

项目编号：20771-2024-H

# 管理体系审核报告

## （第二阶段）



组织名称：浙江大姆山食品有限公司

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（HACCP）

☐其他\_\_\_\_\_

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 任泽华

报 告 日 期： 2024 年 11 月 01 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](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：邝柏臣

组 员： 任泽华



受审核方名称：浙江大姆山食品有限公司

## 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	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1HACCP-2222839	CI-2
B	任泽华	组员	审核员	2022-N1HACCP-1059498	CI-2

### 其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	宣启明副总经理（管理代表兼 HACCP 小组组长）\曹营营（品质中心总监）	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危害分析与关键控制点体系认证申请者的再认证申请，通过检查受审核方的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，判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性，从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

### 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：

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 ☒ 单体系审核 ☐ 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：不涉及；

d) 相关的法律法规：《食品安全法》、GB/T25009 《蛋制品生产管理规范》、GB27710 《食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB2760-2014食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB2760-2014食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、《GB 50073 洁净厂房设计规范》、《GB 4806.7食品安全国家标准 食品接触用塑料材



料及制品》、《GB 5749 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：蛋制品生产许可证审查细则、GB 2763-2021食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB2749-2015食品安全国家标准 蛋与蛋制品、GB 21710-2016食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范、GB/T 25009-2010蛋制品生产管理规范；

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31日 上午至2024年11月01日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年08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）：

H：位于浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路 39号浙江大姆山食品有限公司生产车间的蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)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：浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路 39 号

办公地址：浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路 39 号

经营地址：浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路 39 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）： ——不适用

1.5.4 一阶段审核情况：（不适用）

于年月日- 年月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：

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（3）项，涉及部门/条款:1)品质中心 H4.5 、02)品质中心 H3.6、03) 采购中心 H3.5；

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 12 月 01 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 2025 年 09 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

确认验证、危害控制计划实施、监视和测量资源管理等

3) 本次审核发现的正面信息:

——受审核方依据危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划并实施了公司的 HACCP 体系。

——公司总经理、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。公司在蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)生产的资源方面配置基本充分合理，如裂纹检测分级机、洗蛋机、拉伸膜真空机、自动抽真空机、卧式杀菌锅喷码机、喷码机、喷码机、洗蛋机、全自动敲蛋机、蛋黄烘干杀菌机、蛋黄烘干杀菌机、金属检测机、自动分选机、重量分级机、烤箱、蒸箱、粉碎机、喷码机、激光喷码机、腌制池 1-9 个、叉车等等设施的配置。

——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:

受审核方管理层对危害分析与关键控制点(HACCP)体系运行和认证活动较为支持,公司结合蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)生产的生产过程,依据《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《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《GHP 良好卫生规范》等,基本符合标准要求。

各部门管理人员对 HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件,通过培训来提升理解,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过程中运用管理体系工具、过程方法,现场查核及沟通发现,公司在监视和测量资源管理、确认验证、内审管理评审方面可以应用,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基本可以运用,总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示:因经营地址更新,产品的外包装袋、包装箱标签未有及时更新,标识中的生产者地址中仍标注有两个生产地址,包括现在生产经营地址以及原生产经址,有一定风险;

### 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: 2013 年 05 月 08 日 体系实施时间: 2024 年 8 月 1 日进行了换版(版本变为 B/0 版)

2) 法律地位证明文件有:

营业执照、食品生产许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 48 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：

——工艺流程图如下：

咸蛋黄生产工艺流程：

原辅料验收→鲜蛋分选→腌制→成熟检查→清洗→质量选别、干燥→打蛋→干燥→分拣/装袋→金属检测→入库冷冻→包装；

咸蛋生产工艺流程：

原辅料验收→鲜蛋分选→腌制→成熟检查→清洗→质量选别、干燥→真空包装→高温杀菌→自然摊凉→包装入库；

### 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

受审核方于 2024 年 8 月 1 日进行了换版（版本变为 B/0 版）依据《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 HACCP 体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

结合公司蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)生产的过程策划了 HACCP 管理手册、危害控制计划、前提计划、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

##### 1)组织的内外环境、相关方需求、风险及机遇、合规义务的策划和管理：

受审核方在总经理的领导下，策划了公司食品安全方针，以文件的形式下发，现场交流总经理表示管理方针未发生变化

按照《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》形成了文件化的程序文件、良好卫生规范等文件，具体见《程序文件》、《良好卫生规范》、《HACCP 计划》。

公司为了确保蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)生产过程以危害分析与关键控制点原理为基础，结合公司的实际情况策划并形成了“检测标准”等，以确保 HACCP 体系过程的有效运行和控制，基本充分。

同时结合上述体系文件要求策划的对应实施的表单。

抽查：公司编制了《管理手册》1 份、《程序文件》23 份、《HACCP 计划》1 份、良好生产规范 1 份、记录表格若干，审核周期内因生产地址发生变化，同时，因本次为三年再认证，组织对体系文件进行了换版。

提供《外来法律法规清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如蛋制品生产许可证审查细则、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品、GB 21710-2016 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范、GB/T 25009-2010 蛋制品生产管理规范等，基本在有效期内。

合规性评价主要体现在内审中，见内审检查表。

##### 2)管理体系应用策划情况

受审核方按照《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，形成了《HACCP 管理手册》、程序文件、良好卫生规范、HACCP 计划、“制度汇编”、食品防护等体系文件，支持公司 HACCP 体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

公司基本情况：

浙江大姆山食品有限公司，成立于 2013 年 05 月 08 日，位于浙江省湖州市德清县，公司许可项目：食品生产。认证范围内蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)生产。注册地址：浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路 39 号。注册资本：1500.000000 万人民币。

组织按照《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 HACCP 体





系，形成了《HACCP 管理手册》、程序文件、良好卫生规范、HACCP 计划、“前提计划”等体系文件，支持公司 HACCP 体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。审核周期内体系文件版本变更为 B/0。

该公司确定的 HACCP 体系认证的范围为：

注册地址：浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路 39 号

生产地址：浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路 39 号

认证范围：

HACCP：位于浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路 39 号浙江大姆山食品有限公司生产车间的蛋制品（咸蛋、咸蛋黄）生产

HACCP 体系范围包含在《HACCP 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；在手册中识别有外包过程：**部分物流运输、计量校准、产品第三方检测、废弃物处理等**。产品以国内销售为主。

结合公司产品生产特点，该企业位于食品链相关过程的生产过程。

### 3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于 2024 年 08 月 01 日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针：

食品安全无小事，全程控制不放过，持续改进方永续

管理方针包含在管理手册中。现场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、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、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。查询管理手册，审核周期内管理方针未发生变化。

管理方针基本适宜组织的宗旨和环境，能为 HACCP 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：杨飞，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

受审核方按照管理体系标准要求和企业实际生产过程的管理情况，设置了领导层、食品安全小组、生产中心、生产中心-仓储部、生产中心-工程部、采购中心、营销中心、品质中心、行政综合中心等；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，并能在工作中较好的履行。

### 5) 目标的实施和考核情况

受审核方在《管理手册》中规定了公司管理目标，查核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，管理目标基本具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《2023 年 10 月—2024 年 9 月完成情况统计》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全目标	计算方法	考核周期	目标	实际	完成情况 (2023.10-2024.09)
食品安全事故发生次数 0；	按照规定属重大食物安全事故的，统计发生次数	年度		0	
出厂产品检验合格率 100%	已检合格批次/检验批次	年度		100%	

抽查审核周期内管理目标已实现，2024 年 10 月管理目标在实施中。但抽查发现未能提供目标考核的原始分析数据，作为改进建议项提出。

### 6) 法律法规的识别及获取、合规义务情况



受审核方提供《外来法律法规清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如蛋制品生产许可证审查细则、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品、GB 21710-2016 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范、GB/T 25009-2010 蛋制品生产管理规范等，基本在有效期内。

合规性评价主要体现在内审中，见内审检查表。

## 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、制度文件、食品防护计划等，确保产品实现。

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《产品撤回/召回控制程序》、《产品标识及可追溯性控制程序》、《良好卫生规范》，提供了认证范围涉及的产品的 HACCP 计划。HACCP 计划策划情况见 HACCP 小组审核记录。审核周期内涉及原辅料特性、工艺流程、危害分析等未发生变化。

产品主要工艺流程为：

咸蛋黄生产工艺流程：原辅料验收→鲜蛋分选→腌制→成熟检查→清洗→质量选别、干燥→打蛋→干燥→分拣/装袋→金属检测→入库冷冻→包装；

咸蛋生产工艺流程：原辅料验收→鲜蛋分选→腌制→成熟检查→清洗→质量选别、干燥→真空包装→高温杀菌→自然摊凉→包装入库；

涉及生产部的 CCP 点有：

CCP1 高温杀菌（咸鸭蛋）：CL 值为 120-130℃，杀菌时间：20-120min（产品不同，根据操作规程进行控制）；

CCP3 金属探测（咸蛋黄）：Fe≥φ1.5mm；NON-Fe≥φ2.0mm；SUS≥φ2.5mm 不得通过。

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、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《良好卫生规范》、《HACCP 计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保生产车间的蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)生产所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

受审核方按照危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准策划形成了“前提计划”，包括《人力资源控制程序》、《良好卫生规范》、《设施设备控制程序》、《产品标识及可追溯性控制程序》、《监视和测量控制程序》、《预防和消除食品欺诈控制程序》、《致敏物质控制程序》、《食品防护计划》等；

生产（卫生）规范 1：GB/T25009 《蛋制品生产管理规范》、GB27710 《食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》；内容包括厂区及周边卫生环境、厂房和车间、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、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求。审核周期内经过相关人员评价，内容及要求上未发生较大变化。基本符合标准对策划的要求；

——公司在 HACCP 管理手册中任命了 HACCP 小组组长为：宣启明为小组组长，并明确了组长职责；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，包括了品质中心、行政综合中心、生产中心、生产中心-工程部、营销中心等人员，小组成员包括卫生质量控制、产品研发、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，询问小组成员曹营营、刘学宏、李淑敏，基本了解，具体人员能力及培训见行政综合中心审核记录。

公司提供了《HACCP 计划》；

查产品描述情况：

HACCP 小组针对蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)生产过程管控所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、重要的特性（化学、生物、物理）、产地、来源、生产方式、包装类型、使用前的预处理、接收标





准或用途说明等。

抽查鲜鸭蛋特性识别，包括名称、类别、重要的特性（化学、生物、物理）（生物特性：无疫病，沙门氏菌等化学特性：总汞 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ；铅 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；镉 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ 、苯醚甲环唑 $\leq 0.03$ ，丙环唑 $\leq 0.01$ ，虫酰肼 $\leq 0.02$ ，丁苯吗啉 $\leq 0.01$ ，丁硫克百威 $\leq 0.05$ ，啉虫脒 $\leq 0.01$ ，啉酰菌胺 $\leq 0.02$ ，毒死蜱 $\leq 0.01$ ，多菌灵 $\leq 0.05$ ，氟虫腈 $\leq 0.02$ ，氟硅唑 $\leq 0.1$ ，氟酰胺 $\leq 0.1$ ，甲胺磷 $\leq 0.01$ ，甲拌磷 $\leq 0.05$ ，甲基嘧啶磷 $\leq 0.01$ ，啶氧灵 $\leq 0.01$ ，联苯三唑醇 $\leq 0.01$ ，硫丹 $\leq 0.03$ ，氯菊酯 $\leq 0.1$ ，氯氰菊酯 $\leq 0.01$ ，氰戊菊酯 $\leq 0.01$ ，炔螨特 $\leq 0.1$ ，噻草酮 $\leq 0.15$ ，噻虫胺 $\leq 0.01$ ，噻虫嗪 $\leq 0.01$ ，噻节因 $\leq 0.01$ ，噻菌灵 $\leq 0.1$ ，杀螟硫磷 $\leq 0.05$ ，杀扑磷 $\leq 0.02$ ，霜霉威 $\leq 0.01$ ，五氯硝基苯 $\leq 0.03$ ，艾氏剂 $\leq 0.1$ ，滴滴涕 $\leq 0.1$ ，狄氏剂 $\leq 0.1$ ，林丹 $\leq 0.1$ ，六六六 $\leq 0.1$ ，氯丹 $\leq 0.02$ ，七氯 $\leq 0.05$ ，恩诺沙星、氟苯尼考不得检出）、包装和交付方式（散装，塑料框，供方送货至指定处）、贮存条件和保质期（存放在清洁、干燥、通风的库房中，离地离墙放置，最好在  $0\sim 25^{\circ}\text{C}$  环境中存放，在三天内使用完毕。）、特性物理特性：灯光透视时整个蛋呈微红色，去壳后蛋黄呈黄色至橙色，蛋白澄清、透明，无其他异常颜色；蛋液具有固有的蛋腥味，无异味；蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，灯光透视时蛋内无黑点及异物，去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物。接收准则：GB2749 及进货检验标准；

询问食品安全小组组长，组织结束 2 年的外部过渡时间，重新搬回到已经改建完成的老厂地址。审核地址为：浙江省湖州市德清县武康镇环城北路 39 号，但生产工艺、原辅料、产成品等没有发生重大变化。场地、布局、环境等有所优化。因此食品安全小组进行了评估，认为原有的 HACCP 计划在产品预备步骤（包括原辅料依然为鸭蛋/食盐/植物油/生产用水/内包材等、工艺流程）没有发生重大变化，危害分析也基本适用，因此没有作重大变更。

预期用途主要为一般大众消费者、经销商、食品原料采购商或食品生产企业。

主要的食用方式：咸蛋黄作为食品原料加工后食用；咸鸭蛋直接食用，易受伤害群体等主要由为致敏群体，通过标签标示进行提示，基本符合。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、评估，并明确了控制措施，形成了“危害分析”。

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，结合法律法规要求及行业经验，进行了风险评估、分析，并明确了控制措施，形成了《危害分析工作表》。

查《危害分析工作表》，具体包括了原料验收、选蛋分级、腌制、清洗、打蛋、干燥等过程。HACCP 计划的危害分析步骤与流程图基本一致。

经过对蛋制品（咸蛋、咸蛋黄）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：

过程	显著危害	每个预防措施的关键控制点	监控程序	纠偏行动	记录	验证
高温杀菌 (CCP1) (咸鸭蛋)	生物危害：微生物残留	符合杀菌工艺参数： $120^{\circ}\text{C} \leq \text{杀菌温度} \leq 130^{\circ}\text{C}$ ， $20\text{min} \leq \text{杀菌时间} \leq 120\text{min}$	杀菌工每锅监测温度、时间	如偏离，停止放行；分析偏离的原因，防止再次发生	高温杀菌操作记录	生产主管每日检查一次记录，根据实际需要进行抽查；由品质中心对成品进行微生物检验
金属检测 (CCP3) (咸蛋黄)	金属异物超标	$\text{Fe} \geq \phi 1.5\text{mm}$ ； $\text{NON-Fe} \geq \phi 2.0\text{mm}$ ； $\text{SUS} \geq \phi 2.5\text{mm}$	操作工每 2h 监测异响	如偏离，停止放行；分析偏离的原因，防止再次发生	金探监控记录	生产主管每日检查一次记录，根据实际需要进行抽查；由 2 小时进行校检

策划的 CCP 点及 CL 值基本符合，具体实施见生产中心、品质中心审核记录。



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《良好生产控制程序》，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，同时策划了 SOP 文件、分拣车间操作规程、真空包装操作规程、杀菌操作规程、蛋黄车间操作规程等运行控制要求。

公司在审核周期内地址搬迁，于 2024 年 08 月份搬迁回到生产地址位于：浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路 39 号，周边环境良好，周边无化工厂、垃圾填埋等重大物理、化学、生物性污染源。

基础设施和设备等管理情况见生产中心-工程部审核记录。

生产车间：车间配置有更衣室，墙面基本整洁，换鞋、紫外灯、储物柜、洗手更衣消毒等设施基本齐全。车间布局基本合理。与所提供的平面图基本一致。

包装材料主要为内包装膜、内包装袋，为食品级，采购来自合格供方，具体见采购中心审核记录。现场观察及交流，使用前，通过臭氧杀菌、紫外线杀菌消毒后进入内包间使用。

清洁消毒管理：组织策划了蛋制品加工过程中人员、环境、设备、工器具等清洁消毒规定。重点针对内包车间，针对人员手部、工器具、设备主要通过 75%酒精进行杀菌。内包间主要以臭氧消毒为主。内包材通过紫外线杀菌消毒后进入内包间。提供有《生产设备及包干区域清洗消毒记录表》（包括鲜蛋分级机、洗蛋机、自动真空包装机相关区域等）、《生产车间及设备清洗消毒记录》、《自动臭氧机消毒记录》（每天凌晨 12:00-12:30 自动开启消毒），每日运行结束后进行消毒。

抽查《自动臭氧机消毒检查记录》，记录有：区域：一楼、二楼车间；一楼更衣室、更衣室、洗蛋间、内包间；抽查 2024. 10. 08、2024. 09. 01、2024. 08. 12 批次检查记录，检查结果：符合；检查人：孔\*\*、黄\*\*；

抽查《生产设备及包干区域清洗消毒记录表》，日期、区域：分级区、主要生产设备：鲜蛋清洗机、分级机、记录有：设备表面、工器具、容器、地面、墙面、排水沟的清洗消毒记录；抽查 2024. 09. 01 批次记录，记录：已消毒，检查人：熊永先；另抽查 2024. 08. 10、2204. 10. 12、2024. 10. 30 等 10 批次消毒管理情况，能够结合各责任区域进行分解落实，有效性较好。

虫鼠害防治：组织在车间外围设置有捕鼠站，车间外围和车间内均有灭蝇灯；窗户配备有纱窗，仓库配备有防鼠设施。车间和仓库未发现有鼠迹。提供了《捕蝇灯检查》，车间：二楼咸蛋车间、记录有捕蝇灯编号、运行状态、捕蝇灯清洁度、捕蝇虫量；每周进行一次检查和清理/更换，抽查 2024 年 10 月 07 日、14 日、21 日、28 日，记录有苍蝇数量区间，检查人为孔\*\*。另抽查 2024. 10、2024. 08 的捕蝇灯检查记录表，管控方式相，基本符合



要求，目前防控措施基本有效；

受审核方所涉及的废弃物主要为生产废水、包装物、蛋清。生产过程产生的废水，主要排放至污水处理池；含盐废水沉淀加温，后稀释排放至城市管网；废气包装物做废品处理。废弃物蛋清可进一步规范管理，销售下游需要厂家（定向由饲料公司回收）。

员工健康及培训管理情况见行政办审核记录。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2024.08-2024.10《车间卫生监控记录》，包括员工卫生（员工健康状况良好、工作服、帽子、口罩、靴子穿戴整齐且清洁、不得染指甲、留长指甲和化妆，头发不外露，不戴手表、耳环、戒指等饰物等）、环境卫生（更衣室、工作服、车向地面、车间墙面、照明等辅助设、洗手消毒设施、工作台、仓库、废弃物、虫害）、设备设施（设备卫生、设备状态、计量设施等）、工器具卫生（接触面工器具、箱、盒、桶容器、托备、液压车等），检查：班前、作业中、班后，检查结果：无异常；记录人：刘学宏，审核人：曹\*\*；抽查2024.08.01、2024.08.13、2024.09.21、2024.09.27、2024.10.16批次检查记录，管控方式相同，基本符合要求，管理基本规范。审核期间，现场观察，现场员工佩戴工帽、穿工服、口罩，穿戴基本规范。现场交流包装负责人熊永\*、小有合女士等现场作业人员，基本熟悉岗位操作要求，责任意识等较强。

外来人员身体的健康管理：“被允许进入食品生产场所的来访者，在进入时应遵守和食品生产人员同样的卫生要求。”进入车间等现场按照生产人员管理要求，并要求进入车间人员进行登记。

水质管理：组织使用城市管网用水，生产用水主要清洗蛋外表面为主，已委托第三方进行检测，每年进行一次，外检报告见收集材料及“HACCP小组审核记录”。

化学品管理：提供了《化学品出入库记录》，主要为消毒剂，清洗剂，化学试剂等；查84消毒液、润滑油等，抽查2024.8.18，名称：75%酒精，规格25L/桶，入库数量：25L，2024.08.26，领用数量：3，用途：消毒，领用人：曹营营，现场有进行简单标识，基本符合。

提供《消毒液配制记录》记录有：次氯酸钠溶液、使用地点、溶质体积、有效浓度、配制人；抽查2024.10.08，次氯酸钠溶液、使用地点：洗靴池、溶质体积200ml、水质：80L，有效液度：250，配制人：黄喜生；

查看工服管理，一般由员工自行清洗，再通过臭氧进行杀菌，提供了审核周期内《自动臭氧机消毒检查关闭记录》，抽查2024.09.01等记录，基本符合。

产品和污染防治：建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品、返工品和包装材料的污染和交叉污染的风险。微生物防控方面主要通过良好卫生规范等进行清洁消毒，咸鸭蛋产品包装完毕后通过灭菌等CCP点进行控制。化学危害，主要是源头管控，涉及的少量清洗消毒用品，按需领用，有指定位置存放。通过清洁消毒等方式进行生物危害防控：

1. 打蛋间、分拣蛋黄间、上蛋间、真空间，清洁后主要以臭氧消毒为主；传递窗口：紫外线灯消毒（人工操作）；提供《生产设备及包干区域清洗消毒记录》，抽查2024-09，无异常，现场试用臭氧发生器运行良好；

2. 洗蛋间清洁后，采用臭氧方式进行消毒；消毒时间 $\geq 30$ 分钟，提供《生产设备及包干区域清洗消毒记录》，抽取2024-08-01~2024-10-30，无异常；

3. 设备表面、工器具、容器、地面主要以清洁为主，75%酒精喷洒消毒；提供《生产设备及包干区域清洗消



毒记录表》，随机抽取 2024-10 月，无异常。

审核期间现场环境卫生良好、设备设施运转基本正常，配置有挡鼠板、粘鼠笼/粘鼠板等，基本合理。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。

巡查检查：提供了 2024.08-2024.10 的生产设备及包干区域清洗消毒记录（大姆山二楼咸蛋车间：内容包括真空洗蛋机、洗蛋机、灭菌锅），清洗消毒区：设备表面、工器具、容器、地面、墙面、地漏，班组负峡：孔\*\*，检查人：孔\*\*，记录每日完成，较为有效。抽查 2024 年 10 月 18 日，各项已得到实施，检查未发现有问题。

厂区及生产区域卫生规范、人员卫生规范、生产设备及工具卫生规范、库房卫生和规范、计量器具校正规范、化验室卫生规范等方面。抽查 2024 年 10 月 16 日，进行了卫生检查，共 21 项，检查没有发现问题。

公司在食品安全主体责任自主备案系统中开展周管控、月调度的运行控制，现场了解到有通过管理体系认证的企业，监管部门不要求进行日检查，抽查系统中按期开展周管控，月调度工作。未见明显异常。

现场观察仓储管理情况：

1) 现场观察库存及仓储情况，公司目前有在腌制咸蛋，包括黄泥包裹腌制及盐水腌制，有标识管理。黄泥法腌制自然环境条件下存放，有货物卡标识管理。盐水腌制蛋存放在腌制釜中，有自动温度监控，现场抽查 3 号腌制池，温度为 46.3℃，符合 48℃ 以下的腌制要求。目前在用腌制池 9 台，有腌制蛋的腌制池 5 台。现在有编号管控，对腌制温度每天进行监控，现场查见有《腌制池水温记录》。抽查 1 号池 2024-10-31 温度为 45.3℃，2 号池为 41.2℃，4 号池 34.4℃，盐箱温度：52.7℃，记录人：刘学宏。

查看池号：3 号，腌制日期：2024.10.21 日 10 时，加工类型：A，腌制盐度：19；供方编号：③，采购批号：27/10，供方编号：⑧，采购批号：28/10；腌制排序：（上内 下外） 650 箱×31111 ③；644 箱×31 斤；⑧97 箱×30 斤，记录人：刘学宏；验证人：马韶雄；

2) 冷冻库存放有已包装完好的咸蛋黄，有标签标识管理；部分半成品咸蛋黄加有标识牌；现场观察冷冻库存放较满，建议关注化霜管理等管控。现场观察保鲜库：4.6℃、冷冻库温度-19.8℃、冷冻库 18.3℃、速冻库 18.2℃，。查见有《冷库温度监控记录》，抽 2024-10-03 监控温度，保鲜库（标准温度要求：0~4℃） 检查 Ju j ;7:30: 1℃，17:00 2℃；检查人：张晋；2024.10.16 检查时间：7:30 2℃，17:00 2℃；冷冻库（标准温度要求：≤-18℃），10.3 7:30 -18.4，17:00 -19.4；2024.10.18 s 检查时间：7:30 -18.3℃、17:00 -18.2℃，温度监控人：张晋，符合冷藏冷冻温控工艺要求。

3) 包材库存放在内包材间【在生产楼 2 层、3 层】，离地存放，包材库中配置有灭火器；外包材及成品按区域存放，有标识管理，成品外箱有标识管理。离地离墙，有标识管理，但部分内包材有长期裸露在外未封存，已现场沟通整改；

1) 食用盐在生产楼 1 层，上锁管理，离地离墙管里，食用盐在有效期内，现场配置有挡鼠板，建议后期关注鼠害风险并指定相应的防控措施。

2) 咸鸭蛋（熟）有少量库存，现场查看已封箱咸度蛋，批次 2024.10.22、海鸭蛋（熟）批次 2024.09.05 咸度蛋（熟）批次 2024.09.09，咸鸭蛋生产订单安排采购并直接进行生产环节。

3) 出库发货及运输管理：提供有客户订单，目前与几家大客户签订有合同，其余客户基本按照微信/电话下单方式进行；公司安排物流运输并送货。现场抽查客户：于氏蛋品，签订有 2024 年采购合同，每批次下订单通过微信方式，抽查 2024/10/27 微信下达要货需求：70g 海鸭蛋彩箱方格装 100 枚/箱 70 箱、60g 咸鸭蛋彩箱方格装 100 枚/箱 30 箱；

现场查见销售出库单编号：2024-10-30 XS-2024-10-30-00146，发货信息：70g 海鸭蛋通版彩箱方格装，100 枚/箱，7000 枚；60g 咸鸭蛋通版彩植方格装 100 枚/箱 3000 枚，外包物流车辆信息：浙 EDG 1517，发货人：马韶雄 送货人：林\*\*，有收货人签收，现场审核查看 2024-10-31 发货：刘卫军等 12 个批次发货控制，控制方式基本相同。





## 2) 设计和开发管理情况

受审核方在手册第 3.4 条款对产品设计和开发进行了说明，对产品设计和开发进行了管理。

生产中心负责新产品的开发，主要开发人员马武强、宣启明、曹营营等人，在传统蛋制品食品行业多年，具备蛋制品食品行业管理及新品开发的相关经验，能力满足公司设计和开发的需要。查公司管理手册 3.4 产品设计开发条款，按标准要求，规定了新产品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，公司从事的蛋制品行业的工艺成熟固定，根据法律法规和顾客要求进行配料加工，组织所加工蛋制品食品的生产均为大众传统食品，依据国家标准及生产工艺要求加工，随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。

审核周期内暂无新产品设计开发，公司的生产管理和产品的生产设计的过程受控。

## 3) 采购管理情况

受审核方在《HACCP 管理手册》对采购管理、食品欺诈进行了规定，策划并编制了《采购控制程序》、《良好卫生规范》、《预防和消除食品欺诈控制程序》；

采购过程控制：

对合格供方的筛选及评定，经过评价各部门负责人批准后，实施采购工作。供销部负责所有产品的采购工作，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。组织每年进行 1 次供方评价，评价供方供货产品的使用情况【产品是否符合顾客要求】、供货的质量和安情况【供货产品的质量、安全是否稳定】、供货价格情况【包括提供产品的价格合理性、供货是否及时性、单位的合法性】三个方面，参加评价部门：采购中心、营销中心、品质中心，总经理批准。查供方管理情况：

提供《合格供方名录》，18 家供方：覆盖鸭蛋、大豆油、黄泥、食用盐、包装膜、外纸箱、物流运输方等，基本覆盖认证范围产品类别。

抽查鸭蛋的供方睢县帅凤蛋鸭养殖场，营业执照编号：92411422MA9GWE6GXT，资质有效；已与企业签订产品承诺书；但未收集防疫条件合格证（供方无该资质），每批进货验收采购。公司自行委托送检鲜鸭蛋：报告编号：A2240458186101001C，检测项目包括氟苯尼考、多西环素、磺胺类等指标，均符合，检测单位：河南华测检测技术有限公司，报告日期：2024-8-6。

抽查蛋黄内包材的供方安徽众允新材料科技有限公司，营业执照编号：91341226MA8LLUXC5B，全国工业产品生产许可证编号：皖 XK16-204-01728，资质有效；提供的食品包装用复合膜（蛋制品拉伸膜）外检报告，报告编号：（2024）皖检 SH 字 第 03753HA0，报告日期：2024-07-05，检测项目包括：重金属、高锰酸钾消耗量（水）、异氰酸酯等指标，检测结论：符合要求。检测单位：安徽省产品质量监督检验研究所。报告有效。并提供了 2024.7.1 由采购中心等进行《供应商评价表》，结论为统一列入合格供应商管理。

黄泥的供方安吉天子湖春林膨润土经营部，营业执照：92330523MA2B6N030H，资质有效；提供有粉状黄泥的外检报告，报告编号：SH22E05636S，检测项目包括镉、汞、铅等指标，指标控制基本合理，送检时间为 2023.9.15~9.25，报告时间为 2024 年 10 月 24 日，提供了 2023 年 7 月 12 日的《供应商评价表》，组织表示 2024 年没有采购黄泥，2024 年也未进行供应商评定，但列入了《合格供方名单》，另查海宁卡洛包装材料有限公司，未提供 2024 年外检报告也未进行供应商评定证据，也列入了《合格供方名单》，开具不符合报告要求整改。

另外抽查了酒精供方的资质及评价证据，基本符合。

外包涉及的主要为部分物流运输、计量器具校准、产品第三方检测、废弃物处理。

物流运输外包方：顺丰运输（南京）有限公司，营业执照编号：91320113717880172J，道路运输经营许可证，宁 320104303930；资质有效；但未提供了 2024 年供应商评价证据。查看资料签订了物流及物流辅助服务合同（合同期限为 1 年，到期自动续期），根据公司客户订单安排发货。小件货物通过顺丰物流发货，大件货物通过货拉拉平台等进行，运输管理见生产中心审核记录。





另外，抽查产品第三检测服务供方上海华测品标检测技术有限公司（提供了营业执照、CMA 资质认定证书、实验室认可证书等；2024. 5. 2 进行了供应商评价，结论为合格）、废蛋液处理供方安徽万莉饲料有限公司（提供了营业执照、供方评价证据）、计量器具校准服务供方苏州国方计量集团有限公司（提供了营业执照、实验室认可，校准和测量能力范围，体系证书等）。管理基本规范。

每次下单平台可以查询车辆信息等。

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。

公司使用的食品添加剂：无。

#### 采购管理情况：

日常采购通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查 2024-10-04 下达的鲜鸭蛋采购计划，供方：睢县帅凤蛋鸭养殖场；

2024-10-25 下达的 60g 绿箱下达计划，数量 2000 套，供方：德清县金龙包装有限公司。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

#### 4) 监视和测量管理情况

受审核方的《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《2024 年器具台账清单》，包括恒温干燥箱、恒温培养箱、水分快速测定仪、温湿度计、砝码、电子温度计、双金属温度计、压力表、电子秤、砝码、比重计等各类检验检测监测仪器，基本满足蛋制品（咸蛋、咸蛋黄）的检测要求。

抽查 303-4B 电热鼓风恒温干燥箱，提供了德清县质量技术监督检测中心 2024. 3. 4 出具编号为 WSD-2024030042 的校准证书。抽查 101-3B 恒温培养箱，提供了德清县质量技术监督检测中心 2024. 3. 4 出具编号为 WSD-2024030043 的校准证书。抽查 WL-70F 水分快速测定仪，提供了德清县质量技术监督检测中心 2024. 3. 4 出具编号为 LP-2024039013 号的检测报告。抽查 LP-C6002 电子天平，提供了德清县质量技术监督检测中心 2024. 3. 出具编号为 LP-2024030012 号的检定证书。抽查 500g 砝码，提供了湖州天泰计量校准有限公司 2024. 6. 26 出具编号为 20240600281 的校准证书。抽查 WSS (0~200) °C 双金属温度计，提供了德清县质量技术监督检测中心 2024. 04. 16 出具编号为 RW-2024040025 的检定证书。抽查 (0~0.6) MPa 电接点压力表，检定时间为 2024 年 10 月 11 日，有效期至 2025 年 4 月 10 日，检定证书编号：LY-Q2024100044 号。基本符合要求。

另外，组织于 2024 年 10 月 25 日委托苏州国方计量集团有限公司校准移液枪和量筒各一支。提供了《电子秤自校记录（化验室）》，每天使用前进行自校，抽查 2024. 10. 04，型号 TH2001 电子秤，使用标准砝码进行校验，校准人为李淑敏，判定结果为合格。

查保冷冻库时发现：未能提供保鲜库、冷冻库、速冻库温控显示装置校验证据，开具不符合要求整改。

实验室现场：理化检验和微生物检验设在二楼，具备包括理化/感官检验和微生物检测室等，室内设备设施齐全，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能满足蛋制品检验要求，查核检测项目及检测方法，检测操作等基本符合。

设有留样柜，提供有留样记录《成品留样台账》，抽查 2024. 10. 24，海鸭蛋，留样量为 6 个，2024. 10. 04，咸度蛋，留样数量：6 包，留样日期为 2024. 10. 05，留样人：曹营营，2024. 09. 01，留样量为 1 包，样品状态：常温，留样日期：2024. 09. 01，留样人：张晋，样品状态：冷冻，基本符合。

#### 5) 可追溯性及撤回/召回管理情况



受审核方在《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《产品撤回/召回控制程序》、《产品标识及可追溯性控制程序》。在审核周期内没有发生需要召回或撤回的情况，组织在 2024 年 9 月 1 日开展了模拟召回/追溯演练计划。

产品模拟召回实施日期为 2024 年 9 月 1 日，提供撤回/召回演练过程记录，提供了《模拟召回/追溯演练计划》，模拟批次及信息：经市场监管部门抽检疑似氯霉素兽药残留超标，模拟的批次为 2024-08-18 生产批号为 20240818 的海鸭蛋发给杭州诚志食品有限公司的 168 箱 70g\*100 枚/箱的海鸭蛋。现场查见《产品召回应急演练报告》、《模拟召回/追溯及事故处理演练记录》、《产品召回计划执行指令（演练）》、《产品召回通知（函）》、产品召回步骤和期限一览表（演练）、《产品召回记录表》、《召回产品处理记录表》、《新鲜鸭蛋原料验收记录》、《洗蛋生产过程记录》等召回及追溯演练凭证，签到表及该批次产品生产检验过程证据；控制流程等基本合理，但没有演练涉及的召回级别，在报告中未具体描述召回产品数量，召回率等信息，已现场沟通要求改进。

现场查见：

现场观察管理情况：

1) 现场观察库存及仓储情况，公司目前有在腌制咸蛋，包括黄泥包裹腌制及盐水腌制，有标识管理。黄泥法腌制自然环境条件下存放，有货物卡标识管理。盐水腌制蛋存放在腌制釜中，有自动温度监控，现场抽查 3 号腌制池，温度为 46.3℃，符合 48℃ 以下的腌制要求。目前在用腌制池 9 台，有腌制蛋的腌制池 5 台。现在有编号管控，对腌制温度每天进行监控，现场查见有《腌制池水温记录》。抽查 1 号池 2024-10-31 温度为 45.3℃，2 号池为 41.2℃，4 号池 34.4℃，盐箱温度：52.7℃，记录人：刘学宏。

查看池号：3 号，腌制日期：2024.10.21 日 10 时，加工类型：A，腌制盐度：19；供方编号：③，采购批号：27/10，供方编号：⑧，采购批号：28/10；腌制排序：（上内 下外） 650 箱×31111 ③；644 箱×31 斤；⑧97 箱×30 斤，记录人：刘学宏；验证人：马韶雄；

2) 冷冻库存放有已包装完好的咸蛋黄，有标签标识管理；部分半成品咸蛋黄加有标识牌；现场观察冷冻库存放较满，建议关注化霜管理等管控。现场观察保鲜库：4.6℃、冷冻库温度-19.8℃、冷冻库 18.3℃、速冻库 18.2℃，。查见有《冷库温度监控记录》，抽 2024-10-03 监控温度，保鲜库（标准温度要求：0~4℃） 检查 JuJ ;7:30: 1℃，17:00 2℃；检查人：张晋；2024.10.16 检查时间：7:30 2℃，17:00 2℃；冷冻库（标准温度要求：≤-18℃），10.3 7:30 -18.4，17:00 -19.4；2024.10.18 s 检查时间：7:30 -18.3℃、17:00 -18.2℃，温度监控人：张晋，符合冷藏冷冻温控工艺要求。

3) 包材库存放在内包材间【在生产楼 3 层】，离地存放，包材库中配置有灭火器；外包材及成品按区域存放，有标识管理，成品外箱有标识管理。离地离墙，有标识管理，但部分内包材有长期裸露在外未封存，已现场沟通整改；

4) 食用盐在生产楼 1 层，上锁管理，离地离墙管里，食用盐在有效期内，现场配置有挡鼠板，建议后期关注鼠害风险并指定相应的防控措施。

5) 咸鸭蛋（熟）有少量库存，现场查看已封箱咸度蛋，批次 2024.10.22、海鸭蛋（熟）批次 2024.09.05 咸度蛋（熟）批次 2024.09.09，咸鸭蛋生产订单安排采购并直接进行生产环节。

基本符合标准的要求。

## 6) 产品放行管理（含原料验收控制情况）情况

受审核方主要生产蛋制品（咸蛋、咸蛋黄）等，产品原料为鸭蛋为主，辅料为精制盐等，包材主要为各类复合膜、纸箱等。策划编制了《复合膜质量验收标准》、《食盐质量标准》、《新鲜但验收标准及其质量鉴定方法》、《鸭蛋质量标准》、《纸箱质量标准》、《生产作业指导书》、《危害控制计划》、Q/DMS0001S-2022《咸蛋制品》、《食品车间环境、食品接触面微生物控制计划》等，对进货、过程和成品放行进行管理；审核周期内规范内容没有发生修改。

原料验收的进厂验收情况（按生产部追溯）：

按照追溯产品批次 20241024 咸鸭蛋，涉及的原料（鲜鸭蛋）进货时间为 2024.10.11B 进货数量 1008 筐，抽检 10 筐，验收项目包括感官、重量 28.5 斤/筐（标称为 28 斤）、破蛋数量 56 个，破蛋比例 1.3%；综合判定“合格，可以使用”，验收人为曹营营，审核人为宣启明。



涉及食用盐批次为 2024. 10. 08, 进货检验时间为 2024. 10. 09, 进货数量为 3000kg, , 保质期 5 年, 检验项目包括每袋净含量, 50kg (验收结果: 50. 1kg), 样品状态描述、外观、气滋味, 结论为本批次已复核质量标准要求, 验收人: 张晋, 审核人为曹营营。另提供有批检报告编号: SYJS/02/JL-11B, 检验结果: 符合 GB/T5461-2016《食用盐》要求;

抽查咸鸭蛋拉伸膜 (通用阻隔膜) 为 2024. 10. 22 批次, 进货检验时间为 2024. 10. 23, 对感官、包装状态、标签, 单项判定均为合格, 综合判定结论为合格, 验收人为张晋, 审核人: 曹营营。另外抽查纸箱, 有批次以及验收记录, 基本符合。

抽查外包装材料验收记录表: 名称: 60g 咸鸭蛋纸箱, 进货日期: 2024. 07. 28、生产日期 2024. 06. 15, 验收人: 申建康, 审核人: 曹营营;

车间通过自查以及巡查的方式进行, 提供有《蛋黄内包质量检查记录表》, 主要检查: 不符合数、不合格数、不合格比例、异色点、毛发、飞虫、蛋壳、霉变、色差、粉裂、蛋清残液、规格偏不、硬心空心、异味、封口不良、重量不符; 抽查记录时间: 2024 年 10 月 29 日, 记录有: 品名咸蛋黄、品级 A 级、规格: 6-10g、生产日期 2024. 10. 29、抽检量/枚 100, 不符合数为 2, 不合格占比%, 检查人为李淑敏; 审核人: 曹营营; 2024 年 11 月 01, 咸蛋黄、品级 A 级、规格 11-13g、2024. 11. 01、抽检量枚、不符合数 4 枚、不合格比例 2%; 粉裂 1、规格偏小 1、硬心通心 1、异形 1、检查人: 李淑敏;

提供了对生产过程中进行巡查的记录《真空质量检查记录表》记录有: 咸鸭蛋 60g 生产日期 2024. 10. 31 抽检数: 220 不符合数/枚 2 不合格占比 1%、日期缺漏、喷码不良、封边不良、裁边不准、重量不足 1、气包蛋、破蛋、脏污、责会人等项目, 负责人为马杰。发现不符合, 一般现场直接处理。

抽查《真空内包装生产记录》2.3 记录, 抽查 10 月 25 日, 55g、50g、40g、75g, 领用生: 186 箱、53 箱、9.5 箱、2 箱; 生产数量为-一枚, 操作人为马飞杰等生产人人, 记录有: 真空半成品蛋、半成品蛋箱规、空气包、破蛋、光破蛋、内批号 (20241025)、加工时间: 7:30-12:26,

抽查《真空外包装生产记录》批次 2024. 10. 24, 记录有气包、破蛋、油蛋、包材厂家; 加工时间: 7:30-16:30; 组织对各类接触面的微生物进行了验证, 见 H4.5 条款审核记录。

另外, 提供了 2024 年 08 月 01 日咸蛋黄生产批号: 20240801, 《出厂检验报告》, 检验标准为 Q/DMS0001S-2022《咸蛋制品》, 检验项目包括标签、色泽、组织形态、气滋味、杂质、水分、透心度、净含量 (2.53kg), 检验结果基本符合企业标准。

提供了 2024 年 10 月 04 日咸鸭蛋生产批号 20241004, 《出厂检验报告》, 检验标准 Q/DMS0001S-2022《咸蛋制品》, 检验项目包括色泽、组织形态、气滋味、杂质、净含量 (未记录), 菌落总数为 <10 (标准 n=5, c=2, m=10000, M=100000), 结论为合格; 大肠菌群为 <10 (n=5, c=2, m=10, M=100), 单项结论为合格, 检验结论: 经检验, 产品合格, 准予出厂。检验员为曹营营, 审批为宣启明, 时间为 2024 年 10 月 06 日。另外提供了该批咸蛋黄与咸鸭蛋的检验原始记录, 基本符合要求。

另外, 追溯 2024. 10. 18 咸鸭蛋、2024. 09. 01 咸鸭蛋、2024. 08. 02 咸蛋黄、2024. 08. 06 咸蛋黄等批次蛋制品的进货、过程和成品检验, 基本与上述相同。基本有效。

## 7) 致敏物质的管理情况

受审核方在《HACCP 管理手册》中 3.10 条款对致敏物质管理进行了规定, 策划了《致敏物质控制程序》, 公司暂不涉及产品出口。

现场查见《致敏物质清单》, 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 类进行了识别, 结合公司蛋制品 (咸蛋、咸蛋黄) 生产情况, 经识别本公司目前涉及的致敏物质有: 蛋类、大豆油。

HACCP 小组组织于 2024 年 08 月 01 日开展了致敏物质管理的确认, 体现在《过敏原控制确认报告》中, 确认人: 宣启明、曹营营、刘学宏、蔡克娇、马飞杰, 确认结论: 通过对以上问题的讨论分析, HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的, 所确定的控制措施也是有效的。2024 年 8 月 02 日开展了致敏物质管理的验证工作, 明确了验证结果: :HACCP 小组成员通过对工作现场的检查和对文件、记录的市阅, 一致认为本公司实施的食品过敏原控制和食品欺诈预防运行状况良好, 基本符合危害分析与关键控制点 (IACCP 体系) 认证补充要求 1.0 要求, 已达到推行 HACCP 管理体系的预期目的, 可以继续保持, 验证人: HACCP 小组。验证策划时间不合理, 已现场沟通; 公司生产产品本身为致敏物质, 不涉及其他非致敏物质的生产, 现场观察咸蛋黄、咸蛋生产过程按照良





好卫生规范要求控制，每次生产完毕后进行清洁管理，成品在标签上对致敏原进行了标识，但标识不够规范，现场口头沟通。

#### 8) 食品防护管理情况：

公司在 HACCP 管理手册的 3.11 条款进行了规定，识别潜在威胁并考虑食品防护措施防止人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护控制程序》。

现场查见食品安全小组于 2024 年 08 月 01 日开展了防护计划确认，评估人：曹营营、蔡克娇、杨涛、马飞杰、刘学宏，2024 年 09 月 01 日开展了食品防护计划验证，编制人：曹营营，审核人：宣启明/2024.09.01，总结论：食品防护计划的实施达到了预期效果。

明确了确认验证结论。

——进入厂区有《外来人员登记表》、进入生产车间在询问健康状况后由生产中心负责人陪同带入车间；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有《成品出入库台帐》，记录有数量、库存、批次等信息；

——生产车间加工用水日常的水质由品质中心负责；现场观察基本符合。

——现场化学品在指定位置存放，加贴有标识，符合要求；

#### 9) 食品欺诈预防管理情况

受审核方制定有《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，HACCP 小组组织收集更新有关供应链食品爱扎的以往和现存威胁信息等，对公司所有的原辅料进行脆弱性评估，评估食品欺诈的潜在风险。每年开展一次食品欺诈预防计划的确认验证工作。

现场查见 HACCP 小组于 2024 年 08 月 01 日开展的《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，覆盖了蛋制品生产过程所适用的原料/辅料及包装材料等，结果生产过程，对掺假或冒牌的过往证据、可使掺假和冒牌更具有吸引力的经济因素、可用性、通过供应链接触到原辅料的难易程度、识别原辅料掺假常规测试的复杂性方面进行风险描述、评估结果、风险等级，最终确认综合风险等级。并指定控制措施。经过评估，公司涉及原辅料及包材等综合风险等级均为中低风险，明确了相对应的控制措施。包括采购来自合格供应商、每批进厂按照公司验收标准进行检验等。部分控制措施与实际运行控制不完全一致，现场作为建议项提出。

总体的评估结论：公司产品较简单；公司从事该行业多年，经验丰富；供应商合作多年，诚信度较好；供应商管理制度、进货检验制度等较完善，执行良好。公司原辅料脆弱性风险较低。在管控要求上主要严格按照供方管理，做好采购过程管理基本能满足要求。。

现场查见食品安全小组于 2024 年 08 月 01 日开展食品欺诈预防计划确认，2024 年 8 月 02 日开展食品欺诈预防验证。明确了确认验证结果。运行实施见采购中心审核记录。确认与验证策划时间不合理，已现场沟通；

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，具体见采购中心审核记录。

#### 10) 应急准备和响应管理情况

受审核方在《HACCP 管理手册》3.13 条款进行了规定，并策划了《应急准备和响应控制程序》、《应急预案》，相关负责人表示审核周期内未发生影响食品安全的紧急情况，也未发生安全生产事故。

组织于 2024 年 08 月 25 日开展了消防演练，提供了演练证据，对演练过程进行了分析，评审结论：通过演练，员工们的团队凝聚力得到了升华。应急领导小组的组织能力、指挥能力和应急应变能力也得到了锻炼。公司制定的演练计划具有较强的适宜性和可操作性，基本上达到了防火演练的目的。但未保留演练图片记进，现场作为改进建议项提出。



## 11) HACCP 计划管理情况

受审核方在《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《产品撤回/召回控制程序》、《产品标识及可追溯性控制程序》、《良好卫生规范》，提供了认证范围涉及的产品的 HACCP 计划。HACCP 计划策划情况见 HACCP 小组审核记录。审核周期内涉及原辅料特性、工艺流程、危害分析等未发生变化。

产品主要工艺流程为：

咸蛋黄生产工艺流程：原辅料验收→鲜蛋分选→腌制→成熟检查→清洗→质量选别、干燥→打蛋→干燥→分拣/装袋→金属检测→入库冷冻→包装；

咸蛋生产工艺流程：原辅料验收→鲜蛋分选→腌制→成熟检查→清洗→质量选别、干燥→真空包装→高温杀菌→自然摊凉→包装入库；

涉及的 CCP 点有：

CCP1 高温杀菌（咸鸭蛋）：CL 值为 120-130℃，杀菌时间：20-120min（产品不同，根据操作规程进行控制）；  
CCP3 金属探测（咸蛋黄）：Fe≥φ1.5mm；NON-Fe≥φ2.0mm；SUS≥φ2.5mm 不得通过。

现场交流生产中心邓学宏，公司产品在生产过程中前段控制一致，包括验收、鲜蛋分选、腌制以及成熟度检查，目前是生产淡季，现场审核期间未进行腌制等活动，目前处于产品的后半段生产，如咸蛋主要在进行清洗、质量分选、真空包装、高温杀菌等环节；咸蛋黄产品主要在进行分拣/装袋、金属探测、入库冷冻等活动。

按照追溯思路抽查 2024 年 10 月 26 日批次咸蛋黄，2024 年 10 月 29 日批次咸蛋的生产过程管控：

查见生产任务单：内包批号 20241024 工作任务单，明确了当天生产咸蛋黄、咸蛋等信息。

抽查《原料验收记录》原料名称：鲜鸭蛋，进货日期：2024.10.11B，进货数量：1008；

抽查《腌制池记录》记录：池口：2 号池，腌制日期：2024 年 10 月 11 日，腌制盐度：19‰ 采购

抽查《生产-洗蛋损耗记录》生产日期：2024.10.24；规格：60g、筐 343，进货批号 11/10；

2024-10-23，规格，规格：70g，筐 302，进货批号 11/10，供应商：③，腌制日期：11/10；

抽查《真空内 包装生产记录（2.3）》生产日期 2024 年 10 月 25 日，记录有腌制日期、供方编号、领用生蛋、真空半成品蛋、半成品蛋箱、空气包、慢、光破包、内包批号等；

抽查《真空外包装生产记录》（2.5）日期：2024.10.25，记录有：品处，数量、产品批号、气包、破蛋、包材厂家、加工时间、生产人员；

抽查 2024 年 10 月 26 日批次咸蛋黄，进货批号 2024-10-10、腌制日期 2024.10.11；腌制池釜口：6 抽查 2024.10.26 《金探探测监控记录（CCP2）》、校正结果（Fe≥φ1.5mm；NON-Fe≥φ2.0mm；SUS≥φ2.5mm），检验数量 130、通过数量：130，操作员：李淑敏；

——2024 年 11 月 02 日现场加工使用的咸蛋黄原料未已加工半成品，腌制时间 2024 年 10 月 16 日，采购批号 20241015（编号 3 陈娇），20241016（编号 5 顺畅），敲蛋时间 2024.11.1；

——现场观察咸蛋黄生产过程，以动态方式进行管控，主要涉及再次质选、重量分级等控制。在动态进行咸蛋黄的分选及重量分级，蛋黄按照单个克重分为 8-10g 等规格，分级机会根据重量进行自动分选至相应的重量存放框中。现场询问小组组长兼管理代表宣启明、品质中心经理曹营营均表示对分级机重量通过比对方式进行控制，定期进行统计，但未保留记录，现场沟通

2024.10.31 审核现场查看：生产者编号 1-7 号，供给蛋个数 121317，合计重量 7026.3kg，查看：编号 1 504 个供给蛋个数 39.8kg，不良率 0.6%；编号 2:2167 个，供给蛋个数：153.6kg、不良率 2.2%；编号 3:7533 个，供给蛋个数：501.1kg，不良率：7.1%，作为改进建议项提出。

现场查看分级机裂纹蛋检查装置：级别 5，2024/10/31 14:14:14，开始通过裂纹检出率 9:11:16 1 通过 122525 PCS、裂纹 8864 Pcs、检出率 7.2 %；

——对分级后的蛋黄再进行人工分选后包装，再次分级过程主要监控：是否有异物、蛋壳、破碎蛋黄黏连等情况；主要通过感官控制，现场询问孜洛、黄\*\*熟悉岗位操作要求。

——CCP1 高温杀菌（咸鸭蛋）：CL 值为 120-130℃，杀菌时间：20-120min，2024.10.31 审核现场查看：批次 20241031 咸鸭蛋高温杀菌情况：产品名称：60g，数量/筐：66，生产日期/批号：2024.10.31 蒸煮杀菌日期：10.31，杀菌温度/℃，120℃，压力表状态正常、升温状态正常、燕煮时回/分：30min，杨荣土；现场查看温度仪器显示：110℃，灭菌锅完成正在降温中；

——CCP3 金探过程：2024.11.01 日审核现场测试（Fe≥φ1.5mm；NON-Fe≥φ2.0mm；SUS≥φ2.5mm），金属探测仪灵敏度良好。现场负责人熟悉金探仪操作。提供有《蛋黄金属检测记录》，抽查 2024-10-03/2024-10-06/2024-10-28 等 16 批次的金探控制记录，控制方式基本相同，符合 CCP2 金属探测，CL





值  $Fe \geq \phi 1.5\text{mm}$ ;  $NON-Fe \geq \phi 2.0\text{mm}$ ;  $SUS \geq \phi 2.5\text{mm}$  要求。

——冷冻：现场观察冷冻库温度为 $-18^{\circ}\text{C}$ ，产品还在生产中，未入库。

现场观察咸蛋生产过程：

使用腌制蛋为2024年10月15日（采购批次）（腌制时间12-15天），生产现场动态过程进行管控，现场观察咸蛋生产过程，生产人员主要通过感官方式验证清洗干燥后咸鸭蛋的外是否干净、是否有破袋等情况，通过真空包装机进行单个蛋的包装同时喷生产日期。现场观察此工序人员如：熊\*\*、李\*、肖\*\*，穿工服，戴工帽、基本熟悉操作岗位要求。对包装喷码后产品装框存放，达到一锅灭菌数量后开展灭菌过程：

现场观察杀菌过程温度为 $120^{\circ}\text{C}$ ，时间：30min，符合CCP1的CL值要求，操作人员杨\*\*，现场交流基本熟悉如何操作杀菌锅、杀菌温度控制。

杀菌后冷却后包装。

## 12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方在《HACCP管理手册》中4.5条款规定了公司可采用观察、内部审核、外部审核、校准、抽样检测等方式来实施验证活动，并策划了《验证活动策划、实施和评价程序》。

——日常在运行过程中，各部门按照策划的要求开展运行过程，各部门负责人及相关人员等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CCP点纠偏情况，具体见生产中心、品质中心审核记录；

——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，以确保计量器具的准确性，具体见品质中心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，包括蛋制品、生产用水：

咸鸭蛋检测报告编号：2024-F-1028，检测项目包括感官、总汞、铅、镉、六六六、滴滴涕、氟苯尼考、苏丹红、苯甲酸、山梨酸、挥发性盐基氮等16项指标符合Q/DMS0001S-2022标准的要求，报告日期：2024-02-05，检测单位：上海必诺检测技术服务有限公司；未依据Q/DMS0001S-2022标准检测菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌，已开不符合项整改；

熟海鸭蛋检测报告编号：2024-F-1029，检测项目包括感官、总汞、铅、镉、六六六、滴滴涕、氯霉素、商业无菌、氟苯尼考、苏丹红、挥发性盐基氮等10项指标符合Q/DMS0001S-2022标准的要求，报告日期：2024-02-05，检测单位：上海必诺检测技术服务有限公司；未依据Q/DMS0001S-2022标准检测菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌，已开不符合项整改；

咸蛋黄检测报告编号：A2240485856101001C，检测项目包括水分、总汞、铅、镉、六六六、滴滴涕、氟苯尼考、氯霉素、氯化物、蛋白质、脂肪、透心度、酸价等指标，判定：符合，检测日期：2024年08月19日，检测机构：上海华测标检测技术置跟公司；

生产用水检测报告编号：A2240485856101002C，检测项目包括总大肠菌群、砷、铅、氯化物、溴酸盐等共39项。检测项目符合GB5749-2022标准的要求，报告日期：2024-08-21，检测单位：上海华测品标检测技术服务有限公司。

公司策划了《良好卫生规范》，规定了对作业环境、操作人员、接触面等的清洁消毒管理，以确保满足蛋制品（咸蛋、咸蛋黄）生产过程管控，运行管控见生产部H3.3条款审核记录，环境、接触面等微生物验证情况见品质中心。

现场查见：



——《良好卫生规范验证记录》，验证时间：2024.09.01，验证人员：马武强，宣启明，曹营营，刘学宏，马飞杰，验证结论：良好卫生规范的实施达到了预期效果；

——《HACCP 计划验证记录》，验证内容包括评价产品和加工过程、评价产品安全历史、评价 HACCP 计划实施情况等，对各项验证明确了结论，验证时间：2024 年 09 月 01 日，总结论：HACCP 计划的实施达到了预期效果。

2024-10-10 开展了验证活动结果的分析活动，开展评价人员为 HACCP 小组组长宣启明，评价结果：1. 公司的食品安全体系的整体运行满足策划的安排，满足 HACCP 认证要求(V1.0)的要求：

2 公司的食品安全管理体系改进或更新以经建立的机制：

3 公司潜在不安全产品事故风险的趋势呈下降势态；

4、现有的证器证明已采取纠正和纠正措施有效。

以上分析表明，我公司的质量和食品安全管理体系的建立和实施是有效的，通过质量和食品安全管理体系的运作，向顾客提供安全的产品得到了有效保证。

组织属于蛋制品生产企业，对生物危害，包括空气、接触面、人员、水质等进行相应的验证。

微生物的验证的标准已经进行了规定，编制了前提方案的《微生物控制计划》，明确了各类接触面微生物标准：

**《前提方案-微生物监控计划》：**

生产用水（采样点：洗手消毒的水龙头）： 监控频率 1 次/每月 1 次/每月 细菌总数 监控指标限值  $\leq 100\text{CFU/g}$  大肠菌群 监控指标限值  $0\text{ CFU/cm}^2$ ；

食品接触面（采样点：食品加工人员的手，手套，剪刀或其它直接接触食品的工器具）： 监控频率 1 次/每月 监控指标限值 细菌总数  $\leq 200\text{CFU/cm}^2$ 、大肠菌群  $0\text{ CFU/cm}^2$ ；

与食品或食品接触表面邻近的（采样点：直接接触食品容器、推车、工作台等设备外表面）： 监控频率 1 次/每月 监控指标限值 细菌总数  $\leq 200\text{CFU/cm}^2$ 、大肠菌群  $0\text{ CFU/cm}^2$ ；

加工区域内的环境空气：（采样点：蛋黄间）： 监控频率 1 次/每月 监控指标限值  $\leq 30\text{CFU/皿}$ （ $\Phi 90\text{mm}$ .5min）动态；

检验依据：GB 4789.2，抽查 2024.10.12 《接触面微生物检验原始记录》：

1. 菌落总数，采样点：蛋黄间，（样品名称：①内袋、②手样（蒋珍午）、③手样（李凤兰）、④手样（小友合）、⑤操作台、⑥烤盘，报告值：（6 个采样点，报告值：①24 cfu/cm<sup>2</sup>、②16 cfu/cm<sup>2</sup>、③27 cfu/cm<sup>2</sup>、④36 cfu/cm<sup>2</sup>、⑤30 cfu/cm<sup>2</sup>、⑥42 cfu/cm<sup>2</sup>，符合监控指标限值 $<200\text{CFU/cm}^2$ ）；

2. 大肠菌群：检验依据：GB 4789.3，采样点：蛋黄间（敲蛋间）（采样点：①内袋、②手样（蒋珍午）、③手样（李凤兰）、④手样（小友合）、⑤操作台、⑥烤盘，报告值：0，符合监控指标限值  $0\text{ CFU/cm}^2$  化验员：曹营营，审核：曹营营；

抽查《空气沉降微生物检验原始记录》，检测日期：2024.08.14，菌落总数，依据：GB 4789.2, 取样点：敲蛋间 5 个样品编号，平均为 18 个/皿，符合监控指标限值  $\leq 30\text{CFU/皿}$ （中 90mm.5min）动态）、蛋黄间涉及的空气沉降（5 个样品编号，平均为 22 个/皿，符合监控指标限值  $\leq 30\text{CFU/皿}$ （中 90mm.5min）动态），碎蛋黄间（5 个样品编号，结果为 20 个/皿，符合 $<20\text{cfu/cm}^2$ ），化验员：曹营营、审核：曹营营。未进行符合性判定，已现场沟通整改，基本符合要求。

抽查《空气沉降微生物检验原始记录》，检测日期：2024.09.26，菌落总数，依据：GB 4789.2, 取样品：敲蛋间（5 个样品编号，平均为 21 个/皿，蛋黄间涉及的空气沉降（5 个样品编号，平均为 19 个/皿），碎蛋黄间（结果为 15 个/皿，），符合符合监控指标限值  $\leq 30\text{CFU/皿}$ （中 90mm.5min）动态，未进行符合性判定，化验员：曹营营、审核：曹营营。未进行符合性判定，已现场沟通整改，基本符合要求。

提供了《水质微生物检验原始记录》，检测指标：菌落总数、总大肠菌群，检测日期：2024.08.23，报告值：菌落总数：二楼更衣室水：20（CFU/ml）、三楼更衣室水：38（CFU/ml）、蛋黄间水龙头：29（CFU/ml）；总大肠菌群：检测日期：2024.08.23，二楼更衣室水：0（CFU/ml）、三楼更衣室水：0（CFU/ml）、蛋黄间水龙头：0（CFU/ml）、内包间水龙头：0（CFU/ml），化验员：曹营营，审核人：曹营营；未进行符合性判定，已现场沟通整改，基本符合要求。

验证控制基本充分。



### 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

受审核方在《管理手册》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。查见编制了《2024年度审核计划》、《内审实施计划》，并于2024年9月15-16日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有“审核实施计划”、“内审检查表”、“内审会议签到表”、“不符合报告3份”、“内部审核报告”等，体系内审提出3个不符合项，均已关闭。基本符合要求。

受审核方编制了《管理评审控制程序》，内容基本符合标准要求。

公司《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于2024年10月10日实施了管理评审，保持有“2024年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“管理评审各部门输入”“管理评审需改进项目”等记录，查《管理评审报告》，明确了管理评审目的，参加人员、评审时间，并对管评结果进行了简述，简述内容报告HACCP体系策划、方针及目标指标的评审、内部审核结果的评审、纠正预防及改进评审、资源需求评审、影响体系变更方面评审等方面，对管评进行了总结并明确了体系改进建议。抽查管评总结论：a)公司的食品安全方针是适宜的；b)公司的食品安全管理体系是适宜的、充分的和有效的。

查《管理评审需改进项目》：关于食品安全管理体系方面的改进措施

加强对各部门HACCP体系的培训，提高员工食品安全意识

责任人：曹营营；整改期限：2024年12月31日前；

——在资源上的需求：

1) 加快人才梯队的搭建，开展基层管理发现与解决问题的工作思路，端正管理人员看问题的心态，摒弃等待安排工作的工作风格，不断提升自身发现问题和分析问题的能力，避免坠进以自我为中心的管理方法，从而整体提升整体管理人员的能力。

2) 完善内压与激励机制。推行目标管理制，通过将经营总目标分解为各个业务板块的分目标，并大幅简政放权，加强过程监督，增强各级团队内压。创新激励方案，大幅提升增量降本达标奖励额度，激发各级团队工作热情。强化干部员工的当家意识，提升自我管理水平。责任人：沈月红；整改期限：2024年12月31日前；上述管评改进项计划2024年12月31日前完成，下次审核关注改进完成情况。

现场与宣总交流管理评审控制情况，基本熟悉管评流程，包括管评策划、管评输入内容、输出内容、改进项及其纠正措施情况等，现场交流建议后期持续关注管评工具的运用，但管评的深入程度方面需持续关注。

管理评审的控制基本符合标准要求。

### 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

受审核方制定有《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》，对不合格品及纠正措施进行了规定。在审核周期内，共发生了两批次不合格品，提供了《不合格品处置记录单》，抽查2024年10月08日，产品名称咸鸭蛋，生产批次为20241008，规格为60g，不合格品数量为220枚，来源为真空内包间，不合格事实为“内包真空机喷码设置错误，导致开产部分产品生产日期打印错误。”品控意见：立即停机检查，将不合格品暂时隔离，内包间班组长安排反工，签名：曹营营，日期：2024年10月06日，处理执行：安排马杰返工，处理人：马杰，监督人：李淑敏，日期：2024年10月06日；提供有《纠正和预防措施处理单》，存在(潜在)不合格事实陈述及责任部门：松花皮蛋(10枚装)产品合格证及信息标签直接放入包装盒内未固定，标签与包装分离；完成情况：自2024/08/13批次起，已按纠正措施实施，责任部门负责人：宣启明；2024.08.13。

成品每批均经过品质中心抽检合格才能出厂，审核周期内成品内检、外检均未发现有不合格现象。



## 2) 纠正/纠正措施有效性评价

受审核方策划了《纠正和预防措施控制程序》；保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施记录；内审开具的3个不符合项，已进行原因分析，采取纠正措施，并进行验证，管理评审输出以采取纠正措施计划，计划整年度持续实施，下次审核关注。

受审核方日常各部门通过采购管理控制、生产过程控制、产品放行控制、顾客投诉处理等方式监督，询问组织没有发现不合格产品，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《管理手册》5.2条款进行了规定，但规定不够充分，现场沟通。策划并编制了《不合格品控制程序》、《信息沟通控制程序》。

提供了2024年顾客满意度调查表，共调查20家客户，经统计实际总体满意度为99.8%。并提供了客户满意度统计表。但没有对顾客满意度进行进一步的分析，并根据分析结果采取必要措施，现场沟通。

查投诉处理管理情况：查见有《产品退货评审处置单》

2024-10-05 客户反馈，咸鸭蛋，批号：20240928，反馈内容：产品中有破蛋249。处理：同意破蛋退回，下次补发相同数量规格的产品。破蛋按销毁方式处理。显示2024年10月6日由张晋、沈月红进行了销毁。

2024年8月1日客户反馈，咸蛋黄，批号2024年7月28日，反馈内容：产品包装箱破损，产品有异味。原因分析主要为快递物流商温度控制不当，导致此产品温度升高导致产生异味。后续措施，产品退回后补偿，原产品销毁。另外做好快递物流商沟通理赔事宜，加强快递物流商的管控。有关不合格产品及客户有基本处理，对全年退货有简单的统计，系统的分析和处置有待进一步加强。

审核周期内没有发生重大的投诉、批量的不合格退货情况；

### 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）：

受审核方注册地址位于浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路39号，生产地址浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路39号，经营场所为自有性质，作为蛋制品（咸蛋、咸蛋黄）的生产加工区域，总占地面积3050.46平方米，总建筑面积：14773平方米，厂房共四层（其中第四层空置），其中办公室在二楼，主要是领导层及营销中心办公场地，办公室面积约为：40平方米。化验室在2层，约30平方米左右。

现场观察生产车间布局情况：其中1层主要是分级/腌制区，含食用盐仓库1个，其中前段洗蛋线1条；2层是咸鸭蛋生产加工线（2条洗蛋线），3层1条生产线是咸蛋黄生产加工线（其中洗蛋线1条、敲蛋间1条生产线）、其中咸蛋生产加工涉及区域为真空车间、蒸煮间、灭菌间、摊凉区、外包区（按照区域有产品外包、成品及包材存放）；咸蛋黄生产加工涉及区域：敲蛋间、蛋黄车间、碎蛋黄间、冷冻库储存区；内包材库、外包材库1个；配备有：冷冻库2个、保鲜库1间、速冻库1间；配置基本可以满足咸蛋、咸蛋黄的生产加工需要。基本有人流物流的划分。





提供了生产设备台账清单，罗列了包括裂纹检测分级机、洗蛋机、拉伸膜真空机、自动抽真空机、卧式杀菌锅、喷码机、喷码机、喷码机、洗蛋机、全自动敲蛋机、蛋黄烘干杀菌机、蛋黄烘干杀菌机、金属检测机、自动分选机、重量分级机、烤箱、蒸箱、粉碎机、喷码机、激光喷码机、腌制池 1-9 个、叉车等。基本满足蛋制品生产需求。

提供了 2024 年生产设备维护保养计划及记录。记录：维保设备：洗蛋机、振野分级机、NEBEL 分级机、腌制池、空压机、二楼风淋室、洗蛋机 1、洗蛋机 2、拉伸膜真空机、拉伸膜真空机 2、拉伸膜真空机 3、真空包装机、灭菌锅、三楼风淋室、洗蛋机、敲蛋机、隧道炉、蛋黄分级机、金属探测仪、蒸箱、烤箱、打粉机、研磨机、喷码机、空调机组、冷库机组年度维保计划；抽查洗蛋机 B 级设备，一楼分级区，每月维保；振野分级机，B 级设备，每月维保；维保人：马飞杰；提供有《设备维护保养记录》，记录有洗蛋机、振野分级机、NEBEL 分级机、腌制池每月维保记录，查设备：洗蛋机 维保时间：10.10；保养内容：紧固设备、检查电路、滚轴，齿轮，毛刷；维保人：马飞杰；振野分级机 维保时间：10.10；保养内容：紧固设备、检查电侧口、传动轴承检查；维保人：马飞杰；灭菌锅 维保时间：10.17；保养内容：安全辅件检查、压力检查，维保人：马飞杰；另抽查 2024.09 月维保记录，显示对上述设备的维护保养的项目和计划时间等均进行了策划；

组织对设备等维修情况进行了记录，提供了《设备维修记录》，抽查 1 号洗蛋机，设备编号为 OMS/SS-07，于 2022.12.15，对因传送杆开裂进行了换新传送杆操作。更换人为马飞杰。另外，提供了《设备日常点检、保养记录表》，抽查卧式杀菌锅 2023 年 1 月的日常保养记录，一月主要生产时间为 2023 年 1 月 5 日-6 日两天，其他则主要为休息，日常保养人为马飞杰。另外抽查卧式杀菌锅等维护保养、日常保养等均能按计划执行，基础设施和设备管理基本符合。

公司自有特种设备 12 台，分别是：生产楼有 3 部（电梯，分布于东、园、北区），3 台杀菌锅，2 部叉车（其中 1 部已在湖州市特种设备管理平台报停用，目前在办理报废处理手续）。现场观察正在报废处理设备有停用表示管理。其余 4 台特种设备在使用中，现场设备运行完好，另有安全阀 4 个，特种设备均已按照规定开展了年检工作；

抽查特种设备杀菌锅：单位内编号：R2020-008，登记证编号：容 17 浙 EA01086(23)，设备代码：217037E0320200008，报告编号：RRQ202303456，下次定期检验日期：2026 年 5 月。报告结论：有效。使用地址：浙江省德清县阜溪街道凯旋路 178 号，与实际不一致；

同时抽查叉车：报告编号：CJD202317958，下次检定日期：2025 年 8 月，登记证编号：车 11 浙 EA03393(20)，检测单位：湖州市特种设备检测研究院。报告有效。但是报告使用地址为：环城北路 39 号厂内。

抽查电梯（北）：设备代码：3110102872023C0134，检验日期：2024 年 04 月 16 日，下次检验日期：2025 年 04 月，检验机构：湖州市特种设备检测研究院；

抽查安全阀 1：校验报告编号：AJL202121424，校验日期：2024 年 06 月 06 日；

特种设备检定报告详见 E 文件夹；

现场观察生产各功能区划分，有基本的人流物流划分，日常运行过程按照策划进行管控，基本可以满足





足不交叉污染。

现场观察目前停用设备如 1 台叉车、交替使用的杀菌锅（目前是生产淡季，1 台杀菌锅能满足咸蛋需杀菌量的负荷要求），未使用的均有停用标识管理，控制基本合理。

实验室现场：理化检验和微生物检验设在二楼，具备包括理化/感官检验和微生物检测室等，室内设备设施齐全，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能满足蛋制品检验要求，查核检测项目及检测方法，检测操作等基本符合。

## 2) 人员及能力、意识：

受审核方在《HACCP 管理手册》2.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；审核周期内抽查文件及线管规定，未发生变化。

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供的《岗位任职资格》，覆盖到公司高层管理人员、各核心岗位，在审核周期内岗位部门负责人表示审核周期内品质中心、行政综合中心、营销中心等负责人发生变化。

对人员能力进行了评价，提供《员工能力考评表》，涵盖公司 39 名员工，考评结果均为合格。

抽查部分负责人变更情况及能力：

品质总监兼食品安全副组长，曹营营，大学本科，动物科学，具有 HACCP 内审员资质，工作年限 8 年。2024 开展了岗位能力评价，依据岗位任职资格，在学历、培训、工作经验方面进行评价，判定：合格。

营销中心任职要求：本科及以上学历，经验能力：有丰富的团队管理能力，营销中心杨涛：学历：大专；专业：物流相关专业；工作年限：十多年；2024 开展了岗位能力评价，依据岗位任职资格，在学历、培训、工作经验方面进行评价，判定：合格。

生产中心经理岗位任职要求：任职要求本科及以上学历，工作经验：生产管理 3 年以上；经验能力：熟悉产品的工艺要求；刘学宏，生产管理二十多年，评定为合格。同时抽取行政综合中心沈月红、生产中心员工杨俊飞、生产中心施志宇、小组组长宣启明的能力考评情况，控制方式与上述基本相同，上述能力考评的证据主要体现在《员工能力考评表》中，但抽查发现未明确考核的时间及批准相关信息，现场作为改进建议项提出。

部门负责人表示公司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。

审核周期内 HACCP 小组成员部分发生变化，如营销中心变更为杨涛、行政综合中心变更为沈月红，人员能力评价已关注。询问审核周期内人员招聘情况：审核期间目前时公司生产及销售淡季，公司体系覆盖人数/总人数没有发生重大变化，目前暂无人员招聘计划，待搬回原厂房后根据生产及销售订单情况再定，下次审核关注。

查培训过程管理情况：

提供有《2023 年度培训计划》、《2024 年度培训计划》，培训策划内容包括 HACCP 体系标准、作业指导书、管理手册、程序、危害控制计划、安全生产、质量管理、仓库管理、内审员继续、现场管理、法律法规等方面的内容，有策划学时、考核方式等内容，由行政综合中心 2024.1.5 编制，马武强 2024.1.5 审批，基本合理。查培训的实施情况，体现在《培训记录表》中，**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	培训有效性评价
2024-01-12	HACCP 体系认证要求标准知识和 HACCP 管理手册及程序文件的学习	各部门主要人员/7 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024.3.11	检验操作知识培训	1 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024.2.17	内审员培训	5 个人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足



2024-06-26	电子秤校准操作和砝码的使用保养培训	电子秤使用人员 2 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 基本有效 <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足
2024-06-10	过敏原知识培训	生产中心各岗位人员/27 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 基本有效 <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024-07-18	异物来源于防控培训	生产操作人员/10 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024-10-17	食品安全法及相关法律法规知识培训	中高层人员 6 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2023-10-18	HACCP 体系认证要求（V1.0）	中高层人员 6 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2023-12-23	预包装食品标签规范	中高层人员 6 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效

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。

公司根据需要也会安排部分人员参加外培，如 2023 年品质中心杨飞飞参加德清县食品药品检验检测中心开展的企业检验员培训，证书编号：DSYJ-000463，查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员、内审员、叉车工等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，基本符合：

——叉车工：马飞杰，资格证书编号：332526199302035111，有效期限：2026 年 03 月；

——电工：不涉及，需要时外聘。

——压力容器操作证：马飞杰，资格证书编号：332526199302035111；有效期限 2023 年 12 月至 2027 年 11 月。

查健康证管理情况：

提供了人员花名册、员工健康证档案，随机抽取：生产中心徐文琴健康证，编号 WK202412177，发证日期：2024 年 6 月 25 日，有效；小组组长宣启明，编号：WK202412182，发证日期：2024 年 6 月 25 日，有效；生产中心刘学宏，编号 WK202412649，发证日期：2024 年 7 月 1 日，有效；另抽查杨飞飞、曹营营、刘云友等健康证，均在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求。

### 3) 信息沟通：

受审核方在《HACCP 管理手册》2.5 章节进行了规定，包括内部沟通、外部沟通、内部报告制度等管理。现场交流并抽查内部沟通管理情况：

与内部员工沟通：沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、检查、通知、电话（内外线）、网络等。内容包含：HACCP 体系建立、实施、保持与持续改进方面的信息，外部法律法规、客户要求、HACCP 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、日常运行中各部门内部的沟通、岗位要求等。

内部沟通情况如：公司每月月度例会，沟通内容：月度总结、各部门在运行过程中遇到的问题，食品安全总结等；沟通对象：总经理、小组组长及各部门负责人；回应情况：按照会议内容进行落实。

查内部报告管理情况：相关负责人表示公司员工基本稳定，老员工可占到 70%比例，对公司发展政策及各项要求有基本的掌握，能够感受到公司的文化情怀。公司设立有党支部、工会等，定期组织开展各项党务等文化活动、通过工会代表员工发声，让员工感受到公司的关怀等。

公司建立了专门的渠道如电话、微信、面谈、邮件等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保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总经理或小组组长，目的是降低食品安全问题的风险及隐患。现场交流部门负责人，



其表示审核周期内公司总体运行基本稳定，未发生内部报告情况。

抽查外部沟通管理情况：主要与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构、银行等沟通，沟通方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、座谈、现场拜访等，对外沟通主要指定 HACCP 小组组长负责（参加公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面、日常监督管理等信息。提供了 2024 年 9 月 15 日《9 月经营管理月度例会》、2024 年 10 月 13 日《10 月经营管理月度例会》等沟通证据。

外部沟通情况如：

2024 年 6 月 21 日，沟通内容：食品生产企业风险等级评估，沟通对象：华测检测（受委托单位），沟通方法：现场查核，责任部门：小组组长，回应情况：发现 12 项问题，于 2024 年 7 月 1 日均已完成整改。

2024 年 5 月，沟通内容：食品安全抽样检验，沟通对象：潮州市市场监管局，沟通方法：现场抽样。未发现有不符合情况。

沟通控制情况，基本满足标准的要求。

#### 4) 文件化信息的管理：

受审核方在《HACCP 管理手册》4.2 章节进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

##### 查文件管理情况：

组织因在 2024 年搬回原厂，HACCP 小组针对变更情况，于 2024 年 8 月 1 日重新策划了《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《HACCP 计划》等体系文件，其他作业指导文件、检验规程以及所要求的记录等。

现场查核体系文件在发布前重新由 HACCP 小组副组长审核，总经理批准，版本信息调整为 B/0、受控状态标识等管理。现场抽查 HACCP 计划、HACCP 管理手册，有受控章状态标识。

提供有 2024 年的《文件发放回收登记表》，文件名称号、文件编号、受文单位、发放编号、发放签收/日期，等信息，现场抽查抽查 HACCP 管理手册、DMS/SC-01-2024、版本号为 B/0、发布和实施时间为 2024.8.1；审核为宣启明（HACCP 小组组长），批准为马武强。控制基本合理。

##### 查外来文件管理情况：

提供《外来法律法规清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如 GB2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB/T 25009-2010《蛋制品生产管理规范》、QB/T5334-2018《蛋制品》、GB4806.1-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及其制品通用安全要求》GB/T 6543-2008 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 等，在有效期内。

##### 查记录管理情况：

受审核方编制并实施了《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，现场查见提供了各部门汇总的记录清单，现场抽查《设备维修记录》、《日检查记录表》、《培训记录签到表》、《2024 年度培训计划书》等 9 份记录，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。

#### 四、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：原生产地址：浙江省湖州市德清县阜溪街道回山路 259 号，变更为：浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路 39 号

2) 组织机构：原组织架构部门：行政办、供销部、生产部、品控部、工程部，更名为：行政综合中心、营销中心、生产中心、生产中心-仓储部、生产中心-工程部、采购中心；

3) 管理体系：无



- 4) 资源配置:无
- 5) 产品及其主要过程:无
- 6) 法律法规及产品、检验标准:无
- 7) 外部环境:无
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）:无
- 9) 联系方式:无

#### 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

**H: 位于浙江省湖州市德清县阜溪街道环城北路 39 号浙江大姆山食品有限公司生产车间的蛋制品(咸蛋、咸蛋黄)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, (浙江大姆山食品有限公司) 的

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

审核准则的要求	<input checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input 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 checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input 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: 邝柏臣 任泽华



## 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。