

项目编号：0719-2022-QEH-2023

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：杭州采芝斋食品制造有限公司

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 7 月 7 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：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	Q:审核员 E:审核员 H:审核员	2020-N1QMS-1232380 2021-N1EMS-1232380 2020-N1HACCP-1232380	Q:03.06.01,03.07.02 E:03.06.01,03.07.02 H:CIV-6,CIV-9
B	任泽华	组员	Q:审核员 E:审核员 H:审核员	2022-N1QMS-4059498 2021-N1EMS-3059498 2022-N1HACCP-1059498	Q:03.06.01,03.07.02 E:03.06.01,03.07.02 H:CIV-6,CIV-9

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	罗旺（小组组长）、陈燕珊	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（质量管理体系,环境管理体系,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：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015,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：——不适用；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、《GB/T 19855-2015 月饼》、《GB/T 25733-2022 藕粉质量通则》、《GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、《GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《GB 8957-2016 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》、《环境保护法》、《水污染防治法》、《大气污染防治法》、《环境噪声污染防治法》、《环境影响评价法》、《清洁生产促进法》等

e) 适用的 ☒ 产品（服务）质量、 ☒ 环境、 ☐ 安全及所适用的 ☒ 食品安全：中华人民共和国食品安全法、《GB/T 19855-2015 月饼》、《GB/T 25733-2022 藕粉质量通则》、《GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、《GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《GB 8957-2016 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》、《水污染防治法》、《大气污染防治法》、《环境噪声污染防治法》、等

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06日 上午至2023年07月07日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年6月10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）：

Q：方便食品（藕粉）、糕点【月饼（苏式/广式）】的生产

E：方便食品（藕粉）、糕点【月饼（苏式/广式）】的生产所涉及场所的相关环境管理活动

H：位于浙江省杭州市富阳区东洲街道东洲工业区8号路1号杭州采芝斋食品制造有限公司生产车间方便食品（藕粉）、糕点【月饼（苏式/广式）】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：浙江省杭州市富阳区东洲街道东洲工业区 8 号路 1 号

办公地址： 浙江省杭州市富阳区东洲街道东洲工业区 8 号路 1 号

经营地址：浙江省杭州市富阳区东洲街道东洲工业区 8 号路 1 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(1)项, 涉及部门/条款: 质检部 Q7.1.5/H3.6

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8月6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7月6日前。

2) 下次审核时应重点关注:

监视和测量管理、虫鼠害控制、食品欺诈管理、食品防护、致敏物质管理、标识管理、记录管理、人员能力管理、内审及管理评审深入程度等

3) 本次审核发现的正面信息:

——总经理及各部门负责人支持体系的运行工作;

——按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作;

——审核周期内未发生重大的质量及食品安全事故、未发生重大的环境处罚等;

——按照体系策划情况配置了基本的资源, 审核周期内基本按照策划的体系文件要求运行;

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方对 HACCP 体系、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016 标准运行和认证活动较为支持, 公司结合方便食品(藕粉)、糕点(苏月/广月)生产加工过程, 依据3个管理体系标准策划了体系文件, 包括《管理手册》、《程序文件》、《HACCP 计划》、《良好卫生规范》、《制度汇编》等, 基本符合标准要求, 审核周期内未发生较大变化; 现场查核发现: 现场管理及运行基本符合策划的标准要求, 在原料采购验收、CCP 点控制、供方管理、人员能力培训管理方面、重要环境因素监测及控制方面较为充分, 但现场审核发现对计量器具的管控、食品欺诈、食品防护、在环境相关知识方面的培训、验证方面还存在较大的提升空间, 建议后期结合体系的运行持续进行改进。经过现场审核, 受审核方总体上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:

——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《综合管理手册》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，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。提供了《公司管理体系目标及过程监视测量情况考核统计》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

目标	考核频次	计算方法	责任部门	完成情况 (2022.06-2023.06)
客户满意度≥90%	每年	Σ 每个顾客满意率/调查顾客个数×100%	销售部	95%
重大食品安全事故为零	每年	发生重大损失食品安全事故次数	生产部	未发生，为0
不发生重大环保事故	每年	发生重大环保事故次数	各部门	未发生，达标
产品出厂合格率100%	每季度	出厂合格批次/生产批次×100%	质检部	100%

审核周期内管理目标已完成，2023年7月目标在实施中

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) 组织及其环境、相关方、风险及机遇实施及管理情况：

受审核方在管理手册第4章及第6章进行了规定，于2022年2月15日，依据危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016标准建立了管理手册。从战略管理层面，公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现管理目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息监视和评审，总经理负责对应对风险和机遇策划的审批；各部门负责内外部环境因素信息获取和应对风险和机遇策划相关职责的实施；不定期识别与公司方便食品(藕粉)、糕点(月饼)活动相关的相关方，识别其需求和期望，并结合公司的经营过程进行策划并落实。综合办负责协助总经理完成内外部环境因素识别与评价，策划应对风险和机遇方案，并监督实施。以促进基于风险的思维意识，必要时总经理提供应对风险和机遇的所需资源。

提供了“组织内外部环境要素识别表”“基于内外部环境/相关方识别，风险与机遇识别、评价、对策表”等运行证据，基本充分。

2) 管理方针

公司于2022年2月15日发布了经总经理批准的管理方针：



继承传统，开拓创新，绿色环保，持续满意

管理方针包含在管理手册中。审核周期内未发生变化。

3) 变更的策划管理

受审核方小组组长表示公司通过管理评审、内部审核结果、监视测量分析评价结果、组织内外环境变化、客户要求及利益相关方的需求等进行识别，来确定管理体系变更的需求。对变更前、变更中、变更后的全过程实施监控，并组织对变更的有效性进行评价。确保管理体系的完整性。审核周期内体系未发生变更。

4) 岗位职责、人员及能力、意识管理情况

受审核方审核周期内组织的角色、职责和权限未发生变化，按照策划编制的《人力资源控制程序》《岗位任职要求》实施，组织的机构设置：领导层、采购部、销售部、生产部、质检部、综合办等，确定各岗位人员的职责和权限，在审核周期内未发生变化。提供了《员工能力考评表》，在学历、培训、工作经验、技能、判定等方面进行了评价，抽查受评价人：罗旺、郭书光、陈茜等，评价结果，合格，评定日期：2023.01.16。基本符合。

提供有《2022 年度培训计划》、《2023 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对体系标准、体系文件、法律法规、岗位任职要求、管理体系、食品安全、安全生产、食品卫生知识、清洗消毒知识等方面，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/答卷方式进行考核及评价。综合办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。

受审核方涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员罗旺、陈燕珊等培训合格后上岗，基本符合；提供了肖桥华的电工作业证（低压电工证有效期至 2023.8.31；高压电工证有效期至 2025.6.9）、焊接与热切割作业证，有效期至 2025.6.16。安全生产主要负责人证（吴立勇，有效期至 2026.6.12）等，基本有效。

审核周期内人数未发生变化，基本稳定。

5) 沟通管理情况：

受审核方在《管理手册》7.4 条款进行了规定，包括沟通方式、沟通内容、沟通对象等内容对内部主要与公司员工进行沟通，对外主要包括供方、顾客、监管部门、认证机构等，沟通方式主要包括：微信、电话、邮件、文件传递等方式，审核周期内，内部沟通基本顺畅，未发生重大异常情况；对外市场监督管理局来厂进行现场检查，基本符合。

6) 资源管理情况

——受审核方占地面积约 2700 平方米，建筑 2000 平方米，占地 2 层，1 层为仓库，2 层为办公区和生产加工区、化验室；化验室 1 个，占地约面积：80 平方米，车辆 4 辆。

——主要生产设备有：旋转炉、枕式包装机、真空上料机、金属探测仪（列举 2~4 种）

——主要环保设备有：灭火器、消防栓、布袋除尘器、油烟净化设备（列举 2~4 种）

——特种设备：2 部货梯，园区负责管理

——检测设备：电子台秤、恒温培养箱等，基本满足产品安全性验证需要。

企业外包过程为：无；

审核周期内公司配置的资源未发生较大变化，基本满足方便食品（藕粉）、糕点（苏月/广月）生产过程需要。

7) 质量和 HACCP 体系安全产品实现的策划情况：

受审核方在综合管理手册第 8 章内容进行了策划，结合企业实际情况、管理体系标准要求建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足 HACCP 体系所需的卫生条件。企业的前提计划主要体现在《良好卫生规范》、《致敏物质控制程序》、《预防和消除食品欺诈控制程序》、《产品标识及可追溯性控制程序》等文件中，基本满足标准中有关前提计划的要求。为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：

——产品/服务的名称：方便食品（藕粉）、糕点【月饼（苏式/广式）】；



——产品和服务的要求：工艺流程、操作规程、客户合同要求等

——为过程建立评价准则，建立的准则有：良好卫生规范、HACCP 计划、原材料和接触材料特性描述、终产品特性描述、规章制度要求等；产品和服务的接收准则：

——原材料接收标准：符合《HACCP 计划》、客户合同/订单要求、各类制度、操作规程等；

——过程产品放行标准《HACCP 计划》、客户合同/订单要求、各类制度、操作规程等；

——成品执行标准：藕粉：GB/T 25733-2022 藕粉质量通则标准执行，月饼执行《GB/T 19855-2015 月饼》标准，计量器具定期进行校准等；

——所需的资源：受过培训的人员、生产加工设备和工具、检测设备、生产和储存场所、充足的原材料供应、配送车辆等；

按照确定的产品和服务要求，按照准则实施过程控制等，策划的基本合理，审核周期内未发生策划的变更的控制。无需要确认的过程。无外包过程。

生产（卫生）规范 1：本企业的良好卫生规范所依据的卫生规范：月饼：GB 8957-2016 《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》；藕粉：GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》；内容包括厂房设计、建造与布局，机械设备、虫害控制、食品接触面的卫生及清洁消毒管理、人员健康及工作服和来访人员、废弃物管理、产品污染风险和隔离、化学污染防止等。基本符合标准对策划的要求。

受审核方策划并提供了方便食品（冲调类）HACCP 计划、烘烤类糕点（酥皮类）HACCP 计划、烘烤类糕点（糖浆皮类）HACCP 计划；HACCP 小组针对方便食品、糕点所使用的原料、辅料、食品添加剂、包装材料等进行了特性描述，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，现场抽查基本小麦粉、藕粉、脱氢乙酸钠、食品卷膜、白砂糖等特性描述，基本充分。

方便食品（藕粉）、糕点[月饼（苏式/广式）]成品从产品名称、成分、成品特性、执行标准、致敏原、包装类型、预期用途等项目进行了特性描述。描述对象基本充分。

——产品的预期用途，为 普通消费者

——产品的储藏条件，为 月饼/藕粉：储存于避光、阴凉干燥处

——主要的食用方式为：糕点类直接食用，藕粉溶于开水食用；

——产品保质期：苏式月饼：90 天；广式月饼：3 个月；藕粉：12 个月

——直接消费产品对易受伤害群体的适用：月饼——糖尿病人、过敏群体不易食用；藕粉——不适合糖尿病人。

——产品非预期（但极可能出现）的使用或使用方式：月饼中的鲜度保持剂易被误食用。

提供了工艺流程并对其进行了描述，并结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求。

提供工厂位置图、车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化。

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《危害分析工作单》，具体包括了糕点（月饼）生产的原料验收、搅拌、烘烤、金探等过程，方便食品藕粉的原料验收、制粒、成型、内包装等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。经过危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——烘烤类糕点（酥皮类）产品 HACCP 计划表

关键点 (CCP)	显著危害	关键限值 (CL)	监控程序	纠偏措施
CCP1 称量	食品添加剂(脱氢乙酸钠)超量使用、超范围使用	脱氢乙酸钠 $\leq 0.5\text{g/kg}$	质 检 部 / 操 作 工 每 锅 专 人 称 量、一 人 投 放、一 人 复 核	一旦发生超标，1、首先隔离问题批次产品，并做好标识；2、查找原因，追溯产品，评估风险；3、编制纠偏处理记录。
CCP2 烘烤	温度、时间未达到要求，会导致致病菌残留超标	烘烤温度： $270 \pm 30^\circ\text{C}$ 烘烤时间： 12 ± 3 分钟 中心温度 90°C 以上	操作工每炉检测烘烤温度、烘烤时间、中心温度	操作人员发现中心温度没有达到 90°C ，则立即通知车间管理人员，由车间监



				督进行重新烘烤;
CCP3 包装封口	封口不严, 会产生漏气, 导致霉变	筒装苏月卷膜: 横封温度: $160 \pm 35^{\circ}\text{C}$, 中封温度: $175 \pm 35^{\circ}\text{C}$, 包装速度: 55 ± 25 ; 单只苏月卷膜: 横封温度: $135 \pm 35^{\circ}\text{C}$, 中封温度: $135 \pm 35^{\circ}\text{C}$, 包装速度: 90 ± 30	操作工每半小时监控温度	一旦发生没有到温度, 1、首先隔离问题批次产品, 并做好标识; 2、查找原因, 并用测漏仪检测漏气, 评估风险; 3、编制纠偏处理记录。
CCP4 金属探测	可能存到金属异物导致的人身伤害	$\text{Fe } \phi \leq 1.0\text{mm}$, $\text{SUS } \phi \leq 3.0\text{mm}$, $\text{Non Fe } \phi \leq 4.0\text{mm}$	班组长每小时测试验证金属探测仪灵敏度	操作人员发现金属探测器报警时, 则立即通知车间管理员,

——烘烤类糕点(糖浆皮类)产品 HACCP 计划表

关键控制点 (CCP)	显著危害	关键限值 (CL)	监控程序	纠偏措施
CCP1 称量	食品添加剂超量使用、食品添加剂超范围使用	脱氢乙酸钠 $\leq 0.5\text{g/kg}$	质检部/操作工每锅专人称量、一人投放, 一人复核	一旦发生超标, 1、首先隔离问题批次产品, 并做好标识; 2、查找原因, 追溯产品, 评估风险; 3、编制纠偏处理记录。
CCP2 二次烘烤	未烤熟透, 会导致微生物超标	面火温度: $230 \pm 30^{\circ}\text{C}$ 底火温度: $180 \pm 30^{\circ}\text{C}$ 烘烤时间: 9 ± 4 分钟 中心温度 90°C 以上	操作工每炉检测烘烤温度、烘烤时间、中心温度	操作人员发现中心温度没有达到 90°C , 则立即通知车间管理员, 由车间监督进行重新烘烤;
CCP3 包装封口	封口不严, 会产生漏气, 导致霉变	中封温度: $150 \pm 30^{\circ}\text{C}$ 横封口温度: $130 \pm 30^{\circ}\text{C}$	操作工每半小时监控温度	一旦发生没有到温度, 1、首先隔离问题批次产品, 并做好标识; 2、查找原因, 并用测漏仪检测漏气, 评估风险; 3、编制纠偏处理记录。
CCP4 金属探测	可能存到金属异物导致的人身伤害	$\text{Fe } \phi \leq 1.0\text{mm}$ $\text{SUS } \phi \leq 3.0\text{mm}$ $\text{Non Fe } \phi \leq 4.0\text{mm}$	班组长每小时测试验证金属探测仪灵敏度	操作人员发现金属探测器报警时, 则立即通知车间管理员,

——方便食品(冲调类)HACCP 计划

关键点 (CCP)	显著危害	关键限值 (CL)	监控程序	纠偏措施
CCP1- 1 纯藕粉验收	菌落总数、大肠、霉菌等超标	合格供方送检的报告或自检报告符合: 菌落总数: ($n=5, c=2, m=10000, M=100000$); 大肠菌群: ($n=5, c=2, m=10, M=100$); 霉菌: ($n=5, c=2, m=50, M=100$)	后勤部/质检部每年查验合格供方外检报告; 质检部每批次进货检验	一旦发生超标, 1、首先隔离问题批次产品, 并做好标识; 2、查找原因, 追溯产品, 评估风险; 3、不符合的退货处理。
	重金属超标	供方送检的报告符合: 铅: $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 锡: $\leq 250\text{mg/kg}$	后勤部/质检部每年查验第三方检测报告	
CCP2 制粒成型	物理危害超标	通过 16 目筛网, 每天检查筛网完好性	操作工每天查验 16 目筛网完好性	操作人员发现成型筛网破损, 则立即通知车间主任停止生产, 更新成型筛网后对该批次的重新成型
CCP3 干燥	微生物超标	干燥工艺控制符合: 生产设定进风温度 ≥ 140 , 监控出风口处温度 $90 \pm 10^{\circ}\text{C}$; 机床振动频率 35 ± 5 赫兹	操作工每小时查看并记录; 烘干干燥过程参数, 检测并查看温度仪	操作人员发现温度未达到规定的要求, 则立即通知车间主任, 申请对该批次的藕粉重新干燥



CCP4 内包装	微生物超标	内包装袋紫外线灭菌 30min 以上；封口机温度设定在 $120 \pm 10^{\circ}\text{C}$ ，封口速度在 55 ± 15 袋/分钟	操作工每班次查看并记录内包杀菌时间；操作工每小时查看灌装过程参数温度显示	操作人员发现灭菌时间或温度未达到规定的要求，则立即通知车间主任，申请停止包装，对该批次的藕粉重新包装
----------	-------	--	--------------------------------------	--

策划基本满足要求，审核周期内未发生变化。

8) 重要环境因素及控制措施的策划

受审核方在综合管理手册第 6.1.2 条款进行了规定，并策划了《环境因素识别与评价管理程序》。

在识别环境因素和相关的环境影响时，考虑了非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期。环境因素识别时考虑了设计开发、原材料采购、方便食品（藕粉）、糕点【月饼（苏式/广式）】生产过程、产品交付、最终处置、食品使用等过程。提供了《环境因素识别评价表》，采用综合评价得分，根据评价结果分值确定重要环境因素，公司纳入目标指标管理。经过识别评价，结果得出重要环境因素，提供有《重要环境因素清单》，重要环境因素及其控制措施如下：

- （1）潜在火灾——控制措施：应急预案/环境目标、指标管理方案、制定管理措施；
- （2）噪音排放——控制措施：设备设施日常及定期维护，采取减震措施，合理布局等、指标管理方案；
- （3）废气排放——控制措施：合理安排生产、配备排风扇、油烟净化器、指标管理方案等；

综合办负责人表示在策划重要环境因素控制措施时考虑了公司的实际经营、体系运行情况、财务成本等，也结合公司的风险和机遇情况进行了识别和控制。策划基本符合标准要求。

9) 环境运行的实施控制

受审核方涉及重要环境因素的策划见 8) 条款内容。在针对方便食品（藕粉）、糕点【月饼（苏式/广式）】过程中，策划了《对相关方施加影响管理程序》、《设备操作规程》等对环境因素进行控制；查核现场运行过程：生产车间废水主要是设备设施清洗废水、地面清洁等生活污水等，不含有一类污染物；主要通过污水处理池后排入园区官网；生产车间排放的废气主要为烘烤炉产生的废气，通过油烟净化器净化处理后直接排放。每年进行 1 次监测；油烟净化器定期进行维保管理。生产车间产生噪声主要是设备运转产生，每年进行 1 次噪声检测；现场观察设备设施运行较好，无重大噪声，日常对设备设施进行维护保养；生产车间不涉及危险化学品，常规化学品少量：油墨、油墨清洗剂、75%酒精（手部消毒用），按照危险化学品进行控制（统一由质检部负责管理），有单独区域存放，有 MSDS 标识；现场“节约用水”、“节约用电”、“严禁吸烟”、“注意高温”等警示标识。抽干粉灭火器、消火栓，均状态正常。日常安全性检查主要体现在《生产车间卫生检查记录》中。

10) 监视测量分析和评价 (EO)

受审核方在综合管理手册 9.1.1 条款，明确了监视、测量、分析和评价的内容：包括能源消耗、消防安全、持证上岗人员管理（见 7.2 条款）、废物处理（固废垃圾）等项目，每年度进行 1 次评价，按照职责划进行实施；例如固废处理主要由生产部交由园区负责，每天进行处理；废气废水噪声监测，每年 1 次检测，由综合办负责等，策划基本充分。

现场抽查：提供了《环境目标、指标管理方案》、《生产部（仓库等）环境安全运行检查记录》，对消防器材等安全状况，每月进行一次检查。

11) 法律法规及其他要求/合规评价 (EO)

受审核方在综合管理手册中对合规义务进行了规定，提供有《GB/T24001-2016/ISO14001：2015 法律法规清单》，如《中华人民共和国环境影响评价法》、《建设项目环境保护管理条例》、《杭州市生活垃圾管理条例》、《工业企业厂界噪声标准 GB12348-2008》等法律法规，基本充分。

——有《固定污染源排污登记回执》，登记编号：91330183762049636G001Z，有效期：2023 年 02 月 08 日至 2028 年 02 月 07 日；

——污染物排放种类：废气、生活污水、生产废水、固体废弃物；



——查公司的产品/服务特性确认环境影响评价的种类：建设项目环境影响报告表（污染影响类）

——《环评验收报告表》编号：富环保验[2008]136号，颁发日期：2008年12月；2022年6月已进行扩建申请，申请扩建年产月饼385吨、藕粉200吨，本年度已完成环评批复：批复号：富环许审【2022】42号，日期：2022年7月15日；

——已提交环评验收检测申请及付款凭证，待进行现场检测及验收，提供了技术服务合同文件编号PLSS.PF(4)-15-16,付款发票号：20308695

——消防备案：园区统一管理

提供了《合规性评价报告》，评价日期：2023-06-05，评价人：合规评价小组，评价结论：符合环境法律法规及其他要求。

12) 设计和开发

受审核方在管理手册中对8.3设计和开发进行了规定，并策划编制了《食品研发及确认控制程序》；询问部门负责人其表示审核周期内产品未发生变化、产品生产工艺未发生变更，HACCP小组组织开展了HACCP计划等的确认验证工作，暂无需要更新的内容；认证范围覆盖产品包括藕粉类产品，其工艺都已成熟稳定，暂不涉及新品开发过程；月饼（广式/苏式）设计开发目前还在打样阶段，主要是规格型号及包装方面的设计，部分产品/原料配料，口味等变化，产品工艺基本一致，下次审核关注研发控制情况。

14) 生产和服务提供控制、产品标识和可追溯性、产品防护、良好卫生规范、HACCP计划（以产品的实现流程为基础追查产品的可追溯性系统，并结合实现过程，审核生产服务提供的控制、产品标识、良好卫生规范、CCP点的监控情况等）

受审核方结合产品生产实际情况，结合质量/环境/HACCP体系等体系要求，对方便食品（藕粉）、糕点【月饼（苏式/广式）】的生产的管理，制定了管理手册、程序作业文件、HACCP计划、良好卫生规范、应急预案、作业指导书等文件。基本能指导公司方便食品（藕粉）、糕点【月饼（苏式/广式）】的生产相关过程质量、环境HACCP管理体系运行的控制操作。组织识别确认，无需确认过程。

产品基本流程图：

——藕粉工艺流程：原辅料验收=>储存=>称量=>搅拌=>制粒成型=>干燥=>分筛=>内包=>检验入库

——酥皮类糕点（苏月）流程：原辅料验收=>储存=>称量=>搅拌=>成型=>烘烤=>冷却=>包装封口=>金属检测=>检验入库

——糖浆皮类糕点（广月）流程：原辅料验收=>储存=>称量=>搅拌=>成型=>烘烤=>冷却=>刷蛋液=>二次烘烤=>冷却=>包装封口=>金属检测=>检验入库；

涉及 CCP 点情况：

——糖浆皮类（广月）涉及的 CCP 点：

CCP1 称量——CL 值：脱氢乙酸钠 $\leq 0.5\text{g/kg}$ ，

CCP2 二次烘烤——CL 值：面火温度： $230\pm 30^{\circ}\text{C}$ ，底火温度： $180\pm 30^{\circ}\text{C}$ ，烘烤时间： $9\pm 4\text{min}$ ，中心温度 90°C 以上；

CCP3 包装封口——CL 值：中封温度： $150\pm 30^{\circ}\text{C}$ ，横封口温度： $130\pm 30^{\circ}\text{C}$ ；

CCP4 金属探测——CL 值： $\text{Fe}\leq \Phi 1.0\text{mm}$ 、 $\text{SUS}\leq \Phi 3.0\text{mm}$ 、 $\text{NonFe}\leq \Phi 4.0\text{mm}$ ；

——酥皮类（苏月）涉及的 CCP 点：

CCP1 称量——CL 值：脱氢乙酸钠 $\leq 0.5\text{g/kg}$ ，

CCP2 二次烘烤——CL 值：烘烤温度： $270\pm 30^{\circ}\text{C}$ ，烘烤时间： $12\pm 3\text{min}$ ，中心温度 90°C 以上；

CCP3 包装封口——CL 值：筒装苏月卷膜：中封温度： $175\pm 35^{\circ}\text{C}$ ，横封口温度： $160\pm 35^{\circ}\text{C}$ ，包装速度： 55 ± 25 （无单位）；单只苏月卷膜：中封温度： $135\pm 35^{\circ}\text{C}$ ，横封口温度： $135\pm 35^{\circ}\text{C}$ ，包装速度： 90 ± 30 （无单位）；

CCP4 金属探测——CL 值： $\text{Fe}\leq \Phi 1.0\text{mm}$ 、 $\text{SUS}\leq \Phi 3.0\text{mm}$ 、 $\text{NonFe}\leq \Phi 4.0\text{mm}$ ；

——方便食品（藕粉）涉及的 CCP 点：



CCP1-1 纯藕粉验收——CL 值：合格供方送检的报告或自检报告符合：菌落总数： $(n=5, c=2, m=10000, M=100000)$ ；

大肠菌群： $(n=5, c=2, m=10, M=100)$ ；霉菌： $(n=5, c=2, m=50, M=100)$ ；供方送检的报告符合：铅： $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ，锡： $\leq 250\text{mg/kg}$ ；

CCP2 制粒成型——CL 值：通过 16 目筛网，每天检查筛网完好性；

CCP3 干燥——CL 值：干燥工艺控制符合：生产设定进风温度 ≥ 140 ，监控出风口处温度 $90 \pm 10^\circ\text{C}$ ；机床振动频率 35 ± 5 赫兹；

CCP4 内包装——CL 值：内包装袋紫外线灭菌 30min 以上；封口机温度设定在 $120 \pm 10^\circ\text{C}$ ，封口速度在 55 ± 15 袋/分钟

查方便食品（藕粉）、糕点【月饼（苏式/广式）】的生产的实现流程及过程的控制情况：

整体过程一般为：月饼为季节性产品，公司按照销售部计划来进行安排生产订单任务，藕粉生产依据公司销售会议沟通的合理库存订单情况来进行生产计划的安排及实施。具体的管控情况如下：

查 2023-06-06 批次的西湖藕粉（玫瑰银耳风味）生产过程管理，提供了《藕粉投料记录》、《藕粉内包装封口控制记录》、《工器具清洗消毒记录》、《筛网检查记录》、《干燥》、《内包材消毒记录》、《生产过程质量控制记录》、《生产过程中不合格品处理记录》等；基本可以实现产品的追溯过程，同时抽查藕粉产品的 CCP 实施过程，《关键控制点控制记录（藕粉 CCP2）筛网检查记录》（CCP2 制粒成型）、《关键控制点控制记录（藕粉 CCP3）干燥》、《关键控制点控制记录（藕粉 CCP4）藕粉内包装封口控制记录》，基本满足策划的对应 CL 值的要求；

抽查 2023-07-01 批次的苏月生产过程管控情况：提供了《投料记录（苏月）》（CCP1）、《关键控制点控制记录（糕点 CCP1）月饼食品添加剂投料记录》、《关键控制点控制记录（糕点 CCP2）苏式月饼烘烤控制记录》、《关键控制点控制记录（糕点 CCP3）苏式筒装月饼内包装封口记录》、《关键控制点控制记录（糕点 CCP4）金探检测记录》等产品实现过程的控制，基本符合策划的 CCP 相对应的 CL 值要求。

另抽查 2023-06-29 批次的广月生产过程过程管控情况，提供了《关键控制点控制记录（糕点 CCP2）广式月饼空烤控制记录》、《投料记录（苏月）》、《广式筒装月饼内包装封口记录》等控制的证据，控制方式基本相同。

除上述 CCP 点控制外，常规管控统一进行管理：

——《工器具清洗消毒记录》，包装机、搅拌机、和面机、擀面机等设备，明确了清洁消毒方法、消毒频次、消毒频率及清洗频率等；

——《烘烤类（常规）糕点关键控制点监控记录》，对配料单、添加剂、中心温度、工器具消毒、内包材消毒、员工手部消毒等进行了监控；

——现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂、消毒剂，有基本的标识。管控基本充分。。——原料、半——成品、按照流水线作业，基本满足生熟不交叉。物品摆放基本规范、有序；

——内包间人员穿戴整齐、佩戴口罩等，基本规范，现场测试密封性，操作人员熟悉操作流程。

——仓库对致敏物质有标识管理，单独区域标识存放；开封产品使用完毕后有闭口处理，产品存放在托盘上，有隔墙离地管控，做到先入先出原则。

——内包装间、内包材、更衣室等区域采用紫外臭氧方式进行消毒，运行证据体现在《紫外线消毒记录》、《内包装消毒记录》中；

——虫鼠害防治主要采用物理方法实施灭虫灭鼠。虫害用塑帘、纱窗、风幕等，再用灭蝇灯消灭进入的害虫，现场抽查一次更衣室入口处蚊蝇灯中蚊蝇较多，建议后期关注；

——人员卫生管控、虫鼠害控制等统一进行管理，主要体现《每日卫生检查记录》，检查项目包括班前（更衣室、紫外线灯、洗手消毒、员工穿戴）、中午（紫外线灯、洗手消毒）、班后（糕点脱包间、糕点成型间、外包间、更衣室、洗手消毒间、紫外线灯、防鼠设施、下水道、公共区域）等，每天进行检查；



基本可以实现安全产品生产实现过程。

13) 产品放行 (含 CCP1-1 纯藕粉验收实施) 管理情况

受审核方主要提供方便食品 (藕粉)、糕点【月饼 (苏式/广式)】的生产, 策划编制了《产品放行控制程序》、《进货查验记录管理制度》、《生产过程控制管理制度》、《不合格管理制度》、《检测设备管理制度》、《食品安全追溯管理制度》、《原材料验收标准》、《成品出厂检验记录制度》等文件, 在验收标准上, 主要以索证索票, 验证供方提供的单据和合格证明为主, 部分原料验收时对微生物进行验证, 审核周期内规范内容没有发生修改。

本部门涉及 CCP1 纯藕粉验收——CL 值: 合格供方送检的报告或自检报告符合: 菌落总数: (n=5,c=2,m=10000,M=100000); 大肠菌群: (n=5,c=2,m=10,M=100); 霉菌: (n=5,c=2,m=50,M=100); 供方送检的报告符合: 铅: $\leq 0.5\text{mg/kg}$; 锡: $\leq 250\text{mg/kg}$; 抽查 CCP1 实施情况, 查 2023-04-09 进货的藕粉, 按照 CL 值要求进行了验收管控, 控制基本合理。

同时抽查了 2022-08-05 进货的桂花芝麻, 2022-08-09 进货的火腿丁、猪油, 2022-08-31 超精粉、特二粉、芝麻油、白砂糖、绵白糖, 2022-10-17 进货的干桂花、黄淇淋、纯牛奶、麦芽糖浆, 2022-12-07 进货的台式绿豆沙、老抽、生抽、大豆油、白芝麻, 2023-03-17 进货的台式绿豆沙, 2023-02-14 进货的脱皮芝麻、鸡蛋、西瓜仁, 2023-04-09 进货的藕粉、茯苓、芡实、莲子、白扁豆、薏苡仁、甘草、鸡内金、黄精, 2023-06-03 进货的小苏打、脱氧剂、台式绿豆沙, 2023-03-04 进货的一次性餐盒、内托, 2023-06-03 进货的脱氧剂、浅六托、台式绿豆沙, 2022-06-30 进货的脱氢乙酸钠等的进货验收, 控制方式基本相同; 基本符合验收标准的要求。

过程管控由生产部负责, 具体见《生产过程中不合格品处理记录》, 《生产过程质量控制记录》。

查产品放行过程管控, 主要出现在《出厂检验报告》中, 抽查: 2023070301 批次纯藕粉、2022-07-15 批次百果苏月, 2022-08-13 批次黑麻苏月、2023-07-01 批次的玫瑰银耳藕粉 2023-04-01 批次的玫瑰银耳藕粉、2023-05-22 批次的西湖藕粉 (莲子风味) 2022-07 的苏月、广月、2022-08 苏月、广月共 30 个批次, 控制方式基本符合公司策划的成品检验规程的要求。控制方式基本相同。产品放行控制基本充分。

14) 监视和测量管理情况

受审核方在管理手册中 7.1.5 条款对监视和测量资源进行了要求。抽查“计量器具调账”, 主要包括电子秤和中心温度计, 提供了电子台秤 (型号: TCS-60) 的检定证书编号: XH22110072, 检定日期为 2022.11.18, 有效期为 12 个月; 另抽查监视测量资源管理情况, 发现以下监测资源已过期: 1) 型号/规格 (0~0.25) MPa 的压力表 (编号为 2110029), 检定证书有效期至 2022 年 11 月 25 日; 2) 型号/规格为 DWP-9082 的电热恒温培养箱 (编号为 1204831), 校准日期为 2022 年 5 月 24 日; 开具不符合项要求整改; 对烤箱的温度显示装置通过比对方式进行控制, 提供了《温度校准记录》, 抽查设备名称: SINMAG-F2 旋转炉, 校准日期: 2023-05-29, 测试人: 陈**, 校准结论: 符合。

不涉及标准溶液。

15) 基础设施管理情况

受审核方提供了“设备设施清单”, 所涉及的设备主要有: 制粒机、高速混合机、真空上料机、搅拌机、和面机、酥皮机枕式包装机、金属探测仪、电烤箱、车辆等。提供有《设备设施清单》、《设备设施保养计划》、《设备设施保养记录》 (对每一台设备建立维保记录, 并规定了维保项目和维保频次)、《设备设施维修单》等设备设施进行维保、维修管理, 抽查基本合理。有 4 辆配送车辆, 抽查浙 A·N701N, 浙 A·656E2, 均为常温车, 配有行驶证, 询问行驶证有年检。2 部货梯, 由园区负责维保及年间, 抽查拽引驱动载货电梯 (THJ2000/0.5-JXVF) 检定报告, 报告编号: TH2022A39887, 日期: 2022-09-01, 有登记证;

基础设施设备管理过程基本充分。

16) 顾客沟通/产品和服务要求、顾客财产

受审核方在综合管理手册 8.2 条款对顾客沟通进行了规定, 并策划了《与顾客有关过程控制程序》、《顾客满意度测量控制控制程序》等文件。公司一般在产品销售之前、销售过程中、售后以及特殊情况 (处置或控制顾客财产, 关系重大时, 制定应急措施的特定要求) 时与顾客进行沟通, 明确了沟通的渠道; 保留了投标书、合同、顾客满意度调查表等证据。



受审核方在向顾客提供的方便食品（藕粉）、糕点【月饼（苏式/广式）】要求时取决于：适用的法律法规要求（含产品标准），藕粉按照 GB19640、月饼按照 GB/T19855 检验、GB5749、《食品生产许可审查细则》、《食品安全法》等；目前公司客户群体较为稳定，基本按照订单确认方式开展销售活动，抽查 2022-09-07、2023-06-10 的顾客订单评审，基本充分；对于顾客没有提供形成文件的要求，在接受顾客要求前应对顾客要求进行确认，比如客户的产品、数量、品种、送货时间等，基本按照客户需求进行控制。基本按照策划实施，未发生变更情况。

目前公司所涉及的顾客财产主要是顾客信息，通过电子档案进行管理，基本充分。

17) 顾客投诉、顾客满意度、可追溯性、撤回/召回情况：

受审核方在顾客满意度获取方法主要通过顾客满意度调查、现场口头沟通询问等方式进行，每年 1 次或特殊时候安排；顾客对交付产品或服务的反馈每批次进行，主要采取现场面对面的沟通方式；顾客赞扬随时进行，索赔等每批次发生时进行。审核周期内进行了顾客满意度调查，顾客基本满意；审核周期内顾客无赞扬，也未发生赔付等情况。公司生产销售期间，顾客满意度较好，暂未发生不满意情况。也未发生投诉情况，提供了《顾客满意度测量控制控制程序》、投诉处理单等策划证据，目前未发生投诉情况。

受审核方于 2023 年 7 月 1 日开展了撤回召回演练，模拟演练内容：2023-07-01 批次桂花藕粉（可能有混入有害物质的风险），针对次模拟召回演练情况进行了追溯等，对演练结果进行了分析，控制基本合理。

18) 致敏物质的管理情况：

受审核方在《综合管理手册》中 8.8 条款进行了规定，明确在对过敏原控制中的职责，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、过敏原产品初加工过程的控制等过程，公司暂无出口产品。现场提供了《过敏原清单》，本公司目前涉及的致敏物质有：小麦粉、鸡蛋、乳粉、坚果仁、花生、大豆油、芝麻等，基本充分。

查见《致敏控制措施确认记录》、《致敏控制措施验证记录》证据，基本充分。

19) 食品防护管理情况：

受审核方在综合管理手册的 8.9 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、运输和接收、水和冰、储藏、内部管理等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目。

查见《食品安全防护计划评估记录》、《食品防护措施验证》，基本充分。

20) 食品欺诈预防管理情况：

受审核方在综合管理手册 8.10 条款进行了规定，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。提供了《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，基本覆盖了认证产品类别，对欺诈风险种类进行评估，并明确了评估结论。查见：《食品欺诈预防计划确认记录》、《食品欺诈预防计划验证记录》等，基本合理。

21) 应急准备和响应管理情况：

受审核方制定有《应急准备与响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。突然停电、停水、设备故障、意外投毒、火灾、各类禽流感疫情、重大环境污染、食品安全事故等紧急情况，策划了《应急预案》等，基本满足标准要求。查见：2023-04-09 开展了“突然停电、停水”，2023-05-03 开展了“食品防护计划演练记录”，2022-10-15 开展了“火灾事故应急预案演练”，每次演练结束对预案进行了评审，控制基本充分。

22) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方在《综合管理手册》中规定了在建立 HACCP 计划时对控制措施和相应 CL 的确认方式，并策划了《验证活动策划、实施和评价程序》。



现场查见：《HACCP 计划确认记录》、《GSP/前提计划现场验证记录》、“HACCP 验证评价记录表-流程图的符合性验证”、《HACCP 计划验证》、等确认验证证据，基本充分。

23) 供方管理情况

受审核方在《综合管理手册》中 8.4 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《危害控制计划》、食品原料采购索证索票、进货查验和台账记录制度、食品安全管理制度等文件，对采购过程进行管理；提供《合格供方名单》，主要有 97 家，包括面粉、白砂糖、调料、月饼馅料、肉松、麦淇淋、炼乳、添加剂（脱氢乙酸钠、香精香料、鲜度保持剂等）、洗消用品等 97 家供方；基本覆盖了认证范围的产品类别，垃圾清运方、劳保用品等供方通过直接索证、签订协议等方式进行管理，基本符合。

抽小麦粉的供方：杭州牡丹面粉有限公司，馅料供方荆州市楚味香食品有限公司，添加剂供方广州市名花香料有限公司，咸鸭蛋供方浙江大姆山食品有限公司，干桂花供方阳朔县永盛食品有限公司，熟芝麻供方安徽省定远县永健农副产品有限公司，豆沙馅供方北京京日东大食品有限公司，蛋黄液供方苏州欧福蛋业股份有限公司，食用猪油供方安徽牧油脂有限公司，蔓越莓切片供方杭州嘉商农业科技有限公司/杭州焙焙佳食品有限公司，纯藕粉/藕片供方江苏莲馨园食品有限公司，藕粉供方扬州玉荷食品有限公司，月饼馅料/日式桃山皮馅/北海道牛奶供方杭州恒华食品有限公司，糖醇（青苹果色皮/奶酪皮）供方烟台瑞华食品有限公司，肉松供方漳州鑫阳食品有限公司，广月膜、苏月膜、糕点包装膜等供方潮安县外文兴达彩印厂，麦淇淋/棕榈油供方中粮东海粮油工业张家港，PP 食品托、PP 挤出片材、食品用复合膜袋、半高温蒸煮袋/PET/PP 膜等供方杭州精瑞彩印厂；保鲜剂/脱氧剂的供方广东广益科技实业有限公司，供方管理均有效。

物流由自有车辆配送为主，提供有车辆清洗消毒记录，另外，通过货拉拉平台叫车送货，完成后提供有 2023.6.14 与杭州跨航物流有限公司的结算凭证。车辆维保在指定维修店进行，需要维护时进行，提供了汽车修理的发票凭证。

生产加工过程中产生的固废由园区统一负责，与杭州华兴实业公司富阳分公司签订了《一般工业固废统一处置协议》，协议时间为 2023.1.1 至 2023.12.31。有个人协助处理固体包装垃圾。

在与外包方签订的合同中未明确，环保要求职责，主要通过“相关方告知书”方式进行告知书方式进行在采购控制程序中、综合管理手册中确定对外包的职能和过程实施控制的类型和程度；确保其外包安排符合法律法规要求和其他要求。

后勤部负责人表示审核周期内外包控制基本稳定，与实现公司的质量、环境和食品安全管理的预期结果相一致，未发生异常情况。

采购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》中 9.2 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。内审日期：2022 年 12 月 14-15 日；审核组组长：罗旺；组员：陈燕珊；有内审员证书，并有公司的任命书，查见《审核实施计划》、《内审检查表》、《不符合项报告》、《内部审核报告》等运行证据，基本充分，对内审不符合项责任部门采取了纠正及纠正措施，并明确了审核结论。基本满足标准要求。

受审核方在《管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合标准要求。以往管理评审的跟踪措施——已完成。

公司在《综合管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合标准要求。以往管理评审的跟踪措施——已完成。本次管理评审日期：2023 年 6 月 10 日。查见《管理评审计划》、参会人员签到表、各部门体系运行情况汇报（抽查发现总结的内容充分性需要加强，现场沟通，下次审核关注。）、《管理评审报告》、《管理评审改进计划》



等内容，基本合理。查管理评审改进计划：主要在培训方面需要进一步加强。由综合办在培训策划中落实，下一年度管评进行评价。下次审核关注。管理评审的管理基本符合标准要求。

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:

受审核方策划并编制了《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。审核期间查见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；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，进行验证合格。上一年度外审开具的不符合项已采取纠正措施，基本充分。

日常运行过程包括原辅料进货验收、产品生产加工过程、产品交付控制、顾客投诉处理等，审核周期内暂未发现不合格及潜在不安全产品，均无采取纠正措施的需求。审核周期内也未发生工伤等不符合事件。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

受审核方策划并编制了《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》，总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的管理体系有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

审核周期内，上一年度外审开具不符合已采取纠正措施，基本有效，2023 年度组织进行了 1 次内审，1 次管评，发生的不符合和改进措施均开展了纠正预防措施/纠正措施计划，已进行原因分析，内审已经采取纠正措施，进行验证合格，管评的改进措施计划在实施中。

3) 投诉的接受和处理情况:

受审核方的投诉处理主要由销售部负责，审核周期内未发生投诉情况。

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



上次审核中开具的不符合项已采取纠正和纠正措施，经验证基本有效。

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标宣传，未发生违规使用情况，未发生处罚情况。

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，（杭州采芝斋食品制造有限公司）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、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

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。