

HACCP 体系对于中小食品出口企业的意义

烟台出入境检验检疫局 李秀勇 班涛 董帅 李笑刚

摘要: 随着我国加入 WTO, 日本、美国、欧盟等国, 先后对我国食品出口提出了苛刻的技术标准, 设置了层层技术壁垒。这对于中小食品出口企业是严峻的考验, 当前把具有先进水平的国际食品行业公认的 HACCP 体系, 应用到食品加工管理中, 建立出口食品质量控制体系, 打破出口贸易技术壁垒已成为当务之急。

关键字: HACCP 体系, 食品出口, 意义。

Key words: HACCP system Food exports Significance

一、HACCP 体系的起源

HACCP 是 Hazard Analysis Critical Control Point (危害分析与关键控制点) 的缩写, HACCP 体系是建立在风险分析基础上的能提供预防作用的一种管理体系。国家标准 GB/T15091-1994《食品工业基本术语》对 HACCP 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。

HACCP 并不是新标准, 它是 20 世纪 60 年代由皮尔斯伯公司联合美国国家航空航天局 (NASA) 和美国一家军方实验室 (Natick 地区) 共同制定的, 体系建立的初衷是为太空作业的宇航员提供食品安全方面的保障。随着围绕 HACCP 体系建立等理论的不完善和发展, HACCP 在国际上被认可为控制由食品引起疾病的最经济有效的方法, 许多国家在诸如肉、禽、水产、饮料等重点食品加工行业强制推行, 也成为各国政府保证食品安全、对进口食品设置技术壁垒的重要手段。

二、HACCP 体系的重要性

近年来, 随着全世界人们对食品安全卫生的日益关注, 食品工业和其消费者已经成为企业申请 HACCP 体系认证的主要推动力。世界范围内食物中毒事件的显著增加激发了经济秩序和食品卫生意识的提高, 在美国、欧洲、英国、澳大利亚和加拿大等国家, 越来越多的法规和消费者要求将 HACCP 体系的要求变为市场的准入要求。一些组织, 例如美国国家科学院、国家微生物食品标准顾问委员会、以及 WHO/FAO 营养法委员会, 一致认为 HACCP 是保障食品安全最有效的管理体系。

在食品的生产过程中, 控制潜在危害的先期觉察决定了 HACCP 的重要性。通过对主要的食品危害, 如微生物、化学和物理污染的控制, 食品工业可以更好地向消费者提供消费方面的安全保证, 降低食品生产过程中的危害, 从而提高人民的健康水平。

三、HACCP 体系与传统控制方法的比较

传统的食品安全控制流程一般建立在“集中”视察、最终产品的测试等方面, 通过“望、闻、切”的方法去寻找潜在的危害, 而不是采取预防的方式, 因此存在一定的局限性, 举例来说, 在规定的时间内完成食品加工、靠直觉去预测潜在的食品安全问题、在最终产品的检验方面代价高昂, 为获得有意义的、有代表性的信息, 在搜集和分析足够的样品方面存在较大难度。而在 HACCP 管理体系原则指导下, 食品安全被融入到设计的过程中, 而不是传统意义上的最终产品检测。因而, HACCP 体系是一种能起到预防作用的体系, 并且更能经济地保障食品的安全。部分国家的 HACCP 实践表明 HACCP 体系能更有效地预防食品污染。例如, 美

国食品药品监督管理局的统计数据表明，在水产加工企业中，实施 HACCP 体系的企业比没实施的企业食品污染的概率降低了 20%到 60%。

实施 HACCP 体系有以下优越性：

- 1、强调识别并预防食品污染的风险，克服食品安全控制方面传统方法（通过检测，而不是预防食物安全问题）的限制；有完整的科学依据。
- 2、由于保存了公司符合食品安全法的长时间记录，而不是在某一天的符合程度，使政府部门的调查员效率更高，结果更有效，有助于法规方面的权威人士开展调查工作。
- 3、使可能的、合理的潜在危害得到识别，即使以前未经历过类似的失效问题。因而，对新聘任的操作工有特殊的用处。
- 4、有更充分的允许变化的弹性。例如，在设备设计方面的改进，在与产品相关的加工程序和技术开发方面的提高等。
- 5、与质量管理体系更能协调一致；有助于提高食品企业在全世界市场上的竞争力，提高食品安全的信誉度，促进贸易发展。

四、HACCP 体系在中小企业的应用情况

目前，许多中小食品生产企业都已建立并实施了 HACCP 体系。在国内食品安全形势日趋严重和食品生产企业管理成本不断增加的情况下，食品企业为进一步降低成本，采用 HACCP 管理已成为一种趋势。但在企业的实际应用中，因为企业自身认识的原因和 HACCP 自身的局限性，虽然加大了对 HACCP 管理体系的投入，也对关键控制点采取了严密的监控，但由于企业重点关注的是关键控制点的指标，却往往忽视了其它影响食品安全卫生等方面的因素，当若干小的因素累积起来，仍然会对食品安全造成难以接受的影响。以冷藏保鲜蔬菜生产企业为例，企业虽然制订了详细的 HACCP 计划，在管理中也严格按照管理体系要求进行管理，采取了严密的监控措施，重点加强对关键控制点如原料验收、清洗、冷库温度等控制，但却减少了 SSOP 措施的投入，企业的生产环境卫生控制较为薄弱，生产线和生产设备卫生状况不容乐观，职工的自身素质和培训力度与生产水平不相适应，企业的管理整体水平出现下降，这些都给企业的生产带来很大的隐患。同时，由于宣传上的偏差，一些企业往往认为 HACCP 是管理体系的最高层次，只要运用 HACCP 就足够保障产品质量，忽视了 GMP 规范和 SSOP 操作程序的具体要求，因此也对食品安全造成一定的影响。

每当国外目标市场对出口食品提出新的生物或化学限量要求时，很多中小出口食品卫生注册企业往往频于应付，却忽视了运用 HACCP 这一最有效的危害预防体系，不能及时修改补充体系文件。这种现象最多的是国外对食品添加剂如亚铁氰化钾、甜蜜素等限制使用时，很多企业却不曾在 HACCP 计划辅料分析工作单中体现，容易造成这些危害未加预防和控制。在近年国内出现禽流感疫情之后，许多企业对禽肉原料仍然只是关注致病细菌这类生物危害，而未把禽流感病毒等疫病危害加入到危害分析中，同样造成危害分析预防不全面的缺陷。

五、建议

我国中小食品企业规模小、资金少、人员少。很多食品企业的厂区面积不过几百平米，一至两套生产设备，资金不过几十万，人员几人至十几人不等，这样的情况下即使建立了 HACCP 体系也很难真正发挥其作用。要想改变这种现状，首先企业管理者必须对体系有足够的理解和支持，其次 HACCP 体系建立要有相关部门的技术支持，然后 HACCP 体系建立要求提高监管部门工作人员的参与评价水平。这样才能真正发挥 HACCP 体系的作用，使出口食品企业质量管理与国际市场接轨，符合国际认证要求；使企业生产与国际贸易接轨，打破贸易技术壁垒。

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] GB 14881-1994. 食品企业通用卫生规范[S].
- [3] 樊永祥. HACCP 管理在国内外的应用现状[J]. 中国食品卫生杂志.

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 lxyt65@sina.com