

项目编号：0084-2022-QH-2023

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：河北帝鉴食品有限公司

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 7 月 27 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	H:审核员 Q:审核员	2020-N1HACCP-1232380 2020-N1QMS-1232380	H:CIV-1 Q:03.06.01

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	黄丽颖、霍怡辰（小组组长）、段景梅	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,质量管理体系**）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：

H: 危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0),Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015

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 21118-2007 小麦粉馒头》、《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》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/T21118-2007《小麦粉馒头》、GB 29921-2021《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07月25日 上午至2023年07月27日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年7月1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）：

H：位于河北省沧州市黄骅市滕庄子乡西胡庄工业园河北帝鉴食品有限公司生产车间的发酵面制品（面花馒头）的生产

Q：发酵面制品（面花馒头）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：黄骅市滕庄子乡西胡庄工业园

办公地址：河北省沧州市黄骅市滕庄子乡西胡庄工业园

经营地址：河北省沧州市黄骅市滕庄子乡西胡庄工业园

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：——不适用

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 26 日前。

2) 下次审核时应重点关注：



虫鼠害管控、基础设施维护、确认验证、内审管评深入程度、记录管理、标识管理、致敏物质管理、良好卫生规范管控

3) 本次审核发现的正面信息:

- 受审核方总经理及各部门负责人支持体系的运行工作;
- 受审核方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 标准运行和认证活动较为支持, 公司结合发酵面制品(面花馒头)生产加工过程, 依据 2 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》、《SSOP》、《检验规程》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较为充分, 但也现场审核发现对虫鼠害控制、确认验证、基础设施维护保养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《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《食品安全目标考核统计表》, 查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下:

目标	考核频次	计算方法	责任部门	完成情况 (2022 年度至 2023 年 6 月)
关键控制点受控率 100%	每月	受控率 = (受控数) ÷ (总数) * 100%	销售部	100%
顾客满意度 ≥ 90 分	每年	满意率 = (满意数) ÷ (销售数) * 100%	生产部	2022 年度 95%, 2023 年 96%
重大食品安全事故为 0	每月	重大食品安全事故发生次数	各部门	0

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



(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1月6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标准建立了管理手册。从战略管理层面,公司管理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内部和外部因素,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实施监视和评审,总经理负责对应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对应风险和机遇策划相关职责的实施;不定期识别与公司发酵面制品(面花馒头)生产活动相关的相关方,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。行政部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”“相关方需求与期望应对表”,“风险和机遇评估分析表”等运行证据,基本充分。

2) 管理方针

公司于2022年1月6日发布了经总经理批准的管理方针:

全员参与,全面控制;消除危害,保障安全;顾客满意,持续改进。

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HACCP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、组织内外部环境变化、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。

审核周期内受审核方管理体系未发生变更。

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《人力资源保障计划》、《岗位任职要求》实施,组织的机构设置:领导层、行政部、销售部、生产部、质检部、行政部等,确定各岗位人员的职责和权限,在审核周期内岗位及职责未发生变化,但是部门负责人部分发生变化,对变化人员能力胜任情况通过考评方式进行评价,具体见《岗位人员能力评价表》。

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体系标准、体系文件、法律法规、岗位任职要求、食品安全知识、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。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的能力。

受审核方涉及检验员、内审员等岗位,培训合格后上岗,健康证基本符合;提供抽查健康证:生产部蒸制岗李洪军、质检部宋英杰、生产部操作工于英娥、生产部外包邓圆圆,行政部黄丽颖、小组组长霍怡晨的健康证,都在有效期内,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;对外黄骅市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

——厂区占地面积1000平方米;建筑面积:800平方米;生产车间:1个;库房:3个;实验



室：1 个；审核周期内未发生变化。

——主要生产设备有：和面机、蒸箱、压面机、包装机等（列举 2~4 种）

——特种设备：无

——检测设备：电子台秤、恒温培养箱、电子天平、实验室 PH 计等，基本满足产品安全性验证需要。

企业外包过程为：无；

审核周期内生产现场配置有原料仓储区、配料间、成型间、醒发间、摊凉间、内包间、内包材及外包材等区域，人流物流划分基本合理。目前受市场及客户需求，公司在进行技改扩建，主要扩建摊凉间/回凉间，目前还在进行中，下次审核关注。

7) 质量和 HACCP 体系安全产品实现的策划情况：

受审核方在管理手册第 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，审核期间未发生较大变化。

现场和公司总经理沟通了解，为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，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：

① 产品/服务的名称：发酵面制品（面花馒头）的生产；

② 产品和服务的要求：工艺流程、操作规程、客户合同要求等

③ 为过程建立评价准则，建立的准则有：GMP、SSOP、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；

④ 产品和服务的接收准则：包括原材料接收标准、过程产品放行标准、成品执行标准等

⑤ 所需的资源：包括受过培训的人员、生产加工设备和工具、检测设备、生产和储存场所、充足的原材料供应等。

⑥ 确定符合产品和服务要求（主要是客户订单或合同）、按照准则（包括危害控制计划、前提方案、作业指导书、检验规程等）实施过程控制以及过程已经按策划进行证据主要体现在过程管控中等

⑦ 审核期间未发生策划的变更；无外包过程。

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》、GB 8957-2016 《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》；内容包括厂房设计、原料采购、仓库和生产管理、标识、来访人员管理、标识包装运输等。基本符合标准对策划的要求。

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。

受审核方策划并提供了 HACCP 计划，经过对发酵面制品（面花馒头）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：

—发酵面制品（面花馒头）的 HACCP 计划

关键点 (CCP)	显著危害	关键限值 (CL)	监控程序	纠偏措施	验证
CCP1 蒸制	生物危害：细菌污染	热水开锅，出蒸汽后计时 25-30 分钟、PH: 6.0~6.8	操作工、质检员每批次目测蒸锅运行情况，使用计时器记录蒸制时间、测试 PH	抽检不合格，及时返工或降级使用	巡检记录

策划基本满足要求，审核周期内未发生变化。

8) 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《设计和开发控制程序》；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发酵面制品（面花馒头），其工艺都已成熟稳定，2022 年度疫情的影响，产销量不大，暂不涉及新品开发过程；下次再关注研发控制情况。

9) 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 计划实施、



过程环境管理（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）

受审核方结合质量/HACCP 体系等体系要求，对发酵面制品（面花馒头）的生产管理，制定了管理手册、程序作业文件、HACCP 计划、GMP、SSOP、应急预案、作业指导书等文件。基本能指导公司发酵面制品（面花馒头）的生产相关过程质量、HACCP 管理体系运行的控制操作。

识别确认过程：发酵。提供了《需确认过程确认表》，过程：发酵，人员、设备、文件、环境、原料等进行了确认，确认人：生产部、行政部、总经理批准，基本合理。

产品基本流程图：原料采购→原辅料验收→调粉→和面→压面→成型→醒发→蒸制→冷却→包装→入库。

涉及的 CCP 点：CCP1 蒸制——CL 值：热水开锅，出蒸汽后计时，25-30min、PH：6~6.8

查发酵面制品（面花馒头）的生产的实现流程及过程的控制情况：

（1）现场抽查 2023-07-25 批次的面花馒头产品生产过程：提供了当日《帝鉴食品生产接订单》、《帝鉴食品生产计划》、《帝鉴食品车间生产记录表》、《帝鉴食品半成品检验醒发蒸制记录表》、《帝鉴食品合格率记录表》、《帝鉴食品原辅料库存表》、《帝鉴食品原辅料入库台账》、《帝鉴食品产品领料记录》，有领料信息等，对产品生产主实现过程有基本的管控。

（2）针对前提方案、过程、环境的管控情况：

——虫鼠害管控：生产车间配置有灭蝇灯、挡鼠板、放蚊蝇纱网等，现场检查发现：成型车间入口处及成型车间内的灭蝇灯中蚊蝇较多，建议及时更换，根据蚊蝇种类，查找来源，下次审核关注。

——人员卫生、员工工服、人员健康管控：现场观察人员穿工服、戴工帽、佩戴口罩，在操作面花馒头成型过程，手工成型；提供了《帝鉴食品人员健康检查记录表》，每日上岗前对员工进行卫生等检查，员工自行清洗工服。

——清洁消毒管理：现场对使用的刀具、剪子主要通过消毒柜进行消毒管理，生产加工过程中使用的勺、盆等工器具通过高温消毒方式进行控制，主要体现在《帝鉴食品消毒记录表》中，建议在记录表中明确消毒方式及工器具种类，现场沟通；对环境空气、内包材消毒主要采用臭氧，每天晚上 9:00-11:00 自动开启消毒，未保留记录，现场沟通，下次审核关注。

——化学品管理，现场有少量 84 消毒液，做消毒使用，提供有《帝鉴食品洗涤剂、消毒剂保管、使用记录》；同时洗手消毒处未见洗手液，现场沟通。

——返工管理：生产现场加工过程中，在成型阶段，若面花成型外观不满足要求，会重新成型，工序员工现场动态管控，不涉及食品安全问题。

——对厂区环境检查，提供有《帝鉴食品厂区环境卫生检查记录》，每月进行 1 次，现场观察厂区周边环境干净、无污染源、垃圾桶在厂外。

——外来人员管理：进入厂区有门铃门卫管控，经确认信息后方可入厂区，进入生产加工车间必须专人陪同，未保留记录，现场沟通。

——垃圾管理：主要是落地面团、少量废包材等，主要由工业园区的市政统一控制，企业负责将垃圾倾倒入指定位置垃圾桶。

——空气和水质：水质每年委托第三方进行检测，摊凉间/内包间等区域通过臭氧消杀控制环境微生物；

——产品包装管控：主要通过中性内包装袋配礼盒方式进行，内包装袋的安全性验证通过索取第三方检测报告进行控制。

——运输控制：客户上门提货。

——交叉污染控制：现场观察：原料、半成品、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；人流物流走向基本清晰顺畅，目前公司正在技改扩建回凉间/摊凉间，通过门窗闭合、产品错峰生产等方式进行防护。

——标识管理：现场少量碱面存放在配料间的碱面存放盒中，有标签标识管控，专人负责称量。原料小麦



粉存放仓库中有少量小麦粉，单独仓储间，离地离墙，但未做致敏标识，现场沟通，下次审核关注。

首件确认过程：内包装过程，提供了《帝鉴食品包装首件确认记录》，记录了包装上封口温度、下封口温度、包装机速度等，但未记录首件确认人信息，现场沟通。

提供了《需确认过程确认表》，过程：发酵，人员、设备、文件、环境、原料等进行了确认，确认人：生产部、行政部、总经理批准，基本合理。

通过上述记录等情况，发酵面制品（面花馒头）的生产过程控制基本符合，也基本可以实现产品追溯。生产过程管控、产品防护等管理，基本合理。

10) 产品放行管理情况：

受审核方主要提供发酵面制品（面花馒头）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》、《进货检验规程》、《过程检验规程》、《成品检验规程》等文件，在原料验收标准上，主要以索证索票、感官检查，验证来自合格供方为主、过程及成品出厂检验依据检验规程实施。审核周期内上述文件规定及控制未发生变化。

现场抽查原料验收情况：提供了《帝鉴食品进货验收记录》，抽 20230303 进货的面粉、2023-03-03 进货的碱面、2022-12-09 进货包材，验收方式控制基本合理。

现场查过程检验情况：提供了过程检查记录：《帝鉴食品过程检验记录》，抽 2023-03-03、2023-03-06、2023-03-26、2023-03-13、2022-09-05、2022-09-16、2022-11-01、2022-11-24、2023-07-09 等共 15 个批次的过程检验记录，控制方式基本相同，基本合理。

查产品出厂检验情况：提供了《帝鉴食品出厂检验报告》，检验依据：GB/T21118-2007，抽 2023-05-14 批次面花馒头，样品状态：完好，检验项目/指标要求/检验结果/单项判定：感官和质量/色泽正常，无异味等/符合/合格，水分/≤45.0%/40%/合格，比容/≥1.7ml/g/2.0/合格，PH/5.6~7.2/6.3/合格，净含量/-/80g/合格，大肠菌群/≤30MPN/100g/30MPN/100g/——（未做判定，现场沟通），检验结论：合格。有原始检验记录，另抽查 20230526/2023-07-06/2023-07-18/2023-07-25/2023-02-01 等 10 个批次出厂检验报告，有原始检验记录，控制方式基本相同，基本合理。【建议后期关注大肠菌群风险情况】。

提供有产品留样记录，记录有留样编号、生产日期、保质期、留样数量等信息，抽查 20221117，控制基本合理。

产品放行控制基本充分。

11) 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“计量器具台账”，主要包括电子万用炉、面包体积测定仪、电子秤、电热鼓风干燥箱、温湿度表、净化工作台等，对相关计量器具进行了校准，提供了校准报告，抽查：

电热恒温培养箱（DH-360A）校准证书编号 SDBC-20230414-0002，校准日期：2023 年 4 月 14 日，有效期 1 年；

电子分析天平（FA2204）校准证书编号 SDBC-20230414-0005，校准日期：2023 年 4 月 14 日，有效期：1 年；

实验室 PH 计（PHS-3C）校准证书编号 SDBC-20230414-0012，校准日期：2023 年 4 月 14 日，有效期：1 年；

1 个冷冻库，目前产量少，未使用，下次关注。

不涉及标准溶液。

监视和测量资源控制基本有效。

12) 基础设施管理情况

现场观察及确认受审核方注册地址为：黄骅市滕庄子乡西胡庄工业园，经营地址：河北省沧州市黄骅市滕庄子乡西胡庄工业园，周边未发现污染企业，公司厂区占地面积 1000 平方米；建筑面积：800 平方米；生产车间：1 个；库房：3 个；实验室：1 个；审核周期内上述资源未发生变化，但是针对摊凉间/回凉间在进行技改扩建，目前还在进行中，下次审核关注。

生产现场配置有原料仓储区、配料间、成型间、醒发间、摊凉间、内包间、内包材及外包材等区域，



人流物流划分基本合理。

现场设置有一次更衣室、二次更衣室，有风淋室（单项闭合），主要设备：压面机、和面机、面花印模等，基本满足发酵面制品（面花馒头）的生产。现场观察平面图基本未发生变化。

现场查看，区域划分基本合理；配备有一次更衣室、二次更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒，现场观察及测试均运行良好，一楼更衣室更衣柜上方有少量积灰，现场沟通。一次更衣室未配置洗手液，现场沟通，下次审核关注

提供了“食品生产主要设备、设施”，所涉及的设备主要有：蒸箱、和面机、蒸盘、面花磨具等。现场与负责人沟通，每日对设备进行检查，但未保留记录，现场沟通，后期改进；提供了《帝鉴食品生产设备、设施维修保养记录表》，对设备进行检修保养管理，基本合理。组织不涉及特种设备。

上述设备设施管理过程基本充分。

13) 顾客沟通/产品和服务要求、顾客财产

受审核方在管理手册 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》文件。现场与部门负责人沟通，与顾客沟通的内容包括：在发酵面制品（面花馒头）的生产销售之前、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，沟通的渠道包括：会议、电话、微信、文件、现场访问等；保留的相关证据包括：帝鉴食品生产接订单、帝鉴食品出入库台账、帝鉴食品销售单等。

受审核方在向顾客提供的面花馒头产品要求时取决于：GB/T21118-2007 标准、《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，基本按照签订销售合同，批次订单确认方式开展销售活动，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，比如客户需求产品、数量、品种、送货时间等，审核期间询问并抽查，受审核方基本按照策划实施，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。

14) 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面主要通过顾客满意度调查、电话询问等方式进行，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需要时进行，主要采取电话沟通方式；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，总平均分在 96 分以上，顾客满意；审核周期内顾客无赞扬，也未发生赔付等情况。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，公司生产销售期间，未发生投诉情况。

受审核方于 2023 年 04 月 23 日开展了撤回召回演练，模拟演练内容：面花馒头（批次号 20230423001）有部分包装封口不严的状况，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。

15) 致敏物质的管理情况：

受审核方在《管理手册》中 8.15 条款进行了规定，明确在对过敏原控制中的职责，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》，结合公司生产经营情况，涉及的致敏物质为：小麦粉，基本充分。现场查见 HACCP 小组针对致敏物管理的确认验证证据，包括《致敏物质控制措施确认记录表》，《致敏物质控制措施验证记录表》，基本合理。

16) 食品防护管理情况：

受审核方在管理手册的 8.14 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。小组组长表示审核周期内未发生变化，小组组长通过《食品防护计划演练记录》，对内外部、信息安全、供应链安全、运输和接收的安全等项目，逐一进行评估验证，编制：宋英杰，审核：霍怡辰，批准：李杰，日期：2023 年 03 月 10 日。基本合理。

17) 食品欺诈预防管理情况：

受审核方在管理手册 8.16 条款进行了规定，制定有《食品欺诈预防控制程序》，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。现场查见提供了《脆弱性分析记录（预防计划）》，基本覆盖了认证产品类别；有《欺诈脆弱性控制措施确认记录表》、《欺诈脆弱性控制措施验证记录表》，管控基本合理。

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。识别了突然停电、火灾发生、食物中毒、有害物泄漏、供应链的突变等紧急情况，策划了《应急预案》等，基本满足标准要求。于 2023 年 3 月 1 日 5 开展了“火灾应急预案演练”，演练结束对预案进行了评审，取得了预期的效果，无需修改，基本合理。

22) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方在《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《HACCP 计划确认、验证控制程序》。HACCP 小组按照策划开展了确认验证工作，现场查见《HACCP 计划确认记录》、《GMP 确认记录表》、《SSOP 确认记录表》、《控制措施组合的确认记录表》及《HACCP 计划验证记录表》、《GMP 验证记录表》、《SSOP 验证记录表》、《CCP 验证记录表》等证据，同时对确认验证结果进行了分析，体现在《验证活动结果的分析记录》中，验证分析时间：2023-02-18。

日常在运行过程中，各部门负责人定期对监控记录进行评审，以确定 CCP 处于受控过程，审核周期内暂未发生纠偏情况。

产品安全性验证的控制，主要通过委托第三方进行检测的方式进行，抽查 2023-04-10 进行的面花馒头检测报告，报告编号：ZD2023SY11088，检测单位：河北智德检验检测股份有限公司，检测项目包括铅、总砷、糖精钠、大肠菌群等，检测结论：检测项目符合；生产加工用水每年委托第三方进行 1 次检测，提供 2023-04-13 进行的生产用水安全性检测，委托检测单位为河北智德检验检测股份有限公司，检测项目包括：菌落总数、铅、氟化物、铝等项目，检测结论：合格。

上述控制基本合理。

23) 供方管理情况

受审核方在《管理手册》中 8.4 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《HACCP 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；

行政部-采购负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。不定期向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等，确保采购产品合格。

提供《合格供方名单》，主要有 7 家，包括面粉、白砂糖、内包材等；基本覆盖了认证范围的产品类别。每年组织 1 次供方评价，提供有《供方评价表》，评价内容包括资质、外检报告、质量稳定性、交付及时行、服务情况等，抽查小麦粉的供方黄骅市天宝面粉有限公司，碱面(食用纯碱)、白砂糖的供方黄骅市东环路宏达食品化工门市部的供方评价，满足供方要求，同意列入合格供方管理。

少量点缀用火龙果，洗消用品使用时，从本地超市采购。

目前销售的面花馒头量小，客户为本地客户，来厂自提。

固废由西胡庄工业园统一负责。

审核周期内未发生紧急采购情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，未发生欺诈等情况。与每个供方签订有供货协议，按照需要进行批次采购。

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：2023 年 5 月 9 日；审核组组长：霍怡辰；组员：段景梅、宋英杰；有参加公司内审员的培训，有培训证据，现场沟通，内审员基本具备能力，查见《2023 年度内审方案》、《内部审核实施计划》《内部审核实施计划》、《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。内审基本满足标准要求。

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；本次管理评审日期：2023 年 5 月 18 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但抽查发现各部门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。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》、《监控与纠偏控制程序》等。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 3 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、产品放行、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》、《监控与纠偏控制程序》，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，营造愉悦工作环境氛围；通过管理目标的建立、分解实施与考核，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、顾客满意度调查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，现在验证基本有效，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，管评的改进已完成，基本有效。

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

上年度审核开具的不符合3项【涉及质检部Q8.6/H3.8; 质检部Q7.1.5/H3.6; 生产部Q8.5.1/4.3.4.3】, 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

主要产品进商超、客户检查使用, 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, (河北帝鉴食品有限公司)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。