

天然食品添加剂企业中应用 HACCP 体系的意义

武鹏

(邯郸出入境检验检疫局, 河北 邯郸 056000)

摘要: 随着现代食品工业的崛起, 食品添加剂的地位日益突出。美国是目前全球食品添加剂消费的主要市场, 安全、健康的天然产品越来越受到消费者和食品企业的青睐。我国在天然产品方面拥有资源优势, 邯郸现有出口天然色素生产企业 3 家, 全部通过了 HACCP 质量体系认证。检验检疫部门对出口天然色素生产企业实行分类管理的模式, 对质量管理体系每年进行两次监督管理, 重点对企业的卫生质量管理体系、生产加工过程、半成品防护设施、原料收购与成品的存放等环节进行检查。检验检疫采取现场检验检疫与实验室检测相结合的模式。建立健全了企业电子档案, 实施了企业的诚信管理。出口检验检疫的依据为企业标准、国家标准、进口国标准及合同约定。

关键词: 天然食品添加剂 HACCP 检验检疫 监管

食品生产和贸易的迅速发展, 使人们对食品质量与安全方面的要求越来越高。一方面由于人们对食品种类、营养功能要求的增高, 需要大力发展食品添加剂行业; 另一方面食品添加剂行业的发展带来了大量的食品安全问题出现。HACCP 系统是保障食品安全的有效管理方法。在食品添加剂生产企业中应用 HACCP 管理体能够更好的控制众多安全问题的发生。

1 HACCP 体系的简介和在我国应用的现状

HACCP (hazard analysis and critical point) 即危害分析与关键控制点, 由食品的危害分析 (HA) 以及对关键控制点 (CCP) 两部分构成。国际标准“食品卫生通则1997年修订版”对 HACCP 的定义是: 鉴别、评价和控制对食品安全至关重要的危害的一种体系, 近年来受到世界各国重视并采用作为食品行业的一种新的产品安全质量保障体系。传统对食品卫生预防控制的重点依赖于监督检查和对成品的检测, 但成品的检测结果具有一定的滞后性, 监督检查的时间不一定都在高危食品的制作期, 因此较难完全控制食品卫生安全问题。HACCP 系统是保障食品卫生的有效管理方法, 将 HACCP 系统的原理方法应用于食品卫生监督管理, 更新了传统的管理观念和方法, 可更加有效地提高食品卫生监督效力, 真正达到安全控制的目的。HACCP 是食品出口“通行证”, 我国加入 WTO 后, 一些国家启动“技术壁垒”, 屡屡封杀我国农产品。技术壁垒让中国的产品出口备尝“碰壁”的苦头。食品添加剂生产企业如果无视食品卫生安全的国际游戏规则, 便随时可能被市场无情地淘汰出局。入世后的今天, 如果不建立有效的从食品原料的种植、养殖, 食品原料的生产、加工、销售, 直到消费者食用等整个环节的卫生安全监管体系, 面对其他国家的重重技术“壁垒”, 我们将束手无策。

2 HACCP 在食品添加剂行业的应用情况

近年来, 国内天然食品添加剂生产企业在质量控制体系方面认证较多的是 ISO9000 体系, 相对于 ISO9000 而言, HACCP 是强调食品安全的质量保证模式, 其过程控制更加强化, 更具有针对性; 强调产品的卫生质量, 有明确的监控对象, 投入小, 质量控制体系文件简单, 并由自愿性逐渐过渡到强制性, 部分食品添加剂生产企业已获得 HACCP 认证或开始制定并在企业内部试运行 HACCP 质量控制体系, 已取得良好效果。

HACCP 系统的建立取决于对生产过程的透彻分析及涉及微生物学、食品工艺学、卫生管理学等方面的研究, 企业卫生管理分工细化, 各岗位人员职责明确, HACCP 系统建立与运作的过程有助于促使企业的卫生管理工作更深入、更有效。现阶段, 国内天然食品添加剂的生产加工还是以众多的中小型企业为主, 基础条

件较为薄弱,为使这些自身管理水平相对较低的企业提高卫生意识与管理水平,在食品添加剂的生产过程中引入HACCP是十分有意义的。

3 食品添加剂行业HACCP体系的建立

3.1 HACCP体系建立应具备的条件

HACCP体系的建立,要求企业首先具备一定的基础,这些基础包括了良好的生产规范(GMP)和卫生标准规程(SSOP)等。GMP是为保障食品安全、质量而制定的贯穿食品生产全过程的一系列措施、方法和技术要求。任何食品添加剂生产企业的GMP的制定都必须符合《食品企业通用卫生规范》(GB14881-94)、《食品添加使用卫生标准》(GB2760)《食品添加剂卫生管理办法》及《食品添加剂生产企业卫生规范》的要求。GMP管理制度可一定程度地控制来自人员、环境、设施等方面的危害,防止食品在不卫生条件下生产运输。必须制定出一套符合本企业实际情况的SSOP计划,对于SSOP计划的执行情况每日应该有专人负责监控记录执行的频率和效果,并做好每日的卫生监控记录,以便为审核或验证监督提供依据。在具体实施过程中SSOP既能控制一般危害又能控制显著危害,可使HACCP中的关键控制点简化而有针对性。为保证HACCP计划的有效运行和实施,企业还必须制定设备维修保养计划、人员培训计划和产品回收计划。

3.2 建立HACCP管理体系步骤

根据国际食品法典委员会推荐的HACCP原则和实施程序,结合实际情况按以下步骤建立食品添加剂生产工艺流程中的HACCP系统。

3.2.1 组建HACCP体系工作小组

3.2.2 绘制并确认工艺流程图

3.2.3 进行危害分析并确定关键控制点(CCP)

3.2.4 建立CCP的关键限值

3.2.5 建立监控程序

3.2.6 实施纠偏措施

3.2.7 建立验证程序

3.2.8 建立HACCP系统文件和记录档案

3.3 在天然食品添加剂生产过程中建立运行HACCP体系需注意的几个问题

3.3.1 根据HACCP的基本原理,在HACCP系统的建立与运行过程中,危害分析、关键控制点的确定、关键限值的确定为HACCP的研究阶段,是建立行之有效的HACCP系统的关键与基础;而每个关键控制点(CCP)的监控系统、纠偏措施、验证程序、记录和文件保持系统的建立与运行则是HACCP的应用实施阶段,HACCP系统在复合食品添加剂生产过程中能否获得良好效果取决于这四个方面的有效实施。

3.3.2 实验室检测能力与水平是HACCP系统有效运行的基本保障,而目前大多数天然食品添加剂生产企业没有建立与生产相匹配的实验室,缺乏必要的检测仪器设备及专业人员配置,对出现的污染问题没有能力分析检测,无法及时进行溯源和追踪分析,直接影响HACCP系统的有效运行;同时,良好的员工素质是HACCP正确执行的保证,进行全员的卫生知识和技术培训对于确保HACCP系统的有效运行也是必要的。

3.3.3 HACCP是针对具体的产品和生产工艺的,各天然食品添加剂生产企业一般产品种类较多,针对不同天然食品添加剂产品,不同生产工艺企业应建立相应HACCP系统,生产工艺如有改变,应及时对HACCP内容作相应修改。

4 意义与作用

食品安全问题不仅关系到我们的生活质量,更与我们的生命和人类的生存有关,同时关系到一个国家

的整体形象。由于我国食品生产及管理相对滞后，近年来出现了多次重大食品安全事件，已经造成一些恶果，如苏丹红、吊白块、瘦肉精及三聚氰胺时间等。要真正解决好食品安全问题，必须建立从生产→收购→加工→流通→消费的统一安全管理体系，建立严格科学的食品资格认证制度，尤其要对食品风险较大的进行全过程的HACCP等食品安全体系认证，以保证食品的安全卫生，保证人民身体健康。天然色素主要采取溶剂萃取的方式生产，主要溶剂为正己烷。目前加工工艺日趋成熟，规模较大的企业采用先进的超临界萃取技术生产辣椒红色素，产品具有纯度高、无溶残、无异味等特点。自从建立HACCP体系并有效运行以来，2012年邯郸出口天然色素的溶剂残留、色价、辣度、重金属等技术指标均符合国家标准、进口国的要求及合同的约定，国外客户对产品质量较为满意。

参考文献

- [1]包大跃：《食品企业HACCP实施指南》，《化学工业出版社》2007年第1版。
- [2]广东创势质量技术咨询服务公司：《HACCP实施指南》，《广东人民出版社》2003年第1版。
- [3]张晓平：《HACCP在食品添加剂行业中的推行应用》<http://www.boyar.cn/>
- [4]黄环：《HACCP离食品添加剂企业有多远》，<http://www.healthoo.com>
- [5]张晓波：《HACCP与食品添加剂质量》，<http://all.zcom.com/>
- [6]刘亚涛：《HACCP在食品添加剂生产企业中的应用研究》，<http://www.cqvip.com/>

作者简介: 武鹏, 男, 邯郸出入境检验检疫局动植食检验检疫科科员, 学士学位.

通信地址: 河北省邯郸市高开区东方路9号

E-MAIL: wup@hecicq.gov.cn

联系电话: 0310-8066302 18632000870