

构建 HACCP 监控网络 提升区域食品安全 监管有效性

刘名年¹, 冯凌青¹, 朱光富²,

(1. 南沙出入境检验检疫局; 2. 广东出入境检验检疫局)

摘要: 全球性食品安全卫生事故频发, 提高了检验检疫部门对出口备案食品监管工作要求, 建立出口备案食品企业区域 HACCP 网络, 利用检验检疫手段强化区域备案食品企业 HACCP 监控和验证, 提高企业 HACCP 体系运行的有效性, 促进企业主体责任意识的提高和认证市场诚信体系建设, 有效落实检验检疫监管责任, 建立区域出口备案食品企业安全卫生防控体系, 降低区域性、行业性和系统性食品安全卫生风险的发生。

关键词: 食品; 风险; 区域; HACCP

1 前言

近几十年来, 随着社会进步、科技发展、新工艺使用, 食品工业飞速发展, 与此同时, 也增加了农兽药残留、食品添加剂非法超标使用和生物毒素的污染, 加剧了食品安全卫生风险, 传统的食品安全管理方法已不能适应食品安全卫生控制要求。世界各国都在积极探索科学合理全面的食品安全监控模式。1971年美国提出了危害分析与关键控制点管理理念, 并率先在低酸性和酸化罐头企业实施。1993年欧盟要求所有加盟国必须将 HACCP 编入国内法规中, 1997年国际食品法典委员会颁布了《HACCP 体系及其应用准则》, 同年荷兰“肉和禽肉检查国际会议”决议指出: 在食品加工控制中, 采用 HACCP 体系是一种有效管理办法。从世界各国运用 HACCP 成功经验和应对食品安全卫生风险趋势来看, 基于风险的 HACCP 控制体系有效降低了食品安全卫生风险, 是一种非常成功的食品安全控制体系。我国出口食品农产品生产企业众多, 各区域备案食品产品品种繁杂, 行业涵盖范围广、跨度大, 区域内食品企业产品质量安全意识、员工素质、管理水平和信用水平参差不齐, 出口食品风险源多、技术复杂度高, 区域性、行业性和系统性食品安全卫生风险不断聚集, 风险管控难度越

来越大。然而, 进口市场准入门槛高、监管严, 出口食品安全卫生防控难度越来越大。传统的全面检查、全面监管等模式费时费力, 社会综合效益低下, 这就要求检验检疫部门在科学风险评估的前提下, 明确区域备案食品生产企业严重危害和重大风险, 明确监管的关键点和监管方法, 构建区域性的食品安全卫生防控体系, 以提高出口食品企业风险管控能力。

2 建立区域性食品安全卫生监管体系的基础

为推动出口食品生产企业提高产品安全卫生质量水平, 国家质检总局和国家认监委一直致力推动 HACCP 体系在出口食品生产企业中的应用。2002年国家认监委发布了《食品生产企业危害分析和关键控制点管理体系认证管理规定》; 2006年国家标准委发布了《食品安全管理体系对食品链中各组织要求》; 2009年我国出台《食品安全法》强调: 国家要建立食品安全风险监测制度和风险评估制度, 要突出食品生产供应组织的主体责任, 要鼓励食品生产经营企业实施危害分析与关键控制点体系; 2011年质检总局发布《出口食品生产企业备案管理规定》明确: 各地检验检疫机构具体实施所辖区域内出口食品生产企业备案和监督检查工作, 出口食品生产企业应当

*作者简介: 刘名年, 男, 研究生, 科长, 研究方向: 备案食品认证监管, liumingnian0202@163.com. 18924116282

建立和实施以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全卫生控制体系,《规定》还明确了在备案中可采用有效的第三方认证等符合性评定结果。同年认监委发布《出口食品生产企业安全卫生要求》明确七大类食品必须实行 HACCP 官方验证。

在信息化建设方面,国家认监委还开发了《出口食品生产企业备案信息化管理系统》和《中国食品农产品认证信息系统》,内容涉及到出口食品生产企业的基本情况、备案审批、获得食品农产品认证(包括 HACCP 认证和食品安全管理体系认证)企业的基本情况、认证机构认证过程信息等,为建立 HACCP 监控网络奠定了技术基础。

3 构建 HACCP 监控网络的设想

3.1 明确区域备案关键监管企业和关键监管产品

检验检疫部门应充分分析区域内备案食品企业所在行业分布和产品分布情况,特别是需 HACCP 验证企业分布情况,并根据产品质量安全卫生历史情况、企业安全卫生意识和持续改进能力、企业员工素质管理水平和遵纪守法诚信情况,以及当前食品安全形势和食品安全卫生事故的特点,确定企业风险程度(如高风险企业、风险企业和低风险企业),将生产工艺复杂、产品要求高、安全管理水平低、持续改进能力弱的企业和产品明确为“关键监管企业”和“关键监管产品”。

3.2 建立区域备案食品企业 CCP 网络

出口食品备案企业首先按照《食品卫生通则》和《出口食品生产企业安全卫生要求》等建立和实施 OPRP、SSOP 和 GMP 等食品安全卫生管理制度,具备食品安全卫生保障的基本条件和实施食品生产、加工、包装和储存的基础条件。食品备案企业应根据其食品所需的原辅材料情况、食品生产加工所需的过程、食品加工工艺要求、产品特性特点、销售方法和预期使用用途和安全卫生保证程度等情况,从系统角度和全面全局角度来分析食品安全卫生方面存在的物理、化学和生物性危害分布情况,分析评估可能存在的显著危害,进行充分科学风险评估,确定需控制的显著危害和应采取的预防措施、关键控制点和关键限值,建立关键监控点(CCP 点)监控程序,实施 HACCP 计划。备案企业要将 HACCP 计划的 CCP 设

置、CL、OL、CCP 纠偏措施、验证措施,历次内审和 HACCP 计划验证和内审人员等历史信息按规定途径上报监管部门。

3.3 建立区域备案食品 CCP 监管点

检验检疫部门通过备案信息系统和食品农产品认证信息系统收集区域内所有备案食品企业 CCP 点,依据 HACCP 原理、产品标准和食品法律法规要求,组织专业技术人员充分评估各企业 CCP 点设置的科学性、针对性和有效性,确定各企业以及企业产品有效的 CCP 点,建立区域备案食品企业 CCP 监管网络。检验检疫部门应充分考虑各层级和各区域备案食品企业 CCP 网络中的 CCP 点的设置、运行、纠偏、验证和 HACCP 计划验证情况,充分考虑 HACCP 认证企业的认证机构对 CCP、HACCP 体系审核、企业纠偏措施有效性验证和审核人员业务水平等情况,充分考虑备案注册评审、日常监管、定期监管对各 CCP、HACCP 体系官方验证、企业纠偏措施有效性验证、官方验证人员和监管人员业务水平等三大方面情况,将高风险企业中具有区域性、行业性和系统性重大风险隐患的 CCP 点,特别是关键监管企业和关键监管产品的 CCP 点,作为区域备案食品企业关键监管点(区域备案食品 CCP 监管点)。

3.4 建立备案食品 CCP 监管点信息网络

建立区域备案食品 CCP 监管点,就必须明确备案企业 CCP 和 HACCP 信息收集渠道和收集内容,建立方便快捷动态的备案食品 CCP 信息网络。为此,可在国家认监委《出口食品生产企业备案信息化管理系统》中增加企业各类产品首版和历次修订版 HACCP 计划的 CCP 设置、CL、OL、CCP 纠偏措施、验证措施,历次内审和 HACCP 体系验证结果和内审人员等信息项,同时增加官方历次备案注册评审、日常监管、定期监管对各 CCP、HACCP 体系官方验证、企业纠偏措施有效性验证、官方验证人员和监管人员等信息项,在《中国食品农产品认证信息系统》中增加认证机构历次对 CCP、HACCP 体系审核、企业纠偏措施有效性验证和审核人员等信息项,从而建立一个涵盖企业、认证机构和检验检疫监管机构综合统一的信息平台,实现 HACCP 信息的充分共享,为顺利开展区域备案食品 CCP 监管点建设和有效运行提供技术基础。籍此,检验检疫通过对企业、认证机构和

官方验证等信息进行综合统计分析,评估企业 HACCP 体系运行的有效性和持续改进的趋势,不断探索认证监管风险源,提高食品安全卫生监管工作的针对性和有效性,不断促进企业主体责任意识和认证机构诚信体系建设,实现科学监管和权威监管。

3.5 区域备案食品 CCP 监管点的监控和验证

备案食品企业是实施区域备案食品企业 HACCP 计划制定者和执行者,是食品安全卫生防控体系第一责任人,所以区域 CCP 监管点的监控主体是其各级管理人员,特别是备案企业 HACCP 小组、食品安全小组和管理体系的内审员和高层管理人员起着决定作用。在企业 CCP 点操作员和监控员按照 HACCP 计划要求和 CCP 点监控程序实施操作和监控基础上,检验检疫利用 HACCP 管理知识和经验、产品标准知识和各国食品安全政策法律的优势,帮助区域食品企业特别是区域关键控制备案食品企业提升其 HACCP 小组食品安全管理水平,利用食品农产品认证行政监管职能,加强备案食品 HACCP 计划督查,利用日常检测检验、备案管理日常监管、定期监管、专项检查、质量督查和初复评审等工作手段对区域备案企业 CCP 监管点进行有效监控和验证。通过调整检验检测监测频率和体系监管频率,实现区域备案食品 CCP 监管点动态有效监控和验证。

3.6 区域备案企业 CCP 监管点的纠偏

区域关键控制备案食品企业及其 CCP 监管点的纠偏分三个层面进行,其一是备案食品企业自身 HACCP 计划执行过程中 CCP 监测显示超过关键限值或操作限值的处理,根据 HACCP 原理要求采取纠正偏离原因、隔离偏离产品、重新评估产品、拒收和返工等方式进行纠偏;其二是检验检疫监管部门对区域备案食品 CCP 监管点的纠偏,其主要手段是针对发现的区域备案食品关键点偏离情况性质和严重程

度,责令区域关键控制备案食品企业整改,可考虑整改期间实行批批检验检测,符合要求方能出口;对于实施七大类官方验证的企业出现 CCP 偏离情况,应根据出口食品生产企业备案管理规定暂停其出口资格,整改符合要求后方能恢复其出口资格;对于不能持续符合我国食品有关法定要求和进口国(地区)法律法规标准要求的,应根据出口食品生产企业备案管理规定撤销其备案证明。其三将认证机构评审和监督检查发现的 CCP 点和 HACCP 计划不符合情况的纠偏、验证和证书撤销等异常情况处理作为认证结果采信和区域备案企业 CCP 监管点有效验证和纠偏的重要参考。

4 结 语

综上所述,通过构建 HACCP 监控网络,实现以下目标:

4.1 实现信息共享,形成 HACCP 体系监控合力,体现质量管理体系 PDCA 原则和过程监管理念,使监管工作不成为一方之言,一时之言,而是多方把脉,动态监管。

4.2 为备案注册采信第三方认证结果提供技术依据,也实现了对企业、认证机构和 CIQ 评审人员、监管人员的监管。

4.3 通过对企业内审/管理评审、认证机构审核、官方验证等信息进行综合统计分析,评估企业 HACCP 体系运行的有效性和持续改进的趋势,探索认证监管风险源,提高认证监管工作的针对性和有效性。

4.4 由于在系统中有企业管理人员、认证机构审核员、官方验证、监管人员信息,促进企业树立主体责任意识,促进认证机构诚信体系建设,增强检验检疫评审员和监管人员的工作责任心,切实履行好认证监管职责。