

项目编号：0734-2022-H-2024

# 管理体系审核报告

## （监督审核）



组织名称：浙江天童食品有限公司

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 5 月 27 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](http://www.china-isc.org.cn)

邮 箱：[service@china-isc.org.cn](mailto: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   | 审核员  | 2023-N1HACCP-2232380 | CIV-3 |

### 其他人员

| 序号 | 姓名         | 审核中的作用 | 来自   |
|----|------------|--------|------|
| 1  | 陈姿、邵民放、李丕宠 | 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（**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：

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：**2024年05月26日 上午至2024年05月27日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年6月28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：位于浙江省衢州市开化县马金镇绿色食品工业园区浙江天童食品有限公司生产车间水果罐头（黄桃罐头、柑橘罐头、什锦罐头、枇杷罐头、杨梅罐头）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：开化县马金镇绿色食品工业园区

办公地址：浙江省衢州市开化县马金镇绿色食品工业园区

经营地址：浙江省衢州市开化县马金镇绿色食品工业园区

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：生产部 H3.3

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6月27日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在年月日前。

2) 下次审核时应重点关注：

现场虫鼠害管理、产品标识管理、可追溯性管理、供方管理、内审及管理评审深入应用、人员能力提升（含内审人员能力的提升）、食品防护管理、确认及验证管理方面。



### 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, 审核周期内持续保持。

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;

受审核方在水果罐头产品生产方面配置资源较为充分, 如灌装设备、杀菌设备、包装设备、冷藏库等, 生产的产品安全特性控制基本符合, 运行控制基本稳定。

### 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

#### 1) 成熟度评价:

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》、“验收标准”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、考核等方式来进行, 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。现场查核及沟通, 公司对产品放行、原料验收、HACCP 计划方面实施及控制很好, 在现场虫鼠害管理、产品标识管理、可追溯性管理、供方管理、内审及管理评审深入应用、人员能力提升 (含内审人员能力的提升)、食品防护管理、确认及验证管理方面基本可以应用, 但深入程度还需要加强。

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应用较好, 总体体系的成熟度尚可。

#### 2) 风险提示:

下次审核可持续关注现场虫鼠害管理、产品标识管理、可追溯性管理、供方管理、内审及管理评审深入应用、人员能力提升 (含内审人员能力的提升)、食品防护管理方面的管理。

### 1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

——无

## 二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

### 2.1 目标的实现情况 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

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《食品安全目标执行情况考核表》, 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    | 计算方法         | 考核周期 | 目标实际完成情况<br>(2023 年 6 月至 2024 年 4 月) |
|-----------|--------------|------|--------------------------------------|
| 食品安全事故为 0 | 月统计, 按实际发生次数 | 每月   | 0                                    |

截止2024年2月管理目标已完成, 2024年5月至今目标在实施中。

### 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) 前提方案/良好卫生规范管理情况

受审核方坐落于浙江省衢州市开化县马金镇绿色食品工业园区,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。公司占地有 31 多亩,厂房面积约有 1.8 万平方米。设有配料间、脱包间、储汤间、前处理间、酸碱处理车间、囊胞车间、精加工车间(灌装/封口等)、杀菌区等;两个半成品库、一个空罐库、原辅料仓库(内设有一个添加剂仓库)、成品发货区、两个冷藏库(集装箱改造);车辆一共有 1 辆(行驶证浙 C7DG89);设有卫生间在 1 楼,在生产加工区外围;车间布局基本符合要求,与平面图基本一致,没有重大变更。

生产车间:更衣室内,墙面用瓷砖铺贴,衣帽间、换鞋、紫外灯、储物柜、洗手更衣消毒等设施基本齐全,车间入口有靴底消毒池(两个池子,一个消毒池,一个清水池),消毒池使用含氯消毒液,浓度为 200ppm,现场用试纸检测,实际浓度为 250ppm 左右。前处理与精加工车间分别设有更衣室,更衣室内洗手更衣流程进行明示,单向出口外侧把手已经去除,车间入口灭蝇灯未及时更换;一个灭蝇灯未能使用;一更内洗手液和酒精消毒设备均未正常使用,现场发生上次审核发现感应龙头未能使用情况已经整改。二更内干手器不能正常使用,开具不符合要求整改。

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,车间内无明显杂物。

包装材料主要为各类玻璃瓶、镀锡铁罐为主,每天使用前,通过杀菌消毒后进入内包间使用。

虫鼠害防治: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。车间和仓库未发现有鼠迹。车间配备有诱捕式灭蝇灯,预处理车间在做桔子和枇杷的预处理,果蝇等较上年度有改进,通过灭蚊灯,风幕等方式进行,必要时使用杀虫剂进行灭杀,在精加工车间有少量蚊蝇,今后可进一步关注。

所涉及的废弃物主要为生产废水、包装物、废弃边角料。生产过程产生的废水,主要通过公司自有的污水处理池进行处理。

清洁消毒管理:各车间,鞋底消毒以含氯消毒液为主,清洁后主要以紫外线消毒为主;提供 2023 年 7 月-2024 年 5 月《消毒液检查及更换记录》、《设备、工器具及员工手清洗消毒记录》(使用 150ppm 含氯消毒液消毒 5min),抽查 2023-9-25/2023-11-11/2023-12-17/2024-3-10 等 14 批次基本符合。

外来人员身体的健康告知:健康证,良好身体健康告知(有告知,有管理,但未保留记录,已现场沟通,后期改进,下次审核关注)。

现场环境卫生良好、设备设施运转基本正常。组织配备有自备水源,提供有自备水源清洗消毒管理证据,见《生产用水(贮水池)消毒记录》,水质安全性验证已提供检测报告,见验证部分内容。

现场查看有 10%高效氯氰菊酯悬浮剂、球形芽孢杆菌、空消杀虫水乳剂、杀虫气雾剂、润滑脂等,已经进行了标识,上次不符合整改基本有效。异物管理:通过人员和现场卫生,玻璃异物的检查以及管理等。

### 2) 设计和开发管理情况:

在手册 3.5 条对设计和开发进行了说明,该组织的设计开发主要以产品/原料配料,口味等变化为主,工艺基本一致,本次审核周期内,没有发生新品研发的情况。今后组织如涉及新品,将加强管理。

### 3) 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》;提供《合格供方名录》,28 家供方:基本覆盖认证范围产品类别,与上一年度相比新增 2 家供方。



采购部每年对供方进行 1 次评价，体现在《供方评定表》中。现场抽查水果原料的供方桃源县钱生钱水果种植专业合作社，三氯蔗糖的供方安徽金禾实业股份有限公司、羧甲基纤维素钠的供方常熟威怡科技有限公司、马口铁罐的供方绍兴奥瑞金包装实业有限公司的评价情况、果葡糖浆的供方浙江华康药业股份有限公司、物流运输方张家港市后滕智信货运服务部、海运出口代理方五矿物流浙江有限公司，按照策划开展了上述评价，评定内容均为：经检验试用情况符合要求，评分达到规定的要求，同意纳入合格供方。

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：柠檬酸、安赛蜜、甜味素、盐酸、等，按照 GB2760 标准执行，其中限量添加剂为安赛蜜、三氯蔗糖、胭脂虫红，按照规定要求添加。

#### 4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

受审核方于 2024-03-10 开展了产品召回演练，演练内容：假设 3000g 黄桃罐头产品存在平盖酸败（批号 20230819 批次）情况，进行了产生不合格的原因分析，并采取了纠正措施（组织生产部有关人员进行培训），以及对此批次产品进行了召回（实际出厂 57600 罐，召回数量 57558，失控成品百分比为 0.05%），处理方式：报废处理。查见《产品召回应急演练报告》、《撤回/召回信息发布记录》、《产品撤回/召回登记表》运行证据。现场建议后期规范。

现场查见组织对成品批号：20230816 黄桃罐头（312g）进行了追溯演练，现场查见《产品可追溯性测试记录》、《投产记录》、《淋碱去皮处理记录》、《装罐组抽检记录》、《连续杀菌操作记录》、《设备、工器具及员工清洗消毒记录》、《消毒液检查及更换记录》、《每日班前卫生检查记录》、《出厂检验报告》等，基本可以实现产品实现的正面追溯过程。

现场观察标识管理：有标签标识、区域、容器颜色区分等方式进行，部分产品着地放置已开具不符合项要求整改。

#### 5) 产品放行管理情况：

受审核方主要生产水果罐头产品（黄桃罐头、柑橘罐头、什锦罐头、枇杷罐头、杨梅罐）等，产品原料为各类新鲜水果，辅料为白砂糖、食用盐，包材主要为各类空罐、纸箱等。策划编制了《ZJTT-QT-02-2022 柑橘原料验收标准》、《ZJTT-QT-03-2022 黄桃原料验收准则》、《ZJTT-QT-04-2022 枇杷原料验收准则》、《ZJTT-QT-06-2022 杨梅原料验收准则》等；审核周期内规范内容没有发生修改。抽查原料验收（水果）CCP1，提供了《原料检验记录 CCP1》，对 2023 年 10 月 14 日使用的桔子农残进行了检测，检测结果：酶抑制率：29.6%（符合 CL 值），验收结论：合格。成品出厂检验主要体现在《成品出厂检验报告》中，检测项目包括：外观检验、净含量（g）、固形物含量、折光（可溶性固形物）、商业无菌等项目，抽查 2023-10-14 批次桔子罐头，控制基本合理。

另外，追溯 2024.4.19 什锦罐头、2024.5.21 枇杷罐头、2023.11.21 桔子罐头、2023.8.7 黄桃罐头、2023.7.23 黄桃罐头等 20 批次产品的进货、过程和成品检验，基本与上述相同。控制基本合理。

#### 6) 致敏物质的管理情况：

受审核方在《HACCP 管理手册》中 3.10 条款进行了规定，明确在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产过程的控制等过程，公司出口产品：橘子罐头，出口美国。

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：无。分析时间：2024-01-10。



查见 HACCP 小组成员同时于 2024-01-10 开展了过敏源控制确认工作，体现在《过敏原控制确认报告》中，确认结论：过敏源控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

#### 7) 食品防护管理情况：

现场查见 HACCP 小组于 2024 年 1 月 10 日开展了食品防护计划评审，体现在《公司食品防护计划评审表》中，评估内容包括外部安全、内部安全、水/冰安全、人员安全等 10 个方面，评估人：汪奎雄、朱幸华、陈姿、邵民放、郑小成等人，审核：汪奎雄，批准：李丕宠。结论：现有食品防护计划基本满足要求。

#### 8) 食品欺诈预防管理情况：

现场查见《食品欺诈薄弱性评估及控制措施表》，评估人员：李丕宠、陈姿、邵民放、朱幸华；评估日期：2024.01.10。通过对风险源、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产品类别，经过评估：各类水果的风险等级为中风险，控制措施为：“来自合格供方，供方质保申明或外检报告；每批原料水果到公司后经农残快速检测合格”，的方式进行控制，具体见质检部及采购部审核记录。

查见：组织于 2024-01-10 开展了食品欺诈预防计划确认工作、于 2024-01-10 开展了欺诈脆弱性控制措施验证工作，明确了确认验证人员、验证日期、验证结论等，对策划的验证时间不够合理，现场作为改进建议项沟通。

#### 9) 应急准备和响应管理情况：

现场查见 2024 年 1 月 22 日开展的消防演练，提供了 2024 年消防演习计划、消防演练总结，演练的结论为：通过演练，员工们的团队凝聚力得到了升华。应急领导小组的组织能力、指挥能力和应急应变能力也得到了锻炼。公司制定的应急预案具有较强的适宜性和可操作性，基本上达到了防火演练的目的，目前无需修改。

另外，组织于 2024.2.20 开展了停电应急演练。2024 年 2 月 20 日汪奎雄组织公司开展停电应急演练，模拟状况为 2024 年 2 月 20 日下午 4 点，公司范围内突然停电，当时生产部实罐车间正在生产什锦水果罐头。并提供了《停电应急准备和响应演练记录》，总指挥为汪奎雄，参加人员为各部门负责人及生产部人员等。演练结论为《应急准备和响应程序》是有效的，无需更改。评估人员为汪奎雄、朱幸华、陈姿、邵民放、郑小成。基本符合。

#### 10) HACCP 计划的策划及实施情况（含 CCP2/CCP3 实施情况）

受审核方策划的 HACCP 计划在审核周期内未发生变化，查 CCP 点实施情况：本部分涉及水果罐头（什锦罐头、黄桃罐头、柑橘罐头、枇杷罐头、杨梅罐头）CCP2 封口（CL 值均为封口外观：无外观缺陷；封口“三率”：紧密度 $\geq 60\%$ ；迭接率 $\geq 50\%$ ；接缝盖沟完整率 $\geq 50\%$ ）；

##### CCP3 杀菌：CL 值：

什锦罐头杀菌公式：20min；92℃；中心温度 $\geq 78^\circ\text{C}$ ；

黄桃罐头杀菌公式：20min；92℃；中心温度 $\geq 78^\circ\text{C}$ ；

柑橘罐头杀菌公式：20min；87℃；中心温度 $\geq 78^\circ\text{C}$ ；

枇杷罐头杀菌公式：23min；93℃；中心温度 $\geq 88^\circ\text{C}$ ；

杨梅罐头杀菌公式：20min；89℃；中心温度 $\geq 78^\circ\text{C}$ ；

按照追溯思路抽查 20231014 批次桔子罐头，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《投产记录》、《酸碱处理工段记录》、空罐清洗记录、装罐组抽检记录、配料记录表、罐头二重卷边解剖检验【CCP：提供了《罐头二重卷边解剖检验原始记录》，记录二重卷边尺寸（包括外高、卷边宽度、卷边厚度、埋头度等），二重卷边目测缺陷（均为零）；均为合格。记录了紧密度为 60；完整率为良好；迭接率为 53.3；符合要求。封口操作人员朱 XX，检验员为余国庭，审核邵民放，



时间为 2023.10.14,。另外提供了《罐头二重卷边目测检验原始记录》,包括二重卷边尺寸(外高、卷边宽度、卷边厚度、埋头度)、二重卷边目测缺陷等。】、《连续杀菌操作记录》【杀菌 CCP 点:每小时进行检查记录,如 9:25,初始温度 32℃,杀菌温度为 88℃,测定值为 88.5℃;时间为 18'42";中心温度为 78℃,冷却时间为 18'06",罐温为 36℃,冷却水余氯 0.7ppm。检查人汪奎雄,日期 2023.10.14;审核人邵民放,基本符合】。

同时按照追溯思路抽查 202300807 批次黄桃罐头、2024.4.19 什锦罐头、2023.07.23 黄桃罐头、2024.5.13 桔子罐头等 16 批次产品的生产过程控制;基本符合要求;其中杨梅罐头因加工时间比较短,审核周期内暂未生产,待下次现场关注。

车间现场查看,前处理车间正在进行枇杷原料及桔子原料的烫皮,剥皮等处理。目前原料主要为冷冻原料,到厂后进行冷藏保存,查看桔子原料冷藏温度为 0.8℃;枇杷原料冷藏温度为 1.2℃;桔子烫皮温度为 80℃,1min 左右;枇杷烫皮温度 90℃,30s 左右(具体根据桔子、枇杷原料差异,由操作人员根据实际控制);其中桔子使用自动剥皮、自动切瓣设备加工;枇杷通过人工方式进行剥皮、去核、去其他杂质等;现场员工穿戴、操作基本规范,但现场发现存放未剥离干净待重新去皮的桔子产品有装框着地情况,已开具不符合要求组织整改。

现场查看桔子酸碱处理,现场检测酸浓度在 6.0%;温度在 26℃;碱浓度在 1.2%,温度在 29℃;提供了现场控制记录,由操作工魏晓松操作并记录,质检人为邵 XX;

现场查看封罐作业,抽查封罐质量情况,由余国庭进行检测,显示对糖水桔子所用罐型为 15173#,封口速度为 26 罐/分钟;外高为 173.3;卷边宽度为 3.2,卷边厚度 1.4;埋头度 3.2,身钩长度 2.22;盖钩长度 2.24;迭接长度 1.324;钩间长度 2.312;迭接率 57.27%;紧密度 60;罐身压痕正常;完整率 100%;判定为合格。基本规范。

查看糖水配料间,糖水温度在要求在 85℃以上,实际在 95℃;查看配料记录,与作业指导书基本一致;记录了糖水桔子、糖水枇杷的糖水配料使用情况;查看糖水桔子,主要使用了浓缩梨汁(批次 20240403)和果葡糖浆(20240409 批次),梨汁使用了 10kg;果葡糖浆不直接计量,直接以最终糖水的糖度为准,现场抽查糖水浓度为 12%;抽查枇杷用料基本符合要求,糖度为 24.3%。

枇杷产品现场经淋碱处理后待灌装糖水;

现场查看桔子罐头杀菌过程,产品规格为 2950 糖水桔子,罐型 15174#,初吻 41.5℃;杀菌显示温度 85.5℃;现场测定值为 85.5;中心温度为 82℃;杀菌时间 15'29";冷却时间 15'29";罐温 36.5,冷却水余氯为 0.57,实际运行频率 20.35.记录人为陈锡钊。在包装现场,组织正在进行什锦罐头和黄桃罐头的打码、装箱。黄桃规格为 2950\*6,现场查看产品信息,没有详细记录所用生产批次信息,不易追溯,已现场沟通。

## 11) 管理体系的确认、验证

受审核方在《HACCP 管理手册》中 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:《黄桃、柑橘、枇杷、杨梅、什锦罐头 HACCP 计划确认记录》,确认日期:2024.01.10;《良好卫生规范验证记录》,验证日期:2024.03.01;2023-08-11 对《黄桃罐头 HACCP 计划》进行了验证,验证人员:李丕宠,汪奎雄、朱幸华、陈姿、邵民放;验证结论:综合各项验证结果,结论为黄桃罐头 HACCP 计划验证结果合格(上一年度跟踪项已跟踪)。同时 HACCP 小组于 2024-03-01 开展了柑橘罐头 HACCP 计划的验证,控制方式基本相同。

受审核方结合产品生产情况开展了热渗透检测,抽查审核周期内对 3000g 糖水黄桃条罐头热渗透检测,报告编号:JLT[2024]0141,报告日期:2024-04-09,检测单位:浙江久亮商品检验鉴定有限公司。同时对 3000g 糖水枇杷罐头热渗透进行了检测,控制方式基本一致。

## 12) 监视和测量管理

受审核方的《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。抽查《化验



室仪器设备清单》，包括秤（ACS-6 型）、数值温度指示仪（电热恒温培养箱）XMTD、压力表（Y-150）、电热恒温培养箱（WMK-02）、水银温度计、压力表、游标卡尺等各类检验检测监测仪器，基本满足水果罐头检测要求。

抽查温度计（检定日期为 2023 年 8 月 17 日，有效期至 2024 年 8 月 16 日，证书为 BW-20230124），电子天平检定证书有效期至 2024 年 10 月 24 日（证书编号 TP-20230184）；酸度计检定证书有效期至 2024 年 10 月 24 日；安全阀校检报告有效期至 2025 年 2 月 5 日；压力表（Y-150，编号为 YL-20230368；有效期至 2023 年 8 月 31 日）；另外，抽查砝码、温度调节仪（电阻炉）检定证书有效期至 2024 年 10 月 24 日、数显调节仪（干燥箱）检定证书有效期至 2024 年 10 月 24 日、电热恒温培养箱测试日期在 2023 年 10 月 25 日、恒温水浴锅等，校检基本符合要求。另外，提供了由衢州市特种设备检验中心出具的压力容器-储气罐的 2023 年 10 月 20 日的定期检验报告，报告编号为 RQ-2023-3308-2454。另外，提供了《温度监控装置验证记录表》，显示对冷藏库 1、冷藏库 2、杀菌机 1、杀菌机 2 涉及的温度监控系统进行了验证，判定为正常，验证人为邵民放。

### 13) 设备设施管理

查见设备清单，涉及生产的主要有烫桔机、切桃机、切条机、流槽酸碱处理设备、淋碱机、输送网带、漂洗池、化糖锅、封罐机、旋转式杀菌锅、低温连续杀菌机、喷码机、叉车等，审核周期内，增加了桔子自动分瓣机，提供了 2023 年、2024 年《设备保养计划及记录》，计划编制人为邵南军，审批人为朱幸华。

查看生产部现场共有一台锅炉、3 台叉车，抽查锅炉备案及年检情况：

锅炉检定情况：备案登记证编号为锅 10 浙 HB01006（22），2023 年 2 月 10 日由衢州市特种设备检验中心出具的内部检验报告，下次检验时间为 2025.2.3；2024 年 4 月 12 日由衢州市特种设备检验中心出具的外部检验报告，基本符合要求，下次外部检验日期 2025 年 3 月 24 日。

抽查产品型号为 CPC30 的叉车备案年检情况，备案登记证编号为车 11 浙 HB0036（21），车牌编号为场内浙 H11069，年检时间为 2023 年 3 月 2 日，由衢州市特种设备检验中心出具，下次检验时间为 2025 年 3 月。基本有效。

### 14) 人员能力、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》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：审核周期内《岗位任职要求》、公司岗位职责划分、部门负责人未发生变化，HACCP 小组成员未发生变化，下次审核持续关注。公司于 2024-01-10 开展了员工能力考评表，在学历、培训、工作经验、技能方面进行了评价，抽查如生产部操作工朱久弦、刘顺英，质检部邵民放、办公室郑小成等 8 个人的能力考评，考评加仑：合格。

审核周期内人员招聘情况：有新增人员，变更后体系覆盖人数：75 人（已考虑季节性临时工）。

对人员能力管理主要通过培训进行，提供有《2023、2024 年度培训计划》、《培训记录表》；抽查培训策划内容包括发流程法规、HACCP 体系、职业指导书、体系文件继续教育、检验知识、追溯及召回演练培训等方面，策划基本合理；抽查培训实施及评价：每次培训结束后：口头提问、现场考核等方式进行。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

查看持证上岗人员的管理情况：涉及检验员、内审员、叉车工、锅炉工等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，现场汪奎雄、邵民放、陈姿、朱幸华有 HACCP 内审员证书。

叉车工：陈炜，资格证书编号：330327197812178790，有效期期限：2024 年 10 月

叉车工：李丕宠，资格证书编号：33032719710604199X，有效期期限：2024 年 10 月



锅炉工（G1）：毛宗明，资格证书编号：330824196511217219，有效期期限：2028 年 02 月

电工证：邵南军，证件编号：T330824196808097211，有效期 2020-08-23 至 2026-08-22，复审时间：2023-08-22；在有效期内。

查健康证管理情况：提供了人员花名册、员工健康证，随机抽取：

生产部余志姣（有效期至 2024-06-26）、小组组长汪奎雄（有效期：2023-06-27 至 2024-06-26）的健康证在有效期内，同时抽查姚有珍、唐法英、陈明英的健康证，在有效期内。健康证已临期 1 个月到期，现场已建议关注办理健康证。

### 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

查公司内审实施情况：本年度内审时间为 2024 年 3 月 2-3 日；审核组组长：邵民放；组员：汪奎雄、朱幸华；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，现场交流内审员邵民放，对内审有基本的了解，但是深入程度还需要不断提升，现场已口头交流，作为改建建议项提出，下次审核持续关注。

现场查见《年度审核计划》、《内审实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：采购部，不符合项内容：涉及条款为 H3.5，内容为：部分供方没有收集最新外检报告；责任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，2024-03-08 经内审组长验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。在内审报告中明确了内审结论。

查管理评审实施情况：本年度管理评审日期：2024 年 3 月 10 日，现场查见管理评审通知单、

管理评审计划、会议签到表、各部门体系运行情况汇报、管理评审报告、管理评审问题改进计划等运行证据。在管理评审报告明确了管评结论。

查《改进项及改进计划表》：改进项：需持续提高《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》、公司良好卫生规范及 HACCP 计划贯彻实施的有效性，查见《纠正和预防措施处理单》、《培训记录》，已于 2024-03-12 日完成。

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。

现场交流总经理李丕宠，其对管理评审有一定的知晓，也表示公司需要体系规范管理不断提升内部管理，能力还需要不断提升，现场已口头交流建议后期改进，下次审核持续关注。

### 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：

原辅料进货验收、过程监督、产品放行过程主要由质检部负责，现场交流质检部负责人质检部负责人表示审核周期内控制较稳定，暂未发现重大不合格及潜在不安全产品。

水果罐头生产过程控制主要由生产部负责，生产加工过程中的按照工艺文件、HACCP 计划、前提计划等进行生产，审核周期内未见到明显异常，暂未发现不合格及潜在不安全产品，生产过程中按照工序要求，不符合质量特性的产品直接做废品处理。

顾客投诉处理、顾客订单沟通主要由营销部负责，暂未发生不合格情况，也未发生重大顾客投诉情况。

原、辅料、食品添加剂及包装材料等采购，由采购部负责，日常运行过程中，从合格供方采购，未发生采购不合格品情况。



## 2) 纠正/纠正措施有效性评价:

现场查核受审核方保存了相关内审和管理评审不合格的纠正和纠正措施的记录; 2024 年度内审开具的 1 项不符合报告, 已进行原因分析, 采取了纠正和纠正措施, 进行验证基本合格。2023 年度外审开具的不符合项, 已采取纠正及纠正措施, 基本有效。2024 年管评输出已完成。

## 3) 投诉的接受和处理情况:

受审核方策划了《投诉处理程序》, 查投诉处理管理情况: 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, 公司按照客户下达订单情况, 安排生产部生产计划并开始生产, 水果罐头产品属于季节性产品, 基本在接单前会考虑原料水果的可获得性、采购量等情况, 目前部分水果考虑冷藏/冷冻储存过程, 在非季节过程部分也可以实现继续生产的情况, 整体上公司的客户订单较为稳定, 可以按照客户订单需求进行发货, 疫情放开口, 橘子等产品也开始出口, 暂时未发生顾客沟通等不满意情况, 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。

## 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: 修改手册, 已收集
- 4) 资源配置: ———无
- 5) 产品及其主要过程: ———无
- 6) 法律法规及产品、检验标准: ———无
- 7) 外部环境: ———无
- 8) 审核范围 (及不适用条款的合理性): ———无
- 9) 联系方式: ———无

## 四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

生产部H3.3、质检部H4.5条款, 本次现场审核验证所采取的相应的纠正/纠正措施基本有效。

## 五、认证证书及标志的使用

主要用于客户验厂等使用, 暂未发生违规情况。

## 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, (浙江天童食品有限公司) 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     | <input type="checkbox"/> 符合 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本符合 | <input type="checkbox"/> 不符合 |
| 适用要求        | <input type="checkbox"/> 满足 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本满足 | <input type="checkbox"/> 不满足 |
| 实现预期结果的能力   | <input type="checkbox"/> 满足 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本满足 | <input type="checkbox"/> 不满足 |
| 内部审核和管理评审过程 | <input type="checkbox"/> 有效 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效 | <input type="checkbox"/> 无效  |
| 审核目的        | <input type="checkbox"/> 达到 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本达到 | <input type="checkbox"/> 未达到 |
| 体系运行        | <input type="checkbox"/> 有效 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效 | <input type="checkbox"/> 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](http://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。