浅谈对乳制品企业实施食品防护计划与 HACCP 体系

王玉珏*, 曹春梅
(黑龙江出入境检验检疫局)

摘 要:食品防护计划能够把产品受到蓄意污染或破坏的危险降到最小化。HACCP 体系是一种针对食品安全的质量管理体系, 强调预防为主, 通过加强生产过程监控提高产品的安全性。本文对乳制品企业的食品防护计划与 HACCP 的关系进行了研究, 以达到降低发生乳制品污染风险, 保障乳品安全的目的。

关键词: 乳制品; 食品防护计划; HACCP

1 研究背景

近年来, 乳制品质量安全事件频频爆发。阜阳“大头娃娃”事件, 三鹿奶粉, “三聚氰胺”等等, 这些事件的发生说明我国乳品行业的质量安全存在着严重的问题, 而且它的质量安全问题已经严重影响社会主义市场经济的健康发展和和谐社会的有序进行, 并对人们的身体健康和乳制品生产企业的健康发展带来较大的负面影响。所以如何做好出口乳品的检验检疫工作和质量安全监督管理工作是对我们监管部门提出一个严峻的课题, 在监管中应采取哪些有效的监管措施, 也是提高我们对出口乳品的管理水平、确保出口乳品安全的关键所在。

2 食品安全防护以及防护计划的建立

2.1 食品安全防护

食品安全防护体系是一种科学、合理、针对食品生产加工过程进行过程控制的预防性体系, 这一体系的建立和应用可以保证食品安全危害得到有效的控制, 以防止发生危害公众健康的问题。食品防护计划是为达到食品防护目的而制定的一系列制度化、程序化的书面文件, 它建立在全面的食品防护安全评估基础上, 遵循适应不同产品类型和企业实际

的原则。

食品防护着重于保护食品供应, 防止其遭到蓄意的污染, 这些蓄意的污染通过人为的一系列化学、生物制剂或者是其他有害物质来对人们造成伤害。正是基于此原因, 自 2009 年起, 国家质检总局将食品防护计划纳入到出口食品加工企业卫生注册登记的审核监督范围内, 凡新申请出口食品卫生注册登记的企业, 在提交卫生注册登记申请材料的同时, 必须随附食品安全防护计划。

2.2 乳品企业食品安全防护计划的建立

乳品企业在建立防护计划时至少应从三个方面考虑:

一是实施乳品安全防护评估; 二是制定乳品防护计划; 三是实施乳品安全防护计划, 各企业一定要根据自己的实际进行, 确保可操作以及有效, 同时按照 PDCA 做到及时更新。

2.2.1 乳品安全防护评估

乳制品安全防护计划可通过对乳制品链各个环节进行风险评估, 找出薄弱环节, 从而制定成本有效的预防性操作计划, 以防止乳制品链遭到蓄意的攻击和破坏。例如: 潜在的内部和外部人员的危害, 这里包括不满情绪的工人、奶槽车的司机(运输和接

受)、竞争对手等。

2.2.2 制定乳品防护计划

在确定了工厂容易攻击的外部 and 内部的某些区域或日常操作的某些区域或日常操作的某些程序之后,需要制定一些有效的预防性的操作计划,将容易受攻击的可能性降低到最小。制定安全防护计划应重点分析,在加工安全、储存的安全、运输和接收安全、水的安全等环节中找出薄弱环节,制定切实可行的乳品防护方法。

2.2.3 乳品防护计划的实施及有效性:

制定出乳品的防护计划,重要的是在于是实施,因此要从防护计划整个体系建立的有效性出发,分析防护计划是否科学,可以达到合理有效管理。验证是否有效应从几个方面入手:一是工厂是否建立起食品安全防护体系,是否有书面性的标准操作程序;二是否建立了防护小组,并有专门人负责,是否有相应的防护培训;三是是否对防护的关键环节进行验证和定期审核等等;

乳品防护计划的有效性主要体现在持续改进和具体实施等方面。乳品的防护计划有效实施应具体体现在:明确目标,识别操作环节中最弱的因素,充分了解威胁和保护的目标并确保在最有效处实施预防措施;乳品的防护措施、成本、实施和程序与危险程度、严重性、可能和潜在危害的程度都应是适当的和成比例,确保措施恰到好处;措施可分类为物理防护、人员防护和操作防护;对于每一个预防措施,均应考虑经济成本的有效性、把危害降到到可接受水平;管理层的支持对于防护计划的有效性是非常重要的,意识到乳品质量和乳品防护安全同等重要,管理层必须提高财力和人力的保障。

3 乳品企业 HACCP 体系以及建立的七项原则

HACCP,是一种确定食品的安全性,确认其中危害点并加以控制的手段。HACCP 方式与历来依靠对最终制品进行检验的品质卫生管理方法不同,而是从原料的种植、饲养开始,至最终产品到达消费者手中,对这期间各阶段可能产生的危害进行确认、防止,并加以管理的方式。HACCP 体系是建立在现代食品安全系统上的指导性的基本准则,是一种系统的、有效的、合理的食品安全预防性方案,与食品生产的全

过程有关。

建立 HACCP 体系七项原则是:

3.1 对每个程序进行危害分析和风险评价。危害分析是对与食品原料、加工、贮存、运输、销售等有关环节的实际和潜在的危害进行分析判定,对危害的严重性进行评估,并对其危害性进行预测。

3.2 关键控制点的确定。关键控制点(CCP)是指一个操作通过施予一个预防或控制措施能够消除、预防或最大限度地降低一个或几个危害,或在一定的食品生产过程中,任何一个失去控制后会导致不可接受的健康危险的环节或步骤。

3.3 建立 CCP 的关键限值。对于每一个 CCP,都要建立关键限值及保护措施,一个 CCP 可有一个或多个标准或限值,而且必须清楚地明确每 CCP 的允许范围。

3.4 建立监控每一个 CCP 的方法。列出用于检查关键控制点确保其能满足关键限值的程序及检验频率。对每个监控检验要落实责任。监控可以是每个班次,每小时或者连续的。监控内容包括诸如温度、时间、pH 值、感观、微生物等。

3.5 纠偏行动。建立修正方案,当任何一个 CCP 发生偏离时立即实施。这一原则只在必要时执行。但修正措施必须先明确。

3.6 建立记录保持程序。对于食品生产者及其监督机构,保持成分、工艺和生产控制等记录是很重要的。

3.7 验证程序。该程序包括:(1)科学的或技术的证明每一个 CCP 的关键限值是安全的,并从合理的原则出发建立以高技能专业化知识为基础的程序;(2)建立不断鉴定以及在总结该鉴定基础上确保 HACCP 有效运行的程序;(3)保证计划准确实施的文件周期的合理性;(4)为保证 HACCP 系统正常运转所规定的责任和行为。

4 食品防护计划与 HACCP 的关系

HACCP 体系着眼于食品在加工和储藏过程中,在生物、化学和物理危害的影响下受到的偶然的污染。这种污染可能来自食品本身或来自加工过程,这种食品的非蓄意污染能够根据食品 and 加工的特点进行危害分析,并通过预防和控制措施将危害预防、降低或消除到可接收水平。HACCP 体系确保食品安全达到了防止偶然污染食品的层面,即 food safety。而食品安全的另一个层面防止蓄意污染和破坏(food

security)。HACCP 体系有效实施确保食品安全的基础是无人为的蓄意污染。蓄意污染具有重大的经济、健康、社会、心理和政治影响。防止食品供应遭到蓄意的污染由食品防护计划进行控制。

4.1 食品防护计划是 HACCP 的基础, 支持 HACCP 计划, 关注重要但不是关键的问题, 防止低风险的危害变得显著, 简化了 HACCP 计划的管理, 提供了安全的环境和操作的条件。

4.2 食品防护计划和 HACCP 计划所针对食品的安全性是密切相关的, 但所针对的引起食品安全问题的原因是各有侧重的。食品防护计划可能影响食品安全, 范围更广, 目的是防止蓄意污染和破坏。而 HACCP 计划仅限于确保食品消费的安全, 强调的是针对一些偶然的、食品意外污染的危害。

4.3 食品防护计划和 HACCP 计划都是企业食品安全体系的一个组成部分。

4.4 食品防护计划和 HACCP 计划都是预防性

的体系, 都具有工厂的特殊性, 不能照抄照搬。

4.5 食品防护计划计划在工厂中的许多生产线更普遍和适用。HACCP 具有生产线和产品的特殊性。

4.6 食品防护计划和 HACCP 计划不是一成不变的, 而是与实际密切相关发展变化的, 比如添加新的产品生产线、更换供应商、将生产过程外包、使用新工艺等都可能导致食品防护计划和 HACCP 计划的改变。

4.7 食品防护计划和 HACCP 计划均应由指定的人员或小组来完成、管理和更新。

4.8 食品防护计划的细节应保密, 防止给不法分子提供可乘之机。HACCP 计划无保密性的要求。

参考文献

- [1] 卫生部乳品国家标准情况解读
- [2] 《乳品质量安全监督管理条例》解读
- [3] 美国食品防护计划与 HACCP, 作者吕青、张明、成十周、杨倩