

中小食品企业 HACCP 体系应用

杨真珍
天津出入境检验检疫局

作者简介: 杨真珍, 男, 医学学士, 天津出入境检验检疫局副局长科员。研究方向: 出口食品生产企业备案管理。

通讯地址: 天津市河西区友谊路 33 号天津空港出入境检验检疫局 306, 300000

Email: yangzz@tjciq.gov.cn

联系电话: 28137045

摘要: 目前, 我国的食品安全问题成为社会和政府共同关注的焦点, 而我国绝大多数中小食品企业存在着资本不足、市场排挤、技术落后等问题。因此, 中小食品企业实施 HACCP 存在很大困难。本文从两个方面探讨 HACCP 在我国中小食品企业中的应用模式。一是: 预防控制关键在“人”; 二是: 危害分析与关键点控制。并介绍了国外中小食品企业采纳 HACCP 的经验, 最后提出我国中小食品企业采纳 HACCP 计划的政策建议, 即政府需因地制宜、因时而宜地制定食品安全管制策略, 加强法律法规建设, 并尽可能对中小食品企业采纳 HACCP 计划提供财政支持和技术支持。

关键词: HACCP 体系, 中小食品企业, 食品安全

近年来, 我国食品安全问题不断, 食源性疾病危害也是屡见不鲜, 食品生产和供给中存在着许多比较突出的问题。这种情况的产生, 充分说明了我国在食品安全监管方面存在的巨大缺陷, 中国食品安全监管水平急需提高。而中小食品企业是我国食品企业的主体, 因此, 如何对中小食品企业安全进行有效监控, 如何在中小食品企业建立起一个强有力、灵活、以科学为依据的食品安全体系已成为我国食品监管部门的重要任务。

1、HACCP 体系概念

HACCP, 即危害分析与关键控制点 (Hazard Analysis and Critical Control Point), 是一套以科学为基础, 通过系统性地确定具体危害及其控制措施, 以保证食品安全的预防性管理系统。HACCP 被国际公认为食品安全生产准则, 近年来被广泛使用。

2、我国中小食品企业实施 HACCP 现状

国家质检总局于 2002 年 4 月发布的《卫生注册需评审 HACCP 体系的产品目录》规定生产加工水产品、肉及肉制品、罐头、速冻蔬菜、果蔬汁、含肉或水产品的速冻方便食品的出口企业, 必需建立 HACCP 体系。截至 2012 年底, 我国 HACCP 有效认证证书 14100 张、获证食品企业 8500 余家, 共有 5500 家出口食品生产企业建立实施 HACCP 食品安全管理体系并通过了检验检疫机构的官方验证。其中, 按行业来分, 水产品企业最多, 其次是果汁饮料、肉类加工、农产品加工、罐头等。按地域来分, 主要集中在沿海地区以及外向型食品企业较多的城市, 如福建、广东、上海、浙江等。目前我国仅对六类出口食品企业强制执行 HACCP 体系, 而对其他食品企业还只是采取鼓励自觉实施 HACCP 的管理方式。因此这 5500 多家认证企业中, 非外向型的食品企业大多都是国内的大企业, 非外向型中小食品企业仍然凤毛麟角。

3、HACCP 在中小食品企业中的应用模式

HACCP 在中小食品企业中的应用应着重体现两点，即预防控制、危害分析与关键点控制。

3.1 预防控制食品质量安全，“人”是关键

人是把好质量关的最终根本保障，是实施质量控制的主观能动体。中小食品企业大多以低门槛进入食品行业，总体状况是起点低，规模小，设施和工艺比较落后，企业内部员工食品安全意识淡薄，普遍缺乏食品安全管理的专业知识和技能，这给食品安全埋下了极大的隐患。HACCP 体系应用在中小食品企业中特别强调“人”的能动作用。因此，加强全体员工食品安全意识培训，强化企业的社会责任感，强化食品安全及质量管理的相关要求尤为重要。同时企业应加强全体员工的法律法规培训，使食品质量安全理念植根于每一位员工心中。只有企业员工的食品安全意识整体提高了，HACCP 体系才能有效、高效的运行，才能保障中小食品企业产品质量安全水平的稳步提升。

3.2 危害分析与关键点控制

目前，我国中小食品企业大多为 100 人以下的小企业。这些小厂，人员力量薄弱，因而要做到生产管理中的面面俱到是不可能的。因此，有效控制危害分析与关键点成为有效应用 HACCP 的关键。

3.2.1 控制食品原料质量

对所有食品原料及包装材料的特性进行描述，明确原辅材料的接收和评价要点，分析其中可能污染食品的潜在风险。植物性原料要求种植者提供使用的农药清单；动物性原料着重评价饲料和兽药中激素，生长调节及抗生素的使用。

3.2.2 危害分析及关键点限值的建立

危害分析时应全面考虑产品本身、生产过程和实际生产设施、原辅材料的潜在危害。并通过危害分析以科学的方式对食品安全信息进行危害评价。根据危害发生的可能性大小及危害产生后果的严重与否选择适宜的控制措施对其进行控制，以建立食品生产过程中的关键点并确定关键限值。例如，冷冻食品生产过程中的冷冻工艺、细菌的污染和繁殖的防止就是 CCP。发酵制品发酵过程杂菌控制是 CCP。油炸食品如油炸方便面和许多休闲食品对油的质量控制、包装材料的选择和保持产品的脆性都是 CCP。

3.2.3 关键控制点的监控并记录

为了加强科学管理，提高产品质量，应对关键限值的一个或几个参数是否在有效范围内进行监控。监控方法应保证快速、实时，以迅速判定关键限值的偏离，保障产品得到有效隔离。并要求实施监控人员对监控结果进行记录、签名，以保证产品的可追溯性。

3.2.4 建立纠偏措施

建立纠偏措施来确保关键控制点中关键限制在产生偏离后重新恢复受控，同时，分析偏离产生的原因，以防止这种偏离再次发生，并对纠正措施的有效性进行确认。

4、我国中小食品企业实施 HACCP 的困难

4.1 资金不足

在我国食品行业中，中小型食品企业占总数的 90%以上，而且还有与日俱增的趋势。由于采纳实施 HACCP 计划需要支付很大的成本，包括实施 HACCP 计划所需的大量启动成本、维持 HACCP 计划正常运转所需的成本等，中小企业资金不足是普遍存在的现象。据美国学者的研究表明，就经营同样产品的大企业和小企业比较而言，小企业实施 HACCP 计划的成本比大企业要多。面对巨大的初始成本，很多小企业只能退出市场。

4.2 技术条件落后

许多中小型企业无法达到掌握食品安全控制体系中的技术要求。特别在安全检测方面，

中小型企业往往不具备相应的技术条件。

4.3 市场排挤的冲击

市场排挤主要表现在两方面，一是消费者对低价食品选择造成的排挤，二是不法企业的存在造成的排挤。对采纳 HACCP 计划的食品企业而言，市场排挤进一步加大了企业的经营风险，影响了经营效益。为采纳 HACCP 计划而付出成本的正规企业不能从市场中获得正向激励，其结果就是促使企业放弃采纳 HACCP 计划。

4.4 法规和标准不完善

我国 HACCP 法规体系尚不完善，存在许多空白，且很多标准低于国际标准。这使中小企业在实施 HACCP 过程中不知参照什么标准。许多中小企业的生产标准未能与国际标准接轨，产品也仅达到企业自己较低的标准。加上我国标准的修订相对滞后，这些都成为了阻碍我国中小企业实施 HACCP 的绊脚石。

5、国外中小食品企业采纳 HACCP 的经验

5.1 政府财务支持和技术指导

美国、英国、法国、日本、加拿大等国都对中小食品企业进行大量的技术和财力支持，来保障中小食品企业的发展。例如：美国政府制定了关于奶制品、果蔬汁等产品生产的 HACCP 体系标准，并派出大量的技术工作人员对企业进行业务指导。同时还给予中小企业采纳 HACCP 体系所必要的财政支持；马来西亚政府也采取财务支持和企业支援的计划，大力支持食品中小企业的发展。

5.2 新的经营战略

国外许多中小企业在财力有限的情况下，采取新的经营战略以应对采纳 HACCP 体系需要的成本。例如：有些企业采取与其他食品企业联合的方式，扩大企业规模以降低成本；有些企业调整自身产业结构，由多样化的生产结构向单一的生产结构转化，以减少生产成本，使用这种资源集中战略加速企业本身在单一领域的发展壮大。与此同时，许多欧美国家，还通过组织中小食品企业协会等行业组织，为中小企业的发展提供组织保障，这样的行业组织在促进企业融通资金、技术支持、拓展国外市场等方面都发挥重要的作用。

6. 我国中小食品企业采纳 HACCP 计划的政策建议

6.1 政策因地制宜、因时而宜

政府应针对中小食品生产企业的特点因地制宜地制定食品安全管制策略，避免一刀切的现象，应分步骤、分阶段、有层次地推进国家食品安全管制政策，以确保食品安全管制体系建设稳步进行。

6.2 提供财务和技术支持

政府应尽可能对采纳 HACCP 计划的企业提供财务和技术支持，保障 HACCP 体系在中小食品企业中有效、高效的运行。

6.3 加强社会监督

食品安全是与消费者密切相关的大事。因此，应充分发挥消费者的监督权利。遇到有问题的食品，应配合有关行政执法部门，积极查处生产不安全食品的企业。

参考文献

[1] 吕亚荣. 我国中小食品企业采纳 HACCP 计划面临的问题及政策建议[J]. 经济纵横, 2007(2).

- [2] 石爱军,李红梅,方芳,HACCP 体系在我国中小食品企业中的应用模式[J].商场现代化,2010(11).
- [3] 崔福顺,权伍荣,金清,张华龙.HACCP体系在食品企业中的应用及发展前景[J].延边大学农学学报,2002(12).
- [4] 杜琨,张亚宁.危害分析和关键控制点(HACCP)原理在食品工业中的应用[J].安徽农业科学,2005(5):881-882.
- [5] 季建刚.食品行业应用HACCP原理时存在的主要问题和解决对策[J].上海预防医学杂志,2002(7).
- [6] 曾庆孝,许喜林.食品生产的危害分析与关键控制点(HACCP)原理与应用[M].广州华南理工大学出版社.