

项目编号：20646-2024-H

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：山东甜朵食品有限公司

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）：马焕秋

审核组员（签字）：汪桂丽

报告日期：2024年10月20日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

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：马焕秋

组员：汪桂丽



受审核方名称：山东甜朵食品有限公司

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
A	马焕秋	组长	审核员	2024-N1HACCP-129676 4	CIV-6,CIV-7
B	汪桂丽	组员	审核员	2024-N1HACCP-104314 9	CIV-6,CIV-7

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王万顺、魏奇奇	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：

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☐结合审核☐联合审核☐一体化审核☒单体系审核

c) 相关审核方案，FSMS 专项技术规范：T/CCAA 0009-2014 《食品安全管理体系 糖果类生产企业要求》；

d) 相关的法律法规：食品安全法、企业落实食品安全主体责任监督管理规定（国家市场监督管理总局令第60号）、《危害分析与关键控制点 HACCP 体系认证要求 V1.0》；

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：

《GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

《GB 7100-2015食品安全国家标准 饼干》

《GB 17399-2016食品安全国家标准 糖果》



《GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

《GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》

《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》

《GB26687-2011 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》

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10月19日 上午至2024年10月20日下午实施审核。

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）：

位于鱼台县经济开发区古亭路北首路西、北二环路北（科顺电子科技有限公司院内）的山东甜朵食品有限公司资质许可范围内的装饰饼干（糖霜饼干）和其他糖果（蛋白糖）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：鱼台县经济开发区古亭路北首路西、北二环路北（科顺电子科技有限公司院内）

办公地址：鱼台县经济开发区古亭路北首路西、北二环路北（科顺电子科技有限公司院内）

经营地址：鱼台县经济开发区古亭路北首路西、北二环路北（科顺电子科技有限公司院内）

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）：无

1.5.4 一阶段审核情况：

于2024年10月18日-2024年10月18日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：生产车间环境卫生控制、OPRP/CCP点实施控制情况、人员卫生管理情况、供方管理情况，产品安全性验证

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（3）项，涉及部门/条款：生产部/H3.3；行政部/H3.2

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时限：2024年11月20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 10 月 20 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

产品的放行、HACCP 计划的验证、生产过程卫生环境的情况

3) 本次审核发现的正面信息:

受审核方依据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 HACCP 体系, 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视; 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作, 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉, 监管部门来厂进行监督抽查, 基本符合。

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 HACCP 体系运行和认证活动较为支持, 公司结合装饰饼干 (糖霜饼干) 和其他糖果 (蛋白糖) 生产过程, 依据《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件, 包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《制度文件》等, 基本符合标准要求。

各部门管理人员对 HACCP 体系标准、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, 现场查核及沟通发现, 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:

管理评审、内审的有效性需要加强; 体系理解需要加深;

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: 2022 年 9 月 22 日体系实施时间: 2024 年 1 月 10 日

2) 法律地位证明文件有:

现场检查《营业执照》, 统一社会信用代码: 91370827MA3U2FW21D, 登记日期 2022 年 3 月 17 日, 营业期限: 长期; 法定代表人为王倩。

经营范围包括认证范围: 相关内容许可项目: 食品生产; 粮食加工食品生产; 食品经营 (销售预包装食品); 食品经营; 食品互联网销售 (销售预包装食品); 食品进出口 (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, 具体经营项目以审批结果为准)

现场检查《食品生产许可证》, 食品生产许可证: SC10837082701367 食品类别: 饼干, 糖果制品 品种明细: 装饰饼干、其他糖果 发证日期: 2022 年 5 月 16 日 有效日期: 2027 年 5 月 15 日;

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 25 人。

倒班/轮班情况 (若有, 需注明具体班次信息):

工作和生产方式: 常规季节单班次生产; 上班时间为 08:00-17:00 (中午休息 40 分钟)



4) 范围内产品/服务及流程:

生产工艺流程:

装饰饼干（糖霜饼干）生产工艺流程:

原料验收→配料→和面搅拌→成型→烘烤→冷却→饼面装饰→风干→冷却→包装→检验入库

糖果（蛋白糖）生产工艺流程:

原料验收→配料→搅拌→成型→风干→冷却→包装→检验入库

经识别企业外包过程为：物流运输、第三方检测；

无需确认过程

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

1) 组织结构、职责分工和内外沟通情况

设置了行政部、生产部、品管部、供销部等部门，公司确定组织机构并提供组织机构图，与管理层交流及文件查看，根据公司管理体系运行及实际明确各部门、岗位职责和权限。

内部交流主要通过直接面谈、微信、电话、会议、文件、培训方式，外部交流主要通过参加招投标、电话、微信、拜访方式，内外部沟通顺畅，符合要求。

2) 管理体系文件符合情况

公司依据危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的要求策划了：

-《HACCP 手册》1 份；覆盖了 HACCP 管理体系

-文件化的程序：25 份，详见《程序文件汇编》；HACCP 计划、良好卫生规范、前提计划、食品安全防护计划、综合应急预案；

-作业文件：9 份；详见《管理制度》

-记录表格：63 份；详见《记录清单》

3) 法律法规的识别及获取情况

公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《外来文件清单》，包括食品安全法、企业落实食品安全主体责任监督管理规定（国家市场监督管理总局令第 60 号）、《危害分析与关键控制点 HACCP 体系认证要求 V1.0》、《GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《GB 7100-2015 食品安全国家标准 饼干》、《GB 17399-2016 食品安全国家标准 糖果》、《GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、

《GB26687-2011 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》、《GB5009.11-2024 食品中总砷及无机砷的测定》等法律法规及相关标准文件。

4) 组织的资源配置情况

公司租赁厂房建筑总面积为 1920 平方米，提供与济宁科顺电子科技有限公司签订的《租赁合同》，租赁厂房地址为鱼台县古亭路北首路西 55 号，经现场确认与公司地址鱼台县经济开发区古亭路北首路西、北二环路北（科顺电子科技有限公司院内）为同一地方，鱼台县古亭路北首路西 55 号为科顺电子科技有限公司地址，公司租赁科顺电子科技有限公司院内部分厂房，并提供书面说明；



一楼主要为原料间 40 平方米，冷冻柜 2 个、零下 18 度；内包材消毒间 20 平方米，配料间 35 平方米，底饼干操作区 100 平方米，烘干区约 60 平方米，裱花操作区约为 300 多平方米，内包区 40 平方米；办公楼在二楼约为 110 平方米，办公楼二楼有成品库约为 110 平方米、装箱间约为 110 平方米、展厅约为 60 平方米，纸箱外包材库约为 110 平方米，闲置房间一间，其他为通道。

现场生产设备有：打料机 3 台、和面机 1 台、烤炉 2 台、风炉 61 台、包装机 1 台、热缩膜包装机 1 台、喷码机 1 台、臭氧灭菌机 7 台、消毒柜 2 台、冷冻柜 2 台等，按工艺流程有序排列，可以避免引起交叉污染。监视和测量设备：配料间 4 台电子秤，操作区有 1 台电子秤；

不涉及特种设备，有一液压升降平台；

5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

食品安全方针：

安全优质，持续改进，增强顾客满意

食品安全目标：

- 1、产品一次交验合格率 96%以上；
- 2、无重大食品安全事故发生；

3、关键控制点受控率 100%。

6) 策划和实施了内部审核和管理评审情况

公司按照内审计划的要求，于：2024 年 4 月 14-15 日共 1.5 天实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合 1 项，已关闭，基本合理。

内审员有任命书，二阶段详查。

公司按照策划于 2024 年 4 月 25 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门对体系的总结、管理评审报告、管理评审问题改进计划等，基本合理。

7) 主要人员对标准的理解情况

管理层、各部门负责人基本能够对法律法规和标准有基础的了解。

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

（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）

一、采购过程控制：

公司在《HACCP 管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》；

采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由供销部负责，在确定的合格供方后，供销部负责对采购进货产品的数量、品种核对，记录填写，品管部负责票证查验及产品验收。

提供了 2024 年 2 月 26 日《合格供方名单》，内容包括供应商、提供产品、营业执照编号、许可证编号地址。

目前企业采购的产品主要有：小麦粉、糖粉、麦芽糖浆、蛋白液、复合着色剂、黄油、消毒剂、洗涤剂、柠檬、硅胶垫纸、复合膜、非复合膜袋、纸箱等。

提供 2024 年 2 月 26 日《供方评定记录表》，内容包括：供方名称、供应产品、评鉴内容（公司资质、



产品质量、价格合理程度、交付及时性、售后服务、产品安全符合性等）、评价采用打分法并记录合计得分等。

抽 青岛久圣彩印有限公司 复合膜、南顺（山东）食品有限公司 小麦粉、鲁州生物科技（山东）有限公司 麦芽糖浆、正大蛋液（山东）有限公司 蛋白液、山东凯贝食品有限公司 糖粉、广西聚力恒生物科技有限公司 复配着色剂 均有供方评定记录表，得分在 80-100 分，同意列入合格供应商，批准王万顺。记录评价日期。但蛋白液评价时间与合同时间矛盾，提出后立即改正。

公司主料均通过贸易商济宁市腾飞食品添加剂有限责任公司进行主要食材采购，产品：面粉、糖粉、麦芽糖浆、黄油、添加剂等，有采购合同，签订日期 2023 年 12 月 1 日。提供在有效期内营业执照、食品经营许可证。

抽查供方资质及报告如下：

黄油供方：山东牛佰仕乳制品有限公司，《营业执照》编号：9135010008431257X6，《食品生产许可证》编号：SC10237139600280，均在有效期内。

抽查黄油检测报告：No A4DC12035A4F1103382 委托方：福建奥利食品有限公司 检测机构：青岛谱尼测试有限公司 报告日期：2023.12.22 检测指标：脂肪、大肠菌群、酸度、菌落总数、金黄色葡萄球菌、霉菌、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、沙门氏菌、水分、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 B₁、感官(色泽、滋味和气味、组织状态、杂质)、非脂乳固体，检测结果：无异常。

抽查小麦粉供方：南顺（山东）食品有限公司，《营业执照》编号：91370700797315295X1-1，《食品生产许可证》编号：SC10137078100267，有该公司鸡和鸡蛋无抗产品认证证书，编号 CQM24WK02010014 均在有效期内。

抽查有面粉 检测报告：No A4D706085A4F10U2157 委托方：南顺（山东）食品有限公司 检测机构：青岛谱尼测试有限公司 报告日期：2024.07.18 检测指标：水分、灰分、赭曲霉毒素 A、总砷、总汞、铅、黄曲霉毒素 B₁、磁性金属物、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、镉、铬、苯并[a]芘等 21 项，检测结果：符合。

抽查蛋白液供方：正大蛋业（山东）有限公司，《营业执照》编号：91370700MA3T8M1D5R，《食品生产许可证》编号：SC11937078403952，均在有效期内。

抽查有巴杀蛋白液检验检测报告：No RD2407C63852 委托方：正大蛋业（山东）有限公司 检测机构：山东润达检测技术有限公司 报告日期：2024.08.06 检测指标：滴滴涕、六六六、沙门氏菌、大肠菌群、志贺氏菌、菌落总数、无机砷、总汞、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、锌、氟中腈、氯霉素、培氟沙星、氧氟沙星、洛美沙星、恩诺沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、环丙沙星等，检测结果：符合。

同时查到厂家 20241005 生产蛋白液产品合格检验报告，项目感官、包装、理化检验、微生物检验。

抽 有内包装复合膜供方：青岛久圣彩印有限公司 《营业执照》编号：9137028267178466XF 全国工业产品生产许可证：鲁 XK16-204-00684 均在有效期内。

抽查 BOPP/PP 复合膜检验报告：No. 202415004725 委托方：青岛久圣彩印有限公司 检测机构：青岛市产品质量检验研究院 报告日期：2024.08.08 检测项目：高锰酸钾消耗量（水）、蒸发残渣、重金属、甲苯二胺、溶剂残留量（总量、苯类溶剂），检测结果：符合。

抽查硅胶垫纸供方：芜湖正中硅胶制品有限公司 营业执照 编号：913402075830468198 在有效期内。

抽查 硅胶垫检测报告：编号 NO（2023）皖检 SH 字 第 09258 号 委托方：芜湖正中硅胶制品有限公司 检测机构：安徽省产品质量监督检验研究院 报告日期：2023.12.11 检测指标：总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属，检测结果：符合 GB4806.11-2016 标准、依据《2023 年芜湖市硅胶蒸笼垫产品质量监督抽查实施细则》未发现不符合。



抽麦芽糖浆供方：鲁州生物科技（山东）有限公司 营业执照编号：91371300768718001L 《食品生产许可证》编号：SC12337132300077，均在有效期内。

抽查 麦芽糖浆 M50 检测报告：No.HC20240711094 委托方：鲁州生物科技（山东）有限公司 检测机构：潍坊海润华辰检测技术有限公司 报告日期：2024.07.09 检测指标：二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、氯化物、铅、总砷、铜等 32 项，检测结果：无异常。

同时查到山东凯贝食品有限公司 糖粉在有效期内营业执照、食品生产许可证，有烘焙糖粉（糖霜）合格检验报告，报告日期：2024 年 08 月 28 日，项目有总砷、铅、菌落总数、杂质等。

食品添加剂复配着色剂供方：广西聚力恒生物科技有限公司 营业执照编号：91450100MA5PKX5N86（2-2）食品生产许可证编号：SC20145010502179，均在有效期内；

抽查食品添加剂复配着色剂（正黑色）检测报告：S2024-0270，委托方：广西聚力恒生物科技有限公司 检测机构 广西壮族自治区轻工产品质量检验站，报告日期：2024.03.05 检测项目：感官、砷、铅，检测结果：符合。

同时查到复配着色剂（金黄色）合格检验报告、复配着色剂（果绿色）合格检验报告、复配着色剂（大红色）、复配着色剂（火花橙）合格检验报告，报告日期 2024.03.05，其他信息基本同上。

抽查食品级纸棒供方：义乌市旭强包装袋有限公司 营业执照 编号：91330782MA2M4Y5K0E，在有效期内；

查 有食品级纸棒检测报告：编号 NO（2023）皖检 SH 字 第 09258 号 委托方义乌市旭强包装袋有限公司 检测机构湖南立诺检测技术有限公司 报告日期 2024.3.6 检测指标：感官、浸泡液、特定元素迁移量（可溶性铅、镉、砷、钡、镉、铬、汞、硒，检测结果：无异常。

抽查有消毒产品 山东康贝健消毒科技有限公司营业执照、卫生许可证，均在有效期内；并提供该公司康状元 95%酒精消毒液检验检测报告，2024 年 8 月 12 日。

抽查有一次性 PE 手套 桐城市中乾塑业有限公司 在有效期内营业执照、全国工业产品生产许可证，有安徽省包装印刷产品质量监督检验中心 合格检验报告。

外包方控制：

抽 检验包外方山东中质华检测试验有限公司，有委托检验协议，有效期为 2024 年 7 月 20 日至 2025 年 7 月 19 日，检验项目糖霜饼干（装饰饼干）有感官、菌落总数、大肠菌群、霉菌，依据 GB7100-2015；蛋白糖（糖果）感官、菌落总数、大肠菌群，依据 GB17399-2016，批批检，周期 7 个工作日，明确双方权利和义务。

抽物流运输主要为山东顺丰速运有限公司，有运输协议，明确双方权利和义务、费用与结算、违约责任、免责条款、合同生效、变更、解除与终止等，附快件产品服务条款、寄递物品安全保障协议书、国际快件运单条款等，签订时间为 2023 年 3 月 1 日-2026 年 3 月 1 日。

经沟通，企业将待发货产品整理打包，由司机和车辆或按照约定的时间和地点进行配送，装车前对车厢进行卫生检查、查看封条，企业与司机明确配送要求及相关安全事项，整车完毕再贴封条。

新供方评价不定期评价，老供方每年进行复评一次。

部分供方未列入合格供方名录，提出后进行更新完善。

询问部门负责人，其表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，食品欺诈的预防控制详见 HACCP 小组 H3.12 审核记录，验收主要通过收集原辅料检测报告、外观检查等，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

二、良好卫生规范



1、场所及周边环境：

组织位于鱼台县经济开发区古亭路北首路西、北二环路北（科顺电子科技有限公司院内），现场观察无有害气体、灰尘、污水及其他任何污染源；厂区路面平坦，无积水，并有良好的防洪、排水系统；厂区厕所所有冲水、洗手设施以及防蚊蝇防鼠等设施，并远离车间；车间的设备和操作台和直接接触食品的工具、容器等易于清洁消毒和维护保养，满足卫生规范要求。

2、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

生产区域内设置有原料库、内包材消毒间、配料间、饼干基操作区、烘烤区、裱花操作区、洗消间、男女更衣室、二次更衣室、风淋间、办公区间等，均分别设置了隔离，按清洁程度划分了清洁区、准清洁区、一般作业区。生产部办公室在加工区外围，成品库设置在车间外。

现场观察厂房结构、采光与通风、门窗、地面、光照等满足卫生规范要求，现场观察有防蝇、防虫、防鼠功能。

车间内放置有带盖子的垃圾桶，主要是废弃的裱花袋。

车间外设置卫生间，厕所为水冲式，设有洗手设施。车间入口处有更衣室、换鞋间、洗手消毒间、风淋室，更衣室内安装有紫外灯。

手部、鞋底、工器具和工作区的清洗、消毒设施：在生产现场入口处，设有非手动开关洗手设施和盛装洗手液设施，备有干手器、酒精感应喷洒器。

3、库存管理：

规定以“先进先出”的原则控制物料出库顺序对原料、包材辅料、成品的存放进行管理。

负责人介绍，会定期检查库存产品的质量和卫生情况，现场观察原料库成品库包材库均有简单标识，原料库设有待检区、不合格区、临保区，并按原料品种进行分类存放。

现场查看：

设有成品库，库内产品放置于塑料垫板上，有产品标识卡片。库内干净、无灰尘，无其它有害杂物，放有挡鼠板、捕鼠笼。黄油存放于冰柜中，温度显示-12摄氏度。原料库、内包材库内放置有温湿度计，显示温度25℃，湿度65%；库房内严禁无关人员出入，保障安全；各仓库均有完善的防火设施；库房内禁止吸烟。

库管员每日至少一次库房巡检，保证库房存储条件及商品品质。巡检内容包括：库房是否漏雨、返潮；库房是否发生虫鼠害；商品是否有变质；包材是否破损；原料是否临近保质期，临保原料由采购员与厂家沟通库房存储温度是否适当。库管员需做好相应记录，发现问题及时纠正。

库管员对库房的环境卫生进行检查，检查库房周围及库房内的环境卫生，每天进行清扫。

与负责人沟通，按照出入库流程和制度要求进行控制出入库，如装车前要求：检查运输车辆（顺丰物流）封条是否完整，厢式货车内无异味、无污物，内壁清洁，保证货物不受污染。

4、空气和水质：

车间内空气的消毒主要靠紫外线灭菌灯以及臭氧空间消毒净化器。生产用水水质提供检验报告，定期监控，产品不出口。

现场观察：操作间内有通风设施，防止粉尘污染，及时排除污染的空气。

现场观察作业过程中，配料不涉及用水。清洁用水为自来水，提供生产用水检验报告，编号：



ZZ24HW0046606B1，报告时间：2024年8月23日，检测指标39项，检测结果：合格；

企业不产生蒸汽、过滤的回收用水。

5、包装材料：

现场查看，企业使用的包装材料为：内包装袋，提供了质检报告含卫生指标。详见供销部审核记录。

包装材料能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质，并加贴适当的标签。使用的包装材料（无气体）不含有毒有害物质，在规定的储存和使用条件下，不会对食品安全和宜食用性构成威胁。不重复使用。

6、废弃物管理：

生产过程产生的废弃物主要有裱花袋及不合格产品（少量），使用过的裱花袋放置于带盖子的垃圾桶内，每天下班后带走，放到厂区外公共垃圾桶，由市政统一处理。不合格产品集中放置于废料筐内，积攒一定数量后粉碎后卖给个人作为饲料使用。操作区内不产生污水，托盘等器具的清洗消毒在独立的洗消间完成，直接排入下水道，不流入其他操作间，排水设施不会造成逆流和交叉污染。

现场厂房车间的通道及周围场地基本清洁，无堆放杂物现象。无废弃物随意堆积现象。

生产部品控及车间班组长负责对车间每日进行检查。

查《不合格品处理记录》，销毁产品糖霜饼干、重量 80kg;处理方式：粉碎销毁，卖给鱼台县承其蚂蚱养殖专业合作社作为饲料使用；

7、设备与维护：

现场生产设备有：打料机、和面机、烤炉、风炉、包装机、热缩膜包装机、喷码机、臭氧灭菌机、消毒柜等，按工艺流程有序排列，可以避免引起交叉污染。

提供有《设备维保记录》，

时间：2024年 03月 10日 设备名称：打料机、和面机， 保养周期：每月； 维保项目：电器检查，表面清洁、消毒 维保结果：完好；操作者： 李芹芹；验收人：王万顺；

时间：2024年 06月 14日 设备名称：烤炉； 保养周期：每月； 电器检查，表面清洁、消毒 维保结果：完好；操作者： 李芹芹；验收人：王万顺；

目前未发生过设备维修情况。

现场接触成品的设备、工器具和容器，工作台面，小推车均使用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀、经得起反复清洗与消毒的不锈钢材料制作；其表面平滑、无凹坑和裂缝。

8、产品污染风险和隔离：

企业有建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品、和包装材料的污染和交叉污染的风险。

物理污染：通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险；现场查看员工私人物品包括水杯等不允许带入车间，车间内照明灯管均带有防护罩，设备大部分为不锈钢材质，不易脱落破损。由于产品为大部分手工制作，生产过程中使用的设备和工具较少，员工戴帽子口罩，有效遮住头发，防止头发掉入到产品中。如有外部人员一般使用参观通道，如进入车间内部由专人陪同按照员工正常更衣洗手消毒流程，基本符合要求。

化学污染：



企业现场在用的清洁剂消毒剂主要是：75%酒精、洗洁精等，采用物理捕鼠，不涉及杀虫剂等化学品。查到以上保管领用记录表：

领用日期：2024年 8月 9 日 酒精 数量：2 桶 使用区域：内包 领用人：刘营营

领用日期：2024年 4月 3 日 酒精 数量：1 桶 使用区域：二更 领用人：王海莲

企业使用食品添加剂（复配着色剂），配料间、操作间有添加剂专柜存放，上锁管理，专人专管，基本能防止非

微生物污染：

企业生产设备、工具、容器和环境主要通过清洁后消毒控制微生物，消毒方式主要有紫外灯照射、臭氧杀菌机消毒、75%酒精喷洒。每天生产结束后，均会对设备表面、操作台面、工器具进行彻底清洗，并用75%喷洒消毒，再开启臭氧杀菌机进行杀菌消毒。员工进入内包间、裱花操作区、饼基操作间等高清洁加工区域前需通过二次更衣，洗手消毒进入操作。外来人员无必要不进入车间，走参观通道进行参观，若需进入执行更衣洗手消毒流程。操作间、内包间、饼基间、原料库严格控制环境温度，确保环境温度适宜。

提供有2024年1月-9月的《车间清洁卫生状况检查记录》，检查内容包括：个人卫生、环境卫生、设备卫生、工器具卫生、工作台卫生，次品垃圾处理等；每月定期检查，检查人：李芹芹，检查结果：合格

提供有2024年1月-9月的《紫外灯杀菌记录表》，每天班前班后定时开启紫外灯杀菌，地点：更衣室、操作间；7:30开启，8:00结束；18:00开启，18:30结束；操作人：李芹芹；

提供有2024年1月-9月的《车间温度、湿度控制记录》，环境温度控制在18—25℃左右，湿度40—60%；

组织未能提供产品生产过程中环境微生物控制情况的相关证据

9、清洁消毒：

与负责人沟通，内包装材料验收合格后方可入厂，现场查看仓库保持清洁、防尘、通风、干燥、防霉、防鼠；现场内外包装材料分区存放，未直接接触地面，外部有塑料袋防护，包装材料在搬运和使用时注意不接触不符合食品卫生要求的物品。内包材消毒一般使用臭氧杀菌机自动设定消毒，仅记录了对臭氧机每日的点检，未记录消毒具体时间。已沟通建议改进。

查《工具、设备清洗消毒记录》

2024年 4月 6日 饼基成型车间 操作台面 消毒时间：17:00，记录人：张明雨

2024年 8月 16日 打料机 消毒时间：17:00；记录人：刘营营

现场观察食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施是分离状态，卫生间的清洁工具存放在卫生间内，卫生间位于加工车间外，废弃物的清洁工具与垃圾桶放置在车间指定位置内。

查《消毒液配制使用记录》：

2024.3.15，使用时间：17:20；酒精使用量81，加水量21，用途：设备、台面消毒；手部消毒；配制人：王利；

2024.9.20，使用时间：17:00；酒精使用量81，加水量21，用途：设备、台面消毒；手部消毒；配制人：王利；

10、虫害防治：

企业虫害防治由企业自己开展，提供有车间防鼠点平面图。主要措施有：粘鼠板、捕鼠笼，挡鼠板、灭蝇灯。车间、仓库入口处内灭蝇灯，车间及仓库入口均设置有挡鼠板，风幕帘，



提供防虫害检查记录表：

日期：2024.3.15，检查地点：生产车间及仓库，检查内容包括：防鼠板完好，老鼠夹、粘鼠板是否正产使用、下水道口防虫设施完好性、灭蝇灯设施、门窗关闭情况等；检查结果：完好，无异常；检查人：李芹芹；

日期：2024.8.20，检查地点：生产车间及仓库，检查内容包括：防鼠板完好，老鼠夹、粘鼠板是否正产使用、下水道口防虫设施完好性、灭蝇灯设施、门窗关闭情况等；检查结果：完好，无异常；检查人：李芹芹；

现场观察生产车间未见虫鼠害出现，厂区也未见家养动物出没。

11、员工卫生：

企业配置了更衣室、风淋设施，参观人员穿戴鞋套、洗手设施、干手设施、手消毒设施、风淋室和卫生间等，现场观察以上设施均维护良好正常运行。洗手消毒间关于洗手及消毒的流程在墙上有标示，能引导员工进行正确洗手消毒。

12、工作服管理：

车间员工每人分发有两套工作服、工作帽，由专人回收统一清洗、消毒、烘干，工作服分为两种颜色，粉色工作服为管理人员，蓝色工作服为操作人员，清洗烘干完送至工服发放间，存放在更衣室内，臭氧定时开启消毒。

13、员工健康：

建立有员工的健康档案，每年办理健康证。持证上岗。具体见综合办公室审核记录。查《人员健康检查记录表》2024年1月至9月的记录，晨检项目包括：手部卫生、饰品、手指甲、头发、胡须、工作服、发热、咽痛、咳嗽、皮肤破损、腹痛腹泻等，不符合要求者不准进入车间，检查人：魏奇奇；检查结果：均符合要求。

询问审核周期内暂未发生类似情况。

14、场所巡检：

企业将场所巡检工作结合总局60号令日管控周排查工作一并完成，每日对厂区进行生产环境、食品加工人员、设备及设施等方面的检查。

主要巡检项目内容及问题发现整改情况体现在日管控、周排查记录中。

15、返工：

组织生产的产品为装饰糖果和饼干，纯手工制作，产品生产工艺原因，产品一旦有不符合标准品，不能返工处理，只能做废品处理。

16、运输储存：

产品通过内外包装包装后运输，组织委托顺丰物流负责产品运输，签订了合作协议。

成品存储：

查看成品库，各种产品放置于货架上或塑料铲板上，无直接接触地面，保持清洁，现场有采用防尘、通风、防鼠措施。常温库保存，无温度控制要求。

产品的运输：

装运前发货人员确认物流车上的封条是否完整，确认后撕开封条后查看车辆卫生情况，符合要求后装货，再贴上封条。未能保留车辆检查记录，已现场沟通。

**17、来访者：**

提供门卫室出入厂区的登记台账：

包括日期、入厂时间、出厂时间、驾驶员、身份证号、车牌号、联系方式、事由等，基本符合要求。

被允许进入食品生产/经营场所的来访者，在进入时应遵守和食品生产/经营人员同样的卫生要求。

18、培训：

提供了 2024年度的人员培训计划，通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和对各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。

根据食品生产/经营不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核，做好培训记录。

当食品安全相关的法律法规标准更新时，会及时开展培训。具体培训实施内容详见行政部审核记录。查见企业对以上良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全性和适用性。验证活动包括对生产场所环境、车间布局、设备设施等方面的评估。

验证时间：2024 年 3 月 10 日 验证人员：HACCP 小组

三、CCP/OPRP 点的监控情况

根据公司实际，结合 HACCP 体系要求，对产品的管理，制定了管理手册、程序作业文件、HACCP 计划、良好卫生操作规范、制度汇编等文件。基本能指导公司装饰饼干（糖霜饼干）和其他糖果（蛋白糖）的生产的生产相关过程食品安全管理运行的控制操作。

工艺流程图如下：

1、装饰饼干（糖霜饼干）生产工艺流程：

原料验收→配料→和面搅拌→成型→烘烤→冷却→饼面装饰→风干→冷却→包装→检验入库

2、糖果（蛋白糖）生产工艺流程：

原料验收→配料→搅拌→成型→风干→冷却→包装→检验入库

查审核范围内产品的实现流程及过程的控制情况：

生产过程为：组织根据订单情况进行采购，品控人员负责验收并做好验收记录，生产部通过微信群下达生产任务单，成品生产、成品放行、成品出货等工作，物流：顺丰。目前产品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：2024 年 6 月 2 日生产任务，500 对大对狗继续出货；

2024 年 6 月 2 日《蛋白糖》，配料记录表：

原料名称：蛋清 4400g、糖粉 9600g、鲜柠檬汁 200g、投料人：随蒙蒙；

添加剂使用复配着色剂，虽然目前国家无复配着色剂无添加量要求，但是组织在使用过程中遵循在达到预期的效果下，应尽可能降低在食品中的用量原则。目前在用的复配添加剂有：复配着色剂（天空蓝），复配着色剂（正红色），复配着色剂（金黄色），复配着色剂（天然黑色）。

查《添加剂使用记录》：

2024.6.2，名称：复配着色剂正红色 0.2g、天空蓝 0.2g

2024 年 10 月 10 日生产任务，蝙蝠手指继续出货、老款 05 款饼干出货；

抽查了 2024 年 10 月 10 日《饼干》，配料记录表：

原料名称：黄油 640g、糖浆 973g、小麦粉 2080g、投料人：王逸；

添加剂使用复配着色剂。查《添加剂使用记录》：

2024.10.8，名称：复配着色剂金黄色 0.3g；



OPRP:复配着色剂的验收

行动准则：合格供方；索取产品第三方检测报告

供方为：广西聚力恒生物科技有限公司 营业执照编号：91450100MA5PKX5N86（2-2） 食品生产许可证编号：SC20145010502179，均在有效期内；

抽查食品添加剂复配着色剂（正黑色）检测报告：S2024-0270，委托方：广西聚力恒生物科技有限公司 检测机构 广西壮族自治区轻工产品质量检验站，报告日期：2024.03.05 检测项目：感官、砷、铅，检测结果：符合。

同时查到复配着色剂（金黄色）合格检验报告、复配着色剂（大红色）、复配着色剂（火花橙）合格检验报告，报告日期 2024.03.05，其他信息基本同上。

CCP 烘烤：提供有 2024 年 1 月-10 月的《生产过程关键控制点记录》，工艺要求及控制参数：150℃ 20-40 分钟，质量控制运行情况：正常；记录人：王逸；记录表未记录产品名称，已现场沟通；2024.10.19 日现场查看皮卡丘（饼干）烘烤过程，温度显示：150℃，时间 30 分钟，符合 CCP 烘烤工艺要求，控制符合 CL 值要求；

询问审核周期内未发生CL值偏离的情况。

三、产品放行、验证

公司主要生产装饰饼干（糖霜饼干）和其他糖果（蛋白糖）的生产，策划编制了《监视和测量控制程序》、《产品放行控制程序》等文件

原料检验：检查原料名称、数量、规格型号、包装、生产日期、供方名称等信息，索证索票（合格供方、第三方检测报告及批次出厂检测报告）；

半成品检验：感官控制，检查产品是否完整，部位无缺失；

成品检验：委托第三方检验，批检；

提供了《原辅料进货查验记录》及《食品添加剂进货查验记录》记录了进货日期、原辅料名称、规格数量、生产日期批号、保质期、供货商名称及地址联系电话、数量等；

抽查 2024-03-8 进货的糖粉，数量：63 箱，生产日期：2024.3.1，保质期：12 个月，生产厂家：山东凯贝食品有限公司，附该批次出厂检验报告，检测结果：符合；

2024-7-1 进货的复配着色剂，数量：20 瓶，生产日期：2024.6.20，保质期：24 个月，生产厂家：广西聚力恒生有限公司，附该批次出厂检验报告，检测结果：符合；

2024-3-20 进货的包装袋，数量：2000 包，生产日期：2024.3.11，保质期：24 个月，生产厂家：浙江高鼎彩印包装公司，附该批次出厂检验报告，检测结果：符合；

2023-6-27 进货的小麦粉，数量：100 袋，生产日期：2023.09.14，保质期：12 个月，生产厂家：南顺（山东）食品有限公司，附该批次出厂检验报告，检测结果：符合；

另抽查黄油、蛋白液等，控制方式同上。

供方相关资质、原料第三方检测报告详见供销部审核记录，符合原料验收要求；

询问企业半成品的检验主要通过感官控制，未做记录，已现场沟通。

抽查产品检验记录：

产品名称：蛋白糖（糖果）



检验报告编号：ZZ24SW1019404A；

检测项目：外观、滋气味、二氧化硫、糖精钠、甜蜜素、铅、菌落总数、大肠菌群等；

报告日期：2024.08.15；

检验单位：山东中质华检测试检验有限公司

产品名称：糖霜饼干（装饰饼干）

检验报告编号：ZZ24SW1019404B；

检测项目：外观、滋气味、沙门氏菌、二氧化硫、糖精钠、甜蜜素、铅、菌落总数、大肠菌群等；

报告日期：2024.08.16；

检验单位：山东中质华检测试检验有限公司

五、监视和测量装置控制

公司在《HACCP 管理手册》3.6 条款对监视和测量资源进行了要求。抽查“计量器具台账”，共有 5 台电子秤。经与企业负责人沟通，使用的 5 台电子秤均已经过检定，张贴有计量合格证；检定单位：鱼台县计量测试所。由于地方管理的特殊性，该计量所不给企业出具检定证书，也不提供受理记录等证明，只提供合格证标签，省局、市局检查时也提出过该问题，经企业解释后，检查单位未再提出异议。

1、ACS-30 电子计价秤 出厂编号：001571 有效期至：2025 年 6 月 1 日；

2、ACS-30 电子计价秤 出厂编号：220083 有效期至：2025 年 6 月 1 日；

3、ACS-30 电子计价秤 出厂编号：228510 有效期至：2025 年 6 月 1 日；

4、ACS-30 电子计价秤 出厂编号：220417 有效期至：2025 年 8 月 7 日；

5、HC-CB10001 电子天平 出厂编号：11015 有效期至：2025 年 6 月 1 日；

未对烤炉等温度显示装置进行内部校准比对或外部校准，已沟通建议后期改进。

六、撤回/召回

公司在《管理手册》中 3.9 条款对撤回/召回进行了规定。并策划了《产品召回控制程序》，规定了原材料、半成品、成品的追溯方法。

公司规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门（配送中心、综合部）的职责，撤回/召回流程等，具体策划见食品安全小组审核记录。

审核周期内没有发生需撤回或召回情况。提供了 2024 年 4 月 10 日开展了召回演练/可追溯演练。模拟的情况“4 月 10 日早上发出的一批次(发货批次号为 TD24002,规格为#/13,生产日期为 2024.4.3,数量 200 袋)的装饰饼干颜色有些暗黑,没有正常装饰饼干应有的颜色”。

供销部 负责追踪装饰饼干的数量;查明该生产日期为 2024.4.3 的数量为 200 袋

生产部 负责协助,同时对当天装饰饼干进行追溯,追溯到该生产日期为 2024.4.3 日的装饰饼干有 200 袋,查明销售数量为 200 袋,同时追溯到该产品的监测记录如下:

原材料准备日期:2024.4.1 日,第三方检测报告合格;

包装购进验收日期:2024.3.28,

生产操作者:马海丽,

生产日期:2024.4.3,生产数量 200 袋,

发货日期:2024.4.10,9:10,发货数量:200 袋,。

提供了召回演练总结报告,对演练时间、演练安排、查证、处理、判定、原因分析、纠正措施、后续处理等情况,

演练的总结为“通过此次召回演练验证《产品召回控制程序》,该程序能够及时、有效的将不安全产品召回。”编制人为李芹芹、批准王万顺,日期为 2024.4.10。

召回控制基本有效

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

公司按照内审计划的要求,于:2024 年 4 月 14-15 日共 1.5 天实施了内部审核,内审记录有内部审核计划、首次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等,提出的不符合 1 项,已关闭,基本合理。



公司按照策划于 2024 年 4 月 25 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门对体系的总结、管理评审报告、管理评审问题改进计划等，基本合理。

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，审核周期内有发生采购原料不合格情况，如发现不合格（包装破损、超保质期等），退回处理。

生产过程在生产加工过程中工人技术比较稳定，每批产品会出 2-5 个不合格品，做废品处理。基本符合要求。

审核周期内成品外检均未发现有不合格现象。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《纠正和预防措施控制程序》，总经理表示公司不定期对分析和评价的结果以及管理评审输出，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分加以应对。目前公司改进措施包括：

对于 HACCP 管理体系，组织公司人员管理体系标准进行系统的培训等方式来持续改进管理体系。

日常改进通过以下方面进行：进行员工的体系知识培训，提高体系意识；内外部环境识别评审、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；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理；监管部门抽查等；具体见各部门运行记录。控制基本合理。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

3) 投诉的接受和处理情况：

公司在《HACCP 管理手册》对投诉处理控制要求进行了规定，并策划了《投诉处理控制程序》

投诉处理由供销部负责，查投诉处理管理情况：

供销部负责人表示，本审核周期内无顾客重大投诉现象、无食品安全投诉；

与供销部负责人沟通收到投诉信息上报公司领导，根据投诉情况进行反馈、处理，有必要时进行赔偿，沟通方式主要为微信、QQ、电话等；如顾客直接反馈至上级监管单位，由公司领导、供销部、品管部共同处理，完成情况说明及整改措施等。

负责表述，顾客日常偶尔有针对物流运送方面意见和建议，公司与顺风物流进行沟通及时解答或处理。

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）：

租赁面积约 1920 平方米。有原料库、成品库、内包材消毒间、配料间、面基操作区、烘烤区、裱花操作区、洗消间、男女更衣室、二次更衣室、风淋间、办公区等，卫生间设在加工区外。基本符合装饰饼干（糖霜饼干）和其他糖果（蛋白糖）的生产的要求。

不涉及检验室，不涉及特种设备；



生产设备有：打料机、和面机、烤炉、风炉、包装机、热缩膜包装机、喷码机、臭氧杀菌机、消毒柜等；
监视和测量设备有电子秤；

2) 人员及能力、意识：

组织在《管理手册》3.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》，对从事影响生产要求符合性工作的人员、从事与体系有关的岗位，按不同岗位及所承担工作任务的需要派合适的人员，并通过教育和培训确保公司员工都具备相应的专业技能、食品安全意识或专业能力要求。现场审核期间与内审审核组长吴虹谷，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足。见不符合项

3) 信息沟通：

公司确定与食品安全管理体系相关的内部和外部沟通，确保所有对食品安全产生影响的活动的有关人员理解有效沟通的要求，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。

总经理和食品安全小组组长负责外部沟通，充分了解企业的产品、相关危害和 HACCP 管理体系，并经培训。

建立内部报告制度，总经理确保所有人员都有责任向上级管理者、最高管理者报告所关注到的食品安全问题及隐患。

4) 文件化信息的管理：

公司在《HACCP 管理手册》进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；
查文件管理情况：

公司形成了文件化的《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《HACCP 计划》、《作业指导书》、各部门管理制度文件以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《HACCP 计划》、《前提计划》、《良好卫生规范》等基本符合标准要求的所有文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的 HACCP 管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：HACCP 管理手册（TD-SC-2024）。

二级文件：公司编制了 25 份程序文件，1 份良好卫生规范，1 份 HACCP 计划，1 份前提计划，食品安全防护计划，基本包括了 HACCP 体系标准要求的文件。

三层次文件：管理制度文件及外来适用法律法规和标准。

四层次文件：记录

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理王万顺批准。2024-1-10 对体系文件进行发布实施；

文件管理基本符合要求

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

位于鱼台县经济开发区古亭路北首路西、北二环路北（科顺电子科技有限公司院内）的山东甜朵食品有限公司资质许可范围内的装饰饼干（糖霜饼干）和其他糖果（蛋白糖）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，（山东甜朵食品有限公司）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，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:马焕秋 汪桂丽



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。