

项目编号：20673-2024-QF

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：昌邑乐春老面大饽饽有限公司

审核体系：☐质量管理体系（QMS） ☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS）

☒食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

☐其他_____

审核组长（签字）：张 丽

审核组员（签字）：黄 刚

报 告 日 期：2024 年 9 月 28 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址：北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话：010-8225 2376

官 网：www.china-isc.org.cn

邮 箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：

■ 管理体系审核计划（通知）书

■ 首末次会议签到表

■ 文件审核报告

■ 第一阶段审核报告

■ 不符合项报告

□ 其 他

2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。

3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。

4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。

5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人 审核组长： 张 丽

组 员： 黄 刚



受审核方名称：昌邑乐春老面大饽饽有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
1	张 丽	组长	审核员	2023-N1QMS-3216621 2023-N1FSMS-3216621	F:CIV-6
2	黄 刚	组员	审核员	2022-N1QMS-4012239 2024-N1FSMS-2012239	Q:03.06.02 F:CIV-6

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	李凤泉、任在军	向导	受审核方
2	\	观察员	\

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（☒质量☐环境☐职业健康安全☒食品安全管理体系☐危害分析与关键控制点）管理体系与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,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：《糕点生产专项技术规范》（ISC-FZ-C4-6-1）；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国宪法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国民法典、中华人民共和国计量法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国招标投标法、中华人民共和国消防法、食品生产许可审查通则、食品标识管理规定、食品标识管理规定、食品召回管理规定等。

e) 适用的产品（服务）质量及所适用的食品安全及卫生标准：《生活饮用水卫生标准》（GB 5749-2022）、《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》（GB/T 22000-2006）、《小麦粉馒头》（GB/T 21118-2007）、《小麦粉》（GB/T 1355-2021）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《计数抽样检验程序》（GB/T 2828.1）、《食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数》（GB/T 4789.3-2008）、《食



品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》（GB 4789.4-2024）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验》（GB 4789.5-2012）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》（GB 4789.10-2016）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》（GB 4789.15-2016）、《食品安全国家标准 食品中水分的测定》（GB 5009.3-2016）、《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》（GB 5009.11-2024）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB 5009.12-2023）、《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）、《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB 14880-2012）、《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）。

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09月27日 上午至2024年09月28日 上午 实施审核。

审核覆盖时期：自 2024年1月10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：馒头的生产

F：位于昌邑市昌双路西首（双台中心小学东邻）昌邑乐春老面大饽饽有限公司馒头的生产

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：昌邑市昌双路西首（双台中心小学东邻）

审核地址：昌邑市昌双路西首（双台中心小学东邻）

注：单一场所/注册地址/经营地址：昌邑市昌双路西首（双台中心小学东邻）

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）： \

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024-09-26 8:00:00 上午至 2024-09-26 12:00:00 上午进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：危害控制、预备步骤、危害分析与制定控制措施、危害控制计划的确认、HACCP 体系验证等。

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒未调整； ☐有调整，调整情况：

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

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

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款：综合办公室 QF7.2、9.2；生产部 Q8.6、F8.8；

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□整改或■提交纠正措施计划时限：2024 年 10 月 28 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 9 月 27 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

本次不符合项关注, 生产过程控制、放行, HACCP 体系验证、OPRP 监控等。

3) 本次审核发现的正面信息:

企业多次组织人员进行专业知识培训。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好; 依据标准要求并结合实际, 有效地策划和运行管理体系, 并持续改进其有效性; 最高管理层能够积极参与, 以身作责, 带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求; 能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

2) 风险提示:

产业政策和行业风险需要企业进一步加强关注, 以便更好的识别、降低风险和把握机遇, 促进企业发展。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜: 无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间: 2017 年 6 月 29 日 体系实施时间: 2023 年 11 月 10 日

2) 法律地位证明文件有:

1 提供: 营业执照 编号: 91370786767788470A

成立日期: 2004 年 10 月 25 日 营业期限: 至 2034 年 10 月 24 日

企业类型: 有限责任公司(自然人投资或控股)

注册地址: 昌邑市昌双路西首(双台中心小学东邻)

经营范围: 生产糕点(馒头)。(依法须经批准的项目, 经相关部门批准后方可开展经营活动)

登记机关: 昌邑市市场监督管理局

核准日期: 2016 年 7 月 13 日

2 提供: 食品生产许可证 编号: SC12437078610336

发证时间: 2023 年 6 月 7 日, 有效期至: 2028 年 6 月 6 日

生产地址: 昌邑市昌双路西首(双台中心小学东邻)

法人: 董占胜

食品类别: 糕点、罐头

发证机关: 昌邑市行政审批服务局

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 10 人。

倒班情况: 目前无

(注: 旺季/年底有夜班, 其他时间为正常白班一班)

工作和生产方式/办公活动/审核过程接待时间: 8:00-12:00, 13:00-17:00;

4) 范围内产品/服务及流程:



按照产品实现特点和管理需要识别了管理体系所需的过程，策划了馒头生产加工工艺流程

1原料验收→2包装物料验收、贮存→3配料、搅拌→4醒发→5成型→6二次醒发成型→7蒸制→8冷却包装入库

经识别，外包过程为：检验检测、检定校准、虫鼠害消杀；

注：CCP/特殊过程：蒸制 要求5min左右达到100℃，开始蒸制；大馒头55min出笼；小馒头45min出笼。

无不适用条款。

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

■符合 □基本符合 □不符合

公司《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》（文件编号：LC-SC-2024 A/0）、前提方案、前提计划、危害控制计划，以上文件内容规定了企业从事馒头的生产；企业于 2024 年 1 月 10 日，依据 Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015, F: ISO 22000:2018，从战略管理层面，公司领导层确定了影响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；企业有识别并收集了适用的法律法规和其他要求等外来文件。

质量/食品安全方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意

本年度（2024年8月10日）实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审，基本适宜，并符合现状；查见“过程目标考核清单”2024年1月至8月统计结果达到目标要求，如下：

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
总目标	食品安全事故为 0	年实际发生情况	0	合格
	顾客满意度≥90%；	每年根据调查平均分、评价加权法获得	95 分	合格
供销部	产品社会监督抽查合格率 100%；	年合格数/总数×100%	100%	合格
	食品安全事故为 0；	年实际发生情况	0	合格
	顾客满意度≥90%	每年根据调查平均分、评价加权法获得	95 分	合格
综合办公室	食品安全事故为 0	年实际发生情况	0	合格
	顾客满意度≥90%	每年根据调查平均分、评价加权法获得	95 分	合格
	产品社会监督抽查合格率 100%	年合格数/总数×100%	100%	合格
	员工培训合格率 100%	年培训数/总数×100%	100%	合格
生产部	产品社会监督抽查合格率 100%；	年合格数/总数×100%	100%	合格
	食品安全事故为 0	年实际发生情况	0	合格
	顾客满意度≥90%；	每年根据调查平均分、评价加权法获得	95 分	合格
	出厂产品错漏检 0	年实际发生情况	0	合格

3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效■符合 □基本符合 □不符合

理解组织及其环境、食品安全管理体系：企业于 2024 年 1 月 10 日，依据 GB/T19001-2016《质量管理体系 要求》、ISO22000:2018 标准建立了 QF 体系文件，从战略管理层面，公司领导层确定了影响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；与总经理任在军沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，收集对公司实现目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。

管理体系及其过程：现场与总经理任在军交流，其表示公司对管理体系的过程不定期进行确认，对输入、输出、顺序及相互作用已明确地提出并被充分控制；采用了过程方法管理相关管理体系及其过程；用



文件化的绩效指标定期评审过程；通过管理体系的分析，发现影响管理体系的重要过程有人员能力管理、危害分析、PRP 制订和控制、危害控制计划（OPRP）制订和控制、控制措施组合确认、PRP 和危害控制措施的效果验证、市场拓展、设备能力、人员能力、合同评审、原材料采购、外部供方控制、消防安全控制、废弃物处置等。

领导作用与承诺：现场总经理任在军表示，公司领导层为了证实其对管理体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对公司管理体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司管理方针和管理目标、确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注质量、食品安全问题等，鼓励有效的内部报告，支持并确保管理体系的要求与企业的运营管理相整合，在公司内部通过培训、会议、绩效考核等方式推行企业的食品安全文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，收集了馒头的生产相关的法律法规，并通过教育、宣传、培训等方式使组织的员工理解满足与管理目标相关的法律法规、标准及客户要求的重要性等，定期对管理体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。

更新：与总经理任在军沟通，企业建立有《变更管理控制程序》以实施和控制影响绩效的有计划的变更，通过管理评审、审核结果、过程绩效分析、监视测量分析评价结果、内外环境的变化、客户及利益相关方的需求、经营状况等进行识别确定体系变更的需求；变更策划时，需确定变更目的考虑变更的潜在后果，变更评估及实施的流程，识别变更的风险和机遇，确定资源的可获得性并制定应对措施，责任和权限的分配或再分配等且对变更前、变更中、变更后的全过程实施监控，并组织对变更的有效性进行评价，确保管理体系的完整性；管理体系建立、实施以来，未发生重大变更。

前提方案：与生产部负责人李凤泉沟通，企业按照识别的适用法律法规、标准、操作规范和指南要求，建立、实施、保持和更新良好卫生规范，以预防和（或）减少产品中的、生产经营过程及产品所处环境中的污染；企业保留有良好卫生规范相关文件，提供《前提方案（PRP）》（文件编号：LC-PRP-2024；版本号：A/0），综合了 GMP 和 SSOP 的应用，包括：食品生产和加工过程中的基本卫生条件和操作规范以确保产品的一致性和安全性和提出具体的卫生操作程序，如：清洁、消毒和保持生产环境的卫生，以确保食品在生产过程中不受污染，最终企业执行以上 GHP 文件以确保达到卫生标准和质量要求；查见对工厂的设计、布局、建筑物、卫生管理等方面的要求，绘制有工厂周边环境图、厂区平面图、车间布局图、人流、物流图；企业按策划的时间间隔对良好卫生规范、程序进行评审，当产品、流程和其他与业务相关的活动发生变更时实施评审，目前未发生变更；查到初使评审记录，时间：2024 年 1 月 10 日；企业对良好卫生规范的运行实施监视和测量；企业基于风险分析，建立了环境监测计划，以减少食品污染的风险；场所及周边：公司位于昌邑市昌双路西首（双台中心小学东邻），周围为农田及小学，无污染源；厂区内地面全部硬化、绿化，无裸露地面；占地面积 3002 平方米，总建筑面积 1252 平方米，主要包括加工车间、晾晒间、仓库等建构物，生产规模为年产大馒头 270 吨；建筑物和相关布局：提供《平面布局图》和《人流、水流、物流图》，布局合理，卫生间远离生产车间，采用水冲式，卫生用具在车间外卖单独存放；建筑物地面铺设防滑瓷砖，墙面涂白色防水涂料无毒、无味、防霉、易于清洁消毒；屋顶照明有防爆罩，产品上方没有管路；厂房设计：公司生产、办公区域严格分开设置，主要包括加工车间、晾晒间、仓库等；查看生产正常，标示清楚，地面基本清洁，物品摆放基本有序，办公区配有空调、通讯等必要的办公设施；车间入口外设有男女更衣室，挂衣架等；配备了紫外杀菌灯；车间入口有洗手池，配备了洗手消毒液，洗手设施完好；生产车间操作台为不锈钢，地面为水泥，较平整；有纱窗，挡鼠、灭蝇灯等设施、照明设施、通风设



施、防蝇设施完好；生产厂房布局合理，现场物资分类存放，标识清晰准确；仓库物资摆放整齐，通风干燥，有消防设施，安全通道无障碍，各类指示警示标识基本齐全；提供了2024年1月-2024年9月份的“环境卫生执行记录”，检查项目包括：卫生间、更衣室、洗手消毒间等；卫生控制基本符合要求；设备设施：该公司主要生产设备有：和面机、压面机、蒸箱等配套设备18台(套)必要的生产设备；基本满足公司生产经营和食品安全体系运作需要，公司没有特种设备；供水、排水设施：水质卫生控制公司采用城市自来水作为水源，进行清洁，每年对水质卫生进行全项目的委外验，合格后方使用；公司编有供水、排水图，对供水管道进行维护，同时公司每月对公司水质的微生物进行抽样检验。提供了水质检验报告；检测检验报告 潍嘉检S120242250号 样品名称:出厂水 委托单位:昌邑市水务集团有限公司 报告日期:2024年7月30日 潍坊市嘉源水质监测中心 标准依据:GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》检测项目:2-甲基异莰醇、pH、氨(以N计)、臭和味、大肠埃希氏菌、二氯一溴甲烷、二氯乙酸、氟化物、高锰酸盐指数(以O₂计)、镉、铬(六价)、汞、浑浊度、菌落总数、硫酸盐、铝、氯化物、氯酸盐、锰、铅、氰化物、溶解性总固体、肉眼可见物、三卤甲烷、三氯甲烷、三氯乙酸、三溴甲烷、色度、砷、铁、铜、土臭素、硝酸盐(以N计)、锌、溴酸盐、亚氯酸盐、一氯二溴甲烷、游离氯、总α放射性、总β放射性，等共43项，检验结论：根据GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》，该样品所检项目共13项，其中合格43项，不合格0项，不做评定0项，签发日期：2024年7月30日；清洁污水和生产污水有专用的排水沟；当水质出现问题维修管路后，必须对水质进行检验合格后方可继续使用；废弃物存放和处置：生产废水由排污管道统一排放到市政管网内进行处理；虫鼠害控制：车间及仓库出入口安装有挡鼠板，但仓库因装车搬掉，已经于生产经理沟通；进出口安装有门帘，车间内装纱门纱窗及灭蝇灯对蚊蝇，老鼠进行控制，并在厂区，仓库及车间内设置鼠笼，每日对捕鼠情况进行检查，并按要求处理；抽查《卫生检查记录表》记录了对虫鼠害控制及检查的结果；虫鼠害控制为外包；抽外包方潍坊德意生物技术有限公司，合同有效期自2023年10月14日起至2024年10月13日止，防治对象:老鼠、蟑螂；防治方法、次数及：采用第二代抗凝血药物，辅以器械灭鼠，每月消杀服务一次用药；提供了2024年1月至2024年9月《灭鼠灭虫记录表》内容包括：灭鼠投药、灭虫投药，以上检查均合格，检查人：陈刚；清洁消毒设施：个人卫生设施：生产过程中产生少量的废包装、包装和食品残渣，采用专用容器存放，数量较少；对生产设备采用清水冲洗，84消毒液进行消毒；厕所位于车间外部，为水冲式，满足要求；各车间入口分别设有男女更衣室、设置了衣架等；有紫外灯；每日下班后开启男女更衣室紫外线灯进行消毒，第二天上班前关闭；洗手消毒池为感应式，满足使用要求；通风设施、照明设施、温控设施：采用自然通风和排气扇机械通风，有过滤网；照明灯具有防护罩；有原料库、包材库、成品库和化学品储存间；食品接触面的清洁和消毒控制：食品接触面的控制询问食品接触面有人员、工作台面、工作服等，文件规定对地面、排水沟、对墙面、门窗、地面等用清水擦洗、消毒；据负责人介绍，每天工作结束后对空间采用84消毒液对工作台面、设备擦洗，手部是清水清洗75%的酒精消毒；现场查看食品接触面的清洗消毒情况，符合规定要求。现场询问车间员工戴其斌，对消毒液的浓度及清洗方法和要求清楚；提供2024年1月-2024年9月份“环境检查记录，对每天更衣室、卫生间、洗手消毒设施、设备、台面、工器具等的消毒情况进行检查；检查结果符合要求；免受交叉污染：通过人流、物流、合理分区，设置传送轨道，严禁串岗等方式能达到对交叉污染的控制；现场查看车间工艺布局合理，清洁区（晾晒间、内包间）、准清洁区及一般作业区分开控制，人流物流分开，生产过程中严格控制物料、人员、环境卫生，基本能做到防止交叉污染的实现；洗手液、消毒液等试剂由消毒员单独存放；冷却区使



用的白布日常使用开水煮 30 分钟，再用脱水机进行脱水，脱水后放在院子中晒干；手的消毒：手的消毒员工在进入车间时用洗手液进行手部清洗，使用 75%的酒精进行消毒。查验员工的个人卫生，手指甲及工作服的佩戴情况，均符合要求；卫生设施的消毒：卫生设施的消毒专门人员负责每日班后对更衣室、洗手消毒设施及卫生间进行打扫和消毒；现场查看更衣室内设有紫外灯，卫生状况良好；有毒化学品的控制，企业生产过程中，仅使用 75%的酒精进行手部消毒；员工能够按照要求进行领用、配制、保管，无其他化学品；有毒化学品的控制：企业生产过程中使用酒精等化学用品，员工能够按照要求进行领用，配制，保管；日常员工使用 75%的酒精进行手部消毒，使用 84 消毒液进行环境和生产器具的消毒；查有 2024 年 1 月-2024 年 9 月“入库台账”，记录了 75%的酒精及 84 消毒液的出入库及领用情况；由专职员工进行负责 75%的酒精及 84 消毒液的领用，设专柜加锁管理，不得带入车间，不得让其他人私自取用；提供了 2024 年 1 月-2024 年 9 月《消毒液配置记录》内容包括：消毒剂（ml）：500；水（L）：15；消毒液浓度 800mg/L；消毒对象：生产器具、环境；配制人：元丽丽；外来污染：生产中通过对工作环境进行监控，对人员的个人卫生、首饰、指甲、毛发进行防护，对蚊蝇进行控制，对润滑油、消毒剂等化学品的使用进行控制等方法达到防止外来物的污染；查有 2024 年 1 月-2024 年 9 月《环境检查记录表》，以上检查均合格；员工在工作中按要求佩戴工作服帽、穿戴工作服，无吸烟、吐痰等行为；员工在进入车间时使用清水和洗手液进行洗手、使用喷 75%酒精对手进行消毒，并对人员健康与个人卫生情况进行检查，有 2024 年 1 月-2024 年 9 月份《个人卫生检查记录》，内容包括：工作服、帽；个人卫生等，以上检查均合格，检查人：元丽丽；提供：昌邑市从业人员健康检查合格证明 单位：昌邑乐春老面大饽饽有限公司 姓名：李凤泉 性别：男 年龄：55 编号：03983 体检：合格 有效期：一年 发证日期：2024 年 4 月 27 日；姓名：齐继亮 性别：男 年龄：63 编号：03985 体检：合格 有效期：一年 发证日期：2024 年 4 月 27 日；姓名：田京太 编号：03887 性别：男 年龄：60 有效期：一年 体检：合格 发证日期：2024 年 4 月 27 日；姓名：王欣媛 性别：女 年龄：52 编号：03984 有效期：一年 体检：合格 发证日期：2024 年 4 月 27 日；姓名：戴其斌 性别：男 年龄：59 编号：03986 体检：合格 有效期：一年 发证日期：2024 年 4 月 27 日；姓名：张天刚 性别：男 年龄：61 编号：14724 体检：合格 有效期：一年 发证日期：2024 年 4 月 27 日，以上发证机构：昌邑市奎聚街道社区卫生服务中心；工作服管理：工作服由公司统一进行清洗消毒，没有对清洗消毒情况进行记录，已沟通；产品信息/消费者意识：确保公司加工的产品给消费者提供详细信息，使消费者清楚自己所食用的产品符合自己所需，包括：售前产品信息、要求进行充分的沟通，售中订单处理及其客户反馈情况，进行及时接收与确认，及时收集顾客对产品的反馈信息，公司根据进行收集及消费者反馈的信息、定期进行评价，以观察消费者意识的提升情况，及时调整公司产品策略；返工及不合格品处置：产品加工过程中无返工品的产品，如有，返工品的存放、处置和使用需保持产品的质量、安全和可追溯，并符合相关法律法规要求。会对返工品进行标识，以确保可追溯。并按要求进行返工品的可追溯记录；对于不合格品直接按生产垃圾进行合规处理，不再进行回收利用；在原料进货检验中出现的不合格由供销部负责联系供货方进行退货或销毁处理，销售过程中出现的不合格品主要是做退货处理；来访者：对外来人员进行了规定，对于被允许进入食品生产/经营场所的来访者，在进入时需遵守和公司食品生产/经营人员同样的卫生要求，并进行来访登记，保持有来访人员登记记录；食品防护措施：入厂人员进大门有登记，并经被访部门人员确认后方可进入，填写来访登记表；外来车辆、员工车辆必须按要求区位停放；外来人员必须在其带领下才可进入；进厂车间的员工和来访者只允许带入空水杯，其他一切不允许带入；来访者在入口接受



检查并取出其携带的物品；车间各岗位员工不能串岗，对配料、包装等关键岗位只允许该岗位操作工进入；加工过程使用的工器具、设备定位管理，不能随意拿出车间，不能随意乱用；原辅料仓库和成品库设专人看管，只有搬运工允许进入，其他人不得入内；对原辅料送货车辆进行严格检查，不得使用与其他有毒物品混装的原料；以上前提方案和良好操作规范措施基本符合。

安全产品实现策划：与总经理任在军交流了解，为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，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：产品名称：馒头，产品和服务的要求：工艺流程图、操作规程、客户合同要求/订单；为过程建立评价准则，制订作业指导书用于指导生产；制订原料接收规程用于指导原料采购和验收；建立的准则有前提方案、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、设置相应控制记录、用于实施过程控制等；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、各类制度、操作规程等；过程产品放行标准《危害控制计划》、客户合同/订单要求、各类制度、操作规程等；成品执行标准：《小麦粉馒头》（GB/T 21118-2007）等，计量器具定期进行校准等；所需的资源：受过培训的人员、设备和工具、检测设备、生产、储存场所、充足的原材料供应等；确定符合产品和服务要求，按照准则实施过程控制；过程已经按策划进行证据：有流程图、管理制度、运行证据等；产品和服务符合要求的证据：采购提供厂家出厂合格检验报告，馒头的生产过程放行、出厂放行、顾客满意度调查表、顾客投诉、留样等。

采购管理：企业编制了《外部提供过程、产品和服务的控制》、《采购控制程序》，对本公司馒头的生产所需物资的采购进行控制；程序规定了对外部供方进行评价并建立《合格供方名录》，经现场与公司负责人任在军确认，根据销售计划制定采购计划，对来货物资进行进货检验，相关资质确认、供方评价等；主要采购材料包括：小麦粉、安琪酵母、水（自来水）、塑料膜/袋（内包装）、纸箱（外包装）等，供方采用确认供方资质、业绩、质量等来评价，一年一次对供方进行评审；提供《合格供方名录》：宁晋县信达纸箱包装厂/大饽饽箱、步步高箱、手提袋、潍坊诺安餐饮管理有限公司/礼盒、昌邑市富康塑料包装有限公司/塑料膜、山东瑞邑面业有限公司/小麦粉、安琪酵母（滨州）有限公司/安琪酵母、青岛元晨包装制品有限公司塑料膜/袋；外包过程为：检验检测、检定校准、虫鼠害消杀；查对供方进行了评价，提供有《供方评定记录表》；采购产品验证：公司对采购物资到货后，现场对规格、型号、数量等与采购订单信息验证，验收合格后入库；公司采购流程：负责人称：公司通过销售订单下计划，通过微信/电话/邮件发给供应商，供应商汇总后按照要求送达采购物资，公司按照采购物资清单进行入库验收活动；抽日期：2024年5月13日采购名称：卷材/内包材 480mm膜宽、260mm袋长、5.5~6 μm 膜厚..... 供方：青岛元晨包装制品有限公司 采购明确送货时间、采购材料名称、数量等，基本符合要求；2024年5月15日采购名称：大饽饽箱/外包装 42*26*27 BE 瓦 5000 个 供方：宁晋县信达纸箱包装厂 采购明确送货时间、名称、数量等，基本符合要求；2024年9月24日；采购名称：酵母 C3006 供方：安琪酵母（滨州）有限公司 采购明确送货时间、名称、数量等，基本符合要求；2024年1月15日 采购名称：小麦粉/精粉 供方：山东瑞邑面业有限公司 采购明确送货时间、名称、数量等，基本符合要求；2024年1月30日 采购名称：小麦粉/精粉 供方：山东瑞邑面业有限公司 采购明确送货时间、名称、数量等，基本符合要求；以上查见进货验收记录、供应商资质（营业执照、许可证等）和采购材料的检验报告，抽：时间：2024年 3 月 3 日 供方名称：沧州益生源食品有限公司 样品名称：新疆灰枣 规格：500 克 报告机构：山东新佳祥检测技术有



限公司 检测依据：T/HBFIA0004-2020，GB2762-2017，GB2761-2017，GB2760-2014 检测结论：合格；时间：2024年 7 月 19 日 供方名称：安琪酵母（滨州）有限公司 样品名称：鲜酵母（低糖型） 报告机构：三峡公共检验检测中心 检测依据：GB/T20886.1-2021、GB31639-2016、GB4789.30-2016 检测结论：合格；时间：2024年 8 月 1 日 供方名称：山东瑞邑面业有限公司 样品名称：小麦粉 报告机构：昌邑县检验检测中心 检测依据：GB2761-2017、GB2762-2022 检测项目：黄曲霉毒素、重金属含量等；检测结论：合格；水是由当地自来水公司提供，提供有检验报告 编号：潍嘉检S120242250号 样品名称：出厂水 委托单位：昌邑市水务集团有限公司 报告日期：二〇二四年七月三十日 潍坊市嘉源水质监测中心 标准依据：GB 5749-2022（生活饮用水卫生标准）检测项目：2-甲基异莰醇、pH、氨（以N计）、臭和味、大肠埃希氏菌、二氯一-溴甲烷、二氯乙酸、氟化物、高锰酸盐指数（以O₂计）、镉、铬（六价）、汞、浑浊度、菌落总数、硫酸盐、铝、氯化物、氯酸盐、锰、铅、氰化物、溶解性总固体、肉眼可见物、三卤甲烷、三氯甲烷、三氯乙酸、三溴甲烷、色度、砷、铁、铜、土霉素、硝酸盐（以N计）、锌、溴酸盐、亚氯酸盐、一氯二溴甲烷、游离氯、总α放射性、总β放射性，等共43项，检验结论：根据GB 5749 2022（生活饮用水卫生标准），该样品所检项目共13项，其中合格43项，不合格0项，不做评定0项，签发日期：2024年7月 30日；查外包过程相关控制如下：外包方名称：潍坊市嘉源水质监测中心 服务类型：检验检测 服务时间：2024年7月 30日 服务评价：资质齐全 服务验收：合格；外包方名称：昌邑市检验检测中心 服务类型：检验检测 服务时间：2023年12月 5日 服务评价：资质齐全 服务验收：合格；外包方名称：湖北航测检测技术服务有限公司 服务类型：检定校准 服务时间：2024年9月 23日 服务评价：资质齐全 服务验收：合格；外包方名称：潍坊德意生物技术有限公司 服务类型：虫鼠害消杀 服务时间：2024年9月10日 服务评价：资质齐全 服务验收：合格。

生产和服务提供的控制/CCP 监控：公司编制了生产和服务提供控制程序，依据产品工艺流程进行生产，车间生产安排主要依据生产计划和作业指导书进行；查《生产计划》：内容包括：产品名称、规格、生产日期、生产数量等，抽 12024 年 1 月 10 日的《生产任务单》5 份，内容为：产品名称：大馒头 规格：1Kg 生产数量：3500 抽 22024 年 1 月 27 日的《生产任务单》5 份，产品名称：大馒头 规格：1Kg 生产数量：3500；2024 年 9 月 23 日、的《生产任务单》5 份，产品名称：大馒头 规格：1Kg 生产数量：3200；2024 年 9 月 25 日的《生产任务单》5 份，产品名称：大馒头 规格：1Kg 生产数量：3200 编制人：李凤泉 批准人：任在军；2024 年 1 月 12 日的《生产任务单》5 份，产品名称：小馒头 规格：100g 生产数量：3200 编制人：李凤泉 批准人：任在军；2024 年 1 月 16 日的《生产任务单》5 份，产品名称：小馒头 规格：100g 生产数量：3500 编制人：李凤泉 批准人：任在军；2024 年 9 月 23 日的《生产任务单》5 份，产品名称：小馒头 规格：100g 生产数量：3500 编制人：李凤泉 批准人：任在军；现场馒头的生产：提供有产品的配方及配料记录，馒头生产过程不添加食品添加剂；现场见生产部负责人李凤泉负责日常配料：配料：25Kg 面粉、150 克酵母粉、老面 2.5Kg；抽 2024 年 1 月 8 日、2024 年 1 月 28 日、2024 年 9 月 22 日、2024 年 9 月 24 日的《投料记录表》，内容包括：生产日期、产品名称、配料、用量等，符合要求；现场查看用于配料的台秤称经过检定校准贴有合格标识；现场查看工人先将按照配料标准配好的面粉、酵母、老面放入和面机中，使用 20℃的水进行和面；现场有和面机，计量后的物料转移至全自动和面机进行和面，和面机运转 15 分钟；和好后的物料基本符合要求；生产部负责人李凤泉介绍老面的制作方法为：日常老面与和好的面团按 1:3 的比例进行混合和面，面和后，放置 7 个小时即可使用；面和后送入制作区，先由员工



将和好的面放入压面机中进行压制，需要连续进行 8 次压制；大馒头：压面完成后将压制好的面分成 1Kg 一份，由员工进行人工揉面加工，使其形成大馒头的产品形状外观；小馒头：压面完成后将压制好的面分成 100g 一份，放入成型机，使其形成小馒头的产品形状外观；将成型好的大馒头放入蒸箱内醒发，醒发温度 45℃，醒发时长 30min 左右；2024 年 1 月 7 日《醒发记录》产品名称：大馒头 生产日期：2024 年 1 月 7 日 规格：1Kg 产量：3200 温度:45℃ 时间：30min 操作人：田京太；2024 年 1 月 16 日《醒发记录》产品名称：大馒头生产日期：2024 年 1 月 16 日 规格：1Kg 产量：3500 温度:45℃ 时间：30min 操作人：田京太；2024 年 9 月 22 日《醒发记录》产品名称：大馒头 生产日期：2024 年 9 月 22 日 规格：1Kg 产量：3500 温度:45℃ 时间：30min 操作人：刘志勇；2024 年 9 月 25 日《醒发记录》产品名称：大馒头 生产日期：2024 年 9 月 25 日 规格：1Kg 产量：3200 温度:45℃ 时间：30min 操作人：田京太；将成型好的小馒头放入蒸箱内醒发，醒发温度 45℃，醒发时长 20min 左右；2024 年 1 月 12 日《醒发记录》产品名称：小馒头 生产日期：2024 年 1 月 7 日 规格：100g 产量：3200 温度:45℃ 时间：20min 操作人：田京太；2024 年 1 月 16 日《醒发记录》产品名称：小馒头 生产日期：2024 年 1 月 16 日 规格：1Kg 产量：3500 温度:45℃ 时间：20min 操作人：田京太；2024 年 9 月 23 日《醒发记录》产品名称：大馒头 生产日期：2024 年 9 月 23 日 规格：100g 产量：3500 温度:45℃ 时间：20min 操作人：田京太；2024 年 9 月 25 日《醒发记录》产品名称：大馒头 生产日期：2024 年 9 月 25 日 规格：100g 产量：3200 温度:45℃ 时间：20min 操作人：田京太；现场见公司员工使用定时器进行定时，醒发时间符合要求；2024 年 9 月 27 日《醒发记录》产品名称：大馒头 生产日期：2024 年 9 月 27 日 规格：1Kg 产量：3500 温度:45℃ 时间：30min 操作人：田京太；2024 年 9 月 27 日《醒发记录》产品名称：小馒头 生产日期：2024 年 9 月 27 日 规格：100g 产量：3200 温度:45℃时间：20min 操作人：田京太；现场见醒发完成后，蒸箱接通生物质蒸汽发生器，蒸箱在 5 分钟内达到 100℃；大馒头蒸制时长 55min；2024 年 1 月 12 日《蒸制关键点记录》，内容包括：产品名称：大馒头 生产日期：2024 年 1 月 12 日 规格：1KG 产量(个)：3500 蒸箱温度 108℃ 中心温度 100° C 时间(分钟)：55 操作人：戴其斌；2024 年 1 月 29 日《蒸制关键点记录》，内容包括：产品名称：大馒头 生产日期：2024 年 1 月 29 日 规格：1KG 产量(个)：3500 蒸箱温度 108℃ 中心温度 100° C 时间(分钟)：55 操作人：戴其斌；2024 年 9 月 22 日《蒸制关键点记录》，内容包括：产品名称：大馒头 生产日期：2024 年 9 月 22 日 规格：1KG 产量(个)：3500 蒸箱温度 108℃ 中心温度 100° C 时间(分钟)：55 操作人：戴其斌；2024 年 1 月 23 日《蒸制关键点记录》，内容包括：产品名称：大馒头 生产日期：2024 年 1 月 23 日 规格：1KG 产量(个)：3200 蒸箱温度 108℃ 中心温度 100° C 时间(分钟)：55 操作人：戴其斌；小馒头蒸制时间 45min；2024 年 1 月 12 日《蒸制关键点记录》，内容包括：产品名称：小馒头 生产日期：2024 年 1 月 12 日 规格：100g 产量(个)：1000 蒸箱温度 108℃ 中心温度 100° C 时间(分钟)：45 操作人：戴其斌；2024 年 1 月 29 日《蒸制关键点记录》，内容包括：产品名称：小馒头 生产日期：2024 年 1 月 29 日 规格：100g 产量(个)：1000 蒸箱温度 108℃ 中心温度 100° C 时间(分钟)：45 操作人：戴其斌；2024 年 9 月 22 日《蒸制关键点记录》，内容包括：产品名称：小馒头 生产日期：2024 年 9 月 22 日 规格：100g 产量(个)：1000 蒸箱温度 108℃ 中心温度 100° C 时间(分钟)：45 操作人：戴其斌；2024 年 1 月 23 日《蒸制关键点记录》，内容包括：产品名称：小馒头 生产日期：2024 年 1 月 23 日 规格：100g 产量(个)：1000 蒸箱温度 108℃ 中心温度 100° C 时间(分钟)：45 操作人：戴其斌；现场见大小馒头蒸好后，由生产部负责人李凤泉按规定进行中心温度的检测，检测温度均为 100℃，符合规定要求；2024



年 9 月 27 日《蒸制关键点记录》，内容包括：产品名称：大馒头 生产日期：2024 年 9 月 27 日 规格：1KG 产量(个)：3500 蒸箱温度 108℃ 中心温度 100° C 时间(分钟)：55 操作人：戴其斌；2024 年 9 月 27 日《蒸制关键点记录》，内容包括：产品名称：小馒头 生产日期：2024 年 9 月 27 日 规格：100g 产量(个)：1000 蒸箱温度 108℃ 中心温度 100° C 时间(分钟)：45 操作人：戴其斌；大小馒头蒸制好后，放入货架上送至冷却区；到达冷却区后，使用白布盖在大小馒头上，自然冷却 12 小时；冷却好的大小馒头使用自动包装机进行包装，包装好后装箱，由顾客直接拉走；少数剩余产品放入冷冻库中保存；现场见冷冻库温度为-18℃；提供 2024 年 1 月 9 日、2024 年 1 月 15 日、2024 年 9 月 25 日《昌邑乐春老面大馒头有限公司出厂检验报告单》产品名称：乐春老面大馒头 规格：1000g/斤 检验类别：出厂检验 抽样数量：2500 个 生产日期：2024 年 1 月 9 日 抽样方式：随机 抽样地点：乐春老面大馒头有限公司 抽样基数：1/1000G 检验依据：检验项目：感官（外观、内部、口感、滋味气味）、净含量 g、大肠菌群(MPN/100g)、水分%、比容(mI/g)、PH 值 检验结论：该批产品经检验合格；检验报告 No: (2023) SP4275 食品名称:乐春大馒头 被抽样单位:昌邑乐春老面大馒头有限公司 标称生产者:昌邑乐春老面大馒头有限公司 委托单位:昌邑市市场监督管理局 检验类别:食品安全监督抽检 昌邑市检验检测中心 检验项目: 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计), 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 4 项; 检验结论: 经抽样检验, 所检项目符合 GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》要求, 签发日期: 2023 年 12 月 25 日; 现场提供了馒头的资质第三方检验报告, 检验项目为添加剂, 缺少卫生指标, 包括: 大肠菌群、霉菌计数、致病菌(沙门氏菌/志贺氏菌/金黄色葡萄球菌)、总砷、铅; 以上已经开具不符合报告。

交付：通过交付批号、各种服务过程记录、交付记录等进行标识和追溯，未发生销售错发、少发、单号错误，服务实现全过程中有使用了适宜的方法识别，可确保在必要时实现可追溯性；有进行出入库登记，并有建立物料台账；销售人员负责产品售后服务，包括：负责与顾客联络，妥善处理顾客抱怨，解决投诉等客户问题，保存相关服务记录，负责对顾客满意程度进行测量，确定顾客的需求和潜在需求，如退换货、增加用量等；交付后出现质量问题的退换货、赔偿的处理服务提供的更改进行必要的评审和控制；查见2024年1月至今售后服务记录，均有服务人员、负责人员、验证人员和问题事项、解决方法、客户评价、满意度测量等信息，客户结论均满意；抽交付情况记录：客户：潍坊诺安餐饮管理有限公司 交付时间：2024年 2 月 6日 交付地点：昌邑市昌双路西首（双台中心小学东邻）昌邑乐春老面大饽饽有限公司车间 客户验收情况：验收合格 物流服务：客户自提 装卸活动：客户自提 服务跟踪记录人：陈刚；客户：马*玲 交付时间：2024年 2月 9日 交付地点：昌邑市昌双路西首（双台中心小学东邻）昌邑乐春老面大饽饽有限公司车间 客户验收情况：验收合格 物流服务：客户自提 装卸活动：客户自提 服务跟踪记录人：陈刚等，交付后活动控制基本符合标准要求。

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价

■符合 □基本符合 □不符合

提供的管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围、审核频次、审核方案的编制等；企业近期于 2024 年 7 月 10-11 日实施了一次 QF 内审；现场与陈刚、李凤泉沟通，发现两位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，对内审员能力提出质疑？对内审是否得到有效的实施和保持提出质疑？以上已经开具不符合报告。

企业有对管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过 12 个月）体系实施后于 2024 年 8 月 10 日实施了



1 次管理评审，管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，过程有效。

3.4 持续改进

■符合 □基本符合 □不符合

1) 不合格品/不符合控制：

公司制定有不合格品控制程序；原料验收主要来自合格供方，审核周期内未发生采购原料不合格情况；在生产过程中，如果发现外观不合格等情况，采取内部销售或者降价处理；未发生食品安全不合格/事故。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

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，采取纠正和纠正措施，进行验证合格。

3) 投诉的接受和处理情况：无

3.5 体系支持

■符合 □基本符合 □不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

公司基本情况：昌邑乐春老面大饽饽有限公司，成立于 2004 年 10 月 25 日，位于昌邑市昌双路西首（双台中心小学东邻），是一家馒头的生产主的企业；组织的规模情况/资源配置情况：占地面积 3002m²，总建筑面积 1252m²，主要包括：加工车间、晾晒间、仓库等；设备配置有和面机、压面机、蒸箱等，生产规模为年产大饽饽/馒头 270 吨；企业目前体系覆盖有效人数：10 人，其中含管理人员 4 人，技术人员 2 人；公司设置了组织架构，包括：管理层、食品安全小组、生产部、综合办公室、供销部；现场配置有：灭蝇灯、洗手消毒设施、更衣室、废弃物箱等；监视测量资源包括：台秤、食品中心温度计等；办公配有：电脑、打印机等办公设备，配置了通讯和交通设施；无特种设备，基本充分。

2) 人员及能力、意识：

抽查关键人员（总经理：任在军、食品安全小组组长/陈刚、综合办公室/陈刚、生产部/李凤泉、供销部/任在军等）有体系要求及方针、目标意识，各级人员有责任意识，他们对管理体系有效性的贡献，包括对改进绩效的贡献；不符合管理体系要求的后果，包括他们的工作活动的实际或潜在的后果；具备食品安全第一的意识。

3) 信息沟通：

提供的 QF 管理手册、程序文件中规定了内外部信息交流、沟通方式/方法、内容，内外部交流/沟通方式，通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式交流；内外部信息交流/沟通内容：体系运行情况、管理目标及管理方案落实情况、绩效监视和测量情况、应对风险和机遇的措施、纠正和预防措施等。

4) 文件化信息的管理：

文件基本能满足需要提供的成文信息控制程序、文件控制程序、记录控制程序规定了文件编制、审批、标识、复制、更改、保存等要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：馒头的生产

F：位于昌邑市昌双路西首（双台中心小学东邻）昌邑乐春老面大饽饽有限公司馒头的生产

五、审核组推荐意见：



审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，昌邑乐春老面大饽饽有限公司的

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

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

通过审查评价，评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求，具备实现预期结果的能力，管理体系运行正常有效，本次审核达到预期评价目的，认证范围适宜，本次现场审核结论为：

☐ 推荐认证注册

■ 在商定的时间内完成对不符合项的□整改■提交纠正措施计划，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

☐ 不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组：张 丽 黄 刚



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。