



HACCP 体系与我国食品安全政策法规

■ 中食恒信(北京)质量认证中心有限公司

HACCP是“Hazard Analysis and Critical Control Point”英文的字母缩写,意为“危害分析和关键控制点”。HACCP体系是一种科学、高效、简便、合理而又专业性很强的食品安全管理体系,它是一种控制食品安全危害的预防性体系,用来使食品安全危害的风险降低到最小或可接受的水平。HACCP体系被用于确定食品原料和加工过程中可能存在的危害,建立控制程序并有效监督这些控制措施。

20世纪80年代,中国的出口罐头食品加工企业引入HACCP理念,按照美国联邦法规的要求进行管理,但是绝大部分企业没有将HACCP的管理理念文件化,并建立相应的体系。从1990年起,中国国家进出口商品检验局科技委食品专业委员会开始食品加工行业应用HACCP的研究,在一些食品加工部门提出了HACCP体系的具体实施方案;该委员会于1994年4月公布了《在出口食品加工中建立“危害分析与关键控制点质量管理体系”的导则》。1995年10月,原国家商检局与联合国粮农组织(FAO)在杭州联合举办“出口食品安全质量控制和检验国际研讨会”,FAO专家和原国家商检局的专家在会上就HACCP的理论和实践做了专题研讨。1997年以来,原国家商检局监管认证司和后来的国家出入境检验检疫局认证监管司以及现今的中国国家认证认可监督管理委员会颁发了一系列有关文件。

2002年3月20日国家认证认可监督管理委员会发布了第3号公告《食品生产企业危害分析与关键控制点(HACCP)管理体系认证管理规定》,其中规定:国家鼓励从事生产、加工出口食品的企业建

立和实施HACCP管理体系。国家质量监督检验检疫总局令国家质检总局2002年4月19日发布的《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》(2002年第20号令),规定的附件3提出了卫生注册需评审HACCP体系的产品目录为罐头类、水产品类(活品、冰鲜、晾晒、腌制品除外)、肉及肉制品、速冻蔬菜、果蔬汁和含肉或水产品的速冻方便食品等六类出口食品。国家质量监督检验检疫总局2003年7月18日发布了《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》(第52号令),其中第十五条规定:“鼓励企业根据国际通行的质量管理标准和技术规范获取质量体系认证或者HACCP认证,提高企业质量管理水平。”第二十七条规定:“……已经通过HACCP体系认证、验证的企业,在申请食品生产许可证时,免于企业必备条件审查。”国家质量监督检验检疫总局2004年12月24日发布的《食品质量安全市场准入审查通则(2004版)》(国质检监函[2004]558号)中第五条规定实施食品生产加工企业通过HACCP认证和出口食品卫生注册(登记),可免于现场核查。

卫生部2003年8月14日发布了《食品安全行动计划》(卫法监发[2003]219号),其中“食品安全行动策略”之(四)“加强食品生产经营的行业管理及企业自身管理”规定:“为提高食品生产经营企业食品安全责任意识,从源头上保证食品安全,必须积极推行危害分析关键控制点(HACCP)方法”,并为此制定了行动目标,其中第(6)条规定:“2006年乳制品、果蔬汁饮料、碳酸饮料、含乳饮料、罐头食品、低温肉制品、水产品加工企业、学生集中供餐企业实施HACCP

管理。”第(7)条规定:“2007年酱油、食醋、植物油、熟肉制品等食品加工企业、餐饮业、快餐供应企业和医院营养配餐企业实施HACCP管理。”

2002年8月下发的《国务院关于加强新阶段“菜篮子”工程的通知》明确提出:要加强对与“菜篮子”产品有关的认证认可工作的统一管理、监督和综合协调,建立与“菜篮子”产品有关的认证认可和产品标识制度。2003年7月下发的《国务院办公厅关于实施食品药品放心工程的通知》明确指出:要积极推进农产品的标准化,开展质量认证,建立食品药品安全法规、标准和认证体系。质检部门要加强对食品生产企业的监督管理,推行食品认证,并制定具体措施。2004年,国务院在《国务院关于加强食品安全工作的决定》中进一步指出:要积极开展农产品

和食品认证工作,促进我国食品安全水平的提高。为进一步促进我国农产品、食品认证工作的开展,在提高食品质量安全卫生水平和增加农民收入方面发挥更大的作用。2004年2月,中共中央、国务院在《中共中央国务院关于促进农民增收若干政策的意见》中提出:要进一步完善农产品的检验检测、安全监测及质量认证体系。而其中HACCP认证是我国质量管理体系认证的4中形式之一,其他包括ISO9000、ISO14000和OHSMS。

综上所述,国务院、国家质检总局和卫生部等政府部门对利用HACCP体系促进我国农产品、食品质量安全水平的提高从政策法规方面给予了大力支持,随着我国HACCP认证体系的进一步完善,HACCP体系必将在提高我国农产品、食品质量安全中发挥更大作用。 肉



食品安全管理体系 要求简介(一)

中食恒信(北京)质量认证中心有限公司

HACCP作为控制食品安全的有效工具,在国际上得到了广泛的应用。最近,为了满足对企业HACCP体系的建立和第三方认证两方面的需要,国际标准化组织(ISO)TC34成立工作组研究制定了食品安全管理体系标准ISO22000,目前正在广泛征求意见,预计于2005年颁布。

ISO22000标准不是对企业提出食品安全的最低要求,也不是食品生产法规的通常要求。该标准是一个组织自愿遵循的管理要求,它为食品链中的任何企业提供了一个重点更突出、连贯一致和综合完整的食品安全管理体系。ISO22000标准的条款编制形式与ISO9001:2000一样,为食品企业提供了系统化的食品安全管理体系框架,该标准整合了HACCP原理,可用于食品链内的各类组织,从饲料

生产者、初级生产者、到食品制造者、运输和仓储经营者,直至零售分包商和餐饮经营者以及与其相关联的组织(如设备、清洁剂和添加剂等生产者),其目的是将企业终产品交付到下一阶段时,将其中已确定的危害控制和降低到最低水平。

我国目前推行HACCP体系与ISO22000存在一定差异,但其核心内容都是以国际食品法典委员会(CAC)HACCP为基础的。国家认证认可监督管理委员会在开展对ISO22000标准研究基础上,正式决定在我国进行推广应用。目前已经开始在食品、餐饮等重大行业内进行试点。ISO22000食品安全管理体系将成为我国食品加工企业建立HACCP体系和我们第三方认证机构开展认证的一项准则和依据。 肉