

HACCP 获证企业

持续有效性的探讨

■ 刘亚静 徐远 黑龙江检验检疫局检验监管处

滕昀 中国农业大学

摘要：经过十几年的努力，我国在世界各国中已跻身于认证大国，但还不是认证强国，认证证书的含金量还有待提高。在我国有相当一部分企业做认证主要目的是为了宣传，获证后能否保持持续有效性的问题已经相当突出。以HACCP 获证出口企业为例，HACCP 获证企业要实现认证的持续有效，应具备以下条件：规范的认可活动、健全的认证依据、高质量的认证活动、符合企业自身的管理体系、全方面的员工培训、持续改进措施的落实、有效的监督等。

关键词： HACCP 获证企业 有效性 探讨

1 前言

十几年来，HACCP 原理（危害分析和关键控制点）由于在食品安全方面具有独特的控制作用，已被世界上各个国家所接受，并得到广泛的应用，成为国际食品贸易市场官方准入和国际采购商自愿选择供方的重要条件之一。我国在食品行业中积极推行HACCP 体系认证，并在出口罐头产品、乳制品、水产品、肉类、速冻蔬菜、果蔬汁、含肉和水产品的速冻方便食品7 类高风险食品生产加工企业强制实施，并进行官方验证。随着我国认证市场逐步规范和成熟，HACCP 体系认证的有效性也不断提高，在我国出口食品生产、加工、出口方面起到了重要的保障作用。但是，我们也了解到，HACCP 体系认证还存在着许多实际问题，依据黑龙江省自2008至2011年对342 家（次） 出口食品企业的认证有效性行政监管的具体情况看，HACCP 体系认证存在的主要问题是：在获证企业方面，对HACCP 体系认证知识的培训不到位，未对所有的关键控制点进行有效的识别，关键点的监控记录不规范、不完整，HACCP 小组频繁更换，体系运行记录与实际生产加工情况两层皮等。在认证机构方面，认证计划的执行、认证审核员的专业能力、从业人员的责任心、公正性等都需要进一步完善。

2 HACCP 获证企业如何实现认证的持续有效

HACCP 获证企业要实现认证的持续有效，应具备以下条件：规范的认可活动、健全的认证依据、高质量的认证活动、符合企业自身的管理体系、全方面的员工培训、持续改进措施的落实、有效的监督等。

2.1 规范的认可活动

规范的认可活动，是认证有效性的源头和关键环节，认可机构在认证机构专业审批上要严格把关，确保认证机构的专业能力。所以为了保证HACCP 认证的有效性，认可机构要严格规范认可实施活动，坚持客观独立、公开公正、诚实守信的原则。

2.2 高质量的认证活动

认证活动是对建立HACCP体系企业符合性的有效判断，是建立HACCP体系的企业运行该体系的起点，认证活动的质量高低决定着企业运行HACCP体系有效性高低，为此，认证机构要做到认证活动的公正性，审核员符合专业能力需要，严格按审核计划开展活动，明确审核责任和纪律，尤其是对兼职审核员要从严要求，做到谁认证谁负责，重视对小企业的认证服务，杜绝拿小企业练“新手”现象。

2.3 HACCP 管理体系的建立。

2.3.1 良好生产操作规范（GMP）是建立 HACCP 体系的重要基础之一，是对企业人员培训、厂房设施、生产环境、卫生状况、物料管理、生产管理、质量管理、销售管理等企业涉及的所有环节的规范要求。

2.3.2 卫生标准操作程序（SSOP）：是食品企业为了满足食品安全的要求，在卫生环境和加工过程等方面所需实施的具体程序；是食品企业明确在食品生产中如何做到清洗、消毒、卫生保持的指导性文件。

是制定HACCP计划的基石，主要包括以下8个方面：即用于接触食品或食品接触面的水，或用于制冰的水的安全；与食品接触的表面的卫生状况和清洁程度，包括工具、设备、手套和工作服；防止发生交叉污染；手的清洗消毒设施以及卫生间设施的维护；保护食品及食品接触而免受污染；有毒化学物质的正确标志、储存和使用；直接或间接接触食品的从业者健康情况的控制；有害动物的防治。

2.3.3 组成HACCP工作小组，制定HACCP计划。HACCP体系的建立，重要内容是HACCP计划，这包括：根据生产工作进行有效的危害分析，确定有关危害；确定关键控制点；确定各关键控制点的关键限值；制定监控程序；明确纠偏措施；建立监控记录；制定验证程序。HACCP工作组应保持相对稳定。

2.4 员工的培训

出口食品企业在建立HACCP体系后，能否有效运行、持续满足标准要求，依靠的是各相关岗位人员的能力，如果企业员工的各项能力能够满足岗位和相关要求，管理体系就能够持续有效地运行。要想员工持续符合岗位要求，那么持续的培训是必要的，培训的内容包括：专业知识、专业能力、HACCP认证标准、企业管理手册、程序文件、相关的法律知识等。

员工的良好培训对HACCP体系的运行有积极意义。体系的有效运行是通过各岗位员工共同努力实现的，通过有效的培训，可以提高企业员工的质量意识和能力，可以满足管理的需要；有针对性的培训，可以满足不同岗位的员工对知识和技能的需要；随着科学技术的发展和社会进步，对企业管理者和员工都有

了更高的要求。出口食品企业要想在现代社会的竞争中立于不败之地，就必须重视对企业员工的培训。

ISO22000 标准对企业员工的培训有着明确的规定要求。确保对食品安全管理体系负责监控、纠正、采取纠正措施的人员受到培训，并对培训的有效性进行评价。

2.5 有效的内审和管理评审

企业的内审和管理评审是对企业本身自行完善、自我管理的重要手段和基本要求。企业管理体系运行过程中，根据规定的时间进行内审，发现不足、漏洞，及时整改，重大问题作为管理评审的输入，进行有效的整改，使体系不断的完善，达到螺旋式上升的目的。

2.6 有效的监督

自2003 年《认证认可条例》发布实施以来，国家认监委组织地方两局开展了形式多样的认证有效性行政监管活动，其中包括对认证机构及获证企业的监督抽查，以便及时发现认证机构和认证人员在认证过程中存在的问题，获证企业在体系运行过程中存在的问题。实践证明，通过认证有效性行政监督检查，鞭策了认证机构及从业人员的认证行为，提高了获证企业的运行效果。

2.7 综述

HACCP 获证企业，获证后要实现认证的持续有效性，在规范的认可活动、健全的认证依据、高质量的认证活动、符合企业自身的管理体系、全方位的员工培训、持续改进措施的落实、有效的监督等的基础上，还应不断的增强管理理念，加强行业自律，适应国内外市场的变化，使HACCP 认证实现持续有效。

参考文献

- [1] 国家质检总局第20 号令，出口食品生产企业卫生注册登记管理规定，2002 年4 月19 日.
- [2] 《卫生标准操作规程》，（SSOP）2008 版.
- [3] 《良好生产操作规范》，（GMP）.
- [4] HACCP 相关的法规.