

HACCP 管理体系与食品安全

贺玉平

(赣州出入境检验检疫局)

摘要: HACCP 管理体系在食品安全中发挥着重要作用,有效实施 HACCP 管理体系,能杜绝和防患隐性食品安全问题,保障食品安全。本文就 HACCP 的定义、其重要性、必要性和可行性,以及企业实施 HACCP 过程中存在的问题等方面进行了阐述。

关键词: HACCP 食品安全

在我国,食品安全问题多年来一直处在风口浪尖上,从三聚氰胺到苏丹红,从三鹿奶粉到地沟油,从染色馒头到黑心烤鸭等等,无一不折射出食品安全问题。7 月上海福喜的违法行为再次拷问着人们对食品安全的神经,话说“民以食为先,食以安为先”,如何让消费者吃的安心、吃的放心,是所有食品企业都必须考虑的问题。除了食品生产经营者诚信守法外,企业还必须在企业内部建立和执行严格的食品安全控制体系。HACCP 管理体系作为一种世界公认的确保食品安全的有效措施和食品安全控制的基础体系,广泛应用于食品行业各个领域,有效保障了产品从农田到餐桌的质量卫生安全。

1、HACCP 体系的产生与应用

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) 表示危害分析和关键控制点。《食品工业基本术语》(GB/T15091-1994) 中的定义为:生产(加工)安全食品的一种控制手段;对原料、关键生产工序及影响产品安全的人为因素进行分析,确定加工过程中的关键环节,建立、完善监控程序和监控标准,采取规范的纠正措施。

1.1 HACCP 体系的产生及国际应用情况

HACCP 体系是 20 世纪 60 年代由美国开发,最早用于航天食品。1971 年在美国第一次国家食品保护会议上提出了 HACCP 原理。1993 年联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)、食品法典委员会批准了《HACCP 体系应用准则》,1997 年颁发了新版法典指南《HACCP 体系及其应用准则》,该指南被广泛地接受并得到了国际上普遍的采纳,HACCP 概念已被认可为世界范围内生产安全食品准则。

近年来 HACCP 体系已在世界各国得到了广泛的应用和发展。FAO/WHO 在 80 年代后期就大力推荐,积极倡导各国食品工业界实施 HACCP 体系。欧共体理事会指令 93/43/EEC 要求食

品工厂建立 HACCP 体系以确保食品安全的要求。在美国，FDA 在 1995 年 12 月颁布了强制性水产品 HACCP 法规，又宣布所有对美出口的水产品企业都必须建立 HACCP 体系，否则其产品不得进入美国市场。

1.2 HACCP 在国内应用情况

我国食品和水产界较早关注和引进 HACCP。1993 年国家水产品质量中心在国内成功举办了首次水产品 HACCP 培训班。1996 年农业部结合水产品出口贸易形势颁布了冻虾等五项水产品行业标准，开始了较大规模的 HACCP 培训活动。2011 年为规范食品行业 HACCP 体系认证工作，根据《食品安全法》、《认证认可条例》等有关规定，制定了《危害分析与关键控制点体系食品生产企业通用要求》。

2、食品安全

根据 WHO 定义，食品安全是“食物中有毒、有害物质对人体健康影响的公共卫生问题”。我国的《食品安全法》中，食品安全的含义是“食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害”。

食品安全与人类的生产生活密切相关，它是一个庞大的体系，涉及食品加工、生产销售、进出口、卫生监管、国家干预各环节。食品的安全性，直接关系到消费者的身心健康，以及食品生产企业的生存与发展。食品安全问题日渐受到重视，食品安全的责任承担也不再单是政府在立法和执法的责任，而是每位参与食物供应链的人员。

HACCP 作为预防性的食品安全控制体系，因其在食品安全管理方面的科学性和严谨性，在全球食品工业界得到广泛的认可和推广应用，已成为国际间食品贸易的一种技术壁垒。了解 HACCP，建立和有效实施 HACCP 体系，是食品企业生存和发展的必由之路。

3、HACCP 体系在食品行业的重要性

在食品的生产过程中，建立 HACCP 体系对食品生产企业具有重要意义。

首先 HACCP 是目前世界公认的最有效的食品安全预防控制体系，美国等一些发达国家在水产品、果汁以及禽肉等行业，把 HACCP 纳入强制性法规，以确保本国消费者的食品安全。一些欠发达国家如泰国、越南等为了扩大水产品的出口，增加创汇，也把推行 HACCP 质量管理纳入法制轨道。推行 HACCP 控制、加强食品安全卫生体系的管理，可帮促出口食品企业打破进口国技术壁垒、实现食品安全控制技术进步，增强其在国内、国际市场上的竞争力，有助于扩大市场份额。

其次，实施 HACCP 体系，可以增强客户和消费群体的信心，增强竞争优势；还可以改善内部营运环境，减少责任事故，对品牌和产品增加安全性，有助于提高食品安全的可信度。

此外，HACCP 体系具有严密性、逻辑性和系统性的特质，HACCP 体系的建立可改善企业的内部管理，确保企业生产稳定运行。其预防和纠错机制，可及时纠正生产过程中可能出现的偏差，减少传统的质量检测方法带来的资源损失和浪费，实现企业效益和社会效益最大化。

4、HACCP 体系在我国食品行业的必要性

近年来，食品安全已经成为一个全球性的问题，世界各国都采取了一系列保证食品安全的政策和措施，以 HACCP 原理为基础建立的食品安全控制体系，已得到国际社会的广泛认可。我国为了建立与国际接轨的食品安全管理体系，打破国外以食品安全为由设立的技术性贸易措施，要求出口食品生产企业建立 HACCP 体系，以取得进入国际市场的“通行证”。

传统的食品安全控制流程一般建立在“集中”视察、最终产品的检测等方面，通过“望、闻、切”的方法去寻找潜在的危害，监测生产设施运行与人员操作的情况，再对成品进行抽样检验，而不是采取预防的方式，因此存在一定的局限性。当传统的质量控制方法不能消除质量问题和隐患时，基于全面分析普遍情况的预防战略 HACCP 体系应运而生，它可以提供满足质量控制预定目标的保证，使食品生产最大限度的趋近于“零缺陷”。HACCP 是一种评估危害和建立控制体系的工具，着重强调对危害的预防，通过识别特定危害，确定控制措施，确保食品的安全性，而不是主要依赖于对最终产品的检验。

5、HACCP 体系在我国食品行业推广的可行性

HACCP 控制体系已在国内外得到广泛的发展和运用，部分国家的 HACCP 实践表明实施 HACCP 体系能更有效地预防食品污染。20 世纪 60 年代美国首先提出 HACCP 控制体系，并将其引入罐头、水产品、肉禽加工等诸多领域中推广应用。此后，美国发布了不同食品生产和进口食品的法规。随之欧盟、日本、加拿大等也相继出台了实施 HACCP 体系的法规。

我国 1990 年开始了食品加工工业应用 HACCP 的研究，由食品卫生监督机构采取试点研究的方式，对酸奶、肉制品安全控制取得了显著的效果，后在研究出口产品对虾、柑橘的加工应用 HACCP 进行质量控制，也取得成效。

6、存在问题及应对措施

建立 HACCP 体系，对规范企业的生产行为、提高管理能力和产品质量、增强市场竞争力，起到了积极的推动作用。但同时，有些企业在建立 HACCP 体系及运行过程中也出现了一些问

题：一是人力资源缺乏。目前，我国 HACCP 专业人员匮乏，且企业人员流动性比较大；二是企业缺乏完整的相关资料。一些企业对自己行业必备的法规收集不全，导致企业制定 HACCP 计划时对每个关键控制点的参数缺少足够的科学依据；三是思想观念落后。传统食品行业对 HACCP 认识不足，观念落后，不愿意实施 HACCP 体系。有些企业仅把通过 HACCP 认证作为扩大市场和宣传的手段，并未在实际生产中应用；有些企业实施了 HACCP 体系，却不能有效运行，HACCP 体系与实际操作存在“两张皮”现象；四是部分食品企业建立的 HACCP 体系防护功能不够完善，对一些人为因素造成的影响缺乏有效监控。

围绕“抓质量 保安全 促发展 强质检”的十二字方针，我们应该采取必要的措施，保障出口食品质量安全。一是政府各相关部门要加强监管，加快建立和完善食品法律法规。二是加大对企业培训宣贯力度，牢固树立企业是产品质量安全第一责任人的意识，切实担负其主体责任。三是强化质量安全风险意识，帮促企业从源头上狠抓产品质量，搞好出口产品风险分析及评估。四是鼓励企业实施出口品牌战略和以质取胜的战略，通过产品质量及品牌效应来提高企业自身在国际市场上的竞争力。四是鼓励企业有效实施 HACCP 体系认证，通过与其他管理体系一起形成合力，做到互相补充，相互完善，使我国食品安全将走向新的高度。

主要参考文献

- [1] 赵箭,张萍萍.国内外 HACCP 体系及其应用现状.肉类研究.2005(12).
- [2] 刘志扬.HACCP 食品安全管理体系在我国的应用.经营管理,2011,1(6)
- [3] 杨萍,盛学文.HACCP 在安全食品生产中应用研究.农业与技术.2005,25(1).
- [4] 宫霞.HACCP 管理体系在我国食品企业应用进展.乳业科学与技术,2007,3.
- [5] 刘先德等.我国目前 HACCP 应用存在的问题和对策.食品科学,2007(28)
- [6] 陈炜,王德军.HACCP 体系在我国的应用现状及存在问题的探讨.宁夏农林科技,2006(5)