项目编号：0354-2022-H-2023

管 理 体 系 审 核 报 告

（ 监 督 审 核 ）

组织名称：厦门美滋颜实业有限公司

审核体系：☐质量管理体系（QMS） ☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS)

■食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

☐其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）：

报 告 日 期 ： 2023 年 06 月 15 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn

联系我们，扫一扫！

审核报告说明

1．本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：

☒ 管理体系审核计划（通知）书　　☒ 首末次会议签到表

☒ 不符合项报告　　☐ 其他

2．免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经 ISC 技术委员会审议做出认证决定。

3．若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内可北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。

4．本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。

5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。

2．尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。

3．严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。

4．在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。

5．遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在 ISC 一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。

6．如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人　审核组长：　邝柏臣

组员：

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	**邝柏臣**	**组长**	**审核员**	**2020-N1HACCP-1222839**	**CIV-4,CIV-7**

其他人员

序号	姓　名	审核中的作用	来　自
1	林可通（品管部经理兼食品安全小组组长）	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行第一次监督审核☐证书暂停后恢复☐其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否☐暂停原因已消除，恢复认证注册，■保持认证资格。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为■**单体系**☐结合审核☐联合审核☐一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：；

d) 相关的法律法规：**《食品安全法》、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、《GB/T 29602-2013固体饮料》、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量；**

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：**GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 12695-2016 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范、GB**

17403-2016 《食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范》、GB 2760-2014食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》；

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间： 2023年06月14日 上午至2023年06月15日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年07月17日至本次审核结束日。

审核方式：■现场审核 □远程审核 □现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

认证范围：**位于厦门市翔安区翔安工业园区巷北片区舫山北二路 1123-1139 号 1 号楼 2 层、3 层北侧厦门美滋颜实业有限公司生产车间的固体饮料（风味固体饮料）、植物饮料、糖果（凝胶糖果、压片糖果）、果味型果冻的生产**

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：厦门市翔安区翔安工业园区巷北片区舫山北二路 1123-1139 号 1 号楼 2 层、3 层北侧

办公地址：厦门市翔安区翔安工业园区巷北片区舫山北二路 1123-1139 号 1 号楼 2 层、3 层北侧

经营地址：厦门市翔安区翔安工业园区巷北片区舫山北二路 1123-1139 号 1 号楼 2 层、3 层北侧

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：不涉及

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）不适用

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1）审核计划的调整： ■未调整； □有调整，调整情况：

2）审核活动完成情况： ■完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

□未能完成全部计划内容，原因是*（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）*：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1）不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（ 0）项，轻微不符合项（ 01）项，涉及部门/条款:生产部 H (V1.0)4.3.4.3 CCP 的监控,采用的跟踪方式是：□现场跟踪 ■书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2023 年 06 月 25 日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2024 年 06 月 13 日前。

2）下次审核时应重点关注：

食品防护、食品欺诈、虫害控制管理、计量器具管理、产品放行、内审、管理评审、前提方案/良好卫生规范的实施情况；

3）本次审核发现的正面信息：

1）受审核方依据危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司食品安全管理体系。

2）公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3）公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

4）审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门来厂进行监督抽查，基本符合;

5）公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在固体饮料（风味固体饮料）、植物饮料、糖果（凝胶糖果、压片糖果）、果味型果冻生产资源方面配置基本充分合理，如电子台秤、成套净化水设备、煮料罐、双联过滤器、储液罐、瓶子清洗烘干一体机等等设施的配置;

6）公司产品的食品安全特性控制基本符合，运行控制基本稳定，基本符合标准的要求。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1）成熟度评价：

受审核方管理层对 HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合固体饮料（风味固体饮料）、植物饮料、糖果（凝胶糖果、压片糖果）、果味型果冻生产过程，依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体

系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《HACCP 计划》、《前提方案》、《制度汇编》等，基本符合标准要求，但现场抽查发现生产加工现场对虫害入侵的管控、对仓库储存管控比较薄弱，建议后期加强。

各部门管理人员对 HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。

公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2）风险提示：

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

---无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 管理体系的策划 ☐符合 ☑ 基本符合 ☐不符合

该公司于 2022 年 01 月 06 日依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求建立了食品安全管理体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

结合公司固体饮料（风味固体饮料）、植物饮料、糖果（凝胶糖果、压片糖果）、果味型果冻的生产加工过程策划了管理手册、HACCP 计划、前提方案、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1)组织的内外部环境、相关方需求及合规义务的策划和管理：

公司总经理为证实其对 HACCP 体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对公司 HACCP 体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司的食品安全方针和食品安全目标、确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注食品安全问题，鼓励有效的内部报告，支持并确保 HACCP 体系的要求与企业的运营管理相整合，在公司内部通过培训、会议、文件发放等方式推行企业的食品安全文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，收集了相关的法律法规，并通过教育、宣传、培训、文件发放等方式使组织的员工理解满足与食品安全相关的法律法规、标准及相关方需求和期望的重要性等，定期对体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。基本符合标准要求。

通过询问和交谈了解到，公司总经理及各主要负责人员均在食品相关行业工作多年，食品制造企业方

面的技术和经验丰富，有一定的食品安全管理意识，有较为强烈的通过体系实施来提升内部管理的能力，在确保提供安全放心产品的基础上，确保顾客满意为基本原则，通过组织各部门策划一系列活动来证实已达到在建立和实施食品安全体系所做出的承诺。

提供《外来文件清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如食品召回管理办法、食品安全法、食品生产许可管理办法、《GB 2760-2014食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《食品安全法》、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)、《GB/T 29602-2013固体饮料》、GB 14881-2013食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量等。

查《组织的内部、外部因素清单》中，内部因素：人员状况：采购人员、销售人员、生产人员、质检管理人员等配置基本齐全。外部因素：竞争力：实惠的服务价格，提高产品销售竞争力。

企业变更的策划：审核周期内未发生变更。

2)管理体系应用策划情况

该公司按照《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的食品安全管理体系（含 HACCP 体系，本文统称为食品安全管理体系），形成了《管理手册》、程序文件、GHP 良好卫生规范、HACCP 计划、《规制度文件汇编》等体系文件，支持公司食品安全管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

该公司确定的管理体系体系认证的范围为：

H：位于厦门市翔安区翔安工业园区巷北片区舫山北二路 1123-1139 号 1 号楼 2 层、3 层北侧厦门美滋颜实业有限公司生产车间的固体饮料（风味固体饮料）、植物饮料、糖果（凝胶糖果、压片糖果）、果味型果冻的生产；

管理体系范围包含在《管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；外包过程：虫害消杀。在国内销售，没有出口到国外。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的生产加工过程。

3）公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2022 年 01 月 06 日发布了经总经理批准的食品安全体系管理方针：

确保食品安全质量，持续增强顾客满意

管理方针包含在管理手册中。总经理赵忠娣的介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针

的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对 HACCP 体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全管理体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

4）组织结构、职责分工和履行情况

按照管理体系标准要求和企业实际生产管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、生产部、品管部、采购部、人事行政部、销售部部门；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

5）目标的实施和考核结情况

公司在《管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《目标指标考核表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

提供了《食品安全目标分解考核（2022~2023 年）》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全目标	计算方法	考核周期	目标实际完成情况（2022.07-2023.05
卫生标准操作程序执行检查合格率	卫生标准操作程序执行检查合格率=（按卫生标准操作程序合格次数/总抽查次数）*100%	每年	100%
一次性抽查产品合格率≥98%	一次性抽查产品合格数量/一次性抽查产品总数*100%	每年	100%
关键控制点监控合格率 100%	（对 CCP 点的控制抽查合格数/总 CCP 点的控制抽查合格数）*100%	每年	97.3%

公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

6)法律法规的识别及获取情况

公司识别了相关的法律、法规、标准及规范，提供了《法律、法规及其它要求清单》，包括中华人民共和国食品安全法、SC审查细则、固体饮料（风味固体饮料）、植物饮料、糖果（凝胶糖果、压片糖果）、果味型果冻的生产，涉及标准分别有：GB/T29602-2013《固体饮料》、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 12695-2016 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范、GB 17403-2016《食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范》、GB 2760-2014食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》；

等。法律法规和标准的识别基本充分。

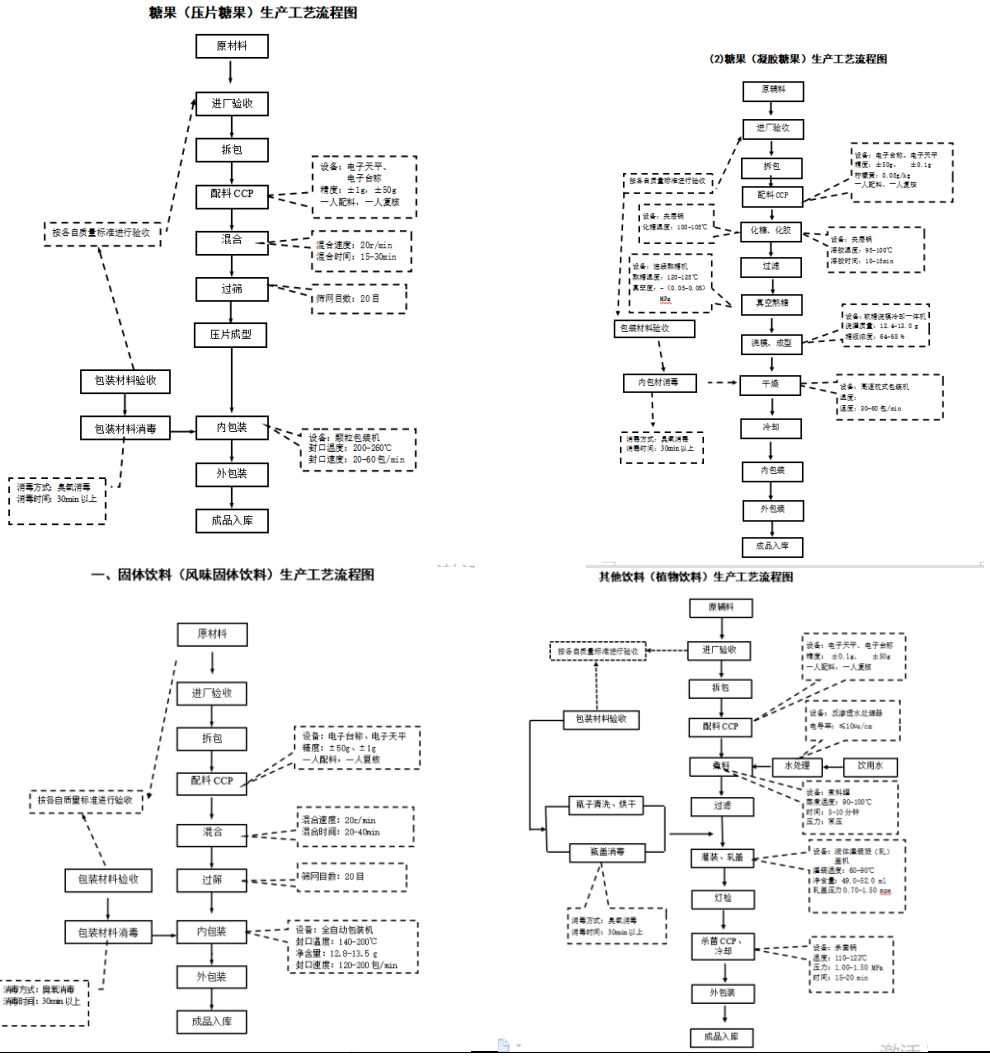
组织已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训、会议、文件发放等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。

7）食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

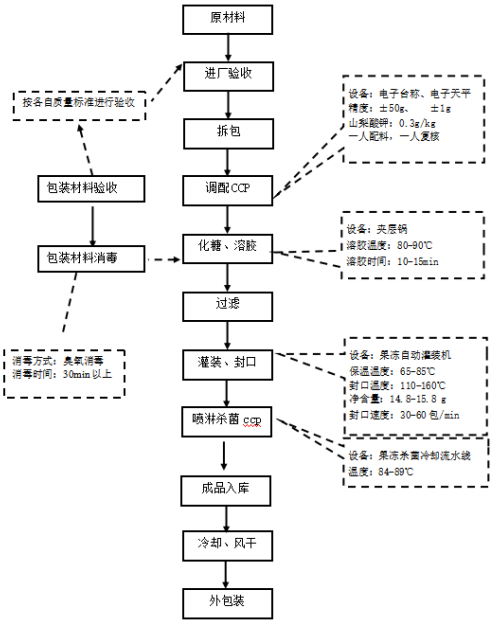
企业提供《HACCP 计划》，

——工艺流程图如下：

附件：生产工艺流程图



果味型果冻生产工艺加工流程图



对于需要使用厂房设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《HACCP 计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保固体饮料（风味固体饮料）、植物饮料、糖果（凝胶糖果、压片糖果）、果味型果冻的生产所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

公司在《管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《前提方案》、《人力资源控制程序》、《设施和工作环境控制程序》、《致敏原和致敏性化学物资控制程序》、《预防和消除食品欺诈程序》等，基本满足手册中的规定要求。

生产（卫生）规范 1： GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范；

生产（卫生）规范 2： GB 12695-2016 食品安全国家标准 饮料生产卫生规；

生产（卫生）规范 3：GB 17403-2016 《食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范》；

内容包括厂区及周边卫生环境、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求。

——食品安全小组/HACCP 小组针对固体饮料（风味固体饮料）、植物饮料、糖果（凝胶糖果、压片糖果）、

果味型果冻的生产所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。

查看原辅料危害分析情况：

HACCP 计划（植物饮料）

抽查**原材料、辅料及产品接触材料《特性描述》**

配料： 纯净水、雪梨浓缩汁、鱼胶原蛋白肽粉、苹果浓缩汁、蓝莓浓缩汁、红石榴浓缩汁、胶原三肽、酵母抽提物、低聚果糖、桑椹果粉、针叶樱桃浓缩汁、红树莓浓缩汁、沙棘果粉、玉米低聚肽粉、生姜粉、米糠油粉、魔芋粉等

食品添加剂： 黄原胶、维生素 C、柠檬酸、三氯蔗糖

辅助材料： ——

食品包装材料： 玻璃瓶、盖子、白卡纸、外包装纸盒子

HACCP 计划（风味固体饮料）

抽查**原材料、辅料及产品接触材料《特性描述》**

配料： 植脂末、咖啡粉、低聚异麦芽糖、粉末中链甘油三酯、粉末椰子油、抗性糊精、马铃薯提取物、圆苞车前子壳粉、乳清蛋白粉、椰浆粉、菊粉、植物乳杆菌 Lp90、玉米低聚肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、胶原三肽等

食品添加剂：二氧化硅、食用香精

辅助材料： ——

食品包装材料： 复合食品包装膜

HACCP 计划（果味型果冻）

抽查**原材料、辅料及产品接触材料《特性描述》**

配料： 纯净水、低聚异麦芽糖、红葡萄浓缩汁、苹果浓缩汁、冰糖、胶原三肽、鱼胶原蛋白粉、酵母抽

提物、雨生红球藻、酸枣仁、莲子、黑果腺肋花楸果粉、蓝莓果粉、橄榄果粉、桑椹果粉、魔芋粉、低聚果糖、银耳、食用非活性酵母粉等

食品添加剂：麦芽糖醇液、卡拉胶、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、焦糖色、山梨酸钾、三氯蔗糖、维生素 C、苋菜红、亮蓝 、食用香精

辅助材料：——

食品包装材料：复合食品包装膜、包装纸盒

HACCP 计划（糖果）

抽查**原材料、辅料及产品接触材料《特性描述》**

凝胶糖果——

配料：麦芽糖醇、苹果浓缩汁、果胶、酸枣仁粉、]异麦芽酮糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、y-氨基丁酸、食用香精、综合果蔬发酵粉、综合消化酶 等

食品添加剂：焦糖色

辅助材料：——

食品包装材料：食品包装膜、包装纸盒

压片糖果——

配料：山梨糖醇、聚葡萄糖、抗性糊精、水蜜桃粉(异麦芽]酮糖醇、水蜜桃粉、麦芽糊精、白芸豆水解蛋白粉、绿咖啡粉、米糠油粉、栗子粉、透明质酸钠等

食品添加剂：DL-苹果酸、食品用香精、硬脂酸镁

辅助材料：——

食品包装材料：食品包装膜、包装纸盒

现场抽查:乳清蛋白粉特性描述——产地（江西）、化学特性：水分：g/100G≤5030、唾液酸≥50 亚销酸

盐≤30;镉：（mg/kg）≤0.05；铅：mg/kg）≤0.2 等 生产方式（粉碎提取）、交付方式（袋装送货上门）、过敏原（否）等，基本符合。另抽查麦芽糊精、圆 苞 车前 子 壳、椰浆粉、铝箔袋、包装盒的特性描述，控制方式基本相同。

——对终产品特性进行了描述，包括：名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性；加工方式；包装、储藏、运输方式、交付方式等信息。

现场抽查固体饮料（风味固体饮料）：配料:植脂末(淀粉糖、植物油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅)、咖啡粉(3.3%)、低聚异麦芽糖、粉末中链甘油三酯(中链甘油三酯、抗性糊精、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯)、粉末椰子油(初榨椰子油、低聚异麦芽糖、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠)、抗性糊精、粉末共轭亚油酸甘油酯(共轭亚油酸甘油酯、低聚异麦芽糖、酪蛋白酸钠、单，双硬脂酸甘油酯、抗坏血酸钠)、)马铃薯提取物、圆苞车前子壳粉、乳清蛋白粉、椰浆粉、菊粉、植物乳杆菌 Lp 90、玉米低聚肽粉、鱼胶原蛋白肽粉、白芸豆粉、胶原三肽、食品添加剂(二氧化硅)、食用香精；理化指标：水分/% ≤ 7.0，锌、铜、铁总和/（mg/L）≤ 20 氰化物（以 HCN 计）/（mg/L）≤ 0.05 加工方式（混合加工）、包装方式（纸盒装，固体）等，基本充分。

预期用途主要为食用，批发商及普通大众。

主要的食用方式为一冲调或者按顾客需求进行：产品的保质期，为果味型果冻：18 个月，压片糖果：12 个月，凝胶糖果：18 个月 ；风味固体饮料：18 个月；植物饮料：12 个月，不涉及易受伤害群体等，基本符合。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》。

——提供了《HACCP 计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了原辅材料储存、拆包、配料、混合、.内包装消毒、内包装等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽 原料验收验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（虫害的滋生/(防虫措施不当导致)等——非显著、 ）、物理危害（金属碎片、砂石、玻璃碎片等——非显著危害），化学危害（农残、重金属、黄曲霉毒素等——显著危害），确定的控制措施为“来源于合格供应商，每批进厂感官检验，每年提供一份第三方检测报告” ，并确定采用 GHP 进行控制，基本合理。

另抽拆包、配料、混合、内包装消毒的危害分析及控制措施制定基本合理。

公司根据《危害分析控制程序》的危害评价准则和危害分级评价方法进行了危害评估，制定了控制措施，经过对生产过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《HACCP 计划》

HACCP 计划（果味型果冻）

CCP1： **配料**

CCP2： **喷淋杀菌**

HACCP 计划【固体饮料（风味固体饮料）】

CCP1： **配料**

HACCP 计划其他饮料（瓶装植物饮料）

CCP1： **配料**

CCP2： **杀菌**

HACCP 计划糖果（凝胶糖果、压片糖果）

凝胶糖果 CCP1： **配料**

压片糖果 CCP1： **配料**

HACCP 计划（果味型果冻）

CCP1： **配料** 关键限值： 1）山梨酸钾最大使用量 0.3g/kg，2）阿斯巴甜最大使用量 0.2g/kg 3）柠檬酸钾最大使用量 0.3%，4）柠檬酸钠最大使用量 0.3%，5）木糖醇最大使用量 1.0%，6）卡拉胶最大使用量 1.0%，7）麦芽糖醇液最大使用量 5.0%

CCP2： **喷淋杀菌** 关键限值：杀菌温度：84-89℃、杀菌时间：8 min

HACCP 计划（风味固体饮料）

CCP1： 配料关键限值：1）咖啡香精最大使用量 0.1%，2）二氧化硅最大使用量 15.0g/kg

HACCP 计划其他饮料（植物饮料）

CCP1： **配料** 关键限值：1）维生素 C 最大使用量 0.5%，2）阿斯巴甜最大使用量 0.6g/kg，3）黄原胶最大使用量 0.5%，4）柠檬酸最大使用量 30%；

CCP2： **杀菌** 关键限值：温度：110-123℃、压力：1.00-1.50 MPa、时间：15-20 min

HACCP 计划糖果（凝胶糖果、压片糖果）

压片糖果 CCP1： **配料** 关键限值：1）山梨糖醇最大使用量 85%；2）硬脂酸镁最大使用量 0.8%；3）蓝莓粉末香精最大使用量 0.3%；4）维生素 C 最大使用量 0.7%

凝胶糖果 CCP2： **配料** 关键限值：1）1、胭脂红最大使用量 0.05g/kg

2、日落黄最大使用量 0.1g/kg3、草莓香精最大使用量 0.3%4、复配软糖凝固剂最大使用量（氨基丁酸酸枣仁酵母素软糖：

4.197kg/195kg 每锅、山楂鸡内金酵素软糖：4.199kg/195kg）

基本满足标准要求。

3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效☐符合 ☑ 基本符合 ☐不符合

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中 FH 应包括使用危害分析的方法和对食品职业健康安全小组的评价意见；H 体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

1）前提方案/良好卫生规范管理情况

组织策划了《良好卫生规范》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、

废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

组织策划了《良好卫生规范》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

公司坐落于厦门市翔安区翔安工业园区巷北片区舫山北二路 1123-1139 号 1 号楼 2 层、3 层北侧厂房，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见采购部审核记录；

厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

饮料配料过程、果冻配料过程使用纯净水（公司自制）、其余环节使用生产加工用水；

空气和水的管理：生产车间饮料配料过程、果冻配料过程使用纯净水（公司自制）、其余环节使用生产加工用水，食品加工用水的水质应符合生活饮用水卫生标准。食品对加工用水水质有特殊要求的，应符合相应规定。——直接加入到产品中的生产用水，通过砂滤、碳滤，反渗透等方式进行净化，日常的水质由生产部设备主管负责。第三方水质检测报告见 HACCP。

生产车间：常规车间更衣室较为简单，基本配置衣帽间、换鞋、储物柜，洗手采用洗手消毒液、75%酒精控制；车间配置有洗手设施（感应水龙头）、手消毒液、75%酒精、更衣室、紫外线消毒等设施，基本齐全。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要是塑料周转框、不锈钢材质的桶，容器清洁，放置整齐。

车间生产管理：植物饮料车间主要对拆包、煮料间、称量间、洗瓶间、烘瓶间、饮料灌装、饮料杀菌区、原料暂存间进行分车间管控；二楼固体饮料车间主要对暂存间、干燥间、混合间、内包装间等 进行分车间管控；二楼果冻车间各功能区主要对煮料间、称量间、暂存间、内包间、包材间等 进行分车间管控；

现场观察果冻车间：有：原料仓储区、包材仓储区、生产区、成品区，基本有分区管理；每日进行清理，现场观察基本整洁；查看果冻煮料杀菌间，6 月 14 日现场正在进行果冻液灭菌，现场工人有正在蒸煮灭菌工序，工人定时进行检查，查看机是否正常，过程是否正常，有无异常情况。

现场查看相关记录：《内包材臭氧消毒杀菌监控记录》 车间：果冻车间 2023.06，记录有内包材生产日其有、消毒时间、消毒结束时间，符合要求。

包装材料：内包装材料主要为内包装膜、玻璃瓶等，内包装材料主要食品级

装膜如果冻产品、糖果产品、固体饮料产品，在使用前臭氧消毒 30min，提供有消毒记录抽查 2022-06 月果冻内包装内袋消毒记录，臭氧消毒，消毒时间 1h；

植物饮料采用瓶装，每次使用前进行清洗、隧道式烘干机进行烘干；生产过程进行目视检查，包装后进行灯检；

,装膜如果冻产品、糖果产品、固体饮料产品，在使用前臭氧消毒 30min，提供有消毒记录；抽查 2023-06 月。

果饮《内包材臭氧消杀菌监控记录》，内包名称：尚宫局小分子黑色盖子　内包材生产日期：20230524，消毒开始时间：00:00 消毒结束时间：01:00，恒寿堂胶原蛋白白色盖子 内包生产日期:20230523，消毒时间 :00:00 ,消毒结束时间 :01:00 ,通用瓶 ,内包材生产日期 ,消毒开始时间 :00:00 ,消毒结束时间:01:00;(臭氧消毒时间≧30 分钟，操作人：蔡江华；

虫鼠害防治：虫害消杀外包：见采购部审核记录；每月来厂进行 2 次服务，提供有服务卡以及虫害分析报告；

果冻与植物饮料共同一个洗手更衣室、糖果与固体饮料公用一个洗手更衣室；食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施分开，不交叉；提供有《臭氧/紫外线消毒记录》、《每日卫生检查记录表》，包括设备、工器具清洗、工作服清洁完好、地面清洁状况、员工健康、食品安全性等卫生状况、抽查日期：2023.05.30，检查项目：水（冰）安全性、食品接触面清洁与消毒、人员卫生检查及防止交叉染、手的清洗和消毒、厕所、员工健康等项目，检查人：周翠 ,审核人 :林文原 ,日期 :2023 年 05 月 30 日；无异常 ;另提供《个人卫生监控记录》车间 :软糖车间 2023.04.12，人员健康卫生无异常，记录人：蔡华；另提供有《风淋室清洁检查记录》，无异常；

废弃物管理：

组织所涉及的废弃物较为简单，生活垃圾统计倾倒到园区制定位置，由园区统一进行处理；废包材、废纸箱卖给废品回收方；废水排入园区污水处理系统，由园区统一处理后排放；

工服统一紫外线消毒、臭氧消毒，内包区域人员与外包区域人员通过工服管控、人员分组进行管理；严格外包区域人员进入内包区；提供有《洁净区工作服、工作鞋清洗记录》，未见异常。提供有毛发附着记录表，工序名称：果粉车间，检查时间：8:00，附着有无，附着人员:无，记录人：周翠，审核：林文原；

外包间员工的工服颜色为绿色，内包车间员工工服为连帽蓝色，通过颜色区分管控不同清洁区作业人员，避免人员交叉流动，产生交叉污染风险；

返工品管理，现场查看生产加工过程中加工设备有清洗状况过程，对出现的废边角废弃料，直接作为废弃物处理。询问目前生产过程中没有发生不合格的情况，也没有发生不合格品返工的情况。

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。提供有《外来人员登记表》，进入生产车间主要通过安全告知进行，建议后期规范，现场沟通。

操作前进行设备基本情况确认：设备部件齐全、清洁消毒、有效期内、空转情况正常，提供有：《设备\容器日常保养、消毒操作标准》， 抽查:2023.05.30 记录，车间：固体饮料车间，设备：热风循环烘箱、真空吸料机、二维运动混合机、粉末包装机，保养、消毒方式：班前班后:清扫方式：

热风循环烘箱：A 压缩空气吹扫—清水清洗—75%酒精喷雾消毒；

真空吸料机：B+过滤吹洗；

二维运动混合机： B\C；

臭氧机:班 B 干毛巾擦拭，压缩空气吹扫、75%酒精喷雾消毒；

粉末包装机：班后 BB 干毛巾擦拭，压缩空气吹扫、75%酒精喷雾消毒；

记录：周翠，审核：林文广，时间：2023.05.30

食品添加剂管理：食品添加剂库房电子密码锁，专人管理；提供有《食品添加剂出入库单》；

提供有《易碎品检查记录》，每周进行 1 次；检查项目包括玻璃窗户、照明灯、灭蝇灯、防护眼镜、静止、时钟、安全指示灯等；检查人：罗秋英，时间：2023.02.1~28；提供有《化学试剂使用记录表》、《化学试剂台账》；作业环境等微生物监控证据见——品管部审核记录，生产现场管理基本符合要求。

2）设计和开发管理情况：

在手册 8.3 条对设计和开发进行了说明，并编制了《设计和开发控制程序》，对设计开发设计开发过程进行了管理。

本公司根据法律法规和顾客要求进行固体饮料（风味固体饮料）、植物饮料、糖果（凝胶糖果、压片糖果）、果味型果冻的生产，以为客商 OEM 代工为主，由于产品生产工艺成熟稳定，对 HACCP 标准的 3.4 条款“产品设计和开发”使用较少。

询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

3）采购管理情况：

公司在《HACCP 管理手册》3.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《GHP 良好卫生规范》；

采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由总经理及供销部负责，在确定的合格供方后，供销部负责对所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

查看《供方评价制度》中有对合格供方的评价准则；

查看《合格供方名单》，共有 274 家；包括了果蔬谷物粉原料、植脂末、浓缩果汁、淀粉、奶粉、糊精、咖啡粉、食品添加剂、卷膜内袋、玻璃瓶及瓶盖、包装盒、纸箱等供方。

抽查植脂末等供方：江西维尔宝食品生物有限公司，《营业执照》编号：913609837339178 ；《生产许可证》编号：SC10236098310882；

抽查脂脂末 检测报告：YCSW20230016 检测指标：过氧化值、水分、铅、镉、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等 检测日期 2023.02.23 生产商：江西维尔宝食品生物有限公司，检测机构：宜春市检验检测中心，检测结果：符合要求。

DHA 藻油粉（II 型）供方：厦门金达威生物科技有限公司，《营业执照》编号：9135020556236684 ；《生产许可证》编号：SC20335020500092；

食品添加剂 DHA 藻油粉（II 型） 检测报告：QD-W23010868 检测指标：砷、铅、铁、铜、总汞、镉、菌落总数、霉菌、沙门氏菌等 检测日期 2022.11.08 委托商：厦门金威达生物科技有限公司，检测机构：福建省产品质量检验研究院，检测结果：符合要求。

安琪酵母抽提物 FHG-1 供方：安琪酵母股份有限公司，《营业执照》编号：91420000271756344P；《食品生产许可证》编号：SC20142050300018 ；

抽查; 食用酵母粉（富锌型）20000ppm 检测报告：SX2023SP02615 生产商：安琪酵母股份有限公司检测指标：菌落总数、霉菌、沙门氏菌等 检测机构：三峡公共检验检测中心 检测日期：2023.04.15 检测结果：符合要求。

浓缩果汁供方：漳州市神味天然食品工业有限公司，《营业执照》编号：91350623156720493B；《生产许可证》编号：SC10635062300657；

抽查 50°浓缩乌梅汁 检测报告：A2230033292101043C 生产商：漳州市神味天然食品有限公司 检测指标：可溶性固体物、铅、菌落总数、霉菌、大肠菌群、沙门氏菌等 检测机构：厦门市华测检测技术有限公司 检测日期：2023.02.15 检测结果：符合要求。

另抽取果蔬汁原料的供方厦门滋果食品有限公司；糖浆的供方厦门一糖生物科技有限公司；白云豆提取物的供方云南天保桦生物资源开发有限公司海口分公司；苋菜红的供方上海染料研究所有限公司南通分公司；低聚半乳糖的供方山东百龙创园生物科技有限公司；鱼胶原蛋白肽的供方武汉天天好生物制品有限公司；洗手液的供方厦门美滋颜化妆品有限公司，洗手液的供方厦门美滋颜化妆品有限公司，干燥剂供方：厦门欣盛翔干燥剂有限公司 与上述结论一致。

塑料塞、铝盖（配合玻璃瓶）供方：台山市新建业（药用)五金包装有限公司《营业执照》：914407817499554824 《全国工业产品生产许可证》编号：粤 XK16-204-05285 抽查印刷防盗铝盖 检测报告：轻委 2022-04-1299 生产商：台山市新建业（药用)五金包装有限公司 检测机构广州质量监督检测研究院 检测时间：2023-05-14 检测指标：高猛酸钾消耗量、重金属、总迁移量、脱色试验等，检测结果：合格。

类供方：厦门金德威包装有限公司 《营业执照》编号：91350200072807399Y 《全国工业产品生产许可证》编号：16-204-00433 抽查复合包装膜 检测报告：2022P-WJ0530 委托方：厦门金德威包装有限公司 检测机构：厦门市质量监督检验院 检测时间：2022-11-16 检测指标：邻苯二甲酸二甲酯（DMP）含量、邻苯二甲酸二乙酯（DEP）等标等 。

供方评价每年进行一次，提供有《供应商评价记录》，包括供方名称、供应产品、基本资质、产品质量、售后服务、调查方式等，符合要求；评价日期：2023.04.13 日，询问部门负责人，其表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，食品欺诈的预防控制详见 HACCP 小组 H3.12 审核记录，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

该公司的采购管理基本符合标准要求。询问部门负责人，其表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，食品欺诈的预防控制详见 HACCP 小组 H3.12 审核记录，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

4） 监视和测量管理情况：

公司的《监视和测量设备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“需检定设备器具台账”，主要包括电子秤、压力表等，共 37 台，

计量器具名称	检定或校准证书编号	校准\检定时间	使用场所
数显恒温水浴锅	JH20230310052001	2023-03-10	□车间 ☑ 实验室
电热恒温培养箱	JH20230310052002	2023-03-10	□车间 ☑ 实验室
一般压力表（检定）(0~0.6)MPa	RG2023--31915	2023-05-23~2023-11-22	□车间 ☑ 实验室
一般压力表（检定）(0~1.6)MPa	RG2023--31913	2023-05-23~2023-11-22	□车间 ☑ 实验室
立式高压蒸气灭菌锅	JH2022125085008	2022-12-15	□车间 ☑ 实验室
PH 计	JH202303100520222	2023-03-10	□车间 ☑ 实验室
电子秤	JH20230310052018	2023-03-10	☑ 车间 □实验室
糖度计	JH20230310052024	2023-03-10	☑ 车间 □实验室
指针温湿度计	JH20230308052011	2023-03-10	☑ 车间 □实验室

实验室现场：在一楼，面积约 100 平方米，室内设备设施基本齐全，环境光线良好，设备标签和实验试剂均在有效期内，检验环境和仪器设备基本能满足检验要求。

5） 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中 8.8 条款对可追溯性进行了规定，8.7.4 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《标识和可追溯性控制程序》、《产品召回控制程序》。

在《标识和追溯控制程序》文件中规定了：批次信息作为唯一性追溯标识，考虑了原物料入库标识、生产过程的产品标识、包装标识、不合格品标识、成品留样等，考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息，流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径，要求每年组织不少于 1 次对产品可追溯性测试。

在《产品召回控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：HACCP 小组组长负责撤回计划的批准和监视实施撤回，小组组长负责与监管部门反馈，采购部负责与客户沟通，生产部/品管部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确； 撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。

查见提供有《产品召回记录表（模拟）》，召回模拟日期：2023-03-16，召回产品名称：恒寿堂胶原蛋白饮 ，模

拟问题：彩盒生产日期喷码不清晰，日期中的数字“3”出现轻为形，易被误看成数字：8 “，可能导致消费者看错生产日期，从而误判实际有效期限，产品实际到期出现消费者误食过期产品，给消费者带来安全隐患，产品生产日期：2023.03.04 产品数量：1200 盒召回情况：立即对产生产线和成品库进行冻结，立包材库、成品库中的”恒寿堂“胶原蛋白饮相关的物资进行冻结，等待品管部的复检结果，立即对留言及外包区域复检，同客户采取电话、邮件的方法联系具体召回事宜，确定召回所需时间，并办理具体退回手续。

现场查见：

——生产各区域有简单标识、区域划分明显；如区分:拆包间、暂存间、干燥间、混合间、内包间、另设有男女更衣室、二更、内包材消毒区区域等管理，有配置温湿度计及压力表，包材料标识明显，致敏原物质、液体原材料有分区存放，符合要求；

——原料库主要是麦芽湖精、鱼胶原蛋白肽、复合麦片等，有离地离墙，并且有简易标识卡，包材库存放有少量托盒和包装卷膜，有包材标签等信息标示；

——常规成品存放有待发货的蓝莓叶黄素酯软糖，生产日期：2023-06-09 等 ，配备有温湿度计，抽查《温湿度记录》，温湿度要求：常温常湿，符合要求。

——现场有留样产品：恒寿堂胶原蛋白饮 300mll(500ml*6),生产日期：2023.06.01 保质期：18 个月：惠琼，胶原蛋白奶茶风味固体饮料 420g(30g*14)/盒，生产日期：2023.04.21 防弹咖啡：168g(28g*60)/盒，留样人：林惠琼。

6）产品放行管理（含 CCP 控制情况）情况：

公司主要生产的固体饮料（风味固体饮料）、植物饮料、糖果（凝胶糖果、压片糖果）、果味型果冻。策划编制了《生产原料及辅料的采购制度》、《产品出厂检验管理制度》、《产品出厂标准》、《不合格食品管理规定》等，具体包括原料、包装材料进厂验收标准、产品出厂检验、不合格品处理等，成品检验标准包括 GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》 GB7101-2022《食品安全国家标准 饮料》 GB/T29602-2013 《固体饮料》，GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；审核周期内规范内容没有发生修改。

执行标准（接收准则）：

放行类型	抽样要求	执行标准或规范文件名称	评价结论

原材料检验	随机抽样	按照公司制定的质量标准及检测方法或引用中国药典规定要求	☑符合 □不符合
辅料包材	随机抽样	100%外观、索证、外观完好	☑符合 □不符合
半成品首检	——	感官检验为主	☑符合 ☒不符合
半成品检验	——		☒符合 □不符合
成品检验	随机抽样	固体饮料（风味固体饮料）产品执行标准：GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》 GB7101-2022《食品安全国家标准 饮料》 GB/T29602-2013 《固体饮料》，GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准执行	☑符合 □不符合
服务放行	——	——	□符合 □不符合

抽取原材料检验相关记录名称：《 检测报告》（每批次原辅料、包材检测报告作为批记录一部分）

日期	物料名称/批次	抽样比例	**关键特性**要求	实测结果	验证结论
2022-03-20 日	麦芽糖醇液/2022-12-20	50g	感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该品种应具有的特征； 资质：营业执照、检疫证书； 比对供方批检报告数据	感官：符合；供应商资质：符合 水分：23.5%	☑合格 □不合格
2023-02-27	胡萝卜素/2023-02-12 日	30g	感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该品种应具有的特征； 资质：营业执照、第三方检验报告、 验报告、SC 证； 比对供方批检报告数据	感官：符合； 资质：符合 水分：3.15%	☑合格 □不合格
2023-03-14	一水柠檬酸	30g	感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该品种应具有的特征； 资质：营业执照、第三方检验报告、 验报告、SC 证； 比对供方批检报告数据	感官：符合； 资质：符合 水分：70.2%	☑合格 □不合格
2022-04-01	三氯蔗糖/2022-03-07	40g	感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该品种应具有的特征； 资质：营业执照、检疫证书； 比对供方批检报告数据	感官：符合； 资质：符合 BX:42.5°	☑合格 □不合格
2023.03.13	浓缩蓝莓汁	30g	感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该品种应具有的特征； 资质：营业执照、检疫证书； 可溶性固体物：比对供方批检报告数据（42±20° ）		

另抽查异麦芽酮糖醇、配

抽取半成品**检验**相关记录名称：《 内包装监控记录表 》

日期	成品名称/批次	抽 样比例	**关键特性**要求	实测结果	验证结论
2023-05-22	佳窈红枣软糖/2023-05-22	随机	封口情况 密封性 净含量：2g/粒	封口良好 无漏气 2.0g、2.1g、2.0g	☑ 合格 □不合格
2023-05-16 日	佳窈蓝莓味固体饮料类	随机	封口情况 密封性 净含量：2g/条	封口良好 无漏气 2.1g、2.0g、2.1g	☑ 合格 □不合格
2023-05-25	佳窈爽口压片糖果	随机	封口情况 密封性 净含量：36g/瓶	封口良好 无漏气 36g、36g、36.1g、	☑ 合格 □不合格
2023-05-18	佳窈蓝莓果冻/2023-05-18	随机	温度：75℃±10℃； 速度条装 25-60 包/min； 温度 100-160℃； 温度 100-180℃； ：15g（包装袋 1g）	75℃ 34 135℃ 152℃ （毛重）、16.3g（毛重）	☑ 合格 □不合格

抽取半成品**检验**相关记录名称：《监控记录表 》

日期	成品名称/批次	抽 样 比例	**关键特性**要求	实测结果	验证结论
2023-04-29	佳窈枸杞饮料/2023-04-27	随机	装量是否到瓶肩； 是否滑盖； 轧盖螺纹是否清洗； 轧盖是否过紧； 是否有被刮伤/压伤、歪斜、收口不平整等不良现象	求	☑ 合格 □不合格
2022-05-16	佳窈蓝莓味固体饮料/2023-05-16	随机	封口温度（120-200）℃ 封口速度 15-150 包/min 总共消毒 60 分钟	152℃ 41 包 符合要求	☑ 合格 □不合格
2023-05-25	佳窈爽口糖压片糖果/2023-05-25	随机	完整、脆碎度符合要求、片重 0.6g/粒 灌装速度 30-50 瓶/min	0.6g/片 37 瓶/min 符合要求	☑ 合格 □不合格
2023-05-18	佳窈蓝莓味果冻	随机	控：杀菌温度 84-89℃，时间 8-20 分钟 控记录表 白色，PH:3.8-4.2,折光 度 17.5±1	11.11 88℃符合要求 白色 PH 3.8 光度：16.5%	

抽取成品**检验**相关记录名称：《出厂检验报告单》

日期	成品名称/批次	抽 样比例	**关键特性**要求	实测结果	验 证 结论

2023-05-28日	爽口糖压片糖果（坚实型压片糖果）/2023-05-25	25盒	感官：外观色泽：符合品种应有的外观特性和色泽； 组织：符合品种应有的组织 滋味、气味：符合品种应有的滋味和气味，无异臭无异味； 状态：符合品种应有的特性，无霉变，无正常视力可见外来异物； 净含量≥36g 干燥失重 ≤4.0 SB/T10347	外观色泽：符合要求 组织：符合要求 状态：符合要求 滋味、气味：符合要求 净含量：36.9g 0.23	☒合格 ☐ 不合格	
2023-05-22日	红枣味软糖（2022-05-22）	20盒	感官：外观色泽：符合品种应有的外观特性和色泽； 组织：符合品种应有的组织 滋味、气味：符合品种应有的滋味和气味，无异臭无异味； 状态：符合品种应有的特性，无霉变，无正常视力可见外来异物； 净含量≥60g 菌落总数 CFU/g：m=104M=5*10⁴,n=5,c=2; 大肠菌群 CFU/g：m=10，M=10²,n=5,c=2; GB 17399	外观色泽：符合要求 组织：符合要求 状态：符合要求 滋味、气味：符合要求 净含量：61g 菌落总数 CFU/g：10,30, ＜10,＜10，10； 大肠菌群 CFU/g：＜10，＜10，＜10，＜10，	☒合格	
2023-05-19日	蓝莓味固体饮料（风味固体饮料）	16盒	感官： 色泽：具有该品种应有的色泽； 滋味、气味：符合品种应由的滋味和气味，无异臭无异味； 状态：无正常视力可见外来异物，无结块； 净含量≥20g； 水分≤7%； 菌落总数 CFU/g：m=10⁴ M=5*104,n=5,c=2 大肠菌群 CFU/g：m=10，M=102,n=5,c=2; GB/T29602	 色泽：符合要求 状态：符合要求 滋味、气味：符合要求 净含量：21g 水分：7% 菌落总数 CFU/g：130,110,120,150,140 大肠菌群 CFU/g：＜10，＜10，＜10，＜10，	☐ 合格 ☒ 不合格	
2023-05-18	蓝莓味果冻	15盒	感官： 色泽：具有该品种应有的色泽； 滋味、气味：符合品种应由的滋味和气味，无异臭无异味； 状态：无正常视力可见外来异物，无结块； 净含量≥150g； 可溶性固形物≥12%； 菌落总数 CFU/g：m=10²	 色泽：符合要求 状态：符合要求 滋味、气味：符合要求 净含量：303.1g 水分：3.36% 菌落总数 CFU/g：:＜10，＜10，＜10，＜10，	☐ 合格 ☒ 不合格	

			M=5*10³,n=5,c=2 大肠菌群 CFU/g：m=10，M=10²,n=5,c=2; GB/T19883	大肠菌群 CFU/g：＜10，＜10，＜10，＜10，	
2023-05-26	咖啡固体饮料	15 盒	感官： 色泽：具有该品种应有的色泽； 滋味、气味：符合品种应由的滋味和气味，无异臭无异味； 状态：无正常视力可见外来异物，无结块； 净含量≥20g； 水分≤7%； 菌落总数 CFU/g：m=10⁴M=5*10⁴,n=5,c=2 大肠菌群 CFU/g：m=10，M=10²,n=5,c=2; GB/T29602	色泽：符合要求 状态：符合要求 滋味、气味：符合要求 净含量：21g 水分：5.04% 菌落总数 CFU/g：150，190，160，170，130 大肠菌群 CFU/g：＜10，＜10，＜10，＜10，	☑ 合格 ☒ 不合格
2023-04-29	枸杞饮料(植物饮料)	15 盒	感官： 色泽：深褐色； 滋味及气味：味甜微酸，有轻微香味； 状态：轻微粘稠液体，状态均匀，允许有少量沉淀； 杂质：无正常视力可见外来杂质 净含量≥400mL； 可溶性固形物≥5.1%； PH：≤4 菌落总数 CFU/g：m=10²M=104,n=5,c=2 大肠菌群 CFU/g：m=1，M=10,n=5,c=2; GB/T31326	色泽：符合要求 状态：符合要求 滋味及气味：符合要求 杂质：符合要求 净含量：401mL 可溶性固形物：6.25% PH2.81 菌落总数 CFU/g：＜1，＜2，＜4，＜1，＜1; 大肠菌群 CFU/g：＜1，＜1，＜1，＜1，＜1;	☑ 合格 ☒ 不合格

产品留样：

现场有留样产品：恒寿堂胶原蛋白饮 300mll(500ml*6),生产日期：2023.06.01 保质期：18 个月：林惠琼，胶原蛋白奶茶风味固体饮料 420g(30g*14)/盒，生产日期：2023.04.21 防弹咖啡：168g(28g*60)/盒，留样人：林惠琼。

日期	产品名称	规格/留样量	解样时间（24 个月后）	留样人	存放条件
2023.06.01	恒寿堂胶原蛋白饮 300ml	l*6	——	林惠琼	常温
2023.04.21	胶原蛋白奶茶风味固体饮料	1 盒	——	林惠琼	常温
	防弹咖啡：168g	60)/盒	——	林惠琼	常温

另外，抽查 10 批产品，基本要求。

产品的第三方验证报告，见 HACCP 小组审核记录；

基本符合要求。对于与产品接触的人员、设备接触面等以清洁消毒为主，具体见生产部审核记录。

水质第三方检测报告见 HACCP 小组审核记录，组织提供了纯化水的第三方出具的产品安全性验证报告：报告编号：NJ-W23042745 检验日期：2023.05.04，检测指标：电导率、重金属、易氧化物、亚硝酸盐、酸碱度、不挥发物、氨、微生物限度，《中国人民共和国药典》2020 年版 二部 纯净水，检测机构：钛和中谱检测技术（江苏）有限公司；委托单位：厦门美滋颜化妆品有限公司(与共同纯净水设备)，另抽查定期水质**检验**相关记录名称：《 水质检验记录 》

日期	成品名称/批次	抽样比例	**关键特性**要求	实测结果	验证结论
2023-05-04	纯净水	随机	臭和味：无肉眼可见物、无异味，色泽澄清无异色；PH：6.5-8.5；菌落总数＜100cfu/ml、总大肠菌群：不得检出	臭和味：无臭味、无异味，无肉眼可见物；PH7.2; 菌落总数:0cfu/ml,总大肠菌群：未检出；检测人：黄奕瀚	☑合格 □不合格
2023-05-23	纯净水	随机	臭和味：无肉眼可见物、无异味，色泽澄清无异色；PH：6.5-8.5；菌落总数＜100cfu/ml、总大肠菌群：不得检出	臭和味：无臭味、无异味，无肉眼可见物；PH7.2; 菌落总数＜10cfu/ml,总大肠菌群：未检出；检测人：黄奕瀚	☑合格 □不合格

CCP1 原料验收的实施情况：（各项原料、包材等外检报告见采购部审核记录）
抽取原材料检验相关记录名称：《 检测报告》（每批次原辅料、包材检测报告作为批记录一部分）

日期	物料名称/批次	抽样比例	**关键特性**要求	实测结果	验证结论
2022-03-20 日	麦芽糖醇液/2022-12-20	50g	感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该品种应具有的特征； 资质：营业执照、检疫证书； 比对供方批检报告数据	感官：符合；供应商资质：符合 水分：23.5%	☑合格 □不合格
2023-02-27	胡萝卜素/2023-02-12 日	30g	感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该品种应具有的特征； 资质：营业执照、第三方检验报告、检验报告、SC 证； 比对供方批检报告数据	感官：符合； 资质：符合 水分：3.15%	☑合格 □不合格
2023-03-14	一水柠檬酸	30g	感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该品种应具有的特征； 资质：营业执照、第三方检验报告、检验报告、SC 证； 比对供方批检报告数据	感官：符合； 资质：符合 水分：70.2%	☑合格 □不合格
2022-04-01	三氯蔗糖/2022-03-0	40g	感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该	感官：符合； 资质：符合	☑合格 □不合格

	7		品种应具有的特征； 资质：营业执照、检疫证书； 比对供方批检报告数据	BX:42.5°	
2023.03.13	浓缩蓝莓汁	30g	感官：外观：外包装万丈，无肉眼可见杂质，气味：无异味，具有该品种应具有的特征； 资质：营业执照、检疫证书； 可溶性固体物：比对供方批检报告数据（42±20° ）		

另抽查异麦芽酮糖醇、配

抽取半成品**检验**相关记录名称：《 内包装监控记录表 》

日期	成品名称/批次	抽 样比例	**关键特性**要求	实测结果	验证结论
2023-05-22	佳窈红枣软糖/2023-05-22	随机	封口情况 密封性 净含量：2g/粒	封口良好无漏气 2.1g、2.0g	☑ 合格 □不合格
2023-05-16 日	佳窈蓝莓味固体饮料类	随机	封口情况 密封性 净含量：2g/条	封口良好无漏气 2.0g、2.1g	☑ 合格 □不合格
2023-05-25	佳窈爽口压片糖果	随机	封口情况 密封性 净含量：36g/瓶	封口良好无漏气 36g、36.1g、	☑ 合格 □不合格
2023-05-18	佳窈蓝莓果冻/2023-05-18	随机	装温度：75℃±10℃； 速度条装 25-60 包/min； 横封温度 100-160℃； 纵封温度 100-180℃； 含量：15g（包装袋 1g）	（毛重）、16.3g（毛重）	☑ 合格 □不合格

抽取半成品**检验**相关记录名称：《监控记录表 》

日期	成品名称/批次	抽 样比例	**关键特性**要求	实测结果	验证结论
2023-04-29	佳窈枸杞饮料/2023-04-27	随机	装量是否到瓶肩； 是否滑盖； 轧盖螺纹是否清洗； 轧盖是否过紧； 是否有被刮伤/压伤、歪斜、收口不平整等不良现象	符合要求	☑ 合格 □不合格
2022-05-16	佳窈蓝莓味固体饮料/2023-05-16	随机	封口温度（120-200）℃ 封口速度 15-150 包/min 总共消毒 60 分钟	152℃ 41 包 符合要求	☑ 合格 □不合格
2023-05-25	佳窈爽口糖压片糖果	随机	完整、脆碎度符合要求、片重 0.6g/粒 灌装速度 30-50 瓶/min	0.6g/片	☑ 合格 □不合格

	/2023-05-25			37 瓶/min 符合要求	
2023-05-18	佳窈蓝莓味果冻	随机	控：杀菌温度 84-89℃，时间 8-20 分钟 煮料监控记录表 泽白色，PH:3.8-4.2,折光 度 17.5±1	11.11 88℃符合要求 白色 PH 3.8 折光度：16.5%	

抽取成品**检验**相关记录名称：《 出厂检验报告单》

日期	成品名称/批次	抽样比例	**关键特性**要求	实测结果	验证结论
2023-05-28 日	爽口糖压片糖果（坚实型压片糖果）/2023-05-25	25 盒	感官：外观色泽：符合品种应有的外观特性和色泽； 组织：符合品种应有的组织 滋味、气味：符合品种应有的滋味和气味，无异臭无异味； 状态：符合品种应有的特性，无霉变，无正常视力可见外来异物； 净含量≥36g 干燥失重 ≤4.0 SB/T10347	外观色泽：符合要求 组织：符合要求 状态：符合要求 滋味、气味：符合要求 净含量：36.9g 0.23	☒合格 ☐不合格
2023-05-22 日	红枣味软糖（2022-05-22）	20 盒	感官：外观色泽：符合品种应有的外观特性和色泽； 组织：符合品种应有的组织 滋味、气味：符合品种应有的滋味和气味，无异臭无异味； 状态：符合品种应有的特性，无霉变，无正常视力可见外来异物； 净含量≥60g 菌落总数 CFU/g：m=104M=5*10⁴,n=5,c=2; 大肠菌群 CFU/g：m=10，M=10²,n=5,c=2; GB 17399	外观色泽：符合要求 组织：符合要求 状态：符合要求 滋味、气味：符合要求 净含量：61g 菌落总数 CFU/g：10,30, ＜10,＜10，10； 大肠菌群 CFU/g：＜10，＜10，＜10，＜10，	☒合格
2023-05-19 日	蓝莓味固体饮料（风味固体饮料）	16 盒	感官： 色泽：具有该品种应有的色泽； 滋味、气味：符合品种应由的滋味和气味，无异臭无异味； 状态：无正常视力可见外来异物，无结块； 净含量≥20g； 水分≤7%； 菌落总数 CFU/g：m=10⁴	 色泽：符合要求 状态：符合要求 滋味、气味：符合要求 净含量：21g 水分：7% 菌落总数 CFU/g：130,110,120,150,140	☐合格 ☒不合格

			M=5*104,n=5,c=2 大肠菌群 CFU/g：m=10，M=102,n=5,c=2; GB/T29602	大肠菌群 CFU/g：＜10，＜10，＜10，＜10，	
2023-05-18	蓝莓味果冻	15 盒	感官： 色泽：具有该品种应有的色泽； 滋味、气味：符合品种应由的滋味和气味，无异臭无异味； 状态：无正常视力可见外来异物，无结块； 净含量≥150g； 可溶性固形物≥12%； 菌落总数 CFU/g：m=10^2 M=5*10^3,n=5,c=2 大肠菌群 CFU/g：m=10，M=10^2,n=5,c=2; GB/T19883	色泽：符合要求 状态：符合要求 滋味、气味：符合要求 净含量：303.1g 水分：3.36% 菌落总数 CFU/g：:＜10，＜10，＜10，＜10， 大肠菌群 CFU/g：＜10，＜10，＜10，＜10，	☑ 合格 ☒ 不合格
2023-05-26	咖啡固体饮料	15 盒	感官： 色泽：具有该品种应有的色泽； 滋味、气味：符合品种应由的滋味和气味，无异臭无异味； 状态：无正常视力可见外来异物，无结块； 净含量≥20g； 水分≤7%； 菌落总数 CFU/g：m=10^4M=5*10^4,n=5,c=2 大肠菌群 CFU/g：m=10，M=10^2,n=5,c=2; GB/T29602	色泽：符合要求 状态：符合要求 滋味、气味：符合要求 净含量：21g 水分：5.04% 菌落总数 CFU/g：150，190，160，170，130 大肠菌群 CFU/g：＜10，＜10，＜10，＜10，	☑ 合格 ☒ 不合格
2023-04-29	枸杞饮料（植物饮料）	15 盒	感官： 色泽：深褐色； 滋味及气味：味甜微酸，有轻微香味； 状态：轻微粘稠液体，状态均匀，允许有少量沉淀； 杂质：无正常视力可见外来杂质 净含量≥400mL； 可溶性固形物≥5.1%； PH：≤4 菌落总数 CFU/g：m=10^2M=104,n=5,c=2 大肠菌群 CFU/g：m=1，M=10,n=5,c=2; GB/T31326	色泽：符合要求 状态：符合要求 滋味及气味：符合要求 杂质：符合要求 净含量：401mL 可溶性固形物：6.25% PH2.81 菌落总数 CFU/g：＜1，＜2，＜4，＜1，＜1; 大肠菌群 CFU/g：＜1，＜1，＜1，＜1，＜1;	☑ 合格 ☒ 不合格

提供有产品留样记录，随机抽取：

现场有留样产品：恒寿堂胶原蛋白饮 300mll(500ml*6),生产日期：2023.06.01 保质期：18 个月：惠琼，胶原蛋白奶茶风味固体饮料 420g(30g*14)/盒，生产日期：2023.04.21 防弹咖啡：168g(28g*60)/盒，留样人：林惠琼。

日期	产品名称	规格/留样量	解样时间 （24 个月后）	留样人	存放条件
2023.06.01	恒寿堂胶原蛋白饮 300ml	ml*6	——	林惠琼	常温
2023.04.21	原蛋白奶茶风味固体饮料	/1 盒	——	林惠琼	常温

7）致敏物质的管理情况：

公司策划了编制了《致敏原和致敏化学物质控制程序》、《预防和消除食品欺诈程序》、《食品防护计划》，基本符合标准要求

公司在《管理手册》中 3.10 条款进行了规定，并策划了《致敏原和致敏性化学物资控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程，公司暂无出口产品。

现场提供了《过敏原控制措施》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等 8 大类进行了识别，结合公司固体饮料（风味固体饮料）、植物饮料、糖果（凝胶糖果、压片糖果）、果味型果冻的生产生产情况，评估结果：公司目前的致敏物质为燕麦、荞麦、小麦粉、燕麦片，大豆分离蛋白、大豆膳食纤维、大豆肽粉，脱脂乳粉、全脂乳粉、乳清蛋白粉、酪蛋白水解肽，编制：林可通、李丁波、钟秋、侯大鹏、廖燕深，批准：赵忠娣，日期：2023 年 01 月 06 日；

8）食品防护管理情况：

公司在管理手册的 8.5.8 条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

在计划中对外来人员管理、生产加工人员的管控、虫鼠害控制、有毒有害化学品控制、原辅料控制、防护设施控制等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。

查《食品防护计划》，验证食品防护计划的符合性/适用性，验证结论： 公司建立的食品防护计

划适宜，无更改。验证人：林可通，验证时间：2023.03.12；查见开展了食品防护计划演练，日期：2023 年 03 月 10 日，演练结果：通过演练证明生产时，食品安全防护措施有效，人员掌握应急措施要求，文件制定具有可操作性。

9）食品欺诈预防管理情况：

公司制定有《食品欺诈脆弱性评估程序》，策划了 a）识别潜在的脆弱环节；b）制定预防食品欺诈的措施；c）根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序等，每年至少一次薄弱性评估。

公司提供了《薄弱性评估表》，覆盖了食品原料、未覆盖到食品辅料及包装材料，已现场沟通；对原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度等方面进行综合评估，评估综合风险等级为低，控制措施主要体现在《食品欺诈的控制措施确认、验证记录》中，较为薄弱，已现场沟通。

查见《食品欺诈的控制措施确认、验证记录》，确认日期：2023 年 01 月 06 日；确认人：林可通、李丁波、钟秋、侯大鹏、廖燕深等。结论：总结论：能达到预期的控制水平 。

现场询问食品安全小组组长表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，开展了供应商评价，具体见采购部审核记录。

10）应急准备和响应管理情况：

公司制定有**《应急准备和响应程序》**，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、 停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》等，策划基本满足标准要求。

现场查见提供了《火灾应急演练记录》，演练时间 2023.02.25；演练结果：通过本次应急预案演练，让员工重新认识在火灾突发的情况下如何疏散、自救，如何参加初火的救援，如何求救，让复杂紧急情况处理的领导更熟悉怎样应对紧急情况的处理工作。本次应急预案演练、充分、适宜、有效。基本符合要求。

11）HACCP 计划管理情况：

根据组织提供的危害控制计划，涉及如下 CCP 点：

A 固体饮料-风味固体饮料

序号	监控措施					相关记录名称	现场情况
CCP 点	监控对象	CL	监控方法	监控频率	监控人员		
配料	食品添加剂添	1、咖啡香精最大使用量	一人称重，一	每锅	配料员	《食品添加剂配料记录》抽查 2023-05-16 日佳窈蓝莓固体饮料配料表，蓝莓粉 1.5kg/100KG*锅，麦芽糊精	符合要求 因订单不足原因 ,审

	加量	0.1% 2、二氧化硅最大使用量15.0g/kg	人复核			8.45kg/360KG*锅,蓝莓粉末香精 0.05kg/锅，符合 CL 值要求；均有配料人、复核人签抽查：2023-05-08：安姿防弹咖啡固体饮料配料表，咖啡粉 18kg/360kg/锅，麦芽糊精 39.4kg/360KG*锅,二氧化硅 0.4kg/360kg/锅 ,符合 CL 值要求；均有配料人、复核人签字	核现场未有生产固体饮料-风味固体饮料产品

B 植 物 饮 料

序号	监控措施					相关记录名称	巡查现场情况	判定
CCP 点	监控对象	CL	监控方法	监控频率	监控人员			
配料	食品添加剂添加量	1、维生素 C 最大使用量 0.5% 2、阿斯巴甜最大使用量 0.6g/kg 3、黄原胶最大使用量 0.5% 4、柠檬酸最大使用量 30% 建议将三氯蔗糖添加量也识别未 CCP 点进行管控	一人称重，一人复核	每锅	配料员	《食品添加剂配料记录》抽查 2022-04-29 日佳窈枸杞饮料，300kg/锅，食用葡萄糖：15kg/300kg*锅，山梨酸钾 0.12kg/300kg*锅，柠檬酸 0.09kg/300kg*锅，符合 CL 值要求；	符合要求 代餐粥	合格
杀菌 CCP	杀菌锅温度压力、杀菌时间	温度：110-123℃，压力：1.00-1.50 MPa，时间：15-20 min	目视监控、温度时间、压力	每批	操作工	抽查 2023-04-29 日佳窈枸杞饮料《植物饮料杀菌温度记录表》，杀菌温度：121.5℃、122.3℃、121.9℃、122.5℃、122.3℃，实际杀菌时间：20 分钟；	符合要求 因订单不足原因，审核现场未有生产植物饮料产品	不合格

C 果 味 型 果 冻

序号	监控措施					相关记录名称	巡查现场情况	判定
CCP 点	监控对象	CL	监控方法	监控频率	监控人员			
配料	食品添加剂添加量	1、山梨酸钾最大使用量 0.3g/kg 2、阿斯巴甜最大使用量 0.2g/kg 3、柠檬酸钾最大使用量 0.3% 4、柠檬酸钠最大使用量 0.3%	一人称重，一人复核	每锅	配料员	《食品添加剂配料记录》佳窈蓝莓味果冻，抽查 2023-05-18 日，复配增稠剂 4.5kg/300kg*锅，食用葡萄糖 48kg/300kg*锅,柠檬酸钠 0.30kg/300kg*锅，山梨酸钾：0.09kg/300kg*锅，阿斯巴甜：0.03kg/300kg*锅，蓝莓液体香精 0.3kg/300kg*锅,有配料人、复核人签	符合要求 因订单不足原因，审核现场未有生产果冻产品	合格

		4、木糖醇最大使用量 1.0% 5、卡拉胶最大使用量 1.0% 6、麦芽糖醇液最大使用量 5.0%				字；符合 CL 规定要求		
杀菌 CCP	杀菌温度、杀菌时间	杀菌温度 :80-89℃ 杀菌时间：8-20 min	目视监控温度时间	每批	操作工	抽查 2023-05-18 日佳窈蓝莓果冻《杀菌温度记录表》，杀菌温度：88℃，杀菌时间：15 分钟；	符合要求 因订单不足原因，审核现场未有生产植物饮料产品	合格

D 糖 果

序号	监控措施					相关记录名称	巡查现场情况	判定
CCP 点	监控对象	CL	监控方法	监控频率	监控人员			
凝胶糖果——配料	食品添加剂添加量	1、胭脂红最大使用量 0.05g/kg 2、日落黄最大使用量 0.1g/kg 3、草莓香精最大使用量 0.3% 4、复配软糖凝固剂最大使用量（氨基丁酸酸枣仁酵母素软糖：4.197kg/195kg 每锅、山楂鸡内金酵素软糖：4.199kg/195kg）	一人称重，一人复核	每锅	配料员	抽查 2023-05-22 批次的佳窈红枣味软糖，复配增稠剂添加量 2.6kg/130kg/锅 ,有配料人、复核人签，合 GB2760 的规定；审核周期内无胭脂红、日落黄添加剂产品的生产。	2023-06-14 日批次仁和哈药健康蓝莓叶黄素酯软糖：异麦芽酮糖醇 13kg/165kg*锅，一水柠檬酸 0.5kg/165kg*锅，有配料人、复核人签字；	符合要求
压片糖果配料	食品添加剂添加量	1、山梨糖醇最大使用量 85% 2、硬脂酸镁最大使用量 0.8% 3、蓝莓粉末香精最大使用量 0.3% 4、维生素 C 最大使用量 0.7%	一人称重，一人复核	每锅	配料员	《配料记录表》，抽查 2022-05-25 日佳窈爽口糖压片糖果的《配料表》，山梨糖醇 17.37kg/18kg*锅 ,硬脂酸镁 0.18kg/18kg*锅，甜橙粉开香精 0.18kg/18kg,抗性糊精 0.18kg/18kg/锅； 山梨糖醇 17.37kg/18kg*锅,使用量与 CL 值不一致，已开不符合项整改	2023-06-14 日批次，李时珍菊花决明子薄荷清口片（压片糖），山梨糖醇 4.92kg/60kg*锅，硬美酸镁 4.199kg/195kg*锅【超 CL 值 0.2%的要求】，有配料人、复核人签字；	合格 不合格

12）管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《验证程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：

危害控制计划验证、PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；

产品安全性验证等，查《HACCP 计划验证》，验证时间：2023 年 04 月 10 日，验证人员：HACCP 小组，结论：危

害控制计划的实施达到了预期效果。

提供有生产加工用水的安全性验证报告，见品管部审核记录。

产品依据国标进行生产：

固体饮料：

01）提供有第三方检测报告：

产品执行标准：GB/T29602-2013、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》 GB7101-2022《食品安全国家标准 饮料》，GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

产品名称：咖啡风味固体饮料

报告编号：ORA3WSKF0826235F1

检测项目：水分、铅、大肠杆菌、霉菌、沙门氏菌等项；

报告日期：2023.02.20

结论：符合

检测单位：谱尼测试

压片糖果：片剂

02)产品执行标准：SB/T10347-2017 糖果 压片糖果、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 GB17399-2016 食品安全国家标准 糖果

产品名称：菊花决明子薄荷清口压片糖果

检测项目：杂质、干燥失重、铅、菌落总数等项；

报告日期：2022.11.02

结论：符合

检测单位：厦门中集信检测技术有限公司

凝胶糖果

03)产品执行标准：

提供有第三方检测报告： *SB/T 10021-2017* 糖果 凝胶糖果 *GB 17399-2016* 食品安全国家标准 糖果

产品名称：山楂鸡内金软糖

报告编号：XMF22-007082-01

检测项目：菌落总数、大肠杆菌、干燥失重、铅等项；

报告日期：2022.08.02

结论：符合

检测单位：SGS 通标标准技术服务有限公司厦门分公司

植物饮料

04)执行标准：GB/T31326-2014《植物饮料》

产品名称：哈药健康 胶原蛋白胶透明质酸钠饮

报告编：XMF23-001061-01

检测项目：灰分、水分、钠、烟酸、烟酰、维生素 PP 等项；

结论：符合

报告日期：2023.02.23

检测单位：SGS 通标标准技术服务有限公司厦门分公司

4)执行标准：GB/T31326-2014《植物饮料》

产品名称：胶原蛋白胶透明质酸钠饮
报告编：A2230187364101003C
检测项目：铅、乙酰磺胺酸钾、胭脂红、大肠杆菌等 27 项；
结论：符合
报告日期：2023.06.06
检测单位：厦门市华测检测技术有限公司

果冻：
05)产品执行标准：GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》\GB/T 19883-2018《果冻》、GB 2760-2014 食品安全国家村准 食品添加剂使用标准 GB 19299-2015 食品安全国家标准 果冻
产品名称：刺梨果冻
报告编：FS20220804103
检测项目：铅、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉功、酵毒；
结论：符合
报告日期：2022.08.15
检测单位：厦门中集信检测技术有限公司

07）水质检测报告编号：JAT230417E-ZMS01-00
委托机构：厦门美滋颜实业有限公司
检测项目：砷、镉、铬、铅、汞等 43 项；
报告日期： 2023.04.18
结论：符合 GB 5749-2022 的要求。
检测单位：厦门鉴科检测技术有限公司
生业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见生产部审核记录。

提供有纯化水（饮料配料过程、果冻配料过程使用纯净水）的第三方出具的产品安全性验证报告：报告编号：NJ-W23042745 检验日023.05.04，检测指标：电导率、重金属、易氧化物、亚硝酸盐、酸碱度、不挥发物、氨、微生物限度，《中国人民共和国药典》2020 年部 纯净水，检测机构：钛和中谱检测技术（江苏）有限公司；委托单位：厦门美滋颜化妆品有限公司(与共同纯净水设备)。

提供了 2023 年 01 月 06 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：通过对验证结果的分析认为公司建立的食品安全管理体系基本符合（HACCP）体系认证标准（V1.0）的要求，基本达到预期目的。分析人员：林可通，审核人员：赵忠娣
日期：2023.01.06

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☑符合 ☐基本符合 ☐不符合

公司在《管理手册》进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。查见编制了《2023 年度审核计划》、《内审实施计划》，并于 2023 年 4 月 15 日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有“审核实施计划”、“内审检查表”、“内审会议签到表”、“不符合报告 1 份”、“内部审核报告”等，体系内审提出 1 个不符合项，均已关闭。基本符合要求。

组织编制了《管理评审控制程序》，内容基本符合标准要求。

公司《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于 2023 年 5 月 20 日实施了管理评审，保持有“2023

年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行汇报”“改进项及改进计划”等记录，查《管理评审改进建议清单》改进项：1、加强各部门管理人员专业知识培训，提高业务水平。 2、加强车间生产人员的培训工作，不断提高操作水平。3、加强各部门之间的沟通及信息反馈。4、加强人力资源的管理工作，坚持以人为本的管理理念 1)确保人员配备到位。 2)调动员工积极性，提高员工的工作效率，增强员工的满意度，提高组织的竞争力。3)做好人力资源规划，加强人才的储备工作。4)完善考核激励体系，充分发挥员工主观能动性。 5、部分设备、设施条件有待于调整、改善

管评结论：公司 HACCP 管理体系适合现阶段公司的发展，具有充分性、适宜性、有效性。要严格按照文件的要求执行。先规范再提高。

管理评审的管理基本符合标准要求。基本符合要求。

3.4 持续改进 ☐符合 ☑基本符合 ☐不符合

1）不合格品/不符合控制

公司制定有《不合格和潜在不安全产产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，审核周期内未发生采购原料不合格情况。

生产过程在加工过程中技术比较稳定，未发生不合格情况，对于常规在清洗包装过程中会有落地产品等，做废品处理；对于包装过程中会有发现不合格品等情况，做报废处理，有提供《不合格品处理单》，如2023-03-13，恒寿堂胶原蛋白饮品，不合格原因：扎盖不良，处理方式：报废处理，责任人：王景龙，监督部门：罗秋英；控制基本符合。

成品出厂通过检验合格后放行，产品出厂后的未发生不合格情况，常规产品销售过程会因为运输等原因导致感官等质量异常，客户反馈会通过退换方式进行，主要体现在《不合格品处理单》。

审核周期内成品内检、外检均未发现有不合格现象。

2）纠正/纠正措施有效性评价：

公司策划了《纠正和预防措施控制程序》；保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，并进行验证，管理评审输出以采取纠正措施计划，计划整年度持续实施，下次审核关注。

公司日常各部门通过采购管理控制、生产过程控制、产品放行控制、顾客投诉处理等方式监督，询问组织没有发现不合格产品，无采取纠正措施的需求。

3）投诉的接受和处理情况：

公司在《管理手册》8.9.5 条款进行了规定，同时策划了《投诉处理程序》。 市场部相关人员表示，体系建立以来，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练。

3.5 体系支持 ☑符合 □基本符合 □不符合

1）资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

01） 组织的规模情况/资源配置情况：组织的规模情况/资源配置情况：

公司占地面积 6000 余平方米，加工区域与办公区域分开；其中生产加工车间 3 个（3 个加工车间糖果、饮料、固体饮料），车间总面积 4000 多平方米，原料库、包材库各 1 间， 面积：1600 余平方米；成品库 300 平方米，实验室 1 个，面积 100 平方米，办公区面积：200 平方米左右；基本满足食生产需要。

02）主要生产/服务设备有：电子台秤、成套净化水设备、煮料罐、双联过滤器、储液罐、瓶子清洗烘干一体机等。

公司坐落于厦门市翔安区翔安工业园区巷北片区舫山北二路 1123-1139 号 1 号楼 2 层、3 层北侧厂房，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见市场部审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

提供了设备台帐，涉及生产部的主要有电子台秤、成套净化水设备、煮料罐、双联过滤器、储液罐、瓶子清洗烘干一体机等，电子秤以及周转筐等若干，基本满足认证范围所涉及产品固体饮料（风味固体饮料）、植物饮料、糖果（凝胶糖果、压片糖果）、果味型果冻的生产加工。提供了《设备使用点检表》，对各车间备包括杯状益生菌自民装机、固角果粉单列机、二列机、六列果粉机进行了设备点检，点检人：周翠；抽查 2023-00 果粉压片车间：热风循环烘箱、二维混合机、二维混合机等点检，点检项目：所在电器元件接头紧固状态、整机的污渍、刻度是否清晰等 ，点检人：周翠 2023-01-01，另抽查果粉车间设备

点检记录，控制方式基本相同，基本符合。

抽查设备维修情况：

提供有《生产设施管理台账》、《2023 年设备保养计划》，随机抽取：

维保记录	包装输送带	规格	每 2 月 1 次	清洁电箱
维保记录	输送线	6 米	每 2 月 1 次	检查线路
维保记录	打包机	双电机	每 2 月 1 次	检查输送带
维保记录	全自动烟包机	300 型	每 2 月 1 次	调整刀头
维保记录	半自动烟包机	280 型	每 2 月 1 次	日常维保
维保记录	热缩机	125K	每 2 月 1 次	清洗料管
	喷码	9018	每 2 月 1 次	清洗料管

抽查 2023 年设备机台日常维保保养记录表：日期 2023.05.17 设备六列果料机 维保内容 更换发热管理，维修人：宋炜；六列咖啡机 维保内容：更换轴承 维修人：宋炜；符合要求；

查看生产部现场涉及特种设备

设备名称	编号	《定期检测报告》编号	有效期期限	结论	《使用登记证》
电梯	——			☑ 有效 □过期	□有 □无
叉车	——		年 月 日	□有效 □过期	□有 □无
压力容器（杀菌锅）	R2018-0658	RD2021-05838	2024 年 11 月 22 日	□有效 □过期	☑ 有[荣 17 闽 D4853（20）] □无
锅炉（外检报告）	GY17-0027	GW2022-00262	2023 年 10 月 日	☑ 有效 □过期	□ 有 □ 无（有 2022-03-17 厦门市市场监督管理行政审批）锅 11 闽 D0484(18)
锅炉（内检报告）	GY17-0027	GW2022-00236	2023 年 11 月 日	☑ 有效 □过期	
锅炉（压力表）	HA665560700127	RG2022-40172	2023 年 1 月 07 日	□有效 □过期	——
锅炉安全阀	170800009	AFLX2022-25130	2023-07-25	□有效 □过期	
锅炉安全阀	170801946	AFLX2022-25129	2023-07-25	□有效 □过期	
压力容器（杀菌锅）	R2018-0658	RD2021-05838	2024 年 11 月 22 日	□有效 □过期	☑ 有[荣 17 闽 D4853（20）] □无
锅炉（外检报告）	GY17-0027	GW2022-00262	2023 年 10 月 日	☑ 有效 □过期	□ 有 □ 无（有 2022-03-17 厦门市市

					场监督管理行政审批）锅 11 闽 D0484(18)

提供有煮料锅、夹层锅、化糖锅、蒸汽管道等的安全阀、压力表的校验报告，在有效期内，详见一阶段 E 文件夹收集材料,电梯，由园区负责管理

实验室现场：实验室 1 个，面积 100 平方米，室内设备设施基本齐全，环境光线良好，设备标签和实验试剂均在有效期内，检验环境和仪器设备基本能满足检验要求。

2）人员及能力、意识：

公司在《HACCP 管理手册》1.2 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《GHP 良好卫生规范》、《HACCP 计划》、《作业指导书》以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《GHP 良好卫生规范》基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：HACCP 管理手册（MZY-HACCP-01）。

二级文件：公司编制了 23 份程序文件，1 份良好卫生规范，1 份 HACCP 计划，基本包括了 HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：《作业指导书》。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理赵忠娣批准。2022-01-06 对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括 HACCP 管理手册、程序文件、HACCP 计划等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本/状态等，编制：赵忠娣，日期：2022-01-06，基本符合要求。

查《文件发放与回收记录表》，表内写明了文件名称、受控状态、文件编号、版本、部门、发放记录、回收记录等。抽分发部门：办公室，接收人：李丁波，日期：2022-01-06，文件名称：HACCP 管理手册、程序文件（22 份）、HACCP 计划书、GHP 良好卫生规范等，受控。基本符合。

查外来文件管理情况：

提供了《外来文件清单》，记录了文件名称、标准号等信息，编制：林可通 日期：2023 年 01 月 06 日，识别适用的法律法规包括：食品召回管理办法、食品安全法、食品生产许可管理办法、福建省食品安全信息追溯管理办法、GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量、《GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等，均在有效期内。

查培训过程管理情况：

提供有《2022-2023 培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、体系文件、法律法规、内审员培训等方面，策划基本符合标准要求；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2022-11-8	《食品安全法》培训	各部门及相关人员/19 人	□笔试 ☑ 口试	☑ 有效 □不足 □基本有效
2022-11-21	设备维护保养培训	各部门及相关人员/7 人	□笔试 ☑ 口试	☑ 有效 □不足 □基本有效
2023-02-03	食品安全卫生培训	各部门及相关人员/38 人	□笔试 ☑ 口试	☑ 有效 □不足 □基本有效
2023-04-10	内审员培训	品管部及生产部 38 人	□笔试 ☑ 口试	☑ 有效 □不足 □基本有效

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员等岗位，涉及特种作业人员低压电工。

其中内审员经培训合格后上岗，基本符合；抽查特种作业人员证书如下：

证书名称	姓名	资格证书编号	有效期期限	结论
特种作业操作证—高压电工	叶水德	A35000035321145511	2027-07-30	☑ 有效 □过期
				☒有效 □过期
锅炉工上岗证	谢国良	35264196508041034	2024-03	☒有效 □过期

查健康证管理情况：

公司在《良好卫生规范》人员管理中规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康合格证明及培训合格后方可上岗工作，基本符合标准要求。

提供了健康证，随机抽取：

人员类型	姓名	健康证编号	有效期期限	结论
人事行政部经理	李丁波	闽（2022）2102-019686	2023 年 11 月 25 日	☑有效 □过期
生产部经理	钟秋	闽（2022）2102-012069	2023 年 07 月 22 日	☑有效 □过期
采购部经理	侯大鹏	闽（2022）2102-00822	2024 年 04 月 22 日	☑有效 □过期
品管部经理	林可通	闽（2022）2102-01683	2023 年 10 月 08 日	☑有效 □过期

基本符合标准要求。

3）信息沟通：

公司在《HACCP 管理手册》2.5.2 条款进行了规定；

查内部沟通管理情况：

与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：食品安全管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、关食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

内部沟通情况如：

如：2023-06-12 下午　沟通内容：内部周会，沟通对象：各部门负责人，沟通方式：会议，责任部门：各部门，回应情况：按照会议沟通内容开展）

查内部报告管理情况：

相关负责人表示公司员工均为多年的老员工，对公司发展政策及各项要求基本掌握，员工也比较认同企业文化，能够感受到公司的文化情怀。

公司建立了专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患。——如内审发现的不符合项及时报告给了总经理，并作为管理评审输入内容进行了评价。

查外部沟通管理情况：

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定 HACCP 小组组长负责（参加了公司的各类培训等，

基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面的信息。

外部沟通情况如：

2023-06-13 沟通内容：日常监督检查，沟通对象：厦门市翔安区市场监督管理局，沟通方法：现场检查，责任部门：生产部，例行工作检查 回应情况：无异常。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4）文件化信息的管理：

公司在《HACCP 管理手册》1.2 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；查文件管理情况：

公司形成了文件化的《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《GHP 良好卫生规范》、《HACCP 计划》、《作业指导书》以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《GHP 良好卫生规范》基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：HACCP 管理手册（MZY-HACCP-01）。

二级文件：公司编制了 23 份程序文件，1 份良好卫生规范，1 份 HACCP 计划，基本包括了 HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：《作业指导书》。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理赵忠娣批准。2022-01-06 对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括 HACCP 管理手册、程序文件、HACCP 计划等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本/状态等，编制：赵忠娣，日期：2022-01-06，基本符合要求。

查《文件发放与回收记录表》，表内写明了文件名称、受控状态、文件编号、版本、部门、发放记录、回收记录等。抽分发部门：办公室，接收人：李丁波，日期：2022-01-06，文件名称：HACCP 管理手册、程序文件（22 份）、HACCP 计划书、GHP 良好卫生规范等，受控。基本符合。

查记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

提供了《受控记录清单》，共 81 份记录，清单内写明、文件编号、文件名称、版本、受控状态、发布状态等。抽《合格供方评价表》、《培训记录》、《内审检查表》、《人员能力确认表》4 份记录，记录均有编写。记录由分别由采购部、办公室保存。

查《臭氧消毒记录表》、《每日卫生检查表》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

三、管理体系任何变更情况

1）组织的名称、位置与区域：审核周期内未发生变更

2）组织机构：审核周期内未发生变更

3）管理体系：审核周期内未发生变更

4）资源配置: 原人数 63 人，现人数：65 人

5）产品及其主要过程:

6）法律法规及产品、检验标准: 审核周期内未发生变更

7）外部环境: 审核周期内未发生变更

8）审核范围（及不适用条款的合理性）: 审核周期内未发生变更

9）联系方式: 审核周期内未发生变更

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

现场验证纠正及纠正措施有效。

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用，现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

■无变化

☐经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，（**厦门美滋颜实业有限公司**）的

☐质量☐环境☐职业健康安全☐能源管理体系☐食品安全管理体系■危害分析与关键控制点体系：

审核准则的要求	■符合	☐基本符合	☒不符合
适用要求	■满足	☐基本满足	☐不满足
实现预期结果的能力	■满足	☐基本满足	☐不满足
内部审核和管理评审过程	☐有效	■基本有效	☐无效
审核目的	■达到	☐基本达到	☐未达到
体系运行	☐有效	■基本有效	☐无效

推荐意见：☐暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

☐保持认证注册

■在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，保持认证注册

☐暂停认证注册

☐ 扩大认证范围

☐ 缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:邝柏臣

被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

审核组推荐认证后，北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后，我们的合作关系将提高到新阶段，北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息，贵单位也可以对外宣传获得认证的事实，以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列（但不限于）各项：

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求，建立职责和程序，正确使用认证证书和认证标志，认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址：www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益，希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件：包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响的事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排，确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况，请贵公司按照要求接受监督审核，监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩，以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核，证书将会被暂停，请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司，以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行，请贵单位遵守认证合同相关责任和义务，按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核，有可能提前较短时间通知受审核方，希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS（中国合格评定国家认可委员会）认可标志的认证证书，应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核，如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定，被认证方应接受政府主管部门的抽查；根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时，恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下，可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中，对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉，电话：010-58246011；也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉，以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。