

# 中粮面业（德州）有限公司审核案例

推荐机构：华夏认证中心有限公司

认证类型：质量、环境管理体系认证和食品安全管理体系认证

审核人员：艾兵（组长）、孙薇

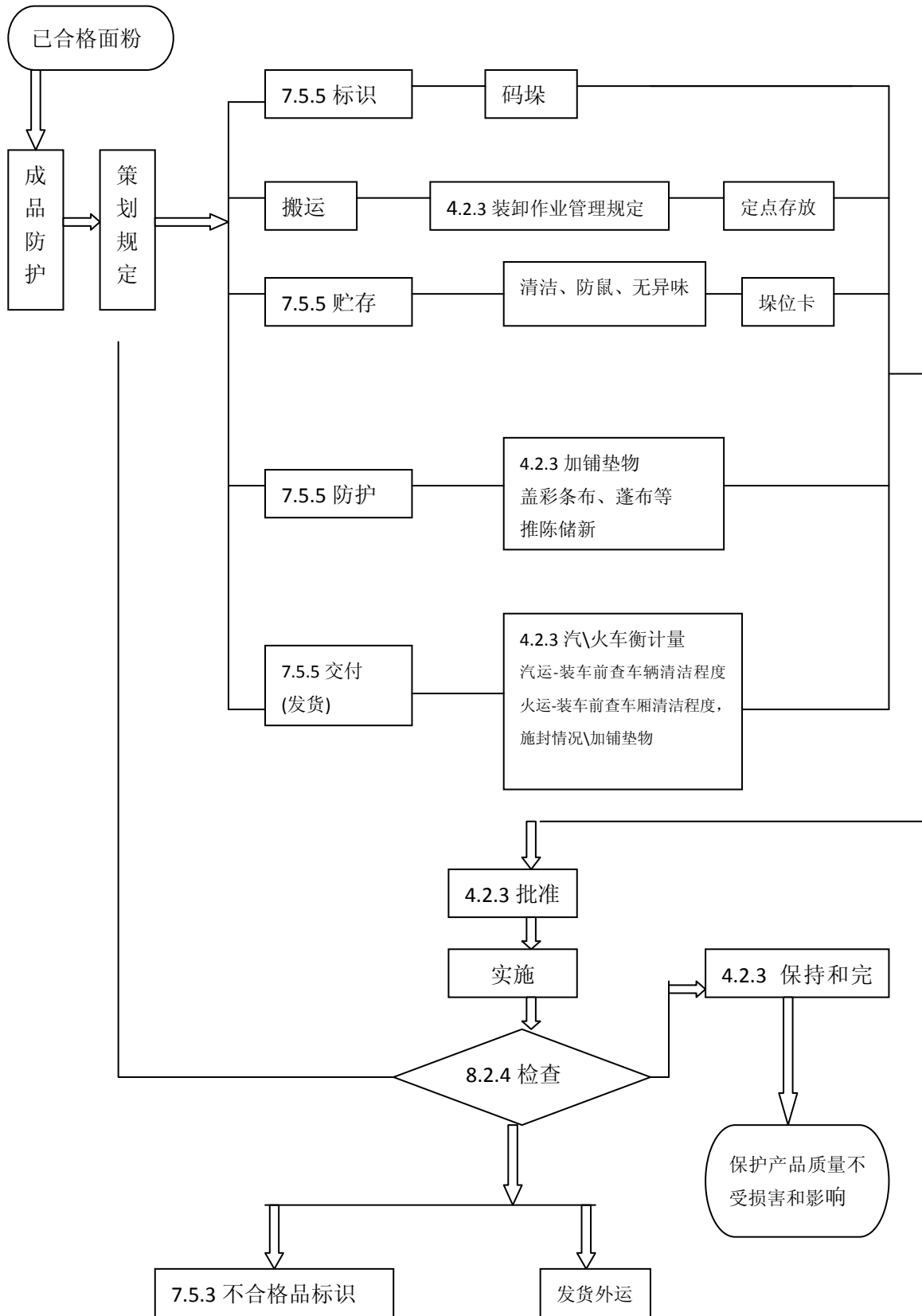
## 案例背景：

受审核方“中粮面业（德州）有限公司”在华夏认证中心有限公司申请获得了质量、环境管理体系认证和食品安全管理体系认证。

中粮面业（德州）有限公司是中粮集团小麦加工事业部旗下集面粉加工、面条生产为一体的现代化食品企业。公司目前拥有两条面粉生产线与一条挂面生产线，日处理小麦 630 吨，日产挂面 25 吨。公司严格按照制定的质量管理及食品安全管理体系运行，对原料、生产过程、成品、贮存到出厂都进行严格控制。认证覆盖了“小麦粉、挂面的设计、开发、生产和相关管理活动。”

按照审核策划的安排，华夏认证中心安排审核组于 2012 年 1 月对受审核方实施年度监督审核。此次监督审核，审核组策划抽查覆盖了受审核方的部门包括总经理、管代、研发部、生产部仓储、制粉车间、挂面车间、行政管理部、厂区现场、品控部、财务部。

中粮面业（德州）有限公司成品交付过程：



审核过程：

审核员按计划来到生产部仓储科审核，仓储科的职能中包括对成品面粉的保管、搬运管理；对成品库房的搬运粉尘、储存产生“破袋面”、虫蛀、霉变面的废弃等环境因素控制。质量目标策划了“储存面粉完好率 6-10 月>99.6%，11 月至次年 5 月 100%”，而仓储科长说全年实际控制的可实现储存面粉完好率目标比 99.65%稍好一点。审核员认为此目标是与本部门过程直接相关。

现象分析：

审核组进一步了解到：

1. 构成仓储成品“不完好”的情况为“搬运时人为原因造成面粉编织袋破裂、漏粉；储存期间发生结块或霉变；意外发生虫蛀或浸水等”。

2. “搬运粉尘”的产生原因主要是搬运时破袋漏粉以及人为搬运、装卸时动作粗放，面粉渗出编织袋，所谓“搬运粉尘”主要成分为面粉，这些搬运粉尘经清扫形成“土面”，按废物处理。

3. 出于食品安全的要求，破袋面粉必须按废弃面粉处理，不能用于成品销售。



泄漏的面粉已将地面覆盖等像

雪地。

审核发现

审核员进一步了解到该公司 2011 年的面粉产量，按 99.65%的储存完好率计算，可允许产生的成品面粉损失达到 350 吨；按照成品面粉的最低成本价格核算，损失产品价值达 70 万元。审核员认为 350 吨面粉、价值 70 万损失不是小数目，

于是与仓储科交流，了解证实产生“不完好损失”确实在仓储环节，也是可控的因素。审核员与公司执行总经理沟通，执行总经理表明 70 万元的损失要占本公司年度利润的三分之一左右。审核员通过审核组内部交流，集中意见后，与受审核公司领导层交流，提示应改进仓储工艺，改进控制目标，减少利润损失和资源浪费。

改进跟踪：

该公司领导层高度重视审核组意见，制定并实施了改进措施：

1. 调整仓储科搬运、储存方式，不再使用外包搬运劳务队，减少了搬运劳务支出和降低人为搬运造成不可避免的破袋、漏粉，改用“托盘”搬运和储存，规定 40 袋(1 吨)一盘。



2. 购入电动叉车 5 台，每台叉车的购置、人员培训、配套服务的费用 12.8 万元；提高仓储科储存面粉完好率>99.95%，减少了成品损失，减少了搬运粉尘和废弃“土面”的排放。





收益分析：

1. 减少了劳务工的招工困难。
2. 克服了劳务工带来的管理难度，减低损耗和食品质量安全风险；审核员到受审方现场察看，雇用装车工已明显减少。



3. 改善储存完好率，直接增加组织利润。

月份	实际产量(吨)	存储量(吨)	完好率(%)	备注
1月份	5028.005	5028.005	100%	
2月份	5088.425	5088.425	100%	

- 4 减少粉尘和固废排放，改善组织环境功能，减少环境管理费用支出。

