

出口水煮莲藕生产企业中 HACCP 的应用

盐城出入境检验检疫局 黎中原

摘要：HACCP 是世界上公认为最有效的食品安全体系，它是应用食品工程学、微生物学、化学、物理以及质量控制和风险评估等方面的原理和方法，对食品在生产过程中可能发生的生物、化学、物理危害进行分析并采取相应的措施，有效防止和消除食品安全危害或降低到可接受的水平。本文针对 HACCP 体系出口水煮莲藕生产企业中的应用情况做相应的分析和总结，并对易出现的问题提出解决办法和建议。

关键词：HACCP 水煮莲藕 应用

荷藕不仅有很高的观赏价值、食用价值，而且是很好的养生保健食品、药品。盐城市建湖县地处江苏里下河流域，气候土壤皆处于南北交替之间，物产十分富饶，人称“鱼米之乡”。境内河湖密布，盛产荷藕，该地所产荷藕营养丰富，含有大量的淀粉、脂肪、蛋白质和胡萝卜素、铁、磷等矿物质，被列为保健理想食品。

近年来，随着全世界人们对食品安全卫生的日益关注，食品安全问题已成为全世界关注的焦点，各个国家也越来越关注食品安全的检测，随之也出现许多食品安全事故，世界范围内食物中毒事件的显著增加激发了经济秩序和食品卫生意识的提高，很多国家因此通过增加检测项目或提高检测项目限值来保证进口食品的安全。对我们检验检疫人员而言，加大了监控难度和日常监管工作量，对生产企业而言，额外增加了对终端产品的检测费用。如何加强源头管理和生产中关键控制点的控制是我们同企业共同关注的问题，这也是保证出口食品安全的前提。推行 HACCP 控制，加强食品安全卫生体系的管理已成了食品企业尤其是出口食品企业迎接 WTO 挑战、打破进口国技术壁垒、实现食品安全控制技术进步的当务之急。虽然 HACCP 体系不是零风险体系，由于它能显著地减少食品安全危害的风险，其控制方法已为全世界所认可，HACCP 体系验证和认证有助于树立公众对食品安全的信心。

盐城局管辖内盐城恒辉食品有限公司是一家生产水煮蔬菜的出口食品企业，产品主要出口日本、韩国，年出口量 1000 多吨，其中水煮莲藕出口约占 70%。

下面就从该企业如何建立 HACCP 体系和应用情况做一探讨。

1 建立 HACCP 体系

1.1 危害分析 (Hazard Analysis--HA)

危害分析与预防控制措施是 HACCP 原理的基础，也是建立 HACCP 计划的第一步。企业应根据所掌握的食品中存在的危害以及控制方法，结合工艺特点，进行详细的分析。

1.2 确定关键控制点 (CCP)

关键控制点（CCP）是能进行有效控制危害的加工点、步骤或程序，通过有效地控制—防止发生、消除危害，使之降低到可接受水平。CCP 或 HACCP 是产品/加工过程的特异性决定的。如果出现工厂位置、配合、加工过程、仪器设备、配料供方、卫生控制和其他支持性计划、以及用户的改变，CCP 都可能改变。

1. 3 建立关键限值(CL)是确保食品安全的界限，每个 CCP 必须有一个或多个 CL 值，包括确定 CCP 的关键限值、制定与 CCP 有关的预防性措施必须达到的标准、建立操作限值

(OL ,operational limit)等内容。极限可以作为每个 CCP 的安全界限； 关键限值是至关重要的，如果关键限值过严，即使没有发生影响到食品安全危害，而这就要求去采取纠偏措施，如果过松，又会造成不安全的产品到了用户手中，这就要求企业所建立关键限值应该合理、适宜、可操作性强、符合实际和实用。

1. 4 关键控制点的监控。用以评估 CCP 是否处于控制之下，并为将来验证程序中的应用作好精确记录，包括监控什么、怎样监控及监控频率和力度的掌握、负责人的确定等方面内容；

1. 5 纠偏措施建立一个改正行为计划来确保对在生产偏差过程中所产生的食品进行适当的处置；

1. 6 保持记录。企业在实行 HACCP 体系的全过程中，有大量的技术文件和日常的监测记录，这些记录应是全面的、客观的、真实的，记录应包括：体系文件，HACCP 体系的记录，HACCP 小组的活动记录，HACCP 前提条件的执行、监控、检查和纠正记录。

1.7 验证程序，确认 HACCP 整体计划是否充分有效，用来确定 HACCP 体系是否按照 HACCP 计划运转，或者计划是否需要修改，以及再被确认生效使用的方法、程序、检测及审核手段。

从上述要素上可知， HACCP 是一个真正的逻辑性控制和评价系统，有利于公司从产品的源头抓起，尽可能防止有害物质从源头侵入，为公司提供合格放心的原材料提供了有效的书面依据和实际操作指导标准，从体系运行中保证了我们产品的质量，为社会大众提供了有利健康和品质安全有保证的食品，从而更进一步提高了顾客对我们的满意程度。

2、建立 HACCP 体系具有的优势

2. 1 具有全面性，HACCP 是一种系统化方法，涉及食品安全的所有方面（从原材料、种植、收获和购买到最终产品使用），能够鉴别出现今能够想到的危害，包括实际预见到可能发生的危害。所以对供应商也做了相应的要求，让该公司出口到日本的产品更有说服力，特别是日本在实行肯定列表制度对中国的食品更高的要求，有了 HACCP 该公司客户也非常放心给其下订单，增加了公司的销量。

2. 2 以预防为重点，使用 HACCP 防止危害进入食品，最终产品检验方法为预防性质量保证方法。在对产品的和管理上通过 HACCP 的实施，理清了工作方法，变被动检查为主动预

防，得到事半功倍的效果。

2. 3 提高产品质量，HACCP 体系控制质量，产品更具竞争性并保证消费者食用安全。

2. 4 具有良好的经济效益，通过预防措施减少损失，降低成本，减轻一线工人的劳动强度，提高劳动效率。

2. 5 肯定了食品行业对生产安全食品有基本责任，保证食品安全的首要责任首先归于食品生产商或和销售商。通过 HACCP 培训使得公司员工、以及一线工人对食品安全意识加强了，同时也能感到自己的有责任把好的安全关。

该公司的产品有水煮笋、水煮混合蔬菜都是属于软罐头类产品，水煮真空包装的杀菌是商业性杀菌，要照顾到内容物的色、香、味，形，包装袋、封口及成品的检验、储存都是关键控制点。人们对绿色食品和健康食品的呼声越来越高，保证食品的安全必须从源头开始，从原料的生态环境着手。我们更自信于自己的产品质量。

3、建议

食品安全性至关重要，HACCP 原理推广应用是一个长期而艰巨的任务。食品企业一直在遵循着这一体系来保证产品的质量，同时不断加深对 HACCP 体系的了解与掌握程度，通过具体操作，总结经验，加强基础工作研究，但在有些方面须进一步加强。

第一、遵守食品法规，不断完善规章制度；

第二、加强管理，对原料的生产和产品的分配流通，进行食物的全线控制，保证消费者食用安全的食品；

第三、保证食品安全时，要严格把好质量关，二者兼顾；

第四、在具体执行过程根据实际情况指定相应的 HACCP 计划。并不断验证 HACCP 体系；

第五、由品管部对 HACCP 管理情况的监督严格，生产单位内部由品管部的质检人员完成，避免车间走过场的行为。希望通过全公司员工的努力，真正发挥 HACCP 系统的优点，给消费者提供高品质和安全的食品。

HACCP 的建立可以提高食品企业在全全球市场上的竞争力，提高食品安全的信誉度，促进贸易发展，HACCP 体系正日益成为与国际接轨，进入国际市场的通行证；HACCP 是一种在生产环境下鉴别并控制潜在的危害，预防不合格产品的预防性方法，和传统的以检验终产品为基础的控制观念相比，更快捷、方便和安全，是一种简便易行、合理有效的食品安全保证体系，因此 HACCP 在出口安全食品中发挥越来越重要的作用。