

郑州市市场监督管理局通告

2020 年 23 期

郑州市市场监督管理局 关于对郑州三利园食品有限公司等 10 家 企业食品安全生产规范体系检查情况的通告

2020 年 6 月 8 日至 6 月 24 日，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）等国家标准的规定，对郑州三利园食品有限公司等 10 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. 郑州三利园食品有限公司食品安全规范体系检查情况
2. 郑州振飞食品有限公司食品安全规范体系检查情况
3. 郑州伟杰食品有限公司食品安全规范体系检查情况
4. 郑州宴酒坊酒业有限公司食品安全规范体系检查情况
5. 郑州人人旺食品有限公司食品安全规范体系检查情况
6. 郑州顶津食品有限公司食品安全规范体系检查情况
7. 郑州妙可乳业有限公司食品安全规范体系检查情况
8. 郑州顶益食品有限公司食品安全规范体系检查情况
9. 郑州汉堡湾食品有限公司食品安全规范体系检查情况
10. 郑州天方食品集团有限公司食品安全规范体系检查情况



附件 1

郑州三利园食品有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理结构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求。但在生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验结果、贮存及交付控制、食品安全事故处置、物料平衡情况及 6S 现场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。车间窗户、墙壁、地面有积尘；闲置设备、部分周转器具未按照规定位置存放。生产车间缺少机械通风设施，通风不畅。未提供定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置使用情况的检查记录。

(二) 进货查验结果。未能提供部分原料的进货查验记录及合格证明文件。

(三) 生产过程控制。无投料记录；无关键控制点的控制记录；自查记录缺失；隔离门损坏；生产设备未及时清理。更衣室、工作台物品摆放混乱。

(四) 产品检验结果。存在部分在用测量工具缺少、损坏、未按期检定或校准等情况。部分产品检验报告缺失。

(五) 贮存及交付控制。产品运输及交付控制记录缺失。部分产品贮存条件与标准不适。

(六) 不合格品管理和食品召回。未提供不合格品的处置记录。

(七) 从业人员管理。未提供食品安全管理人员、检验人员、负责人培训考核记录。

(八) 食品安全事故处置。未提供定期排查食品安全风险隐患的记录。未提供食品安全应急预案定期演练，落实食品安全防范措施的记录。

(九) 其他。物料平衡情况：未提供领料，投料记录和产品包装等生产过程记录，无法进行物料平衡核算。6S 现场情况：车间清洁不彻底，物品存放混乱。包材库内物品存放管理混乱。

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。

附件 2

郑州振飞食品有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理结构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求。获得有北京华测食农认证服务有限公司颁发的 HACCP、ISO22000 证书，体系运行不正常。在生产环境条件、进货查验结果、产品检验结果及 6S 现场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。包装车间棚顶局部有渗水、龙骨有锈蚀；通风口和灯具有积尘；部分紫外线灯管老化。

(二) 进货查验结果。未提供原料的产品合格证明文件。

(三) 产品检验结果。计量设备未按期检定；计量设备布局不够合理；操作台面积不足，与出厂检验项目要求不够匹配。

(四) 其他。6S 现场情况：原辅料库标识缺少入库时间、数量等信息；搅拌室中物料棚板下方积尘未清洁。

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。

附件 3

郑州伟杰食品有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理结构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求。但在生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验结果、贮存及交付控制、食品安全事故处置、物料平衡情况及 6S 现场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。生产车间窗户、墙壁、棚顶、通风口有积尘；车间内紫外线消毒灯管老化。

(二) 进货查验结果。采购的部分批次辅料和食品添加剂未查验合格证明文件。

(三) 生产过程控制。部分自制添加剂未获生产许可证；生产车间缺少安全防护措施；部分操作人员物品及工具摆放混乱。

(四) 产品检验控制。化验室部分试剂过期；检验报告记录缺失；计量设备未按期检定；留样设施能力与生产能力不够匹配，留样数量不能满足型式检验的要求。

(五) 贮存及交付控制。成品出入库记录及销售台账缺失；产品贮存环境不符合贮存要求；部分生产物料、成品以及化学品

存放标识信息不完整。

(六) 食品安全事故处置。未提供定期排查食品安全风险隐患的记录。

(七) 其他。物料平衡情况：依据企业提供的记录无法进行物料平衡核算。6S 现场情况。更衣室物品摆放混乱；部分使用后的物料未及时归位或清理。

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。

附件 4

郑州宴酒坊酒业有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理结构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求。但在生产环境条件、生产过程控制、贮存及交付控制及 6S 现场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。车间墙壁上的孔洞未封闭；车间棚顶局部有破损，墙壁局部涂料有脱落；车间有蚊虫，厂区缺少防虫害装置；更衣室内个人物品与工作服混放，部分工作服装污浊。

(二) 贮存及交付控制。原粮和包材的存放标识中缺少入库时间、规格、数量信息。

(三) 其他。6S 现场情况：粮库粉碎间有机修工具未按照 6S 定位管理。

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二七区市场监督管理局。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。

附件 5

郑州人人旺食品有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理结构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求。但在进货查验、生产过程控制、贮存及交付控制方面存在不足；检查结论为不符合。

二、存在问题

(一) 生产环境条件。烘焙间窗户、排风扇存在积尘、污垢；冷却间部分墙壁处锈蚀，仓库门下缝隙较大。

(二) 进货查验结果。未能提供部分供应商资质证明文件、评价记录及进货查验记录。

(三) 生产过程控制。冷区间内通往清洗间的门不能完全自闭，与车架回流间相通的门不能锁闭。部分关键控制点记录上信息不完整。

(四) 贮存及交付控制。部分生产物料标识缺失，且存在用后未能及时合理存放。

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检查情况反馈二七区市场监督管理局。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。

附件 6

郑州顶津食品有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理结构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求。但在生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验结果、贮存及交付控制及 6S 现场情况等方面不同程度存在一些问题。检查结论为不符合。企业获得有上海天祥质量技术服务有限公司颁发的 HACCP、IS022000 证书，食品安全管理体系运行存在不足。检查结论为不符合。

二、存在问题

(一) 生产环境条件。车间顶棚有积尘和锈蚀；外包装间有人物品存放；部分检验室未与生产区域分隔。

(二) 生产过程控制。车间更衣室内个人物品与工作服装、工作鞋混放，部分工作服装污浊。

(三) 贮存及交付控制。仓库局部棚顶和个别通风口有渗漏水；恒温库内瓶盖、热收缩膜存放无标识；不同批次的产品混放；部分货物存放标识缺失或与货位不对；原料冷库温度不符合原料贮存条件要求。

(四) 其他。6S 现场情况：原物料库物品存放管理混乱；化学品未按要求管控；原辅料库局部地面有积水。

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二七区市场监督管理局。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。

附件 7

郑州妙可乳业有限公司食品安全 生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理结构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求，企业获得有方圆标志认证集团有限公司颁发的 HACCP 体系认证证书，体系运行正常。在生产环境条件、生产过程控制、贮存及交付控制及 6S 现场情况等方面略有不足。检查结论为基本符合。

二、存在问题

(一) 生产环境条件。内包装间垃圾桶手动开盖易造成污染；留样间未清洁干净。

(二) 生产过程控制。车间清场不彻底； CIP 间酸碱罐上方的灯管老化。

(三) 贮存及交付控制。内、外包材存放无标识。

(四) 其他。6S 现场情况：工器具架标识不正确，部分设备、工器具未按照 6S 分区存放；中控室、检验室物品存放未按照 6S 定位管理；配电房门前存放有废弃物。

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二七区市场监督管理局。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。

附件 8

郑州顶益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

公司治理结构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求。但在生产环境条件、生产过程控制、产品检验结果等方面不同程度存在一些问题。企业获得有通标标准技术服务有限公司颁发的(FSSC) 22000证书，体系运行良好。检查结论为基本符合。

二、存在问题

(一) 生产环境条件。车间生产线上方个别通风口罩有积尘。更衣室内个人物品与工作服装混放。

(二) 产品检验结果。个别检验用计量器具未提供有效检定或校准证书。

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二七区市场监督管理局。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。

附件 9

郑州汉堡湾食品有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理结构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求。企业获得有杭州万泰认证有限公司颁发的 HACCP、IS022000 认证证书。在生产环境条件、生产过程控制、贮存及交付控制及 6S 现场情况等方面略有不足。检查结论为基本符合。

二、存在问题

- (一) 生产环境条件。面粉仓库内有异味；车间入口有蚊虫。
- (二) 产品检验结果。部分产品缺少留样记录，冷冻留柜存储空间不够。
- (三) 贮存及交付控制。部分化学品出入库记录无批号。

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二七区市场监督管理局。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。

附件 10

郑州天方食品集团有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理结构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求。获得有新世纪检验认证股份有限公司颁发的 HACCP、IS022000 认证证书。但在生产环境条件、生产过程控制、产品检验结果、贮存及交付控制及 6S 现场情况等方面不同程度存在不足。检查结论为不符合。

二、存在问题

(一) 生产环境条件。垃圾杂物未封闭存放、废料池未封闭；车间顶棚有积尘和锈蚀，局部墙壁涂料有霉变和脱落；车间排水沟有积垢；车间内的保洁工具、机修工具等物品存放混乱；厂区绿化未与生产车间西侧保持适当距离，植被未定期维护；手动式洗手开关易受污染；生产厂区的防鼠装置未定期检查。

(二) 生产过程控制。拆包投粉工序设置在原料库内；操作人员着装不规范，个人物品随意摆放。

(三) 产品检验结果。实验仪器和设备配置不全。

(四) 贮存及交付控制。原料库棚顶局部有渗漏水；部分原料存放缺少标识，且不同批次的产品混放，过期原料未划定区域

存放。

(五) 其他。6S 现场情况：外包材存放区域内不规范；部分设备清洁不彻底；调粉间有个人物品存放；原料库大门处有积水，且有堆放杂物。

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二七区市场监督管理局。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。