

项目编号：20702-2023-H

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：浙江绿水山村食品有限公司

审核体系：☐质量管理体系（QMS） ☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS）

☒食品安全管理体系（FSMS/☒HACCP）

☐其他_____

审核组长（签字）： 肖新龙

审核组员（签字）： 任泽华

报 告 日 期： 2023 年 12 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

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-采购计划
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：浙江绿水山村食品有限公司

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	肖新龙	组长	审核员	2023-N1HACCP-2232380	CIV-3
B	任泽华	组员	审核员	2022-N1HACCP-1059498	CIV-3

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	金晓娅、袁敬平（小组组长）、汪周干	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：

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☐一体化审核☒单一体系审核；

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：GB 8950-2016 《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》、《GB 7098-2015 食品安全国家标准 罐头食品》、JJF 1070-2005 《定量包装商品净含量计量检验规则》、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、食品生产许可审查细则、《GB 8950-2016 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》等

e) 适用的产品（服务）☐质量、☐环境、☐安全及所适用的☒食品安全标准：《GB 7098-2015 食品安全国家标准 罐头食品》



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12月09日 下午至2023年12月10日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年7月1日至本次审核结束日。

审核方式： ☒ 现场审核 ☐ 远程审核 ☐ 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

HACCP：位于浙江省金华市磐安县新城区永安东路48号浙江绿水山村食品有限公司生产车间的果蔬罐头

【蔬菜罐头（食用菌罐头、竹笋罐头）】、其他罐头【其他罐头（其他）】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：浙江省磐安县新城区永安东路 48 号

办公地址：浙江省金华市磐安县新城区永安东路 48 号

经营地址：浙江省金华市磐安县新城区永安东路 48 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 12 月 8 日- 2023 年 12 月 8 日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；食品防护、致敏物质及确认验证方面；特种设备管理方面

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（3）项，涉及部门/条款:质检部 H3.6、采购部 H3.5、综合部 H3.2

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：2024 年 1 月 10 日前提提交审核组长。

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 12 月 10 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

特种设备管理、人员能力及健康管理、HACCP 计划的 CCP 点实施、产品放行管理、标签标示管理、



清洁消毒管理、现场卫生环境管理、HACCP 计划确认及验证的深入应用、内审及管理评审应用的深入程度、记录规范性、管理目标统计分析管理方面等

3) 本次审核发现的正面信息:

- 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》标准要求策划了并持续实施了公司的 HACCP 管理体系，策划基本合理。
- 受审核方总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；
- 受审核方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。

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 HACCP 体系策划及认证活动较为支持，公司结合果蔬罐头、其他罐头产品生产加工过程，依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划并实施了各类体系文件，包括《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《HACCP 计划》、《良好卫生规范》、《前提计划》等，审核周期内按照策划的体系文件持续实施。

日常各部门人员对 HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件的理解及提升，主要通过培训、现场指导及讲解等方式来进行，以确保员工提升食品安全意识、具备食品安全风险思维，能结合实际工作更好的运行 HACCP 体系。

受审核方组织架构及各部门职责划分基本清晰，但是因目前公司销量小、产品较为单一，在生产过程中各公司各部门人员基本均在一线确保生产的顺利进行，总经理也表示后期销量有所提升后，公司有考虑包括智能化设备等的投入。现场查核及沟通发现，公司在人员卫生管理、CCP 点实施、设备实施管理、特种设备管理、人员培训方面基本可以应用，但在虫鼠害控制、清洁消毒管理、HACCP 计划确认验证、内审及管理评审深入应用程度、监视和测量资源管理、标识管理、食品防护管理、产品放行、人员能力及健康管理等方面还有很大的提升控制，后续需要持续关注。各部门在审核周期内自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程基本可以应用，但是按照过程方法、PDCA 思路、持续改进方面还存在较大的空间。总体上体系运行的成熟度情况一般。

2) 风险提示:

在虫鼠害控制、清洁消毒管理、HACCP 计划确认验证、内审及管理评审深入应用程度、监视和测量资源管理、标识管理、食品防护管理、产品放行、人员能力及健康管理、设备设施管理、管理目标统计分析等方面还有很大的提升控制，后续需要持续关注。

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：2010 年 06 月 09 日 体系实施时间：2023 年 7 月 1 日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照、食品生产许可证，一阶段已确认，资质均在有效期内，与实际审核地址一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：18 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：

果蔬罐头【蔬菜罐头（食用菌罐头、竹笋罐头）】、其他罐头【其他罐头（其他）】生产工艺流程如下：

原辅料验收→贮存→预处理→检查→热加工→装罐称重→封口→杀菌→冷却→罐外干燥→打检→外观检查→贴标→装箱→成品入库→出运

蔬菜罐头跟其他罐头在工艺上总体流程基本一致，在预处理步骤会有差异。

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

该公司于 2023 年 07 月 01 日依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求建立了管理体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

结合公司果蔬罐头、其他罐头生产过程策划了管理手册、HACCP 计划、良好卫生规范、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1) 组织领导作用、相关方需求、合规义务的策划和管理：

公司总经理为证实其对 HACCP 体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对公司 HACCP 体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司食品安全方针和食品安全目标、确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注食品安全问题，鼓励有效的内部报告，支持并确保 HACCP 体系的要求与企业的罐头产品生产及管理相整合，在公司内部通过培训、会议等方式推行企业的食品安全文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，收集了与罐头产品生产相关的法律法规、产品标准及检验标准，并通过教育、宣传、培训等方式使组织的员工理解满足与食品安全相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。

总经理表示初次导入 HACCP 体系，对体系标准的要求有一定的理解，在实际生产加工过程中也有应用，但是深入程度还需要持续提升。

受审核识别了相关方及期望，相关方包括供方、监管部门、内部雇员、客户等，将上述需求和期望识别并落实在公司的实际运行过程中。同时识别了公司适用的法律法规、产品标准、检验标准等，在日常运行中给予落实，在内审时对合规性进行了简单的评价，总经理表示公司自体系建立以来，运行基本稳定，未发生重大的违规情况。

2) 管理体系应用策划情况

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》标准策划公司的管理体系，形成了《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《前提计划》、《HACCP 计划》等体系文件，支持公司管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

受审核方确定的管理体系体系认证的范围为：

注册地址：浙江省磐安县新城区永安东路 48 号

经营地址：浙江省金华市磐安县新城区永安东路 48 号



认证范围：

位于浙江省金华市磐安县新城区永安东路 48 号浙江绿水山村食品有限公司生产车间的果蔬罐头【蔬菜罐头（食用菌罐头、竹笋罐头）】、其他罐头【其他罐头（其他）】的生产

管理体系范围包含在《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：计量器具检定和校准、产品第三方检测。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的生产加工过程。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于 2023 年 07 月 01 日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针：

全员参与 持续改进 安全健康 顾客放心

管理方针包含在管理手册中。现场交流总经理金晓娅，其表示公司的宗旨一定是不能发生食品安全事故，确保提升安全放心的产品；管理方针通过会议、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。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为管理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果蔬罐头、其他罐头生产过程的管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、综合部、采购部、生产部、质检部、营销部；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，并能在工作中很好的履行。

5) 目标的实施和考核情况

受审核方在《管理手册》2.4 条款中规定了公司管理目标，查核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《食品安全目标、指标管理方案》，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（2023.01-2023.11）
食品安全事故为 0	月统计，按实际发生次数	月度	0

2023 年 1-11 月目标已实现，12 月目标在实施中，但抽查发现管理目标原始统计数据未能完全提供，现场做改进建议项提出。

6) 法律法规的识别及获取情况

受审核方识别并收集有适用的法律法规、产品标准、检验标准等，提供《适用法律法规和标准一览表》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如 GB 8950-2016 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范、GB 5749-2022《食品安全国家标准 生活饮用水》、GB 7098-2015 食品安全国家标准 罐头食品、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) HACCP 体系中安全产品实现的策划情况

受审核方提供《HACCP 计划》、良好卫生规范等，确保果蔬罐头、其他罐头生产安全产品的实现。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的产品工艺流程主要如下：

果蔬罐头（食用菌罐头、竹笋罐头）、其他罐头生产工艺流程：

原辅料验收→贮存→预处理→检查→热加工→装罐称重→封口→杀菌→冷却→罐外干燥→打检→外观检查→贴标→装箱→成品入库→出运

蔬菜罐头跟其他罐头在工艺上总体流程基本一致，在预处理步骤会有差异。

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《前提计划》、《HACCP 计划》等控制要求，受审核方结合实际罐头生产策划和



开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保果蔬罐头【蔬菜罐头（食用菌罐头、竹笋罐头）】、其他罐头【其他罐头（其他）】生产所做的各项前期策划安排，策划基本合理；

在《HACCP 管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了前提计划系列文件，基本满足手册中的规定要求。抽《人力资源管理程序》、《标识和追溯控制程序》、《产品撤回和召回控制程序》、《食品欺诈脆弱性评估程序》，基本可满足标准要求。

受审核方编制了《良好卫生规范》，2023年7月1日实施；编制依据：GB 8950-2016 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范；内容包括厂区及周边卫生环境、厂房和车间、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、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求；

在 HACCP 管理手册中任命了 HACCP 小组组长为：袁敬平先生，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，包括了质检、生产、采购、营销等人员，小组成员包括卫生质量控制、产品研发、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，在策划 HACCP 计划是聘请了外部专家作技术技术，提供有与外部专家签订的技术服务协议，服务周期 1 年；技术专家大专学历、食品科学与工程专业、在罐头及体系行业工作约 15 年的工作经验。

预期用途主要为：为经销商客户提供罐头产品。

主要的食用方式为：开启后即可食用，有胀罐情况不得食用，

产品保质期：马口铁罐装 3 年，高温蒸煮袋装 1 年，不涉及易受伤害群体等，基本符合。

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，目前果蔬罐头、其他罐头产品工艺流程。现场查核提供的工厂位置图、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等未发生变化。现场查核与实际基本一致。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害，并明确了控制措施，形成了《危害分析表》。查罐头 HACCP 计划（竹笋罐头）、罐头 HACCP 计划（食用菌罐头）、罐头 HACCP 计划（其他罐头-红烧肉类罐头）的《危害分析表》，具体包括了原料验收，预处理、热加工、辅料、杀菌、冷却、喷码、贴标、装箱等过程。3 个 HACCP 计划的危害分析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，经过对果蔬罐头（食用菌罐头、竹笋罐头）、其他罐头生产过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——罐头 HACCP 计划（其他罐头-红烧肉类罐头）

关键控制点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	对于每个预防措施的操作限值	监控程序	纠偏行动	记录	验证
CC1 原料验收	农残及兽药残留	合格供方提供，供方提供声明或证明 肉类产品还需要提供动物检验检疫证明、肉品品质合格证明。	合格供方提供，供方提供声明或证明 肉类产品还需要提供动物检验检疫证明、肉品品质合格证明。	原料验收检验人员每批次查阅是否来自合格供方，查阅产品的声明或证明	拒收任何来历不明的原料。 拒收非合格供方提供的原料。	原料检验记录	审核每批记录。



CCP2 封口 (复合袋产品不适用)	不良的封罐质量会造成细菌和病原体的再污染	1.封口外观：无外观缺陷。 2 封口“三率” 紧密度 $\geq 60\%$ ；迭接率 $\geq 50\%$ ；接缝盖钩完整率 $\geq 50\%$	1. 封口外观：无外观缺陷。 2. 封口“三率”： 紧密度 $> 60\%$ ；迭接率 $\geq 53\%$ ；接缝盖钩完整率 $\geq 60\%$	封口工每班正式开机前进行外观和解剖检验（每个机头抽一罐）封口外观；现场检验人员生产中每 2 小时按每个机头抽一罐作解剖检验，检验封口的外观和解剖质量封口“三率”	经检验后超出操作限值需作工序调整；如超出关键限值，要对该时间段的产品隔离、标识，对封口机要停机校准，直至符合要求。并对该时间段内产品标识隔离评估。	罐头二重卷边解剖检验原始记录 罐头二重卷边目测检验原始记录	每天对记录进行审查；隔日检中对封口外观和解剖质量进行全项检测验证。
CCP3 杀 菌	微生物的残存	杀菌温度 $\geq 120^{\circ}\text{C}$ 杀菌时间 $\geq 30'$	杀菌温度 $\geq 121^{\circ}\text{C}$ 杀菌时间 $\geq 30'$	杀菌操作工连续自动记录，自动显示； 杀菌时间：每锅进行一次记录； 每 2 小时测定一次罐头初温。	1.罐头杀菌温度和时间其中一项达不到要求时，需补足或延长杀菌时间，并对该监控频率内的产品做好隔离标识； 2.罐头初温低于关键限值时，要调整杀菌公式。	高压杀菌操作记录	每日审核一次记录，每批抽取成品样进行商业无菌检验。

——罐头 HACCP 计划（食用菌罐头）

关键控制点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	对于每个预防措施的操作限值	监控程序	纠偏行动	记录	验证
CC1 原料验收	农 残 及 工 业 污 染	合格供方提供，供方提供声明或证明	合格供方提供，供方提供声明或证明	原料验收检验人员每批次查阅是否来自合格供方，查阅产品的声明或证明	拒收任何来历不明的原料。 拒收非合格供方提供的原料。	原料检验记录	审核每批记录。
CCP2 封口 (复合袋产品不适用)	不良的封罐质量会造成细菌和病原体的再污染	1.. 封口外观：无外观缺陷。 2 封口“三率” 紧密度 $\geq 60\%$ ；迭接率 $\geq 50\%$ ；接缝盖钩完整率 $\geq 50\%$	1. 封口外观：无外观缺陷。 2. 封口“三率”： 紧密度 $> 60\%$ ；迭接率 $\geq 53\%$ ；接缝盖钩完整率 $\geq 60\%$	封口工每班正式开机前进行外观和解剖检验（每个机头抽一罐）封口外观；现场检验人员生产中每 2 小时按每个机头抽一罐作解剖检验，检验封口的外观和解剖质量封口“三率”	经检验后超出操作限值需作工序调整；如超出关键限值，要对该时间段的产品隔离、标识，对封口机要停机校准，直至符合要求。并对该时间段内产品标识隔离评估。	罐头二重卷边解剖检验原始记录 罐头二重卷边目测检验原始记录	每天对记录进行审查；隔日检中对封口外观和解剖质量进行全项检测验证。



CCP3 杀 菌	微 生 物 的 残 存	杀菌温度 $\geq$ 120℃ 杀菌时间 $\geq$ 30'	杀菌温度 $\geq$ 121℃ 杀菌时间 $\geq$ 30'	杀菌操作工连续自动记录,自动显示; 杀菌时间:每锅进行一次记录; 每 2 小时测定一次罐头初温。	1.罐头杀菌温度和时间其中一项达不到要求时,需补足或延长杀菌时间,并对该监控频率内的产品做好隔离标识; 2.罐头初温低于关键限值时,要调整杀菌公式。	高压杀 菌操作 记录	每日审 核一次 记录, 每批抽 取成品 样进行 商业无 菌 检 验。
-------------	-------------------	---	---	--	---	------------------	--

——罐头 HACCP 计划（竹笋罐头）

关键 控制 点	显 著 危害	对每个预防 措施的关键 限值	对于每个预 防措施的操作 限值	监控程序	纠偏行动	记录	验证
CC1 原料 验收	农 残 及 工 业 污 染	合格供方提供, 供方提供声明或证明	合格供方提供 供方提供声明或证明	原料验收检验人员每批次查阅是否来自合格供方,查阅产品的声明或证明	拒收任何来历不明的原料。 拒收非合格供方提供的原料。	原料检验记录	审核每批记录。
CCP2 封口 (复合袋产品不适用)	不 良 的 封 罐 质 量 会 造 成 细 菌 和 病 原 体 的 再 污 染	1. 封 口 外 观: 无外观 缺陷。 2 封口“三 率” 紧 密 度 $\geq$ 60%; 迭 接 率 $\geq$ 50%; 接 缝 盖 钩 完 整 率 $\geq$ 50%	1. 封 口 外 观: 无外观 缺陷。 2. 封口“三 率”: 紧 密 度 $>$ 60%; 迭 接 率 $\geq$ 53%; 接 缝 盖 钩 完 整 率 $\geq$ 60%	封口工每班正式开机前进行外观和解剖检验(每个机头抽一罐)封口外观;现场检验人员生产中每2小时按每个机头抽一罐作解剖检验,检验封口的外观和解剖质量封口“三率”	经检验后超出操作限值需作工序调整;如超出关键限值,要对该时间段的产品隔离、标识,对封口机要停机校准,直至符合要求。并对该时间段内产品标识隔离评估。	罐头二 重卷边 解剖检 验原始 记录 罐头二 重卷边 目测检 验原始 记录	每天对记录进行审查; 隔日检中对封口外观和解剖质量进行全项检测验证。
CCP3 杀 菌	微 生 物 的 残 存	杀菌温度 $\geq$ 120℃ 杀菌时间 $\geq$ 30'	杀菌温度 $\geq$ 121℃ 杀菌时间 $\geq$ 30'	杀菌操作工连续自动记录,自动显示; 杀菌时间:每锅进行一次记录; 每2小时测定一次罐头初温。	1.罐头杀菌温度和时间其中一项达不到要求时,需补足或延长杀菌时间,并对该监控频率内的产品做好隔离标识; 2.罐头初温低于关键限值时,要调整杀菌公式。	高压杀 菌操作 记录	每日审 核一次 记录, 每批抽 取成品 样进行 商业无 菌检验。。



策划基本合理，审核周期内未发生较大变化。

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）

一、良好卫生规范实施管理情况：

组织策划了《前提计划》，包括有良好卫生规范，采购控制程序、监视和测量控制程序、从业人员健康管理、运输和交付管理制度、食品安全自查管理制度等。

良好卫生规范对厂区及周邊环境卫生、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。

公司坐落于浙江省金华市磐安县新城区永安东路 48 号，周边无化工厂、垃圾填埋等重大的物理、化学、生物性污染源。

资源配置/基础设施管理、监视和测量资源管理情况见 3.5 章节 1) 条款内容。

生产车间：更衣室内，配备有更衣柜、鞋柜、衣帽间、紫外灯、干手、洗手消毒等设施基本齐全。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要是不锈钢材质或塑料制品，基本没有竹木制品，容器清洁，放置整齐，车间内无杂物。

包装材料主要为马口铁以及耐高温蒸煮袋等，其他罐头类产品包装材料主要以镀锡铁罐为主，每天使用前，通过清洗后进入内包间使用；果蔬罐头包装材料主要以高温蒸煮袋为主，每次使用前通过紫外线杀菌后进入内包间使用。

虫鼠害防治：组织在车间外围设置有捕鼠站，车间出入口配备风幕、有防鼠设施。仓库设置在车间外部，在仓库的柜子内发现有老鼠粪（组织表示这是为原有残留没有清理干净，现场查看地面没有发现明显鼠迹，已要求清理），也没有配备挡鼠板或捕鼠器等，要求后续改进。车间配备有诱捕式灭蝇灯，已经进行清理，一阶段问题整改基本符合。提供了《虫鼠害检查记录》，抽查 2023.11.3，对挡鼠板、捕鼠点、灭蝇灯等进行了检查，不符合描述为“无”，纠正措施“无”，但没有检查人，现场沟通，要求规范记录。另外，建议组织对虫害趋势进行分析，以有利于管理措施的针对性。

组织所涉及的废弃物主要为生产废水、包装物、废弃边角料。包装物等一般作为废品回收，废弃边角料等作为生活垃圾由街道环卫；生产过程产生的废水，主要为灭菌用水，目前排入厂区的排污管，后续组织准备对灭菌锅用水进行回用处理。一阶段发现车间通道排水口较脏，现场已进行清理，整改基本符合。

清洁消毒管理：各车间，空气主要采用紫外线灯为主，手部清洗消毒使用 75%酒精。

员工健康及培训管理情况见综合部审核记录。现场观察人员更衣室、卫生间等卫生设施完好，每日进行检查。提供了《每日卫生检查记录》，内容包括洗手消毒设备、照明设施、天花板、门窗、防蝇设施、墙体、地面、加工人员工作服装、加工人员手和头发等方面。现场员工佩戴工帽、穿工服、鞋靴，有少量员工头发未能完全兜住，要求进一步穿戴规范。

提供了《外来人员登记表》，对外来人员的来访信息进行记录。对外来人员身体的健康告知：健康证，良好身体健康告知等要求。

现场环境卫生良好、设备设施运转基本正常。组织使用城市管网统一供水，索取了供水集团的定期水质报告，已要求组织后续安排水质外检。

提供了 2023.1-2023.12 的《每日卫生检查记录》，内容包括洗手消毒设备、照明设施、天花板、门窗、防蝇设施、墙体、地面、加工人员工作服装、加工人员手和头发等方面。抽查 2023 年 11 月 12 日，进行了卫生检查。

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。化学危害涉及的主要包括添加剂、清洗消毒用品，并提供了洗手液供方上海蓝飞精细化工科技有限公司（营业执照、化妆品生产企业卫生许可证沪妆20170017，2023年9月7日谱尼测试集团上海有限公司出具的检验报告）、消毒液供方南阳惠康生物科技有限公司（营业执照、消毒产品生产企业卫生许可证（豫）卫消证字（2020）第0117号，2022年12月26日河南中间检测技术有限公司出具的检验报告）；询问目前没有使用虫害灭杀药物。现场查看有酒精和消毒液，标识不充分，已建议后续完善。异物管理：通过人员和现场卫生，毛发、玻璃异物的检查以及管理等。现场发现有使用钢丝球，另外，各通道门没有自动闭合功能，已现场沟通要求后续完善。

销售及发货管理：受审核方自己运输，有一辆小货车，车牌号：浙GN161C，对于代工产品公司自行送货，但是未保留货车卫生检查记录，做改进建议项提出，后期关注，对于其他罐头，目前就是梅干菜扣肉产品，主要选择申通快递发货，建议后期量大时签订协议合同等方式更加明确双方职责。对于代工产品（食用菌罐头、竹笋罐头）送货至客户处，客户签收。梅干菜扣肉罐头公司打包好之后申通快递来厂进行提货。场内及车间内产品运输主要人工搬运为主。

二、设计和开发管理情况：

受审核方产品生产工艺较为简单，在初次试生产时已经完成设计开发工作，本次审核周期内，没有发生新品研发的情况。现场询问公司的设计和开发工作主要由生产部负责，营销部负责市场的信息收集等，初步策划了产品设计和开发的程序文件要求，包括设计和开发的输入→实施→设计和开发的输出等流程，现场小组组长表示公司目前产品品项及品类较少，客户订单量不大，产品较为稳定，今后如果有设计开发主要以产品/原料配料，口味等变化为主，工艺上基本一致，今后组织如涉及新品，建议按照程序文件要求等将加强管理，并同时评估HACCP计划的适用性。

三、采购管理情况

受审核方在《管理手册》进行了规定，策划并编制了《采购控制程序》、《良好卫生规范》；采购过程控制主要由采购部。现场查见公司合格供方共 13 家，基本基本覆盖认证范围产品类别。

抽查猪肉的供方金华市婺城区迪祥冷冻食品店，营业执照编号：92330702MA29LPFKOJ，资质有效；抽查提供的动物检疫合格证明(产品 A)，编号：3740556544，肉品品质检验合格证，编号 100029377443，日期：2023-08-03，有效，控制基本符合 CCP1 的 CL 值的要求。但抽查未列入供方，同时未提供供方评价的证据，开具不符合项要求整改。

香菇/笋干的供方金华市娟娟农业发展有限公司，营业执照编号：91330702MA28DR2G61，提供了供方的质量保证书，基本符合 CCP1 的 CL 值要求；

梅干菜的供方浙江蒸美滋食品有限公司，营业执照编号：91331122MA2A1DFJ1B，食品生产许可证编号：SC11633112200741，资质有效，提供由产品的检测报告编号：Y202302705，检测单位：二氧化硫残留量、亚硝酸盐、铅、总酸等指标，检测结论：合格。检测单位：浙江金正检测有限公司，报告日期：2023-03-30，符合 CCP1 的 CL 值要求，但抽查未列入供方，同时未提供供方评价的证据，开具不符合项要求整改。

同时抽查多层复合食品包装袋的供方连云港港泰包装有限公司，大豆油的供方杭州金顺粮油食品有限公司，5'-呈味核苷酸二钠 的供方肇东星湖生物科技有限公司（5'-呈味核苷酸二钠检测报告编号：ASH22-065350-03），纯味精的供方浙江蜜蜂集团有限公司（味精检测报告编号：2023S31212），食品级乳酸的供方河南金丹乳酸科技股份有限公司（食品级乳酸报告编号：23010010），马口铁空罐的供方云南闽荣制罐有限公司（但抽查未列入供方，同时未提供供方评价的证据，开具不符合项要求整改），上述供方选择及评价，控制方式基本合理，不符合开具整改项。

洗手液供方上海蓝飞精细化工科技有限公司、消毒液供方南阳惠康生物科技有限公司。

询问部门负责人，其表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未



发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

公司使用的食品添加剂：5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏酸钠、乳酸，主要在食用菌罐头和竹笋罐头中使用，按照 GB2760 标准要求：在各类食品加工过程中使用，残留量不需限定。

提供《供方调查推荐表》、《供方评价表》，评定内容包括：资信状况、服务质量、员工素质、质量保证情况、供方业绩等、等项目，有评价部门等信息，抽查香菇/笋干的供方金华市娟娟农业发展有限公司，乳酸的供方河南金丹乳酸科技股份有限公司，梅干菜的供方缙云县东方镇周志信梅干菜小作坊，的供方评价，按照供方调查推荐表的要求进行了评价，同意列入合格供方。

日常采购通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划实施采购管理。

四、撤回召回/可追溯性管理情况：

受审核方在《HACCP 管理手册》中 3.7 条款对可追溯性进行了规定，3.9 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《标识和追溯控制程序》、《产品撤回和召回控制程序》。在文件中规定了标识的方式、生产过程标识管控、包装标识等管理，考虑留样等管理，流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径，充分性可持续关注；要求质检部每年组织不少于 1 次对产品可追溯性测试；在发生产品撤回和召回情况时，明确了各部门的职责、撤回的启动、待撤回产品的识别和评估、撤回的程序、验证、纠正和纠正措施等，策划基本合理。

撤回召回演练/可追溯演练情况，抽查开展了 2023-11-05 日开展了成品的追溯演练，查见《产品可追溯性测试记录》，追溯产品：130g 油焖笋，生产日期/批号：2023-10-17，包装日期 2023-10-30，内包材高温蒸煮袋：批号：20221201（供方：连云港港泰包装有限公司）、笋干批号：20231016（供方：金华市娟娟农业发展有限公司）以辅料的批号及供方信息等。同时查见原辅料检验记录、原辅料进场验收记录 CCP1、每日卫生检查表、设备工器具清洁消毒记录、投产记录、配料记录、内包材消毒记录、商业无菌检验记录、成品出厂检验报告等批次运行控制证据，基本可以实现 130g 油焖笋产品按照批次追溯的控制。同时抽查生产日期/成品批号：2023-09-01 的 100g 梅干菜烧肉、2023-10-10 200g 油焖香菇产品的批次追溯，控制方式基本相同。

查产品撤回/召回模拟演练情况，模拟演练日期：2023-09-30，模拟演练内容：经销商投诉生产日期为 2023-09-01 批次的梅干菜烧肉有异味现象（模拟），进行了原因分析并明确了召回处理方式以及需要采取纠正和纠正措施的要求，控制思路基本合理，但是未附召回/撤回过程的原始凭证，现场交流，作为改进建议项。

五、产品放行（含CCP1原料验收实施）管理情况：

受审核方主要生产果蔬罐头【蔬菜罐头（食用菌罐头、竹笋罐头）】、其他罐头【其他罐头（其他）】等，产品原料为各类笋干、香菇、猪肉等，辅料为白砂糖、食用盐，包材主要为各类空罐、高温蒸煮袋、纸箱等。策划了竹笋罐头执行标准为 GB 7098-2015 食品安全国家标准 罐头食品、梅干菜烧肉执行 QB/T 1361-2014 红烧猪肉类罐头、食用菌罐头执行 GB/T 14151-2022 食用菌罐头质量通则等；审核周期内规范内容没有发生修改。

原料验收（CCP1）的进厂验收情况（结合生产部追溯情况）：

按照追溯思路抽查追溯性及检验（原料检验为 CCP1 点）的监控情况等：

原料检验 CCP1：提供了《原料检验记录 CCP1》，对 2023 年 09 月 01 日提供进行检验，由检验员卢中姣进行检验：抽查 2023-09-01 进货验收的猪肉、2023-08-16 进货验收的梅干菜、2023-10-10 进货验收的项目、2023-10-16 进货验收的笋干、2023-08-01 进货验收的大豆油、2023.7.25 进货验收的乳酸、2023.9.1 进货验收的高温蒸煮复合袋、2023-07-25 进货验收的空罐罐型 854#（空罐、罐盖）等，主要验收控制为感官、重量、供方资质信息等，验证结论为合格，抽查控制基本合理，未见明显异常。另外，抽查 20230901 食盐、20230925 味精等原辅料采购验收记录，基本规范。



抽取半成品检验相关记录名称：主要体现在生产过程的检验，包括三率、连续杀菌温度等，见生产部审核记录。提供了《生产用水检验记录》，抽查2023.12.01，1号龙头色度为5（标准<15度）；臭和味（无）；PH值为7.8；游离氯为0.1mg/L；菌落总数为3cfu/ml；总大肠菌群未检出。

抽取成品检验相关记录，主要体现在《成品出厂检验报告》、《成品出厂检验原始记录》、《商业无菌检验记录》中，抽查2023-10-10批次的油焖香菇，抽检数量3袋，检验项目：内容物感官：组织形态、色泽、滋气味正常，符合；净含量（g）：200克，实测：204.4克，固形物含量≥70%，实测：83.0%，氯化物≤4.0%，实测：1.95%，商业无菌：符合罐头商业无菌要求；结论：合格；同时抽查2023-09-01批次梅干菜烧肉、2023-10-17批次油焖笋、20231015油焖笋、20231125油焖笋、20230314油焖笋、20231120油焖香菇、20230421油焖香菇、20230923油焖香菇、20230725梅干菜烧肉、20230810梅干菜烧肉等17批次的成品检验，控制方式基本相同。

六、应急准备和响应

受审核方制定有《应急准备和响应程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生突然停水、停电、停汽，现场设备故障，有毒有害物质意外泄漏、火灾、爆炸事故，台风、洪涝、火灾等，策划了《应急预案》等，基本合理。查见：2023年10月13日开展了“火灾应急演练”，运行证据体现在《应急准备和响应演练记录》、《信息传递表》，参加人员：金晓娅、袁敬平、卢中姣及生产部现场人员，演练结束后对预案进行了评价，无需进行修改。

七、标识和追溯、CCP点的监控（CCP2/CCP3）、良好卫生规范实施情况

受审核方提供了认证范围涉及的果蔬罐头【蔬菜罐头（食用菌罐头、竹笋罐头）】、其他罐头【其他罐头（其他）】产品的HACCP计划。基本符合标准要求。

产品工艺流程为：

原辅料验收→贮存→预处理→检查→热加工→装罐称重→封口→杀菌→冷却→罐外干燥→打检→外观检查→贴标→装箱→成品入库→出运

蔬菜罐头跟其他罐头在工艺上总体流程基本一致，在预处理步骤会有少量差异。

涉及的CCP2、CCP3点及关键限值：，策划情况见3.1章节；

目前受审核方整体销量不大，虽然是罐头类产品，但原料方面基本不受季节限制（食用菌类属于栽培类植物不受季节限制、竹笋罐头主要使用笋干，其他罐头产品主要以梅干菜肉类为主，不受季节性限制），但受公司市场销售影响，一般在每年的6-8月销量较大。以追溯思路为基础抽查果蔬罐头【蔬菜罐头（食用菌罐头、竹笋罐头）】、其他罐头【其他罐头（其他）】产品的生产管理情况：

按照追溯思路抽查202301017批次130g竹笋罐头（油焖笋），查看生产追溯性及CCP点的监控情况等，组织提供了以批记录方式保留在证据：包括2023.10.17《投产记录》，产品名称规格为130油焖笋，主要涉及的原辅料包括笋干、大豆油、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、白砂糖、食用盐、味精、香辛料；高温蒸煮袋，所用添加剂均为非限量添加剂，上述所用原辅料符合公司配料标准要求；投料人为汪周干，时间为2023.10.17。各类原辅料记录的日期为验收日期，没有记录产品的批次日期，但具有一定的追溯性，已要求进一步评估可追溯性。

2023.10.17《配料记录表》，配料内容包括笋干、大豆油、白砂糖、食用盐、香辛料、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸等信息，操作人为汪周干、检验员为卢中姣，时间为2023.10.17。

2023.10.17《内包材消毒记录》：显示9:10开始对型号为190*160mm，数量为690只，消毒时间为30min，消毒方式为紫外线，操作人员为汪周干。

封口（高温蒸煮袋，非CCP点），体现在《净含量和封口检查记录表》中，显示目标净含量为130g，记录了10个数据，平均值为134.7g，符合要求；封口密封性（良好）、判定与处理为合格，检验员为卢中姣，日期为2023年10月17日。

杀菌（CCP点）：提供了2023.10.17《杀菌操作记录表》，显示该批次产品排气规程为8' /100℃；杀菌公式为121℃/30min；记录了车数为2车；产品数量680袋，产品初温39℃；第一件封口时间11:00；排气（开汽时间11:30，排气结束时间11:38；排气结束时温度100℃，实际排气时间8min）；杀菌（升温结束时间11:40；温度显示121℃；泄气阀检查正常；杀菌结束时间12:10；实际杀菌时间30min）；冷却（反压压力-0.05MPa，冷却结束时间13:00，实际冷却时间50min，余氯0.5ppm）；热敏指示正常，自动记录仪



正常；操作人为汪周干，审核为卢中姣，日期为2023年10月17日。同时参见2023年10月17日《每日卫生检查表》，内容包括洗手消毒设备、照明设施、天花板、门窗、防蝇设施、墙体、地面、加工人员工作服装、加工人员手和头发等方面。管理员曹爱仙，审核为汪周干。2023年10月17日《设备工器具清洁消毒记录》，内容包括不锈钢操作台、全自动行星搅拌机、真空包装机等进行了班前、班中、班后等均进行了清洁。操作员为曹爱仙，2023年10月17日。

该批次产品追溯，以及CCP点控制基本符合要求。同时抽查20231010批次200g香菇罐头（油焖香菇）、20230901批次100g红烧肉类罐头（梅干菜烧肉）、20231015油焖笋、20231125油焖笋、20230314油焖笋、20231120油焖香菇、20230421油焖香菇、20230923油焖香菇、20230725梅干菜烧肉、20230810梅干菜烧肉等17个批次，查看生产追溯性及CCP点的监控情况等与上述控制方式基本相同。

现场查看梅干菜烧肉罐头的生产过程，梅干菜会提前进行浸泡清洗，猪肉一般提前进行流水解冻，简单焯水后，通过人工分切成小块，在进行热加工（将猪肉、梅干菜、调味料、香辛料等进行炒制），炒制完成后人员进行手工灌装，灌装后通过自动封盖，现场由袁敬平按照CCP点进行三率检验，现场查看检验及记录，机器型号为JQ4BFG，封口机真空度0.01MPa，规格型号854#，封口速度28罐/分；马口铁厚度0.18mm；罐盖0.20mm；袁敬平对外高、卷边宽度、卷边厚度、埋头度、身钩长度、盖钩长度等进行了记录，经计算后迭接率为58/55/57/60；紧密度为60/60/60/60；完整率100%/100%/100%/100%，控制符合CCP2中关键限值规定要求，另外对试漏等进行了检查，结论为合格，检验员为卢中姣；灌装后进行灭菌工艺，杀菌操作工为袁敬平，现场查看控制的参数主要为，显示该批次产品排期规程为8' /100℃；杀菌公式为121℃/30min；现场有1车，产品初温38℃；第一件封口时间10:30；排气（开汽时间11:20，排气结束时间11:28；排气结束时温度100℃，实际排气时间8min）；杀菌（升温结束时间11:40；温度显示121℃；泄气阀检查正常；杀菌结束时间12:10；实际杀菌时间30min）；其他热敏指示正常，自动记录仪正常；操作人为汪周干，审核为卢中姣，目前因产量较少，基本在2小时内完成订单生产；CL值控制基本符合。

另外，审核期间查看到油焖笋、油焖香菇生产过程，对笋干主要通过浸泡，蒸煮等方式，并采用多功能切菜机进行分切，分切后进行漂烫，现场查看配料过程，使用电子秤逐一对原料进行称量，查看称量数据与记录基本一致；其中130油焖笋配料，与配方要求基本一致；现场查看杀菌控制的参数主要为，显示该批次产品排期规程为8' /100℃；杀菌公式为121℃/30min；现场有2车，产品初温39℃；第一件封口时间15:30；排气（开汽时间16:20，排气结束时间16:28；排气结束时温度100℃，实际排气时间8min）；杀菌（升温结束时间16:40；温度显示121℃；泄气阀检查正常；杀菌结束时间17:10；实际杀菌时间30min）；其他热敏指示正常，自动记录仪正常；操作人为汪周干，审核为卢中姣。另外，现场查看香菇罐头生产加工过程，控制过程与油焖笋基本一致，现场管理及关键点控制基本符合。

八、致敏物质管理、食品欺诈、食品防护计划管理情况：

受审核方在《HACCP管理手册》中3.10、3.11及3.12条款进行了对致敏物质、食品欺诈计划及食品防护计划进行了规定，策划了相应的控制程序要求。

现场提供了《致敏物质分析表》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品、乳制品等8大类进行了识别，结合公司产品生产情况，经识别本公司目前涉及的致敏物质有：大豆及其制品、花生、大豆油。识别范围基本覆盖认证范围产品类别。但目前认证范围覆盖产品包括食用菌罐头、竹笋罐头和其他罐头，配料中暂不涉及花生。目前公司生产的其他产品也未涉及，建议后期使用时，关注致敏物质的告知以及必要时在标签上标示。涉及的大豆油在标签上有致敏物质提示。

查见由HACCP小组于2023-07-01开展了过敏原的确认，于2023-09-30开展了过敏原的验证工作。现场查看产品主要涉及的致敏物质主要为大豆油，仓库内对大豆油、大豆、花生等已进行标识。

查见由HACCP小组于2023-09-20开展了食品防护计划有效性的确认，于2023-09-30开展了食品防护评估，抽查发现未能提供食品防护计划演练的证据，现场沟通作为改进建议项提出。

仓库管理有专人负责，有粘鼠板等基础设施，现场仓储产品基本可以达到离地离墙存放，一阶段生产过程中器具等未离地管理等，二阶段验证基本改正。对外来人员询问健康状况，填写《外来人员登记表》；等。

现场查见《食品欺诈薄弱性评估及控制措施表》，评估人员：汪周干、袁敬平等小组成员；评估日期：评估日期：2023.07.02。通过对原辅料名称、风险源、风险等级、综合得分等进行综合风险等级评估，明确



了相应的控制措施及纠偏措施，识别评估基本覆盖了认证范围果蔬罐头、其他罐头类产品生产加工所涉及的原辅料及包装材料等，经过评估：冻猪肉、香菇、笋干及梅干菜风险等级为重风险，控制措施为：“来自合格供方；供方提供质量保证申明”的方式进行控制，具体见质检部及采购部审核记录。其余为低风险，控制措施：来自合格供方。

查见由 HACCP 小组于 2023-07-02 开展了欺诈脆弱性控制措施的确认，2023-08-28 开展了欺诈脆弱性控制措施的验证工作。审核期间采购部负责人表示未发生食品欺诈事件。上述控制基本合理。有效性及充分性建议后期关注。

九、确认验证

受审核方在《HACCP管理手册》中4.4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，在4.5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《确认和验证控制程序》。

现场查见：2023.06.30，由HACCP小组成员对《蔬菜罐头（食用菌罐头、竹笋罐头）、其他罐头HACCP计划确认记录》，确认总结论：HACCP计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

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

产品安全性验证的控制，每年委托第三方进行：油焖笋检测报告编号：Y202316173，检测项目包括二氧化硫残留量、商业无菌、净含量、铅等16项指标，单项结论：合格，报告日期：2023-11-21，检测单位：浙江金正检测有限公司。同时抽查 油焖香菇【报告编号：Y202316172】、梅干菜烧肉【报告编号：A2230486973101001C】的安全性验证报告，控制方式基本相同。

生产用水为自来水，提供了磐安县用户水龙头水（末梢水）水质监测结果公示 2023年第三季度（10月份）的水质监测结果，未见异常。现场交流建议后期委托第三方进行验证。

对作业环境、操作人员、接触面等的清洁消毒管理，以确保满足果蔬罐头、其他罐头生产过程管控，生产部动态进行管控。对生物危害，包括空气、接触面、人员、水质等目前没有直接要求进行相应的验证，现场与企业总经理交流，此部分策划已考虑，后续已在安排之中。

《前提计划验证记录》（验证包括良好卫生规范、人力资源管理等），验证人员：金晓娅，袁敬平、汪周干等小组成员，验证结论：良好卫生规范的实施达到预期效果。验证日期：2023.10.08.验证策划项目较为充分，但是细节需要持续关注。同时开展了HACCP计划验证。

十、持续改进：

受审核方在《管理手册》5.1条款进行了规定，同时策划了《不合格和纠正措施控制程序》。总经理通过食品安全方针的建立来为食品安全目标提供框架，通过食品安全目标分解与考核以及内审及管评等，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、纠正和纠正措施、确认和验证等不断提供公司 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：监视相关方及其需求信息，如顾客需求；合规义务履行情况；管理方针、管理目标现状及实施完成状况；内部检查及外部抽查情况；生产及检验过程的监视和测量结果；HACCP 体系确认验证结果；顾客投诉处理等，目前在实施中。

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 5.3 、5.4 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》、《管理评



审核控制程序》，规定内审、管评每年至少覆盖 1 次。策划基本合理。

现场查见《2023 年度审核计划》、《内审实施计划》，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、审核时间及审核活动安排等信息。

审核日期：2023 年 10 月 10-11 日；审核组组长：袁敬平；组员：金晓娅、汪周干；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，现场交流内审员袁敬平，基本知晓内审流程，内审不符合项情况，但是对内审的深入应用还存在较大提升空间，后期持续关注，做改建建议项提出。

查《审核实施计划》、《内审检查表》、《不符合项报告》、《内部审核报告》等运行情况，基本按照策划的要求进行开展，内审中共发现 1 项不符合项；涉及生产部，不符合项内容：涉及条款为 H3.13，内容为：未能提供应急准备和响应演练记录；生产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，现场查核期间提供了应急演练的证据，基本合理。本次审核未再次发生。

在内审报告中明确了内审结论为：公司的 HACCP 体系运行正常，基本符合危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)的要求。

查核下来内审控制基本合理，但是内审人员能力以及内审深入应用程序需要持续关注。

公司初次导入 HACCP 管理体系，不涉及以往管理评审的跟踪措施。2023 年度的管理评审开展时间为 2023 年 10 月 30 日，参加人员包括总经理及各部门负责人。

查见《管理评审计划》、“各部门体系运行情况汇报”、《管理评审报告》、《改进项及改进计划表》等运行证据。抽采购部汇报内容包括供方管理情况、食品欺诈管理情况方面，生产部在体系运行总结中汇报了部门目标实施及完成情况、8 月份车间维修资源投入情况、生产过程控制、内审发现情况等，基本按照策划的管理评审输入要求进行汇报。建议随着体系的持续运行，可持续性的应用管理评审工具。

抽《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制及审核：未明确，现场沟通，日期：2023-10-30。

查《改进项及改进计划表》：改进项：需持续加强《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)》、公司相关体系文件及公司适用的相关法律法规，计划完成时间：整年持续进行，责任部门：综合部，改进计划：综合部完成公司年度培训计划的基础上，监督各部门内部持续加强体系文件的学习。

管评结论：公司的 HACCP 体系是适宜的、充分的和有效的；公司的食品安全方针是适宜的。

管理评审的控制思路基本符合标准要求。现场与总经理交流，知晓管评时间等实施情况，但是对管评结合标准的深入理解程度还很薄弱，建议后期持续关注，作为改进建议项提出。

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

受审核方在《管理手册》5.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格和纠正措施控制程序》。

日常运行过程，如原辅料进货验收、罐头产品过程监督、产品放行过程、原辅料等采购管理按照公司的相关文件规定等实施，体系建立至今，暂未发生 CCP 偏离、潜在不安全产品情况。售出产品未发生重大不合格情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

现场查核期间，受审核方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，采取了纠正和纠正措施，进行验证整改基本合理。2023 年管评提出的改进建议项在持续实施中，下次审核再关注。

2023 年度市场监督管理局抽查，未发生不合格情况。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格和纠正措施控制程序》要求，但是在原因分析、纠正及纠正措施等方面的应用，闭环管理能力方面，还较为薄弱，可持续进行关注。

3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方在《管理手册》5.2 条款进行了规定，同时策划了《投诉处理程序》，查投诉处理管



理情况：公司在策划的《投诉处理程序》中明确了由营销部主要负责投诉的处理工作，同时策划有客户投诉处理记录表单，包括对投诉内容、原因分析及纠正措施等方面的信息，策划基本合理。

现场总经理表示客户下单主要通过合同、微信、电话等方式下达，按照客户下单后生产部安排生产加工；审核周期内，订单及销量较少，果蔬类罐头目前以代工为主，其他类罐头以梅干菜烧肉为主，客户无特殊的食品安全要求。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，参加了公司组织的撤回/召回演练。

该公司投诉处理控制基本合理。

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）：

受审核方坐落于浙江省金华市磐安县新城区永安东路 48 号，周边无化工厂、垃圾填埋等重大的物理、化学、生物性污染源。公司占地约 1520 平方米。场地为承租，提供有租赁协议，承租负一楼跟 4 楼，其中负一楼为生产车间，办公室/检验室在 4 楼，会议室在 2 楼（甲方提供需要时使用，审核期间使用此会议室），生产地址为：浙江省金华市磐安县新城区永安东路 48 号。

现场查核生产车间配置有：更衣室、解冻间、烧制间、灌装间、杀菌间，仓库在 4 楼，仓储：1 个仓库，1 个冷冻柜；1 个杀菌锅，1 个蒸汽发生器；货梯 2 部【租赁甲方管理】；卫生间位于车间外，基本满足罐头产品生产加工的需要。

前处理与灌装间分别设有更衣室，更衣室内洗手更衣流程已进行明示，洗手液和酒精消毒设备已配备，并能正常使用（一阶段问题已整改）。车间布局基本符合要求。与平面图基本一致。

提供了设备台账，涉及生产部的主要有蒸汽发生器、封口机、直线式封罐机、杀菌锅、燃气汤锅、多功能切菜机、冰箱、空罐清洗机、蒸箱、滚动式真空包装机、喷码机、贴标机等，提供了《设备保养计划及记录》，计划编制人为曹爱仙，审批人为金晓雅，编制时间为 2023 年 1 月 5 日；保养完成时间为 2023.12，抽滚动型真空包装机，主要保养内容为配件更新、保养，杀菌锅主要为配件保养，蒸汽，压力表检查等，但没有具体日期及保养人签名等信息，现场沟通要求后续完善。

查看生产部现场涉及特种设备的又 1 台灭菌锅、2 部电梯（由甲方房东负责），抽查杀菌锅备案及年检情况，备案登记证编号为容 17 浙 GE02349(23)，提供了 2023 年 11 月 04 日由金华市特种设备检验中心出具的检验报告，下次检验时间为 2026 年 11 月 4 日。基本有效。另外，组织有蒸汽发生器，为 2023 年 3 月制造，9 月份安装，提供了蚌埠天一锅炉制造有限公司出具的锅炉产品（质量证明书），包括有该蒸汽发生器（LHG0.3-0.7-M 型蒸汽发生器）的产品合格证，包括了主要受压元件的质量证明，安全阀和压力表的质量证明。已建议组织后续关注定期检验。另外组织储气罐已过使用寿命 10 年，未见对罐体的安全性重新检验，受审核方现场有一储气罐已过使用寿命 10 年，未见对罐体的安全性检定，现场已与企业汪经理交流，其已联系销售储气罐厂家，已下达采购计划，总经理已经审批，计划 2023-12-15 采购完毕。现场交流，汪经理表示审核周期内公司未发生安全生产事故等，也知晓储气罐异常所带来的风险。下次审核关注。

受审核方在《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。现场查见《监视和测量装置台账》、《2023 年度监视和测量装置检定/校准档案》，包括电子计价秤、电子分析天平、电热恒温培养箱、电子计重秤、手提式压力蒸汽灭菌器等，有提供校准报告，基本满足果蔬罐头【蔬菜罐头（食用菌罐头、竹笋罐头）】、其他罐头【其他罐头（其他）】检测要求。

抽查数显恒温水浴锅（校准时间为 2023 年 10 月 30 日）、手提式压力蒸汽灭菌锅（校准时间为 2023 年 10 月 30 日）、电子分析天平（校准时间为 2023 年 10 月 30 日）；另外抽查 ACS-6 的电子计算秤的检定证书（检定有效期至 2024 年 10 月 25 日），均在有效期内。

但未提供培养箱（LC-HN-40BS）、游标卡尺（MNT-200）、温度计（CJM-D1）的校检证据，另外，冷冻冰箱（存放猪肉用）没有温度显示装置。开具不符合要求整改。

实验室现场：检验室设在四楼，室内设备设施齐全，环境光线良好，设备标签和实验试剂均在有效期内，设有留样柜，组织按照规定，提供有留样记录，检验环境和仪器设备能满足检验要求。



2) 人员及能力、意识:

受审核方在《HACCP 管理手册》3.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；现场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》，覆盖到公司总经理、质检、生产及各核心岗位人员，综合部负责人表示审核周期内公司员工及各部门责任人未发生变化。抽查对总经理、采购部及综合部经理，在岗位任职要求中未文件规定明确，口头交流综合部负责人表示上述要求主要由总经理任命，在食品行业有相关工作经验 1 年以上；现场抽查总经理金晓娅专科/土木工程，工作 13 年，食品相关工作经验 2 年；采购部经理汪周干，本科/计算机专业，工作经验 17 年，在食品相关行业工作多年；综合部袁敬平，专科/机械加工，工作经验约 16 年，在食品行业工作约 5 年；同时对上述人员能力进行了测试，体现在《员工能力测试表》，在工作年限、学历、工作态度、责任心等方面进行了评价，上述人员评价结果基本胜任。建议后期持续关注员工人员能力。

部门负责人袁敬平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 小组组成未发生变化。公司聘请外部专家协助体系建立等。

审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；审核周期内总人数未发生变化。

查见有《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、管理体系文件、法律法规、内审员培训、食品生产许可审查通则培训等方面，策划培训内容基本合理；对于培训培训实施及培训效果评价方式，包括口头提问、答卷、现场考核等方式进行。综合部负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的的能力，但是持续性需要关注。随机抽取 2023-06-15，培训记录内容：危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）培训，参加部门/人数：各部门主要人员/6 人，评价方式：口试，培训有效性评价：基本有效，同时抽查 2023-10-05，培训记录内容：食品生产许可审查通则，评价方式：试卷，对培训效果等进行了评价。控制基本合理。但建议后期持续关注体系文件等方面的培训

受审核方涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，现场交流内审员袁**，基本熟悉内审流程，但是交流在深入应用方面还薄弱，作为改进建议项提出，下次审核持续关注。

用电管理房东管理。

现场有一台在使用的杀菌锅，未能提供压力容器特种设备作业人员证，开具不符合新要求整改。

查健康证管理情况：在良好卫生规范中有要求，抽查生产部经理 曹爱仙（健康证编号 PA2023102405124, 过期时间：2024 年 10 月 26 日）、采购部经理 汪周干（健康证编号 PA2023102505154, 过期时间：2024 年 10 月 26 日）、总经理金晓娅（健康证编号 PA2023102505159, 过期时间：2024 年 10 月 27 日），健康证在有效，小组组长袁敬平提供了磐安县中医院预约体检证明，下次审核关注。

3) 信息沟通:

受审核方在《HACCP 管理手册》2.5 章节进行了规定，并策划了《沟通控制程序》；查内部沟通管理情况：目前销量订单不大，生产量也很少，内部员工不多，内部沟通主要是部门之间以及与内部员工沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈等。内容包含：生产现场管理、HACCP 建立及实施要求传递、公司食品安全方面要求、持续改进方面、客户订单需求、安全生产方面等。一般由综合部经理负责主持，公司全员参加。现场交流了解，如 2023 年 8 月份生产车间内部的改造，沟通对象：总经理、生产部、沟通方式：现场，回应情况：按照策划进行，现场审核期间车间改造已完成。

受审核方建立了专门的渠道如电话、微信、面谈、邮件等内部报告方式，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食品安全问题及隐患可以随时报告至总经理或 HACCP 小组组长，目的是降低食品安全问题的风险及隐患，提高整个同时的食品安全意识。审核周期内内部交流及报告均较为简单，有问题随时沟通，暂未规范



管理内部报告，后期会持续改进。

对外部沟通主要涉及与供方、监管部门、认证机构、客户、房东等方面的沟通，沟通方式包括电话、电子邮件、文件传递、网络、APP 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、客户订单、认证要求等信息。2023-08-28 沟通内容：食品生产监督检查，沟通对象：金华磐安县市监局，沟通方法：现场检查，回应情况：未见异常。

公司的食品安全文化传递，日常通过运行过程进行沟通传递，通过培训、现场交流等方式，传递企业文化、食品安全文化以及食品安全意识。目前因公司转换法人之后经营时间近一年，食品安全文化氛围一般，后期审核再关注。

4) 文件化信息的管理：

受审核方在《管理手册》1.2 章节进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；查见受审核方形成的文件化的《HACCP 手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《HACCP 计划》以及所要求的记录等。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。现场抽查 HACCP 计划、HACCP 手册，有受控章状态标识发，但是分发号未做明确，现场沟通。

提供有《文件发放/收回登记表》，文件名称号、文件编号、版本、发放号、发放日期等信息，现场抽查抽查 HACCP 手册、LSSC-GLSC-2023、A/0、发放部门：总经理、发放号：01，日期：20230701，同时抽查发放质检部、生产部，控制基本合理。现场审核期间文件发生修改，有基本修改，管理需要持续规范。

受审核方识别并收集有适用的法律法规、产品标准、检验标准等，提供《适用法律法规和标准一览表》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如 GB 8950-2016 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范、GB 5749-2022《食品安全国家标准 生活饮用水》、GB 7098-2015 食品安全国家标准 罐头食品、GB/T 6543-2008 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 等，抽查标准在有效期内。

受审核方公司按照《记录控制程序》规定，对记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，现场查见提供了公司适用的记录清单表单共计 87 份。抽查策划有《文件发放/收回登记表》、《客户投诉处理记录》、《现场审核记录表》、《不合格和潜在不安全产品评审表》、《供方调查推荐表》等 8 份记录表单，策划基本合理。现场抽查《信息传递表》、《每日卫生检查表》、《撤回/召回信息发布记录》等 5 份记录，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。

记录控制基本合理。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

基本信息：

注册地址：浙江省磐安县新城区永安东路 48 号

办公地址：浙江省金华市磐安县新城区永安东路 48 号

经营地址：浙江省金华市磐安县新城区永安东路 48 号

认证范围：

HACCP：位于浙江省金华市磐安县新城区永安东路48号浙江绿水山村食品有限公司生产车间的果蔬罐头【蔬菜罐头（食用菌罐头、竹笋罐头）】、其他罐头【其他罐头（其他）】的生产
不涉及多场所。



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, (浙江绿水山村食品有限公司) 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: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

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。