

郑州市市场监督管理局通告

2020 年 51 期

郑州市市场监督管理局 关于对郑州佳龙食品有限公司等 26 家 企业食品安全生产规范体系检查情况的通告

2020 年 9 月 1 日至 10 月 19 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）等国家标准的規定，对郑州佳龙食品有限公司等 26 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. 郑州佳龙食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况
2. 河南万千生物科技有限公司新郑分公司食品安全生产规范体系检查情况
3. 郑州豫恒枣业有限公司食品安全生产规范体系检查情况
4. 河南郑风枣业有限公司食品安全生产规范体系检查情况
5. 新郑市良宝源枣业有限公司食品安全生产规范体系检查情况
6. 河南奇膳一加一健康食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况
7. 河南省白大姐食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况
8. 郑州高尚枣业有限公司食品安全生产规范体系检查情况
9. 新郑市金田地面业有限公司食品安全生产规范体系检查情况
10. 郑州名厨坊食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况
11. 河南华药药业有限公司食品安全生产规范体系检查情况
12. 郑州拙为食品科技有限公司食品安全生产规范体系检查情况

13. 郑州康晖食品科技有限公司食品安全生产规范体系检查情况
14. 郑州科瑞达食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况
15. 郑州一品源实业有限公司食品安全生产规范体系检查情况
16. 郑州林诺药业有限公司食品安全生产规范体系检查情况
17. 河南万仁药业有限公司食品安全生产规范体系检查情况
18. 郑州轩生堂药业有限公司食品安全生产规范体系检查情况
19. 郑州金百合生物工程有限公司食品安全生产规范体系检查情况
20. 郑州奥奥食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况
21. 郑州四维生物科技有限公司食品安全生产规范体系检查情况
22. 登封市嵩极农产品开发有限责任公司食品安全生产规范体系检查情况
23. 登封市天天一泉饮品有限公司食品安全生产规范体系检查情况
24. 登封市嵩阳酿造有限公司食品安全生产规范体系检查情况

25. 郑州尚善颖水饮品有限公司食品安全生产规范体系
检查情况

26. 今麦郎饮品（郑州）有限公司食品安全生产规范体系
检查情况



附件 1

郑州佳龙食品有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司配备有专职的食品安全质量管理人员、专业技术人员和检验人员,人员配备基本满足生产管理工作和质量控制工作要求,企业的治理机构设置基本合理。生产车间的人员更衣洗手消毒装置正常使用、人流物流无交叉污染,生产车间功能间布局、设备设施布局和工艺流程控制合理。设备设施性能及维护保养与企业产品、产能相匹配,生产过程控制中关键控制参数设定合理,各类记录基本完整。企业制订了食品安全培训、考核计划,并加以实施,管理人员质量意识和能力基本满足管理要求。公司通过了食品安全管理体系认证和 HACCP 认证。但在生产环境条件、原材料控制管理、生产过程控制、样品管理、贮存及交付控制以及 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:食用油进油管道口附近泄漏的食用油没有及时清理;女更衣淋室、内包车间出风口卫生不整洁。

(二) 原材料控制管理方面:供方管理不完善,有个别供方

资料不全现象。

（三）生产过程控制方面：面粉缓冲间门损坏未修复；拌料区、膨化间有杂物；安装模具使用的钻头未清洁；部分食用油、辅料无标识。

（四）样品管理方面：留样室面积小，不能满足生产需要。

（四）贮存及交付控制方面：食品添加剂仓库部分物品无标识，且有与辅料混放现象；成品库未划分不合格区域；部分出库发货单未记录生产批号或生产日期。

（五）其他方面：

6S 管理情况：成品、包材等存在无标识、物品混放现象；车间及仓库部分区域卫生不整洁；内、外包装间在生产过程中窗口开放存在交叉污染隐患。

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。

附件 2

河南万千生物科技有限公司新郑分公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司配备有专职的食品安全质量管理人员、专业技术人员和检验人员,人员配备基本满足生产管理工作和质量控制工作要求,企业的治理机构设置基本合理。生产车间的人员更衣洗手消毒装置正常使用、人流物流无交叉污染,生产车间功能间布局、设备设施布局和工艺流程控制合理。生产设备设施性能及维护保养与企业生产产品及生产能力相匹配,生产过程控制中关键控制参数设定合理,各类记录基本完整。管理人员生产工艺管理知识、质量意识和能力基本满足管理要求,物料平衡符合要求。但在生产环境条件、原材料控制管理、生产过程控制、出厂检验管理和留样管理、贮存及交付控制、人员管理以及 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:成品库缺少通风装置,原料库大门间隙较大,无法有效防治鼠害。

(二) 原材料控制管理方面:领料单无生产日期/批号和生产厂商信息记录。

（三）生产过程控制方面：食品安全自查制度中缺少对食品安全自查频次的要求。融蜜间无物料缓冲间；蜂蜜的物料缓冲间清洁消毒的设备设施；生产区清洗间设备管件与洁具混放。

（四）产品检验管理方面：现场无液相或气相色谱仪，无化验设备、仪器的校准或检定证书。配制的试剂缺少配制人、有效期等信息。缺少留样批次、规格等信息的记录。

（五）贮存及交付控制方面：蜂王浆原料储存无温湿度控制记录。

（六）从业人员管理方面：无食品安全培训计划及培训效果考核的证据。

（七）其他方面：

6S 管理情况：无 6s 实施效果评价，原料库及成品库物品标识信息不完整，物料未按要求离墙、离地存放。

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。

附件 3

郑州豫恒枣业有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司配备有专职的食品安全质量管理人员、专业技术人员，人员配备基本满足生产管理工作要求。企业根据要求进行了食品安全培训、考核，管理人员质量意识和能力基本满足管理要求，生产车间的人员更衣洗手消毒装置正常使用、人流物流无交叉污染，生产车间功能间布局、设备设施布局和工艺流程控制合理。生产设备设施性能及维护保养与企业产品、产能匹配，生产过程控制中，生产流程管理、关键控制参数设定基本合理，但原材料控制、生产控制记录不够完整，在生产环境条件、生产过程控制、产品检验管理、贮存及交付控制、物料平衡以及 6S 现场管理情况等方面也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：洗手消毒间饮水机与洗手池夹角存放有消毒液，化学品管理不够严谨，存在安全隐患。

（二）进货查验结果方面：缺少原料枣的进货检验记录，缺少包装材料等外购品的进货查验记录，缺少食品原辅料、食品相关产品的贮存、保管记录和领用出库记录。

(三) 生产过程控制方面：生产加工关键点控制记录缺少部分工艺要求的控制参数。生产过程中部分功能区间的门敞开，存在交叉污染隐患。

(四) 产品检验管理方面：检验仪器设备检定证书已过期；化验室存放无标签溶液。微生物检验未按 GB 14884 要求的检验方法进行。企业未按要求每批次留样并做记录。

(五) 贮存及交付控制方面：未提供贮存控制记录。

(六) 不合格品管理和食品召回方面：挑拣的不合格枣，低价处理，无记录。

(七) 从业人员管理方面：食品安全培训记录，无具体时间，无考核结果。

(八) 食品安全事故处置方面：无食品安全应急演练记录。

(九) 其它方面：

1. 物料衡算：无生产投料记录及生产过程记录，不能追溯产品信息，无法核算物料平衡。

2. 6S 管理情况：车间设备及周围卫生不整洁；部分功能间无标识；原料库、成品库、包装材料无物料标识。

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。

河南郑风枣业有限公司 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，车间布局合理，设备设施性能与企业生产能力相匹配，可以满足生产需要。过程控制及关键控制点控制到位，记录完整；制定有食品安全应急预案，定期排查食品安全风险隐患；按要求进行了物料平衡核算。但在生产环境条件、进货检验、成品检验、储存及交付及 6S 现场管理等方面仍存在一些问題。检查结论为不符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：蜜饯生产车间女更衣室照明灯不亮，更衣柜内有与生产不相关的物品。

（二）进货检验方面：部分采购原料无进货查验记录。

（三）生产过程控制方面：无设备维修保养记录。

（四）产品检验方面：化验室房顶装修板脱落，缺少型式检验报告，留样间存放其他物品。

（五）贮存及交付控制方面：原料库、成品库存放物品无标识卡，内外包材有混放现象，不合格区域存放有合格产品，无原料库、成品库温度检测记录，无产品贮存、运输及交付管理制度

和运输交付控制记录。

（六）人员管理方面：无与产品生产相关人员的培训记录及健康证明。

其它方面：

6S 管理情况：无 6S 管理动态看板及实施 6S 管理的评价记录；车间照明灯、紫外灯等开关无标识；调制间设备卫生不整洁；蜜饯车间设备设施缺少定置线；内包装间维修工器具摆放混乱。

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。

新郑市良宝源枣业有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司配备有专职的食品安全质量管理人员、专业技术人员和检验人员，人员配备基本满足生产管理工作和质量控制工作要求，企业的治理机构设置基本合理。生产车间的人员更衣洗手消毒装置正常使用、人流物流无交叉污染，生产车间功能间布局、设备设施布局和工艺流程控制合理。生产设备设施性能及维护保养与企业生产产品及生产能力相匹配，生产过程控制中关键控制参数设定合理，各类记录基本完整。企业制订了食品安全培训、考核计划，并加以实施，管理人员质量意识和能力基本满足管理要求。但在生产过程控制、产品检验管理、贮存及交付控制、物料平衡以及 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）生产过程控制方面：无微波杀菌关键点控制记录，烘干记录缺少水分控制内容，无内包材杀菌记录，关键控制点管理不够完善。内包材杀菌间存放其他设备。

（二）产品检验管理方面：部分样品留样数量不能满足微生物

物检验的要求，无到期样品处置记录。

（三）贮存及交付控制方面：无成品入库记录。

（四）不合格品管理和食品召回方面：公司召回的不合格品，无召回公告及召回处置记录，不合格产品召回未按管理要求流程实施等。

（五）食品安全事故处置方面：食品安全预案演练中，缺少销售记录或发货记录，无法验证演练的有效性。

（六）其它方面：

1. 物料衡算：生产过程记录无物料数量或重量信息，不能追溯产品信息，无法核算物料平衡。

2. 6S 管理情况：成品库没有不合格品区域标识；生产车间灭火器、垃圾桶等设施无定位标识。

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。

河南奇膳一加一健康食品有限公司 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；车间分布合理，车间内设备设施齐全，设备设施性能与企业生产能力相匹配；管理制度文件完整，生产过程控制中关键控制参数设定合理。但在进货查验、生产过程控制、产品检验管理、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：部分车间缺少废弃物存放设施；未定期检查虫害防控设施。

（二）进货查验结果方面：部分物料无相应的进货验收查验记录及入库记录。

（三）生产过程控制方面：未定期对食品安全状况进行自查；无产品生产投料记录及生产设备设施维护保养记录。

（四）产品检验管理方面：无产品出厂检验的原始检验数据和检验报告记录。

（五）不合格品管理及食品召回方面：成品库不合格品区域

存的不合格品，但无相应的不合格品记录。

（六）从业人员管理方面：无从业人员的培训及考核记录；部分员工的健康证到期。

（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及食品安全应急预案演练记录。

（八）其他方面：

1. 物料平衡情况：现场抽查两个批次产品进行追溯，产品生产过程记录信息不完整，无法核算物料平衡。

2. 6S 管理情况：6S 现场管理有静态看板及无动态管理信息；车间部分区域物料存放不规范。

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。

附件 7

河南省白大姐食品有限公司 食品安全生产规范体系检查结果通报

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，管理人员质量意识和能力满足管理要求；按照 HACCP 体系及 ISO22000 食品安全管理体系的要求，制定了各工序作业指导书和工作标准，并获得杭州万泰认证有限公司颁发的 HACCP 及 ISO22000 体系认证证书。公司重视食品安全培训，提高食品加工人员的作业水平，强化产品质量安全意识。但在进货查验、产品检验管理、贮存及交付控制、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。检查结论为基本符合。

二、存在问题

（一）进货查验结果方面：个别原料供货方提供的出厂检验报告检验项目不齐全。

（二）产品检验管理方面：化验室配制的标准溶液无试剂配制记录。

（三）其他方面：

1. 物料平衡情况：生产投料记录信息不准确，物料平衡无法核算。

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；个别车间通风罩清洁不到位，库房中不合格品区域定置线脱落且堆放其他物品，个别设备周围缺少安全定置线。

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。

郑州高尚枣业有限公司 食品安全生产规范体系检查结果通报

一、基本情况

公司组织架构设置合理，人员能力基本满足生产要求，厂房车间布局合理，生产过程控制及关键控制点控制到位，记录完整；但在生产环境条件、成品检验、储存及交付、人员管理、食品安全事故处置及 6S 管理等方面仍存在一些问题。检查结论为基本符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：更衣柜内有与生产不相关的物品，无消毒剂使用记录，车间及仓库挡鼠板高度达不符合要求。

（二）生产过程控制方面：无设备维修保养记录。

（三）产品检验方面：检测用仪器、设备未按规定的周期进行校准或检定，无菌室缓冲间无工装挂衣架，未按标准要求留样时间保留样品。

（四）贮存及交付控制方面：包材库存放有不合格的内包材未进行标识。

（五）人员管理方面：无管理人员、检验人员等与食品安全相关的人员培训和考核记录。

（六）食品安全事故处置方面：无食品安全应急预案演练及演练记录，无食品安全风险隐患定期排查记录。

（七）其它方面：

1. 物料平衡：领料记录不完整，无法核算物料平衡。

2. 6S 管理情况：无 6S 管理动态看板；生产现场有使用壁纸刀及钢丝球现象；内包装材料消毒间存放有外包装材料等其他物品；原料库、包装材料库无物料标识卡、物料未分类分区存放；包装材料库的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。

附件 9

新郑市金田地面业有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司组织架构设置合理，人员配备基本符合，能够满足小麦粉生产的要求；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基本合理，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；能够根据记录的信息进行产品追溯和核算物料平衡关系。但在生产环境、产品检验、贮存及交付控制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：配粉车间挡鼠板高度不符合要求。

（二）产品检验结果方面：化验室使用的乙酸镁标准溶液标签上无配制日期，且无配制记录。部分产品生产日期及检验日期与出厂检验报告签发日期不符，且检验人员签名不完整。

（三）贮存及交付控制方面：包装材料库墙壁有霉斑，窗户玻璃破损；成品库有墙体脱落现象，成品库及包装材料库物料无

标识。

（四）其他方面：

1. 食品安全管理体系运行情况：企业已取得了食品安全管理体系认证，但 HACCP 计划中规定的关键控制点（为原料验收及磁选）与工艺流程图中标识小麦粉处理剂添加为关键控制点不符。

2. 6S 管理情况：现场有 6S 静态看板及动态管理看板，有定期实施 6S 评价记录，但仍存在一些问题：粘鼠板放置处无粘鼠板；成品库中一灭火器指针在红区；仓库现场有蜘蛛网且地面破损；配粉控制室工器具摆放混乱；改良剂混合机未设置定置线及混合机运行的轨迹区域，更衣柜中工装和个人衣物混放；配料间添加剂无标识，木门损坏，窗户无窗纱。

三、其他要求

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。

附件 10

郑州名厨坊食品有限公司 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；车间分布合理，设备设施齐全；建立和实施了 ISO22000 食品安全管理体系。制定了完整的管理制度文件，并定期对员工进行相关培训，管理人员质量意识和能力满足管理要求。但在生产环境条件、进货查验、产品检验管理、贮存及交付控制、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：车间入口缓冲间灭蝇灯不能正常开启。

（二）进货查验结果方面：个别原料进货验收时未收集当批次原料的出厂检验报告。

（三）生产过程控制方面：未按照企业食品安全自查制度规定频次进行食品安全自查。车间部分设备设施维护保养不到位。

（四）产品检验管理方面：化验室仪器设备检验检定或校准

证书过期，未按期进行检定或校准。

（五）贮存及交付控制方面：产品贮存缺少标识卡，无产品运输交付控制记录。

（六）其他方面

1. 物料平衡情况：现场抽查两个批次产品进行物料核算，产品出成率均超过 100%，物料平衡管理有待提高。

2. 6S 管理情况：6S 现场管理有静态及动态管理看板；但部分物品未整理存放，缺少标识信息。

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。

河南华药药业有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司组织架构设置合理，人员配备基本符合，能够满足固体饮料、糖果生产的要求；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；能够根据记录的信息进行产品追溯和核算物料平衡关系。但在生产环过程控制、产品检验、贮存及交付控制、不合格品管理和食品召回、从业人员管理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）生产过程控制方面：部分批次领料及投料记录信息不全；不同工序段设置有物料传递口，但不同区域不能进行有效隔离；干燥间操作人员从物料传递口出入，存在人流物流交叉现象。

（二）产品检验结果方面：微生物检验室未设置缓冲间。

（三）贮存及交付控制方面：成品库未划分不合格品区域。

(四)不合格品管理和食品召回:无召回不合格品处置记录。

(五)从业人员管理方面:员工培训记录不完整。

(六)食品安全处置方面:未按照食品安全应急预案定期演练。

(七)其他方面:

6S 管理情况:有静态看板,无 6s 实施效果评价;化验室过期试剂未及时清理;车间现场未生产,工具随意摆放,未及时归位。

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。

郑州拙为食品科技有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司车间布局较为合理，人流、物流无交叉感染；进货检验控制较好，按要求进行质量检验；生产过程及关键控制点控制到位，记录完整；不合格品处置记录完善；公司人员能力、安全意识符合要求；公司通过了 ISO22000 和 HACCP 认证；能够从投料记录和领料记录核算物料平衡。但在生产环境条件、产品检验、储存交付及 6S 管理等方面仍存在一些问题。检查结论为不符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：更衣柜内有与生产不相关的物品，更衣室及无菌室内照明开关与紫外灯开关无区分标识。

（二）产品检验方面：化验室使用的标准溶液无标识。

（三）贮存及交付控制方面：原料冷藏库温度不符合 -18°C 的要求；销售台账记录不完整，无购货者名称及联系方式等。

（四）其他方面：

6S 管理情况：有静态看板和动态看板，内包装材料消毒间存放内包材，且无标识卡。

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。

附件 13

郑州康晖食品科技有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理结构设置基本合理，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，并通过 ISO22000 体系认证；制定了完善的年度培训计划并严格执行；6S 现场管理看板上静态信息及动态管理信息。但在生产环境条件、产品检验管理、贮存及交付控制、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。检查结论为基本符合。

二、存在问题

（一）生产过程条件方面：个别车间地面局部破损、顶棚有损坏，车间入口洗手消毒出的烘手器不能正常工作。

（二）产品检验管理方面：化验室配制的标准溶液、指示剂的标签信息不完整。

（三）贮存及交付控制：成品库中产品贮存标识卡信息不完整；缺少产品运输及交付控制的记录；销售台账信息填写不完整

（四）其他方面：

1. 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追溯，但其中一种产品的出成率为100.02%，物料平衡管理有待提高。

2. 6S 管理情况：部分物料贮存未划区域存放、标识卡缺失；个别车间墙面、通风罩及设施清洁不到位，清洁工具未划区域存放，部分设施定置线磨损、脱落；个别设备周围缺少安全定置线。

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。

郑州科瑞达食品有限公司 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；车间分布合理，原料库、包材库、成品库进行有效区分，设备齐全，设备设施性能与生产能力相适应。检查期间，企业由于订单减少停产。企业在生产过程控制、产品检验管理、贮存及交付控制、从业人员管理、食品安全事故处置、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）生产过程控制方面：不能提供定期对食品安全状况进行自查的记录。

（二）产品检验管理方面：化验室的检验设备及器具未定期进行校准或检定。

（三）及交付控制：原料贮存未离墙，个别原料无标识卡，库房地面局部区域卫生较差；缺少产品运输及交付控制的记录；销售台账信息填写不完整，部分产品无销售记录。

（四）从业人员管理方面：无食品安全管理员、负责人的培训考核记录。

(五) 食品安全事故处置：未定期排查食品安全风险隐患。未按照食品安全应急预案定期演练，落实食品安全防范措施。

(六) 其他方面：

1. 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追溯，但其中一种产品的出成率为100.02%，物料平衡管理有待提高。

2. 6S 管理情况：6S 现场管理看板上静态信息，无动态管理看板；包材及成品库中堆放其他物品；车间设备清洁不到位，车间内的工器具未整理存放、地面上的定置线磨损脱落；更衣室门口处放置的物品未整理定位管理存放；化验室设施及物品板房较乱，未按照 6S 进行管理。

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。

郑州一品源实业有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理结构设置基本合理，人员配备基本位于满足生产要求；生产车间功能间布局、设备设施布局和工艺流程控制合理。生产过程控制中关键控制参数设定合理，各类记录基本完整；同时管理人员质量意识和能力基本满足管理要求，对从业人员进行相关的知识培训，强化从业人员的产品质量安全意识，提高作业水平。但在生产环境条件、产品检验管理、贮存及交付控制、食品安全事故处置、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。检查结论为基本符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品缺少购置、库存和领用等记录。

（二）产品检验管理方面：留样记录中缺少保质期、销毁日期等信息。

（三）贮存及交付控制：缺少产品运输及交付控制的记录；销售台账信息填写不完整。

（四）食品安全事故处置：无食品安全应急预案定期演练记

录及落实食品安全防范措施的记录。

（五）其他方面：

1. 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追溯，但产品的出成率均超出 100%，物料平衡管理有待提高。

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；部分物料贮存未离地离墙、标识卡缺失；个别车间地面破损，墙面卫生清洁不到位。

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。

郑州林诺药业有限公司 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；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。企业具有专业是的技术及生产团队，管理人员质量意识和能力基本满足管理要求，制定了完善的年度培训计划，强化从业人员的产品质量安全意识培训；能够根据生产记录核算物料平衡。但在进货查验、生产过程控制、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）进货查验方面：原辅料库中有物料混放、未离墙存放的现象，物料标识卡信息不全。

（二）生产过程控制方面：车间入口处的洗手设施数量较少，不满足要求。

（三）贮存及交付控制：车间出货口未设置挡鼠板；缺少产品运输及交付控制的记录；销售台账信息填写不完整。

（四）其他方面：

1. 食品安全管理体系运行情况：获得 ISO22000 体系认证证书，存在部分生产过程记录中操作人及复核人未签字现象。

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；车间物料通道墙面破损，车间部分设备设施缺少定置线，个别半成品标识卡信息不完整。

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。

河南万仁药业有限公司 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；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 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。企业具有优秀的生产、销售和科研团队，管理人员质量意识和能力基本满足管理要求，制定了完善的年度培训计划，定期对员工进行培训，强化产品质量安全意识，提高作业水平；能够根据提供的生产记录进行物料平衡核算。但在进货查验、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）进货查验方面：原辅料标识卡中的物料信息不齐全，个别包装材料检验报告过期。

（二）贮存及交付控制方面：销售记录中的产品信息填写不完整。

（三）其他方面：

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 现场管理还需完善。个别车间清洁后有少量积水未清理干净，部分设备设施定置线破损；化验室化学试剂及危化品

管理需要加强。

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。

郑州轩生堂药业有限公司 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；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。管理人员质量意识和能力基本满足管理要求，按照 ISO22000 食品安全管理体系的要求，制定了各工序作业指导书和工作标准，并获得 ISO22000 体系认证证书；能够根据生产记录进行物料平衡核算。但在进货查验、产品检验、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。检查结论为基本符合。

二、存在问题

（一）进货查验方面：包材库中内、外包材混放，且未离墙存放。

（二）产品检验方面：实验室部分仪器设备未定期检定或校准，成品委托有资质的检验机构进行检验，无委托检验合同。

（三）贮存及交付控制：销售记录内容填写不完整。

（四）其他方面：

1. 食品安全管理体系运行情况：获得 ISO22000 体系认证证书，但关键控制点的监控未按照文件要求频次进行监控，企业管理体系运行控制方面还需加强管理。

2. 6S 管理情况：6S 现场管理看板上静态信息及动态管理信息；生产车间暂存的物料标识卡信息不完整。6S 现场管理还需完善。

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。

附件 19

郑州金百合生物工程有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理结构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求；公司长期与多个高校密切合作，具有专业的技术研发、生产及采购销售团队，管理人员质量意识和能力基本满足管理要求；按照 HACCP 体系和 ISO22000 体系的要求，制定了完整的管理体系手册及各工序作业指文件，获得 HACCP 体系和 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；能够根据生产记录进行物料平衡核算；6S 现场管理看板上静态信息及动态管理信息。但在进货查验、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。检查结论为基本符合。

二、存在问题

（一）进货查验方面：原料库中贮存原料的标识卡信息不完整。

（二）从业人员管理方面：提供的年度计划及培训记录中缺少对相关法律法规的培训。

（三）其他方面：6S 管理情况：化学品柜中的化学品混放，未进行上锁管理；纯化水车间设备上放置杂物，外包装间的操作

台面有破损。

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。

郑州奥奥食品有限公司 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；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。管理人员质量意识和能力基本满足管理要求；制定了年度培训计划，并对从业人员进行培训。但在生产环境条件、生产过程控制、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：更衣室紫外灯不能正常使用，无车间使用的洗涤剂 and 消毒剂的配制使用记录。

（二）生产过程控制方面：生产记录中物料信息填写不完整，库房中贮存的过期物料未清理，固体饮料的生产工艺流程及车间布局均发生改变。现场发现有工人不经洗手消毒直接进入车间。固体饮料车间原料未经脱包直接进入称量间，车间入口未设置鞋靴消毒设施；液体饮料瓶盖未经消毒直接进入车间。未设置符合原料贮存要求的低温冷库或冷柜。

（三）贮存及交付控制方面：个别原料贮存条件及温度不符合要求；原料贮存标识信息不完整且不同物料混放。

(四)从业人员管理方面:部分车间操作工的健康证明过期。

(五) 其他方面:

1. 物料平衡情况: 现场抽查了两批次产品进行追溯, 缺少产品入库记录, 不能够根据提供的生产记录进行追溯, 无法完成物料平衡核算。

2. 6S 管理情况: 有 6S 静态看板, 无动态管理看板; 6S 现场管理还需完善。称量间工作台生锈, 墙面起皮脱落; 个别车间地面破损; 车间的包材未离地存放, 防护不到位; 车间部分区域卫生不整洁, 工器具及清洁工具未定位存放。

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。

郑州四维生物科技有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理结构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求；制定了完整的管理体系手册及各工序作业指文件。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、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。检查结论为基本符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：无消毒液的使用记录。

（二）贮存及交付控制方面：缺少产品运输及交付控制记录；销售台账部分信息记录不完整。

（三）从业人员管理方面：无年度培训计划，且未对从业人员进行食品安全发相关知识的培训。

（四）其他方面：

1. 物料平衡情况：现场抽查了两批次产品进行追溯，因生产过程记录不完整，产品出成率均超过 100%，产品追溯及物料平

衡管理需要加强。

2. 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 现场管理还需完善。个别车间地面破损，部分设施定置线破损脱落；部分车间及设备上有工器具及其他物品未整理放置，化验室仪器卫生不整洁，内包材防护不当，混料间容器破损。

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。

登封市嵩极农产品开发有限责任公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理结构设置基本合理，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，设备设施齐全，产品原料储存、生产加工、消毒杀菌、包装流程均采用适宜的设备设施，保证产品质量在各个环节上的稳定性和可靠性；同时制定了完善的年度培训计划，强化从业人员的产品质量安全意识，提高作业水平。但在生产环境条件、产品检验管理、贮存及交付控制、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。检查结论为基本符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：无消毒剂配置使用记录及防鼠、防蝇、防虫害装置的定期检查记录。

（二）进货查验方面：个别原辅料的外检报告过期。原辅料库中物料的标识卡未记录信息。

（三）产品检验管理方面：部分仪器设备无校准或检定证书，化验室配制的标准溶液的标签信息不完整，个别产品未能提供有效期内的型式检验报告。

(四) 贮存及交付控制方面：产品贮存温度求 0-10℃，无产品运输及交付温度控制的相关记录。

(五) 食品安全事故处置方面：无定期排查食品安全风险隐患和应急预案定期演练的相关记录。

(六) 其他方面：

1. 食品安全管理体系运行情况：获得了 ISO22000 体系认证证书，但企业 HACCP 计划书中 CCP1 和 CCP2 的监控频率设置不完善，且相应的记录填写不够规范，管理体系运行需要加强。

2. 物料平衡情况：现场抽查了两批次产品进行追溯，其中一批次产品能够根据提供的生产记录进行追溯及物料平衡核算，但另一批次产品部分物料信息记录不完整，不能够进行物料平衡核算，物料平衡管理有待提高。

3. 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，设备设施缺少定置线，个别设备设施卫生清洁不彻底，部分物料及工器具未按要求放置，部分包装罐贮存防护不当。

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。

登封市天天一泉饮品有限公司 食品安全生产规范体系检查情况

一、基本情况

公司治理结构设置基本合理，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，生产过程控制中关键控制参数设定合理，记录基本完整。但在产品检验管理、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。检查结论为基本符合。

二、存在问题

（一）产品检验管理方面：化验室仪器设备检定或校准证书不在一年有效期内，化验室配制的标准溶液的标签信息不完整，化验室的化学品未上锁管理。

（二）贮存及交付控制方面：深水井口未专人管理，防护不到位，包装桶及产品标签防护不当，辅料库中的物料标签信息不完整，销售台账记录不规范。

（三）从业人员管理方面：无食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录以及从业人员食品安全知识培训记录。

（四）食品安全事故处置方面：无定期排查食品安全风险隐

患和食品安全应急预案定期演练的记录。

（五）其他方面：

1. 物料平衡情况：现场抽查企业生产记录进行追溯及核算物料平衡，记录填写不够完整规范，物料平衡管理有待提高。

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；6S 现场管理还需加强，库房不同区域定置线颜色未区分，且定置线有磨损，辅料库中不使用的消毒液未清理。

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。

登封市嵩阳酿造有限公司 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；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；制定了完整的管理文件，保存有相应的生产过程记录。但在生产环境条件、进货查验、产品检验管理、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：车间消毒剂无使用记录，个别车间入口未设置挡鼠板，无定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的记录。

（二）进货查验方面：个别物料缺少供应商资质及产品合格证明文件。

（三）产品检验管理方面：化验室配制的标准溶液无标签，干燥剂中硅胶变色不能起到干燥作用。

（四）贮存及交付控制：辅料库中物料标识卡信息不全，个别物料未离墙存放；不合格品未划区域存放且缺少相应的不合格

品记录，成品库中产品贮存无标识卡；缺少产品运输及交付控制的记录；销售台账信息填写不完整。

（五）从业人员管理方面：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：无定期排查食品安全风险隐患和食品安全应急预案定期演练的记录。

（七）其他方面：

1. 物料平衡情况：现场抽查了 2020 年生产过程记录进行产品追溯，部分生产记录填写不完整，不能够根据提供的生产记录进行追溯，物料平衡管理有待提高。

2. 6S 管理情况：6S 现场管理有静态信息，无动态管理看板；6S 现场管理还需加强，机修工器具为定位存放，部分车间入口定置线磨损脱落，库房未划分区域，张贴相应标识；包材缓冲间墙皮脱落，包材防护不当。

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。

郑州尚善颖水饮品有限公司 食品安全生产规范体系检查结果通报

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；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基本完整，制定有员工培训计划，并对从业人员进行相应的岗位及食品安全知识培训，提高从业人员的作业水平及产品质量安全意识。但在生产环境条件、进货查验、生产过程控制、产品检验管理、贮存及交付控制、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：车间地面积水，车间入口及成品出口无挡鼠板。

（二）进货查验方面：部分包材无进货查验记录。

（三）生产过程控制方面：无生产过程中关键控制点记录。

（四）产品检验管理方面：无车间包装使用台秤的检定或校准证书，化验室配制标准溶液的标签信息不完整。

（五）贮存及交付控制方面：包材未专库离地存放且无物料

标识卡；深水井口未专人管理，防护不到位；成品贮存缺少物料标识卡，无产品运输交付控制记录，销售台账记录信息不完整。

（六）其他方面：

1. 物料平衡情况：现场抽查企业生产记录进行追溯及核算物料平衡，记录填写不够完整规范，物料平衡管理有待提高。

2. 6S 管理情况：6S 现场管理有静态看板，无动态管理看板；6S 现场管理还需加强，车间部分区域物料存放较乱，未整理分区域存放，车间工器具及清洁工具未按照 6S 定位管理存放，设备设施上放置物品未清理。

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。

今麦郎饮品（郑州）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，引进世界最先进的法国西得乐生产线，建成包括饮品车间、瓶胚车间、污水处理站等全自动一体化的生产基地；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。但在进货查验及 6S 现场管理情况等方面存在一些问题。检查结论为基本符合。

二、存在问题

（一）进货查验方面：现场一物料动态管理信息更新不及时，原辅料库中现场物料标识信息不够完整。

（二）其他方面：

1. 食品安全管理体系运行情况：获得了 ISO22000 体系认证证书，体系运行情况良好。

2. 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追溯，物料平衡满足要求。

3. 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 现场管理还需完善，一车间入口处墙皮脱落，个别车间设备清洁不彻底。

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。