

# 郑州市市场监督管理局通告

2020 年 22 期

---

## 郑州市市场监督管理局 关于对郑州市金宝来食品有限公司等 8 家 企业食品安全生产规范体系检查情况的通告

2020 年 5 月 26 日至 6 月 7 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,对郑州市金宝来食品有限公司等 8 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.郑州市金宝来食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况  
2.新郑市达麦园食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况  
3.新郑市纵横食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况  
4.河南好家好食品科技有限公司食品安全生产规范体系检查情况  
5.河南世锦生物工程有限公司食品安全生产规范体系检查情况  
6.郑州市合泉纯净水有限公司食品安全生产规范体系检查情况  
7.郑州市麦香村食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况  
8.郑州市天汇园食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况



## 郑州市金宝来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

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，但关键控制点的控制记录不能提供；制订了食品安全培训考核计划，未能提供对食品从业人员与管理 人员进行食品安全知识培训考核，参与生产人员健康证办理齐全，在有效期内。对非连续生产环节关键工序的油炸、投料控制、产品防护、标识和可追溯性的策划和控制、不合格品的标识和控制以及危机管理的控制需要进一步加强。检查结论为不符合。

### 二、存在问题

(一) 生产环境条件。车间窗户、墙壁积尘较多；吊顶个别区域缺失，有生霉现象；车间顶部部分破损，天花板有漏雨痕迹；生产区和生活区未能进行有效隔离；缺少化学品使用记录。

(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；车间现场功能布局与许可布局图不一致；设备维修保养、清洁消毒方面的记录缺失。

(四) 产品检验控制。化验室部分试剂过期；检验原始数据和检验报告记录缺失。

(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。

(六) 不合格品管理和食品召回。不合格召回档案管理不符合规定。

(七) 从业人员管理。企业未提供从业人员和食品安全管理人员食品安全知识培训记录。

(八) 食品安全事故处置。企业未提供定期排查食品安全风险隐患的记录。

(九) 其他。1.物料平衡情况：未提供生产过程记录，无法进行物料平衡核算。2.6S实施：现场6s看板管理仅为静态看板，未提供6s定期考核检查记录。3.自查落实情况：自查结果均为合格，自查结果有效性有待提高。

### 三、整改和处置情况

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 2

# 新郑市达麦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

该公司治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求。但在生产环境条件、进货查验、生产过程控制、产品检验、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。

### 二、存在问题

(一) 生产环境条件。车间窗户、墙壁、通风口积尘较多，地面涂料破损，车间内紫外线消毒灯管老化；缺少化学品使用记录；食品添加剂有与其他原料混放现象。

(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。内包间与外包间之间的物流口缺少隔离设施；生产设备、设施上的余料、积垢清理不及时；更衣室内有个人物品与工作服装混放现象。

(四) 产品检验结果。部分试剂超过保质期；未按照规定时限保存留样。

(五) 贮存及交付控制。食品添加剂与原料混放；未提供成品出

库记录，未提供原料、包装材料、化学品的出入库记录；销售记录不完整。

（六）6S 现场情况。现场 6S 看板管理仅为静态看板，未提供 6s 定期考核检查记录。

### 三、整改和处置情况

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。

## 新郑市纵横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

该公司治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求。但在生产环境条件、进货查验、生产过程控制、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、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。检查结论为基本符合。

### 二、存在问题

(一) 生产环境条件。生产车间地面有破损；生产车间内裸露食品上方有两处照明灯缺少防护设施；生产车间内缺少废弃物存放设施；缺少化学品使用记录。

(二) 生产过程控制。食品安全状况自查记录不完整；生产设备、设施清理不及时；更衣室内有个人物品与工作服装混放现象。

(三) 产品检验结果。检验用标液有过期现象。

(四) 贮存及交付控制。原料库地面有破损现象，窗户、棚顶积尘较多

(五) 从业人员管理。未提供食品安全管理人员、检验人员、

负责人培训和考核记录。

（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。

6S 现场情况。现场 6S 看板管理仅为静态看板，未提供 6S 定期考核检查证据；原料库清洁不彻底。

### 三、整改和处置情况

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 4

# 河南好家好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

该公司治理机构设置基本合理，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、不合格品管理和食品召回、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。检查结论为基本符合。

### 二、存在问题

(一) 生产过程控制。生产车间内清洁作业区和准清洁作业区之间的排水沟缺少防止逆流装置；腌制间内存放原料、半成品和成品。

(二) 产品检验结果。部分项目检验条件不能满足要求；缺少部分试剂。

(三) 贮存及交付控制。原料冷库中存放原料、半成品和成品；辅料和食品添加剂存放的标识中缺少入库时间、规格、数量信息；储存温度不符合要求。

(四) 食品安全事故处置。未提供 2019 年度食品安全应急预案演练记录。

(五) 其他。6S 现场情况。各个原料未划分区域分开存放；成品库中有多种产品混合存放，未做相应的标识。

### 三、整改和处置情况

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。

## 河南世锦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

该公司治理机构设置基本合理，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、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 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。配制车间顶棚有锈蚀，灯具、通风口有积尘；水处理车间棚顶有锈蚀；原辅材料、成品以及包材存放的标识中缺少入库时间、规格、数量信息；化学品库门锁损坏；2 号灌装间排水口防护网封闭不严。

（二）生产过程控制。1 号灌装间（清洁作业区）入口未设置二次洗手、干手和（或）消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施；配制车间内生产设备、管道有积尘、积垢；部分供水管路缺少标识。

（三）贮存及交付控制。未提供产品贮存、运输和交付控制的记录。

(四) 不合格品管理和食品召回。未提供不合格品处置记录。

(五) 其他。6S 现场情况：未提供 6s 定期考核检查记录；厂区和库房内的废弃、闲置设备未按照 6S 管理规定存放；成品库产品堆放无标识卡；

### 三、整改和处置情况

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。

## 郑州市合泉纯净水有限公司食品安全 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，人员配备基本满足生产要求。但在生产环境条件、进货查验、生产过程控制、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。灌装车间顶棚、灯具、通风口有积尘；新包装桶、成品以及化学品存放无标识。

(二) 生产过程控制方面。清洁作业区（灌装间）入口未设置二次更衣区，洗手、干手和（或）消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施；精洗间（准清洁区）和粗洗间（一般作业区）之间的隔离门未封闭管理。原水罐和 7 号成品水罐未安装空气呼吸器；更衣室内有个人物品与工作服装、工作鞋混放现象。

(三) 贮存及交付控制。未提供产品贮存、运输和交付的记录。

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

(五) 其他。6S 现场情况。现场 6s 看板管理仅为静态看板，未提供 6s 定期考核检查记录；水处理间清洁工具未划分存放区域。

### 三、整改和处置情况

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原区市场监督管理局。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。

## 郑州市麦香村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

该公司治理机构设置基本合理，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。生产车间内局部顶棚有渗水、涂料脱落和积尘，墙壁瓷砖有破损，孔洞未封闭；内包材存放的标识中缺少入库时间、规格、数量信息；生产车间部分通风窗（口）封闭不严，缺少防虫害设施。

（二）生产过程控制。三楼内包装间与外包装间之间物料通道缺少封闭设施；四楼内包装间内进行外包装，存在交叉污染隐患；部分成型设备和烤盘有积尘、积垢。

（三）产品检验结果。部分在用检验试剂超过保质期。

（四）贮存及交付控制。成品未按照规定存放，不合格品区与成品区未隔离，未划分不合格品区域。

(五) 其他。6S 现场情况：废弃设备未划分指定区域存放；  
车间墙面悬挂物品，未进行标识；

### 三、整改和处置情况

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 8

# 郑州市天汇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

该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、贮存及交付控制、食品安全事故处置及 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。生产车间灯具、通风口积尘较多，局部地面破损、积水。灌装车间内的进风和回风过滤网未按公司制度规定清理、消毒、更换。

(二) 生产过程控制。未提供 2019 年度食品安全状况进行自查和记录。杀菌间（准清洁区）和灌装间（清洁作业区）之间物流通道未相对密闭；生产设备、设施和输料管道上有积尘、积垢；更衣室内有个人物品与工作服装混放现象。

(三) 其他。6S 现场情况。现场 6s 看板管理仅为静态看板，未提供 6s 定期考核检查记录；厂区内的废弃设备和杂物未按 6S 规定存放。部分原料、成品、包材未按照规定区域存放。

### 三、整改和处置情况

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。