

项目编号：20330-2024-QFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：重庆顺口味食品有限责任公司

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）： 黄童彤

报 告 日 期： 2024 年 05 月 24 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： 邝柏臣

组员：黄童彤



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	Q:审核员	2023-N1QMS-2222839	Q:03.08.04
			F:审核员	2023-N1FSMS-2222839	F:CIV-13
			H:审核员	2023-N1HACCP-2222839	H:CIV-13
B	黄童彤	组员	Q:实习审核员	2024-N0QMS-1301841	Q:03.08.04
			F:审核员	2024-N1FSMS-1301841	F:CIV-13
			H:审核员	2024-N1HACCP-1301841	H:CIV-13

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	陈绍柏（总经理）、陈意（管代兼食品安全小组组长）	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（**质量管理体系, 食品安全管理体系, 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：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015, 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☐单体系审核☒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 0010-2014(CN CA/C TS 001 6-20 08A) 《食品安全管



理体系 调味品、发酵制品生产企业要求》；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可办法》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《计量法》、《中华人民共和国特种设备安全法》、CCAA 0010-2014 (CN CA/C TS 001 6-20 08A) 《食品安全管理体系 调味品、发酵制品生产企业要求》、《GB 2762-2022食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2763-2021食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB 2760-2014食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》；

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：CCAA 0010-2014 (CN CA/C TS 001 6-20 08A) 《食品安全管理体系 调味品、发酵制品生产企业要求》、《GB14881-2013食品生产通用卫生规范》、《GB 2762-2022食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2763-2021食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB 2760-2014食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、Q/SKW 0001S-2203 半固态调味料；

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05月22日 下午至2024年05月24日 下午实施审核

审核覆盖时期：自2023年10月18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）：——现场审核变更范围

Q：半固体(酱)调味料（半固态调味料）的生产

F：位于重庆市江津区德感街道兰溪路1号附1号5-3 重庆顺口味食品有限责任公司生产车间的半固体(酱)调味料（半固态调味料）的生产

H：位于重庆市江津区德感街道兰溪路1号附1号5-3 重庆顺口味食品有限责任公司生产车间的半固体(酱)调味料（半固态调味料）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：重庆市江津区德感街道兰溪路1号附1号5-3

办公地址：重庆市江津区德感街道兰溪路1号附1号5-3

经营地址：重庆市江津区德感街道兰溪路1号附1号5-3

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：未正常开展监督审核



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：01) 生产部 GB/T19001-2016 标准 8.6\ISO 22000:2018 标准 8.8.1\HACCP 体系 4.5；02) 生产部 GB/T19001-2016 标准 8.5.1 \ISO 22000:2018 8.5.4.5\HACCP 体系 4.3.4.3；03) 办公室 GB/T19001-2016 标准 7.2\ISO22000\2018 7.2 \HACCP 体系 4.2.1；04) 生产部 GB/T19001-2016 标准 8.5.2 \ISO22000: 2018 标准 8.3 条款\HACCP 体系 3.7；

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 06 月 24 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 2025 年 03 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

计量器具管理、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划的策划及实施

3) 本次审核发现的正面信息：

- 1) 受审核方依据 GB/T19001-2016 质量管理体系及危害分析、ISO 22000:2018 食品安全管理体系、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司管理体系；
- 2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；
- 3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；
- 4) 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，监管部门来公司进行监督抽查，基本符合；
- 5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在半固体(酱)调味料（半固态调味料）的生产资源方面配置基本充分合理，如内包材消毒、炒制加工过程、原料验收管控等；
- 6) 公司产品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 GB/T19001-2016 质量管理体系及危害分析、ISO 22000:2018 食品安全管理体系、危



害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准运行和认证活动较为支持，公司结合半固体（酱）调味料（半固态调味料）的生产加工过程，包括《质量、食品安全和 HACCP 管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 GB/T19001-2016 质量管理体系及危害分析、ISO 22000:2018 食品安全管理体系、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 及公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，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加工过程运用管理体系工具、过程方法，对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。对生产现场观察发现对虫害入侵管理、产品标识管理、离地管理还需要加强。

但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应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：—01) 配料环节风险相对较高，建议增加对工器具、员工手部菌落总数、内包间空气沉降的微生物进行验证，建议持续关注；

02) 组织经营地址位于重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-3，所在地址分为两个不动产权证（重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-3、重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-2），所在地市场监管局已默认经营地址重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-3 覆盖了重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-2 地址；已建议到所在市场监管部门进行补充更新生产许可证的经营地址编码，下次审核关注；

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：2022 年 12 月 13 日 体系实施时间：2023 年 10 月 18 日

2) 法律地位证明文件有：

公司基本情况：重庆顺口味食品有限责任公司位于重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-3，始创建于 2022 年 12 月 13 日，于 2023 年 09 月 8 日获得食品生产许可证；

1) 组织的规模情况/资源配置情况：公司占地面积 600 余平米，加工区域与办公区域分开；其中生产加工车间 1 间（调味品），库房 4 个（成品库房、原辅料库主、外包材料库房、内包材料库房），检测室 1 个，基本满足固体（酱）调味料的生产需要；（组织经营地址位于重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-3，所在地址分为两个不动产权证（重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-3、重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-2），所在地市场监管局已默认经营地址重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-3 覆盖了重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-2 地址；已建议到所在市场监管部门进行补充更新生产许可证的经营地址编码，下次审核关注）；

3) 企业目前体系覆盖有效人数：10 人，其中含管理人员 3 人；

4) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组，办公室（行政及采购）、生产部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责；

5) 工作和生产方式：多班次生产；上班时间为 8:00-18:00，共一班；



6) 现场检查《营业执照》正本原件，编号：91500116MAC5Q5KA8P，有效期：2022年12月13日至**；经营范围的相关描述 许可项目：食品生产；调味品生产；餐饮服务；食品销售；食品互联网销售。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）一般项目：技术服务、技术开发、技术咨询、技术交流、技术转让、技术推广；食品销售（仅销售预包装食品）；食品互联网销售（仅销售预包装食品）；餐饮管理；食用农产品批发；水产品批发；食用农产品初加工；地址：重庆市江津区德感街道兰溪路1号附1号5-3；

生产许可证，证书编号：（SC10350011651263，2023年09月08日 有效期至：2028年09月07日，食品类别：调味料；

半固体(酱)调味料（半固态调味料）的生产工艺流程：

原料验收-预处理-配料-炒制或熬煮-灌装（内包装）-贴标、打码-外包装-成品检测-入库

质量关键过程确认（工序）：炒制或熬煮

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10月18日GB/T19001-2016质量管理体系及危害分析、ISO 22000:2018食品安全管理体系、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求V1.0标准要求建立了质量、食品安全和HACCP管理体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

结合公司半固体(酱)调味料（半固态调味料）的生产过程策划了《质量、食品安全和HACCP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内外因素进行了识别，明确对内外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“内、外部经营环境因素评价”、“外来文件清单”、“相关方的需求和期望控制清单”，“风险和机遇评估分析表”

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。

从战略管理层面，公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部问题和内部问题。与总经理陈绍柏沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，收集对公司实现目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。外部环境从市场需求急剧增加、技术进步、与供应商良好关系、银行信贷支持的因素等外部因素，内部环境从产品质量好、售后服务能力强、管理水平高、区位优势明显等方面进行了分析和评价，提供“内、外部经营环境因素评价”。基本符合标准要求。

公司在《管理手册》4.2条款进行了规定相关方需求和期望、合规义务，明确了影响企业绩效或受企业经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望、制定了量化的控制目标和。提供了“相关方的需求和期望控制清单”。识别出的相关方包含：顾客、股东、供方、员工、股东、社会（含主管部门）等。公司明确了对这些相关方进行监视和评审的频率和方法，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

变更的策划：初次导入体系，暂未发生变更。

2)管理体系应用策划情况：

受审核方按照GB/T19001-2016质量管理体系及危害分析、ISO 22000:2018食品安全管理体系、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求V1.0标准策划了公司的质量、食品安全和HACCP管理体系（含HACCP



体系，本文统称为管理体系），形成了《质量、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：重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-3

经营地址：重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-3

认证范围：明确公司产品及体系覆盖范围，与企业沟通后确认（审核周期内发生变更，已向机构总部报备）：

Q：半固体(酱)调味料（半固态调味料）的生产

F：位于重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-3 重庆顺口味食品有限责任公司生产车间的半固体(酱)调味料（半固态调味料）的生产

H：位于重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-3 重庆顺口味食品有限责任公司生产车间的半固体(酱)调味料（半固态调味料）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：第三方检测、物流运输，已签订合作合同。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性：

公司于 2023 年 10 月 18 布了经总经理批准的管理方针：

质量、食品安全、HACCP 安全方针为：

质量为本 顾客至上 科学管理 持续改进

管理方针包含在管理手册中。管理者代表陈意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、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和各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。现场询问公司员工周建华，基本知晓本公司的管理方针。

体系初系导入，截止目前未发生变更。

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（采购、销售、人事行政）、生产部（含质检）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) 目标的实施和考核结情况：

公司在《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，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《目标考核结果统计表》，编制：陈意；批准：陈绍柏，日期：2024.04.30

抽查公司总目标：

KPI 项目及目标值	考核频次	2023.10-2024.04
重大食品安全事故为 0	1 次/月	0
关键控制点监控合格率 100%	1 次/月	100%
产品出厂合格率 100%	1 次/月	100%
顾客满意率≥90%	1 次/半年	95%



2023 年 10 月至 2024 年 4 月，管理目标已完成，2024 年 5 月目标正在实施中。各部门目标实现情况见各部门审核记录。

管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

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》，抽查基本覆盖半固体(酱)调味料(半固态调味料)的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。

07) 质量和食品安全管理体系安全产品实现的策划情况:

组织主营业务是半固体(酱)调味料(半固态调味料)，在经营过程中考虑了生命周期观点，公司对第三方检测运输服务进行外包，公司分为办公室及生产部，办公室对人员管理、销售及采购负责，生产部对产品生产、品质控制，产品放行等负责；与总经理沟通了解，质量管理体系运营至今未发生质量及食品安全事故。

为满足产品和服务提供的要求，所确定的措施，组织通过以下措施对所需的过程进行策划、实施和控制：

- 1) 产品/服务的名称：半固体(酱)调味料(半固态调味料)
- 2) 产品和服务的要求：工艺流程
- 3) 为过程建立评价准则，建立的准则有：前提方案、程序文件、危害控制计划、作业指导书等；
- 4) 产品和服务的接收准则：符合相关标准和客户合同订单要求
 - 原材料接收标准：符合相关标准及感官要求；
 - 过程产品放行标准：符合相关标准和客户合同订单要求；
- 5) ——成品执行标准：Q/SWK 0001S 半固态调味料-2023、JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则、国家质量监督检验检疫总局令 75 号[2005]定量包装商品计量监督管理办法、GB/I 15691 香辛料调味品通用技术条件、GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则、GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品等标准及客户技术要求等要求执行；危害控制计划要求；生产加工用水：GB 5749；
 - 服务规范：按照 GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范执行；
- 5) 所需的资源：受过培训的人员、必要的设备设施、充足的原材料供应等；
- 6) 确定符合产品和服务要求：——见 8.5 条款审核记录、工艺流程图；
- 7) 按照准则实施过程控制——见 8.5 条款审核记录、半固体(酱)调味料(半固态调味料)过程管理控制程序；
- 8) 过程已经按策划进行证据：有流程图、各类管理制度、危害控制计划、前提方案等
- 9) 产品和服务符合要求的证据：索证/索票、顾客满意度调查表、顾客投诉处理单、运行过程的记录、产品提供的第三方检测报告等
- 10) 策划的变更的控制：未进行变更；
- 11) 识别外包过程及控制方法：第三检测、运输服务
- 12) 需确认/特殊过程的识别：炒制及熬制过程控制；

从生命周期观点公司在《管理手册》8.1 条款进行了规定，并策划了《程序文件》、《操作性前提方案/良好卫生规范》等，提供了添加剂使用记录、设备设施点检记录、成品入库等记录；识别了第三方检测、运输服务，外包过程并与实施方签定了相关外包合同。

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。

食品安全:

公司在《管理手册》中 8.5 条款对 HACCP 七个原理的应用进行了规定，并策划了食品安全确认验证控制程序》，形成了《HACCP 计划》，小组组长陈意经理表示审核周期内未发生产品配方、工艺、加工条件变化等可能导致 HACCP 计划改变情况。



提供了危害控制计划（半固态调味料），认证涉及的半固体(酱)调味料（半固态调味料）的生产。

原料及辅料、接触材料等描述，如：辣椒、生姜、植物油、内包装袋、添加剂等，进行了相关特性（物理、化学、生物）、组成、产地、生产方法、包装交付方式、使用或使用前预处理、贮存条件和保质期、有关食品安全接收准则和规范等进行了描述，基本符合要求，见 F8.6 条款审核记录。

对终产品描述，具体包括辣椒、生姜、植物油、内包装袋、添加剂，描述项目包括原料、辅料、加工助剂、产品特性、食用方法、保质期及保存条件、预期用途等项目，审核周期内没有发生变化。

预期用途：为餐饮店、商超提供产品。

——半固体(酱)调味料（半固态调味料）的生产工艺流程：

原料验收-预处理-配料-炒制或熬煮-灌装（内包装）-贴标、打码-外包装-成品检测-入库

目前公司购置主要是生鲜蔬菜类、预包装原辅料（植物油、酱油、辅料（添加剂）等），炒制熬制相关过程，但对应的设备设施组织有配置及管理。对于，半固态调味料是由配方比例配料后，进行炒制熬制并然后灌装。

现场观察：生产工艺流程与实际基本一致，流程图已注明关键控制环节，审核周期内未发生变化。

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，策划基本能确保半固体(酱)调味料（半固态调味料）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/良好卫生规范》、《采购控制程序》、《召回控制程序》、《监视和测量控制程序》、《脆弱性评估控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《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。

公司提供了《前提方案》，编制依据：CCAA 0010-2014《食品安全管理体系调味品、发酵制品生产企业要求》、《GB14881-2013 食品生产通用卫生规范》。内容包括采购管理、厂房与基础设施布局、清洗消毒、虫害控制、设备管理、交叉污染控制等内容。对前提方案策划基本符合要求，与公司半固体（酱）调味料（半固态调味料）的生产运行基本相适应，体系初次导入，审核期间未发生变化。

——食品安全小组/HACCP 小组针对半固体(酱)调味料（半固态调味料）的生产所涉及的原料、包装材料等进行了特性识别，认证涉及的半固体(酱)调味料（半固态调味料）的生产的原料及辅料、接触材料等描述，如：辣椒、生姜、植物油、内包装袋、添加剂等，进行了相关特性（物理、化学、生物）、组成、产地、生产方法、包装交付方式、使用或使用前预处理、贮存条件和保质期、有关食品安全接收准则和规范等进行了描述，基本符合要。

对终产品描述，具体包括辣椒、生姜、植物油、内包装袋、添加剂，描述项目包括原料、辅料、加工助剂、产品特性、食用方法、保质期及保存条件、预期用途等项目，审核周期内没有发生变化。

预期用途：为餐饮店、商超提供产品。

——半固体(酱)调味料（半固态调味料）的生产工艺流程：

原料验收-预处理-配料-炒制或熬煮-灌装（内包装）-贴标、打码-外包装-成品检测-入库

目前公司购置主要是蔬菜类、成品类植物油及辅料，炒制熬制相关过程，但对应的设备设施组织有配置及管理。对于，半固态调味料是由配方比例配料后，进行炒制熬制并然后灌装。

现场观察：生产工艺流程与实际基本一致，流程图已注明关键控制环节，审核周期内未发生变化。

主要的食用方式：非即食类，烹饪添加后食用，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”，具体包括了采购、验收、炒制、内包材消毒、包装



等过程。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，经过对半固体(酱)调味料（半固态调味料）的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：

经过识别评价，半固体(酱)调味料（半固态调味料）的生产过程涉及的 OPRP、CCP 点如下：

OPRP 计划：

危害控制点 (CCP/OPRP)	显著危害		每个预防措施的关键限值/行动准则	监控方法	记录	纠偏行动
原料验收 (OPRP-01)	香辛料、蔬菜	农残	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行 GB/T 15691 标准的要求	检验员每批查看蔬菜农残合格证明，每年查对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	原材料收货记录	不能提供合格检验报告或相关证明的拒收
	植物油	黄曲霉毒素 B1、过氧化值超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行 GB/T 1911、GB 2716、GB7718、GB1534 等	采购员、检验员每年一次对供应商提供的产品检测报告和公司 SC 证书进行验证和管理	原材料收货记录	不能提供合格检验报告或相关证明的拒收
炒制 OPRP2	致病菌等微生物超标		控制温度 $\geq 180^{\circ}\text{C}$ 时间 $\geq 45\text{min}$	操作工每批记录炒制温度、时间	炒制工序记录	重新炒制，工段长确认
内包材杀菌消毒 OPRP2	致病菌等微生物超标		紫外灯消毒时间 $\geq 30\text{min}$	操作工/主管每天抽查查看并记录灭菌时间	内包材杀菌消毒记录	延长消毒时间
内包灌装间 OPRP3	致病菌等微生物超标		紫外线灭菌 30min 以上	操作工/主管每天抽查查看并记录灭菌时间	内包灌装间消毒记录	延长消毒时间

CCP 点：

危害控制点 (CCP/OPRP)	显著危害	每个预防措施的关键限值/行动准则	监控方法	记录	纠偏行动
CCP-01 配料	受限食品添加剂超标	1、山梨酸钾 $\leq 1.0\text{g/kg}$ 2、D-异抗坏血酸钠 按生产适量使用 3、5'-呈味核苷酸二钠按生产适量使用	质检员每天抽查配方中添加剂的含量	配料表	只执行添加剂含量小于保准要求的配方，拒用配方偏差超标或临界的配料
CCP-02 炒制或熬煮	生物性危害：微生物繁殖	温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$	操作人员每天抽查测温	热加工记录	恒温值不够高时，适当延长时间

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

(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) 前提方案/良好卫生规范管理情况: (OPRP1 内包材杀菌消毒、OPRP2 内包灌装间消毒)

组织策划了《前提方案(GMP)/卫生标准操作规范》,包括对厂区及周边环境卫生、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。

组织策划了《GHP 良好卫生规范和 PRP 前提方案》,包括对厂区及周边环境卫生、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。

公司坐落于重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-3,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;

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。

空气和水的管理:生产车间工具清洗、设备保养清洗需使用生活用水、其余环节不涉及涉及生产加工用水,水质应符合生活饮用水卫生标准。提供有 2024 年 05 月 22 月委托第三方检测机构进行检则,委托单编号: NO.编号: CQNYJC/QD044-2023,受理单位:重庆能院食品检测有限公司;基本满足标准要求控制的可接受水平。

对空气无特殊要求。

生产车间:常规车间更衣室较为简单,基本配置衣帽间、换鞋、储物柜,洗手采用洗手消毒液、75%酒精控制;车间配置有洗手设施(脚踏式水龙头)、手消毒液、75%酒精、更衣室、紫外线消毒等设施,基本齐全。

设备摆放整齐,台面清洁,工器具主要是塑料周转筐或不锈钢材质的桶,容器清洁,放置整齐。

车间生产管理:位于五楼的半固态调味料车间主要对更衣室、预进间、脱包间、配料间(缓冲杀菌间)、炒制车间、灌装间、包材消毒间、内包装间、外包装间等进行分间管控;

现场观察半固态调味料车间:原辅料库房、外包材料库房、内包材料库房、成品库房,基本有分区管理;每日进行清理,现场观察基本整洁;查看原材料前处理间:2024 年 05 月 22 日现场正在鲜青椒、鲜二条进行浸包、清洗处理、粉碎工序,查看其它材料包括鸡精粉、食用盐等预包装原辅料进入脱包后进入配料间,现在正对使用前的鸡精粉、食用盐、添加剂等进行称重、配料工序,另抽查 2023.12-2024.05 月紫外线灯杀菌记录,抽查 2024.05.17 更衣间、配料间、预处理间、生产车间、内包间消毒运行时间:开机 7:00、结束时间:8:00,,记录人:周建华,未记录累时间,已现场沟通整改,下次审核关注;符合工艺要求。

现场查看相关记录:内包材的《内包装袋消毒记录》 包装材料:食品真空袋(尼龙)(BOPA),抽查



2024.04.29 消毒开始时间：7:30 关机时间：8:30，未记录内包材生产批次，已现场沟通整改，符合要求。

包装材料：内包装材料主要为食品真空袋（尼龙）（BOPA）等，内包装材料主要食品级，在使用前紫外线消毒 30min，提供有消毒记录抽查 2024 年 04 月内包装袋、消毒记录，紫外线消毒，消毒时间 1h；记录人：周建华；每次使用前进行消毒、生产过程进行目视检查，包装后进行喷码、检测；

生产场地的虫鼠害控制：虫鼠害由公司自行负责，入口区域设置了防鼠板和电击式灭蝇灯、纱窗、粘鼠板均得到了有效的设置，建议生产车间使用诱捕式灭蝇灯，下次审核关注；提供了《防虫灭鼠巡检记录表》，包括了对挡鼠板、灭蝇灯、紫外线灯、纱窗日常检查记录，抽查 2024.05.13、2024.04.08、2024.02.5 检查记录，检查结果：无异常，检查人：陈首君；

生产车是分开男女更衣室，有手部消毒专区；未见有毛发检查记录，已现场沟通整改，食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施分开，不交叉；

提供有《紫外线消毒记录》及《自查表》，包括进货查验、生产环境条件、生产过程控制、食品出厂检验、不合格品处理等项目，检查结果：无异常；

另提供《员工晨检记录表》及《人员健康信息总表》，检查人员健康卫生无异常，基本符合要求；
废弃物管理：

组织所涉及的废弃物较为简单，生活垃圾统计倾倒在园区制定位置，由公司所在园区统一管理；废包材、废纸箱卖给废品回收方；废水排入公司污水处理池再进入园区污水处理系统，由园区统一处理后排放；

工服统一紫外线消毒，内包区域人员与外包区域人员通过工服管控、人员分组进行管理；严格外包区域人员进入内包区；

提供有《主要设施、设备清洗消毒记录表》，消毒剂名称：84 消毒剂，抽查日期：2024.05.09，设备名称：清洗池，清洗时间：10 分钟，功能间：预处理间，清洗方式：冲洗，清洗人：周建华；另抽查 2024.05.16、2024.05.17，管控方式相同，基本符合要求；

外包间员工与外包员工未区分工服，已现场沟通整改，内包车间员工工服为白色短袖加围裙，冬天以紫色长袖工服加围裙，按人流物流通道管控，基本避免人员交叉流动，产生交叉污染风险；

返工品管理，现场查看生产加工过程中加工设备有清洗状况过程，对出现的废边角废弃料，直接作为废弃物处理。询问目前生产过程中没有发生不合格的情况，也没有发生不合格品返工的情况。

化学品管理情况：提供《消毒剂配制使用记录》，未提供有《清洁剂、消毒剂进出和使用台账》记录，已现场沟通整改，下次审核关注。

原辅料验收管控情况见质检部审核记录。

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。提供有《外来人员登记表》，进入生产车间主要通过安全告知进行，建议后期规范，现场沟通。

操作前进行设备基本情况确认：设备部件齐全、清洁消毒、有效期内、空转情况正常，提供有：《主要生产设备、设施维修保养记录》，抽查：2024.05.10 记录，检查内容：常规检查，正常；
食品添加剂管理：

食品添加剂库房专人专管上锁管理。主要使用添加剂分别有：

添加剂名称	功能	GB 2760 标准规定最大允许使用量（g/kg）	本厂规定使用量（g/kg）
山梨酸钾	防腐剂	≤1.0	≤0.3
乙基麦芽酚	香料	按生产需要适量使用	≤0.1
呈味核苷酸二钠	增味剂	按生产需要适量添加	≤0.1
D-异抗坏血酸钠	抗氧化剂	按生产需要适量添加	≤0.1

提供添加剂台账记录，符合国家标准要求；

每天日常检查项目包括玻璃窗户、照明灯、灭蝇灯、安全指示灯等，未形成记录，现场沟通整改



记录，未提供有《清洁剂、消毒剂进出和使用台帐》已现场沟通整改；

一阶段存在问题的的问题，二阶段整改完成，已验证整改符合要求；分别如下：

01) 原辅料间、未配备灭蝇灯及防鼠设施（挡鼠板等），预处理间灭蝇灯配备不足，现场有蚊蝇飞行，生产车间及原料库房等有蜘蛛网；灭蝇灯配备不足灭蚊灯（原材料库房、成品库房、预处理间，灌装内包间）、未配备粘鼠板；已整改；

02) 分装包间装内包材玻璃包装瓶未脱外托盘及包装膜存放于包装间；已整改；

03) 员工未戴手套操作灌装机、员工未戴工帽，毛发外露；已整改；

04) 成品标签标识未进行过敏原敏质告知、成品检签标识未明确为：非即食类调味品、粉碎机缺少警示标志点，还有操作规范；清洁工具需要划分区域摆放，毛巾未按要求根据颜色分类挂放，毛巾重叠交叉污染；工器具均未按要求清洗、消毒、指定专柜存放；已整改；

05) 未见配料作业指导书、灌装间的卫生标准操作指导书；已整改；

生产工艺流程：未体现：包材验收、入库、消毒工序，工序过程缺（贴标、喷码）、成品检测流程；已整改；

06) 成品间用大包装成品料存放于供方纸桶，贮藏的豆瓣酱使用后未有及时密封；已整改；

07) 原料间的糖、盐等开封后未及即密封；半成品桶盖有孔未密封；已整改；

08) 灌装间有电子秤、桶及工器具未离地摆放；已整改；

09) 原料酱油未存放指定位置；已整改；

10) 未提供水质检测报告，已整改（已送检提供检测委托书）

11) 内包材区未脱外面快递纸箱进入内包材间，已整改；

生产现场管理基本符合要求。

2) 设计和开发管理情况：

在手册 8.3 产品设计和开发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。

生产部负责新产品的开发，主要开发人员有陈绍柏、陈意、周建华等 3 人，在餐饮管理服务及调味品行业多年，具备餐饮业管理、调味品开发的相关经验，能力满足公司设计和开发的需要。查公司管理手册 8.3 产品设计开发条款，按标准要求，规定了新产品开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求，公司从事的半固态调味料行业的工艺成熟固定，根据法律法规和顾客要求进行配料加工，组织所加工的调味料包括烤鱼料均为大众传统调味料。随市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新菜品时，公司按照策划的设计和开发要求进行设计开发，确保产品的安全性、符合性、适用性。以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。

询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。



3) 采购管理情况:

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;采购过程控制:

办公室采购负责公司产品的采购工作、负责合格供方的筛选及评定,总经理产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

提供《合格供方名录》,21家,其中有供方、有生产商,基本覆盖认证范围的所涉及的产品类别等,抽查干辣椒的供方:郸都区弘扬君农产品经营部,营业执照编号:92510124MA67GYF850(注册日期:2020-06-19至无固定期限);提供干辣椒的检测报告,报告编号:24JZW00388,检测项目包括:总灰分、酸不溶性灰分、苏丹红等项目;检测单位:重庆佳质质量检测有限公司;报告日期:2024.04.01,同时也提供了草果、白蔻、青花椒、红花椒等第三方检测报告。

加碘食用盐的供方四川久大蓬莱盐化有限公司,营业执照编号:91510923206300789H,食盐定点生产企业证书编号:SD-074,资质有效;提供了加碘食用盐的出厂检测报告,生产日期:2024.05.09,检测项目包括白度、氯化钠、水分、碘、硫酸根、水不溶物等指标,检验结论:根据GB/T5461食品盐标准检验,该批产品质量指标符合精制盐以及规定,判为合格,报告日期:2024.05.10,报告有效;

小黄姜的供方陈宏伟,统一社会信用代码92500116MA5ULKN84T、经营范围、蒜、蔬菜批发零售;农副产品贩运;提供重庆双福农贸城农产品快速检测报告:2024年5月13日,摊位:23b-39,样品名称:小黄姜,农残快速检测数据(酶抑制率)18.7%,报告有效;

食品真空袋(尼龙)的供方河北恒网塑业有限公司,营业执照编号:91130528MACDWGX84P,全国工业产品生产许可证编号:冀XK16-204-01993,资质有效;提供了食品真空袋(尼龙)的第三方检测报告,报告编号:GH202401102,检测项目包括甲苯二胺、蒸发残渣、高锰酸钾消耗量、重金属等指标,检测单位:河北省产品质量监督检验研究院国家环保产品质量检验检测中心,报告日期:2024-03-21,报告有效;

大豆油的供方益海嘉里(重庆)粮油有限公司,营业执照编号:91500116668926638M,生产许可证编号:SC102500116018701,资质有效;提供了元宝大豆油(转基因)的出厂检测报告,报告编号:SP202306-0417,检测项目包括酸价、过氧化值、溶剂残留量等指标,检测结论:合格,报告日期:2023.06.29,报告有效;

另抽查火锅豆瓣的供方四川郫县豆瓣股份有限公司,豆豉的供方重庆市永川佳美调味品有限公司与上述供方控制基本相同;

另抽查牛骨髓浸膏检测报告,报告编号:FQI03108404799,检测项目及检测结果:感官、水分、总砷未检出、铅未检出、甜蜜素未检出、山梨酸及其钾盐未检出、苯甲酸及其钠盐未检出、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和0,结论:符合;委托方:青岛鑫芳盛泰食品有限公司,检测机构:青岛中一监测有限公司,检测日期:2024.03.20;

供方评价每年进行1次,提供有《合格供应商纳入评估表》,考核项目:包括公司资质、产品质量、价格合理成都、供货及时性、售后服务等项目,各部门参与评价,总经理最后批准。抽查火锅豆瓣的供方四川郫县豆瓣股份有限公司,干辣椒的供方郸都区弘扬君农产品经营部,大豆油的供方益海嘉里(重庆)粮油有限公司的供方评价,控制方式基本相同。

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:乙基麦芽酚、强鲜精、特级鸡肉精粉、5'-呈味核苷酸二钠、肉味粉末香精、抗氧化剂特丁基对苯二酚、乙酸香精、乳酸、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠。

抽D-异抗坏血酸钠的生产商江西省德兴市百勤异VC钠有限公司、统一社会信用代码:



91361181748505113N, 食品生产许可证: SC2013611800041, 提供第三方检测报告, 报告编号: JSPW522-2023, 检测项目: D-异抗坏血酸钠含量、比旋光度、PH、干燥失重等指标, 检测单位: 上饶市检验检测认证院产品质量检测分院, 报告日期: 2023.07.13

抽乙基麦芽酚的生产商: 广东省肇庆香料厂有限公司、统一社会信用代码: 91441200195270747F, 食品生产许可证: SC20144120200916, 提供第三方检测报告, 报告编号: spf230614, 检测项目: 乙基麦芽酚含量、熔点、水分、灼烧残渣的质量分数、铅等指标, 检测单位: 上海香料研究所有限公司(国家香料香精化妆品质量检验检测中心), 报告日期: 2023.07.13

抽 5'-呈味核苷酸二钠的生产商: 希杰(聊城)生物科技有限公司、统一社会信用代码: 91370000760037658A, 食品生产许可证: SC20137159900106, 提供第三方检测报告, 报告编号: QDF24-0000782-06, 检测项目: 砷、重金属、干燥减重、呈味核苷酸二钠含量、IMP 混合比、GMP 混合比等指标, 检测单位: 通标标准技术服务(青岛)有限公司, 报告日期: 2024.01.12; 强鲜精、特级鸡肉精粉、山梨酸钾控制方式基本相同。

采购管理情况:

办公公司采购日常采购通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通, 并下达开展采购工作, 采购期间未发生不合格情况。

抽查提供 2024 年 5 月 6 日的姜 200 斤、盐 100 斤、山梨酸钾 10 斤、D-异抗坏血酸钠 10 斤、5'-呈味核苷酸二钠 10 斤等采购计划, 下达方式: 微信; 供方接收;

该公司的采购管理基本符合标准要求。

4) 监视和测量管理情况:

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:

灭菌锅(型号 JX-18B)的校准证书, 编号: GD602052308100034, 校准日期: 2023 年 8 月 10 日, 有效;

电子天秤(型号: JE3002)的校准证书, 编号: GD602052308100032, 校准日期: 2023 年 8 月 08 日, 有效;

电子计重秤(型号: JSB30-01)的校准证书, 编号: DS20230804CL002, 校准日期: 2023 年 8 月 04 日, 有效;

电热恒温培养箱(型号 303-1B)的校准证书编号: GD602052308100030, 校准有效期至 2023 年 08 月 10 日;

另抽查白色通用滴定管、净化工作台、电子调温万用电炉的校准报告, 均在有效期内。

监视和测量设备不涉及内校过程;

现场有购置的 1.002mol/L 氢氧化钠标准溶液, (标定有效期至: 2024 年 06 月 22 日), 石油醚(第 II 类 沸程 60℃~90℃)(生产日期: 20230201), 均在有效期内; 基本符合。另提供有《药品及试剂领用记录》,

抽查 2024.03.06, 记录有试剂批号、规格、数、领用人, 基本符合要求;

标准液为外部采购, 组织提供了标准液购置证明。

监视和测量资源基本满足产品监视和测量需求。

控制基本合理。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况:

公司在《管理手册》中 8.4 条款对可追溯性进行了规定, 8.10.5 撤回/召回对撤回/召回进行



了规定，在《食品召回控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：HACCP 小组组长负责撤回计划的批准和监视实施撤回，小组组长负责与监管部门反馈，办公室负责与客户沟通，生产部质检主管负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。

查见提供有《产品模拟召回演练报告》，召回模拟日期：2024.02.22，召回产品名称：2024.02.25 日 12 时 10 分，办公室接到顾客投诉，反馈送的订单送的为火锅底料（家常味），但纸箱为火锅底料（香辣味）的纸箱，内外物不一致，批次为：20240224；召回分析：当天有两种产品在包装车间包装，因员工失误误将火锅底料（家常味）的外箱装火锅底料（香辣味）产品，造成内外包装不一致；召回措施：1. 立即将装错的外包装纸箱全部召回同时及时补发新的合规产品给客户。2. 分析召回产品纸箱装错的原因；3. 研究避免问题措施；召回评价：整个召回演练系统是有效的，适宜的；未保留召回演练所追溯批次记录及相关图片，已现场沟通整改，下次审核关注；

现场查见：

——生产各区域有简单标识、区域划分明显；如更衣室、预进间、拆包间、配料间、炒制间、灌装间、包材消毒间、内包装区、外包装间区域等管理，有配置温湿度计，包材料标识明显，原辅料库的敏原物质未分区存放，现场沟通整改，符合要求；

——原料库主要是咖啡粉、原料库存放的豪吉鸡精（入库日期 2024.05.09）、火锅牛油（入库 2024.4.30）、元宝牌大豆油（入库日期：2024.05.11）、白砂糖、食用盐等；有离地离墙，并且有简易标识卡，包材库存放有少量外包装盒和包装装袋，有包材暂存标识及包装间标签等信息标示；

——常规成品存放有待发货的万州烤钱调料（泡椒味）、万州调味料（酱香味）等，成品库未配备有温湿度计，已现场沟通整改；

——现场有留样产品：产品名称：香辣烤鱼料 生产日期：2024.05.07 留样日期：2024.05.07，保质期：12 个月，留样人：陈意；留样产品：蒜香烤鱼料 生产期日：2024.05.08，留样日期：2024.05.08 保质期：12 个月，留样人：陈意。基本符合要求；

5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制情况）情况：

公司策划了《采购管理及进货查验记录制度》、《原材料索证索票制度》、《关键质量控制点控制制度》、《检验管理及出厂检验记录制度》、《不合格品管理及不安全食品召回制度》、《前提方案》、《产品留样制度》、等要求。

本部门涉及 OPRP 如下：

OPRP1 原材料验收：香辛料、蔬菜

OPRP1 原材料验收：植物油

原辅料（香辛料、蔬菜）采购验收：检验员每批查看蔬菜农残合格证明，每年查对供应商提供的香辛料的合格检验报告或相关证明的验证和管理。其中有关供方及索证见采购部审核记录，生产部质检员主要负责批次合格证明验证，质检员另外协助生产部做好 OPRP 点执行情况的巡查。

从该组织认证的产品范围看，属于忌水产品，在实际加工过程中不涉及用水，半固态调味料包括烤鱼调味料等，因含油量较高，生物危害风险较低，但过氧化值容易超标。

提供前提方案的验证记录，在每日卫生记录表中进行了记录，基本符合要求。对现场微生物等验证操作较为简单。

抽查相关批次半固态调味料（烤鱼调味料）的原辅料的进货、过程及成品检验记录，供方原辅料的第三方检测报告具体详见办公室采购审核记录。



提供了香辛料入库验收原始记录，进货查验记录，2024.5.09 批次香辛料，提供采购原始单据编号：0004038，供方为江津区宇煊副批发行，验收包括资质、产品合格证明、外观检查等，因属散装干杂类产品，检验结论为合格，验收为陈意。附有供方的提供香辛料第三检测报告报告，抽查香辛料的八角 检测报告编号:BA230802371、白蔻检测报告：报告编号：BA230802376 等，报告有效，另提供有：草果、桂皮、胡椒、茴香、山奈、香果的香辛料类原料的第三方检测报告，报告有效；具体详见办公室（采购）审核记录；符合 OPRP1-香辛料 CL 值要求；

提供了植物油入库验收原始记录，进货查验记录，2024.4.24 大豆油（规格型号：20L*1),数量为 50 桶，单号：XSD-2024-04-24-00011，生产厂为益海嘉里(重庆)粮油有限公司（分销商：重庆舒策食品有限公司），检验项目包括（外观、资质、生产许可证）等，检验结论为合格，检验员为陈意。

提供有鲜辣椒（二荆条）入库验收原始记录，进货查验记录，提供共有 2024.05.16 进货鲜辣椒（二荆条） 120 斤，预包装类：泡姜 30 斤、泡萝卜 25 斤、豆瓣酱 1 件，单据编号：0088984，供方：三农食品经营部，检验项目：检验项目包括资质、产品合格证明、外观检查等，检验结论为合格，检验员为陈意。查未能提供鲜辣椒的农残检测报告，已开不符合项整改；其它原辅料检测报告详见办公室（采购）审核记录；

提供有板姜（生鲜姜）入库验收原始记录，进货查验记录，提供有 2024.05.11 进货板姜 1 袋，金额 120 元，供方：陈宏伟（个体），检验项目包括资质、产品合格证明、外观检查等，检验结论为合格，验收人员为陈意。提供有小黄姜农残检测报告，样品：名称小黄姜，农残快速检测数据（酶抑制率）产地：云南省，检测结果：<50%，检测时间：2024.05.13 检测机构：重庆双福农贸城；

提供了豆瓣酱入库验收原始记录，进货查验记录，提供 2024.5.09 进货豆瓣酱、牛油、豪吉鸡精进货记录，进货单号（0000959），进货数量：豆瓣油 5 桶、豪吉鸡精 5 件、牛油 30 件，供方为双福国际农贸城蔬菜板块干副区域 21B，检验项目包括资质、产品合格证明、外观检查等，检验结论为合格，检验员为陈意；

提供酵母提取物入库验收原始记录，进货查验记录，2024.5.16 进货酵母数量为 1 包（2.5kg/包），单号：0000932，供方为安琪酵母（宜昌）有限公司有限公司（批发行：张怀文食化商行），检验项目包括资质、产品合格证明、外观检查等，检验结论为合格，验收人为陈绍柏；

提供酵母提取粉、乙基麦芽酚入库验收原始记录，进货查验记录，货单号：0001285，2024.4.19 进货的香辛料数量为 4 瓶，酵母提取粉 1 包，供方为张怀文食化，检验项目包括资质、产品合格证明、外观检查等，检验结论为合格，检验员为陈意；

另抽查牛骨髓浸膏检测报告，报告编号：FQI03108404799,检测项目及检测结果：感官、水分、总砷未检出、铅未检出、甜蜜素未检出、山梨酸及其钾盐未检出、苯甲酸及其钠盐未检出、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 0，结论：符合；委托方：青岛鑫芳盛泰食品有限公司，检测机构：青岛中一监测有限公司，检测日期：2024.03.20；

提供了内包材入库验收原始记录，提供了 2024.05.24 进货检验记录，尼龙 20 丝 20*30 单位：个，数量：5000，供方为子龙塑业有限公司，检验项目包括，供方、外观、数量等，检验结论为合格，验收人员为陈意；

另外，抽查 2024.04.111 黄姜粉、牛娃牛油、2024.4.11 家乐鸡鲜粉、2024.04.28 顶好花生酱、2024.04.12 强鲜精、咖喱粉、咖喱膏、咖喱浆等等 12 批原辅料、包材等进货检验记录，管控方向，基本符合要求；



提供了 2024.05.06 过程检验记录。主要是针对半固态调味料麻辣烤鱼料生产过程生产、卫生状况等进行检查，较为简单，提供了场所卫生状况的检查记录，提供了《每日卫生检查表》；

生产的半成品过程监控主要是关键质量控制点的炒制进行监控，同时提供了《炒制记录》，显示使用的麻辣烤料为 2024.5.06，重量为 385.36kg，炒制时间开始时间：130-140℃，加热温度：130-140℃，温度：100℃，检查人为陈意。现场审核查看：2024 年 05 月 22 日的藤椒味烤鱼料，加热温度：130-140℃，炒制开始时间为 14:00-15:00，保持温度：100℃，出锅温度：105-110℃；2024 年 05 月 23 日的香辣烤鱼料，加热温度：130-140℃，开始时间：14:00-15:00，保持温度：100℃，出锅温度：105-110℃；检查人：陈意；符合 CCP-02 炒制或熬煮的 CL 值温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ 工艺要求；

生产过程炒制主要进行对感官中的色泽、滋味、气味、状态、温度等实时进行监测，主要由生产部炒制师傅进行现场红外线测温仪对中心温度进行炒制温度比对监测，基本符合要求。

成品检验：抽查 2024.05.06 烤鱼调料，执行标准为 Q/SKW0001 S-2023，型号规格：250 g/袋，检测项目包括色泽、形态、气味及滋味、杂质；净含量（ $\geq 241\text{g}$ ）、酸价 0.56（标准 $\leq 3.50\text{mg/g}$ ），过氧化值 0.13（标准 $\leq 0.25\text{g/100g}$ ），检验结论为该样品符合 Q/SKW0001 S-2023 标准要求，检验人陈意，并提供了原始检验记录，基本符合。

成品检验：抽查 2024.03.01 烤鱼调料，执行标准为 Q/SKW0001 S-2023，型号规格：250 g/袋，检测项目包括色泽、形态、气味及滋味、杂质；净含量（ $\geq 241\text{g}$ ）、酸价 0.57（标准 $\leq 3.50\text{mg/g}$ ），过氧化值 0.25（标准 $\leq 0.13\text{g/100g}$ ），检验结论为该样品符合 Q/SKW0001 S-2023 标准要求，检验人陈意，并提供了原始检验记录，基本符合。

另抽查 2023.09.23 烤鱼调料等批次产品，基本符合要求。

另外，提供了产品留样记录现场有留样产品：产品名称：香辣烤鱼料 生产日期：2024.05.07 留样日期：2024.05.07，保质期：12 个月，留样人：陈意；留样产品：蒜香烤鱼料 生产期日：2024.05.08，留样日期：2024.05.08 保质期：12 个月，留样人：陈意。基本符合要求；

提供了万州烤鱼调料（藤椒味），检测报告编号：NO.23NYW08560、万州烤鱼调料（泡椒味）（报告编号：NO.23NYW08559）、万州烤鱼调料（酱香味）（23NYW08565），但均未有按企标 Q/SKW 0001S-2203 半固态调味料要求（型式检验：正常生产时每半年一次）进行食品安全性验证，已开不符合项整改；

现场查看监视和测量资源管理基本符合要求。实验室管理基本规范，留样产品贴有标签，留样产品为小包装，使用瓶装。

实验室设在五楼，与生产车间为同一楼层，理化检验室和无菌操作室，仪器设备配备基本齐全，试剂标签在有效期内，试验室其他仪器工具等配置较为齐全，基本能满足半固体（酱）调味料（半固态调态调味料）产品生产的监视和检验要求。化学品管理等基本规范，提供了化学管理清单。

6) 致敏物质的管理情况：

公司策划了编制了《致敏原控制程序》、《脆弱性评估控制程序》、《食品防护计划》，基本符合标准要求。

提供过敏原物质清单，涉及过敏原物质成份物质主要：花生及其制品、甲壳类动物及其制品、鱼类及其制品

蛋类及其制品、大豆及其制品、含谷蛋白的谷物及其制品、芹菜及其制品、芝麻籽及其制品、软体动物及其制品等 9 大类；经识别本公司致敏原物质：花生酱、大豆油，基别基本充分；

提供有《过敏原控制确认报告》，确认时间：2023.10.18，确认结果：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。



进行了致敏物质交叉污染的控制措施验证，体现在《过敏原验证记录表》，验证时间：2024.03.09，验证结果：通过上述验证，过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

现场生产过程主要是半固体(酱)调味料（半固态调味料）的生产加工为主，产品类别较为单一，主要是烤鱼调味为主，少量有进行火锅底料加工（本次认证范围不覆盖），按照批次进行配料加工的过程管控，分区域进行，生产完的炒锅主要是用洗洁精及清水加热清洗，第二遍用水清洗；涉及有含麸质谷类及其制品的、大豆类及其制品植物油、甲壳类的蚝油配料的使用专属容器盛装方式进行管控，每批次进行洗洁清、开水清洗，防止带入过敏原。在生产结束后离开公司前，应实施洗手程序，防止交叉接触污染，使用含过敏原物质的产品生产结束后，应对生产公司环境、生产线所有设备、维修工器具、原辅料取用过程中使用的工器具和盛放废弃物的容器进行彻底清洗擦拭，基本可满足致敏物质交叉污染的风险，在销售过程中会通过标签标识告知方式进行管控，基本满足控制要求。

7) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的 8.13 食品防护包括建立和实施进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

在计划中对企业外部安全、企业内部安全、加工安全、储藏安全、水和冰的安全等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。

提供《食品安全防护确认记录》，确认人员：食品安全小组，确认结论：验证食品安全防护演练策划符合要求、能满足食品安全要求，确认时间：2023.10.18 日；

提供《食品安全防护验证记录》，验证人员：食品安全小组，验证结论：验证食品安全防护演练策划符合要求、能满足食品安全要求，验证时间：2024.03.09 日；

查见开展了食品防护计划演练，日期：2023 年 12 月 07 日，演练结果：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。

——进入厂区有《外来人员登记表》、进入生产车间在询问健康状况后由生产部负责人陪同带入车间；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有《出库单》、《出入库表》，记录有数量、库存等信息；

——生产车间加工用水主要是设备清洗用水，日常的水质由质检部负责；现场观察基本符合。

——现场化学品在指定位置存放，加贴有标识；

8) 食品欺诈预防管理情况：

公司制定有《脆弱性评估控制程序》，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，每年至少一次薄弱性评估。

查《食品欺诈预防计划》的《薄弱性评估表》，覆盖了食品原料、食品辅料及包装材料，已现场沟通；对原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度等方面进行综合评估，评估综合风险等级油炸类炒货、烘炒类炒、蜜饯类、包材、辣椒粉、乳制品、食用油脂、酒、酱油为中风险等级，其它均为低风险等级，中风险控制措施主要体现在《食品欺诈的控制措施确认、验证记录》中，较为薄弱，已现场沟通。

查见《食品欺诈预防计划验证记录》，验证日期：2024 年 03 月 09 日；确认人：陈意。结论：总结论：能达到预期的控制水平。

现场询问食品安全小组组长表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，开展了供应商评价，具体见采购部审核记录。

09) 应急准备和响应管理情况：



公司策划了《应急准备和响应控制程序》。并提供了《消防安全应急预案》、《食品安全应急预案》、《触电事故主专项应急预案》、《机械伤害、触电、高坠、烫伤、台风应急预案》等，查看食品安全突发事件演练，演练时间 2023. 12. 02, 演练评估：演练结束后，各处置工作小组在指挥部集中，将现场调查笔录和证据收集情况上报指挥部汇总，各组向指挥长汇报演练情况。一致认为，这次演练工作及时，意义深远，具有五个特点：一是快速响应，有效组织；二是快速行动，临急不乱；三是快速调查，减少危害；四是快速处置，溯源清缴；五是快速报道，维护稳定。查编制了《召回控制程序》，并进行了演练，演练时间 2024. 02. 25；

另提供有《火灾应急预案》、《演练记录》，演练时间：2023. 8. 3，演练评价：1、预案的人员配置满足要求，职责分工明确，应急预案可行；2、物资配置满足要求；3、联系方式畅通；4、应急处理程序满足要求；5、应急措施得当；6、预案与公司实际相符；7、其他没有发现有不足；8、经评审预案可行。应急准备和响应及产品撤回的策划及控制基本符合要求。

10) 产品和服务提供的控制、标识和可追溯性/撤回召回演练、产品防护、顾客满意度、交付后活动、变更管理、前提方案、OPRP/CCP 实施情况【内包材杀菌消毒 OPRP2、内包材杀菌消毒 OPRP2、CCP-01 配料、CCP-02 炒制或熬煮】：

该组织主要涉及的产品半固体(酱)调味料(半固态调味料)的生产流程为：原料验收-预处理-配料-炒制或熬煮-灌装(内包装)-贴标、打码-外包装-成品检测-入库目前公司购置主要是蔬菜类、成品类植物油及辅料，炒制熬制相关过程，但对应的设备设施组织有配置及管理。半固态调味料是由配方比例配料后，进行炒制熬制并然后灌装。现场观察：生产工艺流程与实际基本一致，流程图已注明关键控制环节，审核周期内未发生变化。

组织针对半固体(酱)调味料(半固态调味料)的生产编制了危害控制计划，确定了与认证范围产品相关，主要为原料验收(OPRP-01：原辅料(香辛料、蔬菜)、植物油；内包材杀菌消毒 OPRP2、内包灌装间 OPRP3、CCP-01 配料、CCP-02 炒制或熬煮，涉及生产部认证范围内产品的主要 OPRP 及行动准则为：CCP-01 配料 CL 值：1、山梨酸钾 $\leq 1.0\text{g/kg}$ 、D-异抗坏血酸钠 按生产适量使用 3、5'-呈味核苷酸二钠按生产适量使用；CCP-02 炒制或熬煮：CL 值：温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ ；

OPRP2 内包材杀菌消毒：CL 值：紫外灯消毒时间 $\geq 30\text{min}$

OPRP3 内包灌装间：CL 值：紫外线灭菌 30min 以上

查半固体(酱)调味料(半固态调味料)的实现流程及过程的控制情况：

整体过程一般为：组织生产部经理提前一周与办公室销售负责人确订单记录，生产部经理根据确认好的订单，确定后将《采购计划》交办公所采购人员，由总经理陈绍柏负责验对食材进行采购及验收、食材库房管理，生产部经理现场只负责对食材目测及感官判定是否合格，同时按照要求进行预处理、配料、炒制、成品放行等。查 2024.05.06 采购清单：牛油 20 袋、豆瓣油 45 袋、辣椒 50 斤、姜 50 斤、盐 20 袋、冰糖 5 袋等，到货情况：224.05.06，验收情况：合格，验收人：陈意，采购人：陈绍柏；

抽查 2024. 05. 06 半固态调味料(万州烤鱼香辣味调味料)，生产控制情况，数量 250g*500 袋，批号信息为 20240506；提供了 2024 年生产配料单、原材料出库单(显示使用了食用盐，批次号为 2024. 4. 23，入库数量为 30 斤，领取数量：5 斤；豆豉批次号为 2024. 4. 5 入库 5 斤 领取数量 5 斤；大豆油 批次号：2024. 05. 03 入库 20 升，领取数：20 升，领取人为周建华、保管人签名为周建华)；

抽查 2024 年 05 月 06 日《原辅材料验证记录》，记录有：味精 1 袋，供应商：内蒙古阜丰生物科技有限公司(由代理商：河霸天调味品批发行)；郫县豆瓣 45 袋。供货商：四川省郫县豆瓣股份有限公司、山梨酸钾 4 袋，供应商：宁波王龙科技股份有限公司，验收人：陈意；另提供大豆油进华验收记录：规格：5L/桶，进货日期：2024.05.06，供应商：益海嘉里(重庆)粮油有限公司香辛原料进行了验收台帐记录，抽查 2024.05.06，名称：香辛料 5 斤，进货日期：2024.05.06，供应商：江津区吴雪干副食品经营部；记录了数量、生产批号、保质期、供应商及联系方式，并索证了食品许可证、营业执照、检验证明，验收人：陈意，批准人：陈绍柏；

审核期间现场抽查：2024. 05. 06 日提供了涉及该批次香辛料的检测报告：八角 检测报告编号：BA230802371、白蔻检测报告：报告编号：BA230802376 等，报告有效，另提供有：草果、桂皮、胡椒、



茴香、山奈、香果的香辛料类原料的第三方检测报告，报告有效；具体详见办公室（采购）审核记录；基本符合 OPRP1-原料验收：香辛料的行动准则（合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。执行 GB/T 15691 标准的要求）采购验收主要检验员每批查看合格证明（农残检测报告），但现场未能提供相关批次的有效农残检测记录，已开不符合项整改；

依据《生产过程控制制度》进行，包括蔬菜材料清洗包括先分选后沥干水后再称重，切配、配料等；操作人员根据订单计划，将出货的原辅料进行初步处理，包括摘除梗叶、清洗等，毛巾、切配用刀分类标识，菜浸泡清洗（1 冲 2 洗 3 清洗）进行分区清洗，清洗 2 次，毛巾用颜色黄色与紫色区分；物料必须用盛具存放，不允许直接倒在工作台，2024.05.22 现场查看摘菜人员、洗菜人员陈**，洗菜人员均按规定佩戴劳动保护用品、操作规范进行工作，同时把干花椒浸泡油后，激发香味；（2024.05.06 批次未有使用鲜辣椒的蔬菜原材料；

提供了洗菜流程，2024 年 05 月 22 日对鲜辣椒等清洗，浸泡 10 分钟；（未形成洗菜浸泡记录，已现场沟通整改），部分用到设备：切菜机、1 台粉碎机。现场查见，操作人陈*荣，正在进行青椒（二荆条）粉碎。现场查看员工就餐情况，与员工交流，暂无不满意情况。

抽查配料工序监控记录：产品名称：香辣烤鱼调料 配料日期 2024.05.06 原辅料名称：大豆油 36kg、鸡脂油 3kg、牛油 1.5kg、豆瓣酱 15kg、盐 1.8kg、白砂糖 0.5kg、鸡精调味料 1.5kg、酵母抽取物 10g、乙基麦芽酚 8g、香辣酱 5.5kg、食用香精香料 10g、山梨酸钾 19g、D-异抗坏血酸钠 5g、呈味核苷酸二钠 8g、食用葡萄糖 10g、麦芽糊精 5g 配料人：周建华，复核人：陈意；配料工序监控记录与投料记录不相符，同时配料工序记录未记录原辅料的批次，已开不符合项整改；

另抽查：2024.04.19 香辣烤鱼调料，配料日期：2024.04.19，原辅料名称：大豆油 20kg 配量数量：36kg、鸡脂油（规格 5kg）配料数量 3kg、牛油 3kg、豆瓣酱 15kg、盐 1.8kg、白砂糖 0.5kg、鸡精调味料 1.5kg、酵母抽提物 10g、乙基麦芽酚 8g、香辣酱 5.5kg、食用香精香料 10g、山梨酸钾 19g、D-异抗坏血酸钠 5g、呈味核苷酸二钠 5g、食用葡萄糖 10g、麦芽糊精 5g 配料人：周建华，复核人：陈意；符合 CCP-01 配料 CL 值（1、山梨酸钾 $\leq 1.0\text{g/kg}$ 2、D-异抗坏血酸钠 按生产适量使用 3、5'-呈味核苷酸二钠按生产适量使用要求）；

另抽查 2024.02.01 香辣烤鱼料、2024.04.28 烤鱼酱香料、2024.04.19 烤鱼料泡椒味、2024.05.12 香辣烤鱼料、2024.05.17 香辣烤鱼料配料工序监控记录，符合 CCP 点 CL 值工艺要求；

2024.05.22 审核现场查看：产品：藤椒味 投料表：大豆油：36kg（2 桶）、鲜二荆条 30 公斤、泡青椒 10 公斤、老姜 10kg、大蒜 10kg、鸡精 1 公斤、干青椒 2 公斤、食用盐 2.4 公斤、蚝油 2 公斤、白砂糖 0.5 公斤、白胡椒粉 150 克、味精 3 公斤、浓香白酒 0.5 公斤、鸡肉精膏 1 公斤、牛骨髓浸膏 1 公斤、5-呈味核苷酸二钠 150 克；2 基麦芽酚：80g、花椒提取物：120 克、花椒提取物：120 克、花椒树脂：200 克；鸡汁：4 公斤，山梨酸钾：20 克；D-异抗坏血酸钠：20 克，符合：CCP-01 配料 CL 值 工艺要求；（1、山梨酸钾 $\leq 1.0\text{g/kg}$ 2、D-异抗坏血酸钠 按生产适量使用 3、5'-呈味核苷酸二钠按生产适量使用），符合 CCP-01 配料 CL 值要求；

2024 年 05 月 22 日巡查现场查看，无违规违纪操作发生。

在现场炒制或熬煮过程，主要将采购到的鲜青椒粉碎后，再配料混合投料，现场查看炒制过程较为简单，其有 2 个全自动静音炒锅，其中 1 个在炒制；在炒制过程，一般产品温度控制在 100-120℃之间。炒制后的产品通过倒入分装盘，传递到灌装机；同时提供了《炒制记录》，显示使用的麻辣烤料为 2024.5.06，重量为 385.36kg，炒制时间开始时间：130-140℃，加热温度：130-140℃，温度：100℃，检查人为陈意。

现场审核查看：2024 年 05 月 22 日的藤椒味烤鱼料，加热温度：130-140℃，炒制开始时间为 14:00-15:00，保持温度：100℃，出锅温度：105-110℃；2024 年 05 月 23 日的香辣烤鱼料，加热温度：130-140℃，开始时间：14:00-15:00，保持温度：100℃，出锅温度：105-110℃；符合 CCP-02 炒制或熬煮的 CL 值温度 $\geq 100^\circ\text{C}$ 工艺要求；

查看需要确认的过程控制：炒制或熬煮 提供了 2023.10.29 对炒制或熬煮 过程确认记录，查关键过程 1：作业人员（姓名及证书编号、有效期），确认方法：姓名：陈继胜，证书：健康证证书编号：/获证日期：2024 年 10 月 29 日；2 设备名称、规格型号及状态：全自动炒锅，状态良好。炒制或熬煮时间要求：时间 ≥ 1 小时。温度要求： $\geq 100^\circ\text{C}$ ，一般情况达到 110℃-120℃。工艺标准及技术文件（文件名、是否经审批或评审）：《食品生产许可管理办法》、《调味料产品生产许可证审查细则》、《食品安全法》、《DBS50/022-2021



火锅底料》《Q/SKW0001S-2023 半固态调味料》、《食品安全法》等食品质量安全相关法律法规的有关规定和要求。审批人： 日期：2023.10.18 审批人：陈绍柏；

提供了内包材消毒（OPRP）记录，抽查 2024 年 05 月 06 日消毒记录，消毒时间为 7:20-8:00，使用消毒记录进行紫外线消毒，消毒对象主要为包装袋/桶，操作人为陈意；2024 年 05 月 22 日、23 日内包材消毒过程，采用紫外线消毒，消毒时间 30min，符合 OPRP2 内包材杀菌消毒的行动准则要求；

OPRP3 内包灌装间消毒，主要在内包间（灌装）车间完成，主要通过紫外消毒方式进行消毒。提供了紫外线消毒记录，查 2024 年 05 月 06 日内包间消毒记录，显示内包间消毒时间为 7:00-8:00；消毒方式为紫外灯，消毒时长为 60min；操作人为周建华；基本符合 OPRP3 内包灌装间消毒行动准则要求。现场查看内包间的灌装过程，员工卫生管理包括穿工服、戴工帽等基本符合要求。2024 年 05 月 22 日现场查看内包间消毒记录，紫外灯消毒时间：开始 7:00，结束消毒时间：8:00，消毒时长：60 分钟，消毒人：周建会，现场查看紫外线消毒灯开启正常，消毒时长符合 OPRP3 内包灌装间消毒 行动准则要求；

另外提供了场所清洁消毒记录，基本符合。

查 2024.5.06 成品入库登记表，记录有：入库数量：记录：香辣烤鱼料，500 袋，保质期 12 个月，车间经办人：周建华，但与投料记录中涉及批次为麻辣烤香料不相符，记录有误，已现场沟通整改，基本符合要求；

查成品出厂报告检测记录，使用的包装袋为食品真空袋（尼龙），单个包装袋重量：8.2g,装后毛重检查，251.5g，成品出厂检测报告净含量的检测样本量共 2 个数据，不符合 JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则要求；

2024.05.22 日现场查看，单个包装袋重量：12g，装后毛重检查：1020g；计量称重符合净含量要求；

该组织涉及的半固态调味料，在原料使用上简单，工艺过程传统。

随后抽查2024. 5. 17香辣味烤鱼料、2024. 05. 13蒜香味烤鱼料、2024. 4. 22麻辣烤鱼料、2024. 03. 30蒜香味烤鲜鱼料等10批次半固态（酱）调味料等生产记录，基本满足要求。

——不涉及首件检验过程。

——需要确认的过程为：质量关键过程（工序）：查看需要确认的过程控制：炒制或熬煮 提供了 2023.10.29 对炒制或熬煮 过程确认记录，查关键过程 1：作业人员（姓名及证书编号、有效期），确认方法：姓名：陈继胜，证书：健康证证书编号：/获证日期：2024 年 10 月 29 日；2 设备名称、规格型号及状态：全自动炒锅，状态良好。炒制或熬煮时间要求：时间 ≥ 1 小时。温度要求： $\geq 100^{\circ}\text{C}$ ， 一般情况达到 $110^{\circ}\text{C}-120^{\circ}\text{C}$ 。工艺标准及技术文件（文件名、是否经审批或评审）：《食品生产许可管理办法》、《调味料产品生产许可证审查细则》、《食品安全法》、《DBS50/022-2021 火锅底料》《Q/SKW0001S-2023 半固态调味料》、《食品安全法》等食品质量安全相关法律法规的有关规定和要求。审批人： 日期：2023.10.18 审批人：陈绍柏；生产现场管理基本符合要求。

——采取防范人为错误的措施：生产加工用食材采用先进先出、专人管理库房的方式进行控制，每日进行检查；

——对于食品行业的半固态调味料控制：——按照 GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范执行公司，有企业标准 Q/SWK 0001S 半固态调味料-2023、JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则、国家质量监督检验检疫总局令第 75 号[2005]定量包装商品计量监督管理办法、GB/I 15691 香辛料调味品通用技术条件、GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则；

——售后服务：

a) 顾客满意度：

查与顾客的沟通管理情况：公司主要进行：半固体(酱)调味料（半固态调味料）的生产，组织由办公司负责与客户进行沟通。

沟通方式：电话、微信等。

沟通内容：产品和服务的信息、客户反馈及抱怨处理、合同或订单以及变更、对满足顾客要求有负面影响时，采取的应急措施等。

沟通的时机：当存在产品和服务过程中任何有不确定需要确认沟通时进行。



由办公室经理确认与产品有关的要求：

1、适用的法律法规要求，生产各过程均满足法律法规要求，未出现违法违规问题。

2、组织认为的必要要求：包括产品质量、交付、价格、包装、运输、服务等方面的要求，通过合同、发货

单等形式予以确认。

通过市场调研、顾客满意调查及反馈等方式获取信息。产品交付后的活动由办公室负责。

提供了产品购销合同；查徐州佳慧多商贸有限公司、上海江美鲜商贸有限公司、重庆汇吃餐饮文化有限公司、重庆媚娘电子商务有限公司的产品购销合同，合同对产品名称、数量、规格、价格等内容进行规定。

提供了 2023.12.17《客户满意度调查表》，调查表从质量、性能、价格、交期、服务态度等方面进行了调查。

查：上海江美鲜商贸有限公司——95 分

重庆汇吃餐饮文化有限公司——95 分

重庆媚娘电子商务有限公司——95 分，均为提出建议。

提供《顾客满意度分析报告》对顾客满意度进行分析、调查评价：从统计表结果显示，本次调查结果，顾客对本公司的产品和服务都很满意，未发现有不满意的情况。希望本公司相关部门继续努力，不断增强顾客的满意。赢得顾客良好口碑；改进：公司商讨对价格的调整，并协调跟进实施过程，确保满足顾客的期望，增强顾客的满意。分析评价人：陈首君

该企业的顾客沟通、绩效分析和评价控制情况，基本满足标准的要求。

b) 产品和服务要求的变更：

经过查阅企业订单文件，并与生产部负责人进行沟通，公司主要以企业标准生产加工半固态调味料为主，公司在向顾客提供的热食类食品制要求时取决于：1) 适用的法律法规要求（含产品标准），Q/SWK 0001S 半固态调味料-2023、《合同》、客户订单等 2) 公司认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如：客户要求、Q/SWK 0001S 半固态调味料-2023 等。

抽查与部门负责人沟通，目前和顾客约定的形式包括：书面合同、口头合同、微信下订单等，评审的方式包括授权人签字、盖章、填写表格等，基本符合标准的要求。

现场抽查：向顾客提供的产品和服务的要求：

——顾客明确的要求，先进行试样，在对样品满意后，明确后期产品和样品相同等。

——顾客虽然没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求：为客户提供的产品重量/容量达标，配送及时，不弄虚作假，客户需求及时沟通等；

——组织规定的要求：半固体(酱)调味料（半固态调味料）过程的产品安全卫生管控、外包方管控，采购管理、供方管理等；

——适用于产品和服务的法律法规要求：见 QF8.1 审核记录

——与先前表述存在差异的合同或订单要求：审核期间暂无

——产品和服务的新要求：暂无

——不涉及与先前合同或订单的要求存在差异的有关事项。

部门负责人表示对于顾客没有提供形成文件的要求，在接受顾客要求前应对顾客要求进行确认，目前客户较少，基本按照客户需求进行控制，未见明显异常。

不涉及网络销售。

c) 交付后的活动：经询问部门负责人，其表示顾客无特殊的食品安全要求。产品即时交付，存在问题立即沟通；目前暂不存在需要协调的问题，对于交付后主要涉及的服务内容包括补偿、或最终报废处理、退换货等，审核期间暂未发生。

目前提供的未发生重大的顾客投诉或者质量安全事故等，未发生撤回召回情况，参加公司组织的应急演练、



召回撤回演练，见“生产部审核记录”

基本符合要求。

——其他管控实施情况

c)标识管理情况：针对原材料仓储管理及生产加工管理包括有鲜蔬菜、预包装类（植物油、酱油等）、添加剂、半成品及成品的标识管理，进行分类专柜摆放，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。工器具等通过清洗或先清洗后消毒对设施进行消毒。基本可防止交叉污染；

现场查见：

——生产各区域有简单标识、区域划分明显；如更衣室、预进间、拆包间、配料间、炒制间、灌装间、包材消毒间、内包装区、外包装间区域等管理，包装材料标识明显，原辅料库的敏原物质未分区存放，现场沟通整改，符合要求；

——原料库主要是咖喱粉、原料库存放的豪吉鸡精（入库日期 2024.05.09）、火锅牛油（入库 2024.4.30）、元宝牌大豆油（入库日期：2024.05.11）、白砂糖、食用盐等；有离地离墙，并且有简易标识卡，包材库存放有少量外包装箱和包装装袋，有包材暂存标识及包装间标签等信息标示；

——常规成品存放有待发货的万州烤钱调料（泡椒味）、万州调味料（酱香味）等，成品库未配备有温湿度计，已现场沟通整改；

——现场有留样产品：产品名称：香辣烤鱼料 生产日期：2024.05.07 留样日期：2024.05.07，保质期：12个月，留样人：陈意；留样产品：蒜香烤鱼料 生产日期：2024.05.08，留样日期：2024.05.08 保质期：12个月，留样人：陈意。基本符合要求；

d)顾客财产：主要是顾客信息。

e)变更管理，审核期间认证范围发生变更，已向总部报备。

11) 顾客沟通/产品和服务要求：

与部门负责人沟通，目前和顾客约定的形式包括：书面合同、口头合同、微信下订单等，评审的方式包括授权人签字、盖章、填写表格等，基本符合标准的要求。

现场抽查：向顾客提供的产品和服务的要求：

——顾客明确的要求，先进行试样，在对样品满意后，明确后期产品和样品相同等。

——顾客虽然没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求：为客户提供的产品重量/容量达标，配送及时，不弄虚作假，客户需求及时沟通等；

——组织规定的要求：半固体(酱)调味料（半固态调味料）过程的产品安全卫生管控、外包方管控，采购管理、供方管理等；

——适用于产品和服务的法律法规要求：见 QF8.1 审核记录

——与先前表述存在差异的合同或订单要求：审核期间暂无

——产品和服务的新要求：暂无

——不涉及与先前合同或订单的要求存在差异的有关事项。

部门负责人表示对于顾客没有提供形成文件的要求，在接受顾客要求前应对顾客要求进行确认，目前客户较少，基本按照客户需求进行控制，未见明显异常。

不涉及网络销售。

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析：

制定了《食品安全管理体系确认验证程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：

危害控制计划验证、PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。一般产品安全性验证每年进行 1 次，确认验证定期开展，内审管评每年 1 次，策划的基本合理。

——半固体(酱)调味料（半固态调味料）的生产产品的检验报告，见 F8.5.3 条款审核记录；



——查《PRP 现场验证记录》，验证人员：食品安全小组等，验证日期：2024.03.09，结论：前提方案 PRP 的实施达到了预期效果。

——查见《HACCP 计划验证记录》，验证日期：2024.03.09，对危害控制计划、CCP 实施监控、操作性前提方案、HACCP 计划记录表单执行的符合性进行了验证，小组组长开展验证工作，明确了验证结论信息，基本符合要求。

食品安全小组对验证结果进行了总结分析，主要作为管理评审输入内容。时间：2024.03.09，分析人：食品安全小组组长陈意。

空气和水的管理：生产车间工具清洗、设备保养清洗需使用生活用水、其余环节不涉及涉及生产加工用水，水质应符合生活饮用水卫生标准，水质检测报告已送检，报告未取回，查已于 2024 年 05 月 22 月委托第三方检测机构进行检测，委托单编号：NO . 编号：CQNYJC/QD044-2023，受理单位：重庆能院食品检测有限公司；

建议增加对工器具、员工手部菌落总数、内包间空气沉降的微生物进行验证，现场口头沟通。

验证控制基本充分。

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 2024 年 3 月 11-12 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。现场与内审组长陈意、内审员周建华面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足，已开不符合项整改。

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 2024 年 3 月 28 日实施了管理评审，保持有“年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“管理体系运行的业绩和改进建议的总结报告”等记录；查《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：陈意；批准：陈绍柏，日期：2024 年 03 月 28 日；面谈管代陈意对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足，已开不符合项整改，已开不符合项整改。

管理评审提出的改进建议：强化车间人员培训，保证产品做好，不断提高服务水平；已于 2024 年 3 月 29 日提供了培训记录，对内审员及管理人员进行了培训，改进基本符合要求；

管评结论：a 公司的质量、食品安全方针是适宜的。b 公司的质量、食品安全管理、HACCP 体系是适宜的、充分的和有效的。c. 就本次管理评审提出的改进措施：强化车间人员培训，保证产品做好，不断提高服务水平。d 制订下一年度质量、食品安全目标的建议：

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：

公司制定有《不合格品控制程序》、《纠正和预防控制程序》。

原辅料及包装材料验收主要由生产部负责，采购来自合格供方，审核周期内未发生采购原辅料及包装材料不合格情况。

在加工过程中，控制人员卫生、虫鼠害、清洁消毒、OPRP 点/CCP 点实施等过程，生产部动态管控，提供有检验和过程监控记录有发现成品检验不合格的情况，提供有《不合格产品的处理记录》，不合格名称：麻辣烤鱼料，生产日期：2204.01.10，不合格数理：5 袋，不合格原因：漏发挥出，处理措施：销毁；签字：陈意；审核周期内未发生因食品安全不合格的情况。

现场交流质检员回答：1、当监视关键限值偏离或操作性前提方案失控时，上报食品安全小组处理；2、对于生产过程中发现不符合和潜在不安全产品，对产品进行隔离和评价后，放行、返工或报废，当产品在交付或使用后发现不合格情况，由食品安全小组组长启动产品召回程序，其描述与程序文件基本一致。召回情况见生产部审核记录



产品出厂检验，第三方委托检验，均合格，未发生不合格情况，无需采取纠正和纠正措施。
对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司策划了《纠正和预防控制程序》；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》中进行了规定；

公司在《管理手册》第 10.1/10.2 不合格和纠正措施条款进行了规定，同时策划了《纠正和预防控制程序》。
管代陈意经理表示，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《设施和工作环境控制程序》《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：

01) 公司厂房土地为产权为自有性质，提供有不动产权证，加工区域与办公区域分开；其中生产加工车间 1 间（调味品），库房 4 个（成品库房、原辅料库主、外包材料库房、内包材料库房），检测室 1 个，基本满足固体(酱)调味料的生产需要。（组织经营地址位于重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-3，所在地址分为两个不动产权证（重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-3、重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-2），所在地市场监管局已默认经营地址重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-3 覆盖了重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-2 地址；已建议到所在市场监管部门进行补充更新生产许可证的经营地址编码，下次审核关注）；

02) 主要生产/服务设备有：工具清洗槽 1 台、洗姜机 1 台、不锈钢水槽 2 台、脱浆机 1 台、菜馅机 1 台、粉碎机 1 台、定量灌装机台、消毒柜 1 台等；

公司坐落于重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-3，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，涉及生产部的检测设备主要：可燃气体报警器、电子天平、超净工作台、棕色滴定管、电炉、白色滴定管、恒温培养箱、灭菌锅等基本满足产品检测需要现场观察，基本满足认证范围所涉及半固体(酱)调味料（半固态调味料）的生产加工。

提供了设备台帐和“2023 年设备维护保养计划及记录”设备名称、维护和保养的计划（主要安排在 2024



年 2/3/4/5 月) 等信息; 提供有《主要设备日常点检记录》点检设备包括有: 消毒柜、灌装机、全自动炒料锅、自运封箱机、半流体包装机、自动封箱机进行了设备点检, 点检时间: 2024.02—2024.05 月, 点检人: 陈绍柏; 抽查 2024-04, 点检项目: 灌装机日常点检表, 保养项目: 尖兵工关、各高低处接头是否渗漏等; 全自动炒料锅, 点检内容: 设备表面整洁无杂物、各零件连接紧固、无松动现象、通电正常、按键功能正常等; 半流体包装机: 点检内容: 开机前检查整机气压是否达到使用值、目视机器电动机运行是否正常等、各气缸、气路、管阀是否泄漏、堵塞破裂等; 消毒柜点检项目: 电源线是否有袒露、电源指示灯是否正常、设备运转是否正常等, 点检人: 陈绍柏; 另抽查 2024.05、2024.03 日常点检记录, 控制方式基本相同, 基本符合。

抽查设备维修情况: 组织管代陈意先生反馈, 企业于 2023 年 07 月才正式投入生产, 设备均为新配置, 至目前没有有设备维修记录;

查看可燃气体报警器由维保方辰嘉安重一分公司负责定期上门检验检测: 可燃气体报警器(型号: KB100), 检验时间: 2024 年 04 月 01 日, 下次检验时间: 2025 年 04 月 10 日是, 检验员: 倪必江, 检测机构: 辰嘉安重一分公司, 符合要求;

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:

灭菌锅(型号 JX-18B)的校准证书, 编号: GD602052308100034, 校准日期: 2023 年 8 月 10 日, 有效;

电子天秤(型号: JE3002)的校准证书, 编号: GD602052308100032, 校准日期: 2023 年 8 月 08 日, 有效;

电子计重秤(型号: JSB30-01)的校准证书, 编号: DS20230804CL002, 校准日期: 2023 年 8 月 04 日, 有效;

电热恒温培养箱(型号 303-1B)的校准证书编号: GD602052308100030, 校准有效期至 2023 年 08 月 10 日; 另抽查白色通用滴定管、净化工作台、电子调温万用电炉的校准报告, 均在有效期内。

监视和测量设备不涉及内校过程;

现场有购置的 1.002mol/L 氢氧化钠标准溶液, (标定有效期至: 2024 年 06 月 22 日), 石油醚(第 II 类 沸程 60℃~90℃)(生产日期: 20230201), 均在有效期内; 基本符合。另提供有《药品及试剂领用记录》, 抽查 2024.03.06, 记录有试剂批号、规格、数、领用人, 基本符合要求;

标准液为外部采购, 组织提供了标准液购置证明。

监视和测量资源基本满足产品监视和测量需求。

控制基本合理。

查看生产部现场涉及特种设备: 不涉及

2) 人员及能力、意识:

公司在《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《主要岗位职务能力要求及评定》, 基本覆盖到公司高层管理人员、生产技术部等岗位; 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。评价内容包括文化程度、同行业工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力、身体健康等项目, 并对能力进行了判定, 抽查



食品安全小组组长陈意，学历：大专，从事食品行业十年，经过 ISO9001、ISO22000 和 HACCP 体系培训基本符合。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、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《2023-2024 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对 ISO9001:2015 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。

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
2023.10.20	ISO9001:2015、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准讲解	各部门主要人员/4 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本有效
2023.11.13	管理手册、程序文件宣贯	各部门主要人员/4 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本有效
2023.12.20	内审及内审员培训	内审员/2 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本有效
2024.01.15	生产加工过程中的食品安全的培训	各部门主要人员/4 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本有效
2024.02.25	食品安全相关法律法规要求培训 食品安全知识、个人安全、外出安全、食品安全文化的培训	各部门主要人员/4 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本有效
2024.03.18	生产部各工序相关作业规范及 CCP 控制点的控制	各部门主要人员/4 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本有效
2024.04.26	生产车间的各项设备的安全操作技能培训、各项操作流程的培训	各部门主要人员/4 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，其中检验员陈意经培训合格后上岗，并提供了四级/中级食品检验员证，证书编号：500101198811082713；

查特种作业人员：——无

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。

提供了健康证，随机抽取：生产部经理陈继胜（发证时间：2023 年 10 月 30 日，有效期 1 年）、总经理陈绍柏（发证日期：2023 年 08 月 07 日，有效期 1 年）、陈首君（发证日期：2023 年 08 月 07 日，有效期 1 年）、周建华（发证日期：2023 年 08 月 07 日，有效期 1 年），抽查健康证在有效期内。



人员管理基本符合要求。

3) 信息沟通:

公司在管理手册的 7.4 条款进行了规定,并策划了《内外部沟通控制程序》,日常公司内部沟通食品安全小组负责内部信息的分析、综合汇总和处置,适当时进行更新,重大信息提交管理评审。对外沟通主要由食品安全小组组长及管理者代表陈意负责,沟通相关方主要包括:顾客、供方、员工、股东、社会(含主管部门)等,沟通方式主要包括邮件、面谈、微信、电话等方式。

提供了《相关方沟通记录》;抽 2023 年 10 月 18 日对全体员工沟通方式:会议宣贯,沟通方式:公司方针、目标等,经办人:陈意;同时抽原料供应商、废品收购部门等基本符合要求。

管理者代表表示审核周期内沟通基本顺畅,未发生明显异常,外部沟通见办公室(销售)审核记录。

4) 文件化信息的管理:

公司在《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》;

查文件管理情况:

公司形成了文件化的《管理手册》1 份、《程序文件》37 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质量管理体系/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:管理手册、危害控制计划。

二级文件:公司编制了 37 份程序文件,基本包括了质量/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 57 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》,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 14881 等文件,基本覆盖了公司半固体(酱)调味料(半固态调味料)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

Q: 半固体(酱)调味料(半固态调味料)的生产

F: 位于重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-3 重庆顺口味食品有限责任公司生产车间的半固体(酱)调味料(半固态调味料)的生产

H: 位于重庆市江津区德感街道兰溪路 1 号附 1 号 5-3 重庆顺口味食品有限责任公司生产车间的半固体(酱)调味料(半固态调味料)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，（重庆顺口味食品有限责任公司）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:邝柏臣 黄童彤（FH+Q实习）



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。

