

# 管理体系审核报告

## ( 监督审核 )



组织名称：广州市盛轩食品有限公司

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（HACCP）

其他\_\_\_\_\_

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 罗芳

报 告 日 期： 2024 年 08 月 27 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](http://www.china-isc.org.cn)

邮 箱： [service@china-isc.org.cn](mailto: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：罗芳



## 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:03.07.01 |
|    |     |      | H:审核员 | 2020-N1HACCP-1222839 | H:CIV-6    |
| B  | 罗芳  | 组员   | Q:审核员 | 2022-N1QMS-1279012   | Q:03.07.01 |

### 其他人员

| 序号 | 姓名                    | 审核中的作用 | 来自   |
|----|-----------------------|--------|------|
| 1  | 卢秋菊（品控部经理）、何瑞强（生产部厂长） | 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,危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行第二次监督审核  
证书暂停后恢复其他特殊审核请注明：

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

### 1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

### 1.4 依据文件

#### a) 管理体系标准：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015, H: 危害分析与关键控制点（HACCP）体系

#### b) 受审核方文件化的管理体系：本次为单体系审核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：CCAA 0008-2014(CNCA/CTS 0013-2008A) 《食品安全管理体系 糕点生产企业要求》；

#### d) 相关的法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、GB14881-2013《食品企业通用卫生规范》、GB 8957-2016《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》、GB 14881-2013《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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、



GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 26687—2011食品安全国家标准复配食品添加剂通则等等；

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：GB 7099-2015 《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、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、GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则标准。

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26日 上午至2024年08月27日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年08月30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: 烘烤类糕点（烤蛋糕类）、冷加工糕点（西式装饰蛋糕类/其他类（非装饰类慕斯））的生产；

H: 位于广州市花都区花山镇东华村菊花石大道6号广州市盛轩食品有限公司生产车间的烘烤类糕点（烤蛋糕类）、冷加工糕点（西式装饰蛋糕类/其他类（非装饰类慕斯））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：广州市花都区花山镇东华村菊花石大道6号

办公地址：广州市花都区花山镇东华村菊花石大道6号

经营地址：广州市花都区花山镇东华村菊花石大道6号

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：——不适用

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）（不适用）

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整： ■未调整； □有调整，调整情况：

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

□未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、

地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况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:01) 人事行政部



Q7.2/H3.2;02)生产部 Q8.1/H3.3(A2\A10);

采用的跟踪方式是：现场跟踪 书面跟踪；——不适用

双方商定的不符合项整改时限：2024年09月27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06月01日前。

## 2) 下次审核时应重点关注：

基础设施管理、食品防护、食品欺诈、虫害控制管理、计量器具管理、产品放行、危害控制计划实施、前提方案/良好卫生规范的实施情况、确认验证情况等

## 3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 GB/T19001-2016 和危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 标准要求策划了公司食品安全管理体系。

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

4) 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。

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在烘烤类糕点（烤蛋糕类）、冷加工糕点（西式装饰蛋糕类/其他类（非装饰类慕斯））的生产。资源方面配置基本充分合理，如冷藏冷冻库设施、糕点加工设备等设施的配置。

6) 公司烘烤类糕点（烤蛋糕类）、冷加工糕点（西式装饰蛋糕类/其他类（非装饰类慕斯））的生产加工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 GB/T19001-2016 和危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 标准运行和认证活动较为支持，公司结合烘烤类糕点（烤蛋糕类）、冷加工糕点（西式装饰蛋糕类/其他类（非装饰类慕斯））的生产加工过程，依据 GB/T19001-2016 和危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 标准标准策划了体系文件，包括《质量、HCCP 管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提计划》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 GB/T19001-2016 和危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 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，能够在日常管理和销售加工过程运用管理体系工具、过程方法，现场核查及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。

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：——

**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

该公司于 2022 年 01 月 10 日依据 GB/T19001-2016、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准要求建立了食品安全管理体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

**目标的实施和考核情况**

公司在《质量、HACCCP 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《质量、食品安全目标分解考核统计表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

| 食品安全目标          | 计算方法                         | 考核周期 | 目标实际完成情况（审核周期） |
|-----------------|------------------------------|------|----------------|
| 原材料采购合格率 ≥ 90%； | 原料使用的批次数/总进货量 ×100%；         | 每季   | ≥90%；          |
| 关键控制点监控合格率 100  | 监控合格次数/监控总次数 ×100%           | 每季   | 100%           |
| 合同完成率 100%      | 合同完成次数/合同总数×100%             | 每季   | 100%           |
| 全年无食品安全事故       | 实际发生次数                       | 每季   | 0              |
| 顾客满意率 ≥95%      | 根据《顾客满意度调查表》、《顾客满意率统计表》策划的方式 | 每季   | ≥95%           |

审核周期内目标已完成，2024 年第三季度目标在实施中。基本满足体系标准的要求。

**2.2 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（含 CCP1 的实施情况）**

公司注册地址为广州市花都区花山镇东华村菊花石大道 6 号，经营所在的场所为广州市花都区花山镇东华村菊花石大道 6 号，周边未发现污染企业，公厂区占地面积 6000 平方米；建筑面积 5000 平方米；生产车间 4 个；（共有 4 个生产车间，因订单不足，只启用 2 间冷加工车间及 1 间烘烤糕点），库房 6 个；实验室 1 个；基本满足烘烤类糕点（烤蛋糕类）、冷加工糕点（西式装饰蛋糕类/其他类（非装饰类慕斯））生产需要。

现场设置有一次更衣室，有风淋室，生产车间主要设备分别有：多功能搅拌机、蒸汽锅、电热食品烘炉、电热炉、蒸汽锅、慕斯蛋糕脱模机、慕斯蛋糕自动切割机、连体卧式打发机、热风旋转烤炉等，现场观察平面图与实际布局一致。

现场设置有一次更衣室，有风淋室，生产车间主要设备分别有：多功能搅拌机、蒸汽锅、电热食品烘炉、电热炉、蒸汽锅、慕斯蛋糕脱模机、慕斯蛋糕自动切割机、连体卧式打发机、热风旋转烤炉等，现场观察平面图基本未发生变化。现场查看，区域划分基本合理；配备有更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒，现场观察及测试均运行良好。提供了“设备台账”，查看对设备维保的控制，提供有《设备维护保养计划及实施表》、《生产设备使用与维护保养记录》、《每日点检表》，查《设备维保计划》，对设备电磁炉、台式平头电磁炉、打蛋机、打蛋机、多功能搅拌机、力进牌卫生型切肉机、蒸汽锅、煮浆机（小）、巧克力熔炉、速冻液氮柜、速冻液氮隧道、保洁消毒柜等进行定期维保，维保周期为季度，查《设备维保计划》，维保内容：设备 电磁炉 维保内容 1.测试各部件连接件是否松动、异常；2.各部件是否有生锈；3.固件维修；打蛋机 维保内容 1.测试各部件连接件是否松动、异



常；2. 各部件是否有生锈；3. 固件维修；多功能搅拌机 维保内容：1. 检测供热和温控设备是否正常；2. 固件维修等；查《设备保养记录》，维保时间：2024. 3. 18，维保设备：电磁炉 1. 测试各部件连接件是否松动、异常；2. 各部件是否有生锈；3. 固件维修；维保设备：打蛋机 1. 测试各部件连接件是否松动、异常；2. 各部件是否有生锈；3. 固件维修；维保设备：煮浆机（小） 维保时间：2024. 3. 19，维保内容：1. 检测供热和温控设备是否正常；2. 固件维修；维保设备：定量灌装机 维保时间：2024. 3. 22，维保内容：1. 检测设备按键是否正常；2. 是否能发热；3. 加热时是否有异味 4. 固件维修；另抽查速冻液氮柜、蒸汽锅维修保养记录，维保内容：日常维保：1. 测试各部件连接件是否松动、异常；2. 各部件是否有生锈；3. 固件维修，管控方式，基本符合要求。

公司涉及特种设备分别：低温液体贮槽 1 个、安全阀 2 个、电梯 1 台，提供特种设备检定报告，具体如下：

特种设备检定情况分别如下：

01) 压力容器(低温液体贮槽)：特种设备登记证：容 2LC 粤 AUK126 注册代码 21604401142010002，检验日期：2024 年 03 月 08 日；下次检定日期：2025 年 02 月；

02) 液氮储气罐安全阀校验报告：BFD-E42401086；校验日期：2024-01-05；下次校验日期的：2025 年 01 月 014 日；

液氮储气罐安全阀校验报告：BFD-E42401087；校验日期：2024-01-15；下次校验日期的：2025 年 01 月 15 日；

03) 电梯：由物业公司进行定期检定，提供有特种设备使用登记证编号：梯粤 A5000025740 设备代码：3210-440114-201103-0016，单位内编号：盛轩食品厂（使用单位名称：广州森南物业管理有限公司），检验日期：2024 年 08 月 24 日；（已进行年度检定，标识正在更新）。

另抽查配置的计量器具氧压力表（0~1.6）MPa 校准日期：2024 年 05 月 20 日，校准证书编号：NZR240501032；

组织策划了《前提计划/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、加工储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。良好卫生规范的实施情况包括：前提计划的实施情况包括：

提供了《紫外线消毒登记表》烘烤车间，日期：2024. 06. 27，消毒开始时间：7:30-8:00 消毒区域包括更衣室、预进间、车间、原料拆包前，实施人签名：卢秋菊；《紫外线消毒登记表》（冷加工）四车间：日期：2024. 06. 28 消毒开始时间：7:30-8:00 消毒区域包括更衣室、预进间、车间、原料拆包前，实施人签名：杨雪男；另抽查 2024. 06. 26、2024. 06. 01 记录，符合要求。

提供有《设备设施清洗消毒记录表》车间名称：二楼烘烤-外包，日期：2024. 06. 01-28 日 设备：蛋糕充填机、连体卧式打发机等；消毒方式：工器、生产设备零部件、模具：水冲洗-洗涤剂冲洗 - 水冲洗-消毒液体浸泡消毒-洁净-水冲洗-紫外线照射/臭氧 30 分钟；生产设备及工作台面：水冲洗-洗涤剂冲洗-水冲洗-消毒液体喷洒消毒-洁净水冲洗-紫外线照射/臭氧 30 分钟；审核人：何瑞强；

提供有《设备设施清洗消毒记录表》车间名称：第四慕斯产车间-内包，设备：电磁炉、电子计价秤、搅拌机、煮浆机等日期：2024. 06. 01-2024. 06. 28 消毒方式：工器、生产设备零部件、模具：水冲洗-洗涤剂冲洗 - 水冲洗-消毒液体浸泡消毒-洁净-水冲洗-紫外线照射/臭氧 30 分钟；生产设备及工作台面：水冲洗-洗涤剂冲洗-水冲洗-消毒液体喷洒消毒-洁净水冲洗-紫外线照射/臭氧 30 分钟；审核人：李丽娟；

提供有《个人健康卫生情况记录表》时间：2024. 06. 28 第四慕斯生产车间：上午 14 人 下午 14 人，记录人：杨雪芳，符合要求；第二慕斯生产车间，2024. 06. 24-28 车间人数 10 人，记录人：卢婉春，符合要求；另提供《工作服清洗消毒记录表》，时间：2024 年 06-07 月，抽查 2024. 06. 27 工作服：白大褂、无菌服，清洗情况：洗衣粉 清洗方式 漂洗 消毒情况 消毒粉 消毒方式 浸泡，符合要求；

提供有《冷藏库温度记录表》冷藏库位置：四车间配料间 日期：2024. 06. 01-28 日，抽查 2024. 06. 28 上午 4.4℃、下午 4.3℃，记录人：杨雪芳；2024. 8. 26 日审核现场查看：5.7℃，符合工艺要求；

提供有《冷冻库温度记录表》冷库位置：四车间冷加工(生产车间) 日期：2024. 06. 01-28，抽查 2024. 06. 28



上午-12.8℃、下午-17℃，记录人：杨雪芳 2024.08.26 审核现场查看：-23℃，符合工艺要求；  
提供有《冷藏温度记录表》冷库位置：四车间生产车间 日期：2024.06.01-28，抽查 2024.06.28 上午 0.7℃、下午 0.5℃，记录人：杨雪芳；

提供有《冷冻库温度记录表》冷库位置：四车间生产车间(配料间) 日期：2024.06.01-28，抽查 2024.06.28 上午-13.6℃、下午-19.3℃，记录人：杨雪芳；审核现场查看：1.7℃（正在使用中）；

提供有《环境温度记录表》位置：四车间 日期：2024.06 抽查 2024.06.28 生产车间 上午 17℃、湿度：36%RH；下午 13.8℃，湿度：48%RH 记录人：杨雪芳；另抽查 2024.06.01、2024.6.18 日，符合要求。

提供有《环境温度记录表》位置：四车间 日期：2024.06 抽查 2024.06.28 四车内包 上午 14℃、湿度：52%RH；下午 15.5℃，湿度：4%RH 记录人：谭金莲；另抽查 2024.06.12、2024.6.26 日，符合要求。

提供有《包材消毒车记录》位置：四车间冷加工车间包材间 日期：2024.06.27 消毒起始时间：0:00 结束时浊：2:00 总消毒时间：2h 记录人：2024.06.28 毒起始时间：0:00 结束时浊：2:00 总消毒时间：2h 杨金莲；

提供有《2024年有害生物防治服务记录表》时间：2024.07.02-08.20，消杀周期：每半个月，抽查日期：2024.08.20 服务位置：全厂区，防治措施：投饵，防治员：黄昌斌；另抽查 2024.07.02、2024.07.16、2024.04.16、2024.05.21，管控方式相同，符合要求；

虫害消杀外包：外包方名称：广州安卫仕环保科技有限公司，有签订《有害生物防制技术服务合同》，协议时间：2024-02-01 日至 2029-01-31 日，每月 1 次；（营业执照：91440113687693076K、有害防制服务资质证：44011133454）；

提供了《消毒液配制记录》配制时间：2024.01.04-07.01 抽查 2024.06.24，配制时间：10:00，配制量：13000，领用数量：13000 配制人：黄透明，领用人：黄秀明；现场化学品在指定位置存放，加贴有化学品标识。

提供有第四慕斯生产车间环境清洁卫生状况自查记录，检查内容：食品接触面、预防交叉污染等，时间：2024.06，抽查日期：2024.06.01-06.28，检查人：杨雪芳，检查结果：合格；

[现场查看生产车间的第二车间（慕斯）配料间的清洗池排水管道与地面接口未密封、有异味，查看第四车间搅拌区的排水沟未配置盖板，已开不符合项整改；](#)

另提供《废料报废处理记录表》报废日期：2024.06.28 原料名称：原味蛋糕碎 重量 13.8kg 报废原因：生产报废，记录人：杨雪芳；另抽查 2023.06.28、2023.07.14 日记录，控制方式基本相同；同时抽查 2024-06.01、2024-06.18，控制方式基本相同；

——仓储过程专人负责管理，每日进行检查，现场观察常温库存放有少理：吉利丁片（批号 20240639）、纯椰浆（批号 20240626）、粉桃果浆（批号 20240618）、巧克力海绵蛋糕预拌粉（批次 20240814）白砂糖（批号 20240620）等，产品批次有效，均在保质期内，离场离地，附有物资收发卡片、另分设添加剂库，少量存放在明胶（批号 20231120）、复配着色剂-天然绿色（天然苹果食用色素 T6）（批次 20231107）、复配糕点乳化剂（II 型）（批次 20240607）等添加剂，专人专管，仓库配备有温湿度计，现场查看温度 29℃，湿度 29RH%，符合要求。现场查原材料冷冻库中存放有预包装速冻要（尊可）果茸、低甜芋泥馅（批次 20240615）等，冷冻库温度-19℃，冷藏库中存放有少量葛兰纳诺马斯卡邦干酷（批次 20240207）、稀奶油（批次 20240604），有致敏标识，离场离地存放，现场查看：冷冻库：-11.2℃（正在使用中）、冷藏库温 3℃，有一定的防护措施。提供了《冷藏、冷冻库温湿度记录》每天进行记录；

生产加工用水为自来水，加工过程涉及用水主要为浸泡原材料吉力丁使用净化水，提供有《生产用水检验原始记录》，检验项目：菌落总数≤100、大肠菌群不得检出，抽查 2024.07.01 检测结果：<10<10、0\0，符合要求，检验员：曾干，审核：卢秋菊；另抽查可是 2024.06.08\2024.05.11\2024.04.06 现场观察净化设备完好，建议后期加强对净化设备的管理；

食品添加剂管理：组织使用添加剂较少，提供有《企业使用添加剂记录》，主要分别是：明胶、色素（复配着



色剂)、复配糕点乳化剂,均符合 GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 26687-2011 食品安全国家标准复配食品添加剂通则标准使用要求。查冷加工糕点会使用明胶,根据生产需要适量使用,不属于致敏物质,现场查看食品添加剂库房专人专管双锁管理;抽查《配料投料记录表》,抽查 2024.08.26 批次,产品名称:小白兔慕斯,规格:60g(20g\*3),数量:2000 个;原料配方:添之彩粉色色素,0.001g/个,原料批号:20230827,重量:2g,实际投料 2g,添加剂使用符合标准要求;

通过上述记录等情况,基本能够实现烘烤糕点及冷加工糕点过程控制,过程控制基本符合,不符合部分开具报告要求整改。

配送环节管控见物流运输车队审核记录。查看《食品运输协议》,内容是否包括:有签订协议,每次来厂进行车辆卫生状况检查检查温度、卫生环境是符合要求,要求不得将食品与有毒、有害或有异味的物料一同贮存运输。

提供有《运输车辆检查记录表》,时间:2024-07,抽查发车日期 2024.07.01,运输车辆车牌号粤 A 29GYZ,车辆卫生良好,车箱预冷温度:9.1℃、是否密封上锁:是,检查人:吴金焕;备注:西北;另抽查 2024.07.01、2024.07.08、2024.07.12,有对提货车辆的卫生状况、车辆温度控制进行检查(要求-12℃)、铅封上锁等进行检查,管控方式相同,符合要求。

#### 查看现场

组织的规模情况/资源配置情况:厂区占地面积 6000 平方米;建筑面积 5000 平方米;生产车间 3 个;库房 6 个;实验室 1 个;基本满足烘烤类糕点(烤蛋糕类)、冷加工糕点(西式装饰蛋糕类/其他类(非装饰类慕斯))生产需要。

02) 主要生产/服务设备有:多功能搅拌机、蒸汽锅、电热食品烘炉、电热炉、蒸汽锅、慕斯蛋糕脱模机、慕斯蛋糕自动切割机、连体卧式打发机、热风旋转烤炉等等,基本满足烘烤类糕点(烤蛋糕类)、冷加工糕点(西式装饰蛋糕类/其他类(非装饰类慕斯))生产。现场观察平面图基本未发生变化。

现场查看,区域划分基本合理;配备有更衣室,上班后员工进行换鞋、更衣、洗手消毒,现场观察及测试均运行良好;

加工主要预拌粉、稀奶油、巴氏杀菌全蛋液及添加剂包括明胶等原辅料,原材料分区贮存并加贴有物资收发卡标签等信息;

2024 年 08 月 26 日现场查看蛋糕烘烤车间,正在原味蛋的配料煮浆过程和蛋糕胚烘烤中,查看旋转炉烘烤温度:204℃,16 分钟,符合 CL 值要求。

现场工作人员戴有工帽、口罩、穿有工服,人员进入生产车间先洗手消毒进行操作,车间的工器具、设备、工作台、车间地面清洗消杀主要是食品级 75%酒精。

现场询问操作人员,基本清楚本部门中 CCP 点的设置情况。对 CCP 点的监控参数基本清楚。

因产品生产加工的特点,产品放行主要通过成品出厂检验管理为主,冷加工糕点过程检验主要生产质量考核为主,包括有配料、煮浆(产品工艺表)、奶油打发(核实打发前是否符合要求 2-8℃、奶油打发比重是否符合要求)、和面灌浆(混合后和面温度是否在 32℃±2℃,喷浆后产品高度是否符合要求,半成品感官是否有异常)、成型(环境温度 23±2℃、冷冻中心温度-18℃至-22℃)、内包(表在光滑、无裂纹、脱模后除底层蛋糕胚、切割后均匀,内内包材是否有臭氧消毒 30min),外包过程管控,以四车间、二车间主要通过现场的抽查和巡视,早上先到现场进行监督检查,定期组织主管负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问品控部负责人卢主管,目前没有发生涉及食品安全的问题。

生产车间主要通过现场的抽查和巡视,早上先到现场进行监督检查,定期组织生产部部长负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问生产部负责人何厂长,目前没有发生涉及食品安全的问题。

虫鼠害防治主要采用物理方法实施灭虫灭鼠,虫害用塑帘、纱窗、风幕等,常温仓库存放白砂糖类原材料区间未合理配置灭蝇灯及防鼠设施,已现场沟通整改。

生产车间原料、半成品、成品堆放整齐,做到离地摆放,工器具整洁;仓库物品摆放整齐。每天进货每天加工使用,查看成品仓库,有少量库存,已封箱标识有成品合格证,符合要求;

原料、配料、烘烤及冷加工、半成品按照流水线作业,基本满足不交叉。物品摆放基本规范、有序;

生产车间员工按照要求要求生产作业;穿戴符合规范要求;

车间员工穿戴整齐,带有口罩、戴手套、穿着工服,符合要求。

现场各类记录基本符合规范要求。



现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂、消毒剂，有基本的标识。管控基本充分。

## 2) 设计和开发管理情况

在《质量、HACCP 手册》8.3 产品和服务的设计和开发条款对设计和开发进行了说明，并编制了《设计和开发控制程序》，对设计开发设计开发过程进行了管理。

品控部负责新产品的开发，主要开发人员有何瑞强、卢静静、杨燕玲、严美兰、张兴荣等 5 人，在糕点行业多年，具备糕点生产管理和产产品开发的相关经验，能力满足公司设计和开发的需要。查公司质量、HACCP 手册 8.3 条款，按标准要求，规定了生产管理和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，公司从事的糕点生产管理服务工艺成熟固定，根据法律法规和顾客要求进行生产加工，组织所加工的糕点产品均为大众传统热加工及冷加工糕点。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。

查看近期黑森林慕斯（柯基狗装饰款糕点）的开发方案，任务来源：顾客要求。项目负责人为何瑞强，方案策划完成期限 202408 月 15 日，方案具体内容：1) 收集整理 6cm 黑森林慕斯叠加迷你版柯基狗慕斯制作相关信息，确定组成新产品具体质量要求；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）。

产品开发输入：产品开发输入清单(附相关资料 14 份)：1.食品生产通用卫生规范 GB 14881、2.巴士杀菌乳 GB 19645、3.巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品 GB/T 193434、4.食品添加剂 明胶 GB 6783、5.稀奶油、奶油和无水奶油 GB 19646、6.复合调味料 GB 316447.果酱 GB/T 22474、8.再制干酪和干酪制品 GB 25192、9.再制干酪和干酪制品 GB 25192、10.蒸馏酒及其配制酒 GB 2757、11.烈性酒质量要求 第 2 部分：白兰地 GBT11856.2、12.大豆油（含第 1 号修改单）GB/T 1535、13.白砂糖 GB/T 317、14. 食品添加剂使用标准 GB2760；

产品开发评审报告：黑森林慕斯（柯基狗装饰款糕点）设计方案，此产品的设计方案能够满足减化终端门店的人员操作，摆盘即可售卖的要求，产品美观，外形统一一致，有吸引力，设计合理；原材料采购便利，可以保障食品安全，整体设计合理。

产品开发确认报告：产品美观，有吸引力，口味独特；1200g/盒；符合食品生产通用卫生规范要求，微生物检测合格。确认输出资料摘要：1. 原材料清单、2. 加工工艺标准、3. 加工流程图、4. 产品配方；产品开发确认结论及参加确认的人员：何瑞强、卢静静、杨燕玲、严美兰、张兴荣，评定人：何瑞强 日期：2024.8.15。

黑森林慕斯（柯基狗装饰款糕点）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 (含 CCP1 实施管理)

公司在《质量、HACCP 管理手册》8.4 条款、并策划了《采购及供方控制程序》。

采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由总经理及采购部负责，在确定的合格供方后，采购部负责对所有产品的采购，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》共 43 家，原辅料及食品添加剂、包材纸箱，有害生物防治）等。

福之泉大豆油（一级）供方：中粮新沙粮油工业（东莞）有限公司，《营业执照》编号：914419006181025517；食品生产许可证：SC10244190008808；抽查 大豆油 检测报告：21202400048 检测指标：酸价、过氧化值、溶剂残留量、苯并[a]芘、总砷，铅、黄曲霉毒素等，检测日期 2024-01-04 至 2024-01-16 生产/委托单位：中粮新沙粮油工业（东莞）有限公司，检测机构：黄埔海关技术中心，检测结果：符合要求。

巴氏杀菌全蛋液 供方广东欧福蛋业有限公司 《营业执照》编号：91441302MA4WL3UA9U，食品生产许可证：SC11944130201194，抽查巴氏杀菌全蛋液检测报告：No. 2053804，检测指标：感官（色泽；滋味；气味；状态）、菌落总数、沙门氏菌、苯甲酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、山梨酸、日落黄、柠檬黄、苏丹红等，检测日期：2024/01/22-2024/01/30 生产/委托单位：广东欧福蛋业有限公司，检测机构：梅里埃检测技术（宁波）有限公司，检测结果：符合要求。

结晶海藻糖 德州汇洋生物科技有限公司，《营业执照》编号：9137142606296370X1，食品生产许可证：SC12337142600339，抽查海藻糖检测报告：QDF23-005139-02，检测指标：感官、PH、灼烧残渣、\*干燥失重、色度、浊度、铅(Pb)、总(As)、\*结晶海藻糖（以干基计）等，检测日期：2023 年 10 月 16 日-2023 年 10 月 26 日 生产/委托单位：德州汇洋生物科技有限公司，检测机构通标标准技术服务（青岛）有限公司，检测结果：符合要求。

食品用纸盒 广州市粤泓图纸制品有限公司 《营业执照》编号：91440113MA59DG13X3，生产许可证：粤 XK16-205-00420，抽查检测报告：轻委 2024-05-0943，检测指标：外观、尺寸偏差、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌、感官要求、荧光性物质、甲醛等，检测日期：24.5.30 生产/委托单位：广州质量监督检测研究院，检测结果：符合要求。

另抽取炼乳的供方广东贝瑞克食品有限公司；复配着色剂的供方广东添之彩食用色素科技有限公司；巴氏杀菌全蛋液供方广东欧福蛋业有限公司；黄油、奶油干酪的供方广州爱普食品科技有限公司；黑樱桃罐头供方：广州伟瓴贸易有限公司，与上述结论一致。

纸箱供方：广州市三隆包装有限公司、酒精的供方：广西金源生物化工实业有限公司。

物流配送：广州点石物流有限公司 《营业执照》编号：S1112019090237G 《道路运输许可证书》编号：穗 440100110841

提供有《冷链运输服务合同》合同签订日期：2022.07021，协议物流温度要求：-18℃，符合要求。

供方评价每年进行一次，提供有《供方调查评价表》，包括供方名称、主要采购产品、联系人电话、生产能力评价、资质、实际质量评价、服务提供情况、评审意见及评定结论等。例如佛山市征德贸易有限公司，主要采购产品：福之泉 20 升大豆油、立高稀奶油 360PRO，供方资质：符合要求；按时交货能力很好；产品实际质量优秀；服务提供情况，满意；生产能力：符合要求；评审意见：推荐为合格供应商；评审结论，同意；年度复评记录：继续保持合格供方资格。评价日期：2024 年 03 月 10 日，评价人：张忠山。继续列入合格供方

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，食品欺诈的预防控制详见 HACCP 小组 H3.12 审核记录，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：

采购部通过产品购销合同、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购订单。

抽查：2024-7-1 产品采购计划，供应商：广州华榆食品有限公司，采购产品：草莓果馅，采购数量：10 箱（120kg）。通过采购订单传递给供方，供方安排送货，控制方式基本符合。

该公司的采购管理基本符合标准要求。



#### 4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司编制了《不合格控制程序》、《纠正措施和预防措施控制程序》，策划情况见食品安全小组审核记录。现场提供了演练的证据，具体演练情况如下：

——演练时间：2024.03.20；

——模拟演练内容：2024年3月20日，销售部接到客户投诉，我公司糕点加工时发现果馅内有异物，发现后立即上报食品安全小组组长，组长通知销售部，立即联系了供应商，经调查，原因是由于生产商出厂时将存在杂质的果馅错当成合格的果馅而发货导致。

——原因分析：原因是由于生产商出厂时将存在杂质的果馅错当成合格的果馅而发货导致。

——召回处理：查《产品发货记录》另发往客户，数量25盒；生产日期：2024年3月20日。（1）查出库单批次与发货单批次一致；（2）封存库存剩余产品，并通知顾客封存产品，不准出售；（3）通知顾客暂时停止销售本批次产品，检验人员取样后就地封存；（4）公司立即派人员到顾客现场沟通，并更换新批次产品。

——召回负责人审批：王利

——追溯情况：根据提供的产品生产批次20240320，查出本批次所使用的原料为2024/3/14日采购入库的果馅，生产部查明，共25盒，查出本批次的基本情况如下：查《产品发货记录》另发往客户，数量25盒；生产日期：2024年3月20日。（1）查出库单批次与发货单批次一致（2）封存库存剩余产品，并通知顾客封存产品，不准出售；（3）通知顾客暂时停止销售本批次产品，检验人员取样后就地封存；（4）公司立即派人员到顾客现场沟通，并更换新批次产品。

抽查留样记录：

产品名称:国宝-熊猫慕斯，产品批号：2024.07.01，规格型号：105g 留样数量：1份

产品名称：西瓜慕斯，产品批号：2024.07.03，规格型号：150g，留样数量:1份

产品名称：谁动了我的奶酪，产品批号：2024.07.05，规格型号：85g，留样数量：1份

产品名称：斯里兰卡森林（7cm装饰），产品批号：2024.06.15，规格型号：1.1kg，留样数量：1份

产品名称：烤芝士，产品批号：2024.04.01，规格型号：1.0kg，留样数量：1份

#### 5) 生产过程控制及危害控制计划（HACCP计划）管理与实施情况

根据公司实际，结合质量管理体系和HACCP体系要求，对烘烤类糕点（烤蛋糕类）、冷加工糕点（西式装饰蛋糕类/其他类（非装饰类慕斯））生产的管理，制定了《质量、HACCP管理手册》、程序作业文件、HACCP计划、前提计划（良好卫生规范）、应急预案、制度汇编等文件。基本能指导公司烘烤类糕点（烤蛋糕类）、冷加工糕点（西式装饰蛋糕类/其他类（非装饰类慕斯））相关过程质量和食品安全管理运行的控制操作。组织确定了需确认的过程为发酵过程。

经识别，外包过程：虫害外包、计量器具校准、产品第三方检验、部分货物运输、部分劳务外包。

烘烤类糕点：

原料采购（CCP1）→贮存→领用→拆包→配料\*（CCP2）→和面→倒模成型→烘烤\*（CCP3）→凉冻→包装（内包材消毒）→打印标签（贴标）→外包→入库、发运；

查烘烤类糕点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订单（框架合同），再下单批次采购订单，生产部何厂长根据确认好的订单，确定后交采购人员采购、质检部人员负责验收并做好验收记录，生产部负责按照要求进行片区生产计划订单，计划处理、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，过程的管控见物流分货管控审核记录，现场查看2024年08月27日现场审核查看车牌号：粤A0M9R5正进行冷加工糕点黑霸王榴莲千层（6寸）批次2024-08-26装货过程，查看车辆卫生良好，符合要求。生产计划主要有烘烤类糕点（烤蛋



糕类)的蛋糕胚生产与冷加工糕点生产,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:

抽查生产过程管理:2024年06月27日贝琪原味戚风蛋糕胚,提供了生产安排表、配料投料记录、烘烤记录表、采购计划、产品留样记录等;

提供有2024年06月28日批次(瞌睡熊慕斯(樱花味)糕点生产计划),生产表:名称:瞌睡熊慕斯(樱花味)糕点,规格:100g,出产数:2503个,配方主要体现在《投料表中》;

烘烤类糕点-产品名称:原味蛋糕胚 批次 20230625:

抽查了2024年06月27《配料投料记录表》,2024年06月27日,产品名称:1300贝琪原味戚风味蛋糕胚,数量:183盘,投料情况:蛋糕预拌粉(原味),配方(g)12500,原料批号24.5.31,重量:87500g,实际投料(g)87500,欧福全蛋液:17500,原料批号20240616,重量:122500g,实际投料:122500g,大豆油:3200g、原料批号:24.6.7,重量:22400,实际投料(g)22400,SP蛋糕油:配方(g)780,原料批号24.04.15,重量(g)5460,实际投料:5460,水 配方(g)2800,原料批号24.06.27、重量(g)1600、实际投料(g)19600,投料人:卢意妹;监督人:周在贵;

抽查食品添加剂使用登记台帐(领用日期2024.06.26-27):名称:银谷蛋糕油,对应进货台帐编号: SX-A,进货数量-,批号:-,领用日期:2024.06.26 领用数量:1桶,成品名称:1300g贝琪原味蛋糕胚:183盘、成品生产日期:2024.06.27,生产使用数量0.546(桶),领用人:卢婉春,经手人:蒋志刚,批次结存;

烘烤记录表(糕点):批号:202406027,产品名称:1300g原味蛋糕胚,旋转炉200℃(关键要求:温度200±30℃,时间:15±5min),另抽查2024.06.28、2024.06.26.2024.6.05相关批次记录,记录人:何德铨,符合工艺要求;

有臭氧机消毒记录,每班次结束后开启(冷却至常温冷却环境臭氧杀菌2h),从二楼用密封车拉至一楼四车间;有烘烤《环境温度湿度记录:2023.06.27内包间凉冻间:上午:23℃,湿度:45%RH,下午:23℃,湿度:45%RH;进入一楼四车间(慕斯)冷藏库:(冷藏温度:0-4℃;贮存时间≤4天)2024.06.27日,上午1.0℃、下午0.8℃冷加工糕点(西式装饰蛋糕类/其他类(非装饰类慕斯));

冷加工工艺流程:

原料采购(CCP1)→贮存→领用→拆包→烘烤\*(CCP2)→蛋糕胚(半成品)→成型→冷冻→脱模具、切割→包装(CCP内包材消毒)→打印标签(贴标)→外包→入库、发运

2024年06月28日(《瞌睡熊慕斯(樱花味)生产计划》),生产表:名称:瞌睡熊慕斯(樱花味),105g,出产500个。

批号:202406027 产品名称:1300g原味蛋糕胚入库至一楼四车间

冷加工糕点(西式装饰蛋糕类)原料验收、领用、同热加工糕点(烤蛋糕类)

原辅料预处理:基本符合配方要求;提供有配料投料记录表(樱花巧克力酱 配方299g 原料批号20240411 重量500g 实际投料75500g 牛奶:299g 原料批次20240407 重量75500 实部分人每次料75500、吉利丁片 配方25.5 批号20240604 重量6424g 实际投料6426、君度酒(60%) 配方1.8g 原料批号20230502 重量454g 实际投料菠萝果馅10g/个 原料批号20240601 重量21700g 实际投料21700g、苦甜巧克力酱 配方0.2g/个 原料批号020 重量500g 实际投料500g、大豆油0.02g/ 原料批号20240104 重量50g 实际投料50g 1300g原味蛋糕胚 配0125张 原料批号20240627 重量32张 实际投料32张、液氮 原料批号20240614,配料人:配风黎 审核人:李与配料标准一致;符合工艺要求;

提供有《冷加工糕点生产过程质量考核记录表》:产品名称:樱花熊:规格105g 生产日期:2024.06.28 配料时间:8:00 煮浆 温度符合、9:10 奶油打发:9:20 和面灌浆9:40(灌浆克重、成品高度)(模具摆放好、放上底胚、搅拌后的浆料加入灌浆机;调节灌浆浆料重量)、冷冻成型(成型间环境温度:在23±2℃,冷冻成型后中心达到-18℃~22℃),冷冻库温度:-18℃冷冻时间8-10小时)、内包、外包;考核人:肖会坤;审核人:卢秋菊;查2024.06.25、2024.06.26、2024.06.27生产日期批次冷加工糕点生产过程质量考核记录表,(四车间即冷加工)符合要求;

提供四车间冷加工车间:2024.06.27 产品名称:草莓熊 液氮-60℃、2024.06.28 瞌睡熊(樱花味)液氮-60℃、



06.28 草莓熊 工艺参数：液氮 -60℃、液氮过程时间 48min\48min\48min, 记录人：杨雪芳；

包材消毒记录表：日期：2024.06.28 消毒方式：臭氧 消毒时间：0:00 消毒结束时间 2:00 总消毒时间 2H, 记录人：谭金莲；（关键要求：内包装间、内包材储存环境臭氧杀菌 2h）；另抽查 2024.06.01、2024.06.06、2024.06.26 包材消毒记录，符合 CCP2 内包材消毒 CL 值（内包材紫外线/臭氧消毒 30 分钟）工艺要求。

内包装记录表（四车间）：日期：2024.06.28, 产品名称：睦睡熊（樱花） 封口状态：符合, 标注重量：105g, 称量记录（g） 117\120\120\111\124\118, 记录人：谭金莲

提供烘烤生产车间环境清洁卫生状况自查记录 检查日期 2024/06/26、2024/06/27、2024/6/28 烘烤生产车间环境清洁卫生状况自查记录：检查人：卢婉春；检查结果：符合要求；

提供第四生产车间（慕斯）环境清洁卫生状况自查记录 检查日期 2024/06/21、2024/06/22、2024/6/24、2024/6/25、2024/6/26、2024/6/27、2024/6/28 生产车间环境清洁卫生状况自查记录：检查人：杨雪芳；检查结果：符合要求；

提供有《环境温度湿度记录：2023.06.27 内包间（烘烤）： 上午：23℃，湿度：45%RH，下午：23℃，湿度：45%RH；

提供有第四车间（慕斯生产车间）《环境温度湿度记录：2024.06.28》四车间： 上午：17℃，湿度：36%RH，下午：13.8℃，湿度：48%RH；

#### 2024 年 08 月 26 日审核现场查看，

提供有 2024 年生产安排表（蛋糕坯），2024.08 月 26 月半成品：贝琪原味蛋糕坯 规格：1300g, 生产计划数：12 个, 358 盘；提供《配料投料记录表》原料预拌粉（原味）配方：17500g, 批号 24610 重量 150000g、实际投料 150000；欧福全蛋液 配方：17500, 原料批号：24812, 重量 210000g、实际投料 210000、大豆油 配方：3200g 原料批号 24717g、重量：38400g、实际投料 38400g；SP 蛋糕油 配方 780 原料批号 240528, 重量 9360g、实际投料 9360；蛋糕专用酱 配方 24425 重量 12000g 实际 12000g；水 配方 2800 原料批号：24826, 重量 22600 实际投料 22600；配料人：曾\*\*，审核：卢婉春；

提供有 2024.08.26 日《烘烤记录表》，产品型号：1350g 原味蛋糕坯 旋转炉温度 200℃，烤烘时间 16 分 55 秒；记录人：何德铨；

提供有：《生产车间环境清洁卫生自查记录表》时间：2024 年 08 月 26 日，检查人：卢婉芳；

提供有《内包间消毒记录》2023.08.28 （第二慕斯生产车间）消毒方式：臭氧；消毒起始时间：0:00，结束时间：2:00，消毒时长：2h,

2024.08.26 《包材消毒记录表》冷加工车间包材间，消毒方式：臭氧；消毒起始时间：0:00，结束时间：2:00，消毒时长：2h, 记录人：张兴荣；符合 CCP2 内包材消毒 CL 值（内包材紫外线/臭氧消毒 30 分钟）工艺要求；

提供有《内包装记录表》2024.08.26 日小白兔 标准重量：60g 称量记录：87、80、82、85、86g, 记录人：张兴荣, 2024.8.27 产品名称：迷你国宝：标准重量：75g, 现场正在生产加工中；

提供有《四车间紫外线灯消毒记录》2024.08.226, 消毒时间：7:30 终止时间：8:00 消毒物品名称：更衣室、预进间、车间、原料拆包前, 记录人：卢秋菊；

提供有《二车间紫外线灯消毒记录》2024.08.26 消毒时间：7:30 终止时间：8:00 消毒物品名称：更衣室、预进间、车间、原料拆包前, 记录人：卢秋菊；

提供有《烘烤车间紫外线灯消毒记录》2024.08.26 日 消毒时间：7:30 终止时间：8:00 消毒物品名称：更衣室、预进间、车间、原料拆包间, 记录人：卢秋菊；

提供有：2024.08.26 配料投料记录表，产品：国宝熊猫慕斯 规格 105g, 数量；7000；

提供有配料投料表记录：生产日期：2024.08.26；产品名称：黑巧克力慕斯和椰子慕斯配料表记录，配料人：吴风黎；审核人：李丽娟；

提供有《冷加工糕点生产过程质量考核控制记录》

抽查 2024 年 08 月 26 日 产品名称：爱吃草莓的熊 规格：95g 生产日期：8.26 记录有：配料巡检时



间:8:00、煮浆巡检时间 13:40、奶油打发巡检时间 14:10、和面灌浆巡检时间: 15:40、冷冻成型巡检时间 18:50、内包巡检时间 19:10;

2024年08月26日 产品名称: 国宝熊猫 规格: 105g 生产日期: 记录有: 配料巡检时间:8:00、煮浆巡检时间 9:30、奶油打发巡检时间 8:50、和面灌浆巡检时间: 10:30、冷冻成型巡检时间 11:40、内包巡检时间 14: 20、外包记录巡检时间: 13:40, 考核人: 肖兰坤, 考核结果: 符合;

**查看需要确认的过程控制: 企业识别发酵过程为需要确认过程, 但审核周期内产品不涉及发酵过程, 后期关注;** 仓库管理采取防范人为错误的措施: 原料使用先入先出、专人负责管理, 运输控制主要包括有: 车辆卫生清洁、不与有毒有害物质混匀、保温车辆的温度  $-12^{\circ}\text{C}$  及以下;

CCP 的监控: 烘烤类糕点 (烤蛋糕类)

| 序号         | 监控措施     |   |          |      |        | 相关记录名称   |
|------------|----------|---|----------|------|--------|--|
| CCP 点      | 监控对象     | CL  | 监控方法     | 监控频率 | 监控人员   |  |
| CCP1——原料验收 | 见品控部审核记录 |   |          |      |        |  |
| CCP2——烘烤   | 烘烤温度和时间  | 烤芝士糕点: 温度: $180/130 \pm 5^{\circ}\text{C}$ , 时间: $55 \pm 5\text{min}$ ; 蛋糕胚: 温度 $200 \pm 30^{\circ}\text{C}$ , 时间: $15 \pm 5\text{min}$ | 观察温度计、时钟 | 每炉   | 烘烤操作人员 | 抽查《烘烤记录表(糕点)》, 烤蛋糕胚 2024-06-27 日: 温度: $200^{\circ}\text{C}$ , 16 分 55 秒; 2024.06.17 818g 原味烤芝士 面火 $185^{\circ}\text{C}$ 、底火 $185^{\circ}\text{C}$ 、烘烤时间: 40 分钟; 记录人: 何德铨; 2024-08-26 日审核现场观察, 正在考蛋糕胚, 烤箱温度: $204^{\circ}\text{C}$ , 均正在烘烤中 |

抽查: 《烘烤记录表(糕点)》, 2024年06-05日, 1300g 奥利奥蛋糕胚: 旋转炉温  $200^{\circ}\text{C}$ 、烘烤时间: 15 分钟 35; 2024.06.18 1300g 原味蛋糕胚 旋转炉温  $200^{\circ}\text{C}$  烘烤时间: 16 分钟 55; 2024.06.19 1300g 贝琪白桃胚  $200^{\circ}\text{C}$ , 烘烤时间: 16 分钟 55 秒, 烘烤温度及时间符合 CCP 点的要求。

冷加工糕点 (西式装饰蛋糕类/其他类 (非装饰类慕斯)) CCP 点:

| 序号         | 监控措施                            |                   |        |                      |      | 相关记录名称  |
|------------|---------------------------------|-------------------|--------|----------------------|------|---|
| CCP 点      | 监控对象                            | CL                | 监控方法   | 监控频率                 | 监控人员 |   |
| CCP1 原料验收  | 1 原料来自合格供应商; 2 出厂检验报告; 3 官方检验报告 | 见品控部审核记录          | 检查确认   | 每批索取厂检报告, 每年索取官方检验报告 | 品控员  | 原辅料检验报告<br>供应商保证  |
| CCP2 内包材消毒 | 消毒时间                            | 内包材紫外线/臭氧消毒 30 分钟 | 检查消毒时间 | 每次                   | 包装人员 | 内包材消毒记录<br>提供有《包材消毒车记录》<br>位置: 四车间冷加工车间包材间 日期: 2024.06.28<br>消毒起始时间: 0:00 结束时: 2:00 总消毒时间: 2h<br>记录人: 谭金莲;<br>现场查看, 《内包间消毒记录》2024.08.26 (第四(慕 |



|                        |    |  |  |  |  |   |
|------------------------|----|--|--|--|--|---|
|                        |    |  |  |  |  | 斯)生产车间)消毒方式:<br>臭氧;消毒起始时间:0:00,<br>结束时间:2:00,消毒时长:<br>2h, |
| CCP2——<br>金探(暂不<br>适用) | —— |  |  |  |  |   |

## 6) 监视和测量

公司在《质量、HACCP 管理手册》7.1.5 监视和测量资源条款对监视和测量资源进行了要求,策划了《设备设施控制程序》。抽查“计量器具台账“计量器具台账”,主要包括电子秤、电子天平、灭菌锅、电热恒温培养箱等,提供了校准证书;

抽取:

温湿度计(型号 TH-201)的校准证书,编号:DN24036450011,校准日期:2024 年 08 月 08 日,有效;

红外线测温仪(型号 RC9400)的校准证书,编号:GD602062407230064,校准日期:2024 年 07 月 23 日,有效;

超净工作台(型号 SW-CJ-2G)的校准证书,编号:DN240113060004,校准日期:2024 年 04 月 07 日,有效;

电子秤(型号:WN-V3-3030)的校准证书,编号:DN240113060017,校准日期:2023 年 4 月 07 日,有效;

电子天平(型号:ACS-30)的校准证书,编号:DN240113060033,校准日期:2024 年 4 月 07 日,有效;

电子台秤(型号:TCS-150)的校准证书,编号:ZD202304172205,校准日期:2023 年 4 月 17 日,有效;

超净工作台(型号 SW-CJ-2G)的校准证书,编号:ZD202304172193,校准日期:2023 年 04 月 14 日,有效;另

手提式压力蒸气灭菌器(型号:YX-280D124L1)的校准证书编号:ZD202311101641,校准有效期至 2023 年 11 月 10 日;

电热鼓风干燥箱(型号 GZX-9140MBE)的校准证书编号:DN240113060024,校准有效期至 2024 年 4 月 07 日;

抽查压力表(规格型号(0-0.1)Mpa)检定证书编号:23662355,校准有效期至 2024 年 07 月 11 日,均在有效期内。

控制基本合理。

另外,抽查数显水浴锅、生化培养箱等,均在有效期内,控制基本合理。实验室现场:面积约 15 平方米,室内设备设施基本齐全,环境光线良好,设备标签和实验试剂均在有效期内,检验环境和仪器设备基本能满足检验要求,查看检验室主要使用干粉培养基有孟加拉红(虎红)琼脂、红晶紫中性红胆盐琼脂(VRBA)等,均在有效期内,现场查看检验员钱\*香正在进行成品微生物检测试验中,基本符合。

## 7) 产品放行管理(含原料验收 CCP1 控制情况)情况

公司策划了《原材料验收标准》、《成品检验标准》、《前提计划》、《产品留样制度》、《质量管理过程控制程序》等要求。原辅料验收标准以主要索证索票,验证供方提供的单据和合格证明为主,审核周期内规范内容没



有发生修改。 检验过程策划：成品检验——GB 29921-2021《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、面包》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》等。

半成品检验：烘烤温度及时间，见生产部审核记录；涉及）产品放行管理及原料验收的 CCP 点是：烘烤类糕点（烤蛋糕类）CCP1 原材料验收；冷加工糕点 CCP1 预拌粉原料验收；原料验收 CL 值监控对象主要是：1 原料来自合格供应商；2 出厂检验报告；3 官方检验报告；

查验收准则：执行标准（接收准则）

| 放行类型      | 抽样要求                                   | 执行标准或规范文件名称  | 评价结论  |
|-----------|--|--|---|
| 原辅料验收操作规程 | 小麦粉、糕点预拌粉等                             | LS/T3201 面包用小麦粉<br>预拌粉 Q/SXGF<br>0001S-2020《预拌粉》   | <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 |
|           | 大豆油、黄油、起酥油等                            | GB/T 1535-2017《大豆油》  | <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 |
|           | 巴氏杀菌全蛋液                                | GB 2749-2015《食品安全<br>国家标准 蛋与蛋制品》<br>GB 2762-2017《食<br>品安全国家标准 食品<br>中污染物限量》                  | <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 |
|           | 稀奶油、炼乳、牛奶、植<br>物奶油、奶油、奶油奶酪、<br>巴士杀菌乳等  | 稀奶油 GB1946-2010《食<br>品安全国家标准 稀奶油、<br>奶油和无水奶油》等   | <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 |
|           | 樱桃果酱、芒果果茸、草<br>莓果茸等                    | SB/T10753-2012 沙拉酱   | <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 |
|           | 白砂糖、海藻糖                                | GB/T317-2018 白砂糖<br>GB/T23529-2009<br>海藻糖  | <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 |
|           | 食品添加剂明胶                                | GB 6783-2013 《食品安<br>全国家标准 食品添加剂明<br>胶》  | <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 |
|           | 内包装袋（KOP 复合 CPP）、<br>吸塑托 PET           | GB 4806.7-2016《食品安<br>全国家标准 食品接触用<br>塑料材料及制品》<br>GB/T10003-2008<br>《普通用途双向拉伸聚<br>丙烯（BOPP）薄膜》 | <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 |
| 水质检验      | 每年一次，第三方检测                             | GB 5749—2006 生活饮用<br>水卫生标准   | <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 |
| 生产用水自检    | 每月检测一次                                 | PH6.5-8.5，大肠菌群不得<br>检出，菌落总数≤10CFU/g  | <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 |
| 半成品检验     | 重量等                                    | 过程操作规范性检查  | <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 |
| 成品检验      | 感官、净含量、菌落总数、<br>大肠菌群、水分、霉菌、<br>酸价、过氧化值 | GB7099-2015  | <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 |



提供了《原辅料进货检验（验证）报告》：

1) 抽查 2024-7-9 进货的原味戚风蛋糕预拌粉（生产批号 20240620），规格型号：25kg/包，进货数量：150 袋，供货者：山东贝琪食品有限公司，验收：外观要求：包装完整、封口牢固、不易散包，生产日期/批号打印清楚、准确无误；检验结论：2024.0709，检验人：钱\*香；提供有供方批检报告：检验/验证项目：a) 色泽等：具有产品应有的色泽、无结块，检验结果：合格；b) 气味：应有产品应有的口味、无异味，组织与形态：具有该产品应有的组织形态，呈粉末状，检验结果：合格；c) 状态：粉末状，无结块，无异味，净含量 (kg):  $\geq 25\text{kg}$ 、水分 (%)  $\leq 14\%$ ，检验结果：合格，检验单位：山东琪食品有限公司；产品第三方检验报告详见采购部审核记录；

2) 抽查 2024-7-2 进货的银谷速发蛋糕油(复配糕点乳化剂)，规格型号：10kg/箱，进货数量：40 箱，供货者：广东奇乐趣食品科技有限公司（广州侨艺贸易有限公司分销），检验项目：感官要求（色泽：淡黄色至棕黄色、滋味及气味：具有本产品固有的气味、滋味，无异味等），检验结果：合格，检验员：钱\*香，检验日期：2024.07.02；提供批检报告；检验/验证项目：感官：色泽：淡黄色至棕黄色、具有本产品固有的气滋味、无异味、膏状物、起泡力%： $\geq 350$ 、砷 mg/kg: $\leq 2.0$ 、铅 mg/kg: $\leq 2.0$ ，检验结果：起泡力 665……% 砷 $<2\text{mg/kg}$ 、b) 铅： $<2\text{mg/kg}$ ，检验结果：符合；

3) 抽查 2024-8-21 进货的巴氏杀菌全蛋液，规格型号：10kg\*2 袋/箱，进货数量：70 箱，供货者：广东欧福蛋业有限公司，检验/验证项目：具有全蛋液正常的色泽；具有全蛋液正常的滋味、气味，无异味；具有全蛋液正常的形状、形态、无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异味等，检验结果：合格，验收日期：2024 年 08 月 21 日；提供产品检验报告单，生产批号：保质期：0-4℃，30 天/Days，感官：具有全蛋液正常的色泽；具有全蛋液正常的滋味、气味无异味；具有全蛋液正常的形状、形态、无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物；净含量、pH 值、水分、菌落总数、大肠菌群，单项评价：合格，检测单位：广东欧福蛋业有限公司，检验员：杨玲灵；

抽查 2023-04-15 进货的零添加加高飞机盒，生产批号：20240305011，批量：2500 套，供货者：广州市粤泓纸制品有限公司，检验/验证项目外观：具有该产品应有的正常气味，无异味。表面平整，无变形、拱起；边沿无纸毛，糊口平齐，盒子无尘；尺寸:外径： $\pm 0.01\text{mm}$ 、长宽： $\pm 0.01\text{mm}$ ，检验人：钱\*香，提供出厂的食品接触成品报告，检验项目：外观：具有该产品应有的正常气味，无异味表面平整，无变形、拱起；折痕处无爆线、开裂，模切刀口光洁、边沿无纸毛。糊口平齐:有蛋糕盒正常气味、盒子无尘，尺寸偏差、荧光性物质：100cm<sup>2</sup> 的试样，荧光面积均不应大于 5cm<sup>2</sup>，单项结论：合格，检验单位：广州市粤泓纸制品有限公司，检验人：周；

另抽查 2024-7-22 进货的福之泉 20 升中粮大豆油、2024-07-26 进货的焙师傅吉利丁片、2024-8-8 进货的银谷速发蛋糕油(复配糕点乳化剂)、2024-7-5 蒂娜樱花味巧克力酱，进货验收控制，控制方式基本相同。

过程管控主要由生产部动态管控，品控部对生产过程半成品进行水分监控，提供有《烘烤记录记录表》，抽查 2024-06-05 的产品：1300g 奥利奥蛋糕，旋转炉温度 200℃，时间：15 分 35 秒，2024.06.17，产品：815g 原味芝士，层炉 185℃，底火 165℃，烘烤时间：40 分钟，2024.06.28 1300g 原味蛋糕胚 旋转炉温度 200℃，时间：17 分 35 秒 符合 CCP 烘烤 CL 值工艺要求；卢婉春，审核：何瑞强；另抽查 2024.07.12、2024.07.16、2204.07.30、2024.06.07、2024.06.19 等 16 个批次的烘烤记录，均符合 CCP 烘烤 CL 值要求；

抽查《冷加工糕点生产过程质量考核记录表》：产品名称：樱花熊：规格 105g 生产日期：2024.06.28 配料巡查时间：8:00 煮浆 温度 符合、9:10 奶油打发：9:20 和面灌浆 9:40（灌浆克重、成品高度）（模具摆放好、放上蛋糕底胚、搅拌后的浆料加入灌浆机；调节灌浆浆料重量）、冷冻成型（成型间环境温度：在 23±2℃，冷冻成型后中心温度达到-18℃~22℃），冷冻库温度：-18℃冷冻时间 8-10 小时）、内包、外包；考核人：肖会坤；审核人：卢秋菊；另抽查 2024.06.25、2024.06.26、2024.06.27 生产日期批次冷加工糕点生产过程质量考核记录表，（四车间即冷加工）记录，符合要求；另抽查 2024.07.01、2024.07.17、2024.07.18、2024.06.25、2024.04.01 等 16 个批次冷加工糕点生产过程质量考核记录，管控方式相同，符合要求；



## 查成品出厂检验控制情况：

01)产品名称：国宝·熊猫慕斯（糕点）

规格：105g/盒

数量：-盒

生产日期：2024-07-30

检验日期：2024-07-31

## 检验项目、要求及实际检验结果

感官：包装外观包装完整、封口牢固、不易散包，生产日期/批号打印清楚、准确无误。组织形态组织细腻、均匀、完整、不变形、表面不析水、表面无裂纹，具有该品种应有的色泽特征。色泽表面色泽均匀，具有该品种应有的色泽特征。滋味与口感具有该品种应有的风味和口感特征。杂质正常视力无可见外来杂质。净含量符合 JJF1070；标签 GB 7718 ；

理化指标：菌落总数 CFU/g，要求  $n=5$ ， $c=2$ ， $m=10^4$ ， $M=10^5$ ；检测结果： $n_1$  1400 \  $n_2$  1800 \  $n_3$  1700 \  $n_4$  1600 \  $n_5$  1500，判定：合格；

大肠菌群，CFU/g，要求  $n=5$ ， $c=2$ ， $m=10$ ， $M=10^2$ ；检测结果： $<10$ ， $<10$ ， $<10$ ， $<10$ ， $<10$ ，判定：合格；

检验结论：符合 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》标准要求。

检验员：钱\*员 审核：卢秋菊；批准：何瑞强；

02)产品名称：瞌睡熊慕斯(樱花味 糕点)

规格：105g/盒

数量：-盒

生产日期：2024-07-19

检验日期：2024-07-22

## 检验项目、要求及实际检验结果

感官：包装外观包装完整、封口牢固、不易散包，生产日期/批号打印清楚、准确无误。组织形态组织细腻、均匀、完整、不变形、表面不析水、表面无裂纹，具有该品种应有的色泽特征。色泽表面色泽均匀，具有该品种应有的色泽特征。滋味与口感具有该品种应有的风味和口感特征。杂质正常视力无可见外来杂质。净含量符合 JJF1070；标签 GB 7718 ；

理化指标：菌落总数 CFU/g，要求  $n=5$ ， $c=2$ ， $m=10^4$ ， $M=10^5$ ；检测结果： $n_1$  1500 \  $n_2$  1700 \  $n_3$  1900 \  $n_4$  1600 \  $n_5$  1800，判定：合格；

大肠菌群，CFU/g，要求  $n=5$ ， $c=2$ ， $m=10$ ， $M=10^2$ ；检测结果： $<10$ ， $<10$ ， $<10$ ， $<10$ ， $<10$ ，判定：合格；

检验结论：符合 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》标准要求。

检验员：钱\*员 审核：卢秋菊；批准：何瑞强；

03)产品名称：彩虹蛋糕（糕点）

规格：1.0kg/盒

数量：-盒

生产日期：2024-07-11

检验日期：2024-07-12

## 检验项目、要求及实际检验结果

感官：包装外观包装完整、封口牢固、不易散包，生产日期/批号打印清楚、准确无误。组织形态组织细腻、均匀、完整、不变形、表面不析水、表面无裂纹，具有该品种应有的色泽特征。色泽表面色泽均匀，具有该品种应有的色泽特征。滋味与口感具有该品种应有的风味和口感特征。杂质正常视力无可见外来杂质。净含量符合 JJF1070；标签 GB 7718 要求要求 102.4g；

理化指标：菌落总数 CFU/g，要求  $n=5$ ， $c=2$ ， $m=10^4$ ， $M=10^5$ ；检测结果： $n_1$  1600 \  $n_2$  1800 \  $n_3$  1900 \  $n_4$



1400\n5 2000, 判定: 合格;

大肠菌群, CFU/g, 要求  $n=5, c=2, m=10, M=10^2$ ; 检测结果:  $<10, <10, <10, <10, <10$ , 判定: 合格;

检验结论: 符合 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》标准要求。

检验员: 钱\*员 审核: 卢秋菊; 批准: 何瑞强;

产品名称: 烤芝士(糕点)

规格: 1.0kg/盒

生产日期: 2024-08-16

检验日期: 2024-08-17

检验项目、要求及实际检验结果

感官: 包装外观包装完整、封口牢固、不易散包, 生产日期/批号打印清楚、准确无误。组织形态组织细腻、均匀、完整、不变形、表面不析水、表面无裂纹, 具有该品种应有的色泽特征。色泽表面色泽均匀, 具有该品种应有的色泽特征。滋味与口感具有该品种应有的风味和口感特征。杂质正常视力无可见外来杂质。净含量符合 JJF1070; 标签 GB 7718 ;

理化指标: 菌落总数 CFU/g 标准要求:  $n=5, c=2, m=10^4, M=10^5$ ; 检测结果:  $n1<10, n2<10, n3<10, n4<10, n5<10$ , 大肠菌群, CFU/g, 标准要求  $n=5, c=2, m=10, M=10^2$ ; 检测结果:  $n1<10, n2<10, n3<10, n4<10, n5<10$ , 判定: 合格; 检验结论: 符合 GB7099-2015 质量检准。

检验员: 钱\*香 审核: 卢秋菊; 批准: 何瑞强

另抽查 2024-07-01 瞌睡熊慕斯(樱花味 糕点)、2024-08-07 谁动了我的奶酪(糕点)等批次的出厂, 控制方式基本相同, 下次审核关注。

提供了生产用水检验报告, 报告编号: CTT24040504187, 检测指标: 总 a 放射性、总 B 放射性、pH、亚氯酸盐、总硬度(以  $CaCO_3$  计)N、氨(以 N 计)N、氯酸盐、氰化物、浑浊度、溶解性总固体、肉眼可见物臭和味、色度等 39 项, 检测机构: 广东省中鼎检测技术有限公司, 检测结果: 符合 GB5749-2022 标准, 检测日期: 2024.04.30;

提供了产品的第三方检测报告: 见食品安全小组审核记录。

另提供有定期内部生活用水检验原始记录, 抽查 2024.07.01 一车间、二车间、三车间水质检验记录, 检验员: 钱\*香, 审核: 卢秋菊, 检测结果: 符合要求;

抽查留样记录:

产品名称: 国宝-熊猫慕斯, 产品批号: 2024.07.01, 规格型号: 105g 留样数量: 1 份

产品名称: 西瓜慕斯, 产品批号: 2024.07.03, 规格型号: 150g, 留样数量: 1 份

产品名称: 谁动了我的奶酪, 产品批号: 2024.07.05, 规格型号: 85g, 留样数量: 1 份

产品名称: 斯里兰卡森林(7cm 装饰), 产品批号: 2024.06.15, 规格型号: 1.1kg, 留样数量: 1 份

产品名称: 烤芝士, 产品批号: 2024.04.01, 规格型号: 1.0kg, 留样数量: 1 份

产品放行管控基本充分合理。

## 8) 致敏物质的管理情况

公司在《质量、HACCP 手册》中 8.7.4 致敏物质管理 条款进行了规定, 并策划了《致敏物质管理程序》, 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，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。

查致敏物质管理程序，提代有《致敏物质清单》及《致敏物质识别记录表》，对致敏原物质清单包括蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等 8 大类进行了识别，结合公司烘烤类糕点（烤蛋糕类）、冷加工糕点（西式装饰蛋糕类/其他类（非装饰类慕斯））生产情况，评估结果：产品含有麸质的谷物及其制品、大豆及其制品、乳类及其制品（包括乳糖）、坚果及其果仁制品等致敏物质；

提供过敏原控制确认报告，确认人：王利，日期：2024 年 03 月 04 日。进行了致敏物质交叉污染的控制措施验证，体现在《过敏原控制措施验证记录》中，验证日期：2024 年 4 月 26 日，验证人：HACCP 小组，验证结论：控制措施能够有效防止过敏原污染或交叉污染；

现场生产过程烘烤类糕点（烤蛋糕类）、冷加工糕点（西式装饰蛋糕类/其他类（非装饰类慕斯））加工，按照批次进行加工的过程管控，分区域存放、有加贴致敏标识，生产完对设备进热水清洗，二氧化氯，清水再清洗遍，产品特性影响，本身主原料即为致敏原，以生产流水线型式进行，不涉及物理或时间将措施防对其他产品的交叉污染，在生产结束后离开公司前，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，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告知方式进行管控，不直接面对消费者，基本满足控制要求。

## 9) 食品防护管理情况

公司在《质量、HACCP 手册》的 8.7.5 食品防护条款进行了规定，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。在计划中对外来人员管理、生产加工人员的管控、虫鼠害控制、有毒有害化学品控制、原辅料控制、防护设施控制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，基本符合标准要求。

查《食品防护评估表》，评估内容包括：外部安全、总的内部安全、操作安全、储存安全、运输和接收的安全、水和冰的安全、邮件处理的安全、人员的安全，结论：食品防护计划有效，能够达到预期效果；评估人：王利、张忠山，时间：2024.3.26

提供有《食品防护计划验证表格》，验证食品防护计划的符合性/适用性，验证结论：是，审核：卢秋菊 批准：张忠山 日期：2024.3.29；

提供有《食品防护关键部位月检查表》，每月进行检查，检查内容：围墙是否有损坏或人为破坏的痕迹、检查饮用水的管道有无遭到蓄意破坏、检查非饮用水的管道有无遭到蓄意破坏、厨房的墙面、地面、窗户和照明设施有无损坏的痕迹、危险工具的盘点数量是否异常、厨房中安全/敏感区域的钥匙的盘点数量是否异常、库房检查原料、配料和成品货物有无蓄意破外的痕迹等；审核：卢秋菊 批准：张忠山 日期：2024.3.28；  
人员掌握应急措施要求，文件制定具有可操作性

## 10) 食品欺诈预防管理情况

公司制定有《食品欺诈预防管理程序》，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，每年至少一次薄弱性评估。

提供了《脆弱性风险评估》，覆盖了食品原料包括有起酥油/雪白油、无盐黄油、白砂糖、玉米淀粉、混合脂奶油、乳脂奶油、稀奶油、预拌粉等，未覆盖到食品辅料及包装材料，已现场沟通；对历史上是否发生过掺假、是否有掺假的利益驱动、供应链是否存在可能漏洞等方面进行综合评估，评估：白砂糖、玉米淀粉、白兰地、朗姆酒等是有替换风险，控制措施为：白砂糖-检测透明度，可溶固形物，杂质含量检测以及核对批检和每年的外检等，其它低风险原辅料的控制措施为：通过供方控制，每批检查包装完好性及检验报告，基本符合要求；



查食欺诈预防计划确认记录，确认人：王利，确认结论：经过现场观察、查验大量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饼干（曲奇饼干）、烘烤类糕点（发酵类、烤蛋糕类）、冷加工糕点（西式装饰蛋糕类）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，时间：2024.3.04。查品欺诈预防计划验证报告，验证人：张忠山，2023.4.26，验证结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP小组认为《食品欺诈预防计划评审报告》，评审结果：公司《食品欺诈预防计划》运行良好、有效。评审时间：2023年4月30日，评审人：王利。

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。

#### 11) 应急准备和响应管理情况：

公司依据《质量、HACCP管理手册》第8.7.7应急准备和响应条款规定对公司紧急情况进行了识别，编制了预案，公司编制的应急预案包括：火灾、有毒气体中毒、中暑、触电、食品中毒等。

针对该条款，已编制了程序文件，对停水、火灾、食物中毒等突发情况确定了应急处理预案，包括各项应急处置预案、消防应急预案等。

2024.04.12开展了“消应急演练记录”，结论为：达到预期目标，这次演习是在没有事先通知的情况下进行的，从火灾初起报告、到各救火组迅速进入现场，说明全体员工有高度的防火意识；从大家按预案迅速进入角色，有条不紊的实施扑救，说明我们的员工高度的组织纪律；说明我们的预案是可行的；

另制定有突发事件应急预案，包括有：突然停电应急准备与响应预案、台风应急预案、食品安全事故处置应急预案等，批准人：王利；

#### 12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《HACCP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：

HACCP计划验证记录：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。

——查《HACCP计划验证》，验证时间：2024年04月26日，验证人员：HACCP小组，结论：危害控制计划的实施达到了预期效果。

——提供有生产加工用水（水源水）安全性验证报告，见品控部审核记录。每年委托第三方进行检测，已送检，提供有检测报告，检测日期2024年04月30日，报告编号：CTT24040504187，检测指标：总a放射性、总B放射性、pH、亚硝酸盐、总硬度（以CaCO<sub>3</sub>计）N、氨（以N计）N、氯酸盐、氰化物、浑浊度、溶解性总固体、肉眼可见物臭和味、色度等39项，检测机构：广东省中鼎检测技术有限公司，检测结果：符合GB5749-2022标准；

查产品第三方检测报告：

产品依据国标进行生产：

产品执行标准：GB 29921-2021《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、面包》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》等。

提供有第三方检测报告：

热加工糕点：

产品名称：烤芝士（糕点）

报告编号：CTT2403081763

检测项目：铅、酸价、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数等项；

报告日期：2024.03.15

结论：符合要求。

检测单位：广东省中鼎检测技术有限公司

冷加工糕点：

产品执行标准：GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7099-2015《食



食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》等。

产品名称：阿里山茶香（糕点）（西式装饰类糕点）

报告编号：CTT24030801761

检测项目：铅、酸价、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数等项；

报告日期：2024.03.15

结论：符合要求。

检测单位：广东省中鼎检测技术有限公司

产品名称：瞌睡熊慕斯（巧克力味糕点）（非装饰慕斯）

报告编号：SP2214958

检测项目：铅、酸价、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数等项；

报告日期：2024.03.15

结论：符合要求。

检测单位：广州市花都质量技术监督检测所

产品名称：黑森林慕斯（糕点）（非装饰慕斯）

报告编号：CTT24030801756

检测项目：铅、酸价、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数等项；

报告日期：2023.05.10

结论：符合要求。

检测单位：广东省中鼎检测技术有限公司

另提供有定期内部生活用水检验原始记录，抽查 2024.07.01 一车间、二车间、三车间水质检验记录，  
检验员：钱\*香，审核：卢秋菊，检测结果：符合要求；

——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 04 月 26 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、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：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）体系认证标准（V1.0）的要求，基本达到预期目的。分析人员：HACCP 小组，日期：2024.04.26。

### 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《质量、HACCP 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《2023 年度审核计划》、《内审实施计划》，并于 2024 年 5 月 15-16 日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有“审核实施计划”、“内审检查表”、“内审会议签到表”、“内部审核报告”等，体系内审发现 1 项不符合项，基本符合要求。现场与内审组长王利、内审员何瑞强、卢秋菊、刘子君、周杨、胡锦涛面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况甚少，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，面谈管代王利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；

受审核方按照《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于 2024 年 6 月 5 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”“各部门体系运行汇报”“改进项及改进计划”等记录，查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，日期：2024 年 06 月 5 日，查《管理评审报告》改进项：（1）加强顾客沟通，增强顾客满意程序。改进的措施计划由 HACCP 小组长负责制定实施。改进计划的实施正在持续进行中。

管评结论：本公司按照 GB/T19001-2016、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准建立、实施了文件化的管理体系，运行的结果表明，公司质量食品安全方针、目标和危害分析与关键控制点（HACCP）体系是适宜的、有效的、充分的，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

公司在《质量、HACCP 手册》第 10 章进行了规定，同时策划了《《不合格控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》》。

总经理通过确保公司质量和食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过质量和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质量和 HACCP 管理体系的有效性。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：内外部环境识别及评审、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品控部负责，体系建立以来暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——产品生产过程、产品交付控制主要由生产部负责，体系建立以来暂未发现不合格品。

——顾客投诉处理等主要由销售部负责，体系建立以来暂未发生投诉情况，见销售部审核记录。

均无需采取原因分析、纠正和纠正措施。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格控制程序》、《纠正措施和预防措施控制程序》的要求。

## 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；内审未开具不符合项证，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) 顾客满意度及投诉的接受和处理情况

公司在《质量、HACCP 管理手册》10.5.5、10.8 条款对交付后活动及投诉处理控制要求进行了规定，规定了投诉处理的职责权限，主要由销售部负责，同时策划了《投诉控制程序》。

查投诉处理管理情况：销售部负责人表示，审核周期内未发生顾客投诉情况；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 HACCP 小组审核记录。查看《企业销售登记台账》，项目包括出库时间、销往客户、产品名称、生产批号、规格、数量，产品均为客户定制，分批生产交货，基本能确保收到的投诉能得到有效追溯，该公司投诉处理控制符合标准要求。

公司在《质量、HACCP 管理手册》9.1.2 条款进行了规定，对顾客满意的监测的相关内容进行了规定，其包括了对调查信息来源、信息收集、信息分析等。

公司于 2024-6-19 采取对主要顾客进行满意度调查的形式，共发出 5 份《顾客满意度调查表》，均有效回收：分别是：江苏省常州和平食品、广西蓝绿食品科技有限公司、楚雄开发区互惠食品经营部、陕西榆林鑫鸿运、东莞市运良烘焙原料有限公司等 5 家，回收率 100%。调查内容有：包装方式、包装密封性、包装外观新颖、标签描述、味道适宜、成份适宜、产品售价、重量准确、交付及时、服务态度等。查阅《顾客满意度调查表》，对每一调查内容按百分制统计和计算，记录真实有效。顾客满意率达到 $\geq 95\%$ ，达到了质量目标的要求。

## 三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：无



- 2) 组织机构: 无
- 3) 管理体系: 无;
- 4) 资源配置: 无;
- 5) 产品及其主要过程: 无;
- 6) 法律法规及产品、检验标准: 无;
- 7) 外部环境: 无;
- 8) 审核范围 (及不适用条款的合理性): 无
- 9) 联系方式: 无

#### 四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核中不符合项: 涉及部门/条款: 01) 生产部 Q7.1.5.2/H3.6, 现场验证纠正及纠正措施有效。

#### 五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用, 现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

#### 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, (广州市盛轩食品有限公司) 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  |



**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 罗芳

## 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](http://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予以配合。

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。