

从不同角度看“HACCP”体系的优点

刘广生

(葫芦岛出入境检验检疫局)

摘要: 本文是通过对 HACCP 体系的理论研究, 综述了 HACCP 体系概念、构成及其与食品安全性的关系, 并从 HACCP 体系的组成、历史、应用、发展四个不同角度深入阐述了 HACCP 体系的优点, 已达到促进 HACCP 体系广泛推进和科学发展的目的。

关键词: HACCP; 体系; 优点

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)是一个以科学的、预防食品安全为基础的食品安全生产、质量控制的体系, 通过系统性地确定具体危害及其控制措施来保证食品安全性, 而非针对最终产品的检验。由食品的危害分析(HA, Hazard Analysis)和关键控制点(CCPS, Critical Control Points)组成, 适用于由食品原料至最后消费的食品这一食物链的整个过程中, 在应用上与 ISO9000 系列是兼容的, 都是确保食品安全的良好管理体系。但 HACCP 不是零风险体系, 它是尽量减少食品安全危害的风险, 有助于改善食品生产企业与管理官方以及消费者的关系, 树立食品企业安全的信誉; 有助于政府部门的实施监督, 并通过提高食品安全的可信度促进国际贸易, 被国际权威机构认可为控制由食品引起的疾病最有效的方法, 被世界上越来越多的国家认为是确保食品安全的有效措施。

1 从 HACCP 体系的组成看其优点

由于 HACCP 体系是由 对从原料采购→产品加工→消费各个环节可能出现的危害进行分析和评估; 根据这些分析和评估来设立某一食品从原料直至最终消费这一全过程的关键控制点(CCPS); 建立起能有效监测关键控制点的程序三部分组成的。必备的组成程序为实施 HACCP 体系提供基础的操作规范, 包括良好生产规范(GMP)和卫生标准操作程序(SSOP)等, 而良好生产规范(GMP)是为保障食品

安全、质量而制定的贯穿食品生产全过程一系列措施、方法和技术要求。它要求食品生产企业应具备良好的生产设备, 合理的生产过程, 完善的质量管理和严格的检测系统, 确保终产品的质量符合标准。因此, HACCP 体系的优点是将安全保证的重点由传统的对最终产品的检验转移到对工艺过程及原料质量进行管制, 这样可以避免因批量生产不合格产品而造成的巨大经济损失。

2 从 HACCP 体系的历史看其优点

20 世纪 60 年代初, 美国 Pillsbury 公司在为美国太空项目尽其努力提供食品期间, 率先应用 HACCP 概念。Pillsbury 公司认为他们现用的质量控制技术, 并不能提供充分的安全措施来防止食品生产中的污染。确保安全的唯一方法是研发一个预防性体系, 防止生产过程中危害的发生。从此, Pillsbury 公司的体系作为食品安全控制最新的方法被全世界认可。70 年代, HACCP 概念的雏形(1971 年)是由美国国家食品保护会议上首次被提出, 1973 年美国 FDA 首次将 HACCP 食品加工控制概念应用于罐头食品加工中, 以防止腊肠毒菌感染。80 年代, 美国国家科学院(NAS)于 1985 年建议与食品相关之各政府机构应使用较具科学根据之 HACCP 方法于稽查工作上, 并鉴于 HACCP 实施于罐头食品成功例子之经验, 建议所有执法机构均应采用 HACCP 方法, 对食品加工业应

*作者简介: 刘广生,男, 大学本科, 科长, 研究方向: 认证认可理论和技术探究, E-mail:lgsciq@163.com

于强制执行。1986年,美国海洋渔业服务处(NMFS)研定一套以HACCP为基础的水产品强制稽查系统。90年代,由于美国NMFS在水产品上执行HACCP的成效显著,且在各方面逐渐成熟,美国FDA决定将对美国国内及进口的水产品业者强制要求实施HACCP,于是美国在1994年公布了强制水产品HACCP之实施草案,并在一年后正式实施,同时美国FDA考虑将HACCP应用扩展到其它食品上(禽畜产品例外)。1995年,美国FDA根据HACCP的基本原则提出了水产品法规,确保了鱼和鱼制品的安全加工和进口。1996年5月至10月,日本发生有史以来最大规模的病原性大肠杆菌O-157食品中毒,造成约一万人中毒、10人死亡的不幸事件,引起日本政府的食品卫生管理与全国消费者的空前震撼,于是正式通告日本屠宰场、食肉加工厂等业者必须彻底实施HACCP管理制度,以防止类似食品中毒案件再度发生。从以上HACCP体系的历史背景来看,HACCP体系在保障食品安全方面的作用已越来越被重视,是国际公认的安全食品生产最行之有效的方法。

3 从 HACCP 体系的应用看其优点

近年来政府及消费者对食品安全性的普遍关注和食品传染病的持续发生是HACCP体系得到广泛应用的动力。运用HACCP体系可以系统地对水产品生产、流通和消费中的危害及风险进行分析,在水产品的生产初期应用HACCP,可以对一些特别的危害和控制措施进行识别,当产品的安全控制与生产加工过程融为一体时,可以减少对最终产品的测试,资源得到有效利用。美国食品药品监督管理局(FDA, 1994)证实,在美国的水产品加工方面,因为HACCP体系的运用,已经防止了大约20%~60%由水产品携带的各种疾病。美国政府要求无论是在州内还是州际贸易的果汁产品,都要应用HACCP体系管理,据估计,该行动导致至少每年能预防6,000例果蔬汁产品导致的食源性疾病(实际发生16,000~48,000例/年);一些国际组织提倡协调执行HACCP,不采用或不执行HACCP的国家最终将失去水产品的出口贸易,由此带来的经济损失将是巨大的。所以,HACCP体系的应用不仅可以有效预防水产品、果汁产品携带的各种疾病发生,而且可以最大限度地减少因贸易导致的经济损失。

4 从 HACCP 体系的发展看其优点

随着全世界人们对食品安全卫生的日益重视,世界上大部分的发达国家已开始推动水产品及其畜产品的HACCP制度。例如联合国食品标准委员会(CODEX)推行HACCP制度为食品有关的世界性指导纲要;APEC积极推动以HACCP制度为基础的食品相互认证计划;法国将更努力推动HACCP与ISO9000的同时活动方式,而且于1996年底通过《食品安全取缔强化法案》来提高食品原料的卫生品质及强化食品卫生检查制度;日本于1995年通过食品卫生法的修正而公布《综合卫生管理制造过程》,目前日本内外销的水产品工厂均积极施行HACCP管理制度。加拿大自1992年推行水产食品申请登录的必备条件为水产品工厂应施行以HACCP为基础的品质管理计划关;自1996年起推动屠宰场、食肉制品、乳制品等的HACCP管理制度。美国食品药品监督管理局(FDA)和美国农业部(USDA)分别发布法令,要求低酸罐头、水产品(1995)、肉禽类产品、果蔬汁(2001)生产企业必须建立HACCP体系。欧盟的93/43/EEC和94/356/EC指令:明确要求食品加工企业建立基于HACCP原理的质量安全控制体系。国际食品法典委员会(CAC)发布了“HACCP体系及其应用指南”,使HACCP真正成为国际性的食品生产管理体系和标准。2002年,我国开始强制推行HACCP体系,食品生产企业危害分析与关键控制点(HACCP)管理体系认证管理规定。目前,HACCP体系在中国必须建立HACCP体系的有六类生产出口食品企业,分别是生产水产品、肉及肉制品、速冻蔬菜、果蔬汁、含肉及水产品的速冻食品、罐头产品等,标志着我国HACCP发展进入新阶段。总之,由于HACCP体系在食品安全领域中所体现的重要性,HACCP体系始终在不断发展和完善,逐步走向法制化轨道,正在成为世界各国食品卫生安全管理的共同目标。

综上所述,HACCP体系是循序渐进实施的方法,几乎可以避免所有危害,因此可以增强食品贸易商及其客户的信心,可以通过预防浪费和偶发事故而降低成本,可以减少对产品传统感官检查和化学、微生物学检验的依赖,有助于证明企业具备所要求的防范措施。而它最突出的优点是将食品生产的对终产品

检验(即检验是否有不合格产品)转化为控制生产环节中潜在的危害(即预防生产出不合格产品),是预防性的,而不是反应性的,是用于防止生物、化学、物理等因素对食品造成危害的管理工具,是应用最少的

资源,做最有效的事情。此外,应用 HACCP 体系对于集中资源控制影响产品安全的关键环节、强调执法人员和企业之间的交流以及制定和实施 HACCP 计划可随时与国际有关食品法规接轨具有深远的意义。