

出口食品加工企业 HACCP 体系 向 ISO22000 标准转换的关键要素

李佳昌

(鞍山出入境检验检疫局)

摘 要: 目前, 食品安全管理体系认证仍然是食品行业认证的重点。国家认监委从 2012 年 5 月份起停止食品行业的 HACCP 体系认证。可以预计, 将会在今后一个时期内引发 ISO22000 标准认证热。本文介绍了 HACCP 与 ISO22000 标准之间的异同, 阐述了依据 ISO22000 标准建立食品安全管理体系应注重的关键要素, 对两个标准要求不同的要素进行了解释和剖析, 并就如何实施谈了自己的看法, 旨在帮助食品类加工企业能够顺利地实现 HACCP 体系向 ISO22000 标准的成功转化。

关键词: 食品安全管理体系; ISO22000; HACCP

今年 5 月份, 国家认监委决定停止在食品加工企业 HACCP 体系的认证, 随之而来的是国家认监委组织全国检验检疫系统开展对出口肉类及乳品企业 HACCP 的验证提升。基于上述原因, ISO22000 标准的认证将成为今后一段时期食品行业认证的热点。该标准对全球食品安全管理体系确定了一个统一的标准, 它的实施可以使食品生产加工企业避免因不同国家的不同要求而产生的诸多分歧。各类出口食品加工企业, 应尽快熟悉和掌握标准, 做好 HACCP 体系向 ISO22000 食品安全管理体系转化的准备, 力求在食品生产管理上尽快与国际接轨, 争取在国际市场上占有一席之地。

出口食品特别是动植物产品在某种程度上风险较大, 涉及到产品链中的饲养种植、农兽药、食品添加剂、加工、销售等诸多方面和环节。而 ISO22000 标准适用于食品链内的各类组织以及与其密切关联的其他组织, 对于确定的危害可以通过食品加工企业本身来控制, 也可以通过食品链的其它组织控制, 还可由最终消费者控制。因此在出口食品加工企业实施 ISO22000 标准, 就等于产品链中所有参与者共同控制确定的危害, 从而更大程度地增加了食品的安全性。该标准与其它类似标准在某些方面做了较大调

整, 如前提方案、危害分析、风险分析、控制措施以及各种方案确认等都做了规定, 更加细化。笔者就本标准与 HACCP 的不同之处, 谈谈出口食品加工企业依据 ISO22000 建立食品安全管理体系的几点体会, 以供参考。

1 食品链中各组织间的相互沟通

相互沟通是本标准四个关键要素之一, 也是与 HACCP 体系不同的要素之一。为了确保食品链每个环节所有相关的危害均得到充分认识和控制, 整个食品链中各个组织间相互沟通必不可少。作为食品加工企业, 处于食品链的中间位置, 与其在食品链中的上游和下游组织间均需要沟通。要想做好沟通, 首先必须明确哪些组织属于本食品链。上游组织主要有: 动物饲养场、植物种植基地; 下游组织包括: 深加工或熟制加工厂、批发商、零售商; 此外还包括与其密切相关的其他组织(如设备、包材、农兽药、清洁消毒剂、添加剂的生产者)。食品加工厂对于提供原料的饲养场或种植基地, 应分别建立考核标准, 在签订供货合同前对其进行考核, 当满足要求或符合标准后可确定为合格供方。食品加工厂需设专门人员负责

*作者简介: 李佳昌, 男, 副调研员, 从事出口肉类产品检验检疫。E-mail: lnasljc@163.com

与其联络沟通,向原料供应商提供产品预期用途的信息;提供拟出口国家禁用药物和添加剂的信息;提供农兽药限量和疫病控制的规定。下游组织则属于销售商或消费者的范畴。销售部门应设专人与外贸部门或外商沟通,听取经销单位及消费者的意见,了解外商或相关国家的要求,特别是进口国家特殊的或强制性要求;还要向顾客或消费者提供产品信息,包括预期用途、冷藏运输要求以及保质期,沟通合同或订单的处理及修改信息。与食品链密切相关组织的沟通也很重要,应向这些组织明确产品预期用途,所采购产品的特殊要求,如设备应无毒无害光滑易清洗,内包装应无毒无害无污染,清洁消毒剂必须是食品级的,生产企业必须提供主管部门批准证件等。与相关执法部门和主管部门沟通,主要是了解国内相关的法律法规,并通过这些部门获取国外的一些强制性要求。

2 前提方案与相关规范的结合运用

在建立 HACCP 体系时,GMP 和 SSOP 是两个不可或缺的文件。而在本标准中对这两个文件做了调整,把 GMP 和 SSOP 的内容整合在一起,称之为前提方案。前提方案在注重基础设施和维护的基础上,又增加了生产管理方面的一些要求,从而更有效地控制食品安全危害和为控制食品安全危害引入产品和产品加工环境及控制危害在产品和产品加工环境中污染或扩散的可能性。组织在制定前提方案时,首先应确定设计其前提方案适用法规、指南、相关准则和相关要求等,根据这些要求结合组织的产品特性制定。本标准适用于食品链中的多个组织和环节,而在食品行业建立安全管理体系时往往涉及到各个方面和层面。所以组织在按本标准建立前提方案时,应考虑其所处食品链的位子和作用及产品的性质,依据适用的良好规范和指南来制定。作为出口食品加工企业,在建立前提方案时,首先应依据《出口食品生产企业安全卫生要求》和相关的注册规范,必要时还应考虑进口国家相关法律法规及客户的要求,最大限度地体现本标准与《出口食品生产企业安全卫生要求》及相关规范,以及进口国相关法律法规的融合;如出口动物屠宰加工企业在建立前提方案时,应充分依据《出口食品生产企业安全卫生要求》和《出口肉类屠宰加工企业注册卫生规范》,同时还应充分考虑各

进口国家强制性法律法规的规定及客户的要求,在满足出口规定的基础上,又尽可能满足进口国家的要求。对于出口植物种植基地,在制定前提方案时,可结合良好农业规范(GAP)来进行;对于出口动物饲养场或饲养联合体在制定前提方案时,可结合良好兽医规范(GVP)来制定;对于销售商或进口零售商来说,建立食品安全体系时,可依据良好贸易规范(GTP)或良好分销规范(GDP)制定前提方案。对于其他与食品链密切相关的组织,在制定前提方案时,可根据本组织产品的特点,有选择性地引用良好操作规范(GMP)、良好卫生规范(GHP)或良好生产规范(GPP)。同时根据前提方案变化的要求而对其持续有效性和适宜性予以保持。

有人认为操作性前提方案即是 SSOP 的翻版,其实两者的内容截然不同。操作性前提方案是在危害分析的基础上获得的,用于对识别的危害进行控制并需要确认。进一步讲,操作性前提方案占总前提方案的比例将影响 HACCP 计划要求的绩效。如某操作性前提方案被证明和确认可以有效地把一种危害控制在可接受水平,则该危害就不要求关键控制点,反之如操作性前提方案不能进行足够的控制,就要求必须引入关键控制点。同样,对于一种未确定关键控制点的危害,其操作性前提方案必须能足够地把该项危害控制在可接受水平内。

3 ISO22000 标准的特殊要求

3.1 危害分析评估需确定等级

该标准规定根据危害的来源、性质、发生的可能性以及可能产生的不利于健康影响的程度(如严重、重大、轻微和可忽略)来确定风险的等级,视风险等级决定重视程度和确定控制方案。

3.2 控制措施的识别和评价范围更加广泛

食品安全危害可通过适宜地选择和实施控制措施组合来控制,控制措施涉及的范围很广,包括了贯穿食品链的各种应用措施。控制措施可能包含在食品处理和消费的良好规范中(农业、动物养殖、卫生)和良好消费者规范,以及包括生产、加工、分销(含运输)、贮藏和零售中应用的方法,以及食品内在的因素(如 PH 值和水活度)。控制措施可以是单独的,也可以是组合的。控制某一特定的食品安全危害经常需要一种以上的控制措施,而同一种控制措施可同时

控制多种食品安全危害。

3.3 操作性前提方案和 HACCP 计划的设计和再设计

由于操作性前提方案和 HACCP 计划是通过危害分析确定的,当最初制定的控制措施不再适用,或该控制措施已由先前的操作性前提方案转移到 HACCP 计划内,操作性前提方案和 HACCP 计划就需要更新。此外,可接受水平的变动、需控制的食物安全危害的变化、以及某一控制措施是否仍需要或是否需实施新的控制措施,而导致环境和其他因素变化时,操作性前提方案和 HACCP 计划都可能受到影响而需要再设计。

3.4 食品安全管理体系的验证、确认和改进

确认、验证和更新食品安全管理体系是食品安全小组的重要职责,这项职责是通过有计划活动来实现的。食品安全小组应策划并完成确认、验证及更新食品安全体系的活动并切实加以执行,如制定方案、

活动计划、程序等。验证的目的是确保整个食品安全管理体系的有效性;确认活动是在体系策划时和运行后进行,为体系的适宜性和有效性提供证据。

4 结束语

当然,ISO2200 标准与其他类似标准相比较还有许多独到之处,如建立突发事件准备和响应机制、强调更广泛的内部沟通以及在体系专业人员使用方面的宽松政策等等,这里不再一一赘述。总之,本标准的制定旨在满足食品链内单个或多个组织生产加工、经营与贸易活动的需要,协调全球范围内关于食品安全管理方面的要求。他的推行与实施,定能为出口食品生产企业寻求一套重点突出、连贯且完整的食品安全管理方案,为各国间的食品贸易创造一个统一的可信赖的规范,为推进全球食品贸易自由化,促进我国食品企业参与国际间贸易的竞争开辟更加广阔的前景。