

黑龙江乳制品企业员工食品安全 KAP 情况调查

张柏棋, 张 泓

(1. 辽宁出入境检验检疫局; 2. 黑龙江出入境检验检疫局)

摘 要: 乳品不安全的因素产生于人类食物链从原料生产、加工、储运、销售直到消费的整个过程。要加强控制乳品不安全因素, 乳品加工过程是一个重要环节, 其中乳品企业员工的食品安全知识、态度、行为(knowledge、attitude、practice, KAP)更值得关注。本文通过对黑龙江乳制品企业员工食品安全 KAP 情况的调查进行分析, 总结出如何提升乳制品企业员工食品安全 KAP 的方法和建议。

关键词: 黑龙江; 乳制品员工; 食品安全; KAP; 调查

乳品不安全的因素产生于人类食物链从原料生产、加工、储运、销售直到消费的整个过程。在这个过程中, 既有因社会及工业发展带来的各种污染, 也有因弄虚作假或对食品安全性了解不够等人为因素带来的有害物质添加。近年来, 诸如“日本毒饺子”、“三鹿毒奶粉”等“非传统食品安全”事件的发生凸显了中国食品管理上漏洞, 其产生的负面影响更是巨大, 在国外媒体的报道下, “中国食品安全危机论”不仅影响了企业出口, 也影响了中国国家形象。要加强控制乳品不安全因素, 乳品加工过程是一个重要环节, 其中乳品企业员工的食品安全知识、态度、行为(knowledge、attitude、practice, KAP)更值得关注。

1 调研安排及研究方法

为了解乳制品企业员工食品安全 KAP 情况, 调研对象主要包括试点企业员工, 重点是企业的技术人员包括质检、品控和一线操作工人等。共计发放问卷 100 份, 回收 94 份, 其中合格问卷 90 份, 问卷回收率 94%, 回收问卷合格率 95.7%。

调查问卷内容包括四个方面: 调查对象的基本特征; 食品安全知识问题, 涉及提高食品安全的途径、提高企业利润水平途径、影响乳制品安全因素、良好生产规范(GMP, 和卫生标准操作程序(SSOP, 及 HACCP 相关知识; 食品安全态度问题, 包括食品安全问题的重要性、GMP 和 HACCP 认证的必要性、

GMP 和 HACCP 认证前后食品安全程度的提高程度、黑龙江省乳制品安全相比其他省份如何等问题; 食品安全行为问题, 包括认证过程中对食品安全认识的提升、对乳制品行业潜规则的认识、了解乳制品安全知识的途径、培训中需要的食品安全知识、处理食品安全问题的方法以及对乳制品企业管理的建议。

2 调查对象的基本统计特征

3 试点企业员工食品安全的 KAP 分析

3.1 试点企业员工的食品安全知识

对试点企业员工的食品安全知识的测评采取评分方式, 按照员工问卷的回答结果进行打分, 按照是否正确和规范将每一题得分分别为 10、8、6、4, 最后根据每道题得分计算出平均得分。

从食品安全知识题目的回答情况来看(图 1、2, : 调查者普遍认为引进优质原料是提高产品质量的主要途径, 其次是引进质量管理方法和改进生产工艺, 这不仅符合质量控制的基本理论, 也表明了原料对于乳制品质量的重要性。

影响乳制品安全的最根本因素可以说大部分员工达成了共识, 也就是影响乳制品安全的最主要因素主要来自于两个方面: 一是企业的管理; 二是政府的监管。

3.2 试点企业员工的食品安全态度

食品安全态度问题的设置重在了解试点企业员

*作者简介: 张柏棋, 助理工程师, 从事食品、水产品检验检疫工作。

表 1 调查对象的基本统计特征

特征项	选择人数	所占比例(%,	特征项	选择人数	所占比例(%,
性别			任职岗位		
男	34	37.8	管理岗位	18	20
女	56	62.2	技术人员	49	54.4
年龄			一线工人	23	25.6
35 岁以下	47	52.2	入职时间		
35-55 岁	43	47.8	10 年以上	7	7.8
学历			5-10 年	26	28.9
初中及以下	9	10	5 年以下	57	63.3
高中到大学	68	75.6			
研究生及以上	13	14.4			

表 2 不同人员分类的员工食品安全知识得分

人员分类	人数(比例: %,)	得分	人员分类	人数(比例: %,)	得分
管理岗位	18(20,	8.35	初中及以下	9(10,	5.23
技术人员	49(54.4,	8.47	高中到大学	68(75.6,	7.56
一线工人	23(25.6,	6.31	研究生及以上	13(14.4,	9.83

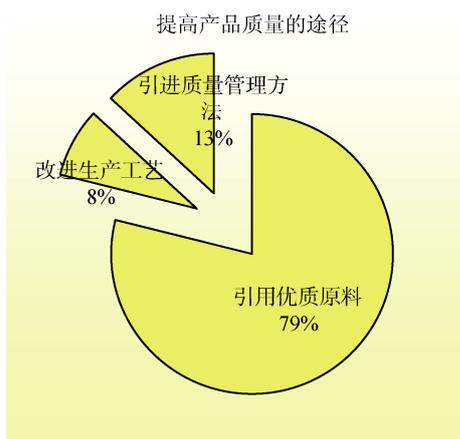


图 1 提高产品质量的途径比例

员工对食品安全问题的评价, 82.2%认为是企业首要解决的问题, 可以说试点工作开展后, 员工对产品安全问题的重要性都有着非常明确的认识了。对于在中国乳制品企业推行 GMP 和 HACCP 认证的必要性, 100%的员工认为是必要的。

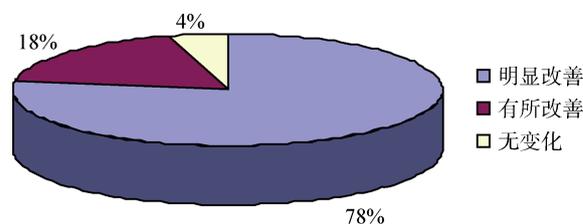


图 4 黑龙江省乳制品企业管理在认证工作开展前后的变化

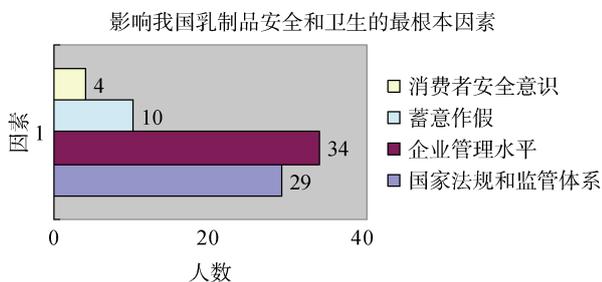


图 2 影响乳制品安全的最根本因素

对于黑龙江省乳制品安全生产状况进行评价时, 总体评价效果不错, 76.7%认为基本上可以放心, 21.1%对少数品牌不放心, 1 人认为多数品种都不放心; 在对企业生产、检验和管理人员评价时, 72%的人表示称职, 27%的人认为基本称职。

对于黑龙江省乳制品企业管理在认证前后的变化(图 4, , 78%的受访员工认为认证试点工作开展之后黑龙江省乳制品企业管理有了明显的改善, 18%认为有所改善, 只有 4%的认为没有什么变化。

而对黑龙江省乳制品与其他省份乳制品质量的比较时, 97.8%认为黑龙江省乳制品质量要好于其他

工对食品安全问题的态度以及对试点前后黑龙江省乳制品安全的程度的评价, 从而间接了解试点工作的成效。

省份。认为黑龙江省乳制品好于其他省份的员工中94%的认为原因主要在于黑龙江省奶源好, 其他原因包括历史悠久、技术发达、三聚氰胺时间黑龙江省品牌比较少。而认为黑龙江省乳制品质量较差的员工认为乳品由原料到成品质量控制不好, 存在安全危害因素; 认为差不多的人认为各品牌厂家都入驻黑龙江省, 因此质量差不多。

3.3 试点企业员工的食品安全行为

通过食品安全行为问题可以了解试点企业员工在试点工作中对于食品安全的认识和管理水平的提高, 以及员工对试点工作的评价和建议。

问卷分析表明, 被调查员工在试点工作开展后, 对食品安全的认识100%得到了提高, 对GMP和HACCP体系对产品质量安全作用的认识也均得到了提高, 而对乳制品行业的潜规则则没什么了解。员工了解乳制品安全的途径主要是通过企业培训、自学、互联网和电视、杂志、亲朋好友等途径, 92.2%的员工对乳制品加工过程中的关键点有了了解, 但答案并不统一, 大部分都认为是奶源控制和产品质量控制, 部分人认为是人员控制、设备控制; 46%的人认为企业管理系统还有不完善的地方, 需要进一步提高; 85.6%的人通过培训和看书等途径对食品防护计划有了了解; 91.1%的人知道企业的应急方案。

在对影响企业安全卫生水平的因素的调查中, 37.8%认为是企业管理水平, 32.2%认为是国家法规和监管体系, 剩下的认为是企业道德水平和消费者安全意识。

83%的被调查员工对提高乳制品企业管理提出

了自己的看法和建议, 在建议中提到最多的是加强企业培训、增强员工的质量安全意识和技能(约45%; 其次是加强过程管理控制, 明确岗位责任制(约32%; 其余人则认为应该明确规章制度、加强奶源控制、引进先进设备、学习国外经验等。

4 提升乳制品企业员工食品安全KAP的方法和建设

企业员工KAP直接影响企业日常生产与管理, 并进而影响到企业产品的安全状况。通过KAP分析, 可以知道, 食品加工企业员工的文化程度、入职时间长短、工作岗位以及对食品安全知识的知晓水平都直接影响到其食品安全的知识、态度和行为; 而试点工作本身在提高员工的KAP上, 已经起到了非常重要的作用, 而员工对试点前后黑龙江省乳制品的安全水平有了自己的评价和建议。这些结果表明了试点工作对提高企业员工的食品安全知识、态度和行为起到了一定的积极作用, 并且这些作用进一步转化为了员工为企业出谋划策、提高管理水平的能力和动力。

因此, 进一步通过对乳制品企业员工进行培训、教育, 提升企业员工食品安全的知识、加强员工安全意识和维护食品安全的自律性和主动性, 进而改变其态度和行为, 对于提升整个企业乃至全省、全国的乳制品安全程度都是非常必要和重要的。具体来说, 应该依据文化程度的不同有针对性地开展食品安全知识宣教, 并对低工龄员工定期进行食品安全知识教育培训, 加强乳制品企业员工食品安全加工知识、鉴别知识和添加剂知识等的培训。