

HACCP 食品安全体系应用现状和对策

苏州检验检疫局 吴健生

摘要： 食品安全体系在我国得到了普及应用，食品生产企业质量、安全管理水平得到了很大提高。但食品安全问题仍频频发生，本文从 HACCP 体系应用、审核等角度，研究解决对策。

关键词： HACCP 体系 问题 对策

我国引入 HACCP 体系至今已有近二十年的历史，纵观 HACCP 食品安全监控体系在我国食品企业应用情况，应该讲我国的食品生产企业食品质量管理水平得到了极大完善，企业员工食品安全意识普遍提高，很多出口食品企业通过国际食品安全体系认证取得进入国际市场的通行证，大大提高了参与国际市场的竞争力。HACCP 体系对促进我国食品生产行业的起到了积极作用。

然而在 HACCP 体系的推行的同时，很多食品安全问题仍频繁发生并经常见诸于报端，一些食品安全问题还很触目惊心。我们知道 HACCP 体系不是零风险体系，但我们怎样通过 HACCP 体系来对这些问题进行控制，把风险降低再降低，这需要我们进行研究和探讨。

一、食品安全方面的事件仍然频频发生

前几年发生的三聚氰胺奶粉事件我们还历历在目，这件事件给我国奶制品行业、乃至大多数食品生产企业造成了极大冲击。再后来又发生瘦肉精火腿肠事件，近二年又有镉大米、地沟油、毒皮蛋、毒生姜等等。近日苏州日报又报道，苏州食品安全办公室 2013 年 5 月共抽查 1107 批次各类食品，共检出 20 批次食品不合格，其中有氯霉素蜂蜜、孔雀石绿水产品、毒死蜱蔬菜等等，食品安全问题频频刺激人们的神经，如何保障食品安全？

二、食品安全事件原因分析

1、三聚氰胺奶粉事件。我们以三鹿公司为例，2008 年 6 月起有很多的婴儿发生肾结石到医院就医（结石的主要成分为三聚氰胺），经查他们大都食用了三鹿公司的奶粉，经过检测机构分析检测发现在婴幼儿配方奶粉的样本中检出了三聚氰胺。据了解由于三鹿公司当时每年以 30% 的速度扩张发展，公司基本没有属于自己的牧场，鲜奶全部从社会奶站收购，奶站人员唯利是图，为提高牛奶中的蛋白质含量，人为添加了三聚氰胺，同时三鹿公司又缺乏有效监管，致使添加三聚氰胺的鲜奶流入公司。

2、瘦肉精火腿肠事件。我们以双汇公司为例，双汇公司是全国最大的肉类加工基地，也没有自己的饲养场，生猪全部都是收购。在河南孟州市、沁阳市等十几家养猪场，都在养殖肌肉发达的“健美猪”，养猪户在饲料里偷偷添加“瘦

肉精”，一千斤饲料加 120 克，从一百八九十斤喂到二百二三十斤重。这种加“瘦肉精”喂出来的猪，不但卖相好，而且还能多卖几十元钱。在河南孟州市、沁阳市、温县和获嘉县，生猪养殖环节违禁使用“瘦肉精”几乎成了一个公开的秘密。

3、再有氯霉素蜂蜜、孔雀石绿水产品、毒死蜱蔬菜等等这些问题食品目前发生在源头上，三聚氰胺、瘦肉精、氯霉素等等这些非法添加物、农兽药残留都是在原辅料中就存在的并不是食品加工企业在加工过程中添加进去的。

我们的食品加工伴随着城市化的进程基本实现了工业化，而农业生产仍停留在一家一户的小农经济时代，这种不匹配必然导致强势企业与弱势农民、消费者与食品源头的农民之间无直接联系的现实。

三、当前 HACCP 体系在推行、运行中的存在的问题

- 1、食品加工行业一般都属于劳动密集型企业，行业利润普遍不高，工人工资报酬缺乏竞争力，人员流动性比较大，一线操作工年龄普遍偏大，同时他们的文化程度普遍不高。
- 2、在中小型食品企业，管理人才、技术人才流失更是比较严重，HACCP 小组人员、体系维护人员更替频繁。有一家企业一员工经外派脱产培训

取得 HACCP 体系内审员后，不到半年就辞职跳槽。

- 3、有些食品生产企业推行 HACCP 体系纯粹为了一张证书，公司领导主要精力放在产品销售上、资金筹款上，对公司 HACCP 体系运行重视程度不够，有一家蜂产品企业的老总，连国家绿色蜂蜜标准也不知道。
- 4、一些食品生产企业对原辅料中的危害分析机械、僵化，照抄、照搬其他企业分析结果。盲目信任合格供应商，缺乏有效验证检测。
- 5、有些食品生产企业 HACCP 计划长期不做调整和改进，我们曾经发现某食品生产企业前后二年的公司的管理评审报告就是日期变更了一下，其余内容一模一样。
- 6、当前在我国在 HACCP 体系的咨询、认证公司之间竞争非常激烈，一些咨询、认证公司为了招揽业务，迁就食品生产企业、降低认证审核条件，有的认证公司为了降低审核费用甚至压缩审核人、天。

四、对策

我国改革开放近 40 年，我国的食品生产行业得到了飞

跃发展，食品生产行业的硬件设施得到了极大的改进和提高。但我国的法律法规制度还不完善、食品安全标准制定和更新跟不上食品行业的发展和人们的要求。我国地广人多，南北、东西经济发展非常不平衡。在为食品生产企业提供原辅料的最源头—农业产业方面，农业生产的基本原则和首要任务还是把解决十三亿人的吃饭问题放在首位，中国农业产业化与食品工业化未能对接。怎样充分运用 HACCP 体系进一步保证我国的食品安全，笔者有以下几点建议：

- 1、 **积极鼓励和扶持食品生产企业建立原辅料生产基地。**HACCP 食品安全监控体系最早运用和推行是在美国，他们的食品生产加工工业已几百年的发展历史，农业生产基本都已实现规模化、现代化，食品安全管理水平普遍较高，而中国农业产业化与食品工业化未能对接，各种显性、隐性的危害大量存在。在现阶段盲目依靠和信任供应商是徒劳的和不安全的，大型食品生产必须建立自己的原料生产基地，建立食品原料基地需要投入很多资金，我们相关政府管理部门要在资金上、政策上积极扶持食品生产企业。
- 2、 **加强 CCP1 监控、加强产品验证检测。**我们大多数企业一般把 CCP1 来监控食品的原辅料，我们

这里有二家美资食品企业，然而他们对原辅料的检测和监控方式完全不同。A 企业 CCP1, 监控对象：原料合格供应商及报告，外观等常规检测，食品问题时常发生，三聚氰胺事件也未幸免。B 企业 CCP1, 监控对象：合格供应商及报告，全项目检测，对原辅料还进行图谱对比，最终产品全项目检测，食品安全稳定。我个人认为在当前一段时期，为保证食品安全必须对原辅料进行检测，对产品进行验证。

- 3、**咨询认证机构要认真履行食品安全的神圣责任。**我们的咨询认证机构是食品安全的主要技术机构，聚集着一大批经验丰富的食品专家，联系食品生产企业密切，是传输食品安全技术主要途径，我们审核机构、审核专家要有责任意识、社会意识为我们食品生产加强企业把好安全关。

五、结尾：

食品安全是一个热点话题也是一个永恒的话题，食品安全在不管西方经济发达国家还是我们发展中国家，是一个长期的不断完善的发展过程。我们要树立信心，在继续积极推行 HACCP 体系的同时，要发动全社会力量来抓食品安全。一方面我们政府相关部门

要加强监管、加快建立和完善食品法律法规，加强处罚、提高违法成本。另一方面企业切实担负其主体责任，食品产业是一项良心工程。我们新闻媒体加强监督。这样相信我国食品安全将走向新的高度。