

# 海南辖区出口企业HACCP

## 体系现状、问题和对策研究

■ 陈建兴 吴淑良 海南出入境检验检疫局

**摘要：**本文介绍了海南辖区出口食品企业建立HACCP 体系的基本情况，对在辖区HACCP 体系验证审核实践中发现存在的四个主要问题进行了阐述和分析，为保证HACCP 体系的有效运行，提出了四个方面的建议和对策。

**关键词：**出口企业 HACCP 体系 问题和对策

食源性疾病一直是全球人类所面临的重要威胁，食品安全问题严重威胁人类健康。HACCP 体系作为一种以预防为基础的食品安全生产、质量控制保证体系，它的先进性、预防性和重要性已得到国际食品行业的公认并被广泛应用。目前我国已将 HACCP 体系在罐头类、水产品类、肉及肉制品类、乳制品类等七类食品的出口加工企业强制性实施并已取得良好的成效。

### 1 海南辖区出口生产企业建立HACCP 体系的现状

目前海南辖区出口食品企业有企业74 家，绝大部分为中小型食品企业，企业性质涉及国有企业、民营企业、台资企业等，其中建立HACCP 体系企业51 家，涉及水产品类、罐头类、肉制品类等，检验检疫机构对30 家输美水产品HACCP 验证企业发放了验证证书。海南省2012 年出口水产品13.8 万吨，出口额5.3 亿美元，海南省罗非鱼及其制品出口量全国第一。

调查中发现，海南辖区大型出口食品企业较少，从加工能力看，主要以农产品粗加工为主，精深加工度不高，综合利用程度差，产品科技含量与附加值低，在市场中竞争力不强。食品企业总体规模仍然很小、生产集中度还不够高，人员流动频繁，较难形成稳定的生产队伍。

### 2 HACCP 体系审核中存在的主要问题

在对辖区HACCP 体系验证审核实践中发现存在的主要问题有：

#### 2.1 部分出口美国水产品企业危害分类仍未调整

美国 2011 年颁布的《FDA 食品安全现代化法》要求食品企业识别、评估的可预见危害中，包括生物的、化学的、物理的和放射性危害，以及天然毒素、农药、药物残留、腐烂、寄生虫、过敏原和未经批准的食品和色素添加剂。这表明美国 FDA 已不再将食品危害简单地分为生物的、化学的、物理的三类。海南检验检疫机构在对辖区出口美国水产品企业进行HACCP 体系验证时发现，部分企业对食品危害分析仍停留在生物、化学、物理这三类上，危害分析不全面，因此，输美水产企业应对照美国《水产品HACCP 指南》第四版，对自己产品的危害分析表进行重新制定，每个加工步骤都要分析所识别出来的若干个潜在危害，而不再是传统的三类危害，并结合企业自己的实际情况，制修订自己的 HACCP 计划表。

#### 2.2 对实施 HACCP 体系不重视，计划缺乏针对性

作为水产品出口企业备案的必备体系，部分企业把获得 HACCP 证书或通过 HACCP 验证作为主要目的，而对 HACCP 原理不熟悉或理解不到位，HACCP 体系文件不完善，没按实际去编写，照抄别人的版本，导致指导性和可操作性不强。比如水产品企业有的原料是从备案养殖场收购的，有的原料是从国外进口的，这样原料验收作为CCP 点监控的内容就会有所不同，而企业却用同样的记录和验证措施，缺乏针对性。部分企业产品名称不具体，往往一个水产品计划就涵盖了所有品种，没有对每一个产品逐一进行危害分析和制定 HACCP 计划，如金枪鱼、马鲛鱼、鲹鱼等含组胺类水产品与不含组胺

的产品危害分析和关键控制措施是不同的，养殖水产品需要分析环境化学污染物和养殖用药危害等，HACCP 计划的名称笼统不清晰将导致关键控制点（CCP）监控可操作性差，验证措施不全等诸多问题，存在安全隐患。

### 2.3 关键控制点（CCP）和关键限值（CL）设置及监控不合理

部分企业在关键点的选择上存在着许多不合理的方面，比如将水产品生产工艺的要求当作关键点来控制，HACCP 原理中关键控制点主要是来控制食品安全显著危害的发生，而生产工艺的要求主要是控制产品质量的好坏，两者有本质上的不同。有的企业虽然已经建立了以原料验收、温度控制、金属探测等作为 CCP 点，但对 CCP 点监控手段不科学。比如原料验收环节，部分企业仅凭供应商的用药声明验收，没有充分考虑原料来源的复杂性，没有对供应商进行充分的评估，缺乏对养殖场的有效监管。有的将关键限值与产品的质量指标相混淆的现象，简单地把进口国对水产品的一些质量指标和贸易要求列为关键限值，并将相关工序作为 CCP，比如将美国对虾仁产品中的亚硫酸盐指标（100mg/kg）作为原料接收 CCP 的关键限值，将欧盟对虾仁产品中磷酸盐的指标（0.5%）作为添加剂浸泡环节的关键限值，如果海捕虾原料中含有亚硫酸盐，则亚硫酸盐在虾类产品中应视作显著危害，其关键限值应是“含亚硫酸盐的产品必须在产品包装上有亚硫酸盐存在的标识”，至于海捕虾原料中亚硫酸盐含量具体是多少，则是产品加工工艺控制的范畴。

### 2.4 记录管理不规范

HACCP 计划要求建立完整的文件和记录保持程序，包括危害分析工作单、HACCP 计划表、对关键控制点的监控记录、纠偏措施和验证记录等，以证明 HACCP 体系按照计划的要求有效的运行，证明实际操作符合相关法律法规要求，而部分企业在 HACCP 的应用过程中常常不太重视建立完备的文件和记录保持程序，导致 HACCP 体系运行的各类记录不规范、不真实或符合性差，缺少必要的内容，现场不做记录，事后再补或是应有的记录没有记录，现场监控 HACCP 已经发生偏离，或缺乏纠偏记录或更无纠偏措施，档案管理混乱，编目不合理或丢失现象也时有发生。

在 HACCP 验证中实际存在的问题还包括人员的培训与激励程度不够、SSOP 执行不到位、对食品源头缺乏有效的控制、员工流动频繁、把重点放在危害分析和确定关键控制点上，忽视监控、纠偏和验证程序等问题。

## 3 对策与建议

针对存在的问题，为保证 HACCP 体系的有效运行，可以采取的措施和对策包括：

### 3.1 强化 GMP 和 SSOP 等基础计划

HACCP 不是零风险体系，GMP 和 SSOP 等基础计划的实施，是 HACCP 体系有效运行的保障，HACCP 只有在良好操作规范(GMP) 和卫生标准操作规范(SSOP)、员工培训计划和产品召回计划等前提条件达到要求的基础上才能有效运行，因而做好前期工作至关重要。水产企业大部分为劳动密集型企业，规模小、卫生状况差，特别需要注意的是水质安全、有毒化合物的标识使用和管理、人员卫生、各类生产设备实施的清洗消毒和交叉污染的防止等问题。

### 3.2 加强人力资源建设

人才因素是 HACCP 实施的重要基础，因此，在实施官方验证时，应着重对 HACCP 小组成员素质的考核和评估，从人员素质、人数、岗位、专业等各方面进行综合评估，企业要采取多种方式，实现全员培训，通过培训从而使员工真正理解企业建立 HACCP 的益处和重要性，真正学会在实际工作中应如何规范操作。HACCP 组长应具备较高的综合素质和食品生产加工的实践经验，熟悉国内外有关法律法规及本企业产品的专业知识，小组成员应经过经常性的专门培训，熟知 HACCP 原理及应用知识，各司其职，互相配合，形成联动机制，从而整体推进企业 HACCP 体系各环节的有效执行。

### 3.3 制定主要类食品 HACCP 体系指南

我国出口食品企业已开始应用了 HACCP 技术，但缺少各行业具体的 HACCP 指导，可以效仿《美国水产品 HACCP 指南》，组织人力和物力对实施 HACCP 的食品品种、基础条件、加工方法、危害种类、管理方式、拟消费群体等进行深入研究，对各类生产加工食品可能的关键控制点和危害因素进行调查，阐明生产加工中关键控制点和危害因素的验证与控制措施和条件，提出一套我国食品企业 HACCP 实施指南和应用模式，为中小企业实施 HACCP 体系提供专业知识支持，使我国各类食品企业建立 HACCP 体系有依据可循。

### 3.4 从源头上控制食品的安全

从源头上控制食品的安全，关键是要加强对危害产生的源头加以控制，即加强对种植和养殖环节的控制，HACCP 体系主要以食品加工厂为对象，对生产加工过程中的危害进行

分析和控制，达到消除危害或将危害减少到可接受水平。在此过程中，虽然对食品生产过程、生产环境、生产人员及原料等环节进行全面控制，但对原料的控制往往是以验证为主，所以要抓源头管理，对疫病、药残发生的根源进行分析，然后在种养植过程中采取措施进行重点控制，健全原料基地的农药、兽医残留监控体系和疫情疫病防控体系。

参考文献：

- [1] 毛 薇.中小食品企业采纳HACCP 体系存在的主要问题和解决对策. 商场现代化,2011(5):38.
- [2] 杜治琴, 黄飏, 张卫民, 徐娇.HACCP 实施中易忽视问题的探讨.中国食品卫生杂志,2003(5):422-425.
- [3] 成黎, 耿晓海. 我国小型食品加工企业HACCP 体系实施状况分析. 食品与机械,2009(5):146-149.
- [4] 朱光富, 朱江沁唯.HACCP 体系监控、验证与官方监管. 认证技术,2011(3):52-53.
- [5] 吕青, 顾绍平, 张明, 成十周. 美国食品防护计划与 HACCP. 食品科技,2009(1):232-235.