
从过敏原，谈餐饮业非预期使用的食品安全危害

-----XXXX 酒店物业管理有限公司审核案例

- 一、 **认证机构：**兴原认证中心有限公司（薛婧）
- 二、 **审核时间：**2015 年 6 月 13 日— 6 月 15 日
- 三、 **受审核企业：****酒店物业管理有限公司
- 四、 **审核体系及类别：**食品安全管理体系初审
- 五、 **审核范围：**大型餐馆的餐饮制作活动（含凉菜、含熟食卤味、不含生食海产品、不含裱花蛋糕）
- 六、 **生产场所：**山东省**市**区**核电技术培训中心接待楼负一层（含烹调间、凉菜间、面点间）
- 七、 **审核依据：**FSMS: GB/T 22000-2006 和 GB/T 27306-2008
- 八、 **审核组：**吴健（组长）、薛婧（专业审核员）、李彩艳

企业概况：

酒店物业有限公司是山东知名的物业管理企业，主要经营酒店管理、物业管理、会议服务、保洁服务、园林绿化、酒店接待住宿等项目；此次审核的场所核电技术培训中心是其整体承包的大型封闭式培训基地。

审核发现：

经过现场审核和组内讨论，审核组共开具不符合项 5 个，书面观察项 11 个。考虑到篇幅有限，本文重点介绍涉及 GB/T22000 标准 7.3.4 条款的不符合项。

相关审核证据：

① 在对早餐送餐过程的审核中，审核员在接待中心大厅看到一块：“某美国专家核技术的培训安排”；之后在学员餐厅，发现多个欧美面孔的人士就餐。

于是审核员询问：来餐厅就餐的人员类型？

综合部部长解释：核电培训中心是封闭式的，专家和学员吃住都在这里。

询问：是否经常接待外籍人士？

回答：经常有外国专家到访。

再问：以哪里的专家为主？

回答：以欧美专家为主，也有日韩的。

审核员进一步询问：在外籍人士入住或者提供餐食前，是否就其食物过敏原进行沟通？

回答：没有过类似沟通。

审核员询问食品安全小组组长兼餐饮部长：是否了解过敏原？

回答：不消除过敏原，但了解团膳禁止使用的原料，比如扁豆、发芽土豆、野蘑菇等。

审核员现场察看当天供应的早餐餐食有：牛奶、豆浆、鸡蛋、包子、油条、花卷等。

② 在餐饮加工现场审核时，审核员发现企业有面点加工制作；贮存海鲜、腰果、巴达木、芝麻等原辅材料。

③ 审核员进一步查阅企业 HACCP 计划，其产品预期用途的识别为：一般公众。

审核发现的背景资料：

过敏即变态反应，又称超敏反应，是机体受同一抗原再次刺激后所发生的一种表现为组织损伤或生理功能紊乱的特异性、病理性免疫反应。

致敏原（俗称过敏原）指能够诱发机体发生过敏反应的抗原物质。常见的食物致敏原包括：含麸质的谷类、花生、鸡蛋、坚果、海鲜、牛乳、大豆，以及由上述原料加工的制品。目前研究发现约有 170 种食品可导致食物过敏反应，但对食物过敏的生物学及免疫学机制还不清晰，对食物过敏的诊断缺乏统一标准、治疗手段也很单一。

食物过敏可引起包括皮肤、消化道、粘膜、呼吸道及心血管系统等疾病，甚至死亡。根据流行病学调查，近年来食物过敏发病率上升趋势随着城市化发展、环境恶化等因素而增加。国内外研究表明，儿童时期的食物过敏、特应性皮炎，随着年龄的增长逐渐进展为成人期的过敏性鼻炎和哮喘。但据估计，全球范围仍约有 1~2% 的成人患有食物过敏症。

“致敏原”始终是我国出口食品企业危害识别和控制的重点之一；近年来针对内销食品，国家相关行政主管部门先后出台 GB/T 23779-2009 《预包装食品中的致敏原成分》和 GB 7718-2011 《预包装食品标签通则》明确致敏原的类别，规范标识等。可以说有意识地考虑“食物过敏症”的小众群体需求也是社会文明进步的标志。

审核发现与不符合项沟通：

考虑到企业接待服务群体的特殊性，基于上述审核证据，审核员开具了不符合项：“对产品预期用途的识别不充分，没有考虑特定人群的要求，也未实施相关控制”。

审核员与企业就不符合项进行沟通：从国家法律法规要求、可能的风险和后果的角度，对不符合项开具的原因进行解释，得到了企业管理团队的一致认可；企业总经理当即表示对致敏原信息进行公示，并着

手要求采购部加强相关原料的识别和控制；但是对公示的有效性产生一定的疑虑，并寻求审核老师的帮助。于是审核员建议：企业是否可以参考某星级酒店的管理方法：“在向孕妇、产妇、老人、儿童提供食用生食海产品前，告知其食用的风险，并要求上述人群签署确认函”。另外审核员注意到并提示：由企业负责管理的培训中心酒店房间内提供休闲食品、方便面等，但食品标签和物品清单只有中文，也存在一定的风险。

企业不符合项纠正措施：

审核结束后，企业如期就不符合项进行了纠正，实施纠正措施，并提交如下纠正措施证据：

- ① 供餐区张贴《过敏原清单》，公示餐食制作原料中涉及的致敏原
- ② 制定顾客《过敏原调查表》

在审核的后续跟进中，审核员了解到：企业拟进一步完善顾客《过敏原调查表》，即在初次来培训中心的顾客办理入住登记时，填写《顾客餐食口味调查表》：将顾客餐食口味调查与致敏原调查相结合；将原来仅针对餐饮部致敏原的识别和控制扩大到客房部；与此同时，采取中英文双语形式，图文并茂，便于被调查者理解并体现最真实的意愿。

审核体会：

1. 餐饮业危害的识别和控制：

根据 ISO22000 标准关于食品安全危害的定义：食品中所含有的对健康有潜在不良影响的生物、化学或物理的因素或食物存在状态。

较传统的食品生产企业，餐饮行业加工使用的原料更复杂，产品类型更灵活，服务对象更广泛，特别是随着网络订餐等消费模式的兴起，预期消费人群更具有不确定性；而产品的交付方式较工业化产品，更多样；这些因素都增加了餐饮企业实施危害分析并予以控制的难度。

因此，笔者建议在审核此类企业的过程中，除了常规从原辅材料描述、工艺角度考虑危害外，还需要从终产品预期用途的角度，考虑食物存在状态可能带来的风险：如本文中提到的特殊人群的致敏原控制；再比如学生营养餐企业，给小学生供应商鱼、肉类是否考虑了去刺、去骨？提供加热食物，如奶茶、咖啡等，是否在供餐时提示顾客“小心烫口”？同时，是否识别和控制了可能由食物盛装方式引起的危害，如提供铁板、酒精炉盛装食品是否有防止食物飞溅伤人的措施，或者在交付时对顾客进行安全等。

对于应用越来越广泛的“外卖”服务：除了考虑配送距离、配送条件等因素外，是否还应在外卖菜品的选择上考虑原料组成？针对不同特性的菜品，加强送餐人员在配送交付时向顾客说明必要的安全食用事项等信息？

2. 食品安全管理体系实施的法律意义

在餐饮企业的审核过程中，我们经常发现：当审核员询问受审核方管理者，实施食品安全管理体系的初衷时，往往得到的答案是：“为了招投标”、“为了市场竞争”等商业意图。欧美发达国家早在 20 多年前，

就已将企业食品安全管理体系运行的相关文件记录作为司法证据并予以采信；企业也通过实施管理体系在法律诉讼中受益。这里我们尚不讨论不同法系对于证据采信的原则，仅从 2015 年《中华人民共和国食品安全法》修订案，首次将企业“尽职尽责”写入法律就可见一斑；可以说，这是中国食品安全管理法制化的一大进步。当然，“尽职尽责”是建立在“依法履职”的前提下，对于实施食品安全管理体系的企业而言，充分地识别需求、规避法律风险、完整地策划和实施食品安全管理体系、持续改进体系有效性，就是依法履职的体现。相信如果审核员在与受审核方的沟通中传递这一思想，从预防和控制风险、保护企业利益的角度，与企业沟通和分析不符合项；必将提高其对审核结果的认可程度，增加其管理体系的实施力度，不断减少“两层皮”的现象，真正助力受审核方食品安全管理水平的提高。