

美国果蔬良好农业规范的最新进展

吕青, 谈洪桥, 宋涛, 吕婕

(山东出入境检验检疫局)

摘要:《FDA 食品安全现代化法》中要求 FDA 为水果和蔬菜的种植和收获建立一套基于科学的标准, 即制定未经加工蔬菜和水果的 GAP 和安全生产与收获指南以及安全生产和收获的最低标准。本文对美国果蔬良好操作规范的发展进程和《FDA 食品安全现代化法》对果蔬良好操作规范的要求进行了研究, 探讨了法规的最新要求: 建立以科学为基础的最低标准、涵盖传统危害和蓄意污染、分类别实施、记录检查。针对我国果蔬 GAP 的现状, 提出了我国果蔬良好操作规范的展望: 密切关注研究新法案的要求、完善我国的果蔬 GAP 标准、积极推行良好农业规范, 建立可追溯体系。

关键词: 果蔬; 良好农业规范; 美国; 进展

1 前言

2011年1月4日, 美国总统奥巴马总统签署了《FDA 食品安全现代化法》(FDA Food Safety Modernization Act, FSMA)。该法对1938年通过的《联邦食品、药品及化妆品法》进行了大规模修订, 可以说是过去七十多年来美国在食品安全监管体系领域改革力度最大的一次。这项法律使食品和药品管理局可以通过确保食物供应安全而更好地保护公众健康。该法使 FDA 更多地致力于食品安全问题的预防, 而不是主要依靠事发后作出反应。新法还赋予 FDA 新的执法授权, 旨在提高基于风险预防的安全标准的遵守比例, 并帮助 FDA 在问题一旦发生时可以更好地应对和遏制。该法赋予 FDA 新的工具, 使进口食品和国产食品面对同样的监管标准, 同时要求 FDA 与州和地方政府部门一道, 建立一体化的全国食品安全体系。《FDA 食品安全现代化法》第105节农产品安全标准中增加了“第419节农产品安全标准”的内容。要求 FDA 为水果和蔬菜的种植和收获建立一套基于科学的标准, 即制定未经加工蔬菜和水果的 GAP 和安全生产与收获指南以及安全生产和收获的最低标准。

2 美国果蔬良好操作规范的发展进程

1998年10月26日, 美国 FDA 和美国农业部 (USDA) 联合发布了《关于降低新鲜水果与蔬菜微生物危害的企业指南》。在该指南中, 首次提出良好农业规范概念。GAP 主要针对未加工或最简单加工(生的)出售给消费者的或加工企业的大多数果蔬的种植、采收、清洗、摆放、包装和运输过程中常见的微生物危害控制, 其关注的是新鲜果蔬的生产和包装, 但不仅仅限于农场, 而且还包含从农场到餐桌的整个食品链的所有步骤。FDA 和 USDA 认为采用 GAP 是自愿的, 但建议鲜果蔬生产者采用。

其具体内容主要包括如下八项原则: 原则 1: 对鲜农产品的微生物污染, 其预防措施优于污染发生后采取的纠偏措施(即防范优于纠偏); 原则 2: 为降低新鲜农产品的微生物危害, 种植者、包装者或运输者应在他们各自控制范围内采用良好农业规范; 原则 3: 新鲜农产品在沿着农场到餐桌食品链中的任何一点, 都有可能受到生物污染, 主要控制的生物污染源是人类活动或动物粪便; 原则 4: 无论任何时候与农产品接触的水, 其来源和质量规定了潜在的污染, 应减少来自水的微生物污染; 原则 5: 生产中使用的农家肥应认真处理以降低对新鲜农产品的

*作者简介: 吕青, 女, 山东出入境检验检疫局 科长/高级工程师 硕士, 研究方向: 食品安全管理, E-mail: dalinda@sohu.com。

潜在污染;原则 6:在生产、采收、包装和运输中,工人的个人卫生和操作卫生在降低微生物潜在污染方面起着极为重要的作用;原则 7:良好农业规范的建立应遵守所有法律法规,或相应的操作标准;原则 8:各层(农场、包装设备、配送中心和运输操作)的责任,对于一个成功的食品安全计划是很重要的,必须配备有资格的人员和实施有效的监控,以确保计划的所有要素运转正常,并有助于通过销售渠道溯源到前面的生产者。

《关于降低新鲜水果与蔬菜微生物危害的企业指南》主要针对的是控制食品安全危害中的微生物污染造成的危害,并未涉及具体农药残留造成危害的识别和控制。

2011年1月4日,《FDA 食品安全现代化法》第 105 节 农产品安全标准中增加了“第 419 节 农产品安全标准”的内容。要求颁布之日起 1 年内,发布已更新的良好农业规范(更新版)以及针对特定类别新鲜产品的安全生产和收获的指南。

3 《FDA 食品安全现代化法》对果蔬良好操作规范的要求

3.1 建立以科学为基础的最低标准

法规要求针对种植、采摘、分拣、包装、储存等方面,包含以科学为基础的有关土壤改良、卫生、包装、温度控制、种植区内动物情况以及水的最低标准。

相对于《关于降低新鲜水果与蔬菜微生物危害的企业指南》,增加了土壤改良、温度控制、种植区内动物情况的要求。

3.2 涵盖传统危害和蓄意污染

法规要求考虑自然发生、无意引入或蓄意引入的危害,包括恐怖主义行为导致的危害。

危害的范围由原来的微生物的危害,扩大到了食品安全和食品防护。

食品安全着重于食品在种植、加工和储藏过程中,在生物、化学和物理危害的影响下受到的一种偶然的污染。食品安全危害主要类型包括生物、化学和物理性危害。

食品防护着重于保护食品防止遭到故意的污染,包括恐怖主义行为。这些故意的污染通过人为的一系列化学、生物制剂或者是其他有害物质来对人们造成伤害。这些制剂包括一些非天然存在的物质或者是常

规不检测的物质。攻击者的目的可能是造成人身伤害、损害企业形象或扰乱经济等。

3.3 分类别实施

法规要求颁布一年内,针对未经加工的水果和蔬菜以及水果和蔬菜的安全种植和采摘,建立最低标准,列明具体大类。对于已知的风险(可包括食源性疾病暴发的情况和严重性),可以在特定的未加工水果和蔬菜率先实施本规定。

根据水果和蔬菜的风险类别不同,建立相应的标准。对于风险程度高的水果和蔬菜将率先实施。

3.4 记录检查

法规增加了关于记录检查的要求:企业应保留有关生产、加工、包装、配送、接收、存贮或进口环节的所有记录;保持记录的真实性、规范性、可追溯性和一致性。

4 我国果蔬良好操作规范的现状

为进一步提高农产品安全控制、动植物疫病防治、生态和环境保护、动物福利、职业健康等方面的保障能力,优化我国农业生产组织形式,使我国农产品种养企业能够适应国际良好农业规范认证活动,2004年下半年由国家认监委牵头组织我国农产品专家起草 CHINAGAP 国家标准。中国国家 GAP 标准的制定结合中国的实际情况,同时兼容国际标准(EurepGAP)的具体条款、控制点和符合性标准及其规则,以改善中国目前农产品生产的现状,增强消费信心,提高农产品生产保障,确保农业的可持续发展。2006年5月1日正式实施。其中 GB/T 20014.5-2005

《良好农业规范 第 5 部分 水果和蔬菜控制点与符合性规范》规定了果蔬 GAP 的要求。2010年,国家认监委对《水果和蔬菜控制点与符合性规范》进行了修订。果蔬 GAP 标准包括种植基地的历史和管理、品种和繁殖材料、土壤和基质的管理、肥料的使用、灌溉、植物保护、采收卫生、可追溯性、记录保存和內审、员工培训、环境保护等,增加了采前植保产品用水水质、施肥等环节要求,调整对有害生物采取预防措施控制环节的控制级别。通过关注上述环节,最终达到农产品安全卫生和农业可持续发展的目的。标准提出应采用有害生物综合防治(IPM)系统和认可的有害生物综合管理(IPM)技术,使用最低限量植保产品防治病、虫、草害;多次使用植保产品时,应按照

使用说明书上防止抗药性的建议进行操作;对使用的植保设备,农场应参加计量部门的校准和检定。

但是我国在制订果蔬 GAP 标准时,更多的关注了 GLOBALG.A.P 的最新修订,对美国果蔬 GAP 方面的要求关注度不足。

5 建立中国特色的果蔬良好操作规范

5.1 密切关注研究新法案

充分发挥政府部门、行业协会、新闻媒体以及美国客户的作用,通过宣传培训、研讨会等各种有效途径向相关出口企业进行全面的指导,引起有关各方对美国新法案的高度重视,及时关注美国果蔬 GAP 要求的更新。随时跟踪美国现代化法案下一步的指南性文件和标准,尽早研究法规在我国应用的可行性和应对措施。

5.2 完善我国的果蔬 GAP 标准

密切关注美国食品安全现代化中提出的种植过程中的食品防护、针对种植、采摘、分拣、包装、储存等方面,包含以科学为基础的土壤改良、卫生、包装、温度控制、种植区内动物情况以及水的最低标准,尽快更新和完善我国果蔬 GAP 的标准,增加相关方面的分析和控制。

5.3 推行良好农业规范,建立可追溯体系

推行 GAP 是国际通行的从生产源头加强农产品和食品质量安全控制的有效措施,是确保农产品和食品质量安全工作的前提保障。实施良好农业规范 GAP 也是深入开展农业标准化及其示范区建设,全面提高农业综合生产能力的有效途径。通过推行良好农业规范,使种植企业树立产品安全观念,改变粗放式的种植模式,确保原料的农药残留、重金属、污染物质等食品安全指标符合相关标准,确保种植、采摘、分拣、包装、储存等方面的操作满足相关要求。建立种植、加工、包装、运输、分销、接收、储存、进口企业等相关记录以及文件记录检查的相关制度,使种植、加工、包装、运输、储藏、分销等环节能够前后承接,保持记录的真实性、规范性、可追溯性和一致性。

总之,中国果蔬 GAP 的发展应考虑美国危害管理、食品防护、可持续发展思想、可追溯性、内部审计机制及文件和记录控制要求,同时结合中国实际情况、法规要求和技术支持不断完善。果蔬种植企业应不断提高种植设施和卫生等方面的条件,对质量安全进行严格的要求和控制,保证输美食品卫生质量管理体系持续有效运行,确保符合美方新法案的要求。