

浅析 HACCP 中供应商的控制

徐 娇

(卫生部卫生监督中心,北京 100007)

摘 要:为提高运用 HACCP 的水平,针对目前频繁出现食品原料安全问题的现象,从实施 HACCP 这一食品安全管理体系的角度对原料供应商的控制进行了分析和论述,重点对供应商的分类评估、审核标准及审核依据等进行了探讨,明确了 HACCP 本身的完善性,指出没有真正实施 HACCP 的供应商控制是原料造成食品安全问题的主要原因。

关键词:食品;供应商;危害分析与关键控制点

Discussion of issues on food supplier control in HACCP

XU Jiao

(National Center for Health Inspection and Supervision, China, Beijing 100007, China)

Abstract: Some food safety issues on raw material repeatedly happened in transnational food companies recently, so people question the availability of HACCP. For getting the verity, by analyzing the contents, especially the supplier control of HACCP, this article clarified the doubts about HACCP itself and pointed out that the food safety problems came into being only because those transnational companies neglected the control of raw material supplier, including the supplier selecting evaluation and the annual supplier inspection.

Key word: Food; Supplier; Hazard Analysis and Critical Control Point

快餐食品肯德基染苏丹红、雀巢金牌成长 3+ 奶粉碘含量超标,究其原因,都是原料出了卫生问题,由于这些企业都在食品生产过程中实施了 HACCP,所以不少人对这些跨国公司实施的危害分析与关键控制点(Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)的有效性提出了质疑,甚至对 HACCP 本身在食品安全保证方面的功用也产生了疑问。

HACCP 是一套保证食品安全的预防性管理系统,它运用食品加工、微生物学、化学、质量控制和危险性评价等有关原理和方法,对食品原料、加工、贮存以至最终食用产品的过程进行实际存在的和潜在性的危害分析判定(即“零缺陷”分析),从而找出与最终产品安全性有关的关键控制环节,并采取相应的控制措施,使产品的危险性减少到最低限度。HACCP 包含有供应商控制的内容。美国食品微生物标准建议委员会(NACMCF)1997 年发布的 HACCP 指南中将供应商控制列入实施 HACCP 的 11 项必要基础程序^[1]。国际标准化组织(ISO)和美国质量协会(ASQ)也指出供应商控制为实施 HACCP 的前提条件^[2]。

HACCP 是一个确认、分析、控制生产过程中可

能发生的生物、化学、物理危害的系统方法,是一种用来控制食品安全危害的质量保证体系。HACCP 对各个方面尤其是原料、加工过程两大方面提出了严谨的控制措施,对原料供应商尤其是关键原料、风险性高的原料供应商更是要求进行预先纳入名单的审核和每年一到数次的考核评估。

供应商控制是指企业对供应商、原辅料以及配套的服务进行评估和接收的程序,此程序可最低程度地降低食品污染风险。如果没有有效的供应商控制程序,即使最好的必要基础程序和最好的 HACCP 系统也不可能全面地保证食品安全。

一些国家建立供应商的评估程序避免来自原辅料的污染,并已成为通用的标准操作规范。对供应商的期望包括要求供应商实施 HACCP 程序;实施第三方的认证审核;购买产品责任险;建立追踪和回收程序;提供产品安全的持续担保书;生产商对供应物品生产现场的食品安全资格认证和质量审核等。德国贸易机构联合会于 2001 年向全球发行了国际食品供应商标准(International Food Supplier Standard, IFS)^[3],该标准是德国和法国食品零售商组织为食品供应商制定的质量体系审核标准,现普遍为欧洲

作者简介:徐娇 女 硕士

零售商所接纳,许多知名的超市集团在选择食品供应商时要求供应商要通过 IFS 审核。IFS 标准也是获得国际食品零售商联合会认可的质量体系标准之一。

对于食品生产企业来说,供应商审核具体涉及到以下几方面的内容。

1 审核目的

对供应商的审核最主要的目的是审核这个工厂的品质管理体系是否是良性的,能否保证生产出优质的产品来满足生产的要求。同时,如果出现问题,公司能用一定的程序及时处理解决。

2 审核标准

目前可以参考的标准有:国际食品供应商标准;GB/T 19001 2000 质量管理体系要求^[4];GB/T 19011 2003 质量和(或)环境管理体系审核指南^[5];SN/T 1443.1 2004 食品安全管理体系要求^[6]。

3 审核内容

供应商组织结构图、品质管理体系图、工程表或产品流程图、质量保证体系(涵盖 HACCP)、出货检验(有关食品安全的检测项目必须在批批检测中涵盖)、出货审查等。

根据以上实施 HACCP 的企业对供应商的控制内容,可以明确 HACCP 本身在保障食品安全方面是完善的,它详细规定了如何通过审核供应商的方方面面来达到对原料安全的控制,尤其更是明确地指出供应商必须实施有效的质量保证体系,必须对有关食品安全的检测项目进行检测,合格后才能出厂。苏丹红对人体有致癌作用,碘超标可引起甲状腺异常,这些都是有关食品安全的危害,是必须控制并加以检测后才能放行的。可以说 HACCP 体系本身没有问题,问题在于有的公司没有按照 HACCP 的要求对供应商进行严格的审核和监控。

对供应商应采取分类评估方式。随着各类企业对供应商的管理越来越严格,每个企业在正式确定某家厂家为自己的供应商之前,都应对自己的供应商进行选择 and 审核。供应商的选择在中国来说是比较困难的事,因为国内的供应商参差不齐,而且不同食品行业的供应商水平也不一样。各企业需根据自己企业的实际情况,参考相关的资料,根据政府部门的一些公告,将供应商按照危害程度、风险程度分类,对危害性大或风险性高的原料必须进行供应商控制。原料奶、添加剂(苏丹红不是食品添加剂)都应归为风险性高的原料,应进行供应商控制。

建立统一的供应商审核标准。对供应商做出系统全面的评价,就必须有一套完整、科学、全面的综合评价指标体系。国内有《中华人民共和国食品卫生法》等法律法规,但缺乏在实施过程中的对供应商的具体评估体系。直接沿用国际食品供应商标准等是不可行的,应根据国情对其进行改进。国际食品供应商标准有一个评分体系,评分体系分为 3 档,得分在 80 以上的供应商是可以留下来的,得分在 60~70 的需要进行整改,得分 50 以下不得采用。目前,国内的标准化研究所等单位拟修改国际食品供应商标准,建立中国食品供应商标准。如果标准切实可行,那可带来两方面的获益,一方面供应商不需要来自不同企业的无数次审核,减少审核费用,另一方面也对所供应的企业提供了可信赖的证明。供应商综合评价的指标体系是企业对供应商进行综合评价的依据和标准,不同行业、企业、产品需求、不同环境下的供应商评价应是不一样的。但基本都会涉及到供应商的业绩、设备管理、人力资源开发、质量控制、成本控制、技术开发、用户满意度、交货协议等。

建立企业各自独特的审核依据和标准。实施供应商审核主要从质量,技术以及一些行业基本标准来衡量,其中国际标准化组织(ISO)同中国国家质量技术监督检验总局的市场准入(QS)的认证也可参考。但审核依据和标准应立足于生产企业内部对食品安全的要求,应由生产企业资源开发、质量、研发等相关部门共同制定。企业内部对食品安全的要求一般应高于通用标准。象奶粉这些供给正在生长发育的儿童食用的食品,更应建立高于国家标准的严格审核尺度。

供应商审核中最困难的莫过于有些供应商对质量及流程控制的理解不深,只是由一些咨询公司帮助来实现 ISO 甚至 HACCP 的认证,只求形式上的完美,并没有树立真正意义上的以质量为本的观念,甚至更有缺乏守法意识的供应商。这就需要企业方审慎选择,强化对供应商的选择标准,并通过每年多次的审核来带动供应商质量观念的更新。审视肯德基事件和雀巢公司风波,这些集团公司在将原料商纳入供应链名单时是做了首次评估的,但每年的审核和监督供应商控制程序没有实施或没有正常进行。联想到日本雪印牛奶污染是因为该公司的 HACCP 陷于瘫痪状态,还有国内数十家获得国家质量监督检验检疫总局 HACCP 证书的酱油厂产品黄曲霉毒素超标等事件,都是完美的 HACCP 结出了“不完美的果实”,归根结底是在于企业内部对质量的忽视。食品生产企业必须真正建立以食品安全为本,以消费者为本的理念,切实落实并完善自己的质量保

论食物中毒案件的调查取证

刘志芳

(裕华区卫生防疫站,河北 石家庄 050081)

摘要:为准确地查明食物中毒案件,论述了食物中毒案件所具有的突发性、复杂性特点。该类案件的基本事实由中毒人数、中毒食品(或中毒餐次)和责任人3方面构成。调查取证对象为中毒病人、可疑中毒食品(或中毒餐次)、未食用者发病情况以及生产经营和食用过程4个环节。调查结论或是确定食物中毒或是排除食物中毒。调查食物中毒案件应按其基本原则,具体情况具体分析。
关键词:法学;食物中毒;安全管理

On investigation and evidence collection in case of food poisoning

LIU Zhi-fang

(Health and Anti-epidemic station of Yuhua District, Hebei Shijiazhuang 050081, China)

Abstract: A case of food poisoning possesses the characteristics of paroxysm and complexity. The number of victims, poisonous foodstuff or meal and responsible persons are the three components of basic facts. The objects of investigation and evidence collection include: victims, suspected poisonous foodstuff, the health status of the persons who didn't eat the food, the courses of production management and eating. Evidence plays an important role on the conclusion of investigation that food poisoning is defined or negated, but its existence is transient, so investigation and evidence collection should be done as soon as possible.

Key word: Juriprudence; Food Poisoning; Safety Management

食物中毒案件不同于一般的卫生违法案件,它具有突发性、复杂性。此类案件的调查处理是卫生行政执法最重要的工作之一。近些年来,食物中毒案件定性不准、处理不当、结案困难的问题时有发生,且与调查取证有关,需要深入研究并不断加以解决。

1 食物中毒是一类存在因果关系的疾病,其诊断标准有5条:(1)中毒病人在相近的时间内均食用过某种共同的中毒食品,未食用者不中毒,停止食用中毒食品后,发病很快停止。(2)潜伏期较短,发病急剧,病程也较短。(3)所有中毒病人的临床表现基本相似。(4)一般无人与人之间的直接传染。(5)食物中

证体系,严格供应商控制,才能保留住自己的品牌优势。目前,中国百胜餐饮集团更换了“涉红”原料的供应商,并对其供应商的“星级评估系统”进行了相应修改,以衡量原料的理化、微生物和食品安全指标是否符合标准和合法,并加强了审核供应商的品质管理人员的培训;雀巢公司也声称改进检测工作,加强对原料奶的检测,而且对每一批出厂的成品都要进行碘含量的检测。希望别的企业都能引以为鉴。

参考文献

[1] US National Advisory Committee on Microbiological Criteria

for Foods (NACMCF). Hazard analysis and critical control point principles and application guidelines[Z]. Appendix A Washington, DC:U. S. Food and Drug Administration, 1997 - 08 - 14.
[2] ASQ. The certified quality auditor's HACCP handbook[Z]. Quality Press, 2002.
[3] International food supplier standard [Z]. Germany trade association, 2001.
[4] GB/T 19001 —2003. 质量管理体系要求[S].
[5] GB/T 19011 —2003. 质量和(或)环境管理体系审核指南[S].
[6] SN/T 1443. 1 —2004. 食品安全管理体系要求[S].

[收稿日期:2005 - 08 - 02]

中图分类号:R15;TS201.6 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2005)06 - 0519 - 03

作者简介:刘志芳 男 主管医师