

预防体系传递信任

杨韶勇

(天津出入境检验检疫局)

摘要: 预防体系在出口食品生产企业中的运用,提高了食品安全的水平,对于中小型食品企业而言,降低了企业的生产成本,强化了企业进行预防性质量控制的理念,推动了企业管理模式不断向现代管理模式转变。预防体系的建立是食品安全生产的重要环节,尤其欧美食品生产法规中无不要求预防体系的建立,预防体系的建立也是传递信任的基础。预防体系的实施,可降低食品安全危害达到可接受水平,从而推动各成员间的贸易,传递各成员间的信任。

关键词: 食品安全; 预防体系; 信任

预防体系在出口食品生产企业中的运用,提高了食品安全的水平,对于中小型食品企业而言,降低了企业的生产成本,强化了企业进行预防性质量控制的理念,推动了企业管理模式不断向现代管理模式转变。预防体系的建立是食品安全生产的重要环节,尤其欧美食品生产法规中无不要求预防体系的建立,预防体系的建立也是传递信任的基础。预防体系的实施,可降低食品安全危害达到可接受水平,从而推动各成员间的贸易,传递各成员间的信任。

1 预防体系

预防体系是对食品生产和加工等过程进行安全风险识别、评价和控制的一种系统管理方法,是食品生产和加工过程中不乏通过对关键控制点实行有效的预防措施和手段,使食品污染、食品危害因素降低到最小程度。预防体系可以通过安全风险评价和危害分析,找出食品生产中,最可能出现的风险或问题的环节,找出危险的关键因子,采取必要的有效措施,使食品安全卫生达到预期的要求,该体系从潜在风险发生的原因入手,以预防为主的控制措施,如 HACCP 体系的建立。

认监委要求从事加工出口食品企业应建立危害风险分析和预防控制措施为核心的管理体系,并对罐头类、肉及肉制品类、乳及乳制品类、果蔬汁等七

类产品实施官方验证^[1]。

2 形势要求

在促进公平贸易的前提下,国际食品法典委员会负责制定国际食品安全标准。食品安全标准以风险评估为基础。风险评估为优化消费者健康保护以及防止贸易壁垒提供了科学的基础;欧盟法规要求企业经营者承担食品安全的主要责任,要求全面推行危害风险分析和预防控制措施;美国强调了危害分析和基于风险的预防措施,将危害分析和风险预防控制措施的理念、方法以法律形式强制应用于食品链的所有企业和所有环节^[2]。

2011年7月26日公布的《出口食品生产企业备案管理规定》及其配套文件,推动了我国出口食品生产企业的有效管理,强调企业主体责任的落实,全面推行危害风险分析和预防控制措施为核心的预防体系的应用^[3]。

3 建立体系的模式

建立预防体系是强制还是自愿,在国际上给出了不同的答案,有些国家强制要求高风险食品应建立预防体系,甚至要求进行官方验证。对于其他食品行业,则鼓励应用预防体系,视为自愿性行为;目前,

*作者简介: 杨韶勇,男,硕士研究生,科长,研究方向: 认证认可, Email: yangsy1@tjciq.gov.cn

大多食品生产比较先进的国家要求建立基于危害风险分析和预防控制措施的预防体系,我国就是其中之一。

4 预防体系应用的现状

《出口食品生产企业备案管理规定》(总局 142 号令)公布实施后,多数企业忙于建立预防体系,多数中小食品生产企业对预防体系的了解程度是难以建立和实施的。因此,企业就想方设法寻找建立预防体系的捷径,聪明的企业借鉴同行照葫芦画瓢建立了自己的预防体系,而有些企业向认证机构咨询来建立预防体系。总之,目前出口食品生产的预防体系建立的是五花八门,良莠不齐。原因主要有以下几个方面:

4.1 有些企业为应付行政要求建立预防体系,造成体系策划和具体实施两张皮的现象。首先,企业管理层没有充分认识到企业是食品安全的第一责任人,不以身作则,难以重视预防体系的作用;其次,企业要抽调精兵强将进行预防体系的策划和监督,还要建立自己的内部审核员队伍,势必会提高企业的生产成本。

4.2 个别第三方认证机构缺乏必要的责任心,建立一套自己的预防体系文件,不管什么企业只要企业申请认证,千篇一律给企业一套了之。另一方面,在激烈竞争的认证市场,认证机构的人员大多自于各行各业的技术型专家,具备踏实的工作作风,对企业进行审核时,只是提出企业存在的不符合,甚至出现严重的不符合,在认证机构利益的驱使下,认证审核人员也不会暂停或废止企业的认证证书,出现认证过程和预防体系运行“两张皮”现象,这让我们进一步认识到预防体系认证有效性问题的存在。

4.3 目前,出口食品生产企业的基层操作人员存在素质不高、流动频繁,难以管理等问题,特别是维护体系运行的,懂得体系管理知识的企业管理者,一旦离职,将有可能使原来正常有效运行的预防体系瘫痪,甚至在企业备案换证时达不到要求,而难以顺利换证,影响企业的出口。另一方面,企业不可能只生产一种产品,建立的预防体系也不可能永恒不变。随着食品生产工艺的变化,消费者对食品要求的不断提高,也对食品生产的预防体系提出了新的挑战,因此也要求预防体系持续改进、不断提高。

4.4 食品生产企业对消费对象的认识不足。出口企业的产品是面向国际市场的,预防体系是安全食品生产的基础,如果预防体系获得国际的认可,那么企业的产品也将符合国际贸易的要求,因此,推动预防体系的国际互认就成为当务之急。

5 加强预防体系建设,传递信任

食品生产企业建立预防体系应从以下几个方面着手来传递信任:

5.1 政府推动

缺少政府的推动和认可,实施预防体系将变得步履维艰,同时预防体系也将无法被买方接收和认可。政府部门通过制定科学合理的预防体系和对食品生产企业建立预防体系进行有效的指导和管理,提高和保证预防体系实施的质量。如实施的出口食品备案制度中,对罐头类、肉及肉制品类、乳及乳制品类、果蔬汁等七类出口食品生产企业实施强制性官方验证,在国际上已取得良好的效果,如美国对我国官方验证证书的认可,为企业带来良好的收益。随着《出口食品生产企业备案管理规定》的公布,要求所有出口食品生产企业应建立以危害风险分析和预防控制措施为核心的管理体系,进一步降低出口食品加工过程中带来的风险,使产品传递给消费者更多的信任。

政府应树立权威,为出口食品生产企业建立预防体系提供技术支持,建立技术专家团队解决实际问题;同时做好宣传工作,把企业建立预防体系看为企业对社会的贡献,提高企业产品的附加值,给市场以信任。

5.2 提高认证有效性

为提高认证有效性,总局建立了采信第三方认证结果制度^[4],从而推动认证机构的优胜劣汰,把认证机构推向市场,由市场选择能力强、水平高的审核员,选择认真负责的认证机构。因此,企业在申请认证时,要选择口碑好、信誉佳、专业强的认证机构,按照认证认可制度规范通过认证审核,同时企业要对认证机构提出的问题要认真对待,举一反三进行整改。通过认证机构的不断优化,进而提高认证的有效性,推动预防体系的建立,传递消费者对认证的信任。

5.3 企业全方位建立预防体系

一是预防体系的制定和实施必须得到企业领导

的支持、重视和批准;二是要让大家认识到预防体系是建立在众多基础学科上的科学,是不断发展的科学;三是提升各层次员工特别是食品安全小组成员和执行层人员的素质和能力,真正推动全员参与;四是加强对人员的管理,成为当今风险控制体系的重中之重,如“毒饺子”事件的发生。

出口食品生产企业是从“农田到餐桌”不间断食品供应链的一个环节,供应链的变化必然要求预防体系的改变,应及时判断及时调整。同时,预防体系也是不间断食品供应链中的一个环节,每一个预防体系都是传递给下一个预防体系的一个信任。如美国水产品 HACCP 教程中提到,二级生产商应信任初级生产商产品的安全,同时传递给三级生产商或消费者的产品也应是安全的^[5]。因此,与其说预防体系传递的是安全食品,倒不如说是传递的一种信任。

5.4 向出口方传递信任

建立预防体系是国际贸易发展的要求,是食品法典委员会(CAC)建立通则的目的,它是各成员方建

立预防体系的基础,是国际食品预防体系互认的前提^[6]。随着食品贸易的国际化,不管是食品安全管理水平高还是管理水平低的贸易方都在积极的推动预防体系的应用,目前我国在某些食品领域的预防体系已得到越来越多贸易方的信任。

参考文献

- [1] 国家认监委《关于发布出口食品生产企业安全卫生要求和产品目录的公告》,2011年第23号公告
- [2] 美国食品药品监督管理局.《FDA 食品安全现代化法案》2011年1月5日
- [3] 国家质检总局《出口食品生产企业备案管理规定》国家质检总局2011年第142号令
- [4] 国家认监委《关于下发出口食品备案企业采信第三方试点工作指导意见的通知》国认注〔2012〕20号
- [5] SEAFOOD HACCP ALLIANCE FOR EDUCATION AND TRAINING. 2011《Hazard Analysis and Critical Control Point Training Curriculum》5th Edition
- [6] 食品法典委员会 食品卫生通则 2003