

项目编号：0719-2022-QEH-2024

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：杭州采芝斋食品制造有限公司

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23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：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	Q:审核员	2023-N1QMS-2232380	Q:03.06.01,03.07.02
			E:审核员	2023-N1EMS-2232380	E:03.06.01,03.07.02
			H:审核员	2023-N1HACCP-2232380	H:CIV-6,CIV-9
B	任泽华	组员	Q:审核员	2022-N1QMS-4059498	Q:03.06.01,03.07.02
			E:审核员	2024-N1EMS-4059498	E:03.06.01,03.07.02
			H:审核员	2022-N1HACCP-1059498	H:CIV-6,CIV-9

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	罗旺（小组组长）、陆舒琪、陈燕珊	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（质量管理体系,环境管理体系,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：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015,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：——不适用；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、《GB/T 19855-2015 月饼》、《GB/T 25733-2022 藕



粉质量通则》、《GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、《GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《GB 8957-2016 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》、《环境保护法》、《水污染防治法》、《大气污染防治法》、《环境噪声污染防治法》、《环境影响评价法》、《清洁生产促进法》、浙江省消防条例等

e) 适用的 产品(服务)质量、环境、安全及所适用的 食品安全相关标准：《GB/T 19855-2015 月饼》、《GB 19640-2016 食品安全国家标准 冲调谷物制品》、《水污染防治法》、《大气污染防治法》、《环境噪声污染防治法》等

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22日 上午至2024年06月23日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年7月7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）：

Q：方便食品（藕粉）、糕点【月饼（苏式/广式）】的生产

E：方便食品（藕粉）、糕点【月饼（苏式/广式）】的生产所涉及场所的相关环境管理活动

H：位于浙江省杭州市富阳区东洲街道东洲工业区8号路1号杭州采芝斋食品制造有限公司生产车间方便食品（藕粉）、糕点【月饼（苏式/广式）】的生产

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：浙江省杭州市富阳区东洲街道东洲工业区8号路1号

办公地址：浙江省杭州市富阳区东洲街道东洲工业区8号路1号

经营地址：浙江省杭州市富阳区东洲街道东洲工业区8号路1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:

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23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26日前。

2) 下次审核时应重点关注:

内审及管理评审深入应用、确认及验证精细化管理、人员能力提升管理、现场食品防护管理、现场良好卫生规范管理, 记录规范性管理、生产加工用水水质安全性验证(检测报告跟踪)、管理目标数据化统计分析方面。

3) 本次审核发现的正面信息:

总经理及各部门负责人支持体系的运行工作;

按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作;

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;

审核周期内未发生重大的质量及食品安全事故、未发生重大的环境处罚等;

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 HACCP 体系、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016 标准运行和认证活动较为支持, 公司结合方便食品(藕粉)、糕点(苏月/广月)生产加工过程, 依据 3 个管理体系标准策划了体系文件, 包括《管理手册》、《程序文件》、《HACCP 计划》、《良好卫生规范》、《制度汇编》等, 审核周期内未发生较大变化。

现场查核发现: 现场管理及运行基本符合策划的标准要求, 在原料采购验收、CCP 点控制、供方管理、人员能力培训、基础设施管理方面、重要环境因素监测及控制方面较为充分, 但现场审核发现对内审及管理评审深入应用、确认及验证精细化管理、人员能力提升管理、现场食品防护管理、现场良好卫生规范管理, 记录规范性管理、生产加工用水水质安全性验证(检测报告跟踪)、管理目标数据化统计分析方面还存在一定的提升空间, 建议后期结合体系的运行持续进行改进。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好, 总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示:

可持续关注内审及管理评审深入应用、确认及验证精细化管理、人员能力提升管理、现场食品防护管理、现场良好卫生规范管理, 记录规范性管理、生产加工用水水质安全性验证(检测报告跟踪)、管理目标数据化统计分析方面。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

——无

二、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《综合管理手册》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《公司管理体系目标及过程监视测量情况考核统计》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

目标	考核频次	计算方法	责任部门	完成情况 (2023.07-2024.05)
客户满意度≥90%	每年	Σ 每个顾客满意率/调查顾客个数×100%	销售部	95%
重大食品安全事故为零	每年	发生重大损失食品安全事故次数	生产部	未发生，为0
不发生重大环保事故	每年	发生重大环保事故次数	各部门	未发生，达标
产品出厂合格率 100%	每季度	出厂合格批次/生产批次×100%	质检部	100%

审核周期内管理目标已完成，2024年6月目标在实施中

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) 组织及其环境、相关方、风险及机遇实施及管理情况：

受审核方在管理手册第4章及第6章进行了规定，于2022年2月15日，依据危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016标准建立了管理手册。

受审核方领导层从战略管理层面，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。在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现管理目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和管理评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息监视和评审，总经理负责对应对风险和机遇策划的审批；各部门负责内外部环境因素信息获取和应对风险和机遇策划相关职责的实施；不定期识别与公司方便食品(藕粉)、糕点(月饼)活动相关的相关方，识别其需求和期望，并结合公司的经营过程进行策划并落实。综合办负责协助总经理完成内外部环境因素识别与评价，策划应对风险和机遇方案，并监督实施。以促进基于风险的思维意识，必要时总经理提供应对风险和机遇的所需资源。

现场交流总经理其表示，公司关注相关方的需求和期望，在风险和机遇方面，尤为关注内部生产过程中的产品质量风险，定期组织评审，并在日常工作中落实。

2) 管理方针

公司于2022年2月15日发布了经总经理批准的管理方针：

继承传统，开拓创新，绿色环保，持续满意

管理方针包含在管理手册中。审核周期内未发生变化。

3) 变更的策划管理

审核周期内管理手册对外包进行了重新识别，对手册进行了修改，总体不影响体系的持续运行以及体系



的完整性。

4) 岗位职责、人员及能力、意识管理情况

受审核方审核周期内组织的角色、职责和权限未发生变化，按照策划编制的《人力资源控制程序》《岗位任职要求》实施，在审核周期内未发生变化，提供了《员工能力考评表》，在学历、培训、工作经验、技能、判定等方面进行了评价，评价结论：合格，但未明确评价日期，现场交流建议后期规范。

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管理体系标准培训、新员工三级安全教育培训、安全生产、操作技能/技术培训、清洗消毒知识等方面，策划基本合理；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问或者答卷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。

受审核方涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员罗旺、陈燕珊等培训合格后上岗，现场交流内审员罗旺，对内审有基本的了解；提供了肖桥华的电工作业证（低压电工证有效期至 2030-04-09 前；高压电工证有效期至 2025.6.9）、焊接与热切割作业证，有效期至 2025.6.16。安全生产主要负责人证（吴立勇，有效期至 2026.6.12）等，基本有效。

查健康证管理情况：每年进行 1 次体检，抽查健康证：生产部经理李小青，健康证编号：编号:00028012402180014，有效期:2025-02-17），生产部内包夏东彦健康证明编号：330111HC202403020015，有效期至 2025-02-25；销售部仓库寇怡飞，健康证编号:00028012404290001，有效期至：2025-04-28；健康证在有效期内。

审核周期内人数未发生变化，基本稳定。

5) 沟通管理情况：

受审核方在《管理手册》7.4 条款进行了规定，包括沟通方式、沟通内容、沟通对象等；对内部主要与公司员工进行沟通，对外主要包括供方、顾客、监管部门、认证机构等，沟通方式主要包括：微信、电话、邮件、文件传递等方式，审核周期内，内部沟通基本顺畅，未发生重大异常情况；抽查外部沟通情况如：2024-05-24 沟通内容：食品安全抽样检验（糕点、方便食品），沟通对象：杭州市富阳区市场监督管理局；沟通方法：现场抽样，责任部门：小组组长，回应情况：未见异常。

2024-05-06，沟通内容：食品安全监督检查（方便食品），沟通对象：浙江省食品药品检验研究院，沟通方法：现场检查，责任部门：小组组长，回应情况：未见异常。

6) 资源管理情况

受审核方占地面积约 2700 平方米，建筑 2000 平方米，占地 2 层，1 层为仓库，2 层为办公区和生产加工区、化验室；化验室 1 个，占地约面积：80 平方米，车辆 4 辆。

主要生产设备有：旋转炉、枕式包装机、真空上料机、金属探测仪；

主要环保设备有：灭火器、消防栓、布袋除尘器、油烟净化设备；

特种设备：2 部货梯，园区负责管理，收集了校准报告。

检测设备：电子台秤、恒温培养箱、天平秤等，基本满足产品安全性验证需要。

企业外包过程为：计量器具校准、产品第三方检测、产品物流运输；

审核周期内公司配置的资源未发生较大变化，基本满足方便食品（藕粉）、糕点（苏月/广月）生产过程需要。

7) 质量和 HACCP 体系安全产品实现的策划情况：



受审核方在综合管理手册第8章内容进行了策划，结合企业实际情况、管理体系标准要求建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足 HACCP 体系所需的卫生条件。

生产（卫生）规范 1：编制依据：月饼：GB 8957-2016 《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》；藕粉：GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》；内容包括厂房设计、建造与布局，机械设备、虫害控制、食品接触面的卫生及清洁消毒管理、人员健康及工作服和来访人员、废弃物管理、产品污染风险和隔离、化学污染防止等。

受审核方策划并提供了方便食品（冲调类）HACCP 计划、烘烤类糕点(酥皮类)HACCP 计划、烘烤类糕点（糖浆皮类）HACCP 计划，审核周期内策划的 HACCP 计划未发生变化。涉及的 CCP 点及监控措施情况如下：

烘烤类糕点(酥皮类)产品 HACCP 计划表

关键点 (CCP)	显著危害	关键限值 (CL)	监控程序	纠偏措施	验证
CCP1 称量	食品添加剂(脱氢乙酸钠)超量使用、超范围使用	脱氢乙酸钠 $\leq 0.5\text{g/kg}$	质检部/操作工每锅专人称量、一人投放，一人复核	一旦发生超标，1、首先隔离问题批次产品，并做好标识；2、查找原因，追溯产品，评估风险；3、编制纠偏处理记录。	成品的外部送检、食品添加剂领用，食品添加剂投放记录的定期审核
CCP2 烘烤	温度、时间未达到要求，会导致致病菌残留超标	烘烤温度： $270\pm 30^{\circ}\text{C}$ 烘烤时间： 12 ± 3 分钟 中心温度 90°C 以上	操作工每炉检测烘烤温度、烘烤时间、中心温度	操作人员发现中心温度没有达到 90°C ，则立即通知车间管理员，由车间监督进行重新烘烤；	温度计的定期检测记录进行验证针式温度计记录检查验证定期审核记录
CCP3 包装封口	封口不严，会产生漏气，导致霉变	筒装苏月卷膜：横封温度： $160\pm 35^{\circ}\text{C}$ ，中封温度： $175\pm 35^{\circ}\text{C}$ ，包装速度： 55 ± 25 ；单只苏月卷膜：横封温度： $135\pm 35^{\circ}\text{C}$ ，中封温度： $135\pm 35^{\circ}\text{C}$ 。包装速度： 90 ± 30	操作工每半小时监控温度	一旦发生没有到温度，1、首先隔离问题批次产品，并做好标识；2、查找原因，并用测漏仪检测漏气，评估风险；3、编制纠偏处理记录。	气密性检测记录定期审核记录
CCP4 金属探测	可能存到金属异物导致的人身伤害	$\text{Fe } \phi \leq 1.0\text{mm}$ ， $\text{SUS } \phi \leq 3.0\text{mm}$ ， $\text{Non Fe } \phi \leq 4.0\text{mm}$	班组长每小时测试验证金属探测仪灵敏度	操作人员发现金属探测器报警时，则立即通知车间管理员，	金属探测仪模块验证记录定期审核记录

烘烤类糕点(糖浆皮类)产品 HACCP 计划表

关键点 (CCP)	显著危害	关键限值 (CL)	监控程序	纠偏措施	验证
CCP1 称量	食品添加剂超量使用、食品添加剂超范围使用	脱氢乙酸钠 $\leq 0.5\text{g/kg}$	质检部/操作工每锅专人称量、一人投放，一人复核	一旦发生超标，1、首先隔离问题批次产品，并做好标识；2、查找原因，追溯产品，评估风险；3、编制纠偏处理记录。	成品的外部送检、食品添加剂领用，食品添加剂投放记录的定期审核
CCP2 二次烘烤	未烤熟透，会导致微生物超标	面火温度： $230\pm 30^{\circ}\text{C}$ 底火温度： $180\pm 30^{\circ}\text{C}$ 烘烤时间： 9 ± 4 分钟 中心温度 90°C 以上	操作工每炉检测烘烤温度、烘烤时间、中心温度	操作人员发现中心温度没有达到 90°C ，则立即通知车间管理员，由车间监督进行重新烘烤；	温度计的定期检测记录进行验证针式温度计记录检查验证定期审核记录
CCP3 包装封口	封口不严，会产生漏气，导致霉变	中封温度： $150\pm 30^{\circ}\text{C}$ 横封口温度： $130\pm 30^{\circ}\text{C}$	操作工每半小时监控温度	一旦发生没有到温度，1、首先隔离问题批次产品，并做好标识；2、查找原因，并用测漏仪检测漏气，评估风险；3、编制纠偏处理记录。	气密性检测记录定期审核记录



CCP4 金属探测	可能存到金属异物导致的人身伤害	Fe $\phi \leq 1.0\text{mm}$ SUS $\phi \leq 3.0\text{mm}$ Non Fe $\phi \leq 4.0\text{mm}$	班组长每小时测试验证金属探测仪灵敏度	操作人员发现金属探测器报警时,则立即通知车间管理员,	金属探测仪模块验证记录定期审核记录
-----------	-----------------	--	--------------------	----------------------------	-------------------

方便食品(冲调类)HACCP 计划

关键点 (CCP)	显著危害	关键限值 (CL)	监控程序	纠偏措施	验证
CCP1- 1 纯藕粉验收	菌落总数、大肠、霉菌等超标	合格供方送检的报告或自检报告符合: 菌落总数: (n=5,c=2,m=10000,M=100000); 大肠菌群: (n=5,c=2,m=10,M=100); 霉菌: (n=5,c=2,m=50,M=100)	后勤部 / 质检部每年查验合格供方外检报告; 质检部每批次进货检验	一旦发生超标, 1、首先隔离问题批次产品, 并做好标识; 2、查找原因, 追溯产品, 评估风险; 3、不符合的退货处理。	1、定期审核进货检验记录;2、对计量器具进行送检;3、原料送样外检, 4、成品每年送检
	重金属超标	供方送检的报告符合: 铅: $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 锡: $\leq 250\text{mg/kg}$	后勤部 / 质检部每年查验第三方检测报告		
CCP2 制粒成型	物理危害超标	通过 16 目筛网, 每天检查筛网完好性	操作工每天查验 16 目筛网完好性	操作人员发现成型筛网破损, 则立即通知车间主任停止生产, 更新成型筛网后对该批次的重新成型	1、定期审核记录; 2、现场检查筛网的完好性。
CCP3 干燥	微生物超标	干燥工艺控制符合: 生产设定进风温度 ≥ 140 , 监控出风口处温度 $90 \pm 10^\circ\text{C}$: 机床振动频率 35 ± 5 赫兹	操作工每小时查看并记录; 烘干干燥过程参数, 检测并查看温度仪	操作人员发现温度未达到规定的要求, 则立即通知车间主任, 申请对该批次的藕粉重新干燥	1、定期审核记录; 2、校验温度仪; 3、定期检测水分
CCP4 内包装	微生物超标	内包装袋紫外线灭菌 30min 以上; 封口机温度设定在 $120 \pm 10^\circ\text{C}$, 封口速度在 55 ± 15 袋/分钟	操作工每班次查看并记录内包杀菌时间; 操作工每小时查看灌装过程参数 温度显示	操作人员发现灭菌时间或温度未达到规定的要求, 则立即通知车间主任, 申请停止包装, 或对该批次的藕粉重新包装	1、定期审核记录 2、藕粉包装密封性验证

审核周期内上述策划未发生变化。

8) 重要环境因素及控制措施的策划

受审核方在综合管理手册第 6.1.2 条款进行了规定, 并策划了《环境因素识别与评价管理程序》。审核中区内策划识别的环境因素等未发生变化, 经过评价, 最终通过重要环境因素进行控制的情况如下:

- (1) 潜在火灾——控制措施: 应急预案/环境目标、指标管理方案、制定管理措施;
- (2) 噪音排放——控制措施: 设备设施日常及定期维护, 采取减震措施, 合理布局等、指标管理方案;
- (3) 废气排放——控制措施: 合理安排生产、配备排风扇、油烟净化器、指标管理方案等;

综合办负责人表示在策划重要环境因素控制措施时考虑了公司的实际经营、体系运行情况、财务成本等, 也结合公司的风险和机遇情况进行了识别和控制。策划基本符合标准要求。

9) 环境运行的实施控制

在针对方便食品(藕粉)、糕点【月饼(苏式/广式)】过程中, 策划了《对相关方施加影响管理程序》、《设备操作规程》、消防管理制度、用电管理制度等对环境因素进行控制:



查核现场运行过程：生产车间废水主要是设备设施清洗废水、地面清洁等生活污水等，不含有一类污染物；经过污水处理池处理后，达标排放，对污水处理池运行进行定期检查，用药管理有使用记录。

生产车间排放的废气主要为烘烤炉产生的废气，通过油烟净化器净化处理后直接排放。每年进行 1 次监测；油烟净化器定期进行维保管理，提供有废气监测报告。

生产车间产生噪声主要是设备运转产生，每年进行 1 次噪声检测；现场观察设备设施运行较好，无重大噪声，日常对设备设施进行维护保养；

生产车间不涉及危险化学品，常规化学品少量：油墨、油墨清洗剂、75%酒精（手部消毒用），按照危险化学品进行控制（统一由质检部负责管理），有单独区域存放，有 MSDS 标识；现场“节约用水”、“节约用电”、“严禁吸烟”、“注意高温”等警示标识。抽干粉灭火器、消火栓，均状态正常。日常安全性检查主要体现在《生产车间卫生检查记录》中。

消防管理：受审核方配置的消防设施有灭火器、消防栓、手动消防报警系统、烟感报警器等，每月进行检查，现场抽查灭火器、消防栓在有效状态。

粉尘：少量，现场配置有布袋除尘设备、机械通风设备等，生产部定期进行清洁管理等。

10) 监视测量分析和评价 (EO)

受审核方在综合管理手册 9.1.1 条款，明确了监视、测量、分析和评价的内容。

现场查见：三废检测报告，报告编号：普洛赛斯检字第 2023Y060092 号，报告日期：2023-07-21；

查见《环境目标、指标管理方案》，对完成情况进行了记录；检查人：陈茜，审核：罗旺，日期：2024-02-18；

环境卫生检查每半月进行 1 次检查。

11) 法律法规及其他要求/合规评价 (EO)

受审核方在综合管理手册中对合规义务进行了规定，提供有《GB/T24001-2016/ISO14001：2015 法律法规清单》，如《中华人民共和国环境影响评价法》、《建设项目环境保护管理条例》、《杭州市生活垃圾管理条例》、GB12348-2008《工业企业厂界噪声标准》、《建设项目环境保护管理条例》、《杭州市生活垃圾管理条例》、浙江省消防条例等法律法规，识别及控制基本合理。

现场查见：《固定污染源排污登记回执》，登记编号：91330183762049636G001Z，有效期：2023 年 02 月 08 日至 2028 年 02 月 07 日；

污染物排放种类：废气、生活污水、生产废水、固体废弃物；

扩建年产月饼 385 吨、糖果 25 吨、糕点 50 吨、藕粉 200 吨、罐头 100 吨项目竣工环境保护验收报告，日期：2023 年 8 月；

消防备案：园区统一管理；

受审核方合规评价小组于 2024-06-05 开展了合规性评价，查见《合规性评价报告》，评价结论：没有违反国家法律、法规及相关标准，能严格遵守国家有关环境管理方面的相关规定，密切关注法律法规的变化，适时调整，未发生环境扰民事件，无环境污染事件，未发生投诉。

12) 设计和开发

受审核方在管理手册中对 8.3 设计和开发进行了规定，并策划编制了《食品研发及确认控制程序》；询问部门负责人其表示审核周期内产品未发生变化、产品生产工艺未发生变更，HACCP 小组组织开展了 HACCP 计划等的确认验证工作，暂无需要更新的内容；



认证范围覆盖产品包括藕粉类产品，其工艺都已成熟稳定，审核周期内暂不涉及新品开发过程；月饼（广式/苏式）设计开发目前还在打样阶段，主要是规格型号及包装方面的设计，部分产品/原料配料，口味等变化，产品工艺基本一致。

13) 生产和服务提供控制、产品标识和可追溯性、产品防护、良好卫生规范、HACCP 计划（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、CCP 点的监控情况等）

组织识别确认，无需确认过程。

产品生产基本流程：

藕粉工艺流程：原辅料验收=>储存=>称量=>搅拌=>制粒成型=>干燥=>分筛=>内包=>检验入库

酥皮类糕点（苏月）流程：原辅料验收=>储存=>称量=>搅拌=>成型=>烘烤=>冷却=>包装封口=>金属检测=>检验入库

糖浆皮类糕点（广月）流程：原辅料验收=>储存=>称量=>搅拌=>成型=>烘烤=>冷却=>刷蛋液=>二次烘烤=>冷却=>包装封口=>金属检测=>检验入库；

涉及 CCP 点见 3.1 章节情况：

查方便食品（藕粉）、糕点【月饼（苏式/广式）】的生产的实现流程及过程的控制情况：

整体过程一般为：月饼为季节性产品，公司按照销售部计划来进行安排生产订单任务，藕粉生产依据公司销售会议沟通的合理库存订单情况来进行生产计划的安排及实施。具体的管控情况如下：

查 2023-06-06 批次的西湖藕粉（玫瑰银耳风味）生产过程管理，提供了《藕粉投料记录》、《藕粉内包装封口控制记录》、《工器具清洗消毒记录》、《筛网检查记录》、《干燥》、《内包材消毒记录》、《生产过程质量控制记录》、《生产过程中不合格品处理记录》等；基本可以实现产品的追溯过程，同时抽查藕粉产品的 CCP 实施过程，《关键控制点控制记录（藕粉 CCP2）筛网检查记录》（CCP2 制粒成型）、《关键控制点控制记录（藕粉 CCP3）干燥》、《关键控制点控制记录（藕粉 CCP4）藕粉内包装封口控制记录》，基本满足策划的对应 CL 值的要求；

抽查 2023-07-28 批次的西湖藕粉（无糖藕粉、玫瑰银耳藕粉）产品，查见《藕粉投料记录》、《关键控制点控制记录（藕粉 CCP2）筛网检查记录》（CCP2 制粒成型）、《关键控制点控制记录（藕粉 CCP3）干燥》、《关键控制点控制记录（藕粉 CCP4）藕粉内包装封口控制记录》、《工器具清洗消毒记录》、《生产过程质量控制记录》、《生产过程中不合格品处理记录》等运行证据，对藕粉的生产加工过程基本可以实现追溯，涉及的 CCP 点控制符合所策划的 HACCP 计划中的 CL 值的要求，同时抽查 2023-11-13、2023-12-05/2024-06-05 共 15 个批次的藕粉生产加工过程控制，控制方式基本相同。

抽查 2023-08-03 批次的苏月生产过程管控情况，查见《投料记录（苏月）》（CCP1）、《关键控制点控制记录（糕点 CCP1）月饼食品添加剂投料记录》、《关键控制点控制记录（糕点 CCP2）苏式月饼烘烤控制记录》、《关键控制点控制记录（糕点 CCP3）苏式筒装月饼内包装封口记录》、《关键控制点控制记录（糕点 CCP4）金探检测记录》、《紫外线消毒记录》、《工器具清洗消毒记录》、《烘烤类（常规）糕点关键控制点监控记录》、《生产过程中不合格品处理记录》、《生产过程质量控制记录》、《内包装消毒记录》等生产运行控制，基本可以实现产品的追溯，涉及的 CCP 点控制基本符合，另抽查 2023-09-21/2023-08-17/2023-08-24 共 21 个批次的苏月生产过程控制，控制方式基本相同。同时抽查 2023-09-13/2023-09-21/2023-08-17/2023-08-24 共 11 个批次的广月的生产控制，控制方式基本相同。

基本可以实现安全产品生产实现过程，控制基本合理。

现场查看，区域划分基本合理；配备有一次更衣室、二次更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒，现场



观察及测试均运行良好，一楼更衣室更衣柜上方有积灰，现场沟通。基本满足方便食品（藕粉）、糕点【月饼（苏式/广式）】的生产要求。现场观察平面图基本未发生变化。

藕粉脱包间存放有少量藕粉、白砂糖；糕点脱包间存放有面粉、等，置于托盘上，有原料领料单等管控证据。

6月22日生产现场在生产玫瑰银耳藕粉、苏式月饼，基本按照策划的要求开展生产过程控制。现场人员穿工作服，佩戴头套、口罩，穿戴基本规范。

虫鼠害防治主要采用物理方法实施灭虫灭鼠。虫害用塑帘、纱窗、风幕等，再用灭蝇灯消灭进入的害虫，现场抽查一次更衣室入口处灭蝇灯中蚊蝇较多，建议后期关注。

现场产品摆放基本整齐，基本可以做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐。

仓库对致敏物质有标识管理，单独区域标识存放；开封产品使用完毕后有闭口处理，产品存放在托盘上，有隔墙离地管控，做到先入先出原则。

原料、半成品、按照流水线作业，基本满足生熟不交叉。物品摆放基本规范、有序；

内包间人员穿戴整齐、佩戴口罩等，基本规范，现场测试密封性，操作人员熟悉操作流程。

现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂、消毒剂，有基本的标识。管控基本充分。

但现场检查发现：1）作业过程有产品、半成品着地放置；2）车间内部分灭蝇灯未开启，未放置灭蝇灯；3）更衣室更衣柜上方有积灰、废弃物等，通道处堆放有杂物；4）现场有使用美工刀片，钢丝球。以上开具不符合要求整改。

13) 产品放行（含 CCP1-1 纯藕粉验收实施）管理情况

受审核方主要提供方便食品（藕粉）、糕点【月饼（苏式/广式）】的生产，策划编制了《产品放行控制程序》、《进货查验记录管理制度》、《生产过程控制管理制度》、《不合格管理制度》、《检测设备管理制度》、《食品安全追溯管理制度》、《原材料验收标准》、《成品出厂检验记录制度》等文件，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，部分原料验收时对微生物进行验证，审核周期内规范内容没有发生修改。CCP1 纯藕粉的 CL 值要求见 3.1 章节内容。

现场查见《原辅材料进货验收记录》，检测项目主要包括原辅料名称、规格型号、计量单位、进货数量、生产日期、供货单位、标签标示、外观感官、称重计量等项目，有仓库人员验收签字，对进货的原辅料进行了验收管理，抽查控制基本合理。

主馅料、藕粉验收除上述感官验收外，不定期对微生物进行验证。抽查 2023-12-01 进货的台式绿豆沙、抽查 2023-12-03 进货的藕粉、2023-11-21 进货的红豆沙、2024-4-25 进货的台式绿豆沙、2024-05-13 进货的莲子粉等共 17 个批次，验收合格。

查产品放行过程管控：抽查生产批号：2023071901 藕粉、生产批号：2024061701 百果苏月、2024061701 批次的火腿苏月、20230910 批次的台式凤梨广月、2023-12-01 批次的玫瑰银耳藕粉 2024-05-07 批次的西湖藕粉（纯藕粉）共 21 个批次，出厂检验合格，未见明显异常。

14) 监视和测量管理情况

受审核方在管理手册中 7.1.5 条款对监视和测量资源进行了要求。抽查“计量器具调账”，主要包括电子秤和中心温度计，培养箱、干燥箱等；抽查压力表（Y60），校准日期为 2024 年 6 月 20 日；数字温度计 2024 年 6 月 20 日校准；电子天平校准日期为 2024 年 6 月 19 日，恒温干燥箱校准日期为 2024 年 6 月 19 日，电热恒温培养箱校准时间为 2024 年 6 月 19 日，均在有效期。

对烤箱的温度显示装置通过比对方式进行控制，提供了《温度校准记录》，抽查设备名称：



SINMAG-F2 旋转炉，校准日期：2024-05-21，测试人：陈**，校准结论：符合。

不涉及标准溶液。

15) 基础设施管理情况

受审核方提供了“设备设施清单”，所涉及的设备主要有：制粒机、高速混合机、真空上料机、搅拌机、和面机、酥皮机枕式包装机、金属探测仪、电烤箱、车辆等，审核周期内设备基本无新增。提供有《设备设施清单》、《设备设施保养计划》、《设备设施保养记录》（对每一台设备建立维保记录，并规定了维保项目和维保频次）、《设备设施维修单》等设备设施进行维保、维修管理，抽查基本合理。有 4 辆配送车辆，定期开展维保。2 部货梯，由园区负责维保及年检，已收集校准报告；

16) 顾客沟通/产品和服务要求、顾客财产

受审核方在综合管理手册 8.2 条款对顾客沟通进行了规定，并策划了《与顾客有关过程控制程序》、《顾客满意度测量控制控制程序》等文件。审核周期内公司销售基本稳定，总体按照策划实施，未发生重大的变更情况，也未发生销售产品的重大不合格情况。

17) 顾客满意度、可追溯性、撤回/召回情况：

2024 年度开展了顾客满意度调查，顾客基本满意。

受审核方于 2024 年 5 月 20 日开展了撤回召回演练，模拟演练内容：2024-04-26 批次西湖藕粉（桂花风味）（模拟情况为内部举报可能有混入有害物质的风险，涉及数量为 400 包），针对次模拟召回演练情况进行了追溯等，对演练结果进行了分析，追溯控制基本合理，但撤回/召回规范性可持续增强。

18) 致敏物质、欺诈、食品防护管理情况：

现场提供了《过敏原清单》，识别本公司目前涉及的致敏物质有：小麦粉、鸡蛋、乳粉、坚果仁、花生、大豆油、芝麻等，基本符合实际情况，对于致敏物质在产品标签上会有标识。

查见《致敏控制措施确认记录》，确认时间：2024.01.18，确认人：HACCP 小组成员；《致敏控制措施验证记录》，验证时间，2024.04.20，验证人：HACCP 小组成员。

HACCP 小组于 2024-02-18 开展了食品安全防护计划的评估工作，于 2024-03-29 开展了食品防护演练工作，对食品防护计划进行了验证。

HACCP 小组于 2024-02-15 开展了食品欺诈预防计划的确认工作，于 2024-03-35 开展了食品欺诈预防计划的验证工作。上述控制基本合理。

19) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方在《综合管理手册》中规定了在建立 HACCP 计划时对控制措施和相应 CL 的确认方式，并策划了《验证活动策划、实施和评价程序》。

现场查见：《HACCP 计划确认记录》、《GSP/前提计划现场验证记录》、“HACCP 验证评价记录表-流程图的符合性验证”、《HACCP 计划验证》、等确认验证证据，基本充分。

产品安全性验证的控制，主要通过委托第三方进行检测的方式进行：

抽查黑麻苏式月饼，报告编号：A2240289007101003C，检测单位：杭州华测检测技术有限公司，检测项目：菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量等项目，检测结论：合格，报告有效。



另抽查蛋黄莲蓉广式月饼【报告编号：RW301336FAW02382】、西湖藕粉(莲子风味)【报告编号：24CF0104002】，报告有效；

生产加工用水检测，报告于 2024-06-15 到期，已提供了委托送检单，送检时间：2024-06-14，下次审核关注。

20) 供方管理情况

受审核方在《综合管理手册》中 8.4 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《危害控制计划》、食品原料采购索证索票、进货查验和台账记录制度、食品安全管理制度等文件，对采购过程进行管理；提供《合格供方名单》，主要有 99 家，包括面粉、白砂糖、调料、月饼馅料、肉松、麦淇淋、炼乳、添加剂（脱氢乙酸钠、香精香料、鲜度保持剂等）、洗消用品等 99 家供方；基本覆盖了认证范围的产品类别，垃圾清运方、劳保用品等供方通过直接索证、签订协议等方式进行管理，审核周期内供方未发生较大变化。

受审核方主要产生的固废由园区统一负责。

在与外包方签订的合同中未明确，环保要求职责，主要通过“相关方告知书”方式进行告知书方式进行，提供了相关方告知书。

公司限量食品添加剂，涉及脱氢乙酸钠，非限量的食品添加剂小苏打，按照 GB2760 标准要求进行控制。

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

受审核方在《综合管理手册》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《2024年度审核计划》、《内审实施计划》，并于：2024年4月5-6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。

受审核方按照《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于2024年4月25日实施了管理评审，保持有“2024年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行汇报”等记录，提出了改进建议项：加强培训工作，不断提高专业人员素质，全面贯彻质量、环境和食品安全管理体系，大力培养骨干人员，加强应对风险和机遇的识别，改进措施：定期组织公司员工进行标准条款的培训，职责部门：综合办，完成日期：2024年12月底前。管评结论：a) 公司的食品安全方针是适宜的。 b) 公司的食品安全管理体系是适宜的、充分的和有效的。

现场与总经理交流，其表示公司重视体系管理，期望通过体系不断提升内部管理，在实际运行过程结合管理会议等方式不断提升，不断持续改进。总经理表示后期也会持续运行管理评审工具，不断提升。

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、产品生产加工过程、产品交付控制主要由生产部、质检部负责，暂未发生重大的质量不合格或潜在不安全产品情况，生产过程中发生不合格情况如产品落地、烤焦、或者感官形状不符合等情况，按照《生产过程中不合格品处理记录》进行控制。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

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；2023 年度内审开具的 1 项不符合报



告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。2023 年度年度外审开具的不符合已采取纠正和纠正措施，基本有效。本年度管理评审改进措施情况在实施中，下次审核关注。

3) 投诉的接受和处理情况:

查见《顾客投诉处理记录表》，抽查投诉内容主要涉及藕粉的口味、冲调方面问题，对顾客投诉基本信息进行了记录、采取了原因分析，并及时给予客户解决，客户基本满意。未发生重大的质量和食品安全不合格情况。也未发生重大的撤回/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:——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

上一年度不符合项1个，已采取纠正和纠正措施，经验证基本有效。

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标、产品进商超使用，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，（杭州采芝斋食品制造有限公司）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、任泽华



被认证方需要关注的事项

(本事项应在末次会议上宣读)

审核组推荐认证后,北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后,我们的合作关系将提高到新阶段,北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息,贵单位也可以对外宣传获得认证的事实,以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列(但不限于)各项:

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求,建立职责和程序,正确使用认证证书和认证标志,认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址: www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益,希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件:包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排,确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况,请贵公司按照要求接受监督审核,监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩,以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核,证书将会被暂停,请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司,以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行,请贵单位遵守认证合同相关责任和义务,按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核,有可能提前较短时间通知受审核方,希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS(中国合格评定国家认可委员会)认可标志的认证证书,应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核,如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定,被认证方应接受政府主管部门的抽查;根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时,恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下,可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中,对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉,电话:010-58246011;也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉,以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。