

# 中小食品企业 HACCP 体系应用存在问题及建议

丁辉

(宁波鄞州出入境检验检疫局 浙江宁波 315100)

**摘要:** HACCP 体系是目前国际上共同认可和接受的食品安全保证体系。目前我国的企业以中小企业居多,占企业总数的 90%以上,在中小食品企业中推广 HACCP 体系应用对保障食品安全具有重要意义。中小食品企业在 HACCP 体系应用中存在资金和人员投入不足、硬件设施和技术条件落后及对体系了解和重视程度不够等问题,因此建议政府部门加大对中小食品企业的相应资金和技术支持,加大对企业人员相关知识技能的培训力度,加强对中小食品企业 HACCP 体系运行的监督管理,提高中小食品企业对 HACCP 体系的重视程度和认识水平。

**关键词:** HACCP 体系 中小食品企业 食品安全

## 1 中小食品企业 HACCP 体系应用概况

HACCP 体系主要是针对食品中微生物、化学和物理危害进行安全控制,是国际上共同认可和接受的食品安全保证体系,并于近年在我国食品生产加工企业中受到了广泛使用。HACCP 作为食品行业预防性的安全质量保证体系优势明显,得到了食品法典委员会(CAC)、美国、欧盟以及诸多发达或发展中国家的重视与普及,甚至成为部分国家市场准入的必备条件。在国内食品安全形势日趋严重和食品生产企业管理成本不断增加的情况下,采用 HACCP 管理成为一种趋势。

目前,我国的企业以中小企业居多,占企业总数的 90%以上,所以中小企业的食品安全控制能力关系到整个社会的食品安全保障水平。中小食品企业存在企业规模小、资金少、高素质管理人员少、人员流动性较大、硬件设施落后和自检自控能力不强等诸多不利因素。许多中小食品企业尚未建立 HACCP 体系,部分企业虽然建立了 HACCP 体系,但只是为了获取一张证书,企业重视程度不够,人力物力投入不足, HACCP 体系不能得到切实有效运行,其在食品安全中的作用不能完全显现,甚至存在“两张皮”的现象。

HACCP 体系确保食品在生产、加工、制造、准备和消费等过程中的安全,通过识别食品生产过程中可能发生危害的环节,制定相应的控制措施,对这些环节进行监视和控制,从而降低危害发生的概率,与传统的食品安全监控模式相比具有明显优势。由于 HACCP 体系其科学性、实用性和可操作性,且能更经济地保障食品的安全,在食品加工企业中推广就显得非常必要。目前中小食品企业是我国食品生产中的主力军,在中小食品企业中推广 HACCP 体系的应用,对于提高我国整体食品安全水平具有非常重要的意义。

## 2 中小食品企业实施 HACCP 体系面临的问题

中小食品企业受企业规模和硬件设施条件所限，在人力、物力和财力等方面存在一定压力，同时企业管理人员的素质有待提高，企业对 HACCP 体系的认识度还不够，在体系的实施应用中往往面临以下问题：

2.1 中小食品企业对 HACCP 体系的资金和人员投入不足。实施 HACCP 体系会增加企业的成本，主要有人力成本、培训费用、认证费用和咨询费用等，对于中小企业来说，会带来一定的资金压力。中小食品企业人力资源也相对薄弱，员工文化技术水平较低，且人员流动频繁，人力资本存量就相对较低，特别是掌握实施 HACCP 体系知识和技能的人力资本存量更低，企业往往缺乏相关专业技术人才做技术支撑。

2.2 企业硬件设施和技术条件落后，难以满足实施 HACCP 体系的前提条件。HACCP 不是孤立的体系，要求企业在机械设备、厂房、卫生、安全检测等方面符合相关行业的良好卫生规范（GMP），并且需制定和实施一套用于基础卫生控制的标准操作程序（SSOP）。而部分中小食品企业由于企业自身硬件条件的限制难以达到 GMP 要求，存在 SSOP 执行不到位，产品标识、追溯和回收程序不清楚、产品原辅料来源不稳定和食品安全防护重视不够等问题。

2.3 企业自身对 HACCP 体系实施和维护不重视。部分中小食品企业 HACCP 体系执行流于形式，对 HACCP 体系应用真正目的和意义认识不足，往往只是为了应付监管。企业对实施 HACCP 体系的人力物力投入不足，不重视员工的教育培训，导致体系难以被有效实施和持续维护。部分企业体系运行相关记录不真实且符合性差，甚至存在后补造假的情况，档案管理不够规范。

2.4 企业对 HACCP 体系盲目依赖，应用存在一定误区。企业实施 HACCP 管理体系，对关键控制点采取了严密的监控，但在关注关键控制点指标的同时，却往往忽视了其它影响食品安全卫生等方面的因素，如企业减少了 SSOP 措施的投入，企业的生产环境卫生控制较为薄弱，生产线和生产设备卫生状况不容乐观，职工的自身素质和培训力度与生产水平不相适应，企业的管理整体水平出现下降，这些都给企业的质量安全带来了隐患。部分企业认为只要运用 HACCP 就足够保障产品质量，忽视了 GMP 规范和 SSOP 操作程序的具体要求。

## 3 关于促进中小食品企业 HACCP 体系应用的建议

由于中小食品企业在整个食品行业中占了多数，中小食品企业实施 HACCP 体系对整个社会的食品安全来说非常重要，有必要对中小食品企业进行相关的资金和技术支持，一方面鼓励更多的中小企业实施 HACCP 体系，另一方面也要促进企业对 HACCP 体系实施的管理水平。

建议采取以下措施：

3.1 对实施 HACCP 体系的中小食品企业进行资金和技术支持。政府可以设立专项资金对中小食品企业实施 HACCP 体系进行扶持，一定程度上减免企业实施体系所需的认证和咨询费用。同时加强公共技术服务平台建设，中小食品企业实施 HACCP 体系面临技术落后和专业人才缺乏等问题，可以通过建立公共技术服务平台来扶持。技术服务平台可以在与 HACCP 体系相关的检验检测、标准咨询、技术指导、信息服务和人才培养等多个方面为食品企业提供帮助。

3.2 加大对中小食品企业从业人员相关知识技能的培训力度。一方面，食品生产监管部门可以派出技术人员对食品行业从业人员进行 HACCP 知识技能的免费培训，采用理论与实际相结合、案例教学和员工实践操作等方式，注重引导和启发，提高培训的效果，实现培训工作的制度化、规范化和科学化管理。另一方面，要督促企业主动加强内部人员培训，培训要制定切实可行的培训计划，针对不同的产品确定不同的培训内容，提高培训内容的实用性，从而使所有员工了解各自在 HACCP 体系中所处的位置和职责，提高 HACCP 体系运行的有效性。

3.3 提高中小食品企业对 HACCP 体系的重视程度和认识水平。一方面，要保证企业的管理层真正了解和支持 HACCP 体系实施运行，特别是企业负责人，然后要充分动员各部门的力量，使各部门负责人都需要对体系的某一部分负责，可以通过对 HACCP 体系运行比较好的企业进行参观、学习和研讨来提高企业对 HACCP 体系的认知水平和重视程度。另一方面，也不能过于注重强调 HACCP 应用的优点，而忽视了 HACCP 体系自身的局限性，加深企业对 HACCP 管理体系的理解，客观地对 HACCP 管理体系的优缺点进行评价，不能过分依赖 HACCP 体系来保障食品安全，食品安全涉及到企业的方方面面，要指导企业建立并采用适合自身发展要求的管理措施，切实保障食品安全卫生。

3.4 加强对中小食品企业 HACCP 体系运行的监督管理。通过定期监管和不定期检查，及时了解中小食品企业 HACCP 体系运行情况，适时纠正企业在体系运行中出现的问题，督促企业落实食品安全质量主体责任制，从企业内部切实有效运行 HACCP 体系，提高中小食品企业 HACCP 体系运行的有效性，为企业提高产品质量和保障食品安全提供切实有效的体系保证。

#### 4 小结

中小食品企业在我国食品生产中扮演着重要角色，因此在中小食品企业中推广 HACCP 体系应用对保障食品安全具有重要意义。而目前中小食品企业中 HACCP 体系应用情况并不理想，存在诸多问题，企业管理者对体系的理解和重视、相关部门的技术支持、监管部门工作人员的

监督管理这三个方面对 HACCP 体系有效运行非常重要。政府部门应重视 HACCP 体系在中小食品企业中的推广应用工作,采取各种措施鼓励中小食品企业实施 HACCP 体系管理,从而促进食品安全水平的提升。

## 参考文献

- [1]王志刚,翁燕珍.食品加工企业采纳 HACCP 体系认证的有效性:来自全国 482 家食品企业的调研 [J].中国软科学. 2006,9: 69-75.
- [2]冷连波. HACCP 在中国的应用与思考 [J].检验检疫科学. 2006,16(5):3-4.
- [3]周洁红,叶俊焘.我国食品安全管理中 HACCP 应用的现状、瓶颈与路径选择 [J].农业经济问题.2007,8: 55-61.
- [4]沈娴,陈尧水,王苏雯.中小食品生产企业实施 HACCP 的探索 [J].上海预防医学,2005,17(5): 232-233.
- [5]刘先德,段启甲,余锐萍.我国目前 HACCP 应用存在的问题和对策 [J].食品科学,2007,28(5): 369-373.
- [6]师文添,江红星等.我国食品企业实施 HACCP 过程中存在的问题及建议 [J].中国食物与营养.2007,9: 30

## 附:

作者简介:丁辉,男,宁波鄞州出入境检验检疫局,副主任科员,农药学硕士研究生,主要从事出口食品农产品检验检疫工作,E-mail: [yx.dingh@nbciq.gov.cn](mailto:yx.dingh@nbciq.gov.cn),电话: 0574-88120657,地址:宁波市鄞州区泰安中路 466 号汇港大厦 4 楼农检科