

试论传统工艺食品工业化与 HACCP 体系

赣州出入境检验检疫局 朱清华

摘要: 随着现代生活方式的改变, 国外食品的冲击、人们对食品安全的关注, 中国传统工艺食品原有的生产方式已经不能满足现代社会的需求。HACCP 体系对于食品企业的卫生控制, 保证食品的安全具有广泛认可的重要作用。本文就传统工艺食品的工业化与 HACCP 食品安全管理体系之间的关系进行阐述, 并提出: 在传统工艺食品的加工中建立 HACCP 体系, 达到对生产加工过程安全卫生的有效控制, 是传统工艺食品可持续发展的必由之路。

关键词: 传统工艺食品 HACCP 体系

一、传统工艺食品现状

中国传统食品历史悠久, 2000 年前的淮南王发明了豆腐, 诸葛亮发明了馒头, 唐代又开发了面条, 点心等, 这些都是了不起的发明, 直到现在还影响着我们的生活。中国的饮食文化在世界享有盛誉, 是中国民族文化的瑰宝。通过《舌尖上的中国》可以证明, 中国有很多优秀的传统食品, 我们有丰富的有待开发的资源。

然而, 在看到这些辉煌历史的同时, 我们也感到了中国饮食文化正在面临着种种挑战和危机。由于文化滞后、技术落后等原因, 许多传统食品面临失传, 许多深受老百姓喜好的食品似乎变得陈旧没落。可乐压倒了酸梅汁, 麦当劳、肯德基仿佛“高人一等”, 甚至中国人发明的面条也挂上“美国加州牛肉面”的牌子, 就连饺子、面条、豆腐、火腿这些正宗中国发明的东西, 也要靠出国引进。馒头、大饼、豆浆、油条、烫皮、锅盔等老百姓喜爱的餐桌食品, 在城市处于地摊位置, 常被工商、质检、媒体、公安作为曝光重点。随着现代生活方式的改变, 国外食品的冲击、人们对食品安全的关注, 中国传统工艺食品原有的生产方式已经不能满足现代社会的需求了。

二、传统工艺食品面临的困难。

传统工艺食品总体工业化水平不高, 在产品的生产过程中, 较多依赖人的经验与知识。其次, 传统工艺食品的生产都存在工艺复杂、检测控制指标多元化等特点。同时由于缺乏高质量、高水平的检测手段与控制方法, 我国生产的特色食

品存在质量不稳定、主要指标批次差别大等现象，使其受到严重的市场挑战。因此，传统工艺食品的生产制作使用的是传统手工工艺，有加工工序繁杂、经验控制质量、生产效率低下、产量有限、保质保鲜期短、包装粗糙等特点。一方面，我们的传统食品存在着许多安全隐患。另一方面，传统食品的生产过程智能化改造遇到来自技术和人为的阻力很大。加强对我国特色食品的研究，特别是其中一些关键指标和关键工艺过程的风险评估研究，将传统食品加工工艺的过程量化、模式化，将传统工艺食品生产标准化、产业化，以科学的手段挖掘研发传统工艺瑰宝，采用现代技术革新工艺，使生产高效产品优质，采用先进的管理保证质量，使产品生产安全，消费者买着放心。这对保证食品品质稳定、提高产量和附加值有着重要的意义，也是我国传统工艺食品走出国门前亟待研究的问题。

随着中国加入 WTO 后，食品行业竞争日渐剧烈，中国的食品企业如何在激烈竞争的市场中生存和发展，把中国传统工艺食品工业化，产业化，走国际化发展的道路是唯一的选择。笔者认为运用 HACCP 体系可以有效地解决中国传统食品目前面临的问题，HACCP 体系的运用，可以使中国传统工艺食品走向产业化、国际化之路，使中国传统饮食文化发扬光大。

三、Haccp 体系的优越性

危害分析与关键控制点体系 (Hazard Analysis and Critical Control point, HACCP) 是生产(加工)安全食品的一种控制手段；对原料、关键生产工序及影响产品安全的人为因素进行分析，确定加工过程中的关键环节，建立、完善监控程序和监控标准，采取规范的纠正措施。国际食品法典委员会(CAC)对 HACCP 的定义为：鉴别、评价和控制对食品安全至关重要的危害的一种体系。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。目前，HACCP 已成发达国家广泛采用的食品认证体系。

传统的食品安全控制流程一般建立在“集中”视察、最终产品的测试等方面，通过“望、闻、切”的方法去寻找潜在的危害，而不是采取预防的方式，因此存在一定的局限性，如，在规定的时间内完成食品加工工作、靠直觉去预测潜在的食品安全问题、在最终产品的检验方面代价高昂，为获得有意义的、有代表性的信息，在搜集和分析足够的样品方面存在较大难度。而在 HACCP 管理体系原则指导下，食品安全被融入到设计的过程中，而不是传统意义上的最终产品检测。因而，HACCP 体系能提供一种能起到预防作用的体系，并且更能经济地保障食品的

安全。部分国家的 HACCP 实践表明实施 HACCP 体系能更有效地预防食品污染。例如，美国食品药品监督管理局的统计数据表明，在水产加工企业中，实施 HACCP 体系的企业比没实施的企业食品污染的概率降低了 20%到 60%。

四、HACCP 体系在解决传统食品局限性重要作用

在食品的生产过程中，HACCP 能先期觉察并控制潜在危害决定了其重要性。通过对主要的食品危害，如微生物、化学和物理污染的控制，食品企业可以更好地向消费者提供消费方面的安全保证，降低食品生产过程中的危害，从而提高人民的健康水平。

首先，HACCP 是一种用于保护食品防止生物、化学和物理的危害的管理工具，它强调企业自身在生产全过程的控制作用，而不是最终的产品检测或者是政府部门的监管作用。在传统工艺食品企业中建立 HACCP 体系并有效地执行，可以提高企业领导及员工的食品安全卫生管理的意识和责任。

其次，HACCP 针对性强，其主要针对食品的安全卫生，通过控制关键生产工序保证食品生产系统中任何任何可能出现的危害或有危害危险的地方得到控制。这就避免了传统食品工艺制作当中的经验控制质量问题，使产品的质量数量化、从而大大的提高了产品质量的稳定性。

再次，HACCP 设立关键控制点控制食品的安全卫生，降低了食品安全卫生的检测成本，同以往的食品安全控制体系比较，具有较高的经济效益和社会效益。而且 HACCP 体系已世界各国得到了广泛的应用和发展，被世界各国的官方所接受，并被用来强制执行。在美国、欧洲、英国、澳大利亚和加拿大等国家，越来越多的法规和消费者要求将 HACCP 体系的要求变为市场的准入要求。一些组织，例如美国国家科学院、国家微生物食品标准顾问委员会、以及 WHO/FAO 营养法委员会，一致认为 HACCP 是保障食品安全最有效的管理体系。因此，在传统工艺食品加工中引入 HACCP 体系，是中国传统饮食文化走出国门，走向世界的重要手段。

五、结语

随着食品工业技术的不断发展，先进的设备、优良的技术、科学的管理已广泛应用于现代各种食品的生产加工中。面对机械化大规模生产的今天，我们不能忽略有着几十年甚至上百年历史的应用传统工艺的食品生产。这种生产方式在当时的历史条件下，有些甚至是同行业中的佼佼者，为以后的食品发展积累了不少

经验。经过多年的不断改进，虽然其在设备上有所更新、管理上不断强化，但由 动植卫检科副主任科员 于局限于其工艺的特殊需要，以保证传统食品的特色，例如：在赣南畅销悠久的烫皮、花生粿、黄元米果等食品。在这些食品的加工中，大多数制作工序包括熟成后手工加工，因而对于传统工艺食品来说微生物污染带来的潜在性危害，原料品质、加工及贮运过程中可能产生的各种各样的危害均不容忽视，因此在传统工艺食品的加工中建立 HACCP 体系，达到对生产加工过程安全卫生的有效控制是传统工艺食品可持续发展的必由之路。

朱清华 男 赣州出入境检验检疫局 动植卫检科副主任科员 本科 zqh crazy@163.com