

项目编号: 11336-2024-QEO

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称: 西藏聚宏食品有限公司

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): 明利红

审核组员 (签字):

报告日期: 2024 年 11 月 27 日

北京国标联合认证有限公司编制

地 址: 北京市朝阳区北三环东路 8 号 1 幢-3 至 26 层 101 内 8 层 810

电 话: 010-8225 2376

官 网: www.china-isc.org.cn

邮 箱: service@china-isc.org.cn



联系我们, 扫一扫!



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
■管理体系审核计划（通知）书■首末次会议签到表■文件审核报告
■第一阶段审核报告■不符合项报告□其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄露。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。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：明利红

组员：



受审核方名称：**西藏聚宏食品有限公司**

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	明利红	组长	Q:审核员	2023-N1QMS-4093634	Q:03.07.01,03.07.02
			E:审核员	2024-N1EMS-4093634	E:03.07.01,03.07.02
			O:审核员	2022-N1OHSMS-3093634	O:03.07.01,03.07.02

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	陈小东、任永飞、扎西央宗	向导	受审核方

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（**质量管理体系, 环境管理体系, 职业健康安全管理体系**）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

a) 管理体系标准：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,

E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015,

O: GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018

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：；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国质量法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国安全生产法》《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国消防法》、《污水综合排放标准》、《一般工业固体废物贮存、处置场污染控制标准》、《危险废物贮存污染控制标准》、《劳动防护用品监督管理规定》、《环境空气质量标准》、《防暑降温措施管理办法》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《中华人民共和国噪声污染防治法》等。



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：《中华人民共和国质量法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国招标投标法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《CNCA/CTS 0013—2014（CCAA 0021-2014）食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》、《食品经营许可管理办法（2017）》、《国家食品安全事故应急预案》、《食品生产经营日常监督检查管理办法（国家食品药品监督管理总局令第23号）》、《食品召回管理办法》、《ISO22000-2018食品安全管理体系一适用于食品链中各类组织的要求》、《GB2711-2014食品国家标准面筋制品》、《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、《GB2760-2014食品添加剂使用卫生标准》、《食品生产通用卫生规范》GB14881-2013；《生活饮用水卫生标准》 GB5749-2022；《食品添加剂使用卫生标准》 GB2760-2014；《食品营养强化剂使用卫生标准》 GB14880-2012；食品安全国家标准 糕点、面包 GB 7099-2015 ； 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范 GB 8957-2016；糕点用小麦粉 LS/T 3208-1993；发酵饼干用小麦粉 LS/T 3205-1993 ； 酥性饼干用小麦粉 LS/T 3206-1993；《饼干质量通则》GB20980-2021；GB7100《糕点、饼干、面包卫生标准》等等。

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24日 上午至2024年11月27日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年4月12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）：

Q：许可范围内热加工糕点（面包）及饼干的生产

E：许可范围内热加工糕点（面包）及饼干所涉及场所的相关环境管理活动

O：许可范围内热加工糕点（面包）及饼干所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

与审核计划一致。

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：拉萨经济技术开发区 B 区园区南路 5 号工业中心三号楼二层

办公地址：拉萨经济技术开发区 B 区园区南路 5 号工业中心三号楼二层

经营地址：拉萨经济技术开发区 B 区园区南路 5 号工业中心三号楼二层

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 22 日下午-- 2024 年 11 月 23 日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：Q 许可范围内热加工糕点（面包）及饼干过程控制；EO 运行策划和控制；EO 绩效测量和监视。



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:综合部 QEO7.2；生产部 Q7.1.5；8.5.2；8.6。

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 2 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 11 月 27 日前。

2) 下次审核时应重点关注：Q 许可范围内热加工糕点（面包）及饼干过程控制；E0 运行策划和控制；E0 绩效测量和监视。

3) 本次审核发现的正面信息：

1、公司成立至今未发生环境污染事件，未发生工伤事件。无消防安全、环境罚款。

2、公司质量稳定，无重大质量问题发生，暂无客户投诉等。

4、公司目标均能达成，各部门按照识别的环境因素、危险源进行管理控制；日常对环境、安全进行检查，发现问题进行及时整改，持续改进。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：1.关注顾客：指出最高管理层必须“证明其在关注顾客方面的领导力和承诺，确保实施了相关工作，识别和处理可能对产品、服务和增强顾客满意度的能力方面的风险和机会”。2.应对风险和机会的措施，识别哪些必须应对的“风险和机会”，以确保管理体系能够实现预期结果，预防或减少非预期后果，实现持续改进。应对风险和机会的措施与产品、服务、顾客满意方面的潜在影响相适应。3.交付后的活动：组织确定了并满足与产品、服务的性质及其预定使用寿命有关的交付后活动的有关要求，即与产品和服务有关的风险、使用寿命、顾客反馈、法律法规要求。4.管理评审：组织考虑其采取的应对风险和机会的措施的有效性。这包括识别需要监视和测量的内容，使得组织能够证明符合产品生产标准的要求；评估过程的绩效；确保管理体系的符合性和有效性；评估顾客及相关方的满意度。

2) 风险提示：ES 运行策划和控制；ES 绩效测量和监视。Q 生产和服务提供过程控制。Q 产品和服务放行控制。管理人员加强体系文件学习。公司在进行改变的时候“有计划并系统地实施”，识别风险，并注意核查变化的潜在后果。应对风险可能采取的方法有避免风险、消除风险源、分担风险以及决定是否承担



风险等。相关方抱怨处理，处理不及时造成客户食物中毒及公司名誉受损。财务风险：经营不善导致资金短缺，因为资金短缺导致各种投入不足，致使经营不到位，造成恶性循环；危险源控制：电器线路老化引发火灾，明火引发火灾；电源、插座没有漏保或失灵/固定电源线使用裸漏导致触电；环境因素控制：风险：废气、噪声排放不符合要求，导致环境污染。同时人员素质参差不齐，环保意识不强，对岗位环境因素认识不足，控制方法不明确；适用环境安全法律法规的识别、收集及宣传不够，相对应公司内部活动及环境、安全因素不够明确，部分员工守法意识淡薄等风险。

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：2017年5月26日；管理体系实施时间：2024年4月12日。

2) 法律地位证明文件有：能出示：《食品生产许可证》编号：SC10854010100831；有效期至2028.8.8；资质有效；食品类别：饼干（0801—酥性饼干、发酵饼干、曲奇饼干、夹心（注心）饼干）、糕点—（2401—烘烤类糕点：粟类、松酥类、酥层类、酥皮类、发酵类）。《固定污染源排污登记回执》有效期至2026.9.2；有效。以上资质有效。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：15人。

公司人数：15人；公司购买社保1人，其余人员属于退休人员以及公司招聘的兼职人员。公司负责人称：公司会随着淡季、旺季生产量增添或增减人员。

倒班情况：白班。暂无倒班。正常上班时间9:00—18:00（每天根据生产计划量来安排下班时间，生产任务量完成就下班，有时候下班时间会提前，有时候会晚）；中午不休息。公司上下班时间会随着季节进行调整。为配合此次认证审核工作安排，公司提前到8:00开始上班。

4) 范围内产品/服务及流程：

许可范围内热加工糕点（面包）及饼干流程：

饼干：配料→调粉、搅拌→成型→（冷冻）→烘烤→冷却→包装。

面包：配料→搅拌→初次醒发→分割、滚圆→中间醒发→烘烤→冷却→成品

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

公司主要从事许可范围内热加工糕点（面包）及饼干的生产；公司管理体系策划是为实现组织管理目标而进行的系统性计划。受审核方管理体系策划如下：

1、管理方针和目标：受审核方制定了管理方针和目标，明确了公司的质量、环境、职业健康安全方向和目标，同时激励员工专注于质量环境职业健康安全。公司管理方针、目标设定及目标实现措施的策划情



况：公司最高管理者制定了文件化的管理体系方针：质量第一；安全为天；遵章守法；节能降耗；保护环境；珍爱生命；铸造精品；持续改进。公司通过宣传、培训使各阶层人员都理解管理方针并坚持贯彻执行。管理方针与公司战略相适宜。

公司制定的管理目标均已达成。管理目标：质量目标：a) 顾客满意度 ≥ 85 分；b) 产品一次交付合格率 $\geq 95\%$ ；c) 食品中毒事故为0。环境、职业健康安全目标：a) 固废合规处置率100%；b) 火灾事故为0；c) 火灾事故为0；d) 重大意外人身伤害发生次数为0；e) 废水排放达标；管理目标制定合理，目标均可测量，抽查2024年4-10月份管理目标均已达成；公司对各职能部门也建立了目标分解，各职能部门的目标分解见各职能部门的审核，确定了按季度和全年等阶段对各层级管理目标完成情况进行考核评价。由各部门负责人进行考核。

2、管理体系范围：公司认证范围为Q：许可范围内热加工糕点（面包）及饼干的生产；E：许可范围内热加工糕点（面包）及饼干的生产所涉及场所的相关环境管理活动；O：许可范围内热加工糕点（面包）及饼干的生产所涉及场所的相关职业健康安全管理活动；公司实施管理体系的具体范围：拉萨经济技术开发区B区园区南路5号工业中心三号楼二层；确定了公司内部和外部联系人，确保了管理体系一致性和完整性。

3、管理体系文件的策划：受审核方按照标准要求建立了所需的文件和记录，包括管理手册、程序文件、作业文件以及记录表格等文件化的信息，编制的体系文件基本符合标准规定的要求，能够覆盖和规范体系范围内各部门、岗位的活动。满足公司和可适用的标准的要求。文件策划符合要求。管理体系文件控制：策划的文件控制程序，均满足公司管理体系需求，同时确保了所有文件和记录都按照标准的要求控制和更新，保持了文件和记录的有效性。

4、组织建立组织机构分为：管理层、综合部、购销部、生产部。组织机构策划合理，各领导层、部门职责均符合公司实际服务经营状况。

5、实施和资源规划：公司策划对管理体系实施和运作所需的人员、设备、物资、环境、安全等资源的规划和保障。人力资源、设施设备、工作环境等均满足服务服务的需求。

6、实施体系监督和测评：日常生产管理服务工作中监督管理体系的有效性和持续改进，同时制定了适当的测评活动，验证了管理体系运作的有效性。

7、内部审核：公司编制了适宜的内部审核实施计划，按照内部审核实施计划，于2024.9.15-9.16进行了内部审核，内部审核发现的不符合项已经有效整改并验证关闭。确保了管理体系符合标准和组织要求，并持续改进。内审结论：确定了管理体系的有效性、过程的可靠性、产品的适用性，内审确认了质量环境职业健康安全改进（包括纠正和预防）的机会和措施。

8、管理评审：公司于2024.10.13实施了管理评审；对管理体系的有效性和合规性进行评估和审核，制定了改进和改进计划。评审结论：公司管理体系能够基本满足标准要求、运行有效。

9、组织对管理体系开展管理例会、每年的内部审核、管理评审以及不定期的检查，并持续改进。组织



能够利用管理体系进行正常运行，满足顾客要求和适用的法律法规要求；组织产品和服务稳定；能够保持产品实现过程稳定受控；能确保产品和服务持续满足要求。组织通过体系的有效应用，以及体系持续改进过程的有效应用；保证符合顾客要求和适用法律法规要求。公司能实现预期的管理目标，提供合格产品和服务，满足顾客及相关方需求。

公司还关注了持续改进，不断改进管理水平，持续增强实现预期结果的能力，以满足顾客不断发展变化的需求，增强顾客满意。公司严格按相关法律法规运作，管理体系在运行中，无相关方投诉和抱怨，无重大质量事故，无重大的客户投诉情况发生。管理体系正常运行。目前为止，没有顾客和相关方投诉，企业能够守法经营，没有发现违法违规情况。

10、公司制定了管理方针目标、确定了组织结构、健全了管理体系机构、决策领导、统一思想、拟定贯标计划等。

公司管理体系的策划基本合理。

3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

受审核方基本能够按照管理体系策划的安排对产品实施监视测量，能够按照组织的生产服务规范提供许可范围内热加工糕点（面包）及饼干的生产，通过现场观察及查阅以往的记录，受审核方能严格按照规定的要求实施生产监控。

1、公司设定了产品管理目标：在产品实现过程中，制定明确的产品管理目标，公司制定的管理目标均已达成；管理目标制定合理，目标均可测量，抽查2024年4-10月管理目标均已达成；公司对各职能部门也建立了目标分解，各职能部门的目标分解见各职能部门的审核，确定了按月、季度、全年等阶段对各层级管理目标完成情况进行考核评价。由各部门负责人进行考核。

2、公司自成立以来，一直从事许可范围内热加工糕点（面包）及饼干的生产，一查看公司管理手册全部采用标准条款，无不适用过程，询问部门负责人介绍说：公司的许可范围内热加工糕点（面包）及饼干的生产服务活动依据《中华人民共和国质量法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国计量法》、《食品安全国家标准》《中华人民共和国招标投标法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等等进行，延续以前的许可范围内热加工糕点（面包）及饼干的生产模式和管理制度开展许可范围内热加工糕点（面包）及饼干的生产服务活动，近年来公司没有新的糕点及饼干的生产经营模式，今后要开发新的糕点、饼干生产模式时，将按公司的管理手册中 8.3 章关于设计与开发控制的要求执行。

生产负责人沟通确认：公司自成立以来，一直从事许可范围内热加工糕点（面包）及饼干的生产，均依据顾客要求向顾客提供糕点及饼干的产品，不需要进一步细化顾客的要求，主要原材料按照客户指定供应商进行采购原材料。组织策划了许可范围内热加工糕点（面包）及饼干的生产服务方案的设计相关规定，公司糕点及饼干的生产以来公司一直按合同要求和顾客要求为顾客提供产品，产品许可范围内热



加工糕点（面包）及饼干的生产服务流程基本固定无变更。

公司目前没有正在进行许可范围内热加工糕点（面包）及饼干的生产服务策划的相关活动方案，公司属于按照惯有的糕点及饼干的生产活动进行，负责人称目前公司从事糕点及饼干的生产已经很成熟了，按照以往大的活动方案执行，无需进行策划新的糕点及饼干的生产活动方案。

查，公司管理手册 8.3 条款，按标准要求，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，明确了许可范围内热加工糕点（面包）及饼干的生产服务方案设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求。内容符合要求。

设计与开发基本符合要求。

3、供应商管理：对于依赖供应商提供客户需要的材料和产品，需要进行供应商质量管理，公司目前主要供应商，根据客户需求来定，或者客户指定要求产品进行采购，对供应商进行了服务能力、技术状况、质量能力、价格情况等评价，评价均合格，纳入合格供应商名录。采购过程：1. 查采购合同，有效，供方为合格供方。2. 查合格供方名录，供方均做了评价，及供方资料。3. 对合格供方进行了业绩评价。4. 采购员按采购控制程序实施采购。对供应链进行了管理、质量监督等，确保供应商提供的材料和服务。

4、过程监测和绩效评估：通过建立过程监测机制，对产品实现过程中的各项活动进行监测，例如销售服务质量投诉率等，以及根据指标对过程绩效进行评估和改进。对公司目前的技术文件、公司人员、基础设施、测量设备、采购产品、环境卫生等进行检查形成检查记录，检查结果，并进行持续改善。

5、公司管理体系审核点：在管理体系中，关键审核点包括：

1) 管理目标，截止目前，公司 2024 年 4-10 月目标均已达成；

2) 公司管理手册和程序文件运行正常，文件控制符合要求，作业现场未发现作废文件在使用情况。

3) 质量、环境、职业健康安全管理体系培训和教育：公司按照 2024 年公司制定的培训计划，定期对员工进行培训教育，适宜时进行了有效性评估，在该过程的审核过程中发现：审核现场与内审员沟通内部审核资料内容，公司内审员称：公司内部审核属于公司聘请了咨询老师进行辅导完成。现场询问内审员对内审要求及标准了解情况，不能回答清楚，内审知识欠缺，内审能力不足。还需要加强质量环境职业健康安全管理体系标准、内审知识等方面的培训学习。对此出具了 1 个轻微不符合项。

4) 热加工糕点（面包）及饼干的生产服务过程控制和产品的监视和测量控制：

一介绍：许可范围内热加工糕点（面包）及饼干流程：

饼干：配料→调粉、搅拌→成型→（冷冻）→烘烤→冷却→包装。

面包：配料→搅拌→初次醒发→分割、滚圆→中间醒发→烘烤→冷却→成品

关键过程：称重配料；特殊过程：烘烤

一询问车间负责人对生产计划较清楚。生产部负责人负责协调生产的各项事宜。产品检验完成后生技部



负责人记录产品数量，通知发货。

产品执行标准：《食品生产通用卫生规范》GB14881-2013；《生活饮用水卫生标准》GB5749-2022；《食品添加剂使用卫生标准》GB2760-2014；《食品营养强化剂使用卫生标准》GB14880-2012；食品安全国家标准 糕点、面包 GB 7099-2015；食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范 GB 8957-2016；糕点用小麦粉 LS/T 3208-1993；发酵饼干用小麦粉 LS/T 3205-1993；酥性饼干用小麦粉 LS/T 3206-1993；《饼干质量通则》GB20980-2021；GB7100《糕点、饼干、面包卫生标准》等。

客户技术资料进行生产，加工过程中参照生产加工工艺要求等标准相关内容进行生产。

许可范围内热加工糕点（面包）及饼干流程：

饼干：配料→调粉、搅拌→成型→（冷冻）→烘烤→冷却→包装。

面包：配料→搅拌→初次醒发→分割、滚圆→中间醒发→烘烤→冷却→成品

关键/特殊过程：烘烤；

针对工艺流程中各个活动，组织策划了相应的《包装车间装箱规程》《外包装岗位规程》《生产人员卫生制度》等各岗位作业指导书和操作规程，生产线操作结合客户订单要求和工艺要求进行，记录基本能够满足控制要求。

提供了生产单，抽查内容如下：

抽查了 2024 年 6 月《生产单》

生产单 1：序号 4：时间：2024 年 6 月 1 日；品名：原味面包；规格 80G，202 个；学校：拉萨市城关区第三幼儿园；序号 10：时间：2024 年 6 月 1 日；品名：原味面包；规格 100G，14 个；学校：霍德村幼儿园；序号 11：时间：2024 年 6 月 1 日；品名：原味面包；规格 100G，50 个；学校：帕古乡彭岗村幼儿园；……等等。

生产单 2：序号 2：时间：2024 年 6 月 17 日；品名：原味面包；规格 40G，148 个；学校：拉萨市城关区第 27 幼儿园；序号 3：时间：2024 年 6 月 1 日；品名：原味面包；规格 40G，172 个；学校：东郊村幼儿园；序号 11：时间：2024 年 6 月 1 日；品名：原味面包；规格 40G，700 个；学校：拉萨市第二小学分校；……等等。

生产单 3：时间：2024 年 9 月 16 日；品名：原味面包；规格 60G，22 个；学校：卓康幼儿园；时间：2024 年 9 月 21 日；品名：黄金面包；规格 60G，16 个；学校：尊木采村幼儿园；

生产单 4：时间：2024 年 7 月 3 日；序号 30；品名：黄金面包；规格 60G，24 个；学校：拉木幼儿园；……等等

现场查看，车间地面平滑，安全通道宽敞，通风，防潮，配备了相应的消防设施。车间搬运使用人工进行。



工作环境符合生产要求。

查见生产单：2024 年 11 月 22 日 面包生产---黄金酱面包。规格型号：60g；生产数量 500 个；豆沙面包规格型号：100g；生产数量 100 个；

查见生产单：2024 年 11 月 25 日饼干生产----生产数量：150 袋；规格型号 80g 一袋；

现场查看生产线上正在加工面包、饼干：

面包的生产：

现场见：配料和搅拌操作工任某正在使用和面机设备进行配料（面粉、白糖、酵母、水、鸡蛋、改良剂、黄油、盐等原材料进行配料）、搅拌作业，工序完工后进行初次醒发，一般醒发 30 分钟左右，进入下一个工序分割、成型（滚圆）；潘建科采用分割机对醒发好的面包面团按照客户要求的克数进行分割面团，分别切割成 80g 和 60g；切割成型后，进行二次醒发，二次醒发时间：1 小时 30 分钟左右。潘建科目测确认面包醒发符合要求后，进行烘烤作业，现场见烘烤时间：15 分钟左右（烘烤时间 15--20min）；烘烤温度：200℃；（烘烤温度要求 210--220℃）；符合烘烤工艺要求。最后潘某确认烘烤时间、烘烤温度符合工艺要求后，烘烤结束后出炉；潘某将面包推车（架）推入冷却间进行冷却，冷却时间 1 小时左右（工艺要求：1--1.5 小时），冷却结束后，任某、李某、刘某等操作工对面包进行成品包装。包装后放入成品堆放区域。待发货。

饼干的生产：

现场见：配料操作工任某正在使用和面机设备进行配料（黄油、面粉、白糖、大豆油、鸡蛋、苏打粉等原材料进行配料）；然后任某使用和面机进行调粉、搅拌作业，搅拌 30 分钟左右，该工序完工后，由李文奎和梅某进行手工分割、成型；装入烘烤架上，任某进行烘烤作业，现场见烘烤时间：18 分钟左右（烘烤时间 18--25min）；烘烤温度：180℃；（烘烤温度要求 150--180℃）；符合烘烤工艺要求。最后任某确认烘烤时间、烘烤温度符合工艺要求后，烘烤结束后出炉；任某将面包推车（架）推入冷却间进行冷却，冷却时间 1 小时左右（工艺要求：1--1.5 小时），冷却结束后，任某、李某、刘某采用包装机对饼干进行外包装，包装完成后再用纸箱进行外包装，放入成品堆放区域。待发货。

质检员用游标卡尺测量尺寸和高度，符合工艺要求。

配置了适宜的生产设备：打蛋机 4 台，蛋糕分割机一个，饼干的生产所需的主要设备曲奇机 1 台，饼干机 1 台，配备面包生产设备，搅面机 3 台，滚元机 1 台，分割机 1 台，摆盘机 1 台，制冰机 1 台，醒发



室 2 个，平烤箱 2 个，旋转烤箱 2 个，包装机 3 台，冰箱 2 台，烤盘 800 个，推车 25 个等。

特种设备：无。

配置了适宜的检测仪器/设备：食品安全检测仪一台，ATP 荧光检查仪一台、电子秤。

关键工序：配料；公司提供了饼干和面包的配料表。对配料进行了确认，抽见：配料工序确认记录；2024. 5. 12 公司对关键工序配料进行了确认；确认内容：人员情况；设备情况；物料情况；工作环境；依据文件配料表等，各部门参与了确认。

特殊工序：烘烤

抽见：烘烤工序确认记录；2024. 5. 12 公司对特殊工序烘烤进行了确认；确认内容：人员情况；设备情况；物料情况；工作环境；依据文件等，各部门参与了确认。

抽见 1：《烘烤关键控制点记录》2024. 5. 21 次：10；数量：130kg；开始时间：3:00；温度：200/270℃；结束时间：5:50；烘烤时间：17min；操作人：胡某。

抽见 2：《烘烤关键控制点记录》2024. 6. 9；次：3 车；毛毛面包；8kg 一个；数量：356 个；开始时间：15:10；温度：200℃；结束时间：15:28min；操烘烤时间：18 分钟；作人：胡某。

抽见 3：《烘烤关键控制点记录》2024. 7. 17；次：20 车；饼干；数量：1700 个；开始时间：14:10；温度：200℃；结束时间：14:30min；操烘烤时间：20 分钟；作人：任某。

公司烘烤特殊控制点记录，存在操作人填写不全，记录填写潦草，不规范，已经跟生产部负责人进行了沟通交流。

生产车间通风良好，工人劳保用品穿戴齐全，照明条件基本适宜，产品防护及生产环境满足生产要求。

车间标识有合格品区，不合格品区，周转区，待检区等. 符合要求。

生产车间禁止烟火，有提示标语，有安全生产的相关制度。

人员能力及资质：询问员工能力确认情况，负责人介绍，操作员工都经过培训上岗具备能力，不涉及特种设备人员。不定期对操作工进行培训考核，生产确认人员能力符合要求。均能出示操作工健康证。符合要求。

现场随机询问操作人员任某，能够熟练说出生产的操作过程和生产注意事项，满足生产技术要求。

产品检验合格后进行入库，销售。有出入库记录，记录完善。抽销售单——《销售单》

抽 1《销售单》，时间：2024. 8. 24，客户：晟兴吉，产品：原味面包；规格：60g；数量：108 个；豆沙面包；规格：60g；数量 324 个。。。等等，运输方式：公司自行送货上门，运输至客户地址后由客户自行装卸，客户现场确认无误进行签字验收，后期依据销售合同提供相关技术要求及退换货等售后服务。



抽2《销售单》，时间：2024.9.3，客户：圣鹏，产品：原味面包；规格：100g；数量：50个；杂粮面包；规格：100g；数量300个。。。等等，运输方式：公司自行送货上门，运输至客户地址后由客户自行装卸，客户现场确认无误进行签字验收，后期依据销售合同提供相关技术要求及退换货等售后服务。

抽3《销售单》，时间：2024.3.6，客户：乐天商贸有限公司，产品：千层酥——饼干；数量：120个；。。。等等，运输方式：公司自行送货上门，运输至客户地址后由客户自行装卸，客户刘某现场确认无误进行签字验收，后期依据销售合同提供相关技术要求及退换货等售后服务。

抽4《销售单》，时间：2024.3.20，客户：乐天商贸有限公司，产品：千层酥——饼干；规格：80g；数量：120个。。。等等，运输方式：公司自行送货上门，运输至客户地址后由客户自行装卸，客户现场确认无误进行签字验收，后期依据销售合同提供相关技术要求及退换货等售后服务。

质量控制程序：原材料进厂检验合格后投入使用、工序不合格不转序、所有工作没有完成前不交付、交付后发现的不合格一般报废处置。

目前上述情况均无变化，暂不需要再确认。生产过程控制符合要求。

产品和服务的放行：

组织产品检验依据：《面包质量通则》（GB/T 20981-2021）GB 7099-2015；GB 20980-2021等。

提供产品进货验证记录：

负责人称：公司主要是通过原料验收台账进行登记，同时入库时参照原辅料第三方检验报告进行验收入库，原材料入库时对原材料名称、数量、外包装等进行验收。做为原材料验收入库证据。

原材料进货验收记录——《原料验收台账》。

抽1:2024.6.3酵母；规格：1kg；数量：60包；生产厂家：安琪公司；生产日期：2024.1.11；保质期：24个月；能查见第三方酵母检测报告。对其进行了原材料名称、数量、外包装等验收，验收合格：潘文博；库管员：李某；

抽2:2024.8.16可可粉；规格：1kg；数量：5包；生产厂家：界冠公司；生产日期：2024.6.1；保质期：24个月；能查见第三方酵母检测报告。对其进行了原材料名称、数量、外包装等验收，验收合格：潘文博；库管员：李某；2024.9.2

抽3:2024.9.15；规格：25kg/袋；数量：30袋；生产厂家：金像公司；生产日期：2024.6.13；保质期：6个月；能查见第三方酵母检测报告。对其进行了原材料名称、数量、外包装等验收，验收合格：潘某；库管员：李某；2024.9.17。

另抽其它原材料入库检验记录类同。基本符合要求。

另抽查原辅料第三方检测报告：

安琪酵母：批次：20240111-301,检测项目：感官、净含量、水分，等。检测结论：合格。报告日期：2024.1.18日。



面包小麦粉：报告编号：W01010..57WT1，检测项目：水分、灰分、磁性金属物等。报告日期：2024.1.12。

巧克力：报告编号：SH2416113，检验结论：符合。报告日期：2024.8.13日。

鲜鸡蛋：报告编号：CTT2303182235，检测项目：氧氟沙星、恩诺沙星等，检验结论：合格。报告日期：2024.10.16。

牛角包：报告编号：A2240503183101010C，检测项目：感官、过氧化值、铅、镉、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等，检验结论：合格。报告日期：2024.8.27日

提供鲜红蔓越莓干，入境货物检验检疫证明，编号：221820241000673473001，检验结论：经检验，予以通关放行。报告日期：2024.9.27日。

黄奶油：报告编号：S2024WTS0139，检测项目：色泽、滋味、状态、酸价、过氧化值、酸价、铅、大肠菌群、霉菌。报告日期：2024.2.21日。

食用盐：报告编号：盐品检 2024-00993，检验结论：合格。报告日期：2024.9.2日。

白砂糖：报告编号：ADTY-ZJ-D012-2024，检验结论：合格。报告日期：2024.10.6日。

复配面包改良剂：报告编号：20240201-501，检验结论：合格。报告日期：2024.2.8日。

食品接触用特定复合膜袋，接触食品层材质：聚丙烯。报告编号：ABZB124W03004，检测项目：感官、总迁移量、重金属、特定迁移量等，检验结论：合格。报告日期：2024.6.17。

另抽夹心奶油、椰蓉、半透明纸（烤纸）等产品的检验报告，检测项目均符合要求。

二、抽查生产过程监控证据：

1、抽见《食品添加剂使用登记表》2024.6.13；食品添加剂名称：改良剂；产品数量：30KG；使用剂量：20g；使用时间：2024.6.13；责任人：吴某。

另抽《食品添加剂使用登记表》2024年7-8月改良剂使用信息20条记录。符合要求。

2、抽《产品留样记录》2024.7.11；样品名称：巧克力面包；规格60g；留样1个；保质期3天；留样人杨某；到期时间2024.7.14；处理方式：撕包；处理人：李某；另抽《产品留样记录》2024.3.1-2024.7.17；若干份，均符合要求。

3、抽：《防鼠、防虫害检查表》2024.7.5；检查人：李某；区域A区—F区；项目：粘鼠板、纱窗、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置；鼠害虫检查情况说明：正常。另抽《防鼠、防虫害检查表》20份，均符合要求。

4、抽《紫外线灯杀菌记录表》日期：2024.4.22；车间：包装、烤炉、扑面间等，开始时间：18:00；结束时间：16:30；杀菌30分钟。操作员未签字，已经和公司任某进行了沟通交流。另抽《紫外线灯杀菌记录表》10份。杀菌符合要求。

5、抽见1：《烘烤关键控制点记录》2024.5.21次：10；数量：130kg；开始时间：3:00；温度：200/270℃；结束时间：5:50；烘烤时间：17min；操作人：胡某。抽见2：《烘烤关键控制点记录》2024.6.9；次：3



车；毛毛面包；8kg 一个；数量：356 个；开始时间：15:10；温度：200℃；结束时间：15:28min；操烘烤时间：18 分钟；作人：胡某。抽见 3：《烘烤关键控制点记录》2024.7.17；次：20 车；饼干；数量：1700 个；开始时间：14:10；温度：200℃；结束时间：14:30min；操烘烤时间：20 分钟；作人：任某。另抽 2024 年 11 月烘烤关键控制点记录 15 天记录，内容同上，基本符合要求。

6、抽《工作服清洗、消毒记录》2024.9.5；工作服：套装；15 套；消毒方式：机洗、紫外灯消毒；消毒时间：45 分钟；操作人：群某。；另抽《工作服清洗、消毒记录》10 份，内容同上，符合要求。

7、抽《包材清洗消毒记录》2024 年 10 月 27 日；车间桌面；数量：4；清洗方式：B 洗涤剂清洗，清水冲洗；消毒方式：A 紫外线消毒；消毒时间：10:00-12:00；基本符合要求。另抽《包材清洗消毒记录》车间桌面、小器具、大面积、不锈钢盒等记录 10 份，均符合要求。

8、饼干、面包生产，企业现场提供了生产配料表，但是企业未能提供生产过程中使用的原辅料、及其批次、原料使用量等信息，无法实现产品追溯。

三、抽成品检验记录：

抽见《出厂检验报告》编号：XZJHSP20240920；2024 年 9 月 20 日公司出厂的青稞面包，执行标准：GB7099-2015；抽检样品数量 3 个，检验项目：感官（色泽、滋味与气味、状态）；水分、酸价、过氧化值；未见检测大肠菌群和霉菌。

抽见：《出厂检验报告》编号：XZJHSP20240920；2024 年 3 月 20 日公司出厂的饼干——千层酥，抽检样品数量 3 个，检验项目：感官（色泽、滋味与气味、状态）；水分、酸价、过氧化值；未见检测大肠菌群和霉菌。

四、产品年度外检第三方检验报告：

蔓越莓曲奇饼干 报告编号：QZJY20240372S 检测项目包括（感官、水分、酸价、过氧化值、重金属、微生物、添加剂）等指标，检测项目包括（感官、水分、酸价、过氧化值、重金属、微生物、添加剂）等指标，签发日期：2024.8.23，检测均符合要求。

酵母面包 报告编号：YZJY2024-02222939 检测项目包括（比容、酸度、溴酸钾、重金属、微生物、添加剂）等指标，签发日期：2024.8.26，检测均符合要求。

所检验项目基本齐全，检验结果合格，报告均在有效期内，基本符合执行标准的要求。

4、水质安全验证：

提供生产用水的第三方检验报告【QZJY20240320S】，检测项目仅包括感官、总硬度、PH 值、铅、总砷、总汞、大肠菌群等指标，未按照 GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准检测全项目。

△1、企业未能提供生产过程中使用的原辅料、及其批次、原料使用量等信息，无法实现产品追溯。2、抽见 2024 年 9 月 20 日公司出厂的青稞面包，抽检样品数量 3 个，未见检测大肠菌群和霉菌。抽见 2024 年 3 月 20 日公司出厂的饼干——千层酥，抽检样品数量 3 个，未见检测大肠菌群和霉菌。3、抽 11 月份《包材



清洗消毒记录表》，对使用包材名称记录不准确，且消毒方式为臭氧消毒，不符合公司《HACCP 计划》中规定的紫外灯灭菌 30 分钟以上的消毒要求。

对此开具了不符合项，需要公司持续改进。

8、查看环境、职业健康安全运行情况：

编制《YZCH-CX-15 环境和职业健康安全运行控制程序》等，策划合理，内容符合标准要求。通过管理制度对本部门环境职业健康安全进行控制，基本适用。

部门确定的重要环境因素为固废排放、火灾的发生、废水排放、废气排放；不可接受的风险为火灾事故、触电事故、重大意外人身伤害（高温烫伤、物体打击、机械伤害）。围绕部门重要环境因素和不可接受的风险，部门对环境安全运行情况控制情况如下：

查看运行情况：

1、废水排放控制：保洁清洗废水、生活污水；依托园区现有的混凝土防渗化粪池，容积约为 100m³；排入市政污水管网。定期进行废水监测。

2、废气管理控制：室内环境车间安装排风扇，烘烤车间加装油烟净化装置进行管理控制。每年定期进行废气检测。

3、噪声管理控制：交通噪声限制鸣笛控制、控制车速；设备噪声通过选用低噪设备，采取隔声、减振、消声措施控制。定期进行噪声监测。

4、固废管理控制：1）生活垃圾：生产固废（不合格产品）、生活垃圾、废包装纸袋等；垃圾袋装后集中于项目区现有垃圾收集点临时堆存后定期交由环卫部门清运处置。2）废面粉袋、包装纸与生活垃圾分开收集，并定期交由有资质的物资回收部门回收。

5、火灾管理，主要包括：办公区电路老化等。制定了目标、指标、管理方案、消防应急预案。定期进行消防安全检查；不定期组织消防应急演练等。查公司定期组织消防应急演练。

6、触电伤害，主要包括：电路线路老化。制定了目标、指标、管理方案、消防应急预案。定期进行安全检查，查公司定期组织了触电应急演练。演练结果：所有员工都能掌握触电后急救基本知识，培训效果良好。

7、交通事故：1. 执行安全相关规章制度。2. 加强安全教育宣传。3、定期进行安全检查。杜绝疲劳驾驶等。生产部、综合部员工上下班要求遵守道路交通安全法规，不违章驾车，驾驶员要求遵守道路交通安全法规，不违章驾车，驾驶证和车辆定期年审，确保行车安全。

8、食物中毒：1 对员工进行食物中毒相关知识的培训；对采购食材严格检查，防止采购有农药残留物的食材等控制措施。定期进行食物召回演练等控制措施。

9、重大意外人身伤害（高温烫伤、物体打击、机械伤害）管理控制：定期进行设备维护保养；制定目标指标管理方案，严格按照操作规程作业，对员工进行安全意识教育培训，制定应急预案，定期进行消防



演练。

10、与员工签订劳动合同，维护员工合法权益。员工上班未超过 8 小时。

环境安全运行检查：

提供《职业健康安全隐患检查表》，抽查 2024. 6. 30、 2024. 9. 30 的《职业健康安全隐患检查表》，内容包括安全方针；安全管理；安全培训；运行控制；应急响应；记录管理等；检查结论（符合要求）；检查人：陈小东，内容完整，符合要求。

抽《废弃物分类及处置表》2024. 4. 30—2024. 10. 31；生活垃圾、废边角料、产品不合格品—环卫处置。

提供《灭火器定期检查表》，抽查 2024 年 4 月 30 日 5 月 31 日 6 月 30 日 7 月 31 日 8 月 31 日 9 月 30 日 10 月 31 日《灭火器定期检查表》记录，内容有：点检日期、点检项目（检查气压是否在正常范围内、检查是否在有效期内消防通道是否畅通）；点检人任永飞等，内容完整，符合要求。

提供《消防栓定期检查表 JL-8.1-03》，抽查 2024 年 04 月 28 日；05 月 31 日；06 月 30 日；07 月 31 日；08 月 31 日；09 月 30 日；10 月 31 日；《消防栓定期检查表 JL-8.1-03》记录，内容有：门锁 玻璃、闸阀、水枪、是否完好 水带是否完好、是否漏水；点检人任永飞等，内容完整，符合要求。

抽查 2024 年 4-10 月水电资源能源使用情况；公司每月用电、用水均进行了统计。基本能做到节水节电；节能降耗。

抽查 2024 年度《固体废弃物分类处理清单》综合部每月对办公区域产生的废纸、纸箱等废弃物处理均交由物业分类处理合理合规。

现场查看办公区域贴有消防栓操作方法示意图、节约用电、节约用水、安全出口等警示标识。编制火灾应急预案，对员工开展了应急预案的培训。现场无安全隐患。

查看，手提式干粉灭火器、消防栓等应急救援器材，定期检查，维护保养良好，配备充分适宜，能够满足要求。环境和职业健康安全标识警示，包括：安全通道标识、禁止烟火、小心触电等警示标识。齐全、有效。

与负责人交流得知：公司管理层始终把安全工作放在首位，长期以来采取多种措施，致力于消除危险源，降低职业健康风险。据了解，未发生过环境和职业健康安全方面的事故事件。

查，办公现场张贴有“严禁吸烟”标识；

现场查看：办公场所未发现大功率电器使用。

消防控制：查见，整个办公场所配置要求放置灭火器材、消火栓等，同时灭火器在有效期内。每月现场进行环境安全、消防器材等检查，对灭火器、消火栓按月进行点检，符合要求。

13、定期给员工发放劳保用品。能出示《劳动保护用品发放记录》2024. 4. 28—10. 30 口罩、手套等发放记录。

仓库管理控制：目前公司原材料库 2 个；仓储冻库 1 个、常温库 1 个；配备了灭火器等，均有效。备



注：公司仓储冻库和常温库目前暂时没用，目前属于淡季，冬季。

抽见 2024 年 4--10 月《灭蝇灯检查记录》；现场灭蝇灯 2024 年 10 月坏损后，审核期间，公司重新购买了灭蝇灯，并且进行了安装，目前灭蝇灯使用良好。仓库人员任某进行消毒签字确认。

公司无职业健康危害因素。

公司管理层始终把安全工作放在所有工作的首位，长期以来采取多种措施，致力于消除危险源，降低职业健康风险。据了解，从未发生过环境和职业健康安全方面的事故事件。

近一年内未发生国家上级主管部门对产品质量抽查情况，经查阅该公司客户满意度调查表，客户反馈产品质量均满意。

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

企业编制了《年度内审计划》，对内部审核方案进行了有效策划，规定了审核准则、范围、频次和方法等。在2024.9.15-9.16按照策划时间间隔实施了内审，覆盖了所有部门及所有条款。内审员审核了与自己无关的区域。审核员编制了《内审检查表》并按要求实施了检查，填写了检查记录。内审开出的不符合项，已由责任部门确认后写出了原因分析，提出了纠正和纠正措施，并实施了纠正和整改，内审员及时进行了跟踪验证和关闭。审核组组长宣布了《内审报告》，报告了审核结果，对管理体系的符合性和运行有效性进行了评价，并得出结论意见。按照标准要求保留了内部审核有关信息。内部审核过程真实有效。

企业编制了《管理评审计划》，规定了评审目的、时间、参加人员、评审内容、提交资料要求等，以确保其持续的适宜性、充分性和有效性，并与组织的战略方向一致，并在2024. 10. 13进行管理评审。最高管理者主持会议，各部门负责人参加了会议。管理评审输入考虑并覆盖了标准等要求。管理评审输出形成了《管理评审报告》，管理评审结论：管理体系具有持续的适宜性、充分性和有效性，管理目标充分适宜有效，管理体系运行正常有效等。管理评审输出提出了改进决定和措施，包括改进的机会、管理体系所需的变更、资源需求等。目前已经整改完成。保留了形成文件的信息，作为管理评审结果的证据，管理评审过程真实有效。

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

公司自开展质量环境职业健康安全管理体系以来，各部门都能以管理体系要求为标准进行运行；在管理体系运行方面，通过内审，对管理体系运行的符合性和有效性进行监视和测量。检查发现的 1 个不符合之处，通过相关部门的及时确定并采取纠正措施，现已能按要求运行；通过管理评审，由各部门提出相应的持续改进项目，积极发现工作中的可改善项，及时提出纠正预防措施，更加有效的提高了工作效率，增强了风险的管理。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：



利用管理方针、管理目标、审核结果、分析评价、纠正措施以及管理评审提高管理体系的有效性。内审中的不符合项，采取了纠正措施，并对纠正措施的实施情况进行了跟踪验证。对销售过程中发现的不合格品，已经按照要求进行了处置。管理评审中有纠正措施状况的输入。管理评审提出的纠正措施已经整改完毕并验证。

3) 投诉的接受和处理情况:

近一年以来，没有发生质量环境职业健康安全事故、重大顾客投诉以及行政处罚等。

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）:

基础设施：公司位于拉萨经济技术开发区B区园区南路5号工业中心三号楼二层，公司总面积1300平方；生产车间1个，生产车间面积800平方米左右；办公室有2个；面积80平方米左右；会议室面积30平方米左右；原材料库2个；分别30和20平方左右；配备糕点生产设备，打蛋机4台，蛋糕分割机一个，饼干的生产所需的主要设备曲奇机1台，饼干机1台，配备面包生产设备，搅面机3台，滚元机1台，分割机1台，摆盘机1台，制冰机1台，醒发室2个，平烤箱2个，旋转烤箱2个，包装机3台，冰箱2台，烤盘800个，推车25个、全无油空压机等。

办公配备了许可范围内热加工糕点（面包）及饼干所需的主要设备有电脑、打印机、手机、网络设施等等。

配置了检测仪器/设备：食品安全检测仪一台，ATP荧光检查仪一台、电子秤。

△企业未能提供食品安全检测仪1台，品牌/型号：恒美/HM-SP03，ATP荧光检查仪1台；品牌型号：恒美/HM-ATP、电子秤1个（规格型号ACS-30）；压力表1个（编号02060017）的检定/校准报告。对此开具了不符合项，需要持续改进。

可以满足许可范围内热加工糕点（面包）及饼干所涉及场所的相关环境、职业健康安全管理活动的需要。

特种设备：无。无食堂。

环保设备设施：灭火器、消火栓、垃圾桶等。

人力资源、基础设施设备等资源的配置满足公司许可范围内热加工糕点（面包）及饼干的需求。

2) 人员及能力、意识:

企业对影响质量环境职业健康安全工作人员的人员，在教育、培训、技能与经验方面要求做出规定。根据任职要求，对各岗位人员进行了能力评定，评定结果均符合岗位任职要求。企业人员能够了解管理方针和管理目标内容，知晓他们对管理体系有效性应该做哪些贡献包括改进绩效的益处，以及不符合管理体系要求所产生的后果等。为确保相应人员具备应有的能力和意识所采取的措施充分有效。审核现场与内审员沟通，公司内审属于公司聘请外部咨询老师指导公司开展的内审工作，内审员对内审的流程了解不够透彻，



同时对 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T 45001-2020 标准内审条款的要求不能回答清楚，公司内审员对内审知识比较欠缺，还需要加强持续培训学习。

3) 信息沟通：

企业通过会议、培训、相关文件的传阅等形式确保管理体系有效性，涉及管理体系运行过程及管理等多方面，通过沟通促进过程输出的实现，提高过程的有效性。促进公司内各职能和层次间的信息交流、增进理解和提高从事质量活动的有效性。通过多种渠道主动向顾客介绍产品，提供宣传资料及相关产品信息。企业对外交流，主要包括与市场监管局、环保局、劳动局等沟通环境职业健康安全情况，通过媒体了解环境职业健康安全要求。对顾客、供方、出入公司的相关方等通过发放 相关方告知书进行沟通。对相关方施加环境影响。

4) 文件化信息的管理：

企业编制了管理体系文件。体系文件结构主要包括：管理手册、程序文件、管理制度和记录等。其中管理方针和管理目标也形成文件并纳入管理手册中。体系文件覆盖了企业的管理体系范围，体现了对管理体系主要要素及其相关作用的表述，并将法律法规和标准的要求融入到体系文件中。文件的审批、发放、更改订控制有效。记录格式按照文件控制要求进行管理，记录收集、识别、存放、检索、保护、处置得到控制。现场确认，体系文件符合标准要求，体现了行业和企业特点，有一定的可操作性和指导意义。管理体系文件符合适宜和充分。

文件审核提出的问题，通过审查核验组织提交的文件，确认企业修改了《管理手册》等文件，审核组验证有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：许可范围内热加工糕点（面包）及饼干的生产

E：许可范围内热加工糕点（面包）及饼干所涉及场所的相关环境管理活动

O：许可范围内热加工糕点（面包）及饼干所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

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，西藏聚宏食品有限公司的

☒质量管理体系 ☒环境管理体系 ☒职业健康安全管理体系：

审核准则的要求	☐ 符合	☒ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☐ 达到	☒ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效

通过审查评价，评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求，具备实现预期结果的能力，管理体系运行正常有效，本次审核达到预期评价目的，认证范围适宜，本次现场审核结论为：

☐推荐认证注册

☒在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。



☐ 不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:明利红



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。