

项目编号：20499-2023-H

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：贵州恒宇食品有限公司

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（HACCP）

☐其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 陈丽丹

报 告 日 期： 2023 年 08 月 12 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： 邝柏臣

组员：陈丽丹



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
B	陈丽丹	组员	审核员	2021-N1HACCP-1246137	

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	曾东总经理兼 HACCP 小组组长、左顺湖（生产部部长）	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（**危害分析与关键控制点体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

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）

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为 ☒ 单体系审核 ☐ 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 0016-2014 食品安全管理体系 饮料生产企业要求；

d) 相关的法律法规：CCAA 0016-2014 食品安全管理体系 饮料生产企业要求；

d) 相关的法律法规：《食品安全法》、《计量法》、《特种设备安全法》、GB2760-2014《食品



《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、生活饮用水卫生标准GB 5749-2022、GB7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》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：GB2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、生活饮用水卫生标准GB 5749-2022、GB7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》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08月12日上午至2023年08月12日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年12月01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）：——现场审核变更范围

H:位于贵州省毕节市大方县黄泥塘镇返乡农民工创业园贵州恒宇食品有限公司饮料生产车间的其他饮料（风味饮料）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：贵州省毕节市大方县黄泥塘镇返乡农民工创业园部分标准化厂房；

办公地址：贵州省毕节市大方县黄泥塘镇返乡农民工创业园；

经营地址：贵州省毕节市大方县黄泥塘镇返乡农民工创业园；

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：未正常开展监督审核

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（5）项，涉及部门/条款：01) 供销部： H 3.5、 02) 生产部 H3.3 /4.3.4.3 、 03) H 生产部 H3.3 （A8）、 04) H3.3 （A10 虫害防治） 、 05) 3.3 良好卫生规范（A8）；

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 08 月 22 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 08 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

计量器具管理、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划的策划及实施、

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质量和食品安全管理体系；

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，监管部门来公司进行监督抽查，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。公司在其他饮料（风味饮料）资源方面配置基本充分合理，如车间消毒、配料、灌装、原料验收管控等；

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 GB/T19001-2016 质量管理体系和 HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合其他饮料（风味饮料）加工过程，包括《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 GB/T19001-2016 质量管理体系和 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。对生产现场观察发现对虫害入侵管理、产品标识管理、离地管理还需要加强。

但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：一灭菌风险相对较高，建议持续关注

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

——无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2014 年 08 月 13 日 体系实施时间：2022 年 12 月 01 日

2) 法律地位证明文件有：

1、现场检查《营业执照》正本原件，现场检查《营业执照》正本原件，编号：915205213143249133 有效期 2014 年 08 月 13 日至--；经营范围的相关描述：法律、法规、国务院决定规定禁止的不得经营；法律、法规、国务院决定规定应当许可（审批）的，经审批机关批准后凭许可（审批）文件经营；法律、法规、国务院决定规定无需许可（审批）的，市场主体自主选择经营。（生产、销售：植物蛋白饮料（法律、法规、国务院决定禁止的不得经营；法律、法规、国务院决定规定应当审批的，经审批机关批准后凭许可证件、文件经营；法律、法规、国务院规定无需审批的，自主选择经营）；地址：贵州省毕节市大方县黄泥塘镇返乡农民工创业园。 食品生产许可证，证书编号：SC10652052110282，有效期至 2022 年 08 月 08 日至 2027 年 08 月 07 日；

3) 审核范围内覆盖员工总人数：15 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

单班次生产；上班时间为 8:00-18:00，共一班。

4) 范围内产品/服务及流程：

产品：其他饮料（风味饮料）工艺流程：

原料验收（CCP1）→调配（CCP2）→杀菌（CCP3）→灌装（CCP4）→灯检→包装→出厂检验→入库
发货



三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 目标的实现情况

☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

公司在《HACCP 管理手册》第 2.4 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、指标考核一览表（2022.12-2023.07）》，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 年 12 月-2023 年 07 月)
产品送检合格率 100%；	合格率=合格量÷检验总数量×100%；	月度	100%
顾客满意度≥90 分；	满意度=打分总分数÷调查数量	年度	98 分
重大食品安全事故为 0	事故统计	月度	100%

公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求，2023 年 8 月份目标正在考核实施中。

3.2 重要审核点的监测及绩效

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

组织策划了《前提方案/良好卫生规范》，包括对工厂及周边环境卫生、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。

良好卫生规范的实施情况包括：

a) 建筑物和相关设施的构造与布局；

☒与文件一致 ☐与文件不一致

位于贵州省毕节市大方县黄泥塘镇返乡农民工创业园；与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

☒与文件一致 ☐与文件不一致

1) 公司注册地址为贵州省毕节市大方县黄泥塘镇返乡农民工创业园，公司占地面积 3000 余平米，分一层及二层（包装原料库）；其中生产车间（配制车间、灌装车间、洗瓶车间、包装车间、水处理车间），库房 2 个（原辅料库、成品库），检测室 1 个，基本满足其他饮料（风味饮料）生产需要。

查卫生情况检查记录，提供有消毒洗涤用品使用记录台帐，记录相关卫生清洁消毒的情况：



查 2023.08.03.地面墙体消毒，消毒液：84 消毒，使用数量 1000ml 消毒人：蒙光平

2023.08.03 打扫车间地面卫生记录 清理人：彭莉莉、苏兴艳 清洁结果：符合要求；

2023.08.03 生产工具清洗记录 清理人：宋元先 潘德敏

加查看 2023.08.04、2023.08.05、2023.08.09、2023.07.24 等清洁消毒记录，基本符合要求；

区域包括配料车间、灌装车间、洗瓶车间、包装车间、水处理车间、公共区域等，配料间、灌装间、煮浆间的消毒方式主要是紫外线消毒，其它域以热力或清水、84 消毒液擦拭消毒，未有记录了开始时间、结束时间，操作人等信息，查看车间的灌装间环境采用紫外线灯消毒，消毒时间每天工作结束后至第二天早上（18:00-8:00），未形成相关记录，已开不符合项整改；

员工手部及鞋底消毒采用 75%酒精及 84 消毒，建议后期使用 84 消毒液消毒效果增加试纸测试验证），现场器具类主要通过紫外线方式、热力方式进行消毒，控制方式基本符合要求。其余区域控制方式基本相同。所有设备的先人工高压水枪、臭氧水处理排出，然后切换水产品水处理水的臭氧水清水 1 遍 CIP 清洗、热水冲洗 2 遍清洗；每天生产结束用热水清洗 1 遍，然后 CIP 碱水清洗净泡；未保持记录，已开不符合项整改；

现场查看厂区包括包装间、灌装间、配料间、原辅料仓库均未配备紫外线诱蝇灯及防鼠设施，员工通道入口大未安装防蝇帘，已开不符合项整改；一阶段包装间排水道出口未密封现场已整改，验证符合要求；

---- 提供了《每日食品检查记录表》，记录有一、生产环境、进货查验、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制等，生产情况说明：正常生产，填表人：李冬，检查日期：2023.08.09 日，另抽查 2023.5.24 2023.07.12 检查记录，未见异常，控制方式基本相同；

提供有《食品安全排查治理报告》，查 2023.08.03 主要问题：未放置挡鼠板，已整改，部门：包装间；2023.07.22，汇报人：周光会；查 2023.07.22 主要问题：未清洗灌装机，原因：因停电灌装人员未清洗；已整改，汇报人：周光会；查 2023.03.07 主要问题：臭氧机膜问题 整改措施：更换新膜；整改人：左顺湖，环境：每天生产前未消毒，整改人：蒙光平；物料：使用前需检查日期；



整改人：吴维玲，整改情况：已完成，食品安全员签字：周光会；

——提供了《食品生产从业人员健康管理台帐》，记录有是否有传染病，是否有健康证，未见异常；

——提供了《来访人员登记表》，记录访客姓名、来访单位、来访原因、时间等信息。主要由门卫负责。

——提供了消毒洗涤品使用记录台帐，现场危险化学品在指定位置存放，加贴有化学品标识。

——仓储过程专人负责管理，每日进行检查，现场观察原料库有少量柑桔砂囊在仓库中，少量添加剂原料在仓储区，成品仓库中存放有橙汁风味饮料，采用倒立方式存放，产品离地离墙，有一定的防护措施。现场仓库未配置温湿度计及形成温度监控记录，已现场沟通整改；

生产加工用水为纯化水，设备清洁及灭菌使用锅炉水，现场观察净化设备完好，建议后期加强对净化设备的管理；

通过上述记录等情况，基本能实现其他饮料（风味饮料）过程控制，过程控制基本符合，不符合部分开具报告要求整改。其他饮料（风味饮料）管控见供销部审核记录。

提供了 2023.03.10 对热加工过程的确认证据。《特殊过程识别确认表》，对人员能力、环境、生产加工设备、作业文件等进行了确认，确认人员左顺湖、曾东。基本充分。

查看现场

公司注册地址：贵州省毕节市大方县黄泥塘镇返乡农民工创业园部分标准化厂房，经营所在的场所为贵州省毕节市大方县黄泥塘镇返乡农民工创业园，周边未发现污染企业，公司占地面积约 3000 余平米，分一层及二层（包装原料库）；其中生产车间（配制车间、灌装车间、洗瓶车间、包装车间、水处理车间），库房 2 个（原辅料库、成品库），（检测室 1 个，基本满足其他饮料（风味饮料）生产需要。

现场设置有一次更衣室、有风淋室，18 头灌装机、24 头灌装机、36 头灌装机、全自动喷淋杀菌、全自动喷淋降温、吹瓶机机组、CIP 自动清洗机、喷码机等，基本满足其他饮料（风味饮料）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；

风味饮料主要柑桔砂囊及添加剂等为原辅料，原材料分区贮并加贴有标签等信息；

现场在查看配料车间，正在橙粒多的配料煮浆过程，查看搅拌罐温度：85-90℃，20 分钟，符合 CL 值要求。

现场工作人员戴有工帽、口罩、穿有工服，人员进入生产车间先洗手消毒进行操作，车间的工器具、设备、工作台、车间地面清洗消杀主要是 75%酒精。

现场询问操作人员王吉贵，基本清楚本部门中 CCP 点的设置情况。对 CCP 点的监控参数基本清楚。

2) 设计和开发管理情况：

在《HACCP 手册》第 3.4 条款对设计和开发进行了说明，并编制了《设计开发控制程序》，对设计开



发过程进行了管理。公司在 HACCP 手册中对 3.4 条款设计和开发进行了规定。并编制了《设计和开发控制程序》对设计和开发过程进行了规范;

采购管理情况:

公司在《HACCP 手册》3.5 条款进行了规定,并策划了《采购控制程序》、《良好生产规范(GMP)》;

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。

提供《合格供方名录》共 9 家,原辅料及内包材、包材纸箱)等。

柑桔囊胞 供方:麻阳越丰柑桔专业合作社,《营业执照》编号:93431226588992046X;食品生产许可证:SC13143122610067;抽供有送货 2023.02.16 日采购送货单记录:12 桶,36000 元;

抽查 柑桔囊包 检测报告:F221001027 检测指标:感官、净含量、固形物含量、铅、菌落总数等,检测日期 2022.10.14 生产/委托单位:麻阳越丰柑桔专业合作社,检测机构:湖南华科食品检测科技有限公司,检测结果:符合要求。

塑料防盗瓶盖(PE) 供方:昆明聚泉塑料制品有限公司,《营业执照》编号:9153005577734147,生产许可证:滇 XX16-204-00341;抽查瓶盖 检测报告:QG202202501 生产单位:昆明聚泉塑料制品有限公司,检测指标:感官、尺寸、总迁移量、高锰酸钾消耗量,检测机构:云南省产品质量监督检验研究院,检测日期:2022.10.26 检测结果:符合要求。

玻璃瓶供方:都匀经济开发区浩森玻璃制品有限公司,《营业执照》编号:91522720MA6DRE1X1G;;抽查普通白料食用包装玻璃瓶 检测报告:WT/BC/230008 生产单位:都匀经济开发区浩森玻璃制品有限公司,检测指标:铅、镉,检测机构:遵义市产品质量监督检验研究院,检测日期:2023.02.28 检测结果:符合要求。

PET 瓶坯供方:四川华洁生物科技有限公司,《营业执照》编号:91510321MA620B3N7G,;生产许可证:川 XK16-204-00997,聚对苯二甲酸乙二醇酯(PET)检测报告: 生产单位:四川华洁生物科技有限公司,



检测报告编号：ABZA122Z01918， 检测机构：成都市产品质量监督检验研究院有限公司， 检测日期：2022.11.27 检测结果：符合要求

PET 瓶的供方贵州恒宇食品公司从四川华洁生物科技有限公司采购 PET 瓶坯加工，但未能提供 PET 瓶生产许可证及 PET 瓶的外检报告，已开不符合项整改；

水质香精供方：江苏华益食品科技有限公司，《营业执照》编号：91321283M21RY5548，生产许可证：91321283MA21RY5548；抽查水质香精检测报告：(2023)食检字第 SW230325001 生产单位：江苏华益食品科技有限公司，检测机构：中农康正技术服务有限公司，检测指标：重金属、砷、甲醇；检测日期：2023.04.14 检测结果：符合要求。

液体香精供方：浙江绿晶生物科技股份有限公司，《营业执照》编号：91330000773132160Q，生产许可证：SC20233011002168；抽查 液体香精检测报告：202309317 生产单位：浙江绿晶生物科技股份有限公司，检测机构：浙江公正检验中心有限公司，检测指标：甲醇、重金属等；检测日期：2023.04.13 检测结果：符合要求。（橙味香精报告已过期）

黄原胶供方：鄂尔多斯市中轩生化股份有限公司，《营业执照》编号：91150600699491826M，生产许可证：；抽查 黄原胶 过敏原检测报告：QDF23-005650-17 生产单位：鄂尔多斯中轩生化股份有限公司，检测机构：通标标准技术服务有限公司，检测指标：大豆胰蛋白酶抑制因子等；检测日期：2023.02.24 检测结果：符合要求。

农残检测报告，报告编号：QDF23-005650-07 检测日期：2023.02.24，检测指标：乙草胺、啮虫胺等 256 项，检测机构：通标标准技术服务有限公司；

另抽取果水柠檬（一水）、柠檬酸钠原料的供方山东英轩实业有限公司有限公司；山梨酸钾的供方宁波王龙科技有限公司；柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝的供方上海染料研究有限公司南通分公司；甜蜜素的供方金城化学（江苏）有限公司；食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）的供方新疆苏源生物工程有限公司；DL-苹果酸的供方常茂生物连云港有限公司；环蜜素（环己



基氨基磺酸钠) 供方: 方大添加剂(阳泉)有限公司, 焦糖色供方: 赛浓顺罗盖特食品配料(连云港)有限公司、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾的供方安徽金禾实业股份有限公司, 植脂末/粉末油脂供方: 江西中澳食品生物有限公司、果葡糖浆供方: 广州双桥(重庆)有限公司、复配着色乳化剂 供方: 江苏沪申钛白科技有限公司、羧甲基纤维素钠 CMC 供方: 重庆力宏精细化工有限公司、乙酰磺胺酸钾. 供方: 山东亚邦化工科技有限公司、DL-苹果酸供方: 金湖到利乐生物科技实业有限公司、山梨酸钾供方: 广西金源生物化工实业有限公司、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。

抽查 商品零售包装袋 检测报告: GH202300427 生产/委托单位: 雄县三鑫塑料包装有限公司 检测指标: 标识、尺寸偏差、感官与外观质量、物理机械性能、感官、浸泡液、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属(以 Pb 计)、脱色试验等 检测机构: 河北省产品质量监督检验研究院 检测日期: 2023.02.27 检测结果: 符合要求。

纸箱供方: 云南全心包装印刷有限公司 《营业执照》编号: 92130983MA08Q8DT82 ;提供有 20222-12-15 采购送货单及验收台帐记录, 符合要求。

酒精、洗手液在正规超市购买。

供方评价每年进行一次, 提供有《供方评价记录表》, 包括供方名称、主要采购产品、联系人电话、生产能力评价、技术能力评价、质量能力评价、使用结果及结论、评定要求等, 例如昆明聚泉塑料制品有限公司, 主要采购产品: 36 橙色平、38 橙色提手, 生产能力评价: 该供方生产能力良好, 能够按时供货; 技术能力评价: 该供方技术人员能力良好, 产品性能符合产品采购要求; 质量能力评价: 供方产品质量及生产能力均满足我司产品采购要求; 使用结果及结论: 产品质量合格, 符合要求; 评定要求: 继续保持合格供方资格; 评价日期: 2023 年 03 月 15 日, 评价人: 曾东。

采购管理基本符合标准的要求。

4) 监视和测量管理情况:



公司在《HACCP 手册》中 3.6 条款对监视和测量资源进行了要求。抽查“计量器具台账”，主要包括检测设备：砝码、电子天平、游标卡尺、钢卷尺，外径千分尺基本满足产品检测需要。

公司涉及特种设备分别：电梯、锅炉、叉车、安全阀，提供特种设备检定报告，具体如下：

特种设备检定情况分别如下：

01) 叉车：叉车 1 产品编号：C2103067625 设备代码：51105224222022050003 报告编号：DC-202305-FBJ-0060；检验日期：2023-05-26；提供有特种设备使用登记证编号：厂 11 黔 F0160(22) 提供有叉车工证，符合要求；

02) 锅炉：特种设备登记证编号：锅 12 黔 F0042(14)、报告编号：WG-202305-FBJ-0011 产品编号：13C-251 注册代码：11205224222014070001，检验日期：2023 年 05 月 26 日；下次检定日期：2024 年 05 月 25 日；

锅炉安全阀校验报告：编号 1JT2023A05-LX132；校验日期：2023-05-19；编号 2：JT2023A06-LX090；校验日期：2023-06-25；提供有锅炉工操作证，符合要求；

03) 电梯：特种设备使用登记证编号：梯 21 黔 F0002(15) 设备注册代码：32105224222014070002，电梯定期检验报告：设备代码：3120；下次检验日期：2025 年 05 月 31 日

检测设备：电子天秤 1 台、电子计数秤 2 台、压力表 3 个等基本满足产品检测需要。

抽查特种设备：压力容器（储气罐）：

01) 压力表 Y-100 检定日期：2023 年 11 月 17 日，证书编号：方力检第 202305113 号

安全阀报告编号：JT2023A05-LX117 校验日期：2023 年 05 月 19 日

储气罐使用登记证：设备代码：21504125720215F017，检验日期：2021-08-02 下次检验日期：2025-03-31 日；

02) 压力表 Y1-100 检定日期：2023 年 04 月 19 日，证书编号：方力检字 202304041 号

安全阀报告编号：JT2023A05-Lx116，校验日期：2023 年 05 月 19 日



储气罐使用登记证：设备代码：21504125720230L043,发证日期：2023 年 07 月 04 日。

03) 压力表 Y-100 检定日期：2023 年 04 月 19 日，证书编号：方力检第 202304042 号

安全阀报告编号：YS/BG-23050191129-15,校验日期：2023 年 05 月 23 日

04) 压力表 Y-100 检定日期：2023 年 05 月 18 日，检定日期：2023 年 05 月 18 日；

安全阀报告编号：JT2023A05-LX115,校验日期：2023 年 05 月 19 日；

储气罐设备代码：21504125720215F024，发证日期：2022 年 05 月 12 日；

电子天平型号：JCS-Z1 出厂编号：30115399 检定证书编号：方天平检第 20230519 号 检定日期：2023 年 05 月 15 日，有效期至 2024 年 05 月 14 日；

电子天平型号：ACS-30kg 出厂编号：10523634 检定证书编号：方天平检第 202305131 号 检定日期：2023 年 05 月 15 日，有效期至 2024 年 05 月 14 日；

电子天平型号：ACS-30kg 出厂编号：50525898 检定证书编号：方天平检第 202305130 号 检定日期：2023 年 05 月 15 日，有效期至 2024 年 05 月 14 日；

压力表型号：Y-100 出厂编号：HC72621987100 检定证书编号：方天平检第 202304040 号 检定日期：2023 年 04 月 19 日，有效期至 2023 年 10 月 18 日；

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司编制了《不合格控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》，策划情况见食品安全小组审核记录。现场提供了演练的证据，具体演练情况如下：

——演练时间：2023.4.10 ；

——模拟演练内容：贵州恒宇食品有限公司被某市食品安全监督部门抽查：微生物超标

——原因分析：原因是微生物超标

——召回处理：4 月 20 号各经销商通过各种途径将这批产品陆续回收在经销商处，合计 450 瓶，其余已被客户购买。召回的和未销售的 450 瓶，在当地食品监督部门的监督下由各经销商负责掩埋。其余已经由各经销商联合媒体发布召回消息，陆续对客户实施了相应的经济补偿。



——召回负责人审批：曾东

——追溯情况：产品召回模拟测试顺利结束，4月20号各经销商通过各种途径将这批产品陆续回收在经销商处，合计450瓶，其余已被客户购买。召回的和未销售的450瓶，通过此次模拟测试，证明公司各项记录完备，产品召回程序有效，产品召回具有可操作性。当发生不安全产品事故时公司能及时有效的处理，满足质量安全管理体的要求。

抽查留样记录：

产品名称：橙粒多，产品批号：2023.07.15，规格型号：1×6×2L 出厂检验报：20230719，留样数量：2瓶；

产品名称：粒粒橙，产品编号：2023.07.17，规格型号：1×6×2.5L，出厂检验报告：2023.0.21，留样数量：2瓶；

产品名称：橙料多，产品批号：2023.08.05，规格型号：1×6×2L，出厂检验报告：202308.09，留样数量：2瓶；

6) 产品放行管理（含原料验收控制情况）情况：

公司主要其他饮料（风味饮料）生产，以冠汁源橙汁多为主，策划编制了《生产和服务提供过程的控制程序》等文件，在验收标准上，主要索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内规范内容没有发生修改。

本部门涉及 CCP1 原辅料验收：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。

检验过程策划：成品检验——按照 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》，GB 7101-2022《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》、等。GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》，GB 7101-2022《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》等。

半成品检验：灭菌温度及时间；

原料验收：外观及数量、索证索票(合格供方、第三方检测报告及批次出厂检测报告)

提供了《原辅料进货查验记录表格》，记录了原料名、规格型号、批号、保质期、生产厂家、入库数量；

阿斯巴甜:抽查 2023-08-09 进货的阿斯巴甜，数量：25，生产批号：2023.4.26，保质期：3 年，来料日



期：2023.08.09，原辅料编号：2023.04.26，生产厂家：常州光辉食品添加剂有限公司，供方：贵州智诚商贸公司；采购人：曾东；提供有阿斯巴甜检测报告，检测机构：SGS 编号：SHOJ23040023001,检测指标：重金属、铅、总汞、砷等指标，检测结果：符合

甜蜜素：抽查 2023.08.09 进货的甜蜜素，数量 100,生产批号：202305.31，保质期 3 年，来料日期：2023.08.09，原辅料编号：2023.05.31，生产厂家：金诚化学有限公司，供方：贵州智诚商贸公司；采购人：曾东；抽查甜蜜素（结晶品）检测报告：NZJ(2023)SP01-01779Z，检测指标：氨基磺酸、硫酸盐、环己胺、 ω 、双环己胺、环己基氨基磺酸钠含量、重金属、铅、砷，检测结果：符合要求；检测机构：南京市产品质量监督检验院

山梨酸钾：抽查 2023.08.09 进货的山梨酸钾，数量：200，保质期 1 年半，生产厂家：宁波王龙科技股份有限公司，供方：贵州智诚商贸公司；采购人：曾东；抽查检测报告编号：2310900107，委托方：宁波王龙科技股份有限公司，检测指标：氯化物、硫酸盐、山梨酸钾、醛、重金属、铅，检测机构：浙江方圆检测集团股份有限公司，检测结果：符合要求；

柠檬酸钠：抽查 2023.08.09 进货柠檬酸钠，数量 100，保质期：3 年，生产厂家：潍坊英车子 实业股份有限公司，供方：贵州智诚商贸公司；采购人：曾东；抽查检测报告编号：SW202304327,检测指标：柠檬酸钠、透光率、硫酸盐、氯化物、铅、砷等，检测机构：山东食品药品检验研究所；检测结果：符合要求；

抽查供货日期：2023.06.19-2023.07.23，增稠剂批号 20230725，入库数量 500、三氯蔗糖批号 20230518 入库数量 20、安赛蜜批号 20230701 入库数量 50、芒果香精批号 20230203 入库数量 100、冠汁原外纸箱批号 20230720 入库数量 5086，苹果酸批号 20230413 入库数量：250，柠檬黄批号 20220511 入库数量 10（供货日期：2023.07.06，分别记录了原料名、规格型号、批号、保质期、生产厂家、入库数量；采购人：曾东；

抽查供货日期：2023.08.09 日，柑桔囊胞批号 20230809，入库数量 440 桶，生产厂家：麻阳越丰柑桔专业合作社，采购人：曾东；抽查 柑桔囊包 检测报告：F221001027 检测指标：感官、净含量、固形物含量、铅、菌落总数等，检测日期 2022.10.14 生产/委托单位：麻阳越丰柑桔专业合作社，检测机构：湖南华科食品检测科技有限公司，检测结果：符合要求。

提供以上供方相关资质、供方送货单、第三方检测报告，符合 CCP 点 CL 限值要求；

半成品过程检查：

产品以感官判定及《成品检验规程》及《原辅料作业指导》为主，检验记录：《食品生产过程质量控制记录表》、《成品检验记录》主要由生产部质检专员负责实施，现场随机抽检为主。



生产过程主要监控:搅拌罐灭菌温度及时间;

该公司目前以橙粒多(2L)及粒粒橙(2.5L)的风味饮料,产品较为单一,其余蓝莓汁及芒果汁风味饮料因市场下滑较为严重,目前订单极少,处于清销库存状态。

抽查:生产记录 日期:2023.08.03,产品名称:粒粒多、数量 1000 件 规格: 1*6*2.5L 产品批次: 2023.08.03;
日期: 2023.07.24 产品名称: 芒果汁、数量 1000 件 规格: 1*6*1.43L 产品批次: 2023.07.24;
日期: 2023.07.22 产品名称: 粒粒多、数量 1000 件 规格: 1*6*2L 产品批次: 2023.07.22;

抽查(成型)过程检验记录:

提供有《食品生产过程质量控制记录表》 产品批号 2023.05.12 本批生产数量: 1000 件 规格: 1*6*2L

生产记录: 周边环境: 干净, 生产场地卫生: 干净; 防鼠、蝇、虫、尘、潮设施状况: 良好

工艺名称: 调配 是关键控制点, 工艺交付: 王吉贵;

生产记录: 水温 98 °C投入稳定剂、植脂末, 恒温 20 分钟, 甜蜜素、染色剂搅拌 3 分钟; 果粒高温灭菌 95°C, 原水臭氧杀菌, 混合搅拌, 时间 2023.05.12 9 点 10 分;

生产记录: 包装工序 包材名称: 2L 冠汁源橙汁多, 批号: 2023.05.03, 包装成品数量: 1000 件,

生产记录: 厂区车间环境卫生干净, 生产完进行消毒, 形成紫外线灭菌灯, 工艺交付人: 蒙光平;

产品批号 2023.08.03 本批生产数量: 1000 件 规格: 1*6*2L

生产记录: 周边环境: 干净, 生产场地卫生: 干净; 防鼠、蝇、虫、尘、潮设施状况: 良好

工艺名称: 调配 是关键控制点, 工艺交付: 王吉贵;

生产记录: 水温 90°C投入稳定剂、植脂末, 恒温 20 分钟, 甜蜜素、染色剂搅拌 3 分钟; 果粒高温灭菌 95°C, 原水臭氧杀菌, 混合搅拌, 时间 2023.05.12 9 点 10 分;

生产记录: 包装工序 包材名称: 2L 冠汁源橙汁多, 批号: 2023.05.03, 包装成品数量: 1000 件,

生产记录: 厂区车间环境卫生干净, 生产完进行消毒, 形成紫外线灭菌灯, 工艺交付人: 蒙光平;

抽查 2023.08.03 批次成品检验记录: 查《食品出厂检验报告》编号: HYSP20230803001;产品: 橙粒多, 数量 1000 件; 规格: 1*6*2.5L 产品批次: 2023.08.03, 生产日期: 2023.08.03

检验情况: 检验指标: 感官: 色泽、气味、状态 合格 菌落总数: CFU/g: $m=10^2$ $c=2$ 5×10^4 , $n=5$, $c=2$



$M=10^4(5 \times 10^4)$

大肠菌群: $m=1(10)$, $M=10^2, n=5, c=2$; 霉菌 ≤ 20 ; 酵母 ≤ 20 净含量 $\geq 2500\text{ml}$, 检验结果: 合格; 检验

员: 杨丽, 食品安全负责人: 周光会; 检验日期: 2023.08.07

抽查 2023.07.22 批次成品检验记录: 查《食品出厂检验报告》编号: HYSP20230723001; 产品: 粒粒橙, 数量 1000 件; 规格: $1 \times 6 \times 2\text{L}$ 产品批次: 2023.07.22, 生产日期: 2023.07.22

检验情况: 检验指标: 感官: 色泽、气味、状态 合格 菌落总数: CFU/g: $m=10^2 c=2 5 \times 10^4, n=5, c=2$

$M=10^4(5 \times 10^4)$

大肠菌群: $m=1(10)$, $M=10^2, n=5, c=2$; 霉菌 ≤ 20 ; 酵母 ≤ 20 净含量 $\geq 2500\text{ml}$, 检验结果: 合格; 检验

员: 杨丽, 食品安全负责人: 周光会; 检验日期: 2023.07.26

抽查抽查 2023.05.12 批次成品检验记录: 查《食品出厂检验报告》编号: HYSP20230512001; 产品: 橙粒多, 数量 83 件; 规格: $1 \times 6 \times 2\text{L}$ 产品批次: 2023.05.12, 生产日期: 2023.05.12

检验情况: 检验指标: 感官: 色泽、气味、状态 合格 菌落总数: CFU/g: $n=5 m=10^2 c=2 M=10^4(5 \times 10^4)$

大肠菌群: $n=5 m=1(10)$, $c=2 M=10(10^2)$; 霉菌 ≤ 20 ; 酵母 ≤ 20 净含量 $\geq 2500\text{ml}$, 检验结果: 合格;

检验员: 杨丽, 食品安全负责人: 周光会; 检验日期: 2023.05.12

抽查抽查 2023.07.24 批次成品检验记录: 查《食品出厂检验报告》编号: HYSP20230724002; 产品: 芒果汁, 数量 1000 件; 规格: $1 \times 6 \times 1.43\text{L}$ 产品批次: 2023.07.24, 生产日期: 2023.07.24

检验情况: 检验指标: 感官: 色泽、气味、状态 合格 菌落总数: CFU/g: $n=5 m=10^2 c=2 M=10^4(5 \times 10^4)$

大肠菌群: $n=5 m=1(10)$, $c=2 M=10(10^2)$; 霉菌 ≤ 20 ; 酵母 ≤ 20 净含量 $\geq 1430\text{ml}$, 检验结果: 合格;

检验员: 杨丽, 食品安全负责人: 周光会; 检验日期: 2023.07.28

抽查抽查 2023.05.24 批次成品检验记录: 查《食品出厂检验报告》编号: HYSP20230524002; 产品: 蓝莓汁, 数量 1000 件; 规格: $1 \times 6 \times 1.43\text{L}$ 产品批次: 2023.05.24, 生产日期: 2023.05.24

检验情况: 检验指标: 感官: 色泽、气味、状态 合格 菌落总数: CFU/g: $n=5 m=10^2 c=2 M=10^4(5 \times 10^4)$

大肠菌群: $n=5 m=1(10)$, $c=2 M=10(10^2)$; 霉菌 ≤ 20 ; 酵母 ≤ 20 净含量 $\geq 1430\text{ml}$, 检验结果: 合格;



检验员：杨丽，食品安全负责人：周光会；检验日期：2023.05.28

成品放行管理情况基本符合。

成品放行管理情况基本符合。

7) 致敏物质的管理情况：

公司策划了编制了《过敏原控制程序》、《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；

经识别本公司致敏原物质：无，基别基本充分，2023.03.10 进行了致敏物质交叉污染的控制措施验证，体现在《致敏物质交叉污染的控制措施确认、验证记录》中；

提供了《食品欺诈脆弱性评估记录》，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。

现场生产过程分其他饮料（风味饮料）加工，按照批次进行混料加工的过程管控，分区域进行，生产完高压清洗、先人台调配酸碱液冲洗管道，再通过 CIP 自动清洗设备清洗，涉及如有致敏原物质使用专属容器盛装方式进行管控，防止带入过敏原，已现场沟通。在生产结束后离开公司前，应实施洗手程序，防止交叉接触污染，使用含过敏原物质的产品生产结束后，应对生产公司环境、生产线所有设备、维修工器具、原辅料取用过程中使用的工器具和盛放废弃物的容器进行彻底清洗，酸碱液清洗后纯化水清洗，基本可满足致敏物质交叉污染的风险，在销售过程中会通过告知方式进行管控，不直接面对消费者，基本满足控制要求。现场实施管理情况见生产部审核记录。

8) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的第 10.9 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。

查《公司食品防护计划》，并提供了《食品防护计划演练记录》，演练评价：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。生产部经理(左顺湖)负责书写此次演练的记录，并予以存档。人员：左顺湖、吴维灵，时间：2023.03.03。现场管控情况见生产部审核记录。

**9) 食品欺诈预防管理情况:**

公司制定有《脆弱性风险分析控制程序》，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，每年至少一次脆弱性评估。

公司提供了《食品欺诈脆弱性评估记录》，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记录》，确认日期：2023 年 03 月 10 日；确认人：曾东。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，具体见供销部审核记录。

10) 应急准备和响应管理情况:

公司制定有《应急准备和响应控制程序》，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 2023.04.25；演练结果：1、预案的人员配置满足要求，职责分工明确，应急预案可行；2、物资配置满足要求；3、联系方式畅通；4、应急处理程序满足要求；5、应急措施得当；6、预案与公司实际相符 7、其他没有发现有不足；8、经评审预案可行。另提供有《电梯事故应急救援演练记录》，演练时间:2023.01.22，符合要求；

审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

11) 危害控制计划策划及实施管理情况:

公司在管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：曾东先生，并明确了小组组长职责；同时在《HACCP 计划》中明确了公司 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了生产部、供销部、行政部人员，小组成员包括卫生质量控制、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。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员左顺湖，基本了解，具体人员能力及培训见办公室审核记录。

公司提供了《HACCP 计划》；

查产品描述情况：



——食品安全小组/HACCP 小组针对其他饮料（风味饮料）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。

HACCP 计划（其他饮料（风味饮料））

抽查原材料、辅料及产品接触材料《特性描述》

配料：纯净水粉、柑桔囊胞、阿斯巴甜、安赛蜜、甜蜜素、山梨酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸、橙汁香精、6328

增稠剂、脂肪末、护色剂、柠檬黄、苹果酸、日落黄、三氯蔗糖等

食品添加剂：阿斯巴甜、山梨酸甲、甜蜜素、安赛密、日落黄、柠檬黄、三氯蔗糖、柠檬酸钠、2023 橙汁香
精、2005 橙汁香精、复配增稠剂、护色剂、苹果酸

辅助材料：——

食品包装材料：PET 塑料瓶、玻璃瓶、盖子、外包装纸箱

现场抽查:原料柑桔沙囊特性描述——产地（湖南）、化学特性：净含量 25kg/桶、固形物 ≥ 50.0 ，等 生产方式（粉碎提取）、交付方式（罐装送货上门）、过敏原（否）等，基本符合。另抽查安赛密、三氯蔗糖、柠檬酸钠、柠檬酸、PET 罐(2.5L\2L)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。

预期用途主要为食用，批发商及普通大众。

主要的食用方式为直接饮用或者按顾客需求进行冲调：产品的保质期，风味饮料：12 个月，不涉及易受伤害群体等，基本符合。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的产品生产工艺流程主要如下：

附件：生产工艺流程图：

原料验收（CCP1）→调配（CCP2）→杀菌(CCP3)→灌装(CCP4)→灯检→包装→出厂检验→入库发货

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。

提供了提供工厂位置图、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等，见收集材料。



现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；流程图已开展确认：时间 2023.04.10，

确认人：曾东、左顺湖，确认结论：基本符合。（审核周期内未发生变更）

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。

HACCP 计划

见《原辅材料危害分析》：

主要原料名称	潜在危害	控制措施
纯净水	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☐ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测【每批次】 ☒ 第三方检测报告（送检）
柑桔囊胞	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘、 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告（送检）
食品添加剂(阿斯巴甜、山梨酸甲、甜蜜素、安赛密、日落黄、柠檬黄、三氯蔗糖、柠檬酸钠、2023橙汁香精、2005橙汁香精、复配增稠剂、护色剂、苹果酸)	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘、 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
PET罐、玻璃罐、瓶盖	☐ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘、 ☒ 化学物质迁移 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告

见《最终产品危害分析》

产品名称	潜在危害	控制措施
风味饮料（橙粒多）	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☐ OPRP ☒ CCPs ☐ OPRP & CCPs

抽原料验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（细菌、大肠杆菌）等——非显著、）、物理危害（砂、石、木屑、玻璃等——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 CCP 点进行控制，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。

食品安全小组已开展了对良好卫生规范、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见《HACCP 计划确认记录表》，

确认人员：HACCP 小组，确认日期：2023 年 04 月 10 日，结论为：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。

对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见采购部审核记录。

其他饮料（风味饮料）安全性确认主要通过委托第三方进行，提供有有效期的检测报告，见收集材料清单基本满足标准要求的可接受水平。

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：其他饮料（风味饮料）

CCP1:原辅料验收

CCP1: 配料

CCP2: 杀菌

HACCP 计划：其他饮料（风味饮料）

现场提供了

“HACCP 计划确认记录” 确认时间：2023.04.10 确认人员：HACCP 小组；

“HACCP 计划验证记录” 验证时间：2023.04.15，验证人员：曾东

确认、验证等活动情况基本符合标准要求对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见供销部审核记录。

成品的安全性确认主要通过委托第三方进行，具体见质检部记录。基本满足标准要求的可接受水平。

经过对其他饮料（风味饮料）的生产加工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：



——《危害控制计划》

HACCP 小组应为每个 CCP 建立关键限值。一个 CCP 可以有一个或一个以上的关键限制。关键限制的设立应科学、直观、易于监测，确保产品的安全危害得到有效控制，而不超过可接受水平。

CCP1: 原辅料采购验收

CL 值: 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。

CCP2 调配

CL 值: 阿斯巴甜 6kg、山梨酸钾 5kg、甜蜜素 6.5kg、安赛蜜 3kg、日落黄 1kg、柠檬黄 1kg、三氯蔗糖 2.5kg、柠檬酸 10-50 kg、柠檬酸钠 20-30 kg、2023 橙汁香精 50kg、2005 橙汁香精 50kg、复配增稠剂 20kg、护色剂 5 kg、苹果酸 2.5-5.5kg;

CCP3 杀菌

CL 值: 杀菌温度: (85-90) °C, 20 分钟

应针对每个 CCP 制定并实施有效的监控措施，保证 CCP 处于受控状态；监控措施应包括监控对象/监控方法/监控频率/监控人员。

监控方法应准确及时；

监控频率一般应实施连续监控，若采用非连续监控时，其频次应能保证 CCP 受控的需要；

监控人员应接受适当的培训，理解监控的目的和重要性，熟悉监控操作并及时准确地记录和报告监控结果。

根据公司实际，结合质量与 HACCP 体系要求，对其他饮料（风味饮料）的管理，制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、卫生标准操作程序、良好卫生规范、应急预案、制度汇编等文件。基本能指导公司其他饮料（风味饮料）相关过程质量和食品安全管理运行的控制操作。组织确定了需确认的过程为灭菌过程。

查其他饮料（风味饮料）的实现流程及过程的控制情况：

整体过程一般为：公司一般提前与顾客订单（框架合同），再下单批次采购订单，生产部左部长根据确认好的订单，确定后交采购人员采购、质检部人员负责验收并做好验收记录，生产部负责按照要求进行片区生产计划订单，计划处理、成品放行、成品出货等工作，物流主要主要外请车辆装车配送，根据客户所在地进行配送，过程的管控见物流分货管控审核记录，现场查看川 A83KY3 正在装货 20230805 批次橙汁多，车辆卫生良好，符合要求。目前生产计划风味饮料生产，加工过程等主要通过现场管控方式进行，具体的管控情况如下：

抽查：



2023 年 08 月 01 日 (《生产计划》), 抽查 2023-08-01, 客户: 清镇王勤 400 件、仪陇县庞德 2L 冠汁源橙汁多 401 件, 2.5L 冠汁源橙汁多 100 件, 客户江油: 2L 冠汁源橙汁多 400 件; 配方主要体现在《投料表中》;

抽查了 2023 年 08 月 03 《食品生产投料记录表》, 2023 年 08 月 03 日, 产品名称: 粒粒橙, 投料情况: 物料名称: 阿斯巴甜 1kg、安赛蜜 1kg、甜蜜素 4kg、山梨酸钾 3.5kg、柠檬酸钠 10kg、柠檬酸 29kg、橙汁香精 9.5kg、稳定剂 16kg、植脂末 15kg、护色剂 3.5kg、柠檬黄 120g、苹果酸 3kg、日落黄 150g、三氯蔗糖 350g, 领料人: 吴维玲, 接受人: 王吉贵, 投料时间: 2023.08.03;

CCP1 配料: 抽查 2023 年 08 月 05 《食品生产投料记录表》, 2023 年 08 月 05 日, 产品名称: 粒粒橙, 投料情况: 物料名称: 阿斯巴甜 1kg、安赛蜜 1kg、甜蜜素 4kg、山梨酸钾 3.5kg、柠檬酸钠 10kg、柠檬酸 29kg、橙汁香精 9.5kg、稳定剂 16kg、植脂末 15kg、护色剂 3.5kg、柠檬黄 120g、苹果酸 3kg、日落黄 150g、三氯蔗糖 350g, 领料人: 吴维玲, 接受人: 王吉贵, 投料时间: 2023.08.03;

符合 CCP1 配料工艺要求。另抽查《食品添加剂使用登记表》2023 年 08 月 03 日, 记录有: 阿斯巴甜 投入量 1kg (限量标准 6kg)、山梨酸钾 3.5kg (限量标准 5kg)、甜蜜素 4kg (限量标准 6.5kg) 等, 负责人: 吴维玲; 另抽查 2023.08.04、2023.08.05 等 批次食品添加剂使用登记表情况记录, 控制符合 CCP 点配料 CL 值的要求;

CCP2 灭菌: 提供有《食品生产过程质量控制记录表》 产品批号 2023.05.12 本批生产数量: 1000 件 规格: 1*6*2L

生产记录: 周边环境: 干净, 生产场地卫生: 干净; 防鼠、蝇、虫、尘、潮设施状况: 良好

工艺名称: 调配 是关键控制点, 工艺交付: 王吉贵;

生产记录: 水温 98 °C 投入稳定剂、植脂末, 恒温 20 分钟, 甜蜜素、染色剂搅拌 3 分钟; 果粒高温灭菌 95°C, 原水臭氧杀菌, 混合搅拌, 时间 2023.05.12 9 点 10 分;

2023.08.09 日查看配料车间灭菌过程, 灭菌温度 85-90°C, 灭菌时间 20 分钟, 符合 CCP3 灭菌工艺要求, 控制符合 CL 值 要求;

抽查: 生产记录 日期: 2023.08.03, 产品名称: 粒粒多、数量 1000 件 规格: 1*6*2.5L 产品批次: 2023.08.03;
日期: 2023.07.24 产品名称: 芒果汁、数量 1000 件 规格: 1*6*1.43L 产品批次: 2023.07.24;
日期: 2023.07.22 产品名称: 粒粒多、数量 1000 件 规格: 1*6*2L 产品批次: 2023.07.22;

**抽查（成型）过程检验记录：**

提供有《食品生产过程质量控制记录表》 产品批号 2023.05.12 本批生产数量：1000 件 规格：1*6*2l

生产记录：周边环境：干净，生产场地卫生：干净；防鼠、蝇、虫、尘、潮设施状况：良好

工艺名称：调配 是关键控制点，工艺交付：王吉贵；

生产记录：水温 98 °C投入稳定剂、植脂末，恒温 20 分钟，甜蜜素、染色剂搅拌 3 分钟；果粒高温灭菌 95°C，原水臭氧杀菌，混合搅拌，时间 2023.05.12 9 点 10 分；

生产记录：包装工民防 包材名称：2L 冠汁源橙汁多，批号：2023.05.03，包装成品数量：1000 件，

生产记录：厂区车间环境卫生干净，生产完进行消毒，形成紫外线灭菌灯，工艺交付人:蒙光平；

产品批号 2023.08.03 本批生产数量：1000 件 规格：1*6*2l

生产记录：周边环境：干净，生产场地卫生：干净；防鼠、蝇、虫、尘、潮设施状况：良好

工艺名称：调配 是关键控制点，工艺交付：王吉贵；

生产记录：水温 90°C投入稳定剂、植脂末，恒温 20 分钟，甜蜜素、染色剂搅拌 3 分钟；果粒高温灭菌 95°C，原水臭氧杀菌，混合搅拌，时间 2023.05.12 9 点 10 分；

生产记录：包装工民防 包材名称：2L 冠汁源橙汁多，批号：2023.05.03，包装成品数量：1000 件，

生产记录：厂区车间环境卫生干净，生产完进行消毒，形成紫外线灭菌灯，工艺交付人:蒙光平；

抽查 2023.08.03 批次成品检验记录：查《食品出厂检验报告》编号：HYSP20230803001;产品：橙粒多，数量 1000 件；规格：1*6*2.5L 产品批次：2023.08.03，生产日期：2023.08.03

检验情况：检验指标：感官：色泽、气味、状态 合格 菌落总数：CFU/g: $m=10^2$ $c=2$ 5×10^4 , $n=5$, $c=2$ $M=10^4(5 \times 10^4)$

大肠菌群: $m=1$ (10) , $M=10^2$, $n=5$, $c=2$;霉菌 ≤ 20 ; 酵母 ≤ 20 净含量 ≥ 2500 ml, 检验结果：合格；检验员：杨丽，食品安全负责人：周光会；检验日期：2023.08.07

抽查 2023.07.22 批次成品检验记录：查《食品出厂检验报告》编号：HYSP20230723001;产品：粒



粒橙，数量 1000 件；规格：1*6*2L 产品批次：2023.07.22，生产日期：2023.07.22

检验情况：检验指标：感官：色泽、气味、状态 合格 菌落总数：CFU/g：m=10² c=2 5*10⁴,n=5,c=2
M=10⁴(5*10⁴)

大肠菌群：m=1 (10) , M=10²,n=5,c=2;霉菌 ≤20 ; 酵母≤20 净含量 ≥2500ml, 检验结果：合格；检验
员：杨丽，食品安全负责人：周光会；检验日期：2023.07.26

抽查抽查 2023.05.12 批次成品检验记录：查《食品出厂检验报告》编号：HYSP20230512001;产品：

橙粒多，数量 83 件；规格：1*6*2L 产品批次：2023.05.12，生产日期：2023.05.12

检验情况：检验指标：感官：色泽、气味、状态 合格菌落总数：CFU/g：n=5 m=10² c=2 M=10⁴(5*10⁴)

大肠菌群：,n=5 m=1 (10) , c=2 M=10(10²);霉菌 ≤20 ; 酵母≤20 净含量 ≥2500ml, 检验结果：合格；

检验员：杨丽，食品安全负责人：周光会；检验日期：2023.05.12

抽查抽查 2023.07.24 批次成品检验记录：查《食品出厂检验报告》编号：HYSP20230724002;产品：

芒果汁，数量 1000 件；规格：1*6*1.43L 产品批次：2023.07.24，生产日期：2023.07.24

检验情况：检验指标：感官：色泽、气味、状态 合格菌落总数：CFU/g：n=5 m=10² c=2 M=10⁴(5*10⁴)

大肠菌群：,n=5 m=1 (10) , c=2 M=10(10²);霉菌 ≤20 ; 酵母≤20 净含量 ≥1430ml, 检验结果：合格；

检验员：杨丽，食品安全负责人：周光会；检验日期：2023.07.28

抽查抽查 2023.05.24 批次成品检验记录：查《食品出厂检验报告》编号：HYSP20230524002;产品：

蓝莓汁，数量 1000 件；规格：1*6*1.43L 产品批次：2023.05.24，生产日期：2023.05.24

检验情况：检验指标：感官：色泽、气味、状态 合格 菌落总数：CFU/g：n=5 m=10² c=2 M=10⁴(5*10⁴)

大肠菌群：,n=5 m=1 (10) , c=2 M=10(10²);霉菌 ≤20 ; 酵母≤20 净含量 ≥1430ml, 检验结果：合格；

检验员：杨丽，食品安全负责人：周光会；检验日期：2023.05.28

——查卫生情况检查记录，提供有消毒洗涤用品使用记录台帐，记录相关卫生清洁消毒的情况：

查 2023.08.03.地面墙体消毒，消毒液：84 消毒，使用数量 1000ml 消毒人：蒙光平



2023.08.03 打扫车间地面卫生记录 清理人：彭莉莉、苏兴艳 清洁结果：符合要求；

2023.08.03 生产工具清洗记录 清理人：宋元先 潘德敏

加查看 2023.08.04、2023.08.05、2023.08.09、2023.07.24 等清洁消毒记录，基本符合要求；

区域包括配料车间、灌装车间、洗瓶车间、包装车间、水处理车间、公共区域等，配料间、灌装间、煮浆间的消毒方式主要是紫外线消毒，其它域以热力或清水、84 消毒液擦拭消毒，未有记录了开始时间、结束时间，操作人等信息，查看车间的灌装间环境采用紫外线灯消毒，消毒时间每天工作结束后至第二天早上（18:00-8:00），未形成相关记录，已开不符合项整改；

员工手部及鞋底消毒采用 75%酒精及 84 消毒，建议后期使用 84 消毒液消毒效果增加试纸测试验证），现场器具类主要通过紫外线方式、热力方式进行消毒，控制方式基本符合要求。其余区域控制方式基本相同。所有设备的先人工高压水枪、臭氧水处理排出，然后切换水产品水处理水的臭氧水清水 1 遍 CIP 清洗、热水冲洗 2 遍清洗；每天生产结束用热水洗 1 遍，然后 CIP 碱水清洗净泡；未保持记录，已开不符合项整改；

现场查看厂区包括包装间、灌装间、配料间、原辅料仓库均未配备紫外线诱蝇灯及防鼠设施，员工通道入口大未按装防蝇帘，已开不符合项整改；一阶段包装间排水道出口未密封现场已整改，验证符合要求；

---- 提供了《每日食品检查记录表》，记录有一、生产环境、进货查验、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制等，生产情况说明：正常生产，填表人：李冬，检查日期：2023.08.09 日，另抽查 2023.5.24 2023.07.12 检查记录，未见异常，控制方式基本相同；

提供有《食品安全排查治理报告》，查 2023.08.03 主要问题：未放置挡鼠板，已整改，部门：包装间；2023.07.22，汇报人：周光会；查 2023.07.22 主要问题：未清洗灌装机，原因：因停电灌装人员未清洗；已整改，汇报人：周光会；查 2023.03.07 主要问题：臭氧机膜问题 整改措施：更换新膜；整改人：左顺湖，环境：每天生产前未消毒，整改人：蒙光平；物料：使用前需检查日期；整改人：吴维玲，整改情况：已完成，食品安全员签字：周光会；



——提供了《食品生产从业人员健康管理台帐》，记录有是否有传染病，是否有健康证，未见异常；

——提供了《来访人员登记表》，记录访客姓名、来访单位、来访原因、时间等信息。主要由门卫负责。

——提供了消毒洗涤品使用记录台帐，现场危险化学品在指定位置存放，加贴有化学品标识。

——仓储过程专人负责管理，每日进行检查，现场观察原料库有少量柑桔砂囊在仓库中，少量添加剂原料在仓储区，成品仓库中存放有橙汁风味饮料，采用倒立方式存放，产品离地离墙，有一定的防护措施。现场仓库未配置温湿度计及形成温度监控记录，已现场沟通整改；

生产加工用水为纯化水，设备清洁及灭菌使用锅炉水，现场观察净化设备完好，建议后期加强对净化设备的管理；

通过上述记录等情况，基本能实现其他饮料（风味饮料）过程控制，过程控制基本符合，不符合部分开具报告要求整改。其他饮料（风味饮料）管控见供销部审核记录。

提供了 2023.03.10 对灭菌过程的确认证据。《特殊过程识别确认表》，对人员能力、环境、生产加工设备、作业文件等进行了确认，确认人员左顺湖、曾东。基本充分。

查看现场

公司注册地址：贵州省毕节市大方县黄泥塘镇返乡农民工创业园部分标准化厂房，经营所在的场所为贵州省毕节市大方县黄泥塘镇返乡农民工创业园，周边未发现污染企业，公司占地面积约 3000 余平米，分一层及二层（包装原料库）；其中生产车间（配制车间、灌装车间、洗瓶车间、包装车间、水处理车间），库房 2 个（原辅料库、成品库），（检测室 1 个，基本满足其他饮料（风味饮料）生产需要。

现场设置有一次更衣室、有风淋室，18 头灌装机、24 头灌装机、36 头灌装机、全自动喷淋杀菌、全自动喷淋降温、吹瓶机机组、CIP 自动清洗机、喷码机等，基本满足其他饮料（风味饮料）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；

其他饮料（风味饮料）主要纯净水、添加剂等为原辅料，原材料分区贮存并加贴有标签等信息；

现场在查看配料车间，正在橙粒多的配料煮浆过程，查看搅拌罐温度：85-90℃，20 分钟，符合 CL 值要求。

现场工作人员戴有工帽、口罩、穿有工服，人员进入生产车间先洗手消毒进行操作，车间的工器具、设备、工作台、车间地面清洗消杀主要是 75%酒精。

现场询问操作人员王吉贵，基本清楚本部门中 CCP 点的设置情况。对 CCP 点的监控参数基本清楚。

因产品生产加工的特点，成品检验放行中：包装工序主要通过灯检，包装工人灯检检查是否其他异物（碎梢、毛发、夹条、杂物）、是否有渗漏，净含量抽样检测为主，成品灯检未形成记录，已现场沟通整改，提供有《出厂成品检验记录》查：感官、菌落总数、大肠菌落、霉菌、酵母、净含量，时间 2023.08.03

产品：查《食品出厂检验报告》编号：HYSP20230803001；产品：橙粒多，数量 1000 件；规格：1*6*2.5L



产品批次：2023.08.03，生产日期：2023.08.03

检验情况：检验指标：感官：色泽、气味、状态 合格 菌落总数：CFU/g：m=10² c=2 5*10⁴,n=5,c=2
M=10⁴(5*10⁴)

大肠菌群：m=1 (10) , M=10²,n=5,c=2;霉菌 ≤20 ; 酵母≤20 净含量 ≥2500ml, 检验结果：合格；检验
员：杨丽，食品安全负责人：周光会；检验日期：2023.08.07

抽查 2023.07.22 批次成品检验记录：查《食品出厂检验报告》编号：HYSP20230723001;产品：粒
粒橙，数量 1000 件；规格：1*6*2L 产品批次：2023.07.22，生产日期：2023.07.22

检验情况：检验指标：感官：色泽、气味、状态 合格 菌落总数：CFU/g：m=10² c=2 5*10⁴,n=5,c=2
M=10⁴(5*10⁴)

大肠菌群：m=1 (10) , M=10²,n=5,c=2;霉菌 ≤20 ; 酵母≤20 净含量 ≥2500ml, 检验结果：合格；检验
员：杨丽，食品安全负责人：周光会；检验日期：2023.07.26

生产车间主要通过现场的抽查和巡视，早上先到现场进行监督检查，定期组织生产部部长负责人等进行汇报和
检查。有发现问题的现场直接纠正。询问生产部负责人左部长，目前没有发生涉及食品安全的问题。

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，车间及通道均未配置灭蝇灯消灭进
入的害虫，现场抽查虫鼠害控制较薄弱，已开不符合项整改。

生产车间原料、半成品、成品堆放整齐，做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐。每天进货每天加工
使用，查看成品仓库，有少量库存，已封箱标识有成品合格证，符合要求；

原料、配料、灌装、半成品按照流水线作业，基本满足不交叉。物品摆放基本规范、有序；

生产车间员工按照要求要求生产作业；穿戴符合规范要求；

车间员工穿戴整齐，带有口罩、戴手套、穿着工服，符合要求。

现场各类记录基本符合规范要求。

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。

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

组织制定了《确认验证程序》，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一般包括危害控
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；产品安全性验证等，质检部
主要负责加工过程及产品的安全性验证其他验证见相关部门审核记录。

提供了橙汁多风味饮料的三方检测报告，控制方式基本符合，见收集材料。



产品执行标准：GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》,GB 7101-2022《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》等。GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》,GB 7101-2022《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》等。

提供有第三方检测报告：

产品名称：冠汁源橙粒多风味饮料

报告编号：A2230313320101001C

检测项目：铅、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠、山梨酸及其钾盐、日落黄、柠檬黄、阿斯巴甜、菌落总数*1、大肠菌群、沙门氏菌等项；

报告日期：2023.07.06

结论：符合要求。

检测单位：云南华测检测认证有限公司

提供有生产加工用水为纯化水，提供水源水安全性验证报告，见生产部审核记录。每年委托第三方进行检测，已送检，提供有检测报告，检测日期 2023.02.02 水质检测报告编号：【黔】质检第 W20230100528，检测指标：铅、铬、菌落部数等 35 项指标，委托机构：贵州恒宇食品有限公司，检测机构：贵州省产品质量检测研究院，检测结果：符合要求；

另提有当地自来水公司城市用水检测报告： 编号：毕宏检字【2023】-Y0181；委托机构：黄泥塘镇黄泥塘水厂；检测项目：总大肠菌群、菌落总数、色度、浑浊度、铝、铁、锰、铜等 24 项； 报告日期： 2023.04.18 结论：符合 GB 5749-2022 的要求。

检测单位：毕节节宏业试验检测有限公司；

提供了 2023 年 04 月 15 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：HACCP 小组， 日期：2023.04.15



13) 文件管理情况

公司在《质量手册》7.5 条款、《HACCP 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《质量手册》、《HACCP 手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《HACCP 计划》、《成品检验规程》等以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《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质量和 HACCP 管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：质量手册（HY/Q1-2022）、HACCP 手册（HY/H1-2022）。

二级文件：公司编制了 32 份程序文件，1 份良好卫生规范，1 份 HACCP 计划，基本包括了质量和 HACCP 管理体系标准要求的程序。

三层次文件：《作业指导书》、《成品检验规程》等。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理曾东批准。2022-12-01 对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括质量和 HACCP 手册、程序文件、良好卫生规范、HACCP 计划等，清单内写明了文件名称、文件编号等，编制：李冬，审批：曾东，日期：2023-01-10，基本符合要求。

查《发文记录表》，表内写明了文件名称-发放号、发放部门、收件人、日期、状态等。抽发部门：生产部，接收人：左顺湖，日期：2022-12-01，文件名称：程序文件等。基本符合。

查外来文件管理情况：

提供了《认证产品服务执行标准清单》和《受控文件清单》，记录了标准名称、标准号等信息。识别适用的法律法规包括：食品安全法、产品质量法等，适用的国家标准包括：《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准》、《GB 7101-2022 食品安全国家标准 饮



料》等。均在有效期内。

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《记录清单》，共 34 份记录，清单内写明：记录名称、保存部门、保存期限等。抽《供方评价记录表》、《培训记录》、《内审检查表》、《合同评审记录》4 份记录，记录均有编写。记录由分别由供销部、行政部保存。

查《成品检验记录》、《客户满意度调查表》，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。

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《HACCP 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《年度审核计划》、《内审实施计划》，公司按照内审计划的要求，于 2023 年 6 月 15-16 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

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 6 月 20 日实施了管理评审，保持有“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，管评结论：本公司按照 GB/T19001-2016、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准建立、实施了文件化的管理体系，运行的结果表明，公司质量食品安全方针、目标和危害分析与关键控制点（HACCP）体系是适宜的、有效的、充分的，管理评审的管理基本符合标准要求。管理评审的管理基本符合标准要求。提出了改进建议项：改进计划：加强厂区环境管理，确保环境状况达标。改进的措施计划由 HACCP 小组长负责制定实施。改进计划的实施正在持续进行中。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:

公司在《质量手册》第 10 章、《HACCP 手册》5.1/5.5 条款进行了规定,同时策划了《关键限值偏离和潜在不安全产品控制程序》、《不合格控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

总经理通过确保公司质量和食品安全方针建立,鼓励员工提合理化建议,营造了一个轻松愉悦的工作环境;通过质量和食品安全目标的建立、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、确认和验证等工作不断提供公司的质量和 HACCP 管理体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——日常改进通过以下方面进行:内外部环境识别及评审、相关方及其需求信息的监视,风险和机遇应对;合规义务;管理方针、管理目标现状及实施状况;内外部审核结果;监视和测量结果;体系确认验证结果;纠正措施;管理评审;顾客投诉处理等;具体见各部门的审核记录。

——公司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,进行验证有效。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司在《质量手册》第 10 章、《HACCP 手册》5.1/5.5 条款进行了规定,同时策划了《纠正和预防措施控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立,鼓励员工提合理化建议,营造了一个轻松愉悦的工作环境;通过质量和食品安全目标的建立、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质量和 HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——公司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。

日常运行过程中未发生不合格情况,暂无采取纠正措施的需求。



3) 投诉的接受和处理情况:

投诉的处理主要由供销部负责, 审核周期内未发生投诉情况。

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):

公司在《HACCP 手册》中 3.6 条款对监视和测量资源进行了要求。抽查“计量器具台账”, 主要包括检测设备: 砝码、电子天平、游标卡尺、钢卷尺, 外径千分尺基本满足产品检测需要。

公司涉及特种设备分别: 电梯、锅炉、叉车、安全阀, 提供特种设备检定报告, 具体如下:

特种设备检定情况分别如下:

01) 叉车: 叉车 1 产品编号: C2103067625 设备代码: 51105224222022050003 报告编号: DC-202305-FBJ-0060; 检验日期: 2023-05-26; 提供有特种设备使用登记证编号: 厂 11 黔 F0160(22)

提供有叉车工证, 符合要求;

02) 锅炉: 特种设备登记证编号: 锅 12 黔 F0042(14)、报告编号: WG-202305-FBJ-0011 产品编号: 13C-251 注册代码: 11205224222014070001, 检验日期: 2023 年 05 月 26 日; 下次检定日期: 2024 年 05 月 25 日;

锅炉安全阀校验报告: 编号 1JT2023A05-LX132; 校验日期: 2023-05-19; 编号 2: JT2023A06-LX090; 校验日期: 2023-06-25; 提供有锅炉工操作证, 符合要求;

03) 电梯: 特种设备使用登记证编号: 梯 21 黔 F0002(15) 设备注册代码: 32105224222014070002, 电梯定期检验报告: 设备代码: 3120; 下次检验日期: 2025 年 05 月 31 日

检测设备: 电子天秤 1 台、电子计数秤 2 台、压力表 3 个等基本满足产品检测需要。

抽查特种设备: 压力容器(储气罐):



- 05) 压力表 Y-100 检定日期: 2023 年 11 月 17 日, 证书编号: 方力检第 202305113 号
安全阀报告编号: JT2023A05-LX117 校验日期: 2023 年 05 月 19 日
储气罐使用登记证: 设备代码: 21504125720215F017, 检验日期: 2021-08-02 下次检验日期: 2025-03-31 日;
- 06) 压力表 Y1-100 检定日期: 2023 年 04 月 19 日, 证书编号: 方力检字 202304041 号
安全阀报告编号: JT2023A05-Lx116, 校验日期: 2023 年 05 月 19 日
储气罐使用登记证: 设备代码: 21504125720230L043, 发证日期: 2023 年 07 月 04 日。
- 07) 压力表 Y-100 检定日期: 2023 年 04 月 19 日, 证书编号: 方力检第 202304042 号
安全阀报告编号: YS/BG-23050191129-15, 校验日期: 2023 年 05 月 23 日
- 08) 压力表 Y-100 检定日期: 2023 年 05 月 18 日, 检定日期: 2023 年 05 月 18 日;
安全阀报告编号: JT2023A05-LX115, 校验日期: 2023 年 05 月 19 日;
储气罐设备代码: 21504125720215F024, 发证日期: 2022 年 05 月 12 日;
- 电子天平型号: JCS-Z1 出厂编号: 30115399 检定证书编号: 方天平检第 20230519 号 检定日期: 2023 年 05 月 15 日, 有效期至 2024 年 05 月 14 日;
- 电子天平型号: ACS-30kg 出厂编号: 10523634 检定证书编号: 方天平检第 202305131 号 检定日期: 2023 年 05 月 15 日, 有效期至 2024 年 05 月 14 日;
- 电子天平型号: ACS-30kg 出厂编号: 50525898 检定证书编号: 方天平检第 202305130 号 检定日期: 2023 年 05 月 15 日, 有效期至 2024 年 05 月 14 日;
- 压力表型号: Y-100 出厂编号: HC72621987100 检定证书编号: 方天平检第 202304040 号 检定日期: 2023 年 04 月 19 日, 有效期至 2023 年 10 月 18 日;
- 压力表型号: Y-100 出厂编号: 12086511 检定证书编号: 方天平检第 202305112 号 检定日期: 2023 年 05 月 18 日, 有效期至 2023 年 11 月 17 日;

2) 人员及能力、意识:



组织在《质量手册》7.2 条款、《HACCP 手册》3.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事质量和食品安全工作人员能力管理情况：

——提供“各部门岗位职责”，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——提供《岗位人员能力评价》，抽总经理（HACCP 小组组长）曾东：学历：高中（要求：高中以上学历水平）、工作经验：15 年（要求：企业管理类相关知识，食品安全类培训），基本符合，另抽查生产部主任左顺湖：学历：本科（高中以上学历水平）、工作经验：12 年（管理类相关能力，食品安全类培训），控制方式基本相同。

部门负责人李冬表示上述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 HACCP 小组组成情况，包含了生产部、供销部、行政部等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求。HACCP 小组长经总经理任命，同时对 HACCP 小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

询问审核周期内人员招聘情况：审核周期内未发生。

查培训过程管理情况：

提供有《2023 年培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对 GB/T19001-2016、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、作业文件、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
2023-02-20	GB/T19001-2016、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准培训	管理人员及 HACCP 小组成员/5 人	□笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效



2023-03-05	熟悉体系文件的要求	管理人员/5 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2023-05-15	作业指导书	管理人员/5 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2023-06-05	内部审核培训	内审员/2 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、检验员等岗位, 涉及特种作业人员叉车工、。

其中内审员经培训合格后上岗, 基本符合; 抽查检验员、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
食品检验员培训结业证书	周 光 会	证字第 QXSX2303 号	长期	☒ 有效 ☐ 过期
安全管理和作业人员证-叉车司 机	左 顺 湖	520121198702130017	2023.05-2027.04	☒ 有效 ☐ 过期
安全管理和作业人员证-锅炉工	黄奎	522422196404271319	2019.11-2023.10	☒ 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
生产部	林长红	202206275	2024 年 6 月 20 日	☒ 有效 ☐ 过期
生产部	谭荣芬	202206282	2024 年 6 月 20 日	☒ 有效 ☐ 过期
生产部	古小兰	202206281	2024 年 6 月 20 日	☒ 有效 ☐ 过期
生产部	崔泽梅	202206280	2024 年 6 月 20 日	☒ 有效 ☐ 过期
生产部	肖顺槐	202206274	2024 年 6 月 20 日	☒ 有效 ☐ 过期
生产部 (化验员)	周光会	202206283	2024 年 6 月 20 日	☒ 有效 ☐ 过期
总 经 理 兼 HACCP 小组长	曾东	202206277	2024 年 6 月 20 日	☒ 有效 ☐ 过期
供销部部长	吴维玲	202206278	2024 年 6 月 20 日	☒ 有效 ☐ 过期
行政部部长	李冬	202206276	2024 年 6 月 20 日	☒ 有效 ☐ 过期

未提供生产部部长左顺湖有效期内的健康证, 已开不符合项整改。

3) 信息沟通:

公司在《质量手册》7.4 条款、《HACCP 手册》2.5.2 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。

行政部内部沟通情况如：如：2023-06-17 沟通内容：内审不符合项整改的实施，沟通对象：各部门相关人员，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质量和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。外部沟通情况见领导层审核记录。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：

查外来文件管理情况：

提供了《认证产品服务执行标准清单》和《受控文件清单》，记录了标准名称、标准号等信息。识别适用的法律法规包括：食品安全法、产品质量法等，适用的国家标准包括：《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准》、《GB 7101-2022 食品安全国家标准 饮料》等。均在有效期内。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

H: 位于贵州省毕节市大方县黄泥塘镇返乡农民工创业园贵州恒宇食品有限公司饮料生产车间的其他饮料（风味饮料）生产；



五、审核组推荐意见:

审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, (贵州恒宇食品有限公司) 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

通过审查评价, 评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求, 具备实现预期结果的能力, 管理体系运行正常有效, 本次审核达到预期评价目的, 认证范围适宜, 本次现场审核结论为:

☐推荐认证注册

☒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, 推荐认证注册。

☐不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组: 邝柏臣 陈丽丹

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。