



不符合项报告 03

审核领域及 类型	☐ QMS ☐ 50430 ☐ EMS ☐ OHSMS ☒ FSMS ☒ HACCP ☒ 初审 ☒ 第(2)阶段审核 ☐ 再认证 ☐ 监督()次 ☐ 证书转换 ☐ 特殊审核 ☐ 其他		
受审核方	杭州乐途食品有限公司	陪同人员	朱月刚
受审核部门	食品安全小组/HACCP 小组	预计整改 完成日期	2022. 5. 28

不符合事实描述:

查危害控制计划时,发现 CCP1 浆料配料设置 CL 值未包括限量添加剂(英伦复配增稠剂)。

上述事实不符合: ☐GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 条款
☐GB/T 50430-2017 标准 条款:
☐GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015 标准 条款
☐GB/T 45001-2020 idt ISO45001: 2018 标准 条款相关要求
☒ISO 22000:2018 标准 8.5.4 条款相关要求
☐GB/T 23331-2020 idt ISO50001:2018 标准 条款
☐能源认证标准: 条款
☒危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)标准 4.3 条款相关要求
☐GB 14881-2013 标准 条款相关要求
☐危害分析与关键控制点(HACCP 体系)认证补充要求 1.0 相关要求

不符合性质: ☐严重 ☒一般

审 核 员: 审核组长: 受审核方代表:
 日 期: 2022-04-29 日 期: 2022-04-29 日 期: 2022.4.29

纠正措施验证(包括验证的主要内容和结果)

审核员:

日期:





不符合项纠正措施表

不符合项事实摘要:

CCPI 浆料配料设置CL值未包括限量添加剂(莫伦多配增稠剂)

纠正情况:

责成食品安全小组立即组织相关人员对危害控制计划进行修订。
完善CCPI浆料配料CL值限量添加剂(莫伦多配增稠剂)的信息。

原因分析:

1. 由于此款添加剂刚投入使用不久, 公司严格按照食品添加剂的使用限量要求进行控制, 但食品安全小组未及时对危害控制计划进行更新。2. 食品安全小组相关责任人对于食品质量管理体系文件及相关工作的检查和监督力度不大, 导致未能及时发现遗漏, 导致整改。

纠正措施:

1. 对食品安全小组相关人员进行ISO22000:2018食品质量管理体系中的危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(CV1.0)标准知识的培训, 并计划ISO22000:2018食品质量管理体系标准8.5.4条款相关要求与危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(CV1.0)标准4.3条款相关要求, 确保理解一致。2. 要求食品安全小组组长定期对食品质量管理体系文件及日常相关工作情况进行检查和监督, 发现不符立即整改。3. 食品安全小组相关人员对其部门相关文件及日常工作情况进行检查、监督, 发现不符, 一并整改。

预定完成日期: 2022年5月2日

举一反三检查情况:

经检查, 其它部门未发生类似情况。

受审核方纠正措施有效性的验证:

经验证, 措施有效, 达到预期整改效果。

验证人:

Handwritten signature

日期: 2022年4月30日

受审核方代表:

Handwritten signature

日期: 2022年4月30日



第五章 HACCP 计划表

产品：方便粥及方便羹

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
关键控制点 CCP	控制的危害	关键限值 CL	关键限值 设定依据	监视				纠正	纠正措施	监视程序	记录	验证	控制措施
CCP1 配料 配料	食品添加剂 超量使用	安赛蜜 $\leq 0.3g/kg$, 三氯蔗糖 $\leq 0.25g/kg$, β -胡萝卜素 $\leq 1.0g/kg$ 复配增稠剂(德尚) $\leq 2.5g/kg$; 复配增稠剂(英伦) $\leq 3g/kg$;	GB2760	对象 添加使 用的量	方法 核对	频率 每批次	人员 检验员	对不合格 配料做 报废处 理	查明,并 对配料 教育,进 行或 称外维 修。	《配料 表》	《配料 记录》	质检科科长 复核检查 记录,并 对每批 产品进 行抽样 检验,产 品送外 检等	每批次配料 进行准确称 量
CCP2 高温杀 菌	致病菌	压力 $0.2 \pm 0.01MPa$, 温 度 $121 \pm 0.4^{\circ}C$, 时间 40-45 分钟,(银耳羹杀 菌时间为 30-35 分钟)。	经验	温度 和时 间	测 量	每锅	生产技 术人员	将温度 调整到 相应范 围内,并 维持不 变	查明,对 温度进 行检测 和设 备维 修,进 行人 员培 训。	《技术 文件》	《杀菌 记录》	质检科科长 复核检查 记录,并 对每 批产品 进行抽 样检验, 产品送 外检等	每批次温度 和监 控。
CCP3 金属探 测	异物带入	$Fe\phi \leq 4.0mm$, $SUS\phi \leq 4.5mm$	同类企业 经验	异物	由属 探测 仪断 对产 品监 视	每包 产金 品过 金 品 检、 每小 时 块 金 探 机	操作人 员负责 对金属 探测器 工作情 况进 行检查	隔离不 合格产 品。进 行返工	检修;操 作查 物 源。	《金 属查 探 记录》	金属探 测仪检 查记录	化验室主 任探 测仪检 查记录, 并 对每 批产 品进 行抽 样检 验,产 品送 外 检 等	抽样检查异物



2.1.28 复配稳定剂

名称或类似标识：复配稳定剂	
产地：	郑州
重要的特性	物理性质：不应有异味、异臭，不应有腐败及霉变现象，不应有视力可见的外来杂质 化学性质：砷(As)/(mg/kg)≤2.0 铅(Pb)/(mg/kg)≤2.0 生物性质：致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）；不得检出；
组成	卡拉胶、羧甲基纤维素钠，黄原胶，瓜尔胶，结冷胶，琼脂，碳酸钙，氯化钾，，柠檬酸钠，磷酸二氢钠，蔗糖脂肪酸钠，食用葡萄糖，魔芋粉。
来源	矿物
致敏原	无
保质期	2 年
生产方式	复配
交付方式	汽车运输
包装类型	袋装
储存方式	通风、阴凉、干燥、无异味处
使用前的处理	拆封后使用
接受标准或用途说明	符合 GB 26687

2.1.29 复配乳化增稠剂（早餐粥稳定剂—英伦复配）

名称或类似标识：复配乳化增稠剂（早餐粥稳定剂—英伦复配）	
产地：	湖南
重要的特性	物理性质：不应有异味、异臭，不应有腐败及霉变现象，不应有视力可见的外来杂质。 化学性质：砷(以 As 计)， mg/kg≤2.0； 铅(Pb)， mg/kg≤2.0 生物性质：致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）；不得检出；
组成	黄原胶，瓜尔胶，刺槐豆胶。
来源	矿物
致敏原	无
保质期	2 年
生产方式	复配
交付方式	汽车运输
包装类型	袋装，25Kg/袋
储存方式	通风、阴凉、干燥、无异味处，注意防潮。
使用前的处理	拆封后使用
接受标准或用途说明	符合 GB 26687



钠				As 计) 含量 ≤ 3.0mg/kg pH: 5.5~8.0			
	致敏原	/	/	/	/	/	否
柠檬酸钠	生物性危害	/	/	/	/	/	否
	物理性危害	外来异物/(原材料加工过程带入)	危害引入步骤	杂质: 无肉眼可见的外来杂质	2	1	否
	化学性危害	重金属污染	危害引入步骤	水分, w/% 10.0~13.0; 铅 (以 Pb 计) 含量 / ≤ 2.0(mg/kg); 砷 (以 As 计) 含量 ≤ 1.0mg/kg,	2	3	是
	致敏原	/	/	/	/	/	否
羧甲基纤维素钠	生物性危害	致病菌污染	危害引入步骤	满足产品描述中微生物要求	1	1	否
	物理性危害	外来异物/(原材料加工过程带入)	危害引入步骤	杂质: 无肉眼可见的外来杂质	2	1	否
	化学性危害	重金属污染	危害引入步骤	砷(As)/(mg/kg) ≤ 2.0 铅 (Pb)/(mg/kg) ≤ 2.0	2	3	是
	致敏原	/	/	/	/	/	否
复配稳定剂	生物性危害	致病菌污染	危害引入步骤	满足产品描述中微生物要求	1	1	否
	物理性危害	外来异物/(原材料加工过程带入)	危害引入步骤	杂质: 无肉眼可见的外来杂质	2	1	否
	化学性危害	重金属污染	危害引入步骤	砷(As)/(mg/kg) ≤ 2.0 铅 (Pb)/(mg/kg) ≤ 2.0	2	3	是
	致敏原	/	/	/	/	/	否
复配乳化增稠剂(早餐粥稳定剂—英伦复配)	生物性危害	致病菌污染	危害引入步骤	满足产品描述中微生物要求	1	1	否
	物理性危害	外来异物/(原材料加工过程带入)	危害引入步骤	杂质: 无肉眼可见的外来杂质	2	1	否
	化学性危害	重金属污染	危害引入步骤	砷(As)/(mg/kg) ≤ 2.0 铅 (Pb)/(mg/kg) ≤ 2.0	2	3	是
	致敏原	/	/	/	/	/	否
食用香料	生物危害	微生物的带入	危害引入步骤	商业无菌	1	3	否
	物理危害	外来异物/(原材料加工过程带入)	危害引入步骤	杂质: 无肉眼可见的外来杂质	2	1	否
	化学性危害	重金属污染	危害引入步骤	铅 (Pb) / (mg/kg) ≤ 10; 砷 (As) / (mg/kg) ≤ 3.0	2	3	是
	致敏原	/	/	/	/	/	否
包材类	生物危害	微生物的带入	危害引入步骤	商业无菌	1	3	否
	物理危害	外来异物的带入	危害引入步骤	无肉眼可见杂质	/	/	否
	化学危害	重金属超标		PP 塑料杯 280-330/吸管; 总迁出量 ≤ 10 重金属 (以 Pb 计) mg/kg ≤ 1.0 高锰酸钾消耗量 ≤ 10 脱色试验: 阴性 包装膜: 总迁移量 ≤ 10 重金属 (以 Pb 计) mg/kg ≤ 1.0 高锰酸钾消耗量 ≤ 10 脱色试验: 阴性	1	3	是
					1	3	否
2. 原料存储	生物性危害:	虫害的滋生/(防虫措施不当导致)	危害控制步骤	满足产品描述中微生物要求	1	3	否
	物理性危害:	/	/	/	/	/	否
	化学性危害:	/	/	/	/	/	否
	致敏原	致敏物质 (如燕麦、大麦仁)	危害引入步骤	/	1	3	否



QS/JL-51 (生)

NO:

辅料/添加剂配料关键控制点记录表

项目		水/吨	白砂 糖/KG	甜味剂/g		增稠剂						酸度 调节 剂	其他/g				食用香精/g				锅数	配料员	复审员
日期	名称			安赛蜜	三氯 蔗糖	①	②	③	④	复配 ⑤	复配 ⑥		⑦	β-胡 萝 卜 素	高粱 红	D-异抗坏 血酸钠	红 豆	香 米	南 瓜	红 枣			
3.6	保水剂	1	30	150	50			200	200	1000								300				吴伟	
	黄曲霉	1	35	150	50			200	200	1000								300				吴伟	
	黄曲霉	1	50															1000				吴伟	
	黄曲霉	1	30	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	30	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	30	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
	南水水水	1	30	150	50						1850		500	500			400	300				吴伟	
		1	30	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	30	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
	小米面粉	1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
3.7	早	1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500	500			400	300				吴伟	
		1	25	150	50						1800		500										

辅料/添加剂配料关键控制点记录表

QS/JL-51 (生)

NO:

项目		水/吨	白砂 糖/KG	甜味剂/g		增稠剂							酸度 调节剂	其他/g				食用香精/g					锅数	配料员	复审员	
日期	名称			安赛蜜	三氯蔗糖	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦		β-胡萝卜素	高粱红	D-异抗坏血酸钠	红豆	香米	南瓜	红枣	绿豆					
3.1 核桃仁使黑生				1	45			200	200	150															吴林	
		1	45			200	200	150																	吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900														吴林	
		1	25	150	50						900															

17640

辅料/添加剂配料关键控制点记录表

NO:

QS/JL-51 (生)

项目		水/吨	白砂 糖/KG	甜味剂/g		增稠剂					酸度 调节剂	其他/g			食用香精/g				锅数	配料员	复审员	
日期	名称			安赛蜜	三氯蔗糖	①	②	③	④	⑤		⑥	⑦	β-胡萝卜素	高粱红	D-异抗坏血酸钠	红豆	香米				南瓜
3.29	小-本味33	1	25	46	50						800	500	500	400		300				2	吴林	
3.30	零路	1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	
		1	25	135	44						800	500	500	400						2	吴林	