附件1. 2019年食品生产企业区级随机抽查问题汇报（第二期）

| **辖区** | **抽查企业** | **抽查产品** | **现场检查涉嫌问题记录** |
| --- | --- | --- | --- |
| 潘桥 | 温州市八仟客餐饮管理有限公司 | 速冻食品 | 1.1热加工区过道存放有废弃闲置设备，内包装材料库略乱；  1.4更衣室干手器工作不正常（一更）；  3.1食品安全自查不到位，本成品缺标识，原料未脱包纸箱进入车间；  未及时索取油炸裹粉的供方资料； |
|  | 温州臣旺食品有限公司 | 肉制品  速冻食品 | 1.1部分车间顶部有霉点，厂区入口挡鼠板缺失；  3.1食品安全自查不到位，废油缺标识，部分设备未及时清洁；  4.1旋转蒸发仪未接进排水；  7.6未及时按照年度培训计划开展培训； |
|  | 温州市大红花农庄有限公司 | 蜂产品 | 1.4更衣室洗手笼头有故障；  1.1车间个别窗户发霉，有蜜蜂尸体，不整洁；  3.1食品安全自查不到位，个别窗户未固定；内外包区域没明显隔离；瓶子库房杂乱，原料蜜蜂缺标识；  4.1检验用试样过期； |
|  | 温州东瓯食品有限公司 | 肉制品  水产制品 | 1.1腌制车间地面积水，车间内有窗帘，腌制间通往烘烤间地面损坏；  1.4未区分生熟区工作人员洗手、更衣；  3.10配料间、内包装间内设办公室及生活用品，配料间内辅料未脱包，包装消毒间有杂物堆放，部分包装未拆包进行消毒，原料未脱包进车间；  2.1未及时收集内包材（温州图跃印刷有限公司）生产许可证及有效检验报告； |
|  | 温州高高占食品有限公司 | 速冻食品 | 3.10个别工作从物流口进入车间；  3.1食品安全自查不到位，车间内杂物间门缺标识且未关闭；熟制车间与速冻件出口应急门未锁闭，个别设备未存放在原位；  1.1个别墙壁瓷砖、漆皮脱落，一处窗户玻璃破损；生制品内包装存放有纸箱、生产设备，；车间部分顶棚发霉；  2.1未能提供香菇（主料）的供方资料；  4.1未能提供旋转蒸发仪； |
|  | 温州市红火人家肉制品有限公司 | 肉制品 | 1.1内包装车间墙壁发黄，地面有油渍，外包装工序在内包间操作；  4.1化验室缺旋转蒸发仪，部分试剂缺标识；  1.4更衣室未区分工作服和生活服存放区域，鞋靴消毒池未放水，缺简易的洗手消毒程序；  3.15工作人员进入车间前未洗手消毒；  3.1食品安全自查不到位，部分产品的生产日期（压码）不清，部分生产日期缺失，建议更换为喷码；  2.2未能提供有效的塑料包装袋，三聚磷酸钠的生产许可证，检验报告；  4.5未开展产品留样并做好记录；  8.2未开展食品安全应急演练；  其它：工人经过烘烤间应急门出入洗手间，需另设更衣室或将此门封闭或改走他路；  食品添加剂（配料间）未专柜加锁保管； |
|  | 温州市汇吉食品有限公司 | 肉制品 | 1.1预处理车间存放有纸箱（未脱包进入），配料间面粉洒落，未及时清理；  7.6未提供2019全年培训计划，6月份之前计划及记录已有；  1.4更衣室缺简易的洗手消毒程序；  3.1食品安全自查不到位，内包装间纱窗破损，速冻库出口门下放破损，鸡蛋未清洗进入车间；  部分生产批次未及时记录生产信息（2019.7.2）； |
|  | 温州市康美食品有限公司 | 肉制品 | 1.7地漏缺防虫网罩；  1.6洗洁精、洗手液在车间随意存放；  1.4更衣室有杂物堆放，生活服与工作服混放，鞋靴池未启用；  2.1未能提供部分合格供方的资质证明材料；  3.10成品物流口已被堵，原料物流口过大，一直敞开状态；设备维修门未关闭，配料间、仓库、车间为有效隔离，生熟区未隔离；  4.1化验室标准溶液标签不规范，无菌室有杂物堆放，不能正常开展工作；  5.7未能提供销售台账；  7.1安全管理人员培训不到位；  1.1煤气罐放在车间内去鸭毛操作； |
|  | 温州市筷品食品有限公司 | 速冻食品  肉制品 | 1.4更衣室缺简易的洗手程序，消毒液未放置；  1.7预处理车间防蝇不到位，可见苍蝇；  5.7未能提供销售台账；  5.4半成品贮存制度未明确，未明确贮存条件及贴标识；  8.1未开展食品安全应急定期演练； |
|  | 温州市莱纳食品有限公司 | 速冻食品 | 更衣室布局，车间部分通道在整改整顿中，处于非生产状态； |
|  | 浙江绿鹿食品有限公司 | 粮食加工品  蔬菜制品 | 1.1车间卫生不整洁，制粉车间顶部发霉、脱落；  1.7车间、仓库内发现鸟粪；  2.1未能提供巴基斯坦、泰国碎白米供方资证证明及验收记录，包材QS证未提供；  4.1电光分析天平不能正常工作；  4.4 MF2019062801粉干原始记录水分项目记录不真实（天平已损坏）；  5.7 5.8销售台账不完整，缺生产日期等内容；  5.1原辅料的贮存堆放混乱，部分原料缺标签标识；  5.3不合格品区域堆放成品、半成品；  7.2未能提供关键人员培训和考核记录；  8.1未能提供食品安全风险隐患记录； |
|  | 温州欧迪纳茶业有限公司 | 茶叶及相关制品 | 3.8脱包间、烘干间贮存有大量成品和包材；  5.6车间发现奶茶制品，与取证的茶叶及相关制品不符；  3.1食品安全自查不到位，半成品缺标识，包材缺标识；  4.1品茶室变为办公室，检验不会操作筛粉机，检验室存放有包装物，未提供检验设备的合格检定证书；  7.6未提供年度培训计划及记录；  7.2食品安全管理人员、检验人员食品安全知识学习不到位；  4.4未保存原始检验数据和记录，仅保留2019.3.15日；  4.5未开展留样；  8.2未开展食品安全风险隐患演练；  2.1现场未能提供原辅料等的供方资料；  2.2未提供原辅料验证记录；  5.7未提供销售台账； |
|  | 温州欧强食品有限公司 | 饮料 | 1.1预处理车间地面不整洁，排水挡板破损，预处理间与外界门未锁闭；  1.4工作服不整洁、发霉，未提供工作服清洗制度；鞋靴消毒池未正常使用；  4.1化验室缺选装蒸发仪；  4.4成品检验记录最近日期为2019.1.19，近期都有生产；  4.5未提供产品留样记录；  5.7未提供销售台账；  2.1未提供泡打粉、猪肉的供方资料；  2.1猪肉、味精进货查验记录不完整；  8.2未开展食品安全应急预案定期演练；  7.6未提供年度培训计划（40学时）；  6.3未提供召回产品处置记录；  其它：预处理间设有厨房； |
|  | 温州市润达调味品有限公司 | 调味品 | 停产状态 |
|  | 温州尚竹生物食品科技有限公司 | 方便食品  茶叶及相关制品 | 1.1车间走廊天花板有渗水迹象；  7.6未提供2019全年的食品安全培训计划；  3.1食品安全自查不到位，部分原料、半成品缺标识；  8.2未定期开展食品安全应急演练；  4.1检验员对微生物检验的抽样数量不熟悉； |
|  | 温州市腾轩食品有限公司 | 饮料 | 1.1厂区过道存放有成品，蒸饭车间地区发黑，原辅料库房杂乱；  3.15个别工作携带手机进入车间；  3.10工作从物流口进入灌装间；  1.4一更未正常使用，二更地面发黑，存放有塑料桶，人员无法进出；  2.1现场无法提供（亮蓝.苯甲酸钠）供方资料；  3.9记录表格发现2019.7.15的生产记录，与实际不符；  7.6未提供2019年度培训计划，记录已有；  包材库房已调整；  3.1食品安全自查不到位，亿车爽米酒产品易与酒混淆；  4.1化验室堆满包材； |
|  | 浙江提云食品有限公司 | 速冻食品 | 1.1速冻生制品区域贮存有包材及原辅料，冷库发霉；发酵间存放有清洁工器具；发酵间出口门把手破损；  1.7排水口缺防虫网罩，车间可见蟑螂；  1.4消毒用酒精已失效；  3.15个别工人未着工作服进入车间，有手机带入车间；  4.1化验室存放有包材，现场未见旋转蒸发仪，化验未正常开展；  4.14检验记录仅提供2019.3.15日之前的，未能提供近期；  2.1未能提供胡萝卜素的供方资料；  3.2未能提供胡萝卜素的查验记录；  6.1不合格品处置与企业自己规定（当饲料）不一致（当原料）；  7.1安全管理人员培训不到位；  6.4未提供召回记录表格；  8.2未开展应急预案演练；  5.7未能提供销售台账； |
|  | 温州市味美思食品有限公司 | 肉制品 | 1.1厂区环境不整洁，有较多杂物；车间顶棚破损、发霉较严重，车间窗台、纱窗发黑、不整洁；  1.4更衣室、洗手笼头破损，鞋靴消毒池排水口破损；  3.11成品、待包装成品混放；  3.1食品安全自查不到位，成品（肉松）贮存在包材库，打码机贮存在内包间，内包装材料存放在烘箱边上，停用设备缺标识；半成品肉松缺标识；  3.9未提供2019.7.2/2019.7.6的生产记录；  4.1缺旋转蒸发仪；  4.5缺留样柜； |
|  | 温州市早安餐饮有限公司 | 速冻食品 | 1.1预处理车间地面不整洁，排水处挡板破损，预处理间与外界门未锁闭；  1.4工作服不整洁、发霉，未提供工作服清洁制度；鞋靴消毒池未正常使用；  4.1化验室缺旋转蒸发仪；  4.4成品检验记录最近日期为2019.1.19，近期都有生产；  4.5未提供产品留样记录；  5.7未提供销售台账；  2.1未提供泡打粉、猪肉的供方资料；  2.1猪肉、味精进货查验记录不完整；  8.2未开展食品安全应急预案定期演练；  7.6未提供年度培训计划（40学时）；  6.3未提供召回产品处置记录；  其它:预处理间设有厨房； |
|  | 温州金厨食品有限公司 | 速冻食品 | 1.1车间墙壁积灰且有霉迹；  1.4手消毒设施内缺消毒液；  2.2原料查验记录缺生产日期、保质期信息；  2.1未提供有效期内的原辅料检验报告；  3.3未提供2019.5.6成品（香芋酥）生产记录、检验记录；  4.1未提供电子天平及中心温度计的有效检定证书；  5.1原料冷库有许多杂物堆放，有许多裸露半成品存放；  3.12速冻库显示温度达不到-30摄氏度以下；  6.1提供不出铁板芋头外撒粉过筛后废弃料的处置记录；  另外，提过不出腌制速冻鱼的所有记录； |
|  | 温州悠家食品有限公司 | 饼干  糖果制品  糕点 | 3.11生产车间有许多开封原辅料存放缺盖容器中，部分半成品缺有效的标签标识；  1.1半成品冷库地面太脏并有许多纸箱存放（并有许多裸露半成品）。喷砂间有气泵存放并有许多纸箱。烘烤间有已包装缺标识的曲奇；  3.10许多物料通道随意开启（安全门随意开启）；  5.1成品仓库存放的物品缺有效的状态标识（研发产品、待检、合格等）。缺常温成品库。部分包材未能离墙堆放。辅料仓库窗户缺纱窗并卫生欠佳；  1.5内包装间垃圾桶缺盖及标识；  3.13开酥机清洁不及时，有霉迹。提供不出部分有色工器具食品级证明（有色塑料桶、有色塑料模具等）；  3.15生产车间有一工人戴首饰；  3.8鸡蛋缺消毒工序。提供不出详细的投料规程或工艺卡（与实际不符，实际添加了许多添加剂等）；  4.1检验人员将过程检验作为出厂检验（产品在生产过程中抽取）；提供不出检验设备检定证书；  4.4出厂检验原始记录欠规范（未按标准做梯度，净含量缺允许短缺量）；  3.1提供不出食品添加剂自评表；  2.2提供不出内包材有效检验报告（纸包、塑包、铝箔等）； |
|  | 温州正鱼食品有限公司 | 速冻食品 | 1.1内包装间设置喷码机；部分生产车间墙面不整洁，顶棚有脱落；油炸锅上方有污渍；  5.1成品仓库有许多无关杂物存放并与原料混放。内包材未防护缺标识；辅料仓库地面积水；仓库中的部分物品未能离地堆放；  3.11生产车间有许多未标识的原料、半成品存放；  3.13生产设备清洗不及时，卫生欠佳；  5.6现场发现企业生产韩式翅根、速冻牛排涉嫌超范围生产；  3.8提供不出所有生产记录（本企业记录）；  1.7生产车间下水道排水不畅，并缺网罩；  3.5现场发现企业使用油炸专用粉，涉嫌超范围使用添加剂的可能；  2.3提供不出原辅料出入库记录；  另外，台账及记录基本上都是温州上上食品有限公司的。 |
|  | 温州市味吧吧食品厂 | 水产制品 | 1.1车间内脏乱（配料间、解冻间等有杂物堆放）；辅料库堆放混乱，缺垫板；  1.6洗衣粉存放在车间内，工作服在车间内清洁；  1.7地漏网罩未及时放回原处；  3.10配料间与辅料库未有效隔离，内包装间与外界未有效隔离，有未拆包的内报材料存放；  2.1未能提供合格供方有效的资质证明材料及猪肉的检验检疫证明；  4.1化验室未能正常开展工作（脏乱）；  5.7,5.8销售台账不完整，缺生产批号、销售日期；  7.1安全管理人员培训不到位； |
| 丽岙 | 温州瓯珍食品有限公司 | 水产制品  肉制品 | 1.1厂区路面墙角有杂草，角落有杂物堆放，烘干车间煮锅下面有黑色积水，部分车间墙面漆脱落，墙体发霉，紫外灯损坏；  1.4部分更衣室缺更衣镜，烘手器，洗手程序未上墙，肉制品更衣室有放置杂物（地拖、扫帚），工作服脏；  1.5生产车间废弃物桶为手拉式垃圾桶；  4.1化验室缺净含量用电子秤，缺标定H2SO4标准溶液用污水NA2SO4基准试剂；  5.2乙基麦芽酚、复合磷酸盐、乙乳酸钠（溶液）、香精等食品添加剂未专柜保管；  2.1不能提供沂南县昌发食品有限公司的鸭舌的相关资料；  7.6缺2019年培训计划及相关记录； |
|  | 温州市天悦食品有限公司 | 水产制品  肉制品 | 1.7生产车间入口未放置挡鼠板；  1.5废弃物桶未采用非手动式；  2.3缺原辅料出库记录的信息（出库量、剩余量）；  8.2缺食品安全应急预案及演练记录； |
| 梧田 | 温州市伸来食品厂 | 糕点 | 1.1原材料仓库纱窗积灰严重且有破损，墙面脱落，配料间不整洁，辅料未脱包入内，清洗间堆满杂物；  1.4更衣室不整洁，工作鞋服与生活鞋服未区分存放；  5.1成品库存放其它杂物，原料库内进行大米粉碎加工作业；  5.2食品添加剂随意放置于车间内，无专人管理；  3.15车间清洗槽边有牙具等生活用品；  3.13车间内部分工器具未及时清理，缺设备的维护保养和清洗记录，无紫外灯使用记录；  3.10车间物流口上方随意开启，未锁闭；  1.5废弃物专用桶未敞开式或手动式；  5.8销售台账区购货方联系方式；  2.1脱氢乙酸钠的三证及检测报告已过期；  2.2未提供原辅料的进货查验记录；  2.3未提供原辅料出入库记录；  4.1无菌室墙体脱落，室内不整洁，检验设备检定证书已过期；  4.4出厂检验记录不全（未进行批批检验）；  7.6从业人员未进行相关培训（无计划和记录）；  8.2未进行食品安全应急演练；  7.5生产员工坤树健康证明已过期； |
|  | 英博双鹿啤酒集团有限公司 | 酒类 | 1.1车间内部墙壁、顶部部分发霉，部分窗户破损；  1.7原料库缺挡鼠板，车间内却部分纱窗（有飞鸟飞过）；  3.10灌装车间未有效隔离，未通过更衣室进入车间； |
|  | 温州阿哆诺斯食品有限公司 | 糕点 | 1.3配料间原料脱包后缺防护设施，并堆放混乱；  1.4后段更衣室内工作鞋、便鞋混放；  3.10配料间的物流口有缝隙、缝隙过大；  1.7仓库顶部有部分发霉（内包材区域上方）；  7.5部分员工健康证明过期，未建立员工健康档案；  7.6员工培训不到位；把物流口当人流口进进出出； |
|  | 温州市瓯海正大粮油有限公司 | 粮食加工品 | 1.1厂区道路有积水，动物（狗），车间内有灰尘污垢厚；  1.4更衣室无换鞋设施；  1.6更衣室内存放消毒液（84）；  1.7防鼠装置不到位，生产车间内飞鸟从多；  7.5所有员工的健康证已过期；  7.6从业人员食品安全知识培训不到位；  4.1分析天平不能正常使用，检验室内杂物堆放，操作台不足；  2.1缺供货商的三证资料及合格检验报告； |
|  | 温州市普利欧食品有限公司 | 糕点 | 1.1烘烤间部分墙面脱落，顶棚有蜘蛛网；醒发间地面不整洁；  1.4更衣室工作服与生活服未有效分开存放；  3.3投料记录缺配料的批次记录；  3.10打蛋间存有未清洗消毒的鸡蛋；配料间开封后的原辅料缺生产日期或批次记录；  3.13酥皮机输送带破损，并不整洁；  4.1提供不出化验室干燥箱、培养箱、秤、灭菌锅检验设备有效检验证书；  5.1食品添加剂未能专人加锁保管； |
|  | 温州永高食品有限公司 | 水产制品 | 1.4生产车间更衣室换鞋柜发霉发黑（与地面连接处）；  3.2提供的内包材采购验收检验记录缺生产日期及保质期信息；  3.3部分批次的入库记录与实际不符；  3.11前处理间与热加工间、热加工间与包装间之间的安全门随意开启，人员随意流动；  生产车间空调滤网处清洁不及时；未设置原辅料（鲜鱼及新鲜蔬菜等）采购验收或贮存区域；  5.1纸箱仓库缺挡鼠板，堆放杂乱并有许多无关杂物堆放，部分纸箱未能离墙堆放；淀粉仓库门口缺挡雨水措施（雨水容易倒流库房内），仓库中有半包淀粉开封后未及时防护（未扎袋），部分淀粉未能离墙堆放，库房有许多蜘蛛网；内包材仓库门口缺挡鼠板，内包材缺有效的标签标识；  5.3成品冷库中的成品缺有效的状态标识（待检、合格、不合格等）； |
|  | 浙江百珍堂食品有限公司 | 调味品  罐头  水产制品  速冻食品 | 1.1热加工间不锈钢顶棚有霉迹锈迹；热加工间部分地砖破损或腐蚀严重；生产车间部分墙面瓷砖破损；有脱落的可能；  1.5生产车间部分垃圾桶缺盖并无明显标识；生产车间部分下水道缺废气逸出装置；生产车间主要管道系统缺有效的标识；  3.3投料记录不齐全，缺水的投料量记录；  3.10生产车间半成品冷库存放的部分裸露食品防护不到位（顶棚有冷凝水直接滴到食品中）；  3.11生产车间有许多原辅料未脱包（纸箱、脏乱的外包）；提供不出有色塑料筐及其他有色塑料工器具（与食品直接接触的）的食品级证明；  3.13生产车间部分照明灯、紫外灯锈迹斑斑。生产车间空调口滤网未及时清洗；部分顶棚排风口缺网罩；  4.4出厂检验原始记录不规范（数据记录随意、标准溶液不符合标准要求等）；  5.1内包材仓库窗户缺纱窗，内包材缺有效的标签标识。原辅料仓库窗户缺纱窗，部分农产品缺有效的标签标识（来源、日期等）；  5.3成品冷库中的部分半成品（包括生产车间的一些半成品）缺有效的标识（名称、生产日期或批号等）；  另外，由于企业场所不能满足产能的要求，原有的原料冷库、成品冷库作为企业速冻（生产）用；仓库的大小也不能满足其产能要求； |
|  | 温州市金太子农产品有限公司 | 速冻食品 | 1.1烘烤设备设置在包装间；四楼配料间有许多工器具存放。生产车间设有锅炉并门随意打开。包装间内存放无关杂物，且存放外包的纸箱。部分拆包辅料（生粉）未标识；  1.5更衣室工作服与生活服未分开存放。四楼前处理到热加工间二更缺手消毒设施；  3.3生产投料记录缺生产日期或批号记录；  3.10鸡蛋未清洗直接进车间；  3.13生产车间部分滤网清洗不及时，太脏。真空包装机生锈严重。车间风淋室紫外灯不能正常关闭；  4.1化验员检验技能不能满足要求（不熟悉过氧化值检验），未提供标准溶液及配置记录，化验室超净工作台尺寸不符合检验要求。检验规程与实际不符；  5.1内包材仓库卫生欠佳，窗户缺纱窗，内包材缺有效的标签标示；辅料仓库不符辅料未能离墙堆放，缺挡鼠板；  7.5健康档案资料更新不及时。不符生产人员戴首饰上班； |
| 郭溪 | 温州市森泓食品有限公司 | 饮料 | 1.1水处理间部分墙面顶棚有脱落破损；提供不出灌装间有效空气洁净度报告。灌装间地面部分瓷砖破损；  1.5更衣室工作服与生活服未有效的分开存放；更衣室透明玻璃隔断。手消毒设施为手动；  1.7灌装间空调口未有效封闭；  2.1缺原水检验报告；  2.2提供不出2019.7.16/2019.7.17/2019.7.18生产的桶盖进货采购验证记录（桶盖仓库发现的）；  3.13部分成品水罐缺呼吸器。风淋设施有霉味，门未有效连锁。灌装间空调清洗不及时。废弃的灌装设备管路应拆除。部分回收桶露天存放；  4.1无菌室部分墙面破损脱落，缓冲道有洞口，密封不严。大肠菌群培养基配备不全；缺沉降菌检验试剂；平皿筒不够。培养箱太小，不能满足要求。化验员未到场；  5.1桶盖仓库部分墙面破损脱落，新桶缺有效的标签标识；  另外，现场发现还有标有QS标志的成品。现场发现许多小桶（8.5L）及小小桶； |
|  | 温州市景德食品厂 | 肉制品 | 1.1车间墙体有脱落，右车间的人流物流门和门框发霉。解冻车间内养鱼12条，原辅料物流进口被堵死，无法做为物流口使用，腌制车间紫外灯已损坏；  1.5车间废弃物通为手拉式垃圾桶；  1.6更衣室存放消毒液（84）；  1.7配料间有飞虫，车间无灭蝇设施，解冻车间地漏无防虫网；  2.1亚硝酸钠检测报告已过期；  4.1化验室缺硫化硫酸钠和氩氧化钠标准溶液的标定记录；检验仪器设备没有检定证书；  4.3没有及时更新最新版标准（GB/T5009.44）；  5.2乙基麦芽酚未专柜保存；  7.6无2019年培训记录和培训计划；  8.2无食品安全应急预案和演练记录； |
|  | 温州市锦澄食品有限公司 | 水产制品 | 1.1车间地面不整洁，内包装间有排水池且积水，墙体发霉；  1.4更衣室缺更衣镜和紫外灯，洗手程序未上墙，鞋靴消毒池水直接排放在地面，包装间更衣室洗手装置为手动，更衣室门已破损，拌料机有生锈，送风机网有积灰且发霉；  3.10生产现场包括内包车间人流物流口全部敞开，包装设备堵住物流口，直接开门，人流物流混乱，原辅料物流货梯已损坏，根据口述生产过程有生熟交叉污染；  4.1化验员能力不能满足要求，无菌室墙体脱落（正在装修）；  7.6缺2019年培训计划（40学时）和培训记录；  5.8销售台账缺生产日期、购买者地址和联系电话； |
| 茶山 | 温州市瓯海竹带矿泉水有限公司 | 饮料 | 1.1生产车间个别照明灯不亮，风淋间电源工作不正常，个别窗台不整洁；  3.9未能提供空气净化器的清洗维护保养记录，未提供灌装记录；  1.4更衣室手消毒器工作不正常，缺简易的洗手消毒程序，未区分工作服生活服挂钩；  4.1无菌室缓冲道一盏紫外灯不亮，超净工作台霉味较重；  2.1未提供PC桶的供方资料，未提供源水的合格检测报告；  6.2召回记录不规范，未记录各销售商的数量、联系方式等信息，以及后续的纠正措施；  7.6未提供2019年培训计划（40学时）；  5.8销售台账不规范，未记录对方的地址、联系方式等。未控卫生规范要求开展铜绿假单胞杆菌过程检测； |
|  | 温州丰晟食品有限公司 | 速冻食品  肉制品 | 3.15个别工人出更衣室未更衣；  1.1车间个别窗户、窗台不整洁，配料间顶棚滴水，车间有异味；  3.1食品安全自查不到位，部分托盘、个别工器具未及时清洗；部分辅料未及时放置回配料间；原料库房半成品缺标识；  3.9香芋产品配料记录与实际不符，缺食用猪油、淀粉等，配料记录缺原料的批次信息，无法实现追溯；  4.1化验室缺电子秤，无菌室紫外灯开关未外置，有蜘蛛网；  其它：原料和成品未分区域存放且门口标牌为原料库房；未及时收集最新的质量法、GB19295、GB2726等；抽查食品安全管理人员食品安全国家标准强制性、推荐信，回答不上； |
|  | 温州市强能食品有限公司 | 水产制品 | 1.4更衣室手消毒池上方没有感应式水龙头；  1.5车间缺废弃物专用桶，工器具直接放置于窗台上，包装车间物流门已损坏；  1.7蒸煮车间灭蝇灯已损坏，粗加工车间、预处理车间和更衣室下水道未安装纱网，制作车间空调冷凝水直接排放到车间地面；  1.1车间地面不防滑，不整洁，部分车间瓷砖破损，工器具清洁间有杂物堆放，厂区有动物（狗）；  7.6人员培训不到位，（工人在生产车间期间打扫卫生），培训计划课时不足40小时；  2.1不能提供包装片膜供应商三证资料及合格检验报告； |
|  | 温州好小子食品厂 | 食糖  炒货食品及坚果制品 | 3.2提供的内包装材料采购验证记录缺标签信息；  3.12车间缺少温湿度监控设施；  1.5脱包间窗户缺纱窗；  3.9未能提供2018.7.3生产的240G椒盐花生米的生产记录；  3.3未能提供2018.7.3生产的产品投料记录；  6.1未能提供2018.7.3生产的240G椒盐花生米的不合格品处置记录；  7.5未能提供质量负责人夏帮胜，化验员施青青的健康证明；  7.6缺2019年的食品安全培训计划；  4.1检验员检验能力不能满足要求，超净工作台不能正常开启； |
|  | 温州市瓯海茶山集味园食品厂 | 糕点 | 1.1加工车间搅拌区地面地砖破损且积有污水，包装间物流出口门已破损，内包装材料存放杂乱，包材消毒间的紫外灯已损坏，烘烤车间窗台不整洁；包材库窗户缺纱窗；  1.4洗手程序未上墙明示；  1.5车间废弃物专用桶是敞开式的；  1.7成品库挡鼠板有破损，车间入口处缺挡鼠板，烘烤间墙角有蜘蛛网；  3.13车间内部分中转筐不整洁；  5.2添加剂仓库未安装照明灯；  4.1检验员检验技能不能满足要求，无菌室缺一盏紫外灯；  4.3微生物检验方法标准未执行最新标准；  7.6未制定2019年从业人员培训计划；  2.1内包装材料供应商（麒轩吸塑包装厂）三证及检测报告已过期； |
|  | 温州市瓯海茶山罐头食品厂 | 饮料 | 1.1厂区有动物（狗），更衣室敞开，风淋室不能互锁，桶盖消毒间不整洁且有杂物堆放，包材库房不整洁。瓶装水上瓶车间不整洁有杂物；  1.4洗手程序未上墙明示，工作服、生活服未有效区分存放，换鞋在洗手消毒之后进行；  4.1无菌室不整洁且紫外灯不能正常开启，缺浊度、色度检测用的试剂，缺沉降菌检验用的试剂；  4.4未及时更新检验方法的新标准；  8.2未提供食品安全应急预案定期演练记录； |
|  | 温州市鼎力罐头饮料有限公司 | 饮料 | 1.1原水储存间、煮料车间、配料间不整洁，存放杂物，停用设施设备未标识；  1.4更衣室烘干器、消毒器有一部分不能正常开启；鞋靴消毒池尺寸不足且无进排水口，罐头车间更衣室缺试衣镜，风淋室不能互锁；  1.7生产车间入口处缺挡鼠板；  3.13灌装设备内存放有霉斑的工具箱；  3.10煮制间的门未有效锁闭（与洗罐间相通）；  5.3成品库缺有效的状态标识（待检、合格、不合格等）；  5.1辅料存放于车间过道，瓶罐存放库内有杂物；  5.2部分添加剂（黄原胶）未设专人专柜保管；  4.1化验员不在岗无法进入化验室；  4.4检验记录与检验规程不一致（2019.3.17生产的椰子汁微生物指标），缺沉降菌检验记录；  7.5未提供质量负责人方江珍的健康证明；  7.6培训计划课时不足，培训记录未有人员签到；  8.2未提供食品安全应急预案定期演练记录，水处理车间氧气钢瓶未防护固定； |
|  | 温州禾也食品有限公司 | 粮食加工品 | 1.3卫生间设置在清洗间内；  1.7生产车间内地漏未做到防虫效果；  2.1缺原辅料白砂糖有效的三证和检验报告；  2.2缺进货查验记录；  3.3无生产投料记录；  3.11生产现场发现原辅料未脱包直接进车间；  4.3未及时更新食品出厂检验相关标准；  7.6不能提供2019年的培训记录；  8.2无食品安全应急预案演练记录；  7.5生产人员有健康证过期；  4.1检验设备检定证书已过期； |
|  | 温州市瓯海胜博食品有限公司 | 食糖 | 3.1食品安全自查不到位，冰糖卤液贮存区域缺标识，废弃周转冰糖结晶桶未及时清理，搅蜜棍为木质不整洁；  1.1厂区废弃货架未及时清理，更衣室入口不整洁，煮糖间纱窗不整洁；  其它：车间防蜜蜂措施不到位，排风口网孔过粗，更衣室入口缺防蝇帘；（车间发现大量蜜蜂）；  原料预处理间堆放有糖卤液，预处理间至结晶间物流门破损；  4.1分析电子天平内变色硅胶为粉色，部分仪器未及时检定；  2.1未提供包装用内袋的供方资料； |
|  | 温州市雄岙饮用水有限公司 | 饮料 | 1.1车间个别墙皮脱落，灯检区域地面不整洁；  3.1食品安全自查不到位，风淋室、空气净化器开启后有霉味，灯检设备损坏；  1.4更衣室缺手消毒设施；  其它，空气净化器未及时检测；  5.8销售记录缺联系人地址、联系方式；  灌装记录时间未按实际记录；  3.9未按生产规范开展生产过程微生物控制，如菌落总数、铜绿假单胞杆菌；  2.1未提供水源水的合格检测报告； |
|  | 温州市瓯海小源矿泉水饮料厂 | 饮料 | 1.4更衣室试衣镜模糊；  3.1食品安全自查不到位，部分应急门缺自闭装置，开启后不能及时关闭，灌装机灌装头密封圈未及时更换、漏水；个别桶未在清洗车间内浸泡、清洗；个别成品生产日期不明晰；  1.1车间部分墙壁不整洁，风淋、空气净化出风有异味，个别用具水直排地面，车间及潮湿；  其它：未及时开展车间空气净化测试；  2.1未提供2019年的原水合格检测报告（已送检）； |
|  | 温州市泽雅食品有限公司 | 淀粉及淀粉制品  粮食加工品 | 5.8个别批次（分装）原料入库和成品出库数量不一致，未写出淀粉的具体名称；  7.6培训记录未区分总公司、分公司人员；  4.1未能提供恒温干燥箱的合格检测报告；  3.1食品安全自查不到位，分装淀粉的外包装操作设置在内包装内；分装产品的生产日期、保质期不合理（原则上贮存条件相似，不可延长保质期）；  5.1原辅料贮存仓库缺挡鼠板设施，部分原料未离地离墙，无法做到先进先出； |
|  | 温州欣禾食品有限公司 | 肉制品  速冻食品 | 1.4更衣室洗手笼头为手动式，干手器位置不正确（应在洗手槽后道）；更衣室未区分工作服、生活服挂钩；  1.1车间车帘不整洁，原料未脱包进入车间，肉丸冷却区顶部漆皮脱落；冷库墙壁不整洁；  3.1食品安全自查不到位，废弃物桶缺盖，三楼车间有杂物存放，烘房加热区域与生产区门未及时锁闭；  4.1化验室缺旋转蒸发仪；  腊肠原始记录缺过氧化值等项目，硫代硫酸钠浓度未标定记录；  2.1未提供原料肉的合格检验报告； |
|  | 温州九帝食品有限公司 | 豆制品 | 7.5未能提供金成哲（音）、何俊江（音）的健康证明（抽查2人）；  1.1车间未封闭；车间窗户无纱窗（窗开启）；车间部分墙壁、地面、天花板发霉；二楼车间恶臭；车间环境不整洁；  1.4更衣室存有杂物，未正常使用；  3.10车间人流物流未区分；  2.2未能提供2019.5.4批次焦糖色的采购验证记录；  5.1原料仓库防猫措施欠缺，地面有猫屎；食品添加剂与普通原料未分区域存放；辅料仓库各辅料存放杂乱，未脱包、离地存放；冷库成品缺标识；  4.1化验室检测试剂过期（2017.6.2有效），未正常开展检测工作；  7.6未提供2019年培训计划；  7.1食品安全管理人员安全知识欠缺；  3.9未提供生产记录；  2.3未提供原辅料、食品添加剂的领用记录；  3.15车间发现烟头，工人携带手机等生活用品进入车间； |
|  | 温州信博食品有限公司 | 豆制品 | 1.4更衣室手消毒设施工作不正常；  2.1未及时查验MGCL2（盐卤）的合格检验报告，未提供主要原料大豆的年度合格检验报告；  2.3原辅料、添加剂的领用、使用记录更新不及时（仅记录至2018.4）；  3.1食品安全自查不到位，成品贮存冷柜存有生活食材，废弃设备未贴停用标识，缝纫机存放至外包库，车间墙壁等不整洁，食品添加剂NACO3未专库存放；  4.4未提供相关出厂检验记录；  4.1化验员离职；  5.7未提供销售台账；  3.9未及时记录生产加工过程关键控制点记录； |
|  | 温州市瓯海古泉酒厂 | 酒类 | 1.1厂房墙壁整体发霉，未及时清理，蒸饭间顶棚有扣板缺失，压榨间酒渣出口门不能封闭，黄酒贮存池缺防护，与地面齐平，盖不能完全覆盖整池。车间紫外灯不能开启，灌装机不整洁。生产区与生活区未完全隔离；  1.4更衣室未正常使用；  4.1化验室脏乱，未正常使用；  7.6未能提供2019年度培训计划和记录；  3.9未能提供生产记录2019.7.7和2019.7.10；  5.1内包材贮存间墙壁发霉，与生活区门对门；  4.4未提供检测记录；  打码用稀释液与黄酒共同存放，添加剂随意存放在车间；  2.1未提供采购相关资料；  7.1食品安全管理人员不识字； |
|  | 温州市石甘泉酒厂 | 酒类 | 1.1生产车间整体墙壁、部分顶棚发霉；厂区存放杂物；  1.4更衣室内墙壁发霉，工作服发霉；  3.9未提供7.6白酒、7.3白酒的包装记录；  7.6未提供2019年培训记录；  4.4甲醇原始记录与机器打印数据无法对应；  5.1白糖暂存场所不整洁、潮湿；  6.3召回处置记录不规范，未记录经销商的联系方式及处置方式； |