

项目编号：0241-2022-QF-2024

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：河南新天豫食品有限公司

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）：陈丽丹

审核组员（签字）：

报告日期：2024年10月19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
 - 不符合项报告
 - 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经 ISC 技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。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 ISC 一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：陈丽丹

组员：



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 | 陈丽丹 | 组长 | Q:审核员 | 2024-N1QMS-2246137 | Q:03.06.02 |
| | | | F:审核员 | 2023-N1FSMS-2246137 | F:CIV-1 |

其他人员

| 序号 | 姓名 | 审核中的作用 | 来自 |
|----|---------|--------|------|
| 1 | 王红梅、李亚东 | 向导 | 受审核方 |

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（质量管理体系,食品安全管理体系）认证后，进行■第二次监督审核■证书暂停后恢复□其他特殊审核请注明：

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

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,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：CCAA 0005-2014《食品安全管理体系 淀粉及淀粉制品生产企业要求》；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、召回管理办法等

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：，GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，GB14881-2013《食品企业通用卫生规范》、GB/T 23587-2009《粉条》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10月18日 上午至2024年10月19日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年11月23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：淀粉制品（粉条、水晶粉丝）的生产

F：位于河南省周口市郸城县汲冢镇周口国家农业科技园区001号河南新天豫食品有限公司生产车间的淀粉制品（粉条、水晶粉丝）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：河南省周口市郸城县汲冢镇周口国家农业科技园区 001 号

办公地址：河南省周口市郸城县汲冢镇周口国家农业科技园区 001 号

经营地址：河南省周口市郸城县汲冢镇周口国家农业科技园区 001 号

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

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：未按期进行监督审核

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：与总经理沟通，证书暂停期间公司按照相关法律法规及其他要求执行，暂停期间未发生监督抽查情况，未发生重大的食品质量环境安全事故，未发生监管部门处罚情况，体系运行正常，按照公司策划的时间开展了内审、管理评审等工作，未出现重大诚信、服务投诉，未违规使用认证证书。组织未发生较大变更，主要发生了法人/总经理变更。

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：经审核组陈丽丹现场确认，暂停证书的原因已消除，同意恢复证书。

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:管理部/QF7.2、生产部/F8.2.4

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18日前提提交审核组长。



具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2025 年 06 月 26 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

前提方案的实施情况、人员能力、内审及管理评审

3) 本次审核发现的正面信息:

——总经理及各部门负责人支持体系的运行工作;

——按照策划时间开展了内审、管评、确认及验证工作;

——审核周期内未发生重大的食品安全事故;未发生重大的投诉事件,未受到上级监管部门的处罚等;

——按照体系策划情况配置了基本的资源,基本具备体系运行的条件。

——组织为省市粉条生产重点企业,产品生产工艺比较成熟,员工队伍稳定,产品质量稳定,品牌影响力大。

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 ISO22000:2018 及 GB/T19001-2016 运行和认证活动较为支持,公司结合淀粉制品(粉条、水晶粉丝)的生产过程,制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》等文件,基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018 及 GB/T19001-2016 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,能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法,对前提方案、HACCP 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。对生产现场观察发现对清洁卫生、虫害控制、设备维保方面还需要加强。

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:

——企业基础设施比较陈旧,封闭式管理有待提高。

——企业在产品包装袋上印制了“本企业通过 ISO22000 管理体系认证”,包装袋库存较多,市场流通被抽查、打假可能性风险较大。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况 符合 基本符合 不符合

质量、食品安全目标:



- 1、投产用原辅料合格率 100%
- 2、出厂产品合格率 100%
- 3、顾客满意度 96%以上
- 4、追求食品安全事故为 0

查公司对目标进行了分解，并进行了考核，完成情况详见各部门目标的审核。以上目标制定符合方针的要求，考核方法适宜可操作性强，目标经考核基本实现。

提供有《质量目标考核记录》，考核周期：2023 年 6 月-2024 年 6 月

| 管理部管理目标 | 完成情况 |
|---------------------|------|
| 文件管理差错率<5% | 0 |
| 厂区内卫生检查每周进行一次 | 每周一次 |
| 每年至少进行一次内部审核、一次管理评审 | 已开展 |
| 员工岗前培训覆盖率 100% | 100% |

| 质量管理部管理目标 | 完成情况 |
|------------------|------|
| 各阶段检验漏检率 0% | 0 |
| 检验、化验记录的准确率 99% | 100% |
| 关键控制点的监控覆盖率 100% | 100% |

| 生产部管理目标 | 目标完成情况 |
|----------------|--------|
| 工艺执行率 100% | 100% |
| 控制重点场所的安全事故为 0 | 0 |
| 清洁消毒执行率 100% | 100% |
| 研发及时率≥99% | 99% |
| 设备完好率≥96% | 100% |

| 销售部管理目标 | 完成情况 |
|--------------|------|
| 销售合同评审率 100% | 100% |
| 顾客满意率 96%以上 | 100% |

| 供应部管理目标 | 完成情况 |
|--------------|------|
| 合格供方评审率 100% | 100% |
| 物资提供及时率>95% | 100% |
| 出入库的准确率>98% | 100% |

目标为年度考核，2024.06至今的目标正在实施中。

2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合

1) 前提方案管理:

公司根据生产现场实际及生产特点和实际操作情况，依据、GB 14881-2013 和 ISO22000: 2018 编制了《前提方案》，



其规定了基础设施、卫生消毒、防止交叉污染、水质卫生控制、储存和运输、虫害控制等方面的控制，由生产车间

对其实施情况进行监控。

一、水质卫生控制

公司生产过程中采用自来水作为水源，质量管理部每年进行第三方送检验证安全卫生指标，外检报告详见质量管理部审核记录。每日由水处理操作工检测。

二、食品接触面的控制

询问食品接触面有人员、设备表面、工作服等，文件规定对地面、排水沟、对墙面、门窗、地面等用清水清洗：

每批生产前对环境进行紫外灯消毒，提供有紫外线灯杀菌记录表：

日期：20240326，车间：粉饼，开始时间：17:00，关闭时间：19:00，操作员：陈**；

另查看 20240520/20240806 等日期记录，控制方式与上述一致。

设施设备使用清水清洗，提供有“粉饼车间设备清洗记录表”：

| 日期 | 名称 | 清洗方式 | 开始时间 | 结束时间 | 清洁者 | 检查结果 | 检查人 |
|-------------|----------|------|-------|-------|------|------|-----|
| 2024. 4. 19 | 粉饼车间所有设备 | 清水擦刷 | 18:00 | 19:00 | 部分人员 | 合格 | 何启成 |

“水晶粉丝车间设备清洗记录”：

清洗时间 2024. 6. 17，流水 1#线：清水清洗，流水 2#线：清水清洗，清洗人：孔**，检查人：安**。另有清洗对象：打糊机、蒸箱、烘干设备、自然老化设备、冷冻设备、切刀、篮板、篮筐的设备清洗记录，适量用水，检查人：安**。已沟通建议两个表格整合使用。

“工装清洗记录表”：

时间：20240617，待洗衣物接收（件数：12，所在部门：水晶车间，移交人：谢**，接收人：任**），一洗衣物（件数：6，所在部门：后勤，清洗人：任**，领取人：谢**，发放人：任**，领取时间：6.17）

三、免受交叉污染

通过人流、物流、合理分区，设置传递口，严禁串岗等方式能达到对交叉污染的控制。

防止交叉污染和外来污染物

1. 通过合理分区，严禁串岗等方式能达到对交叉污染的控制

2. 产品加工过程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。

3. 对空间、环境、设备进行清理和清洁对车间地面、墙面每天班前、班后进行清扫。

提供了 2024 年粉饼车间设备运行维修记录，7. 22：冷库 3 号、5 号风幕机轴承异常响声，加班更换，何**、张**、丁**参加更换。10. 2，打粉泵声响异常，拆除检查维护、保养。

提供“卫生清洁消毒记录”，日期：2024. 6. 17，区域：手，消毒剂种类：酒精，浓度：75%，清洗：按要求进行，开始时间：7:00，结束时间：7:30，消毒者：所有员工，检查结果：合格，检查人：安**，复核人：安**。

另查看 20231231/20240316/20241010 等日期记录，控制方式与上述一致。

四、手的消毒

员工在进入车间时用洗手液进行手部清洗、75%酒精消毒液进行消毒，现场查看员工的个人卫生，手指甲及工作服帽的佩戴均符合要求。

五、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。现场查看卫生状况良好。

六、有毒化学品的控制



企业生产过程中使用洗手液、75%酒精及化验室使用的化学用品，能够按照要求进行领用、配制、保管。

七、员工健康控制

现场看到员工工作服整洁，未发现有佩戴首饰情况，询问车间负责人每天会对员工进行卫生检查；

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，内容符合要求，无不健康员工进入车间的情况。

公司为车间员工办理了健康证详见管理部审核记录。

负责人介绍，每天员工进出车间均有专人检查穿戴、洗手更衣等，提供有员工个人卫生检查日记，检查事项包括健康状态、工作服、帽、鞋是否干净卫生、佩戴口罩、指甲装饰品化妆手部受伤个人物品等的检查。查看 2024.3.1/2024.7.2/2024.8.7 记录均无异常。

八、工作服管理

工作服统一清洗，放置于更衣室进行统一消毒。

更衣室现场查看有紫外灯等消毒设施对工作服进行消毒，现场查看更衣室配备有紫外灯，配备有专门的更衣柜和衣衣帽钩。

九、虫鼠害控制

车间入口装有挡鼠板、粘鼠板、灭蝇灯，对外的纱门纱窗和防蝇皮帘，对蚊蝇、老鼠进行控制。

查看“防虫方法检查记录表”，检查事项包括出入门完好、灭虫灯、纱窗完好、设施内有无昆虫老鼠、垃圾废弃物是否清理干净等，查看 2024.6.15、2024.8.2 记录均无异常。

查看前提方案的实施情况，粉饼车间内接饼房间与参观通道之间一处门上的纱网部分脱落，存在虫害进入风险。已开具不符合项整改。

十、产品信息和消费者意识

产品信息：组织应确保所有适用于预期生产的终产品的法律法规和食品安全要求得到识别，展示给消费者的信息应能

够使他们理解其重要性，并做出有根据的选择。信息可通过标志或是其他方式提供，如公司网站、广告。

信息可以

包括适用于产品贮藏、制备和服务的指南。

1) 产品应注明产品名称、成分、规格

2) 产品应标注保质期和贮存条件，食用条件和不可食用情况以及食用方法、适用人群。

3) 分销方式：批发、零售

4) 产品分区放置，标识清楚。

十一、废弃物存放和处置

企业的废弃物如落地的粉条，放入带盖垃圾桶内，班后交由园区后勤人员统一处理由附近个人回收做家畜饲料。

提供《车间垃圾清理记录》，时间：2024.6.17，垃圾种类：车间垃圾，垃圾桶：1/7 桶，送往地点：公司垃圾点，负责人：安**。

提供副品处理相关实物验收单：粉饼车间，日期：20240817，名称：副品，数量：,260kg，由验收人及采购员签字确认。

2) 基础设施/工作环境管理：

1) 公司位于河南省周口市郸城县汲冢镇周口国家农业科技园区 001 号，注册地址与经营地址一致：为河南省周口市郸城县汲冢镇周口国家农业科技园区 001 号，公司无外来污染源；

2) 公司自有厂房占地面积 107000 m²；建筑面积 43700 m²；生产加工间 5 个（含淀粉加工车间）；冷冻



库 11 个，原料仓库 1 个；包材仓库 1 个，成品库 1 个；检验室 1 个；满足生产和储存需要。

3) 生产设备：混合料箱、打糊机、和面机、打芡缸、漏丝机、蒸汽锅、化冰槽、烘干机、金属探测器等

4) 检测设备：电子秤、箱式电阻炉、电热鼓风干燥箱、电炉、电子天平。基本满足产品监测需要。

5) 经识别，公司目前特种设备：锅炉 1 台、压力容器 1 个

6) 企业外包过程：物流运输、计量设备检定、产品第三方检验

特种设备管理情况：

1、蒸汽锅炉 1 台：型号：WNS2-1.25-Y(Q)，使用证号：锅 10 豫 P22590(19)，《蒸汽锅炉内部检验报告》报告编号：HAPAGGLPGD4ZN20230075，检验日期：2023-11-21，下次检验日期：2025-11-20；《蒸汽锅炉外部检验报告》报告编号：HAPAGGLPGD4ZN20230135，检验日期：2023-12-11，下次检验日期：2024-12-10；

检测单位：河南省锅炉压力容器检验技术科学研究院周口分院

2、压力容器（虹吸器）；设备代码：21504116002011110027，《压力容器定期检验报告》报告编号：HAPAGGLPRD4OQ20220058；检验日期：2022-06-21，下次检验日期：2025-6-20。

检测单位：河南省锅炉压力容器检验技术科学研究院周口分院

设备维护保养记录：提供了 2024 年粉饼车间设备运行维修记录，7.22：冷库 3 号、5 号风幕机轴承异常响声，加班更换，何**、张**、丁**参加更换。10.2，打粉泵声响异常，拆除检查维护、保养。

现场查看车间工作环境，车间排水通畅、光线充足、通风良好。设备布局合理，机台卫生情况良好，无污垢。车间进出口有灭蚊灯，有质量巡检人员巡查。

3) 原材料采购和供方管理：

目前产企业采购的产品有淀粉、包装袋、纸箱等。

企业编制《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料和辅料供方可被评为合格供方。

查《合格供方名单》：

| 供方名称 | 主要产品 |
|--------------|----------|
| 郸城县天赐食品有限公司 | 淀粉 |
| 浙江奇美包装科技有限公司 | 内包装袋 |
| 周口畅恒彩印包装有限公司 | 纸箱 |
| 河南省豫锋物流有限公司 | 物流运输（外包） |

经查，企业对以上供应商均进行了定期评价，评价内容包括产品质量、产品安全、产品价格、交货情况、售后服务、质量管理、质量保证、运输安全等，评价意见：同意列为合格供应商，评价部门：生产部、销售部、质量管理部、供应部，评价人员：张宗现、刘素、徐仕杰、王建国，评价时间：2024 年 1 月 2 日。

供方资质均齐全、有效，另收集原材料第三方检测报告，详见质量管理部审核记录。

企业外包过程：物流运输、计量设备检定、产品第三方检验

提供经销商 郸城县天赐食品有限公司与签订的淀粉采购合同：合同编号：MYSY(销) 20240102-1，产品名称：食用甘薯淀粉，规格：25kg/袋，销售数量：400 吨；单次采购合同签订时间：2024.01.02。

供方资质：营业执照：91411625MA9FALUMXD；进行了仅销售预包装食品经营者的备案编号：YB24116259902068

生产商资质：江苏美阳薯业发展有限公司营业执照：91321324071001190F；生产许可证编号：SC12332132401500

**淀粉的第三方检测报告:**

产品名称: 食用甘薯淀粉; 报告编号: NJ-W23103073; 检测日期: 2023.11.8

检测项目: 气味、色泽和形态、杂质、蛋白质、PH、斑点、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫、铝的残留量;

检测结果: 符合标准

检验单位: 钛和中谱检测技术(江苏)有限公司

供方: 浙江奇美包装科技有限公司 供应内包装袋

供方资质: 营业执照: 9133032714580590X0; 全国工业产品生产许可证编号: 证书编号: 浙 XK16-204-00683; 有效期至: 2027年04月12日。

印刷经营许可证编号: (浙)印证字第 CQ0242 号

包装袋第三方检测报告:

产品名称: 夏星黑椒猪排 1kg 包装袋

材质备注: BOPP/VMPET/PE

报告编号: NFHS24090187; 检测项目: 总迁移量、甲苯氨、高锰酸钾消耗量、重金属(以铅计)、沙门氏菌、大肠菌群等

报告日期: 2024.9.20, 均检验合格, 报告有效。

检测单位: 温州市质量技术监督科学研究院

物流运输: 与河南省豫锋物流有限公司(营业执照: 91410100664678754R, 道路运输经营许可证: 豫交运管许可

郑字 410101008134 号, 有效期: 2022.09.05-2025.09.04), 签订了《运输合同》, 合同期限: 2023.1.1-2024.12.31, 合同执行期间, 无违约情况发生。

计量设备检定、产品第三方检验由第三方出具报价单后双方签字确认, 未签订固定协议。

经沟通, 企业根据生产计划和库存情况由供应部实施采购, 由负责人批准后实施, 能保障企业所需, 不存在紧急制作需要紧急采购的情况。

企业依据外部供方提供的过程、产品和服务对组织稳定的向顾客交付合格产品和服务的能力的影响程度对外部供方提供的过程、产品和服务进行了分类。确定了对不同外部供方实施的具体控制要求, 旨在确保产品能够按计划提供, 并符合要求, 为确保外部提供的过程、产品不会对企业稳定地向顾客提供合格的产品能力产生不利影响; 要求所需物资在合格供应商处采购, 到货后按进货检验要求进行检验合格后入库; 并根据各产品的检验要求, 向供方索取材质证明、产品合格证及有关的检测试验报告等所需相关资料; 组织不定期根据业绩评定准则实施业绩评定。

经沟通, 企业合格供方合作良好。企业确定采购计划后以微信或电话方式通知供方, 均能及时准确供货; 供方产品质量稳定, 未出现不符合导致退货的情况。

负责人介绍公司的外部供方财产和顾客财产由供应部负责保管, 顾客财产主要是顾客提供的客户资质和顾客信息、采购合同。据负责人介绍体系运行以来未发生顾客财产丢失泄露现象。经沟通并查看, 顾客财产和外部供方财产保管实施专人管理, 防护基本得当。

原料采购及供方管理基本符合要求。

4) 监视和测量管理情况:

现场查看并查《计量器具台账》, 主要有箱式电阻炉、电子天平、水分快速测定仪、数字酸度计、恒温水



浴锅、可见分光光度计、粘度计、干燥箱、分样筛、白度仪、温度计等；

查检定/校准证书：

箱式电阻炉： 型号：SX2-4-10A；证书编号：RS24R00428；校准日期：2024年03月01日；

电子天平 型号：BSA124S-CW；证书编号：RS24L00878；校准日期：2024年03月01日；

电热恒温鼓风干燥箱 型号：101-2；证书编号：RS24R00429；校准日期：2024年03月01日；

白度计 型号：WSB-3A；证书编号：RS24C00231；校准日期：2024年03月01日；

游标卡尺 型号：0-150mm；证书编号：RS24C00688；校准日期：2024年03月01日；

以上校准机构均为：河南睿嵩检测技术有限公司

抽查成品包装涉及贸易结算电子秤校准证书：

型号：ACS-30；证书编号：2401K208377331；校准日期：2024年09月13日；

型号：ACS-6；证书编号：2401K208377332；校准日期：2024年09月13日；

型号：TCS-200；证书编号：2401K208377333；校准日期：2024年09月13日；

型号：TCS-150A；证书编号：2401K208377334；校准日期：2024年09月13日；

以上校准机构均为：广东中准检测有限公司

抽查温度计、智能温度表校准证书：

智能温度表 型号：CYCM-406；证书编号：JT05-20231101002；校准日期：2023年11月01日；

智能温度表 型号：CYCM-406；证书编号：JT05-20231101003；校准日期：2023年11月01日；

热电偶温度计 型号：E/；证书编号：JT01-20231101001；校准日期：2023年11月01日；

热电偶温度计 型号：E/；证书编号：JT01-20231101002；校准日期：2023年11月01日；

以上校准机构均为：山东正信计量检测有限公司

另提供数字酸度计、分样筛、碱式滴定管等计量器具校准证书，均在有效期内，校准结果满足企业使用要求。

现场查看仪器均处于良好状态。

未发生偏离校准的情况，一般检定后不再进行调整，日常进行维护保养，清理擦拭妥善，未出现损坏现象。查计量器具的保养，以使用人员自行负责，并按说明书的要求进行。

计量器具的管理基本符合要求。

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

可追溯性标识：产品批号（生产日期）为唯一性标识，产品内包装袋标识有产品批号，外包装箱上面有公司名

称、产品名称等标识。以上标识基本符合要求。

产品标识：成品库存放，标识在外包箱上，注明，包括产品名称，批号，数量、生产厂家等。产品置于垫板上，隔墙离地，库内清洁、无污染，符合防护要求。

可追溯性标识：产品批号（生产日期）为唯一性标识，生产批次-出厂检验记录-生产记录-过程监督记录-进货检验记录，能进行追溯。

成品的装卸利用手推车进行，没有发生撞击、挤压，无野蛮作业情况，也未出现损坏现象；运输使用箱式货车防晒、雨淋和受潮。

现场查看基本符合要求。

公司策划并保持有《食品撤回控制程序》，对需要召回的情形及召回的流程进行了规定，内容符合要求。



经沟

通, 公司产品质量稳定, 未发生重大的食品安全问题投诉, 无产品召回情况的发生。

公司依据程序文件的规定于 2024 年 06 月 14 日进行了模拟召回的演练。查有模拟追溯召回报告:

模拟召回产品: 饼型粉条, 规格: 1000g*16, 数量: 250 箱, 批号: 20240530, 客户: 湖北潜江杨绪芝
召回原因: 该批次有断条现象 (模拟, 实际不存在)。

最终产品全部召回。

产品处理: 模拟回收隔离存放, 销毁处理

原因分析和产品再追查: 调查发现: 该批产品系生产过程中参数不稳定造成。已责令该生产线及时调试设备, 确保生产稳定运行。

结果: 产品回收隔离销毁, 生产车间责任明确, 员工接受培训。

模拟总结: 这次模拟追溯和召回过程清晰, 人员职责分明, 模拟时间合适证明我司的模拟追溯和召回是成功的, 模拟召回程序是合理的。

满足食品安全管理体系要求。

6) 产品放行管理 (含原料验收 OPRP 控制情况) 情况:

企业主要进货原料淀粉, 采购来的原料由质检部检验合格后入库。

CCP3 淀粉验收

行动准则: 进货查验、合格供方及有效的第三方检测报告

抽《外购淀粉接收记录》:

数量: 10T, 生产日期保质期: 20231218/24 个月; (查看该供应商发货未先进先出, 已建议企业与供方沟通改进)

合格供方: 江苏美阳薯业发展有限公司; 产品名称: 红薯淀粉

抽查接收日期为: 20240724, 检验项目: 证件是否齐全、感官检查 (外包装完好、颜色、异味、异物等)、理化指标 (符合 GB34321), 运输工具检查等。

检验结果: 合格接收

检查人: 王红梅

查看对应的《外购原材料样品保管日志》:

取样日期: 20240724, 产品名称/规格: 淀粉/25kg, 生产厂家及品牌: 江苏美阳薯业/美阳, 批次号: 20231218, 外观检查 (色相正常、包装状态适合、外观适合), 有效期限: 20251217。未明确留样量, 已沟通。

查看对应的进厂检验报告:

产品名称: 红薯淀粉 规格: 25kg/袋

生产日期: 20231218, 抽样日期: 20240724

检验项目: 感官、杂质、水分、灰分、斑点、细度、蛋白质、白度、峰值粘度、PH 值、黑星、净含量等

检验依据: GB/T34321

检验结论: 符合 GB/T34321《甘薯淀粉》标准要求。

化验员: 王红梅

批准人: 张宗现

提供了对应的《化验室原始记录》, 样品编号: 20240724DF, 与检验报告结果数值一致。每批次收集了供方的出厂检验报告。

另查看接收日期为 20240112、20240411、20240801

抽《包材接收记录》:



合格供方：周口畅恒（纸箱），接收日期：20240309，检查项目：感官检查（外包装完好、颜色误差、异味异物、褶皱、印刷图案准确）、包材质量（重量、尺寸、厚度、韧性）、运输工具检查（卫生状况、虫害、交叉污染），检查结果：合格接收数量：4406个，检查人：王红梅，备注：1000g。

合格供方：浙江奇美（包装袋），接收日期：20240628，检查项目：感官检查（外包装完好、颜色误差、异味异物、褶皱、印刷图案准确）、包材质量（重量、尺寸、厚度、韧性）、运输工具检查（卫生状况、虫害、交叉污染），检查结果：合格接收数量：99000个，检查人：王红梅，备注：400g。（包装袋未记录生产日期保质期，已沟通）

另查看接收日期为20240401、20240806的纸箱，20240322、20240524的包装袋，控制方式与上述一致。现场查看，以上原料均采购自合格供方，企业对供方进行了定期评价，均评价合格，详见供应部审核记录

原料验收及CCP控制符合要求。

与部门负责人交谈了解，熟悉过程检验要求；经沟通，质量管理部现场有一质检员，对生产过程半成品感官、包装、重量、员工操作等进行监控、监督，

查看半成品《化验单》：

班次：粉饼车间（烘干）取样时间：2024.8.2，报告时间：2024.8.2；化验结果：水分14.25%，口感无牙碜、耐煮时间20分钟、粗细度1.27mm；化验员：王红梅。记录未明确判定要求及结果，经沟通，水分要求16%以下，其它按成品指标要求。另查看粉饼20240530、20240813、20241014半成品检测记录，控制方式与上述一致。

水晶粉丝审核周期内只有一批试生产，直接送外检，未涉及半成品检测。

质检部按标准对产品检验合格后出厂，产品执行标准：GB/T23587-2009《粉条》

抽查粉条出厂检验报告：

报告编号：20240817F13

产品名称：红薯粉条（饼型）规格：2kg

生产日期：20240817，抽样日期：20240817，打码日期：20240817

检验项目：感官（色泽、气味与滋味、杂质、组织形态）、净含量、水分、面粗细（丝径）、断条率、泡开性、耐煮时间

检验依据：GB/T23587

检验结论：符合GB/T23587《粉条》标准要求。

化验员：王红梅

批准人：张宗现

提供了对应的《化验室原始记录》，与检验报告结果数值一致。

另抽查生产日期20240307、20240528、20241014等批次红薯粉饼的出厂检验报告及原始记录，控制方式与上述一致。

抽查粉丝出厂检验报告：

报告编号：20240617FS

产品名称：红薯粉丝规格：300g

生产日期：20240617 抽样日期：20240617，打码日期：20240617

检验项目：感官（色泽、气味与滋味、杂质、组织形态）、净含量、水分、灰分、面粗细（丝径）、断条率、



泡开性、耐煮时间

检验依据：GB/T23587

检验结论：符合 GB/T23587《粉条》标准要求。

化验员：王红梅

批准人：张宗现

提供了对应的《化验室原始记录》，与检验报告结果数值一致。

提供了《产品质量检验报告单》，单位名称：粉饼车间粉饼，时间：20241014，带班人：何，规格：500g*32, 1000g*16, 1500g*12, 数量：157/60/8, 重量：3616 公斤, 质检员：王红梅, 备注：20241012/20141013。

查看对应的《产品质量检验记录表》，单位名称：粉饼车间，产品名称：粉饼，产品数量：157/60/8，抽查数量：7/3/1，存在的质量问题：开口 1，不合格率：0.64%。

另查看检验日期为20240125/20240312/20240731等报告记录，控制方式与上述一致。

7) 应急准备和响应管理情况：

管理部作为应急演练主控部门，编制《应急准备和响应控制程序》、编制应急救援手册等，并组织实施了相应

应急演练。针对有可能发生的应急事件，编制应急预案。

提供有 2024 年 9 月 19 日的消防演习记录，效果评价：本次演习及时用灭火器将火势扑灭，无蔓延，无人员伤亡，无任何财产损失整个过程符合应急预案规定流程，合理便捷，预案规定程序有效。需采取的整改措施：应经常加强此类演习，提高员工消防安全意识，重在日常的预防，一旦发生消防安全事故时确保将损失降到最低。 主管领导：谢迪日期：2024. 9. 19。

8) 危害控制计划策划及实施管理情况：

组织建立、实施、保持和改进质量和食品安全管理体系；定期组织审核质量和食品安全管理体系，及时向总经理反馈有关信息和改进意见，任命内审组长和组员，批准内审计划和内审报告，协调解决内审存在的问题；督促管理评审提出的纠正与预防措施的实施；负责公司有关质量和食品安全管理体系对外联络事宜；贯彻质量和食品安全管理体系方针，满足顾客要求。

食品安全小组组长表示公司目前自己建立食品安全管理体系，目前结合公司情况运行基本较好。若通过外部开发 FSMS 要素，按照标准 7.1.5 条款进行控制。

食品安全小组负责对资质范围内淀粉制品（粉条、水晶粉丝）的生产的食品安全管理体系进行策划，策划的结果形成手册、程序文件、HACCP 计划、作业性文件，由相关人员批准后实施。各部门按要求实施。包括以下方面：

1. 产品的安全目标和要求；
2. 安全产品实现的工艺流程见 HACCP 相关文件；
3. 形成了作业文件和记录；
4. 配置了主要生产设备及电话、电脑、打印机、复印机等支持性设备，检验员、操作人员持证上岗。

食品安全小组收集相关的信息用来实施危害分析，把这些信息编制成文件进行保管主要工作内容如下：

首先成立食品安全小组，组长张宗现，小组的成员来自各部门，分别对小组人员的职称、学历、工作年限等进行要求。

在 HACCP 计划中提供小组人员名单。手册中对食品安全小组成员的职责从组长到组员都有明确的规定。

1、原料描述：从重要产品特性(生物、物理、化学)，组成、来源产地、生产方式、包装和交付方式、贮存条件和保质期生产前的预处理、接收准则进行了描述。



淀粉:

物理特性:

(1) 物理特性:

a) 色泽和形态: 白色或稍带微青色粉末; b) 滋味: 具有甘薯淀粉固有滋味, 无异味, 无砂齿; c) 气味: 具有甘薯淀粉固有的气味, 无异味; d) 杂质: 正常视力下无可见外来物质。

(2) 化学特性:

l) 水分 \leq 15.0%;

m) 灰分(干基) \leq 0.35%;

n) 蛋白质(干基) \leq 0.2%;

o) 斑点 \leq 7个/cm²;

p) 细度, 150 μ m(100目)筛通过率质量分数 \geq 99.05; q) 白度, 457nm蓝光反射率 \geq 78.0%;

r) 峰值粘度, 6%(干物质计), 700cmg \geq 500BU; s) pH值: 6.0-8.0;

t) 二氧化硫残留量 \leq 0.03g/kg;

u) 铅(Pb) \leq 0.2mg/kg;

v) 铝的残留量(A1): 不得使用。

(3) 生物特性:

a) 菌落总数: n=5, c=2, m=10⁴, M=10⁵;

b) 大肠菌群: n=5, c=2, m=10², M=10³;

c) 霉菌和酵母 \leq 10³CFU/g。

组成: 红薯淀粉; 来源产地: 河南; 生产方式: 分离浓缩干燥; 包装和交付方式: 符合塑料袋车联运输、贮存条件和保质期: 常温贮存、干燥通风, 24个月; 生产前预处理: 直接使用; 接收准则: GB/T34321-2017《食用甘薯淀粉》

1、终产品描述: 从产品名称、原料、产品特性、贮存条件、保质期、包装、标识、预期用途、储运及分销方式进

行了描述。

名称: 红薯粉条、红薯粉丝(水晶粉丝);

产品特性:

(1) 物理特性:

a) 组织形态: 丝条粗细均匀, 无并丝, 弹性良好; b) 色泽: 具有该品种相应的色泽;

c) 气味与滋味: 具有该品种应有的气味和滋味; d) 杂质: 无肉眼可见外来杂质。

(2) 化学特性:

a) 水分 \leq 15.0g/100g;

b) 淀粉 \geq 75.0g/100g;

c) 断条率 \leq 10.0%;

d) 丝径 $>$ 1.0mm(粉条);

e) 丝径 \leq 1.0mm(粉丝);

f) 灰分 \leq 0.80g/100g;

g) 二氧化硫残留量: 不得使用;

h) 铅(Pb) \leq 0.5mg/kg;

i) 总砷(As): 不得检出;

j) 黄曲霉毒素 B1: 不得检出;



k) 铝的残留量 (Al) $\leq 200\text{mg/kg}$ 。

(3) 生物特性: 无

贮存条件: 存放于清洁、干燥、通风、无污染的专用库内, 离地离墙, 分类码放, 注意防潮、防虫、防鼠, 严禁与有毒、有害或影响产品质量的物质混贮。

保质期: 常温 24 个月; 包装: 复合食品包装袋; 标识: 产品标签应符合 GB7718 标准规定; 预期用途: 大众人群, 执行标准: GB/T23587-2009; 储运及分销方式: 常温运输; 批发、零售

描述合理充分。

食品安全小组对各类产品的加工过程的流程图进行绘制, 从原料验收到运输销售过程, 提供产品工艺流程图 (编入

HACCP 计划文件内): 流程图与生产现场相符。小组成员又对此流程图到现场根据实际加工步骤进行验证, 提供了流程图的验证报告。对每一步工序进行详细的说明。

在《HACCP 计划》中对每一步的控制参数和控制措施均进行了描述。

食品安全小组首先对生产过程步骤从生物的化学的物理的危害进行分析, 确定了终产品的危害可接受水平, 对每个过程中存在危害的发生的可能性和危害的严重性进行评估, 确定危害是否显著, 并确定了关键控制点和 OPRP, 制定了关键限值和行动准则。

提供有 HACCP 计划, 经识别, 制定了如下 CCP、OPRP, 体系运行以来没有发生变更。

| 危害控制点 (CCP/OPRP) | | 显著危害 | 每个预防措施的 关键限值/行动准则 | 监控方法 | 记录 |
|---------------------|-------|---------|---|-------------------------|------------------------|
| OPRP1 | 储水池沉淀 | 化学: 氯化物 | 水质检验, 氯含量不得高于 200mg/L | 水处理化验员每 2 小时检测一次水中氯化物含量 | 《水质检验记录》 |
| OPRP2 | 过滤 | 物理: 杂质 | 使用 40 目不锈钢滤网过滤, 每 10 天清洗一次滤网, 检查并更换破损滤网 | 水处理操作工每 10 天更换破损滤网、清洗滤网 | 《水处理操作记录》 《过滤器检查记录》 |
| CCP3 | 淀粉验收 | 生物: 致病菌 | 菌落总数: n=5,c=2,m=104,M=105; 大肠菌群: n=5,c=2,m=102,M=103; 霉菌和酵母 $\leq 10^3\text{CFU/g}$, | 原料验收员每批查验供方报告 | 供方第三方检验报告 |
| | | 化学: 重金属 | a) 二氧化硫残留量 $\leq 0.03\text{g/kg}$; b) 铅 (Pb) $\leq 0.2\text{mg/kg}$; c) 铝的残留量 (Al): 不得使用、 | 原料验收员每批查验供方报告 | 供方第三方检验报告 |



| | | | | | |
|------|--------|----------|---|-------------------------|----------------|
| | | 化学：掺杂掺假 | d)水分≤15.0%；e)灰分（干基）≤0.35%；f)蛋白质（干基）≤0.2%；g)斑点≤7个/cm ² ；h)细度，150μm（100目）筛通过率质量分数≥99.05；i)白度，457nm蓝光反射率≥78.0%；j)粘度，6%（干物质计），700cmg≥500BU；k)pH值：6.0-8.0； | 化验室检测员每批检验验收 | 《淀粉检验记录》《检验报告》 |
| CCP4 | 烘干（粉饼） | 生物：微生物超标 | 南一室烘干温度26-40℃，湿度在45-60%，气压3-4mpa；南二室烘干温度35-46℃、湿度在40-55%，气压2-4mpa；南三室烘干温度30-40℃，湿度在20-35℃，气压2-2.5mpa。北一室烘干温度30-45℃，湿度在40-55%，气压3-4mpa；北二室烘干温度35-46℃、湿度在45-60%，气压2-4mpa；北三室烘干温度30-40℃，湿度20-38℃，气压2-2.5mpa； | 烘干段操作人员每2小时记录一次烘干室温度、湿度 | 《烘干段操作记录》 |
| CCP5 | 烘干（粉条） | 生物：微生物超标 | 1#风机37℃-55℃，2#风机37℃-55℃，3#37℃-55℃，4#38℃-55℃，5#36℃-55℃，6#36℃-55℃，7#38℃-55℃，8#38℃-55℃，9#38℃-55℃，10#38℃-55℃； | 烘干段操作人员每2小时记录一次风机温度 | 《烘干段操作记录》 |
| CCP6 | 烘干（粉条） | 生物：微生物超标 | 烘箱速度17-18HZ；热交换器压力0.4mpa左右；蒸汽管道压力0.3-0.5mpa；蒸箱温度90-110℃；1-8号风机温度40℃-130℃ | 烘干段操作人员每2小时记录一次温度 | 《烘干段操作记录》 |
| CCP7 | 金属探测 | 物理：金属杂质 | _Fe:φ1.5mm，Sus:φ2.0mm，N-Fe:φ1.5mm通过能检出； | 金属探测操作员每2小时测试一次 | 《金属探测器监控记录》 |

公司编制了《危害控制计划》，经识别，生产部有2个OPRP点，3个CCP点

OPRP1：储水池沉淀

行动准则：水质检验，氯含量不得高于200mg/L

查看《水质自检报告》，日期：2024.4.9，时间：10:00，蓄水池（滴定量4.7），氯化物含量：166.85mg/L，PH值：7，检测人：丁**，查看当日氯含量日均值170mg/L；查看每2小时监测一次，另查看日期为20240701/20241007的检测报告，控制方式与上述一致。另提供《蓄水池清洗记录》，查看时间：20240619，清洗人员：水环车间，清洗时间：14:30-16:20，供水时间：次日8:00，负责人：罗*；生产期间一般每月清洗一次。

OPRP2：过滤

行动准则：使用40目不锈钢滤网过滤，每10天清洗一次滤网，检查并更换破损滤网。

现场检查情况：提供《过滤器检查记录》：日期：2024.3.25，检查人员：邢**，检查时间：14:30-15:30，检查效果良好，负责人：罗*。另查看日期为20240505/20241006的检测报告，控制方式与上述一致。

CCP5（粉条）：烘干



关键限值：南一室烘干温度 26-40℃，湿度在 45-60%，气压 3-4mpa；南二室烘干温度 35-46℃、湿度在 40-55%，气压 2-4mpa；南三室烘干温度 30-40℃，湿度在 20-35℃，气压 2-2.5mpa。北一室烘干温度 30-45℃，湿度在 40-55%，气压 3-4mpa；北二室烘干温度 35-46℃、湿度在 45-60%，气压 2-4mpa；北三室烘干温度 30-40℃，湿度 20-38℃，气压 2-2.5mpa

检查记录情况：提供有 20240807 粉饼车间烘干线记录表：记录时间 10:30，电压 380V，蒸汽压力 4.5，解冰温度 1,8℃，链条转速 41 分/转，引风机开启量 9 个，南线（温度、湿度）（1#33/57, 2#41/56, 3#36/33），北线（温度、湿度）（1#36/47, 2#40/59, 3#34/35）

——未详细记录每段气压，已沟通，已建议企业从危害分析的角度考虑现有烘干工序作为关键控制点是否适用，成品为非即食产品，成品检测也无微生物要求，粉条烘干温度也均不到 50℃，是否能起到杀菌效果也无依据，下次审核关注。

现场观察温湿度、气压均在范围内。

CCP6（水晶粉丝）：烘干

关键限值：烘箱速度 17-18HZ；热交换器压力 0.4mpa 左右；蒸汽管道压力 0.3-0.5mpa；蒸箱温度 90-110℃；1-8 号风机温度 40℃-130℃

检查记录情况：提供水晶粉丝车间粉丝前段工序运行记录：日期：20240616，记录时间：8 点，电压：380V，电流：20A，成型部分（蒸箱压力 0.5mpa；蒸箱 1#温度 102℃；蒸箱 2#温度 98℃；蒸箱频率：26.41HZ；成型频率蒸熟冷却时间 7h）。

提供水晶粉丝车间粉丝后段工序运行记录：日期：20240616，记录时间：10 点，电压：380V，电流：20A，烘干部分（气压 0.5mpa，烘箱频率 22HZ，1#温度 115℃，2#温度 108℃，3#温度 122℃，4#温度 125℃，5#温度 98℃，6#温度 113℃，7#温度 112℃，8#温度 108℃，烘干时间 135 分钟）。

——烘箱频率与设置的关键限值不一致，已建议企业从危害分析的角度考虑现有烘干工序作为关键控制点是否适用，成品为非即食产品，成品检测也无微生物要求，下次审核关注。

水晶粉丝审核周期内仅试生产了一批，本次审核现场未生产，明年再认证关注。

CCP7:金属探测

关键限值：Fe: ϕ 1.5mm, Sus: ϕ 2.0mm, N-Fe: ϕ 1.5mm 通过能检出。

经沟通，每次开机包装前都会用金属标准块进行验证，期间每 2 小时验证一次金探的有效性。

提供了金属探测记录表：日期：20240617，品名：红薯水晶粉丝，检验检测时间：8:00/10:00/12:00/14:00，探测或检测试剂结果：正常，记录人：秦**，审核人：安**。

现场查看使用的模块直径与规定一致，3 个模块均能有效报警并停止。

公司在制定的《HACCP 计划》中，规定了纠偏措施，经查阅和现场检查，发现纠偏措施可行、有效。以确保持产品的卫生安全。目前未发生。

9) 管理体系的验证、确认、评价和分析

对操作性前提方案和 HACCP 计划的控制措及组合措施组合进行了确认

提供了《操作性前提方案确认记录》

确认类型：定期确认；

确认时间：2024.3.10；

确认人员：孙博、张宗现、谢迪、王红梅、何启成、任月杰、李亚东

总结论：OPRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

提供了《HACCP 计划确认记录》



确认类型：定期确认；

确认时间：2024. 3. 10；

确认人员：孙博、张宗现、谢迪、王红梅、何启成、任月杰、李亚东

总结论：HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

食品安全小组对体系进行了验证，食品安全小组编制了《验证策划控制程序》，策划的验证内容包括：对危害分析的输入，PRP，HACCP 计划/OPRP 方案的有效性等方面，并规定了验证的频率、方法、职责等。

提供“前提方案验证记录”、“操作性前提方案验证记录”、“HACCP 计划验证记录”、“关键控制点验证记录”，验证结果均为实施达到了预期效果；

提供了验证报告，对验证结果进行汇总分析和评价；将报告并提交了管理评审，通过分析提出了在前提方案和 HACCP 计划中需要控制。

验证类型：定期验证

验证时间：2024. 03. 10（验证时间与确认时间同一天，不够合理，已沟通）

验证人员：孙博、张宗现、谢迪、王红梅、何启成、任月杰、李亚东

查看成品及水质的第三方委托检测报告：

产品名称：红薯粉条(饼型)，报告编号:HNRK2024SP0331，检验项目：标签、感官、断条率、丝径、淀粉、水分、灰分、铝、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、二氧化硫残留量等 16 项，检验单位：河南瑞康检测技术有限公司，检验结论：符合 GB/T23587-2009、JJF1070-2005、GB 7718-2011 的相关要求，报告日期：2024. 08. 12。

另查看其它三种规格的第三方检测报告，检验结论均为符合上述要求。

产品名称：红薯水晶粉丝，报告编号:HNRK2024SP0332，检验项目：标签、感官、断条率、丝径、淀粉、水分、灰分、铝、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、二氧化硫残留量等 16 项，检验单位：河南瑞康检测技术有限公司，检验结论：符合 GB/T23587-2009、JJF1070-2005、GB 7718-2011 的相关要求，报告日期：2024. 08. 12。

产品名称：生活饮用水，报告编号:HNRK2024SS0049，检验项目：色度、臭和味、砷、镉、铬、铅、汞、氰化物、氟化物、硝酸盐、三氯甲烷、氯酸盐、铝、铜、菌落总数、总大肠菌群、总α放射性等 43 项常规项，检验单位：河南瑞康检测技术有限公司，检验结论：符合 GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准的相关要求，报告日期：2024. 01. 12。

提供了 2024 年 03 月 10 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、操作性前提方案的验证、HACCP 计划的验证、CCP 的验证、食品安全管理体系内部审核、最终产品的检测方面的验证等内容，基本充分，总结论为：本公司食品安全管理体系的整体运行满足策划的安排和本组织建立的食品安全管理体系标准的要求。

改进建议:1、健全食品安全信息沟通的渠道；2、定期实施培训，特别是新员工，加强食品安全基础知识方面的培训。

公司通过产品的检测和顾客满意度调查等证实产品的符合性；食品安全小组通过对体系进行验证和确认，对危害分析的输入、HACCP 计划实施进行验证、对 OPRP 点/CCP 点的监控进行验证；对体系进行内部审核和管理评审，检查体系对标准要求的符合性；对操作性前提方案实施的有效性进行验证，对发现的问题采取纠正和纠正措施；通过纠正、纠正措施、预防措施、改进计划、简单的统计分析等保持管理体系持续改进的有效性；提供有控制措施组合确认、体系与单项验证报告及产品检验报告等。

审核周期内参与了食品安全小组对管理体系的确认验证工作，具体见食品安全小组审核记录。部门负责人表示审核周期内未发生产品生产加工、出厂检验等不合格情况，暂不需要对不合格等进行统计分析。目前主要以实施动态管控为主。



企业目前以发现问题解决问题为主，具体见生产部审核记录。

10) 文件管理情况

编制有《文件控制程序》和《记录控制程序》，基本符合要求。

公司制订的管理体系文件包括：

第一层次：管理手册（含方针、目标、管理体系范围、体系的主要要素和相互作用的描述）

第二层次：与食品安全、质量、相关的程序文件。

第三层次：包括管理制度和记录。

体系文件于 2021 年 11 月 10 日发布并实施；

提供有受控文件清单，内容包括文件名称、文件编号、版本、生效日期等信息，登录有管理手册、程序文件

前提方案、操作性前提方案、HACCP 计划等，都在有效期内，符合要求。

《管理手册》，有文件编号、编制人、审核人、批准人 实施：2021 年 11 月 10 日。

《危害控制计划》，有文件编号、编制人、审核人、批准人 实施：2021 年 11 月 10 日。查公司形成文件的信

息的载体有纸质和电子格式，大部分为纸质档的。查文件审批和发放情况：

提供有文件发放/回收登记表，内容包括文件名称、文件编号、版本状态、领用部门、领用份数、分发号、领用

日期、回收记录等。公司使用的质量、安全与食品安全有关外来文件由管理部收集、统一编号后分发相关部门。

各部门文件存放在专用文件夹中，存放在文件柜中。

提供有公司的记录清单，登记有记录名称、编号、编制部门、编制日期、保存期限等内容。使用的记录主要有：

供方评价记录、合格供方名单、消毒记录、温度记录、应急准备响应计划演练、年度培训计划、设备检修记录等。

一般记录保管期限为两年，目前没有销毁记录，原记录都有保留。

现场查看外来文件，查阅法律法规清单，有：《中华人民共和国食品安全法》，CCAA 0005-2014《食品安全管理体系淀粉及淀粉制品生产企业要求》，GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，GB14881《食品企业通用卫生规范》、GB/T 23587-2009《粉条》等法律法规和其他要求等外来文件。均进行了受控编号并发放。基本符合标准规定的要求。文件保存良好，上网查询验证其发行版本，公司识别出的版本正确。查看个别标准例如 GB2762-2017、GB 2763-2016 为失效标准，已现场沟通整改。

各类文件和记录一般由各使用部门进行保存，现场核实管理部的文件和记录保存场所，使用文件柜放置，保存基本适宜，便于检索。

11) 人员能力及意识

提供有《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、从事与质量和食品安全有关的岗位，都

必须按不同岗位及所承担工作任务的需要委派合适的人员，并通过教育和培训确保公司员工都具备相应的专业技



能、质量、食品安全意识或专业能力要求。

抽查健康证情况：

李亚东（生产部科长）健康证号：G2400002756；有效期至：2025-03-29，发证单位：郸城市慢性病医院

谢玉梅（内包员工）健康证号：G2400002696；有效期至：2025-03-29，发证单位：郸城市慢性病医院

安红里（水晶粉丝车间主任）健康证号：G2400002748；有效期至：2025-03-29，发证单位：郸城市慢性病医院

何启成（粉饼车间主任）健康证号：G2400002683；有效期至：2025-03-29，发证单位：郸城市慢性病医院

王红梅（化验室主任）健康证号：G2400002747；有效期至：2025-03-29，发证单位：郸城市慢性病医院

提供：

燃气锅炉操作人：李亚东，证件编号：412726196907013852；项目代号：G1；发证单位：周口市市场监督管理局；有效期：2023年01月至2026年12月；

压力容器操作人：李亚东，证件编号：412726196907013852；项目代号：R1；发证单位：周口市市场监督管理局；有效期：2023年01月至2026年12月；

查员工培训情况：

提供有 2024 年度培训计划和培训记录。

查培训计划，内容包含：培训内容、培训时间、参加培训人员等，培训内容有公司管理制度，内审员培训、前提方案和危害控制计划、个人卫生综合知识、粉条、水晶粉丝的生产工艺、食品安全法知识、金属检测机的使用养护等。

查培训实施情况，提供有培训记录表，

1、抽查 2024 年 4 月 13 日的培训记录表，培训内容：管理制度培训，参加人员：各部门负责人；主讲人：王红梅；考核结果：合格；

2、抽查 2024 年 5 月 9 日的培训记录表，培训内容：内审员培训，参加人员：各部门负责人含内审员；培训老师：孙博；考核结果：合格；

3、抽查 2024 年 7 月 9 日培训记录，培训内容：个人卫生综合知识；培训教师：张宗现，参加人员：各部门负责人；考核结果：合格；

另抽查粉条的生产工艺培训、包装粉条金属检测机的使用养护培训等培训记录，企业按照计划进行了培训，查内容符合要求。

现场审核期间与内审审核组长谢迪、组员何启成、张宗现、刘素、王红梅、任月杰交流，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。已开具不符合项整改。

12) 设计和开发管理：

组织主要为淀粉制品（粉条、水晶粉丝）的生产，产品整体较为传统。生产工艺基本稳定。主要涉及的是产品规格、品味等变动。

询问审核周期内暂不涉及产品的设计和开发。

2.3内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合

1) 内部审核



企业编制《内部审核控制程序》，要求每年进行至少一次的内部审核，其内容符合标准的内容。

经查，企业于 2024 年 6 月 17 -19 日按计划进行了内部审核，总经理及各部门负责人均经培训并参加了内部审核。

抽查《2024 年内审计划》，对内部审核方案进行了策划，规定了目的、审核依据、审核范围、审核方法、审核时间等，内容充分，编制：食品安全小组、审核：张宗现，批准：孙博

抽查《内审实施计划表》，内审计划覆盖了公司所有部门及所有条款。组长：谢迪；组员：何启成、张宗现、刘素、任月杰、王红梅均进行了内审培训，无审核自己工作的情况。

现场审核期间与内审审核组长谢迪、组员何启成、张宗现、刘素、王红梅、任月杰交流，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。已在 QF7.2 条款中开具不符合项。

经查企业按计划实施了内部审核活动，提供首、末次会议签到表，查看《内部审核检查表》，由内审员按

要求实施了检查，并填写了检查记录，内容比较齐全。本次内审共开一般不符合项 1 个，涉及部门为：管理部，不符合事实：管理部提供的外来文件清单对法律法规和相关检验标准识别不充分。不符合条款：

GB/T19001-2016 标准 7.5.3，（未对 ISO22000:2018 进行判标，已沟通），已由责任部门确认后进行了原因分析，提出了纠正措施、预防措施，并实施了纠正和整改，内审员及时进行了跟踪验证和关闭。

提供《内部审核报告》，审核结论为：经本次审核表明公司的制定的管理体系文件基本符合 GB/T19001-2016 和 ISO22000:2018 标准的要求，公司的质量和食品安全管理体系运行基本符合审核准则，并能得到有效实施和保持。

内部审核的控制基本符合要求。

2) 管理评审

企业管理手册对管理评审做出规定，每年至少进行一次管理评审，内容基本符合要求。

查企业编制管理评审计划，策划于 2024 年 6 月 25 日进行管理评审。

查《管理评审计划》，目的：评价本公司质量、食品安全管理体系的适宜性、充分性和有效性。评价持续改进的机会和可行性。编制：谢迪，审核：张宗先，批准：孙博。

管理评审按计划进行了实施，由总经理 孙博主持进行，各部门于评审前完成管理评审的输入文件并以书面形式

报 HACCP 组长。

参加人员：总经理、食品安全小组组长、各部门负责人

管理评审书面输入内容有：质量/食品安全方针和目标完成情况的分析报告；内部审核报告；预防和纠正措施评价报告；体系运行评价报告等。

提供《管理评审报告》，评审结论：公司通过管理评审与会者认为：公司制定的质量和食品安全管理体系方针、目标是符合公司情况的，是适宜的，体系运行是有效性的，质量和食品安全管理体系已在公司运行并取得了一定绩效，但还存在一些问题，应采取措施改正。。

审核期间，本次管理评审完成后总理由孙博变更为王鉴，本次审核与新任总经理面谈，其对管理评审过程的了解还不够深入，下次审核关注。

管理评审输出：各部门对质量、食品安全管理体系标准和公司的体系文件已经基本掌握的，但还不算十分熟练，致使体系在运行中出现了一些问题，原料进货时对于批次报告的重视程度不够，供应部应加大对供应商的管理，增加采购验收次数，将我公司自身的管理方针带到各供应商企业中，共同将食品质量安全维



护起来。

改进措施：供应部应将我公司的食品质量安全意识带到各供应商处，要求供应商对食品安全加大重视，同时供应部应增加采购验收次数，对上游供应商提出我们的质量要求，保障原辅料供货达到标准化，共同维护产品质量。

改进措施未完成原因：内容为体系运行周期内持续改进。

管理评审基本符合要求。

2.4 持续改进 符合 基本符合 不符合

1) 不合格品/不符合控制：

公司在《食品安全管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的食品安全管理体系、HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——日常改进通过以下方面进行：内外部环境识别评审、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；食品安全管理体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等；具体见各部门的审核记录。

——公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

——原辅料进货验收过程主要由餐饮管理部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。。

——餐食加工过程、产品交付控制主要由餐饮管理部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——顾客投诉处理等主要由综合部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

均无采取纠正措施的需求。

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

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。

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。

在初加工过程中，主要是果蔬等产品有黄叶、坏菜等挑选直接作为废弃物处理，在烹饪加工过程中，因为食材新鲜，审核周期内没有发生餐食不合格的情况。

顾客投诉处理等主要由综合部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

审核周期内没有发生客户投诉情况。

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。

3) 投诉的接受和处理情况：

公司在《食品安全管理手册》进行了规定，同时策划了《投诉处理程序》。

查投诉处理管理情况：



综合部相关人员表示，审核周期内，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练，具体见餐饮管理部审核记录。

该公司投诉处理控制符合标准要求。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域: 审核周期内未发生变化
- 2) 组织机构: 审核周期内未发生变化
- 3) 管理体系: 审核周期内未发生较大变化
- 4) 资源配置: 审核周期内未发生变化
- 5) 产品及其主要过程: 审核周期内未发生变化
- 6) 法律法规及产品、检验标准: 审核周期内未发生变化
- 7) 外部环境: 审核周期内未发生较大变化
- 8) 审核范围 (及不适用条款的合理性): 审核周期内未发生变化
- 9) 联系方式: 审核周期内未发生变化

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

生产部/GB/T19001-2016/ISO9001:2015 8.5.1; ISO 22000:2018 8.5.4.5

上述不符合项经验证已整改，纠正和纠正措施有效。

五、认证证书及标志的使用

业务洽谈时出示证书原件，未使用认证标志，暂停期间未使用证书及标志

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

无变化

经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，（河南新天豫食品有限公司）的

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

| | | | |
|---------|-----------------------------|--|------------------------------|
| 审核准则的要求 | <input type="checkbox"/> 符合 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本符合 | <input type="checkbox"/> 不符合 |
| 适用要求 | <input type="checkbox"/> 满足 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本满足 | <input type="checkbox"/> 不满足 |



| | | | |
|-------------|-----------------------------|--|------------------------------|
| 实现预期结果的能力 | <input type="checkbox"/> 满足 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本满足 | <input type="checkbox"/> 不满足 |
| 内部审核和管理评审过程 | <input type="checkbox"/> 有效 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效 | <input type="checkbox"/> 无效 |
| 审核目的 | <input type="checkbox"/> 达到 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本达到 | <input type="checkbox"/> 未达到 |
| 体系运行 | <input type="checkbox"/> 有效 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效 | <input type="checkbox"/> 无效 |

- 推荐意见:**
- 暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册
 - 保持认证注册
 - 在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，保持认证注册
 - 暂停认证注册
 - 扩大认证范围
 - 缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:陈丽丹



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。