

象山地区出口食品企业 HACCP 应用存在问题

象山检验检疫局 丁晓燕

摘要：由于象山地区出口食品企业多为中小企业，受企业自身规模及条件的影响以及对 HACCP 管理体系缺乏深入理解，企业在 HACCP 管理体系的应用上存在的问题。

关键词：象山食品企业、HACCP、问题

一、HACCP 是“Hazard Analysis and Critical Control Point”的首字母缩写，意思是“危害分析与关键控制点”。HACCP 是用于对某一特定食品生产过程进行鉴别评价和控制的一种系统方法，即通过对食品全过程的各个环节进行危害分析，找出关键控制点，采用有效的预防措施和监控手段，使危害因素降到最小程度，并采取必要的验证措施，使产品达到预期的要求。

二、HACCP 作为科学的预防性的食品安全体系，具有以下特点的特点：

1、HACCP 是预防性的食品安全控制保证体系，HACCP 不是一个孤立的体系，HACCP 建立在现行的食品安全计划的基础上，例如 GMP，SSOP。

2、每个 HACCP 计划都反映了某种食品加工方法的专一特性，其重点在于预防，设计上在于防止危害进入食品。

3、HACCP 体系作为食品安全控制方法业已为全世界所认可，虽然 HACCP 不是零风险体系，但尽量减少食品安全危害的风险。

4、恰如其分地肯定了食品行业对生产安全食品有基本责任，将保证食品安全的责任首先归于食品生产商/销售商。

5、HACCP 强调的是理解加工过程，需要工厂与官方的交流、沟通。官方检验员通过确定危害是否正确地得到控制验证工厂的 HACCP 的实施，包括检查工厂、HACCP 计划和记录。

6、克服传统食品安全控制方法（现场检查 and 终成品）的缺陷。当食品管理官方将力量集中于 HACCP 计划制定和执行时，将使食品控制更加有效。

7、HACCP 可使官方检验员在食品生产中将精力集中到加工过程中最易发安全危害的环节上。传统的现场检查只能反映检查当时的情况，而 HACCP 可以使官员通过审查工厂的监控和纠正记录，了解在工厂发生的所有情况。

8、HACCP 的概念可推广，延伸应用到食品质量的其他方面，控制各种食品缺陷。

9、HACCP 有助于改善工厂与管理官方的关系以及工厂与消费者的关系，树立食品安全的信心。

上述诸多特点的根本在于 HACCP 是使食品生产厂商把对以最终产品检验为主要基础的控制观念转变为建立从生产到消费，鉴别并控制潜在危害，保证食品的全面控制系统。

三、HACCP 体系在象山出口企业应用过程中存在的问题

2002 年 5 月 20 日，国家质检总局颁布第 20 号局长令，要求对罐头类、水产类、肉及肉制品、冷冻蔬菜、果蔬汁、含肉或水产品的冷冻方便食品等六类食品生产企业，实施强制性 HACCP 体系官方验证。象山地区共有出口食品企业 30 家，主要生产水产品、罐头、蔬菜等，规模大多为中小企业。目前，象山地区已有 30 家食品生产企业建立并实施了 HACCP 体系。但不少企业在运用中还存在不少问题：

1、软件问题：

在中国，一个好的制度要得到推广并落实，离不开领导的重视与督促。象山地区出口食品企业大多为私企，老板自身文化水平不高，对 HACCP 体系认识不足，把获得 HACCP 证书作为主要目的，建立 HACCP 后，执行起来大多流于形式，甚至为应付监管和验证还制造一些不实资料。

管理人员素质参差不齐。部分企业人员流动性大，HACCP 小组成员对相关法律法规、HACCP 原理不熟悉或理解不到位，自检自控体系薄弱，不重视教育培训，导致 HACCP 体系难以被有效实施和持续改进。

2、硬件不过关

象山地区出口食品生产企业大多生产一些简单初级产品，如冻鱼、鱼糜制品等，部分企业存在厂房陈旧、设施老化，车间布局不合理等问题，难以达到 GMP 要求；一些企业在生产过程中 SSOP 执行不到位，生产卫生状况差，存在交叉污染，清洗消毒不足，水质监测频率不足，对有毒化合物的使用管理不当；对原辅料的验收不够重视，许多企业将原辅料的验收作为一个 CCP 点，但在实际操作中，进货验收流于形式，无法进行有效控制；溯源管理不过关，记录的追溯性差，无召回计划或演练。

3、文件记录不规范

出口食品企业 HACCP 体系文件大多请咨询公司帮忙编写，在同行业中雷同性高，没按实际去编写，照搬照抄，可操作性不强，部分企业 HACCP 体系文件不完善，CL 设置不合理，CCP 监控可操作性差，验证措施不全；HACCP 体系运行的各种记录不规范、不真实、符合性差，缺少必要的内容；不作现场记录，事后再补；个别企业甚至是有“两张皮”，专门拿出一套记录应付检验检疫；应有的记录没记，现场监控 CCP 已偏离但无纠偏措施及纠偏记录；档案管理混乱，编目不合理或丢失。

四、检验检疫部门落实监管

HACCP 体系在食品企业得到广泛应用的同时，作为执法部门的出入境检验检疫机构更要加强自身对 HACCP 体系的学习和运用能力。每个食品企业的生产情况千差万别、管理水平参差不齐，如何才能查找出企业生产过程中的不足，达到持续改进工作质量的目的。这就需要我们灵活运用 HACCP 体系知识，要熟练掌握 HACCP 的基本原理和相关的食品安全法规和标准；熟悉产品的工艺流程；掌握各种危害（生物、物理、化学）的生产条件和控制方法；熟悉相关监控设备的使用规程和方法。这样才能及时发现企业存在的问题，进而对存在的问题提出切实可行的指导意见和整改措施，使企业按照正规、正确的方式生产。同时，要协助企业做好员工培训，尽快提高员工素质和食品安全卫生知识水平，使企业的 GMP/SSOP 得到有效实施，进而保证 HACCP 计划的有效实施。

[1] 李怀林主编.《食品安全控制体系》(HACCP)通用教程,中国标准出版社

[2] 田惠光主编.《食品安全控制关键技术》,科学出版社

[3]杨永杰、张晓燕.食品安全与质量管理.化学工业出版社,2010.

[4]宫本宁.关于利用 HACCP 原理监管食品企业的探讨.现代农业科技,2009(18):330-331