

《食品安全法》（修订草案）对食品生产企业建立 HACCP 体系的影响与启示

冯冠

（河北出入境检验检疫局燕郊办事处）

【摘要】：近日，上海福喜事件甚嚣尘上，这家实施了危害分析与关键控制点体系的“先进食品生产经营企业”突破食品安全的道德底线，那些所谓的“高层授意”让运营多年的以 HACCP 为核心的食品安全管理体系土崩瓦解，HACCP 管理制度形同虚设。

《食品安全法》（修订草案）（以下简称《新食安法》）刚刚通过第十二届全国人大常委会第九次会议的初次审议，正在面向社会公开征求意见。该法主要围绕强化预防为主、风险防范的法律制度，设立最严格的全过程监管法律制度，建立最严格的法律责任制度和实行社会共治等四个方面做出修改，同时明确鼓励食品生产经营企业实施危害分析与关键控制点体系等先进的食品安全管理体系。上海福喜事件再次印证了 HACCP 体系建立非一朝一夕，一劳永逸，而任重道远。该法对完善食品生产企业的 HACCP 体系的影响和启示，本文将从多个角度予以解读与分析。

【关键词】：《食品安全法》、HACCP、影响、启示

1. 实施 HACCP 体系的法理依据

1.1 HACCP 体系首入《新食安法》

近年来，政府及消费者对食品安全性的普遍关注和食品传染病的持续发生是 HACCP 体系得到广泛应用动力，该法第四十条明确规定：“国家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。”

1.2 HACCP 在我国的推动过程

HACCP 体系是国际上共同认可和接受的食品安全保证体系，目前已经在食品企业中获得了一定范围的推广与应用，此次首次被写入了我国的食品安全法典当中，更印证了该体系对提高我国整体食品安全管理水平的重要意义。HACCP 体系由自主试行，包括在部分出口食品类别企业中推行，再到全范围鼓励实施，未来亦或将成为生产许可的强制要求。

1.3 HACCP 体系实施的客观困难

即使是国家食品法典委员会在其《HACCP 体系及其应用准则》的前言中也写到：“HACCP 的具体实施应结合食品生产企业经营的实际情况和具体条件。”因此，为了帮助食品企业提高食品安全的管理水平，保证食品卫生质量，维护消费者利益，HACCP 体系只是各种具体措施之一，但是 HACCP 体系中最核心的着眼于预防而不是依靠终产品的检验来保证食品安全的理念，才是食品生产企业最应该吸收和借鉴的。

HACCP 体系的建立不是组织一千人马成立 HACCP 小组，编写出一堆文件，乃或请认证机构开展第三方认证审核那么简单，而是要从企业运行和管理者最基础的核心价值观予以强化和改进，真正地做到可以建立一个以科学为基础，通过系统性地确定具体危害及其控制措施，以保证食品安全性的系统。

1.4 建立 HACCP 体系的认证要求

《新食安法》同时提出：“对通过良好生产规范、危害分析与关键控制点体系认证的食品生产经营企业，认证机构应当依法实施跟踪调查；对不再符合认证要求的企业，应当依法撤销认证，及时向食品药品监督管理部门通报，并向社会公布。”此段内容对 HACCP 体系认证和认证监管提出了具体要求，从而可以有效杜绝 HACCP 体系认证出现类似 ISO9001 体系认证泛滥的局面。目前《新食安法》对食品生产企业建立 HACCP 体系并无强制性要求。

2. 完善 HACCP 体系做到“有法必依”

《新食安法》第四条规定“食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。”食品生产经营者是食品安全第一责任人，对其生产经营活动承担管理责任，对其生产经营的食品承担安全责任，对其生产经营的食品造成的人身、财产或者其他损害承担赔偿责任，对社会造成严重危害的，依法承担其他法律责任。

HACCP 体系应该在其建立和运营中，帮助食品生产企业和其经营者们规避违反法律法规的风险，预防违法违纪事故的发生，同时与预防为主、风险管理、全程控制和社会共治的食品安全监督管理制度相适应。

2.1 将食品安全标准融入 HACCP 体系

在我国，未来将只有食品安全标准（含国家标准和地方标准）作为食品的唯一强制性标准。现阶段，《新食安法》规定：“在食品安全国家标准公布前，食品生产经营者应当按照现行食用农产品质量安全标准、食品卫生标准、食品质量标准和有关食品的行业标准生产经营食品。”因此，将食品安全标准所涵盖的内容及时引入 HACCP 体系，是有效实施危害分析，及时明确关键控制点的基本途径。企业安全生产，必须严格执行食品安全标准。

2.2 将食品生产经营要求融入 HACCP 体系

食品生产经营除须符合食品安全标准外,《新食安法》第三十五条还提出了针对食品生产企业须符合的其他要求,这些内容都被写入各类食品安全生产经营管理规范中,它们和第三十六条规定的禁止生产经营的食品一起成为企业执行《新食安法》的最基础的要求。

2.3 其他管理制度与 HACCP 体系的有机结合

《新食安法》除提出国家对食品生产经营实行许可制度外,还对食品生产经营企业提出须建立健全本单位的食品安全管理制度的要求,具体到企业培训,食品安全管理人员的配备和食品检验工作等,都需要 HACCP 体系的重要支撑。

另外,该法还提出了食品生产企业的食品安全管理制度须包括原料验收生产过程安全管理、贮存管理、设备管理、不合格产品管理等具体措施和要求,加上从业人员健康管理制度、食品农产品生产记录制度、食品追溯体系、进货查验记录制度和食品出厂检验制度等这些制度要素,都可以通过完善 HACCP 体系来对其予以具体的体现和实施。

3. HACCP 体系运行的一些建议

3.1 避免体系文件与实际运行的偏差

现在许多食品生产企业的领导者还并不领会 HACCP 体系的真谛,而是带着一种跟风或者炫技的思想组织建立自己的 HACCP 体系,甚至有的企业目的很明确,就是需要一张 HACCP 体系认证证书给自己“镀金”。如此一来, HACCP 体系的实际运行就会出现与文件南辕北辙的情况,甚至建立起来的体系文件也根本与企业的基本情况不相适用,这样就出现了 HACCP 体系文件与企业实际运行两张皮的情况,完全背离了 HACCP 体系的初衷。

制度失效,体系失控,更加提高了企业食品安全问题的隐患,因此 HACCP 体系的建立一定要做到科学、严谨、务实和执行到位。

3.2 危害分析应强化自主和个性意识

许多企业在对其 HACCP 体系建立进行危害分析讨论和评估的时候,往往更倾向于借助外部的力量和手段规避风险,有时供应商的承诺书,第三方的型式检验报告甚至一些外部文件都成为控制点甚至关键控制点的预防和控制措施。特别是不论企业状况,产品类别还有原料、加工和标准的差异性,许多关键控制点最后都被确认到金属探测一个点上,内容和措施千篇一律,关键控制点的设置原则已经从确定对食品安全非常关键的显著危害的识别过程变化为找一个比较稳妥、比较安全的控制程序以便完成 HACCP 体系的完整建立。

HACCP 体系应该有较为统一的一般要求和具体内容,但也应根据产品类别和企业的实际情况分析和判断出更为自主和各项的危害来源。

4. 结语

食品生产企业应认真研读《新食安法》的具体内容和要求,以 HACCP 体系做为企业知法、懂法、守法和护法的有力武器,完善和改进企业生产经营行为,为广大消费者生产更加健康、安全、优质的食品。

参考文献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》(修订草案)及修订说明
- [2] 《HACCP 体系及其应用准则》(国际食品法典委员会)
- [3] 国家质检总局 2011 年第 142 号令《出口食品生产企业备案管理规定》
- [4] SN/T 1252-2003《危害分析及关键控制点(HACCP)体系及其应用指南》
- [5] GB/T 19538-2004《危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南》
- [6] GB/T 20809-2006《肉制品生产 HACCP 应用规范》
- [7] GB/T 27341-2011《危害分析与关键控制点体系食品生产企业通用要求》

作者简介

姓 名: 冯冠

性 别: 男

工作单位: 河北出入境检验检疫局燕郊办事处

职务职称: 副科长/工程师

学 位: 工学、管理学双学士/农业推广硕士

研究方向: 进出口食品检验监管和 HACCP 体系运用

通信地址: 河北省三河市燕郊高新区燕昌路 48 号, 河北出入境检验检疫局燕郊办事处

电子信箱: fengguan@vip.sina.com

电 话: 0316-3321683/13833620630