

福喜事件的五大启示

范洪波 李燕凌 刘树平

广东河源出入境检验检疫局

摘要：福喜事件受到了全球广泛的关注，该事件又一次告诉人们食品安全不会一劳永逸，我们将会不断遇到食品安全方面新的挑战，希望本文从福喜事件中得出的启示对企业实施 HACCP 等管理体系和迎接食品安全问题的挑战有一定裨益。

关键词：上海福喜 启示 食品安全 HACCP

Abstract: OSI in Shanghai Revelation Food safety HACCP

福喜事件发生后，引起的全球的关注，目前上海福喜食品有限公司 6 名高管受到刑拘，事件的起因是上海福喜公司内部员工爆料，上海电视台接到爆料卧底暗访上海福喜公司让公众看到了不为人知的违法行为，媒体和公众质疑生产企业、洋快餐的同时对于监管者也发出了不少的质疑声，质疑监管者三年七次监管却未发现问题，此次事件牵扯出多个主体，分析此次事件我们会得到哪些启示呢？

一、不可迷信企业的光环，法律法规要求是每个企业坚守的底线。

上海福喜公司母公司 OSI 公司自 1909 年成立以来，已经成为世界上最大的肉类加工集团，是麦当劳重要的全球合作伙伴之一。而涉事的上海福喜食品有限公司成立于 1996 年，拥有 5 条世界先进技术生产流水线及肉类、蔬菜水果、面粉类加工车间，产品涵盖猪肉、牛肉、鸡肉、蔬菜水果、面食类等制品，拥有出口香港、日本的资质，年生产能力为 25,000 吨左右。福喜公司作为麦当劳的最佳供应商，公司内部的生产过程中执行国际冷冻肉类产品标准的 HACCP（危害性关键点控制计划）和 GMP（良好操作规范）。2014 年该公司被被评为“嘉定新城（马陆镇）食品安全生产先进单位（A 级）”。

而就这样一个带着无数光环的明星企业却在本次事件中涉嫌有组织实施违法生产经营食品，人们普遍认为小、散、乱企业容易出问题，而此次事件提醒我们规模化企业同样存在风险，不管企业规模多么大，如果企业缺乏诚信，任意篡改记录和制度，生产记录两本账，如果把“制度是死的，人是活的”理解为管理制度可以随意更改的话，再大规模或再先进的管理体系只能成为摆设，任何管理体系都起不到作用，当然福喜事件是个个例，不能以偏概全地否认绝大多数企业实施管理体系的真实性和有效性。该事件再次提醒企业和监管者——诚信是各种先进管理体系有效实施的基础。

二、企业应该更加注重是否严格执行了 HACCP 等管理体系，而不仅仅只是为了获得认证证书。

HACCP 体系是 20 世纪 60 年代由美国 Pillsbury 公司 H. Bauman 博士等与宇航局和美国陆军 Natick 研究所共同开发的，主要用于航天食品中。联合国粮农组织 (FAO) 和世界卫生组织 (WHO) 在 80 年代后期就大力推荐，至今不懈。

近年来 HACCP 体系已在包括中国在内的世界各国得到了广泛的应用和发展。2009 年为规范食品行业危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国认证认可条例》等有关规定，我国制定了《危害分析与关键控制点体系食品生产企业通用要求》(GB/T27341-2009)。2014 年《食品安全法》修订草案征求意见稿也明确写入“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”。

但是，社会上存在部分食品企业，把获得 HACCP 体系认证作为一种广告宣传或者是制定了很多程序文件却没有严格的执行。就拿上海福喜公司来说，上海福喜公司也在执行 HACCP 管理体系，但却严重背离了 HACCP 管理体系的初衷和要求，如果涉嫌使用过期原料加工生产行为属实的话，那么上海福喜公司并没有对公司 HACCP 体系中原料验收这个关键控制点进行有效控制和实施纠偏，而是置若罔闻，这严重违背了 HACCP 管理体系的原理。

并且 HACCP 管理体系是预防性的食品安全保证体系，它不是一个孤立的体系，它是建立在良好操作规范 (GMP) 和卫生标准操作程序 (SSOP) 的基础上，而良好操作规范 (GMP) 是政府强制性的食品生产、贮存卫生法规。就上海福喜公司涉嫌使用过期原料加工生产行为至少违反了《食品企业通用卫生规范》(GB14881-2013) 和《熟肉卫生制品企业生产卫生规范》(GB19303-2003) 等 GMP 中对于原料卫生和品质的要求。企业关键不在于没有 HACCP 等管理体系的证书，在于是否严格地执行了 HACCP 等管理体系。

三、新闻媒体通过正确行使监督权将成为监督执法的前哨和补充。

此次媒体记者冒着生命危险暗访上海福喜公司两个多月，曝光了企业不为人知的违法操作，福喜事件曝光后陆续又出现了“芬卡橄榄油”和“汉丽轩烤肉”等事件，这些事件的曝光都有媒体暗访的功劳，媒体暗访报道把食品的违法行为暴露无遗，媒体确实在保障食品安全方面起到了积极作用。

但是媒体在报道时仍就应该抱着谨慎的态度，在遵守职业道德和真实报道的前提下，多参考行业人士的意见，而不是仅相信“自己眼睛看到的”，这样才可能正确引导公众的食品安全观念。如果存在类似诱导或非专业报道的话，将不仅误导了公众食品安全视角，而且也降低了媒体在公众中的公信力，真心希望媒体暗访发现的问题越来越少，或者发现不了什么潜规则，到那时我们的食品安全从侧面也许可以反映出已经达到了一定让人放心的程度。

四、监管部门应该反思自身监管方式和方法，同时加强与公众在食品安全信息方面的沟通。

有的媒体指出监管部门监管企业时事先通知企业，如果是这样监管的话，企业不想让监管者看到的问题监管者很难看到的，当监管部门质疑监管对象不配合监管的同时，也应该反

思本身的监管方式，日常监管是否采取了突击检查的方式，即使企业不让监管者那么轻易进厂或是监管时没有发现问题，突击的检查也会给企业带来一定威慑力。再一个“狐狸尾巴总有露出来”的时候，日常监管中应该不放过任何细节和可疑点，深入挖掘蛛丝马迹，在这方面真的应该学习记者朋友们“挖地三尺”的精神。可以在日常监管中可以采取虚实结合的方式，即事先通知和突击检查相结合，让企业心存畏惧，不敢触碰法律的底线。

另外，此次事件又是新闻媒体首先引爆，而监管部门却只能是被牵着鼻子跟在后面收拾“烂摊子”。在日常监管中，实际上监管部门比媒体发现的问题多得多，可是监管部门日常可能不重视与公众沟通相关食品安全信息，造成公众掌握的信息不对称，当一有媒体爆料时，公众自会认为监管部门不作为，这时监管部门就被动了，监管部门平时应该重视收集不合格问题和不合格率的报道，让媒体朋友助力宣传，让公众更加了解每天饮食的安全水平，那样即使出现食品安全问题，公众也不会先入为主认为监管部门不作为。

五、监管部门应该转变重检测、轻监管，重结果、轻源头的观念。

部分监管部门仍就存在重视产品检测结果是否合格，轻视过程的监管，如这次福喜公司涉嫌利用过期原料加工食品，这种成品使用过期原料的情况确实是很难检测出来，所以麦当劳公司没有发现产品的不合格也是可能的，同理监管者想通过仪器检测出来也是几乎不可能的，所以过分重视检测来确定产品是否合格的观念是不科学的，而是要树立合格产品是生产出来的，而不是检测出来的正确理念，重视对生产过程的监管。

分析重视检测结果，轻视监管的原因不外乎是因为检测产品比较容易，只要交给机器就行了，但是日常监管发现问题就难了，可能去了10次也没发现问题，而且可能企业还会不配合监管者的工作，但是“取法乎上，得乎其中”监管者只有严格要求自身，多发现问题，才能少被公众质疑。

当然有人说监管者也存在难处，如监管者在明处，企业在暗处，还有执法权利不够等，但是这些都不能成为监管者不履行好自己监管责任的借口。个别违法企业要违法，监管者确实不能未卜先知或者每天监视生产，但是监管者履行好自身监管责任，多让公众看到监管者“有为”的地方，公众也会对监管者少质疑、多“点赞”。

此次事件也说明了食品安全不会一劳永逸，食品安全问题将会一直存在并将始终伴随我们。但我们要相信，通过企业的诚信自律、公众媒体的监督和政府法治的共同努力完全可以应对食品安全挑战。

第一作者简介（范洪波、男、广东河源出入境检验检疫局、兽医师、硕士研究生、从事进出口动物及动物产品检验检疫监管工作）、通讯地址：广东省河源市河源大道北231号、E-mail：652148599@qq.com，联系电话：18607627355。