

# 浅析检验检疫行业如何有效提高 对出口企业 HACCP 体系运行的监管

梁皓 冯基刚 李凯

(单位: 天津空港出入境检验检疫局食卫处)

**摘要:** 本文主要通过对 HACCP 体系在企业中应用的现状和存在的问题, 国外 HACCP 运用和实施的情况及未来技术发展对 HACCP 体系管理提出的新要求等几个方面的分析, 讨论检验检疫行业如何在日常工作中有效提高对出口企业 HACCP 体系运行监管

**关键字:** HACCP 日常监管 检验检疫

## 引言

食品安全是一个全球性的问题, 世界上各个国家都采取了一系列保证食品安全卫生的政策和措施, 其中以“危害分析与关键控制点”(HACCP)原理为基础建立的食品安全控制体系, 得到了国际社会的广泛认可。为了建立与国际接轨的食品安全管理体系和打破国外以食品安全为由设立的技术性贸易措施, 我国目前要求生产加工出口食品的企业必须建立 HACCP 体系, 以取得进入国际市场的“通行证”。建立 HACCP 体系, 对规范企业的生产行为、提高管理能力和产品质量、增强市场竞争力, 起到了积极有效的推动作用。但同时, 在建立 HACCP 体系及其运行过程中也出现了一些问题。本文试就如何实现企业 HACCP 体系有效运行, 以期提高检验检疫部门对企业的监管效率进行了初步讨论。

## 一、在建立 HACCP 体系过程中存在的主要问题

目前在 HACCP 体系的建立和运行中主要存在以下问题: (1) 企业在建立 HACCP 体系时存在急功近利的心态。一些企业只考虑商业效益, 为取得出口资质, 扩大市场而建立 HACCP 体系, 没有从管理上真正投入人力、物力、财力、技术设备, 管理人员对 HACCP 原理和体系的基础条件知之甚少, 对人员的培训缺乏有效性。(2) HACCP 体系与实际操作脱节。有些企业, 虽已建立起 HACCP 体系, 但不能按其要求和规定来运行和控制。管理与生产实际脱节。(3) 企业缺乏资料收集更新能力和意识。部分企业对自己行业必备的法规收集不全, 对产品所需的技术标准、检测标准更新不及时, 因此不能根据有关法律法规的要求,

结合企业自身的情况来建立适合企业本身的 HACCP 体系，导致企业制定 HACCP 计划时缺少足够的科学依据，而是过多地借鉴甚至照抄照搬其他企业的文件，造成体系文件的针对性和操作性不强，在实际工作中实施困难。(4) 部分检验检疫人员专业水平有限，不能很好的帮助企业维护 HACCP 体系的有效运行。

## 二、 如何利用 HACCP 体系加强食品安全监管力度

首先，要让食品生产企业必须充分认识建立 HACCP 体系和认证的重要性和必要性。积极参与 HACCP 体系建立和认证，以此来提高企业的自身管理水平和产品安全质量水平。

其次，企业在建立 HACCP 体系后，在日常监管工作中应着重于体系运行的有效性的检查，要求企业切实把体系建设和企业质量管理紧密结合起来，在"实用"和"有效"上下工夫，从工作策划、知识培训到现场分析，从文件编写到实际操作，从内部审核到管理评审，每项程序和制度都应和企业的实际紧密结合起来，真正起到规范生产、确保产品安全的效果。

再次，鼓励食品生产加工企业同时建立 HACCP 体系和质量管理体系。在质量体系基础上运行 HACCP 体系，会使整个体系更加完善、更有利于产品质量、安全的控制，其效果会更加明显。

最后，加强培训和锻炼，提高检验检疫人员专业素养。企业监管工作成效的好与坏，归根结底取决于监管人员的素质。作为企业监管人员，应该坚持学习，定期搜集整理资料，及时更新法律法规信息和技术类信息，结合国际食品安全管理的新趋势学习 HACCP 体系发展和应用的新理念。学会在实际工作中如何有效评价不同企业 HACCP 运行的状况。

## 三 、 结合国外 HACCP 体系运用的现状和要求，做好企业监管工作

HACCP 体系已成为国际上公认的控制食品安全的有效手段。FAO/WHO 食品法典委员会 (CAC) 1993 年发布《HACCP 体系应用准则》，1997 年修改、发布新版法典指南——《HACCP 体系及其应用准则》。亚太经合组织 (APEC) 积极推动以 HACCP 制度为基础的食品相互认可计划；欧盟发布 (EC) No 852/2004:《关于食品卫生(包括动植物源性食品)》: 食品企业要建立、实施、运行 HACCP 程序 和 (EC) No 853/2004《制定动物源性食品特定的卫生规则》: 总要求——HACCP 计划。加拿大卫生部 (HPB) 按照《食品与药物法》制定了《食品良好制造法规》，包括了遵循 HACCP 原理对食品生产实施控制的要求；加拿大的水产加工业是世界上第一个受到 HACCP 计划管理的工业；加拿大农业部 (AC) 97 年制定

了食品安全强化计划 (FSEP), 至少提出了 11 种食品的 HACCP 一般模式, 包括肉类产品、蛋和蛋类产品、冻蔬菜、蜂蜜、高酸食品等。澳大利亚检验检疫署 (AQIS) 发布了水产品、乳制品和蛋制品检验体系——食品危害控制体系 (FHCS)。英国 1990 年《食品安全法 (Food Safety Act)》包括了采取危害分析方法实施检验。1998 年, 荷兰、丹麦相继推出了《实施 HACCP 体系的评审标准》。日本 20 年前已经开始引入 HACCP, 目前已对约 27 种食品的食品 HACCP 进行了研究, 包括: 饮用牛乳、奶油、发酵乳、乳酸菌饮料、奶酪、冰淇淋、生面条类、豆腐、鱼糕、鱼肉火腿、炸肉、蛋制品、沙拉类、脱水菜、调味品、蛋黄酱、盒饭、饭团、冰冻炸虾、冷冻汉堡包、冷冻炸丸子、罐头、咖喱牛肉食品、糕点类、清凉饮料等。

各国政府对 HACCP 的大力推行, 说明了 HACCP 是行之有效的风险分析手段和管理手段。检验检疫人员在日常检查中, 可以结合国外官方检查的要求, 监督企业实施 HACCP 的情况; 如美国 FDA 在对中国输美企业进行检查时, 重点关注的内容主要有: 产品生产所需的原料, 工厂每日的卫生检查, HACCP 计划及其计划中所列明的所有记录, 人员的培训, 加工过程中温度和控制等。又如澳大利亚政府规定: 工厂建立书面的 HACCP 计划, 经 AQIS 批准后, 构成了 AQIS 官员实施检验的基础, 只要计划持续运作良好, 工厂可自由地出口产品, 无须再作强制性的产品检验。以上内容不一定适用于所有类别的出口企业, 但可以作为检验检疫人员对企业实施监管的参考内容, 根据不同企业制定相应的监督管理办法。

#### 四、HACCP 与食品安全监管展望

食品安全监管是一种政府行为, 检验检疫机构对进出口食品的安全性负有管理职责。由于 HACCP 是一个有针对性的安全卫生控制体系, 食品链中所有的环节都可能成为 HACCP 的对象, 各种不同的产品或者不同的生产方式就会有相应的 HACCP。

一方面, 在国际贸易中, 贸易保护依然存在, 近年来的国际贸易保护措施发生了较大的变化, 采用技术性更强的手段, 这就是贸易技术壁垒。据有关资料介绍, 在目前的国际贸易中, 贸易技术壁垒已占非关税贸易壁垒的 30%。以食品安全风险以及食品安全管理为由是国际食品贸易中设置贸易技术壁垒的最好借口。

另一方面, 新技术的应用使得 HACCP 应用的难度增加。现代化工技术的发展使得新的化合物不断产生, 现代生物技术对农作物的基因改良方面取得了突破性的进展, 这些新的产品投放到市场后, 围绕它们在安全性方面所具有的不确定性而引起的争论是显而易见的, 必须进行长期观察来确定其对人类健康的影响程度。

作为食品安全管理的工具，HACCP 体系外延正在根据国际食品贸易的需要而拓展，从加强和规范食品安全性管理的角度，从与国际接轨的角度，HACCP 的实施与食品安全监管的关系将越来越紧密。检验检疫人员应转变单一的观念，在利用 HACCP 体系做好企业监督管理的工作上采取与国际接轨的做法，凭借系统内的技术优势和执法地位，运用风险分析手段，制定对行之有效的食品安全管理措施，在做好出口企业日常管理的同时，也能够帮助企业克服国外贸易技术壁垒，促进对我国外贸的发展。

## 参考文献

- 1 HACCP as a business management tool. MA Mazzocco - American Journal of Agricultural Economics, 1996 - JSTOR
- 2 Auditing and verification of food safety and HACCP. WH Sperber - Food Control, 1998 - Elsevier
- 3 Food safety management and misinterpretation of HACCP. F Untermann - Food Control, 1999 - Elsevier
- 4 HACCP 标准体系对于加强食品安全监管的作用。梁彤
- 5 食品安全性管理的发展趋势。李朝伟、唐光江、叶志平
- 6 食品安全卫生控制与 HACCP。朱光富