

出口食品生产企业备案采信 HACCP 认证的一点看法

延边出入境检验检疫局 房中

【摘要】本文从出口食品企业备案及 HACCP 发展史说起，分析了备案及 HACCP 体系在中国的发展，备案采信 HACCP 认证的理论基础，并对如何采信提出了自己的看法，为出口食品企业备案采信 HACCP 认证提出了建议。

【关键词】 备案 采信 HACCP 认证

前言

我国出口食品企业从最初的注册登记到今天的备案已经有三十多年的历史，出口食品企业备案顺应国际食品安全卫生理念的发展，构建了与发达国家等效的食品生产卫生安全控制体系，出口食品备案对我国食品企业的发展做出了巨大贡献，随着历史的发展及国家对食品质量安全的重视，企业管理者质量安全意识大大的提高，企业为了提高管理水平做了各种认证，大多数食品企业都做 HACCP 体系认证，国家质检总局提出了采信 HACCP 认证作为备案依据，我认为理论上是可行的，但操作上还要有一些具体做法。

一、出口食品生产企业备案发展史

20 世纪 70 年代初，我国政府向联邦德国提交多个肉联厂名单，10 年后，德方现场检查企业不满足当时德国要求，不允许进口。

1984 年国家商检局为了国内企业能够顺利出口，制定了《出口食品厂、库最低卫生要求》，当时几十家企业获得出口食品卫生注册登记。

1992 年进出口商品检验法实施条例规定，国家对出口食品生产企业实施卫生注册登记制度，出口食品注册第一次以法的形式出现。

1994 年国家商检局发布《出口食品厂、库卫生注册细则》和《出口食品厂、库卫生要求》，并制定了出口水产品加工企业注册卫生规范等 9 类产品的注册卫生要求。

2002 年国家质检总局发布了《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》，注册评审依据变更为《出口食品生产企业卫生要求》。

2011 年国家质检总局发布《出口食品生产企业备案管理规定》，注册评审依据变更为《出口食品生产企业安全卫生要求》，认监委发布了《出口食品生产企业备案需验证 HACCP 体系的产品目录》。

三十几年的发展，出口食品备案企业由少变多，出口备案制度越来越完善，企业管理水平及意识极大提高，产品质量满足各国要求出口全世界。

二、HACCP 及在中国的发展历史

HACCP 即危害分析和关键控制点，是控制食品安全的经济有效地工具。

六十年代，美国政府为了保证宇航食品安全可靠，美国的普鲁士步里公司与尼提克实验室连同国家航天局，要求在开发航天食品时必须保证食品中没有病原体和毒素，产生了 HACCP 理念，普鲁士步里公司于 1971 年 6 月在美国食品安全会上第一次提出 HACCP 概念，1973 年美国联邦政府授权在低酸罐头食品实施 21CFR • part113 和 21CFR • part114 法规形成了书面条款，随后在水产业、食品以及海洋大气局等部门大力推行 HACCP 理论，由此形成了 HACCP 理论。

1993 年国家商检局针对出口食品出现的安全问题，在出口冻鸡肉、猪肉、冻对虾等八类商品中采用 HACCP 原理控制食品安全研究，这是 HACCP 理论在中国首次运用。

1997 年夏，CAC 国际食品与法典委员会批准《HACCP 体系及应用准则》，由此形成世界公认的食品安全体系被广泛应用。

1997 年国家商检局派员到美国 FDA 接受 HACCP 专业培训，随后对出口水产品企业人员进行培训，水产品企业建立 HACCP 体系管理食品安全。

2002 年国家质检总局发布《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》，规定 6 类企业须按 HACCP 体系及其应用准则建立 HACCP，成为我国第一部要求企业建立实施 HACCP 的部门规章

2002 年发布食品生产企业危害分析和关键控制点管理体系认证管理规定(国家认监委 3 号公告)，是我国第一个指导建立 HACCP 建立实施验证认证的规范性文件

2009 年食品安全法发布，其中有国家鼓励食品生产经营企业符合良好生产规范要求，实施危害分析和关键控制点体系，提高食品安全管理水平。

2011 年国家质检总局发布出口食品生产企业备案管理规定，国家认证认可监督管理委员会制定了《出口食品生产企业安全卫生要求》、《实施出口食品生产企业备案的产品目录》和《出口食品生产企业备案需验证 HACCP 体系的产品目录》。

HACCP 体系尽管在我国发展较晚，但发展非常迅速，一方面得力于国家对食品安全的重视，另一方面企业质量安全意识的提高，HACCP 体系为食品安全做出了巨大贡献。

三、出口备案采信 HACCP 认证理论上是可行的

HACCP 通过对食品生产加工各个工序的危害分析、评价、识别并确定关键控制点，通过

监控关键控制点确保食品安全，主要是在食品生产过程中消除潜在的危害，它是一种以预防为主的质量管理方法，可以最大限度地减少产生食品危害的风险，又避免了单纯依靠最终产品检验进行质量控制产生的问题，是一种既经济又高效的质控方法

HACCP 七个原理，①进行危害分析；②确定关键控制点；③确定各关键控制点关键限值；④建立各关键控制点的监控程序；⑤建立当监控表明某个关键控制点失控时应采取的纠偏行动；⑥建立证明 HACCP 系统有效运行的验证程序；⑦建立关于所有适用程序和这些原理及其应用的记录系统。七个原理符合任何管理体系的 PDCA 循环，只要正常运行一定是有效的，必将发挥其应有的作用。

HACCP 体系并不是孤立的，它的建立必须以 GMP 和 SSOP 为基础，GMP 对食品企业生产条件、生产工艺、生产行为和卫生管理提出的规范性要求，是硬性的、固定的，SSOP 是食品生产加工企业根据有关法律法规及 GMP 的要求制定控制生产加工全过程卫生污染的指导性文件，它主要通过卫生监控、纠正及各种记录来实现对生产加工过程中的卫生污染进行控制，GMP、SSOP 是制定和实施 HACCP 计划的前提和基础，如企业达不到 GMP 法规的要求或没有制定有效的、具有可操作性的 SSOP 或有效的实施 SSOP，实施 HACCP 计划将是不可能的。

出口食品企业备案评审依据是出口食品企业安全卫生要求及 SSOP，而 GMP 涵盖了出口食品企业安全卫生要求，所以建立在 GMP 及 SSOP 上的 HACCP 认证体系，一定是符合出口备案要求的，采信 HACCP 认证作为备案理论上是可行的。

四、采信 HACCP 认证存在的问题

采信 HACCP 认证作为备案依据理论上是可行的，但也存在很多现实问题，目前有些认证公司对自己约束较差，为了利益可能会降低 HACCP 要求而发证，有些企业为了备案而做 HACCP 认证，这势必会给备案工作带来问题。

有些企业在做 HACCP 认证时，会投入人力物力，得到认证后把认证作为一种宣传工具，后期投入人力物力不能满足 HACCP 体系要求，HACCP 体系不能持续有效运行，但是 HACCP 认证并没有失效，一旦采信会给后期管理带来新问题。

备案作为国家行政许可，要求是强制的，达不到条件是得不到备案的，而 HACCP 认证是市场行为，采信 HACCP 认证给予备案，一旦出现食品安全问题，责任谁去承担？怎么承担？

五、如何采信 HACCP 企业的认证

国内现在做 HACCP 认证企业很多，水平参差不齐，一些企业为了追求经济利益，放弃原则随意发证，如何采信企业 HACCP 认证，怎么采信，这些都是采信前应该解决的。

作为备案主管部门，检验检疫部门是否只等着认证结果备案，是否见到 HACCP 就给予备

案？如何对认证机构及其工作进行考核、评价和监督，没有强有力的监管措施，HACCP 认证不但起不到应有作用，还会让整个认证行业失去应有的信誉，同时也会对检验检疫工作造成极坏影响。

出口备案采信其它认证是必然的，理论上也是可行的，采信认证是促进企业强有力的监管措施，向更高的管理水平迈进，与国际食品安全理念接轨，同时也可以减轻企业重复建立更多文件应对更多审核评审的负担，减少企业成本，促进企业发展更好地服务企业的举措。

作者简介：

房中 男 毕业于无锡轻工业学院食品科学与工程系学士学位

工作单位：延边出入境检验检疫局

职务：科员

单位地址：延吉市天池路 3169 号

E-mail:13614432338@163.com

电话：18686330176 0433-2246851