

郑州市市场监督管理局通告

2020 年 31 期

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

2020 年 7 月 31 日至 8 月 21 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)等国家规定的规定，对郑州大河食品有限公司等 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. 郑州大河食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况
2. 郑州华熙酒业有限公司食品安全生产规范体系检查情况
3. 河南胶之素淀粉生物技术有限公司食品安全生产规范体系检查情况
4. 河南中原红饮料有限公司郑州分公司食品安全生产规范体系检查情况
5. 河南圣糖食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况
6. 河南宝莱健生物工程有限公司食品安全生产规范体系检查情况
7. 河南硕丰农业科技有限公司食品安全生产规范体系检查情况
8. 郑州市阿毛食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况
9. 河南天中辅润生物科技有限公司食品安全生产规范体系检查情况
10. 河南蜜乐源养蜂专业合作社食品安全生产规范体系检查情况



附件 1

郑州大河食品科技有限公司 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；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，并获得食品安全管理体系认证证书。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、物料平衡情况及 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：车间卫生不整洁，内包材缓冲间有灰尘，成品库部分墙面有脱落现象，车间内废弃物未及时清理；洗手消毒设施不能满足生产需要。

（二）生产过程控制方面：未提供车间管道清洗操作规程，无管道清洗记录。

（三）产品检验管理方面：化验室检验试剂无标识，未按要求专柜上锁管理，检验设备摆放混乱；留样室样品摆放混乱，未

按照批次存放，样品无标识；无超期样品的处置记录。

（四）贮存及交付控制方面：包材库内、外包材及废弃包材未分区域存放。

（五）其他方面：食品安全管理体系运行情况：企业已获得食品安全管理体系认证证书；HACCP 计划中金属探测为 CCP 点，现场张贴的金属探测操作规程与 HACCP 计划不一致；金属探测灵敏度验证不符合要求。

物料平衡情况：现场抽查两个批次产品进行物料平衡核算，成品数量均大于投料总量，物料平衡管理有待提高。

6S 管理情况：6S 现场管理看板上无动态管理信息；6S 现场管理能力不足；车间存放有闲置设备及其他物品未及时清理，设备清洁不彻底；车间物品、工具摆放混乱。

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荥阳市市场监督管理局。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。

郑州华熙酒业有限公司 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，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、贮存交付控制及 6S 现场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：灌装车间中间大门封闭不严；更衣室衣柜内存放杂物；无防蝇防鼠检查记录。

（二）生产过程控制方面：食品安全自查记录和设备、设施维护保养记录不全。

（三）产品检验管理方面：配制标准溶液配制人未签字，化验室试剂未按要求分类存放。

（四）贮存及交付控制方面：原辅料无贮存标识，食品添加剂贮存标识卡信息不完整；销售台账记录不完整，产品未分区域

存放。

(五) 食品安全事故处置方面：无食品安全应急预案定期演练记录。

(六) 其他方面：

食品安全管理体系运行情况：企业未进行食品安全管理体系认证。

物料平衡情况：现场抽查产品进行物料平衡核算，成品数量稍大于投料总量，物料平衡管理有待提高。

6S 管理情况：6S 现场管理看板上无动态管理信息；6S 现场管理能力不足，厂区回收的成品桶未划定区域存放，仓库存放物品乱放，且未悬挂相应的标识。

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荥阳市市场监督管理局。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

河南胶之素淀粉生物技术有限公司 食品安全生产规范体系检查结果通报

一、基本情况

公司组织结构基本合理，人员配备满足生产要求；车间布局合理，设备设施性能与生产能力相适应；管理制度文件完整，已获得食品安全管理体系认证证书；生产过程控制中关键控制参数设定合理，记录基本完整；有完善的培训制度及培训计划，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

洗手消毒流程看板中的消毒方法与实际操作不一致；车间消毒剂使用记录不完整。

（二）生产过程控制方面

无生产设备、设施定期维护保养计划及记录。

（三）产品检验结果方面

化验室部分检验仪器未按期进行校准或检定，个别成品检验

无原始记录，部分产品无留样记录。

（四）贮存及交付控制方面

部分原料及包材贮存离墙较近，包材贮存缺少标识；无产品运输交付控制记录。

（五）从业人员管理

个别员工健康证到期未及时办理。

（六）其他方面

物料平衡情况：产品过程记录信息不够完善，无法核算物料平衡。

6S 管理情况：6S 现场管理看板上无动态管理信息；个别车间地面不整洁，部分工具清洁不彻底；设备操作台阶梯安全防护不够完善。

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荥阳市市场监督管理局。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。

河南中原红饮料有限公司郑州分公司 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，生产环境基本满足要求，物料存放较为规范，设备设施性能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，控制较为到位，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、进货检验、产品检验、贮存及交付控制、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：灌装车间车内设备上油渍未及时清理；生产车间洗瓶间封闭不严。

（二）进货检验方面：部分采购原材料如菠萝香精和大豆等未进行逐批查验合格证明文件或者进行检验。

（三）产品检验管理方面：无磷酸氢二钠、磷酸氢二钾等标准溶液配制记录；培养箱等仪器设备未按照要求及时校准。

（四）贮存及交付控制方面：成品库产品无标识卡，无产品运输及交付控制记录，原料库存放试产用的大豆无标识。

(五) 人员管理方面：无食品安全管理人员、检验人员、负责人培训相关记录。

(六) 食品安全事故处置方面：无食品安全应急预案定期演练记录。

(七) 其他方面：

物料平衡情况：现场抽查产品进行物料平衡核算，物料平衡基本满足要求，但物料平衡管理有待提高。

6S 管理情况：6S 现场管理看板上无动态管理信息；成品库不合格品区域中放有其他物品；车间内部分地面破损。

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荥阳市市场监督管理局。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。

河南圣糖食品有限公司 食品安全生产规范体系检查结果通报

一、基本情况

公司治理机构设置基本合理，车间布局合理，生产环境卫生整洁，人员配备基本满足生产要求，设备设施性能与企业生产能力相匹配，可以满足生产需要。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，可以确保产品质量满足要求。但在生产环境条件、进货查验、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制、从业人员管理、食品安全事故处置、物料平衡情况及6S现场管理情况等方面存在不足。检查结论为不符合。

二、存在问题

（一）生产环境条件方面：车间内使用的洗涤剂、消毒剂无使用记录。

（二）进货查验：部分原料的领用出库记录缺失。

（三）生产过程控制方面：投料记录配料信息填写不完整；缺少食品安全自查记录和设备、设施维护保养记录。

（四）产品检验管理方面：化验室部分仪器未按期检定或校准；检验用的标准溶液未保存配置记录；个别产品缺少留样记录。

（五）贮存及交付控制方面：库房中部分生产物料和产品标

识卡缺失，且未按标识存放；食用香精未按要求存放在食品添加剂库中。

（六）从业人员管理方面：管理人员发生变化，食品安全管理员无任命书，无本年度从业人员食品安全知识相关培训记录。

（七）食品安全事故处置：未进行食品安全应急预案演练，无落实食品安全防范措施的记录。

物料平衡情况：现场抽查一批次产品进行物料平衡核算，提供的生产过程记录填写不完整，不能够根据记录的信息完成产品追溯；无法进行物料衡算，物料平衡管理有待提高。

6S 管理情况：6S 现场管理看板上无动态管理信息；6S 现场管理需加强。更衣室个人物品柜中工装与个人物品混放；部分车间清洁工具、设备零器件及机修工具未定位存放；个别设备定置线破损或缺失。

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荥阳市市场监督管理局。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。

河南宝莱健生物工程有限公司 食品安全生产规范体系检查结果通报

一、基本情况

公司治理机构设置基本合理，车间内设备设施布局合理，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、食品安全事故处置及 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：洗手消毒设施附近未标示洗手、消毒方法图，车间使用的洗涤剂 and 消毒剂无使用记录。

（二）生产过程控制方面：抽查产品生产记录，个别产品缺少投料记录。

（三）产品检验管理方面：微生物检验室与化实验室间未设置缓冲间；留样室样品留存不完整，缺少部分产品留样。

（四）贮存及交付控制方面：部分原料标识信息不完整；包材库内、外包材未分区域存放且无标识卡；成品库产品贮存无标

识卡；产品运输缺少运输交付控制记录。

（五）食品安全事故处置：未按照食品安全应急预案进行定期演练，落实食品安全防范措施。

（六）其他方面：食品安全管理体系运行情况：未建立实施食品安全管理体系。

6S管理情况：6S现场管理看板上无动态管理信息；6S现场管理能力不足，个别车间设备设施未设置定置线；部分设施清洁不彻底；化验室仪器和工具摆放不规范。

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荥阳市市场监督管理局。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。

河南硕丰农业科技有限公司 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，生产过程控制中关键控制参数设定合理，记录基本完整；进货产品检验及成品质量控制基本到位；设备设施性能与企业生产能力相匹配，可以满足生产需要。但在生产环境条件、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）生产环境条件方面

厂区内垃圾废弃物未及时清理；车间部分区域地面和墙壁破损。

（二）进货查验结果方面

无原料出库领用记录。

（三）产品检验结果方面

微生物检验室未设置缓冲间。

（四）贮存及交付控制方面

原辅料贮存无标识；个别库房废弃物品未及时清理；车间

内未划分不合格品区域。产品“冷链”贮运无运输交付控制记录；销售台账中个别产品信息记录不完整。

（五）从业人员管理

无食品安全人员培训效果考核记录。

（六）其他方面

食品安全管理体系运行情况：未建立实施食品安全管理体系。

6S 管理情况：6S 现场管理看板上无动态管理信息；部分设备设施清洁不彻底；工具摆放不规范。

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荥阳市市场监督管理局。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。

郑州市阿毛食品有限公司 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，设备设施较为先进，进货检验控制良好，过程控制到位，出厂产品检验项目完整。但在生产环境条件、储存与交付控制、从业人员管理、物料平衡及 6S 现场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

车间部分地面不整洁，有积水；更衣室设置不合理；无工装清洗、消毒设备设施。

（二）产品检验管理方面

化验室仪器设备摆放不规范；仪器设备无检定或校准证书。

（三）贮存及交付控制方面

内包材库地面有积水；生产退库的内包材裸露存放；物料存放离墙较近；原料库中味精和淀粉混放；添加剂存放无标识；现场未划定不合格品区域；无产品“冷链”运输交付控制记录；销售台账填写不完整。

（三）从业人员管理方面

无人员培训效果的记录。

（四）其他方面

食品安全管理体系运行情况：企业未进行食品安全管理体系认证。

物料平衡情况：记录数据有误，无不合格废面的处置记录，无法根据提供记录进行物料核算。

6S管理情况：有6S静态看板，无动态管理看板；外包装间及手工包制区部分设备设施无定置线；车间设备上方摆放其他物品；和面间食用油未设置专门存放区域；内包间、手工包制间有杂物。

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荥阳市市场监督管理局。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

河南天中辅润生物科技有限公司 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，人员配备基本满足要求。公司车间布局合理，更衣间、洗手消毒设施齐全；原料库和成品库进行有效区分，相关原辅料仓库均设置有缓冲间，无人流物流交叉污染现象；设备设施性能良好；生产过程关键控制点设置合理，控制记录较完整；人员稳定，质量意识和能力基本满足要求，能够有效进行自查和整改，并按要求进行了 6S 管理。但在个别非洁净区域存在蚊蝇活动的迹象，以及有物料混放造成交叉污染的隐患；进货检验、生产过程控制、贮存及交付控制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

虫鼠害控制布置区域不明确。

（二）进货查验结果控制方面

部分原料无检验报告，《包装材料的出库记录》无记录物料批次信息，无领料人及发货人签字。

（三）生产过程控制方面

《落实食品安全主题责任情况自查表》自查情况填写不完整；压片糖果工艺流程图未体现粉碎工序；《生产关键工序控制记录》未记录干燥的起止时间；灌装封合温度、混合工序控制参数未记录，过程记录签字不完整。

（四）产品检验结果方面

《生产过程环境及产品大肠菌群/菌落总数监控原始记录》中描述的取样点不明确，无法证明监控计划得到了有效实施。

（五）贮存及交付控制方面

原料贮存及包材库包材存放无标识；内包材卷膜放置在外包材区域；添加剂和原料存放无标识；无产品运输交付控制记录。

（六）其他方面

食品安全管理体系运行情况：未提供现任食品安全管理人员任命书；未建立实施食品安全管理体系；

6S管理情况：有6S静态看板，无动态管理看板，无定期实施6S评价记录；设备清洁不彻底；内包间设备设施定置线破损，混合间物料桶位置定置线不适宜；三维混合机设备区域未设置警示线；外包装间热收塑机放置在消防栓前，占用消防通道。

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荥阳市市场监督管理局。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。

河南蜜乐源养蜂专业合作社 食品安全生产规范体系检查结果通报

一、基本情况

公司领导及员工食品安全意识较强，具有较强的科技研发能力，公司获得省发改委等单位颁发的省级企业技术中心，并通过食品安全管理体系认证和 HACCP 体系认证；厂房车间布局合理，过程控制及关键控制点控制到位，记录完整；进货检验控制良好，不同品种原料蜂蜜检验项目齐全；产品质量较好，其标志性成分活性酶远高于相应的国标、行标；产品储存及交付符合要求；人员管理方面，制定有相应培训和从业人员健康管理制度，并按要求进行了落实；制定有食品安全应急预案，定期排查食品安全风险隐患；物料平衡基本满足要求。但在生产环境条件、产品检验、储存与交付控制及 6S 现场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

原料库进门挡鼠板与墙壁之间空隙较大。

（二）产品检验管理方面

无菌室未设立缓冲间；蜂王浆留样冰箱无测量温度的温度计

或传感器。

（三）贮存及交付控制方面

蜂王浆储藏库温度-17.7℃，高于标准要求的-18℃。

（四）其他方面

6S管理情况：无实施6S定期评价的记录；花粉车间地面有破损现象；包材库楼梯台阶较窄，存在安全隐患。

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。