

运用 HACCP 原理 强化腐竹安全管理

河南出入境检验检疫局 韩小松

摘要:

腐竹是我国传统食品, 本文以 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 原理在食品安全监管中的应用为背景, 倡议充分利用 HACCP 原理, 分析腐竹安全卫生现状并开展 HACCP 体系应用研究, 判断其危害程度, 寻找关键控制点, 提出适当的预防控制措施, 防止危害的发生, 建立和实施以危害分析和预防控制措施为核心的腐竹安全卫生控制体系, 保障腐竹生产的质量安全, 为我国食品经济的健康发展服务。

关键词: 腐竹; HACCP; 食品安全

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 即危害分析与关键控制点, 是指对于特定食品生产工序或操作有关的风险的鉴定、评估, 以及对其中的生物、化学、物理及放射性等危害进行控制的系统性方法。HACCP 是代替传统的管理方法的食品卫生安全预防系统, 与一般传统的监督方法相比较, 它具有较高的经济效益和社会效益。HACCP 在国际上被认可控制由食品引起疾病的最有经济效益的方法, 并就此获得联合国粮农组织 (FAO) 和世界卫生组织 (WHO) 联合食品法典委员会 (CAC) 的认同。近年来, 以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全卫生控制体系已被世界各国食品生产企业广泛应用, 确保食品安全卫生, 最大限度降低风险, 成为现代食品行业所追求的核心管理目标, 也是各国政府不断加大对食品安全行政监督管理力度的重要方向。联合国食品标准委员会将 HACCP 制度列为食品的世界性指导纲要, 我国也正在逐渐推行 HACCP 体系在食品行业中的应用, 特别是国家质检总局 2011 年公布的《出口食品生产企业备案管理规定》(第 142 号令) 第五条中明确要求“出口食

品生产企业应当建立和实施以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全卫生控制体系, 并保证体系有效运行, 确保出口食品生产、加工、储存过程持续符合我国有关法定要求和相关进口国 (地区) 的法律法规要求以及出口食品生产企业安全卫生要求。”的条款, 是我国首次在国家法规层面对出口食品生产企业运用 HACCP 原理提出了制度规定。因此, 充分利用 WTO 的相关规则, 采取相应的对策, 打破 WTO 其它成员采取的技术性贸易壁垒, 促进我国的食品出口, 保护大众的生命安全和健康, 这是食品行业发展的必然之举。

腐竹又名豆腐皮、豆腐衣、腐筋、豆笋, 是中国传统特色食品之一, 生产加工工艺独特, 成品具有浓郁的豆香味, 同时还有着其他豆制品所不具备的独特口感。从营养角度来说, 腐竹也有别的豆制品无法取代的特殊优点。和一般的豆制品相比, 腐竹能量配比均衡, 它的营养素密度更高, 每 100 克腐竹含有 14.0 克脂肪、25.2 克蛋白质、48.5 克糖类及其他的维生素和矿物元素。腐竹中三种能量物质的比例非常均衡, 和《中国居民膳食指南》中推荐的能量摄

入比值较为接近,是一种营养丰富又可为人体提供均衡能量的优质豆制品。随着现代营养学知识的传播与普及,腐竹作为高蛋白、无胆固醇、低饱和脂肪酸的高价值特色大豆食品,日益受到大众的青睐,需求量不断扩大,并在国际食品界享有一定的声誉。

我国加入世界贸易组织(WTO)以来,腐竹生产企业面临的国际市场竞争更趋激烈,为力求生存与发展,许多企业在不断采用新技术、新工艺和新设备。但是,目前我国腐竹这一传统产业正处在由小作坊向现代化、工业化、自动化生产方向发展阶段,许多地方仍然是传统手工加工工艺,生产规模小,企业大多经济困难,资金紧张,很难大规模地进行技术改造,生产过程中卫生条件得不到有效控制,加之腐竹蛋白质含量高、水分含量不易控制等因素,导致腐竹有利于微生物的生长繁殖,造成腐竹保质期短、安全质量难以得到保证。特别是近年来由于受各种不良因素影响,一些腐竹生产者唯利是图,不注重建立以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全卫生控制体系,忽视卫生质量安全检查,盲目扩大生产规模,产品质量参差不齐,甚至掺杂使假、以次充好,存在假冒腐竹掺杂淀粉等现象,甚至发现非法添加“吊白块”等禁用添加剂的违法案例,造成消费者信心不足,国内腐竹市场出现严重滑坡的不良局面。具体来说,腐竹行业面临国际、国内的主要问题如下:

1、有关腐竹的技术法规、标准很少,常年不予修订,没有及时跟进国外法规要求。例如,《非发酵性豆制品及面筋卫生标准》(GB 2711—2003)从2004年5月1日实施以来,针对标准中食品添加剂质量、品种和使用量的控制条款细化问题(如硼酸、硼砂、二氧化钛等)以及适用范围过于宽泛、针对性不强等问题一直没有修订完善。

2、有关腐竹的技术标准、法规要求不高,很难达到发达国家(如欧盟、美国及日本等)相关要求。腐竹中“硼酸超标”就是典型例证。硼酸、硼砂是我国禁用的添加剂,但由于其防腐和增加韧性、改善口感等方面的特殊作用,仍有不法商贩在违规使用。硼元素是一种天然存在于粮食、蔬菜、水果等农作物及其制品中的非金属元素。根据中国疾病预防控制中心对12省市的食品硼本底含量调查显示,不同类别的食品含硼量差异很大,大豆的本底含量是39.46mg/kg,水果和猪肉在4~7mg/kg之间,大米和小麦含量较低,不超过4mg/kg。目前,国标的检测方法难以明确界定超标的部分是来源于产品本底自然存在的硼元素,还是人为添加的硼酸、硼砂,因此给检验监管工作带来很大难度。另外,腐竹生产中使用何种消泡剂等多项检验指标,日本检验标准也比中国要求严格。

3、腐竹生产企业不善于利用有关包装、标签等的要求。目前很多国家都制定了包装、标签方面的法律法规。如美国有《联邦食品、药物和化妆品法》、《合理包装和标签法》以及《营养标签和教育法》,欧盟有《关于食品营养标签指令》(90/496/EEC),澳大利亚和新西兰有两国政府联合颁布的《澳大利亚新西兰食品标准法典》等。如果不能掌握包装、标签等法规,即使产品内在质量合格,我国也将有大量批次腐竹被美国等海关扣留。

4、严格的产品安全法,巨额的损害赔偿阻碍腐竹进入发达国家市场。发达国家通过严格的产品安全法,对达不到入市要求的腐竹和对消费者造成损害的腐竹要追究进口商和制造商的责任,并采取禁止进口、召回、“黑名单”等手段,事实上构筑了一道坚固的技术壁垒。

5、腐竹行业对制定、采用国际标准活动的积极参与和控制能力明显不够。发达国家通过采用有利于自己的国际标准,而且在世界贸易

组织 (WTO) 的各项协定中,《技术性贸易壁垒 (TBT) 协定》又要求成员以国家标准为基础制定技术法规等,事实上方便了发达国家产品的出口行销,而对我国等发展中国家产品(如腐竹)的出口造成了技术障碍。

6、在政府方面,积极探索创新监管模式,依靠宏观管理部门和专业行政执法机构相结合的对腐竹市场经济运行秩序的间接管理,建立完善的质量监督体系,加强质量技术监督执法力度,打击假冒伪劣,保护合法经营,整顿市场经济秩序,创造良好的市场环境,达到最终目的是建立一个公开、公平的社会主义市场经济运作秩序。针对在腐竹生产中实施 HACCP 的研究及经验仍然比较缺乏的现状,以及腐竹生产企业以中小型企业为主、生产企业分布省份不平衡、不同程度地存在工艺流程布局不合理、生产原料来源不明、标签不合格、企业检验条件欠缺、检验制度不落实以及腐竹生产相关法规标准存在卫生规范不配套、缺乏一系列限量指标等诸多问题,政府监管部门应积极组织生产企业、科研、检测及商务等相关方开展研究,建立适用于腐竹生产企业的 HACCP 体系应用模式,特别是确定危害关键控制点并且制订对关键控制点的控制标准和关键限量,为 HACCP 原理在腐竹生产企业中的推广应用提供指南,旨在建立从生产、流通、储存、销售等全程产业链多元化的稳固 HACCP 体系,从根本上做好搞好食品安全保障体系建设。

综上所述,生产企业如何加强腐竹生产的安全卫生管理,提高产品的质量水平,已成为腐竹传统产业发展壮大亟待解决的关键问题之一。在现有条件下,务实举措是企业首先应加强内部安全卫生质量管理,规范生产,运用国际标准来强化质量安全管理。因此,在腐竹生产行业中应用 HACCP 原理来预防或消除各种生物、化学、物理及放射性等危害,通过建立

HACCP 体系,有效地控制腐竹生产、流通、储存、销售等各个环节,并施以日常检查,确保其运行有效,将对提高腐竹企业的质量安全管理和腐竹安全卫生质量,增强企业国际竞争力,促进腐竹出口和行业发展具有广泛而深远的意义。

参考文献:

- [1] 质检总局令第 142 号. 出口食品生产企业备案管理规定. 2011 年 6 月 21 日
- [2] ISBN 978-7-5026-3373-8. 主要贸易国家和地区化妆品法规丛书. 2010 年 11 月
- [3] 中华人民共和国国家标准.《非发酵性豆制品及面筋卫生标准》.(GB 2711—2003)
- [4] ISSN 1002-4689 CN11-4061/F. 中国检验检疫. 2012 年 12 月刊