

项目编号：20445-2024-H

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：泉州耕润食品有限公司

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）：陈丽丹

审核组员（签字）：黄童彤

报告日期：2024年08月04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：陈丽丹

组员：黄童彤



受审核方名称：**泉州耕润食品有限公司**

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
1	陈丽丹	组长	审核员	2021-N1HACCP-1246137	CH-1
2	黄童彤	组员	审核员	2024-N1HACCP-1301841	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	肖华琿	向导	受审核方

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**）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：

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为☐结合审核☐联合审核☐一体化审核☒单体系审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：T/CCAA 0020-2014 《食品安全管理体系 果蔬制品生产企业要求》；

d) 相关的法律法规：《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《食品召回管理办法》等。

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：Q/QZGR 0001S-2021 干果食品、GB/T 5835-2009 干制红枣、《GB7718-2011食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 16325-2005 干果食品卫生标准

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08月04日 上午至2024年08月04日 下午实施审核。



审核覆盖时期：自2024年03月01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）：

位于福建省泉州市晋江市安海镇庄头村第二工业区奇力路2号2楼泉州耕润食品有限公司生产车间水果干制品（大枣干制品）的分装

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：福建省泉州市晋江市安海镇庄头村第二工业区奇力路2号

办公地址：福建省泉州市晋江市安海镇庄头村第二工业区奇力路2号

经营地址：福建省泉州市晋江市安海镇庄头村第二工业区奇力路2号2楼

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年08月03日-2024年08月03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：良好卫生规范实施情况、内审、管理评审的实施、HACCP计划实施情况、供方管理、人员能力等。

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（2）项，涉及部门/条款：综合部/H3.2、生产部/H3.3

采用的跟踪方式是：☐现场跟踪☒书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2024年09月03日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在2025年08月03日前。

2) 下次审核时应重点关注：

良好卫生规范实施情况、内审、管理评审的实施、HACCP计划实施情况、供方管理、人员能力等。

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、确认及验证工作；

——审核周期内未发生重大的食品安全事故；未发生重大的投诉事件，未受到上级监管部门的处罚等；



——按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方管理层对危害分析与关键控制点（HACCP）体系（V1.0）运行和认证活动较为支持，公司结合水果干制品（大枣干制品）的分装过程，制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《HACCP 计划》、《良好卫生规范》等文件，基本符合标准要求。

各部门管理人员对危害分析与关键控制点（HACCP）体系（V1.0）体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，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加工过程运用管理体系工具、过程方法，对前提方案、HACCP 计划确认证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。对生产现场观察发现对现场交叉污染的控制、生产记录的保持方面还需要加强。

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应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：

组织检验能力较薄弱，建议配备接受专业培训的检验人员负责检验工作。未执行总局 60 号令要求的日管控、周排查、月调度等记录。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

——无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2021 年 03 月 09 日体系实施时间：2024 年 03 月 01 日

2) 法律地位证明文件有：

按照认证范围该组织需提供的必要的法律证明文件确认如下：

1、现场检查《营业执照》正本，编号：91350582MLA8RLA69XC，营业期限：2021 年 03 月 09 日至 2071 年 03 月 08 日；经营范围的相关描述：许可项目：许可项目:食品生产，食品经营(销售预包装食品)，食用菌菌种生产，食品添加剂生产(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，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准)一般项目，蔬菜，水果和坚果加工，未经加工的坚果、干果销售;食用农产品初加工，食品添加剂销售(除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动)。

2、现场检查《食品生产许可证》，许可证编号：SC11735058207331，食品类别：1、水果制品（蜜饯【果类、蜜饯类、凉果类、话化类果丹(饼类)、果糕类】分装），2、水果制品（水果制品 水果干制品【大枣干制品、葡萄干、水果脆片、荔枝干、桂圆、椰干、其他】分装），3、炒货食品及坚果制品（炒货食品及坚果



果制品 烘炒类【炒瓜子、炒花生、炒豌豆、其他】分装:其他类【裹衣花生、水煮花生、糖炒花生、糖炒瓜子仁、咸干花生】分装），发证机关:泉州市市场监督管理局，有效期至：2026 年 07 月 01 日。

现场审核地址与食品生产许可证地址一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：10 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：单班

4) 范围内产品/服务及流程：

工艺流程图： 原辅料验收、包材验收→ 拆包→分拣→包装→成品入库

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

该公司于 2024 年 03 月 01 日依据危害分析与关键控制点 HACCP 体系认证要求 V1.0 标准要求建立了 HACCP 管理体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。
结合公司水果干制品（大枣干制品）过程策划了管理手册、HACCP 计划、良好卫生规范、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1) 合规义务的策划和管理：

公司在《管理手册》4.2 条款进行了规定，并建立了《合规性评价控制程序》。
查看并询问公司重要相关的需求和情况：

重要的相关方	相关方名称举例	重要的相关方需求和希望
☒ 主管部门	泉州市市场监督管理局	☒ 遵守食品安全相关的法律法规要求； ☒ 遵纪守法
☒ 供方	沧州明兴枣业贸易有限公司、晋江市洁克纸制品科技有限公司等	☒ 组织持续经营、明示食品安全采购要求
☒ 顾客	厦门纳泰文化创意有限公司等	☒ 按时按质按量交付产品或服务； ☒ 产品/服务质量持续满足要求
☒ 消费者	消费者	☒ 不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务； ☒ 良好的使用感受
☒ 员工	雇员	☒ 不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁 ☒ 组织的持续经营、自我发展
☐ 投资方	——	☒ 不因食品安全问题停产，组织持续经营 ☐ 组织的持续经营、盈利
☐ 社区	——	☐ 不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利
☐ 其他	——	☐ 不因食品安全问题影响周围人员的就业 ——

公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《法律法规及其他要求清单》，包括食品安全法、ISO22000:2018 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、Q/QZGR0001S-2021 干果食品、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0、GB/T 5835-2009 干制红枣、GB 31621-2014 食品安全国家



标准 食品经营过程卫生规范、《GB7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、食品召回管理办法等法律法规及相关标准文件，均在有效期内，符合要求。企业变更的策划：公司初次导入体系，暂未发生变更。

2) 管理体系应用策划情况

该公司依据危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）策划了公司的管理体系，形成了《管理手册》、程序文件、前提计划、HACCP 计划、《卫生标准操作程序》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。

该公司确定的 HACCP 管理体系认证的范围为：

注册地址：福建省泉州市晋江市安海镇庄头村第二工业区奇力路2号

经营地址：福建省泉州市晋江市安海镇庄头村第二工业区奇力路2号2楼

认证范围：

H：位于福建省泉州市晋江市安海镇庄头村第二工业区奇力路2号2楼泉州耕润食品有限公司生产车间水果干制品（大枣干制品）的分装

HACCP 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：物流运输

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的生产加工提供过程。主要提供水果干制品（大枣干制品）的分装。按照产品实现特点和管理需要识别了管理体系所需的过程，覆盖了原辅料采购销售、仓储、生产加工、检验、人资管理等所有的方面，基本符合要求。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2024 年 3 月 1 日发布了经总经理批准的食品安全管理方针：

确保食品安全质量，持续增强顾客满意

管理方针包含在管理手册中。管代肖华琿介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过会议、培训、文件传递及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对食品安全体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全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：玉福珍，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

按照管理体系标准要求和企业实际生产管理情况，该组织设置了领导层、HACCP 小组、综合部生产部；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

5) 目标的实施和考核情况

公司在《管理手册》D 条款中规定了公司管理目标。

建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《目标分解及完成情况考核表》，编辑：肖华琿

批准：吴家钊

2024.7.31。

目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。提供了目标指标考核表，抽查管理目标的完成情况：



管理目标	计算方法	频率	2024 年 3 月~2024 年 7 月
重大食品安全事故为零	一次性抽查产品总数/一次性抽查产品合格数量*100%	1 次/月	0
关键控制点监控合格率	关键控制点监控总数/关键控制点监控合格率*100%	1 次/月	100%

2024 年 8 月的目标正在进行中，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情况

公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《法律法规及其他要求清单》，包括食品安全法、ISO22000:2018 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、Q/QZGR0001S-2021 干果食品、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0、GB/T 5835-2009 干制红枣、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、《GB7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、食品召回管理办法等法律法规及相关标准文件，均在有效期内，符合要求。

组织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

和 HACCP 小组组长/总经理沟通确定所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品管理体系。安全产品实现情况的策划：

现有内部资源的能力：

组织的规模情况/资源配置情况：公司占地面积地 480 余平米，加工区域与办公区域分开；其中生产加工车间面机 420 平方米，办公区面积 60 平方米，1 个冷藏库面积约 40 平方米，库房 3 个（成品库房、外包材库、包材暂存库），检测室 2 个面积约 30 平方米（无菌室面积约 10 平方米，实验室面积约 20 平方米），基本满足水果干制品（大枣干制品）的分装需要；（公司提供《房屋租赁合同》租赁地址：在晋江市安海镇南环路庄头第二工业区奇力路 2 号，签约期限：2024 年 4 月 10 日-2027 年 4 月 10 日（3 年）与个人陈秀妹签订，合同中规定房屋电话费、水电费、卫生费由乙方负责，费用由甲方收取，甲方负责电梯维护费用由各楼层分摊交付，由双方签名，甲方按手印）；

02) 主要生产/服务设备有：枕式包装机、喷码机、封口机、操作台等。

需要从外部供方获得的资源：——物流运输

企业提供《HACCP 计划》

生产流程：

——工艺流程图： 原辅料验收、包材验收→ 拆包→分拣→包装→成品入库

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《良好卫生规范》、《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，策划基本能确保水果干制品（大枣干制品）的分装生产所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

公司在《管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《良好卫生规范》、《人力资源保障控制程序》、《产品设计和开发程序》、《采购控制程序》、《监视和测量设备控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《产品放行程序》、《产品撤回和召回程序》、《致敏原控制程序》、《脆弱性评估控制程序》、《食品防护计划》、《应急准备和响应控制程序》等，基本满足手册中的规定要求。



抽《标识和可追溯性控制程序》、《食品防护计划》、《应急准备和响应控制程序》，基本可满足标准要求，具体实施情况见各部门运行控制实施记录。

HACCP 计划：

抽查原材料、辅料及产品接触材料《特性描述》

食品添加剂： 不涉及

辅助材料： 清洗消毒剂等

食品包装材料： 内包装袋，复合膜，纸箱

现场抽查：包装袋特性描述——来源（矿产资源数据和聚合物）；产地（福建）、化学、生物和物理特性：（感官指标：外观：应平整，无纹，封边良好。不得有裂纹、孔隙和复合层分离。袋装浸泡液：不得有异味、异臭、混浊和脱色现象。 总迁移量/(mg/dm²)≤10 高锰酸钾消耗量/(mg/kg)水(60℃, 2h)≤10 高锰酸钾消耗量/(mg/kg) 4%乙酸（体积分数）(60℃, 2h)≤1 脱色试验 阴性）、生产方法（加工）、包装方式（塑料内膜，外包装纸箱）、交付方式（汽车运输到厂）、存储条件及保质期（置放阴凉干燥处避免阳光照射；保质期：12个月）、使用预处理（无）、接收准则或规范（GB 4806.7），基本符合。

另抽查复合膜、枣、洗涤剂的特性描述，控制方式基本相同。

由于分装食品特性，终产品分装前等同于成品——对终产品特性进行了描述，产品名称（大枣干制品），配料（红枣），执行标准（Q/QZGR0001S-2021），感官（符合该产品应有的形态要求。形态良好，无变形，无松散，无残缺、破损、渗漏及表层脱落。裹面制品裹浆均匀无涂层缺陷，具有该产品应有的色泽。色泽良好，不欠色、不变色，符合该产品应有的组织要求，具有该产品特有的香气，无异味，无正常视力可见异物。），理化指标（干燥失重≤28%，总酸≤2.5%，铅<1.0等），食用方法（直接食用），包装（产品使用复合食品包装袋或聚乙烯食品包装瓶包装，包装物应清洁，无污染。复合食品包装袋应符合 GB9683 的规定，聚乙烯食品包装瓶应符合 GB4806.7 的规定，且封口严密，不漏气。外包装纸箱应符合 GB/T6543 的规定。）（企业暂未使用瓶装形式，已沟通），保质期（在符合本标准规定的包装、运输和贮存条件下，且包装完好，保质期六到十个月。），储存条件（产品应贮存于避光、干燥、阴凉处。产品堆放应有防潮、防渗、防虫鼠、防污染措施，且应离墙离柱，不应与有毒、有害、有异味、易腐的物品混放；产品不能承受重压。），运输（运输工具应清洁卫生，运输时应防止受潮，避免强烈震荡、日晒或雨淋，装卸时就轻拿轻放。严禁与不洁或有毒、有异味的物品混运。），预期用途主要为普通消费者食用。销售区域为国内，是否致敏原（否），易受伤害群体暂不涉及，基本符合。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的产品生产工艺流程主要如下：

附件：生产工艺流程图：原辅料验收、包材验收→拆包→分拣→包装→成品入库

并结合工序控制情况，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。

提供了厂区平面图、车间平面图、人流物流图、虫害布局图等，见收集材料。

现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；流程图已开展确认：时间 2024.03.01，确认人：HACCP 小组。确认结论：基本符合。（审核周期内未发生变更）

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质的分析，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》。

——提供了《HACCP 计划》，查《危害分析单》，具体包括了原辅料验收、包材验收、分拣、包装、入库等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽原料验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（致病菌）、物理危害（物理杂质），



化学危害（农药残留，未识别重金属，已沟通），化学危害确定的控制措施为“须来自合格供方有质量合格证”，并确定采用 CCPI 进行控制。基本符合要求。

另抽分拣过程、包装过程的危害分析及控制措施制定，基本充分。

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》

关键控制点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	记录
原料验收 CCP1	化学危害：农药、重金属残留 生物危害：细菌、致病病菌等超标	合格供方、索取合格第三方检测报告	每年采购员索要一次第三方检测报告	无合格报告整批拒收	来料检验记录

基本满足标准要求。审核周期内未发生变化。具体实施见生产部审核记录。

对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见综合部审核记录。

成品安全性确认主要通过委托第三方进行，提供有效期内的检测报告，见收集材料清单，基本满足标准要求的可接受水平。

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) 良好卫生规范管理情况

与生产部负责人沟通，企业按照识别的适用法律法规、标准、操作规范和指南要求，建立、实施、保持和更新良好卫生规范，以预防和（或）减少产品中的、生产经营过程及产品所处环境中的污染。

企业保留有良好卫生规范相关文件。提供：《良好卫生规范》编号：GR-GHP-06 版本号：A/0；

企业按策划的时间间隔对良好卫生规范、程序进行评审，当产品、流程和其他与业务相关的活动发生变更时应实施评审。目前未发生变更。查看初始确认记录，时间：2024 年03 月 02 日

企业对良好卫生规范的运行实施监视和测量。

企业基于风险分析，成品出厂检验无微生物指标要求，暂未涉及环境监测计划。

企业对良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全和宜食用性。

验证活动包括对监视测量、纠正措施、记录的审核及卫生清洁效果的评估。查看验证记录，时间：2024 年07月04日

1、场所及周边环境：

现场观察无有害气体、灰尘、污水及其他任何污染源；厂区路面平坦，无积水，并有良好的防洪、排水系统；厂区厕所所有冲水、洗手设施以及防蚊蝇防鼠等设施，并远离车间；车间的设备和操作台和直接接触食品的工具、容器等易于清洁消毒和维护保养，满足卫生规范要求。

2、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

生产区域内设置有换鞋间、男女更衣室、洗手消毒间、内包装间、内包材暂存间、拆包间等，均分别



设置了隔离，按清洁程度划分了准清洁区、一般作业区。生产部办公室、实验室在加工区外围，包材库、成品库及原料库设置在车间外。

现场观察厂房结构、采光与通风、门窗、地面、光照等满足卫生规范要求，现场观察有防蝇、防虫、防鼠功能。

现场未发现垃圾堆积现象，与负责人沟通，垃圾及废弃物当天清理出厂，垃圾存储设施远离车间，且位于下风口，设施的配置符合卫生规范要求；车间进门处有洗手消毒设施。更衣室内装有紫外线灯。

车间外设置卫生间。厕所为水冲式，设有洗手设施。车间入口处为更衣室、脚踏池、洗手消毒间。

手部、鞋底、工器具和工作区的清洗、消毒设施：在生产现场入口处及车间的适当工作地点（包括厕所），设非手动开关洗手设施和盛装洗手液设施，备有次氯酸钠消毒液、干手器。

3、库存管理：

查见仓储管理制度，规定以“先进先出”的原则控制物料出库顺序对原料、包材辅料、半成品、成品的存放进行管理。

负责人介绍，会定期检查库存产品的质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的库存。现场观察原料库成品库包材库均有简单标识，并按原料、成品品种进行分类存放。

现场查看：

设有成品库，库内产品分品种码放，分批次贮存，产品码放高度限于10层。可保证贮存质量。

库内干净、无灰尘，无其它有害杂物，并放有粘鼠板。

一阶段问题：冷藏库成品及内包装间的成品未离地隔墙，风机下方存放成品，二阶段现场查看已整改。

码垛离地10cm，离墙30cm存放，各仓库均有温湿度计，仓库管理员进行监控并做好记录，并做好防潮，防虫鼠害工作；

所有商品垛位均设有简单标识，建议完善产品信息内容，已沟通；

库房内严禁无关人员出入，保障安全；各仓库均有完善的防火设施；库房内禁止吸烟。

库管员每日至少一次库房巡检，保证库房存储条件及商品品质。巡检内容包括：库房是否漏雨、返潮；库房是否发生虫鼠害；商品是否有变质；包材是否破损；原料是否临近保质期，临保原料由采购员与厂家沟通库房存储温度是否适当。但未保留相关记录，已沟通。

库管员对库房的环境卫生进行检查，检查库房周围及库房内的环境卫生，每天进行清扫。

与负责人沟通，按照出入库流程和制度要求进行控制出入库，如装车前要求：厢式货车无异味、无污物，内壁、底座清洁，保证货物不受污染，装卸工人不允许赤身，穿拖鞋作业。

4、空气和水质：

车间内空气的消毒主要靠紫外线灭菌灯。不涉及生产用水，清洁用水收集了市政官网水质检验报告，定期监控。产品暂不出口，后期有出口打算。

现场观察：车间内有通风设施，防止粉尘污染，及时排除污染的空气，车间内空气走向由准清洁区向一般清洁区流动。通风口装有网罩，便于装卸和清洗。



现场观察作业过程中，生产不涉及加工用水，清洁用水为城市自来水，查看水质检测报告，组织清洁采用自来水作为水源，进行清洁。公司每个月收集市政官网自来水厂出厂水及管网水的水质报告，查见7月份水质报告常规指标10项，结果均为合格。依据标准：GB5749-2022

检验项目包括：色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、余氯、菌落总数、总大肠菌群、锰、高锰酸盐指数等。

企业不产生蒸汽、过滤的回收用水。

车间清洗用水与其他不与食品接触的用水是独立的管路输送，可以避免交叉污染。

现场管路系统无标识，与负责人沟通，建议改进，后期标注明确标识以便区分，告知对清洁用水加以标识，将食品安全风险降至最低。

5、包装材料：

现场查看，企业使用的包装材料为：卷膜、礼盒、纸箱等，提供了质检报告，未包含卫生指标，已沟通建议供方改进。详见综合部审核记录。

包装材料能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质，并加贴适当的标签。现场查看内包材暂存间部分卷膜类包材脱包后无标识信息，以出入库信息为追溯依据，不够完善，已建议后期沟通改进，下次审核关注。

使用的包装材料（无气体）不含有毒有害物质，在规定的储存和使用条件下，不会对食品安全和宜食用性构成威胁。不重复使用。

6、废弃物管理：

现场提供有足够的废弃物存放和排水设施，并有进行定期维护。

现场的放置位置 and 材料等可以有效避免污染食品或供水。排水的流向是由清洁程度要求高的区域流向清洁程度低的区域。排水设施不会造成逆流和交叉污染。

废弃物由接受过培训的人员负责收集和处置，由园区物业统一处置由市政清运。

现场观察：车间内废弃物处置点远离食品设施，可以防止虫害孳生。配备设计合理、防止渗漏、易于清洁、有进行标识。

现场见有大、小垃圾桶，盛放容器等，均带有盖子，可以隔离防止污染，防止不良气味或有害有毒气体溢出，防止虫害孳生。

对废弃物容器及其存放地每日进行清洗、消毒。

场所外无废弃物放置情况。

现场厂房间通道及周围场地基本清洁，无堆放杂物现象。无废弃物随意堆积现象。

生产部经理负责对车间每日进行检查。

污水排放：

现场观察：未设置专用工器具清洗间，使用洗手消毒间的水龙头接水后至车间进行工器具设备的清洗，



远离加工产线和操作台；车间产品远离洗手、消毒池，防止污水溅到食品上；车间台面、池子中的水不直接排到地面，排进管道并引入下水道。

7、设备与维护：

现场生产设备有：枕式包装机、喷码机、封口机等，按工艺流程有序排列，可以避免引起交叉污染。

提供《机器设备维修清洗保养卡》：

日期：2024年 03月 24 日 设备名称：挑选台、枕式包装机 保养项目（清洗、消毒）：清洗√、消毒√，负责人：玉福珍；

日期：2024年 05月 18 日 设备名称：挑选台、枕式包装机 保养项目（清洗、消毒）：清洗√、消毒√，负责人：玉福珍；

日期：2024年 07月 28 日 设备名称：挑选台、枕式包装机 保养项目（清洗、消毒）：清洗√、消毒√，负责人：玉福珍；

提供的《机器设备维修清洗保养卡》中维保项目仅涉及了清洗及消毒，无检查线路、更换配件等其它项目，且未见喷码机的维保记录。已开具不符合项整改。

经沟通审核周期内未发生设备维修的情况，若出现设备损坏，联系外部修理人员或厂家进行维修。

现场见清理过程使用不易掉毛毛巾，现场接触成品的设备、工器具和容器，工作台面，小推车均使用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀、经得起反复清洗与消毒的不锈钢材料制作，其表面平滑、无凹坑和裂缝。

设备的安装位置也便于彻底清洗、消毒。现场观察车间所有设备均保持清洁。

现场的工具或容器满足生产和清洗消毒的周转需要。一阶段问题：生产现场挑拣工序员工使用破损的塑料筐盛放产品，二阶段现场验证已整改。

现场的用来加工、贮存、销售、陈列的各种防护设施、设备及供水系统等处于良好状态，发现问题时及时检修。正常情况下，每年至少进行一次全面检修，定期维护。监视测量设备定期校验，确保正常运转和使用。

企业未设置金属探测仪，以上通过及时检查和维护生产设备设施，可以有效防止金属等其他异物混入现有产品的生产中。

8、产品污染风险和隔离：

企业有建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品相关产品、半成品、成品、返工品和包装材料的污染和交叉污染的风险。

物理污染：通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险；主要采取人工检查，设备点检等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险，产品为单颗大枣包装，部分为透明包装，可以目检，维护和定期检查设备；现场查看员工私人物品包括水杯等不允许带入车间，车间内照明灯管均带有防护罩，设备大部分为不锈钢材质，不易脱落破损，如有发生工器具破损，立即汇报当班领导，对可能混入的产品进行隔离处置。如有外部人员进入车间内部由专人陪同按照员工正常更衣洗手消毒流程，基本符合要求。

化学污染：



企业现场在用的清洁剂消毒剂主要是：洗手液、84消毒液、喷码机清洗剂等，润滑剂为食用油。

查到《化学品领用记录表》：

名称：洗手液 规格：1kg/桶，库存数量：2，出库数量：1，出库时间：2024.07.23，未使用完收回的数量：1，未使用完收回时间：2024.07.23，签名：林**；

名称：84消毒液 规格：500mL/瓶，库存数量：4，出库数量：1，出库时间：2024.07.26，未使用完收回的数量：1，未使用完收回时间：2024.07.26，签名：吴**；

名称：喷码机清洗剂 规格：500mL/瓶，库存数量：10，出库数量：1，出库时间：2024.07.31，未使用完收回的数量：1，未使用完收回时间：2024.07.31，签名：吴**；

企业暂未使用食品添加剂。

现场不会产生冷凝水和不清洁水滴。

微生物污染：

企业生产设备、工具、容器和环境主要通过清洁后消毒控制微生物，内包材消毒方式主要有紫外灯照射，人员手部消毒为次氯酸钠消毒液浸泡等。

因成品出厂检验无菌落总数、大肠菌群、霉菌指标要求，不涉及过程中的微生物监控计划。

车间布局大致分为拆包间、内包装车间和外包装区，能保证不同清洁区分隔，避免交叉污染；

每天生产结束后，均会对设备表面、操作台面、工器具进行彻底清洗，并消毒；员工进入内包间需要洗手消毒、鞋底消毒后进入操作。外来人员无必要不进入车间，若需进入执行更衣洗手消毒流程。

一阶段问题：车间现场查见内包装间员工在操作外包装工序，二阶段现场验证已整改。

9、清洁消毒：

与负责人沟通，内包装材料验收卫生合格后方可入厂，现场查看仓库保持清洁、防尘、通风、干燥、防霉、防鼠；现场内外包装材料分区存放，未直接接触地面，外部有塑料袋防护。

使用前内包材消毒使用紫外线灯消毒；包装材料在搬运和使用时注意不接触不符合食品卫生要求的物品。

提供《内包材消毒记录表》

2024年8月 3日 内包材品种：枣有心意，紫外灯开启时间：7:30，紫外灯关闭时间：8:00，杀菌时间：30min，操作员：玉福珍。

提供《场所清洁消毒记录表》

2024年4月24日，场所名称：包装车间，清洁（消毒）方式：清扫、消毒，操作时间：11:00至11:30，操作人员：玉**，确认人员：陈**。

2024年5月16日，场所名称：包装车间，清洁（消毒）方式：清扫、消毒，操作时间：11:30至12:00，操作人员：玉**，确认人员：吴**。

2024年7月10日，场所名称：包装车间，清洁（消毒）方式：清扫、消毒，操作时间：15:30至15:40，操作人员：玉**，确认人员：吴**。

提供《消毒水的配制记录单》



配制日期：2024年8月3日，原液体积：10ml，加水体积：4.5L，消毒水浓度：100ppm，用途：手消毒；

原液体积：250ml，加水体积：45L，消毒水浓度：250ppm，用途：脚消毒、场所消毒；配制人：玉福珍。

经沟通未对消毒水含氯浓度进行验证，已建议后期使用 84 消毒液消毒效果增加试纸测试验证。

现场观察食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施是分离状态，卫生间的清洁工具存放在卫生间内，卫生间位于加工车间外，废弃物的清洁工具与垃圾桶放置在车间指定位置内，基本能预防交叉污染。

10、虫害防治：

企业虫害防治由自己实施，提供：车间入口处有挡鼠板，提供了虫害布局图，清晰的标明了布置点具体位置，见收集材料。一阶段问题：车间入口挡鼠板高度不够50cm，二阶段验证已整改。

提供虫害控制记录：

日期：2024.06.12 项目：防鼠板、粘鼠板、纱窗、灭蚊灯；区域：生产车间、包装车间、成品仓库、原料仓库、辅料仓库。检查结果均为正常。检查人：玉福珍。

日期：2024.07.08 项目：防鼠板、粘鼠板、纱窗、灭蚊灯；区域：生产车间、包装车间、成品仓库、原料仓库、辅料仓库。检查结果均为正常。检查人：玉福珍。

日期：2024.08.03 项目：防鼠板、粘鼠板、纱窗、灭蚊灯；区域：生产车间、包装车间、成品仓库、原料仓库、辅料仓库。检查结果均为正常。检查人：玉福珍。

现场观察生产车间未见虫鼠害出现，厂区也未见家养动物出没。

11、员工卫生：

企业配置了更衣室、工作鞋靴消毒设施，参观人员穿戴鞋套，洗手设施、干手设施、手消毒设施和卫生间等，现场观察以上设施均维护良好正常运行。洗手消毒间关于洗手及消毒的流程未见有标示，已沟通建议改进。查《员工个人卫生检查记录》2024年5月至7月的记录，项目包括：指甲、毛发、工作衣服符合要求；工作期间不化妆、佩戴饰品；执行严格的消毒程序；有随手清洁习惯、车间内无吸烟现象等，人员包括车间人员及仓库人员，符合要求。一阶段问题：车间现场操作人员配戴饰品，二阶段现场验证已整改。

12、工作服管理：

车间员工每人分发有两套工作服，由个人清洗后挂至更衣室开启紫外线灯消毒。

13、员工健康：

建立有员工的健康档案，每年办理健康证。持证上岗。具体见综合部审核记录。查《员工个人卫生检查记录》2024年5月至7月的记录，项目包括：指甲、毛发、工作衣服符合要求；工作期间不化妆、佩戴饰品；执行严格的消毒程序；有随手清洁习惯、车间内无吸烟现象等，人员包括车间人员及仓库人员，符合要求。



若发生手部受伤情况，对伤口进行医疗处理后，将该员工调离岗位至不直接接触食品的岗位工作，询问审核周期内暂未发生类似情况。

14、场所巡检：

企业场所巡检体现在《过程巡检记录》中，查看包装车间《温湿度测试记录单》，测试日期：2024.08.03，测试时间：8:25，温度：23℃，相对湿度：44%，是否符合要求：是，测试人：玉福珍。

15、返工：

询问审核周期内，暂未发生返工情况，出现的包装不良品直接报废处理，如有发生，返工品的存放、处置和使用应保持产品的质量、安全和可追溯，并符合相关法律法规要求。应清晰识别和标识返工品以确保可追溯。应保留返工品的可追溯记录。应记录返工品的分类和原因（如产品名称、生产日期、班次、生产线和保质期等）。

16、运输储存：

物流运输为外包，通过货拉拉平台下单，产品通过内外包装后运输，常温专车运输，搬运工均经过培训上岗；贮存：阴凉干燥处，每天由仓管员对温湿度进行监控并记录，每日早上记录1次，查看现场《温湿度测试记录单》，测试地点：成品库，测试日期：2024年07月10日8:00，温度1.8℃，湿度44%，是否符合要求：是，测试人：玉福珍。

测试日期：2024年08月01日8:50，温度1.7℃，湿度38%，是否符合要求：是，测试人：玉福珍。

成品存储：

现场的大枣干制品产品储存于成品冷藏库内，保持清洁，一阶段问题：冷藏库成品及内包装间的成品未离地隔墙，风机下方存放成品，二阶段验证已整改。

产品的运输：

装运前对运输车辆进行卫生检查；抽查运输车辆检查记录：

2024年 01月 28日 闽CDK2213 运输产品：红枣，检查项目包括司机证件、是否与其他物品混放等，检查结果：符合要求。检查人：肖华琿。

2024年 06月 15日 闽CD84849 运输产品：红枣，检查项目包括司机证件、是否与其他物品混放等，检查结果：符合要求。检查人：肖华琿。

2024年 07月 29日 闽CDA9209 运输产品：红枣，检查项目包括司机证件、是否与其他物品混放等，检查结果：符合要求。检查人：肖华琿。

17、来访者：

提供门卫室出入厂区的登记台账：

包括日期、入厂时间、出厂时间、驾驶员、身份证号、车牌号、联系方式、事由等，基本符合要求。

被允许进入食品生产/经营场所的来访者，在进入时应遵守和食品生产/经营人员同样的卫生要求。

**18、培训：**

提供了2024年度的人员培训计划，通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和对各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。

根据食品生产/经营不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核，做好培训记录。

当食品安全相关的法律法规标准更新时，会及时开展培训。具体培训实施内容详见综合部审核记录。

查见企业对以上良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全性和适用性。验证活动包括对生产场所环境、车间布局、设备设施等方面的评估。

验证时间：2024 年07 月02日 HACCP小组

2) 采购管理情况：

公司在《管理手册》3.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；

采购过程控制：

综合部（采购）负责对各合格供方的初选，并参与合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

提供《合格供方名录》，主要包括有干枣、包材等，基本覆盖了认证范围的产品原材料类别，合格供方共3家。

抽查供方资质如下：

1) 干制红枣的供方沧州明兴枣业贸易有限公司，提供营业执照编号：911309210657337748；食品生产许可证编号：SC11713092100994；购销合同合同期限：2024 年 06 月 30 日至 2024 年 12 月 31 日，有双方公司盖章。

查第三方检测报告：

产品名称：新疆红枣

报告编号：13060WT202300412

委托单位：沧州明兴枣业贸易有限公司

检测单位：石家庄海关技术中心沧州业务部

检测项目：不合格果、杂质、果实大小、果形及色泽、肉质、铅等

报告日期：2024 年 01 月 17 日

产品名称：去皮去核红枣

报告编号：FSA24052922N

委托单位：泉州耕润食品有限公司

检测单位：福建省福食安检测技术有限公司

检测项目：干燥失重、二氧化硫残留量、铅、镉、总汞、铜、总砷、山梨酸及其钾盐等

报告日期：2024 年 06 月 03 日

产品名称：新疆去核红枣

报告编号：FSA24051177N

委托单位：宁波捷优聚欣贸易有限公司

生产单位：泉州耕润食品有限公司

检测单位：福建省福食安检测技术有限公司

检测项目：干燥失重、二氧化硫残留量、铅、镉、总汞、铜、总砷、山梨酸及其钾盐等



报告日期：2024 年 05 月 24 日

2) 外纸箱的供应商晋江市洁克纸制品科技有限公司，提供营业执照编号：91350582MA3458YNXA；印刷经营许可证编号：（泉）印证字第 56306039；购销合同合同期限：2024 年 06 月 30 日至 2024 年 12 月 31 日，有双方公司盖章。

查第三方检测报告：

产品名称：纸板

报告编号：WTF24F07163447X1C

委托单位：福建省文松彩印有限公司（洁克针对客户做的检测报告）

检测单位：佛山市沃特测试技术服务有限公司

检测项目：铅、镉、汞、六价铬、多溴联苯和多溴二苯醚等

报告日期：2024 年 01 月 17 日

3) 卷膜的供应商晋江市安海立信塑胶包装有限公司，提供营业执照编号：9135058277752222XA；全国工业产品生产许可证编号：闽 XK16-204-00293；合同签订日期：2024 年 07 月 02 日，交货日期：自合同签订之日起 6 个月，有双方公司盖章。

查第三方检测报告：

产品名称：食品包装用符合袋

报告编号：（2024）GSJ-B0377

委托单位：晋江市安海立信塑胶包装有限公司

检测单位：福建省产品质量检验研究院 国家塑料制品质量检验检测中心（福州）

检测项目：剥离力、水蒸气透过量、氧气透过量等

报告日期：2024 年 05 月 20 日

缺少化学物检测，已与企业沟通，下次审核重点观察。

外包过程：物流运输，企业无固定合作方，大量货物运输有晋江市物流园发货，小批量货物由货拉拉进行运输，提供物流单及货拉拉订单详情，由显示车牌号及发货地址及收获地址及发货时间、装货照片等内容，控制基本符合要求。

符合标准要求。

提供了《合格调查评定表》，评价项目包括产品资质（20 分）、产品质量（40 分）、价格合理程度（10 分）、供货及时性（10 分）、安全环保性能（10 分）等，抽查晋江市洁克纸制品科技有限公司 得分 95 分，晋江市安海立信塑胶包装 得分 91 分，沧州明兴枣业贸易有限公司 得分 94 分评价结果：均纳入合格供方，评价所引发的任何必要措施：供货级别：保留。编制：肖华琿、玉福珍 批准：吴家钞 2024 年 03 月 02 日。

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。

现查看公司未有使用的食品添加剂；

公司不涉及使用食品添加剂。

采购管理情况：

综合部（采购）通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查

1) 2024-07-08 晋江市洁克纸制品科技有限公司销售单，食品周转箱 1*10 盒 199 个，食品周转箱 1*16 盒 199 个；验收人：吴**



2) 2024年6月16日晋江市安海立信塑胶包装有限公司送货单, 百年好合红枣 271, 9kg; 枣生贵子红枣 275.5kg, 收获单位签名: 小陈

3) 2024年5月11日工商服务业统一收款收据交顾客, 超特去核 484 件, 绿胶带小包装 61 件

3) 监视和测量管理情况:

公司在《HACCP 管理手册》3.6 条款对监视和测量资源进行了要求。抽查“计量器具台账”, 主要包括车间包装使用的电子秤、温湿度计, 检测设备: 电热鼓风干燥箱、电子天平、滴定管等, 基本满足产品生产及检测需要。

公司内部不涉及特种设备, 使用物业提供的电梯运输货物, 在租赁合同中有规定电梯维护及检定由物业负责, 由各层楼分摊支付相关费用。

查公司车间使用计量器具校准或检定情况:

温湿度计 型号: -30℃-50℃/0-100%RH 校准证书编号: ZD202407260518 校准日期: 2024年07月26日;

温湿度计 型号: -30℃-50℃/0-100%RH 校准证书编号: ZD202407260519 校准日期: 2024年07月26日;

实验室使用设备校准或检定情况:

电热鼓风干燥箱 型号: XMP-2000 校准证书编号: ZD202407260491 校准日期: 2024年07月26日;

数显恒温水浴锅 型号: HH-2 校准证书编号: ZD202407260516 校准日期: 2024年07月26日;

以上校准机构均为深圳中计电计量测试技术有限公司。

另抽查:

电子天平(车间) 出厂编号: JZC-6TSE 校准证书编号: ACZ202407260894 校准日期: 2024年07月26日;

滴定管 型号: 25mL 校准证书编号: ACZ202407260892 校准日期: 2024年07月26日;

电子天平(实验室) 型号: FA2004 校准证书编号: ACZ202407260893 校准日期: 2024年07月26日;

以上校准机构均为珠海安测计量服务有限公司。

未对冷藏库温度显示装置进行内部校准比对或外部校准, 已沟通建议后期改进。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司编制了《不合格和潜在不安全品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》、《产品撤回和召回程序》, 策划情况见 HACCP 小组审核记录。现场提供了演练的证据, 具体演练情况如下:

——演练时间: 2024.05.20 ;

——模拟演练内容: 2024年05月20日8点40分, 综合部接到客户投诉, 反馈 大枣干制品, 批次为: 2024052001 包装外箱上的标签与内容物不一致。

——原因分析: 产品可能在装箱过程中, 由于两种标签规格为同一个版面, 但净含量不一致, 造成员工拿错; 品检员未抽检到位。

——召回处理: 此批产品(20箱)按计划于2024年05月21日(1天)运回公司; 安排准备好空库位准备召回产品的存放。

产品退运回厂后的处理: 将该批产品进行换箱处理。

——召回结果: 2023.10.20 各经销商通过各种途径将这批产品陆续回收在经销商处, 合计 130 箱, 其余 20 箱已被客户购买。召回的 130 箱和未销售的 50 箱, 在当地食品监督部门的监督下由各经销商负责掩埋。其余 20 箱已经由各经销商联合媒体发布召回消息, 陆续对客户实施了相应的经济补偿。



经沟通，企业实际未发生过召回。

抽查留样记录：

留样日期：2024.07.01，产品名称：（500g 八点档）红枣，数量：1 提，生产日期：2024.07.01，留样人：玉福珍；

留样日期：2024.07.22，产品名称：枣有心意 1kg 红枣，数量：1 提，生产日期：2024.07.22，留样人：玉福珍；

留样日期：2024.08.03，产品名称：枣有心意 1kg 红枣，数量：1 提，生产日期：2024.08.03，留样人：玉福珍；

5) 产品放行管理情况：

公司主要生产水果干制品（大枣干制品）的分装，策划编制了《生产过程控制程序》、《产品放行程序》等文件

检验过程策划：成品检验——按照企标 Q/QZGR 0001S《干果制品》。

半成品检验：暂不涉及；

原料验收：外观及数量、索证索票（合格供方、第三方检测报告）

提供了《来料检验记录表》：

抽查 2024-05-15 进货的红枣，供应商：沧州明兴枣业，入厂检验日期：2024 年 05 月 15 号，检验项目包括：产品合格证明、感官（果形完整，大小均匀，无霉变，无虫蛀，无肉眼可见外来杂质，无霉味和其他不良滋味），包装（包装完好，无破损、遗撒），检验情况：符合，检验员：吴**，审核：肖华琿。未记录数量，已沟通。

2024-06-22 进货的红枣，供应商：沧州明兴枣业，入厂检验日期：2024 年 06 月 22 号，检验项目包括：产品合格证明、感官（果形完整，大小均匀，无霉变，无虫蛀，无肉眼可见外来杂质，无霉味和其他不良滋味），包装（包装完好，无破损、遗撒），检验情况：符合，检验员：吴**，审核：肖华琿。未记录数量，已沟通。

2024-07-08 进货的红枣，供应商：沧州明兴枣业，入厂检验日期：2024 年 07 月 08 号，检验项目包括：产品合格证明、感官（果形完整，大小均匀，无霉变，无虫蛀，无肉眼可见外来杂质，无霉味和其他不良滋味），包装（包装完好，无破损、遗撒），检验情况：符合，检验员：吴**，审核：肖华琿。未记录数量，已沟通。

2024-05-15 进货的包装袋，供应商：晋江安海立信塑胶公司，入厂检验日期：2024 年 05 月 15 号，检验项目包括：到货数量与送货单一致、型号规格与采购要求一致、无破损脏污，检验情况：符合，检验员：玉**，审核：肖华琿。未记录数量，已沟通。

2024-07-08 进货的包装袋，供应商：晋江安海立信塑胶公司，入厂检验日期：2024 年 07 月 08 号，检验项目包括：到货数量与送货单一致、型号规格与采购要求一致、无破损脏污，检验情况：符合，检验员：玉**，审核：肖华琿。未记录数量，已沟通。

供方相关资质、原料第三方检测报告详见综合部审核记录，符合原料验收要求；已沟通建议原料验收



时测试水分，降低成品超标风险，下次审核关注。

抽查产品检验记录：

提供有《出厂检验报告单》：

编号：JYBG（QZGR）20240515，成品名称：红枣 生产日期：5月15号（无年份，不规范，已沟通改进），抽样基数：100提 抽样数量：20提 检验日期：20240515，执行标准：Q/QZGR 0001S，产品类型：干果，检验项目有感官指标（色泽、滋味与气味、组织形态）、理化及微生物指标：净含量（标示值：100g，检验结果：101.96g）、总酸（标准要求 ≤ 2.5 ，检验结果：0.18，未明确单位，已沟通）、水分（标准要求 $\leq 28\%$ ，检验结果：19%）、沙门氏菌（未检出）、金黄色葡萄球菌（五样法，均 < 10 ），综合判定：合格，检测者：玉福珍，审核：肖华琿。

编号：JYBG（QZGR）20240622，成品名称：红枣 生产日期：6月22号（无年份，不规范，已沟通改进），抽样基数：100提 抽样数量：20提 检验日期：20240622，执行标准：Q/QZGR 0001S，产品类型：干果，检验项目有感官指标（色泽、滋味与气味、组织形态）、理化及微生物指标：净含量（标示值：100g，检验结果：101.96g）、总酸（标准要求 ≤ 2.5 ，检验结果：0.18，未明确单位，已沟通）、水分（标准要求 $\leq 28\%$ ，检验结果：19%）、沙门氏菌（未检出）、金黄色葡萄球菌（五样法，均 < 10 ），综合判定：合格，检测者：玉福珍，审核：肖华琿。

编号：JYBG（QZGR）20240708，成品名称：红枣 生产日期：7月8号（无年份，不规范，已沟通改进），抽样基数：100提 抽样数量：20提 检验日期：20240708，执行标准：Q/QZGR 0001S，产品类型：干果，检验项目有感官指标（色泽、滋味与气味、组织形态）、理化及微生物指标：净含量（标示值：100g，检验结果：101.96g）、总酸（标准要求 ≤ 2.5 ，检验结果：0.18，未明确单位，已沟通）、水分（标准要求 $\leq 28\%$ ，检验结果：19%）、沙门氏菌（未检出）、金黄色葡萄球菌（五样法，均 < 10 ），综合判定：合格，检测者：玉福珍，审核：肖华琿。

检测数据结果均一致，不合理，已沟通，经询问理化微生物各项指标结果部分为引用外检报告数据，未保留原始记录，已沟通，下次审核关注。

成品放行管理情况基本符合。

6) HACCP 计划策划及实施管理情况：

根据公司实际，结合 HACCP 体系要求，对产品的管理，制定了管理手册、程序作业文件、HACCP 计划、良好卫生规范、制度汇编等文件。基本能指导公司水果干制品（大枣干制品）的分装生产相关过程食品安全管理运行的控制操作。

工艺流程图：原辅料验收、包材验收→拆包→分拣→包装→成品入库

查审核范围内产品的实现流程及过程的控制情况：

整体过程一般为：公司一般提前与顾客签订销售合同或微信电话沟通需求，由生产部销售根据确认好的订单，确定后交综合部人员采购、生产部检验员负责验收并做好验收记录，生产部负责按照要求下达生产任务单，成品生产、成品放行、成品出货等工作，物流主要外请车辆装车配送，根据客户所在地进行配送，目前客户基本为福建省内、深圳市等，配送周期一般为 2-3 天，常温运输，审核期间未有成品出货情况。目前产品生产加工过程等主要通过现场管控方式进行，具体的管控情况如下：

抽查：询问企业暂不涉及半成品，提供有《过程巡检记录》：

产品名称：红枣，规格：1kg，生产日期：2024 年 5 月 15 日，批次号：20240515，操作者：吴**，检验人员：玉**，工序：挑选，技术要求：去除小粒、破损、发黑，操作者自检：符合，检验员专检：玉**，判定：符合；工序：包装，技术要求：包装封口严密，无破损脏污，操作者自检：符合，检验员专检：玉**，判定：符合；

产品名称：红枣，规格：1kg，生产日期：2024 年 6 月 22 日，批次号：20240622，操作者：吴**，检验人员：玉**，工序：挑选，技术要求：去除小粒、破损、发黑，操作者自检：符合，检验员专检：玉**，判定：符合；工序：包装，技术要求：包装封口严密，无破损脏污，操作者自检：符合，检验员专检：玉**，判定：符合；



产品名称：红枣，规格：1kg，生产日期：2024年7月8日，批次号：20240708，操作者：吴**，检验人员：玉**，工序：挑选，技术要求：去除小粒、破损、发黑，操作者自检：符合，检验员专检：玉**，判定：符合；工序：包装，技术要求：包装封口严密，无破损脏污，操作者自检：符合，检验员专检：玉**，判定：符合；

提供《原材料入库记录》，供应商：沧州明兴枣业贸易，产品名称：新疆红枣，批次：20240611，数量：5吨，检验人：吴**； 供应商：沧州明兴枣业贸易，产品名称：新疆红枣，批次：20240721，数量：7吨，检验人：吴**； 供应商：沧州明兴枣业贸易，产品名称：新疆红枣，批次：20240801，数量：10吨，检验人：吴**；

提供《内包装记录》，产品名称：耕滋润品红枣，日期：2024.06.13，批次：20240613，数量：187件，不合格数量：2粒，封口挤压，不合格处置：销毁，操作人员：吴**； 产品名称：耕滋润品红枣，日期：2024.07.23，批次：20240723，数量：172件，不合格数量：无，操作人员：吴**； 产品名称：耕滋润品红枣，日期：2024.08.03，批次：20240803，数量：203件，不合格数量：3粒，封口挤压，不合格处置：销毁，操作人员：吴**；

提供《外包装记录》，产品名称：耕滋润品红枣，日期：2024.06.13，批次：20240613，数量：187件，操作人员：林**； 产品名称：耕滋润品红枣，日期：2024.07.23，批次：20240723，数量：172件，操作人员：林**； 产品名称：耕滋润品红枣，日期：2024.08.03，批次：20240803，数量：203件，操作人员：林**；

提供《成品入库记录》，产品名称：耕滋润品红枣，生产日期：2024.06.13，批次：20240613，数量：187件，生产人员：郑**；检验人员：玉**； 产品名称：耕滋润品红枣，生产日期：2024.07.23，批次：20240723，数量：172件，生产人员：郑**；检验人员：玉**； 产品名称：耕滋润品红枣，生产日期：2024.08.03，批次：20240803，数量：203件，生产人员：郑**；检验人员：玉**；

提供《发货记录》，客户名称：海西坊，地址：福建海西坊食品科技有限公司石狮定科路，产品名称：红枣，批次：20240613，数量：165件，发货人：肖**；时间：2024.06.15； 客户名称：南安顺昌有限公司，地址：福建泉州南安东大路顺昌工业园，产品名称：红枣，批次：20240723，数量：180件，发货人：肖**；时间：2024.07.25 客户名称：杰鹏贸易有限公司，地址：龙岩新罗区西陂街道龙州工业园，产品名称：红枣，批次：20240804，数量：50件，发货人：肖**；时间：2024.08.04。

抽查产品检验记录：

提供有《出厂检验报告单》：

编号：JYBG（QZGR）20240515，成品名称：红枣 生产日期：5月15号（无年份，不规范，已沟通改进）， 抽样基数：100提 抽样数量：20提 检验日期：20240515，执行标准：Q/QZGR 0001S，产品类型：干果，检验项目有感官指标（色泽、滋味与气味、组织形态）、理化及微生物指标：净含量（标示值：100g，检验结果：101.96g）、总酸（标准要求 ≤ 2.5 ，检验结果：0.18，未明确单位，已沟通）、水分（标准要求 $\leq 28\%$ ，检验结果：19%）、沙门氏菌（未检出）、金黄色葡萄球菌（五样法，均 < 10 ），综合判定：合格，检测者：玉福珍，审核：肖华琿。

编号：JYBG（QZGR）20240622，成品名称：红枣 生产日期：6月22号（无年份，不规范，已沟通改进）， 抽样基数：100提 抽样数量：20提 检验日期：20240622，执行标准：Q/QZGR 0001S，产品类型：干果，检验项目有感官指标（色泽、滋味与气味、组织形态）、理化及微生物指标：净含量（标示值：100g，检验结果：101.96g）、总酸（标准要求 ≤ 2.5 ，检验结果：0.18，未明确单位，已沟通）、水分（标准要求 $\leq 28\%$ ，检验结果：19%）、沙门氏菌（未检出）、金黄色葡萄球菌（五样法，均 < 10 ），综合判定：合格，检测者：玉福珍，审核：肖华琿。



萄球菌（五样法，均 <10 ），综合判定：合格，检测者：玉福珍，审核：肖华琿。

编号：JYBG（QZGR）20240708，成品名称：红枣 生产日期：7月8号（无年份，不规范，已沟通改进），抽样基数：100提 抽样数量：20提 检验日期：20240708，执行标准：Q/QZGR 0001S，产品类型：干果，检验项目有感官指标（色泽、滋味与气味、组织形态）、理化及微生物指标：净含量（标示值：100g，检验结果：101.96g）、总酸（标准要求 ≤ 2.5 ，检验结果：0.18，未明确单位，已沟通）、水分（标准要求 $\leq 28\%$ ，检验结果：19%）、沙门氏菌（未检出）、金黄色葡萄球菌（五样法，均 <10 ），综合判定：合格，检测者：玉福珍，审核：肖华琿。

检测数据结果均一致，不合理，已沟通，经询问理化微生物各项指标结果部分为引用外检报告数据，未保留原始记录，已沟通，下次审核关注。

一阶段问题：实验室部分试剂已过有效期，二阶段现场验证已整改。

查看车间现场及仓库，企业暂不涉及致敏物质，也无相应标识及管控措施要求。外来人员无必要不允许进入车间及仓库现场，如有外部人员进入车间内部健康告知后由专人陪同按照员工正常更衣洗手消毒流程，员工私人物品存放在更衣柜内，水杯也不允许带入车间，化学品也有单独存放管理，但未专人专管上锁管理，监视设施也较为薄弱，已沟通，企业的食品防护基本满足要求。

7) 管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《确认和验证程序》，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：

HACCP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；HACCP小组人员能力验证；产品安全性验证等。

——查《HACCP计划验证记录》，验证人员：HACCP小组，验证日期：2024年07月02日，结论为：HACCP计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

——生产不涉及加工用水，清洁用水为城市自来水，查看水质检测报告，组织清洁采用自来水作为水源，进行清洁。公司每个月收集市政官网自来水厂出厂水及管网水的水质报告，查见7月份水质报告常规指标10项，结果均为合格。依据标准：GB5749-2022

检验项目包括：色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、余氯、菌落总数、总大肠菌群、锰、高锰酸盐指数等。

产品依据企标进行生产：

产品执行标准：Q/QZGR 0001S-2021 《干果食品》

提供有第三方检测报告：

红枣 检验报告编号：FSA23100210N，报告日期：2023.10.18 检测项目：二氧化硫残留量、铅、镉、总汞、总砷、铜、山梨酸钾、苯甲酸钠、糖精钠、BHA、BHT等，检验单位：福建省福食安检测技术有限公司。

去核红枣 检验报告编号：CTT24060901156，报告日期：2024.06.25 检测项目：标签，检验单位：福建省国鼎检测技术有限公司。

去皮去核红枣 检验报告编号：CTT24060901157，报告日期：2024.06.25 检测项目：标签，检验单位：福建省国鼎检测技术有限公司。

去皮去核红枣 检验报告编号：CTT24060902381R1，报告日期：2024.07.04 检测项目：除虫菊素、二氧化硫残留量、铅、镉、总汞、总砷、铜、六六六、滴滴涕、山梨酸钾、苯甲酸钠、亮蓝、BHA、BHT、大肠菌群、沙门氏菌、菌落总数、金黄色葡萄球菌等，检验单位：福建省国鼎检测技术有限公司。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见生产部审核记录。

提供了2024年07月02日由HACCP小组进行的验证活动结果分析报告，内容包括良好卫生规范、HACCP计



划、内外部审核、终产品的检测等内容，基本充分，分析总结结论为：HACCP 体系的整体运行、改进或更新、潜在不合格产品高风险的趋势、内部审核方案、纠正和纠正措施的有效性（表述不够完整，结论未明确，已沟通）。分析人员：肖华琿， 日期：2024. 07. 02。

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

1) 内部审核

公司在《管理手册》中 5.3 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。基本符合标准要求。

提供《年度内部审核计划》、《内部审核实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。

审核日期：2024 年 07 月 20 日；审核组组长：肖华琿；组员：玉福珍；2024 年 03 月 25 日参加了公司组织的外部老师授课的内审员培训，在各部门岗位职责中明确了职责要求。

现场审核期间与内审审核组长肖华琿、组员玉福珍 交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制相对较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款并不熟悉，内审员能力存在不足。已在 3.2 条款开具不符合项。

查《内部审核实施计划》覆盖了标准要求条款，基本符合要求。有首末次会议签到表，均有各部门人员签字。

查《内审检查表》：抽生产部/行政部，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；

查《不符合项报告》：共计 1 项

涉及部门：综合部，不符合项内容：未提供出外来文件台帐，外来文件丢失；不符合 HACCP 标准 1.2.3 文件控制要求，判标不准确，已现场沟通。审核过程中综合部 1 个不符合项。另抽综合部内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：公司 HACCP 基本符合《CNCA-N-001:2021 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则附件 2 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准，相关法律法规及顾客要求，适宜于公司实际运行控制，经过宣贯学习，已在公司得到了运行实施，并取得初步绩效，可予保持并实施。

基本满足标准要求。

2) 管理评审

公司在《管理手册》5.4 条款进行了规定，并策划了《管理评审程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合要求。

以往管理评审的跟踪措施——食品安全体系初次建立，不涉及以往跟踪措施。

本次管理评审日期：2024 年 07 月 30 日

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 07 月 30 日进行管理评审，编制：肖华琿 批准：吴家钊，日期：2024 年 07 月 25 日

管理评审会议于 2024 年 07 月 30 日在公司召开，会议由吴家钊（总经理）主持；地点：办公室；参加人员：总经理及各部门负责人，有各部门参会人员签到表签字。

现场审核期间与管代肖华琿交流，基本知道管理评审流程，建议后期关注并熟悉管理评审输出的实施及控制。

查《各部门输入内容》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、生产加工过程控制、资源配置情况评价，内部审核结果，客户投诉情况，



客户满意度调查情况，食品安全管理体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；
查《管理评审会议记录表》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制：肖华琿
批准：吴家钞 日期：2024年07月30日。
查《管理评审整改措施实施计划》，整改措施内容针对本年度工作，进一步组织员工学习《CNCA-N-001:2021
危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则附件2 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求
（V1.0）》等及公司 HACCP 管理体系文件。完成期限，3 个月内，由综合部进行落实。完成期限，2024.10
月前，责任部门：综合部。
已于 2024 年 07 月 31 日进行了加强管理体系知识的强化培训，提高体系意识的培训。
管评结论：a. 公司的 HACCP 方针是适宜的。b. 公司的 HACCP 管理体系是适宜的、充分的和有效的。c. 就
本次管理评审提出的改进措施：加强各部门之间的沟通及信息反馈，严格把好检验关，保证产品质量、进
度（注：需详细说明改进措施），希望有关部门尽 快拿出并实施。d. 制订下一年度 HACCP 目标的建议：
管理评审的管理基本符合标准要求。

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《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

公司在《管理手册》5.5 条款进行了规定，同时策划了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——日常改进通过以下方面进行：内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；合规义务；管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量结果；体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等；具体见各部门的审核记录。

——公司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；内审开具的 1 项不符合报告，已进行了原因分析，采取纠正措施，进行验证有效。

——原辅料进货验收过程主要由综合部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。。

——生产加工过程主要由生产部负责，见生产部审核记录。

——顾客投诉处理等主要由综合部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

均无采取纠正措施的需求。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不符合与潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

原料验收主要来自合格供方，审核周期内未发生采购原料不合格情况，如发生则当场拒收退回。

生产过程为简单分装，分装过程中技术比较稳定，未发生不合格情况，对于常规生产过程中会有不合格产品主要为包装不良等，由员工挑出做报废处理，直接与废弃物一同处置。

审核周期内成品外检均未发现有不合格现象。

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。



3) 投诉的接受和处理情况:

公司在《管理手册》进行了规定，同时策划了《产品投诉处理程序》。

查投诉处理管理情况:

生产部相关人员表示，审核周期内，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，具体见 H3.9 审核记录。

该公司投诉处理控制符合标准要求。

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）:

组织的规模情况/资源配置情况：公司占地面积地 480 余平米，加工区域与办公区域分开；其中生产加工车间面积 420 平方米，办公区面积 60 平方米，1 个冷藏库面积约 40 平方米，库房 3 个（成品库房、外包材库、包材暂存库），检测室 2 个面积约 30 平方米（无菌室面积约 10 平方米，实验室面积约 20 平方米），基本满足水果干制品（大枣干制品）的分装需要；（公司提供《房屋租赁合同》租赁地址：在晋江市安海镇南环路庄头第二工业区奇力路 2 号，签约期限：2024 年 4 月 10 日-2027 年 4 月 10 日（3 年）与个人陈秀妹签订，合同中规定房屋电话费、水电费、卫生费由乙方负责，费用由甲方收取，甲方负责电梯维护费用由各楼层分摊交付，由双方签名，甲方按手印）；

主要生产/服务设备有：枕式包装机、喷码机、封口机、操作台等。

需要从外部供方获得的资源：——物流运输

提供有生产设备清单、检测设备清单：如：

——主要生产设备有：挑选台、枕式包装机、装箱台、封口机、喷码机等

——公司内部不涉及特种设备，使用物业提供的电梯运输货物，在租赁合同中有规定电梯维护及检定由物业负责，由各楼层分摊支付相关费用。

——检测设备：电子秤、温度计、电子分析天平、电热鼓风干燥箱、水浴锅、滴定装置等，基本满足企业原料验收及水果干制品（大枣干制品）的分装安全性验证需要。

2) 人员及能力、意识:

组织在《管理手册》3.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况:

——提供《三界文件岗位说明书》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——提供《主要岗位职务能力要求及评定》，对学历、工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力、身体健康等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工。

——抽综合部经理（食品安全小组组长）肖华琿：学历：中专（要求：初中及以上）、专业：管理类；工作经验：25 年（要求：10 年以上经验，管理类相关知识，食品安全类培训），基本符合，另抽查生产部经理玉福珍：学历：初中（初中以上学历水平）、专业：/；工作经验：30 年（10 年以上经验、食品安全类培训等），控制方式基本相同。

现场审核期间与内审审核组长肖华琿、组员玉福珍 交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制相对较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款并不熟悉，内审员能力存在不足。已开具不符合项整改。部门负责人肖华琿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。

抽查食品安全小组组成情况，包含了生产部、综合部、总经理等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组长经总经理任命，同时对食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。



询问审核周期内人员招聘情况：审核周期内未发生。

查培训过程管理情况：

提供有《2023-2024 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准、体系文件、应急预案、内审知识、操作技能、等方面，

培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

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. 2. 27	新员工入职培训、标准 ISO22000:2018、HACCP 培训	管理人员/4 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024. 3. 25	内审员培训/审核知识及审核技巧培训	管理人员/4 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024. 5. 24	HACCP 计划的编制及 CCP 点的确定、SSOP、OPRP、的培训	内审员/2 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024. 6. 25	《食品安全文化、过敏原、食品欺诈》等的培训	管理人员/4 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024. 7. 21	食品安全管理体系标准培训	管理人员/4 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员、检验员等岗位，不涉及特种作业人员。

其中内审员经总经理任命、培训合格后上岗，检验员培训上岗，基本符合；

查健康证管理情况：

公司在《前提方案/良好卫生规范》人员管理中规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作，基本符合标准要求。

提供了健康证，随机抽取：

人员类型	姓名	健康证编号	有效期限	结论
管代/食品安全小组组长	肖华琿			☐ 有效 ☐ 过期
总经理	吴家钞	闽（2024）4404-008835	2024 年 07 月 24 日（有效期一年）	☒ 有效 ☐ 过期
生产部	玉福珍	闽（2024）4404-008834	2024 年 07 月 24 日（有效期一年）	☒ 有效 ☐ 过期
生产部	陈美娜	闽（2024）4404-008833	2024 年 07 月 24 日（有效期一年）	☒ 有效 ☐ 过期
生产部	颜霜霜	闽（2024）4404-006928	2024 年 05 月 25 日（有效期一年）	☒ 有效 ☐ 过期

一阶段问题：管代/食品安全小组组长肖华琿，未提供有效期内的健康证，二阶段现场提供了检查回执单，下次审核关注。基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

公司在《管理手册》2.5.2 条款进行了规定：

**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：食品安全管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、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
不定期会议	客户需求及客户订单安排生产	各部门人员	会议	各部门人员	无异常
每月培训	组织培训	全体人员	培训	综合部	无异常

查内部报告管理情况：相关负责人表示公司员工均为多年的老员工，对公司发展政策及各项要求基本掌握，员工也比较认可，能够感受到公司的文化情怀。

公司建立了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、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保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。——如内审发现的不符合项及时报告给了总经理，并作为管理评审输入内容进行了评价。

查外部沟通管理情况：

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通，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负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面的信息。

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
2024-06-25	顾客满意度调查	厦门纳泰文化创意有限公司、泉州昊霖食品有限公司、萌探侠客、深圳市八悦八贸易有限公司	表格填写	行政部	无异常
2024-07-27	审核日程安排	北京国标联合认证有限公司	微信/电话	综合部	无异议

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》、《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、《三阶文件》（制度及作业指导书）、各部门管理制度文件以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》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食品安全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（GR-HACCP-01）。

二级文件：公司编制了 27 份程序文件，1 份前提方案/良好生产规范，1 份危害控制计划，基本包括了食品安全体系标准要求的程序。



三层次文件：《制度及作业指导书》、各部门管理制度文件。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理吴家钊批准。2024-03-01 对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、管理制度汇编等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本、发布状态等，基本符合要求。

查《文件发放、回收、销毁记录表》，表内写明了文件名称、文件编号、版/次、分发号、发放范围（批准人、日期）、发放记录（接收人/部门、数量、签收人）、回收记录（回收人、日期）、销毁记录（销毁人、日期）等。抽分发部门：生产部，接收人/部门：生产部，日期：2024-03-02，文件名称：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。

查外来文件管理情况：

公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《法律法规及其他要求清单》，包括食品安全法、ISO22000:2018 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、Q/QZGR0001S-2021 干果食品、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0、GB/T 5835-2009 干制红枣、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、《GB7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、食品召回管理办法等法律法规及相关标准文件，均在有效期内，符合要求。

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《受控记录清单》，共 52 份记录，清单内写明了记录编号、记录名称、版本、受控状态、发布状态等。抽《培训记录表》、《触电事故专项应急预案》、《合同台账》、《内部审核检查表》4 份记录，记录均有编写，版本 A/0

另抽查《化学品领用记录》、《虫鼠害控制记录》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效，记录未录入受控记录清单内，现场已与企业进行沟通。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

1) 基本信息：

公司名称：泉州耕润食品有限公司

注册地址：福建省泉州市晋江市安海镇庄头村第二工业区奇力路 2 号

办公地址：福建省泉州市晋江市安海镇庄头村第二工业区奇力路 2 号

经营地址：福建省泉州市晋江市安海镇庄头村第二工业区奇力路 2 号 2 楼

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，（泉州耕润食品有限公司）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:陈丽丹、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。