

从福喜事件看 HACCP 遭遇的本土化窘境

黄镁钢

上海崇明出入境检验检疫局

摘要: 在全面推进运用 HACCP 体系的背景下,上海福喜食品有限公司食品安全事件给我们敲响了警钟,西方先进的管理体系是否会在本土化时走样? 本文从福喜事件出发,对我国食品企业 HACCP 体系运行中发现的问题进行例举并提出改进建议。

关键词: HACCP, 食品安全, 福喜

一、HACCP 全面铺开困境

HACCP 是一种主动的食品安全监控体系,它用一整套科学程序来控制食品的加工过程,采取预防措施,从而将可能影响食品安全卫生的所有潜在的生物的、物理的和化学的危害消灭或降低在加工过程中,最大限度地保障食品安全卫生和消费者健康。2011 年,质检总局发布了《出口食品生产企业备案管理规定》(总局 2011 年 142 号令),明确要求“出口食品生产企业应当建立和实施以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全卫生控制体系”。2013 年,依据 GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范及要求》,“应通过危害分析方法明确生产过程中的食品安全关键环节,并设立食品安全关键环节的控制措施”“鼓励采用危害分析与关键控制点体系(HACCP)对生产过程进行食品安全控制”。于是很多尚无强制 HACCP 认证要求的中小企业也纷纷加入了接受认证的队伍,成立企业内部的 HACCP 小组,可往往一纸证书到手便束之高阁,安全质量依旧良莠不齐。小作坊不行,大公司就一定可靠吗? 上海福喜食品有限公司食品安全事件,再次击中中国消费者对食品安全的脆弱信心,不仅小作坊食品令人生疑,就是国际大型快餐链锁巨头也不值得信任,严格管理的外表下,其造假手段隐蔽,制作两本帐本,日常监管根本难以发现。纵然再好的安全体系,一旦遇见无良管理者逐利的本性,就会成为其遮蔽违法犯罪的最好伪装。

二、HACCP 本土化窘境

某品管曾经诉苦,称为一毛利润率在 60%以上的大型连锁快餐企业供货,但快餐企业采购不看质量只拼价格,食品企业有时为了跑量维持运营甚至亏本供货,这种情况下 HACCP 体系运行肯定会走样。在实际监管中我们发现,由于食品行业竞争激烈,最后大都拼价格求生存。这种现状造成的连锁反应就是:品管工作的失职,工人缺乏责任意识,认证机构敷衍马虎,使得不少企业运行 HACCP 体系并未达到预防监控的效果,反而成为应付官方检查的门面工程。

(一)品管职能的缺失

作为保证产品质量,解决食品安全问题的关键岗位,品管的职能在实际生产中往往受到上级管理者的限制。HACCP 必须依靠如实记录确保体系运行正常,而这次福喜事件,正是由于上级领导的授权,品管成为了伪造记录应付官方的共犯。而一些小企业的品管,更是成为专门应付官方检查的发言人,各种忽悠检查经验丰富,但企业设施依旧破旧,管理依然落后。

品管的职能还受到其他部门的牵制。生产部为了增加产量,往往忽视了产品品质,此时的品管需要很强的协调沟通能力,平衡“好”与“快”之间的关系。可惜我国食品企业品管往往只是主管一级,达不到和生产部负责人同样的级别,因此激发品管强烈责任感成为不可能,这在一些企业表现为生产部对关键控制点管理马虎,而只要不是明显问题品管一般也习惯视而不见。但是 HACCP 是一个需要不断改进,优化的动态体系,关键就在于在生产过程中,把一些看似小而容易积累的问题及时反馈、及时解决掉,如果生产人员不去发现,品管人员不去改进、完善、深究,体系就会变得毫无意义。

(二)工人素质不稳定

目前食品企业流水线化的生产模式，对工人的技能要求并不高，这使得工人工作量大而待遇很低，且大多没有接受系统规范的培训。企业在推行 HACCP 体系时，个别企业为了节约成本，减少了教育培训的费用，普通员工不能很好地理解和执行 HACCP 体系的要求。在招工难的大环境下，只要产品不出事，有生产部领导在，品管即使看到一些违规现象，除了补救也没有权利进行惩罚。其结果就是食品企业的一线工人不稳定，缺乏责任心。人员的流动性高又进一步导致体系运行的不稳定，笔者在对企业进行监管时经常发现：许多关键控制点的记录更改随意，有些企业在现场根本不填记录，监管前几天集中补填，前后数据日期有出入的更是家常便饭。

相信本次福喜事件之后，很多食品企业会加强对员工的食品安全培训，强调一下掉在地面的原料不可以重新投入使用。但是，“制度是死的，人是活的”。如果管不好人这个最重要的生产要素，再好的制度都只是废纸。福喜本身的规章制度相当健全，培训也一直到位，但最后还是会发生各种问题，就值得大家的思考了。

(三)认证机构不负责

由于目前 HACCP 市场需求旺盛，据称少数机构不管企业是否具备 HACCP 认证的条件，只要给钱就发证；甚至过来评审的人也缺乏 HACCP 认证经验，填一下检查表，马马虎虎走过场。食品企业将别人的体系照搬照用，付费拿证，并未从建立 HACCP 体系中得到质量管理的提升。

认证 HACCP 体系过程中，认证机构无视企业体系的差异化，已成为不争的事实。作为官方监管人员，在日常监管时就会遇见各种问题：比如 HACCP 小组人员变动，而在文件中却没及时更新；工艺流程图中有的工序，到了“危害分析工作单”中则不见踪影；询问品管设立关键控制点关键限值的依据，有写参照常年经验的，也有拿出一堆不知真假的编制数据；许多企业把原料农残控制设为 CCP1，但其自身根本无法展开有效的农残检测。而这些问题，在当初认证过程中，认证机构都含糊糊糊地通过了。

三、一些建议和对策

针对 HACCP 体系在实际运行中遇到的困境，笔者从监管者角度提出一些自己的看法：

(一)严格控制获 HACCP 认证企业数量

避免不符合资质的食品企业一窝蜂申请 HACCP 认证。对于软硬件都较为薄弱的中小企业，建议其先加强良好操作规程(GMP)和可接受的卫生操作程序(SSOP)的学习，循序渐进，帮助其提高食品安全管理水平，成熟一家，认证一家。在监管中如发现严重违反 HACCP 原则的问题，在通过专家评议之后，官方应当有权取消其 HACCP 资质。

(二)提升认证机构认证质量

对认证机构采取认证负责制。通过其 HACCP 认证的企业如果发生食品质量安全事故，有关认证机构要承担相应责任，同时官方将相关信息汇总并公开发布，好坏自由事实说话，相信认证机构会更重视自身的品牌而不单单只考虑赚钱。以后如果有食品企业申请 HACCP 认证，在选择时必定优先考虑那些认证数量多，反馈问题少的认证机构，让自我管制成为规范认证行业行为的重要方式，同行业的竞争对手则成为了彼此最自觉的监管者。

(三)监管机构改进监管模式

目前公众往往谴责监管部门在日常监管中没有及时查到问题。事实上，面对复杂的食品生产现状，由于监管部门处在明处，造假者应对 HACCP 检查的技能越来越成熟，常规的检查手段愈发不适用。但再狡猾的应对也会露出破绽，建议可将官方监管时间延长到 2 天以上，保证充足的时间发现问题。深入现场加强同一线工人直接对话，关注培训、计划、考核、录用、薪资和技能如何挂钩等间接证明材料的验证。平时则依据专业性合理安排监管人员，加强对监管人员有效的持续培训。

(四)加强对企业的奖惩措施

加大奖惩力度，对平时生产信誉良好的企业提供必要的支持帮助，而企业一旦质量与管理方面出现严重问题，必须要其付出惨重代价。同时帮助企业牵线搭桥，传授好的学习经验，要允许食品企业提高产品价格，减免部分的费用，保证一定的利润，不能因噎废食，否则下一个福喜还会出现。

福喜事件表面是违反企业内控标准和一些操作不规范的问题，但从侧面反映了 HACCP 体系在我国所面临的真实处境。在全国食品企业大面积铺开关键控制点分析的背景下，希望能够浇一盆冷水，冷静客观地面对它，以保证 HACCP 体系在食品生产过程中有效地运行，这样才能达到预期的目的和经济效益。

黄镓钢 男 上海崇明出入境检验检疫局 检验检疫一科副科长 进出口食品检验监管