

# 出口食品生产企业备案制度及建立和实施HACCP 管理存在的问题和解决方法建议

■ 于宝峰 唐山出入境检验检疫局201

2013 年增刊

**摘要：**HACCP 是识别评估和控制食品安全的显著危害的体系，良好农业规范（GAP），是以农产品生产过程质量控制为核心的质量保证体系，本文对 HACCP 体系与 GAP 管理体系相结合在供港蔬菜生产中应用进行了探讨，将两个管理体系进行有机结合，保障蔬菜及其加工的安全。在源头上把住供港蔬菜质量安全，并得到香港渔农署及蔬菜统营处的认可。

**关键词：**食品生产企业备案 HACCP 问题 建议

食品安全卫生问题是各国关注的一个重大问题，随着社会科技进步，人们对其有了更加深刻的认识和理解，食品安全问题既关系到公众身体健康又关系到生态环境和社会的可持续发展。按照《食品安全法》我国对出口食品企业实施备案管理制度，要求企业建立和实施以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全卫生控制措施，并保证体系有效运行，全面推行HACCP 管理理念，企业为了与国际接轨，多数企业获得ISO9000、ISO22000 及HACCP 认证，由于备案要求 HACCP 验证与HACCP 认证审核依据不同，企业对各管理体系理解不足，致使一个企业存在多个质量管理体系，企业操作人员和评审人员困惑。

## 1 我国的出口食品企业备案管理制度源于出口食品生产企业卫生注册工作

1.1 出口卫生注册工作的起源。我国的出口食品卫生注册工作起源于20 世纪70 年代，原商检局向联邦德国提交了24 个肉类加工厂及注册代号，1983 年德国派兽医首次到我国检查工厂，因工厂卫生条件不符合该国有关法规要求，取消了我的24 家工厂注册编号，后经整改，1985 年德国恢复我加工厂注册，这标志着我国卫生注册工作的起源。

1.2 出口卫生注册制度的建立和发展。1984 年7 月16 日，原商检局与卫生部联合发布了《出口食品卫生管理办法》，对出口食品厂、库和出口食品进行卫生监督和检验，并实施出口食品厂、库卫生登记注册制度。同年10 月15 日，原商检局发布了《出口食品厂库注册细则》和《出口食品厂库最低卫生要求》。对13 类出口食品生产企业实行卫生注册。2002 年4 月19 日国家质检总局发布20 号令，《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》，自2002 年5 月20 日起实施。将《出口食品厂库最低卫生要求》变更为《出口食品企业卫生要求》，将注册种类扩大到20 类。其中6 类产品需实施HACCP 验证。并强调加强日常监管，对企业实施动态管理。

1.3 出口食品企业备案管理制度。自2009 年6 月1 日起施行的《食品安全法》规定，国家鼓励食品生产经营企业实施危害分析与关键控制点体系，出口食品生产企业应当向国家出入境检验检疫部门备案。为此国家质检总局发布第142 号令《出口食品生产企业备案管理规定》并于2011 年10 月1 日起实施，国家认监委发布第23 号公告《关于发布出口食品生产企业安全卫生要求和产品目录的公告》，规定22 类产品生产企业需进行备案，7 类产品需验证HACCP 体系。

1.4 卫生注册与备案的区别。备案产品种类由20 类增加到22 类，需验证HACCP 体系的产品由6 类增加到7 类，此外有五方面的不同。

1.4.1 强调企业主体责任的落实，企业承诺符合进口国要求并进行自查，每年提交年度报告。

1.4.2 全面推行HACCP 管理理念。企业应建立并有效运行以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全卫生控制体系。

1.4.3 根据风险简化了备案程序。兼顾风险原则和行政效率，直属检验检疫机构可以适当简化备案程序，对已经取得食品生产许可、产品风险程度较小等情形的出口食品生产企业，仅进行备案申请材料文件审核。

1.4.4 采用有效的社会第三方认证等符合性评价结果。经检验检疫机构确认，有效的第三方认证等符合性评价结果可以采用。

1.4.5 更加注重与地方政府合作与沟通。将有关出口食品生产企业备案工作情况向所在地人民政府通报。

## 2 官方验证与认证之间的关系

2.1 相同点在于确认企业HACCP 体系的充分性、适宜性和有效性，即危害分析充分、CCP 选择合适、CL 制定依据充分、CCP 监控有效。

2.2 不同点是评审依据不同：官方验证依据是CAC《HACCP 体系及其应用准则》。验证活动包括HACCP 体系和记录的复查、偏离和产品处置的复查、证实CCP 点处于受控状态。

认证依据是GB/T27341《HACCP 体系 食品生产企业通用要求》和GB14881《食品企业通用卫生要

求》。

2.3 官方验证是行政执法行为，涉及市场准入，需验证HACCP 体系的产品有7 类。认证是企业自愿行为。

### 3 出口食品生产企业建立和实施HACCP 体系存在的问题

目前许多出口食品生产企业按照法规要求建立了HACCP 体系并经过了官方验证，有的通过了第三方认证，据对唐山市57 家出口食品生产企业调查，共获得HACCP 证书24 份、ISO22000 食品安全管理体系证书9 份，获得认证企业比例为57.9%，但是因评审依据不同，企业如何将备案要求和认证要求相统一，建立和实施HACCP 体系管理还存在许多问题。

3.1 因对备案文件要求和认证标准理解不足，企业存在多个管理体系，文件化体系存在多种版本。企业安全质量管理及体系管理人员不理解各种管理体系的内在联系和管理体系要点，往往针对不同的目的，参照不同的要求、标准编写了不同的管理体系，如针对企业备案要求，参照国家认监委发布第23 号公告中《出口食品生产企业安全卫生要求》编写一套安全卫生管理体系文件，针对HACCP 认证，编写一套HACCP 管理文件，针对ISO9000 质量管理认证，又编写一套质量管理体系文件，各种管理文件之间没有内在联系，又同时存在，致使操作人员无所适从。

3.2 专业人才缺乏，人员素质不高。出口食品生产企业生产的产品技术含量不高，从业人员受教育程度低；食品生产专业技术人员、检验检疫人员和内审员匮乏。企业管理和生产人员缺少系统性、经常性、有效性的食品安全知识培训。唐山市出口食品生产企业57 家调查，HACCP小组人员337人，其中硕士1人，占0.3%、大学本科43 人，占12.8%、中专以下人86.9%。

3.3 体系相互抄袭，千篇一律。在建立和实施HACCP 体系过程中，由于企业管理人员对原理解不充分，不能结合产品特性和本工厂实际情况进行危害分析和制定预防措施，有的为了认证需要，抄袭别的工厂的管理文件，造成人力、财力浪费，起不到食品安全管理的预防作用。

3.4 体系空洞，存在两张皮现象。企业根据备案、认证等不同目的建立了文件化的HACCP 管理体系，

但是与实际生产过程控制不同，管理体系变成了空壳，实际运作是另一套管理文件。

3.5 企业内审过程形同虚设，起不到监督检查作用。企业缺少内审人员，每年的内审过程往往是走过场，不能发现企业管理体系存在的问题，也不能制定有效的纠正和预防措施。

3.6 企业功利性明确，没有真正建立和实施以HACCP 为核心的质量管理体系。许多企业尤其是小型食品加工企业，为了应付检查或为了认证需要，找人编制一套管理文件，实际生产过程并不运行该体系。

#### 4 解决当前备案企业HACCP 体系存在问题的方法建议

要从企业自身、监管部门和认证咨询审核三方面入手，各司其职共同努力，促使企业建立和实施符合实际的质量管理体系。

4.1 食品生产企业应牢固树立质量安全企业主体责任意识，增强社会责任感，积极建立和实施与本企业生产实际相符的管理体系，加强人才建设和人员培训工作，当前食品生产市场竞争激烈，建立和实施以HACCP 为核心的管理体系需要有熟悉安全质量管理和食品加工技能的管理人才，又需要一只了解安全卫生知识和熟练操作的队伍；加强培训，企业要结合生产实际进行不同层次的进行培训，对管理人员注重HACCP 原理、安全卫生知识及管理知识培训，对操作工注重安全卫生知识、操作技能、纠偏措施等培训。

4.2 食品生产监管部门严格按照有关要求监督管理，加大执法力度，把食品质量和安全质量监管落到实处，加重对生产假冒伪劣食品的处罚力度，严格落实日常监管和定期监管制度，对严重不符合安全卫生要求的企业取消备案资格。

4.3 认证咨询及评审机构严格按照标准咨询和审核，咨询和评审机构要靠质量和信誉赢得市场，规范咨询和评审行为，帮助企业提高管理水平，帮助企业建立和实施符合法规、标准要求与生产实际符合的管理体系，实现增值服务。

HACCP 体系是一套行之有效的以预防为主的食品安全质量管理体系，只要通过生产企业增强安全意识、引进人才、加强培训，监管部门加强监管，认证咨询和评审机构严格按照有关法规、标准进行咨询、评审，我国的生产企业就能进一步提高管理水平，杜绝发生食品安全质量事故。