

项目编号：20736-2024-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：苏州桥酒食品有限公司

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）：马焕秋

报告日期：2024年10月12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：陈丽丹

组员：马焕秋



受审核方名称：苏州桥酒食品有限公司

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	陈丽丹	组长	F:审核员	2023-N1FSMS-2246137	F:CIV-5
			H:审核员	2024-N1HACCP-2246137	H:CIV-5
B	马焕秋	组员	F:审核员	2023-N1FSMS-1296764	F:CIV-5
			H:审核员	2024-N1HACCP-1296764	H:CIV-5

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	何永红	向导	受审核方

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（**食品安全管理体系, 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：
F：ISO 22000:2018, H：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；
- c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：T/CCAA 25-2016 《食品安全管理体系 葡萄酒及果酒生产企业要求》；
- d) 相关的法律法规：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、食品召回管理办法、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、ISO22000:2018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 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 12696-2016 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范、GB2763-2021食品中农药最大残留限量、GB2760-2014食品添加剂使



用卫生标准、Q/SZQ 0008S-2024配制酒系列、Q/SZQ 0005S-2024配制米酒系列等。

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10日 上午至2024年10月12日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年07月01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）：

F：位于苏州市吴江区桃源镇桃乌路808号苏州桥酒食品有限公司生产车间其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产

H：位于苏州市吴江区桃源镇桃乌路808号苏州桥酒食品有限公司生产车间其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））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：苏州市吴江区桃源镇桃乌路 808 号

办公地址：苏州市吴江区桃源镇桃乌路 808 号

经营地址：苏州市吴江区桃源镇桃乌路 808 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 一阶段审核情况：

于2024年10月06日-2024年10月06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：前提方案/良好卫生规范实施情况、内审、管理评审、危害控制计划实施情况、产品放行、人员能力等。

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒ 未调整；☐ 有调整，调整情况：

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

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

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款：人事行政部/F7.2、H3.2；食品安全小组/F8.8.1、H4.5

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11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 11 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

前提方案/良好卫生规范实施情况、内审、管理评审、危害控制计划实施及验证情况、人员能力等。

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，具有良好的食品安全意识；

——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。

——产品工艺成熟质量稳定，被誉为“苏州放心消费单位”。

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 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系（V1.0）运行和认证活动较为支持，公司结合其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））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 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系（V1.0）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现场标识管理方面还需要加强。

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：

目前暂未设置独立的内包材仓库，玻璃瓶暂存在上瓶间，内包材仓库正在改造中；日周月填报系统中公司名仍为苏州桥酒酒厂，已建议尽快申请本公司账号。

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：2018 年 04 月 04 日，体系实施时间：2024 年 07 月 01 日

2) 法律地位证明文件有：按照认证范围该组织需提供的必要的法律证明文件确认如下：



1、1、现场检查《营业执照》正副本原件，社会信用代码为 91320509MA1WB1KWXC，企业注册地址：苏州市吴江区桃源镇桃乌路 808 号，经营范围：销售：预包装食品；食品生产、加工、销售。（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）一般项目：发酵过程优化技术研发（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）。企业注册资本为 200 万。

2、《食品生产许可证》正副本原件编号：SC11532050903805；有效期：2024 年 09 月 09 日至 2029 年 09 月 08 日；《食品生产许可品种明细表》食品类别：酒类，类别名称：其他酒，品种明细：配制酒：露酒 (GB/T27588、Q/SZQ0008S)、其他 (Q/SZQ0005S)，其他发酵酒：(清酒、米酒)(Q/SZQ0010S)、其他(Q/SZQ0002S)。企业负责人表示原来的公司“苏州桥酒酒厂”因国家工程建设原因需要拆除，从旧地址搬迁至新址后，沿用了新址的公司名称，重新办理了食品生产许可证，法人、管理层以及员工均无较大变化，审核组收集了原来的食品生产许可证，见收集材料。现场审核地址为经营场所：苏州市吴江区桃源镇桃乌路 808 号，与食品生产许可证地址一致，现场查看与门牌号一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：38 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：单班

4) 范围内产品/服务及流程：

工艺流程：

配制米酒的生产工艺流程：

原辅料采购验收→蒸米→发酵→调配→洗瓶→灌装→压盖→高温杀菌→外观检验→贴标→装箱→封箱→成品入库

配制酒的生产工艺流程：

原辅料采购验收→调配→过滤→洗瓶→灌装→压盖→巴氏杀菌→外观检验→贴标→装箱→封箱→成品入库

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

该公司于 2024 年 07 月 01 日依据 ISO22000:2018 标准及危害分析与关键控制点(HACCP)体系(V1.0)要求建立了食品安全管理体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

结合公司其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1)组织的内外部环境、相关方需求及合规义务的策划和管理：

公司《管理手册》4.1 条款进行了规定，企业从事资质范围内的配制酒：露酒、其他（配制米酒）的生产。企业基本信息：

1) 公司基本情况：苏州桥酒食品有限公司成立于 2018 年 04 月 04 日，法定代表人为封全昌，统一社会信用代码为 91320509MA1WB1KWXC，企业注册地址：苏州市吴江区桃源镇桃乌路 808 号，经营范围：销售：预包装食品；食品生产、加工、销售。（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）一般项目：发酵过程优化技术研发（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）。企业注册资本为 200 万。



该组织主要为线上线下销售模式，自有品牌“苏州桥”，线上自营，线下经销商，也承接其他品牌代加工项目，目前客户有 150 家左右。

苏州桥酒食品有限公司前身为苏州桥酒酒厂，因原厂国家工程建设要求拆除，于 2024 年 4 月申请新址建厂，提供了《申请书》申请新址相关手续的办理，有苏州市吴江区桃源镇人民政府盖章，提供了《不动产权说明》，桃乌路 808 号不动产权编号为：苏 2023 苏州市吴江区不动产权第 9023732 号，土地用途为工业用地，该宗地过户手续正在办理中，将过户至苏州桃源新型城镇化投资发展有限公司，过户后计划租赁给苏州桥酒酒厂使用，过户后办理正式租赁手续，有苏州桥酒酒厂与苏州市吴江区桃源镇人民政府盖章。

2) 经营范围：销售：预包装食品；食品生产、加工、销售。（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）一般项目：发酵过程优化技术研发（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动依法自主开展经营活动）。查看认证范围在营业执照的经营范围内。

3) 企业于 2024 年 07 月 1 日，依据 ISO22000:2018 标准、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）建立了《管理手册》，从战略管理层面，公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

4) 与总经理沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，收集对公司实现目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。外部环境从经济政治、文化、法律法规、监管部门、技术、经济及竞争环境方面，内部环境从战略方向、资源因素、财务因素、人的因素、知识因素、文化因素、能力因素、决策过程及职责分配等，并在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现目标及战略方向有影响的内外外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审。

抽查《组织内外环境识别表》中，内部环境：企业文化、公司价值、知识积累、财务因素、资源因素、人力因素、运营因素等。外部因素：政治环境、法律（含标准）、经济环境、社会文化环境、自然环境、竞争力等。编制：魏琼英 批准：封其稳 2024 年 07 月 1 日

总经理封其稳表示，国家对食品安全问题越来越重视，公司通过体系的持续实施保持，提升自身的管理能力，通过获得的第三方体系认证证书，提高潜在客户的满意度，开展公司的各项招投标经营活动。

公司对组织的内外外部环境每年进行 1 次评审，基本符合标准要求。

2) 管理体系应用策划情况

公司基本情况：

苏州桥酒食品有限公司成立于 2018 年 04 月 04 日，法定代表人为封全昌，统一社会信用代码为：

91320509MA1WB1KWXC，企业注册地址：苏州市吴江区桃源镇桃乌路 808 号，经营范围：销售：预包装食品；食品生产、加工、销售。（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）一般项目：发酵过程优化技术研发（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动依法自主开展经营活动）。企业注册资本为 200 万。该组织主要为线上线下销售模式，自有品牌“苏州桥”，线上自营，线下经销商，也承接其他品牌代加工项目，目前客户有 150 家左右。

苏州桥酒食品有限公司前身为苏州桥酒酒厂，因原厂国家工程建设要求拆除，于 2024 年 4 月申请新址建厂，提供了《申请书》申请新址相关手续的办理，有苏州市吴江区桃源镇人民政府盖章，提供了《不动产权说明》，桃乌路 808 号不动产权编号为：苏 2023 苏州市吴江区不动产权第 9023732 号，土地用途为工业用地，该宗地过户手续正在办理中，将过户至苏州桃源新型城镇化投资发展有限公司，过户后计划租赁给苏州桥酒酒厂使用，过户后办理正式租赁手续，有苏州桥酒酒厂与苏州市吴江区桃源镇人民政府盖章，



详见收集材料。

注册地址：苏州市吴江区桃源镇桃乌路 808 号；

经营地址：苏州市吴江区桃源镇桃乌路 808 号；

注册地址与经营场所为同一地址；

该公司按照 ISO 22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准的标准策划了公司的管理体系，形成了《管理手册》、程序文件等体系文件，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

认证范围：

F：位于苏州市吴江区桃源镇桃乌路 808 号苏州桥酒食品有限公司生产车间其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产

H：位于苏州市吴江区桃源镇桃乌路 808 号苏州桥酒食品有限公司生产车间其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产

——审核期间认证范围未发生变更；

管理体系范围包含在《管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；外包过程：虫害控制、物流运输；

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的销售服务提供过程，主要提供其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产。按照产品实现特点和管理需要识别了管理体系所需的过程，覆盖了采购、销售、人资管理等所有的方面，基本符合要求。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2024 年 07 月 1 日布了经总经理批准的管理方针：

严格规范管理，保证产品安全

不断持续改进，满足法规要求

管理方针包含在管理手册中。总经理介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；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、标识牌、合同、标书、文件的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。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

现场询问公司员工，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

总经理为确保实现公司策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求，对组织的角色、职责和权限进行分派，在《管理手册》中规定了各部门的岗位职责，编制了组织结构图，组织的机构设置：领导层、食品安全小组、人事行政部、采购部、销售部、生产部，确定了各岗位人员的职责和权限。

工作和生产方式：单班工作，大致为 8:00—17:00，无夜班。

最高管理者为证实其对公司管理体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司的方针和目标、确保提供各项资源并可用、鼓励有效的内部报告，支持并确保管理体系的要求与企业的运营管理相整合，在公司内部通过培训、会议、绩效考核等方式推行企业的管理文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，收集了相关的法律法规，并通过教育、宣传、培训等方式使组织的员工理解满足与管理体系相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。基本符合标准要求。组织的职责和权限分配适宜，基本符合要求。

总经理任命何永红为食品安全小组组长，其职责与权限在管理手册任命书及第 5.3 章节中明确规定。



现场询问何永红，对其职责明确，并能较好的履行。

5) 目标的实施和考核结情况

公司在《管理手册》6.2 条款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。

提供了《运行目标统计表》，编制：魏琼英，批准：封其稳，日期：2024 年 09 月 30 日，抽查总管理目标，2024 年 7-9 月份目标完成情况，目标已达成。

提供了目标指标考核表，抽查管理目标的完成情况：

管理目标	计算方法	频率	2024 年 7-9 月
顾客投诉处理率 100%	顾客投诉处理次数/顾客投诉总次数 *100%	每月	100%
食品安全事故为 0	食品安全事故次数统计	每月	0 次
产品一次交验合格率 100%	产品合格次数/产品总批次	每月	100%

2024 年 10 月份目标正在进行中，基本满足体系标准的要求。

6) 法律法规的识别及获取情况/合规义务

公司编制了《合规性评价管理程序》，在管理手册 8.13 合规性评评价条款进行了规定。

组织明确了影响企业绩效以及受企业生产经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望。现场交流总经理罗强表示相关方包含：客户、市场监管局、员工、审核机构、外部供方等。公司基本明确了这些相关方在食品安全方面的需求和期望，定期评审相关方需求，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

组织收集了与其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产相关的法律法规，提供了《适用的法律法规及其他要求清单》、识别适用的法律法规包括：收集了与企业相关的法律法规，提供了《法律法规清单》，食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、ISO22000:2018、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 12696-2016 食品安全国家标准 GB/T 27588-2011 露酒、GB 2758-2012 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒、发酵酒及其配制酒生产卫生规范等，基本充分，均在有效期内。

组织于 2024 年 8 月 20 日开展了合规性评价，评价结论：从本年度检查的结果来看，我公司没有违反国家法律、法规及相关标准，能严格遵守国家有关食品安全管理方面的相关规定，密切关注法律法规的变化，并适时调整，严格按体系标准执行。无食品安全事件发生，无个人或单位投诉。各项目的食品安全管理行为符合法律法规和标准要求，对于合规性评价分析所发现的薄弱环节，公司将制定改进措施，以持续改进公司和项目的安全管理绩效。对在合规性证据收集过程中发现的个别不符合，各部门均能够及时组织力量进行原因分析，制定纠正和预防措施，并积极开展纠偏活动。通过对纠偏结果的考核，表明纠正措施制订是适宜的，执行结果是有效的。对公司的食品安全管理水平的提高起到了明显的促进作用。

现场与总经理交流，其表示公司目前客户需求基本稳定，主要为大客户提供配送销售服务，客户需求给予关注，并得到满足。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

和公司总经理沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：

目前组织的规模情况/资源配置情况：

基础设施：租赁厂房总占地面积 14000 m²，建筑面积 6100 m²，设置男女更衣室、调配间、蒸饭间、压滤间、发酵间、灌装车间、包装车间、上瓶间、原料间 135.5 m²、辅料间 53 m²、包材库 256 m²、成品库 256 m²、



实验室 65.7 m²、留样间 32 m²等，基本满足其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产需要；

1、生产设备：水处理机 1 台、蒸饭机 1 台、离心机 1 台、压滤机 3 台、米酒调配罐 9 台、胶体磨 1 台、高压均质机 1 台、卸垛机 1 台、灌装机 4 台、巴氏杀菌线 2 条、喷淋冷却线 2 条、CIP 清洗系统 3 套、洗瓶机 1 台、压盖机 8 台等；

2、办公设备：会议室、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

3、检测设备：酒精计 2 个，分析天平 1 台，电子天平 1 台，温度计 1 个，PH 计 2 个，数显测糖仪 1 个，气密性检测仪 1 个、量筒 5 个、可燃气体报警器 1 个（暂未安装）等；

4、特种设备：叉车 3 辆、安全阀 3 个；

5、其他辅助设施：低压配电柜 5 个，空压机 1 个（简单压力容器），锅炉 1 个（简单压力容器），冷却塔 1 个，液压平台 1 个；

企业目前体系覆盖有效人数：38 人，其中含管理人员 6 人；公司设置了组织架构，包括：总经理、食品安全小组、质量部、生产部、销售部、采购部、人事行政部。总经理任命了管理者代表，明确了其职责。

6、外包过程：虫害控制、物流运输；

7、工作和生产方式：单班工作，大致为 8:00—17:00，无倒班。

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。

和公司负责人沟通了解，为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：

1) 产品/服务的名称：其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产；

2) 产品和服务的要求：工艺流程、操作规程、客户合同要求/合同等

3) 为过程建立评价准则，建立的准则有：前提方案、规章制度要求、危害控制计划等；

4) 产品和服务的接收准则：

——原材料接收标准符合《危害控制计划》、客户合同订单要求、进货验收制度等；

——过程产品放行标准：符合《危害控制计划》、客户合同订单要求、前提方案等；

——成品执行标准：Q/SZQ 0008S-2024 配制酒系列、Q/SZQ 0005S-2024 配制米酒系列；

5) 所需的资源：

操作人员持证上岗（健康证、焊工证、电工证、叉车工证、锅炉工证）；

生产设备：水处理机 1 台、蒸饭机 1 台、离心机 1 台、压滤机 3 台、米酒调配罐 9 台、胶体磨 1 台、高压均质机 1 台、卸垛机 1 台、灌装机 4 台、巴氏杀菌线 2 条、喷淋冷却线 2 条、CIP 清洗系统 3 套、洗瓶机 1 台、压盖机 8 台等；

办公设备：会议室、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

检测设备：酒精计 2 个，分析天平 1 台，电子天平 1 台，温度计 1 个，PH 计 2 个，数显测糖仪 1 个，气密性检测仪 1 个、量筒 5 个、可燃气体报警器 1 个（暂未安装）等；

特种设备：叉车 3 辆；

其他辅助设施：低压配电柜 5 个，空压机 1 个（简单压力容器），锅炉 1 个（简单压力容器），冷却塔 1 个、液压平台 1 个。

必要的生产设备和工具、充足的原材料供应等；

6) 确定符合产品和服务要求——见生产部 F8.5 条款审核记录



7) 按照准则实施过程控制——见生产部 F8.5 条款审核记录
8) 过程已经按策划进行证据：有生产工艺流程图、管理制度、生产记录等运行证据；
9) 产品和服务符合要求的证据：索证/索票、产品检测报告、生产记录等；
10) 策划的变更的控制：未发生；
11) 识别外包过程及控制方法：虫害控制、物流运输。
12) 需确认/特殊过程的识别：无
公司在《管理手册》8.1 条款进行了规定，并策划了《程序文件》、《操作性前提方案/良好卫生规范》等，提供了车辆清洁记录、虫鼠害消杀记录等记录；
公司控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响。

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) 前提方案/良好卫生规范管理情况

组织策划了《前提方案》、《良好卫生规范》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

公司坐落于苏州市吴江区桃源镇桃乌路 808 号，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见采购部审核记录；

厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

空气和水的管理：生产加工配料灌装涉及生产加工用水，水质应符合生活饮用水卫生标准。

生活用水检测报告：委托通标标准技术服务(上海)有限公司，报告编号：ASH24-0051755-03，报告日期：2024-08-12，共检测了 43 项全部常规项目，包括了感观，重金属，微生物、氯化物、氟化物等，结论：符合 GB5749-2022 的常规检测要求。

提供《水处理抽查记录》，时间：2024.7.28，处理水流量：10T/H，处理水电导率：15.69 $\mu\text{S}/\text{cm}$ ，储存地点：厂区，质量判定：合格，操作人：袁**；时间：2024.9.30，处理水流量：10T/H，处理水电导率：15.70 $\mu\text{S}/\text{cm}$ ，储存地点：厂区，质量判定：合格，操作人：袁**；

对空气无特殊要求；

生产车间：车间分为男女更衣室、调配间、蒸饭间、压滤间、发酵间、灌装车间、包装车间、上瓶间等，洗手采用洗手液、75%酒精消毒控制；车间配置有洗手设施（感应水龙头）、脚踏池（次氯酸泡腾片配制消毒水）、75%酒精、更衣室臭氧消毒等设施，基本齐全。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要是不锈钢桶、塑料周转筐等，容器清洁，放置整齐。
现场观察调配间、发酵间、包装间、灌装间，基本有分区管理；每日进行清理，现场观察基本整洁；**一阶段问题：车间内洗手消毒间下水管未密封，存在虫害滋生、浊气逸出风险，二阶段现场验证已整改。**

查看配制酒生产记录：

提供了《调配记录》，勾调酒品名称：6 度仙居杨梅酒，勾兑时间：2024.9.22，勾调操作人：王**，勾调酒品数量：0.4T，产品批次号：20240923，附投料记录：原料名称（杨梅浓缩汁、糯米酒、白砂糖、纯净水），投料量（记录有 kg 数量），操作要求（符合），操作：王**，核验：章文；

勾调酒品名称：6 度桂花酿，勾兑时间：2024.10.9，勾调操作人：王**，勾调酒品数量：1T，产品批次号：20241010，附投料记录：原料名称（发酵青梅汁、苹果汁、白砂糖、桂花、蒸馏酒、纯净水），投料量（记录有 kg 数量），操作要求（符合），操作：王**，核验：章文；



《产品过滤检查表》，时间：2024.9.22，酒品名称：6度仙居杨梅酒，数量：0.4T，设备流速：1T/H，过滤用时：0.4H，过滤操作人：王**，确认人：章文；
时间：2024.9.22，酒品名称：6度桂花酿，数量：1T，设备流速：1T/H，过滤用时：1H，过滤操作人：王**，确认人：章文；

《液体错流膜微滤系统清洗记录》，清洗时间：2024.9.22，过滤前后：前，开机时间：8:00，关机时间：11:00.设备清洗时间：2H，反清洗时间：1H，责任人：王**；清洗时间：2024.9.23，过滤前后：后，开机时间：8:30，关机时间：10:00.设备清洗时间：1H，反清洗时间：0.5H，责任人：王**；

《酒精度测量记录表》，日期：2024.9.22，品名：350ml 6度仙居杨梅酒，批次：81240923，酒精计读数：7.9，温度：30，折算后酒度：6.0，标准酒度：6±1，测量人：王**；
日期：2024.10.9，品名：300ml 6度桂花酿，批次：32241010，酒精计读数：8.2，温度：29.8，折算后酒度：6.3，标准酒度：6±1，测量人：王**；

查看配制米酒生产记录：

提供了《调配记录》，调配产品名称：桂花米露，调配时间：2024.8.1，调配产品数量：1.2T，附投料记录：原料名称（桂花、琼脂、白砂糖、压料酒、纯净水），投料量（记录有kg数量），操作要求（符合），操作：袁**，核验：章文；另有《成品酒生产投料记录》中体现了各使用原料的生产日期，保证可追溯。

《米露蒸米、发酵工艺记录》，生产日期：2024.7.20，投料数量：500kg，糯米来料批次：2024.7.15，蒸米时间：1H，蒸米温度：99℃，拌曲温度：29℃，拌曲数量：4.3kg，酒曲来料批次：2024.4.22，搅拌时间：1分钟/筐，发酵数量：1060kg，责任人：封**；

生产日期：2024.10.4，投料数量：8000kg，糯米来料批次：2024.9.18，蒸米时间：8H，蒸米温度：98℃，拌曲温度：28℃，拌曲数量：68kg，酒曲来料批次：2024.4.22，搅拌时间：1分钟/筐，发酵数量：16800kg，责任人：封**；

《米露压榨工艺记录》，生产日期：2024.9.28，投料数量：420kg，出料率：98%，出料数量：412kg，操作人：封**，发酵日期：2024.9.20；
生产日期：2024.10.10，投料数量：380kg，出料率：98%，出料数量：373kg，操作人：封**，发酵日期：2024.9.27；

《酒精度测量记录表》，日期：2024.9.29，品名：750ml 桂花米露，批次：51240929，酒精计读数：2.5，温度：31.6，折算后酒度：0.6，标准酒度：>0.5，测量人：袁**；

日期：2024.10.11，品名：750ml 桂花米露，批次：51241011，酒精计读数：2.0，温度：29.1，折算后酒度：0.6，标准酒度：>0.5，测量人：袁**；

包装材料：内包装材料主要为玻璃瓶及盖等，内包装材料每次使用前进行洗瓶吹瓶、生产过程进行目视检查，包装后进行贴标、检测；塑料周转筐提供了第三方检测报告，符合GB 4806.7标准指标要求。

外包装材料：纸箱、泡沫垫等；

虫鼠害检查：虫害消杀由外包方“上海朗佳环境科技有限公司”管控，合同规定每月一次常规除虫服务，具体频率视虫害密度而定，提供了用药清单及药品的MSDS，服务人员的健康证及有害生物防制员职业资格证，提供有服务作业单，单号：0002853，作业日期：2024年9月5日，作业情况：首次服务，控制虫害种类：鼠类、蟑螂、苍蝇、蚊子、飞虫；作业区域：毒饵站，使用药品名称：杀它仗，使用量：38组，捕鼠器37组，灭蝇灯32台；
单号：0002854，作业日期：2024年10月5日，作业情况：常规服务，控制虫害种类：鼠类、蟑螂、苍蝇、蚊子、飞虫；作业区域：室外毒饵站，使用药品名称：杀它仗，使用量：1.5kg，捕鼠器37组，灭蝇灯更换灭蝇纸32片；现场查看防虫鼠害设施配备基本符合要求，现场未见鼠迹，未饲养动物。

生产车间设置有洗手更衣室，食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施分开，不交叉；

提供《个人卫生检查记录》，检查项目包括：洗手消毒、衣着整洁（工作服、帽子、鞋子）、头发包裹完全、手指甲符合要求、未佩戴首饰、私人物品、有无化妆等，日期：2024.08.06 检查人：郭**，异常情况记录及处理方法：/，审核人：章文；另查看2024.8.9/2024.9.23等日期，控制方式基本一致。



臭氧发生器为与空气净化系统连接，每日定时自动开启消毒，定时 1 小时。

废弃物管理：

组织所涉及的废弃物较为简单，生产车间设红色废弃物处理箱，生活垃圾、废包材、废纸箱等放在指定位置统一由社区环卫工人回收；废水排入街镇污水处理系统；

工服统一臭氧消毒，调配及灌装区域人员与外包区域人员通过工服颜色区分管理、人员分组进行管理；严禁外包区域人员直接进入内包区；

调配及灌装车间员工工服为深蓝色，外包员工工服为浅蓝色，按人流物流通道管控，基本避免人员交叉流动，产生交叉污染风险；

返工品管理，现场查看生产加工过程中洗瓶工序、压盖工序会出现玻璃瓶的裂纹破损情况，放置于红色废弃物箱内直接作为废弃物处理。询问目前生产过程中没有发生不合格品返工的情况，不合格处理详见质量部审核记录。

化学品管理情况：提供《化学品领用记录》，时间：2024.9.1，生产日期：2024.8.22，品名：75%酒精，领用数量：1L，库管：章文；时间：2024.9.23，生产日期：2024.06.15，品名：次氯酸片，领用数量：10 片，库管：章文；符合要求。提供《清洁消毒剂使用台账》，日期：2024.9.6，品名：洗手液，领取数量：500g，用途：洗手，领取人：孟**，审核人：王*；日期：2024.9.29，品名：次氯酸，领取数量：4 片，用途：脚底消毒，领取人：孟**，审核人：王*；《脚部消毒液配制记录》，配制时间：2024.9.6，消毒液名称：次氯酸，溶质：4g，水：100L，浓度：80ppm，配制人：章文，试纸检测：√；《消毒液配制记录表》，配制时间：2024.9.29，消毒液名称：75%酒精，配制数量：5000ml，95%纯酒精浓度量：3948，加入水：1052ml，用途：消毒，配制人：袁**。

原辅料验收管控情况见质量部审核记录。

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。因厂房初建，保安室仍在修建中，后续外来人员进入会填写《外来人员登记表》，目前暂未实施，进入生产车间主要通过安全告知进行，建议后期规范，现场沟通。

食品添加剂管理：

企业目前主要使用非限量食品添加剂：琼脂，存放在辅料间添加剂柜，专人管理；抽查《食品添加剂出入库记录》，入库时间：2024.07.12，名称：琼脂，数量：10kg，来料生产日期：2024.3.22，供应商：石狮高新，质量状况：合格；出库时间：2024.9.28，名称：琼脂，数量：473g，质量状况：合格，用途：米酒生产。

《食品添加剂使用记录》，时间：2024.9.28，品名：琼脂，数量：10kg，来料生产日期：2024.3.22，供应商：石狮高新，保质期：36 个月，用途：米酒生产，用量：0.47kg，使用人：袁**；时间：2024.10.10，品名：琼脂，数量：10kg，来料生产日期：2024.3.22，供应商：石狮高新，保质期：36 个月，用途：米酒生产，用量：0.42kg，使用人：袁**；

对易碎品有做点检，按照易碎品控制程序要求每天日常检查，提供《易碎品检查记录表》，项目包括门窗、员工眼镜、钟表（罩）、灯管灯（防爆罩）、仪器表盘、硬塑料（含制品）、实验玻璃品、实验塑料品、玻璃温度计、易碎品老化情况等，查看检查日期：2024 年 9 月 23 日，检查地点：生产车间，检查结果：安全；检查日期：2024 年 10 月 5 日，检查地点：生产车间，检查结果：安全；如有破损，隔离处理后填写《易碎品更换记录表》，建议将检查项目细化至每间易碎品名称及数量，已沟通。

场所巡检：

提供有《生产加工场所卫生检查记录表》，检查项目包括地面、墙壁、天花板、门窗、灌装设备、包装工作台、日常用具、员工个人卫生、清洗消毒设施、防鼠防虫设施、防尘设施等，查看检查时间为 2024.8.8/2024.9.29/2024.10.6，检查结果均为合格，检查人：王*。



另按照市场监管局要求在小程序中填报有《每日食品安全检查记录》、《每周食品安全排查治理报告》、《每月食品安全调度会议纪要》，系统中企业名称仍为苏州桥酒酒厂，已沟通建议尽快申请苏州桥酒食品有限公司的账号，查看食品安全风险管控清单，检测项目包括原辅料风险、生产过程风险、食品成品风险等，抽查 2024.10.04 日管控记录，检查人：章文，检查无不符合要求；2024.08.19-2024.08.25 周排查记录，风险研判情况：工厂面临拆迁，需要做好物料转移工作。2024.10.5 月调度会议纪要，管理上存在的不足：1、增加车间抽查的频率、做好环境卫生工作。2、对工厂设备进行自检、送检，保证适用性。3、工人管理工作不足，需要进一步加强管理。下个月食品安全重点工作：1. 各类记录表不定时抽查；2. 辅料的来料不良现象及时汇报采购第一时间和供应商商解决方案；3. 研发部的样品口感确认后，要安排小批量生产多次验证并送第三方检测。作业环境等微生物监控证据见——质量部审核记录。

运输储存：由外包方“苏州泰捷运输有限公司”进行，签订有物流合作协议，见采购部审核记录，提供有《运输过程中产品防护措施落实效果检查表》，检查内容包括包装容器卫生、车辆卫生、配载过程、搬运现场、安全运输、污染源控制，执行效果：优，检查人：郭**，2024 年 09 月 26 日。另查看 2024.09.30、2024.10.6、2024.10.8 等记录，控制要求基本一致。

库存管理：查见仓储管理制度，规定以“先进先出”的原则控制物料出库顺序对原料、辅料、半成品、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，及时清理变质或超过保质期的库存。现场观察原料库有简单标识，并按原料品种进行分类存放。

提供《温湿度日常点检表》，使用部门：生产部，使用地点：冷库冷冻间，日期：2024.10.06，时间段：8:00-12:00，温度：-18.8℃；时间段：13:00-17:00，-18.1℃，记录人：王**；使用部门：生产部，使用地点：冷库冷冻间，日期：2024.10.11，时间段：8:00-12:00，温度：-18.1℃；时间段：13:00-17:00，-18.5℃，记录人：王**；

使用部门：生产部，使用地点：果汁仓库（要求 15℃ 以下），日期：2024.10.06，时间段：8:00-12:00，温度：14.5℃，湿度：55%；时间段：13:00-17:00，14.2℃，湿度：62%，记录人：王**；使用部门：生产部，使用地点：果汁仓库，日期：2024.10.11，时间段：8:00-12:00，温度：13.5℃，湿度：60%；时间段：13:00-17:00，14.1℃，湿度：65%，记录人：王**；

提供《发酵间温度记录表》，日期：2024.07.28，时间：8:15，发酵间测温：29.4℃（温度要求 25-35℃），如有异常填写异常原因、处理结果，签字确认：王**；

现场查看：

库内干净、无灰尘，无其它有害杂物，并放有捕鼠站。

原料放置在垫仓板上，基本能保证离地 10cm，离墙 30cm 存放；

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，配置有灭火器；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等，未形成记录，已沟通。

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：厢式货车无异味、无污物，内壁、底座清洁，保证货物不受污染，装卸工人不允许赤身，穿拖鞋作业等。

查看入库记录《产出记录表》，日期：2024.9.23，品名：杨梅酒，数量：1080 瓶，生产批号：81240923；日期：2024.9.29，品名：桂花米露，数量：350 箱，生产批号：51240929；查看《出货记录》，日期：2024.9.26，产品名称：350ml-6 度仙居杨梅酒，版本：米造勾，型号：1*6，数量：175 箱，批号：81240923，购货单位：苏州过隐文化，收货单位：相城仓库，备注：自家物流，栈板数量：2；日期：2024.10.8，产品名称：冬酿酒，版本：中国节，型号：1*6，数量：500 箱，批号：51241008，



购货单位：江苏苏小乔，收货单位：苏小乔青云仓库，备注：自家物流，栈板数量：5；
提供《原辅料出入库记录表》，抽查苹果汁入库时间：2024.9.18，名称：苹果汁，数量：1500kg，
来料生产日期：2024.8.22，供应商：福建绿泉，质量状况：合格。出库时间：2024.10.9，名称：
苹果汁，数量：100kg，质量状况：合格，备注：2024.6.12+2024.8.22（生产日期）；

抽查青梅发酵汁入库时间：2024.9.18，名称：青梅发酵汁，数量：1000kg，来料生产日期：
2024.8.20，供应商：福建绿泉，质量状况：合格。出库时间：2024.10.9，名称：青梅发酵汁，数
量：150kg，质量状况：合格，备注：2024.6.15+2024.7.25（生产日期）；

清洁消毒管理：

提供《更衣室消毒记录表》，更衣室：灌装间，时间：2024.8.2，方法：臭氧，开始时间：16:10，
结束时间：17:10，操作人：郭**；时间：2024.10.6，方法：臭氧，开始时间：16:12，结束
时间：17:12，操作人：郭**；

更衣室：调酒间，时间：2024.8.4，方法：臭氧，开始时间：16:12，结束时间：17:14，操作
人：郭**；时间：2024.10.6，方法：臭氧，开始时间：16:20，结束时间：17:21，操作人：
郭**；

提供有《CIP 清洗效果验证记录表》，抽查日期：2024.9.22，车间：米酒调配间，罐体编号：
①②④，清洗后 PH 值：7.2、7.2、7.4,是否合格：√，检测人：王；日期：2024.9.30，车间：
米酒调配间，罐体编号：①②，清洗后 PH 值：7.1、7.2,是否合格：√，检测人：王；

查看《滤网清洗、更换记录表》要求每天检查更换一次滤网，2024.8.9，时间：10:15，滤网是
否检查：√，滤网更换：√，签字确认：孟**；2024.9.23，时间：8:30，滤网是否检查：√，
滤网更换：√，签字确认：文*；2024.10.6，时间：9:10，滤网是否检查：是，滤网更换：√，
签字确认：孟**；

《接触面、车间、地面清洗消毒记录》，区域名称：接触面、车间、地面，清洗方式：洁淨
水冲洗，消毒方式：75%酒精消毒，日期：2024.8.6，起始时间：16:13，结束时间：17:15，结果：
合格，清洗消毒人：孟**；日期：2024.9.29，起始时间：16:02，结束时间：17:02，结果：合
格，清洗消毒人：孟**；

生产现场前提方案/良好卫生规范管理基本符合要求。

2) 采购管理情况：

公司在《管理手册》中 7.1.6 条款，对采购过程进行管理；

采购部负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所
有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的
产品合格证明文件等。采购部根据订单情况通过钉钉向总公司上报采购计划，经总公司审批后，向供方下
达采购计划，并签订采购合同，由供方送货上门。

企业编制了《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。目前产企业采购的产品有酒瓶、瓶盖、果汁、酒曲、标签、白砂糖、琼脂、桂
花、糯米等。

查《合格供方名单》：

供方名称	供应主要产品
浙江华兴玻璃有限公司	酒瓶
山东烟郅盖业	瓶盖
青岛泷友制盖有限公司	瓶盖
福建绿泉食品有限公司	果汁
安琪酵母股份有限公司	酒曲
苏州一方糖业有限公司	白砂糖
石狮市高新琼脂食品有限公司	琼脂



平乐县乐瑶食品有限公司	桂花
湖州白兔粮油有限公司	糯米
苏州市至诚印刷厂	标签
上海朗佳环境科技有限公司	虫害防治（外包）
苏州泰捷运输有限公司	物流运输（外包）

.....

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价内容包括公司资质、价格合理程度、售后服务、产品质量、交付及时性等，

查《合格供方评价表》，评价时间：2024.8.16；评价人：封其顺，审批：封其稳；评价结论：同意列入合格供应商；

供方资质均齐全、有效，收集了产品第三方检测报告：

供方：福建绿泉食品有限公司 供应：果汁

供方资质：《营业执照》编号：913506237395258418；

生产许可证编号：SC10635062300294；有效期至 2026.3.2

第三方检测报告：

产品名称：发酵青梅汁；

报告编号：JK240125012；

报告日期：2024.1.31；

检测项目：

铅、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、酵母；

检测结果：符合

检验单位：吉克检测技术（福建）有限公司

产品名称：脱色脱酸浓缩苹果汁

报告编号：JK240506099；

报告日期：2024.5.15；

检测项目：

色泽、滋味、铅、总砷、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、酵母、胺苯磺隆、毒虫畏、灭草环、甲氰菊酯等；

检测结果：符合

检验单位：吉克检测技术（福建）有限公司

供方：浙江华兴玻璃有限公司 供应：酒瓶

供方资质《营业执照》编号：91330424790994811Y；

产品名称：脱色脱酸浓缩苹果汁

第三方检测报告：

产品名称：高白玻璃瓶

报告编号：240118016；

报告日期：2024.1.18；

检测项目：



内表面耐水性、重金属迁移量；

检测结果：合格

检验单位：广东华兴玻璃股份有限公司检测中心

供方：平乐县乐瑶食品有限公司 供应：桂花干

供方资质：《营业执照》编号：91450330348496924R

生产许可证编号：SC10745033000452，有效期至：2027 年 10 月 11 日

产品名称：桂花干；

报告编号：LSACESPZ0553665F1；

报告日期：2024. 1. 24

检测项目：水分、总灰分、二氧化硫残留量、铅、甲拌磷、毒死蜱、山梨酸钾及其钾盐、糖精钠等

检测单位：谱尼测试集团广西有限公司

供方：湖州白兔粮油有限公司 供应：糯米；

供方资质：《营业执照》编号：91330503743459170J；

生产许可证编号：SC10133050300089；有效期至 2026 年 7 月 29 日；

产品名称：糯米；

报告编号：FA24020245；

报告时间：2024. 2. 27

检测项目：黄曲霉毒素 B1、镉、总汞、无机砷、六六六、滴滴涕、铅等；

检测结果：未检出

检测单位：浙江华才检测技术有限公司

供方：石狮市高新琼脂食品有限公司 供应：琼脂

供方资质：

营业执照编号：913505811582288066；

经营许可证：JY13505810181183；

查检测报告：

产品名称：琼脂；

报告编号：HYW(2024)0065；

报告时间：2024. 8. 16

检测项目：色泽、气味、淀粉试验、铅、砷等；

检测结果：合格

检测单位：泉州市产品质量检验所

外包过程控制：

提供有害虫防治合同书：上海朗佳环境科技有限公司，合同有效期：2024 年 8 月 1 日至 2025 年 7 月 30 日；营业执照编号：913101165886566244，《有害生物防制服务机构服务能力等级证书》A 级，证书编号：2022071400721，有效期：2022 年 07 月 14 日-2025 年 07 月 13 日；中国昆虫学会城市昆虫专业委员会 A 级，证书编号：33010220161218。

物流合作协议：苏州泰捷运输有限公司，营业执照编号：91320594MA1WP1875X，合同有效期：



2024年7月1日至2025年6月30日；《道路运输经营许可证》编号：苏交运管许可苏字320500103277号，有效期：2022.11.22至2030.11.21。

抽采购合同：

- 1、与浙江华兴玻璃有限公司签订了采购合同，合同编号：PD202408000101；签订日期：2024.8.6；采购产品名称：520ml 锤纹圆瓶、750ml 米酒瓶、300ml 果酒瓶，数量按照双方确认数量执行；
- 2、与湖州白兔粮油股份有限公司签订了采购合同，合同编号：20240601005；签订日期：2024.6.1；采购产品名称：糯米 300 吨；
- 3、与青岛泖友制盖有限公司签订了采购合同，合同编号：LY20240610SZQ；签订日期：2024.6.10；采购产品名称：防盗铝盖，100 万只；
- 4、与广州绿邦食品有限公司签订了采购合同，合同编号：20240601004；签订日期：2024.6.1；采购产品名称：青梅发酵汁 20 吨、脱色苹果汁 25 吨；

询问部门负责人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，采购产品满足公司验收标准要求，不合格情况见质量部审核记录。

公司使用的食品添加剂有琼脂，无限量要求，采购查验供方资质，索取产品合格证明；

查送货单：

- 1、送货单位：湖州白兔粮油有限公司；送货时间：2024.9.29，产品名称：糯米 320 袋（50 斤/袋），生产日期：2024.9.18；签收人：王文超；
- 2、送货单位：苏州一方糖业食品有限公司；送货日期：2024.7.8；产品名称：白砂糖 1100kg，送货人：蒋小华；
- 3、送货单位：平乐县乐瑶食品有限公司；送货日期：2024.8.30；产品名称：桂花干，数量：50kg；送货人：蒙**；

另抽查浓缩杨梅青汁、水蜜桃浓缩汁、520ml 锤纹圆瓶等送货单，有产品名称、数量、送货日期、送货人等信息

该公司的采购管理基本符合标准要求。

3) 监视和测量管理情况：

公司在管理手册中 8.7 监视和测量条款对监视和测量资源进行了要求，策划了《监视和测量设备控制程序》。抽查“计量器具台账“计量器具台账”，主要包括电子秤、电子天平、酒精计、压力表、灌装机、温度计、培养箱等，提供了校准/检定证书，抽取：

温湿度计（型号 HTC-1）的校准证书，编号：124014890-001，校准日期：2024 年 08 月 06 日，有效；

工作用水银温度计（编号：SZQ009）的校准证书，编号：124014891-001，校准日期：2024 年 08 月 06 日，有效；

培养箱（型号 LC-SPX-50B）的校准证书，编号：124014888，校准日期：2024 年 08 月 06 日，有效；

灭菌锅（型号 DGS-280C+）的校准证书编号：124014887，校准日期：2024 年 08 月 06 日，有效；

酒精计（型号 q：（0~100）%）的校准证书编号：224005300-001，校准日期：2024 年 08 月 06 日，有效；

电子天平（型号 YK-LP5003）的检定证书编号：124014901-001，检定日期：2024 年 08 月 06 日，有效；

灌装机（型号 CG30-24H）的检定证书编号：124014903-003，检定日期：2024 年 08 月 06 日，有效；

量筒（型号 200mL）的检定证书编号：124014895-001，检定日期：2024 年 08 月 07 日，有效；



抽查压力表（型号（0-0.4）MPa）检定证书编号 124015529，校准日期 2024 年 08 月 16 日，有效；

压力表（型号（0-1）MPa）检定证书编号 124014383，校准日期 2024 年 07 月 29 日，有效；

以上校准及检定机构均为苏州市吴江区检验检测中心。

涉及特种设备安全阀（型号 A48Y-16C，DN80）校验报告编号：WJ-AF-2024-16670，校验日期：2024 年 08 月 12 日，校验机构：江苏省特种设备安全监督检验研究院；

安全阀（型号 A48Y-16C，DN80）校验报告编号：WJ-AF-2024-16671，校验日期：2024 年 08 月 12 日，校验机构：江苏省特种设备安全监督检验研究院；

涉及特种设备叉车（型号 CPD）检验报告编号：WJ-CD-2024-S-01140，校验日期：2024 年 08 月 15 日，校验机构：江苏省特种设备安全监督检验研究院；

叉车（型号 CPC）检验报告编号：WJ-CD-2023-D-01031，校验日期：2023 年 02 月 07 日，校验机构：江苏省特种设备安全监督检验研究院；均在有效期内。

查看企业锅炉压力为 0.09MPa，不属特种设备，货梯为液压升降平台，不属特种设备。

企业使用燃气，预计近期安装可燃气体报警器，下次审核关注校准情况。

监视和测量设备暂不涉及内校过程；

配备有检测室，室内设备设施基本齐全，环境光线良好，设备标签和实验试剂均在有效期内，检验环境和仪器设备基本能满足检验要求；不涉及标准溶液的管理，建议企业购买电导率仪对纯化水定期监测。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中对可追溯性进行了规定，并策划了《产品标识和可追溯控制程序》、《食品撤回控制程序》。在文件中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：HACCP 小组组长负责撤回计划的批准和监视实施撤回，食品安全小组将收集到的信息进行评估，将情况分析汇总提出最终确定回收的广度和深度，形成报告，由总经理批准后执行，可以利用报纸、电台、电视台和互联网等传播媒体，把召回信息如：标签信息、容器种类、尺寸和产品代码、实物图像以及公司回收的方式等尽快传递给消费者。生产部/质量部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。

召回演练记录：

1、销售部于 2024 年 9 月 11 日，客户反馈批号为 20240905 生产的桂花米露个别包装有破损，经过追查，发现破损的有 10 箱。

2、通知成品库主管该批次食品立即停止发货并作明显标识；同时负责落实该批食品的发货对象、数量以及区域，并于 11 日上午 11：00 之前将发放详细清单提交应急小组组长及副组长。

3、由销售部在 11 日下午 16：00 前分别逐一电话通知已经提取该批食品的营销区域的相关经销商暂停出货，并对已经发向终端的该批食品立即无条件召回并做好数量统计和市场维护工作。

4、销售部门跟踪召回过程实施情况，并随时向召回小组汇报进展情况。11 日 19：00 之前由分别派人同区域营销人员一起到经销商处核实收发货情况并做好市场维护和后期服务工作，并联系车辆安排将货物运回公司待处理做好记录。



5、原因分析：为生产包装后防护措施不当，个别包装被勾破，没有及时发现。。

后续措施：加强对生产过程产品防护措施，防止类似情况出现。

演练效果总结：

通过演练，公司的《产品撤回控制程序》有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能够针对产品存在危害性或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围降低到可接受的水平。

经沟通，公司所销售的产品质量稳定，未发生重大的食品安全问题，无实际产品召回情况的发生。现场查见：

——生产各区域有简单标识、区域划分明显；如更衣室、灌装间、调配间、发酵间、内包装间、外包装间区域等管理，有配置温湿度计及压力表，包装材料标识明显，符合要求；现场有简单标识，例如“不良品筐”，纯净水流向标识等。

——原料库备有少量原料，主要是白砂糖、桂花等；添加剂琼脂存放在辅料间添加剂柜中；包材区主要有玻璃瓶、铝盖及垫片等，有离地离墙，有简单标识，不涉及过敏原标识；

——成品库存放有试生产的几批产品，标识有“试生产产品”，预计用于留样观察稳定性等；

——现场有留样产品，留样记录详见质量部审核记录。

5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制情况）情况：

公司策划了原辅料验收标准，例如《包装材料检验标准》、《琼脂检验标准》、《调味酒验收标准》、《糯米、白砂糖、甜酒曲、玻璃瓶、桂花干、瓶盖检验标准》、《调味酒验收标准》、《留样管理制度》、《产品放程序》等要求，质量部门涉及 OPRP 如下：OPRP1 原辅料验收；提供了《物料验收单》，原辅料第三方检测报告详见采购部采购审核记录。

查看《物料验收单》：

抽查 2024-10-09 进货的杨梅浓缩汁（生产日期：2024-06-21），物料规格：40kg/桶，有效期：2033.06.20，来货数量：40kg，抽样时间：2024.10.09，抽样数量：8kg，供货方：浙江扬百利生物科技有限公司，供方联系人：陈**，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、包装完好，保质期和生产日期描述清楚；2、无潮湿霉变、水溶液味甜，无异味；3、此批符合厂内检验规范；验收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告。

抽查 2024-09-18 进货的脱色脱酸浓缩苹果汁（生产日期：2024-08-22），物料规格：30kg/箱，有效期：2025.08.21，来货数量：1500kg，抽样时间：2024.09.08，抽样数量：125kg，供货方：福建绿泉食品有限公司，供方联系人：赵**，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、包装完好，保质期和生产日期描述清楚；2、无潮湿霉变、水溶液味甜，无异味；3、此批符合厂内检验规范；验收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告。

抽查 2024-09-22 进货的青梅浓缩汁（生产日期：2024-08-24），物料规格：25kg/箱，有效期：2025.08.23，来货数量：2000kg，抽样时间：2024.09.22，抽样数量：125kg，供货方：福建绿泉食品有限公司，供方联系人：赵**，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、包装完好，保质期和生产日期描述清楚；2、无潮湿霉变、水溶液味甜，无异味；3、此批符合厂内检验规范；验收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告。

抽查 2024-07-12 进货的琼脂（生产日期：2024-03-22），物料规格：1000g/箱，有效期：2027.03.21，来货数量：10kg，抽样时间：2024.07.12，抽样数量：3kg，供货方：石狮市高新琼脂食品有限公司，供方联系人：徐**，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、外包装描述清楚，无破损，无异常色泽气味，无杂质；2、此批符合厂内检验规范；验收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告，检验项目：感官、砷、铅、明胶和蛋白质等。

抽查 2024-09-02 进货的桂花干（生产日期：2024-08-22），物料规格：4kg/箱，有效期：2026.08.21，来货数量：50kg，抽样时间：2024.09.02，抽样数量：8kg，供货方：平乐县乐瑶食品有限公司，供方联系人：唐**，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、包装完好，保质期和生产日期描述清楚；2、无潮湿霉变，具有对应芳香滋味，无异味，无杂质；3、此批符合厂内检验规范；验



收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告。

抽查 2024-06-28 进货的甜酒曲（生产日期：2024-04-22），物料规格：10kg/箱，有效期：2025.04.21，来货数量：500kg，抽样时间：2024.06.28，抽样数量：50kg，供货方：安琪酵母股份有限公司，供方联系人：朱**，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、包装完好，保质期和生产日期描述清楚；2、无潮湿霉变、无异常色泽气味；3、此批符合厂内检验规范；验收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告。

抽查 2024-09-29 进货的糯米（生产日期：2024-09-18），物料规格：25kg/袋，有效期：2025.09.17，来货数量：8000kg，抽样时间：2024.09.29，抽样数量：200kg，供货方：湖州白兔粮油有限公司，供方联系人：陈**，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、外包装描述清楚；2、无破损、无异常色泽气味，无杂质；3、此批符合厂内检验规范；验收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告。

抽查 2024-09-26 进货的白砂糖（生产日期：2024-01-13），物料规格：50kg/袋，有效期：2025.07.12，来货数量：4000kg，抽样时间：2024.09.26，抽样数量：200kg，供货方：苏州一古糖业食品有限公司，供方联系人：蒋**，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、包装完好，保质期和生产日期描述清楚；2、无潮湿霉变，水溶液味甜，无异味；3、此批符合厂内检验规范；验收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告。

抽查 2024-09-15 进货的米酒盖（生产日期：2024-09-10），物料规格：2000 只/箱，有效期：/，来货数量：276000 只，抽样时间：2024.09.15，抽样数量：800 只，供货方：青岛泖友制盖有限公司，供方联系人：娄**，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、外包装描述清楚；2、无破损，无异物；3、此批符合厂内检验规范；验收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告。

抽查 2024-10-05 进货的 750ml 酒瓶（生产日期：2024-07-17），物料规格：784 只/托，有效期：/，来货数量：29792 只，抽样时间：2024.10.05，抽样数量：315 只，供货方：浙江华兴玻璃有限公司，供方联系人：张**，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、外包装描述清楚；2、瓶内无杂质，无积水；3、瓶身光滑无破损，无异物；3、此批符合厂内检验规范；验收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告。

经沟通，拆包抽样的原料验收合格后退回仓库供生产使用，建议抽样数量按照验收项目制定，例如包装及产品标签抽样数量大一些，感官等需拆包检查的项目按检验量抽样，避免退库过程交叉污染。

另抽查 2024-07-13 进货的脱色脱酸浓缩苹果汁、2024-07-21 进货的 750ml 酒瓶等的进货验收控制，控制方式基本相同。

过程管控主要由生产部动态管控，质量部对生产过程半成品进行净含量、异物及气密性抽查，提供有《灌装车间灌装过程记录表》，抽查 2024-07-25 的产品名称：桂花酿，灌装规格：300，开始时间：8:20，气密性：正常，净含量：合格，异物：无，结束时间：8:40，记录人：孟德芹。

2024-10-06 的产品名称：桂花米露，灌装规格：750，开始时间：9:10，气密性：正常，净含量：合格，异物：无，结束时间：9:50，记录人：孟德芹。

另抽查：2024-09-23 仙居杨梅酒、2024-08-08 5 度原味鲜米酒的半成品检验，控制方式基本相同。

查看《包装车间生产质量检验记录一米露类》，审核周期内均未出现 A 类缺陷（酒度不准，色泽不好有沉淀物、悬浮物，残存胶套、商标，因瓶子质量引起其他异味）B 类缺陷（标签贴不正，贴错位，塞子不紧，封口不牢，瓶子透明度不好，装箱（捆扎）不好，瓶外不干净）C 类缺陷（包装日期及工号未明，标签已变色，瓶型不正，合格证未放，装箱歪斜），产品名称：0.5 度桂花米露，生产数量：1576 瓶，产品批号：51240802，执行标准：Q/SZQ0005S-2024，酒精度：0.6，生产日期：2024.8.2，3 次抽检数量各 6 瓶，容量检验（ml）：751、751、752，合格数量（瓶）各 6 瓶，合格率各 100%，生产工序及人员：洗瓶-曾**，灌装-孟**，查酒：李*，封口：朱**，检验日



期：黄*，装箱：陶**，入库：王**，检验员：王冉，线长：王林，检验日期：2024.8.2。

产品名称：0.5 度桂花米露，生产数量：208 箱，产品批号：51241006，执行标准：Q/SZQ0005S-2024，酒精度：0.6，生产日期：2024.10.6，3 次抽检数量各 6 瓶，容量检验（ml）：752、751、752，合格数量（瓶）各 6 瓶，合格率各 100%，生产工序及人员：洗瓶-李**，灌装-孟**，查酒：郭*，封口：王**，检验日期：黄*，装箱：陶**，入库：王**，检验员：朱水英，线长：王林，检验日期：2024.10.6。

查看《包装车间生产质量检验记录—其它类》，审核周期内均未出现 A 类缺陷（酒度不准，色泽不好有沉淀物、悬浮物，残存胶套、商标，因瓶子质量引起其他异味）B 类缺陷（标签贴不正，贴错位，塞子不紧，封口不牢，瓶子透明度不好，装箱（捆扎）不好，瓶外不干净）C 类缺陷（包装日期及工号未明，标签已变色，瓶型不正，合格证未放，装箱歪斜），产品名称：6 度桂花酿，生产数量：1725 瓶，产品批号：32240805，执行标准：Q/SZQ0008S-2024，酒精度：6.3，生产日期：2024.8.5，3 次抽检数量各 6 瓶，容量检验（ml）：303、302、302，合格数量（瓶）各 6 瓶，合格率各 100%，生产工序及人员：洗瓶-曾**，灌装-孟**，查酒：李*，封口：郭**，检验日期：孙*，装箱：陶**，入库：王**，检验员：王冉，线长：王林，检验日期：2024.8.5。

产品名称：6 度桂花酿，生产数量：3192 瓶，产品批号：32241010，执行标准：Q/SZQ0008S-2024，酒精度：6.6，生产日期：2024.10.10，3 次抽检数量各 6 瓶，容量检验（ml）：302、303、303，合格数量（瓶）各 6 瓶，合格率各 100%，生产工序及人员：洗瓶-曾**，灌装-孟**，查酒：李*，封口：郭**，检验日期：孙*，装箱：陶**，入库：王**，检验员：王冉，线长：王林，检验日期：2024.10.10。

查成品出厂检验控制情况：《苏州桥酒食品有限公司检验报告单》

产品名称：桂花酿

规格：300ml/瓶 保质期：3 年

批次号：32 241010；

生产日期：2024.10.10

检验日期：2024.10.10 报告日期：2024.10.10，产品标准代号：Q/SZQ 0008S

检验项目、技术要求及检验结果：

色泽：具有该品种应有的特色，色泽均匀；检验结果：具有该品种应有的特色，色泽均匀；单项评价：合格；

滋味与气味：具有相应的果香，诸香和谐，醇和、舒顺协调，无异味；检验结果：具有相应的果香，诸香和谐，醇和、舒顺协调，无异；单项评价：合格；

组织状态：清亮透明或均匀浑浊液体，允许有少量沉淀，震摇后溶解。检验结果：清亮透明液体。单项评价：合格；

杂质：无正常视力可见杂质。检验结果：无杂质。单项评价：合格；

酒精度：6±1.0%vol，检验结果：6.6，单项评价：合格；

净含量：≥300ml，检验结果：304，单项评价：合格；

结果判定：合格。检验员：王**，审核：郭**。

产品名称：桂花米露

规格：750ml/瓶 保质期：1 年

批次号：51 241008；

生产日期：2024.10.8

检验日期：2024.10.8 报告日期：2024.10.8，产品标准代号：Q/SZQ 0005S

检验项目、技术要求及检验结果：

色泽：乳白微黄，花色米酒还会有相应的辅料颜色；检验结果：乳白微黄，有相应的辅料颜色；



单项评价：合格；

滋味与气味：有该产品特有的气味与滋味，味感柔和，酸甜可口，无异味；检验结果：有该产品特有的气味与滋味，味感柔和，酸甜可口，无异味；单项评价：合格；

组织状态：无明显可见固定的乳浊状透明或半透明液体，但允许有少量粉状沉淀。检验结果：无明显可见固定的乳浊状透明或半透明液体，有少量粉状沉淀。单项评价：合格；

杂质：无正常视力可见杂质。检验结果：无正常视力可见杂质。单项评价：合格；

酒精度：0.5-1.5%vol，检验结果：0.7，单项评价：合格；

净含量：≥750ml，检验结果：751，单项评价：合格；

结果判定：合格。检验员：王**，审核：郭**。

另抽查 2024-10-06 桂花米露、2024-09-23 仙居杨梅酒、2024-08-05 桂花酿等批次的出厂检验报告单，控制方式基本相同。

提供了《米酒类检验原始记录》及《其它类检验原始记录》，

产品名称：0.5 度桂花米露，生产日期：2024.10.6，检验时间：2024.10.6，酒精度报告值：0.6%vol，总糖报告值：100g/L，总酸报告值：1.99g/L。

产品名称：仙居杨梅酒，生产日期：2024.9.23，检验时间：2024.9.23，酒精度报告值：6.0%vol，总糖报告值：112g/L。

产品名称：6 度桂花酿，生产日期：2024.10.10，检验时间：2024.10.10，酒精度报告值：6.6%vol，总糖报告值：123g/L。

另抽查 2024-09-29 “0.5 度桂花米露”、2024-08-09 “6 度桂花酒”等批次的原始记录，控制方式基本相同。

提供了产品的第三方检测报告：见食品安全小组审核记录。

提供有产品《留样记录》，对留样信息进行了记录，现场有留样产品记录，品名：350ml 杨梅酒 6%vol 生产日期：2024.09.23 留样数量：3 瓶，留样人：孙**；品名：750ml 桂花米露 0.5%vol 生产日期：2024.10.06 留样数量：3 瓶，留样人：孙**；查看其它批次的留样控制，方式基本相同，未记录留样产品的保质期，已沟通。

产品放行管控基本充分合理。

6) 危害控制计划策划及实施管理情况：

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：何永红女士，并明确了小组组长职责；同时在《HACCP 计划》中明确了公司 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了质量部、采购部、销售部、人事行政部及生产部人员，小组成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、销售等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施 HACCP 计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员章文，基本了解，具体人员能力及培训见人事行政部审核记录。

公司提供了《HACCP 计划》；

查产品描述情况：

——食品安全小组/HACCP 小组针对其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））生产所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。

HACCP 计划

抽查原材料、辅料及产品接触材料《特性描述》



配料：糯米、白砂糖、桂花、甜酒曲、苹果汁、青梅汁、水蜜桃汁等

食品添加剂：琼脂

辅助材料：——

食品包装材料：玻璃瓶、铝盖及垫片、纸箱

现场抽查：糯米原料描述——生物、化学及物理特性（物理特性：精碾大米，色泽、香味正常，无虫蛀、无肉眼可见杂质。化学特性：污染物限量应符合 GB2762 的规定，农残限量符合 GB2763。生物特性：真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定——不准确，真菌毒素为化学特性，已沟通），产地（浙江湖州），配制辅料的组成（无），生产方法（碾磨、脱壳等），包装方式及规格（采用外层编织袋密封包装），贮存情况和保质期（贮存在阴凉干燥的成品库内，保质期：保质期限 1 年。），交付方式（从生产厂家或经销商处，货车送货），使用前处理情况（清洗），接收准则（GB1354-2018——不准确，已沟通），来源（植物），过敏原（无）等，基本符合。另抽查白砂糖、苹果汁、玻璃瓶的特性描述，控制方式基本相同。——对终产品特性进行了描述，包括：名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性；加工方式；包装、储藏、运输方式、交付方式等信息。

现场抽查桂花米露：重要产品特性：物理特性（均质型——色泽：具有各个产品应有的色泽，滋味和气味：有该产品特有的气味与滋味，味感柔和，酸甜可口，无异味，组织形态：乳浊状浓稠状流质，均质一致，允许有少量粉状沉淀，杂质：无正常视力可见杂质），化学特性（酒精度 0.5-25%vol，总酸 0.05-1.0g/100g，总糖 $\geq 2.5\text{g}/100\text{g}$ ，展青霉素（仅限添加苹果汁和山楂汁） $\leq 50\mu\text{g}/\text{kg}$ ，铅 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ，食品添加剂符合 GB2760 规定），生物特性（沙门氏菌 $n=5, c=0, m=0/25\text{mL}$ ；金黄色葡萄球菌 $n=5, c=0, m=0/25\text{mL}$ ；），成分（水、果汁、糯米），包装方式（专用的瓶，包装前，应对所用容器进行严格的安全、卫生检查），贮藏及运输（专车运输；运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品混装混运），适用人群（未成年不得服用），使用方法和预期用途（直接饮用），保质期（12 个月）等，基本充分。

预期用途主要为一般大众消费者、经销商。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的产品生产工艺流程主要如下：

配制米酒的生产工艺流程：

原辅料采购验收→蒸米→发酵→调配→洗瓶→灌装→压盖→巴氏杀菌→外观检验→贴标→装箱→封箱→成品入库

配制酒的生产工艺流程：

原辅料采购验收→调配→过滤→洗瓶→灌装→压盖→巴氏杀菌→外观检验→贴标→装箱→封箱→成品入库

结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求。

提供了提供厂区平面图、车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，见收集材料。

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：时间 2024-07-01，体现在 HACCP 计划确认记录中，确认人：HACCP 小组。确认结论：HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。（审核周期内未发生变更）

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》。

——提供了《HACCP 计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了原辅料采购验收，蒸米，发酵，调配，过



滤，洗瓶，灌装，压盖，巴氏杀菌，外观检验，贴标，装箱，封箱，成品入库等过程，危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽配制米酒巴氏杀菌过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（生物的：有害微生物——是显著）、物理危害（无），化学危害（无），确定的控制措施为“控制好温度一段 85~92℃，二段 85~92℃，三段 85~92℃，四段 85~95℃速度标准：32-35Hz”，并确定采用 CCP 进行控制，基本合理。

另抽原辅料采购验收、压盖、外观检验的危害分析及控制措施制定基本合理。

食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见《HACCP 计划确认记录表》，确认人员：HACCP 小组，确认日期：2024 年 07 月 01 日，结论为：HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

现场查见《OPRP 确认记录表》，确认人员：HACCP 小组，确认日期：2024 年 07 月 01 日，结论为：OPRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

现场查见《PRP 确认记录表》，确认人员：HACCP 小组，确认日期：2024 年 07 月 01 日，结论为：PRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见采购部审核记录。

其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））安全性确认主要通过委托第三方进行，提供有效期的检测报告，见收集材料清单，基本满足标准要求的可接受水平，**企业标准 Q/SZQ 0008S-2024 中规定了添加苹果汁的产品型式检验需检测展青霉素指标，查看配制酒产品“6%vol 桂花酿”配料含苹果汁，但提供的该产品第三方检测报告（报告编号：WPVS244027）未见展青霉素指标。已开具不符合项整改。**

经过对生产过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《HACCP 计划》

OPRP1：原料验收 行动准则：索取第三方检测报告；

OPRP2：外观检验 行动准则：每批次检验有无进水、异物、盖不良等现象；

CCP1：巴氏杀菌（配制米酒） CL 值：一段 85~92℃，二段 85~92℃，三段 85~92℃，四段 85~92℃，
速度标准：32-35Hz；

CCP1：巴氏杀菌（配制酒） CL 值：一段 70~80℃，二段 80~90℃，三段 80~90℃，
速度标准：30-33Hz；

基本满足标准要求。

质量部设计 OPRP1 原料验收的实施情况详见 5）；生产部涉及 OPRP2 外观检验及 CCP1 巴氏杀菌的实施情况：
OPRP2 外观检验：主要体现在《灌封车间灌装过程记录表》中对气密性及异物的检查，抽查 2024-07-25 的产品名称：桂花酿，灌装规格：300，开始时间：8:20，气密性：正常，净含量：合格，异物：无，结束时间：8:40，记录人：孟德芹。

2024-10-06 的产品名称：桂花米露，灌装规格：750，开始时间：9:10，气密性：正常，净含量：合格，异物：无，结束时间：9:50，记录人：孟德芹。

另抽查：2024-09-23 仙居杨梅酒、2024-08-08 5 度原味鲜米酒的半成品检验，控制方式基本相同。

2024.10.10-11 审核期间生产的桂花酿，现场查看未发现气密性不良及异物情况。

CCP1 巴氏杀菌：主要体现在《巴氏杀菌线日常生产记录表》中，查看日期：2024.8.8，产品名称：750ml10 度桂花清香酒，第一段标准温度：75±5，实际温度：75，第二段标准温度：80±5，实际温度：81，第三段标准温度：88±5，实际温度：88，第四段标准温度：90±5，实际温度：90，责任人：姜**；

日期：2024.9.23，产品名称：350ml6 度仙居杨梅酒，第一段标准温度：75±5，实际温度：75，第二段标准温度：85±5，实际温度：85，第三段标准温度：88±5，实际温度：89，责任人：姜**；均符合配制酒 CCP 要求。



查看日期：2024.9.29，产品名称：750ml 桂花米露，第一段标准温度：88±5，实际温度：89，第二段标准温度：90±5，实际温度：90，第三段标准温度：90±5，实际温度：90，第四段标准温度：90±5，实际温度：91，责任人：姜**；

日期：2024.10.8，产品名称：750ml 桂花米露，第一段标准温度：88±5，实际温度：88，第二段标准温度：90±5，实际温度：90，第三段标准温度：90±5，实际温度：91，第四段标准温度：90±5，实际温度：90，责任人：姜**；均符合配制米酒 CCP 要求。

未记录速度，已沟通，下次审核关注。

2024.10.10-11审核期间生产的桂花酿，现场查看三段温度分别为76.1℃、84.6℃、89.1℃；速度为32.7HZ，生产的桂花米露，现场查看四段温度分别为90.3℃、88.3℃、89.8℃、89.9℃；速度为32.6HZ，均符合对应类别的温度及速度要求。

7) 管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《确认、验证、验证结果的评级与分析控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：

危害控制计划验证、PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。

——查《HACCP 计划验证记录表》，验证时间：2024 年 08 月 20 日，验证人员：HACCP 小组，结论：HACCP 计划的实施达到了预期效果。

《OPRP验证记录表》，验证时间：2024年08月20日，验证人员：HACCP小组，结论：OPRP的实施达到了预期效果。

《PRP验证记录表》，验证时间：2024年08月20日，验证人员：HACCP小组，结论：PRP的实施达到了预期效果。

——提供有 HACCP 计划文件，危害分析的充分性、CCP 确定的合理性、CL 制定的充分性等基本合理，危害分析时涵盖了原辅料、生产过程、环境及场所等方面的因素，并考虑了相关的食品安全国家标准的相关要求，生产车间工具清洗、设备保养清洗需使用生活用水，主要生产设备调配罐、管道清洁目前主要为 CIP 清洗，使用碱清洗剂，再使用纯化水清洗；生产加工配料灌装涉及生产加工用水，水质应符合生活饮用水卫生标准。

生活用水检测报告：委托通标标准技术服务(上海)有限公司，报告编号：ASH24-0051755-03，报告日期：2024-08-12，共检测了 43 项全部常规项目，包括了感观，重金属，微生物、氯化物、氟化物等，结论：符合 GB5749-2022 的常规检测要求。

提供产品的第三方委托检测报告：

>0.5%vol 桂花米露(米酒) 检验报告编号：WPVS244026，报告日期：2024-08-23，检测项目：总酸、总糖、酒精度、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、苯甲酸、山梨酸、二氧化硫、那他霉素、甜蜜素、柠檬黄、标签等 25 项，检测机构：苏州市产品质量监督检验院；检查结果：合格。

6%vol 桂花酿 检验报告编号：WPVS244027，报告日期：2024-08-23，检测项目：总糖、酒精度、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、苯甲酸、山梨酸、二氧化硫、那他霉素、甜蜜素、柠檬黄、标签等 24 项，检测机构：苏州市产品质量监督检验院；检查结果：合格。**企业标准 Q/SZQ 0008S-2024 中规定了添加苹果汁的产品型式检验需检测展青霉素指标，查看配制酒产品“6%vol 桂花酿”配料含苹果汁，但提供的该产品第三方检测报告（报告编号：WPVS244027）未见展青霉素指标。已开具不符合项整改。**

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见生产部审核记录。

提供了 2024 年 08 月 20 日由食品安全小组组长何永红进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等内容，基本充分，结论为：①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的要求；②无食品安全管理体系改进或更新的需求；③ 无表明潜在不安全产品高事故风险的趋势



；④ 证明已采取的纠正和纠正措施的有效。

组织制定了《验证确认控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况一般包括危害控制计划验证；PRP/良好卫生规范验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；产品安全性验证等。同时制定了《微生物监控程序》。一阶段问题：对空气、接触面、人员等，未按照 GB 12696-2016 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范建立生产环境和加工过程的微生物监控程序，二阶段现场验证已整改。

公司策划了并验证了食品接触表面（操作工人手部、工作服等），与食品或食品接触表面的临近表面（灌装设备表面、用于盛装原辅料容器表面），加工区域内的环境空气（灌装车间、调配车间），生产用水（纯水储存罐）等接触面的清洁度验证，抽查运行情况如下：

提供了《生产用水微生物监控记录》，时间：2024.09.03，取样量：500ml，菌落总数，190cfu/ml（要求≤200cfu/ml） 检测人：章*，是否合格：√；

时间：2024.10.06，取样量：500ml，菌落总数，192cfu/ml（要求≤200cfu/ml） 检测人：章*，是否合格：√；提供了《环境空气及食品接触表面微生物检测记录表》，

时间：2024.8.2，区域：灌装车间，菌落总数：35cfu/1h，检测人：王**，是否合格：是；

时间：2024.9.23，区域：灌装车间，菌落总数：38cfu/1h，检测人：王**，是否合格：是；

时间：2024.7.25，区域：灌装机果酒，菌落总数：45cfu/m²，检测人：王**，是否合格：是；

时间：2024.8.2，区域：灌装机果酒，菌落总数：46cfu/m²，检测人：王**，是否合格：是；

时间：2024.9.23，区域：灌装机果酒，菌落总数：45cfu/m²，检测人：王**，是否合格：是；

验证控制基本充分。

公司在管理手册 9.1 条款对需要进行监视和测量的食品安全/HACCP 绩效进行了规定，包括监视和测量的对象，监视、测量、分析和评价的方法，监视和测量的频次和时机，评价食品安全/HACCP 绩效所依据的准则和适当的参数，分析和评价的频次和时机等内容。基本符合标准的要求。

组织对监视和测量的食品安全绩效：

产品检测：每年送检、每批次向供应商索证索票；

体系内审、管理评审、确认验证工作依据公司策划的时间间隔进行开展，常规情况下每年 1 次；

相关方意见反馈每年进行一次统计，按企业程序文件、顾客满意度调查表等信息体现，并及时处理；

管理者代表表示上述的监视、测量、分析和评价，按照公司策划的体系文件、规章制度、法律法规及相关方要求等进行开展，未见明显异常。

现场抽查：

管理目标考核已基本完成；见各部门记录；

过程运行的管控证据见生产部、质量部审核记录；

内审实施情况见 F9.2\H5.3 条款审核记录；

基本满足标准要求。

公司在管理手册中 9.1 监视、测量、分析和评价进行了规定，本部门主要参与管理体系的确认验证、产品和服务的符合性、不合格品统计分析等进行收集及分析等。

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。

企业落实了《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，做好了每日检查、每周管控、每月调度工作，以系统填报为主。目前以发现问题解决问题为主，具体见生产部审核记录。

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



1) 内部审核

公司在《管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。基本符合标准要求。2024.9.14-9.15，组织组织开展了食品安全管理体系内审，提供有审核员任命书、内审通知书、内审实施计划，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。

审核日期：2024 年 9 月 14-15 日；审核组组长：何永红（组长） 章文（组员），有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审组组长何永红、组员章文面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。已在 7.2 开具不符合

查《每部审核计划》覆盖了 FH 体系标准要求的条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽生产部审核条款 F8.5\H4.3 条款，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：生产部，不符合项内容：仓库的挡鼠板没有放置，不符合 ISO22000：2018 8.2 条款 和《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》 3.3 条款。

责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，2024.06.17 经内审员验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：审核范围内各部门均未发现严重不符合项，公司的管理体系是符合 ISO22000 及《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》管理体系标准的，公司食品安全管理体系、HACCP 体系是有效、充分的、适宜的。但是，仍有诸多方面是需要及时或持续改善的。

管理体系运行基本符合标准要求。

2) 管理评审

公司在《管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合要求。

2024 年 9 月 20 日，组织开展了食品安全管理体系、HACCP 管理体系的管理评审，查《管理评审计划》，计划于 2024 年 9 月 20 日进行管理评审，批准：封其稳，日期：2024 年 9 月 17 日。

管理评审会议于 2024 年 9 月 20 日在公司召开，会议由总经理封其稳主持；地点：公司会议室；参加人员：总经理、食品安全小组组长/管理者代表 人事行政部、销售部、采购部、生产部、质量部签到表。

查《各部门体系运行总结》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、配送过程控制、资源配置情况评价，内部审核结果，客户投诉情况，客户满意度调查情况，体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；基本覆盖管评输入内容。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制：何永红；审核：封其稳，日期：2024 年 9 月 20 日；

查《管理评审改进计划》：组织员工学习《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准，各位员工按照标准要求去做事。责任部门：人事行政部，完成时间：2024 年 10 月底前

公司已于 2024 年 09 月 21 日对主要部门负责人进行培训，培训课题：ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准；针对管理评审改进措施提出的问题，培训后与会人员讨论一致认为达到了举一反三的预期目的，此次培训效果良好，改进措施基本符合要求。



与总经理封其稳面谈，其对管理评审过程基本了解，但还不够深入，下次审核关注。

管评结论：本公司的食品安全管理体系及HACCP体系运行是适宜、有效、充分的。

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

公司在《管理手册》10.1 条款进行了规定，同时策划了《不符合控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、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管理体系有效性。

——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；ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的内审开具的 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。

——顾客投诉处理等主要由销售部负责，目前暂未发生客户投诉。

其他体系运行过程，暂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相关文件的要求。

公司在管理手册 10.2 条款对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定，以持续改进体系的绩效。

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：对于食品安全管理体系，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。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

原辅料及包装材料验收主要由质量部负责，采购来自合格供方，审核周期内未发生采购原辅料及包装材料不合格情况。

在加工过程中，控制人员卫生、虫鼠害、清洁消毒、OPRP 点/CCP 点实施等过程，生产部动态管控，提供有《不合格品处置记录》，查见不合格情况一般为压盖过程导致的瓶身破损，处置方式为报废处理。

产品出厂检验，第三方委托检验，均合格，未发生不合格情况，无需采取纠正和纠正措施。

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：

顾客投诉的处理主要由销售部负责，审核周期内未发生投诉情况。

3.5 体系支持

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

公司在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《设备设施维护保养控制程序》、《良好卫生规范》，



为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

组织的规模情况/资源配置情况：组织以其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））生产为主，具体涉及物资采购、生产质检、销售业务及客户需求和反馈信息协调等，主要通过线上线下销售模式，自有品牌“苏州桥”，线上自营，线下经销商，也承接其他品牌代加工项目，目前客户有 150 家左右；租赁厂房总占地面积 14000 m²，建筑面积 6100 m²，设置男女更衣室、调配间、蒸饭间、压滤间、发酵间、灌装车间、包装车间、上瓶间、原料间 135.5 m²、辅料间 53 m²、包材库 256 m²、成品库 256 m²、实验室 65.7 m²、留样间 32 m²等，基本满足其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产需要；

公司坐落于苏州市吴江区桃源镇桃乌路 808 号，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见采购部审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

提供有生产设备清单：如：

1、生产设备：水处理机 1 台、蒸饭机 1 台、离心机 1 台、压滤机 3 台、米酒调配罐 9 台、胶体磨 1 台、高压均质机 1 台、卸垛机 1 台、灌装机 4 台、巴氏杀菌线 2 条、喷淋冷却线 2 条、CIP 清洗系统 3 套、洗瓶机 1 台、压盖机 8 台等；

2、办公设备：会议室、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

3、检测设备：酒精计 2 个，分析天平 1 台，电子天平 1 台，温度计 1 个，PH 计 2 个，数显测糖仪 1 个，气密性检测仪 1 个、量筒 5 个、可燃气体报警器 1 个（暂未安装）等；基本满足产品检测需要，基本满足认证围所涉及产品其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））生产加工；

4、特种设备：叉车 3 辆、安全阀 3 个；

5、其他辅助设施：低压配电柜 5 个，空压机 1 个（简单压力容器），锅炉 1 个（简单压力容器），冷却塔 1 个，液压平台 1 个；

提供了《设备维修保养计划》，对各设备的计划维护保养内容作了规定，但未规定维保的频次，已沟通。

提供有《2024 年度设备维护保养记录表》，随机抽取：

设备名称	维保频次	维保内容
高压均质机	每月 1 次	1、检查变速箱齿轮、轴、轴套、轴承，修复或更换磨损件； 2、检查润滑系统，需无堵塞，无泄漏，无断裂。 3、更换润滑油 4、检查高压弹簧
灌装机	每月 1 次	1、检查输送电机及变速箱，是否缺油 2、检查润滑系统，需无堵塞，无泄漏，无断裂。 3、调节设备水平、各轴间隙。 4、杜绝跑、冒、滴、漏。
压盖机	每月 1 次	1、检查各连接部分是否完好。 2、检查各齿轮是否完好，加润滑油。



		3、检查各轴、轴承是否完好。 4、检查封口刀具磨损情况，关键部位拆解加油维护
叉车	每月 1 次	1、检查各电路控制是否正常。 2、检查灯光是否完好。 3、检查各需润滑部位是否缺油，如有破损及时更换
巴氏杀菌线	每月 1 次	1、检查变速箱齿轮、轴、轴套、轴承，皮带，修复或更换磨损件； 2、检查润滑系统，无泄漏，无断裂。 3、电气柜进行清扫，检查各电器原件

据生产部何经理反馈，生产设备均为厂房新建后购置，至目前为止暂未有发生维修记录。

查看生产部现场涉及特种设备：叉车、安全阀，锅炉压力属于简单压力容器，不属特种设备。

2) 人员及能力、意识：

组织在《管理手册》7.1.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《岗位工作要求表》，覆盖到公司总经理、各岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定，部门负责人表示审核周期内公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化。现场随机抽取生产部负责人（食品安全小组组长）何永红，学历：中专，工作经验 20 年；质量部负责人章文，学历：本科；工作经验 5 年。提供了《员工能力评定表》，同时对上述人员进行了能力评定，在职务、教育学历、专业/职称、相关工作经历、培训学习方面进行了评定，结论：培训合格允许上岗。

部门负责人表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

与内审组长何永红、内审员章文面谈，对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。

审核周期内各岗位人员基本满足要求。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《2024 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对管理体系标准、体系文件、法律法规、意识、培训等方面，策划基本充分；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。部门负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效 价
2024-07-16	食 品 安 全 管 理 体 系、 HACCP 管理体系内容	各部门主要负责人/8 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024-08-20	危害控制计划学习	各部门主要负责人/8 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024-09-04	内审员培训	内审员/2 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024-09-21	管理评审改进项实施培训	各部门主要负责人/7 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及焊工（1 人）、电工（1 人）、叉车工（6 人）、简单压力容器操作工（1 人）、锅炉工（2 人）等持证岗位，

1、查低压电工证：

姓名：袁守文；证号：T3320822198106033015；有效期限：2022-5-17 至 2028-5-16；

**2、查焊工证：**

姓名：袁守文；证号：T3320822198106033015；有效期限：2024-3-21 至 2030-3-20；

3、叉车工证：

姓名：史凯健；证号：320125199004193910；有效期限：2021 年 7 月至 2025 年 6 月；

姓名：王文超；证号：341221199508153431；有效期限：2023 年 4 月至 2027 年 3 月；

4、压力容器操作证：

姓名：袁守文；证号：T3320822198106033015；有效期限：2023 年 8 月至 2027 年 7 月；

5、锅炉工证：

姓名：封昌平；证号：320822196604063613；有效期限：2021 年 6 月至 2025 年 5 月；

姓名：刘振华；证号：320825197110104538；有效期限：2021 年 6 月至 2025 年 5 月；

查健康证管理情况：

提供了人员健康台账，随机抽取：

食品安全小组组长：何永红（证号：苏 32058454424000482，发证日期：2024 年 05 日 28 日）

章文（证号：苏 32058454424000291，发证日期：2024 年 04 日 02 日）

王壮壮（证号：苏 32058454424000830，发证日期：2024 年 07 日 31 日）

封昌平（证号：苏 32058454424001005，发证日期：2024 年 09 日 07 日）

均在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求。

经询问了解该组织主要通过培训、会议、文件发放等形式以提升员工能力，增强员工的食品安全意识，以确保员工意识到满足顾客要求、法律法规要求的重要性。总经理非常鼓励员工参与公司内部管理和改进。

现场询问王壮壮，均能说出本公司的管理方针及本部门相关的管理目标。并知晓本岗位工作对管理体系有效性的贡献及不能满足产品要求所造成的不良后果。

控制方式基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

公司在《食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息交流控制程序》；

查内部沟通管理情况：

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：管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、有关食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

内部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2024.9.28	近期工作安排	各部门负责人	会议	人事行政部	按会议要求落实

查内部报告管理情况：

公司建立了有专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全、合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，希望员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患。

查外部沟通管理情况：

与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构等进行沟通，沟通方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定食品安全小组组长/HACCP 小组组长负责（参加公司的各



类培训等，基本满足要求），沟通公司产品在食品安全方面、安全生产方面、监管要求、公司各类管理要求等的信息。

外部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2024-10-08	外部审核	北京国标联合认证有限公司	电话\微信	行政部	积极配合审核老师，顺利完成审核

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

公司在《食品安全管理手册》7.5 条款进行了规定，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《食品安全管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》以及所要求的记录。

公司策划的编制的《程序文件》、“前提计划”基本符合标准要求的所有程序文件，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食品安全管理体系/HACCP 体系运行的需要。

公司文件分类及构成：

一级文件：管理手册（SZQJ-FH-01）、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 29 份程序文件，基本包括了食品安全体系/HACCP 体系标准要求的程序。

三层文件：管理制度 10 个，如《从业人员健康及卫生管理制度》《原料验收规范》等；

四层次文件：培训记录、确认验证记录等 共 77 份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，管理体系在发布前由总经理批准。

查《受控文件清单》，包括文件名称、文件编码、版本信息等。基本符合。

《文件发放回收一览表》，包括管理手册、程序文件、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、等，清单内写明了文件名称、编号、版本、发放时间等。基本符合标准要求。

抽食品安全管理手册文件发放情况，部门：生产部，签收人：何永红，文件名称：管理手册、程序文件汇编、前提方案、HACCP 计划、规章制度，基本符合。

查外来文件管理情况：

组织收集了与其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产相关的法律法规，提供了《适用的法律法规及其他要求清单》，识别适用的法律法规包括：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、ISO22000:2018、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 12696-2016 食品安全国家标准 GB/T 27588-2011 露酒、GB 2758-2012 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒、发酵酒及其配制酒生产卫生规范等法规文件等，基本充分，均在有效期内。

查记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

提供了《记录一览表》，共 88 份记录，清单内记录编号、记录名称、保存期限，抽《培训记录》、《合格供方名录》、《送货单》3 份记录，记录均有编写，由规定人员记录，字迹基本清晰，记录最终由人事行政部保存。

记录控制基本有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

1) 基本信息：



公司名称：苏州桥酒食品有限公司

注册地址：苏州市吴江区桃源镇桃乌路 808 号

办公地址：苏州市吴江区桃源镇桃乌路 808 号

经营地址：苏州市吴江区桃源镇桃乌路 808 号

2) 认证范围:

F: 位于苏州市吴江区桃源镇桃乌路808号苏州桥酒食品有限公司生产车间其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产

H: 位于苏州市吴江区桃源镇桃乌路808号苏州桥酒食品有限公司生产车间其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））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, (苏州桥酒食品有限公司) 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:陈丽丹、马焕秋



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。