

1¹浅谈 HACCP 原理在进口水果来料加工检验检疫监管中的应用

曹清华

(上海崇明出入境检验检疫局)

摘要: HACCP 体系是目前各方广泛认可的食品安全预防性管理体系,是一种评估危害和建立控制体系的工具,它着重强调对危害的预防,而不是主要依赖于对最终产品的检验。本文简述了 HACCP 体系的原理,并初步探讨了 HACCP 原理在进口水果检验检疫监管中的应用,着重讨论了关键点的确定及其危害分析,并说明了 HACCP 体系在提高进口水果检验检疫监管效率中的作用。

关键词: HACCP; 进口水果; 检验检疫监管

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) 体系是保证食品安全和控制食品质量的预防性技术管理体系,目前该体系较多地应用在罐头产品、肉禽产品、水产品、速冻蔬菜、果蔬汁、乳品等高风险食品生产过程中。现将 HACCP 原理应用到进口水果的检验检疫监管中,确定容易发生问题的环节和关键控制点,建立相应的预防措施,降低监管差错率,提高检出率,切实保障进口水果质量安全,使检验检疫工作真正做到了“管理科学,监管有效,效率提高”。

1、HACCP 体系的原理

HACCP 对食品生产过程及运输过程可能发生的生物性、物理性、化学性危害进行分析,将有显著危害的因素确定为关键控制点,采取相应的措施降低、减少其对人体危害的程度,并对控制的因素及控制的全过程进行监控、纠偏、审核等一系列的质量控制起到预防危害发生的作用。目前使用的 HACCP 体系包括以下 7 个原理:

- (1) 危害分析。确定与食品生产各阶段(原材料的选择、食品加工过程、运输过程等)有关的潜在危害性以及可能对食品造成危害的程度。
- (2) 确定关键控制点。在对潜在的危害因素进行分析之后,将经过控制可以被防止、排除或降低至可接受程度的危害因素确定为关键控制点(CCP)。
- (3) 确定关键限值,保证 CCP 受控制。
- (4) 确定监控 CCP 的措施。
- (5) 确立纠偏措施。这是对没有控制好的 CCP 的一个补救方法。
- (6) 确立有效的记录保持程序。要求把危害因素的分析、CCP、关键限值、监控等信息、数据和结果保持完整记录,并按日期、批次整理保存下来。
- (7) 建立审核程序,以证明 HACCP 系统是在正确运行中,包括审核关键限值是能够控制确定的危害,保证 HACCP 计划正常执行。

2 危害分析及关键控制点的确定

根据进口水果检验检疫监管流程,有以下几个关键控制点:

2.1 口岸查验现场植物检疫是 CCP

口岸检验检疫人员现场检疫时,要仔细核查该批水果是否具备出口国官方出具的植物检疫证书并核对其真实性,同时要认真检查包装箱箱体内外有无虫体、霉菌、杂草、土壤、枝叶及其他污染物。带木质包装的,要检查木包装上是否具有 IPPC 检疫处理标识,并按木包装检验检疫规程进行查验。如果做不好查验现场检疫工作,就有可能面临外来有害生物入侵的风险,从而危害中国生态安全,因此查验现场植物检疫是关键控制点。

2.2 实验室安全卫生项目检验是 CCP

¹ 曹清华,男,24,大学本科,上海崇明检验检疫局,从事食品企业监管及船舶检疫

通信地址:上海市崇明县城桥镇一江山路 508 号,202150

E-mail: caoqinghua327@126.com 电话: 59621162,13918764335

进口水果重点监控农药残留（参照GB2763-2012中相关农残限量标准）、重金属残留（参照GB2762-2012中相关标准）等安全卫生项目，冷冻水果还要监控微生物状况（参照果汁（浆）的微生物标准）。食品卫生项目是影响水果食用的关键，因此实验室安全卫生项目检验工作是关键控制点，在实验室未出检测结果之前，监管人员应向货主或代理人出具抽/采样凭证，并在备注栏内注明“未得出检验检疫结果前，不得加工、销售、使用。”

2.3 加工过程监管以及成品检测是CCP

进口水果检验检疫，涉及人身财产安全、健康、环境保护项目不合格的，应责令当事人退运或销毁，其他项目不合格的，需在检验检疫机构的监督下进行技术处理，经重新检验合格的，方可销售或者使用。货物放行后，还应该对企业生产加工过程进行监管，同时在出口前对成品开展重点项目监测（成品出口国敏感农药以及致病菌），检测合格确保出口产品质量安全后，方予以通关放行。

3 进口水果检验检疫监管的HACCP计划

通过对上述危害点的分析，根据国家标准及相关法律法规，设定关键限值，确定相应的控制程序及纠正措施，见表1。

表1 进口水果检验检疫监管的HACCP计划

CCP	显著危害	关键限值	监控			纠正措施	记录
			方法	频率	人员		
植物 检疫	有害生物	不得检出	现场检疫	每批	检疫人员	利用工具刀、放大镜等工具检疫	原始记录
	检疫处理	处理合格	卫生除害方法	不合格批	卫生除害人员	抽查监督	卫生除害处理结果单
取样 检验	农残、重金属、微生物	GB2762/ 2763-2012	取样检测	每批	检验人员	按照标准取样、对检测结果复核	检测报告
加工 监管	农残、重金属、微生物、添加剂	出口国限量标准	成品取样检测	每批	检验检疫机构	全程监管	检测报告 原始记录

4 结论与展望

HACCP体系作为一种有效的食品安全与卫生预防性管理体系，目前已在食品加工行业得到广泛运用，其作用越来越受到重视。现在，HACCP体系主要应用在各种加工食品的生产企业，如罐头、肉食、水产、速冻食品及各种深加工食品企业。将HACCP体系应用到出口食品检验检疫监管中，按照不同食品品质的加工要求，建立HACCP控制点，对这些关键点进行严格控制，可以提高进出口食品的质量。同时，检验检疫机构在监督工作中可以抓住主要环节，使工作由被动变为主动，大幅提高了工作效率，真正体现了把关与服务的关系。

HACCP体系作为一种行之有效的食品安全与卫生预防性管理体系，在进口水果的检验检疫监管实施上看起来有些方面不太合适，但利用HACCP体系的基本原理，开展对进口水果的危害分析，确立关键控制点，并建立行之有效的检验检疫监管体系，对一线监管人员来说具有积极的意义。作为一线监管人员应因地制宜，根据进口水果加工实际情形，进行危害分析，有针对性的制定关键控制点和记录，建立相应的预防措施，努力降低工作差错率，提高问题检出率，保障进口水果质量，切实保卫国门以及消费者安全。

参考文献：

- [1] HACCP 体系及其应用准-国际食品法典委员会
- [2] 食品安全控制体系-车文毅, HACCP[M]. 北京: 中国农业科学技术出版社, 2002: 6—8
- [3] 关于利用 HACCP 原理监管食品生产企业的探讨-宫本宁, 现代农业科技, 2009 Vol.18
- [4] 进境水果检验检疫监督管理办法-国家质检总局, 2004
- [5] 上海口岸进境水果检验检疫操作规程-上海检验检疫局, 2004