

项目编号：11597-2024-QF

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司

审核体系：☒质量管理体系（QMS） ☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS）

☒食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

☐其他_____

审核组长（签字）：张 丽

审核组员（签字）：窦文杰

报 告 日 期：2024 年 12 月 26 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址：北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话：010-8225 2376

官 网：www.china-isc.org.cn

邮 箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：

■ 管理体系审核计划（通知）书

■ 首末次会议签到表

■ 文件审核报告

■ 第一阶段审核报告

■ 不符合项报告

□ 其 他

2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。

3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。

4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。

5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人 审核组长：张 丽

组 员： 龚文杰



受审核方名称：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
1	张 丽	组长	审核员	2023-N1QMS-3216621 2023-N1FSMS-3216621	Q:03.04.01 F:CIV-8
2	窦文杰	组员	审核员	2024-N1QMS-1395977 2024-N0FSMS-1395977	F:CIV-8

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	田军、时永娜、王亚楠、李钊	向导	受审核方
2	\	观察员	\

1.2 审核目的

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

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

- 管理体系标准：Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,F: ISO 22000:2018；
- 受审核方文件化的管理体系：本次为☒结合审核☐联合审核☒一体化审核；
- 相关审核方案/FSMS专项技术规范：《食品安全管理体系食用油、油脂及其制品生产专项技术规范》（ISC-FZ-C4-8-1）；
- 相关的法律法规：中华人民共和国宪法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国民法典、中华人民共和国计量法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国招标投标法、中华人民共和国消防法、食品生产许可审查通则、食品标识管理规定、食品标识管理规定、食品召回管理规定等。
- 适用的产品（服务）质量及所适用的食品安全及卫生标准：《食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）、《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）、《生活饮用水卫生标准》（GB 5749-2022）、《食品安全国家标准 食品添加剂



使用标准》（GB 2760-2024）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《食品防护计划及其应用指南食品生产企业》（GB/T27320-2010）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《大豆油》（GB/T1535-2017）、《花生油》（GB/T1534-2017）、《葵花籽油》（GB/T 10464-2017）、《玉米油》（GB/T 19111-2017）、《棉籽油》（GB/T1537-2019）、《橄榄油、油橄榄果渣油》（GB/T23347-2021）、《菜籽油》（GB/T1536-2021）、《油茶籽油》（GB/T11765-2018）、《食用调和油》（GB/T 40851-2021）、《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》（GB5009.229-2016）、《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》（GB 5009.227-2023）、《食品安全国家标准植物油脂、透明度、气味、滋味鉴定法》（GB/T5525-2008）、《食品安全国家标准粮油检验、植物油脂加热试验》（GB/T5531-2018）、《食品安全国家标准动植物油脂、不溶性物质含量的测定》（GB/T15688-2008）、《食品安全国家标准粮油检验动植物油脂冷冻试验》（GB/T35877-2018）、《食品安全国家标准动植物油脂水分及挥发物的测定》（GB5009.236-2016）、《食品安全国家标准植物油脂烟点测定》（GB/T20795-2006）、《食品安全国家标准食品中溶剂残留的测定》（GB5009.262-2016）。

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25日 上午至2024年12月26日 下午 实施审核。

审核覆盖时期：自 2024年1月15日 至本次审核结束日。

审核方式：☒现场审核 ☐非现场 ☐远程审核 ☐现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

Q：资质范围内的食用植物油的分装

F：位于河北省石家庄市元氏县槐阳镇北环东路44号河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司资质范围内的食用植物油的分装

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

注册地址：河北省石家庄市元氏县槐阳镇北环东路44号

审核地址：河北省石家庄市元氏县槐阳镇北环东路44号

注：单一场所/注册地址/经营地址：河北省石家庄市元氏县槐阳镇北环东路44号

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）： \

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024-12-23 8:00:00 上午至 2024-12-23 17:00:00 下午 进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：危害控制、预备步骤、危害分析与制定控制措施、危害控制计划的确认、关键控制点管理、HACCP 体系验证等。

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒未调整； ☐有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况：☒完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

☐未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、



地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款：综合办公室 Q7.2、9.2； F7.2、9.2；

采用的跟踪方式是：☐现场跟踪 ☒书面跟踪；

双方商定的不符合项☐整改或☒提交纠正措施计划时限：2025 年 1 月 26 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 25 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

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

3) 本次审核发现的正面信息：

企业多次组织人员进行专业知识培训。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

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

2) 风险提示：

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

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2020 年 9 月 9 日 体系实施时间：2024 年 1 月 15 日

2) 法律地位证明文件有：

1营业执照

统一社会信用代码：91130132MA0FEBRLOF

名称：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司

类型：有限责任公司(自然人独资)

成立日期2020年9月9日 至无固定期限

法定代表人：曹晓丽

一般项目：食用植物油的生产、分装、销售；食用植物油的受委托分装；食品用塑料包装容器、塑料制品的生产、批发、零售；预包装食品、散装食品销售；（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）。（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）

住所：河北省石家庄市元氏县槐阳镇北环东路44号

登记机关：元氏县市场监督管理局



2食品生产许可证

许可证编号：SC10213013200708

生产者名称：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司

住所：河北省石家庄市元氏县槐阳镇北环东路44号

生产地址：河北省石家庄市元氏县槐阳镇北环东路44号

食品类别：食用油、油脂及其制品

发证机关：元氏县行政审批局

发证日期：2024年03月26日

有效日期：2026年08月16日

3食品生产许可品种明细表

生产者名称：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司

许可证编号：SC10213013200708

有效期至：2026年08月16日

食品类别：食用油、油脂及其制品

品种明细：菜籽油（分装）；大豆油（分装）；花生油（分装）；葵花籽油（分装）；棉籽油（分装）；油茶籽油（分装）；玉米油（分装）；橄榄油（分装）；食用植物调和油（分装）

检验方式：自行检验

签发单位：元氏县行政审批局

签发时间：2024年03月26日

4全国工业产品生产许可证

许可证编号：（冀）XK16-204-01511

生产者名称：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司

住所：河北省石家庄市元氏县槐阳镇北环东路44号

生产地址：河北省石家庄市元氏县槐阳镇北环东路44号

食品名称：食品用塑料包装容器工具等制品

发证机关：河北省市场监督管理局

发证日期：2021年12月13日

有效日期：2026年12月12日

5全国工业产品生产许可证明细表

生产者名称：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司

许可证编号：（冀）XK16-204-01511

发证日期：2021年12月13日

有效期至：2026年12月12日

食品名称：食品用塑料包装容器工具等制品

食品相关产品：食品用塑料包装容器工具等制品***

食品接触用特定塑料容器[接触食品层材质：二甘醇-间苯甲酸改性的聚对苯 二甲酸乙二醇酯共聚物]



工序:吹塑成型***

6 仅销售预包装食品经营者备案信息采集表

备案时间: 2024 年 8 月 9 日

外设仓库: 无

经营种类: 是否有特殊食品: 否

销售方式: 批发

网络经营情况: 否

使用自动售货设备: 否

连锁经营情况: 否

受理人: 赵婷婷

备案时间: 2024 年 8 月 9 日

经确认资质在有效期内, 提供的营业执照、食品生产许可证扫描件与原件一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 18 人。

人数: 18人

倒班情况: 目前无

工作和生产活动时间: 9:00-12:00, 13:30-16:30;

审核过程接待时间: 8:00-12:00, 13:00-17:00;

4) 范围内产品/服务及流程:

按照产品实现特点和管理需要识别了管理体系所需的过程, 策划了资质范围内的食用植物油的分装生产工艺流程图:

包装: 1PET瓶胚、瓶盖等采购验收—2瓶胚加热、吹瓶—3PET瓶—4贴标—5喷码

罐装: 1原料油进厂—2检验合格—3过滤—4罐装—5上盖、压盖—6压环—7灯检—8成品验收—9入库
OPRP1原料油进厂

显著危害: 酸价、过氧化值超标; 农药残留、重金属(砷、铅)、黄曲霉毒素B1, 苯并芘;

行动准则: 来自有资质的生产厂家; 每年提供年度第三方检测报告; 每批提供有效的检验报告, 各项指标符合相关的产品标准规定; 酸价、过氧化值、溶剂残留经化验室检验合格。

OPRP2灯检

显著危害: 灰尘、异物等杂质;

行动准则: 每一小时调换一名灯检人员。

OPRP3吹瓶

显著危害: 不成型、熔化;

行动准则: 低压控制在6-8kgf/cm², 高压控制在28-33kgf/cm², 温度控制在90-150℃之间;

OPRP4罐车运输和油罐储存

显著危害: 罐车运输: 运输车辆不清罐, 油罐车污染导致食品安全危害; 油罐储存: 大豆油在储藏过程中会因氧化而酸败, 产生过氧化物, 对人体的消化系统、肝脏、肾脏和心脏造成损害, 严重时甚至可能导致癌症; 长时间暴露在阳光下, 尤其是紫外线和红外线的照射, 会加速油脂的氧化过程并产生



有害物质，导致食用油变质。

罐车运输/行动准则：人员和车辆的资质证照合法；罐车清洗记录；验收罐体；检查车辆/验车视频和照片，记录齐全；

油罐储存/行动准则：罐体设置于阴凉干燥处，配置温度计，控制在：40℃ 以下；

本公司外包过程为检验检测、检定校准、设备维修、废油处置。

无不适用条款。

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

■符合 □基本符合 □不符合

公司编制的企业有策划并保持文件化的信息，建立了体系文件，包括：《质量食品安全管理手册》（KY-SC-2024 A/1）、《危害控制计划》、《前提方案（PRP）》、《操作性前提方案（OPRP）》以及生产作业指导书等体系文件，策划的体系文件基本充分，策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际。

一体化管理体系文件自 2024 年 1 月 15 日发布、实施，成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。

质量/食品安全方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意

本年度（2024年10月20日）实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审，基本适宜，并符合现状；查见“过程目标考核清单”2024年1月至11月统计结果达到目标要求，如下：

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
总目标	食品安全事故为 0	年，事故、事件统计；合规性自查；	完成	合格
	顾客满意度≥90%	年，顾客满意度调查表获得；	完成	合格
综合办公室	持续提高消费者对食品安全的满意度	年，进行满意度调查，同比提高率；	完成	合格
	提高食品安全管理效率	年，增加效益、失效质量成本持续降低	完成	合格
	产品社会监督抽查合格率 100%	年，合格数/总数×100%	100%	合格
	员工培训合格率 100%	年，培训数/总数×100%	100%	合格
生产部	产品社会监督抽查合格率 100%	年，合格数/总数×100%	100%	合格
	食品安全事故为 0	年，事故、事件统计；合规性自查；	完成	合格
	出厂产品错漏检 0	月，实际发生情况；	完成	合格

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

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

管理体系及其过程：现场与副总经理李钊交流，其表示公司对管理体系的过程不定期进行确认，对输入、输出、顺序及相互作用已明确地提出并被充分控制；采用了过程方法管理相关管理体系及其过程；用文件化的绩效指标定期评审过程；通过管理体系的分析，发现影响管理体系的重要过程有人员能力管理、危害分析、PRP 制订和控制、危害控制计划（OPRP）制订和控制、控制措施组合确认、PRP 和危害控制措施的效果验证、市场拓展、设备能力、人员能力、合同评审、原材料采购、外部供方控制、消防安全控



制、废弃物处置等；识别了影响管理体系运的外包过程；日常运行过程中公司通过质量/食品目标的建立、实施、相关方反馈的分析、顾客满意的测量、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制公司管理体系覆盖的过程和活动。

领导作用与承诺：现场副总经理李钊表示，公司领导层为了证实其对管理体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对公司管理体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司管理方针和管理目标、确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注质量、食品安全问题等，鼓励有效的内部报告，支持并确保管理体系的要求与企业的运营管理相整合，在公司内部通过培训、会议、绩效考核等方式推行企业的食品安全文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，收集了生产相关的法律法规，并通过教育、宣传、培训等方式使组织的员工理解满足与管理目标相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对管理体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。

采购过程控制/OPRP1 原料油进厂：企业编制了《采购控制程序》，对本公司资质范围内的食用植物油的分装的生产所需物资的采购进行控制；程序规定了对外部供方进行评价并建立《合格供方名录》，经现场与质量负责人时永娜确认，根据销售计划制定采购计划，对来货物资进行进货检验，相关资质确认、供方评价等。提供《合格供方名录》，内容包含供方名称、供货品名、联系人、联系电话等，目前公司供方有：河北临疆油脂生物科技有限公司 / 瓶坯、瓶盖、安阳三隆纸制品有限公司 / 纸箱、元氏县恒信纸制品有限公司/纸箱、沧州沧龙印刷有限公司/标签、河北嘉好粮油有限公司/大豆油、山东金盛粮油食品有限公司/大豆油、花生油等、河北省粮食产业集团有限公司/大豆油；查对供方进行了评价，提供有《供方评定记录表》；评价内容包括：资质要求（营业执照、组织机构代码、税务登记证），供货能力，品质优良，供货及时性，供货期间未出现质量问题，价格合理，售后服务，交付过程运输情况等，评定结果：品质优良、供货及时、价格合理、售后服务周到，可以满足要求，同意列为合格供方，评价人：田军、李钊 批准人：曹晓丽 日期：2024 年 6 月 10 日；抽：产品购销合同 供方：沧州沧龙印刷有限公司 需方：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 签定时间：2024 年 1 月 20 日 产品名称：标签 合同中明确了产品规格型号、数量、单价、质量要求、交货方式、结算方式、货物验收、双方权利义务、违约责任等内容，合同盖章生效；产品购销合同 供方：河北临疆油脂生物科技有限公司 需方：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 签定时间：2024 年 8 月 27 日 产品名称：油瓶套组、瓶坯、提手、瓶盖 合同中明确了产品规格型号、数量、单价、质量要求、交货方式、结算方式、货物验收、双方权利义务、违约责任等内容，合同盖章生效；产品购销合同 供方：河北临疆油脂生物科技有限公司 需方：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 签定时间：2024 年 4 月 2 日 产品名称：PET 桶 合同中明确了产品规格型号、数量、单价、质量要求、交货方式、结算方式、货物验收、双方权利义务、违约责任等内容，合同盖章生效；产品购销合同 供方：元氏县恒信纸制品有限公司 需方：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 签定时间：2024 年 8 月 15 日 产品名称：五洲源葵花籽油纸箱 合同中明确了产品规格型号、数量、单价、质量要求、交货方式、结算方式、双方权利义务、违约责任等内容，合同盖章生效；产品购销合同 供方：山东金盛粮油食品有限公司 需方：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 签定时间：2024 年 9 月 3 日 产品名称：玉米油 合同中明确了产品规格型号、数量、单价、质量要求、交货方式、结算方式、双方权利义务、违约责任等内容，合同盖章生效；产品购销合同 供方：河北省粮食产业集团有限公司 需方：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 签定时间：2024 年 9 月 20 日 产品名称：一级豆油 合同中明确了产品规格型号、数量、单价、质量要求、交货方式、结算方式、双方权利义务、违约责任等内容，合同盖章生效；产品购销合同 供方：山东金盛粮油食品有限公



司 需方：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 签定时间：2024 年 8 月 29 日 产品名称：一级葵花籽油 合同中明确了产品规格型号、数量、单价、质量要求、交货方式、结算方式、双方权利义务、违约责任等内容，合同盖章生效；产品购销合同 供方：山东金盛粮油食品有限公司 需方：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 签定时间：2024 年 8 月 21 日 产品名称：压榨一级花生油 合同中明确了产品规格型号、数量、单价、质量要求、交货方式、结算方式、双方权利义务、违约责任等内容，合同盖章生效，以上附有供方营业执照、检验报告及与其签订的采购协议；协议中明确了双方权责及质量和安全标准要求；公司采购流程：负责人称：公司通过销售订单下计划，通过微信/电话/邮件发给供应商，供应商汇总后按照要求送达采购物资，公司按照采购物资清单进行入库验收活动；检验报告编号：KQNO424219 产品名称：一级大豆油 委托单位：中粮佳悦（天津）有限公司 检测机构：天津量信检验认证技术有限公司 检验日期：2024 年 4 月 23 日 检验项目：色泽、透明度、气味、滋味、酸价、过氧化值、水分及挥发物含量、相对密度、黄曲霉毒素 B1、总砷、铅、苯并芘等等，检验依据：GB/T 2763-2021、GB/T 1535-2017 检验结论：合格 提供了营业执照、食品生产许可证等，并在有效期内，综合评定：合格；检验报告编号：A224012659210100101C 产品名称：一级成品大豆油 委托单位：中储粮油脂（天津）有限公司 检测机构：天津华测检测认证有限公司 检验日期：2024 年 3 月 19 日 检验项目：气味滋味、色泽、水分及挥发物、酸价、相对密度、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、倍硫磷、毒虫畏、毒死蜱等等，检验依据：GB/T 2760-2014、GB/T 2761-2017、GB/T 2762-2022、GB/T1535-2017 等，检验结论：合格 提供了营业执照、食品生产许可证等，并在有效期内，综合评定：合格；检验报告编号：TJF24-0001111-04 产品名称：玉星玉米油 委托单位：河北玉星食品有限公司 检测机构：通标标准技术服务（天津）有限公司 检验日期：2024 年 4 月 14 日 检验项目：气味滋味、透明度、色泽、豆蔻酸、棕榈酸、硬脂酸、亚麻酸、亚油酸、水分及挥发物、酸价、相对密度、过氧化值、黄曲霉毒素 B1 等，检验依据：GB/T 2760-2014、GB/T 2761-2017、GB/T 2762-2022、GB/T 19111-2017 等，检验结论：合格 提供了营业执照、食品生产许可证等，并在有效期内，综合评定：合格；检验报告编号：TJF24-000959-01 产品名称：压榨一级葵花籽油 委托单位：路易达孚（天津）食品科技有限责任公司 检测机构：通标标准技术服务（天津）有限公司 检验日期：2024 年 1 月 24 日 检验项目：气味滋味、透明度、色泽、亚麻酸、水分及挥发物、酸价、相对密度、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、溶剂残留量等，提供了营业执照、食品生产许可证等，并在有效期内，检验依据：Q/LDCTJ 07-2023, GB 2760-2014, GB 2761-2017, GB 2762-2022 等，检验结论：合格 综合评定：合格；检验报告编号：SDST-202406-266-1 产品名称：压榨一级花生油 委托单位：山东金胜粮油食品有限公司 检测机构：中国检验认证集团山东检测有限公司 检验日期：2024 年 07 月 08 日 检验项目：转基因(CaM35S 启动子基因)、转基因(FMV35S 启动子基因)、转基因(NOS 终止子基因)、花生过敏原(酶联免疫吸附测定)等，检验依据：SN/T 1204-2016 等，检验结论：合格 提供了营业执照、食品生产许可证等，并在有效期内，综合评定：合格；检验报告编号：SDST-202406-266 产品名称：压榨一级花生油 委托单位：山东金胜粮油食品有限公司 检测机构：中国检验认证集团山东检测有限公司 检验日期：2024 年 07 月 08 日 检验项目：相对密度、色泽、透明度、气味滋味、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值、加热试验、溶剂残留量、苯并芘、铅、总砷、反式脂肪酸、亚麻酸、亚油酸、硬脂酸等，检验依据：GB/T 2760-2014、GB/T 2763-2021、GB/T 2762-2022、GB/T1534-2017、GB 2716-2018 等，检验结论：合格 提供了营业执照、食品生产许可证等，并在有效期内，综合评定：合格；检验报告编号：QDF24-0045377-01 产品名称：压榨一级花生油 委托单位：山东金胜粮油食品有限公司 检测机构：通标标准技术服务（青岛）有限公司 检验日期：2024 年 07 月 12 日 检验项目：天然辣椒素（辣椒素）、合成



辣椒素、二氢辣椒素、辣椒素类物质总量等，检测要求：根据客户要求检测，提供了营业执照、食品生产许可证等，并在有效期内，综合评定：合格；服务外包方：检验检测（河北冠卓检测科技股份有限公司）提供了该检验检测机构的营业执照、资质证明文件、检测能力范围附表以及相应的检验检测报告等，双方一单一结，未签订协议；服务外包方：检定校准（山东博测计量检测技术有限公司）提供了检验检测机构的营业执照、资质证明文件、检测能力范围附表以及相应的校准证书等；服务外包方：设备维修外包（广州瑞和机械设备有限公司），部门负责人介绍，企业有所需设备维修服务时，联系外包方，维修外包方提供上门维修，所产生的费用双方一单一结，未签订协议；提供服务外包方：废油处置 服务方：广平县永超福利化工厂 合同签订时间：2024 年 3 月 8 日有效期负责人称为 2 年；服务时间提供“废油处置记录”日期：2024 年 3 月 12 日 数量：1160kg 流向：广平县永超福利化工厂 记录人：李钊；查公司产品的运输，企业所销售产品（资质范围内的植物油分装），均为客户上门自提，不需要产品运输服务。

前提方案/危害控制：食品安全小组根据 ISO 22000:2018，GB14881 食品生产通用卫生规范及专项技术要求和其他法律法规编制了前提方案；查前提方案，与食品安全需求、组织的规模和类型、产品性质相适应，前提方案能在整个生产系统中实施，并经食品安全小组批准，考虑了 ISO 22000:2018 的适用性及专项技术要求，食品安全法等要求；根据 GB/T 22000//ISO22000 建立食品安全管理体系，符合 GB14881《食品生产通用卫生规范》的要求，目前未出口；策划包括：基础设施及维护：厂区：周围无有碍食品卫生的区域，厂区内未进行兼营、生产、存放有碍食品卫生的其他产品和物品；厂区路面平整、无积水、易于清洁；厂区有进行适当绿化，无泥土裸露地面；生产区域与生活区域隔离，以上符合 GB14881 和《出口食品生产企业备案管理规定》的要求；无出口业务；厂区内无污水处理设施、锅炉房、贮煤场等；废弃物暂存场地远离生产车间，有防污染设施，定期清洗消毒；废弃物及时清运出厂；暂存过程中不会对厂区环境造成污染；厂房：厂房结构合理，牢固且维修良好，面积与生产能力相适应；有防止蚊、蝇、鼠、其他害虫以及烟、尘等环境污染物进入的设施；按照生产工艺和卫生、质量要求，划分洁净级别，宜分为一般生产区、洁净区；布局：生产设施及设备布局合理，便于生产操作，可以有效措施防止交叉污染；原辅材料、加工品、成品以及废弃物进出车间的通道有进行分开；基础设施：厂房与设施结构合理、坚固、完善，按工艺流程合理布局，便于卫生管理和清洗、消毒；经常维修，保持良好状态；按照分装过程需要顺序布局，使产品加工从不清洁的环节向清洁环节过渡；原料处理和加工包装区域有隔离；设置与车间相连的更衣室、卫生间，有配置风淋室，其面积和设施能够满足需要；更衣室、卫生间、风淋室保持清洁卫生，门窗不得直接开向车间，未对生产车间的卫生构成污染；卫生间内设有洗手、消毒设施；便池均设置独立的冲水装置；设置有排气通风设施和防蚊蝇虫设施；车间入口处和车间内设置有足够数量的洗手、消毒、漂洗以及干手设施，配备有清洁剂和消毒液；洗手水龙头为非手动开关；加工车间地面：地面满足防水、防滑、防渗漏、防腐蚀、无毒、可冲洗、易于清洗、易于消毒，有一定的坡度便于排水，有良好的排水系统，内排水沟由高清洁区流向低清洁区，并有防止逆流和外界雨水及积水侵入设施；排水沟底部呈弧形，并对内部和外部排水口设网罩，防止固体废弃物流入和有害动物侵入；加工车间墙壁：表面光滑、牢固且无毒，具备防水、防潮、防霉、易冲洗、易消毒；天花板能防止害虫隐匿、灰尘聚集和减少冷凝水滴落，易于清洁，不易脱落；加工车间的门、窗：门、窗装配严密，使用不变形耐腐蚀的材料制作；对外的门、窗及其他开口处安装易于清洗和拆卸的防蝇、防虫装置，能避免外来烟雾、灰尘的污染；内窗台有倾斜度或采用无窗台结构；辅助通道便于清洗；车间的设备、管道密封良好；罐装车间有安装防尘设施，以保证车间内外粉尘含量符合国家环境保护的规定；卫生设施：车间内设有洗手设施，车间的进口处设有不用手开关的冷热水洗手设施和供洗手用的清洗剂、消毒剂；进口处设置了自动鞋套；生产设施：所有食品加工用机器设备



设计和构造能避免产生卫生问题防止污染食品；且易于清洗消毒（可以拆卸）和检查；使用时能防止润滑油、冷却剂、热媒、金属碎屑、污水等物质混入食品中；设备、工器具等与食品接触的表面使用光滑、无吸收性、易于清洁保养和消毒的材料制成，在正常生产条件下不会与食品、清洁剂和消毒剂发生反应，并完好无损；设计或选型简洁、易排水、易保持干燥；贮存、运输及制造系统（包括重力、气动、密闭及自动系统）的设计与制造，防止带来卫生问题；与原料、半成品、成品接触的设备与用具，使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制作，并易于清洁和保养；食品接触面原则上未使用木质材料；配备与生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，装填设备采用自动机械装置，物料输送采用输送带和不锈钢管道、机械手臂，可以避免引起污染或交叉污染；以机器导入食品或用于清洁食品接触面或设备之压缩空气或其它气体，有予适当处理，以防止造成间接污染；灯具及照明：车间内的照明设施装有防护罩，照度满足操作要求；生产场所的照度在 220 lx 以上，检验场所的照度在 540 lx 以上；温度控制：车间的温度，按照设定的温度要求进行控制，有定时记录；排水：车间内有畅通的排水系统，水流从高清洁区域流向低清洁区域；排水系统入口安装带水封的地涌等装置，以防止固体废弃物进入及浊气逸出；排水系统出口有适当措施以降低虫害风险；通风：车间安装通风设备，保证加工区域空气清洁；进风口设置空气清洁装置，车间内空气由高清洁区向低清洁区流动；附属设施：有与生产能力相适应的、符合卫生要求的原辅材料、化学物品储存等辅助设施；动力能源：有提供充足的电力和热能供应；维护保养：有制定设备、设施维修保养计划，保证正常运转和使用；对于关键部件制订了强制保养和更换计划；机械设备设置安全栏、安全护罩、防滑设施等安全防护设施；机械设备有操作规范和定期保养维护制度；其他前提方案：企业根据危害分析的结果和其他要求制定形成文件的其他前提方案，明确其实施的职责、权限和可执行频率，实施有效的监控和相应的纠正预防措施，包括：接触食品（包括原料、半成品、成品）或与食品有接触的物品的水、冰、汽等符合 GB5749 的要求；接触食品的器具、手套和内外包装材料等必须清洁、卫生和安全；确保食品免受交叉污染；保证与产品接触操作人员手的清洗消毒，保持洗手间设施的清洁；防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、冷凝水及其它化学、物理和生物等污染物对食品造成安全危害；正确标注、存放和使用各类化学物质；清除和预防鼠害、虫害；对包装、储运的卫生进行控制，包括控制包装、储运时的温度；过敏原管理，有明示体现在供给消费者产品的标签上；体现在用于进一步加工的产品标签或随附的证件上，防止因清洗、更换生产线和 / 或产品排序而无意造成的过敏原交叉污染；生产中的交叉接触可由技术所限，以前生产的产品有极微量不能从生产线上彻底清洗掉；在常规生产过程中，产品或辅料在不同的生产线或在同一或相邻的加工区域生产时，可能发生接触；包括过敏原返工品的使用条件；设计时含有同样过敏原的产品；过程证明去除或破坏了过敏原物质；处理食品的员工接受特定的过敏原意识和相关生产操作的培训；产品信息和消费者意识：展示给消费者的信息能够使他们理解其重要性，并做出有根据的选择；信息可通过标志或其他方式提供，包括公司网站和广告，信息包括适用于产品贮藏、制备和服务的指南；食品防护、生物警觉和生物恐怖：企业评估产品面临蓄意破坏、故意破坏财产或恐怖活动的危害，有相对应的防护措施；入口控制识别企业内的敏感区域，在图上标出，并实施入口控制；可行时入口可采用锁、电子钥匙卡或替代系统的实物限制；返工品：返工品的贮藏、处理和使用方式保持产品安全、质量、可追溯和符合法规要求；贮藏、识别和可追溯：防止贮藏的返工品受微生物、化学或异物的污染；返工品（如过敏原）单独存放的要求有形成文件并得到满足；返工品有清晰识别和（或）标志，使其可追溯；保持返工品的追溯记录。记录返工品的分类或返工的原因（如产品名称、生产日期、班次、生产线、保质期）；返工品的使用：当返工品在生产线中的某步并入产品时，规定接收的数量、种类和使用返工品的条件，对加工步骤、添加方法，包括任何加工前必要的步骤有限定；当返工活动涉及从已充填或捆扎的包装中倒出产品时，



确保去除和单独存放包装材料，避免产品受到外来物质的污染。.....以上有形成文件，并规定了监控方式和验证，生产现场未见不符合情况；提供前提方案的确认/2024年6月5日和验证2024年10月5日，基本符合要求；现场提供“卫生检查记录表”时间：2024年8月29日 项目：洁净服是否干净整洁？0k 洗手是否按七步法执行无长指甲、无指甲油无化妆、无饰品正确穿戴头套、鞋套头发无外露？0k 手机是否放置手机袋中？0k 当天值日人员是否清洁洗手池、更衣室地面？0k 当天值日人员是否清理垃圾箱？0k 当天值日人员是否保证口罩、头套、鞋套充足？0k 洗手液是否更换？0k 消毒液是否更换？0k 检查人：李海娟；时间：2024年9月2日 项目：洁净服是否干净整洁？0k 洗手是否按七步法执行无长指甲、无指甲油无化妆、无饰品正确穿戴头套、鞋套头发无外露？0k 手机是否放置手机袋中？0k 当天值日人员是否清洁洗手池、更衣室地面？0k 当天值日人员是否清理垃圾箱？0k 当天值日人员是否保证口罩、头套、鞋套充足？0k 洗手液是否更换？0k 消毒液是否更换？0k 检查人：李海娟；时间：2024年12月20日 项目： 洁净服是否干净整洁？0k 洗手是否按七步法执行无长指甲、无指甲油无化妆、无饰品正确穿戴头套、鞋套头发无外露？0k 手机是否放置手机袋中？0k 当天值日人员是否清洁洗手池、更衣室地面？0k 当天值日人员是否清理垃圾箱？0k 当天值日人员是否保证口罩、头套、鞋套充足？0k 洗手液是否更换？0k 消毒液是否更换？0k 检查人：李海娟；现场提供“车间设备设施消毒记录”检验时间：2024年9月21日 部位：更衣室、地面、墙面、工作台、洗手龙头、电子秤、吹瓶机、贴标机、喷码机、灌装机、理盖机、理环机、链条；消毒人员：郭*；检验时间：2024年10月29日 部位：更衣室、地面、墙面、工作台、洗手龙头、电子秤、吹瓶机、贴标机、喷码机、灌装机、理盖机、理环机、链条；消毒人员：王兴杰；检验时间：2024年11月27日 部位：更衣室、地面、墙面、工作台、洗手龙头、电子秤、吹瓶机、贴标机、喷码机、灌装机、理盖机、理环机、链条；消毒人员：李海*；提供防虫害设备布局图和“防虫鼠记录”时间：2024年6月18日 区域：空压机房、车间罐区、包材库、吹瓶车间、罐装车间、码垛车间、暂存库、成品库 检查人：李钊；时间：2024年9月9日；区域：空压机房、车间罐区、包材库、吹瓶车间、罐装车间、码垛车间、暂存库、成品库 检查人：田军；时间：2024年11月13日 区域：空压机房、车间罐区、包材库、吹瓶车间、罐装车间、码垛车间、暂存库、成品库 检查人：田军；提供“灭蝇灯清理记录”日期：2024年10月25日 吹瓶车间：更换粘纸、粘蝇数量：1；罐装车间：更换粘纸、粘蝇数量：0；码垛车间：更换粘纸、粘蝇数量：4；成品库：更换粘纸、粘蝇数量：8；包材库：更换粘纸、粘蝇数量：3；负责人：李钊；日期：2024年11月13日 吹瓶车间：更换粘纸、粘蝇数量：0；罐装车间：更换粘纸、粘蝇数量：0；码垛车间：更换粘纸、粘蝇数量：0；成品库：更换粘纸、粘蝇数量：0；包材库：更换粘纸、粘蝇数量：0；负责人：李钊；现场提供“厂区环境卫生检查记录”检验时间：2024年7月20日 检查项目：厂区环境、排放口、防虫、洒水抑尘、堵塞、废料、厕所、宿舍、有害物质等；结果：正常；检验时间：2024年6月20日 检查项目：厂区环境、排放口、防虫、洒水抑尘、堵塞、废料、厕所、宿舍、有害物质等；结果：正常；以上确认控制效果并保留相关记录；现场提供“化学试剂出入库登记表”购置数量：20 瓶 购置时间：2024年4月30日 领用日期：2024年5月8日 4 瓶 库存 19 瓶 领用人：周静 保管人：时永娜；领用日期：2024年8月5日 3 瓶 库存 16 瓶 领用人：周静 保管人：时永娜；领用日期：2024年10月22日 3 瓶 库存 10 瓶 领用人：周静 保管人：时永娜；提供过敏原控制评价确认报告：原料：大豆油、花生油。

标识/追溯/OPRP2 灯检：查最小包装：产品名称：大豆油 配料：大豆油 大豆油加工原料为非转基因大豆 产品执行标准：GB/T1535 食品生产许可证编号：SC10213013200708 加工工艺：浸出 质量等级：一级 原产地：中国 河北 石家庄市 生产日期 贮存条件 公司名称、地址、电话 服务热线 净含量 营养成分 烹饪范围；产品名称：玉米油 配料：玉米油 玉米油加工原料为非转基因玉米 产品执行标准：GB/T19111



食品生产许可证编号：SC10213013200708 保质期：18 个月 加工工艺：压榨 质量等级：一级 原产地：中国 河北 石家庄市 生产日期 贮存条件 公司名称、地址、电话 服务热线 净含量 营养成分 烹饪范围；产品名称：花生油 配料：花生油 产品执行标准：GB/T1534 食品生产许可证编号：SC10213013200708 加工工艺：压榨 保质期：18 个月 质量等级：一级 原产地：中国 河北 石家庄市 生产日期 贮存条件 公司名称、地址、电话 服务热线 净含量 营养成分 烹饪范围；产品名称：葵花籽油 配料：葵花籽油 产品执行标准：GB/T10464 食品生产许可证编号：SC10213013200708 加工工艺：压榨 保质期：12 个月 质量等级：一级 原产地：中国 河北 石家庄市 生产日期 贮存条件 公司名称、地址、电话 服务热线 净含量 营养成分 烹饪范围；提供“产品追溯单”产品名称：五洲源大豆油 20L 批号：2024 年 5 月 7 日 供应商：分公司 派工人：李钊 发料人：刘** 领料人：李海娟；瓶胚，供应商：临疆 领取数量：4200 使用数量：2717 损耗数量：7 车间余量：1476 领料人：郭**；标签，供应商：沧龙 领取数量：3000 使用数量：2717 损耗数量：7 车间余量：276 领料人：刘**；瓶盖，供应商：临疆 领取数量：4200 使用数量：2717 损耗数量：7 车间余量：1476 领料人：刘**；提手，供应商：临疆 领取数量：4200 使用数量：2717 损耗数量：7 车间余量：1476 领料人：张**；工艺流程操作人：吹瓶：郭佳豪 贴标：刘** 罐装：李海娟 上盖/提手：刘亦* 灯检：张振花 码垛：李兆伟；首件确认：ok 码垛生产日期和标识确认：ok 外观检查：ok；入库数量：2716 喷码时间：2024 年 5 月 7 日 室内温度：20° C 室外温度：31° C；入库时间：2024 年 5 月 7 日 入库时间：18:00 交接人：韩*娜 复核：田军；产品名称：收稻幸福葵花油 1.8L 批号：2024 年 9 月 4 日 供应商：分公司 派工人：李钊 发料人：刘** 领料人：李海娟；瓶胚，供应商：临疆 领取数量：602 使用数量：601 损耗数量：1 车间余量：0 领料人：郭**；标签，供应商：沧龙 领取数量：602 使用数量：601 损耗数量：1 车间余量：0 领料人：刘**；瓶盖，供应商：临疆 领取数量：602 使用数量：601 损耗数量：1 车间余量：0 领料人：刘**；提手，供应商：临疆 领取数量：602 使用数量：601 损耗数量：1 车间余量：0 领料人：刘**；工艺流程操作人：罐装：李兆伟 上盖/提手：李钊 灯检：王亚楠 码垛：王兴杰；首件确认：ok 码垛生产日期和标识确认：ok 外观检查：ok；入库数量：600 喷码时间：2024 年 9 月 4 日 室内温度：22° C 室外温度：32° C；入库时间：2024 年 9 月 4 日 入库时间：18:20 交接人：韩*娜 复核：田军；提供“成品油留样记录”样品编号：KY20240628-01 样品名称：一级大豆油 商标：五洲源 规格型号：20L 生产日期：2024 年 6 月 28 日 留样日期：2024 年 6 月 28 日 留样数量：1 留样人：周静；提供“成品油留样记录”样品编号：KY20240913-01 样品名称：一级玉米油 商标：收稻幸福 规格型号：5L 生产日期：2024 年 9 月 13 日 留样日期：2024 年 9 月 13 日 留样数量：1 留样人：周静；提供“成品油留样记录”样品编号：KY20240904-02 样品名称：一级葵花籽油 商标：五洲源 规格型号：5L 生产日期：2024 年 9 月 4 日 留样日期：2024 年 9 月 4 日 留样数量：1 留样人：李**。

OPRP4 罐车运输和油罐储存/关键控制点控制：抽查《运输油罐车检查记录表》2024 年 11 月 27 日 车辆号码：冀 AGB939/A048R 挂 本次所装油品：一级大豆油，送货方式：自提；三载证明与磅单核验合格，磅单与轨迹核验合格，其他检查项目包括：车辆确认是食用油专用车，专罐专用；车辆外观良好，无污渍，无锈蚀等；罐体介质为“食用油”，不得为“通用液体”或“普通液体”；食用油字样使用油漆喷涂，不能用胶贴纸；铅封无破损且与随车报告铅封一致；管口放油检验要求无明水、无可见杂质、无异味等；另外检查：车辆清洁程度、污染情况等；经检查：验罐结果合格，可以卸车，检查人：田军、周静，司机曹永利签字确认；提供《散装油储运工具食品安全检查列表》，检查内容包括：车牌号、挂车号、提货方式、



待装油品、是否提供前三载证明、司机是否有健康证、司机是否有痢疾、伤寒等疾病、底阀是否有明水、异物或杂质、车顶盖是否密封等等，经检查符合要求，有承运人曹永利签字；另外还提供了前三载证明、称重单、过磅单、洗车记录、车辆图片、车辆智能监控系统等多份附件；2024年11月21日，车辆号码：冀AALD666-冀ATV75挂 本次所装油品：一级大豆油，送货方式：自提；三载证明与磅单核验合格，磅单与轨迹核验合格，其他检查项目包括：车辆确认是食用油专用车，专罐专用；车辆外观良好，无污渍，无锈蚀等；罐体介质为“食用油”，不得为“通用液体”或“普通液体”；食用油字样使用油漆喷涂，不能用胶贴纸；铅封无破损且与随车报告铅封一致；管口放油检验要求无明水、无可见杂质、无异味等；另外检查：车辆清洁程度、污染情况等，经检查：验罐结果合格，可以卸车，检查人：李炫翰、李胜林，司机马彬签字确认；提供《散装油储运工具食品安全检查列表》，检查内容包括：车牌号、挂车号、提货方式、待装油品、是否提供前三载证明、司机是否有健康证、司机是否有痢疾、伤寒等疾病、底阀是否有明水、异物或杂质、车顶盖是否密封等等，经检查符合要求，有承运人马松签字；另外还提供了前三载证明、称重单、过磅单、洗车记录、车辆图片、车辆智能监控系统等多份附件，另抽2024年11月26日、2024年11月20日、2024年11月12日等《运输油罐车检查记录表》，均符合要求；油罐储存：现场跟李钊沟通，油料在储藏过程中会因氧化而酸败，产生过氧化物，对人体的消化系统、肝脏、肾脏和心脏造成损害，严重时甚至可能导致癌症；长时间暴露在阳光下，尤其是紫外线和红外线的照射，会加速油脂的氧化过程并产生有害物质，导致食用油变质；行动限值：罐体设置于阴凉干燥处，配置温度计，控制在：40℃以下；现场提供2024年3月至11月的巡查记录，环境、温度符合控制要求，负责人：李钊。

生产过程控制/OPRP2灯检/OPRP3吹瓶/放行/危害控制/验证：食品安全小组/HACCP小组组成情况：组长为：时永娜，明确了小组组长职责；明确了公司HACCP小组由不同部门的人员组成，包括了综合办公室、HACCP小组、生产部等部门人员，包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购等部门人员，基本符合标准要求，由公司自己策划并实施危害控制计划书，未聘请外部专家参与，查：小组成员能力及培训情况等，询问小组组长时永娜、组员：曹晓丽、李钊、田军，基本了解；提供危害控制计划：查对原料、辅料、接触材料进行描述：原料描述种类包括：生物、化学和物理特性：配方辅料的组成，包括添加剂和加工助剂；来源；生产方法；包装和交付方式；贮存条件和保质期；使用或生产前的预处理和/或处置；与采购材料和辅料预期用途相适宜的有关食品安全的接收准则或规范，以上描述原料包括：原料油、瓶胚、标签、瓶盖、提环、粘合剂等；产品原料：大豆油 物理的：大豆油是从大豆中压榨提取出来的一种油，通常我们称之为“大豆色拉油”，是最常用的烹调油之一；大豆油的保质期最长也只有一年，质量越好的大豆油，该颜色越浅，为淡黄色，清澈透明。且无沉淀物，无豆腥味，温度低于零摄氏度以下的优质大豆油会有油脂结晶析出；化学的、生物的：执行GB/T1535-2017标准；潜在致敏原避免交叉感染；产品原料：花生油 物理的：花生油(peanut oil)淡黄透明，色泽清亮，气味芬芳，滋味可口，是一种比较容易消化的食用油；花生油含不饱和脂肪酸80%以上（其中含油酸41.2%，亚油酸37.6%）；另外还含有软脂酸，硬脂酸和花生酸等饱和脂肪酸19.9%；花生油中还含有甾醇、麦胚酚、磷脂、维生素E、胆碱等；化学的：生物的：执行GB/T1534-2017标准；潜在致敏原避免交叉感染；产品原料：玉米油 物理的：玉米油，又叫粟米油、玉米胚芽油，它是从玉米胚芽中提炼出的油；化学的：生物的：执行GB/T19111-2017标准；产品原料：葵花籽油 物理的：葵花子，又叫葵瓜子，是向日葵的果实；它的子仁中含脂肪30%-45%，最多的可达60%；葵花子油颜色金黄，澄清透明，气味清香，是一种重要的食用油；化学的：生



物的：执行 GB/T 10464-2017 标准；产品原料：棉籽油 物理的：棉籽油，即是以棉花籽榨的油，分为压榨棉籽油、浸出棉籽油、转基因棉籽油、棉籽原油、成品棉籽油；生物的：化学的：执行 GB/T1537-2019 标准；产品原料：食用调和油物理的：调和油，又称高合油，它是根据使用需要，将两种以上经精炼的油脂（香味油除外）按比例调配制成的食用油；化学的：生物的：执行 SB/T10292-1998 标准；潜在致敏原避免交叉感染；产品原料：橄榄油 物理的：橄榄油，属木本植物油，是由新鲜的油橄榄果实直接冷榨而成的，不经加热和化学处理，保留了天然营养成分；化学的：生物的：执行 GB/T23347-2021；产品原料：菜籽油 物理的：菜籽油就是我们俗称的菜油，又叫油菜籽油、香菜油、芸苔油、香油、芥花油，是用油菜籽榨出来的一种食用油；化学的：生物的：执行 GB/T1536-2021；产品原料：油茶籽油 物理的：野山茶油又名油茶籽油、山茶油，是纯天然高级木本食用油，采用传统物理压榨工艺，无任何化学残留；化学的：生物的：执行 GB/T11765-2018；食品安全小组对各类产品的加工过程的流程图进行绘制，从原料验收、生产加工到运输、销售过程，提供产品工艺流程图（编入危害控制计划文件内）流程图与生产现场相符；按照综合办公室的信息（客户下单），编制生产计划，公司基本上以销定产，常卖品也会备货；提供 2024 年 12 月 5 日 需方/客户：河北绿野汇农业开发有限公司 产品名称：五洲源大豆油 规格：20L*1 数量：3000 交货时间：2024 年 12 月 18 日前；2024 年 11 月 26 日 需方/客户：河北绿野汇农业开发有限 产品名称：五洲源大豆油 规格：20L*1 数量：5000 交货时间：2025 年 2 月 19 日前；现场工艺过程：OPRP3 吹瓶/过程 1 瓶胚加热 设备：吹瓶机 过程工艺控制：瓶胚进入吹瓶机（直线式自动吹瓶机）进行吹塑，低压控制在：6-8kgf/cm²，高压控制在：28~33kgf/cm²，用烤箱加热温度控制在 90~150℃之间，加热完毕，吹塑成型；通过流水线进入贴标机；过程操作人：郭佳豪；过程 2 贴标 设备：贴标机 过程控制：贴标机（TOPSTAR720R-6T-S1E1）进行贴标，通过流水线过激光喷码，过程操作人：刘亦农；过程 3 喷码 设备：喷码机/型号 C1230 过程工艺参数：进行喷码，喷码完毕过视觉检测（ACJ08085-PM）系统，进行商标与喷码检测，清晰、无误；通过流水线进入 20L 灌装机；过程操作人：刘亦农；过程 4 过滤、灌装 设备：灌装机/型号：RH-LWF-10 过程工艺参数：成品油经过管道过滤后进行灌装，直线称重式灌装机，标准灌装量：18392g 上下误差区间为±20g，实际平均数值=标准灌装量；过程操作人：李海娟；过程 5 上盖 设备：上盖机 过程控制：通过流水线过自动上盖机（RH-SG-3）进行扣盖；严密紧实、无错位；过程操作人：张振花；过程 6 压盖 设备：自动压盖机（RH-SLYG-2） 过程控制：扣盖完成后通过流水线进入进行压盖；严密紧实、无错位；过程操作人：张振花；过程 7 压环 设备：压提环机（RH-PH-1200）过程控制：压盖完毕，进入进行压环；严密紧实、无错位；过程操作人：张振花；OPRP2 灯检/过程 8 灯检 设备：灯检仪 过程控制：压环完毕后进行灯检，利用灯检仪实行灯检，目视观察成品，要求油品澄清透明，无异物，检查瓶子是否完整，是否有裂痕，瓶内是否有异物等；喷码后再一次检查标签、喷码是否正确，检查瓶盖是否完全密合合格后通过流水线出车间进入包装车间，过程操作人：刘亦农 张振花；过程 9 入库 设备：机器人码垛系统（SR210）过程控制：用进行码垛完成后进入成品库入库暂存；账务卡一致，标识明确，过程操作人：王兴杰；经现场查看：各个操作间地面和墙壁都贴有瓷砖，有利于排水和清洁；地面有排水系统通道，流向由高清洁区向底清洁区排放，符合相关规范的要求；现场见各操作间地面没有积水；下水道上盖有不锈钢篦子封闭，平整干净；现场配备的消防设施为灭火器，均在有效期内；定期检查消防设备，各种设备，负责使用中的安全操作以防止火灾，爆炸等事故发生，现场以上设备设施运转良好；查到该公司管理人员定期进行设备运行状况点检；抽以往关键过程生产检验记录：提供“巡检记录表” 产品名称：一级大豆油（五洲源） 规



格：20L 日期：2024 年 12 月 20 日 罐装车间：2 号罐 抽样数量：98 桶 巡检员：李** 时间：9：50、14：00 检验工位/放行标准：瓶体喷码：日期正确，喷码等高，清晰，无漏码现象；ok 贴标：使用正确，无漏贴现象，标签四周粘牢，等高，居中，无污染；ok 罐装：净含量的平均偏差不小于 0；油重：20L 油 0.9188g/ml*20000ml=18376g 实测：18377、18373、18379、18376..... ok 瓶口：严密，无泄露，清洁干净；ok 杂质：无肉眼可见明显杂质，澄清透明；ok 瓶盖：上盖不脱落，保险环、拉环易拉开；ok 压环：无漏环、压歪、压反的现象；ok 试漏：瓶体横放 2h 无漏油现象；ok 装箱：每箱二瓶/四瓶包装油，无少瓶现象；ok 封箱：严密，无箱盖弹开，箱体扭曲的现象；ok 箱体喷码：日期正确，喷码等高，清晰，无漏码现象；ok；产品名称：一级大豆油（国赋） 规格：20L 日期：2024 年 11 月 7 日 罐装车间：2 号罐 抽样数量：98 桶 巡检员：李** 时间：9：10、13：50 检验工位/放行标准：瓶体喷码：日期正确，喷码等高，清晰，无漏码现象；ok 贴标：使用正确，无漏贴现象，标签四周粘牢，等高，居中，无污染；ok 罐装：净含量的平均偏差不小于 0；油重：20L 油 0.9188g/ml*20000ml=18376g 实测：18375、18376、18376、18376..... ok 瓶口：严密，无泄露，清洁干净；ok 杂质：无肉眼可见明显杂质，澄清透明；ok 瓶盖：上盖不脱落，保险环、拉环易拉开；ok 压环：无漏环、压歪、压反的现象；ok 试漏：瓶体横放 2h 无漏油现象；ok 装箱：每箱二瓶/四瓶包装油，无少瓶现象；ok 封箱：严密，无箱盖弹开，箱体扭曲的现象；ok 箱体喷码：日期正确，喷码等高，清晰，无漏码现象；ok；OPRP2 灯检/提供库“灯检巡查表”时间：2024 年 9 月 26 日 规格：20L 五洲源 换班时间：9：00 操作人员：刘亦农 杂质：0 透明度：ok 检测桶数：500；10：00 张振花 杂质：0 透明度：ok 检测桶数：500；时间：2024 年 10 月 25 日 规格：20L 佳益 换班时间：9：00 操作人员：刘亦农 杂质：0 透明度：ok 检测桶数：500；国赋 10：00 张振花 杂质：0 透明度：ok 检测桶数：500；时间：2024 年 11 月 6 日 规格：20L 五洲源 换班时间：9：00 操作人员：刘亦农 杂质：0 透明度：ok 检测桶数：500；10：00 张振花 杂质：0 透明度：ok 检测桶数：500；提供“罐装岗位程序表”灌装岗位程序表 项目：检查低压压力是否正常？Ok 管道阀门是否跑冒演漏？Ok 生产结束后低压气间是否关闭？Ok 电子天平是否校正准确？Ok 淮装机是否正常运行有无故障？Ok 过滤器压力(不得超过 0.3MPa 或 300T)；ok 废油是否回收？Ok 回收数量：无 温度：24° C ；湿度：42%；密度：0.9188 操作人：李海娟 操作时间：2024 年 7 月 31 日 原油品种：大豆油 设备清洁、消毒：ok 时间：11：35 10# 18376 9# 18378 8# 18376..... 1：30 10# 18374 9# 18376 8# 18378..... 平均重量：18376.1 规格：20L 品牌：五洲源；提供“罐装岗位程序表”灌装岗位程序表 项目：检查低压压力是否正常？Ok 管道阀门是否跑冒演漏？Ok 生产结束后低压气间是否关闭？Ok 电子天平是否校正准确？Ok 淮装机是否正常运行有无故障？Ok 过滤器压力(不得超过 0.3MPa 或 300T)；ok 废油是否回收？Ok 回收数量：无 温度：24° C；湿度：42%；密度：0.9188 操作人：李海娟 操作时间：2024 年 9 月 12 日 原油品种：大豆油 设备清洁、消毒：ok 时间：1：30 10# 18378 9# 18378 8# 18376..... 2：30 10# 18376 9# 18375 8# 18377..... 平均重量：18376.1 规格：20L 品牌：五洲源；OPRP3 吹瓶/提供“吹瓶岗位程序表”检查项目：吹瓶机压力：低压 7MPa，高压 30MPa ok 模具是否干净？Ok 加热灯管否异常？Ok 检查链茶是否松动？Ok 上料机是否堵料？Ok 上瓶夹是否正常？Ok 拉伸杆是否正常？Ok 各气管连接是否正常？Ok 冷水机是否开启？Ok 生产结束后高低压泄气阀是否泄气？Ok 炉内温度：120° C 瓶坯领取数量：3072 成品数量：3075 次品/生产耗损数量：3 操作人：郭** 操作时间：2024 年 10 月 29 日检查项目：吹瓶机压力：低压 7MPa，高压 30MPa ok 模具是否干净？Ok 加热灯管否异常？Ok 检查链茶是否松动？



Ok 上料机是否堵料? Ok 上瓶夹是否正常? Ok 拉伸杆是否正常? Ok 各气管连接是否正常? Ok 冷水机是否开启? Ok 生产结束后高低压泄气阀是否泄气? Ok 炉内温度: 120° C 瓶坯领取数量: 3600 成品数量: 2999 次品/生产耗损数量: 7 操作人: 郭** 操作时间: 2024 年 8 月 1 日; 提供“罐装岗位程序表” 检查项目: 低压压力是否正常? ok 管道阀门是否跑冒滴漏? Ok 生产结束后低压气阀是否关闭? Ok 电子天平是否校正准确? Ok 灌装机是否正常有无故障? Ok 过滤器压力 (不得超过 0.3MPa 或 300T); ok 废油是否回收? 无 温度: 17° C 湿度: 40% 密度: 0.9169 操作人: 李海娟 操作时间: 2024 年 1 月 31 日 原油品种: 花生油 设备清洁、消毒: ok 时间: 9: 20 12#4585 11# 4586 10# 4585..... 10: 30 12# 4585 11# 4587 10# 4584..... 平均重量: 9: 20 平均: 4585.4 规格: 5L 品牌: 五洲源; 检查项目: 低压压力是否正常? ok 管道阀门是否跑冒滴漏? Ok 生产结束后低压气阀是否关闭? Ok 电子天平是否校正准确? Ok 灌装机是否正常有无故障? Ok 过滤器压力 (不得超过 0.3MPa 或 300T); ok 废油是否回收? 无 温度: 20° C 湿度: 45% 密度: 0.9189 操作人: 李海娟 操作时间: 2024 年 4 月 26 日 原油品种: 葵花油 设备清洁、消毒: ok 时间: 4: 00 12#4597 11# 4594 10# 4595..... 平均: 4594 规格: 5L 品牌: 五洲源 检查项目: 低压压力是否正常? ok 管道阀门是否跑冒滴漏? Ok 生产结束后低压气阀是否关闭? Ok 电子天平是否校正准确? Ok 灌装机是否正常有无故障? Ok 过滤器压力 (不得超过 0.3MPa 或 300T); ok 废油是否回收? 无 温度: 18° C 湿度: 43% 密度: 0.9195 操作人: 李海娟 操作时间: 2024 年 4 月 18 日 原油品种: 玉米油 设备清洁、消毒: ok 时间: 10: 10 12#3678 11# 3679 10# 36775..... 11: 10 12#3679 11# 3678 10# 3677..... 平均: 4594 规格: 5L 品牌: 五洲源; 提供“滤袋更换记录” 更换前过滤压力不超过 0.3MPa, 更换前累计过滤数量不得超过 300T; 时间: 2024 年 7 月 20 日 0.22, 298 更换 2 个 更换人: 李钊; 时间: 2024 年 8 月 10 日 0.21, 297 更换 2 个 更换人: 李钊; 时间: 2024 年 11 月 30 日 0.17, 299 更换 2 个 更换人: 李钊; 提供“油品切换记录” 生产日期: 2024 年 1 月 3 日 记录人: 李海娟 前次生产品种: 葵花籽油 本次生产品种: 玉米油; 检查项目: 管道关闭, 灌装机内油品排空, 管道内原品种油打回该品种油罐; ok 用待切换油冲洗管道 (不少于 300kg); ok 确认: 合格; 生产日期: 2024 年 4 月 19 日 记录人: 李海娟 前次生产品种: 玉米油 本次生产品种: 葵花籽油 检查项目: 管道关闭, 灌装机内油品排空, 管道内原品种油打回该品种油罐; ok 用待切换油冲洗管道 (不少于 300kg); ok 确认: 合格; 生产日期: 2024 年 9 月 5 日 记录人: 李海娟 前次生产品种: 葵花籽油 本次生产品种: 花生油 检查项目: 管道关闭, 灌装机内油品排空, 管道内原品种油打回该品种油罐; ok 用待切换油冲洗管道 (不少于 300kg); ok 确认: 合格; 以上过程放行符合设计和策划要求; 负责人介绍, 原材料入厂验证、过程放行、成品放行由质检人员负责, 外购验证合格后方可转入生产工序, 成品检验合格后入库, 生产过程各工序过程的监视和测量由化验室负责, 并记录在原始记录上; 无需确认过程; 采购产品主要通过验证品名、检验报告合格证明等方式; 进货产品自检: OPRP1 原料油进厂: 原料油入厂检验报告 编号: KYR20241219-02 样品名称: 一级大豆油 取样地点: 库区 车号: 冀 AF2228 样品数量: 3kg 取样时间: 2024 年 12 月 19 日 检验时间: 2024 年 12 月 19 日 生产企业: 路易达孚 (天津) 食品科技有限责任公司 执行标准: GB/T1535-2017 检验项目: 酸价: ≤ 0.50 结果: 0.08 ok 过氧化值: ≤ 5.0 结果: 0.28 ok 色泽: 淡黄色至浅黄色 结果: 淡黄色 ok 气味、滋味: 无异味、口感好 ok 透明度 20° C 澄清透明 ok 烟点: ≥ 190 结果: 218 ok 冷冻试验: 澄清透明 结果: 澄清透明 ok 溶剂残留量: 不得检出 结果: 未检出 ok 水分及挥发物: ≤ 0.10 结果: 0.01 ok 不溶性



杂质： ≤ 0.05 结果：0.01 ok 检验结论：所检项目符合标准要求；检验员：王亚楠 复核：时永娜 报告时间：2024年12月19日；原料油入厂检验报告 编号：KYR20241123-01 样品名称：一级大豆油 取样地点：库区 车号：冀 AEH026 样品数量：3kg 取样时间：2024年11月23日 检验时间：2024年11月23日 生产企业：河北嘉好粮油有限公司 执行标准：GB/T1535-2017 检验项目：酸价： ≤ 0.50 结果：0.08 ok 过氧化值： ≤ 5.0 结果：0.28 ok 色泽：淡黄色至浅黄色 结果：淡黄色 ok 气味、滋味：无异味、口感好 ok 透明度 20°C 澄清透明 ok 烟点： ≥ 190 结果：218 ok 冷冻试验：澄清透明 结果：澄清透明 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 水分及挥发物： ≤ 0.10 结果：0.01 ok 不溶性杂质： ≤ 0.05 结果：0.01 ok 检验结论：所检项目符合标准要求；检验员：王亚楠 复核：时永娜 报告时间：2024年12月19日；原料油入厂检验报告 编号：KYR20240511-01 样品名称：一级葵花籽油（压榨） 取样地点：库区 车号：冀 ALD666 样品数量：3kg 取样时间：2024年5月11日 检验时间：2024年5月11日 生产企业：嘉里粮油（天津）有限公司 执行标准：GB/T10464-2017 检验项目：酸价： ≤ 1.50 结果：0.11 ok 过氧化值： ≤ 7.5 结果：0.25 ok 色泽：淡黄色至橙黄色 结果：淡黄色 ok 气味、滋味：无异味、口感好 ok 透明度 20°C 澄清透明 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 水分及挥发物： ≤ 0.10 结果：0.01 ok 不溶性杂质： ≤ 0.05 结果：0.01 ok 检验结论：所检项目符合标准要求；检验员：王亚楠 复核：时永娜 报告时间：2024年1月11日；入厂检验报告 编号：KYR20240831-02 样品名称：一级花生油 取样地点：库区 车号：鲁 Q3M946 样品数量：3kg 取样时间：2024年5月11日 检验时间：2024年5月11日 生产企业：嘉里粮油（天津）有限公司 执行标准：GB/T10464-2017 检验项目：酸价： ≤ 1.50 结果：0.48 ok 过氧化值： ≤ 6.0 结果：0.35 ok 色泽：淡黄色至橙黄色 结果：淡黄色 ok 气味、滋味：具有花生油固有的香味和滋味，无异味；ok 加热试验 280°C ：无析出物，油色不变；ok 透明度 20°C 澄清透明 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 水分及挥发物： ≤ 0.10 结果：0.03 ok 不溶性杂质： ≤ 0.05 结果：0.03 ok 检验结论：所检项目符合标准要求；检验员：王亚楠 复核：时永娜 报告时间：2024年8月30日；入厂检验报告 编号：KYR20240903-01 样品名称：一级葵花籽油（压榨） 取样地点：库区 车号：鲁 Q520ER 样品数量：3kg 取样时间：2024年9月3日 检验时间：2024年9月3日 生产企业：山东金胜粮油食品有限公司 执行标准：GB/T10464-2017 检验项目：酸价： ≤ 1.50 结果：0.09 ok 过氧化值： ≤ 7.5 结果：1.5 ok 色泽：淡黄色至橙黄色 结果：淡黄色 ok 气味、滋味：无异味、口感好 ok 透明度 20°C 澄清透明 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 水分及挥发物： ≤ 0.10 结果：0.01 ok 不溶性杂质： ≤ 0.05 结果：0.01 ok 检验结论：所检项目符合标准要求；检验员：王亚楠 复核：时永娜 报告时间：2024年1月11日；原料油入厂检验报告 编号：KYR20240905-01 样品名称：一级玉米油（非转基因） 取样地点：库区 车号：鲁 Q216GU 样品数量：3kg 取样时间：2024年9月5日 检验时间：2024年9月5日 生产企业：鼎栗农业科技河北有限责任公司 执行标准：GB/T19111-2017 检验项目：酸价： ≤ 0.50 结果：0.07 ok 过氧化值： ≤ 9.85 结果：0.093 ok 色泽：淡黄色至黄色 结果：淡黄色 ok 气味、滋味：无异味、口感好 ok 透明度 20°C 澄清透明 ok 烟点： ≥ 190 215 ok 冷冻试验 0°C 储藏 5.5h：澄清透明 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 水分及挥发物： ≤ 0.10 结果：0.01 ok 不溶性杂质： ≤ 0.05 结果：0.01 ok 检验结论：所检项目符合标准要求；检验员：王亚楠 复核：时永娜 报告时间：2024年9月5日；原料油入厂检验报告 编号：KYR20240911-02 样品名称：一级玉米



油（非转基因） 取样地点：库区 车号：冀 AF6356 样品数量：3kg 取样时间：2024 年 9 月 11 日 检验时间：2024 年 9 月 11 日 生产企业：河北玉星食品有限公司 执行标准：GB/T19111-2017 检验项目：酸价：≤0.50 结果：0.07 ok 过氧化值：≤9.85 结果：0.093 ok 色泽：淡黄色至黄色 结果：淡黄色 ok 气味、滋味：无异味、口感好 ok 透明度 20° C 澄清透明 ok 烟点：≥190 215 ok 冷冻试验 0° C 储藏 5.5h:澄清透明 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 水分及挥发物：≤0.10 结果：0.01 ok 不溶性杂质：≤0.05 结果：0.01 ok 检验结论：所检项目符合标准要求；检验员：王亚楠 复核：时永娜 报告时间：2024 年 9 月 11 日；成品出厂提供“产品质量报告单”编号 KYC20241220-01 品名：一级大豆油 生产日期：20241220 检验日期：20241220 商标：国赋 包装规格：20L 批量：753 桶 样品数量：3kg 执行标准：GB/T1535-2017 检验项目：酸价：≤0.50 结果：0.06 ok 色泽：淡黄色至浅黄色 结果：淡黄色 ok 过氧化值：≤5.0 结果：0.30 ok 水分及挥发物：≤0.10 结果：0.01 ok 不溶性杂质：≤0.05 结果：0.01 ok 烟点：≥190 结果：218 ok 冷冻试验：澄清透明 结果：澄清透明 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 感观：透明度/20° C 澄清透明 ok 气味、滋味：无异味、口感好 ok 检验结论：所检项目符合标准要求；检验员：王亚楠 复核：时永娜 报告时间：2024 年 12 月 20 日；报告编号：KYC20241009-01 品名：一级大豆油 生产日期：20241009 检验日期：20241009 商标：天益 包装规格：20L 批量：2049 桶 样品数量：3kg 执行标准：GB/T1535-2017 检验项目：酸价：≤0.50 结果：0.05 ok 色泽：淡黄色至浅黄色 结果：淡黄色 ok 过氧化值：≤5.0 结果：0.51 ok 水分及挥发物：≤0.10 结果：0.01 ok 不溶性杂质：≤0.05 结果：0.01 ok 烟点：≥190 结果：219 ok 冷冻试验：澄清透明 结果：澄清透明 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 感观：透明度/20° C 澄清透明 ok 气味、滋味：无异味、口感好 ok 检验结论：所检项目符合标准要求；检验员：王亚楠 复核：时永娜 报告时间：2024 年 10 月 9 日；报告编号 KYC20240702-01 品名：一级大豆油 生产日期：20240702 检验日期：20240702 商标：天益 包装规格：20L 批量：2059 桶 样品数量：3kg 执行标准：GB/T1535-2017 检验项目：酸价：≤0.50 结果：0.05 ok 色泽：淡黄色至浅黄色 结果：淡黄色 ok 过氧化值：≤5.0 结果：0.51 ok 水分及挥发物：≤0.10 结果：0.01 ok 不溶性杂质：≤0.05 结果：0.01 ok 烟点：≥190 结果：219 ok 冷冻试验：澄清透明 结果：澄清透明 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 感观：透明度/20° C 澄清透明 ok 气味、滋味：无异味、口感好 ok 检验结论：所检项目符合标准要求；检验员：王亚楠 复核：时永娜 报告时间：2024 年 7 月 2 日；报告编号：KYC20240913-03 品名：一级葵花籽油（压榨） 生产日期：20240913 检验日期：20240913 商标：五洲源 包装规格：5L 批量：196 桶 执行标准：GB/T10464-2017 样品数量：3kg 检验项目：酸价：≤1.50 结果：0.13 ok 色泽：淡黄色至橙黄色 结果：淡黄色 ok 过氧化值：≤7.5 结果：2.9 ok；水分及挥发物：≤0.10 结果：0.01 ok 不溶性杂质：≤0.05 结果：0.01 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 透明度/20° C 澄清透明 ok 气味、滋味：无异味、口感好 ok 检验结论：所检项目符合标准要求；检验员：王亚楠 复核：时永娜 报告时间：2024 年 9 月 13 日；报告编号：KYC20240906-04 品名：一级玉米油（非转基因） 生产日期：20240906 检验日期：20240906 商标：五洲源 包装规格：5L 批量：128 桶 执行标准：GB/T19111-2017 样品数量：3kg 检验项目：酸价：≤0.50 结果：0.07 ok 色泽：淡黄色至黄色 结果：淡黄色 ok 过氧化值：≤9.85 结果：0.098 ok 水分及挥发物：≤0.10 结果：0.01 ok 冷



冻试验：澄清透明 结果：澄清透明 ok 烟点： ≥ 190 结果：215 ok 不溶性杂质： ≤ 0.05 结果：0.01 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 透明度/20° C 澄清透明 ok 气味、滋味：无异味、口感好 ok 检验结论：所检项目符合标准要求；检验员：王亚楠 复核：时永娜 报告时间：2024年9月6日；报告编号：KYC20240905-03 品名：一级花生油 生产日期：20240905 检验日期：20240905 商标：五洲源 包装规格：5L 批量：1614 桶 样品数量：3kg 执行标准：GB/T1534-2017 检验项目：酸价： ≤ 1.50 结果：0.48 ok 色泽：淡黄色至 橙黄色 结果：淡黄色 ok 过氧化值： ≤ 6.0 结果：0.37 ok 水分及挥发物： ≤ 0.10 结果：0.03 ok 不溶性杂质： ≤ 0.05 结果：0.01 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 透明度/20° C 澄清透明 ok 气味、滋味：无异味、口感好 ok 检验结论：所检项目符合标准要求；检验员：王亚楠 复核：时永娜 报告时间：2024年9月5日；报告编号：KYC20240904-04 品名：一级葵花籽油（压榨）生产日期：20240904 检验日期：20240904 商标：五洲源 包装规格：5L 批量：1407 桶 样品数量：3kg 执行标准：GB/T10464-2017 检验项目：酸价： ≤ 1.50 结果：0.09 ok 色泽：淡黄色至橙黄色 结果：淡黄色 ok 过氧化值： ≤ 7.5 结果：1.8 ok 水分及挥发物： ≤ 0.10 结果：0.01 ok 不溶性杂质： ≤ 0.05 结果：0.01 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 透明度/20° C 澄清透明 ok 气味、滋味：无异味、口感好 ok 检验结论：所检项目符合标准要求；检验员：王亚楠 复核：时永娜 报告时间：2024年9月13日；提供第三方型式检验报告：编号：DNSPJD24A07685 委托单位：元氏县市场监督管理局 食品名称：天益一级大豆油 被抽样单位：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 标称生产者：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 检验类别：食品安全监督抽查 检验机构：河北德诺商品检测技术服务有限公司 报告日期：2024年6月3日 检验项目：酸价、过氧化值、铅等 6 项，结论：符合 GB/T1535-2017，GB2762-2022，GB2716-2018，GB 2760-2024；编号：DNSPJD24A07684 委托单位：元氏县市场监督管理局 食品名称：玉米胚芽油 被抽样单位：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 标称生产者：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 检验类别：食品安全监督抽查 检验机构：河北德诺商品检测技术服务有限公司 报告日期：2024年6月4日 检验项目：酸价、过氧化值、黄曲霉毒素等 6 项，结论：符合 GB/T19111-2017，GB2761-2017，GB2762-2022，GB2716-2018，GB 2760-2024；编号：GZA202422355 受检单位：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 食品名称：一级大豆油 检验类别：委托检验 检验机构：河北冠卓检测科技股份有限公司 报告日期：2024年8月28日 检验项目：酸价、过氧化值、铅等 6 项，结论：符合 食品植物油生产许可证审查细则（2006 版），GB/T1535-2017，GB7718-2011，GB2761-2017，GB2716-2018，GB28050-2011，GB 2760-2024，GB2762-2022；编号：GZA202400559 受检单位：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 食品名称：葵花籽油 检验类别：委托检验 检验机构：河北冠卓检测科技股份有限公司 报告日期：2024年1月16日 结论：符合 GB/T10464-2017，GB7718-2011，GB2716-2018，GB 2760-2024，GB2761-2017，GB28050-2011，GB2762-2022 规定，检验项目：特定项目、特丁基对苯二酚；编号：GZA202427011 受检单位：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 食品名称：花生油 检验类别：委托检验 检验机构：河北冠卓检测科技股份有限公司 报告日期：2024年10月25日 检验项目：相对密度、豆蔻酸、棕榈酸、棕榈油酸、十七烷酸……结论：符合 GB/T1534-2017，GB7718-2011，GB2716-2018，GB 2760-2024，GB2761-2017，GB28050-2011，GB2762-2022 规定；受检单位：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 编号：A2240424155101001C 食品名



称：玉米胚芽油 检验类别：委托检验 检验机构：青岛市华测检测技术有限公司 报告日期：2024 年 7 月 25 日 检验项目：气味、滋味、色泽、不溶性杂质、过氧化值、含皂质等 27 项，结论：符合 GB2716-2018，GB2761-2017，GB2762-2022，GB /T19111-2017，GB2760-2014 规定。

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价

■符合 □基本符合 □不符合

提供的管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围、审核频次、审核方案的编制等；企业近期于 2024 年 9 月 25-26 日实施了一次 QF 内审；现场与时永娜、田军、李钊沟通，发现以上三位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，对内审员能力提出质疑？对内审是否得到有效的实施和保持提出质疑？以上已经开具不符合报告。

企业有对管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过 12 个月）体系实施后于 2024 年 10 月 20 日实施了 1 次管理评审，管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，过程有效。

3.4 持续改进

■符合 □基本符合 □不符合

1) 不合格品/不符合控制：

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

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

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

3) 投诉的接受和处理情况：

负责人时永娜介绍：体系发布后，运行期间未发生 OPRP 计划失控情况，未产生潜在不安全产品及不合格产品，未提供相应的纠正、纠正措施。

3.5 体系支持

■符合 □基本符合 □不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

公司主要提供资质范围内的食用植物油的分装，公司注册地址、办公地址及生产经营地址均位于：河北省石家庄市元氏县槐阳镇北环东路 44 号，周围无污染源；工厂分为办公区和生产区，有距离隔断；项目建设有生产车间，分为空压机房、油罐区、瓶胚区、吹瓶区、罐装区、包装区、成品暂存库，共计 1500m²，储运工程有成品暂存库，面积 1000m²；项目用水为生活用水及冷却水补水，用水由当地市政供水官网提供；项目用电由当地电网系统提供；供暖制冷使用空调；年产量分装食用植物油：20L/桶 160 万桶，5L/桶 80 万桶，以上为建设 20L 及以下成品食用植物油中包装罐装线，采用“外购瓶胚+吹塑成型+罐装+包装”工艺年罐装 240 万桶食用油；进入车间有洗手、更衣，更衣室，配置风淋室和紫外线杀菌；有单独的人、设备通道；主要设备有：4 个 40t 油罐、2 个 20t 油罐、吹瓶机、贴标机、灌装机、压盖机、油泵、过滤器等生产设备；配置有办公楼 1 座，有食堂，无宿舍；建设有化验室，配置有：分光光度计、色谱仪、数显卡尺、游标高度尺、比较测色仪、油脂烟点仪、比重计、液体比重天平、温湿度计表、电子天平、干燥



箱、低温恒温箱等监视和测量资源；特种设备：压力容器、叉车，具有检定/校准合格报告；储气罐 报告编号：RQDJ11202302574 使用单位：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 类别：I 类 使用登记证号：容 17 冀 A04636（21） 报告日期：2023 年 06 月 28 日 下次检验：2026 年 6 月 结论：符合要求；气液分离器 报告编号：RQDJ11202403876 使用单位：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 使用登记证号：容 17 冀 A04629（21） 报告日期：2024 年 01 月 25 日 下次检验：2027 年 1 月 结论：符合要求；气液分离器 报告编号：RQDJ11202402719 使用单位：河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 使用登记证号：容 17 冀 A04632（21） 报告日期：2024 年 05 月 30 日 下次检验：2025 年 5 月 结论：符合要求；5# 立式金属罐（目前在用储油罐） 报告编号：LLRR21-00511 送检单位：河北开源粮油储备库有限公司 检定日期：2021 年 06 月 有效期至：2025 年 06 月 结论：符合要求；监视和测量资源提供资质第三方检定/校准报告：名称：气相色谱仪 报告机构：河北康源计量检测技术有限公司 报告日期：2023 年 07 月 05 日；名称：高效液相色谱仪 报告机构：河北康源计量检测技术有限公司 报告日期：2022 年 10 月 9 日；名称：滴定管 报告机构：河北康源计量检测技术有限公司 报告日期：2024 年 7 月 1 日；名称：温湿度表 报告机构：河北康源计量检测技术有限公司 报告日期：2024 年 7 月 1 日；名称：容量瓶 报告机构：河北康源计量检测技术有限公司 报告日期：2024 年 7 月 1 日；名称：移液器 报告机构：河北康源计量检测技术有限公司 报告日期：2024 年 7 月 1 日；名称：电子天平 报告机构：河北康源计量检测技术有限公司 报告日期：2024 年 7 月 1 日；名称：原子吸收分光光度计 报告机构：山东博测计量检测技术有限公司 报告日期：2022 年 10 月 26 日；名称：比重计 报告机构：河北正信检测技术服务有限公司 报告日期：2024 年 6 月 29 日；名称：油脂烟点仪 报告机构：河北正信检测技术服务有限公司 报告日期：2024 年 6 月 29 日；名称：比较测色仪 报告机构：河北正信检测技术服务有限公司 报告日期：2024 年 6 月 29 日；名称：游标高度卡尺 报告机构：河北正信检测技术服务有限公司 报告日期：2024 年 6 月 29 日；名称：数显卡尺 报告机构：河北正信检测技术服务有限公司 报告日期：2024 年 6 月 29 日；名称：定量罐装机（共计 2 台） 检定日期：2024 年 07 月 25 日 结论：合格；名称：电热鼓风干燥箱 报告机构：河北康源计量检测技术有限公司 报告日期：2024 年 7 月 1 日；名称：低温恒温箱 报告机构：河北康源计量检测技术有限公司 报告日期：2024 年 7 月 1 日；以上现场观察，监视和测量资源状态未见异常；现场发现：色谱仪和分光光度计的检定/校准证书已经超过一年，与时永娜沟通，以上监视测量资源已经不在用，检测项目委托检验。

2) 人员及能力、意识：

抽查关键人员（总经理：曹晓丽、食品安全小组组长/时永娜、综合办公室/田军、生产部/李钊）有体系要求及方针、目标的意识，各级人员有责任意识，他们对管理体系有效性的贡献，包括对改进绩效的贡献；不符合管理体系要求的后果，包括他们的工作活动的实际或潜在的后果；具备食品安全第一的意识；提供了特种作业操作证 姓名：郭佳豪 作业项目：叉车司机 证书编号：130124199803012731 发证机关：元氏县行政审批局 有效日期：2027 年 03 月；姓名：王晓波 证书编号：130435198102200319 作业项目：叉车司机 发证机关：元氏县行政审批局 有效日期：2027 年 03 月；食品检测人员证书 姓名：王亚楠 性别：女 职业（工种）资格：农产品食品检验员 评定成绩：合格 证书编号：2038003018400135 发证机关：国家粮食和物资储备局 发证日期：2020 年 10 月 26 日；姓名：周静 性别：女 职业（工种）资格：农产品食品检验员 评定成绩：合格 证书编号：2038003018400137 发证机关：国家粮食和物资储备局 发证日期：2020 年 10 月 26 日；姓名：时永娜 性别：女 职业（工种）资格：粮油质量检验员 评定成绩：优秀 证书编号：0738003018400360 发证机关：国家粮食局人事司 发证日期：2007 年 6 月 13 日；抽



查从业人员健康证明：姓名：王亚楠 编号：2024YS006203 性别：女 有效期至：2025 年 8 月 4 日 发证机关：石家庄市市场监督管理局；姓名：李海娟 性别：女 编号：2024YS006112 有效期至：2025 年 7 月 29 日 发证机关：石家庄市市场监督管理局；姓名：张振花 性别：女 编号：2024YS006126 有效期至：2025 年 7 月 29 日 发证机关：石家庄市市场监督管理局；姓名：时永娜 性别：女 编号：2024YS006205 有效期至：2025 年 8 月 4 日 发证机关：石家庄市市场监督管理局；姓名：周静 性别：女 编号：2024YS006206 有效期至：2025 年 8 月 4 日 发证机关：石家庄市市场监督管理局。

3) 信息沟通：

提供的 QF 管理手册、程序文件中规定了内外部信息交流、沟通方式/方法、内容，内外部交流/沟通方式，通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式交流；内外部信息交流/沟通内容：体系运行情况、管理目标及管理方案落实情况、绩效监视和测量情况、应对风险和机遇的措施、纠正和预防措施等。

4) 文件化信息的管理：

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

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：资质范围内的食用植物油的分装

F：位于河北省石家庄市元氏县槐阳镇北环东路 44 号河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司
资质范围内的食用植物油的分装

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，河北开源粮油储备库有限公司石家庄油脂分公司 的

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

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

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

☐ 推荐认证注册

☒ 在商定的时间内完成对不符合项的 ☐ 整改 ☒ 提交纠正措施计划，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

☐ 不予推荐

审核组：张丽 窦文杰

北京国标联合认证有限公司



被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

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

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

2、为了双方的利益，希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件：包括主要负责人的变更、联系方式的变更、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。