

输美热加工禽肉 HACCP 等效性研究与对策

■ 冯冠 河北出入境检验检疫局燕郊办事处

摘要：本文以美国农业部食品安全检验局（FSIS）多次对我国热加工禽肉 HACCP 体系实施等效性评估审核，通过我国热加工禽肉生产 HACCP 运行及官方 HACCP 验证监管现状，结合美方等效性评估的具体要求进行对比分析，得出我国 HACCP 体系运行国际化接轨的具体措施。

关键词：热加工禽肉 HACCP 对策

1 HACCP 体系的等效性评估

在 FSIS 对我国热加工禽肉官方监管审查的六个同等级别的体系中，HACCP 体系要求每个官方机构都必须制定、实施和维护 HACCP 计划。我国官方根据《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系及其应用指南》GB/T 19538-2004，国家质检总局 HACCP 体系及其应用准则以及《危害分析及关键控制点 (HACCP) 体系及其应用指南》SN/T 1252-2003，HACCP 体系及其应用准则的规定进行监管，总局通过要求经营者遵守 HACCP 体系规则行使其合法权力。

审核人员对 HACCP 的要求是以食品安全法，2009 中的条款为依据，条款规定，生产者必须确保机构收到的食品原材料、食品添加剂、食品相关产品必须附有食品安全证书。并进一步要求生产者核实其供应商的执照及相关证书。

2 HACCP 等效性评估审核分析

2.1 生物危害分析

美方曾在 2010 年的审核中提出：6 个接待检查的企业中的 2 个企业发现，工厂虽然对熟区生产环境采取了卫生控制监督，但在进行危害分析时没有明确把单增李斯特菌识别为潜在、有可能发生的生物性危害。

国家质检总局制订的《出口禽肉产品微生物监控计划》参考了美国相关的法规指令、危害分析控制指南，明确要求热加工禽肉企业和官方机构对热加工之后的环境进行取样检测、监控李斯特菌。同时总局正在制定热加工禽肉危害分析和控制指南，明确要求在热加工之后的环境中必须把单核细胞增生性李斯特菌识别为潜在、有可能发生的生物性危害。

2.2 热保持生产环节

美方在某些热加工禽肉企业发现，这些企业没有对经过热加工处理产品的热保持生产环节进行危害分析。但是该问题同样发生在 2010 年的审核过程中，美方发现在 6 个接待检查的企业中只有 2 个企业存在该问题，因而不能扩大到所有企业乃至整个我国。中方认为该问题属于个别现象。

我国为尽快实现对美出口禽肉，国家质检总局在制订中的《出口禽肉产品微生物监控计划》中将涉及监控

沙门氏菌、单核细胞增生性李斯特菌、蜡样芽胞杆菌等。另外，检验检疫机构将指导企业进行对加热后产品热保持过程进行全面的危害分析，并提供相应的支持性材料，证明可有效避免此潜在危害，如要求2小时内降温至21℃等。

2.3 HACCP 计划

美方发现在某个热加工企业，生产流程图中忽略了某加工步骤，导致整个加工过程的危害分析中不包括该加工步骤。检验检疫机构的监管人员也没有发现该HACCP 计划的不完整。

官方监管人员将指导企业对每种加工产品进行全面的危害分析，进一步完善HACCP 计划。检验检疫机构对出口肉类企业每年有两次定期监管和HACCP 体系验证活动，同样在认监委的组织下还会开展对上述企业认证有效性的检查，规范和督促企业完善自身的HACCP 体系和具体的HACCP 计划书。

2.4 HACCP 国家标准

美方认为 GB/T 19538-2004《危害分析与关键控制点(HACCP) 体系及其应用指南》虽然规定了对 HACCP 体系的要求，但没有要求食品加工企业把把预防措施作为纠正措施的一部分，以防止偏离关键限值的再次发生。

GB/T 19538-2004《危害分析与关键控制点(HACCP) 体系及其应用指南》与美国FSIS PART 417 要求是等效的：

(1) GB/T 19538-2004 是等同采用国际食品法典委员会标准(CAC/RCP 1-1969 ,REV 3 1997 ,AMD 1999)，符合国际惯例，是世界上许多国家都采用和推广的。

(2) GB/T 19538-2004 中3.4“ 纠偏行动 (corrective actions)”定义为中提出要求：到发生偏离关键限值时，必须采取纠正措施 (corrective actions)。根据标准的定义和相关的培训教材[如：在《我国出口食品卫生注册管理指南》的培训教材 (P108 ，我国对外经济贸易出版社2000 ，ISBN 7-8004-797- 0) 中对纠正措施进行了详细描述]，其纠正措施 (CA) 就包含应采取预防措施，防止再次发生的意思和要求。实际上美国9 CFR PART 417.3 也是提出采取纠正措施 (corrective actions) 的要求。

(3) 美国FDA 在果蔬汁、水产品HACCP 法规中也只是提出“发生偏离关键限值时，必须采取纠正措施”，也没有再单独要求“采取预防措施，防止再次发生偏离”。

(4) 本次审核是“等效”，而不是“等同”，在中方的培训材料中、企业具体实施中，大都采取了纠正措施，包括“防止再次发生”。

3.5 HACCP 体系的官方监管

美方发现我国某热加工禽肉企业所采用的HACCP 体系的法规监管力度不够，部分企业的流程图设计

不充分和未能识别生物危害性均未被官方察觉。

中方认为此属个例。我国各地均在制定热加工禽肉危害分析和控制指南，同时明确要求企业在热加工之后的环境中必须把单核细胞增生性李斯特菌识别为潜在、有可能发生的生物性危害。指导企业对每种加工产品进行全面的危害分析，进一步完善HACCP计划，并加强对检验检疫监管人员的培训和监督检查。

3 我国官方HACCP 监管现状

法定权限和食品安全法规涉及到的法律权威和监管框架由国家质检总局加以利用，做出与美国组织并维持的此类家禽监管体系同等的规定。综合文件评审的结果表明，检验体系提出了对家禽加工检验活动、厂房建设、不宜食用和废弃物控制以及对官方企业的日常检验和定期监督评审的要求。

我国HACCP相关的法规和标准明显遗漏有关预防措施的要求，加上官方机构对企业缺乏监督管理，造成我国官方主管机关对HACCP要求执行能力方面存在系统性发现或者问题发现，最终不能确保出口到美国的家禽类产品的安全。

尽管有些企业的HACCP建立、实施、和保持存在不足和问题，有些检验检疫官员的对企业的监督管理存在不到位的现象，但中方有关HACCP法规、标准与美方FSIS的法规基本等效，正如2004、2005年美国检查我国的报告中所描述：“接待企业按照有关要求建立和实施HACCP体系，基本上符合要求。

4 HACCP 体系运行的国际化接轨

如果中国的企业希望将禽肉产品出口到美国，建立并运行一套符合美方要求的HACCP体系至关重要。通过分析我国热加工禽肉企业实际生产规范、环境卫生状况、生产工艺、操作规程等与国际通用的HACCP、SSOP以及良好操作规范(GMP)、质量保证体系(QA)、良好饲养规范(GHP)、良好的屠宰指南等等规范性文件的差异，配合企业根据美国法规要求制定一套可行性强的HACCP计划书，并加以多次模拟演练，或结合实际情况直接在出口其他地区的产品中加以应有，以期建立符合美方要求的HACCP监控体系并进而提出解决我国热加工禽肉生产企业与国际化接轨问题的具体对策。

参考文献

- [1] 《美国联邦禽产品检验法》. (21U.S.C. 451 ekseq.).
- [2] 《美国联邦禽产品检验法规》. (9 CFR部分381).
- [3] 《美国联邦肉类检验法规》. (从 9 CFR部分301到结尾).
- [4] 《联邦肉和禽类产品检验法的法定要求》 (9 CFR Parts416、417、424、441、500).
- [5] 美国USDA 指令5000.1 修订版: 企业食品安全体系的官方验证指南.
- [6] 国家质检总局2011 年第136 号令《进出口肉类产品检验检疫监督管理办法》.
- [7] 国家质检总局《关于提交对美国有关审核我国禽肉屠宰和热加工体系报告草案评议意见的函》.
- [8] GB/T 19538-2004《危害分析与关键控制点(HACCP) 体系及其应用指南》.
- [9] SN/T 1252-2003《危害分析及关键控制点(HACCP) 体系及其应用指南》