

浅谈出口水产企业 HACCP 体系应用中存在的问题 和需要采取的改进措施

舟山出入境检验检疫局 卢颖 舟山出入境检验检疫局 沈永年

摘 要 HACCP 体系作为一种行之有效的食品安全管控工具，已在我国运用和推广近二十年，对提高我国出口水产品安全卫生质量起到很大作用。本文简要概述了 HACCP 体系在我国应用和发展历程，着重讨论了 HACCP 体系在出口水产企业应用中存在的问题，并提出为促进 HACCP 体系的可持续发展所应采取的一些措施。

关键词 HACCP 体系应用 水产企业 存在问题 改进措施

1995年，美国食品与药物管理局（FDA）出台水产品HACCP法规，并于1997年12月18日正式实施，意味着所有在美国市场销售的水产品都必须实施这一法规。为适应对美出口的要求，我国从1997年年初开始重点对涉及水产品加工、管理的部门及人员进行HACCP培训，组织研究水产品HACCP法规，并在水产品加工企业中应用和推广HACCP体系，对促进我国水产品出口贸易、增强产品竞争力发挥了重要作用。通过近十多年的努力，HACCP体系已经推广到包括水产品加工在内的六大类出口食品生产企业中。国家质检总局在2002年5月20日颁布实施的《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》中更是明确要求出口水产品（除活品、冰鲜、晾晒、腌制品外）加工厂均要通过HACCP体系的官方验证。但是HACCP体系在水产企业中整体实施水平仍然不高。通过对水产企业的走访了解，搜集到了企业在HACCP体系运行中存在的一些问题，在此做初步探讨。

一、水产企业建立HACCP体系面临的一些困难和问题

（1）企业对HACCP体系认识不够全面。鉴于国际市场对水产品质量的要求越来越高，以及对于出现安全卫生质量问题的产品的索赔金额往往很大，迫使水产品企业要建立和实施HACCP体系。但由于国内市场监管不到位、市场竞争机制不健全、消费者对初级水产品的质量安全意识差等原因，有没有实施HACCP体系对于企业的经营似乎没有明显的区别，再加上实施HACCP体系需要一定的管理成本，国内许多企业仍然对实施HACCP管理体系的积极性不高。大部分企业对食品安全的要求仅仅停留在对照GMP和SSOP等HACCP体系的前提条件上。这一方面反映了行业从业人员对于HACCP体系认知程度不够，另一方面也体现了水产企业对于食品

安全管理仍然处于以卫生管控为目的的初级阶段。

(2) 企业主要管理者HACCP知识匮乏，员工培训不到位。水产企业大部分不是生产即食产品，以简单加工为主，许多企业老板文化程度不高，对水产食品安全卫生方面的知识掌握甚少，对管理人员的配备以及生产人员的培训也不够重视，造成专业人才匮乏。往往是以能够勉强应付官方检查为目的，没有真正从企业满足实施HACCP管理体系的要求来开展相应工作。实施HACCP体系，企业必须组建一个HACCP小组，但因受企业规模限制，没有足够的人手，常常是一人身兼多职，而且这部分人员的专业知识也达不到体系的要求，因此HACCP小组形同虚设。

(3) 部分企业HACCP体系文件没有针对性，雷同化严重，缺乏自身的特点。有些企业虽然编写了HACCP计划，但未严格按照要求有效运行。在实施HACCP体系之前，由于对HACCP体系缺乏一定程度的认识和理解，很多企业不知道该如何建立适合本企业的体系。只是通过抄袭标准条款以及其他企业的体系文件来组建自己的HACCP体系，制定的计划书缺乏企业自身的特色，操作性不强，有些甚至不符合HACCP原理，有效性大打折扣。

(4) 建立的产品HACCP计划书对于显著危害及关键限值把握不准确。由于对HACCP理解的不同（包括咨询和评审人员），制定的计划书在显著危害的判断和关键限值的设定上存在误区，缺少可操作性。有些将关键限值与操作限值相混淆，使得需要纠偏的产品很多，不利于产品安全卫生控制，反而增加了生产成本。

(5) 对进口原料的源头控制需要加强。我国出口的水产品很大一部分原料来自进口。据官方统计，2013年进口水产品共计417.03万吨，金额达到86.38亿美元，并且依然呈现增长势头。随着进口量的不断扩大，做好进口原料的安全卫生质量管控变得日益关键。但是目前，企业在收购原料时的验收大多仅凭供货证明，水产原料的可追溯性不强，特别是涉及原料的农兽药残留、疫病疫情、食源性疾病危害缺少有效的控制手段。

二、建议采取的措施

HACCP体系如同任何新生事物一样需要一个发展的过程，现阶段可能还面临着诸多问题，为了更好地帮扶企业适应全球日益激烈的行业竞争，我们应当采取更加积极有效地措施来推行HACCP体系。

从政府的角度来看，可以从以下几方面着手，譬如结合食品安全典型案例在消费者中开展食品安全知识的宣传，对食品安全卫生质量控制好的企业进行典型报道，宣传HACCP管理体系的优势，以此来推广HACCP管理体系认证，并对获得认证的企业给予融资和税收的优惠，同时可以经常性组织对水产企业员工进行食品安全意识和技能的培训，另外还应当加强对原料源头的监管，确保所使用原料安全卫生和可追溯。

从企业的角度来看，企业业主应加强食品安全方面的法律法规学习，强化自律和自我监督，加大对员工的培训力度，特别是加强对企业高级管理人员的培训，管理层和员工都要充分了解建立和实施HACCP质量管理体系的重要性和必要性，

并制定符合企业自身发展要求的HACCP体系。

当然，无论是政府主管部门、第三方认证机构、水产企业还是科研院校，都要积极参与有关HACCP的国际交流与合作，为提高水产品安全卫生质量，促进水HACCP体系健康发展创造条件。