

食品防护计划的理解和审核

珠海出入境检验检疫局 冯宇梅 CCIC 珠海公司 程京燕

摘要 针对人为的破坏或蓄意污染等造成的显著危害，本文通过对食品防护计划的解读，帮助应用 HACCP 体系的生产企业理解建立与实施食品防护计划的要求，以及帮助 HACCP 体系审核员理解如何获取企业符合 GB/T27341-2009 关于企业建立食品防护计划作为控制措施的审核证据。

关键词 食品防护计划；理解；审核

为应对不法食品生产经营者因不正当逐利和恶性竞争故意污染食品，形成“行业潜规则”等非传统食品安全问题，由国家认监委组织制定的国家标准《食品防护计划及其应用指南 食品生产企业》GB/T 27320-2010 已作为推荐性国家标准正式发布，成为我国第一个食品防护的国家标准。

《危害分析与关键控制点（HACCP）体系食品生产企业通用要求》GB/T27341-2009 在第 7 章节 HACCP 计划的建立和实施的 7.3.3 控制措施的制定中明确提出“针对人为的破坏或蓄意污染等造成的显著危害，应建立食品防护计划作为控制措施。”。依据该标准的要求，为确保食品在各个阶段保持良好的状态，从而有效地减少食源性危害因素存在，主动地对恶意攻击进行预防和做出反应，以确保提供的产品按预期用途对消费者是安全的，食品生产企业应建立有效的食品防护计划。近期我们参与了多家食品生产企业的 HACCP 换版审核，发现相当一部分企业都未依据标准的要求建立食品防护计划。

一、食品防护计划的定义

食品防护计划是为了保护食品供应，免于遭受生物的、化学的、物理的蓄意污染或人为破坏而制定并实施的措施。食品防护计划是对食品防护活动进行规定并提出要求的管理性文件，既是公司食品安全管理体系有效运行的前提基础，也是公司开展食品防护演练的主要依据，更是公司现有 HACCP 体系的有机组成部分。

二、食品防护计划的意义

食品防护计划通过对食品链各个环节进行风险评估，找出薄弱环节，从而制定本有效的预防性操作计划，以防止食品链遭到蓄意的攻击和破坏。

1、食品防护计划能够帮助企业确定把其食品受到蓄意污染或破坏的危险降到最小化，是为了减少食源性危害因素，帮助对恐怖分子的袭击进行预防和做出反应，尤其在危机状态时，基于以科学为基础的方法解决公共卫生问题。

2、提高了应对性，虽然这个计划在任何时候都是适当的，但是在遇到紧急情况时将特别有帮助，文件化的程序将可提高快速应对的能力。在危险情况下，企业面临的压力大而且应对时间有限，文件化的程序将可提高快速应对的能力。

3、食品防护计划有助于企业为员工创造一个安全的工作环境，为顾客提供有质量保证的产品，保障了企业的盈利和社会稳定。

三、食品防护计划的原则

建立食品防护计划，应遵循以下几方面的原则：评估原则、预防性原则、保密性原则、整合性原则、沟通原则、应急反应原则、灵活性原则、动态原则。

四、食品防护计划的基本内容

建立食品防护计划，应包括以下几方面的内容：食品防护评估、食品防护措施、检查程序、纠正程序、验证程序、应急预案、记录保持程序等。

五、建立食品防护计划的步骤

1、预备步骤：组成食品防护小组、描述产品特性、识别产品预期用途、法律法规等的识别、新原料新品种的识别等等。

2、进行食品防护评估：食品防护的评估过程带有一定程度上的保密性特点，要从对整个企业和食品消费者负责的角度出发，详实充分地对本企业食品防护的现状予以评估。

3、确定关注的重点和弱点，制定食品防护措施。

六、食品防护计划与HACCP的关系

HACCP体系确保食品安全达到了防止偶然污染食品层面，即food safety，而食品安全的另一个层面防止蓄意污染和破坏(food security)。蓄意污染具有重大的经济、健康、社会、心理和政治影响，防止食品供应遭到蓄意的污染由食品防护计划进行控制。HACCP体系有效实施确保食品安全的基础是无人为的蓄意污染。食品防护计

划和HACCP计划所针对食品的安全性是密切相关的，但所针对的引起食品安全问题的原因是各有侧重的：1、食品防护计划和HACCP计划都是企业食品安全体系的一个组成部分。食品防护计划是HACCP的基础，支持HACCP计划。2、食品防护计划和HACCP计划都是预防性的体系，都具有工厂的特殊性。3、食品防护计划在工厂中的许多生产线更普遍和适用，HACCP具有生产线和产品的特殊性。4、食品防护计划和HACCP计划均不是一成不变的，而是与实际密切相关发展变化的。5、食品防护计划和HACCP计划均应由指定的人员或小组来完成、管理和更新。6、食品防护计划的细节应保密，防止给不法分子提供可乘之机。HACCP计划无保密性的要求。

七、建立与实施食品防护计划应注意的几个问题

1、食品防护计划没有固板的模型，不能照抄照搬。食品生产加工企业应根据工厂的现状及全面评估按照自身实际量身定做出适合或是适用于本企业运作的操作性强、有实效性的预防性措施，在建立食品防护计划时，须记住没有“适合于所有企业的模式”。

2、食品防护计划应与企业的经济承受能力相适应，具有实际可操作性，切不可变成一纸空文。

3、食品防护计划的细节应该赋予一定的保密性。因其预防的对象是“不可预料的各种因素”，一旦泄密，就失去防护的意义。

4、食品防护计划不是一成不变，而是与实际密切相关。比如添加新的生产线、更换供应商、将生产过程外包、使用新工艺等都可能导致食品防护计划的改变。

某些可能用于创建食品防护计划的信息也许已经存在于 HACCP 计划、卫生标准操作程序(SSOPs)以及其他文件如应急响应计划中，企业可从这些文件中获取信息。总之，制定食品防护计划要突出系统性、科学性、预见性和实用性，有针对性的制定出具体化的食品防护计划。

八、建立食品防护计划的审核证据

1、工厂是否建立食品防护计划体系，是否经过最高管理者的批准

食品防护计划体系不同于 HACCP、GMP、SSOP 等其他食品安全规范，虽然统属于食品安全管理体系范畴，防护计划更偏重于预防蓄意的破坏食品链安全。虽然防护计划评估内容的某些环节可以通过食品安全规范予以预防，但更全面的预防与预警方案仍需建立规范性的书面性文件。

2、是否组建食品防护小组，是否有专门的负责人

不同于 HACCP 小组成员，食品防护计划小组成员要有高度的责任心和诚信度。小组成员会对整个工厂的食品加工过程予以评估和了解，对薄弱环节和易受攻击的区域较为熟悉。组内成员予以分工，各司其责，互相监督，可以采取只对本区域或自身分管工作负责，不必探询或了解其他区域评估结果，对本区域发现或评估的可疑情况只对组长或负责人汇报。

3、食品防护计划小组内成员是否都经过该体系相应的培训

对小组的培训应根据具体岗位人员，具体负责部门分层次，分重点的培训。培训结果不必详尽落实到纸面，可以采用询问或到现场察看的方式进行。

4、食品防护计划在实施前或变更后是否经过确认，包括对防护评估和防护措施的确认。

5、食品防护计划的各项措施和程序是否持续有效的实施，是否保持实施记录。

6、是否针对识别出的薄弱环节所制定的防护措施进行验证，是否经过定期的防护计划演练。

食品防护计划的薄弱环节是指经过防护计划评估的，某些“不符合”的内容和环节，这些环节虽然经过后期纠正措施加以补充完善，但仍要进行评估验证。

定期演练是对食品防护计划实施情况的全面检验，可采取一年两次的频率进行，或者依据具体情况增减演练频率。演练可按照评估内容随机抽取某个环节进行。

7、食品防护计划是否经过定期审核，或计划变动后是否经过审核

食品防护计划审核是由防护计划小组负责人组织实施，小组成员按照评估内容逐一涉及本部门的内容予以梳理，是较为全面的自查行为，负责人可以与小组成员分部门的予以审核，审核过程发现不符合项时要及时采取措施，审核相关过程和记录要保密存档。

8、食品防护计划是否包括紧急预案时的联系信息，包括官方部门等

食品防护计划小组要建立紧急预案联系清单，包括工厂相关责任部门及具体负责人，还要包括政府相关部门，例如工商、卫生、检验检疫、海关及公安等相关部门和人员的电话，传真，邮箱等等，这些联系信息要定期的验证，如若更换要及时更新联系信息清单。

9、食品防护计划是否包括遇到紧急情况时的预案程序

尽管食品防护计划是预防性体系，但相关的紧急预案也要制定并演练，紧急预案的准备可以将危害发生时的损失降到最低。