

蒙城县金冠面粉有限责任公司食品审核案例

推荐机构：方圆标志认证集团

认证类型：食品安全管理体系认证

认证人员：兰思田、房迎庆

一、案例背景

食品安全管理体系初次认证（一阶段、二阶段）；

认证范围：小麦粉（通用、专用）加工；

涉及场所：安徽省亳州市蒙城县乐土镇；

现场审核时间：一阶段，2014年4月12-13日

二阶段，2014年6月4-5日

受审核方概况：2010年3月成立的一家民营企业，位于安徽省亳州市蒙城县乐土镇葛桥高速道口S203线路西，环境优雅，交通方便。公司配置日加工小麦500吨的生产线一条。原料及成品仓库储存能力达2500吨。公司于2012年3月通过质量管理体系认证，2014年初公司开始策划、实施食品安全管理体系，2014年4月12-13日实施一阶段审核，同年6月4-5日实施二阶段现场审核，2014年7月17日批准认证，获得食品安全管理体系认证证书。

二、审核策划

审核准备：审核组通过一阶段审核了解受审核方覆盖产品、活动或服务范围：通用小麦粉、专用小麦粉的加工。收集、研究、熟悉与该公司产品有关的法律法规、产品技术标准等。分析确认如下与小麦粉加工有关的法律法规、技术标准、产品标准、国家食品安全标，并进行学习研究。

适用的法律法规：食品全法、质量法、计量法，食品生产许可管理办法(质检局 129 号令),生产许可证实施细则,定量包装商品计量监督管理(技监局第 75 号令)；食品召回管理规定(质检局 98 号令，现食药局 12 号总局令)，食品标识管理规定(质检局 123 号令)等；

适用的技术标准：

《小麦》 GB1351-2008；

《小麦粉》 GB1355-1986，

《饺子用小麦粉》 LS/T3203-1993，

《馒头用小麦粉》 LS/T3204-1993，

《发酵饼干用小麦粉》 LS/T3205-1993，

以及备案有效的企业标准等。

《粮食卫生标准》 GB2715-2005；

《食品添加剂使用标准》 GB2760-2011；

《食品中真菌毒素限量》 GB2761-2011；

《食品中污染物限量》 GB2762-2012，

《食品农药最大残留限量》 GB2763-2014；

《食品生产通用卫生规范》 GB14881-2013，

《面粉厂卫生规范》 GB13122-1991，

《生活饮用水卫生标准》 GB5749-2006，

《预包装食品标签通则》 GB7718-2011，

《预包装食品营养标签通则》 GB28050-2011，

《复配食品添加剂通则》 GB26687-2011；

《复配食品添加剂标识通则》GB29924-2013 等。

审核组通过理解分析受审核方小麦粉生产加工的特点，认为除了关注小麦清理、碾磨、筛理、包装、计量、检验检测等过程外，应当特别关注食品添加剂的添加过程；小麦粉是否使用的次硫酸钠甲醛（吊白块）、硼酸或硼砂、过氧化苯甲酰（增白剂）、二氧化钛、硫酸铝钾溴酸钾、滑石粉等在小麦粉中可能违法添加的非食用以及可能滥用的食品添加剂。尤其应关注复配食品添加剂的正确使用与标识问题。复配食品添加剂的组分清楚吗？添加符合要求吗？

三、主要审核发现及沟通过程

审核发现：审核组在生产现场的食品添加剂储存箱中发现：“复配小麦粉酶制剂(馒头粉改良剂)”，是河南奥尼斯特食品有限公司生产，产品标识成分：维生素 C， α -淀粉酶，脂肪酶，玉米淀粉等，推荐使用量 3-5/万。复配小麦粉处理剂（饺子粉用），郑州佳丽食品添加剂有限公司生产，产品标识成分：Vc，磷酸三钙，硫酸铝钾，焦磷酸盐、偶氮酰胺、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶，玉米淀粉。推荐用量 0.3/万。但未标明单一食品添加剂的含量。

审核组在一阶段的文件审查时，发现“产品描述”中无复配小麦粉酶制剂（馒头粉改良剂）、复配小麦粉处理剂(饺子粉添加剂)的描述，说明食品安全小组未对使用的小麦粉复配食品添加剂的组分子予以关注，没有与供方进行有效沟通，由于没有获得相关信息，因此，食品安全小组未对添加的复配食品添加剂的安全危害进行充分的识别、评价；只是按照供方的说明书中推荐的添加量进行添加控制，是否符合

GB2760 要求，不得而知！

在了解采购控制情况时，发现受审核方未获得供方公司提供的产品生产许可证等生产资质、产品检测合格证明、及产品组分说明。因此，审核组无法验证使用的复配食品添加剂的合规性，以及添加量是否符合 GB2760-2011 标准的要求。

沟通过程：审核组介绍了国家强制性标准《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》GB26687-2011，该标准 5.1 条款：复配食品添加剂标签、说明书应当标明如下事项（共 10 项）：其中（a）产品名称、商品名、规格、净含量生产日期；（b）---进入市场销售和餐饮环节使用的复配食品添加剂还应标明各单一食品添加剂的含量。

通过与食品安全小组的有效沟通，达成共识：国家强制性标准（食品添加剂标识通则，食品添加剂标识通则）的要求看，复配食品添加剂的生产者，向顾客提供复配食品添加剂各单一的组分含量是其法定要求。审核组开出问题清单，要求继续与供方沟通，获得馒头粉、面条/饺子粉使用的复配食品添加剂各组分含量信息，并进行危害的识别、评估、添加量及控制措施评估，必要时更新体系文件及 HACCP 计划。

四、受审核方主要改进及绩效

一阶段审核后，受审核方按照审核组的要求进行整改，并向审核组提供了有关整改的证据。二阶段审核情况如下：

（1）受审核方已经获得了，复配小麦粉处理剂（饺子粉/面条粉使用，郑州佳丽公司食品添加剂有限公司生产），复配小麦粉酶制剂（馒头

粉用,河南奥尼斯特食品有限公司)的生产许可证、营业执照等资质,复配食品添加剂的产品组分表,质量承诺书等。

(2)对复配小麦粉处理剂(饺子粉,面条粉),复配小麦粉酶制剂(面条粉)进行了描述,识别了添加剂中重金属等食品安全危害,基本适宜。

(3)受审核方进行了危害分析,根据供方提供的产品组分表、供方的推荐使用量、小麦粉生产流量、在终产品中的添加量、核算各单一食品添加剂是否符合 GB2760-2011 标准的要求,重新设定了 CL 值,并编制了 CL 值设定依据,更新了 HACCP 计划。

(4)终产品验证验证情况(上海 SGS 检测公司):检测结果:偶氮酰胺,未检出;敌草快,未检出;百草枯未检出;苯并[a]芘,未检出;铅,未检出;镉 0.02mg/kg;铬,未检出;总砷,未检出;钙 15.6mg/kg;二氧化钛,未检出;铝 3.9 mg/kg;黄曲霉毒素 B1 未检出,呕吐霉素 0.1mg/kg,玉米赤霉烯酮,未检出;甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计),未检出;滑石粉,未检出;溴酸盐(以溴酸根计),未检测出;过氧化苯甲酰,未检出;硼酸,未检出;脂肪酸值 23.6mg (KOH) /100g;赭曲霉毒素 A,未检出;农残部分:甲基嘧啶磷、氰戊菊酯&高效氰戊菊酯、溴氰菊酯、杀螟硫磷/杀螟松、吡蚜酮/吡嗪酮、甲基硫菌灵、辛硫磷、马拉硫磷、草甘膦,均未检出。检测结果显示小麦粉中的重金属、农残、真菌毒素基本符合 GB2761/GB2762/GB2763 国家食品安全标准及小麦粉产品标准的要求。

五、结束语

专用小麦粉（馒头粉、饺子粉等）生产过程中，食品添加剂的正确添加使用是专用小麦粉食品安全危害控制的重要环节之一，尤其是使用复配食品添加剂，如果不能获得并确认复配食品添加剂的各种组分，仅凭供方提供的推荐方法使用，企业难以证实、审核组难以验证食品添加剂的添加量是否符合 GB2760 标准的要求，或者说即使符合供方的推荐用量，也不能够说明符合 GB2760 标准要求。审核组体会到：通过文件审核及与受审核方在审核前的有效沟通，获得企业有关信息是完成一次食品安全管理体系有效审核的前提；做好审核前充分准备，如收集研究相关法律法规、技术标准要求等，是完成一次食品安全管理体系审核有效性的关键；关注行业容易出现食品安全问题、食品链中的地位、企业舆情等信息，并针对问题做好审核策划，是降低食品安全管理体系审核风险的有效途径。

2015.7.8