

# 浅析烤鳗生产企业建立健全食品防护计划及思考

烤鳗生产企业食品防护计划指通过对生产链各个环节进行风险评估，找出薄弱环节，从而制定成本有效、操作性强、针对性突出的预防性操作计划，以防止食品链遭到人为恶意的陷害和破坏。食品防护计划是指以达到食品防护为目的而制定的一系列制度化、程序化措施的书面文件，是食品管理体系的一个分支。

美国 9.11 事件应该说是推动食品防护计划的一个起因与源动力，他们认为食品业也将可能成为恐怖组织的“理想目标”，攻击的途径可能如同生产追溯链条一样具有逻辑性。攻击者的目标可能是杀人或扰乱经济，但此与食品安全不同，如何很好的把食品安全危害与食品防护在文件及实际生产中合理、骨肉分离处理好，确也考验生产者及企业经营者的专业意识与智慧。

现就烤鳗企业针对食品防护计划的制定与实施浅析如下心得与思考，因限于专业素养与涉猎面之禁锢，句中字眼难免幼稚、漏洞百出，在此一一致歉。

## **1. 防护计划制定之前提思考：**

食品安全风险贯穿食物供应链的全过程。鉴于工厂的人物力及成本考量，要对所有食品中、所有生产环节进行全面细致的控制与防护是非常难的、也是不符合可操作性的。依中国国情及企业文化现状，要实现效率的最大化，建议以 HACCP 体系为基础、以风险分析为准绳、明确管理重点，把资源配

置在那些高风险的食品或危害之上。现有之 HACCP 体系基本上把厂房设施、工器具、软件、管理方法、检测标准列入管理要点，反而“人”之管理才是防护之遗漏，如何把人管理好、如何把人心留住其实也是食品防护计划的一个重中之重，特别是中国众多劳动密集型企业之基层员工。

## **2. 烤鳗企业针对食品防护计划方向：**

1) 程序化的食品防护评估内容一般包含：企业外部安全、企业内部安全、加工安全、储藏安全、运输/接收安全、水/冰的安全、人员安全、信息安全、供应链安全、实验室安全等防护方向。

### **2) 我厂针对食品防护计划制订之细节方向：**

- 。企业周边环境是否采取了食品防护措施，防止外部人员未经允许进入，安保巡逻体系落实。
- 。建筑周围的情况。
- 。交通工具管理；（登记、定位停放、识别、缓冲区等）
- 。工厂（已有管理规定、紧急照明、闭路监控、紧急报警系统、人员受限进入敏感区域划定、资料保密系统、电脑管理、危险刀具管理、钥匙定期清点及更换）
- 。供应商（评定合格、识别标示、入厂前外围检查、合同协议中加入食品防护措施等）
- 。装货/收货、入库货物（全和监控、起用召回程序、入厂前检查、合格供应商评定）

- 。加工和生产（分析工厂内各环节不同过程的易损性，找出重点风险预防并制成有效预防措施）
- 。冰/水/加工过程辅助物（专人管理、自制冰、管道系统破损定期检查）
- 。储存/仓库（特定人员、锁门、定期安全检查、不使用外租仓库）
- 。有害材料/化学品（专人、专柜、专库管理、领使用登记定期清点追踪）
- 。个人安全（员工身份识别、敏感区域员工背景调查、员工安全意识培训、访客登记及追踪、员工使用工服颜色标识、出勤记录落实、私人物品入厂携带管控）
- 。食品防护计划（制定详细措施、特定人员及团队实施、主动接受食品防护人员培训、定期召开食品防护演习、定期审核计划、食品防护程序细节保密、确实与当地政府机构保持紧密联系、食品防护事件汇报激励机制）

**食品**加工过程是相对复杂的环节，不同的产品所要涉及的安全防护也有所不同，上述只是简单的把我司烤鳗生产之食品防护计划提纲作一累述，应该还有诸多未完善或未思虑到部分。如何根据企业的特点与性质，将企业的食品防护计划具体化、规划化，使之适合于企业的日常动作，达到食品防护的目的，是每一个企业需要考虑并必须解决的问题。

### 3. 对食品防护计划的几点思考：

★ 流水线加工企业如何做好“以人为本、尊重一线员工”，依此来解决食品防护计划中之最重要的“人员安全”项目。教科书一般评述：人员是食品加工厂的生命力，直接参与操作，创造价值，食品加工人员的素质高低、能力强弱直接关系到整个企业的声誉和质量安全，由此可见，对人员的管理是整个食品防护计划的核心所在。但真正体现人文关怀、把员工利益/员工感受放在企业高度战略位置的工厂少之又少，部分企业及经营者宁愿走捷径、拉关系、省程序、打法律擦边球也不会用心经营自己的团队与员工，唯利是图、完全一副落袋为安/赚钱才是硬道理的暴发户嘴脸。

中国的国情较为特殊，虽然没有种族歧视、宗教信仰、战争仇视等复杂国际态势，但人情味很深、贫富不均阶级矛盾尖锐、对社会存在抱怨者不在少数，故经营者如果想采简单、粗暴的方式来治理工厂、做好食品防护计划如同痴人说梦；此点仅抛砖引玉，建言食品防护计划把员工福利及待遇也列入计划硬性评估，才能解决根本。

★ 综观防护计划系列众书，均未提到商业竞争对手之预防。没有竞争即不是江湖，没有竞争即没有优胜劣汰，竞争的本质是市场，各商业对手为争夺市场、垄断资源所用之方法无不叫人胆战心惊，国内的竞争还有伦理及章法

可遁，就算倒下了还可做悲壮英雄；但国外的商业竞争模式更为残酷冷血，随时让你死无全尸、轰然倒塌，伤你了无痕迹。特别像粗加工之食品生产企业，本身利润率低下、核心技术含量相对较低、无政府背景庇荫很容易伤筋动骨。相信企业在此方面也有难言之隐、诸多时候找不到突破瓶颈的杀手锏，确实有待各方思考觅出良策。

佛山市顺德区杨氏水产有限公司

刘鹏翔 2013-6-1