

## 浅谈 HACCP 体系有效运行的保障机制

朱宏伟 镇海出入境检验检疫局

摘要：出口食品企业在建立 HACCP 体系后，能否有效顺利运行，持续满足标准要求，依靠的是人员能力、文件制定的合理性、最新法规、标准的执行性等方面。通过完善良好的培训体系能有效增强员工运行 HACCP 体系的能力，并且通过制定一系列科学合理的评估标准为管理机构提供有效的评价机制，以及全方位的评估机构参与 HACCP 体系持续有效性评估，保障 HACCP 体系的有效运行。

关键词：HACCP 有效运行 评价

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) 体系是国际上共同认可和接受的食品安全保证体系，主要是对食品中微生物、化学和物理危害进行安全控制。从 20 世纪 80 年，联合国粮农组织 (FAO) 和世界卫生组织 (WHO) 提出《HACCP 的指导原则》以来，世界各国纷纷以此为准则，对食品企业推行 HACCP 的管理。美国、欧盟、加拿大、日本等发达国家由于经济条件和技术力量比较雄厚，在 HACCP 体系推广应用较好，并且大部分都是强制性推行采用 HACCP 体系。2005 年，国际标准化组织发布了《食品安全管理体系-适用于食品链中各类组织的要求》标准 (ISO22000:2005)，将 HACCP 体系演变成以 HACCP 原理为核心的食品安全管理体系。

为了能科学准确地保障 HACCP 体系有效性，持续改进提高组织体系控制能力，保障产品安全质量，坚定民众消费信心和对政府管理效能信心，建立符合生产企业实际并且有多方协同参与的保障机制就显得尤为重要。

### 一、完善良好培训体系

体系的有效运行就是通过各岗位企业员工的共同努力完成的，通过培训，可提高企业员工的质量意识和能力，而良好的质量意识是充分发挥能力的前提。同时企业员工之间良好的沟通和协调各管理体系有效运行的基础。

首先，培训可以满足管理的需要的。随着检验检疫法规标准和进出口商品的不断变化，外部环境对检验检疫管理水平的提高提出越来越高的要求，对于企业员工的要求同样越来越高，解决这一问题的切实办法就是通过系统的培训造就不断适应新情况的企业员工队伍。满足出口食品企业的持续发展。

其次，培训是可以满足企业员工的需要，出口食品企业以生产高质量的安全产品为理念。所以对不同的岗位需要不同的知识和技能，因而需要进行不同的培训；员工按照不同的岗位通道向上发展，同时也就要接受一系列针对性的培训。

再次，培训作为一种管理的手段，围绕方针和目标来实施培训，并通过培训沟通上下级的联系，掌握工作进展状况，达成相互理解与支持，共同不断提高工作绩效。再次培训为检验检疫提供创新的持续动力，因为知识和技术更新的步伐正不断加快，通过系统的培训，强化了企业员工对新知识新理念的吸收和应用，从而达到持续提高的目的。企业通过培训还可以向员工传达一种经营理念和思想、传递企业文化的信息、对员工提出一定的要求和期望，使员工真正感觉到自己是企业不可或缺的一员，使员工真正融合到企业的生产经营和管理中去，并尽可能主动地发挥其最大的潜能、智慧和力量。还有一点就是，培训是满足员工自身发展的需要，为员工能够胜任岗位工作而提供相应的培训是企业的职责和义务，接受相关的培训也是员工的一种权利。

### 二、建立科学评估标准

以美国 FDA 为例，在 1995 年，FDA 为非海鲜食品公司实施 HACCP 体系试点性的计划中，建立了企业实行 HACCP 体系有效性的评估标准。利用这些标准，FDA 能够客观衡量食品企业

### 实施 HACCP 体系是否有效。

预期的结果	衡量的潜在标准	监管机构可用的基准数据（在 HACCP 之前）
通过阻止食品安全问题发生 获得更安全食品供应	失控加工食品的发生率	从制定的（联邦的和州的）检查文件中获得的发生率
	违规样品的发生率	从制定的（联邦的和州的）检查文件中获得的发生率
	消费者申诉的发生率	从制定的（联邦的和州的）检查文件中获得的发生率
	食源性疾病的发生率	由于检测的水平在上升，基准发生率是不可靠的
更有效利用检测资源	关注安全因素的食品检测报告的发生率	关注不安全因素的食品检测报告的发生率
	有可用于回顾的产品纪录， 且有一定的范畴和适用性	监管机构可利用的各类产品纪录
	对于不安全的违规行为，FDA 执行行动的发生率	基于不安全违规行为，FDA 实施的行动的频率
在阻止问题发生和解决问题 中提高食品行业的可信度	违规样品的发生率	从制定的管理文件中获得的发生率
	产品召回的发生率	从制定的管理文件中获得的发生率

在食品企业对 HACCP 体系的管理活动中，一旦出现偏离了关键限值的偏差，食品企业很快会观察到并采取相应的纠偏措施，最终使得生产的所有产品符合 FDA 设定的安全标准。其次，该评估标准也为 FDA 提供了一个更有效地利用现有资源的机会。因为依据之前的食品安全终端检测，FDA 官员通过采访管理、观察检查之日食品企业实施的食品安全控制行动，以及收集加工中和加工后的样品，包括递交至 FDA 的消费者申诉等来判断食品是否安全。食品企业实施 HACCP 体系后，FDA 官员通过获得失控加工食品的发生率、违规样品的发生率、消费者申诉的发生率、食源性疾病的发生率这四类指标来判断企业的食品安全质量是否提高。

#### 三、开展多方机构评估

对于生产食品的企业来说，有两种方法可衡量实施 HACCP 计划的效果。方法一是分析产品满意度的变化，这可以从 HACCP 使用前后消费者的申诉次数的变化获得。方法二是评估消费者满意度，具体来说就是评估产品质量和产品效能的变化，这可以通过在 HACCP 体系使用前后，计算出现偏离关键限值的机会的数量来完成。偏差以遗留在厂房的潜在危险性产品的数量来衡量；当出现关键限值不可控时，以公司采取纠偏措施的次数来判断，或以公司准备产品安全报告的次数衡量。

充分利用第三方咨询和认证机构对建立、运行、改进企业的 HACCP 体系提供指导和帮助。认证机构将会依据认可的认证程序，对 HACCP 体系（食品安全管理体系）是否符合标准规定进行审核和评价，并依据评价结果，对不符合的项目要求并督促企业进行相应的整改。第三方认证机构的 HACCP 相关认证，可以为食品企业产品质量控制提供专业技术指导和帮助，促进企业 HACCP 体系的持续改善。

相邻地区的，相似产品的食品企业可以依托政府、行业协会、高等院校，联合起来建立一个 HACCP 体系互助会，每个企业只需要投入少量资金和人力，共同建立一个可以长期提供 HACCP 体系基础培训，技术支持等的互助会。通过互助会，可以交流各自企业在 HACCP 建立、运行过程得到的可以推广的经验，遇到的困难和问题。这将为食品企业 HACCP 的有效运行提供外部的帮助。