

对 GB 14881 - 2013 标准主要变化内容的理解

陶运来, 田素润 (安徽省食品药品检验研究院, 安徽合肥 230051)

摘要 GB14881 是食品生产企业的基本规范, 从新版标准的结构、法律法规的适宜性、标准的基础性和食品安全预防为主的原则 4 个方面阐述了新版标准变化的内容和思路。通过阐述标准变化前后内容的理解有助于食品生产企业把握标准修订的立意、宗旨和精髓。

关键词 GB 14881 - 2013; 理解; 标准结构; 适宜性; 基础性; 预防为主

中图分类号 S-01 **文献标识码** A **文章编号** 0517 - 6611 (2015) 19 - 268 - 02

GB 14881 - 2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》于 2014 年 6 月 1 日正式实施, 通过对该标准的认真学习, 笔者认为该标准结构合理, 与我国现行的法律法规相适宜, 充分体现了基础标准的通用性, 同时与现代企业的生产状况和管理水平相适应。标准在内容上强调了食品安全生产的过程管理, 体现了“预防为主”的食品安全管理原则, 明确了控制食品安全危害发生的基本手段和要求。

1 标准结构

GB 14881 - 2013 标准是依据 GB/T 1.1 - 2000《标准化工作导则第 1 部分标准的结构与编写规则》的要求编制, 对 94 版标准的结构进行了全面调整, 增加了“术语和定义”, 明确了标准规范性的一般要素和技术要素, 补充了资料性要素 (即附录 A)。通过调整, 2013 版标准在内容和思路上的“由远及近、由外到内”, 并按“由宏观到微观”的过程进行展开。标准首先规定了选址、厂区环境、厂房与车间、设施与设备, 再谈卫生管理、食品原材料及食品添加剂、生产过程管理、检验管理、贮存与运输管理、产品召回等, 通过调理, 整个标准结构清晰、层次清楚, 并保持与现行食品安全相关标准之间的协调性和一致性, 如术语和定义与其他现行食品安全标准的统一性等。

2 标准内容与我国现行的法律法规的适宜性

2013 版标准更改了名称, 定义为《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》, 与《食品安全法》第三章“食品安全标准”中关于食品安全强制标准的要求相适应。同时标准将名称“食品企业通用卫生规范”更改为“食品生产通用卫生规范”, 明确了食品销售的环节不在此标准的控制范围, 与标准的实际内容相一致。

标准对企业的生产过程要求、厂房布局、人员卫生等做出了明确规定, 与《食品安全法》第四章“食品生产经营”中关于食品安全生产的基础设施、人员等的要求相适应。

标准引入了以“预防为主”的 HACCP 管理模式对生产过程进行控制^[1], 符合《食品安全法》第三十三条的要求。

标准增加了产品追溯与召回管理^[2]、记录和文件管理的要求^[3], 与《食品安全法》第五十三条、《食品召回管理规定》、《生产许可证审查通则》等法律法规要求相适应。在记录和文件管理的要求中, “鼓励采用先进技术手段 (如电子计

算机信息系统), 进行记录和文件管理”。符合 ISO9001 质量管理体系和 ISO22000 食品安全管理体系的要求, 保证了产品质量过程的可追溯性。

标准增加了查验食品原料供应商资质和合格证明的要求, 与《食品安全法》第三十六条、《生产许可证审查通则》等法律法规要求相适应。

3 标准的通用性

作为基础性标准, GB 14881 - 2013 充分体现了标准的通用性。因企业生产的产品、工艺不同, 对人员、环境、设备和管理的要求也不完全相同, 该标准改变了旧标准中的很多强制性要求, 不仅体现了标准的通用性, 也与我国现代企业的生产状况和管理水平相适应。现代企业的生产基础设施与 20 年前的企业相比已经有了很大的进步, 尤其是塑钢、玻璃、不锈钢等材料的广泛使用, 因此该标准对不适宜的要求进行了调整, 弱化了基础设施的硬性要求, 提出了原则性、通用性要求, 如取消了高度不低于 1.50 m 的墙裙; 修改对地面的具体要求, 改为原则性的“地面的结构应有利于排污和清洗的需要”、“适当的措施”; 取消了厂房高度、占地面积和通道的要求; 取消对“坑式厕所”的具体要求; 取消了对洗手设施的水龙头数量的具体要求, 改为“与同班次食品加工人员数量相匹配”; 取消淋浴室的具体数量要求和内部设置要求, 改为“根据对食品加工人员清洁程度的要求, 必要时应可设置风淋室、淋浴室等设施”; 此外, 标准还取消了通风设施、照明设施的具体要求等。总之, 这些修改不仅体现了基础标准的通用性原则, 也与我国现代企业的生产设施已经达到一个新的水平是相适应的。

4 强调食品安全生产的过程管理, 体现以“预防为主”的食品安全管理原则

GB14881 - 2013 标准改变了我国长期以来重检验、轻过程的安全管理模式, 并明确了控制食品安全危害发生的基本手段和要求, 通过过程管理达到控制食品安全危害的目的, 主要体现在以下方面:

首先, 标准坚持食品安全控制的“预防为主 科学管理”原则。科学分析食品生产中可能存在的食品安全风险, 明确了控制食品安全危害发生的基本手段和要求, 将《食品安全法》及生产许可证实施通则和细则中对食品生产过程管理的要求具体化, 是实施食品安全生产监管的技术依据。如标准在选址方面增加了不应在“有害废弃物、显著污染区域、易发生洪涝灾害地区”选择建厂的总体要求, 在厂房和车间方面

企业应根据“厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区,并采取有效分离或分隔”,并明确可划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区,或划分为清洁作业区和一般作业区等。同时规定一般作业区应与其他作业区域分隔,如要求“清洁作业区和准清洁作业区与其他区域之间的门应能及时关闭”,增加了“检验室与生产区域分隔”的要求等。

其次,标准强调了对原料、加工过程、产品贮存和运输等食品生产全过程的食品安全控制要求,并制定了控制生物、化学、物理污染的主要措施。通过对整个生产过程各环节的质量控制,实施过程管理,体现“预防为主”的食品安全管理原则。如将“原料和包装材料的要求”改为“食品原料、食品添加剂和食品相关产品”,并详细阐述了对“食品原料”、“食品添加剂”、“食品相关产品”的管理要求。

第三,标准修改了生产设备、设施有关内容,从防止生物、化学、物理污染的角度对生产设备及设施的布局、材质和设计提出了要求。这样既体现了标准原则性、通用性,也反映了标准的预防性原则。标准要求企业通过对生产设备的质量控制来减少由于设备因素造成食品的生物、化学和物理污染风险,是预防措施的充分反映。在设施方面修改了对顶棚材料的要求,要求“顶棚应使用无毒、无味、与生产需求相适应、易于观察清洁状况的材料建造;若直接在屋顶内层喷涂涂料作为顶棚,应使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的涂料。顶棚应易于清洁、消毒,在结构上不利于冷凝水垂直滴下,防止虫害和霉菌孳生”等。在仓储设施方面增加了“不易脱落”、“易于清洁和保养”和“在正常生产条件下不会与食品、清洁剂和消毒剂发生反应,并保持完好无损”的要求。对门窗增加“窗户玻璃应使用不易碎材料。若使用普

(上接第 184 页)

部的业务管理,提高管理效率。

4.3 实现了文档一体化 在完成数据存储的同时,可以方便地归档,形成业务档案;同时可以读取数据库中的内容,自动生成业务报表。

4.4 维护简便 平台采用 B/S 的开发模式,维护和升级方式简单。

4.5 数据安全性 该平台设计数据备份、恢复功能,增强数据的安全性。通过各种角色的权限设置,保证平台的可靠性。

5 结论

目前,防雷减灾服务越来越受到社会的重视,防雷技术

通玻璃,应采取必要的措施防止玻璃破碎后对原料、包装材料及食品造成污染”等。在供水设施方面细化了对生产用水的要求,增加了“对加工用水水质有特殊要求的食品应符合相应规定。间接冷却水、锅炉用水等食品生产用水的水质应符合生产需要”等。

第四,标准增加了原料的采购、验收、运输和贮存等环节控制的相关要求。通过对原料的采购、验收、运输和贮存等关键食品生产过程的控制,保证原料不会对产品造成食品安全的风险,从而最终保证食品质量安全,是食品安全“预防为主”原则的体现之一。

第五,标准通过风险分析,认为食品加工过程中的微生物监控是确保食品安全的重要手段,是验证或评估目标微生物控制程序的有效性、确保整个食品质量和安全体系持续改进的工具。标准规定了不同生产性质的企业在制定食品加工过程微生物监控程序时应考虑的要点。为促进企业对微生物的有效控制,标准增加了附录 A“食品加工环境微生物监控程序指南”,提出了具体的微生物监控程序和方法,即体现了标准要求通过对环境微生物的控制,实施预防措施,防止由于环境微生物污染对产品造成食品安全问题。

5 结语

总之,GB 14881—2013 标准结合了现行食品安全卫生的要求,与时俱进,结构合理,内容完整,与现行的国家法律法规相适宜,充分体现了基础标准的通用性和“预防为主”的食品安全管理原则,因此该标准更加系统化、科学化。

参考文献

- [1] 食品安全法[Z].2009.
- [2] 食品召回管理规定[Z].2007.
- [3] 生产许可证审查通则[Z].2010.

服务已成为气象科技服务的重要组成部分。因此加快防雷业务平台建设,提高服务科技内涵和工作效率,对促进防雷事业可持续发展具有十分重要的意义。该平台功能齐全、界面直观,操作简单、维护简便,具有很高的推广价值。今后,还需要不断完善平台功能,进一步完善细节和界面的美化,继续提高平台安全性,使其更适用于防雷工作的实际需要,为防雷事业的发展提供科技支撑。

参考文献

- [1] 桂颖.雷电灾害典型案例[M].北京:电子工业出版社,2011.
- [2] STANEK W R. Microsoft SQL Server 2002 Pocket Consultant[M]. USA: Microsoft Press,2004.