

HACCP 之 IFS FOOD 标准在食品行业中的应用研究

■ 陆志鹏 陈虾仔 刘延晖 佛山市顺德区顺泰食品厂有限公司

摘要：通过研究和学习理解 IFS FOOD 标准的发展历史、主要目标、主旨精神、内容构成和关键要素，浅论 IFS FOOD 标准在食品行业的应用实践和帮助，以期与读者一齐分享，共同探讨对于 IFS FOOD 国际食品供应商标准的认知和应用学习。

关键词：HACC IFS 质量管理体系 关键条款

1 IFS 标准背景介绍

IFS 是 International Food Supplier Standard 的缩写，我们称为国际食品供应商标准，是德国和法国食品零售商组织为食品供应商制订的质量体系审核标准，该标准在德国和法国等欧洲国家比较有影响力，IFS 也是获得国际食品零售商联合会认可的质量体系标准之一。德国零售联盟的成员—德国零售业联合会（HDE）与其法国批发和零售业联合会（FCD），为了统一的标准来评估供应商的食品安全与产品质量管理体系，共同起草了有关零售商品牌食品的产品质量与食品安全的标准：国际食品标准（IFS）。

2 IFS 国际食品标准的6 大目标

IFS 国际食品标准的6 大目标为：

1、有统一的评估体系的一般食品安全标准；2、降低零售商（批发商）和供应商的成本；3、减少每年的审查次数-> 每年由 IFS 国际食品标准认证的审查人员进行一次审查（该标准为所有食品行业相关机构所认可）；4、提高整个供应连各个环节的可比性及透明度；5、授予合格的认证机构及审查人员资格证明；6、加强欧盟及国家法律的执行力度（溯源性/ 转基因/ Allergene）。

3 IFS 国际食品标准的主旨精神及内容构成

3.1 IFS 标准的主旨精神

IFS 标准是在食品安全、危害管理及与相关的法例及标准衔接，其它品质要求如产品的色、香及味，都不包括在范围内。该标准是建立在逻辑及推理上，以食品安全为本，其所展示的系统是可描述、可追踪、简洁、清晰、

不断回顾、检讨、更新及发展。标准内的单一条款一般含数个要求，共计五大章，246 条条款。

IFS 标准对 HACCP 系统的要求是在其建立、实施及有效性的评估。其中在系统的建立上要求管理层要有承诺、支持及立下清晰目标。此外，要成立 HACCP 小组来研究及执行系统的建立工作。研究需着重于危机评估、产品说明、流程图、顾客考量及七大原则的应用等。而在系统的实行上则要细分阶段及要有文档系统来规范，此外，与 HACCP 系统相关人员需要对 HACCP 有所认识。

3.2 IFS FOOD 标准的4 个构成部分

3.2.1 审核方案

审核方案包括：国际食品标准 (IFS) 发展史；引言；审核类型；审核；认证过程；颁发证书；审核报告的分发和保存；补充整改措施；申诉程序；投诉；IFS 商标的所有权和使用权；标准的审核；公司对认证机构的评价。

3.2.2 要求审核的对象

包括：高级管理层职责；质量和食品安全管理体系；资源管理；策划和产品实现过程；测量和分析改进；食品保护和外部检查。

3.2.3 对审核机构、认证机构和审核员的要求包括：介绍；对审核机构的要求；对认证机构的要求；对 IFS 标准审核员的要求。

3.2.4 报告、AUDITXPRESS 软件和IFS 标准审核正式渠道网站

包括：介绍；报告；Auditxpress 软件；IFS 标准审核正式渠道网站和 IFS 标准数据库。

4 HACCP 之 IFS FOOD 标准的实际应用

4.1 前言

在 IFS 中，有特定要求的条款被确定为 KO 项，有 10 个要求被定义为 KO 要求：高级管理层职责；每个关键控制点的监控体系；员工卫生；原材料标准规格书；配方规范；异物管理；追溯系统；内审；撤回和召开的程序；纠正措施。

4.2 IFS 标准中的 KO 条款的理解和实际应用

4.2.1 高级管理层职责：

在食品质量和安全管理系统中，高级管理层职责包括几方面：公司的政策/原则；公司的组织结构；重点关注客户；对管理层的审核。

对于这个条款的理解，关键是企业的最高管理层要以客户为中心，围绕产品的安全性、质量、合法性和需制定和实施企业的方针，并传达给各个相关部门的员工，使得切实执行。并建立合适的组织结构，明确规定各部门的职责和权限，通过有效的组织架构管理和运作，各部门各司其职，从而有效地实现质量和安全管理。

质量和食品安全管理体系组织架构见图 1。

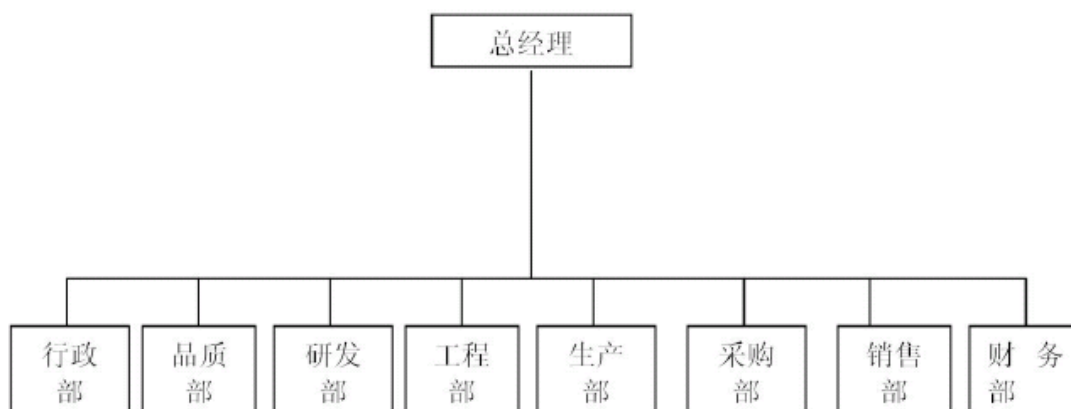


图 1 质量和食品安全管理体系组织架构

4.2.2 每个关键控制点的监控体系

主要是成立HACCP 小组，对生产过程每一个步骤进行危害分析，确立关键控制点和要控制的关键限值，并为每个关键控制点（CCP）建立具体的监控程序，持续进行监控和记录，从而判断CCP 是否受控。公司建立和实施《危害分析控制程序》《关键控制点确定控制程序》《关键限值设定控制程序》《验证控制程序》，并对HACCP 计划的编制和运行进行具体规范，并针对每个已确定的关键控制点（CCP），包括如下信息：关键控制点所控制的食物安全危害；控制措施；关键限值；监视程序；当超出关键限值时，应采取的纠正和纠正措施；职责和权限；监视的记录。

而对于这个KO 要素实施的重点包括以下3 方面：

在实施过程中，对于生产各工序的关键控制点确定，可使用关键控制点CCP 判断树作出分析和判断。

要做好生产加工过程的危害分析，可采用以下的分析表：

配料/加工工序	识别本工序被引入的受控的或增加的潜在危害	潜在的食物安全危害严重吗？ (是/否)	对第(3)栏的判断依据	能用于显著危害的预防措施	该步骤是关键控制点吗？ (是/否)
---------	----------------------	------------------------	-------------	--------------	----------------------

要因应各个关键控制点，建立 CCP 计划表，确定关键限值和监控措施，并持续监控实施，如下图所示：

(1)关键控制点 (CCP)	(2)显著危害	(3)关键限值 (CL)	监控				(8) 纠偏行动	(9) 记录	(10) 验证
			(4)监控什么	(5)怎样监控	(6)监控频率	(7)谁来监控			

4.2.3 员工卫生

要制定个人卫生要求，并适用于所有员工、供应商和访客。

要做好员工的卫生和健康的管理：所有接触食物的员工必须接受健康检查，不允许患有碍食品卫生的疾病员工上岗操作。所有访客和供应商到厂进入车间前必须填写《个人健康声明申报表》；第二、制定清晰的员工个人卫生，应有文件化的个人卫生要求。

4.2.4 原材料标准规格书

应制定所有原材料（原料/成分、添加剂、包装材料）的产品规格书，而且产品规格书要及时更新、明确且符合法规要求和客户要求。采购部严格按照原材料标准规格书进行物料的采购，并每年进行供应商的供货质量和服务评估。

4.2.5 配方规范管理

制定《配方管理工作指引》，要求研发和生产管理严格按照配方管理指引进行产品的研发和生产。要确保所有产品要符合销售地区及国家的有关法律法规要求，所有与客户确认的配方和技术要求都应得到遵守。

4.2.6 异物管理

要防止污染物喷洒、滴落或排入，吸入食品或食品接触表面而造成污染。那么各部门要做到：

工程部要做好硬件施工管理，包括建筑设计、用材要求等，以及日常的基础设施的维护保养。

生产部：

采用时间差和空间隔离的方法，协调设备、设施故障抢修与同步加工的矛盾。

培训和监督员工日常清洗和消毒地面、墙壁、设备、操作平台、天花和下水道时，避免溅污产品和其它已清洁之处；防止地面污物长时间积存和卫生死角。

生产部定期每月安排车间大清洁作为补充。

要防止燃料、润滑剂、清洁剂、消毒剂、金属屑、玻璃或其他化学、物理污染物掺入食品或食品接触表面。

对于有毒化合物的标识、贮存和使用，公司根据相关法规和标准的许可，界定了允许使用的有毒化合物范围，列出清单，一一验明，分成三个专库贮存，分别由专人管理，小心发放和使用；有效避免故意或无意地污染食品或食品接触表面。

采购这些有毒化合物时，尽可能索取其物料安全数据表（MSDS：Material Safety Data Sheet）。若无，至少要查清该品名化合物的生产厂家，生产许可证号，产品标准号，产品类别和毒性等级，使用说明与使用量、贮存条件和注意事项。并根据厂内有毒化合物清单，建立每个物品上述内容的资料库，供管理使用部门查阅。

4.2.7 追溯系统

公司要制定原辅料、半成品、最终产品的统一标识规范，生产部负责对过程产品及最终产品进行标识，仓库负责对采购产品（包括各种原料、包装物、味料）及成品进行标识。

4.2.8 内审

公司成立专门的内审小组，管理者代表每年初编制《内部审核年度计划》。每半年组织一次全面的质量和食品安全管理体系审核，审核是否符合标准的要求，质量和食品安全管理体系是否有效运行，并且适合于达到质量和食品安全目标和方针。

根据审核的结果，由审核组长发出审核不合格项，并通知责任部门分析原因并采取纠正措施，各内审小组成员根据不合格项的完成期限进行纠正措施的效果验证。

4.2.9 撤回和召回的程序

管理者代表制定《产品撤回和召回管理程序》，生产部负责制定最终成品的批次和生产日期的标识，品质部负责最终产品的检验和信息的及时传递；当发出的产品出现质量问题时，管理者代表根据产品的影响危害程度，迅速组织相关人员分析质量问题成因及可能造成的后果，制定合理的产品回收计划，采取相应的回收措施；通过媒体发出回收该批次产品的公告信，各销售区的主要负责人执行回收任务。

管理者代表每年度安排1次产品回收演习（要求每年演习一次），提前发出《产品回收通知》，并在完成回收演习后，编制《产品回收处理报告》。

4.2.10 纠正措施

纠正和预防措施提出和执行：

对各部门内部一般质量问题和对于产品质量有关的严重质量问题或质量体系运作影响较大的质量问题，由部门主管上报公司领导层，管理者代表负责组织召开专题研讨会，讨论确定纠正和预防措施，并发至责任部门，责任部门主管负责组织纠正和预防措施的实施。管理者代表落实情况及时效果跟踪验证，将结果上报公司领导层。

对各环节的关键控制点发生关键限值偏离时，应及时分析原因，采取预先制定的纠偏行动；

纠正、纠正措施和预防措施的验证

纠正：当关键控制点(CCP)的关键限值(CL)超出或操作性前提方案(OPRP)失控时，由责任部门填写《纠正、纠正措施和预防措施表》上报领导层审批后，由责任部门执行。

纠正措施：当关键限值(CL)超出和不符合操作性前提方案(OPRP)时，应采取纠正措施，由责任部门执行。记录于《纠正、纠正措施和预防措施表》内，并由管理者代表进行定期季度验证其有效性。

预防措施：食品安全小组依据趋势分析等方法，寻找潜在不合格的原因，并督促和联动相应部门制定或规定适宜的措施，以防止潜在不合格的发生。管理者代表进行定期季度验证其有效性。

5 结语

多年来，我们一直从事食品生产和质量安全工作，可以说是“摸着石头过河”，不断学习，不断实践、不断积累。从企业最初的管理标准化建立，包括ISO9001：1994版质量管理体系的导入和实施，建立HACCP体系和ISO22000：2005食品安全管理体系—食品链中各组织的要求，以及2012年的IFS：International Food Supplier Standard国际食品供应商标准（第六版）正式发布和执行，对于我们而言，既是挑战，也是机遇，我们一定要与时俱进，及时了解最新的食品安全法规和资讯，认真学习和掌握最先进的食品技术和管理科学，群策群力，务求生产出优质安全健康快捷的食品，以达到满足广大消费者的需要。

最后，衷心感谢我们所有同事和领导的协作和指导，让我们在食品安全和质量管理方面可以有了长足的进步，面对未来，我们必将不懈努力，与各同事一齐携手严谨、认真做好食品安全和质量管理工作。

参考文献

[1] 《IFS 国际食品标准——零售商（与批发商）的品牌食品审核标准》