

# 上海XX食品有限公司HACCP审核案例

推荐机构：中国质量认证中心

认证类型：食品安全管理体系

审核员： 万强、姜泓、朱秉权（专家）

## 一、背景

1、认证领域： HACCP 认证

2、审核类型： 初次认证

3、受审核方名称： 上海某食品公司

4、受审核方简介：

该组织自 2007 年 3 月获得 CQC HACCP 认证以来，体系运行稳定，能持续满足认证要求。

5、认证范围： 烤海苔和调味海苔的生产

6、审核时间： 2010 年 3 月 17 日~2010 年 3 月 18 日

## 二、主要过程

### 1. 审核策划

#### （1）项目评审

接到受审核方的认证申请后，审核项目管理人员对该项目进行了评审。在评审过程中，项目管理人员注意到，与受审核方商定的审核时间为 2010 年 3 月 17 日~2010 年 3 月 18 日，现场审核时原 HACCP 认证证书已过有效期。依据 CQC《申请受理与审核程序》的要求，项目管理人员决定该项目按初次认证对待。

#### （2）专业配备

审核项目管理人员对专业进行了确认，专业确定为鱼糜制品及水产品干、腌制加工业，因难以配置专业审核员，审核项目管理人员为审核组配备了技术专家。

### （3）法规收集

按照审核组长的安排，现场审核前笔者对海苔行业有关资讯进行了了解，并收集了相关的法律法规。在此过程中，笔者注意到：2009 国家发布了新的海苔标准 GB/T 23596-2009《海苔》，该标准已于 2009-12-1 正式实施，相较于海苔产品原执行标准 GB/T 19643-2005《藻类制品卫生标准》，水分要求有了较大的提高，指标由原 $\leq 16\%$ 降低至 $\leq 5\%$ ，同时笔者还查阅了水分的标准检测方法——直接干燥法并了解了其相应的主要检测设备。水分对于产品的安全性和货架期均有较大影响，水分过高易造成致病菌繁殖及产品霉变，货架期将大为缩短。

## 2. 现场审核

在完成审核策划和先期准备后，审核组进入了现场审核。

### （1）仓库

按照审核计划的安排，笔者先对仓库和实验室进行了现场查看。在仓库，笔者看到存有批号为 2010. 3. 1 的烤海苔 YA-50-80 GR2-2-12、调味海苔 AB-12-4-100 及天津某食品公司供应的批号为 211218、130127 的味付海苔调味液。

### （2）实验室

因审核前有了解到成品水分指标的较大变化，故在实验室审核时，笔者特别关注了有关水分检测的仪器。笔者注意到组织配置有水分快速测定仪，有检定标识，有效期至 2010-8-18，同时电热恒温干燥箱被闲置。笔者问实验室负责人员成品水分是用什么仪器检测的，负责人员说是水分快速测定仪。

### （3）原辅料验收

在审核原辅料验收过程时，笔者对仓库所见批次的调味液进行了追踪审核。笔者查阅了组织原辅料验收标准，其规定调味液验收时须查验供方的品质规格书，笔者要求查看上述批次调味液的验收记录。查供方提供的品质规格书，盐份检测值分别为 6.04%、6.06%，但原辅料验收标准规定的调味液盐份规格为 8%~9%，组织验收记录上均判定合格。

### （4）成品检测

在审核成品出厂检测过程时时，笔者对仓库所见批次的成品海苔也进行了追踪审核。笔者要求查看上述批次海苔的出厂检测记录，成品检测报告显示水分检测值分别为 5.4%、5.6%，均超出产品执行标准 GB/T 23596-2009《海苔》的要求，但均判定合格。笔者询问检验人员为什么水分超标却判定合格，检验人员解释说

成品水分指标为 $\leq 16\%$ ，检测结果并没有超标。在后续与质检部主管交流过程中，笔者问其是否知悉海苔已有新的国家标准，质检部主管表示知道，并且已经购买了标准的正式文本。

#### (5) 采购

第二天，笔者审核了采购过程，在此过程中，笔者要求受审核方提供仓库有存放的天津某食品公司供应的味付海苔调味液的型式检测报告，以验证安全卫生指标的符合性，受审核方表示未向供方索取。

### 三、主要的审核发现、沟通过程

#### 1. 主要的审核发现

(1) 产品执行标准 GB/T 23596-2009《海苔》要求水分 $\leq 5\%$ ，查批号为 2010. 3. 1 的烤海苔 YA-50-80 GR2-2-12 和调味海苔 AB-12-4-100 的成品检测报告，水分检测值分别为 5.4%、5.6%，均超出产品执行标准的要求，但均判定合格。

(2) 组织原辅料验收标准规定调味液盐份为 8%~9%，查天津某食品公司供应的批号为 211218、130127 味付海苔调味液的品质规格书，盐份检测值分别为 6.04%、6.06%，但均判定合格。且组织不能提供该调味液的型式检测报告。

#### 2. 主要的沟通过程

在与受审核方沟通环节，审核组就以上审核发现与组织的管理层进行了交流。

审核组表示，产品适用的国家标准发生了变化，质检部能及时识别、收集，但却未传达到相关的检测人员；另 GB/T 23596-2009《海苔》中规定的水分检测方法为直接干燥法，但现组织成品水分以快速检测仪进行出厂检测，快速检测方法的优点是快速简便，检测成本低，对检测人员要求低，但不能 100% 保证检测结果的准确性。组织成品检测水分超标，但查阅上海市质量技术监督局 2010 年 2 月许可证实物质量检测报告，水分检测结果为 1.96%，远低于标准规格，查阅此期间政府监管部门市场监督抽查的结果，也都符合要求，鉴于以上事实，检测方法可能是引起数据差异的原因。这正如中国 2010 年 2 月发生的海南“毒豇豆”事件，有关方面也表示出产的豇豆均经过快速检测法检测合格，但在流通过程中仍发现农药残留不合格。

公司董事长表示，组织是对干紫菜的二次加工，生产过程控制严格，根据家族长期对海苔加工的研究和经验，经由再次干燥，成品水分应该在 4% 以内，出现

成品检测水分超标的现象，初步判定是检测方法的问题。

另外，审核组还就源头管理、原辅料的管控与管理层进行了进一步的交流。

审核组表示，2009年，中国出台了《中华人民共和国食品安全法》，并于2009-6-1正式实施。食安法第三十六条规定，食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件；对无法提供合格证明文件的食品原料，应当依照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

审核中发现供方提供的品质规格书检测结果不符合原辅料验收标准的要求，但查验时仍判定合格。另不能提供调味液的型式检测报告，难以验证其安全卫生指标的符合性。特别是后者，调味液的真实成分、食品添加剂的使用情况及其安全性应该引起我们足够的重视。作为食品生产者，不但自身要严格遵守国家法律法规要求，保证产品质量安全，更要对其使用的原辅料及食品包装材料等严格源头管理。2005年肯德基“苏丹红”事件应该引起我们足够的警醒，苏丹红并不是肯德基添加的，甚至其根本就不知道其原料中添加有苏丹红，也不是其供方广东中山基快富添加的，甚至不是其供应链上游昆山宏芳香料、安徽义门苔干等添加的，但最终却给肯德基造成了极大的影响和损失。

公司董事长对此深为认同，他表示，2008年“毒饺子”事件后，从中国进口的食品在日本的营销遭受了极大的影响，虽然问题的根源不一样，但一旦出现问题，结局和影响都是一样的。包括“三聚氰胺”事件的发生，也让管理层倍感食品安全及源头管理的重要，公司后续将通过关注并认真遵守中国法律法规、定期对重要供方进行现场审核和对安全卫生指标进行验证、严格进厂检验等措施严把源头控制关，确保食品安全。

#### **四、受审核组织主要的改进方法及其成效**

1. 针对成品水分检测结果超标的问题，受审核方采取了以下改进措施：

(1) 对适用法律法规的识别、收集及贯彻进行规定。组织规定由质检部通过与政府监管部门的联络沟通、定期上食品伙伴网等专业网站等途径收集、识别适用法律法规，并根据法律法规要求对相关内部文件进行修订、对有关人员进行培训，并定期检查相关要求的执行。

(2) 修订检验标准及成品规格，对检测人员进行 GB/T 23596-2009《海苔》

和用直接干燥法测定水分的培训。

(3) 启用直接干燥法进行成品水分的检测，快速检测法仅作为过程监控的手段，并定期比对两种检测方法的差异。

(4) 对有关批次成品使用直接干燥法重新检测，如不合格，则返工处理。

2. 针对原辅料采购及验收问题，受审核方采取了以下改进措施：

(1) 关注食品安全信息，如与该行业、原辅料等相关，及时调查确认或采取预防措施，防微杜渐。

(2) 定期对重要供方进行现场审核，特别关注产品真实成分及食品添加剂使用情况。

(3) 定期对重要原辅料安全卫生指标送国家认可实验室进行第三方检测，验证其安全性。

(4) 对入厂验收人员进行教育、培训，使其认识到原辅料入厂验收的重要性的要求，质检部主管定期对以上工作做抽查。

通过以上措施，自审核结束以来，受审核方产品质量稳定，原辅料供应安全，产品经监督抽查及市场抽查，均符合要求，未发生食品安全事故，管理层及顾客对其产品均更有信心。当然，其真实成效还需要一个长的时间跨度才能得到验证，我们也会在后续的沟通及监督审核中予以关注。