

从《舌尖上的中国》看如何利用 HACCP 管理体系提高我国食品安全

徐俊

(上海浦江出入境检验检疫动植检处)

摘要: 本文通过对《舌尖上的中国》的描述,指出食品安全除了和原料控制、管理体系等显性因素有关外,还和这一国家和地区的地理环境、人文、食谱、饮食习惯等隐性因素有关系。同时指出我国推行 HACCP 管理体系对食品安全的两大优点和三个不足,并提出了四个措施提高我国的食品安全。

关键词: HACCP; 饮食; 食品安全

前段时间央视热播的《舌尖上的中国》,取得了很高的收视率,但从中也不难看出我国食品安全是有别于世界上任何国家的,有其特殊性和复杂性。笔者认为一个国家或地区的食品安全,除了和原料控制、管理体系等显性因素有关系外,还和这一国家和地区的地理环境、人文、食谱、饮食习惯等隐性因素有关系。

1 中国的食谱和世界上其他民族的食谱的不同特点

1.1 饮食习惯不同

中国的饮食习惯与西方“菜生而鲜,食分而餐”的饮食习惯有很大的不同,中国的菜肴更讲究色、香、味、形、器。8000年来我们的祖先经历了煮、蒸、炒三次重要的飞跃,至今世界上懂得蒸菜和炒菜的民族也就我们仅此一家。同时,由于过度追求食品的外在色、香和口感,而给食品安全带来隐患。

1.2 食物来源的丰富性

中国拥有世界上最富戏剧性的自然景观,高原,山林,湖泊,海岸线。这种地理跨度有助于物种的形成和保存,世界上任何一个国家都没有这样多潜在的食物原材料。为了得到这份自然的馈赠,人们采集,

捡拾,挖掘,捕捞。穿越四季。中国美食多样性、地域差异性和农业多样性同时存在。有别于世界很多国家的食品监管由农业部一个部门完成的模式,我国的食品监管注定是要多部门完成。

1.3 人多地少,使得我们只能“靠山吃山、靠海吃海”

中国以世界上7%的耕地养活了世界上22%的人口。过去我们讲食品安全在很大程度上讲就是粮食安全。中国人说:靠山吃山、靠海吃海。这不仅是一种因地制宜的变通,更是顺应自然的中国式生存之道。从古到今,这个农耕民族精心使用着脚下的每一寸土地,获取食物的活动和非凡智慧,无处不在。如:北方人喜欢吃面食,而南方人则离不开米饭。一个是黄河流域以黍和麦为主的旱作农业,而另一个则是长江流域的稻作农业。又如:嘉兴人喜吃粽子;宁波人喜吃年糕。饺子是中国民间最重要的主食。因此,食品这一概念在中国的范围比世界上任何国家都广泛。

1.4 中国也是世界上利用微生物,最早懂得“发酵”的民族之一

腐乳、豆豉、黄酒、泡菜等无一不是“发酵食品”。我们的老祖宗,用一些坛坛罐罐,加上敏锐的直觉,打造了一个食物的新境界。要达到让食物转化成美

*作者简介:徐俊,男,科长,本科,从事进出口食品企业检验监管岗位。E-mail: xuj@shciq.gov.cn

食的境界,这其中要逾越障碍,要营造条件,要把握机缘,要经历挫败,从而由“吃”激发出最大的智慧。在这些酱缸里,微生物的世界,此消彼长,互相制约。“中国的酱”,在人类的发酵史上独树一帜,数千年间,它成就了中国人餐桌上味道的基础。因此,中国人的潜意识里喜欢“发明”食品的,但在现在社会这种“发明”可能会给食品安全带来隐患。

1.5 我们民族在存放食品的过程中创造了美食

贮藏食物从早先的保存食物方便携带发展到人们对食物滋味的不断追求,保鲜的技术中蕴涵了中国人的智慧,呈现着中国人的生活,同时“腌制发酵保鲜”也蕴含着中国人的情感与文化意象。

时间是食物的挚友,时间也是食物的死敌。为了保存食物,我们虽然已经拥有了多种多样的科技化方式,然而腌腊、风干、糟醉和烟熏等等古老的方法,在保鲜之余,也曾意外地让我们获得了与鲜食截然不同、有时甚至更加醇厚鲜美的味道。

但是,从现代人的眼光看,腌制食品等一些古老的保存方法有潜在的食品安全。

2 在我国推行 HACCP 管理体系对食品安全的作用

上面从《舌尖上的中国》分析了我国食品的特殊性。由于饮食习惯、食品工业的特点不同,我国的食品安全和世界上其他国家也有所不同。但是现阶段大力推行 HACCP 的管理模式对提高我国的食品安全是有益,这是因为 HACCP 能够帮助我们解决:

1) 中国食品想要更顺畅地进入国际市场,特别是欧洲、北美市场,就必须执行 HACCP;食品加工企业,若是想要在国内这个大市场占有一席之地,也必须要执行 HACCP。因为 HACCP 能为食品安全提供保障, HACCP 是一整套管理体系,所以 HACCP 已成为一种沟通国与国、政府、消费者、生产者、科研单位、新闻媒体的相互之间的桥梁。

2) 在我国鉴于食品安全问题很多产生于食品供应链的不同环节上。从质量标准体系和供应链综合管理的角度讲。如果下游的食品企业执行了 HACCP 管理体系,那么它就会要求上游的食品企业也要执行 HACCP 管理体系。那么,经过若干年

后会有更多的企业执行 HACCP 管理体系,提高了食品安全。

但是,依靠 HACCP 管理模式想解决所有的食品安全问题,这也是不可能的。这是因为:

1) 以 HACCP 为基础的食品安全管理体系是对食品安全危害进行识别、评估并加以控制的应用管理体系。但体系所指的危害是指那些显而易见的危害。所以 HACCP 不是零风险体系,执行 HACCP 旨在将食品安全风险降低至可接受水平。

2) 国际上目前研究 HACCP 控制食品安全,主要集中在针对危害因素进行控制的 HACCP 模式,在先期工作中以大量统计学为技术,在加上数理分析。在研究成熟的技术上,把 HACCP 管理模式进行立法,明确控制什么危害,发生不合格怎样处理。而我国在 HACCP 的推广过程中过于偏重企业自己制定 HACCP 计划对生产加工环节进行食品安全控制,不要说不能解决“从农田到餐桌”整个过程的食品安全问题,即使在企业内它的执行力度也是不够的。很多企业的 HACCP 计划书中只定了两个 CCP 点,一个 CCP 点是原料控制(其实企业对原料也无法控制,只能做到凭证收购而已),另一个 CCP 点是金探。

3) HACCP 无法解决农药、兽药(抗生素、激素)和禁止使用的饲料添加剂的残留造成源头污染,也无法解决环境污染、水污染给食品安全带来的危害。

那么,如何完善 HACCP 管理体系,提高我国的食品安全哪,笔者以为:

1) 立食品安全的监测系统和统计系统,在此基础上才能够建立食品安全的快速预警系统。美国 CDC 统计结果每年估计七百万个病例受食品安全影响。而我国统计结果每年大约只有 40 万人受食品安全影响。两者的差距难道是真实情况的正式反应吗?这其中的原因很多,但笔者以为是我国的食品安全的监测系统不完善造成的,很多食品危害的数据没有统计。只有统计数据正确了,才能够找出整个社会食品安全的薄弱环节,才能有的放矢地制定食品安全的其他政策。

2) 逐步把成熟产品的 HACCP 管理体系上升为法律。制定明确的 CL 值和最终产品的标准。使企业生产者、政府监管部门、科研工作者、新闻

媒体、消费者等社会各阶层之间形成了一个统一的标准、统一的价值观。并以此来评判事物的好坏。如：欧美等发达国家大都建立了适合本国，且与国际接轨的食品安全管理体系。横向管理体系以各种法律法规健全、组织执行机构配套、政府和企业逐步建立实施 HACCP 的预防性控制体系为特征。纵向实施“从农田到餐桌”的全过程管理。在管理手段上强调制度手段与行政手段等多种手段的组合。

3) 我国目前的超市消费占整个食品零售业的比重越来越大，人们日常的食品安全与超市提供的产品高度相关，因此要研究把超市纳入 HACCP 的控制体系。如从加工配送中心的连锁超市食品供应链所涉及的物流过程入手，研究超市食品供

应链结构和食品物流的特点，建立一个包括种植、养殖、生产加工、储存、运输、销售环节和政府职能部门共同参与的全过程管理体系。

4) 适当教育消费者，如我国执行的《食品标签法》就是给消费者以知情权。如果消费者选择含有 HACCP 认证标志的产品，那么，消费者的选择权将促进食品行业自觉执行 HACCP 的管理发展。

总之，鉴于我国的国情，我国的食品安全和欧美等发达是有所不同的。在现阶段大力推行 HACCP 的管理体系对提高我国的食品安全是有利的，但是，HACCP 管理体系也并不能解决我国所有的食品安全问题，它的效果取决于企业生产者、政府监管部门、科研工作者、新闻媒体、消费者等社会各阶层共同努力。