

野生食用菌出口产业发展问题分析及应对

彭云霞¹ 童力刚 徐书亮

(云南出入境检验检疫局, 昆明, 650228)

摘要 本文以输欧牛肝菌干片风险监控信息所反映的食品安全问题为切入点, 对野生食用菌从采集到干制成品的生产全过程进行分析, 针对主要食品安全危害, 提出对野生食用菌生产加工出口备案的技术管理规范要求, 并构建技术法规的刚性约束、强化 HACCP 体系官方验证监管及处置, 促进野生食用菌出口产业的转型发展。

关键词: 野生食用菌 风险监控 HACCP 验证监管

一、HACCP 体系运行管理及野生食用菌出口产业存在的主要问题分析

国际通行的 HACCP 管理从最早美国航天食品生产起步已走过 50 多年的发展历程, 我国从九十年代中期, 在输美水产品生产企业中开始强制实施 HACCP 管理。由于国际市场准入的需要并在检验检疫等职能监管部门的强力推动下, HACCP 体系管理在水产品等七类出口食品生产企业中得到迅速的推广运用, 其在防范及降低各类危害方面发挥了显著作用。

但在某些特色农产品加工行业, 准入门槛较低、从业人员素质差异很大, 部份企业并没有从产品、加工特点出发, 进行有科学依据的危害分析, 只是机械地套用类似产品的 HACCP 计划方案, 使 HACCP 体系管理的实际运行效能更多地体现在防范致病微生物危害方面, 而对于从原料带入的化学危害的防控措施较为乏力。甚至有些企业的管理畸变为一种编写于手册中, 落实在表格上的“两张皮”式管理。

野生菌是我国大宗出口食用菌产品之一, 近几年来出口创汇达 1.4 亿美元, 相关产业已成为云南等边疆民族地区数百万农民脱贫致富的重要途径。目前云南以输日的松茸, 输欧的牛肝菌及块菌为主, 这些产品目前无法人工培植, 其中牛肝菌每年的出口量近万吨, 创汇超过 8 千多万美元, 但现在出口野生食用菌产业面临几方面的问题:

一是现有的野生食用菌制成品加工工艺落后, 贸易出口还仅停留在产业初级产品方面, 附加值不高, 综合经济效益差;

二是近年来发现存在杀虫剂污染、加工制品中病原菌指标超标以及含有杂菌等食品安全质隐患, 正在引起欧盟等进口国的关注, 如不加以解决将会严重制约产业的可持续发展;

三是各类野生菌制品的加工规格标准不统一, 出口质量等级混乱, 难于形成有竞争力的出口质量品牌;

四是野生食用菌的采集、加工还处在无序控制的原生状态, 物种资源保护的问题很突出;

五是因市场及加工准入门槛太低, 小企业众多, 导致产业发展面临着原料抬价抢购、成品竞相压价出口的困境, 加之退税取消或降低等政策因素, 出口产品的经济收益明显下滑。

¹ 第一作者简介: 彭云霞, 女, 云南出入境检验检疫局认证监管处处长, 高工。研究方向: 食品检验及监管; 通信地址: 云南省昆明市滇池路 429 号; E-mail: pyxyhw6379@aliyun.com; 联系电话: 0871-64571449。

二、在野生食用菌加工行业实施 HACCP 体系管理的必要性分析

1、出口野生食用菌的生产加工及出口管理现状

以牛肝菌为例，目前 90%的牛肝菌产品销往意、法、德等欧盟国家，主要类别有速冻、盐渍、晒干片、AD/FD 脱水等。在出口备案许可中，只对速冻类的产品强制实施 HACCP 体系管理，但基本是照搬种植蔬菜类模式进行危害分析及制定 HACCP 计划，很少考虑野生菌产品的特定显著性危害及其加工控制要求，特别是牛肝菌干片，无有效的加工控制管理措施，只能依赖批次抽检的方式把关，存在较大的安全隐患，在体现合格的产品是生产出来的出口备案监管方面还存在薄弱工作环节。

2、野生菌产品的国内外风险监控预警信息

需要特别关注的野生食用菌产品的食品安全风险监控预警信息主要有两个方面：

一是根据国家卫计委、主产区及食用地区卫生行政主管部门多年的统计分析，误食有毒蘑菇一直在食品安全事件中占有较高的比例，如 2014 年国家卫计委统计在第二季度因食物中毒死亡的 33 人中，有 28 人是食用了有毒的动植物及毒蘑菇，占全部死亡人数的 84.9%；

二是欧盟等国外客户近年来抽检质量信息反馈和 CIQ 实验室在批次抽样检验中都检测出部分出口牛肝干片中存在杀虫剂类农残的污染。

3、出口牛肝菌干片存在的显著危害分析

1) 牛肝菌干片的出口加工环节为：

野生菌采集——切片烘干（农户）——原料供货商收购——出口备案企业采购、验收——分选、除杂——包装——贮存——出口发运。

2) 食用方式

经烹饪后作为意大利披萨等西餐的主要配料之一。

3) 野生食用菌加工生产存在的显著性危害种类

一是世界可食用的野生菌品种共计 500 多种、云南有 100 多种，其中云南市场销售的常见野生食用菌品种有三十多种。我国出口欧盟市场的品种主要是美味牛肝菌，但市面上与采摘牛肝菌易混淆的非食用品种有十余种，而普通消费者很难识别。例如苦玛肝（苦粉孢牛肝菌）、桩菇等，因这些有毒野生菌含生物碱等神经类毒素，一般的烹饪不能消除，造成每年误食后中毒身亡人数众多。因产业链上相关人员的经验、识别能力差异很大，应在采集、收购、分选工序中，将毒蕈的混入风险列为显著危害。

二是对新鲜的野生食用菌，因其蛋白质等营养物质丰富、水份含量高、酶活性强，极易生虫、腐败变质。尤其是新鲜美味牛肝菌，如果采摘半小时后没有采取必要的加工措施，虫子开始繁殖并开始腐败，因此客观上会存在农户违规使用化学杀虫剂的风险，应将初制原料中化学杀虫剂的污染列为显著危害。

4、制定出口牛肝菌干片加工的备案技术管理规范、以防控其显著危害

从食用方式来说，毒蕈和农残等都是显著危害。HACCP 体系管理要求是制定控制措施以消除显著性危害产生的根源或降低危害发生的可能性，为此有效的控制规范主要是：

一是**强化原料验收管理**。在初制原料采购、验收环节，强化毒蕈识别、剔除工序的控制，原料验收人员应加强专业培训、实行资质备案管理。

二是**制定牛肝菌干片生产的良好操作规范**。备案加工厂必须采取措施，进行初加工控制、防范化学杀虫剂的违规使用、降低危害发生的可能性，主要的管理要求有：

1) 要求原料供货商主动沟通咨询林业主管部门,了解野生食用菌产季,主产区林区防虫用药情况、避免出现林下产品的污染、并做好相应的记录确认;

2) 应要求原料初级产品的供应商在符合卫生条件的场所加工,不能在农民散户的生活区内进行;

3) 对新鲜牛肝菌应采用烤制设备及时进行干燥加工、严禁使用化学药剂杀虫,初制原料应有适宜的贮藏条件,以避免虫害发生及交叉污染。

4) 出口备案生产厂家,对牛肝菌干片加工中的初制原料、半成品及成品都应配备适宜的储存设施及加工处置等有效的防虫害控制措施,例如低温冷库、真空或脱氧包装等。

三、构建出口备案技术法规的刚性约束、强化 HACCP 体系的验证监管

2012年10月,国际标准化组织出版的《产品监管和市场监督的原则与实践》一书提出,有效的技术监管体系主要由监管机构、系列技术法规(包含管理性条款和技术性条款两个方面)、产品供方、合格评定的基础设施、处罚措施等五大要素组成。而CAC发布的《供各国政府应用的食物安全危险性分析的原则》(CAC/GL62-2007)中规定政府应从制定危险性评估政策、组织开展危害评估、制定危险性管理措施、开展危险性风险交流等四个方面进行食品安全风险管理。根据这两个国际质量技术监管规范、为进一步提高我国 HACCP 体系管理的有效性,政府监管部门应在 HACCP 体系运行管理中承担起技术法规体系构建及完善的工作职责。党的十八大三中全会提出了全面深化改革、实现国家治理体系和治理能力现代化的战略目标。面对新形势、新要求,目前很有必要重新审视我国出口食品备案监管部门在产业转型发展中的角色定位,重点应做好以下工作:

1、为提高 HACCP 体系运行管理效能、建议国家认监委参照美国 FDA 的 21CFR PART 110、123、113、欧盟 EEC/852、853、854 等专项技术法规及我国制药行业 GMP 管理的成功经验,强化出口备案管理中的刚性约束及产品生产中的过程控制管理要求、切实从生产源头上进行食品安全风险管理。一是应组织修订完善已发布的十大类产品出口备案卫生规范、并应发布为出口备案技术法规要求强制执行。二是对出口野生食用菌加工等地方特色产业,应尽快组织制定同 142 号令及 23 号公告等备案管理规范相配套的 HACCP 体系管理技术法规;三是应统一全国同类产品的出口备案监管评价尺度、在食品国际贸易管理中有效防范劣币驱逐良币的现象发生。

2、应认真分析目前各类出口食品的风险监控信息,以问题为导向进行 HACCP 体系控制措施有效性的科学评估,必要时应进行加工技术及工艺的改造提升。

3、应注重发挥出口备案的多重功效作用、对野生食用菌等加工原料资源极其有限、出口市场容量也有限度的特色产品,应从资源保护、维护出口市场秩序及避免恶性市场竞争、食品安全管理等角度出发进行必要的市场干预、改变小、乱、散的产业发展格局。

目前,云南省出口野生食用菌备案企业有 60 多家,很有必要联动商务、林业等地方产业主管部门,按国家对外贸易法规制定适宜的贸易政策、实施必要的出口市场准入限制管理,淘汰不良企业,扶优扶强,才能从根本上整体提高我国珍稀野生资源的利用率和在国际市场上的定价话语权。对野生食用菌生产加工的备案企业,在出口备案时应要求实施 HACCP 体系管理并强化 HACCP 运行有效性的验证监管评估,从建立“倒逼”机制出发、促进产业的转型升级发展。