

食品生产加工企业实践《食品安全法》 的途径研究

马长路¹, 罗红霞^{1*}, 张 轶², 孙剑锋³

(1. 北京农业职业学院; 2. 兰州理工大学;
3. 河北农业大学)

摘 要: 通过对食品生产加工企业实践《食品安全法》的研究, 提出了一种《食品安全法》在食品生产加工企业有效落实的途径。

关键词: 食品安全法; 食品生产加工企业; 途径

引 言

从起草、制定到审议通过历时五年, 跨越两届全国人大常委会, 历经四次审议, 足以体现《中华人民共和国食品安全法》(以下简称《食品安全法》)的重要性。然而发挥《食品安全法》价值不是依赖于监管部门的监管力度, 不是依赖于媒体的曝光力度, 更不是依赖于公众的投诉力度, 相反, 则应该是有赖于食品生产经营者践行《食品安全法》的力度。

1 第一责任人的法律地位

《食品安全法》第三条规定: “食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动, 对社会和公众负责, 保证食品安全, 接受社会监督, 承担社会责任。”

该条款明确了食品生产经营者是食品安全的第一责任人的法律地位^[1]。而食品生产加工企业又是食品生产经营者中影响食品安全的主体, 因此食品生产加工企业实践《食品安全法》的方法和能力对于履行其食品安全第一责任人的职责和保证食品安全至关重要。

2 《食品安全法》实践途径

2.1 认清监管部门, 及时准确沟通

《食品安全法》第四条规定: “国务院质量监督、工商行政管理和国家食品药品监督管理部门依照本法和国务院规定的职责, 分别对食品生产、食品流通、餐饮服务活动实施监督管理^[2]。”

实践途径: 食品生产加工企业必须明确其国家监管部门为国务院质量监督管理部门。一是要及时登陆国家质量监督检验检疫总局(<http://www.aqsiq.gov.cn/>)和当地县级以上质量技术监督局的网站, 及时获取国家和地方关于食品生产加工监管的最新政策; 二是积极参加当地质量技术监督局召开的食品质量安全会议和举办的培训课程, 提升企业的食品安全管理水平。

2.2 获取生产许可, 进行合法经营

《食品安全法》第二十九条规定: “国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品流通、餐饮服务, 应当依法取得食品生产许可、食品流通许可、餐饮服务许可。”

实践途径: 由于取得食品生产许可证是企业生产加工企业从事生产加工的必要条件, 因此食品生

基金项目: 北京市教委科技计划面上项目 项目编号: KM201112448005

*作者简介: 马长路(1978-), 男, 副教授, 硕士, 国家注册审核员, 研究方向为食品安全控制技术。

产加工企业必须认真研读:《食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则(试行)》(总局令 79 号)、《食品生产许可管理办法》(总局令第 129 号);《食品生产许可审查通则》(2010 版)(总局公告 2010 年第 88 号)和本企业食品加工产品相关的审查细则等相关管理和技术文件,并按照相关文件要求提供符合要求的硬件和软件条件并接受相关的审查后获取食品生产许可证,方可从事食品生产加工活动。

食品生产加工企业必须加强食品生产许可证有效期间的硬软件保持能力,依法从事食品生产加工活动。

2.3 借助食品行业协会,提升管理水平

《食品安全法》第七条规定:“食品行业协会应当加强行业自律,引导食品生产经营者依法生产经营,推动行业诚信建设,宣传、普及食品安全知识。”

实践途径:食品生产加工企业必须积极参与食品行业协会活动,主动接收食品行业协会的引导,同时积极参加食品行业协会组织的各种食品安全知识的培训,不断提升自身的食品安全管理水平。

2.4 践行食品安全标准,保证食品安全

《食品安全法》第十九条、第二十二、第二十四条、第二十五条和第二十六条规定:“国务院卫生行政部门统一公布为食品安全国家标准;食品安全标准是强制执行的标准;没有食品安全国家标准的,可以制定食品安全地方标准;企业生产的食品没有食品安全国家标准或者地方标准的,应当制定企业标准,作为组织生产的依据。食品安全标准应当供公众免费查阅。”

实践途径:由于食品标准是食品生产加工企业组织生产加工活动的依据。因此食品安全国家标准的践行是食品生产加工企业的头等大事。食品生产加工企业选择食品标准时首先考虑食品安全国家标准,若尚未颁布食品安全国家标准,则由具备专业的技术人员选择现行有效的包含食用农产品质量安全标准、食品卫生标准、食品质量标准和行业标准等组织生产加工活动。若不存在以上标准,企业可以制定本企业的产品相关的企业标准,企业标准应当报省级卫生行政部门备案,在本企业内部适用。为了保证食品标准的严肃性,食品生产加工企业必须建立食品标准定期检查制度,确保食品生产加工活动合法有序进行。

2.5 健全食品安全制度,培训食品从业人员

《食品安全法》第三十二条规定:“食品生产经营企业应当建立健全本单位的食品安全管理制度,加强对职工食品安全知识的培训,配备专职或者兼职食品安全管理人员,做好对所生产经营食品的检验工作,依法从事食品生产经营活动。”

实践途径:食品生产加工工序复杂,食品原料具有丰富的营养价值,因此,生产加工过程极易受到微生物的污染,因此必须针对食品原料采购、生产、加工、包装、贮存、运输及销售等环节建立一整套严格的食品安全管理制度,如建立进货查验记录制度、食品出厂检验记录制度、食品召回制度等。

国务院食品办印发《食品安全宣传教育工作纲要(2011-2015 年)》(食安办[2011]17 号)规定“各类食品生产经营单位负责人每人每年接受不少于 40 小时的食品安全法律法规、科学知识和行业道德伦理的集中培训;主要从业人员每人每年接受不少于 40 小时的食品安全集中专业培训。”因此,食品生产加工企业必须落实“先培训、后上岗”人员培训制度,建立不同职能和层次的食品安全培训体系,确保影响食品安全的人员能够掌握食品安全法律法规和食品专业知识。

2.6 强化食品添加剂管理,还公众一个安心

《食品安全法》第四十五条和四十六条规定:“食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠,食品生产者应当依照食品安全标准关于食品添加剂的品种、使用范围、用量的规定使用食品添加剂。”

实践途径:食品生产加工企业加强食品添加剂管理:一是坚持“技术上确有必要”的原则;二是采购有资质企业的食品添加剂并索要食品添加剂检验合格证明。三是严格食品添加剂贮存和标识的管理;四是严格执行《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB2760-2011,不超范围超量使用添加剂;五是培训和考核添加剂添加人员的食品安全意识和添加剂添加专业知识;六是确保添加剂计量设备的准确性;六是确保食品添加剂使用记录的真实性和可追溯性。

2.7 抓好食品安全检验工作,把好食品出厂关

《食品安全法》第六十一条规定:“食品生产经营企业可以自行对所生产的食品进行检验,也可以

委托符合本法规定的食品检验机构进行检验。”

实践途径: 一是加强检验设备的配置; 二是配备有资格证书并实际具备企业生产加工食品产品标准规定的检验项目检验能力的检验员; 三是配备适用的检验指导文件; 四是确保食品检验相关设备计量准确性; 五是确保产品检验原始记录和出厂检验报告的真实性和可追溯性。

2.8 建立记录制度, 规避食品安全风险

《食品安全法》第三十六条和第三十七条规定: “食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度和食品生产企业应当建立食品出厂检验记录制度。”

实践途径: 食品生产加工企业必须查验供货者的许可证和产品合格证明文件, 若供方无法提供合格证明文件企业必须自行检验和委托检验。查验并准确记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。必须真实准确做好食品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、检验合格证号、购货者名称及联系方式、销售日期等内容。进货查验记录和食品出厂检验记录保存期限不得少于二年^[3]。

2.9 严格健康管理制度, 减少食品污染

《食品安全法》第三十四条规定: “食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。”

实践途径: 食品生产加工企业必须将每位员工每年的健康体检情况记入档案, 员工取得健康证明后方可工作, 每天派专人检查员工的健康状况, 发现患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员,

以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员, 调离接触直接入口食品的工作。

2.10 演练食品召回预案, 降低食品风险

《食品安全法》第五十三条规定: “食品生产者有义务停止生产和召回已经上市销售的不符合食品安全标准的食品, 对召回的食品采取补救、无害化处理、销毁等措施, 并将食品召回和处理情况向县级以上质量监督部门报告。”

实践途径: 食品生产加工企业必须结合《食品安全法》和《食品召回管理规定》(质检总局令第98号)建立针对本企业的不符合食品安全国家标准食品有效的召回预案, 并采用适用的方法验证召回预案的适用性^[4]。

3 展望

随着食品生产加工企业熟练掌握践行《食品安全法》的途径, 切实落实食品安全第一责任人的法律地位, 笔者深信我国食品安全状况将大为改观。

参考文献

- [1] 铃兰. 《食品安全法》实施企业如何“应考”[J]. 企业科技与发展, 2009, (07): 17-19.
- [2] 李响. 《食品安全法》为食品企业的发展指明了方向[J]. 中国检验检疫, 2010, 7.
- [3] 石永英. 食品安全法对食品企业的影响[J]. 山西管理干部学院学报, 2010, 18(1): 78-79.
- [4] 马长路, 黄彦芳, 罗红霞, 等. 解析《食品安全法》亮点[J]. 现代科学仪器, 2010, 18(1): 145-148.