

HACCP 体系在珠海地区实施过程中存在问题的探讨

吴永发

摘要：本人结合多年的在珠海出口食品农产品一线监管的工作经验，对出口食品生产企业在建立和实施 HACCP 体系方面存在的主要问题进行分析，提出个人见解，深入探讨，完善不足，以便更好地发挥其在食品安全控制中的作用。

关键词：HACCP 食品安全 存在问题

HACCP 作为食品安全保证体系而获得广泛的接受，目前是国际公认能确保食品安全的有效控制管理体系之一。在美国、欧盟、加拿大、澳大利亚、亚洲的日本、泰国及我国等国家，HACCP 已成为了食品安全法规的一部分。然而 HACCP 食品安全体系认证在产生发展到推广应用这几十年过程中存在理论和实践之间的困难和误区，不断研究解决实际问题才能逐步的建立完善的 HACCP 体系，更好的发挥其在食品安全管理体系中发挥的作用和影响。

一、企业高管对 HACCP 体系的重要性认识不够

1、企业高管的重视和参与是企业建立和有效实施管理体系的关键。由于企业高管对 HACCP 体系的重要性认识不足，参与不够，使得整个组织的人员对体系的作用学习不够，理解不透，导致体系的文件规定得不到有效的执行，使得 HACCP 体系不能真正发挥其在食品安全控制中的作用。

2、企业对员工有关 HACCP 体系知识的培训不够系统、全面、深入。HACCP 体系的培训是一项相当重要的工作，它对企业员工了解和认知 HACCP 体系起到一个至关重要的作用。而一些企业对员工的培训仅是停留在体系七个原理的认知层面，使得员工对体系的了解不系统、不全面。主要表现在许多企业员工不知道如何做好危害分析和 HACCP 计划。这种企业员工培训的欠缺，直接导致食品生产加工企业建立的 HACCP 体系缺乏可操作性，也导致可能出现了实际操作偏离文件规定的要求的问题。

二、HACCP 体系在建立和实施方面存在的问题

1、一些企业对危害分析和关键控制点的确立千篇一律，没有根据产品自身的特点具体分析。大多数企业会把原料验收、杀菌、金属探测做为关键控制点。如一些水产品企业也将金属探测作为关键控制点，但大家知道，水产品中夹杂沙石等其他非金属固体异物的情况可能比夹杂金属异物的情况要多得多，因此，用 X 射线探测作为关键控制点更为科学。

2、关键限值的确立缺乏科学依据。如在一些罐头生产企业，根据危害分析得出灭菌工序为关键控制点，但企业员工仅凭经验将关键限值设置为 120 摄氏度高温高压灭菌 30 分钟。这个数值并没有通过实验验证，确保这个温度和时间下，产品能达到无菌效果。

3、危害分析不准确、不到位、不充分。主要表现在应该分析出的危害没有分析出来或危害的描述过于笼统。比如，在原料鱼验收环节，有的描述化学危害为药物残留，而没有列明具体是哪些药物残留，

致使在原料验收工作时缺乏可操作性。

4、对关键控制点的监控不到位。比如对原料鱼的验收，只要求提供供应商的备案证明和原料合格证明，并没有对原料鱼抽样检测。

5、监控程序不合理，具体表现为监控方法不正确、监控频率不合理、监控对象错误等。如在金探检测环节，不仅要在开工前检验，开工中也要定时检验，很多企业员工仅在开工前用模块做一次金属探测验证，之后不再进行验证检验，这样可能因为金探仪在开工后某一时段失效，而导致产品存在一定的风险。

6、实验室检测能力低，没能对关键控制点的监控提供足够的科学数据。许多小型企业实验室不健全，缺乏检测设备和检测人员。产品合格与否只依赖官方的抽检或委托检验，阻碍了体系要求的日常监测工作的开展实施。比如原料验收需检 10 个项目，企业实验室只能开展两个项目，那这个关键控制点的监控就不到位，原料的潜在风险就变得很大。

三、确保和维护体系有效运行方面存在的问题

在一个成熟的 H A C C P 系统中，监控和纠偏是随着生产过程实时存在的，一旦通过监控发现偏差，就应及时纠正。验证程序也并非如有些企业认为的对最终产品的合格评定，而应包括校准监控设备，复查记录，检查产品说明和生产流程图的准确性，检查 C C P 是否按 H A C C P 的要求被监控，检查 CCP 的监控是否在关键限值内操作，检查记录是否按要求完成和保存。

目前,多数企业在维护体系有效运行方面存在的共性问题主要表现在,把重点放在危害分析和确定关键控制点上,忽视监控、纠偏和验证程序。监控程序不仅可以发现关键控制点是否失控,还能提供必要的信息,以及时调整生产过程,防止超出关键限值。对每一个关键控制点都应当建立相应的纠偏措施,以便在监控出现偏差时实施,纠偏措施还包括发生偏差时对受影响食品的处理。验证和审查,包括随机抽样及化验分析,可确定H A C C P是否正确运行。以上三项程序是H A C C P系统不可或缺的组成部分,决定着已建立的H A C C P系统是否有效运行。许多企业在建立H A C C P系统时往往忽略这些内容,在确定关键控制点、设立关键限值后便万事大吉,急于比较建立前和建立后的效果,甚至认为这样的效果对比就是验证。这样做不仅对H A C C P系统本身来说是不完整的,而且也容易使企业犯“重建设、轻维护”的常见病。

上述情况在许多企业都会有不同程度地存在,如果不能得到有效控制,加强整改措施,就会阻碍本企业食品安全管理体系的正常运行,增加各种不安全因素,导致加大产品的各种风险。

参考文献: 食品伙伴网相关文章