

食品安全追溯体系在供港熟肉制品企业的应用

林泽敏

(龙岗出入境检验检疫局)

摘 要:本文结合深圳地区供港熟肉制品企业特点, 论述食品安全追溯体系的概念、法律法规要求、追溯体系的建立以及在供港熟肉制品企业的应用。

关键词: 追溯体系; 供港熟肉制品企业; HACCP

深圳是供港食品的主要出口基地之一, 每天都有多种熟肉制品经检验检疫合格后, 供应香港市民。熟肉制品品种繁多, 包括猪肉丸、牛肉丸、炸鱼皮、烤鸭、烧猪、熟猪红等。产品具有储存时间短, 流通速度快的特点。为保证香港市民食用到新鲜安全的食品, 很多供港食品都是夜晚在深圳生产, 第二天就到香港市民的餐桌上。由于供港熟肉制品多样性、流通快、产品风险高的特点, 建立科学完整的食品安全追溯体系是确保供港食品长期安全稳定的基础。

1 深圳地区供港熟肉制品生产企业概况

按照《出口食品生产企业备案管理规定》、《出口食品生产企业备案需验证 HACCP 体系的产品目录》要求, 深圳地区所有供港熟肉制品企业均已建立并实施了 HACCP 管理体系。

HACCP 体系作为国际公认为最权威的食品安全控制体系, 在供港熟肉制品企业发挥重要作用, 对熟肉制品生产过程中可能有原料带入的药物残留、致病微生物, 在加工过程引入的微生物繁殖、金属异物等维护进行了分析并有效防控。近年来, 深圳地区供港熟肉制品质量稳定, 受到香港市场的高度肯定。

HACCP 是一个预防性体系, 通过过程控制而非产品检验。供港熟肉制品企业产品从生产到出货、进入市场的时间短速率快的特点, 正需要通过 HACCP 体系对产品质量进行保证。但是, HACCP 体系不是一个零风险的体系。一旦产品在出现质量安全问题, 如何快速有效地查找到问题的源头, 及时召回不合格

产品, 将损失及不良影响降到最低, 便需要建立一套行之有效、科学完整的食品安全追溯体系。

2 食品安全追溯体系的概念及法律法规要求

2.1 可追溯性的概念

ISO9000 将“可追溯性”定义为对某种产品的历史的可追溯性, 包括产品原料的来源, 加工历程以及流通历程。《食品安全管理体系》(SN/T1443.1—2004) 规定: 第一, 食品组织应系统地识别、评估和控制特定产品中有根据预期产生的显著危害, 以提供安全产品。第二, 食品组织应确保具备识别产品及其状态的追溯能力, 建立危害识别、评估、预防或控制和监视、评价、防范过程的危害可追溯性记录系统, 以实现对产品中危害的可追溯性。食品企业通过这两个环节的把握, 对显著危害实施系统化管理, 对危害从识别到防范的全过程实施可追溯性管理。简单来讲, 食品安全追溯体系, 就是将食品可追溯性应用到食品安全管理体系中。

2.2 食品安全可追溯性相关法律法规要求

2009 年 6 月 1 日实施的《食品安全法》对食品可追溯性有了具体的要求。法规五十三条中明确提出, 国家建立产品召回制度。食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准, 应当立即停止生产, 召回已经上市销售的食品, 通知相关生产经营者和消费者, 并记录召回和通知情况。法规三十六至三十九条明确提出, 食品生产企业需要建立食品原料、食品添加剂或者食品相关产品进货查验记录。同时食品

*作者简介: 林泽敏, 女, 科员, 研究方向: 出口食品安全管理, E-mail: min12345606@163.com

经营者采购食品，食品生产企业产品出厂都必须有完善的记录，并且以上记录的保存期限不得少于二年。

2011 年 10 月 1 日，《出口食品生产企业备案管理规定》(2011 年第 142 号国家质检总局令)正式实施。根据 142 号令，国家认证认可监督管理委员会制定了《出口食品生产企业安全卫生要求》(认监委 2011 年第 23 号公告)。23 号公告第二条规定：出口食品生产企业应保留食品链的食品安全信息，保持产品的可追溯性。第三条规定：出口食品生产企业应建立并有效执行产品追溯系统，准确记录并保持食品链相关食品安全信息和批次、标识信息，实现产品追溯的完整性和有效性。建立并有效执行产品召回制度，确保出厂产品在出现安全卫生质量问题时及时发出警示，必要时召回。

3 食品可追溯体系在供港熟肉制品企业的应用

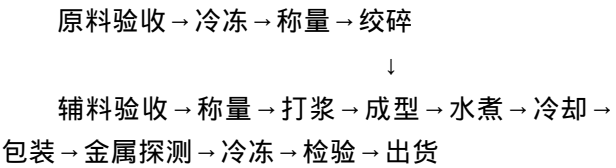
食品可追溯体系是食品安全管理有效运行的前提和关键。一个完整的食品安全管理体系，少不了科学有效的追溯体系。供港熟肉制品肉类来源、生产环节复杂。食品生产、加工、包装、储运、销售等环节都可能引起食品卫生安全问题。为了严格控制供港熟肉制品的质量，应该建立从“农田到餐桌”的整个过程的有效控制，并且在全程实行食品安全溯源体系。下面以一供港熟猪肉丸生产企业为例分析食品安全追溯体系在供港熟肉制品企业的应用。

3.1 结合 HACCP 体系，对食品安全危害实施可追溯性管理

供港熟肉制品企业通过 HACCP 体系，对产品显著危害实施系统化管理。对危害从识别到防范的全过程，实施可追溯性管理可实现对产品中危害的可追

溯性，进而实现对产品的可追溯性。

供港熟猪肉丸在-18℃下冷藏销售，供消费者加热后食用，其工艺流程如下图：



该供港熟肉制品企业已建立 HACCP 体系，通过危害分析共确认产品显著危害 4 个，并分别通过 4 个 CCP 点分别加以控制，具体如下表：

对食品危害从识别到防范的全过程实施可追溯性管理的意义在于，对于过程任何阶段发现的危害均可找出危害产生的源头，从而使食品组织能够在源头上预防或控制这种危害，使其不再发生，并可促进食品安全管理体系的持续改进。如该企业，在一次产品检验中发现熟猪肉丸产品检出盐酸克伦特罗禁用药物。盐酸克伦特罗在产品生产过程无蓄意添加必要，企业迅速将危害确定为原料带入。经调查，猪肉原料供应商提供的猪肉，部分来自非出口备案屠宰场，猪的来源无法确定，品质无法保证。确定问题原因，企业更换了猪肉原料供应商，加强了对供应商的考核，防止类似问题再次发生。

3.2 建立标识控制程序，实现食品安全的可追溯性

企业应在产品实现的整个过程，包括原材料接收、生产、包装、储存、成品销售等各个环节，都要使用适宜的方法来标识产品。也就是说，标识适用在生产过程和管理的所有方面。ISO9000 对标识和可追溯性也提出了明确的要求：“适当时，组织应在产品实现的全过程中使用适宜的方法标识产品；组织应根据监视和测量要求识别产品的状态；

图 1 HACCP 计划表

关键控制点 (CCP)	显著危害	关键限值	监控			
			对象	方法	频率	人员
CCP1 原料验收	违禁兽药、兽药 残留、疫病	有检验检疫证明、药残合格证证明，供应商为 CIQ 备案厂	检验检疫证明，药残合格证证明、CIQ 备案证	查看证明	每批次	质量管理 部主管
CCP2 水煮	致病菌	水温 80±2℃ 时，放入猪肉丸，水温 85-88℃，保持 20 分钟。	温度、时间	观察时 间、温度	每锅 监控	操作工
CCP3 配料称重	添加剂	焦磷酸钠含量 5‰	焦磷酸钠用量	人员监控	每批次	生产部 主管
CCP4 金属探测	金属异物	产品未含有 Fe ≤ Ø2.0mm、 Sus ≤ Ø3.0mm 的金属异物	金属异物	金属探测	每包	包装车间 操作工

在有可追溯性要求的场合,组织应控制并记录产品的唯一性标识。”

标识是以适当的方式,以防止误用和混淆,并通过唯一性标识实现可追溯的要求。作为生产企业,标识控制程序应包括原辅料标识、生产过程标识和成品标识。

3.2.1 原辅料标识

原辅料应分区存放,原辅料标识应包括基本信息标识和检验状态标识。基本信息标识包括品名、批号、生产日期、有效期、产家、储存条件等信息。检验状态标识应区分为合格、待检、不合格。原辅料标识的重要作用是防止原辅料、添加剂的混淆,防止不合格原料进入生产。

原辅料标识应特别注意非预包装食品的信息标识、企业存储前去除产品外包装的标识。如该熟猪肉丸生产企业使用的冰鲜猪肉原料,来货时用塑料筐装。企业验收合格将猪肉原料时入库时,于产品外筐加挂标识牌。另,不合格原辅料、过期原辅料应加挂明显的“不合格”、“不准使用”标识,单独存放。

3.2.2 生产过程标识

原辅料经领用、称量、配置、加工、半成品、包装等步骤成为最终产品。生产过程的每个步骤都应用相应的标识管理,以确保从产品到原料的可追溯性。原料领用暂存时应保护好原有标识,去除外包装再进入生产车间的原料应重新加施标识牌。称量配置使用的容器应有名称、批次的标识。加工生产过程,不同的批次应予以区分。半成品应有“待检”或“合格”、“不合格”标识。

如该熟猪肉丸生产企业称量配置辅料时,以每一打浆机打浆量为单位,将淀粉、焦磷酸钠、糖、盐、味精等按配料标准称量后,统一放入一不锈钢盆。企业在不锈钢盆上标明拟生产的产品“熟猪肉丸”名称及配料日期时间。产品过金属探测器时,将不合格产品存放于暂存筐时,暂存筐也应有“不合格品”的标识。

生产过程的标识管理应清晰明了,方便操作。

3.2.3 成品标识

预包装成品因按出口国要求加贴标签。按《进出口食品安全管理办法》(2011年第144号国家质检总局令)规定,成品应当在运输包装上注明生产企业名称、备案号、产品品名、生产批号和生产日期。

成品入库时应分品种、分批次存放。成品应有合格、待检、不合格标识。

3.3 建立记录管理程序,实现食品安全的可追溯性

ISO9000对记录的定义为:“阐明所取得的结果或提供所完成活动的证据的文件”。要实现食品的可追溯性,必须通过一系列的记录支持。

《进出口食品安全管理办法》第二十五条规定“出口食品生产企业应当建立原料、辅料、食品添加剂、包装材料容器等进货查验记录制度。出口食品生产企业应当建立生产记录档案,如实记录食品生产过程的安全管理情况。

出口食品生产企业应当建立出厂检验记录制度。”该供港熟猪肉丸生产企业可追溯记录包括:原辅料验收、领用、配置记录,生产关键控制点记录,成品检验、出货记录等。

记录的内容应真实有效,记录的保持也是可追溯性的重要保证。供港熟肉制品企业记录均要求保持两年以上。

3.4 形成食品安全可追溯体系

建立供港熟肉制品企业完整的追溯体系,应在企业内部追溯系统的基础上,向源头和出口销售两头延伸。该熟猪肉丸生产企业建立的食品安全可追溯体系流程图如下:

初级经销商→出口报检单号→成品出入库记录→产品批号→产品生产工艺、检测记录→原辅料出入库记录→原辅料批号→原辅料验收记录→供应商资料。

为保证可追溯体系的有效性,及时发现可追溯体系存在的问题并主动改进。供港熟肉制品还应建立书面的召回程序。按照可追溯体系的要求,定期进行演练。

4 结 论

综上所述,食品安全可追溯体系是食品安全管理的一个重要手段。供港熟肉制品企业食品安全可追溯体系应建立在充分危害分析基础上,采用科学有效的标识方式和具有关联性的记录,最终形成的源头可溯、流向可跟、信息可查、产品可召、责任可究的科学体系。