

浅析食品生产企业 HACCP 体系中记录保持

程序运行中记录规范管理

王所标

余姚市联海实业有限公司

摘要： HACCP（危害分析和关键控制点）是一种食品安全体系，如今在全球食品行业已经得到广泛的应用和认可，食品企业应用 HACCP 体系对产品的各种危害进行评估，通过对产品的危害分析，确定关键控制点，实施对危害的有效控制，使食品危害预防、消除、降低到可接收水平。建立记录保持程序是一个成功的 HACCP 体系的重要组成部分，如果说 HACCP 体系文件是一棵大树的树干，那么每一个质量记录就是一片绿叶，记录是记载过程状态和过程结果的文件，是 HACCP 管理体系文件中的一个重要组成部分。记录必须如实记载产品质量的形成过程和最终状态，真实性、有效性地反应企业 HACCP 体系运行过程控制的状况。

关键词： HACCP 体系；记录保持；规范管理

Key words: HACCP; record keeping; standardized management

近年来，国际上禽流感、李斯特杆菌、二噁英、口蹄疫、疯牛病等食品安全问题此起彼伏，国内三聚氰胺奶粉、苏丹红鸭蛋、皮革酸奶、有毒水产品、过期食品等食品安全问题也不断发生，严重影响了公众对食品安全的信心，同时也给食品生产者日常生产管理和政府部门的监管带来巨大挑战。实际工作中，作为长期从事出口食品管理的笔者发现，管理比较规范，HACCP 体系运行较为正常的大企业，即使有完备的体系文件，各项记录表格齐全，但由于人员素质的参差不齐或企业质量控制能力等原因，现场记录往往出现偏差，甚至弄虚作假，应付检查人员，使记录失去了应有的作用，既影响了食品质量的监控，也影响了官方监管人员对食品质量的监管和评审。大企业如此情况，中小企业的现状就更不为乐观了，因此，规范食品生产企业 HACCP 体系中记录保持程序运行中的记录管理势在必行。

一、食品生产企业 HACCP 体系中质量记录中存在的常见问题

1、记录不规范。主要表现为记录填写不规范，无审核，且丢失和任意涂改现象严重，写错别字，语言表达不清楚，填写随意性及错误性。如把“冻章鱼”有的工人为了追求好玩，在记录上写“冻八爪鱼”，很容易让人产生歧义，实验室检验原始记录中“检验日期”和“验证日期”写同一个日期，断只中的“只”写成“子”等比比皆是。

2、主观盲目记录。部分企业记录设置的目的、功能不明或者记录不是为了企业管理所用，质量改进所用，而是为了应付各种检查和评审，虽然引进了 HACCP 体系，设置部门机构，但企业从高层到基层都没有意识到 HACCP 体系中要求的内审和管理评审对企业提高自身质量管控能力，和持续改进的重要意义，为了应付检查而随便找几个不痛不痒的小问题敷衍了事。如有的企业连续两年在内审和管理评审中的不符合项都是同样的问题，有的甚至日期都没变化，以致在检查中笑料百出。

3、虚假记录：HACCP 管理体系中要求企业每年都要进行产品追溯演练，要求能由成品快速追溯到原料，并能由原料快速追溯到成品，而有的企业在做的产品追溯记录中都是按照出口的成品的数量去杜撰所有记录，例如某企业出口一个货柜规格为 70/100 的单冻虾仁，就一个生产批号，一个原料批号，一艘渔船捕捞原料，按照虾仁的正常出成率，不多不少正好够这个货柜的使用，而且收购毛虾原料也全都是这个规格的虾，吻合的天衣无缝，一看就很虚假。

4、记录保存松懈：部分中小企业质量记录保管存档，责任不清，未做统一的规定，有关温度、压力、金属探测的 CCP 点记录未能按规定保管两年以上。

二、食品生产企业 HACCP 体系运行中记录的设置

1、记录的规范化和标准化。食品生产企业 HACCP 体系管理运行中，记录应做到规范化和标准化，根据企业实际情况和具体的产品要求，制定适合自身实用的记录格式，清理废除多余的记录，修改不适用的记录，沿用有价值的记录，增补必需的记录，真正做到记录能为企业产品质量服务。

2、记录的充分性和必要性。各种生产记录、质量记录等作为基础性和依据性的数据，应尽可能全面地反映产品的质量形成的过程和结果，以及 HACCP 质量管理体系的运行状态和结果。为此，食品生产企业既要从总体上评价记录的充分性，力求使原始记录完整，同时又要对每一记录的必要性进行逐一评审和取舍，选择那些必要的原始数据为记录。

三、食品生产企业 HACCP 体系运行中记录的填写要求和注意事项

1、记录用笔的要求。企业记录用笔应采用钢笔、圆珠笔或签字笔，以确保记录不易褪色，不应用红笔和铅笔；尽量选用不带笔帽的记录笔，以避免笔帽脱落或丢失引起的物理污染。

2、记录的原始、真实、准确性。记录要保持现场运作，如实、真实、准确地记载质量信息，才能为有效地运行企业的 HACCP 体系并实现持续改进提供可靠地依据，因此，企业直接从事质量控制和质量检验的人员在填写记录是应实事求是、严肃认真，记录不可以重新抄写和复印，更不可以加以修饰和装点。

3、记录的清晰准确。记录的语言描述和用字都要规范，不但记录人员自己能看清楚，也要别人能看的清楚，既要减少记录人员的工作量，又能表达明确的意思，让审核者或检查人员都能一目了然。

4、记录时笔误的处理。日常的记录填写出现笔误是不可避免的，但不要在笔误处乱写乱画，甚至涂成黑色或用修正液加以掩盖。正确的处理方法：在笔误处的文字或数据上，画一横线，再在笔误处的上行间或下行间处填写上正确的文字说据，同时在旁边进行签名，并写上日期。

5、记录时表格空白栏处的填写。实际的生产工作中有的记录在运作的情况下是无内容可填的，大多时候记录人员都不作处理。正确的做法是在空白栏目的适中位置画一道横线或斜线，表示记录者在操作时已经关注到这一项，只是无内容可以填写，以一横线或斜线代表；如果纵向有较多行都无内容填写，是可以斜线代替，但不宜用省略号或波浪线代之。

6、记录签名的要求。所有的记录中都会包含各种类型的签名，有现场操作人者签名，有认可、审定、批准等签名，这么多的签名都是权限和相符关系的体现，是记录运行作用中不可缺少的重要组成部分。企业应将签名的人员以文件的形式进行备案，并规定签名者的权限，如果签名因为需要其他语言和文字代码代替，则应在备案文件中进行特殊说明。

四、食品生产企业 HACCP 体系运行中记录的管理和控制

1、记录的标识。食品企业应根据本单位实际情况，对记录进行唯一性的标识，为了便于归档和检索，记录应具有分类号和流水号。记录的标识内容应包括：记录表格所属的质量管理文件的编号、版本号、表格编号、页号等。

2、记录的存档。食品企业记录应当按照档案要求存档保管。记录的保管应由专人或专门的主管部门负责，应建立切实可行的保管制度，保管方式一定要方便检索和取用，保管的环境要适宜可靠，同时根据不同要求确定各类记录的保存期限。

3、记录的检索。食品企业的实际生产中，往往一项质量活动会涉及多项记录的内容和表格，为了避免漏项，应当对记录进行编目。好的编目具有引导和路径作用，可以便于记录的查阅和使用，使查阅对该项质量活动的记录能有一个整机的了解。

4、记录的处置。食品企业归档的超过规定保存期限的记录，应由专人进行统一的处理，销毁时应有企业文件记录管理的相关部门签发销毁许可并有现场销毁记录。

五、食品生产企业 HACCP 体系运行中记录保持的创新建议

上规模的食品生产企业每天都有大量的记录在运行，日复一日的记录填写有时会让记录人员产生抵触情绪，建议企业在表格的设计时，在不影响记录保持的要求前提下，尽量言简意赅，能表格化就不用文字描述，表格填写时，能用简单符号代替就不用文字，让记录填写者既能真实反应记录过程，填写时又不太费事，有条件的企业可以建立电子化表格，用电子版表格代替纸质表格，并将记录纳入计算机管理。

参考文献：

- [1] 中国进出口商品检验总公司. 食品生产企业 HACCP 体系实施指南. 中国农业科学技术出版社, 2002. 8.
- [2] 陈蕾, 陈英周. 食品企业质量记录的规范管理. 中国国门时报, 2006, 11.

附：作者简介：

作者： 王所标

性别： 男

学历： 大学本科

工作单位： 余姚市联海实业有限公司

职位： 品管

通讯地址： 浙江省宁波市余姚经济开发区滨海新城兴滨路 1 号

联系方式： 18967111330

Email: 540438190@qq.com