

HACCP 体系在出口食品生产企业应用中存在的问题

尹力伟, 王 京, 刁万芳
(新疆出入境检验检疫局)

摘 要: HACCP 体系已广泛应用于七大类出口食品生产企业, 对于提高出口食品生产企业的质量管理水平、保证出口食品的安全等方面取得了良好的效果。但 HACCP 体系在出口食品企业的应用中存在一些不可忽视的问题, 影响了体系作用的发挥。本文根据笔者工作实际, 对企业应用 HACCP 体系的现状和存在的问题进行分析和总结, 并提出解决措施, 为 HACCP 体系的更好应用提供参考和帮助。

关键词: HACCP 体系; 出口食品; 应用; 分析

HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)即危害分析与关键控制点, 是一个以预防食品安全为基础的食品安全生产、质量控制的保证体系, 由食品的危害分析和关键控制点两部分组成。HACCP 体系的最大优点在于它是一种系统性强、理性化、有多项约束、适应性强而效益显著的预防为主的质量保证方法, 被国际权威机构认可为控制由食品引起的疾病最有效的办法, 被越来越多的国家认为是确保食品安全的有效措施。

2002 年总局发布 20 号令, 明确要求出口罐头、水产品、肉制品、冻速果蔬、果蔬汁及速冻方便食品(含肉、水产品)的生产企业必须实施 HACCP 体系。

2011 年总局发布 142 号令, 随后认监委发布 2011 年第 23 号公告《出口食品生产企业备案需验证 HACCP 体系的产品目录》中明确要求上述六类产品以及乳制品共计七大类产品必须实施 HACCP 体系, HACCP 体系已广泛应用于七大类出口食品生产企业, 对于提高出口食品生产企业的质量管理食品、保证出口食品的安全等方面取得了良好的效果, 而且在源头管理方面也迈出了坚实的一步。

新疆出口食品企业起步较晚, 大部分都是中小企业(员工数量 < 100 人), 尚未形成规模生产, 大部分是农产品初级加工, 其中一半是番茄酱生产企业, 季节性很强, 一年生产期 50~60 d, 存在生产期临时工比重较大, 人员流动性大等等问题, 为 HACCP 的

实施提供了不利因素, 在实际工作中, 特别是在对出口食品生产企业的监督检查过程中, 发现部分企业在 HACCP 体系的应用过程中还有许多方面不尽人意的地方, 有些甚至是深层次的问题, 急需探讨解决。现将目前存在的问题总结分析如下:

1 存在的主要问题

1.1 企业对实施 HACCP 不够重视

许多企业负责人、质量管理人员对 HACCP 体系不熟悉不理解, 迫于办理出口食品企业备案证明的需要, 存在做表面文章, 消极应付的情况, 对人力、物力投入不足、不重视教育培训, 使 HACCP 体系难以有效实施。

1.2 前提计划实施不到位

1.2.1 有的企业 SSOP 执行不严格。厂区存在卫生死角; 工器具清洗、消毒不及时; 清洗产品不使用流动水; 出水口末端无防回流装置; 废水直排地面; 对冰的卫生不重视; 车间顶棚有冷凝水; 更衣设施实施不足, 个人衣物与工作服混放等等。

1.2.2 设施维护不及时。少数企业车间设施陈旧, 锈蚀, 破损, 跑冒滴漏, 未及时维修。

1.2.3 部分企业产品追溯、召回制度执行的不好。各企业都制定了产品追溯和产品召回程序, 有些企业执行的非常好, 能够追溯到每一种辅料, 但还有部分

企业执行不到位,不能做到原料批与成品批的对应,或从成品批追溯到原料,存在货帐不符或记录代码信息不连贯的现象。召回程序可操作性差、缺乏演练等等。

1.2.4 全员培训不够,高级管理者,车间主任,CCP点监控人员、工人、临时工各个层次培训都有欠缺,尤其是一些关键岗位缺乏有效培训。

1.3 HACCP体系难以有效实施

1.3.1 HACCP体系文件不完善。企业之间照搬照抄现象严重,不能针对每一品种制定HACCP计划,对HACCP原理不理解,危害分析不全面,CCP确定不合理,CL设定缺乏科学依据等等。

1.3.2 记录不规范。存在虚假记录,现场记录不及时,记录、HACCP计划、现场操作不一致等,体现不出计划是否执行。

1.3.3 对体系的实施情况不能有效验证。对确认、验证、监控的概念不清;对验证的目的、范围、内容、程序及频率不清楚,使体系难以得到有效验证和持续改进。

1.3.4 许多企业将原料验收作为关键控制点,但源头控制难度大。近年来,不断通过推行“公司+基地+标准化”的生产经营模式,出口食品农产品质量安全水平有很大提高。但从整体看,传统的农业生产方式仍然以分散种养为主,生产模式相对落后,农业科技水平相对较低,生态恶化和生产环境污染问题很难在短期内解决,实现食品农产品生产的源头质量控制难度很大。

1.3.5 不重视辅料验收,尤其是食品添加剂,对供应商的评价不充分,对添加剂的成分不了解。而更严重的是有些企业负责人对使用添加剂的风险缺乏认识,认为客户提供的就是安全的,对添加剂采购、验收及使用各环节没有严格控制。

1.3.6 企业实验室管理有待加强。未建立检出不合格结果时的处理制度并有效执行。尤其在HACCP体系的运行中,对实验室检出的不合格结果,应根据检测的目的是用于CCP点验证、体系验证、CCP点监控

还是卫生操作有效性检查评估,而分别采取不同的处理措施。如CCP点监控出现阳性结果,需采取纠偏程序;体系验证出现阳性结果,要对产品进行评估处理,还要分析体系失效的原因,是HACCP体系建立得不适应,还是体系运行与HACCP计划规定不一致,进而采取重新确认修改HACCP计划等措施。许多企业没有建立实验室手册或实验室手册不规范;实验室人员对标准不熟悉,操作不规范,存在随意性,比如取样数量和取样频率不够、不做平行样、数据报告方式不准确等等。

2 解决问题的措施

2.1 检验检疫部门应加强HACCP的宣传力度。宣传HACCP的科学性、预防性、重要性,及适应国际趋势、突破壁垒的作用,让企业体会到应用HACCP的作用和经济效益,形成对HACCP的认同,从而从主观上积极实施HACCP体系。

2.2 参加官方检验机构组织的能力验证实验和实验室间的比对试验,验证实验室检测结果的准确性。

2.3 应加强对HACCP的验证工作,加强对HACCP认证机构的监管工作,提高对HACCP认证、监管的有效性和严肃性。

2.4 企业应重视员工培训,保持重要岗位人员的相对稳定,针对人员的文化水平和专业,有计划、分层次的进行培训,持续提高员工素质和操作技能。

2.5 企业要加强质量管理,严格执行SSOP等前提计划,为实施HACCP管理的提供保障。

2.6 企业要高度重视工厂实验室的工作,实验室检测结果是产品安全卫生质量的晴雨表,实验室是企业管理者眼睛,要使实验室的工作逐步走向制度化,规范化,使起真正发挥作用。

2.7 企业应积极实施GAP认证,加强原料基地建设。

2.8 企业应加强对各种记录、档案的管理,杜绝虚假记录,要有真实、完整地体现计划实施结果的记录。要充分认识到记录在工厂管理、产品追溯中所起到的作用。要指定责任人负责记录的收集、审核、归档。档案管理要规范。