

项目编号：20773-2024-FH

# 管理体系审核报告

## (第二阶段)



组织名称：永康市聚福源生物科技有限公司

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11月4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](http://www.china-isc.org.cn)

邮箱：[service@china-isc.org.cn](mailto: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：任泽华

组员：邝柏臣



受审核方名称：永康市聚福源生物科技有限公司

## 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	F:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-4059498 2022-N1HACCP-1059498	F:CIV-1 H:CIV-1
B	邝柏臣	组员	F:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-2222839 2023-N1HACCP-2222839	F:CIV-1 H:CIV-1

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	林亮（总经理）、林丽、盛红利	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、内部审计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 0001-2014 食品安全管理体系 谷物加工企业要求；

d) 相关的法律法规：《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）、ISO 22000-2018《食品安全管理体系\_食品链中各类组织的要求》、中华人民共和国计量法、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 13122-2016《食品安全国家标准 谷物加工卫生规范》、食品包装用多层复合膜、袋GB/T10004-2008、定量包装商品净含量



计量检验规则、关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（国家卫计委2014年第10号）、CCAA 0001-2014《食品安全管理体系 谷物加工企业要求》、GB 13122-2016《食品安全国家标准 谷物加工卫生规范》。

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：企业标准Q/JFY 0001S（浙江省食品安全企业标准备案表）

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11月03日 上午至2024年11月04日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年7月1日至本次审核结束日。

审核方式：现场审核 远程审核 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

F：位于浙江省金华市永康市东城街道长城村长城街西区 149 号永康市聚福源生物科技有限公司生产车间黑枸杞六黑饮(谷物加工品-混合杂粮类)的生产；

H：位于浙江省金华市永康市东城街道长城村长城街西区 149 号永康市聚福源生物科技有限公司生产车间黑枸杞六黑饮(谷物加工品-混合杂粮类)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：浙江省金华市永康市东城街道长城村长枝路 228 号 6 楼（自主申报）

办公地址：浙江省金华市永康市东城街道长城村长城街西区 149 号

经营地址：浙江省金华市永康市东城街道长城村长城街西区 149 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 11 月 2 日- 2024 年 11 月 2 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：

一阶段问题项的整改情况、供方管理情况、内审、管评、确认验证管理等

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：综合办：H9.2/F5.3；质管部：H3.8/F8.8.1

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12月3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11月4日前。

2) 下次审核时应重点关注：

产品放行、人力资源管理、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：

——受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司食品安全管理体系。

——公司总经理亲自担任小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

——公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

——审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门来厂进行监督抽查，基本符合。

——公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。

——公司生产的食品安全特性控制基本符合，运行控制基本稳定，基本符合标准的要求。

### 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、HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合黑枸杞六黑饮的生产过程，依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、内部审核、管理评审、供方管理基本可以应用，但深入程度还需要加强。

公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：

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：2023年06月14日；体系实施时间：2024年7月1日

2) 法律地位证明文件有：

《营业执照》副本原件，编号：91330784MACMT6NU5E 有效期：2023年06月14日至9999年09月09日

《食品生产许可证》正本原件，编号：SC10133078404674；有效期：2024年05月11日有效期至：2029年05月10日。



3) 审核范围内覆盖员工总人数：15 人，其中管理人员 4 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：

原料采购验收=>原料贮藏=>原料拆包/挑选=>分装称量=>封口打印=>装箱、入库贮藏、发货运输

### 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、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准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。

结合公司黑枸杞六黑饮(谷物加工品-混合杂粮类)的生产过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范、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、风险及机遇、合规义务的策划和管理：

受审核方对公司的建立、实现目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素进行了识别，明确对内外部因素进行监视和评审的方式方法；识别了相关方需求及期望，并对其进行分析，提供了“组织内外部环境”、“法律、法规及其它要求清单”、“相关方需求和期望识别表”，“应对机遇和风险控制措施清单”等，制定了相应的控制措施并落实到公司的经营过程中，基本充分，但是深入程度需要加强。

企业变更的策划：公司初次导入体系，暂未发生变更。

##### 2)管理体系应用策划情况

受审核方按照 ISO 22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的食品安全管理体系（含 HACCP 体系，本文统称为食品安全管理体系），形成了《管理手册》、程序文件、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、“制度汇编”等体系文件，支持公司食品安全管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

该公司确定的管理体系体系认证的范围为：

注册地址：浙江省金华市永康市东城街道长城村长枝路 228 号 6 楼（自主申报）（仅注册）

办公地址：浙江省金华市永康市东城街道长城村长城街西区 149 号

经营地址：浙江省金华市永康市东城街道长城村长城街西区 149 号

认证范围：

F：位于浙江省金华市永康市东城街道长城村长城街西区 149 号永康市聚福源生物科技有限公司生产车间黑枸杞六黑饮(谷物加工品-混合杂粮类)的生产；

H：位于浙江省金华市永康市东城街道长城村长城街西区 149 号永康市聚福源生物科技有限公司生产车间黑枸杞六黑饮(谷物加工品-混合杂粮类)的生产

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：物流运输、计量器具校准、产品第三检测。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的生产加工过程。

##### 3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于 2024 年 7 月 1 日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针：

体系提标杆、杂粮创优品、顾客增满意

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，加深各部门员工对食品安全方针的认识、



理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对 HACCP 体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全管理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。

#### 4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方按照管理体系标准要求和企业实际销售过程的管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、综合办、生产部、质管部部门；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

#### 5) 目标的实施和考核情况

受审核方在《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，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《公司目标完成情况统计表》，查公司管理目标及其测量方法以等情况如下：

- 1) 原辅料、包装材料入厂合格率 100%；
- 2) 产品出厂检验合格率达到 100%；
- 3) 上级监管机构产品质量抽检合格率达到 100%；
- 4) 重大食品安全质量事故为零；

目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。提供了《公司目标完成情况统计表》，审核周期内目标已完成。

#### 6) 法律法规的识别及获取情况

《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)、ISO 22000-2018《食品安全管理体系\_食品链中各类组织的要求》、中华人民共和国计量法、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 13122-2016《食品安全国家标准 谷物加工卫生规范》、食品包装用多层复合膜、袋 GB/T10004-2008、定量包装商品净含量计量检验规则、关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（国家卫计委 2014 年第 10 号）、CCAA 0001-2014《食品安全管理体系 谷物加工企业要求》、GB 13122-2016《食品安全国家标准 谷物加工卫生规范》。

受审核方已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训、会议、文件发放等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。

#### 7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审核方提供《危害控制计划》、前提方案/良好卫生规范、制度文件等，确保产品产品实现。

黑枸杞六黑饮的生产流程：

原料采购验收=>原料贮藏=>原料拆包/挑选=>分装称量=>封口打印=>装箱、入库贮藏、发货运输

对于需要使用厂房设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行规定了要求，具体形成了《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、制度汇编等控制要求，受审



核方结合实际销售情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保黑枸杞六黑饮（谷物加工品-混合杂粮类）的生产所做的各项前期策划安排。策划基本合理；

受审核方在公司《食品安全管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《前提方案/良好卫生规范》、《监视和测量设备控制程序》、《食品防护控制计划》、《采购控制程序》、《产品标识及可追溯性控制程序》、《致敏物质控制程序》等，基本满足手册中的规定要求。

生产（卫生）规范：GB 13122-2016 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范、CCAA 0001-2014《食品安全管理体系 谷物加工企业要求》；内容包括厂区及周边卫生环境、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、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求；

——食品安全小组/HACCP 小组针对黑枸杞六黑饮（谷物加工品-混合杂粮类）的生产进行了策划，结合认证覆盖范围情况进行抽查，对所使用的原料（黑枸杞、黑米（熟）、桑葚（干）、黑豆（熟）、黑芝麻（熟）、葡萄干）、包装材料等进行了特性识别，包括名称、配置辅料组成、生物、化学和物理特性、来源、生产方法、包装方式及规格、过敏原、接收要求等。公司目前黑枸杞六黑饮产品的生产，主要以挑选、称重、包装、封口等控制后进行销售。

现场抽查：

原料（黑枸杞）特性描述——来源产地（国产）、物理特性（黑色或紫黑色，圆形干瘪，外皮干硬，皱缩具有黑果枸杞应有的滋味和气味，无异味。无正常视力可见外来杂质；不完善粒 $\leq 5.0\%$ ；无使用价值颗粒不允许有）、化学特性（水分 $\leq 12.0\%$ ；灰分 $\leq 9.0\%$ ；原花青素 $\geq 1.0\text{ g}/100\text{ 粒}$ ；百粒重 $\geq 2.5\text{ g}/100\text{ 粒}$ ；铅 $\leq 0.5\text{ mg}/\text{kg}$ ）、生物特性（沙门氏菌（5,0,0）/25g；金黄色葡萄球菌（5,1,100,1000）cfu/g）、生产方式（种植）、交付方式（包装运输到本公司；严禁与有毒、有害和其他污染物混运）、贮藏方式（应贮存在清洁、阴凉干燥避光、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异物的仓库内，不得与有毒有害物质或含水量较高的物质混存）、包装类型/保质期（10kg，PET 包装，纸箱；12 个月）等，基本合理。另抽查黑豆、黑米、黑芝麻、葡萄干等特性描述，控制方式基本相同。

1) 另对接触面包括工器具/不锈钢接触面、生活饮用水的特性进行了描述，控制方式基本合理。

2) 预期用途主要为：普通消费者，磨浆后煮沸食用。

3) 主要的食用方式：免洗免泡，倒入破壁机加 500-600ml 水，豆浆模式，根据喜好添加冰糖，基本合理。

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

——提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了选择采购、验收、仓储、配送等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

受审核方根据行业经验、法律法规要求、顾客要求等综合进行了危害评估，制定了控制措施，经过对黑枸杞六黑饮的生产过程的危害分析及评价，确定了 OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：《危害控制计划/HACCP 计划》：

OPRP/GHP1 原料采购验收：行动准则：来自合格供方，重金属符合标准要求；

OPRP/GHP2 包装材料采购验收：行动准则：蒸发残渣，mg/L 4%乙酸  $\leq 30$ ；正己烷， $\leq 30$ ；65% 乙醇（指聚乙烯塑料薄膜为内层的复合袋） $\leq 30$ ；高锰酸钾消耗量（水），mg/L  $\leq 10$ ；重金属（以 Pb 计），mg/L 4%乙酸  $\leq 1$ ；甲苯二胺（4%乙酸）mg/L  $\leq 0.004$ ；

OPRP/GHP3 拆包/挑选：每包产品全部通过人工进行挑选，防止异物进入下一道；

OPRP/GHP4 封口打印：确保封口完整，无漏封。



——不涉及CCP点的控制，策划基本满足标准要求。

### 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）

#### 1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

受审核方策划了《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、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。前提方案和良好卫生规范的实施情况包括：

##### a) 建筑物和相关设施的构造与布局：

公司位于浙江省金华市永康市东城街道长城村长城街西区 149 号，设施布局和构造基本满足黑枸杞六黑饮(谷物加工品-混合杂粮类)基本需求。与公司地理位置图、平面图台账一致。审核周期内未发生较大变化包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；具体见资源管理部分。

查看黑枸杞六黑饮(谷物加工品-混合杂粮类)过程管理，与流程图基本一致。

##### b) 空气、水、能源和其他基础条件的供给：

因组织为黑枸杞六黑饮(谷物加工品-混合杂粮类)生产，属于忌水产品，清洁用水使用城市管网水，配备有网络系统等。对水流、物流和人流有进行明确，基本满足不交叉。

##### c) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务：

在仓库门口、车间入口处有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；仓库配置有粘鼠板。生产车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理。产生的垃圾较少，一般为易腐碎末，废弃包装物等，由当地政府免费清运。生产车间安装有虫鼠害防治措施，安装有诱捕式灭蝇灯，查看灭蝇纸，有少量蚊蝇，组织表示会及时检查，发现蚊蝇较多时，会及时更换。提供了对加工现场进行虫害检查，提供有《加工场所卫生检查表》，每次生产时检查一次。污水主要为清洁后的生活污水，统一排入市政污水管网。

##### d) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性：

设备配备及维保等见资源管理部分。

##### e) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）：

见采购供应商管理部分。

##### f) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运：

有《化学品领用记录》。化学品（洗洁精、75%酒精）的出入库管理通过台账等方式进行控制；现场清洁消毒用品有基本标识；现场观察——生产车间地面全部硬化，基本平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、离地离墙；未见与有毒有害物品



混放的情况。

现场查看仓库，已经进行致敏原标识，一阶段问题整改基本符合要求。现场查看不涉及添加剂。

原料验收见质管部 H3.8 条款审核记录。

g) 防止交叉污染的措施：

针对各类原辅料、化学品等进行分类摆放，存放时，有垫板等，具有一定的防止交叉污染的措施。

对人流物流进行了区分，人员等通过更衣室，进行洗手消毒等措施。工器具等通过清洗消毒设施进行消毒。基本可防止交叉污染。目前发货主要通过快递等方式进行，暂不涉及货车运输。

h) 清洁和消毒：

每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；提供有《生产设备、设施维护保养、清洗记录》（主要对封口机等的总体、日常清理、数显检查、温控检查、转轴润滑等进行每日保养和清洁；保养人为程云锦）、《紫外灯杀菌记录表》（主要在 7:00-7:30；12:00-12:30 开启杀菌）、《加工场所卫生检查表》（每次生产期间，对生产前设备干净/环境整洁；生产过程中污染；防鼠防虫设施；生产结束后对设备清洗/设备维护/环境卫生/消毒处理等进行检查）、生产车间内环境主要以清洁为主，对空气使用紫外线进行消毒。

现场查看，员工更衣室配置有洗手液和 75%酒精等清洁消毒用品。

i) 人员卫生：

健康证见“综合办”审核记录，现场查看，配有工服、工鞋，一次性帽子口罩等，员工工作服、工作帽统一清洗，基本干净整洁。每日进行晨检，提供有《晨检记录表》，对人员健康状况等进行检查，基本符合。外来人员身体的健康告知。

j) 产品信息/消费者意识：

该企业的产品主要是黑枸杞六黑饮(谷物加工品-混合杂粮类)。

客户群体主要是直接客户，北上广等中高端消费群体；

k) 场所巡视

对保证食品安全具有显著意义的关键步骤的巡检计划，提供了《加工场所卫生检查表》，基本符合。目前组织生产现场、规模等较少，员工人数不多，

l) 其他有关方面。

——返工管理

在审核周期内，不涉及返工过程。

2) 设计和开发管理情况：

在手册 8.3 条对设计和开发进行了说明，对设计开发设计开发过程进行了管理。设计开发在产品初期已经确定，本公司根据法律法规和已经制定的相关标准进行生产和服务提供，询问审核周期内，没有发生新



产品研发的情况。

### 3) 采购管理情况：

公司在《食品安全管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案》等文件要求；

采购过程控制：综合办（采购）负责公司产品的采购工作、负责合格供方的筛选及评定，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。提供《合格供方名录》共 7 家，基本覆盖认证范围的所涉及的产品类别等。

抽查水果干制品-葡萄干的供方：吐鲁番大美果业有限公司，营业执照编号：91650421313438038G，食品生产许可证编号：SC11765212200193，资质有效；提供了黑葡萄干检测报告，报告编号：XM-W24071720，检测项目：水分、总酸二氧化硫残留量、铅、六六六、滴滴涕、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等，检测结果：单项判定符合，检测日期：2024-07-31，检测机构：钛和中谱检测技术有限公司；

黑芝麻、黑豆、黑米的供方：山东禾谷食品有限公司，营业执照编号：9137130133438784NK，食品生产许可证编号：SC10737131201360，资质有效；提供了青仁黑豆的第三方检测报告，报告编号：LJ-WSP-2023 第 62559 号，检测项目包括酸价、过氧化值、水分、黄曲霉素 B1、菌落总数等 34 项指标，单项判定：合格，检测单位：鲁健检测科技有限公司，报告日期：2023-12-26，报告有效；

黑芝麻的第三方检测报告，报告编号：LJ-WSP-2023 第 62557 号，检测项目包括酸价、过氧化值、水分、黄曲霉素 B1、菌落总数等 34 项指标，单项判定：合格，检测单位：鲁健检测科技有限公司，报告日期：2023-12-25，报告有效；

黑米的第三方检测报告，报告编号：LJ-WSP-2023 第 01200 号，检测项目包括酸价、过氧化值、水分、黄曲霉素 B1、水份、铅、总汞、镉、铬、苯并芘、六六六等 21 项指标，单项判定：合格，检测单位：鲁健检测科技有限公司，报告日期：2023-12-25，报告有效；

桑葚的供方：义乌市加果干果商行，营业执照编号：92330782L30017594K，食品经营许可证编号：JY13307820448991，资质有效；提供了桑葚的第三方检测报告，报告编号：ZJC2024060312，检测项目包括：杂质、水分、灰分、铅、六六六、滴滴涕等 10 项指标，单项判定：合格，检测单位：安徽正鉴检验检测有限公司，报告日期：2024-06-17，报告有效；

黑枸杞的供方：早康枸杞股份有限公司，营业执照编号：916405005641115318，食品生产许可证编号：SC11764052100064，资质有效；提供了黑枸杞的第三方检测报告，报告编号：TS2405832，检测项目包括：杂质、水分、灰分、铅、原花青素、百粒重、粒度、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等 10 项指标，单项判定：合格，检测单位：江苏安舜技术服务有限公司，报告日期：2024-04-22，报告有效；

消毒用品包括洗手液、84 消毒液等主要在淘宝店采买，提供有订单凭证及无色无香洗手液检测报告（报告编号：SHF2407-327-01），基本符合要求，建议后续加强管控；



抽查外包方：

物流运输的供方：永康市智宸销售代理服务部；计量器具校准的供方：深圳华量计量检测技术有限公司，产品委外检测的供方：江苏安舜技术服务有限公司，基本规范。

质管部控制主要原材料的符合性，进货产品、半成品、成品的检验和放行工作具体详见质管部 F8.8.1/H3.8 条款。

供方评价每年进行 1 次，提供有《合格供应商纳入评估表》，考核项目：包括资质、质量能力评价、供货及时情况、售后服务情况、产品质量情况、供货质量情况项目，各部门参与评价，质量负责人最后批准。抽查黑枸杞的供方 早康枸杞股份有限公司，水果制品-桑葚的供方义乌市加果干果商行，黑豆、黑米、黑芝麻的供方：山东禾谷食品有限公司的供方评价，控制方式基本相同。

询问部门负责人，其表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

公司使用食品添加剂：无。

采购管理情况：

综合办-采购日常采购通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通，并下达开展采购工作，采购期间未发生不合格情况。抽查：2024-10-26 供方《山东禾谷食品 VIP 会员客户订货单》；2024-11-02 采购 义乌市加果干果商行等采购过程管理，基本规范。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

#### 4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

组织编制了程序文件对撤回/召回进行了管理。在销售给客户产品暂未发生不安全产品情况，也未发生撤回/召回情况，本部门参加了公司组织的撤回/召回演练，提供有召回演练记录：演练时间:2024 年 08 月 21 日，对演练过程进行了描述，并提供了演练批次产品的采购、生产、检验、销售过程的证据，召回和追溯演练基本有效。

#### 5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制）情况：

公司主要生产黑枸杞六黑饮(谷物加工品-混合杂粮类)，产品主要原辅料为各类黑米、黑枸杞、黑豆、黑加仑葡萄干、桑葚、黑芝麻等，包装材料主要为食品级塑料杯、食品级塑料膜、纸箱等。组织在 HACCP 手册中对放行和验证进行了规定；策划形成《产品放行控制程序》、《验证活动策划、实施和评价程序》，形成了《产品检验规范》(包括原辅材料检验规程、过程检验规程、成品检验规程)等。涉及质管部的 OPRP/GHP 主要为原辅料验收。

OPRP/GHP1 原料采购验收：行动准则：来自合格供方，重金属符合标准要求；

OPRP/GHP2 包装材料采购验收：行动准则：蒸发残渣, mg/L 4%乙酸 ≤30; 正己烷, ≤30; 65% 乙醇(指聚乙烯塑料薄膜为内层的复合袋) ≤30; 高锰酸钾消耗量(水), mg/L ≤10; 重金属(以 Pb 计), mg/L 4%乙酸 ≤1; 甲苯二胺(4%乙酸) mg/L ≤0.004; 核对供应商资质和进厂检验产品的外检报告，基本符合要求。

果蔬验收 OPRP：提供了《农残检测报告》，抽查 2023.5.31，有检测项目(农药残留)、检测数量(46 份)；合格数：46 份，合格率 100%；检测样品包括有机花菜、杏鲍菇、剩菜、黄瓜、苹果、莴苣、茄子、



姜葱蒜、小番茄等 46 个产品。抑制率均<50.其中最高的为洋葱 41.57%；葱 39.88%；姜 37.46%。另外，抽查 2023.2.22、2023.3.15、2023.5.18 等 15 天果蔬验收，均符合要求。

抽查 2024 年 10 月 16 日黑加仑葡萄干（20241006 批次，提供了《进货物资验证记录》，显示进货日期 20241016，项目包括生产厂家/供方证照（吐鲁番大美果业-合格供方），索证、外观要求、数量 20 斤、包装、标识标签等项目，结论均为合格，检验员为林丽）、2024 年 9 月 24 日黑枸杞（20240813 批次，提供了《进货物资验证记录》，进货时间 2024.9.24，项目包括生产厂家/供方证照（早康枸杞股份有限公司-合格供方），索证、外观要求、数量 80 斤、包装、标识标签等项目，结论均为合格，检验员为林丽），另外，抽查 2024.11.2 进货的桑葚、2024.10.26 进货的黑豆、2024.10.26 进货的黑米、2024.9.10 进货的黑芝麻等，对上述批次产品的生产厂家、供方证件、感官等均进行了验收，均来自合格供方。

抽查 2024 年 3 月 2 日小米粥产品涉及的食品级塑料杯（20231229 批次）、食品级塑料膜（20231209 批次）的进货检验记录：对该批食品级塑料杯/食品级塑料膜的生产厂家、供方证件、感官等进行了验收，来自合格供方。并提供有供方提供的产品质量检验报告（一次性彩印塑料，生产日期为 20231229）。

过程检验：质管部参与生产过程的监督检查，做好生产过程巡查，基本规范。

成品检验管理情况：

成品检验：执行标准为 Q/JFY0001S；抽取成品检验相关记录名称：《永康市聚福源生物科技有限公司成品检验报告》、原始检验记录等。出厂检验项目包括感官、净含量、水分、标签，抽查 20241020 批次黑枸杞六黑饮检验报告。并提供了检验原始记录，但在原始检验记录中发现净含量检测数据为 3 个产品，与 JJF1070 规定不一致。另外在该批成品检验报告中未包括标签项目，开具不符合要求整改。

另外追溯 2024.7.11、2024.7.13、2024.9.22、2024.9.27、2024.10.29 等 12 批次黑枸杞六黑饮(谷物加工品-混合杂粮类)产品检验，基本一致。

## 6) 致敏物质的管理情况：

公司在《管理手册》中 8.8 条款进行了规定，并策划了《过敏物质控制程序》，程序中规定了各部门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、过敏原产品储存管理等过程，公司暂无出口产品。确认验证工作见食品安全小组审核记录。

现场提供了《致敏物质管理方案》，识别了主要有大豆及其制品、坚果及其制品等，结合公司黑枸杞六黑饮(谷物加工品-混合杂粮类)情况进行评估；

现场有冷藏库（夏天使用，现在作为常温库使用）存放各类原辅料，各类原辅料主要为农副产品，部分以入库为批次信息，查看黑豆（20241020 批次）、黑芝麻（20241020 批次）、黑米（20241018 批次），产品分区域存放，进行了致敏原信息标识、基本可以保证不交叉，产品的致敏信息主要在产品自有标签上有标识，在销售过程中通过标签中明示方式告知消费者。基本满足标准要求。

## 7) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的 8.9 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。具体策划及验证情况见食品安全小组审核记录。

现场查见：

——进入公司由生产部负责人陪同带入生产车间，现场有外人禁入、禁止携带违禁物品、拍照等标识。但车间入口没有外来人员登记，现场沟通。



——仓库有专人进行管理，对出入库产品建立台账进行管理。

——进入车间，由生产负责人带入。

——现场化学品在指定位置存放，有简单防护；

——车间内物品等每天进行整理，清洁等；

询问生产负责人盛红利，审核周期内没有发生食品安全防护问题，食品防护控制基本符合。

#### 8) 食品欺诈预防管理情况：

公司在管理手册 8.5.9 条款进行了控制，并策划了《预防和消除食品欺诈控制程序》，策划了 a) 识别潜在的脆弱环节；b) 制定预防食品欺诈的措施；c) 根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序等，每年至少一次薄弱性评估。

提供了 2024 年 7 月 19 日《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，覆盖了食品原料（各类农副类产品及包装材料等），从原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度方面进行了综合等级评估。评估结果：低风险。

提供了《原辅料、食品接触材料脆弱性风险评估及控制措施表》，从历史上是否发生过掺假、是否有掺假的利益驱动、供应链是否存在可能的漏洞、识别掺假的常规测试是否复杂、原料的性质是否容易掺假等方面来判定是否存在掺假及替换风险，评估结果：存在，控制措施：加强进货验证管理，每批产品均要有检验合格证明并进行感官检验。每年向供方索取第三方检测合格报告；定点采购，定期对供方进行评审。基本充分。

——“食品欺诈预防计划确认记录”，确认人员：林亮、程云锦、盛红利、林丽，确认日期：2024 年 07 月 01 日，结论：控制措施能使食品欺诈控制到可接受水平；

——“食品欺诈预防计划验证记录”，验证人员：林亮、程云锦、盛红利、林丽，确认日期：2024 年 09 月 15 日，结论：控制措施能使食品欺诈控制到可接受水平。

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枸杞、黑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。

#### 9) 应急准备和响应管理情况：

公司策划了《应急准备和响应控制程序》。并提供了《应急预案》，结合公司生产过程，对公司食品安全的潜在紧急情况和事故及其风险等级进行了策划，包括有毒化学品混入产品中，火灾、爆炸，自然灾害，投毒，设施、设备、电气故障，停水，停电，压力容器事故专项应急预案，不科学的媒体宣传和同行“商业风险”等，策划基本充分。

现场查核于 2024 年 9 月 18 日组织的火灾事故应急救援演练（包括应急演练计划、应急演练记录、应急预案效果评价），对演练过程进行了记录和总结，并对演练情况进行了评审。最终认为应急预案无需修订。评审人为陈志江。另外，提供了 2024 年 8 月 21 日停电应急演练。基本符合。

审核周期内没有发生需响应的突发情况。

#### 10) 管理体系的验证、确认、评价和分析

公司制定了《确认验证控制程序》，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。抽查验证的策划情况如管评，每年度1次，由总经理负责组织；产品安全性验证，原料由综合办负责，每年从合格供方索取三方检测报告；危害控制计划的验证，每年1次或特殊发生时，由食品安全小组组长负责；策划基本符合标准要求。产品检验由质管部负责每年送第三方机构进行检验。食品安全小组已开展了对危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见提供了：“HACCP确认报告”，确认时间：2024.7.1，确认人员：林亮、程云锦、盛红利、林丽，确认项目包括：操作性前提方案控制措施的确认，结论：基本满足，同时对CCP/HACCP计划进行了确认，与实际一致性不够，现场沟通。

——《危害控制计划验证记录表》，验证内容包括危害分析的输入、危害执行清单、控制措施识别和评价等，验证人员：林亮、程云锦、盛红利、林丽，验证结论：能够全面的分析可能发生的危害，危害识别充分，危害评估正确，符合危害分析和体系更新的要求。

——查《前提方案/良好卫生规范现场验证记录》，验证时间：2024.9.20，验证人员：林亮、程云锦、盛红利、林丽，验证项目包括：操作间环境卫生的要求、基础设施布局要求、原材料采购、运输、储存的卫生要求、有毒有害物品的控制等，结论：前提方案实施达到了预期效果。现场沟通建议验证项目以及验证内容需要进一步细化。

——《单项验证结果评价单》，验证时间：2024.9.23，验证人员：林亮、程云锦、盛红利、林丽，对危害分析、操作性前提方案、HACCP计划、食品安全危害水平、内审等进行了系统性评价，验证结果：符合要求。

——同时开展了针对 CCP 监控情况（2024.9.18）、操作性前提方案或前提方案/良好卫生规范执行的符合性（2024.9.18）、流程图一致性（2024.7.15）、培训有效性（2024.8.25）等验证工作，验证结论均为有效；

——黑枸杞六黑饮检测报告编号 TS2403444，检测项目：色泽、组织形态、滋气味、水分、铅、镉、砷、黄曲霉毒素 B1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、多菌灵、敌敌畏、克百威、灭多威、戊唑醇等指标，检测结论：合格，检测单位：江苏安舜技术服务有限公司，报告日期：2024-03-18。

提供了 2024-09-23《验证结果分析报告》，验证项目包括前提方案/良好卫生规范、OPRP/操作性前提方案的验证、最终产品的检测、设备、人员、车间环境卫生的检查、食品安全管理体系内部审核等，验证结论：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的要求，整体运行持续适宜、充分、有效。

目前组织体系运行时间较短，对数据的分析和评价还在建立过程中，已建议结合采购、销售、生产等过程数据，进行统计、分析和利用。

上述确认验证工作基本符合标准要求。

### 3.3 内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合

公司在《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。提供《2024 年度审核计划》、《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 15 日-9 月 16 日；审核组组长：林丽；组员：盛红利；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

查《内审实施计划》，基本覆盖了标准要求条款。查《内审检查表》：抽生产部/质管部的内审检查表，检查标准条款及内容与内审实施计划基本符合，另抽查综合办内审检查情况，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 2 项；涉及部门：生产部，不符合项内容：1.仓库门口没有挡鼠板；（不符合 IS022000:2018 标准 8.2.4 条款要求、不符合 HACCP 体系 V1.0 标准 3.3 条款要素，）、2.没有对现场



的化学品(消毒液)进行标识。（不符合 ISO 22000:2018 标准 8.2.4 条款 要求、HACCP 体系 V1.0 标准 3.3 条款要求）；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，2024-09-20 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：公司的食品安全管理体系/HACCP 体系运行正常，基本符合 ISO22000:2018 品全管理体系食品链中各类组织的要求和危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)的要求，得到了有效实施和保持，可以迎接外部认证审核。

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。

本次管理评审日期：2024 年 09 月 25 日。提供有《管理评审通知单》、《管理评审计划》，计划于 2024 年 09 月 25 日进行管理评审，编制时间 2024 年 09 月 08 日，明确了评审内容及准备工作要求。

管理评审会议于 2024 年 09 月 25 日在公司召开，会议由林亮（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。

查“各部门体系管理评审汇报总结”，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、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，食品安全管理体系验证，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、参加评审人员、评审内容及评审结论，编制：林丽，批准：林亮，日期：2024-09-25。

查《管理评审改进计划及措施》改进项：1)加强全体员工对 ISO22000:2018 标准和危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0 标准的培训，提升管理意识；责任人：林丽；整改期限：2024.10 月底前；经现场验证于 2024-09-26 已开展培训，基本合理。

管评结论：公司的食品安全管理体系是适宜的、充分的和有效的。

内审管理评审基本符合标准要求。

### 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，监督抽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）：



受审核方在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《设施和工作环境控制程序》《前提方案/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。

01)公司基本情况：永康市聚福源生物科技有限公司，成立于 2023 年 06 月 14 日，位于浙江省金华市永康市，是一家以从事食品生产为主的企业。永康市聚福源生物科技有限公司，注册地址：浙江省金华市永康市东城街道长城村长枝路 228 号 6 楼（自主申报），经营地址：浙江省金华市永康市东城街道长城村长城街西区 149 号；

02)组织的规模情况/资源配置情况：公司占地面积约 208 余平方米，建筑面积总面积 416 多平方米，原辅料料库约 40 平方米、包材库 1 间 10 平方米，成品区约 25 平方米，检验室 1 个，面积 8 平方米，办公区面积：20 平方米左右；组织场所划分为二层，一层为：打包区、冷藏库、成品库，二层生产加工区为办公区，生产加工区域与办公区域分开，均位于二楼；其中生产加工车间 1 间，位于二楼（划分为：脱包区、更衣室、挑选区、内包装间、外包装间、消毒柜、化验室），洗手间位于生产车间外间，基本满足食生产需要；

3) 企业目前体系覆盖有效人数：15 人，其中含管理人员 4 人；

4) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、综合办、质管部、生产部。总经理林亮兼任食品安全小组组长，任命程红锦为副组长，明确了食品安全小组组长职责；

5) 工作和生产方式：单班次生产；上班时间为 8:00-17:00。

6) 提供有生产设备清单：如：

——不锈钢筛、不锈钢盒、不锈钢桶、电子秤、全自动封口机、不锈钢小推车等

——特种设备：暂无

——检测设备：电子秤、量杯、恒温培养箱、电子天平等，基本满足产品检测需要。

企业外包过程为：物流运输、计量器具校准、产品第三检测；

公司的《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查《监视和测量装置台账》，包括电子秤 4 台、恒温干燥箱、分析天平、称量皿、玻璃干燥器等，基本满足黑枸杞六黑饮(谷物加工品-混合杂粮类)检测要求。

抽查 K70 Max 电子天平（校准证书编号为 HX110400240416，校准时间为 2024.4.16）、202-0A 恒温干燥箱（校准证书编号为 03162024HKM10093，校准时间为 2024.3.16）、电子天平 FA1204（校准证书编号为 03162024HKM10091，校准时间为 2024.3.16）、电子天平 YP10001（校准证书编号为 03162024HKM10092，校准时间为 2024.3.16）、压力表（0-0.6MPa）的校准日期为 2024 年 3 月 13 日，其中 2023 年年底购置了电热恒温干燥箱，提供了 2023 年 11 月的出厂合格证明。

另外，组织对包装称量用的电子秤通过每月比对方式进行管理，提供了《计量器具比对法（校准）记录》，抽查 2024.11.2 进行的比对，均进行了比对，抽 03 设备，显示标准仪器（经校准）上显示结果为 1600g，被校准的电子秤显示为 1599g，判定为符合，比对人林丽。

检验室现场：检验室设在二楼，室内设备设施齐全，环境光线良好，设备未加贴校准状态标签，已现场沟通。主要为干燥箱、电子天平，检验环境和仪器设备能满足检验要求。询问林丽，基本清楚检验项目及

不涉及标准液管理。

提供有《产品留样台账》，对每批产品留样情况进行了记录，包括产品名称、规格型号、生产日期/批号、保质期、留样数量、保存结果、留样人等，抽查 20240922，当天有黑枸杞六黑饮，留样数量为 60g/袋；场查看有留样产品，有标签等信息。



基本符合标准要求。

## 2) 人员及能力、意识:

公司在《食品安全管理手册》7.2 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：

在管理手册中制定了《公司的岗位、职责和权限》，基本覆盖到公司高层管理人员、生产部等岗位；现场沟通部门负责人表示公司各岗位人员基本稳定，暂未发生较大变化。提供了《员工能力评定表》，评价内容包括文化程度、同行业工作经验、经验要求、是否参加过食品安全培训等项目，并对能力进行了判定，抽查质管部程云锦先生，大学本科，机械制造专业毕业，工作年限：三十余年（同行工作 1 年），生产部经理盛利红女士，中专机械专业毕业，工作年限：二十五年，参加了公司组织的食品安全相关知识培训，基本符合。目前公司人员能力主要通过培训方式来进行提升。

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。

抽查食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了生产部、质管部、综合办岗位人员，对各组员的工作经验、职责等进行了规定，通过培训等提升人员能力；食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。审核周期内小组成员未发生变化。

询问审核周期内人员招聘情况：未开展招聘。

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危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、ISO22000:2018、体系文件、法律法规知识、内审员培训等方面，策划培训内容基本符合标准要求；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关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。

该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，现场沟通询问基本了解；

查特种作业人员：——无

查健康证管理情况：

公司在《前提方案/良好卫生规范》中对人员管理，规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作，基本符合标准要求。

提供了健康证，随机抽取：总经理林亮（体检编号：202403190603，发证时间：2024-03-19，有效期 1 年）、生产部经理程云锦（体检编号：202403190007，发证时间：2024-03-19，有效期 1 年）、生产部经理盛红利（体检编号：202403190008，发证日期：2024-04-01，有效期 1 年）、林丽（体检编号：202403190004，发证日期：2024-03-19 有效期 1 年），生产部员工万英（体检编号：202405170017，发证日期：2024-05-17，有效期 1 年），抽查健康证在有效期内。

## 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《信息沟通控制程序》；

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：公司食品安全管理体系的建立、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。

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。

**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》1份、《程序文件》27份、《危害控制计划》、1份《前提方案/良好卫生规范》1份以及所要求的记录。公司策划的编制的《程序文件》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。

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。审核周期内未发生变化，下次审核关注。

查外来文件管理情况：提供提供了《外来文件清单》包括《中华人民共和国食品安全法(2021.4.29)》、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、ISO 22000-2018《食品安全管理体系\_食品链中各类组织的要求》、中华人民共和国计量法(2018年10月26日)、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 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 13122-2016《食品安全国家标准 谷物加工卫生规范》、食品包装用多层复合膜、袋 GB/T10004-2008、定量包装商品净含量计量检验规则 2024.10.12、关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（国家卫计委2014年第10号）、《中华人民共和国药典》（2020版一部），编制：林丽，日期：2024-07-015 随机抽查法律法规：包括中华人民共和国食品安全法、ISO 22000:2018、GB 14881 等文件，基本覆盖了公司黑枸杞六黑饮(谷物加工品-混合杂粮类)的生产所适用的法律法规。

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。相关方负责人表示审核周期内基本按照策划要求对记录进行管理。

查《培训记录》、《人员能力评定表》、《合供供方名录》、《进货查验记录》、《出厂检验报告》、《进货查验记录》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

成文信息的管理基本符合标准要求。

**四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述**

F：位于浙江省金华市永康市东城街道长城村长城街西区 149 号永康市聚福源生物科技有限公司生产车间黑枸杞六黑饮(谷物加工品-混合杂粮类)的生产

H：位于浙江省金华市永康市东城街道长城村长城街西区 149 号永康市聚福源生物科技有限公司生产车间黑枸杞六黑饮(谷物加工品-混合杂粮类)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，永康市聚福源生物科技有限公司的

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

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](http://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、联系方式的变更、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。