

对我国食品企业实施 HACCP体系的思路分析

李良红,方晓阳

(中国科学技术大学 科技史与科技考古系,安徽 合肥 230026)

摘要:通过分析 HACCP 体系作为一种世界上广泛认同的食品安全控制体系及我国实施 HACCP 体系的历史和现状及存在的困难和不足等方面因素,提出我国企业建立这种经济有效的食品安全控制体系的一些具体建议。

关键词:HACCP 体系;食品安全控制体系;食品安全监管

中图分类号:F427.82

文献标识码:A

文章编号:1001-7348(2004)10-0107-03

0 前言

科技部将食品安全列入“十五”重大科技项目,并联合卫生部质检总局和农业部,投入2亿元对食品安全关键技术进行攻关,实现“从农田到餐桌”的全过程控制。食品企业中 HACCP 实施指南的研究是本项目的重要组成部分之一。

HACCP 怎样控制食品安全、我国实施 HACCP 体系的历史和现状如何及存在的困难和不足有哪些,笔者通过分析这些因素提出了一些我国食品企业实施 HACCP 体系的具体建议。

1 HACCP 及其对食品安全的控制

1.1 HACCP 控制体系

HACCP 是危害分析关键控制点(Hazard Analysis Critical Control Point)的首字母缩写。它运用食品工艺学、微生物学、化学和物理学、质量控制和危险性评估等方面的原理和方法,对整个食品链,即食品原料的种植、饲养、收获、加工、流通和消费过程中存在和潜在的危害进行危险性评估,找出对最终产品质量影响的关键控制点,并采取相应的预

防控制措施,在危害发生之前就控制它,从而使食品达到较高的安全性。其核心是制定一套方案来预防在食品生产过程中可能出现的影响食品安全的危害。这是一种简便、合理而专业性又很强的食品安全质量控制的预防体系。该体系是强调企业本身的作用,而不依靠对最终产品的检测或政府部门取样分析来确定产品的质量。

一个完整的 HACCP 体系的构成,是建立在现行的食品卫生程序 GMP(良好操作规范)和 SSOP(卫生标准操作程序)等必备程序的基础上,再加上 HACCP 体系的核心文件——HACCP 计划及其相关的支持文件,以及这些程序、计划、文件的实际运行,构成了一个完整的 HACCP 体系。

HACCP 包括7个原理:危害分析和预防措施;确定关键控制点;建立控制点监测;纠偏行动(纠正措施);记录——保持程序;验证程序。这实际上是食品生产过程实施 HACCP 控制体系全过程的概括。

1.2 HACCP 在世界范围内作为最经济有效的食品安全控制体系被广泛接受

在世界范围内,近年来食品安全方面的恶性、突发事件屡屡发生。食源性疾病造成

的死亡人数逐年上升,其造成的相关经济损失是非常巨大的。因此,WTO 将食品安全称为全球公共卫生领域的重点。为了确保食品的安全卫生,联合国粮农组织(FAO)与世界卫生组织(WHO)成立的食物法典委员会(CAC)以及世界上许多国家先后制定了涉及食品安全卫生的多项法律法规,建立了保障食品安全卫生的监控体系。

国际食品安全卫生监控的发展趋势是要求建立从农场到餐桌的食品安全卫生监控体系,加强食品安全卫生在生产过程的监控;要求加强食品及食品用原料中农、兽药残留、毒素及放射性污染的监控;要求官方管理机构制定食品安全卫生法规、准则和标准时以食品风险分析方法为制定食品安全标准的基础。HACCP 因为完全符合这些要求而在国际上被认可为控制由食品引起疾病的最经济、最有效的方法,并就此获得 FAO 和 WHO 成立的 CAC 的认同。这种预防体系同时也被世界各国认可,有的国家(以美国为首)将其制定成法规,要求食品生产企业实施,即在 GMP 和 SSOP 的基础上,采用 HACCP 原理预防食品安全危害的发生。

收稿日期:2003-12-25

作者简介:李良红(1980-),男,安徽人,中国科学技术大学硕士研究生;方晓阳(1956-),男,安徽人,理学博士,中国科学技术大学副教授,硕士生导师,研究方向为政策分析与规划、生物药学史。

2 我国企业实施 HACCP 体系现状

农业部批准于 2001 年 1 月 1 日实施农业部渔业局组织制定的《水产品加工质量管理规范》，规定了对水产品加工企业的基本要求和建立水产品加工质量保证体系的要求，其核心也是建立在 GMP 和 SSOP 基础之上的 HACCP 计划。

2001 年 6 月，中国商检总公司 HACCP 认证协调中心在福州成立，使 HACCP 认证由单纯的官方认证向授权的第三方认证转变，开始了 HACCP 体系认证的新阶段。2002 年 4 月 9 日，国家质量监督检验检疫总局制定颁布了《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》，明确指出：国家对出口食品生产、加工、储存企业实施卫生注册、登记制度。该规定改变了原来风险程度高的出口食品自愿申请 HACCP 体系认证管理模式，向强制性 HACCP 认证和卫生注册相结合的方向转变。同时，国家认监委公布和调整了《实施出口食品卫生注册、登记的产品目录》、对《注册目录》内食品的生产企业实施卫生注册管理；对《注册目录》以外食品的生产企业实施卫生登记管理。

我国很多的 HACCP 相关规定都是针对出口食品企业规定的，对产品内销的食品企业只是建议实施，不做要求。加上实施 HACCP 体系需要相关的技术和资金支持，因此在出口食品企业中，HACCP 体系的建立和实施较多，而产品内销的食品企业也有少数实力雄厚的大企业才有所涉足。

3 我国企业实施 HACCP 体系存在的困难和不足

3.1 HACCP 体系知识缺乏，消费者和食品生产企业的安全意识都不强

虽然我国目前部分地区的生活水平已达到小康水平，人们对食品安全问题也逐渐有所关注，但相比发达国家居民对食品安全的关注程度要低得多。一方面是因为很多地区刚解决温饱问题，甚至少数偏远地区还没有解决温饱问题，消费者还没有更多的精力去关注食品安全；另一方面政府部门、食品质量监管部门和学术界对食品安全的宣传力度也不够，造成有关危险性评估知识的普及程度较差，这就造成了广大消费者无从了

解所谓的 HACCP 体系；食品生产的食品安全意识同样不强，尤其是产品内销的国内企业在消费者普遍不太关注食品安全的情况下不知道也不愿意投入大量的资金和人力资源去实行 HACCP 体系。

3.2 危险性评估技术力量薄弱，部分检测技术不到位

我国的 HACCP 体系从国外引进的历史还不长，相关的从事危险性评估人员的队伍组建时间也不长，造成我国真正从事危险性评估的技术力量非常薄弱；同时由于很多的检测技术也处在摸索阶段，加上很多检测技术由于我国目前部分科学技术发展水平的限制还不能进行检测。检测技术的不到位使我国食品企业在实施 HACCP 体系时，难以对 HACCP 体系关键节进行全面的危害分析和很好的临界控制点确定，造成实施效果不佳，这也部分影响了食品企业实施 HACCP 体系的积极性。

3.3 我国农产品生产的国情使危险性评估难以贯彻

我国特有的经济发展模式是我国的很多食品生产企业实施“公司+农户”的生产模式，公司在进料时很难确切了解农户的生产方式，很难判断农户是否严格按照 HACCP 体系的要求进行生产控制，很难从原料上控制关键点。这种来自于粗放的一家一户的方式生产出来的食品加工原料不可避免会有产品一致性差、危害进入点多的现象发生。同时我国大部分食品生产企业还没有建立自动化生产线，实行的还是大量的工作要靠手工来操作的初级生产方式，这种劳动密集型的初级生产不可避免地增加更多的危害点，加大了 HACCP 体系的执行难度。

3.4 我国的 HACCP 体系方面的标准不够完善且食品安全监管涉及多个政府部门，食品安全监管权力分散、执行难度大

我国虽然出台了一系列有关规定，但比较零散，还没有形成一个很系统的 HACCP 体系，更没有形成 HACCP 法规体系；而且出台的 HACCP 方面的规定和标准主要是为了适应食品出口的要求而参照美国 FDA 的相关法规执行。在食品卫生标准的制、修订过程中，更多地是参照国外（尤其是美国）的标准制定的，缺少比较可靠的评估参考数据，与我国食品生产加工企业实际情况结合不够紧密。另外我国的食品安全监管涉及多个

政府部门，包括国家食品药品监督管理局、农业部、商务部（经贸委）、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局、海关总署、公安部 7 大系统都有各自的食品安全监管职能，虽然各个部门对食品安全监管的分工非常明确，但对于 HACCP 体系的实施来说，由一个独立的部门专门执行 HACCP 体系实施的监督管理职能无疑会效率更高。

4 推进我国企业 HACCP 体系建设的具体建议

随着加入 WTO 之后一些关税壁垒的取消，我们的食品生产体系将很快融入国际食品生产体系，我国的食品业将更多地面临世界各国食品业的强劲冲击，实行与国际接轨的食品安全体系是我国食品业生存和发展的唯一出路。目前国际食品安全卫生监控的共同要求之一就是建立从农场到餐桌的食品安全卫生监控体系，加强食品安全卫生在生产过程的监控，即在 GMP 和 SSOP 的基础上在食品生产过程建立实施 HACCP 管理体系预防食品的安全卫生危害。

HACCP 体系作为一种被国际公认的极为有效的预防性管理体系，在实际操作中被证明非常有效。例如，美国 FDA 证实，由于美国在水产品加工方面应用了 HACCP 体系已经防止了 20%~60% 的由水产品所携带的疾病。种种情况表明我国的食品工业不仅缺少先进的技术设备，更重要的是缺乏科学的控制管理手段。我国食品企业要摆脱困境、走向世界就必须实行 HACCP 体系，针对我国食品企业实行 HACCP 体系的历史和现状及存在的困难和不足，笔者对我国食品企业实施 HACCP 体系提出以下具体建议：

4.1 制定完善的 GMP 和 SSOP 标准，尽快使 HACCP 体系法制化

虽然我国的《食品卫生法》和几种现行的卫生规范有类似国外 SSOP 和 GMP 的相关内容，我国目前还没有制定严格意义上的 GMP 和 SSOP 标准。作为执行 HACCP 体系的基础，依据国际通行的标准并结合我国食品行业现状制定真正的 GMP 和 SSOP 标准是在食品企业中全面推行 HACCP 的前提条件。我国现行的 HACCP 体系主要是针对一些出口企业及部分水产品，很多情况下是鼓励企业实施 HACCP 体系而不是强制实施。

在我国食品企业整体安全意识不高,被动应付 HACCP 体系法制化是提高我国食品安全程度,增强我国食品国际市场竞争力非常有效的手段之一。

4.2 加强 HACCP 体系相关知识宣传,提高食品企业和消费者的安全意识

我国的 HACCP 体系知识普及程度不高,食品企业和消费者的安全意识普遍不高。在我国加入 WTO,食品行业即将面临国外食品行业强劲冲击的形势下,加强世界上得到最广泛认同和行之有效的 HACCP 体系知识宣传,引导我国食品企业尽快了解和实行 HACCP 体系是我国食品监管部门和学术界义不容辞的责任。对消费者宣传 HACCP 体系知识,既能提高我国消费者健康饮食观念,又能引导消费者购买实行了 HACCP 体系的安全食品。这样不仅能提高已经实行 HACCP 体系企业的知名度和产品利润,也同样是未实行 HACCP 体系食品企业最好的引导方式。同时,消费者对 HACCP 体系了解程度的增加和安全意识的增加也迫使广大企业不得不实行 HACCP 体系,从而全面提高我国食品安全水平。

4.3 加强 HACCP 体系知识的引进和培训,成立各级食品监管部门的专家指导小组和企业专业检测技术人员队伍

我国大部分食品企业不能实施 HACCP 体系的一个主要原因是我国各级食品监管缺乏 HACCP 体系的专家小组对食品企业实施 HACCP 体系进行指导,企业更是没能建立专业、高效的检测技术人员队伍。加强 HACCP 体系知识的引进和培训,尽快成立各级食品监管部门的专家指导小组对食品企业实施 HACCP 体系提供技术支持和管理指导,组织各类培训班提高食品企业的 HACCP 体系知识水平和帮助企业培训一批专业的检测技术人员队伍是我国食品业发展的当务之急。

4.4 开展相关检测技术研究,提高我国的食品安全检测能力

我国的食品安全检测能力有待提高,食品安全检测能力低,一方面是在检测国外食品方面,因为不能检测有关方面的指标而不能阻止对可能含不安全成分的食品进入我国,另一方面在实行 HACCP 体系时也会因为检测技术的不成熟而不能进行全面的危害分析和确定合理的关键控制点,使得 HACCP 体系的执行不能取得很好的效果。因此开展相关检测技术研究,提高我国的食品安全检测能力也是我国急待解决的问题。这也是使我国实施 HACCP 体系能取得很好效果的前提条件。

4.5 加强与其他国家和国际组织的合作,学习其他国家推行 HACCP 体系的成功经验,发展、完善 HACCP 体系

HACCP 在美国等西方国家的实施已经在控制食品安全方面取得很大的成功,而我国的食品出口也主要是面向这些国家,学习他们的成功经验能帮助我国出口食品企业建立有针对性的 HACCP 体系,提高我国食品出口贸易额,更是帮助我国食品业发展和完善 HACCP 体系的有效捷径。

4.6 结合我国食品企业的实际情况,由点到面逐步推行 HACCP 体系

由于我国的食品行业整体水平不高且发展不均衡,一哄而上全面实行 HACCP 体系既不实际也不可能。最合理的发展道路是:首先,在我国已经施行 HACCP 体系的出口食品大企业中针对在食品出口中出现的问题不断提高我们的危害分析和关键点确定的能力,并且将发达国家实施 HACCP 体系的成功经验融合到我们的管理体系中,不断发展和完善我们自己的 HACCP 体系。其次是将经过这些企业实施 HACCP 体系总结经验教训的符合我国企业特点的 HACCP 体系推广到所有的食品出口企业和产品内销

的比较有实力的国内食品企业中。最后在恰当的时机将这些又通过发展完善的 HACCP 体系向全国的食品企业推广应用,最终全面推行 HACCP 体系。

4.7 整合食品监管职能,实行食品安全的专门管理

在整合食品监管职能方面,美国 FDA 为我们提供了一个很好的例子,我国于今年 3 月成立的国家食品药品监督管理局(SFDA)也正在朝这方面努力。根据国务院的有关规定,国家认监委负责全国 HACCP 管理体系认证认可工作的统一管理、监督和综合协调工作,监督管理 HACCP 管理体系的实施和出入境检验检疫机构的验证工作,但在整合食品监管职能上,尤其是加强其执法能力上还有很长的路要走。

参考文献:

- [1] 章继华. 2 亿巨资打造“绿色餐桌”我国要对食品安全进行全程控制[J]. 中外食品加工技术, 2003, (1): 17-18.
- [2] 吕晓莲等. 我国食品企业应尽快建立 HACCP 体系(综述)[J]. 食品科学, 2002, 23(7): 141-144.
- [3] 李怀林. 食品安全控制体系通用教程[M]. 北京: 中国标准出版社, 2002. 12-90.
- [4] 曾庆孝, 许喜林. 食品生产的危害分析与关键控制点(HACCP)原理与应用[M]. 广州: 华南理工大学出版社, 2000. 23-25.
- [5] 宋悻, 曾一本. HACCP 体系的基本原理和发展与 ISO 的关系及在我国实施的必要性[J]. 中国水产, 2000, (8): 68-69.
- [6] 苏航. 食品卫生安全管理体系: HACCP[J]. 上海标准化, 2002, (11): 40-41.
- [7] 赖文忠. 中国农产品突破西方绿色壁垒须用 HACCP“破垒”[N]. 中国食品报, 2003-05-06.
- [8] 杨永华. 食品卫生安全管理体系 HACCP 推行实务[M]. 深圳: 海天出版社, 2002. 24.

(责任编辑:汪智勇)

Idea Analysis about Developing HACCP System in Food Industry of Our Country

Abstract: This paper puts forward the idea of developing HACCP system, a widely accepted food safety control system around the world, in food industries of our country through analyzing the historic conditions of the system development, as well as the existing difficulties and imperfection.

Key words: HACCP system; food safety control system; food safety administration