

项目编号：20738-2024-H

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：邯郸市健龙食品有限公司

审核体系：☐质量管理体系（QMS） ☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS）

☒食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

☐其他_____

审核组长（签字）：张 丽

审核组员（签字）：黄 刚

报 告 日 期：2024 年 10 月 1 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：邯郸市健龙食品有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
1	张 丽	组长	审核员	2023-N1HACCP-3216621	CII-1
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	刘红娥、王献杰	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（**危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）**）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 中华人民共和国商标法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国食品安全法、食品召回管理规定、食品标识管理规定、中华人民共和国消费者权益保护法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国民法典等。

e) 适用的食品安全及卫生标准：《大蒜》（GH/T1194-2022）、《大蒜等级规格》（NY/T 1791-2009）、《大蒜流通规范》（SB/T 10882-2012）、《进出境大蒜检疫规程》（SN/T4552-2016）、《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》（NY/T 761-2008）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）、



《食用盐》（GB/T5461-2016）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2022）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB5009.12-2023）、《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》（GB/T5009.11-2024）、《食品安全国家标准 食品中镉的测定》（GB/T5009.15-2023）、《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》（GB/T5009.17-2021）、《食品安全国家标准 食盐指标的测定》（GB/T5009.42-2016）、《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB 4806.7-2023）、昭和 34 年厚生省告示第 370 号规定等。

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30日 上午至2024年10月01日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年3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）：

位于河北省邯郸市经济开发区姚寨乡李寨村南邯郸市健龙食品有限公司食用农产品加工（盐渍蒜米）

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：河北省邯郸市经济开发区姚寨乡李寨村南

办公地址：河北省邯郸市经济开发区姚寨乡李寨村南

经营地址：河北省邯郸市经济开发区姚寨乡李寨村南

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 2024-09-29 8:00:00 上午至 2024-09-29 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。

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：生产技术部 3.8、4.5、综合办公室 5.3、3.2；

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 11 月 1 日提交审核组长。



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 30 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

本次不符合项关注, HACCP 体系验证。

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, 员工素质得到提高; 体系实施后更加重视现场食品安全控制和管理工作。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

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: 2011 年 05 月 04 日 体系实施时间: 2024 年 3 月 1 日

2) 法律地位证明文件有:

1营业执照 统一社会信用代码: 91130421573886283D

名称: 邯郸市健龙食品有限公司

注册资本: 陆佰万元整

成立日期: 2011年05月04日

类型: 有限责任公司(自然人投资或控股)

营业期限: 2011年05月04日至2031年05月03日

法定代表人: 刘红娥

经营范围食用农产品(盐渍蒜米、蔬菜)加工、销售;货物进出口(国家限定公司经营或禁止进出口的商品除外)(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)**

住所: 河北省邯郸市经济开发区姚寨乡李寨村南

最新核准日期: 2021年10月25日

2出口食品生产企业备案证明 备案编号:1300/21049

企业名称:邯郸市健龙食品有限公司

企业地址:河北省邯郸市丛台区经济开发区姚寨乡李寨村南

备案品种:盐渍蒜米 有效期:长期

发证机构: 中华人民共和国石家庄海关/中华人民共和国海关总署监制

发证日期: 2020年09月24日



3对外贸易经营者备案登记表 备案登记表编号：026290

经营者中文名称：健龙食品有限公司 经营者英文名称：Han Dan JianLong food CO.LTD.

经营者类型(由备案登记机关填写)：私营有限责任公司

住所：河北省市经济开发区姚寨乡李寨村南

经营场所(中文)：河北省地郭市经济开发区姚游线泰村南

经营场所(英文)：HadanHehelProince

4中华人民共和国海关报关单位注册登记证书 海关注册编码：1304960589

组织机构代码：573886283

企业名称：邯郸市健龙食品有限公司

企业住所：河北省邯郸市邯郸县姚寨乡李寨村南

企业经营类别：进出口货物收发货人

注册登记日期：2011年8月9日

法定代表人：刘红娥

有效期：长期

注册海关：石家庄海关驻邯郸办事处

核发日期：2014年10月21日

5自理报检企业备案登记证明书 备案登记号1303600543

企业名称邯郸市健龙食品有限公司

法定代表人刘红娥 组织机构代码：573886283

住所：河北省邯郸市邯郸县姚寨乡李寨村南

发证机关：中华人民共和国邯郸出入境检验检疫局

发证日期2014年10月21日

现场核实以上证件真实有效，且经营范围及许可范围包含体系认证范围。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：19 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：

食用农产品加工（盐渍蒜米）工艺流程图：

1原料验收（每年7月份开始收购基地优质大蒜瓣）——2漂烫（高温 90~95° C 进行漂烫；把大蒜臭味、辣味祛除）——3冷却（冷却箱，15~20° C 低温冷却，时间：7 分钟）——4腌制（入池；池子盐水浓度 23g/cm³；常温腌制；腌制30天）——5去皮、去底（腌制后，气脱机和人工操作，把蒜底用小刀削掉，不能多去）——6清洗（清洗机清水进行漂洗，一遍）——7腌制（二次入池，二次腌制，池子盐水浓度 23g/cm³；常温腌制；腌制30天）——8分级、筛选（用振动筛，根据大小分为五个级别，A：200 粒/kg，B：240 粒/kg，C：300 粒/kg，D：380 粒/kg，E：450 粒/kg）——9挑选（异物、残次、机器伤挑出）——10清洗（毛滚清洗机，清水洗一遍）——11挑选装箱（异物、残次、机器伤二次挑出，装小袋：25 袋/kg，塑料袋；装木箱，20 袋/箱）——12封口盐（加盐、加水，浓度 23%，每个木箱 500kg）

OPRP 1：原料验收；



1大蒜/蒜瓣：污染物限量和农药残留符合标准要求（《大蒜》（GH/T1194-2022）、《大蒜等级规格》（NY/T 1791-2009）、《大蒜流通规范》（SB/T 10882-2012）、《进出境大蒜检疫规程》（SN/T4552-2016）、《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》（NY/T 761-2008）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）；

2食用盐：《食用盐》：日晒盐：理化指标：氯化钠： $\geq 97.00\text{g}/100\text{g}$ 、未加碘/碘含量 $< 5\text{mg}/\text{kg}$ 、非低钠盐，污染物（铅、总砷、镉、总汞、钡、、添加剂符合标准要求：《食用盐》（GB/T5461-2016）、

《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2022）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB5009.12-2023）、《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》（GB/T5009.11-2024）、《食品安全国家标准 食品中镉的测定》（GB/T5009.15-2023）、《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》（GB/T5009.17-2021）、《食品安全国家标准 食盐指标的测定》（GB/T5009.42-2016）；

OPRP2：腌制

腌制 2 遍，盐水浓度 $23\text{g}/\text{cm}^3$ ，各腌制30天；

OPRP3：挑选

挑选 2 遍，挑出异物；

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

企业有策划并保持文件化的信息，制定了《HACCP 手册》（JL-SC-2024 A/1 版）、《危害控制计划 GHP》（JL-GHP-2024 A/1）、良好卫生操作规范、食品防护计划、食品欺诈预防计划、管理制度汇编、作业指导书、检验规程等体系文件及运行记录，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 2024 年 3 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；总经理负责制定、实施和保持食品安全方针，如下：

科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意

总经理在企业的相关职能和层次上为HACCP体系制定食品安全目标：查见《HACCP管理手册》中规定了公司管理目标：“食品安全质量事故为零”，与食品安全方针保持一致；可测量；与适用的合规义务相适应；适当时予以更新；查 2024年3月至8月目标考核结果达到了策划的结果，如下：

职能部门	目标	测量/计算方法	完成情况	审核发现	审核结论
总目标	食品安全质量事故为零	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
生产技术部	食品安全质量事故为零	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
	应检漏检、错检率为 0	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
	危害控制措施有效率100%	年实际失效发生情况	未发生	达标	合格
	适用文件的有关版本得到率100%	年得到数/总数 $\times 100\%$	100%	达标	合格
综合办公室	培训计划完成率100%	年完成数/总数 $\times 100\%$	100%	达标	合格
	岗前培训合格率 100%	年合格数/总数 $\times 100\%$	100%	达标	合格
	合格供方评价、验证率 100%	年评价、验证数/总数 $\times 100\%$	100%	达标	合格



	供货到位及时率 100%	年及时数/总数×100%	100%	达标	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

1.1 总要求：2024年初，企业按《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准进行策划、建立了HACCP体系，形成文件包括：手册、程序文件、作业指导书、危害控制计划、食品防护计划、良好卫生规范等，与负责人许青杰沟通，以上有加以实施、保持、更新和持续改进，并确保其有效性。

1.2 文件要求：企业有策划并保持文件化的信息，制定了《HACCP 手册》（JL-SC-2024 A/1 版）、《危害控制计划 GHP》（JL-GHP-2024 A/1）、良好卫生操作规范、食品防护计划、食品欺诈预防计划、管理制度汇编、作业指导书、检验规程等体系文件及运行记录，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 2024 年 3 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。

2.1 管理承诺：副总经理通过以下活动，提供建立和实施HACCP体系所作承诺的证据：对HACCP体系的有效性负责；将满足顾客和法律法规对食品安全要求的重要性传达到企业的各级人员；确保制定的食品安全方针和目标与企业的战略方向一致；确保将HACCP体系的要求整合到企业的运营管理之中；确保企业食品安全文化的推行；进行管理评审；确保各级员工关注食品安全问题，并鼓励有效的内部报告；确保资源的获得。

2.2 合规义务：有识别法律法规要求、顾客要求及与HACCP体系有关的相关方的需求和期望，并从中识别确定其合规义务；现场见企业保留确定的合规义务的文件有：营业执照、生产许可证、销售合同、执行标准、法律法规一览表、检验报告等。

2.3 食品安全文化：副总经理刘毅然承诺确保履行食品安全责任，建立企业的食品安全文化，包括：通过培训让员工知晓企业食品安全文化，形成良好的食品安全意识；传播和有效沟通企业的价值观，确保各级员工积极参与企业的食品安全文化建设，及时获得员工的反馈信息；对食品安全文化活动及绩效进行评价，必要时加以改进。

2.4 食品安全方针、目标：公司于 2024 年 3 月 1 日发布了经副总经理批准的食品安全及 HACCP 方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意；管理方针包含在管理手册中，审核周期内未发生变化；现场观察管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实；通过宣传单、标识、合同、文件传递等方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺；现场询问公司员工：王金海、刘燕卫、王献杰、韩晓丽等基本知晓本公司的管理方针；截止目前未发生变更；公司在《HACCP 管理手册》（编号：JL-SC-2024 A/1）中规定了公司管理目标，建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现；公司总目标为：食品安全及 HACCP 目标：食品安全质量事故为零；查对目标进行了分解，提供有各部门目标分解表及目标考核情况内容包括：部门、目标指标、完成情况、考核人等，基本到位、合理。

2.5 职责、权限与沟通：食品安全小组组长负责向副总经理报告管理体系绩效和改进的机会；副总经理负责管理体系变更事项的角色和职责的指派工作；通过文件，会议，培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级；组织的职责和权限分配适宜，审核周期内未发生变化，基本符合要求。

3.1 前提计划/总则：组长王江周介绍：编制了良好卫生操作规范 GHP，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；实施、监视、验证、保持情况有提供相应的保留文件信息；体系实施后，暂未进行更新和改进。

3.2 人力资源：管理手册和人力资源管理控制程序（资源、能力、培训、意识）、人力资源控制程序中规定了岗位能力评价、意识及培训要求；综合办公室负责实施管理体系有关岗位人员的能力进行确认，提供的岗位人员任职要求规定了与管理体系运行有关的管理、执行和验证岗位能力要求；企业有策划培训方案，查见“培训计划”，培训内容标准知识培训，管理体系文件培训，风险控制措施、应急预案和内审员培训等；查到培训效果评价：通过讲解使关键限制检测人员对关键控制点的监控系统及《危害控制计划 GHP(盐渍蒜米)》的内容进一步加深了理解，清楚了在何时、出现何种情况应采取何种措施，有效的提高了计划对于实际工作的指导作用，认识到：实施《危害控制计划 GHP(盐渍蒜米)》和对关键限值的有效监控是实现公司食品安全目标的关键环节。培训效果比较理想。

3.3 良好卫生规范：与王江周沟通，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3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；策划了关于场所及周边环境；车间内设置应急灯；车间大门等分别安装锁，防止外来人员或非允许人员的擅自闯入；现场观察：工厂四周环境符合食品生产要求；厂房结构合理，防蝇虫、防鼠设施完好；生产过程采取工序责任管理制度；现场仓库管理有序，危险品有专门库房；现场询问员工对自己的职责和食品安全要求基本掌握；现场有《作业指导书》、过程操作和监视记录；按规定抽样检查；厕所位于车间外部，为水冲式，满足要求；公司使用自来水，用于生产和清洁和消毒使用；负责人王江周介绍，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；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；企业有供水、排水图，日常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：检验检测报告 样品名称：生产用水 受检单位委托单位：邯郸市健龙食品有限公司 检验类别：委托检验 检验机构：河北恒一联华检测科技有限公司 检验检测日期：2023年07月21日～2023年07月24日 样品状态描述：无色透明液体 检验检测依据：GB 5749-2006 检验检测项目：总大肠菌群、耐热大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬(六价)、铅、汞、硒、氰化物、氟化物、硝酸盐(以N计)、三氯甲烷、四氯化碳、色度(铂钴色度单位)、浑浊度(散射浑浊度单位)、臭和味、肉眼可见物、pH, 铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶解性总固体、总硬度(以CaCO₃计)、耗氧量(COD_{Mn}法, 以O₂计)、挥发酚类(以苯酚计)、阴离子合成洗涤剂, 检验检测结论：经检验，该样品所检项目符合GB 5749 2006规定的要求，签发日期：2023年7月26日；以上报告已经超过一年，现场沟通尽快重新送检；生产废水由排污管道统一排放到市政管网内进行处理；UV 光氧管为危废，处置由当地有资质的单位负责，企业安排专人进行对接；生产固废，卖给回收公司进行回收再利用；在原料进货检验中出现的不合格由综合办公室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规定的做退货处理，目前未发生不合格情况；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；操作台面为不锈钢，整洁、有序，容器不落地，标识明确；对工作台面、设备使用热水和75%的酒精的擦洗；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；据负责人王献杰介绍，每天工作结束后对空间采用臭氧消毒；照明良好，排水畅通，通风设施进行了改造，效果良好，无交叉污染；现场查看食品接触面的清洗消毒情况，符合规定要求；采用自然通风和排气扇机械通风，有过滤网；原料库、包材库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；每天对更衣室、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；抽查车间记录有卫生消毒记录加工设备、工器具、加工人员手消杀记录齐全，内容包括：名称、时间、件数（人数），消毒方法、浓度、操作配置人、检查人；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；现场观察，洗手消毒池为脚踏式，满足使用要求；员工换鞋进入车间；生产现场人员工装、帽子防护得力；现场查看车间工艺布局合理，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；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，手指甲及工作服帽的佩戴问题，均符合要求；员工健康控制：每年对员工进行健康检查，符合后方可上岗；健康证均在有效期内；员工在工作中按要求佩戴工作服帽、穿戴工作服，现场无吸烟、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；工作服管理：工作服由公司统一进行紫外灯进行消毒；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；洗手液、消毒液等试剂由消毒员单独存放；有毒化学品的控制企业生产过程中，仅使用使用75%的酒精进行手消毒；员工能够按照要求进行领用、配制、保管；无其他化学品；查有“入库台账”，记录了75%的酒精的出入库及领用情况；由专职卫生员进行负责消毒酒精的领用，设专柜加锁管理，不得带入车间，不得让其他人私自取用；消毒剂配制有标准容器，浓度用试纸测量，有相应的操作和检验记录；化学品有单独储存间；现场询问车间监督消毒的消毒员王献杰，对消毒液的浓度及清洗方法和要求清楚；虫鼠害控制：车间及仓库出入口安装有挡鼠板、灭蝇灯，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；有保留信息记录了对虫鼠害控制及检查的结果；虫害主要防范苍蝇和老鼠，抽查“灭虫（鼠）执行记录表”，查见虫害控制趋势报告，记录了防鼠板8个，粘鼠板12块、更换6个，灭蝇灯15个.....在无人及货物进出的情况下及时关门；及时风度外围绿植鼠洞及时封堵；控制符合要求；食品防护：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；车间大门安装有门禁装置，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，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；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；现场提供：《消毒液出入库记录》、《消毒液配置记录》、《消毒液使用记录》，查：2024年3



月 3 日 84 消毒液 出库 100ml 负责人：王献杰；2024 年 6 月 12 日 84 消毒液 出库 50ml 负责人：王献杰；2024 年 7 月 7 日 84 消毒液 出库 54ml 负责人：王献杰；2024 年 1 月 5 日 洗手/消毒液配置水量 492ml 药量 8ml 有效浓度 80ppm 结果检测 80；2024 年 4 月 12 日 脚垫/消毒液配置水量 954ml 药量 46ml 有效浓度 230ppm 结果检测 240，以上配置人：王献杰；现场提供《工作衣、帽、室消毒记录》，查：时间：2024 年 2 月 28 日 项目：工作衣 清洗 消毒 ok 帽 清洗 消毒 ok 更衣室消毒 ok 手套收回 6 套 清洗 消毒 ok；时间：2024 年 4 月 17 日 项目：工作衣 清洗 消毒 ok 帽 清洗 消毒 ok 更衣室消毒 ok 手套收回 6 套 清洗 消毒 ok；提供《车间卫生清洁检查表》，查：时间：2024 年 1 月 12 日 原料库 地面 无灰尘、杂物，每天一次，合格；王江周 时间：2024 年 5 月 9 日 成品库 运输工具 状态完好无油污和灰尘 每天一次 合格；王江周 时间：2024 年 7 月 10 日 成品库 防鼠、防虫设施 干净、无灰尘 每天一次 合格；王江周；提供《加工车间卫生检查记录》，查：时间：2024 年 3 月 7 日 车间地面卫生 工作前后卫生情况 ok 消毒情况 ok 卫生监督：王江周；时间：2024 年 4 月 17 日 车间地面卫生 工作前后卫生情况 ok 消毒情况 ok 卫生监督：王江周；时间：2024 年 5 月 9 日 设备表面卫生/工作前后卫生情况 ok 消毒情况 75%酒精擦拭 ok 卫生监督：王江周；提供《（防止交叉污染）个人卫生抽查记录》，查：时间：2024 年 6 月 5 日 姓名：李素玲 健康状况 ok 穿戴整齐洁净/衣/帽/鞋 ok 不得佩戴首饰、项链、手表 ok 不得染指甲 ok 是否有其他物品带入车间 ok 不得吃零食、吸烟 ok 检查人：王江周；时间：2024 年 7 月 10 日 姓名：张清银 健康状况 ok 穿戴整齐洁净/衣/帽/鞋 ok 不得佩戴首饰、项链、手表 ok 不得染指甲 ok 是否有其他物品带入车间 ok 不得吃零食、吸烟 ok 检查人：王江周；提供《灭虫（鼠）执行记录》，查：时间：2024 年 5 月 20 日 包括位置、状态：防鼠板检查 ok 粘鼠板 ok 灭蝇灯 ok，检查人：王江周；时间：2024 年 7 月 20 日 包括位置、状态：防鼠板检查 ok 粘鼠板 ok 灭蝇灯 ok，检查人：王江周；提供 2024 年度《生产设备设施维护保养记录》，查：设备：提升机 保养人：王献杰 要求：每月一次；设备：脱皮机 保养人：王献杰 要求：每月一次；设备：腌渍池 保养人：王献杰 要求：每月一次..... 查见企业对以上 GHP 实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全和宜食用性；验证活动包括对监视测量、纠正措施、记录的审核及卫生清洁效果的评估，验证时间：2024 年 9 月 20 日 食品安全小组。

3.4 产品设计和开发：企业有建立、实施和保持产品设计和开发程序，以确保新产品研发、产品发生变化或产品生产工艺发生变更时，能够持续生产符合食品安全法规要求的产品；与负责人王献杰沟通确认，车间负责产品的设计和开发，主要设计和开发人员王献杰，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，专业从事食用农产品加工（盐渍蒜米），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；查公司程序文件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、配方、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，基本符合要求。



3.5 采购管理：企业有按策划的要求对外部提供过程、产品和服务实施控制，策划了外部提供过程、产品和服务的控制、采购控制程序、供应商管理流程等，实施和保持用于控制产品和服务采购的过程，以确保采购符合 HACCP 管理体系；按规定要求组织供方评价和业绩评价工作，查见《合格供方名单》：王海芝、王花的、韩燕霞、程瑞英、郝会梅等农户/大蒜（原材料）；邯郸市永年区海晶盐业专营有限公司/盐（辅料）；鸡泽县恒祥塑料制品经销处/塑料袋；邯郸市计量测试所 /检定/校准（外包）；河北省特种设备监督检验研机院/检定/校准（外包）；河北恒一联华检测科技有限公司/检验/检测（外包）；个体运输司机高会超、张玉强、弓庆民等/运输（外包）；天津鑫海通报关行有限公司/报关/通关公司；天津永众辉国际 货运代理有限公司/货代公司；以上提供“供方评价记录表” 内容包括：供方名称、供方地址、供方经营范围、供应物料名称、评审类型，各部门审批意见，审批人结论：同意列入合格供方名单，批准人签名：刘红娥 评价日期：2024 年 3 月 10 日；查到 2024 年 1 月至 2024 年 8 月的《采购计划》大蒜 2240 公斤 2024 年 7 月 20 日、大蒜 2546 公斤 2024 年 7 月 20 日、盐 35 吨 2024 年 7 月 28 日、盐 35 吨 2024 年 8 月 3 日、包装袋（大包） 1635 个 2024 年 9 月 23 日、包装袋（小袋） 64475 个 2024 年 9 月 23 日，以上配送方式：由供方直接配送至企业库房，填写：王献杰 审核：刘毅然 批准：刘红娥；采购产品主要通过验证品名、合格证明、检验报告等方式；查原料验收：检验检测报告 样品名称：大蒜（原材料）受检单位委托单位：邯郸市健龙食品有限公司 检验类别：委托检验 河北恒一联华检测科技有限公司 检验检测日期 2024 年 09 月 19 日~2024 年 09 月 24 日 样品状态描：述塑料袋装， 固体；检验检测依据：GB 2762-2022；GB 2763-2021；NY/T 761- 2008；检验检测项目：毒死蜱、氯氰菊酯、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）；检验检测结论：该样品依据 GB 2762-2022；GB 2763 -2021；NY/T 761-2008 标准检验，检验结果详见报告附页，签发日期：2024 年 9 月 24 日；生产用水第三方检验报告已经超过一年；现场与负责人刘红娥沟通，负责人接纳审核组提出的改进建议；河北省鸡泽县恒祥塑料包装袋厂检验报告单 产品名称：PE 薄膜袋 产品规格：38×113 产品批号：20240621 检验依据：昭和 34 年厚生省告示第 370 号 生产日期：2024 年 06 月 18 日 检验日期：2024 年 06 月 21 日 检验数量：25 个 送货数量：26000 检验项目：高锰酸钾消耗量、铅蒸发残渣- 20%乙醇、蒸发残渣-4%乙酸、蒸发残渣-蒸馏水、蒸发残渣-正庚烷、重金属、镉，结论：该产品以上检测项目符合昭和 34 年厚生省告示第 370 号规定；产品名称：天然日晒盐 执行标准：Q/JYTF0006S 规格：50kg 出厂日期：2024 年 07 月 27 日 生产日期（批号）：20240727 检验日期 2024 年 07 月 27 日吨数（吨） 检测项目：感官、水分、水不溶物、硫酸根、氯化钠（以干基计）、碘（以 I 计）、钡（Ba） 结果分析：合格 结论：各项指标符合 Q/JYTF0006S《天然日晒盐》标准 2024 年 7 月 27 日；抽外包过程：运输、报关/通关/货代公司、检验检测、检定校准；抽外包方：个体运输司机高会超、张玉强、弓庆民等，提供：运输，查下达服务过程：公司日常通过电话形式向个体运输司机高会超、张玉强、弓庆民等发出运输要求，内容包括：运输品种、运输时间、运输数量、到货日期等，运输时间：2024 年 9 月 15 日 验收：准时 安全到达验收人：刘毅然；外包方：邯郸市计量测试所 提供：检定/校准外包服务 服务时间：2024 年 05 月 23 日（电接点压力表等）验收：第三方资质齐全，已经进行校准交付 验收人：刘红娥；外包方：河北省特种设备监督检验研机院 提供：检定/校准外包服务 服务时间：2024 年 06 月 03 日（安全阀）验收：第三方资质齐全，已经进行校准交付，验收人：刘红娥；外包方：河北恒一联华检测科技有限公司 提供：检验/检测外包服务服务时间：2023 年 8 月 28 日 验收：第三方资质齐全，已经进行检测交付 验收人：刘红娥；外包方：天津鑫海通报关行有限公司 提供：报关/通关公司 委托内容：填单申报；申请、联系和配合实施检验检疫；辅助查验 服务时间：2024 年 09 月 15 日 验收：第三方资质齐全，已经进行检测交付 验收人：刘红娥；外包方：天津永众辉国际 货运代理有限公司 提供：货代 包括：订舱、报关、



报检、仓储、装箱、缮制单证、陆运、垫付运费及其它费用、其他委托代办事项；有效期限自 2023 年 5 月 1 日起至 2025 年 4 月 30 日止，验收：第三方资质齐全，已经进行检测交付 验收人：刘红娥；过程有效。

3.6 监视和测量：企业实施监视、测量活动，以确定相关程序按策划实施，符合规定准则要求；企业确定适宜的监视和测量方法，适用时，应包括监视和测量对象、人员、频次、抽样及分析方法等，以确保监测结果的有效；当监测结果显示偏离规定的准则时，企业应采取纠正和/或纠正措施，保留监视和测量记录；企业准确识别、定期校准和维护用于测量食品安全相关关键参数的设施设备，其校准依据国际或国家的测量标准，当不存在上述标准时，记录校准或验证的依据；现场监视测量资源：比重计（标温 20℃、0~35）、电子台秤（TCS-150 型，最大称量：150kg、最小称量：1kg）；电子秤（A5-LCD）、电子汽车衡（SCS- 20 型），以上未提供校准/检定合格证据，现场提出改进建议；负责人王江周接受建议。

3.7 标识和追溯：企业建立、实施和保持产品标识和可追溯性程序，确保具备识别产品及其状态的追溯能力，满足：在食品生产过程中，使用适宜的方法识别产品并建立唯一性标识，使其具有可追溯性；查企业生产记录、检验记录，有统一的批次编号，具有唯一性，可以实现追溯；针对监控和验证要求，标识产品的状态，以确保对影响食品安全的任何不符合和不符合产品（包括对发现的被损坏的、返工的和从顾客处退回的产品）进行明确标识和有效管理，以防止擅自放行；查到不合格品处置记录；现场查看包材库的管理情况，有进行分类标识和防护，满足要求；保留进货产品追溯及必要的关键信息、进货查验记录和产品发运记录；查产品入库台账：提供《蒜米挑选、装箱记录》时间：2024 年 9 月 11 日 出池号：42 级别：B 数量：12 箱 批号：JL2405；时间：2024 年 9 月 23 日 出池号：12 级别：B 数量：19 箱 批号：JL2406；时间：2024 年 9 月 29 日 出池号：13 级别：B 数量：11 箱 批号：JL2406；提供《2024 年蒜米挑选记录》日期：2024 年 8 月 22 日 池号：7 A 级入池号：43 B 级入池号：42 C 级入池号：41 D 级入池号：47 E 级入池号：7；日期：2024 年 9 月 1 日 池号：6 A 级入池号：11 B 级入池号：12 C 级入池号：2 D 级入池号：4 E 级入池号：7；日期：2024 年 9 月 19 日 池号：23 A 级入池号：22 B 级入池号：21 C 级入池号：17 D 级入池号：20 E 级入池号：42；提供《蒜米倒池、脱皮、去底记录》时间：2024 年 7 月 22 日 原池号：7 倒入池号：7 正次品池：55 次品池号：57；时间：2024 年 7 月 27 日 原池号：16 倒入池号：9 正次品池：55 次品池号：57；时间：2024 年 8 月 2 日 原池号：34 倒入池号：19 正次品池：55 次品池号：57；提供《蒜米腌制记录》时间：2024 年 6 月 29 日 入池号：7 腌制内容：第一次腌制；时间：2024 年 7 月 7 日 入池号：21 腌制内容：第一次腌制；时间：2024 年 7 月 14 日 入池号：35 腌制内容：第一次腌制；查产品销售台账：出口国家：日本 产品名称：盐渍蒜米 批号：JL2405 数量：30 件 生产日期：2024 年 9 月 13 日 放行人：王江周；出口国家：日本 产品名称：盐渍蒜米 批号：JL2403 数量：295 件 生产日期：2024 年 6 月 12 日 放行人：王江周；出口国家：日本 产品名称：盐渍蒜米 批号：JL2404 数量：60 件 生产日期：2024 年 7 月 17 日 放行人：王江周 以上可以追溯到产品的流通信息、去向，且有登记客户的手机号码，可以实现追溯；成品严格按照销售目标国家（地区）适用的食品安全法规要求进行标识，当产品未贴标签时，提供所有有关的产品信息，以确保顾客或消费者安全食用或使用；查最小包装/瓶装标签内容：无；外包装：食品名称：盐渍蒜米、级别；以上按照客户要求要求进行包装标识；定期对产品可追溯性开展验证，以确保其有效运行；提供验证记录：2024 年 9 月 20 日 验证结论：可以实现追溯 食品安全小组。

3.8 产品放行：建立、实施和更新产品放行程序，确保放行产品满足质量、安全和顾客要求，未达到可



接受水平的产品不得放行；对生产过程进行监视和测量，以控制不合格产品；未经授权人员批准，产品不得放行；提供了授权放行人员和产品放行的记录；识别了产品相关标准，现场查看并与负责人王江周交谈了解，产品按标准要求，进行逐批放行，对产品放行要求掌握；查产品放行要求，主要包括：感官特征：无划伤、无色斑、无异味、有光泽、新鲜；理化指标：盐含量： $\geq 23\text{g/cm}^3$ ，重金属：符合标准要求（铅 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 、总砷 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ），农残：符合标准要求（毒死蜱 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ 、氯氰菊酯 $\leq 0.03\text{mg/kg}$ 等指标。

3.9 产品撤回和召回：公司制定、实施产品召回控制程序，明确了：组织、职责等方面的内容；公司未发生实际召回情况，进行了模拟演练；应急演练召回记录 参加部门：综合办公室和生产技术部全体人员 人员：王江周、刘红娥、王献杰等；通过演练，表明公司的各职能部门对于食品安全管理手册中的有关程序文件的理解和执行能力是能够满足要求的，但还应在现有的基础上加强学习、加深理解，以便更好的应用，记录人：刘红娥 批准：刘红娥 2024年3月25日。

3.10 致敏物质的管理：企业建立并实施了针对所有食品生产经营过程及设施的致敏物质管理计划，查见过敏原识别控制程序，现场与负责人王献杰沟通：以最大限度地减少或消除致敏物质交叉污染，满足要求如下：对原辅料、中间品、成品、食品添加剂（不涉及）、加工助剂（不涉及）、接触材料及任何新产品开发引入的新成分进行致敏物质评估，以确定致敏物质存在的可能性，提供2024年3月1日记录：无潜在过敏原，食品安全小组；识别原料接收、加工、储存等所有相关过程中的致敏物质及污染途径，并对整个加工流程可能的致敏物质污染进行风险评估，避免致敏物质交叉污染的发生；制定减少或消除致敏物质交叉污染的控制措施（包括：对已识别存在致敏物质的原料、产品实施标识；采用物理或时间隔离等措施防止含致敏物质的原料、产品与其他产品的交叉污染；通过清洁和产品线转换等措施防止意外致敏物质的交叉污染；对加工操作人员实施致敏物管理意识、方法和预防措施的培训；当采取了良好的控制措施仍不能防止致敏物质接触时，实施消费者告知。）对减少或消除致敏物质交叉污染的控制措施进行确认和验证，提供2024年3月10日确认和验证报告，结论：措施有效 食品安全小组。

3.11 食品防护：针对人为的破坏或蓄意污染等情况，企业建立、实施和改进食品防护计划，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施；查见食品防护计划包括：食品防护评估；食品防护措施；食品防护措施的监视；纠正和纠正措施；验证；应急预案；记录；企业的食品防护计划与HACCP体系整合，建立了防护小组；提供食品防护计划验证记录：验证时间：2024年9月20日 验证人：王献杰。

3.12 食品欺诈预防：企业建立并保持食品欺诈脆弱性评估程序，包括：识别潜在的脆弱环节；制定预防食品欺诈的措施；根据脆弱性评估的结果，确定控制措施的优先顺序；企业收集有关供应链食品欺诈的以往和现存威胁信息，对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估，以评估食品欺诈的潜在风险；企业建立、实施和保持食品欺诈预防计划，以减少或消除识别的脆弱环节；企业的食品欺诈预防计划覆盖相关的食品类别，并被企业的HACCP体系所支持；企业对食品欺诈的预防措施进行确认和验证，并持续地对食品欺诈预防计划进行评审，至少每年一次，提供了《食品欺诈预防计划》。

3.13 应急准备和响应：企业有建立、实施和保持应急准备和响应程序，查见应急准备和响应控制程序，颁布日期：2024年3月15日 实施日期：2024年3月15日；企业有识别、确定潜在的食品安全事故或紧急情况，制定应急预案和措施，必要时做出撤回或召回的响应，以减少食品可能发生安全危害的影响；必要时，特别在事故或紧急情况发生后，企业对应急预案予以审核和改进；企业有保持应急预案实施记录，对应急预案进行定期演练并验证其有效性（紧急情况包括使企业的产品受到不可抗力因素影响的情况，如



自然灾害、突发疫情、生物恐怖等）查见火灾应急演练记录，演练时间：2024 年 6 月 21 日 评审结论：经过以上演练火灾应急预案是适宜的，无需修订。

4.1危害控制/总则：HACCP小组根据七个原理的要求建立并实施企业危害控制计划，系统控制显著危害，确保将这些危害防止、消除或降低到可接受水平，以保证食品安全；提供《危害控制计划GHP》（JL-GHP-2024 A/1），以上建立过程基本符合七个原理：进行危害分析和制定控制措施；确定关键控制点；确定经确认的关键限值；建立关键控制点的监控系统；建立纠偏措施；确认危害控制计划，并建立验证程序；保持HACCP原理得到有效应用的文件和记录；当任何影响危害控制计划有效性因素发生变化时，如产品配方、工艺、加工条件的改变，均可能导致危害控制计划的改变，要对危害控制计划进行确认和验证，必要时进行更新。体系实施后未进行变更。

4.2 预备步骤：HACCP小组的组成：企业HACCP小组人员的能力基本满足本企业食品生产经营专业技术要求，并由不同部门的人员组成，包括：卫生控制、产品研发、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售、仓储及运输部门的人员，未请外部专家参与；小组成员具备与企业的产品、过程、所涉及危害相关的专业技术知识和经验，并经过适当培训；副总经理刘毅然任命王江周担任HACCP小组组长，赋予了组长职责和权限：确保HACCP体系所需的过程得到建立、实施和保持；与组长沟通，其基本掌握HACCP体系的有效性、适宜性以及任何更新或改进的需求，及时向总经理报告；领导企业HACCP小组的工作，并通过教育、培训、实践等方式确保HACCP小组成员在专业知识、技能和经验方面得到持续提高；查：HACCP小组成员的学历、经历、培训、批准以及活动的记录：组长：王江周 大专毕业 经与组长交谈可知，对公司的质检、生产过程熟悉，有食品生产工作经验，能较好的履行组长职责；接受过HACCP培训，能带领HACCP小组，开展各种食品安全体系相关的活动，能较好的履行其职责，基本胜任；查组员：刘红娥/综合办公室经理、王献杰/生产技术部经理，以上3名小组成员具备多学科的知识和经验，接收了相关的培训，满足要求；在危害控制计划中提供小组人员名单分别对人员的职称、学历进行要求，工作年限，对HACCP小组成员职责从组长到组员都有明确的规定，无变更；产品描述：原料（大蒜/蒜瓣）、食品添加剂（无）、食品相关产品（水、盐、内外包装）；HACCP小组针对原料、食品添加剂、食品相关产品，识别、确定并记录进行危害分析所需的下列适用信息：原料名称：大蒜/蒜瓣 产地：邯郸 交付方式：由供方送至本公司，经检验合格后入库 生产方法：种植 使用前预处理：挑选、清洗、脱皮、腌制 物理、化学、生物特性：大蒜，百合科葱属多年生草本植物，其下又分为硬叶蒜和软叶蒜，中国最常见的大蒜属于硬叶蒜那支；通常由多数肉质、瓣状的小鳞茎紧密地排列而成，外面被数层白色至带紫色的膜质鳞茎外皮；感官：一级：成熟、色泽一致，形状规则，坚实饱满，完整，干燥，洁净，气味正常；无霉变、发芽、日灼伤、虫蚀、散瓣、皱缩空腔、僵蒜、多层蒜、独头蒜和机械伤；污染物限量和农药残留符合标准要求：《大蒜》（GH/T1194-2022）、《大蒜等级规格》（NY/T 1791-2009）、《大蒜流通规范》（SB/T 10882-2012）、《进出境大蒜检疫规程》（SN/T4552-2016）、《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》（NY/T 761-2008）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）；原料名称：食用盐 产地：邯郸 交付方式：合格供方处采购，检验合格入库，常温储存 使用前预处理：直接使用 物理、化学、生物特性：日晒盐；感官：白色；滋味、气味：咸味、无异味；状态：结晶体，无正常视力可见外来异物；理化指标：氯化钠：≥97.00g/100g；粒度：在下列某一范围内应不少于75 g/100 g；大粒：2 mm~4 mm；中粒：0.3 mm~2.8 mm；小粒：0.15 mm~0.85 mm；白度、氯化钠、硫酸根、水分、水不溶物满足采购级别（一、二）要求；未加碘：碘含量<5mg/kg；非低钠盐；污染物（铅、总砷、镉、总汞、钡 添加剂符合标准要求；污染物限量和农药残留符合标准要求：《食



用盐》（GB/T5461-2016）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2022）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB5009.12-2023）、《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》（GB/T5009.11-2024）、《食品安全国家标准 食品中镉的测定》（GB/T5009.15-2023）、《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》（GB/T5009.17-2021）、《食品安全国家标准 食盐指标的测定》（GB/T5009.42-2016）；名称：内包材/包装袋 产地：邯郸 交付方式：由供方通过汽运，纸箱包装，常温储存；使用前预处理：直接使用 物理、化学、生物特性：PE 材质 感官指标：平整，无皱纹，封边良好，不得有裂纹、孔隙和复合层分离；袋装浸泡液：不得有异味、异臭、混浊和脱色现象；高锰酸钾消耗量、铅、蒸发残渣-20%乙醇、蒸发残渣-4%乙酸、蒸发残渣-蒸馏水、蒸发残渣-正庚烷、总金额、镉含量满足日本客户标准要求；接受准则：《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB 4806.7-2023）、昭和 34 年厚生省告示第 370 号规定；终产品：HACCP小组针对不再进一步加工或转化的成品-终产品，识别、确定并记录进行危害分析所需的下列适用信息：产品名称：盐渍蒜米 重要产品特性：感官特征：无划伤、无色斑、无异味、有光泽、新鲜；理化指标：盐含量： $\geq 23\text{g/cm}^3$ 重金属：符合标准要求（铅 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 、总砷 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ）农残：符合标准要求（毒死蜱 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ 、氯氰菊酯 $\leq 0.03\text{mg/kg}$ ）配料：食用盐、水 使用方法：属于半成品、加工原材料 包装形式：计量称重、内包材/25kg/袋、外包装/木箱/500kg/箱 销售方式：出口 标识要求：散装食品，无 产品保质期：24 个月 储存方法：阴凉干燥、避光处；常温 产地：河北邯郸 运输方式：海运 适宜群体：大蒜加工企业、深加工工厂 产品标准：《大蒜》（GH/T 1194-2022）、《大蒜等级规格》（NY/T 1791-2009）、《大蒜流通规范》（SB/T 10882-2012）、《进出境大蒜检疫规程》（SN/T 4552-2016）、《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》（NY/T 761-2008）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）；预期用途的确定：HACCP小组在产品描述的基础上，识别、确定并记录进行危害分析所需的下列适用信息：顾客对终产品的消费或使用期望，法规及相关标准要求；终产品的预期用途（大蒜加工企业、深加工工厂）和储藏条件（常温贮藏），以及保质期（24个月）；终产品预期的食用或使用方式；终产品预期的顾客对象；直接消费终产品对易受伤害群体的适用性；终产品非预期（但极可能出现）的食用或使用方式；其他必要的信息；过程描述及流程图的制定：HACCP小组在企业产品生产的范围内，根据产品的操作要求描绘产品的工艺流程图，图中包括：每个步骤及其相应操作；步骤之间的顺序和相互关系；返工点和循环点（适宜时）；外部的过程和外包的内容；原料、辅料和中间产品的投入点；终产品、中间产品放行点和副产品、废弃物的排放点；识别：OPRP 1：原料验收；大蒜/蒜瓣：污染物限量和农药残留符合标准要求《大蒜》（GH/T1194-2022）、《大蒜等级规格》（NY/T 1791-2009）、《大蒜流通规范》（SB/T 10882-2012）、《进出境大蒜检疫规程》（SN/T4552-2016）、《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》（NY/T 761-2008）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）；食用盐：《食用盐》：日晒盐：理化指标：氯化钠： $\geq 97.00\text{g}/100\text{g}$ 、未加碘/碘含量 $< 5\text{mg/kg}$ 、非低钠盐，污染物（铅、总砷、镉、总汞、钡、添加剂符合标准要求：《食用盐》（GB/T5461-2016）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2022）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB5009.12-2023）、《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》（GB/T5009.11-2024）、《食品安全国家标准 食品中镉的测定》（GB/T5009.15-2023）、《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测



定》（GB/T5009.17-2021）、《食品安全国家标准 食盐指标的测定》（GB/T5009.42-2016）；OPRP2：腌制 腌制 2 遍，盐水浓度 $23\text{g}/\text{cm}^3$ ，各腌制30天；OPRP3：挑选 挑选 2 遍，挑出异物；流程图的制定完整、准确、清晰；每个加工步骤的操作要求和工艺参数在工艺描述中列出；流程图的确认：由熟悉操作工艺的HACCP小组人员对所有操作步骤在操作状态下进行现场核查，确认并证实与所制定流程图是否一致，并在必要时进行修改；保持和提供了经确认的流程图，确认时间：2024年3月 20 日 结论：符合 食品安全小组。

4.3 危害分析和制定控制措施：企业对所制定的控制措施予以确认，确保其能将相应的危害控制在可接受水平；当控制措施有效性受到影响时，有进行评价、更新或改进控制措施，并再确认；企业有提供保持控制措施的制定依据和控制措施文件；危害分析工作单：HACCP小组根据工艺流程、危害识别、危害评估、控制措施等结果提供形成文件的危害分析工作单，包括加工步骤、考虑的潜在危害、显著危害判断的依据、控制措施，并明确各因素之间的相互关系；在危害分析工作单中，有描述控制措施与相应显著危害的关系，为确定关键控制点提供依据；HACCP小组在危害分析结果受到任何因素影响时，对危害分析工作单做出必要的更新或修订，企业提供了保持形成文件的危害分析工作单。

4.4 危害控制计划的确认：企业对危害控制计划进行确认，确保建立的危害控制计划能持续的将显著危害控制在可接受水平，确认时间：2024 年 3 月 10 日 食品安全小组；与负责人王江周沟通，其知晓：在危害控制计划实施前，对危害识别、控制措施、纠正措施、验证的方式和频率以及记录方式等要素进行确认，确保这些要素能有效的控制相应的显著危害；建立危害控制计划时，对控制措施和相应的关键限值确认的方式可选择：实施确认研究；科学文献综述；使用权威机构发布的指南；采用数学模型；本次认证产品/食用农产品加工（盐渍蒜米）采用的是实施确认研究的方式；王江周也清楚，如果危害控制计划为外部专家制定，要进行确认关键限制是否适用于企业的特定操作条件和产品；本次认证产品食用农产品加工（盐渍蒜米）不涉及外部专家制定；企业提供HACCP运行记录，证明在现有的操作条件下HACCP体系能持续达到控制效果；当任何可能对食品安全有潜在影响的因素发生变化时，对危害控制计划进行再次确认，无变化，未进行再次确认。

4.5 HACCP 体系验证：企业提供了 HACCP 体系验证程序；验证活动可以证实：危害控制计划得以实施，并持续控制危害；控制措施按照预期有效控制相应危害；企业有持续开展验证活动以确保 HACCP 体系能按照预期持续有效运行。提供验证记录、报告；提供“HACCP 体系验证计划”显示验证目的、方法、职责等信息，验证小组成员包括：组长/王江周、组员/刘红娥、组员/王献杰等，验证时间为：2024 年 9 月 20 日 结论为：充分；提供型式检验：检验检测报告 样品名称：盐渍蒜米 委托单位：邯郸市健龙食品有限公司 检验类别：委托检验 河北恒一联华检测科技有限公司 检验检测日期2023年08月21日~2023年08月25日 样品状态描述：塑料袋装， 固体 检验检测依据：NY/T 761-2008 检验检测项目：毒死蜱、氯氰菊酯 签发日期：2023 年 8 月 28 日 检验检测项目：毒死蜱 检验检测结果：未检出(检出限 $0.02\text{mg}/\text{kg}$) 检验检测项目：氯氰菊酯 检验检测结果：未检出(检出限： $0.003\text{mg}/\text{kg}$)；现场提供了盐渍蒜米的资质第三方检验报告，检验项目为农残，缺少盐含量、重金属的检测项目；且该报告超过一年；以上已经开具不符合报告。

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 8 月 29-30 日策划并实施了一次内审。现场与刘红娥、王献杰沟通，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，近期于 2024 年 9 月 15 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：企业建立了不合格控制程序，该程序规定包括退货产品的处置要求；当发生不合格时，对不合格做出处置；采取措施控制和纠正；处理相关后果。
- 2) 纠正/纠正措施有效性评价：纠正措施：企业通过以下方式评估是否需要采取措施消除不合格的原因，避免其再次发生或在其他地方发生：审查不合格；确定不合格的原因；确定是否存在或可能发生类似的不合格；实施所需的措施；审查采取的纠正措施的有效性；HACCP体系未变更；纠正措施与不合格所产生的影响相适应；不合格处置：企业保留不合格处置记录，以作为以下证据：不合格的性质以及随后采取的措施；纠正措施的结果；在进货检验中出现的不合格进行拒收或做无害化处理，不合格不使用；体系运行过程中，出现偏离的致使出现潜在不合格品及时采取相应的纠正措施；目前没有发生。
- 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）：

按照标准进行了策划、实施、检查和改进HACCP体系的过程，提供了所需的资源，如人力、物力、财力和知识、标准、规范、工艺、配方等；企业主要经营食用植物油（食用农产品加工（盐渍蒜米））加工，体系覆盖人数为 19 人，提供了花名册，与现场所见一致。白班，无倒班作业；公司公司占地面 3000 平方米，建筑面积 2000 平方米，厂房 2 层；压榨上面是化验室 24 平方、仓储面积为 650 平方米、办公室24 平方米；车间分为：原料处理间/筛选、炒制压榨间/压榨、精炼间/精炼、内包装间、外包装间/罐装，共计 4 个车间；有：原料库、包材库、成品库、辅料库。无食堂，无宿舍；提供《生产设备清单》，现场巡视，生产加工设备：风筛清选机、比重去石机、蒸炒锅、滚筒炒锅、榨油机、振动过滤机、水化罐、水化锅、碱罐、自清式碟式离心机、毛油暂存罐、预混合罐、脱色塔、立式叶片振动过滤机、脱酸塔、填料板式组合脱臭塔、结晶养晶罐、卧式叶片过滤机、板框过滤机、定量灌装机等状态良好；气相色谱、电子天平、电热恒温干燥箱、比较侧色计、滴定管、量筒、定量灌装机等监视测量资源状态良好；现场观察：工厂四周环境良好、厂房结构合理，防蝇虫、防鼠设施完好，满足企业 GHP 要求；建设了标准化的试验室，配备了气相色谱、电子天平、电热恒温干燥箱、比较侧色计、滴定管、量筒、定量灌装机等监视测量资源。

目前公司所提供的人、材、物等资源基本能满足体系运行的需要。

2) 人员及能力、意识：

提供有《培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、体系文件、内审员、法律法规、岗位技能等方面，策划基本符合标准要求；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。

3) 信息沟通：



与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

4) 文件化信息的管理：

查见企业有保留HACCP计划建立、运行、验证、更新的记录，包括：食品安全小组、产品描述、工艺流程图、工艺描述、食品安全危害评价判定、危害分析工作单、HACCP计划表、关键控制点的判断，HACCP计划记录的控制与体系记录的控制一致。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

位于河北省邯郸市经济开发区姚寨乡李寨村南邯郸市健龙食品有限公司食用农产品加工（盐渍蒜米）

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，邯郸市健龙食品有限公司的

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

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

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

☐ 推荐认证注册

☒在商定的时间内完成对不符合项的整改或☒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。