

HACCP 体系在进口集装箱装运粮谷检验检疫监管中的应用

■ 王英华 孙铮 吴量 杨卫海 黄岛出入境检验检疫局

摘要：考虑到危害分析和临界控制点（HACCP）方法在食品加工行业中的广泛应用和推广，以及国家质检总局对进口粮食检疫准入的要求，本文将HACCP体系作为一种检疫风险预防的工具，引入到进口粮食检验检疫监管工作中。按照HACCP方法对所控制系统的工作程序进行分析的原则，通过对进境粮谷检验检疫整个过程的分析，认为引起的危害事件的主要有8个关键点，并具体分析8个关键环节容易出现的问题，找到具体的防控措施，并制定相应的验证记录，以确保进口粮食安全。

关键词：HACCP 进境粮谷 检验检疫监管

1 引言

进境集装箱装运粮谷是近年来随着国际集装箱运输业务的迅速发展应运而生的，和散船运输相比，虽然运输成本稍高，但具有更好的灵活性，贸易风险更低，为广大中小贸易企业所青睐。尽管集装箱装运粮谷密闭性较好，但其疫情扩散的风险仍不容忽视，如果出现疫情扩散，将对当地的农业生态平衡造成重大损失。

考虑到危害分析和临界控制点（HACCP）方法在食品加工行业中的广泛应用和推广，以及国家质检总局对进口粮食检疫准入的要求，本文将HACCP体系作为一种检疫风险预防的工具，引入到进口粮食检验检疫监管工作中，目的是降低进口粮食的检疫风险，确保我国农业生态安全。

2 HACCP 的含义

HACCP是最初由美国国家航天航空局和美国Pillsbury公司为确保宇航员食品安全所制定的一种保障方法。经过几十年的发展，作为一种食品安全的预防性措施，已经成为国际上公认的最有效的食品安全保证体系。

HACCP是以科学性和系统性为基础，通过事前对过程的危害分析和危害程度评估，来确定容易发生安全问题的环节和关键控制点，从而制定控制方法和纠偏措施，最终保证所控制系统的安全。其基本内容可分为三个部分：一是危害分析，分析作业过程中各个环节的危害因素和危害程度；二是确定关键控制点，即根据危害分析结

果设定关键控制点；三是制定控制方法和纠偏措施。

3 HACCP 体系在进境粮谷检验检疫监管中的应用

3.1 进境粮谷检验检疫监管中的危害分析

按照HACCP 方法对所控制系统的工作程序进行分析的原则，通过对进境粮谷检验检疫整个过程的分析，认为引起的危害事件的主要为以下8 点：

3.1.1 进境动植物检疫许可证的缺陷

检验检疫部门要求进口商办理检疫许可证的主要目的之一，是告知购货单位在进口的货物中不得带有的有害生物种类，防止这些有害生物的带入对我国农林业等带来重大危害，但进口商想的更多的是，如何能把想货物顺利进来，手续如何能顺利地办下来，进来后怎样赚到更多的钱。

3.1.2 合同签订中可能存在问题

存在的最主要的问题是，在签订合同的谈判等过程中我们不知道是否真的谈及检疫许可证的相关要求。从合同落实情况看好像合同与检疫许可证之间相互脱节，关联性很小。

3.1.3 现场检疫中存在的问题

现场检疫是进口大麦检验检疫的第一道关，检验检疫部门的主要目的是检疫进口大麦是否带有检疫性有害生物。因此筛检的数量是一个关键性问题，筛检数量不够，即使带有检疫性有害生物可能没有发现。再有就是仔细认真地检查，有时我们可能已经筛检到有有害生物，就是由于检疫不够仔细认真而被遗漏过去。

3.1.4 取样检验过程可能存在的问题

主要存在两个问题，一是样品撒漏，二是样品的随意处理。

3.1.5 运输过程中可能存在的问题

主要是撒漏问题。一方面是车况不适合运输散装货物引起的撒漏，另一方面是装卸过程中车体外侧可以携带大麦的车厢上部、车轮等部位夹带大麦在运输的沿途不断掉落引起的撒漏。还有就是因车辆事故，造成车体损坏、倾覆等在运输过程中的某一地点造成撒漏。

3.1.6 卸货作业过程中存在的问题

一是撒漏后的大麦处理问题和隔离带两个问题。

3.1.7 存储过程中存在的问题

主要是丢失问题。丢失的东西不受任何控制，可能已各种方式流动，疫情扩散风险极大。仓储部门务必控制带有疫情的大麦的丢失。

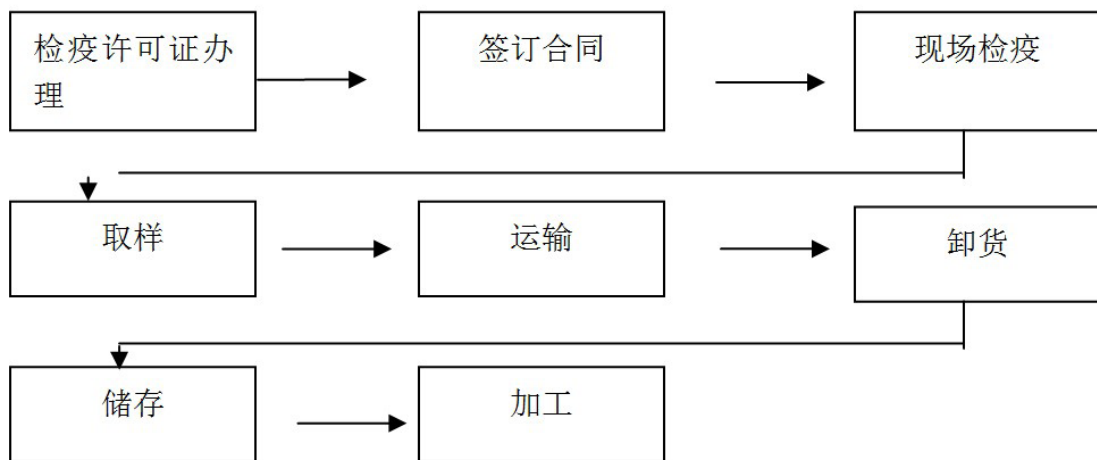


图 1 进口粮谷检验检疫监管流程图

表 1 进口粮谷检验检疫监管中危害分析与关键控制点

CCP	是否潜在危害	原因	预防/控制措施	记录	验证
许可证办理	是	许可证中未列明有针对性的检疫病害或有害生物	根据总局风险分析和疫情通报，在许可证上列明针对性的检疫项目	详见正本检疫许可证	查看检疫许可证原件
签订合同	是	合同中未规定检疫方面的内容	在合同中对许可证上列明的检疫项目，进行详细的规定	见合同正本	查看合同原件
现场检疫	是	现场检疫时，未能及时发现疫情	加强业务培训，加大现场检疫力度	现场检疫原始记录	查看原始记录
取样	是	取样不具代表性，或样品有撒漏	严格按照标准取样，确保样品的代表性	现场检疫原始记录	查看原始记录
运输	是	运输过程中发生撒漏	制定详细的运输防疫措施，并严格执行	运输协议	查看运输协议
卸货	是	卸货过程中发生撒漏	对卸货场地进行硬化，并由隔离措施	入库记录	查看入库记录
储存	是	储存过程中撒漏或发生盗窃	严格储存制度管理，加强安保	入库记录	查看入库记录
加工使用	是	使用过程中，下脚料处理不妥当，疫情扩散	加工生产过程中，严格管理，并制定下脚料销毁制度，加强监管	加工使用记录	查看加工使用记录

3.1.8 加工过程中可能存在的问题

检验检疫部门上下都非常重视加工环节，重心都集中在下脚料的处理上。

3.2 确定关键控制点及预防措施

HACCP 方法的首先是绘制所控制系统的作业流程图。下面以进口粮谷检验检疫监管流程为例，绘制进口粮食检验检疫监管流程图，具体作业流程如图1 所示。

然后找出各个作业环节中可能发生的危害，通过分析危害种类和危害的程度，确定进口粮谷检验检疫监管过程中的关键控制点。如表1 所示。

4 讨论

HACCP 体系已经成为了评价食品生产企业的重要标准之一，目前通常的用法是在食品生产加工过程中，找出其中的关键控制点，加以严格控制，以提高食品的质量。其基本原理是抓住主要矛盾，找到整个加工生产环节中起决定性作用的环节，确保其不出问题，以保证整个生产链不出问题，该原理可以应用到其他任何过程中。

本文以进口粮谷检验检疫监管工作为例，通过分析全过程，找到其中起到关键作用的8 个环节，并具体分析8 个关键环节容易出现的问题，找到具体的防控措施，并制定相应的验证记录，以确保进口粮食安全。但同时我们也应该注意，尽管各项制度都健全且规范，都需要相应的人员来执行，如果光有制度而不执行的话，都是空谈。综上所述，HACCP 体系要在一个过程中正常运转，并发挥其应有的作用，操作规范、技术支撑和人的因素等缺一不可，只有个方面因素同时具备，才能有效的防控，确保进口粮食质量安全。