

浅议出口食品生产企业 HACCP 认证审核的关注重点

Discussion on Focus of HACCP Certification and Audit for Manufacturers Exporting Food

赵炜

Zhao Wei

(南通出入境检验检疫局, 江苏 南通 226002)

(Nantong Entry-Exit Inspection & Quarantine Bureau, Jiangsu Nantong 226002)

摘要: 我国实行出口食品生产企业备案管理制度, 为满足出口食品生产企业备案的技术审核中采信等效的第三方认证结果的要求, 结合出口食品生产企业备案评审与 HACCP 认证审核实际, 对出口食品生产企业第三方 HACCP 认证审核过程中关注重点进行探讨。

Abstract: We carry out the records management system for manufacturers exporting food in China. In order to meet the demand of adopting the equivalent certification results of third party during technology certification of manufacturers exporting food, and combine the record review of manufacturers exporting food and the actual situation of HACCP certification and audit, this thesis will discuss on the focus of the HACCP certification and audit of third party.

关键词: 出口食品生产企业; 备案评审; HACCP 体系认证审核

Key words: manufacturers exporting food; record review; HACCP certification and audit

我国实行出口食品生产企业备案管理制度。国家质量监督检验检疫总局于 2011 年 7 月 26 日发布《出口食品生产企业备案管理规定》并于 2011 年 10 月 1 日起施行。《出口食品生产企业备案管理规定》第十条规定“经直属检验检疫机构确认, 有效的第三方认证等符合性评定结果可以被采用”。为满足出口食品生产企业备案的技术审核中采信等效的第三方认证结果的要求, 结合出口食品生产企业备案评审与 HACCP 认证审核实际, 本文对出口食品生产企业第三方 HACCP 认证审核过程中关注重点进行探讨。

出口食品企业的备案评审属于官方评审, HACCP 体系认证审核属于第三方审核, 备案评审由国家质检总局设在各地的直属检验检疫机构组织实施, 对企业是否符合出口食品生产企业要求做出评价。HACCP 体系认证由具有相关资质的认证机构组织实施, 通过审核对企业的 HACCP 体系运行的适宜性和有效性做出评价。

对食品生产企业 HACCP 体系认证审核现场审核前需进行文件审核, 文件审核主要审查文件的符合性、适宜性和充分性, 检查文件是否满足法律法规和认证准则的要求, 内容是否充分, 对所识别的过程是否均规定了相关的控制措施, 规定是否合理、科学, 文件间是否协调一致。目前我国对食品生产企业 HACCP 体系审核的审核准则为《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 食品生产企业通用要求》(GB/T 27341-2009)、《食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)、CAC/RCP1-1969, Rev.4(2003)《食品卫生通则》及《HACCP 体系及其应用准则》、公司 HACCP 体系文件、适用法律法规和顾客特殊要求。对出口食品生产企业备案评审依据为《出口食品生产企业安全卫生要求》、国际食品法典委员会 HACCP 体系及其应用准则、企业食品安全卫生控制体系文件、相关法律法规要求和顾客特殊要求、进口国官方特定的要求。对食品生产企业 HACCP 体系认证审核与对出口食品生产企业备案评审二者的依据有所不同, 对于出口食品生产企业 HACCP 体系认证审核除原有文件审核的重点外, 还需要重点关注企业文件是否满足出口食品生产企业要求, 尤其是能否满足进口国官方要求。企业是否建立了获取出口食品安全有关法律法规的渠道, 获取适用的法律法规, 重点关注企业是否将出口食品生产企业相关要求纳入到 HACCP 体系中并在运行中证实其符合性。对于出口食品生产企业 HACCP 体系认证文件审核重点关注是否建立以下内容:

1. 收集危害分析预备信息, 如产品的来源、预期用途、包装方式、消费方式及工艺流程

等，识别食品本身和生产加工过程中可能存在的危害，对危害发生的可能性以及发生危害的严重性进行分析，确定相应的预防控制措施。

2.建立原辅料、食品添加剂、食品相关产品的合格供应商评价程序。

3.建立食品加工卫生控制程序，确保加工用水、食品接触表面、加工操作卫生、人员健康、卫生间设施、外来污染物、虫害防治、有毒有害物质等处于受控状态。

4.建立产品追溯系统，记录并保持食品链相关食品安全信息和批次、标识信息，实现产品可追溯。

5.建立产品召回制度。

6.建立对不合格品的控制制度，包括不合格品的标识、记录、评价、隔离和处置等内容；

7.建立加工设备、设施的维护程序。

8.建立员工培训计划。

9.建立管理体系内部审核制度，持续完善改进企业的安全卫生控制体系；

10.建立记录控制程序。

审核实施过程是寻找、记录体系运行符合审核准则的客观证据的过程。现场审核通过系统地、完整地审核，评定申请组织的 HACCP 体系是否满足审核准则的要求，做出认证注册推荐意见。对于出口食品生产企业 HACCP 体系认证现场审核过程中要重点关注以下内容得到有效控制和实现。

1、管理承诺是体系有效运行的首要保证，对出口食品生产企业 HACCP 体系认证审核首先要关注管理承诺的落实情况。

企业的最高领导和管理层真正认识到实施体系的重要性，提供充足资源，体系才能有效运行。审核中关注企业是否树立食品安全的主体责任意识，全员宣贯食品安全。审核中关注食品安全方针是否明确合适并由可测量的目标来支持。审核中关注最高管理者是否按策划的时间间隔评审体系，必要时更新确保体系持续改进。审核中关注企业是否具备人力资源、基础设施和工作环境方面所需的资源，包括获得危害预防、控制过程有效运行所需的特定资源。

2、资源是体系有效运行的必要条件。对出口食品生产企业 HACCP 体系认证审核需重点关注资源配置是否符合出口食品生产企业安全卫生要求。资源包括人力资源、基础设施、工作环境、沟通渠道的建立等。

① 人力资源

“出口食品生产企业安全卫生要求”第五条明确规定“(三)从事监督、指导、员工培训的卫生质量管理人员，应熟悉国家和相关进口国(地区)的相关法律法规、食品安全卫生标准，具备适应其工作相关的资质和能力，考核合格后方可上岗。”因此在出口食品生产企业中必须具备考核通过的质量管理人员。根据企业出口产品的特点对质量管理人员的数量亦有相应的规定，审核中应关注企业是否具有符合要求的质量管理人员。另外 HACCP 小组承担着制定 HACCP 计划、验证和实施 HACCP 体系的职责。审核中关注企业是否合理配备 HACCP 小组人员并明确职责和权限。审核中需关注 HACCP 小组组长和组员的能力状况，是否拥有相应的资质和能力。

② 基础设施和工作环境

提供适宜的基础设施和工作环境是企业 HACCP 体系建立和保持的需要。《出口食品生产企业安全卫生要求》第六、七、八、十、十一条对出口食品生产企业的厂区环境、生产加工车间及设施、生产加工过程、生产加工用水、储存、运输过程等都做出了详细的规定。审核时关注基础设施是否适宜，是否进行定期维护，工作环境是否满足《出口食品生产企业安全卫生要求》。对一些特殊的产品特定进口国会工厂厂房、设备设施有一些特殊要求，如对日本出口禽肉及禽肉产品的企业必须满足日本官方《热加工处理禽肉及禽肉产品卫生要求》，企业生产并出口的热加工禽肉是经日方检查官员确认的产品品种及其工艺；车间状况、

加热条件、生熟界面、车间卫生以及相关的管理制度必须满足日本官方要求。对于这类企业的审核在审核中需关注工厂相关条件是否能满足进口国的特殊要求。审核时还应关注设备设施维护保养计划的建立和执行。

③ 畅通的沟通渠道是企业运行 HACCP 体系的有力保障,对出口食品生产企业 HACCP 体系认证审核需关注体系内外部沟通是否有效。

通过外部沟通组织可以获得食品安全方面充分的信息,外部沟通包括与供方及分包商、顾客、食品主管部门和相关组织的互动沟通。审核时关注食品生产企业是否指定的专门人员负责与供方及分包商进行有关食品安全信息的沟通。审核中关注企业对客户投诉的处理情况。对出口食品生产企业 HACCP 体系认证审核尤其必须关注与食品进口国官方的沟通渠道是否畅通。

内部沟通是体系运行过程中涉及的组织内各方都能获得充分信息,不同部门和层次的人员通过适当的方法及时沟通,有利于企业对食品安全危害的识别和控制。审核时关注企业是否建立内部沟通制度,能否在企业内部就影响食品安全事项及时有效地进行沟通。通过内部沟通 HACCP 小组是否可以及时获得与体系运行有关的变更信息,如产品更新、原辅料变更、生产系统和设备变化、人员资格水平变化、法律法规要求改变等。

3、员工培训工作是人力资源的有效保障,对出口食品生产企业 HACCP 体系认证审核要关注培训计划的制订和落实情况。

出口食品生产企业在体系运行之前,对从业人员实施培训是极为重要的。对每一个涉及体系的人员实施培训,让他了解自身的工作职责和在体系中所起的作用,这对于体系有效运行具有重要的作用。审核时关注企业是否制定培训计划,是否明确培训要求、培训对象、培训内容,对培训效果是否进行验证,是否有培训记录。审核时着重了解教育培训能否达到目的,确保 HACCP 体系的有效运行。

4、HACCP 体系实施前的策划是体系有效运行的前提条件, HACCP 计划、GMP、SSOP 的执行是体系运行的根本。对出口食品生产企业 HACCP 体系认证审核必须关注体系的策划及 HACCP 计划、GMP、SSOP 的执行情况。

审核时关注企业在推行体系前,是否对 GMP、SSOP、HACCP、预防性维护保养计划、教育与培训计划、产品的标识、追溯和回收计划、原辅料食品接触材料的安全卫生保障制度等关键程序的执行和实施进行策划,规定由谁及何时应按照哪些程序和相关资源的要求执行,明确职责权限,制定体系运行计划表,确保体系有序推进。审核时关注企业是否注重信息更新,在原料、产品、工艺、生产设备、人员等发生变更时,及时作出评价,必要时做出更新,确保体系持续改进。审核时关注 CCP 的监控及发生偏离时的处理。审核时关注企业对监视测量设备的计量校准。审核时关注不符合的处理及纠正和纠正措施的执行。

5、对出口食品生产企业 HACCP 体系认证审核要关注应急预案和食品防护计划的建立情况。

体系运行中可能会发生诸如火灾、洪水、能源故障等紧急状况,审核时关注企业是否建立应急预案,是否识别潜在事故和紧急情况,并对其及时做出响应。审核时关注企业是否定期进行应急演练。食品防护计划可以防止人为破坏和蓄意污染对食品质量的影响,审核时关注企业是否建立食品防护计划,应对人为破坏和蓄意污染。

综上所述,为适应出口食品生产企业备案的技术审核中采信等效的第三方认证结果的要求,对出口食品企业的 HACCP 体系第三方认证审核在文件审核中需加强对出口食品生产企业卫生要求等官方要求的识别,在现场审核需加强管理承诺、体系实施前的策划、HACCP 计划的执行、GMP 的执行、SSOP 的执行、资源配置、员工培训、应急预案和食品防护计划的建立等关注点审核证据的收集。

参考文献

- [1]李怀林主编.食品安全管理体系通用教程.北京：中国计量出版社，2008.
- [2]丁锁顺等编.出口食品生产企业安全卫生质量管理学习读本.南京：南京大学出版社，2010.
- [3] GB/T 22000-2006/ISO 22000：2005 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求.
- [4] GB/T 27341-2009 危害分析与关键控制点（HACCP）体系食品生产企业通用要求.
- [5] 中华人民共和国卫生部.GB 14881-2013 食品安全国家标准，食品生产通用卫生规范. 北京：中国标准出版社，2013.
- [6] CAC.CAC/RCP1-1969,Rev.4(2003) 《食品卫生通则》及《HACCP体系及其应用准则》.

作者简介

姓名：赵炜

性别：女

工作单位：南通出入境检验检疫局

职称：工程师

学位：硕士

研究方向：食品科学与工程

通讯地址：江苏省南通市崇川路 102 号

E-mail: ellen_zhw@163.com

联系电话：051368588213