

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：烟台海昌水产有限公司

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 25 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：烟台海昌水产有限公司

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-N1HACCP-3216621	CI-4, CIII
2	黄 刚	组员	审核员	2024-N1HACCP-2012239	\

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	海来曲子、张彩霞	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（HACCP体系认证）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为■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：\

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、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、山东省安全生产条例等。

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：《水产品加工企业要求》（GB/T27304-2018）、《干海参》（SC/T3206-2009）、《即食海参》（SC/T3308-2014）、《冻鱿鱼制品》（Q/YHC0001S-2022）、《鲮鱼片切块》（Q/YHC0001S-2022）、《速冻水产制品》（Q/YHC 0001S-2022）、《水产制品生产卫生规范》（GB20941-2016）、《鲜、冻动物性水产品》（GB2733-2015）、《动物性水产制品》（GB10136-2015）、《食品中污染物限量》（GB2762-2022）、《食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《食用盐》（GB/T5461-2016）、《定量包装商品净含量计量检验规则》（JJF1070-2023）、《食品企业通



用卫生规范》（GB14881-1994）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09月24日 上午至2024年09月25日 下午 实施审核。

审核覆盖时期：自2023年7月1日至本次审核结束日。

审核方式： ☒ 现场审核 ☐ 远程审核 ☐ 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

位于山东省烟台市芝罘区珠玢路20号烟台海昌水产有限公司资质范围内生制品（速冻水产制品：冻调味鲷鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）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：山东省烟台市芝罘区珠玢路 20 号

办公地址：山东省烟台市芝罘区珠玢路 20 号

经营地址：山东省烟台市芝罘区珠玢路 20 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）： \

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024-09-23 8:00:00 上午至 2024-09-23 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、HACCP 计划的确认等。

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（1）项，涉及部门/条款：综合办公室 5.3；

采用的跟踪方式是：☐ 现场跟踪 ☒ 书面跟踪；

双方商定的不符合项（☒ 整改计划）整改时限： 2024 年 10 月 25 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 24 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合项关注，OPRP 监控、CCP 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，重视食品安全的控制、管理工作。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示



1) 成熟度评价:

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： 1981 年 3 月 30 日 体系实施时间：2023 年 3 月 1 日

2) 法律地位证明文件有:

提供 1 营业执照

编号：91370600165008203Q

成立日期：1981 年 3 月 30 日 营业期限长期

经营范围的相关描述：许可项目相关内容为食品生产

地址：山东省烟台市芝罘区珠玢路 20 号

提供 2 食品生产许可证

编号：SC11137060200527

有效期至：2028 年 4 月 27 日

食品类别：水产制品，速冻食品

许可证地址：山东省烟台市芝罘区珠玢路 20 号

提供 3 食品经营许可证

许可证编号：JY13706020233740

经营项目：预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售，散装食品（含冷藏冷冻食品不含熟食）销售

有效期至 2028 年 11 月 16 日

经确认资质在有效期内，提供的营业执照、食品生产许可证、经营许可证扫描件与原件一致。

以上真实有效。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：64 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）： 无

4) 范围内产品/服务及流程:

冻调味鲷鱼片切块流程图:

10PRP1 原料接收——2 冷冻储存——3 原料解冻——4 去边——5 开片——6 灯检——7 摆盘——8 微冻——9 切块——10 摆盘——11CCP1 冷冻——12 挑选复称——13 镀冰衣——14CCP2 金属探测——15 包装——16 入库冷冻储存

OPRP1 原料接收:病原体微生物、重金属、寄生虫；可以影响危害的可接受水平，定性：查看原料的原产地证书、卫生证、官方检验检疫证明是否合格，观察色泽、气味、状态是否合格；定量：铅<0.5mg/kg、



镉 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 、汞 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 、砷 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 、铬 $\leq 2.0\text{mg/kg}$ 、N-二甲基亚硝酸胺 $\leq 4.0\text{mg/kg}$ 、细菌总数 ≤ 3000 个/g、大肠菌群 MPN $\leq 3/\text{g}$ 、大肠杆菌 MPN $\leq 3/\text{g}$ 、金黄色葡萄球菌 MPN $\leq 3/\text{g}$ 、沙门氏菌、副溶血性弧菌均为阴性；挥发性盐基氮 $\leq 30\text{mg}/100\text{g}$ ；组胺 ≤ 20 ；OL 冷处理/三种情况： -35°C 冻 15h、 -20°C 冻 24h、 -20°C 冻 7t；

CCP1 冷冻：寄生虫、微生物繁殖；不高于 21°C 无菌车间内作业，产品温度从 -5°C 开始速冻，连续流水作业；查看入冷冻设备原始记录，产品进入稳定状态。速冻过程使产品的中心温度快速通过 $-1^{\circ}\text{C}\sim-5^{\circ}\text{C}$ 这个产品的最大冰晶生成带，快速通过使物体内部冰晶形成的温度区间，防止冰晶膨胀破坏组织结构。（OL： $\leq 30\text{min}$ ， $-30^{\circ}\text{C}\sim 35^{\circ}\text{C}$ 进行速冻，CL：产品中心温度达到 -18°C ）

CCP2 金属探测：金属异物；监控：金属探测器校正、监控执行记录，每袋/箱成品进行金属探测，（CL：成品中无可探测到的金属异物，OL：反对产品含有 0.3"（7mm）到 1.0"（25mm）的金属碎片，加载产品时机器灵敏度限值为 Fe $\phi 2.0\text{MM}$ SUS $\phi 3.0\text{MM}$ ）

以上产品中未使用食品添加剂。

冻调味鱿鱼制品流程图：

10PRP1 原辅接收——2 冷冻储存——3 原料解冻——4 去头、去脏——5 去颈、去耳、去牙、去眼——6 去皮——7 清洗——8 分级——9 摆盘——10 微冻——11 切圈——12 CCP1 冷冻——13 称重——14 镀冰衣——15 CCP2 金属探测——16 装袋——17 装箱——18 入库冷冻储存

OPRP1 原料接收：病原体微生物、重金属、寄生虫；（采购符合标准的原辅料，可以影响危害的可接受水平，定性：查看原料的原产地证书、卫生证、海关检验检疫证明是否合格，观察色泽、气味、状态是否合格；定量/CL：铅 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 、镉 $\leq 2.0\text{mg/kg}$ 、汞 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 、砷 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 、铬 $\leq 2.0\text{mg/kg}$ 、N-二甲基亚硝酸胺 $\leq 4.0\text{mg/kg}$ 、细菌总数 ≤ 3000 个/g、大肠菌群 MPN $\leq 3/\text{g}$ 、大肠杆菌 MPN $\leq 3/\text{g}$ 、金黄色葡萄球菌 MPN $\leq 3/\text{g}$ 、沙门氏菌、副溶血性弧菌均为阴性，挥发性盐基氮 $\leq 30\text{mg}/100\text{g}$ ；组胺 ≤ 20 等；冷处理：原料冷冻 -18°C 以下超过 7 天）；

CCP1 冷冻：寄生虫、微生物繁殖；不高于 21°C 无菌车间内作业，产品温度从 -5°C 开始速冻，连续流水作业；查看入冷冻设备原始记录，产品进入稳定状态。速冻过程使产品的中心温度快速通过 $-1^{\circ}\text{C}\sim-5^{\circ}\text{C}$ 这个产品的最大冰晶生成带，快速通过使物体内部冰晶形成的温度区间，防止冰晶膨胀破坏组织结构。（OL： $\leq 30\text{min}$ ， $-30^{\circ}\text{C}\sim 35^{\circ}\text{C}$ 进行速冻，CL：产品中心温度达到 -18°C ）；

CCP2 金属探测：金属异物；监控：金属探测器校正、监控执行记录，每袋/箱成品进行金属探测，（CL：成品中无可探测到的金属异物，反对产品含有 0.3"（7mm）到 1.0"（25mm）的金属碎片；OL：加载产品机器灵敏度为 Fe $\phi 2.0\text{MM}$ SUS $\phi 3.0\text{MM}$ NONFe $\phi 3.0\text{MM}$ ）

以上产品中未使用食品添加剂。

干制水产品（干海参）流程图

1 原料接收 OPRP1——2 原料前处理——3 干燥——4 回潮——5 脱盐定型——6 干燥 CCP1（第二、三遍）——7 金属探测 CCP2——8 包装——9 入库储存

OPRP1 原料接收：病原体微生物、重金属、寄生虫；可以影响危害的可接受水平，定性：查看原料的原产地证书、卫生证、官方检验检疫证明是否合格；鲜活刺参色泽、气味、状态；农残、药残；无食品添加剂；观察色泽、气味、状态是否合格；盐符合 GB5461-2016，加工用水符合 GB5749-2022，规格，感官要求



（黑褐色、黑灰色、灰色或黄褐色等自然色泽，肉质组织紧密，色泽较均匀；具有海参特有的鲜腥气味，无异味）；定量：铅<1.0mg/kg、镉<2.0mg/kg、汞 1.0mg/kg、砷<0.5mg/kg、铬<2.0mg/kg、N-二甲基亚硝酸胺<4.0mg/kg、盐分<25%，其他指标符合 SC/T 3215-2014 盐渍海参的要求，污染物符合 GB2762-2022，兽药残留符合农业部公告 235 号；

CCP1 干燥（第二、三遍）：OL：烘干温度设定 25℃~30℃，多次烘干，烘干后水分 CL：≤15%，盐分≤40%。烘干工序监控操作记录、过程检验记录。

CCP2 金属探测：金属异物；监控：金属探测器校正、监控执行记录，每袋/箱成品进行金属探测，（CL：成品中无可探测到的金属异物，反对产品含有 0.3"（7mm）到 1.0"（25mm）的金属碎片；OL：加载产品机器灵敏度为 Fe φ 2.0MM SUS φ 3.0MM NONFe φ 3.0MM）

本产品中未使用食品添加剂。

熟制水产品（即食海参）流程图

1 原料接收 OPR1——2 脱盐——3 熟制 CCP1——4 前处理——5 发制——6 速冻 CCP2——7 内包装——8 金属探测 CCP3——9 外包装——10 入库冷冻储存

OPR1 原料验收：病原体微生物、重金属、寄生虫；可以影响危害的可接受水平，定性：查看原料的原产地证书、卫生证、官方检验检疫证明是否合格；鲜活刺参色泽、气味、状态；农残、药残；无食品添加剂；观察色泽、气味、状态是否合格；盐符合 GB5461-2016，加工用水符合 GB5749-2022，规格，感官要求（黑褐色、黑灰色、灰色或黄褐色等自然色泽，肉质组织紧密，色泽较均匀；具有海参特有的鲜腥气味，无异味）；定量：铅<1.0mg/kg、镉<2.0mg/kg、汞 1.0mg/kg、砷<0.5mg/kg、铬<2.0mg/kg、N-二甲基亚硝酸胺<4.0mg/kg、盐分<25%，其他指标符合 SC/T 3215-2014 盐渍海参的要求，污染物符合 GB2762-2022，兽药残留符合农业部公告 235 号；

CCP1 熟制：生海参和煮制后的海参采取交叉污染措施；OL：用蒸煮槽进行煮制，水煮沸后（95℃以上）之后将海参放入，待再次煮沸后，约 50 分钟后捞出海参；熟制工序监控记录；

CCP2 速冻：泡发后的海参腹部朝下摆至单冻机速冻。单冻机温度-30℃以下，30 分钟内产品中心温度达到-5℃或以下；

CCP3 金属探测：金属异物；监控：金属探测器校正、监控执行记录，每袋/箱成品进行金属探测，（CL：成品中无可探测到的金属异物，反对产品含有 0.3"（7mm）到 1.0"（25mm）的金属碎片；OL：加载产品机器灵敏度为 Fe φ 2.0MM SUS φ 3.0MM NONFe φ 3.0MM）

本产品中未使用食品添加剂。

外包过程：检验检测、检定校准、运输、虫害消杀、装卸氨液

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

■符合 □基本符合 □不符合

企业有策划并保持文件化的信息，制定了 HACCP 管理手册（编号：HC-SC-2023 版本：A/0）、程序文件、管理制度汇编、火灾应急预案、作业指导书、检验规程、HACCP 计划（鲷鱼片切块、鱿鱼制品、干海参、即食海参）、卫生标准操作规范、良好卫生操作规范等体系文件，策划的体系文件基本充分，策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际。



管理体系文件自 2023 年 7 月 1 日发布、实施, 成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。

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。

公司通过讨论、会议的方式制定公司的管理方针, 方针的制定集公司全体员工的智慧, 经总经理批准发布, 是公司全体员工的行动准则; 食品安全方针: 品质生活 安全食材;

本年度 (2024年7月30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”2023年7月至2024 年7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	食品卫生安全事故为零	年, 实际发生情况	0	合格
综合办公室 (含财务)	体系文件受控率 100%	年, 受控数/总数 $\times$ 100%	100%	合格
	培训合格率 100%	年, 合格数/总数 $\times$ 100%	100%	合格
	外部提供过程控制率 100%	年, 控制数/总数 $\times$ 100%	100%	合格
	食品卫生安全事故为零	年, 实际发生情况	0	合格
生产技术部	产品社会监督抽查合格率 100%	年, 合格数/总数 $\times$ 100%	100%	合格
	食品卫生安全事故为零	年, 实际发生情况	0	合格
	危害控制措施有效率 100%	年, 有效数/总数 $\times$ 100%	100%	合格
	错、漏检为 0	月, 实际发生情况	0	合格
	CCP 点关键限值偏离为 0	月, 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

前提计划总则: 现场和食品安全小组组长宋书政沟通生制品 (速冻水产制品: 冻调味鲷鱼片切块、冻调味鱿鱼制品)、干制水产品 (干海参)、熟制水产品 (即食海参) 的生产过程确定所需的资源, 以建立、实施、保持和持续改进食品管理体系; 安全产品实现情况的策划: 现有内部资源的能力: 占地面积 23000 m², 建筑面积为 3000 m², 配置有车间两个, 包括: 速冻调制水产品生产线 (生产车间三层 496m²)、干制水产品 and 熟制水产品生产线 (生产车间二层 496m²); 仓库六个, 包括: 原料冷库 576m²、成品冷库 576 m²、成品库 240 m²、外包材库 189 m²、内包材库 12 m²、辅料库 12 m²; 配备化验室 98 m², 化验室设备有: 烘干箱、培养箱、水分仪、盐度计、分光光度计等; 动力设施和辅助设施的状况: 低压配电室、微型消防站、消防水泵房、高压配电室、制冷机房; 需要从外部获得的资源: 检验检测、检定校准、运输、虫害消杀、装卸氨液; 企业目前体系覆盖有效人数 64 人, 公司设置了组织架构, 包括: 领导层、食品安全小组、生产技术部、综合办公室; 总经理任命了食品安全小组组长宋书政, 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、检测设备清单, 主要生产设备有: 三车间 (加工鲷鱼类) 主要有单冻机、封口机、金属探测仪、打码机; 二车间 (鱿鱼或参类) 主要有真空包装机、打码机、蒸煮槽、烘干隧道、泡发槽、单冻机、臭氧机、金属探测器、全自动打包机、打码机等; 生产区域一楼外租烟台蓝鲸食品有限公司使用, 主要用于鱿鱼产品加工; 特种设备: 叉车、货运电梯; 检测设备: 有鼓风式干燥箱、灭菌锅、生物显微境、分析天平、电子秤、温度计、温湿计、电热恒温培养箱、生化培养箱、电子天平、滴定管、盐度计、水分测定仪等, 基本满足速冻调制食品 (冻调味鲷鱼片切块、冻调味鱿鱼制品)、干制水产品 (干海参)、熟制水产品 (即食海参) 检测需要; 企业外包过程为: 物流运输、检验/检测、校准/检定、虫害消杀; 上述资源配置基本满足生制品 (速冻水产制品: 冻调味鲷鱼片切块、冻调味鱿鱼制品)、干制水产品 (干海参)、熟制水产品 (即食海参) 的生产过程需要; 企业提供《HACCP 计划书》, 在 HACCP 计划书中有明确流程图等信息; 对于需要使用环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、



虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《HACCP 计划书》、《良好卫生操作规范》、《卫生标准操作规范》等控制要求，公司结合实际的生制品（速冻水产制品：冻调味鲷鱼片切块、冻调味鲑鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程；策划内容满足客户要求；公司在管理手册中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括人力资源控制程序、采购管理控制程序、产品召回和撤回控制程序、产品标识和可追溯性控制程序等，基本满足食品安全管理体系标准中的规定要求；抽《致敏原和致敏性化学物资控制程序》、《外部提供过程、产品和服务的控制》，基本可满足标准要求。

良好卫生规范：食品安全小组在策划时考虑了生制品（速冻水产制品：冻调味鲷鱼片切块、冻调味鲑鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的生产控制情况，编制了《良好卫生操作规范》、《卫生标准操作规范》，2019年6月20日发布实施，2024年2月1日进行更新修订，内容包括加工用水和冰的安全、食品接触面清洁卫生、防止交叉污染、手清洁、消毒和厕所设施的维护、防止掺杂物、有毒化合物的标记、贮存和使用、仓库管理、虫害控制、员工健康等；提供“余氯检测记录”样品名称：61# 余氯浓度：0.1 合格 57# 余氯浓度：0.1 合格 检测时间：2024年9月2日 检验人员：周彦君；提供“余氯检测记录”样品名称：29# 余氯浓度：0.1 合格 11# 余氯浓度：0.1 合格 检测时间：2024年9月23日 检验人员：周彦君；提供“金属探测器校正、监控执行记录”（CCP）产品名称：冻调味鲷鱼片切块 生产批号：2024年7月26日 校正时间：7:00、7:05、8:00、9:00..... 执行人：康利田；提供2023年7月至今的“生产车间卫生消毒检查表”，查：部门：加工一部 加工车间内供水及管路情况：加工前检查、加工4小时、中间休息时间检查、加工8小时、收工后检查；检查工器具的卫生消毒情况：加工前检查、加工4小时、中间休息时间检查、加工8小时、收工后检查；检查工作案、墙面、玻璃、地面、天花板清洁消毒：加工前检查、加工4小时、中间休息时间检查、加工8小时、收工后检查；车间内设备完好情况以及清洁卫生状况：加工前检查、加工4小时、中间休息时间检查、加工8小时、收工后检查；清洗消毒设备维护情况：加工前检查、加工4小时、中间休息时间检查、加工8小时、收工后检查；手套、围裙、工作服完好及清洁：加工前检查、加工4小时、中间休息时间检查、加工8小时、收工后检查；接触声品以外消毒的执行情况：加工前检查、加工4小时、中间休息时间检查、加工8小时、收工后检查；不同工序人员串岗现象：加工前检查、加工4小时、中间休息时间检查、加工8小时、收工后检查；洗手消毒场所，设备完好：加工前检查、加工4小时、中间休息时间检查、加工8小时、收工后检查；有毒化合物专人专柜上锁，远离产品：加工前检查、加工4小时、中间休息时间检查、加工8小时、收工后检查；员工健康状况检查：加工前检查、加工4小时、中间休息时间检查、加工8小时、收工后检查；防蝇虫设施良好，清洁保持：加工前检查、加工4小时、中间休息时间检查、加工8小时、收工后检查；车间内洗手消毒液浓度：50 工器具洗刷消毒液浓度：100 泼洒案面消毒液浓度：100 泼洒地面消毒液浓度：300 设备消毒液浓度：100 臭氧发生器开启时间及间隔：加工前5:40~6:00，收工后18:30~19:00 以上有检查人和检查时间；提供2023年7月至今的“车间外卫生消毒检查表”检查项目包括：厕所设施：开工前、工人进入车间、开工4小时、中间休息进入车间、开工8小时间隔、下班后；洗手、消毒设施：开工前、工人进入车间、开工4小时、中间休息进入车间、开工8小时间隔、下班后；防蚊虫设施：开工前、工人进入车间、开工4小时、中间休息进入车间、开工8小时间隔、下班后；墙壁、玻璃、天花板、门窗等设施：开工前、工人进入车间、开工4小时、中



间休息进入车间、开工 8 小时间隔、下班后；所管辖范围内卫生状况：开工前、工人进入车间、开工 4 小时、中间休息进入车间、开工 8 小时间隔、下班后；员工个人卫生状况：开工前、工人进入车间、开工 4 小时、中间休息进入车间、开工 8 小时间隔、下班后；员工健康状况：开工前、工人进入车间、开工 4 小时、中间休息进入车间、开工 8 小时间隔、下班后；各消毒点浓度：车间入口处消毒槽：300 车间入口处洗手消毒槽：50 厕所内手消毒槽：50 臭氧杀菌时间间隔：开工前：5：45~6：15 下班后：18：30~19：00 以上有检查人和检查时间；提供 2023 年 7 月至今的“手套使用记录”红胶手套：旧品数量、新品数量、总使用量、销毁数量、碎片回收情况等；乳胶手套：旧品数量、新品数量、总使用量、销毁数量、碎片回收情况等；提供 2023 年 7 月至今的“包装材料检查记录”箱：数量、无虫蛀、无霉变、无水湿、无破损、无污染、不合格、处理措施等；袋：数量、无虫蛀、无霉变、无水湿、无破损、无污染、不合格、处理措施等；胶带：数量、无虫蛀、无霉变、无水湿、无破损、无污染、不合格、处理措施等；提供 2023 年 7 月至今的“原料解冻检验记录”包括：解冻方式：流水 产品规格、解冻时间、结束时间、解冻芯温、解冻水温以及解冻间温度；提供 2023 年 7 月至今的“电子秤校准记录”电子秤编号、校准情况、校准人、校准时间；提供 2023 年 7 月至今的“鱼片半成品质量检验记录”产品名称、检验项目（刺、虫、皮、黑膜、鱼鳞、肉质、异物、内脏、寄生虫、形态、气味等；提供 2023 年 7 月至今的“鱼片成品质量检验记录”产品名称、检验项目（刺、虫、皮、黑膜、鱼鳞、肉质、异物、内脏、寄生虫、形态、气味、包装间温度、冰衣水温度、生产批、检验批等；提供 2023 年 7 月至今的“入冷冻设备原始记录”设备名称：单冻机 冷冻产品名称、入库数量、入库时间、入库温度、出库温度、冻品中心温度（-18℃）、降温时间等；提供 2023 年 7 月至今的“个人卫生管理表”二车间：姓名、伤、健康、毛发、指甲、服装等；提供 2023 年 7 月至今的“工器具发放回收记录”一车间：时间、工器具名称（刀具、剪子、镊子、塑料筐）、领用人、领用数量、发放人、回收人、回收确认；提供 2023 年 7 月至今的“设备日常点检记录”设备名称：单冻机、金属检测仪、真空包装机、速冻间、鱼刺检测仪；检查项目：是否清洁、按规程启动操作、按照规定清洁消毒、纠正措施等；提供 2023 年 7 月至今的“有毒化合物的领用记录”日期、名称（氯液 10%、消毒粉、洗涤剂、酒精 95%）、重量、领用人；提供 2023 年 7 月至今的“表面样品检验报告表”样品名称：记号牌 细菌总数：55 大肠杆菌：<10 金黄色葡萄球菌：<10；菜板 细菌总数：60 大肠杆菌：<10 金黄色葡萄球菌：<10；单冻机 细菌总数：60 大肠杆菌：<10 金黄色葡萄球菌：<10；成品筐 细菌总数：75 大肠杆菌：<10 金黄色葡萄球菌：<10；镊子 细菌总数：70 大肠杆菌：<10 金黄色葡萄球菌：<10；刀具 细菌总数：75 大肠杆菌：<10 金黄色葡萄球菌：<10；提供 2023 年 7 月至今的“水质微生物检验报告单”检验项目、细菌总数、总大肠杆菌、耐热大肠杆菌、大肠埃希氏菌等；以上运行情况满足企业策划的良好卫生规范要求。

设计开发：与负责人沟通确认，张彩霞负责产品的设计和开发，在相关行业从事设计和开发工作多年，能力满足公司设计和开发的需要，公司自成立以来，专业从事资质范围内生制品（速冻水产制品：冻调味鲮鱼片切块、冻调味鲑鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的生产，均依据相关标准和顾客要求生产，有设计和开发的相关规定，近一年以来，公司没有新产品的研发活动，原设计研发也无变更，一直按标准要求和顾客要求生产；查公司管理手册 8.3 条款，按新标准要求，规定了产品设计和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；编制有设计和开发管理要求，内容符合要求；公司所生产的产品生产工



艺均已定型，使用的原材料固定，不对工艺、材料进行更改，所生产的产品没有进行设计和开发相关工作，随着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。

危害控制/总则、预备步骤：查食品安全小组/HACCP 小组组成情况：公司在管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：宋书政，并明确了小组组长职责；同时在《HACCP 计划书》中明确了公司 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了生产技术部、综合办公室、化验室等部门人员，包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购等部门人员，基本符合标准要求，由公司自己策划并实施 HACCP 计划书，未聘请外部专家参与；查：小组成员能力及培训情况等，询问小组组长宋书政、张彩霞、周彦君，基本了解，具体人员能力及培训见综合办公室审核记录；公司提供了《HACCP 计划书》；查产品描述情况：食品安全小组/HACCP 小组针对生制品（速冻水产制品：冻调味鲷鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的生产所使用的原料、辅料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、生产方式、包装运输方式、生产前处理方式、生物/化学和物理特性等；现场抽查：鲷鱼、鱿鱼、海参特性描述—产地（来源于海产品）、物理特性、化学特性、生物特性、包装方式、交付方式（供方送到公司）等，基本有策划，但注意与实际要求保持一致；同时抽查食用盐、内包装、纸箱等特性描述，明确控制方式；对生制品（速冻水产制品：冻调味鲷鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）产品特性进行了描述，包括：产品特性、保质期、储存条件、交付方式、运输方式、用途、食用方法等信息；提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的生制品（速冻水产制品：冻调味鲷鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的生产过程，结合工序控制情况，对过程各步骤基本进行了描述，基本明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本合理；提供平面图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化；现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；流程图已开展确认，有生产工艺流程图验证报告或体现在食品安全管理体系验证记录中，记录验证时间。

危害分析和制定控制措施：按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害分析，并明确了相应的控制措施，形成了《危害分析工作单》；提供了《HACCP 计划书》，查《危害分析工作单》，包括冻鲷鱼片切块、冻鱿鱼制品、即食海参、干海参危害分析工作单，按各类产品配料/加工工序进行危害分析，危害分析的工序步骤与流程图基本一致；抽：冻鲷鱼片切块、冻鱿鱼制品、即食海参、干海参均有金属探测工序危害分析，列出与产品及其加工过程中所有潜在的生物的、化学的、物理的食品危害，该危害在本步骤是否显著，判定依据及措施，确定为关键控制点；食品安全小组已开展了对前提方案、良好卫生操作规范、HACCP 计划书等控制措施的确认工作。

标识和追溯：现场查产品留样记录台账：冻箭齿鲷鱼切块 生产批次 240918A240404J3 30 克*500 留样日期 2024 年 9 月 18 日 留样人周彦君，记录留样放位置；冻红鱼长片 生产批次 240903A2407J3 35 尾*500 留样日期 2024 年 9 月 3 日 留样人周彦君，记录留样放位置；冻鱿鱼块 生产批次 230607A2302J2 500 克 留样日期 2023 年 6 月 7 日 留样人宋书政，记录留样放位置；即食红极参 生产批次 231210 500 克 留样日期 2023 年 12 月 30 日，留样人宋书政，记录留样放位置；即食红极参 生产批次 230911 10 头 500 克 留样日期 2023 年 9 月 11 日，留样人宋书政，记录留样放位置；留样现场物品定置摆放，标识明



确，存放无异常，温度和环境符合存放要求。

产品放行、CCP 的监控：公司采购来自合格供方，组织主要执行良好卫生操作规范、HACCP 计划书、产品和服务的要求控制程序、检验作业文件等规定进行食品安全控制；针对危害风险分析对 CCP 点和 OPRP 点进行监控及监测；抽 成冻箭齿鲈鱼 冻鱿鱼来料验收（OPRP1）原料冻箭齿鲈鱼 进货日期 2024 年 2 月 28 日 原产国加拿大 数量 2560 箱 重量 50622.8KG 确定批次号 A2401J 检验完成时间 2024 年 3 月 3 日；原料冻箭齿鲈鱼 进货日期 2024 年 7 月 30 日 原产国加拿大 数量 2196 箱 重量 41724KG 确定批次号 A2404J 检验完成时间 2024 年 8 月 3 日；原料冻箭齿鲈鱼 进货日期 2024 年 8 月 8 日 原产国加拿大 数量 376 箱 重量 9590.5KG 确定批次号 A2405J 检验完成时间 2024 年 8 月 12 日；以上均有原料接收监控记录（OPRP1），到货监控内容：检验检疫证明、有捕捞证明或产地证明，判定符合；有监控人、确认人签名，监控时间记录；以上到货公司进行来料检验检测，进行感官品质、重量、卫生、规格、标识检查及微生物指标检测；提供以上三批原料检验记录：记录到货信息、抽样信息、依据检验指导书、检测情况解冻前、解冻后情况均有品质、重量、卫生、规格和标识记录；结论：合格 提供以上三批检测结果单：进行微生物菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌，检测结果符合，结论：符合企业标准；提供：进货日期 2023 年 10 月 22 日 冻红极参 25000KG 厂家金铂港（烟台）食品有限公司；生产日期 2023 年 10 月 25 日保质期 24 月 提供入境货物检验检疫证明和通关单；进货日期 2023 年 11 月 13 日 冻红极参 200KG 厂家金铂港（烟台）食品有限公司；生产日期 2023 年 11 月 15 日保质期 24 月 提供入境货物检验检疫证明和通关单；进货日期 2024 年 3 月 20 日 盐渍海参 规格 10-25 头 500KG 30-40 头 500KG 厂家烟台参龙门食品有限公司；生产日期 2024 年 3 月 22 日 保质期 24 月 确认批次号 230807 检测员周彦君 有厂家合格出厂报告；上述三批均有进货验证记录（CCP1），到货验证内容：外包装情况、供方资质、合格检验报告均符合；到货后公司进行来料检验检测，进行感官品质、重量、卫生、规格、标识检查及微生物指标检测；提供以上三批原料检验记录：记录到货信息、均有色泽、气味、状态、卫生、重量、规格、外观、标识记录；结论：合格 检测员周彦君 有复核人；提供以上三批检测结果单：进行微生物菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌，检测结果符合，结论：符合企业标准。检测负责人赵举凤，有化验室签章；有 2023 年 9 月 1 日进货日期 确定批次号为 230829 有厂家产品合格检验报告，有厂家 2023 年型检报告 编号 WF20230222-240 检测项目氯化钠、碘、亚铁氰化钾、铅、总砷、镉、总汞、钡、感官均合格；粗盐 1000KG 生产日期 2023 年 8 月 8 日 山东莱央子盐场有限公司 保质期 5 年；细盐 1000KG 生产日期 2023 年 8 月 9 日 山东肥城精制盐厂有限公司 保质期 5 年；有上述食用盐均有进货验证记录（CCP1），到货验证内容：外包装情况、供方资质、合格检验报告均符合；有该批盐辅料检验记录：记录到货信息、均有感官检查：品质、重量、卫生、标识记录，结论：合格 检测员：周彦君 有复核人；提供以上批检测结果单：进行微生物菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌，检测结果符合，结论：符合企业标准，检测负责人赵举凤，有化验室签章；查 包材（复合袋）提供了进货验证记录，名称：真空包装袋 规格：590×380，数量：6500 进货日期：2024 年 5 月 20 日，，保质期 1 年。到货验证内容：外包装情况、供方资质、合格检验报告均符合；提供了辅料检验记录，检验情况：感官检查（品质、重量、外观、规格、卫生、标识），结论：符合企业要求；表面样品检验报告表 HFZH4-06-09 样品名称：印刷袋；检验项目：细菌总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌；结论：符合企业标准；报告日期：2024 年 5 月 22 日；有厂家 2024 年 5 月 20 日型检报告 烟台宏润包装制品有限公司产品出厂检测报告 产品名称：PE 复合袋 规



格型号：590×380 检验依据 GB/T24984-2010 检验结论：抽查该批次产品所检项目综合判断为：合格，签发日期：2024 年 05 月 20 日（盖章）检验项目：封合强度；蒸发残渣，4%乙酸，60℃，2h；蒸发残渣，65%乙醇，20℃，2h；蒸发残渣，正乙烷，20℃，2h；高锰酸钾消耗量，60℃，2h；重金属（以 Pb 计），4%乙酸，60℃，2h；脱色试验，乙醇；脱色试验，冷餐油；脱色试验，浸泡液，2024 年 5 月 20 日；但检验项目中欠缺总迁移量的内容，已沟通；审核期间生产过程控制情况：2024 年 9 月 24 日~25 日 现场产品：冻鲮鱼片切块、冻调味鲮鱼片切块工序：原料解冻过程 设备：解冻槽 操作工：王涛 过程工艺要求：当天完成解冻后的物料，解冻物料 3° C 左右，原料解冻检验记录；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业；工序：去边过程 设备：刀具、操作平台 操作工：孙天龙 过程工艺要求：当天完成解冻后的物料，物料保持 3° C 左右；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业，水流温度 10° C 以下；工序：开片过程 设备：刀具、操作平台 操作工：孙天龙 过程工艺要求：当天完成解冻后的物料，物料保持 3° C 左右；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业，水流温度 10° C 以下；工序：灯检过程 设备：灯光案 操作工：姜艳凤 过程工艺要求：鱼片半成品质量检验记录，物料保持 3° C 左右；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业；工序：摆盘过程 设备：单冻机 操作工：王松叶 过程工艺要求：鱼片半成品质量检验记录，物料保持 3° C 左右；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业；工序：微冻过程 设备：单冻机 操作工：王松叶 过程工艺要求：-30° C 以下、10~20min 以内，产品的中心温度低于-5° C；控制速冻的温度和时间，中心温度；工序：切块过程 设备：刀具、电子秤 操作工：林普红 过程工艺要求：控制规格、重量，产品的中心温度低于-5° C；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业；工序：摆盘过程 设备：单冻机 操作工：王松叶 过程工艺要求：鱼片半成品质量检验记录，物料保持 3° C 左右；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业；工序：冷冻过程 设备：单冻机 操作工：王松叶 过程工艺要求：查看入冷冻设备原始记录，产品进入稳定状态。速冻过程使产品的中心温度快速通过-1℃~-5℃这个产品的最大冰晶生成带，快速通过使物体内部冰晶形成的温度区间，防止冰晶膨胀破坏组织结构。（OL：≤30min，-30° C~35° C 进行速冻，CL：产品中心温度达到-18° C；不高于 21° C 无菌车间内作业，产品温度从-5° C 开始速冻，连续流水作业；工序：挑选复称过程 设备：电子秤 操作工：张志勇 过程工艺要求：核对规格、外观项目、挑拣、分级；不合格品调查纠正报告；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业；工序：镀冰衣过程 设备：水槽 操作工：康利田 过程工艺要求：冰水温度 0~3° C，投放时间 5s；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业；工序：金属探测过程 设备：金探设备 操作工：康利田 过程工艺要求：每袋/箱成品进行金属探测（金属探测器校正、监控执行记录，CL：成品中无可探测到的金属异物，OL：反对产品含有 0.3 "（7mm）到 1.0 "（25mm）的金属碎片，加载产品时机器灵敏度限值为 Fe Φ 2.0MM SUS Φ 3.0MM）；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业；工序：包装过程 设备：封口机、打包机 操作工：孙日强 过程工艺要求：查看标签是否跟产品一致，每箱 6kg，包装要标识过敏源信息；不高于 10° C 无菌车间内作业，连续流水作业；现场产品：冻鱿鱼制品 工序：原料解冻过程 设备：解冻槽 操作工：曲云波 过程工艺要求：当天完成解冻后的物料，解冻物料 3° C 左右，原料解冻检验记录；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业；工序：去头、去脏过程 设备：刀具 操作工：王春淼 过程工艺要求：当天完成解冻后的物料，解冻物料 3° C 左右，鱿鱼半成品质量检验记录；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业，水流温度 10° C 以下；工序：去颈、去耳、去牙、去眼过程 设备：刀具 操作工：王春淼 过程工艺要求：当天完成解冻后的物料，解冻物料 3° C 左



右，鱿鱼半成品质量检验记录；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业，水流温度 10° C 以下；工序：去皮过程 设备：扒皮机 操作工：王春淼 过程工艺要求：当天完成解冻后的物料，解冻物料 3° C 左右，鱿鱼半成品质量检验记录；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业，水流温度 10° C 以下；工序：清洗过程设备：清洗槽 操作工：胡西梅 过程工艺要求：当天完成解冻后的物料，解冻物料 3° C 左右 1%浓度盐水浸泡，鱿鱼半成品质量检验记录；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业，水流温度 10° C 以下；工序：分级过程 设备：电子秤 操作工：胡西梅 过程工艺要求：鱿鱼整条根据重量进行分级、大小分类，不合格品调查纠正报告；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业；工序：摆盘过程 设备：单冻机 操作工：臧旭梅 过程工艺要求：把鱿鱼放在单冻机板带上，解冻物料 3° C 左右；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业；工序：微冻过程 设备：单冻机 操作工：臧旭梅 过程工艺要求：稍微冻一下，为了定型，-30° C 以下、30min 以内，产品的中心温度低于-5° C；工序：切圈过程 设备：刀具 操作工：阿尔石古 过程工艺要求：控制宽度，产品的中心温度低于-5° C；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业；工序：冷冻过程 设备：单冻机 操作工：臧旭梅 过程工艺要求：查看入冷冻设备原始记录，产品进入稳定状态。速冻过程使产品的中心温度快速通过-1° C~-5° C 这个产品的最大冰晶生成带，快速通过使物体内部冰晶形成的温度区间，防止冰晶膨胀破坏组织结构（OL：≤30min，-30° C~35° C 进行速冻，CL：产品中心温度达到-18° C）；不高于 21° C 无菌车间内作业，产品温度从-5° C 开始速冻，连续流水作业；工序：称重过程 设备：电子秤 操作工：臧旭梅 过程工艺要求：JJF1070 标准公差；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业；工序：镀冰衣过程 设备：水槽 操作工：陈玉瑞 过程工艺要求：冰水温度 0~3° C，投放时间 5s 以内；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业；工序：金属探测过程 设备：金探设备 操作工：康利田 过程工艺要求：每袋/箱成品进行金属探测（金属探测器校正、监控执行记录，CL：成品中无可探测到的金属异物，OL：反对产品含有 0.3 "（7mm）到 1.0 "（25mm）的金属碎片，加载产品时机器灵敏度限值为 Fe ϕ 2.0MM SUS ϕ 3.0MM）；不高于 21° C 无菌车间内作业，连续流水作业；工序：装袋过程 设备：封口机 操作工：陈玉瑞 过程工艺要求：包材微生物、总迁移量、重金属；不高于 10° C 无菌车间内作业，连续流水作业；工序：装箱过程 设备：打包机 操作工：陈玉瑞 过程工艺要求：查看标签是否跟产品一致，每箱 10kg，包装要标识过敏源信息；不高于 10° C 无菌车间内作业，连续流水作业；以上过程受控，过程满足工艺/食品安全控制要求；查 过程检验记录 抽鱿鱼切块（条）生产日期 2024 年 7 月 2 日 鱿鱼圈 生产日期 2024 年 8 月 10 日 鱼油须 生产日期 2024 年 9 月 1 日，以上均有鱿鱼半成品质量检验记录（分体、去皮、翻筒、洗筒、去内筋、修形、泡水） 鱿鱼成品质量检验记录（皮、筋、杂质、形状）检验结果：符合要求；以上提供入冷冻设备原始记录（CCP1）：单冻机 记录产品名称、数量、入库时间、入库温度、出库温度、冻品中心温度、降温时间，均符合 HACCP 计划中控制要求；以上提供金属探测器校正、监控执行记录（CCP2）：记录自校正情况无异常，使用 Fe 1.0 / 1.5mm 1.5 / 2.0 mm，记录产品及产品规格，金检检测开始、结束时间，检测产品数量，均通过无异常；抽鳔鱼制品 箭齿鳔鱼切块 生产日期 2024 年 6 月 10 日、箭齿鳔鱼切块 生产日期 2024 年 7 月 22 日、箭齿鳔鱼切块 生产日期 2024 年 8 月 19 日，以上均有半成品质量检验记录（刺、虫、皮、黑膜、鱼鳞、血痕、肉质、头污物、异物、内脏、寄生虫、气味、形态）记录洗料水温度、检查人；以上提供成品质量检验记录（刺、虫、皮、黑膜、鱼鳞、血痕、肉质、头污物、异物、内脏、气味、洗衣状况、形态），记录包装间温度、洗衣水温度；以上检验结果：符合要求；以上提供金属探测器校正、监控执行



记录（CCP2）：记录自校正情况无异常，使用 Fe 1.0 / 1.5mm 1.5 / 2.0 mm，记录产品及产品规格，金检检测开始、结束时间，检测产品数量，均通过无异常；以上提供入冷冻设备原始记录（CCP1）：单冻机 记录产品名称、数量、入库时间 入库温度、出库温度、冻品中心温度、降温时间，均符合 HACCP 计划中控制要求；即食海参，提供：即食海参 2024 年 4 月 10 日—11 日 加工过程检验记录 记录工序名称原料前处理、熟制 CCP1、腌制，熟制脱盐、发制、速冻 CCP2、内包装、金属探测 CCP3、外包装、入库冷藏过程半成品质量情况，有技术要求，有检验结果合格记录，有检查日期记录，检查人、审核人签名；提供：即食海参 2024 年 4 月 15 日—17 日 加工过程检验记录 记录工序名称浸泡脱盐、熟制 CCP1、腌制，熟制脱盐、发制、速冻 CCP2、内包装、金属探测 CCP3、外包装、入库冷藏过程半成品质量情况，有技术要求，有检验结果合格记录，有检查日期记录，检查人、审核人签名；干海参 提供：长岛干海参 2023 年 10 月 25 日—28 日 加工过程检验记录 记录工序名称原料前处理、脱盐、烘干、回潮、脱盐、烘干 CCP1、回潮、脱盐、烘干 CCP1、回潮、脱盐、内包装、金属探测 CCP2、外包装、入干库存放过程半成品质量情况，有技术要求，有检验结果合格记录，有检查日期记录，检查人、审核人签名；提供：烟台干海参 2023 年 11 月 15 日—20 日 加工过程检验记录 记录工序名称原料前处理、脱盐、烘干、回潮、脱盐、烘干 CCP1、回潮、脱盐、烘干 CCP1、回潮、脱盐、内包装、金属探测 CCP2、外包装、入干库存放过程半成品质量情况，有技术要求，有检验结果合格记录，有检查日期记录，检查人、审核人签名；提供：干海参 2024 年 3 月 22 日—23 日 加工过程检验记录 记录工序名称原料前处理、脱盐、烘干、回潮、脱盐、烘干 CCP1、回潮、脱盐、烘干 CCP1、回潮、脱盐、内包装、金属探测 CCP2、外包装、入干库存放过程半成品质量情况，有技术要求，有检验结果合格记录，有检查日期记录，检查人、审核人签名；成品检验及放行控制：提供：冻鱿鱼制品/冻鱿鱼切块 404 箱/4040KG 、冻鱿鱼圈 810 箱/4050KG，提供产品检验报告：时间：2024 年 7 月 2 日，有产品信息、原料信息、加工过程中未使用任何辅料和添加剂，有工艺要求、检验项目有感官检验（有样品量信息、组织形态、色泽、杂质、无污染、无寄生虫、重量数量、级别、外包装）、实验室检测微生物指标（细菌总数、大肠菌群、大肠杆菌、金黄色葡萄菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、副溶血性弧菌），有标准要求及检测结果，检验依据及合同 HC2306，评定结果：合格，检验员负责人签名；提供上述成品感官最终检验记录、化验室检测结果单、出口水产品监装记录表；提供：冻箭齿鲈鱼片切块 2400 箱/15000KG 提供产品检验报告：日期：2024 年 8 月 19 日，有产品信息、原料信息、加工过程中未使用任何辅料和添加剂 有工艺要求 检验项目有感官检验（有样品量信息、组织形态、色泽、杂质、无污染、无寄生虫、重量数量、级别、外包装）、实验室检测微生物指标（细菌总数、大肠菌群、大肠杆菌、金黄色葡萄菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、副溶血性弧菌），有标准要求及检测结果，检验依据及合同，评定结果：合格，检验员负责人签名；提供上述成品感官最终检验记录（解冻前品质、温度、卫生、包装、重量、探测、标识；解冻后品质、卫生、规格）、化验室检测结果单、出口水产品监装记录表；提供：即食海参 数量 146 箱\2920kg 生产日期 2024 年 4 月 11 日 保质期 12 月；即食海参 数量 41 箱\345.2kg 生产日期 2024 年 4 月 17 日 保质期 12 月，有上述两批即食海参产品检验报告：有产品信息、检验项目外观及感官指标（组织形态、色泽、滋气味、杂质）、理化及其他指标（固形物、PH、平均净含量、标签）、微生物指标（沙门氏菌），有标准要求及检测结果，检验依据：SC/T3308-2014，综合判断：合格，检验员、有审核人签名；并提供上述产品固形物含量原始检测记录、PH 检验原始记录、净含量检验原始记录；提供：干海参 数量 26 盒\13kg 20 盒\5kg 生产日期 2023 年 10 月 28 日 保质期 24 月；烟台纯淡干海参 数量 26 盒\13kg 20



盒\5kg 生产日期 2023 年 11 月 20 日 保质期 24 月；淡干海参 数量 26 盒\13kg 20 盒\5kg 生产日期 2024 年 3 月 23 日 保质期 24 月，上述三批干海参产品检验报告：有产品信息、检验项目外观及感官指标（外观、色泽、杂质、气味、复水后）、理化及其他指标（平均净含量、标签、水分、盐分、复水后干重率、含砂量），有标准要求及检测结果，检验依据：SC/T3306-2009，综合判断：合格，检验员、审核人签名；提供上述产品水分检验原始记录、盐分检验原始记录、净含量检验原始记录、干海参复水后干后率检验原始记录、干海参含砂量检验原始记录；查看“烟台海昌水产有限公司海发食品分公司出口水产品出厂检验结果单”编号:H24013 时间：2024 年 9 月 18 日 品名：冻箭齿鲈鱼片切块 数量/重量：2680 箱/16080kg 标记/号码：N/M 备案号：3700/02620 输往国家(地区)：日本 合同信用证：YHC2401 检验依据 SN/T0223-2011 及合同 YHC2401 品种及规格：30g、40g、50g、60g 附生产批号、生产日期数量(箱)重量(千克)、货物明细、原料信息、辅料及添加剂、工艺要求以及检验项目，评定结论为：合格 检验负责人：宋书政；现场化验员人员周彦君、宋书政，与其交流基本熟悉控制要求，按检验作业文件要求执行抽样检验；产品放行单由负责下达，仓库按放行单对产品进行合格状态调整和存放。

致敏物质的管理：公司依据《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证补充要求 1.0》标准编制了《致敏原和致敏性化学物资控制程序》，策划了各部门在对过敏原控制中的职责，员工/外来人员带入的过敏原控制，对含有过敏原物质的产品制作控制及员工、消费者的保护，纠偏措施等；现场提供了致敏物质清单，公司目前过敏物质为：鱼、虾、海鲜类，通过装箱过程控制，在包装工序确认标签标识。

食品欺诈预防：公司依据《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证补充要求 1.0》标准编制了《食品欺诈预防计划》（编号：HC-QZYF-02-2023 A/0）2023 年 7 月 1 日发布、实施，针对产品欺诈行为、食品生产经营行为欺诈、标签说明书欺诈和虚假宣传制定了“预防计划”；2024 年 4 月 15 日对原辅料脆弱性评估，食品欺诈的预防小组通过现场查看、文件记录审核等方式对以上内容进行了确认和验证，经综合讨论认为：本公司的食品欺诈的预防计划符合相关法律法规和企业生产实际的要求，能充分达到企业食品欺诈的预防的目的，计划制定可行、有效。

HACCP 计划确认/HACCP 体系验证：现场查见《控制措施组合确认记录》，确认人员：车承涛、宋书政、张彩霞、宋运妮，日期：2023 年 07 月 20 日，确认结论：公司的 PRP 规范、OPRP、公司食品安全的 HACCP 计划等控制措施及其组合是有效的，能对食品安全危害实现有效的预期控制，并获得满足规定的可接受水平的终产品；同时抽查 2024 年 3 月 1 日开展了 HACCP 计划确认，有 HACCP 计划确认报告，确认结论：HACCP 计划经确认科学、可行的，关键控制点的判定准确，控制措施可靠；制定了《HACCP 验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，包括对 HACCP 计划实施之前的确认、对监控程序、纠偏措施的确认、对管理体系运行中 HACCP 相关内容的验证等；现场交流食品安全小组组长宋书政，其表示公司产品每年送外检，生产加工用水每年送检等，策划基本合理；现场查见《HACCP 体系验证记录》，验证内容包括：评价产品和加工过程，评价产品的历史，评价 CCP 点设置是否合适、评价关键限值、监控程序、纠偏程序、验证程序和记录保持系统是否有效；审查现行的 CCP 文件，审查 HACCP 体系的操作性前提方案，验证时间：2024 年 6 月 1 日，验证人员：宋书政，明确了各项验证结果，未见明显异常；提供了 2024 年 6 月 10 日由食品安全小组开展的验证活动结果分析报告，进行了确认、CCP 点的验证和 HACCP 体系的验证结果分析，基本合理，各项控制措施适宜有效，不需要变更，记录验证人员；同时查见食品安全小组开展了 PRP 验证、良好卫生规范的验证、HACCP 计划验证、食品欺诈预防计划验证，记录有验证人员及验证结论等信息，控制



方式基本相同；生产加工用水的安全性验证、产品的安全性及时开展验证；提供：烟台海关技术中心 生产用水的检验报告 编号：03230202400194 检测标准：GB5749-2022，检测项目共计 97 项，包括：微生物指标、毒理指标（重金属、农药残留指标、氰化物、氟化物、硝酸盐、三氯甲烷、一氯二溴甲烷、二氯一溴甲烷、三卤甲烷、二氯乙酸、三氯乙酸、溴酸盐、亚氯酸盐、氯酸盐等）、感官性状和一般化学指标（总硬度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、氨、氯化物等）、放射性指标；检测结论：合格；报告日期：2024 年 03 月 19 日；作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控：每天生产对车间卫生消毒进行检查；提供：2024 年 6 月 1 日鲷鱼、2024 年 7 月 10 日 鲷鱼、鱿鱼生产车间卫生消毒检查表，记录检查项目、加工前检查结果、加工 4 小时中间检查结果，加工 8 小时收工检查结果均符合，消毒液浓度检查记录，车间温度、出水口温度检查记录，臭氧发生器开启时间及间隔，以上均无异常；同时有车间外卫生消毒检查记录，包装材料检查记录均符合，无异常，有记录检查人、复核人签字；抽 2024 年 3 月 22 日即食海参、2024 年 4 月 10 日淡干海参生产车间卫生消毒检查表、车间外卫生消毒检查记录，均符合；有 2023 年 10 月 25 日即食海参、2023 年 11 月 15 日淡干海包装材料检查记录，符合要求；2024 年 3 月 1 日公司开展过敏原（鱼、海参）控制评价，有确认报告，记录确认情况，确认结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的；2024 年 3 月 1 日公司开展食品欺诈预防计划确认评价，有确认报告，记录确认情况，确认结论：通过对以上问题的讨论分析，食品安全小组认为该计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的；抽查 2024 年 6 月 10 日开展了 HACCP 计划验证，有 HACCP 计划验证报告，验证结论：各关键控制点均按要求严格遵守 HACCP 计划的要求运行，各工序卫生记录填写与实际相符；提供第三方外检验报告：样品名称：冻箭齿鲷鱼片切块 委托单位：烟台海昌水产有限公司 检验类别：委托检验 报告机构：联检（山东）科技有限公司 报告日期：2024 年 9 月 20 日 检验标准：Q/YHC0001S-2022、GB2762-2022、GB2760-2014、GB2763-2021、GB7718-2011、GB28050-2011、农业农村部公告 第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》；检验项目包括：总金属、药残、农残、挥发性盐基氮、添加剂、微生物、营养成分等；报告结论：产品合格；样品名称：即食海参片 委托单位：烟台海昌水产有限公司 检验类别：委托检验 报告机构：山东益源检验检测有限公司 报告日期：2024 年 4 月 10 日 检验标准：SC/T3308-2014、GB10136-2015、GB7718-2011、GB28050-2011；检验项目包括：含量、总金属、药残、农残、挥发性盐基氮、添加剂、微生物、营养成分等；报告结论：产品合格；提供冻调味鱿鱼制品第三方检验报告：编号：YYJC-WTSP20240403008 样品名称：冻鱿鱼制品 委托单位：烟台海昌水产有限公司 检验类别：委托检验 检验机构：山东益源检验检测有限公司 检验标准：Q/YHC0001S-2022 检验项目：重金属、挥发性盐基氮 检验结论：符合标准要求 报告日期：2024 年 4 月 11 日；干海参合格检测报告 报告编号 YYJC-WTS20230810003 检测项目水分、盐分，判定依据 SC/T3206-2009，检验结论：符合标准要求 检测机构：山东益源检验检测有限公司，报告时间为 2023 年 8 月 15 日；即食海参合格检验报告 报告编号 A223059721910911001CaR2 检测项目 27 项，包括色泽、杂质、滋味、组织形态、PH、净含量、铬、甲基汞、铅、无机砷、糖精钠、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、沙门氏菌、总碳水化合物、蛋白质、能量、脂肪、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留之和；检验结论：经检验，该产品以下有限量的项目符合 GB2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》，GB 29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》，SC/T 3308-2014《即食海参》，国家市场监督管理总局令第 70 号《定



量包装商品计量监督管理办法》，GB2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的规定要求；检测机构：青岛华测检测技术有限公司 报告时间为 2023 年 8 月 15 日；冻调味鲷鱼片切块 报告编号 YYJC-WTSP20230311002 检测项目挥发性盐基氮、镉(以 cd 计)、无机砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、甲基汞(以 Hg 计)、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、铬(以 Cr 计)、沙门氏菌、六六六、滴滴涕、呋喃唑酮代谢物(AOZ)、呋喃妥因代谢物(AHD)、呋喃它酮代谢物(AMOZ)、呋喃西林代谢物(SEM)、孔雀石绿(以孔雀石绿和隐色孔雀石绿之和计)、氯霉素、标签、净含量、营养标签(能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠)，共 20 项，检验结论：该样品经检验，所检项目符合 Q/YHC0001S-2022、GB7718、GB28050 要求，产品合格；查有与外部实验室对比实验记录，提供与外部实验室对比实验记录，以验证公司检测能力，对人员、仪器、检测影响、检测方法执行等验证；抽有干海参 水分、盐分 2023 年 8 月 15 日 公司化验室与山东益源检验检测有限公司 进行比对，报告编号 YYJC-WTSP2023081003 检验依据 GB5009.3\GB5009.44 参加测试人：赵举风、周彦君，记录检验日期、报告日期、检验结果、比对结果、相对偏差、精密度标准，结果评定合格，负责人宋经理，有原始记录；抽有即食海参 PH 值 2023 年 11 月 17 日 公司化验室与青岛市华测检验技术有限公司 进行比对，报告编号 A22305972 19101001CaR2 检验依据 GB5009.237 参加测试人周彦君，记录检验日期、报告日期、检验结果、比对结果、相对偏差、精密度标准，结果评定合格，负责人宋经理，有原始记录；抽冻调味鲷鱼片切块 挥发性盐基氮 2023 年 3 月 11 日 公司化验室与山东益源检验检测有限公司 进行比对，报告编号 YYJC-WTSP20230311002 检验依据 GB5009.228 参加测试人周彦君，记录检验日期、报告日期、检验结果、比对结果、相对偏差、精密度标准，结果评定合格，负责人宋经理，有原始记录；成品检测结果符合标准，HACCP 体系的运行处于受控状态；2024 年 6 月 1 日开展前提方案的验证记录，验证内容包括前提方案要求的内容、加工设备与设施的维护保养、PRP 前提方案、产品标识、质量跟踪和产品召回、职工教育培训等，记录验证结果，符合。

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 日策划并实施了一次内审；现场与内审员：宋运妮、张彩霞、宋书政进行沟通，其中宋书政提供有内审员资格证书，问询宋书政对标准理解基本到位，对内部审核过程也能掌握，但是另外两位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，能力有待提升；以上已经开具不符合报告。

企业有对本年度管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过 12 个月）近期于 2024 年 7 月 30 日实施了管理评审，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，见管理评审改进计划和措施，见采取的措施和改进跟踪验证，验证结论为：有效；管理评审的输出及相关决定和措施的落实有效。

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：

公司制定并执行有《不合格输出控制程序》、《潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》；食品安全小组组长组织对不合格品和潜在不安全产品实施评审；查不合格品调查纠正报告和处理记录，均有授权，出厂产品未发生因不合格而导致的召回情况；未发生CCP点偏离情况。

**2) 纠正/纠正措施有效性评价:**

现场交流审核期间未发生食品安全方面重大事故或事件情况,内审开具的1项不符合,已进行原因分析,采取纠正措施。

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）:

企业提供并配备了管理体系运行和改进所需的资源、包括人力资源、基础设施（含办公场所、生产设备、监视或测量资源、交通和通讯等）、资金、技术和信息等，现有资源满足要求。

本场所现有员工：64 人，业务范围：资质范围内生制品（速冻水产制品：冻调味鲷鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的生产；经营/注册地址：山东省烟台市芝罘区珠玢路 20 号；占地面积 23000 m²，建筑面积为 3000 m²，建设有 2 条生产线，年生产量：鲷鱼 400 吨，鱿鱼 200 吨，干海参 2 吨，即食海参 20 吨；配置有车间两个，包括：速冻调制水产品生产线（生产车间三层 496m²）、干制水产品和熟制水产品生产线（生产车间二层 496m²）；仓库六个，包括：原料冷库 576m²、成品冷库 576 m²、成品库 240 m²、外包材库 189 m²、内包材库 12 m²、辅料库 12 m²；生产设备包括：压缩机、冷凝器、单冻机、冻结机、叉车、电梯等；配备化验室 98 m²，化验室设备有：烘干箱、培养箱、水分仪、盐度计、分光光度计等；配备行政办公、采购及销售活动办公楼；特种设备为叉车和货梯。

现有基础设施配备基本充分。

2) 人员及能力、意识:

管理者和员工基本具备 HACCP 体系、专业技术知识及操作技能、法律法规等方面的能力、意识。

3) 信息沟通:

通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式进行沟通，内容包括：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以及收集对食品安全有影响的信息，确保 HACCP 小组及时获取可引起 HACCP 体系变更的信息，保持 HACCP 体系的持续更新和有效性；沟通对象包括：员工、管理层、外部供应商和承包商、客户和/或消费者、监管部门以及对 HACCP 体系的有效性或更新有影响或受其影响的其他组织。

4) 文件化信息的管理:

现场查见文件控制程序和记录控制程序，文件发布前得到批准，确保文件是充分的、适宜的和有效的；暂无更新；为适用版本、清晰、易于识别；与 HACCP 体系相关的外来文件进行了识别，未发生作废勿用；保留的 HACCP 体系运行记录可以证明 HACCP 体系有效运行；记录有按照要求进行标识、贮存、保护、检索，符合保存期限和处置控制，保持清晰、易于识别和检索，且超过产品的保质期，符合相关法律法规要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

位于山东省烟台市芝罘区珠玢路 20 号烟台海昌水产有限公司资质范围内生制品（速冻水产制品：冻调味鲷鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）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，烟台海昌水产有限公司的

□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☐整改或☒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。