

# 当前食品安全形势下企业实施 HACCP 体系的几点改进意见

顾雪峰<sup>1</sup> 崇明出入境检验检疫局 202150

摘要： HACCP 体系作为一项国际公认的食品安全管理体系，受到国内外企业的广泛应用。我国新颁布的《食品安全法》也鼓励食品企业建立基于 HACCP 原理的预防性控制体系，来提高国内食品安全管理水平。在多年的实践中，我们发现，国内食品企业在引进和运用 HACCP 管理体系的过程中，存在模仿照搬的情况，对新形势下诸如化学性危害的控制措施上明显薄弱，并且缺少对体系运行的验证和改进，急需在企业自身、认证机构、政府监管部门和社会多方力量的共同努力下，改进 HACCP 的实施现状，让 HACCP 体系在保障食品安全中发挥更大的专业。

关键字： HACCP 食品安全 改进

在食品安全日益受到社会和民众瞩目的今天，食品生产加工全过程中行之有效的质量管理体系越来越成为企业和政府监管部门关注的重点。《食品安全法》实施以来，食品安全的责任得到了进一步的明确，政府与企业在食品安全生产中的角色逐步明晰，国内食品生产企业也正从对政府监管部门的过度依赖中走出来。今后，食品安全生产管理必将朝着企业自管自律、社会第三方认证与政府监督管理相结合的模式发展。

一直以来，在食品的生产过程中，GMP 和 HACCP 是两个十分重要的质量管理体系。尤其是 HACCP，近年来更是受到企业和政府部门的追捧，甚至于被公认为国际上最有效的食品安全保证体系。HACCP 体系被引入我国食品生产管理 20 年以来，这种现代化的质量管理体系理念已经深入人心。其在食品生产质量管理中的不断推广和运用，也确实不断提高着国内食品生产者的质量管理水平，为保障我国的食品质量安全做出了相当大的贡献。企业实施 HACCP 认证，

---

<sup>1</sup>作者：顾雪峰，男，1977 年生，崇明出入境检验检疫局检验检疫科副科长，复旦大学公共卫生学院硕士研究生，从事进出口食品、动植物产品的检验检疫工作。通讯地址：上海市崇明县城桥镇一江山路 508 号。邮箱：[guxf@shciq.gov.cn](mailto:guxf@shciq.gov.cn)。电话：021-59623697。

也为食品企业从事国际贸易提供了体系与标准沟通的良好渠道。新的《食品安全法》在法律层面明确规定了“国家鼓励食品生产经营企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，提高食品安全管理水平”，实际上也是对 HACCP 质量管理体系的一种肯定和认同。

总体而言，HACCP 在对食品生产过程的危害控制方面，特别是对生物性危害的预防性控制方面，为国内诸多卫生控制水平原本不高的小型食品生产企业提供了高效可靠的解决方案。在 HACCP 经典的教程和各类参考书中，都有针对如何控制致病性微生物的详尽的技术指导。各类食品生产企业通过对关键环节的预防性控制，确实有效地解决了食品的生物污染、腐败变质和毒素生成等方面的问题，控制了食品卫生中大部分的安全风险。

同时，我们也在实践中看到，尽管 HACCP 体系对危害的分析涵盖了物理、化学和生物等各个方面，也能针对各类危害确定了合理的控制环节，但在制定具体的控制措施方面，包括对控制参数的设定，对关键限值的设置，对操作限制的测量，以及之后对控制措施的验证和改进等方面，主要还是集中在对生物性危害的控制方面，对物理性、尤其是化学性危害的控制措施相对简单。正是由于这方面参考方案的缺少，再加上企业自身、企业之间在应用 HACCP 体系过程中，多数停留在模仿和照搬的层面，只会照搬别人的模式，没有针对新问题研究新举措的能力，也没有交流、推广新举措的度量和魄力，这就直接导致了国内企业对化学性、物理性危害的控制并不十分理想。

美国在上世纪 70 年代推出 HACCP 体系之时，生物污染的控制还是食品安全的重点，而今天，世易时移，尤其是在国内，除了生物危害，化学危害已经成为食品安全中无法回避、不容忽视的大问题，食品原料的化学性污染和加工环节

的添加是当前食品安全中最突出的问题，继续照搬别人的陈年套路，也是当前 HACCP 体系在我国食品生产管理中遇到的最大挑战。

因此，在新的历史形势下，要继续发挥好 HACCP 体系在食品生产管理中应有的卓越作用，我们必须与时俱进，锐意开拓，走出一条符合国情时事的体系完善之路。

首先，认证机构要把好体系认证关。当前，HACCP 体系对企业而言，还是一项自愿性认证的体系。企业建立 HACCP 体系更多是为了获得一种高质量的荣誉形象，而不仅仅是为了实施一种务实的管理程序。正因如此，企业更关心的是获得认证这一结果，而不是在 HACCP 原理下不断改进管理水平这一过程。不管将来对食品行业来说，HACCP 是否有可能作为一项强制性的认证，至少当前，严把认证关还是非常重要和必要的，这直接关系到 HACCP 在质量管理中的有效运行。绝不能把 HACCP 证书当做一张一劳永逸的荣誉证书。我们甚至可以对这类自愿性认证给予免费认证，提高认证门槛。

认证机构对企业实施 HACCP 的认证过程中，需要关注实施 HACCP 的所有基础性规范的实施情况，因为没有基础的 HACCP 犹如海市蜃楼、空中楼阁。另外，认证尤其要着重考察企业是否对其做制定的关键控制措施实施验证和改进，这也是鉴别一个企业实施 HACCP 体系是否模仿照搬的关键控制环节。

其次，要做好新措施的交流和推广工作。前文提到，当前食品安全的问题日新月异，很多问题是缺乏历史参考的。因此，如何控制当前不断出现的新危害，是很多中小企业面临的难题。比如，如何控制原料的农药残留、兽药残留和其他污染物？是否能找出一些易于测量的、敏感性较好的标杆项目？或是建立统一追溯索证的规范要求等等。

这就要求我们的企业，以及相关的行业协会，乃至政府监管部门，要共同参与，针对各类新风险献计献策，群策群力，形成行之有效、行之高效的控制措施，给予交流推广，以方便企业实施。在此基础上，甚至可以对这些新建立的风险控制的措施分析评价，分类归纳，著书立说，让更多的企业能参考到新的东西。

再次，企业要真正把体系运行落到实处。HACCP 体系的运行，传统而言，必须以 GAP、GMP、SSOP ( GHP ) 以及其他基础性的计划作为其得以实施的前提条件。因此，食品企业不能只注重 HACCP 体系，而对其他基础性的规范不予重视。事实上，我们的一些 HACCP 获证企业还有不少在 GMP 和 SSOP 等方面做得还并不到位。这一方面需要认证机构严格把关，更为重要的是，企业要不断提高自身的责任意识，真正把质量当做企业的生命来看，把 HACCP 当做工具来看。

此外，大多数的企业必须走出模仿的阶段，按照各自产品的特点，工艺流程，设置自身的控制措施，并且不断进行验证，以积累数据对控制措施不断改进。在既往的实践中，我们经常看到企业设置一个绝对安全的控制限值，再不做试验性验证。这虽然也能保证对危害的有效控制，但往往会造成能源、时间乃至人力的浪费。事实上，不断对控制措施进行验证和改进，也是评估一家企业是否真正理解和实践 HACCP 的理念的有力证据。

总之，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，是食品行业的大势所趋，也是被无数事例证明了的行之有效的手段。但如何发挥好这一体系的最佳效果，需要企业、认证机构、政府监管部门和社会多方力量的共同参与。尤其是在当前，在国内食品安全危害不断变化的阶段，更需要我们与时俱进，通过完善和改进对新的食品安全危害的控制措施，指导和督促企业

开展对控制措施的验证，不断提高 HACCP 体系对危害控制的有效性和适应性，形成真正符合国内食品企业安全生产需要的新的质量控制管理模式，切实提高食品生产质量安全水平，保障食品消费安全卫生。