

中小企业 HACCP 应用现状及对策

王璐

(天津空港出入境检验检疫局)

摘要: 目前 HACCP 体系已经得到国际社会的广泛认同。我国重视 HACCP 的应用, 七大类出口食品的强制实施已取得成效。但在中小出口食品生产企业中 HACCP 体系的运行还不尽人意。据此, 本文提出限制中小食品企业实施 HACCP 体系的主要瓶颈, 并提出了相应的对策建议。

关键词: HACCP 中小企业 现状 对策

HACCP (危害分析和关键控制点), 是一种控制食品安全的经济、有效的管理体系, 它通过对食品的原料生产、采购和处理、生产加工、以至最终产品的销售和消费全部过程中的有关生物的、化学的、物理的危害进行分析和控制, 来保证食品的安全。目前 HACCP 体系已经得到国际社会的广泛认同, 我国重视 HACCP 的应用, 七大类出口食品的强制实施已取得成效, 对突破技术壁垒有重要作用。但在中小出口食品生产企业中 HACCP 体系的运行还不尽人意, 不能发挥其应有的作用。

作者所在天津空港检验检疫局辖区为天津市内六区、津南区、西青区、东丽区、空港物流加工区、综合保税区, 由于历史原因辖区内出口食品企业主要为中小型企业, 企业普遍存在生产车间使用年限较长, 车间设施老化等问题, 同时主要依靠粗加工及廉价劳动力获取利润。2012 年天津检验检疫局在出口食品生产企业备案管理工作中全面推行 HACCP 体系, 空港局共计抽查企业 37 家, 其中各企业在 HACCP 体系建立、运行过程中普遍存在一些问题, 中小企业情况更为突出。通过此次活动, 结合多年的检验监管和 HACCP 验证经验, 总结当前中小出口食品生产企业 HACCP 体系在建立、运行过程中主要存在如下问题:

1、中小企业对 HACCP 体系认识不足, 专注于经营, 注重眼前利益, 表现出一种短期行为和短期效应。即使被强制性要求建立 HACCP 后, 执行起来大多流于形式, 甚至为应付监管和验证还制造一些不实资料; 有的企业编制的体系文件内容不全, 站位不高, 甚至只提供一般的程序性文件或技术性文件代替, 起不到应有的作用。

2、企业缺乏强有力的专业技术人才做技术支撑, 致使文件规定与生产加工实际不相符合。对于中小企业来说, 企业的所有者即是企业管理者, 而且他可能身兼数职, 既是管理人员, 又是技术人员, 还是采购人员, 没有专门负责质量管理的人员。管理者和员工的教育背景专

王璐, 女, 天津空港出入境检验检疫局, 学士学位

通讯地址: 天津市河西区友谊路 33 号 306 室 Email:wangl11@tjciq.gov.cn 联系电话: 022-28137045

业性比较差,缺少受过较高教育或培训的人员,影响其进行有效的风险评估和危害分析,而这正是实施 HACCP 的基础。因此制定的 HACCP 等文件存在不符合现象:文件规定有交叉,甚至有抵触现象;部分企业存在危害分析不规范、不合理,错分析,关键控制点确认的有误,关键限值设置的不合理(过严或与实际操作不一致等),监控与纠偏描述的不详细、全面等情况。

3、资金不足,对于许多中小型企业来说, HACCP 体系的实施意味着额外的成本,包括实施 HACCP 计划所需的大量启动成本、维持 HACCP 计划正常运转所需的成本、HACCP 计划运营中可能产生的修正成本等。对实施 HACCP 体系的人力投入不足。出口食品企业主要为中小型企业,主要依靠粗加工及廉价劳动力获取利润,容易受到国际经济形势影响。为了降低成本,企业通常保留最低的固定员工人数。因此管理人员较少,尤其缺少懂得卫生管理的人员,往往企业的管理人员身兼数职,存在管理漏洞,导致企业在车间设施、设备方面还存在诸多问题。

4、缺乏有效的食品安全管理体系方面的培训,尤其是 HACCP 具体应用方面培训。食品安全管理体系文件照搬照抄模板,只懂得 HACCP 原理,不能根据实际情况具体应用。在 HACCP 建立与运行中,尤其在危害识别的过程中难以获得技术支持。即使进行第三方咨询活动,也难以保证获得真正有效的建议。不重视教育培训,尤其不进行针对性技术培训,没有具备资质的品质管理人员和高素质的操作工人,导致 HACCP 体系难以被有效实施和持续改进

我国食品生产企业中中小食品企业占大多数,企业人员力量薄弱,缺乏足够的管理人员、技术人员、检验人员,在生产管理中做到面面俱到的严格控制每一道工序是不可能的,因此有效应用 HACCP 体系,是加强食品安全的关键。针对以上存在问题,作者认为可积极采取如下对策:

1、加大对 HACCP 的宣传力度,端正企业管理者对 HACCP 的认识和态度。HACCP 不是一个零风险的体系,当企业被强制性的要求执行该体系,而企业的认识并没到位时,就会表现出自控能力减弱;检验检疫部门应宣传 HACCP 的科学性、预防性、重要性以及适应国际趋势、突破技术壁垒的作用。强化宣传,让企业体会到应用 HACCP 的作用和经济效益,只有企业自身认识到位,才能保证 HACCP 体系有效运转,才能保证食品的安全、卫生。

2、培养 HACCP 专业技术人才,提升检验检疫人员依法行政的水平。进出口食品检验检疫的风险性,决定了我们的队伍必须具有较强的专业性和稳定性。在要求出口食品企业建立

HACCP 体系的同时，一线从事食品企业监管的人员首先要加强学习，加强探索研究，不断完善监管方法，积极探索适应现代出口食品生产企业发展的检验检疫机制和管理模式，提高检验检疫执法水平，使检验检疫监管与时俱进。

3、严格对 HACCP 认证机构和官方验证的管理。HACCP 认证中要强调专业准入和一专多能，强化对企业的指导。加大对 HACCP 应用模式和相关技术法规的研究。逐步形成一些专业技术机构：如微生物、罐头热杀菌等方面的权威机构，以及时对企业提供技术指导。

4、政府部门应加强国内食品和出口食品的监控，搜集基础调查数据，及时发现风险，及时发布风险信息，采取风险管理措施；监管部门可在强化对生产企业监管的前提下，实行出口食品分类管理。对能确保原料安全、HACCP 运行持续有效的生产企业，应切实减少抽检比例，从而鼓励生产企业创造条件有效实施 HACCP。

我国出口食品企业规模小、数量多，仅用传统的食品安全控制流程是无法经济有效地预防食品污染的，。而 HACCP 是可广泛应用于简单和复杂操作的一种强有力的体系，HACCP 的应用，强化了食品的安全保障。将食品安全管理延伸到食品生产的每一个环节，从原有的产品终端检验变成全程控制，强化了食品生产者在食品安全体系中的作用。通过有效运行 HACCP 体系，是使人、财、物力用于最需要和最有力的地方。对于规模、资金、人力都相对缺乏的中小企业来说这是节省企业运作成本的最佳方式。

参考文献：

[1]潘湘波,戴晓武,赵庆波. 出口食品企业应用 HACCP 体系的经济分析[J]. 商业研究, 2011 (6) : 25-31

[2]刘先德;段启甲;余锐萍.我国目前 HACCP 应用存在的问题和对策[J].食品科学;2007 年第 5 期

[3]毛 薇. 中小食品企业采纳 HACCP 体系存在的主要问题和解决对策[J]. 商场现代化, 2011 (5) : 38

[4]白丽, 马成林, 巩顺龙 .中国食品安全企业实施 HACCP 食品安全管理体系的实证研究[J].食品工业科技, 2005(9):16-18

王璐, 女, 天津空港出入境检验检疫局, 学士学位

通讯地址: 天津市河西区友谊路 33 号 306 室 Email:wangl11@tjciq.gov.cn 联系电话: 022-28137045