

HACCP 体系在小微型熟肉制品生产企业中的应用 重点探讨

顾聆琳

(龙岗出入境检验检疫局)

摘 要: 小型微型企业是提供新增就业岗位的主要渠道, 但大部分小微型熟肉制品企业生产方式和产品都比较单一, 竞争者较多, 随着原料成本和人力成本的增加, 市场竞争日趋激烈。作为一种与传统食品安全质量管理体系截然不同的食品安全保障模式, HACCP 体系怎样才能真正给小微型的肉制品企业带来帮助? 如何才能正确的引导企业真正的应用好 HACCP 体系, 促进企业的发展?

关键词: HACCP; 小微型; 熟肉制品; 应用重点

受国际金融危机的影响, 国内的企业成长呈现疲态, 今年的国务院常务会议中曾指出, 小型微型企业是提供新增就业岗位的主要渠道, 支持小型微型企业健康发展, 对于我国经济克服国际金融危机影响、保持平稳较快发展, 具有重要战略意义。然而, 小微型企业由于其自身存在的问题, 如创新意识不强, 固步自封、缺乏合理的管理等, 导致企业的发展直接受到影响。在如今的背景下, 谁的管理更科学、生产效率最高、成本更低, 谁就能占得市场的主动。

对于深圳的出口食品生产企业而言, 大部分都属于小微型企业的范畴。以熟肉制品企业为例, 大多以生产熟肉丸为主, 主要输往香港地区, 占有很大的市场份额。但是此类型企业生产方式和产品都比较单一, 竞争者较多, 随着原料成本和人力成本的增加, 市场竞争日趋激烈。所以小微型肉制品企业必须尽快摒弃过去的粗犷经营方式, 尽可能以现代信息化手段进行管理、决策, 不断提高资源、劳动力的使用效率, 才能提高市场竞争力。

出口熟肉制品企业作为强制性实施 HACCP 认证的企业, 在管理上开了一个“好头”, 但是作为一种与传统食品安全质量管理体系截然不同的食品安全保障模式, HACCP 体系是否真正给小微型的肉制品企业带来帮助呢? 如何才能正确的引导企业真正

的应用好 HACCP 体系, 促进企业的发展?

首先, 小微型熟肉制品企业由于历史遗留原因, 其生产区域、环境已经固定, 难以改造; 其次, HACCP 体系在肉制品生产企业中的应用已经趋于成熟, 形成了固定的模式, 但企业常出现“知其然, 不知其所以然的情况”; 再次, 企业过分的依赖第三方认证机构, 未能真正了解企业自身的条件和需要, 对关键控制点未能真正理解和把握。

由于上述的原因, 在小微型熟肉制品企业中应用 HACCP 体系, 应着重于流程的控制, 帮助企业进行预防性措施。

一般熟肉制品的生产工艺流程如下:

选料(验收)→预处理→配料→成形→煮制→冷却→包装

1. 对于小微型肉制品企业而言, 由于原料来源存在复杂性和不确定性, 并且原料在运输和储存过程中容易腐败变质、易受污染, 所以选料即原料验收环节是重要的控制点之一。对于原料的控制:

(1) 必须建立合格供应商评价程序, 对原料供应商进行有效评价, 提供必要的证明资料;

(2) 原料必须合理验收, 提供符合要求的检验报告, 对原料的安全卫生、兽药残留项目进行控制, 并须核销使用;

(3)使用量较少的小批次原辅料也须严格采取控制措施。

2. 熟肉制品对加工过程的中心温度有严格的要求,所以煮制环节是控制产品微生物生长的重要控制步骤,而大部分小微型熟肉制品企业的该环节采用人工操作的方式,容易造成人为的污染。为达到有效控制:

(1) 针对不同的产品品种建立对应的关键限值和操作限值,不能所有的肉类品种都混为一谈;

(2) 按要求对煮制环节的温度记录装置进行校正和校准,保证记录的真实性和有效性。

3. 包装环节是最后一个控制工序,是产品交付到消费者手中的最后屏障。小微型熟肉制品企业的包装设备和设施比较陈旧,为有效预防和减少隐患:

(1) 须建立合理的金属探测工序,现场工作人员必须对金属探测出现问题的产品的处理熟练掌握;

(2) 与产品直接接触的包装材料,在使用前需要经过符合要求的消毒程序;

(3) 接触最终产品的员工必须严格遵守卫生要求。

在小微型熟肉制品企业中,由于人员短缺,可能没有那么多的独立的部门和分工不同的员工。但是,针对企业自身的特殊情况,可以采取“身兼数职”的方式,加强培训和实践,抓住 HACCP 体系管理的重点,一样可以起到良好的效果。这就要求企业在加强对 CCP 点的控制的基础上,做好以下的注意点:

1 记录的准确与保持

有效的记录保持系统是提供 HACCP 体系有效运行的证据,也是产品回溯的必要条件。

有关 HACCP 计划实施的记录主要包括:危险分析描述; HACCP 计划和制订计划的有关记录、关键控制点的监控记录、纠偏措施记录,验证记录。这些记录必须含特定的信息、记录完整、写明记录时间、

有操作者和审核者的签名、保存至规定的时间,随时可供审查。

对于熟肉制品,除以上记录外企业还应当包括的记录有:原辅料、包装材料验收记录、热加工记录、产品中心温度记录、温度计校正记录、冷却工艺记录、不合格产品召回处理记录等。

2 对体系有效性进行验证

验证工作是为了确保 HACCP 系统处于准确工作状态中。通过验证要明确: HACCP 系统是否按 HACCP 计划进行, HACCP 计划是否适合实际生产过程并且有效。

验证的内容包括: HACCP 计划审查、CCP 监控记录、纠偏措施记录、 HACCP 记录文件审查、现场检查 CCP 控制是否正常、定期对半成品检验、消费者投放意见审查等。

验证工作需要定期进行,企业应在验证时加强对本企业的了解,按步骤完成验证的各项程序。

3 对管理人员和工作人员进行分类培训

一般小微型熟肉制品企业采用传统管理模式,权力集中,品质管理人员水平不高,操作工人素质较差,长期累积的弊端难以保证维持产品安全的稳定性。在执行 HACCP 体系应用培训时,应将管理人员和工作人员分开,分类、分层的进行不同知识内容的讲解,从内部建立起分工明确的生产控制体系,培养企业员工各司其职、重点负责制度,提高团队自控、自纠的能力。

综上所述:对于小微型熟肉制品企业而言,必须针对自身存在的重点问题进行改进,规范的应用好 HACCP 体系,不“走过场”,才能可以更好的增加市场竞争力,减少不合格产品从而降低成本和风险,促使企业健康发展。