

项目编号：0241-2022-QF-2023

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：河南新天豫食品有限公司

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）： 马焕秋

审核组员（签字）： 马焕秋

报 告 日 期： 2023 年 11 月 22 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：马焕秋

组员：马焕秋



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	马焕秋	组长	Q:审核员 F:审核员	2022-N1QMS-1296764 2023-N1FSMS-1296764	Q:03.06.02 F:CIV-1

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	谢迪、李亚东	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**质量管理体系,食品安全管理体系**）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：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015, 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 0005-2014《食品安全管理体系 淀粉及淀粉制品生产企业要求》

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国食品安全法》GB 7718-2011 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》

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：GB14881 《食品企业通用卫生规范》

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。无



1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间： 2023年11月21日上午至2023年11月22日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年 4月26日至本次审核结束日。

审核方式： ☒现场审核 ☐远程审核 ☐现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

Q：淀粉制品（粉条、水晶粉丝）的生产

F：位于河南省周口市郸城县汲冢镇周口国家农业科技园区001号河南新天豫食品有限公司生产车间的淀粉制品（粉条、水晶粉丝）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：河南省周口市郸城县汲冢镇周口国家农业科技园区 001 号

办公地址：河南省周口市郸城县汲冢镇周口国家农业科技园区 001 号

经营地址：河南省周口市郸城县汲冢镇周口国家农业科技园区 001 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）：无

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：原料市场短缺，采购不到原材料（淀粉），未按期进行监督审核

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：暂停期间，体系运行正常，未使用认证证书及标志，

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：现已接受监督审核，暂停原因已消除

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（ 2 ）项，涉及部门/条款：生产部 /GB/T19001-2016/ISO9001:2015 8.5.1；ISO 22000:2018 8.5.4.5

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 11 月 27 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 11 月 22 日前。

2) 下次审核时应重点关注：



CCP、OPRP 点实施、供方管理

3) 本次审核发现的正面信息:

该组织是本市乃至河南省粉条生产重点企业,产品自主研发能力较强,生产工艺比较成熟,员工队伍稳定,产品质量非常稳定。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

此次审核为第一次监督审核,管理体系运行比较规范、顺畅。能够在日常的生产管理运用管理体系的工具和方法,具备自我发现问题、解决问题的机制,总体成熟度尚可。

2) 风险提示:

该企业基础设施比较陈旧,封闭式管理有待提高。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

无

二、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

质量、食品安全目标:

完成情况

1、投产用原辅料合格率100%

100%

2、出厂产品合格率100%

100%

3、顾客满意度96%以上

98%

4、追求食品安全事故为0

0

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)

一、产品实现过程策划:

主要进行资质范围内淀粉制品(粉条、水晶粉丝)的生产。

2、工艺流程图

1) 粉条: 淀粉验收---兑料----芡糊—和面---抽真空—漏粉—蒸煮—冷却—切断挂杆—入库冷冻—出库解冰—



称量定型—烘干—包装—金探-装箱入库

2) 粉丝：淀粉验收---兑料打糊—定型—冷却分离—老化—竖切丝—烘干—定长横切—收条装框—选检包装—金探-装箱入库

需要确认的过程为：无

主要作业文件有：检验标准、产品标准、产品工艺流程、HACCP 计划等文件，适宜可操作

主要生产和检测设备能满足生产和检测的需要。

特种设备：锅炉1台、压力容器1个

能满足生产过程控制记录有设备日常保养记录、CCP 监控记录等。

产品执行标准：GB/T23587-2009（粉条）

二、原辅料的验收/产品的监视和测量

企业主要进货原料淀粉，采购来的原料由质检部检验合格后入库。

CCP1 原辅料验收（淀粉）

行动准则：进货查验、合格供方及有效的第三方检测报告

抽采购产品检验/验证记录：

规格：1*25kg/袋 生产日期：20230105；检测日期：2023.11.18

供应单位：江苏美阳薯业发展有限公司；供方资质：91321324071001190F；生产许可证编号：SC12332132401500

检验项目：感官、杂质、水分、灰分、斑点、细度、峰值粘度、PH值、黑星、净含量

检验结论：合格

检验员：王红梅

淀粉的第三方检测报告：

产品名称：食用甘薯淀粉；报告编号:NJ-W23103073;检测日期：2023.11.8

检测项目：气味、色泽和形态、杂质、蛋白质、PH、斑点、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫、铝的残留量；



检测结果：符合标准

检验单位：钛和中谱检测技术（江苏）有限公司

内包材验收

品名：塑料袋；生产日期： 检测日期：

供应单位：温州奇美包装有限公司

信用代码：9133032714580590X0；

印刷经营许可证编号：（浙）印证字第CQ0242号

检验项目：外观、色泽、数量等

检验结果：符合要求

验收人：王红梅

包装袋第三方检测报告：

报告编号：NFHS23081362；检测项目：蒸发残渣、甲苯氨、高锰酸钾消耗量、重金属（以铅计），

报告日期：2023.9.21，均检验合格，报告有效。

检测单位：温州市质量技术监督科学研究院

现场查看，以上原料均采购自合格供方，企业对供方进行了定期评价，均评价合格，详见供应部审核记录

原料验收及 CCP控制符合要求。

三、过程检验

质量管理部现场有一质检员，对生产过程半成品感官、包装、重量、员工操作等进行监控、监督，

半成品检测记录：

产品名称：饼状粉条；检测日期:2023.11.19;检测项目：口感、耐煮时间、粗细度；检结果：合格

产品名称：水晶粉丝；检测日期:2023.11.19;检测项目：口感、耐煮时间、粗细度；检结果：合格

四、成品出厂检验

质检部按标准对产品检验合格后出厂，产品执行标准：GB/T23587-2009《粉条》



抽查出厂检验报告：

产品名称：红薯粉条（饼型） 规格：500g

生产日期：20230520

检验项目：感官(色泽、气味与滋味、杂质、组织形态)、净含量、水分、丝径、断条率、泡开性、耐煮时间

检验结论：合格

检验人：王红梅

产品名称：红薯水晶粉丝 规格：300g

生产日期：20230520

检验项目：感官(色泽、气味与滋味、杂质、组织形态)、净含量、水分、丝径、断条率、泡开性、耐煮时间

检验结论：合格

检验人：王红梅

要求。

公司每年对产品委托有资质的第三方机构进行检验，提供产品验证报告：

产品名称：红薯粉条（饼型）

报告编号：HNRK2023SP0438

检测项目：感官、杂质、断条率、淀粉、灰分、丝径、铝的残留量、总砷、铅、黄曲霉毒素B1、二氧化硫残留量等项；

结论：合格。

报告日期：2023年 5 月 20日

检测单位：河南瑞康检测技术有限公司

产品名称：红薯水晶粉丝

报告编号：HNRK2023SP0775

检测项目：感官、杂质、断条率、丝径、淀粉、灰分、铝的残留量、总砷、铅、黄曲霉毒素B1、二氧化硫残留量等项；



结论：符合要求。

报告日期：2023 年 11 月 3 日

检测单位：河南瑞康检测技术有限公司

五、前提方案：

公司根据生产现场实际及生产特点和实际操作情况，依据、GB 14881-2013 和 ISO22000：2018 编制了《前提方案》，

其规定了基础设施、卫生消毒、防止交叉污染、水质卫生控制、储存和运输、虫害控制等方面的控制，由生产车间

对其实施情况进行监控。

（一）水质卫生控制

公司生产过程中采用自来水作为水源，质量管理部每年进行第三方送检验证安全卫生指标，外检报告详见质量管理部审核记录。针对外国客户的要求，对水质增加了氯含量的检测，每日由水处理操作工检测。

（二）食品接触面的控制

询问食品接触面有人员、设备表面、工作服等，文件规定对地面、排水沟、对墙面、门窗、地面等用清水清洗；

每批生产前对环境进行紫外灯消毒，提供有紫外线灯使用记录；

杀菌时间：2023.5.16；部位：粉饼车间；开始时间18:00，关闭时间：24:00.操作工：李会芳

设施设备使用清水清洗，提供有“设备清洗记录”：

日期	名称	清洗方式	操作人
2023. 5.15	粉饼车间所有设备	清水清洗	何启成
2023. 5.19	包装设备	清水清洗	何启成

（三）免受交叉污染

通过人流、物流、合理分区，设置传递口，严禁串岗等方式能达到对交叉污染的控制。

防止交叉污染和外来污染物



1.通过合理分区，严禁串岗等方式能达到对交叉污染的控制

2.产品加工过程中通过对工作环境进行监控，对人员的个人卫生、首饰、指甲、毛发进行防护，对蚊蝇进行控制，对消毒剂等化学品的使用进行控制等方法达到防止外来物的污染。

3.对空间、环境、设备进行清理和清洁对车间地面、墙面每天班前、班后进行清扫。

提供了粉饼车间生产检修计划及设备检修保养记录，检修人：刘相青；设备名称:烘干机8.18日：风机线包烧毁，拆卸重新缠绕；真空机8.23：线圈烧坏，更换备用线圈。

（四）手的消毒

员工在进入车间时用洗手液进行手部清洗、75%酒精消毒液进行消毒，查验员工的个人卫生,手指甲及工作服帽的佩戴问题,均符合要求。

（五）卫生设施的消毒

专门人员负责每日班后对更衣室、洗手消毒设施及卫生间进行打扫和消毒。现场查看卫生状况良好。

（六）有毒化学品的控制

企业生产过程中使用 75%酒精消毒液及化验室使用的化学用品，能够按照要求进行领用、配制、保管。

（七）员工健康控制

现场看到员工工作服整洁，未发现有佩戴首饰情况，询问车间负责人每天会对员工进行卫生检查；

员工在工作中按要求佩戴工作服帽、穿戴工作服，无吸烟、吐痰等行为，内容符合要求，无不健康员工进入车间的情况。公司为每位员工办理了健康证，均在有效期内，健康。

负责人介绍，每天员工进出车间均有专人检查穿戴、洗手更衣等，提供有员工个人卫生检查记录，内容包括对员工指甲、毛发、佩戴首饰、消毒等的检查，。

（八）工作服管理

工作服自行清洗，放置于更衣室进行统一消毒。

更衣室现场查看有紫外灯等消毒设施对工作服进行消毒，现场查看更衣室配备有紫外灯，配备有专门的更衣柜和衣衣帽钩。

（九）虫鼠害控制

车间入口装有挡鼠板、灭蝇灯，对外的纱门纱窗和防蝇皮帘，对蚊蝇、老鼠进行控制。



（十）废弃物存放和处置

企业的废弃物如落地的粉条，放入带盖垃圾桶内，班后交由园区后勤人员统一处理。

六、生产和服务提供的控制

审核期间，2023 年 11月 21日进行了饼状红薯粉条、水晶粉丝的生产

红薯粉条生产过程控制情况

红薯饼状粉条的工艺流程：

原料验收--兑料— 打芡 —和面—抽真空— 漏粉— 蒸煮— 冷却— 切断挂杆— 冷冻— 解冻— 称量定型
— 烘干 —包装—金探—装箱入库

1、下粉工序

兑料 打芡 和面 抽真空 漏粉 蒸煮 冷却

现场正在进行配料操作，配料人员：丁守亮，提供有健康证，对操作要求熟悉

现场提供有下粉工序表记录：打糊比例：水15kg，淀粉8.5kg，和面比例：淀粉250kg、芡糊5.5kg、水130kg；
一次打糊温度70℃，二次打糊温度67℃，一次冷却温度25℃，二次冷却温度15℃，抽真空度10.09mpa、粉
丝直径：1.1mm，粉丝长度30cm；

抽2023.5.20记录，记录内容符合要求

2、冷库工序：

现场操作工：陈晓金，据其讲述，粉条入库前，库温应保持0℃以上，冬季保证在4℃以上；粉条入库后，
温度分段降温，直至-15℃，冷冻周期28小时以上。现场操作符合要求，温度显示 -12℃。

提供了冷库工序记录表：氨制冷压缩机运行记录（电流60、电压410、油温35、油压1.3）、初始温度：10℃，
库房降温情况（10/8/6/4）。

以往记录抽查日期：20230520，填写符合要求。

3、烘干工序

现场操作工：黄翠连，对操作要求熟悉，开机前检查机器转速、蒸汽压力是否符合作业指导书要求。

提供有粉饼车间烘干线运行记录表：1#烘箱温度：46度，湿粉重量132g；2#烘箱温度：46度，湿粉重量132g。



3#烘箱温度：46度，湿粉重量132g；4#烘箱温度：46度，湿粉重量132g。

抽查20230520生产记录，填写符合要求。

4、包装工序

提供了粉饼车间包装工序记录表：单饼重量：83g

现场正在进行内包操作，内包操作工牛红兰：对操作要求熟悉，据其讲述，粉饼干燥完成后移入内包间进行装袋操作，规格为：500 克/袋，现场抽查单饼重量：83克，符合要求

5、金探

询问操作工黄增臣，每次开机包装前都会用金属标准块进行验证，期间每2小时验证一次金探的有效性。

提供了金属探测记录表，现场观察，未使用金探检测仪，已开具不符合项。

6、装箱入库

装箱完成后，用手动叉车移至成品库。

水晶粉丝生产过程控制情况

工艺流程如下：

原料验收—兑料打糊—成型—冷却分离—老化—竖切丝—烘干—一定长横切—收条装框—选捡包装—金属检测—装箱入库

1、生产投料工序

现场正在进行投料操作，配料人员：张迎林，提供有健康证，对操作要求熟悉

现场提供有生产投料记录：原料名称：红薯淀粉；生产批号：20221216;用量22kg;食盐：400g；水：300L；投料人：张迎林

抽2023.5.19记录，记录内容符合要求

2、粉丝前段工序（包含兑料打芡、成型、冷却分离、冷冻工序）

提供粉丝前段工序运行记录表，成型部分：蒸箱压力：0.5mpa；蒸箱1#温度102℃；蒸箱2#温度102℃；蒸箱频率：26.41HZ；成型频率蒸熟冷却时间7h；自然老化频率;17.46HZ;老化时间：12S；冷冻1#温度：3-6℃；2#温度：2-1℃；3#温度：4-1℃；冷冻时间：130分钟



3、粉丝后段工序（包含竖切、烘干、横切、包装工序）

现场操作工：陈晓金介绍，竖切要求1.0-1.2mm，自然老化时间130-150分钟；转速14-21HZ； 烘干温度：40-130℃，转速17-28HZ，烘干时间;130-150分钟。

现场烘干温度显示 85℃。

以往记录抽查日期：20230520，符合要求。

4、烘干

现场操作工：黄翠连，对操作要求熟悉，开机前检查机器转速、蒸汽压力是否符合作业指导书要求。

5、包装工序：

提供了包装车间生产质量记录表：长度：22-24cm；重量：300g

内包操作安红里现场正在进行内包操作，对操作要求熟悉，据其讲述，粉丝干燥完成后移入内包间进行装袋操作，规格为：300 克/袋，现场抽查单饼重量：300克，符合要求

6、金探

询问操作工安雪魁，每次开机包装前都会用金属标准块进行验证，期间每2小时验证一次金探的有效性。

提供了金属探测记录表，现场观察，未使用金探检测仪，已开具不符合项。

7、检验入库

装袋完成后，进入外包，进行装箱，装箱完成后，用手动叉车移至成品库。

七、实施危害控制计划

公司编制了《危害控制计划》，经识别，本部门有1个OPRP点，3个CCP点

OPRP：过滤

行动准则：使用40目不锈钢滤网过滤，每10天清洗一次滤网，检查并更换破损滤网

现场检查情况：提供《过滤器检查记录》：2023.5.16由邢广平8点进行检查，检查结果为无破损，负责人为罗宁。

CCP5（粉条）：烘干

关键限值：南一室烘干温度 26-40℃，湿度在 45-60%，气压 3-4mpa；南二室烘干温度 35-46℃、湿度在



40-55%，气压 2-4mpa；南三室烘干温度 30-40℃，湿度在 20-35℃，气压 2-2.5mpa。北一室烘干温度 30-45℃，湿度在 40-55%，气压 3-4mpa；北二室烘干温度35-46℃、湿度在45-60%，气压 2-4mpa；北三室烘干温度30-40℃，湿度 20-38℃，气压 2-2.5mpa

现场检查情况：

CCP6（水晶粉丝）：烘干

关键限值：烘箱速度 17-18HZ；热交换器压力 0.4mpa 左右；蒸汽管道压力0.3-0.5mpa；蒸箱温度 90-110℃；1-8 号风机温度 40℃-130℃

现场检查情况：《水晶粉丝车间粉丝前段工序运行记录》：烘箱频18.22HZ，汽压0.5MPa,1-8号风机温度在 40-130℃（均108-124℃之间），蒸箱温度未记录，已开具不符合项。

CCP7:金属探测

关键限值：Fe: ϕ 1.5mm，Sus: ϕ 2.0mm，N-Fe: ϕ 1.5mm 通过能检出。

现场检查：未使用金探。已开具不符合项。

八、撤回/召回

公司策划并保持有《食品撤回控制程序》，对需要召回的情形及召回的流程进行了规定，内容符合要求。经沟通，公司产品质量稳定，未发生重大的食品安全问题投诉，无产品召回情况的发生。

公司依据程序文件的规定于 2023年 10月 25 日进行了模拟召回的演练。查有产品召回计划、产品召回记录、产品召回报告等。

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

企业管理手册对管理评审做出规定,每年至少进行一次管理评审,内容基本符合要求。

查企业编制管理评审计划,策划于 2023 年 5 月 30 日进行管理评审。

查《管理评审计划》，目的：评价本公司质量、食品安全管理体系的适宜性、充分性和有效性。评价持续改进的机会和可行性。编制：谢迪，批准：孙博。

管理评审按计划进行了实施，由总经理 孙博主持进行，各部门于评审前完成管理评审的输入文件并以书面形式



报 HACCP 组长。

参加人员：总经理、食品安全小组组长、各部门负责人

管理评审书面输入内容有：质量/食品安全方针和目标完成情况的分析报告；内部审核报告；预防和纠正措施评价报告；体系运行评价报告等。

与总经理孙博沟通，基本了解管理评审的过程，对各部门的汇报总结进行了点评，对评审提出的问题进行了整改要求，基本符合要求。

提供《管理评审报告》，评审结论:公司建立的质量食品安全管理体系具有适宜性、充分性和有效性。

管理评审输出：各部门对质量、食品安全管理体系标准和公司的体系文件已经基本掌握的，但还不算十分熟练，致使体系在运行中出现了一些问题，公司组织职工进一步学习管理体系标准和相关体系文件，使每个岗位的职工都能严格按照质量和食品安全管理体系及公司文件的规定开展工作

改进措施：管理部外聘食品安全咨询老师针对公司建立的管理体系运行和相关岗位的职责落实等内容进行培训，本年度计划2023年10-12月份进行，今后每年度持续进行一次。

查2023年培训记录，已完成整改。

管理评审符合要求

企业编制《内部审核控制程序》，要求每年进行不少于一次的内部审核，并对追加临时内审的情况进行了规定，

其内容符合标准的内容。

经查，企业于 2023 年 5 月 20 -22日按计划进行了内部审核，总经理及各部门负责人均经培训并参加了内部审核。

抽查《2023 年内审计划》，对内部审核方案进行了策划，规定了目的、审核依据、审核范围、审核方法、审核时间等，内容充分，编制：食品安全小组、审核：张崇现，批准:孙博

抽查《内审实施计划表》，内审计划覆盖了公司所有部门及所有条款。组长：谢迪；组员：何启成、张宗现、刘素、任月杰、王红梅均进行了内审培训，无审核自己工作的情况。

与内审员谢迪进行了沟通，基本了解内审流程，询问相关条款，对有些条款理解不够透彻，已现场沟通。

经查企业按计划实施了内部审核活动，提供首、末次会议签到表，查看《内部审核检查表》，由内审员按要求实施了检查，并填写了检查记录，内容比较齐全。本次内审共开一般不符合项 1 个，涉及部门为：质



量管理部，已由责任部门确认后进行了原因分析，提出了纠正措施、预防措施，并实施了纠正和整改，内审员及时进行了跟踪验证和关闭。

提供《内部审核报告》，审核结论为：公司的质量、食品安全管理体系在文件规定和实际运行方面符合公司的管理体系文件要求，符合法律法规的要求。体系运行基本充分、适宜、有效。

内审结果存在的问题需进一步改善。企业制定了改进措施，并按计划实施。

内部审核的控制符合要求。

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:

企业编制有《不合格品和潜在不安全产品控制程序》规定:

进货检验中出现的不合格进行退货处理，不合格不准入库;

在制作过程中出现的不合格品及成品根据评估结果返工或报废等措施。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

规定当关键限值发生偏离时产生的受影响的产品和不符合操作前提方案条件下生产的产品为潜在不安全品，经沟通，本年度未发生潜在不安全品及不合格品。也未有相应的纠正及纠正措施。

3) 投诉的接受和处理情况:

审核周期内未发生投诉。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域: 无

2) 组织机构: 无

3) 管理体系: 无

4) 资源配置: 无

5) 产品及其主要过程: 无

6) 法律法规及产品、检验标准: 无

7) 外部环境: 无

8) 审核范围（及不适用条款的合理性）: 无

9) 联系方式: 无



四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核不符合项:

质量管理部: GB/T19001-2016/ISO9001:2015 7.1.5

ISO 22000:2018 8.7、

生产部: GB/T19001-2016/ISO9001:2015 7.1.3

GB/T19001-2016/ISO9001:2015 8.5.1

ISO 22000:2018 7.1.3

ISO 22000:2018 8.2.4

ISO 22000:2018 8.5.4.5

上述不符合项已整改, 纠正和纠正措施有效。

五、认证证书及标志的使用

业务洽谈时出示证书原件, 未使用认证标志, 暂停期间未使用证书及标志

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, (河南新天豫食品有限公司) 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:马焕秋



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。