

项目编号：20498-2024-QEFH

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：四川南台月食品有限公司

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）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 黄童彤

报 告 日 期： 2024 年 07 月 20 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
 - 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，不向第三方泄露。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：邝柏臣

组 员： 黄童彤



受审核方名称：四川南台月食品有限公司

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 | 邝柏臣 | 组长 | F:审核员 H:审核员 | 2023-N1FSMS-2222839 2023-N1HACCP-2222839 | F:CIV-6,CIV-7 H:CIV-6,CIV-7 |
| B | 黄童彤 | 组员 | F:审核员 H:审核员 | 2024-N1FSMS-1301841 2024-N1HACCP-1301841 | F:CIV-6,CIV-7 H:CIV-6,CIV-7 |

其他人员

| 序号 | 姓名 | 审核中的作用 | 来自 |
|----|-------------------------------------|--------|------|
| 1 | 陈可（总经理）、吴思利（管代兼食品安全小组组长）、谢海光（生产部经理） | 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（**危害分析与关键控制点体系, 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：
 - H：危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），F：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；
- c) 相关审核方案，FSMS 专项技术规范：T/CCAA 08-2014 食品安全管理体系 糕点生产企业要求、T/CCAA 19-2014 食品安全管理体系 方便食品生产企业要求；
- d) 相关的法律法规：《食品安全法》、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点》、GB/T1985-2023《月饼质量通则》、GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 4806.7-2016 食品安全国家标准、食品接触用塑料材料及制品 GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品；
- 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安全及卫生标准：GB 5749-2022 生



活饮用水卫生标准、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点》、GB20977-2007《糕点通则》、GB/T1985-2023《月饼质量通则》、SB/T 10104 充气糖果、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则、GB/T 22699-2008《膨化食品》、GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》；

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07月18日 上午至2024年07月20日 下午实施审核。。

审核覆盖时期：自2024年02月18日至本次审核结束日。

审核方式： ■现场审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

F:位于成都市新津区普兴街道漆家西路158号（四川新津工业园区）四川南台月食品有限公司生产车间的膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥)])的生产

H:位于成都市新津区普兴街道漆家西路158号（四川新津工业园区）四川南台月食品有限公司生产车间的膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥)])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：成都市新津区普兴街道漆家西路 158 号（四川新津工业园区）

办公地址：成都市新津区普兴街道漆家西路 158 号（四川新津工业园区）

经营地址：成都市新津区普兴街道漆家西路 158 号（四川新津工业园区）

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 一阶段审核情况：

于 2024-07-16 8:30:00 上午至 2024-07-17 12:30:00 上午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：

资质证书及经营地址的确认及核实，体系文件的策划，组织机构设置，资源配置，膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥)])的生产现场情况，产品放行，食品欺诈，食品防护，致敏物质管理，危害控制计划/HACCP计划的确认及验证，可追溯性，应急准备和响应，撤回/召回，内审，管理评审，是否有重大处罚或投诉，近一年以来未发生发生重大的食品安全事故等。

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(3)项，涉及部门/条款:1)生产部 F8.2.4/H3.3 (A11\A7)、

02) 综合部 F7.2/H3.2;03) 品控部 F8.8.1/H4.5

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8月21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5月01日前。

2) 下次审核时应重点关注：

确认验证、危害控制计划实施、监视和测量资源管理等

3) 本次审核发现的正面信息：

——受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划并实施了公司的食品安全管理体系/HACCP 体系。

——公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

——公司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，监管部门来厂进行监督抽查，基本符合。

——公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产资源方面配置基本充分合理，如磁加热炒干果机、挤压膨化机、花生去皮机、远红外线食品烤炉、电热食品烤炉、电磁加热搅拌机、冲压式成型机、自动理料包装线、和面机、搅拌机、酥皮机、流心3Q充夫复何求机、恒温水槽、自动包馅机、自动排盘机、枕式包装机、烤箱、和面机、定量自动分割机、烤箱、油炸锅等等设施的配置。

——公司生产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 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系运行和认证活动较为支持，公司结合膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产过程，依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件，包括《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 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过培训来提升理解，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过程中运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司在监视和测量资源管理、确认验证、内审管理评审方面可以应用，但深入程度还需要加强。

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基本可以运用，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：——无

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：2019年04月03日 体系实施时间：2024年2月18日

2) 法律地位证明文件有：

现场检查《营业执照》正本原件，编号：51510132MA6BTJY55Q；经营范围的相关描述 生产、加工、销售预包装食品兼散装食品(凭许可证在有效期内经营)。(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)；地址：成都市新津区普兴街道漆家西路158号(四川新津工业园区)；

生产许可证，证书编号：(SC10851013200682，2024年02月05日 有效期至：2029年02月04日，食品类别：糕点、饼干、糖果制品、薯类和膨化食品；食品生产许可品种明细表：1 饼干(饼干[酥性饼干、曲奇饼干]；2 薯类和膨化食品类[膨化食品(直接挤压型)]；3 糖果制品(糖果[充气糖果、其他糖果]、4 糕点(热加工糕点[烘烤类糕点：酥类、酥层类、酥皮类、糖浆皮类、其他类]；油炸类糕点[酥皮类]) (本次认证范围暂不涉及糖果、酥类、酥层类别产品)

3) 企业目前体系覆盖有效人数：65人，其中含管理人员11人；

4) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组，综合部、生产部、品控部、销售部、采购部、设备运维部、安全管理部。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：单班次生产；上班时间9：00-12：00、13：30-17：00；

4) 范围内产品/服务及流程：

——工艺流程图如下：

01) 热加工糕

A 油炸类糕点●酥皮类(月饼、年轮酥)：

饼皮：原辅料验收=>配料=>调粉=>制皮 }
馅料：咸蛋黄=>清洗=>烘烤 } 包馅成型=>油炸=>冷却=>内包装(内包消毒)=>外包装=>入库

B 烘烤类糕点，糖浆皮类(广式莲蓉月饼)：原辅料=>配料=>成型=>一次烘烤=>刷蛋液=>二次烘烤=>冷却=>内包装(内包消毒)=>外包装=>入库=>出库

烘烤类(熊猫窝窝头杂粮饼)生产工艺流程图：原辅料=>配料=>包馅=>成型=>装盘=>烘烤=>冷却=>内包装(内包消毒)=>外包装=>入库

02) 膨化食品(直接挤压型)

米=>挤压式膨化配料 }
白糖、麦芽糖、食用油 } 配料=>(花生)化糖炒制=>冲压成型=>内包装(内包消毒)=>外包装=>入库

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，基本符合标准要求。

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

企业于 2024 年 02 月 18 日，依据 GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016、ISO22000-2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的标准策划了公司的管理体系，形成了《管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划等体系文件，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性，控制基本符合。

结合公司膨化食品（直接挤压型）、热加工糕点（烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥）]的生产

过程策划了管理手册、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各种相关的内外部因素进行了识别，明确对内外部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“组织环境识别表”、“外来文件清单”、“相关方的需求和期望评审”，“风险与机会评价与应对策划表”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。

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

企业于 2024 年 02 月 18 日，依据 GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016、ISO22000-2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的标准策划了公司的管理体系，形成了《管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划等体系文件，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

明确公司产品及体系覆盖范围，与企业沟通后确认（审核周期内未发生变更）：

F：位于成都市新津区普兴街道漆家西路 158 号（四川新津工业园区）四川南台月食品有限公司生产车间的膨化食品（直接挤压型）、热加工糕点（烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥）]的生产

H：位于成都市新津区普兴街道漆家西路 158 号（四川新津工业园区）四川南台月食品有限公司生产车间的膨化食品（直接挤压型）、热加工糕点（烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥）]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；

经识别企业外包过程为：电梯维修（四川上凌机电工程有限公司）、虫害消杀控制（艺康（中国）投资公司）、产品委外检验（成都市食品检验研究院）、物流运输（成都雅士物流有限公司）、废弃物回收（成都佳鑫益再生资源回收有限公司）

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于 2024 年 02 月 18 日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针：

管理体系方针为：



食品安全、以人为本、顾客至上；预防污染，保护环境；遵纪守法，节能降耗；关注资源，持续发展

总经理陈可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。现场询问公司员工翁剑梅，基本知晓本公司的管理方针。

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、办综合部、销售部、生产部、采购部、设备运维部、安全管理部等；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) 目标的实施和考核情况

公司在《管理手册》7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《（2024）年度目标指标完成情况统计表》，编制：陈宇；批准：陈可，日期：2024.05.30，抽查公司总目标：

| 目标分解 | 指标 | 考核方式 | 考核频率 | 2024年2-5月 |
|--------------|------|------------------------|---------|-----------|
| 顾客满意率 | ≥90% | 满意的客户总分数/调查的客户总分数*100% | 3个月统计1次 | 94% |
| 质量安全环境事故为0 | 0 | 实际发生的次数统计 | 3个月统计1次 | 0 |
| 触电、火灾、爆炸零发生 | 0 | 实际发生的次数统计 | 3个月统计1次 | 0 |
| 废水、废气、噪声达标排放 | 达标 | 实际统计 | 3个月统计1次 | 达标 |
| 轻伤频率 | ≤4‰ | 实际发生的次数统计 | 3个月统计1次 | 0 |
| 产品出厂检验合格率 | 100% | 出厂合格次数/出厂总次数*100% | 3个月统计1次 | 100% |

2024年对2024年2-5月度进行评审，管理目标已完成，2024年度6-9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》，组织收集了与膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产相关的法律法规，收集了与企业相关的法律法规，提供了《法律法规清单》包括食品安全法、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、ISO22000:2018《食品安全管理体系 食品链中组织的要求》、《危害分析与关键控制点(HACCP体系)认证要求 V1.0》、GB 14881-2013 食品企业通用卫生规范、GB/T 27320-2010 食品防护计划及其应用指南 食品生产企业、总局令第17号 食品添加剂生产监督管理规定、总局令第75号 定量包装商品计量监督管理办法、GB/T 22699 膨化食品、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB/T 19855 月饼、SB/T 10104 充气糖果、GB/T 20977 糕点通则、GB7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包等法规文件，基本符合要求。

组织于2024.3.28开展了合规性评价，评价结论：综合本次评价的总体情况，公司适用的法律法规和其他要求基本得到了识别并得到了遵守。未发生重大安全事故，无食品安全事件发生，未发生传染病及其他卫生防疫问题事件，无个人或单位投诉。各项目的食品安全管理行为符合法律法规和标准要求，对于合规性评价分析所发现的薄弱环节，公司将制定改进措施，以持续改进公司和项目的安全管理绩效。对在合规性证据收集过程中发现的个别不符合，各部门均能够及时组织力量进行原因分析，制定纠正和预防措施，并积极开展纠偏活动。通过对纠偏结果的考核，表明纠正措施制订是适宜的，执行结果是有效的。对公司的食品安全管理水平的提高起到了明显的促进作用。

现场与总经理交流，其表示公司目前客户需求基本稳定，主要为销售公司签订销售合同，客户需求给予关注，并得到满足。公司相关负责人表示不定期识别适用的法律法规，并进行合规性评价。

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。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

组织主营业务是膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产，在经营过程中考虑了生命周期观点，公司电梯维修、虫害消杀控制、产品委外检验、物流运输、废弃物回收外包，公司分为领导层、食品安全小组，综合部、生产部、品控部、销售部、采购部、设备运维部、安全管理部等部门；

与总经理沟通了解，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：膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])
- 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；
 - 成品执行标准：GB/T 22699 膨化食品、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB/T 19855 月饼、



SB/T 10104 充气糖果、GB/T 20977 糕点通则、GB7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包、CAC/RCP1-1969, Rev. 4-2003 食品卫生通用规范、食品召回管理办法、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；

——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、膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])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：电梯维修、虫害消杀控制、产品委外检验、物流运输、废弃物回收

12) 需确认/特殊过程的识别：配料、原料验收过程控制；

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，提供了配料记录、设备维修保养、原辅料领用等记录；识别了电梯维修、虫害消杀控制、产品委外检验、物流运输、废弃物回收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。

受审核方提供《危害控制计划》、前提方案、制度文件、食品防护计划等，确保产品产品实现。
生产流程：

——工艺流程图如下：

01) 热加工糕

A 油炸类糕点●酥皮类(月饼、年轮酥)：

饼皮：原辅料验收=>配料=>调粉=>制皮 }
馅料：咸蛋黄=>清洗=>烘烤 } 包馅成型=>油炸=>冷却=>内包装(内包消毒)=>外包装
=>入库

B 烘烤类糕点，糖浆皮类(广式莲蓉月饼)：原辅料=>配料=>成型=>一次烘烤=>刷蛋液=>二次烘烤
=>冷却=>内包装(内包消毒)=>外包装=>入库=>出库

烘烤类(熊猫窝窝头杂粮饼)生产工艺流程图：原辅料=>配料=>包馅=>成型=>装盘=>烘烤=>冷却=>内包装
(内包消毒)=>外包装=>入库

02) 膨化食品(直接挤压型)

米=>挤压式膨化配料 }
白糖、麦芽糖、食用油 } 配料=>(花生)化糖炒制=>冲压成型=>内包装(内包消毒)=>外包装=>入库

工艺流程未体现有有内包材消毒工序，二阶段已整改，符合要求；

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》、《HACCP 计划》、《各类制度》等控制要求，组织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，策划基本能确保膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])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/良好卫规范(GHP)》、《采购控制程序》、《撤回控制程序》、《监视和测量设备控制程序》、《预防和消除食品欺诈程序》、《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。

公司编制了《前提方案 WI-PRP-01 /良好卫生规范》 2024 年 02 月 18 日实施；编制依据：

生产（卫生）规范 1： GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范；

生产（卫生）规范 2： T/CCAA 08-2014 食品安全管理体系 糕点生产企业要求、T/CCAA 19-2014 食品安全管理体系 方便食品生产企业要求；

内容包括厂区及周边卫生环境、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、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求。

——食品安全小组/HACCP 小组膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等，基本合理。

预期用途主要为一般大众消费者、经销商。

主要的食用方式：开袋后即食，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《HACCP计划》，查《危害分析工作单》，抽查：油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])具体包括了原接收原辅料、接收包装材料、原辅料处理、配料、调粉、制皮、咸蛋黄处理、烘烤、包馅成型、油炸、冷却、内包装、外包装；糖浆皮类(广式莲蓉月饼)：接收原辅料、接收包装材料、原辅料处理、配料、成型、一次烘烤、刷蛋液、二次烘烤、冷却、内包装、外包装、入库、出库，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，经过对膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])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：

经过对生产过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《HACCP 计划》

1) 热加工糕点：

HACCP 计划:烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]

OPRP1: 原料(面粉、大豆油、馅料)接收

OPRP2: 接收包装材料

HACCP 计划:油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])

CCP1: 配料

OPRP1: 原料(面粉、大豆油、馅料)接收



OPRP2: 接收包装材料

2) 膨化食品

HACCP 计划:膨化食品(直接挤压型)

CCP1: 熬糖

OPRP1: 原料(面粉、大豆油、馅料)接收

OPRP2: 接收包装材料

1) 热加工糕点:

HACCP 计划:烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]

OPRP1: 原料(面粉、大豆油、馅料)接收 行动准则: 合格供应商, 入厂验收记录

OPRP2: 接收包装材料 行动准则: 合格供应商, 入厂验收记录; _____

HACCP 计划:油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)]

CCP1: 配料 关键限值: 1. 脱氢乙酸钠 \leq 0.5 克/公斤、复配防腐剂(包埋型) 2.0 克/公斤、复配防腐剂(液态 03) 10 克/公斤 _____

OPRP1: 原料(面粉、大豆油、馅料)接收 行动准则: 合格供应商, 入厂验收记录 _____

OPRP2: 接收包装材料 行动准则: 合格供应商, 入厂验收记录; _____

2) 膨化食品:

HACCP 计划:膨化食品(直接挤压型)

CCP1: 熬糖 关键限值: 140°C _____

OPRP1: 原料(面粉、大豆油、馅料)接收 行动准则: 合格供应商, 入厂验收记录 _____

OPRP2: 接收包装材料 行动准则: 合格供应商, 入厂验收记录; _____

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

组织策划了《前提方案(GHP)良好卫生规范》, 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。

公司坐落于膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产, 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，见采购部审核记录；

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、其余生产环节涉及生产加工用水，水质符合生活饮用水卫生标准。生活用水检测报告见 HACCP 小组城市水质检测报告，检测日期：2024 年 01 月 17 日，检测指标：pH 值、铁、铝、锰、铜、氯化物、氰化物、硝酸盐、二氧化氯、溴酸盐等 41 项，检测机构：四川凯乐食品检测有限公司，检测日期：2024.01.17；符合要求；

对空气无特殊要求。

内包间及空间环境消毒主要是紫外线消毒灯及臭氧消毒，内包装间配置空气净化系统，全场紫外线灯设置消毒时间晚上 12:30 至凌晨 13:00；内包装间消毒采用臭氧消毒，设定固定时间开启及关闭，每天消毒时间：晚上 12:30-13:00，早上 6:30-7:00；基本符合要求；

生产车间：常规车间更衣室较为简单，分为一更、二更，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的中转桶，容器清洁，放置整齐。

车间生产管理：

公司生产车间分为：生产部一部（潮式月饼、年轮酥）和生产二部（广式月饼、桃酥）、生产三部（膨化食品（米花酥）、糖果），其中生产一部及生产二部均位于二层，内部设置有（烘烤类糕点（酥类、酥层类、酥皮类、酥皮类、糖浆皮类、其他类）：油炸类糕点（酥皮类），功能布局设置有：原料脱包间、生蛋间、存蛋间、晾蛋间、烤蛋间、配料间、搅拌间、阴凉间、月饼成型区、阴凉间、废料处理间、二部烤蛋间、馅料处理间、冷藏库（-4~8℃）、二部搅拌间、二部成型间、二部配料间、工器具洗消间、二部烘烤间、二部冷却间、缓冲间、内包材杀菌间、脱包间、男一、二更、女一、二更、内包间、转盘间等，一层主要配置有原料库、辅料库、包材库、成品库等，生产三部（膨化食品）生产车间位于一层，与包材库等位同一楼层；车间内设有：原料预处理间、蛋清原料冷藏间（0~4℃）、辅料库、工器具洗消间、配料间、半成品处理间、外包库、内包材杀菌间、外包间；仓库位于一层，设有（原辅料库、添加剂库、外包材库、内包材库）；生产三部（膨化食品、糖果）生产车间位于一层，与包材库等位同一楼层；车间内设有：原料预处理间、蛋清原料冷藏间（0~4℃）、辅料库、工器具洗消间、配料间、半成品处理间、外包库、内包材杀菌间、外包间；仓库位于一层，设有（原辅料库、添加剂库、外包材库、内包材库）；糖果不用生产车间，二楼：磨浆间、外包间等，基本符合膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)])和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产工艺要求进行分间管控；（本次认证范围暂不涉及糖果、酥类、酥层类别产品）

审核现场 2024 年 07 月 16 日观察一楼生产车间（膨化食品）生产车间及仓库：仓加设有原辅料库房、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，膨化生产车间现场观察基本整洁；查看暂存区存访有进行大米、黑米等膨化原料、花生存放有暂存的已去皮炒熟花生半成品，2024 年 07 月 16 日现场正在米酥生产，对大米等进行膨化处理工序，查看其它材料辅料配料过程，审核现场正进行配料、化糖熬制、冲压成形等过程，包括等预包装原辅料进入脱包后进入配料间，对使用前的原料、添加剂等进行称重、配料工序；

审核现场 2024 年 07 月 16 日观察二楼生产车间，生产车间现场观察基本整洁；查看配料间暂存有：南



侨液态酥油、一级糖晶、抹茶线豆馅，中转桶存放在大米粉（2023年09月12日）、熟玉米粉（2024年07月3日）、白砂糖（生产日期2023年10月5日），均在保质期内，2024年07月16日现场正在年轮酥生产，对配料=>调粉=>制皮、咸蛋黄=>清洗=>烘烤、包馅成型=>油炸=>冷却=>内包装工序，查看其它材料辅料配料过程，审核现场正进行配料、调粉、制皮等过程，包括等预包装原辅料进入脱包后进入配料间，对使用前的原料、添加剂等进行称重、配料工序；一阶段

提供有《车间紫外线灯消毒记录》，设置统一开启时间，消毒时间为晚上12:30-凌晨13:00，抽查2024.02.06-04.30紫外线灯的记录：2024.03.15开启时间:9:00，关问题：配料间添加剂牛奶香精、复配着色剂无拆封时间、部分记录有生产日期，未记录拆封时间；中转桶的金焙面包粉开封未记录拆封时间；配料区暂存柜内蛋黄及其它物料混放现象；二阶段现场已整改，符合要求；
闭时间:9:30，消毒时间:30分钟，执行人:夏彬凯，检查人:刘**，另抽查2024.03.29、2024.04.02、2024.4.30、2024.05.20、2024.07.18紫外线灯消毒记录，管控方式相同，基本符合要求。查看传递升降机未列定期消杀区域，现场已沟通整改，符合要求；

包装材料：内包装材料主要为食品真空袋 TOPP/INK/ CPP/MCPP 卷膜）、内托、脱氧剂、一次性手套等，内包装材料主要食品级，在使用前臭氧消毒30min，提供《内包材消毒记录》，抽查2024年07月01日至07月18日记录，消毒内包材包括：内托、包装膜、脱氧剂、一次性套，消毒方式：臭氧消毒，消毒时间30min；记录人：席红梅；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；另抽查：2024.06.03、2024.05.29、2024.04.22等，管控方式相同，基本符合要求；

生产场地的虫鼠害控制：虫鼠害由外包方负责（委托：艺康（中国）投资公司实施消杀，营业执照代码：91511503MA65KRTXX3,有害生物防制服务机构服务能力等级证书A级，有效期限为：2023年12月05日-2026年12月04日）；提供艺康有害生物防治服务报告，4-10月2次，其余时间每月1次，查2024.05.28日，服务人员：彭勇，服务内容：本次检查服务32台捕蝇灯，2个机械式捕鼠器，64个粘鼠板。本次服务发现：发现潜在风险11处，分别为1处“清洁卫生”类风险，待客户跟进解决；1处“虫害活动”类风险，待艺康跟进解决；3处“建筑结构”类风险，待艺康跟进解决；2处“清洁卫生”类风险，待艺康跟进解决；1处“营运管理”类风险，待艺康跟进解决；1处“建筑结构”类风险，已解决；2处“清洁卫生”类风险，已解决；合格；另提供2024.07.11、2024.05.28记录，管控方式相同，基本符合要求；

生产车间分开男女更衣室，设有一更、二更，同时设有人员手部消毒专区，现场查看未有毛发检查记录，已现场沟通整改，下次审核关注；查看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《每日卫生检查记录点》，检查项目包括地面、设备、工器具、人员、食品接触表面、交叉污染、有害有毒物资控，抽查2024.07.01日，检查时间：9:00-12:30，检查结论：无异常，检查人：王倩；另抽查：2024.07.3、2024.7.08、2024.7.16记录，管控方式相同，基本符合要求；

提供洁净区的内包装间人员手部及台面消毒记录，查《现场操作工酒精消毒记录表》记录，记录有消毒项目、消毒剂、间隔时间；抽查2024年07月12日记录：时间9:00，消毒项目：员工手消毒、桌面消毒，消毒剂：75%酒精、间隔时间：1-2小时/次，负责人：李应；

组织确保所有员工意识到良好个人卫生的重要性，理解和遵守确保食品安全和宜食用性的操作规范。

| 卫生设施 | 完好状态 | 控制方法 | 检查频次 | 有效性评价 |
|------|------|------|------|--|
| 更衣室 | 完好 | —— | 每天进行 | <input checked="" type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不足 |



| | | | | |
|--------|------|----------|------|--|
| 穿戴鞋套设施 | 手动自穿 | —— | 每天进行 | <input checked="" type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不足 |
| 洗手设施 | 完好 | 非手动水龙头 | 每天进行 | <input checked="" type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不足 |
| 干手设施 | 完好 | 干手器 | 每天进行 | <input checked="" type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不足 |
| 手消毒设施 | 完好 | 75%酒精消毒液 | 每天进行 | <input checked="" type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不足 |
| 风淋室 | 完好 | —— | 每天进行 | <input checked="" type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不足 |
| 淋浴室 | —— | —— | | <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不足 |
| 卫生间 | —— | | | <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不足 |

对于临时/流动食品生产经营场所，是否配备卫生和洗手设施。 是 否，不涉及

一阶段发现的生产车间洗手消毒池的未有洗手流程标识，二阶段已整改，但手部浸泡时间监控未有整改，已开不符合项整改

查看为进入作业区的员工提供适用的工作服及配套用品；

洁净区（内包间）包括：口罩、帽子、发网、衣、裤、鞋靴、围裙、套袖、手套等。

准清洁区：口罩、帽子、发网、衣、裤、鞋靴、围裙、套袖、手套等。

一般清洁区：口罩、帽子、发网、衣、裤、鞋靴、围裙、套袖、手套等。

工作服清洗：集中清洗、员工自行清洗、委外清洗

现场查看：员工佩戴工帽、口罩、穿工服、鞋靴，基本符合要求。

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袖口颜色区分管控、人员分组进行管理；严格外包区域人员进入内包区；内包车间员工工服为白色工服（粉色袖口），生产车间：白色工服（蓝色袖口），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；

废弃物管理：

组织所涉及的废弃物较为简单，分为可回收废弃物（桶、纸皮等）、一般工业回收废物（生产废料、废成品、废弃包装材料等），委托外包方实施（由成都佳鑫益再生资源回收有限公司处理，提供回收协议：2024 直 04 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日），生活垃圾统一倒到指定位置，一般工业固体废物存放于的废包材、废纸箱等固废分类存放指定位置；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；现场查看组织已配置有污水处理间，基本符合要求；抽查废弃物处理记录 2024.05.20 品名：广式皮，重量：26912kg，部门二部，提交了：付兴明；另抽查 0224.0601、2024.06.25、2204.06.12 处理记录，管控方式桢，基本符合要求；查污水处理设施运行记录表，时间：2024 年 01 月 01 日至 2024 年 12 月 31 日，查 2024 年 05 月 10 日，设备运行状态正常，记录人：李科；

提供有《每周卫生检查记录表》日期：2024.06.07，项目位置：办公区域、更衣室、个人卫生，检查人：夏**；另抽查 2024.06.07\2024.07.12 记录，管控方式相同，基本符合要求；

提供有《每日食品安全检查记录表》，时间；2024 年 07 月至 16 日，检查区域：生产环境条件、进货查验、生产过程控制、产品检验、贮存及交付、食品标签标识等，检查结果：符合，检查时间；抽查 2024.07.12、2024.07.11、2025.05.28 批次的检查记录，检查情况：班前、班中、班后，结果：无异常，检查人未签字，已现场沟通整改，基本符合要求；

主要工器具、设备清洗消毒记录体于《生产设施、设备消毒记录表》，查记录有：消毒时间、设施设备名称、消毒杀菌、消毒液种类、消毒液浓度、消毒时间、配制人等，抽查 2024.02.28 批次记录，记录；设施设备：案板、操作台、工模器具等、消毒方式：擦拭、消毒液种类：消毒水、酒精，消毒液浓度：100ppm、75%，消毒时间：9:00、17:00，配制（杀菌）人：李霞；另抽查 2024.03.29、2024.04.01、2024.07.12 批次检查记录，检查结果无异常，基本符合要求；一阶段问题：工间清洗间毛巾颜色用途未区分标识，二阶段已整改，符合要求；



提供有《消毒液配制记录》，记录消毒剂名称、配制浓度、使用场所、配制人，抽查 2024.05.31，消毒名称：泡腾片 100PPm、使用场所：洗手池、操作台、工模器具；酒精：75% i 洗用池、操作台、工模器具、清洗灵：干粉，脚消毒池，基本符合要求；

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：

原辅料验收管控情况见品控部审核记录。

查看冷库管理情况，组织目前仅在生产车间二层（生产二部）设有一个冷藏库，审核期间未使用，询问负责人反馈目前生产订单相对较少，暂未正式启用，主要在中秋节高峰生产期投入使用：

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，日常由生产部人员现场确认，未形成记录，提供有：《设备清洁、维护保养记录表》，每周保养，抽查：2024.07.09 记录，检查内容：卫生、启动、运转、小零件更换；保养人：李科，完成情况：

食品添加剂管理：提供有《企业使用添加剂查验台册》，主要使用是：复配防腐剂、复配酸度调节剂、脱氢乙酸钠、香草精（牛扎糖）、复配膨松剂（泡打粉）、陈村枳水；食品添加剂库房专人专管双锁管理。公司使用食品添加剂：脱氢乙酸钠、复配防腐剂（液态）（山梨酸、食品用香精）等食品添加剂。

| 添加剂名称 | 功能 | 添加产品 | 标准规定最大允许使用量（g/kg） |
|-----------|--------|------|-------------------------------------|
| 脱氢乙酸钠 | 防腐剂 | 年轮酥 | 0.5 克/kg（GB2760 规定限量），实际使用 0.45g/kg |
| 复配防腐剂（液态） | 防腐剂-防腐 | 酥皮月饼 | 2g/kg（GB26687 规定限量），实际使用 2g/kg |
| 复配酸度调节剂 | 酸度调节 | 广式月饼 | 1%-3%（GB26687 规定限量） 实际使用 0.74% |

查《食品添加剂使用记录表》，2024.07.18，领用量 16 计量单位（0.45g/份）、领料人：姜波，发料人：陶苗；2024.07.17 产品名称：碧波香莲蛋黄年轮酥 产品批量：6.11 使用添加剂：复配防腐剂（液态），添加剂生产日期：20240510，使用一：61.08，配料人：姜波；2024.07.04 产品名称：南小月年轮酥（青稞牛肉味） 产品批量：4.89 使用添加剂：天然棕色（2024.04.09）使用限量：1.227‰，实际使用量 6g 桅子蓝（2024.04.09）使用限量：0.736‰、p 实际使用量 2.4g、天然绿（2024.04.09）0.491‰，实际使用量 2.4g；2024.07.03 产品名称：广式云腿饼 产品批量（kg）0.921，使用的食品添加剂名称：枳水 添加剂生产日期：2024.04.05，使用限量：13.572‰，该批产品实际使用量：12.6ml；添加剂使用符合国家标准要求；

查看生产车间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；

生产现场管理基本符合食品安全管理要求。

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，主要开发人员有陈可、徐知易、谢海光、吴思利等人，在传统糕点、膨化食品行业多年，具备糕点、膨化食品行业管理及新品开发的相关经验，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,公司从事的豆制品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,组织所加工的烘烤类糕点、油炸类糕点、膨化食品的生产均为大众传统食品,依据国家标准及生产技术工艺要求加工,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产品时,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。

查看近期南小月年轮酥青稞牛肉味(彩酥)的开发方案,任务来源:顾客要求。项目负责人为徐知易,方案策划完成期限2024年4月24日,方案具体内容:1)收集整理南小月年轮酥青稞牛肉味(彩酥)配送制作相关信息,确定南小月年轮酥青稞牛肉味(彩酥)具体质量要求;2)策划原料的采购、确定加工所需物料、操作人员等能力是否满足客户质量要求;3)策划产品制作过程相关资料(产品配方表、卫生要求、加工时间、质量标准等工艺文件)。

南小月年轮酥青稞牛肉味(彩酥)开发方案完善、记录完整,达到预期的设计开发目的。

公司的生产管理和产品的生产设计的过程受控。

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:

采购部负责公司产品的采购工作、负责合格供方的筛选及评定,生产部产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

提供《合格供方名录》,43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,

1) 抽供方重庆怡和精勤食品有限公司主要采购馅料(纯白莲馅料、抹茶馅料、低糖纯白莲蓉、火腿伍仁馅料、XO干贝馅料、鲍鱼馅料、黑松露馅料、紫薯馅(椰果)、广益200型脱氧剂片状、广益20型链状(指示型)、广益100型脱氧剂片状、广益20型链状、广益20型片状),统一社会信用代码:915001065687160010,许可证编号:JY15001060032150

抽纯白莲蓉馅料第三方检测报告:

报告编号:NO.食委2024-03-1307,委托单位:广州酒家集团利口福食品有限公司,检测单位:广州市番禺质量技术监督检测所,检测项目:组织形态、色泽、干燥失重、总糖、脂肪、菌落总数、大肠杆菌等,签发日期:2024年03月25日

抽抹茶馅料第三方检测报告:

报告编号:NO.食委2024-03-1214,委托单位:广州酒家集团利口福食品有限公司,检测单位:广州市番禺质量技术监督检测所,检测项目:组织形态、色泽、干燥失重、总糖、脂肪、菌落总数、大肠杆菌等,签发日期:2024年03月15日,提供广州酒家集团利口福食品有限公司,统一社会信用代码:91440101708217512N,许可证编号:SC10444011300626

抽食品用脱氧剂第三方检测报告:

型号规格:铁系防漏粉G120,报告编号:H240100250,委托单位:广东广益科技实业有限公司,检测单位:广东省东莞市质量监督检测中心,检测项目:气味、外观、最大吸氧量、防漏粉性能、跌落性能、大肠杆菌、菌落总数等,签发日期:2024年03月14日,提供广东广益科技实业有限公司,统一社会信用代码:91441900618331338L,许可证编号:SC13144190000713

2) 抽面粉的供应商成都市新麦兴食品贸易发展有限公司,统一社会信用代码:91510107716042553X1,许可证编号:JY15101070041354

抽金像面包小麦粉第三方检测报告:

报告编号:A2240127295101004C,委托单位:蛇口南顺面粉有限公司,检测单位华测检测认证集团股份有限公司,检测项目:湿面筋、水分、灰分、黄曲霉毒素B1、磁性金属物等,签发日期:2024年03月23日,提供蛇口南顺面粉有限公司,统一社会信用代码:91440300618836889Y,许可证编号:SC10144030500050



3) 抽蛋黄的生产方四川如意多福食品有限公司,统一社会信用代码: 91510683MA633YD10A, 许可证编号: SC1195106830063

抽咸鸭蛋黄第三方检测报告:

报告编号: ZARE20240200877, 委托单位: 四川如意多福食品有限公司, 检测单位: 四川省中安检测有限公司, 检测项目: 感官、水分、氯化物、脂肪、蛋白质、透心度 80%以上、铅等, 签发日期:2024 年 02 月 23 日

4) 抽酥油、烘焙奶油的生产方广州南侨食品有限公司,统一社会信用代码: 91440116778285183T, 许可证编号: SC10244011600903

抽南桥液态酥油第三方检测报告:

NO 食检 2024-01-1853 样单号:NQ2400435-19, 委托单位: 广州南侨食品有限公司, 检测单位: 广州检验检测认证集团有限公司, 检测项目: 色泽、滋味、气味、状态、酸价、过氧化值、铅、总砷等, 签发日期:2024 年 01 月 17 日

5) 抽油的供方成都市蓉鑫佳伦粮油食品有限公司, 公司统一社会信用代码: 91510106777485393E, 许可证编号: JY15101060050078

抽海皇牌大豆油第三方检测报告:

报告编号: WT10103240002000WT2, 委托单位: 益海(广汉)粮油饲料有限公司, 检测单位: 深圳市计量质量检测研究院, 检测项目: 邻苯二甲酸二(α-乙基己酯)、邻苯二甲酸二异壬酯、邻苯二甲酸二正丁酯等, 签发日期:2024 年 02 月 06 日, 提供益海(广汉)粮油饲料有限公司, 公司统一社会信用代码: 915106007918061571, 许可证编号: SC10251068100043

抽大 8 纯香食品用猪油第三方检测报告:

报告编号: WT10103240097368WT1, 委托单位: 益海(周口)粮油工业有限公司, 检测单位: 深圳市计量质量检测研究院, 检测项目: 色泽、气味、滋味、状态、酸价、过氧化值、邻苯二甲酸二异壬酯、邻苯二甲酸二正丁酯等, 签发日期:2024 年 05 月 06 日, 提供益海(周口)粮油工业有限公司, 公司统一社会信用代码: 91411600721897452N, 许可证编号: SC10241160000073

6) 抽米的生产商隆昌联祥农业发展有限责任公司, 公司统一社会信用代码: 91511028MA6ACWFL71, 许可证编号: SC10151102800107

抽籼米第三方检测报告:

报告编号: HY20231101K1471, 委托单位: 隆昌联祥农业发展有限责任公司, 检测单位: 厦门泓益检测有限公司, 检测项目: 碎米总量、水分含量、不完善粒含量、杂质总量等, 签发日期:2023 年 10 月 30 日

7) 抽麦芽糖的生产商鲁州生物科技(陕西)有限公司, 公司统一社会信用代码: 916104007663385904, 许可证编号: SC12361048101011

抽麦芽糖浆 M50 第三方检测报告:

报告编号: A2230507936101004C, 委托单位: 鲁州生物科技(陕西)有限公司, 检测单位: 青岛市华测检测技术有限公司, 检测项目: 色泽、滋味、气味、状态、熬汤温度、PH、干物质(固形物)、铅等, 签发日期:2023 年 10 月 12 日

8) 抽包材供应商四川巨成宇科技有限公司, 公司统一社会信用代码: 91510184MA65RFAM42, 全国工业产品生产许可证编号: (川)XK16-104-101045

抽食品接触用特定工具及塑料件(PET 托盘)第三方检测报告:

报告编号: ABZB124W01826, 委托单位: 四川巨成宇科技有限公司, 检测单位: 成都产品质量检验研究院



有限责任公司国家包装产品质量检验检测中心（成都），检测项目：邻苯二甲酸酯含量等，签发日期:2024年06月12日

同时抽取宣威市正荣商贸有限公司、成都十里包装印务有限公司、四川正大食品有限公司等10家供应商资质及产品的检测报告，控制基本相同，基本满足要求。

公司使用食品添加剂：脱氢乙酸钠、复配防腐剂、色素、复配酸度调节剂等食品添加剂。

查脱氢乙酸钠、复配防腐剂的生产商广东广益科技实业有限公司，统一社会信用代码：91441900618331338L，许可证编号：SC13144190000713，

提供脱氢乙酸钠第三方检测报告，报告编号2024SP0043，检测项目色泽、组织状态、脱氢乙酸钠、水分、氯化物等指标，检测单位：南通市产品质量检验检测所，报告日期：2024-01-16；

抽复配防腐剂（包埋型）第三方检测报告，报告编号H231000203G1，检测项目感官、铅、砷、菌落总数、砷、大肠杆菌等指标，检测单位：广东省东莞市质量监督检测中心，报告日期：2023-10-25，同时提供复配防腐剂（液态03）的检测报告，有效。

查色素的生产商广州市威伦食品有限公司，营业执照编号：91440101743596378U，食品生产许可证：SC20244010300837，提供复配大红色、复配红曲红、复配金翡翠等第三方检测报告，抽查复配大红色，No食检2023-12-3489单号:WL2320160-56，检测项目：感官、砷、铅指标，检测单位：广州检验检测认证集团有限公司，报告日期：2024-01-03；

查色素的生产商广州市食品工业研究所有限公司，营业执照编号：91440101455346753H，食品生产许可证：SC20144011601296，提供复配酸度调节剂 视水 第三方检测报告，检测报告：编号ZQIC/2024-1348，检测项目：感官、砷、铅指标，检测单位：广州中全产品检测有限公司，报告日期：2024-04-15；

食品添加剂控制基本有效。

同时提供了消毒用品及清洁用品的供方和产品检测报告，控制基本有效，基本满足要求。

供方评价每年进行1次，提供有《供方评价记录表》，考核项目：包括公司资质、产品质量、商业信誉和服务评价，采购部经理审核，品控部、生产部确认，总经理评定。抽查宣威市正荣商贸有限公司，成都市新麦兴食品贸易发展有限公司，广州永业食品有限公司等20家的供方评价，控制方式基本相同。

经识别企业外包过程为：电梯维修（四川上凌机电工程有限公司）、虫害消杀控制（艺康（中国）投资公司）、产品委外检验（成都市食品检验研究院）、物流运输（成都雅士物流有限公司）、废弃物回收（成都佳鑫益再生资源回收有限公司）

提供了《成都市既有住房增设电梯委托管理及维保合同》，公司与四川上凌机电工程有限公司签订电梯维修合同，项目编号：SCSL-WB202403-27，合同期限：2024年4月1日-2025年03月31日，期限1年，由双方公司盖章签字。同时提供管理企业的相关资质，统一社会信用代码：915101005875661176，特种设备生产许可证编号：TS3351252-2025，韩志焱特种设备：电梯维修证编号：51032219871011635X控制有效。

提供了《有害生物防治综合管理机服务协议》，公司与艺康（中国）投资有限公司签订了合同，合同记录了设备量服务频次及服务地址，合同期限：2024年1月1日-2024年12月31日，期限1年，由双方公司盖章签字。同时提供管理企业的相关资质，统一社会信用代码：



913100006958274416，有害生物防制服务机构服务能力证书 A 级编号：201303093A 控制有效。

提供了《货物运输合同》，公司与成都雅士物流有限公司签订了合同，运输货物：粽子、月饼等，合同期限：2024 年 5 月 1 日-2025 年 4 月 31 日，期限 1 年，由双方公司盖章签字。同时提供管理企业的相关资质，统一社会信用代码：9151011273482464XA，道路运输经营许可证便害：川交运管许可成字 510112002658，控制有效。

提供了《委托检验协议书》，公司与成都市食品检验研究院签订了协议书，协议书记录了产品名称、执行标准、检验项目、送检批次，合同期限：2023 年 10 月 15 日-2026 年 10 月 14 日，期限 3 年，由双方公司盖章签字。同时提供管理企业的相关资质，中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书（注册号：CNAS2760）以及计量证书认证证书附表等控制有效。

提供了《一般工业固体废物（委托处置协议）》《可回收废弃物回收协议》，公司与成都佳鑫益再生资源回收有限公司签订了协议，协议记录了回收产品品种及名称，合同期限：2024 年 4 月 1 日-2024 年 12 月 31 日，期限 1 年，由双方公司盖章签字。同时提供管理企业的相关资质，统一社会信用代码：91510132MA65NFHJ2Y，废旧金属回收备案登记：新津 2023XJB550067，提供了《工业固废垃圾清运协议》，成都佳鑫益再生资源回收有限公司与四川顺成智能新材料科技有限公司签订了协议，合同期限：2023 年 12 月 1 日-2026 年 11 月 30 日，期限 3 年，由双方公司盖章签字。同时提供管理企业的相关资质，一般固废处理服务企业资质一级；MXZX-23012311 控制有效。

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。

采购管理情况：

常规产品采购部根据仓库库存情况以及销售部下发的销售合同（协议）进行采购，采购部每年与常规原料供应商签订每年的合同，明确原材料的价格及原料名称，在合同期限内不定期通过电话的方式与供方下达采购计划，采购期间未发生不合格情况，合同过期后采购部根据一年内采购情况及原材料的质量还有公司实际情况在考虑是否续签或更换供应商。

查看常规原材料的采购合同，抽四川蓉兴佳源预包装食品销售有限公司的采购合同，合同编号：SNTY-CG-20240202

签订时间 2024 年 02 月 26 日，供货期限：一年，供货内容：麦芽糖。

月饼原材料采购，采购部根据销售部下发的中秋节销售计划对接生产部需求进行采购，采购部与供应商签订中秋生产季的采购合同，明确原材料的价格、原料名称、供货期限、采购数量，同时备注超过采购数量或缩小采购数量的办法，在合同期限内分批将原材料发到企业仓库，采购期间未发生不合格情况。查采购合同 1) 成都市新麦兴食品贸易发展有限公司，合同编号：SNTY-CG-20240702，签订时间 2024 年 7 月 1 日，供货期限：2024 年 7 月 28 日-2024 年 9 月 10 日，供货内容：面粉；2) 广州永业食品有限公司，合同编号：



SNTY-CG-20240710, 签订时间 2024 年 7 月 2 日, 供货期限: 2024 年 7 月 28 日-2024 年 9 月 05 日, 供货内容: 馅料、糖浆, 3) 重庆怡和精勤食品有限公司, 合同编号: SNTY-CG-20240719, 签订时间 2024 年 7 月 4 日, 供货期限: 2024 年 7 月 28 日-2024 年 9 月 22 日, 供货内容: 食品馅料、脱氧剂、复配防腐剂, 同时查看油、馅料等 5 种原材料的合同, 基本满足要求。

同时提供了原材料的入库单:

查 1) 2024-05-11 咸鸭蛋入库单 送货人: 李** (电话) 车牌: 川 AFX6980 客户签字: 余晓慧

2) 2024-06-07 色素送货单 德邦发货

3) 2024-07-10 脱氧剂送货单 送货人: 张* 客户签字: 余晓慧

原辅料验收见生产部 (质检) 记录。

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“监视测量设备台账”, 主要包括电热鼓风干燥箱、电热恒温培养箱、立式压力蒸汽灭菌器、真空干燥箱、电子天平、温湿度表、电子秤等 61 个监测设备, 其中涉及了生产车间的温湿度计和电子秤, 提供了校准证书, 抽取: 电热鼓风干燥箱 (型号 JC101) 的校准证书, 编号: 第 24015746856 号, 校准日期: 2024 年 01 月 05 日, 有效;

电热恒温培养箱 (型号: DNP-9272A) 的校准证书, 编号: 第 24015746859 号, 校准日期: 2024 年 01 月 05 日, 有效;

立式压力蒸汽灭菌器 (型号: LX-B75L) 的校准证书, 编号: 第 24015746862 号, 校准日期: 2024 年 01 月 05 日, 有效;

真空干燥箱 (型号 DZF-6050) 的校准证书编号: 第 24015746854G1 号, 校准日期: 2024 年 01 月 05 日, 有效;

电子天平 (型号 BC-10001) 的校准证书编号: 第 24015828785 号, 校准日期: 2024 年 01 月 09 日, 有效;

数显温湿度表 (型号 Testo608-H1) 的校准证书编号: 第 24015823718 号, 校准日期: 2024 年 01 月 11 日, 有效;

电子秤 (型号 ACS-30kg) 的校准证书编号: 第 24015828812 号, 校准日期: 2024 年 01 月 09 日, 有效;

电子秤 (型号 ACS-3kg) 的校准证书编号: 第 24015828797 号, 校准日期: 2024 年 01 月 09 日, 有效;

另抽查酸度计、生物显微镜、普通玻璃液体温度计、温湿度表、电子秤等 15 份的校准报告, 均在有效期内。

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。

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中 8.5.2 条款对标识和可追溯性进行了规定, 8.8 条款对撤回/召回进行了规定, 并策划了《标识和可追溯性控制程序》、《产品撤回控制程序》; 在《标识和可追溯性控制程序》文件中规定了: 公司在下列情况下应实施产品撤回: a) 销售部收集到顾客反映 (或投诉) 产品质量问题时, 填写《顾客信息登记表》, 部门负责人提出《产品回收计划》, 上报总经理批准后实施。b) 当公司以往生产的产品存在新的食品危害出现时, 由品控部负责人提出《产品回收计划》, 上报总经理批准后实施; 品控部根据产品名称、批量、代码 (或生产批号)、不合格原因, 以及产品存放地点, 派人前往产品现场取证或取留



样产品进行检测，同时还应考虑由其危害所影响到的其它产品有无危害，确定回收产品批次、数量并填写《不合格品报告》，报总经理批准；销售部根据所要回收产品的批次和分销记录，确定回收产品的销售区域及分布广度和深度，制定回收方案并负责与相关部门和顾客联系；销售部负责根据回收方案，成立回收小组，明确回收执行人员的职责；品控部负责回收过程的监督，填写《产品回收记录》；回收产品的处置回收产品应单独存放，并予以标识；品控部对回收产品进行危害评估并提出处置意见，报总经理批准。

在《不合格品控制及撤回程序》中规定了在发生产品召回和召回情况时，各部门的职责，包括：品控部经理兼 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，销售部负责与客户沟通，生产部/品控部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《产品召回记录表(模拟)》，召回模拟日期：28，召回产品名称：假设，2024 年 5 月 28 日，有顾客投诉部分产品封口不严。

处置方法、结果:对顾客进行当面致歉，免费为顾客更换合格产品，以获得了顾客的理解和原谅;对退回产品重新检验，封口不严的报废。处理人:毛运宏日期:2024. 5. 28;

不合格主要原因:经过对退货产品检验和对设备、操作者的分析，认为造成月饼封口不严的是包参数，确认无误后再进行包装。装机参数没有调整好。分析人：吴思利 日期:2024. 5. 28;

召回模拟演练总结：经过本次召回模拟演练后，相关部门及责任人能够进一步了解产品召回的步骤和要领，能够顺利的处理好出厂后不安全产品的召回工作。评价人：陈可 2024.05. 28;

现场查见：

——生产各区域有简单标识、区域划分明显；如更衣室、配料间、原料预处理间、原料脱包间、生蛋间、存蛋间、晾蛋间、烤蛋间、配料间、搅拌间、阴凉间、月饼成型区、阴凉间、废料处理间、二部烤蛋间、馅料处理间、内包装间、外包装间区域等管理，有配置温湿度计及压力表，包材料标识明显，敏原物质未分区存放，现场沟通整改，符合要求；

——原料库主要是麦芽糖浆、风味糖浆、五常黑米、肉制品馅、藤椒牛肉馅；内包材库主要是：莲蓉蛋黄-饼卷膜（聚丙烯（丙烯均聚物）（生产日期 2024/7/8）、米花酥卷膜(20231/26)、南台月酥皮月饼膜 10 克（生产日期 2024/6/3）单枚底（PET 托盒）（生产日期 2023/08/08）、包装纸盒等，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卷膜，有包材暂存标识及包装间标签等信息标示；配备有温湿度计，温湿度要求：常温常湿，抽查 2024. 7. 16，原料仓：26℃ 湿度 77%RH，符合要求；

——常规成品存放有待发货的低糖奇亚籽麻麻米花酥生产日期 2024-6-19、南小月年轮酥等，配备有温湿度计，抽查《温湿度记录》，温湿度要求：常温常湿，符合要求。

——现场有留样产品：留样产品：青稞米花酥 生产日期：2024.06.12 留样时间：2024.06.12，留样数量：10；留样产品：南小月年轮酥青稞牛肉味 生产期日：2024.06.12,留样数量：4；广式火腿五仁月饼 规格 80g/个 生产日期：2024.06.18 留样数量：10；熊猫窝窝头杂粮饼 规格:30 克/个 生产日期:2204.06.25 留样:10 个;云腿酥皮月饼 规格:70 克/个 生产日期:2024.07.09 留样数理：4 个；留样人：翁合梅，审核人：吴思利。

基本符合标准的要求。

6) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制情况）情况：

公司在管理手册中 8.7.3.2 条款中进行了产品放行要求，策划了《良好操作规范/前提方案》等要求，同



时策划了 HACCP 计划对 CCP 点及 OPRP 进行要求。

OPRP1 原料验收：

提供原辅材料验收记录：

抽 1) 咸鸭蛋黄 规格：13g/枚 批号：2024-07-02 数量 100，供应商：四川如意多福食品有限公司，对资质、型式检验报告、标签、包装密封、净含量、车辆卫生进行检查，检验人：翁剑梅 复核人：吴思利

抽 2) 低糖红豆沙馅 规格：20kg/件 批号：2024-05-24 数量 1，供应商：烟台瑞华食品有限公司，对资质、型式检验报告、标签、包装密封、净含量、车辆卫生、水分进行检查 检验人：翁剑梅 复核人：吴思利

抽 3) 天然大红色色素 规格：20kg/件 批号：2024-05-24 数量 1，供应商：烟台瑞华食品有限公司，对资质、型式检验报告、标签、包装密封、净含量、车辆卫生进行检查 检验人：翁剑梅 复核人：吴思利

另抽查 2024-07-02 纯香猪油、花椒面、美枚小麦粉、金像牌小麦粉、月饼糖浆等 12 批次的验收记录，控制方式基本相同。

OPRP2：包材验收

提供原辅材料验收记录：现场与品控部负责人提出包材验收记录对验收标准不适用建议，现场整改，作为下次审核的重点观察项。

抽 1) 熊猫米花酥卷膜（黄）规格：kg 批号：2024-05-13 数量 4864，供应商：成都清洋宝柏有限公司，对资质、外包装、标签、净含量、车辆卫生 检验人：翁剑梅 复核人：吴思利

2) 南台月酥皮月饼膜 70g 规格：kg 批号：2024-06-03 数量 322，供应商：成都清洋宝柏有限公司，对资质、外包装、标签、净含量、车辆卫生 检验人：翁剑梅 复核人：吴思利

3) 防尘潮薄膜口袋 规格：个 批号：2024-06-27 数量 200，供应商：网购，对包装密封性、外观进行验收 检验人：翁剑梅 复核人：吴思利

4) 月饼底托方形 规格：100 个/袋 批号：2024-07-04 数量 10，供应商：网购，对包装密封性、外观进行验收 检验人：翁剑梅 复核人：吴思利

同时提供了《原辅料（包装物）进（验）货台账》，记录了进货日期、原辅料名称、原辅料生产单位、生产许可证标号、规格、数量、生活日期、保质期、供货商名称及联系人，联系电话、验货方式及结论、验货人，抽 5 月 19 日透明打包袋、7 月 5 日南小月年轮酥****封条等 15 个批次的包装材料，基本满足要求。

CCP：配料

提供《企业使用食品添加剂查验登记表》，记录了食品添加剂名称、生产企业名称、生产许可证编号、被添加的产品名称、实际使用限量（g/kg）、GB 26687 规定的限量（g/kg）、作用，登记时间。——复配防腐剂、复配酸度调节剂；

——抽查复配防腐剂，生产企业名称：广东广益科技实业有限公司、生产许可证编号 SC13144190000713、



被添加的产品名称（纯莲蓉蛋黄酥皮月饼、椰蓉酥皮月饼、抹茶酥皮月饼等）、实际使用限量（g/kg）2、GB 26687 规定的限量（g/kg）2、作用：防腐，登记时间 2024 年 5 月 14 日；

——抽查复配酸度调节剂，生产企业名称：广州市食品工业研究所有限公司、生产许可证编号 SC2014401161296、被添加的产品名称（广式海苔蛋黄肉松月饼、广式杨枝甘露月饼、广式藤椒牛肉月饼等）、实际使用限量（g/kg）0.74%、GB 26687 规定的限量（g/kg）1%-3%、作用：酸度调节剂，登记时间 2024 年 7 月 8 日；

另抽取：2024 年 5 月 31 日、6 月 20 日、7 月 10 日等登记时间的记录，控制方式基本相同，控制有效。

记录了食品添加剂名称、生产企业名称、生产许可证编号、被添加的产品名称、实际使用限量（g/kg）、GB 2760 规定的限量（g/kg）、作用，登记时间。——脱氢乙酸钠簿；

——抽查脱氢乙酸钠，生产企业名称：南通醋酸化工有限公食、生产许可证编号 SC20132067100221、被添加的产品名称（南小月年轮酥***味等）、实际使用限量（g/kg）0.45%、GB 2760 规定的限量（g/kg）0.5%、作用，登记时间：2024 年 5 月 15 日

另抽取：2024 年 5 月 28 日、6 月 20 日、6 月 26 日、7 月 9 日等登记时间的记录，控制方式基本相同，控制有效。

提供了食品添加剂（脱氢乙酸钠）分装记录表，记录了日期、时间、份装量、计量单位、领料人、发料人、备注；

——抽查 2024 年 4 月 3 日 14: 27 份装量 0.9g/包、计量单位 10、领料人陶苗、发料人张静；2024 年 5 月 21 日 13: 00 份装量 0.45g/包、计量单位 115、领料人姜波、发料人翁剑梅；2024 年 7 月 8 日 9: 20 份装量 3.6g/包、计量单位 2、领料人姜波、发料人翁剑梅；

提供了食品添加剂（复配防腐剂）分装记录表，记录了日期、时间、份装量、计量单位、领料人、发料人、备注；

——抽查 2024 年 4 月 30 日 15: 33 份装量 4g/包、计量单位 5、领料人姜波、发料人文佳莉；2024 年 5 月 10 日 9: 03 份装量 7g/包、计量单位 1、领料人**、发料人翁剑梅；2024 年 7 月 5 日 10: 30 份装量 6g/包、计量单位 5、领料人姜波、发料人唐晓莉；

过程管控验证：

提供车间沉降菌监测记录表：每周监测一次，对一部馅料车间、一部冷却间、一部内包间、二部馅料车间、二部冷却间、二部内包间、三部配料车间、三部内包间进行管控，——抽查 2024 年 7 月 2 日、6 月 25 日、6 月 18 日、6 月 11 日，结论：合格，检测人：文佳莉，复核人：吴思利；

提供生产过程监控记录：对每个工序进行监控，——查看熊猫窝窝头杂粮饼生产过程监控记录，原辅料脱包过程（现场查看）、配料过程（现场查看、查看配料记录）、搅拌调粉（现场查看均匀度）、成型（按



产品要求成型制作，现场查看、查看成型记录）、烘烤（ $165\pm 10^{\circ}\text{C}$ 22 分钟，现场查看）、冷却（放置 4 小时，温度 $25-28^{\circ}\text{C}$ ，湿度 40%-60%）；

内包装（包装应封口整齐、密封完好、内包装（膜、托）消毒 30min）、外包装、入库（包装完好）结论：合格，审核人：吴思利，监控人：唐晓莉 生产/检验日期：2024 年 7 月 9 日；

——查看 7 月 16 日广式海苔蛋黄肉松月饼生产过程监控记录，原辅料脱包过程（现场查看）、配料过程（现场查看、查看配料记录）、调粉（现场查看均匀度）、馅料（咸蛋黄烘烤温度 200°C ，时间 30min，馅料脱包），包馅成型（馅料含量 $\geq 65\%$ ）烘烤（二次温度 $200\pm 5^{\circ}\text{C}$ ，8-10 分钟），冷却（放置 4 小时，温度 $25-28^{\circ}\text{C}$ ，湿度 40%-60%）、内包装（包装应封口整齐、密封完好、内包装（膜、托）消毒 30min）、外包装、入库（包装完好）结论：合格，审核人：吴思利，监控人：唐晓莉 生产/检验日期：2024 年 7 月 16 日；

——查看 7 月 16 日南小月年轮酥生产过程监控记录，原辅料脱包过程（现场查看）、配料过程（现场查看、查看配料记录）、调粉（现场查看均匀度）、馅料（咸蛋黄烘烤温度 200°C ，时间 30min，馅料脱包），包馅成型（馅料含量 $\geq 65\%$ ）、油炸（温度 $180-200^{\circ}\text{C}$ ，20 分钟），冷却（放置 4 小时，温度 $25-28^{\circ}\text{C}$ ，湿度 40%-60%）、内包装（包装应封口整齐、密封完好、内包装（膜、托）消毒 30min）、外包装、入库（包装完好）结论：合格，审核人：吴思利，监控人：唐晓莉 生产/检验日期：2024 年 7 月 16 日；

——查看椒盐米花酥生产过程监控记录，原辅料脱包过程（现场查看）、膨化（大小均匀）、配料过程（现场查看、查看配料记录）、炒制（ 150°C 左右、4-5min）、内包装（包装应封口整齐、密封完好、消毒 30min）、外包装、入库（包装完好）结论：合格，审核人：吴思利，监控人：唐晓莉 生产/检验日期：2024 年 7 月 16 日；

基本满足要求，建议后期将现场实际温度等具体指标填写登记。

未提供过程中对人员卫生、内包装材料、工器具消毒合格的验证证据，已开具不符合。

产品放行：

提供了“产品出厂检验报告”、“菌落总数检验原始记录”、“水分检验原始记录”、“氯化物检验原始记录”、“大肠杆菌检验原始记录”、“净含量检测原始记录”、“馅料含量原始记录”、“感官检验的原始记录”

抽生产日期：2024 年 6 月 19 日的椒盐米花酥，检测日期：2024 年 6 月 19 日，检测项目：感官、净含量（164, 85）、水分（0.95）、菌落总数（ $<10^1$ / $<10^1$ / $<10^1$ / $<10^1$ / $<10^1$ ）、大肠杆菌（ $<10^1$ / $<10^1$ / $<10^1$ / $<10^1$ / $<10^1$ ）进行检测，检验结论：经抽样检验，以上指标均复合标准 GB/T 22699 要求，故该批次产品为合格，准予出厂，检验员：翁剑梅、审核：吴思利，日期：2024 年 6 月 21 日，并提供了原始检验记录，基本符合。

抽生产日期：2024 年 7 月 2 日的南小月年轮酥青稞牛肉味，检测日期：2024 年 7 月 2 日，检测项目：感官、净含量（符合 JJF 1070 定量包装商品计量检验规格标准）、水分（18.11）、菌落总数（ $<10^1$ / $<10^1$ / $<10^1$ / $<10^1$ / $<10^1$ ）、大肠杆菌（ $<10^1$ / $<10^1$ / $<10^1$ / $<10^1$ / $<10^1$ ）进行检测，检验结论：经抽样检验，以上指标均复合标准 GB/T 20977 要求，故该批次产品为合格，准予出厂，检验员：翁剑梅、审核：吴思利，日期：



2024年7月4日，并提供了原始检验记录，基本符合。

抽生产日期：2024年5月30日的广式苹果山楂月饼，检测日期：2024年5月30日，检测项目：感官、净含量（52.20）、水分（17.39）、馅料含量（74.20）、菌落总数（ $<10^4$ / $<10^4$ / $<10^4$ / $<10^4$ / $<10^4$ ）、大肠杆菌（ $<10^4$ / $<10^4$ / $<10^4$ / $<10^4$ / $<10^4$ ）进行检测，检验结论：经抽样检验，以上指标均复合标准 GB/T 19855 要求，故该批次产品为合格，准予出厂，检验员：翁剑梅、审核：吴思利，日期：2024年6月1日，并提供了原始检验记录，基本符合。

抽生产日期：2024年5月6日的熊猫窝窝头杂粮饼，检测日期：2024年5月6日，检测项目：感官、净含量（94.32）、水分（13.66）、菌落总数（ $<10^4$ / $<10^4$ / $<10^4$ / $<10^4$ / $<10^4$ ）、大肠杆菌（ $<10^4$ / $<10^4$ / $<10^4$ / $<10^4$ / $<10^4$ ）进行检测，检验结论：经抽样检验，以上指标均复合标准 GB/T 7099 要求，故该批次产品为合格，准予出厂，检验员：翁剑梅、审核：吴思利，日期：2024年5月8日，并提供了原始检验记录，基本符合。

抽生产日期：2024年7月9日的纯莲蓉蛋黄酥皮月饼，检测日期：2024年7月9日，检测项目：感官、净含量（72.57）、水分（15.57）、馅料含量（50.84）、菌落总数（ $<10^4$ / $<10^4$ / $<10^4$ / $<10^4$ / $<10^4$ ）、大肠杆菌（ $<10^4$ / $<10^4$ / $<10^4$ / $<10^4$ / $<10^4$ ）进行检测，检验结论：经抽样检验，以上指标均复合标准 GB/T 19855 要求，故该批次产品为合格，准予出厂，检验员：翁剑梅、审核：吴思利，日期：2024年7月11日，并提供了原始检验记录，基本符合。

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，留样产品为小包装产品。

实验室设在二楼，与生产2部和生产3部为同一楼层，办公室、理化检验室、无菌操作室、高温检验室、药品室、食品添加剂室等，仪器设备配备基本齐全，试验室其他仪器工具等配置较为齐全，基本能满足膨化食品（直接挤压型）、热加工糕点（烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥）]）的生产的监视和检验要求。

查《产品取样、留样记录表》：绿豆米花酥：规格（个）、生产/抽样日期：2024.06.13、抽样数量（20）、留样数量（10）、留样人：翁剑梅、审核人：吴思利；南小月年轮酥青稞牛肉味：规格（50g/个）、生产/抽样日期：2024.06.20、抽样数量（7）、留样数量（4）、留样人：翁剑梅、审核人：吴思利；熊猫窝窝头杂粮饼：规格（30g/个）、生产/抽样日期：2024.06.25、抽样数量（20）、留样数量（10）、留样人：翁剑梅、审核人：吴思利；芋泥奇亚籽月饼：规格（80g/个）、生产/抽样日期：2024.06.26、抽样数量（2）、留样数量（2）、留样人：翁剑梅、审核人：吴思利；纯莲蓉蛋黄酥皮月饼：规格（70g/个）、生产/抽样日期：2024.7.9、抽样数量（8）、留样数量（4）、留样人：翁剑梅、审核人：吴思利；

产品型式检验：

查产品第三方检测报告：

产品依据国标进行生产：

一、油炸类糕点

01) 油炸类糕点[酥皮类（年轮酥）]

提供有第三方检测报告：年轮酥

产品执行标准：GB20977-2007《糕点通则》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》



产品名称：碧波香莲蛋黄年轮酥

报告编号：202401572

检测项目：过氧化值、酸价、铅、黄曲霉素 B1、山梨酸钾、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、苯甲酸等项；

报告日期：2024.01.17

结论：符合

检测单位：国家轻工业食品质量监督检测成都站

02) 油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼）]

提供有第三方检测报告：烘烤类糕（纯莲蓉蛋黄酥皮月饼）

产品执行标准：GB/T 19855-2023《月饼质量通则》，GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》；

产品名称：纯莲蓉蛋黄酥皮月饼

报告编号：202427499

检测项目：过氧化值、酸价、铅、黄曲霉素 B1、山梨酸钾、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、苯甲酸、水分等项；

报告日期：2024.05.24

结论：符合

检测单位：国家轻工业食品质量监督检测成都站

二、烘烤类糕

03) 烘烤类糕（酥层类（蝴蝶酥））

提供有第三方检测报告：蝴蝶酥

产品执行标准：GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量等；GB 29921-2021 食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量；

产品名称：蝴蝶酥

报告编号：ASHA124W0081

检测项目：过氧化值、酸价、铅、黄曲霉素 B1、山梨酸钾、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、苯甲酸、水分等项；

报告日期：2024.01.25

结论：符合

检测单位：四川省产品质量监督检验检疫院

04) 烘烤类糕[酥类（桃酥）]

提供有第三方检测报告：桃酥

产品执行标准：GB 7099-2015、GB 7718-2011、GB 2760-2014、GB2762-2022、GB 29921-2021 标准及《定量包装商品计量监督管理办法》（总局令第 70 号）；

产品名称：桃酥

报告编号：ASHA124W00085

检测项目：过氧化值、酸价、铅、脱氢乙酸及其钠盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸钾、纽甜、铝的残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、水分等项；

报告日期：2024.01.25

结论：符合



检测单位：四川省产品质量监督检验检测院

05) (烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)])

提供有第三方检测报告：广式纯莲蓉蛋黄月饼

产品执行标准：GB/T 19855-2023《月饼质量通则》，GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》；

产品名称：广式纯莲蓉蛋黄月饼

报告编号：202434398

检测项目：过氧化值、酸价、总糖、铅、馅料含量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、苯甲酸、水分等项；

报告日期：2024.06.17

结论：符合

检测单位：国家轻工业食品质量监督检测成都站

06) (烘烤类糕点[其他类(窝窝头杂粮饼)])

提供有第三方检测报告：熊猫窝窝头杂粮饼

产品执行标准：GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》，JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》；

产品名称：熊猫窝窝头杂粮饼

报告编号：202406729

检测项目：过氧化值、酸价、总糖、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、水分等项；

报告日期：2024.06.17

结论：符合

检测单位：国家轻工业食品质量监督检测成都站

三、膨化食品(直接挤压型)

提供有第三方检测报告：椒盐米花酥

产品执行标准：GB/T 22699-2008《膨化食品》，GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》，JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》，GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》；

产品名称：椒盐米花酥

报告编号：202406729

检测项目：过氧化值、酸价、总糖、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、水分等项；

报告日期：2024.06.17

结论：符合

检测单位：国家轻工业食品质量监督检测成都站

制定了《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》，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。

——查《良好卫生规范/前提方案验证记录表》，验证人员：鲁莉 谢海光 吴思利 陈可等，验证日期：2024.03.15，结论：良好卫生规范/前提方案的实施达到了预期效果。

——查见《HACCP 计划验证记录表》，验证人员：鲁莉 谢海光 吴思利 陈可等，验证日期：2024.03.15，



结论：HACCP 计划的实施达到了预期效果

查《验证结果评价、分析报告》，分析人员：鲁莉 谢海光 吴思利 陈可等，验证日期：2024.04.18，结论：通过对验证结果的分析认为公司建立的食品安全管理体系基本符合（HACCP）体系认证要求（V1.0）和 ISO22000:2018 的要求，基本达到预期目的。

验证控制基本充分。

产品放行管控基本充分合理。

7) 致敏物质的管理情况：

公司在《管理手册》中 8.5.7 致敏物质的管理条款进行了规定，并策划了《致敏原和致敏性化学物资控制程序》，程序中规定了各部门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，防止在接收、储存、运输、废弃等过程中对产品造成污染、误用，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程，公司暂无出口产品。提供有过敏原物资清单，过敏原物质包括有：含麸质的谷物、甲壳纲类动物、鱼类及其制品、蛋类及其制品花生及其制品、大豆及其制品、乳及其制品、坚果及其制品等 8 大类识别本公司致敏原物质：小麦粉、虾米、鲍鱼、瑶柱、蚝油、鸡蛋、咸蛋黄、花生、花生油、大豆油、黄豆粉、全脂乳粉、黄油、牛奶、榛子、扁桃仁、瓜子仁、核桃仁、杏仁、芝麻仁、腰果仁，识别基本充分，编制：翁剑梅，审核：吴思利；

2024 年 01 月 03 日进行了致敏物质交叉污染的控制措施确认、验证，体现在《致敏物质交叉污染的控制措施确认记录》中，确认结论：能达到预期的控制水平，确认人：鲁莉 谢海光 吴思利 陈可等；提供有 2024 年 03 月 15 日进行了致敏物质交叉污染的控制措施验证记录，验证人：鲁莉 谢海光 吴思利 陈可等，验证结论：能达到预期的控制水平；

现场生产过程分膨化食品（直接挤压型）、热加工糕点（烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥）]）的生产加工，按照批次进行混料加工的过程管控，分区域进行，生产完高压清洗、酒精喷洒或含蛋类及其制品蛋类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、乳及其制品、坚果及其制品等等的专用容器盛装方式进行管控，防止带入过敏原，已现场沟通。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，不直接面对消费者，基本满足控制要求。

8) 食品防护管理情况：

组织在管理手册的 8.5.8 食品防护进行了规定，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。在计划中对外部安全、内部安全、生产/加工安全、储藏安全、水的安全、运送/接收安全、邮件处理安全等进行了评估并制定了相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。查《食品防护计划实施有效性检查记录表》，检查日期：2024 年 5 月 30 日，检查内容包括：是否有指定的人员或小组来完成、管理和更新食品防护计划？是否有适当的人员经过食品防护培训？是否进行了定期食品防护演练？食品防护计划是否进行定期审核（或在必要时进行修改）？食品防护计划的细节是否保密？对地方、市、省商检局监督官员的应急联络信息是否包括在食品防护计划



内？，检查结果：符合；查见开展了食品防护计划演练，日期：2024年04月28日，演练结果：通过此次演练，证明了公司生产过程安全防护措施运行有效。食品防护小组组长吴思利负责书写此次演练的记录，并予以存档。

现场查见：

——进入厂区有《外来人员登记表》及门禁及人脸识别，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；

——生产车间加工涉及用水，日常的水质由品控部负责；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；

9) 食品欺诈预防管理情况：

公司制定有《预防和消除食品欺诈程序》，策划了对所有食品原材料或原材料组进行成文的脆弱评估，以评定或冒牌的潜在风险，考虑以下因素：4.2.1 掺假或冒牌的以往证据（主要参照《151种非法食品添加剂黑名单》）4.2.2 可掺假或冒牌更具吸引力的经济因素. 4.2.3 通过供应商接触到原材料的难易程度 4.2.4 识别掺假常规测试的复杂性 4.2.5 原材质的性质. 应保持对薄弱性评估的审核，以反映可以改变潜在的风险的不断变化在经济情况和市场情报，应对每年进行一次正式的审核。

公司提供了《薄弱性评估表》，2024.4.9 覆盖了食品原料面粉、大豆油、馅料、肉松、咸蛋黄、火腿等、未覆盖到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，评估综合风险等级为低，控制措施主要现在《食品欺诈预防控制程序验证记录》中，较为薄弱，已现场沟通。

查见《食品欺诈的控制措施确认记录》，确认日期：2023年01月03日；确认人：鲁莉 谢海光 吴思利 陈可等。总结论：能达到预期的控制水平；

查见《食品欺诈的控制措施验证记录》，验证日期：2024年03月15日，验证人：鲁莉 谢海光 吴思利 陈可等。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，每年抽重点供应商例如咸蛋黄、云腿馅料供方进行现场审核，具体见采购部审核记录。

10) 应急准备和响应管理情况：

公司制定有《应急准备和响应程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》等，策划基本满足标准要求。

公司并提供了《紧急疏散、灭火救援演练》，演练时间2024年6月11日查编制了《产品召回控制程序》，并进行了召回演练，演练时间2024.05.28，应急准备和响应及产品撤回的策划及控制基本符合要求。

11) HACCP 计划管理情况：

食品安全小组对原辅料、终产品特性从生物的、化学的、物理、致敏物质方面进行了识别描述；通过结合生产工艺过程各个步骤，确定了终产品的危害可接受水平，对每个过程中存在危害发生的可能性和危害的严重性进行评估，确定危害是否显著，并确定了关键控制点，制定了关键限值，基本符合要求；

生产部的 CCP 的实施情况：

产品基本流程图：

生产流程：



——工艺流程图如下：

——工艺流程图如下：

01) 热加工糕

A 油炸类糕点 ● 酥皮类（月饼、年轮酥）：

饼皮：原辅料验收=>配料=>调粉=>制皮 }
馅料：咸蛋黄=>清洗=>烘烤 } 包馅成型=>油炸=>冷却=>内包装(内包消毒) =>外包装
=>入库

B 烘烤类糕点，糖浆皮类（广式莲蓉月饼）：原辅料=>配料=>成型=>一次烘烤=>刷蛋液=>二次烘烤
=>冷却=>内包装(内包消毒) =>外包装=>入库=>出库

烘烤类（熊猫窝窝头杂粮饼）生产工艺流程图：原辅料=>配料=>包馅=>成型=>装盘=>烘烤=>冷却=>内包装
(内包消毒) =>外包装=>入库

02) 膨化食品(直接挤压型)

米=>挤压式膨化配料 }
白糖、麦芽糖、食用油 } 配料=>(花生)化糖炒制=>冲压成型=>内包装(内包消毒) =>外包装=>入库

HACCP 的实施情况：

抽查 2024 年 7 月 08 日和 2024 年 07 月 16 日的潮式月饼、年轮酥（生产）的生产记录过程管理。提供了《潮式月饼油炸控制记录》、《食品添加剂领用记录》、《月饼内包装质量记录》、《金属探测记录》、《紫外线灯消毒记录》、《工器具清洗消毒记录》、《月饼制皮记录》、《内包装间消毒记录》、《内包材消毒记录》等，过程与工艺流程基本一致：

| 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | 关键特性要求 | 实测结果 | 验证结论 |
|------------|---------------------------|-------|---|--|------|
| 2024-07-09 | (潮式)纯莲蓉蛋黄酥皮月饼 20240709 | 称量/投料 | 查《投料记录表》2024-07-09 纯莲蓉蛋黄酥皮月饼 投料记录表 投料总量：27.16Kg：纯白莲蓉馅料 13.97kg、美玫面粉 5.63kg、咸鸭蛋 4.66kg、食用猪油 2.33kg、金象面粉 0.78kg、鸡蛋 0.39kg、复配防腐剂(液态) 46.56g、复配防腐剂(包埋型) 12.80g 等各配料数量，配料员：姜** | 与配料标准一致 2024.07.16 纯莲蓉蛋黄酥皮月饼 投料记录表 投料总量：2.31Kg，复配防腐剂(液态)用量：3.96g、占比为 0.18g/kg,复配防腐剂(包埋型) 1.09g/kg，占比符合 CL 值要求 | 合格 |
| | | 制皮记录 | 提供《制皮记录》2024.07.09 制皮效果油酥分布均匀、封口完整、酥、裂酥、油酥分布不均匀，操作人：姜波 | 现场查看 2024 年 07 月 19 日制皮记录,制皮效果符合：操作作：姜波 | 合格 |
| | | 馅料 | 将咸蛋黄拆包后，除去杂质，用清水清洗干净，沥干，放入烤盘中整齐排列，放入烤 | 将咸蛋黄拆包后，除去杂质，用清水清洗干净，沥干，放入烤盘中 | 合格 |



| | | | | | |
|--|--|---------|---|--|----|
| | | | 箱烘烤，时间 30 分钟，温度 200℃，烤好候，传入到包馅成型间待用。 | 整齐排列，放入烤箱烘烤，时间 30 分钟，温度 200℃，烤好候，传入到包馅成型间待用。 | |
| | | 包馅 / 成型 | 包馅均匀（以感官判断为主，未设计表单） | 现场查看基本均匀 | 合格 |
| | | 油炸 | 提供《月饼油炸记录表》油炸温度 180 ℃ 时间：15min 成熟度（切开 1/4 目测） | 现场查看 2024.07.16 油炸温度记录：180℃ 油炸时间 15min 成熟度（切开 1/4）熟 | 合格 |
| | | 冷却 | 定期使用前紫外线开启 30min | 紫外线灯开启 30min | 合格 |
| | | 内包装间消毒 | 每天定时开启（晚上 12:30—凌晨 1:00）使用前臭氧消毒机开启 30min，早上 6:30-7:00 开启臭氧消毒机开启 30min。 | 每天定时开启（晚上 12:30—凌晨 1:00）使用前臭氧消毒机开启 30min，早上 6:30-7:00 开启臭氧消毒机开启 30min。 | 合格 |
| | | 包装封口 | 提供《内包装质量记录》 2024.07.9 纯莲蓉蛋黄酥月饼 378 个 内包装质：内包装无漏气、无杂、无异物 | 2024.07.16 纯莲蓉蛋黄酥皮月饼记录，数量 33 个，内包装质量符合要求，操作人：杨飞； | 合格 |
| | | 金属探测 | 提供有金属探测仪记录表，2024.07.09 开机时间：12:30 效验时间：12:35，验验情况：合格，检测时间：13:00，产品：纯莲蓉蛋黄酥皮月饼； | 2024.07.16 现场查看 14:00/14:05/14:30/15:00，无异常 责任人：杨飞； | 合格 |
| | | 外包 | 提供《外包装质量记录》 生产日期：2024.07.09 数量：8 盒 | 现场查看符合要求 | 合格 |

年轮酥：批次 20240702

| 日期 | 产品名称 / 批次 | 工序名称 | 关键特性要求 | 实测结果 | 验证结论 |
|----|-----------|------|--------|------|------|
|----|-----------|------|--------|------|------|



| | | | | | |
|------------|-------------------------|--------|--|---|----|
| 2024-07-02 | 南小月年轮酥青莲肉松味 20240702 | 称量/投料 | 查《投料记录表》 2024-07-02 南小月年轮酥青莲肉松味投料记录表 投料总量: 22.44Kg, 其中: 金翡翠莲蓉馅料 9.89kg、美 玫 面 粉 4.49kg、咸鸭蛋 2.65kg、食用猪油 1.84kg、辣味肉松 1.43kg、金象面粉 0.82kg、水 0.82kg 鸡蛋 0.41kg、复配防腐剂(液态) 26.52g、复配着色剂(天然紫色)2.86g 食品添加剂: 脱氢乙酸钠 2.39g 等各配料数量, 配料员: 姜** | 与配料标准一致; 2024.07.18 查香辣牛肉年轮酥 投料记录表: 按投料记录合计总量: 34.76kg, 其中 复配着色剂(天然色)4.42g、复配着色剂(天然红色)4.42g、食品添加剂: 脱氢乙酸钠 3.70g, 投料记录, 占比符合 CL 值要求, 复配防腐剂(液态)没有涉及, | 合格 |
| | | 制皮记录 | 提供《制皮记录》 2024.07.02 制皮效果油酥分布均匀、封口完整、酥、裂酥、油酥分布不均匀, 操作人: 姜波 | 现场查看 2024 年 07 月 18 日制皮记录, 制皮效果符合: 操作作: 姜波 | 合格 |
| | | 馅料 | 将咸蛋黄拆包后, 除去杂质, 用清水清洗干净, 沥干, 放入烤盘中整齐排列, 放入烤箱烘烤, 时间 30 分钟, 温度 200℃, 烤好候, 传入到包馅成型间待用。 | 将咸蛋黄拆包后, 除去杂质, 用清水清洗干净, 沥干, 放入烤盘中整齐排列, 放入烤箱烘烤, 时间 30 分钟, 温度 200℃, 烤好候, 传入到包馅成型间待用。 | 合格 |
| | | 包馅/成型 | 包馅均匀(以感官判断为主, 未设计表单) | 现场查看基本均匀 | 合格 |
| | | 油炸 | 提供《月饼油炸记录表》 2024.07.02 油炸温度 182℃ 时间: 15min 成熟度(切开 1/4 目测) | 现场查看 2024.07.18 油炸温度记录: 184℃ 油炸时间 15min 成熟度(切开 1/4) 熟 | 合格 |
| | | 冷却 | 定期使用前紫外线开启 30min | 紫外线灯开启 30min | 合格 |
| | | 内包装间消毒 | 每天定时开启(晚上 12:30—凌晨 1:00)使用前臭氧消毒机开启 30min, 早上 6:30—7:00 开启臭氧消毒机开启 | 每天定时开启(晚上 12:30—凌晨 1:00)使用前臭氧消毒机开启 30min, 早上 6:30—7:00 开启臭氧消毒机开启 30min。 | 合格 |



| | | | | | |
|--|--|------|---|--|----|
| | | | 30min。 | | |
| | | 包装封口 | 提供《内包装质量记录》 2024.07.03 南小月年轮酥青莲肉松味 762 个 内包装质：内包装无漏气、无杂、无异物，操人：杨飞； | 2024.07.18 内包装质量记录： 香辣牛肉年轮酥记录，数量 612 个，内包装质量符合要求， 操作人：杨飞； | 合格 |
| | | 金属探测 | 提供有金属探测仪记录表，2024.07.03 开机时间：12:30 效验时间：12:35， 效验情况：合格，检测时间：14:40， 产品：纯莲蓉蛋黄酥皮月饼； | 2024.07.18 《金属探测仪记录表》 开机时间：12:30 效验时间：12:35， 效验情况：合格，检测时间：14:09， 责任人：杨飞； 关机时间：16:05， 现场查看金探设备运行测试无异常； | 合格 |
| | | 外包 | 提供《外包装质量记录》 生产日期：2024.07.03 数量：151 盒 | 现场查看符合要求 | 合格 |

抽查 2024 年 06 月 06 烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、2024 年 06 月 03 日其他类（窝窝头杂粮饼）的生产记录，过程与广式月饼、窝窝头杂粮饼基本一致：

| 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | 关键特性要求 | 实测结果 | 验证结论 |
|------------|-----------------------|---------|---|---|------|
| 2024-06-06 | 广式纯莲蓉蛋黄月饼 20240606 | 称量/投料 | 2024.06.06 广式皮（市场部）：小麦粉 2.047kg、风味糖浆 1.25kg、花生油 0.5kg、枳水 0.028kg， 合计重量：3.825kg； 广式纯莲蓉蛋黄月饼（80 克）：白莲蓉馅 3.05kg、 广式皮 1.525kg、咸蛋黄 0.61kg、 鸡蛋 0.183kg 合计重量 5.368， 投资员：陈冬菊； | 与配料标准一致，未使用涉及 CCP 点配料的添加剂； （添加剂使用见审核记录，符合工艺要求） | 合格 |
| | | 咸蛋黄烘烤记录 | 提供咸蛋黄烘烤记录： 2024.06.06：上 180℃ / 下 200℃， 时间：30 分钟，操作人：张晓红； | 现场查看符合要求； | 合格 |
| | | 搅拌/成型 | 搅拌均匀（以感官判断为主，未设计表单） | 现场查看基本均匀 | 合格 |
| | | 一次烘烤 | 查看《烘烤记录表》 2024.06.06 温度 200℃ -230℃ 时间：18min 成熟度（切开 1/4 | 2024.07.19 现场查看 广式牛肉月饼： 烘烤温度 230℃ 烘烤时间 | 合格 |



| | | | | | |
|--|--|--------|--|--|----|
| | | | 目测)：熟 | 12min | |
| | | 冷却 | 每天定时消毒：使用前紫外线开启 30min | 紫外线灯开启 30min | 合格 |
| | | 刷蛋液 | 均匀涂刷蛋液（以感官判断为主，未设计表单） | 过程符合要求 | 合格 |
| | | 二次烘烤 | 再入烘炉烤至色呈棕黄色即可出炉。面火温度：200-210℃（正负偏差 10℃），下火 180-200℃（正负偏差 10℃）；烘烤时间：15-20 分钟 | 2024.07.19 现场查看：广式牛肉月饼（小批量）：烘烤温度 173℃ 设定温度 175℃ 烘烤时间 12min 中心温度 90℃ （未对二次烘烤温度及中心温度进行记录，已现场沟通整改，下次审核关注） | 合格 |
| | | 冷却 | 使用前紫外线开启 30min | 紫外线灯开启一小时 | 合格 |
| | | 内包装间消毒 | 每天定时开启（晚上 12:30—凌晨 1:00）使用前臭氧消毒机开启 30min，早上 6:30-7:00 开启臭氧消毒机开启 30min。 | 每天定时开启（晚上 12:30—凌晨 1:00）使用前臭氧消毒机开启 30min，早上 6:30-7:00 开启臭氧消毒机开启 30min。 | 合格 |
| | | 包装封口 | 提供《内包装质量记录》2024.06.06 广式莲蓉月饼 61 个 内包装质：内包装无漏气、无杂、无异物，操人：单满； | 2024.07.19 日广式牛肉月饼内包装质量记录，符合要求。 | 合格 |
| | | 金属探测 | 提供有金属探测仪记录表，2024.06.06 开机时间：14:00 效验时间：14:02-14:05，验情况：合格，检测时间：14:08-14:20，产品：广式纯莲蓉蛋月饼 | 2024.07.19 日现场查看金探无异常； | 合格 |
| | | 外包 | 提供《外包装质量记录》未有外包作为试吃品 | 现场查看符合要求 | 合格 |



尝；该此次为客户打样。

抽查 2024-06-03、2024-07-17 批次熊猫窝窝头杂粮饼生产记录：

| 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | 关键特性要求 | 实测结果 | 验证结论 |
|------------|----------------------|--------|--|---|------|
| 2024-06-03 | 熊猫窝窝头杂粮饼 20240603 | 称量/投料 | 2024.06.03 投料记录表：小麦粉 7.92kg 熟黍玉米粉 7.92kg、金丝枣蓉馅 6.6kg、鸡蛋 6.6kg、低糖红豆沙 5.28kg、玉米油 4.62kg、白砂糖 2.64kg、熟大米粉 1.98kg、熟黄豆粉 1.32kg、饮用水 1.32kg，合计重量 46.2kg，投料员：陈冬菊； | 提供有 2024.7.17 批次熊猫窝窝头杂粮饼的投料记录，合计重量 54.6kg，与配料标准一致，未使用涉及 CCP 点配料的添加剂；（添加剂使用见审核记录，符合工艺要求） | 合格 |
| | | 馅料 | 皮料调粉：按配料配方准确称量小麦粉，熟玉米粉（玉米），金丝枣蓉馅，低糖红豆沙馅，熟黄豆粉（黄豆）等原辅料后用和面机搅拌 15 分钟，至饼皮均匀备用。将和好的饼皮和油心传入包馅成型间 | 现场查看符合工艺要求 | 合格 |
| | | 包馅/成型 | 包馅均匀（以感官判断为主，未设计表单） | 现场查看基本均匀 | 合格 |
| | | 一次烘烤 | 查看《烘烤记录表》2024.06.03 温度 160-165℃，时间：23min 成熟度（切开 1/4 目测）：熟，数量：1280 个，烘烤人：梁佳兴、张小丽、张晓江； | 2024.07.17 现场查看熊猫窝窝头：烘烤温度 160-165℃，1569 个烘烤时间 23min（未能提供烘烤记录） | 合格 |
| | | 冷却 | 每天定时消毒：使用前紫外线开启 30min | 紫外线灯开启 30min | 合格 |
| | | 内包装间消毒 | 每天定时开启（晚上 12:30—凌晨 1:00）使用前臭氧消毒机开启 30min，早上 6:30-7:00 开启臭氧消毒机开启 | 每天定时开启（晚上 12:30—凌晨 1:00）使用前臭氧消毒机开启 30min，早上 6:30-7:00 开启臭氧 | 合格 |



| | | | | | |
|--|--|------|---|--|----|
| | | | 30min。 | 消毒机开启 30min。 | |
| | | 包装封口 | 提供《内包装质量记录》2024.06.03 内包装质量记录：熊猫窝窝头 1279 个，内包装质：内包装无漏气、无杂、无异物，操人：王佩琪、单满； | 2024.07.17 日内包装质量记录，符合要求，操作人：席红梅； | 合格 |
| | | 金属探测 | 提供有金属探测仪记录表，2024.06.03 开机时间：13:00 效验时间：13:02-13:05，效验情况：合格，检测时间：13:08-14:20，产品：熊猫窝窝头，责任人：单满 关机时间：14:30； | 2024.07.17 现场查看金探无异常；开机时间：14:18 效验时间：14:19-14:21、效验情况：正常，检测时间：14:22-15:30，责任人：单满，关机时间：15:31； | 合格 |
| | | 外包 | 提供《外包装质量记录》生产日期：2024.06.03，数量：420 盒 操作人：王佩琪、善满； | 2024.7.17 现场查看；操作人：席红梅； | 合格 |

抽查 2024 年 6 月 12 日膨化食品(直接挤压型)(米花酥)生产记录，提供了《投料记录》、《配料记录表》：

| 日期 | 产品名称/批次 | 工序名称 | 关键特性要求 | 实测结果 | 验证结论 |
|------------|---------|-------|--|---|------|
| 2024-06-12 | 青稞米花酥 | 称量/投料 | 查《投料记录表》：2024.06.12：植物油 41.4kg、白砂糖 19.8kg、大米 18.29kg、青稞米 18.29kg、麦芽糖浆 10.8kg、食用盐 0.74kg 等配比，合计重量：51.9kg | 与配料标准一致，2024.07.16 查看：配料表、投料表记录，未涉及 CCP 点配料的添加剂；（添加剂使用见审核记录，符合工艺要求） | 合格 |
| | | 化糖/熬制 | 电磁加热搅拌锅 温度 140℃左右，时间 4-5min。 提供《米花酥熬糖成型记录表》查 2024.06.12 青稞米花酥 熬糖温度：140℃；成型效果：内部呈多孔状组织，组织均匀、无碎裂、无缺角现象；操作人：林成钟 | 基本均匀 2024.07.16 现场查看椒盐米花酥 熬糖温度 140℃，符合 CCP 点 CL 值工艺要求； | 合格 |
| | | 冲压 | 冲压式成型机 | 现场查看：基本均匀 | 合格 |



| | | | | |
|--|--------|---|---|----|
| | 成型 | 保证填充料充盈，形状厚度均匀，外形完整 | | |
| | 内包装间消毒 | 每天定时开启（晚上12:30—凌晨1:00）使用前臭氧消毒机开启30min，早上6:30-7:00开启臭氧消毒机开启30min。 | 每天定时开启（晚上12:30—凌晨1:00）使用前臭氧消毒机开启30min，早上6:30-7:00开启臭氧消毒机开启30min。 | 合格 |
| | 包装封口 | 提供《内包装质量记录》2024.06.12青稞米花酥97.55kg 内包装质：内包装无漏气、无杂、无异物，操人：蒲晓梅； | 2024.07.16日椒盐米花酥内包装质量记录，数量：20.15kg；青稞米花酥90.25kg，内包装质：内包装无漏气、无杂、无异物，操人：蒲晓梅； | 合格 |
| | 金属探测 | 提供有金属探测仪记录表，2024.06.12开机时间：9:30 效验时间：9:35，效验情况：合格，检测时间：9:35，产品：青稞米花酥，责任人：廖冬梅 关机时间：11:55 | 2024.07.16 现场查看金探无异常；开机时间：9:30 效验时间：9:35、效验情况：合格，检测时间：9:35； 责任人：席玉梅 关机时间：11:55； 开机时间：12:30 效验时间：12:35、效验情况：合格，检测时间：12:35 责任人：席玉梅，关机时间：15:00； | 合格 |
| | 外包 | 提供《外包质量记录》2024.06.12 青稞米花酥 数量461盒：日期、数量正确、封箱完整、外包质量； | 2024.07.16 现场查看青稞米花酥外包记录，外包质量符合要，操作人：蒋公华； | |

另外，抽查 2024.07.08 椒盐米花酥、2024.6.13 川香麻木辣米花酥、2024.06.17 等 12 批次产品生产过程控制情况，基本符合要求。

采取防范人为错误的措施： 仓库专人管理，面粉、油等辅料先进先出，避免过期使用；日常做好员工教育；添加剂由品控部人员专门管理，脱氢乙酸钠以小包方式称好提供给车间，使用方便，不易出差错；

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》，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，确认证定期开展，内审管评每年 1 次，策划的基本合理。

——查《良好卫生规范/前提方案验证记录表》，验证人员：鲁莉 谢海光 吴思利 陈可等，验证日期：2024.03.15，结论：良好卫生规范/前提方案的实施达到了预期效果。

——查见《HACCP 计划验证记录表》，验证人员：鲁莉 谢海光 吴思利 陈可等，验证日期：2024.03.15，结论：HACCP 计划的实施达到了预期效果

——查《验证结果评价、分析报告》，分析人员：鲁莉 谢海光 吴思利 陈可等，验证日期：2024.04.18，结论：通过对验证结果的分析认为公司建立的食品安全管理体系基本符合（HACCP）体系认证要求（V1.0）和 ISO22000:2018 的要求，基本达到预期目的。

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《2024 年度审核计划》、《内审实施计划》，并 2024 年 6 月 8-9 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，包括了《内部审核报告》、《审核实施计划》、《内审检查表》、《不符合报告》、“培训记录”、首末次会议签到表，体系内审提出 1 个不符合项，均已关闭。基本符合要求。组织编制了《管理评审控制程序》，内容基本符合标准要求。现场与内审组长吴思利、内审员翁剑梅面谈，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。

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 6 月 25 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”“公司管理评审输入报告”“改进项及改进计划”等记录，查管理评审提出的改进建议：体系运行时间不长，各部门加强标准培训。2024.12.30 前完成，改进措施正在实施中，下次审核关注。面谈总经理陈可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。

管评结论：公司建立、实施管理体系，实施结果表明：我公司管理体系运行，基本符合标准要求，管理方针和目标是适宜的；资源配置是充分的；设备配置是适宜的，体系运行是适宜的、充分的、有效的。管理评审基本符合要求。

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《不合格品控制及撤回程序》、《改进、纠正和预防措施控制程序》。

原辅料及包装材料验收主要由品控部负责，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，品控部动态管控，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》，抽不合格名称：绿豆米花酥，生产日期：2024.05.06，型号规格：10g/颗，不合格数理：1120 颗，不合格原因：成型不合格，不合格事实及现象描述：膨化度差 记录人：吴思利，处理意见：处理给养猪厂；签名：吴思利，处置重检结果：已完成本次不合格品处理，签名：吴思利；

提供有《纠正和预防措施处理单》，抽存在（潜在）不合格实施陈述及责任部门：人员问题、原料水分含量不了解，填表人：刘*，原因分析：1、逐步掌握原材料（绿豆）的原料性能，2、加强管理。责任部门负责人：刘*；纠正措施和预防措施：1、加强生产部管理工作 2、降低次品率，达到产品预期效果，责任部门负责人：刘*，验证结果：及你给过对技术人员培训，产品成型度差的问题得到了控制 验证人：吴思利，日期：2024 年 5 月 8 日；

同时 2024 年 5 月 14 日云腿酥皮月饼、熊猫杂粮窝窝头杂粮饼不合格品报告、纠正和预防措施处理单，



有效。

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《纠正和预防措施控制程序》；保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；QEFH 体系的内审开具的 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，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》第9.1.2 顾客满意进行了规定，同时策划了《与顾客有关的过程控制程序》。销售部相关人员表示，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《基础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：

公司占地面积 18500 余平方米，加工区域与办公区域分开；一层建筑面积：8180 平方米（糖果类/膨化食品车间：1200 余平方米、外包仓库：1200 余平方米、原辅料库：500 余平方米、内外包材库 1200 余平方米、成品库 1500 余平方米）；二层建筑面积：8219 余平方米（饼干/热加工糕点生产车间：8000 余平方米、化验室 200 余平方米），夹层中有员工更衣室、缓冲间等区域；三层为办公区域大约 8000 余平方米，（提供由新津区分局普兴派出所盖章证明文件，证明：兹有辖区单位南台月智能化食品生产基地项目位于成都市新津区普兴街道漆家西路 158 号(四川新津工业园区)；

提供有生产设备清单：如：

——生产车间：电烤箱、燃气烤箱、和面机、拌馅机、油炸锅、自动油炸生产线、煎炸油过滤机、金属检测仪、脱氧剂遗漏检测机、重量选别机、机器人自动装箱机、螺杆空压机、三级压面开酥机、燃气型隧道烤炉等；

公司坐落于成都市新津区普兴街道漆家西路 158 号（四川新津工业园区），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。组织所使用的原料来自合格供方，见采购部审核记录；

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，涉及生产部的的主要计量器具有：电热鼓风干燥箱、立式压力蒸气灭菌锅、真空干燥箱、酸试讲、洁净工作台、温湿计、电子秤、电子台秤、数显恒温水浴锅等若干，基本满足认证范围所涉及膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥)])的生产。

提供了《设备清洁、维护保养记录表》，对各车间备包括电磁加热炒干果机、挤压膨化机、花生去皮机、远红外线食品烤炉、电热食品烤炉、电磁加热搅拌锅、冲压式成型机、自动理料包装线、和面机、搅拌机、酥皮机、流心 3Q 充夫复何求机、恒温水槽、自动包馅机、自动排盘机、枕式包装机、烤箱、和面机、定量自动分割机、烤箱、油炸锅、封口机、自动薄膜封口机、SOP 电脑喷码机、晾饼机等进行了设备点检，保养人：李勇；抽查 2024-02-19，保养项目：卫生、启动、运转、小零件更换；保养周期：每周；

抽查设备维修情况：

提供有《2024 年设备清洁、维护保养记录表》、《设备月度检修记录表》、《设备年检修记录表》，随机抽取：2024.02.19-2024.07.09 日记录

| | 设备名称 | 设备编号 | 保养周期 | 保养内容 |
|------|----------|-----------|--------|----------------------|
| 维保记录 | 电磁加热炒干果机 | NTY-TG-01 | 每周 1 次 | 卫生 启动、运转 小零件更换 |
| 维保记录 | 挤压膨化机 | NTY-TG-02 | 每周 1 次 | 卫生 启动、运转 小零件更换 |
| 维保记录 | 花生去皮机 | NTY-TG-03 | 每周 1 次 | 卫生 启动、运转 小零件更换 |
| 维保记录 | 远红外线食品烤炉 | NTY-TG-04 | 每周 1 次 | 卫生 启动、运转 小零件更换 |
| 维保记录 | 电热食品烤炉 | NTY-TG-05 | 每周 1 次 | 卫生 启动、运转 小零件更换 |
| 维保记录 | 电磁加热搅拌锅 | NTY-TG-06 | 每周 1 次 | 卫生 启动、运转 小零件更换 |
| 维保记录 | 冲压式成型机 | NTY-TG-07 | 每周 1 次 | 卫生 启动、运转 小零件更换 |
| | | | | |

抽查 2024 年《年度维修记录表》，维修日期：日期 2024.07.06 维修项目：三部换打码机电池；2024.07.08 维修项目：一部接电电机主线；2024.07.10 维修项目：三部成型机挡板；2024.07.12 外包机维修；2024.07.15 换天然气气压表；维修人：李科；符合要求；

检测设备：电热鼓风干燥箱、立式压力蒸气灭菌锅、真空干燥箱、酸试讲、洁净工作台、温湿计、电子秤、电子台秤、数显恒温水浴锅等，满足产品检测需要。

**现场观察：**

——公司生产车间分为：生产部一部（潮式月饼、年轮酥）和生产二部（广式月饼、桃酥）、生产三部（米花酥、糖果），查看生产二部内部设置有（烘烤类糕点（酥类、酥层类、酥皮类、糖浆类、酥皮类、糖浆皮类、其他类）：油炸类糕类（酥皮类），功能布局设置有：原料脱包间、生蛋间、存蛋间、晾蛋间、烤蛋间、配料间、搅拌间、阴凉间、月饼成型区、阴凉间、废料处理间、二部烤蛋间、馅料处理间、冷藏库（-4~8℃）、二部搅拌间、二部成型间、二部配料间、工器洗消间、二部烘烤间、二部冷却间、缓冲间、内包材杀菌间、脱包间、男一、二更、女一、二更、内包间、转盘间等，一层主要配置有原料库、辅料库、包材库、成品库等，基本符合生产工艺要求。

——生产加工车间配置有一次、二次更衣室（分设有贵宾、员工更衣室），各车间有紫外线灯、臭氧杀菌设施，场内另配备有诱蝇灯；

查看生产部现场涉及特种设备，电梯 1 台、压力管道 1 台、压力容器 1 个、安全阀（15 个），由设备运维部统一进行外检及维保；

查电梯 1 台（电梯设备代码 311010159202230416，校验报告时间：2024 年年 04 月 22 日，报告编号：DTDJ2024045605；

查压力容器 1 个， 编号：容 17 川 AG8207(24)、设备代码：217034013202375223，检验日期：2024 年 03 月 12 日，检验报告编号：QRJ141-2306-0019；

查压力管道 1 个，编号：管 30 川 A01065(24)，发证日期：2024 年 06 月 27 日；

查安全阀共 15 个，抽查：安全阀 1 报告编号：AF2024000334，校验日期：2024 年 01 月 08 日；安全阀 2 报告编号：AF2024000335， 校验日期：2024 年 01 月 08 日；安全阀 3 报告证号：RCZJ-2024-A00467，校验日期：2024 年 01 月 09 日；安全阀 4 报告证号：RCZJ-2024-A00468，校验日期：2024 年 04 月 22 日；基本符合要求；

抽查设备维修情况：压力管道（天然气）由供方定期点检修保，维保单位：新津川港燃气有限公司，提供有启封通气服务单，抽查 2924.01.18 点检记录：点检结果：无异常，安检员：王泽；电梯定期由维保外方定期点检，抽查 2024.04.09 电梯维保记录，维保单位：四川上棱机电工程有限公司，检测结果，无异常；企业于 2024 年 02 月才正式投入生产，设备均为新配置，至目前没有特种设备维修记录；

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“监视测量设备台账”，主要包括电热鼓风干燥箱、电热恒温培养箱、立式压力蒸汽灭菌器、真空干燥箱、电子天平、温湿度表、电子秤等 61 个监测设备，其中涉及了生产车间的温湿度计和电子秤，提供了校准证书，抽取：

电热鼓风干燥箱（型号 JC101）的校准证书，编号：第 24015746856 号，校准日期：2024 年 01 月 05 日，有效；

电热恒温培养箱（型号：DNP-9272A）的校准证书，编号：第 24015746859 号，校准日期：2024 年 01 月 05 日，有效；

立式压力蒸汽灭菌器（型号：LX-B75L）的校准证书，编号：第 24015746862 号，校准日期：2024 年 01 月 05 日，有效；

真空干燥箱（型号 DZF-6050）的校准证书编号：第 24015746854G1 号，校准日期：2024 年 01 月 05 日，有效；

电子天平（型号 BC-10001）的校准证书编号：第 24015828785 号，校准日期：2024 年 01 月 09 日，有效；

数显温湿度表（型号 Testo608-H1）的校准证书编号：第 24015823718 号，校准日期：2024 年 01 月 11 日，有效；

电子秤（型号 ACS-30kg）的校准证书编号：第 24015828812 号，校准日期：2024 年 01 月 09 日，有效；



电子秤（型号 ACS-3kg）的校准证书编号：第 24015828797 号，校准日期：2024 年 01 月 09 日，有效；

另抽查酸度计、生物显微镜、普通玻璃液体温度计、温湿度表、电子秤等 15 份的校准报告，均在有效期内。

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。

2) 人员及能力、意识:

组织在《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》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《岗位职责说明书》，覆盖到公司总经理、各岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定，部门负责人表示审核周期内公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化。现场随机抽取总经理陈可，学历：本科，工作经验 30 年，在本单位工作 30 年；食品安全吴思利，学历：本科，工作经验 30 年，在本单位工作 12 年；综合部负责人陈宇，学历：本科，工作经验 4 年，在本单位工作工作经验：1 年，提供了《员工能力评定表》，同时对上述人员进行了能力评定，在职务、教育学历、专业/职称、相关工作经历、培训学习方面进行了评定，结论：培训合格允许上岗。

部门负责人陈宇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、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

审核周期内各岗位人员基本满足要求。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况:

提供有《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、体系文件、法律法规、意识、作业指导书、前提方案、管理制度等方面，策划基本充分；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。部门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

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 |
|-------------|--|----------|--|---|
| 2024. 1. 15 | GB/T19001-2016、 GB/T14001-2016、 ISO22000:2018、HACCP 体系标准 及内审员培训 | 各部门主要负责人 | <input checked="" type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 面试 | <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效 |
| 2024. 2. 13 | 管理文件培训手册、程序 HACCP 计划、前提方案、操作性 前提方案、记录表格填写 | 各部门主要负责人 | <input checked="" type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 面试 | <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效 |
| 2024. 3. 8 | 工艺流程。操作文件培训 | 全员 | <input checked="" type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 面试 | <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效 |
| 2024. 4. 16 | 企业管理制度培训 | 全员 | <input checked="" type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 面试 | <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效 |
| 2024. 6. 8 | 食品安全意识培训 | 全员 | <input checked="" type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 面试 | <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 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、电工等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，见培训记录；

——检验员：

吴思利，证书编号：0370300031711；发证日期：2003 年 09 月 24 日；

翁剑梅，证书编号：1520003006501511；发证日期：2015 年 08 月 08 日；

文佳莉，证书编号：S000051002025234000380；发证日期：2015 年 08 月 08 日；



——电工证。

李杰，证书编号：T510132198709282918，高压电工作业 有效期：2024-06-24 至 2030-06-23

李勇，证书编号：T5101624*****5514，低压电工作业 有效期：2020-08-04 至 2026-08-03

王志勇，证书编号：T510132197408124516，高压电工作业 有效期：2024-06-07 至 2030-06-06

李海，证书编号：T510922198810104738，低压电工作业 有效期：2023-09-19 至 2029-09-18

已按照规定时间进行了年检。

查健康证管理情况：

提供了人员健康台账，由综合部管理，随机抽取：

总经理-陈可（证件编号：川（2023）51010601-000001，发证日期：2023年08月09日），食品安全小组组长-吴思利（证件编号：川（2024）51013211-000520，发证日期：2024年03月04日），综合部-陈宇（证件编号：川（2024）51013211-001958，发证日期：2024年06月07日），生产部-03生产车间刘锐（证件编号：川（2024）51013211-000526，发证日期：2024年03月04日），生产部-02生产车间朱正秋（证件编号：川（2024）51013211-000525，发证日期：2024年03月04日），生产部-01生产车间张平（证件编号：川（2023）51010601-000001，发证日期：2023年08月09日），品控部-翁剑梅（证件编号：川（2024）51013211-000521，发证日期：2024年03月04日）均在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息沟通程序》；

查内部沟通管理情况：

与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、有关食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

内部沟通情况如：

| 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 |
|------|----------|---------|------|------|------|
| 每周一 | 定期工作例会 | 各部门领导 | 会议 | 领导层 | 无异常 |
| 不定期 | 定期开班组长会议 | 生产部各班组长 | 会议 | 生产部 | 无异常 |

查内部报告管理情况：

部门负责人表示公司目前从事生产部分的员工均为多年老员工，对公司发展政策、发展方向及各项政策要求等均很了解，也愿意同公司一起发展及进步。

公司建立了有专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全、合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，希望员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患。

**查外部沟通管理情况：**

与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构等进行沟通，沟通方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定食品安全小组组长/HACCP 小组组长负责（参加公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司产品在食品安全方面、安全生产方面、监管要求、公司各类管理要求等的信息。

外部沟通情况如：

| 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 |
|------------|-----------------|------|-------|------|------|
| 2024年6月3日 | 成都市新津区市 场监督局 | 政府部门 | 电话\微信 | 品控部 | 整改清单 |
| 2024年6月24日 | 合格供方评价表 | 供方 | 电话\微信 | 采购部 | 合格供方 |

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

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》、《程序文件汇编》、《危害控制计划》、《前提方案\良好卫生规范》及各类制度文件以及所要求的记录。

公司策划编制的《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管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：《管理手册》。

二级文件：公司编制了 36 份程序文件，基本包括了管理体系标准要求的程序。

三层次文件：《危害控制计划》1 份、《前提方案/良好操作规范》1 份，制度文件若干
查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理陈可批准。

于 2024-02-18 对体系文件进行发布并实施，体系处于初次导入，未发生变更，审核人：吴思利，审批：陈可，时间：2024.02.18，基本合理。

查《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案/良好操作规范等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本等，未明确编制及审核信息，现场沟通。

查《文件发放/回收登记表》，表内写明了文件名称、发放编号、受控状态、领用部门、签收人员、回收人员、日期：2024-02-18，文件名称：质量、环境、职业健康安全、食品安全和 HACCP 一体化管理手册、程序文件、前提方案、危害控制计划等，基本受控。基本符合。

查外来文件管理情况：

提供了《记录清单》、《法律法规清单》，记录了文件名称、编号、保存部门、保存期限等识别适用的包括：食品安全法、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、ISO22000:2018《食品安全管理体系 食品链中组织的要求》、《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证补充要求 V1.0》、GB 14881-2013 食品企业通用卫生规范、GB/T 27320-2010 食品防护计划及其应用指南 食品生产企业、总局令第 17 号 食品添加剂生产监督管理规定、总局令第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法、GB/T 22699 膨化食品、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB/T 19855 月饼、SB/T 10104 充气糖果、GB/T 20977 糕点通则、GB7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包等，基本充分，均在有效期内。

**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。

提供了《记录清单》，共 53 份记录，文件名称、编号、保存科门、保存期限等信息，控制基本符合。抽《合格供方名录》、《净含量原始记录》、《车间温湿度记录》、《配料记录表》等 10 份记录，记录均有编写。询问负责人其表示记录最终由各部门保存。

查《风险与机遇评价表》、《2024 年度培训计划》、《外包装质量记录表》、《配料记录表》，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

F：位于成都市新津区普兴街道漆家西路 158 号（四川新津工业园区）四川南台月食品有限公司生产车间的膨化食品（直接挤压型）、热加工糕点（烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥）]）的生产

H：位于成都市新津区普兴街道漆家西路 158 号（四川新津工业园区）四川南台月食品有限公司生产车间的膨化食品（直接挤压型）、热加工糕点（烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥）]）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，（**四川南台月食品有限公司**）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 checked="" type="checkbox"/> 符合 | <input type="checkbox"/> 基本符合 | <input type="checkbox"/> 不符合 |
| 适用要求 | <input checked="" type="checkbox"/> 满足 | <input type="checkbox"/> 基本满足 | <input type="checkbox"/> 不满足 |
| 实现预期结果的能力 | <input checked="" type="checkbox"/> 满足 | <input 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 checked="" type="checkbox"/> 达到 | <input type="checkbox"/> 基本达到 | <input type="checkbox"/> 未达到 |
| 体系运行 | <input checked="" type="checkbox"/> 有效 | <input type="checkbox"/> 基本有效 | <input type="checkbox"/> 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



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、联系方式的变更、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。