

项目编号：20581-2023-QFH-2024

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：四川新茂源农业发展有限责任公司

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）： 邝柏臣

审核组员（签字）： ---

报 告 日 期： 2024 年 11 月 13 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：邝柏臣

组 员：---



受审核方名称：**四川新茂源农业发展有限责任公司**

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	Q:审核员	2023-N1QMS-2222839	Q:03.03.03,29.07.01
			F:审核员	2023-N1FSMS-2222839	F:CII-1,FI-2
			H:审核员	2023-N1HACCP-2222839	H:CII-1,FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	廖廷朝(副总经理)	向导	受审核方
2	——	观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**质量管理体系,食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行第一次监督审核 证书暂停后恢复 其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否 暂停原因已消除，恢复认证注册， 保持认证资格。

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, F: ISO 22000:2018, H: 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为 结合审核 联合审核 一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、T/CCAA 20-2014 食品安全管理体系 果蔬制品生产企业要求；

d) 相关的法律法规： 中华人民共和国食品安全法、食品经营许可证管理办法、GB14881-2013食品生产通用卫生规范、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、《食品安全法》、《计量法》、《特种设备安全法》、GB 31621-2014



食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品安全法、GB 2762 食品中污染物限量、GB 2763 食品中农药最大残留限量、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法2023年修订版(国家市场监督管理总局令第81号)、中华人民共和国农业部令2012年第7号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法|2022年修正版等；

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及食品安全标准：GHT1326-2021 冻干水果、蔬菜标准、GB/T 29370-2012柠檬、GB/T 29373-2012农产品追溯要求 果蔬、JJF 1647-2017零售商品称重计量检验规则、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品安全法、GB 2762 食品中污染物限量、GB 2763 食品中农药最大残留限量、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法2023年修订版(国家市场监督管理总局令第81号)、中华人民共和国农业部令2012年第7号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法|2022年修正版等；

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08日 上午至2024年11月13日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年09月17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: 初级农产品(柠檬)销售、水果干制品（柠檬冻干片）生产

F: 位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限责任公司的初级农产品(柠檬)销售；位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限责任公司冻干水果生产车间的水果干制品（柠檬冻干片）生产

H: 位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限责任公司的初级农产品(柠檬)销售；位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限责任公司冻干水果生产车间的水果干制品（柠檬冻干片）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：内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社；

办公地址：内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社；

经营地址：内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社；

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 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：未及时关注监审时间导致证书暂停

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：与企业负责人及代表确认：企业具备执行法律法规及其他要求的能力；2) 证书暂停期间监管部门未对企业质量及食品安全监督抽查，无不符合项；3) 暂停期间未发生重大质量及食品安全事故；4) 体系运作基本正常；5) 组织经营场所未发生变化；5)



暂停期间组织未使用证书，也未有发生重大服务投诉情况等。监督暂停期间证书使用及管理基本规范

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：已消除

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(4)项，涉及部门/条款：：——01)办公室 QF7.2/H3, 2； 02) 生产加工部 Q7.1.5/F8.7/H3.6;03) 生产加工部 Q8.6/F8.8.1/H3.8、H4.5； 04) Q8.1/F8.2.4/H3.3；

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13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08月01日前。

2) 下次审核时应重点关注：

基础设施管理、食品防护、食品欺诈、虫害控制管理、计量器具管理、产品放行、危害控制计划实施、前提方案/良好卫生规范的实施情况、确认验证情况等

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 GB/T19001-2016、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司管理体系。

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

4) 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检查，基本符合。

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在初级农产品（柠檬）销售资源方面配置基本充分合理，如冷冻设施、分拣、配送车辆等设施的配置，冻干水果的生产资源方面配置基本充分合理，如速冻库、真空干燥库等设施的配置；

6) 公司销售的初级农产品（柠檬）销售、水果干制品（柠檬冻干片）生产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 GB/T19001-2016、ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合预初级农产品（柠檬）销售以及水果干制品（柠檬冻干片）生产过程，依据 GB/T19001-2016、ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和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：采购的鲜柠檬内部缺少有效检测和监控手段，仅能目测和供方报告验收进行判定，验收过程有一定的控制风险，水果干制品（柠檬冻干片）生产过程的微生物监控较为薄弱。

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 08 月 10 日 体系实施时间：2023 年 04 月 01 日

2) 法律地位证明文件有：营业执照、食品经营许可证、生产许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数：50 人。

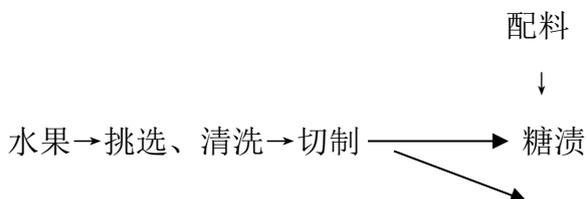
倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：——单班次

4) 范围内产品/服务及流程:

①初级农产品（柠檬）销售工艺流程图:

原料验收→清洗→风干→分选包装→入库（冷藏保鲜）→出库→二次分选包装→销售

②柠檬冻干片生产工艺流程:





↓
预冻→真空干燥→挑选→包装→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

受审方于2023年04月01日（2024年04月01日修订）依据GB/T19001-2016质量管理体系、ISO 22000:2018食品安全管理体系、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求V1.0》标准要求建立了管理体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

结合公司初级农产品（柠檬）销售以及水果干制品（柠檬冻干片）生产过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1)组织的内外部环境、相关方需求及合规义务的策划和管理

受审方总经理对组织建立、实现目标及战略方向有影响的各相关的内外部因素进行了识别，明确对内外部因素进行监视和评审的方式方法；识别了相关方需求及期望，并对其进行分析，提供了《内外部环境分析表》、《法律法规及其它要求合规性评价报告》、《相关方及相关方要求清单》，编辑：王红云、邹齐、莫禹亮、陈政 编制：莫禹亮 审核：王红云，时间：2024年04月01日；

提供有《法律法规及其它要求合规性评价报告》，基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，评价结果：根据法律、法规和其他要求执行情况检查规定，我公司的管理体系小组及相关人员，对公司适用的法律法规及其他要求进行了合规性评价，我公司识别的食品安全、法律法规及其他要求，能够充分体现了在我公司的适宜性、充分性和有效性，我公司没有严重违反国家法律法规的情况发生。对法律法规及其他要求的符合性，执行情况较好。评价人：王红云、邹齐、莫禹亮、陈政，评价时间：2024年07月02日。

查《组织内外部环境要素识别表》中，外部环境从政治因素、技术因素、竞争力、影响工作环境的因素、产品环保要求的方面，内部环境从资源因素、人为因素、运营因素、公司治理相关因素等方面进行了分析和评价；

企业变更的策划：审核周期内体系扩大认证范围，发生变更已经报备机构总部。

2)管理体系应用策划情况

受审方按照GB/T19001-2016质量管理体系、ISO 22000:2018食品安全管理体系、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求V1.0》标准策划了公司的管理体系（含HACCP体系，本文统称为管理体系），形成了《管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划、《制度文件》等体系文件，支持公司管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

该公司确定的管理体系体系认证的范围为：

注册地址：内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社

经营地址：内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社

认证范围：

Q：初级农产品(柠檬)销售、水果干制品（柠檬冻干片）生产

F：位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限公司的初级农产品(柠檬)销售；位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限公司冻干水果生产车间的水果干制品（柠檬冻干片）生产

H：位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限公司的初级农产品(柠檬)销售；位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限公司冻干水果生产车间的水果干制品（柠檬冻干片）生产



管理体系范围包含在《管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；

外包过程：物流运输、鼠害消杀、计量器具校准、产品第三方检测。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的初级农产品(柠檬)销售以及水果干制品（柠檬冻干片）生产过程。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审方于 2023 年 04 月 01 日发布了经总经理批准的质量管理、食品安全体系管理方针：

遵纪守法，质量保证，保证食品安全，预防为主，持续改进，客户满意

管理方针包含在管理手册中。副总经理廖廷朝介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为管理体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审方按照管理体系标准要求和企业实际生产管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、生产加工部、办公室、市场营销部；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

5) 目标的实施和考核情况

受审方在《管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《目标分解及完成情况考核表》，编制：莫禹亮；批准：王红云，日期：2024 年 10 月 30 日：

抽查公司总目标：

部门	目标分解	考核频次	考核方法	2023 年 09 月 -2024 年 10 月
公司目标	顾客满意度≥90 分	年度	顾客满意度调查回收份数总分/发放总数	0
	客户合理投诉≤1 次/季度	季度	每季统计	90%
	食品安全事故为零。	月度	每月统计	0

审核周期内，管理目标已完成，2024 年 10 月之后目标在实施中。各部门目标实现情况见各部门审核记录。

6) 法律法规的识别及获取情况

受审方识别了相关的法律、法规、标准及规范，提供了《外来文件清单》，记录了法律法规名称、代号、生效日期等，评价人：王红云、邹齐、莫禹亮、陈政，评价时间：2024 年 07 月 02 日。识别适用的法律法规包括：GHT1326-2021 冻干水果、蔬菜标准、GB14881-2013 食品生产通用卫生规范、GB/T 29370-2012 柠檬、GB/T 29373-2012 农产品追溯要求 果蔬、JJF 1647-2017 零售商品称重计量检验规则、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品安全法、GB 2762 食品中污染物限量、GB 2763 食品中农



药最大残留限量、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法 2023 年修订版(国家市场监督管理总局令第 81 号)、中华人民共和国农业部令 2012 年第 7 号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法|2022 年修正版等，均在有效期内。

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

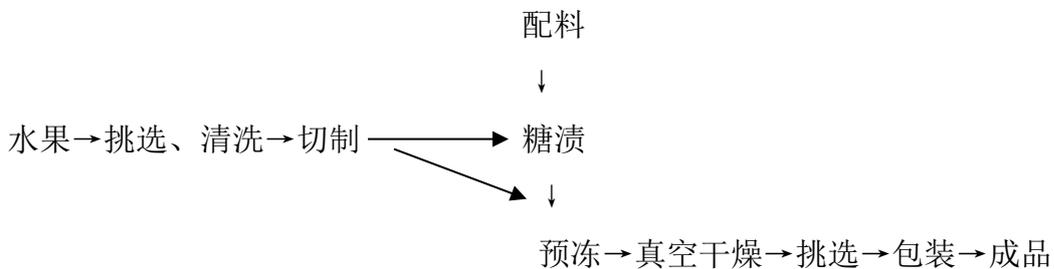
7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审方提供初级农产品（柠檬）销售《危害控制计划》和柠檬冻干片《危害控制计划》、前提方案、制度文件等，确保产品产品实现。

①初级农产品（柠檬）销售销售流程：

原料验收→清洗→风干→分选包装→入库（冷藏保鲜）→出库→二次分选包装→销售

②柠檬冻干片生产工艺流程



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、返工等进行了规定要求，具体形成了《良好卫生规范/前提方案》、《危害控制计划》、《柠檬产品验收要求》等控制要求，组织结合实际销售、生产加工情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保初级农产品（柠檬）销售、水果干制品（柠檬冻干片）生产所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

受审方在《管理手册》中规定了前提计划的策划要求，形成并保留了相关文件，包括《良好卫生规范/前提方案》、《人力资源控制程序》、《基础设施设备控制程序》、《致敏源和致敏性化学物质的控制程序》、《食品防护计划》等，基本满足手册中的规定要求。

公司依据 GB/T19001-2016、ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0》标准要求策划了管理手册，并在手册 5.2 条款描述了形成文件的食品安全方针，同时策划形成了《程序文件》、《良好卫生规范和前提方案》、《危害控制计划》、《鲜果验收标准》、《成品验收标准》、柠檬冻干片《作业指导书》以及相应的记录表单等体系文件，策划基本符合公司初级农产品（柠檬）的销售、水果干制品（柠檬冻干片）生产过程控制及运行要求。

公司编制了《良好卫生规范/前提方案》 2024 年 04 月 01 日实施；编制依据：

生产（卫生）规范 1： 《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》 ；

生产（卫生）规范 2： 《GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范》、T/CCAA 20-2014

**食品安全管理体系 果蔬制品生产企业要求；**

内容包括厂区及周边卫生环境、厂房和车间、仓库管理、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、培训等。基本符合标准对策划的要求。

——食品安全小组/HACCP 小组针对初级农产品（柠檬）销售、水果干制品（柠檬冻干片）生产所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。

初级农产品(柠檬)销售行业特性影响，产品原料等同于终产品；

现场抽查：

1) 柠檬特性描述——重要产品特性（物理：具有该品种典型特征，果形端下、整齐。果面光滑、无日灼、干疤病虫斑等缺陷，无萎蔫；化学：铅（Pb）（mg/kg） ≤ 0.1 ；生物：无）、成分（柠檬）、包装和交付方式（塑料框送）、贮藏及运输（常温、通风保存，常温运输）、特殊分销控制（无）、适用人群（社会人员）、使用方法（清洗后直接食用或者烹饪、加工处理后食用）保质期（12个月）、原产地（国内种植基地）、来源（植物果实）、使用或生产前的预处理（清洗）、接收准则或规范（GB/T 29370-2012 柠檬）等，基本符合。

2) 塑料包装袋特性描述——生物物理化学特性（物理：袋子平整，厚薄均匀，内外洁净，无异物、无缺损；化学：卫生指标符合 GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》、GB 9683-1988《复合食品包装袋卫生标准》要求；生物：无）、产地（安岳县）、生产方法（印刷、吹膜、复合、分切、制袋）、包装（干净编织袋，外纸箱包装）、交付方式（送货到厂）、存储条件（密封、避光、阴凉处存放）等，使用前处理方式（紫外线消毒后使用）、产品的执行标准或接受准则（GB/T10004-2008；GB 9683 复合食品包装袋卫生标准），基本符合。

预期用途主要为批发市场供应新鲜柠檬。

主要的食用方式：清洗后直接食用或者烹饪、加工处理后食用，易受伤害群体等主要由批发市场来进行控制，基本符合。

水果干制品（柠檬冻干片）生产《危害控制计划》；**查产品描述情况：**

——食品安全小组/HACCP 小组针对水果干制品（柠檬冻干片）生产所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括产品名称、重要产品特性、成分、包装和交付方式、生产加工（挑选、清洗、配料（适用时）、糖渍（适用时）、预冻、真空干燥）控制、适用人群、使用方法、保质期、原产地、来源、使用或生产前的预处理、接收准则或规范等。

现场抽查：

1) 柠檬特性描述——重要产品特性（物理：具有该品种典型特征，果形端下、整齐。果面光滑、无日灼、干疤病虫斑等缺陷，无萎蔫；化学：铅（Pb）（mg/kg） ≤ 0.1 ；生物：无）、成分（柠檬）、包装和交付方式（塑料框送）、贮藏及运输（常温、通风保存，常温运输）、特殊分销控制（无）、适用人群（社会人员）、使用方法（清洗后直接食用或者烹饪、加工处理后食用）保质期（12个月）、原产地（国内种植基地）、来源（植物果实）、使用或生产前的预处理（清洗）、接收准则或规范（GB/T 29370-2012 柠檬）等，基本符合。

2) 塑料包装袋特性描述——生物物理化学特性（物理：袋子平整，厚薄均匀，内外洁净，无异物、无缺损；化学：卫生指标符合 GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》、GB



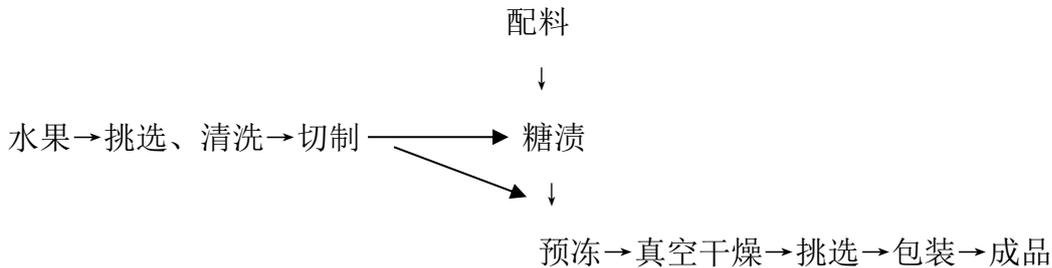
9683-1988 《复合食品包装袋卫生标准》要求；生物：无）、产地（安岳县）、生产方法（印刷、吹膜、复合、分切、制袋）、包装（干净编织袋，外纸箱包装）、交付方式（送货到厂）、存储条件（密封、避光、阴凉处存放）等，使用前处理方式（紫外线消毒后使用）、产品的执行标准或接受准则（GB/T10004-2008；GB 9683 复合食品包装袋卫生标准），基本符合。

另抽查葡萄糖、生产用水重要产品特性，管控方式相同，基本符合要求；

预期用途主要为大众即用的柠檬冻干片（非即食类）。

主要的食用方式：冲泡后饮用，易受伤害群体等主要由终端市场来进行控制，基本符合。

——提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的水果干制品（柠檬冻干片）生产流程主要如下：



备注：柠檬冻干片分纯冻干片和糖渍柠檬冻干片（因订单原因，审核期间内未有生产糖渍柠檬冻干片）；

并结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求。

提供了厂区平面图、车间平面图、人流物流图、虫害控制图等，见收集材料。

现场观察：销售、生产加工流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；流程图已开展确认：时间：2024-04-08，确认人：食品安全小组。确认结论：基本符合。

现场观察各平面图与实际基本一致。

——提供了《危害控制计划》，查《原料危害分析工作单》包括了柠檬、塑料包装袋，《工艺流程危害分析》具体包括了原料验收、清洗、风干、分选包装、入库（冷藏保鲜）、出库、二次分选包装、销售等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

——提供了水果干制品（柠檬冻干片）生产《危害控制计划》，查《原料危害分析工作单》包括了柠檬、塑料包装袋，《工艺流程危害分析》具体包括了原料验收、包装材料验收、挑选、清洗、糖渍（水果干适用）（纯冻干片不适用）、真空干燥、挑选、包装等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

经过对初级农产品（柠檬）销售、水果干制品（柠檬冻干片）生产的危害分析及评价，确定了 OPRP 点 /CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——初级农产品(柠檬)销售：

OPRP 点 /CCP 点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	记录



原辅料验收 OPRP1	农药残留	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。	检验人员每批验证是否来源于合格供方；每批查验原料的感官质量。 每年索取供方的第三检报告、	拒收没有产品检验合格证明或经质检检验不合格的原辅料或按《不合格品控制程序》执行	《原料检验记录》 《供方评价记录》 《供方的第三方检测报告》或委托送检第三方检测报告
入库（冷藏保鲜） OPRP2	微生物危害：有害微生物，致病菌。	冷藏温度 0-10℃	定期监测冷藏库温度	及时将冷藏温度调控至范围内	《冷库温度记录》

——水果干制品（柠檬冻干片）生产：

OPRP 点 /CCP 点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	记录
原辅料验收 OPRP1	农药残留	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》	检验人员每批验证是否来源于合格供方；每批查验原料的感官质量。 每年索取供方的第三检报告、	拒收没有产品检验合格证明或经质检检验不合格的原辅料或按《不合格品控制程序》执行	《原料检验记录》 《供方评价记录》 《供方的第三方检测报告》或委托送检第三方检测报告
OPRP2 冷冻干燥	致病菌危害	制定依据：行业经验 真空度：50-150MPa 冷冻干燥温度：40-80℃；冷冻干燥时间：30 小时。	操作人员每批监测温度和时间	查明原因，对温度检测仪进行维修和外校，设备进行维修，人员进行教育	《冷冻干燥记录》

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（含 OPRP1 的实施情况）

①初级农产品(柠檬)销售：

受审方策划了《前提方案》、《良好卫生规范》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。



——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

受审方坐落于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见销售部审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产加工区分拣车间分为原材料库、周转筐区、产品包装区、产品冷藏库、产品分拣区，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。

——空气和水质：

空气和水的管理：初级农产品对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是鲜果清洗及场地、周转筐清洁用，提供了提供生产用水检测报告，报告已过期，已开不符合项整改。

分拣/配送区车间：更衣室较为简易，配置有洗手设施，较为简单。

设备摆放整齐，地面清洁，工器具主要是推车、车辆、柠檬周转筐每次使用完毕后/每天结束后进行清洗消毒，放置整齐；

现场观察分拣区/配送区：有原料仓储区、分拣区，基本有分区管理；有排水沟，每日进行清理，现场观察基本整洁；

2024年11月09日审核现场查看人员正在现柠檬的分拣包装及装车，现场查配送车牌号：川KXH185，车厢温度：常温。配送人员：潘扬司机，发货人：倪萍，提供了送货单，送货信息基本一致。

——包装材料

包装材料：主要是鲜柠檬保鲜膜、保鲜袋、外用纸箱，仓储分拣区主要用周转筐进行盛放，避免袋子被污染，控制基本符合

——虫害防治

虫鼠害防治：公司在仓储区、分拣区门口配置有挡鼠板，现场未发现有鼠迹，配备有灭蝇灯。提供有《虫鼠害检查记录表》，每天进行检查，检查人：邓钧佐，抽查 2024-06，检查区域：加工区、包装车间、冷藏库、鲜果车间，未见异常，另抽查 2024.08、2024.09、2024.10 虫害检查记录，管控方式相同，控制基本符合。另提供有《灭蝇灯清洁检查表》记录是否运行正常，是否干净，检查人：谭红英，抽查 2024.10.13, 运行正常；

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要为少量包装纸箱及腐败柠檬鲜果，做生活垃圾处理；清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放管网。

——员工卫生、员工健康

《个人卫生监控记录表》，每日进行检查，包括健康状况、工服工帽整洁间带口罩、头发不外露等，检查人：周伟，抽 2024-06-20/2024-07-14/2024-08-10/2024-09-12，未见异常；



员工健康及培训管理情况见综合部审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

提供有《塑料周转筐清洁记录表》，检查项目包括：日期、数目、清洁措施、消毒措施、执行人等，抽查：2024.08.20，数目：800，清洁措施：冲洗，消毒措施：84消毒，执行人：钟淑君；另抽查2024-04-05/2024-07-21/2024-08-20/2024-10-07的检查记录，执行人：钟淑君，检查结果：符合；

提供有《运输车辆清洁记录表》记录车辆号、污染点、清洁消毒措施、执行人；查2024.09.13 车辆号：川K80122，污染点，消毒措施：冲洗消毒，执行人：刘汉林，备注84消毒；另抽查：2024.09.15、2024.09.28、2024.10.01、2024.10.08 车辆消毒记录，管控方式相同，基本符合要求；

初级农产品销售不涉及环境微生物要求，提供了《日常检查情况记录表》，检查项目包括：卫生管理（制度、人人员、原料进货贮货管理（库房、冷藏设施）涉及所进食品及原料索证并有验收记录、库房整洁、食品与非食品分开等、环境卫生及卫生设施、工器具消毒及保洁、工器具消毒及保洁、安全管理等，有检查结果及检查人签字等；抽查2024-10-12，上述检测项目合格，综合评定结果：符合，检查人：莫禹亮，另抽查2024-04-21/2024-05-16/2024-07-16 检查情况，控制方式基本相同，未见异常；

初级农产品（柠檬）销售基本对物理污染、化学污染的风险较低，主要通过装卸、对配送车辆的检查、避免与有毒有害物品混放等方式进行控制，现场观察管控基本充分。

——返工管理

初级农产品（柠檬）销售按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

——化学品管理情况

主要是84消毒液、洗手液、75酒精消毒液，提供有《化学品清单》、《消毒用品领用记录表》，抽查2024.08.22，名称：84消毒液、规格：500ml/瓶，库存数量：4瓶，出库数量：1，出库时间：2024.08.22，签名：莫禹亮。

——验收管理

原辅料验收管控情况见F8.8.1/H3.8条款审核记录。

——外来人员管理：

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定，由公司保安人员对外来人员进行登记，提供有《外来人员登记表》，进入配送区主要通过安全告知进行，建议后期规范，现场沟通。

——运输和储存、库存管理（入库（冷藏保鲜）OPRP2）

入库（冷藏保鲜）OPRP2——行动准则：冷藏温度0-10℃

公司配置货车1辆，主要是四川省内区域配送运输，外省主要委托外包运输车队配送，与车队签订有运输合同，公司策划了基本的配送路线，基本符合要求；



仓储过程管理，目前公司的客户需求基本是常温配送柠檬，少量客户要求冷藏车配送，大部分供方均在公司周边，客户每周下1次订单，公司市场营销部根据客户订单汇总订单量后指导生产加工部合理安排采购、分拣分选柠檬，现场观察有部分周转框存放的鲜柠檬，隔地离墙存放，保鲜日期均在有效期内，库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。对于柠檬每年收摘季节，采收柠檬后清洗风干、包装再进入保鲜库，存放在保鲜库中，开启冷藏保鲜库正常时间为每年3-4月份，保鲜周期一般为10个月（10月开始采摘至8月份），有区域存放标识及简单致敏信息；

抽查《库温度监测记录表》，查看冷藏保鲜库：2024-09-15 17#库（设定温度-2℃-0.5℃，时间 8:32，温度-3.8℃，检查人：-，2024.09.16 8:41 -1.7℃；抽查 16#库（设定温度 1-5℃），2024.10.05 时间：8:30 2℃、2024.10.06 时间：8:24 3℃、2024.10.07 时间：8:15 1.5℃；抽查 10#库（设定温度 8-12℃）记录，2024.10.04 8:06 12℃；抽查 3#库（设定温度 0-5℃）2024.10.04 时间：8:47 4℃、2024.10.05 8:18 2℃、2024.10.06 8:27 5℃、2024.10.14 8:34 1℃，均在 0-8℃范围内，审核现场与廖副总经理沟通，目前进入秋冬季，只开启两个（3#、4#）冷鲜保鲜库，其余冷藏保鲜库均无需开启，有待每年3-4月份气温上升后再开启冷藏功能；2024.11.08日现场抽查冷藏保鲜库温度显示记录：4#库（温度区间值 0-5℃），-1.6℃、3#库：3.8℃，符合 OPRP2 冷藏保鲜的 CL 值要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

提供了《蔬果原料发货追溯表》配送产品包括柠檬产品，客户：福建百卡弗食品有限公司，记录了单号：-、采收日期：2024.10.4、数量 120 件及重量：送货重量 3000kg 及采收批次 MYNM-1-A-20241004 等信息，同时抽查 2023-08-24，记录：配货车牌号：闽 E815Z5、驾驶人：张东城、车辆卫生、运输方式、冷藏车温度、采收前确认已过施用农药安全间隔期（Y），符合配送的要求；另抽查 2024.10.28、2024.11.04 等共批次，控制方式基本相同。

《日常检查情况记录表》，每日进行，对卫生管理、物料摆放、原料进货贮存、环境卫生及卫生设施管理包括虫鼠害等项目进行检查，抽 2024-10-12，检查人：莫禹亮，检查结果：合格。

现场观察：产品分区域存放，有离地离墙，有简易标识，鲜柠檬均在保质期内，包装完好，冷藏库运行正常，冷冻库未有启用，柠檬鲜货存放在周转框上，有分区域存放。已分拣的柠檬封装于带透气孔的保鲜袋及装箱存放于成品发货，有区域标识，均有基本防护，基本充分。

2024年10月08日现场查看柠檬配送过程现场管理：

鲜柠檬正进行清洗、杀菌、分选过程中，查看分选机显示：分选速度：641，本批个数：69138，分选效率：56.7%，本批重点火器：11.214吨，实时产量：13.32吨、平均重量：163.47克、间隔速度：93；分拣员工：邓**、蒋**正进行分拣后的柠檬装筐以进行装入包装袋；

部分分选的柠檬装在塑料筐二次分拣后装入保鲜塑料袋，员工正进行工作，鲜柠檬装袋后装入纸箱，2024年10月09日现场查配送车牌号：川 kXH185，车厢温度：常温。配送人员：潘扬司机，发货人：倪萍，提供了送货单，送货信息基本一致。

提供有：2024.11.09 出库（发货单）收货单位：广州百卡弗 产品名称及规格：（光）-柠檬，规格型号：120 信誓旦旦*25kg，重量：3000kg、运输单位及经手人：潘扬，发货单及经手人：倪萍；

另抽查有：2024.11.06 出货发货单 收货单位：裕农百卡弗，产品名称：（光）-柠檬，规格型号 240 件*25Kg 运输经手人：李坤 车牌川 Y589E8 发货单位及经手人：倪萍；2024.11.09 现场查看柠檬配送过程现场管理，管控方式基本相同；



现场观察配送车辆内产品分区域存放，产品外箱干净、车辆内部整洁，未见到与有毒有害物品混放；装箱发货后，分拣员立即对车辆、周转筐等进行清洗，销售现场及过程管理基本符合要求。

（2）水果干制品（柠檬冻干片）生产

查看：

1) 虫鼠害管控：生产车间配置有灭蝇灯、灭鼠板等，现场检查发现：有少量蚊蝇。提供有《虫鼠害检查记录记录》，对虫害每天检查一次，检查：捕鼠设施、灭蝇设施，检查区域：加工区、包装车间、冻干区、冷藏库、鲜果车间、点粘鼠板每天一次，抽查 2024-06-01、2024-08-31 等检查未见异常，检查人：邓钧经；另提供有：《虫鼠害防治记录表》每周对老鼠板、诱蝇灯、霉菌防治进行检查，查 2024.10.11，点检结果：无异常；《虫鼠害设施清理记录》定期对诱蝇灯进行清理，抽查 2024 年 10 月份记录，操作人：邓钧经，符合要求。

2) 人员卫生、员工工服、人员健康管控：现场观察人员穿工服、戴工帽、佩戴口罩，现场周 XX，操作人员基本按照规范操作，操作较为熟练；员工工作服集中清洗并采用 84 消毒液消毒；进入分切间、内包间通道员工洗消间的触感式洗手液皂液器、紫外线灯消毒均无法正常启用，已开不符合项整改；

上岗员工每日进行健康状况检查，提供有《个人卫生监控表》，项目包括员工工服穿戴、有无生病，是否戴首饰等 8 项进行检查，检查员为周伟、审核：康军。

3) 清洁消毒管理

——因产品主要为粉体，现场对车间主要以清扫方式清洁。运行管控证据查见《清洁消毒记录表》。内包装车间配备臭氧机消毒，每次下班后启动臭氧机消毒，消毒时间：19:00-22:00 分，消毒时长：3h，基本符合要求；

托盘使用后清洗消毒，提供有《器具清洗消毒记录表》，对柠檬托盘清洁消毒进行了记录，抽查 2024.06.24-2024.11.06 时间消毒记录，记录有器具名：器具名：托盘、数量 16 个，消毒方式：84 消毒液，消毒液浓度等，查看 2024.11.09，托盘、数量：16 个，消毒方式：85 消毒液消毒 84 消毒液浓度：200ppm，消毒人员：康军，另抽查 2024.08.11、2024.09.09、2024.10.05、2024.11.03、2024.11.04、2024.11.06 批次托盘消毒记录，管控方式相同，基本符合要求，但未记录器具消毒浸泡清洗消毒流程、时间工序，已现场沟通整改，基本符合要求。

查看工具（托盘）清洗间、生产车间分切制的擦拭清洁用毛巾未分区及区分颜色标识并挂墙摆放；已开不符合项整改；

另提供有《内包装消毒记录》，主要采用紫外线传送箱进行消毒，消毒时间：2024.06.27-2024.11.07，抽查 2024.10.09，消毒时间：9:00-9:20，备注：膜袋；基本符合要求；

提供有《场所清洁消毒记录表》（清洁消毒方式包括清扫、冲洗、杀虫、消毒等）包括内包车间、切片车间等区域，有相应的检查标准及检查情况的记录，抽查 2024.10.07 场所名称：内包车间，清洁（消毒）方式：臭氧消毒，操作时间是：18:10-21:00，操作人员：周传，确认人员：尹良成；另抽查 2024-07-10 等 8 批次，检查符合，未见不符合情况；抽查 2024.8.18 场所名称：切片车间：清洁消毒方式：清扫，84 消毒，操作时间：17:30-18:00，操作人员：孙晓军，确定人员：康军；

4) 化学品管理，制定有《危险化学品管理规定》，现场有少量含氯消毒液、75%酒精消毒液，做手部消毒和托盘消毒、使用环境消毒。《消毒用品领用记录》等，对采购及使用化学品进行管理，另提供有《消毒液配制记录》要 2024.10.28，配制时间：14:00，消毒液名称：84 消毒液，配制标准：400ppm，加水重量：62.5，使用消毒原液：50000ppm、使用量：500ml，配制人：康军；检验用化学试剂等管理见 Q8.6 审核记录；

5) 对厂区环境检查，提供有《场所清洁消毒记录表》（清洁消毒方式包括清扫、冲洗、杀虫、



消毒等）包括内包车间、切片车间等区域，有相应的检查标准及检查情况的记录，抽查 2024.10.07 场所名称：内包车间，清洁（消毒）方式：臭氧消毒，操作时间是：18:10-21:00，操作人员：周传，确认人员：尹良成；另抽查 2024-07-10 等 8 批次，检查符合，未见不符合情况；抽查 2024.8.18 场所名称：切片车间：清洁消毒方式：清扫，84 消毒，操作时间：17:30-18:00，操作人员：孙晓军，确定人员：康军；

6) 垃圾管理：主要是落地产品柠檬片、少量废包材等，落地产品做废品处理；

现场查看生产车间有苍蝇飞行，鲜果进料间、分切间、真空干燥间、内包装间均未配备诱蝇灯，分切间已作废柠檬鲜果未及时作废物处理导致大量飞虫飞行，分切间未配备废弃物垃圾桶；已开不符合项整改；

7) 空气和水质：主要用于简单冲洗鲜柠檬以及清洗柠檬片托盘，水质每年委托第三方进行检测，水质检测报告已过期，已开不符合项整改；空气无特殊要求；内包装间有温湿度控制要求，配置除湿机 3 台，2024 年 11 月 10 日审核现场查看：智能除湿机显示：19℃、当前湿度：50%RH，符合温湿度控制要求；

8) 产品包装管控：根据订单安排包装，内包材为食品级，见市场营销部审核记录；现场查看原辅料仓库无物料标识卡；暂存区柠檬冻干片未墙离地摆放及无物料标识卡；生产过程各主要工序均未张贴生产工艺卡（作业指导）；已开不符合项整改；

9) 运输控制，见市场营销部审核记录。

10) 交叉污染控制：

现场观察：产品主要为冷冻干燥方式加工柠檬冻干片，主要以轨道等方式进行柠檬托盘的传输。通过速冻、制冷、干燥等方式进行物理危害防控。物品摆放基本规范、有序；人流物流走向基本清晰顺畅。

查看未能提供对冻干水果生产车间的员工卫生、使用手套、内包装袋以及托盘清洗消毒后的微生物（大肠菌群、菌落总数）的定期监控记录，已开不符合项整改；

在防止认为错误方面，主要通过批次生产、产品先进先出、合理控制库存等方式进行控制。上述控制基本可以确保安全产品的实现过程，基本可以实现产品追溯过程。另 2024.06.25 XMY2024062301 柠檬冻干片、2024.07.16 XMY-2024071301、2024.09.18 XMY-2024091501、10.30 XMY-2024101801、2024.1107 XMY-2024110-401 等 16 个批次的柠檬冻干片生产过程控制，控制方式基本相同。

当日运行现场过程管控：

当日生产产品通过生产任务单下达，2024 年 10 月 08 日审核现场查看：

——生产计划：新茂源冻干厂车间物料信息传递单（传出存），记录有：传出班组：冻干 1 组，物料名称规格

鲜柠檬片，4.5kg/盘、型号 640 盘、单位 kg、数量 2880kg、冻库 5、传出人 凉单，备注：烘干；

物料名称规格鲜柠檬片，4.5kg/盘、型号 640 盘、单位 kg、数量 2880kg、冻库 4、传出人 凉单，备注：烘干；

审核现场正进行真空干燥中，查序号时间：11，时间：14:35，真空度：40pa，物料温度：7℃、24℃、17℃、26℃、21℃、35℃、35℃、44℃，符合过程控制要求。现场询问监控室员工刘建业，能对真控干燥工艺关键工序操作进行确认。

提供了当日《器具清洗消毒记录表》，对柠檬托盘清洁消毒进行了记录，但未记录器具消毒浸泡清洗消毒流程、时间工序，已现场沟通整改，基本符合要求。

现场观察：产品有基本防护，离地，库房中产品分区域存放；有简单的产品批次等信息标识，出厂前，组织会提供更详细的批次信息，基本合理。



2) 设计和开发管理情况

受审方在管理手册 8.3 产品和服务的设计和开发进行了说明，对设计开发过程进行了管理。

生产加工部负责新产品的开发，主要开发人员有王红云、廖廷朝、莫禹亮等 3 人，在初级农产品(柠檬)销售、柠檬冻干片加工行业多年，具备初级农产品(柠檬)销售与柠檬冻干片的加工开发的相关经验，能力满足公司设计和开发的需要。查公司管理手册 8.3 产品和服务的设计和开发条款，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，公司从事的初级农产品(柠檬)销售、柠檬冻干片的加工行业的工艺成熟固定，根据法律法规和顾客要求进行初级农产品(柠檬)销售、柠檬冻干片的加工，组织所销售初级农产品(柠檬)、加工的柠檬冻干片均为大众传统食品。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鲜柠檬、柠檬冻干片新产品时，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。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

3) 顾客沟通/产品和服务要求、顾客财产

受审方在向顾客提供的初级农产品（柠檬）销售、水果干制品（柠檬冻干片）生产要求时取决于：

①适用的法律法规要求（含产品标准），如：GB/T 29370-2012 柠檬、GB/T 29373-2012 农产品追溯要求 果蔬、JJF 1647-2017 零售商品称重计量检验规则、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品安全法、GB 2762 食品中污染物限量、GB 2763 食品中农药最大残留限量、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法 2023 年修订版(国家市场监督管理总局令第 81 号)、中华人民共和国农业部令 2012 年第 7 号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法|2022 年修正版、GHT1326-2021 冻干水果、蔬菜标准、JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则、《合同》、客户订单等

②公司认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如：顾客要求、员工服务态度、配送及时性、质量标准符合性、食品安全合规性等；

抽查客户采购订单合同：《大**农采购合同》《合同编号：-，签订时间 2023 年 12 月 13 日，客户：北京市**优质农品种植有限公司大兴分公司，合同记录有：产品的运输、装卸、交货方式及时间、对货品质量保证的条款（乙方提供的原料必须来自于经甲方批准的并乙方案管控的基地（管控是指由乙方负责管理或参与管理，保证农产品质量安全，原料能有效追溯到基地。例如农药采购、管理、使用等符合国家法律法规要求，产品农药残留检测结果符合国家法律法规求等），并符合 GB2762《食品中污染物限量》、GB2763《食品中农药最大残留限量》要求。乙方供应的原料应符合甲方质量标准，当原料不符合质量要求甲方有权乙方提出退货，乙方必须在 24 小时内为甲方换货，因乙方货物不符质量要求而导致甲方生产和使用延误产生的任何损失，由乙方全都承担。

受审方按客户订单需要、库存情况合理安排采购，确保客户订单及时传递至外包方，合理安排生产、送货。公司涉及的顾客财产主要是客户信息，各相关部门按照要求进行管理。现场观察客户信息主要是电子版方式存储。控制基本合理。

4) 顾客投诉、顾客满意度、可追溯性、撤回/召回情况

受审方在《管理手册》7.4 条款进行了规定，同时策划了《与顾客有关过程的控制程序》。

查投诉处理管理情况：与市场营销部相关人员表示，客户较为单一，下单方式主要通过微信、



电话、供货单等方式下达；审核周期内，公司按照客户订单等进行发货销售，暂未发生顾客投诉情况；销售给客户产品暂未发生不安全产品情况，也未发生撤回/召回情况，本部门参加了公司组织的撤回/召回演练，提供有召回演练记录：演练时间：2024年06月16日，详见领导层审核记录。提供有《客户满意度调查表》分别对要客户进行客户满意度调查统计，评估项目：实物质量、公司服务和交付、价格等，综合得分：满意（95分以上）；公司投诉管理基本符合标准要求。

2024年06月15日开展了初级农产品(柠檬)销售的召回/可追溯演练提供了追溯演练及召回演练的证据，包括模拟召回演练计划、模拟召回及事故处理演练记录、模拟召回/追溯及事故处理演练总结、产品召回/追溯演练实施记录、产品召回记录等。演练日期：2024年06月15日，演练产品：柠檬（批号20240615），模拟演练不符合内容：2024.06.16日12时10分，市场营销部接到四川海之雁贸易有限公司的投诉，反馈当天送的柠檬共10KG鲜柠檬腐败。召回情况：立即将送往四川海之雁贸易有限公司的柠檬全部召回，道歉并重新配送新的柠檬给四川海之雁贸易有限公司，实施时间：2024.06.16日；措施：1. 立即将送往四川海之雁贸易有限公司的柠檬全部召回，并重新配送新的柠檬给客户；2. 分析召回柠檬果腐败的原因；3. 研究避免问题措施；此批次产品追溯情况，包括指令单、配送记录表、原料验收记录等，基本可以实现产品的信息追溯。溯源体系有效性评价 通过模拟召回演练可以追溯到原料到成品的所有记录，故整个体系运行是有效的适宜的；但未附追溯的原始凭证，现场沟通。产品实现的追溯过程基本满足要求。

现场查见：

- 分拣区域有简单标识、区域划分：产品离地离墙。
- 原料仓储区主要是二次分选准备发货的包装的鲜柠檬，有离地离墙，按照区域存放
- 冷藏库主要一次分选鲜柠檬存放，因秋冬气温因素，除3、4#库开启外，其余保鲜库未有开启冷藏功能；
- 配送过程：提供了《蔬果原料发货追溯表》配送产品包括柠檬产品，客户：福建百卡弗食品有限公司，记录了单号：-、采收日期：2024.10.4、数量120件及重量：送货重量3000kg及采收批次MYNM-1-A-20241004等信息，同时抽查2023-08-24，记录：配货车牌号：闽E815Z5、驾驶人：张东城、车辆卫生、运输方式、冷藏车温度、采收前确认已过施用农药安全间隔期（Y），符合配送的要求，可追溯控制基本符合要求。

销售不涉及产品留样。

2024年11月06日开展了水果干制品（柠檬冻干片）生产的召回演练，演练时间：2024年11月06日；

- 模拟召回演练内容/追溯情况：2024.11.6日12时10分，市场营销部接到顾客投诉，反馈送的订单送的为柠檬冻干片的水分超标为：20241103（模拟），对产品进行召回，并对生产过程进行了追溯，包括该批批生产指令单、《成品出入库台帐》、《产品销售台帐》、《投料记录表》、《采购物资出入库台帐》、《车间包装记录表》等进行追溯，召回追溯流程基本充分，未保留原始运行记录，已现场沟通；原因分析：当天有的冻干过程中未按冻干时间的进行冻干；一召回处理：1. 立即将水分超标的柠檬干片全部召回同时及时补发新的合规产品给客户。2. 分析召回水分超标的柠檬干片的原因3. 研究避免问题措施；召回负责人审批：总经理；撤回召回及追溯控制基本充分。

现场查见：

- 生产各区域有简单标识、区域划分明显；如更衣室、前处理间、配料间、溶糖间、辅料间、暂存间、原料暂存间、成品暂存间、冻干间、控制室、内包装间、外包装间、内包材库、外包材库、区域等管理，有配置除湿机、温湿度计，包材料标识明显，暂存区柠檬冻干片暂贴批次标识，现场沟通整改，符合要求；
- 原料库主要是鲜柠檬；内包材主要是食品塑料包装膜、包装纸盒等，有离地离墙，并且有简易标识卡，包材库存放有少量外包装纸箱和包装袋，有包材暂存标识及包装间标签等信息标示；
- 常规成品存放有待发货的柠檬冻干片，生产日期：2024-01-27等，配备有温湿度计，抽查《温湿度记录》，温湿度要求：冷藏保鲜，抽查2024.10.04，时间8:46成品仓3#仓：4℃（温度区间值：0-5℃），现场查看：3.8℃，符合要求。
- 现场有留样产品：留样产品批号：XMY-2024110201 柠檬冻干片6mm 生产日期：2024.11.02 留样数量：15.2g 留样日期：2024.11.03，水分：3.48%；留样产品批号：XMY-2024110301 柠檬冻干片6mm 生



产日期：2024.11.04 留样数量：16.4g 留样日期：2024.11.04，水分：3.78%；留样产品批号：XMY-2024110901 柠檬冻干片 6mm 生产日期：2024.11.10 留样数量：15.6g 留样日期：2024.11.10，水分：3.7%。

3) 采购管理情况 (含 OPRP1 实施管理)

受审方在《管理手册》8.4 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《外部提供过程、产品和服务的控制程序》；

采购过程控制：

市场营销部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。

提供《合格供方名录》，主要包括有柠檬、保鲜膜及塑料包装袋等，基本覆盖了认证范围的产品类别，合格供方共 3 家。

抽查柠檬的供方：内江市茂源柠檬专业合作社，负责种植鲜柠檬，营业执照编号：93511002682386595K（营业期限：2008 年 12 月 05 日至——长期。提供有第三方检测报告：

产品名称：内江市茂源柠檬专业合作社茂源 1 号基地 柠檬

报告编号：2286156

检测项目：滴和 2,4-滴钠盐、邻苯基苯酚、阿维菌素、乙酰甲胺磷、啮虫脒、涕灭威、艾氏剂、敌百虫、多菌灵、铅、镉、草铵膦等项

结论：符合要求

报告日期：2024.09.08

检测单位：梅里埃检测技术（青岛）有限公司

产品名称：内江市茂源柠檬专业合作社茂源 1 号基地 柠檬

报告编号：2286159

检测项目：溴甲烷

结论：符合要求

报告日期：2024.09.12

检测单位：梅里埃检测技术（青岛）有限公司

产品名称：内江市茂源柠檬专业合作社茂源 1 号基地 柠檬

报告编号：2286164

检测项目：萘乙酸和萘乙酸钠、滴异辛酯、滴异辛酯（2,4-滴异辛酯和 2,4-滴之和、乙草胺、双丙环虫酯、丙硫多菌灵、啮菌胺、莠灭净、敌菌灵等项

结论：符合要求

报告日期：2024.09.12

检测单位：梅里埃检测技术（青岛）有限公司

抽查保鲜膜、塑料包装袋的供方安岳县鑫琪塑料制品有限公司，营业执照编号：91512021MA69437866 有效期：2018 年 09 月 19 日至——长期，全国工业生产许可证编号：（川）XK16-204-01165，有效期：2023.07.14 至 2028.06.15，印刷经营许可证：（川资）印证字 2020-001 号，有效期：2020.03.23 至——2025.03.22，提供了产品第三方检测报告。

产品名称：商品零售包装袋，接触食品层材质：聚丙烯

报告编号：ABZB124W01684



检测项目：总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、脱色试验等项

结论：符合要求

报告日期：2024. 05. 31

检测单位：成都产品质量检验研究院有限责任公司、国家包装产品质量检验检测中心（成都）

产品名称：BOPA/PE 白袋

报告编号：ABZB124W01683

检测项目：规格偏差、拉断力、高锰酸钾消耗量、甲苯二胺、重金属铅、溶剂残留量、苯类溶剂残留量等项

结论：符合要求

报告日期：2024. 05. 31

检测单位：成都产品质量检验研究院有限责任公司、国家包装产品质量检验检测中心（成都）

产品名称：PET/PP 复合膜袋

报告编号：ABZB124W01685

检测项目：规格偏差、拉断力、高锰酸钾消耗量、甲苯二胺、重金属铅、溶剂残留量、苯类溶剂残留量等项

结论：符合要求

报告日期：2024. 05. 31

检测单位：成都产品质量检验研究院有限责任公司、国家包装产品质量检验检测中心（成都）

柠檬冻干片供方：

抽查塑料包装袋的供方自贡市科盛新材料科技有限公司，营业执照编号：91510304789139500H6
有效期：2006年06月6日至长期；

提供了产品第三方检测报告。

产品名称：片材

报告编号：KGEC24000143901

检测项目：欧盟 ROHS 指令 2011/65/EU 附录 I 的修正指令 (EU) 2015/863-铅、汞、镉、六价铬、多溴联苯 (PBB)、多溴二苯醚 (PBDE)、邻苯二甲酸二(2-乙基己基)酯 (DEHP)、邻苯二甲酸丁苄酯 (BBP)、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP) 和邻苯二甲酸异丁酯 (DIBP) 等项

结论：符合要求

报告日期：2024年03月19日

检测单位：通标标准技术服务(重庆)有限公司

抽查葡萄糖的供方内江市瑞和汐商贸有限公司，营业执照编号：91511002314535657L 有效期：2014年08月29日，备案编号：YB15110020000524，(生产厂家西王药业有限公司生产许可证编号：SC12337162606844，资质有效)，提供了产品第三方检测报告。

产品名称：葡萄糖

报告编号：A2240135037101001Ea

检测项目：气味，色泽，状态，滋味，比旋光度等 19 项等项

结论：符合要求

报告日期：2024年03月27日

委托单位：西王药业有限公司

检测单位：青岛市华测检测技术有限公司

抽查抑霉唑的供方安岳县柠之恋农业科技服务有限公司（代理商），营业执照编号：



915120213457960830 有效期:2023 年 10 月 12 日,农药经营许可证:农药经许(川)51202120205, 有效期:2023 年 12 月 27 日-2028 年 12 月 26 日,提供了分装企业(山东省绿士农药有限公司) 检验报告: N020220607 以及生产企业美国仙农有限公司的分析证书:

证书编号: 240506.2

产品名称: 抑霉唑

证书 ; 证书编号: 240506.2

检测项目: 抑霉唑含量、密度等项

结论: 符合要求

报告日期: 2024 年 05 月 06 日

证书由佛罗里达州联邦政府颁发

抽查运输的外包供方个体户(曹长新、许世富),提供有《柠檬运输合同》、车辆司机 1: 曹长新: 身份证号: 211421197711214810, 驾照证号未记录已现场沟通、车牌号: 辽 PB1172; 车辆司机 2: 许可富身份证号: 211421199509284814, 车牌号: 辽 PB8363, 驾驶证号未记录已现场沟通, 驾驶证、身份证号, 均在有效期内, 并提供了《供应商调查评定表》, 评定结论为合格。并提供了《柠檬运输协议》, 对货物验收、货物保管、货物运输等进行了规定(明确规定车内温度 8-15 摄氏度, 或者以棉被覆盖以尽力保持 8-15 摄氏度), 责任和要求等基本清楚。

提供产品检测的外包供方: 梅里埃检测技术有限公司, 营业执照: 91370200675287513 W, 检测机构资质认定证书: 231500344352, 实验室认可证书: 注册号: CNASL1512, 资质有效; 提供有分析要求表、付款通知单, 基本符合要求; 目前合作频次较低, 暂未签定长期合作协议;

提供鼠害消杀的外包供方: 自贡狮王灭鼠服务有限公司, 营业执照代码: 91510303MA69409G4P, 资格证书: 有害生物防治员资格证书: 1926112001350234, 提供药物清单、农药登记, 消杀合同有效期: 2024 年 9 月 18 日到 2025 年 9 月 17 日;

主要计量器具校准、检定委托内市场监管部门下属的内江市检验检测中心实施, 基本符合要求。

84 消毒液、洗手液、75%酒精在正规超市采购, 保留有付款记录、购物小票, 已现场建议加强供方管理, 下次审核关注;

基本符合标准要求。

提供了《供方评价记录表》, 评价项目包括公司资格、产品质量、价格合理程度、供货及时性、售后服务等, 抽查内江市茂源柠檬专业合作社得分 91 分, 内江市洪旭柠檬专业合作社得分 92 分, 安岳县鑫琪塑料制品有限公司得分 91 分, 均纳入合格供方, 参加评价人员: 王红云、邹齐、莫禹亮、陈政 审核: 王红云 2024.04.01。

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, 不合格情况见生产加工部审核记录。

公司未使用食品添加剂。

采购管理情况:

采购日常采购通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通, 并下达开展采购工作, 采购期间未发生不合格情况。

抽查:

供销合同: -

供方: 四川新茂源农业发展有限责任公司

需方: 四川新茂源农业发展有限责任公司

名称: 鲜柠檬等



合同内容包括：型号、规格、数量、单位、付款方式、交货日期、交货方式、交货地点、验收时间及方式等内容

有双方公司签字盖章

签订日期：2024年01月01日

抽查采购合同记录：《柠檬购销合同》，供方：内江市茂源柠檬专业合作社，合同内容主要是：柠檬鲜果数量；质量：以甲方收购的柠檬鲜果要求为准，乙方不得交次留好，四级果不得超过交售总量的10%，不合格果不收；柠檬的保管和运输：成交后，乙方负责将柠檬运送至甲方指定收购点并装上车。如仍需由乙方保管，正常损耗由甲方承担。因采果、保鲜等措施不当，使柠檬受损的，损失由乙方承担；验收方法：按国家主管部门规定散果或成件果验收方法。收购点过秤前抽样验收。

销售合同

合同编号 -

签订日期 2024-06-01

供方：内江市瑞和汐商贸有限公司

需方：四川新茂源农业发展有限责任公司

品名：一水葡萄糖

合同内容包括：质量要求、包装规格和要求、本合同履行地、交货方式和费用负担、验收标准、方法和提出异议期限、违约责任、解决合同纠纷的方式等内容

有双方公司签字盖章

抽查2024年《鲜果车间物资出入库登记表》和《冻干车间物资出入库登记表》以及供方采购供货单记录：

查品名：鲜柠檬：抽供《柠檬一号基地柠檬成品入库记录》，日期：2024-09.16至2024-11-08，记录有日期：批次，批次号、入库数量、库位号、保鲜剂使用情况(Y/NO)，抽查2024-10.-06入库记录，等级：1.2，批次号：MYNM-1-A-20241004，入库数量：55800kg，库位号：6，保鲜剂使用N，记录人：倪萍；

查品名：鲜柠檬内包装袋：提供《送货单》，抽查2024.10.30进货名称：双15数量2件*1.4万、中文双131件*1.5，共3件，供方：安岳县鑫琪塑料制品有限公司，收货人：王梓任，日期2024.10.30；

查品名：葡萄糖，提供了送货单，单号：7889690，日期：2024.07.04，进货数量：12吨，供方：内江市瑞和汐商贸有限公司；

查品名：柠檬冻干片包装袋：2024.11.04进货名称：塑料袋（600×500），数量：9350条，供方：自贡市科盛新材料科技有限公司，收货人：倪萍，日期：2024.11.04。

公司未使用食品添加剂。

采购管理基本符合标准的要求。

4) 生产和服务提供控制、产品标识和可追溯性、产品防护、前提方案、危害控制计划（以产品的实现流程为基础追查产品的可追溯性系统，并结合实现过程，审核生产服务提供的控制、产品标识、前提方案、OPRP/CCP点的监控情况等）

①初级农产品(柠檬)销售：

公司在管理手册8章节进行了规定，同时策划了《产品和服务实现控制程序》、《基础设施设备控制程序》等，在受控条件下进行销售服务提供。



查初级农产品（柠檬）销售过程及控制情况：

提供有《销售流程图》、操作要求、危害控制计划、采购计划单、客户订单、销售单等运行证据。

部门负责人表示现场销售过程中产品采购由采购部负责，验收由生产加工部负责，分拣、仓储及配送过程（等同于产品放行过程）由生产加工部负责实施；客户每周下达1次订单，提前一天确认订单，通过微信方式进行确认。日常运行通过动态方式管控为主。

公司为销售型企业，对生物危害方面验证基本不涉及，包括空气、接触面、人员、水质等一般情况下无特殊要求。具体由生产加工部-质检动态管控，通过监督检查方式进行。

查产品和服务实现流程

原料验收→清洗→风干→分选包装→入库（冷藏保鲜）→出库→二次分选包装→销售

实施情况：

1) 顾客要求评审及签订合同，见市场营销部 Q8.2 条款审核记录；

2) 采购计划主要通过微信、电话方式下达，柠檬自行取货，其余产品供方送货至公司，供方管理见采购部审核记录，验收见生产加工部质检审核记录；

提供了《验收入库记录》、销售记录《四川新茂源农业发展有限责任公司蔬果原料发货追溯表》，生产加工部-质检定期对供方活动进行检查，提供了《日常检查情况记录表》，检查项目包括：卫生管理（制度、人员、原料进货贮货管理（库房、冷藏设施）涉及所进食品及原料索证并有验收记录、库房整洁、食品与非食品分开等、环境卫生及卫生设施、工器具消毒及保洁、工器具消毒及保洁、安全管理等，有检查结果及检查人签字等；抽查 2024-10-12，上述检测项目合格，综合评定结果：符合，检查人：莫禹亮，另抽查 2024-04-21/2024-05-16/2024-07-16 检查情况，控制方式基本相同，未见异常；

3) 仓储过程管理，对于柠檬每年收摘季节，采收柠檬后清洗风干、包装再进入保鲜库，存放在保鲜库中，正常保鲜周期一般为 10 个月（10 月开始采摘至 8 月份），有区域存放标识及简单致敏信息；抽查《库温度监测记录表》，查看冷藏保鲜库：2024-09-15 17#库（设定温度 -2°C - 0.5°C ，时间 8:32，温度 -3.8°C ，检查人：-，2024.09.16 8:41 -1.7°C ；抽查 16#库（设定温度 $1-5^{\circ}\text{C}$ ），2024.10.05 时间：8:30 2°C 、2024.10.06 时间：8:24 3°C 、2024.10.07 时间：8:15 1.5°C ；抽查 10#库（设定温度 $8-12^{\circ}\text{C}$ ）记录，2024.10.04 8:06 12°C ；抽查 3#库（设定温度 $0-5^{\circ}\text{C}$ ）2024.10.04 时间：8:47 4°C 、2024.10.05 8:18 2°C 、2024.10.06 8:27 5°C 、2024.10.14 8:34 1°C ，均在 $0-8^{\circ}\text{C}$ 范围内，审核现场与廖副总经理沟通，目前进入秋冬季，只开启两个（3#、4#）冷鲜保鲜库，其余冷藏保鲜库均无需开启，有待每年 3-4 月份气温上升后再开启冷藏功能；2024.11.08 日现场抽查冷藏保鲜库温度显示记录：4#库（温度区间值 $0-5^{\circ}\text{C}$ ）， -1.6°C 、3#库： 3.8°C ，符合 OPRP2 入库（冷藏保鲜）行动准则要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

4) 分拣、配货装车过程，物流部根据客户订单进行分拣、装车，主要通过感官检查进行控制产品质量，包括感官检验、数量等；最终体现在销售单上。

5) 配送过程：

抽查：01)《蔬果原料发货追溯表》配送产品包括柠檬产品，客户：福建百卡弗食品有限公司，记录了单号：-、采收日期：2024.10.4、数量 120 件及重量：送货重量 3000kg 及采收批次 MYNM-1-A-20241004 等信息，同时抽查 2023-08-24，记录：配货车牌号：闽 E815Z5、驾驶人：张东城、车辆卫生、运输方式、冷藏车温度、采收前确认已过施用农药安全间隔期（Y），符合配送的要求；另抽查 2024.10.28、2024.11.04 等批次，控制方式基本相同。

抽查：02)《送货单》配送产品包括柠檬产品，客户：北京市裕农优质农产品有限公司大兴分公司，记录了单号：-、发货日期：2024.10.28，采收日期：2024.10.11、数量 240 件及重量：送货重量 6000kg 及采收批次 MYNM-1-A-20241011 等信息，运输车牌号：京 LHC106、司机签名：康洪辉、车辆卫生、运输方式、冷藏车温度、采收前确认已过施用农药安全间隔期（Y），符合配送的要求；



抽查: 03)《送货单》配送产品包括柠檬产品, 客户: 顶鲜, 记录了单号: -、发货日期: 2024.11.04 采收日期: 2024.9.26、数量 60 件及重量: 送货重量 1500kg 及采收批次 MYNM-1-A-20240926 等信息, 运输车牌号: 川 AAK8399、司机签名: 黄连华、车辆卫生、运输方式、冷藏车温度、采收前确认已过施用农药安全间隔期(Y), 符合配送的要求;

另抽查 2024.10.28、2024.10.11 等批次, 控制方式基本相同。

6) 其他管理:

——车间卫生消毒, 明确了消毒方式、消毒流程等内容, 体现在《场所清洁消毒记录表》, 抽查消毒控制记录, 有操作人记录等信息;

提供有《塑料周转筐清洁记录表》, 检查项目包括: 日期、数目、清洁措施、消毒措施、执行人等, 抽查: 2024.08.20, 数目: 800, 清洁措施: 冲洗, 消毒措施: 84 消毒, 执行人: 钟淑君; 另抽查 2024-04-05/2024-07-21/2024-08-20/2024-10-07 的检查记录, 执行人: 钟淑君, 检查结果: 符合;

提供有《运输车辆清洁记录表》记录车辆号、污染点、清洁消毒措施、执行人; 查 2024.09.13 车辆号: 川 K80122, 污染点, 消毒措施: 冲洗消毒, 执行人: 刘汉林, 备注 84 消毒; 另抽查: 2024.09.15、2024.09.28、2024.10.01、2024.10.08 车辆消毒记录, 管控方式相同, 基本符合要求;

——《个人卫生监控记录表》, 每日进行检查, 包括健康状况、工服工帽整洁间带口罩、头发不外露等, 检查人: 周伟, 抽 2024-06-20/2024-07-14/2024-08-10/2024-09-12, 未见异常;

——《日常检查情况记录表》, 每日进行, 对卫生管理、物料摆放、原料进货贮存、环境卫生及卫生设施管理包括虫鼠害等项目进行检查, 抽 2024-10-12, 检查人: 莫禹亮, 检查结果: 合格。

7) 不涉及首件检验过程。

8) 需要确认的过程为:

关键工艺过程 1: 原料验收

质量关键过程(工序): 验收; 相关控制参数名称: 人员能力、人员状况、检验方法、工作环境、确认结论; 需要确认的过程(工序): 验收; (合格供方、供方提供合格检测报告, 符合国家国标标准要求。GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》)

确认结论: 通过对过程人员、健康证、电子秤、培训、作业指导书等个方面的综合确认, 以及对配送过程的认定, 本公司配送过程的工序能力能够持续的实现预期的结果。

关键工艺过程 2: 冷藏

质量关键过程(工序): 冷藏; 相关控制参数名称: 人员能力、人员状况、检验方法、工作环境、确认结论; 需要确认的过程(工序): 冷藏保鲜; (冷藏温度 0-10℃)

确认结论: 通过对过程人员、健康证、温度计、培训、作业指导书等个方面的综合确认, 以及对过程的认定, 本工序能力能够持续的实现预期的结果。

提供了 2024.04.01 对关键过程的验收和冷藏的确认证据《特殊过程识别确认表》, 对人员能力、人员状况、检验方法、工作环境等进行了确认, 确认人员: 王红云、邹齐、莫禹亮、陈政, 基本充分。

9) 采取防范人为错误的措施: 采用先进先出、专人管理库房的方式进行控制, 每日进行检查;

对于食品行业的运输控制: ——公司自行控制, 有对运输进行控制;

现场观察: 产品分区域存放, 有离地离墙, 有简易标识, 鲜柠檬均在保质期内, 包装完好, 冷藏库运行正常, 冷冻库未有启用, 柠檬鲜货存放在周转框上, 有分区域存放。已分拣的柠檬封装于带透气孔的保鲜袋及装箱存放于成品发货, 有区域标识, 均有基本防护, 基本充分。

2024.11.10 审核现场查看柠檬分选、包装、配送过程现场管理: 鲜柠檬正进行清洗→杀菌→分选、装筐→装袋\装箱\包装的过程中, 2024 年 11 月 10 日查看分选机显示: 分选 速度:



641, 本批个数: 69138, 分选效率: 56.7%, 本批重点火器: 11.214 吨, 实时产量: 13.32 吨、平均重量: 163.47 克、间隔速度: 93; 分拣员工: 邓**、蒋**正进行分拣后的柠檬装筐传输至进行包装区; 部分分选的柠檬装筐二次分拣后装保鲜塑料袋, 现场员工正进行鲜柠檬装袋及装纸箱;

抽查 2024-11-04 自动分选机的《加工报表》, 个数汇总: 566983, 重量汇总: 91.815178 吨, 箱数汇总: 4800578, 平均果重: 161.936 克, 开始时间: 2024-11-04 09:03:19 结束时间: 2024-11-04 17:04:49; 报表等级名称: 50 以上、210-250. 果 1、174-210. 果 1、155-174. 果 1、142-155. 果 1、135-142. 果 1、92-135. 果 1、70-92. 果 1, 重量 (g): 250、210、174、155、142、135、92、70; 记录有 个数、百分比等。另抽查 2024-10-30 自动分选机的加工报表记录, 管控方式相同, 符合分选工序要求;

2024 年 11 月 09 日现场查配送车牌号: 川 kXH185, 车厢温度: 常温。配送人员: 潘扬司机, 发货人: 倪萍, 提供了送货单, 送货信息基本一致;

提供 2024 年 11 月 09 出库 (发货单) 收货单位: 广州百卡弗 产品名称及规格: (光)-柠檬, 规格型号: 120*25kg, 重量: 3000kg 、 运输单位及经手人: 潘扬, 发货单及经手人: 倪萍;

另抽供 2024.11.06 出货发货单 收货单位: 裕农百卡弗, 产品名称: (光)-柠檬, 规格型号 240 件*25Kg 运输经手人: 李坤 车牌川 Y589E8 发货单位及经手人: 倪萍;

2024 年 11 月 09 日现场查看柠檬配送过程现场管理, 管控方式基本相同;

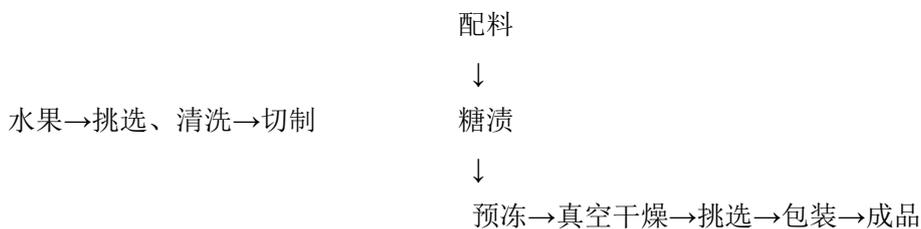
现场观察配送车辆内产品分区域存放, 产品外箱干净、车辆内部整洁, 未见到与有毒有害物品混放;

装箱发货后, 分拣员立即对车辆、周转筐等进行清洗, 销售现场及过程管理基本符合要求。

②水果干制品 (柠檬冻干片) 生产

受审方根据公司实际, 结合质量/HACCP/食品安全管理体系等体系要求, 对位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限公司冻干水果生产车间的水果干制品 (柠檬冻干片) 生产进行管理, 制定了包括质量 HACCP 食品安全体系要求的管理手册、程序作业文件、危害控制计划、PRP、应急预案、安全生产管理制度 (汇编)、作业指导书等文件。基本能指导公司位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限公司冻干水果生产车间的水果干制品 (柠檬冻干片) 生产相关过程质量、HACCP 体系和食品安全管理体系运行的控制操作。

水果干制品 (柠檬冻干片) 生产生产工艺流程:



质量关键过程 (工序): 冷冻干燥 ; 控制相关参数主要为: 真空度: 50-150MPa、冷冻干燥温度: 40-80°C; 冷冻干燥时间: 30 小时;

组织识别确认的过程: 真空干燥, 确认项目: 人员能力、人员状况、检验方法、工作环境、确认结论, 通过对过程人员、健康证、培训、作业指导书等个方面的综合确认, 以及对真空干燥过程的认定, 本公司真空干燥过程的工序能力能够持续的实现预期的结果。确认人: 王红云、邹齐、莫禹亮、陈政, 确认日期: 2024.04.01

本部门涉及的 OPRP 点/CCP 点:

OPRP2 冷冻干燥: 行动准则: 制定依据: 行业经验真空度: 50-150MPa、冷冻干燥温度: 40-80°C; 冷冻干



燥时间：30 小时。

现场抽查生产批次 XMY-202410090 柠檬冻干片生产管控过程：

——原料验收，见生产部 Q8.6 审核记录；

提供《冻干厂果(蔬)原料入库记录表》原料入库时间：2024.10.08，品名：鲜柠檬，规格：113#，批次号 XMY-204100801，入库数量：3750kg、原料来源 新茂源 库位号 16，库存 3750kg，记录 2；倪萍；

——客户订单及客户需求的确认：见市场营销部审核记录；

——生产计划：新茂源冻干厂车间物料信息传递单(传出存)，记录有：传出班组：冻干 1 组，物料名称规格型号、单位、数量、冻库、传出人接收人；

——生产领料：《冻干厂原料果(蔬)出库记录表》，原料出库时间：2024.10.09，品名：鲜柠檬，批次号 XMY-204100801，入库数量：3750kg、原料来源 新茂源 库位号 16，库存 3750kg，记录人；倪萍；直接从 16 库出库；

——生产加工(切片点)：切片日期：2024.10.09，切片名秒：柠檬片，数量：2890kg，批次号：XMY-2024100901，损耗：860kg，记录人：倪萍；

生产加工（真空干燥为 CCP 点）：

提供有《真空冷冻干燥设备日常运行记录》

主要包括过速冻、真空干燥等过程的控制。组织通过对冷媒、热媒运行控制温度、压力来控制干燥成品温度。提供了《真空冷冻干燥设备日常运行记录》对开机参数进行了控制；

提供《速冻库温度监控及处置记录》产品名称：柠檬冻干，日期：2024.10.11，批次：XMY-2024100901，设定温度：-30℃，入库前观察库温度：15℃，出库前观察库温度：-31℃，满足条件情况：满足，产品中心温度抽样情况：-31℃，检查人员：莫禹亮；另抽查：2024.06.27、2024.07.14、2024.9.12、2024.10.06 等 12 个批次的速冻库温度控制监控及处置记录，温控符合速冻工艺要求；

抽查 2024.10.12 生产（批次批次号：XMY-2024100901），进仓时间：02.07，出库时产：2024.10.13.7.07，记录了产品：柠檬、真空度(pa)：43，冷媒进出口温度℃：-38℃、-40℃、-37℃、-37℃；媒进出口温度：31℃、23℃；热媒泵压力(bar)1.3，蒸气压力 bar：4.8，膨胀罐液位%60，冷却水压力 ba 4.2，空压机压力 bar 7.5，物料温度：-27、-28、-26、-23、-28、-28、-27、-26，（当班机器操作人员按此表格一小时/两小时填写一次，如遇设备故障及时通知设备管理人员）；经过 30 小时真空干燥，查序号时间：30，真空度：140pa，物料温度：45℃、44℃、46℃、45℃、44℃、43℃、43℃、38℃，符合过程 OPRP2 真空干燥行动准则的（真空度：50-150MPa、冷冻干燥温度：40-80℃；冷冻干燥时间：30 小时）控制要求。

柠檬冻干片冷冻干燥完成出库进行柠檬冻干片水分抽检，查 2024-10-12 柠檬冻干片水分检测记录：样品重量:2.43，批次：XMY-2024100901，干燥温度 105℃，加热时间：8:12，干燥重量：2.34，含水率：3.8%，符合柠檬冻干片水份含量标准要求；

提供了托盘使用后清洗消毒，提供有《器具清洗消毒记录表》，对柠檬托盘清洁消毒进行了记录，抽查 2024.06.24-2024.11.06 时间消毒 记录，记录有器具名：器具名：托盘、数量 16 个，消毒方式：84 消毒液，消毒液浓度等，查看 2024.11.09，托盘、数量：16 个，消毒方式：85 消毒液消毒 84 消毒液浓度：200ppm，消毒人员：康军，另抽查 2024.08.11、2024.09.09、2024.10.05、2024.11.03、2024.11.04、2024.11.06 批次托盘消毒记录，管控方式相同，基本符合要求，但未记录器具消毒浸泡清洗消毒流程、时间工序，已现场沟通整改，基本符合要求。

查看《包装监控记录》未能提供 2024.10.12 批次 XMY-2025100901 柠檬冻干片包装秤重记录，已开不符合项整改；

查看柠檬冻干片的内包装间电子台秤校准情况，未能提供 TCS-60(型号：HY-611B)、TCS-200(型号：HY-608B)



电子秤校验证据，已开不符合项整改。

受审方目前柠檬冻干片生产处于刚起步阶段，目前订单较少，暂无小包装订单，主要以泡沫箱式包装，净含量 4kg/箱（规格：4 袋*1kg/袋）；抽查《冻干果（蔬）发货记录表》：2024.10.14，冻干冻干片，数量 3016kg，批次号 XMY-2024062401、XMY2024091501，发货地：安徽亳州，库位号：4，库存：614kg，记录人：倪萍；

2024 年 11 月 08 日审核现场查看：

——生产计划：新茂源冻干厂车间物料信息传递单(传出存)，记录有：传出班组：冻干 1 组，物料名称规格鲜柠檬片，4.5kg/盘、型号 640 盘、单位 kg 、数量 2880kg、冻库 5、传出人 凉单，备注：烘干；

物料名称规格

鲜柠檬片，4.5kg/盘、型号 640 盘、单位 kg 、数量 2880kg、冻库 4、传出人 凉单，备注：烘干；

——生产领料：《冻干厂原料果(蔬)出库记录表》，原料出库时间：2024.11.08，品名：鲜柠檬，批次号 XMY-2024110801，入库数量：4359kg、原料来源 新茂源 库位号 16，出库数量：4359kg，记录人：倪萍；直接从 16 库出库；

——生产加工（切片点）：《冻干厂原料果(蔬)切片原料半成品入库记录表》切片日期：2024.11.08，切片名：柠檬片，数量：3399kg，批次号：XMY-2024110801，损耗：960kg，记录人：倪萍；2024.11.08 的审核现场查看：柠檬切片工人：周**、宋**正进行切入加工。

审核现场查看正进行速冻库降温中：5 库正在开启中：显示：0℃，5 号库上午速冻量：2880kg,下午 2880kg,速冻库车间员工：何长林正进行从速冻库已速冻完成的切片柠檬干片通过传输轨道托盘移送到冷冻干燥仓中。

现场抽查《速冻库温度监控及处置记录》产品名称：柠檬冻干，日期：2024.11.07，批次：XMY-2024110601，设定温度：-30℃，入库前观察库温度：15℃，出库前观察库温度：-30℃，满足条件情况：满足，产品中心温度抽样情况：-31℃，检查人员：莫禹亮；

现场查看速冻间有苍蝇飞行，原料验收区、速冻传输通道均未配备诱蝇灯，已开不符合项整改；

审核现场查看 2024.11.08 生产（批次号：XMY-2024110801）《真空冷冻干燥备日常运行记录表》，进仓时间：00.35，出仓时间：设备编号：3 号仓，2024.11.8，记录了产品：柠檬、序号：1 时间：00:35 真空度(pa)：51，冷媒进出口温度℃：-37℃、-28℃、-38℃、-38℃；热媒进出口温度：34℃、28℃；热媒泵压力(bar)1.3，蒸气压力 bar：7.5，膨胀罐液位%75%，冷却水压力 ba 4.1，空压机压力 bar 7.3，物料温度：-26、-28、-27、-27、-26、-25、-19、-14，（当班机器操作人员按此表格一小时/两小时填写一次，如遇设备故障及时通知设备管理人员）；

正在进行真空干燥中，查序号时间：11，时间：14:35，真空度：40pa，物料温度：7℃、24℃、17℃、26℃、21℃、35℃、35℃、44℃，符合过程控制要求。现场询问监控室员工刘建业，能对真空干燥工艺关键工序操作进行确认。

该批次 XMY-2024110801 柠檬冻干片正进行冷冻干燥中，出仓前进行水分检测，中控室监测员每小时现场对柠檬冻干片干燥过程进行感官观察颜色变化，现场查看柠檬片颜色浅黄，正常；

——包装记录：《冻干厂果(蔬)切片加工成品入库记录表》，2024.11.08，产品为柠檬冻干，生产批号为 XMY-2024110601，规格为 44kg，损耗：3196KG，库位号 3，入库数量 360kg，记录人：倪萍。受审方目前刚起步生产，以大包装成品销售为主，暂未有小包装批次柠檬冻干片包装。

该批次柠檬冻干片暂存于冷藏保鲜库，2024 年 11 月 10 日进行内包分装，但查看《包装监控记录》记录，未能提供 2024.11.10 批号 XMY-2024110601（2024 年 11 月 08 日干燥完成）的冻干柠檬片包装称重记录，

**已开不符合项整改：**

受审方目前柠檬冻干片生产处于刚起步阶段，目前订单较少，暂无小包装订单，主要以泡沫箱式包装，净含量 4kg/箱（规格：4 袋*1kg/袋），查看包装装箱贴有生产标识、合格证；生产批次：XMY-2024110601、生产日期：2024 年 11 月 08 日；检验员：02，已入库暂未出库发货；

2024 年 11 月 11 日 20:00-22:00 夜班现场真空干燥生产过程：

2024 年 11 月 11 日查看柠檬冻干片真空干燥间夜班生产过程，现场冷冻真空干仓 1 号仓正在运行，查看《真空冷冻干燥备日常运行记录表》，记录时间：时间：19:43 真空度(pa)：143，冷媒进出口温度℃：-39℃、-39℃、-38℃、-38℃；热媒进出口温度：47℃、46℃；热媒泵压力 (bar)1.9，蒸气压力 bar：6.9，膨胀罐液位%58%，冷却水压力 ba 3.3，空压机压力 bar 6.5，物料温度 (°C)：40、31、36、40、40、42、38、36；（当班机器操作人员按此表格一小时/两小时填写一次，如遇设备故障及时通知设备管理人员）；

夜班查看中控室每小时动态感官观察干燥仓柠檬冻干片的颜色变化，现场查看柠檬冻干片成色符合要求，无异常；

夜班查看速冻库 5#、4#正在运行中，速冻库温度分别是：5 号库：-35.9℃、4 号库：-27.4℃，正有降温中，设定：-37℃完成速冻过程，速冻时间：3-4 小时；

现场查看：《四川新茂源农业发展有限公司燃气蒸气锅炉运行记录》，24 小时专人监控，抽查 2024 年 11 月 11 日：记录有锅炉的压力、水位、控制器、燃烧器、给水泵监控，工作项目：冲洗水位 1 次、锅炉排污 1 次、清洁卫生 1 次，结果均为正常，班次：白班王绪富、刘理、中班王绪富、刘理、中班王绪富、刘理，管理员：王绪富。同时记录有《四川新茂源农业发展有限公司锅炉水质化验检测表》记录有锅水、软水硬度、PH 检测等，化验员：王绪富，2024 年 11 月 11 日。

——销售过程见市场营销部审核记录

5) 产品放行管理 (含原料验收 OPRP1 控制情况) 情况**①初级农产品(柠檬)销售：**

公司主要提供初级农产品（柠檬）销售，策划编制了《产品和服务实现控制程序序》、《不合格产品控制程序》、《确认和验证控制程序》等文件；

验收标准：GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品安全法、GB 2762 食品中污染物限量、GB 2763 食品中农药最大残留限量、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法|2023 年修订版（国家市场监督管理总局令第 81 号）、中华人民共和国农业部令 2012 年第 7 号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监督管理办法|2022 年修正版；

现场每批次验收准则主要以外观目测验收，包括：01. 验证供方提供的单据和合格证明为主（验证柠檬第三方检测报告）；02. 腐烂：植物个体局部有棕黑色腐烂污点，且组织软化有黏液；03. 虫害：原料个体滋生的虫害或虫迹；4 颜色：黄色或淡黄色，颜色基本一致；果面光滑；不得有伤痕、褐斑、枯水、水肿等一切变质和腐烂的象征情况；切开后果肉视检呈淡黄色，汁多；04. 新鲜度：1:不新鲜，2:一般，3:比较新鲜，4:新鲜 05. 完整、无缺损；06. 形状：纺锤形，顶端有宽而矮的乳头状突起，呈尖形；06 规格：单果重小于 95g/个或大于 130g/个等；

本部门涉及初级农产品（柠檬）验收，提供了《采购与进货查验台账》主要以鲜柠檬为主，系统进行验收管理；

原料验收的进厂验收情况（按生产部追溯）：

涉及本部门的 CCP/OPRP 及实施情况：

OPRP1 原料验收：行动准则合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；



查鲜柠檬、包装材料验收；半成品及成品检验情况，抽查鲜柠檬及过程的检验控制情况：
查鲜柠檬验收记录（OPRP）：

提供了《鲜柠檬检验记录表》，鲜柠檬原材料来自有基地茂源柠檬基地，抽供《柠檬一号基地柠檬成品入库记录》，日期：2204-09.16至2024-11-08，记录有日期：批次，批次号、入库数量、库位号、保鲜剂使用情况(Y/NO)，抽查2024-10.-06入库记录，等级：1.2，批次号：MYNM-1-A-20241004，入库数量：55800kg，库位号：6，保鲜剂使用N，记录人：倪萍；鲜柠檬入库前已经经过（浸泡、清洗、杀菌、风干、分级、装筐、称重、入库）；

提供《冻干厂果(蔬)原料入库记录表》原料入库时间：2024.10.08，品名：鲜柠檬，规格：113#，批次号XMY-204100801，入库数量：3750kg、原料来源新茂源库位号16，库存3750kg，记录2；倪萍；鲜柠檬主鸡外观检测及农残检测；

提供有鲜柠檬第三方检测报告1，样品描述：四川新茂源农业发展有限责任公司多向湾、连部湾基地（龙源1号基地）柠檬，基地地址：四川省内江市市中区永安镇多向湾、连部湾村（内江市茂源柠檬专业合作社茂源1号基地）；样品编号：LR1304992-001，检测报编号：No.2286156，检测指标：滴和2,4-滴钠盐、邻苯基苯酚、阿维菌素、乙酰甲胺磷、啉虫脒、涕灭威、艾氏剂、敌百虫、多菌灵、铅、镉、草铵膦等项指标，判定：符合，检测时间：202年09月12日，委托单位：四川新茂源农业发展有限责任公司，检测机构：梅里埃检测技术（青岛）有限公司。

提供有鲜柠檬第三方检测报告2，样品描述：四川新茂源农业发展有限责任公司多向湾、连部湾基地（龙源1号基地）柠檬，基地地址：四川省内江市市中区永安镇多向湾、连部湾村（内江市茂源柠檬专业合作社茂源1号基地）；样品编号：LR1304992-001，检测报编号：No.2286164，检测指标：萘乙酸和萘乙酸钠、滴异辛酯、滴异辛酯（2,4-滴异辛酯和2,4-滴之和、乙草胺、双丙环虫酯、丙硫多菌灵、啉啉菌胺、莠灭净、敌菌灵等项，报告时间：2024.09.12，委托单位：四川新茂源农业发展有限责任公司，检测机构：梅里埃检测技术（青岛）有限公司；

提供有鲜柠檬第三方检测报告3，样品描述：四川新茂源农业发展有限责任公司多向湾、连部湾基地（龙源1号基地）柠檬，基地地址：四川省内江市市中区永安镇多向湾、连部湾村（内江市茂源柠檬专业合作社茂源1号基地）；样品编号：LR1304992-001，检测报编号：No.2286159，检测指标：Methyl Bromide 溴甲烷，判定：符合，检测时间：2024-09-12，委托单位：四川新茂源农业发展有限责任公司，检测机构：梅里埃检测技术（青岛）有限公司；

组织鲜柠檬来自合格供方（四川新茂源农业发展有限责任公司多向湾、连部湾基地（龙源1号基地），因产品仅做物理分选、包装等，因此原料特性与成品特性基本一致，基本符合OPRP控制要求。另外，抽查《茂源柠檬一号基地柠檬采收记录表》2024.09.14/09.15、2024.10.04/10.11/31等8批次原料入库记录情况，基本一致。

另提供有鲜柠檬基地的土壤检测报告，报告编号：ZARE20240507028、农田灌溉水检测报告，报告编号：ZARE20240507029，报告判定：符合，检测机构：四川省中安检测有限公司，报告有效；

查内包材验收记录，内包材《送销货单》，抽查2024.10.30进货名称：双15数量2件*1.4万、中文双131件*1.5，共3件，包括供方安岳县鑫琪塑料制品有限公司，入库报验数量、外观、规格等，收货人：王梓任，日期2024.10.30。来自合格供方三方检测报告，提供的BOPA/PE白袋，检测报告编号：ABZB124W01683；PET/PP复合膜袋检测报告，报告编号ABZB124W01685、商品零售包装袋，接触食品层材质：聚丙烯检测报告，报告编号：ABZB124W01684，报告有效；具体详见市场营销部采购审核记录，抽查《鲜果车间物资出入库登记表》，能提供该批次入库验收记录；

控制方式基本相同。

过程检查：产品以感官判定为主，主要由生产加工部动态实施管控。

2024.11.10审核现场查看柠檬分选、包装、配送过程现场管理：鲜柠檬正进行清洗→杀菌→分选、装筐→装袋\装箱\包装的过程中，2024年11月10日查看分选机显示：分选速度：641，本批个数：69138，分选效率：56.7%，本批重点火器：11.214吨，实时产量：13.32吨、平均重量：163.47克、间隔速度：93；分拣员工：邓**、蒋**正进行分拣后的柠檬装筐传输至进行包装区；部分分选的柠檬装筐二次分拣后装保鲜塑料袋，现场员工正进行鲜柠檬装袋及装纸箱；



抽查 2024-11-04 自动分选机的《加工报表》，个数汇总：566983，重量汇总：91.815178 吨，箱数汇总：4800578，平均果重：161.936 克，开始时间：2024-11-04 09:03:19 结束时间：2024-11-04 17:04:49；报表等级名称：50 以上、210-250. 果 1、174-210. 果 1、155-174. 果 1、142-155. 果 1、135-142. 果 1、92-135. 果 1、70-92. 果 1，重量 (g)：250、210、174、155、142、135、92、70；记录有个数、百分比等。另抽查 2024-10-30 自动分选机的加工报表记录，管控方式相同，符合分选工序要求；

销售行业对微生物验证无特殊要求，主要通过日常管控为主，初级农产品对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是鲜果清洗及场地、周转筐清洁用，提供有生产用水检测报告，编号：ZARE20230900532，签发日期：2023.09.12，检测项目包括总大肠菌群、菌落总数、总砷、铅、三氯甲烷等常规 37 项，符合《GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准》，水质检测报告已过期，已开不符合项整改；

成品放行管理情况：因销售行业的特殊性，销售对象是一致的，销售服务过程放行，主要由生产加工部依据客户订单，动态管理为主，注重体现在销售单上。具体见生产加工部及市场营销部审核记录。

05) 抽查客户到货验收记录：

另提供到货客户验收记录：提供有：(客户) 陕西百卡弗农产品加工有限公司收货单，供应商：内江茂源 日期 2024-10-16 订单编号：P020241011004，入库单号：RR20241015002，名称：黄柠檬，数量：1000.00 批号 12410164630；黄柠檬(二级)数量 2000 批号 12410164631 已签收；

另提供有：2024-10-27 商品名称：黄柠檬 (客户) 北京百卡弗收货单，供方：新茂源，订单数：4000 公斤，收货人：张**；

产品放行控制基本符合。

②水果干制品(柠檬冻干片)生产

受审方策划了柠檬冻干片的《作业指导书》、《鲜果验收标准》、《成品验收标准》、《前提方案》、《产品留样制度》、《外部提供过程、产品和服务的控制程序(XMY-EOB-20)》等要求。

涉及本部门的 CCP/OPRP 及实施情况：

OPRP1 原料验收：行动准则合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；

原料验收(包装袋)验收：从合格供方进货；2、每供进批次原料合格证明 3、每年提供第三方检验证明，按进货检验要求检验合格入厂；

查鲜柠檬原材料来自自有基地茂源柠檬基地，抽查鲜柠檬及过程的检验控制情况：

查鲜柠檬验收记录(OPRP)：

提供了《鲜柠檬检验记录表》，鲜柠檬原材料来自自有基地茂源柠檬基地，抽供《柠檬一号基地柠檬成品入库记录》，日期：2024-09.16 至 2024-11-08，记录有日期：批次，批次号、入库数量、库位号、保鲜剂使用情况(Y/N0)，抽查 2024-10-06 入库记录，等级：1.2，批次号：MYNM-1-A-20241004，入库数量：55800kg，库位号：6，保鲜剂使用 N，记录人：倪萍；鲜柠檬入库前已经经过(浸泡、清洗、杀菌、风干、分级、装筐、称重、入库)；

提供《冻干厂果(蔬)原料入库记录表》原料入库时间：2024.10.08，品名：鲜柠檬，规格：113#，批次号 XMY-204100801，入库数量：3750kg、原料来源 新茂源 库位号 16，库存 3750kg，记录 2；倪萍；鲜柠檬主鸡外观检测及农残检测；

提供有鲜柠檬第三方检测报告 1，样品描述：四川新茂源农业发展有限责任公司多向湾、连部湾基地(龙源 1 号基地)柠檬，基地地址：四川省内江市市中区永安镇多向湾、连部湾村(内江市茂源柠檬



专业合作社茂源1号基地); 样品编号: LR1304992-001, 检测报编号: No.2286156, 检测指标: 滴和 2,4-滴钠盐、邻苯基苯酚、阿维菌素、乙酰甲胺磷、啉虫脒、涕灭威、艾氏剂、敌百虫、多菌灵、铅、镉、草铵膦等项, 判定: 符合, 检测时间: 202年09月12日, 委托单位: 四川新茂源农业发展有限公司, 检测机构: 梅里埃检测技术(青岛)有限公司;

提供有鲜柠檬第三方检测报告2, 样品描述: 四川新茂源农业发展有限公司多向湾、连部湾基地(龙源1号基地)柠檬, 基地地址:四川省内江市市中区永安镇多向湾、连部湾村(内江市茂源柠檬专业合作社茂源1号基地); 样品编号: LR1304992-001, 检测报编号: No.2286164, 检测指标: 萘乙酸和萘乙酸钠、滴异辛酯、滴异辛酯(2,4-滴异辛酯和2,4-滴之和、乙草胺、双丙环虫酯、丙硫多菌灵、唑啉菌胺、莠灭净、敌菌灵等项指标, 报告时间: 2024.09.12, 委托单位: 四川新茂源农业发展有限公司, 检测机构: 梅里埃检测技术(青岛)有限公司;

提供有鲜柠檬第三方检测报告3, 样品描述: 四川新茂源农业发展有限公司多向湾、连部湾基地(龙源1号基地)柠檬, 基地地址:四川省内江市市中区永安镇多向湾、连部湾村(内江市茂源柠檬专业合作社茂源1号基地); 样品编号: LR1304992-001, 检测报编号: No.2286159, 检测指标: Methyl Bromide 溴甲烷, 判定: 符合, 检测时间: 2024-09-12, 委托单位: 四川新茂源农业发展有限公司, 检测机构: 梅里埃检测技术(青岛)有限公司;

组织鲜柠檬来自合格供方(四川新茂源农业发展有限公司多向湾、连部湾基地(龙源1号基地), 因产品仅做物理切制、速冻、真空干燥等, 因此原料特性与成品特性基本一致, 基本符合OPRP控制要求。另外, 抽查2024.07.12/09.08、2024.10.18/11.07/08等8批次原料入库记录情况, 基本一致。

另提供鲜柠檬基地的土壤检测报告, 报告编号: ZARE20240507028、农田灌溉水检测报告, 报告编号: ZARE20240507029, 报告判定: 符合, 检测机构: 四川省中安检测有限公司。

查葡萄糖验收记录(OPRP), 提供了送货单, 单号: 7889690, 抽查2024.07.04, 进货数量: 12吨, 进货检验包括供方: 内江市瑞和汐商贸有限公司(属于合格供方), 提供供方的葡萄糖检测报告, 报告编号: A2240135037101001Ea, 检测项目: 气味, 色泽, 状态, 滋味, 比旋光度等19项, 委托方: 西王药业有限公司, 检测结果: 符合, 报告日期: 2024年03月27日。

查内包材验收记录(OPRP), 提供了内包材的《送销货单》, 抽查2024.11.04进货名称: 塑料袋(600×500), 数量: 9350条检验, 包括供方自贡市科盛新材料科技有限公司, 报验数量、外观、质量、规格等, 收货人: 倪萍, 日期2024.11.04。来自合格供方三方检测报告, 报告编号: CKGEC24000143901, 检测指标: 欧盟ROHS指令2011/65/EU附录I的修正指令(EU)2015/863-铅、汞、镉、六价铬、多溴联苯(PBB)、多溴二苯醚(PBDE)、邻苯二甲酸二(2-乙基己基)酯(DEHP)、邻苯二甲酸丁苄酯(BBP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)和邻苯二甲酸异丁酯(DIBP), 检测机构: SGS, 报告有效; 具体详见市场营销部审核记录。

提供了半成品检验记录(主要针对生产过程水分检测), 由生产部中控室进行监控, 查看水分检测记录, 抽查2024-06-26样品名称: 柠檬冻干片, 样品重量2.35批次: XMY-2024062301, 干燥温度: 105℃, 加热时间: 2.26, 含水率: 3.8%, 结束方式: 自动; 抽查2024-09-12样品名称: 柠檬冻干片, 样品重量2.57批次: XMY-2024090901, 干燥温度: 105℃, 加热时间: 2.45, 含水率: 4.6%, 结束方式: 自动; 抽查2024-10-12样品名称: 柠檬冻干片, 样品重量2.43批次: XMY-2024100901, 干燥温度: 105℃, 加热时间: 2.34, 含水率: 3.8%, 结束方式: 自动;

审核现场抽查2024-11-08样品名称: 柠檬冻干片, 样品重量2.58批次: XMY-2024110601, 干燥温度: 105℃, 加热时间: 2.46, 含水率: 4.6%, 结束方式: 自动; 另外抽查2024-8-10/2024-10-7/2024-11-07等10批次半成品检验情况, 基本符合。

查成品放行检验, 抽查《冻干果(蔬)发货记录: 抽查: XMY-2024062401、XMY-2024100501、XMY-2024091501、XMY-2024101801、XMY-2024110301和2024年11月10日内包装XMY-2024110601批次柠檬冻干片, 均未能提供出厂检验报告, 已开不符合项整改;

产品放行(包括危害控制计划的实施)控制基本充分。



产品放行管控基本充分合理。

6) 致敏物质的管理情况

①初级农产品(柠檬)销售

受审方在《管理手册》中 11.1 条款进行了规定，并策划了《致敏源和致敏性化学物质的控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品储存管理等过程，公司暂无出口产品。

现场提供了《过敏原清单》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等 8 大类进行了识别，结合公司初级农产品（柠檬）销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质：无。

查见：

——《过敏原控制确认报告》，确认人：莫禹亮 确认日期:2024.04.08，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；

——《过敏原验证记录表录》，验证人员：王红云、邹齐、莫禹亮、陈政 等，验证时间：2024-07-04，验证

结论：通过上述验证，过敏原验证达到了预期效果；

②水果干制品（柠檬冻干片）生产

受审方在《管理手册》中 11.1 条款进行了规定，并策划了《致敏源和致敏性化学物质的控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品储存管理等过程，公司暂无出口产品。

现场提供了《过敏原清单》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等 8 大类进行了识别，结合公司水果干制品（柠檬冻干片）生产情况，评估结果：公司目前的致敏物质：无。

查见：

——《过敏原控制确认报告》，确认人：莫禹亮 确认日期:2024.04.08，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；

——《过敏原验证记录表录》，验证人员：王红云、邹齐、莫禹亮、陈政 等，验证时间：2024-07-04，验证

结论：通过上述验证，过敏原验证达到了预期效果；

结合本公司使用柠檬冻干片、内包装袋、纸箱的原辅料中可能带有过敏源成份：经识别无致敏物质；提供共有《过敏原原料一览表》进行了致敏物质交叉污染的控制措施验证，体现在《过敏原验证记录表》中。

现场查看：冻干水果生产车间对柠檬冻干片加工，按照订单批次要求进行加工的过程管控，分区域进行，鲜柠檬切片机开工前用 75%酒精清洁消毒、生产完成后清洗毛刷刷试，毛巾擦尘，如涉及不同类别的水果原料、半成品分开容器盛装方式进行管控，防止带入交叉污染，盛装冻干片柠檬托盘均使用次氯酸钠消毒液（配比浓度 1:200ML）进行浸泡清洗再凉干洗用，现场查看配备有智能洗盘烘干机，正进行设备使用调试，柠檬冻干片成品标有标识。在生产结束后离开公司前，应实施洗手程序，防止交叉接触污染，使用含过敏原物质的产品生产结束后，应对生产公司环境、生产线所有设备、维修工器具、原辅料取用过程中使用的工器具和盛放废弃物的容器进行彻底清洗擦试，基本可满足致敏物质交叉污染的风险，在销售过程中会通过告知方式进行管控，不直接面对消费者，基本满足控制要求。

7) 食品防护管理情况



公司在管理手册的 12.2 条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

在计划中对外来人员管理、内部人员的管控、水和冰安全、储藏安全、运输和接收、信息系统等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。

查：

——《食品安全防护计划确认表》，确认结果：符合，编制：莫禹亮，审核：王红云 日期：2024-04-08；

——《食品安全防护计划验证表》，验证结果：防护措施有效，验证人：莫禹亮，审核：王红云 日期：2024-07-04；

查见开展了食品安全防护计划演练，日期：2024 年 07 月 05 日，演练结果：通过演练证明公司防护措施有效。

现场查见：

——进入公司保安部门有《外来人员登记表》、在询问健康状况后由生产加工部负责人陪同带入车间；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有《出入库单》，记录有数量、库存、产品等信息

——现场化学品在指定位置存放，很少量；

食品防护控制基本符合。

——进入厂区有保安值班室进行《外来人员登记表》、进入生产车间在询问健康状况后由生产部负责人陪同带入车间；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有《出库单》、《出入库表》，记录有数量、库存等信息；

——生产车间加工用水涉用清洗柠檬用水，为城市生活饮用水，日常的水质由生产部质检负责；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；

8) 食品欺诈预防管理情况

受审方依据《危害分析与关键控制点(HACCP 体系)认证 V1.0 要求编制了《预防食品欺诈控制程序》，控制程序：1 信息来源于行业协会，政府来源，私有资源中心。2 对所有食品原材料或原材料组进行成文的脆弱评估，以评定或冒牌的潜在风险，考虑以下因素。2.1 掺假或冒牌的以往证据。2.2 可掺假或冒牌更具吸引力的经济因素。2.3 通过供应商接触到原材料的难易程度。2.4 识别掺假常规测试的复杂性。2.5 原材料的性质应保持对薄弱性评估的评估，以反映可以改变潜在的风险的不断变化在经济情况和市场的情报，应对每年进行一次正式的评估。

提供了《食品欺诈脆弱性评估记录》，覆盖了食品原料柠檬及包装材料、未对葡萄糖等原材料进行脆弱性评估，对原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度进行了评价，并明确了对应的控制方法及监控频次，评估综合风险等级为低，评估人员：评估人员：王红云、邹齐、莫禹亮、陈政，日期：2024.04.1。

提供了《食品欺诈预防确认记录》、确认时间：2024-04-08，确认人：莫禹亮，确认结论：经过现场观察、查验大量记录以及原辅料和工序销售检验证实，从原辅料对采购、加工过程和销售过程识别出的原辅料中的食品欺诈消除、控制、脆弱环节设置合理，对食品欺诈中的脆弱环节内容确定的欺诈风险描述起到了有效的控制和消除作用，应长期坚持贯彻下去，以确保本公司产品的食品质量安全；

查《食品欺诈预防验证记录》验证时间：2024-07-04，验证人员：王红云，验证结论：通过对食品欺诈中原料采购、生产加工过程和销售过程的验证，发现本公司的管理体系中食品欺诈脆弱环节中对原料成品特性比较清晰明确，认识清楚，对辅料、包装材料的特性信息收集不足，有待进一步加强；基础设施在早期的设计上存在不足，经过改进基本满足要求，在控制措施上进行了加强，内外沟通、人力资源教育与培训工作方面有不足之处，全体人员的食品安全意识需要加强，食欺诈计划中关键脆弱环节的设置符合白酒



加工企业规范要求，控制措施切实可行，监测方法及时有效，记录保存清晰完整，现场实测与记录一致；更新策划充分覆盖了整个食品安全管理体系的各个过程、场所、部门，确保了体系更新的要求；总体措施配合保证了危害控制的要求。

现场询问食品安全小组组长表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，开展了供应商评价，每年抽重点供应商例如包材等供方进行现场审核，自体系建立以来未有发生原辅材料的食品欺诈记录。基本符合标准的要求。

9) 应急准备和响应管理情况

受审方制定有《应急准备和响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》包括触电事故专项应急预案、交通意外紧急处理预案、食品安全应急预案、应急响应预案。并提供了《消防演练方案》、《消防应急预案演练记录表》，演练时间 2024 年 06 月 21 日，演练结果评价：演练过程中，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，基本上达到了防火演练的目的，另制定了《召回控制程序》，并进行了演练，演练时间：2024 年 6 月 21 日，应急准备和响应及产品撤回的策划及控制基本符合要求。

10) 管理体系的验证、确认、评价和分析

公司制定了《确认和验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：危害控制计划验证、PRP 验证；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。抽查验证的策划情况如管评，每年度 1 次，由总经理负责组织；产品安全性验证，由市场营销部负责，每年从合格供方索取 1 次第三方检测报告或自行委托送检；危害控制计划的验证，每年 1 次或特殊发生时，由食品安全小组组长负责；策划基本符合标准要求。但验证时间不太合理，已现场沟通：

——查《PRP 前提方案验证》，验证时间：2024.07.04，验证人员：食品安全小组，验证项目包括：车间环境、厂房、废弃物处理，生产过程的卫生要求、员工卫生，质量检验管理，原辅料、成品、化学品采购、运输、贮存和使用等，结论：基本符合。

——查《危害控制计划验证》，验证时间：2024.07.04，验证人员：食品安全小组，结论：危害控制计划的实施达到了预期效果。

——初级农产品（柠檬）销售以及水果干制品（柠檬冻干片）生产过程清洗工序涉及用水，提供有生产用水检测报告，编号：ZARE20230900532，签发日期：2023.09.12，检测项目包括总大肠菌群、菌落总数、总砷、铅、三氯甲烷等常规 37 项，符合《GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准》，水质检测报告已过期，已开不符合项整改；

提供有产品安全性验证报告：

产品：柠檬干片

检测报告编号：ZARE20240401783

委托单位：四川新茂源农业发展有银责任公司

检测依据：GH/T1326-2021、GB16325-2005、GB31607-2021。

检测项目：感观（色泽、滋味、气味和口感、组织形态、复水性、杂质、霉变）、水分、总灰分、（以干基计）菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、铅（以 P%计）、茶甲酸及其钠盐、（以苯甲酸计）山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精



计》、日落黄

柠檬黄、单核细胞增生李斯特氏菌、标签等

检测结果:符合;

检测单位:四川省中安检测有限公司

检测日期:2024年05月11日

产品:柠檬干片

检测报告编号:No.2238868

委托单位:四川新茂源农业发展有银责任公司

检测项目:Ascorbic acid 抗坏血酸 (mg/100g)

检测结果:117;

检测单位:梅里埃检测技术(宁波)有限公司

检测日期:2024年07月30日

建议增加对生产过程包括车间主要生产设备及内包装材料上及内包间空气沉降的微生物(菌落总数等指标)进行验证,现场口头沟通。

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

受审方在《管理手册》中9.2条款进行了规定,并策划了《内部审核控制程序》,规定内审每年至少覆盖1次,基本符合标准要求。

提供《2024年度审核计划》、《内审实施计划》,计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。按照内审计划的要求,于2024年07月09日实施了内部审核,内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、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,基本符合标准要求。内审员经过培训后上岗,基本符合标准要求。内审组长莫禹亮、内审员邹齐面谈,内审员对内审的要求及标准了解情况,不能回答清楚,对内部审核过程中的程序和要求,回答不够全面,存在能力不足。

受审方在《管理手册》9.3条款进行了规定,并策划了《管理评审控制程序》,规定管理评审每年召开一次,采用会议的方式进行,基本符合标准要求。

管理评审会议于2024年7月23日在公司召开,会议由王红云(总经理)主持;地点:会议室;参加人员:总经理及各部门负责人,有参会人员签到表。

查《各部门体系运行总结》,汇报内容基本覆盖了评审要求的输入,包括管理方针、目标的适应性评审,组织机构、职责分配、人员能力、过程控制、资源配置情况评价,内部审核结果,客户投诉情况,客户满意度调查情况,食品安全管理体系验证,供方管理情况,体系文件管理等;

查改进建议:1)加强对相关人员对冻干过程中食品安全的控制;2)对公司存储过程中产品的有效防护。查《2024年度培训计划》及培训记录,培训时间:2024.07.24,培训人人员:王红云、邹齐、莫禹亮、陈政,整改措施基本符合标准要求。

管评结论:通过各部门对体系运行情况的汇报,以及对各个问题的具体讨论情况来看,认为公司的质量、食品安全 HACCP 管理体系现状对变化的内、外部环境具备了一定的适宜性,在运行过程中起到了良好的效果和指导作用,证明体系运行是充分、有效的。希望公司全体员工继续努力,实现公司管理体系的持续改进。尽管体系运行取得了一定效果,但相对要求还存在差距,需要在今后的运行过程中逐步完善,加以改进。1、质量/食品安全/危害分析管理体系是适宜、充分和有效的,符合法规法规、管理体系标准要求和相关方要求,适应内外部环境,资源充足;2、目前内外部环境、相关方需求和期望暂未有变化,质量/食品安全/危害分



析管理体系暂不需变更；3、设置的方针与目标适宜，与公司战略保持一致，并得到良好的贯彻与落实，实现情况良好，管理控制措施予以保持，不需更新；4、质量/食品安全/危害分析管理体系与公司战略保持一致，与业务过程得到较好的融合。

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

受审方制定有《不合格产品控制程序》、《不符合和纠正措施控制程序》。

原料验收主要来自有柠檬种植基地，每年委托第三方进行检测，每批次入库验收检测等，主要由市场营销部采购负责，审核周期内未发生采购原料不合格情况。

柠檬冻干片的原辅料进货验收、产品生产加工过程、产品交付控制主要由生产加工部、市场营销部负责，柠檬冻干片未有发生过不合格情况，没有不合格品等控制记录。顾客投诉处理、供方管理、顾客满意度调查等主要由市场营销部负责完成，暂未发生投诉情况，顾客满意度较好，暂未发生不合格情况。

在加工过程中，控制人员卫生、虫鼠害、清洁消毒、OPRP 点/CCP 点实施等过程，生产加工部动态管控，审核周期内未发生因食品安全不合格的情况。

产品出厂检验，第三方委托检验，均合格，未发生不合格情况，无需采取纠正和纠正措施。

初级农产品(柠檬)销售：销售行业的特殊性，初级农产品原材料等同成品，部门负责人廖副总经理表示审核周期内配送销售及交付过程未发生配送不安全产品的情况，也未发生食品安全事故，但发生过配送数量错误情况，基本在交付给客户时就发现，现场沟通给予解决，由于客户合作已有较长时间，大部分客户都对个别不合格品均自行处理，无需公司调换货；提供有客户北京裕农公司收货退货记录，日期：2024.10.21，等级 1.21 级，退货数量：256g，批次:MYNM-1-A-20240928，退货方：北京裕农公司 处理情况：运至北京市场处理；退货记录 2：时间 2024 年 11 月 01 日，等级 1.21 级，退货数量：100kg，批次:MYNM-1-A-20241011，退货方：北京裕农公司 处理情况：运至北京市场处理处理，记录人:倪萍,退货主要是从订单货款扣减，基本可以及时给予解决，确保顾客接收。

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。

审核周期内未发生 CCP 点偏离情况或重大食品安全事故情况，审核周期内运行基本稳定。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

公司策划了《不符合和纠正措施控制程序》；保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的 1 项不符合报告，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；

公司日常各部门通过采购管理控制、生产、销售过程控制、产品放行控制、顾客投诉处理等方式监督，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。

3) 投诉的接受和处理情况：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，同时策划了《与顾客有关过程的控制程序》。市场营销部相关人员表示，体系建立以来，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练。

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）

①初级农产品(柠檬)销售

受审方在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《基础设施设备控制程序》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

组织的规模情况/资源配置情况：

公司占地面积 40 亩，其中鲜柠檬销售的仓储区约占地 20 亩，鲜柠檬分拣片区约 9500 平方米（原材料库、分选区、周转筐区、包装区）、冷藏保鲜库及冷冻库约 5000 平方米，基本满足初级农产品（柠檬）销售；

公司坐落于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见市场营销部采购审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，销售车间分为简易的仓储区、分拣区，冷藏保鲜库、冷冻库，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。

提供了设备台帐，涉及初级农产品(柠檬)销售的主要有配送货车、清洗风干流水线、电子秤、栈板、冷藏保鲜库、托盘搬运车，基本满足认证范围所涉及初级农产品（柠檬）销售。

提供《2024 年机器设备保养计划》记录有设备名称；清洗风干流水线、包装机、电子秤、保鲜库等维保计划，时间：2024 年 01-12 月，编制：莫禹亮，审核：王红云；

提供有《设备点检记录表》时间：2024 年 04 月-10 月，抽查 2024.10 月记录，设备：清洗烘干流水线、包装机、电子秤、保鲜库、冻干机等，点检内容：1、表面是否清洁； 2、有无异音或异常振动； 3、紧固件是否紧密； 4、转动部分是否正常； 5、指示仪表是否正常； 6、安全装置是否正常；点检频率：每天，点检结果：无异常，点检人：莫禹亮；

公司配置自有货车 1 辆，车辆到指定维修店（安驰汽车维修店维修清单），需要时进行维保、提供了维保收费证据，抽查 2024-08-16，车牌号：川 K80122，维保内容：换机油、换机滤、换空滤、打黄油，基本合理。

冷库、保鲜库维保方：内江市精乐建筑安装有限公司，营业执照（511011000024208），有效；定期进进行维保，提供有冷库安装合同，时间：2020 年 12 月 18 日，合同记录有：保修期内，提供 24 小时到达现场，保修期到期后，24 内到达协助修理，相关相关费用由甲方承担，自建库以来未有发生维保实施记录，售后维保内容明细不够充分，建议后期改进。

电脑定期进行杀毒清理。审核周期内未发生维修情况。

查看生产加工区现场涉及特种设备有叉车 2 辆，分别是：叉车 1 设备代码：511105110022020100001，产品编号：0701171031，车片编号：场内川 J00429；叉车 2 设备编号：51105110022020100002，产品编号：601046125，车牌编号：场内川 J00480 提供有《特种设备(场车)检验意见通知书(1)》，初步结



论:经检验,初步结论为合格,上述所检设备允许使用。本通知书的有效期限自本通知签字之日起至 2024 年 10 月 25 日止,最终检验结论以正式报告为准。检定机构:资阳市特种设备特种设备监督检所;(正式报告将于 2024 年 11 月 25 日取回);

②水果干制品(柠檬冻干片)生产

受审方的冻干水果车间占地约 20 亩地,生产车间分为内包装间、成品暂存间、原料暂存间、配料间、辅料间、前处下间、渍糖间、上料间、辅料间、冻干间、预冻间、制冷机房、内包装间、内包材库、外包装间、外包材库、卸料间、干空干燥机、预冻间、污水处理间等工序,占地面积约 20 亩地;综合楼 1 个(含办公),面积约:2400 平方米(含检验、办公、员工餐厅),另配备检测室 1 间,正在投入使用中,面积约 10 平方米,公司同一地点园区正在投资建设烤柠檬深加工生产车间,正在筹建暂未投产,本次认证范围为初级农产品(柠檬)销售、水果干制品(柠檬冻干片)生产,不涉及烤柠檬生产车间认证范围;

现场设置有一次男女更衣室,主要设备:果蔬清洗机组、多功能切片机、真空融糖罐、融糖夹层罐(锅)、纯水机、果蔬预冻机组、真空干燥机、吸顶空调、除湿机、臭氧机、全自动枕式包装机等。现场观察平面图与生产车间布局一致。现场查看,区域划分基本合理;配备有一次更衣室,上班后员工进行更衣、洗手消毒,现场查看触感式皂液器未能正常启用,已现场沟通整改,符合要求。

提供了“生产设备清单”,所涉及的设备主要有:果蔬清洗机组、多功能切片机、真空融糖罐、融糖夹层罐(锅)、纯水机、果蔬预冻机组、真空干燥机、吸顶空调、除湿机、臭氧机、全自动枕式包装机等。

提供有《生产设备清单》、《设备维修保养记录表》、《设备日常保养表》等,提供了《2024 年度设备维修保养计划》,对果蔬清洗机组、多功能切片机、真空融糖罐、融糖夹层罐(锅)、纯水机、果蔬预冻机组、真空干燥机、吸顶空调、除湿机、臭氧机、全自动枕式包装机、叉车等维护保养计划,保养周期为每月,项目包括检查、清洁、加油、必要时更改零配件,针对维保,组织编制了《设备维修及保养规程》。随机抽取:

抽查:

1)《机器设备维修清洗保修卡》,设备名称:真空干燥设备 1,提供了 2024 年 07 月-2024 年 11 月的保养记录,抽 2024 年 07 月 01/08/14/20 保养情况,保养项目:清洗热媒泵、过滤器清洗、加热板紧固、更换温度传感器、10 月 03/06/23 进行周保养,11 月 02/24 日进行月保养,其余每日进行日保养。维修:7 月 5 日、25 日维修焊接温度传感线材;

2)《机器设备维修清洗保修卡》:设备名称:预冻机组,2024.07.14,清洗油滤、清洗过滤器,负责人:莫禹亮;维修:无;



3) 《机器设备维修清洗保修卡》，喷码机 1#, 保养时间 08 月 01/12/30, 负责人: 莫禹亮, 修修记录: 无

4) 《机器设备维修清洗保修卡》，果蔬清洗机组 1#, 保养时间 10 月 03/11/20, 负责人: 莫禹亮, 修修记录: : 链条与链轮卡滞, 调整链条松紧程度; 喃嘴异物者塞, 调针通畅;

另外, 提供了枕式包装机的 2024 年 10 月/01/17/26 的设备保养记录, 保养项目: 模材异常、温度不准; 负责人: 莫禹亮, 维修记录: 更换加热棒、温度探头断成; 2024. 08 月 01/13/26, 保养项目: 角座阀清洗、真空泵异响; 负责人: 莫禹亮, 维修记录: 角座阀不动, 无法加热, 清洗; 真空泵进水温度、调整水流大小;

生产周期内, 没有重大设备更新。组织可关注设备维修情况的管理。

组织涉及的特种设备主要为压力容器(分器缸) 1 台、锅炉 1 台、压力管道 1 台、安全阀 2 台、2 台叉车。

提供了特种设备使用登记证, 压力容器(分器缸) 特种设备使用登记证编号: 容 17 川 J07398(24), 设备代码 510862020026 产品编号 R23021026, 发证日期: 2024 年 8 月 28 日;

锅炉特种设备使用登记证编号: 锅 10 川 J00370(24), 设备代码 051020202 产品编号 623011012, 发证日期: 2024 年 8 月 23 日;

锅炉特种设备使用登记证编号: 管 31 川 J00184(24), 发证日期: 2024 年 09 月 02 日;

安全阀校验报告 1: RCZJ-2023-A30368, 校验日期: 2023. 12. 04, 下次校验日期: 2024. 12. 03

安全阀校验报告 2: RCZJ-2023-A30369, 校验日期: 2023. 12. 04, 下次校验日期: 2024. 12. 03

叉车使用登记证, 已送检, 报告未取回;

提供了《四川新茂源农业发展有限责任公司燃气蒸气锅炉运行记录》, 24 小时专人监控, 抽查 2024 年 11 月 03 日: 记录有锅炉的压力、水位、控制器、燃烧器、给水泵监控, 工作项目: 冲洗水位 1 次、锅炉排污 1 次、清洁卫生 1 次, 结果均为正常, 班次: 白班、中班王绪富, 管理员: 王绪富。同时记录有《四川新茂源农业发展有限责任公司锅炉水质化验检测表》记录有锅水、软水硬度、PH 检测等, 检验员: 王绪富, 2024 年 11 月 03 日。

另提供了压力表的检定证书, 证书编号: 142424621279 号, 压力表共 21 个, 编号分别有: 2022055930、2023045365、12023046703、2023046688、2023045364、Z12023045338、323036138、Q07848、128145、2022056893、2022055918、128166、2023045384、2023046695、2023045388、2023046720、081051、2022055886、2022055913、2023046707、2023045329, 检定日期: 2024 年 10 月 12 日, 有效期至 2025 年 04 月 11 日; 另提供有压力表检定字第 20240679732 号, 出厂编号 G013646、G051823、7014906、G013565、G013673 检定日期: 2024 年 06 月 14 日, 有效日期: 2024 年 12 月 13 日, 在有效期内; 基础设施设备管理过程基本充分。



2) 人员及能力、意识

受审方在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供职务说明记录，覆盖到公司高层管理人员、市场营销部、办公室负责人、生产加工部人员、检验员、分拣工人等岗位；抽查市场加工部经理兼 HACCP 小组组长莫禹亮：学历：大专 从事食品生产加工 10 年以上工作经验（要求：高中或以上学历水平，本职工作 2 年以上）、工作经验：14 年、年龄 37 岁，基本符合；抽查市场营销部经理陈政：学历：大专，（高中或以上学历水平）、工作经验：8 年（5 年以上采购、销售经验）、年龄：37 岁，控制基本相同。另抽查办公室主任：邹齐 学历：大专，（要求：高中或以上学历水平，本职工作 2 年以上）、工作经验：28 年、年龄：52 岁，控制基本相同。

部门负责人邹齐表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查 HACCP 小组组成情况，包含了生产加工部、办公室、市场营销部等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了出各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《2023 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、ISO22000:2018、体系文件、法律法规等方面，策划基本符合标准要求；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

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
2024.01.11	生产加工部各工序相关作业规范及 CCP 控制点的控制	王红云、邹齐、莫禹亮、陈政及相关员工	<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
2024.02.24	新员工培训	王红云、邹齐、莫禹亮、陈政及相关员工	<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
2024.03.22	对公司原料验收的培训	王红云、邹齐、莫禹亮、陈政 及相关员工	<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
2024.04.20	内审员培训	王红云、邹齐、莫禹亮、陈政	<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
2024.06.21	生产加工过程中的食品安全的培训	王红云、邹齐、莫禹亮、陈政 及相关员工	<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

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，

人员能力管理基本符合标准要求。该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，见内审审核记录；

查特种作业人员：提供有特种设备叉车作业证，姓名：王梓任，证书编号：511023198108292570，有



效期：2023年04月至2027年04月；李茂：证书编号：511023198108292570，有效期：2023年04月至2027年04月、刘建业：证书编号：511023198108292570，有效期：2023年04月至2027年04月。

提供有电工证，姓名：刘光辉，证书编号：T511023198303167513，发证机关：资阳市应急局，有效期：2022-05-25~2028-05-24；

提供有驾驶员证，姓名：刘汉林，驾驶证编号：511023198512100374，有效期至2026-02-16；查健康证管理情况：

公司在《前提方案》XMY-PG-13员工健康中规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作，提供了健康证，随机抽取：

生产加工部经理兼食品安全小组组长莫禹亮：健康证编号川(2024)51100701-022706（发证日期：2024-08-09）；生产加工部人员柳英：健康证编号川(2024)51100201-022706（发证日期：2024-08-09）、凌红：健康证编号川(2024)51100201-022702（发证日期：2024-08-09）、贺祥群：健康证编号川(2024)51100201-022703（发证日期：2024-08-09）、缪丽霞：健康证编号川(2024)51100201-022707（发证日期：2024-08-09）、办公室主室邹齐：健康证编号川(2024)51100201-022738（发证日期：2024-08-09）、陈政：健康证编号川(2024)51100201-022736（发证日期：2024-08-09）。

人员管理基本符合要求。

3) 信息沟通

受审方在《管理手册》7.4条款进行了规定，并策划了《信息交流控制程序》；

查内部沟通管理情况：

查内部沟通管理情况：

与员工的沟通，沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、管理体系运行有关信息、安全生产方面、消防大队、产品实现策划方面、顾客需求订单、服务的内部交流。

内部沟通情况如：

如：

每周周五下午或周一上午 沟通内容：每周一次例会，沟通对象：各部门负责人，沟通方式：会议/现场，责任部门：办公室，回应情况：按照整改要求进行落实

查外部沟通管理情况：

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面等的信息。

外部沟通情况如：

外部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2024-10-20	日常巡查	内江市安全检查督导组 消防检查；	现场检查	各部门	按照沟通
2024-06-15	满意度调查	昆明顶鲜食品有限责任 公司	微信/电 话	市场营 销部	按沟通内容完成

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。



4) 文件化信息的管理

受审方文件分类及构成：一级文件：管理手册（XMY-QFHMS-2023）。

二级文件：公司编制了 43 份程序文件，基本包括了管理体系标准要求的程序。

三层次文件：《危害控制计划》1 份、《前提方案》1 份，制度文件若干

查公司按照《文件信息控制程序》的要求，在发布前由总经理王红云批准。

2024-04-01 对体系文件进行发布，为 A/1，审核人：莫禹亮，审批：王红云，时间：2024.04.01，基本符合。

查《受控文件清单》 编号：XMY/JL-001，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案等，清单内写明了文件名称、编号、发布时间、实施日期等；

查《文件发放/回收登记表》，表内写明了文件名称、编号、分发号、发放记录等。抽分发部门：销售部，接收人：邹齐，分发号 001，日期：2024-04-01，文件名称：管理手册、程序文件、危害控制计划等，基本受控。基本符合。

查外来文件管理情况：

提供了《外来文件清单及其合规性评价》，记录了法律法规名称、代号、生效日期等，编制：王红云、邹齐、莫禹亮、陈政，批准：王红云，2024.07.02；识别适用的法律法规包括：《GB/T 29370-2012 柠檬、GB/T 29373-2012 农产品追溯要求 果蔬、JJF 1647-2017 零售商品称重计量检验规则、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品安全法、GB 2762 食品中污染物限量、GB 2763 食品中农药最大残留限量、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法 2023 年修订版(国家市场监督管理总局令第 81 号)、中华人民共和国农业部令 2012 年第 7 号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法|2022 年修正版等，均在有效期内。

查记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

提供了《受控记录清单》，共 68 份记录，清单内名称、编号、主管部门、保存期限等信息，控制基本符合。抽《供方评价表》、《培训记录》、《目标分解及考核表》、《采购合同》、《设备保养计划》等 6 份记录，记录均有编写。询问负责人其表示记录最终由办公室保存。

查《供方评定表》、《作业指导书》、《场所清洁消毒记录》、《2024 年度培训计划》、《相关方及相关方要求清单》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

成文信息的管理基本符合标准要求。

四、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：无；

2) 组织机构：无；

3) 管理体系：无；

4) 资源配置:原人数：25 人，现变更为：50 人；

5) 产品及其主要过程:增加冻干水果生产车间的水果干制品（柠檬冻干片）生产；

6) 法律法规及产品、检验标准:增加水果干制品（柠檬冻干片）的型式检验标准：GHT1326-2021 冻干水果、蔬菜标准；



7) 外部环境:无;

8) 审核范围（及不适用条款的合理性）:监审前扩大范围:

原认证范围:

Q: 初级农产品(柠檬)销售

F: 位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限公司的初级农产品(柠檬)销售;

H: 位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限公司的初级农产品(柠檬)销售;

现认证范围:

Q: 初级农产品(柠檬)销售、水果干制品（柠檬冻干片）生产

F: 位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限公司的初级农产品(柠檬)销售; 位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限公司冻干水果生产车间的水果干制品（柠檬冻干片）生产

H: 位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限公司的初级农产品(柠檬)销售; 位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限公司冻干水果生产车间的水果干制品（柠檬冻干片）生产

9) 联系方式:无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次不符合项: 1)生产加工部Q7.1.5;2)办公室: F7.2/H3.2;03)生产加工部 F8.2.4/H3.3;本次现场审核验证所采取的纠正和纠正措施基本有效。

五、认证证书及标志的使用

主要用于客户验厂使用，暂未发生违规使用情况

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

无变化

经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，（四川新茂源农业发展有限公司）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 checked="" type="radio"/> 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 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 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

推荐意见: 暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

保持认证注册

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，保持认证注册

暂停认证注册

扩大认证范围

缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:邝柏臣



被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

审核组推荐认证后，北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后，我们的合作关系将提高到新阶段，北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息，贵单位也可以对外宣传获得认证的事实，以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列（但不限于）各项：

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求，建立职责和程序，正确使用认证证书和认证标志，认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址：www.china-isc.org.cn

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。