

---

# 广西壮族自治区市场监督管理局 关于发布 7 家食品生产企业检查情况的通告

(2019 年第 75 期)

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，组织检查组对桂林天湖丽琅饮品有限公司等 7 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. 对桂林天湖丽琅饮品有限公司体系检查的情况  
2. 对巴马世界长寿村度假旅游发展有限公司体系检查的情况  
3. 对玉林市美源食品有限公司飞行检查的情况  
4. 对来宾市江联冷饮食品厂飞行检查的情况  
5. 对广西来宾滋乐美食品有限公司飞行检查的情况  
6. 对桂林市漓源雪冷食有限公司飞行检查的情况  
7. 对广西百色壮牛牧业有限公司体系检查的情况

广西壮族自治区市场监督管理局

2019 年 7 月 30 日

(政府信息公开选项：主动公开)

---

附件 1

## 对桂林天湖丽琅饮品有限公司 体系检查的情况

2019 年 7 月 3 日至 4 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，对桂林天湖丽琅饮品有限公司（食品生产许可证编号：SC10645032400932，生产地址：全州县才湾镇白石村公所井水铺村）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，发现桂林天湖丽琅饮品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、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、食品安全追溯制度等 9 个方面内容共 16 个检查项目中存在问题，本次体系检查得分 73.96 分。

检查组已将检查发现的问题书面反馈桂林天湖丽琅饮品有限公司和桂林市市场监督管理局。根据属地监管职责划分，我局

---

已要求桂林市市场监督管理局对发现的问题进行处理，桂林天湖丽琅饮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。桂林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

# 对巴马世界长寿村度假旅游发展有限公司 体系检查的情况

2019 年 7 月 3 日至 4 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，对巴马世界长寿村度假旅游发展有限公司（食品生产许可证编号：SC10645122700577，生产地址：巴马瑶族自治县那桃乡廷炉那汉）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》（桂食药监食生〔2018〕4 号）的具体检查和评分规定，发现巴马世界长寿村度假旅游发展有限公司在工艺布局、人员管理、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、食品安全追溯制度等 7 个方面内容共 9 个检查项目中存在问题，本次体系检查得分 91.92 分。

检查组已将检查发现的问题书面反馈巴马世界长寿村度假旅游发展有限公司和河池市市场监督管理局。根据属地监管职责

---

划分，我局已要求河池市市场监督管理局对发现的问题进行处理，巴马世界长寿村度假旅游发展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。河池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

# 对玉林市美源食品有限公司 飞行检查的情况

2019年7月4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，针对玉林市美源食品有限公司（食品生产许可证编号：SC12445090200211，生产地址：玉林市玉州区城西街道莲塘村风门172号）2018年8月22日生产的“蓝莓三明治（60克/包）、2018年8月21日生产的三明治（60克/包）和2018年9月27日-28日生产的黄莓味三明治（60克/包）”抽检出现脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和等不合格的情况，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

无2018年至今的生产过程投料记录和食品添加剂（丙酸钙、山梨酸钾、复配面制品防腐剂Ⅱ号、脱氢乙酸钠）的使用记录；食品添加剂（丙酸钙、山梨酸钾、复配面制品防腐剂Ⅱ号）摆放在成型间一操作台面上，无专人管理；三楼生活区存放有原料（果酱）、成品、已称量好的物料、包装材料；内包间入口的洗手消

---

毒设施未正常使用；原料、成品、半成品使用同一电梯运输，存在交叉污染风险；内包间存放有未脱外包的原料果酱（约 90 箱），存在交叉污染风险；内包材消毒间堆放空纸箱、工器具等杂物，无法正常使用；冷却间有门可与外界直接连通，无防虫鼠害措施，存在交叉污染风险；一楼成型间内存放面粉、食品添加剂、植物油、白砂糖、加碘食盐等物料；原材料仓库内山梨糖醇、复配酶制剂等物料与烘焙工具、铁架混放；企业一、二楼实际车间布局与食品生产许可申请材料的车间平面布局图不一致；根据配方、配料人员口述等内容进行核算，“蓝莓三明治”中使用 3 种防腐剂（丙酸钙、山梨酸钾、复配面制品防腐剂 II 号），各自用量占其最大使用量的比例之和为 1.62。

### （二）采购进货查验的管理

未提供原料、食品添加剂、包装材料的进货查验制度；无食品原料、食品添加剂和食品包装材料的进货查验记录。

### （三）不合格品的管理

企业 2018 年 4 批次产品抽检不合格〔检验报告编号为 SP20182696、SP20182697、SP20183189、SP20183190，不合格项目“脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）”“防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和”〕未提供不合格品后续处置的相关记录。

## 二、未能严格落实产品检验检测制度

无 2018 年至今的检验原始记录和检验出厂报告；未提供型

---

式检验报告；无产品留样；化验室无检验所需的试剂，不具备出厂检验能力；未提供检验人员《食品生产企业检验员证》。

### 三、其他问题

企业杨某、张某、雷某等 10 名生产员工健康证已过有效期。

检查组已将检查发现的问题书面反馈玉林市美源食品有限公司和玉林市市场监督管理局。根据属地监管职责划分，我局已要求玉林市市场监督管理局对发现的问题进行处理，玉林市美源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。玉林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

# 对来宾市江联冷饮食品厂 飞行检查的情况

2019年7月10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，针对来宾市江联冷饮食品厂（食品生产许可证编号：SC11045132100048，生产地址：忻城县城关镇加仁新街）2017年7月2日生产的“香芋大块（甜味冰）（规格：72g/支）”、2017年7月26日生产的“江联豆排（冰棍）（规格：75g/支）”、2017年8月2日生产的“小脆宝（冰棍）（规格：42g/支）”、2018年7月14日生产的“冰牛奶（雪糕）（规格：80克/袋）”抽检出现菌落总数、大肠菌群不合格的情况，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

一楼配制间内环境杂乱、墙壁长霉有粉尘，未保持清洁；电子秤表面有剩余原料和污垢，已发霉；称量台台面散落有剩余原料，称量勺柄部生锈直接放置于台面；原料库、二楼调香间旁辅料库出现虫鼠害痕迹；辅料库存放有大量废弃杂物，未保持清洁。一楼预处理车间靠辅料库侧墙壁部分脱落长霉，一楼和二楼车间

---

敞开式排水槽底部均有积水和残留物料，已发黑，未保持清洁。

## （二）过程控制的管理

更衣室手部消毒液已过有效期。现场检查时车间正在打扫卫生，一楼冷热缸、巧克力精细研磨分散机和二楼老化缸内仍有待生产物料在加工，存在交叉污染风险。裸露产品凝冻成型的传送带正上方管路表面有冷凝水滴落。企业采用臭氧对产品内包装及冰棍杆消毒时未拆封纸箱及包裹的塑料袋，臭氧未能接触到产品内包装及冰棍杆表面，不能有效灭菌。未能提供冷库定期清扫消毒记录。未能提供消毒液配制使用记录。《组装单》《领料单》未记录物料的生产日期、生产企业名称等信息，无法进行有效追溯。未建立食品安全追溯制度和管理规范。

## （三）设备设施等的管理

未在生产车间内适当位置加设洗手和（或）消毒设施。包装机前段运送裸露产品的白色塑料盒底部部分长霉，未及时清洁消毒。

## （四）采购进货查验的管理

原料库室温 25 度，未满足“吐鲁番葡萄干”外包装标示的 20 度以下贮存条件。未能提供生产用水的检验报告。二楼调香间旁辅料库内存放有过期的香蕉香精、生奶油香基香精、加糖炼乳等物料未清理。

## 二、未能严格落实产品检验检测制度

企业检验员不具备菌落总数、大肠菌群的检验能力。检验员

---

刘某某的检验员证已过有效期。平板计数琼脂、月桂基硫酸盐胰蛋白胨肉汤已过有效期。

### 三、其他问题

企业在成品库销售“蒙牛®玉米棒”，未办理食品经营许可证。

检查组已将检查发现的问题书面反馈来宾市江联冷饮食品厂和来宾市市场监督管理局。根据属地监管职责划分，我局已要求来宾市市场监督管理局对发现的问题进行处理，来宾市江联冷饮食品厂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。来宾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

# 对广西来宾滋乐美食品有限公司 飞行检查的情况

2019年7月11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，针对广西来宾滋乐美食品有限公司（食品生产许可证编号：SC11045130000017，生产地址：来宾市河南工业园内）2017年6月25日生产的“越南绿豆糕（规格：75g/支）”、2017年6月11日生产的“雪中源谷色天香红豆口味棒冰”（规格：70g/支）、2018年7月15日生产的“谷色天香东北红豆冰棒”（70克/根）、2018年8月10日生产的“小布丁雪糕”（规格：38克/袋）抽检出现菌落总数或大肠菌群不合格的情况，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

更衣室存放较多垃圾未及时处理；主生产车间（成型、内包装）、冰淇淋筒生产车间与原料仓库、配料间、外包装间直接相通，人员自由进出，存在交叉污染风险；主生产车间顶棚有多处破损，且存在发霉现象；主生产车间存放较多已发霉的木质垫板、多个表面有较多积垢的空桶；主生产车间停用设备表面未有效清

---

理，存在发霉现象；配料间污水排入主生产车间，存在交叉污染风险；主生产车间部分员工未按要求穿工作鞋、佩戴口罩和工作帽；部分员工调试设备或清理废料后，手部未经清洁消毒直接接触包装材料、成品等；无消毒剂的配制记录；未能提供生产关键点杀菌环节、老化环节的温度监控记录；主生产车间原料桶、废料桶无标识；内包材未经消毒直接使用；未对消毒后食品接触面的微生物进行验证；现场检查发现，主生产车间同时进行设备调试、场所清洗、产品生产等活动；主生产车间、原辅料库、配料间均存在虫害痕迹。

### （二）采购进货查验的管理

未索取每批次原辅料、食品添加剂的产品检验合格报告；原辅料库存放的蔗糖香精已过期，未及时清理；未提供生产用水的检验报告。

### （三）食品安全追溯制度落实

产品销售记录未记录产品批号或生产日期，无法进行有效追溯。

## 二、未能严格落实产品检验检测制度

无蛋白质、脂肪检验原始记录；电热恒温培养箱、电子天平、恒温干燥箱已过检定或校准有效期；无压力表检定或校准证书。

检查组已将检查发现的问题书面反馈广西来宾滋乐美食品有限公司和来宾市市场监督管理局。根据属地监管职责划分，我局已要求来宾市市场监督管理局对发现的问题进行处理，广西来

---

宾滋乐美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。来宾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

# 对桂林市漓源雪冷食有限公司 飞行检查的情况

2019年7月11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，针对桂林市漓源雪冷食有限公司（食品生产许可证编号：SC11145031200440，生产地址：临桂区鲁山工业区）2017年6月10日生产的“泰国榴莲雪糕（规格：10g/支）”、2018年7月4日生产的“绿豆冰吧雪泥（规格：70g/杯）”、2018年7月19日生产的“三色杯雪糕（规格：90克/盒）”抽检出现菌落总数或大肠菌群不合格的情况，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）生产过程控制及设备设施的管理

无老化过程（关键过程）的控制参数记录；无均质阀定期拆洗、消毒的规定；冰棒二车间内的内包材消毒柜紫外灯无法正常使用，且底部有污物积累，未清理。

#### （二）生产场所卫生的管理

速冻隧道的出入口遮挡冷气的布料未能清洁或消毒；生产车间入口无防鼠设施，车间内有虫鼠害迹象；冰淇淋车间水沟杂物

---

较多，未硬化，不便于清洁；冰淇淋车间较多设备表面未有效清理，存在发霉现象；杯装灌装机食品接触面有残余原料，未能清洗干净；冰棒成型设备上方顶棚存在发霉现象；冰棒配料间 1 台搅拌桶上方摆放 1 包已开袋的洗衣粉；未在洗手设施的显著位置标示简明易懂的洗手方法；未能提供消毒剂的配制记录。

### （三）采购进货查验的管理

未能每批次索取原辅料、食品添加剂的产品检验合格报告。

### （四）食品安全追溯制度的落实

消毒记录无法追溯到具体的消毒时间、消毒方式；《烧料及生产记录表》未记录具体“调料时间”和“开始生产时间及结束时间”的日期，无法有效追溯。

## 二、未能严格落实产品检验检测制度

未对消毒后食品接触面的微生物进行验证。

检查组已将检查发现的问题书面反馈桂林市漓源雪冷食有限公司和桂林市市场监督管理局。根据属地监管职责划分，我局已要求桂林市市场监督管理局对发现的问题进行处理，桂林市漓源雪冷食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。桂林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 7

# 对广西百色壮牛牧业有限公司 体系检查的情况

2019年7月9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，对广西百色壮牛牧业有限公司（食品生产许可证编号：SC10545102100342，生产地址：广西百色市田阳县城东工业园东莞园）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45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，发现广西百色壮牛牧业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、物料储存和分发制度、过程管理制度、检验管理制度、食品安全自查和事故处置、召回与处置结果等9个方面内容共13个检查项目中存在问题，本次体系检查得分75.77分。

检查组已将检查发现的问题书面反馈广西百色壮牛牧业有限

公司和百色市市场监督管理局。根据属地监管职责划分，我局已要求百色市市场监督管理局对发现的问题进行处理，广西百色壮牛牧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。百色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。