

浙江银河食品有限公司审核案例

推荐机构：中国质量认证中心

认证领域：质量及食品安全管理体系

认证人员：田佳根、罗春圆、陈修寅（作者）

摘要：

本案例是一次追踪审核。笔者在 2014 年审核中发现受审核方在速冻甜豌豆加工过程中加入了含氯消毒剂，并将这一发现收集并整理成了案例，该案例有幸获得 CCAA 的 2015 年度良好认证审核案例（序号 2）。笔者在 2015 年审核期间，对受审核方提供的纠正及纠正措施进行了现场验证，表面上是有效的，但在深入跟踪审核的过程中，也发现了一些问题。

笔者在审核化学品仓库现场时，发现仓库角落里的广威消毒剂（有效成分次氯酸钠）已过期，在查阅 2015.01.29-2015.02.09 次氯酸钠领用使用记录时，发现老车间 C 班应结存为 5 包，记录实际结存为 3 包，差异 2 包，且记录填写不规范，另查 2015.01.29 仓库的化学物品领用登记表无老车间 C 班的次氯酸钠领用发放记录。对此，开出了一个不符合项。随后受审核方进行了整改，基本有效。

作为一次追踪审核，笔者从源头上发现了化学品管理的问题，也促使企业采取更加有效的措施规避了微生物超标及食品防护措施失效的风险。

加强化学品源头管理有利于企业规避终产品微生物超标及食品防护控制措施失效的风险

一、发生背景

1、审核日期：2015.05.14-15（2天）；

2、背景简介：本案例所述发现是一次追踪审核，提到的受审核方属速冻蔬菜行业生产企业，产品以出口为主，年加工速冻蔬菜能力18000吨，主要生产速冻毛豆、荷兰豆、甜豌豆等，在行业内生产经营多年，生产经验较丰富，接触体系时间较早，总体来看，受审核方体系运行基本符合、有效。笔者在2014年5月6日审核(QF结合体系**第一次**监督审核)过程中发现该受审核方在速冻甜豌豆加工过程中加入了含氯消毒剂，对此，开具了一项书面一般不符合项，并将这一发现收集并整理成了案例，该案例有幸获得CCAA的2015年度良好认证审核案例(序号2)。对于该书面不符合的后续验证跟踪，笔者在2015年5月14-15日审核期间，对受审核方提供的纠正及纠正措施进行了验证，表面上看基本是有效的，但在深入跟踪含氯消毒剂审核的过程中，也发现了一些问题。

二、审核情况：

在2015.05.14-15期间，审核组对该受审核方实施了QF结合体系第二次监督审核。

2015年5月14日，审核员在审核老生产车间现场时，受审核方正在加工速冻甜豌豆/2015.05.14A批，对上次审核组在2014年5月6日审核过程中发现该受审核方在速冻甜豌豆加工过程中加入了含氯消毒剂而开具的一项书面一般不符合项进行了验证，在第一道喷水冷却环节，询问了现场的操作人员及在线品管均表示不能添加含氯消毒剂，现场取样冷却水用四环牌G-1型消毒剂浓度试纸（有效期至2016.08.05，检测浓度范围为20/50/100/300/500/1000/1500PPM）检测未发现含氯残留，并对第二道冷却水也进行了检测未发现含氯残留，查阅了当天记录未发现含氯消毒剂领用添加的记录，在审核新生产车间现场时，受审核方正在加工速冻荷仁豆/2015.05.14批，在冷却环节，询问了现场的操作人员及在线品管均表示不能添加含氯消毒剂，现场取样冷却水用同样的试纸检测未发现含氯残留，查阅了当天记录也未发现有含氯消毒剂领用添加的记录，总体来看，受审核方的纠正及纠正措施基本有效。

但在追踪审核含氯消毒剂时发现了问题。

审核员在审核化学品仓库现场时，发现仓库角落里的仓板上散落着一些袋装化学品，凑近细看是广威消毒剂（有效成分次氯酸钠），经点数有17包，生产日期印刷字体较小，不仔细看不是很清楚，但是细看后发现是2014.02.06，保质期1年，到2015年2月份就已经过期，审核员询问陪同的受审核方陪同人员及仓库主管是否知道这个情况，两者均表示没有太注意这个问题，还

说就算过期了效果还是有的，接着审核员又问目前车间是否还在使用这批过期的含氯消毒剂用来洗手消毒，得到的答复是肯定的。

审核仓库现场结束后，审核员查阅了化学品领用使用记录：发现老车间 C 班，2015.01.29 领用次氯酸钠 500g*50 包，加上上期结存 5 包，合计结存 55 包，2015.01.29/使用 5 包，2015.01.30/使用 6 包，2015.01.31/使用 4 包，2015.02.02/使用 4 包，2015.02.03/使用 6 包，2015.02.04/使用 4 包，2015.02.05/使用 5 包，2015.02.06/使用 4 包，2015.02.07/使用 5 包，2015.02.09/使用 6 包，合计使用 50 包，应该结存为 5 包，实际记录结存为 3 包，差异 2 包，且记录填写不规范（两次领用填写在一起，未记录本期积存量），另查 2015.01.29 仓库的化学物品领用登记表无老车间 C 班的次氯酸钠领用发放记录。从风险管控的角度出发，审核组认为使用过期的含氯消毒剂洗手消毒效果不理想，最终导致终产品可能会有菌落总数、大肠菌群等超标的风险，对于含氯消毒剂库存管理的偏差可能会将其用于其他用途，最终导致生产过程食品防护控制措施失效的风险，对此，开了一个书面一般不符合项：

查化学品专用仓库：广威消毒剂（有效成分次氯酸钠，17 包）生产日期为 2014.02.06，保质期 1 年，已经过期；另查化学品领用使用记录：老车间 C 班，2015.01.29 领用次氯酸钠 500g*50 包，加上上期结存 5 包，合计结存 55 包，2015.01.29/使用 5 包，2015.01.30/使用 6 包，2015.01.31/使用 4 包，2015.02.02/使用 4 包，

2015.02.03/使用 6 包, 2015.02.04/使用 4 包, 2015.02.05/使用 5 包, 2015.02.06/使用 4 包, 2015.02.07/使用 5 包, 2015.02.09/使用 6 包, 合计使用 50 包, 应该结存为 5 包, 实际记录结存为 3 包, 差异 2 包, 另该记录填写不规范 (两次领用填写在一起, 未记录本期积余量); 另查 2015.01.29 仓库的化学物品领用登记表无老车间 C 班的次氯酸钠领用发放记录, 以上与仓库管理规范规定和化学品管理规范不一致。

不符合 GB/T 22000-2006 7.2.3 f) 对采购材料 (如原料、辅料、化学品和包装材料)、供给 (如水、空气、蒸汽、冰等)、清理 (如废弃物和污水处理) 和产品处置 (如贮存和运输) 的管理和 GB/T 19001-2008 7.5.1 生产和服务提供的控制 组织应策划并在受控条件下进行生产和服务提供。

审核组与受审核方的食品安全小组组长及管理者代表、陪同人员、生产部负责人、该车间主任等人员进行了充分沟通, 一致认为含氯消毒剂管理不到位 (过期还在使用), 终产品可能会有菌落总数、大肠菌群等超标的风险, 如果差异的部分用于其他用途, 可能会导致生产过程食品防护控制措施失效的风险, 并探讨了针对不符合项可采取的一些改进措施和要求, 不符合项报告得到受审核方理解和认同。

三、改进情况:

审核结束后, 受审核方在一个月内在提交了不符合项整改报告及相应的证据, 由审核员接受并在下次审核中验证有效性。具体

的证据包括如下：

一是修订《化学品管理规范》，完善化学品管理制度，增加化学品“先进先出”原则和溯源要求，提供证据为 20150522 生效的化学品管理规范 ZSR/PGGF-026（4.4 和 4.5 部分）及文件发放登记表。

二是对化学品管理和使用部门的人员进行教育学习，实行“先进先出”领用使用要求，领用使用记录上注明批次，便于溯源，对化学品管理使用部门发出通知，传达第三方审核不符合的具体内容，以后公司内部核查发现的问题一并向相关部门传达，提供证据为 2015.05.25 的培训记录表（关于化学品的管理规范等内容，通过 2015.05.27 现场检查等方式对培训效果进行评估，基本达到要求）、20150522 食品安全小组发放的化学品管理通知、20150523-20150527 化学品领用使用记录。

三是对化学品管理人员培训各班长要在审核签字前计算核销化学品，化学品柜由双人双锁管理，使用人员和管理人员联合管理，杜绝一个人独立领用使用化学品，提供证据为 2015.05.25 的培训记录表（关于化学品核销等内容，通过 2015.05.27 现场检查等方式对培训效果进行评估，基本达到要求）、20150528 中午检查调理生区化学品（次氯酸钠）核销情况显示实际库存与账面信息基本一致、化学品暂存点照片显示采用双人双锁进行管理。

四是化学品过期期间可能影响的产品微生物检测结果进行汇总复审，结果表明产品微生物良好，产品没有问题，提供证据

为 2015.02.05-至今的产品菌落总数、大肠菌群等微生物检测报告，经汇总显示各产品微生物未发现有超标的情况。

五是对库存 17 包过期含氯消毒剂发放到员工服务中心用于员工宿舍卫生间消毒，提供证据为 2015.05.21 的领料单（关于员工服务中心卫生间使用该批次过期含氯消毒剂（计 17 包）的内容）及盘点照片。

受审核方食品安全小组或管理者代表在提交书面整改资料后，专门致电审核组，感谢了审核组在审核中提出的不符合项、建议事项，表示来自于外部审核的基于风险管控分析的观点促进了公司的管理改进，加强了食品防护的控制措施，避免了公司遭受更大的损失。

四、 回顾总结：

作为一次追踪审核，审核组从源头上发现了化学品管理的问题，也促使企业采取更加有效的措施规避了含氯消毒剂管理不善而导致的风险，特别是管理方法的提升及管理人员意识方面的加强，夯实了化学品管理的基础，通过 CCP、OPRP 及其他控制措施的组合等协同控制，提升了产品安全、质量水平，有效降低了风险，提升了企业信誉度。

作为外向型的企业，如果出口时因终产品氯残留、含氯消毒剂失效导致洗手不彻底导致微生物超标、食品防护控制措施失效导致其他问题而被 CIQ 通报后果将不堪设想，通过上一年度及本次审核的发现及改进，有效避免了不必要经济和信誉损失。同

时，通过本次审核活动，也让审核组积累了更多审核速冻蔬菜企业的经验。