

出口罐头生产企业实施 HACCP 体系中存在的问题及对策思考

摘要：本文结合实际工作中遇到的一些情况，探讨了出口罐头生产企业在实施 HACCP 过程中存在的一些问题，并提出解决问题的对策思考。

关键词：HACCP 罐头 问题 对策

国家质检总局 2002 年第 20 号令要求出口罐头食品生产企业必须建立实施 HACCP 体系，认监委 2011 年第 23 号公告要求出口罐头生产企业备案需验证 HACCP 体系。美国 FDA 规定对所有在美国销售的低酸性罐头食品、水产品、果蔬汁、肉类产品生产企业（包含国外企业）必须建立和保持 HACCP 体系，否则产品不得进入美国市场，对于低酸罐头和酸化食品这类风险较高的出口产品，美国等进口国还有生产设施注册和产品关键因子备案的法规要求。在这一系列的要求之下，我国出口罐头生产企业都建立了 HACCP 体系，作为一种食品安全自我控制的有效手段，HACCP 体系有利于提高食品安全管理水平，但企业在实施 HACCP 体系中存在着许多问题。

1 出口罐头生产企业在实施 HACCP 体系中存在的问题

1.1 企业管理者思想观念的落后和自身素质的差异

HACCP 是使食品生产厂商或供应商把对以最终产品检验为主要基础的控制观念转变为建立从收获到消费，鉴别并控制潜在危害，保证食品安全的全面控制系统，但有些出口罐头企业源于小作坊，企业负责人在文化水平、知识结构和管理水平方面有一定的差距，比较坚持旧的习惯和态度，对新的食品安全质量管理体系完全不懂，甚至不知道什么是 HACCP，从思想上对 HACCP 体系不够重视，认为罐头食品最终要经过杀菌，成品不会有什么问题，建立 HACCP 体系或者取得 HACCP 认证也只是拿来当摆设应付各类审核和检查，为企业穿上一层华丽的外衣，但如此以来，HACCP 体系在这类企业中纯属纸上谈兵，不会发生任何作用。

1.2 HACCP 体系文件互相抄袭、千篇一律

食品企业本应结合自己的实际情况建立 HACCP 体系，不同企业的 HACCP 体系是差别化的，同一个企业，不同产品的 HACCP 体系也应该是差别化的，只有建立个体化的 HACCP 体系，才能适应企业的实际情况并真正有效。但在一些出口罐头企业中，常常会发现 HACCP 体系文件高度雷同，关键控制点不论是哪个品种哪种包装大多都是原料验收、空罐及罐盖验收、金检、装罐、封口、杀菌、冷却中的全部或者其中几项，企业并没有针对自己的实际情况、罐头品种和包装制定合适的 HACCP 计划，比如会金检在一些罐头工厂实际生产中并不存在，但是却作为 CCP 点存在于该企业的 HACCP 计划中，说明这些企业直接照搬照抄，甚至都没有完整的阅读一遍文件。

1.3 企业没有足够的人力物力实施 HACCP 计划

有些企业会短期聘请专业顾问帮其建立一个可以接受的 HACCP 计划，但是计划完成后，没有经过专业培训的人可以胜任确保该计划的实施。在出口罐头企业中，人员整体素质不高且流动性大，高级管理人员及关键岗位人员培训力度不够，操作人员对食品安全控制体系认识不深，没有意识到自己在食品安全控制体系中的作用，HACCP 计划很难有效实施。比如某罐头生产企业一年换了三个杀菌工，两个品管经理，新的杀菌工没有经过专门的培训直接上岗，品管经理只有一年的工作经验，这家企业的 HACCP 计划能否有效实施就非常值得质疑。

1.4 第三方培训、咨询、认证机构专业性不强、水平不一

由于 HACCP 认证市场需求很大、有利可图，个别咨询、认证机构建立和通过的 HACCP 体系不能专业性的针对不同企业、不同品种，未能体现本企业、本产品安全卫生控制的专业性、特异性。还有些认证机构的认证审核不严、未达到技术规范要求，甚至有些认证审核人员收受企业给的红包，所以很多企业的通过的 HACCP 认证并不是那么货真价实。某通过 HACCP 认证的罐头生产企业，在其杏罐头的 HACCP 计划中，最大装罐量关键限值和操作限值设置的完全相反，例如规格为 2500 克的杏罐头，最大装罐量关键限值设置为 1650 克，而操作限值设置为 1750 克，企业人员完全不明白什么是关键限值什么是操作限值，第三方认证机构没有给予企业必要的指导并且连 HACCP 计划都没有审核就给该企业颁发了 HACCP 认证证书。

1.5 HACCP 体系运行的各类记录不规范、记录审核机制不完善

“没有记录的事件等于没有发生”，但很多企业并不重视生产过程中的各类记录。在对出口罐头企业的审核中经常会发现生产记录填写不规范、出口记录与生产记录不符、提前记录、后补记录、缺少应有的 CCP 监控记录、不按实际测量值记录、无现场记录的现象，而且记录审核机制不完善，负责审核的人审核不力，只是签名不审核记录，偏差未审核出未进行及时处理，曾发现有企业的杀菌记录所附的温度自动记录图上杀菌温度只有 62℃，还有企业记录上反映出开始杀菌的时间竟然在开始装罐的时间之前，但是这些记录仍然通过了审核。

1.6 HACCP 体系没有及时更新。

HACCP 体系文件是根据企业的生产加工环境、工艺布局、车间设施、设备、原料、产品的预期用途和消费人群以及工艺流程、过程步骤、控制措施的变化而变化的，应定期评价 HACCP 体系，必要时更新，以确保体系反映组织的活动并包含需控制的食物安全危害的最新信息，确保体系的持续改进，但是很多企业建立 HACCP 体系后并不注重体系的更新，导致实际生产与 HACCP 计划不一致的情况发生。

1.7 忽视 GMP 和 SSOP 是进行 HACCP 体系建立和执行的前提。

SSOP 具体列出了卫生控制的各项目标，包括了食品加工过程中的卫生，工厂环境的卫生和为达到 GMP 的要求所采取的行动。如果 SSOP 实施了对加工环境和加工过程中各种污染或危害的有效控制，那么按产品工艺流程进行危害分析而实施的关键控制点的控制就能集中到对工艺过程中的食品危害的控制方面。按 FDA 的说法，就是“确定哪些危害是由加工者的卫生监控计划来控制的，将它们从 HACCP 计划中划出去，只留下少数需要在 HACCP 计划中加以控制的显著危害”。因此，HACCP 计划中 CCP 的确定受到 SSOP 有效实施的影响，或 HACCP 体系建筑在以 GMP 为基础的 SSOP 上。但是一些中小型罐头生产企业无法满足 GMP 的要求，有的工厂周围有污染源；有的工厂布局混乱，难以控制不同区域的人员和物品相互间的交叉流动；有的工厂为了节约成本，建筑材料不符合要求，设施设备陈旧，锈化严重，对仪器设备的维护和校准有所欠缺，洗手消毒和更衣设施不足等。在实施 SSOP 中也存在许多问题，比如车间卫生状况差，存在交叉污染的风险；工器具未按时进行清洗消毒；工人未按照规范进行洗手消毒；工人佩戴首饰或携带自己私人物品进入车间；工作服没有统一回收清洗消毒；对有毒有害化学物品的使用管理不足；对员工的健康与卫生控制薄弱；厂区的捕鼠点没有捕鼠夹等等。

2 对策和建议

2.1 出口罐头企业应开展分层次的 HACCP 培训。

应强化企业人员的培训，培训时可以选用合适的教材，采用灵活的方法进行分层培训。对高层经营者应让其了解国内外有关罐头食品法律法规、了解建立 HACCP 体系方面的相关知识；对中层管理人员应让其熟悉出口罐头卫生注册规范、保证质量体系正常运转的各种要求；对于质检人员应让其熟悉罐头产品的质量标准以及常规理化指标和微生物指标的检验方

法、熟悉罐头产品加工的卫生要求及质量控制要求、了解生产过程中按要求记录的重要性；对生产线上的工人应让其熟悉卫生标准操作程序、加工卫生要求，这样可以适合不同层次人员的特点和要求，并且使全体员工真正理解企业建立 HACCP 的益处和重要性，真正学会在实际工作中应如何规范操作、规范记录。

2.2 重视 HACCP 实施的技术队伍稳定性

罐头企业从业人员多为农民，流动性大，劳动密集度高，安全卫生管理难度大，应从实际出发，把安全卫生和操作技能全员培训摆在首位，提高 HACCP 小组的专业水平，实行培训合格上岗制，提高员工福利，营造企业文化，特别保证重要岗位人员比如封口工、杀菌工、品管等的稳定性和连续性。

2.3 持续完善更新企业 HACCP 体系文件

日益严格的绿色技术壁垒，新工艺、新材料等的应用，要求企业应围绕国内外安全技术法规新要求，立足 HACCP 原理，结合运行中发现的有关问题，组织 HACCP 小组分析新危害，评估既有的 CCP 监控计划有效性，完善企业 HACCP 体系文件，围绕关键限值和监测手段，及时进行改进和验证，补充完善具有科学依据的支持性材料，确保 HACCP 体系的持续更新。

2.4 强化 GMP、SSOP 等 HACCP 前提计划的实施

罐头工厂运行 HACCP 体系应确保在满足 GMP 前提下，强化 SSOP 的实施，控制交叉污染，保证清洁消毒，加强有毒有害物质管理，强化产品标识、追溯和回收程序的有效实施，保证标识和记录的可追溯性，加强对体系文件和记录档案的管理，要时刻谨记危害是通过 SSOP 和 HACCP 的 CCP 共同予以控制的。

2.5 加强政府对 HACCP 体系认证和咨询的管理工作

加强对 HACCP 认证机构的管理，应建立法律规范、行政监管、认可约束、行业自律、社会监督“五位一体”的认证认可监管体系，依照法律法规和国际通行准则，严格规范认证认可活动，确保认证和咨询市场规范、有序的发展，对于已取得 HACCP 认证或验证的企业，要坚持从严监管、秉公执法、依法处理，对弄虚作假的应该坚决取消其认证资格，促进 HACCP 体系持续改进。

作者简介

姓名：郭荣荣

性别：女

工作单位：淮北出入境检验检疫局

职务：科长

学位：工学硕士

研究方向：进出口食品检验监管

通信地址：安徽省淮北市人民路 187 号

E-mail: 17317123@qq.com

联系电话：18956186515