

项目编号: 30405-2023-Q -2025

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称: 淳化县丝路兴淳农业发展科技有限公司

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): 郭力

审核组员 (签字):

报告日期:

2025 年 3 月 22 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
■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 ISC 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：郭力

组员：



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	郭力	组长	审核员	2023-N1QMS-2263290	03.07.03

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	田鑫	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**）认证后，进行第二次监督审核 ☐ 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：

GB/T19001-2016/ISO9001:2015

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为 ☒ 单一系统审核 ☐ 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：；

d) 相关的法律法规：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、中华人民共和国公司法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国招标投标法、中华人民共和国消费者权益保护法、中华人民共和国电力法、中华人民共和国标准化法实施条例、中华人民共和国招标投标法实施条例、中华人民共和国食品安全法等。

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：臊子面Q/SLXC 0002S-2022、方便饴饴Q/SLXC 0001S-2022、方便面制品Q/SLXC 0003S-2022、食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验GB 4789.10-2010、食品安全国家标准食品酸度的测定GB 5009.239-2016、食品安全国家



标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液GB1886.187-2016、食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定GB 4789.2-2016、食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠GB 1886.1-2015、魔芋粉NY/T 494-2010、食品安全国家标准 食用盐GB 2721-2015、食品安全国家标准 食用酒精GB 31640-2016、食用盐GB / T 5461-2016、谷朊粉GBT 21924-2008、食品中污染物限量GB 2762-2017、包装储运图示标志GBT 191-2008、食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.1-2016、食品微生物学检验 沙门氏菌检验GB 4789.4-2010、食品中水分的测定GB 5009.3-2010、纸碗GBT 27591-2011、食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品GB 4806.7-2016、食品安全国家标准 食品中氯化物的测定GB 5009.44-2016、魔芋精粉GBT 18104-2000、食品中铅的测定GB 5009.12-2010、食品安全国家标准 食用菌及其制品GB 7096-2014、食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品GB 4806.8-2016、预包装食品标签通则gb 7718-2011、复合食品包装袋卫生标准GB9683-1988、瓦楞纸箱执行标准CB/T 6543-2008、预包装食品营养标签通则GB 28050-2011、食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则GB 4789.1-2016、食品生产通用卫生规范GB 14881-2013、全麦粉LST 3244-2015、荞麦粉GB/T 35028-2018、香辛料调味品通用技术条件GBT 15691-2008、油辣椒GBT 20293-2006、脱水蔬菜根菜类 NYT959-2006、食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定GB 5009.227-2016、生活饮用水卫生标准GB 5749-2006、食品安全国家标准 食品中酸价的测定GB 5009.229-2016、定量包装商品净含量计量检验规则JJF1070-2005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：2025年03月22日 上午至2025年03月22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）：

资质范围内方便食品（方便饴饴、臊子面、方便面制品）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：陕西省咸阳市淳化县十里源镇十里源村现代农业产业园区 007 号[多址]

办公地址：陕西省咸阳市淳化县十里源镇十里源村现代农业产业园区 007 号

经营地址：陕西省咸阳市淳化县十里源镇十里源村现代农业产业园区 007 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）：无。

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：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：



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 (1) 项, 涉及部门/条款: 行政部 7.2

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时限: 2025 年 4 月 1 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 2026 年 4 月 1 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

Q 生产和服务提供过程控制。Q 产品和服务放行控制。管理人员加强体系文件学习。

3) 本次审核发现的正面信息:

企业建立了企业标准, 取得多肽冷面条等专利, 为品牌强国食品行业优选成员单位和国家扶贫工厂, 为万企兴万村企业, 为慈善协会先进集体, 并通过奥运冠军为产品代言, 在 CCTV1 等各大媒体、网络宣传推广产品, 并取得良好效果。管理体系健全, 领导能够重视, 各部门能够贯彻执行体系文件。

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 生产和服务提供过程控制。Q 产品和服务放行控制。管理人员加强体系文件学习。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜: 无。

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

企业确定了与其宗旨和战略方向相关并影响其实现质量管理体系预期结果的能力的各种外部和内部



因素。能够对这些内外部问题通过网站获取、调查研究、定期内部总结等方式进行监视和评审。

企业确定了与质量管理体系有关的相关方，并确定了这些相关方的需求和期望。对相关方和需求进行管理。

企业在策划质量管理体系时，确定需要应对的风险和机遇，以确保质量管理体系能够实现其预期结果，增强有利影响，预防或减少不利影响，实现改进。

最高管理者在确定的管理体系范围内建立、实施并保持了质量环境和职业健康安全方针：质量方针：绿色健康、美食营养、优质诚信、共赢发展、科学管理、质量第一、持续改进、顾客满意。管理方针包含在管理手册中，符合标准要求。经总经理批准，与管理手册一起发布实施。为了适应组织宗旨和不断变化的内、外部 环境，在每年管理评审会议上对管理方针的持续适宜性进行评审。为达到管理方针最终实现，总经理及各 职能部门负责人通过培训、宣传等方式使全体员工都充分理解并坚持贯彻执行。并将管理方针通过相关方告知提供给适宜的相关方。管理方针的制定适宜有效。

最高管理者制定了公司管理目标。管理目标在《管理手册》中进行了规定并已形成了文件。现场抽查《质量环境职业健康安全目标指标分解考核表》，内容包括：

目标	统计方法	统计频次	完成情况
公司： 1.顾客满意度：≥90%； 2.成品交检合格率：≥95%； 3.准时交货率：≥95%； 4.顾客投诉及退货次数：≤6次/年；	顾客满意度总分÷调查顾客数 x100% 成品交检合格率=（成品交检合格批数/交检总批数）×100% 准时交货率=（准时交货批数/交货总批数）×100% 行政部统计	每半年统计	1、95% 2、100% 3、100% 4、0
行政部： 1、员工培训一次合格率≥95%， 2、员工健康监测合格率 100%	一次培训合格人数占参培总人数比率 行政部统计	每半年统计	1、100% 2、100%
生产部： 1、成品交检合格率：≥95% 2、准时交货率：≥95% 3、设备完好率 100%	成品交检合格率=（成品交检合格批数/交检总批数）×100% 准时交货率=（准时交货批数/交货总批数）×100% 设备完好比率	每半年统计	1、100% 2、100% 3、100%



市场部： 1、采购产品一次合格率≥95%； 2、顾客满意率 90%以上；	1、一次采购产品数占总采购产品数比率 2、顾客满意度总分÷调查顾客数 x100%	每半年统计	1、98% 2、95%
--	---	-------	----------------

抽查 2024 年 4 月以来，质量目标已经完成。

企业规定了因顾客和市场等原因而导致管理体系变更时，应对这种变更进行策划。依照 GB/T19001-2016 标准，结合实际情况，围绕质量方针、质量目标设置了组织机构，配置了必需的资源，确定了实现目标的过程、资源以及持续改进的相应措施，对员工进行了适宜的培训等。经营地址变更未影响质量管理体系的完整性，没有变更的策划。

为了确保获得合格产品和服务，确定了运行所需的知识。从内部来源获取的有：操作人员以往多年的工作经验（员工过去所有的），特别是岗位作业人员的操作技能；管理经验；销售作业指导书；检验作业指导书等。外部来源获取有：顾客提供的产品信息；国家、行业标准等。组织知识予以存档保管，在需要时可以随时获取。为应对不断变化的需求和法律趋势，企业策划进行了质量管理体系标准及相关知识的再培训、招聘有技能的工程技术人员等方式对确定的知识及时更新。

识别和收集法律法规和其他要求：臊子面 Q/SLXC 0002S-2022、方便饴饴 Q/SLXC 0001S-2022、方便面制品 Q/SLXC 0003S-2022、食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 GB 4789.10-2010、食品安全国家标准食品酸度的测定 GB 5009.239-2016、食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液 GB1886.187-2016、食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定 GB 4789.2-2016、食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠 GB 1886.1-2015、魔芋粉 NY/T 494-2010、食品安全国家标准 食用盐 GB 2721-2015、食品安全国家标准 食用酒精 GB 31640-2016、食用盐 GB / T 5461-2016、谷朊粉 GBT 21924-2008、食品中污染物限量 GB 2762-2017、包装储运图示标志 GBT 191-2008、食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求 GB 4806.1-2016、食品微生物学检验 沙门氏菌检验 GB 4789.4-2010、食品中水分的测定 GB 5009.3-2010、纸碗 GBT 27591-2011、食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 GB 4806.7-2016、食品安全国家标准 食品中氯化物的测定 GB 5009.44-2016、魔芋精粉 GBT 18104-2000、食品中铅的测定 GB 5009.12-2010、食品安全国家标准 食用菌及其制品 GB 7096-2014、食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品 GB 4806.8-2016、预包装食品标签通则 gb 7718-2011、复合食品包装袋卫生标准 GB9683-1988、瓦楞纸箱执行标准 CB/T 6543-2008、预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011、食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则 GB 4789.1-2016、食品生产通用卫生规范 GB 14881-2013、全麦粉 LST 3244-2015、荞麦粉 GB/T 35028-2018、香辛料调味品通用技术条件 GBT 15691-2008、油辣椒 GBT 20293-2006、脱水蔬菜根菜类 NYT959-2006、食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定 GB 5009.227-2016、生活饮用水卫生标



准 GB 5749-2006、食品安全国家标准 食品中酸价的测定 GB 5009.229-2016、定量包装商品净含量计量检验规则 JJF1070-2005、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、中华人民共和国公司法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国招标投标法、中华人民共和国消费者权益保护法、中华人民共和国电力法、中华人民共和国标准化法实施条例、中华人民共和国招标投标法实施条例等。均有有效版本，符合要求。

上次审核提出的问题，已经整改完毕并验证有效。

2.2 重要审核点的监测及绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

企业成立于 2022 年 3 月 3 日，注册资本 100 万，法定代表人罗小彪。注册地址：陕西省咸阳市淳化县十里塬镇十里塬村现代农业产业园区 007 号，经营地址：陕西省咸阳市淳化县十里塬镇十里塬村现代农业产业园区 007 号。租赁北城堡村、王家村、蒙家村、马家山村、宁家村、三里源村崔家村股份经济合作社中十里镇福缘社区（即为：陕西省咸阳市淳化县十里塬镇十里塬村现代农业产业园区 007 号）的 1206.65 平方米作为生产工厂，租赁期限为 10 年，即从 2022 年 3 月 25 日起至 2032 年 6 月 24 日止。企业 2023 年新增了面粉加工厂，同位于十里塬镇，距离企业总部约 8 公里，不体系覆盖范围内。

主要从事许可项目：食品生产；食品小作坊经营；食品销售；餐饮服务(依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以审批结果为准)。

法律证明文件：营业执照，统一信用代码：91610430MA7KEKL538，2022-03-03 至 无固定期限。

食品生产许可证，编号：SC10761043002452，企业于 2023 年 9 月 8 日进行了变更，发证日期：2023 年 09 月 08 日，有效日期至：2027 年 08 月 07 日；发证机关：淳化县市场监督管理局；产品类别：方便食品，粮食加工品。

现有人员 15 人。设置行政部、市场部、生产部等，职责权限，明确清楚。在 2022 年 9 月 1 日以来，按照 GB/T19001-2016 标准，建立实施保持并改进了管理体系。

生产工艺流程：材料验收-配料-熟化-压面-成型-干燥-固化（加湿）-内包装-外包装；

关键过程：配料、熟化、烘干；特殊过程：无。外包过程：料包加工。无倒班情况。无季节性。不属于劳动密集型。生产和服务过程识别正确。

公司主要生产产品：资质范围内方便食品（方便饴饴、臊子面、方便面制品）的生产。

公司产品执行标准：臊子面 Q/SLXC 0002S-2022、方便饴饴 Q/SLXC 0001S-2022、方便面制品 Q/SLXC 0003S-2022、食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 GB 4789.10-2010、食品安全国家标准 食品酸度的测定 GB 5009.239-2016、食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液 GB1886.187-2016、食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定 GB 4789.2-2016、食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠 GB 1886.1-2015、魔芋粉 NY/T 494-2010、食品安全国家标准 食用盐 GB 2721-2015、



食品安全国家标准 食用酒精 GB 31640-2016、食用盐 GB / T 5461-2016、谷朊粉 GBT 21924-2008、食品中污染物限量 GB 2762-2017、包装储运图示标志 GBT 191-2008、食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求 GB 4806.1-2016、食品微生物学检验 沙门氏菌检验 GB 4789.4-2010、食品中水分的测定 GB 5009.3-2010、纸碗 GBT 27591-2011、食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 GB 4806.7-2016、食品安全国家标准 食品中氯化物的测定 GB 5009.44-2016、魔芋精粉 GBT 18104-2000、食品中铅的测定 GB 5009.12-2010、食品安全国家标准 食用菌及其制品 GB 7096-2014、食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品 GB 4806.8-2016、预包装食品标签通则 GB 7718-2011、复合食品包装袋卫生标准 GB9683-1988、瓦楞纸箱执行标准 CB/T 6543-2008、预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011、食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则 GB 4789.1-2016、食品生产通用卫生规范 GB 14881-2013、全麦粉 LST 3244-2015、荞麦粉 GB/T 35028-2018、香辛料调味品通用技术条件 GBT 15691-2008、油辣椒 GBT 20293-2006、脱水蔬菜根菜类 NYT959-2006、食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定 GB 5009.227-2016、生活饮用水卫生标准 GB 5749-2006、食品安全国家标准 食品中酸价的测定 GB 5009.229-2016、定量包装商品净含量计量检验规则 JJF1070-2005 及客户技术、工艺要求。

，策划输出的具体结果包括以下内容：

- a) 确定产品和服务的要求：--产品标准、编程
- b) 建立过程准则以及产品和服务的接收准则：---检验标准、操作规程
- c) 确定符合产品和服务要求的资源：---工艺流程图：

生产工艺流程：材料验收-配料-熟化-压面-成型-干燥-固化（加湿）-内包装-外包装

关键过程：配料、熟化、烘干 外包过程为：料包加工

- d) 按照准则实施过程控制：---生产和服务过程监控
- e) 保持、保留必要的文件和记录。---文件和质量

---策划输出经过评审及跟进、必要的更改控制及批准等以适合组织的运行需要。

----需确认/特殊过程：无。

----经确认：暂无策划的更改。

市场负责人介绍：公司主要通过电话、传真、网络、调查表、登门拜访等方式。针对合同洽谈、签订、履行过程中的问题，及时电话联系，明确各自的要求，执行合同。顾客主要为网络销售的散客，西安永兴坊文化发展有限公司、陕西粮农集团有限责任公司、陕西特产店、网络平台（拼多多、抖音、淘宝等）等客户。

1 抽查产品加工合同

甲方：西安永兴坊文化发展有限公司，2024 年新签到合同，合同编号:XYXF-DS-WT2024015

产品名称：荞面饸饹



合同中包括了产品牌号、规格、数量、价格、质量要求技术标准、合理损耗标准及计算方法、交（提）货方式、包装方式、付款方式等顾客要求。合同约定的合作期限为壹年，从 2024 年 2 月 23 日起至 2025 年 2 月 22 日止。

查看“合同评审表”包含交（提）货方式、质量要求和技术标准、价格等评审内容，公司行政部、市场部、生产部的主管人员参加了评审。

评审意见：顾客产品要求明确，公司具备按期履约能力，同意签订合同。评审意见总经理罗小彪同意。公司与顾客签订了该项目销售合同。

2 抽查产品加工合同，此合同长期有效。

甲方：陕西粮农集团有限责任公司

产品名称：荞面饸饹、臊子面、方便面制品

合同中包括了产品牌号、规格、数量、价格、质量要求技术标准、合理损耗标准及计算方法、交（提）货方式、包装方式、付款方式等顾客要求。

查看“合同评审表”包含交（提）货方式、质量要求和技术标准、价格等评审内容，公司行政部、市场部、生产部的主管人员参加了评审。

评审意见：顾客产品要求明确，公司具备按期履约能力，同意签订合同。评审意见总经理罗小彪同意。
2023.2 公司与顾客签订了该项目销售合同

3 再抽查网络散客销售记录

需方：华子[4925]XXX，收件地址：陕西省 渭南市 临渭区 金水路辅路与乐天大街辅路交叉口东南方向 156 米兴华大厦 XXX。

订单号：250317-059695440790226，产品名称：香辣味,1 盒香辣 1 盒麻辣【尝鲜】；通过 XXX 平台下订单，双方遵循平台约定规则，达成订货协议。4/18/2024 2:43:05 PM 发货。

与负责人沟通，企业共供货 30 余家专卖店，供货稳定。

再抽查其他销售订单，均能及时处理发货。

与负责人沟通确认，生产部负责产品的设计和开发，主要设计和开发人员肖建锋，在相关食品行业从工作多年，能力满足公司设计和开发的需要，公司自成立以来，专业从事食品的生产，均依据相关食品的标准和顾客要求生产。

有设计和开发的相关规定，近一年以来，公司没有新产品的研发活动，原设计研发也无变更，一直按标准要求和顾客要求、顾客样件生产。

查公司管理手册 8.3 条款，按新标准要求，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。编制有设计和开发管理要求，内容符合要求。



公司所生产的产品配方、技术说明、重要材料供应商均已定型，使用的原材料固定，不对工艺、配方、材料进行更改，所生产的产品没有进行设计和开发相关工作，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，如顾客要求和市场需要开发新产品时,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。基本符合要求。

公司制定了《生产和服务控制程序》

明确了受控条件包括：

- a) 规定产品/服务/活动的特征以及拟获得结果的文件；
- b) 获得适宜的监视和测量资源；
- c) 适当阶段实施监视和测量活动；
- d) 为过程提供适宜的设施环境；
- e) 配备有能力人员所要求的资格；
- f) 特殊过程的确认和定期再确认；
- g) 采取措施防止人为错误；
- h) 实施放行、交付和交付后活动。

1、查生产车间各工序(工位)均有加工技术质量要求规范、设备操作规程，均为现行有效的文件，受控标识清楚；

2、查生产车间及作业工位执行的作业指导书主要包括：设备操作指导书、检验标准、工艺卡等，均放置于工位附近，便于查阅对照。

3、现场查看：现场有：K645 型半干面生产线（真空和面机、熟化传输带、4 轨压面延展机、醒发滚轮 12 组、切面机、高温灭菌 7 组）、HT-ZS3000S 系类枕式包装机 1 台、封口机 2 台、激光喷码机 1 台、油墨喷码机 1 台等生产设备，配备了转运箱、货架、栈板等辅助工具等，生产相关设备工作正常，状态良好，无异常现象，符合产品的生产的条件及要求。

4、现场配置了相应的检测设备，主要为电子天平、电子秤、烘干箱、温湿度表等。有校准状态标识。

一、生产过程：资质范围内方便食品（方便饴饴、臊子面、方便面制品）的生产流程一致，区别在于原材配比不同，

生产流程：材料验收-配料-熟化-压面-成型-干燥-固化（加湿）-内包装-外包装

查看实施监视测量情况

1 抽查配料过程：

操作工张东平进行配和面水：在混合器中放入定量的水、食用碱及其它配料，混合均匀；

下料：下料总重为每台和面机 150kg，主料为小麦粉、荞麦粉、辅料及食品添加剂，操作工姚永荣使用电子台称进行称重，并把材料导入混料机；



和面：每台和面机加入 35kg 和面水，然后开机和面，和面时间为(15-20)分钟。

检验：面和好后，操作工检查面团应为大小不规则颗粒，湿度均匀，手抓成团，粒和团内外不含生粉，不沾手，面光色亮为良好。

现场查看操作工姚永荣操作规范，符合要求。

2 抽查熟化过程：

熟化过程为全自动生产线，操作工张娟按照作业文件设置设备参数：熟化时间，熟化机转速，设备自行运行；将和好的面按一定进度均衡的进入熟化机，熟化时间为 10-15 分钟，熟化机的转速不能超过 10rpm，机内储料要控制在 2/3 以上。

操作规范，符合要求。

3 抽查压面过程：

压面过程为全自动生产线，操作工张娟按照作业文件设置设备参数：压面机滚轮的厚度，设备自行运行；面团进入双头轧面机后在经复合压延、连续压延，根据品种规格末道辊成片厚度在 0.7-1mm，生产圆面条时应控制在 1.5mm 左右。压延开始后，操作工应对末道饴饬的厚度进行检验并记录。

2025 年 3 月 22 日现场查看面饼厚度：1.4、1.5、1.5、1.4mm，符合要求。操作规范，符合要求。

4 抽查成型过程：

成型过程为全自动生产线，操作工任巧艳按照作业文件设置设备参数：裁切刀的尺寸，设备自行运行；将压好的饴饬面放入烘干机切条，条的长度为 25mm-30mm 为宜；按照生产订单要求设置裁切参数。

2025 年 3 月 22 日现场查看面条长度度：25.1、25.1、25mm，符合要求。操作规范，符合要求。

5 抽查干燥过程：

干燥过程为全自动生产线，操作工任巧艳按照作业文件设置设备参数：温度，设备自行运行；饴饬面烘干运行中应密切注意烘机内的温度和湿度，及时调整及操作启、闭压风扇和排风扇，保证饴饬面的内在质量，防止酥条或水份超标（过大）。操作规范，符合要求。

6 抽查固化（加湿）过程：

固化（加湿）过程在加湿间进行，由操作工王亚妮、姚永荣、张娟、张东平、任巧艳、肖建锋将烘干的饴饬面整齐的手工回收放进筐，盖上保鲜膜或者白布，利用自然温度和湿缓度 1-3 小时，加湿间环境湿度为 10-30℃ 间。出货内装时按照先进先出的原则出货包装。

室内温湿度每日进行监控检查，查 2025 年 3 月 22 日室内温度 22 度，湿度 45%，符合要求。

7 抽查包装过程：

内包装过程为半自动生产线，操作工张娟按照作业文件设置设备参数：传送带转速，由操作工姚永荣、张娟、张东平、任巧艳将固化的饴饬面整齐的放在传送袋上，包装设备自动运行密封包装。出货内装时按照先进先出的原则出货包装。符合要求。外包装由员工手动进行，把面和料包放入纸盒，包装盒由标签黏



贴封口。

监视和测量：加工过程中对设备运行进行监控，是否正常，操作者为熟练操作工。过程检验和出厂检验见 8.6 条款。

包装、入库工序

a)工作操作要求：按客户包装要求；

b)生产设备：HT-ZS3000S 系类枕式包装机 1 台、封口机 2 台、激光喷码机 1 台等。

c)操作：将检验合格的产品放入瓦楞纸箱，密封后，入栈板上，具体数量按客户要求，一般情况下每个包装带放入 8 个产品，并注明产品标识入库。

d)现场查看操作者为熟练操作工：王赞、王亚妮、姚永荣、张娟、张东平、任巧艳、肖建锋等，均有健康证。

在抽查：又抽查了其他产品生产过程等，能够符合要求。

每批次生产的产品均进行了留样，样品保存在仓库，并进行了等级，保留时间按照保质期 4 个月，保留半年，半年后自行销毁。

工作流程序

1) 认真进行过程控制，对首件按工艺规程要求进行检验

2) 产品实物符合工艺图纸的要求

3) 现场的工艺文件、验收标准等协调一致原

4) 材料、成品、在制品符合要求或有上道工序合格证明

5) 工艺装备、加工设备、专用测（量）具、测量器具等符合规定和在检定有效期内，上述设备安装调试正确

6) 过程卡等质量记录填写正确、完整

7)工件、工作地整洁，生产条件能够满足专门的文件要求

8)前面工序的质量隐患已排除

9)检验员在最终检验记录上做检验标记

通过对加工产品的生产工序进行观察，工序符合生产要求，设备运行正常，人员操作熟练，整个过程基本受控。

整个过程基本受控。

◆公司为验证产品和服务的要求是否得到满足对需实施监视和检验的阶段、过程、项目及记录等予以规定，查见公司检验规范规定了原材料、生产过程、成品出厂所有产品的检验方法、标准。

◆公司对特殊放行或紧急放行情况予以界定，原则上，一般情况下不许特殊放行或紧急放行；若特殊



情况下，要实施紧急放行时，一定要得到生产部经理的许可、总经理批准，适用时得到顾客的批准后方可实施。体系运行至今尚未发生特殊放行或紧急放行的情况。

◆公司明确对各阶段产品和服务的放行均须实施必要的记录并保留。详见如下输入、过程及输出检验证据抽样。

一、进货检验

查见：生产原材料来料检验。负责人讲，生产所涉及的原材料为面粉、辅料、包装材料、料包等，对其数量、外观、规格、材质等进行检验。

对规格型号、数量、第三方质检报告、出厂检验单等进行验证。

抽查《来料物资检验记录表》

1、产品名称：蒜蓉酱，200000包，供货方：山东一品农产集团有限公司

检验项目：外观、质量、数量等；查质检报告为：青岛中一监测有限公司出具的，编号为：FOI04122404356，检测日期为：2024年4月23日，结论为合格。

检验结论：合格

检验员：吴长云 2025.3.16

2、产品名称：高筋小麦粉，200包，供货方：陕西天山西瑞面粉有限公司

检验项目：外观、质量、数量等；查质检报告为：咸阳市产品质量监督检验所，编号为：咸质检(2024)Q3185，结论为合格。报告日期：2024.7.30.

检验结论：合格

检验员：吴长云 2024.3.12

3、产品名称：混合蔬菜包，15箱，供货方：江苏嘉年华食品科技有限公司

检验项目：外观、质量、数量、尺寸等；查质检报告为：江苏环谱检测技术服务有限公司出具的，编号为：HAPFD2410052801，结论为合格。2024年10月24日报告。

检验结论：合格

检验员：吴长云 2024.12.10 抽查了金属材质单，符合要求。

又抽查了山梨糖醇、谷朊粉、料包等的验收记录均符合要求。

二、过程检验：

1 抽查 2025 年 3 月 21 日《检验原始记录》，检验项目和标准：《方便饴饴》Q/SLXC 0001S-2022 中出厂要求及检测结果：感官指标（色泽：棕褐色；滋气味：无哈喇味、无异味；组织形态：粗细均匀，无段条，无霉变；杂志：无）；水分：22.5%；酸度：2；精含量允差：-1.5g。检验结果均为合格。质检员：吴长云。



2 抽查 2025 年 3 月 22 日《检验原始记录》，检验项目和标准：《臊子面》Q/SLXC 0002S-2022 中出厂要求及检测结果：感官指标（色泽：棕褐色；滋气味：无哈喇味、无异味；组织形态：粗细均匀，无段条，无霉变；杂志：无）；水分：22.2%；酸度：2；精含量允差：-1.5g。检验结果均为合格。质检员：吴长云。

三、成品检验（出厂检验）：

1 抽查 2024 年 12 月 16 日《出厂检验报告》，检验项目和标准：《方便饴饴》Q/SLXC 0001S-2022 中出厂要求的：感官指标、水分、酸度、精含量允差。检验结果：合格。质检员：吴长云。

2 抽查 2025 年 1 月 12 日《出厂检验报告》，检验项目和标准：《臊子面》Q/SLXC 0002S-2022 中出厂要求的：感官指标、水分、酸度、精含量允差。检验结果：合格。质检员：吴长云。

3 抽查 2025 年 3 月 18 日《出厂检验报告》，检验项目和标准：《方便面制品》Q/SLXC 0003S-2022 中出厂要求的：感官指标、水分、酸度、精含量允差。检验结果：合格。质检员：吴长云。

四、第三方检验：

1 抽查 2024 年 5 月 27 日的荞麦魔芋面《检测报告》，报告编号咸质检(2024)Q2405，检验结果合格。检测机构：咸阳市产品质量监督检验所。

2 再抽查 2024 年 8 月 16 日的荞面饴饴(香辣味)《检测报告》，报告编号咸质检(2024)Q3599，检验结果合格。检测机构：咸阳市产品质量监督检验所。

3 再抽查 2023 年 3 月 10 日的荞麦燕麦面《检测报告》，报告编号咸质检（2023）Q2001，检验结果合格。检测机构：咸阳市产品质量监督检验所。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

企业编制了《年度内审计划》，对内部审核方案进行了有效策划，规定了审核准则、范围、频次和方法等。在2025年2月21日-22日按照策划时间间隔实施了内审，覆盖了所有部门及所有条款。内审员经过了培训，内审员审核了与自己无关的区域。审核员编制了《内审检查表》并按要求实施了检查，填写了检查记录。内审开出的不符合项，已由责任部门确认后写出了原因分析，提出了纠正和纠正措施，并实施了纠正和整改，内审员及时进行了跟踪验证和关闭。审核组组长宣布了《内审报告》，报告了审核结果，对管理体系的符合性和运行有效性进行了评价，并得出结论意见。按照标准要求保留了内部审核有关信息。内部审核过程真实有效。

企业编制了《管理评审计划》，规定了评审目的、时间、参加人员、评审内容、提交资料要求等，以确保其持续的适宜性、充分性和有效性，并与组织的战略方向一致，并在2025年3月3日进行管理评审。最高管理者主持会议，各部门负责人参加了会议。管理评审输入考虑并覆盖了标准等要求。管理评审输出形成了《管理评审报告》，管理评审结论：管理体系具有持续的适宜性、充分性和有效性，管理目标充分适宜有效，管理体系运行正常有效等。管理评审输出提出了改进决定和措施，包括改进的机会、管理体系所



需的变更、资源需求等。目前已经整改完成。保留了形成文件的信息，作为管理评审结果的证据，管理评审过程真实有效。

2.4 持续改进 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制

编制《不合格品控制程序》，符合企业实际和标准要求。抽查《不合格品评审表》，对不合格进行了识别、标识、评审和处置，防止了不合格品非预期的使用或交付。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

利用管理方针、管理目标、审核结果、分析评价、纠正措施以及管理评审提高管理体系的有效性。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。

三、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：无
- 5) 产品及其主要过程：无
- 6) 法律法规及产品、检验标准：无
- 7) 外部环境：无
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：无
- 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

验证了上次审核提出的加强内审员能力，整改措施有效，但仍需加强。

五、认证证书及标志的使用

与管理者代表沟通，企业上年度未在产品中使用标志，在投标文件中正确使用了质量管理体系证书，能够



符合要求。

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，（淳化县丝路兴淳农业发展科技有限公司）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	☐ 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

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:郭力



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、联系方法的变更、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。