

SSOP 在食品企业中的执行情况及建议

孙宇 于伯华 沈山江

盐城出入境检验检疫局

摘要：SSOP（Sanitation Standard Operation Procedures）是卫生标准操作程序的简称。是食品企业为了满足食品安全的要求，在卫生环境和加工要求等方面所需实施的具体程序，是食品企业明确在食品生产中如何做到清洗、消毒、卫生保持的指导性文件。通过对目前食品企业现实中执行 SSOP 存在的问题分析，提出相关建议。

关键词：SSOP；问题；建议

随着人民生活水平的提高，食品的安全问题越来越受到人们的关注。近几年，各食品生产企业相继开展了多项管理体系的认证^[1]。HACCP 体系越来越成为衡量企业管理是否科学有效的重要依据，SSOP 和 GMP 是进行 HACCP 认证的基础，因此在我国推广和应用 SSOP 势在必行。

1 SSOP 的起源和发展

二十世纪 90 年代，美国频繁爆发食源性疾病，造成每年七百万人次感染和七千人死亡。调查数据显示，其中有大半感染或死亡的原因与肉、禽产品有关。这一结果促使美国农业部（USDA）重视肉、禽产品的生产状况，并决心建立一套涵盖生产、加工、运输、销售所有环节在内的肉禽产品生产安全措施，从而保障公众的健康。1995 年 2 月颁布的《美国肉、禽产品 HACCP 法规》中第一次提出了要求建立一种书面的常规可行程序—卫生标准操作程序（SSOP），确保生产出安全、无掺杂的食品。同年 12 月，美国 FDA 颁布的《美国水产品的 HACCP 法规》中进一步明确了 SSOP 必须包括的八个方面及验证等相关程序，从而建立了 SSOP 的完整体系^[2]。

从此，SSOP 一直作为 GMP 和 HACCP 的基础程序加以实施，成为完成 HACCP 体系的重要前提条件。

2 SSOP 的工作原理

SSOP 是由食品加工企业帮助完成在食品生产中维护 GMP 的全面目标而使用的过程，尤其是 SSOP 描述了一套特殊的与食品卫生处理和加工厂环境的清洁程度及处理措施满足它们的活动相联系的目标。在某些情况下，SSOP 可以减少在

HACCP 计划中关键控制点的数量，使用 SSOP 减少危害控制而不是使用 HACCP 计划。实际上危害是通过 SSOP 和 HACCP 关键控制点的组合来控制的。一般来说，涉用到产品本身或某一加工工艺、步骤的危害是由 HACCP 来控制，而涉及到加工环境或人员等有关的危害通常是由 SSOP 来控制。在有些情况下，一个产品加工操作可以不需要一个特定的 HACCP 计划，这是因为危害分析显示没有显著危害，但是所有的加工厂都必须对卫生状况和操作进行监测。

建立和维护一个好的“卫生计划”（sanitation program）是实施 HACCP 计划的基础和前提。如果没有对食品生产环境的卫生控制，仍将会导致食品的不安全，美国 21 CFR part 110 GMP 中指出：“在不适合生产食品条件下或在不卫生条件下加工的食品为掺假食品（adulterated）这样的食品不适于人类食用”。无论是从人类健康的角度来看，还是食品国际贸易要求来看，都需要食品的生产者在建立一个良好的卫生条件下生产食品。无论企业的大与小、生产的复杂与否，卫生标准操作程序都要起这样的作用。通过实行卫生计划，企业可以对大多数食品安全问题和相关的卫生问题实施最强有力的控制。事实上，对于导致产品不安全或不合法的污染源，卫生计划就是控制它的预防措施。

在我国食品生产企业都制定有各种卫生规章制度，对食品生产的环境、加工的卫生、人员的健康进行控制。

为确保食品在卫生状态下加工，充分保证达到 GMP 的要求，加工厂应针对产品或生产场所制订并且实施一个书面的 SSOP 或类似的文件。SSOP 最重要的是具有八个卫生方面（介不限于这八个方面）的内容，加工者根据这八个主要卫生控制方面加以实施，以消除与卫生有关的危害。实施过程中还必须有检查、监控，如果实施不力，还要进行纠正和记录保持。这些卫生方面适用于所有种类的食品零售商、批发商、仓库和生产操作。

3 SSOP 和 HACCP 的关系

SSOP 在对 HACCP 系统的支持性程序中扮演着十分重要的角色。有了 SSOP，HACCP 就会更有效，因为它可以更好地把重点集中在与食品或加工有关的危害上，SSOP 的设计因企业各异。

当工厂实施了 SSOP 后，HACCP 就能更为有效，因为 HACCP 体系就能集中到与食品或其生产过程中相关的危害控制上，而不是在生产卫生环境上，HACCP 计

划更加体现特定食品危害控制属性^[3]。反之，也可以把卫生控制作为 HACCP 计划的一部分，但在这种情况下，各项卫生控制必须具有 CCP 的所有特性，如确定关键限值、建立监控、纠正措施、记录保持和验证程序。

4 食品生产企业实施 SSOP 过程存在的问题

4.1 SSOP 计划制定流于形式

在食品生产企业中，SSOP 计划制定几乎千篇一律，没有针对本企业的实际生产条件、食品工艺特点、生产方式、管理特色去编写。同类食品，不同企业间的体系文件雷同的多，针对企业具体质量管理体系的少。许多企业的 SSOP 体系中，内容大体相同，出于同一份模板。而且有些 SSOP 计划流于形式，根本没有具体考虑某种产品的加工特性和加工环境，遗漏了许多重要的细节和操作规范，降低了 SSOP 计划的可操作性。

4.2 企业对于 SSOP 的执行力度不够，体系缺乏有效的落实

SSOP 至少包括 8 项内容：1、与食品接触或与食品接触物表面接触的水（冰）的安全 2、与食品接触的表面（包括设备、手套、工作服）的清洁度 3、防止发生交叉污染 4、手的清洗与消毒，厕所设施的维护与卫生保持 5、防止食品被污染物污染 6、有毒化学物质的标记、储存和使用 7、雇员的健康与卫生控制 8、虫害的防治。这八项内容需要企业管理人员整合形成作业指导书，详细分解任务，落实到人。在日常执行过程中，执行的真实性和及时性存在很多问题。有些工厂虽然有 SSOP 要求的各种表格，但是平日根本没有做到 SSOP 要求的监测项目和频率，生产完全处于一种粗放型管理之下，大多靠的是工人的自觉性和习惯。SSOP 体系运行的各类记录的可行性、规范性、符合性较差，有些记录内容明显失真，不是现场记录，历史记录内容与现场相对照差异较大。这说明无论企业管理者还是职工都或多或少地将 SSOP 计划的记录建立与保持看作一种负担，看作是一种应付检查的手段。似乎记录只是给检查人员和客户准备的，与企业自身的生产和管理没有多大关系。对此，企业除了要从思想上转变观念外，还有必要设立专职的卫生监督人员，避免兼职人员精力分散、顾此失彼的不足，保证 SSOP 各个项目都是在受控状态下进行了有效的监督和管理，作到不是为记录而执行，也不是为检查而记录。

4.3 企业对于 SSOP 的重要性认识不足

领导的重视，是企业质量保证体系创建、保持并规范运行的基石。随着企业的不断发展壮大，质量意识也在随之不断增强，但企业的管理者往往将更多的精力投在了客户身上，认为只要按照客户的要求，生产出的产品就不会有问题，从而忽视了贯穿于整个生产加工过程的卫生操作程序，忽视了看不见摸不着的卫生质量。

SSOP 执行工作还必须依靠全体员工的参与和支持。如果 SSOP 体系只有领导的重视，没有基层人员的认真执行，那么质量保证体系将形同虚设。如何提高全体员工的主动性、积极性、创造性和合作性是 SSOP 体系是否有效运行的关键。在企业领导全面负责，把握大局，正确引导下，企业各部门和全体员工应一丝不苟、团结一致，努力做好各项工作，才能保证 SSOP 的有效实施。

5 建议

5.1 建立中国自己的食品加工安全控制模式

目前，我国的食物质量控制体系多借鉴国外的模式。但是所引进的包括SSOP、HACCP体系模式却未必适用于我国的实际情况，如果强行套用，则可能会适得其反，因此，必须建立符合我国实际的食物安全评估和危害控制模式规范体系，并配套执行的政策、法规，促使食物生产企业有效执行，才能使SSOP真正有效。

5.2 减少体系制定和执行人员的流动

食物企业员工流动性大，人员的变动往往会大幅度增加培训成本，耗时耗材。在一些果蔬汁生产企业中，因为原料成熟期集中，存在生产淡旺季，人员流动的特性尤为明显。在此情况下，体系制定和执行人员应为固定员工，保证 SSOP 执行过程的及时性和准确性，同时也能减少培训压力和成本。

5.2 简化文档记录缩短执行时间

为了方便各方面的监督调查，和自身的验证纠偏，SSOP 体系的文档和记录保存是必不可少的一线操作员工往往是体系的最终执行者和文档的记录员，在时间紧张时，员工最注重的是当前生产工作任务的完成情况，往往不能及时记录文档。因此在 SSOP 体系运行后，体系管理者应注意收集一线员工的意见，根据实际情况及时简化文档表格，避免填写重复项目，尽量减少在表格记录上消耗的时间^[4]。

6 小结

SSOP 的严格执行对实施 HACCP 计划有着重要的意义。一方面, SSOP 是保证实施 HACCP 的基础条件。通过执行 SSOP, 可以控制与加工环境或人员有关的危害问题。如果 SSOP 执行不到位, 也就是说如果企业达不到 SSOP 的要求或者没有有效实施, 那么实施 HACCP 计划就是一句空话。食品安全卫生质量也就不能从根本上得到控制, 所谓 HACCP 体系则成了“空中楼阁”。因此, 在实际生产过程中, 一定要注重 SSOP 和 HACCP 体系的相辅相成。

[1]刘柳, 陈博, 崔媛媛, 等. HACCP 体系在我国食品企业中应用现况调查[J]. 现代预防医学, 2010, 37(4):646-648

[2]刘俊华, 王菁. 我国食品安全监督管理体系建设研究[J]. 世界标准化与质量管理, 2003(5):4-8

[3]葛少锋. 关于加强我国食品安全的几点思考[J]. 社科纵横, 2002(5): 33-34

[4]徐宇丽, 王志强, 王旭. 国际实施 HACCP 影响因素探讨及对我国启示[J]. 食品工业, 2014, 35(2): 226-229