

HACCP 体系促进食品企业监管模式创新

烟台出入境检验检疫局 李秀勇 班涛 董帅 李笑刚

摘要：在食品企业正确建立 HACCP 体系并认真执行，它能够实现“从农田到餐桌”全程质量控制，它的核心是制定一套方案来预测和防止在食品生产加工过程中出现影响食品安全的危害，防患于未然，降低产品成本。对食品生产加工中每个环节、每项措施、每一个危害风险（即危害发生的可能性和严重性）进行预测、评估，找出关键点的关键限值加以控制，做到既全面又有重点。另外实施 HACCP 体系具备严格的档案制度，一旦食品出现安全问题，容易查出原因，纠正错误。因此，容易分清安全事故的责任、减少纠纷，提高检验检疫部门对获证食品企业的监管效率。

关键字：HACCP 体系 监管 创新

Key words: HACCP system Supervise Innovation

一、监管模式的转变

《食品安全法》的颁布和实施，强化了食品安全以预防控制为主，以建立科学系统的食品安全管理体系为理念，打破了以往重检验，轻监管，重产品检测，轻企业体系监管的观念，要求我们要转变观念，把如何有效监管作为我们工作的重点。检验检疫部门，要大力完善监管制度、提升监管能力，做好进出口食品安全监管工作，实现对企业的有效监管，促进企业实现自我管理、自我改进。从而提升产品质量安全水平，达到保护消费者健康的目的。

二、HACCP 体系监管过程中存在的问题

加入 WTO 后，越来越多的食品企业建立并实施了 HACCP 食品安全控制体系，对规范食品企业的生产加工销售行为、提高管理能力和食品质量、增强市场竞争力，起到了积极有效的推动作用。目前，我国食品企业中建立 HACCP 和 HACCP 体系认证及实施 HACCP 体系过程中存在一些问题需引起注意。

1、个别企业在 HACCP 认证中存在急功近利的心态。一些食品企业获证的目的是通过 HACCP 体系认证扩大市场，只顾认证证书所带来的商业利益和进入国际市场的“通行证”的作用，甚至有的企业把认证当作一种宣传手段，违背了建立 HACCP 体系的真正目的。一些食品企业获得 HACCP 体系认证后期在关键控制点的监控措施和纠偏行动上投入的人力、物力、财力原不如当初，不能按照其要求和规定来运行和控制，不仅无法保证 HACCP 体系正常运行，也不能保证食品安全。

2、一些食品企业存在 HACCP 体系计划和运行不一致现象。虽然一些食品企业投入大量人力、物力、财力建立 HACCP 体系并通过认证，但取得认证证书后，只重视经济效益，为了降低生产成本，不按严格按照当初 HACCP 体系认证要求和规定来操作，存在弄虚作假现象，比如突击填写内审记录和一些报表和报告，准备的材料具全，目的是应付认证机构的年度审核。虽然审核是通过了，但实质上减少关键控制点，关键控制点的检测没有落到实处，随意降低检验频率，生产过程管理粗放，无法避免或发现食品安全隐患。

3、一些食品企业在 HACCP 体系运行中存在信息更新缓慢现象。目前，我国食品工业持续快速发展，食品安全水平不断提高，但一些食品企业跟不上形势发展，对本行业新信息不够了解；不及时更新对各种原材料，半成品和产品所需的技术标准、检测标准，使设定关键控制点的关键限值出现偏差，无法实现 HACCP 体系要求目的。导致企业制定 HACCP 计划时对每个关键控制点确定控制危害的生物的、化学的、物理的参数缺少足够的科学依据。

4、有个别认证机构缺乏职业道德，只出于自身经济利益考虑，导致咨询和认证把关不

严，只要钱到帐，变通地满足食品企业的快速办理要求，把必须过程随意变通，造成咨询和培训不到位，不认真提出整改方案，把不能通过的企业也通过了，难免出现企业以低水平通过审核的现象，严重损害了认证机构第三方的公正性和权威性。认证机构对获得 HACCP 体系认证的食品企业进行跟踪监管（调查）时确实存在地理位置上鞭长莫及问题。

三、运用 HACCP 体系促进监管模式的创新

检验检疫机构将 HACCP 理论中的七个基本原理引入出口食品检验监管工作中，采取对应的五大措施，提高出口食品企业检验监管有效性，以降低出口食品存在的风险隐患。

1、分析生产企业风险特点（HACCP 原理一：进行危害分析）。以不同企业的诚信度、分类管理情况、企业员工的卫生质量意识和对质量体系的执行力、实验室检测能力、出口产品质量的稳定性、产品的类别及出口国的官方要求等为主要评估要素，对企业的原料收购、生产加工、检测、贮藏、运输及记录等与产品安全质量相关的各个环节进行分析，评估企业的风险特点。

2、确定日常监管的重点环节（HACCP 原理二：确定关键控制点）。在对与产品安全质量卫生相关的各个环节，进行充分、准确的风险评估后，根据其与产品安全卫生质量的关联程度不同，确定出每一生产企业、不同产品的日常监管重点生产环节。

3、明确检验监管措施和程序（HACCP 原理三、四、五：确定关键限值、建立监控程序、建立纠正措施）。经充分的风险评估后，确定对每家出口食品生产企业、每一生产环节的检验监管重点环节，明确监管要点及必经程序、抽样目标及要求、检测频率和项目、加施检验检疫标志和出口前监装等方面的具体要求，明确一线监管人员应查、应记内容，规范抽采样，严格执行进口国家和地区或我国的安全卫生标准。对检验监管过程中发现企业存在的问题，落实整改措施、责任人和整改期限。监督企业整改到位，推进质量保证体系有效运转。

4、建立“三级”验证机制（HACCP 原理六：建立体系验证程序）。对检验监管措施和程序进行验证，持续改进和不断提升监管模式的科学性和有效性。对出口食品检验检疫工作实行严格的“三级”验证机制：一是专业小组组长的监督验证。二是部门负责人的监督验证。三是认证监管部门组织督查验证。

5、强化检验监管过程的档案管理（HACCP 原理七：建立有效的记录保存管理体系）。一是加强生产企业档案的动态管理。二是建立检验检疫人员日常检验监管记录。每一位检验检疫人员在进入企业检验监管时，都要认真填写《卫生注册评审员评审与监督工作笔记》、《卫生注册登记企业出口与监督检查记录簿》，详细记录检验监管活动、整改措施和跟踪落实情况，做到有案可查。

参考文献

- [1] 李怀林主编.《食品安全控制体系》（HACCP）通用教程. 中国标准出版社.
- [2] 国家认证认可监督管理委员会.《食品防护计划建立与实施》. 中国大地出版社.
- [3] 潘永. HACCP 体系建设与我国食品出口[J]. 北方经贸.
- [4] 陈明之. HACCP 在食品安全与质量体系建设中的应用[J]. 食品与药品.

附：李秀勇 男 烟台出入境检验检疫局 高工 博士 食品安全方向
264000 lxyyt65@sina.com