

HACCP 体系在食品防护计划建立与实施中的应用

李磊

崇明出入境检验检疫局

摘要：食品防护计划是指以达到食品防护为目的而制定的一系列制度化、程序化措施的书面文件，是食品安全管理体系的一个分支。其涵盖的内容包括企业外部安全、企业内部安全、加工安全、储藏安全、运输/接收安全、水/冰的安全、人员安全、信息安全、供应链安全、实验室安全及产品标识和可追溯性。其具体实施工作包括确保所使用的供应商和成分的来源安全可靠；监督设施内的产品和成分安全性；对员工和进出设施的人员进行了解；针对产品在其控制期间的安全性提供报告及制定应急预案。

关键词：HACCP；食品防护；安全。

食品是人类赖以生存和发展的物质基础，应该具有丰富的营养价值、高效的安全性和应有的色、香、味。通过政府监督管理部门、食品企业及学术界的共同努力，我国的食品安全管理在近几年取得了长足的发展，但面临的形势仍不容乐观，主要表现为食源性疾病不断出现、恶性食品污染事件接二连三、食品生产加工新技术及工艺带来新的危害以及世界范围内的由于食品安全质量引起的食品贸易纠纷不断，这些问题已经严重影响了老百姓的生活质量及政府形象，对我国经济健康发展及国家声誉构成了严峻的挑战。

食品防护计划是指以达到食品防护为目的而制定的一系列制度化、程序化措施的书面文件，是食品安全管理体系的一个分支。这与传统意义上所说的食品安全有一定的区别，食品安全着重于食品在加工储藏过程中，在生物、化学和物理危害的影响下受到的污染。食品防护计划着重于防止食品供应遭到蓄意的污染等危害。所以工厂的 HACCP 计划不能替代食品防护计划。然而，创建食品防护计划并不需要另外建立一份新的 HACCP 类型的文件，某些信息已经存在于原有

的 HACCP 计划中。企业可从这些文件中获取信息，打造出适合本企业的食品防护计划。

食品防护计划涵盖的内容包括企业外部安全、企业内部安全、加工安全、储藏安全、运输/接收安全、水/冰的安全、人员安全、信息安全、供应链安全、实验室安全及产品标识和可追溯性。建立食品防护计划有以下三个步骤：**1.进行食品防护评估。**首先要选择负责工厂安全的人员组成食品防护小组，这个小组需要搜集相关法律法规或者指南的信息，确定可能掺杂污染食品的人员，没有经过授权擅自进入有动机攻击企业或者产品的人被视为入侵者。另外一种威胁可能来源于内部，例如有不满情绪的员工，他们了解企业的运作方式并且通常知道如何避过许多检测或阻止外来入侵者的安全控制。完成评估时需要同时考虑潜在的内部和外部威胁。评估的结果应该保密，防止对未来的攻击提供帮助。**2.制定食品防护计划。**为了达到受攻击的可能性最小化，制定食品防护计划应该着重分析加工的安全、储存的安全、运装和接收的安全、水和冰的安全等。除此以外，食品防护计划还应该包括食品防护紧急事件时的应急预案。**3.实施食品防护计划。**每个员工的食品防护职责应该在计划中明确规定并文件化，整个计划所有的条款均应进行人员培训。

从五个方面开展相关实施工作，可以有效识别并降低人为食品污染的风险。

- 1. 确保所使用的供应商和成分的来源安全可靠。**包括了解供应商，所有采购原料只使用获得相关许可的合同制造和包装运营商及

来源，包括成分、压缩气体、包装、标签和研发使用的材料；要求供应商执行食品防护措施；要求给车辆、集装箱、铁路车厢上锁或贴封条；监控采购原料的卸货。

2. 监督设施内的产品和成分安全性。包括为接收、储存和处理有危害、被损坏、被退回和返工的产品制定一个系统，将其对或将要对其它产品安全性所产生的影响减到最低程度，如销毁不适于人类或动物食用的产品、代码模糊不清的产品、来源不明的产品以及消费者退回给零售商店的退货产品；始终对材料原料以及使用中的原料进行追踪，包括成分、压缩气体、包装、标签、回收产品、返工产品及退回产品；将产品标签存放在安全场所，销毁过期产品标签；尽可能限制进入并在设施现场随机抽验储存和搬运设备、船舶、车辆、气流控制通道、水、电和冷冻设备；对成品设施追踪；确保公共仓储和装运运营机构执行适当的防护措施。

3. 对员工和进出设施的人员进行了解。包括对员工进行背景核查，检查所有员工的背景是否与其担任的职务相符，考虑进入设施内敏感区域工作的候选人以及对其实施监管的程度；了解每个班次中谁应该在什么地点工作；制定员工身份识别系统；防止员工或客户进入设施内的关键区域，为执行其工作职责并且仅在适当工作时间进入的员工除外，但是要设置相应措施，如进入敏感区域要使用钥匙卡、键控锁或密码锁，或穿着特殊颜色的制服。

4. 针对产品在其控制期间的安全性提供报告。包括定期评估安全管理系统地有效性；实施食品防护随机抽查；建立和保持记录；评

估吸取的教训。

5. 制定应急预案。当企业的设施和产品面临威胁或问题，采取措施，按照预案通知相关执法部门，保护现场及证据，隔离已经或怀疑受到影响的产品，开展追溯调查工作。

以 HACCP 为基础保证食品安全的完备体系仍然不是零风险体系。但食品企业有效实施该体系，可以将食品安全危害发生的几率降至最低，将食品危害伤害消费者的可能性降至最小，从而能够有效承担持续担保食品不伤害消费者的责任。

参考文献：

[1]食品防护计划建立与实施 中国国家认证认可监督管理委员会 编著

第一作者简介：

李磊，男，崇明出入境检验检疫局，科员，工学学士学位，从事进出口食品检验监管工作

通信地址：上海市崇明县城桥镇一江山路 508 号 邮编：202150

E-mail:lilei1@shciq.gov.cn

联系电话：021-59621162 , 18217474241