

项目编号：21034-2024-Q

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：贵州省仁怀市播州酒业有限公司

审核体系：■质量管理体系（QMS）□50430（EC）

□环境管理体系（EMS）

□职业健康安全管理体系（OHSMS）

□能源管理体系（ENMS）

□食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

□其他

审核组长（签字）：明利红

审核组员（签字）：

报告日期：2024年12月31日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

电话：010-8225 2376

官网：www.china-isc.org.cn

邮箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

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

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

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

承诺人审核组长：明利红

组员：



受审核方名称：贵州省仁怀市播州酒业有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
1	明利红	组长	审核员	2023-N1QMS-4093634	03.10.01

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	聂军、焦越兴	向导	受审核方

1.2 审核目的

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

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

GB/T19001-2016/ISO9001:2015

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为单质量管理体系审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国民法典、工伤保险条例、突发环境事件应急管理办法、突发公共卫生事件应急条例、工伤保险条例、中华人民共和国消防法、作业场所使用化学品规定、机关、团体、企业、事业单位消防安全管理规定、生产安全事故应急条例等。

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全标准：GB/T 26760-2011《酱香型白酒》，GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》，GB 5009.225-2023《食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定》，GB/T 10345-2022《白酒分析方法》，GB 12456-2021《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》，GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》，GB 5009.266-2016《食品安全国家标准 食品中甲醇的测定》，GB 5009.36-2023《食品安全国家标准 食品中氰化物的测定》等。

注：GB/T10781.4-2024《白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒》将代替GB/T26760-2011,2025年6月1日实施。



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30日 下午至2024年12月31日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年4月1日至本次审核结束日。

审核方式： 现场审核 远程审核 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

Q：酱香型白酒的生产

与审核计划一致。

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

注册地址：贵州省遵义市仁怀市茅台镇椿树村湾头组

办公地址：贵州省遵义市仁怀市茅台镇椿树村湾头组

经营地址：贵州省遵义市仁怀市茅台镇椿树村湾头组

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：无。

1.5.4 一阶段审核情况：

于2024年12月28日下午-2024年12月28日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：Q：8.5 产品生产过程控制。

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：综合部 Q:7.2；质量部 Q7.1.5。

采用的跟踪方式是： 现场跟踪 书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2025年1月6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2024年12月31日前。

2) 下次审核时应重点关注：Q:8.5 产品和服务的放行。

3) 本次审核发现的正面信息：

1、公司管理体系运行至今未发生质量事故，以及顾客投诉罚款等现象。

2、管理体系文件、记录相对完整，符合事实。



3、公司生产过程检验记录基本齐全。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：最高管理者对管理体系高度重视和支持，并对标准有一定程度的理解和掌握，积极组织督促和管理各部门，严格贯彻执行管理体系要求，从而确保管理体系正常运行。

2) 风险提示：Q 设计开发过程控制。管理人员加强质量管理体系文件学习。

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：2012年7月21日；质量管理体系实施时间：2024年4月1日

2) 法律地位证明文件有：公司营业执照符合要求，按期年审，有效。《食品经营许可证》许可证编号：JY152038203588588；有效期至2026.6.30。《食品生产许可证》许可证编号：SC11552038200670；有效。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：38人；负责人称：公司有人员流动的情况，会根据公司发展情况进行增加或减少人员。

倒班情况：暂无倒班。生产部白班上班时间：3:00--14:00；办公室、质量、包装等人员8:00--18:00；2024年12月28日14:30--18:30进行一阶段审核，为配合此次审核需求，公司人员延后到18:30下班，一阶段审核结束。

4) 范围内产品/服务及流程：

酱香型白酒的生产工艺流程：

下沙（第一轮投料）高粱---加水润梁（泡梁）---加母糟蒸煮---打晾水摊晾---拌曲加酒尾---高温堆积---加酒尾---入窖发酵---开窖取醅---（造沙第二轮投料：高粱--加水---润梁--）蒸煮---打晾水摊晾---拌曲加酒尾---高温堆积---入窖发酵---开窖取醅---高温馏酒（丢糟）---轮次酒---基酒储存、勾调---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

质量管理体系策划是为实现组织质量目标而进行的系统性计划。受审核方审核范围：Q:酱香型白酒的生产，质量管理体系策划如下：

1、管理方针和目标：受审核方制定了管理方针和目标，明确了公司的质量方向和目标，同时激励员工专注于质量。公司管理方针、目标设定及目标实现措施的策划情况：公司最高管理者制定了文件化的管理体系方针：质量为重，为顾客提供优质产品；持续改进，为顾客提供更好地服务；公司通过宣传、培训使各阶层人员都理解质量方针并坚持贯彻执行。质量方针与公司战略相适宜。公司制定的质量目标均已达成：



1、顾客满意度 ≥ 90 分；2、产品及时交付率100%；3、产品出厂合格率100%。质量目标制定合理，目标均可测量，抽查2024年4--12月质量目标均已达成；公司对各职能部门也建立了目标分解，各职能部门的目标分解见各职能部门的审核，确定了按月、季度和全年等阶段对各层级质量目标完成情况进行考核评价。由各部门负责人进行考核。

2、公司认证范围为Q:酱香型白酒的生产；公司实施管理体系的具体范围：办公经营地址：贵州省遵义市仁怀市茅台镇椿树村湾头组；确定了公司内部和外部联系人，确保了管理体系一致性和完整性。

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

4、组织建立组织机构分为：管理层、综合部、销售部、生产部、质量部；组织机构策划合理，各领导层、部门职责均符合公司实际生产经营状况。

5、实施和资源规划：公司策划对质量管理体系实施和运作所需的人员、设备、物资等资源的规划和保障。人力资源、设施设备、工作环境等均满足酱香型白酒的生产的需求。

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

7、内部审核：公司编制了适宜的内部审核实施计划，按照内部审核实施计划，于2024年12月05日进行了内部审核，内部审核发现的不符合项已经有效整改并验证关闭。确保了管理体系符合标准和组织要求，并持续改进。内审结论：确定了质量管理体系运行有效性、适宜性、充分性。同时内审确认了质量改进（包括纠正和预防）的机会和措施。

8、管理评审：公司于2024年12月20日实施了管理评审；对管理体系的有效性和合规性进行评估和审核，制定了改进和改进计划。评审结论：公司质量管理体系能够基本满足标准要求、运行有效。

9、组织对质量管理体系开展管理例会、每年的内部审核、管理评审以及不定期的检查，并持续改进。组织能够利用质量管理体系进行正常运行，满足顾客要求和适用的法律法规要求；组织产品和服务稳定；能够保持产品实现过程稳定受控；能确保产品和服务持续满足要求。组织通过体系的有效应用，以及体系持续改进过程的有效应用；保证符合顾客要求和适用法律法规要求。公司能实现预期的质量目标，提供合格产品和服务，满足顾客及相关方需求。

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



企业能够守法经营，没有发现违法违规情况。

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

公司质量管理体系的策划基本合理。

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

公司 Q：酱香型白酒的生产，产品实现的过程和活动的质量管理控制情况是确保产品生产经营服务质量的关键步骤。质量管理控制活动和相关的检查点和绩效监测：

1、公司设定了产品质量目标：在产品实现过程中，制定明确的产品质量目标，质量目标制定合理，目标均可测量，抽查 2024 年 4--12 月质量目标均已达成；公司对各职能部门也建立了目标分解，各职能部门的目标分解见各职能部门的审核，确定了按月、季度和全年等阶段对各层级质量目标完成情况进行考核评价。由各部门负责人进行考核。

2、设计开发控制：

经与公司总经理沟通确认，生产部负责酱香型白酒的生产方案的设计和开发。生产部负责人从事酱香型白酒的生产 10 多年，能力满足酱香型白酒的生产方案的设计和开发需要。

经与负责人沟通确认，公司产品生产，入窖发酵比较关键，属于公司保密的配方，公司生产 10 多年，该发酵配方主要为高粱、小麦，基本已经固定，一般不做变更。产品生产质量能够满足客户要求。公司按照以往同类型的酱香型白酒的生产工艺技术发酵生产，生产工艺已经非常成熟。各岗位工序已经固化的作业指导书。

公司自成立以来，生产的酱香型白酒，均依据销售合同要求向顾客提供产品，不需要进一步细化顾客的要求。组织策划了生产各工序的设计相关规定，公司一直按合同要求和顾客样件要求为顾客提供产品，发酵生产工艺流程成熟，目前工艺固定，无变更。

查，公司管理手册 8.3 条款，按标准要求，规定了产品设计和开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求。策划了设计开发内容符合要求。

公司的产品均已定型，生产过程中，除非客户需求改变，否则不对产品进行更改，所生产工艺内容没有进行设计和开发相关工作。但随着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，如后续顾客要求和市场需要开发新产品时，公司将按照策划的：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。

产品设计与开发策划符合要求。

3、供应商管理：对于依赖供应商提供服务的产品，需要进行供应商质量管理，公司目前主要供应商根



据客户需求来定，或者客户指定技术要求进行采购，对供应商进行了生产能力、技术状况、质量能力、价格情况等评价，评价均合格，纳入合格供应商名录。采购过程：1. 查采购订单/合同，有效，供方为合格供方。2. 查合格供方名录，供方均做了评价，及供方资料。3. 对合格供方进行了业绩评价。4. 采购员按采购控制文件实施采购。对供应链进行了管理、质量监督等，确保了供应商提供的材料和服务符合质量要求。

4、公司质量手册和程序文件运行正常，文件控制符合要求，作业现场未发现作废文件在使用的情况。

5、质量培训和教育：公司按照 2024 年公司制定的培训计划，定期对员工进行培训教育，适宜时进行了有效性评估，在该过程的审核过程中发现：审核现场与内审员沟通，公司内审属于公司聘请外部咨询老师指导公司开展的内审工作，内审员对内审的流程了解不够透彻，同时对 GB/T19001-2016 标准内审条款的要求不能回答清楚，公司内审员对内审知识比较欠缺，还需要加强持续培训学习。对此出具了 1 个轻微不符合项，需要公司持续改进。

6、产品生产服务过程控制：

编制了《生产过程控制程序》，符合标准和企业要求。

抽查产品生产过程控制情况。

酱香型白酒的生产工艺流程：

下沙（第一轮投料）高粱——加水润梁（泡梁）——加母糟蒸煮——打晾水摊晾——拌曲加酒尾——高温堆积——加酒尾——入窖发酵——开窖取醅——（造沙第二轮投料：高粱——加水——润梁——）蒸煮——打晾水摊晾——拌曲加酒尾——高温堆积——入窖发酵——开窖取醅——高温馏酒（丢糟）——轮次酒——基酒储存、勾调——成品

公司关键/特殊过程：入窖发酵、高温馏酒。

外包服务过程：产品委托检测、计量器具检定/校准、产品物流运输。

查看受控条件和实施情况：

公司销售部接到客户订单，销售部通过公司微信（下单群）给生产部下订单，生产部根据订单内容采购所需包装材料（酒瓶、酒标、纸箱等定置包装材料），报原料采购计划单给质量部审批。原材料采购回来后，质量部入库检验，检验合格后，生产部按照订单计划要求安排生产人员到工厂进行生产。然后进行生产过程控制以及产品检验。产品检验合格后，发往客户。

公司目前投产发酵好的窖池 28 个。

注：目前因为公司受市场原因影响，订单不足，导致生产不饱和，目前有 2 个车间（1 车间和 4 车间）未进行生产作业，目前生产车间为 2 车间和 3 车间。目前生产车间现场作业时间为：生产部白班上班时间：3:00—14:00。包装车间 8:00—18:00；公司以销定产。酿酒生产（发酵）周期约 1 年左右。包装车间 2—3 天。

抽见：微信群（下单群）订单如下：



12月22日

二班 22.5 甬, 净重 1459.8Kg, 甬均 66Kg

三班 18 甬, 净重 1149.1Kg, 甬均 65Kg

合计收酒 2608.9Kg

累计入罐 32847.3Kg

三轮次收酒（6月21日）

1班 10 甬, 净重 857.9Kg, 甬均 85Kg

2班 10 甬, 净重 818.4Kg, 甬均 82Kg

3班 10 甬, 净重 1000.6Kg, 甬均 100Kg

4班 10 甬, 净重 801Kg, 甬均 80Kg

合计收酒 3477.9Kg

累计入罐 125725Kg

三轮次收酒（6月22日）

1班 10 甬, 净重 860.4Kg, 甬均 86Kg

2班 9 甬, 净重 815.2Kg, 甬均 90Kg

3班 7 甬, 净重 612.3Kg, 甬均 88Kg

4班 6 甬, 净重 507.8Kg, 甬均 84Kg

合计收酒 2795.7Kg

累计入罐 128520.7Kg

四轮次收酒（7月28日）

1班 12 甬, 净重 680.7Kg, 甬均 57Kg

2班 14 甬, 净重 837.9Kg, 甬均 60Kg

3班 12 甬, 净重 689.1Kg, 甬均 57Kg

4班 14 甬, 净重 809.2Kg, 甬均 58Kg

合计收酒 3016.9Kg

累计入罐 86299.1Kg

四轮次收酒（7月29日）



1班 12 甬, 净重 668.8Kg, 甬均 56Kg

2班 15 甬, 净重 889.2Kg, 甬均 59Kg

3班 9 甬, 净重 516.4Kg, 甬均 57Kg

4班 14 甬, 净重 812.9Kg, 甬均 58Kg

合计收酒 2887.3Kg

累计入罐 89186.4Kg

五轮次收酒（8月29日）

1班 14 甬, 净重 783.6Kg, 甬均 56Kg

2班 12 甬, 净重 653.8Kg, 甬均 54Kg

3班 14 甬, 净重 771.4Kg, 甬均 55Kg

4班 14 甬, 净重 779.4Kg, 甬均 55Kg

合计收酒 2988.2Kg

累计入罐 76749.9Kg

五轮次收酒（8月30日）

1班 14 甬, 净重 769.4Kg, 甬均 55Kg

2班 12 甬, 净重 662.7Kg, 甬均 55Kg

3班 14 甬, 净重 872.6Kg, 甬均 62Kg

4班 14 甬, 净重 753.4Kg, 甬均 54Kg

合计收酒 3058.1Kg

累计入罐 79808Kg

六轮次收酒（9月18日）

1班 14 甬, 净重 604.9Kg, 甬均 43Kg

2班 14 甬, 净重 611.7Kg, 甬均 44Kg

3班 14 甬, 净重 624.3Kg, 甬均 45Kg

4班 14 甬, 净重 525.5Kg, 甬均 38Kg

合计收酒 2366.4Kg

累计入罐 18710.6Kg



六轮次收酒（10月6日）

1班 16甑，净重 383.8Kg，甑均 24Kg

2班 14甑，净重 312.5Kg，甑均 23Kg

3班 16甑，净重 652.3Kg，甑均 40Kg

4班 16甑，净重 666.9Kg，甑均 41Kg

合计收酒 2015.5Kg

累计入罐 55955.6Kg

七轮次收酒（收酒浓度 53v0L%）10月25日：

1班 20甑，净重 326.7Kg，甑均 16Kg

2班 22甑，净重 369.8Kg，甑均 17Kg

3班 22甑，净重 454.3Kg，甑均 20Kg

4班 22甑，净重 320.7Kg，甑均 15Kg

合计收酒 1471.5Kg

入罐 1471.5kg

七轮次收酒（10月30日）

1班 20甑，净重 299.8Kg，甑均 15Kg

2班 24甑，净重 364Kg，甑均 15Kg

3班 24甑，净重 465.2Kg，甑均 19Kg

4班 24甑，净重 399.5Kg，甑均 17Kg

合计收酒 1528.5Kg

累计入罐 9503.6Kg

生产现场查见：

张小勇，正在对蒸煮好的糟培进行摊晾，使用铲子先对其铺开，要求每处都均匀铺开，然后使用木轩和脚掌对其进行反复踢走，使其摊晾散热均匀；最后对其撒入曲药，搅拌均匀，收拢成堆。然后在发酵。今日蒸煮四排，八甑。

张天敏正在指挥对贴牌商“玉壶台酒”，进行罐装，首先对定制瓶进行清洗，然后电子定量灌装机进行罐装，焦碧并在罐装过程中使用量筒进行抽检，并保证罐装计量合格，随后对其进行压盖，装箱，成品存放。今日生产计划 500 箱。

胡书权正在使用撮箕进行上甑，把从窖池发酵完成的糟培，均匀的平铺到蒸煮使用的酒甑中，利用蒸



汽进行蒸煮高粱，今天计划生产四排，一共八甑。

f) 人员能力：操作人员黄某某、胡某等培训合格上岗，具备工作能力，能胜任本职工作。

g) 防止人为错误：编制《作业指导书》，对生产操作人员培训，配备监视和测量设备，控制工艺要求等。

h) 公司关键/特殊过程：入窖发酵、高温馏酒。

《特殊过程确认表》2024.9.11 入窖发酵使用设备：行车、窖池、弹糟架、尾酒；设备正常，符合要求。利用弹糟架将糟胚弹松，利于发酵，再过程中，再适量加入尾酒，均匀。封窖过程：密封、不漏气；厚薄均匀，不能有块状红泥，必须是粉末状红泥。发酵时间：30—33 天；公司对人员培训上岗，从事该行业 5 年以上。

公司 2024.9.11 进行了生产《特殊过程确认表》；公司对人员培训上岗（公司指定班长和副班长进行高温馏酒，其他人只能参观学习，不能去实际操作馏酒），均从事该行业 5 年以上。锅炉、酒甑、水冷处理器、酒桶、酒精计、品酒杯等设备/工具正常；工艺参数每个轮次对摘酒浓度温度要求不一样进行了确认，例如：一轮次工艺要求摘酒浓度要求 58 酒精浓度以上，温度不低于 40℃，其他轮次略，并且要求班长和副班长对此次摘酒进行品品。其中不能有异味、杂味、土腥味，霉味；如果有其中一项，此批判定不合格。如果酒体呈现不好，香味不够，责列为次品。经确认均符合要求。如：酱香突出，酒体干净，无异味、杂味霉味，闻香此酒责列为优品，经现场确认，符合要求。高温馏酒基本受控。

i) 入库、转序和产品交付：产品酱香型白酒的生产；产品经检验合格后方可入库，交付后给客户。产品交付有顾客上门自提，运输客户自行负责。一般采用第三方物流的方式进行运输发运给客户。定期了解产品使用情况，及时掌握顾客信息，及时传递给相关部门。顾客意见和反馈问题，能够得到解决，目前没有顾客投诉。

第三方物流交付活动：

现场查见交付活动控制：仓库接到发货通知，公司联系物流公司（仁怀市张猛物流）上门装货发运公司产品，物流运输车辆上门提货，仓库人员核对物流运输车辆以及驾驶员资格证书符合要求时，装运产品，采用人工搬运进行装运上车，装运前，防跌落、防摔倒、防止酒倒塌等对产品进行防护装运，根据客户需求；公司开具发货单给予物流公司司机。传递到客户，客户收货后，会提供电子签收单给公司。

抽见出库单，2024 年 12 月 30 日，天坛酒 1*6（帝王黄）500ml 201 件；客户签收确认。

抽见出库单：发货单位、联系人、联系电话；产品名称：天坛—龙运；规格型号：1*500ml*6；995 件；天坛—御品 1*500ml*6 1000 件；出库日期：2024.10.22；收货单位：天坛酒业；收货人：李佳良；联系电话略；收货地址：河北石家庄****；车牌号；驾驶人；联系电话等略。客户签收确认。

《发货单》；发货出厂日期：2024.10.29, 订单号:略；收货单位：唐山众矿机械制造有限公司；地址：河北省唐山市丰南区经济开发区高新园迎宾路西；该批货由购买方自己运输；收货人：程发军, 收货人联系



电话：13329686025；产品名称：磁铁矿粉；数量：33 吨；检测结果：合格。2024. 6. 24 客户签收确认。

《发货单》；发货出厂日期：2024. 9. 27；订单号：略；收货单位：四川川煤华荣能源有限责任公司攀枝花精煤分公司；地址：攀枝花市巴关河；承运公司：重庆稳快物流有限公司，承运人：陈宇；车牌号：渝 BY0831；手机：13883570599；收货人：宋莉，收货人联系电话：13982348720；产品名称：聚丙烯酰胺；数量：3 吨；检测结果：合格。2024. 6. 24 客户签收确认。

7、产品的监视和测量控制情况：过程监测和绩效评估：通过建立过程监测机制，对产品实现过程中的各项活动进行监测，例如质量投诉率等，以及根据指标对过程绩效进行评估和改进。对公司目前的技术文件、公司人员、基础设施、测量设备、采购产品、环境卫生等进行检查形成检查记录，检查结果，并进行持续改善。配置了监视和测量设备：酒精计、灌装机等；审核现场查见，未见公司对计量器具：酒精计、灌装机进行校准合格的证据。需要持续改进。

8、产品和服务的放行：

产品执行标准：执行客户提供的技术要求。根据企业实际生产过程，策划了检验技术要求，包括原材料及成品检验要求，以上文件规定符合要求。

现场核查人员能力评价表，质检员具有多年同岗位工作经验，并经相关培训合格后上岗。

根据现场查看以及公司负责人沟通：公司酱香型白酒的生产原材料检验记录如下：

抽 1：《进货检验记录》2024. 12. 28；产品名称：麟云台 500 件；透明袋子 3400 个；供方：淄博永皓化工；检验项目：外观无破损；数量符合合同订单要求等应相符和完成等，检验结果：合格。质检员：焦锐；2024. 12. 28。

抽 2：《进货检验记录》2024. 11. 21；产品名称：高粱；采购数量 22650kg；；供方：遵义正飞富民种植科技有限公司；检验项目：数量符合合同订单要求等，检验结果：能出示供应商合格报告（№:WY20240484）；检验合格。质检员：焦锐 2024. 11. 21。

抽 3：《进货检验记录》2024-11-1；产品名称：小麦；采购数量 25120kg；供方：聚星农业湖北有限公司；检验项目：数量符合合同订单要求等，检验结果：能出示供应商合格报告（№:WY20240484）；检验合格。质检员：焦锐 2024-11-1。

抽 4：《进货检验记录》2024. 9. 27；产品名称：瓶子 350 件；透明袋子 3400 个；供方：四川隆昌县重贵玻璃有限公司；检验项目：外观无破损；数量符合合同订单要求等应相符和完成等，检验结果：合格。质检员：焦锐；2024. 9. 27。

生产过程和产品检验记录如下：

抽 1：《播州酒业制酒生产记录表》2 车间 2 班 6 轮次

制酒：

日期	排号	窖坑号	接汽时间	上甑时刻	上甑时长	掐头酒量	取酒浓度	取酒量	尾酒量	尾酒浓
----	----	-----	------	------	------	------	------	-----	-----	-----



度

2024.9.11 7 3# 凌晨 3:00 3:05 25 分钟 0.5kg/甑 54vol% 605.6kg 150kg/甑

15 vol%

敞酸时间 下甑时间

8 分钟 40kg

摊晾:

摊晾时长 曲药用量

40 分钟 40kg

制酒:

日期 排号 窖坑号 接汽时间 上甑时刻 上甑时长 掐头酒量 取酒浓度 取酒量 尾酒量 尾酒浓度

2024.9.15 7 13# 凌晨 3:00 3:05 25 分钟 0.5kg/甑 54vol% 629.3kg 150kg/甑

15 vol%

敞酸时间 下甑时间

8 分钟 40kg

摊晾:

摊晾时长 曲药用量

40 分钟 40kg

下窖

入窖窖坑号 尾酒用量

3# 250kg

.....

另抽见 2024.9.29; 2024.10.6; 2024.11.7 《播州酒业制酒生产记录表》基本符合要求, 合格。

抽: 包装生产记录表

计划时间 完成时间 酒度 等级 执行标准 包装品牌 规格 数量(件) 产品批次 检验结果

2024.9.26 9.26 53VOL% 优级 GB/T26760 今世福 1*500ml*3 100 08--1 合格

2024.9.27 9.28 53VOL% 优级 GB/T26760 艾美康 1*500ml*3 50 24--1 合格

另抽: 2024.10.20; 2024.11.1; 2024.11.30; 2024.12.9 包装生产记录表, 基本符合要求。

成品检验记录如下: 公司目前只对产品卖出去的货物进行检验, 按照生产批次对产品进行送检。

见: 第三方检测报告:



抽 1:《检验报告》编号:WJ20248132;生产批次日期:2024.5.29;检验日期:2024.7.11;产品名称:播州(贞观)(酱香型白酒);测试结果符合实际检验项目数值。合格。

见酱香型第三方检测报告上传附件。

抽 2:《检验报告》№:WJ20249682;生产批次日期:2024.8.8;检验日期:2024.8.19;产品名称:一路同行酒(酱香型白酒);测试结果符合实际检验项目数值。合格。

见酱香型第三方检测报告上传附件。

另抽:酱香型白酒出货批次检验,抽《检验报告》5份,均符合要求。

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

公司产品和服务的放行基本受控。

9、查:公司在内审中发现有不符合发生,相关责任部门针对内审中发现的质量管理体系采取了纠正和预防措施,目前已关闭,本次审核未发现类似情况。

查询:公司日常在生产活动中以对员工加强质量培训,增强员工质量意识等作为预防质量事故的发生。

查:生产部以加强对人员服务规范进行学习,以加强员工的质量意识,预防质量事故发生。

抽查内审不符合报告,针对内审中发现的不合格事实,责任部门进行了原因分析,制定了纠正措施并实施,经验证整改有效。

管理体系运行的其他方面经过日常工作检查和数据分析,暂未发现应采取纠正和预防措施的机会。日后应进一步加大日常工作检查力度,及时发现不符合及潜在不符合并及时采取相应措施,持续改进体系的有效性。公司编制了《不合格品控制程序》,对不合格品的控制及其职责、权限及要求进行了规定。

经查,该公司体系运行以来没发生对不合格品进行让步放行的情况。

总结,产品实现过程中的管理控制情况反映了产品制造过程的质量控制水平,通过对关键管理活动和管理体系的审核和监测,可以评估绩效并进行持续改进,以确保产品质量符合要求。近一年内未发生国家上级主管部门对产品质量抽查情况,经查阅该公司客户满意度调查表,客户反馈产品质量均满意。

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合

受审核方按照体系文件规定的时间间隔分别于2024年12月05日和2024年12月20日实施内部审核和管理评审,其均按照标准和体系文件要求制定了活动计划,计划有侧重点,活动安排比较合理,对内部审核发现的1个不符合项和管理评审中提出的改进要求,均制定了纠正措施并按要求实施改进,审核组查阅了内审和管理评审的相关记录和报告,认为受审核方内部审核可信,改进措施已实施,平时进行内部沟通实现持续改进,无顾客投诉及产品召回情况发生。内审和管理评审策划和实施的符合性、充分性、适宜性、有效



性。

3.4持续改进

符合 基本符合 不符合

1) 不合格品/不符合控制

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

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

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

3) 投诉的接受和处理情况：

近一年以来，没有发生质量事故、重大顾客投诉以及行政处罚等。

3.5 体系支持

符合 基本符合 不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

基础设施：公司生产车间有4个；1车间1500平方米左右；2车间700平方米左右；3车间900平方米左右；4车间900平方米左右；公司车间内合计有68个窖池。仓库：陶坛储存区A库、B库、C库；不锈钢酒罐储存区；原材料库1个；成品库1个；办公面积100平方米左右；办公配有办公桌、电脑、打印机、手机、网络等设施；

配置了生产设备有：窖池、锅炉、酒甑8套；行车5台；烘干机、灌装机、全自动灌装线1条、压盖机、封箱机、打包机、热缩机、锁口机、喷码机、粉碎机、锅炉等。可以满足酱香型白酒的生产的需要；

配置了监视和测量设备：酒精计、灌装机等；

特种设备：行车5台；3吨以上的行车3台；2.9吨行车2台；锅炉2台。

基础设施设备等资源的配置满足酱香型白酒的生产需求。

2) 人员及能力、意识：

企业对影响质量工作的人员，在教育、培训、技能与经验方面要求做出规定。根据任职要求，对各岗位人员进行了能力评定，评定结果均符合岗位任职要求。企业人员能够了解管理方针和质量目标内容，知晓他们对管理体系有效性应该做哪些贡献包括改进绩效的益处，以及不符合管理体系要求所产生的后果等。为确保相应人员具备应有的能力和意识所采取的措施充分有效。审核现场与内审员沟通，公司内审属于公司聘请外部咨询老师指导公司开展的内审工作，内审员对内审的流程了解不够透彻，同时对GB/T19001-2016



标准内审条款的要求不能回答清楚，公司内审员对内审知识比较欠缺，还需要加强持续培训学习。对此开具了一个不符合项，需要持续改进。

3) 信息沟通:

公司内部沟通的方式：会议、检查、培训、网络微信、电话等方式，公司随时有需要传达的事情和问题，随时召开会议，总结布置工作的完成情况和需改进的方面。管理体系运行中，通过口头、电话、办公会议等方式进行内部沟通，外部信息进行沟通的情况：主要是通过媒体、政府网站、上级质量管理部门，了解质量管理要求，及时采取应对措施。公司对内部、外部交流比较畅通。基本符合标准要求。

对外部相关方（顾客、供方、合同方、顾客、上级、社区、进入工作场所的承包方和访问者、邻居等）进行信息的交流方式：通过现场交流、合同协议、施加影响等方式沟通协商，目前主要是接收上级通知。

4) 文件化信息的管理:

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

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q: 酱香型白酒的生产

五、审核组推荐意见:

审核结论: 根据审核发现，审核组一致认为，贵州省仁怀市播州酒业有限公司的

质量管理体系:

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

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

推荐认证注册

在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:明利红



被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

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

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

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