

# HACCP 体系审核关注多角度取证

北京大陆航星质量认证中心有限公司

张莉萍

摘要：以餐饮受审核方审核为例，探讨了 HACCP 体系审核中，应该多角度取证，不应以单纯开具不符合为目的，切实起到督促受审核方有所促进、不断持续改性的目的。

关键词：HACCP，多角度取证

HACCP 审核过程中，经常遇到成品检验问题。如果受审核方没有提供第三方检验报告，是否一定开具不符合？

仅以餐饮受审核方为例，探讨如下：

在审核某受审核方，范围：集团用餐的配送、快餐服务（中餐类不含凉菜）食品安全体系认证时，现场审核时了解审核方没有提供第三方的餐、菜的食品检测报告。是否一定要开具不符合报告？

建议不以单纯开具不符合为目的，开展跟踪审核。

## 1、应该查看化验室及检验情况

查看化验室情况，是否具有有关检验设备。

如，本案例受审核方配备了微生物室、必要的检验设备，其中包括食品安全检测仪、ATP 荧光检测仪等。

该受审核方对食品原料、食品工器具、餐饮具、保藏设施温度及操作过程污染情况等项目进行必要的检验。其中检验项目包括：感官指标、农药残留快速测定、温度测定、细菌总数、大肠菌群测定等。涉及的温度计、食品安全检测仪等已经按照规定检定。

## 2、应该查看采购及库房控制

应查看受审核方原料采购控制和库房是否控制有效。

本案例该受审核方建立并执行进货检查验收制度，建立产品进货台账、进货记录档案。对食品原料，除了核验经营资格，验明产品合格证明和产品标识，索取、查验采购产品的相关证明、票据和凭证，资质、检验报告外，受审核方还进行了必要的检验：感官指标、甲醛、吊白块、二氧化硫、亚硝酸盐、农残等。从源头上确保食品安全。采购控制基本适宜。现场查看了各类原料的库房，蔬菜、大米、调料类等保存适宜，但在查验放置肉类的冰箱时发现，肉类用塑料袋包装，无任何标识，鸡肉、猪肉丁无法识别。

经沟通，了解到偶尔发生需要解冻后才能识别肉品种类的情况，但没引起足够重视。

## 3、应该查看菜肴制作及产品检验情况

应查看受审核方菜肴制作是否符合要求，产品检验是否验证有效。

本案例现场审核发现，受审核方按照流程操作，制作菜肴。记录每日菜品、抽检菜品中心温度。厨师判定产品（菜品、米饭）气味、感官合格，即可供给顾客。并定期抽查中心温度。抽查菜单、感官检验、中心温度抽查等记录。并现场查看厨师炒菜过程，询问厨师长感官检验（颜色、气味、味道等）的依据，及厨师从业经历。同时现场抽查菜肴中心温度。菜肴制作及产品检验基本适宜。

## 4、应该查看配餐、送餐、就餐服务

应该查看配餐、送餐、就餐服务是否符合卫生、温度、消毒、时间、温度等要求。

本案例现场查看了配餐间、送餐车、食堂、餐具。卫生、温度、消毒、时间等控制均适宜。提供有“配餐间温度、消毒记录”，“餐厅温度、消毒记录”、“送餐车辆消毒记录”、“餐具消毒记录”、“送餐记录”等。

询问受审核方如何验证客户食用的产品的安全性，受审核方说明，送餐及食堂餐后 1.5 小时受审核方检测产品感官、气味、微生物指标。查验记录及现场观察检验过程，未发现不符合情况。

#### 5. 应该查验有关部门检查情况

通过有关部门的卫生抽查、质量检查等，间接验证。

本案例经现场沟通了解及网络查询，上级食品药品监督管理局每月对受审核方进行一次抽查，没有发生不合格的情况，也没未发生相关的食品安全事故及曝光事故。

#### 6. 核验有关标准的规定

查阅法规、标准对产品检验的规定要求。

本案例，经查阅：餐饮企业专项审核规范规定餐饮类产品安全性检验项目：应结合加工过程、食用方法，分别可能发生的安全危害，确定通用检验项目和（或）专项检验项目。产品的通用检验项目可包括：a) 感官指标；b) 农药残留快速测定：果蔬类；c) 中心温度测定：食品加工、运输、贮藏、销售的温度；d) 温湿度测定：食品加工区域；e) 细菌总数、大肠菌群测定：凉菜、糕点、鲜榨果蔬汁饮料等直接入口食品。

目前只有上海出台了 DB 31 160-2005 盒饭卫生与营养要求，国家没有相应的强制产品检定的规定，受审核方不在上海地区。

因此，尽管受审核方没有提供官方检验报告，但是通过对采购的控制、产品制作的控制、交付后的控制等，及结合有关部门检查结果，故审核组没有针对“审核方没有提供第三方的餐、菜的食品检测报告”开具不符合。

而是针对“放置肉类的冰箱，肉类用塑料袋包装，无任何标识，鸡肉、猪肉丁无法识别”的情况，开具了不符合，提示受审核方应该引起足够重视，加强标识、可追溯控制，防止误用。

经过上述沟通，受审核方表示赞同审核员观点，理解并同意该意见。针对此不符合项，该受审核方及时整理冰柜中的肉类产品，并做好记录，提供了整改后的照片，纠正措施得到了落实并取得效果，防止肉类产品误用，确保了食品安全质量。同时受审核方积极组织相关人员学习法规、标准及整合体系文件，明确食品安全要求，提高全员质量、食品安全意识，加强员工责任心。

综上所述：不应单纯以受审核方没有提供第三方检验报告，就一定开具不符合，可以通过多角度取证，验证产品的有效性。

我们深刻体会到要使审核不单单是以开具不符合为目的，现场审核是查找符合性证据，开具的不符合要符合实际，切实起到督促受审核方有所促进、不断持续改性的目的，才能提高审核质量。

张莉萍，女，

北京大陆航星质量认证中心有限公司

教授级高工，硕士研究生，研究方向：食品审核

通讯地址：北京海淀区玉泉路甲 12，北京大陆航星质量认证中心有限公司

E-mail: [HXQCZLP@163.COM](mailto:HXQCZLP@163.COM)

联系电话:13019690161