

项目编号：10168-2025-QFH

# 管理体系审核报告

## (第二阶段)



组织名称：河南省存心食品有限公司

审核体系：质量管理体系（QMS）50430（EC）

环境管理体系（EMS）

职业健康安全管理体系（OHSMS）

能源管理体系（ENMS）

食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

其他

审核组长（签字）：黄童彤

审核组员（签字）：马焕秋，钱涛，窦文杰

报告日期：2025年03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](http://www.china-isc.org.cn)

邮箱：[service@china-isc.org.cn](mailto: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：黄童彤

组员：马焕秋、窦文杰、钱涛



受审核方名称：河南省存心食品有限公司

## 一、审核综述

### 1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	黄童彤	组长	Q:审核员 F:审核员 H:审核员	2024-N1QMS-1301841 2024-N1FSMS-1301841 2024-N1HACCP-1301841	Q:03.08.07 F:CII-2 H:CII-2
B	马焕秋	组员	Q:审核员 F:审核员 H:审核员	2022-N1QMS-1296764 2023-N1FSMS-1296764 2024-N1HACCP-1296764	Q:03.08.07
C	钱涛	组员	Q:审核员 F:审核员 H:实习审核员	2025-N1QMS-1465209 2025-N1FSMS-1465209 培训证	Q:03.08.07 F:CII-2 H:CII-2
D	窦文杰	组员	F:实习审核员 H:实习审核员	2024-N0FSMS-1395977 培训证书	

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	张梦宇（食品安全小组组长）、魏志华、彭传婷	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（质量管理体系, 食品安全管理体系, 危害分析与关键控制点体系）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

### 1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。



## 1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

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: B/T 10453-2007 膨化豆制品, GB/T 31115-2014 豆制品生产HACCP应用规范, SB/T 10630-2011 豆制品现场加工管理技术规范；

d) 相关的法律法规：食品安全法、 中华人民共和国产品质量法、GB 2762-2022食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763-2021食品安全国家标准、 GB/T 21494-2008 低温食用豆粕、GB/T 8885-2017 食用玉米淀粉、食品中农药最大残留限量 、GB 2760-2014食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 4806.7-2023 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品；

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：食品安全法、 中华人民共和国产品质量法、GB 2762-2022食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763-2021食品安全国家标准、SB/T 10453-2007 膨化豆制品、 GB/T 21494-2008 低温食用豆粕、GB/T 8885-2017 食用玉米淀粉、食品中农药最大残留限量 、GB 2760-2014食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 4806.7-2023 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品；

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：2025年03月11日 上午至2025年03月13日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年11月19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：膨化豆制品（大豆拉丝蛋白）的生产

F：位于河南省新乡市新乡县大召营镇富康路与新焦公路交叉口西 300 米路南 3 号河南省存心食品有限公司的膨化豆制品（大豆拉丝蛋白）的生产

H：位于河南省新乡市新乡县大召营镇富康路与新焦公路交叉口西300米路南3号河南省存心食品有限公司的膨化豆制品（大豆拉丝蛋白）的生产

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

注册地址：河南省新乡市新乡县大召营镇富康路与新焦公路交叉口西 300 米路南 3 号

办公地址：河南省新乡市新乡县大召营镇富康路与新焦公路交叉口西 300 米路南 3 号

经营地址：河南省新乡市新乡县大召营镇富康路与新焦公路交叉口西 300 米路南 3 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 2025 年 03 月 10 日上午-2025 年 03 月 10 日上午进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：

前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、人员能力等

#### 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（）项，轻微不符合项（3）项，涉及部门/条款：：办公室 QF7.2/H3.2 生产部 Q8.5.1/F8.2.4/H 附录 A 质检部 Q8.5.1/F8.5.4.5/H4.3.4.3

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：2025 年 4 月 11 日前提提交审核组长。

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 3 月 1 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力 前提方案/良好操作规范 产品放行

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 ISO9001:2016 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 HACCP 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抽查，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。公司在膨化豆制品（大豆拉丝蛋白）生产资源方面配置基本充分合理。

#### 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方管理层对 HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合审核范围酱卤肉制品（乐乐趣酱牛腱肉）的生产过程，依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同



时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和销售加工过程运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。

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

2) 风险提示:

过程监控控制、虫鼠害控制

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: 2023 年 11 月 09 日 体系实施时间: 2024 年 11 月 19 日

2) 法律地位证明文件有:

营业执照、食品生产许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 15 人。

倒班/轮班情况 (若有, 需注明具体班次信息):

单班工作:

行政人员: 8:00—12:00; 13:00—17:00, 生产车间: 8: 00—20:00, 无倒班;

4) 范围内产品/服务及流程:

原辅料验收 (OPRP1) → 粉碎 → 调和 → 挤压膨化 (CCP1) → 烘干 → 金检 (CCP2) → 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

1) 方针、目标

公司于 2024 年 11 月 19 布了经总经理批准的管理方针:

质量、食品安全和 HACCP 安全方针:

质量第一、安全优质  
精益求精 科学管理  
高效生产 完美品质  
专业服务 持续改进

管理方针包含在管理手册中。管理者代表张梦宇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、内部文件及其他方式, 加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通, 并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使管理方针便于相关方获取, 让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和各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。

现场询问公司员工沈坤宇, 基本知晓本公司的管理方针。

公司在《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。



抽查公司总目标：

食品安全目标

1. 食品安全事故为 0 次/年
2. 卫生主管部门抽检合格率 100%

质量和食品安全目标：

顾客满意度  $\geq 90$  分

产品出厂合格率 100%；

食品安全问题发生率 0；

目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。提供了《目标完成及考核表》表，编制：彭传婷，批准：付砚宾，日期：2025.3.1，抽查公司总目标完成情况，目标均已完成。

管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

## 2) 危害分析计划

企业有策划前提方案、制度文件、检验规程等内容，已识别分析包括接触面、设备、人员手、设施维护、交叉污染危害、员工健康、虫鼠害、环境卫生、培训、记录和文件等环节。具体实施管控主要见生产部审核记录。

经过识别评价，膨化豆制品（大豆分离蛋白）的生产过程涉及的 OPRP、CCP 点如下：

OPRP 计划：

危害控制点 (CCP/OPRP)	显著危害	每个预防措施的关键限值/行动准则	监控方法	记录	纠偏行动
OPRP 采购验收	豆粕： 化学性：重金属，生物性：致病菌、	食品三方检验报告	原料验收人员查看有无相应的有效检验报告，频率每年一次	1、验证供货方的检验报告 2、来料验收台帐	拒收未经检验和报告显示工标不合格的产

CCP 点：

危害控制点 (CCP/OPRP)	显著危害	每个预防措施的关键限值/行动准则	监控方法	记录	纠偏行动
------------------	------	------------------	------	----	------



CCP1 挤压膨化	致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌）	I 区温度 90℃ II 区温度 140℃。 III 区温度 180℃、 IV 区温度 180℃、 V 区温度 140℃，	操作工每小时记录一次温度传感器监控记录	1.每班记录传感器(第三方校准报告)与现场温度表(第三方校准报告)的温度, 温度差在±2℃时, 传感器为正常 2. 每班结束后班长检查记录并签字	1. 若生产过程控制参数未达到关键限值, 调整设备运行至关键限值内; 2. 对受影响的产品进行隔离、标识处理。
CCP2 金检	物理危害:金属杂质	铁 (Fe) 直径 ≤2.5mm, 不锈钢(SUS)直径 ≤3.0mm,	金检员每小时进行检查	金检机记录表	返工

### 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) 采购管理

公司在《质量、食品安全和 HACCP 管理手册》中 7.1.6 条款，对外部提供过程、产品和服务的控制过程进行管理；

供销部负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，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。供销部负责人根据订单情况向供方下达采购计划，并签订采购合同，由供方送货上门或自行采购。

企业编制了《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料或辅料供方可被评为合格供方。目前采购的原辅料有食用豆粕、大豆分离蛋白、谷朊粉、脱脂豆粉、小麦粉、食用玉米淀粉、包材（内包装袋）等。

提供《合格供方商名录》，

查《合格供方名单》：

供方名称	供应主要产品
益海嘉里（哈尔滨）粮油食品工业有限公司	低温食用豆粕
哈尔滨市宾县禹王植物蛋白有限公司	低温食用豆粕
烟台伊塔璐商贸有限公司	低温豆粕
黑河润飞粮油贸易有限责任公司	低温豆粕
山东嘉华生物科技股份有限公司	大豆分离蛋白



冠县新瑞实业有限公司	谷朊粉
山亭区鸿磊豆油加工厂	脱脂豆粉
新乡市思丰粉业有限公司	小麦粉
玉锋实业集团有限公司	食用玉米淀粉
濮阳市宏图彩印有限公司	自封袋（食品接触用特定复合膜、袋）
浙江坤诚塑业有限公司	塑料编织袋、PE 内膜袋
新乡市大成物流有限公司	物流运输

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价内容包括供方资质、生产能力、技术状况、检测能力、价格情况、供方信誉、样品情况、业绩、售后服务等，查《供方调查评定表》，评价时间：2024. 11. 19 日、2025. 02. 20 日；评价人：张梦宇、彭传婷等，批准：付砚宾；评价结论：列入合格供方。

以上《合格供方名录》及《供方调查评定表》基本覆盖认证范围的所涉及的产品原辅料等类别。

现场观察，当日生产的产品大豆拉丝蛋白（批次：2025/03/10CX）所使用原材料有：

- 1、低温食用豆粕供方为：益海嘉里（哈尔滨）粮油食品工业有限公司，生产日期/批号为：2025. 1. 5；
- 2、大豆分离蛋白供方为：山东嘉华生物科技股份有限公司，生产日期/批号为：2024. 05. 04；

供方资质均齐全、有效，收集了产品第三方检测报告：

1、供方：益海嘉里（哈尔滨）粮油食品工业有限公司 供应：低温食用大豆粕

供方资质：《营业执照》编号：9123019966567806XY；食品生产许可证，编号：SC10223011000306；有效期至 2025 年 12 月 3 日。

产品名称：低温食用大豆粕

报告编号：A2240551694102001Ca；

报告时间：2024. 9. 14

检测项目：杂质、灰分（干基）、粗脂肪（干基）、粗蛋白质（干基）、含沙量等 13 项；

检测结果：合格

检测单位：黑龙江省华测检测技术有限公司

产品名称：低温食用大豆粕

报告编号：A2240551694102001Cb；

报告时间：2024. 9. 14

检测项目：气味、色泽、状态、掺杂物、氮溶解指数 NSI 等 6 项；

检测结果：合格

检测单位：黑龙江省华测检测技术有限公司

产品名称：低温食用大豆粕

报告编号：DLF24-0016975-05；

报告时间：2024. 10. 08

检测项目：花椰菜花叶病毒 35S 启动子（CaMV35S）、胭脂碱合酶基因终止子（NOS）、5-莽草酸-3-磷酸合酶基因（EPSPS）3 项；

检测结果：未检出

检测单位：通标标准技术服务有限公司大连分公司

2、供方：山东嘉华生物科技股份有限公司 供应：大豆分离蛋白



供方资质：《营业执照》编号：913715007262087676；

食品生产许可证编号：SC12537152200206；有效期至 2026 年 2 月 3 日；

产品名称：大豆分离蛋白(大豆蛋白)

报告编号：WTS242823；

报告时间：2024. 7. 18

检测项目：色泽、滋味气味、状态、水分、蛋白质、灰分、脲酶定性、六六六、滴滴涕、总砷、铅、镉、赭曲霉毒素、菌落总数等 26 项；

检测结果：合格

检测单位：聊城市产品质量监督检验所

3、供方：玉锋实业集团有限公司 供应：食用玉米淀粉

供方资质：《营业执照》编号：91130528601068705W；

食品生产许可证编号：SC12313052800760；有效期至 2026 年 10 月 27 日；

产品名称：食用玉米淀粉

报告编号：TJF24-0011458-01；

报告时间：2024. 9. 20

检测项目：外观、气味、霉菌和酵母、菌落总数、大肠菌群、铅、水分、酸度、灰分、蛋白质、脂肪、百度、二氧化硫、标签等 17 项；

检测结果：合格

检测单位：通标标准技术服务（天津）有限公司

4、供方：新乡市思丰粉业有限公司 供应：小麦粉

供方资质：《营业执照》编号：91410781L01275471T；

食品生产许可证编号：SC10141078100115；有效期至 2025 年 12 月 14 日；

产品名称：3A 馒头用小麦粉

报告编号：2024SP1230127；

报告时间：2025. 1. 8

检测项目：滋味和气味、杂质、灰分、粗细度、粉质曲线稳定时间、降落数值、湿面筋、蛋白质、含沙量、磁性金属物、脂肪酸值、铅、总砷、黄曲霉毒素 B1、玉米赤霉烯酮、六六六、滴滴涕等 36 项；

检测结果：合格

检测单位：安徽经纬检测技术有限公司

5、供方：冠县新瑞实业有限公司 供应：谷朊粉

供方资质：《营业执照》编号：91371525790366567X；

食品生产许可证编号：SC11537152500501；有效期至 2028 年 3 月 12 日；

产品名称：谷朊粉

报告编号：QDF25-0006138-02；

报告时间：2025. 2. 19

检测项目：感官、菌落总数、大肠菌群、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、铝、通过率、水分、蛋白质、灰分、脂肪、吸水率、总汞、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、黄曲霉毒素 B1、伏马菌素 B1、铅、镉、总砷、六六六、滴滴涕等 43 项；

检测结果：合格



检测单位：通标标准技术服务（青岛）有限公司

6、供方：山亭区泓磊豆油加工厂 供应：脱脂豆粉

供方资质：《营业执照》编号：92370406MA3NOP4B79；

食品小作坊小餐饮登记证编号：Z040600618；有效期至 2027 年 5 月 28 日；

产品名称：脱脂豆粉

报告编号：FXWT(2025)020192；

报告时间：2025. 2. 24

检测项目：水分、灰分、蛋白质、总砷、铅、脲酶活性、黄曲霉毒素 B1、六六六、滴滴涕等 9 项；

检测结果：合格

检测单位：枣庄市产品质量监督检验所

7、供方：濮阳市宏图彩印有限公司 供应：自封袋

供方资质：《营业执照》编号：91410926MA47PH628E；

生产许可证编号：豫 XK16-204-01105，有效期至：2026 年 5 月 24 日

印刷经营许可证：（豫新出濮）印证字第 4109002041 号；有效期限至 2025 年 12 月 31 日；

产品名称：自封袋（食品接触用特定复合膜、袋；）

报告编号：JZ240210QG0858；

报告时间：2024. 11. 12

检测项目：感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、脱色试验等 5 项；

检测结果：合格

检测单位：山东精准产品质量检测有限公司

8、供方：浙江坤诚塑业有限公司 供应：塑料编织袋

供方资质：《营业执照》编号：91330327MA285XWD50；

生产许可证编号：浙 XK16-204-04334，有效期至：2028 年 5 月 3 日

产品名称：塑料编织袋；

报告编号：NFHS24030261；

报告时间：2024. 3. 20

检测项目：外观质量、允许偏差、拉伸负荷、剥离力、耐热性能、跌落性能、感官要求、总迁移量等项目；

检测结果：合格

检测单位：温州市质量技术监督科学研究院

产品名称：PE 内膜袋；

报告编号：NFHS24080242；

报告时间：2024 年 8 月 14 日

检测项目：感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属以（Pb 计）、邻苯二甲酸酯、脱色试验等项目；

检测结果：合格

检测单位：温州市质量技术监督科学研究院

另抽食用酒精、新洁儿灭等清洁消毒用品的出厂检验报告：

供方：新乡市先丰医药新材料有限公司

产品名称：食用酒精；



检测项目：外观、气味、滋味、色度号、乙醇、硫酸试验色度、氧化时间、甲醇、正丙醇、醛（以乙醛计）、酸（以乙酸计）、不挥发物、铅等；

检测结果：合格，检验人周文慧，检验日期：2024.09.26

供方：新乡市三伟消毒制剂有限公司

产品名称：新洁儿灭；

检测项目：苯扎溴铵含量、样品稳定性实验、PH值等

检测结果：合格，检验人崔世英，检验日期：2024.10.07

外包过程控制：物流运输、废弃物处理

1、物流运输，提供有货物运输合同，甲方（托运人）：河南省存心食品有限公司，乙方（承运人）：新乡市大成物流有限公司；合同有效期：2025年1月1日至2025年12月31日；合同双方盖章生效。

2、废弃物处理：与公司负责人交流，公司生产过程中产生的废边角料、不合格品等废弃物送于周围居民个体养殖户当做饲料处理。未签订处理协议。

采购管理情况：

供销部负责采购，通过电话、微信与供方沟通，并下达开展采购工作，采购期间未发生不合格情况。经交流企业尚未制定采购计划，建议企业以后制定相应的采购计划，已交流。

查采购合同：

1、与黑河润飞粮油贸易有限责任公司签订合同，合同编号：RF-YR20250215；签订日期：2025.2.15；

产品名称：低温豆粕，合同还包括了产品数量、单价、金额、质量标准、运输方式、结算方式、争议解决等内容。

合同双方盖章生效。

2、与烟台伊塔璐商贸有限公司签订合同，合同编号：YTN-CX-20250210；签订日期：2025.02.10

产品名称：低温豆粕，合同还包括了产品数量、单价、金额、品质规格、运输方式、验收方法、结算方式、违约责任等内容。

合同双方盖章生效。

与部门负责人交流，企业采购的大豆分离蛋白、谷朊粉、脱脂豆粉、小麦粉、食用玉米淀粉、食品接触用特定复合膜、袋、塑料编织袋等产品未与供应商签订合同，双方一单一结。抽查入库记录如下：

查2024年10月18日大豆分离蛋白的入库记录，供应商为山东嘉华生物科技有限公司，入库数量：700kg，有仓管员李德成签字。

查2025年2月18日谷朊粉的入库记录，供应商为冠县新瑞实业有限公司，入库数量：125kg，有仓管员李德成签字。

查2025年2月21日脱脂豆粉的入库记录，供应商为山亭区泓磊豆油加工厂，入库数量：350kg，仓管员李德成签字。

查2025年2月20日面粉（小麦粉）的入库记录，供应商为新乡市思丰粉业有限公司，入库数量：75kg，有仓管员李德成签字。

查2025年2月18日玉米淀粉的入库记录，供应商为玉锋实业集团有限公司，入库数量：50kg，仓管员李德成签字。

查2024年10月20日PE内膜袋的入库记录，供应商为浙江坤诚塑业有限公司，入库数量：135条，仓管员李德成签字。

查2025年2月26日自封袋的入库记录，供应商为濮阳市宏图彩印有限公司，入库数量：11540条，有仓管员李德成签字。

查2024年10月20日编织袋的入库记录，供应商为浙江坤诚塑业有限公司，入库数量：10070条，仓管员李德成签字。



与部门负责人交流，公司从新乡市化玻仪器供应站采购乙酸、碘化汞、氢氧化钠、甲基红、硫酸铜、移液管、烧杯、锥形瓶等实验室所用试剂和玻璃器皿。提供了 2022 年 12 月 03 日的采购清单，收货人张梦宇。

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，不合格处理情况见质检部审核记录。

本次审核范围内产品未使用添加剂，不涉及添加剂管理；

该公司的采购管理基本符合标准要求。

## 2) 前提方案/良好操作规范

组织策划了《GHP 良好卫生规范和 PRP 前提方案》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、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。

### 1) 场所及周边环境

公司坐落于河南省新乡市新乡县大召营镇富康路与新焦公路交叉口西 300 米路南 3 号；环境优美，场所地址之前为化工厂，现已停工 2 年，将土地租赁给各公司，现场产看化工厂未生产，周围有食品生产企业、塑料包装容器企业；无物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见供销部审核记录；

### 2) 场所设计、建造、布局和操作

厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

### 3) 仓库管理

仓库 3 个，原料库（有原料账户卡，仓库存放低温豆粕两种厂家、分开存放、温度 12℃，湿度 92%）；成品库（分待检区、合格区）；包材库（有紫外线消毒灯、存放两种包装袋 10kg、500g）。

现场观察：

——原料库产品有原辅材料标识卡，记录低温豆粕，生产日期：2025.01.18. 入库时间：2025.02.17，规格 50kg/袋，供货商：益海嘉里（哈尔滨）粮油食品工业有限公司

——原料库一阶段存在问题（原料未隔墙存放、原料取样后未封存、致敏物质未标识）现已整改，验证合格

——成品库存放产品大豆拉丝蛋白 0.5kg/袋，生产日期：2025 年 3 月 1 日，入库日期：2025 年 3 月 1 日，数量：50kg，保质期；270 天；

——成品库一阶段存在问题（2024 年 11 月 16 日生产的大豆拉丝蛋白存放在合格区，现以存放在待检区）现已整改，验证合格；

——包材库，有紫外线消毒灯，提供包材消毒记录；

基本满足要求。

### 4) 空气和水质

对于生产用水的安全性确认定期委托第三方进行安全性验证。

查见：样品名称：生活饮用水，报告编号：XHSJ/PW20241022002，检测单位：新乡市慧创水质检测有



限公司，报告日期：2024年10月29日，检测项目：总大肠杆菌、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、铬、镉、铅、汞、氰化物等27项。

膨化豆制品（大豆拉丝蛋白）生产未对空气有过多要求，现场观察内包装间有臭氧发生器，与生产部经理沟通每班下班半小时后对臭氧发生器打开定时1.5小时，对现场内包装间现场进行消毒，未提供记录，现场沟通，下次审核关注。

基本满足标准要求控制的可接受水平。

#### 5) 包装材料

包装材料用合格供方提供的产品，产品检测报告及供方资质见供销部审核记录。

#### 6) 废弃物处理

废弃物（生活垃圾、损坏或落地的产品、实验室危险化学品）

企业生活垃圾统一由镇环卫收集管理；废包材、废纸箱卖给废品回收方；废水排入公司污水处理池再进入城市污水处理系统；

现场查实验室危险化学品碘化汞，购买时未备案，建议在正规渠道购买，现用量较少，集中收集未签订正规的公司进行处理，与企业负责人沟通，后期使用量大时找有资质的公司进行处理，下次审核关注，开观察项；

#### 7) 交叉污染

生产车间：常规车间更衣室较为简单，基本配置换鞋、储物柜，洗手采用洗手液、消毒液用新洁尔灭，脚踩新洁尔灭浸湿盘；车间配置有洗手设施（脚踏式水龙头）、洗手液、75%酒精、新洁尔灭、更衣室、紫外线消毒等设施，基本齐全。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具存放工器具清洗间，小型工器具统一管理，未提供记录，下次审核关注工器具摆放整齐。

车间生产管理车间主要对更衣室、配料间、调粉间、加工间、内包间、外包间等进行分间管控；

现场观察车间：原辅料库房、包材料库房、成品库房，基本有分区管理；每日进行清理。

#### 8) 化学品管理

审核范围膨化豆制品（大豆拉丝蛋白）的生产不使用食品添加剂，其他化学品：75%酒精、消毒液、洗洁精、清洗剂，提供《消毒剂配置及使用记录》记录新洁尔灭、95%酒精的配制情况及领用情况、洗手液领用情况；提供《危险化学试剂发放记录》名称：碘化汞，批号：20150816 2024.10.17 领用前 104.59g，领用量 13.75g，领用后 90.84g，2025.01.16 领用前 90.84g，领用量 13.75g，领用后 77.09g，2025.02.28 领用前 77.09g，领用量 13.75g，领用后 63.34g，发放人：付英兰，领用人：张梦宇

基本满足要求。

#### 9) 清洁消毒

每班结束后，进行清洗，提供《消毒记录表》每次生产前用75%酒精对各区域进行消毒，查2025年3月10日75%酒精，投料区 操作人：崔正龙，膨化区 操作人：徐\*\*，包装区 操作人：魏家浩，检查员：任家锋

提供《月卫生检查记录》对地面、通道、货物板房、清洁用品、货物墙身、照明设施、电器开关、办公桌、电脑等进行检查；同时提供《现场5S检查表》每月检查一次，基本满足要求。

#### 10) 虫鼠害防护

生产场地的虫鼠害控制：虫鼠害由公司自行负责，入口区域设置了挡鼠板和电击式灭蝇灯、纱窗等设



施，提供《防鼠、防蝇、防虫害装置使用及检查记录》每日对车间、仓库挡鼠板、灭蝇灯、储存区环境、车间漏雨、定期打扫、产品霉菌现象进行检查，提供 2024.11-2025.03 记录，抽查 2025 年 3 月记录基本满足要求，提供《灭蝇灯清理记录》查 2025.03.01 清理人：张梦宇，无虫害，审核人：任家辉，灭蝇灯每周清理一次，同时提供《灭蝇灯使用记录》每日对装置状态，蝇害情况检查。

厂区周围未配备防鼠措施，挡鼠板高度只有 40cm，不符合要求，开不符合整改。

#### 11) 人员卫生管理

另提供《员工卫生检查记录表》，检查人员发热、咽痛、咳嗽、皮肤破损、腹痛腹泻，基本符合要求；

#### 12) 外来人员管理

厂区大门有门卫管理，人员及车辆进入需经过门卫，未提供记录，现场沟通整改，下次关注。

#### 13) 返工

现场沟通，金属探测报警后，将产品重新返工在此经过金探，其他方面无返工。

现场查看生产现场：1) 原料验收：主料：低温豆粕（生产日期：2025年03月10日），大豆分离蛋白（生产日期：2024年05月04日）；2) 膨化：对温度进行控制，分五个温控区都粘贴校准标签，具体报告见质检部审核记录，一区温控：90℃，二区温控：设置140℃实际138℃，三区温控：180℃，四区温控：180℃，五区温控：设置140℃实际141℃；3) 烘干：温控：52℃，温控有粘贴校准标签，具体报告见质检部审核记录；4) 包装：经过金探，现场观察正在运行，表面有铁屑，现场询问总经理无客户投诉产品有铁屑，产品控制良好，本批次产品生产日期：2025/03/10 CX；基本满足要求。

#### 3) 产品放行

HACCP 计划对原辅料、终产品特性从生物的、化学的、物理、致敏物质方面进行了识别描述；通过结合生产工艺过程各个步骤，确定了终产品的危害可接受水平，对每个过程中存在危害发生的可能性和危害的严重性进行评估，确定危害是否显著，并确定了关键控制点，制定了关键限值，基本符合要求。

企业有策划前提方案、制度文件、检验规程等内容，已识别分析包括接触面、设备、人员手、设施维护、交叉污染危害、员工健康、虫鼠害、环境卫生、培训、记录和文件等环节。具体实施管控主要见生产部审核记录。

经过识别评价，膨化豆制品（大豆拉丝蛋白）的生产过程涉及的 OPRP、CCP 点如下：

##### OPRP 计划：

危害控制点 (CCP/OPRP)	显著危害	每个预防措施的关键限值/行动准则	监控方法	记录	纠偏行动
OPRP 采购验收	豆粕： 化学性：重金属，生物性：致病菌、	食品三方检验报告	原料验收人员查看有无相应的有效检验报告，频率每年一次	1、验证供方的检验报告 2、来料验收台帐	拒收未经检验合格显示卫生指标的产品。

##### CCP 点：

危害控制点 (CCP/OPRP)	显著危害	每个预防措施的关键限值/行动准则	监控方法	记录	纠偏行动



CCP1 挤压膨化	致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌）	I 区温度 90℃ II 区温度 140℃。 III 区温度 180℃、 IV 区温度 180℃、 V 区温度 140℃，	操作工每小时记录一次温度传感器监控记录	1.每班记录传感器(第三方校准报告)与现场温度表(第三方校准报告)的温度, 温度差在±2℃时, 传感器为正常 2. 每班结束后班长检查记录并签字	1. 若生产过程控制参数未达到关键限值, 调整设备运行至关键限值内; 2. 对受影响的产品进行隔离、标识处理。
CCP2 金检	物理危害:金属杂质	铁 (Fe) 直径 ≤2.5mm, 不锈钢(SUS)直径 ≤3.0mm,	金检员每小时进行检查	金检机记录表	返工

根据工艺流程查看过程记录：

- 1) 原辅料出库：低温豆粕，规格 50kg/袋，数量 12000kg，生产批号 2025.01.05，保质期 18 个月，入库时间 2025.01.12，供货商：益海嘉里（哈尔滨）粮油食品公司，仓管李德成，出库 2025.03.10，1949.6kg，领用人崔正龙；大豆分离蛋白，规格 20kg/袋，数量 700kg，生产批号 20240504，保质期 18 个月，入库时间 2024.10.18，供货商：山东嘉华生物科技有限公司，仓管李德成，出库 2025.03.10，100kg，领用人崔正龙；编织袋（白），规格 60\*120，数量 10070 条，生产批号 202501052，入库时间 2025.01.09，供货商：浙江坤诚塑料有限公司，仓管李德成，出库 2025.03.10，470 条，领用人魏家浩；
- 2) 粉碎、混粉：提供《粉碎、混粉记录》，每锅记录一次，抽查 2025 年 03 月 10 日记录，大豆粕批号 20250117，数量 450kg，分离蛋白批号 20240504，数量 20kg，配料：7：10、8：15、9：45、11：45、13：34；搅拌：7：30、8：35、10：04、12：05、13：53；放料：8：00、9：30、11：35、13：25、14：30；清洁除铁 7：40、14：00 操作任：崔正龙，复核人：徐云龙；
- 3) 挤出、膨化、干燥：提供记录，每小时记录一次，抽查 2025 年 03 月 10 日 13：05 记录，投料：原辅料批号：20250117，原辅料批号：20240504；挤压膨化 I 区温度 94℃、II 区温度 140℃、III 区温度 180℃、IV 区温度 180℃、V 区温度 140℃，旋切频率 24.5；干燥烘干机温度：51℃，链板转速 30，操作人：文祥庆，复核人：徐云龙，CCP 点验证基本符合要求。
- 4) 包装：产品批号：20250310，重量 400kg，规格 10kg/袋，数量 40，水分 11.4；出品率 2.8，包材批号 202501052，金属探测仪（正常），异物控制（正常），起始时间（包装：10：25、12：15、14：10、15：50；入库：11：15、13：00、14：50、16：30），操作人：魏家浩，复核任：毕士贵；金属探测仪只记录正常，未体现验证频率以及金属探测仪是否探测出铁屑，现场观察探测仪板面上有铁屑出现，与 CCP 点要求提供记录冲突，开不符合。
- 5) 产成品出入库记录：成品名称：大豆拉丝蛋白，规格 10kg，保质期：6 个月，入库时间：2025.03.10，数量 40kg，批次 202503010，经手人：李德成；
- 6) 膨化豆制品（大豆拉丝蛋白）500k 除配料不同外，其他工序类似，在 2025 年 03 月 01 日生产一批次，控制方式相同，经查验基本符合要求，另抽查 2025.01.16/2025.02.14，控制方式基本相



同，有效。

组织编制了《采购控制程序》、《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《过程和产品的监视和测量控制程序》及《采购控制程序》、《食品运作控制程序》、《原料验收规范》、《留样管理制度》、《前提方案》等要求。在验收标准上，原料主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主；生产过程以成品出厂检验，感官指标、水分、脲酶定性、净含量。

本部门涉及的 OPRP：采购验收；行动准则：食品三方检验报告。原辅料第三方检测报告详见供销部 8.4 条款审核记录。

#### 1. 进货查验：

提供有《原辅料进货查验记录》，包含：原辅料名称、规格、数量、生产日期（批号）、保质期、供货商（名称、地址）、进货日期、采购人、验收人；

查低温豆粕查验记录 1：规格 50kg；数量 1000kg；生产日期（批号）B24101007；保质期：18 个月；供货商：益海嘉里食品工业公司；进货日期 2024.10.18；采购人：沈坤宇；验收人：李德成；

查低温豆粕查验记录 2：规格 50kg；数量 35000kg；生产日期（批号）2025.1.16；保质期：18 个月；供货商：益海嘉里食品工业公司；进货日期 2025.2.19；采购人：沈坤宇；验收人：李德成；

查大豆分离蛋白查验记录：规格 20kg；数量 700kg；生产日期（批号）20240504；保质期：18 个月；供货商：山东素华生物科技；进货日期 2024.10.18；采购人：沈坤宇；验收人：李德成；

查谷朊粉查验记录：规格 25kg；数量 125kg；生产日期（批号）20240522；保质期：12 个月；供货商：冠县新瑞实业有限公司；进货日期 2025.2.18；采购人：沈坤宇；验收人：李德成；

查玉米淀粉查验记录：规格 50kg；数量 50kg；生产日期（批号）20241120；保质期：24 个月；供货商：玉峰实业集团有限公司；进货日期 2025.2.18；采购人：沈坤宇；验收人：李德成；

查面粉查验记录：规格 25kg；数量 75kg；生产日期（批号）20250211；保质期：6 个月；供货商：新乡思丰粉业有限公司；进货日期 2025.2.20；采购人：沈坤宇；验收人：李德成；

查包装材料进货查验记录 包装材料名称：编织袋（白）；规格 650×1100；数量 135 条；供货商：浙江坤诚实业有限公司；进货日期 2024.10.20；采购人：沈坤宇；验收人：李德成；

查包装材料进货查验记录 包装材料名称：自封袋；规格 240×380；数量 11540 条；供货商：濮阳宏图彩印有限公司；进货日期 2025.2.24；采购人：沈坤宇；验收人：李德成。

#### 原辅料验收查验：

提供《原料验收记录》，包含：进货日期、食品原料名称、生产日期/批号、保质期、规格、数量、形状、色泽、气味、杂质、该批次检验报告编号、验收结果、验收人、审核人。

#### 查原料验收记录：

进货日期：2025.01.13；食品原料名称：低温豆粕；生产日期/批号：250105；形状：片状；色泽：浅黄；气味：无霉味；杂质：无；该批次检验报告编号：Y2025001；验收结果：合格；验收人：付英兰；审核人：张梦宇。

进货日期：2025.02.18；食品原料名称：玉米淀粉；生产日期/批号：241120；形状：粉末；色泽：白色；气味：无霉味；杂质：无；该批次检验报告编号：Y2025002；验收结果：合格；验收人：付英兰；审核人：张梦宇。

进货日期：2025.02.20；食品原料名称：小麦面粉；生产日期/批号：250211；形状：粉末；色泽：白色；气味：无霉味；杂质：无；该批次检验报告编号：Y2025004；验收结果：合格；验收人：付英兰；审核人：张梦宇。



提供有《原辅料检验记录》，包含：产品名称、产品批号、产品来源、产品数量、收到日期、检验依据、检验项目、检验结果、结论、报告日期等。

查低温豆粕检验记录：报告编号：Y2025007；产品批号：20250116；产品来源：哈尔滨市宾县禹王植物蛋白有限公司；收到日期：2025年02月19日；检验依据：GB/T21494-2008；检验项目：感官指标、水分、粗蛋白质、蛋溶解指数、杂质、灰分、粗脂肪；结论：合格；报告日期：2025年02月21日；检验人：付英兰；复核人：张梦宇。

2. 内包：主要检查外观、允许偏差：

提供自封袋检验记录及检验报告单：报告编号：B2025002；规格型号：240×380；产品来源：濮阳市宏图彩印有限公司；收到日期：2025年02月26日；检验依据：GB4806.7；检验项目：外观、允许偏差；结论：合格；报告日期：2025年02月26日；检验人：付英兰；复核人：张梦宇。

2. 无现场巡检记录，未对CCP点进行监控，只提供生产记录，金探探测仪只记录正常，未体现验证频率以及金探探测器是否探测出铁屑，现场观察金属探测仪版面有铁屑出现，与CCP点要求提供的记录未提供。

开不符合。

3. 成品检验：

1) 提供有《大豆拉丝蛋白检验记录》：

查 产品批号：20241116；产品数量：340Kg；检验依据：SB/T10453-2007；收到日期：2024年11月16日；报告日期：2024年11月17日；检验项目：水分、感官、脲酶定性、净含量；检测结果：合格；检验人：付英兰；复核人：张梦宇。

查 产品批号：20250301；产品数量：50Kg；检验依据：SB/T10453-2007；收到日期：2025年03月01日；报告日期：2025年03月02日；检验项目：水分、感官、脲酶定性、净含量；检测结果：合格；检验人：付英兰；复核人：张梦宇。

2) 提供有《大豆拉斯蛋白检验报告单》：

查 报告编号：CX-C-2024002；产品批号：20241116；产品数量：340Kg；检验依据：SB/T10453-2007；生产日期：2024年11月16日；报告日期：2024年11月17日；检验项目：水分、感官、脲酶定性、净含量；检测结果：合格；检验人：付英兰；审核人：张梦宇。

查 报告编号：CX-C-2025003；产品批号：20250301；产品数量：50Kg；检验依据：SB/T10453-2007；生产日期：2025年03月01日；报告日期：2025年03月02日；检验项目：水分、感官、脲酶定性、净含量；检测结果：合格；检验人：付英兰；审核人：张梦宇。

3. 提供了《产品留样记录》：

查 2024年11月16日留样记录，产品名称：大豆拉丝蛋白；生产日期/批次：20241116；留样日期：2024年11月16日；留样人：付英兰；

查 2025年03月01日留样记录，产品名称：大豆拉丝蛋白；生产日期/批次：20250301；留样日期：2025年03月01日；留样人：付英兰；

未记录产品保质期、留样量等，已现场沟通。



产品验证，见食品安全小组审核记录。

实验室设在车间外部，为理化检验区，检测项目主要有水分、脲酶定量、净含量等，基本能满足膨化豆制品（大豆分离蛋白）的生产的监视和检验要求。

#### 4) 食品防护

公司在管理手册的 8.15 食品防护 针对人为的破坏或蓄意污染等情况，企业建立、实施和改进食品防护计划，策划了《食品运作控制程序》、《食品欺诈预防控制程序》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

制定了《食品防护计划》，计划从以下方面对食品防护进行了评估：外部、内部、加工、储藏、供应链、水/冰、人员、信息、实验室等，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。

提供《食品安全防护评估表》对外部安全、内部安全、加工安全、储存安全、供应链安全、水和冰的安全、人员安全、信息安全、实验室等进行评估；评估人签字：张梦宇；评估日期：2025 年 01 月 20 日。

提供《食品防护计划演练记录》，演练目的：为了避免和预防食品安全事故的发生，验证《食品防护计划》的适宜性和有效性，确保食品安全和人员物品的安全；演练时间：2025 年 01 月 15 日；参加人员：办公室、质检部、生产部人员；演练项目：外来人员未经许可进入仓库区域；演练总结：本次演练验证了《食品安全防护计划》的有效运行，提高了应对性和快速反应的能力，有利于企业为员工创造一个安全的工作环境，为顾客提供有质量保证的产品。编制：张梦宇；审核：张梦宇；批准：付砚宾。

提供《食品安全防护计划有效性验证》，评估和确认人员：食品安全防护小组；验证结论：有效；验证日期：2025 年 01 月 20 日。

——进入厂区有需要经过门卫询问，未对外来人员登记，现场建议后期进行登记进入、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，车间入口有客户及员工手机存放处；

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

——生产车间加工用水主要是自来水（用不锈钢管），有储水桶可直接打开盖子，现场沟通，企业整改加锁管理；现场观察基本符合。

——现场化学品在指定位置存放，单独存放；

#### 5) 食品欺诈

公司制定有《食品欺诈预防控制程序》，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，在原材料被看做是掺假或冒牌的高风险的情况下，制定相应的保障措施（适用时）和测试流程等，每年至少一次正式评估。

提供《食品欺诈薄弱性评估表》，覆盖了低温食用豆粕、大豆分离蛋白、谷朊粉、脱脂豆粉小麦粉、食用玉米淀粉、复合包装袋等，对原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度等进行综合评估，评估结果均为低风险；评估人：张梦宇；批准：付砚宾、日期：2024 年 11 月 19 日。

提供《食品欺诈预防计划》，包括原辅料名称、确定存在的薄弱环节、相应计划使用的欺诈预防手段，提供了相应的控制措施。

查看《食品欺诈预防计划确认报告》，确认时间：2024 年 11 月 19 日；确认人：张梦宇；评价结果：符合危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证补充要求，未发现潜在风险的失控情况，HACCP 小组认为该计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

查看《食品欺诈预防计划验证报告》，验证日期：2025 年 01 月 20 日；验证人：张梦宇；验证结论：HACCP 小组认为《食品欺诈预防计划》是合理的，其实施达到了预期效果，有效。

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，

#### 6) 过敏原控制

公司策划了编制了《过敏源控制程序》、《风险和机遇控制程序》，基本符合标准要求。

现场提供了《产品过敏原分析统计表》按照含麸质谷类及其制品、甲壳纲类及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、花生类及其制品、大豆类及其制品、乳类及其制品、坚果类及其制品、亚硫酸盐（10ppm 以上）、



芹菜及其产品、羽扇豆及其制品、软体动物及其制品、芥末及其产品、芝麻及其产品等 14 大类进行了识别，结合公司膨化豆制品（大豆分离蛋白）的生产产品的生产情况，评估结果：公司目前的致敏物质为：低温食用豆粕、大豆分离蛋白、谷朊粉、脱脂豆粉、小麦粉。

提供有《过敏原控制确认报告》，确认日期：2024 年 11 月 19 日；确认结果：通过抽检及客户反馈，均为发现及发生过敏原污染事件。

提供《过敏原验证报告》，验证日期：2025 年 01 月 20 日；验证结论：通过过敏原的控制、监控的实施、记录复查等问题的讨论分析，HACCP 小组认为过敏原的控制是合理的，其实施达到了预期效果，有效。

——现场查看原料仓库未粘贴过敏原标识，现场已整改，基本满足要求。

### 3.3 内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合

公司在《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 年度内部审核计划》、《内部审核实施计划》，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。

审核日期：2025.2.13-2.14；审核组组长：张梦宇；组员：彭传婷；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，能力基本符合要求，

现场与内审组长张梦宇、内审员彭传婷面谈，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，已在 7.2 开具不符合项整改。

查《内部审核实施计划》覆盖了 QFH 的 3 个体系标准要求的条款，基本符合要求。有首次会议签到表。

查《内审检查表》：抽生产部审核条款 QF9.2/H5.3，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；另抽食品安全小组内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：生产部，责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，2024 年 5 月 31 日经内审员验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：公司运行的管理体系基本符合 ISO9001、ISO22000、HACCP（V1.0）标准，相关法律法规及客户要求，适宜于公司实际运行控制，经过宣贯学习，已在公司得到了运行实施，并取得初步绩效，可予继续保持并实施。

基本满足标准要求。

公司在《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，基本符合要求。

本次管理评审日期：2025 年 2 月 23 日，查《管理评审计划》，计划于 2025 年 2 月 23 日进行管理评审，批准：付砚宾，日期：2025 年 2 月 18 日。

管理评审会议于 2025 年 2 月 23 日在公司召开，会议由总经理主持；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。

面谈管代张梦宇对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足，已在 7.2 开不符合项。

查《管理评审报告》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括：管理体系内部审核情况分析（现状、结论、决议或实施纠正和预防措施要求）、对内部审核不符合验证分析、产品或过程质量趋势、顾客反馈情况、管理评审情况概述、以往管理评审的验证、关于管理体系运行状况的评审决议、改进决定、管理体系是否满足方针和目标以及贯彻实施情况评价等。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制：张梦宇；批准：付砚宾，日期：2025 年 2 月 23 日；

管理评审输出：



### 1、针对管理体系的改进的建议：

由于《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》刚执行，人员对标准理解不深入，建议加强培训。

### 2、资源需求：

目前公司根据客户订单的情况来看,人\机\料\法及工作环境均能满足客户的要求.但是随着公司的进一步的发展,总经理要适时对公司的各项资源进行评估。总的来说，公司全体应进一步努力，认真学习标准和体系文件，提升管理水平；

以上改进建议由办公室负责落实，2025. 2. 28前完成。提供有培训记录，培训有效。

### 管评结论：

质量、食品安全和HACCP管理方针、目标、体系适宜，本公司的食品安全管理体系是符合ISO22000:2018及《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准的要求的，体系运行是基本适宜、有效、充分的。

## 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

公司在《食品安全/质量管理体系/HACCP 管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格和签字不安全产品控制程序》、《纠正与纠正措施控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的管理体系有效性。

公司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；QFH 体系的内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

生产过程中产生的不合格品放置于不合格品区，处理方式：报废处理；

顾客投诉处理等主要由供销部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

其他体系运行过程，暂无采取纠正措施的需求。

与管理者代表交流，其表示各部门负责人能够基本掌握相关文件的要求。

### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在管理手册 10.3 条款对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定，以持续改进体系的绩效。

公司不定期对分析和评价的结果以及管理评审输出，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分加以应对。目前公司改进措施包括：员工对体系运行以及生产过程提供所必须保存的记录的要求执行的不到位，部分记录保存不完善，填写不规范，在 2025 年 1 月 10 日对公司内审员及管理人员进行培训，提供了培训记录，结果能够满足要求，基本达到预期效果。

日常改进通过以下方面进行：方针、目标的实现程度、内部审核结果、顾客满意等数据分析、纠正和纠正措施、管理评审的适宜性、充分性和有效性的全面评价、与产品生产加工和销售过程相关的数据分析结果、公司调研报告的结果、沟通、单项验证结果发评价、验证活动结果的分析、控制措施组合的确认、食品安全管理体系的更新等；具体看各部门运行记录。控制基本合理。

### 3) 投诉的接受和处理情况：

公司在《管理手册》中进行了规定；

查与顾客的沟通管理情况：公司主要进行：膨化豆制品（大豆分离蛋白）的生产，组织由供销部负责与客



户进行沟通。

沟通方式：电话、微信等。

沟通内容：产品和服务的信息、客户反馈及抱怨处理、合同或订单以及变更、对满足顾客要求有负面影响时，采取的应急措施等。

沟通的时机：当存在产品和服务过程中任何有不确定需要确认沟通时进行。

由供销部负责人确认与产品有关的要求：

1、适用的法律法规要求，生产各过程均满足法律法规要求，未出现违法违规问题。

2、组织认为的必要要求：包括产品质量、交付、价格、包装、运输、服务等方面的要求，通过合同、发货单等形式予以确认。

通过市场调研、顾客满意调查及反馈等方式获取信息。产品交付后的活动由供销部负责。

提供了产品购销合同；查新乡俊杰食品有限公司、河南英杰食品有限公司的产品购销合同，合同对产品名称、数量、规格、价格等内容进行规定。

提供了 2025.2.5 日《顾客满意度调查表》，调查表从服务质量、交付及时率、价格、服务态度、顾客意见处理等方面进行了调查。

查：新乡俊杰食品有限公司——服务质量好，价格适中，满足我司要求。

河南英杰食品有限公司——服务质量好，价格适中，满足我司要求。

提供《顾客满意度调查分析报告》对顾客满意度进行分析、调查内容：服务质量、交付及时率、价格、服务态度、顾客意见处理。结论：经统计分析，平均顾客满意率为 98 分，实现了本公司规定的“顾客满意率 ≥90 分”的质量目标。统计人：沈坤宇，2025.2.5 日。

该企业的顾客沟通、绩效分析和评价控制情况，基本满足标准的要求。

查销售合同：

1、与新乡俊杰食品有限公司签订供销合同，编号：J J2025022501N，签订日期：2025 年 2 月 25 日。  
产品名称：大豆拉丝蛋白，合同还对销售货物的数量、规格、型号、单价、交货期限、运输方式、货物验收、质量要求、结算方式、争议解决等内容进行了规定。合同双方盖章生效。

2、与河南英杰食品有限公司签订供销合同，编号：Y J 2025022501N，签订日期：2025 年 2 月 25 日。  
产品名称：大豆拉丝蛋白，合同还对销售货物的数量、规格、型号、单价、交货期限、运输方式、货物验收、质量要求、结算方式、争议解决等内容进行了规定。合同双方盖章生效。

基本符合要求。

### 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）：

和公司管理者代表沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。

公司生产经营地址为河南省新乡市新乡县大召营镇富康路与新焦公路交叉口西 300 米路南 3 号，租赁土地 2000 平，组织租赁土地上自建厂房、办公室。生产车间为 2 层建筑，一层为包装车间、包材中转库；二层为配料间、成品仓库；车间总面积约 1000 平。办公场所为 3 层建筑，1-2 层为益仁堂中药饮片有限公司使用；3 层为企业使用，面积 235 m<sup>2</sup>；

1、有土地租赁协议，甲方：河南省益仁堂中药饮片有限公司；乙方：河南省存心食品有限公司；租赁面积：2000 平；租赁期限：2023 年 11 月 1 日起至 2033 年 10 月 31 日；/



- 2、基础设施：更衣室、脱包间、配料间、化验室、原料中转库、原料库、包材库、成品库；
- 3、生产设备：粉碎机、混料机、挤出机、烘干机、包装机、金属探测器、提升机；
- 4、办公设备：办公室、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；
- 5、监视测量设备：电子台秤、分析天平、干燥箱、定氮仪等；
- 6、特种设备：企业有 2 台升降机，不涉及特种设备；
- 7、企业目前体系覆盖有效人数 15 人，其中含管理人员 6 人；
- 8、公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、办公室、生产部、供销部、质检部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责。

关键过程：挤压膨化、金检、无特殊过程；

## 2) 人员及能力、意识：

公司在《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：

提供了《主要岗位职务能力要求及评定》，基本覆盖到公司高层管理人员、生产、质检等岗位；现场沟通部门负责人表示公司各岗位人员基本稳定，暂未发生较大变化。评价内容包括文化程度、同行业工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力、身体健康等项目，并对能力进行了判定，抽查食品安全小组组长张梦宇，学历：大专，专业：食品加工，从事食品行业 3 年，经过 ISO9001、ISO22000 和 HACCP 体系培训基本符合。目前公司人员能力主要通过培训方式来进行提升。

部门负责人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、岗位辅导等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了生产部、质检部、供销部等岗位人员，对各组员的工作经验、职责等进行了规定，通过培训等提升人员能力；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。审核周期内小组成员未发生变化。

询问审核周期内人员招聘情况：未开展招聘。

查培训过程管理情况：

提供有《2024 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对 ISO9001:2015 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、法律法规知识、内审员培训等方面，策划培训内容基本符合标准要求；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。

### 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
2024.11.25	贯标培训	各部门负责人、关键岗位	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效
2025.1.10	内审员培训	内审员	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效

培训内容过于简单，食品安全相关的培训内容较少，已现场沟通。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员等岗位，其中食品检验员张梦宇、付英兰经培训合格后上岗，并提供了专业职业技能证书，证书编号：新食药培证字（5）号；新食药培证字（5）号；培训日期：2024 年 7 月 19 日；发证单位：新乡市食品药品检验所；

查特种作业人员：

低压电工作业操作证：崔正龙，证号：T410721198903251517；有效期限：2024-6-12 至 2030-6-11；

焊工证：付院成，证件编号：T410721197209042577，有效期限：2024-6-12 至 2030-6-11；发证单位：



河南省应急管理厅；

查健康证管理情况：

公司在《前提方案/卫生标准操作规范（SSOP）》中对人员管理，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，基本符合标准要求。

提供了健康证，随机抽取：张梦宇、李德成、付砚宾、任家峰、张海州，发证时间均为：2025.9.18；发证机构：新乡县人民医院；健康证均在有效期内。

人员管理基本符合要求。

### 3) 信息沟通：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息沟通控制程序》；

查内部沟通情况：

现场交流公司内部管理主要是各部门之间，员工间的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、检查、电话（内外线）、网络等。内容包含：管理体系的策划、实施、保持与持续改进方面的信息，外部法律法规，管理体系运行有关信息，安全生产方面，消防相关要求，安全产品实现策划方面，顾客需求订单、服务的内部交流，客户订单变更传递等情况。

内部沟通情况如：日期：2024-12-20，沟通内容：日常工作安排，沟通对象：公司各部门负责人，沟通方式：面对面沟通，责任部门：小组组长，回应情况：按照会议要求各部门落实。

查外部沟通管理情况：

公司与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构、消防大队、顾客等，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、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、采购订单及要求、顾客订单信息变更等的信息。

外部沟通情况如：

2025年3月8日认证机构就监督审核事宜进行沟通，基本顺畅。

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：

公司在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《管理手册》1份、《程序文件》30份、《危害控制计划》、1份《前提方案/良好卫生规范》1份以及所要求的制度及记录。

公司策划的编制的《程序文件》基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的质量管理体系/食品安全管理体系/HACCP体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：管理手册、危害控制计划。

二级文件：公司编制了30份程序文件，基本包括了质量/食品安全体系/HACCP体系标准要求的程序。

三层次文件：管理制度、作业文件等

四层次文件：相关记录，如培训记录、确认验证记录等。

查公司按照《文件控制程序》的要求，管理体系在发布前由总经理批准，查《受控文件清单》，包括文件名称、文件编码、版本信息等。审核周期内未发生变化，下次审核关注。

查外来文件管理情况：

提供了《外部文件清单》，随机抽查法律法规：包括中华人民共和国产品质量法、食品安全法、中华人民共和国产品质量法、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763-2021 食品安全国家标准、SB/T 10453-2007 膨化豆制品、GB/T 21494-2008 低温食用豆粕、GB/T 8885-2017 食用玉米淀粉、食品中农药最大残留限量、GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 4806.7-2023 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品等文件，基本覆盖了公司膨化豆制品（大豆拉丝蛋白）的



生产所适用的法律法规。

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。相关方负责人表示审核周期内基本按照策划要求对记录进行管理。

查《培训记录》、《采购计划》、《原材料进货检验报告》，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。

#### 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：膨化豆制品（大豆拉丝蛋白）的生产

F：位于河南省新乡市新乡县大召营镇富康路与新焦公路交叉口西 300 米路南 3 号河南省存心食品有限公司的膨化豆制品（大豆拉丝蛋白）的生产

H：位于河南省新乡市新乡县大召营镇富康路与新焦公路交叉口西300米路南3号河南省存心食品有限公司的膨化豆制品（大豆拉丝蛋白）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，河南省存心食品有限公司的

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

审核准则的要求	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input 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 checked="" type="checkbox"/> 有效	<input 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:黄童彤、马焕秋、窦文杰、钱涛



## 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](http://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。