

二、江苏澄和豆制食品有限公司审核案例

推荐机构：方圆标志认证集团有限公司

认证领域：食品安全管理体系

认证人员：吕静 周秀华 李学风

项目基本情况：

受审核组织：江苏澄和豆制食品有限公司

审核场所：江苏省镇江市句容市郭庄镇葛村工业集中区34号

认证领域：食品安全管理体系

认证范围：食品安全管理体系：非发酵性豆制品（豆腐、豆干）的生产。

认证标准：GB/T22000—2006和 CNCA/CTS 0011-2008 《食品安全管理体系 豆制品生产企业要求》。

审核时间：2012年08月04日至2012年08月05日

案例简述：本案例是专业审核员在现场审核中发现企业在使用添加剂的过程中违反添加剂使用原则和产品的标签存在的问题，及时指出问题并要求企业整改，避免出现食品安全隐患。

案例一：

详情：受审核组织江苏澄和豆制食品有限公司是一个小型民营企业，第一次申请食品安全管理体系的认证，申请认证的产品是非发酵性豆制品（豆腐、豆干）的生产，审核员在仓库巡视时发现企业存有固体消泡剂和液体消泡剂，专业审核员在生产车间的生产现场审核煮浆过程时观察到：煮浆沸腾时锅里几乎没有泡沫，审核员以自身的工作经验判断，在适量添加消泡剂的情况下，煮浆沸腾时会有少许泡沫，没有泡沫说明消泡剂的使用可能过量。审核员与现场操作人员沟通，操作人员介绍为了方便操作，目前消泡剂的用量比最低需要量要多，正常情况下两种消泡剂的添加量达50g即可。审核员接着核查配方和配料以确定是否符合GB2760标准的要求。

查生产记录中的配料 2012.06.11 和 2012.07.17 的 CCP3(配料)的监控记录：每 50 公斤大豆加液体消泡剂（聚二甲基硅氧烷、吐温-60、司盘-60）40 克，加固体消泡剂（聚二甲基硅氧烷、吐温-60、二氧化硅）50 克，两种共加入 90 克。经核实：

液体消泡剂的成分：饮用水 83%，

聚二甲基硅氧烷 10%，

聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温-60）1.5%，

（司盘-60）5.5%

固体消泡剂成分：碳酸钙 85%-----不限量添加，

聚二甲基硅氧烷 10%，

聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温-60）2%，

二氧化硅 1%，

单、双甘油脂肪酸酯 2%-----不限量添加

查：GB2760—2011 标准规定

①聚二甲基硅氧烷 $\leq 0.3\text{g/kg}$ ，（加工助剂）

②吐温-60 $\leq 0.05\text{g/kg}$ ，（消泡剂）

③司盘-60 $\leq 1.6\text{g/kg}$ ，（乳化剂）

④二氧化硅 $\leq 0.025\text{g/kg}$ ，（消泡剂的抗结剂）

核对配方中各种物质的添加量：

①聚二甲基硅氧烷： $(40\text{ g}\cdot 10\% + 50\text{ g}\cdot 10\%) / 50\text{kg} = 0.18\text{g/kg} \leq 0.3\text{g/kg}$

②吐温-60： $(40\text{ g}\cdot 1.5\% + 50\text{ g}\cdot 2\%) / 50\text{kg} = 0.032\text{g/kg} \leq 0.05\text{g/kg}$

③司盘-60： $(40\text{ g}\cdot 5.5\%) / 50\text{kg} = 0.044\text{g/kg} \leq 1.6\text{g/kg}$

④二氧化硅： $(50\text{ g}\cdot 1\%) / 50\text{kg} = 0.01\text{g/kg} \leq 0.025\text{g/kg}$

结论：复合食品添加剂和复合加工助剂的使用符合GB2760—2011的规定；

但是GB2760---2011 标准规定，3 食品添加剂的使用原则：

3.1 食品添加剂使用时应符合以下基本要求，

a) 不应对人体产生任何健康危害；

e) 在达到预期目的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

C.1 食品工业用加工助剂的使用原则

C.1.1 加工助剂应在食品生产加工过程中使用，使用时应具有工艺必要性，在达到预期目的前提下应尽可能降低使用量。

据此针对复合食品添加剂和复合加工助剂的使用情况，审核组认为企业在使用添加剂的时候虽然符合限量的要求，但是不符合使用原则的要求，常此下去可能会产生食品安全隐患。审核组就这个问题与企业进行了沟通和交流，告知了使用添加剂的原则和要求“在达到预期目的前提下尽可能降低在食品中的使用量”，该问题没有开出不符合

报告，但是作为正式的问题口头提出。企业接受了审核组的意见，认为有必要调整配方，且承诺配方调整后会请审核再次进行确认。

案例二：

查标签：2012-08-05 生产的内酯豆腐标识添加剂未按实际标识消泡剂成分，无产地和食品许可证编号信息。

针对标签的问题审核组开出不符合报告，根据现场情况审核组对上述情况的验证，策划了异地验证。

不符合报告

1、查 2012-08-05 生产的内酯豆腐标识添加剂未按实际标识消泡剂成分，无产地和食品许可证编号信息。

案例一和案例二的原因分析

1、企业自述：

- ①食品安全小组成员对GB/T22000-2006标准7.6.4条款和GB2760-2011不熟悉，没有关注复合食品添加剂的使用原则（在达到预期目的前提下尽可能降低在食品中的使用量等）及食品工业用加工助剂的使用原则（C.1.1 加工助剂应在食品生产加工过程中使用，使用时应具有工艺必要性，在达到预期目的前提下应尽可能降低使用量）；
- ②食品安全小组成员对GB/T22000-2006标准的7.9条款和GB7718-2011不熟悉，故在设计内酯豆腐标签时，未能标识消泡剂成分、产地、食品许可证等信息。

案例一和案例二采取的纠正/纠正措施：

1、对配方进行调整，并严格进行审批，调整后的配方如下

①新配方：50kg 黄豆

液体消泡剂量 20g，固体消泡剂量 20g，符合要求；

②附复合添加剂按新配方的使用记录；

2、查标识和标签：

对内酯豆腐标签进行修改，在标签上增加了食品添加剂：固体消泡剂（聚二甲基硅氧烷 10%---）、液体消泡剂（聚二甲基硅氧烷 10%---），产地和食品许可证编号等信息；

详见改版后内酯豆腐的标签；

3、组织相关人员对GB2760-2011标准、GB7718—2011和GB22000--2006进行培训研讨。

案例一和案例二整改措施的验证

离开现场后，审核组长一直在关注企业的整改情况，及时与企业取得联系。根据策划的安排审核组长进行不符合整改的异地验证并获得以下证据：

- 1、企业组织相关人员对标准 GB2760-2011、GB7718-2011 和 GB22000--2006 进行培训，提供有“培训记录”；
- 2、新配方经验证，复合消泡剂的使用量符合 GB2760—2011 的使用原则；审核后的复合消泡剂的添加记录符合新配方的要求；
- 3、修改后的“内酯豆腐的标签”经验证符合 GB7718—2011 要求；
- 4、按新配方的限量食品添加剂和加工助剂控制情况，查到 2012 年 8 月 7 日生产记录，消泡剂的使用符合要求；查阅“出库单”、“领料单”和限量添加剂购进情况显示，生产使用的消泡剂数量、车间领用的消泡剂数量和仓库出库消泡剂数量三者之间数量一致；
- 5、询问仓库库存情况，介绍 2012 年 08 月 05 日前生产的产品，已无库存。

企业的整改关闭资料，经审核组长吕静对其纠正预防措施的有效性进行了验证，并确认整改有效。

本案例给企业带来的益处：

- 1、企业的管理人员告诉审核组，在审核前，企业没有关注到 GB2760-2011 中关于食品添加剂的使用原则（在达到预期目的前提下尽可能降低在食品中的使用量等）及食品工业用加工助剂的使用原则 C.1.1 加工助剂应在食品生产加工过程中使用，使用时应具有工艺必要性，在达到预期目的前提下应尽可能降低使用量；审核后，在满足生产控制情况下，企业调整了配方，降低了因过量使用复合食品添加剂所带来成本；
- 2、通过本次审核，企业认为提高了自己的食品安全的意识，加强了企业对过程的控制和供方的管理（如，企业原来对供方的管理只是收集了供方的营业执照、生产许可证、产品检测报告等；审核后，企业对复合消泡剂的供方又增加收集消泡剂的配方表等），降低了因管理的不当所带来的风险；
- 3、通过本次审核，企业认为对新版 GB2760—2011 和 GB7718—2011 有了更深一步的认识，对产品的标签举一反三的进行了整改，减少违规的现场；也使企业认识到学习和理解其它相关的法律和法规的重要性。
- 4、通过本次审核，企业认为按调整后的配方生产出的产品，降低了因过量使用复合食品添加剂及复合加工助剂对人体造成的潜在的危害，提高了产品的安全，也提高了

企业在市场上的竞争能力。

项目亮点:

- 1、在审核食品企业的复合食品添加剂和复合加工助剂的使用时，关注食品添加剂的使用原则：3.1 食品添加剂使用时应符合以下基本要求，a) 不应对人体产生任何健康危害；e) 在达到预期目的前提下尽可能降低在食品中的使用量及食品工业用加工助剂的使用原则 C.1.1 加工助剂应在食品生产加工过程中使用，使用时应具有工艺必要性，在达到预期目的前提下应尽可能降低使用量。
- 2、对复合食品添加剂和复合加工助剂的使用情况审核时严格把关，可以帮助食品企业提高食品安全意识，强化复合食品添加剂和加工助剂使用控制，确保食品安全，降低因过量使用复合食品添加剂和加工助剂对人体造成的潜在的危害；
- 3、在查到配方存在问题时，需进一步关注标签的符合性；
- 4、本案例同样适用于饲料（预混料、配合饲料）企业的审核，尤其是饲料的配方和标识标签的审核同样有借鉴的作用，因饲料的配方调整频率很快，但标签往往不能随配方的调整而调整，而饲料中药物添加剂也存在超标的现象。