

HACCP 在出口水产品企业应用中常见问题分析及对策

王伟泉

(舟山出入境检验检疫局)

摘要: 本文对 HACCP 在出口水产品企业应用中监管方面发现问题进行简要分析, 并从提高企业管理者质量主体意识、提高员工教育和培训、推进第三方认证等三方面来促进 HACCP 体系在出口企业中有效应用, 同时对 CIQ 监管部门加强监管能力水平提出了见解。

关键词: HACCP; 企业监管; 问题和对策

HACCP(危害分析和关键控制点)是一种对食品安全危害加以识别、评估以及控制的预防性体系。HACCP 体系以良好生产规范和卫生标准操作程序为基础, 从原料、加工、储存和运输各个环节, 实现全过程质量控制, 旨在确保出口产品的质量。如何有效应用 HACCP 体系, 对于提高我国出口海产品质量控制水平, 增强企业国际竞争力具有重要意义。

舟山从 1997 年开始, 在出口水产品企业中推行 HACCP 体系, 十余年来, 出口企业产品质量和管理水平有了明显提高, HACCP 体系建设有了长足的进步。在推进过程中, 也出现出口欧盟虾仁中检出氯霉素残留和硼酸等问题, 通过不断摸索, 查找原因, 完善 HACCP 监控体系, 从而解决了其问题所在。近年来, 国内外食品安全事件屡有发生, 对企业出口贸易带来极大冲击, 我们在对企业监管中, 发现部分企业质量安全主体责任意识淡化, 员工待遇不高引起人才流失, 致 HACCP 在实际应用中流于形式和监控不到位的现象, 影响了出口产品质量安全。

1 企业监管中常见问题

1.1 HACCP 文审中存在的问题

1.1.1 原料验收危害分析不准确。企业在原料验收工序对潜在的化学性危害简单地分析为“无”, 未对

海捕原料的海洋环境化学污染物和杀虫剂等危害进行分析。化学危害一般分为 3 种类型: 天然存在的化学物质, 如鲭鱼在腐败过程中产生组胺; 有意添加的化学物质, 如防止虾变黑使用亚硫酸盐保鲜剂; 外来污染化学物质, 如消毒剂、清洁剂、杀虫剂等。海捕原料需考虑因素: 一是捕捞海区环境污染和船上原料处理过程中外来污染化学物质; 二是捕捞或运输船只安全卫生; 三是卸货码头卫生条件; 四是运输工具安全性; 五是原料合格验收。为此, 在原料验收危害分析中要关注捕捞海区清洁程度, 是否可提供相关的证明文件, 在船上对原料处理过程中是否受到外来污染物质的影响, 捕捞船或运输船是否经政府部门备案是安全卫生, 保鲜或冷冻能力能否达到, 卸货码头有没有经有资质的官方部门审核确定, 运输工具是否对产品采取防护措施, 这些都是企业在文件制订中和内审中必须要分析和审核的。

1.1.2 对亚硫酸盐残留控制分析不明确。我们在审核文件中, 个别企业对亚硫酸盐残留未加以分析和控制。美国 FDA《水产品 HACCP 实施指南》第十九章明确指出, 当亚硫酸盐的浓度达到或超过 10ppm 时, 所有的成品标签上必须有亚硫酸盐声明。所以, 对包装材料接收或领用设定为 CCP 点是比较合理的, 如果发现包装材料上未表明声明, 则予以退货, 可减轻

*作者简介: 王伟泉, 男, 政工师/主任评审员, 从事出口食品监管 10 余年, Email: wwq@zs.ziq.gov.cn

企业经济损失。

1.2 现场监管中存在的问题

1.2.1 产品计划书与实际操作工序流程不符。产品计划书是根据本企业的产品特性、加工工序和科学依据等要求来制定的,不同的企业、不同的产品各有不同特点。如冻煮金枪鱼肉加工,大规格先经前处理后再进行蒸煮,小规格是先蒸煮后去脏去肉,规格不一样,加工流程也不一样,对产品的控制要求也有区别。因此,企业存在照搬照抄、拿来主义的思想,没有按照企业实际加工方式来制订产品计划书,进行危害分析,确定关键控制点,如果只凭经验去生产加工产品那是危险的。企业必须掌握制定的产品计划书与实际加工工序情况进行适宜性、符合性、有效性验证,这是必不可少的程序,必须引起企业的高度重视。

1.2.2 蒸煮关键控制点监控不准确。蒸煮是一种相对严格的热处理,蒸煮的目的之一是消除将要进行有氧包装产品中的病原体的营养细胞(或降低到可接受水平)。蒸煮环节现场监控的是时间和温度,但发现有些企业存在压力表或监控的温度表(温度计)未及时计量或已过计量周期,温度和时间未按产品规格来进行设定,甚至现场记录的监控值记录是监控范围,或者与按上个时间段监控数据差不多就在下面打个钩表示数据一样等现象,监控人员随意性很大,必将对产品质量安全存在很大风险。

1.2.3 食品添加剂使用未严格控制。任何添加剂都不能过量使用,过量使用会对人体有害。添加剂使用 CIQ 虽然对企业实施了备案管理,但这只是添加剂安全控制的一个方面,在使用环节的控制尤为重要。个别企业在保水、保鲜等加入添加剂对产品品质改良,且存在着对添加剂使用量、浸泡时间、浸泡温度、搅拌频率等要求不甚了解,也未制定相应作业指导书,对终产品也未进行添加剂残留量的有关验证。曾经 2009 年舟山出口欧盟虾仁中因过度使用添加剂检出硼酸等事件,产品被欧盟退回,企业损失严重,为此,加强对各种添加剂的使用和验证十分必要。

1.2.4 金检关键控制点监控不到位。根据美国 FDA《水产品 HACCP 实施指南》第 20 章的有关介绍,健康危害评估部规定对存在长度 0.3”(7mm)到 10”(25mm)的金属碎片产品采取相应措施。中韩两国水

产品贸易中的出口产品都应随货物携带检验检疫机关出具出口水产品没有进口国所规定的对人体有害的细菌、有毒有害物质和金属异物的卫生合格证明书。舟山曾输韩水产品发生过多起铅块事件且遭到退货,也损害了舟山水产品出口企业的信誉。其主要原因:一是企业员工责任意识不强,未按照金探仪操作规程执行,产品金探前未经预热就进行操作;二是金探仪精度不高,未准确进行调试;三是存在侥幸心理,产品不金检就报检出口。为此,舟山 CIQ 要求企业根据《中韩进出口水产品卫生管理协议》诚信经营,制订金检作业指导书,加强对操作员工严格培训,如实填写金探监控记录表,从而有效杜绝产品中金属异物残留问题。

2 建议和对策

2.1 提高出口水产品企业产品质量主体责任意识。我国《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。这就要求企业主动承担起产品质量第一责任人的责任,产品质量安全与否,直接关系到企业生存和发展,务必提高企业负责人的质量管理意识和理念,掌握食品安全知识,构筑食品安全卫生防线。

2.2 强化员工卫生意识和队伍建设。任何一项管理工作始于教育,终于教育。抓好培训教育工作是成功推行 HACCP 体系的主要因素之一。从某种意义上来说,教育水平、培训能力以及接受程度是衡量一个企业的重要标志。我们现在很多企业的一线员工文化水平不高,缺乏有关卫生安全意识,有着许多不良卫生习惯,要求我们企业把产品质量安全和相关 HACCP 体系的培训工作作为“产品关键控制点”来抓,企业的竞争是产品质量的竞争,也是人的素质的竞争,不仅抓好员工管理,而且努力培养一支强有力的品管队伍,通过走出去参观或学习交流,提升品管员的综合管理能力,同时,尽力提高员工福利待遇,稳定人心,企业才能产生更大的社会效益和经济效益。

2.3 推进 HACCP 体系认证工作。通过认证机构帮助企业建立切实有效的 HACCP 管理体系,根据不同产品、不同加工工艺、作出危害分析,确定关键控制点,杜绝企业照搬照抄、弄虚作假、伪造记录等行为,

提高 HACCP 的实用性和有效性。

2.4 提高出口水产品企业准入门槛。近年来,随着国外技术贸易壁垒的严峻形势,作为 CIQ 监管部门,不仅要对备案注册的企业严格把关,也要帮扶企业提供真诚服务,特别对申请加入备案注册的企业,做到

合格一家,推荐一家,严厉打击企业不诚信等违法违规行为,同时,通过以老带新、经验交流、座谈讨论和同行取经等形式,提升监管人员能力水平,达到对企业从产品源头到终产品的全过程监管,真正发挥 HACCP 在企业应用中的作用。