

HACCP 在检验检疫系统监管中的应用研究

郭礼强 孙军 宫小明 丁奎英

(潍坊出入境检验检疫局, 山东 潍坊 261041)

摘要: 作为控制源头性风险措施, HACCP 体系已成为国际上共同认可和接受的食物安全保障体系, 但由于我国中小企业较多, 在食品加工企业中 HACCP 体系的应用仍有待进一步提高。本文通过对食品企业在应用 HACCP 体系中存在的问题和风险点以及检验检疫部门在食品监管过程中存在的潜在风险进行调查研究, 为检验检疫部门在食品企业监管中提供安全预警和应对措施, 从而推动 HACCP 体系建设, 进一步确保食品安全。

关键词: 检验检疫; HACCP 体系; 风险分析; 应对措施

中图分类号:R155.5

Application of HACCP in supervision of inspection and quarantine system

(Weifang Entry-Exit Inspection And Quarantine Bureau, Weifang Shandong 261041)

Abstract: As the source of risk control measures, The HACCP system has become the food security system by International mutual recognition and acceptance, the application of HACCP system in the food processing enterprises still need to be improved, as there are a lot of small and medium-sized enterprises in China. In this paper, through investigation and research on problems and risk points in the application of HACCP system in food enterprises as well as the potential risks exist in the supervisory process in inspection and quarantine departments, to provide security early warning and response measures for the inspection and quarantine departments, thus promote the construction of HACCP system and food safety.

Key words: inspection and quarantine; HACCP system; risk analysis; Response measures

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 译为危害分析与关键控制点, 是一种有效的控制食品安全危害的预防性体系, 目前已经成为世界上许多国家和经济区对食品工业生产的强制性实施体系。近年来国内不断发生的一些食品安全事件对食品监管工作提出了更高的要求, 建立怎样的的监管模式和施行怎样的工作方法、手段才能有效预防、控制和降低食品安全突发事件的发生成为食品监管部门亟待解决的问题^[1]。本文拟通过对食品企业在生产中运行HACCP中

存在的问题和检验检疫部门在监管过程中存在的潜在风险进行调查分析,对如何更加科学有效的应用HACCP体系原理进行食品企业监管作进一步探讨。

1 检验检疫部门应用HACCP体系对食品企业进行监管存在的风险分析

1.1 检验检疫部门在企业监管中发现的一些风险点

食品企业出于自身发展等因素的考虑,虽然有建立实施HACCP体系的内在动力,但由于资金短缺、人力资源匮乏和缺少外部支持等原因,以中小企业为主的中国食品行业在应用HACCP体系中还存在一些问题。在笔者调查的一些企业中,一是有的企业存在着人员流失严重、工作三年以上员工不到生产一线员工的30%的现象,以致HACCP体系至今仍停留在运行阶段,以往审核时发现的问题仍会重复发生。二是有的企业SSOP未有效运行,GMP车间有积水,地面不整洁,一些员工甚至未戴手套作业。三是有的企业HACCP计划不合理,一些企业设立的CCP点自己无能力检测,检测数据全部来自供货商质检报告,也没有第三方送检计划来验证。其它方面的问题还有CCP点没有持续监控,工艺改进后HACCP体系未及时更新等。可变因素过多导致出现异常情况无法有针对性查找和解决问题,CCP点异常也不能迅速采取纠偏行动等,以上调查分析反映了企业在运行HACCP中的漏洞和潜在问题,也给检验检疫部门的监管工作带来了一定程度的困难和风险。

1.2 检验检疫部门应用HACCP体系在食品监管中的执法风险分析

HACCP体系作为控制食源性疾患最为有效的措施,已经成为世界许多国家和经济区对于食品工业生产的强制性实施体系,也是我国食品企业走向世界的必要条件^[2]。检验检疫部门在对食品企业的监管工作中,客观的存在着被监管企业多、监管工作量大的事实,要做到面面俱到又不出纰漏,这对监管部门提出了考验,因此了解监管中的潜在风险,方能在检查工作中做到主动。

1.2.1 准入门槛降低引起的监管风险。

企业实施HACCP管理体系需要申请HACCP认证,检验检疫部门验证企业建立和实施的HACCP管理体系,企业计划的合理性和计划实施的有效性^[3]。作为监管部门,为促进和支持当地企业出口,在审核时遇到企业HACCP体系的一些非原则性问题或设备设施尚待改进,一般从发展的角度出发对企业放行。存在的风险是某些企业可能并不会象在企业审核时声明的那样,在今后的工作中逐步整改,有些隐患可能会由于监管部门对不符合项没有进一步跟踪而遗留。在利益驱动下,当企业饱和生产或者超负荷生产时,遗留的隐患会因为监管的不到位而形

成危害。

1.2.2 审核企业危害分析、确定的关键控制点和关键限值是否合理有效的风险。

少数企业负责人为保证HACCP体系审查通过，在对工艺和原料进行危害分析时进行偷梁换柱。我们曾经调查的一家企业需要两种关键中间体，HACCP小组将其中一种中间体的某个原料设为CCP点，问题在于这个中间体的原料是辅料，即使其CCP点关键限值合理监控有效，也不能证明此中间体在有效监控之中，这样CCP点监控失去其价值，使风险监控脱离掌控之外。

2 探讨运用HACCP体系原理在监管中的应对措施

HACCP系统作为目前世界上保障食品卫生安全最有效、最可靠的管理方法，是联合国食品标准委员会推荐的有关食品安全的世界性指导纲要^[4]，为充分发挥HACCP体系在食品企业监管中的作用，督促食品企业落实生产安全主体责任和提高食品安全水平，本文主要从以下几个方面进行探讨。

2.1 严格施行产品追溯性体系。

评价企业HACCP运行效果的一个有效的方式是审核产品的追溯性体系，根据产品的追踪情况查证原始记录。若企业追踪情况不能在原始记录上体现，或者说不能从成品批号追踪到原料的批号，说明企业生产在无序状态。生产批号不能追溯，CCP点的监控和应急预案等都没有意义。因此，在食品监管工作中，严格对企业进行产品审核追溯，是监督企业在HACCP计划实施后食品安全卫生质量的有效措施。

2.2 建立自己的技术监管团队。

一方面监管部门在对HACCP管理体系进行审核时，应有自己的专业技术人员或聘请相关领域专家根据企业工艺严格审核，督促企业建立真正有效的关键控制点和关键限值；另一方面帮助企业HACCP小组验证重要控制点是以所有值得注意的危险为基础，而这些危险是在危险分析中被证明的和可以列举的，在这些点能采用预防性措施^[5]。通过对企业人员、设备和环境的审核评估，查找现存和潜在的问题。

2.3 在政府的支持下建立企业HACCP信息化平台。

对检验检疫部门来说，HACCP信息化平台能够及时获取完整的食品加工链信息，为建立完整有效的追溯体系奠定基础，一旦发生食品安全问题，各方有条件进行系统排查和快速反应；对消费者来讲，通过互联网、报纸、移动通讯等信息渠道，为消费者在线提供透明详实的食品原料、加工过程和生产档案，加强了

社会舆论监督,也增强了消费者的信心^[6]。检验检疫部门在审核时发现企业 HACCP体系运行风险较大或严重违规,则应告之企业整顿整改。对放行企业施行企业监管负责制,谁放行谁负责。

2.4 加大违法惩罚力度,并建立企业和个人信用银行。

针对掺假羊肉和毒生姜问题,李克强总理在国务院会议上要求:严格监管,严厉打击,重拳方有效、重典才治乱。既然监管部门工作量大,面面俱到有一定困难,那就以点带面,利用HACCP体系原理将食品企业进行分类监管,将新建和曾经整改的企业作为CCP点重点监控,而对其他企业随机抽查。对于检查中发现的问题迅速处理,对于带病企业或违法企业限期整改,严厉惩罚。一些不法企业之所以迈出高压线是因为过高的暴利和过低的违法代价,同时存有侥幸心理。加大惩罚力度会对一些心存侥幸的人形成威慑,不仅仅是收缴违法所得,而且企业违法信息记录于信息化平台,对于造成严重后果的企业和责任人今后禁止或限制进入相关行业。

食品企业应用HACCP体系防控风险,提高产品质量是涉及多环节、多主体、多层次的一个复杂工作。而重大食品问题的防控更是一个长期艰巨的过程,作为检验检疫部门有责任支持食品企业有效运行HACCP体系,从而减少食品安全事件的发生,并在工作中不断提高和完善。即使在发达国家食品安全问题也时有发生,因此我们应清醒的认识到我国食品安全问题的长期性,彻底防控和扑灭有一个过程。同时我们要有信心,只要监管部门措施得当、政策合适,监管透明,就可以将食品安全问题的发生率降到最低,食品安全问题所造成的损失降到最少,产生的影响控制到最弱。

参考文献

- [1] 王捷,韦志光,李强,等.基于HACCP 的食品安全监控、预警系统的研究[J].内蒙古中医药,2012, (3):158-159.
- [2] 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,(410):25-31.
- [3] 山东出入境检验检疫局.检验检疫全员培训教材[M].2011.161.
- [4] 林孟端,陈美施,刘开钳.HACCP在食品卫生监督中的应用研究[J].中国卫生质量管理,2009,16(4):91-93.
- [5] 高新华,高云译.食品安全认证系统—HACCP[J].当代畜禽养殖业,2011,(3):48-50.
- [6] 张献娣,王开义.HACCP信息化的发展现状与分析[J].中国农学通报,2010,26(5):309-313.

附件:作者简历

姓名: 郭礼强

性别: 男

工作单位: 潍坊出入境检验检疫局

职称: 工程师

学位: 硕士学位

研究方向: 出口食品中农、兽药残留的检验、监控和实验室日常管理

通信地址: 山东省潍坊市奎文区四平路39号潍坊出入境检验检疫局技术中心

E-mail: glq1980@sina.com

手机: 18678073067

联系电话: 05368582561