

卫生健康事业发展 70 年巡礼

危害分析与关键控制点在中国食品企业应用现状和展望

顾绍平¹, 陈凤明², 张峰²

(1. 国家市场监督管理总局, 北京 100088; 2. 中国检验检疫科学研究院, 北京 100176)

摘要: 食品安全不仅是消费者对食品最为关注的话题,也是国家得以发展的重要基础。随着我国食品行业的快速发展,各种新型、快捷、外卖、方便食品等已与人们生活密不可分,各种食品添加剂检验、农兽药残留、食品内物质及包装检验、食品生产规范性检验操作、过期食品的回收再加工等问题层出不穷,食品安全与质量管理工作还有很大的提升空间,传统的食品安全管理体系已不能有效解决当前复杂的食品安全问题。危害分析与关键控制点(HACCP)体系可以使生产企业在早期阶段识别潜在的危害并及时进行调控,避免对消费者的健康和社会福利造成伤害和损失。该体系是食品企业普遍采用的一种保证产品质量安全的方法,备受国际食品业认可和青睐。但当前相关食品法规及注册规范并未对中小型食品企业应用 HACCP 体系做出强制性规定,大部分企业受制于企业成本、人才培训和管理等影响,主动应用 HACCP 体系意愿不强。本文通过总结 HACCP 在我国食品企业的发展和应,促进 HACCP 在食品企业的应用,降低食品安全问题发生的概率。

关键词: 危害分析与关键控制点; 食品安全; 食品企业

中图分类号: R155 文献标识码: A 文章编号: 1004-8456(2019)05-0407-03

DOI: 10.13590/j.cjfh.2019.05.002

The present status and prospect of hazard analysis and critical control point in the application of food enterprises in China

GU Shaoping¹, CHEN Fengming², ZHANG Feng²

(1. State Administration for Market Regulation, Beijing 100088, China;

2. Chinese Academy of Inspection and Quarantine, Beijing 100176, China)

Abstract: Food safety is not only the most concerned topic for consumers, but also an important basis for the development of the country. With the rapid development of China's food industry, all kinds of new type, take-away and other convenient foods are closely connected with people's lives. Lots of food safety related problems, such as additives, pesticides and veterinary drug residues, food packaging material and inspection, food production, normative operation, expired food recycling, emerge endlessly. Although traditional food safety management system cannot effectively resolve the current complex food safety issues, there still much room to improve, hazard analysis and critical control point (HACCP) system can empower production enterprises to identify potential hazards and regulate them at an early stage, so as to avoid harm and loss in consumer's health and social welfare. HACCP system could ensure the quality and safety of food products, which is welcomed and applied in international food industry. However, the relevant food safety and registration laws do not make mandatory provisions on the application of HACCP system in small and medium-sized food enterprises. Most enterprises don't apply HACCP system actively because of the enterprise cost, talent training and management issues. This paper summarizes the development and application of HACCP in food enterprises in China, hoping it could promote the application of HACCP in food enterprises, and reduce the probability of food safety problems.

Key words: Hazard analysis and critical control point; food safety; food enterprises

危害分析与关键控制点(hazard analysis and

critical control point, HACCP)是对可能发生在食品生产加工过程中的食品安全危害进行识别、评估,进而采取控制措施的一种预防性食品安全控制方法^[1-2]。HACCP通过对原料来源、生产、加工、仓储、物流及销售等各环节及各生产加工环节中影响产品安全的各种因素进行分析,对各个环节中可能产生的危害有针对性的提出预防措施,并建立完善监控程序和监控标准,采取有效的防御措

收稿日期:2019-08-05

基金项目:“食品安全关键技术研发”国家重点研发计划
(2017YFC1601600)

作者简介:顾绍平 男 高级工程师 研究方向为食品检验

E-mail: sgu126@126.com

通信作者:张峰 男 研究员 研究方向为食品安全检测

E-mail: fengzhang@126.com

施,将危害预防、消除或降低到最低检测限水平,以确保食品加工者能为消费者提供最安全的食品^[3-4]。该管理体系是降低食品安全风险、确保消费者健康和安全的基础,有利于提升企业的竞争力和信誉度^[5-6]。就目前而言,我国食品生产加工企业对质量管理体系在食品生产加工企业中的构建仍有待完善,还有很大的发展空间。同时,也迫切需要国家出台相应的政策,为食品生产加工企业构建、完善质量管理体系保驾护航。食品加工企业要有不断加强对企业自身质量管理的意识,探索适合自己企业的 HACCP 管理体系,使食品安全切实落地。

1 HACCP 的发展与应用

1.1 HACCP 的发展

HACCP 创立于 20 世纪 60 年代初,美国最早运用 HACCP 的理念控制太空食品安全。HACCP 在美国的成功应用,对国际食品加工、安全控制和管理产生了深远的影响。联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)于 20 世纪 80 年代后期开始在世界各国大力推广。

20 世纪 90 年代初期,通过参加 FAO 和 WHO 等国际组织培训,中国政府相关部门、大专院校和科研院所开始了解和引进 HACCP,并开展一些应用探索和科研。此后,HACCP 应用主要在食品、农产品等领域,历经二十多年,取得了长足发展,成效显著。

1.2 HACCP 的应用

1.2.1 应对美国食品药品监督管理局(FDA)水产品 HACCP 法规

1997 年,美国 FDA 发布水产品 HACCP 法规(21CFR123/1240)。为应对进口国强制要求,原国家检验检疫部门帮助和指导出口企业建立实施 HACCP 体系,并开展官方验证。

1.2.2 建章立制

2001 年国家认证认可监督管理委员会(CNCA,以下简称国家认监委)成立,《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》(原国家质检总局第 20 号令)和《食品生产企业 HACCP 认证管理规定》(国家认监委 2002 年第 3 号公告)等一系列规章发布实施,HACCP 认证、良好农业规范(GAP)认证制度和出口食品企业 HACCP 官方验证项目陆续建立,出口罐头、水产品、肉及肉制品、果蔬汁、速冻蔬菜、速冻方便食品等 6 类 4 000 余家出口食品生产企业全部建立实施了 HACCP 体系。HACCP 官方验证结果也获得美国 FDA 认可并在其官方网站上链接验证合格的企业名单,以此作为进口商验证的豁免

措施。

自此,我国出口食品企业虽又多次接受美国、欧盟、日本、新加坡等进口国官方的严格检查,均得到一致的认可和赞誉,扭转了以往的“迎检”被动局面。

2003—2005 年开展了国家“十五”重大科技专项“食品安全关键技术”中“食品企业与餐饮业 HACCP 体系的建立与实施”课题研究。2006 年,中央机构编制委员会办公室(以下简称中编办)批准在中国检验检疫科学研究院成立“国家食品安全 HACCP 应用研究中心”。

2007 年,国家认监委发布《食品安全管理体系认证实施规则》,等同采用 ISO 22000 标准建立了食品安全管理体系认证制度(FSMS)。

2009 年中国《食品安全法》明确规定“鼓励食品生产经营企业符合良好生产规范要求,实施危害分析与关键控制点体系”,并将 HACCP 的原则和理念写入相关法条。

自 2002 年起,国家认监委每年召开全国 HACCP 应用与认证研讨会,至今已经举办了十五届,征集 3 000 多篇相关论文,对推动和促进中国 HACCP 应用发挥了积极作用。

1.2.3 巩固发展

一是出口食品生产加工企业全面实施 HACCP。2011 年,中国发布《出口食品生产企业备案管理办法》(原质检总局第 142 号令),要求所有出口食品生产企业建立并实施基于危害分析的食品安全预防控制体系(即 HACCP 体系),并通过制订发布 GB/T 27320—2010《食品防护计划及其应用指南 食品生产企业》指导出口食品企业为 HACCP 体系打上了食品防护的“补丁”。

二是出口食品监管采信 HACCP 认证结果。通过规范 HACCP 认证活动和“放管服”改革,实现注册备案监管采信 HACCP 认证结果和监管联动。

三是开展国际互认。2015 年,中国 HACCP 认证制度正式获得“全球食品安全倡议”(GFSI)对标承认,这是唯一一个亚洲国家获得 GFSI 承认的认证制度,也是第一个获得 GFSI 技术认可的政府食品安全认证方案,2018 年 8 月美国 GAP Plus+ 认证方案才获得 GFSI 承认。

四是助力食品内外销“同线同标同质”。2016 年,国务院部署开展出口食品、农产品内外销“三同”工程,把 HACCP 和 GAP 认证作为制度支撑,2 656 家出口食品农产品企业和 10 257 种产品实现“三同”。

五是加强与美国 FDA 合作。组织开展美国

《FDA 食品安全现代化法》(FSMA)及相关法规的翻译、研究等应对和借鉴工作,为输美食品企业开展相关培训和咨询。

目前,已有 1.3 万家出口食品生产加工企业建立实施。有 56 家经 CNCA 批准的第三方认证机构对 8 519 家食品生产加工和餐饮企业出具了 HACCP 认证证书。有 6 家经 CNCA 批准的第三方认证机构对 476 家乳制品企业认证,其中 124 家为婴幼儿配方乳粉企业。其他 GFSI 承认的认证证书 5 027 张(2017 年数据)。另外,还有 GAP 认证获证企业 894 家、FSMS 认证获证企业 14 690 家。

2 体会、挑战与展望

2.1 体会

通过 20 多年在出口食品领域应用 HACCP 的实践,主要有六点比较深刻的体会:一是 HACCP 七个原理既有系统性,又有逻辑性。二是 HACCP 应用讲究原则性与灵活性相结合。三是 HACCP 注重主动预防而非被动应对。四是 HACCP 要求“从农田到餐桌”全过程进行危害分析,并针对显著危害确定关键环节进行严格防控。五是 HACCP 强调企业主体责任,同时也是企业与第二方、第三方机构和监管部门良性互动纽带。六是 HACCP 与国际接轨、行之有效。

2.2 挑战

一是对 HACCP 的理解认识存在偏差,应用效果大打折扣。例如,存在 HACCP 应用与 HACCP 认证、HACCP 计划与 HACCP 体系的混淆,HACCP 应用教条化和模式化,甚至据中文译文望文生义,没有准确理解掌握“显著(significant)危害”、“关键(critical)限值”和“纠偏(corrective)措施”等概念。二是《食品安全法》及实施条例没有明确要求企业建立实施 HACCP 体系,并作为企业自查和落实企业食品安全主体责任的根本措施,而是把 HACCP 的 7 个原则或原理分解到几个法条中,导致企业和监管部门针对不同的法条逐条执行落实,增加了执行和监管的困难,大大降低了效能。三是在 HACCP 应用上缺乏经济社会效益分析,企业主动实施的意愿不足,而仅仅满足于合规或获得认证。四是 HACCP 实际运行效果差,部分企业流于形式。五是相关企业、机构和监管部门的人员专业能力尚需进一步提升。

2.3 展望

一是国内 HACCP 应用和发展空间巨大。国内

获生产许可的 14.8 万家食品生产企业和 394.8 万家餐饮服务企业只有少数把 HACCP 作为食品安全控制手段。目前,婴儿配方粉企业建立实施 HACCP 是强制要求。2016 年下发的《关于进一步监督大型食品生产企业落实食品安全主体责任的指导意见》文件提出,鼓励大型食品企业积极推广 HACCP 等国际先进质量管理体系,逐步引导中小型企业 HACCP 的应用^[7]。

二是机构改革为 HACCP 应用提供组织保障。改革后,中国检验检疫科学研究院和国家食品安全 HACCP 应用研究中心隶属负责国内食品安全监管的国家市场监管总局,食品安全监管和 HACCP 应用的技术支撑进一步强化。

三是 HACCP 相关社会力量不断壮大。国务院发布《关于加强质量认证体系建设 促进全面质量管理的意见》(国发[2018]3 号),HACCP 相关认证等机构的能力、数量和服务质量不断提升,为 HACCP 应用创造了良好的发展环境和氛围。

3 小结

在食品安全事件频发的今天,食品生产企业和检验机构进行 HACCP 体系的严格实施,对关键食品控制点建立 HACCP 计划,积极主动进行食品安全风险控制,同时更要学习国外先进的科学技术,先进的质量管理方法,以提高企业的安全管理水平,提高整个食品行业的预防意识,使 HACCP 体系得到充分发挥和应用,确保我国食品的品质与安全。

参考文献

- [1] 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,2001.
- [2] 赵同刚,徐科. 食品企业危害分析与关键控制点(HACCP)质量控制体系[M]. 北京:经济管理出版社,2003.
- [3] LELIEVELD H L M, MOSTERT M A, HOLAH J. Handbook of hygiene control in the food industry[M]. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, 2005:19-21.
- [4] WALLACE C A, HOLYOAK L, POWELL S C, et al. HACCP-the difficulty with hazard analysis[J]. Food Control, 2014, 35(1):233-240.
- [5] 国际食品法典委员会. HACCP 体系及其应用准则[S]. 北京:中国标准出版社,2008.
- [6] 蒋钰,谢恒. 食品质量管理体系的思考与建议[J]. 行业综述, 2017(8):16-18.
- [7] 游雯茵,李琳. 基于 HACCP 构建食品企业质量管理体系[J]. 食品界, 2017(6):66-67.