

新形势下传统工艺与 HACCP 体系互惠共生模式的建立

侯寒黎

(萧山出入境检验检疫局)

摘要: 中国传统工艺制作而成的食品经常受到国内外民众的喜欢,但是屡次曝光的食品安全事故、国内外不一致的食品安全标准制约着传统食品的发展。目前,美国、欧盟、日本等国家的食品生产企业已大力推广HACCP体系,可以说其已逐渐成为国际上共同认可和接受的食品安全控制体系。本文创新的提出互惠共生的理念,传统工艺与HACCP体系的互惠共生是指在尊重传统工艺的前提下,改善基础设施建设、提高食品管理者和员工的安全卫生操作、引入全过程监管模式。

关键词: 传统工艺 HACCP 互惠共生 途径

1. 目前中国传统食品行业现状

随着社会经济的发展和人民生活水平的提高,消费观念由以往吃得饱转向吃得好和健康。从中国食品标准不断更新,到“315”曝光双汇火腿肠瘦肉精事件;从中国进口食品销售额逐年增长,到央视曝光余杭区蜜饯非法添加食品添加剂事件,中国国内民众的食品安全意识越来越强。同时,历史悠久、工艺成熟、口感特别的传统工艺食品极受国外消费者欢迎的,但是多种因素如各国食品安全标准不同、食品安全理念差异制约着传统食品走向国际。

不同于保健食品,传统食品大多与人们的生活密切相关,这些产品往往存在生产企业规模不大、生产工艺技术含量较低的特点,这些劳动密集型产品极易导致非法添加食品添加剂、使用限制性农药、生产工艺缺乏安全卫生操作等问题。中国传统食品要想在国内甚至是全球站稳脚跟,就必须走市场化、国际化的道路。

2. HACCP体系简介

2.1 HACCP体系简介

HACCP是一种建立在良好操作规范(GMP)和卫生标准操作规程(SSOP)等基础之上的控制危害的预防性体系。它是生产加工安全食品的一种控制手段;对原料、关键生产工序及影响产品安全的人为因素进行分析,确定加工过程中的关键环节,建立、完善监控程序和监控标准,采取规范的纠正措施。它能识别食品生产过程中可能发生的环节并采取适当的控制措施防止危害的发生,通过对加工过程的每一步进行监视和控制,从而降低危害发生的概率。HACCP体系虽然不是一个零风险体系,但是它侧重于对生产过程涉及安全的关键点进行重点监控,有效提高了企业的食品质量安全水平。

2.2 HACCP体系在中国传统食品行业的必要性

1973年美国政府授权食品医药管理局在低酸罐头食品和酸化食品上首先实施HACCP计划,目前美国官方应用HACCP原理建立了低酸罐头、水产品、禽肉、果蔬汁等多个HACCP法规。欧盟通过94/356/EC决议,要求食品加工企业建立以HACCP为原理的“自我检查系统”。澳大利亚检验检疫署(AQIS)正在建立有关水产品、乳制品和蛋制品的新的检验体系,食品工厂对所生产的食品要有书面HACCP计划。要想中国的蜂蜜、茶叶、黄酒、腌渍菜等传统食品享誉全球,跟上国际化步伐是唯一的解决办法,因此中国传统食品引入质量管理体系势在必行,探讨HACCP体系对控制采用传统工艺制作的食品具有积极作用。

2.3 HACCP体系在中国传统食品行业面临的问题

2.3.1 食品企业基础设施和实验设备有待完备

传统食品工业化程度低,大规模企业较少,甚至存在十几人开设的小微企业,这些企业一是基本不具备适当的基础卫生设施。由于大部分是小微企业,因此厂房设备等基础设施较

为简陋，如果直接把现代食品技术要求应用到传统食品生产上还存较多问题，以央视曝光的余杭区蜜饯为例，传统蜜饯生产企业在晾晒过程中采用露天晒制，极易引起外界污染，不符合HACCP体系要求的封闭性生产环境。二是缺乏必要的监测设备和仪器。传统食品企业大多重视产品的色香味，对于安全性项目关注较少，因此食品检测技术和能力制约着HACCP体系实施的效果。

2.3.2 企业管理者思想上不重视体系建设

传统食品企业管理者通常知识水平不高，习惯于传统加工方式，接受新的管理理念能力较差，质量安全意识淡薄，重点关注在产品成本和外观上，对HACCP体系提出的“预防为主、过程监管”的优势和意义不关注，对建立HACCP体系的重要性和必要性认识不足。即使是部分建立体系的小型企业主要是受外力驱动，为了满足客户的要求，或者是为了服从政府管制和法规的要求。

2.3.3 精通HACCP体系与传统食品生产技术和管理人员匮乏

实施HACCP体系需要食品质量管理和生产技术人员合作才能成功实施，体系管理人员既要熟悉中国传统食品的生产工艺流程，又要具备食品质量管理的专业知识，例如需要合格的内审员。目前大部分传统食品企业采用外派生产技术人员进行HACCP体系的专业系统学习，学成后兼职企业内审员。但是，由于生产企业人员流动性较大，外派培训员工人数较少，因此这些内审员的质量和数量还不能满足传统食品企业实施HACCP体系的需要。

2.3.4 培训不到位导致员工操作存在差异

由于传统食品企业大部分为小微企业，企业管理者建立体系意识一般，执行体系意识较差，为减少成本，食品企业对员工进行HACCP体系及相关知识的培训不重视，极易造成培训内容不全面，培训过程走形式，考核和评价体系不健全，培训效果和针对性差。企业员工没有得到良好的培训，在执行操作时会使HACCP体系无法有效运行，存在潜在的危害。

3. 传统工艺与HACCP体系建立互惠共生模式

3.1 互惠共生模式的定义

互惠共生是生物学上的一个名词，是指处于一起生活的两方，相互都能从另一方得到某种生活上的利益，但是两方获得的利益性质是不一定同样的。如海葵靠寄居蟹走动猎食，而海葵则用毒刺细胞保护寄居蟹。互惠共生的理念不仅仅存在与生物学中，更被应用于经济、政治、社会领域。传统工艺与HACCP体系的互惠共生是指在尊重传统工艺的前提下，改善基础设施建设、提高食品管理者和员工的安全卫生操作、引入全过程监管模式。

3.2 传统工艺与HACCP体系建立互惠共生的优势

3.2.1 引入国际先进理念以提高食品安全

国际食品法典委员会(CAC)认为HACCP体系是迄今为止控制食源性危害最经济最有效的手段，从美国、欧盟到澳大利亚、日本，目前HACCP体系已成发达国家广泛采用的食品认证体系。中国传统食品要走向国际，就必须符合进口国要求，HACCP体系即是一种国际先进理念。以食品生产厂自查、自控为基础，以监管部门监控为辅助，以HACCP管理体系为依托，企业才生产出更为安全优质的产品。

3.2.2 提高产品安全卫生控制

一是管理理念先进，HACCP计划中的操作原则是危害分析和提出预防措施、确定关键控制点、建立关键限值、关键控制点的监控、纠正措施、记录保持程序、验证程序。可以说从产品原辅料验收到生产工艺、从加工过程到实验室检测，覆盖产品生产全过程。二是重视清洁卫生。卫生标准操作规程(SSOP)强调食品生产车间、环境、人员及与食品有接触的器具、设备中可能存在的危害的预防以及清洁的措施，重点防止生物性危害。对于中国传统食品来说，重视产品色香味忽略产品安全卫生状况是普遍现象，因此有效实施SSOP能有效改善企业基础设施、人员操作等安全卫生状况。

3.3 传统工艺与HACCP体系建立互惠共生的建立途径

3.3.1 在尊重传统工艺的前提下改善基础设施和实验设备

为生产出放心食品，HACCP体系对于生产企业基础设施、硬件要求较高，但是如一味严格执行体系，可能会影响传统食品生产的色香味形。以金华著名特产火腿为例，如严格按照HACCP体系要求的清洁卫生要求，火腿赖以发酵的霉菌将无法存活以至于无法生产出具有醇香要求的火腿。因此，对于传统食品行业，HACCP体系的制定应在尊重传统工艺的前提下提高基础设施要求，以生产出清洁卫生的食品，一改传统食品在国人心目中脏乱差的形象。

同时，企业应加强微生物、重金属等食品安全项目检测投入，大型企业可增加实验室检测设备投入来提高检测水平，小微企业可通过外送来增加食品原料成品检测力度。

3.3.2 政府加强引导，提供资金补贴政策支持

对于传统食品企业特别是小微企业，首先政府应从资金上给予支持，通过设立专项资金帮助企业建立HACCP体系。第二，监管部门在政策上对实施HACCP体系的企业在检测频次、企业等级上给予优惠政策，实打实的促进企业实施体系。第三，政府应及时重点帮扶HACCP体系的传统食品企业，制定科学、规范、合理的实施指南，给予技术帮扶。

3.3.3 完善企业管理者、员工的教育培训管理

政府部门可通过网络、书籍等进行信息技术宣传，定期开展专业知识培训以帮扶企业管理者提高HACCP体系重要性认知度，帮扶员工增强质量管理意识。开展多种形式培训对企业实施的质量与安全管理体系辅以技术指导，激发企业的自愿采纳行为。

3.3.4 管理部门健全法规

修订《食品生产许可管理办法》，要求部分高风险食品生产企业必须建立HACCP体系，并由质监局验证合格后，才准予企业取得食品生产许可证。修订《进口食品境外生产企业注册管理规定》。要求部分高风险产品的国外生产企业建立HACCP体系，并由认监委验证合格后，才准予其取得中国的注册资格。