

项目编号：0596-2022-FH-2023

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：邵东市广运食品有限公司

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）： 邝柏臣

审核组员（签字）：

报 告 日 期： 2023 年 10 月 14 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 ☒ 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：邝柏臣

组 员：



受审核方名称：邵东市广运食品有限公司

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	邝柏臣	组长	H:审核员 F:审核员	2020-N1HACCP-1222839 2023-N1FSMS-2222839	F:CIV-4 H:CIV-4

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	阳艳丹（品管部经理）	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（**食品安全管理体系,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：

H：危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），F：ISO 22000:2018

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：CCAA 0016-2014(CNCA/CTS 0026-2008A) 食品安全国家标准 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》、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB/T27305《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范；

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：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、GB14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB/T5009-（2014、2017）、GB/T4789-2012、GB/T31211-2014《果蔬汁类及其饮料》、Q/GNHN 00075-2022《食品安全企业标准 风味饮料浓浆》、Q/GNHN 0001S-2022《食品安全企业标准 调味糖浆》、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 2763-2021
食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量；

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10月12日 上午至2023年10月14日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年03月06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）：

F: 湖南省邵阳市邵东市魏家桥镇机场新村 10 组（邵东飞机场小跑道东面 200 米处）厂房 1-3 层邵东市广运食品有限公司生产车间的（饮料车间）浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆的生产；

H: 湖南省邵阳市邵东市魏家桥镇机场新村 10 组（邵东飞机场小跑道东面 200 米处）厂房 1-3 层邵东市广运食品有限公司生产车间的（饮料车间）浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆的生产；

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：湖南省邵阳市邵东市魏家桥镇机场新村 10 组

办公地址：湖南省邵阳市邵东市魏家桥镇机场新村 10 组（邵东飞机场小跑道东面 200 米处）厂房 1-3 层；

经营地址：湖南省邵阳市邵东市魏家桥镇机场新村 10 组（邵东飞机场小跑道东面 200 米处）厂房 1-3 层；

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:办公室 F 7.1.6/H3.5

采用的跟踪方式是：☒ 现场跟踪 ☐ 书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限： 2023 年 10 月 18 日提交审核组长。

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 09 月 20 日前。



2) 下次审核时应重点关注:

确认验证、危害控制计划实施、监视和测量资源管理等

3) 本次审核发现的正面信息:

——受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划并实施了公司的食品安全管理体系/HACCP 体系。

——公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视;

——公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作;

——审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉, 监管部门来厂进行监督检查, 基本符合。

——公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆的生产资源方面配置基本充分合理, 如榨汁机或制浆机、切片机、水处理设备、不锈钢罐、夹层锅、自动灌装封盖设备等等设施的配置。

——公司生产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 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系运行和认证活动较为支持, 公司结合固体饮料、其他方便食品生产过程, 依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件, 包括《食品安全和 HACCP 管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》等, 基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件, 通过培训来提升理解, 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过程中运用管理体系工具、过程方法, 现场核查及沟通发现, 公司在监视和测量资源管理、确认验证、内审管理评审方面可以应用, 但深入程度还需要加强。

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基本可以运用, 总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示: ——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: 2007 年 07 月 16 日 体系实施时间: 2022 年 3 月 06 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: 12 人。

倒班/轮班情况（若有, 需注明具体班次信息）: 单班

4) 范围内产品/服务及流程:

果汁及蔬菜汁饮料生产工艺流程图

原料预处理→切片→粉碎→水处理→稀释→调配→杀菌→热灌装→灯检→成品

其他类饮料生产工艺流程图



原料验收→调配→乳化→热灌装→封盖→灯检→成品

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

于 2022 年 3 月 06 日依据 ISO22000:2018 标准及危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)建立了公司的食品安全和 HACCP 管理手册(2019 年建立体系,2021 年 ISO 22000:2018 体系转版、2022 年 HACCP 体系换版运行,重新编辑、发布手册),控制基本符合。

结合公司浓缩果蔬汁(浆)饮料和风味糖浆的生产过程策划了食品安全管理手册、危害控制计划、前提方案、程序文件、记录表单等,策划的主要内容如下:

1)组织的内外部环境、相关方需求、风险及机遇、合规义务的策划和管理:

受审核方对公司建立、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进行了识别,明确对内外部因素进行监视和评审的方式方法;识别了相关方需求及期望,并对其进行分析,提供了“企业内外部环境分析”、“外来文件清单”、“相关方需求和期望清单”,“风险与机会评价与应对策划表”等,制定了相应的控制措施并与公司相关运行过程进行整合,落实基本合理,但是深入程度需要加强。

变更的策划:自 2022 年再认证建立了公司的食品安全和 HACCP 管理手册(HACCP 体系换版运行,重新编辑、发布手册)至今,2023 年经营地址因经营许可证地址的街道合并发生地址名称变更,其它暂未发生变更。

2)管理体系应用策划情况

受审核方按照 ISO 22000:2018、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的食品安全管理体系(含 HACCP 体系,本文统称为食品安全管理体系),形成了《食品安全和 HACCP 管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划、“制度汇编”、食品防护等体系文件,支持公司食品安全管理体系各过程的运行,并持续改进,确保其有效性。

该公司确定的管理体系体系认证的范围为:

注册地址:湖南省邵阳市邵东市魏家桥镇机场新村 10 组

经营地址:湖南省邵阳市邵东市魏家桥镇机场新村 10 组(邵东飞机场小跑道东面 200 米处)厂房 1-3 层

认证范围:

F:湖南省邵阳市邵东市魏家桥镇机场新村 10 组(邵东飞机场小跑道东面 200 米处)厂房 1-3 层邵东市广运食品有限公司生产车间的(饮料车间)浓缩果蔬汁(浆)饮料和风味糖浆的生产;

H:湖南省邵阳市邵东市魏家桥镇机场新村 10 组(邵东飞机场小跑道东面 200 米处)厂房 1-3 层邵东市广运食品有限公司生产车间的(饮料车间)浓缩果蔬汁(浆)饮料和风味糖浆的生产;

管理体系范围包含在《食品安全管理手册》中,以文件形式下发,该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所;外包过程:第三方检测。

结合公司经营特点,该企业位于食品链相关过程的浓缩果蔬汁(浆)饮料和风味糖浆的生产。

3)公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于 2022 年 03 月 06 日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针:

安全生产,规范管理,持续改进,顾客满意

管理方针包含在食品安全管理手册中。总经理介绍了公司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、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、标识牌、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食品安全体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方按照管理体系标准要求和企业实际生产过程的管理情况，设置了领导层、食品安全小组、办公室（人事行政、采购及销售）、生产部等；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中较好的履行。

5) 目标的实施和考核情况

公司在《食品安全和 HACCP 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《2022.09-2023.09 食品安全目标完成情况统计》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全目标	考核频率	计算方法	责任部门	目标实际完成 (2022.09-2023.09)
关键控制点监控合格率 100%	月/1次	关键控制点监控合格率=(对 CCP 点的控制抽查合格数/总 CCP 点的控制抽查合格数)*100%	各部门	每月均为 100%
卫生标准操作程序执行检查合格率≥98%	月/1次	卫生标准操作程序执行检查合格率=(按卫生标准操作程序合格次数/总抽查次数)*100%	各部门	每月均为 100%
食品安全事故为零	月/1次	食品安全事故由办公室每月统计一次	各部门	每月均为 0

审核周期内未发生变化，2023 年 9 月之后目标在实施中。基本满足体系标准的要求。

6) 法律法规的识别及获取、合规义务情况

提供了《外来文件清单》，抽查基本覆盖方便食品、固体饮料生产过程所涉及的法律法规及相关标准要求，具体见办公室审核记录。在内审时对合规进行了评价。受审核方已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训、会议、文件发放等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审核方提供《危害控制计划》、前提方案、制度文件、食品防护计划等，确保产品实现。

——果汁及蔬菜汁饮料生产工艺流程图

原料预处理→切片→粉碎→水处理→稀释→调配→杀菌→热灌装→灯检→成品

——其他类饮料生产工艺流程图

原料验收→调配→乳化→热灌装→封盖→灯检→成品

对于需要使用厂房设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《危害控制计划》、《食品防护计划》、“制度汇编”等控制要求，受审核方结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆的生产所做的各项前期策划安排。策划基本合理；



受审核方按照危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准策划形成了“前提计划”，包括《人力资源控制程序》、《前提方案/卫生标准操作规范（SSOP）》、《采购控制程序》、《撤回控制程序》、《监视和测量设备控制程序》、《脆弱性评估控制程序》、《食品召回控制程序》、《食品防护计划》等文件，基本满足标准中有关前提计划的要求。

生产（卫生）规范：GB/T27305 《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》、CNCA/CTS 0026-2008A（CCAA0016-2014）《食品安全管理体系 饮料生产企业要求》、GB14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》；

内容包括厂区及周边卫生环境、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、设备维护、交叉污染控制、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、培训等。基本符合标准对策划的要求；

——食品安全小组/HACCP 小组针对浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆的生产所涉及的原料、包装材料等进行了特性识别，结合认证覆盖范围情况进行抽查，对所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、配置辅料组成、生物、化学和物理特性、来源、生产方法、包装方式及规格、接收要求等。基本合理。

预期用途主要为供奶茶店、超市等经营场所勾兑后饮用。

主要的食用方式：为供奶茶店、超市等经营场所勾兑后饮用，易受伤害群体等主要由为致敏群体，通过标签标示进行提示，基本符合。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、评估，并明确了控制措施，形成了“危害分析”。

——提供了《危害控制计划》，查“危害分析”，提供了《HACCP 计划》，查《危害分析工作单》果蔬汁饮料浓浆 具体包括了原料预处理、切片、粉碎、水处理、稀释、配料、调配、杀菌、热罐装、灯检等过程；

风味饮料、调味糖浆：原材料验收、配料、调配、热罐装、灯检危害分析的步骤与流程图基本一致。

受审核方根据行业经验、法律法规要求、顾客要求等综合进行了危害评估，制定了控制措施，经过对固体饮料、其他方便食品生产过程的危害分析及评价，确定了 OPRP 点/CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

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：浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆

OPRP 及 CCP 点：

序号	过程步骤	食品安全危害	操作限值/CL 值	监控程序	责任人	相关记录名称
OPRP1-1	原料验收（鲜果）	霉变、变质	无霉变、无异味、无污染	每批	检验员	原料验收记录；
OPRP1-2	原料验收（水果罐头的）	商业无菌超标	符合商业无菌	每批	检验员	原料验收记录；
OPRP2	浓缩杀菌	致病菌残存	保持温度 70℃，≥10min	连续监控	操作人员	监测记录
CCP	配料	食品添加剂违规使用	果蔬汁（浆）： 1、苯甲酸钠 ≤2.0g/kg 2、柠檬黄≤0.5g/kg 3、甜菊糖苷≤0.2g/kg 4、亮蓝≤ 0.025 g/kg 5、诱惑红≤ 0.1 g/kg	每批、配料的限量称重	品管员	每天审核配料记录



			调味糖浆： 1、山梨酸钾 $\leq 1.0\text{g/kg}$ 2、苯甲酸钠 $\leq 2.0\text{g/kg}$				
基本满足标准要求。							

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

食品安全小组对原辅料、终产品特性从生物的、化学的、物理、致敏物质方面进行了识别描述；
 通过结合生产工艺过程各个步骤，确定了终产品的危害可接受水平，对每个过程中存在危害发生的可能性和危害的严重性进行评估，确定危害是否显著，并确定了关键控制点，制定了关键限值，基本符合要求：

生产部的 CCP 的实施情况：

抽查产品投料记录（2023）年度

抽查：生产日期：2023.08.31 产品名称：t1-1 紫红葡萄 生产批号：601-604；生产数量：360kg*4、投入原辅、辅料名称：砂糖：160kg、葡萄原汁 49kg、果糖 42kg、黄原胶 0.48kg、cm 0.34kg、VC0.065kg、柠檬酸 1.951kg、苹果酸 0.06kg、奇 m-0345 0.79kg、丰佑荔枝 0.064kg；投料人：姚；记录有：原辅料供方及生产日期、投料人等；

抽查：生产日期：2023.09.20 产品名称：601-605 t20 桔子酱 生产批号：360kg*4 601-605 生产数量：360kg*4

投入原、辅料名称：砂糖 96.3kg 果糖 93kg 黄原胶 0.539kg cmc 0.0539kg、VC 0.05kg、柠檬酸：0.0904kg、法曼 e-21061757；投料人：姚；

另外抽查 10 批生产过程控制情况，基本与上述一致。

浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆 OPRP 的实施情况：

	地点	操作限值	记录情况	现场显示	结论
OPRP1 原料验收	生产车间	农残合格、无霉变、无异味、无污染	《原料验收记录》	提供有原料验收及农残自检过程和原料验收记录： 2023.05.03 新鲜木瓜 农残试纸检测 阴 2023.05.26 新鲜木瓜 农残试纸检测 阴 2023.06.09 新鲜凤梨 农残试纸检测 阴 2023.07.13 新鲜凤梨 农残试纸检测 阴 2023.7.19 新鲜木瓜 农残试纸检测 阴 因订单不足原因，审核当天没有生产鲜果类果蔬浓缩汁；	符合要求
		符合商业无菌	《原料验收记录》	查生产场现场有原料验收及农残自检过程和原料验收记录》，记录人：张丽珍； 提供有《采购食品添加剂验收记录》记录有：食品添加剂名称：葡萄汁 32 ⁰ ，规格、型号、购货日期、验收包装完整及检验报告单，提供有 32 ⁰ 葡萄汁检测报告，报告编号：JX-FJ-8146-022，检测日期：2023-03-07 检测结果：合格；	符合要求



				抽查胡柚囊胞报告编号： TCQ23001655，检测项目：铅、锡、商业无菌、PH值等，单项结论：符合；	
OPRP2 浓缩杀菌	生产车间	保持温度 70℃，≥10min	监测记录	查品管部日报表： 抽查 2023.06.06 木瓜 T2： 抽样温度 93.0℃、 糖度 34.6 ⁰ 、42 ⁰ 最近罐内温度：73.6℃； 抽查 2023.08.06 t57-1 凤梨： 抽样温度 86.8℃ 、糖度 42.3 ⁰ 、最后罐内温度 72.5℃ 樱花糖浆： 抽样温度 92.3℃ 糖度 60.4 ⁰ 、最近罐内温度：79.8℃ 2023.10.12 日现场查看：加工品名：桔子汁 抽样温度 80.4℃ 、糖度 51. ⁰ 、最后罐内温 70℃ 记录人：张丽珍	符合要求

HACCP 的 CCP 实施情况：

	地点	关键限值 CL	记录情况	现场显示	结论
CCP1 配料	加工车间	果蔬汁（浆）： 1、苯甲酸钠 ≤2.0g/kg 2、柠檬黄≤0.5g/kg 3、甜菊糖苷≤0.2g/kg 4、亮蓝≤ 0.025 g/kg 5、诱惑红≤ 0.1 g/kg 调味糖浆： 1、山梨酸钾≤1.0g/kg 2、苯甲酸钠 ≤2.0g/kg	食品添加剂使用台账	2023.10.12 现场查看： T20 原味桔子汁 批号 生产数量：360kg 砂糖：96.32kg 原果汁（桔子汁）40.7kg 水果粒（金桔汁）3.542kg 果葡糖浆：93.016kg 黄原胶：0.539kg 柠檬酸：1.155kg 柠檬酸钠：0.0115kg 苯甲酸：0.0924kg CMC 0.0539kg Vit-C 0.05kg 水 144kg 填表人：姚红梅 另抽查 2023.09.26 现场查看： T68-2-4 白葡萄汁 批号	符合要求



				60-605 生产数量: 385kg*5 砂糖: 86.77kg 果糖: 87.46kg VC:0.0808kg 苯甲酸: 0.142kg 柠檬酸 0.0279kg 苹果酸 0.0308kg 葡萄糖 19.36kg 奇 m-045 0.843kg 丰佑荔枝 0.0924 旭蜂蜜 0.107kg 投料人: 姚红梅 抽查调味糖浆产品: t17 果蜜（冷萃糖浆） 日期: 2023.09.08 生产数量: 364.5kg 生产批号: 605 砂糖: 62kg 麦芽糖: 71.61kg 果葡糖浆: 198.4kg 盐: 0.124kg 柠檬酸: 15.5kg 苯甲酸 0.062kg (受订单不足影响, 现场未有生产调味糖浆);		
--	--	--	--	--	--	--

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《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《2023 年度审核计划》、《内审实施计划》, 并于 2023 年 07 月 25 日按照计划的要求策划实施了内部审核, 经查内审过程记录有“审核实施计划”、“内审检查表”、“内审会议签到表”、“不符合报告 1 份”、“内部审核报告”等, 体系内审提出 1 个不符合项, 均已关闭。基本符合要求。

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 08 月 10 日实施了管理评审, 保持有“2023 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;

查综合改进意见: 针对管理中存在的主要问题, 拟以下整改措施。1) 针对公司对供应商的管理力度不



够的现象，办公室应建立供应商档案，收集供方的资质和每批次的检验报告。管代加强巡视。对于不规范的行为，应加强指导。采购员负责，年底前完成。2）针对基层员工流失率偏高，不稳定的现象，我司办公室应采取稳定人员的措施，比如与员工交谈，了解离职原因，提高薪资和福利待遇水平，多给员工提高晋升的平台。办公室负责，年底前完成。

管评结论：通过管理评审会议各部门的发言，认为本公司建立的文件化的食品安全管理/HACCP 体系基本符合标准要求；体系运行有效，OPRP 和 HACCP 计划控制措施能满足控制食品安全问题发生的要求；监视系统及纠偏措施能发现超限并及时纠正，防止再发生。

本公司质量和食品安全方针、目标适宜本公司实际情况，食品的危害识别准确，所制定的《HACCP 计划》、《卫生标准操作程序》和《良好操作规范》能控制住食品中的危害。

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《食品安全和 HACCP 管理手册》10.1.1/10.1.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正和预防控制程序》。

总经理通过公司建立的食品安全方针，不断鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境氛围；通过食品安全目标持续实施分解与考核，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、食品欺诈及防护等不断提高公司食品安全/HACCP 管理体系的有效性。力争建立一个可独立运行的持续改进机制。

日常改进通过以下方面进行：内外部环境因素识别及定期评审、相关方需求及期望识别及评审、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、分析和评价结果；食品安全管理体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等，基本符合要求，审核周期内未发生不符合情况。

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；2023 年度内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正和纠正措施，进行验证基本合格；原辅料进货验收过程主要由品管部负责，按照公司验收标准进行验收控制，暂未发现不合格及潜在不安全产品；销售过程控制、产品交付、顾客投诉处理、供方管理等主要由办公室负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。均无采取纠正措施的需求；与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格品控制程序》、《纠正和预防控制程序》的要求，员工基本具备自我改进能力。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司策划了《纠正和预防措施控制程序》；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 个不符合项，已进行原因分析，采取纠正措施，并进行验证，管理评审输出以采取纠正措施计划，计划整年度持续实施，下次审核关注。

公司日常各部门通过采购管理控制、生产过程控制、产品放行控制、顾客投诉处理等方式监督，询问组织没有发现不合格产品，无采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况：

公司在《管理手册》第 5 条款（5.2 投诉处理）进行了规定，同时策划了《纠正和预防措施控制程序》。办公室相关人员表示，体系建立以来，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情



况，参加了公司组织的撤回/召回演练。

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）：

公司在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《生产设备管理程序》《前提方案》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

组织的规模情况/资源配置情况：

组织的规模情况/资源配置情况：建筑面积 1901.3 m² 平方米；加工间 1 个；库房 4 个；化验室 1 个；办公室 1 个；查看原料入库、生产加工、成品出库等过程管理，与流程图基本一致。基本满足浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆的生产的需要；基本满足食生产需要；

02) 主要生产/服务设备有：榨汁机或制浆机、切片机、水处理设备、不锈钢罐、夹层锅、自动灌装封盖设备等；

公司坐落于湖南省邵阳市邵东市魏家桥镇机场新村 10 组（邵东飞机场小跑道东面 200 米处）厂房 1-3 层，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。组织所使用的原料来自合格供方，见办公室采购审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

提供了设备台帐，涉及生产部的主要有，其中生产设备主要有：搅拌机、乳化均质机、喷码机、电磁感应封口机、二重加热锅；计量器具主要有：电子秤、电子台秤、温湿度计，红外测温仪、糖度计以及周转筐等若干，基本满足认证范围所涉及产品浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆的生产加工。

提供了《设备维护保养和清洗消毒台帐》，对车间设备包括搅拌机、乳化均质机、喷码机、电磁感应封口机、二重加热锅进行了设备点检及保养，实施人：石雄斌；抽查设备维修情况：

提供有《设备维护保养和清洗消毒台帐》日期：2023.06.26-2023.10.05，随机抽取：

维保记录	设备设施名称	时间	维护保养、清洗、消毒 结查
维保记录	切丁机	2023.09.02	日常清先、消毒
维保记录	乳化槽	2023.09.05	日常清先、消毒
维保记录	二重加热锅	2023.09.26	日常清先、消毒
维保记录	切丁机	2023.09.02	日常清先、消毒
维保记录	装缸工具	2023.1	日常清先、消毒

抽查 2023 年设备维护保养和清洗消毒台帐表：日期 2023.05.01 设备：更换用水过滤器 维保内容：过滤器更换，更换，维修人：石**；2022.09.21 维保内容：封口机 维保内容：皮带松、更换皮带 维修人：石**；符合要求；

查看生产部现场涉及特种设备：电梯 1 台，电梯检测标志：登记证编号：梯 12 湘 02077（21），检测日期：2023 年 07 月 06 日，下次检验日期有：2024 年 07 月；电梯检测确认报告编号：JGZNC0123070741Q，确认日期：2023 年 07 月 08；检测机构：湖南九宫格智能科技有限公司；

公司在管理手册中 8.7 条款对监视和测量资源进行了要求，策划了《监视和测量的控制程序》。抽查“计量器具



台账“计量器具台账”，主要包括电子秤、电子天平、灭菌锅、电热恒温培养箱等，提供了校准证书，抽取：查看《计量器具台账》，包括蒸汽灭菌器、电热恒温鼓风干燥箱、电子天平等，抽查外部检定或校准情况

计量器具名称	检定或校准证书编号	有限期限至	使用场所
手提式压力蒸汽灭菌器 DSX-280KB30	LT2203190125	2023.05.23 校准	☐ 仓库 ☒ 实验室
电子天平（FA1004）	LhP 字第 2023-0090	2023.10.10 检定	☒ 仓库 ☐ 实验室
电子台秤（DS-673）	FkH 字第 2023-0200	2023.10.10 检定	☒ 车间 ☐ 实验室
电子天平（CH-LQC6002）	FhP 字第 2023-0091	2023.10.10 检定	☐ 仓库 ☒ 实验室
电热恒温干燥箱	J202304183564C-0002	2023.05.23 校准	☐ 仓库 ☒ 实验室
PH 计	J202304183564C-0001	2023.05.23 校准	☐ 仓库 ☒ 实验室
红外测温仪（DECTMS520C）	FhP 字第 2023-0025	2022.10.10 检定	☐ 仓库 ☒ 实验室
电热恒温培养箱	J202304183564C-0003	2023.05.23 校准	☐ 仓库 ☒ 实验室
数显糖量计	J202304183564C01-0002	2023.5.29 校准	☒ 生产车间 ☐ 实验室
数显恒温水浴锅	J202304183564C-0006	2023.05.23 校准	☐ 仓库 ☒ 实验室
霉菌培养箱	J202304183564C-0004	2023.05.23 校准	☐ 仓库 ☒ 实验室

冷藏冷库库温度显示采用内部校验比对，每天对温度显示进行监视比对并形成记录，提供品管日报表，记录一楼 3 楼冷库、4 号冷库、1 楼 1 号冷库、二楼 2 号冷库温度比对记录，抽查：2023.08.06，一楼 3 号冷库：外：-19.8℃，内-14.2℃，一楼 4 号冷库：外-20.3℃，内-14.6℃，一楼 1 号冷库温度：外-20.3℃，内-15.4℃，二楼 2 号冷库温度：外 4.6℃，内：3.8℃，温度显示异常，符合工艺过程；控制基本合理。

检测室现场：在一楼，面积约 10 平方米，室内设备设施基本齐全，环境光线良好，设备标签和实验试剂均在有效期内，检验环境和仪器设备基本能满足检验要求。

2) 人员及能力、意识：

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源管理制度》；查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供了《岗位任职要求》，基本覆盖到公司高层管理人员、生产部等岗位；现场沟通部门负责人表示公司各岗位人员基本稳定，暂未发生较大变化。提供了《主要岗位职务能力要求及评定》，评价内容包括文化程度、同行业工作经验、经验要求、是否参加过食品安全培训等项目，并对能力进行了判定，抽查品管部阳艳丹，初中学历，工作年限：14 年（同行工作 6 年），生产部石雄斌，初中，工作年限：16 年，参加了公司组织的食品安全相关知识培训，基本符合。目前公司人员能力主要通过培训方式来进行提升。

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。

抽查食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了生产部、品管部、办公室等岗位人员，对各组员的工作经验、职责等进行了规定，通过培训等提升人员能力；食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。审核周期内小组成员未发生变化。

询问审核周期内人员招聘情况：未开展招聘。

查培训过程管理情况：

提供有《2023 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、ISO22000:2018、体系文件、法律法规知识、内审员培训等方面，策划培训内容基本符合标准要求；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
2023.3.22	标准 ISO23000：2018、新版 HACCP 新标准的培训	各部门主要人员/3	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本有效
2023.4.20	内审员培训/审核知识及审核技巧培训。	各部门主要人员/3 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本有效
2023.5.30	三阶文件培训	各部门主要人员/3 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本有效
2023.6.28	HACCP 计划的编制及 CCP 点的确定、SSOP、OPRP、的培训	各部门主要人员/3 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本有效
2023.7.13	作业指导书培训	各部门主要人员/3 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：

该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，现场沟通询问基本了解；

检验员：阳艳丹 食品检验四级 证书编号：1370003006404123 发证日期：2013.12.03

食品安全管理员：阳艳丹，提供年度继续教育记录，符合要求。

查特种作业人员：

电工（临时外聘）谭忠平 证书号：T430521197208170019 有效期：2021-09-30 至 2027-09-29 发证机构：湖南省应急管理厅；

查健康证管理情况：

公司在《前提方案/卫生标准操作规范（SSOP）》中对人员管理，规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作，基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息交流与沟通控制程序》；

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：公司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，外部法律法规要求、顾客要求、市场动态、有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。

内部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
定期每月例会	生产内部沟通例会	生产部及品管部门负责人	会议	办公室	按照体系实施落实

查内部报告管理情况：

部门负责人表示公司目前从事销售部分的员工均为多年老员工，对公司发展政策、发展方向及各项政策要求等均很了解，也愿意同公司一起发展及进步。

公司建立了有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、合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，希望员工在工作中关注到的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。——暂无内部报告情况。

查外部沟通管理情况：

与供方、顾客或者消费者、监管部门、认证机构、同行等进行沟通，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，对外沟通主要指定食品安全小组组长/HACCP 小组组长负责（参加公司的各类



培训等，基本满足要求），沟通公司产品在食品安全、安全生产、监管要求、公司各类管理要求等的信息。

外部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2023-9-26	日常例行食品安全检查	市场监管局	现场检查	生产部	未见异常
2023-04-25	食品安全抽样检验	湖南省产商品质量检验研究院	现场抽样 抽样：凤梨果粒饮料浓浆	品管部	未见异常

沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》7.5 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《食品安全和 HACCP 管理手册》1 份、《程序文件》27 份、《危害控制计划》、1 份《前提方案/良好卫生规范》1 份以及所要求的记录。

公司策划的编制的《程序文件》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食品安全管理体系/HACCP 体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：食品安全和 HACCP 管理手册、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 27 份程序文件，基本包括了食品安全体系/HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：培训记录、确认验证记录等 共 53 份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，管理体系在发布前由总经理批准，查《受控文件清单》，包括文件名称、文件编码、版本信息等。审核周期内未发生变化，下次审核关注。

查外来文件管理情况：

提供了《外部文件清单》，编制：阳艳丹、李超群、石雄斌，日期：2023 年 03 月 06 日，随机抽查法律法规：包括中华人民共和国食品安全法、ISO 22000:2018、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 等文件，基本覆盖了公司浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆的生产所适用的法律法规。

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。相关方负责人表示审核周期内基本按照策划要求对记录进行管理。查《培训记录》、《采购计划》、《原材料进货检验（验证）报告》，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暨认证范围的表述

F：湖南省邵阳市邵东市魏家桥镇机场新村 10 组（邵东飞机场小跑道东面 200 米处）厂房 1-3 层邵东市广运食品有限公司生产车间的（饮料车间）浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆的生产；

H：湖南省邵阳市邵东市魏家桥镇机场新村 10 组（邵东飞机场小跑道东面 200 米处）厂房 1-3 层邵东市广运食品有限公司生产车间的（饮料车间）浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆的生产；

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，邵东市广运食品有限公司 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：邱柏臣

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。