

出口食品生产企业实行 HACCP 体系对监管的提 升和挑战

■ 霍昊 高云 叶森 天津空港出入境检验检疫局

摘要：以危害分析与关键控制点为核心的食品安全体系是现代食品工业中新兴起的安全管理体系，合理应用该体系可有效控制食品企业生产中所面临的风险。在出口食品生产企业中实行该体系为核心的管理方式，可以有效提升企业在食品安全方面的管理能力；在企业的监管工作中合理掌握并科学验证HACCP 体系，可提高监管的灵活性与实效性，收到事半功倍的效果。

关键词：食品安全 危害分析与关键控制点 管理体系

自2011年10月1日起，国家质检总局第142号令《出口食品生产企业备案管理规定》正式开始执行，与之相配套的《出口食品生产企业安全卫生要求》也于同日起生效。此两项规定作为对出口食品生产企业的监督管理的主要依据，对具体监管工作提出了新的思路与要求，也即：要求企业建立以危害分析与关键控制点（也即HACCP体系）为核心的食品安全卫生控制体系。

1 HACCP 体系起源

HACCP 是Hazard Analysis and Critical Control Point 的缩写，称危害分析与关键控制点。是一个以预防食品安全问题为基础的食品生产、质量控制的保证体系。HACCP 体系起源于20世纪60年代，体系建立的初衷是为太空作业的宇航员提供食品安全方面的保障，尽量减小可能出现的安全危害。在HACCP 管理体系原则指导下，食品安全被融入到生产工艺设计的过程中，而不是传统意义上的最终产品检测。经多年发展，HACCP 作为可提供事先预防作用的体系，逐步被越来越多的食品生产与管理部门认为是保障产品安全的有效措施。

2002年4月19日，中国国家质量监督检验检疫总局发布了第20号令，明确提出了《卫生注册需评审 HACCP 体系的产品目录》，第一次强制性要求7大类食品生产企业建立和实施HACCP 管理体系，将HACCP 管理体系列为出口食品法规的一部分。在142号令中规定，将不仅限于原有七类必须实施HACCP 验证的食品生产企业，而要求各类食品企业都要按照HACCP 的原理，建立起自身的卫生控制体系。

2 实行HACCP 体系对于监管工作的帮助与提升

帮助企业、监督企业实行HACCP 体系为核心的食品安全管理体系，对于出口食品生产企业的具体监督管理工作来说，主要意义体现在提升企业自身管理能力、加强监管工作时效性和持续性，以及将监管工作提前，预防系统型风险。

2.1 增强企业科学管理能力，突出监管工作重点内容

HACCP 体系所要求建立的食品安全卫生管理体系是一种具有较强规范性和较高持续性的管理方式，该体系的建立通常需要较为规范的食品卫生体系作为基础。

食品行业作为轻工行业，生产方式大都属于农产品初级加工，工艺复杂的深加工企业所占比例较小。多数出口食品生产企业受限于企业规模和传统工艺，仍保持着较为粗放的生产方式，或者简单、经验化的管理方式。这类传统管理方式虽然在工艺较为简单的生产中也可对产品质量起到规范作用，但是基于人为的管理方式，重经验轻制度，重命令轻体系，较为欠缺系统性和持续性。在该类型的生产和管理方式中，一般较为重视产品品质项目，对安全指标则关注较少，在监管过程中就出现了企业只关注生产，而安全指标由监管部门负责管理的“保姆”式管理情况，辖区内食品企业分类如图 1 所示。

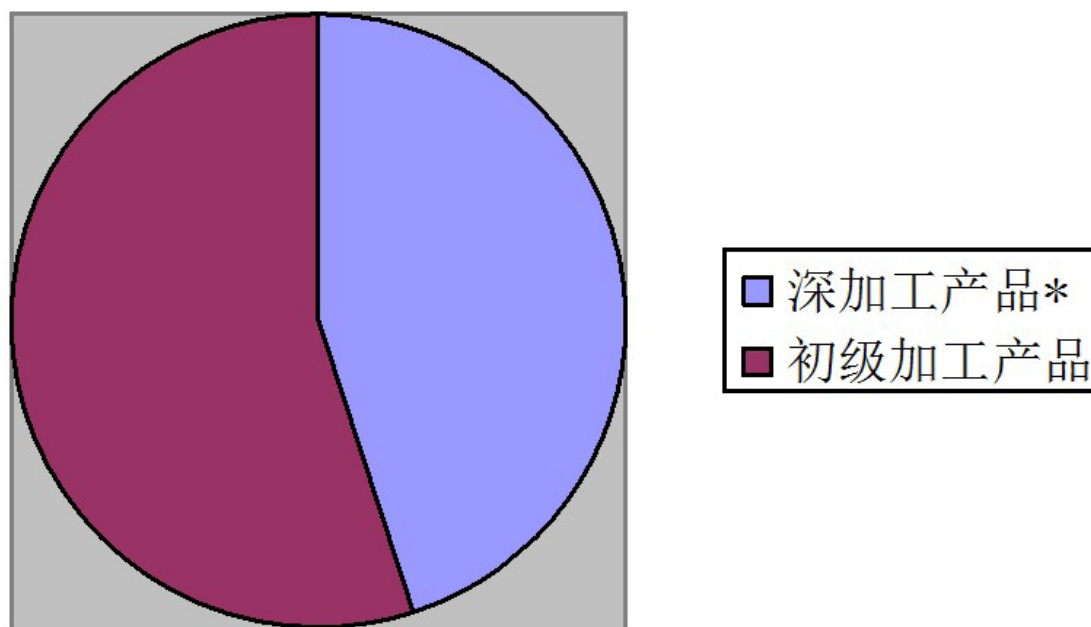


图1 辖区内食品企业分类图

* 深加工产品与初加工产品并无严格划分定义，在统计中主要以产品是否可直接体现原料物理状态作为依

据

实行以HACCP 为核心的管理体系，要求以HACCP 的严谨性和受控性覆盖从原辅料、添加剂、生产加工程序、追溯召回以及员工培训等涉及产品卫生安全的各个方面。该体系需要对于产品特性和工艺进行深入了解，分析找出产品本身或加工过程中易于引入危害、或者无法消除已存在危害的步骤，通过经验证的方法克服可能的危害。并将影响产品安全的关键步骤量化成为生产中易于掌握、具有良好操作性的指标。同时要求完整保存反应产品质量安全卫生控制情况的相关记录。

该类体系较为强调的是完备的制度，以持续的、稳定的管理方式，取代国内传统食品生产企业普遍产生的粗放的、经验化的、人为的管理方式，使企业的生产安全有较为长期稳定的管理保障。

这样的管理体系就给监管工作带来了一定的便利。在监管过程中，可以通过对关键控制点设置合理性、现场操作限值是否满足关键限值、关键点监控设备是否经验证等准确掌握现场生产情况，也就避免了监管缺乏重点的弊端。

同时，建立此体系使得食品安全主要防护内容成为具有自我完善力的制度，不单依靠企业管理者发现问题时发布命令进行改进。这一点也适用于监管工作中，通过监督企业执行体系，持续提高产品质量，而不是零敲碎打的间断改进小问题，避免头痛医头脚痛医脚的现象。

食品企业建立此管理体系，可协助企业在发展中真正实现、并体现出企业作为产品安全第一责任人的地位。

2.2 加强监管工作时效性、持续性

建立较为完善的食品安全管理体系，也可增强对企业监管的控制力并提供监管工作着力点。避免监管时进厂时间较短，间隔较长造成了解不够深入，或者企业通过临时装饰掩盖生产中存在的问题。

对于生产情况可以通过检查生产记录，并核对生产记录与某些环节实际操作的符合性来判断体系的实行情况与记录是否属实，通过此方式增强企业生产以及体系控制稳定性。

而且检验检疫部门的监管工作通常包含多种监管方式，内容也是包罗万象，从厂区卫生到生产布局、从原料验收到出厂检验、从检测设备到实验室管理等，要在较短的时间里审查企业所有环节是不现实的，也是

不经济的。重点关注质量关键点，也就是提高监管效率，扩大检查覆盖面的方式之一。

在工作中，我部门工作人员对建立HACCP 管理体系前后的监管工作进行了对比。建立体系之前，一次日常监管通常可查阅有效生产记录5 份左右，记录保存期限从2~8 周不等，记录之间偶有断档、批号衔接错误情况发生。建立HACCP 体系之后，一次日常监管可查阅有效关键点生产记录约为10 份，记录有效保存期限普遍在2 个月以上，且相对应产品关键点记录可有效回溯至成品批号、进料验收等环节。

2.3 预防系统型风险，降低不可控因素

标准化是产品质量稳定达标的门槛。食品行业由简单粗放型生产迈向工业型生产的分水岭是产品标准化，其主要依循的规律为：产品标准化 → 抽样检验 → 食品安全控制 → 合格食品。

随着食品工业的进一步发展，标准化的重点由终产品提前到了生产过程管理，其遵循规律为：管理过程标准化 → ISO 等体系 → 食品安全保障 → 合法食品。

后者主要不同既是将后置的产品检验标准改进为前置的体系标准，通过把关前移，在合理合法的体系保证下生产出“合法食品”。

食品企业生产中产生严重后果的风险来源于系统化风险，在某种产品出现不合法的追求暴利、恶性竞争时，其生产管理过程必然已经出现不符合食品安全规定和标准体系要求的问题，例如在原料采收等方面不遵循采购标准，使用劣质原料。结合企业生产实际，加强对于体系监管，及时发现管理上的漏洞，可在一定程度上降低系统风险。

3 实行HACCP 体系对于监管工作的挑战

3.1 科学掌握体系知识

HACCP 体系涉及方面多，概念抽象，对于生产的要求较为缜密。在监管中如要协助企业实行体系，并良好发挥该体系的作用，就要求监管人员对体系知识有深入了解。应在工作中增强对于HACCP 原理学习，多增加生产线经验，达到理论与实践结合。

3.2 深入了解产品特性

要了解某类产品的关键控制点，首先要深入了解该产品。产品的原料使用、消费方式、加工工艺千差万别，需要通过查阅资料、现场检查、口头询问以及书面调查等多种方式进行了解，寻找可能影响产品质量的主要因素。

总而言之，食品企业实行 HACCP 管理体系，对检验检疫监管工作既有便捷性也带来了多重挑战，应在工作中更加务实的进行学习，不断与实践的结合，提升监管工作质量。