

# 太仓肉松食品有限公司 FSMS 审核案例

推荐机构：上海质量体系审核中心

认证类型：食品安全管理体系

审核人员：王琇琪

## 一、 案例发生的背景

1. 认证领域：FSMS 认证
2. 审核类型：监督审核
3. 受审核组织名称：太仓肉松食品有限公司
4. 受审核组织简介：

太仓肉松食品有限公司是一家专业从事太仓牌肉松食品研发、生产的中华老字号企业，其代表作太仓牌肉松至今已有 130 年历史，早在 1915 年，太仓牌肉松就获巴拿马国际博览会甲级奖，作为地方著名特产，百年历史，造就太仓牌肉松食品美誉度驰名中外。2007 年太仓牌肉松被评为江苏省名牌产品；太仓牌商标于 2008 年被国家工商行政管理总局认定为中国驰名商标；太仓肉松制作技艺被认定为太仓市、苏州市非物质文化遗产。公司 2005 年底通过本机构的 QMS 和 HACCP 体系认证，2008 年 10 月又通过两个体系的复评审核，体系运行稳定，能够持续满足认证要求。

5. 认证范围：太仓牌猪肉松、肉粉松（儿童松、香酥松）的加工
6. 审核时间：2009 年 10 月 15 日~2009 年 10 月 16 日

## 二、 该案例发生的主要过程

本次审核是受审核方复评后的第一次监督审核。审核前一周审核计划得到了公司领导的确认，现场审核按计划于 2009 年 10 月 15 日~2009 年 10 月 16 日实施。审核组内的两名审核员都具有相应的专业能力。

2009 年 10 月 16 日审核员根据计划实施对生产车间的审核。生产车间具有相应的 HACCP 计划、OPRP 操作文件、各工序操作规程、各设备操作规程等文件，能够指导车间的各项工作。HACCP 计划中列明了金属探测工序为关键控制点。审核组根据工艺过程抽查了一年来的过程控制的部分记录，包括肉松产品的配料、炒松、凉松、封口包装、金探相关记录及操作性前提方案的实施记录，发现车间的管理是比较规范的，各项记录收集齐全、装订成册，能按规程、作业指导书的要求实施过程控制，当发现有问题时能立即进行纠偏。

审核员抽查了 09 年 6 月 2 日的 CCP 金属探测监控记录，标准块测试正常，每小时 1 次校准。评估信息为探测仪灵敏、正常，检测出 4 袋产品有金属异物，经挑选后重新测试通过。根据 HACCP 计划表中的纠偏要求，当发现产品中有金属异物时应立即剔除金属异物，从上述记录表明，操作工的做法、记录都是符合文件要求的。

审核员进入车间生产现场，见到工作环境清洁，员工经过二次更衣后进入包装间，现场正在包装 2 种规格的肉松，查见封口包装温度符合要求，金探仪工作正常，凉松间温度符合要求，炒松机的炒松温度在规定范围内，在车间现场审核员没有发现不符合的情况发生。

### 三、 主要的审核发现、沟通过程

但是在审核潜在不安全品控制情况时，审核员查阅了 CCP 金属探测的监控记录，发现虽然在记录中都体现了当发现金属异物时产品进行返工的情况，但是审核员注意到发生金属异物的频率比较高，而车间没有针对此问题进行原因分析、采取相应的纠正措施，仅仅是挑出金属异物。审核员立即要求车间主任对 09 年 6 月、09 年 9 月两个月产品批次中发现金属异物的情况做一统计。统计的结果显示，09 年 6 月共生产肉松 21 批，其中 16 批共 36 袋产品中发现金属异物（铁屑）；09 年 9 月共生产 22 批，其中 15 批共 28 袋产品中发现金属异物。问题产品发生的频率占到 70%，那么车间采取了什么措施呢？车间主任说，09 年以来确实发现金属异物较多，也向领导反映过，我们自己加强了金探监控，发现异物立即剔除，成品肯定不会有问题的，也没有发生顾客关于金属异物的投诉。

就此情况，审核组与公司总经理、食品安全小组组长及相关管理人员进行了充分沟通，公司认识到了目前产品中金属异物多可能存在的潜在危害和风险。审核组针对生产车间在发现批量金属异物时没有从根本上进行原因分析及采取纠正措施的问题开具了不符合报告，提出公司应提高食品安全意识，找出问题发生的根本原因，避免问题的继续存在和发展。

经过双方的沟通，公司领导对此问题有了深刻认识。公司总经理、食品安全小组组长都说我们平时一直在说要抓好产品质量和食品安全工作，自己也认为已经非常重视产品质量和安全生产工作，但是没有认识到应该在体系运行过程中去发现新的问题、识别新的危害、采取措施，也没有充分利

用现有信息，进行数据分析，只是就事论事地解决问题，感谢审核员帮助我们发现了存在的安全隐患。

#### 四、受审核组织主要的改进方法及其成效

公司立即采取措施，食品安全小组召集相关人员进行了内外部沟通和排查工作，排除了公司内部加工过程中的问题，要求半成品供方查找原因。公司立即与供方联系，于2009年10月20日开出《顾客沟通单》，2009年11月1日收到供方的整改报告。供方组织了全过程的排查，发现因其加工设备使用年限较长，局部产生铁锈，造成加工过程中有异物落入半成品中。供方立即对设备进行改造，并对其它与产品接触的设备 and 工器具进行了检查，并郑重承诺今后不再有类似问题发生。公司提供了相关数据，从2009年10月16日~11月20日生产的肉松产品中金属异物已大幅降低，共44批次产品中只有4批共8袋产品检出有金属异物，产品全部返工复炒。

同时，公司要求全体员工不断加强食品安全意识，加强内部沟通，发现有关键限值偏离情况发生要及时汇报，分析原因，采取相应的纠正措施，减少风险，并对剔除异物后的肉松产品全部进行返工复炒。

2009年底公司的4个规格产品获得“上海世博会特许商品”，销售额达2500万元。公司上下食品安全、质量意识得到进一步提高，产品品牌得到提升，公司进入良性健康发展轨道。