

项目编号：20843-2024-QFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：石家庄美仙子食品有限公司

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）：张 丽

审核组员（签字）：柯林平、邹淑萍

报 告 日 期：2024 年 11 月 20 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址：北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

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： 张 丽

组 员： 柯林平、邹淑萍



受审核方名称：石家庄美仙子食品有限公司

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
1	张 丽	组长	审核员	2023-N1QMS-3216621 2023-N1FSMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621	Q:03.07.02 F:CIV-6 H:CIV-6
2	柯林平	组员	审核员	2023-N1QMS-2050340 2024-N1FSMS-4050340 2024-N1HACCP-4050340	Q:03.07.02 F:CIV-6 H:CIV-6
3	邹淑萍	组员	审核员	2024-N1QMS-1300074	\

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	张丽丽、李晓会、冯英红、陈萍	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（☒质量☐环境☐职业健康安全☒食品安全管理体系☒危害分析与关键控制点）管理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

- 管理体系标准：Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015, F: ISO 22000:2018, H: 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）；
- 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；
- 相关审核方案，FSMS专项技术规范：《糕点生产专项技术规范》（ISC-FZ-C4-6-1）；
- 相关的法律法规：中华人民共和国宪法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国民法典、中华人民共和国计量法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国招标投标法、中华人民共和国消防法、食品生产许可审查通则、食品标识管理规定、食品标识管理规定、食品召回管理规定等。
- 适用的产品（服务）质量及所适用的食品安全及卫生标准：《生活饮用水卫生标准》（GB 5749-2022）、



《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》（GB/T 22000-2006）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB/T 5461-2016）、《白砂糖》（GB/T 317-2018）、《小麦粉》（GB/T 1355-2021）、《棕榈油》（GB15680-2009）、《食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂》（GB31639-2023）、《包装用复合膜、袋通则》（GB/T 21302-2007）、《运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱》（GB/T 6543-2008）、《食品生产通用卫生规范》（GB14881-2013）、《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》（GB 8957-2016）、《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）、《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2011）、《糕点通则》（GB/T 20977-2007）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《糕点生产及销售要求》（GB/T 23812-2009）、国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号等。

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11月19日 上午至2024年11月20日 下午 实施审核。

审核覆盖时期：自 2024年6月1日 至本次审核结束日。

审核方式：☒现场审核 ☐非现场 ☐远程审核 ☐现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

Q：烘烤类糕点：其他类（馍片）的生产

F：位于河北省石家庄市元氏县马村乡使庄村南107国道东侧（米莎贝尔科技产业园）石家庄美仙子食品有限公司烘烤类糕点：其他类（馍片）的生产

H：位于河北省石家庄市元氏县马村乡使庄村南107国道东侧（米莎贝尔科技产业园）石家庄美仙子食品有限公司烘烤类糕点：其他类（馍片）的生产

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：河北省石家庄市元氏县马村乡使庄村南107国道东侧（米莎贝尔科技产业园）

审核地址：河北省石家庄市元氏县马村乡使庄村南107国道东侧（米莎贝尔科技产业园）

注：单一场所/注册地址/经营地址：河北省石家庄市元氏县马村乡使庄村南107国道东侧（米莎贝尔科技产业园）

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）： \

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024-11-18 8:00:00 上午至 2024-11-18 12:00:00 上午 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：危害控制、预备步骤、危害分析与制定控制措施、危害控制计划的确认、CCP 点监控、HACCP 体系验证等。

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: 综合办公室 Q7.2、9.2; F7.2、9.2; H5.2、3.2; 生产技术部 H4.3.4.3、F8.5.8.3、Q8.5.1;

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 ☐ 整改或 ☒ 提交纠正措施计划时限: 2024 年 12 月 20 日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2025 年 11 月 19 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

本次不符合项关注, 生产过程控制、产品放行, HACCP 体系验证、CCP、OPRP 监控等。

3) 本次审核发现的正面信息:

企业多次组织人员进行专业知识培训。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好; 依据标准要求并结合实际, 有效地策划和运行管理体系, 并持续改进其有效性; 最高管理层能够积极参与, 以身作责, 带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求; 能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

2) 风险提示:

产业政策和行业风险需要企业进一步加强关注, 以便更好的识别、降低风险和把握机遇, 促进企业发展。

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: 2009 年 12 月 08 日 体系实施时间: 2024 年 6 月 1 日

2) 法律地位证明文件有:

1 营业执照

统一社会信用代码: 911301326975925359

名称: 石家庄美仙子食品有限公司

注册资本: 壹佰伍拾万元整

类型: 有限责任公司(自然人独资)

成立日期: 2009年12月08日

法定代表人: 陈萍

营业期限2009年12月08日至2029年12月07日

经营范围糕点、糖果及糖批发。糕点的生产(烘烤类糕点)、销售, 食用农产品的批发零售。(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)

住所: 河北省石家庄元氏县马村乡使庄村南10国道东侧(米莎贝尔科技产业园)

登记机关: 河北元氏经济开发区行政审核局



2食品生产许可证

许可证编号：SC12413013200152

生产者名称：石家庄美仙子食品有限公司

统一社会信用代码：911301326975925359

法定代表人(负责人)：陈萍

住所：河北省石家庄市元氏县马村乡使庄村南107国道东侧(米莎贝尔科技产业园)

生产地址：河北省石家庄市元氏县马村乡使庄村南107国道东侧(米莎贝尔科技产业园)

食品类别：糕点

发证机关：石家庄市行政审批局

发证日期：2023年02月02日

有效日期：2028年02月01日

3食品生产许可品种明细表

生产者名称：石家庄美仙子食品有限公司

许可证编号：SC12413013200152

有效期至：2028年02月01日

食品、食品添加剂类别：糕点

类别名称：热加工糕点

品种明细：烘烤类糕点:其他类(馍片)

备注：检验方式：自行检验

签发单位：石家庄市行政审批局

签发时间：2023年02月02日

3) 审核范围内覆盖员工总人数：45 人。

倒班情况：目前无

(注：旺季/年底有夜班，其他时间为正常白班一班)

工作和生产方式/办公活动/审核过程接待时间：8:00-12:00，13:00-17:00；

4) 范围内产品/服务及流程：

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，策划了烘烤类糕点：其他类（馍片）的生产工艺流程：

1原辅料处理（OPRP1撒料验收，OPRP2 内包装验收）——2配料——3和面成型——4醒蒸（室温冷却）——5切片——6一次烘烤——7喷油——8二次烘烤（CCP1 二次烘烤）——9撒料冷却——10内包装——11外包装——12入库

外包：运输、包材订制、检验检测、检定校准、虫鼠害消杀、废弃物处置；

OPRP1撒料验收

关键限值：

水分 ≤ 3.5 ；菌落总数： $\leq 1.0 \times 10^4$ ；大肠菌群： ≤ 100 ；

OPRP2 内包装验收



关键限值：

甲苯二胺（4% 乙酸）60℃,2h, mg/L, ≤0.004 蒸发残渣：4%乙酸60℃， 2h,mg/L ≤30 ;蒸发残渣：65%乙醇， 常温， 2h ≤30; 蒸发残渣：正己烷， 常温， 2h ≤30;

高锰酸钾消耗量水， mg/L ≤10;

重金属（以Pb计）4%乙酸， 60℃,2h,mg/L ≤1;

CCP1 二次烘烤：

温度：190度～210度；

转速：15米-16米/分钟；

巡查频率：每2 小时一次。

无不适用条款。

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

企业有策划并保持文件化的信息，建立了体系文件，包括：《质量食品安全管理手册》（MXZ-QFH-2024 A/1）、《HACCP 计划》（MXZ-F/H-2024 A/1）、《前提方案（PRP）》（MXZ-PRP-2024 A/0）、《操作性前提方案（OPRP）》（MXZ-OPRP-2024 A/0）以及生产作业指导书等体系文件，有记录清单、适用法律法规标准等体系文件，策划的体系文件基本充分，策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际；一体化管理体系文件自 2024 年 6 月 1 日发布、实施, 成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存；企业有识别并收集了适用的法律法规和其他要求等外来文件。

质量/食品安全方针：安全至上：坚持把食品安全放在首位，确保所生产经营食品无安全隐患；预防为主：通过危害分析与关键控制点等手段，积极预防食品安全问题；全员参与：从管理层到一线员工都投入到食品安全管理中；持续改进：不断优化食品安全管理措施，提升食品安全水平；合法合规：严格遵守国家及地方有关食品安全的法律法规和标准。

本年度（2024年10月30日）实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审，基本适宜，并符合现状；查见“过程目标考核清单”2024年6月至10月统计结果达到目标要求，如下：

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
总目标	确保食品符合相关法律法规和标准要求	年事故、事件统计； 合规性自查；	完成	合格
	将食品安全危害控制在可接受水平	季度，适用标准执行率 100%；工艺规范的执行率 100%；	完成	合格
	持续提高消费者对食品安全的满意度	年，进行满意度调查，同比提高率；	完成	合格
	有效降低食品安全事件的发生率	年，实际发生情况；	完成	合格
	提高食品安全管理效率	年，增加效益、失效质量成本持续降低	完成	合格
综合办公室	持续提高消费者对食品安全的满意度	年，进行满意度调查，同比提高率；	完成	合格
	提高食品安全管理效率	年，增加效益、失效质量成本持续降低	完成	合格
	产品社会监督抽查合格率 100%	年合格数/总数×100%	100%	合格
	员工培训合格率 100%	年培训数/总数×100%	100%	合格
生产技术	确保食品符合相关法律法规和标准要求	年事故、事件统计；	完成	合格



部		合规性自查：		
	将食品安全危害控制在可接受水平	季度，适用标准执行率 100%；工艺规范的执行率 100%；	完成	合格
	有效降低食品安全事件的发生率	年，实际发生情况；	完成	合格
	提高食品安全管理效率	年，增加效益、失效质量成本持续降低	完成	合格

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

理解组织及其环境、食品安全管理体系：企业依据 GB/T19001-2016/ISO9001:2015、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准，并结合活动特点、行业特点和战略发展规划，确定了组织结构，及建立、实现目标的方法有影响的内、外部环境因素的组合，并规定了对内、外部因素进行识别和监测的要求，监视和评审方式/方法有：网络获取、相关方沟通、内部总结等；确定与目标和战略方向相关并影响公司实现管理体系预期结果的各种外部和内部因素。

管理体系及其过程：现场与总经理陈萍交流，其表示公司对管理体系的过程不定期进行确认，对输入、输出、顺序及相互作用已明确地提出并被充分控制。采用了过程方法管理相关管理体系及其过程；用文件化的绩效指标定期评审过程；通过管理体系的分析，发现影响管理体系的重要过程有人员能力管理、危害分析、PRP 制订和控制、危害控制计划（OPRP）制订和控制、控制措施组合确认、PRP 和危害控制措施的效果验证、市场拓展、设备能力、人员能力、合同评审、原材料采购、外部供方控制、消防安全控制、废弃物处置等；经识别影响管理体系运行的外包：运输、包材订制、检验检测、检定校准、虫鼠害消杀、废弃物处置；日常运行过程中公司通过质量/食品目标的建立、实施、相关方反馈的分析、顾客满意的测量、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制公司管理体系覆盖的过程和活动。

领导作用与承诺：现场总经理陈萍表示，公司领导层为了证实其对管理体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括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管理方针和管理目标、确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注质量、食品安全问题等，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食品安全文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，收集了烘烤类糕点：其他类（馍片）的生产的生产相关的法律法规，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目标相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对管理体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。

前提方案：食品安全小组根据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB14881 食品生产通用卫生规范及专项技术要求和相关法律法规编制了前提方案；查前提方案，与食品安全需求、组织的规模和类型、产品性质相适应，前提方案能在整个生产系统中实施，并经食品安全小组批准，考虑了标准的适用性及专项技术要求/文件编号：ISC-FZ-C4-6-1 糕点生产专项技术规范，食品安全法等要求；建立食品安全管理体系，符合 GB14881《食品生产通用卫生规范》的要求，目前未出口；策划包括：基础设施与维护；其他前提方案：接触食品，包括原料、半成品、成品或与食品有接触的物品的冰符合 GB5749 要求；接触食品的器具、手套和内外包装材料等应清洁、卫生和安全，进行清洗、消毒，确保菌落总数、大肠菌群检测指标符合相关产品卫生规范要求；确保食品免受交叉污染，合理设置人流、物流、气流；保证操作人员手的清洗消毒，保持洗手间设施的清洁；正确标注、存放和使用各类化学物质；保证与食品接触的员工的身体健康和卫生；辨识当前所面临的有害生物，制定控制方案，采取有效措施控



制鼠害、虫害；对包装、储运卫生进行控制，必要时控制温度、湿度达到规定要求；运输工具应干燥、清洁，无异味，无传染性病虫害，并有防雨、防潮、防污染设施；糕点不得与有毒、有害、有辐射等物品混装、混运；运输工具应定期清洗和消毒；过敏原管理；产品信息和消费者意识；食品防护、生物警觉和生物恐怖；返工品；以上有形成文件，并规定了监控方式和验证；提供加工用水检验报告《生活饮用水》报告编号：JB-2024-W01756 委托单位：华电水务元氏有限公司（石家庄美仙子食品有限公司）检验机构：石家庄市金标检验服务有限公司 检验项目：GB 5749-2022 全项检验 检验检测依据：GB 5749-2022 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2024 年 05 月 20 日至 2024 年 03 月 30 日。

安全产品实现策划：与总经理陈萍交流了解，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：产品名称：烘烤类糕点：其他类（馍片）的生产；产品和服务的要求：工艺流程图、操作规程、客户合同要求/订单；为过程建立评价准则，制订作业指导书用于指导生产；制订原料接收规程用于指导原料采购和验收；建立的准则有前提方案、危害控制计划（OPRP、CCP）、原材料和接触材料特性描述、终产品特性描述、规章制度要求、设置相应控制记录、用于实施过程控制等；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，主要由食品安全小组负责；策划的变更的控制：未发生。

研发：与负责人沟通确认，李向民、冯英红、许凯静、陈小现、李彩虹负责产品的设计和开发，在相关行业从事设计和开发工作多年，能力满足公司设计和开发的需要，公司自成立以来，专业从事烘烤类糕点：其他类（馍片）的生产，均依据相关标准和顾客要求生产；策划文件有设计和开发的相关规定，一直按标准要求和顾客要求生产；查公司管理手册 8.3 条款，按新标准要求，规定了产品设计和开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改，各过程要求符合标准要求，编制有设计和开发管理要求，内容符合要求；公司所生产的产品生产工艺均已定型，使用的原材料固定，随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新产品时，公司按照策划的：设计和开发要求进行设计开发，确保产品的安全性、符合性、适用性，以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望；公司现阶段生产产品/烘烤类糕点/其他类（馍片）的生产为系列/不同口味的馍丁，采用面粉、糖、鲜酵母等为原料，经过策划的工艺，距今已经生产 15 年，该产品主要变化为口味，该产品前期已经完成了设计开发的活动，后期应市场需要进行口感调整和更换规格（包装规格）；设计开发依据相关标准《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》（GB 8957-2016）、《糕点通则》（GB/T 20977-2007）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《糕点生产及销售要求》（GB/T 23812-2009）等，设计开发输出文件为采购技术要求、采购验收标准，明确了生产工艺，编制了生产工艺的操作文件，明确了发酵为需确认过程，对最终产品也制定了出厂检验标准及交付要求；产品出厂后保质期内（9 个月/铝膜，6 个月/塑料透明），设计开发的工艺参数可以确保产品在保质期内不会变质；了解企业近期只有包装规格/包装设计开发的变更，无工艺的变更；查变更项目：包装规格原 5 元改为 1 元成本；口味：增加了香菜口味（撒料工序）；以上设计开发确认，提供了销售量数据为月 100 万包，实现设计目标；设计验证提供了相关的检验报告/香菜口味成品，有效。

采购/外包方管理/OPRP1、OPRP2：企业编制了《外部提供过程、产品和服务的控制》、《采购控制程序》，对本公司烘烤类糕点：其他类（馍片）的生产的生产所需物资的采购进行控制；程序规定了对外部供方进行评价并建立《合格供方名录》，经现场与公司负责人赵茂春确认，根据销售计划制定采购计划，



对来货物资进行进货检验，相关资质确认、供方评价等；公司确保了供方提供的原材料质量，不会对顾客交付合格产品和服务的能力产生不利影响；组织确保外部提供的过程保持在其管理体系的控制之中；规定对外部供方的控制及其输出结果的控制；考虑了供方提供的原材料满足顾客要求和法律法规要求；供方自身控制的有效性；对供方进行了评价；确定必要的验证或其他活动，确保外部提供的过程，产品和服务满足要求；提供《合格供方名录》，供方名称 / 供货品名/石家庄市栾城区宏业面粉厂/面粉/天津宏润商贸有限公司/棕榈油/河南崇翔科贸有限公司 /棕榈油/元氏盐业专卖公司 /盐/山东新星集团有限公司/糖/石家庄川全商贸有限公司 /酵母/内蒙古蒙辉食品有限公司 /奶粉/个体户（马博文等 3 人）/鸡蛋/河南省未未佳食品科技有限公司 /调料（牛肉味、孜然味、椒香麻辣味、香菜味）/河南超麦食品有限公司/ 调料（蟹黄味）/广东科能印务有限公司 /卷材/新郑市闽星亿包装彩印有限公司/卷材/宁晋县鼎正纸箱厂/纸箱/宁晋县伟友纸箱厂/ 纸箱/河北安普检测技术服务有限公司 /检验检测/河北乾冀检测技术服务有限公司/检定校准/石家庄俊宇物流有限公司/货物运输/石家庄安送达物流有限公司/货物运输/石家庄璐客物流有限公司/货物运输/邢台净之来生物科技有限公司/虫鼠害消杀/个体户（袁平菊）/废弃物处置；查对供方进行了评价，提供有《供方评定记录表》产品购销合同 供方：石家庄市栾城区宏业面粉厂 签定时间：2024 年 06 月 18 日 产品名称：面粉 规格型号：25Kg 数量：16000 袋 合同中明确了质量要求、技术标准、合同生效、付款方式、交货、包装与验收、产品质量保证与售后服务、违约责任等内容，并经甲乙双方签字、签章；相对应的“供方评定记录表”评价内容：资质要求（营业执照、组织机构代码、税务登记证），供货能力，品质优良，供货及时性，供货期间未出现质量问题，价格合理，售后服务，交付过程运输情况等的评价项目；评定结果：品质优良、供货及时、价格合理、售后服务周到，可以满足要求，同意列为合格供方；评价人：综合办公室：张丽丽 技术生产技术部：冯英红 批准人：陈萍 日期：2024 年 6 月 10 日；产品购销合同 供方：天津宏润商贸有限公司 签定时间：2024 年 11 月 1 日 产品名称：精炼 24 度棕榈油 规格型号：20 Kg 数量：990 袋；产品购销合同 供方：河南崇翔科贸有限公司 签定时间：2024 年 11 月 13 日 产品名称：阳光棕榈油 规格型号：1*20 数量：1200 件；产品网上购销合同 供方：元氏盐业专卖公司 签定时间：2024 年 10 月 16 日网上提交订单 产品名称：食盐 生产日期：2024 年 9 月 29 日 规格型号：500g 数量：精盐 4.5 吨，大盐 0.5 吨；产品购销合同 供方：石家庄川全商贸有限公司 签定时间：2024 年 11 月 13 日网上提交订单 产品名称：酵母 规格型号：500g *40 数量：70 箱；产品购销合同 供方：山东新星集团有限公司 签定时间：2024 年 11 月 08 日 产品名称：一级白砂糖 规格型号：500g *40 数量：26 吨；产品购销合同 供方：内蒙古蒙辉食品有限公司 签定时间：2024 年 11 月 6 日 网上提交订单 产品名称：奶粉 规格型号：25Kg 数量：40 袋；产品购销合同 供方：河南省未未佳食品科技有限公司 签定时间：2024 年 11 月 9 日网上提交订单 产品名称：调料（牛肉味、孜然味、椒香麻辣味、香菜味） 规格型号：25Kg 数量：孜然粉 2 吨，牛肉粉 1.5 吨，椒香麻辣粉 1 吨，香菜粉 5 箱；产品购销合同 供方：河南超麦食品有限公司 签定时间：2024 年 11 月 9 日网上提交订单 产品名称：调料（蟹黄味） 规格型号：20Kg 数量：15 箱；产品购销合同 供方：马博洋等 3 人 签定时间：2024 年 7 月 1 日 产品名称：鸡蛋 规格型号：黄心蛋 数量：按照需方每天提供，以上均有相对应的“供方评定记录表”及评价内容、评定结果；以上附有供方营业执照、检验报告及与其签订的采购协议；协议中明确了双方权责及质量和安全标准要求；公司采购流程：负责人称：公司通过销售订单下计划，通过微信/电话/邮件发给供应商，供应商汇总后按照要求送达采购物资，公司按照采购物资清单进行入库验收活动；查：检验报告 编号：G23-006835 产品名称：白砂糖 委托单位：广西来宾东糖桂宝有限公司（山东新星集团有限公司）检验日期：2023 年 12 月 12 日至 2023 年 12 月 25 日 检验项目：蔗糖分、还原糖分、电导灰分、干



燥失重、色值、混浊度、不溶于水杂质、氧化硫(以 SO₂ 计)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计) 检验依据: GB/T 317-2018、GB/T 13104-2014 检验结论: 所检项目符合标准要求, 提供了营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证等, 并在有效期内 综合评定: 合格; 检验报告 编号: GZA202422257 产品名称: 小麦粉(面粉)委托单位: 石家庄市栾城区宏业面粉厂 检验日期: 2024 年 8 月 12 日至 2023 年 8 月 20 日 检验项目: 色泽、气味、外观形态、加工精度、灰分含量(以干基计)、水分含量、含砂量、磁性金属 检验依据: GB/T 1355-2021 检验结论: 所检项目符合标准要求, 提供了营业执照、食品生产许可证等, 并在有效期内 综合评定: 合格; 检验报告 编号: WT10103240042067WT1 产品名称: 棕榈油 委托单位: 益海嘉里食品营销有限公司(河南崇翔科贸有限公司) 检验日期: 2024 年 01 月 10 日至 2024 年 01 月 15 日 检验项目: 色泽、滋味、气味、状态、酸价(KOH)、过氧化值、黄曲霉毒素 B₁、溶剂残留量、苯并[a]芘、镉(以 Pb 计)、总砷(以 As 计) 检验依据: GB 2716-2018 检验结论: 所检项目符合标准要求, 提供了营业执照、食品生产许可证等, 并在有效期内, 综合评定: 合格; 检验报告 编号: 20241478 产品名称: 精制食用盐 委托单位: 中盐榆林盐业有限公司(元氏盐业专卖公司) 检验日期: 2024 年 07 月 10 日至 2024 年 07 月 15 日 检验项目: 粒度、氯化钠、硫酸根、水不溶物、碘强化剂、铅、总镉、镉、总汞、钡、亚铁氰化钾 检验依据: GB/T 5461-2016 检验结论: 所检项目符合标准要求, 提供了营业执照、食品生产许可证、食盐定点批发企业证书、食品生产许可品种明细表等, 并在有效期内, 综合评定: 合格; 检验报告 编号: SX2024SP0029 产品名称: 鲜酵母 委托单位: 安琪酵母股份有限公司(石家庄川全商贸有限公司) 检验日期: 2024 年 01 月 02 日至 2024 年 01 月 18 日 检验项目: 形态、色泽、气味、杂质、发酵力、水分、酸度、铅、总砷、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 检验依据: GB/T 20886.1-2021、GB 31639-2016 检验结论: 所检项目符合标准要求, 提供了营业执照、食品生产许可证、食品生产许可品种明细表等, 并在有效期内, 综合评定: 合格; 检验报告: 编号: STBGF24040059 产品名称: 调料(牛肉味)等 委托单位: 河南省未未加食品科技有限公司 检验日期: 2024 年 04 月 07 日 检验项目: 菌落总数、大肠菌群 检验依据: GB/ 4789.2-2022、GB4789.3-2016 检验结论: 所检项目符合标准要求, 提供了营业执照、食品生产许可证、食品生产许可品种明细表等, 并在有效期内, 综合评定: 合格; 查见河南省未未加食品科技有限公司的调料(孜然味、椒香麻辣味、香菜味)的检验报告符合要求, 提供了营业执照、食品生产许可证、食品生产许可品种明细表等在有效期内; 检验报告 编号: STBGF24040059 产品名称: 调料(蟹黄味)等 委托单位: 河南超麦食品有限公司 检验日期: 2024 年 01 月 16 日至 2024 年 01 月 20 日 检验项目: 管官、水分、菌落总数、大肠菌群 检验依据: GB 31644-2018 检验结论: 所检项目符合标准要求, 提供了营业执照、食品生产许可证、食品生产许可品种明细表等, 并在有效期内, 综合评定: 合格; OPRP2/检验报告 编号: 2024307B01 产品名称: 卷材(科能食品包装膜卷)委托单位: 广东科能印务有限公司 检验日期: 2024 年 03 月 15 日 检验项目: 外观、袋装浸泡液、蒸发残渣、高锰酸钾消耗量、重金属、甲苯二胺 检验依据: GB 9683-1988 检验结论: 所检项目符合标准要求 提供了营业执照、食品生产许可证、食品生产许可品种明细表等, 并在有效期内, 综合评定: 合格; 说明: 现场审核检验报告标准依据为 GB 9683-1988, 检验日期是 2024 年 03 月 15 日, 确认该批次产品符合标准要求, 查新现行标准为 GB4806.13-2023, 于 2024 年 9 月 6 日实施, 与企业技术负责人沟通, 已经采用最新标准; 检验报告 编号: XZJ2024QG0704 产品名称: 瓦楞纸箱 委托单位: 宁晋县鼎正纸箱厂 检验日期: 2024 年 07 月 4 日 检验项目: 质量与结构、耐破强度、边压强度、粘合强度 检验依据: GB/T 6543-2008 检验结论: 所检项目符合标准要求 提供了营业执照, 并在有效期内, 综合评定: 合格; 检验报告 编号: 2024307B01 产品名称: 卷材(科能食品包装膜卷)委托单位: 广东科能印务有限公司 检验日期: 2024 年 03 月 15 日 检验项目: 外观、袋装浸泡液、蒸发残渣、高锰酸钾消耗量、重金



属、甲苯二胺 检验依据：GB 9683-1988 检验结论：所检项目符合标准要求，提供了营业执照、食品生产许可证、食品生产许可品种明细表等，并在有效期内，综合评定：合格；说明：现场审核该检验报告的检验依据为 GB 9683-1988，检验日期是 2024 年 03 月 15 日，确认该批次产品符合标准要求，查新现行标准为 GB4806.13-2023 《食品接触用符合材料及制品》，与 2024 年 9 月 6 日实施，与企业技术负责人确认，自实施以后，及时采用了最新标准；服务外包方：检验检测（河北安普检测技术服务有限公司）提供了该检验检测机构的营业执照、资质证明文件、检测能力范围附表以及相应的检验检测报告等；服务外包方：检定校准（河北乾冀检测技术服务有限公司）提供了检验检测机构的营业执照、资质证明文件、检测能力范围附表以及相应的校准证书等；服务外包方：废弃物处置 提供《废料回收合同》协议 甲方：石家庄美仙子食品有限公司 乙方：袁平菊 协议期限：自 2024 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日止，现场沟通外包方要求要有营业执照；服务外包方：运输 查见《公路货物运输合同》协议 甲方：石家庄美仙子食品有限公司 乙方：石家庄俊宇物流有限公司 协议有效期：2024 年 9 月 19 日至 2025 年 9 月 19 日 服务范围：河南等，查乙方资质：营业执照，统一社会信用代码：91130124MA08GH0407，经营范围：普通货运，货运代理，货运配载，物流服务等，道路运输经营许可证，经营范围：普通货运，有效期限：2024 年 04 月 09 号至 2028 年 04 月 08 日；《公路货物运输合同》协议 甲方：石家庄美仙子食品有限公司 乙方：石家庄璐客物流有限公司 协议有效期：2024 年 2 月 2 日至 2025 年 2 月 1 日 服务范围：乌鲁木齐、昆明、贵阳等，查见乙方资质：营业执照，统一社会信用代码：911301133362919561，经营范围：物流服务，道路货物运输等，道路运输经营许可证，经营范围：普通货运，有效期限：2024 年 04 月 28 号至 2028 年 04 月 27 日；《公路货物运输合同》 甲方：石家庄美仙子食品有限公司 乙方：石家庄安送达物流有限公司 协议有效期：2024 年 2 月 2 日至 2025 年 2 月 1 日 服务范围：临沂、南京、无锡等，查见乙方资质：营业执照，统一社会信用代码：91130124MA09D2NU34，经营范围：道路货物运输等，道路运输经营许可证，经营范围：普通货运，有效期限：2024 年 04 月 12 号至 2028 年 04 月 11 日；服务外包方：虫鼠害消杀 《有害生物消杀防治合同》协议 甲方：石家庄美仙子食品有限公司 乙方：邢台净之来生物科技有限公司 协议有效期：2024 年 5 月 11 日至 2025 年 5 月 10 日 查见乙方资质：营业执照，统一社会信用代码：91130528MA0F1CND1Q，经营范围：卫生消毒杀虫服务病虫害防治服务等，病媒生物预防控制服务机构：AAA 级资信企业，证书编号：20220621011600，颁发日期：2022 年 06 月 21 日；病媒生物预防控制服务机构 AAA 级重合同守信用企业，证书编号：20220621011602，证书比颁发日期：2022 年 06 月 21 日；病媒生物预防控制机构资质证书有害生物防制 A 级，证书编号：京病媒字 20220621011593，颁发日期：2022 年 06 月 21 日；病媒生物预防控制机构资质证书除虫灭鼠 A 级，证书编号：京病媒字 20220621011594，颁发日期：2022 年 06 月 21 日；病媒生物预防控制机构资质证书公共环境消毒杀菌 A 级，证书编号：京病媒字 20220621011596，颁发日期：2022 年 06 月 21 日；病媒生物预防控制机构资质证书林业有害生物防治 A 级，证书编号：京病媒字 20220621011598，颁发日期：2022 年 06 月 21 日；病媒生物预防控制机构资质证书林业有害生物密度监测 A 级，证书编号：京病媒字 20220621011599，颁发日期：2022 年 06 月 21 日；提供了张帅、赵翠敏、刘兵的职业资格证书：有害生物防制员，刘兵、张帅、王佳策职业健康合格证明，并在有效期内；协议合同中明确了服务防治标准、防治品类、有害生物消杀频率，甲乙双方责任等；OPRP1 进货产品自检：检验报告 编号：自检食字 2024 第 1 号 样品名称：酱香牛排味复合调味料 委托单位：石家庄美仙子食品有限公司 检验项目：感官（形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质）净含量、水分、菌落总数、大肠菌群，检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检项目符合标准要求，检验员：李晓会 检验日期：2024 年 11 月 2 日；检验报告 编号：自检食字 2024 第 2 号 样品名称：孜然烧烤味复合调味料 委托单位：石家庄美



仙子食品有限公司 检验项目：感官（形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质）净含量、水分、菌落总数、大肠菌群，检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检项目符合标准要求，检验员：李晓会 检验日期：2024年11月2日；检验报告 编号：自检食字2024第3号 样品名称：椒香麻辣味复合调味料 委托单位：石家庄美仙子食品有限公司 检验项目：感官（形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质）净含量、水分、菌落总数、大肠菌群，检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检项目符合标准要求，检验员：李晓会 检验日期：2024年11月1日；检验报告 编号：自检食字2024第4号 样品名称：蟹黄味复合调味料 委托单位：石家庄美仙子食品有限公司 检验项目：感官（形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质）净含量、水分、菌落总数、大肠菌群 检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检项目符合标准要求，检验员：李晓会 检验日期：2024年11月1日。

生产和服务提供的控制/CCP 监控：公司编制了生产和服务提供控制程序，依据产品工艺流程进行生产，车间生产安排主要依据生产计划和作业指导书进行；按照综合办公室的信息（客户下单），编制生产计划，公司基本上以销定产，常卖品也会备货；2024年11月18日 牛肉味：65g:360件、208g:50件、95g:13件；2024年11月20日 麻辣味：65g:360件、95g:120件、30g:31件；2024年10月24日 香菜味：65g:360件、51g:200件、30g:28件；现场工艺过程：过程1原辅料处理/OPRP1、2 负责人：张丽丽、李晓会 设备：监视测量资源 按原料验收标准要求验收，经过检查合格的原料入库，仓库给合格供方开具《入库单》，合格供方凭《入库单》到财务部结算原料货款；原料使用前的监控：生产技术部（质检）从原料中取样，取样方法按照5点取样法取样，5点的抽放描述：在整个垛位的上中下，左中右的方法进行取样；过程控制标准：调料验收标准：水分 ≤ 3.5 ；菌落总数： $\leq 1.0 \times 10^4$ ；大肠菌群： ≤ 100 ；内包装验收标准：甲苯二胺（4%乙酸）60℃，2h，mg/L， ≤ 0.004 蒸发残渣：4%乙酸 60℃，2h，mg/L ≤ 30 ；蒸发残渣：65%乙醇，常温，2h ≤ 30 ；蒸发残渣：正己烷，常温，2h ≤ 30 ；高锰酸钾消耗量水，mg/L ≤ 10 ；重金属（以Pb计）4%乙酸，60℃，2h，mg/L ≤ 1 ；鲜酵母验收标准：发酵力：ml/h， ≥ 500 ；水分：g/100g，63.0-74.0；酸度：ml/100g， ≤ 30.0 ；铅（以pb计，干基计）：mg/kg， ≤ 1.0 ；总砷（以AS计，干基计）：mg/kg， ≤ 1.5 ；金黄色葡萄球菌：/25g，不得检出；沙门氏菌：/25g，不得检出；过程2配料 负责人：蒸制车间/孙树俭 设备：电子称、和面机 原辅料必须使用取得生产许可证的合格供方，原辅料的使用符合GB2760《食品安全国家标准、食品添加剂使用标准》的相关规定；提供“投料记录”产品名称：馍丁 投料时间：2024年11月19日 班次：A 投入设备：和面机 生产线编号：1 生产日期：2024年11月19日；原料名称/种类/规格型号/生产日期/数量/单位/面粉/原料/25kg/袋/2024年11月17日/50kg/白砂糖/辅料/50kg/袋/2024年3月3日/3.75kg/植物油/辅料/22L/箱/2024年11月11日/5kg/鲜酵母/辅料/40块/箱/2024年11月6日/1kg/食用盐/辅料/50kg/袋/2024年9月29日/0.65kg/鸡蛋/辅料/散装/8kg/水/辅料/总计：84.4kg/锅/投料负责人：孙树俭；提供“投料记录”产品名称：馍丁 投料时间：2024年11月20日 班次：A；投入设备：和面机 生产线编号：1 生产日期：2024年11月19日；原料名称/种类/规格型号/生产日期/数量/单位/面粉/原料/25kg/袋/2024年11月17日/50kg/白砂糖/辅料/50kg/袋/2024年3月3日/3.75kg/植物油/辅料/22L/箱/2024年11月11日/5kg/鲜酵母/辅料/40块/箱/2024年11月6日/1kg/食用盐/辅料/50kg/袋/2024年9月29日/0.65kg/鸡蛋/辅料/散装/8kg/水/辅料/总计：84.4kg/锅/投料负责人：孙树俭；过程3和面成型 负责人：蒸制车间/王心彦 设备：压面机、成型机 配比一定水与面粉辅料混合，充分搅拌和面、压面、成型 设备出



条速度：116；过程4醒蒸（蒸后冷却）负责人：张军立 设备：醒发间、温度计、冷却间、温度仪 醒发（温度：38度~42度，湿度：60%~90%，时间：40分钟~60分钟）、蒸制（时间：20分钟）；原则上鲜酵母距离出厂生产日期超过15天以上的不得入库；温度控制25度以下；过程4醒蒸（蒸后冷却）负责人：张军立 设备：醒发间、温度计、冷却间、温度仪 醒发（温度：38度~42度，湿度：60%~90%，时间：40分钟~60分钟）、蒸制（时间：20分钟）；原则上鲜酵母距离出厂生产日期超过15天以上的不得入库；温度控制25度以下；提供“生产过程关键控制点记录”日期：2024年9月12日 名称：醒发室温度38~42℃ 实际：41 异常：无 责任人：杜振增 名称：醒发室湿度60~90℃ 实际：80 异常：无 责任人：杜振增 名称：醒发时间40~60分钟 实际：60 异常：无 责任人：杜振增 名称：蒸制时间21分钟 实际：21 异常：无 责任人：杜振增；日期：2024年9月13日 名称：醒发室温度38~42℃ 实际：41 异常：无 责任人：杜振增；名称：醒发室湿度60~90℃ 实际：80 异常：无 责任人：杜振增；名称：醒发时间40~60分钟 实际：60 异常：无 责任人：杜振增；名称：蒸制时间21分钟 实际：21 异常：无 责任人：杜振增；日期：2024年11月19日 名称：醒发室温度38~42℃ 实际：41 异常：无 责任人：杜振增；名称：醒发室湿度60~90℃ 实际：80 异常：无 责任人：杜振增；名称：醒发时间40~60分钟 实际：60 异常：无 责任人：杜振增；名称：蒸制时间21分钟 实际：21 异常：无 责任人：杜振增；过程5切片 负责人：杜红蕾 设备：切片机 按规定成型切片及放置好位置；过程6一次烘烤 负责人：海霞 设备：隧道炉生产线 温度：250度~285度 转速：20米-23.5米/分钟；提供“生产过程关键控制点记录”日期：2024年11月1日 时间：8:05 烤线温度：250度~285度/转速：20米-23.5米/分钟 实际结果：255 285 异常：无 责任人：张洁静 备注：孜然；提供“生产过程关键控制点记录”日期：2024年11月3日 时间：1:00 烤线温度：250度~285度/转速：20米-23.5米/分钟 实际结果：249 280 异常：无 责任人：张洁静 备注：蟹黄；提供“生产过程关键控制点记录”日期：2024年11月3日 时间：16:00 烤线温度：250度~285度/转速：20米-23.5米/分钟；实际结果：248 282 异常：无 责任人：张洁静 备注：牛肉；过程7喷油 负责人：喷油机 设备：均匀喷洒植物油 油泵油速、转速控制喷油量，含油量20%；提供“含油量测试记录”时间：2024年9月11日 80 锅 未喷油/已喷油/含油量/剩油 15.4 18.6 17.2 剩2；15.3 18.5 17.2 用31，废料28；时间：2024年9月13日 90 锅，未喷油/已喷油/含油量/剩油 15.4 18.6 17.2 剩45 15.8 19.2 17.7 用34，废料29；过程8二次烘烤 负责人：海霞 设备：隧道炉生产线 温度：190度~210度 转速：15米-16米/分钟 巡查频率：每2小时一次 提供成品检验记录，控制水分、微生物指标；提供“生产过程关键控制点记录”日期：2024年11月1日 时间：8:05 烤线温度：190度~210度/转速：15米-16米/分钟 实际结果：200 2810 异常：无 责任人：张洁静 备注：香菜；提供“生产过程关键控制点记录”日期：2024年11月3日 时间：11:00 烤线温度：190度~210度/转速：15米-16米/分钟 实际结果：200 2810 异常：无 责任人：张洁静 备注：麻辣；提供“生产过程关键控制点记录”日期：2024年11月11日 时间：16:00 烤线温度：190度~210度/转速：15米-16米/分钟 实际结果：200 2810 异常：无 责任人：张洁静 备注：孜然；过程9撒料冷却 负责人：吴竹芳 设备：撒料机按工艺及生产计划，均匀喷洒不同口味复合调味料；每批次来料均进行水分及微生物指标检测，合格后方可使用；提供成品检验记录，控制水分、微生物指标；提供“撒料记录”时间：2024年11月2日 班次：B 生产日期：2024年11月3日 8:10 奶香 25kg/袋 2kg/锅 投料人：史学敏 原味 25kg/袋



2kg/锅 投料人：史学敏；时间：2024 年 11 月 12 日 班次：B 生产日期：2024 年 11 月 13 日 17:00 牛肉味复合 25kg/袋 2kg/锅 投料人：史学敏；时间：2024 年 11 月 12 日 班次：B 生产日期：2024 年 11 月 13 日 14:20 蟹黄味 25kg/袋 2kg/锅 投料人：史学敏；过程 10 内包装 负责人：何芳 设备：臭氧杀菌、包装机 有出厂质检报告且抽检重量合格方可入库；保证工作环境的清洁干净，包装前，包装卷材应进行彻底消毒，认真执行工作环境和人员消毒制度，净含量严格执行国家质量监督检验检疫局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》；过程 11 外包装 负责人：何芳 设备：封箱机、喷码机 喷码日期与内包一致，封箱整齐 重量偏差：3%；金探：电压 9V 功率：0.4W 频率：25kHz 电流：0.003A 温度：-20° C~50° C；其他：测量距离、探测模式、电流 0.04A；过程 12 入库 负责人：王秀 设备：地牛 码垛跟标识一致，台账一致；经现场查看：各个操作间地面和墙壁都贴有瓷砖，有利于排水和清洁；地面有排水系统通道，流向由高清洁区向底清洁区排放，符合相关规范的要求；现场见各操作间地面没有积水；下水道上盖有不锈钢篦子封闭，平整干净；现场配备的消防设施为灭火器，均在有效期内；定期检查消防设备，各种烟罩类设备，各种炉灶类设备，各种蒸箱类设备；负责使用中的安全操作以防止火灾，爆炸等事故发生，现场以上设备设施运转良好；查到该公司管理人员定期进行设备运行状况点检，以上过程放行符合设计和策划要求；负责人介绍，原材料入厂验证、过程放行、成品放行由质检人员负责，外购验证合格后方可转入生产工序，成品检验合格后入库，生产过程各工序过程的监视和测量由化验室负责，并记录在原始记录上；需确认过程为醒蒸/发酵过程，分别从工艺要求：醒发（温度：38 度~42 度，湿度：60%~90%，时间：40 分钟~60 分钟）及原则上鲜酵母距离出厂生产日期超过 15 天以上的不得入库；从设备、人员等方面进行确认，提供过程能力确认记录，确认结果为：满足要求，确认人：冯英红；负责人介绍，生产安排方面，为防止混料、错料、单号错误，要求操作人员对照生产任务指令单仔细核对产品品种、规格和工艺参数，防止出现质量问题，防错策划控制基本符合标准要求；产品检验合格后市场部按客户要求的时间送货，销售人员负责产品售后服务如负责与顾客联络，妥善处理顾客抱怨，保存相关记录，负责对顾客满意程度进行测量，确定顾客的需求和潜在需求等。查关键控制点岗位，烘烤过程的“生产过程关键控制点记录”中不能体现监控频率，也未查到该 CCP 点关于监控频率的相关规定。以上已经开具不符合报告。

放行/验证：采购产品主要通过验证品名、检验报告合格证明等方式；提供出厂检验报告（自检）编号：自检食字 2024 第 29 号 样品名称：鸡蛋馍丁（牛肉味）批号：2024 年 11 月 01 日 规格型号：95 克 委托单位：石家庄美仙子食品有限公司 检验项目：感官（形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质）净含量、水分、菌落总数、大肠菌群 检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检项目符合标准要求 检验员：李晓会 检验日期：2024 年 11 月 8 日；检验报告 编号：自检食字 2024 第 08 号 样品名称：有模有样鸡蛋馍丁（原味）批号：2024 年 11 月 12 日 规格型号：4 千克/件 委托单位：石家庄美仙子食品有限公司 检验项目：感官（形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质）净含量、水分、菌落总数、大肠菌群 检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检项目符合标准要求 检验员：李晓会 检验日期：2024 年 11 月 14 日；检验报告 编号：自检食字 2024 第 72 号 样品名称：有模有样馍丁（椒香麻辣味），批号：2024 年 11 月 10 日，规格型号：208 克*15 包 委托单位：石家庄美仙子食品有限公司 检验项目：感官（形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质）净含量、水分、菌落总数、大肠菌群 检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检项目符合标准要求 检验员：李晓会 检验日期：2024 年 11 月 12 日；检验报告 编号：自检食字 2024 第 284 号 样品名称：鸡蛋馍丁（牛肉味）批号：2024 年 10 月 27 日 规格型号：65 克*40 包 委托单位：石家庄美仙子食品有限公司 检验项目：感官（形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质）



净含量、水分、菌落总数、大肠菌群 检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检项目符合标准要求 检验员：李晓会 检验日期：2024 年 10 月 29 日；检验报告 编号：自检食字 2024 第 22 号 样品名称：鸡蛋馍丁（牛肉味） 批号：2024 年 11 月 06 日 规格型号：30 克 委托单位：石家庄美仙子食品有限公司 检验项目：感官（形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质）净含量、水分、菌落总数、大肠菌群 检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检项目符合标准要求 检验员：李晓会 检验日期：2024 年 11 月 8 日；检验报告 编号：自检食字 2024 第 05 号 样品名称：有模有样鸡蛋馍丁 批号：2024 年 10 月 22 日 规格型号：260 克*10 包 委托单位：石家庄美仙子食品有限公司 检验项目：感官（形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质）净含量、水分、菌落总数、大肠菌群 检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检项目符合标准要求 检验员：李晓会 检验日期：2024 年 10 月 24 日；提供第三方型式检验报告：检验检测报告《鸡蛋馍丁（孜然味）》报告编号：20240554G1 委托单位：石家庄美仙子食品有限公司 检验项目：感官、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群 检验检测依据：GB/T20977-2007、GB 7099-2015 、国家市场监督管理总局总局令[2023]第 70 号 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2024 年 05 月 12 日至 2024 年 05 月 15 日；检验检测报告《鸡蛋馍丁（香菜味）》报告编号：2024060680G 委托单位：石家庄美仙子食品有限公司 检验项目：感官、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群 检验检测依据：GB/T20977-2007、GB 7099-2015 、国家市场监督管理总局总局令[2023]第 70 号 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2024 年 06 月 07 日至 2024 年 06 月 09 日；检验检测报告《鸡蛋馍丁（奶香味）》报告编号：2024070357 委托单位：石家庄美仙子食品有限公司 检验项目：感官、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群 检验检测依据：GB/T20977-2007、GB 7099-2015 、国家市场监督管理总局总局令[2023]第 70 号 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2024 年 07 月 03 日至 2024 年 07 月 08 日；检验检测报告《鸡蛋馍丁（原味）》报告编号：2024050552G 委托单位：石家庄美仙子食品有限公司 检验项目：感官、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群 检验检测依据：GB/T20977-2007、GB 7099-2015 、国家市场监督管理总局总局令[2023]第 70 号 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2024 年 05 月 12 日至 2024 年 05 月 15 日；检验检测报告《鸡蛋馍丁（椒香麻辣味）》报告编号：2024050555G 委托单位：石家庄美仙子食品有限公司 检验项目：感官、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群 检验检测依据：GB/T20977-2007、GB 7099-2015 、国家市场监督管理总局总局令[2023]第 70 号 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2024 年 05 月 12 日至 2024 年 05 月 15 日；检验检测报告《鸡蛋馍丁（牛肉味）》编号：2024050553G 委托单位：石家庄美仙子食品有限公司 检验项目：感官、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群 检验检测依据：GB/T20977-2007、GB 7099-2015 、国家市场监督管理总局总局令[2023]第 70 号 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2024 年 05 月 12 日至 2024 年 05 月 15 日；检验检测报告《鸡蛋馍丁（蟹黄味）》编号：2024031580 委托单位：石家庄美仙子食品有限公司 检验项目：感官、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群 检验检测依据：GB/T20977-2007、GB 7099-2015 、国家市场监督管理总局总局令[2023]第 70 号 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2024 年 03 月 15 日至 2024 年 03 月 18 日。

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

提供的管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围、审核频次、审核方案的编制等；企业近期于 2024 年 10 月 15-16 日实施了一次 QFH 内审；现场与赵光明、张丽丽、冯英红，发现三位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，对内审员能力提出质疑？对内审是否得到有效的实施和保持提



出质疑？以上已经开具不符合报告。

企业有对管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过 12 个月）体系实施后于 2024 年 10 月 30 日实施了 1 次管理评审，管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，过程有效。

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：

每批次/批号不能放行的产品按如下方式之一处理：在组织内或组织外重新加工或进一步加工，以确保食品安全危害得到消除或降至可接受水平；只要食品链中的食品安全不受影响，可改做其它用途；销毁和（或）按废物处理（不符合产品的处理记录，包括指定的批准权限，作为形成文件的信息加以保留）。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在日常监督检查、产品监视和测量、生产和服务过程控制、内审及管理制度要求执行情况、目标指标达成情况等运行过程中发现的不合格情况，及时进行评审处理，对反复发生或重要或关键问题进行原因分析，针对原因采取有效的纠正或预防防护措施，并不合格处理情况及措施实施效果进行跟进验证。

3) 投诉的接受和处理情况：

负责人赵光明介绍：体系发布后，运行期间未发生CCP关键限值超出情况或OPRP计划失控情况，未产生潜在不安全产品及不合格产品，未提供相应的纠正、纠正措施。

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）：

生产经营现场：河北省石家庄市元氏县使庄村南 107 国道东侧（米莎贝尔科技产业园）为租赁，1F / 生产车间/封闭式厂房占地面积 3200m²，设置 1 条生产线，配置包括：制水间、打蛋间、醒发室、晾晒区、烤线车间、撒料间、内包间、外包间、内包材消毒间、更衣室等；办公区面积为 300m² 试验室面积为 60m²；生产车间内分割出了库存区，用于原辅料储存；化学品存放有单独的存储区域；生产设备配置有：和面机、压面机、成型机、切片机、烘烤线、包装机、封箱机、打包机、喷码机等；由市政给水管网统一供水、供电；排水雨水分流，分别设置雨水、污水管网，生产废水排入厂区污水处理设施，经过处理达标后排入市政污水管网；办公采用冷暖空调，生产热源由园区提供；现场配置有：灭蝇灯、洗手消毒设施、废弃物箱等；监视测量资源包括：电子天平、电子台秤、水浴锅、干燥箱、培养箱等；办公配有：电脑、打印机等办公设备，配置了通讯和交通设施；特种设备为电动叉车；经与负责人赵光明沟通，设备每天进行清洁消毒、损坏及时维修，现场设备设施运转完好；现有基础设施配备基本充分。

2) 人员及能力、意识：

抽查关键人员（总经理：陈萍、食品安全小组组长/赵光明、综合办公室/张丽丽、生产技术部/冯英红）有体系要求及方针、目标意识，各级人员有责任意识，他们对管理体系有效性的贡献，包括对改进绩效的贡献；不符合管理体系要求的后果，包括他们的工作活动的实际或潜在的后果；具备食品安全第一的意识。

3) 信息沟通：

提供的 QHF 管理手册、程序文件中规定了内外部信息交流、沟通方式/方法、内容，内外部交流/沟通方式，通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式交流；内外部信息交流/沟通内容：体系运行情况、



管理目标及管理方案落实情况、绩效监视和测量情况、应对风险和机遇的措施、纠正和预防措施等。

4) 文件化信息的管理:

文件基本能满足需要提供的成文信息控制程序、文件控制程序、记录控制程序规定了文件编制、审批、标识、复制、更改、保存等要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q: 烘烤类糕点: 其他类(馍片)的生产

F: 位于河北省石家庄市元氏县马村乡使庄村南 107 国道东侧(米莎贝尔科技产业园)石家庄美仙子食品有限公司烘烤类糕点: 其他类(馍片)的生产

H: 位于河北省石家庄市元氏县马村乡使庄村南 107 国道东侧(米莎贝尔科技产业园)石家庄美仙子食品有限公司烘烤类糕点: 其他类(馍片)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, 石家庄美仙子食品有限公司的

☒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 ☒ 提交纠正措施计划, 并经审核组验证有效后, 推荐认证注册。

☐ 不予推荐

审核组: 张 丽 柯林平 邹淑萍

北京国标联合认证有限公司



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。