

# 出口食品企业实施 HACCP 体系的执行力探讨

天津空港出入境检验检疫局 食卫处 霍昊 冯基刚 李凯

**摘要：**在出口食品生产企业中，目前已经广泛推行 HACCP 管理体系。但是在实际生产中，由于食品企业的客观情况所限，体系中的一些要素在执行中难以落实。归纳了体系执行中的欠缺之处，并通过对该类问题的总结，提出在监管工作中的应对方式。

**关键词：**出口食品生产企业；HACCP 体系；执行力

自 2011 年 10 月 1 日起，国家质检总局第 142 号令《出口食品生产企业备案管理规定》正式开始执行，与之相配套的《出口食品生产企业卫生要求》也于同日起生效。该项规定重要特点在于：要求企业建立以危害分析与关键控制点（也即 HACCP 体系）为核心的食品安全卫生控制体系。且新规定的要求不仅限于由认监委制定的七类必须实施 HACCP 验证的食品生产企业，而是各类食品企业都要按照 HACCP 的原理，建立起自身的卫生控制体系。

该规定实施的三年时间以来，各食品出口生产企业均已基本按照要求，建立了 HACCP 体系，对于提升企业管理水平和产品质量保证起到了促进作用。但同时在进行日常监管中，也发现该体系建立之后，能否得到切实、严谨的执行，是该体系是否对食品安全管理起到切实作用的重要因素。通过笔者对监管工作的总结与整理，归纳出一些常见的导致 HACCP 体系执行力欠缺的问题，并提出了可在监管工作中尝试的应对方式。

## 一、企业管理者重视程度

### 1. 为了达到检查标准而建立体系

目前虽然各企业都基本已建立起 HACCP 管理体系，但其中部分企业建立该体系的出发点，是为了达到出口食品企业的法规要求，而并非基于良好质量控制目标，或者完备的产品生产过程分析的要求。

所以一些企业的体系文件存在照搬照抄，经过对模板进行改动就作为企业自己的质量文件，这样的文件往往只是纸上谈兵，与实际生产脱节，只起到在检查中应付有或者没有的作用。在这种情况下，企业管理者并不会将体系内的节点纳入日常管理之中，也就起不到体系应该起的作用。

### 2. 生产管理重点专注于品质项目

尽管食品安全越发成为一个重要而敏感的话题，仍不可否认食品生产的特殊性，在于其工艺的一些细节之中。尤其是一些较传统工艺的产品，其生产流程中的某些细节会直接影响到产品的风味、质感等，而这些也是食品类产品在市场上的主要竞争力因素之一。

因此，食品企业的研发和品质部门往往会更加容易注重对在生产工艺中的细节管理，优先保证产品的风味等品质要素。对于 HACCP 体系要素，仅是完成既定目标，并不在生产中给与特别重视。

对于以上情况，首先要在监管工作中强调企业是食品安全第一责任人，强化企业管理人员主体地位。其次对于出现问题的企业，在必要情况下也应加强上报、处罚等力度，使企业明确意识到出现不良情况的严重后果、加强食品安全管理的必要性。

## 二、HACCP 设置中的可操作性

### 1. 关键控制点关键限值设置方式

在编纂文件的时候，某些步骤会被企业列为关键点，提出理论上合理的关键限值。但是在实际生产中，受限于实际情况，并不一定可以满足所有关键点设置的关键限值。

例如在某番茄酱罐头生产企业的 HACCP 计划中，将番茄酱原料验收作为关键控制点，限值设置为查询每一批次番茄酱原料的农药残留及重金属检测结果。这种设置方式标准严格，但是在实际操作中，该厂并无可检测农残重金属的实验设备，同时，目前该类原料供方所能提供的检测报告普遍项目有限，强制要求每批次提供项目齐全的外检报告并不现实，这就造成了体系文件设置与实际脱节，体系文件并不能得到实际执行，填写的原料验收表格显得缺乏依据与说服力。

### 2. 关键控制点操作方式

与上述情况类似，在文件编写过程中，有些关键点列明关键限值等主要内容，但是在生产线具体操作流程中，操作受限于产品特性或者机械设备的性能，关键限值并不直观可用。

例如在某番茄酱罐头企业的后杀菌步骤中，对不同规格番茄酱杀菌时间限值设置不同，但在实际监管中发现后杀菌使用的链道式杀菌机并不直接显示产品通过链道的时间长度，而要通过调节链道转速控制时间。后杀菌操作工人对机械设备调节方式并不熟悉，需要设备管理人员参与；而且，设备转速与时间的换算方法在现场也没有明确标识，造成了该步骤操作方法的不直观，难以被普通工人熟练掌握。因此，该项关键工序的可靠程度就显得缺乏说服力。

对于以上问题，需要在审查企业 HACCP 体系时注重科学性和直观性。首先要根据产品生产中的实际情况，找到关键点的合理控制要求，避免文件看起来严格，但在实际中难以达到标准。其次关键点的设置值要简明易懂，可以被现场操作人员直观接受。尽量将设置值与现场控制、检测设备的指示值相统一，避免现场进行换算，造成不准确。再有，监管人员应在工作中积累产品和生产相关知识，以较为丰富的实际经验审核 HACCP 体系文件中的内容。

## 三、员工对体系关键点掌握能力

### 1. 员工流动性大

食品企业大部分流程仍需要手工操作，属于劳动密集型。近年来由于劳动力市场条件越发完善，工作人员对劳动环境、薪资报酬等要求上升，导致食品企业人员流动性较大。这就导致一些关键环节上的操作人员经常更换，难以培养成为经验丰富的熟练工人。关键工序

的操作上就随之出现概念不清，细节掌握不准，操作流程模棱两可等现象。

## 2. 培训工作不到位

鉴于上述食品企业工作人员流动性较大，容易出现工作人员对于关键点掌握不到位，操作不明确的情况。企业通常会对统一招聘的新员工进行上岗培训，但是在之后的岗位调动、人员更替过程中，常见以老员工对新员工的传授方式熟悉岗位，而不是系统的接受培训。也就造成部分员工对于关键点要求掌握不清，或者并不能严格按照标准进行操作和检测。

对于该类情况，在监管工作中应注意深入现场，在必要时候，与关键岗位上的员工直接交流，通过询问、观察等方式，查看员工是否真正掌握关键点操作方式。同时注意审查员工培训记录，除了大批招聘时的培训记录，也应注意企业对零散的人员变动进行的跟踪培训。

综上所述，在各企业中现已基本实施的 HACCP 体系中，增强执行力是该体系起到保证食品安全作用的重要条件，否则，体系文件容易变成纸上谈兵，徒劳增加企业的管理成本。在食品企业的日常监管工作中，可通过强调企业管理者意识、增强监管工作细致程度、审查企业员工工作情况等方式，督促企业提升体系执行力。

作者简介：

霍昊 男

天津空港出入境检验检疫局 食卫处 副主任科员

华东理工大学 食品安全专业 硕士研究生

天津河西区友谊路 33 号 606 室

Tel: 022-28137330

Email: huoh@tjciq.gov.cn