

# 郑州市市场监督管理局通告

2021 年 30 期

---

## 郑州市市场监督管理局 关于对郑州利君食品有限公司等 10 家 企业食品安全生产规范体系检查情况的通告

2021 年 11 月 17 日至 11 月 25 日，郑州市市场监督管理局组织食品安全生产规范体系检查工作组，依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品生产许可管理办法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》等法律法规，《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》（GB/T 22000-2018）等国家标准及《郑州市食品生产日常监督检查要点表》的规定，对郑州市利君食品有限公司等 10 家企业食

品生产许可条件保持情况、食品安全管理制度落实情况等进行了食品安全生产规范体系检查。现将检查情况予以通告(详见附件)。

- 附件: 1. 郑州利君食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况  
2. 新郑市天保食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况  
3. 郑州市康之源食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况  
4. 郑州冠宇食品工贸有限公司食品安全生产规范体系检查情况  
5. 郑州市博佳食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况  
6. 河南省大允食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况  
7. 郑州世兆渔业食品有限公司食品安全生产规范体系检查情况  
8. 郑州郑娃饮用水有限公司食品安全生产规范体系检查情况  
9. 郑州银海生物技术有限公司食品安全生产规范体系检查情况  
10. 郑州妙可奶业有限公司食品安全生产规范体系检查情况



## 附件 1

# 郑州利君食品有限公司食品安全 生产规范体系检查情况

### 一、基本情况

企业治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求；按照 ISO22000，HACCP 体系的要求，制定了较为完善的管理体系；人员经过相应管理体系培训，在不合格品的处置及不安全食品召回方面控制较为有效。但在生产环境条件、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制、从业人员管理等方面均不同程度存在问题。检查结论为不符合。

### 二、存在问题

（一）生产环境条件方面：车间防蝇虫设施不完善；醒发间顶部监控温度的玻璃酒精温度计无有效防护措施，存在较大的安全隐患。

（二）生产过程控制方面：车间余料未有效管控；烘烤间及内包装间生产现场存在物流交叉污染风险；内包间有与生产不相关的物品。

（三）产品检验控制方面：化验室使用的试剂孟加拉红培养基过期。

（四）贮存及交付控制方面：部分原料对温度储存有要求，

但原料库无温度控制设施；销售台账记录信息不全。

（五）从业人员管理方面：食品安全培训时间不足 40 学时，且缺少考核内容；个别员工健康证已过期。

（六）其他方面：食品安全管理体系运行情况：企业建立了 ISO 22000 和 HACCP 体系，但未进行年度监督审核，证书已暂停；物料平衡情况：抽查 2021 年 11 月 1 日生产的产品，因无法提供原辅料的领料、出入库、投料等记录、无法核算物料平衡关系及准确性；6S 实施情况：车间部分物品、设备未定置，缺少标识。原辅料库未划设不合格品区及标识。

### 三、整改和处置情况

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈新密市市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

## 附件 2

# 新郑市天保食品有限公司食品安全 生产规范体系检查情况

### 一、基本情况

企业治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求。在原辅料供应商管理及资质审查、进货查验方面控制较好；能够按照食品安全应急预案定期进行演练，食品安全防范措施落实基本到位，食品安全事故处置规范，物料平衡无明显异常。但在生产环境条件、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制、不合格品管理和食品召回、从业人员管理等方面存在不同程度问题。检查结论为不符合。

### 二、存在问题

（一）生产环境条件方面：车间洗手消毒及部分照明设施不能正常使用，防蝇虫设施不完善；车间内使用的化学品未有效管控。

（二）生产过程控制方面：无生产过程控制记录，设备设施维护不彻底；个别员工个人卫生较差；车间内有与生产不相关的物品。

（三）产品检验结果方面：化验室使用的试剂培养基过期；产品未按规定留样。

（四）贮存及交付控制方面：原辅料库物料未离墙离地存放；

原辅料台帐记录与实际库存量不一致；添加剂与普通物料混放，未专门贮存，专人管理；无产品交付控制记录。

（五）不合格品管理和食品召回方面：无不合格包材、原料、半成品的不合格品处置记录。

（六）从业人员管理方面：个别员工健康证已过期；；企业未按照年度培训计划实施培训。

（七）其他方面：物料平衡情况：抽查 11 月 2 日生产的“软麻花（酸奶味）”产品，投料产出比为 95.02%，基本满足物料平衡；6S 实施情况：无 6s 动态管理看板、未定期进行 6s 评价；自查落实情况：企业落实了自查制度，但未公示。

### 三、整改和处置情况

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈新郑市市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

## 郑州市康之源食品有限公司食品安全 生产规范体系检查情况

### 一、基本情况

企业治理机构设置基本合理，人员食品安全意识较强，物料平衡无明显异常，自查制度落实到位，生产过程控制严格，保证了产品质量的持续稳定性。检查结论为基本符合。

### 二、存在问题

（一）生产环境条件方面：更衣室缺少照明设施；防蝇虫设施不完善；

（二）进货查验结果方面：无原辅料、化学品的储存、领用及出库记录。

（三）生产过程控制方面：配料记录中投料单位为袋、桶计，无法对投料量进行控制；生产过程控制参数缺失，无法进行有效监控；车间个别电子秤缺少检定证书。

（四）产品检验结果方面：化验室试剂过期；出厂检验报告中大肠菌群的限量要求与企业标准中的限量要求不一致；车间生产过程微生物检测未做到全覆盖。

（五）贮存及交付控制方面：添加剂与普通物料混放，未专门贮存，专人管理。

(六) 不合格品处置和食品召回方面：未建立及保存不合格品的处置记录。

(七) 其他方面：物料平衡情况：抽查 2021 年 11 月 1 日生产的五香味香菇酱，产出率 94%，基本满足物料平衡；6S 实施情况：车间 6S 运行情况基本正常，车间缺少安全警示标识。

### 三、整改和处置情况

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈新密市市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。



## 附件 4

# 郑州冠宇食品工贸有限公司食品安全 生产规范体系检查情况

### 一、基本情况

企业治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求。但质量管理体系未得到有效的执行，在生产环境条件、进货查验、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制、不合格品管理和食品召回、从业人员管理、食品安全事故处置等方面存在不同程度问题。检查结论为不符合。

### 二、存在问题

（一）生产环境条件方面：车间更衣室管理混乱，更衣洗手消毒设施不全，防蝇虫设施不完善；车间内使用的消毒剂未进行浓度监测，废弃物未有效管控；

（二）进货查验结果方面：无进货查验记录；部分原料资质证件不齐全；无原辅料贮存、领用记录；原辅料库物料未离墙离地存放，未做到先进先出。

（三）生产过程控制方面：公司工艺规程和实际生产不符；无生产过程加工过程关键控制点的控制情况记录；生产现场存在人流、物流交叉污染风险；无环境检测记录和设施设备定期维护保养记录。

(四) 产品检验结果方面：化实验室及车间部分仪器设备未校准/检定，化验试剂过期，未按规定留样。

(五) 贮存及交付控制方面：无产品运输及销售台账记录。

(六) 不合格品管理和食品召回方面：无不合格品处置记录。

(七) 从业人员管理方面：个别员工无健康档案和健康证明；无培训及考核记录。

(八) 食品安全事故处置方面：未定期排查食品安全风险隐患；无有效的食品安全应急演练报告及安全防范措施的记录。

(九) 其他方面：物料平衡情况：抽查 11 月 12 日生产的“蔬菜卷”产品，企业物料全程无标识卡，无法做到先进先出，无法进行产品追溯及物料平衡核算；6S 实施情况：企业无 6S 静态和动态管理看板，未定期进行 6S 评价，6S 现场管理需完善；自查落实情况：企业未按照《河南省食品生产企业食品安全主体责任暂行规定》要求的频次开展自查，自查结果未公示。

### 三、整改和处置情况

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈中牟县市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

## 郑州市博佳食品有限公司食品安全 生产规范体系检查情况

### 一、基本情况

企业治理机构设置基本合理，但在生产环境条件、进货查验、生产过程控制、贮存及交付控制、食品安全事故处置等方面均不同程度存在问题。检查结论为不符合。

### 二、存在问题

（一）生产过程控制方面：车间卫生较差；防蝇虫措施不到位；洗手消毒流程不规范；化学品未有效管控。

（二）进货查验结果方面：甜蜜素等原料厂家资质证件不全；瓜子等原料无进货查验和出入库记录。

（三）生产过程控制方面：产品的配料比例与实际生产过程不一致；关键控制点（烘炒）记录信息不全；车间内有与生产不相关的物品；无设备维护保养记录。

（四）产品检验结果方面：化验室配置的试剂标识信息不全；质检人员对部分化验指标不熟悉；车间内使用的温湿度计未校准；无产品留样记录。

（五）贮存及交付控制方面：原料未离地存放；配料间添加剂未专区存放；原料库、成品库物料标识卡信息不全。

(六) 食品安全事故处置方面：无食品安全风险隐患排查及食品安全应急预案演练记录。

(七) 其他方面：物料平衡情况：抽查 2021 年 11 月 19 日生产的产品“多味葵花籽”，产出率 150%，不符合物料平衡关系；6S 实施情况：车间现场均无标识，6S 管理需完善；自查落实情况：企业未按照《河南省食品生产企业食品安全主体责任暂行规定》的要求开展自查。

### 三、整改和处置情况

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈新密市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

## 附件 6

# 河南省大允食品有限公司食品安全 生产规范体系检查情况

### 一、基本情况

企业治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求，在原辅料供应商管理及资质审查、进货查验方面控制较好。但在生产环境条件、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制、从业人员管理等方面不同程度存在一些问题。检查结论为不符合。

### 二、存在问题

（一）生产环境条件方面：更衣室管理混乱，车间洗手消毒设施不完善，且部分不能正常使用；防蝇虫设施不完善；使用的75%酒精抑菌喷剂不能提供食品级证明，化学品未有效管控。

（二）生产过程控制方面：现场环境检测记录不全，无投料及关键控制点控制情况记录；生产现场存在物流交叉污染风险。

（三）产品检验结果方面：化验室缺少相关检测试剂；化验仪器设备校准证书过期。

（四）贮存及交付控制方面：车间内有过期食品添加剂（蔗糖脂肪酸酯）；原料、废弃包材和成品混放；原辅料库物料存在标识卡缺失、信息标识不全和账卡物信息不一致的问题，原料库未设置不合格品区；

(五) 从业人员管理方面：部分员工健康证过期；无 2021 年食品安全相关负责人考核记录；2021 年培训计划未有效实施。

(六) 其他方面：物料平衡情况：抽查 11 月 17 日生产的“葱油馍片”产品，投料产出比为 91.6%，基本满足物料平衡；6S 实施情况：无 6S 动态管理看板、未定期进行 6S 评价，6S 管理需完善；自查落实情况：企业落实了自查制度，但自查结果未公示。

### 三、整改和处置情况

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈新郑市市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

## 附件 7

# 郑州世兆渔业食品有限公司食品安全 生产规范体系检查情况

### 一、基本情况

企业治理机构设置基本合理，建立了系统化的文件管理制度。但在生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、贮存及交付控制、从业人员管理、食品安全事故处置等方面不同程度存在一些问题。检查结论为基本符合。

### 二、存在问题

（一）生产环境条件方面：车间卫生不整洁；更衣室管理混乱。

（二）进货查验结果方面：原辅料出入库记录信息不全。

（三）生产过程控制方面：生产现场存在人流、物流交叉污染风险；设备维护保养记录不全。

（四）贮存及交付控制方面：原辅料库物料与配件、其他杂物混放；部分原料帐卡物不一致；添加剂未专门贮存，专人管理。

（五）从业人员管理方面：部分员工无健康档案和健康证明；

（六）食品安全事故处置方面：无定期排查食品安全风险隐患记录；无按照食品安全应急预案定期演练，落实食品安全防范措施的记录。

(七) 其他方面：物料平衡情况：抽查 2021 年 11 月 21 日生产的“豆沙春卷”产品，因生产投料记录信息不全，无法核实物料平衡关系；6S 实施情况：企业未推行 6S 现场管理。

### 三、整改和处置情况

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈新密市市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。



## 郑州郑娃饮用水有限公司食品安全 生产规范体系检查情况

### 一、基本情况

企业治理机构设置基本合理，按照 ISO22000 食品安全管理体系的要求，制定了完整的管理体系文件，通过了 ISO22000 体系认证，依托专业的生产团队和严格的质量管控体系，保证了产品质量在各个环节上的稳定性和可靠性。但在生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制、食品安全事故处置等方面不同程度存在一些问题。检查结论为基本符合。

### 二、存在问题

（一）生产环境条件方面：洗手消毒流程与实际不符；车间内使用的化学品未有效管控。

（二）进货查验结果方面：出入库记录中物料批次信息与生产实际不符。

（三）生产过程控制方面：生产过程记录信息不全。

（四）产品检验结果方面：配料间电子秤无检定证书；产品留样数量不足。

（五）食品安全事故处置方面：无食品安全定期应急演练记录。

(六) 其他方面：6S 实施情况：有 6S 看板，未定期进行 6s 评价。

### 三、整改和处置情况

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈中牟县市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

## 附件 9

# 郑州银海生物技术有限公司食品安全 生产规范体系检查情况

### 一、基本情况

企业治理机构设置基本合理，人员配备基本满足生产要求，通过了 ISO22000 体系认证，制定了较为严格的质量考核制度。但在生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制等方面不同程度存在一些问题。检查结论为基本符合。

### 二、存在问题

（一）生产环境条件方面：车间卫生不整洁；洗手消毒流程不符合要求；车间内使用的化学品未有效管控。

（二）进货查验结果方面：无原料酒精的供货者资质和合格证明文件。

（三）生产过程控制方面：混料过程的关键控制点控制情况记录信息不全。

（四）产品检验结果方面：车间一台电子秤缺少检定证书。

（五）贮存及交付控制方面：部分原料标识卡信息不全，缺少批次信息，且账卡物不一致。

(六) 其他方面：物料平衡情况：抽查 2021 年 10 月 24 日生产的复配小麦粉处理剂，产出率 100%，基本满足物料平衡；6S 实施情况：车间现场部分物品未定置，部分物品无标识。

### 三、整改和处置情况

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈二七区市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。

## 郑州妙可奶业有限公司食品安全 生产规范体系检查情况

### 一、基本情况

企业治理机构设置基本合理，通过了 ISO9001 和 HACCP 体系认证，制定了完整的管理体系文件。生产车间布局合理，设备设施齐全。在原辅料供应商管理及资质审查、进货查验方面控制较好。但在生产环境条件、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制、食品安全事故处置等方面不同程度存在一些问题。检查结论为基本符合。

### 二、存在问题

（一）生产环境条件方面：洗手消毒流程与实际不符；车间内使用的化学品未有效管控。

（二）生产过程控制方面：生产现场清理不彻底；车间内有与生产不相关的物品；配料记录不全；无环境检测记录。

（三）产品检验结果方面：个别设备无校准证书。

（四）贮存及交付控制方面：原辅料库、成品库未分区域存放，无物料标识卡。

（五）食品安全事故处置方面：未定期进行食品安全风险隐患排查并记录。

(七) 其他方面：物料平衡情况：抽查 8 月 9 日生产的奶酪棒产品，成品率 85.4%，基本满足物料平衡；6S 实施情况：无 6S 动态管理看板、未定期进行 6S 评价，6S 管理需完善；自查落实情况：企业未按照《河南省食品生产企业食品安全主体责任暂行规定》要求的频次开展自查，自查结果未公示。

### 三、整改和处置情况

食品安全生产规范体系检查工作组已在检查过程中将检查情况反馈二七区市场监督管理局。根据检查中发现的问题，检查组要求属地监管部门依法依规进行处理，处理情况应及时上报市局。