



光明食品集团

BRIGHT FOOD GROUP

基于HACCP的食品安全管理实践

Practice of Food Safety Management Based on HACCP

余从田 光明食品（集团）有限公司

Yu Congtian Bright Food (Group) Co., Ltd.



- 一、关于光明食品集团
- 二、基于HACCP的食品安全管理实践的过程
- 三、基于HACCP的食品安全管理实践的体会



一、关于光明食品集团



- 光明食品集团是一家以食品产业链经营为核心，集一、二、三产业为一体的现代都市产业集团；
- 拥有近20家子公司和4家上市公司（上海梅林600073、光明乳业600597、金枫酒业600616、海博股份600708）；
- 2010年以营业总收入1041.7亿元位列2011年中国企业500强第77位、2011年中国制造企业500强第29位、2011年中国企业效益200佳第61位；

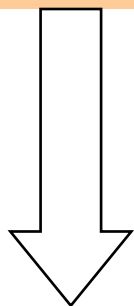


- **集团使命：**“为大众提供安全营养健康美味的食品，为社会提供与食品产业相关的高品质服务，让人们的生活更加美好”。
- 坚持“**民以食为天，我以民为天，食以安为先**”理念，以构筑“**从农田到餐桌**”食品安全保障能力和打造安全、优质食品产品与服务为目标，不断推进基于**HACCP**的食品安全管理体系与保障能力建设，保障了产品质量和食品安全，促进了企业和品牌的持续健康发展。



光明食品集团的业务构成

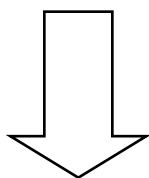
现代农业



——基于100万亩农场土地的现代农业

- 重点发展大米、奶牛、生猪、饲料、蔬果等食用农产品种养加工业，以及生态观光农业（鲜花、森林公园等）。

食品加工制造业



——乳业、酒业、糖业、糖果、罐头、肉制品、蜂制品、冷饮等加工制造

食品流通商贸业

——连锁零售、品牌代理和食品物流
(拥有4000家门店等网络资源)

非食品业务

——房地产、出租车与非食品制造业



二、基于HACCP的食品安全管理实践的过程



基于HACCP的食品安全管理实践的四个阶段：

（一）第一阶段：

上世纪70年代起，梅林牌罐头等出口创汇企业，按照进口国的产品标准和管理规范加强质量安全管理，较早导入HACCP、GMP等管理方法，并运用自动监控记录手段。



基于HACCP的食品安全管理实践的四个阶段：

（二）第二阶段：

上世纪90年代中期起，借鉴工业企业标准管理经验，积极推进农产品种养加工企业建立实施农业标准化和开展“三品”（无公害农产品、绿色食品、有机产品）认证。



基于HACCP的食品安全管理实践的四个阶段：

（三）第三阶段：

——2000年起，基于100万亩农场土地基础，发展奶牛、生猪、大米、果蔬、水产、鲜花、饲料等农产品种养加销一体化经营；立足国内国际两个资源、两个市场，大力推进产业链整合和集约化经营，围绕乳业、食糖、酒业、肉业、米业、蔬果等打造了一批种（养）、加、销一体化龙头企业。



基于HACCP的食品安全管理实践的四个阶段：

（三）第三阶段：

——以龙头企业为重点普及推广HACCP（危害分析和关键控制点）、ISO9001（质量管理体系）、ISO22000（食品安全管理体系）、GAP（良好农业规范）、GMP（良好操作规范）等国际通行的质量安全管理标准，构建“从农田到餐桌”全过程食品安全管理体系建设

与认证，促进了传统食品安全管理，打造了一大批安全优质名牌产品。



基于HACCP的食品安全管理实践的四个阶段：

（三）第三阶段：

——2008年上半年，在国家HACCP中心合作支持下，选择光明牌液体奶、光明牌酸奶、光明牌冷饮、梅林牌罐头、正广和饮用水、和牌黄酒、石库门牌黄酒、金枫牌黄酒等生产企业以及第一食品连锁商店，全面推行我国自主制定的SN/T1443.1《食品安全管理体系 要求》标准应用与认证，建立实施以HACCP为基础保证食品安全的完备体系——中国HACCP食品安全管理体系。



基于HACCP的食品安全管理实践的四个阶段：

（四）第四阶段：

——建立实施食品防护计划，加强非传统食品安全管理，防止人为故意或蓄意污染。

2008年起，积极配合出入境检验检疫部门在出口食品生产企业强制性地建立实施食品防护计划；2010年，在国家认监委、上海市出入境检验检疫局的支持下，在集团系统开展食品防护计划培训，并在一些食品生产经营企业和涉博企业重点推广，有力支持了2010年上海世博会食品安全保障。



基于HACCP的食品安全管理实践的四个阶段：

（四）第四阶段：

——推广质量追溯制度，探索食品安全可追溯管理。

在农业部农垦局财政专项以及上海市政府实事工程的引领下，启动食品安全管理平台建设，并选择一些大米、猪肉、蔬菜等农产品种养加销一体化龙头企业探索实施基于HACCP、满足政府和集团监管查询需求的质量安全追溯管理。



基于HACCP的食品安全管理实践的四个阶段：

（四）第四阶段：

——结合建设全球供应链、食品安全可追溯等目标，应用推广国际物品编码组织（GS1）标准，探索基于HACCP、GS1等标准的质量安全管理信息系统，进而为集团国际化经营、产业链全过程管理奠定信息化技术支撑。



三、基于HACCP的食品安全管理实践的体会



(一) 构建基于HACCP的食品安全管理体系，是防止食品安全危害的根本途径。

- HACCP作为一项国际认可的食品安全管理技术，通过开展危害分析(HA)、确定加工中的关键控制点(CCP)、确定关键限值、建立HACCP监控程序、确定纠偏措施、建立有效的记录保持程序、建立验证程序等手段，对食品生产经营过程中来自于生物、化学、物理危害等偶然的非蓄意污染进行预测和控制。
- 食品企业建立并有效实施以HACCP为基础保证食品安全的完备体系，是解决食品安全问题的根本途径。
- 在高风险食品生产经营企业强制实施基于HACCP的食品安全管理体系标准，是降低食品安全风险的有效途径。



(一) 构建基于HACCP的食品安全管理体系，是防止食品安全危害的根本途径。

- HACCP对食品安全特别是传统食品安全的保证作用已得到国际公认。
- 国际食品法典委员会（CAC）认为HACCP是迄今为止控制食源性危害的最经济、最有效的手段。
- 基于HACCP的食品安全管理体系认证目前已成为世界各国实施食品卫生安全公共管理通行的有效手段。
- 我国自主创新并与国际接轨的SN/T1443.1《食品安全管理体系 要求》标准，与国际食品法典委员会（CAC）公布的《HACCP体系及其应用准则》以及美国、加拿大、欧盟等国发布的HACCP法规、标准、指令完全保持一致，具有广泛的国际通用性。



(一) 构建基于HACCP的食品安全管理体系，是防止食品安全危害的根本途径。

- 实践表明：SN/T1443.1《食品安全管理体系 要求》标准，适用于从农田到餐桌的食品链全过程，适用于食品链中任何规模、任何类型的食品企业，其应用可促进企业构筑从原辅料采购检验、生产加工、出厂（场）检验到物流配送、分销零售、售后服务等覆盖食品产业链的以HACCP为基础保证食品安全的完备体系。
- 需要强调的是，以HACCP为基础保证食品安全的完备体系仍然不是零风险系统，只有在食品企业有效实施该体系时才可以将食品安全危害发生的几率降至最低。



（二）制定实施基于HACCP的食品防护计划，是防止食品安全危害的有益补充。

- 综观阜阳奶粉、苏丹红、毒饺子、三鹿奶粉、瘦肉精、地沟油、毒明胶等我国近十年来发生的重大食品安全事件，都不是因为生物、化学、物理危害等偶然、非蓄意污染导致的“传统食品安全问题”（Food Safety），而是属于掺杂使假、违规添加非食用物质等人为故意污染或蓄意破坏而导致的“非传统食品安全问题”（Food Security）。
- 面对非传统食品安全问题，传统的管理技术规范已无法有效解决。



(二) 制定实施基于HACCP的食品防护计划，是防止食品安全危害的有益补充。

- 我国借鉴美国建立的企业食品防护计划（Food Defense Plan）的理论、方法和经验，于2009年12月出台的《食品防护计划及其应用指南 食品生产企业》推荐性国家标准。
- 我国《食品防护计划及其应用指南 食品生产企业》推荐性国家标准，为企业建立实施食品防护计划提供了防止非传统食品安全的解决方案，即通过对外部安全、内部安全、加工安全、贮藏安全、运输和接收安全、水和冰的安全、人员安全、信息安全、供应链安全、实验室安全和其他方面的安全等涉及食品链的各个环节进行风险评估，找出薄弱环节，制定实施食品防护措施，从而最大限度降低食品受到生物、化学、物理等因素故意污染或蓄意破坏风险。



（二）制定实施基于HACCP的食品防护计划，是防止食品安全危害的有益补充。

食品生产经营企业建立实施食品防护计划应注意三点：

- 1、企业的食品防护计划和HACCP计划不能相互替代。这是鉴于传统食品安全和非传统食品安全的关键控制点并不是完全一致，但企业创建食品防护计划时也勿需“另起炉灶”，只需在企业现有的食品安全管理体系基础上，将非传统食品安全危害纳入HACCP，ISO22000，GMP，GAP等管理体系预防和控制范围，打上食品防护“补丁”即可。



(二) 制定实施基于HACCP的食品防护计划，是防止食品安全危害的有益补充。

- 2、企业制定食品防护计划应着重考虑：企业的厂区是否能阻止未经许可人员进入；是否对进入或暂停在工厂的人/车辆进行登记其他防护措施；是否限制外来人员携带物品进入工厂或车间；是否定期检查仓库及化学品库的库存并检查包装是否完整；是否有防止危险因素污染自备水源或中间储水设施的措施。
- 3、我国企业食品防护的目标，需扩展到防止食品因不正当商业利益、恶性竞争、反社会和恐怖主义等原因而遭受生物的、化学的、物理的等方面的故意污染或破坏。



(三) 加强基于HACCP的食品安全追溯管理，是强化食品安全保障的新举措。

- 1997年发端于欧洲“疯牛病”的食品溯源制度，目前已在日本、澳大利亚、美国等国家和地区广泛应用，已逐步从牛肉制品扩大到其他农产品、食品。
- 世界动物卫生组织(OIE)也将追溯系统列入研究范畴，要求OIE成员对包括动物标识等在内的可追溯系统进行调查和评估。
- 我国质量溯源制度目前呈现出多个部门、多种模式、多种途径推广的特点，典型案例有：商务部肉类蔬菜流通追溯体系、农业部农垦农产品质量追溯系统、食药监局中国药品电子监管码，以及北京市食用农产品质量安全追溯系统、奥运食品安全追溯系统和首都食品安全监控与追溯系统、上海市猪肉流通安全信息追溯系统等项目。



(三) 加强基于HACCP的食品安全追溯管理，是强化食品安全保障的新举措。

加强食品安全可追溯管理能力，应注意三点：

- 1、要认识到推广追溯管理制度和信息化管理，是推动我国食品和农产品质量安全迈上新台阶的必由之路，需要站在供应链建设与管理高度，推广质量安全可追溯管理制度，建设基于HACCP、GS1等标准的追溯管理信息系统。
- 2、要理解质量安全可追溯性的内涵是指“能够跟踪和溯源产品在生产、加工、流通各个阶段所处位置、质量安全相关信息及责任主体的能力”，其主线是跟踪溯源食品和农产品物流物态的变化，核心是记录质量安全相关信息，目的是落实从业者质量安全责任。
- 3、推广追溯管理制度又是一项复杂的系统性工作，应站在国家战略高度统一认识，突破我国分段监管、标准制定等不利因素，统一食品编码与标识，规范食品生产和流通环节追溯信息，统筹建设我国重点食品品类质量安全信息中心平台，避免各自为政而造成的信息孤岛和资源浪费，避免增加企业管理难度和运行成本。



（四）强化基于HACCP应用的官产学研合作，是提升食品安全水平的新出路。

- 我国食品产业链上目前分布着约40万户食品生产者、近300万户食品经营者和2亿多呈松散组织形式的农户。
- 在约40万户食品生产者中，大中型食品生产企业偏少，而小、微型企业和小作坊占全部食品生产者的 93%；
- 全国到2011年仅有12万多家食品企业、13216万家食品添加剂和食品相关产品企业获得了有效的食品生产许可证；
- 在17万家条件较好的小作坊中，有约16万家是季节性或无证照的小作坊，仅有3000余家小作坊获得食品生产许可证。
- 食品生产经营主体众多、以数量扩张为主的粗放型发展方式，致使我国食品产业链的上、中、下游有效衔接不足，尤其是少数企业诚信缺失，不时发生乱添乱加、掺杂使假等违法行为，致使我国食品安全保障和抗风险能力缺乏。



（四）强化基于HACCP应用的官产学研合作，是提升食品安全水平的新出路。

- 解决我国食品安全问题，应该是政府、企业、研究机构和消费者共同承担的责任，而政府、研究机构和消费者承担的食品安全责任最终需要通过食品企业在食品生产流通过程中实现。
- 作为食品安全最终责任人的食品生产经营企业，承担食品安全责任的前提条件就是要有效建立和实施基于“从田头到餐桌”理念、以HACCP为基础、具备食品防护“补丁”和可追溯能力的保证食品安全的完备体系。



（四）强化基于HACCP应用的官产学研合作，是提升食品安全水平的新出路。

- 光明食品集团对官产学研“合力”推进和提升基于HACCP的食品安全管理水平非常重视，2011年以来先后采取了以下措施：
 - 1、积极寻求农业部农垦局、上海出入境检验检疫局等政府主管部门的支持与合作，持续推广应用质量追溯制度和食品防护计划。如与上海出入境检验检疫局签署协议，共同推进食品产业国际化，并在食品安全管理体系建设、食品安全管理体系认证、食品企业注册备案、食品安全人员培训、食品安全法律法规及检测技术、标准的交流、检测资源共享等六个领域深入开展合作。



（四）强化基于HACCP应用的官产学研合作，是提升食品安全水平的新出路。

- 2、在上海出入境检验检疫局、上海海洋大学支持下，与上海开放大学合作举办“首届城市公共管理安全（食品安全管理方向）光明食品集团班”，对从事食品安全管理骨干队伍开展食品安全法律法规、技术标准以及食品安全管理技术、体系建设与认证等系统知识培训和学历深造。
- 3、与中国物品编码中心、上海市标准化研究院、麦德龙等关联方开展合作，共同致力于国际编码组织（GS1）及其标准在中国的宣传和应用推广，促进GS1标准在生产、物流、分销、配送、零售等各环节的应用，进而提高全球供应链建设与食品安全追溯管理水平。



结 语

- 作为我国食品安全责任相关方中的一员，将继续以“成为保证上海城市粮食和食品安全供应的稳定器，成为带动和服务全国‘三农’的示范区”为工作目标；
- 始终履行和承担社会责任，坚定不移地站在食品安全的战略高度打造食品全产业链，加快实施食品产业国际化战略；
- 进一步强化基于HACCP的“从田头到餐桌”全过程食品安全管理；
- 不断为大众提供安全营养健康美味的食品，为社会提供高品质服务，让人们的生活更加健康美好。