

HACCP 体系对我国进口冰鲜食品通关模式改革的启发

孔轶群 孟昭宇 孔繁明 刘涛
(黄岛出入境检验检疫局, 青岛, 266555)

摘要: 本文利用 HACCP 原理分析了进口冰鲜食品的通关流程, 确定源头控制和口岸验证是控制进口冰鲜食品质量安全的关键环节, 并对其提出了相应的控制措施。在充分控制了关键环节风险的基础上, 进口抽样检验、市场监督等环节不应再成为阻碍通关便利化的因素。进口冰鲜食品生产企业在证书验证后产品即可快速通关, 通过制定监控计划抽样验证产品的符合性, 在抽样验证或市场销售过程中发现问题后, 采用召回措施予以召回, 并对生产源头进行纠偏和调整。

冰鲜食品素来以其良好口感和较高品质赢得消费者的青睐, 近年来随着我国国内消费市场的不断扩大和现代化交通运输能力的不断提高, 冰鲜食品进口总量也在逐年攀升。从海关的数据来看, 2012 年全国进口鲜乳及奶油、鲜肉制品分别为 67.24 万吨和 895.11 吨, 2013 年全国进口总量达到 104.82 万吨和 1171.79 吨, 同期分别增长 55.88%和 30.91%; 这种持续增长的趋势随着国内市场的不断升温还将得以延续。与冷冻食品不同, 冰鲜食品的特点是保质期相对较短, 除去路上运输时间, 通关时限要求非常高, 我国《食品安全法》第 62 条规定“进口的食品应当经出入境检验检疫机构检验合格后, 海关凭出入境检验检疫机构签发的通关证明放行”。但在《食品安全法修订草案》中不再提及上述“先检验后通关”的模式, 而是在第 87 条中明确:“进口的食品、食品添加剂应当经出入境检验检疫机构依照进出口商品检验相关法律、行政法规的规定检验合格。进口的食品、食品添加剂应当按照国家出入境检验检疫部门的要求随附合格证明材料”, 这也释放出对进口食品要打破“先检验后通关”模式的改革信号, 对于冰鲜食品来说这种需求更为迫切。我国各地口岸检验检疫机构已经采取了种种措施来加快冰鲜食品的通关速度, 如降低抽检比例, 采信全项目检测报告, 进口前的标签确认等等, 但目前仍未形成一个统一的管理模式, 随着进口量的不断增大, 加快通关放行速度与产品风险控制的矛盾还会不断出现。HACCP 作为一种目前国际通用的控制风险方法, 已经被成功的用于各个领域, 在此, 笔者作为一名一线研究人员, 简单谈一下 HACCP 体系对我国下一步进口冰鲜食品通关模式改革的启发。

1. HACCP 体系的分析

HACCP 标准体系是一个在企业内部运行的预防性的食品安全控制系统, 其运用食品加工、微生物学、质量控制和危害评价等有关原理和方法, 对食品原料、加工、最终食用等过程实际存在和潜在性的危害进行分析判断, 从而找出对最终产品质量有影响的关键控制环节, 并采取相应的控制措施, 使食品的危害性减少到最低限度, 最终使产品达到有较高安全性的目的^[1]。HACCP 的理念突出以预防发生问题为主, 而不是解决已经发生的问题, 这一基本理念已经被应用食品行业的各个领域: 马爱东等人研究了通过引入 HACCP 管理理念实施野苜菜全程质量控制^[2], 李黎研究了 HACCP 原理在食品企业管理中的双重应用^[3], 高永丰等人对 HACCP 体系思想在开展肉类企业进口卫生注册评审工作中的重要作用进行了详细的阐述^[4], 研究证明, HACCP 原理是一种先进的管理理念, 在多个领域都能发挥积极的、重要的指导作用。

2. 通关流程分析

各类冰鲜食品进口通关流程基本相当, 大致为:

源头生产 → 国外官方出证 → 进口验证 → 抽样检验 → 合格放行 → 市场消费

2.1 源头生产环节是决定风险的关键环节，该环节有可能产生产品质量和安全风险，后续的抽样检验环节会有措施对产品的质量安全风险进行控制，但要完全控制这种风险，必须要满足两个条件：一是要对进口食品采取批批抽样检验，且选择的项目要覆盖到产品可能发生的风险；二是要等检验合格后再允许产品投入市场。因为冰鲜食品较短的保质期，这两个条件对其来讲几乎是不可能实现。因此源头生产环节的控制对冰鲜食品来讲显得尤为重要，是必须要控制的关键环节。

2.2 国外官方出证环节会存在一定的风险，如国外一些不诚信企业会伪造假证闯关，但在后续的进口验证环节中，检验检疫机构会对证书等相关证明文件进行逐一审核，且是每批产品的资料都审核，在健全的法规制度该环节能够有效控制这一风险，国外官方出证环节可不作为关键控制环节。

2.3 进口验证环节中，检验检疫机构对证书等报检资料以及预包装食品标签等进行审核，所有资料审核无误的予以放行，该步骤能控制伪造单证、标签不符等风险，后续的几个环节中再没有相应的措施来控制这一风险，因此该步骤应作为控制的关键环节。

2.4 在源头生产环节对产品的质量安全进行了有效的控制，因此抽样检验及市场消费等环节只是一个对产品质量进行验证的环节，产品在抽样检验和市场消费环节出现问题，除对问题进行召回外，应将风险反馈到源头生产环节，通过对源头生产环节的调整控制消除产生的风险。

通过上述分析可以看出，在进口冰鲜食品中，加强产品的源头生产控制和口岸验证是关键控制环节，对保障进口食品质量安全具有重要作用，进口时样品抽检、消费者监督以及问题产品召回等措施是对质量控制的验证和保障，是控制进口食品质量安全的基础，在冰鲜食品通关时，应充分考虑控制源头生产环节和口岸验证环节的风险，其他环节从通关便利性角度出发应适当予以宽松，不应再成为影响通关便利的因素。

3.关键环节的控制措施

3.1 源头生产环节控制

世界许多发达国家都非常注重食品源头控制，如欧盟提出的从“源头到餐桌”的管理理念，美国现代化法提出的国外供应商验证计划等，都包含了对食品源头生产环节控制的要求。王爱兰等人研究了农产品质量安全源头监管的国际经验及其启示^[5]，提出农产品质量安全源头监管是食品安全监管和风险控制的关键环节，也是保证食品安全的重要措施。潘津等人研究了农产品标准化生产与食品安全源头治理对策^[6]，认为只有从源头治理，才能保障食品安全。应该说对我国对源头控制的措施是非常多的，但考虑到进口食品域外法权的问题，笔者结合我国注册管理的实施，认为在源头生产环节控制可以采取以下两种方式：

(1) 通过进口注册评审控制：这种控制方式适用于实施现场注册评审的企业。我国已经开展了肉、乳制品及水产品的进口注册工作，一些食品企业是按照审核1家通过1家的注册批准方式进行的，如肉制品、婴配乳粉等，在这种注册评审管理模式，评审组会在现场对企业的质量安全控制体系进行全面的审核，并判定这种控制体系下的产品是否满足我国要求，只有满足要求的才予以批准并公布名单。如果在这种模式下再配套制定年度审核检查制度，我们有理由相信源头生产环节会得到有效的控制。

(2) 通过认可第三方认证结果控制：这种控制方式适用于不实施现场注册评审的企业。我们目前公布的进口注册企业大部分未开展现场检查，如水产品企业，只是通过体系评估和官方推荐进行了批准。美国现代化法案在这方面的做法值得我们借鉴和学习，《国外供应商验证计划》指出，国外供应商需要由进口商或 FDA 认可的认证机构验证后产品才允许进口到美国，并给予一定的便利通关措施，其中 FDA 认可的认证机构充当了第三方的角色。我国在进口注册时可以借鉴这种模式，委托认可的第三方认证机构对注册企业实施认证，在名单批准时充分采信这一结果，实现源头风险的控制。

3.2 进口验证环节控制

我国在进口验证环节做法比较成熟，现有的一些法规、部门规章对操作程序都进行了详细的规定，口岸检验检疫机构要控制由操作不当带来的风险，需要至少开展两方面的工作：一是要对一线业务人员进行充分的培训，提高检验检疫业务工作能力，包括对证书的认识，对注册名单的认识，对标签的认识等；二是要建立问责制度，对由人为原因造成的工作质量问题进行追责，严肃工作纪律，避免主观故意造成的错误。

4. 小结

本文利用 HACCP 原理分析了进口冰鲜食品的通关流程，确定源头控制和口岸验证时控制进口冰鲜食品质量安全的关键环节。对源头生产环节采取注册评审和采信第三方认证的方式进行控制；对进口验证环节通过加强人员的业务培训并建立健全责任追究制度进行控制。在充分控制了关键环节风险的基础上，进口抽样检验、市场监督等可以作为验证措施来实施，而不必将每一步都作为关键环节加以控制。在下一步的通关模式改革中，注册名单内的进口冰鲜食品生产企业在证书验证后产品即可快速通关，通过制定监控计划抽样验证产品的质量，在抽样验证或市场销售过程中发现问题后，采用召回措施予以召回，并对生产源头进行纠偏和控制。

参考文献

- [1]臧桀, 吕军利, HACCP 标准对食品监管理念的启示, 安徽农业科学[J], 2012,40 (11):6504,6578
- [2]马爱东, 陆亚琴等, 引入 HACCP 管理理念实施野苾菜全程质量控制, 上海蔬菜[J],2009(5):14-15
- [3]李黎, HACCP 原理在食品企业管理中的双重应用, 中国高新技术企业[J], 2013(2):135-137
- [4]高永丰, 赵德明等, 应用 HACCP 体系思想开展肉类企业进口卫生注册评审[J], 中国动物检疫, 2007,24 (5), 45-47
- [5]王爱兰, 蔡玉胜, 农产品质量安全源头监管的国际经验及其启示, 理论与现代化[J], 2014 (2): 63-67
- [6]潘津, 农产品标准化生产与食品安全源头治理对策, 湖北经济学院学报[J], 2014,11 (4): 50-52