

青岛**有限公司质量、食品安全管理体系审核案例

一、审核时间：2014年7月11日—7月12日

二、受审核企业：青岛**有限公司

三、审核体系及类别：质量管理体系第2次监督、食品安全管理体系第2次监督

四、审核范围：糕点（面包、油炸类糕点）的生产活动

五、生产场所：山东省青岛市**路（面包、油炸糕点加工车间）

六、审核依据：QMS： GB/T 19001-2008

FSMS： GB/T 22000-2006

CNCA/CTS 0013—2008A（CCAA 0008-2014）

七、审核组：组长薛婧（专业审核员） 组员吴健

企业概况：

青岛**有限公司是一家集中西式糕点、面包生产于一体的家族式民营企业。在过去十多年的发展过程中，企业产品稳定，品牌在当地具有一定的知名度和良好的信誉口碑。

审核流程及发现的问题：

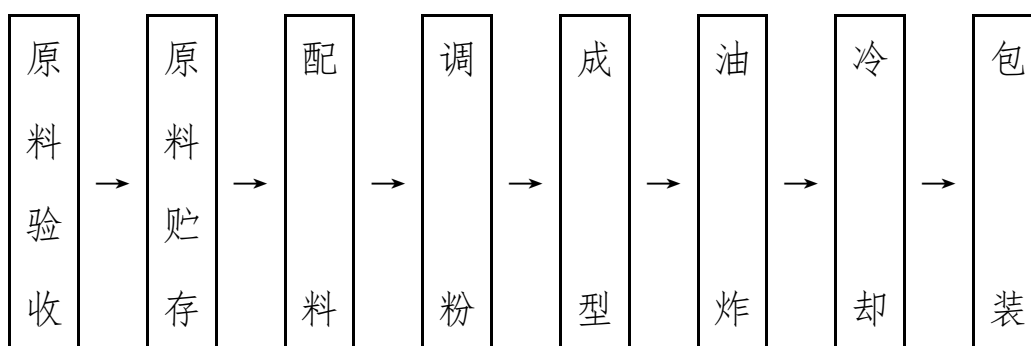
1. 首次会议强调审核依据变更：

CNCA/CTS 0013—2008A（CCAA 0008-2014）于2014年4月1日实施，因涉及审核准则和认证依据变更，故在召开审核首次会议时，审核组就上述信息与企业进行沟通和说明。询问参会企业管理层是否已关注了技术规范的更新及相关变化，食品安全小组组长答复：尚未识别新的技术规范。

2. 现场审核关注技术规范实施:

经过现场审核和组内讨论，审核组共开具不符合项 3 个，书面观察项 2 个。考虑到篇幅有限，本文重点介绍第三个不符合项：油炸类糕点 CCP 点的监控。

① 该企业生产的油炸类糕点，是以面粉、食糖为主要原料，经配粉调制，成型、油炸等工序制成的一类休闲食品，具体工艺流程图，见下图。



经识别和评价，企业将油炸类糕点的原料验收，配料，油炸工序设立为关键控制点。

其中 CCP3 油炸工序的 HACCP 计划如下:

(1) ⁴⁾ 关键控制点 CCP ⁴⁾	(2) ⁴⁾ 危害 ⁴⁾	(3) ⁴⁾ 关键限值 (CL) ⁴⁾	监控系统 ⁴⁾					(9) ⁴⁾ 纠正措施 ⁴⁾	(10) ⁴⁾ 记录 ⁴⁾	验证 (11) ⁴⁾
			(4) ⁴⁾ 时机 ⁴⁾	(5) ⁴⁾ 装置 ⁴⁾	(6) ⁴⁾ 校准 ⁴⁾	(7) ⁴⁾ 频次 ⁴⁾	(8) ⁴⁾ 监控者 ⁴⁾			
CCP3 油炸 ⁴⁾	致病菌超标、霉菌 ⁴⁾	油炸温度: 150℃—190℃ ⁴⁾ 油炸时间: 3min—15min ⁴⁾ 具体以产品技术文件为准 ⁴⁾	油炸时 ⁴⁾	温度显示仪、计时器 ⁴⁾	每年 ⁴⁾	每一锅 ⁴⁾	油炸操作工 ⁴⁾	如偏离, 停止油炸, 调整温度和时间, 半成品重新烘烤或对半成品进行隔离、评估; 分析偏离的原因, 防止再次发生 ⁴⁾	《油炸记录表》; 纠正记录; 检定报告 ⁴⁾	生产主管每日审核一次记录; 品管每年校正温度计; 由化验室每日对每批次成品进行一次微生物检验 ⁴⁾

② 审核员在审核油炸间现场发现：企业共有两个油锅，一个油锅中油色泽正常，另一个油锅的油颜色明显偏深。进一步核对生产记录：生产品种有：蜜三刀、麻花、开口笑、江米条等。

询问：企业的煎炸油多长时间更换一次？

食品安全小组组长回答：根据操作班组长的经验，依据油的颜色和产品油炸后的感官指标，没有固定时间。

再问：是否保留了煎炸油更换的时间和更换数量的信息记录？

答：没有。

询问操作工：是否发现温度时间不够，造成产品没炸熟的现象？

答：目前没有。

再问：如果发现没炸熟，怎么处理？

答：根据产品具体情况，返工再炸或者销毁。

审核包装间现场发现，油炸糕点包装形式为：塑料袋扎口简易包装。销售方式为大包装散点；规格为 3.5-5kg/箱。

③ 进一步审核质检科：

询问化验员：对油炸类糕点的酸价和过氧化值日常如何控制？

答：实验室尚未开展该检测项目，但产品都送检官方实验室，并取得产品合格报告。

审核员于是索要产品检验报告，质检科长提供油炸糕点委托检验报告，报告显示：检验依据为 GB 7099-2003《糕点、面包卫生标准》，但检测指标仅涉及大肠菌群和菌落总数，没有酸价和过氧化值指标。

④ 核查销售部销售记录：

油炸类糕点主要销往青岛及周边大型超市，产品以销定产，但产品品种、生产周期相对稳定。

3. 审核员的专业经验判断：

大型超市营业时间的环境温度一般控制在 26-28℃；闭店后空调系统关闭，环境温度随之上升。此类产品均以散装食品的形式，在开放式展柜内销售。油炸类糕点关于“哈喇变味”的顾客投诉经常发生，在夏季尤为

明显。产品变质除了产品本身质量不达标，销售环境也是加速油脂氧化酸败、产品品质下降的因素之一。实验数据表明：销售过程中酸价和过氧化值指标，与企业在产品生产阶段对酸价和过氧化值控制正相关，即生产过程中此类指标控制不好，导致将销售过程中不合格的发生几率增大。

综合以上审核发现和经验数据，审核员认为：企业虽然按照策划的安排对油炸的时间和温度进行了控制以消除和降低生物性危害，但对于本步骤可能发生的煎炸油贮存和（或）加热过程中氧化酸败而产生的化学性危害的识别和控制尚显不足，企业也未依据 CNCA/CTS 0013—2008A（CCAA 0008-2014）对煎炸油品质予以控制，据此事实开具不符合项。

与企业管理层就不符合项的沟通：

企业不认同审核员开具的不符合项，认为：根据行业惯例，终产品中微生物指标才是危害控制的关键。审核员于是与企业交流行业经验，但企业认为其技术职工均有 10 年以上的行业工作经验，他们的感官评价能力足以保证炸油的安全性，而且目前企业尚无相关顾客投诉，因此认为煎炸油质量不是本企业的控制点。

审核员表示认同企业技术人员的专业能力，但邀请企业食品安全小组人员共同阅读 CNCA/CTS 0013—2008A（CCAA 0008-2014）标准 6.4.3 条款，解释其中关于煎炸油的安全性控制要求及企业现行管理方法的不足。随后，审核员出具《GB 7102.1-2003 食用植物油煎炸过程中的卫生标准》，向企业解释煎炸油具体指标和控制方法。

企业表示同意审核员开具的不符合项，就如何解决煎炸油控制问题，与审核员进行探讨：

方法① 企业提出采取感官评价的方法，控制煎炸油的品质；同时补充换油记录。

审核员指出：若仅采取感官评价，在高温条件下，糖类发生的非酶褐变反应会让煎炸油颜色变深，造成感官评价的误差增大，此时如果根据感官颜色变化丢弃油脂，会造成经济损失；因此不建议企业采取这样的方法。

方法② 审核员提议：基于 HACCP 预防的理念，可在油炸工序开始前，对已升温的油进行酸价快速检验，这样可以最大限度减少由于后续发现油品质不合格，而造成产品报损，进而增加企业生产成本。

方法③ 将煎炸油定期送第三方有资质的检验机构进行验证性实验。

就方法②和方法③，企业认为长期投入较高，实施比较困难。

方法④审核员建议：企业可以根据现有的煎炸油更换时间，对“使用后的煎炸油”策划验证性实验，实施数据分析，制定操作规程予以控制。

企业表示认同，并决定依方法④实施纠正措施。

审核结束后，企业如期就不符合项进行了纠正，实施纠正措施，并提交如下纠正措施证据：

①成品油炸类糕点酸价和过氧化值检测合格报告

②“使用后煎炸油”的检测合格报告

③依据企业实践和验证结果，企业制定并实施的《煎炸油使用与监视规程》

④已实施的《炸油换油记录》

审核体会与启迪：

经过十多年行业发展与整合，食品企业在规模化和专业化方面取得了长足的进步；但据中国食品工业协会 2012 年统计数据显示：在 33,692 家注册食品工业企业中，规模以上大中型企业与小型企业，分别占食品工业企业数的 14.1%和 85.9%；而从企业资金来源类型分析，相当比例的中小型企业

业属于民营企业。因此，中小型民营食品企业将长期作为中国认证行业的主要受众。针对此类企业的体系审核，特别是食品安全管理体系审核，笔者提出以下见解：

1. 立足法律法规和行业技术规范

鉴于民营企业的特点，其人员能力普遍存在“行业经验丰富、理论水平不足”的问题：

- ① 在法律法规的识别方面，关注易造成顾客投诉及行政处罚的法规标准，如大多数企业特别关注 GB 7718、GB 2760；
- ② 在危害识别、分析和控制方面，关注生物性危害的控制，常忽略物理性危害和化学性危害的管理；
- ③ 长期缺少稳定的了解产品并具有食品专业理论知识的人员，因此对于法律法规标准变化和更新的敏感度低，执行仓促，甚至置后；再加之其往往对专业性标准的理解深度不足，造成执行不畅，甚至理解偏差和错误。
- ④ 知识的不对等性，使审核员在审核过程中与企业就专业问题往往不能达成共识。

因此在实施此类企业审核时，审核员除了重视受审核方体系状况与管理体系标准的符合性，还应关注其法律法规的识别情况，并通过审核提升其理解和掌握程度。

在食品安全管理体系审核中，应引导受审核方加强最新的行业技术规范的识别，以此弥补在危害分析和风险控制专业知识上的不足，这样除了可以减少审核员个人经验的孤立性，最大程度的保证审核专业要求的一致

性；还能降低体系管理和运行成本，让受审核方在体系认证活动中受益。

2 加强纠正措施的可行性和有效性

中小型民营企业对管理体系知识的了解深度不足，加之信息渠道单一，使之在不符合项整改的原因分析和纠正措施往往较单一，甚至千篇一律，流于形式，难以发挥持续改进在体系管理中的作用。因此审核员在与受审核方就不符合项沟通的过程中，应兼顾企业特点、尽量提供多元化信息和体系诊断依据，引导企业实施有效的纠正措施，以期最大化地规避风险确保安全。这样不但可以提高审核的有效性，增加受审核方对审核组的信任，获得审核的增值；还能使受审核方不断提高体系管理水平，实现经济效益和社会效益的双赢。