

项目编号：0734-2022-H-2023

# 管理体系审核报告

## ( 监督审核 )



组织名称：浙江天童食品有限公司

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）： 任泽华

报 告 日 期： 2023 年 6 月 28 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](http://www.china-isc.org.cn)

邮 箱： [service@china-isc.org.cn](mailto: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：任泽华



## 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	审核员	2020-N1HACCP-1232380	CIV-3
B	任泽华	组员	审核员	2022-N1HACCP-1059498	CIV-3

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	汪奎雄（小组组长）、陈姿	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 结合审核 联合审核 一体化审核 单体体系审核；

#### c) 相关审核方案，FSMS 专项技术规范：——不适用；

d) 相关的法律法规：GB 8950-2016 《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》、《GB 7098-2015 食品安全国家标准 罐头食品》、JJF 1070-2005 《定量包装商品净含量计量检验规则》、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、食品生产许可审查细则、《GB 8950-2016 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》等

e) 适用的  产品（服务）质量、 环境、 安全及所适用的  食品安全标准：《GB 7098-2015 食品安全国家标准 罐头食品》



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28日 上午至2023年06月28日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年6月13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）：

位于浙江省衢州市开化县马金镇绿色食品工业园区浙江天童食品有限公司生产车间水果罐头（黄桃罐头、柑橘罐头、什锦罐头、枇杷罐头、杨梅罐头）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：开化县马金镇绿色食品工业园区

办公地址：浙江省衢州市开化县马金镇绿色食品工业园区

经营地址：浙江省衢州市开化县马金镇绿色食品工业园区

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（2）项，涉及部门/条款:生产部 H3.3，质检部/H4.5

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 7 月 27 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 6 月 27 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

虫鼠害控制、确认验证、内审/管评深入程度、食品防护管理等



### 3) 本次审核发现的正面信息:

——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》标准要求策划了并持续实施了公司的 HACCP 管理体系，审核周期内持续保持，保持较好。

——受审核方总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

——受审核方按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

——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；

——受审核方在水果罐头产品生产方面配置资源较为充分，如灌装设备、杀菌设备、包装设备、冷藏库等。

——公司生产的产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:

受审核方管理层及各部门人员对 HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合水果罐头产品生产加工过程，依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划并实施了各类体系文件，包括《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《HACCP 计划》、《良好卫生规范》、《前提计划》、“验收标准”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 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，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 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，公司对产品放行、原料验收、HACCP 计划方面实施及控制很好，在确认验证、内审、管评方面、基础设施维护、虫鼠害的管控基本可以应用，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: 一无

### 1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

一无

## 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《管理手册》2.4 条款中规定了公司管理目标，查核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《食品安全目标执行情况考核表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全目标	计算方法	考核周期	目标	实际完成	情况
食品安全事故为 0	月统计，按实际发生次数	每月		0	(2022.01-2023.05)

2022年度公司管理目标已实现，2023年1-5月已完成，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

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《良好卫生规范》，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。

公司坐落于浙江省衢州市开化县马金镇绿色食品工业园区，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。公司占地有 31 多亩，厂房面积约有 1.8 万平方米。设有配料间、脱包间、储汤间、前处理间、酸碱处理车间、囊胞车间、精加工车间（灌装/封口等）、杀菌区等；两个半成品库、一个空罐库、原辅料仓库（内设有一个添加剂仓库）、成品发货区、两个冷藏库（集装箱改造）；车辆一共有 1 辆（行驶证浙 C7DG89）；设有卫生间在 1 楼，与生产加工区外围；前处理与精加工车间分别设有更衣室，更衣室内洗手更衣流程进行明示，单向出口外侧把手已经去除，洗手液和酒精消毒设备已能正常使用，发现其中一个感应龙头未能使用，现场沟通。车间布局基本符合要求。与平面图基本一致。审核周期内未发生变化。

生产车间：更衣室内，墙面用瓷砖铺贴，衣帽间、换鞋、紫外灯、储物柜、洗手更衣消毒等设施基本齐全，车间入口有靴底消毒池（两个池子，一个消毒池，一个清水池），消毒池使用含氯消毒液，浓度为 200ppm，现场检测，实际浓度为 250ppm 左右。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要是不锈钢材质或塑料制品，基本没有竹木制品，容器清洁，放置整齐，车间内无杂物。

包装材料主要为各类玻璃瓶、镀锡铁罐为主，每天使用前，通过杀菌消毒后进入内包间使用。虫害防治：

在车间外围设置有捕鼠站，车间出入口配备风幕、有防鼠设施。车间和仓库未发现有鼠迹。

所涉及的废弃物主要为生产废水、包装物、废弃边角料。生产过程产生的废水，主要通过公司自有的污水处理池进行处理。



清洁消毒管理：各车间，鞋底消毒以含氯消毒液为主，清洁后主要以紫外线消毒为主；提供《消毒液检查及更换记录》、《设备、工器具及员工手清洗消毒记录》（使用 150ppm 含氯消毒液消毒 5min）。

外来人员身体的健康告知：健康证，良好身体健康告知（有告知，有管理，但未保留记录，已现场沟通，后期改进，下次审核关注）。

现场环境卫生良好、设备设施运转基本正常。组织配备有自备水源，未提供自备水源清洗消毒证据，现场沟通，下次审核关注。

产品和污染防治：建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品、返工品和包装材料的污染和交叉污染的风险。微生物防控方面主要通过前提方案/良好卫生规范等进行清洁消毒。并通过灭菌等 CCP 点进行控制。化学危害，主要包括添加剂、清洗消毒用品，也有部分虫害灭杀药物。

现场查看有 10%高效氯氰菊酯悬浮剂、球形芽孢杆菌、空消杀虫水乳剂、杀虫气雾剂、润滑脂等，没有进行标识，查看连续灭菌机现场有出现云南白药气雾剂（空盒）、灭菌机边上放有员工个人鞋子、晾有衣物等；开具不符合要求整改。

异物管理：通过人员和现场卫生，玻璃异物的检查以及管理等。现场发现有使用钢丝球，现场沟通，下次审核关注。

#### 2) 设计和开发管理情况：

在手册 3.4 条对设计和开发进行了说明，本公司根据法律法规和顾客要求进行水果罐头的生产,由于水果罐头产品生产工艺成熟稳定，3.4 条款不适用本公司。基本合理。

#### 3) 采购管理情况：

受审核方在《管理手册》进行了规定，策划并编制了《采购控制程序》、《良好卫生规范》；提供《合格供方名录》，24 家供方：基本覆盖认证范围产品类别。采购部每年对供方进行 1 次评价，体现在《供方评分表》中，基本合理。

抽查柠檬酸的供方日照金禾博源生化有限公司，水果原料（柑橘、黄桃、杨梅、葡萄、琵琶）的供方桃源县钱生钱水果种植专业合作社，食品级润滑油的供方正迪润滑科技（广州）有限公司，安赛蜜的供方安徽维多食品配料有限公司，甜蜜素的供方方大添加剂（阳泉）有限公司，马口铁罐的供方 绍兴奥瑞金包装实业有限公司，广口玻璃瓶的供方 安庆华鹏长江玻璃有限公司，上述供方的选择及评价的控制方式基本相同。

物流运输方：张家港市后滕智信货运服务部，签订有货物运输合同（长期合作）；

采购部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。

公司使用的食品添加剂：柠檬酸、安赛蜜、甜味素、盐酸、等，按照 GB2760 标准执行，其中限量添加剂为安赛蜜、三氯蔗糖、胭脂虫红，按照规定要求添加。

#### 4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

受审核方在《HACCP 管理手册》中 3.7 条款对可追溯性进行了规定，3.9 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《标识和追溯控制程序》、《产品撤回和召回控制程序》。

在文件中规定了：根据罐盖或外包装打印追溯到生产日期和批次，作为唯一性追溯标识，考虑了原物料入库标识、生产过程状态标识、包装标识、不合格品标识等，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，要求质检部每年组织不少于 1 次对产品可追溯性测试，在发生产品撤回和召回情况时，明确了各部门的职责、撤回的启动、待撤回产品的识别和评估、撤回的程序、验证、纠正和纠正措施等，策划基本合理。受审核方在《HACCP 管理手册》中 3.7 条款对标识和追溯进行了规定，3.9 条款对产品撤回和召回进行了规定，并策划了《产品标识、可追溯性和召回控制程序》。



受审核方于 2023 年 6 月 21 日组织了产品召回演练,模拟演练产品信息:20230610 批次杨梅罐头/2950g;基本合理;于 2023-04-29 开展了撤回/召回演练,模拟演练产品信息:2023 年 1 月 19 日的 2950g 杨梅罐头,模拟不符合为有平盖酸败现象,演练结论:撤回/召回程序基本有效。

#### 5) 产品放行管理情况:

受审核方主要生产水果罐头产品(黄桃罐头、柑橘罐头、什锦罐头、枇杷罐头、杨梅罐)等,产品原料为各类新鲜水果,辅料为白砂糖、食用盐,包材主要为各类空罐、纸箱等。策划编制了《ZJTT-QT-02-2022 柑橘原料验收标准》、《ZJTT-QT-03-2022 黄桃原料验收准则》、《ZJTT-QT-04-2022 枇杷原料验收准则》、《ZJTT-QT-06-2022 杨梅原料验收准则》等;审核周期内规范内容没有发生修改。抽查原料验收(水果)CCP1,提供了《原料检验记录 CCP1》,对 2023 年 2 月 19 日提供进行检验,由检验员邵民放进行检验:酶抑制率:40.2%(如何 CL 值),合格 □不合格;成品出厂检验主要体现在《成品出厂检验报告》中,检测项目包括:外观检验、净含量(g)、固形物含量、折光(可溶性固形物)、商业无菌等项目,抽查 2023-03-20 批次桔子罐头,控制基本合理。另外,追溯 2023.6.11 什锦罐头、2023.5.30 枇杷罐头、2023.6.17 杨梅罐头、2022.8.13 黄桃罐头等产品的进货、过程和成品检验,基本与上述相同。基本有效。

#### 6) 致敏物质的管理情况:

受审核方在《HACCP 管理手册》中 3.10 条款进行了规定,明确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、过敏原生产过程的控制等过程,公司暂无出口产品。现场提供了《致敏物质分析表》,按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品、乳制品等 8 大类进行了识别,结合公司产品生产情况,经识别本公司目前涉及的致敏物质有:无。

#### 7) 食品防护管理情况:

受审核方在 HACCP 管理手册的 3.11 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、人员思想安全管控、虫鼠害的控制、有毒有害化学品控制等进行了策划,基本充分。查见《食品安全防护评估表》、《食品安全防护演练记录》,通过演练方式验证食品防护计划的有效性,演练时间:2023 年 03 月 26 日。确认证据及控制基本充分。

#### 8) 食品欺诈预防管理情况:

受审核方制定有《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。

提供了《食品欺诈薄弱性评估及控制措施表》、《欺诈脆弱性控制措施确认记录》、《欺诈脆弱性控制措施验证记录》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突然停水、停电、停汽,现场设备故障,有毒有害物质意外泄漏、污染物意外泄漏事件,火灾、爆炸事故,台风、洪涝、火灾等,策划了《应急预案》等,基本满足标准要求。查见:2023 年 3 月 15 日开展了“停电应急演练”,参加人员:各部门人员,演练结束后对预案进行了评价,无需进行修改。

#### 10) HACCP 计划的策划及实施情况

——《HACCP 计划》(黄桃罐头)

关键控制点	显著危害	对每个预防措施的 关键限值	对于每个预防措施 的操作限值	监 控				纠偏行动	验证
				监控 什么	怎么 监控	监控 频率	谁 监控		



CCP1: 原料验收	农残及工业污染	合格供方提供, 供方提供声明或证明 农残检测结果抑制率≤50%	合格供方提供 供方提供声明或证明 农残检测结果抑制率≤48%	1、合格供方名单, 2、声明或证明, 3、农残检测抑制率	1、审阅 2、检测	每一批	原料验收检验员	拒收任何来历不明的原料。 拒收非合格供方提供的原料。	每日审核一次记录。 每年生产前对原料进行一次调查。
CCP2 封口	不良的罐质量会造成细菌和病体的再污染	1.封口外观: 无外观缺陷。 2 封口“三率” 紧密度≥60%; 迭接率≥50%; 接缝盖钩完整率≥50%	1. 封口外观: 无外观缺陷。 2. 封口“三率”: 紧密度>60%; 迭接率≥53%; 接缝盖钩完整率≥60%	1. 封口外观 2.封口“三率”	检验封口的外观和解剖质量	1.每班正式开机前进行外观和解剖检验(每个机头抽一罐); 2.生产中每2小时按每个机头抽一罐作解剖检验, 每30分钟每个机头抽一罐作外观检查。	1.封口 工2. 现场检验员	经检验后超出操作限值需作工序调整; 如超出关键限值, 要对该时间段的产品隔离、标识, 对封口机要停机校车, 直至符合要求。并对该时间段内产品标识隔离评估。	每天对记录进行审查; 隔日检中对封口外观和解剖质量进行全项检测验证。
CCP3 杀菌	微生物的残存	杀菌公式 19' /92℃, 中心温度≥78℃	杀菌公式 20' /92℃, 中心温度≥78℃	杀菌温度、杀菌时间、中心温度、初温	1.杀菌温度连续自动控制, 水银温度计定时测定对比; 2. 杀菌时间: 用能分辨到秒的时钟进行时间监控、校对 3.罐头中心温度和初温用水银温度计定时测定。	1.杀菌温度连续自动记录, 自动显示, 水银温度计每1小时进行一次测定对比; 2.杀菌时间: 每班正式杀菌前, 进行一次时间校对, 此后每2小时进行一次校对; 3.中心温度: 每2小时测定一次。 4. 每2小时测定一次罐头初温。	杀菌操作工	1.罐头中心温度、杀菌温度和时间其中一项达不到要求时, 需补足或延长杀菌时间, 并对该监控率内的产品做好隔离标识; 2.罐头初温低于关键限值时, 要调整杀菌公式。	每日审核一次记录, 每月校准一次水银温度计, 每月校准一次秒表, 每天抽取成品样进行商业无菌检验。

## —HACCP 计划 (柑橘罐头)

关键控制点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	对于每个预防措施的操作限值	监 控				纠偏行动	验证
				监控什么	怎么监控	监控频率	谁监控		
(CCP1)原料验收	农残及工业污染	合格供方提供, 供方提供声明或证明 农残检测结果抑制率≤50%	合格供方提供 供方提供声明或证明 农残检测结果抑制率≤48%	1、合格供方名单, 2、声明或证明, 3、农残检测抑制率	3、审阅 4、检测	每一批	原料验收检验员	拒收任何来历不明的原料。 拒收非合格供方提供的原料。	每日审核一次记录。 每年生产前对原料进行一次调查。
(CCP2)封口	不良的罐质量会造成细菌和病体的再污染	1.封口外观: 无外观缺陷。 2 封口“三率” 紧密度≥60%; 迭接率≥50%; 接缝盖钩完整率≥50%	1. 封口外观: 无外观缺陷。 2. 封口“三率”: 紧密度>60%; 迭接率≥53%; 接缝盖钩完整率≥60%	1. 封口外观 2.封口“三率”	检验封口的外观和解剖质量	1.每班正式开机前进行外观和解剖检验(每个机头抽一罐); 2.生产中每2小时按每个机头抽一罐作解剖检验, 每30分钟每个机头抽一罐作外观检查。	1.封口 工2. 现场检验员	经检验后超出操作限值需作工序调整; 如超出关键限值, 要对该时间段的产品隔离、标识, 对封口机要停机校车, 直至符合要求。并对该时间段内产品标识隔离评估。	每天对记录进行审查; 隔日检中对封口外观和解剖质量进行全项检测验证。



(CCP3) 杀菌	微生物的残存	杀菌公式 17' /85℃, 中心温度≥78℃	杀菌公式 18' /85℃, 中心温度≥78℃	杀菌温度、杀菌时间、中心温度、初温	1.杀菌温度连续自动控制,水银温度计每1小时进行一次测定对比; 2.杀菌时间:用能分辨到秒的时钟进行时间监控、校对 3.罐头中心温度和初温用水银温度计定时测定。	1.杀菌温度连续自动记录,自动显示,水银温度计每1小时进行一次测定对比; 2.杀菌时间:每班正式杀菌前,进行一次时间校对,此后每2小时进行一次校对; 3.中心温度:每2小时测定一次。 4.每2小时测定一次罐头初温。	杀菌操作工	1.罐头中心温度、杀菌温度和时间其中一项达不到要求时,需补足或延长杀菌时间,并对该监控频率内的产品做好隔离标识; 2.罐头初温低于关键限值时,要调整杀菌公式。	每日审核一次记录,每月校准一次水银温度计,每月校准一次秒表,每天抽取成品样进行商业无菌检验。
--------------	--------	-------------------------	-------------------------	-------------------	--	--	-------	--	--

## —HACCP 计划 (枇杷罐头)

关键控制点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	对于每个预防措施的操作限值	监 控				纠偏行动	验证
				监控什么	怎么监控	监控频率	谁监控		
(CCP1)原料验收	农残及工业污染	合格供方提供,供方提供声明或证明 农残检测结果抑制率≤50%	合格供方提供 供方提供声明或证明 农残检测结果抑制率≤48%	1. 合格供方名单 2. 声明或证明 3. 农残检测抑制率	1、审阅 2、检测	每一批	原料验收检验员	拒收任何来历不明的原料。 拒收非合格供方提供的原料。	每日审核一次记录。 每年生产前对原料进行一次调查。
(CCP2)封口	不良的封罐质量会造成细菌和病原体的再污染	1.封口外观:无外观缺陷。 2.封口“三率” 紧密度≥60%; 迭接率≥50%; 接缝盖钩完整率≥50%	1. 封口外观:无外观缺陷。 2. 封口“三率”: 紧密度>60%; 迭接率≥53%; 接缝盖钩完整率≥60%	1. 封口外观 2.封口“三率”	检验封口的外观和解剖质量	1.每班正式开机前进行外观和解剖检验(每个机头抽一罐); 2.生产中每2小时按每个机头抽一罐作解剖检验,每30分钟每个机头抽一罐作外观检查。	1.封口 2.现场检验员	经检验后超出操作限值需作工序调整;如超出关键限值,要对该时间段的产品隔离、标识,对封口机要停机校车,直至符合要求。并对该时间段内产品标识隔离评估。	每天对记录进行审查; 隔日检中对封口外观和解剖质量进行全项检测验证。
(CCP3)杀菌	微生物的残存	杀菌公式 19' /89℃, 中心温度≥80℃	杀菌公式 20' /89℃, 中心温度≥80℃	杀菌温度、杀菌时间、中心温度、初温	1.杀菌温度连续自动控制,水银温度计定时测定对比; 2.杀菌时间:用能分辨到秒的时钟进行时间监控、校对 3.罐头中心温度和初温用水银温度计定时测定。	1.杀菌温度连续自动记录,自动显示,水银温度计每1小时进行一次测定对比; 2.杀菌时间:每班正式杀菌前,进行一次时间校对,此后每2小时进行一次校对; 3.中心温度:每2小时测定一次。 4.每2小时测定一次罐头初温。	杀菌操作工	1.罐头中心温度、杀菌温度和时间其中一项达不到要求时,需补足或延长杀菌时间,并对该监控频率内的产品做好隔离标识; 2.罐头初温低于关键限值时,要调整杀菌公式。	每日审核一次记录,每月校准一次水银温度计,每月校准一次秒表,每天抽取成品样进行商业无菌检验。

## —《HACCP 计划》(杨梅罐头)

关键控制点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	对于每个预防措施的操作限值	监 控				纠偏行动	验证
				监控什么	怎么监控	监控频率	谁监控		



(CCP2)封口	不良的封罐质量会造成细菌和病原体的再污染	1.封口外观：无外观缺陷。 2.封口“三率” 紧密度≥60%；迭接率≥50%；接缝盖钩完整率≥50%	1.封口外观：无外观缺陷。 2.封口“三率”：紧密度>60%；迭接率≥53%；接缝盖钩完整率≥60%	1.封口外观 2.封口“三率”	检验封口的外观和解剖质量	1.每班正式开机前进行外观和解剖检验（每个机头抽一罐）； 2.生产中每2小时按每个机头抽一罐作解剖检验，每30分钟每个机头抽一罐作外观检查。	1.封口工 2.现场检验员	经检验后超出操作限值需作工序调整；如超出关键限值，要对该时间段的产品隔离、标识，对封口机要停机校车，直至符合要求。并对该时间段内产品标识隔离评估。	每天对记录进行审查； 隔日检中对封口外观和解剖质量进行全项检测验证。
(CCP3)杀菌	微生物的残存	杀菌公式 17' /86℃，中心温度≥78℃	杀菌公式 18' /86℃，中心温度≥78℃	杀菌温度、杀菌时间、中心温度、初温	1.杀菌温度连续自动控制，水银温度计定时测定对比； 2.杀菌时间：用能分辨到秒的时钟进行时间监控、校对 3.罐头中心温度和初温用水银温度计定时测定。	1.杀菌温度连续自动记录，自动显示，水银温度计每1小时进行一次测定对比； 2.杀菌时间：每班正式杀菌前，进行一次时间校对，此后每2小时进行一次校对； 3.中心温度：每2小时测定一次。 4.每2小时测定一次罐头初温。	杀菌操作工	1.罐头中心温度、杀菌温度和时间其中一项达不到要求时，需补足或延长杀菌时间，并对该监控频率内的产品做好隔离标识； 2.罐头初温低于关键限值时，要调整杀菌公式。	每日审核一次记录，每月校准一次水银温度计，每月校准一次秒表，每天抽取成品样进行商业无菌检验。

——《HACCP 计划》什锦罐头

关键控制点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	对于每个预防措施的操作限值	监 控				纠偏行动	验证
				监控什么	怎么监控	监控频率	谁监控		
(CCP1)枸杞原料验收	农残及工业污染	合格供方提供，供方提供声明或证明 农残检测结果抑制率≤50%	合格供方提供 供方提供声明或证明 农残检测结果抑制率≤48%	4. 合格供方名单 5. 声明或证明 6. 农残检测抑制率	5、审阅 6、检测	每一批	原料验收 检验员	拒收任何来历不明的原料。 拒收非合格供方提供的原料。	每日审核一次记录。 每年生产前对原料进行一次调查。
(CCP2)封口	不良的封罐质量会造成细菌和病原体的再污染	1.封口外观：无外观缺陷。 2.封口“三率” 紧密度≥60%；迭接率≥50%；接缝盖钩完整率≥50%	1.封口外观：无外观缺陷。 2.封口“三率”： 紧密度>60%；迭接率≥53%；接缝盖钩完整率≥60%	1.封口外观 2.封口“三率”	检验封口的外观和解剖质量	1.每班正式开机前进行外观和解剖检验（每个机头抽一罐）； 2.生产中每2小时按每个机头抽一罐作解剖检验，每30分钟每个机头抽一罐作外观检查。	1.封口工 2.现场检验员	经检验后超出操作限值需作工序调整；如超出关键限值，要对该时间段的产品隔离、标识，对封口机要停机校车，直至符合要求。并对该时间段内产品标识隔离评估。	每天对记录进行审查； 隔日检中对封口外观和解剖质量进行全项检测验证。



(CCP3) 杀菌	微生物的残存	杀菌公式 19' /93℃, 中心温度≥75℃	杀菌公式 20' /93℃, 中心温度≥75℃	杀菌温度、杀菌时间、中心温度、初温	1. 杀菌温度连续自动控制, 水银温度计定时测定对比; 2. 杀菌时间: 用能分辨到秒的时钟进行时间监控、校对 3. 罐头中心温度和初温用水银温度计定时测定。	1. 杀菌温度连续自动控制, 自动显示, 水银温度计每小时进行一次测定对比; 2. 杀菌时间: 每班正式杀菌前, 进行一次时间校对, 此后每2小时进行一次校对; 3. 中心温度: 每2小时测定一次。 4. 每2小时测定一次罐头初温。	杀菌操作工	1. 罐头中心温度、杀菌温度和时间其中一项达不到要求时, 需补足或延长杀菌时间, 并对该监控频率内的产品做好隔离标识; 2. 罐头初温低于关键限值时, 要调整杀菌公式。	每日审核一次记录, 每月校准一次水银温度计, 每月校准一次秒表, 每天抽取成品样进行商业无菌检验。
--------------	--------	-------------------------	-------------------------	-------------------	---	---	-------	---	---

基本满足标准要求。审核周期内未发生变化。策划基本满足要求, 现场抽查 CCP 点的实施情况:

抽查 20230220 批次柑橘罐头的 CCP2 点: 罐头二重卷边解剖检验, 体现在《罐头二重卷边解剖检验原始记录》, 《罐头二重卷边目测检验原始记录》中, 抽查控制基本符合 CL 值要求; 杀菌 CCP3 点: 体现在《连续杀菌操作记录》中, 基本符合 CL 值的要求。另外追溯 2023.6.11 什锦罐头、2023.5.30 枇杷罐头、2023.6.17 杨梅罐头、2022.8.13 黄桃罐头等产品的生产过程控制; 基本符合要求;

#### 11) 管理体系的确认、验证

受审核方在《HACCP 管理手册》中 4.5 条款规定了公司可采用观察、内部审核、外部审核、校准、抽样检测等方式来实施验证活动, 并策划了《确认和验证控制程序》。现场查见: 《黄桃、柑橘、枇杷、杨梅、什锦罐头 HACCP 计划确认记录》, 确认日期: 2023.01.15; 《良好卫生规范验证记录》, 验证日期: 2023.03.28; 《柑橘罐头 HACCP 计划验证》, 验证时间: 2023-03-01; 《枇杷罐头 HACCP 计划验证》, 验证日期: 2023-06-15; 《什锦罐头 HACCP 计划验证》, 验证日期: 2023-06-24; 《杨梅罐头 HACCP 计划验证》, 验证日期: 2023-06-25; 黄桃罐头 HACCP 计划在生产时进行验证, 下次审核关注。确认验证基本合理。

#### 12) 食品安全小组情况

受审核方在 HACCP 管理手册中任命了汪亏雄先生为 HACCP 小组组长, 明确了小组组长职责; 现场询问, 均了解岗位职责要求。小组成员由不同部门的人员组成, 包括了质检部、采购部、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。审核周期内小组成员未发生变化。

#### 13) 监视和测量管理

受审核方的《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查《化验室仪器设备清单》, 包括秤 (ACS-6型)、数值温度指示仪 (电热恒温培养箱) XMTD、压力表 (Y-150)、电热恒温培养箱 (WMK-02)、水银温度计、压力表、游标卡尺等各类检验检测监测仪器, 基本满足水果罐头检测要求。抽查温度计 (检定日期为2022年7月6日, 有效期至2023年7月5日, 证书为BW-2022001), 游标卡尺 (0-150mm; 证书编号为TC-2022033, 有效期至2023年8月3日); 压力表 (Y-150, 编号为YL-20230368;



有效期至2023年8月31日)；另外，抽查砝码、温度调节仪(电阻炉)、数显调节仪(干燥箱)、恒温水浴锅、电热恒温培养箱等，校检基本符合要求。

### 13) 设备设施管理

提供了设备清单，主要有烫桔机、切桃机、切条机、流槽酸碱处理设备、淋碱机、输送网带、漂洗池、化糖锅、封罐机、旋转式杀菌锅、低温连续杀菌机、喷码机、叉车等，提供了《设备保养计划及记录》、设备点检记录等，对设备设施的管理基本充分。

特种设备情况：一台锅炉、3台叉车，抽查锅炉备案及年检情况，备案登记证编号为锅10浙HB01006(22)，提供了2023年2月10日由衢州市特种设备检验中心出具的检验报告，下次检验时间为2025.2.3。抽查产品型号为CPC30的叉车备案年检情况，备案登记证编号为车11浙HB0036(21)；车牌编号为场内浙H11069。年检时间为2023年3月2日，由衢州市特种设备检验中心出具，基本有效。

### 14) 人员能力、意识

受审核方在《HACCP管理手册》3.2条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；查提供《岗位任职要求》、《员工能力测试表》，对员工能力进行了评价，抽查基本合理。提供了人员花名册，审核周期内人员基本稳定，与产品直接接触人员办理健康证，抽查生产部仓库李顺章(有效期：2023-06-27至2024-06-06)、生产部配料叶思锋(有效期：2023-06-27至2024-06-06)、小组组长汪奎雄(有效期：2023-06-27至2024-06-06)的健康证，均在有效期内。

对人员能力管理主要通过培训进行，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、HACCP计划、法律法规、黄桃生产工艺、什锦水果工艺、内审员培训等方面，策划基本合理，培训实施及评价：每次培训结束后：口头提问、现场考核等方式进行。综合部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：

受审核方涉及检验员、内审员、叉车工、锅炉工等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，基本符合；抽查：叉车工：陈炜，资格证书编号：330327197812178790，有效期期限：2024年10月；锅炉工(G1)：毛宗明，资格证书编号：330824196511217219，有效期期限：2024年02月；电工证：邵南军，证件编号：T330824196808097211，有效期2020-08-23至2026-08-22，复审时间：2023-08-22；在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求。

## 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《管理手册》5.3条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖1次。查见编制并提供了《2023年内审审核计划》，并于2023年4月10-11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《内部审核计划》、《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；内审发现1个不符合，在生产部，已采取纠正措施，并进行原因分析，采取纠正措施，查审核结论：公司的HACCP体系运行正常，基本符合危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)的要求。

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4月30日实施了管理评审，提供有《管理评审计划》、“各部门体系运行情况汇报”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“改进项及改进计划表”等记录，改进项：改进项：需持续加强《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)》、公司相关体系文件及公司适用的相关法律法规，计划完成时间：整年持续进行，责任部门：综合部，改进计划：综合部完成公司年度培训计划的基础上监督各部门内部持续加强体系文件的学习。管评结论：公司的HACCP体系是适宜的、充分的和有效的；公司的食品安全方针是适宜的。



受审核方内部审核、管理评审的控制基本符合标准要求。

## 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:

现场询问并了解原辅料进货验收过程、罐头产品生产加工过程、产品交付控制、顾客满意度回访等过程，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。无采取纠正措施的需求。

### 2) 纠正/纠正措施有效性评价:

受审核方按照策划的《不合格和纠正措施控制程序》进行控制。日常改进通过以下方面进行：相关方及其需求信息监视；合规义务；HACCP 管理方针、HACCP 管理目标现状及实施完成状况；内外部审核结果；监视和测量；HACCP 体系确认验证结果；致敏管理；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等，审核周期内总经理表示运行基本稳定，受审核方保存并提供了相关内审和管理评审不合格的纠正和纠正措施的记录；2023 年度内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取了纠正和纠正措施，进行验证基本合格。2022 年度外审开具的不符合 2 项，已采取纠正及纠正措施，基本有效。

### 3) 投诉的接受和处理情况:

受审核方总经理表示，审核周期内公司产品质量基本稳定，客户需求量略微增长，销售过程中未发生顾客投诉情况。

## 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

上次审核开具不符合项已采取纠正及纠正措施，经验证基本有效。

## 五、认证证书及标志的使用



客户需求，按照规定要求提供，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，（浙江天童食品有限公司）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	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 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

在高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、任泽华

## 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](http://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予以配合。

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。