

浅析中小型食品企业在 HACCP 体系应用中常见问题

摘要： HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 是危害分析与关键控制点的缩写，主要对食品中生物性、化学性、物理性危害进行控制，是国际上通用的控制食品安全和品质的有效管理体系，我国的中小型食品企业受资金、管理人员的限制，在应用 HACCP 计划中还存在很多问题。

关键字： HACCP、危害分析、纠偏验证

1. HACCP 体系应用现状

近年来，食品安全事故频频发生，从 08 年的三聚氰胺奶粉事件开始，到瘦肉精、染色馒头、塑化剂等问题层出不穷，食品安全被上升到一个前所未有的高度，俗话说民以食为天，食品安全是关系到国计民生的重大问题，如何控制食品品质、降低安全风险是监管部门、企业、社会共同管制的话题，而 HACCP 体系就是控制安全风险有利的工具之一。

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 是危害分析与关键控制点的缩写，主要对食品中生物性、化学性、物理性危害进行控制，是国际上通用的控制食品安全和品质的有效管理体系，在 09 年颁布的食品安全法中，也提出鼓励企业实施 HACCP 体系。根据质检总局规定，出口食品企业备案需验证 HACCP 的产品目录包括罐头类、水产品类、肉与肉制品类等六大类产品，在国家质检总局颁布实施的 142 号令《出口食品企业备案管理规定》中，需验证 HACCP 的产品目录在原有的六大类基础

上又增加了乳制品类。

2. HACCP 体系应用常见问题

我国现有食品企业 40 余万家，其中 90%以上是中小型食品企业，其中不乏应用 HACCP 计划的的企业，可见 HACCP 计划在控制风险上发挥的重要作用已深入人心。然而长久以来中小型食品企业面临的管理人员流失严重、卫生状况不佳、检测能力不足等固有难题，使得 HACCP 计划在实际应用中也存在诸多问题。

2.1. 盲目套用模板：多数中小型食品生产企业在实施 HACCP 计划时，只是照搬同类产品企业的 HACCP 计划或稍加修改，就作为自己的 HACCP 计划，使得同类产品企业 HACCP 计划如出一辙。然而即使是同类产品，原料、设备、工艺、卫生条件等不可能完全相同，照搬他人模板，只会使 HACCP 计划成为空架子，不利于企业真正提高产品质量和管理水平；

2.2. 危害分析不到位：由于动植物性原辅料可能会给产品引入农兽药残留、致病菌及其毒素等化学、生物性危害，很多企业将原料验收作为关键控制点，危害分析单上只是写农药残留或兽药残留，没有明确具体是哪一种农药、兽药，设置这样的 CCP 就会显得过于随意了；另外通过进货验收和索取型式检验报告来控制原料残留情况，可操作性差，也不符合 CCP 设置直观、易检测的要求；

2.3. 关键控制点或关键限值设置不合理：关键控制点的设置是针对超出可接受水平、引入后无法消除的显著危害，很多企业

试图将所有危害都用关键控制点来控制，以致 CCP 点过多，几乎所有环节都有 CCP 点，不但难以操作，而且这样一来关键控制点也不存在关键一说了；或者将品质方面的数据作为 CCP，例如罐头食品的固形物含量，这样的设置不符合 CAC 提出的基于食品安全的原则；

大部分食品企业自身检测能力有限，关键限值缺少足够的实验数据支撑，或者缺少标准数据，特别是出口食品企业，对于国外官方标准掌握情况严重不足，或者有些可以用 SSOP 或 GMP 控制的危害，也设置为关键控制点；

2.4. 不理解纠偏验证的正确含义：纠偏验证行为是 HACCP 计划的重要组成部分，在出现关键限值偏离的情况下，企业第一反应都是马上将偏离的限值调整至规定水平，但往往缺少验证环节，或者误解了验证的意义，认为验证只是管理者对生产记录进行复审，实际上验证还应包括监控设备校准、产品检验、监控记录复查等内容，只有正确理解了纠偏验证的含义，HACCP 体系才能是一个完整的体系。

2.5 基础计划环节薄弱：正如之前所说，HACCP 计划要建立在良好操作规范和卫生标准操作程序之上，除此之外，还要有完善的供应商管理制度、员工培训制度、产品溯源制度和召回制度等，没有这些前提条件，实施 HACCP 计划也会成为空话，形式大于内容。

3. 结语

综上所述，实施 HACCP 体系需要经过专业培训的人员、完善的前提计划、严谨的危害分析、规范的操作和记录，才能建立完成的 HACCP 管理体系，有助于企业加强质量管理，实现有效的食品安全卫生控制。