

食品安全管理协同保障措施的探讨

冯笑军, 黄晓雯

(广东珠江桥生物科技股份有限公司, 广东广州 510100)

摘要: 本文论述了企业作为食品责任承担第一者, 在解决好食品安全问题上必须通过道德和自律, 以及依法监管来实现对危害的防范和对风险的控制。

关键字: 企业; 食品安全; 道德自律; 依法监管

文章编号: 1673-9078(2012)9-1209-1211

Discussion of Guarantee Measures for Food Safety Management Collaborative

FENG Xiao-jun, HUANG Xiao-wen

(Guangdong PRB Bio-tech Co., Ltd, Guangzhou 510100, China)

Abstract: In this paper, the responsibility of the enterprises was summarized which was considered as the first institutions for undertaking actively the responsibility of the food safety. In addition, regulation by law was an effective method to achieve the hazard and risk control.

Key words: enterprises; food safety; morality and self-discipline; supervision with law

从奶粉三聚氰胺事件开始, 食品安全问题已经成为我国食品行业的焦点问题, 调味品行业作为食品行业的其中一员也难以幸免。目前, 调味品行业的食品安全状况还是相当严峻的, 因此有必要进一步提高我国调味品行业的食品安全意识, 消除食品安全隐患, 采取食品安全监控措施, 建立调味品行业良好的行业和企业信誉。

食品安全问题任重道远, 要解决好食品安全问题必须一方面通过法律手段规范经营, 另一方面企业有自身的道德约束和自觉守法的经营理念 and 经营活动。只有两方面都做好了, 食品安全问题才能得到很好的解决。中华人民共和国食品安全法^[1]明确了食品生产经营者作为保证食品安全第一责任人的法定义务, 要求企业依法从事生产经营活动, 对社会和公众负责。企业应承担第一责任, 因为食品是生产出来的, 而不是监管出来的。因此企业对食品安全隐患的消除责无旁贷!

1 企业应把食品安全作为道德底线

民以食为天, 食品是人们赖以生存的物质, 与人们的身体健康息息相关, 保证食品安全在任何时候都是最基本的安全道德底线。一系列的食品安全事故凸显了我国食品生产企业法律观念的淡薄、道德和社会

收稿日期: 2012-06-24

作者简介: 冯笑军 (1979-), 女, 工程师, 从事食品安全方面的检测与研究

责任感缺失。因此加强企业社会责任感和道德建设迫在眉睫。食品安全作为产品质量的基本性质, 应贯穿产品的整个生产过程中, 并应成为企业道德文化建设的重要内容。食品生产企业作为食品安全的第一责任人, 保证食品安全是食品生产经营者最基本的行为准则。要做到依法生产, 以法治企, 生产符合法规要求的产品。

只有企业将生产安全和符合质量标准的产品作为工作第一要务, 才能在社会建立起企业良好的信誉, 赢得顾客的信赖, 赢得市场。

2 企业应有自己的食品安全指标检测能力和适当的

检测技术

面对层出不穷的食品安全事件, 作为企业本身不去以身试法做非法生产以外, 还必须对产品生产的全过程进行严格的食品安全监控, 才能确保生产的产品符合食品安全和质量标准的要求。要使食品安全监控工作能准确到位, 采用先进的安全监控技术成为支撑食品安全监控工作的必要手段。要更准确更快地掌握产品的食品安全和质量信息, 才能确保产品的安全性。因此, 企业应根据自己产品的特点和当前食品安全的形势制定要求更高的企业产品内部标准, 配备相应的检测设备和人员进行相关的食品安全指标的检测, 为企业产品的食品安全评价提供科学、准确的检测数据

支持,帮助企业排除潜在的食品安全隐患,确保企业的产品符合国家乃至国际相关法律法规的要求。

目前食品安全问题一般都是一些有毒有害物质的残留与添加,诸如三氯丙醇、苏丹红等物质。根据国家和国际检测标准的要求,这些有害物质的监控都是痕量分析,都要求有先进的仪器分析的检测技术配备才可以进行。因此在食品安全监控方面对检测技术进行精密仪器和高端分析技术人才配备是很有必要的。只有自行配备相关检测技术能力及引进检测分析的高端人才,才能快速的开发和掌握有害物质的检测技术,及时为企业从原料到成品排查产品食品安全隐患点,确保产品的食品安全性。

3 产品研发过程需要食品安全监控把关,确保新产品的安全性

3.1 为研发环节建立规范化、标准化体系

食品研发人员不仅要具备扎实深厚的专业知识,还应熟悉国家的法律法规,清楚地认识到作为一名食品研发人员对保证消费者的营养卫生和生命安全负有重大责任,以食品安全为用料原则,以优质产品为研发目的,在产品研发阶段就落实食品安全监控工作,确保新产品符合食品安全要求和产品质量要求。

3.2 原辅材料必须符合食品安全标准

用于进行研发试验的原辅材料,必须是符合安全标准且可用于食品生产的原料,并按流程对新引进的材料进行品质和食品安全性评估,禁止选用国家法律规定的可用于食品生产原料之外的材料,并建立严格的原辅料验收标准,尤其加强食品安全指标项目的监控,将不合格的、存在安全风险的原辅料拒之门外。

3.3 加工方法应遵守产品法规要求

研发过程绝不能采用被禁止使用的加工工艺,只有在研发过程中,试验成熟的生产方式才能真正应用于产业化生产。注意和防范因加工工艺而产生的有毒有害物质,在研发阶段就实施食品安全指标监控,及时发现和淘汰不安全的工艺。

3.4 合理使用食品添加剂

研发环节严格遵守食品添加剂法规,合理使用食品添加剂,禁止超范围和超量使用食品添加剂。在研发过程中,研发人员绝不能将国家明令禁止的成分加入到食品的配方中去,并杜绝故意不在包装上标明使用添加剂的做法。

4 从“农田到餐桌”^[2]的食品安全监控体系的建立

4.1 应建立全面、高效的质量管理体系,对生产过程

进行全面管理和监控

采用国际先进的企业管理体系,包括ISO 9001质量管理体系^[3]、HACCP质量安全控制体系^[4-6]、ISO14001环境管理体系^[7]等先进有效的企业质量管理模式。按照PDCA循环模式^[8-9]持续提高质量管理水平;通过实施HACCP来确定加工过程中的关键环节,通过对关键点的监视和控制,可以识别食品生产过程中可能发生食品危害并建立预防机制,从而降低危害发生的概率,确保产品的质量安全。生产各个工序层层质量把关,不合格品不转入下一工序。生产过程质量控制采用统计分析及时分析生产质量状况,发现波动趋势并采取改善措施加以改进。通过层层质量责任制的落实,切实做好生产全过程的质量安全监控。

4.2 对原辅材料和包装物进行质量控制,从源头紧抓监控

建立严格的原辅料验收标准,尤其加强食品安全指标项目的监控,将不合格的、存在安全风险的原辅料拒之门外,做到不合格原材料不用。严格执行供应商评估、选择程序和采购管理程序的规定。每年对原辅材料、包装物供方的质量保证能力开展调查和评审工作,对主要产品的供方进行选择 and 评定,做到在合格供应商中定点采购。定期检测原辅材料涉及食品安全的关键性指标,并要求供应商提供质量保证书,从源头上确保产品质量安全。在关键的原材料上还和供应商形成战略联盟关系,从原料种植上确保原材料的安全性和质量。

4.3 产品出厂前进行严格的产品质量和安全监控

企业应制订了完善的符合国际(国家)标准的产品质量标准和安全标准,在产品出厂前实施检测和质量与安全判定。做到对每批出厂成品的感官指标、安全指标、质量指标等实施检测,不合格品不出厂;通过对产品的监控和测量过程的控制,确保公司产品质量的符合性和稳定性。

4.4 产品溯源管理

企业应建立产品追溯系统。每种原辅材料和每道工序都有系统、完整的记录,可追溯到具体每一批号和生产日期的产品生产过程和原辅材料使用情况、仓库库存状况以及所实施的质量监控记录等信息。可实现产品从前至后和从后至前的信息追溯,使得出现问题产品时追踪问题源头成为可能。

4.5 终端市场的第三方自律监控

为获得国际各个地区国家的顾客的信赖,企业除了严格实施食品安全监控工作以外,还应委托海外第三方通过认可委员会认可的采用ISO17025标准^[10]运作的食品检测实验室实施独立抽样检测监控计划,确保

已经达到海外终端市场的产品始终符合出口国的食品法规要求。以此表明企业采取了所有必须的措施来表明其积极自律、对产品质量负责任的态度。

5 应建立长效食品安全风险防范预警机制

通过系统和持续地收集食源性疾病、食品污染以及食品中有害因素的监测数据及相关信息,并进行综合分析和及时通报。所得有价值信息可用于指导食品质量安全控制体系和产品质量进行及时更新和调整。利用网络快速、海量的信息流对有可能出现的食品安全隐患进行有效评估和科学预警,结合利用企业自身的检测技术能力有效的评估食品安全隐患对企业自身的影响性,从而有效排除潜在的食品安全隐患,起到防患于未然的作用。

6 结论

综上所述,企业是食品安全的第一责任人,企业应担负起食品安全的社会责任,凭良心做好产品。在国家和国际法规的引导和监管下,调味品生产企业利用食品安全监控等手段,形成从“从农田到餐桌”的整个生产链条的安全监控,是调味品企业应对日益严格的食品安全法规、确保食品安全的有效手段,是企

业树立良好信誉和长期持续有效发展的关键所在。

参考文献

- [1] 中华人民共和国食品安全法[S].2009.2.28
- [2] 武力.“从农田到餐桌”的食品安全风险评估研究[J].食品工业科技,2010,9:304-306
- [3] 段文辉.在实践中体会 ISO9001 质量管理体系[J].印刷世界,2008,7:64-65
- [4] 刘志扬.HACCP 食品安全管理体系在我国的应用[J].科技经济市场,2011,1(1):49-50
- [5] 陈炜.HACCP 体系在我国的应用现状及分析[J].宁夏农学院学报,2004,25(2):95-98
- [6] 吕青,孔繁明,张铁军.美国 HACCP 体系建立和实施的启示[J].中国食品,2011,4:50-51
- [7] 刘杰.ISO14001 环境管理体系标准的特点和作用[J].西北煤炭,2004,2(4):53-54
- [8] 王焯.浅谈 PDCA 循环在企业管理中的应用[J].经营管理者,2011,21:89
- [9] 张嫚.食品企业增效之源-科学运用 PDCA 循环[J].中国食品工业,2006,8:34-36
- [10] ISO/IEC17025:2005-5-15.检测和校准实验室能力的通用要求[S].