

项目编号：0386-2022-FH-2024

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：杭州乐途食品有限公司

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）：——

报告日期：2024年3月26日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

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：肖新龙

组员：——



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	F:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-2232380 2023-N1HACCP-2232380	F:CIV-3 H:CIV-3

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	朱月刚（小组组长）、梁鹏铖、何彬辉	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，进行第二次监督审核
☐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：

F: ISO 22000:2018,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☒一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：《GB/T 27303-2008 食品安全管理体系 罐头食品生产企业要求》；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、食品生产许可证审查细则、GB 8950-2016 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准等

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：Q/HLT 0002S-2024 方便



粥、Q/HLT 0003S-2024 方便羹

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：2024年04月24日 上午至2024年04月26日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年3月23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：位于浙江省杭州市萧山区红山农场团结路 219 号杭州乐途食品有限公司生产车间的其他罐头（八宝粥罐头、其他）的生产

H：位于浙江省杭州市萧山区红山农场团结路219号杭州乐途食品有限公司生产车间的其他罐头（八宝粥罐头、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：萧山区红山农场

办公地址：浙江省杭州市萧山区红山农场团结路 219 号

经营地址：浙江省杭州市萧山区红山农场团结路 219 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 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:供销科 F7.1.6H3.5

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：2024 年 5 月 26 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年月日前。

2) 下次审核时应重点关注:

管理目标数据化分析管理、监视和测量设备管理、供方管理、人员能力管理、管理体系确认及验证深入应用、内审及管理评审深入应用方面、标签标识致敏物质管理方面。

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体系的运行工作;

受审核方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;

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方对危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)、ISO22000:2018标准运行和认证活动较为支持, 公司结合其他罐头(八宝粥罐头、其他)的生产, 依据2个管理体系标准策划了体系文件, 包括管理手册、程序文件、良好卫生规范、危害控制计划、“作业文件”以及所要求的记录等, 基本符合标准要求, 审核期间交流体系文件危害控制计划因上一年度不符合项进行了修改, 其余体系文件未发生较大变化。现场查核发现: 现场管理及运行基本符合策划的标准要求, 在原料验收、OPRP/CCP点控制、现场前提方案/良好卫生规范实施情况方面基本符合, 但现场审核也发现在管理目标数据化分析管理、监视和测量设备管理、供方管理、人员能力管理、管理体系确认及验证深入应用、内审及管理评审深入应用方面、标签标识致敏物质管理方面等方面还存在提升空间, 建议后期进一步结合企业实际持续进行改进。经过现场审核, 受审核方总体上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上一年度有提升, 体系总体的成熟度尚可。

2) 风险提示:

下一年度审核为企业的再认证审核, 可关注以下方面内容: 如管理目标数据化分析管理、监视和测量设备管理、供方管理、人员能力管理、管理体系确认及验证深入应用、内审及管理评审深入应用方面、标签标识致敏物质管理方面。

企业生产加工场所面临政府对土地的规划调整, 拆迁问题, 目前还未下达明确通知, 可持续关注。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜: 一一无

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

受审核方在《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。

查见《食品安全目标分解表》, 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	完成情况 (审核周期 2023 年度-2024 年 3 月)
产品交付及时率 $\geq 99\%$;	季度	——	各部门	已完成
产品一次交验合格率 $\geq 99\%$	季度	——	各部门	已完成
顾客满意率达 $\geq 98\%$;	季度	——	供销科	已完成
顾客投诉处理及时有效率 100%	季度	——	供销科	已完成
食品安全事故发生率为零;	季度	——	各部门	已完成

截止2024年第一季度，管理目标已完成，但抽查发现管理目标原始数据统计分析不够充分，现场已口头交流建议后期持续规范，下次审核持续关注。

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)

1) 组织及其环境、相关方/合规义务、风险及机遇实施、食品安全文化及管理情况：

受审核方在管理手册中对组织及环境、相关方、风险机遇等管理进行了规定。

现场查看企业于 2021 年 11 月 1 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）建立了公司的体系。现场交流总经理，审核周期内竞争尤为激烈，客户在关注产品质量情况下，更考虑产品的价格优势，竞争较大，应对措施：一是扩展一些新业务，二是对市场客户进行优化；内部环境：公司整体人员基本稳定，对体系应用较为关注。

受审核方识别出的相关方包含：监管部门、政府机构、第三方认证机构、员工队伍、客户、终端消费者等，结合其他罐头（八宝粥罐头、其他）的生产相关过程，明确了对这些相关方的需求和期望，并在实际经营过程中予以落实。

受审核方在审核期间未发生重大的不符合情况、未发生违规情况。

在公司内部通过培训、会议、文件传递等方式推行食品安全文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，现场查核期间公司提供了已收集的相关法律法规，并通过教育、培训等方式使公司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，以评价达到管理目标的程度。

受审核方对目前运行过程中所面临的风险和机遇进行了识别、评价并结合日常运行进行控制，目前在实施中。

2) 管理方针

受审核方于 2021 年 11 月 1 日发布了经总经理批准的管理方针：

抓质量、精益求精、高端品质；

创品牌、提高员工素质、体系化管理；

重信誉、服务客户、诚信双赢。

管理方针包含在食品安全管理手册中。



管理方针在审核周期内未发生变化。

3) 体系变更的策划管理

审核周期内变更情况：质检科负责人发生变化、生产车间地面等进行了修补，危害控制计划进行了修订，见成文信息部分审核记录。现场交流小组组长/总经理表示审核周期内上述变更不影响管理体系的完整性。

4) 岗位职责、人员及能力、意识管理情况

受审核方为确保实现策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求，确保提供安全产品、放心服务，对组织的角色、职责和权限进行分派，策划并编制了《人力资源管理程序》；审核周期内公司设置的组织结构图和职责分配表未发生重大变化，主要为：领导层、办公室、食品安全小组/HACCP 小组、生技部、质检科、供销科，确定的各岗位人员的职责和权限未发生变化，审核周期内办公室负责人、质检科负责人发生变化，公司 2024 年 1 月开展了岗位能力评价，评价结果：符合。

食品安全小组组长/HACCP 小组组长负责向最高管理者报告食品安全管理体系绩效和改进的机会。总经理负责食品安全管理体系变更事项的角色和职责的指派工作。通过文件、会议、培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级。

食品安全小组组长：朱月刚，其职责与权限在体系管理手册任命书中明确规定。现场询问食品安全小组/HACCP 小组组长，其对小组的职责基本了解，并能基本的履行。

企业目前体系覆盖有效人数：26 人，审核期间人员有流动，总人数上未发生较大变化。

查培训过程管理情况：

提供有《2023、2024 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、检验相关知识、安全生产、卫生管控知识等方面，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的能力。

涉及内审员、验收人员等岗位，内审人员能力情况见内审条款部分，检验员目前由梁鹏铖负责，现场交流梁鹏铖，基本熟悉本岗位的要求，对检验操作等基本熟悉。

特种作业人员：

低压电工：高陈苇，证号 T339005198412126017 有效期至：2025 年 7 月 27 日前进行复审；有效；

力容器操作工：刘乙兵，资格证书编号 10321199409114898；有效期期限 2024 年 5 月，有效；

查健康证管理情况：提供了健康证，随机抽取：生技部科长何彬辉（健康证编号：0912013324000570，发证时间：2024 年 4 月 11 日）、生产部操作员乔继勇（健康证编号 0912033324000111，有效期至 2025 年 2 月 28 日），健康证在有效期内，同时抽查生技部刘乙兵、生技部王小波、质检科梁鹏铖的健康证，均在有效期内。

人员管理基本符合要求。

5) 沟通管理情况：

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、电话（内外线）、网络等。现场交流沟通内容，如 2024-01-07，生产中常见问题沟通，沟通人员：各部门负责人，落实情况：在运行过程中落实；2024-03-08，新员工工作岗位的相关事宜和行为规范培训，沟通对象：新员工，落实情况：在运行过程中落实。



内容包含：管理体系保持与持续改进方面的信息，适用的法律法规要求、有关食品安全管理体系运行有关信息、产品实现策划方面的内部交流、安全生产方面、生产车间内部管控方面等。

受审核方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。一般在运行过程中发现的问题大家及时沟通解决，未按照规范的内部报告制度方式进行，暂未发生影响食品安全的重大问题，下次审核关注内部报告管理情况。

查外部沟通管理情况：如 2023-06-01，杭州市市场监督管理局委托开展的食品安全现场检查，回应情况：提出整改问题已进行整改；2024-03-13，广州海栗物流有限公司，开展了二方现场检查，回应情况：提出整改问题已进行整改，已计划开展合作。

6) 资源管理情况

受审核方的基本情况：杭州乐途食品有限公司，成立于 2013-03-01，公司坐落在浙江省萧山区，详细地址为：萧山区红山农场；营业执照编号：91330109060991811D，法人：陈志江，注册资本为 300 万人民币，企业的经营范围：生产：罐头（其他罐头）；食品生产许可证地址：浙江省杭州市萧山区红山农场团结路 219 号。食品类别：罐头。

受审核方的规模情况/资源配置情况：厂房租赁，有租赁合同。公司建筑面积 4000 平方米，厂区面积 3000 平方米；生产加工间 3 个；2 个常温仓；检验室 1 个等；

动力设施和辅助设施的状况，存在下列的场所：不涉及

特种设备：杀菌锅、热水罐、储气罐，进行了定期检验，见生技科审核记录；

需要从外部供方获得的资源：外包过程：运输过程、虫害控制过程；按照采购控制，见供销科审核记录；
工作和生产方式：单班次生产，无多场所。

检测设备：电子秤、恒温培养箱、电子天平等，基本满足产品检测需要。

外包过程：运输过程、虫害控制过程；均按照采购控制要求执行。

提供了生产设备台帐，配备的主要为多功能习惯黏贴机、螺杆式空气压缩机、自动折盖封箱机、旋转式杀菌锅、全自动充填封口机、可倾式夹层锅、冷热缸、全自动金属探测器、电脑全自动带板换热水系统等，设备主要以清洁为主，提供《紫外线消毒记录表》、《每日卫生检查记录表》进行控制。

设备维保管理证据主要体现在《基础设施设备维护保养计划》、《设备保养记录单》、《生产设备维修保养计划/记录》，等运行证据中，抽查控制基本合理。

特种设备管理：主要为热水罐 1 台、储气罐 2 台和杀菌锅 5 台。其一台储气罐为新装设备，提供有特种设备使用登记证（编号为容 17 浙 AB0430（23），备案登记时间为 2023 年 10 月 10 日，但特种设备使用标志显示下次检验日期为 2019-05，经企业与检验机构确认，为对方操作问题，已建议企业关注）。抽查备案登记证编号为容 17 浙 AB0431（23）的储气罐，检验时间为 2023 年 9 月 12 日，下次检验时间为 2026 年 9 月。抽查备案登记证编号为容 1LR 浙 AG5030（16）的热水罐，检验时间为 2022 年 6 月 1 日，下次检验时间为 2025 年 5 月 30 日。抽查备案登记证编号为容 1LR 浙 AG5031（16）的旋转式杀菌锅，提供压力容器定期检验报告，编号为 RH2022R04264，下次检验时间为 2025 年 5 月 30 日。提供了《特种设备安全检查记录表》，由刘乙兵进行检查，每月一次，包括压力容器、压力表、安全阀、仪表测控点密封情况、人员、其他等；基本符合。

另外提供了安全阀的检验报告，抽查安全阀型号 A27W-16T 的检验情况，提供了杭州市特种设备检验科学研究院 2024 年 4 月 19 日出具的编号为 SH2024A22853，有效期至 2025 年 4 月 16 日。基本有效。



受审核方的《监视和测量装置控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查《检测设备台账》，包括秤（JCS-2000/ACS-1.5/BL-2000 等型）、PH 计、电热恒温培养箱、电热恒温干燥箱、数显恒温水浴锅、标准筛、一般压力表等，基本满足其他罐头（八宝粥罐头、其他）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。

抽查 ZG-TP203 电子天平（校准证书编号为校准字第 1424C02229 号，校准时间为 2024.3.13）、玻璃温度计（校准证书编号为校准字第 1524C00993 号，校准时间为 2024.3.9）、pH 计（校准证书编号为校准字第 1224C00154 号，校准时间为 2024.3.8）、压力表（0-0.6MPa）的校准日期为 2024 年 3 月 13 日，其中 2023 年年底购置了电热恒温干燥箱，提供了 2023 年 11 月的出厂合格证明。

对杀菌用设备的温度显示装置通过每月比对方式进行管理，提供了《杀菌锅温度比对记录》，抽查 2024.3.11 进行的比对，均进行了比对。

提供了《灭菌锅热分布自测表》，对每锅产品的温度进行了检测，抽查 2024.4.19 热分布自测情况，显示对 5 个杀菌锅进行了验证，其中一号锅对其中 4 筐产品进行了检测，第一筐中筐上为 122℃，筐中为 121℃，筐下为 122℃，基本符合杀菌温度控制的要求。

实验室现场：感官室和检验室设在二楼，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，检验环境和仪器设备能满足检验要求。组织按照规定，进行等 pH，商业无菌等项目的检测。询问梁鹏铖，商业无菌检测方法，基本符合。

不涉及标准液管理。

设有留样间，提供有《留样室产品留样记录》，对留样产品有基本的管理。

7) 食品安全管理体系安全产品实现的策划情况：

现场与受审核方总经理沟通，为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：

产品/服务的名称：其他罐头（八宝粥罐头、其他）的生产；

产品实现流程：原辅料验收→原料存放→领料拆包→主配料→搅拌→灌装→封口→打码→高温杀菌→成品→金属探测→商业无菌→储存→运输

受审核方针对其他罐头（八宝粥罐头、其他）的生产策划形成的《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、“制度文件”等控制要求等体系文件中，基本满足产品食品安全管理要求，所建立卫生规范、工厂位置图、车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等审核周期内未发生较大变化，组织确定的显著危害控制为：OPRP 计划/HACCP 计划：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
CCP1 浆料配料	食品添加剂超量使用	安赛蜜 $\leq 0.3\text{g/kg}$, 三氯蔗糖 $\leq 0.25\text{g/kg}$, β -胡萝卜素 $\leq 1.0\text{g/kg}$ 复配增稠剂（德尚） $\leq 2.5\text{g/kg}$, 复配增稠剂（英伦） $\leq 3\text{g/kg}$,	检验员每批次核对添加剂使用的量	《配料表》
CCP2 高温杀菌	致病菌	压力 0.17-0.24MPa, 温度 121 $\pm 0.4^\circ\text{C}$, 时间 40-45 分钟,（银耳羹杀菌时间为 30-35 分钟）。	生产技术人员每锅测量温度、时间压力	《杀菌记录》



CCP3 金属探测	异物带入	$Fe\Phi \leq 4.0mm$, $SUS\Phi \leq 4.5mm$	操作人员每包产品过金检、每小时用试块校验金检机	《金属探检查记录》
原料验收 OPRP1-1 粮食类	重金属及农残超标的危害	核查每批次原料各项指数是否在控制范围内。	原料检验人员每批次通过核查每批次原料合格证、年度第三方检测合格报告、进货检验	《进货检验记录表》
原料验收 OPRP1-2 辅料类	重金属及农残超标的危害	核查每批次原料各项指数是否在控制范围内。	原料检验人员每批次通过核查每批次原料合格证、年度第三方检测合格报告、进货检验	《进货检验记录表》
原料验收 OPRP1-3 包材类	重金属、总迁出量、高锰酸钾消耗量等超标的危害	核查每批次包材各项指数是否在控制范围内	原料检验人员每次批次查核控制措施参数： PP 塑料杯 280-330/吸管 ：1) 总迁出量(10%乙醇 v/v, 121℃, 1h) $mg/dm^2 \leq 10$; 2) 重金属(以 Pb 计, 4%乙酸, 60℃, 2h) $mg/kg \leq 1.0$ 3) 高锰酸钾消耗量(水 60℃, 2h) $mg/kg \leq 10$; 4) 脱色试验：阴性 包装膜 ：1) 总迁移量(10%乙醇, 60℃, 10d) $mg/dm^2 \leq 10$; 2) 总迁移量(4%乙酸, 60℃, 10d) $mg/dm^2 \leq 10$ 3) 总迁移量(正己烷, 60℃, 10d) $mg/dm^2 \leq 10$; 4) 重金属(以 Pb 计, 4%乙酸, 60℃, 2h) $mg/kg \leq 1.0$ 5) 高锰酸钾消耗量(水 60℃, 2h) $mg/kg \leq 10$; 6) 脱色试验：阴性	《进货检验记录表》
包装材料消毒 OPRP2	微生物滋生	对包装材料及封口膜用紫外线消毒不少于 30 分钟。	生技科操作人员每批次查看灭菌时间	《内包装杀菌时间记录表》
封口 OPRP3	微生物滋生	每批次包装控制在热封温度 1 为 160-220℃、热封温度 2 为 160-220℃。	生技科人员负责每天一次抽查封口温度	《包装记录表》

针对 CCP/OPRP 的每个关键限值/行动准则的偏离预先制定纠偏措施，以便在偏离时实施。纠偏措施应包括实施纠偏措施和负责收影响产品放行的人员；偏离原因的识别和消除；受影响产品的隔离、评估和处理。审核周期内未发生偏离情况。

各项资源配置、外包过程管理等要求均进行了策划，审核周期内，没有发生重大变更。

公司控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要由食品安全小组负责。

8) 设计和开发

在手册 8.3 条对设计和开发进行了说明，对设计开发设计开发过程进行了管理。设计开发在工厂设计期初已经确定，本公司根据法律法规和已经制定的相关标准进行生产和服务提供，询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。不涉及因设计和开发过程导致的危害控制计划变化情况。

9) 其他罐头生产提供控制、产品标识和可追溯性、产品防护、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划实施(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、以及 CCP 点的监控、产品放行情况等)

a) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；

因组织为其他罐头(八宝粥罐头、其他)，使用城市管网水，使用附近热力公司统一供应的天然气，网络系统等。对水流、物流和人流有进行明确，基本满足不交叉；提供了杭州萧山供水有限公司 2024 年 3 月 4 日出具的 40 项水质检测报告。

**b) 包括虫害控制、 废弃物和污水处理在内的支持性服务；**

在仓库门口、车间入口处有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；仓库配置有粘鼠板。

生产车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理。易腐垃圾由当地政府指定的单位免费清运，提供了与杭州萧山环城生物能源有限公司签订的《易腐垃圾收运处置服务合同》，另外生活垃圾主要由杭州萧山红山农场市政服务有限公司负责清运，提供了发票等凭证。

生产车间安装有虫鼠害防治措施，安装有诱捕式灭蝇灯，查看灭蝇纸，有少量蚊蝇，及时检查，发现蚊蝇较多时，会及时更换。提供了对加工现场进行虫害检查，提供有《虫鼠害检查记录》，每周检查一次。另外提供了与浙江捷扬环境科技有限公司签订的有害生物防治服务合同，明前按照合同规定在实施中。

生产垃圾由园区负责，在所签订的租赁协议中已进行明确。污水经过处理后，统一排入市政污水管网，现场查看排污管道，有清理，但排水效果不是很好，组织表示及时以人工助排方式进行。

c) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；见本报告 6) 章节内容。

d) 供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料）； 见本报告 11) 章节内容。

e) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；

有《化学品领用记录》。化学品（洗洁精、75%酒精）的出入库管理通过台账等方式进行控制；现场清洁消毒用品有基本标识；

现场观察——生产车间地面全部硬化，基本平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、离地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。

现场查看仓库，有致敏原标识。添加剂放置在专库专人管理。现场查看安赛蜜有 69 包，但台账中显示为 45 包（后经组织确认，在添加剂使用登记中数据出现差错，已要求今后进一步规范添加剂管理）。现场产品标识等基本规范。

产品搬运：通过手推车、人工方式进行

f) 防止交叉污染的措施；

针对各类原辅料、添加剂、化学品等进行分类摆放，存放时，有垫板等，具有一定的防止交叉污染的措施。

对人流物流进行了区分，人员等通过更衣室，进行洗手消毒等措施。工器具等通过清洗消毒设施进行消毒。基本可防止交叉污染。

对运输的车辆等进行了卫生等检查，以确保运输过程的安全。

g) 清洁和消毒；

每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；提供有《消毒间紫外线消毒记录》、《生产车间卫生检查表》、《消毒记录表》、《每日卫生检查记录表》、《运输车辆卫生检查记录表》等运行证据。

现场查看，员工更衣室配置有洗手液和 75%酒精，靴底消毒（84 消毒液）等消毒用品。但靴底消毒池的消毒液浓度偏少，已建议应至少能浸湿靴底。

h) 人员卫生；

现场查看，配有工服、工靴，一次性帽子口罩等，员工工作服、工作帽统一清洗，基本干净整洁。

每日进行晨检，提供有《晨检记录表》，对人员健康状况等进行检查，基本符合。

外来人员身体的健康告知：健康证，良好身体健康告知（以门卫管理为主，对进入车间人员的健康管理不够细致，也未保留记录，已现场沟通，后期改进）。

**i) 产品信息/消费者意识:**

受审核方的产品主要是其他罐头（八宝粥罐头、其他）。

客户群体主要是代理商、经销商等，有少量直接客户；

j) 场所巡视

对保证食品安全具有显著意义的关键步骤的巡检计划，提供了《工艺纪律考核记录》、《清洁卫生日常检查记录》，抽查：2023年9月12日等包括工艺文件、操作、生产过程、个人卫生等进行检查，基本符合。

l) 其他有关方面。 不涉及产品返工，过程中如包装产品变形、杯盖封口有物料等均做报废处理。

查看现场过敏原管理，仓库内对麦仁有简单过敏原标识。销售过程主要通过标签方式告知顾客致敏物质的风险。

OPRP 点及 CCP 点实施情况:

按照追溯思路抽查 2024 年 3 月 2 日批次小米粥其他罐头（八宝粥罐头、其他），查看生产追溯性及 CCP 点/OPRP 点的监控情况等，受审核方提供了以批记录方式保留在证据：

OPRP 点的实施情况（2 个）：抽查《内包材料投料记录》：3 月 2 日小米粥，紫外线杀菌时间为 8:30-9:00；符合行动准则要求；《灌装关键控制点记录》：3 月 2 日小米粥，封口温度 1: 190℃；封口温度 2:185℃；符合行动准则要求。

HACCP 的实施情况：抽查：CCP1 实施情况：2024-03-02 批次的小米粥《辅料/添加剂配料关键控制点记录表》显示（安赛蜜 120g，三氯蔗糖 40g，β-胡萝卜素 500g，D-异抗坏血酸钠 400g，复配增稠剂 1800g，锅数：1）用水量 1100kg，按照记录数据计算，添加剂的使用量符合 CL 值的要求；另抽查 2023-11-16 批次银耳羹等 11 个批次的粥类产品，配方控制基本符合要求。

抽查：CCP2 实施情况：抽查 2024-03-02 批次的小米粥的《高温杀菌关键控制点记录》：压力 0.195MPa、温度 121℃，时间 17:00-17:40（时长：40min）。与 CL 值规定要求基本一致；

抽查 CCP3 实施情况：《金属探测仪检查及校正记录》2024-03-02 日每小时进行 1 次，对 $Fe \Phi \leq 4.0mm$ 和 $SUS \Phi \leq 4.5mm$ 进行金检，以√方式表示，未见异常，金探仪控制方式基本 CL 要求。

另外提供了 20240302 当天的《设备日常清洗消毒记录》、《内包材消毒记录》（臭氧消毒一小时）、《消毒溶液使用记录表》、《早餐起义生产计划》（显示有高杯小米粥等计划）、《灌装生产初件确认单》、《配料间添加剂安全使用表》、《煮浆关键控制点记录》、《杀菌间装框自检表》、《外箱打码日期确认表》、《包装生产记录》、等记录。基本能实现追溯要求，对食品安全危害控制基本符合策划要求。

另外追溯 2023.6.13、2023.9.30、2024.3.11、2024.4.13 等 18 批次八宝粥、黑米粥、银耳羹、绿豆沙等其他罐头（八宝粥罐头、其他）产品的生产过程控制；基本符合危害控制计划要求。

查看 2024 年 4 月 24 日生产现场，正在生产高杯小米粥，现场查看浆料配料过程（CCP1），白砂糖 20kg，120g 安赛蜜，40 三氯蔗糖，复配 1800g，酸度调节 500g，β-胡萝卜素 500g，D-异抗坏血酸钠 400g，使用了香米香精 300g，加水 1.1t，现场配料人为吴付相；复审员何彬辉。

现场查看包材消毒，使用紫外线灯，询问操作人员表示进行 30min 杀菌后进入车间。

现场查看封口温度 1 为 207℃；封口温度 2 为 207℃，并提供有灌装生产初件确认单，显示对糖度（2，现场让王晓波检测，糖度为 2.5，基本符合要求）、净米量（27.5g）、封口温度（封口温度 1 为 207℃，温度 2 为 206℃）。基本符合行动准则要求。

现场查看杀菌过程（CCP2），在对小米粥进行杀菌，杀菌锅压力压力 0.194MPa、温度 121.2℃。时间按照 CCP 点要求运行中。



现场查看金探仪校检（CCP3）情况，操作基本符合，能有效检出标准块（ $Fe\Phi\leq 4.0mm$ 和 $SUS\Phi\leq 4.5mm$ ）。

另外，现场有生产高杯绿豆沙（方便羹产品），控制过程与高杯小米粥过程基本类似，过程控制基本符合要求。

查食品防护管理情况：查《食品防护检查表》，包括企业周边环境、建筑周围情况、总体内部安全、公用系统、有害材料/化学品、个人安全等 19 个项目，检查时间：2024-03-01，检查结果未见明显异常。于 2024 年 3 月 15 日开展了外来人员进入厂区的模拟演练，演练结束对预案的有效性进行了评审。食品防护控制基本合理。

查放行管理情况：公司主要生产其他罐头（八宝粥罐头、其他），产品主要原辅料为各类大米、黑米、糯米、玉米、小红豆、麦仁、小米、白砂糖、添加剂涉及安赛蜜、复配增稠剂、三氯蔗糖、香精等，包装材料主要为食品级塑料杯、食品级塑料膜、纸箱等。在管理手册中对放行和验证进行了规定；策划形成《过程和产品的监视和测量控制程序》、《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》，形成了《产品检验规范》（包括原辅材料检验规程、过程检验规程、成品检验规程）等；审核周期内规范内容没有发生修改。其中涉及质检科的主要 OPRP1-1 粮食类验收；OPRP1-2 辅料类验收；OPRP1-3 包材类验收。根据生技科追溯的批次 20240302 高杯小米粥的检验及放行情况。抽查 2024 年 3 月 2 日小米粥产品涉及的碎米（20240111 批次，提供了《原辅材料进货检验记录》，显示进货日期 20240229，项目包括生产厂家/供方证照，外观、感官等项目，结论均为合格，检验员为朱月刚）、小米（2023.9.9 批次，提供了《原辅材料进货检验记录》，进货时间 2024.2.25，项目包括生产厂家/供方证照，外观、感官等项目，结论均为合格，检验员为朱月刚，对上述批次产品的生产厂家、供方证件、感官等均进行了验收，来自合格供方。同时抽查当批次使用小米、香精、复配增稠剂（德尚）、20231104 批次 D-异抗坏血酸钠、食品级塑料杯（20231229 批次）、食品级塑料膜（20231209 批次）的进货检验记录：对上述批次辅料的生产厂家、供方证件、感官等进行了验收，来自合格供方。原辅料及包材的验收符合 OPRP 有关行动准则规定要求。

过程检验：主要体现在《灌装生产初件确认表》、《方便粥生产过程检验记录》等。

另外，组织按照市场局要求做好日管控、周排查、月调度等工作。基本符合。

成品检验：抽取成品检验相关记录名称：《成品检验报告单》原始检验记录、商业无菌原始检验记录等。抽查 20240302 批次小米粥检验报告，检验标准为 Q/HLT0002S，检验项目包括色泽、固形物含量、商业无菌、净含量等指标，检验结论：合格。检验项目及检验结果：并提供了成品检验原始记录。该批次成品放行基本符合策划要求。

另外追溯 2023.2023.6.13、2023.9.30、2024.3.11、2024.4.13 等 18 批次八宝粥、黑米粥、银耳羹、绿豆沙等其他罐头（八宝粥罐头、其他）产品，控制方式基本相同，未见异常。

10) 供方管理情况

公司在《管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案》等文件要求；供销科负责公司产品的采购工作、负责合格供方的筛选及评定，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

查见合格供应商名录，共 19 家直接供方（经销商/生产厂商），涉及 19 家间接供方（主要为生产厂家等），基本涵盖粮食、辅料、果蔬、添加剂、包装材料等采购对象；——审核周期内间接供方减少，直接供方未发生较大变化，无新增供方。

供方评价每季度进行 1 次，提供有《季度供方评定表》，考核项目：质量、交货期、价格、使用情况、服务、包装及防护共 8 项，各部门参加评价，最终管代签字确认。

抽查粳米的供方杭州萧山新农都物流中心琪良粮油经营部；黑米、麦仁、小米、大黄米、玉米渣、红豆、绿豆、燕麦米等供方杭州展鹏食品有限公司，食品添加剂（如安赛蜜、黄原胶、三氯蔗糖等）的供方 上海



吉天生物科技有限公司，一次性塑料杯的供方嘉兴市升泰塑业有限公司，白木耳的供方福建康旺食品有限公司，红枣的供方杭州萧山疆洪食品经营部，吸管的供方南通将风塑料制品有限公司，液体香精的供方杭州杭曼食品科技有限公司，高粱红色素的供方铁岭市泓源食品配料有限公司，食品添加剂复配增稠剂的供方英仑香料（湖南）有限公司；上述供方的选择和控制方式基本相同。

但现场抽查发现虫鼠害控制的外包方：浙江捷扬环境科技有限公司，物流运输外包方：杭州杭郑物流有限公司，签订有合同，合同均在有效期内，提供相应资质在有效期内，但未按照采购控制程序要求，开展评价工作，开具不符合项要求整改。

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。

公司使用食品添加剂：限量包括：安赛蜜、三氯蔗糖， β -胡萝卜素，按照 CCP 点对使用量进行控制，具体见生技科审核记录。

11) 成文信息管理情况

受审核方在《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》；

受审核方形成了文件化的《管理手册》1 份、《程序文件》40 份、《危害控制计划》、1 份《前提方案》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，记录表单基本满足公司目前的食品安全管理体系/HACCP 体系运行的需要。

现场审核期间查文件：危害控制计划发生了修改，有修改内容以及修改人、审批人等签字管理，但文件发放管理方面需要提升。

食品安全小组于 2023-12-20 对管理手册、程序文件汇编、罐头 HACCP 计划、PRP 管理程序等，评审内容包括：文件规定的充分性、适宜性、有效性。明确了评审结果，文件审批人：陈**；

查外来文件管理情况：提供了《外来文件清单》，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 8950-2016 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》、《GB/T 18006.1-2009 塑料一次性餐饮具通用技术要求》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》等文件，基本覆盖了公司罐头（其他罐头）生产所适用的法律法规。

查《培训记录》、《采购订单》、《外来文件清单》、《高温杀菌关键控制点记录》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。

12) 可追溯性、撤回/召回情况：

组织开展了可追溯性、撤回/召回演练，演练时间：2024-03-20。针对 20240302 批次 6 锅次小米粥 330g，属其他罐头（八宝粥罐头、其他），假设情况为异味发酸（模拟，实际不存在），明确了召回追溯产品详情（生产日期为 2024.3.2,数量 30 杯装 348 箱，15 杯装 610 箱）等信息，提供了产品召回模拟记录、产品召回（模拟）评估、批准表；纠正/纠正措施单；食品质量安全事件应急演练；并附有向杭州市市场监督管理局、XXX 市场监督管理局的产品问题报告；产品回收记录、产品回收处理记录表等。对投诉（模拟）接收处理、产品召回、处理/追溯、分析了原因，并对撤回产品的处置、客户端处理。另外，附有 2024 年 3 月 2 日批次小米粥的生产计划单、原料追溯（有批次信息，数量、供应商等），当天生产过程（《设备日常清洗消毒记录》、《内包材消毒记录》（臭氧消毒一小时）、《消毒溶液使用记录表》、《早餐起义生产计划》（显示有高杯小米粥等计划）、《灌装生产初件确认单》、《配料间添加剂安全使用表》、《煮浆关键控制点记录》、《杀菌间装框自检表》、《外箱打码日期确认表》、《包装生产记录》等记录）、检验过程（过程检验、出厂检验检验）、成品入库单、发货单、包材（高杯等）追溯，其他原辅料基本能实现追溯，也提供追溯演练对应的批次原始记录，召回和追溯演练较为有效。



13) 应急准备和响应管理情况:

现场查核于 2024 年 1 月 12 日组织的火灾事故应急救援演练, 对演练过程进行了记录和总结, 并对演练情况进行了评审。最终认为应急预案无需修订。评审人为陈志江。另外, 提供了 2024 年 2 月 14 日停水/停电应急演练; 2024 年 3 月 1 日对金属探测设备突然损坏应急演练; 2024 年 3 月 10 日对产品中混入异物进行应急演练。

14) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》, 对各项确认和验证工作进行了相应规定, 审核周期内对策划的要求未发生变化。

现场查见食品安全小组于 2023-12-30 对危害控制计划进行了额确认, 同时于 2024-03-20 开展了 PRP 确认, 体现在《PRP 确认记录表》中, 明确了确认结论, 充分性需要持续关注。同时于 2024 年 3 月 20 日开展了控制措施组合确认工作, 确认人员为食品安全小组成员。

现场查见食品安全小组开展了对 PRP 的验证, 验证时间: 2024-03-05, 于 2024-03-25 开展了危害控制计划验证工作, 明确了验证项目、验证频率以及验证结论, 控制基本合理。同时与 2024-03-22 对银耳羹、黑米粥等产品开展了产品特征、预期用途、流程图、可接受、危害分析等要素验证和验证结果评价, 控制方式基本相同。

生产加工用水的安全性验证、成品的安全性验证:

方便粥类产品, 如绿豆粥, 检测报告编号: HZ-W24040400, 检测项目包括: 铅(Pb)、固形物含量、黄曲霉毒素 B1、净含量、商业无菌等指标, 检测结论: 合格; 检测单位: 中谱安信(杭州)检测科技有限公司, 报告日期: 2024-04-19。报告有效。

方便羹类产品, 如银耳羹, 检测报告编号: HZ-W24020614, 检测项目: 铅(以 Pb 计)、商业无菌、净含量、食品标签、三氯蔗糖、安赛蜜等, 检测结论: 合格; 检测单位: 中谱安信(杭州)检测科技有限公司, 报告日期: 2024-03-12。

生产加工用水索取了杭州萧山供水有限公司水质检测报告, 报告编号: 2024-3, 建议企业后期自己关注冷却水的管控。

作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控, 由生技科负责。

提供了 2024 年 3 月 30 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告, 验证人员: 朱月刚。

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

受审核方《管理手册》中 9.2 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。现场查内审实施情况, 开展内审日期: 2024-03-06 至 2024-03-07, 内审组成员: 审核组组长: 朱月刚; 组员: 何彬辉; 现场交流内审组长朱月刚, 对内审有基本的了解, 包括内审流程、内审不符合项以及纠正措施等情况, 但是在深入应用方面还需要持续提高, 现场已口头交流, 作为改进建议项提出, 下次审核持续关注。

查见 2024 年度内审计划、内审实施计划、内审检查表、不符合项报告、内部审核报告等运行证据, 抽查发现抽查发现年度内审计划策划时间为 2024-03-06, 不够充分, 同时抽查内审实施计划发现对 F7.1.6/9.1/10.1, H4.1 条款策划有遗漏, 现场已口头交流, 作为改进建议项提出, 下次审核关注。

内审涉及 1 项不符合, 在生技科, 不符合项内容: 2024-03-06 巡视车间发现车间的灌装机没有得到及时清洗, 有浆料残留。涉及标准条款为 ISO22000:2018 标准的 8.2 条款、HACCP 体系判标不够合理, 现场已口



头要求后续改进；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并采取了纠正及纠正措施，加以实施，2024-03-15 经内审组长验证后，不合格已经关闭，本次审核抽查发现内审不符合项整改证据保留不够充分，现场已口头交流，作为改进建议项提出。本次现场审核验证不符合项未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。审核结论：公司制定的管理体系文件基本符合标准的要求，体系运行基本有效。

在《管理手册》9.3 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，以往管理评审的跟踪措施已完成。本次管理评审日期：2024 年 4 月 2 日。

现场查见管理评审计划、管理体系平申报、各部门对管理体系评审的报告材料、管理评审报告、管理评审问题改进计划等运行证据，有基本的控制，

查《管理评审问题改进计划》：改进项：加强对 CCP 点监控，以及监控点文件记录的规范化，计划派人员去外部学习，预计在 2024 年 7 月底前完成。下次审核关注。

管评结论：公司的食品安全、HACCP、管理体系现状对变化的环境具备了一定的适宜性，在运行过程中也起到了良好的效果，被证明是具有符合性、有效性、充分性，公司的食品安全、HACCP 方针也是适宜、充分和有效的。

现场与总经理陈志江交流，对管理评审有一定的了解，公司也很重视管理体系的建设，在日常运行过程中也时刻关注体系的运行情况，在后续也会结合体系要求等持续进行落实管理评审，不断提高公司管理层人员的能力，下次审核关注。

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：

审核周期内原辅料进货验收过程主要由质检科负责，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。

在运行过程中发生过生产过程产品以及成品的质量不合格情况，不涉及食品重大食品安全问题，运行证据主要体现在《不合格品记录表》中，抽查如：

2024-03-04，不合格现象：袋装绿豆汤封口有问题，不合格原因分析：封口处有异物（现场交流异物是绿豆皮），发生数量：200 袋，处置：报废，质管科对不合格情况进行了验证。

2024-02-28，不合格现象：红豆花生汤产品变形严重，不合格原因分析：装框没到位，杀菌时造成变形，发生数量：160 杯，不合格处置：报废，质管科人员签字。

2023-11-17，不合格现象：：米少/没米，不合格原因分析：袋装机故障，发生数量：55 袋，不合格处置：报废，质管科人员签字。

不合格品处置由环城生物公司拉走最终处置。

审核周期内未发生出厂产品的食品安全方面的不符合情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

日常改进通过以下方面进行：二方审核、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；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，审核周期内发生了顾客投诉情况，采取纠正及纠正措施情况见本部门 3) 章节内容。



受审核方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；2024 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，进行验证基本合理。2023 年度外审开具的 1 项不符合，已采取纠正和纠正措施，基本有效。

3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方策划并编制了《服务及顾客抱怨管理程序》。查见《客诉记录表》，《纠正和预防措施处理单》；2024-01-09，产品名称：高杯产品，客户名称：阿里巴巴，客诉理由：杯子摔破，处理措施：承担皮损/补损，改善措施/纠正措施：由于今年冬季温度太低，杯子材料在低温下耐水性会下降。已经让供应商调整配方增加软料，提升耐摔性。同时抽查 2023-10-20 银耳羹、2023-05-25 吉祥黑米产品投诉，控制方式基本相同，3 起投诉均不涉及重大的食品安全问题。

销售给客户产品未发生撤回/召回情况。

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：—企业标准更新，已收集。
- 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

上一年度不符合项涉及生技科，涉及条款F8.5.4.5/H4.3.4.3，本次现场验证已按照纠正和纠正措施实施，未再次发生。

五、认证证书及标志的使用

产品进商超使用，客户来厂检查展示使用，暂未发生违规使用情况。

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, (杭州乐途食品有限公司) 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:肖新龙



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。