

## 十八、河南XX食品有限公司审核案例

推荐机构：北京中大华远认证中心

认证领域：HACCP (GB/T27341/GB14881)体系认证

认证人员：许金凤、刘伟

### 一、案例发生背景

1. 审核类型：初审（二阶段审核）
2. 受审核组织名称：河南XX食品有限公司
3. 认证审核范围：大豆拉丝蛋白的生产
4. 审核时间：2013年11月16日-17日
5. 审核依据：GB/T27341-2009 GB14881-1994
6. 审核人员：许金凤(组长)、刘伟(组员)
7. 企业介绍：

河南XX食品有限公司成立于2012年，是集大豆拉丝蛋白等产品的研发、生产、销售于一体的民营企业，大豆拉丝蛋白是一种非即食膨化豆制品，作为食品企业的原料使用，产品广泛应用到灌肉肠类、贡丸、狮子头、水饺以及素食品中。

公司设立有办公室、生产科、品控科、供应科、财务科（仓库）、营销科部门

### 二、案例发生过程

审核发现：

现场审核过程中发现，公司的顾客有思念、海霸王、源香等食品企业，查看XX食品的顾客合同时发现质量标准中有菌落总数、大肠菌群限量要求，但在审核品控科查产品出厂检验时发现：生产日期2013年10月4日（规格BC660:顾客为思念食品）大豆拉丝蛋白：感官、净含量、尿酶活性、水分检验合格，但未提供菌落总数、大肠菌群满足顾客限量要求的证据。按照大豆拉丝蛋白执行标准SB/T10453-2007和卫生标准GB2711-2003，对非即食干燥豆制品菌落总数和大肠菌群两项微生物指标未有规定，所以企业在出厂检验时忽略了顾客的特殊要求，没有对菌落总数和大肠菌群进行检验，以此来验证产品满足此顾客的使用要求。

沟通过程：

针对此情况审核组与公司管理层进行了沟通，产品除了要考虑法律法规、标准的要求，还要充分考虑顾客高于行业标准的食品安全要求，使公司管理层意识到满足行业标准的同时还要最终满足顾客的使用要求；同时为保证产品微生物指标合格，加强卫生控制体系管理的重要性。

审核组开具不合格报告如下：

查产品出厂检验：生产日期 2013 年 10 月 4 日（规格 BC660:顾客为思念食品）  
大豆拉丝蛋白：感官、净含量、尿酶活性、水分检验合格，但未提供菌落总数、大肠菌群满足顾客限量要求的证据。

### 三、受审核组织的纠正措施及效果

末次会后，公司领导立即组织相关部门研究整改确定了以下措施：

对该批产品留样进行了菌落总数和大肠菌群检验，同时要求检验人员今后针对产品有顾客特殊要求时按照行业标准及顾客特殊要求检验。并对检验人员进行了出厂检验的相关培训工作，同时为保证微生物指标合格，加强了卫生控制措施的管理。

### 四、审核综合效果

1、通过本次审核，使企业意识到顾客特殊要求的重要性，提高了企业对顾客特殊要求的重视，使企业充分了解了在满足法律法规基本要求的同时，还要满足顾客特殊使用要求，尤其是涉及微生物等安全指标，更是企业应该优先关注的事项之一，后来经了解企业对所有顾客合同进行了检查，针对合同中特殊质量标准要求的内容，对产品检验规程及标准重新进行了修订。

2、促使企业针对顾客提出的产品微生物指标要求，对食品安全危害重新进行了识别并分析，制定了严格的卫生控制措施，为保证微生物指标的合格，除关键控制点严格管控外，对生产过程的卫生进行了严格管理，督促企业落实生产环节从配料、搅拌混合、挤压膨化、干燥、到冷却包装的各过程的卫生清洁、消毒等管理，同时从人员卫生、产品接触面卫生、空间环境卫生、预防交叉污染等方面进一步加强了控制，严格落实卫生标准操作程序要求，促进了企业卫生管理水平的提高，从而实现了产品微生物有效控制，最终保障了食品安全。