

关于食品生产企业对食品链内部各类组织实施有效控制途径与预期效果的探讨和分析

■ 刘铁庄 内蒙古呼伦贝尔检验检疫局

2011年3月份发生的双汇集团所属济源食品加工公司生产食品的“苗条猪”事件中，在致社会的道歉声明中，双汇集团特别强调了要加强和改进对食品链内各类组织的控制能力。这一事件确实从一个侧面反映出在注重对本组织内部卫生质量管理的同时，不同程度上存在忽视与食品链内部各类组织进行沟通 and 协调的问题。以“公司+基地+标准化”模式为核心，科学的管理食品链内相关组织卫生质量，整合和优化资源，已经是我国食品企业必须正视的课题。

1 我国各类食品组织推行卫生质量管理体系活动中存在的主要误区

1.1 只注重本组织内部的质量管理体系的建立和保持，其质量管理体系（QMS）和食品安全管理体系（HACCP）文件中很少涉及本组织之外食品链中其他各类组织的沟通要求，没有能够达到致力于与上游/下游组织建立和保持一种长期稳定的协作关系，没有形成利益共同体的意识和机制，而是更多采取或机会主义策略或“游击战术”方式的经营理念，导致彼此缺乏信任和互动。根据现代科学管理理论，在“技术——管理——文化”这一体系中，三者之间存在着一种无形的联系和影响，而我国企业之所以出现上述现象，其主要因素就是数千年农业社会形成的家族文化和封闭式思维的作用，同时与我国现阶段法治思想和市场经济还没有十分成熟也存在一定关系。其根源是，虽然引进了现代管理体系这个框架（如HACCP、QMS 或GAP），却没有能够理解和践行其思想内核。

1.2 对管理体系各个过程的认知和理解存在偏颇，更多注重生产/加工环节的卫生条件的监测和保持，而对于原料的危害识别和风险评估活动弱化，受原料供应丰/欠程度影响较大。如，许多食品组织的卫生质量体系文件涵盖范围主要包括自己直接管理范围（一个食品加工公司），从原料入厂——投入加工——完成包装——仓储运输，这样一个链条。而对于上游供方（提供原料）主要采取入场前实施检测判定合格与否，而很少采用诸如科学的“合格供方评价机制”等方式对其予以充分有效的风险评估；对下游顾客，则多采取发送问卷搜集信息等方式。横向沟通，包括与科研机构和监管部门，更是少有提及。对于提供原料的供方，不是通过给予必要的技术和管理等知识的培训或进行有价值的信息交流等“软性方式”形成利益

共同体，而是更多采用对原料实施日益严苛的检测判定和更换供方的“硬性方式”实施控制措施。

1.3 在“供方—组织—顾客”这一链条中，对供方的评审许多流于形式，过于简化，评审输入信息不够充分，评审过程不尽科学，导致评审输出不能达到预期结果。而对于顾客，许多组织虽然建立和运行了相关的卫生质量管理体系，但是在组织最高管理者那里，还没有建立起以顾客为关注焦点的意识，从而更不能发挥出领导者的有效作用带动整个组织建立起相应理念。具体在体系运行过程中，对有关顾客信息的采集、分析、利用等多个环节都存在充分性、有效性不足的问题。

2 世界主要食品贸易国家食品安全管理方式对我国企业的启示

2.1 注重对源头企业的关注和管理，探索和建立相应的体系模式，如GAP（良好农业规范）体系、GVP（良好兽医规范）体系等源头管理制度，以此规制和完善源头企业的食品生产管理活动，确保其能够致力于为下游企业提供安全可靠的食品原料。由于原料企业（或其他组织）内部也建立了一种卫生质量管理体系，形成了一个对其卫生质量控制能力和控制结果进行有效评估和审核的平台，便于实施更加科学的管理，也便于下游组织借助这一平台开展相关审核和评价活动。最能够说明问题的证据是，在一些西方国家，HACCP体系的运用已经扩展至农场和零售商领域。在广义的食品链内部形成了以HACCP体系支撑的技术管理机制。

2.2 关注供方的食品安全管理活动和实际效果，经常开展第三方审核，使之成为食品链内各类组织普遍认同的管理活动工具。根据商业规则和市场竞争机制，组织必须遵守法律法规和社会规范的同时，还受到商业群体中其他协作伙伴的制约，尤其是来自采购方的制约就更加明显。组织对供方的各类管理体系实施第三方审核是一种经常使用且十分有效的评价和制约措施。

其特点是：目的性更强，如为履行一个合同之前的可行性评估，使得被审核方采取更加积极主动的态度；所采用的审核依据更加“直接”，如主要以双方已经或即将签订的合同技术条款为主，或以进口方卫生质量标准为判定尺度；更加明确的研究和纠正卫生质量管理体系存在的不合格项或制约因素，而不是第三方审核或组织的第一方审核时，因审核规则的约束而不能发表意见或因部门之间或人事关系所导致的不能评判，以及审核过于过程化，缺乏针对性审核的弊端。

2.3 主动采取外部沟通方式，运用提供培训、联合研究、信息共享等多种工具，与食品链内各类组织以及横向联系各方建立沟通协作机制，在帮助其不断提高管理技术和生产能力的同时，逐步树立起与组织共同存在、共同发展的意识，并不断强化和完善。这里，培训内容可以包括食品链内卫生质量管理体系知

识，如HACCP 体系、良好农业规范（GAP）等，或最新食品科研成果及其运用方式；联合研究包括提供资金、技术、人员或实验室条件等，就双方共同关注的检测手段、评估措施、管理方式等开展研究或调查分析；信息共享则是除去组织的核心商业机密之外的信息，如市场动态、贸易方发布的技术法规、合格评定方式、消费者或公众对食品安全的最新要求和趋势等。

3 对我国食品生产企业强化对食品链内各类组织实施影响和控制途径的探讨和分析

3.1 在对待食品链内各类相关组织上，应该采取开放态度和“容纳”意识，摒弃普遍存在的过于强调自我主体的意识和封闭管理的理念。既致力于建立一种相互信任的基础，将整个食品链内各相关方视为一个更大的体系之内的子体系，并以P-D-C-A 的方式实现持续改进、共同提高。

3.2 组织的各类管理体系中应该明确对整个食品链内所有相关方展开沟通、建立和保持交流和提高的要求，并适时评估这些要求达到所预期结果的能力和程度，并作出持续改进的措施。这里不仅仅是开展第二方审核活动一项，而是包括组织为相关方提供技术和管理知识的培训的规定；组织就进口国或国际组织最新实施的卫生质量技术法规等信息的交流和讨论的要求；监管部门对食品安全提出的新的管理制度等。

3.3 持续开展与科研机构、高等院校等学术和技术机构之间的课题研究、人员培训、信息交流等活动，以便达到组织保持对食品安全和营养的技术开发和质量管理的持续能力。这里可以包括组织的实验室检测能力建设、HACCP 体系中CCP 的控制、判定、纠正措施先进技术的运用等。

4 结语

一个持续有效的食品安全机制的建立，如果仅仅依靠食品组织和监管部门二者是绝不可能完成的，也是十分不完善的。组织必须意识到对整个食品链内各类组织实施影响、互动，进而达到对其实现引导、协助和“管理”的重要意义。只有这样才能实现真正意义上的双赢或多赢的局面。

参考文献

- [1] 质量管理体系内审员培训教程（ISO9000:2008）.
- [2] 中国检验检疫杂志，2010— 2012.
- [3] 陈君石. 国外食品安全现状对我国的启示[J]. 中国卫生法制, 2002(10).
- [4] 徐晓新. 中国食品安全：问题、成因、对策. 农业经济问题, 2002(10):45-48.

- [5] 杨丽. 美国食品安全风险分析与评价. 中国食物与营养, 2005(1):15-18.
- [6] 徐成德. 我国开展食品安全风险分析的问题与对策. 农产品加工·学刊, 2009(2).
- [7] 王芳, 陈松, 钱永忠. 国外食品安全风险分析制度建立及特点分析. 世界农业, 2008(9):44-47.