

项目编号: 20610-2023-H

# 管理体系审核报告

## (第二阶段)



组织名称: 义乌市丹溪酒业有限公司

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10月10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	■文件审核报告
■第一阶段审核报告	■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，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司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，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，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，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，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，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，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北京国标联合认证有限公司的任何损失，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



受审核方名称：义乌市丹溪酒业有限公司

## 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	2020-N1HACCP-1232380	CIV-5
B	任泽华	组员	H:审核员	2022-N1HACCP-1059498	

### 其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	张丽萍、黄锐、李晓玲（HACCP副组长）	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（HACCP管理体系）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□结合审核□联合审核单体系审核□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 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 5749-2022《食品安全国家标准 生活饮用水》、QB/T5334-2018《红曲酒》、GB/T 6543-2008《运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》等。

e) 适用的□产品（服务）质量、□安全及所适用的食品安全及卫生标准：QB/T5334-2018《红曲酒》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》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10月08日 上午至2023年10月10日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年2月15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: 位于浙江省金华市义乌市赤岸镇丹溪路 117 号义乌市丹溪酒业有限公司生产车间黄酒（红曲酒）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：浙江省义乌市赤岸镇丹溪路 117 号

生产地址：浙江省金华市义乌市赤岸镇丹溪路 117 号；

行政办公及检验活动地址：浙江省金华市义乌市赤岸镇文化路 117 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 一阶段审核情况：**

于 2023 年 10 月 7 日 8:30-12:30 进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：

一阶段问题项的整改情况：供方管理情况；HACCP 计划实施；产品放行管理；良好卫生规范实施情况；确认验证方面；

**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:HACCP 小组的 4.3.4.2；生产部的 3.3 条款。

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：审核结束之日起 30 日内

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 10 月 09 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

异物管控、记录规范性、HACCP 计划管理、CCP 点实施情况、供方管理、人员能力及意识、确认验证、内审及管理评审深入程度、监视和测量资源管理、产品开发规范化管理、蓄水池管理及产品放行管理等方面

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管理体系的运行工作；



- 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；
- 外部或第三方抽检，产品没有发现不合格等情况；
- 公司产品品牌经营良好。

### 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 体系认证要求（V1.0）标准运行和认证活动较为支持，公司结合黄酒（红曲酒）生产加工过程，依据管理体系标准策划了体系文件，包括《HACCP 手册》、《程序文件》、《HACCP 计划》、《良好卫生规范》、作业指导书等，基本符合标准要求，但 HACCP 计划在编制时，对 CL 值设置合理性存在问题，需要进一步加强标准学习和理解；现场审核发现：现场管理及运行基本符合策划的体系文件要求，在原料采购验收、生产过程控制、CCP 点实施等方面较为基本符合，但现场审核发现异物管控、记录规范性、HACCP 计划管理、CCP 点实施情况、供方管理、人员能力及意识、确认验证、内审及管理评审深入程度、监视和测量资源管理、产品开发规范化管理、蓄水池管理及产品放行管理等方面有一定的改进空间，建议后期结合公司实际和标准要求，不断完善和提高。经过现场审核，受审核方初次导入 HACCP 体系，已基本按照标准要求建立食品安全管理体系，有初步的运行机制，今后可进一步提高自我发现问题、解决问题的能力，并实现机制运作，总体体系的成熟度一般。

2) 风险提示：审核发现受审核方在异物管控、记录规范性、HACCP 计划管理、CCP 点实施情况、供方管理、人员能力及意识、确认验证、内审及管理评审深入程度、监视和测量资源管理、产品开发规范化管理、蓄水池管理及产品放行管理等方面有一定的改进空间，建议后期结合公司实际和标准要求，不断完善和提高。

### 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：2001 年 5 月 28 日 体系实施时间：2023 年 2 月 25 日

2) 法律地位证明文件有：营业执照、食品生产许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数：78 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：单班次

4) 范围内产品/服务及流程：

黄酒（红曲酒），其生产工艺流程：大米→浸泡→蒸饭→落缸→发酵→榨酒→煎酒→罐坛→封坛→陈化→勾调→冷凝澄清→灌装（瓶装）→封盖→杀菌→包装→成品储存→发货

## 三、组织的管理体系运行情况及有效性评价



### 3.1 管理体系的策划

符合 基本符合 不符合

受审核方于 2023 年 2 月 15 日，依据 HACCP 体系认证要求（V1.0）标准整合策划了 HACCP 手册、程序文件等。企业根据从事资质范围内的黄酒（红曲酒）的生产活动，定位服务客户为黄酒高端消费群体。结合公司确定的黄酒（红曲酒）产品覆盖范围，策划了 HACCP 手册、程序文件、HACCP 计划、良好卫生规范、记录表单等，在《HACCP 手册》中引用了相应的程序文件，同时明确了 HACCP 体系过程及各过程的相互作用关系，基本适合公司的黄酒（红曲酒）生产过程管控，手册中识别了外包过程：产品委外运输/计量器具的第三方校验或检定。文件策划基本符合标准要求。

组织策划并设置了组织的机构：领导层、质检部、供销部、HACCP 小组、人事行政部、生产部，并确定各岗位人员的职责和权限，由总经理亲自担任 HACCP 小组组长，任命李晓玲为小组副组长，明确了以各部门负责人为基础的食品安全小组成员。基本符合企业实际并为 HACCP 体系运行提供组织保障。

组织根据企业内外部环境等情况，策划了食品安全方针和目标。食品安全方针为“全员品管安全优质 持续改进 客户放心”，领导层介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、培训、内部文件及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对 HACCP 体系的承诺。

组织制定了产品出厂检验合格率 100%、食品安全事故发生次数为 0 等食品安全目标，结合各部门对目标进行了分解，明确了考核方式、考核周期等，并提供了完成情况的统计，各项目标基本已完成。

组织按照标准要求策划形成了策划形成了前提计划，包括《致敏物质控制程序》、《食品安全防护控制程序》、《物料采购控制程序》、《食品欺诈预防控制程序》、《标识和可追溯控制程序》等，基本满足标准中有关前提计划的要求。

组织根据产品策划了《HACCP 计划》，对黄酒（红曲酒）的主要原辅料大米（糯米）、红曲、生产用水；对间接接触的陶坛/陶瓷瓶、瓶盖/瓶塞、食品级 PE 膜特性进行了描述。对成品黄酒（红曲酒）进行了描述，对预期用途、使用方式、生产工艺流程及其描述基本符合标准要求。

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，结合法律法规要求及行业经验，进行了风险评估、分析，并明确了控制措施，形成了《危害分析工作表》，具体包括了原料验收、蒸饭、发酵、榨酒、煎酒、封坛等过程。

通过对黄酒（红曲酒）生产过程的危害分析及评价，确定了如下 CCP 点和 CL 值：

CCP1-1 大米（糯米）验收：CL 值为“砷≤0.15mg/kg；铅≤0.2mg/kg；镉≤0.2mg/kg；黄曲霉毒素 B1≤10 μg/kg；农残符合 GB2763 要求”；检验报告是否在有效期（见采购管理）；是否来自合格供方，检验是否符合公司进货检验规程相关要求（质检部验收检查）。

CCP1-2 红曲验收：CL 值为“砷≤0.15mg/kg；铅≤0.2mg/kg；黄曲霉毒素 B1≤10 μg/kg”；检验报告是否在有效期（见采购管理）；是否来自合格供方，检验是否符合公司进货检验规程相关要求（质检部验收检查）。

CCP1-3 酒瓶/陶坛验收：CL 值为“符合 GB4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品的要求”；检验报告是否在有效期（见采购管理）；是否来自合格供方，检验是否符合公司进货检验规程相关要求（质检部验收检查）。

CCP1-4 瓶盖验收：CL 值为“符合 GB4806.7 和 GB31604.12 的要求”；检验报告是否在有效期（见采购管理）；是否来自合格供方，检验是否符合公司进货检验规程相关要求（质检部验收检查）。

CCP1-5 食品级 PE 膜验收：CL 值为“符合 GB4806.7 的要求”；检验报告是否在有效期（见采购管理）；是否来自合格供方，检验是否符合公司进货检验规程相关要求（质检部验收检查）。

CCP2 煎酒：CL 值为 92°C ± 3.0°C，保温 15-30 分钟；

CCP3 封坛：PE 膜无破损、PE 膜坛口覆盖全面、坛口捆扎紧度；



CCP4 封盖：封盖质量；

CCP5 杀菌：杀菌料液中心温度范围  $85^{\circ}\text{C} \pm 3.0^{\circ}\text{C}$ ；杀菌时间为 10—15 分钟；

受审核方结合生产加工过程控制情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保黄酒（红曲酒）生产过程所做的各项前期策划安排。其中，CCP4 封盖过程，因 CL 值设置不合理，已开具不符合要求整改。

### 3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效 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职业健康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) 供方管理情况

对合格供方的筛选及评定，经过评价各部门负责人批准后，实施采购工作。供销部负责所有产品的采购工作，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

提供《合格供方名录》，15 家供方：覆盖有机糯米、红曲、陶瓷瓶、食品级软管等，基本覆盖认证范围产品类别。本部门涉及 CCP 1-1 大米（糯米）验收, CCP 1-2 红曲验收, CCP 1-3 酒瓶/陶坛验收, CCP 1-4 瓶盖验收, CCP 1-5 食品级 PE 膜验收, CL 值见 3.1 条款内容。抽查有机糯米供方义乌市义宝农庄、发酵红曲供方武汉佳成生物制品有限公司、陶瓷瓶供方景德镇市晨烨陶瓷有限公司、瓶盖供方郓城福腾包装有限公司及服务供方等供方管理情况，基本符合 CCP 及采购控制要求。

产品运输目前主要是客户自提，暂不涉及组织直接发货，暂未签订运输外包方。计量器具检定有长期合作方，需要时以受理委托单形式控制。

采购管理情况：采购通过采购采购订单、微信、电话方式与供方沟通，根据需要下达采购订单，供方送货到公司，质检部负责验收。因生产季节性，冬酿，审核周期内没有大米及红曲的采购，有内包材的采购，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。

审核周期内，没有发生紧急采购情况，该公司的采购管理基本符合标准要求。

#### 2) 设计和开发

在手册 6.4 条对设计和开发进行了说明，该组织的设计开发主要以基酒的调配为主，主要为口味等变化为主，工艺基本一致，审核周期内，提供了丹溪四方瓶产品的设计开发评审报告，主要为基酒配方的调整，根据提供的《义乌市丹溪酒业有限公司新产品设计开发评审报告》，对该产品的基酒变化，工艺（没有发生变化），产品指标变化（主要为糖分变化，没有其他安全性指标变化），评估结果为“综上所述该款新产品不影响原来策划的食品安全体系、良好规范以及 HACCP 计划。食品安全相关指标也仍然执行老标准”。提供了新勾兑产品的“红曲酒检验报告单”，没有需要变更的。但新品开发过程管理简单，今后组织可进一步加强新品开发的管理，现场沟通。

#### 3) 顾客投诉、顾客满意度、可追溯性、撤回/召回情况：

受审核方目前客户主要是义乌市丹溪品牌管理公司，销售货物客户自提，与客户沟通方式包括微信、电话、文件传递等。审核周期内销售给客户产品未发生不安全产品情况，也未发生撤回/召回情况。

在审核周期内没有发生需要召回或撤回的情况，于在 2023 年 4 月 20 日开展了召回和追溯演练。提供撤回/召回演练过程记录，提供了《产品召回模拟演练总结报告》，对过程进行简单描述，演练总结为“经过及时的召回处理使得问题产品得以有效控制、防止了质量投诉和不良影响的发生”，没有对预案有效性等进行评价，现场沟通。附有较充分的追溯记录，但所追溯/召回产品数量中显示，产品召回处理报告中显示为 6960 瓶、生产任务单中为 3600 瓶、瓶装酒容量检查中显示生产 3265；不一致，已要求企业后续完善。

审核期间发生 1 起投诉，2023-03-20 客户投诉，丹溪悦己，批号：2023022001，投诉内容：客户喝酒时发现一瓶酒体有渗透情况，要求进行更换。经组织评估为运输过程造成，但考虑顾客期望，公司决定给予更换。退回的 1 箱产品做销毁处理，未保留销毁记录，建议后期规范。

#### 4) 生产服务提供控制、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)

受审核方结合公司实际、HACCP 管理体系等体系要求，对黄酒（红曲酒）生产进行管理，制定了包括 HACCP 管理体系要求的 HACCP 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。基本能指导公司黄酒（红曲酒）生产相关过程 HACCP 管理体系运行的控制操作。

现场审核沟通生产部人员潘\*\*，公司产品红曲酒冬酿为主，一般在立冬以后开始，审核周期内主要为勾兑、灌装等过程。本部分涉及的 CCP 点主要为 CCP4 封盖；CCP5 杀菌过程，由生产部负责实施控制。按照追溯思路抽查 202301007 批次丹溪小厨（500 瓶），查看生产追溯性及 CCP 点的监控情况等：提供了该批次涉及生产任务单、溯源检索一览表：产品批次 2023100701，所用基酒为 2019 和 2021 年生产。提供 2022 年《关键控制点检查记录》，抽查 2022.12.17 食品级 PE 膜（合格）、煎酒温度（92℃）、笋壳（干净完整）、紧密度（严密）等，记录人为童荣华。《酿造生产现场巡检记录表》，主要对浸米、蒸饭、摊凉、搬曲落缸、发酵、榨酒、煎酒灌坛过程的符合情况，结论均为“√”。生产过程中未体现勾兑时加水的情况。开具不符合报告要求整改。

提供了 2023.10.7《瓶装车间清洗消毒记录》，《内包材料投料记录》、提供了 2023.10.7《瓶装酒杀菌过程记录》（CCP 点），开蒸汽时间 10:35，关蒸汽时间 10:45；消毒温度 85℃，出料时间 10:56，符合 CCP 点规定的监控要求；但没有记录人，现场沟通。现场查看瓶酒杀菌过程，使用温度计，显示温度为 85℃。提供了《关键控制点检查记录》（CCP4、CCP5），时间 2023.10.7，气密性（合格），瓶盖（合格），杀菌温度（85℃），玻璃瓶（合格），其中对气密性、瓶盖检查等一般采用专人通过拧盖力度大小方式及倒置方式检查密封性，所设置的 CL 值“封盖质量”不合理，见 HACCP 计划策划内容。

提供了《包装生产现场巡检记录表》、2023100701 批次《车间臭氧消毒记录》、《工器具容器消毒记录》、《瓶装酒容量检查记录表》（记录了生产数量为 500 瓶，抽样数量为 82，显示共 82 瓶均在 630~600ml 之间，结论为合格）、《工作服清洗消毒记录》、《废弃物处理记录》、《消毒剂配置使用记录》等记录。因在生产丹溪小厨产品，无需冷凝澄清过程。基本能实现追溯要求，CCP 点及过程控制基本符合要求。另外追溯 2023.8.25 生产的 2013 原浆酒、2023.9.25 正太红瓶、2023.2.24 丹溪悦己等产品的生产过程控制；基本与上述一致，基本符合要求。

### 另对良好卫生规范/工作环境过程管控：

布局及设施等见支持性资源。

生产车间：各车间配置有更衣室内，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。车间布局基本符合要求。与所提供的平面图基本一致。因组织生产的红曲酒主要集中在冬季生产，目前没有生产，公司在仓库内存放有历年生产的原酒，审核期间主要以勾兑、灌装、杀菌为主。

包装材料主要为各类玻璃容器、陶瓷容器等，具体材料及供方管理见采购管理部分。使用前，通过紫外线杀菌消毒后进入内包间使用。基本符合。

清洁消毒管理：各车间，鞋底消毒以含氯消毒液为主，一般浓度为 200~300ppm；空间主要以臭氧和紫外线灯杀菌为主。清洁后主要以紫外线消毒为主；提供《工器具容器消毒记录》、《瓶装车间清洗消毒记录》、《车间臭氧消毒记录》、《消毒记录表》、《消毒剂配置使用记录》。

虫鼠害防治：组织在车间外围设置有捕鼠站，车间外围和车间内均有灭蝇灯；窗户配备有纱窗，仓库配备有防鼠设施。车间和仓库未发现有鼠迹。提供了《防虫防鼠记录》，提供了 2023 年虫鼠害趋势分析报告，目前防控措施基本有效。

所涉及的废弃物主要为生产废水、包装物、酒糟、锅炉水。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，提供了《废水检验记录》，主要对 COD 合 PH 进行检验，询问目前没有发生超标被处罚的情况。酒糟主要销售给饲料企业，提供了销售单据，但未保留协议或合同，现场沟通。提供了《义乌市丹溪酒业有限公司锅炉水化验原始记录》，《废弃物处理记录》。

员工健康：现场观察人员更衣室等卫生设施完好，每日进行检查。提供了 2023.2-2023.9《从业人员晨检记录表》，现场员工佩戴工帽、穿工服、鞋靴，口罩，穿戴基本规范。外来人员身体的健康管理按照生产人员管理要求。但未保留相应管理证据，现场沟通。



**水质管理：**组织使用城市管网用水，顶层配备有蓄水池，提供了《水池清洗消毒操作要求》对蓄水池的清洁消毒进行了规定，提供了《水池清洗消毒记录》，主要进行清洗，使用次氯酸钠进行消毒，并冲洗。水质主要由质检部负责定期检测，基本符合。

**化学品管理：**提供了《有毒有害物品一览表》，主要为消毒剂，清洗剂，化学试剂等；查 84 消毒液、润滑油、稀释液、化验室中盐酸、硝酸银、铬酸钾、混合磷酸盐等，但现场主要进行简单标识。

**查看工服管理，**一般由员工自行清洗，再通过紫外线灯进行杀菌，提供了《工作服清洗消毒记录》。

**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，主要包括原料中带入的农残、重金属以及现场使用的清洗消毒用品。

现场环境卫生良好、设备设施运转基本正常。仓库管理有专人负责，有粘鼠板等基础设施，现场包材类有包装防护管理，基酒黄泥密封完好，在酒窖/仓库中存放，目前是黄酒酿造淡季，仅以勾调、灌装等生产过程为主。现场原料糯米、红曲无库存。

**巡查检查：**提供了《卫生检查记录》，并结合浙食链-食用农产品系统，“食品安全主体责任自主备案系统”中开展日检查、周管控、月调度管理工作，按照日、周、月方式进行管理及上报。

上述控制基本可以确保安全产品的实现过程的质量和安全得到基本有效的控制，基本可以实现产品追溯过程。

## 6) 产品放行管理情况

主要生产黄酒（红曲酒），产品原料为各类大米（糯米）、红曲，不使用其他添加剂，包材主要为各类瓷瓶、玻璃瓶、PE 膜、纸箱等。组织在 HACCP 手册 6.9 条款对产品放行、7.12 条款对验证进行了规定；策划形成《物料产品检验控制程序》、《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》，形成了《大米检验操作规程》、《红曲酒加工过程和成品检测操作规程》、《红曲糖化力的测定》、《酿造红曲色价测定操作规程》、《陶瓷酒瓶质量标准》、《高分子木塞质量标准》、《纸箱通用质量标准》等；审核周期内规范内容没有发生修改。涉及本部门的 CCP 点为：

CCP1-1 大米（糯米）验收、CCP1-2 红曲验收、CCP1-3 酒瓶/陶坛验收、CCP1-4 瓶盖验收、CCP1-5 食品级 PE 膜验收。由质检部负责实施。

因产品主要为冬酿，2023 年度还未开始，审核周期内暂不涉及酿酒过程的各类原料。查 2022 年原料验收（CCP1-1）的大米进厂验收情况：提供了 2022.12.4 糯米《大米检验报告单》，检验结论为合格，并提供有《大米检验原始记录》。符合 CCP1-1 及组织验收控制要求。

查 2022 年原料验收（CCP1-2）的红曲进厂验收情况：提供了 2022.10.14 红曲的《红曲进货检验记录》，2022.10.14 红曲，检验结论为合格，并提供有《红曲检验原始记录》。符合 CCP1-2 及组织验收控制要求。

另外抽查 2023.3.8 景德镇晨烨陶瓷有限公司（属于合格供方）瓷瓶、2023.5.28 鄂城福腾包装有限公司（属于合格供方）瓶塞、2022.7.18 金之洋新型材料有限公司（属于合格供方），塑料薄膜验收，均符合相应 CCP 及组织验收控制要求。

查灌装过程检验记录，查 2023.10.6 丹溪小厨（红曲酒）的勾兑之后过程检验记录，提供了《瓶装车间生产登记表》，对勾兑的基酒的年份信息，对勾兑后的总糖 15.5g/L；总酸 4.06g/L；酒精度 14.0%Vol。检验人为杨莉青，基本符合要求。另外，提供了 2023.1-10 月期间生产用水的检验记录。于 2023.10.7 在灌装现场进行了微生物验证（灌装口、内盖、手部、空气），其中菌落总数中灌装口平均值为 11 cfu/ml，内盖为 2 cfu/ml，手部为 2 cfu/ml，空气为 1cfu/皿，均为合格。

**成品检验：**检验标准为 QB/T5334-2018，查 20231007 批次丹溪小厨（一级），提供了《红曲酒检验报告单》，项目包括非糖固形物（11.0，标准为  $\geq 8.0\text{g/L}$ ）、总糖（15.5，标准为 15.1-40.0 g/L）、总酸（6.2，标准  $\geq 2.5\text{ g/L}$ ）、酒精度（13.8，标准  $14.0 \pm 1\%$ ）、pH（3.9，标准 3.0-5.5）、净含量（600ml，标称 600ml）；感官、食品标签等项目，检验结论为根据 QB/T5334-2018 标准进行检验，所有项目均符合要求，结论合格，检验员为陈俊丽，审核为杨莉青。并提供了成品红曲酒检验原始记录。基本符合。



另外，抽查 2023.8.25 生产的 2013 原浆酒、2023.9.25 正太红瓶、2023.2.24 丹溪悦己等产品的检验过程控制情况，基本与上述一致。

产品放行（包括 HACCP 计划的实施）控制基本充分。

## 7) 应急准备和响应管理情况：

受审核方在《HACCP 手册》6.14 条款进行了规定，并策划了《应急准备和响应控制程序》、《应急预案》，相关负责人表示审核周期内未发生影响食品安全的紧急情况，也未发生安全生产事故，由食品安全小组牵头组织进行应急演练。于 2023.6.22 开展了火灾事故应急救援演练；2023.8.5 开展了突然停电、停水演练；2023.3.1 煎酒设备突然损坏演练；2023.6.3 产品中混入异物演练。提供了相应的《应急预案演练记录》，并对演练过程的项目进行评审，对预案的判定都为无需修订，评审人为李晓玲。

## 8) 致敏管理

受审核方在《HACCP 管理手册》中 6.11 条款进行了规定，策划了《致敏物质控制程序》，从产品研发、原材料接收、贮存、加工过程、成品贮存等过程，明确了各过程的致敏物质控制措施，策划的基本合理，公司目前暂无出口产品，后续可能会开发日本、韩国、台湾等市场，下次审核关注。公司暂不涉及致敏物质。

于 2023.2.15 开展了致敏物质管理的确认、2023.2.25 开展了致敏物质管理的验证工作。现场不涉及致敏物质管理，也未见致敏物质。

## 9) 食品防护管理

受审核方在 HACCP 手册的 6.12 条款进行了规定，识别潜在威胁并考虑食品防护措施防止人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品安全防护控制程序》。在计划中对加强对原料的监管、仓储环节食品安全防护、加工过程中的预防和监管、严格门卫管理及外来人员管理制度等进行了策划，并明确了相应的控制措施，基本合理。现场查见于 2023-06-12 开展了演练，演练评价：公司的防护措施基本有效。于 2023 年 03 月 15 日开展了食品防护计划确认，2023 年 3 月 25 日开展了食品防护计划验证，结论：基本符合。

## 10) 食品欺诈管理

受审核方制定有《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，HACCP 小组组织收集更新有关供应链食品欺诈的以往和现存威胁信息等，对公司所有的原辅料进行脆弱性评估，评估食品欺诈的潜在风险。见每年开展一次食品欺诈预防计划的确认验证工作。现场查见《脆弱性风险评估及控制措施方案》，覆盖了红曲酒生产过程所适用的原料/辅料及包装材料等，结果生产过程，对过敏原污染、异物污染、微生物污染、化学污染过程分析，从原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控难度、识别难度方面考虑脆弱性风险等级，对终产品质量的重要性分析，3 个大方面进行评估，明确了综合风险等级均为：低，通过方案三、方案四进行控制。

查见 HACCP 小组开展了 2023 年 2 月 15 日开展了食品欺诈预防计划确认、20230310 开展了食品欺诈预防计划验证，总结：计划合理，达到预期结果，有效。验证人：李晓玲。

现场查见有吹哨人制度，产品标签标识主要通过感官检查方式进行核对，现场交流相关负责人，暂未发生异常情况。

## 11) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方在《HACCP 手册》中 7.12 条款规定了在建立 HACCP 计划时对控制措施和相应 CL 的确认方式等。现场查见：《控制措施组合确认记录》，确认时间：2023-02-15，确认项目包括良好卫生规范、HACCP 计划、控制措施组合确认 3 个方面，确认结论：合格。

危害控制计划确认记录，2023-02-15 开展了确认活动，包括实施危害分析的预备步骤、危害分析、CCP 点确定、CCP 监控、HACCP 计划等项目，结论：能使相应的食品安全危害达到预期水平。确认人员：张丽萍、李晓玲等小组成员。HACCP 计划确认管理，基本合理。

受审核方在《HACCP 手册》中 7.5 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、验证、验证结果的评价与分析控制程序》。——日常在运行过程中，各部门按照策划的要求开展运行过程，各部门负责人及相关人员等定期



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；

——公司建立了《检测计量器具控制程序》，每年对计量器具进行校准，以确保计量器具的准确性；

——产品安全性验证的控制，每年委托第三方进行，包括红曲酒、生产用水：传鑫大师酿红曲酒检测报告编号：202314162，检测项目包括总糖、总酸、苯甲酸及其钠盐、净含量、铅等指标符合 QB/T5334 标准的要求，报告日期：2023-05-16，检测单位：浙江公正检验中心有限公司。

生产用水检测报告编号：202310062，检测项目包括总大肠菌群、砷、铅、溴酸盐等共 36 项。检测项目符合 GB5749-2022 标准的要求，报告日期：2023-04-24，检测单位：浙江公正检验中心有限公司。

——公司策划了《良好卫生规范》，规定了对作业环境、操作人员、接触面等的清洁消毒管理，以确保满足黄酒（红曲酒）生产过程管控。

现场查见 HACCP 小组开展的验证活动，主要体现在《良好卫生规范验证记录》、《危害控制计划等单项验证评价》、验证活动结果分析报告中。

### 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

受审核方在《管理手册》中 8.3 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。现场查见《内部审核计划》、《内部审核方案》，计划中内容明确了审核目的、审核覆盖范围、审核依据、审核组成员、审核活动安排等信息。于 2023 年 5 月 10-11 日开展内审；查见内审组长：谢峰；组员：张丽萍、李晓玲、彭成宏、吴红伟；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，现场交流内审组成员李晓玲，基本熟悉内审流程，可以表述清楚，知晓内审不符合项及整改情况。基本符合。

现场抽查《内部审核计划》，策划部门及条款基本覆盖 HACCP 体系标准条款要求，计划安排未见内审员审核自己部门。现场抽查《内审检查表》：抽人事行政部/生产部/质检部的内审检查表，覆盖了内审计划条款，记录填写基本规范、清晰，未发现内审员审核自己部门情况，内审发现 1 个不符合，在生产部。但抽查也发现内审检查表策划的充分性有很大提升空间，建议后期持续关注，作为改进项提出。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：生产部，不符合项内容：2023 年 5 月 11 日现场审核时，发生生产二楼车间喷码机未做有效隔离，涉及条款为 H3.3，责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正和纠正措施，加以实施，提供了培训的证据，2023-05-12 经内审员验证后，不合格已经关闭，本次审核现场验证未再次发生。在《内部审核报告》中明确了内审结论：公司的 HACCP 体系符合标准要求，体系的运行基本有效。

内审控制基本合理，但内审深入程度及有效性需要持续关注。

受审核方在《管理手册》8.4 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。2023 年 5 月 18 日开展管评通知及管评计划，于 2023 年 5 月 24 日开展管理评审，总经理谢峰批准。现场查核组织于 2023 年 5 月 24 日开展管理评审，由总经理谢峰主持。各部门负责人参加，有会议签到表。现场抽查管理评审输入情况：提供有各部门管理评审报告，对体系运行情况进行总结，抽查输入内容覆盖有管理方针、管理目标、资源配置、体系要素验证情况、过程业绩及产品符合情况等方面，基本覆盖管理要求输入内容。在《管理评审报告》，明确了管理评审目的，参加人员、评审时间，并对管评结果进行了简述。抽查管评总结论：本公司 HACCP 体系得到有效运行，全体员工必须以食品安全方针为宗旨，持续改进公司管理体系等。基本合理，对管评报告总经理批准，日期：2023-05-23。

查《管理评审需改进项目》：改进项：1) 加强各车间现场环境卫生情况的检查和监督，防治交叉污染，提升员工食品安全意识，责任部门：生产部，计划完成时间：持续实施。2) 加强标准知识及体系文件的宣贯，主要负责部门：人事行政部，计划完成时间：2023 年 11 月 30 日。下次审核关注改进完成情况。

现场与小组组长交流管理评审控制情况，其基本熟悉管评流程，包括管评策划、管评输入内容、输出内容、改进项及其纠正措施情况等，现场交流建议后期持续关注管评工具的运用，但管评的深入程度方面需持续关注。



管理评审的控制基本符合标准要求。

### 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

现场交流相关负责人：公司在日常运行过程中，原辅料进货验收、过程产品酒的检验、产品放行过程主要由质检部负责，审核周期内控制较稳定，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

红曲酒生产过程控制主要由生产部负责，生产加工过程中的按照工艺文件、HACCP 计划、良好卫生规范等进行生产，审核周期内未见到明显异常，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

原辅料、包装材料等采购过程、顾客投诉处理、顾客需求沟通主要由供销部负责，日常运行过程中，从合格供方采购，未发生采购不合格品情况。发生 1 次顾客投诉，见 3) 内容。

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方在《管理手册》8.1/8.5 条款进规定了不合格和纠正措施控制及持续改进的要求。同时策划了《不合格控制程序》、《持续改进控制程序》。公司领导层通过确保公司食品安全方针的建立，为食品安全目标提供了框架；日常公司运行过程中通过食品安全目标分解与考核，明确了公司 HACCP 体系的改进方向。通过目标管理、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 HACCP 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：定期评审顾客的需求及信息，监视监管部门的要求必要时及时给予落实；合规义务实施情况；管理方针、管理目标现状及实施完成状况；内部审核结果；监视和测量结果；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，现场交流相关负责人审核周期内除内审外，暂未发生不符合情况。现场抽查公司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证据；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。管评输出的 2 个改进项在实施中，下次审核关注。与小组副组长现场交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格品品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》的要求。现场抽查也发现公司基本具备不符合项整改及纠正的能力，但系统性还需要提升。

#### 3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方投诉处理主要由供销部负责实施，现场审核期间发现 1 起投诉，2023-03-20 客户投诉，丹溪悦己，批号：2023022001，投诉内容：客户喝酒时发现一瓶酒体有渗透情况，要求进行更换。经组织评估为运输过程造成，但考虑顾客期望，公司决定给予更换。退回的 1 箱产品做销毁处理，未保留销毁记录，建议后期规范。

审核周期内销售给客户产品未发生不安全产品情况，也未发生撤回/召回情况。

### 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）：

受审核方确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：

1) 公司坐落于浙江省金华市义乌市赤岸镇丹溪路 117 号，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。经营地址：浙江省金华市义乌市赤岸镇丹溪路 117 号【生产地址】，行政办公



及检验地址：浙江省金华市义乌市赤岸镇文化路 117 号。占地面积 20 亩，分两生产场所，生产场所：浙江省金华市义乌市赤岸镇丹溪路 117 号，行政办公及检验地址：浙江省金华市义乌市赤岸镇文化路 117 号；现场查核生产厂区，3 个综合楼：1 个综合楼办公为主，1 个综合楼以大坛灌装/配酒/冷冻澄清为主；1 个综合楼以生产包装为主，分 5 层，1 楼外包装，2 楼灌装，3 楼后发酵，4 楼酿造，5 楼仓库以包材原料为主；仓库群储存基酒，1 个锅炉房；货梯 1 部。

2) 提供有生产设备管理情况：提供了设备清单，涉及生产部的主要有混合机、榨酒机、过滤机、柜式黄酒灭菌机、空气压缩机、直线压盖机、灌装机、封盖机等，提供了《2023 年度设备维护保养计划》、《设施及厂房保养计划表》、《厂房维护项目表》，对酿造车间、压榨车间、煎酒车间、包装车间等厂房日常清洁、下水道检查、预防性维修等。

涉及主要涉及 1 台锅炉和三台电梯（生产地址丹溪路 117 号 1 部电梯，行政办公及检验地址文化路 117 号 2 部电梯，认证范围覆盖 1 部电梯，编号为 2#），均进行检定。抽查丹溪路 117 号使用登记证编号为梯 12 湖 GC02715(18) 的定期检验报告（编号为 DTD23YW14636），检验项目均为合格，下次检验日期 2024 年 8 月。锅炉提供有内检、外检、生产加工用水的检定报告，在有效期内。

### 3) 检测设备清单：

受审核方在《监视和测量控制程序》、《检验设备、计量器具管理制度》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查《监视和测量设备台账》，包括秤（ACS-30 型）、可见分光光度计、电热恒温培养箱、干燥箱、分析天平、酒精计、温度计、压力表、分度吸管、移液管等各类检验检测监测仪器共 20 台套，基本满足黄酒（红曲酒）检测要求。提供了《监测和测量设备检定计划》，对上述计量器具，均安排在 2023 年 5 月进行校检，提供了校准报告。均在有效期内。

## 2) 人员及能力、意识：

受审核方在《HACCP 手册》6.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：——提供《岗位任职要求》，覆盖到公司高层管理人员、各核心岗位，部门负责人表示审核周期内质检部负责人发生变化，其余公司员工及各部门责任人未发生变化。对人员能力进行了评价，评价结论：具备能力。部门负责人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。审核周期内 HACCP 小组组成质检部变更为贡培忠，，已开展了人员能力评价，抽查评价符合。询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员。

查培训过程管理情况：

提供有《2023 年度培训计划》，培训策划内容包括 HACCP 体系标准、消防安全、新员工入职、体系文件、虫害防治、内审员、食品防护计划、法律法规等方面的内容，有策划学时、考核方式等内容，基本合理。查培训的实施情况，体现在《培训记录表》，并进行有效性评价。该组织涉及检验员、内审员、锅炉工等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，基本符合；

锅炉工（G1）：成江登，资格证件编号：330725196304256718，有效期期限：2024 年 05 月

电焊工：乌焕友，证件编号：101225000054008，发证日期：2010-04-08

另外，查见发酵工：潘荣干，证书编号：1312250000409577，发证日期：2023-12-23.

查见酿酒师一级：潘荣干，证书编号：1758003008100329，发证日期：2017 年 8 月 28 日。

查健康证管理情况：提供了人员花名册、员工健康证档案，随机抽取：生产部总监潘荣干健康证，生产部包装工宋庆玲，质检部检验员杨莉青，钱书卫、乌焕友、黄锐健康证，均在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求。

## 3) 信息沟通：

受审核方在《HACCP 手册》5.5 章节进行了规定，包括内部沟通、外部沟通、内部报告制度等管理。

现场交流并抽查内部沟通管理情况：主要是与内部员工沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、检查、通知、电话（内外线）、网络等。内容包含：HACCP 体系建立、实施、保持与持续改进方面的信息，外部法律法规、客户要求、HACCP 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、日常运行中各部门内部的沟通等。

内部沟通情况如：公司每周周例会，主要对一周工作总结、本周工作开展要求或其他需要沟通事项等，



会议纪要等通过微信群发送。日常在工作中给予落实解决。

查内部报告管理情况：相关负责人表示公司员工基本稳定，老员工居多，对公司发展政策及各项要求基本掌握，能够感受到公司的文化情怀。现场观察公司文化氛围较为浓厚，如口号“携手同行、共创未来”等，现场还设置有党支部，对社会主义核心价值观、习近平语录等宣传。部门负责人表示审核周期内运行基本稳定，未发生内部报告情况。

抽查外部沟通管理情况：主要与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构等沟通，沟通方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、座谈等，对外沟通主要指定 HACCP 小组组长负责（参加公司的各类培训等，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、日常监督管理等信息。

沟通控制情况，基本满足标准的要求。

#### 4) 文件化信息的管理：

受审核方在《HACCP 手册》4.2 章节进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》。现场查见公司形成的文件化的《HACCP 手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《HACCP 计划》、检验规程以及所要求的记录等。

现场查核体系文件在发布前由总经理批准，有版本信息、受控状态标识等管理。提供有《文件发放回收登记表》。现场审核期间文件发生修改，有修改管理，基本合理。

提供《外来文件登记表》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 5749-2022《食品安全国家标准 生活饮用水》、QB/T5334-2018《红曲酒》、GB/T 6543-2008 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 等，在有效期内。

受审核方按照策划编制并实施了《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，现场查见提供了各部门汇总的记录清单，登记在清单中共 107 份。基本充分。

现场抽查《合格供方评价表》、《场所卫生检查表》、《客户投诉台账》、《销售订单》等 8 份记录，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。

### 四、被认证方的基本信息及认证范围的表述

#### (1) 基本信息

注册地址：浙江省义乌市赤岸镇丹溪路 117 号

生产地址：浙江省金华市义乌市赤岸镇丹溪路 117 号；

行政办公及检验活动地址：浙江省金华市义乌市赤岸镇文化路 117 号；

#### (2) 认证范围

H：位于浙江省金华市义乌市赤岸镇丹溪路 117 号义乌市丹溪酒业有限公司生产车间的黄酒（红曲酒）的生产。

### 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，（义乌市丹溪酒业有限公司）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

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



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
- 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，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，保持认证注册。
- 不予推荐

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的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。