

如何构建白酒生产企业食品安全预警系统

张晓翠

山西杏花村汾酒厂股份有限公司 山西吕梁 032205

摘要: 食品安全对于人们的日常生活以及身体健康都有着非常重要的影响,而且食品也是人类生活必不可少的存在,所以如何通过构建安全的食品链来维持社会的稳定和生活的发展也成为现阶段首要关注的内容,其中对于白酒行业的企业生产也尤为重视,白酒行业在近年来的发展逐渐迅速,因此对于白酒行业在生产过程中建立安全预警系统也变得尤为重要,对于加强生产中白酒的质量也有着重要的影响,也在保障生产安全的过程中提升白酒企业的品牌知名度。

关键词: 白酒生产; 安全预警; 食品安全

How to construct food safety warning system of liquor production enterprises

Xiaocui Zhang

Shanxi Xinghua Village Fenjiu Factory Co., Ltd. Shanxi Lvliang 032205

Abstract: Food safety has a significant impact on people's daily lives and physical well-being. Moreover, food is an essential element of human existence. Therefore, establishing a secure food chain to maintain social stability and promote development has become a primary concern in the current stage. This holds particular importance for the Baijiu industry, as it has experienced rapid development in recent years. Thus, establishing a safety early warning system in the production process of Baijiu has become crucial. This not only influences the quality of Baijiu during production but also enhances the brand awareness of Baijiu enterprises while ensuring production safety.

Keywords: Liquor production; Safety early warning; Food safety

在白酒行业迅猛发展的今天,生产是否安全问题已然成为现阶段社会公众关注的焦点内容,所以白酒生产企业要充分重视这一现实问题,在生产过程中一定要确保白酒产品的卫生安全,在有效的安全预警系统构建中,及时对可能出现的安全危害因素进行控制,在最大程度降低安全风险中,严格按照食品安全管理体系的方式对整个白酒生产的流程进行预防,减少危害的源头也在此方式中保证白酒质量的稳定^[1]。基于此本文就如何构建安全预警系统展开如下探讨。

一、食品安全体系建立

食品安全管理体系,英文简称 FSMS,即 Food Safety Management System, GB/T 22000-2006/ISO 22000:2005 就是食品安全管理体系标准之一。随着经济全球化的发展、社会文明程度的提高,人们越来越关注食品的安全问题;要求生产、操作和供应食品的组织,证明自己有能力和那些影响食品安全的因素。顾客的期望、社会的责任,使食品生产、操作和供应的组织逐渐认识到,应当有标准来指导操作、保障、评价食品安全管理,这种对标准的呼唤,促使食品安全管理体系要求标准的产生。标准既是描述食品安全管理体系要求的使用指导标准,又是可供食品生产、操作和供应的组织认证和注册的依据。面对我国食品安全监督管理水平不完善以及现阶段食品安全问题发生的实际情

况进行综合性的分析可以得知,构建我国食品安全体系也成了不可或缺的管理内容,是需要结合我国实际情况中建立以政府监管为首要地位的管理部门之一^[2],在与各个行业和媒体进行辅助监督中,加强消费者的参与,有助于完善相关的监管体系建设,才可以全方位地为保障食品的安全发挥出自身的力量。除此之外在完善和遵守相关的食品安全法律法规中,就可以利用先进的安全管理技术来强化政府部门的监管力度,有助于促进相关企业在按照相应的法规中强化生产单位的食品经营模式,从而在强有力的法律法规执行和监管中创造出让社会所满意的食品市场,进而保障社会生活中需要的食品安全性得以有效提高。

二、安全预警系统概述

及时建立安全预警系统,首先要建立安全信息平台,这就需要白酒生产企业在实际的生产过程中,通过设置专门的人员对生产过程中存在的各种信息流程进行实时的监控管理,从而有助于及时地掌握相关的工作动态,同时对于权威机构所发布的相关动态可以实时进行关注,有助于在发现新的食品安全问题和新型的工作动态中进行预警通报后,得以进一步保证白酒生产过程中的标准符合相关的规范技术以及要求等,所以在进行安全预警系统建设时,相关企业也一定要利用相关的预防措施对信息进行合理的分析,需要在提

高信息反应灵敏度的过程中,掌握各个行业对白酒生产过程中的重点关注内容,从而对企业自身所涉及的内容进行整改,做到及时对出现的问题预警后进行预防处理。

2.1 预警分析及风险评估

预警分析和风险评估的步骤是整个预警系统建立的关键部分,主要是能够一直接影响食品安全预警的工作质量和效率^[3]。其中预警分析是指在输入端输入信息源,在输出端对这类信息进行分析得出存在的危险因素的结果后,对其危害程度进行分类才能够及时地利用针对性的措施进行解决。因为在食品链的各个生产环节,可能会存在化学、物理以及交叉作用的危害,其中对于物理危害是指在白酒生产的机械加工中就可以对此内容进行避免,所以在风险识别阶段,主要是以化学危害因素和生物危害因素为主要内容进行识别的;同样在风险评估的过程中,也是需要按照相关流程进行评估的,是要在遵循国家食品法规的要求下,对生产过程所需要的材料进行监控,以及对生产过程中出现的危害是否具有相应的处理方案等内容进行严格管控的,主要是因为近年来出现的相关食品安全事件,基本都是在源头上进行影响的,并不是在生产过程中,所以白酒生产企业要在源头对所采用的物品要进行严格管理,在入场前进行物料验收评估工作,才能在源头上对相应的风险问题进行有效的管理,进而减少食品生产过程中的安全隐患。

2.2 建立危害分析与关键控制点监控体系

危害分析和关键控制点计划在执行过程中一定要成立相关的管理小组,然后按照相关的卫生规范以及白酒厂卫生规范要求等一系列法规来制定自身的管理过程的,同时危害分析和关键控制点计划的建立和实施也需要相关的白酒企业在生产管理、质量控制和卫生控制等工作中选取具有较强责任感和业务技能较高的人员实施,才能够进一步对产品的特性和描述进行工艺流程的制定,这样在实际的流程中就可以对相应的关键控制内容进行商定,从而就可以对此内容与实际的管理工作进行结合来形成更加完善的食品生产质量监管体系,这就需要白酒生产企业在对原料的出厂、检验工作以及配比发酵、发酵、过滤、出厂等几个重要的组成部分进行管理,有助于能够确保白酒生产从原料进厂到出厂全过程都处于一个受到监控的状态,进而确保生产过程中的质量安全性^[4]。

2.3 企业食品安全事故处置预案

对食品安全预警系统的建立,也要对企业食品的安全事故进行预案处置,是按照事故的分级中对其进行有效的控制减少突发事件的概率,其中对于企业所存在的食品安全事故

的等级也可以分为以下几个方面,第一等级的事故是指食品在流入市场中,由于自身的添加剂和金属物超标导致可食用的价值消失;第二等级的事故则是指白酒在流入市场后,出现酒精容量不足和超标等问题;第三等级就是指白酒在流入市场中出现了以上标准之外的不达标的问题,造成了食品的食用价值消失的问题;第四等级就是指食品还未流入市场中,在化验检测过程中出现的问题,所以针对此四类事故的发生,一定要及时地将其内容进行上报,才能够有效地对事故发生的时间、地点以及产品的批次和危害程度进行初步的判定,才能够对事故发生后所采取的措施情况进行应对,有助于及时地对突发事件中出现的不合格的白酒产品进行召回和后期处理等措施,缩小事故发生范围,然后在事故发生后通过总结教训来树立严格控制白酒质量的意识,进而有效地加强白酒生产中的各种流程。

2.4 不安全食品召回制度

当安全预警系统发现存在不安全的食品时,就一定要从市场中进行不安全食品的返厂工作,减少给消费者造成不好的体验,是需要销售公司对相关的外部信息进行收集,然后对存在不安全食品的信息汇报给质检部门,这样可以对不安全食品的信息进行精准的测定,是可以根据食品的不安全程度对其原因进行后续的分析 and 纠正,也能够有效地针对不安全产品的召回工作进行有力的理论支撑;同时质检人员要对相关的销售记录和现存产品的数量进行明确,有助于后续对相关消费者的联系方式进行联系来对不安全的白酒产品进行召回;随后还是需要销售人员在相关的方案执行中做好相应的统计,对没有召回的白酒数量进行数据分析,来确定其产品的去向;以及在最后将所有的产品进行召回后对于不合格情况做出的处理和纠正措施,才能够通过相关的认证体系来对处理结果进行有效的归纳与总结。这样的严格流程能够在完善相关的白酒生产流程下对产品的质量进行了保障,也能对消费者产生良好的保障作用,除此之外对于企业自身的发展也提供了相关的条件,更有助于结合不安全食品的事故出现原因进行了解来加强白酒生产企业的质量意识。

三、安全预警技术分析

从建立白酒生产安全系统来看,是需要结合生产过程中的关键工艺点和影响因素来进行质量控制体系的建立的,有助于在源头进行控制,以及在过程和风险预警的有机结合中提高白酒企业的食品质量安全,进一步保证白酒行业的稳定以及持续发展。

3.1 安全验收系统技术利用

在白酒生产的过程中要建立白酒原料安全验收系统是可以真正在源头上对潜在的风险因子进行消除,也有助于农药残留的影响进行控制,主要是可以对白酒的质量起到一定的保证工作。因为白酒在生产的过程中需要一定的农作物,但是农药残留也是白酒在酿造过程中的重要风险因素,所以对于农药残留进行快速的检测也是保证白酒生产安全的主要内容之一,所以在安全验收系统时就可以通过相关的筛查方法来对农药残留所带来的潜在安全风险进行管控,所以要 对白酒中的各种原料以及霉菌的含量进行检验,这样在符合相关的白酒生产标准中才可以利用验收系统技术对白酒的质量安全进行保证。

3.2 白酒包装材料技术利用

在白酒生产后需要进行包装及包装的材料技术进行利用对于白酒的质量安全也有着一定的影响,因此开展白酒包装材料的安全风险分析工作,也是为了有效解决现阶段行业面临的塑化剂问题。是在改进国标中邻苯二甲酸酯类化合物的检测方法中建立了一套适用于白酒生产中的直接进样法,加速对有毒物质的检测准确性,而且也成了现在白酒生产中常见的技术手段之一。具体技术利用的方式是指首先对白酒中塑化剂的含量进行系统分析处理后,对于其塑化剂的来源进行明确,有助于后续对此塑化剂使用中可以减少由于自身因素的影响造成质量降低的状况,还可以有效地减少由于塑化剂含量过高造成白酒企业生产经济损失的情况出现,真正意义上利用更为严格的技术来对塑化剂进行控制,从而为白酒生产企业在实际包装材料的使用中起到了理论和数据支撑的辅助作用。

3.3 安全质量集成控制系统利用

在项目整合过程中可以建立白酒食品安全质量系统保

障和集成控制系统,是能够在原料控制、生产控制和风险预警的三个环节中保证白酒的生产质量,对于企业生产安全也发挥了保障的作用,减少了由于潜在食品安全问题的存在给企业造成难以预料的损失。其中从三个方面建立白酒安全质量集成控制体系,能够为企业后续形成行业的标准进行推广,主要是对于我国白酒产业的转型升级有着主要的作用,是可以 在提高白酒产值增长以及技术创新中,通过提高我国传统白酒食品的产业竞争力中来促进社会经济进一步发展。

四、结束语

总而言之,构建白酒生产企业食品安全预警系统是现阶段不可忽视的重要内容,因为白酒行业的特殊性,就势必要在生产过程中加强管理效果,通过构建预警系统对于生产过程中出现的安全问题进行预测中,可以及时地采用针对性的措施进行解决,这样才得以减少有序白酒在市场流通中出现的其他事故,不仅为白酒生产的质量进行了保障,对于企业自身的发展也起到了重要的支撑,真正意义上通过建立预警系统来发挥保障白酒行业安全性的意义。

参考文献:

- [1]陈友林.白酒生产企业生产安全事故应急预案体系分析[J].食品安全导刊,2022(17):32-34.
- [2]高婕.关于对白酒检验标准及方法的探讨[J].食品安全导刊,2023(3):55-57.
- [3]范文来.高质量发展阶段白酒技术创新的几点思考[J].酿酒,2021,48(5):3-7.
- [4]淦永鉴,王颖正,姜维海,等.浓香型白酒食品生产安全风险及控制措施分析[J].中外食品工业,2022(14):16-18.