

泰兴市市场监督管理局

食品生产经营单位飞行检查警示函

(2019 年第 77 号)

泰兴市永盛食品厂:

2019 年 8 月 29 日,泰兴市市场监督管理局根据工作部署,组成飞行检查组,依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》等法律法规,以及《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)、《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)、《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》(GB 8957-2016)等相关标准的规定,对你单位进行了飞行检查。现将发现的问题函告如下:

一、记录和文件管理方面

(一)使用的陈村枧水、丙酸钙、泡打粉未能提供索证索票资料;现场未能提供关键控制点记录;无销售记录。不符合《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》(GB 8957-2016)中 15.2 “饼店(面包坊)应对食品及食品原料的进货、出货环节详细记录。记录内容应完整、真实、清晰、易于识别和检索;鼓励采用

先进技术手段（如电子计算机信息系统），进行记录和文件管理”的规定。

二、生产场所方面

（二）生产场所无挡鼠板；更衣间缺少紫外灯，烘手机损坏；加工间缺少紫外灯；车间照明灯无防护装置；检验室无菌室缺少紫外灯，并有杂物。不符合《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》（GB 8957-2016）中 5.1.3 “饼店（面包坊）根据加工制作和销售的需要，在适当位置配备相适宜的洗手、消毒、照明、通风、排水、温控等设施，并具备防尘、防蝇、防虫、防鼠以及存放垃圾和废弃物等保证生产经营场所卫生条件的设施”的规定。

三、生产过程控制情况

（三）配料未称重，缺少计量和使用记录。不符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）中 8.3.6 “食品添加剂、清洁剂、消毒剂等均应采用适宜的容器妥善保存，且应明显标示、分类贮存；领用时应准确计量、作好使用记录”的规定。

四、原辅料贮存与管理

（四）人流通道堆放原料面粉。不符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）中 10.2 “应建立和执行适当的仓储制度，发现异常应及时处理”的规定。

(五)食品添加剂放置混乱。不符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)中 7.3.3 “食品添加剂的贮藏应有专人管理,定期检查质量和卫生情况,及时清理变质或超过保质期的食品添加剂。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则,必要时应根据食品添加剂的特性确定出货顺序”的规定。

五、检验

(六)未正常进行出厂检验并且无相关记录;检验设备未按期计量检定或校准。不符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)中 9.1 “应通过自行检验或委托具备相应资质的食品检验机构对原料和产品进行检验,建立食品出厂检验记录制度”和 9.2 “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;检验仪器设备应按期检定”的规定。

针对此次飞行检查发现的问题,你公司未提出异议。检查组已将检查情况反馈移交市场监管局黄桥分局,由黄桥分局执法人员做进一步处理,你要积极配合属地市场监管分局监管人员的调查处置,针对查出的问题彻底整改,并将整改情况书面报告我局。

泰兴市市场监督管理局

2019年9月25日

泰兴市市场监督管理局

食品生产经营单位飞行检查警示函

(2019 年第 78 号)

江苏优朴食品有限公司:

2019 年 8 月 29 日,泰兴市市场监督管理局根据工作部署,组成飞行检查组,依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》等法律法规,以及《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)、《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)、《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》(GB 8957-2016)等相关标准的规定,对你单位进行了飞行检查。现将发现的问题函告如下:

一、记录和文件管理方面

(一)销售台账信息不全。不符合《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》(GB 8957-2016)中 15.2 “饼店(面包坊)应对食品及食品原料的进货、出货环节详细记录。记录内容应完整、真实、清晰、易于识别和检索;鼓励采用先进技术手段(如

电子计算机信息系统), 进行记录和文件管理” 的规定。

(二) 未能提供检验原始记录。不符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 中 9.3 “检验室应有完善的管理制度, 妥善保存各项检验的原始记录和检验报告” 的规定。

二、生产场所方面

(三) 原料间存在工具混放现象。不符合《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》(GB 8957-2016) 中 6.2.2 “工器具应按类别存放在专用区域内” 的规定。

(四) 二次更衣间缺少紫外灯。不符合《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》(GB 8957-2016) 中 5.1.3 “饼店(面包坊)根据加工制作和销售的需要, 在适当位置配备相适宜的洗手、消毒、照明、通风、排水、温控等设施, 并具备防尘、防蝇、防虫、防鼠以及存放垃圾和废弃物等保证生产经营场所卫生条件的设施” 的规定。

三、生产过程控制情况

(五) 配料间, 配料工具未及时清洁并消毒; 配料间无电子天平, 缺少计量和使用记录。不符合《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》(GB 8957-2016) 中 8.2.1.3 “操作台、机器设备、工器具使用前应仔细检查, 是否符合卫生要求, 使用后应清洁消毒, 并作好防护” 以及《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 中 8.3.6 “食品添加剂、清洁剂、消毒剂

等均应采用适宜的容器妥善保存，且应明显标示、分类贮存；领用时应准确计量、作好使用记录”的规定。

四、食品的贮存和运输

（六）成品库有原料肉混放。不符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）中 10.1 “根据食品的特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，必要时应配备保温、冷藏、保鲜等设施。不得将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输”的规定。

针对此次飞行检查发现的问题，你公司未提出异议。检查组已将检查情况反馈移交市场监管局黄桥分局，并要求 15 日内整改到位，你公司要积极配合属地市场监管分局监管人员的调查处置，针对查出的问题彻底整改，并将整改情况书面报告我局。

泰兴市市场监督管理局

2019 年 9 月 25 日

泰兴市市场监督管理局

食品生产经营单位飞行检查警示函

(2019 年第 79 号)

泰兴市彭记口口香食品厂:

2019 年 8 月 30 日,泰兴市市场监督管理局根据工作部署,组成飞行检查组,依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》等法律法规,以及《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)、《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)、《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》(GB 8957-2016)等相关标准的规定,对你单位进行了飞行检查。现将发现的问题函告如下:

一、生产场所方面

(一)成品库出口挡鼠板设置不到位;更衣间紫外灯挂太高,不符合要求;检验室无菌室缺少紫外灯,并有杂物。不符合《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》(GB 8957-2016)中 5.1.3 “饼店(面包坊)根据加工制作和销售的需要,在适当位置配备相适宜的洗手、消毒、照明、通风、排水、温控等设施,并具备防

尘、防蝇、防虫、防鼠以及存放垃圾和废弃物等保证生产经营场所卫生条件的设施”的规定。

二、原辅料贮存与管理

（二）原料仓库物品未离墙存放。不符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）中 10.2 “应建立和执行适当的仓储制度，发现异常应及时处理”和 7.2.4 “食品原料运输及贮存中应避免日光直射、备有防雨防尘设施；根据食品原料的特点和卫生需要，必要时还应具备保温、冷藏、保鲜等设施”的规定。

（三）食品添加剂专柜内有非食品添加剂物品混放。不符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）中 7.3.3 “食品添加剂的贮藏应有专人管理，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品添加剂。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据食品添加剂的特性确定出货顺序”的规定。

三、检验

（四）实验室内检验设备未按期计量检定或校准。不符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）中 9.2 “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；检验仪器设备应按期检定”的规定。

（五）留样不规范。不符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）中 9.3 “检验室应有完善的管理制度，妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。应建立产品留样制度，及时保留样品”的规定。

针对此次飞行检查发现的问题，你公司未提出异议。检查组已将检查情况反馈移交市场监管局城北分局，并要求 15 日内整改到位，你公司要积极配合属地市场监管分局监管人员的调查处置，针对查出的问题彻底整改，并将整改情况书面报告我局。

泰兴市市场监督管理局

2019 年 9 月 25 日

泰兴市市场监督管理局

食品生产经营单位飞行检查警示函

(2019 年第 80 号)

江苏悠食园食品有限公司:

2019 年 8 月 30 日,泰兴市市场监督管理局根据工作部署,组成飞行检查组,依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》等法律法规,以及《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)、《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)、《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》(GB 8957-2016)等相关标准的规定,对你单位进行了飞行检查。现将发现的问题函告如下:

一、生产场所方面

(一)二次更衣间缺少衣架。不符合《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》(GB 8957-2016)中 5.1.3 “饼店(面包坊)根据加工制作和销售的需要,在适当位置配备相适宜的洗手、消毒、照明、通风、排水、温控等设施,并具备防尘、防蝇、防虫、防鼠以及存放垃圾和废弃物等保证生产经营场所卫生条件的设

施”的规定。

（二）人流通道混放冷藏柜。不符合《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》（GB 8957-2016）中 6.2.2 “工器具应按类别存放在专用区域内”的规定。

二、卫生管理方面

（三）包装材料使用前消毒不到位。不符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）中 7.5 “盛装食品原料、食品添加剂、直接接触食品的包装材料的包装或容器，其材质应稳定、无毒无害，不易受污染，符合卫生要求。食品原料、食品添加剂和食品包装材料等进入生产区域时应有一定的缓冲区域或外包装清洁措施，以降低污染风险”的规定。

三、检验

（四）未能提供 2018 年、2019 年委托外检报告；检验设备未按期计量检定或校准。不符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）中 9.1 “应通过自行检验或委托具备相应资质的食品检验机构对原料和产品进行检验，建立食品出厂检验记录制度”和 9.2 “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；检验仪器设备应按期检定”的规定。

针对此次飞行检查发现的问题，你公司未提出异议。检查组已将检查情况反馈移交市场监管局城北分局，并要求 15 日内整改到位，你要积极配合属地市场监管分局监管人员的调查处

置，针对查出的问题彻底整改，并将整改情况书面报告我局。

泰兴市市场监督管理局

2019年9月25日



泰兴市市场监督管理局

食品生产经营单位飞行检查警示函

(2019 年第 81 号)

泰兴市彭记蛋糕房：

2019 年 8 月 30 日，我局按照年度计划安排，组成检查组，依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可管理办法》及《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规规章，对你单位食品安全管理情况进行双随机飞行检查。现将检查中发现的有关问题函告如下：

一、建筑场所与布局方面

(一) 加工场所清洁工具与搅拌机存放在一起。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 4.2.4 条之规定：设置独立隔间、区域或设施，存放清洁工具。专用于清洗清洁工具的区域或设施，其位置不会污染食品，并有明显的区分标识。

(二) 一楼销售场所对外的销售窗口无防蝇、防尘设施。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 4.3.3.1 条之规定：食品处理区的门、窗闭合严密、无变形、无破损。与外界直接相通的

门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。与外界直接相通的门能自动关闭。

二、原料管理方面

（三）一楼原料暂存仓库面粉等原料未能离地隔墙存放。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 5.7.5 条之规定：库房内应设置足够数量的存放架，其结构和位置能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面应在 10 厘米以上，距离墙壁宜在 10 厘米以上。

（四）外包装标注贮存温度为 -18°C 的鲜奶油，存放在保鲜冰箱中。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 6.4.4 条之规定：保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食物腐败变质。

三、加工制作方面

（五）各类工具和容器没有明显的区分标识。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 7.6.1 条之规定：各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分。

（六）食品添加剂专柜未加锁，且记录表上显示每天仅仅登记使用一次的记录与实际不符。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 7.5.3 条之规定：专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛

放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装；7.5.4 条之规定：应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定按生产需要适量使用的食品添加剂除外。使用有 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》“最大使用量”规定的食品添加剂，应精准称量使用。

四、清洗消毒方面

（七）清洗消毒后的工具没有密闭的容器存放。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 10.2.1 条之规定：消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。

针对此次飞行检查发现的问题，你单位未提出异议。检查组已将检查情况反馈移交市场监管局相关分局，你单位要积极配合属地市场监管分局监管人员的调查处置，针对查出的问题在 15 个工作日内进行彻底整改，并将整改情况书面报告我局。

泰兴市市场监督管理局

2019 年 9 月 25 日



泰兴市市场监督管理局

食品生产经营单位飞行检查警示函

(2019 年第 82 号)

泰兴市鼓楼路悠食园烘焙屋：

2019 年 8 月 30 日，我局按照年度计划安排，组成检查组，依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可管理办法》及《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规规章，对你单位食品安全管理情况进行双随机飞行检查。现将检查中发现的有关问题函告如下：

一、设施设备方面

(一)裱花专间预进间无员工更衣设施，用于空气消毒的紫外线灯已坏。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 5.8.1 条之规定：根据加工制作食品的需要，配备相应的设施、设备，每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求；裱花由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间，进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严

格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。

二、加工制作方面

（二）水果未经清洗直接进入裱花间。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 7.4.1.6 条之规定：蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。

三、废弃物管理方面

（三）垃圾桶无盖。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 11.1.2 条之规定：废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

针对此次飞行检查发现的问题，你单位未提出异议。检查组已将检查情况反馈移交市场监管局相关分局，你单位要积极配合属地市场监管分局监管人员的调查处置，针对查出的问题在 15 个工作日内进行彻底整改，并将整改情况书面报告我局。

泰兴市市场监督管理局

2019 年 9 月 25 日