

项目编号: 0743-2021-HF-2023

管理体系审核报告

(监 督 审 核)



组织名称: 杭州千岛湖秋念食品有限公司

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): 肖新龙

审核组员 (签字): _____

报 告 日 期 : 2023 年 07 月 03 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 日内向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： 肖新龙

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	肖新龙	组长	F:审核员	2020-N1FSMS-1232380	F:CIV-6
			H:审核员	2020-N1HACCP-1232380	H:CIV-6

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	童金红（厂长兼小组组长）、方慧芬（小组副组长）、郑敏真	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（**食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行第二次监督审核□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：

F: ISO 22000:2018,H: 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□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：CCAA 0008-2014 食品安全管理体系 糕点生产企业要求；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、食品生产许可审查细则、《GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、《GB 8957-2016 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》、《GB/T 20977-2007 糕点通则》等

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 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包》



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07月01日 上午至2023年07月03日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年7月9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）：

F：位于浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号杭州千岛湖秋念食品有限公司烘烤生产车间的梅干菜饼生产

H：位于浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号杭州千岛湖秋念食品有限公司烘烤生产车间的梅干菜饼生产

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：浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号

办公地址：浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号

经营地址：浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号

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）： ——不适用

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（0）项，涉及部门/条款：——无

采用的跟踪方式是：☐ 现场跟踪 ☐ 书面跟踪；——不适用

双方商定的不符合项整改时限： 年 月 日前提交审核组长。——不适用

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 7 月 29 日前。



2) 下次审核时应重点关注:

计量器具管理、虫害控制管理、食品欺诈、食品防护、标识管理、确认验证、内审管评等

3) 本次审核发现的正面信息:

——受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 V1.0 标准要求策划了并持续实施了公司食品安全管理体系。

——公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视;

——公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证等工作;

——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。

——公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在梅干菜饼生产、检验、采购、销售等方面配置了相应的资源, 审核周期内未发生较大变化。

——公司提供的梅干菜饼产品的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:

受审核方管理层及各部门人员对食品安全管理体系/HACCP 体系运行和认证活动较为支持, 公司结合梅干菜饼产品生产加工过程, 依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 V1.0》标准策划并实施了各类体系文件, 包括《食品安全管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好生产规范》、“检验规范”等, 审核周期内按照策划的体系文件持续实施, 基本符合标准要求。

日常各部门人员对食品安全管理体系/HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件的理解及提升, 主要通过培训、现场指导及讲解、考核等方式来进行, 但因生产员工学历偏低, 目前还在努力实施中, 以确保员工提升食品安全意识、具备食品安全风险思维, 能结合实际工作更好的运行食品安全/HACCP 体系。

受审核方组织架构及各部门职责划分较为清晰, 审核周期内也未发生较大变化, 持续性较好。小组组长表示能够在日常管理和产品生产加工过程运用管理体系工具、过程方法等, 来确保提供安全放心的产品。现场查核及沟通发现, 公司对基础设施维护、虫害管控、产品放行、文件管理、危害控制计划方面实施及控制较好, 但需要后期重视及提升, 在确认验证、内审、管评方面基基本可以应用, 但深入程度还需要加强。各部门在审核周期内自我发现问题、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: ——无

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 目标的实现情况

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

受审核方在《食品安全管理手册》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《2023 年食品安全目标分解统计表》，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	责任部门	目标实际完成情况 (2022 年度至 2023 年 05 月)
不发生重大的食品安全事故；	重大质量安全事故发生 0 次	各部门	0
产品出厂检验合格率 100%。	出厂产品合格数量/所有出厂的产品数×100%	生技部、质检部	100%
顾客投诉处理率 100%	已及时处理的顾客投诉/所有顾客投诉×100%	供销部	无

审核周期内目标未发生变化，按照原策划进行实施，2023年6月目标在实施中。基本满足体系标准的要求。

2.2 重要审核点的监测及绩效

☐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

受审核方策划了《前提方案/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、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。

公司坐落于浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号，处于淳安一级水源保护区，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。厂区水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，配备有的仓储区、车间，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室设置合理，有配置有洗手消毒设施。更衣室内较为整洁。

空气和水的管理：梅干菜饼按照糕点要求，在冷却、内包等环境，对环境按照洁净区要求管理，生产用水使用城市管网用水，提供了生产用水的外检报告，生产加工现场对水流、物流和人流有区域划分，基本满足不交叉；另外，提供了《空调温湿度记录表》，主要为二楼成型间和二楼烘烤间的温湿度记录，每天进行记录，基本符合。

在仓库门口、车间入口处有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；烘烤车间内配备垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；烘烤车间安装有虫鼠害防治措施，在加工间入口处安装有灭蝇灯，每天进行对加工现场进行虫害检查，

废弃物主要为各类食材边角料等，与浙江恒邦城市运营服务股份有限公司签订有垃圾清运协议，有效期至 2023.5.31，询问得知，此项工作为镇里统一签订，目前仍由原公司负责清运。

组织有少量的污水，因处于水源一级保护区内，所以环保管理较为严格，参照餐饮企业配备有隔油处理系统。



加工场所分为：一楼：调粉区——主要和面、馅料加工区——馅料制作、冷却区、内包、外包，二楼：包馅成型加工区、烘烤区、面团、馅料通过 1 号电梯传递至二楼进行包馅成型、烘烤，烘烤后成品通过 2 号电梯传递至冷却区进行冷却，再进内包间进行包装；具备防止交叉污染的措施。对人员、空气、设备等分别进行管理。

设备需清洁、消毒，提供有《设备日常清洗消毒记录》。

上岗人员有健康证，抽查在有效期内，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁，采用臭氧消毒。每日进行晨检，提供有 2022.7-2023.6 的《晨检记录表》。

外来人员身体的健康告知，车间只有在内部人员带领下进入，穿戴等符合规范要求。

包装材料：主要为真空袋，采购来自合格供方，每年索取第三方检测报告。在使用前臭氧消毒，控制基本符合。

产品按照工艺流程进行加工，各工序严格按照要求进行执行，对于落地产品等做报废处理，不涉及返工过程。

主要是 75 酒精消毒液，提供有《消毒液领用登记表》、《有毒有害化学物质使用记录》。

公司配置有 1 辆小货车，运输一般以冷链运输，签订运输协议。抽查与苏州满仓物流科技有限公司签订的《物流仓储配送合同》，对冷冻储存、冷链运输等要求进行了规定。基本明确。询问在运输和储存过程中，没有发生不合格或投诉的情况。

2) 设计和开发管理情况：

受审核方在手册 8.3 条对设计和开发进行了说明，对设计开发设计开发过程进行了管理。公司根据法律法规和顾客要求进行销售，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：

受审核方在《食品安全管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案/良好卫生规范》等文件要求；供销部-采购负责公司产品的采购工作、负责合格供方的筛选及评定，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

提供《合格供方商名录》，24 家，基本覆盖认证范围的所涉及的产品类别等。

抽查白糖的供方：广西崇左天等东糖糖业有限公司，营业执照编号：914514257321964321（注册日期：2001 年 10 月 16 日，无有效期限），食品生产许可证编号：SC12145142500178，2022 年 1 年 29 日至 2027 年 1 月 28 日，有效；提供了产品安全性验证报告编号：G22-007507，日期：2023-01-17，检测项目包括：铅、镉、总砷、二氧化硫等指标检测结论：合格，检测单位：广西壮族自治区产品质量检验研究院。

抽查菜籽油的供方杭州金顺粮油食品有限公司，营业执照编号：91330113MA7N9BA385，食品生产许可证编号 SC10233011319366，资质有效；三级菜籽油的安全性验证报告，报告编号：检 01202310405，检测项目包括过氧化值、酸价、溶剂残留量等指标，检测单位：耐斯检测技术服务有限公司，报告日期：2023-06-09，报告有效；

抽查小麦粉的供方杭州牡丹面粉有限公司，营业执照编号：91330110796663247Q，食品生产许可证编号：SC10133011014284，资质有效；提供小麦粉的第三方检测报告，报告编号：A2220530748101001Ca，检测项目包括百草枯、吡虫啉、滴滴涕、禾草灵、磷化铝、苯并芘、黄曲霉毒素 B1、溴酸钾、过氧化苯甲酰等指标，检测结果：合格，检测单位：青岛市华测检测技术有限公司，报告日期：2022-12-06，报告有效；

另抽查塑料袋的供方安徽琪琪包装有限公司，脱氧剂的供方杭州绿源精细化工有限公司，隔油纸的供方广州金洁洋纸业有限公司，味精的供方杭州钱江味精有限公司，真空袋的供方沧州卓亿塑业有限公司，小苏打、酵母的供方安琪酵母股份有限公司，抽查猪肉的供方临沂鑫盛源食品有限公司（动物检疫合格证明：3740821420，肉品品质合格证明：200055099149，日期：2023-06-18），

供方评价每年进行 1 次，提供有《供方评审记录表》，考核项目：包括企业概况、供货能力（供货产品、质保能力、交货能力、售后服务情况）、评价意见（交货期、产品质量、服务质量、样品检验、使用



情况)项目,各部门参与评价,总经理最后批准。抽查小麦粉的供方杭州牡丹面粉有限公司,塑料袋的供方安徽琪琪包装有限公司,脱氧剂的供方杭州绿源精细化工有限公司,隔油纸的供方广州金洁沣纸业有限公司,味精的供方杭州钱江味精有限公司,真空袋的供方沧州卓亿塑业有限公司,小苏打、酵母的供方安琪酵母股份有限公司的评价控制情况,控制方式基本充分。

部门负责人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,采购产品满足公司验收标准要求,未发生不合格情况。

受审核方使用食品添加剂:碳酸氢钠,按生产需要适量使用,具体见生技部审核记录。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

受审核方在《食品安全管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定,8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定,并策划了《产品标识及可追溯性控制程序》、《产品撤回/召回控制程序》、《不合格品控制程序》。

在《产品标识及可追溯性控制程序》文件中规定了:批次信息作为唯一性追溯标识,考虑了产品分销途径/记录、成品批号、生产过程、原料采购、验收等过程,明确了追溯系统的管理方式,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,不定期进行追溯演练。在《产品撤回/召回控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时,明确了各部门的职责,包括:总经理负责撤回计划的批准,食品安全小组组长负责监视实施撤回/召回,各部门参与和配合完成撤回/召回流程,撤回/召回流程基本明确,不定期开展追溯/撤回召回演练。

组织于 2023 年 7 月 2 日审核期间现场组织了产品追溯和召回演练,针对 20230523 批次秋莲妈妈老底子梅干菜饼,假设情况为产品发霉(实际不存在),对演练进行了原因分析及追溯等,基本充分。

5) 产品放行管理情况(含 OPRP 验收):

受审核方策划了《成品检验规程》、《原辅材料检验规程》、《过程检验规程》、《前提方案/良好卫生规范》、《原辅材料进货查验管理制度》、《进货查验记录管理制度》、☒《糕点成品出厂检验规范》、☒《生产过程及关键控制点控制规范》等要求。审核周期内未发生较大变化。验收过程涉及 OPRP 点及行动准则情况如下:

OPRP1-1 原辅料验收-小麦粉,行动准则:每年要求提供产品第三方合格证明文件、向合格供方采购;

OPRP1-2 原辅料验收-猪肉,行动准则:每年要求提供产品第三方合格证明文件、向合格供方采购;

OPRP1-3 原辅料验收-梅干菜,行动准则:每年要求提供产品第三方合格证明文件、向合格供方采购;

OPRP1-4 原辅料验收-内包材,行动准则:每年要求提供产品第三方合格证明文件、向合格供方采购;

提供了《原辅料检验、验证记录》:

——抽查 2023-05-16 进货的梅干菜(生产日期:2023-04-20),规格型号:35kg/袋,进货数量 30 袋,供货者:缙云县全优食品有限公司,检验/验证项目:a)感官:有梅干菜特有的滋香味,无其他肉眼可见杂质、产品新鲜,判定:符合;b)包装:外包装完好,不破损,判定:符合;c)标签内容:内容齐全、符合要求,判定:符合;d)供方产品合格证明:生产许可证、检验报告、营业执照,判定:符合;总判定:合格,检验员:郑敏真,审核:童金红,日期:2023-05-16。符合行动准则的要求,另抽查 2023-06-19 进货的猪肉(生产日期:2023-05-25)、2023-02-01 进货的植物油(生产日期:2023-02-20)进货的味精、2023-06-05 进货的小麦粉、2023-02-16 进货的小麦粉、2023-06-23 进货的真空袋、2023-02-10 进货的真空袋、2022-07-28 进货的真空袋、2023-03-17 进货的白砂糖、2023-01-08 进货的干葱、2022-08-09 进货的辣椒粉、2023-02-16 进货的隔油纸的,验收控制基本相同。过程管控主要由生技部负责,动态管控。

查成品出厂检验控制情况:,提供了出厂检验报告单,如抽查产品名称:秋莲妈妈老底子风味梅干菜饼,规格:500g/袋,数量:4600 袋,抽样 10 袋;生产日期:2023-06-27,检验日期:2023-06-27 至 2023-06-29,检验项目、要求及实际检验结果,感官:要求正常无异味等;检测结果:符合,结论:合格,水分要求 $\leq 42\%$:检测结果:17.6%,结论:合格,净含量要求 $\geq 500\text{g}$,检测结果:501.3g,结论:合格,酸价(以脂肪计)(KOH)要求 $\leq 5.0\text{mg/g}$,检测结果:0.8mg/g,结论:合格,过氧化值(以脂肪计)要求 $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$,检测结果:0.078g/100g,结论:合格,菌落总数,CFU/g,要求 $n=5, c=2, m=104, M=105$;检测结果:240,230,330,260,270,结论:合格,大肠菌群,CFU/g,要求 $n=5, c=2, m=10, M=102$;检测结果: $<10, <10, <10, <10, <10$,结论:合格,检验结论:合格,检验员:郑敏真,签发人:方慧芬;未记录报告日期,现场沟通。另抽查 2023-06-21 批次的秋莲妈妈老底子风味梅干菜,2022-09-30 批次的秋莲妈妈香辣梅干



菜饼等共 30 个批次，控制方式基本相同。

产品的安全性验证每年委托第三方进行 2 次验证，具体见食品安全小组验证条款审核记录，生产加工用水的安全性验证，每年委托第三方进行 1 次验证，具体见食品安全小组验证条款审核记录。

提供有产品留样记录，对留样信息进行了记录。

产品放行管控基本充分合理。

6) 致敏物质的管理情况：

受审核方公司在《食品安全管理手册》中 8.2.4 条款进行了规定，并策划了《致敏物质控制程序》，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，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。暂不涉及出口产品。现场查见《致敏物质评价清单》，按照 8 大类致敏物质进行了识别，识别的主要致敏物质有：小麦粉、芝麻酱、芝麻等，基本充分。查见《致敏源控制验证报告》，有验证项目及结论等信息，现场致敏原原料区域存放，有致敏标识，过程动态管控，成品主要通过标签标识方式进行提示。基本充分。

7) 食品防护管理情况：

受审核方在管理手册的 8.2.5 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《食品防护控制程序》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。在计划中对外部安全、内部安全、储运安全、信息系统、工厂的有害物质/化学品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，策划基本合理。查见《食品防护计划评估确认表》、食品防护演练记录等控制基本充分。现场主要结合前提方案/良好卫生规范进行管控，基本充分。

8) 食品欺诈预防管理情况：

受审核方制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，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《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，覆盖了主要食品原料及包装材料等，包括梅干菜、白砂糖、干葱、芝麻、面粉等类，针对已识别的原物料进行了风险类别、风险描述、评估结果、风险等级的评估，最终确定了综合风险等级，经过评估工器具等为中风险等级，等级评价不合理，现场沟通。最终评估结论：公司产品较为简单，供应商合作多年，诚信度较好，供应商管理制度、进货检验制度等较为完善，执行较好。公司原辅料脆弱性风险较低，在管控要求上，主要严格按照供方管理，做好采购过程管理基本可以满足要求。有评估人、审核等信息；现场查见《食品欺诈预防计划确认表》、《食品欺诈预防计划验证记录》等运行证据，基本充分。

9) 应急准备和响应管理情况：

受审核方策划了《应急准备和响应控制程序》。并提供了《应急预案》，结合公司销售过程，对公司食品安全的潜在紧急情况 and 事故及其风险等级进行了策划，包括有毒化学品混入产品中，火灾、爆炸，自然灾害，投毒，设施、设备、电气故障，停水，停电，不科学的媒体宣传和同行“商业风险”等，策划基本充分。现场查核于 2023 年 05 月 19 日开展了《消防、反恐演习总结及评估》，提供了演练的照片，并进行了总结，演练结束进行了演练结果分析，演练的结论是确认公司的消防应急预案基本满足要求，暂时不需要修改。基本符合。

10) HACCP 计划的策划及实施情况

受审核方食品安全小组/HACCP 小组对原辅料、接触材料、包装材料等进行了特性描述，同时结合梅干菜饼产品的生产加工工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质的危害分析并明确了控制措施，形成了《原辅料特性描述》、《危害分析工作表》、“控制措施及 OPRP 计划表”等，最终体现在《危害控制计划》中，审核周期内未发生变化。

经过对梅干菜饼生产加工过程过程的危害分析及评价，确定了 OPRP/CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》

**OPRP 计划:**

(OPRP)	显著危害	每个预防措施的行动准则	纠偏行动	记录	监控程序
原辅料验收-小麦粉 (OPRP1-1)	铅、砷、黄曲霉毒素 B1、农药残留超标	每年要求提供产品第三方合格证明文件 向合格供方采购;	拒收; 供应商评价; 退货	原物料进货检验记录、供方档案、检测报告	采购员每年验证外检报告中重金属、农残等指标、检验员每批验是否来自合格供方
原辅料验收-猪肉 (OPRP1-2)	药残(瘦肉精), 抗生素等残留超标	每年要求提供产品第三方合格证明文件或每批检验检疫合格证明 向合格供方采购;	拒收; 供应商评价; 退货	原物料进货检验记录、供方档案、检测报告	采购员每年验证外检报告中重金属、农残等指标、检验员每批验是否来自合格供方
原辅料验收-梅干菜 (OPRP1-3)	农药残留超标	每年要求提供产品第三方合格证明文件 向合格供方采购;	拒收; 供应商评价; 退货	原物料进货检验记录、供方档案、检测报告	采购员每年验证外检报告中重金属、农残等指标、检验员每批验是否来自合格供方
原辅料验收-内包材 (OPRP1-4)	重金属、迁移量超标	每年要求提供产品第三方合格证明文件 向合格供方采购;	拒收; 供应商评价; 退货	原物料进货检验记录、供方档案、检测报告	采购员每年验证外检报告中重金属、农残等指标、检验员每批验是否来自合格供方
OPRP2 冷却	空气微生物超标	臭氧杀菌时间 $\geq 30\text{min}$ 或紫外消毒时间 $\geq 30\text{min}$	复检, 对半成品进行隔离、评估; 分析超标的原因, 防止再次发生	臭氧发生器使用记录表/杀菌消毒记录	质检部每月对空气微生物进行验证, 操作工每日工作结束后开启臭氧机进行消毒
OPRP3 烘烤	致病菌超标、霉菌	确认具备能力的桶长判定梅干菜饼已烤熟	如偏离, 停止烘烤; 分析偏离的原因, 防止再次发生	烘烤工序操作记录	检验员/生产副厂长每班连续监控烤饼过程管理
OPRP4 包材消毒/内包间消毒	空气微生物超标	臭氧杀菌时间 $\geq 30\text{min}$ 或紫外消毒时间 $\geq 30\text{min}$	复检, 对半成品进行隔离、评估; 分析超标的原因, 防止再次发生	臭氧发生器使用记录表/杀菌消毒记录	质检部每月对空气微生物进行验证, 操作工每日工作结束后开启臭氧机进行消毒

HACCP 计划: (不涉及)

针对 CCP/OPRP 的每个关键限值/行动准则的偏离预先制定纠偏措施, 以便在偏离时实施。纠偏措施应包括实施纠偏措施和负责收影响产品放行的人员; 偏离原因的识别和消除; 受影响产品的隔离、评估和处理。审核周期内未发生偏离情况。查 OPRP 实施情况:

OPRP2 冷却: 臭氧杀菌时间 $\geq 30\text{min}$ 或紫外消毒时间 $\geq 30\text{min}$

OPRP3 烘烤: 确认具备能力的桶长判定梅干菜饼已烤熟

OPRP3 内包: 臭氧杀菌时间 $\geq 30\text{min}$ 或紫外消毒时间 $\geq 30\text{min}$

OPRP2 烘烤: 行动准则为确认具备能力的桶长判定梅干菜饼已烤熟。提供了 2023.5.23 《关键控制点烘烤工序操作记录》, 显示对 1-5 号桶长进行的确认, 产品为梅干菜烤饼(老底子味道), 其中 2 号桶, 确认为满兰, 收件合格前废品数 3 个, 烤饼质量良好, 桶长符合性、炉温管理等均合格; 过程管理由童厂长



确认。基本符合行动准则要求。

冷却和包装（OPRP3）：对冷却间和包装间使用臭氧消毒，行动准则为臭氧杀菌时间 $\geq 30\text{min}$ 或紫外消毒时间 $\geq 30\text{min}$ 。提供了 2023.5.23《车间抽样消毒记录》，消毒时间为 20:00-21:00，消毒人员为童正君。基本符合要求。

另外提供了 20230523 批次《设备日常清洗消毒记录》、《内包材消毒记录》（臭氧消毒一小时）、《消毒溶液使用记录表》等记录。基本能实现追溯要求，控制基本符合要求。

11) 管理体系的确认、验证

受审核方制定了《验证活动策划、实施和评价程序》，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；接触面的安全性验证等。抽验证策划情况：产品安全性验证，包括梅干菜饼成品、生产加工用水，每年验证 1 次，委托第三方进行，由食品安全小组组长负责；PRP 验证，每年进行 1 次，由食品安全小组进行等，基本符合策划的要求。

食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划等控制措施的确认验证工作。体现在《危害控制计划确认记录表》，确认人员：食品安全小组成员，确认日期：2023-01-01。确认结论：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

现场查见《PRP/GHP 验证》、《危害控制计划验证》，验证基本充分。

生产加工用水的安全性验证、成品的安全性验证：

——名称：秋莲妈妈老底子风味梅干菜饼，报告编号：A2230093110101001C,检测单位：杭州华测检测技术有限公司，检测项目包括：过氧化值、酸价、菌落总数、沙门氏菌等指标，依据标准 GB7099,报告日期：2023-03-16，检测结论：合格，报告有效；

——生产加工用水报告编号：TJ-W23041381，报告日期：2023-05-04，检测项目：铅、汞、菌落总数等指标，检测单位：中证检测科技（天津）有限公司，检测结论：检测指标符合 GB5749-2022 标准的要求。

——作业环境、人员手部、与产品接触的接触面等安全性验证，每月开展 1 次，主要验证大肠菌群、菌落总数情况，控制基本合理。

提供了2023年4月18日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括PRP、OPRP计划、HACCP计划、CCP的验证、食品安全管理体系内外部审核、最终产品的检测等内容，基本充分，结论为：本公司食品安全管理体系的整体运行满足策划的安排和本组织建立的食品管理体系标准要求（策划时间不够合理，已现场沟通）。验证人员：方慧芬、童金红、方云仙等小组成员，总经理：潘雁南。

12) 食品安全小组情况

受审核方食品安全小组成员未发生较大变化，为了更好的完成食品安全小组工作，任命童金红先生为小组组长，方慧芬为副组长，小组成员由不同部门的人员组成，包括了质量部、综管部、技术生产部等人员，小组成员包括卫生质量控制、产品研发、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施 HACCP 计划，未聘请外部专家参与。人员能力通过培训方式进行评价。基本合理。

13) 监视和测量管理

受审核方在管理手册中 8.7 条款对监视和测量资源进行了要求。抽查“检验和测量设备台账”、“检验和测量设备校准计划”，主要包括电子秤、电子天平、电热恒温培养箱等，提供了校准证书，抽取电子天平（型号 JSC-300）的校准证书，编号：HK048020230007，校准有效期至 2024 年 3 月 19 日；电热恒温培养箱（型号 303A-4SB）的校准证书编号：HK048020230004，校准有效期至 2024 年 3 月 19 日；抽查压力表（规格型号（0-0.25）Mpa）校准证书编号 HK048020230001，校准有效期至 2023 年 9 月 19 日，均在有效期内。

对测量仪器设备日常进行比对，提供了《测量仪器设备日常比对校准记录表》，比对周期每月 1 次，抽查 2023-05，比对电子秤：F116 型号电子秤，进行了砝码比对，有结果判定，校准人等信息，但抽查发现电子秤型号信息未明确；现场沟通改进。



现场有购置的氢氧化钠标准溶液，控制基本充分。

13) 设备设施管理

受审核方在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《设施设备控制程序》《前提方案》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

组织的规模情况/资源配置情况：公司坐落于浙江省杭州市淳安县临歧镇溪口村广兴路 82 号，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，见供销部审核记录；

公司占地面积 4000 余平方米，常温仓库 2 个（原料库、包材库等）；冷冻库 6 个，冷藏库 1 个；设有卫生间在二楼，与生产加工区有分隔；设有更衣室；

提供了设备台帐，主要有真空机、封口机、靠冰机、压饼机、切肉机、开肉切机、真空包装机、切丝机、切卷机、斩拌机、擀饼机、和面机等，辅助设施包括空调系统设备、通风系统设备、电梯、冷库等。提供了《生产设备检修计划》，对单切机、螺杆机、烘焙机、擀饼机、真空机、切肉机等维护周期以及维保项目进行了明确，提供了生产设备检修记录，抽 2022.8.3 永磁变频螺杆机检修情况，针对油管漏油进行了检修，更换油管，加注冷却油。检验结果正常。检修人童正君，时间 2022.8.3. 检修管理基本符合。

特种设备管理：有电梯和叉车。审核周期内购置了叉车，2023 年 6 月 29 日已经申报备案，待下次审核时关注。电梯有两台，具有备案及年检，提供了《电梯日常维护保养合同》，合同期限为 2023 年 1 月 21 日至 2024 年 1 月 20 日。提供了《乘客电梯、载货电梯日常维护保养记录本》，有电梯保养计划工作表，有每半月保养项目内容及要求等，保养基本规范。

冷冻库的维保情况：一般由安装公司提供维保，提供了杭州益丰制冷技术有限公司签到《产品购销与安装合同》，主要做好检查除霜、对压缩机、制冷机等进行维保，基本满足要求。

14) 人员能力、意识

受审核方在《食品安全管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》，提供了《岗位任职要求》，基本覆盖到公司高层管理人员、生技部等岗位；现场沟通部门负责人表示公司各岗位人员基本稳定，暂未发生较大变化，人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了生技部、质检部、供销部等岗位人员，对各组员的工作经验、职责等进行了规定，通过培训等提升人员能力；食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。审核周期内小组成员未发生变化。

询问审核周期内人员招聘情况：有人员流动，未发生较大变化。

对于培训管理，提供有《2022、2023 年度培训计划》、《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、ISO22000:2018、体系文件、法律法规知识、内审员培训、产品工艺和操作规程等方面，策划培训内容基本符合标准要求；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。

查看持证上岗人员的管理情况：该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，现场沟通询问基本了解；特种作业人员：1）叉车工证，姓名：童金红，证书编号：339005197607110336，有效期：2023 年 3 月 3 日至 2027 年 2 月；2）电特种设备安全管理，姓名：童金红，证书编号：339005197607110336，有效期：2022 年 6 月 28 日至 2026 年 5 月；3）建设工程机械岗位操作证，陆小军，操作证号：JX20230102023601024，有效期 2023 年 1 月 4 日至 2029 年 1 月 3 日。

人员健康证，随机抽取：生技部厂长童金红（发证时间：2022 年 11 月 4 日，有效期 1 年）、质检部郑敏真（发证日期：2023 年 4 月 6 日，有效期 1 年）、生技部-制饼员童慧芳（发证日期：2023 年 2 月 19 日，有效期 1 年）、周小花（发证日期：2022 年 9 月 6 日，有效期 1 年），抽查



健康证在有效期内。人员管理基本符合要求。

15) 体系文件、食品安全管理体系的更新情况

受审核方审核周期内体系文件持续运行，未发生较大变化，食品安全管理体系按照策划运行，未发生更新情况。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

受审核方在《食品安全管理手册》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6月20-21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。

受审核方按照《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于2023年6月24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”“等记录，提出了改进建议项：加加强对全体员工对ISO 22000:2018、HACCP体系等标准的学习，确保可以在各岗位工作中落实标准的要求，预计在2023年7月底前完成。下次审核关注。管评结论：a) 公司的食品安全方针是适宜的。 b) 公司的食品安全管理体系是适宜的、充分的和有效的。

受审核方内审管评控制基本充分。

2.4 持续改进

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制：

受审核方在《食品安全管理手册》10.1/10.3条款进行了规定，同时策划了《不合格控制程序》、《纠正措施控制程序》。

日常运行过程中原辅料进货验收过程、生产加工过程、产品放行、产品交付、顾客投诉处理、供方管理等，暂未发生因食品安全问题而导致的不合格情况，也未发生投诉情况，发生过因快递/物流等导致的退货情况，抽查 2022-09-07 的退货处理，产品做报废处理。

无采取纠正措施的需求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方在《食品安全管理手册》10.1/10.3条款进行了规定，同时策划了《不合格控制程序》、《纠正措施控制程序》。

通过公司建立的食品安全方针，不断鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境氛围；通过食品安全目标持续实施分解与考核，明确了公司体系的改进方向；通过内外部沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证、食品欺诈及防护等不断提高公司食品安全/HACCP 管理体系的有效性。力争建立一个可独立运行的持续改进机制。

受审核方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；2023 年度内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正和纠正措施，进行验证基本合格。2022 年度外审开具的 2 项不符合，



已采取纠正和纠正措施，基本有效。

日常运行控制基本稳定，暂未发生因食品安全问题而发生的不符合，无需采取纠正和纠正措施。

3) 投诉的接受和处理情况:

受审核方按照策划的顾客投诉处理程序进行控制，审核周期内销量基本稳定，顾客投诉及反馈均由供销部负责，审核周期内暂未发生重大投诉等情况。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域:——无
- 2) 组织机构:——无
- 3) 管理体系:——无
- 4) 资源配置:——无
- 5) 产品及其主要过程:——无
- 6) 法律法规及产品、检验标准:——无
- 7) 外部环境:——无
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）:——无
- 9) 联系方式:——无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核开具的不符合项已采取纠正和纠正措施，现场验证基本充分。

五、认证证书及标志的使用

认证证书主要用于产品进商超系统使用，暂未发生违规情况。

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，（杭州千岛湖秋念食品有限公司）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:肖新龙

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、联系方式的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响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。