

郑州市市场监督管理局通告

2020 年 52 期

郑州市市场监督管理局 关于对河南道源食品有限公司等 24 家 企业食品安全生产规范体系检查情况的通告

近期，郑州市市场监督管理局组织食品安全生产规范体系检查工作组，依据《中华人民共和国食品安全法》《食品安全法实施条例》《食品生产许可管理办法》《食品生产经营日常监督检查管理办法》等法律法规，以及《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》（GB/T 22000-2006）等国家标准的規定，对河南道源食品有限公司等 24 家企业食品生产许可条件保持情况、食品安全管理制度落实情况等进行了食品安全生产规范体系检查。现将检查情况予以通告（详见附件）。

- 附件：1. 河南道源食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况
2. 河南省福邦食品加工有限公司食品安全生产规范体系检查情况
3. 登封市刘氏豆制品厂食品安全生产规范体系检查情况
4. 登封天友食品厂食品安全生产规范体系检查情况
5. 巩义市白园食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况
6. 河南汉方药业有限责任公司食品安全生产规范体系检查情况
7. 河南珊珊食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况
8. 河南双象粮油食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况
9. 河南益新实业有限公司食品安全生产规范体系检查情况
10. 郑州昆仑生物科技有限公司食品安全生产规范体系检查情况
11. 郑州市美迪斯食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况
12. 郑州美涛食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况
13. 郑州市旺芝利食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况
14. 河南心思源优佳实业有限公司食品安全生产规范体系检查情况

15. 新郑市冰爽饮品有限公司食品安全生产规范体系检查情况
16. 郑州鑫然食品生物科技有限公司食品安全生产规范体系检查情况
17. 英格（郑州）医疗生态科技有限公司食品分公司食品安全生产规范体系检查情况
18. 郑州嘉倍佳实业有限公司食品安全生产规范体系检查情况
19. 郑州今贝食品生物工程有限公司食品安全生产规范体系检查情况
20. 郑州菊凤粮油实业有限公司食品安全生产规范体系检查情况
21. 郑州凯帝生物科技有限公司食品安全生产规范体系检查情况
22. 郑州麦谷香食品科技有限公司食品安全生产规范体系检查情况
23. 郑州晟通生物科技有限公司食品安全生产规范体系检查情况
24. 郑州正九酒业有限公司食品安全生产规范体系检查情况



附件 1

河南道源食品有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求；设备设施齐全，设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配；管理文件及操作手册齐全，生产过程控制中关键控制参数设定基本合理，并制定了食品安全培训考核计划，对从业人员进行食品安全知识培训。但在生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验结果、贮存及交付控制、从业人员管理及 6S 现场管理情况等方面不同程度存在一些问题。检查结论为不符合。

二、存在问题

(一) 生产环境条件方面：无洗涤剂食用碱的使用记录。

(二) 进货查验结果方面：无原辅料进货查验记录、检验报告和领用出库记录。

(三) 生产过程控制方面：投料记录信息不完整；无生产过程关键控制点的控制记录及设备维修保养记录。

(四) 产品检验控制方面：无水分和蛋白质检测仪器及其检测记录。

(五) 贮存及交付控制方面：原辅料存放无标识，库房内放置闲置设备及其他物品，未划定不合格品区域，无产品运输及交付控制记录。

(六) 从业人员管理方面：从业人员健康证过期。

(七) 食品安全事故处置方面：无定期排查食品安全风险隐患的记录。

(八) 其他方面：

1. 物料平衡情况：现场抽查了一批产品进行追溯，可以根据企业提供的生产记录的信息进行产品物料追溯，基本满足核算物料平衡。

2. 6S 管理情况：6S 现场管理看板上静态信息，无动态管理信息；车间有积水，设备设施清洁不到位，部分设施未设置定置线，部分功能间物品混放未及时清理。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈中牟县市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

附件 2

河南省福邦食品加工有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求；管理文件及操作手册齐全，生产过程控制中关键控制参数设定基本合理；车间布局合理，设备设施齐全，设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配。但在生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验结果物料平衡及 6S 现场管理情况等方面不同程度存在一些问题。检查结论为不符合。

二、存在问题

(一) 生产环境条件方面：车间排水槽油污未及时清理，有虫害滋生现象。清洁实操与清洁记录不一致。

(二) 进货查验结果方面：无原料的进货查验记录。

(三) 生产过程控制方面：车间现场设备布局与许可设备布局图不一致；无油炸使用油的更换检验控制情况记录；无设备、设施的维修保养记录；车间部分设备设施清洁不彻底。

(四) 贮存及交付控制方面：无产品销售台账记录。

(五) 从业人员管理方面：无 2020 年度从业人员食品安全知识的培训及考核记录。

(六)食品安全事故处置方面:无 2020 年食品安全应急演练记录。

(七) 其他方面:

1. 物料平衡情况:现场抽查了一批产品进行追溯,可以根据企业提供的生产记录的信息进行产品物料追溯,基本满足核算物料平衡。

2. 6S 管理情况:6S 现场管理看板上静态信息,无动态管理信息。内外包材贮存缺少标识并与其他物品混放;部分设施卫生清洁不彻底;成品未划定区域离地放置,且放置有其他物料;化验室仪器缺少定置线,车间有个人物品存放。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈中牟县市场监督管理局。根据检查中发现的问题,检查组要求属地监管部门依法依规进行处理,处理情况应及时上报市局。

登封市刘氏豆制品厂 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求；管理制度文件完整，设备设施性能与生产能力相适应；生产过程控制中关键控制参数设定合理，记录基本完整。但在生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验结果、贮存及交付控制、从业人员管理、物料平衡及 6S 现场管理情况等方面不同程度存在一些问题。检查结论为不符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：厂区内有废弃物未清理，物品未划区域存放，墙面及天花板卫生不整洁；干手器不能正常工作，消毒处未配制消毒液。

（二）进货查验结果方面：无原辅料进货验收记录及出入库记录，无大豆的合格证明材料。

（三）生产过程控制方面：车间有木制工具，产品及半成品未离地存放，内外包装及油炸工序均在油炸间进行；包装车间存放有个人物品。

（四）产品检验结果方面：化验室配制的硫酸标准溶液过

期，标签信息不完整。化验室鼓风干燥箱、量筒、分度吸管滴定管等仪器的检定或校准证书过期；产品外检报告，检测项目不齐全；产品未进行留样并保存相应记录。

（五）贮存及交付控制方面：原料未按要求存放且无物料标识卡，原料库中堆放其他杂物；成品库中产品落地存放，无标识卡；无产品运输及交付控制的记录；销售台账信息填写不完整。

（六）从业人员管理方面：无食品安全管理人员及负责人的培训和考核记录；无从业人员食品安全知识培训记录。

（七）其他方面：

物料平衡情况：现场抽查了一批次产品进行追溯，依据企业提供的记录不能够对产品进行追溯，核算物料平衡。

6S管理情况：无6S静态看板及动态管理看板；车间部分设备设施及墙面卫生较差，车间设备设施均未设置定置线，内、外包装间均堆放废旧设备及其他杂物，包材库中物品堆放较乱。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈登封市市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

登封市天友食品厂 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求；设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配；生产过程控制中关键控制参数设定合理，记录基本完整，制订了食品安全培训考核计划，管理人员质量意识和能力基本满足管理要求。但在生产环境条件、生产过程控制、产品检验结果、贮存及交付控制、从业人员管理、食品安全应急处置、布局及 6S 现场管理情况等 方面不同程度存在一些问题。检查结论为基本符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：车间卫生不整洁，原料未离墙存放，原料库地板有破损，排风扇无防蝇网，留样间有杂物存放。

（二）生产过程控制方面：设备清理不彻底。

（三）车间布局方面：内包装与外包装在一个区间，无隔离。

（四）产品检验管理方面：检验设备的校准或检定过期；无原辅料的检验记录，缺少留样批次。

（五）贮存及交付控制方面：添加剂与包材混放，未上锁。

（六）从业人员管理方面：无企业负责人履行岗位职责记录，员工的健康证明已过期，无从业人员食品安全知识培训记录。

(七) 食品安全应急处置方面：无食品安全应急预案定期演练记录，无不合格品的处置记录。

(八) 其他方面：

6S 管理情况：6S 管理与执行不到位，和面车间和配料车间物品摆放不整洁。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈登封市市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

巩义市白园食品有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求；按照 ISO22000 食品安全管理体系的要求，制定了完整的管理体系文件，并获得 ISO22000 体系认证证书。生产车间布局合理，设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配；制定完善的年度培训计划，强化从业人员的产品质量安全意识，保证产品质量在各个环节上的稳定性和可靠性。但在生产环境条件、进货查验、生产过程控制、食品安全管理体系运行情况及 6S 现场管理情况等方面不同程度存在一些问题。检查结论为基本符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：车间紫外灯不能正常开启；包材防护不当，与喷码溶剂混放；车间入口未安装防蝇设施。

（二）进货查验方面：投料记录中物料信息记录不完整，原料库中物料卡信息不全，不同物料未分开存放。

（三）生产过程控制方面：存放半成品的包装材料非食品级包装材料。

（四）其他方面：

食品安全管理体系运行情况：获得了 ISO22000 体系认证证书，未完全按照 HACCP 计划要求对 CCP 点实施监控，且生产过程记录中原料及半成品均未记录相应的批号，物料的追溯信息不完整。

物料平衡情况：现场抽查了两批次产品进行追溯，能够根据提供的生产记录进行物料衡算，出成率均为 100%，满足物料平衡。

6S 管理情况：6S 现场管理有静态看板，无动态管理看板；原料库储物台上方存放空纸箱未清理；称量设备未定位存放，粉碎间设备未设置定位线且清洁不到位。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中检查情况反馈巩义市市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

附件 6

河南汉方药业有限责任公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

该公司治理机构设置基本合理，按照 HACCP 管理体系的要求，制定了完整的管理体系文件，并获得 HACCP 体系认证证书。生产过程控制中关键控制点设置基本合理，控制参数设定水平基本合适。但在进货查验情况、生产过程控制情况及产品检验情况方面需要进一步加强。检查结论为基本符合。

二、存在问题

(一) 产品检验情况方面：胶囊储存库温湿度监控记录不全。

(二) 产品检验方面：2020 年 5 月 22 日生产的产品无留样记录；

(三) 其他方面：

食品安全管理体系运行情况：获得了 HACCP 体系认证证书。

物料平衡情况：现场抽查了一批次产品进行追溯，能够根据提供的生产记录进行物料衡算，满足物料平衡。

6S 管理情况：现场 6s 看板管理有静态和动态看板，定期做 6s 考核检查。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈郑东新区市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

河南珊珊食品有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求；按照 HACCP 和 ISO22000 食品安全管理体系的要求，制定了完整的管理体系文件，并获得 HACCP 和 ISO22000 体系认证证书。车间分布合理，设备设施齐全，设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配；生产过程控制中关键控制参数设定合理，记录基本完整。但在生产环境条件、进货查验结果、产品检验结果及 6S 现场管理情况等方面不同程度存在一些问题。检查结论为基本符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：原料库库门及挡鼠板封闭不严。

（二）进货查验结果方面：进货查验记录信息不完整。

（三）产品检验结果方面：化验室电子天平、电子秤检定证书过期，生产用水检验报告过期，产品的型式检验报告检测项目不齐全。

（四）其他方面：

物料平衡情况：现场抽查了一批次产品进行追溯，能够根据提供的生产记录进行产品物料平衡核算，满足物料平衡。

6S 管理情况：6S 现场管理看板上静态信息及动态管理信息；车间设备定置线破损脱落；半自动搅拌机清洁不到位；原料暂存间物料未按照 6S 管理存放；包装机平台部分区域缺少防护栏，有安全隐患；成品库顶棚卫生不整洁，墙面有破损。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈新密市市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

河南双象粮油食品有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求；管理制度文件完整，设备设施齐全，设备设施性能与生产能力相适应。但在生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验结果、不合格管理和食品召回、从业人员管理、物料平衡及6S 现场管理情况等方面不同程度存在一些问题。检查结论为不符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：车间内及厂区环境卫生较差；洗手消毒间洗手设施及紫外线灯不能正常使用。

（二）进货查验结果方面：无进货查验记录及原辅料领用出库记录。

（五）生产过程控制方面：无生产投料记录、生产过程关键控制点控制情况的记录及设备维护保养记录；包装间和生产车间未有效隔断。

（六）产品检验结果方面：化验室仪器未定期检定或校准，提供的产品型式检验报告检测项目不完整，无产品出厂检验报告

及检验原始数据记录；未按照要求进行留样。

（七）不合格品管理及食品召回方面：无不合格品处置记录，无食品召回记录及召回食品处置记录。

（八）从业人员管理方面：未定期对从业人员进行食品安全知识培训，无有效期内的员工健康证。

（九）食品安全事故处置方面：无定期排查食品安全风险隐患的记录和食品安全应急预案演练的记录。

（十）其他方面：

6S管理情况：6S现场管理无静态看板及动态管理看板；6S现场管理也需加强，原料库中不合格区域存放不合格成品且无相应标识；原料库地板纸及定置线磨损；车间及设备设施上放置杂物未清理。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈经开区市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

河南益新实业有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

该公司治理机构设置基本合理，食品安全管理人员能力有待提高。公司生产车间布局基本合理，车间入口设有食品安全防护设施；原料库、辅料库、成品库能够进行有效区分；车间入口设置有更衣、洗手、消毒设施；设备设施性能及维护保养与企业生产能力基本相匹配。生产过程控制中关键控制点设置基本合理，控制参数设定水平基本合适。但在生产环境条件、生产过程控制情况、产品检验结果、贮存及交付控制、食品安全事故处置、6S现场情况方面需要进一步加强。检查结论为不符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：生产车间有积尘；上料车间进料斗上方的输料管道有锈蚀；车间墙壁上孔洞封闭不严；生产车间内有虫害活动迹象。

（二）生产过程控制情况方面：内包间出料通道无有效隔离设施。

（三）产品检验结果方面：未按 GB5009.227-2016 和 GB5009.229-2016 “仪器和设备”要求配置旋转蒸发仪；大肠菌

群项目使用的培养基过期。

（四）贮存及交付控制方面：内包材和成品存放无标识。

（五）食品安全事故处置方面：无定期排查食品安全风险隐患的记录。

（六）其他方面：

物料平衡情况：现场抽查了两批次产品进行追溯，能够根据提供的生产记录进行物料衡算，满足物料平衡。

6S 现场情况：现场 6s 看板管理仅有静态看板，无 6s 定期考核检查记录；车间南侧、西侧机修工具和杂物未及时清理；厂区闲置设备未归位存放；淘洗、甩干、烘炒设备上有积尘，设备标线不明确。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈中牟县市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

郑州昆仑生物科技有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司车间布局合理，根据洁净区的不同设置有更衣间，人流和物流无交叉；原料库、辅料库、包材库、成品库进行有效区分；设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配；人员配备基本符合，能够满足食品添加剂生产的要求；生产过程控制中关键控制点设置合理，控制参数设定水平合适，控制记录较完整；管理人员稳定，质量意识和能力基本满足管理要求，并完成了办公区和生产区 6S 标识管理。但在生产环境、生产过程控制、产品检验、从业人员管理等方面仍存在一定的的问题。检查结论为基本符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件控制方面：更衣柜中存在工装和便装混放现象。

（二）生产过程控制方面：《配料记录表》记录与实际投料不符。

（三）产品检验结果方面：抽查 2020-3-26、2020-5-26、2020-9-15 三批次的检验报告，检验报告记录不完善。

（四）从业人员管理方面：2020 年食品安全培训计划不完

善，部分培训记录不全。

（五）食品安全事故处置方面：未按照食品安全应急预案定期演练。

（六）其他方面：

抽查 2 个批次产品进行物料平衡核算，物料平衡关系合理，基本满足物料平衡。

6S 管理情况：6S 现场管理看板上静态信息无动态管理信息，无 6s 实施效果评价；车间二楼投料处地面有破损现象、中间横梁上积有粉尘；原辅料库及包装材库无不合格品区域。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈新密市市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

郑州市美迪斯食品有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司组织架构设置合理，人员配备基本满足生产要求；生产车间布局基本合理，根据洁净区的不同设置有更衣间；原料库、辅料库、包材库、成品库进行有效区分；设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配；生产过程控制中关键控制点设置合理，控制参数设定水平合适，控制记录较完整；管理人员稳定，质量意识和能力基本满足管理要求，并完成了办公区和生产区 6S 标识管理。但在生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验、从业人员管理及 6S 管理情况等方面仍存在的问题。检查结论为不符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件控制方面：洗手设施缺少浸泡消毒设施；洗涤剂、消毒液存放在洗手消毒间，未单独存放，无使用记录。

（二）进货查验结果方面：无仓库卫生及质量方面的检查记录；无原辅料出库及成品入库记录。

（三）生产过程控制方面：投料记录不全，无生产加工过程关键控制点的控制情况记录。车间内存在人流物流交叉现象。

（三）产品检验结果方面：抽查 2020-3-23、2020-3-29、

2020-8-1 三批次的检验报告，各单项缺少检验结果值；菌落总数、大肠菌群、干燥失重指标值未按标准规定的指标值进行标注；也未提供上述三批次检验报告的检验原始记录。

（四）从业人员管理方面：2020 年只提供三份培训记录，培训内容与培训计划不相符，无考核记录。

（五）其他方面：

在物料平衡方面：因抽查批次产品无投料记录，无法在追溯过程中核算物料平衡关系。

6S 管理情况：现场 6S 仅有静态管理，无动态管理内容，无 6s 实施效果评价；车间现场未生产，设备中物料未清理；内包装材料库、输送带上方的窗口、洗蛋间及工器具清洗间现场卫生较差；油炸间墙壁及地面有瓷片脱落现象。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈新密市市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

郑州美涛食品有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司组织架构设置合理，人员配备基本符合，能够满足油炸型膨化食品生产的要求。公司车间布局合理，根据洁净区的不同设置有更衣间，人流和物流无交叉；原料库、辅料库、包材库、成品库进行有效区分；设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配；生产过程控制中关键控制点设置合理，控制参数设定水平合适，控制记录较完整；管理人员稳定，质量意识和能力基本满足管理要求，并完成了办公区和生产区 6S 标识管理。但在生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验结果、贮存及交付控制、不合格品管理和食品召回、从业人员管理及 6S 管理情况等方面仍存在一定的问題。检查结论为不符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件控制方面：女更衣间设置不合理；洗手消毒处流程与现场设施不符；配料间的灭蝇灯设置不合理；内包装间废弃物未及时清理。

（二）进货查验结果方面：添加剂存放柜未上锁，处于敞开状态。

（三）生产过程控制方面：无定期对食品安全状况进行自查

记录；膨化车间半成品存放无标识；面粉及玉米糝等原料未按要求存放。

（四）贮存及交付控制方面：车间内包材库的内包装材料裸露存放，物料未加防护；成品、内包装材料和外包装材料混放；部分物料靠墙存放。

（六）不合格品管理和食品召回方面：无不合格品处置记录；无模拟召回计划、召回公告及召回产品处置记录。

（七）从业人员管理方面：无负责人制度制定、过程控制、安全培训、安全检查以及食品安全事故调查等环节履行岗位职责记录。企业未按照年度培训计划开展培训。

（八）其他方面：

物料平衡方面：查 2020.7.6 生产的海螺酥、2020.6.18 生产的虾条豆果、2020.8.6 生产的山药卷因投料、油炸油耗及拌料数据不全无法进行物料核算。

6S 管理情况：现场 6S 仅有静态管理，未提供有动态管理内容，无 6s 实施效果评价；物料存放区卫生不整洁；车间物料传递口（门）均处于敞开状态；车间部分设备清洁不干净、配料间物料桶无供方及批次信息标识；工器具未按标识卡存放；内包装间包装桶混放；原料库门口灭火器指针指向红区。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈新密市市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

郑州市旺芝利食品有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司组织架构设置合理，人员配备基本符合，能够满足热加工糕点生产的要求。目前公司车间布局合理，根据洁净区的不同设置有更衣间，人流和物流无交叉；原料库、辅料库、包材库、成品库进行有效区分；设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配；生产过程控制中关键控制点设置合理，控制参数设定水平合适，控制记录较完整；管理人员稳定，质量意识和能力基本满足管理要求，并完成了办公区和生产区 6S 标识管理。但在生产环境条件、生产过程控制、产品检验、从业人员管理等方面仍存在一定的问題。检查结论为基本符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：更衣柜中工装和便装混放；成品库、油炸车间入口的挡鼠板未正常设置。

（二）生产过程控制方面：油炸内包装车间与外包装间的门相通，存在交叉污染风险；冷却间、煮豆间墙面破损；配料间有未脱外包装原料。

（三）产品检验结果方面：无电子分析天平等检验仪器设备的检定证书或校准证书。

(四) 从业人员管理方面：无食品安全管理人员、检验人员、负责人培训考核记录。

(五) 食品安全处置方面：未按照食品安全应急预案定期演练。

(六) 其他方面：

6S 管理情况：现场 6S 仅有静态管理，无动态管理内容，无 6s 实施效果评价；车间有使用壁纸刀、钢丝球现象；熬煮电机有锈蚀；个别工器具端口未封闭；固态车间内包装间地面有破损现象；成品仓库墙裙上卫生不彻底；

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈新郑市市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

河南心思源优佳实业有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司生产车间布局基本合理，人员配备基本满足生产要求；车间分布合理，设备设施齐全，设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配；按照 ISO22000 食品安全管理体系的要求，制定了完整的管理体系文件，并获得 ISO22000 体系认证证书。但在生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制方面、产品检验结果方面、不合格品控制方面及 6S 现场管理情况等方面不同程度存在一些问题。检查结论为不符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：厂区内有积水；留样间及桶盖存放区有漏水现象；制水间东墙有墙面脱落；化学品未上锁管理；消毒液配制未记录配制使用数量；成品库未放置挡鼠板；工器具清洗间地漏未防护。

（二）进货查验结果方面：库存的桶装水塑料瓶盖，无供方该批次产品检验报告及产品入库记录。

（三）生产过程控制方面：抽查《原材料出库记录表》，桶盖的供方及批次信息不全；无文件规定的关键控制点控制情况的记录；内包装间设备设施有锈蚀。

（四）产品检验结果方面：化验室仪器设备检验合格标识日

期与抽查的检定或校准日期不一致；抽查的物料验收报告信息不全。

（五）不合格品管理控制方面：不合格品的处理措施未明确记录。

（六）其他方面：

食品安全管理体系运行情况：获得了 ISO22000 体系认证证书，未能提供关键控制点的控制记录。

物料平衡情况：因为企业未记录原水使用数量，无法获取投入原水信息，无法进行实际产出的物料平衡核算。

6S 管理情况：6S 现场管理有静态看板及动态管理看板；化学品未按标识存放；更衣室个人物品与工装混放；工器具清洗间清洁工具混放；辅料间未按标识存放，灭蝇灯未开启且有明显积尘；水处理间个别管道无用途及流向；成品库、洗衣间存放杂物未清理；换鞋间、收桶及上桶间卫生不整洁。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈郑东新区市场监督管理局。根据检查中发现问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

新郑市冰爽饮品有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求；生产车间布局合理，设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配；管理制度及操作文件完整。但在生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验结果、从业人员管理、物料平衡及 6S 现场管理情况等方面不同程度存在一些问题。检查结论为不符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：包装间无排风设施，车间入口无挡鼠板。

（二）进货查验结果方面：一批次包装桶无当批次的检测报告，无原辅材料领用出库记录。

（三）生产过程控制方面：无生产过程关键控制点的控制记录。未按照作业文件进行拔盖作业；未脱包的包材进入罐装间，在灌装间清洗桶盖；个别车间设施设置不适宜；车间有个人物品。

（四）产品检验结果方面：化验室部分试剂过期，仪器设备检定或校准证书及洁净厂房报告过期；化验室卫生不整洁，设备设施不完善；缺少部分批次产品的出厂检验报告，提供的产品型式检验报告项目不齐全。

（五）从业人员管理方面：个别员工无健康证，无从业人员食品安全知识培训记录。

（六）食品安全事故处置方面：无 2020 年度定期排查食品安全风险隐患的记录及食品安全应急预案演练的记录。

（七）其他方面：

物料平衡情况：现场抽查了两批次产品进行追溯，未能提供产品生产过程记录，无法进行产品物料衡算及产品追溯。

6S 管理情况：6S 现场管理看板上静态信息无动态管理信息；6S 现场管理还需加强，车间部分物料桶及成品库成品缺少标识；化学品间对方较多杂物，辅料及包材未按要求存放，洗手消毒间卫生不整洁。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈新郑市市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

郑州鑫然食品生物科技有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司组织架构设置合理，人员配备基本符合，能够满足调味料生产的要求。公司车间布局合理，根据洁净区的不同设置有更衣间，人流和物流无交叉；原料库、辅料库、包材库、成品库进行有效区分；设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配；生产过程控制中关键控制点设置合理，控制参数设定水平合适，控制记录较完整；管理人员稳定，质量意识和能力基本满足管理要求，并完成了办公区和生产区 6S 标识管理。但在生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验结果、从业人员管理等方面仍存在一定的的问题。检查结论为不符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：更衣室顶部未封闭，与过道相通。

（二）进货查验结果方面：无玉米淀粉 2020.10.24 批次检验报告。

（三）生产过程控制方面：抽查《调味料（半固态）作业指导书》中“食品添加剂使用量”依据标准为过期标准；半固态车间投料区物料部分落地存放，配置好的物料放在周转桶中无标识存放。

(四) 产品检验结果方面：0.1%NaOH 及硫代硫酸钠标准溶液已过期。

(五) 从业人员管理方面：无食品安全管理从业人员的培训考核记录。

(六) 其他方面：

物料平衡：抽查 2 批次产品进行物料核算平衡关系，物料平衡关系基本合理。

6S 管理情况：现场 6S 仅有静态管理，无动态管理内容，无 6s 实施效果评价；车间有使用壁纸刀、钢丝球现象；个别工器具端口未封闭；固态车间内包装间地面有破损现象；成品仓库墙裙上卫生不整洁。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈上街区市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

英格（郑州）医疗生态科技有限公司食品 分公司食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求。车间布局合理，设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配；管理制度文件完整，生产过程关键控制点设置合理，记录完整，并制定有完善的年度培训计划，对从业人员进行食品安全相关知识的培训，强化从业人员的产品质量安全意识，保证产品质量在各个环节上的稳定性和可靠性。但在生产环境条件、产品检验结果、贮存及交付控制、从业人员管理及食品安全事故处置等方面不同程度存在一些问题。检查结论为基本符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：厂区局部区域地面有积水；工作服清洗间存放杂物；车间区域的顶棚有破损；生产车间的灭蝇灯未及时清理；车间入口防鼠板不符合要求。

（二）产品检验结果方面：化验室电子天平、分析天平无检定证书。

（三）贮存及交付控制方面：外包材的存放标识卡信息填写不完整。

（四）从业人员管理方面：食品安全培训记录不完整。

(五) 食品安全事故处置方面：无食品安全风险隐患排查记录；食品安全事故应急预案演练记录信息不完整。

(六) 其他方面：

物料平衡情况：现场抽查了一批产品进行追溯，可以根据企业提供的生产记录的信息进行产品物料追溯，基本满足核算物料平衡。

6S 管理情况：6S 现场管理看板上静态信息及动态管理信息；6S 现场管理基本符合要求。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈金水区市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

郑州嘉倍佳实业有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司组织架构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求。按照 ISO22000 食品安全管理体系的要求，制定了完整的管理体系文件，并获得 ISO22000 体系认证证书；设备设施齐全，设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配；生产过程控制中关键控制参数设定合理，记录基本完整。但在生产环境条件、产品检验结果、贮存及交付控制及食品添加剂生产者管理等方面不同程度存在一些问题。检查结论为基本符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：内包装间无通风和除湿设施；内包装间部分紫外线消毒灯损坏。

（二）产品检验结果方面：无电子台秤、电子天平检定证书；在精密仪器室存放无防护的气瓶。

（三）贮存及交付控制方面：原辅料标识卡信息记录不全，且不同批次混放；无酶制剂贮存的温度控制记录；销售台账信息记录不全。

（四）食品添加剂生产者管理方面：

抽查生产日期为 2020.06.04 和 2020.06.05 复配小麦粉面粉处理剂生产操作记录，其配方比例与生产许可申报的《复配食品添加剂产品配方明细表》中“在复配产品中所占比例% (a)”不一致。

(五) 其他方面：

物料平衡情况：现场抽查了一批产品进行追溯，能够根据提供的生产记录进行物料衡算，满足物料平衡。

6S 管理情况：现场 6s 看板管理有静态和动态看板。设备能够按照定置线摆放。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈高新区环保安监局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

郑州今贝食品生物工程有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求；生产车间布局合理，设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配；按照 ISO22000 食品安全管理体系的要求，制定了完整的管理体系文件，并获得 ISO22000 体系认证证书。但在产品检验结果、贮存及交付控制及 6S 现场管理情况等方面不同程度存在一些问题。检查结论为基本符合。

二、存在问题

(一) 产品检验结果方面：无电子计重秤的检定证书。

(二) 贮存及交付控制方面：内、外包材存放无标识卡。

(三) 其他方面：

食品安全管理体系运行情况：获得了 ISO22000 体系认证证书，企业食品安全管理体系运行基本有效。

物料平衡情况：现场抽查了两批次产品进行追溯，能够根据提供的生产记录进行物料衡算，满足物料平衡。

6S 管理情况：6S 现场管理有静态看板及动态管理看板；原料库中部分原料未按照 6S 管理划区域分开存放；设备清洁不彻

底；车间存放杂物。更衣室柜中工装、口罩和个人物品混放。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈高新区环保安监局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

郑州菊凤粮油实业有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求；设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配；生产过程控制中关键控制参数设定合理，记录基本完整，制订了食品安全培训考核计划，管理人员质量意识和能力基本满足管理要求。但在生产环境条件、进货查验方面、生产过程控制、产品检验结果及6S现场管理情况等方面不同程度存在一些问题。检查结论为不符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：生产车间的废弃物未封闭存放；芝麻油生产车间的顶棚局部有渗水、破损和锈蚀，墙壁涂料脱落；车间内使用的洗涤剂、消毒剂、喷墨溶剂等化学品未分隔存放；厂区和生产车间的防鼠和防虫害装置未定期检查。

（二）进货查验结果方面：无芝麻原料的合格证明和自检记录。

（三）生产过程控制情况方面：在内包装间违规进行喷码操作；内包材进入芝麻油灌装间的布局不合理；炒制和扬烟车间与

磨酱车间之间缺少隔离门；石磨内余料未清理；输油塑料软管缺少食品级卫生证明。

（四）产品检验情况方面：温度计精度为 2℃，不能满足检验标准要求；罗维比色计无视镜；化验室无通风设施；仪器设备检定或校准证书过期；溶剂残留量项目未进行检验；出厂检验报告不全；留品和留样记录不全。

（五）贮存及交付控制方面：原料库棚顶局部有破损；原料和内包材存放未做标识。

（六）从业人员管理方面：2020 年从业管理人员培训无培训、考核记录。

（七）其他方面：

物料平衡情况：抽查 2020 年 01 月 07 日分装花生油原辅料出库记录及成品入库记录，其中追溯信息不全，无法核算物料平衡。

6S 管理情况：有静态看板管理，无动态看板；无 6S 考核检查记录。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈惠济区市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

郑州凯帝生物科技有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求；按照 ISO22000 食品安全管理体系的要求，制定了完整的管理体系文件，并获得 ISO22000 体系认证证书。设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配；生产过程控制中关键控制参数设定合理，记录基本完整，制订了食品安全培训考核计划，管理人员质量意识和能力基本满足管理要求。但在生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验控制、贮存及交付控制、食品添加剂生产者管理及 6S 现场管理情况等方面不同程度存在一些问题。检查结论为基本符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：车间入口洗手消毒示意图与实际设施不一致；车间废弃物未按标识存放；车间消毒液领用记录不完整。

（二）进货查验结果方面：部分原辅料无出库记录。

（三）生产过程控制方面：无食品安全自查记录；生产记录中部分原料信息记录不完整。

（四）产品检验控制方面：无电子秤的检定证书。化验室化学试剂未执行双人双锁管理。

（五）贮存及交付控制方面：内包材库卫生不整洁；内包材与耗材打包带混放无标识卡。

（六）食品添加剂生产者管理方面：无变更复配食品添加剂配方的报告证据；部分产品标签信息不明确。

（七）其他方面：

食品安全管理体系运行情况：获得了 ISO22000 体系认证证书，企业食品安全管理体系运行基本有效。

物料平衡情况：现场抽查了两批次产品进行追溯，能够根据提供的生产记录进行物料衡算，满足物料平衡。

6S 管理情况：6S 现场管理有静态看板，无动态管理看板；无 6S 现场管理定期考核检查记录，原料贮存物料未按标识卡存放，混合车间、配件室物品存放混乱，未按照 6S 管理存放。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈高新区环保安监局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

郑州麦谷香食品科技有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求。公司生产车间布局基本合理，车间入口设有食品安全防护设施；原辅料库、成品库能够进行有效区分；设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配；但在生产环境条件、进货查验结果、产品检验结果、从业人员管理、贮存及交付控制及 6S 现场管理情况等方面不同程度存在一些问题。检查结论为基本符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：车间入口的洗手、消毒设备不能正常使用。

（二）进货查验结果方面：部分原料进货查验记录信息不完善。

（三）产品检验结果方面：化验室个别仪器设备无检定或校准证书。

（四）贮存及交付控制方面：物料标识卡信息记录不完整；成品销售台账部分信息记录不完整。

（五）从业人员管理方面：提供的食品安全管理人员、检验

人员、负责人培训和考核记录内容不完整。

（六）食品安全事故处置方面：无定期排查食品安全风险隐患的记录；无食品安全应急演练记录。

（七）其他方面：

物料平衡情况：现场抽查了一批产品进行追溯，能够根据提供的生产记录进行物料衡算，满足物料平衡。

6S 管理情况：6S 现场管理有静态看板，无动态管理看板；无 6S 考核检查记录；成品库成品存放无标识；车间闲置设备、清洁工具未按照 6S 划定区域存放；生产设备清洁不彻底。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈高新区环保安监局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

郑州晟通生物科技有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求；设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配；生产过程控制中关键控制参数设定合理，记录基本完整，制订了食品安全培训考核计划，管理人员质量意识和能力基本满足管理要求。但在生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验控制、从业人员管理、贮存及交付控制及 6S 现场管理情况等方面不同程度存在一些问题。检查结论为不符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：车间部分地面破损，卫生不整洁；设备清洁不到位；车间入口挡鼠板下部破损；垃圾桶未及时清理。

（二）进货查验结果方面：一批次原料六偏磷酸钠无检验报告和入库信息。

（三）生产过程控制方面：投料记录不完整；无 HACCP 计划中规定过筛关键控制点的过筛及筛网的检查记录；内包装材料通过外包装间直接进入生产区域，物料缓冲间与生产区域之间的门未关闭，内包装材料间存放外包装材料，存在交叉污染风险；筛

网破损。

（五）产品检验结果方面：化验室中的 L-赖氨酸、培养基过期；电子天平校准证书过期。

（五）贮存及交付控制方面：原辅料与限量添加剂未分开存放，标识不全。

（六）从业人员管理方面：从业人员食品安全培训无培训考核记录不全。

（七）食品添加剂生产者管理方面：抽查 20200629 批次馒头粉品质改良剂成分表与产品配方明细表不符。

（八）其他方面：

食品安全管理体系运行情况：获得了 ISO22000 体系认证证书，无体系文件。

物料平衡情况：现场抽查了一批产品进行追溯，能够根据提供的生产记录进行物料衡算，满足物料平衡。

6S 实施情况：现场未生产，无动态看板；无 6s 考核检查证据；原料及包材贮存缺少标识；标签与其他物品混放；车间设备有粉尘；水管存在漏水现象；更衣室柜中工装与个人物品混放；6S 管理尚待进一步完善。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈高新区环保安监局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

郑州正九酒业有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求；设备设施性能及维护保养与企业生产能力相匹配；生产过程控制中关键控制参数设定合理，记录基本完整，制订了食品安全培训考核计划，管理人员质量意识和能力基本满足管理要求。但在生产环境条件、生产过程控制、产品检验结果、及 6S 现场管理情况等 方面不同程度存在一些问题。检查结论为不符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：酒罐存放区入口处地面破损有杂草，洗瓶上瓶区门口地面破损有积水；车间地面和墙体部分破损、脱落；洗瓶间房顶生霉；灌装间的垃圾桶为手动。

（二）生产过程控制方面：无 2020 年对高粱采购验收的记录；投料记录未记录物料批次信息；储酒罐区的管道出酒口无防护设施。

（三）产品检验控制方面：分析天平内有微生物菌斑；化学试剂未进行上锁管理，无化学试剂领用、配置、使用的记录。

（四）贮存及交付控制方面：销售台帐记录无生产日期或生

产批号、购货者信息。

（五）其他方面：

物料平衡情况：现场抽查了一批产品进行追溯，能够根据提供的生产记录进行物料衡算，基本满足物料平衡。

6S 实施：现场 6s 看板管理仅为静态看板，无 6s 定期考核检查证据；更衣室柜中工装和便装混放；6S 管理尚待进一步完善。

三、整改和处置要求

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈惠济区市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

