

项目编号：20601-2024-H

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：黄山太古风华酿造有限公司

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）：马焕秋

审核组员（签字）：黄童彤

报告日期：2024年12月7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：马焕秋

组员：黄童彤



受审核方名称：黄山太古风华酿造有限公司

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	马焕秋	组长	审核员	2024-N1HACCP-129676 4	CIV-4
B	黄童彤	组员	审核员	2024-N1HACCP-130184 1	CIV-4

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王刚、马志锋	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（**危害分析与关键控制点体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为结合审核联合审核一体化审核单体系审核

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：T/CCAA 0016-2014 食品安全管理体系 饮料生产企业要求

d) 相关的法律法规：中华人民共和国民法典、食品安全法、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范；

Q/TGFH0003S-2024米酿风味饮料；



Q/TGFH0004S-2024米酒；

QB/T 4577-2013 甜酒曲；

GB/T 1354-2018 大米；

NYT1885-2017 绿色食品 米酒；

《GB26687-2011 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》

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12月06日 上午至2024年12月07日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年3月1日至本次审核结束日。

审核方式： 现场审核 远程审核 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

位于安徽省黄山市黟县碧阳镇五东殿工业园黄山太古风华酿造有限公司的其他饮料（米酿风味饮料）、其他发酵酒（醪糟）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：安徽省黄山市黟县碧阳镇五东殿工业园

办公地址：安徽省黄山市黟县碧阳镇五东殿工业园

经营地址：安徽省黄山市黟县碧阳镇五东殿工业园

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年12月5日-2024年12月5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：

生产过程环境卫生的控制、关键控制点的控制情况、产品检测情况

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，观察项4项，轻微不符合项（3）项，涉及部门/条款:经营管理部 H3.2/生产部 H3.6/H3.8

采用的跟踪方式是： 现场跟踪 书面跟踪；



双方商定的不符合项整改时限：2025年1月7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12月7日前。

2) 下次审核时应重点关注：

生产车间环境卫生控制，特别是车间局部区域发霉现象的控制；产品放行、供方管理；管理评审和内审的有效性

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 标准要求策划了公司 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。

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 HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合塑料包装瓶生产过程，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《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《制度文件》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，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和销售加工过程运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。

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

2) 风险提示：

管理评审、内审的有效性需要加强；体系理解需要加深；

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2021年1月28日体系实施时间：2024年3月1日

2) 法律地位证明文件有：

现场检查《营业执照》正本原件 91341023MA2WMX0P4Y 有效期：2021年11月16日，经营范围包括许可项目：酒制品生产；食品生产；食品销售；酒类经营；住宿服务；

经营许可证原件，食品经营许可证编号：JY21305240002762，有效期至2029年7月30日，经营范围：餐饮服务。（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，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）一般项目：外卖递送服务；餐饮管理；食品销售（仅销售预包装食品）；食用农产品零售。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）；

生产许可证原件，生产许可证编号：SC1153410230042，有效期：2023年08月17日至2026年11月29日；食品类别：1 酒类：其他酒（1 配制酒 2 其他蒸馏酒 3 其他发酵酒）；2 饮料：其他饮料（1 植物饮料 2 风味饮料）3 饮料：果蔬汁类及其饮料（果蔬汁（浆）类饮料

预包装食品经营者备案原件，编号：YB13410230010319，备案时间：2023年09月22日



3) 审核范围内覆盖员工总人数：16 人，其中管理人员 4 人；

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

工作方式：单班次生产，工作时间：8:00-17:00 中间休息 1 小时；

4) 范围内产品/服务及流程：

- 1、其他饮料：原辅料采购验收→清洗浸米→蒸饭→拌曲→糖化→（压榨）→蒸煮（加入水、糖、桂花等）→灌装→封盖→巴氏杀菌（CCP1）→贴标→打码→包装→入库
- 2、醪糟：原辅料采购验收→清洗浸米→蒸饭→拌曲→糖化→蒸煮（加入水、桂花等配料）→灌装→封盖→巴氏杀菌（CCP1）→贴标→打码→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

1) 组织结构、职责分工和内外沟通情况

设置了 HACCP 小组、生产中心、营销中心、经营管理部等部门，公司确定组织机构并提供组织机构图，与管理层交流及文件查看，根据公司管理体系运行及实际明确各部门、岗位职责和权限。

内部交流主要通过直接面谈、微信、电话、会议、文件、培训方式，外部交流主要通过参加招投标、电话、微信、拜访方式，内外部沟通顺畅，符合要求。

2) 管理体系文件符合情况

公司依据危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的要求策划了：

- 《HACCP 手册》1 份；覆盖了 HACCP 管理体系
- 文件化的程序；29 份，详见《程序文件汇编》；HACCP 计划、良好卫生规范、前提计划、食品安全防护计划、综合应急预案；
- 作业文件：10 份；详见《管理制度》
- 记录表格；47 份；详见《记录清单》

3) 法律法规的识别及获取情况

组织识别并获取了中华人民共和国民法典、食品安全法、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、NYT1885-2017 绿色食品 米酒、Q/TGFH0003S-2023 米酿风味饮料、Q/TGFH0004S-2024 米酒、QB/T 4577-2013 甜酒曲、GB/T 1354-2018 大米 等法律法规，基本满足产品生产需求。

4) 组织的资源配置情况

厂房总面积 28000 平方米，企业股东所有，黟县碧阳镇五东殿工业园（A 栋）总建筑面积：2400 平方米，为综合楼，一楼有办公室、会议室、化验室、研发室、原料库（100 平方米）、成品库（500 平方米），二楼未使用；黟县碧阳镇五东殿工业园（B 栋）为生产车间一楼（蒸饭区、糖化间、灌装间、压滤调配区、杀菌区）、二楼（蒸煮调配区、水浴杀菌区、包装区、成品区、半成品区）、三楼（冷库两个共 100 平方米存放原料）

1、设备清单：水处理设备、蒸汽发生器 2 个、浸米罐 2 个、蒸饭炉 4 个、蒸煮锅 4 个、半自动洗瓶机器 1 个、全自动洗瓶机 1 个、全自动罐装机 1 个、半自动罐装机 1 个、喷淋杀菌锅 1 个、贴标机 1 个、打码机 1 个半自动打包机 2 个；



2、监视和测量设备：分析天平 1 个、电子天平 1 个、电热恒温干燥箱 1 个、电热恒温培养箱 1 个、压力灭菌锅 1 个、显微镜 1 个、恒温水浴锅 1 个、磁力搅拌器 1 个、电子万用炉 1 个、超净工作台 1 个；

3、特种设备：升降机 2 个（其中一个未备案）、安全阀 2 个（过期未检）、压力表 6 个；2 个压力容器（分气缸，其中一个停用）；杀菌釜 1 个，正在安装中，已提交备案；

4、其他设施：污水处理站

5、公司组织机构部门设置有管理层、HACCP 小组、生产中心、营销中心、经营管理部，总经理任命了 HACCP 小组组长，明确了 HACCP 小组组长职责。

5)方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

食品安全方针：全员参与，全程控制，持续改善，安全卫生。

食品安全目标：

1、产品出厂合格率 $\geq 98\%$

2、顾客满意度 ≥ 95 分

3、全年食品安全事故发生率为 0

4、顾客投诉处理率 100%

5、从业人员健康合格率 100%

6、CCP 点合格率 100%

7、清洁消毒及时率 $\geq 95\%$

每年管理评审对方针目标进行了评审，评审结论：目标和管理方案是适宜的；

6)策划和实施了内部审核和管理评审情况

公司按照内审计划的要求，于 2024 年 6 月 15 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于 2024 年 6 月 27 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

7)主要人员对标准的理解情况

管理层、各部门负责人基本能够对法律法规和标准有基础的了解。

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）

采购过程控制：

公司在《管理手册》3.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；

营销中心负责对各合格供方的初选，并参与合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

抽查供方资质如下：目前企业采购的食材主要是组织采购的原料有糯米、有机糯米、有机血糯米、PP 瓶、玻璃瓶、白砂糖、复合增稠稳定剂（其他饮料（米酿风味饮料——米露中添加）、干桂花、荔枝浆等；



企业编制《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法,满足评价准则要求的产品供方可被评为合格供方。

查《合格供方名录》：

供方名称	供应原料
吉林省非我莫黍生态农业发展有限公司	有机白糯米\有机血糯米
五常市稻喜田园水稻种植专业合作社	白糯米
沧州东盛塑料有限公司	PP 瓶
安庆奥迪斯丹包装有限公司	纸箱

.....

合格供方名录中未体现白砂糖、玻璃瓶、复配增稠稳定剂、干桂花、荔枝浆的供应商名录，现场沟通整改：

查 1) 供方：吉林省非我莫黍生态农业发展有限公司，统一社会信用代码：91220283307878811E，生产许可证编号：SC10122028345587，提供有机产品认证证书，证书编号：122OP2000039，范围内有糯米、血糯米
第三方检测报告：

产品名称：糯米

报告编号：DLF24-0017485-01

报告日期：2024.10.12；

检测项目：六六六、滴滴滴、甲草胺、甲氰巨酯等 54 项检测项目

检验结论：符合

委托单位：辽宁方园有机食品认证有限公司

检验单位：通标标准技术服务有限公司大连分公司

产品名称：血糯米

报告编号：DLF24-0016481-09

报告日期：2024.10.11；

检测项目：六六六、滴滴滴、甲草胺、甲氰巨酯等 54 项检测项目

检验结论：符合

委托单位：辽宁方园有机食品认证有限公司

检验单位：通标标准技术服务有限公司大连分公司

现场与企业沟通，检测名称中未体现有机产品名称，下次审核关注。

查 2) 供方：咸宁本色原香生物科技有限公司，统一社会信用代码：91421200MA4FONA8XR，生产许可证编号：SC11442120250241；

有本公司委托外检报告：

产品名称：干桂花

报告编号：A2240195251101001C

报告日期：2024.04.25；

检测项目：总灰分、水分、镉、铅、二氧化硫残留量等项目

检验结论：符合

检验单位：武汉市华测检测技术有限公司

查 3) 供方：安琪酵母股份有限公司，统一社会信用代码：91420000271756344P，生产许可证编号：



SC20142050300018，同时提供非转基因情况说明；

有本公司委托外检报告：

产品名称：安琪甜酒曲（甜味型）

报告编号：SX2024SP06838

报告日期：2024.08.06

检测项目：酸度、水分、酸度、总砷、铅、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等项目

检验结论：符合

检验单位：三峡公共检验检测中心

查4）供方：五常市会杰农业发展有限公司，统一社会信用代码：91230184686041164G，生产许可证编号：SC10123018403123；

有三方检测报告：

产品名称：大米（糯米）

报告编号：AGE718006AGF1039036

报告日期：2024.07.25

检测项目：感官、黄粒米、水分、铅、镉、吡虫啉等项目

检验结论：符合

检验单位：PONA 谱尼检测

查5）供方：广州华糖食品有限公司，统一社会信用代码：9144010MA59HCDCOC，生产许可证编号：SC12144011600244；

有三方检测报告：

产品名称：优级白砂糖（小粒）

报告编号：GTJ(2024)LA0176

报告日期：2024.03.04

检测项目：感官、蔗糖分、还原糖分、干燥失重、色值、混浊度等项目

检验结论：符合

检验单位：广东省科学院生物与医学工程研究所

查6）供方：广州华糖食品有限公司，统一社会信用代码：9144010MA59HCDCOC，生产许可证编号：SC12144011600244；

有三方检测报告：

产品名称：优级白砂糖（小粒）

报告编号：GTJ(2024)LA0176

报告日期：2024.03.04

检测项目：感官、蔗糖分、还原糖分、干燥失重、色值、混浊度等项目

检验结论：符合

检验单位：广东省科学院生物与医学工程研究所

查7）供方：徐州诚成玻璃制品有限公司，统一社会信用代码：91320312MAIMLN92X4；



有三方检测报告：

产品名称：食品用玻璃瓶

报告编号：HAPTX23110353

报告日期：2023.11.14

检测项目：铅、镉项目

检验结论：符合

检验单位：江苏环谱检测技术服务有限公司

报告中送检照片显示，瓶盖一体检测，企业采购玻璃瓶时，检测报告在有效期内，现场沟通，下次审核关注。

8) 供方：沧州东盛塑料有限公司，统一社会信用代码：91130921774446874Y，全国工业产品生产许可证编号：（冀）XK16-204-00337；

有三方检测报告：

产品名称：聚丙烯塑料瓶

报告编号：CJJC2023BZ2051

报告日期：2024.01.12

检测项目：外观、规格、跌落试验、密封性能、耐寒性能、耐热性能等项目

检验结论：符合

检验单位：超检检测技术服务河北有限公司

产品名称：塑料防盗瓶盖

报告编号：（2024）QSXS00117

报告日期：2024.02.03

检测项目：外观、尺寸公差、物理机械（防盗环物理性能等）、总迁移量、重金属等项目

检验结论：符合

检验单位：江苏澄信检验检测认证股份有限公司

9) 供方：天鹰生物科技（江苏）有限公司，统一社会信用代码：91320583MA248M649J，产品生产许可证编号：SC10132058302629；

有三方检测报告：

产品名称：复配增稠稳定剂

报告编号：SS240436001

报告日期：2024.03.11

检测项目：铅、砷、感官、大肠埃希氏菌、沙门氏菌等项目

检验结论：符合

检验单位：浙江九安检测科技有限公司

原料仓库中见单晶冰糖、重瓣玫瑰花酱等原料由供方提供，部分作为供方试样或由供方提供原材料企业只进行加工，对原材料不直接采购。

外包服务控制：物流运输、第三方检测

1) 物流运输在运满满 APP 平台下单，提供订单号，查 2024-12-03 订单：订单号：41215253203029504，有装卸货剂回单照片上传，车辆信息：京 AC95202 面包车，有司机姓名和电话号，有产品备注；查 2024-11-29



订单：订单号：41173860279444736，有装卸货剂回单照片上传，车辆信息：鲁 WST650 依维柯，有司机姓名和电话号，有产品备注：满足要求；

2) 第三方检测：与企业沟通计量器具及送有资质的公司或计量部门进行检测，未签订合同。

查采购合同：

有五常市稻喜田园水稻种植专业合作社（糯米）采购合同、沧州东盛塑料有限公司订货单、徐州诚成玻璃制品有限公司供销合同，吉林省非我莫黍生态农业发展有限公司有机产品销售合同，明确供货产品、质量、交付要求、双方权利和义务，均有该公司与供方公章。

日常组织所需原辅料都是根据订单情况结合库存通过电话向供方下达采购任务，一般供方送货上门或公司人员采购回来。

采购过程符合控制要求。

询问部门负责人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，不合格情况见餐饮部审核记录。

公司暂未涉及食品添加剂采购和使用。

提供 2024-10-21PP 瓶和 PP 盖的出库单：产品名称：新冰酿 15158，风华 57496，盖 50000，司机：江**，签字验收：汪*；提供有机糯米发票和采购合同，产品：有机糯米，数量：17000KG(680 袋)，日期：2024-11-28；

二、良好卫生规范

与生产部负责人沟通，企业按照识别的适用法律法规、标准、操作规范和指南要求，建立、实施、保持和更新良好卫生规范，以预防和（或）减少产品中的、生产经营过程及产品所处环境中的污染。

企业保留有良好卫生规范相关文件。提供：《良好卫生操作规范》。企业按策划的时间间隔对良好卫生规范、程序进行评审，当产品、流程和其他与业务相关的活动发生变更时应实施评审。企业对良好卫生规范的运行实施监视和测量，对实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全和宜食用性。

良好卫生规范的验证活动包括对监视测量、纠正措施、记录的审核及卫生清洁效果的评估。查看验证记录，时间：2024 年5月20日。

1、场所及周边环境：

组织位于安徽省黄山市黟县碧阳镇五东殿工业园，现场观察无有害气体、灰尘、污水及其他任何污染源；厂区路面平坦，无积水，并有良好的防洪、排水系统；厂区厕所有冲水、洗手设施以及防蚊蝇防鼠等设施，并远离车间；车间的设备和操作台和直接接触食品的工具、容器等易于清洁消毒和维护保养，满足卫生规范要求。

2、场所设计、建造、布局和操作流程：

生产区域内设置有原料库、包材库、冷库、成品库、男女更衣室等，均分别设置了隔离，按清洁程度划分了清洁区、准清洁区、一般作业区。生产部办公室在加工区外围，成品库设置在车间外。

现场观察厂房结构、采光与通风、门窗、地面、光照等满足卫生规范要求，现场观察有防蝇、防虫、防鼠功能。

车间内放置有带盖子的垃圾桶，主要是挑选出的杂质、不良米。

车间外设置卫生间，厕所为水冲式，设有洗手设施。车间入口处有更衣室、换鞋间、洗手消毒间、更衣室内安装有紫外灯。



手部、鞋底、工器具和工作区的清洗、消毒设施：在生产现场入口处，设有非手动开关洗手设施和盛装洗手液设施，备有干手器、酒精感应喷洒器。

3、库存管理：

规定以“先进先出”的原则控制物料出库顺序对原料、包材、成品的存放进行管理。

负责人介绍，会定期检查库存产品的质量和卫生情况，现场观察原料库成品库包材库均有简单标识，原料库设有按原料品种进行分类存放。

现场查看：

设有成品库，库内产品放置于垫板上，有产品标识卡片。库内干净、无灰尘，无其它有害杂物，放有挡鼠板。冷藏库内温度14.1℃、4.5℃，符合产品储存要求；

原料库内原料未放置物料卡片，原料库门未安装，仅放置一块挡鼠板，开具观察项；

与负责人沟通，按照出入库流程和制度要求进行控制出入库，如装车前要求：检查运输车辆（外包）封条是否完整，厢式货车内无异味、无污物，内壁清洁，保证货物不受污染。

4、空气和水质：

车间内空气的消毒主要靠紫外线灭菌灯以及臭氧机。生产用水水质提供检验报告，定期监控，产品不出口。

现场观察：蒸煮间内有通风排汽设施，及时排除污染的空气，但是效果不佳，车间内水蒸气较多。现场观察作业过程中，配料用水为黄山山泉水经粗滤、精滤一级反渗透处理后使用。清洁用水为自来水，提供生产用水检验报告，报告编号：HKSS2400090-1；报告日期：2024.2.19；检验项目：色度、PH值、总硬度、氰化物、阴离子合成洗涤剂、甲醛、铝、砷、汞、菌落总数、大肠菌群等36项；

检测结论：合格

检测单位：辽宁惠康检测评价技术有限公司

5、包装材料：

现场查看，企业使用的包装材料为：PP瓶、玻璃瓶、盖子，提供了质检报告含卫生指标。详见营销部审核记录。

包装材料能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质，并加贴适当的标签。使用的包装材料不含有毒有害物质，在规定的储存和使用条件下，不会对食品安全和宜食用性构成威胁，不重复使用。

6、废弃物管理：

生产过程产生的废弃物主要包装袋和挑选出的不合格品糯米及糯米清洗过程中撒落到地面的米及压榨工序产生的酒糟饼。包装袋作为废品卖掉，掉落到地上的米收集后下班放到厂区外公共垃圾桶，由市政统一处理。酒糟饼和挑选出不合格的米收集后送给附近农户喂食畜禽。操作区内原料清洗、设备清洗产生的污水经企业污水处理站处理后排入市污水处理厂，排水设施不会造成逆流和交叉污染。

7、设备与维护：

现场生产设备有：蒸汽发生器、浸米罐、蒸饭炉、蒸煮锅、半自动洗瓶机器、全自动洗瓶机、全自动罐装机、半自动罐装机、喷淋杀菌锅、贴标机、打码机、半自动打包机、臭氧消毒机等，按工艺流程有序排列，可以避免引起交叉污染。

提供有《设备保养/维修记录》，

时间：2024年11月7日 设备名称：贴标机， 保养周期：每月； 维保项目：检查线路、控制面板



检查；操作者：江**；

时间：2024年 10月 8日 设备名称：灌装机；保养周期：每月；更换油封；操作者：江辉；

现场接触成品的设备、工器具和容器，工作台面，小推车均使用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀、经得起反复清洗与消毒的不锈钢材料制作；其表面平滑、无凹坑和裂缝。

8、产品污染风险和隔离：

企业有建立、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、和包装材料的污染和交叉污染的风险。

物理污染：通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险；现场查看员工私人物品包括水杯等不允许带入车间，车间内照明灯管均带有防护罩，设备大部分为不锈钢材质，不易脱落破损。员工穿工作服、戴帽子，有效遮住头发，防止头发掉入到产品中。如有外部人员一般使用参观通道，如进入车间内部由专人陪同按照员工正常更衣洗手消毒流程，基本符合要求。

化学污染：

企业现场在用的设备清洗用的酸碱洗，柠檬酸、氢氧化钠；采用物理捕鼠，不涉及杀虫剂等化学品。上述化学品单独存放于车间内工具房内，专人保管，有领用记录；

微生物污染：

企业生产设备、工具、容器和环境主要通过清洁后消毒控制微生物，消毒方式主要有紫外灯照射、臭氧杀菌机消毒、75%酒精喷洒。每天生产结束后，均会对设备表面、操作台面、工器具进行彻底清洗，并用75%喷洒消毒，再开启臭氧杀菌机进行杀菌消毒。员工进入灌装间等高清洁加工区域前需通过二次更衣，洗手消毒进入操作。外来人员无必要不进入车间，走参观通道进行参观，若需进入执行更衣洗手消毒流程。

提供有2024年1月-9月的《车间清洁卫生状况检查记录》，检查内容包括：个人卫生、环境卫生、设备卫生、工器具卫生、工作台卫生，次品垃圾处理等；每月定期检查，检查人：李芹芹，检查结果：合格

提供有2024年1月-9月的《紫外灯杀菌记录表》，每天班前班后定时开启紫外灯杀菌，地点：更衣室、操作间；7:30开启，8:00结束；18:00开启，18:30结束；操作人：李芹芹；

组织未能提供产品生产过程中环境微生物控制情况的相关证据，建议增加此项的监控；

9、清洁消毒：

查《消毒液配制使用记录》：

柠檬酸浓度2-2.5%，酸洗10-20分钟；片碱浓度2-2.5% 时间10-20分钟，未对酸碱液浓度进行检测，不能确定清洗效果，建议增加该项的检测，已现场沟通

10、虫害防治：

企业虫害防治由企业自己开展，主要措施有：挡鼠板、门帘、纱窗，措施较少，已现场沟通；

现场观察生产车间未见虫鼠害出现，厂区也未见家养动物出没。

11、员工卫生：

企业配置了更衣室、洗手设施、干手设施、手消毒设施和卫生间等，现场观察以上设施均维护良好正常运行。洗手消毒间关于洗手及消毒的流程在墙上有标示，能引导员工进行正确洗手消毒。

12、工作服管理：

工作服员工带回家自行清洗，到工厂后放置于更衣室内紫外灯消毒使用。



13、员工健康：

建立有员工的健康档案，每年办理健康证。持证上岗。具体见经营管理部审核记录。查《人员健康检查记录表》2024年 3月至 12月的记录，晨检项目包括：手部卫生、饰品、手指甲、头发、胡须、工作服、发热、咽痛、咳嗽、皮肤破损、腹痛腹泻等，不符合要求者不准进入车间，检查人：余志东；检查结果：均符合要求。

询问审核周期内暂未发生类似情况。

14、场所巡检：

生产主管及相关管理人员每日对厂区进行生产环境、食品加工人员、设备及设施等方面的检查，发现不符合情况立即提出整改，并在周例会上进行强调总结。

15、返工：

组织生产的产品为装饰糖果和饼干，纯手工制作，产品生产工艺原因，产品一旦有不符合标准品，不能返工处理，只能做废品处理。

16、运输储存：

组织委托运满满物流负责产品运输。

成品存储：

查看成品库，各种产品放置于货架上或塑料铲板上，无直接接触地面，保持清洁，现场有采用防尘、通风、防鼠措施。冰酿米酿风味饮料贮存条件：0-5摄氏度；现场查看冷库温度4.5℃，符合要求；其他产品常温贮存，无温度控制要求。

产品的运输：

装运前发货人员查看车辆卫生情况，符合要求后装货。

17、来访者：

提供门卫室出入厂区的登记台账：

包括日期、入厂时间、出厂时间、驾驶员、身份证号、车牌号、联系方式、事由等，基本符合要求。

被允许进入食品生产/经营场所的来访者，在进入时应遵守和食品生产/经营人员同样的卫生要求。

18、培训：

提供了 2024年度的人员培训计划，通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和对各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。

根据食品生产/经营不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核，做好培训记录。

当食品安全相关的法律法规标准更新时，会及时开展培训。具体培训实施内容详见行政部审核记录。查见企业对以上良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全性和适用性。验证活动包括对生产场所环境、车间布局、设备设施等方面的评估。

验证时间：2024 年5月 20 日 验证人员：HACCP小组

三、CCP/OPRP点的监控情况

根据公司实际，结合 HACCP 体系要求，对产品的管理，制定了管理手册、程序作业文件、HACCP 计划、良好



卫生操作规范、制度汇编等文件。基本能指导公司其他饮料（米酿风味饮料）、其他发酵酒（醪糟）生产相关过程食品安全管理运行的控制操作。

工艺流程图如下：

- 1、其他饮料：原辅料采购验收→清洗浸米→蒸饭→拌曲→糖化→（压榨）→蒸煮（加入水、糖、桂花等）→灌装→封盖→巴氏杀菌（CCP1）→贴标→打码→包装→入库
- 2、醪糟：原辅料采购验收→清洗浸米→蒸饭→拌曲→糖化→蒸煮（加入水、桂花等配料）→灌装→封盖→巴氏杀菌（CCP1）→贴标→打码→包装→入库

查审核范围内产品的实现流程及过程的控制情况：

生产过程为：组织根据订单情况进行采购，品控人员负责验收并做好验收记录，生产部通过微信群下达生产任务单，成品生产、成品放行、成品出货等工作，物流：运满满。目前产品生产加工过程等主要通过现场管控方式进行，具体的管控情况如下：

组织使用的食品添加剂有复配增稠剂（琼脂、魔芋粉），仅限于其他饮料（米酿风味饮料——米露中添加，无限量要求；

2024年12月6日《生产记录表》：

产品名称：325ml 冰酿 生产批次号：TG20241206

生产计划：蒸饭数量：1200 斤；

配料：五常白糯 1200 斤，酒曲 1250 克；

2024年12月6日《生产记录表》：

产品名称：450g 醪糟 生产批次号：TG20241207

生产计划：蒸饭数量：5000 斤；

配料：有机血糯 1250 斤、有机白糯 3750 斤，酒曲 9000 克；

OPRP:原料验收

行动准则：索取产品第三方检测报告

原料验收见 3.5 审核记录

CCP 巴氏杀菌：

关键限值：温度 85~90℃， 时间 30 分钟

提供有 2024 年 12 月 4 日的《水浴杀菌作业记录表》，锅号：2#，PP 瓶， 产品名称：城食善粮原味醪糟数量：280 瓶；工艺要求及控制参数：88℃； 杀菌时间：16:55—17:25； 未有记录人签名：已现场沟通；

现场查看醪糟杀菌情况：

杀菌温度：产品名称 400g 乡愁血糯，玻璃瓶，数量 320 瓶，杀菌时间：9:10—9:40；杀菌温度：91.2℃；

其他饮料（冰酿）：

提供有 2024 年 11 月 8 日的《水浴杀菌作业记录表》，锅号：1#，PP 瓶， 产品名称：冰酿；数量：400 瓶；工艺要求及控制参数：88℃； 杀菌时间：16:55—17:25； 未有记录人签名：已现场沟通；

现场查看冰酿杀菌情况：

杀菌温度：锅号：3#，产品名称 325ml 冰酿，PP 瓶，数量 400 瓶，杀菌时间：9:52—10:22；杀菌温度：

85.2℃；



询问审核周期内未发生 CL 值偏离的情况。

询问企业半成品的检验主要通过感官控制

询问操作人员江辉，基本清楚本部门中 CCP 点、OPRP 点的设置情况，对 CCP 点的监控参数基本清楚。

OPRP/CCP点控制良好。

四、产品放行、验证

公司主要从事其他饮料（米酿风味饮料）、其他发酵酒（醪糟）的生产，策划编制了《监视和测量设备控制程序》、《产品放程序》等文件，

原料检验：检查原料名称、数量、规格型号、包装、生产日期、进货日期、供方名称等信息；

成品检验：委托第三方检验，批检；

提供了《原辅料进货查验记录》及《食品添加剂进货查验记录》记录了进货日期、原辅料名称、规格数量、生产日期批号、保质期、供货商名称及地址联系电话、数量等；

抽查 2024-03-27 进货的有机糯米，数量：6000 袋，生产日期：2024.3.31，保质期：12 个月，生产厂家：黑龙江石板香米业，附该批次出厂检验报告，检测结果：符合；验收人：王刚；

2024-6-15 进货的安琪甜酒曲，数量：60 袋，生产日期：2024.4.26，保质期：12 个月，生产厂家：合肥星达贸易公司，附该批次出厂检验报告，检测结果：符合；验收人：王刚；

2024-6-27 进货的干桂花，数量：4 袋，生产日期：2024.6.21，保质期：12 个月，生产厂家：咸宁本色原香生物科技有限公司，附该批次出厂检验报告，检测结果：符合；验收人：王刚；

2024-12-2 进货的 PP 瓶、盖子，数量：31920 个，生产日期：2024.11.26，保质期：12 个月，生产厂家：浙江黄岩华兴塑料制品有限公司，附该批次出厂检验报告，检测结果：符合；验收人：王刚；

2024-10-25 进货的复配增稠剂，数量：50 袋，生产日期：2024.10.17，保质期：12 个月，生产厂家：天鹰生物科技（江苏）有限公司，附该批次出厂检验报告，检测结果：符合；验收人：王刚；

供方相关资质、原料第三方检测报告详见营销中心审核记录，符合原料验收要求；

抽产品出厂检验报告：

1、产品名称：有机原味醪糟，规格：450g/瓶；生产日期：2024.10.10；保质期：12 个月，执行标准：NY/T1885

检验项目：感官、酒精度、PH 值、总酸、净含量、标签，结论：合格

缺少大肠菌群、菌落总数项目的检测；——不符合

2、产品名称：冰酿米酿风味饮料，规格：325ml/瓶；生产日期：2024.6.27；保质期：60 天，执行标准：Q/TGFH0003；

检验项目：感官、酒精度、PH 值、总酸、净含量、标签，结论：合格

缺少固形物、大肠菌群、菌落总数项目的检测；——不符合

查出货单：

出库日期：2024.12.4，编号：202412002，产品名称：有机醪糟血糯味；数量 410 箱；收货单位：妈妈很忙；司机确认：刘*



出库日期：2024.10.19，编号：202412005，产品名称：有机醪糟原味；数量 346 箱；收货单位：宝取；司机确认：胡*

公司委托有资质的检测单位对其产品进行型式检验及出厂检验，抽查产品的第三方检测报告：

1、产品名称：米酿风味饮料（有机醪糟桂花味）：

检验报告编号：A224072501701001C；

报告日期：2024.11.28；

检测项目：PH 值、固形物、可溶性固形物、总酸、铅、山梨酸钾及其钾盐、苯甲酸及其钠盐、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母等；

检测结论：符合

检测机构：安徽华测检测技术有限公司

2、产品名称：其他发酵酒（宝取血糯醪糟）：

检验报告编号：A224051270210001C；

报告日期：2024.11.29；

检测项目：气味、形态杂质、蛋白质、固形物、总酸、镉、铅、无机砷、糖精钠、苯甲酸、酒精度、菌落总数、大肠菌群、霉菌等；

检测结论：符合

检测机构：安徽华测检测技术有限公司

生产加工用水为山泉水经一级反渗透过滤，公司每年对水质卫生进行常规项目的委外检验。

配料用水检测报告：

报告编号：HKSS2400090-1；报告日期：2024.2.19；检验项目：色度、PH 值、总硬度、氰化物、阴离子合成洗涤剂、甲醛、铝、砷、汞、菌落总数、大肠菌群等 36 项；

检测结论：合格

检测单位：辽宁惠康检测评价技术有限公司

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合

公司按照内审计划的要求，于 2024 年 6 月 15 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于 2024 年 6 月 27 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

3.4 持续改进

符合 基本符合 不符合

1) 不合格品/不符合控制

公司制定有《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，原料验收过程中发生的不合格一般做退货、换货处理；

审期期间，现场发现到货的糯米（供方：非我莫黍），有 3 袋破损，做退货处理，供方补偿货款；

生产过程中产生的不合格品基本符合要求。

客户反馈的不合格的情况一般为产品中有米壳、黑点、黄米粒（焦化）、快递造成的破损，一般做换货或补货处理；



对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司制定有《纠正和预防措施控制程序》，总经理表示公司不定期对分析和评价的结果以及管理评审输出，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分加以应对。目前公司改进措施包括：

对于 HACCP 管理体系,组织公司人员管理体系标准进行系统的培训等方式来持续改进管理体系。

日常改进通过以下方面进行：进行员工的体系知识培训，提高体系意识；内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；合规义务；管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理；监管部门抽查等；具体见各部门运行记录。控制基本合理。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

3) 投诉的接受和处理情况:

公司在《HACCP 管理手册》对投诉处理控制要求进行了规定，投诉处理由营销中心负责，查投诉处理管理情况。负责人表示，本审核周期内无顾客重大投诉现象、无食品安全投诉；收到投诉信息上报公司领导，根据投诉情况进行反馈、处理，有必要时进行赔偿，沟通方式主要为微信、电话等；如顾客直接反馈至上级监管单位，由公司领导、生产部、营销中心共同处理，完成情况说明及整改措施等。

负责表述，顾客日常偶尔有针对物流运送方面意见和建议，公司与物流进行沟通及时解答或处理。

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）：

厂房总面积 28000 平方米，企业股东所有，黟县碧阳镇五东殿工业园（A 栋）总建筑面积：2400 平方米，为综合楼，一楼有办公室、会议室、化验室、研发室、原料库（100 平方米）、成品库（500 平方米），二楼未使用；黟县碧阳镇五东殿工业园（B 栋）为生产车间一楼（蒸饭区、糖化间、灌装间、压滤调配区、杀菌区）、二楼（蒸煮调配区、水浴杀菌区、包装区、成品区、半成品区）、三楼（冷库两个共 100 平方米存放原料）

生产设备：水处理设备、蒸汽发生器 2 个、浸米罐 2 个、蒸饭炉 4 个、蒸煮锅 4 个、半自动洗瓶机器 1 个、全自动洗瓶机 1 个、全自动罐装机 1 个、半自动罐装机 1 个、喷淋杀菌锅 1 个、贴标机 1 个、打码机 1 个半自动打包机 2 个；

监视和测量设备：分析天平 1 个、电子天平 1 个、电热恒温干燥箱 1 个、电热恒温培养箱 1 个、压力灭菌锅 1 个、显微镜 1 个、恒温水浴锅 1 个、磁力搅拌器 1 个、电子万用炉 1 个、超净工作台 1 个；

特种设备：升降机 2 个（其中一个未备案）、安全阀 2 个（过期未检）、压力表 6 个；2 个压力容器（分气缸，其中一个停用）；杀菌釜 1 个，正在安装中，已提交备案；

其他设施：污水处理站

2) 人员及能力、意识:

组织在《管理手册》3.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》，对从事影响生产要求符



合性工作的人员、从事与体系有关的岗位，按不同岗位及所承担工作任务的需要派合适的人员，并通过教育和培训确保公司员工都具备相应的专业技能、食品安全意识或专业能力要求。现场审核期间与内审审核组长王刚，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足。见不符合项

3) 信息沟通:

公司确定与食品安全管理体系相关的内部和外部沟通，确保所有对食品安全产生影响的活动的活动的人员理解有效沟通的要求，收集对食品安全有影响的信息，确保 HACCP 小组及时获取可引起 HACCP 体系变更的信息，保持 HACCP 体系的持续更新和有效性。

总经理和食品安全小组组长负责外部沟通，充分了解企业的产品、相关危害和 HACCP 管理体系，并经培训。

建立内部报告制度，总经理确保所有人员都有责任向上级管理者、最高管理者报告所关注到的食品安全问题及隐患。

4) 文件化信息的管理:

公司在《HACCP 管理手册》进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；查文件管理情况：

公司形成了文件化的《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《HACCP 计划》、《作业指导书》、各部门管理制度文件以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《HACCP 计划》、《前提计划》、《良好卫生规范》等基本符合标准要求的所有文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的 HACCP 管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：HACCP 管理手册；

二级文件：公司编制了 29 份程序文件，1 份良好卫生规范，1 份 HACCP 计划，1 份前提计划，食品安全防护计划，基本包括了 HACCP 体系标准要求的文件。

三层次文件：管理制度文件及外来适用法律法规和标准。

四层次文件：记录

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理马志锋批准。2024-3-1 对体系文件进行发布实施；

文件管理基本符合要求

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

位于安徽省黄山市黟县碧阳镇五东殿工业园黄山太古风华酿造有限公司的其他饮料（米酿风味饮料）、其他发酵酒（醪糟）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，（黄山太古风华酿造有限公司）的

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

审核准则的要求	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效



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

推荐认证注册

在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:马焕秋 黄童彤



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、联系方式的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排，确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况，请贵公司按照要求接受监督审核，监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩，以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核，证书将会被暂停，请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司，以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行，请贵单位遵守认证合同相关责任和义务，按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核，有可能提前较短时间通知受审核方，希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS（中国合格评定国家认可委员会）认可标志的认证证书，应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核，如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定，被认证方应接受政府主管部门的抽查；根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时，恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下，可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中，对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉，电话：010-58246011；也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉，以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。