

## 浅析 HACCP 检验监管中发现问题及对策

**摘要:**近年来,越来越多的出口食品生产企业建立并运行了 HACCP 体系。但食品生产企业建立并运行食品安全体系的水平参差不齐,笔者在这里列举了检验监管工作中发现的几个问题,并提出了解决这些问题的对策。

**关键词:** HACCP; 问题; 对策

HACCP ( Hazard Analysis Critical Control Point ) “危害分析与关键控制点”, 是一个保证食品安全的预防性管理体系, 也是目前国际认可的、保证食品免受生物性、化学性及物理性危害的预防体系。国家质量监督检验检疫总局早在 2002 年发布第 20 号令《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》中规定: 生产水产品、肉及肉制品、罐头、速冻蔬菜、果蔬汁、含肉及速冻制品等六大类食品的出口企业, 必须建立 HACCP 体系。2009 年 6 月 1 日《中华人民共和国食品安全法》正式实施。其中第三十三条规定: “国家鼓励食品生产经营企业符合良好生产规范要求, 实施危害分析与关键控制点, 提高食品安全管理水平” 这是我国第一次将 HACCP 验证体现在法律层面上。2011 年 11 月 1 日实施的 142 号令《出口食品生产企业卫生备案管理规定》中规定, 除上述六类产品之外, 乳及乳制品类的产品也需实施 HACCP 体系验证。

近年来,越来越多的出口食品生产企业建立并运行了 HACCP 体系, 但因企业规模、管理人员素质、重视程度等条件的制约, HACCP 实际运行的情况也不尽相同。作为一线检验监管人员, 在日常检验监管工

作中发现了一些问题，在这里与大家一起探讨。

### 一、存在的问题

1、产品不分类，没有对每一个产品逐一进行危害分析、制定切实的 HACCP 计划。在某输日产品生产企业，生产的品种大多数为冻水煮牛筋串，也有少部分冻水煮牛舌、烧烤类牛舌片等。该公司没有逐一对产品进行描述，没有对每一个产品逐一进行危害分析，不同的品种因其原料品种不同，存在不同的危害，不同的包装形式和不同的制品状态决定了其加工方法及其危害是不同的，CCP 点就会不一样。没有逐一进行危害分析，识别特定危害实施控制。显然这种只针对一种产品的 HACCP 控制显然是不可能控制所有食品安全危害的。

2、没有将实验室检测的内容纳入到 HACCP 体系中。实验室针对原料、辅料、产品、包材的检测活动是 HACCP 体系内容的重要组成部分。某牛奶生产企业，牛奶原料、半成品及成品的理化、微生物检测项目均由实验室检测完成，但该公司却认为实验室和生产部门是两个独立的部门，HACCP 只和产品生产环节有关，和实验室检测无关。

3、不重视记录，负责 HACCP 记录的人员有的应用预期的惯性思维预先记录资料，或者依靠他们的记忆延期补写记录。这种不符合实际的记录，无法给现场纠偏提供良好判断依据，使 HACCP 体系的预防作用无法发挥。忽视监控、纠偏和验证程序也易使 HACCP 体系的预防作用失去原有效用。

4、只要产品不出问题，就认为 HACCP 体系运行良好，不需修改 HACCP 计划。HACCP 计划应当是动态的，而不是一成不变的。为保证符合性，

全体工作人员要每天进行检查；固定而有规则性的复查导致某些修改，使现存的程序更加有效；不定时地对整个HACCP 系统进行内部和外部评价，证实该系统正在有效运行。

5、某些关键控制点设置不合理或分析不到位而造成失控。某企业合格原奶接收环节只分析了物理性、生物性危害，忽视了兽药残留含量是否符合要求。所以该企业的关键控制点原料验收是失控的，没有进行有效监控。

6、HACCP计划中忽视了对致敏源的危害分析。ISO22000: 2005《食品安全管理体系》中描述：食品安全危害包括致敏源。食品致敏原的控制和标示在美国、日本等很多国家和地区已经是强制性要求，但在国内才刚刚起步，一些企业对致敏源的认识还不够，在涉及致敏源成分的HACCP计划中并未对其进行危害分析。

7、企业对员工在HACCP体系及相关知识的培训方面不到位、流于形式。有的企业人员因流动大，不愿为培训花费时间和金钱。再加上国内培训班培训水平参差不齐，使得HACCP 小组成员多数未能真正掌握系统的HACCP 体系建立与实施理论，难以胜任HACCP 体系的建立和实施工作。

## 二、上述问题存在的原因

### 1、对HACCP 体系在保证食品安全方面的重要性认识不足

国内市场监管不到位、市场竞争和企业退出机制不健全、消费者食品安全意识差的现状，导致国内食品企业对食品安全的重要性认识不足，实施HACCP 体系的积极性不高。

## 2、对HACCP 体系培训教育不够

企业对员工的培训不到位，导致企业人员对有关法律法规、体系文件不能深刻理解、熟练运用。原因一是领导重视程度不够；二中小型企业资金有限，不舍得投入；三是企业人员流动大，没做好相关培训。四是内审员培训时间短，加上少数培训机构以盈利为目的，不能保证培训效果。

## 3、所建立的HACCP 体系操作性不强

我国最初的HACCP 体系是为了符合出口强制性要求而建立的，大多套用国外特别是美国的模式。目前，我国部分企业存在生搬硬套，甚至照抄别的企业的文件的情况，导致体系文件内容与企业实际不符，可操作性不强。

## 三、解决上述问题的对策

### 1、突出领导的作用

食品加工企业领导者应提高食品质量安全意识，充分认识企业进行 HACCP 体系认证的意义和对于企业长期发展的重要性，才会积极地安排企业的人、财、物投入到 HACCP 食品质量管理体系的认证中去，才能保证企业从上到下自始至终地贯彻执行 HACCP 体系，提高 HACCP 体系的执行效果。

### 2、加强教育和培训

加强教育和培训，这是 HACCP 管理体系具体实施的基础。通过教育和培训，可以使企业拥有一支质量意识高、责任感强、业务技能熟练的专业队伍，这是 HACCP 质量管理体系有效运行的最重要的资源

保证。企业要有系统的培训计划，选用或编写适合企业自身的培训教材，合理的培训方式，建立健全考核和评价体系。培训要有重点、有层次、有针对性和连续性，保证企业员工能够满足食品企业实施 HACCP 体系的要求。

### 3、与 GMP/SSOP 有机结合，持续改进

3.1、HACCP 不是一个孤立的体系，GMP 和 SSOP 是制定和实施 HACCP 体系的基础和前提条件。如果企业没有达到 GMP 法规的要求，或者没有制定有效的 SSOP 并有效实施，那么 HACCP 体系就是一个空架子。

3.2、生产企业必须持续、严格地贯彻实施 HACCP 管理体系，才能收到良好的效果，杜绝忽冷忽热现象，做好内部的记录、内审和管理评审，防止走形式，确保 HACCP 管理能落到实处。

3.3、HACCP 管理体系必须进行不断完善和改进。HACCP 管理与生产过程密切相关，其中任一环节发生变化，相应的管理措施必须做出对应的改进，使其具有更强的针对性和可操作性。

### 4、加强监管部门引导和监督的作用

4.1、监管部门对食品生产企业的监督很重要，但引导和督促企业应用 HACCP 原理自我完善食品安全管理体系，自行实施危害控制，相对只监督而言，对食品安全管理更有效，效率更高。所以要加强监管部门的引导作用，提高企业的自检自控能力。

4.2、要加强对 HACCP 体系认证的咨询师和审核员、卫生注册评审员、一线检验检疫人员的持续培训，提高咨询、审核和监管水平，为

企业建立和运行 HACCP 体系提供指导和监督。

### 结语

HACCP 体系的建立和实施千万不能流于形式，而是要实实在在去做，要将 HACCP 理念与企业的实际情况相结合，科学、系统、全面地应用 HACCP 原理进行分析，制定出科学有效、有操作性的 HACCP 计划，这样才能将食品安全危害降到可控范围，尽最大可能减小食品危害的产生。

附：作者简介

许立博，女，1982 年 11 月出生，满族，硕士研究生，专业是预防兽医学，目前在张家口出入境检验检疫局工作。

联系方式：手机 15133366837 办公室电话 0313-4195613

通讯地址：河北张家口市高新区清河南路 103 号 出入境检验检疫局

邮编：075000