

浅谈应用HACCP 原理监管食品企业过程中发现的问题及建议

摘要：随着一系列食品安全事件的发生，食品安全问题受到的关注程度不断提高。HACCP 作为世界公认的控制食品安全卫生的最有效方法，在食品生产企业得到了广泛的应用，为保证食品安全提供了有力的支持和保证，取得了显著的效果。笔者结合应用HACCP 原理对食品生产企业进行监管的过程中发现的几个问题进行了详细阐述，并针对发现的问题提出了几点建议和措施。

关键词：HACCP 食品安全 监管

■ 高国义 天津空港出入境检验检疫局

近年来，随着“三聚氰胺奶粉”、“牛肉膏”、“染色馒头”、“毒胶囊”等一系列食品安全事件的发生，食品安全问题越来越受到全社会的关注。这一方面反映出企业质量管理水平的滞后和诚信的缺失，另一方面也暴露出食品安全监管方面也存在着一一定的缺陷，食品安全监管水平亟待提高。HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 即危害分析和关键控制点，是一种对食品安全危害加以识别、评估以及控制的预防体系。HACCP 是建立在良好操作规范 (GMP) 和卫生标准操作程序 (SSOP) 的基础上的体系，其原理主要是通过通过对食品生产加工的各个环节进行危害分析，从而确定关键控制点和相关的关键限值，而后确立关键控制点的监控程序和当关键控制点失控时的纠正措施，最后建立验证程序和记录保持程序以确保 HACCP 体系的正确有效运行。

HACCP 的应用领域不断拓展，广泛应用于国内的食品生产企业，取得了显著的效果。目前，在国际上HACCP 被公认为控制食品安全卫生的最有效的方法。在对食品生产企业进行监管时，可以运用HACCP 原理对企业产品和生产工序进行分析，找出可能发生显著危害的关键点并进行重点检查，从而做到有的放矢，提高监管有效性。笔者就近年来应用HACCP 原理监管食品生产企业的过程中发现的问题及相应的建议做如下阐述。

1 发现的主要问题：

1.1 企业对HACCP 体系认识存在误区，“两张皮”现象较为普遍

监管中发现部分企业对HACCP 体系概念不清，认识上存在一定的偏差，在制定HACCP 计划时不结合企业实际的生产加工情况，照搬照抄其他企业的HACCP 计划，制定出的HACCP 不切合企业自身的实际情况，造成许多企业并没有真正运行HACCP 体系，HACCP 体系在指导企业生产和保证产品质量上也就没有发挥实在的作用，最终就形成了文件写的是一套，实际生产又是另一套的情况。

1.2 企业对HACCP 的理念理解不深入，制定的HACCP 计划有缺陷

监管中发现一些企业没有正确理解HACCP 体系的基本原理，对生产过程中可能发生的潜在危害分析不合理甚至遗漏，关键控制点的选取不科学，混淆关键限值和操作限值，关键控制点的监控程序可操作性差，关键控制点失控时的纠偏措施不当等情况屡有出现。

1.3 企业员工缺乏培训，使得HACCP 计划不能得到切实有效的贯彻执行

监管中发现部分企业对员工特别是新入职人员的培训较少，员工对HACCP 体系的原理和运行缺乏必要的了解，对HACCP 体系建立的必要性和优越性知之甚少，长此以往造成员工严格执行企业质量管理体系的自觉性较差。由此出现了企业的管理者认为企业已经建立并运行了HACCP 体系而实际上由于培训不够加之部分企业人员流动性较大等原因，HACCP 体系并未切实有效地运行，潜在危害和关键控制点没有得到有效的预防和控制的局面，无形中大大增加了产品的质量风险和日常监管的难度。

1.4 相关记录不规范或与实际情况不符

记录的真实性和有效性是质量管理体系正常运行的重要保证。监管中发现部分企业的记录填写存在着不同程度的不规范情况，有些记录表格的设计不能客观全面地反映生产加工情况，没有体现“5W”原则，有些表格的设计可操作性不强。较为普遍存在的问题则是很多记录的真实性令人怀疑，不同负责人员的签字千人一体，代签漏签现象多见。这些现象的出现使得记录无法客观真实地反映企业质量体系的运行情况，企业也就无法根据实际生产情况和出现的问题对现行HACCP 体系进行评估并做出必要的调整或更新，这在很大程度上影响了企业质量管理水平的提高。

2 几点建议

2.1 企业应纠正对HACCP 理解上的误区，制定切合实际的HACCP 计划并严格执行

企业应对HACCP 体系有正确的认识，建立HACCP 体系不是赶时髦，HACCP 体系确实可以有效地保证产品的质量，但它又不是万能的，而且它的建立是有前提条件的。企业应在熟悉自身产品特点和生产工艺流程的基础上制定切合自身实际的HACCP 计划，切实把体系建设和企业的生产实际紧密结合起来，杜绝“两张皮”现象，在“实用”和“有效”上下工夫。HACCP 计划一旦确立，就应严格执行，使其真正发挥规范生产、确保产品安全的效果。

2.2 企业应提高对HACCP 的认识水平，制定出科学、合理的HACCP 计划

企业对生产过程中可能出现的潜在危害的分析应做到合理恰当不遗漏，关键控制点的确定应准确科学，当显著危害能被预防或能被消除或能被降低到可接受水平时的那些点，才能被确定为关键控制点，必须做到依据充分、判定准确。此外，还应分清关键限值和操作限值，增强监控程序的可操作性，关键控制点失控时的纠偏措施要得当等。只有这样，才能抓住HACCP 体系确定、预防、控制显著危害发生的本质，避免所建立的HACCP 体系在实际应用中出现偏差，从而降低食品的安全风险。

2.3 企业应结合生产实际的变化随时对HACCP 体系进行更新

HACCP 体系不是一成不变的，企业应根据自身生产实际的变化对HACCP 体系进行修改和补充，对各种危害的评估以及对关键控制点的选取等都应随着原辅料的选择、设备设施、加工工艺等生产实际的变化而变化，任何产品、生产条件、人员等的变化都可能导致HACCP 体系的变化。当生产情况发生改变时，企业应立足HACCP 体系原理，重新进行危害分析和风险评估，围绕新的潜在危害和关键控制点补充和完善HACCP 体系文件，确保HACCP 体系的持续有效。

2.4 企业应加大对员工特别是新入职人员的培训力度和频次

监管中发现企业普遍存在重认证轻保持的问题。认证前，企业全力以赴地准备，集中人力物力确保认证通过，而获证后，企业就放松了内部管理，特别是普遍忽视了对员工的持续性培训这一极其关键的环节，

工作人员未按照制定的HACCP 计划程序规范操作，导致HACCP 体系运行有效性大打折扣。因此，企业应持续加强员工的培训，加大力度和频次，可采取多种形式，如专家讲座、老员工谈体会讲经验、企业之间的相互交流培训等等。通过培训，使员工明确自己在HACCP 体系中的工作职责，即做什么，怎么做。此外，通过培训还可使员工认识到实施HACCP 体系的重要意义，在实际工作中更好地践行HACCP 的理念。

2.5 合理监管，帮助企业提升质量管理水平

行政主管部门应制定合理的监管计划，选取恰当的监管重点，在日常监管中重点检查企业HACCP 体系运行的有效性，进行符合性验证，查找出企业管理体系中存在的不足，对薄弱环节进行有针对性的重点检查，如发现企业未按照制定的HACCP 计划安排生产，不能持续保持体系运行的，应督促其制定相应的整改措施并限期完成，同时，监管部门还应帮助企业深入分析问题发生的原因和规律，并加大宣传的力度和监管的频次，提升企业的质量管理水平，避免类似的问题再度发生。

随着全社会对食品安全问题的重视程度不断加大，提高食品安全质量管理水平势在必行。HACCP 体系为食品质量安全提供了有力的支持和保证，通过认证的企业也具有了较强的市场竞争力。行政主管部门和食品生产企业要相互配合，共同努力，不断加强HACCP 体系的研究和实践，使HACCP 体系在我国食品生产领域发挥更加巨大的作用。

参考文献

- [1] 牛智有，齐德生. 食品安全性与HACCP 体系[J]. 粮油加工；2009 年第7 期.
- [2] 杨萍，盛学文. HACCP 在安全食品生产中应用研究[J]. 农业与技术；2005 年1 期.
- [3] 刘先德；段启甲；余锐萍. 我国目前HACCP 应用存在的问题和对策[J]. 食品科学；2007 年第5 期.
- [4] 吕青，苏大路，吕朋等. 美国 HACCP 体系法律法规建立与实施的研究[J]. 安徽农业科学；2008 年第1 期.