


北京朔方科技发展股份有限公司

良
好
案
例

北京中大华远认证中心

二零一八年三月

认证技术交流研讨材料/良好认证审核案例推荐表

推荐机构名称 (盖章)	北京中大华远认证中心 			
获证组织名称	北京朔方科技发展股份有限公司			
案例类型	质量管理升级版 <input type="checkbox"/>	产品认证 <input type="checkbox"/>	体系认证 <input checked="" type="checkbox"/>	
认证人员姓名	刘秀冬 夏轶			
经验材料/案例特点简述及推荐意见(可加附页)				
<p>此案例是 HACCP 体系初审案例，审核过程中查公司为客户西麦公司生产燕麦粉的计划安排中，特别注明客户要求产品中的霉菌指标$\leq 50\text{CFU/g}$，但检查该批产品的出厂检验报告以及原始记录中，均未对霉菌指标进行检测。针对此情况审核组与公司管理层进行了沟通，说明了产品满足顾客产品卫生指标要求的重要性，使公司管理层意识到满足产品标准的同时还要通过出厂检验指标来验证满足顾客特殊的产品卫生指标要求。</p> <p>通过此项不合格，促使企业真正重视了产品要求尤其是产品安全要求确认的重要性，顾客针对产品有特殊安全指标要求时，出厂检验项目不仅要满足所执行的标准要求，同时要满足顾客特殊安全指标要求，进而达到顾客的最终使用要求，这样才能真正保证下游最终产品的安全。同时也使企业意识到了要保证该指标合格，必须对生产过程的卫生加以严格管理，督促企业落实生产环节各过程的卫生、清洁、消毒等的管理，促进了企业生产过程卫生管理水平的整体提高。因此该案例体现了较好的审核技术水平和视角，降低了企业终产品的食品安全风险，体现了认证审核的真正价值。因此同意对此案例进行推荐。</p>				
证明及简述材料(可加附页)				
材料清单： <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> 审核计划 <input checked="" type="checkbox"/> 不合格项 <input checked="" type="checkbox"/> 改进措施及企业整改成效证明 <input type="checkbox"/> 其它可以说明和证明案例的材料 				

北京朔方科技发展股份有限公司审核案例

认证体系：HACCP（GB27341）

认证人员：组长：夏轶 组员：刘秀冬

一、案例背景

组织建立管理体系，无论是质量管理体系、食品安全管理体系还是其他任何体系，其目的一方面是为了满足法律法规的要求，另一方面也是要满足顾客要求。在 HACCP 体系中，尽管不像其他体系那样，很直观的阐述满足顾客要求的要义，但在管理承诺中，也强调了满足顾客要求的重要性。

本案例就是由于组织在产品放行中，没有对客户要求加以检验而引发的。

二、认证依据、审核类型

审核依据： **GB/T27341-2009 GB14881-2013**

审核类型： HACCP(27341)初次审核

三、案例发生过程

审核时间为 **2017 年 12 月 17 日--18 日**，共计 **1.5 天**的时间。

专业审核员为刘秀冬、夏轶

审核涉及的产品范围为：其他方便食品(冲调类)、调味料（半固态）的生产

我在本次审核中，按照审核计划的安排，负责对质量部进行审核。

审核中，我了解到组织生产的产品不仅执行国标，而且还有客户

的自己要求。而客户的要求，由物流部在下达给生产部的生产计划中体现。

于是，我调取了物流部近 3 个月下达给生产部的生产计划，发现在 2017 年 9 月 11-17 日的生产计划中，有为西麦公司生产燕麦粉的计划安排，在该份计划安排中，特别注明客户要求产品中的霉菌指标 $\leq 50\text{CFU/g}$ 。于是，我针对该计划生产产品的出厂检验放行进行了检查，发现在该批产品的出厂检验报告以及原始记录中，均未对霉菌指标进行检测。据此，我开具了书面不符合报告。

组织针对该项不符合，表示认可。

五、与企业的交流

在审核后的交流会上，审核员针对该项不合格做了阐述。

1 产品合格与否，不仅提现在满足产品标准，而且要满足客户的额外要求。

2 对客户的要求，组织应当进行识别。从设备设施、工艺、技术、生产环境、检验能力等各方面充分进行评审

3 应当提供充分证据，证实已满足客户的要求

审核组建议企业：

1 要建立起对客户要求评审的流程

2 当客户对产品微生物指标有更严格的要求时，应当注重保持生产环境的清洁，并适时加以验证。

组织的负责人在讲话时，对审核组发现的问题表示认可。他讲，满足客户要求不是一句空话，应当引起我们的高度重视。针对不同的

客户要求，制定不同的应对措施。并表示一定要认真整改，杜绝类似的情况再次发生。

六、整改情况

组织在审核后，针对该项不合格进行了认真的整改。

1 建立了客户要求评审机制

2 针对客户在微生物方面有严格要求的产品，在生产前要加强对环境、工器具、设备设施的清洁消毒

3 要在环境监控计划中，增加针对客户要求项目的监控

七、本次审核的意义

1 通过本次审核，强化了企业满足客户要求的意识

2 促使企业完善了 SSOP，以及对 SSOP 实施效果的验证。

北京中大华远认证中心审核计划

体系: HACCP

■初次审核/第二阶段审核 □监督审核(第 次) □再认证 □专项审核 □恢复 □扩大 □缩小 □变更 □结合审核 □一体化审核 □联合审核 □其他(请注明)

一、组织名称: 北京朔方科技发展股份有限公司
二、组织注册地址: 北京市昌平区兴寿镇香屯村西

三、审核目的:

■评价组织□Q □E □S□ F ■H(27341)□GMP(12693/23790) □H(27342) □En □IS □ITS□G 管理体系的实施情况, 以确定其管理体系是否运行有效并满足认证认可行业标准的要求(初次审核)。

□评价获证组织□Q □E □S □F □H(27341) □GMP(12693/23790) □H(27342) □En□IS □ITS□G 管理体系是否持续满足认证认可行业标准的要求, 以确认管理体系的持续性符合性和有效性, 以及与认证范围的相关性和适宜性(再认证)。

□对获证组织□Q □E □S □F □H(27341) □GMP(12693/23790) □H(27342) □En□IS □ITS□G 管理体系范围内有代表性的区域和职能实施检查, 以使中心能对获证管理体系在认证周期内持续满足要求保持信心(监督审核)。

□对组织□扩大/□缩小/□变更部分的 Q □E □S □F □H(27341) □GMP(12693/23790) □H(27342) □En□IS □ITS □G 实施检查, 以确认可否推荐□扩大/□缩小/□变更认证注册范围(扩大/缩小/变更审核)。

□评价组织□Q □E □S □F □H(27341) □GMP(12693/23790) □H(27342) □En□IS □ITS□G 管理体系是否运行有效, 并满足认证认可行业标准的要求, 以确认可否推荐恢复认证注册(恢复认证审核)。

四、审核依据:

- 1. □ GB/T 19001- (2016) /ISO9001: (2015) □GB/T 19001- () /ISO9001: () 和GB/T 50430-2007 □GB/T 24001 - (2016) /ISO14001: (2015) □ GB/T 28001-2011/OHSAS18001:2007 □ GB/T 22000-2006/ISO22000:2005 及专项技术要求: ■GB/T 27341-2009/GB14881-2013[HACCP(27341)] □ GB/T 19220-2003/□GB/T 19221-2003 □ GB12693-2010 (乳 GMP) □ GB23790-2010 (婴 GMP)

- 2. 组织的管理体系文件。
3. 相关法律法规及标准。

五、审核范围:

产品/服务/经营范围: 其他方便食品(冲调类)、调味料(半固态)的生产
核算边界(适用 En)

专业代码 E13(CIV), E9(CIV)

审核地址(含临时场所地址及对应项目名称): 北京市昌平区兴寿镇香屯村西

□扩大/□缩小 □产品/服务/经营 □场所 □体系

六、组织管理体系的主要责任人员王少君

七、审核组成员及同行人员:

Table with 7 columns: 姓名, 组内职务, 注册证书号, 注册级别(或技术职称/职务), 专业代码, 备注, 编号. Rows include 夏轶 and 刘秀冬.

同行人员:

八、审核日期: 2017年12月27日上午至2017年12月28日上午, 共1.50天。

九、审核日程安排(附后)。

十、保密: 在审核工作中接触到的一切有关组织的机密信息, 审核组全体成员有责任保守秘密, 未经组织书面许可不得向第三者泄露。

十一、审核报告的分发范围为本认证中心和组织, 审核报告预期发布日期为认证决定之后15个工作日内。

审核组长: 夏轶

组织确认: 王少君

日期: 2017.12.14

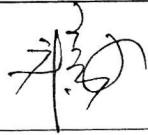
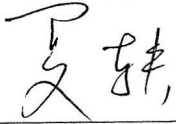

日期: 2017.12.15(电子确认)

审核日程安排

组织: <u>北京朔方科技发展股份有限公司</u>					
<p>提示: 在编写“审核日程安排”时, 应按照受审核组织的主要过程流程(线索)进行审核安排, 体现出审核是顺着主要过程的线索连续取证, 关注主要过程的输入、输出和接口关系, 即按过程方法审核取证, 并在审核组内部会议上进行信息沟通和传递。关注识别的倒班运行情况(班次间活动是否相同、交接班活动)及重要审核点。</p>					
时 间	审核部门/审核过程	审核人员	时 间	审核部门/审核过程	审核人员
2017.12.27			2017.12.27		
10:00-10:30	首次会议	全体			
10:30-12:00	最高管理者 H:4.1/5.1-5.3/5.5/6.1/6.8	B	10:30-12:00	综合部 H:6.2/5.4	A
12:30-16:30	质量部(现场 3.5h) H:4.2/6.5/7.6-7.8	B	12:30-13:30	HACCP 小组 H:7.1-7.9	A
16:30-18:00	采购部 H:6.5	B	13:30-14:30	销售部 H:5.3.2/6.7.2	A
18:00-18:30	物流部(现场 0.5h) H:6.4/6.7.1	B	14:30-18:30	生产部(现场 4h) H:6.3/6.4/6.6/6.7.1/7.6/7.7	A
2017.12.28					
7:30-8:00	内部沟通	全体			
8:00-10:30	继续物流部、生产部的审核 (现场审核各 2h)	全体			
10:30-11:30	管理层沟通及末次会议	全体			
18:30-19:30: 组内沟通及与组织管理层代表沟通; 12:00-12:30: 午餐时间。 目前组织三班生产。各部门 H 分别涉及 GB14881 相关要求。					
1.QMS 审核在各部门要考虑抽查涉及的综合要求, 对顾客要求和法规要求的认识; 2. 监督审核和再认证时应审核组织认证证书、认证/认可标识(含 ZDHY、CNAS、ANAB、IAF 等)及审核报告的使用情况; 3. 审核组在每天的内部会议讨论后, 就主要审核内容与受审核组织沟通。 4. 用“*”标明重点审核的关键过程。					

不符合项报告

编号: N-1


组 织	北京朔方科技发展股份有限公司	审 核 日 期	2017-12-27
受 审 核 部 门	物流部	陪 同 人 员	张婷
<p>不符合事实:</p> <p>物流部负责生产计划的下达。查 2017 年 9 月 11-17 日的生产计划, 其中在为客户西麦公司生产的燕麦粉计划的备注中, 有霉菌指标的要求 ($\leq 50\text{CFU/g}$)。查按该计划生产的燕麦粉的出厂检验, 未见对霉菌的检测。</p>			
<p>不符合: <input type="checkbox"/> GB/T19001- () /ISO9001: () <input type="checkbox"/> GB/T50430-2007; <input type="checkbox"/> GB/T24001- () /ISO14001: () ; <input type="checkbox"/> GB/T28001-2011/OHSAS18001:2007; <input type="checkbox"/> GB/T 22000-2006/ISO 22000:2005 及专项技术要求(FSMS) <input checked="" type="checkbox"/> GB/T27341-2009/GB14881-2013 [HACCP(27341)] <input type="checkbox"/> GB 12693-2010 <input type="checkbox"/> GB 23790-2010 <input type="checkbox"/> GB/T27341-2009<input type="checkbox"/> GB/T27342-2009 <input type="checkbox"/> GB/T19220-2003/<input type="checkbox"/> GB/T19221-2003 <input type="checkbox"/> GB/T 23331-2012/ISO 50001: 2011 《能源管理体系 要求》及认证认可行业标准 <input type="checkbox"/> GB/T22080-2016/ISO/IEC27001:2013; <input type="checkbox"/> ISO/IEC 20000-1:2011 条款编号: 7.8</p>			
组织文件的名称:		条款编号:	
<p>性 质: <input type="checkbox"/> 严重不符合 <input checked="" type="checkbox"/> 轻微不符合</p>			
审核员 (签字):		审核组长 (签字):	
			
确认不符合事实, 细节已充分理解。		组织代表 (签字):	
			

不符合项报告纠正措施表

不符合项编号: N-1

组 织	北京朔方科技发展股份有限公司		
受审核部门	物流部、质量部	审核日期	2017.12.25
<p>原因分析:</p> <p>因同型号的燕麦粉供应多家客户,且客户不同,对应的产品质量标准也不尽相同;其中,此型号的燕麦粉仅西麦客户要求检测霉菌,化验人员未能有效识别,造成燕麦粉的霉菌检测项目漏检。</p>			
<p>纠正和纠正措施:</p> <p>1. 立即对该批次(20170912)燕麦粉的留样进行霉菌检测,验证产品质量是符合西麦要求;检查近期生产同型号的燕麦粉是否进行霉菌检测;</p> <p>2. 生产部填写《报检通知单》时,须填写完整,内容包括:产品名称、规格、批次、型号/种类、计划产量、报检人,及供应商。化验员根据产品类型及质量标准,在报检单上勾选检测项目,并针对以上要求,对生产部和质检部人员进行培训;</p> <p>3. 对相同型号,不同客户,不同的产品质量标准进行整理整合,做到每批产品检测标准从严,以符合所有客户的质量要求。</p>			
		组织代表(签字):	日期:2018.1.3
跟踪 验证 结论	不符合是否已纠正 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	需要说明的问题:	
	纠正措施是否可接受 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	无	
	纠正措施是否经验证有效 <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

注: (1) 不符合事实与判定所依据文件的原文必须对应, 否则本报告不能成立;
 (2) 纠正措施的证据必须附后, 否则验证结论无效。

	北京朔方科技发展股份有限公司		文件编号	RD-W-C-107
			文件版本	B0
	西麦产品质量标准		创建日期	2017-10-31
			修订日期	

产品名称：燕麦粉 BP-24-02

执行标准：LS/T 3302 方便杂粮粉

产品原料：燕麦

检测项目及标准：

检验项目	检验标准	检验方法	检验频次				
感官（色泽、气味、组织状态）	色泽：白色至黄褐色；气味：具有燕麦粉正常滋气味，无异味；组织状态：均匀粉末，无霉变、无结块，无肉眼可见杂质	LS/T 3302	批检				
水分，%	≤8.0	GB 5009.3	批检				
细度（200目过筛率），%	≥90	湿法滤布过筛法（内控法）	批检				
蛋白质，g/100g	≥5.0	GB 5009.5	半年检				
脂肪，g/100g	≤15.0	GB 5009.6	半年检				
磁性金属物，g/kg	≤0.003	GB/T 5509	半年检				
含砂量，%	≤0.02	GB/T 5508	半年检				
铅(以Pb计)，mg/kg	≤0.2	GB 5009.12	半年检				
总砷(以As计)，mg/kg	≤0.5	GB 5009.11	半年检				
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤5.0	GB/T 18979	半年检				
菌落总数，CFU/g	≤30000	GB 4789.2	批检				
大肠菌群，MPN/100g	≤90	GB/T 4789.3-2003	批检				
霉菌，CFU/g	≤50	GB 4789.15	半年检				
致病菌，/25g	采样方案及限量	n	c	m	M	GB 4789.4	半年检
	沙门氏菌	5	0	0	-		
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10	

注：该标准同公司执行标准。

北京朔方科技发展股份有限公司

培训人员签到表

HR-W-01 F-02

培训标题：《产品报检通知单》的正确填写

培训人：周经纬

日期：2018.1.2

序号	部门	姓名	序号	部门	姓名
1	生产	李成海			
2	生产	江丁			
3	生产	尹廷良			
4	生产	王鹏			
5	生产	梁新建			
6	生产	梁士坤			
7	生产	张平			
8	生产	张磊			
9	生产	陈海峰			
10	质量	王俊坤			
11	质量	杨蕾			
12	质量	金中平			
13	质量	周经纬			

北京南方科技发展有限公司

培训记录表

HR-W-01 F-01

编号:

培训标题:	《产品报检通知单》的正确填写		
培训时间:	2018.1.2	参加人数:	
培训人:	周任臣	记录人:	张婷婷
培训简介:	<p>1. 产品生产到产品检测的正常顺序.</p> <p>2. 《产品报检通知单》的正确填写方式.</p> <p>3. 同型号产品的不同客户质量标准.</p>		
培训有效性验证:	验证有效		
验证方法:	<input type="checkbox"/> 问卷	<input checked="" type="checkbox"/> 实操	<input checked="" type="checkbox"/> 现场问答
备注:	<p>1. 检查当天生产的产品报检通知单是否按培训要求填写. 填写是否完整</p> <p>2. 质量部检测人员明确产品的检测项目及检测方法. 检测限值检测项目及检测限值要求满足所有客户要求.</p>		
是否发生培训费用?	<input checked="" type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/> 有 如果有, 实际发生培训费金额 _____		
培训主管:	<p style="text-align: right;">张婷婷</p> <p>日期: 2018.1.2</p>		

附件: 如有相关附件, 请填写下表格

北京朔方科技发展股份有限公司

产品报检通知单

编号：SFKJ-P-21 F-02

报检日期 2018年01月02日

产品名称： 黑豆粉	产品规格： 20kg/袋																				
产品批号： 20180102	型号、种类： B633F																				
计划产量： 5000kg	报检人： 王鹏																				
供应客户： 伊利																					
是否出具检验报告： <input checked="" type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否。																					
<p>一、检测项目：</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>感官</td> <td><input type="checkbox"/>酸价</td> <td><input type="checkbox"/>过氧化值</td> <td><input checked="" type="checkbox"/>含砂量</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>水分</td> <td><input checked="" type="checkbox"/>脂肪酸值</td> <td><input checked="" type="checkbox"/>菌落总数</td> <td><input checked="" type="checkbox"/>磁性金属物</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>粗细度</td> <td><input checked="" type="checkbox"/>蛋白质</td> <td><input checked="" type="checkbox"/>大肠菌落</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>灰分</td> <td><input checked="" type="checkbox"/>黄曲霉毒素 B1</td> <td><input type="checkbox"/>酵母菌</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/>脂肪</td> <td><input checked="" type="checkbox"/>赭曲霉毒素 A</td> <td><input checked="" type="checkbox"/>霉菌</td> <td></td> </tr> </table> <p>二、其它备注：</p>		<input checked="" type="checkbox"/> 感官	<input type="checkbox"/> 酸价	<input type="checkbox"/> 过氧化值	<input checked="" type="checkbox"/> 含砂量	<input checked="" type="checkbox"/> 水分	<input checked="" type="checkbox"/> 脂肪酸值	<input checked="" type="checkbox"/> 菌落总数	<input checked="" type="checkbox"/> 磁性金属物	<input checked="" type="checkbox"/> 粗细度	<input checked="" type="checkbox"/> 蛋白质	<input checked="" type="checkbox"/> 大肠菌落		<input checked="" type="checkbox"/> 灰分	<input checked="" type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 B1	<input type="checkbox"/> 酵母菌		<input checked="" type="checkbox"/> 脂肪	<input checked="" type="checkbox"/> 赭曲霉毒素 A	<input checked="" type="checkbox"/> 霉菌	
<input checked="" type="checkbox"/> 感官	<input type="checkbox"/> 酸价	<input type="checkbox"/> 过氧化值	<input checked="" type="checkbox"/> 含砂量																		
<input checked="" type="checkbox"/> 水分	<input checked="" type="checkbox"/> 脂肪酸值	<input checked="" type="checkbox"/> 菌落总数	<input checked="" type="checkbox"/> 磁性金属物																		
<input checked="" type="checkbox"/> 粗细度	<input checked="" type="checkbox"/> 蛋白质	<input checked="" type="checkbox"/> 大肠菌落																			
<input checked="" type="checkbox"/> 灰分	<input checked="" type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 B1	<input type="checkbox"/> 酵母菌																			
<input checked="" type="checkbox"/> 脂肪	<input checked="" type="checkbox"/> 赭曲霉毒素 A	<input checked="" type="checkbox"/> 霉菌																			
接检人： 杨蓓 王俊坤	日期： 2018.1.2																				

北京朔方科技发展股份有限公司

微生物检验记录

记录编号 QA-W-M-05 F-10

检测日期: 12.25 - 12.30

样品名称	燕青粉	批号	20170912	记录编号	170915	
一、菌落测定			二、霉菌、酵母菌测定			
GB 4789.2			GB 4789.15			
培养温度、时间 (36±1)°C / (48±2)h			培养温度、时间 (25~28)°C / 5D			
稀释度	1	2	平均	1	2	平均
10 ⁻¹	5	4	5	2	1	2
10 ⁻²	0	0	0	0	0	0
10 ⁻³	—————			—————		
空白对照	0			0		
三、大肠菌群测定						
GB/T 4789.3-2003						
培养温度、时间: (36±1)°C / (24±2)h						
	初发酵		革兰氏染色		复发酵	备注
1g×3	—	—				“+”表示阳性 “—”表示阴性
0.1g×3	—	—				
0.01g×3	—	—				
四、结果报告:						
1、大肠菌群:		230	MPN/100 g			
2、菌落总数:		50	CFU/g			
3、霉菌、酵母菌:		20	CFU/g			
备注:						

审核人: 王振 日期: 2017.12.30

检测人: 杨蕾 日期: 12.30

北京朔方科技发展股份有限公司

微生物检验记录

记录编号 QA-W-M-05 F-10

检测日期: 2021-12-26

样品名称	燕麦粉			批号	20171220			记录编号	171221			
一、菌落测定						二、霉菌、酵母菌测定						
GB 4789.2						GB 4789.15						
培养温度、时间 (36±1)°C / (48±2)h						培养温度、时间 (25~28)°C / 5D						
稀释度	1	2	平均	1	2	平均	1	2	平均	1	2	平均
10 ⁻¹	2	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10 ⁻²	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10 ⁻³	—————			—————			—————			—————		
空白对照	0						0					
三、大肠菌群测定												
GB/T 4789.3-2003												
培养温度、时间: (36±1)°C / (24±2)h												
	初发酵			革兰氏染色			复发酵			备注		
1g×3	—	—	—							“+”表示阳性 “—”表示阴性		
0.1g×3	—	—	—									
0.01g×3	—	—	—									
四、结果报告:												
1、大肠菌群: 230 MPN/100 g												
2、菌落总数: 20 CFU/g												
3、霉菌、酵母菌: <10 CFU/g												
备注:												

审核人: 2021/12/26

检测人: 杨雷 日期: 12.26

北京朔方科技发展股份有限公司

微生物检验记录

记录编号 QA-W-M-05 F-10

检测日期: 12.21 - 12.26

样品名称	燕麦粉			批号	20171221			记录编号	171222		
一、菌落测定						二、霉菌、酵母菌测定					
GB 4789.2						GB 4789.15					
培养温度、时间 (36±1)°C / (48±2)h						培养温度、时间 (25~28)°C / 5D					
稀释度	1	2	平均	1	2	平均	1	2	平均		
10 ⁻¹	20	19	20	1	0	1					
10 ⁻²	2	1	2	0	0	0					
10 ⁻³	—————			—————							
空白对照	0			0							
三、大肠菌群测定											
GB/T 4789.3-2003											
培养温度、时间: (36±1)°C / (24±2)h											
	初发酵			革兰氏染色			复发酵			备注	
1g×3	—	—	—							“+”表示阳性 “—”表示阴性	
0.1g×3	—	—	—								
0.01g×3	—	—	—								
四、结果报告:											
1、大肠菌群:	230			MPN/100 g							
2、菌落总数:	200			CFU/g							
3、霉菌、酵母菌:	0			CFU/g							
备注:											

审核人: 2017 日期: 2017.12.26

检测人: 杨蕾 日期: 12.26