

高密南洋食品有限公司 BRC 认证审核案例介绍

一、案例发生的背景

高密市南洋食品有限公司于 2005 年 9 月投资建设，占地约 6.7 万平方米，其中车间占地约 1.3 万平方米。主要从事肉鸡屠宰和分割加工、速冻调制食品的生产。肉鸡日宰杀能力 8 万只，拥有 180 吨速冻库、1.5 吨/小时的速冻机和 5000 吨储藏库。车间主要生产设备有烫锅、脱毛机、预冷机、片冰机、真空包装机、金属检测仪等。公司实验室配备了液相色谱仪、酶标仪、干燥箱、培养箱等，可开展克球酚、磺胺类、氯霉素、沙星类、呋喃类代谢物等药物残留检测及细菌总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等微生物项目的检测。

该公司自 2016 年获得 CQC 的 BRC 认证证书，于 2018 年 11 月 7-9 日进行第二次换证审核，此次审核组组长庄轶，实习审核员庞庆芳。

认证范围确定为：

冷冻分割鸡肉加工：经挂鸡、放血、脱毛、去爪、去脏、去头、预冷、分割、塑料袋包装、速冻，装纸箱或编织袋。

免除范围：鸡肉调理制品、鸡副产品

二、审核前准备

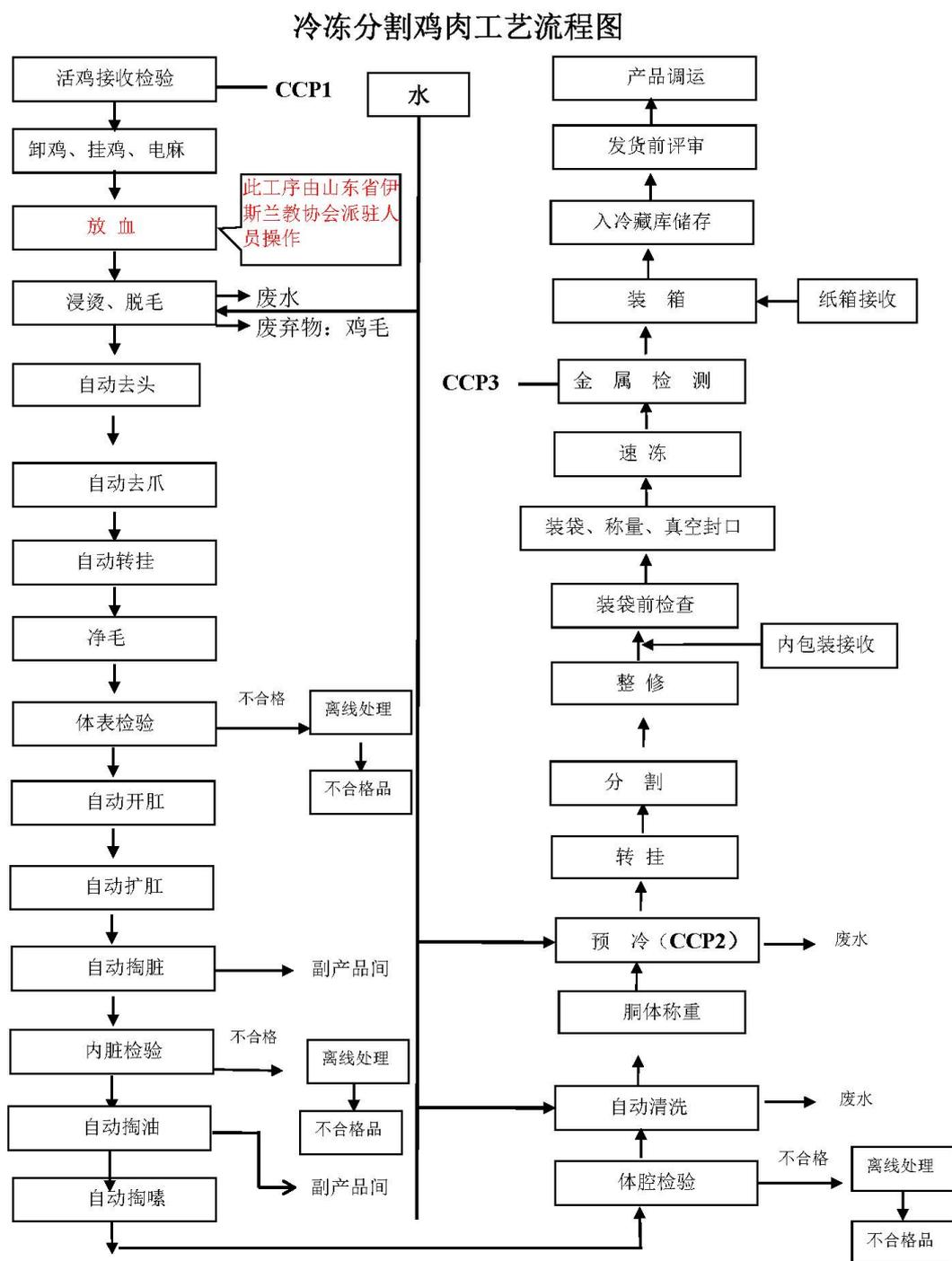
CQC 总部 BRC 审核项目安排人员为了确保审核的充分性和有效性，安排 02 专业（生禽屠宰加工）审核员庄轶担任审核组长和专业审核员，审核组内一名 BRC 实习审核员。

在审核前准备会上，审核组长结合该公司提供的厂区平面布置图、HACCP 计划等文件资料，对肉鸡屠宰加工工艺流程、涉及的关键场所和与食品安全有重要影响的岗位进行了介绍，确定了在现场审核过程中需要重点关注的内容。

通过查看该公司最新版本食品安全手册等文件了解到，2017 年第一次换证审核以后该公司整体改造了屠宰加工生产线，配备了全自动生产设备，以往需要人工操作的工序大部分改为自动化机械作业，主要包括自动去头、自动去爪、自动转挂、自动开肛、自动扩肛、自动掏脏、自动掏油、自动掏嗦、自动清洗等。

查阅企业的 HACCP 计划，在危害分析工作单中显示，HACCP 小组认为在肉鸡屠宰及分割冷冻过程中，除了预冷工序添加少量次氯酸钠外不使用其他辅料和加工助剂，因此没有过敏原风险。

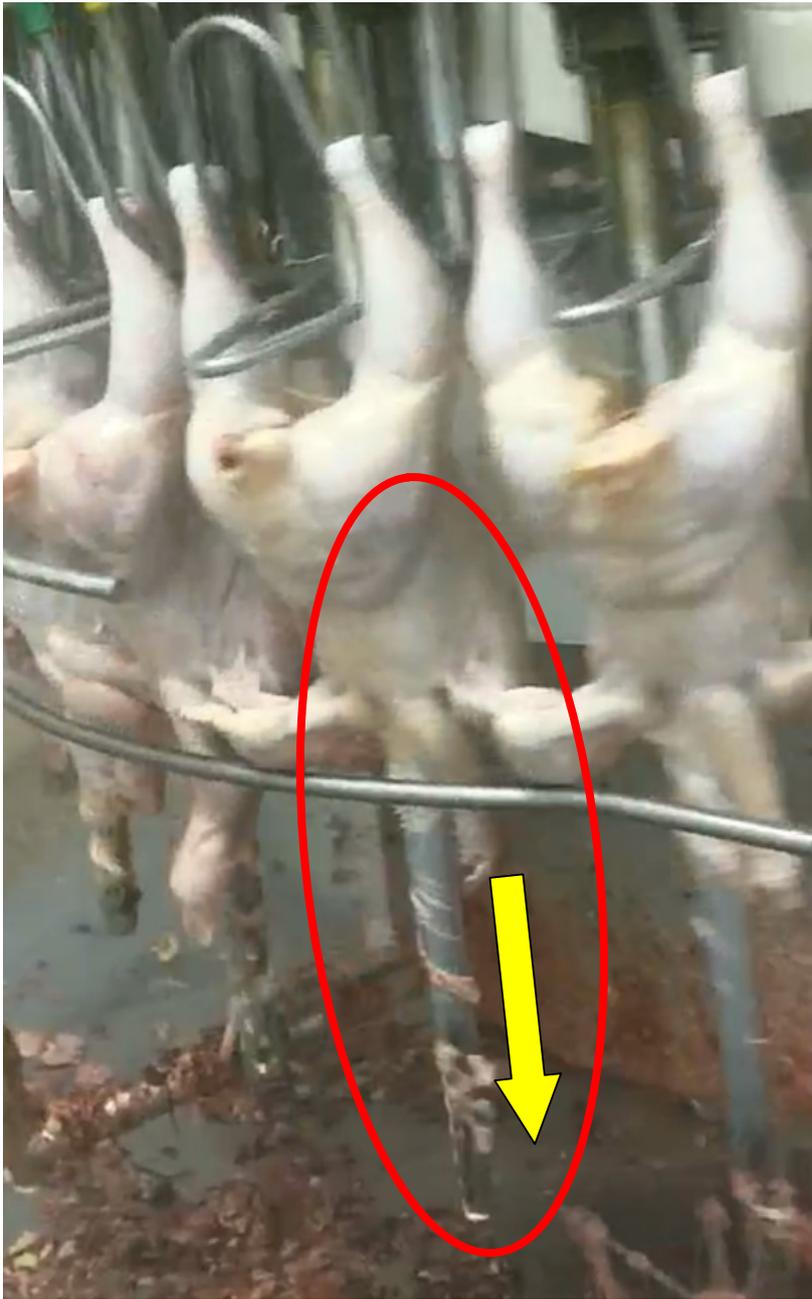
企业工艺流程图如下：



三、现场审核主要审核发现及沟通

通过三天的现场审核，审核组收集了充分的审核证据，依据我国和产品出口目的国相关食品安全法律法规、BRC 认证标准和企业体系文件等审核准则，形成了 12 项轻微不符合项，其中最有代表性的是企业在过敏原控制方面的不足。

- (1) 在生产现场审核组发现，工厂新投产使用的自动化生产设备中，自动掏嗦机的作业程序是掏嗦旋杆从腹腔进入，从上向下旋转着经过嗦囊，刀口将嗦囊搅出后旋杆原路收回。详见图示（企业陪同人员现场拍照）。





在此过程中，嗦囊不可避免的会被搅破，其内容物会污染胴体其他部位。审核组追踪审核发现，企业在毛鸡进厂后虽然也有禁食禁水，但是没有明确的时间要求，公司负责人也承认肉鸡的饲料中含有小麦麸皮类原料，属于过敏原物质。

经审核组判断，该工序存在过敏原交叉接触的风险，但企业未识别出该风险，没有在饲料选择、禁食禁水排空时间、彻底清洗等方面进行策划和有效控制，在终产品包装上也未体现相关过敏原信息，存在食品安全隐患。

(2) 审核组现场也检查了该企业免除范围的调理食品使用的辅料种类及其存放的仓库，辅料中含有大豆制品物质，仓储区域与肉鸡分割区域存在交叉接触的风险，企业未识别该过敏原风险并加以控制。

综合以上两项与过敏原相关的审核发现，合并开出了一个不符合项：企业未对掏嗦过程和免除产品的过敏原风险进行识别、评估并实施有效控制，不符合

BRC 第七版标准 5.3.2 条款要求。

四、审核的综合效果（受审核方改进成效及验证情况）

审核结束之后，南洋食品有限公司对审核发现的问题进行了认真整改，并报送了书面整改证据：

- 1、对掏嗦过程的过敏原风险评价后，确定肉鸡屠宰前禁食禁水时间不少于 8 小时，确保嗦囊的排空；
- 2、对加工过程中的嗦囊进行抽样检查，确认有无残留饲料；
- 3、对掏嗦后的肉鸡胴体进行充分喷淋清洗；
- 4、将调理食品的使用的过敏原物质进行充分识别，单独隔离存放，确保不会对冷冻分割鸡肉产品造成交叉污染。

通过整改，企业 HACCP 小组成员对过敏原的认识更加深入，对过敏原控制水平得到了提高，能够全面立体的分析可能存在的过敏原风险，对于企业后续的食品安全运行起到了良好影响。

中检集团山东有限公司 庄轶