

## 良好认证审核案例推荐表

推荐机构名称  (盖章)	北京中大华远认证中心			
受审核组织名称	<b>东莞市永益食品有限公司</b>			
案例类型	管理体系认证 <input checked="" type="checkbox"/>	食品农产品认证 <input checked="" type="checkbox"/>	产品认证 <input type="checkbox"/>	其他
审核员(检查员)姓名	张洪涛(组长)、孙耿民(组员)			
案例特点简述及推荐意见(可加附页)				
<p>此案例是 FSMS 监督审核案例, 审核过程中调取了企业番茄沙司产品的配料记录及现场配料时发现: 抽 2016. 5. 3 食品添加剂领用配制记录: 番茄沙司(3kg) 配料中使用了胭脂虫红和赤藓红两种色素, 但记录中没有注明所使用色素具体的有效含量。食品添加剂的正确使用及可追溯是《食品安全法》的强制要求。针对此情况审核组与公司管理层进行了沟通, 说明了 GB2760 食品添加剂使用的相关要求及追溯要求的重要性, 引起了公司管理层的重视。</p> <p>通过此项不合格, 提高了企业对 GB2760 食品添加剂使用及追溯要求重要性的认识, 使企业意识到要如实准确地填写生产记录, 只有记录内容真实详细, 才能够实现追溯的目的。同时也从专业的角度提醒企业合理使用两种以上同功能食品添加剂时比例的控制要求, 规范了企业同功能食品添加剂的使用管理, 降低了企业食品添加剂超标的风险。因此该案例体现了较好的审核技术水平和视角, 为企业降低了潜在的食品安全风险, 体现了认证审核的真正价值。因此同意对此案例进行推荐。</p>				
证明及简述材料(可加附页)				
<p>材料清单: <input checked="" type="checkbox"/> 审核计划</p> <p style="padding-left: 40px;"><input checked="" type="checkbox"/> 不合格项</p> <p style="padding-left: 40px;"><input checked="" type="checkbox"/> 改进措施及企业整改成效证明</p> <p style="padding-left: 40px;"><input type="checkbox"/> 其它可以说明和证明案例的材料</p>				

# 东莞市永益食品有限公司审核案例

张洪涛

## 一、案例发生背景

1. 审核类型：FSMS 第一次监督审核。
2. 受审核组织名称：东莞市永益食品有限公司
3. 认证审核范围：调味料(液体、半固态、固态、调味油)、鸡精的生产；食用植物油、白砂糖的分装
4. 审核时间：2016 年 6 月 5 日-2016 年 6 月 6 日，共 2 天。
5. 审核依据：GB/T22000-2006 及专项技术要求 CNCA/CTS 0008-2008A(CCAA 0003-2014) CNCA/CTS 0009-2008A(CCAA 0004-2014) CNCA/CTS 0016-2008A(CCAA 0010-2014)；
6. 审核人员：张洪涛【E13(CIV) E8(CIV) E10(CIV)】组长、孙耿民（组员）。
7. 企业背景介绍：

东莞市永益食品有限公司，成立于 1995 年 12 月 6 日，位于广东省东莞市厚街镇，是集食品研究开发、生产制造、市场营销于一体的大型民营食品工业企业。主要产品为调味料、鸡精等产品，目前在国内市场占有率比较高，公司的厂房车间按 GB14881 标准的要求建造和装修，生产设备的自动化程度较高。

本次审核涉及到的部门：管理层、HACCP 小组、生产部、车间、品控部、采购部、营销部、货仓部。

## 二、审核发现

番茄沙司工艺流程：

原料验收—配料—煮制—冷却—预杀菌—高位贮存—空瓶杀菌—灌装—杀菌冷却—外包装，其中原料验收、调配中添加剂、杀菌冷却、为 CCP 点。该产品执行企业备案有效的企业标准：番茄调味酱（番茄沙司）Q/YY0003S-2013。

现场审核过程中发现，公司在生产番茄沙司产品时，添加的食品添加剂有苯甲酸钠、EDTA、AK 糖、胭脂虫红和赤藓红。现场抽取 2016.5.3 生产的 3kg 规格的番茄沙司配料记录，发现该产品中使用胭脂虫红 0.5g/kg 和赤藓红 0.03g/kg，单独使用的量和使用范围均符合 GB2760-2014 标准中关于复合调味料的限量要求（胭脂虫红 1g/kg；赤藓红 0.05g/kg；），随后审核员查阅了 GB2760-2014 附录

A 中的食品添加剂使用规定发现 A2 规定“表 A.1 列出的同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1”,通过计算该产品中添加的两种色素添加量分别占允许使用量的 50%和 60%,两种色素添加占允许使用的比例之和 $>100\%$ ,不符合 GB2760 的该项要求。

发现问题后,审核员又继续跟踪到配料间现场审核,有针对性的查看了现场使用的两种色素,发现组织使用的这两种色素为液体产品,两种色素的标签上都标注了具体色素的含量为赤藓红含量 85%,胭脂红含量 4.2%。而番茄沙司的配料记录中却没有记录这两种色素的含量,审核员和企业的技术研发人员根据这一发现,把配料记录中的两种色素的添加量折算后证实其色素的实际添加可以满足 GB2760-2014 标准 A2 规定的要求。

针对该审核发现,审核组与公司管理层和技术人员进行了审核后的沟通,重点解释了审核中发现的证据和对应的 GB2760 标准的要求,从该审核线索的发现开始,虽说企业的技术研发人员了解 GB2760 对所用色素允许添加的具体添加量,但对于 GB2760 A2 规定的同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1 的要求不熟悉,如果按该配方继续使用,配料或者研发人员没有注意所使用色素的含量,当采购的色素含量发生变化时,存在着添加色素超标的风险。同时该审核发现也说明企业的生产过程追溯体系存在漏洞,只标注了食品添加剂供方的名称,没有标注所用色素的含量。对于该审核发现企业给予很高的评价,认为发现了企业管理中配方设计、确认和追溯体系等几个方面的问题,对企业的管理帮助很大。

### 三、审核组开具不合格报告如下:

抽 2016.5.3 食品添加剂领用配制记录:番茄沙司(3kg)配料中使用了 胭脂虫红和赤藓红两种色素,但记录中没有注明所使用色素具体的有效含量。

### 四、受审核组织的纠正措施及效果

末次会后,公司领导立即组织相关部门研究整改确定了以下措施:

1.严格配方管理,要求产品设计开发人员下达产品配方时,在添加剂含量不是 100%时,必须明确要求使用的添加剂的含量要求,作为采购的依据,同时品控人员原辅料验收时加强验收。

- 2.对相关的产品针对这两项色素进行产品送检，证实添加量满足要求。
  - 3.重新组织学习了 GB2760 标准的内容，配料作为 CCP 点时，必须有 HACCP 小组进行确认，品控加强验证和日常的巡检工作，坚决杜绝类此的问题再次发生。
  - 4.要求配料人员如实记录添加剂的含量。
  - 5.HACCP 小组长组织设计开发、品控和生产的人员，对所有的配料进行了确认，没有发现有其他产品配料违反 GB2760 标准“A2 规定的情况。
- 以上纠正措施企业按要求进行了整改，整改后的内容交由审核组进行验证，审核组认为企业采取的纠正和纠正措施有效。

#### 四、审核综合效果

##### 1、提高了企业对食品添加剂使用重要性的认识：

产品的特点决定了组织生产的产品中使用了多种食品添加剂，如果平时对食品添加剂的使用管理不严，往往会造成无意中违反 GB2760 标准的情况，比如该案例中企业配方中添加了两种相同颜色的色素，而对于 GB2760 标准 A2 的要求“同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1”的使用规定还比较模糊，通过该审核发现，对企业的设计开发人员起到了警示的作用。

##### 2、明确了企业对 CCP 点的确认要求。

食品企业在实施《食品安全管理体系》中，往往对控制措施组合如何进行确认认识不清，感到束手无策，审核时往往提供一个控制措施确认表了事，没有把标准该条款的要求落实的具体的工作中，本案例提供了一个鲜活的控制措施组合确认的实例，使受审核人员认识到确认工作就在身边，设计开发后的配方对照 GB2760 的过程本身就是一个确认过程，通过该审核发现，加深了对 GB/T22000 标准中对控制措施组合确认的理解。

##### 3、对企业加强了生产过程中追溯重要性的认识：

本次审核先是抽取了该产品的配料记录，从配料记录中显示组织的 3kg 番茄沙司产品添加色素超标，后来审核组通过追踪审核该两类色素的标签发现其添加的色素是通过稀释后的产品，含量不是 100%，最终证实添加量符合要求，在这里充分体现如实填写生产记录的重要性，从该审核发现提醒认证组织要如实准确的填写生产记录，只有记录的内容真实详细，才能够实现追溯的目的。

总之：通过这一个审核发现和开具的不合格报告，帮助认证组织提高对 3 个方面的实施食品安全管理体系过程中常见问题的认识，认证组织感到受益匪浅，重新让认证组织正确理解和认识第三方认证工作的价值，也充分体现了认证工作的增值审核的要求。

北京中大华远认证中心  
审核计划

Q E S F H(27341) GMP(12693/23790) H(27342) G  
初次审核/第二阶段审核  (1)次监督审核 再认证 扩大/缩小/变更

一、组织名称: 东莞市永益食品有限公司二、组织注册地址: 广东省东莞市厚街镇科技工业园

三、审核目的:

评价组织 Q E S F H(27341) GMP(12693/23790) H(27342) G 管理体系的实施情况, 以确定其管理体系是否运行有效并满足认证认可行业标准的要求(初次审核)。

评价获证组织 Q E S F H(27341) GMP(12693/23790) H(27342) G 管理体系是否持续满足认证认可行业标准的要求, 以确认管理体系的持续性符合性和有效性, 以及与认证范围的相关性和适宜性(再认证)。

对获证组织 Q E S F H(27341) GMP(12693/23790) H(27342) G 管理体系范围内有代表性的区域和职能实施检查, 以使中心能对获证管理体系在认证周期内持续满足要求保持信心(监督审核)。

对组织 扩大/缩小/变更部分的 Q E S F H(27341) GMP(12693/23790) H(27342) G 实施检查, 以确认可否推荐 扩大/缩小/变更认证注册范围(扩大/缩小/变更审核)。

评价组织 Q E S F H(27341) GMP(12693/23790) H(27342) G 管理体系是否运行有效, 并满足认证认可行业标准的要求, 以确认可否推荐恢复认证注册(恢复认证审核)。

四、审核依据:

1.  GB/T 19001-(2008)/ISO9001:(2008)  GB/T 19001-( )/ISO9001:( ) 和 GB/T 50430-2007 GB/T 24001-( )/ISO14001:( ) GB/T 28001-2011/OHSAS18001:2007

GB/T 22000-2006/ISO22000:2005 及专项技术要求: CNCA/CTS 0009-2008A(CCAA 0004-2014);  
CNCA/CTS 0008-2008A(CCAA 0003-2014); CNCA/CTS 0016-2008A(CCAA 0010-2014) (CNAS)

 GB/T 27341-2009/GB14881-2013[HACCP(27341)] GB 12693-2010 (乳 GMP)  GB23790-2010 (婴 GMP) GB 12693-2010/GB/T 27341-2009/GB/T 27342-2009 (乳 HACCP) GB 23790-2010/GB/T 27341-2009/GB/T 27342-2009 (婴 HACCP) GB/T 19220-2003/GB/T 19221-2003

2. 组织的管理体系文件。

3. 相关法律法规及标准。

五、审核范围:

产品/服务/经营范围 调味料(液体、半固态、固态、调味油)、鸡精的生产;食用植物油、白砂糖的分装专业代码 Q E S F E13(CIV) E8(CIV) E10(CIV) H(27341)GMP(12693/23790) H(27342) G审核地址(含临时场所地址及对应项目名称): 广东省东莞市厚街镇科技工业园扩大/缩小 产品/服务/经营场所体系六、组织管理体系的主要责任人员 郭良

七、审核组成员及同行人员:

姓名	组内职务	注册证书号	注册级别 (或技术职称/职务)	专业代码	在职专家/兼职审核员工作单位	编号
张洪涛	组长	2015-N1FSMS-3061917	F 审核员	F E13(CIV) E8(CIV) E10(CIV)		①
孙耿民	组员	2015-N1FSMS-1056601	F 审核员	F		②

同行人员:

八、审核日期: 2016年6月5日至2016年6月6日,共2天。

九、审核日程安排(附后)。

十、保密: 在审核工作中接触到的一切有关组织的机密信息, 审核组全体成员有责任保守秘密, 未经组织书面许可不得向第三者泄露。

十一、审核报告的分发范围为本认证中心和组织, 审核报告预期发布日期为认证决定之后 15 个工作日之内。

审核组长: 张洪涛

组织确认:

日期: 2016.6.4日期: 2016.6.4



建议认证

# 不符合项报告

编号: N-1

组织	东莞市永益食品有限公司	审核日期	2016.6.5
审核部门	生产部/车间	陪同人员	杨再永

### 不符合事实:

抽 2016.5.3 食品添加剂领用配制记录:番茄沙司(3kg)配料中使用了胭脂虫红和赤藓红两种色素, 但记录中没有注明所使用色素具体的有效含量。

- 不符合:  GB/T19001- ( 2008 ) /ISO9001: ( 2008 )  GB/T50430-2007;  
 GB/T24001- ( ) /ISO14001: ( ) ;  GB/T28001-2011/OHSAS18001:2007;  
 GB/T 22000-2006/ISO 22000:2005 及专项技术要求(FSMS)  
 GB/T27341-2009/GB14881-2013 [HACCP(27341) ]  
 GB 12693-2010  GB 23790-2010  
 GB/T27341-2009  GB/T27342-2009  
 GB/T19220-2003/  GB/T19221-2003

条款编号: F7.6

组织文件的名称:

条款编号:

性质:  严重不符合  轻微不符合

审核员(签字):

审核组长(签字):


确认不符合事实, 细节已充分理解。

组织代表(签字):



### 不符合项报告纠正措施表

不符合项编号: N-1

组 织	东莞市永益食品有限公司		
受审核部门	生产部/车间	审核日期	2016.6.5
<p><b>原因分析:</b></p> <p>相关人员对记录重要性认识不够, 未按要求在《食品添加剂使用配制记录》中标明添加剂成分含量。</p>			
<p><b>纠正和纠正措施:</b></p> <p>1、对相关作业人员进行 HACCP 计划等相关培训 (附培训记录)。</p> <p>2、对添加剂的成分含量非 100%的, 按要求在《食品添加剂使用配制记录》中标明所添加剂的含量 (附记录)。</p> <p>3、对产品的两种色素进行检测, 证明其含量符合要求 (附检测报告)。</p>			
		组织代表 (签字):	日期: 2016.6.8
跟踪 验证 结论	不符合是否已纠正 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	需要说明的问题:	审核组长 (签字)  2016年7月1日
	纠正措施是否可接受 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	纠正措施是否经验证有效 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

注: (1) 不符合事实与判定所依据文件的原文必须对应, 否则本报告不能成立;  
 (2) 纠正措施的证据必须附后, 否则验证结论无效。









**中国广州分析测试中心**  
CHINA NATIONAL ANALYTICAL CENTER, GUANGZHOU



# 检测报告

TEST REPORT

报告编号: F201603175 a  
Report No.:

委托单位: 东莞市永益食品有限公司  
Customer:

地址: 东莞市厚街镇汀山科技工业园  
Customer Add.:

收样日期: 2016-6-15  
Sampled Date:

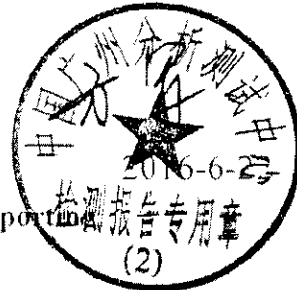
检测地址: 广东省广州市先烈中路100号大院34号楼  
Address for Test: Building 34, No.100, Xianlie Middle Road,  
Guangzhou, Guangdong, China

编制: 陈秀敏  
Organizer

审核:  
Checker

批准: 张志军  
Authorized signatory

签发日期:  
Date for Report



中国广州分析测试中心 地址: 广东省广州市先烈中路100号大院34号楼 邮编: 510070  
业务电话: (020) 37656880 传真: (020) 87685550 网址: www.fenxi.com.cn



## 检测报告

### TEST REPORT

样品名称:	3kg 凤球唛番茄沙司	报告编号:	F201603175 a
Sample Name		Report No.	
样品批号:	2016.06.08	检测日期:	2016-6-15 至 2016-6-22
Sample Lot No./Batch No.		Testing Period	
样品外观:	膏体	受检样品数量:	198g
Sample Appearance:		Quantity Received	

### 分析检测结果

#### Test Results

分析项目 Item	检测结果 Result	计量单位 Unit	检测方法 Method
赤藓红	0.0013	g/kg	GB/T 5009.35-2003/第一法
*胭脂虫红 (以胭脂红酸计)	12	mg/kg	HPLC
(以下空白)			
备注 Note	带**项目的检测方法不在本中心的认证和认可范围内。		

分析  
★  
报告专  
(2)



# 检测报告

TEST REPORT

报告编号: F201603175 a

Report No.:

检测类型: <input checked="" type="checkbox"/> 送检; <input type="checkbox"/> 抽样; <input type="checkbox"/> 现场检测;	气温: \ \ °C	湿度: \ \
Test Type: <input checked="" type="checkbox"/> Submitted by Customer; <input type="checkbox"/> Sampling by Our Center; <input type="checkbox"/> Insitu Testing	Air Temperature: °C	Humidity
注: 以下项目仅供抽样检测时填写 Annotate: The Following Items Shall be Filled if Sampling by Our Center is Selected		
抽样单编号: Recording Sheet No. for Sampling:	受检批数量: Batch Quantity Tested:	
抽样日期: \ \ 年 \ \ 月 \ \ 日	抽取样品数量: Quantity Sampled:	
抽样地点: Sampling Place:	生产日期: \ \ 年 \ \ 日	Manufacture Date:

## 声明

### Declaration

- 1) 未取得本中心检验检测业务专用章无效, 无编制人、审核人、批准人签字无效。  
Test report is invalid without official seal and signatures.
- 2) 检验/检测报告涂改增删无效。  
Test report is invalid if being altered, supplemented or deleted.
- 3) 未经本中心书面批准不得部分复制本报告, 全部复制除外。  
Without the prior written approval of the laboratory, test report shall not be reproduced except in full.
- 4) 对送检样品, 样品信息由委托方声称, 本中心不对其真实性负责。  
For the sample(s) submitted by customer, the sample information in test report is declared by customer, and the laboratory is not responsible for its authenticity.
- 5) 对送检样品, 本报告仅对来样负责。  
For the sample(s) submitted by customer, test report is responsible only for the sample(s) tested.
- 6) 未经本中心同意, 委托方不得擅自使用本报告中的结果进行不当宣传。  
Without the consent of the laboratory, customer shall not presume to use the test result(s) in this report for improper propaganda.
- 7) 若对本报告有异议, 应于收到报告后15日内向本中心提出, 逾期将视为承认本报告。  
Any disagreements of the test report should be fed back to us within 15 days upon receiving the report. After 15 days, the test report is considered as accepted by the customer.
- 8) 本中心按照《食品检验工作规范》和《食品检验机构资质认定管理办法》的相关规定开展食品检验并出具报告, 客户使用本报告, 也应遵守这些规定。  
The center inspect the food and issue the report according to "working rules on food inspection" and "food inspection agency qualification management approach", while clients use the report with these regulations.

