

项目编号：20411-2024-F

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：德州恒邦食品有限公司

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）：汪桂丽

审核组员（签字）：马焕秋

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■文件审核报告
■第一阶段审核报告■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，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司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，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，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，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，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，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，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北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：汪桂丽

组员：马焕秋



受审核方名称：德州恒邦食品有限公司

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	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1FSMS-1043149	CIII
B	马焕秋	组员	审核员	2023-N1FSMS-1296764	CIII

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	马龙、周颖颖、李汝亮	向导	受审核方
2	无	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（**食品安全管理体系**）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：ISO 22000:2018
- 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☒单一体系审核；
- c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：GB/T27302-2008《食品安全管理体系速冻方便食品生产企业要求》；
- d) 相关的法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《食品召回管理办法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品生产通用卫生规范》等
- e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：GB19295《食品安全国家标准速冻面米制品》、GB 14881食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范；、GB28050《预包装食品营养标签通则》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》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 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年1月1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）：

位于山东省德州市禹城市辛店镇禹王路宝鼎商砼南侧院内 1 号车间（山东省德州市禹城市辛店镇禹王路中段西侧万创科技园 C 区 4 号：冷藏库）德州恒邦食品有限公司资质范围内的速冻面米制品（生制品：鸡蛋灌饼皮）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：山东省德州市禹城市辛店镇禹王路宝鼎商砼南侧院内 1 号车间

办公地址：山东省德州市禹城市辛店镇禹王路宝鼎商砼南侧院内 1 号车间

经营地址：山东省德州市禹城市辛店镇禹王路宝鼎商砼南侧院内 1 号车间

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）：

山东省德州市禹城市辛店镇禹王路中段西侧万创科技园C区4号：冷藏库

有冷库租赁协议，出租方禹城市迈川仓储有限公司，租方为恒邦食品有限公司；

租期为 2023 年 5 月 25 日—2026 年 5 月 25 日，冷藏库库温在-18℃以下。

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024 年 6 月 21 日-2024 年 6 月 21 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) 一阶段问题项的整改情况；
- 2) 采购物料管理情况；
- 3) CCP 点、OPRP 点的控制措施执行情况。

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（2）项，涉及部门/条款： 办公室 ISO22000:2018 中 7.2 条款；质检部 1 项 不符合 ISO 22000:2018 中 8.7 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 19 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 6 月 23 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

CCP 点、OPRP 点实施情况

3) 本次审核发现的正面信息:

公司管理人员具备本行业食品安全管理经验，对食品安全管理体系工作较重视，公司按食品安全管理体系要求规范内部各项管理工作，明确各部门职责和权限，工艺要求基本落实到位，食品安全方针得到贯彻，体系运行以来食品安全目标及各部门分解目标均达成。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

该公司管理层组织、指挥和推进食品安全管理体系建设、运行，要求满足顾客要求和保障食品安全，促进目标沟通和实现，能有效对生产过程实施控制，对供方进行管理并严格进货检验，能够确保顾客满意度，针对不合格或潜在不合格及时采取纠正或预防措施，并持续改进，成熟度尚可。

2) 风险提示:

公司食品安全管理体系初步运行，管理体系持续有效运行和保持需重点关注；

从业人员食品安全意识提升、从业人员能力加强管理，内审员专业知识和技能培训需持续加强；

公司监视和测量设备及时校准或检定需加强管理。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2023 年 3 月 9 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》，统一社会信用代码：91371482MACBNU5H79，公司成立及登记日期 2023 年 3 月 9 日；相关内容：许可项目 食品生产、食品销售。



食品生产许可证：SC11137148201962，食品类别：速冻食品 品种明细：生制品（速冻其他面米制品） 发证日期：2023 年 7 月 4 日 有效日期：2028 年 7 月 3 日；

3) 审核范围内覆盖员工总人数：60 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

单班次生产：长白班

4) 范围内产品/服务及流程：

原料验收 OPRP1→配料→和面→整形、分割面团→压皮→成型→包装/喷码→速冻 CCP1→金探 CCP2→装箱→冷藏

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

1、公司基本情况

组织在建立、实施、保持和持续改进食品安全管理体系时，围绕所确定管理体系范围，分析、评估了组织内部现有资源，组织内部现有资源情况如下：

1) 德州恒邦食品有限公司注册地址：山东省德州市禹城市辛店镇禹王路宝鼎商砼南侧院内 1 号车间，经营地址：山东省德州市禹城市辛店镇禹王路宝鼎商砼南侧院内 1 号车间（山东省德州市禹城市辛店镇禹王路中段西侧万创科技园 C 区 4 号：冷藏库），公司位置无外来污染源；

2) 组织的规模情况/资源配置情况：公司拥有固定资产 50 万元，占地面积约 2808 m²：设置有原材料库、配料合面间、外包间、包材库、内包间、成型间、化验室约 10 m²，速冻库 3 个（每个约 30 m²）、成品冷冻库 1 个 180 m²；

3) 企业目前体系覆盖有效人数：60 人，其中含管理人员 6 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、生产部、质检部、供销部。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) 工作方式：单班次生产：长白班。

6) 企业外包过程：计量器具检定或校准、物流运输、部分项目检验或检测；

7) 主要设备有：和面机、压面机 2 台、压面整型机 4 台、灌饼机、喷码机 1 台、包装机 3 台等；

主要监视和测量仪器：电子称、温度计

特种设备：无

2、管理体系策划和控制

公司基本情况：德州恒邦食品有限公司成立于 2023 年 3 月 9 日，公司从事资质范围内速冻面米制品(生制品:鸡蛋灌饼皮)的生产。

1) 企业于 2024 年 1 月 1 日，依据 ISO22000:2018 的标准建立了食品安全手册。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 and 内部问题。

2) 与总经理马龙沟通，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。外部环境从宏观环境分析、技术环境分析、行业壁垒分析、供应商分析的方面，内部环境从战略环境、责任环境、协调环境、人才环境等方面进行了分析和评价，提供“组织内外部环境要素识别和评价表”。

3、食品安全管理体系范围

明确公司产品及体系覆盖范围，与企业沟通后确认：

FSMS：位于山东省德州市禹城市辛店镇禹王路宝鼎商砼南侧院内 1 号车间（山东省德州市禹城市辛店



镇禹王路中段西侧万创科技园 C 区 4 号：冷藏库）德州恒邦食品有限公司资质范围内的速冻面米制品(生制品:鸡蛋灌饼皮)的生产

4、相关方的需求和期望

提供了“相关方期望或要求识别表”。识别出的相关方包含：顾客、员工、供方、政府机构、审核机构、厂界周边企业和居民，结合公司实际情况，明确了对这些相关方需求和期望、监视指标和项目、监视周期和负责部门，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。

供方的需要和期望：长期合作、双赢，进料合格率高、及时付款；

政府机构的需求和期望：合法经营、依法纳税、解决就业、经营效益良好/长期稳定经营；

员工的需求和期望：薪资、提供培训机会、有一定的娱乐活动；

审核机构的需求和期望：公司体系运作的有效性、充分性和符合性；

不同的相关方对组织的需求和期望是不同的，企业主要通过登门拜访、会议、微信或手机、定期访问相关方官方网站等方式获取和确定相关方的要求。

5、食品安全方针和目标

食品安全方针：

安全安心，预防为主，

持续改进，顾客满意。

食品安全目标：

考核频次

完成情况（2024.1-2024.3）

产品一次检验合格率≥98%

每季

100%

顾客满意度≥95%以上

每年

96%

食品安全投诉为 0

每季

0

公司将总目标进行分解到各部门，明确各部门分目标、指标，建立食品安全目标分解；

目标分解到相关部门，并对目标完成情况规定统计频次，并进行完成统计。

提供了 2024 年 1-3 月《各部门食品安全目标完成情况报告》

抽查公司总目标完成情况，2024 年 1-3 月目标、指标均已完成。

6、风险和机遇控制

企业编制有风险和机遇控制程序，对影响实现管理体系预期结果的各种内外部因素进行识别与评价，有效应对风险和机遇。在实现其目标和预期结果的经营活动中，不定期组织会议进行风险和机遇的识别。

1) 提供了 2024.04.01 “风险和机遇识别、评估与控制措施表”：对内外部因素各个过程涉及活动的风险/机遇来源进行了描述，并提出了建议性的应对措施。

2) 公司机遇和风险的类型有：合同方面、人员方面、食品安全、公共环境、沟通、市场、财务、不合格、设备、数据分析等。

均有描述、控制要点及措施、明确控制证据要求。

抽 风险描述	控制要点及措施	控制证据	责任部门
生产作业不规范风险	加强规范作业检查	检查记录	生产部
市场及同行竞争风险	加强企业文化建设、提升竞争力	企业战略及文化建设	总经理

该组织建立的风险和利用机遇的机制，后续注意机遇识别要充分。

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

1、食品安全小组、危害分析方法、危害控制计划策划情况

公司按照标准的要求建立了食品安全小组，任命李雪为食品安全小组长，现场确认小组成员来自各部门，具备多学科的知识 and 经验，接受了相关的培训，满足要求；在组长带领下有效的开展食品安全管理体系的策划、实施、验证和确认等活动，食品安全小组基本职责得到较好的履行。



现场对公司制定的危害控制计划文件进行确认，制定的工艺流程与实际一致，原辅料/终产品描述及基本充分，采用风险评估的方法进行危害分析，识别了显著危害，确定了 CCP 点、OPRP 点，确定了控制措施、纠偏措施及验证方式，危害分析基本完整、准确，关键控制点和关键限值设置科学合理，控制措施基本明确；

2、应急准备和响应、产品撤回情况

公司编制了《突发事件准备和响应控制程序》、《应急准备响应预案》、《停水停电应急预案》

2024 年 4 月 3 日公司进行停水应急预案演练：有演练记录，有预案适宜性、充分性评审，有演练效果评审结果：人员基本到位，职责明确，操作不够熟练，现场物资充分，全部有效，协调基本顺利，能满足要求，抢险基本合理，能完成任务，报告及时。

公司策划并保持有《产品召回控制程序》，对需要召回的情形及召回的流程进行了规定，内容符合要求。经沟通，公司产品质量稳定，未发生重大的食品安全问题投诉，无产品召回情况的发生。

查 有产品召回计划：有拟召回产品特性、召回原因、召回小组成员及分工、所需资源配备、日程安排；于 2024 年 3 月 17 日进行了模拟产品召回的演练记录。

查 有产品召回记录、产品召回报告等。

模拟召回产品：生产批号为 20240311 的鸡蛋灌饼皮产品，总量为 300 箱，分布在禹城

评价：整个活动中，各部门配合有效，反映迅速，能在规定时间内完成信息的追溯和产品的召回。

满足食品安全管理体系要求。

对存在问题，编制和实施改进计划。

3、前提方案及现场卫生的控制情况

公司编制并执行《前提方案控制程序》，根据生产现场实际及生产特点和实际操作情况，依据 GB/T27302-2008 食品安全管理体系速冻方便食品生产企业要求、GB 14881-2013 和 ISO22000: 2018 编制了《前提方案》，其规定了基础设施、卫生消毒、防止交叉污染、水质卫生控制、储存和运输、虫害控制等方面的控制，由生产车间对其实施情况进行监控。

a) 建筑物和相关设施的构造与布局：

山东省德州市禹城市辛店镇禹王路宝鼎商砼南侧院内 1 号车间（山东省德州市禹城市辛店镇禹王路中段西侧万创科技园 C 区 4 号：冷藏库），厂区周围无污染源，提供了平面图。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局，现场观察符合速冻面食制品(生制品:鸡蛋灌饼皮)的生产的要求。

c) 水控制及供给

公司用水是自来水，能符合生产需要，食品加工用水的水质符合 GB5749《生活饮用水卫生标准》规定。水质每半年送有资质机构进行检测 1 次。

查 有生产用水检验报告，报告日期 2024 年 5 月 9 日，检测机构山东职健检测技术有限公司检验报告，检验项目 32 项，经检验，所检项目符合 GB5749-2022 要求。

d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务：

车间、仓库放置了灭蝇灯、挡鼠板、门帘等设施，现场观察目前处蚊蝇高峰期，公司需加强防蚊蝇，人净入口处，灭蝇灯粘板需及时更换，各入口及时关门。

查 抽有 2024 年 2 月 26 日、2024 年 4 月 8 日、2024 年 5 月 13 日防鼠记录。

废弃物主要为包装废弃物废袋子、废油桶、废纸箱等，日毕日清，清除生产区域，外卖处理。

污水主要为人净、托盘清洁、环境清洁废水排放，排入工业园区污水管网。

e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性：

设备主要有和面机、压面机 2 台、压面整形机 4 台、灌饼机、喷码机 1 台、包装机 3 台等，及时进行设备维护保养记录，现场观察运行正常。



f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）：

查 抽有 2024 年 3 月 2 日、2024 年 5 月 8 日、2024 年 6 月 22 日均有鸡蛋灌饼皮产品投料及生产记录：记录名称、规格、生产数量、使用原辅料信息、投料时间、投料人记录。并均有生产过程检验记录，有鸡蛋灌饼皮外观、重量检查记录，有包装质量、生产日期、现场卫生检查记录，无异常，记录检查人。

化学品主要是消毒剂（75%酒精、84 消毒液）、洗洁剂，员工手部消毒使用的 75%酒精，存放在备品库，上锁，专人管理，控制领用。

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运：控制出入情况，并进行记录；对原料、半成品、成品进行检验，详见质检部审核检查表。运送采用冷链运输，监督检查车辆卫生和温度情况，装卸人工进行。

h) 防止交叉污染的措施

员工进入车间洗手消毒更衣；车间口处设有鞋靴消毒池、操作工着洁净服；

i) 清洁和消毒：

按照供应要求进行清洗、消毒

j) 人员卫生

提供《进出车间个人卫生检查记录》每日对员工卫生检查，抽有 2024 年 6 月 21 日、4 月 17 日、3 月 2 日进行工作服穿戴、洗手消毒、指甲符合要求且整洁、无佩戴首饰、工作服整洁进行检查，无异常。

k) 产品信息/消费者意识

客户群体主要：普通大众；

l) 其他有关方面：无

4、标识和可追溯性系统

公司编制并执行《产品标识、追溯控制程序》

可追溯性标识：产品批号（生产日期）为唯一性标识，产品瓶（罐/桶）身有产品批号，外包装箱上面有公司名称、产品名称等标识。包装后产品使用人工转运。以上标识基本符合要求。

产品标识：成品库存放，标识在外包箱上，注明，包括产品名称，批号，数量、生产厂家等。产品置于垫板上，隔墙离地，库内清洁、无污染，符合防护要求。

生产批次-出厂检验记录-生产记录-过程监督记录—检验记录，能进行追溯。

5、外包过程的控制情况

公司包外过程：计量器具检定或校准、物流运输、部分项目检验或检测，选择资质符合，并评价合格的作为外包服务方，并根据服务情况定期开展再评价。

6、食品安全管理体系的验证、确认

公司制定了《食品安全验证控制程序》，对各项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\CCP 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。

抽验证策划情况：产品安全性验证，包括餐具、生产用水、产品等，每年验证 1 次，委托第三方进行，由食品安全小组组长负责，基本符合策划的要求。

——现场查见《前提方案验证》，验证时间：2024 年 01 月 10 日，验证人员：食品安全小组，结论：前提方案（PRP）的实施达到了预期效果。

——现场查见《危害控制计划验证》，验证时间：2024 年 01 月 10 日，验证人员：食品安全小组，结论：符合；

生产用水检测报告：

检测日期：2024.5.9；

报告编号：SPWT24050170；

检测项目：总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬、铅、汞、氰化物、氟化物、三氯甲烷、



溴酸盐、色度、PH、铝、铁等共 33 项；

检测单位：山东职健检测技术有限公司

对操作性前提方案和 HACCP 计划的控制措及组合措施组合进行了确认，并提供有《控制措施组合的确认》记录

确认的方法：会议评审、现场设备能力和人员能力确认；标准文献的查询；

工艺流程图确认：2024.1.1

危害控制计划确认：2024.1.1

前提方案确认：2024.1.1

控制措施组合确认：2024.1.1

确认人员：马龙、李雪、赵瑞芬、周颖颖、李汝亮；

7、食品防护情况控制

公司控制外来人员进入生产现场、仓库现场，现场配备监控系统，各主管工序及仓储现场管理人员均可随时观察到现场情况，控制安全加工环境、物料安全储存环境、运输和接收、人员安全等方面，对可能产生人为的蓄意污染可能性均制定了控制措施，基本充分。

查 有食品安全防护演练记录

2024 年 3 月 28 日 公司根据食品安全防护计划要求，为验证公司食品安全防护系统的有效性，开展食品安全防护演练，记录目的、策划、演练过程、有演练评价：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效，记录批准人，日期：2024.03.28。

8、致敏原的管理和食品欺诈预防

公司编制并执行《过敏原控制程序》、《食品欺诈预防控制程序》

识别公司存在致敏物质有：小麦粉、大豆油，有 2024 年 1 月 1 日敏感性物质一览表；

HACCP 小组于 2024 年 01 月 05 日对本公司的速冻面米制品（生制品：鸡蛋灌饼皮）的致敏原预防控制措施的制定情况进行确认结果如下：对于敏感物质的控制措施的的运用和控制确定准确，建立的措施合理，监控措施有效，纠偏及验证措施充分，基本符合《食品安全管理体系》法规、标准的要求。

有 2024 年 01 月 05 日致敏物质控制措施验证记录，结论过敏原控制措施的实施达到了预期效果
审核周期内未发生食品欺诈情况。

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

内部审核

企业编制《内部审核控制程序》，要求每年进行不少于一次的内部审核。

其内容符合标准的内容。

经查，企业于 2024 年 4 月 5 日按计划进行了内部审核，总经理及各部门负责人均经培训并参加了内部审核。

抽查 2024 年内部审核计划，对内部审核方案进行了策划，规定了目的、审核依据、审核范围、审核组、审核时间及要求等。

抽查《内审实施计划》，内审计划覆盖了公司所有部门及所有条款。

内审组 组长：李雪 组员：赵瑞芬，无审核自己工作的情况。

与内审员李雪、赵瑞芬交流，对内部审核知识、内部审核流程了解、掌握不够，已在 7.2 条提出书面不符合。



经查企业按计划实施了内部审核活动，提供首、末次会议签到表，查看《内部审核检查表》，由内审员按要求实施了检查，并填写了检查记录，内容比较齐全。本次审核共发现不符合项 1 项， 供销部 1 个不符合项，已由责任部门确认后进行了原因分析，提出了纠正措施、预防措施，并实施了纠正和整改，内审员及时进行了跟踪验证和关闭。

提供《内部审核报告》，审核结论为：本公司按照 ISO22000: 2018 标准所建立的食品安全管理体系符合本公司的特点和实际，食品安全管理体系运行以来，能够在日常运行中得到维护和保持，虽然还存在不足之处，但是总体来看，公司所建立的食品安全管理体系符合 ISO22000: 2018 标准，运行也是有效的，通过对“不符合项”采取有效的纠正措施，公司食品安全管理体系将进一步持续的改进。

管理评审

企业食品安全管理手册、《管理评审控制程序》对管理评审做出规定,每年至少进行一次管理评审,内容基本符合要求。

查企业编制管理评审计划,策划于 2024 年 4 月 26 日进行管理评审。

管理评审按计划进行了实施，由总经理主持进行，各部门于评审前完成管理评审的输入文件并以书面形式报食品安全小组组长。

参加人员：总经理、食品安全小组组长、各部门负责人

管理评审书面输入内容有：方针、目标、资源方面、培训情况、过程业绩和产品食品安全测量情况、ISO22000 体系的整体运行情况、识别体系改进或更新的需求、食品安全方针和目标完成情况的分析报告、内部审核报告、纠正和预防措施落实情况、顾客反馈意见、可能影响食品安全管理体系的变更等。并有各部门输入报告。

管理评审的结论：本次管理评审，通过对食品安全管理体系的适用性、符合性和有效性的全面分析和评价，一致认为公司目前的食品安全管理体系处于良好的运行状态，符合公司当前的情况，也适用公司当前发展的需求，总体是符合和有效的，食品安全方针、目标适宜。为使本公司食品安全管理体系能够持续改进和有效运行。

公司总经理做出如下决定：

- 1.对人员进行培训，进一步学习标准要求、公司食品安全管理体系文件，掀起贯标的新高潮；
2. 生产现场存在脏乱的问题，加强车间卫生管理，生产经理对车间现场进行监督巡查。

有管理评审改进计划及措施，完成验证：已完成，审批/日期：马龙 2024.05.01

询问领导层，能够基本说出管理评审的流程，及开展方式，评审内容不熟练，需继续加强学习。

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

企业编制有《不合格品和潜在不安全品管制程序》规定：进货检验中出现的不合格按照进货查验管理制度进行退货处理，不合格不准入库；在生产过程中出现的不合格品及成品根据评估结果返工或报废等措施。规定当关键限值发生偏离时产生的受影响的产品和不符合操作前提方案条件下生产的产品为潜在不安全品，经沟通，体系运行以来未发生不安全产品情况，也未有相应的纠正及纠正措施。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

企业编制了《纠正和预防措施控制程序》，内审及日常检查出的不合格进行原因分析，责任部门制定和实施纠正和纠正措施，有内审不符合纠正和纠正措施记录，并措施有效性进行验证

3) 投诉的接受和处理情况：

现场查证，运行期间，未出现顾客重大投诉，无食品安全问题发生。



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）：

1) 德州恒邦食品有限公司注册地址：山东省德州市禹城市辛店镇禹王路宝鼎商砼南侧院内 1 号车间，经营地址：山东省德州市禹城市辛店镇禹王路宝鼎商砼南侧院内 1 号车间（山东省德州市禹城市辛店镇禹王路中段西侧万创科技园 C 区 4 号：冷藏库），公司位置无外来污染源；

2) 组织的规模情况/资源配置情况：公司拥有固定资产 50 万元，占地面积约 2808 m²；设置有原材料库、配料合面间、外包间、包材库、内包间、成型间、化验室约 10 m²，速冻库 3 个（每个约 30 m²）、成品冷冻库 1 个 180 m²；

3) 企业目前体系覆盖有效人数：60 人，其中含管理人员 6 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、生产部、质检部、供销部。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) 工作方式：单班次生产：长白班。

6) 企业外包过程：计量器具检定或校准、物流运输、部分项目检验或检测；

7) 主要设备有：和面机、压面机 2 台、压面整型机 4 台、灌饼机、喷码机 1 台、包装机 3 台等；

主要监视和测量仪器：电子称、温度计

特种设备：无

2) 人员及能力、意识：

提供有《任职与培训控制程序》，对从事影响生产要求符合性工作的人员、从事与食品安全有关的岗位，按不同岗位及所承担工作任务的需要派合适的人员，并通过教育和培训确保公司员工都具备相应的专业技能、食品安全意识或专业能力要求。

查 食品安全小组成员包括生产部、办公室、供销部、质检部人员，涵盖不同学科；

查 小组组长李雪，有食品生产相关工作经验，抽组员李雪、赵瑞芬、周颖颖的能力，符合要求；

抽 压饼成型张连芳、包装人员张梅 有 2024 年 1 月 1 日岗位任职能力评价表：从教育、技能、经验、培训、责任心进行评价，评价结果：合格。评价人：李雪

查 有员工培训计划：培训内容、培训方式、时间、培训对象、考核方式等，审批马龙，日期 2024.01.01

查 抽工作人员张连芳、张梅、周颖颖明确岗位职责和权限，知道工作的重要性 and 失误对食品安全的影响。

抽查培训计划执行，随机抽查 4 份培训记录均提供，培训内容有食品安全管理体系标准、食品安全目标、体系文件，审核知识、审核技巧知识、体系文件、标准术语和定义，CCP 控制参数、CCP 控制要点和操作规程，食品安全法相关知识、食品生产通用卫生规范，记录考核方式、效果评价：基本有效。

组织通过例会、培训等方式让员工知晓食品安全方针、与其任务相关的食品安全管理目标、对食品安全管理体系有效性的贡献，包括改进食品安全绩效的益处、不符合食品安全管理体系要求的后果。

查从业人员健康证：

抽查李雪、赵瑞芬、周颖颖未提供出有效的健康证明；

与内审员李雪、赵瑞芬交流，对内部审核知识、内部审核流程了解、掌握不够，需要继续加强培训学习。

针对上述问题已开具书面不符合项。

3) 信息沟通：

管理手册中规定了公司环境内外部信息交流的管理。公司内部沟通的方式：会议、文件、检查、培训、电话、谈话、开会讨论、邮件等方式，公司随时有需要传达的事情和问题，随时召开会议，总结布置工作



的完成情况和需改进的方面，包括安全方面的内容。

经交流，体系运行中，通过口头、电话、会议、网络等方式进行内部沟通，通过宣贯培训学习让员工充分认识到符合食品安全体系的要求的重要性。

对外部信息进行沟通的情况：主要是通过媒体、政府网站、上级安全管理部门，由办公室负责接收政府及上级有关食品安全相关文件，报领导后做出相应处理。公司对内部、外部交流比较畅通。

对外部相关方（供方、客户、政府部门等）进行信息的交流方式：通过文件传真、接收通知、现场交流、合同协议等方式沟通协商，目前主要是与合同方的要求进行沟通；同时将本公司的食品安全方面的要求以及法律法规与相关方进行沟通交流。

4) 文件化信息的管理：

编制有《文件控制程序》和《记录控制程序》，基本符合要求。

公司制订的管理体系文件包括：

第一层次：食品安全管理手册，版本：A/0，2024年1月1日实施；

第二层次：与食品安全相关的程序文件28份，版本：A/0，2024年1月1日实施。

有《文件控制程序》、《记录控制程序》、《不合格品和潜在不安全品管制程序》、《任职与培训控制程序》、《内部审核控制程序》、《前提方案控制程序》、《危害分析控制程序》等；

第三层次：包括管理制度、作业指导书、质量标准等。

第四层次：有记录清单包括记录名称、编号、保存期限等。

记录清单个别名称与实际不符，已要求重新登记核实。

提供有受控文件清单，内容包括文件名称、文件编号、版本、生效日期等信息，登录有管理手册、程序文件、前提方案、HACCP计划，有生效日期。

查公司形成文件的信息的载体有纸质和电子格式，均进行了受控编号并发放。

提供有文件发放/回收登记表，内容包括文件名称、文件编号、版本状态、发放部门、发放时间；回收记录、日期等。

公司食品安全有关外来文件由办公室收集、分享相关部门。

各部门文件存放在专用文件夹中，存放防潮防损坏。

提供有公司的记录清单，登记有记录名称、编号、编制部门、编制日期、保存期限等内容。一般记录保管期限为两年，体系运行以来，没有销毁记录，原记录保留着在档案盒存放在档案柜中，防潮防丢失或损坏。

管理体系文件更改执行程序文件规定。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

位于山东省德州市禹城市辛店镇禹王路宝鼎商砼南侧院内1号车间（山东省德州市禹城市辛店镇禹王路中段西侧万创科技园C区4号：冷藏库）德州恒邦食品有限公司资质范围内的速冻面米制品(生制品:鸡蛋灌饼皮)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, 德州恒邦食品有限公司 的

☐质量 ☐环境 ☐职业健康安全 ☐能源管理体系 ☒食品安全管理体系 ☐危害分析与关键控制点体系:

审核准则的要求	☐ 符合	☒ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☐ 达到	☒ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效

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:汪桂丽、马焕秋



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。