

管理体系审核报告

(监 督 审 核)



组织名称: 贵州尊朋酒业有限公司

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)

审核组长 (签字): 邝柏臣

审核组员 (签字): 任泽华

报 告 日 期 : 2024 年 08 月 01 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
☒ 不符合项报告 ☐ 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经 ISC 技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在 ISC 一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人 审核组长：邝柏臣

组员：任泽华



一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	邝柏臣	组长	Q:审核员	2023-N1QMS-2222839	Q:03.10.01
			E:审核员	2023-N1EMS-1222839	E:03.10.01
			O:审核员	2023-N1OHSMS-1222839	O:03.10.01
			F:审核员	2023-N1FSMS-2222839	F:CIV-5
			H:审核员	2020-N1HACCP-1222839	H:CIV-5
B	任泽华	组员	Q:审核员	2022-N1QMS-4059498	Q:03.10.01
			E:审核员	2024-N1EMS-4059498	E:03.10.01
			O:审核员	2023-N1OHSMS-1059498	O:03.10.01
			F:审核员	2023-N1FSMS-4059498	F:CIV-5
			H:审核员	2022-N1HACCP-1059498	H:CIV-5

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	陈先伟、曾瑶、雷宏	向导	受审核方
2	——	观察员	——

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得(质量管理体系,环境管理体系,职业健康安全管理体系,危害分析与关键控制点体系,食品安全管理体系)认证后, 进行第二次监督审核☒证书暂停后恢复☐其他特殊审核请注明:

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件, 以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作, 能否保持并持续改进管理体系, 评价其符合认证准则要求的程度, 从而确定是否☒暂停原因已消除, 恢复认证注册, ☐保持认证资格。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等, 详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准:

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015,O:



GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018,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 33-2016 食品安全管理体系 白酒生产企业要求》；

d) 相关的法律法规：《GB 8951-2016 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范》、《食品安全法》、《食品生产许可办法》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《污水综合排放标准GB8978-1996》、《GB 27631-2011 发酵酒精和白酒工业水污染物排放标准（含第1号修改单）》、《贵州省消防条例》、《工业企业厂界环境噪声排放标准GB12348-2008》、《大气污染物综合排放标准GB16297-1996》、《特种设备安全检查条例》、《职业病防治法》等

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全标准：《食品安全法》、《食品生产许可办法》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、GB2715-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB12348-2008《工业企业厂界环境噪声排放标准》、《污水综合排放标准GB8978-1996》、《GB 27631-2011 发酵酒精和白酒工业水污染物排放标准（含第1号修改单）》、《大气污染物综合排放标准GB16297-1996》等

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间： 2024年07月29日 上午至2024年08月01日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年08月17日至本次审核结束日。

审核方式： ☒ 现场审核 ☐ 远程审核 ☐ 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

Q: 酱香型白酒（基酒）的生产

E: 酱香型白酒（基酒）的生产所涉及场所的相关环境管理活动

O: 酱香型白酒（基酒）的生产所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F: 位于贵州省遵义市播州区鸭溪镇金刀村茅台生态循环经济产业示范园区贵州尊朋酒业有限公司制酒车间酱香型白酒（基酒）的生产

H: 位于贵州省遵义市播州区鸭溪镇金刀村茅台生态循环经济产业示范园区贵州尊朋酒业有限公司制酒车间酱香型白酒（基酒）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：贵州省遵义市播州区鸭溪镇金刀村茅台生态循环经济产业示范园区

办公地址： 贵州省遵义市播州区鸭溪镇金刀村茅台生态循环经济产业示范园区

经营地址：贵州省遵义市播州区鸭溪镇金刀村茅台生态循环经济产业示范园区



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 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）——不适用

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒未调整；☐有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况：☒完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

☐未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明（不适用）

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（4）项，涉及部门/条款：部门及条款：01)设备能源部 Q7.1.5.2、E9.1.1、09.1.1、F8.7、H3.6；02)组织人事部 F9.2.1 H5.3;03)工程建设部 E8.1.2;04)质检部 Q8.6、F8.8.1、H3.8；

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01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05月01日前。

2) 下次审核时应重点关注：

目标管理，危害控制计划实施、产品检验检测、标准液有效期管理、内审和管理评审等。

3) 本次审核发现的正面信息：

——总经理及各部门负责人重视体系建设、支持体系的运行工作；

——按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作；

——审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的环境处罚、未发生工伤等；

——按照体系策划情况配置了基本的资源，审核周期内基本按照策划的体系文件要求运行；

——能够得到集团总部支持，并能开展QC小组等多项专项技改活动等，有利于体系深入落实。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方对ISO22000:2018、HACCP体系、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016/GB/T45001-2020标准运行和认证活动较为支持，公司结合酱香型白酒（基酒）过程，依据5个管理体系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》以及企业自行运行所需的各项文件



制度等，基本符合标准要求，审核周期内未发生较大变化，现场查核发现：现场管理及运行基本符合白酒生产相关规范喝标准要求，在原料采购验收、供方管理、环境和职业健康安全等方面较为充分，但现场审核发现对成品放行、关键控制点执行、目标管理、环境因素和危险源的识别和评价、内部审核、管理评审等还存在较大的提升空间，建议后期结合体系的运行持续进行改进。经过现场审核，受审核方总体上各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程基本建立，总体体系的成熟度虽处于初级，并在稳步提升中。

2) 风险提示：由于企业处于成长和发展期，人员培训和教育是关键，须逐步提高食品安全意识，企业的人员卫生、环境卫生、车间虫鼠害控制管理是食品安全的基础，是关系到酱香型白酒（基酒）的生产过程管理重要性。虫害控制缺乏管控手段，仅做简单消杀清理，食品安全管理有一定的控制风险；

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

——无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况

☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

受审核方在《管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了目标指标分解考核证据，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

目标	考核频次	计算方法	责任部门	完成情况（2023 年第三季度至 2024 第二季度）
质量抽检合格率 $\geq 98\%$	年度	——	质检部、供应采购部、生产管理部（制酒车间）	2023 年度已完成，2024 年度在实施中
食品安全事故为 0	年度	按照实际发生次数	生产管理部（制酒车间）、质检部	0
客户满意率 $\geq 85\%$	年度	——	市场部、质检部、生产管理部	2023 年度 100%已完成，2024 年度在实施中
固废分类收集合规处理率 100%	季度	——	生产管理部（制酒车间）、设备能源部（维修车间）、质检部、安全环保部、综合管理办公室	100%分类、回收达标排放
废水合规排放	季度	按照指南规定执行	安全环保部、生产管理部（制酒车间）、设备能源部（维修车间）	达标
废气达标排放	季度	按照指南规定执行	安全环保部	达标
重大安全责任事故为：0；	季度	按照实际发生次数	各部门	0
火灾、触电事故发生率为：0	季度	按照实际发生次数	各部门	0



2024年7月之后目标在实施中，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。

2.2 重要审核点的监测及绩效

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中FH应包括使用危害分析的方法和对食品安全小组的评价意见；H体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

1) 组织及其环境、相关方、风险及机遇实施及管理情况：

受审核方在管理手册第4章/6章条款进行了规定，策划了《公司环境分析控制程序》、《风险和机遇控制程序》等要求。从战略管理层面，公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。通过网络、政府通知、会议、宣传片、集团公司要求及公司各部门不定期收集各类信息，对与实现管理目标、战略方向相关的，并影响实现公司管理体系预期结果的各种内部和外部因素相关信息，包括国内的、区域的和地方的相关信息，以及公司酱香型白酒（基酒）生产活动、产品和服务、战略方向、企业内部价值观、企业文化、工会活动、知识、绩效考核、能力（人员、知识、过程、体系等）等，并在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现管理目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行了监视和评审。

现场沟通管代，其表示公司及集团公司均重视体系建设，目前公司内外部环境基本稳定，公司很重视内部管理，希望通过体系管理来规范公司运行，定期通过会议、管评、一体化体系建设等措施来进行提升。对于外部环境，较为重视国家政策及集团相关要求，确保生产过程的合规，包括环境达标排放、食品安全、质量稳定、不发生重大安全事故等，确保运行稳定。

公司明确了影响企业绩效或受企业经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望。识别的重要相关方包括监管部门，如：遵义市生态环境局播州分局、遵义市播州区市场监督管理局、遵义市播州区消防救援大队、遵义市播州区应急管理局等，上述监管部门的主要期望为：合规经营、达标排放、无重大事故等，通过目标指标等方式进行控制；再抽查识别的相关方如顾客：贵州民族酒业有限公司、贵州金窖酒业（集团）销售有限公司，其需求主要是供应产品及时、产品质量稳定、不因环保问题影响按时按质按量交付产品或服务等方面，通过日常运行管控进行控制；同时管代表示公司的相关方还涉及供方、投资方、员工、认证机构等，均初步识别了相关的需求和期望，通过日常运行给予控制，基本合理。

公司在管理手册6.1条款进行了规定，并编制有《风险和机遇控制程序》，通过对公司管理目标和战略方向相关影响其实现管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价，结合公司实际经营过程制定应对风险和机遇的措施。控制措施包括了规避风险、为寻求机遇承担风险、消除风险源、改变风险的可能性和后果、分担风险等，应对机遇的措施包括：采用新实践、推出新产品、开辟新市场、赢得新顾客、建立合作伙伴关系、利用新技术等方式，现场交流，目前公司的主要风险为环保监测不达标，控制措施：按照排污许可管理规定，每半年进行1次检测，同时委托第三方进行污水达标处理，合格排放等；主要机遇：强化体系管理，夯实内部管理等。基本合理。

公司在2024年2月19-21日开展了“2023年度质量、食品安全卫生合规性评价”，并于2024年2月26日形成了《2024年质量、食品安全适用的法律法规及其他要求一览表》、2024年2月19-21日开展了“2023年度职业健康安全合规性评价”、及“2023年生态环境保护合规性评价”，提供了评价报告，抽查基本充分。

变更的策划管理：审核周期内未发生较大变化。

2) 岗位职责、人员及能力、意识管理情况：



受审核方审核周期内组织的角色、职责和权限未发生变化，组织的机构设置：领导层、供应采购部、安全环保部、组织人事部、综合管理办公室、生产管理部、工程建设部、质检部、审计法务部、设备能源部、财务部等，确定各岗位人员的职责和权限。审核周期内部门负责人有少量变化。在手册中进行了表述，另外编制了人力资源管理办法、人力资源控制程序、员工质量行为规范、员工招聘管理办法、员工档案管理规定、职工教育培训管理制度、专业技术人员职称评聘管理办法等文件。

提供了 2023 年 9 月 18 日编制的《2023-2027 年人力资源规划》，对人员结构，人力资源需求，未来预测及规划等进行了识别和策划。

同时依据《贵州尊朋酒业有限公司职工教育培训管理制度》和《2024 年培训计划及推进情况表》等编制，明确了培训原则、培训层次、培训重点及员工培训的主要内容，明确了一般管理人员和生产辅助人员的培训内容。一般管理人员：公文处理、办公管理、岗位专业知识、法律法规知识、工作标准化、办公自动化、管理基础知识、制度建设、信息安全职业技能培训（如：财务、采购、工程等）、生产管理、质量管理、安全和健康培训、职场礼仪、企业文化理念等。生产（辅助）人员：白酒酿造工艺、白酒品评微生物知识、职业技能鉴定（取证）质量管理、职业安全卫生、应知应会、现场管理、设备维护知识、解决问题技巧、规章制度、质量控制、现场改善等。具体提供了一级培训项目和二级培训项目，因培训由各部职能部门负责开展，组织人事部一般在年终时进行考核总结，查看《2023 年度公司员工培训计划及完成情况》，显示 2023 年部门实际开展培训 45 期，培训人次达 1300 多人次。培训包括新员工培训、安全环保培训、白酒品评培训、取证培训、其他培训等，具体包括原辅料兼职检验员培训、质量和食品安全法律法规知识培训、职业病防治法宣传主题培训、新员工入场安全教育培训、食品安全专项培训等。另外，组织提供了《2024 年培训计划及推进情况表》，显示将在 2024 年开展 40 项次培训，截止目前已完成 14 项，有 8 项已部分完成，其余还在按计划推进中。

抽查检查三级安全教育的情况——提供了厂级、车间级、班组级的安全教育培训记录，分批次进行，抽查 2023.11.22 车间三级消防安全教育培训、2023 年 11 月 1 日消防知识培训。车间和岗位培训见生产管理部培训记录。培训工作较为详实，但针对标准及涉及的体系文件需要进一步细化。

现场询问部门负责人，其表示公司主要通过培训、参加外部组织的研讨会、会议、文件发放等形式以提升员工能力，增强员工的食物安全/质量/环境和职业健康安全意识，以确保员工意识到满足顾客要求、法律法规要求的重要性。总经理也非常鼓励员工参与公司内部管理和改进，倡导一个舒适和谐的环境。

现场询问刘 XX，涂 X，均能说出本公司的管理方针及本部门相关的管理目标。并知晓本岗位工作对管理体系有效性的贡献及不能满足产品要求所造成的不良后果。

提供了特种设备人员及特种作业人员的持证情况一览表，包括有电工证、高处作业证、高空作业证、焊工证、起重机操作证、焊接与热切割作业证等。抽特种设备管理刘云周（'52213019980429041X）、刘仕刚（'522121197411123092）、伍祖森（522121197800273090）等持有 N1，陈思伟、刘兴山等持有焊工证（熔化焊接与热切割作业），赵松、吴伟、王文武等电工证，付文静、李宗贤、赵超、王德军等起重机操作证；刘兴山、赵源杰、陈小军等高空作业证，均在有效期内。

提供了相应岗位的职业病健康体检，主要是甲醇、噪声、粉尘、高温等相关岗位。甲醇和噪声、粉尘等主要为两年一次进行体检，高温主要每年一次进行体检。一是公司本部人员。尊朋酒业公司已于 7 月上旬组织相关岗位 11 名员工进行职业健康体检，因对接尊朋酒业的医院工作人员因出差，暂时无法送达相关报告，预计电子版和纸质版报告在 8 月 9 日前送达。二是督促劳务外包公司黄武公司组织相关岗位员工开展职业健康体检，目前劳务公司已组织 650 人完成相关体检，且收到了人员体检电子版简易报告，纸质报告预计 8 月 2 日前送达。公司本部及劳务外包人员本年度职业健康体检均为播州区中医院。

提供了健康证统计名单，与食品相关的管理岗位共 41 人，另外劳务外包人员也提供了健康证清单，共有 600 人获得健康证。包括食品安全小组组长赵福培等均提供健康证（有效期至 2025 年 5 月 19 日），另外抽查车间员工张鸿、康执政、江湖、苟仕品等健康证，均在有效期。



另外，提供了与《贵州黄武综合服务有限责任公司》签订的《劳务外包合同》，对制酒生产、维修、安保、保洁、食堂服务等项目外包，合同期限为2024年3月1日-2025年2月28日。在合同中，明确了合同价款、劳务费、健康体检、员工社保缴纳、安全防护、工伤事故约定、健康证等内容，也对承包方在履行合同同时涉及的环保和职业健康安全责任进行了明确。

组织人事部，主要做好人员职业病健康体检、人员安全防护等工作。提供了相应岗位的职业病健康体检，主要是甲醇、噪声、粉尘、高温等相关岗位。甲醇和噪声、粉尘等主要为两年一次进行体检，高温主要每年一次进行体检。提供了2023年5月16日由遵义康乐健康体检中心针对贵州尊朋酒业有限公司的员工进行的职业健康检查报告，共13人，主要职业危害因素为高温。

3) 沟通管理情况：

受审核方在《管理手册》7.4 条款进行了规定，包括沟通方式、沟通内容等；

查内部沟通管理情况：

内部主要是与员工的沟通；沟通方式包括会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、监督检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：公司管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，公司的各类政策要求传递、外部法律法规、有关管理体系运行有关信息、安全生产方面、环保、油烟机处理、产品实现策划方面的内部交流。

内部沟通和内部报告管理情况：

查2023.1.13召开2023年春节节前廉洁教育会，会议学习了《习近平总书记在二十届中央纪委二次全会上的讲话精神》《中国共产党廉洁自律准则》《关于六起违反中央八项规定精神典型问题的通报》等文件精神，观看了廉洁宣传相关短视频。

2024年7月25日，管理评审会议，提供了会议记录。包括图片、签到等信息。

外部沟通情况如：

2023-11-17 沟通内容：关于提供基酒需求的回函，沟通对象：贵州茅台酒厂(集团)循环经济产业投资开发有限公司；沟通方法：回复函，责任部门：综合管理部，回应情况：提供了2024-2027年度碎（翻）沙酒采购计划安排。

抽查2024年1月25日“降本增效、精细管理专题研讨会”，由熊小宏主持，各销售公司、各部门（车间）负责人参与2024年预算和成本控制情况，各部门汇报降本增效方案等内容。

集团总部不定期来公司进行安全、质量等方面检查。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 资源管理情况：

——厂区占地面积550亩；13.7万平方米（制酒车间）；化验室1个；储酒罐10个（共1.04万吨），在建酒罐区2万吨，高粱谷壳暂存间共24个；1辆班车；3辆公务车；办公楼租赁（1-2楼）；危废暂存库1个；食堂1个；，基本满足酱香型白酒（基酒）的生产需要。审核周期内在进行酒罐区建设，还在实施中。

——动力设施和辅助设施的状况：低压配电室、消防中控室、消防泵房、班车

——企业目前体系覆盖有效人数：目前公司共有管理/技术人员100多人，一线生产人员670多人，审核周期内没有发生重大变化。

——公司设置了组织架构，包括：领导层、供应采购部、安全环保部、组织人事部、综合管理办公室、生产管理部、工程建设部、质检部、审计法务部、设备能源部、财务部等。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，审核周期内小组组长未发生变化。

——提供有生产设备清单、检测设备、安全环保设备清单：如：

主要生产设备有：板链输送机、加曲机、打量水罐、酒甑平台、酒甑等；

主要环保设备有：灭火器、消防栓、污水处理设施；

主要安全装置有：灭火器、消防栓、急停按钮、手动消防报警器；——特种设备：不涉及



——检测设备：提供了实验室仪器设备清单、实验室玻璃计量仪器台账，主要包括气相色谱仪、可见分光光度计、浊度仪、余氯/总氯测定仪、温湿度计、电子天平、酒精计、电子容重器；玻璃仪器等。组织针对监视和测量资源按照用途等分成送外校检和自校两部分。提供了 2024 年实验室计量仪器设备校准/检定计划，包括可见分光光度计、浊度计等 58 台套；

抽查酒精计（检定时间为 2024.4.16，证书编号为 824006411-001）；工作用玻璃液体温度计（检定时间 2024.4.18，证书编号 824006410-001）；谷物电子容重器（2024.4.19 检定，证书为 824006415-001）；机械师温湿度表（2024.4.21 检定，证书为 824006409-004）；智能数字压力表（2024.4.30 检定，证书号为 924005526-001），基本符合。

另外提供了计量容器自校规程，主要针对滴定管、分度移液管、量筒、容量瓶等进行自校。查 2024 年 7 月 15 日进行的《实验室玻璃量器内部校准记录》，抽编号 44002 的 50ml 量筒的校准记录，误差为 -0.02，+ 0.02，+ 0.21，符合容量允差 ±0.50ml 容量是否合格，外观是否合格，结果评价为合格。校准人为杨勤环，校准时间为 2024.7.15；审核人为胡俊永。管理基本规范。

——企业外部服务提供过程为：第三方检测、垃圾清运等；

审核周期内公司配置的资源未发生较大变化，基本满足酱香型白酒（基酒）过程需要。

5) 质量和食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况：

受审核方为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：

——酱香型白酒（基酒）过程流程：

酱香型白酒（基酒）流程：

翻沙酒：茅台酒醅→配料（加水、加酿酒曲）→



碎沙酒：原粮→润粮→加谷壳→蒸粮→配料（加水、加酿酒曲）→堆积发酵→封闭发酵→开窖取醅
→加谷壳→蒸馏取酒→基酒；

A) 产品/服务的名称：酱香型白酒（基酒）；

B) 产品和服务的要求：工艺流程、操作规程、客户合同要求/菜单等

C) 为过程建立评价准则，建立的准则有前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、原材料和接触材料特性描述、终产品特性描述、规章制度要求等；

D) 产品和服务的接收准则：

——原材料接收标准符合《危害控制计划》、客户合同订单要求等；

——过程产品放行标准符合《危害控制计划》、客户合同订单要求等；

——成品执行标准：酱香型白酒（基酒）具体包括翻沙酒和碎沙酒，安全性指标符合 GB2715-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》中要求执行，检验标准为 Q/ZPJ02.02《翻沙酒（原酒）》、Q/ZPJ02.03《碎沙酒（原酒）》、Q/ZPJ05.05《白酒理化检验作业指导书》。

——服务规范：无特殊要求；

E) 所需的资源：受过培训的人员、必要的生产设备和工具、必要的检测设备必要的生产和储存场所、充足的原材料供应等；

F) 过程已经按策划进行证据：有流程图、管理制度、运行证据等

G) 产品和服务符合要求的证据：标书/索证/索票、蒸馏、配料、甲醇含量、顾客满意度调查表、顾客投诉、酱香型白酒（基酒）留样等；

H) 策划的变更的控制：未发生

I) 识别外包过程及控制方法：劳务外包，签订有服务合同。

J) 需确认过程：发酵过程。对特殊过程发酵进行了确认，提供了确认表，对设备、人员、工艺、环境、进行了确认，确认结论：合格。

受审核方在《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《前提方案》、



《危害控制计划》、《标识和可追溯性控制程序》、《致敏原管理控制程序》等,基本满足标准中有关前提计划的要求。审核周期内未发生变化。

基本满足标准对策划的要求,审核周期内未发生变化。

6) 重要环境因素及控制措施的策划

受审核方在识别环境因素和相关的环境影响时,考虑非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期。环境因素识别考虑了设计开发、原材料采购、生产/服务提供、产品检测、产品交付、产品使用、最终处置等过程;

受审核方识别的环境因素包括能源资源消耗:水、电、蒸汽(外购),生活污水(含油废水)、工业废水(锅底水/发酵废水/清洁废水/化验室酸碱废水等)、废气、粉尘、噪声、固体废弃物(废弃酒糟)、危险废弃物(实验废液、实验室废弃试剂、废机油及对应的包装物)、生活垃圾、危险化学品(泄露、然后、爆炸)等;

评价重要环境因素的准则:《环境因素识别与评价控制程序》,由安全环保部组织各部门,统一进行了评价,依据《环境因素评价表(多因子评价法)》,对生产过程、行政活动、生活活动等41项环境因素进行了评价。主要体现在《环境因素调查表》、《环境因素识别与评价表》、《重要环境因素清单》中,确认的重要环境因素,并在策划重要环境因素控制措施时考虑了公司的实际经营、体系运行情况、财务成本等,也结合公司的风险和机遇情况进行了识别和控制。措施基本合理。

7) 重要危险源及控制措施的策划

受审核方在管理手册第6.1.4条款进行了规定,同时策划了《危险源识别与控制程序》。组织在辨识危险源和相关的职业健康安全风险时,编制形成了《风险分级管控清单》,考虑社会因素、领导作用、组织的文化、常规活动和状况、非常规活动和状况、内部或外部以往发生的相关事件、潜在的紧急情况、内部员工、相关方人员、工作场所附近的状况、实际或拟定的变更、危险源的知识及相关信息的变更等因素,危险源辨识考虑了下列过程设计开发、原材料采购、生产/服务提供、产品检测、产品储存、产品交付、辅助活动、公用工程等项目,评价不可接受风险的准则:

《危险源辨识和风险评价控制程序》、《尊朋酒业危险源辨识与风险评价及管控措施》、《风险分级管控清单》,组织的重大危险源不涉及,经评估确定的不可接受风险及其控制措施:

- 1) 触电——控制措施:班组日常检查,加强培训教育;检修时必须断电,悬挂安全警示牌;《安全生产目标指标考核》;应急预案;
- 2) 碰撞/坠落伤——控制措施:作业前做好安全交底,作业时做好安全防护。
- 3) 机械伤害——控制措施:现场材料堆放整齐,合理安排场地;培训;《安全生产目标指标考核》;
- 4) 食物中毒——控制措施:加强食堂物资采购管理、抽样检查,食品安全管理;
- 5) 火灾——控制措施:强化消防设施日常检查,人员下班后断电;培训;《安全生产目标指标考核》;应急预案;
- 6) 交通事故——控制措施:加强人员培训教育,厂区设置限速标识。
- 7) 窒息/中毒——控制措施:加强危险作业审批、危险源辨识,加强作业人员安全培训教育;应急预案;
- 8) 高处坠落/高空抛物——控制措施:落实安全防护措施,悬挂安全带等管理。

8) 环境和职业健康安全的实施

重要环境因素和不可接受危险源的策划见8)、9)条款内容;公司结合酱香型白酒(基酒)过程,具体实施情况如下:



管理手册 8.1 条款进行了规定，同时策划了《环境和职业健康安全运行控制程序》、《资源、能源控制程序》、公司制定的其他环境和职业健康安全管理制度等，如《风险控制目标指标方案》及《职业健康管理目标及措施》等。环境管理体系运行过程：

组织在手册及《环境和职业健康安全运行控制程序》中对酱香型白酒（基酒）的生产过程中进行环境因素和危险源的控制：

酱香型白酒（基酒）的生产流程：

磨粮→润粮→蒸粮→配料→堆积发酵→封闭发酵→开窖取醅→加稻壳→蒸馏取酒→基酒→入库

■噪声：主要为各类生产及经营活动过程产生，采用隔声、吸声、减振措施降噪；经监测，目前厂界噪声符合规定要求，提供有检测报告。

■废气和粉尘：在磨粮过程产生，设备采用密封方式，降低了粉尘的产生。在施工、车间、道路等场所，采用洒水、密闭运输、清洗运输工具等措施，减少粉尘和渣土等不良环境影响。

废气：主要是发酵过程产生的臭气，控制途径：加强厂区绿化、通风管控，现场观察，厂区绿化较好，现场配置有通风设备等。针对恶臭等污染影响，主要在发酵车间等加强管理，减少不符合产品产生，同时通过除臭措施，设置排风系统，经除臭装置过滤后 15m 高排气筒排放。食堂油烟经油烟净化装置处理后排放；提供有“关于清洗食堂吸油烟机的请示”、“油烟机清理照片”，2023-10-15 进行了清理，2024 年度还未开始。

另提供有《制酒车间窖箱作业人员出入窖记录》记录有：入窖进间、出窖时间、提前通风时间长、气体检测是否达标，抽查 2024.01.30，入窖时间：13:00、出窖时间：14:30、提前通风时长 15 气体检测是否达标：达标，作业人员签字：蒲**；

■用电：照明、空调、设备运行——人走关灯、断电、室内温度适宜；

■用水：不跑冒滴漏，随手关水龙头；

■消防：有消防栓、灭火器（干粉），运行过程中进行检查，查看现场灭火器有点检记录；每月进行 1 次，抽查 2023-01 至 2023-07，正常，有点检人签字；

现场查看：

■特种设备的使用：见设备能源部审核记录。

■危废委托贵州超越环保科技有限公司（老合作供方）处理，提供了《危险废物清运处置合同》（合同编号：ZPJY-2024-019）（主要为实验废液、实验室废弃试剂及对应的包装物、废机油及对应的包装物等，废物类别 HW49，HW08），时间期限为 2024 年 05 月 13 日至 2025 年 05 月 13 日；收集了该组织的危险废物经营许可证（有效期至 2025 年 12 月 18 日）；提供了公司危废转移联单，联单编号：20245203001710、《危险废物入库环节记录表》、《危险废物出库环节记录表》等（抽 2024.2.20《危险废物入库环节记录表》，入库批次代码：HWRK202420221，危废名录名称：废机油或废机油附着物，危险废物类别：HW08，入库量：0.032，运送经办人：杨**，产生编码 HWCS2024220021，已清），提供有《危险废物出库环节记录表》，出库批次编码 HWCK20240305002，出库时间：2024 年 03 月 05 日，出库量：1240kg，包括该入库批次的出库记录；另提供有：《危险废物处理费用结算单》、《危险废物转移联单》（编号为：20245203001710），基本符合；

■废弃酒糟交由贵州茅台酒厂（集团）循环经济产业投资开发有限公司作为加工饲料用，提供了《酒糟环保处理合同》，合同期限为 2021 年 12 月 15 日至 2031 年 12 月 14 日。查看酒糟交接手续，主要体现在丢糟数量统计表中，抽查 2023.09.25 至 2023.10.22，有相应统计记录，基本合理。

■垃圾由遵义市播州区鸭溪镇综合行政执法大队，提供了《垃圾清运协议书》，合同编号：ZPJY-2023-093，签订日期：2023 年 9 月 13 日至 2024 年 09 月 12 日，服务内容：生活垃圾、厨余垃圾清运。生活垃圾清运定期进行，提供了《食堂厨房残渣处理记录表》，时间：2024.05.14-07.24 记录，基本合理。

■废水：生产车间废水是否含有一类污染物：无，车间处理方式：循环使用（冷却水）、窖底水



通过废水管道交付至君和公司进行处理，锅底水、设备冲洗用水汇总至污水处理池后统一排入君和公司进行处理；与君和签订有合同；

公司取消了车间废水总排口，排放的高浓度废水、中低浓度废水（锅底水、冲洗水）等均由贵州君和环宇环保科技有限公司接收；提供了公司关于取消车间废水总排口自动检测设备申请，提供至遵义市生态环境监测监控中心的申请，申请内容：与贵州君和环宇环保科技有限公司签订了《污水处理三方协议》（合同编号 XHAT2019206）、《茅台生态循环经济产业示范园污水循环利用处理站白酒中浓度污水（锅底水）处理合同》（合同编号 ZPJY-2021-011）、《下浮水资源化利用项目“梯子-建设-运营-移交”合同》（合同编号：ZPJY-2022-038），《酿酒生产废水间接排放及接纳标准协议》（ZPJY2023044）。明确公司生产废水（原水）直接交由君和公司处理/综合利用，不设浓度限值要求，在公司生产期间，君和公司处理/综合利用尊朋公司生产废水，导致园区污水处理站污水总排口出水水质指标存放超标违法行为或造成环境污染事件的违法行为，环保责任由君和公司承担，遵义市播州区生态局有批示；同时君和公司向遵义市生态环境局提供了《企业环保责任承诺书》。公司提供了自行监测方案，每半年 1 次。检测报告见 EO9.1.1 条款审核记录。

现场运行实施过程主要体现在：《接贵州尊朋酒业有限公司废水（下浮水）计量交接凭证》（下浮水又称窖底水），按月计算，抽查 2024 年 1-6 月，基本合理；提供了低浓度废水台账清单、（冲洗水和锅底水）计量交接凭证，抽查：2024.06 月 《接贵州尊朋酒业有限公司废水（下浮水）计量交接凭证》，计量时间：2024 年 06 月 01 日-2024 年 06 月 30 日，交接人员：杨新平，接收利用单位：贵州君和环宇环何科技有限公司，另提代有《废水（下浮水）接收记录表，日期-224.06.01-6.30），月度接收量：2566，确认人：张*；抽查 2024.07.03 提供了《接贵州尊朋酒业有限公司废水（冲洗水和锅底水）计量交接凭证，计量时间：2024 年 06 月 01 日-2024 年 06 月 30 日，交接人员：杨新平，接收利用单位：贵州君和环宇环何科技有限公司。

抽查《酿酒废水计量交接凭证》起止时间：2024.03.26，截止时间：2024.04.25，结算量 1256.02m³，甲方：中节能绿碳（遵义）环保有限公司，日期 2024.04.26，另提供有《窖底水）接收记录，月度结算量：1256.02，确认人：胡* 2024.04.26，提供中节能绿碳（遵义）环保有限公司的酿酒废水资源化利用合同，酿酒废水的交接计量从 2023 年 12 月 03 日计量，合同签订时间：2024 年 01 月 31 日，合同有效；

工业固体废弃物，提供了 2023 年度的一般工业固体废物产生清单，包括废钢铁、废弃薄膜、废酒糟、废木制品等；2023 年能源设备部废涉及的固体废弃物主要是废钢铁，于 2023 年进行处理，提供相关清运的证据，基本合理。废弃薄膜、废弃纸壳、废木制品、废酒糟等由生产管理部（制酒车间）负责，具体见相关审核记录。

职业健康安全运行控制过程：

现场检查运行控制过程：

■消防中控室管理：提供有《消防控制室值班记录表》，记录有控制器运行情况、报警性质、报警部分/原因/处理结果，抽查 2024.01.15，时间：20:00，巡检记录：正常，值班人：左**；另提供《厂房每日防火巡查记录表》记录有：巡查情况、用火用电情况、安全出口、应急疏散指标标志、消防设施器材、防火门防火卷帘、重点部位人员等，抽查 2024.05.20 记录，巡检记录：时间：20:15、22:30、1:40、3:50、6:00，巡查人：陈**、周**、王**、罗**，主管：刘仕宽；巡查结果：正常；

■配电室管理：有 4 个高压配电室和 12 个配电柜，有电工证（见组织人事部审核记录）；现场观察运行良好；询问给电工配备有绝缘鞋等绝缘工器具，现场查看绝缘鞋、绝缘手套、接地线均有检定，在有效期内。提供有《配电室巡查记录表》，日期：2024.07.22；检查项目包括：照明、消防、工器具、卫生环境、变压器三相温度是否正常、配电柜、线路老化、通风、防鼠检查等，检查结论：未见异常；检查人：秦**；现场配置有绝缘地垫等，基本合理。

现场查看：

审核周期内有发生临时电作业管理、倒闸作业管理、抽堵盲板作业管理、动火作业、动土作业、受限空间作业、断路作业、吊装作业。查作业票管理时发现：2023 年 10 月 25 日申请的《临时用电安全作业票》、



2023年8月15日申请的《高处安全作业票》、2023年10月25日申请的《动火安全作业票》均没有完工验收。已开不符合项整改；

提供了危险作业审批台帐《作业票》，抽查编号：ZP-维修车间-3-1-2024010-DH，级别：二级，作业地点：10班2#甑底板链、审批时间：13:49，作业实施时间2024-01-05至(开始时间：13:49，完工时间：15:05，查看作业表，审批人与授权人一致，设置了专门监护人，管控措施：配备灭火器、清除周围可燃物；有确认人签字、安全交底人、接收交底人、监护人等签字，另附有动火《安全作业票》记录有：立项部门、作业内容、动火级别、动火方式、动作人及证书编号、作业实施单位、气体取样分析时间（代表气体乙醇、分析结果：0.699m）、风险辨识结果：火灾、触电、灼烫；安全措施及确认人、实施单位等批准意见。另抽查作业票编号：2024.01.15 ZP-维修车间-3-3-20240115-DH、2024.03.04zp-维修车间-3-8-20240304-DH记录，管控方式相同，基本合理。

查看空压机运行情况，提供有空气压缩机日常维护点检记录，抽2024-07-22至2024-07-27，运行项目包括启动前、启动后的管控，有相关人员签字等信息。暂不涉及作业票管理。

■查：生产车间内消防设施每天换班点检一次，抽查运行良好；

■查：生产区域消防器材点检记录均为每月一次。

■无消防泵房，有应急蓄水池；

■职业健康危害有害因素监测：按照GBZ188中的职业健康危害因素，由贵州德瑞技术服务有限公司识别了职业病危害因素确定了相关岗位；并于2022年4月29日提供了职业病危害检测报告（检测任务编号ZYZT/JCS-2022-066、政府监管编号ZJ202205050020），对噪声、粉尘等进行了监测，均符合要求；审核期间，公司每3年1次职业病危害因素检测；

■职业病体检：组织员工做好职业病体检，见组织人事部审核记录。

■劳保用品发放：使用劳保用品，一般由生产管理部负责，按需发放劳保用品

■机械伤害：设置紧急按钮或急停装置等，策划有应急救援预案；

■烫伤：悬挂高温警示标志；

■安全用电：不随便拉电线，不随便使用大功率电器；配电柜有安全警示标识，有专人管理；

■消防：消防栓、灭火器（干粉）、消防手动报警器；定期检查；及时更换；有点检记录。酒体储罐，提供防雷检测等见E09.1.1条款审核记录。

■化学伤害：主要在实验室有危险化学品盐酸、硫酸、氢氧化钠等，有危险化学品清单，单独存放，双人双锁；加贴MSDS等标识；

■生产车间涉及的危险化学品，产品为基酒，属于危险化学品，控制措施：加强车间人员管理，严格执行危险作业审批程序；根据各场所的火灾种类和危险等级；划分计算单元确定各单元的保护面积；确定各单元的灭火器设置点的位置和数量；一个计算单元内配置数量不应少于2具，并满足GB50140的其他要求。车间共配备有灭火器：8KG干粉灭火器 数量：200个，4kg干粉灭火器150个 3KG二氧化碳灭火器 8个；酒罐区：24kg推车式二氧化碳灭火器 6个 3KG二氧化碳灭火器 12个 8KG干粉灭火器 10个；实验室：3KG二氧化碳灭火器 8个 食堂： 8KG干粉灭火器 8个，室外消火栓 14个；厂房四周：室外消火栓 14个；抽查制酒车间灭火器每月定期检查记录表，检查日期：2024.07.15，另抽查其它灭火器点检录，点检合格，检查人：甘大文；

查看制酒车间配备有可燃气体报警器（产品型号：GT-ASD5381，产品编号：22120895），但未能提供可燃气体报警装置的有效校验证据或报告；已开不符合项整改；

■特种设备的使用、其他动火作业、动土作业、高处作业、受限空间等作业管理基本符合。

■公司原料主要是茅台酒糟、谷壳、酵母；提供有茅台2025生产年度接糟方案，接糟时间为：2024年8月21日-2024年9月13日，9月份做生产前期的准备工作。

仓储管理：现场观察有少量谷壳暂存在暂存库中，仓库配置有灭火器，有进行点检管理，现场查看干粉灭火器每月定期检查记录表，日期：2024.01.12-2024.07.15，点检项目：压力、瓶体、软管、插销、灭火箱等，点检人：甘**；成品酒存放在酒罐中，现场观察酒罐区设置有围堰，配置有灭火器、防静电装置，灭火器有点检等管理，现场检查灭火器均在有效期内。酒罐防雷检测见安全环保部审核记录。

从生产管理部转移基酒到酒罐通过罐车进行转移入库，提供有2024.07.15日《酒库日常巡查记录》巡查项目：储酒罐罐顶人孔、储酒罐进出口阀门、取样口、转酒相关设备（管道、车辆、泵）、



配电箱、插座、通电线路、灭火器、其字（罐体、基座、路面、墙体等），检查：正常，巡查记录人：冉婷婷；巡查日期：2024.07.15 日 12 时；另抽查 2024.06.27 巡查记录，检查：正常；（注：罐车只能在中午外出加油，罐车加油、报修以及工作中出现任何情况均需备注说明）

2024.07.30 月现场抽查制酒车间灭火器每月定期检查记录表，检查日期：2024.07.15，另抽查其它灭火器点检录，点检合格，检查人：甘大文；

2024.03.01 制酒车间班组环境保护巡查记录表，检查人：刘国军，检查项目：窖箱、上甑区域、污水排放沟、下沉池、雨水管道，检查结果：正常；

现场巡视：厂房及设备正在运行，在进行翻沙酒的生产，工人佩戴有劳保用品，安全作业操作规程上墙，有“注意防火”、“严禁吸烟”、“注意高温”、“严禁跨越护栏”等警示标识；与环境有关的控制参数现场负责人表示基本按照策划运行，目前污水汇集池在维修改造中。操作人员佩戴有口罩、手套等防护用品。

现场已安装消防中控设备，提供有《消防控制室值班记录表》，记录有控制器运行情况、报警性质、报警部分/原因/处理结果，抽查 2024.01.15，时间：20:00，巡检记录：正常，值班人：左**；另提供《厂房每日防火巡查记录表》记录有：巡查情况、用火用电情况、安全出口、应急疏散指标标志、消防设施器材、防火门防火卷帘、重点部位人员等，抽查 2024.05.20 记录，巡检记录：时间：20:15、22:30、1:40、3:50、6:00，巡查人：陈**、周**、王**、罗**，主管：刘仕宽；巡查结果：正常；

现场暂不涉及危险化品的管理，通风较好；

审核周期内未发生变更管理。上述环境和职业健康安全运行控制基本合理。

9) 监视测量分析和评价 (EO)：

受审核方在《管理手册》9.1 条款进行了规定，并策划了《绩效、监视和测量控制程序》，公司目前监视、测量、分析和评价的内容：能源消耗、消防安全、危化品管、特种设备管理（见设备能源部审核记录）持证上岗人员管理（见组织人事部 7.2 条款）、废物回收、污染物处理等；

抽取监视、测量、分析和评价相关管理，主要由安全环保部对环境、职业健康安全等组织检查和巡查，合格情况不做体现，对于现场检查发现的问题主要体现在《环保检查通报》。

2024-01-04，检查人：安全环保部，问题描述：制酒车间污水收集池处的锅底水管道堵塞，无法正常出水，有现场照片凭证，整改要求：请工程建设部安排人员对锅底水管道进行疏通，确保能正常出水，整改完成。

另抽查 2023-12-25,2024-02-20,2024-04-30 检查情况，已完成整改，基本合理。

抽查《贵州尊朋酒业有限公司委托监测项目 2024 年第一季度》：检测单位：贵州润贵检测技术有限公司，检测报告编号：第【202401030】，检测指标：无组织废气、废水、地下水、工业企业厂界噪声等，检测结论：达标；检测时间 2024.02.20（监测频次及周期：无组织废气 1 次/半年、废水 1 次/半年、地下水 1 次/季度、地表水 1 次/季度、地表水(雨水) 1 次/季度，噪声 1 次/季度）

抽查《贵州尊朋酒业有限公司委托监测项目 2024 年第二季度》：检测单位：贵州润贵检测技术有限公司，检测报告编号：第【022405122】，检测指标：地表水、地下水、工业企业厂界噪声等，检测结论：达标；

提供有雷电防护装置检测报告，报告编号：2024-109 号，检测单位：江苏华云防雷检测有限公司，检测项目为酒存储罐区综合检测，综合检测结论：合格，检测日期：2024 年 05 月 31 日。

提供有雷电防护装置检测报告，报告编号：2024-110 号，检测单位：江苏华云防雷检测有限公司，检测项目为锅炉房、办公室楼、实验室、循环水设备区、制酒车间 1-12 班、冷却塔区、发酵车间、食堂等的防雷设施综合检测，综合检测结论：合格，检测日期：2024 年 05 月 31 日。

建筑消防设施目前已验收“消防验收”：提供有建设工程消防验收备案抽查结果通知书，遵播建消备（2023）第 0006 号，于 2023 年 09 月 25 日申请消防验收备案的标准化建充工程，经查验该工程符合建设工程消防有关规定，遵义市播州区住房和城乡建设局；

2023 年度有外部检查，提供了检查记录/复查记录，对于不合格情况已进行整改，审核期间验证已关闭。



10) 合规评价 (EO) :

受审核方策划了《合规性评价控制程序》，近一年以来，合规义务和评价情况如下：

提供了 2023 年度职业健康安全合规性评价报告，日期 2024 年 2 月 19 日-2024 年 2 月 21 日，针对粉尘排放、噪声排放、消防安全管理、安全用电、职业健康类、交通事故、机械伤害等进行了合规性评价，评价结果：公司严格遵守国家有关消防和职业健康安全方面的政策法规，密切关注法律法规的变化，并适时调整，严格按体系标准执行。截至 2023 年底，未发生职业健康安全事故，公司的环境和职业健康安全行为符合法律法规和标准要求。对在合规性证据收集过程中发现的不符合项，各部门均能够及时发现并进行原因分析，立即制定措施和组织实施纠正，通过对纠正结果的考核，表明纠正措施制订是适宜的，执行结果是有效的。在未来工作中，还应继续加强法律法规和其他要求方面的收集、获取、学习及贯彻实施，以持续改进公司环境、职业健康安全绩效；

提供了 2023 年度生态环境保护合规性评价报告，日期：2024 年 2 月 19 日-2024 年 2 月 21 日，针对粉尘排放、废气排放、废水排放、项目环评审批管理等项目进行了合规性评价，评价结果：公司严格遵守国家有关环境方面的政策法规，密切关注法律法规的变化，并适时调整，严格按体系标准执行。2023 年年度公司高浓度废水（原水）直接由泵经管道抽至中节能绿碳（遵义）环保有限公司和贵州君和环宇环保公司综合利用；2023 年度全部中低浓度废水（原水）直接由泵经管道抽至贵州君和环宇环保科技有限公司处理达到《发酵酒精和白酒工业水污染排放标准》（GB27631-2011）相关要求后排放。2023 年度无组织排放的粉尘达到《大气污染物综合排放标准》（GB16297-1996）相关要求；2023 年度无组织排放的臭气浓度达到《恶臭污染物排放标准》（GB 14554-93）要求；2023 年度厂界噪声满足《工业企业厂界环境噪声排放标准》（GB12348-2008）。未发生重大环境污染事件等事故。公司的环境行为符合法律法规和标准要求。对在合规性证据收集过程中发现的不符合，我部门均能够及时组织原因分析，立即制定措施和组织实施纠正，通过对纠正结果的考核，表明纠正措施制订是适宜的，执行结果是有效的。在未来工作中，还应继续加强法律法规和其他要求方面的收集、获取、学习及贯彻实施，以持续改进公司环境管理绩效。

提供了《2023 年度质量、食品安全卫生合规性评价报告》，评审时间：2024 年 2 月 19 日-2024 年 2 月



21 日，针对质量、食品安全方面以及适用的法律法规及其他要求进行了合规性评价，评价结论：从本年度的质量、食品安全适用法规合规性评价结果来看，我公司没有违反国家法律、法规及相关标准，严格遵守国家与质量、食品安全卫生等方面的相关规定，定期收集相关法律法规，并适当调整公司经营战略和相关制度标准，严格运行质量管理、食品安全管理、HACCP 体系。公司能够在遵循法律法规的前提下开展工作，未发生重大质量、食品安全事故，无个人或单位投诉。食品生产各环节的质量、食品安全管理标准及技术标准均符合法律法规和标准的要求，对于合规性分析评价中发现的薄弱环节，公司及责任部门将制定改进措施，以持续改进公司质量、食品安全管理绩效。对在合规性评价过程中发现的个别不符合项目，各部门均能及时进行原因分析并制定改进措施，积极开展纠偏、整改活动。通过对纠偏、整改结果的评价考核，表明纠偏、整改措施有效的，应当持续保持措施。同时，在执行法律法规、标准规范、以及法规的培训和应用方面还应进一步加强，对现场环境、安全生产等方面重视程度亦需持续强化，同时公司应加大对生产现场必要的防护设施投入，杜绝现场存在安全隐患和危害风险。另外，针对质量、食品安全方面的技术措施及专项方案的制定要及时、有针对性，对 HACCP 计划相关验证、评价也需及时有效开展。在今后体系运行中，我们会加大监督和检查力度，使执行法律法规成为全体员工的自觉行动，从而在质量、食品安全管理方面取得卓越成效，为公司十四五高质量发展贡献力量。

提供了环境达标的检测报告，见安全环保部 E09.1.1 条款审核记录。

防雷检测、职业病体检等见安全环保部审核记录。

11) 设计和开发：

受审核方在管理手册中对 8.3 设计和开发进行了规定。并编制了《设计和开发控制程序》对设计和开发过程进行了规范；

生产管理部负责新产品的开发，主要开发人员有赵福培、刘磊、吴未、赵荣杰等人，在翻沙、碎沙基酒行业多年，具备翻沙、碎沙基酒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，公司从事的翻沙、碎沙基酒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，组织所加工的翻沙、碎沙基酒的生产均为大众传统白酒基酒，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。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。



现场交流负责人，其表示审核周期内主要针对《不同酿酒曲在酱香型白酒生产中的应用研究》，目前主要处于初期立项阶段，暂不涉及对应危害控制计划的调整。

产品设计和开发控制基本合理。

12) 生产和服务提供控制、产品标识和可追溯性、产品防护、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划（以产品的实现流程为基础追查产品的可追溯性系统，并结合实现过程，审核生产服务提供的控制、产品标识、前提方案（良好卫生规范）、OPRP 以及 CCP 点的监控情况等）

受审核方根据公司实际酱香型白酒（基酒）活动，结合质量/环境/职业健康安全/食品安全等体系要求，对酱香型白酒（基酒）的管理，制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、前提方案、应急预案、产品/服务提供控制程序、工艺流程图、《制酒生产工艺技术标准》、制度汇编等文件。基本能指导公司酱香型白酒（基酒）相关过程质量和食品安全管理、环境和职业健康安全运行的控制操作。组织确定了需确认的过程为发酵过程，提供了确认的证据，基本充分。

提供有《生产调度（通知）》、《2024 年度生产计划》等，按照年度下达生产计划，产品生产过程管控流程翻沙酒与碎沙酒控制工艺流程基本一致，在配料上有区别。基本工艺流程：1 翻 2 碎；或 3 碎的控制模式。分为 12 个班，24 条生产线。

查酱香型白酒（基酒）的实现流程及过程的控制情况：

1.抽查 2024-07-01 批次碎沙基酒生产过程控制情况；

——原粮质量检验：提供有《谷壳投放及三级质量检验表》、《原辅料二级检验表》，对进入发酵箱堆号、领用投放数量、感官是否符合要求、等进行控制。抽查 2024-06-01 记录表，记录有：进入发酵箱堆号：1 号线 2 号线，领用/投放数量（袋） 25 袋、感官是否符合要求：是、开汽时间：8:40、关汽时间：9:15、时长：35 分钟，投放人：刘中勇；（谷壳感觉官检验标准：金黄色、新鲜、干燥等，袋重量：25kg±1kg/袋）；另抽查 2024.06.03、2024.06.13、2024.06.25 日记录，管控方式相同，基本符合要求；抽查《原辅料二级质量检验表 2024 年）记录有日期、种业、车牌、感官要求；抽查 2024.05.27：种类：壳，车牌：贵 CE8964 感官：符合；检验员：彭介明；2024.05.10 种类：高粱，车牌：贵 CE8978，感官：符合，检验员：彭介明；

——磨粮，关键特性要求：感官：沙粒状、细粉少，100%破碎，现场操作岗位通过感官进行控制；

——润粮：关键特性要求：润粮水温、静置堆积要等，抽查 2024-07-01，润粮；碎沙基酒不涉及润粮过程；

——蒸粮工序：碎沙酒不涉及蒸粮工序；

——谷壳清蒸工序，关键特性要求：清蒸时间、清蒸气压、使用时长要求，抽查 2024.07.01，谷壳清蒸时间：33min，蒸汽压力现场动态控制；2024.07.30 现场查看：谷壳清蒸时间：30 分钟；

——酿酒曲活化：关键特性要求：拌曲温度、糟醅量、酿酒曲活化水比例、酿酒曲活化水温，提供有《酿酒曲活化记录表》，抽查：2024.01.12，记录：投放曲量（包/罐）：3 罐，活化水量：600L，活化时间：33min，活化酒曲水温：30℃；拌曲温度：20℃。

——入窖堆积/封闭发酵/开窖取醅，主要要求起堆温度、堆积方式、堆积高度、糟醅温度、发酵时间，提供有《发酵记录本 2.0》，查入窖堆积发酵过程：堆号：80，起堆时间：24.04.07，完堆时间：2024-04-13，入窖温度：24℃，封窖温度：34℃，堆积发酵时长/天 9 天，开窖时间：2024-06-29，封窖人：苟**；对入窖糟醅拌料、入窖糟醅水分、堆积发酵升温，渗出水量、密封情况进行控制，未见异常，班长检查：陈**，达到堆积封窖要求；

查《班组工艺执行自查记录表》2024.07.01 班组：1 号组 阶段：三碎丢糟 堆号，79 封窖温度 34℃，封窖发酵时长/天 72 天，2 号组阶段，二碎丢糟，堆号 76，封窖温度 75 天，记录人：陆小平；同时提供了《制酒车间窖箱作业人员出入窖记录》，对入窖、出窖、作业时长等进行记录。2024 年 07 月 30 日审核现场查看，8 月份已完成入窖堆积及封窖时间阶段，正在进行开窖蒸酒阶段；



——蒸馏取酒（CCP）：关键特性要求：摘酒浓度：45-58%vol，摘酒温度：30-45℃等，对于谷壳用量、摘酒汽压等现场操作人员动态控制：提供有《产酒记录表》，抽查 2024-07-01 开始进行的蒸酒，堆号 76 甑号 1，数量：60kg，酒精度：61%vol，温度：32℃；符合 CL 值要求；堆号：甑号 76 甑号 3 号，数量：54kg，酒精度：62%vol，温度：36℃；另抽查 2024-04-30 开始进行的蒸酒，堆号 76 甑号 1，数量：60kg，酒精度：60%vol，温度：32，符合 CL 值要求；2024 年 07 月 30 日审核现场查看：制酒车间的自动摘酒系统及产酒记录表：记录上甑人员：卢星星、堆号：93、甑号：1，数量：63kg、酒精度：60.5%vol，温度：33℃；记录上甑人员：卢星星、堆号：93、甑号：4，数量：68kg、酒精度：61.5%vol，温度：36℃，符合 CL 值要求；（CL 值温度控制与实际动态监测有一定偏差，已现场建议结合实际情况进行确认）

同班组控制基本相同。蒸馏直至糟醅蒸馏完毕。

——入库储存：每班组对蒸馏酒集中进行存放至酒罐，检验合格后放行，转运至酒罐区存贮，提供有《班组暂存罐检查记录》，抽查 2023-11-16，本班组对基酒是否清空进行检查，有相关检查人员签字等。提供有《基酒转运入库记录表》，2024.07.01 基酒种类：碎沙，酒罐：1 罐，记录温度：33℃，浓度：59%vol；4 罐，记录温度：33℃，浓度：59%vol；感官：√，皮重 12320gk、毛重 14320kg、净重 2000、班组信息 1 班，转酒班/押车员签字。基本合理。2024.07.30 基酒种类：碎沙，酒罐：3 罐，记录温度：35℃，浓度：60%vol；4 罐，记录温度：33℃，浓度：59%vol；2 罐，记录温度：30℃，浓度：59%vol；1 罐，记录温度：37℃，浓度：61%vol；感官：√，皮重 12480gk、毛重 18880kg、净重 6440、班组信息 1 班，转酒班/押车员签字。基本合理。

2024.07.30 日审核现场查看正在接酒入罐，抽查检测正在装罐的基酒：碎沙酒，记录温度：38℃，浓度：60.48%vol，正在入罐中，重量未完成记录，基本合理，符合 CCP 点 CL 值 工艺要求；（CL 值温度控制与实际动态监测有一定偏差，已现场建议结合实际情况进行确认）

2. 抽查 2023.10.31 批次翻沙基酒生产过程记录 室温：11℃，湿度：76%RH；

2024-07-30 审核期间未生产翻沙基酒，组织目前主要生产碎沙基酒，翻沙酒产量规模较少，

——原粮质量检验：提供有《谷壳投放及三级质量检验表》、《原辅料二级检验表》，对进入发酵箱堆号、领用投放数量、感官是否符合要求、等进行控制。抽查 2023-10-31 记录表，记录有：进入发酵箱堆号：1 号线：113，领用/投放数量（袋） 50 袋、感官是否符合要求：是、开汽时间：10:15、关汽时间：10:50、时长：35 分钟，投放人：曾**；（谷壳感觉官检验标准：金黄色、新鲜、干燥等，袋重量：25kg±1kg/袋）；另抽查 2023.10.28、2023.10.30、记录，管控方式相同，基本符合要求；抽查《原辅料二级质量检验表 2024 年）记录有日期、种业、车牌、感官要求；抽查 2023.10.31：种类：谷壳，车牌：渝 DE6583 感官：符合；检验员：张**；2023.10.31 种类：高粱，车牌：贵 CC3412，感官：符合，检验员：张**；

——磨粮，关键特性要求：感官：沙粒状、细粉少，100%破碎，现场操作岗位通过感官进行控制，查 2024.10.31 磨粮打分：91；

——润粮：关键特性要求：润粮水温、静置堆积要等，抽查 2023-10-31，润粮水温：34℃；

——蒸粮工序：关键特性要求：蒸粮气压：0.08-0.12Mpa、蒸粮时间：120-130min、量水用量：高粱 4-6%，量水温度≥90℃，蒸粮时间：125.43min，对用水量/蒸汽压力等通过动态进行控制；

——谷壳清蒸工序，关键特性要求：清蒸时间、清蒸气压、使用时长要求，抽查 2023.10.31，谷壳清蒸时间：38min，蒸汽压力现场动态控制；

——酿酒曲活化：关键特性要求：拌曲温度、糟醅量、酿酒曲活化水比例、酿酒曲活化水温，提供有《酿酒曲活化记录表》，抽查：2023.10.31，记录：投放曲量（包/罐）：2 包/罐，活化水量：500L，活化时间：33min，活化酒曲水温：37℃；2023.10.31，记录：2023.10.30 投放曲量（包/罐）：2.5 包/罐，活化水量：500L，活化时间：33min，活化酒曲水温：37.2℃；



——入窖堆积/封闭发酵/开窖取醅，主要要求起堆温度、堆积方式、堆积高度、糟醅温度、发酵时间，提供有《发酵记录本 2.0》，查入窖堆积发酵过程：堆号：12，起堆时间：23.08.29，完堆时间：2023-8-30，入窖温度：28℃，封窖温度：37℃，堆积发酵时长/天 3 天，发酵时长：58 天，开窖时间：2023-10-31，封窖人：陈应才；对入窖糟醅拌料、入窖糟醅水分、堆积发酵升温，渗出水量、密封情况进行控制，未见异常，班长检查：甘**，达到堆积封窖要求；

同时提供了《制酒车间窖箱作业人员出入窖记录》，对入窖、出窖、作业时长等进行记录。

审核现场 2024 年 07 月 30 日查看，8 月份已完成入窖堆积及封窖时间阶段，正在进行开窖蒸酒阶段，因订单原因，未生产翻沙基酒。

——蒸馏取酒（CCP）：关键特性要求：摘酒浓度：45-58%vol，摘酒温度：30-45℃等，对于谷壳用量、摘酒汽压等现场操作员动态控制：提供有《产酒记录表》，抽查 2023-10-31 开始进行的蒸酒，堆号：16、甑号 1，数量：65kg，酒精度：56%vol，温度：22℃，符合 CL 值要求；堆号：16、甑号 3，数量：76kg，酒精度：60%vol，温度：32℃，符合 CCP 点 CL 值工艺要求；（CL 值温度控制与实际动态监测有一定偏差，已现场建议结合实际情况进行确认）

同班组控制基本相同。蒸馏直至糟醅蒸馏完毕。

——入库储存：每班组对蒸馏酒集中进行存放至酒罐，检验合格后放行，转运至酒罐区存贮，提供有《班组暂存罐检查记录》，抽查 2023-10-31，本班组对基酒是否清空进行检查，有相关检查人员签字等。

抽查 2023.10.31 检查记录：提供有《基酒转运入库记录表》，时间：2023.10.31 记录：酒罐号 1:温度：25℃，浓度：55%vol;酒罐号 2:温度：26℃，浓度：57%vol;感官：√，皮重、毛重、净重、班组信息，转酒班/押车员签字。基本合理。

2024.07.30 现场审核查看：

制酒车间的自动摘酒系统及产酒记录表：记录上甑人员：卢星星、堆号：93、甑号：1，数量：63kg、酒精度：60.5%vol，温度：33℃；记录上甑人员：卢星星、堆号：93、甑号：4，数量：68kg、酒精度：61.5%vol，温度：36℃，符合 CL 值要求；（CL 值温度控制与实际动态监测有一定偏差，已现场建议结合实际情况进行确认）；

——入库储存：每班组对蒸馏酒集中进行存放至酒罐，检验合格后放行，转运至酒罐区存贮，提供有《班组暂存罐检查记录》，抽查 2023-11-16，本班组对基酒是否清空进行检查，有相关检查人员签字等。提供有《基酒转运入库记录表》，2024.07.30 基酒种类：碎沙，酒罐：3 罐，记录温度：35℃，浓度：60%vol；4 罐，记录温度：33℃，浓度：59%vol；2 罐，记录温度：30℃，浓度：59%vol；1 罐，记录温度：37℃，浓度：61%vol；感官：√，皮重 12480gk、毛重 18880kg、净重 6440、班组信息 1 班，转酒班/押车员签字。基本合理。

2024.07.30 日现场查看正在接酒入罐，抽查检测正在装罐的基酒：碎沙酒，记录温度：38℃，浓度：60.48%vol，正在入罐中，重量未完成记录，基本合理，符合 CCP 点 CL 值 工艺要求；（CL 值温度控制与实际动态监测有一定偏差，已现场建议结合实际情况进行确认）；

另查看与酒接触的设备、容器、管道、垫圈、塑料薄膜、过滤布袋、过滤片、纱布验收情况：

提供有：取样阀第三方检测报告，报告编号：GNWC240604261CN，检测项目：砷、镉、铅、铬、镍指标，检测结果：第三次迁移：合格；检测单位：宁波华标检测有限公司，检测日期：2024-06.11；

两片式球阀密封圈-塑化剂检测报告，报告编号 GNWC240311261-03，检测项目：邻本二甲酸酯迁移量，检测结果：N.D.，检测单位：检测单位：宁波华标检测有限公司，检测日期：2024-3-15；

两片式球阀密封圈-塑化剂检测报告，报告编号 GNWC240311261-03，检测项目：邻本二甲酸酯迁移量，检测结果：N.D.，检测单位：检测单位：宁波华标检测有限公司，检测日期：2024-3-15；



另抽查：三片式球阀密封圈-浸泡实验（报告编号：GNWC240129262-01）、三片式球阀密封圈-塑化剂（检测报告编号：GNWC240129262-02CN）、正宇球阀四氟密封圈 GB4806--01（检测报告编号：GNWC240129262-01CN）、正宇球阀四氟密封圈 GB31604--02 迁移量（检测报告编号：GNWC240129262-02CN）、正宇止回阀阀体 GB4806（检测报告编号：GNWC240129262-05CN）、止回阀-浸泡实验（检测报告编号：GNWC240129262-05CN），报告有效；

不锈钢管：检测报告编号：JX244413，（检测项目：C\Si\Mn\P\S\Ni\Cr），检测机构：泰安市产品质量监督检验所；2024.06.28；

不锈钢管 304：检测报告编号：PL0503129-2024，检测项目：）砷、镉、铅、铬、镍）迁移量，检测单位：山东省产品质量检验研究所，单项判定：合格；符合生产工艺要求；

不涉及首件检验。

对特殊过程发酵进行了确认，提供了确认表，对设备、人员、工艺、环境、进行了确认，确认结论：合格。

另抽查 2024-04-13/2024-04-08/2024-07-29/2024-07-17 等 14 个批次的控制，方式基本相同。

采取防范人为错误的措施：_日常做好员工教育，班组检查，双人复核等；

对于食品行业的运输控制：车辆卫生清洁、不与有毒有害物质混匀；对于运输车辆由车辆行驶许可证、按照预定路线行驶、泄露处理措施、火灾处理措施；基本合理，主要用于内部酒转运，销售的产品客户自提。

针对前提方案/良好卫生规范、工作环境、致敏、欺诈、防护等现场控制情况抽查如下：

公司注册地址及生产地址：贵州省遵义市播州区鸭溪镇金刀村茅台生态循环经济产业示范园区，周边未发现污染企业；

公司分为办公区、生产区，生产分为 12 个班，24 条生产线，设置有生产管理办公室、一次更衣室、员工休息室、食堂等。白酒（基酒）生产企业对环境微生物无特殊要求。

1) 虫鼠害管控：生产车间挡鼠板、粘鼠板等，现场未发现鼠迹、蚊蝇；提供有《有害生物防制检查记录表》，对防制设施检查、虫鼠活动迹象检查，抽查 2024-03-04/2024-03-09/2024-03-29 等 15 个批次，每半个月月检查 1 次；

2024 年 07 月 30 日现场查《有害生物防制检查记录表》：2024.07.29 检查人员：张远新，地点：谷壳房、红粮房、酒曲房等，检查结果：无异常；抽查 2024-07-01/2024-07-15/2024-07-22 等 11 个批次，防制区域每周检查一次，基本符合要求；

2) 人员卫生、员工工服、人员健康管控：员工工作服自行清洗，现场未进行生产；维修保养人员有佩戴安全帽、口罩等；

3) 清洁消毒管理：白酒生产过程对化学品较为敏感，生产现场及设备设施等主要清洁为主，对设备有集中清洗管理，提供了《制酒车间设备集中清洗记录》记录有：一楼：酒甑、甑台、甑底板链、下沉池、酒罐、酒桶、接糟等，二楼：磨粮机、润粮蛟龙等设备，每周清洗一次，抽查 2024-03-09/2024-03-16/2024.03.23 等 10 个批次控制，基本合理；另提查 2024.06.29、2024.07.06、2024.07.04、2024.07.20 等清洗记录，管控方式相同，基本符合要求；

控制记录，基本符合要求；

4) 化学品管理，——现场不涉及化学品，产品本身属于化学品类，有 MSDS 等标识管理。

5) 对厂区环境检查，主要由安全环保部统一进行检查。

6) 垃圾管理：废包材、酒糟、废水等，见安全环保部审核记录。

7) 空气和水质：水质每年委托第三方进行检测（见小组审核记录），空气无特殊要求；

8) 产品包装管控：散装销售给顾客，客户自提。



9) 运输控制：客户来厂自提，每次运输车辆来厂在门卫处登记后放行，有记录管理，体现在《来访、外来人员、车辆出入登记表》，记录有来访者信息及来由等。

10) 交叉污染控制：通过板链、管道等方式进行传递，交叉污染风险不高。

11) 不涉及致敏物质

12) 产品防护：生产现场目前在进行年度检维修作业，未进行生产，原料谷壳少量存放在暂存库，有温湿度监控管理，未见标识，现场沟通；成品就存放在酒罐区，密封管理，进入酒曲有防静电、登记等管理。提供有《班组暂存仓温湿度存查记录表》，抽查 2024-06-01 监控情况，谷壳仓温度：20℃，湿度：66%RH，酒曲暂存仓 时间：6:55，温度 18℃，湿度 62RH%，有巡查人员签字；2024-06-29 监控情况，谷壳仓时间：8:00，谷壳仓温度：24℃，湿度：70%RH，酒曲暂存仓 时间：8:00，温度 24℃，湿度 70RH%有巡查人员签字，并记录有：是否干净整洁、消防设施是否正常、是否受潮漏雨，灯和排风扇是否正常等，有巡查人签名，符合要求；2024 年 07 月 30 日现场查看记录：谷壳仓温度：22℃，湿度：71%RH，酒曲暂存仓 温度 28℃，湿度 73RH%，符合要求；

13) 追溯演练/撤回召回情况：提供了演练方案，计划于 2024 年 06 月 01 日，模拟的情况为：2024 年 06 月 25 日上午 9:30，客户在我公司转运基酒时，进行现场品评过程中，发现其口感和色泽与前期送检样品存在较大差异，人为可能存在基酒受到污染或产品指标变动等异常情况，提出停止基酒转运，进行现次检验要求。提供了《贵州尊朋酒业有限公司 2024 年度不合格基撤回应演练方案》，总指挥：韦永善，副总指挥：赵福培，对演练过程进行了记录，由赵福培对演练进行了总结，并对演练进行评估：为不断优化公司食品安全应急预案，提高可行性，各参与人员需反馈评估意见。附有 2024 年 06 月 24 日制定的食品安全应急预案和 6 月 25 日进行演练的照片，提供演练过程涉及的报告信息证据，白酒检验/检测报告、不合格处置记录、产品回收记录、演练效果评估表，符合要求。

13) 产品放行（含 OPRP1 原辅料（高粱、谷壳）验收）管理情况

受审核方主要生产的产品为酱香型白酒（基酒），包括碎沙酒、翻沙酒，涉及的原料、辅料主要为高粱、谷壳、糟醅、高温大曲、酵母、水质等，逐一策划编制了企业标准——高粱检验作业指导书、糟醅检验作业指导书、高温大曲作业指导书、制酒作业指导书等；对酱香型白酒（基酒）所涉及的原辅料、过程、成品等检验过程有较为详细的策划。同时，组织提供了《尊朋酒业实验室检测能力一览表》，包括对高粱（容重、不完善粒、杂质、杂质粒径、带壳粒、水分、淀粉）、糟醅（酸度、糖分、水分）、谷壳（水分、粉尘量）、高温大曲（酸度、糖分、水分、淀粉、糖化力）、翻沙酒（酒精度、甲醇、总酸、总酯、固形物、己酸乙酯），明确了检测项目和指标。但可以进一步结合技术标准和作业指导书等，细化检验规程，如抽样规则，检验项目、责任人、频次等内容，现场沟通。

本部门涉及 OPRP1 原辅料（高粱、谷壳）验收：行动准则为：1、经评定成为合格供方名单，产品检测报告及供方资质符合标准或规范要求（供方评定见供应采购部审核记录）；2、在合格供方名单中，且每批产品出厂合格证明符合要求或检验合格。

提供了 2023 年 9 月-2024 年 7 月期间的检验相关记录：

1、高粱验收（OPRP）：检验标准为企业标准 Q/ZPJ04.09《高粱》、Q/ZPJ05.01《高粱检验作业指导书》，提供了 2024.4.27《高粱检验/检测报告》：供方为宜宾 XX 商贸有限公司（属合格供方），运输车辆（渝 B3A316/贵 CC2907），检验项目包括感官检测、容重（754，符合 $\geq 720\text{g/L}$ ）、不完善粒（2.06，符合 $\leq 3.0\%$ ）、夹杂物（0.16，符合 $\leq 1.0\%$ ）、夹杂物粒径（2.86，符合 $\leq 8.0\text{mm}$ ）、带壳粒（0.88，符合 $\leq 5.0\%$ ）、水分（13.14，



符合 14.0%)、淀粉 (63.83, 符合 $\geq 60.0\%$) 等指标, 各项指标均合格, 检验/报告日期 2024.4.27 检测人撒雄星, 复核人胡俊永, 审批人潘杰, 时间均为 2024.4.27, 并提供了原始检验记录。同时, 遵义市产品质量检验检测院 2024.6.5 出具的编号为 LY20240680 的外检报告, 包括敌敌畏、马拉硫磷、铅、镉、总砷等 20 项指标, 结论为合格, 基本符合。

2、谷壳验收 (OPRP): 检验标准为企业标准 Q/ZPJ04.17《谷壳》、Q/ZPJ05.02《谷壳检验作业指导书》, 提供了《谷壳检验/检测报告》, 抽查 2024 年 1 月 30 日: 供方为贵州茅台物流园区粮食收储有限公司 (属合格供方), 运输车辆 (贵 CE5340), 检验项目包括感官检测、水分 (10.15, 符合 $\leq 12\%$)、粉尘量 (1.93, 符合 $\leq 8\%$) 等指标, 各项指标均合格, 检验/报告日期 2024.1.30; 检测人张维, 复核人胡俊永, 审批人曾瑶, 时间均为 2024.1.30, 并提供了原始检验记录。同时, 提供了四川省瑞测检验检测有限公司于 2023.12.22 出具的外检报告, 包括水分、铅、砷、铬、镉、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、毒死婢、马拉硫磷、磷化物等 11 项指标, 有检测结果, 但没有进行判定, 现场沟通。

3、另外, 糟醅 (茅台股份公司提供)、大曲/酒曲等验收, 并定期对水质进行监测。提供理论《接糟检测记录》 (主要对日期、车牌、温度等进行检验, 主要温度 $\leq 40^{\circ}\text{C}$; 抽查 2023.9.2, 共抽 20 车次, 最高温度为 38.1°C), 另外提供了《糟醅检验/检测报告》, 《糟醅检测数据原始记录表》, 主要对酸度、糖分、水分、指标进行监测, 抽 2023.9.9 接收糟醅的监测结果, 6 班 (酸度 4.11%、糖分 1.09%、水分 51.9%、淀粉 13.01%); 检验员邹瑜, 复核人胡俊永, 审批人曾瑶, 并提供了酒曲验收一般以感官为主, 见生产部审核记录。提供了每月一次的《水质检验/检测报告》、《水质检测原始记录》, 针对游离余氯、浑浊度、色度、肉眼可见异物、嗅和味、pH、溶解性总固体、总硬度、高锰酸盐指数等指标, 抽查 2024.6.25《水质检验/检测报告》, 各检验项目均符合, 结论为合格, 检测人为胡俊永, 复核人为潘杰, 审批人为潘杰, 时间均为 2024.6.25。

4、过程质量监督管理: a、对原辅料现场管理进行检测检查。提供了《原辅料现场管理记录表》, 对原辅料名称、供应商、车辆、感官检测等信息进行记录。抽查 2024.4.23 高粱原辅料管理记录, 供应商名称为肇源 XX 公司, 车辆信息贵 CC1126, 感官检测情况符合, 判定为合格, 检测人为陈 X; 抽 2023.10.25 谷壳原辅料现场管理记录, 供应商为重庆 XX 公司, 车辆为渝 B5A110, 符合感官标准, 判定为合格, 检测人为胡 XX;

b、制酒过程中对糟醅进行跟踪监测。查入窖糟醅检验证据, 质检部主要为生产提供决策参考为主。提供了入窖糟醅的《糟醅检测数据原始记录表》, 主要对酸度、糖分、水分、指标进行监测, 抽 2023.9.9 入窖糟醅监测结果, 1-1 (酸度 4.01%、糖分 3.23%、水分 55.7%、淀粉 14.54%); 检验员邹瑜, 复核人胡俊永, 审批人曾瑶, 并提供了检验原始检验记录。

c、生产过程的质量和食品安全由生产管理部负责。另外, 质检部安排质量专员定期进行日常检查, 提供了《质量专员日常检查记录表》, 对每批次原辅料进行入厂级检验, 对各班组每日入库基酒是否检验合格后入库等情况进行检查, 抽 2023 年 11 月 28 日, 由曾瑶负责进行检查。

5、成品监测: 酱香型白酒 (基酒) 具体包括翻沙酒和碎沙酒, 检验标准为 Q/ZPJ02.02《翻沙酒 (原酒)》、



Q/ZPJ02.03《碎沙酒（原酒）》、Q/ZPJ05.05《白酒理化检验作业指导书》

抽查 2023.9.27 抽检的碎沙酒（原酒），包括感官检测、酒精度（54.38%，符合 45.0~58.0%要求）、甲醇（0.325，符合 $\leq 0.6\text{g/L}$ 要求）、总酸（1.89，符合 $\geq 1.2\text{g/L}$ 要求）、总酯（3.72，符合 $\geq 1.8\text{g/L}$ 要求）、固形物（0.1440，符合 $\leq 0.6\text{g/L}$ 要求）；检测人为杨勤环；日期为 2023.10.10；但无复核人及审批人签名，也未提供原始检验记录。另外抽查 2024.1.17 碎沙酒（原酒）检验报告，包括感官检测、酒精度（54.19%，符合 45.0~58.0%要求）、甲醇（0.223，符合 $\leq 0.6\text{g/L}$ 要求）、总酸（2.42，符合 $\geq 1.2\text{g/L}$ 要求）、总酯（8.71，符合 $\geq 1.8\text{g/L}$ 要求）、固形物（0.1500，符合 $\leq 0.6\text{g/L}$ 要求）、氰化物（0.37，符合 $\leq 7.0\text{mg/L}$ ）；检测人为饶双双，复核人罗贵花，审批人为曾瑶；日期为 2024.1.19；**提供了 2024 年 1 月 17 日原始检验记录，但未提供甲醇和氰化物的原始检验记录。开具不符合要求整改。**

抽查 2023.11.1 抽检的翻沙酒（原酒），包括感官检测、酒精度（54.47%，符合 45.0~58.0%要求）、甲醇（0.437，符合 $\leq 0.6\text{g/L}$ 要求）、总酸（2.31，符合 $\geq 1.2\text{g/L}$ 要求）、总酯（6.40，符合 $\geq 1.8\text{g/L}$ 要求）、固形物（0.176，符合 $\leq 0.6\text{g/L}$ 要求）、氰化物（0.46，符合 $\leq 7.0\text{mg/L}$ ）；检测人为杨勤环、焦隆梅；复核为罗贵花、审批人为曾瑶，时间为 2023.11.3。但未提供原始检验记录，开具不符合要求整改。

组织提供了成品和生产用水等第三方检验报告。具体见食品安全小组审核记录。

现场查看组织化验室，设置了感官检验、原材料理化检验、白酒理化检验。仪器设备等标识了相应的校检标识，均在有效期。查看标准溶液，有配置和标定时间信息。查氢氧化钠标准溶液标定记录，抽 2024.4.30 标定记录，标定人为胡俊永和罗贵花，分别对称取邻苯二甲酸氢钾的量、初读数、终点读数、空白初读数、空白终读数、标准溶液实际用量、计算浓度结果（四次分别为 0.1054/0.1054/0.1053/0.1055mol/L），最终结果（0.1054 mol/L）等进行了记录。另外查看《药品配置记录》，抽 2024.3.22 盐酸等配备情况，2023.12.7 硫酸标准溶液的配制记录，基本符合。现场查看氢氧化钠标准溶液，配置日期为 2024.7.4，有效期至 2024.9.4，标定人为胡俊永，复标人为罗贵花。

现场询问胡 XX、罗 XX，原辅料、成品等检验项目及操作方法，基本能有效回答，化验室配备了空调等设施进行控温控湿，并提供了 2023 年至今的《温湿度记录》，抽查 2024.06.18，温度为 27℃，湿度为 59%RH，判定为满足要求，记录人为焦 XX。提供了《实验室仪器设备使用记录》，对实验室仪器设备的使用情况进行记录。

现场查看白酒留样情况，并提供了产品留样原始记录，包括留样日期、样品来源、用途、存放位置、留样人等，抽查 2024.1.17 留样情况，基本符合。另外，组织对采购的高粱、谷壳等也进行了留样，包括留样日期、留样编码、供应商、保存位置、留样人等，查看原辅料留样管理，基本合理。

产品放行（包括 OPRP）管理以及验证工作基本符合。

14) 监视和测量管理情况：

受审核方在管理手册中 7.1.5 条款对监视和测量资源进行了要求。组织导入了测量管理体系，编制了测量设备管理控制程序、测量换设备计量确认管理控制程序、计量确认件个管理控制程序、测量过程设计和实现控制程序，提供了实验室仪器设备清单、实验室玻璃计量仪器台账，主要包括气相色谱仪、可见分光光度计、浊度仪、余氯/总氯测定仪、温湿度计、电子天平、酒精计、电子容重器；玻璃仪器设备主要为滴定管、分度吸量管、容量瓶、量筒等。组织针对监视和测量资源按照用途等分成送外校检和自校两部分。提



供了 2024 年实验室计量仪器设备校准/检定计划, 包括可见分光光度计、浊度计等 58 台套; 抽查酒精计 (检定时间为 2024.4.16, 证书编号为 824006411-001); 工作用玻璃液体温度计 (检定时间 2024.4.18, 证书编号 824006410-001); 谷物电子容重器 (2024.4.19 检定, 证书为 824006415-001); 机械师温湿度表 (2024.4.21 检定, 证书为 824006409-004); 智能数字压力表 (2024.4.30 检定, 证书号为 924005526-001), 基本符合。

另外提供了计量容器自校规程, 主要针对滴定管、分度移液管、量筒、容量瓶等进行自校。查 2024 年 7 月 15 日进行的《实验室玻璃量器内部校准记录》, 抽编号 44002 的 50ml 量筒的校准记录, 误差为 -0.02, + 0.02, + 0.21, 符合容量允差 $\pm 0.50\text{ml}$ 容量是否合格, 外观是否合格, 结果评价为合格。校准人为杨勤环, 校准时间为 2024.7.15; 审核人为胡俊永。管理基本规范。

15) 基础设施管理情况:

受审核方在管理手册中对资源、基础设施的管理进行了规定, 基础设施包括: 办公楼、车间厂房、库房、生产设备、特种设备、动力设施、试验设备、辅助设施。

审核周期内未采购新设备, 但是在开展一期工程的酒罐区建设工作。

查看对设备维保的控制:

提供有《普通设备台账》(包括接糟斗、输送板链、酒暂存罐、混合螺旋机、连续蒸煮机、打量水罐、空压机、循环水冷却系统等)、《设备保养规程》, 对每台设备进行了常规保养一级保养、二级保养的策划; 提供了《维修车间设备维护保养记录表》, 随机抽取: 进糟机, 维保周期: 半年, 维保日期: 2023 年 6 月 17 日, 维保项目: 测量电机绝缘性、电机拆检、清洁加油孔并检查油嘴质量, 更换齿轮油等项目, 维保时长: 131 分钟, 保养人数 2 人, 不影响生产; 另抽查糖化酶罐、酒甑系统、蒸粮机、水汽设备设施、循环水系统等的维保, 控制方式基本相同。

同时对设备 (含特种设备) 进行了日常检查, 提供《生产设备日常巡检记录表》, 抽查 2023-12-01, 对磨粮机、润粮机、蒸煮要、摊晾机等进行了巡检, 检查发现: 无存在问题, 巡检人员: 陈**, 刘**; 另抽查 2024-03-01/2024-04-19/2024-05-11 等 12 个批次的日常检查记录, 控制方式基本相同。

另抽查: 2023 年 12 月-2024 年 05 月制造七班二楼《生产设备日常巡检记录表》, 记录有: 磨粮机、润粮机、蒸煮机、摊晾机、二楼绞笼轮送板链, 存在问题: 无, 水罐、管道存在问题: 阀门泄漏, 解决措施, 自行处理, 、巡检人员: 姚**;

查看对设备维修的控制: 《维修车间设备维修记录表》

抽查 2024 年 7 月 26 日, 维修设备: 抱斗, 故障: 行车, 处理方法: 抱斗线路断开, 有维修时间、维修人等记录, 未名确验收结果情况, 现场沟通。

抽查 2024 年 07 月 06 日, 维修设备: 酒甑提升板链, 故障: 脱扣, 处理方法: 更换穿心条, 记录了维修时间、维修人等记录, 未名确验收结果情况, 现场沟通。

另抽查 2024-006-21 转盘、2024-06-12 行车横梁等共 12 个批次的维修记录, 控制方式基本相同。

审核期间现场正在进行设备检修, 有挂牌警示, 有警示带等管控, 基本合理。

现查看 2024.07.31 作业内容: 焊接板链, 编号: ZP-维修车间 1-1-20231220-DH, 提供有动火《安全作业票》, 动火人及证书编号: T522121198525193811, 作业实施单位: 维修一班, 风险辨识结果: 火灾烫伤; 有安全措施、安全交代人、监护人、作业单位实施意见、审批单位实施意见, 完工验收人签字。

特种设备控制, 提供了特种设备清单,

特种设备种类: 叉车 (1 台)、行车 (24 台)、压力容器 (储存压力容器 5 台, 分汽缸 29 台)、压力管道 (蒸气管道) 1 个; 抽:

——电动葫芦门式起重机, 设备代码: 427037383201500169, 定期检测报告编号: DQQ-202312-CJ1-0052, 有效期期限至: 2025 年 12 月, 有效

电动葫芦门式起重机, 设备代码: 427010504202300173, 起重机械安装改造重大维修监督检验报告编号: JQQ-202311-CJ1-0143, 有效期期限至: 2025 年 11 月, 有效

——蒸汽管道, 使用登记证编号: 管 30 黔 C00018 (20), 定期检测报告编号: DDC-202101-CC1-0005, 有效期期限至: 2026 年 01 月, 有效;

——分气缸, 使用登记证编号: 荣 17 黔 C0578 (21), 2022 年购买 3 年内有效, 还不涉及定期检验;

——储气罐, 使用登记证编号: 荣 17 黔 C0122 (14), 定期检测报告编号: QRD-202110-CC1-0012, 有效期



至：2024 年 10 月 31 日，有效；

——储气罐，使用登记证编号：荣 17 黔 C0122（14），定期检测报告编号：QRD-202110-CC1-0011，有效期

至：2024 年 10 月 31 日，有效；

提供了贵州长征输电电气有限公司出具的现场安全工器具试验报告，名称：安全帽(6kV)、绝缘手套（10kV）、绝缘靴(6kV)等的试验报告，试验结果：合格，检测日期：2024 年 05 月 06 日；现场观察绝缘手套、绝缘鞋、接地线等均有检定标识，抽查在有效期内。现场分开分柜存放，基本合理。

特种设备定期维护保养，抽查起重机械定期维保记录，2024-06-14，设备名称：门式电动葫芦起重机，设备编号：150164，维保内容包括：金属结构、主要部件、防护装置等，维保人：刘**，有维保记录。每月进行 1 次，另抽查起重机械月度检查记录表、压力容器月度检查表、压力管道月度检查表，控制方式基本相同。

另外，提供了安全阀、压力表的校验报告，抽型号为 A28H-16Q 的安全阀，校验报告编号：YB/AF-2024-1595，有效期至 2025 年 7 月 15 日；另抽查型号 A28H-16Q 的安全阀校验报告，在有效期内。

抽查出厂编号：6337 的压力表检定证书编号：823005490-001，有效期至：2024 年 10 月 28 日；有效；出厂编号：9058 的压力表证书编号：824005490-002，有效期至：2024 年 10 月 28 日，有效；

上述设备设施管理，基本合理。

16) 顾客沟通/产品和服务要求、顾客财产：

目前受审核方所涉及的顾客财产主要是顾客信息，管控基本充分。

经询问部门负责人，其表示顾客无特殊的食品安全要求。因行业特殊性，产品即时交付，存在问题立即沟通；目前暂不存在需要协调的问题，对于交付后主要涉及的服务内容包括补偿、或最终报废处理、退换货等，审核期间暂未发生。

公司在管理手册 8.2 条款对顾客沟通进行了规定，并策划了《产品和服务要求控制程序》、《顾客投诉处理控制程序》、《顾客满意控制程序》等文件。现场与部门负责人沟通，与顾客沟通的内容包括：

公司一般在销售之前、销售过程中、售后以及特殊情况（处置或控制顾客财产，关系重大时，制定应急措施的特定要求）时与顾客进行沟通，沟通的渠道包括：会议、电话、微信、文件、现场访问、投标书等；保留的相关证据包括：投标书、合同、客户订单、顾客满意度调查、顾客投诉处理等。目前因为公司战略调整，从 2022 年下半年开始，专门为集团总部下属的贵州茅台酒厂（集团）保健酒业有限公司提供基酒，截止目前客户没有发生变化。

因同属一个集团公司，各项要求等较为明确，统一。定期会签订《尊朋酒业销售公司基酒购买合同》，明确了购买酱香型基酒，查 2023 年具体包括碎沙基酒（15000 吨，备注以实际采购量为准）和翻沙基酒（3450 吨，备注以实际采购量为准）。合同中约定了基酒的质量要求，符合国家相关法律法规标准的要求；合同履约期限为 2023.1.1-2023.12.31。同时组织根据销售合同；查 2024 年具体包括碎沙基酒（14000 吨，备注以实际采购量为准）和翻沙基酒（2850 吨，备注以实际采购量为准）。合同中约定了基酒的质量要求，符合国家相关法律法规标准的要求；合同履约期限为 2024.1.1-2024.12.31，对 2023-2024 年每月销量分解表进行。抽 2023 年 9 月 15 日翻沙酒 94720kg（94.72 吨）；2024 年 7 月 25 日碎沙酒 132170kg（132.17 吨）等。合同在签订前，直接在合同封面以生产、质检、销售等部门会签方式进行评审。方式与企业实际基本相匹配。

询问合同签订以来变更情况，组织表示目前因为集团会配置原料（糟醅），产量较为稳定，因此目前以生产量直接供应客户。也没有发生订单变更的情况。

组织表示在审核周期内，没有发生顾客投诉或退货等不良情况。

17) 顾客投诉、顾客满意度、可追溯性、撤回/召回情况：

受审核方在管理手册 9.1.2 条款对顾客满意进行了规定，策划并编制有《顾客满意控制程序》，现场与部门负责人沟通，因为目前公司顾客只有一家，顾客满意信息收集较为简便。顾客满意度获取方法主要通过顾客满意度调查、现场口头沟通询问等方式进行，每年 1 次或特殊时候安排；



现场查见 2023 年顾客满意度调查问卷 1 份，结果：评分 91%，并提供了顾客满意度分析报告，另外提供了 2024 年顾客满意度调查表 1 份，结果：评分 92%，并提供了顾客满意度分析报告，目标已经达成，满足目标要求。

部门负责人表示，公司提供基酒产品期间，顾客满意度较好，暂未发生不满意情况。

询问现场未发生需要召回/撤回的情况，提供了召回演练/可追溯演练的证据，提供了演练方案，计划于 2024 年 06 月 01 日，模拟的情况为：2024 年 06 月 25 日上午 9:30，客户在我公司转运基酒时，进行现场品评过程中，发现其口感和色泽与前期送检样品存在较大差异，人为可能存在基酒受到污染或产品指标变动等异常情况，提出停止基酒转运，进行现次检验要求。提供了《贵州尊朋酒业有限公司 2024 年度不合格基撤回演练方案》，总指挥：韦永善，副总指挥：赵福培，对演练过程进行了记录，由赵福培对演练进行了总结，并对演练进行评估：为不断优化公司食品安全应急预案，提高可行性，各参与人员需反馈评估意见。附有 2024 年 06 月 24 日制定的食品安全应急预案和 6 月 25 日进行演练的照片，提供演练过程涉及的报告信息证据，白酒检验/检测报告、不合格处置记录、产品回收记录、演练效果评估表，符合要求。

18) 致敏物质的管理情况：

受审核方在《管理手册》8.15 中进行了规定，并策划了《致敏原管理控制程序》，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，风险评估，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。暂不涉及出口产品。

现场查见《致敏原清单》，按照 8 大类致敏物质进行了识别，经过识别本公司生产的酱香型白酒（基酒）产品不涉及致敏物质。日期：2024-06-20。管理基本符合。

19) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的 8.15 条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品欺诈脆弱性评估程序》、《食品欺诈预防计划》，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、储运安全、信息系统、工厂的有害物质/化学品等进行了评估并制定了对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，策划基本符合标准要求。

查《尊朋酒业公司食品安全防护计划评估记录表》，于 2023 年 12 月 29 日开展了食品安全防护评估，评估人员：邓鹏，评估结论：措施基本有效。未开展食品防护计划相应演练等验证，现场沟通，后期改进。

19) 食品欺诈预防管理情况：

受审核方制定有《食品欺诈脆弱性评估程序》、《食品欺诈预防计划》，策划了 a) 识别潜在的脆弱环节；b) 制定预防食品欺诈的措施；c) 根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序等，每年至少一次脆弱性评估。

公司提供了《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，覆盖了主要食品原料，包括高粱等、酿酒曲、工器具等，基本覆盖了涉及产品类别。针对已识别的原物料进行了类别、风险描述、评估结果，评估等级，以及综合风险等级的判断，总体判定结论：公司原辅料脆弱性风险较低，在管控要求上主要严格控制供方管理，做好采购过程管理基本能满足要求。现场查见——《食品欺诈预防计划确认报告》，确认结论：经过现场观察、查验记录以及产品和工序微生物检验证实，从原辅料对采购、生产过程和配送销售过程识别出的白酒产品中的食品欺诈消除、控制、脆弱环节设置合理，对食品欺诈中的脆弱环节内容确定的欺诈风险描述起到了有效的控制和消除作用，应长期坚持贯彻下去，以确保本公司产品的食品质量安全。确认人：邓鹏，确认日期：2024-03-27；提供有《食品欺诈预防计划验证记录》，验证日期：2024-06-17，通过实际对照、查证资料方式进行了验证，验证结论：通过对食品欺诈中原料采购、生产加工过程和配送销售过程的验证，发现本公司的管理体系中食品欺诈脆弱环节中对原料成品特性比较清晰明确，认识清楚，对辅



料、包装材料的特性信息收集不足，有待进一步加强；基础设施在早期的设计上存在不足，经过改进基本满足要求，在控制措施上进行了加强，内外沟通、人力资源教育与培训工作方面有不足之处，全体人员的食品安全意识需要加强，食欺诈计划中关键脆弱环节的设置符合白酒加工企业规范要求，控制措施切实可行，监测方法及时有效，记录保存清晰完整，现场实测与记录一致；更新策划充分覆盖了整个食品安全管理体系的各个过程、场所、部门，确保了体系更新的要求；总体措施配合保证了危害控制的要求，验证人：邓鹏，审批人：韦永善。

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。

20) 应急准备和响应管理情况：

受审核方策划并编制了《突发事件准备和响应控制程序》、《生产安全事故应急预案》、《突发环境事件应急预案》

安全环保部负责组织环境和职业健康安全方面的应急演练，提供了《应急预案》，抽查 2024 年度的应急演练情况：于 2024 年 03 月 28 日开展了有限空间作业事故专项演练，有签到表；抽查 2024 年 6 月 18 日策划了《实验室酸灼伤紧急处置演练》，有签到表及演练图片记录；于 2024 年 6 月 28 日开展了火灾事故应急演练，有演练签到表。总体与演练进行了评估，包括问题及原因分析（本次演练存在着应急处置流程配合衔接不顺畅，应急物资使用方法不熟练的问题等）、经验与教训（通过参与本次实战演练活动强化了安全生产意识与火灾应急疏散处置能力，并进一步巩固加深了员工对火灾事故危险因素的认识，能掌握灭火，火场疏散、救援等流程，杜绝火灾事故的悲剧发生），后续改进措施：一是大家对应急物欠帐的使用不够娴熟，后期应加虽这方面的培训学习，二是结合现场实际情况，优化演练方案、增加大家的应急处置能力。

2024 年 6 月 19 日开展分汽缸事故专项应急演练，对演练进行了签到及总结评估，控制基本合理。

《突发环境事件应急预案》在当地环保部门（遵义市生态环境局）的，提供了《企业事业单位突发环境时间应急预案备案表》备案（备案号为 520300-2022-925-M，备案时间为 2022 年 12 月 7 日）；

《生产经营单位生产安全事故应急预案备案》在播州区应急管理局，备案编号：520304-2022-094，备案日期：2022 年 12 月 9 日；适当时，向有关的相关方，包括组织控制下工作的人员提供相关的培训，现场抽查已开展；询问酒体储罐管理，备有简单的防渗漏的装置，现场建立有应急收集池，但观察发现应急池挡板被水泥封住，无法移动，需要改进，现场沟通，下次审核关注。

21) 管理体系的验证、确认、评价和分析：

受审核方制定了《食品安全管理体系验证程序》，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：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，抽验证策划情况：产品安全性验证，包括酱香型白酒（基酒），委托第三方进行，由食品安全小组组长负责；PRP 验证，每年进行 1 次，由食品安全小组进行等，基本符合策划的要求。

——现场查见《GHP/前提方案现场验证记录》，验证内容包括：建筑物和相关设施的构造和布局、通风设施、地面排水、从业人员工作服管理等，验证时间：2023-12-22，验证人员：邓鹏，结论：良好卫生规范/前提方案的实施达到了预期效果。

——现场查见对流程图的符合性验证，验证日期：2023 年 10 月 19 日，主要现体于危害控制计划确认\验证记录中；查危害控制计划验证记录表，验证人：邓鹏，验证时间：2023 年 10 月 19 日，验证内容：评价产品和加工过程、评价产品安全历史、评价危害控制计划的实施情况等，验证结论：危害控制计划的实施达到了预期效果；

——生产加工用水的安全性验证、酱香型白酒（基酒）的安全性验证已提供，见 F8.3 条款审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见生产管理部（制酒车间）审核记录。



提供了酱香型白酒（基酒）的检测报告，产品名称：碎沙酒库酒样 YC2317169-20240704，报告编号 ZGSXH2024-048，检测项目：铅 pb、塑化剂（DBP、DEHP、BBP、DIDP、DINP）、添加剂（甘草甜、阿斯巴甜等）指标，报告日期：2024 年 7 月 13 日，检测单位：（茅台集团股份公司）质量部食品安全监控中心，检测结果分析：未见异常；碎沙酒库酒样 YC2317169-20240704 散白酒，报告编号 WJ20248219，检测项目：氨基甲酸乙酯等指标，报告日期：2024-07-15，未做结论判定，现场沟通；产品名称：碎沙酒库酒样 YC2317166-20240704 散白酒，报告编号 WJ20248217，检测项目：固形物、总酸（乙酸乙酯）、总酯、铅、氰化物、甲醇等项目，单项判定：合格，检测单位：贵州省酒类产品质量检验检测院，报告日期：2024-07-15。

产品名称：翻沙酒库酒样 YC1409028-20240201（散白酒），报告编号 WL20240412，检测项目：邻苯二甲酸二异丁酯等指标，报告日期：2024-02-23，未做结论判定，现场沟通；翻沙酒库酒样 YC1409028-20240201（散白酒），报告编号 WJ20242041，检测项目：氨基甲酸乙酯等指标，报告日期：2024-02-27，未做结论判定，现场沟通；产品名称：翻沙酒库酒样 YC1409028-20240201（散白酒），报告编号：WJ20242039，检测项目：固形物、总酸（乙酸乙酯）、总酯、铅、氰化物、甲醇等项目，单项判定：合格，检测单位：贵州省酒类产品质量检验检测院，报告日期：2024-02-28。

生活饮用水（生产用水 YS-20240624-004）检测报告编号：WS20240175，检测单位：贵州省酒类产品检验检测院，检测项目：色度、铅、铁、游离氯、PH、锌等 17 项指标，检测结论：合格，报告日期：2024-07-09；（每半年送检一次）；

提供了 2024 年 05 月 13 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、OPRP、CCP、食品安全管理体系内外部审核、最终产品的检测、管理体系内外部审核等项内容，基本充分，结论为：本公司食品安全管理体系的整体运行满足策划的安排和本组织建立的食品安全管理标准体系标准要求，整体运行持续适宜、充分、有效。验证人员：潘杰、周万解、陈先伟等，审批：赵福培。基本合理。

基本满足标准要求的可接受水平。

23) 供方管理情况：

受审核方在《管理手册》中 8.4 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《采购管理办法》、《供应商管理办法》、《危害控制计划》、食品安全管理制度等文件，对供应商的评价准则、采购过程进行管理；在 2024 年对《供应商管理办法》进行了修订，提供了有效的版本。

现场查采购过程控制：

组织产品较为单一，涉及的采购对象主要包括谷壳、糖化酶、红高粱、劳保用品、设备备件、塑料薄膜、化学试剂耗材等。提供 2023 年《采购资料汇编（总册）》，对涉及的采购物资，如采购医用口罩、车辆、东北大红高粱、环保和职业健康安全、计量检验台、微型消防站、谷壳、安琪酒曲、接糟物品（竹跳板、木工板）、采购酒甑气囊等。

组织针对需要采购的物资，建立形成原辅料（高粱、谷壳）的供方，其他以招投标或公开采购的方式进行。原辅料的供方会根据上年度履约情况进行评价，招投标或公开采购则每次进行评价，合格后进行采购。如发现不符合或存在重大质量问题等，则会列入清退后的黑名单。查 2024 年 4 月 8 日对 2023 年供应商履约情况进行评审，其中发现有两家不合格，列入黑名单。管理较为规范。

提供了《原辅料供应商情况总表》，高粱包括 16 家次，提供了 2024 年 4 月 12 日申购的 1000 吨高粱的招投标记录，最终确定了贵州佳权贸易有限公司入围。抽查宜宾市龙赛湖商贸有限公司，《营业执照》编号：91520321MAC1W1BP1K；提供了由遵义市产品质量检验检测院 2024.6.5 出具的编号为 LY20240680 的外检报告，包括敌敌畏、马拉硫磷、铅、镉、总砷等 20 项指标，结论为合格。另外，提供了 2023 年立项单位供应商履约评价汇总表，评定结论为合格，综合服务有待提高。并附有供应商履约评分表，得分为 76 分，判定为合格，评价单位为生产管理部赵荣杰，评价时间为 2024.4.19。

提供了《原辅料供应商情况总表》，谷壳包括 8 家，其中包括合同到期的供方，抽查宜宾川禾商贸有限公司，《营业执照》编号：91511502327016055M；提供了由四川省瑞测检验检测有限公司于 2023.12.22 出具的外检报告，包括水分、铅、砷、铬、镉、黄曲霉毒素 B₁、赭曲霉毒素 A、



毒死婢、马拉硫磷、磷化物等 11 项指标，有检测结果，但没有进行判定，现场沟通。另外，提供了 2023 年立项单位供应商履约评价汇总表，评定结论为良好，供货及时，凝冻天气按时供应，服务团队优秀。并附有供应商履约评分表，得分为 84 分；并由评价单位为生产管理部赵荣杰、质检部潘杰；评价时间为 2024.3.20。

另外，抽查安琪酒曲供方宜宾怡美商贸有限责任公司（营业执照、生产许可、编号为 SX2023SP11480 由三峡公共检验检测中心 2023 年 11 月 10 日出具的检测报告）、塑料薄膜供方播州区龙坑湘黔电力五金配送中心、高压清洗服务供方播州区龙坑湘黔电力五金配送中心、2024 零星工程供方贵州华融天工建筑工程有限公司、新建高浓度废水管线设计供方首辅工程设计有限公司等供应商，管理基本与上述过程一致。基本符合要求。

组织在开展上述招投标或公开采购过程，已经明确了采购信息。采购过程未出现沟通不良的情况。

组织通过公开招投标或公开采购方式，并要求供应商在供应前对产品等进行检验检测等，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件。

另外，组织负责废旧物资买卖协议。提供了贵州尊朋酒业有限公司废旧物资回收管理规定，对各种卷线筒、废角钢、管件、坏板链、压条、气管、坏铜线等进行与贵州木子中环环保科技有限公司签订废旧物资买卖协议。提供了有害生物防治服务等采取了公开招标方式与贵州绘连信商贸有限公司签订协议等，管理较为规范。

组织表示采购基本按计划进行，审核周期内未发生紧急采购情况。

采购验收一般由各业务部门自行负责。原辅料等验收由质检部负责，见质检部审核记录。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

受审核方在《管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。基本合理。提供《内部审核计划》、《内审日程表》，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 6 月 24-26 日；审审核组组长赵福培；组员：穆媛莉、周游、邓佳熠、潘杰、雷宏、祝光乾。询问人员，主要通过内审员培训，能力基本符合要求。

查《审核实施计划》和《内审检查表》，根据 5 个体系标准要求的条款进行策划，**审核实施计划及内审检查表未涵盖食品安全小组及相关标准条款，开具不符合要求整改。**

查《内审检查表》：抽综合管理质检部审核实施情况，按照内审日程表策划的标准条款开展了内部审查内审检查表，但审核内容与条款策划基本一致，审核记录填写较为简单；没有发现内审员审核自己的工作。查《不符合项报告》：共计 7 项；涉及内容：综合办三会议事规则不符合实际情况，审计法务部未按规定提供能源合规性评价报告、组织人事部未制定岗位说明书，质检部借调人员未保存相关培训记录也未单独设立不合格台账、制酒车间和维修车间培训记录不完善，缺乏培训评价等；提供了不符合报告，进行了分析并提供了整改证据。其中五项已经完成，有两项仍在实施中，基本符合。

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：公司指定的管理体系文件基本符合 QE0FH 标准的要求，管理体系运行基本符合审核准则，能得到有效实施和保持。

总体而言，较上一审核周期内审质量有所提升。

受审核方在《管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合标准要求。以往管理评审的跟踪措施——已完成。

本次管理评审日期：2024 年 7 月 25 日，提供有《管理评审计划》、《各部门体系运行总结》、《管理评审报告》等，查《各部门体系运行总结》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括管理方针、目标的适应性评审，人员能力、资源配置情况评价，内部审核结果，食品安全管理体系验证，供方管理情况，体系



文件管理、重要环境因素及不可接受危险源控制情况等；但对于酱香型白酒（基酒）加工过程控制、客户投诉情况，客户满意度调查情况、产品放行部分的总结偏弱，现场沟通。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容汇报、评审总结等，编制雷宏，审核李强，批准：韦永善，日期：2024年7月25日。

管评结论共四项，管理体系方针、目标以及管理体系的运行具有适宜性、充分性、有效性。在质量体系实施过程中各部门的资源配置情况能满足生产、技术、检验和客户的要求。

后续改进的有三点，一是程序文件需持续完善，但更重要的事各部门必须要求下属员工完全执行文件规定要求，做好程序文件和工作相一致。按照程序文件要求开展相关工作。二是各部门应增加管理体系的意识，加强班组级和部门级内部的宣贯培训，促进体系的正常运行，让其成为工作开展的重要保障。三是针对于内审中的不符合项，针对需优化整改事项的整改措施和时间，体系主管部门应积极与责任部门沟通，及时完成整改。

但上述决议中涉及的改进措施没有提供具体的改进证据，已现场要求后续完善。

管理评审的管理基本符合标准要求。

2.4 持续改进

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制：

受审核方在《管理手册》10.2条款进行了规定，同时策划了《纠正和预防措施控制程序》、《不合格及潜在不安全产品控制程序》。

公司领导层通过确保公司管理方针建立，定期的评审确保持续实施，鼓励员工提合理化建议，营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、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、确认和验证等不断提供公司的管理体系有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——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7项不符合，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

——2023年度遵义市播州区应急管理检查发现问题，已进行整改，问题项已关闭。审核周期内没有再发生稽核不合格的情况。

——原辅料进货验收、酱香型白酒（基酒）加工过程、产品交付控制/顾客投诉处理主要由生产管理部（含制酒车间）、质检部、市场部负责，审核周期内运行基本稳定，暂未发现不合格及潜在不安全产品。。

——日常安全环保部对公司的环境及安全环保进行周检查，对于发现的不合格情况通过通报方式进行传递，并按照策划的整改周期来复核整改情况，具体见安全环保部 E09.1.1 条款审核记录。

已按照实际发生的需整改情况开展了纠正及纠正措施活动。

现场与管代交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《纠正和预防措施控制程序》、《不合格及潜在不安全产品控制程序》的要求。

在《召回/撤回控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：总经理负责撤回计划的批准和监视实施撤回，食品安全小组组长负责与监管部门反馈，市场部负责与客户沟通，质检部等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。询问，审核周期内没有发现成品不合格导致的撤回/召回情况。

审核周期内也未发生工伤等不符合事件。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方在《管理手册》10.2条款进行了规定，同时策划了《纠正和预防措施控制程序》、《不合格及潜在不安全产品控制程序》。受审核方保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内



审开具的 2 项不符合，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

日常安全环保部对公司的环境及安全环保进行周检查，对于发现的不合格情况通过通报方式进行传递，并按照策划的整改周期来复核整改情况，审核期间抽查，发现问题均已采取纠正/纠正措施，抽查整改基本合理。

2023 年度遵义市播州区应急管理检查发现问题，已进行整改，问题项已关闭。

已按照实际发生的需整改情况开展了纠正及纠正措施活动。

3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方的投诉处理主要由市场部负责，审核周期内未发生投诉情况。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：——无

2) 组织机构：——无

3) 管理体系：——无

4) 资源配置：——无

5) 产品及其主要过程：——无

6) 法律法规及产品、检验标准：——无

7) 外部环境：——无

8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：——无

9) 联系方式：——原联系人：周万银/15085071520，变更为：雷宏/18166961614

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核开具的不符合项涉及部门及条款：质检部Q8.6\F8.5.4.5\H4.3.4.3，不符合已整改关闭并验证有效；

五、认证证书及标志的使用

认证证书暂未对外使用。现场未见违规使用情况。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

☒无变化

☐经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，（贵州尊朋酒业有限公司）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

推荐意见: ☒暂停证书的原因已经消除, 恢复认证注册

☒保持认证注册

☐在商定的时间内完成对不符合项的整改, 并经审核组验证有效后, 保持认证注册

☐暂停认证注册

☐扩大认证范围

☐缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组: 邝柏臣 任泽华



被认证方需要关注的事项

(本事项应在末次会议上宣读)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。