

唐山万里香食品有限公司审核案例

北京中大华远认证中心 张洪涛

一、案例背景

1. 审核类型：QMS、FSMS 第一次一体化监督审核/恢复审核。
2. 受审核组织名称：唐山万里香食品有限公司
3. 认证审核范围：QMS/FSMS 熏煮香肠火腿制品、熏烧烤肉制品、酱卤肉制品的生产；
4. 审核时间：2018 年 9 月 10 日---2018 年 9 月 11 日，共 1.5 天。
5. 审核依据：GB/T19001-2016;GB/T22000-2006 及专项技术要求 GB/T 27301-2008
6. 审核人员：组长：丁文；组员/专业审核员：张洪涛【03. 01. 03; FSMS: C1 (CI)】
7. 企业背景介绍：

唐山万里香食品有限公司为唐山隆义实业（集团）公司下属食品公司，是一家集食品研发、生产、销售为一体的综合性专业食品生产企业，生产的熟肉制品，市场覆盖京、津、唐、秦区域。企业先后获得“河北省明星企业”、“河北省消费者信得过企业”、“河北省著名商标”、“河北省名牌产品、优质产品”，“河北省农业产业化重点龙头企业”。

8.本次审核涉及到的部门：管理层、HACCP 小组、品控部、车间、维修部和仓库。

9.该行业特点：a.风险大;b.与老百姓生活息息相关;c.食品添加剂使用品种多;d.大多都是传统加工工艺和配方 e.食品安全控制难度大。

二、审核发现

审核发现：审核员在审核产品的出厂检验时，发现该企业淀粉肠产品执行备案有效的企业标准 Q/WIX0001S-2016。该企业标准出厂检验项目要求亚硝酸钠 $\leq 30\text{mg/kg}$ 。

随后审核员抽取了 2018. 7. 23 肉粉肠出厂检验报告和对应的原始记录，发现没有亚硝酸盐指标出厂检验的内容。不符合企业标准对出厂检验的要求。

随后审核员对其他酱卤肉产品的亚硝酸盐使用情况进行了追踪。

追踪一：其他的酱卤肉产品（卤猪蹄、卤猪头等产品），采取传统的工艺生产，先把猪蹄、猪头肉等原料清洗干净后进行腌制，腌制过程添加了食盐、白糖、香辛料。卤制过程使用百年老汤，根据卤制过程消耗的老汤的数量添加饮用水、调味料和亚硝酸钠。

追踪二：生产过程亚硝酸盐的添加，审核员对卤制过程添加的亚硝酸盐和水的重量核算，亚硝酸盐的添加量符合 GB2760 标准的要求。

追踪三：该产品的出厂检验，产品执行标准 GB/T 23586-2009 《酱卤肉制品》，该标准要求的出厂检验项目无亚硝酸盐项目，企业提供的酱卤肉类产品的第三方检验报告，亚硝酸盐含量合格。

追踪结果：其他酱卤肉类产品亚硝酸盐的添加符合标准的要求，但该产品按传统的方式添加亚硝酸盐存在风险。

三、审核组和企业的交流和沟通

根据这一审核发现，随后审核员和企业人员进行了沟通，重点沟通以下内容：

一、亚硝酸盐的危害性。

1. 亚硝酸盐的致癌性：亚硝酸盐是一种允许使用的食品添加剂，只要在安全范围内使用不会对人体造成危害。但食用含亚硝酸盐超量的食物有致癌的风险。因为亚硝酸盐被吃到胃里后，在胃酸作用下与蛋白质分解产物二级胺反应生成亚硝胺，亚硝胺具有强烈的致癌作用，主要引起食管癌、胃癌、肝癌和大肠癌等。

2. 亚硝酸盐的致畸性：亚硝酸盐能够透过胎盘进入胎儿体内，六个月以内的胎儿对亚硝酸盐类特别敏感，对胎儿有致畸作用。

二、传统工艺生产酱卤肉制品过程中添加亚硝酸盐的风险。

目前由于酱卤肉类制品大都采用传统的工艺生产，在老汤中添加亚硝酸盐，同时国家相关部门对酱卤肉类的亚硝酸盐经常作为食品安全风险监控项目，如果超标，将会对企业带来无法弥补的损失。卤制过程添加了亚硝酸钠是根据添加水的重量核算亚硝酸盐的添加量，本身没有问题，但需要注意的是，原来老汤的亚硝酸盐并没有完全被酱卤肉吸收，老汤中还是含有亚硝酸盐的，同时卤制过程水分会挥发，肯定也会增加百年老汤中亚硝酸盐的含量，所以说老汤中亚硝酸盐的含量对产品的亚硝酸盐含量的影响极大，每半年进行一次亚硝酸盐的送检，检验

频次远远不够。应该加强对老汤中亚硝酸盐含量进行监控。

通过和企业相关人员就以上内容进行深入、细致的沟通，提高了品控、化验人员和车间管理人员对使用亚硝酸盐风险的意识，发现了亚硝酸盐使用过程的漏洞。

四、审核组开具不合格报告如下：

不合格报告事实：

抽 2018.7.23 肉粉肠出厂检验报告，没有亚硝酸盐出厂检验的内容。不符合企业标准对出厂检验的要求。

五、受审核组织的纠正措施及效果

末次会后，公司领导对审核组发现的不合格非常重视立即组织相关部门进行了原因分析，并确定了以下措施：

1. 组织品控人员学习淀粉肠企业标准《Q/WIX0001S-2016》。
2. 查阅了淀粉肠产品的第三方检验报告显示亚硝酸盐不超标。
3. 立即调取该产品的留样，对该批次的粉肠亚硝酸盐含量检验，如果发生不合格的情况，启动产品召回。
3. 要求从即日起，严格粉肠类产品的出厂检验。
3. 建立亚硝酸盐的过程产品检验制度，明确了老汤中亚硝酸盐含量的标准，加强对酱卤肉类老汤中亚硝酸盐含量的监控。

四、本审核案例的意义

1.提高了企业人员对酱卤肉类制品中亚硝酸盐危害性的认识和加强卤制过程监控的重要性。亚硝酸盐作为酱卤肉生产过程中不可或缺的食品添加剂，其作用目前还不可替代，但是其风险也是显而易见的，近几年来，我国发生了多起因为亚硝酸盐的食物中毒事件，同时国家抽检过程也多次发生亚硝酸盐含量超标的情况，同时该食品添加剂也是社会比较关注的。

2.充分利用专业审核人员的专业知识，体现增值服务的要求。

本案例中审核员没有就事论事，通过对粉肠类产品亚硝酸盐项目的出厂检验开具的不合格，延伸到生产过程的监控，帮助企业分析了酱卤肉类产品在生产过程中老汤中亚硝酸盐含量的变化情况，要求企业举一反三，加强对老汤中亚硝酸

盐含量的监控，从根本上杜绝酱卤肉产品亚硝酸盐超标的可能性，使企业的人员意识到管理过程中存在的漏洞，让受审核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。