

浅谈提高官方HACCP 验证工作有效性的几点经验

■ 袁琳 深圳检验检疫局沙头角分支局

摘要 :笔者结合以往HACCP 验证工作经验,从强化现场动态审核、关注产品工艺细节、提高企业HACCP 记录内容真伪判别能力等三方面提出了提高官方HACCP 验证审核有效性的方法。

关键词 : HACCP 验证 经验

依据《出口食品生产企业备案管理规定》以及国家认监委2011 年第23 号公告等要求,检验检疫官方需每年一次对出口肉类、水产等六类食品生产企业进行HACCP 验证,同时,符合官方验证要求也是这六类企业出口食品企业备案资格得以延续的必要条件。通过有效实施官方HACCP 验证工作对确保上述企业HACCP 体系科学有效运行,出口食品安全卫生,进而促进企业HACCP 计划持续改进是至关重要的。然而从本人以往验证工作经历看,受验证过程时间有限、企业HACCP 计划相关人员能力不足、以及少数企业存在蓄意隐瞒事实真相行为等诸多客观条件限制或干扰,官方验证工作的有效性在某些方面还存在不足,仍具有改进空间。

1 验证工作一定要重视对生产动态的考核

HACCP 验证工作步骤多、内容繁琐,工作量很大,同时,出于控制行政执法成本需要,还常与GMP、SSOP审核合并进行。在考核时间有限的情况下,验证工作容易陷入顾此失彼、慌乱无序的境地。为确保工作进度,许多情况下考核组不得不将验证工作的重点放在对企业HACCP 监控、纠偏、验证记录等资料的审核上,而将生产现场审核的主要精力用于对GMP、SSOP 的考核,涉及HACCP 的内容只得沦为配角。这是一种典型的本末倒置做法,因为动态环境所反映的信息比静态更加丰富。通过认真细致观察CCP 监控人员操作的全过程获取的信息量是审核枯燥抽象记录所不能比拟的。通过观察,可快速、直观地考查企业是否按HACCP 计划规定的频率、流程落实CCP 监控,现场记录是否与实际操作相一致等等,这些信息对判断企业HACCP 体系是否有效运行是极为重要的。因此,重视对生产动态的考核不但不会降低验证工作效率,反而可起到事半功倍的效果。

2 反复推敲、核实企业各生产工艺环节细节,全方位、细致考查HACCP 体系有效性

HACCP 验证是对企业涉及食品安全卫生控制的一系列实践活动有效性进行考核的行为,由此决定了该行为本身也具有很强的实践性。反复推敲甚至模拟企业生产各工艺环节,特别是与CCP 有关的工艺环节的实际操作细节是有效实施验证工作的必要手段,但许多考核人员因碍于该项工作过于繁琐、耗时而未能切实落实。

通过上述工作方法除可对企业产品工艺流程图的准确性进行精确评价外,还可发现许多易被忽视的细

节问题。例如，在本人经历的一次验证考核中，官方考核人员观察企业人员用现场正在生产的产品演示金属探测，未见异常，然而当考核人员从企业暂存库取出一件不同包装规格的产品再次进行模拟金属探测时却发现该产品因体积过大而无法通过金检机。据以往审核经验，企业存在的此类问题不在少数，例如：半成品不同部位在各工艺环节的温度变化对确定产品温度探测方法的影响，加工堆放在操作台上的同一批半成品所需的时间与产品中心温度变化的关系等等。对于此类看似细节但关乎产品安全卫生的敏感问题如不经过仔细推敲、认真核实是很容易被忽略的。

3 旁敲侧击，巧妙判别企业记录的真实性

不可否认，目前国内还存在少数产品安全卫生意识淡薄，产品安全卫生控制工作缺乏主动性或过份倚重传统生产经验，轻视法规要求及科学体系管理作用的出口食品生产企业。这些企业平时的食品安全卫生控制工作或多或少存在不规范、被弱化、不受重视的情况，为应付官方审核，他们极有可能对其包括HACCP相关记录在内的食品安全卫生控制记录进行造假。更有甚者，部分企业经过多次应对官方检查，练就出一套看似天衣无缝的造假功夫，这对于一些缺乏经验的审核人员具有较强的欺骗性。对此，我们可根据审核现场实际情况灵活采用迂回战术予以识别。例一：通过观察企业员工实际操作与记录的一致性加以判别。即使是所谓最“高明”的企业其作假行为往往只能仅限于记录层面。如果缺乏长期严格按HACCP计划实施产品安全卫生控制的工作经验，无论企业如何刻意伪装，其现场操作必定会露出破绽。例二：通过企业记录签名追溯CCP监控人员，并向监控人员询问一些与该记录相关、但范围更广的问题。例如：可向热处理企业CCP监控人员询问温度计的清洗消毒以及领用保管等细节问题。此类问题往往出乎企业意料，如企业存在造假情况，其回答必定不能自圆其说。

正如HACCP体系具有与实际工作密切相关、灵活多样的特点一样，验证工作同样需要结合评审现场实际，因地制宜采取与之相适应的工作方法，切不可理论教条，僵化工作模式。基于此，本人结合以往HACCP验证工作经验提出以上心得体会，希望借此起到抛砖引玉的作用。