

FSMA 等国外先进HACCP 体系与追溯体系有效结合的食品安全管理系统研究

■ 谢晓丽 陈晓 青岛出入境检验检疫局

摘 要：食品安全风险主要来源于食品生产加工过程以及食品流通过程两方面，因此FSMA 等较为成熟的食品安全监管系统在控制食品安全的风险时也往往从生产过程和流通环节两方面着手，保障食品质量安全。

关键词：HACCP 体系 追溯 FSMA 物危害

随着全球经济日益一体化，食品安全已成为世界各国共同承担的责任，食品安全问题已成为全球性的重大战略问题。

一般认为，食品安全风险主要来源于两方面^[1]：一是在食品生产加工过程中原材料和制成品的质量问题，即食品在生产过程中由于技术、工艺使用不当而产生的质量问题，包括原材料如种子和各种添加剂的品质问题；二是在食品流通过程中，由于管理不当而引起的食品安全问题，即食品本身质量合格，而在流通过程中出现了质量问题。

因此，发达国家在控制食品安全的风险时也往往从生产过程和流通环节两方面着手，保障食品质量安全。目前，在食品加工过程中，HACCP 体系的广泛应用确保了食品生产加工过程中的安全控制，不少国家已经或正在探索在整个食物链中建立完善的可追溯体系，从而实现真正意义上的“从农田到餐桌”的食品安全。

1 美国以FSMA 法规为基础的食品质量安全监管及追溯体系

HACCP 理念是上世纪60 年代末70 年代初最先在美国创立的，发展至今已成为全球用来控制食品安全危害的重要管理体系之一。如果说它的诞生带有一点偶然性的话，那么它的发展和推广离不开美国社会重视食品安全的氛围及其严格的监管体系。

美国食品质量安全监管体系主要由多个政府部门和其他民间机构组成，这些部门和机构在制定食品质量安全标准、实施食品质量安全监管；进行食品质量安全教育等方面各司其职，形成了一个对食品质量安全实行“从田间到餐桌”的全程监管体系。在联邦层面上，负责食品质量安全的机构主要有：卫生与公众服务部下属的食品和药物管理局以及疾病控制和预防中心，农业部下属的食品安全和检验局以及动植物卫生检验局，还有环境保护署与全国海洋和大气管理局。州和地区机构的职责是配合联邦机构执行各种法规，检查辖区内的食品生产和销售点^[2]。

随着食品安全理念的逐渐深入人心，许多学者发现，HACCP 体系虽涉及到“从农田到餐桌”的全过程，对供应链全过程中影响食品安全的关键环节进行控制，但由于HACCP 只针对“环节”进行控制，无法将整个食品供应链的全过程连接起来，进而无法实现对整个食品链的有效监控。因此，2004 年，美国食品和药物管理局公布了《食品安全跟踪条例》，要求所有涉及食品加工、运输、配送和进口的企业建立并保全相关食品流通全过程记录，并要求到2006 年底所有与食品生产有关的企业都必须建立食品质量安全可追溯制度^[3]，这是美国对食品追溯提出的明确要求。2011 年1 月4 日，美国总统奥巴马签署了《FDA 食品安全现代化法案》（FDA Food Safety Modernization Act, FSMA），这是70 多年来美国对现行主要食品安全法律《联邦食品药品化妆品法》（Federal Food, Drug, and Cosmetic Act, FD&C Act）的重大修订，是美国食品安全监管体系的重大变革。在FSMA 法案中美国明确规定，要提高预防食品安全问题的能力，提高发现和应对食品安全问题的能力，危害分析和基于风险的预防措施，在法案204 节中明确提出了加强食品追踪、追溯和记录保存的相关要求。目前，美国已在全社会建立了一套行之有效的食品供应链全过程追溯体系，一旦发生食品安全问题，可以快速、有效地追溯到食品的源头，及时召回不合格产品，将损失降到最低。

2 欧盟食品质量安全监管及追溯体系

HACCP 体系的提出，在欧盟和世界各国均得到了充分的重视，联合国食品法典委员会（FAO/CAC）以美

国NACMCF92版的HACCP指南为基础,公布了“HACCP体系及其应用指南”,建立了HACCP体系的国际标准。参照联合国CAC的食品卫生通则,欧盟在其93/43/EEC中明确要求除初级原材料以外的所有食品相关企业,均需建立HACCP体系。特别是从2000年颁布的《食品安全白皮书》到2002年生效的《食品基本法》,欧盟进一步在食品质量安全立法领域确定了一系列基本的原则和理念,强调食品生产者对食品质量安全所负的责任并引进危害分析及关键控制点(HACCP)体系,要求所有的食品 and 食品成分具有可追溯性,否则不允许上市销售,不具备可追溯性的食品禁止进口^[2, 4]。2006年,欧盟开始实施新的《欧盟食品及饲料安全管理法规》^[5]。该法规涵盖了“从田间到餐桌”的整个食物链实现了从初级原料、生产加工环节、终端上市产品到售后质量安全反馈的无缝隙衔接对食品添加剂、动物饲料、植物卫生、食品链污染和动物卫生等易发生食品质量安全问题的薄弱环节都进行了重点规定。

欧盟国家可追溯体系最基本的方法是“one-up-one-down”原则,指的是流通主体只需要记录和掌握来源于上游流通链主体的不同批次水产品信息,并把必要的水产品信息提供给流通链下游主体,同时记录产品相互关联的上下游信息。这样一旦产品发生问题可以做到层层追溯查找问题原因^[6]。例如零售商可以追溯到二级批发商,二级批发商信息追溯到一级批发商,而零售商不必记录和掌握一级批发商商品的信息,这种方式不受到设备,规模和资金的限制,简单有效。例如在水产品流通过程中,水产品经过批发商零售商到达消费者,建立“one-up-one-down”追溯体系后,水产品一旦发生食用安全问题,消费者通过追溯体系可以对水产品信息追溯到零售商,零售商查找这批水产品安全隐患的原因并可以追溯到一级批发商,直到追溯到水产品的源头,同时不同流通主体可以对存在食品安全隐患的同批水产品实施召回^[7]。

3 国外食品质量安全追溯监管体系对我国的启示

我国开展HACCP研究起步较早,而在追溯体系上,开展时间较晚,且农产食品标准化生产落后,因此,中国在相关的监管机构体系设置、协调机制、法律规范、执行力度等多方面还有待规范和完善。通过分析美国、欧盟等国家和地区的成熟食品追溯监管体系,我国食品安全监管体系还应从以下几方面完善:

一是食品质量安全的法规与标准。2009年6月1日正式颁布实施的《食品安全法》中明确提出鼓励食品生产经营企业符合良好生产规范要求,实施危害分析与关键控制点体系,提高食品安全管理水平。目前,我国食品安全事故频发,对产品的追溯提出了较高的要求,因此,完善追溯法规,加大在农产品质量安全法律、法规体系建设领域的工作力度,积极研究出台技术性法规对流通主体约束,保证产品的可追溯性。

二是发挥监管部门作用,实现对食品链的有效监管。将农产食品追溯体系与中国现行的食品质量安全管理认证制度结合起来,形成一个可供消费者、管理机构快速有效追溯的信息记录监控系统,发挥监管部门对流通主体的有效监管,从而保证流通过程的水产品信息的健全和真实可靠,流通主体对上下游信息的记录才能关联起水产品的流通过程中的信息。

三是发挥消费者监督作用,全面宣传追溯体系的作用和方法,引导消费者正确使用可追溯系统进行产品质量等相关信息的查询,从而督促企业在原有HACCP体系控制生产安全的基础上,正确认识可追溯系统的积极作用,从而建立并完善对整个食品链的安全控制,保障食品安全。

参考文献

- [1] 张谷民,陈功玉. 食品安全与可追溯系统[J]. 食品物流, 2005(14): 42—44.
- [2] 赵荣,陈绍志,乔娟. 美国、欧盟、日本食品质量安全追溯监管体系及对中国的启示[J]. 世界农业, 2012, 3:1—4.
- [3] 高峰. 发达国家如何保证食品安全[J]. 科学生活, 2008(8): 36—37.
- [4] 李墩贤, 欧盟食品安全法律体系研究. 山东科技大学, 2010.
- [5] 潘涔轩,赵金城,魏颖. 美国和欧盟HACCP体系和应用的比较. 第二届HACCP应用与认证研讨会入选论文.
- [6] 李香,宋怿,黄磊,汪秋宽. 国外水产品质量安全可追溯体系对我国的启示[J]. 中国渔业经济, 2010(4), 28: 92—96.
- [7] 潘澜澜,高天一,慕光宇,薛冬娟. 可追溯的水产品流通体系建设问题探讨[J]. 广东海洋大学学报, 2010(5) 30: 14—16.