

浙江安滨食品有限公司 FSMS 审核案例

推荐机构：杭州万泰认证有限公司

认证类型：食品安全体系初次认证

审核组成员：吴正生、陈海华

一、 审核案例发生的背景介绍：

浙江安滨食品有限公司成立于 2013 年，注册资金 500 万美元，系台商独资企业，目前拥有两条日本进口现代化生产线，主要生产北海安滨鱼丝，主要销往华东地区。该公司总部在台湾生产鱼丝已经有 40 年历史，以坚持高品质、专业技术及客户至上为目标，实现企业良好发展。

审核时间：第一阶段审核 2014 年 12 月 12 日

第二阶段审核 2014 年 12 月 22~23 日

审核范围：鱼糜制品（即食类）的生产所涉及的食品安全管理

审核准则：ISO22000:2005 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求；GB/T27304-2008 食品安全管理体系 水产品加工企业要求；受审核组织的食品安全管理体系文件（A 版）、相关的法律法规要求

二、 案例发生的主要过程：

鱼丝生产工艺：

原辅料验收→鱼糜解冻→配料→搅拌→成型→烘干→调味
→发泡→切片→回潮→切丝→中包装→金属探测→外包装

→ 检验 → 入库储存

目前的关键控制点 CCP 设置（5 个）：

原辅料验收、鱼糜解冻、烘干、发泡、金属探测

审核发现：

目前 HACCP 手册中“CCP5：金属探测”，但是缺少关键限值参数，现场用不锈钢 2.0 mm 模块校验，金属探测不报警；发泡过程是通过红外线加热，使产品进一步干燥、适度增大体积并灭菌，所以按照 CCP 点判断树，前道干燥工序“烘干”不适宜作为 CCP 点；另外生产中需要用到 5 种食品添加剂：氨基乙酸、氨基丙酸、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠，其中氨基乙酸和琥珀酸二钠按照 GB2760-2011 食品添加剂标准规定有限量要求，但是企业出于保密意识，在 HACCP 文件中没有对添加剂进行危害识别和控制措施描述，现需进一步规范完善 HACCP 计划内容，包括辅料描述、危害分析及关键控制点设置的合理性；

沟通过程及调整：

经过同企业总经理及食品安全小组组长等充分沟通，对 CCP 点的设置重新调整如下：冷冻鱼糜验收、食品添加剂配料、发泡、金属探测共 4 个关键控制点，鱼糜解冻通过 OPRP 操作性前提方案进行控制。对金属探测设置了关键限值：铁金属 1.2 mm；非铁金属 2.0 mm；不锈钢 2.0 mm 并按规范进行了开机用模块首检及每小时重新校验 1 次。将食品添加剂配料作为 CCP 点。

审核组开具不符合项报告如下：

北海安滨鱼丝产品中需添加氨基乙酸、乙基麦芽酚等 5 种添加剂，但是 HACCP 文件中没有对添加剂特性进行描述，危害识别和评价表中没有识别出食品添加剂超标可能带来的化学危害，没有将食品添加剂控制作为关键控制点。

三、受审核组织的纠正措施及效果

公司立即对上述不符合报告进行了原因分析、纠正计划和实施了纠正，并提供了纠正措施及其有效实施的证明材料；重新修订了 HACCP 计划，对食品添加剂进行了特性描述及化学危害识别，并将食品添加剂配料作为关键控制点进行控制，实行了称量时进行有效的确认复核。

四、审核综合效果

本审核重点对上述金属探测的关键限值参数进行了有效规定并实施；确定了对食品添加剂作为关键控制点并进行了有效控制。另外还对以下方面进行了改进：将内包材的紫外线灯灭菌时间由目前的 5 分钟延长至有效的 30 分钟；促进企业建立了设备的年度维护保养计划并有效实施；及时补充搜集了供应商证照的资料；加强了对清洗用水的检测；确保了化实验室药品在有效期内使用；完善了仓库防鼠、防虫措施；进一步完善了帐物卡标识；鱼糜验收将中心温度作为监控指标；完善了产品留样记录；车间使用的消毒液酒精进行了标识；消毒液配置记录表记录了配置方法和浓度验证；完善了对产品运输车辆的卫生清洁和检查记录。公司总经理和厂长对审核组的审核发现及沟通改进效果十分满意，认为这是万泰认证审核组对食品安全认证审核的增值服务，真正实现了促进企业食品安全管理体系水平的有效提升。