

在当前形势下小微食品企业

实施HACCP 体系的思考

■ 李超秀 秦红 青岛检验检疫局

摘要：“民以食为天”，食品安全关系消费者身体健康和生命安全，是人们关注的突出问题。在当前形势下，小微食品企业即有人民币升值等外部生存压力，又有质量安全意识淡薄等内部管理问题，企业发展遇到瓶颈。探索如何在当前形势下，通过推行HACCP 体系，引入“预防为主、过程监管”理念，帮助小微食品企业走出困境，提升安全质量管理水平，意义深远。

关键词：食品企业 实施 HACCP 思考

“民以食为天”，食品安全关系消费者身体健康和生命安全，是人们关注的突出问题。我国食品生产经营单位有约33.4 万家，发展水平参差不齐，小企业及家庭作坊式的小微出口初加工食品生产企业（以下简称小微食品企业）约占70%，其产品质量直接影响我国食品安全水平。在当前形势下，小微食品企业即有人民币升值、资金紧张、招工难等外部生存压力，又有质量安全意识淡薄、主体责任落实不够、质量安全控制投入不足、管理能力不强，诚信道德体系建设滞后等内部管理问题，企业发展遇到瓶颈。作为一名一线检验检疫工作者，探索在当前形势下，通过推行HACCP 体系，引入“预防为主、过程监管”理念，帮助小微食品企业走出困境，提升安全质量管理水平，引导企业走以质取胜之路，深感责任重大。

1 目前小微食品企业实施HACCP 体系存在的

困难

1.1 企业自身存在的问题和困难

1.1.1 主要管理者HACCP 知识匮乏，质量安全意识淡薄，对建立HACCP 体系的重要性和必要性认识不足

小微食品企业主要管理者通常知识水平较低，习惯于传统加工方式，接受新知识、新管理理念能力慢，HACCP 知识匮乏，质量安全意识淡薄，不了解实施HACCP体系“预防为主、过程监管”的好处和意义，对建立HACCP 体系的重要性和必要性认识不足，所以在小微食品企业中实施HACCP 体系的占比较少。

1.1.2 管理能力不强，对实施HACCP 体系重要性认识不足，存在两层皮现象

一是有的小微食品企业虽然编写了质量手册、程序文件、食品防护和HACCP 计划，但未严格按照要求有效运行；二是有的小微食品企业对产品质量的重视程度明显不够，没有建立质量否决制度，实验室对检验结

果不做判定，致使不合格品出厂。三是有的小微食品企业聘用一名专职或兼职人员，甚至厂内会计兼任体系员，专门编写文件和造假记录，将现场记录当工后作业完成，仅用于应付检查，没有发挥其作用，质量管理流于形式。四是有的企业实验室成为摆设，设施设备束之高阁，甚至有的缺水缺电。

1.1.3 小微食品企业高素质人才短缺，缺乏技术储备和发展后劲

小微食品企业员工文化层次有限，多采用家庭作坊式生产加工方式，加上缺少明确人才培养和引进规划，不能按发展需要培养和引进人才，缺少技术储备，发展后劲不足。

1.1.4 原料控制需加强

小微食品企业加工工艺简单，原料质量直接影响产品质量，所以种养殖基地的管理非常重要。一些农户的生产方式受传统习惯影响，一定程度上存在着对农产品质量安全认识不足的问题，在生产中采用传统方式，凭老经验办事，缺乏对农药、化肥的规范科学使用，更多地关心成本多少、产量高低、价格贵贱，而忽视农产品的质量和安全，因此，若原料质量安全不能保障，就失去了实施HACCP体系的意义。

1.1.5 质量安全控制投入不足，GMP和SSOP等前提和基础计划实施效果难以保证

一是质量安全控制投入不足，必要的设施人员配备不到位，二是绝大多数小微食品企业季节性生产，一年仅生产一到两季，生产不连续，加工人员多数临时召集，普遍存在质量意识差人员素质低、卫生意识差等问题，GMP和SSOP等基础计划实施效果难以保证。三是存在工艺落后、加工设备简单，检验能力不足等问题。有的企业片面追求经济效益，不按照相关规定实施检验，甚至低价买来假的水质报告，应付检验检疫局检查。

1.1.6 产品不能适时升级，达不到进口国要求

小微食品企业面临低层次产品卖不出去，产品又不能适时升级更新，从而走向淘汰或倒闭，更无暇实施HACCP体系。

1.1.7 诚信道德体系建设滞后，个别企业唯利是图

部分小微食品企业对“企业是产品质量安全的第一责任人”认识不足，企业需加强自身管理保障食品安全的社会责任缺乏感，自律意识不强。个别企业唯利是图，为谋求最大利益，甚至突破道德底线，生产假冒伪劣食品，更谈不上积极主动建立实施HACCP体系。

1.2 目前外部因素给出口初加工食品企业带来的问题和困难

1.2.1 人民币快速升值，企业成本提高，利润压缩，企业用于质量安全控制投入降低，HACCP 计划难以有效实施和持续改进

一是初加工食品属于低价取胜、科技含量较低的食品、农产品，人民币升值，必将导致出口产品价格竞争优势下降。二是初加工食品企业多数是劳动密集型企业，人民币升值，将造成用工费用等生产成本及财务成本不断提高，降低了企业的利润空间，给企业的生产经营带来了较大压力。三是“融资难、融资贵”使部分来进料加工初加工食品企业面临困境。在这种情况下，企业用于质量安全控制投入会降低，HACCP 计划难以有效实施和持续改进。

1.2.2 国外市场需求下降，产品积压，企业生存困难

一是发达国家经济萎靡不振，受美国金融危机和欧债危机影响，国外市场对我国初加工食品需求下降。二是贸易保护主义抬头，国外技术壁垒和反倾销加剧市场摩擦增多，竞争加剧，导致产品卖不出去，许多初加工食品企业产品积压，资金周转困难，甚至面临倒闭危险。

1.2.3 招工难、员工队伍难以稳定

一是小微食品企业由于劳动强度大、不能完全按照新《劳动合同法》要求给工人缴纳“五险一金”，所以即便是给工人提高工资，也仍然难以留住人。二是近年来，中西部地区经济快速增长，各产业均向中西部地区转移，部分曾赴东部沿海城市打工的劳动力选择在家附近工作或创业，致使小微食品企业普遍存在缺工的情况。

1.2.4 诚信道德体系建设需加强

一是部分小微食品企业为了能满足客户或市场准入要求，从认证机构花钱买证，使获得的HACCP 认证证书，不能真正发挥作用。二是认证机构以赢利为目的，对企业咨询和审核流于形式，不能与企业实际情况结合，制定的HACCP 体系千篇一律，企业无法实施。

1.2.5 相关法律不健全，不适用于小微食品企业

GMP 是HACCP 体系实施的重要前提计划。GMP 是良好操作规范，是以通用卫生规范为基础制定的具体

产品的卫生规范。小微食品企业所生产产品种类繁多，我国现有卫生规范不全，不能满足需要。另外，在起草有关食品法律、法规和卫生规范时，由于大型企业参与居多，小微食品企业参与很少，导致制定标准过高，很多小微食品企业无法达到要求。

2 应采取的应对措施和小微食品企业实施HACCP 体系建议

2.1 政府和监管部门应采取的措施

2.1.1 出台政策，帮企业渡资金短缺难关

在当前形势下，政府和各级监管部门应出台系列便民惠民措施，帮助企业渡过难关。如：给予资金扶持、简化和改进审批办事流程、

减免税收、增加初级食品农产品退税额等措施帮企业渡难关。

2.1.2 把食品企业实施HACCP 体系纳入地方食品安全法规要求

《食品安全法》中明确规定地方政府对食品安全负总责，企业是第一责任人。因此，建议地方政府监管部门把食品企业实施HACCP 体系纳入地方食品安全法规要求，采取倒逼方式推行HACCP“预防为主、过程监管”理念，提升安全质量管理水平，引导企业走以质取胜之路。

2.1.3 建立一套符合国际要求并行之有效的标准体系

结合我国食品企业现状，建立一套符合国际要求并行之有效的标准体系。即能提高准入门槛、提高食品安全质量管理水平，又适用我国食品企业发展水平参差不齐的现状，并引入分级分类理念，不同安全质量管理水平企业所生产食品在市场流通环节，能够分开档次，真正做到优质优价，鼓励企业施HACCP 体系，提高管理水平，并从中获得实惠。

2.1.4 大力发展认证认可服务业，通过第三方认证机构HACCP 认证，帮助企业提升安全质量管理水平

通过加强对认证机构监管、组织认证效果评价及提升活动等，提升第三方认证机构的HACCP 认证水平，提高HACCP 认证服务质量和附加值，完善认证认可公共服务平台。通过认证，使企业不但对HACCP 有深刻理解，并且能与实际工作结合，贯彻实施至各个管理过程中，安全质量管理水平有明显提高，从中

得到实惠和效益。

2.1.5 巩固提升出口食品农产品质量安全示范区建设，保证原料质量安全

推动示范区质量安全标准、农业化学投入品控制、可追溯体系建设，提升出口食品农产品质量安全示范区建设水平。推动有条件地区加快示范区建设步伐，扩大示范区覆盖范围，督促小微食品企业加强源头控制和备案管理，保证原料质量安全。

2.1.6 开展风险评估和风险管理，帮助企业转型升级

针对小微食品企业产业结构现状，开展风险评估和风险管理，帮助企业转变发展思路，与地方政府共同联手，帮助企业调整产品结构，适时进行产品升级或扩大内销比例，以便适用国内外市场需求，拓宽产品销售渠道，增强市场竞争力。

2.1.7 加强人员培训，强化质量安全意识

在当前形势下，小微食品企业管理者个人意识与知识深度对企业发展、管理的改进、事情的处理等影响较大。因此，监管部门应通过宣传、培训、现场评审等多种途径加强对食品生产者和管理者培训，促进小微食品企业食品防护意识和以HACCP为基础的食品安全卫生管理体系水平的提高，帮助企业建立以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全管理体系，不断完善企业自控体系，强化质量安全和诚信意识。

2.2 小微食品企业自身应采取的措施和实施HACCP体系建议

2.2.1 加强小微食品企业建立HACCP体系重要性和必要性认识，提高质量安全意识，强化企业内部

HACCP知识培训

加强新知识、新管理理念和企业内部HACCP知识培训，充分认识实施HACCP体系“预防为主、过程监管”的好处和意义。提高质量安全意识，强化企业内部HACCP知识培训。在建立和实施HACCP体系问题上变“要我做”，为“我要做”。

2.2.2 提升管理能力，结合企业实际建立和实施HACCP体系，消除两层皮现象

小微食品企业提升管理能力，在编写了质量手册、程序文件、食品防护和HACCP计划等体系文件时，做

到科学合理，结合企业实际建立HACCP体系，并有效实施。做到体系要求、现场实施和记录留痕一致，保证体系有效运行。

2.2.3 加强人才和技术储备，保证小微食品企业发展后劲

加强企业文化和人才引进，在当前大学毕业生就业难的形势下，明确人才培养和引进规划，按发展需要培养和广泛吸纳人才，加强技术储备，保证企业发展后劲。

2.2.4 加强诚信道德体系建设，适时产品升级，以适用国内外市场要求

加强诚信道德体系建设，杜绝为谋求最大利益，突破道德底线，生产假冒伪劣食品的行为。强化“企业是产品质量安全的第一责任人”认识和企业自律意识，提高保障食品安全的社会责任感，主动建立和实施HACCP体系。另外适时进行产品更新升级，引导企业由初加工、分散型向深加工、集约型发展，以适用国内外市场要求。

3 结语

HACCP体系“预防为主、过程监管”的理念，以及对食品安全危害控制的有效性和实用性，被世界各国广泛认同和采纳。在当前形势下，我国小微食品企业推广实施HACCP体系还存在许多的困难和问题，需要企业、政府和社会各界直面现状，坚持科学发展和可持续发展理念，采取切实有效措施，共同努力，才能实现。我们相信小微食品企业全面推广实施HACCP体系的一天，一定会到来。