

浅议 GB/T22000 中单项验证结果的评价

赵炜 南通出入境检验检疫局

摘要:食品安全问题已经成为一个世界性的问题,我国已经将国际标准化组织的 ISO 22000: 2005《食品安全管理体系 食品链中任一组织的要求》转化为 GB/T22000-2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》。推广和应用 GB/T22000 标准对于控制和管理食品安全危害,确保食品的安全具有非常重要的意义。本文对食品生产企业按 GB/T22000 标准要求建立食品安全管理体系的过程中对 8.4.2 单项验证结果的评价的理解和实施做了初步的探讨,并提出了有效实施的一些建议。

关键词: GB/T22000 食品安全管理体系 单项验证结果 评价

近年来,由疯牛病、苏丹红、禽流感等引发的重大食品安全问题在世界各地频频发生,严重威胁着人类的生命和健康,食品安全问题日趋成为人们关注的焦点,阻碍着全球食品贸易的发展,并发展成为一个世界性的问题。为了确保本国的食品安全,已有越来越多的国家要求出口国食品企业开展基于 HACCP 的食品安全管理体系认证。为了在世界范围内确保安全食品的供应,国际标准化组织(ISO)于 2005 年 9 月 1 日颁布了 ISO 22000: 2005《食品安全管理体系 食品链中任一组织的要求》。我国已经将该标准转化为 GB/T22000-2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》,并于 2006 年 7 月 1 日起实施。新的食品安全管理体系标准对于推动我国食品行业与国际惯例接轨,加强“从农田到餐桌”全过程对食品安全危害进行控制和管理,确保食品的安全性具有非常重要的意义。

GB/T22000-2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》标准包括 8 个方面的内容,即:范围、规范性引用文件、术语和定义、

食品安全管理体系、管理职责、资源管理、安全产品的策划和实现、食品安全管理体系的确认、验证与改进。

本标准结构与 ISO9001: 2000《质量管理体系——要求》相协调。标准整合了危害分析和关键控制点(HACCP)原理和国际食品法典委员会(CAC)制定实施步骤, 并明确提出与必要的前提方案等控制措施形成有效组合。

GB/T22000 既可以作为审核标准又可以用于企业的内部审核和自我声明, 还可以用于第三方认证, 适用于“从农田到餐桌”整个食品链中, 任何方面和各种规模并希望通过实施食品安全管理体系以稳定提供安全产品的所有组织, 兼顾了小型和(或)欠发达组织。

GB/T22000-2006 标准的条款“8.4.2 单项验证结果的评价”内容如下:

食品安全小组应系统的评价所策划的验证的每个结果。

当验证证实不符合策划的安排时, 组织应采取措施达到规定的要求。该措施应包括但不限于评审以下的方面:

- a) 现有的程序和沟通的渠道;
- b) 危害分析的结论、已建立的操作性前提方案和 HACCP 计划;
- c) 前提方案;
- d) 人力资源管理和培训活动的有效性。

食品企业建立并运行食品安全管理体系, 组织建立的控制措施是否按照策划的要求运行, 运行的结果是否满足预期的要求都是要通过验证活动来证明的。组织在实施具体的验证活动中, 应该按照 PDCA

的过程方法加以实施，首先组织应对验证的活动进行策划；其次，按照策划的要求实施验证活动；第三，在具体实施验证活动后对每项验证活动的结果进行评价；第四，通过对于验证活动结果的分析来达到对整个验证验证活动的不断改进，实现食品安全管理体系的更新和持续改进。在具体实施验证活动后对每项验证活动的结果进行评价和对验证活动结果的分析是 GB/T22000-2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》标准中提出的新要求，也是很多组织在实施中的难点。

笔者从日常的认证审核的实践中总结食品企业在实施 GB/T22000-2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》标准过程中对“8.4.2 单项验证结果的评价”的理解和实施不到位的原因主要有以下几方面：

一、企业管理层重视程度不够

领导的重视和参与是企业建立和有效实施管理体系的关键。作为食品企业的管理者对体系的重视主要体现在口头或潜意识上，没有落实到行动上，由于领导重视和参与不够，导致整个组织的人员对体系作用认识不足、学习并参与意识不浓，没有深入学习和实施体系，导致体系的建立和实施只是企业中领导安排的少数几个人的事，文件规定得不到有效的执行，最终导致“两张皮”现象的存在。

二、专业人员缺乏和培训不足，对标准的理解不够深入。

目前食品企业由于受种植/养殖基地等条件的影响，大多位于乡村或城郊，很难招到食品相关专业的高学历人员，普遍缺乏掌握食品

科学与工程、食品检测和食品安全管理体系要求等知识的专业人员。企业建立、保持和实施的管理体系所需的合格的内审员更是缺乏，目前大多数企业的内审员仅接受过一次培训，缺乏必要的实践和考核，很难对标准的要求有深入的了解。另外，许多企业的食品安全管理人員不能得到食品安全管理体系知识系统的、有效的、经常性的培训。许多企业的人员大多是在接受外部检查、评审、审核时通过与外部专家的接触才接受到相关新的、正确的或更深理解方面的知识。外部培训欠缺，内部培训也不到位，导致食品企业建立的食品安全管理体系缺乏符合性和适宜性。同时由于培训不足，参与意识不浓，人员不了解文件要求等情况，导致实际操作偏离文件规定的情况时有发生。

三、实验室检测能力缺乏

除了大型的食品企业外，许多小型企业实验室不健全，缺乏检测设备和检测人员，不能进行日常检测工作。产品合格与否经常依赖于官方的抽检或委托检验等情况，阻碍了体系日常监测工作的开展，从而限制了验证活动正常有序的进行。

四、文件规定与实际不符，难以执行文件的规定

验证程序不能根据实际体现记录复核、设备校准、产品检验等内容。实际操作中还存在不按照验证程序的规定的时间或频率对记录进行复核、设备校准、产品检验等情况。

五、文件和记录的控制不符合要求

文件和记录的控制不符合要求，经常存在文件未经批准就使用、作废文件与现行文件并存易于混淆、找不到文件及记录、记录不按照

规定分类存档、不按照规定期限保存、没有规定记录保存期限等问题；难以对生产加工产生的数据进行收集、分析以便找出存在的问题。

六、未真正做好法律法规的满足及收集工作

企业未根据实际情况及行业、产品特点，识别所适用的法律法规和标准，包括国家通用性法律法规、国家标准和行业标准、ISO22000和 HACCP 的有关标准、出口国和地区的法律法规等。也时常有未及时更新的现象。

对单项验证结果的评价理解、实施不到位的实例例如在工器具清洗消毒程序实施效果的验证结果评价方面，未考虑如下因素：

1. 未对现有管理程序中消毒液配制的浓度是否适当进行评价。
2. 未根据采购的消毒剂的原液浓度的变化调整消毒液配制。
3. 危害分析时没有识别消毒剂浓度会随季节的变化而有不同的分解速度导致夏季和冬季有不同的消毒效果。
4. 在岗人员未认识到消毒剂浓度对消毒效果的重要性。

如何合理实施 GB/T22000-2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》标准中“8.4.2 单项验证结果的评价”条款，笔者认为主要可以从以下几方面做好单项验证结果的评价：

一、加强培训工作，透彻理解 GB/T22000-2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》标准，做好法律法规的满足及收集。

企业应组织食品安全管理人员参加食品安全管理体系知识系统的、有效的、经常性的培训。加深对 GB/T22000-2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》标准的理解。食品安全小组人员

充分做好资料的收集和文件的编写工作，确保建立的食品安全管理体系的文件与企业的实际相符合。同时加强对相关人员的培训以保证实际操作不偏离文件的规定。

二、确定合适的人员进行单项验证结果的评价。

进行单项验证结果的评价的人员工作的主要目的是对实施验证活动的人员的监督，因此单项验证结果的评价的人员应不同于实施验证活动的人员。

三、确定单项验证结果的评价包括的内容。

针对每项验证策划内容的实施情况都应进行相应的评价活动，主要包括：

a) 危害分析输入持续更新的验证结果；

b) 操作性前提方案和 HACCP 计划中的要素是否得到有效实施的验证结果；

c) 前提方案要素是否得到有效实施的验证结果；

d) 人力资源管理和培训活动等相关管理程序是否得到有效的实施验证的结果。

e) 确认所有的食品安全危害的水平是否低于确定的可接受水平的检验活动。

四、确定合适的单项验证结果评价的方法

企业应结合自身的管理水平、食品安全风险的等级、人员能力状况制定合适的单项验证结果评价的方法，常用的方法有检查表、检验法、抽样核实法等，确定的方法应保证评价的活动有效并且具有可操

作性。

五、形成单项验证结果评价的报告

在实施单项验证结果评价时，对评价的结果应予以记录，形成单项验证结果评价的报告，提交食品安全小组作为改进控制措施的依据，提交给管理层作为管理评审的输入。

验证是管理过程有效性的评估，是为了发现组织食品安全管理体系改进的方向，所以日常的每个验证活动都不能只停留在验证活动本身，而应对验证的每个结果进行系统的评价，特别是当出现不符合时，要通过不符合的表面深入查找其产生不符合的深层原因。

在具体实施验证活动后对每项验证活动的结果进行评价并对验证活动结果的分析才能真正起到验证活动的作用，不断改进控制措施的有效性，实现食品安全管理体系的更新和持续改进。

参考文献

1. 李怀林主编.食品安全管理体系通用教程.北京：中国计量出版社，2008.
2. GB/T 22000-2006/ISO 22000：2005食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

作者简介

赵炜 女 南通出入境检验检疫局
职称：工程师
学位：硕士
研究方向：食品科学与工程
通讯地址：江苏省南通市崇川路 102 号
E-mail: ellen_zhw@163.com
联系电话：051368588213

作者简介

姓名：赵炜

性别：女

工作单位：南通出入境检验检疫局

职称：工程师

学位：硕士(食品工程)

通信地址：江苏省南通市人民西路 428 号南通出入境检验检疫局 邮编：226005

承担课题和发表论文情况：1、2007 年 5 月《食品研究与开发》发表“添加变性淀粉的糯米糕团制品的研究”

2、2007 年南通市农业科技创新计划（项目编号：L3042）“出口大米及其制品农业产业化质量保证体系的研究”课题第二主持人

联系电话：13962919021

电子信箱：ellen_zhw@163.com；zhaow2@jsciq.gov.cn

本文未发表