

HACCP 官方验证中如何从看似“正常”的检测结果中发现“不正常”

—黄岛检验检疫局 陈林涛 孟昭宇 孔黎明

“福喜门”已发酵多日。人们很难想象，作为“国际化食品公司”和“麦当劳、肯德基供应商”的上海福喜食品有限公司竟然“更改保质期”、“臭肉当原料”、“阻止监管人员入厂”、“对内对外两本账”、“客户来检查时提前准备作弊应对”...。前车之覆，后车之鉴。虽然从法律上讲食品生产经营者是食品安全的第一责任人，但官方监管人员也应以此为契机，反思一下我们的监管是不是真的有效、管用？笔者在近期对某些企业进行 HACCP 官方验证时，有针对性地对被检查企业的与 HACCP 体系运行有关的实验室进行了检查。通过检查，发现一些实验室的看似“正常”的检测结果也“不正常”。现举例列举，供大家参考并批评指正。

一. 一份“正常”的水质检测报告

笔者在去某出口食品企业检查时，看到一份企业提供的其生产用水经一有资质的检测机构检测后出具的报告。为保护企业隐私，笔者不提及相关企业名称等信息。从整份检测报告看，所检测近 40 项指标均符合《生活饮用水卫生标准》(GB5749-2006)。但仔细看发现，其中的氯化物和硫酸盐这两个检测项目的检测结果是异常的。其中氯化物测定结果为 0.04mg/L 和硫酸盐测定结果为未检出(<0.05)这种情况在自然水质中几乎是不可能出现的，因为这一结果已经接近蒸馏水了。这种低级错误的出现，一方面说明检测人员业务不熟、工作不认真，另一方面也提醒我们官方监管人员引以警觉，防止出现监管上的形式主义。

二. 多份完全一样的淀粉检测报告

笔者在一出口食品企业检查时，经对其原料用淀粉的多次检测验收报告单核查后，发现报告单上蛋白质、脂肪、水分、酸度、灰分等指标的测定数值完全一样。经进一步查实，发现是为应付检查，将一次检测结果进行了多次使用。其实，这一现象在不少企业都存在，但往往监管人员没有去认真地分析，认为只要合格就行，长此以往就成了为迎接检查去应付、去造假的情况，而不是有效地运行其质量体系，甚至有的企业在作假中逐渐发展、壮大。

三. 细菌总数平行样品结果完全一样

笔者在去一家日资食品出口企业检查时，发现该企业质量体系总体运行良好，各种记录齐全、完整，没发现不符合项。在随意查看企业提供的细菌总数原始记录时，发现每次试验中两个做平行样的平板上的菌落数都一样，就把做实验的实验人员叫来询问。经再三沟通，她说的确没做平行样，实验时就用了个平板，把菌落总数结果用了两次，这样检查时就不会发现没做平行样了，并说这么多年了一直这么做，没有人发现。

四. 水分测定中多环节追溯数据完全一致

笔者在去某企业检查时，发现企业提供的某原料检测项目中水分结果(热干燥法)都是一个数值，随即调取其水分测定原始记录，就发现每次结果的称量盒、样品量、烘干前后重都一样，经询问实验人员，他承认了是对一次测定结果的重复使用。做过实验的人都知道，两次结果可以是一样的，但若连样品量、烘干前后重都一样，且用同一称量盒，是非常偶然的。

五. 存档多分色谱图图形几乎完全一致

在对某企业的农残测定结果进行检查时，发现其档案中测定农残所存色谱图几乎完全一样，如峰高、峰面积、保留时间等，就引起警觉。因为色谱农残分析是微量甚至是痕量分析，结果重现性较差，而且色谱法做食品中农残前处理过程影响因素多，最后经浓缩进样等环节复杂，因此出现雷同色谱图的概率极低，这也就是色谱结果回收率低的原因之一。经与实验人员沟通，实验人员承认为图省事，就将一次前处理的处理液进行了多次色谱进样，故出现了色谱图雷同的情况。

六. 细菌总数结果 $<1000\text{cfu/g}$

笔者在对某企业提供的其产品的细菌总数检测报告检查时,发现多次细菌总数结果均为 $<1000\text{cfu/g}$,就问结果是怎么出来的,实验人员一开始说是做实验后算出来的,但经进一步询问,就说了实验没做,因进口商要求是细菌总数结果 $<1000\text{cfu/g}$ 。后经核实,企业为“节约”成本,通常不做实验,而只是出报告。

实验室检测是验证企业 HACCP 体系是否有效运行的重要手段,在生产中的一些异常情况往往在实验室结果中体现出来。如当产品中金黄色葡萄球菌结果偏高的时候,往往就能找到车间生产线上有工人的手部有损伤。笔者一直认为,加强对企业实验室的监管在 HACCP 验证中有时能起到提纲挈领的作用。道高一尺,魔高一丈。管理和被管理是矛盾,但也有平衡点。从看似正常的检测结果中发现不正常的情况是监管的需要,也是执法人员免责的需要。当企业发现监管人员很专业、很认真、很负责、很公正时,也会去尊重你、理解你、配合你执法。完美的管理是管理者努力的方向,虽然难以实现,但只要我们努力,就会离完美越来越近。

(完)