

法律法规识别在食品安全（HACCP）管理体系策划和实施中的作用

宋承祖

摘要：近年来，随着国家经济建设的蓬勃发展，人们物质的需求日趋多样化，社会发展提供丰富的食品资源。在实现食品的生产过程中存在违反法律法规的事件屡见不鲜。本文结合审核过程中发现，着重描述了食品安全管理体系策划和实施过程中，如何正确全面的搜集符合企业实际需求的法律法规。降低法律风险，提高产品的安全卫生要求。

关键词：法律法规 食品安全 HACCP 管理体系

一、企业根据产业特征，建立符合良好操作规范的基础设施和生产设备设施。

建立和实施食品安全管理体系，首先要建立满足法律法规的基础设施和生产设备实施。在屠宰企业良好操作规范应该遵循的基本标准有：GB14881-1994 食品企业通用卫生要求、GB/T20094-2006 屠宰和肉类加工企业卫生管理规范、GB/T20551-2006 畜禽屠宰 HACCP 应用准则、GB/T27301-2008 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求等。

由于标准的制定的机构和参与人员不同，在策划的标准要求会有所差异。企业在考虑这些要求时，要结合个标准的规定。制定适合企业自身要求的良好操作规范。如在禽类屠宰企业中控制温度的重点环节：预冷过程。以上标准有不同的表述：GB14881-1994 6.3.2 条

款规定：“各项工艺操作应良好的情况下进行，防止变质和受到腐败微生物及有毒有害物质的污染；” GB/T20094-2006 7.1.11 条款规定：“预冷设施温度控制在 0℃~4℃；”GB/T20551-2006 4.1.7 冷却 条款规定：“风冷或水冷，冷却介质温度控制在 0℃~4℃，冷却时间控制在 45min 以内，冷却后成鸡胴体中心温度达到 7℃ 以下。” GB/T27301-2008 6.9 条款规定：“预冷间/设施温度控制在 0℃~4℃”。

综合以上标准要求，：预冷间/设施温度控制在 0℃~4℃，胴体中心温度控制在 7℃ 以下。笔者在审核期间，经常会遇到禽类屠宰时预冷池为分段降温，出预冷时温度降到 4℃ 以下，胴体中心温度在 7℃ 以下。一些企业根据相关方的要求：规定胴体中心温度为 4℃ 以下。但据笔者调查了解到：短时间内将预冷间/设施温度控制在 0℃~4℃，要达到 4℃ 以下的胴体。在操作上难度较大。而胴体中心温度控制在 7℃ 以下的规定，就可以解决预冷的操作问题。

二、原料、辅料和产品描述必须依据法律法规明确，及时识别原辅料危害变化。识别高风险危害，降低食品安全风险。

作为危害分析的预备步骤，原辅料描述是重要的前提条件。只有全面有效的描述清晰原辅料的重要特性（生物的、物理的和化学的），才能深入透彻的进行危害分析。目前在原辅料描述时存在的主要问题是：

1、对原辅料描述的认识不深入，相关的法律法规搜集不全面。原辅料描述只认为是简单的特性描述，与实际控制脱节。

对重要特性的描述在如下食品安全管理体系的国标中均有要

求：

GB/T22000-2006 7.3.3.1 条款：“对原料、辅料和产品接触的材料予以描述 a) 化学、生物和物理特性；”

GB/T27341-2009 7.7.2 条款：“a) 原辅料、食品包装材料的名称、类别、成分、及其生物、化学和物理特性；”

标准中特别提到：原料、辅料的描述的详略程度足以实施危害分析。所以原辅料描述的信息是否全面有效，直接关系到危害分析的科学性、合理性和有效性。从而影响到产品危害控制的有效性和权威性。

笔者审核时经常会遇到认证企业，对原辅料描述模板化、简单化。导致制定的原辅料验收标准模糊，没有制定有效的验收制度。依据标准不明确，即使制定了验收制度，也无法溯源到法律法规的依据。

以下是某鸭产品生产企业对原辅料的描述：

①原料鸭的描述：原料鸭来自非疫区、健康无病，具备产地检疫证明、饲养日志、药残检测报告。

②辅料的描述：加工产品所用辅料均来自合格供方，供方具备合格生产资质，塑料袋、纸箱、次氯酸钠等辅料皆符合国家标准。

首先，分析对原料鸭的描述：其中的原料鸭来自非疫区、健康无病、具备产地检疫证明，属于生物危害范畴。饲养日志和药残检测报告，属于化学危害范畴。

作为原料活鸭依据《动物防疫法》**第四十二条规定**：“屠宰、出售或者运输动物以及出售或者运输动物产品前，货主应当按照国务

院兽医主管部门的规定向当地动物卫生监督机构申报检疫。”

“动物卫生监督机构接到检疫申报后，应当及时指派官方兽医对动物、动物产品实施现场检疫；检疫合格的，出具检疫证明、加施检疫标志。实施现场检疫的官方兽医应当在检疫证明、检疫标志上签字或者盖章，并对检疫结论负责。”

故进入屠宰厂的必须来自非疫区，有《动物检疫合格证明》、群体状况良好。

依据《畜牧法》**第四十一条规定**：“畜禽养殖场应当建立养殖档案，载明以下内容：

（一）畜禽的品种、数量、繁殖记录、标识情况、来源和进出场日期；

（二）饲料、饲料添加剂、兽药等投入品的来源、名称、使用对象、时间和用量；

（三）检疫、免疫、消毒情况；

（四）畜禽发病、死亡和无害化处理情况；

（五）国务院畜牧兽医行政主管部门规定的其他内容。”

依照上述要求。随运输车辆携带畜禽《饲养日志》来证明养殖品种、数量和进出场日期，饲料和兽药的使用符合法规的要求。

同时，需要由《饲养日志》和《药残检测报告》来证明满足农业部 193 号公告《食品动物禁用的兽药及其它化合物清单》、农业部 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量物清单》和农业部 278 号公告《兽药停药期规定》等法规的要求。

而《药残检测报告》作为化学危害描述不准确，不具备可操作性。另外，有企业将原料特性描述为：无疫病、无药残，健康的肉食鸭。这种描述范围太宽，在实际操作中无法有效判别其符合性。

其次，研究对辅料的描述：加工产品所用辅料均来自合格供方，供方具备合格生产资质。在辅料供方评价需要的内容。而对塑料袋、纸箱、次氯酸钠等辅料皆符合国家标准的描述：太笼统。不利于制定验收标准，可操作性不强。

诸如塑料袋根据材质不同分：聚乙烯塑料袋（GB8687-88）、聚丙烯塑料袋（GB8688-88）、聚苯乙烯塑料袋（GB8689-88）。根据不同的用途要求不同塑料袋，且以上标准之间的理化指标是不同：

①聚乙烯塑料袋（GB8687-88）的理化指标为：

理化指标见下表。

项 目	指 标
蒸发残渣, mg/L	
4%乙酸, 60℃, 2h	< 30
65%乙醇, 20℃, 2h	< 30
正己烷, 20℃, 2h	< 60
高锰酸钾消耗量, mg/L	
60℃, 2h	< 10
重金属(以Pb计), mg/L	
4%乙酸, 60℃, 2h	< 1
脱色试验	
乙醇	阴性
冷餐油或无色油脂	阴性
浸泡液	阴性

②聚丙烯塑料袋（GB8688-88）的理化指标为：

理化指标见下表。

项 目	指 标
蒸发残渣, mg/L	
4%乙酸, 60℃, 2h	< 30
正己烷, 20℃, 2h	< 30
高锰酸钾消耗量, mg/L	
水, 60℃, 2h	< 10
重金属(以Pb计), mg/L	
4%乙酸, 60℃, 2h	< 1
脱色试验	
冷餐油或无色油脂	阴性
乙醇	阴性
浸泡液	阴性

所以必须明确重要特性属于具体的一个国家标准或法规。

次氯酸钠产品依据标准为 GB19106-2003,其主要指标为:

3.1 外观:浅黄色液体。

3.2 次氯酸钠溶液应符合表 1 给出的要求。

表 1

单位为%

项 目	型 号 规 格				
	A ^a		B ^b		
	I	II	I	II	III
	指 标				
有效氯(以 Cl 计)的质量分数 ≥	10.0	5.0	13.0	10.0	5.0
游离碱(以 NaOH 计)的质量分数	0.1~1.0		0.1~1.0		
铁(以 Fe 计)的质量分数 ≤	0.005		0.005		
重金属(以 Pb 计)的质量分数 ≤	0.001		—		
砷(以 As 计)的质量分数 ≤	0.000 1		—		
^a A 型适用于消毒、杀菌及水处理等。 ^b B 型仅适用于一般工业用。					

笔者在审核中发现有个别企业搜集的次氯酸钠检测报告只能满足 bB 型的要求,没有关注重金属(以 Pb 计)和砷(以 As 计)。

在辅料描述中未关注具体的特性要求,而导致供应商提供的次氯酸钠不能说明满足食品方面的消毒杀菌。该企业经核实次氯酸钠的供应商

不具备生产 aA 型的次氯酸钠的条件。

综上所述，对原辅料描述的详略程度，关系到企业所生产的产品中食品安全风险的控制水平。

最终产品的描述内容是否适当，则关系到广大消费者的健康安全，以及企业的经营风险。如鸭产品依据的产品标准为：GB 16869-2005，但不能说满足了 GB 16869-2005 标准要求就能证明是完全合格的产品。根据近年来发现的问题，结合 193 号公告和 235 号公告的要求，应该关注氯霉素和呋喃代谢物等禁止使用药物的符合性。

三、食品安全管理体系策划和实施过程中应该注意问题:

1、对食品安全管理体系要按照持续改进的思路，不断加强法律法规及时有效搜集。制定适宜的控制措施，降低产品的风险。

2、识别的法律法规、要及时转化为各环节的控制手段，不要用行业内的潜规则，来回避和无视风险的存在。

3、法律法规的搜集应该全面，思路开阔，分析科学，方法合理，对危害的控制措施合理有效。

因此，法律法规识别的科学合理，是策划有针对性的食品安全管理体系的前提条件。

参考文献:

1、GB/T22000-2006

2、GB/T27341-2009

3、GB 14881-1994