

十、南京 XX 食品科技有限公司审核案例

推荐机构：方圆标志认证集团有限公司

认证类型：食品安全管理体系

汇报人：吕静

摘要：2012.11.04—2012.11.06，吕静等受方圆江苏分公司的委托对南京 XX 食品科技有限公司进行了食品安全管理体系的二阶段的审核，专业审核员在审核生产科的 CCP2—配料的监控时，发现白煮肉类“山椒凤爪/山椒长爪/山椒排爪”的配方中，使用的复合添加剂“双乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾”，经核算复合后的系数大于 1，随后开出了不符合报告进行了整改，并对不安全的产品进行跟踪和处理。通过本次审核，为企业降低了风险，提高了效益。

一、项目基本情况

受审核组织：南京 XX 食品科技有限公司

认证领域：食品安全管理体系

认证范围：FSMS：酱卤肉制品（酱卤肉类、白煮肉类）的生产(C.01.C1352)。

认证标准：GB/T22000—2006；GB/T27301—2008 《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》。

审核员：吕静、周秀华等

审核时间：2012 年 11 月 04 日(13:00)至 2012 年 11 月 06 日

案例简述：本案例是专业审核员在审核生产科的 CCP2—配料的监控时，发现白煮肉类“山椒凤爪/山椒长爪/山椒排爪”的配方中，使用的复合添加剂“双乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾”，复合后的系数大于 1。

二、审核过程

查：CCP2—配料的监控

白煮肉类“山椒凤爪/山椒长爪/山椒排爪”配方

一个配方的总量为：277.59kg

其中，双乙酸钠添加量，200 g
乳酸链球菌素添加量，30 g
山梨酸钾添加量，15 g

查：GB2760—2011 标准规定

- ①双乙酸钠 $\leq 3.0\text{g/kg}$,
- ②乳酸链球菌素 $\leq 0.5\text{g/kg}$
- ③山梨酸钾 $\leq 0.075\text{g/kg}$,

核对配方：

- ①双乙酸钠： $200\text{g}/277.59\text{kg} = 0.72\text{g/kg} \leq 3.0\text{g/kg}$
- ②乳酸链球菌素： $30\text{g}/277.59\text{kg} = 0.11\text{g/kg} \leq 0.5\text{g/kg}$
- ③山梨酸钾： $15\text{g}/277.59\text{kg} = 0.054\text{g/kg} \leq 0.075\text{g/kg}$

单项结论：单一添加剂的使用符合标准的要求。

总体核算： $0.72 \div 3.0$ （双乙酸钠）+ $0.11 \div 0.5$ （乳酸链球菌素）+ $0.054 \div 0.075$ （山梨酸钾）= $0.24 + 0.22 + 0.72 = 1.18 \geq 1$

结论：同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和超过 1。

据此：审核组开出了 1 份不符合报告，根据现场情况审核组对不符合的验证策划了异地验证。

三、不符合报告及整改

1. 不符合原因分析

企业自述：食品安全小组组长对 GB/T22000-2006 标准 7.6.4 条款和 GB2760-2011 不熟悉，没有关注同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和的计算（小于 1）和食品添加剂的使用原则（在达到预期目的前提下尽可能降低在食品中的使用量等）。

2. 采取的纠正/纠正措施：开出不符合报告进行整改

（1）不符合报告：提供有“山椒凤爪/山椒长爪/山椒排爪”的配方单，经核算“双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素”复合后的系数大于 1。

（2）采取的纠正/纠正措施：

1) 对配方进行调整, 并严格进行审批, 调整后的配方如下。

①新配方: 一个配方的总量, 316.483kg

双乙酸钠 180g, 乳酸链球菌素 30g, 山梨酸钾 12.6 g。

②附复合添加剂按新配方的使用记录。

2) 对该批产品按潜在不安全产品控制, 封存仓库内产品、并对已发出产品进行跟踪和处理。

3) 组织相关人员对 GB2760-2011 标准 GB/T22000-2006 进行培训研讨。

3. 下次审核继续关注其有效性。

四、不符合整改措施的验证

离开现场后, 审核组长一直在关注企业不符合整改情况, 及时与企业取得联系。根据策划的安排审核组长进行不符合整改的异地验证并获得以下证据:

1. 企业组织相关人员对标准 GB2760-2011 和 GB/T22000-2006 进行培训, 提供有“培训记录”;

2. 新配方经验证, 复合食品添加剂(防腐剂)的使用量符合 GB2760-2011 的使用原则; 审核后的复合食品添加剂的添加记录符合新配方的要求;

3. 按新配方的限量添加剂控制情况, 查到 2012 年 11 月 9--11 日生产记录, 添加剂使用符合要求; 查阅“出库单”、“领料单”和限量添加剂购进情况显示, 生产使用的限量添加剂数量、车间领用的限量添加剂数量和仓库出库限量添加剂数量三者之间数量一致;

4. 已发货产品追踪情况, 企业根据发货记录对经销商进行了跟踪调查, 经销商处的该批产品共 60kg 进行了召回, 作报废处理;

5. 询问仓库库存情况, 介绍 2012 年 11 月 02 日前生产的产品 140kg 库存在仓库内, 一并作报废处理。

企业的整改关闭资料, 经审核组长吕静对其纠正预防措施的有效性进行了验证, 并确认整改有效。

五、本案例给企业带来的益处

1. 使企业管理人员对新版 GB2760-2011 有了更深一步的认识;

2. 使企业认识到学习相关的法律和法规的重要性，避免因无意的违法造成不必要的损失，严重时甚至可以导致企业的破产等；
3. 在满足生产控制情况下，使企业降低了因过量使用复合食品添加剂所带来的成本；
4. 按调整后的配方生产出的产品，降低了因过量使用复合食品添加剂对人体造成的潜在的危害，提高了产品的安全；
5. 使企业提高了食品安全的意识，加强了过程的控制和供方的控制等。

六、推荐意见

1. 在审核食品企业的复合食品添加剂使用时，关注同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和（小于1）及食品添加剂的使用原则：3.1 食品添加剂使用时应符合以下基本要求 e) 在达到预期目的前提下尽可能降低在食品中的使用量。
2. 对复合食品添加剂使用情况审核时严格把关，可以帮助食品企业提高食品安全意识，强化复合添加剂使用控制，确保食品安全，降低因过量使用复合食品添加剂对人体造成的潜在的危害；
3. 本案例同样适用于饲料（预混料、配合饲料）企业的审核，而饲料中药物添加剂也存在超标的现象。