

# 原料验收列为 CCP 点的适宜性分析

李 柱

(腾冲出入境检验检疫局 云南 679100)

**摘 要** 腾冲检验检疫局在对出口农产品卫生备案生产企业的日常监管中发现, 一些农产品生产企业将原料验收列为 HACCP 管理体系 CCP 点, 笔者认为管理上会对产品质量安全带来一定程度的不利影响, 结合 HACCP 管理体系, 对原料验收环节列为 CCP 点的适宜性的进行浅要分析。

**关键词** 原料验收 CCP 点 适宜性 ...

## 1 问题描述

腾冲检验检疫局日前组织了一次对辖区内出口食品卫生备案生产企业的日常监管工作, 重点对出口高风险农产品生产企业进行了检查, 对重点企业的 HACCP 管理体系进行了现场验证工作, 结果发现一些农产品生产企业将原料验收环节做为企业的 CCP 点, 列入了 HACCP 管理体系, 但因企业自身检验检测水平较低, 缺乏相应的监控措施, 导致关键控制点监控不能满足管理体系要求, HACCP 管理体系无法有效运行, 对产品质量安全带来不良影响,。

**案例:** 近日, 腾冲检验检疫局在对保山一家生产出口速冻农产品企业现场检查中, 发现企业前几版 HACCP 体系在做风险分析时, 按照 HACCP 体系要求对照生产工艺进行了认真风险分析, 结合 HACCP 原理确定了四个 CCP 点, 对浸泡、漂洗、速冻、金探四个关键生产环节实施了严格的监控, 通过对时间、温度等关键控制数值进行监控, 有效保障了产品质量。在此次检查中, 检查组发现企业对 HACCP 体系进行了改版, 对原有体系进行了大幅改动, 对 CCP 点进行了重新设置, 只将原料验收和金属探测两个生产工序列为了 CCP 点。

## 2 原因分析

检查组经过与企业深入沟通交流, 企业此次对 HACCP 体系大幅调整遵循了认证咨询公司建议。认证咨询公司为方便企业通过 HACCP 管理体系认证, 对企业 HACCP 体系进行大幅调整, 考虑到原来 CCP 点监控成本较高, 管理要求严格等因素, 故将原料验收和金属探测等相对简单, 便于操作的两个工艺环节列为了 CCP 点。企业管理层由于对 HACCP 管理体系学习掌握不足, 对 HACCP 体系的重要性和实用性认识不够, 出于管理成本等因素, 采纳了认证咨询公司建议。

## 3 适宜性探讨

笔者认为, 出现上述情况, 在一定程度上说明了在出口食品企业中推行 HACCP 管理体系的困难。将原料验收环节列为 HACCP 管理体系的 CCP 点, 笔者认为是不适宜的, HACCP 管理体系要求的核心理念是: 为了防止食物中毒或其它食源性疾

的发生，应从食品原料种植（养殖）到食品食用的全过程中造成食品污染发生或发展的各种危害因素进行系统和全面的分析；在此分析的基础上，确定能有效地预防，减轻或消除各种危害的“关键控制点”，进而在“关键控制点”对造成食品污染发生或发展的危害因素进行控制，并同时监测控制效果，随时对控制方法进行校正和补充。HACCP体系的精髓，就是通过对每一个工序的科学分析，针对可能存在的各种潜在危害，制定科学合理的控制措施，以防止或降低危害。做为一个CCP点，应该同时满足几个条件，一是该环节会引入或产生危害，二是此危害通过控制措施可消除或降低的，三是可设置一个关键限值进行监控偏离，综合以上条件，原料验收均不具备。原料验收中虽然对农残、重金属等危害进行了识别，但由于企业自身检测水平有限、影响因子检验周期较长、缺乏必要的监控关键限值等因素，原料中有害因子检测只能做为一种验证手段，而无法实现适时监控，原料中有害因子也不能通过工艺实现控制目的，从而导致CCP点的监控流于形式，企业HACCP管理体系未发挥应有的作用。原料验收环节固然重要，但原料中存在的影 响因子可通过加强原料种植基地管理，生产种植环节中重点监控等更为有效的替代手段解决，在工厂生产中列为CCP点显然是不恰当的。

#### 4 几点建议

HACCP 做为国际先进的食品生产管理体系，在提升企业质量管理水平，维护出口农产品质量安全方面有着重要的作用和意义。针对此次检查中发现问题，笔者认为应重点从以下几方面加强工作，一是加大对 HACCP 管理体系的宣传培训力度。HACCP 管理体系已被国际上公认为是食品生产企业中切实可行的管理制度，为促进我市食品生产企业提高生产管理 水平，让 我市企业管理者充分了解并掌握，宣传工作必不可少。二是进一步加大对企业监管力度，重点对高风险企业，特别是国家明确的六类需进行 HACCP 体系验证企业的日常监管，发现问题及时学 入沟通，结合企业实际认真整改，降低风险隐患。三是政府应加大对帮扶力度，对通过 HACCP 认证企业给予必要的支持，鼓励企业提高生产管理 水平。四是进一步加大对认证咨询市场的监管力度，对认证咨询行为进行严格监管。

#### 参 考 文 献

- [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