

浅谈调味品企业食品防护计划的构建

何 松

(中山出入境检验检疫局)

摘 要: 对调味品企业食品防护计划的构建进行了初步探讨, 简要介绍了调味品企业建立食品防护计划的步骤、涉及的关键因素和运行条件, 并对应用食品防护计划的注意事项进行了讨论。

关键词: 调味品; 食品防护; HACCP

近年来, 随着环境污染的加剧、世界政治经济形势的动荡、社会心理的变化以及恐怖主义行为等不安全因素的增加, 食品安全受到了严重的挑战。这些不安全因素一方面来自于食品内部, 在生产、加工、运输和贮藏过程中不易被消除; 另一方面来自于食品外部蓄意添加的各种危害。2008 年发生的“三聚氰胺”事件表明, 在现阶段我国食品企业面临恐怖主义和反社会等威胁, 致使食品遭到蓄意污染和破坏, 更有不法从业者追求不正当商业利益, 形成行业“潜规则”和恶性竞争, 使食品遭到故意污染和破坏的突出问题。防止食品受到蓄意污染或人为破坏以及针对非传统食品安全危害的食品防护问题逐渐引起关注, 食品防护计划在食品生产企业的建立与实施得到了各国的广泛重视。

本文对调味品企业食品防护计划的构建进行初步探讨, 以期能为相关调味品企业的食品安全管理提供参考意见, 用以预防非传统食品安全危害, 将受蓄意污染或破坏的可能性降到最低。

1 调味品企业建立食品防护计划的步骤

1.1 组建食品防护计划小组

食品防护计划小组在前期的防护评估、防护计划的建立、防护计划的验证、运行等方面起主要作用, 其成员要有高度的责任心和诚信度, 应对整个工厂的加工、物流、信息流有充分的了解, 对薄弱环节和易受攻击的区域较为熟悉, 小组成员应涵盖工厂的

主要部门和区域。由企业最高管理者任命食品防护计划小组组长, 起协调管理作用。组内成员予以分工, 各司其责, 互相监督。食品防护计划小组内成员应经过食品防护计划知识的培训, 还应熟悉食品加工、卫生、安全、现场管理等方面, 必要时可争取外部专家的支持。

1.2 进行食品防护评估

防护评估是整个食品防护计划的基础, 防护评估的准确性、全面性直接决定了食品防护计划的有效性。防护评估主要应由食品防护计划小组来完成, 防护评估的主要目的是识别企业产品遭受蓄意污染和破坏的风险, 确定关注重点和薄弱环节。调味品企业要详实充分地对食品防护的各方面予以评估, 防护评估的内容包括但不限于以下方面: 企业外部安全、企业内部安全、加工安全、储藏安全、运输和接收安全、水或冰的安全、人员安全、信息安全、供应链安全、实验室安全、产品的标识和可追溯性、产品召回、非传统危害识别等。通过制定食品防护评估表来对上述内容进行评估, 评估现有的预防措施, 寻找薄弱环节。防护评估的结果应保密。

1.3 制定食品防护计划

在确定企业易受蓄意破坏的区域及日常操作程序中的薄弱环节之后, 应制定经济有效的预防性控制措施, 将受蓄意破坏的可能性降到最低。综合各个环节确定食品防护措施, 包括现有的和针对薄弱环节制定的防护措施, 形成企业的食品防护计划。食品

*作者简介: 何松; 男; 硕士, 副主任科员, 研究方向: 食品安全管理。 E-mail: hes@zs.gdciq.gov.cn

防护计划的防护方法应充分考虑其针对性、有效性,同时要考虑经济成本。高昂的成本会影响防护计划的持续运行,会导致企业考虑某些防护措施必要性而停止实施,可针对每个薄弱环节列出所有可能的食品防护方法,并从中挑选出一种或数种最经济有效的防护方法。

制定食品防护计划时,并不只限于经过评估后的薄弱环节,应包括企业全方位的食品防护和相关紧急预案,将其以表格的形式或程序文件的形式汇总,形成了一个完整的食品防护计划。食品防护计划的制定应遵循以下原则:一是明确的防护目标,二是最关键因素或场所应用最高级别防护方法,三是防护应分层次且职责明确,四是防护方法的经济性。

食品防护计划和 HACCP 体系一样都是预防性的体系,都具有工厂的特殊性,不能照抄照搬,应根据防护评估的结果来制定食品防护计划。食品防护计划也不是一成不变的,应随着企业内外部环境、设施、产品、人员的变化作出调整和更新。

2 调味品企业制定食品防护计划的关键因素

2.1 企业管理者重视

建立食品防护计划,需要企业管理者的高度重视、积极参与。企业领导者应将建立和实施食品防护计划工作作为一件战略大事来抓,提高食品安全重要性的认识。要给食品防护小组明确的职责和权限,为食品防护计划的建立和保持提供充分的资源。只有企业的管理者理解了食品防护的内涵,明确企业通过建立和实施食品防护计划可以得到哪些益处,知道需要投入哪些资源,才能使食品防护计划真正的建立起来并发挥其应有的作用。

2.2 食品防护要瞄准故意污染

从我国目前生产力、社会经济和诚信建设的发展阶段来看,因谋求不正当利益(商业目的、行业恶性竞争等)而故意污染食品是我们在建立和实施食品防护时需重点关注的问题,防控故意污染是在中国的现实情况下对食品防护应用领域的扩展。企业应充分认识到自身最终只能是“潜规则”的受害者,自己要以身作则、不掺杂使假,同时提高防护意识,保护自身利益。因而,食品防护计划特别要瞄准故意污染,杜绝为谋取不当利益而向食品非法添加非食用物质以及滥用食品添加剂的行为。

2.3 非传统食品安全危害识别是关键

防控故意污染,首要和重点环节是识别危害。在食品防护的安全评估阶段,可依靠有关监管部门、食品企业和行业协会、社会中介机构、科研机构和消费者等多方面的技术和信息支持,建立适合调味品行业的侦测、识别潜在非传统食品安全危害的模式和方法。可参考采用风险评估等方法来调查故意污染的原因和实施手段、影响范围、污染物质对人体健康的影响程度等,建立相应的数据库,然后积极探索建立适合自身特点的食品防护计划。

在调味品行业中,非传统食品安全危害包括非法使用不合格原料、非法添加非食用物质以及违法滥用食品添加剂等行为。例如,部分不法企业为牟取暴利,使用假冒伪劣原料(如不合格的酸水解植物蛋白液)生产加工劣质酱油,导致 3-氯丙醇、重金属等有毒有害物质严重超标,对人体健康造成严重危害。部分不法商人在生产中非法添加非食用物质,例如将工业用盐作为食用盐使用、在生产中加入味精生产副产品或味精废液、使用劣质焦糖色、滥用氨基酸增补剂、防黑剂,以及滥用防腐剂、甜味剂、鲜味剂、色素、复合添加剂等。食品防护评估必须要识别这些非传统食品安全危害,才能有针对性地防控故意污染。

3 调味品企业食品防护计划的运行

3.1 食品防护计划的演练

定期演练能够对食品防护计划的实施情况进行检验,也能够验证食品防护计划的有效性,寻找计划的可改进之处。每年应安排一定频次的演练,或在计划变动后安排必要的演练。演练可按照评估内容随机抽取某个环节进行,模拟受蓄意破坏的情况,检验各项防护方法的落实情况及紧急预案的可操作性。演练可由食品防护计划小组来组织,演练后进行总结,对演练的结果进行评价,对食品防护计划是否有必要进行修订作出安排。

3.2 食品防护计划的内部审核

应定期对食品防护计划进行内部审核,以全面验证食品防护计划是否得到了有效实施。内部审核由食品防护计划小组组长组织实施,小组成员按照评估内容逐一对涉及各部门、区域食品防护计划内容予以审核,审核过程中发现不符合项时要及时采取措施,不能延误。内部审核结束要由食品防护计划小

组组长组织对整体食品防护计划的有效性、符合性作出客观的评价并向企业最高管理层报告。审核相关过程的记录要保密存档。

3.3 持续改进和更新

持续改进是不断对食品防护计划进行强化的过程, 是保证食品防护计划持续有效性的前提。因此, 调味品企业最高管理者和食品防护计划小组应根据企业内外部环境的变化、反馈的意见、演练的结果、内部审核的结果来定期评价食品防护计划, 持续改进和更新计划。

4 讨论

4.1 食品防护计划的应用要适合中国国情

目前国内所参照的“食品防护计划”版本多数为美国食品安全检察署 2007 年 1 月提供的版本, 即肉类、禽类屠宰厂、加工厂食品防护计划, 但美国人的观念、企业的观念、企业的生产和市场环境与中国截然不同, 简单照搬美国管理办法必然会给我国的食品防护工作带来困难, 食品防护计划的应用要适合中国国情。因此, 调味品企业必须要按照自身实际制

定出操作性强的食品防护计划, 根据企业的现状制定出最有成本效益的计划来达到食品防护的目的。

4.2 食品防护计划应与食品安全管理体系密切融合

调味品企业创建食品防护计划并不需要另外建立一份 HACCP 类型的文件, 某些可能用于创建食品防护计划的信息也许已经存在于 HACCP 计划、卫生标准操作程序以及其它文件中, 没有必要把 HACCP 体系“推倒重来”。食品防护没有脱离食品安全领域, 一些要素已经存在于 GMP、SSOP 中, 例如: 运输工具和条件、水和冰的安全、有毒有害物质的管理和控制等。解决了非传统食品安全危害的识别, 将 HACCP 危害分析的范围增加涵盖这些非传统危害, 给企业现有的食品安全管理体系打一个食品防护的“补丁”, 然后积极推行具有食品防护功能的 HACCP 体系, 企业预防非传统食品安全危害的水平就能够得到一个很大的提升。此外, 调味品企业应保证自身食品安全管理体系的有效性, 通过内审和管理评审, 根据生产实践反馈和外部信息随时调整管理体系和食品防护重点, 做到防患于未然, 使食品安全管理体系得到持续改进和更新。