

如何藉由產品回收演練檢視食品安全管理系統

林志魁(Wynmore Lin)

BSI 英國標準協會 ISO 22000 產品經理

ISO 22000/HACCP 主任稽核員及講師

在 ISO 22000 食品安全管理系統標準之 7.10.4 節中要求“組織應透過適當的技術(如模擬撤回或演練撤回)之運用，以查證與記錄該撤回計畫之有效性。”此項要求明確指出，業者須定期實施模擬撤回，或演練撤回用以確認撤回計劃之有效性。

業者要如何執行才能符合要求呢？首先由系統文件要求說起，標準強制要求訂定產品回收之書面程序文件，一般國內業者，大多依照衛生署公告之回收指引為範本，建立獨立之程序文件，或者有公司將回收之相關要求，列為緊急事件準備與應變項目之一，均符合標準之要求，但是其內容之完整性有待商榷。

由於是回收演練，演練過程和真正之回收要求有所差異，標準提到“撤回的原因、範圍及結果應加以紀錄，以查證與記錄該撤回計畫之有效性”，但就企業內部演練時之紀錄(或是演練報告)涵蓋，及查核的範圍為何才是適當？僅就一般食品業者之應有之例行管制，提示如下：

1. 首先產品流通之追溯，需要將演練產品之生產數量與業務、倉儲之配銷資料作密切核對。以確保生產數量與庫存及流通數量吻合，作為回收之發動基礎。標準要求必須追溯至最終產品的初始配銷路徑，現行之物流作業，大多數業者以電腦登錄，可減輕絕大部分之工作負荷，但追溯仍須靠人力做精確核對以免遺漏。
2. 廠內與該回收批次相關之作業與管制紀錄查核
 - a)原料之批次檢驗紀錄
 - b)作業時生產原料投料之批次登記紀錄
 - c)生產過程中之 CCP、oPRP 鑑別、管制與監督紀錄
 - d)人員衛生管制紀錄
 - e)環境衛生檢查紀錄
 - f)作業區潔淨度檢查紀錄
 - g)設備、設施之清潔、檢查維修紀錄
 - h)設備、設施維修紀錄
 - i)化學品與清潔劑管制紀錄

- j) 作業同仁教育訓練紀錄
- k) 相關人員之資格要求與指派
-等。

3. 食品工廠之相關管制作業

- a) 用水管理及檢驗紀錄
- b) 病蟲害防治紀錄
- c) 員工健康檢查紀錄
- d) 產品之留樣管理與留樣檢驗
- e) 外部檢驗紀錄
-等。

過去業者在執行回收演練，多僅著重於產品流通部份之檢視，甚至所提出之回收報告，其庫存數與流通數量，不符合生產數量即交差了事，管理審查之檢討也一語帶過，這樣的事情亦十分常見。殊不知當食品安全事件發生時，根本的原因不明，受影響之產品範圍也未知，日常演練僅只於回收段是無濟於事的，必須全面檢視管理機制之有效性，才能從中找出不良的源頭，從而發動回收。去年中國發生之毒奶粉事件蔓延至台灣，有業者自覺，並在短時間控制損害，但有多數業者手足無措，仍不知自家產品已受污染，相較之下良窳立見。綜合以上說明與提示之資料紀錄查核，回收演練可經由原料接收至產品出廠之縱向軌跡，追索相關管制措施之執行狀況，相較於日常片段之監督查核，與定期執行之內部稽核，其查核效果更好；更能全面檢視與查證食品安全管理系統之有效性，進一步使產品安全性提高，消費者獲得更多之保障。