

项目编号：20422-2024-H

# 管理体系审核报告

(再认证审核)



组织名称：杭州千岛湖秋念食品有限公司

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：2024年6月15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
  - 文件审核报告
  - 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：任泽华



## 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-6
B	任泽华	组员	审核员	2022-N1HACCP-1059498	CIV-6

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	方云仙、鲁晶、童金红（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危害分析与关键控制点体系认证申请者的再认证申请，通过检查受审核方的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，判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性，从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

### 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；

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：中华人民共和国食品安全法、食品生产许可审查细则、《GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、《GB 8957-2016 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》、《GB/T 20977-2007 糕点通则》等

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：《GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包》；



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06月14日 上午至2024年06月15日 上午实施审核。

审核覆盖时期: 自2023年07月03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):

H: 位于浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号杭州千岛湖秋念食品有限公司烘烤生产车间的梅干菜饼生产

**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: 浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号

办公地址: 浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号

经营地址: 浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 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(适用时)——不适用**

于年月日- 年月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:

**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:生技部 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 7 月 15 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 2025 年 6 月 15 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

内审及管理评审的深入应用、内审人员能力提升、确认及验证的深入应用、监视和测量细化管理、体系文



件的细化管理、供方管理方面、现场基础设施维护保养、现场虫鼠害控制、现场标识管理方面、水质外检报告、管理目标原始数据考核统计管理方面。

### 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 HACCP 管理体系。

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、确认验证等工作;

受审核方组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理,在梅干菜饼生产、检验、采购、销售等方面配置了相应的资源,审核周期内未发生较大变化。

受审核方提供的梅干菜饼产品的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:

审核方管理层及各部门人员对 HACCP 体系运行和认证活动较为支持,公司结合梅干菜饼生产加工过程,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《食品安全管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《良好生产规范》、“验收标准”等,审核周期内按照策划的体系文件持续实施,对换版体系文件有基本的管理,但在规范性方面可持续加强。

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,能结合实际工作更好的运行 HACCP 体系工作,现场查核也发现受审核方在梅干菜饼生产现场管理方面保持较好,但是可持续关注细节管理,如基础设施的管理、标识的管理等。在日常管理和产品生产加工过程运用管理体系工具、过程方法等,来确保生产安全放心的产品。但现场查核及沟通发现,受审核方在确认验证、内审、管评方面可基本应用,但深入程度还有提升空间,内审人员能力方面也有较大提升空间,现场已经口头交流,建议持续改进。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:

后续审核可持续关注内审及管理评审的深入应用、内审人员能力提升、确认及验证的深入应用、监视和测量细化管理、体系文件的细化管理、供方管理方面、现场基础设施维护保养、现场虫鼠害控制、现场标识管理方面、管理目标原始数据考核统计管理方面。

## 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: 2021 年 09 月 16 日 体系实施时间: 2024 年 1 月 1 日

2) 法律地位证明文件有: 营业执照、食品生产许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 70 人。

倒班/轮班情况(若有,需注明具体班次信息): 不涉及倒班,单班次。



### 3) 范围内产品/服务及流程:

梅干菜饼生产工艺流程: 原辅料验收→调粉/馅料→包馅料/成型→烘烤→冷却→包装→成品检验→冷冻保存→发货

## 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

受审核方于 2024 年 01 月 01 日依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0》标准要求,对本公司的体系文件进行了换版,换版后通过内审、管理评审、确认验证等证明,公司的体系文件基本适合公司的总体运行,控制基本合理。本次认证覆盖的管理体系为《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0》标准。

结合梅干菜饼的生产过程策划了食品安全管理手册、危害控制计划、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:

受审核方领导层为证实其对 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、确保结合公司战略决策制定公司的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梅干菜饼的生产及管理相整合,在公司内部通过培训、会议、现场指导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,收集了与梅干菜饼的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。

受审核方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、认证机构等,将上述需求和期望识别并落实在公司的实际运行过程中。

#### 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《食品安全管理手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《危害控制计划》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:浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号

生产地址:浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号

HACCP 体系范围:位于浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号杭州千岛湖秋念食品有限公司烘烤生产车间的梅干菜饼生产

在 HACCP 管理手册中识别有外包过程:成品运输、计量器具校准、成品安全性验证。

结合公司产品生产特点,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 2024 年 1 月 1 日发布了 C/O 版经总经理批准的 HACCP 体系管理方针：

“优质的原料、严格的控制、完善的服务、一流的品质”

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梅干菜饼的生产过程的管理情况，该组织设置了领导层、HACCP 小组、办公室、生技部、质检部、供销部；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。

#### 5) 目标的实施和考核情况

受审核方在《食品安全管理手册》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	责任部门	目标实际完成情况 (2023 年 6 月至 2024 年 05 月)
不发生重大食品安全事故	实际发生次数	各部门	0
产品出厂检验合格率 100%。	出厂产品检验合格数量/所有出厂的产品数×100%	生技部、质检部	100%
顾客投诉处理率 100%	顾客投诉已处理次数/顾客投诉次数×100%	供销部	无

审核周期内未发生变化，2024 年 6 月目标在实施中。抽查管理目标原始统计分析情况，充分性不够，现场建议后期持续改进及规范，下次审核关注。

#### 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《公司主要法律法规清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别所涉及的相关标准及法律法规，如中华人民共和国食品安全法、食品生产许可证审核通则、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0、《GB2707-2016 食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》、《GB 14881-2013 食品企业通用卫生规范》、GB7099、GB8957、GB5749-2022、GB/T 30645-2014 糕点分类，基本覆盖了公司梅干菜饼生产所适用的法律法规。

受审核方定期组织相关人员开展对法律法规的学习，定期对法律法规的更新情况进行查新。

#### 7) HACCP 体系中安全产品实现的策划情况

受审核方编制了《良好卫生规范》，2024 年 1 月 1 日实施；编制依据：GB8957《国家食品安全标准 糕点、面包卫生规范》。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《危害控制计划》、良好卫生规范、验收标准等，确保梅干菜饼的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：



原辅料验收→调粉/馅料→包馅料/成型→烘烤→冷却→包装→成品检验→冷冻保存→发货

在管理手册中任命了 HACCP 小组组长为：童金红先生，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》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、销售等人员，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。暂未聘请外部专家。

预期用途主要为：主要为省内外经销商或各大超市提供产品。

主要的食用方式为：烹饪后食用

产品保质期：-18℃冷冻保存，保质期为 12 个月，标签上有致敏提示。基本合理。

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。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、虫害控制平面图等与实际基本一致。审核周期内未发生较大变化

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《危害工作分析单》，具体包括了原料验收、调粉、馅料制作、成型、烘烤、冷却、内包装、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，经过对梅干菜饼的生产过程的危害分析及评价，确定了 OPRP 点/GHP 点、CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

#### OPRP 计划：

(GHP/OPRP)	显著危害	每个预防措施的行动准则	纠偏行动	记录	监控程序
原辅料验收-小麦粉 (GHP/OPRP1-1)	铅、砷、黄曲霉毒素 B1、农药残留超标	每年要求提供产品第三方合格证明文件 向合格供方采购；	拒收；供应商评价；退货	原物料进货检验记录、供方档案、检测报告	采购员每年验证外检报告中重金属、农残等指标、检验员每批验是否来自合格供方
原辅料验收-猪肉 (GHP/OPRP1-2)	药残（瘦肉精），抗生素等残留超标	每年要求提供产品第三方合格证明文件或每批检验检疫合格证明 向合格供方采购；	拒收；供应商评价；退货	原物料进货检验记录、供方档案、检测报告	采购员每年验证外检报告中重金属、农残等指标、检验员每批验是否来自合格供方
原辅料验收-梅干菜 (GHP/OPRP1-3)	农药残留超标	每年要求提供产品第三方合格证明文件 向合格供方采购；	拒收；供应商评价；退货	原物料进货检验记录、供方档案、检测报告	采购员每年验证外检报告中重金属、农残等指标、检验员每批验是否来自合格供方
原辅料验收-内包材 (GHP/OPRP1-4)	重金属、迁移量超标	每年要求提供产品第三方合格证明文件 向合格供方采购；	拒收；供应商评价；退货	原物料进货检验记录、供方档案、检测报告	采购员每年验证外检报告中重金属、农残等指标、检验员每批验是否来自合格供方



GHP/OPRP2 冷却	空气微生物超标	臭氧杀菌时间 $\geq 30\text{min}$ 或 紫外消毒时间 $\geq 30\text{min}$	复检, 对半成品进行隔离、评估; 分析超标的原因, 防止再次发生	臭氧发生器使用记录表/杀菌消毒记录	质检部每月对空气微生物进行验证, 操作工每日工作结束后开启臭氧机进行消毒
GHP/OPRP3 烘烤	致病菌超标、霉菌	烘烤温度上温: 300-400℃ 下温: 280-380℃; 运行速度/频率: 30-45Hz	如偏离, 停止烘烤; 分析偏离的原因, 防止再次发生	烘烤工序操作记录	检验员/生产副厂长每班连续监控烤饼过程管理
GHP/OPRP4 包材消毒/内包间消毒	空气微生物超标	臭氧杀菌时间 $\geq 30\text{min}$ 或 紫外消毒时间 $\geq 30\text{min}$	复检, 对半成品进行隔离、评估; 分析超标的原因, 防止再次发生	臭氧发生器使用记录表 杀菌消毒记录	质检部每月对空气微生物进行验证, 操作工每日工作结束后开启臭氧机进行消毒

**HACCP 计划: (不涉及)**

审核周期内未发生偏离情况。

### 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:

受审核方策划了《前提方案/良好卫生规范》, 包括了良好卫生规范的要求, 对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、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。

厂所及周边环境、场所设计和布局; 工作空间、员工设施、布局和操作流程: 现场观察: 组织位于淳安一级水源保护区, 厂区水泥道路硬化, 路面清洁, 排水通畅, 环境整洁, 配备有的仓储区、车间, 布局基本合理, 基本配套设施较为齐全, 员工更衣室设置合理, 有配置有洗手消毒设施。更衣室内较为整洁。

空气和水质/清洁消毒及防止交叉污染措施情况: 空气和水的管理: 梅干菜饼按照糕点要求, 在冷却、内包等环境, 对环境按照洁净区要求管理, 生产用水使用城市管网用水, 对水流、物流和人流有区域划分, 基本满足不交叉; 另外, 提供了《空调温湿度记录表》, 主要为二楼成型间和二楼烘烤间的温湿度记录, 提供了《车间臭氧消毒记录》, 臭氧消毒为自动设置, 时间为晚上 20:00-21:00 点, 检查人为童正君。每天进行记录, 基本符合。

虫鼠害、废弃物和污水处理等: 在仓库门口、车间入口处有挡鼠板, 与《虫鼠害控制图》一致; 烘烤车间内配备垃圾桶带盖, 每天加工结束进行清理; 烘烤车间安装有虫鼠害防治措施, 在加工间入口处安装有灭蝇灯, 每天进行对加工现场进行虫害检查, 提供有《虫害检查表》, 抽查 2023.9.18/2023.11.11/2024.3.11 等执行情况, 基本符合。现场观察无明显飞蝇等, 基本满足要求;



废弃物主要为各类食材边角料等，与浙江恒邦城市运营服务股份有限公司签订有垃圾清运协议，此项工作为镇里统一签订，目前仍由原公司负责清运。

组织有少量的污水，因处于水源一级保护区内，所以环保管理较为严格，参照餐饮企业配备有隔油处理系统。

采购供方及原辅料管理：有《食材、辅料出入台账》。包含对化学品（洗洁精、75%酒精）的出入库管理；

人员卫生以及外来人员：员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁，采用臭氧消毒。每日进行晨检，提供有 2023.7-2024.6 的《晨检记录表》。员工每年健康体检。

外来人员身体的健康告知，车间只有在内部人员带领下进入，穿戴等符合规范要求。

包装材料：主要使用 PE 包装袋，使用前通过臭氧进行消毒，控制基本符合。

返工管理：在审核周期内，不涉及返工过程。

化学品管理情况：主要是洗手液、75%酒精消毒液，提供有《消毒液领用登记表》、《有毒有害化学物质使用记录》。

运输和储存、库存管理：公司配置有 1 辆小货车，运输一般以冷链运输，签订运输协议。

受审核方在现场有 6 个冷冻库，1 个冷藏库。在仓库内做好标识，对面粉、芝麻等致敏物质进行了标识。对冷藏和冷冻库温度等进行了监控，提供了监控记录，查《1 号冷库巡查记录表》，抽 2024.7.7,8:00 时 -18.4℃；一楼冷藏库《一楼车间 冷库巡查记录表》，2024.6.11 一楼冷库温度为 8.9℃，现场查看车间内为 -15.4℃；原料库温度 -17.6℃；成品库 -18.5℃；查出入库台账，抽查辣味梅干菜饼，账目与实际均为 241 箱，基本符合。

查看梅干菜仓库和白砂糖仓库：1、挡鼠板破损明显；2、对梅干菜（有直接采购的，也有已经清洗烘干的）、白砂糖等没有进行标识；3、原料库内有装盒的梅干菜饼着地放置；部分产品没有标识。开具不符合要求整改。

## 二、设计和开发管理情况：

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。本公司根据法律法规和顾客要求进行销售，询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

## 三、采购管理情况

受审核方在《食品安全管理手册》7.1.6 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《良好卫生规范》等文件要求；供销部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《合格供方商名录》，19 家，基本覆盖认证范围的所涉及的产品类别等，审核周期内无新增供方。

供方评价每年进行 1 次，提供有《供方评审记录表》，考核项目：包括企业概况、供货能力（供货产品、质保能力、交货能力、售后服务情况）、评价意见（交货期、产品质量、服务质量、样品检验、使用情况）项目，各部门参与评价，总经理最后批准。

抽白糖的供方：广西崇左天等东糖糖业有限公司，小麦粉的供方中粮面业（海宁）有限公司，菜籽油的供方杭州金顺粮油食品有限公司，清真经典鸡精调味料的供方上海太太乐福赐特食品有限公司，辣椒粉的供方山东年年红食品有限公司，五香粉的供方浙江良国干菜调味品有限公司，真



空袋的供方安徽宏奥塑业有限责任公司, 脱氧剂的供方杭州十悦初贸易有限公司, 隔油纸的供方广州金洁沔纸业有限公司, 牛皮纸箱的供方海盐旭日包装有限公司, 小苏打、酵母的供方安琪酵母股份有限公司, 上述供方的选择、控制及评价方式基本一致。

物流运输外包方: 浙江易寒冷链有限公司, 营业执照编号: 91330110MA2GL7M17W, 道路运输经营许可证(副本), 浙交运管许可杭字 330184101380 号证件有效期至 2025 年 02 月 10 日, 资质有效; 查见《物流服务项目合同》, 合同在续约有效期内。但抽查发现合同内对产品运输温度未做明确规定, 现场已口头交流建议后期规范。未对物流服务方进行服务评价, 现场交流建议后期改进。

计量器具、产品安全性验证每年发生时选择有资质的第三方进行检定/校准, 每次签订委托单。

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: 碳酸氢钠, 按生产需要适量使用。

#### 四、产品放行管理情况:

受审核方策划了《成品检验规程》、《原辅材料检验规程》、《过程检验规程》、《前提方案/良好卫生规范》、《原辅材料进货查验管理制度》、《进货查验记录管理制度》、《糕点成品出厂检验规范》、《生产过程及关键控制点控制规范》等要求。审核周期内未发生较大变化。涉及检验方面的 OPRP、GHP 策划见报告 3.1 章节。

查见《原辅料检验、验证记录》: 抽查 2024-06-07 进货的梅干菜(生产日期: 2024-03-10), 2024-04-24 进货的猪肉, 2024-05-20 进货的植物油(生产日期 2024.5.19)的进货验收控制, 基本满足策划的要求, 同时抽查 2024-06-06 进货的味精、2024-05-20 进货的小麦粉、2023-06-23 进货的真空袋、2023-12-10 进货的真空袋、2024-03-02 进货的真空袋、2023-11-17 进货的白砂糖、2024-03-19 进货的小苏打粉、2024-05-16 进货的隔油纸的, 验收控制基本相同。

过程管控主要由生技部和质检部共同负责, 动态管控, 提供了《烘烤类糕点生产过程检验记录》。抽查 2024.05.06 烘烤类糕点生产过程检验记录, 记录了产品名称为梅干菜烤饼, 产品规格 100g, 生产日期 2024.5.6, 抽样基数 20000 个, 抽样量 10 个, 对外观检验, 判定为合格; 净含量测定(标准 100g, 包装袋重量 16.5g), 共检测 10 个产品, 净含量平均值为 100.2g, 结论为合格, 检验员为方云仙, 基本符合要求。另外抽查 2023-03-15/2023-03-06/2023-02-17/2022-10-28/2022-08-09 等 10 个批次, 控制方式基本相同。

查成品出厂检验控制情况: 如生产日期为 2024-05-06 批次的秋莲妈妈老底子风味梅干菜饼,

规格: 500g/袋, 数量: 4600 袋, 抽样 10 袋, 检验日期: 2024-05-06 至 2024-05-08, 检验项目包括感官、水分要求、净含量、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群, CFU/g 指标, 检验结论: 合格, 检验员: 方云仙, 签发人: 方慧芬。另抽查 2023-11-21 批次的秋莲妈妈老底子风味梅干菜饼, 2024-03-18 批次的秋莲妈妈香辣梅干菜饼等共 30 个批次, 控制方式基本相同。

提供有产品留样记录, 对留样信息进行了记录。

产品放行管控基本充分合理。

#### 五、应急准备和响应

受审核方策划了《应急准备和响应控制程序》。并提供了《应急预案》, 结合公司销售过程, 对公司食品安全的潜在紧急情况 and 事故及其风险等级进行了策划, 包括有毒化学品混入产品中, 火灾、爆炸, 自然灾害, 投毒, 设施、设备、电气故障, 停水, 停电, 不科学的媒体宣传和同行“商业风险”等, 策划基本充分。现场查核于 2024 年 03 月 17 日开展了《消防、反恐演习总结及评



估》，提供了演练的照片，并进行了总结，演练结束进行了演练结果分析，演练的结论是确认公司的消防应急预案基本满足要求，暂时不需要修改。基本符合。

## 六、标识和追溯、HACCP计划实施、良好卫生规范实施情况

受审核方在《食品安全管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定，8.5 对危害分析和控制，8.2.3 对前提方案进行规定，并策划了《产品标识及可追溯性控制程序》、《原辅料/食品包装材料安全卫生控制程序》、《CCP 监控程序》，提供了认证范围涉及的产品的 HACCP 计划。涉及本条款 OPRP/GHP 实施情况见本报告 3.1 章节，按照追溯思路抽查 20240506 批次梅干菜饼，查看生产追溯性及 GHP/OPRP 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《生产任务单》、《领料单》、《配料领用记录表》、OPRP/GHP3 烘烤【提供了 2024.5.6《关键控制点烘烤工序操作记录》，显示对产品为梅干菜烤饼（老底子味道、辣味），其中 2 号线，确认人为贺梅，首件合格前废品数 5 个，上温 320℃；下温 330 元、炉温管理等均合格；过程管理由童正君确认。基本符合行动准则要求。】、冷却和包装（OPRP/GHP3）【提供了 2024.5.6《车间抽样消毒记录》，消毒时间为 20:00-21:00，消毒人员为童正君。基本符合要求。】，因加工过程比较传统，以手工和半机械方式进行管理。组织进行了调粉、馅料制作；包馅/成型、烘烤、冷却，包装封口，成品检验、冷冻保存、发货等过程的动态管理，另外提供了 20240506 批次《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》等记录。基本能实现追溯要求，控制基本符合要求。

另外追溯 2023.11.13、2023.12.30、2024.3.15、2024.5.17 等批次梅干菜饼产品的生产过程控制；基本符合要求；

查看生产现场，正在生产老底子味梅干菜饼，配料等已经完成，员工主要集中在包馅、成型过程，主要以手工方式进行，穿戴有帽子、口罩、工服等，半成品基本离地离墙，基本规范。对包装材料主要提前进行紫外线/臭氧消毒，烘烤过程（OPRP/GHP）现场查看上温为 324.7℃；下温为 338.1℃，符合过程控制要求。查看冷却间，对次品（主要为品相不好的产品）有单独存放和标识，作业人员均有规范穿戴；内包间内正在包装老底子味和香辣味梅干菜饼，部分包装袋有混放等情况，现场沟通。

提供了《产品召回追溯报告》，针对 20240225 批次老底子梅干菜饼，假设情况为产品发霉（实际不存在），明确了召回追溯产品详情（生产日期为 2024 年 2 月 25 日，数量 18000 个，500g/袋）等信息，提供了生产任务单、投诉接收处理、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，原料追溯（有批次信息，数量、供应商等），生产过程（领料、配料、烘烤、关键控制点）、检验过程（过程检验、出厂检验检验）、成品入库单、发货单、包材（真空袋、隔油纸）追溯，如空罐、罐盖等，经检验合格后入库。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，追溯较为有效。

## 七、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 8.2.4/8.2.5/8.2.6 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。

现场查见《致敏物质评价清单》，按照 8 大类致敏物质进行了识别，识别的主要致敏物质有：小麦粉、芝麻、大豆油、酱油等，基本与实际一致。确认人员：方慧芬、童金红、童正君、方云仙等，确认日期：2024-01-01。同时 HACCP 小组于 2024-01-01 开展了过敏源控制的确认，于 2024-04-02 开展了过敏原验证工作。

查见由 HACCP 小组于 2024-01-01 开展了食品防护计划有效性的评估，于 2024-04-30 开展了食品防护计划验证，同时组织公司于 2024-03-09 开展了食品防护计划演练工作，演练模拟过程：2024 年 3 月 9 日上午 8:00，员工小王上班，未将手镯、截止、耳环等物品放入储物柜，而带入现场被发现（模拟），检查员发现并给予拦截以及解释，最终给予解决。演练结束对演练进行评价，评价结论：通过演练，证明公司生产过程安全防护措施运行有效。

查见由 HACCP 小组于 2024-01-01 开展了食品欺诈预防计划的确认，于 2024-04-20 开展了食品欺诈控制措施验证工作。审核期间采购负责人表示未发生食品欺诈事件。

抽查上述开展的确认验证工作，基本明确了确认、验证项目、对象、时间、结论，有相应的确认、验证人



员等信息,控制基本合理,可以结合公司的实际情况开展更为详细的确认及验证策划工作,建议后期持续改进。

## 八、确认验证

受审核方制定了《验证活动策划、实施和评价程序》,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;接触面的安全性验证等。

现场查见 HACCP 小组于 2024-01-01 开展了危害控制计划确认工作,于 2024-04-15 开展了 PRP/GHP 的验证,于 2024-04-30 开展了危害控制计划的验证工作。

产品安全性验证,产品名称:秋莲妈妈老底子风味梅干菜饼,报告编号:JX-HA-7322-003,检测单位:江苏佳信检测技术有限公司,检测项目包括:过氧化值、酸价、菌落总数、沙门氏菌等指标,依据标准 GB7099,报告日期:2024-01-18,检测结论:合格,报告有效;

生产加工用水已委托送检,提供了送检委托单,下次审核关注。

质检部定期对接触面、内包间空气沉降等进行了验证。

## 九、持续改进

受审核方在《管理手册》10.1/10.3 条款进行了规定,同时策划了《不合格控制程序》、《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,运行过程中,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。

日常改进通过以下方面进行: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、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《HACCP 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。现场查核本年度内审 2024 年 5 月 20-21 日开展,查见《2024 年度内审计划》、《内审日程计划表》、《内审检查表》、《不符合项报告》、《内部体系审核报告》等运行证据,基本按照公司策划的要求开展了内审工作,现场交流内审员童金红,基本熟悉内审流程、内审要求等,但是深入应用程度可持续关注,现场已沟通交流作为改进建议项提出,下次审核持续关注。内审涉及 1 项不符合,在办公室,责任部门已采取纠正和纠正措施,本次审核未再次发生。内部审核结论:公司制定的 HACCP 体系文件基本符合标准的要求,体系的运行基本有效。

受审核方在《HACCP 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。本年度管理评审时间为 2024 年 6 月 3 日,由总经理主持,各部门负责人参加,现场查见管理评审通知、各部门对体系运行的总结、签到表。管理评审报告、改进措施等运行证据,抽查以往管理评审的跟踪措施,已完成。

查《管理评审需改进项目》:改进项:加强各部门 HACCP 管理体系要求的培训,提高管理水平,预计在 2024 年 7 月 18 日前组织培训完成,目前还在实施中,下次审核关注。

管评结论:公司的 HACCP 管理体系是适宜的、充分的和有效的。

现场与厂长交流管理评审的实施情况,其表示公司较为重视管理体系的运行,经过 3 年多的体系运行,公司内部管理有了较大提升,但是在管评应用方面还有提升空间,后期也会持续不断提升,下次审核持续关



注。

### 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:

受审核方制定有《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》、《纠偏控制措施》。

原辅料及包装材料验收主要由质检部负责,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点等过程,生技部动态管控,审核周期内未发生因食品安全不合格的情况。

2023-11-15 监督抽查有发生因过氧化值不合格的情况,后经分析主要原因为经销商在销售过程中裸露存放,导致过氧化值超标,已经建议经销商规范储存。监督抽查不合格情况经确认后已被处罚,罚金1万元。行政处罚决定书文号:淳市监处罚(2024)118号。公示日期:2024年03月29日。

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价:

受审核方保留了内审及管理评审的纠正及纠正措施的证据,2024年度内审开具的不符合1项,已采取纠正和纠正措施,现场查核基本有效;2024年度管评提出的改进措施计划在2024年7月18日前完成,目前还在实施中,下次审核关注。

#### 3) 投诉的接受和处理情况:

查投诉处理管理情况:供销部负责人表示,2024年度公司销售模式转版,产品主要销售给销售公司,销售公司负责销售的管理,公司的直接客户主要为:杭州铭脆兰湾食品有限公司,客户下单主要通过微信、电话、供货单等方式下达;审核周期内,公司按照客户订单安排生产及发货,未发生销售后的重大不安全产品情况,暂未发生重大的顾客投诉情况,销售给客户产品未发生撤回/召回情况。

### 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):

受审核方的规模情况/资源配置情况:坐落于浙江省杭州市淳安县临歧镇溪口村广兴路82号,周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。公司占地面积4000余平方米(共2层),其中一楼为调粉区(和面、馅料制作)、冷却间、内包间、外包间;二楼为包馅成型加工间、烘烤间;检测室1个,设在办公楼一楼,面积约60平方米,二楼主要为办公区,面积约:400平方米;设置有常温品仓储库、冷冻库等;2023年购置了一辆小货车,车牌号为浙A27RR2。基本满足生产需要。

提供了设备台帐,涉及的主要有真空机、封口机、靠冰机、压饼机、切肉机、开肉切机、真空包装机、切丝机、切卷机、斩拌机、擀饼机、和面机等,辅助设施包括空调系统设备、通风系统设备、电梯、冷库等。提供了《生产设备检修计划》,对单切机、螺杆机、烘焙机、擀饼机、真空机、切肉机等维护周期以及维保项目进行了明确,提供了生产设备检修记录,抽2023.10.13永磁变频螺杆机检修情况,针对油管漏油进



行了检修, 更换油管, 加注冷却油。检验结果正常。检修人童正君, 时间 2023.8.13.检修管理基本符合。审核周期内增加了两台烘烤炉, 提供了设备验收证据, 已在台账中体现。

特种设备管理: 有电梯 2 台和 1 台叉车。在上次审核时发现购置了叉车, 2023 年 6 月 29 日已经申报备案, 现场确认, 因备案时存在不合格, 未能通过, 现场挂有停用标识。抽检使用登记证编号为梯 11 浙 A26177 (21), 提供了 2024 年 2 月 26 日由杭州市特种设备检测研究院出具的《曳引驱动乘客电梯定期检验报告》(报告编号 TH2024A07237); 另外抽查使用登记证编号为梯 12 浙 A37355(21)的外检报告 TH2024A07238。电梯由淳安顺安电梯工程有限公司提供维保, 提供了《电梯日常维护保养合同》, 提供了《乘客电梯、载货电梯日常维护保养记录本》, 有电梯保养计划工作表, 有每半月保养项目内容及要求, 抽 2024.6.4 等, 保养基本规范。

冷冻库的维保情况: 一般由安装公司提供维保, 提供了杭州益丰制冷技术有限公司签到《产品购销与安装合同》, 主要做好检查除霜、对压缩机、制冷机等进行维保, 基本满足要求。

在管理手册中 8.7 条款对监视和测量资源进行了要求。抽查“检验和测量设备台账”、“检验和测量设备校准计划”, 主要包括电子秤、电子天平、电热恒温培养箱等, 提供了校准证书, 抽取电子天平(型号 HY-829)的校准证书, 编号: X015041-24, 校准日期为 2024 年 3 月 19 日; 电热恒温培养箱(型号 303A-4SB)的校准证书编号: X013578-24, 校准日期为 2024 年 3 月 19 日; 电热鼓风干燥箱(型号 101-1B)的校准证书, 编号 X013579-24, 校准日期为 2024 年 3 月 19 日; 抽查压力表(规格型号(0-0.25) Mpa)校准证书编号 X013962-24, 校准日期为 2024 年 3 月 19 日。

对测量仪器设备日常进行比对, 提供了《测量仪器设备日常比对校准记录表》, 比对周期每月 1 次, 抽查 2023.11/2024.05, 比对电子秤: F116 型号电子秤, 进行了砝码比对, 有结果判定, 校准人等信息。

现场有购置的氢氧化钠标准溶液, 提供了配置和校准记录, 控制基本充分。

## 2) 人员及能力、意识:

受审核方在《食品安全管理手册》7.2 条款进行了规定, 并策划了《人力资源控制程序》、《岗位任职要求》。

询问审核周期内人员招聘情况: 核心人员基本稳定, 有少量流动, 体系覆盖总人数 70 人。

抽查 HACCP 小组组成情况, 包含了生技部、质检部、供销部等岗位人员, 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有调整, 主要在质检部, 查看质检部负责人胡晓燕、供销部鲁晶的能力管理情况, 基本满足要求。

受审核方于 2024-01-15 开展了各岗位人员能力评定, 评定依据《岗位任职要求》, 抽查评定覆盖了公司各岗位人员, 结论: 合格。

查见《2023 年度培训计划》、《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、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。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。

查特种作业人员:

1) 特种设备安全管理, 姓名: 童金红, 证书编号: 339005197607110336, 有效期: 2022 年 6 月 28 日至 2026 年 5 月;



2) 建设工程机械岗位操作证(电工), 鲁小军, 操作证号: JX20230102023601024, 有效期 2023 年 1 月 4 日至 2029 年 1 月 3 日。

查健康证管理情况: 公司在《前提方案/良好卫生规范》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: 生技部厂长童正君(发证时间: 2024 年 2 月 21 日, 有效期 1 年)、质检部童金红(发证日期: 2024 年 2 月 22 日, 有效期 1 年)、生技部-内包鲁小琴(发证日期: 2024 年 3 月 11 日, 有效期 1 年)、生技部-捡糶岗叶宝娥(发证日期: 2024 年 3 月 11 日, 有效期 1 年), 抽查健康证在有效期内。

### 3) 信息沟通:

受审核方在《管理手册》7.4 章节进行了规定, 并策划了《信息沟通控制程序》, 规定了沟通内容、沟通方式、沟通对象以及沟通责任人等内容。沟通方式包括会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、检查、通知、网络、现场指导等。沟通内容包含: 外部法律法规、客户要求、HACCP 体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面、现场卫生管理、监管部门要求等。

内部沟通情况如: 2024-06-13, 沟通内容: 现场卫生管理要求, 职责部门: 各部门负责人, 沟通方式: 会议, 措施实施: 按照沟通内容进行落实。

外部沟通情况如: 2024-03-21 二方现场审核, 责任部门: 厂长及各部门, 回应情况: 问题项已整改完成。

审核周期内受审核方按照策划开展各项工作, 发现问题大家及时沟通解决, 暂未发生内部报告情况。

### 4) 文件化信息的管理:

受审核方在《食品安全管理手册》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》, 对文件及记录管理情况进行了规定。现场查核受审核方形成了文件化的《食品安全管理手册》1 份、《程序文件》27 份、《危害控制计划》1 份、《前提方案/良好卫生规范》1 份、“验收标准”以及所要求的记录。

查按照《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。抽查管理手册, 编号: QDHQN-SC-2024, C/0 版, 基本合理, 编制质检部, 审核: 方慧芬。

查见《文件发放、回收记录》、《文件更改申请单》、《文件更改通知单》、《文件评审记录》, 对文件换版有基本的管理, 同时对旧版文件进行了销毁处理, 体现在《文件销毁申请表》中。

查外来文件管理情况, 识别了适用的法律法规、产品标准及检验标准等, 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、《GB2707-2016 食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》、《GB 14881-2013 食品企业通用卫生规范》、GB7099、GB8957、GB5749-2022、GB/T 30645-2014 糕点分类, 基本覆盖了公司梅干菜饼生产所适用的法律法规。

查见《记录清单》, 共识别记录 80 份。抽《培训记录》、《采购计划》、《原辅料检验、验证记录》、《产品召回追溯演练报告》、《设备日常清洗消毒记录表》、《晨检记录表》、《虫鼠害检查记录》, 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。

## 四、管理体系任何变更情况



- 1) 组织的名称、位置与区域：——无
- 2) 组织机构：——无
- 3) 管理体系：——无
- 4) 资源配置：——无
- 5) 产品及其主要过程：——无
- 6) 法律法规及产品、检验标准：——无
- 7) 外部环境：——无
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：——无
- 9) 联系方式：——无

### 五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上一年度不涉及不符合项

### 六、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。

### 七、被认证方的基本信息暨认证范围的表述：

注册地址：浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号

经营地址：浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号

HACCP 认证范围：位于浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号杭州千岛湖秋念食品有限公司烘烤生产车间的梅干菜饼生产

### 八、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，杭州千岛湖秋念食品有限公司 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



推荐再认证注册

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，推荐再认证注册。

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](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。