

# 哈尔滨老鼎丰食品有限公司审核案例

长城（天津）质量保证中心 张小英 王蕾

## 1、企业简介

哈尔滨老鼎丰食品有限公司（糕点厂）始建于 1911 年，是黑龙江省食品行业骨干企业。“老鼎丰”品牌是黑龙江省著名商标，是首批国家认定的中华老字号企业。主要产品是老鼎丰牌各式糕点及月饼，主要是以烘焙类糕点，起酥类糕点为主，形成了配方独到、工艺独特，色、香、味、形俱佳，自成一派的“哈式”体系，具有很强的地域代表性。几十年来，老鼎丰牌糕点获得了近百项各级政府、协会授予的奖牌，受到广大消费者的喜爱。

## 2、审核策划

2014 年 6 月 28 日对贵公司进行了质量和食品安全管理体系的监督审核。

审核组组长：王蕾；审核组成员：张小英、龙淑敏。

主要审核部门有：品控部（含食品安全小组）、糕点车间、综合管理部、采购部和营销部。

分工：王蕾组长审核品控部和食品安全小组。

主要审核的条款：Q:8.2.4，8.3，F:5.6，7.1-7.8。

## 3、审核过程简介

在审核品控部进货检验控制时，查到原辅料起酥油，进货检验报告单上写的是植物黄油，企业没有提供出对植物黄油进行危害分析的相应证据。

查到植物黄油的监督检验报告，由供方所在地的质量监督部门出具，各项检验指标均合格，报告中没有反式脂肪含量的检测项目。

据资料介绍：在食品企业经常使用的起酥油是动物黄油，即牛油。企业使用的植物黄油到底是什么油脂？其中可能有哪些危害？

审核组针对这一审核发现开据了不符合报告。

组织没有提供出对植物黄油进行危害分析的证据。不符合 GB/T22000-2006 标准中 7.3.3.1 条款关于“原料、辅料和与产品接触的材料，应在文件中对所有的原料、辅料和与产品接触的材料予以描述，其详略程度应足以实施危害分析”的要求。

#### **4.开此不符合项的原因**

植物黄油的危害在哪里呢？

4.1 植物黄油中的反式脂肪酸对人体健康危害较大，却一直没有引起人们的重视。其实当脂肪酸的结构发生改变，其性质也跟着起了变化。研究表明，含大量不饱和脂肪酸的红花油、玉米油、棉子油可以降低人体血液中的胆固醇水平，但是当它们被氢化为反式脂肪酸后，作用却恰恰相反。欧洲 8 个国家联合开展的多项有关反式脂肪酸危害的研究显示，对于心血管疾病的发生发展，反式脂肪酸负有一定的责任。它导致心血管疾病的几率是饱和脂肪酸的 3~5 倍，甚至还会损害人的认知功能。此外，反式脂肪酸还会诱发肿瘤（乳腺癌等）、哮喘、II 型糖尿病、过敏等疾病，导致妇女患不孕症，对胎儿体重、青少年发育也有不利影响。

2010 年，央视经济频道根据专家调查，表明：国内某地抽检

食品中 87%的样品含有反式脂肪酸；包括所有的奶酪制品；95%的“洋快餐”、蛋糕、面包、油炸薯条类小吃等；约 90%的冰淇淋、以及 80%的人造奶油；有 71%的饼干中，均检出含有反式脂肪酸。反式脂肪酸含量超过 2%的食品，包括所有的奶酪制品，81%的面包和蛋糕，80%的人造奶油，60%的冰激凌等。反式脂肪酸含量超过 5%的食品：有奶酪、人造奶油、蛋糕和饼干等焙烤食品。

4.2 美国规定食品标签必须注明反式脂肪含量，且含量不得超过 2%；在加拿大，食品标签必须注明反式脂肪含量，并鼓励减少含反式脂肪酸食物的摄入。

我国 GB 28050—2011《预包装食品营养标签通则》4.4 条款中已明确“食品配料含有或生产过程中使用了氢化和（或）部分氢化油脂时，在营养成分表中还应标示出反式脂肪（酸）的含量”。其中附录 D.4.2 反式脂肪酸“每天摄入反式脂肪酸不应超过 2.2g，过多摄入有害健康。反式脂肪酸摄入量应少于每日总能量的 1%，过多摄入有害健康。过多摄入反式脂肪酸可使血液胆固醇增高，从而增加心血管疾病发生的风险”。

部分植物黄油企业和消费者对反式脂肪酸知之甚少。

4.3 同时植物黄油还存在如下危害：

4.3.1 市场上有很多植物黄油，不法商贩出于价格考虑，是用植物油如豆油、花生油、进行氢化处理而成，利用改性的方法将液体油转化的固态和半固态油脂。

4.3.2 氢化通常情况下是用镍粉，但出于价格考虑，有些商贩用铜

粉，易造成铜中毒。

4.3.3 再油脂氢化后，多不饱和脂肪酸含量下降，脂溶性维生素 A 及类胡萝卜素因氢化而破坏。

4.4 植物黄油（人造奶油）厂家出厂检验，目前仅依据 NY 479 — 2002《人造奶油》，GB15196-2003《人造奶油卫生标准》两个标准，这两个标准制定时还未考虑 GB 28050—2011《预包装食品营养标签通则》关于反式脂肪酸含量的要求，没有检测反式脂肪酸含量的检测项目。

## 5.不合格原因分析和纠正措施

当把开具此不符合项的重要意义及可能存在的潜在危害讲给企业后，引起了企业重视，企业进行了认真的整改，整改过程如下。

### 5.1 原因分析

5.1.1 对食品安全标准 7.3.3.1 条款中，要求对所用的原辅料及与食品接触的材料，都要进行食品安全有关的特性分析的重要意义没有理解到位。

5.1.2 对植物黄油的加工、食品安全危害认识不足，不了解植物黄油的真正内容，被表面的植物二字所迷惑，认为是植物的就意味着天然的。

5.1.3 对GB 28050—2011《预包装食品营养标签通则》中关于明示反式脂肪（酸）的含量、反式脂肪酸每天摄入量及带来的相关危害的要求，理解不充分，未关注部分植物黄油供应商的食品标

签未明确植物黄油反式脂肪酸含量问题。

5.1.4 由于NY 479—2002《人造奶油》，GB15196—2003《人造奶油卫生标准》制定较早，未明确检测反式脂肪酸含量项目，与2013年3月1日实施的GB 28050—2011《预包装食品营养标签通则》要求不统一，部分植物黄油供应商仅执行前两个标准，出厂未检测植物黄油反式脂肪酸含量。

## 5.2 纠正措施：

5.2.1 每种原辅料（如植物黄油）都要严格按标准要求进行与食品安全有关的特性分析，充分了解其可能存在的食品安全危害，并采取措施防止误用，进入终产对消费者的健康造成危害。

5.2.2 每种原辅料都要严格按标准要求进行与食品安全有关的特性分析，充分了解其可能存在的食品安全危害，并采取措施防止误用，进入终产对消费者的健康造成危害。

5.2.3 部分糕点，如主导产品月饼不再使用植物黄油作为起酥油，使用原始的动物黄油（牛油）作为起酥油，并在标签上注明，价格虽然高些，但保证了产品的安全性。

5.2.4 目前由于动物黄油价格较贵，从企业效益考虑部分糕点中仍使用植物黄油作为起酥油。但在使用过程中，在食品标签上注明反式脂肪酸含量，并要求供应商出具植物黄油的反式脂肪酸检验报告，或企业进行植物黄油的进货检验，检验反式脂肪酸的含量。

5.2.5 举一反三，针对公司所用的所有原辅料（包括植物黄油），重新并全面地进行了与食品安全有关的特性分析，充分了解其中可能存在

的食品安全隐患。

5.2.6 对重要的原辅料一定索取官方的检验报告，必要时进行复检。

5.2.7 对库存产品和销售商库存成品进行抽样复查，未发现食品安全问题，成品反式脂肪酸含量 $\leq 0.3$  g/100 g（固体）或 100 mL（液体），与食品标签描述一致。

5.2.8 加强对管理人员的食品安全知识培训，对可能存在食品安全危害有充分的认识。

5.3 整改证据：

5.3.1 植物黄油食品安全危害分析报告。

5.3.2 植物黄油检测报告。

5.3.3 普查追溯报告。。

5.3.4 学习 GB/T22000-2006 标准的要求及原辅料特别是植物黄油食品安全危害知识的培训记录。

## 6 审核总结

6.1 企业称这次审核为企业提供了较好的技术服务，专业较强。帮助企业规避了一定的风险。

6.2 经过对不符合项的整改，大大提高了企业产品的安全性，也提高市场对公司产品的可信度，较大提高了企业的销售份额。

6.3 据不完全统计，起酥类糕点的销售量较往年同期增加 20% 以上。

6.4 这个审核案例在长城（天津）质量保证中心食品安全审核员业务培训中做了典型案例交流，拓展了审核员的知识面，在食品企业审核时更加关注植物黄油的使用和有可能存在的危害，提醒食品生产企业

将有可能产生的食品安全危害控制到可接受水平。