

# 广西壮族自治区市场监督管理局

## 通告

2019 年第 112 期

---

### 广西壮族自治区市场监督管理局 关于发布 8 家食品生产企业检查情况的通告

广西壮族自治区市场监督管理局根据《2019 年自治区本级食品生产监督检查计划》的安排，组织检查组对广西壮牛水牛乳业有限责任公司等 8 家食品生产企业开展检查。针对发现的问题，广西壮族自治区市场监督管理局已督促当地市场监管部门处置。具体情况见附件。

特此通告。

- 附件：1.对广西壮牛水牛乳业有限责任公司体系检查的情况  
2.对南宁市归凤山乳业有限责任公司体系检查的情况  
3.对广西蓝天山泉饮用水生产有限公司体系检查的

情况

- 4.对广西南宁壮乡山水水业有限公司体系检查的情况
- 5.对梧州市顺达食品有限公司飞行检查的情况
- 6.对广西梧州港威龙保健食品工业有限公司飞行检查的情况
- 7.对广西红心食品有限公司飞行检查的情况
- 8.对广西平南县麦特佳食品有限公司飞行检查的情况

广西壮族自治区市场监督管理局

2019年10月31日

## 附件 1

# 对广西壮牛水牛乳业有限责任公司 体系检查的情况

2019年10月10日至11日，自治区市场监督管理局组织食品安全生产规范体系检查（以下简称体系检查）工作组，依据《中华人民共和国食品安全法》《食品生产许可管理办法》《食品生产许可审查通则（2016版）》《企业生产乳制品许可条件审查细则（2010版）》《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881—2013）等相关法律法规、标准和规范性文件的规定，对广西壮牛水牛乳业有限责任公司（食品生产许可证编号：SC10645010200411，生产地址：南宁市邕武路24-1号）整改情况、生产场所、设备设施、工艺布局、人员管理和过程管理等19个方面内容共46个检查项目进行了检查。

根据《广西壮族自治区食品生产体系检查工作规范》（桂市监办发〔2019〕39号）的具体检查和评分规定，发现广西壮牛水牛乳业有限责任公司在生产场所、设备设施、配方标签管理及许可范围、过程管理制度、检验管理制度、召回与处置结果等6个方面内容共8个检查项目中存在问题，本次体系检查得分86.60分。

检查组已将检查发现的问题书面反馈广西壮牛水牛乳业有限责任公司和南宁市市场监督管理局。根据属地监管职责划分，我局已要求南宁市市场监督管理局对发现的问题进行处理，广西

壮牛水牛乳业有限责任公司应按要求认真进行整改，并积极配合当地市场监管部门开展调查和处理工作。南宁市市场监督管理局应及时将处理结果报送我局，并采取适当方式向社会公布。

## 附件 2

# 对南宁市归凤山乳业有限责任公司 体系检查的情况

2019 年 10 月 10 日，自治区市场监督管理局组织食品安全生产规范体系检查（以下简称体系检查）工作组，依据《中华人民共和国食品安全法》《食品生产许可管理办法》《食品生产许可审查通则（2016 版）》《饮料生产许可审查细则（2017 版）》《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881—2013）等相关法律法规、标准和规范性文件的规定，对南宁市归凤山乳业有限责任公司（食品生产许可证编号：SC10645014000928，生产地址：南宁市郊区心圩镇振兴村飞凤山）生产场所、设备设施、工艺布局、人员管理和过程管理等 15 个方面内容共 42 个检查项目进行了检查。

根据《广西壮族自治区食品生产体系检查工作规范》（桂市监办发〔2019〕39 号）的具体检查和评分规定，发现南宁市归凤山乳业有限责任公司在生产场所、设备设施、人员管理、配方标签管理及许可范围、原辅料管理制度、物料储存和分发制度、过程管理制度、人员管理制度、检验管理制度、食品安全自查和事故处置、食品安全追溯制度等 11 个方面内容共 22 个检查项目中存在 27 个问题，本次体系检查得分 61.72 分。现将检查发现的问题通告如下：

序号	存在的问题	具体的条款和依据
----	-------	----------

序号	存在的问题	具体的条款和依据
1	生产厂房内有多处虫鼠害痕迹。	不符合 GB 14881-2013 中 6.4.2 条款关于生产车间应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类昆虫等侵入。若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患的要求。
2	配料间、内包装间多处天花板破损、脱落。	不符合 GB 14881-2013 中 6.2.1 条款关于厂房地面、屋顶、天花板及墙壁有破损时，应及时修补的要求。
3	原辅料库有虫鼠害痕迹。	不符合 GB 14881-2013 中 6.4.2 条款关于仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类昆虫等侵入。若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患的要求。
4	缺少“大肠菌群”检验项目所需的结晶紫中性红胆盐琼脂试剂。	不符合 GB 14881-2013 中 9.2 条款关于自行检验应具备与所检验项目适应的检验能力；检验仪器应按期检定的要求。
5	平板计数琼脂（PCA）、煌绿乳糖胆盐肉汤（BGLB）已过有效期。	
6	电热恒温培养箱、电热恒温干燥箱、电子天平、手提式压力蒸汽灭菌器已过校准或检定有效期限。	
7	现场检查企业无检验人员。	不符合 GB 14881-2013 中 9.2 条款关于自行检验应具备与所检项目适应的检验室和检验能力；由具有相应资质的检验人员按规定的检验方法检验的要求。
8	成品库中“主打星®草莓味乳味饮品”“主打星®原味乳味饮品”等瓶身标签印有“QS”标志。	不符合《食品药品监管总局关于贯彻实施〈食品生产许可管理办法〉的通知》第五条关于 2018 年 10 月 1 日起，食品生产者生产的食品不得再使用原包装、标签和“QS”标志的要求。
9	现场检查当天（2019 年 10 月 10 日）企业生产设备积灰，无生产痕迹，成品库中有工作人员将原批号为 201901002 的“主打星®草莓味乳味饮品”“主打星®原味乳味饮品”产品标签替换为批号 20191010 的产品标签。	不符合《中华人民共和国食品安全法》第三十四条关于禁止生产标注虚假生产日期的食品的规定。
10	成品库中放置有“希腊风味牛奶饮品”“希腊风味草莓奶饮品”等产品，瓶身无标签。	不符合《中华人民共和国食品安全法》第六十七条关于预包装食品的包装上应当有标签的规定。
11	未能提供采购的原辅料、食品添加剂、包装材料的产品检验合格报告。	不符合 GB 14881-2013 中 7.2.1、7.3.1、7.4.1 条款关于采购食品原料、食品添加剂、食品包装材料应当查验产品的合格证明文件的要求。

序号	存在的问题	具体的条款和依据
12	未记录采购的原辅料、食品添加剂、包装材料的生产日期或批号、数量等信息。	不符合《中华人民共和国食品安全法》第五十条关于食品生产企业应如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容的规定。
13	配料间、原辅材料库存放有过期的果葡糖浆、甜蜜素等食品添加剂。	不符合 GB 14881-2013 中 7.3.3 条款关于及时清理变质或超过保质期的食品添加剂的要求。
14	未能提供关键控制工序“杀菌”的记录。	不符合 GB 14881-2013 中 14.1.1 条款关于对食品生产中采购、加工、贮存、检验、销售等环节详细记录，记录内容应完整、真实的要求。
15	未建立产品配方管理制度。	不符合《饮料生产许可审查细则（2017 版）》中第九十二条关于企业应建立产品配方管理制度的要求。
16	2019 年 7 月的《生产投料记录》未记录使用的羧甲基纤维素钠、食用香精的投料量、生产日期及批号。	不符合 GB 14881-2013 中 14.1.1 条款关于对食品生产中采购、加工、贮存、检验、销售等环节详细记录，记录内容应完整、真实所有环节都可进行有效追溯的要求。
17	未能提供消毒剂的配制和使用记录。	不符合 GB 14881-2013 中 8.3.6 条款关于消毒剂领用时应准确计量，做好使用记录的要求。
18	灌装间未设置空气处理装置和空气消毒设施。	不符合《饮料生产许可审查细则（2017 版）》中第八十五条关于清洁作业区应设有空气处理装置和空气消毒设施的要求。
19	未设置卫生监控要求。	不符合《饮料生产许可审查细则（2017 版）》中第九十四条关于应参照《食品安全国家标准饮料生产卫生规范》(GB 12695)附录 A《饮料加工过程的微生物监控程序指南》，合理设置卫生监控的要求。
20	未能提供生产加工人员的健康证。	不符合 GB 14881-2013 中 6.3.1.2 条款关于食品加工人员应取得健康证明的要求。
21	未能提供 2018 年、2019 年的食品安全培训计划和记录。	不符合 GB 14881-2013 中 12.3 条款关于制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核，做好培训记录的要求。
22	未能提供 2019 年 9 月生产的“主打星®原味乳味饮品”“主打星®草莓味乳味饮品”的出厂检验原始记录和检验报告。	不符合 GB 14881-2013 中 9.3 条款关于应妥善保存各项检验的原始记录和检验报告的要求。
23	出厂检验项目大肠菌群使用 MPN 计数法进行检验，未按 GB 7101-2015 规定的 GB 4789.3 平板计数法进行检验。	不符合 GB 7101-2015 中 3.6 条款关于大肠菌群检验方法的要求。

序号	存在的问题	具体的条款和依据
24	未保留样品。	不符合 GB 14881-2013 中 9.3 条款关于应建立产品留样制度，及时保留样品的要求。
25	未能提供食品安全自查记录。	不符合《中华人民共和国食品安全法》中第四十七条关于食品生产经营者应当建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价规定。
26	未建立食品安全追溯制度和管理规范。	不符合《中华人民共和国食品安全法》第四十二条关于食品生产者应建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯的规定。
27	未能提供 2019 年 9 月生产的“主打星®草莓味乳味饮品”“主打星®原味乳味饮品”的生产记录、销售记录。	不符合 GB 14881-2013 中 14.1.1 条款关于记录内容应完整、真实，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯的要求。

检查组已将检查发现的问题书面反馈南宁市归凤山乳业有限责任公司和南宁市市场监督管理局。根据属地监管职责划分，我局已要求南宁市市场监督管理局对发现的问题进行处理，南宁市归凤山乳业有限责任公司应按要求认真进行整改，并积极配合当地市场监管部门开展调查和处理工作。南宁市市场监督管理局应及时将处理结果报送我局，并采取适当方式向社会公布。

### 附件 3

## 对广西蓝天山泉饮用水生产有限公司 体系检查的情况

2019 年 10 月 12 日，自治区市场监督管理局组织食品安全生产规范体系检查（以下简称体系检查）工作组，依据《中华人民共和国食品安全法》《食品生产许可管理办法》《食品生产许可审查通则（2016 版）》《饮料生产许可审查细则（2017 版）》《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881—2013）等相关法律法规、标准和规范性文件的规定，对广西蓝天山泉饮用水生产有限公司（食品生产许可证编号：SC10645011000971，生产地址：广西南宁市武鸣区两江镇云川村崇弄林场）生产场所、设备设施、工艺布局、人员管理和过程管理等 15 个方面内容共 40 个检查项目进行了检查。

根据《广西壮族自治区食品生产体系检查工作规范》（桂市监办发〔2019〕39 号）的具体检查和评分规定，发现广西蓝天山泉饮用水生产有限公司在生产场所、设备设施、配方标签管理及许可范围、原辅料管理制度、过程管理制度、人员管理制度、食品安全追溯制度、召回与处置结果等 8 个方面内容共 12 个检查项目中存在问题，本次体系检查得分 79.69 分。

检查组已将检查发现的问题书面反馈广西蓝天山泉饮用水生产有限公司和南宁市市场监督管理局。根据属地监管职责划分，我局已要求南宁市市场监督管理局对发现的问题进行处理，

广西蓝天山泉饮用水生产有限公司应按要求认真进行整改，并积极配合当地市场监管部门开展调查和处理工作。南宁市市场监督管理局应及时将处理结果报送我局，并采取适当方式向社会公布。

#### 附件 4

## 对广西南宁壮乡山水水业有限公司 体系检查的情况

2019 年 10 月 12 日，自治区市场监督管理局组织食品安全生产规范体系检查（以下简称体系检查）工作组，依据《中华人民共和国食品安全法》《食品生产许可管理办法》《食品生产许可审查通则（2016 版）》《饮料生产许可审查细则（2017 版）》《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881—2013）等相关法律法规、标准和规范性文件的规定，对广西南宁壮乡山水水业有限公司（食品生产许可证编号：SC10645010200245，生产地址：南宁市兴宁区昆仑镇群星村委那懒坡村委办公楼）生产场所、设备设施、工艺布局、人员管理和过程管理等 15 个方面内容共 40 个检查项目进行了检查。

根据《广西壮族自治区食品生产体系检查工作规范》（桂市监办发〔2019〕39 号）的具体检查和评分规定，发现广西南宁壮乡山水水业有限公司在生产场所、设备设施、人员管理、配方标签管理及许可范围、原辅料管理制度、过程管理制度、检验管理制度、食品安全追溯制度等 8 个方面内容共 19 个检查项目中存在问题，本次体系检查得分 75.00 分。

检查组已将检查发现的问题书面反馈广西南宁壮乡山水水业有限公司和南宁市市场监督管理局。根据属地监管职责划分，我局已要求南宁市市场监督管理局对发现的问题进行处理，广西

南宁壮乡山水水业有限公司应按要求认真进行整改，并积极配合当地市场监管部门开展调查和处理工作。南宁市市场监督管理局应及时将处理结果报送我局，并采取适当方式向社会公布。

## 附件 5

# 对梧州市顺达食品有限公司飞行检查的情况

2019 年 10 月 17 日，自治区市场监督管理局依据《广西壮族自治区食品药品安全飞行检查办法》（桂食药监法〔2015〕1 号）和《食品生产飞行检查实施工作方案》（桂食药办食生〔2016〕13 号）等相关规定，针对梧州市顺达食品有限公司（食品生产许可证编号：SC10345040300090，生产地址：梧州市莲花山浮石里一巷 3 号）2018 年 7 月 12 日生产的“顺达牌白米醋（规格：398ml/袋）”抽检出现总酸不合格的情况，组织检查组对该公司进行了飞行检查，现将检查发现的问题通告如下：

### 一、未能严格落实食品安全管理制度

#### （一）生产场所的管理

企业原三楼的生产区域已清空无使用痕迹，生产场所移至一楼为敞开式环境，灌装间与仓库和马路连通，厂房和车间的内部设计和布局未满足食品卫生操作要求，易发生交叉污染。

#### （二）过程控制的管理

无生产投料记录，无生产环节关键控制点记录。经询问现场工作人员，部分批次“顺达白米醋配制食醋”产品未添加酿造食醋，仅用冰醋酸和水调配而成。产品销售记录未记录销售产品的生产日期或批号。经核算“顺达白米醋配制食醋”配方，酿造食醋所占比例仅为 9.4%，不符合《配制食醋 SB/T 10337-2012》对于配制食醋定义。成品灌装车间的工作人员未穿戴洁净的工作衣

帽、口罩。未能提供不合格品的处置记录。未能提供食品安全追溯制度或管理规范。未能提供不安全食品召回制度。

### （三）采购进货查验的管理

未能提供进购的酿造食醋的供应商资质和产品合格证明文件。食品原料入库记录未记录进购的冰醋酸、酿造食醋的生产日期或批号。

## 二、未能严格落实产品检验检测制度

实验室积有大量灰尘，无使用痕迹，检验员不具备大肠菌群、菌落总数检验能力。未能提供 2018 年和 2019 年出厂检验报告和检验原始记录。无产品留样。未对游离矿酸、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、食品添加剂（苯甲酸、山梨酸等）等出厂检验项目进行每年 2 次检验。

检查组已将检查发现的问题书面反馈梧州市顺达食品有限公司和梧州市市场监督管理局。根据属地监管职责划分，我局已要求梧州市市场监督管理局对发现的问题进行处理，梧州市顺达食品有限公司应按要求认真进行整改，并积极配合当地市场监管部门开展的调查和处理工作。梧州市市场监督管理局应及时将处理结果报送我局，并采取适当方式向社会公布。

## 附件 6

# 对广西梧州港威龙保健食品工业有限公司 飞行检查的情况

2019 年 10 月 16 日，自治区市场监督管理局依据《广西壮族自治区食品药品安全飞行检查办法》（桂食药监法〔2015〕1 号）和《食品生产飞行检查实施工作方案》（桂食药办食生〔2016〕13 号）等相关规定，针对广西梧州港威龙保健食品工业有限公司（食品生产许可证编号：SC10945040300080，生产地址：广西梧州市钱鉴路大冲里 19 号）2018 年 4 月 26 日生产的“淮山莲子糊〔规格：180g（6.32OZ）/袋〕”抽检出现霉菌不合格的情况，组织检查组对该公司进行了飞行检查，现将检查发现的问题通告如下：

### 一、未能严格落实食品安全管理制度

#### （一）生产场所的管理

一楼内包材间、三楼糊类加工车间有虫鼠害痕迹。一楼内包材间用于消毒内包材的紫外灯管已发黑，表面有积尘，影响杀菌效果，未及时更换。二楼与内包装间相连的房间堆积各种杂物，未保持清洁，有虫鼠害痕迹。

#### （二）过程控制的管理

未能提供生产设备的清洗、维护记录。内包装间周转产品用的纸箱未保持清洁。“雪伯龙®淮山莲子糊”所执行企标《Q/GWLB 0001S-2017 糊类食品》规定淮山、莲子的添加量都不低于 10%，

查看产品投料记录，淮山添加量为 2%，莲子添加量为 3%。未能提供生产过程关键控制工序“膨化”的记录。

### （三）采购进货查验的管理

三楼糊类生产车间存放有超过保质期的红豆派香精、炒花生香精、鲜奶精。入库单未记录进购的食品原料、食品添加剂的生产日期或批号，无法有效追溯。

## 二、未能严格落实产品检验检测制度

未对霉菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、沙门氏菌、黄曲霉毒素 B1、铅、总砷等出厂检验项目进行每年 2 次检验。平板计数琼脂（PCA）已过有效期。未能提供 2019 年 9 月 3 日生产的淮山莲子糊的检验原始记录。

## 三、其他问题

二楼成品仓库合格品区存放有 10 件“淮山莲子糊”未打印生产日期，经询问现场工作人员该批产品销售时会标示客户要求的生产日期。企业发货单未记录销售产品的生产日期，无法有效追溯。

检查组已将检查发现的问题书面反馈广西梧州港威龙保健食品工业有限公司和梧州市市场监督管理局。根据属地监管职责划分，我局已要求梧州市市场监督管理局对发现的问题进行处理，广西梧州港威龙保健食品工业有限公司应按要求认真进行整改，并积极配合当地市场监管部门开展的调查和处理工作。梧州市市场监督管理局应及时将处理结果报送我局，并采取适当方式向社会公布。

## 对广西红心食品有限公司飞行检查的情况

2019年10月16日至17日,自治区市场监督管理局依据《广西壮族自治区食品药品安全飞行检查办法》(桂食药监法〔2015〕1号)和《食品生产飞行检查实施工作方案》(桂食药办食生〔2016〕13号)等相关规定,针对广西红心食品有限公司(食品生产许可证编号:SC11645082100503,生产地址:平南县平南镇平丹路1099号)2018年1月2日生产的“香菇(规格:250克/袋)”抽检出现二氧化硫残留量不合格的情况,组织检查组对该公司进行了飞行检查,现将检查发现的问题通知如下:

### 一、未能严格落实食品安全管理制度

未能提供冷链库的温湿度监控记录;在原料仓库发现十箱“新发黄花菜”,生产日期为2018年7月18日,保质期12个月,已过保质期;未能提供采购的香菇、云耳、黑木耳的检验合格证明。

### 二、未能严格落实产品检验检测制度

未能提供产品自行检验的出厂检验记录和报告;无产品留样。

检查组已将检查发现的问题书面反馈广西红心食品有限公司和贵港市市场监督管理局。根据属地监管职责划分,我局已要求贵港市市场监督管理局对发现的问题进行处理,广西红心食品有限公司应按要求认真进行整改,并积极配合当地市场监管部门开展调查和处理工作。贵港市市场监督管理局应及时将处理结果报送我局,并采取适当方式向社会公布。

## 附件 8

# 对广西平南县麦特佳食品有限公司 飞行检查的情况

2019年10月16日至17日,自治区市场监督管理局依据《广西壮族自治区食品药品安全飞行检查办法》(桂食药监法〔2015〕1号)和《食品生产飞行检查实施工作方案》(桂食药办食生〔2016〕13号)等相关规定,针对广西平南县麦特佳食品有限公司(食品生产许可证编号:SC12445082100714,生产地址:平南县官成镇新建村大岭二屯村委会对面)2018年10月14日生产的“金轮汉堡(规格:70克/包)”抽检出现糖精钠(以糖精计)不合格的情况,组织检查组对该公司进行了飞行检查,现将检查发现的问题通告如下:

### 一、未能严格落实食品安全管理制度

#### (一)生产场所、过程控制、设备设施等的管理

烘烤间和内包间使用非食品级塑料箱盛装蛋液;食品添加剂专柜发现三袋食品添加剂无标识;使用鸡蛋作为原料,未配置清洗消毒鸡蛋设施;《投料记录表》未记录实际使用的原辅料及食品添加剂的名称及使用量。

#### (二)采购进货查验的管理

未能提供食品添加剂复配甜味剂、脱氢乙酸钠的进货查验记录;未能提供甘油、丙酸钙的供应商资质和产品合格证明文件;食品添加剂专柜存放有过期的面包改良剂。

### （三）产品标签标示的管理

“金轮汉堡”和“欢乐肉松包”产品标签标示添加有果葡萄糖浆、膨松剂、山梨酸钾、糖精钠，实际未添加；实际添加复配甜味剂，未在标签配料表中标示；“炼奶味吐司”标签标示“无添加防腐剂、着色剂、增稠剂”，实际添加有丙酸钙、脱氢乙酸钠。

### 二、未能严格落实产品检验检测制度

《检验原始记录（面包）》中大肠菌群的检验方法有误；出厂检验项目缺少酸度；缺少出厂检验项目比容所需的设备；电热恒温培养箱、电子天平、灭菌锅压力表已过校准或检定有效期；产品无留样。

### 三、其他问题

未能提供 2018 年抽检不合格产品“金轮汉堡”的相关处置记录及后续整改方案；使用制氮机自制用于食品包装充氮保护的氮气未办理氮气生产许可证；“三明治”生产工艺为烘烤后再进行二次加工，属于冷加工糕点，但其食品生产许可品种明细表未包含冷加工糕点；生产员工健康证明已过期。

检查组已将检查发现的问题书面反馈广西平南县麦特佳食品有限公司和贵港市市场监督管理局。根据属地监管职责划分，我局已要求贵港市市场监督管理局对发现的问题进行处理，广西平南县麦特佳食品有限公司应按要求认真进行整改，并积极配合当地市场监管部门开展调查和处理工作。贵港市市场监督管理局应及时将处理结果报送我局，并采取适当方式向社会公布。

---

抄送：南宁市、梧州市、贵港市市场监督管理局。

---

广西壮族自治区市场监督管理局办公室

2019年11月1日印发

---