

项目编号：20772-2024-H

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：杭州海富药用植物有限公司

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）：任泽华

审核组员（签字）：邝柏臣

报告日期：2024年10月30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，不向第三方泄露。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：任泽华

组员：邱柏臣



受审核方名称：杭州海富药用植物有限公司

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	任泽华	组长	审核员	2022-N1HACCP-1059498	CIV-1,CIV-12,CIV-4,CIV-5
B	邝柏臣	组员	审核员	2023-N1HACCP-2222839	CIV-1,CIV-12,CIV-4,CIV-5

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	黄学宁、刘巧华	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 ☒ 单一体系审核 ☐ 结合审核 ☐ 联合审核 ☐ 一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：不适用；

d) 相关的法律法规：《食品安全法》、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 29602-2013《固体饮料》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》、GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：GB7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 29602-2013《固体饮料》、Q/HZHF0002S-2023普通型固体饮料、GB



2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》、Q/HZHF 0001S-2023粮食粉类制品、GB 2757-2012 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》

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27日 下午至2024年10月30日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年5月5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）：

位于浙江省杭州市富阳区胥口镇上练村小溪口19号杭州海富药用植物有限公司生产车间的配制酒(露酒)、谷物碾磨加工品(大米粉)、固体饮料(果蔬固体饮料、咖啡固体饮料、其他固体饮料)、其他饮料(咖啡(类)饮料、植物饮料)、植物蛋白饮料、袋泡调味茶的生产

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：浙江省杭州市富阳区胥口镇上练村小溪口 19 号

办公地址：浙江省杭州市富阳区胥口镇上练村小溪口 19 号

经营地址：浙江省杭州市富阳区胥口镇上练村小溪口 19 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）：无

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024 年 10 月 26 日上午-2024 年 10 月 26 日下午进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：一阶段问题项的整改情况、供方管理情况、内审、管评、确认和验证管理等

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:办公室 3.2、质管科 3.8

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 29 日提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2024 年 10 月 30 日前。



2) 下次审核时应重点关注:

人力资源管理、产品放行、内部审核、确认和验证、现场管理等

3) 本次审核发现的正面信息:

——受审核方总经理及各部门负责人支持管理体系的运行工作;

——按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作;

——审核周期内未发生重大的质量及食品安全事故、未发生重大的环境处罚等;

——按照体系策划情况配置了基本的资源, 审核周期内基本按照策划的体系文件要求运行;

——客户稳定, 经营管理团队整体稳定, 目标一致。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

依据 HACCP 标准策划了手册、程序文件、HACCP 计划及相应作业文件等, 对认证覆盖的产品安全实现进行了控制;

受审核方生产现场管理及运行基本符合策划的标准要求, 在原料采购验收、特种设备管理、基础设施维护管理、生产过程管控等方面运行基本符合, 但现场审核也发现对食品安全管理体系的系统把控、人员能力培训管理、确认验证等方面还存在提升空间, 建议后期结合体系的运行持续进行改进。经过现场审核, 受审核方总体上各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程有基本的应用, 总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示:

无

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: 2021 年 11 月 26 日, 体系实施时间: 2024 年 5 月 5 日

2) 法律地位证明文件有:

统一社会信用代码: 91330183MA7DT5X03U, 有效期: 2021 年 11 月 26 日-2071 年 11 月 25 日;

食品生产许可证: SC10633011111955; 食品类别: 饮料; 茶叶及相关制品; 酒类; 粮食加工品; 有效日期至: 2029 年 02 月 22 日。

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 40 人。

倒班/轮班情况 (若有, 需注明具体班次信息): 无

4) 范围内产品/服务及流程:

谷物碾压加工品 (大米粉) [包装材料验收→包装材料储存→内包材领用→内包材消毒]

原辅料验收→贮存→拆包→浸泡清洗→干燥→灭菌→粉碎→过筛→内包装→金探→外包装→成品检验→成



品入库

配制酒（风味饮料酒）

原辅料验收→贮存→拆包→配料→混合均质→配制→灌装→压盖→杀菌→包装→成品检验→成品入库

果蔬固体饮料（果蔬粉）

原辅料验收→贮存→拆包→清洗→分切→速冻→冷冻干燥→粉碎过筛→配料→混合→内包材→金探→外包装→成品检验→成品入库

其他固体饮料（决明子粉）

原辅料验收→贮存→拆包→清洗→煎煮→浓缩提取→配料→混合→干燥→粉碎过筛→内包装→金探→外包装→成品检验→成品入库→设备的清洗消毒→设备的维护

咖啡固体饮料（超即溶冷萃咖啡粉）

[包装材料验收→包装材料储存→内包材领用→内包材消毒]

↓ ↓

原料验收→贮存→拆包→粉碎→浸泡→咖啡萃取→速冻→冷冻干燥→打散→内包装→金探→外包装→成品检验→成品入库

咖啡饮料（TNO 意式原味口粮咖啡液）

原料验收→贮存→拆包→粉碎→浸泡→咖啡萃取→灌装→杀菌→外包装→成品检验→成品入库

植物饮料（人参水）

原辅料验收→贮存→拆包→清洗→配料→煎煮混合→过滤→暂存→均质→暂存→瞬时杀菌→灌装→压盖→高温杀菌→冷却→外包装→成品检验→成品入库

植物蛋白饮料（藜麦燕麦饮）

原辅料验收→贮存→拆包→磨浆→配料→混合→暂存→均质→暂存→瞬时杀菌→（瓶盖清洗消毒）灌装→压盖→高温杀菌→冷却→外包装→成品检验→成品入库

调味茶：袋泡茶（TNO 葡萄乌龙棒棒茶）

原辅料验收→贮存→拆包→挑选→拼配→混合→内包装→金探→外包装→成品检验→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

受审核方对 HACCP 体系标准运行和认证活动较为支持，公司结合配制酒（露酒）、谷物碾磨加工品（大米粉）、固体饮料（果蔬固体饮料、咖啡固体饮料、其他固体饮料：植物固体饮料）、其他饮料（咖啡（类）饮料、植物饮料）、植物蛋白饮料、袋泡调味茶，于 2024 年 5 月 5 日依据食品安全管理体系标准策划了体系文件，包括管理手册、程序文件、HACCP 计划及各类适用的表单等，基本符合标准要求。

受审核方在管理手册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。

管理方针：

全员参与，全程控制，持续改善，安全卫生

管理目标：目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计，提供了《目标考核表》，抽查公司总食品安全目标实现情况的评价，结果如下：

- 1、顾客满意率达 $\geq 96\%$ ；
- 2、出厂产品检验合格率 100%；
- 3、顾客投诉处理及时率 100%；
- 4、食品安全事故发生次数 0；

并分解落实到各部门，2024年5月及至今目标已经完成。管理评审会议对方针和目标进行了评审。

组织针对配制酒（露酒）、谷物碾磨加工品（大米粉）、固体饮料（果蔬固体饮料、咖啡固体饮料、其他固体饮料：植物固体饮料）、其他饮料（咖啡（类）饮料、植物饮料）、植物蛋白饮料、袋泡调味茶编制了危害控制计划。确定了各产品相应的CCP点：

谷物碾磨加工品（大米粉）

CCP1：原料验收 ——CL 值：总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤ 0.4 ；总汞 ≤ 0.02 ；镉 ≤ 0.2 ，苯并【a】芘 ≤ 5.0 ；无机砷 ≤ 0.2 ；农残符合 GB2763 要求；

CCP2：干燥 ——CL 值：干燥温度：80-85℃；干燥时间：4-4.5 小时；干燥后水分 $< 14.5\%$

CCP3：金探 ——CL 值：大于 Fe $\phi 1.5\text{mm}$ 、非铁 $\phi 2.0\text{mm}$ 、不锈钢 $\phi 2.5\text{mm}$ 的不得通过

配制酒（风味饮料酒）

CCP1：原料验收 ——CL 值：柠檬汁：铅： ≤ 0.5 ；酵母和霉菌（CFU/mL）： ≤ 100 ；大肠菌群（CFU/mL）： $n5;c2;m10;M 102$ ；沙门氏菌： $n5, c0, m0/25\text{mL}$ ；荔枝原浆：铅： ≤ 0.05 ；酵母：（CFU/mL）： ≤ 20 ；霉菌（CFU/mL）： ≤ 20 ；大肠菌群（CFU/mL）： $n5;c2;m1;M 10$ ；菌落总数： $n5;c2;m102;M 104$ ；沙门氏菌： $n5, c0, m0/25\text{mL}$ ；蒸馏酒（伏特加）：铅：（mg/kg） ≤ 0.05 ；总酯（以乙酸乙酯计）：（mg/L） ≤ 10 ；总醛（以乙醛计）：（mg/L） ≤ 4 ；甲醇（100%VOL 乙醇）：（mg/L） ≤ 50 ；高级醇（100%VOL 乙醇）：（mg/L） ≤ 4 ；氰化物（以 HCN 计）（按 100%酒精度折算）：（mg/L） ≤ 8.0 ；

CCP2：杀菌 ——CL 值：杀菌温度：85-90℃；杀菌时间：15-20 分钟。

果蔬固体饮料（果蔬粉）

CCP1：原料验收 ——CL 值：农残重金属符合 GB2762 标准、GB2763 标准要求。

CCP2：冷冻干燥 ——CL 值：真空度：60-70MPa、冷冻干燥温度：85-90℃、冷冻干燥时间：22-23 小时

CCP3：金探 ——CL 值：大于 Fe $\phi 1.5\text{mm}$ 、非铁 $\phi 2.0\text{mm}$ 、不锈钢 $\phi 2.5\text{mm}$ 的不得通过



其他固体饮料（决明子粉）

CCP1: 原料验收 ——CL 值：农残重金属符合 GB2762 标准、GB2763 标准要求。

CCP2: 冷冻干燥 ——CL 值：干燥前期温度：80-85℃；干燥时间：4-4.5 小时；干燥后期温度：120-125℃；时间：30-40 分钟。干燥后水分≤5.0；

CCP3: 金探 ——CL 值：大于 Fe φ 1.5mm、非铁 φ 2.0mm、不锈钢 φ 2.5mm 的不得通过

咖啡固体饮料（超即溶冷萃咖啡粉）

CCP1: 原料验收 ——CL 值：铅：≤0.05；水份：≤5.0%；总砷：（mg/kg）≤0.5；六六六：（mg/kg）≤0.2；滴滴涕：（mg/kg）≤0.2；

CCP2: 冷冻干燥 ——CL 值：真空度：10-20MPa，冷冻干燥温度：30-40℃，冷冻干燥时间：35-40 小时。

CCP3: 金探 ——CL 值：大于 Fe φ 1.5mm、非铁 φ 2.0mm、不锈钢 φ 2.5mm 的不得通过

咖啡饮料（TNO 意式原味口粮咖啡液）

CCP1: 原料验收 ——CL 值：铅：（mg/kg）≤0.5；总砷：（mg/kg）≤0.5；六六六：（mg/kg）≤0.2；滴滴涕：（mg/kg）≤0.2；

CCP2: 杀菌 ——CL 值：杀菌温度：110-113℃；杀菌时间：15-20 分钟。

植物饮料（人参水）

CCP1: 原料验收 ——CL 值：胺苯吡菌酮 mg/kg≤0.7；，百菌清，mg/kg ≤2；苯醚甲环唑≤0.5，吡唑醚菌酯≤0.5；丙环唑≤0.1；

CCP2: 高温杀菌 ——CL 值：杀菌温度：95-100℃；杀菌时间：60-70 分钟。

植物蛋白饮料（藜麦燕麦饮）

CCP1: 原料验收 ——CL 值：燕麦浓浆、藜麦粉、菜籽油、微晶纤维素、水必须满足原料描述中相关限值。（没有明确具体控制要求，列入一阶段问题清单）

CCP2: 高温杀菌 ——CL 值：杀菌温度：121-125℃；杀菌时间：10-15 分钟。

调味茶（TNO 葡萄乌龙棒棒茶）

CCP1: 原料验收 ——CL 值：葡萄干符合 GB/T19586 标准；葡萄香精符合 GB 30616 标准。乌龙茶符合 GB/T 30357.1 标准。

CCP2: 金探 ——CL 值：大于 Fe φ 1.5mm、非铁 φ 2.0mm、不锈钢 φ 2.5mm 的不得通过

针对上述 CCP 点，均设置了关键限值。策划基本合理。

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、良好卫生规范实施管理情况：

组织策划了《GMP 管理程序》、《基础设施和工作环境管理控制程序》、《异物控制程序》，包括有良好卫生规范，采购控制程序、监视和测量控制程序、从业人员健康管理制度、运输和交付管理制度、食品安全自查管理制度等。

良好卫生规范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。

公司坐落于浙江省杭州市富阳区胥口镇上练村小溪口 19 号，周边无化工厂、垃圾填埋等重大的物理、化学、生物性污染源。

资源配置/基础设施管理、监视和测量资源管理情况见 3.5 章节 1) 条款内容。

生产车间：各车间配置有更衣室内，墙面用瓷砖铺贴，衣帽间、换鞋、紫外灯、储物柜、洗手更衣消毒等设施基本齐全。车间布局基本符合要求。与所提供的平面图基本一致。

包装材料主要为各类 PE 材质等，具体材料及供方管理见采购部审核记录。使用前，通过紫外线杀菌消毒后进入内包间使用。基本符合。

清洁消毒管理：组织主要涉及的为配制酒（露酒）、谷物碾磨加工品（大米粉）、固体饮料（果蔬固体饮料、咖啡固体饮料、其他固体饮料：植物固体饮料）、其他饮料（咖啡（类）饮料、植物饮料）、植物蛋白饮料、袋泡调味茶；各车间，入口处设置更衣室，按照规定进行洗手消毒操作；空间主要以臭氧和紫外线灯杀菌为主，臭氧与新风系统共同使用。清洁后主要以紫外线/臭氧消毒为主。

产品包装材料按照产品不同，包装不同，如饮料酒使用玻璃瓶，咖啡原液使用 PE 袋；固体饮料一般使用 PE 袋。每天使用前，通过杀菌消毒后进入内包间使用，空瓶使用双氧水进行消毒。提供了内包材消毒记录，抽 2024.10.12 果蔬粉生产所用塑料袋的《内包材消毒记录》，记录了消毒数量 600 只，起止时间 16:00-16:30，另外抽查饮料酒、大米粉、植物饮料、咖啡饮料、袋泡调味茶等产品包材的消毒情况，基本符合。

提供了 2024 年 5 月-10 月《从业人员晨检记录表》，主要对人员发热、腹泻，皮肤作品或感染等 8 类情况进行检查，没有发现不符合情况。

虫鼠害防治：生产车间安装有虫鼠害防治措施，在加工间入口处安装有诱捕式灭蝇灯，入口处安装有风幕，但开启不是很方便。每天对加工现场进行虫害检查，提供有《虫鼠害检查记录表》，目前防控措施基本有效。

组织所涉及的废弃物主要为生产过程产生的废水，主要通过公司自有的污水处理池（主要是沉淀池）进行处理，废水统一纳管由当地污水处理站处理。当地生态管理部对排污情况进行实时动态监控。未发生超标的情况。

生产车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理，按照垃圾分类进行管理。

员工健康及培训管理情况见办公室审核记录。现场观察人员更衣室等卫生设施完好，每日进行检查。提供了 2024.5-2024.10《从业人员晨检记录表》，基本规范。外来人员身体的健康管理，现场查看，对外来人员有登记表，包括姓名、事项、身份信息等。

水质管理：生产过程使用净化水，提供了每年一次的水质外检报告。

有化学品库，主要为消毒剂，清洗剂等，但没有对酒精、消毒液等化学品没有进行标识，组织随后重新进行了标识，已要求今后继续加强监督。

查看工服管理，一般由员工自行清洗，再通过紫外线灯进行杀菌，提供了《工作服清洗消毒记录》。

产品和污染防治：建立、实施和保持产品污染预防控制规程，现场不涉及添加剂的使用，仓库及现场也未见有添加剂，对食品原料、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。微生物没有特别防控要求，防控方面主要通过良好卫生规范等进行清洁消毒。化学危害，主要包括添加剂、清洗消毒用品。

现场环境卫生良好、设备设施运转基本正常。仓库管理有专人负责，有粘鼠板等基础设施，现场包材类有包装防护管理，

各车间，地面以含氯消毒液（施康消毒液）为主，空间主要以臭氧消毒为主；提供《消毒液配置、有效率检测记录》。《臭氧使用记录》（各车间的新风系统统一使用）、《工作服、鞋紫外线杀菌记录》。提供有《生产设备、工具、容器清洗、消毒记录》现场环境卫生良好、设备设施运转基本正常。仓库管理有专人负责，有粘鼠板等基础设施，现场包材类有包装防护管理，

二、设计和开发管理情况：

手册中对标准中 3.4 设计和开发进行了阐述，并编制了《设计和开发控制程序》，生产科负责组织产品设计开发的策划和实施。



因目前公司按照客户要求提供配制酒(露酒)、谷物碾磨加工品(大米粉)、固体饮料(果蔬固体饮料、咖啡固体饮料、其他固体饮料：植物固体饮料)、其他饮料(咖啡(类)饮料、植物饮料)、植物蛋白饮料、袋泡调味茶，在公司建立初期已经进行了流程及工艺要求的策划，目前暂不涉及设计开发及其更改活动。今后如涉及设计开发，则按照该设计开发控制程序进行控制。

三、采购管理情况

受审核方在《管理手册》进行了规定，策划并编制了《供方评定程序》、《良好卫生规范》；采购过程控制主要由供销科负责。提供了《合格供方名录》，共有 31 家，基本基本覆盖认证范围产品类别。

查供方评价的实施控制，提供了《供方评定记录表》，对供方评价的内容包括：供方名称、企业负责人、地址、联系人、联系电话、供货产品、评定内容（资质要求、质量得分、按期交货）、评定部门（部门、意见、签字）评定结果、评定结论等方面，收集了供方的营业执照、资质证书等相关资质，对供方进行评价。合格者列入《合格供方名录》中，合格供方名单经副总经理章军芽批准。

现场抽查：抽 1 海安市天香米业有限公司（香米）、山东西王糖业有限公司（麦芽糊精）、沂水县柘子山果品专业合作社（黄桃）、上海摩啡咖啡有限公司（咖啡豆）、抚松县和利源参业有限公司（人参）、沧州顺康食品有限公司/中国（红枣）、新疆吐鲁番果业有限公司（葡萄干）、广东茗馨汇茶业有限公司（凤凰单丛-鸭屎交）、上海冠生园蜂制品有限公司（蜂蜜）、大福建绿泉食品有限公司（复合莓汁、荔枝汁）、成都朵颐食品有限责任公司（菊花）、北京朔方科技发展股份有限公司/中国（藜麦粉）等，基本规范。抽查大米的供方：海安市天香米业有限公司，提供了茉莉香米检测报告编号：NO:2024-WL-2119,检测项目：黄粒米、透明度、胶稠度、垩白度、总汞、氧乐果、多菌灵等、黄曲霉素 B₁,日期：2024-01-25。抽查决明子的供方：张明新（个体），提供有《农产品供货质量安全协议》，提供了决明子检测报告编号：AR-24-Y3-003603-02，报告日期：2024-03-29，报告有效；另外抽查了乌龙茶、麦芽糊精、燕麦浓浆、复合莓汁、人参等原辅料供方，各项产品外检报告等符合 HACCP 计划控制要求。

客户下单后，根据客户提供的所需原料信息，供销科将所需采购信息通过公司微信告知生产部负责人章文勇，由生产科负责人制定采购计划，定好采购计划后发至公司下单群。公司针对合同或订单进行采购。制订有《采购计划》、《合同》等。采购之前与供方进行沟通，明确采购要求。

抽查虫害消杀的供方：浙江护城环境科技有限公司；计量器具的校准供方：杭州环溯检测技术服务有限公司，产品第三方检测的校准供方：杭州海润泰合检测技术有限公司，均收集了资质等材料，并进行了评价和响应的管理，基本符合。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

四、撤回召回/可追溯性管理情况：

公司在《HACCP管理手册》中3.7条款对可追溯性进行了规定，3.9条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识、可追溯性和召回控制程序》。在文件中规定了标识的方式、分装过程标识管控、包装标识等管理，考虑留样等管理，流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径，充分性可持续关注；要求质管科每年组织不少于1次对产品可追溯性测试；在发生产品撤回和召回情况时，明确了各部门的职责、撤回的启动、待撤回产品的识别和评估、撤回的程序、验证、纠正和纠正措施等，策划基本合理。

撤回召回演练/可追溯演练情况，抽查：2024-6-30日开展了成品的追溯演练，《模拟追溯演练记录》，追溯产品：2024年3月26日生产的大米粉，模拟情况有菌斑情况（微生物滋生），进行了模拟召回，产品数量为500kg，客户为丞燕上海有限公司。提供了产品召回（模拟）实施记录、产品召回（模拟）评估、批准表，针对不合格产品提供了处理记录和纠正措施单、培训记录和有效性评价表，演练的结论为召回和追溯基本可行，文件无需修改。但未提供所演练批次产品的生产、检验记录，要求后续完善。

五、产品放行（含CCP1原料验收实施）管理情况：

公司主要生产配制酒(露酒)、谷物碾磨加工品(大米粉)、固体饮料(果蔬固体饮料、咖啡固体饮料、其他固体饮料)、其他饮料(咖啡(类)饮料、植物饮料)、植物蛋白饮料、袋泡调味茶为主，产品原料大米、浓缩柠檬汁、荔枝原浆、蒸馏酒（伏特加）、乌龙茶、杭白菊、干制红枣、红糖、蜂蜜、红豆、人参、枸杞、胡萝卜、决明子、食用香精、葡萄干、麦芽糊精等，包材主要为各类空罐/盖、玻璃瓶/金属盖、食品用塑料包



装复合膜袋（高温复合袋）、铝塑封口膜、淋膜纸板、多层复合塑料膜、PET 网等。

策划形成了进货检验规程、过程检验规程、成品出厂检验规程。产品执行标准分别为：

谷物碾磨加工品-大米粉：Q/HZHF0001S《粮食粉类制品》

植物蛋白饮料-藜麦燕麦饮：GB/T31326《植物饮料》

植物饮料-人参水：GB/T31326《植物饮料》

咖啡固体饮料-咖啡粉：GB/T 29602-2013《固体饮料》

其他饮料(咖啡(类)饮料-冷萃咖啡液：GB/T30767《咖啡类饮料》

配制酒(露酒)-风味饮料酒：GB/T 27588-2011《露酒》

果蔬固体饮料-果蔬粉：Q/HZHF0002S《普通型固体饮料》

其他固体饮料-决明子粉：Q/HZHF0002S《普通型固体饮料》

袋泡调味茶-青葡萄乌龙棒棒茶：GH/T1247《调味茶》

涉及本部门的 CCP 点为原料验收，具体情况如下：

涉及本部门的 CCP 点为原料验收，具体情况如下：

谷物碾磨加工品（大米粉）

CCP1：原料验收——CL 值：总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤ 0.4 ；总汞 ≤ 0.02 ；镉 ≤ 0.2 ，苯并【a】芘 ≤ 5.0 ；无机砷 ≤ 0.2 ；农残符合 GB2763 要求；

配制酒（风味饮料酒）

CCP1：原料验收——CL 值：柠檬汁：铅： ≤ 0.5 ；酵母和霉菌（CFU/mL）： ≤ 100 ；大肠菌群（CFU/mL）： $n5;c2;m10;M 102$ ；沙门氏菌： $n5, c0, m0/25mL$ ；荔枝原浆：铅： ≤ 0.05 ；酵母：（CFU/mL）： ≤ 20 ；霉菌（CFU/mL）： ≤ 20 ；大肠菌群（CFU/mL）： $n5;c2;m1;M 10$ ；菌落总数： $n5;c2;m102;M 104$ ；沙门氏菌： $n5, c0, m0/25mL$ ；蒸馏酒（伏特加）：铅：（mg/kg） ≤ 0.05 ；总酯（以乙酸乙酯计）：（mg/L） ≤ 10 ；总醛（以乙醛计）：（mg/L） ≤ 4 ；甲醇（100%VOL 乙醇）：（mg/L） ≤ 50 ；高级醇（100%VOL 乙醇）：（mg/L） ≤ 4 ；氰化物（以 HCN 计）（按 100%酒精度折算）：（mg/L） ≤ 8.0 ；

果蔬固体饮料（果蔬粉）

CCP1：原料验收——CL 值：农残重金属符合 GB2762 标准、GB2763 标准要求。

其他固体饮料（决明子粉）

CCP1：原料验收——CL 值：农残重金属符合 GB2762 标准、GB2763 标准要求。

咖啡固体饮料（超即溶冷萃咖啡粉）

CCP1：原料验收——CL 值：铅： ≤ 0.05 ；水份： $\leq 5.0\%$ ；总砷：（mg/kg） ≤ 0.5 ；六六六：（mg/kg） ≤ 0.2 ；滴滴涕：（mg/kg） ≤ 0.2 ；

咖啡饮料（TNO 意式原味口粮咖啡液）

CCP1：原料验收——CL 值：铅：（mg/kg） ≤ 0.5 ；总砷：（mg/kg） ≤ 0.5 ；六六六：（mg/kg） ≤ 0.2 ；滴滴涕：（mg/kg） ≤ 0.2 ；

植物饮料（人参水）

CCP1：原料验收——CL 值：胺苯吡菌酮 mg/kg ≤ 0.7 ；，百菌清，mg/kg ≤ 2 ；苯醚甲环唑 ≤ 0.5 ，吡唑醚菌酯 ≤ 0.5 ；丙环唑 ≤ 0.1 ；

植物蛋白饮料（藜麦燕麦饮）

CCP1：原料验收——CL 值：燕麦浓浆、藜麦粉、菜籽油、微晶纤维素、水必须满足原料描述中相关限值。（没有明确具体控制要求，列入一阶段问题清单）

调味茶（TNO 葡萄乌龙棒棒茶）

CCP1：原料验收——CL 值：葡萄干符合 GB/T19586 标准；葡萄香精符合 GB 30616 标准。乌龙茶符合 GB/T 30357.1 标准。

上述 CCP 点主要通过每年索取第三方检测报告方式进行，基本有效。抽查 2024-07-01 进货的麦芽糊精（2024-05-23 批次）、2024-06-05 进货的葡萄干（2024-05-21 批次）、2024-06-04 进货的葡萄香精（2024-05-08 批次）、2024-06-03 进货的淋膜纸板（2024-05-25 批次）、2024-06-03 进货的 PET 网（2024-05-25 批次）2024-06-01 进货的包装纸盒（2024-05-13 批次）、2024-08-30 进货的胡萝卜、2024-08-10 进货的荔枝汁



(2024-06-13 批次)、2024-05-10 进货的伏特加(2023-08-14 批次)、2024-08-01 进货的瓶盖、玻璃瓶、2023-12-05 进货的蜂蜜等进货检验基本规范。

抽查 2024-08-20/2024-10-18 生产袋泡调味茶, 2024-09-01 批次果蔬粉, 2024-07-09 生产决明子粉, 2024-05-11/批次的米粉的过程检验记录。

抽查 2024 年 8 月 3 日决明子粉出厂报告时发现, 在检验报告中显示的检验依据为 Q/HHF001S, 实际为 Q/HZHF0002S, 抽查 2024 年 7 月 5 日, 果蔬粉出厂检验报告时发现, 检验报告“判定标准”中菌落总数 $m=10^4$ 与企业标准 Q/HZHF0002S 中 $m=10^3$ 不一致, 开具不符合要求整改。

六、应急准备和响应

公司制定有《应急准备和响应程序》, 程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生突然停水、停电、停汽, 现场设备故障, 有毒有害物质意外泄漏、火灾、爆炸事故, 台风、洪涝、火灾等, 策划了《应急预案》等, 基本合理。

查见: 2024 年开展了 4 次演练, 分别是 5 月 21 日开展了“突然停电、停水”演练, 2024 年 8 月 22 日开展了“火灾事故应急救援”演练, 10 月 9 日开展了“产品中混入有毒有害物质”演练, 6 月 22 日开展了“金属探测仪突然异常”演练, 运行证据体现在《应急预案演练记录》, 参加人员: 章建峰、章军芽、章文勇、黄学宁、刘巧华、丁燕娟及生产科现场人员, 演练结束后均对预案进行了评价, 无需进行修改。

七、标识和追溯、CCP 点的监控 (CCP2/CCP3)、良好卫生规范实施情况

公司在《HACCP 管理手册》中 3.7 条款对标识和可追溯性进行了规定, 3.9 条款对撤回/召回进行了规定, 并策划了《产品标识、可追溯性和召回控制程序》, 提供了认证范围涉及的产品的 HACCP 计划。基本符合标准要求, 主要为配制酒(露酒)、谷物碾磨加工品(大米粉)、固体饮料(果蔬固体饮料、咖啡固体饮料、其他固体饮料)、其他饮料(咖啡(类)饮料、植物饮料)、植物蛋白饮料、袋泡调味茶等。

查看生产追溯性及 CCP 点的监控情况等:

抽查 20240621 大米粉、果蔬固体饮料(果蔬粉) 20240516 批次、20240803 批次咖啡饮料(冷萃咖啡液)、20240808 批次植物蛋白饮料(藜麦燕麦饮)、20240530 植物饮料(人参水)、咖啡固体饮料(超即溶冷萃咖啡粉) 20240709 批次、240819 露酒(风味饮料酒)、240626 批次的决明子粉、240820 批次青葡萄乌龙棒棒茶 CCP 点及 GHP 控制基本符合策划要求。如组织提供了该批次棒棒茶的《生产计划单》(显示生产总量 500 盒)、《投料记录》(显示所用乌龙茶 10.9kg 批次为 240326 批次, 葡萄干 954g 批次为 240509, 食用香精 240311 批次 574g); 《配料记录》、《内包装检查记录》(显示共包装 500 盒*25g/盒, 对净含量、封口质量进行了检查和记录)、《员工体检登记表》、《内包材消毒记录》(消毒半小时)、《消毒液配制、有效率检测记录》, 《生产过程考核记录》(对各生产过程中的个人卫生、设备操作、工艺文件执行情况、现场卫生等进行了考核, 均合格)、《臭氧使用记录》、《工作服、鞋紫外杀菌记录》、《挑选间温湿度记录表》、《内包装间温湿度记录表》、《生产设备、工具、容器清洗、消毒记录》、《个人卫生检查记录表》等。较为规范。

八、致敏物质管理、食品欺诈、食品防护计划管理情况:

公司在《HACCP 管理手册》中 3.10 条款进行了规定, 并编制了《过敏原管理程序》, 明确在对过敏源控制中的职责, 企业识别致敏物质污染途径, 并进行了风险评估, 包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品分装过程的控制等过程, 公司暂无出口产品。

现场提供了《致敏物质调查评估表》, 按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品、乳制品等 8 大类进行了识别, 结合公司产品生产情况, 经识别本公司目前涉及的致敏物质有: 燕麦(属于植物蛋白饮料-藜麦燕麦饮)、花生(非认证覆盖范围)。建议后期使用时, 关注致敏物质的告知以及必要时在标签上标示。

查见《致敏物质控制措施确认记录表》, 确认时间: 2024-05-05, 确认结论: 控制措施能使相应的过敏原危害达到预期的控制水平, 确认人员: 章建峰、章文勇、刘巧华、黄学宁等小组成员。

查见《致敏物质控制措施验证记录表》, 验证时间: 2024-09-23, 验证结果: 过敏原控制达到了预期效果, 验证人员: 章建峰、章文勇、刘巧华、黄学宁等小组成员。

现场查看, 未见有花生, 对燕麦进行了过敏信息标识, 单独存放。

公司在 HACCP 管理手册的 3.11 条款进行了规定, 针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食



品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。在计划中对外来人员管理、生产加工人员的管控、虫鼠害的控制、原辅料控制、防护设施控制、虫鼠害的控制、有毒有害化学品控制等进行了策划，基本合理。

查见《食品防护计划评估记录》，评估人员：章建峰，企业外部安全、内部安全、加工安全、储藏安全、供应链安全、信息安全等方面，评估结论：食品安全防护措施有效。日期：2024-05-05。

《食品安全防护计划评估记录的验证》，验证的结论：食品安全防护措施有效。验证日期：2024.9.17，验证人员：章文勇、章军芽、刘巧华、丁燕娟。

现场提供《食品防护计划演练记录》，演练时间：2024年7月15日。

仓库管理有专人负责，有挡鼠板、捕鼠笼、诱蝇灯等基础设施，有化学药品专门仓库、上锁、专人管理。现场仓储产品基本可以达到离地离墙存放。

对外来人员询问健康状况，填写《外来人员登记表》。

产品防护基本符合合理，建议后期结合实际生产检验等过程，持续关注。

公司依据《危害分析与关键控制点(HACCP 体系)认证 V1.0 要求编制了《预防食品欺诈控制程序》（编号：HZHF-F-SP2-A0-037），策划了对所有食品原辅料进行成文的脆弱评估，由食品安全小组组长组织相关人员根据公司所有原辅材料的类别进行脆弱性分析，填写“脆弱性分析记录”，经食品安全小组讨论审核后，组长批准，作为需要控制的脆弱性风险，应对每年的<薄弱性评估表>进行一次正式的审核。

另提供《原材料脆弱性风险评估表》分别对：原料（大米、柠檬汁、荔枝汁、蒸馏酒、桃子、胡萝卜、决明子、麦芽糊精、焙炒咖啡豆、碳酸钙、红豆、红枣、红糖、枸杞、红花生、生姜、乌龙茶、葡萄干、食用香精、蜂蜜、人参、菊花）、包材（包装袋、塑料瓶、易撕盖内垫、铝箔袋、纸箱），风险等级：低/极低风险，评估结论：本公司原辅料来源于可控的正规渠道，属于一手供应，去除了中间商参与的风险，并且经过检测合格后才允许使用，评估结果良好；

企业对欺诈预防计划进行了定期验证，

验证确认情况：提供有《食品欺诈预防计划确认报告》，确认结论为：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的。确认人：章建峰、黄学宁、丁燕娟、刘巧华、章文勇；确认时间：2024.05.15；

提供有《食品欺诈预防计划验证报告》验证结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为《食品欺诈预防计划》是合理的，其实施达到了预期效果，有效。验证人：章文勇、刘巧华、丁燕娟，2024.09.23。

现场询问食品安全小组组长表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，开展了供应商评价，每年抽重点供应商例如人参、咖啡豆等供方进行现场审核，自体系建立以来未有发生原辅材料的食品欺诈记录。

九、确认验证

公司在《HACCP管理手册》中4.4条款规定了在建立HACCP计划时对控制措施和相应CL的确认方式，并策划了《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》。

现场查见：

——《控制措施组合确认记录》，确认人员：章建峰、章军芽、章文勇、黄学宁、刘巧华、丁燕娟等小组成员，确认日期：2024.05.05；综合确认结论：措施组合适宜、充分，能确保食品安全，措施可行。

——《HACCP计划确认记录》，确认人员：章建峰、章军芽、章文勇、黄学宁、刘巧华、丁燕娟等小组成员，确认日期：2024.05.05；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。日常在运行过程中，各部门负责人定期对监控记录进行评审，以确定CCP处于受控过程，审核周期内暂未发生纠偏情况。

公司建立了《监视和测量控制程序》，每年对计量器具进行校准及管理，以确保计量器具的准确性，具体见质管科 H3.6 条款审核记录；

产品安全性验证的控制，每年委托第三方进行，——产品、生产加工用水安全性验证的控制，每年委托第三方进行，基本符合。

公司策划了《GMP 管理程序》，规定了对作业环境、操作人员、接触面等的清洁消毒管理，以确保满足生产和分装过程管控。

现场查见：



组织制定了《验证控制程序》，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；HACCP 计划确认、验证结果分析等。

生产企业，对生物危害，包括空气、接触面、人员等进行了相应的验证，并通过生产过程对空气环境等进行了消杀等管理；生产动态管控为主。

查产品的安全性验证，产品均由杭州海润泰合检测技术有限公司负责：

谷物碾磨加工品-大米粉：Q/HZHF0001S《粮食粉类制品》，2024 年 8 月 27 日出具的报告，编号为 TH20240800537；

植物蛋白饮料-藜麦燕麦饮：GB/T31326《植物饮料》，2024 年 2 月 21 日出具的报告，编号为 TH20231200603-a；

植物饮料-人参水：GB/T31326《植物饮料》，2023 年 12 月 25 日出具的报告，编号为 TH20231200464；

咖啡固体饮料-咖啡粉：GB/T 29602-2013《固体饮料》，2024 年 8 月 26 日出具的报告，编号为 TH20240800533；

其他饮料(咖啡(类)饮料-冷萃咖啡液：GB/T30767《咖啡类饮料》，2024 年 9 月 2 日出具的报告，编号为 TH20240800802；

配制酒(露酒)-风味饮料酒：GB/T 27588-2011《露酒》，2024 年 1 月 31 日出具的报告，编号为 TH20231100244-a；

果蔬固体饮料-果蔬粉：Q/HZHF0002S《普通型固体饮料》，2024 年 8 月 30 日出具的报告，编号为 TH20240800764；

其他固体饮料-决明子粉：Q/HZHF0002S《普通型固体饮料》，2024 年 9 月 2 日出具的报告，编号为 TH20240800812；

袋泡调味茶-青葡萄乌龙棒棒茶：GH/T1247《调味茶》，2023年12月6日出具的报告，编号为 TH20231000508；

确认和验证控制基本合理。

十、持续改进：

受审核方在《管理手册》5.1 条款进行了规定。总经理通过食品安全方针的建立来为食品安全目标提供框架，通过食品安全目标分解与考核以及内审及管评等，明确了公司 HACCP 体系的改进方向，通过目标管理、沟通、内审、管理评审、纠正和纠正措施、确认和验证等不断提供公司 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：监视相关方及其需求信息，如顾客需求；合规义务履行情况；管理方针、管理目标现状及实施完成状况；内部检查及外部抽查情况；生产及检验过程的监视和测量结果；HACCP体系确认验证结果；顾客投诉处理等，目前在实施中。

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

内部审核

公司在《管理手册》中 5.3 条款进行了规定，并策划了《内部审核和体系验证控制程序》（编号：YL-CX-18-2023），规定内审每年至少覆盖 1 次。基本符合标准要求。

提供《内审策划》、《HACCP 内审计划》，内容基本充分。

现场审核期间与内审审核组长刘巧华、组员黄学宁交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制相对较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款并不熟悉，内审员能力存在不足。已开不符合。

查《HACCP 内审计划》，基本覆盖了标准要求条款。

查《内审检查表》：抽办公室、生产部的内审检查表，检查标准条款及内容与内审实施计划基本符合，另抽查办公室内审检查情况，控制方式基本相同。审核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：办公室，不符合项内容：查灌装车间，现场正在进行设备维修，但维修后没有及时清理，维修结束后没有按要求对设备台面消毒清洗就继续生产；（不符合标准 HACCP(V1.0) 3.3 条款的规定）；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并采取了纠正及纠正措施，



加以实施，2024.09.30 经内审组长验证后，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：体系经过运行，结合本次内审的情况，审核组认为：公司制定的 HACCP 体系文件基本符合标准的要求，体系的运行基本有效。

管理评审

公司在《管理手册》5.4 条款进行了规定，并策划了《管理评审程序》，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。

本次管理评审日期：2024 年 10 月 11 日。提供有《管理评审计划》。管理评审会议于 2024 年 10 月 11 日在公司召开，有参会人员签到表。

查“管理评审各部门输入”，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、食品安全目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、生产过程控制、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，HACCP 管理体系验证，供方管理情况，体系文件管理、撤回召回演练情况、计量器具管理等；

查《管理评审报告》，明确了评审目的、评审主持人、评审时间、评审内容、现状陈述、存在问题及改进建、评审结论（包括改进措施）及评审结论。

查《管理评审问题改进计划》：改进项：基于公司产品较多，人员流动情况较大的情况应加大对人员的卫生知识培训，防止因为人的因素导致产品污染情况。重点讲述不同洁净区的不同管理要求。预计在 2024 年 12 月 22 日前完成完成。改进措施正在实施中，下次审核关注，基本合理。

总结论：

HACCP 体系中的各要素均已充分有效地运行，在公司现状没有发生重大变化，HACCP 体系的运行适宜公司的发展需求，食品安全方针有效落实，食品安全目标得到了完善。体系的过程实现方法没有重大变化。各部门的人员及设备配备齐全。顾客的要求不断提高的情况下，公司的要求也要相应提高，力求能持续稳定地满意客户需要。

关于对体系的改进建议由食品安全小组长负责监督、各相关部门负责制定具体的改进方案并实施，要求持续改进。

总的来说，本公司 HACCP 体系得到有效运行，全体员工必须以公司的食品安全管理方针为宗旨，持续改善公司食品安全管理体系。已制定了改进措施计划，目前正在按照计划安排实施。

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：

公司在食品安全管理手册进行了规定，同时策划了《潜在不安全产品处置程序》。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；内审开具的不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，现场验证基本合格。本次审核发现有 2 项不符合，要求按照整改要求落实整改。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在食品安全管理手册进行了规定，同时策划了《潜在不安全产品处置程序》。现场抽查保存了相关内审和管理评审不符合的纠正预防措施记录；2024 年度内审开具的不符合项，已进行原因分析，采取纠正和纠正措施，进行验证合格。目前外审开具的 2 个不符合项将在下次进行验证。

审核周期内生产各环节运行基本稳定，暂无采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方在审核周期内未发生顾客投诉情况，监督检查也未发生处罚情况。

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）：



公司企业占地面积 6000 平方米，配套用房 300 平方米，建筑面积 4000 m²，加工区域与办公区域分开；办公区 500 m²；其中生产加工车间 1 个，车间总面积 3600 多 m²；设有一楼和二楼，二楼主要生产固体饮料、袋泡调味茶，其余产品在一楼生产液体饮料、酒类、粮食加工品、咖啡固体饮料。设有拆包间、下料间、挑选间、粉碎筛选间、配料混合间、冷冻干燥间、咖啡萃取间、灌装间、杀菌间、内包间、外包间、清洗间等；因六类产品 9 个小类产品，因为部分为共线生产，每次生产能做单品生产，每次生产完成前后进行彻底洗消；配备有原料仓库、冷藏库、成品库、包材库；总面积：400 余 m²；成品库 20 m²；实验室 1 个，面积 160 m²，车辆一共有 1 辆（行驶证浙 A·6B799）；单独设有卫生间，在生产加工区外围；一楼和二楼分别设有更衣室，更衣室内洗手更衣流程基本明确。车间布局基本符合要求。与平面图基本一致。，基本满足配制酒(露酒)、谷物碾磨加工品(大米粉)、固体饮料(果蔬固体饮料、咖啡固体饮料、其他固体饮料)、其他饮料(咖啡(类)饮料、植物饮料)、植物蛋白饮料、袋泡调味茶生产加工的需要。

提供了《生产设施管理台账》，涉及生产部的主要有胶体磨、果蔬清洗机、切片机、切丁机、混合机、咖啡豆粉碎机、咖啡萃取机、冷冻干燥机、不锈钢筛粉机、摇摆颗粒机、三维运动混合机、煎煮罐、浓缩提取罐、高速剪切机、均质机、高温灭菌机、高速离心机、袋泡茶包装机、全自动包装机以及不锈钢桶、不锈钢架、不锈钢操作台、不锈钢推车、电子秤等生产及支持性设备，提供了《生产设备维护保养计划》、《生产设备保养记录》、《生产设备、工具、容器清洗、消毒记录-生产线》；查看 6 月 21-22 日主要对生产前机器检修保养，主要对线路检修，添加机油；9 月 15-16 日进行了维保；10 月 13-14 日进行了生产结束封存保养。查生产设备、工具、容器清洗、消毒记录等，基本符合。

特种设备：有 1 台锅炉和 2 台叉车，提供了特种设备备案及年检报告。查 2023 年 12 月 7 日锅炉使用登记证（证号锅 10 浙 AA0315(23)），提供了 2024 年 9 月 20 日由杭州市特种设备检验科学研究院提供的工业锅炉水质检验检测报告（编号 SH2024S00806），2024 年 9 月 12 日提供的内部检验报告（编号 GH2024C00603），2024 年 9 月 14 日外部检验报告（编号 GH2024D00738）。抽查叉车管理情况，提供了特种设备使用登记证（编号为车 11 浙 AC8988(24)），提供了 2023 年 8 月 3 日由杭州市特种设备检测研究院出具的检验报告（编号为 CH2023C3650，该报告为企业前身送检的报告），下次检验时间为 2025 年 8 月。另外，提供了安全阀（共 10 套，抽型号为 A48Y-16C，报告编号为 SH2024A54140，检验时间为 2024 年 9 月 11 日，下次检验时间为 2025 年 9 月 1 日）、压力表（共 13 个，抽型号为 TH34894，校准时间为 2024 年 7 月 25 日，证书编号为 HSF-S-2024070217）检验报告，均在有效期。

2) 人员及能力、意识：

查该公司编制了《人力资源管理程序》（编号：HZHF-F-BG2-A0-006），对人力资源管理、能力、培训和意识等进行了规定。

再查《员工能力评价报告》对人员在 HACCP 方面职责及任职要求进行管理和评价。其中包括：岗位(职务)、资格确认（文化程度、技能、培训、参加工作时间）。综合评价结论：岗位能力满足要求。

查《培训计划》情况：见列出 15 个培训，内容包括：

培训项目包括：2024 年 4 月危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准回顾及答疑；2024 年 5 月 法律法规及相关要求知识培训；2024 年 6 月虫害防治要求及日常监督检查要求；2023 年 10 月 食品安全内审员的培训；2024 年 8 月检验规范及计量器具管理知识的培训；2024 年 8 月内审员培训及内审检查表要求；2024 年 9 月食品防欺诈知识的培训：日期、参加培训人员、培训教师、培训方式、培训内容等方面的内容。现场审核期间与内审审核组长刘巧华、组员黄学宁交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制相对较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款并不熟悉，内审员能力存在不足。已开不符合项整改。

查健康证管理情况：与产品生产加工直接接触人员每年进行 1 次体检；抽查健康证：章文勇、章文会、章军芽、刘巧华、寿玉儿等员工健康证，均在有效期。



3) 信息沟通:

公司在《HACCP 管理手册》2.5.2 条款进行了规定，并策划了《沟通控制程序》。

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: 公司 HACCP 管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息, 外部法律法规要求、顾客要求、市场动态、有关 HACCP 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。

查内部报告管理情况:

部门负责人表示公司目前从事供销部分的员工均为多年老员工, 对公司发展政策、发展方向及各项政策要求等均很了解, 也愿意同公司一起发展及进步。

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。——暂无内部报告情况。

查外部沟通管理情况:

与供方、顾客或者消费者、监管部门、认证机构、同行等进行沟通, 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、安全生产、监管要求、公司各类管理要求等的信息。

外部沟通情况如: 合格供方评价、客户满意度统计调查表等。

沟通控制情况, 基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理:

公司体系文件包括:

提供《有效体系内部文件清单》, 包括管理手册; 《程序文件》40 份、《HACCP 计划》1 份、作业指导书 29 份; 记录 124 份。本公司对适用的法律法规和其他要求进行了识别, 共 36 份, 策划的文件较充分。

查《文件发放、回收记录》, 见已将上述文件等文件发放至总经理、组长、办公室。质管科、生产科、供销科等等相关部门, 保证其使用最新版本文件。

外来文件主要有公司适用的法律法规和其他要求、相关国家标准等, 已列入受控文件清单进行识别、确认。对公司适用法律法规和其他要求定期进行合规性评价。

文件修改, 已明确修改的规定, 修改后的文件, 要经过重新的批准, 并将涉及的文件均进行修改。标识: 修改的文件通过版本号进行识别, 作废保留的文件要有明确的作废标识, 作废文件暂时未发生。

公司形成《记录控制程序》, 规定了记录的编号标识、填写、保存、保护、保存期限、处置、检查等的控制要求。查记录共 124 份。

记录均保存在办公室文件柜中保存, 能够实现防火、防水、防潮, 基本符合要求。按记录的编号、填写日期分类保存, 能够有效检索。记录表格的修改: 由办公室归口管理, 暂时未发生。

其他记录的填写、记录的编号及保存等见对各部门的相应的审核记录, 基本符合要求。

查: 《记录清单》, 抽取《内审检查表》、《管理评审报告》、《设备保养计划》、《水质检测记录》等 HACCP 体系运行以来的控制情况, 见字迹清晰、项目齐全、有编号、有实施日期、有记录人签字。

以上记录均签字齐全, 符合规定。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述



位于浙江省杭州市富阳区胥口镇上练村小溪口 19 号杭州海富药用植物有限公司生产车间的配制酒(露酒)、谷物碾磨加工品(大米粉)、固体饮料(果蔬固体饮料、咖啡固体饮料、其他固体饮料)、其他饮料(咖啡(类)饮料、植物饮料)、植物蛋白饮料、袋泡调味茶的生产。

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, 杭州海富药用植物有限公司的

☐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:任泽华、邝柏臣



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。