项目编号：10090-2025-EOF

管 理 体 系 审 核 报 告

（第二阶段）

组织名称：广州廿一客食品有限公司

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）

☐其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 吴灿华

报 告 日 期 ： 2025 年 03 月 16 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn

联系我们，扫一扫！

审核报告说明

1．本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：

■管理体系审核计划（通知）书　■首末次会议签到表　■文件审核报告

■第一阶段审核报告　■不符合项报告　□其 他

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

3．若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内可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：邝柏臣

组 员：　吴灿华

受审核方名称：广州廿一客食品有限公司

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	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1FSMS-2222839	E
B	吴灿华	组员	审核员	2024-N1FSMS-2274308	

其他人员

序号	姓　名	审核中的作用	来　自
1	罗送（总经理）、游林坪（品控部经理）、揭雯雯（生产部经理）	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（**食品安全管理体系**）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：

ISO 22000:2018

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为■单体系审核□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：《GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》；

d) 相关的法律法规：《食品安全法》、《GB 31621-2014 食品经营过程卫生规范》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《GB 8957-2016 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》、《GB29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点》、《GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《JF1070-2023 定量包装商品净含量计量检验规则》；

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品安全及卫生标准：《GB/T31059-2014 裱花蛋糕》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准》、《GB7101-2022 食品安全国家标准 饮料》、《GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点》、《GB20977-2007 糕点通则》、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》；

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16日上午至2025年03月16日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年07月10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）：

FSMS：**位于广州市天河区白沙水路123号长兴·创兴港自编7栋101-104单元广州廿一客食品有限公司的糕点类食品（裱花蛋糕）、自制饮品（冷泡玫瑰）制售（仅限现制现售）**

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：广州市天河区白沙水路 123 号长兴·创兴港自编 7 栋 101-104 单元

办公地址：广州市天河区白沙水路 123 号长兴·创兴港自编 7 栋 401 单元

经营地址：广州市天河区白沙水路 123 号长兴·创兴港自编 7 栋 101-104 单元

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：——不适用

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2025-03-15 8:30:00 上午至 2025-03-15 12:30:00 中午进行了 FSMS 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：

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 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*）：

1.5.7 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1）不符合项情况核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（4）项，涉及部门/条款:行政部 01）F 7.2；02）品控部 F 8.7 条款；03）生产部 F8.5.4.5 条款;04)F 7.1.6 条款；

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 04 月 16 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 02 月 01 日前。

2）下次审核时应重点关注：

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

3）本次审核发现的正面信息：

1）受审核方依据 ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准要求策划了公司食品安全管理体系手册；

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）自体系建立以来未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，2025 年 03 月 10 日广州市天河区市场监督管理局对公司进行例行食品安全监督检测，无不合格通知。

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。公司在糕点类食品（裱花蛋糕）、自制饮品（冷泡玫瑰）制售（仅限现制现售）资源方面配置基本充分合理，如烘炉设备等设施的配置。

6）公司糕点类食品（裱花蛋糕）、自制饮品（冷泡玫瑰）制售（仅限现制现售）安全特性控制基本符合，运行控制基本稳定，基本符合标准的要求。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1）成熟度评价：

受审核方管理层对 ISO22000:2018 运行和认证活动较为支持，公司结合糕点类食品（裱花蛋糕）、自制饮品（冷泡玫瑰）制售（仅限现制现售）过程，依据 ISO22000:2018 标准策划了体系文件，包括《食品安全管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018 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： ——

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：2014 年 06 月 17 日，食品安全管理体系实施时间 2024 年 07 月 10 日实施；

2）法律地位证明文件有：

按照认证范围该组织需提供的必要的法律证明文件确认如下：

1、现场检查《营业执照》正本，编号： 914401153043909093，成立日期：2024 年 10 月 17 日，有效期至 ——；经营范围：非食用盐加工;办公设备销售;家用电器零配件销售;工艺美术品及收藏品批发（象牙及其制品除外）;商务代理代办服务;日用品销售;厨具卫具及日用杂品批发;新鲜水果批发;电子产品销售;鞋帽批发;服装服饰批发;食品销售;餐饮服务;食品生产;注册地址：广州市天河区白沙水路 123 号长兴·创兴港自编 7 栋 101-104 单元；审核现场查看受审方因场地受限，由关联公司廿一客贸易公司将位于广州市天河区白沙水路 123 号长兴·创兴港自编 7 栋 401 单元无偿提供作为办公室地址，面积约 151 平方米。

2、现场检查《食品经营许可证》，电子版，食品经营许可证：现场检查《食品经营许可证》，电子版，食品经营许可证编号：JY24401060992477(1-1)，有效期至：有效期自:2024 年 10 月 23 日至:2029 年 10 月 27 日。经营项目：预包装食品销售（含冷藏冷冻食品），糕点类食品制售（含裱花蛋糕），自制饮品制售（不含自酿酒）；（受审方曾于 2024 年 06 月 28 日取得经营许可证编号 JY24401060950653 后迁移至审核地址后取消原经营许可证重新领取新的经营许可证）。经营场所：广州市天河区白沙水路 123 号长兴·创兴港自编 7 栋 101-104 单元。

——现场查核：经确认资质在有效期内，有效，提供扫描件与原件一致。

现场审核地址为广州市天河区白沙水路 123 号长兴·创兴港自编 7 栋 101-104 单元，与营业执照地址、食品经营许可证地址一致。

3）企业目前体系覆盖有效人数：21 人，其中含管理人员 5 人；

4）公司设置了组织架构，包括：领导层、管代、生产部、行政室、品控部主要负责糕点类食品（裱花蛋糕）、自制饮品（冷泡玫瑰）制售（仅限现制现售）；

5）工作和生产方式：

上班时间：办公室单班次:8:30-17:30;

制作车间：双班次生产，分白、晚班两班工作，制作时间：7:30-16:30;22:00-6:00，根据客户订单开展糕点类食品（裱花蛋糕）的制作和自制饮品（玫瑰汁）制作工作；目前客户群体主要是大众消费者、企业单位团购客户，制售量较稳定。

经识别企业外包过程为：产品第三方检验及计量器具校准、物流运输；

适用标准全部条款，无删减条款

06)制售工艺流程：

糕点类食品（裱花蛋糕）工艺流程图：

原料验收入库（OPRP1）→食品接触面消毒(OPRP3)、水过滤（OPRP2)→粉类过筛(OPRP4)→ 领料配料(食品添加剂配料 OPRP8)→搅打/搅拌→装模称重→烘烤→冷却(OPRP11)→脱模→片坯→入库（夹心制作→料液过筛→速冻→脱模→包模、坚果切制→坚果烘烤(OPRP9)→碾磨→包装→灭菌(OPRP7)→冷却）→裱花装饰（水果挑选→清洗消毒(OPRP6)→切分、巧克力称重→巧克力融化→成型→混合）→走单→（包材消毒 OPRP5）包装→入库

自制饮品生产工艺流程图：

原料（含包材）验收（OPRP1）→领料→配料→成品制作（混合）→出品

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)组织结构、职责分工和内外沟通情况

受审核方结合糕点类食品（裱花蛋糕）、自制饮品（冷泡玫瑰）制售（仅限现制现售）情况及 FSMS 体系要求等，策划了组织结构，包括：领导层、食品安全小组、生产部、品控部、行政室等，机构设置基本合理，职责权限基本明确，接口基本清晰。

2) 组织及其环境、相关方、风险及机遇实施及管理情况

受审核方在管理手册 4 章节及 6 章节对组织及组织环境、相关方需求和期望、风险和机遇的识别及控制等进行了规定。近一年以来，受审核方按照策划的体系文件要求，从事资质范围内糕点的生产活动，主要客户群体是大消费者、企业单位团购客户等。

现场查见《内外部环境因素分析表》、《相关方的需求和期望清单》、《组织风险和机遇控制清单》等运行证据。确保内外部环境因素、相关方需求和期望等能够合理识别并与公司的方针、目标、实际经营等相结合，同时来应对所面临的风险和机遇。

现场与总经理罗送女士沟通，总经理表示近一年以来公司总体趋于良好，市场竞争较为激烈，但经过体系运行以及公司员工的努力，在本地同行业中具有一定的认可度，部分客户也会来公司寻求洽谈机会，近一年来客户对公司的生产、销售服务比较满意，外部环境竞争比较激烈外还处于较稳定状态。对于内部环境，公司每个月会定期组织员工会议，来沟通传递公司的政策、要求以及员工的心得体会等，组织的内部文化开展较好，员工对公司的认可度较好。

变更策划管理：审核期间未发生重大变更，审核期间进行认证范围及地址变更，已报机构总部备案。

3)法律法规的识别及获取情况

受审核方收集了与企业相关的法律法规，提供了《外来文件清单》包括《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国计量法》、《中华人民共和国食品安全法》、GB 31621-2014 食品经营过程卫生规范、《GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》、《GB 7101-2022 食品安全国家标准 饮料》、《GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则》、《GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准》、GB 7099-2015 《食品安全国家标准 糕点、面包》、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 食品中农药最大残留限量》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 4806.7-2023 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》、食品召回管理办法等法规文件，基本符合要求。

4)方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

受审方在食品安全管理手册 5.2 条款和“03 食品安全方针、目标”中规定了文件化的管理体系方针：

严格规范管理,保证产品优质安全

不断持续改进,满足顾客法规要求。

管理方针适用公司经营的宗旨和环境，支持公司的战略方向，为食品安全目标提供了框架，对满足适用的食品安全要求的承诺，满足适用要求的承诺，但对于解决食品需求确保食品安全相关内容，持续改进管理体系方面较为薄弱，现场沟通。

总经理表示公司的食品安全方针在公司内部主要通过会议、文件发放等方式得到沟通、理解和运行，对相关方主要通过宣传册、标书方式提供。

现场询问员工揭**，对公司的食品安全方针基本了解。

公司在管理手册第 6.2 条款进行了规定，并提供了《2024 年管理目标》、《2025 年管理目标》。

公司建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总的质量食品安全目标而建立的各层级质量食品安全目标具体、有针对性、可测量；

目标	考核频次	计算方法	完成情况（2024 年 7 月~2025 年 2 月）

顾客投诉处理率	每月	（顾客投诉处理的数量/总的投诉数）*100%	100%
食品安全事故	每月	统计食品安全事故的次数	100%
产品出厂抽检合格率	每月	（产品出厂抽检合格数/抽检总数）*100%	100%

目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。提供了《2024-2025 年目标考核表》，抽查管理目标的完成情况：2024 年 07 月至 2025 年 02 月目标已完成，2025 年 03 月目标在实施中。

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。

5）管理体系文件符合情况

受审方在《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《食品安全管理手册》1 份、《食品安全程序文件》28 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：食品安全管理手册、危害控制计划。

二级文件：公司编制了《食品安全程序文件》28 份，基本包括了质量食品安全体系体系标准要求的程序。

三层次文件：培训记录、确认验证记录等食品安全记录 78 份。

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。体系初次导入，未发生重大变化。

文审问题一阶段验证，整改基本合理。

其中危害控制计划和前提方案的策划情况

公司编制了《前提方案》编制依据生产（卫生）规范 1： GB 31621-2014 食品经营过程卫生规范、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》；

产品执行的食品安全标准 2 :GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点》、GB/T31059-2014 裱花蛋糕、7101-2022 食品安全国家标准 饮料；

产品执行的食品安全标准 3：GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量等；内容包括厂区及周边卫生环境、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、员工健康与卫生及工作服管理、废弃物管理、加工要求等。食品安全小组结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本合理，查见工厂位置图、车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等。

查见《危害控制计划》；查产品描述情况、包括原辅料、接触面类、终产品的特性等：

——食品安全小组针对资质范围内糕点的生产所使用的原料、辅料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、配置辅料的驻场、包装交付方式、使用前的预处理等。审核周期内公司糕点类食品（裱花蛋糕）、自制饮品（冷泡玫瑰）制售所涉及原辅材料包低筋粉、高筋粉、可可粉、核桃仁、绿葡萄干、焦糖即用甜品酱、玫瑰汁、黑朗姆酒、生产用水、蛋糕包装箱、餐盘、蛋糕底托、餐具袋、包装膜等，基本与实际一致。

——目前公司的客户群体主要是大众消费者及企业单位团购客户，涉及对终产品包括糕点类食品（裱花蛋糕）、自制饮品（冷泡玫瑰）特性的描述，包括：产品名称、生物、化学和物理特性；分销方式、预期的保质期和储存条件等。

审核周期内公司糕点主要为糕点类食品（裱花蛋糕）、自制饮品（冷泡玫瑰）制售（仅限现制现售），与实际一致。

预期用途主要为大众消费者及企业单位团购客户提供糕点类食品（裱花蛋糕）、自制饮品（冷泡玫瑰）制售（仅限现制现售）。主要的食用方式为：直接食用。对过敏者现场通过包装标签标识告知方式进行控制。提供了工艺流程并对其进行了描述。

受审方有策划前提方案、各类制度要求等内容，已识别分析包括水、接触面、设备、人员手、设施维护、防

治污染物危害、员工健康、虫鼠害、环境卫生、培训、记录和文件等环节。具体见生产部审核记录。

经过识别评价，涉及的 OPRP 点/CCP 点如下：

经过识别评价，涉及的 OPRP 点/CCP 点如下：

1）**HACCP 计划 1:**糕点类食品（裱花蛋糕）

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
序号	加工工序	危害类别	监控				纠偏行动	记录	验证
			监控对象	监控方法	监控频率	监控人			
*OPRP1	原材料验收、入库	化学危害	按《进货查验管理制度》、《原辅料包材验收标准&计划》要求检验包装材料荧光物质、生鲜果蔬农药残留、到货原辅料出厂检验报告或检验检疫证书	到货进行抽样检验包装材料荧光物质、生鲜果蔬农药残留是否超标 到货索取原辅料出厂检验报告或检验检疫证书	每批次	品控	不符合要求拒收	原物料验收记录	每日复核当日原料检验报告
			按《进货查验管理制度》、《原辅料包材验收标准&计划》要求第三方型式检验报告	每年度索取第三方型式检验报告	一次/年度	品控	不符合要求拒收	原物料验收记录	每日复核当日原料检验报告
		生物性危害：细菌、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	冷藏储存类物料运输车辆温度要求 0-8℃，货物温度 0-4℃； 冷冻储存类物料运输车辆温度要求≤-15℃，货物温度≤-18℃ 保鲜库温度 0-4℃ 冷冻库温度≤-18℃	按《原辅料检验标准》要求检验包装材料荧光物质、生鲜果蔬农药残留、到货原辅料出厂检验报告或检验检疫证书	每批次	品控	不符合要求拒收	原物料验收记录	每日复核当日原料检验报告

	*OPRP2	水过滤	生物性危害：微生物污染（菌落总数、总大肠菌群）	水过滤系统的洁净度，过滤器完整	定期进行过滤材质更换	每3月更换一次	设备	过滤器、紫外灯更换	设备更换记录	每周进行水的抽样检测；每年水质外检	
	*OPRP3	食品接触面清洗消毒	生物性危害：细菌、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	1、人手：50-100PPM 三氯异氰尿酸溶液中浸泡消毒 30 秒；75%酒精消毒；戴丁腈手套； 2、工器具：250-300PPM 的次氯酸钠消毒液中浸泡 5 分钟；75%酒精擦拭消毒；热消毒 90℃/30min 3、设备：用后拆散管刷刷洗，250-300ppm 氯消毒中浸泡 5min，转至热消毒柜中热消毒 85-95℃以上/10—20min 4、操作案台表面保持清洁，每 30min 酒精 75%喷洒或擦拭消毒	浓度检测：每次使用前/只用过程中 温度检测：现场目测 每天通过监控抽查 5-10 人手部消毒时间	每天	生产	重新消毒	现场巡查记录表	每天按照涂抹方案进行消毒效果验证	
			化学危害：氯残留	余氯检测 0	漂洗后进行余氯检测，检测值 0	每天	生产	重新漂洗	现场巡查记录表	每天按照涂抹方案进行消毒效果验证	

	*OPRP4	过筛	物理性危害：金属	筛网完整性 8 目：果碎； 10 目：坯子渣、榴莲肉、白料、抹茶； 18 目：杏仁粉、糖粉、果碎； 20 目：草莓片； 30 目：百香果果肉果汁； 40 目：奶水、可可粉、面粉、泡打粉、栗泥、百香果汁、白、黑巧克力、中秋慕斯； 60 目：杰瑞、夹心、黑越橘、焗芝士、柠檬汁、咖啡粉、流心酱、芒果茸、青柠混合汁、奶水； 80 目：防潮糖粉、抹茶慕斯、羊羹、青柠汁、黄柠檬汁； 100 目：香草水、可可粉、糖粉、抹茶粉、姜汁	检查筛网完整性	每班次前	生产	重新过筛，对可能受影响的产品进行评估并采取相应措施	筛网检查表	每班次巡检筛网目数和完整性	
	*OPRP5	包材消毒	生物性危害：菌落总数、大肠菌群	紫外线消毒 30min	对包材室紫外线或臭氧消毒时间、频次进行监控	一次/每天	生产	重新消毒	包材消毒记录表	现场品控每班次检查臭氧消毒记录	
	*OPRP6	水果消毒	生物性危害：菌落总数、大肠菌群 化学：余氯	消毒浓度 100-150ppm 时间浸泡 5 分钟	对消毒水浓度进行验证，消毒时间、频次进行计时、验证	每批次	生产	重新消毒，对可能受影响的产品进行微生物检测、评估	水果清洗消毒记录表	现场品控每班次抽检清毒水浓度	

OPRP7	酱料灭菌	生物性危害：菌落总数、大肠菌群	1、蓝莓酱、树莓酱、红枣酱、山核桃酱、鹰嘴豆泥、紫薯泥、燕麦糊灭菌按工艺制作标准熬制；100℃/30min/榛子酱、松子酱、栗泥 100℃/55min 2、蒸箱温度达到 100℃时开始计时，每月利用检定过温度记录仪进行温度校准	对水果、坚果酱灭菌的温度和时间进行记录	每批次	生产	重新灭菌	酱料杀菌记录表/温度内校记录	抽检灭菌后产品进行微生物检测/温度内校每月 1 次
OPRP8	食品添加剂配料	化学性危害：食品添加剂超标	无限量添加剂，其他添加剂按照配方数量进行称取	每天班长对使用数量进行复核	每批次	生产	报废，重新配制	配料控制记录表	每班品控抽查 1 品类进行数量复核
OPRP9	坚果烘烤	生物性危害：菌落总数、大肠菌群	榛子果碎/大松子上火 130℃下火 120℃/60±5 分钟	对坚果烘烤的温度和时间进行记录	每批次	生产	重新烘烤	果碎烤制记录	抽检熟制后产品进行微生物检测
OPRP10	烘烤	生物危害：菌落总数、大肠菌群（致病菌残留）	烘烤温度、时间符合《华南蛋糕坯烘烤温度标准》要求	对烤箱温度进行设定、检查，烘烤时间进行计时、检查，出炉后检测中温度分别是：≥80℃/≥85℃/≥90℃	每批次	生产	烤焦的产品报废，不熟的产品进行评估并采取相应措施。	烘烤原始记录表	现场品控巡检烘烤温度与时间，对产品进行抽检微生物
OPRP11	蛋糕坯冷却	生物性危害：菌落总数、霉菌	蛋糕坯冷却后中心温度≤25℃	每批进行中心测温	每批次	生产	对温度不符合的继续冷却，直至达标	冷却记录表/巡查表	每天抽查 2 款进行测温

OPRP(1)	重大食品安全危害（2）	关键限值/行动准则（3）	监控				纠偏措施（8）	记录（9）	验证（10）
			对象（4）	方法（5）	频率（6）	人员（7）			
OPRP1 原料（含包材）验收	微生物超标、包装材料中有毒化学物质污染	查检测报告、包装材料相关卫生指标	合格证明结果	索证	每年	原辅料验收人员	出现不合格拒绝接收并重新评价分供方	包装材料检验报告	生产部经理每年审核报告并评价分供方
OPRP12	运输配送	生物性危害：菌落总数、霉菌、大肠菌群	运输温度0-10℃、-15~~-22℃	按要求进行冰包包装，每月对配送温度进行监控	每月	配送	对温度不符合的进行产品微生物检测并进行产品安全性评估	配送温度验证记录表	每月配送温度验证

2）**HACCP 计划：**自制饮品（冷泡玫瑰）制售

关键控制点/OPRP(1)	重大食品安全危害（2）	关键限值/行动准则（3）	监控				纠偏措施（8）	记录（9）	验证（10）
			对象（4）	方法（5）	频率（6）	人员（7）			
OPRP1 原料（含包材）验收	微生物超标、包装材料中有毒化学物质污染	查检测报告、包装材料相关卫生指标 依据：GB 4806.7、GB/T 1445-2018、DBS53/025-2017、Q/WJX 0002 S	合格证明结果	索证	每年	原辅料验收人员	出现不合格拒绝接收并重新评价分供方	包装材料检验报告	生产部经理每年审核报告并评价分供方

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

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中 FH 应包括使用危害分析的方法和对食品职业健康安全小组的评价意见；H 体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

1）前提方案/良好卫生规范管理情况

受审方前提方案的实施情况包括：

a）**建筑物和相关设施的构造与布局；** ☑与文件一致

制售场所位于广州市天河区白沙水路 123 号长兴·创兴港自编 7 栋 101-104 单元，与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。

b）**包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；** ☑与文件一致

制售场所为广州市天河区白沙水路 123 号长兴·创兴港自编 7 栋 101-104 单元，周边未发现污染企业，经营场所实际使用面积 360 平方米；建筑面积 588 平方米；制作车间 1 间；（预进间、摊凉间、烘烤间、水果间、裱花间、冷藏冷冻柜、出库间、售卖间），冷藏柜 7 台，冷冻柜共 5 个，另配备添加剂柜 1 个、化学物品柜、拆包间、包材暂存柜，不合格品暂放区、成品不合格暂放区，基本满足糕点类食品（裱花蛋糕）、自制饮品（冷泡玫瑰）制售（仅限现制现售）工艺要求；

查看生产加工过程管理，与流程图基本一致。

c）**空气、水、能源和其他基础条件的供给；** ☑满足要求

对物流和人流有基本划分，主要按照工艺流程进行划分;采用城市供水系统，配备净水系统，提供了水质检验报告，详见附件。能力基本充分。

d）**包括虫害控制、 废弃物和污水处理在内的支持性服务；** ☑与文件一致

在制作间门口有挡鼠板，车间入口有风幕/塑帘，总共设置 5 个灭蝇灯（2 个清洗间，加 3 个直对外的门），与《虫鼠害防治图》基本一致；车间废弃物采用封闭式非手动垃圾桶，清洗消毒间配备油水分离器，清洁污水经油分水离后直接排入城市管网；

提供《虫鼠害设备日检表》记录有：地点及设施：分拣门口 捕鼠笼、诱饵站、预进间大门口 捕鼠笼 诱饵站、仓库门口 捕鼠笼 诱饵站、预进间 灭蝇灯、热加工间 灭蝇灯 、水果间 灭蝇灯、清洗间 灭蝇灯、拆包间 灭蝇灯 每天点检，执行行：游林坪；查 2025.02.1-30 日，点检符合要求、2025.02.05、2205.02.12、2025.02.20、2025.02.28 更换粘虫板；另抽查 2025.03、2025.02、2024.11，点检结果：无异常；

废弃物管理：废弃物：主要是食品残渣、包装物等杂物；所涉及的废弃物较为简单，分为可回收废弃物（桶、纸皮等）及一般工业回收废物（生产废料、废弃包装材料等）、成品废面包成品经报废处理后以及生活垃圾统一倒到指定位置，由园区环卫工人统一处理，一般工业固体废物存放于的废包材、废纸箱等固废分类存放指定位置；

现场查看组织已配置有污水处理间，基本符合要求；

查废水排入公司油水分离池再进入园区污水处理系统，由园区统一处理后排放；

另严格依照广州市场监管部门统一要求提交日管报、周排查、月调度报表记录，基本符合要求；

e）**设备的适宜性， 及其清洁、 保养和预防性维护的可实现性；** ☑与文件一致

设施、设备、工器具一般采用清水加洗涤剂清洗，消毒使用 1、预进间手部消毒:二氧化氯消毒液 50-100ppm 消毒时间 30S；2、水果消毒:白猫消毒液 100-150PPM，消毒时间:5min；工器具消毒:白猫消毒液浓度 250-300PPM，消毒时间!15min，空间消毒主要是：臭氧、紫外线灯、酒精等方式进行消毒，设备有保养计划和记录。

f）**供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料）** ☑满足要求

见“行政部采购”审核记录

g）**来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；** ☑满足要求

有《原材料采购验证记录及入库数量登记表》、《产品销售台账》

现场查看成品库环境卫生基本干净，能做到隔地离墙存放，标识清楚，基本符合。

目前根据客户订单需求现制现售，通过线上线下客户下单后即时制售，完成后检验合格售卖给客户；

一阶段问题:配料间物料放置处的高脂可可粉未有生产批号、无拆封时间、拆封后使用期限未明确、其它辅料未见拆封

时间及使用限期，二阶段已整改符合要求；

一次性餐刀未脱包装盒存放于制作间，二阶段已整改符合要求；

h）**防止交叉污染的措施；** ☑满足要求

企业的制作间人员按照《人流图》进入加工场所，产品由自动生产线传送；原料、辅料、包材按照《流程图》分别进入加工工序、成品包装工序；加工场所分为：制作间 1 个（含预进间、摊凉间、烘烤间、水果间、裱花间、冷藏冷冻柜、出库间等）；

i）**清洁和消毒；** ☑满足要求

每天工作结束后进行清洁，环境基本干净整洁。公司内部系统中查看到有《消毒记录》，对脱模间、冷却间、内包装间等高清洁区均有消毒。内部消毒记录包括 1、人员手部消毒（洗手液、75%酒精、预进间手部消毒:二氧化氯消毒液 50-100ppm 消毒时间 30S）、设备班前消毒（早上使用 75%酒精消毒）； 2.场所消毒 3.工作服消毒（紫外线）、物料消毒（紫外线）；组织确保所有员工意识到良好个人卫生的重要性，理解和遵守确保食品安全和宜食用性的操作规范。

卫生设施	完好状态	控制方法	检查频次	有效性评价
更衣室	完好	紫外线	每天进行	☑良好 ☐不足
穿戴鞋套设施	手动自穿	——	每天进行	☑良好 ☐不足
洗手设施	完好	非手动水龙头	每天进行	☑良好 ☐不足
干手设施	完好	干手器	每天进行	☑良好 ☐不足
手消毒设施	完好	75%酒精消毒液、二氧化氯消毒液 50-100ppm 消毒时间 30S	每天进行	☑良好 ☐不足
风淋室	——	——	——	☑良好 ☐不足
淋浴室	——	——		☐良好 ☐不足
卫生间	——			☐良好 ☐不足

对于临时/流动食品生产经营场所，是否配备卫生和洗手设施。 ☐是 ☐否，不涉及

员工进入车是自行进行毛发检查，未有形成记录；

提供有《容器、工器具消毒液配制、消毒记录表》车间：烘焙间、消毒时间：15min，消毒浓度：250-300ppm 。抽查 2025.02.28 加水量：15kg,白猫消毒原注：30g、实测消毒液浓度 280ppm、消毒开始时间：18:30、消毒结束时间：18:45，操作人：梁小翠，验证人：石小芽；另抽进 2025.02.26、2025.01.18、2024.12.16 等消毒记录，管控方式相同，基本符合要求；

提供《门店每日检查表》检查项目：个人卫生、环境卫生、设备卫生、器具卫生、原辅料卫生、器具卫生、虫害控制卫生、垃圾桶、水电等，抽查 2025.01.03 记录，检查结果：符合；

提供有《紫外线灯消毒记录》车间、冷加工间、包装间，抽查 2025.03.01 起始时间：18:05、终止时间：18:35、消毒时间：30min 、紫外灯消毒累积时间 30min，确认人：石**；另抽查 2025.03.14、2025.03.15 2024.11.01 记录，管控方式相同，符合要求；

另外提供了《臭氧消毒记录》-消毒记录：消毒方式 臭氧消毒 消毒时间：30 分钟，查看 2025-03-01，开启时间 30 分钟，消毒人员：石七、2025.03.10 17:30，消毒时间：30 分钟，消毒 人员：石七；

j)**人员卫生；** ☑满足要求

健康证见“办公室”审核记录

提供有《每日健康监测+人员卫生检查记录表》记录有：工服穿着、人个卫生、防尘消毒、健康检测，抽查 2025.03、2025.01、2024.12，检查结果均无异常（备注:1、人员服装依照着装规范，戴好工作帽、披肩帽衣服不外漏，粘贴处不得有毛发、线头等异物，口罩完全包裹住口鼻，头发不外漏 2、个人卫生依照规章制度要求，指甲长度不得超过 0.2cm，不得染指甲、擦口红、喷香水等，不得佩戴饰品等 3、整页消毒表格完成后归档放入《每日健康监测+仪容仪表检查》专用文件夹，表格需保存 2 年以上 4、健康监测异常需写明:姓名+症状(手部受伤/发烧/腹泻/呕吐/过敏等)

k)**产品信息/消费者意识；** ☑满足要求

该企业的主要产品是裱花蛋糕、自制饮品类。消费者为普通大众。

1）其他有关方面。 ☑满足要求

现场清洗/消毒等化学品基本有标识，部分酒精无标识已现场沟通，基本实现定置管理，化学品领用记录基本符合。

作业环境等微生物监控证据见——品控部审核记录

提供有《消毒液配制及更换记录表》，记录消毒剂名称、配制方法、浓度、更换时间、配制人，抽查 2025-02-20，消毒名称：二氧化氯消毒 片（3 片+3.1kg 水）、实测浓度：100ppm、更换时间：7:10、配制人：梁小翠、邹虫英、验证人：石小薄；用途未明确，已现场沟通整改；

另抽查 2024-12-23、2025-01-05 浓度配比如记录，管控方式相同，基本符合要求；

另提供《车间消查消毒液制、消毒记录》消毒液浓度：100-150ppm，消毒时间：5min，抽查 2025.03.01，水果：芒果、网纹瓜、梨；加水量：3kg、白猫消毒液：5kg、实测浓度：150ppm、消毒时间：8:00、消毒结束时间：8:05，操作人：杨思怡；另抽查 2025.03.09、2025.02.28、2024.11.02 等批次记录，管控方式相同，符合要求；

返工品管理，现场查看生产加工过程中加工设备有清洗状况过程，对出现的废边角废弃料，直接作为废弃物处理。询问目前生产过程中没有发生不合格的情况，也没有发生不合格品返工的情况。

化学品管理情况：

查看冷库冷藏柜、速冻柜管理情况，冷藏柜 7 台，冷冻柜共 5 个，速冻柜 1 个，组织目前主要通过温度记录仪进行定期监控，基本符合要求。审核现场温度显示控制情况，受审方仓储设施主要是冷藏冷冻柜及速冻柜，抽查冷藏库 2 号 3.0℃、冷藏柜 5 号 1.1℃、冷冻柜：-23.5℃、速冻柜：-14℃(使用中，设定温度 30℃），常温类原料依据订单采购，不作仓储；符合工艺要求；

查看裱化间的管理情况，制作间过程为冷加工，裱花间配备温湿度计，温度显示：18℃，湿度 52%RH，配备紫外线灯、臭氧机，符合裱花间冷加工温控工艺要求；

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。提供有《外来人员登记表》，进入生产车间主要通过安全告知进行，建议后期规范，现场沟通。

操作前进行设备基本情况确认：设备部件齐全、清洁消毒、有效期内、空转情况正常，日常由生产部人员现场确认，设备使用前进行 75%酒精消毒，品控现场会看执行情况，并进行监控抽查，但未形成记录；

编制了《设备设施维修记录表》，包括了台账中的打蛋机、打搅机等，编制人为——；时间为 2024~2025.03.13，提供了《设备维护保养记录》，维修保养情况记录：正常运行；

查《食品添加剂使用记录表》，2024.12.05，添加剂名称：木糖醇 批号 2024.12.05、使用量 50g,使用人：吴妍羲，复核人：张玉梅；吉利丁:批号 2024.12.07，使用量：2.8g，复核人：张玉梅；2025.01.02，添加剂名称：木糖醇 批号 2024.12.28、使用量 60g,使用人：杨思怡，复核人：张玉梅；吉利丁:批号 2024.12.07，使用量：10g；210 果胶：批号 2024.04.26,使用量:50,使用人:杨思怡,复核人:张正梅;另抽查日期 2025.01.20、2025.01.30、2025.02.03、2025.02.28、2025.03.15 批次的添加剂使用记录，管控方式相同，添加剂使用符合国家标准 GB2760-2024 要求；

查看制作车间每天日常检查项目包括玻璃窗户、照明灯、灭蝇灯、安全指示灯等，提供《金属异物及易碎品控制表》，抽查 2025 年 02 月记录，检查结果：符合要求；

2025 年 03 月 16 日凌晨 12:00-2:00，晚班主要是裱花间员工进行现场奶油配料制作及慕斯蛋糕速冻后脱模过程，符合 PRP 运行要求；

制作现场管理基本符合要求。

02）危害控制计划实施情况

食品安全小组对原辅料、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：

——工艺流程图如下：

01）糕点类生产工艺流程图

原料验收入库(OPRP1)→食品接触面消毒(OPRP3)、水过滤(OPRP2)→粉类过筛(OPRP4)→ 领料配料(食品添加剂配料 OPRP8)→搅打/搅拌→装模称重→烘烤→冷却(OPRP11)→脱模→片坯→入库（夹心制作→料液过筛→速冻→脱模→包模、坚果切制→坚果烘烤(OPRP9)→碾磨→包装→灭菌(OPRP7)→冷却）→裱花装饰（水果挑选→清洗消毒(OPRP6)→切分、巧克力称重→巧克力融化→成型→混合）→走单→（包材消毒 OPRP5）包装→入库

02）自制饮品生产工艺流程图

原料（含包材）验收（OPRP1）→领料→配料→成品制作（混合）→出品

OPRP 点/CCP 点实施如下：

①糕点类食品（裱花蛋糕）OPRP **点：** 裱花蛋糕

抽查 2025.01.02 批次桃花蛋糕（裱花蛋糕）生产过程记录

查订单号 20250120748414 为 1P 桃源蛋糕，使用君乐宝奶油批次为 2025.1.11，该订单生产日期：2025.1.21，配送日期：2025.1.21，使用车辆粤 ADZ6075，干线司机郑生孝，配送站点 74，配送员为何礼泳。

提供订单信息：会员号：21cake_18529539603，收货人：文*；

蛋糕OPRP控制计划表

1	2	3	4	9	10
序号	加工工序	危害类别	行动准则/监控 监控对象	记录情况	现场显示
*OPRP1	原材料验收、入库	化学危害	按《进货查验管理制度》、《原辅料包材验收标准&计划》要求检验包装材料荧光物质、生鲜果蔬农药残留、到货原辅料出厂检验报告或检验检疫证书	原物料验收记录 提供《原料验收记录》 抽查原料：奶油 2025.1.11 批次君乐宝奶油入库记录及验收记录，2025.1.17 到货 1800kg，1 月 17 日结余 12 月 27 日批次君乐宝奶油 140kg，供应商资质证明齐全； 查原材料欧福蛋白液、蛋黄液、全蛋液，验收时间：2025/01/05,120kg、80kg;欧福全蛋液 验收时间：2025/01/04,23.8kg，验收合格；详见品控部验收记录；	2025.03.16 审核现场查看原料验收情况：记录有木糖醇到货批次 2024/12/28 1000kg、吉利丁到货批次 2024/12/7 40kg、安佳奶酪批次 2024/10/22 200kg 等验收记录，验收合格；
			按《进货查验管理制度》、《原辅料包材验收标准&计划》要求第三方型式检验报告	提供原物料入库验收记录，验收合格；详见品控部验收记录	2025.03.16 审核现场查看原料验收情况，验收合格

		生物性危害：细菌、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	冷藏储存类物料运输车辆温度要求 0-8℃，货物温度 0-4℃； 冷冻储存类物料运输车辆温度要求≤-15℃，货物温度≤-18℃ 保鲜库温度 0-4℃ 冷冻库温度≤-18℃	提供原物料入库验收记录，验收合格；详见品控部验收记录	2025.03.16 审核现场查看原料验收情况，验收合格
*OPRP2 *OPRP3	水过滤 食品接触面清洗消毒	生物性危害：微生物污染（菌落总数、总大肠菌群）	水过滤系统的洁净度，过滤器完整	设备更换记录，查水过滤芯为 2024 年 11 月启用，暂无需更换；提供纯水检测报告，报告编号：A2240691624101001C，报告日期：2024 年 11 月 13 日；	未能提供每周进行水的抽样检测，与 OPRP2 水过滤 验证：每周进行水的抽样检测，每年水质外检；不相符；已开不符合项整改
		生物性危害：细菌、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	1、人手：50-100PPM 三氯异氰尿酸溶液中浸泡消毒 30 秒；75%酒精消毒；戴丁腈手套； 2、工器具：250-300PPM 的次氯酸钠消毒液中浸泡 5 分钟；75%酒精擦拭消毒；热消毒 90℃/30min 3、设备：用后拆散管刷刷洗，250-300ppm 氯消毒中浸泡 5min，转至热消毒柜中热消毒 85-95℃以上/10—20min 4、操作案台表面保持清洁，每 30min 酒精 75%喷洒或擦拭消毒	现场巡查记录表 提供《容器、工器具消毒液配制、消毒记录表》2025.01.21 加水量 15kg、白猫消毒液 30g、实测浓度 270ppm，消毒时产：7:30-7:45，操作作：梁小翠；验证人：石小薄；提供人手洗毒的《消毒液配制及更换记录表》2025.01.21，三氧化氯 消毒液 3 片+3.1kg 水，实测浓度：100ppm，更换时间：7:16、12.05，配制人：石小薄；人手消毒品控现场测测，符合要求； 操作台表面采用 75%酒精消毒 ，现场由品控执行监控，符合要求；	现场巡查记录表 提供《容器、工器具消毒液配制、消毒记录表》2025.03.16 加水量 15kg、白猫消毒液 30g、实测浓度 280ppm，消毒时产：17:00-17:15，操作作：周建红；验证人：梁小翠；提供人手洗毒的《消毒液配制及更换记录表》2025.03.16，三氧化氯 消毒液 3 片+3.1kg 水，实测浓度：100ppm，更换时间：7:10、12.10，配制人：梁小翠、邹虫英；人手消毒品控现场测测，符合要求； 操作台表面采用 75%酒精消毒 ，现场由品控执行监控，符合要求
		化学危害：氯残留	余氯检测 0	现场巡查记录表 提供《余氯检测记录》2025.01.21，余氯检测标准符合要求。	审核现场查看余氯检测记录，2025.03.16 余氯检测符合要求：

符 *OPRP4	过筛	物理性危害：金属	筛网完整性 8 目：果碎； 10 目：坯子渣、榴莲肉、白料、抹茶； 18 目：杏仁粉、糖粉、果碎； 20 目：草莓片； 30 目:百香果果肉果汁； 40 目：奶水、可可粉、面粉、泡打粉、栗泥、百香果汁、白、黑巧克力、中秋慕斯； 60 目:杰瑞、夹心、黑越橘、焗芝士、柠檬汁、咖啡粉、流心酱、芒果茸、青柠混合汁、奶水； 80 目：防潮糖粉、抹茶慕斯、羊羹、青柠汁、黄柠檬汁； 100 目：香草水、可可粉、糖粉、抹茶粉、姜汁	筛网检查表 提供《金属异物及易碎品控制表）查 2025.01.21，对筛网的使用前、使用后等每天巡检，s 检查人：郭讯宁；	2025.03.16 审核现场查看符合要求，每班次巡检筛网目数和完整性，地点:热加工间；
*OPRP5	包材消毒	生物性危害：菌落总数、大肠菌群	紫外线消毒 30min	包材消毒记录表 查《紫外线灯消毒记录》2025.01.21 起始时产是：17:30-终止时间：18:00，消毒时间 30min、紫外灯消毒累积时间：510min，确认人：石七；查《臭氧消毒记录》2025.02.01 17:00，消毒时间：30min，消毒人：谭祖宽松，开启时间：17:30、设定时间 30min,消毒人：张玉梅；	现场品控每班次检查臭氧消毒记录 2025.03.16 审核现场查看《紫外线灯消毒记录表》，地点：面包间、烘焙间，消毒起止时是：18:00-终止时间：18:30，确认人：石小芽，紫外线消毒 30min ，符合要求；
*OPRP6	水果消毒	生物性危害：菌落总数、大肠菌群 化学：余氯	消毒浓度 100-150ppm 时间浸泡 5 分钟	水果清洗消毒记录表 查《车间水果消毒液配制、消毒记录》2025.01.21 芒果、草莓、蓝莓等加水量:3kg、白猫消毒原液 5g、实测浓度：125ppm，消毒时间：23:00-23:05，操作人：许**；	现场品控每班次抽检清毒水浓度 查《车间水果消毒液配制、消毒记录》2025.03.16,

OPRP7	酱料灭菌	生物性危害：菌落总数、大肠菌群	1、蓝莓酱、树莓酱、红枣酱、山核桃酱、鹰嘴豆泥、紫薯泥、燕麦糊灭菌按工艺制作标准熬制；100℃/30min/榛子酱、松子酱、栗泥100℃/55min 2、蒸箱温度达到100℃时开始计时，每月利用检定过温度记录仪进行温度校准	酱料杀菌记录表/温度内校记录 本批次产品不涉及	2025.03.16 审核现场生产批次裱花蛋糕批次产品不涉及酱料灭菌工艺；
OPRP8	食品添加剂配料	化学性危害：食品添加剂超标	无限量添加剂，其他添加剂按照配方数量进行称取	配料控制记录表 提供《配料控制记录表》及物清单记录有：Y0101 蛋白液 2025/1/5 1800g、Y1002 蛋黄液 2025/1/5 45g、预混料 盐 2024/2/29 Y0237 太古红糖 2024/10/24 100g、Y0602 大豆油 2024/11/30 337.5g、纯净水 纯净水 Y0102 蛋黄液 2025/1/5 735g、Y1257 枣泥酱(熟)(自制) 现制、Y0252 1500g 三象粘米粉 2024/4/4 975g、Y0416 核桃仁果碎 2025/1/2、Y0502 君乐宝奶油 2025/1/11、Y0218 糖粉 2024/8/12、包材 1p 纸托/包材 1p 纸箱 2024/12/27 本批次不涉及添加剂； 另抽查 2025.01.02《烘焙车间控制记录表》，戚风白，Y0101 蛋白液 2024.12.28 3240g,Y0223 木糖醇 12.12.28 900g、Y1002 白醋 108g、Y0023 木糖醇 2024.12.28 129g、Y0602 大豆油 2024.10.02 540g、纯净水 960、Y0252 粘米粉 2024.07.28 1140g、Y0280 糯米粉 2024.07.02 120g、Y0275 荞麦粉 2024.07.08，360g;符合工艺要求	2025.03.16 审核现场查看《烘焙车间配料控制记录》：名称：核桃坯 原料名称:Y0101 蛋白液 2025.03.04 1800g 、Y1002 白醋 2025.02.25 45g 、A-2100357.5g、Y0237 木糖醇 2024.12.02 100g、Y0602 大豆油 2025.1.11 337.5g、水 450g、Y0102 蛋黄液 20225.03.04 735g、Y0102 黑品酱 2025.03.16、Y0252 粘米粉 2025.11.22 975g 制作人：周建红，复核人：梁小翠；符合 OPRP8 食品添加剂配料行动准则要求； 现场查看裱花间奶油配料表不涉添加剂使用； 现场查看慕斯车间配料控制记录表，配料中使用添加剂分别有：木糖醇、吉力丁，均为不限量添加剂，符合配料添加剂使用要求。

				另抽查《裱花间奶油配料表》，不涉及添加剂使用，查看2025.01.21批次记录，配制时间：2025.01.21 批号2024.12.25 奶油1200 批号2024.1.21 糖浆120 批号2024.05.28 可可粉 批号2024.07.25 樱桃酒 52.8 记录人：张玉梅，审核人：石七；另抽查 2024.12.30 、2024.11.01、2024.12.02 裱花间奶油配料记录，均未使用添加剂，符合工艺要求；	
OPRP9	坚果烘烤	生物性危害：菌落总数、大肠菌群	榛子果碎/大松子上火130℃下火120℃/60±5分钟	果碎烤制记录 本批次不涉及	抽检熟制后产品进行微生物检测 现场查看2025.03.16 核桃坯、老虎坯、红糖粟泥坯等批次的制作工艺均不涉及坚果烘烤工艺；
OPRP10	烘烤	生物危害：菌落总数、大肠菌群（致病菌残留）	烘烤温度、时间符合《华南蛋糕坯烘烤温度标准》要求	烘烤原始记录表 提供《烘焙间烘烤记录》，1.17日批次蛋糕坯 R24010103 烤炉3号 入炉时间：9:00 出炉时间：9:17，实际烘烤17，上火温度：155℃；以及抽查2025.1.21\2025.01.22 核桃坯的烘烤记录，与《烘焙半成品制作温度控制标准》戚风核桃坯 上火185℃，下火185℃，烘烤时间（倒炉前20min、倒炉后10min），出炉前中心温度≥90℃，冷却中心温度≤25℃）不一致，已开不符合项整改。	现场品控巡检烘烤温度与时间，对产品进行抽检微生物，2025.03.16 审核现场查看：戚风白坯的烘烤温度：上2025.03.16 蛋糕坯 上火温度219℃，下火193℃与《烘焙半成品制作温度控制标准》烘烤温度不相符，已开不符合项整改，
OPRP11	蛋糕坯冷却	生物性危害：菌落总数、霉菌	蛋糕坯冷却后中心温度≤25℃	冷却记录表/巡查表 提供《烘焙间产品冷却及入库记录表》2025.01.17 冷却记录：冷却时间：9:30 结束时间：12:40 中心温度16，入库时间：1P 32 2P18 中心温度符合要求； 另抽查 2025.03.01 、2025.3.03 、 2025.03.06 、2025.03.08 等批次冷却记录，中心温度符合要求；	每天抽查2款进行测温；2025.03.15 现场 查看查看：《烘焙间产品冷却及入库记录表》冷却时间10:00、14:00 中心温度：19℃、入库数量：1P48、2P65；

OPRP12	运输配送	生物性危害：菌落总数、霉菌、大肠菌群	运输温度 0-10℃、-15~~-22℃	配送温度验证记录表 提供《21cake 干线支线运输车辆食品安全检查表》，运输检查日期：2025/2/27，运输车辆牌号：粤 ADZ6075 粤 AB10272，冷冻的食品在运输过程中温度不应高于-18℃， 需冷藏的食品在运输过程中的温度应为 0℃-10℃，检查结果得分：100%；符合 OPRP12 行动准则工艺要求；	2205 年 3 月 16 月审核现场查看，配送运输车辆温度符合要求。

02)HACCP 计划:自制饮品（冷泡玫瑰）制售

危害控制点（CCP）	加工工序	危害类别	行动准则/监控	记录	现场情况
OPRP1 原料（含包材）验收	生 产 部	微生物超标、包装材料中有毒化学物质污染	查检测报告、包装材料相关卫生指标	提供玫瑰鲜花原浆验收记录，到货日期：2024.09.08，到货批次 2024/08/13 到货数量 93.6k g、供应商:云南玖香鲜花生物科技股份公司，提供出厂检检报告，检测项目：净含量(kg)、可溶性固溶物、菌落总数、大肠杆菌指标，单项判定：合格，提供玫瑰鲜花汁（原浆）第三方检测报告，报告编号：A22401624521010O1C，检测指标：铅（以 Pb 计）菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌、总酸总砷，检测时间:2024 年 04 月 08 日，检测结果：符合；提供塑料一次性餐饮具(PP 注塑杯)第三方检测报告，报告编号:WXGQ240845，检测指标：总迁移量、高锰酸钾消耗量（水，60℃，2h)等，检测日期：2025-01-02，检测结果符合要求；详见行政部采购审核记录；包材验收记录详见品控部审核记录；	2025.03.16 审核现场查看使用生产批号:20240813 瑰鲜花原浆制作冷泡玫瑰饮品，开封日期：20250314，保质期：冷藏 30 天，提供第三方检测报告，符合要求；

2025 年 03 月 16 日凌晨 12:00-2:00，晚班主要是裱花间员工进行现场奶油配料制作及慕斯蛋糕速冻后脱模过程，查看制作单，朗 1P 1 个，2P 1 个 、布 1P 1 个、2P 2 个等，小重组（迷） 2P 2 个 （蓝）1 个；蔓 1P 5+1 等；现场查看使用配料 糖浆生产日期 2025.03.15，有效日期：2025.03.17，贮藏条件：冷藏；白蛋糕坯 生产日期:2025.03.16，有效日期:2025.03.20,管控方式与白班相同，符合制作工艺要求。
基本满足要求。

3）采购管理情况（含 OPRP 实施管理）

受审方在《管理手册》进行了规定，并策划了《采购管理程序》、《前提方案》等文件要求；

采购过程控制：

行政部（采购）负责公司产品的采购工作、负责合格供方的筛选及评定，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

提供《合格供方商名录》，50 家，基本覆盖认证范围的所涉及的产品类别等，

其中抽查

抽查蛋糕小麦的供方：大成良友食品(上海)有限公司，营业执照编号：9131011579564188XY（注册日期：2006 年 11 月 23 日至长期），未能提供有效期内生产许可证、第三方检测报告；

抽查变性淀粉的供方：杭州普罗星淀粉有限公司，营业执照编号：91330100782378517G（注册日期：2006 年 4 月 10 日至长期），生产许可证编号：SC20133019900083，证书有效期至 2026.6.20， 有效；未能提供有效期内第三方检测报告；

抽查大豆油的供方：上海嘉里粮油工业有限公司，营业执照编号：913101156072893653（注册日期：1993 年 8 月 05 日至长期），未能提供有效期内的生产许可证和第三方检测报告；

抽查蛋液的供方广东欧福蛋业有限公司，营业执照编号：91441302MA4WL3UA9U，食品生产许可证编号：SC11944130201194，有效期至 2028.7.27,资质有效；提供了蛋液的的第三方检测报告，报告编号 2441277，检测项目包括潮霉素 B、新霉素、大观霉素(壮观霉素)、红霉素、林可霉素、泰乐菌素 、泰万菌素、杆菌肽、泰妙菌素(硫粘菌素)、黏菌素 A+B 等指标，检测单位：梅里埃检测技术(宁波)有限公司。报告日期：2025.1.20；结论：合格；

抽查复配增稠剂的供方斯顿食品原料(苏州)有限公司，营业执照编号：91320509681139031P，未能提供有效期内的生产许可证和第三方检测报告

抽查干酵母的供方乐斯福(明光)有限公司，营业执照编号：9134110070497257XB(1-1)，未能提供有效期内生产许可证和第三方检测报告

抽查炼奶供方青岛雀巢有限公司，营业执照编号：91370285614314338B，食品生产许可证编号：SC10637028510660，有效期至 2026.7.15,资质有效；未能提供有效期内第三方检测报告；

抽查玫瑰汁供方济南天源玫瑰制品开发有限公司，营业执照编号：370124200002302，未能提供有效期内生产许可证和第三方检测报告；

未能提供葡萄糖浆供方相关证件；

抽查包装袋供方杭州德雅包装有限公司，营业执照编号：91330110762010336F；未能提供有效期内生产许可证和第三方检测报告；

抽查一次性餐具供方宁波尚派克塑胶有限公司，营业执照编号：91330203570527269D；生产许可证编号：浙 XK16-204-00648，有效期至 2028.4.15,资质有效；餐勺、餐刀、透明罩等未能提供有效期内第三方检测报告；

抽查一次性纸托供方苏州市盛林纸制品有限公司，营业执照编号：91320506776447440A；生产许可证编号：(苏)XK16-205-00313，有效期至 2025.6.3,资质有效；未能提供有效期内第三方检测报告。

已开不符合项整改；

经识别企业外包过程为：产品委外第三方检测及计量器具校准、物流运输；

查外包方管控过程：

产品检测委托的供方广州市华测检测认证技术有限公司，营业执照编号：91440101MA59MYEC4F，CMA 证书编号：201919014238,资质有效；查委托检测合同。

产品检测委托的供方广州市华测检测认证技术有限公司，营业执照编号：91440101MA59MYEC4F，CNAS 证书编号：CNAS L12307,资质有效；查委托检测合同。

物流运输委托的供方广州达兮物流有限公司，营业执照编号：9144011SMABQE5N4XC，使用新能源车辆面包车配送；提供物流运输合同：服务期限 2025 年 01 月 05 日至 2027 年 01 月 04 日止，合同有效；

询问部门负责人，其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，未发生不合格情况。

采购管理情况：

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

抽查提供 2025 年 03 月 15 日的蛋液采购计划，下达方式：微信下单；供方接收；2025.3.14 日采购面包粉，采购计划，下达方式：微信下单；确认交货时间，按国标检测，提供该批产品的当批质检报告，产品包装应在匀货时保持完好，对于外包装有破损的产品，根据实际情况我公司有权拒收

该公司的采购管理基本符合标准要求。

4） 可追溯性及撤回/召回管理情况

受审方在《管理手册》中 8.3 追溯体系条款对可追溯性进行了规定，8.9.5 条款撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识和可追溯控制程序》、《食品撤回控制程序》、《不符合控制程序》。

在《产品标识和可追溯控制程序》文件中规定了：批次信息作为唯一性追溯标识，考虑了产品分销途径/记录、成品批号、生产过程、原料采购、原辅料进厂验收等过程，明确了追溯系统的管理方式，流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径，每年进行 1 次追溯演练。

在《食品撤回控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门职责，明确了召回等级、召回处理程序、召回的处置等过程，每年至少进行 1 次召回演练。

查见提供有《产品模拟召回演练报告》，召回模拟日期：2024 年 10 月 21 日，召回产品名称：2024 年 10 月 21 日上午 11 时，行政部模拟接到客户投诉，公司 2024 年 10 月 15 日发往广州市地区客户的 500kg 糕点出现不合格现象，生产日期为 2024 年 10 月 13 日；原因分析：化验员现场抽样，发现 A 顾客储存不当，将产品直接置于地上，下面为排水沟，为二次污染造成；召回措施：到 B 顾客处抽样经检验结果符合要求，警报解除，通知顾客封存的产品解除封存；

溯源体系有效性评价：全部能够执行；完全满足应急要求；

现场查见：

——生产各区域有简单标识、区域划分明显；如更衣室、预进间、预处理间、制作车间 1 间分为：预进间、摊凉间、烘烤间、水果间、裱花间、冷藏冷冻柜、出库间、售卖间，冷藏柜 7 台，冷冻柜共 5 个管理，有配置温湿度计，包材料标识明显，敏原物质分区存放，符合要求；

——原料库主要是低筋粉、高筋粉、可可粉、速溶椰子粉等，配料物料柜存放有辅料分别有脱衣核桃仁（2024.11.19）、橙皮脯丁（20250106）、金龙鱼大豆油、酵母粉等，有离地离墙，并且有原料标识卡，但未对过敏原物质进行分区存放，已现场沟通整改，包材存放柜有少量一次性餐叉、一次性餐刀等包材，有包材暂存标识及包材标签等信息标示；现场查看制作间温度显示：制作间：20℃，湿度 78%RH,面包烘房：25℃，湿度 42%RH, 裱花间：温度，湿度： 符合要求。

——现场查看内包装，糕点类食品（裱花蛋糕）、自制饮品（冷泡玫瑰）现制现售，按订单需求下单制售，2025.03.16 查看现场订单记录：Mango Cream Cake 芒果奶油蛋糕 磅数:3.0 磅 5 个、Easycake 百香果酸乳酪慕斯(木糖醇) 磅数:1.0 磅 2 个 、Easycake 百香果酸乳酪慕斯(木糖醇) 磅数:2.0 磅 1 个、小重组(蓝莓套组)克数:160g 2 个，现制现售无暂存成品。

——现场有留样产品：留样日期：2025.01.14，批次 2025114，留样品种：坯子，留样数量：120g、留样时间：3、样品处理时间：2025.01.17；留样日期:2025.01.14 批次:2025.01.14、留样品种：奶油，留样数量：120，留样时间：3，样品时间：2025.01.17；留样日期：2025.01.14 批次：20250114 ，留样品种：饮料，留样数量：100g，留样时间：3，样品处理时间：2025.01.17。2025.03.03,批次：20250303，留样品种：坯子，留样数量：120 g 、留样时间：3，样品处理时间：2025.03.06，吐司：225g、留样时间：3，样品处理时间：2025.03.06，饮料：批次：2025030，留样数量：100，留样时间：3，样品处理时间：2025.03.06，留样人：游林坪；

5）产品放行管理情况

受审方策划了《原材料验收标准》、《前提方案》、《产品留样制度》等要求。

公司策划了《前提方案》、《产品留样制度》等要求。

执行标准（接收准则）：

放行类型	抽样要求	执行标准或规范文件名称	评价结论
原辅料验收操作规程	低筋小麦粉	GB/T 8608-1988 低筋小麦粉	☑符合 ☐不符合
	高筋小麦粉	GB/T 8607-1988 高筋小麦粉	☑符合 ☐不符合
	大豆油	GB 1535-2017 大豆油	☑符合 ☐不符合
	淡奶油	GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油	☑符合 ☐不符合
	奶油奶酪	GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品	
	白砂糖	GB/T317-2018 白砂糖	☑符合 ☐不符合
	泡打粉	GB 1886.245-2016 食品安全国家标准 食品添加剂复配膨松剂	
	全脂奶粉	GB 19644-2024 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉	
	蛋制品	GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品	
	自封袋	GB 4806.7-2023 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品	☑符合 ☐不符合
	常温蛋糕底托	GB 4806.8-2022 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品	☑符合 ☐不符合
水质检验	每年一次，第三方检测	GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准	☑符合 ☐不符合
接触面涂抹检测	菌落总数、霉菌、大肠菌群； 平板法检测	霉菌、沙门氏菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌 不得检出（定期检测/每年一次）	☑符合 ☐不符合

过程管控主要由每年对车间工作台、工具的微生物进行第三方检测，
检测报告如下
送检样品：刮刀（涂抹样）报告编号：A022406916241010O4C，报告时间：2024.11.14，检测项目：大肠菌群、沙门氏菌，检测结果合格
送检样品：转台（涂抹样）报告编号：A022406916241010O6C，报告时间：2024.11.14，检测项目：大肠菌群、沙门氏菌，检测结果合格
送检样品：案台（涂抹样）报告编号：A022406916241010O3C，报告时间：2024.11.14，检测项目：霉菌、金黄色葡萄球菌，检测结果合格
送检样品：转台（涂抹样）报告编号：A022406916241010O7C，报告时间：2024.11.14，检测项目：霉菌、金黄色葡萄球菌，检测结果合格

送检样品：案台（涂抹样）报告编号：A022406916241010O2C，报告时间：2024.11.14，检测项目：大肠菌群、沙门氏菌，检测结果合格

查成品出厂检验控制情况：
提供了生产用水的检测报告：报告编号：轻委托 2024-04-1277,检测项目：臭和味、氟化物、高猛酸盐、硫酸盐、铬、氯化物、氰化物 40 项，检测机构：广州市番禺质量技术监督检测所，检测日期：2004.4.19，检测结论：符合。

提供有产品第三方检测报告：
产品：JERRY（新）杰瑞（乳酪裱花蛋糕）
检测报告编号：A2250015456101001C
委托方：广州廿一客食品有限公司
检测机构：广州市华测检测认证技术有限公司
检测项目：感官、净含量、总糖、蛋白质、过氧化值、干燥失重、酸价、脂肪、大肠菌群、菌落总数等
检测结果：合格
检测日期：2025.1.17

产品：北海道吐司（面包）
检测报告编号：A2250015456101002C
委托方：广州廿一客食品有限公司
检测机构：广州市华测检测认证技术有限公司
检测项目：感官、净含量、总糖、蛋白质、过氧化值、酸价、大肠菌群、菌落总数等
检测结果：合格
检测日期：2025.1.20

产品：冷泡玫瑰
检测报告编号：A2250015456101003C
委托方：广州廿一客食品有限公司
检测机构：广州市华测检测认证技术有限公司
检测项目：感官、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母等
检测结果：合格
检测日期：2024-09-05
提供有产品《产品留样记录》，现场有留样产品：现场有留样产品：留样日期：2025.01.14，批次 2025114，留样品种：坯子，留样数量：120g、留样时间：3、样品处理时间：2025.01.17；留样日期:2025.01.14 批次:2025.01.14、留样品种：奶油，留样数量：120，留样时间：3，样品时间：2025.01.17；留样日期：2025.01.14 批次：20250114 ，留样品种：饮料，留样数量：100g，留样时间：3，样品处理时间：2025.01.17。2025.03.03,批次：20250303，留样品种：坯子，留样数量：120 g 、留样时间：3，样品处理时间：2025.03.06，吐司：225g、留样时间：3，样品处理时间：2025.03.06，饮料：批次：2025030，留样数量：100，留样时间：3，样品处理时间：2025。03.06，留样人：游林坪；
产品放行管控基本充分合理。

6）应急准备和响应管理情况

公司策划了《应急准备和响应控制程序》。并提供了食品突发事件应急方案、《火灾应急演练记录》，演练时间 2024 年11月12日，查编制了《产品召回控制程序》，并进行了产品撤回演练记录，演练时间2024年10月21日；应急准备和响应及产品撤回的策划及控制基本符合要求。

7）管理体系的验证、确认、评价和分析

受审方制定了《管理体系验证程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：
危害控制计划验证、PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。一般产品安全性验证每 1 年进行 1 次，确认验证定期开展，内审管评每年 1 次，策划的基本合理。
——生产加工过程主要是配料、搅打/搅拌、清洗消毒环节涉及用水，为纯净水，已送检，提供水质检测报告；
产品名称：纯水
报告编号：A2240691624101001C
检测项目：硫酸盐、铬（六价）、氯化物、氯酸盐、氰化物、溶解性总固体、三溴甲烷、一氯二溴甲烷、菌落总数
总大肠菌群、大肠埃希氏菌、臭氧(O)、二氧化氯(C1O2)、游离氯、总氯等；
委托方：广州廿一客食品有限公司
检测单位：广州市华测检测认证技术有限公司
报告日期：2024 年 11 月 13 日
结论：符合。
——原料检验，提供有公司送检的蛋糕小麦粉、变性淀粉安全性验证报告，抽查蛋糕小麦粉的供方：大成良友食品(上海)有限公司，营业执照编号：9131011579564188XY（注册日期：2006 年 11 月 23 日至长期），未能提供有效期内生产许可证、第三方检测报告。抽查变性淀粉的供方：杭州普罗星淀粉有限公司，营业执照编号：91330100782378517G（注册日期：2006 年 4 月 10 日至长期），生产许可证编号：SC20133019900083，证书有效期至 2026.6.20， 有效；未能提供有效期内第三方检测报告。 抽查大豆油的供方：上海嘉里粮油工业有限公司，营业执照编号：913101156072893653（注册日期：1993 年 8 月 05 日至长期），未能提供有效期内的生产许可证和第三方检测报告。已开不符合项整改。
——查“HACCP 计划验证记录”验证时间：2024-10-26，危害分析控制计划 ，验证人员：揭雯雯等，验证结论：危害控制计划的实施达到了预期效果。 。
——查“OPRP 验证记录表”确认时间：2024.10.10，确认人员：2024.10.10 ，确认结果：操作性前提方案（OPRP）的实施达到了预期效果；
————查“OPRP 验证记录表”确认时间：2024.10.10，确认人员：2024.10.10 ，确认结果：操作性前提方案（OPRP）的实施达到了预期效果；

受审方策划了并验证了公司对刮刀、案板、转盘等进行了定期的外部检验，检验周期为 1 年：

送检样品：刮刀（涂抹样）报告编号：A02240691624101004C，报告时间：2024.11.14，检测项目：大肠菌群、沙门氏菌，检测结果合格

送检样品：转台（涂抹样）报告编号：A02240691624101006C，报告时间：2024.11.14，检测项目：大肠菌群、沙门氏菌，检测结果合格

送检样品：案台（涂抹样）报告编号：A02240691624101003C，报告时间：2024.11.14，检测项目：霉菌、金黄色葡萄球菌，检测结果合格

送检样品：转台（涂抹样）报告编号：A02240691624101007C，报告时间：2024.11.14，检测项目：霉菌、金黄色葡萄球菌，检测结果合格

送检样品：案台（涂抹样）报告编号：A02240691624101002C，报告时间：2024.11.14，检测项目：大肠菌群、沙门氏菌，检测结果合格

提供了 2024 年 10 月 11 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、危害控制计划、内审外审、体系文件方面的验证等项内容，较为全面，结论为：①体系的整体运行满足策划的安排和本组织建立的食品安全管理体系的要求；②无食品安全管理体系改进或更新的需求；③无表明潜在不安全产品高事故风险的趋势；④证明已采取的纠正和纠正措施的有效，分析人员：罗送、揭雯雯、何俊宇、游林坪。

验证控制基本充分。

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☐符合 ☑基本符合 ☐不符合

受审核方在《食品安全管理手册》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。查见编制了《年度审核计划》、《内审实施计划》，并 2024 年 11 月 7-8 日按照计划的要求策划实施了内部审核，审核组组长：揭雯雯 ；组员：何俊宇；审核期间与内审组长揭雯雯 、内审员何俊宇面谈，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，已开不符合项整改。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：行政部，不符合项内容：行政部张贴的《从业人员健康及卫生管理制度》为旧版，未进行更新；不符合 ISO 22000：2018 标准 7.5 条款，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，2024.11.10 经内审组长验证后，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 FSMS 体系基本符合《ISO 22000：2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》的标准。

现场审核未见不符合项的再次发生。

受审核方按照《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于 2024 年 11 月 28 日实施了管理评审，保持有“年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行总结”“改进项及改进计划”等记录，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，审批：罗送 日期：2024 年 11 月 28 日。 查改进措施：认真学习标准和体系文件，提升管理水平。由行政部负责落实和培训，预计 2024 年 11 月底前完成。提供 2024.11.29 食品安全管理体系知识培训，该项改进完成。

管评结论：经过内审和管理评审的检验证实，我公司现有的管理体系及制定的管理方针、目标是适宜、有效的。

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

受审方制定有《不符合控制程序》、《纠正和预防控制程序》。

原辅料及包装材料验收主要由品控部负责，采购来自合格供方，审核周期内未发生采购原辅料及包装材料不合格情况。

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

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；EO 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。

——询问品控部负责人，发现不合格包材、半成品、成品处理均采用直接报废处理方式，提供有《各车间半成品、成品不合格品控制记录》，物料编码 M 百香果奶冻 2025/2/1 ，数量：3，不合格情况描述：黑点，处理方式：报废：班组长：石七，品控员：游林坪；抽查《各车间包材、物料不合格品控制记录》，物料分类名称：包装盒，物料编码：噢蛋糕外盒，数量：1 只，不合格品情况描述：日期打多，处理方式：报

废，班组长：石七，品控员：游林坪；

——顾客投诉处理等主要由行政部负责，暂未发生不合格情况，提供有《客诉工单记录》，订单号:20250313173464，客户反馈订购面包未能及时配送，处理方式：退款。售后服务结果：已处理完成；

产品成品检验第三方委托检验，均合格；

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

2）纠正/纠正措施有效性评价

查年度管理评审纠正/预防措施计划表，管理评审改进措施：实施培训 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准，已于 2024 年 11 月 29 日验证纠正措施完成情况良好，达到预期要求。

其他体系运行过程，暂无采取纠正措施的需求。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握相关文件的要求。

3）投诉的接受和处理情况

受审方在《食品安全管理手册》7.4、8.9.5 条款进行了规定。策划并编制了《沟通控制程序》、《产品召回和撤回控制程序》、《不合格品控制程序》。

查投诉处理管理情况：

提供有《客诉工单记录》，订单号:20250313173464，客户反馈订购面包未能及时配送，处理方式：退款。售后服务结果：已处理完成；

本部门参加了公司组织的 2024 年 10 月 21 日食品召回演练。

与销售相关人员表示，客户主要是线下消费群体及线上订购消毒者及企业单位，下单方式主要通过微信、电话、供货单等方式下达；审核周期内，公司按照客户订单等进行发货销售；

公司投诉管理基本符合标准要求。公司投诉管理基本符合标准要求。

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）

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

组织的规模情况/资源配置情况：

受审方认证涉及的活动主要以糕点类食品（裱花蛋糕）、自制饮品（冷泡玫瑰）制售（仅限现制现售）为主，注册地址：广州市天河区白沙水路 123 号长兴·创兴港自编 7 栋 101-104 单元，经营地址：广州市天河区白沙水路 123 号长兴·创兴港自编 7 栋 101-104 单元，提供住所(经营场所)场地使用证，编号:集 2024-345（由广州长创产业园运营有限公司(第二承租方)承租广州创兴港投资控股有限公司(第一承租方)承租广州市天河区长兴街长湴股份合作经济联社(产权人)的房屋），使用面积：588 平方米，甲方出租人为广州长创产业园运营有限公司；审核现场查看受审方因场地受限，由关联公司廿一客贸易公司将位于广州市天河区白沙水路 123 号长兴 • 创兴港自编 7 栋 401 单元无偿提供作为办公室地址，面积约 151 平方米。

经营所在的场所周边未发现污染企业，实际使用面积 360 平方米；建筑面积 588 平方米；制作车间 1 间；（预进间、摊凉间、烘烤间、水果间、裱花间、冷藏冷冻柜、出库间、售卖间），冷藏柜 7 台，冷冻柜共 5 个；基本满足糕点类食品（裱花蛋糕）、自制饮品（冷泡玫瑰）制售（仅限现制现售）需要。

主要生产/服务设备有： 冰箱（冷藏）、冰箱（冷冻）、醒发箱、热风炉、消毒柜、搅拌机、速冻机、全自动压面机、水浴锅、智能除湿机、臭氧机、面包搅拌机、面包切片机、打蛋机等；

公司坐落于广州市天河区白沙水路 123 号长兴·创兴港自编 7 栋 101-104 单元，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见行政部（采购）审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，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。

提供了设备台账，记录了冰箱（冷藏）、冰箱（冷冻）、醒发箱、热风炉、消毒柜、搅拌机、速冻机、全自动压面机、水浴锅、智能除湿机、臭氧机、面包搅拌机、面包切片机、打蛋机，编制了《设备设施维修记录表》，包括了台账中的打蛋机、打搅机等，编制人为——；时间为 2024~2025.03.13，提供了《设备维护保养记录》，维修保养情况记录：正常运行，基本满足认证范围所涉及糕点类食品（裱花蛋糕）、自制饮品（冷泡玫瑰）制售（仅限现制现售）的生产。

查看对设备维保的控制；

提供有《生产设备设施一览表》、《设备维修保养记录表》，随机抽取

提供了设备台帐和“2024-2025 年设备保养记录”设备名称、维护和保养的计划（主要安排在 2024 年 7-月 2025 年 2 月）等信息，保养频次：1 个月/1 次，查热风炉计划保养时间 1 个月/次，保养内容：底清洁设备各部位、润滑转动机构电气系统、接地、无漏电、漏水、漏气、安全防护罩是否牢固、需更换油的设备进行更换、仪器仪表符合要求等；一消毒柜 1 个月/次，彻底清洁设备各部位，润滑转动机构，电气系统、接地等；搅拌机 1 个月/次，彻底清洁设备各部位、润滑转动机构、电气系统、接地、无漏电、漏水、漏气、安全防护罩是否牢固、需更换油的设备进行更换；

编制了《设备设施维修记录表》，包括了台账中的打蛋机、打搅机等，编制人为——；时间为 2024~2025.03.13，提供了《设备维护保养记录》，维修保养情况记录：正常运行

——生产加工车间配置有一次更衣室，各车间有紫外线灯、臭氧杀菌设施，场内另配备有诱蝇灯；

查看生产部现场涉及特种设备，不涉及：

2）人员及能力、意识

受审方在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：提供了《岗位任职要求》，基本覆盖到公司高层管理人员、生产技术部等岗位；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。提供了《主要岗位职务能力要求及评定》，评价内容包括学历、工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力、身体健康、其它项目，并对能力进行了判定，抽查管代/食品小组组长揭雯雯 ，本科，从事食品生产相关工作 8 年，品控部游林坪，大专，从事食品相关工作 6 年，参加了公司组织的食品安全相关知识培训，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、招

聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查食品安全小组组成情况，包含了生产部、品控部、行政部等岗位人员，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。

与内审组长揭雯雯 、内审员何俊宇面谈，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。见不符合项整改；

查培训过程管理情况：

提供有《年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对标准 ISO22000：2018 等标准的培训、生产工艺操作指导规范、相关法律法规标准培训、GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》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。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2024.7.10	食品安全管理体系食品链中各类组织的要求	全员	☐笔试 ☑口试	☐有效 ☐不足 ☑基本有效
2024.8.20	危害分析与关键控制点（HACCP）体系食品生产企业通用要求	全员	☐笔试 ☑口试	☐有效 ☐不足 ☑基本有效
2024.9.21	管理手册、程序文件	管理人员	☐笔试 ☑口试	☐有效 ☐不足 ☑基本有效
2024.10.26	内审员培训	内审员	☐笔试 ☑口试	☐有效 ☐不足 ☑基本有效
2024.11.20	岗位操作规范、设备操作规范	作业人员	☐笔试 ☑口试	☐有效 ☐不足 ☑基本有效

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，现场沟通询问基本了解：

抽查健康证管理情况：

公司在《前提方案》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：

生产部张王梅，编号：440983199901149527（发证时间：2024 年 3 月 26 日，有效期 1 年）、

生产部郭林林，编号：371325198412275014（发证日期：2024 年 4 月 9 日，有效期 1 年）、

管代/食品小组组长揭雯雯，编号：闽（2024）4508-010993（发证日期：2024 年 4 月 13 日，有效期 1 年），

品控部游林坪，编号：440223199610212026（发证日期：2024 年 7 月 6 日，有效期 1 年）

抽查健康证在有效期内。

人员管理基本符合要求。

3）信息沟通

受审方在《食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息交流控制程序》；

查内部沟通管理情况：

与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：公司食品安全管理体系的建立、实施、保

持与持续改进方面的信息，外部法律法规要求、顾客要求、市场动态、有关食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

内部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2025.3.16	今日生产任务及注意事项	车间人员	早会	生产部	按照体系实施落实

查内部报告管理情况：

部门负责人表示公司目前从事生产部分的员工均为多年老员工，对公司发展政策、发展方向及各项政策要求等均很了解，也愿意同公司一起发展及进步。

公司建立了有专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全、合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，希望员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患。——暂无内部报告情况。

查外部沟通管理情况：

与供方、顾客或者消费者、监管部门、认证机构、同行等进行沟通，沟通方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责（参加公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司产品在食品安全、安全生产、监管要求、公司各类管理要求等的信息。

外部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2025 年 03 月 10 日	食品安全监督抽检	广州市天河区市场监督管理局	被抽食品：普通食品	生产部	无不合格通知

沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4）文件化信息的管理

受审方在《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《食品安全管理手册》1 份、《食品安全程序文件》28 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：食品安全管理手册、质量管理手册、危害控制计划。

二级文件：公司编制了《食品安全程序文件》28 份，基本包括了质量食品安全体系体系标准要求的程序。

三层次文件：培训记录、确认验证记录等食品安全记录 78 份。

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：

受审核方收集了与企业相关的法律法规，提供了《外来文件清单》包括《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国计量法》、《中华人民共和国食品安全法》、GB 31621-2014 食品经营过程卫生规范、《GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》、《GB 7101-2022 食品安全国家标准 饮料》、《GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则》、《GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准》、 GB 7099-2015 《食品安全国家标准 糕点、面包》、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 食品中农药最大残留限量》、《餐饮服

务食品安全操作规范》、《GB 4806.7-2023 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》、食品召回管理办法等法规文件，基本符合要求。

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》、《供应商评审表》、《合格供应商汇总表》，提供了上述记录，由规定人员上传系统记录，记录控制基本有效。

组织的文件化信息管理基本符合要求。

四、被认证方的基本信息及认证范围的表述

1）基本信息：

公司名称：广州廿一客食品有限公司

注册地址：广州市天河区白沙水路 123 号长兴·创兴港自编 7 栋 101-104 单元

办公地址：广州市天河区白沙水路 123 号长兴·创兴港自编 7 栋 401 单元

经营地址：广州市天河区白沙水路 123 号长兴·创兴港自编 7 栋 101-104 单元

2）认证范围：

FSMS：**位于广州市天河区白沙水路 123 号长兴·创兴港自编 7 栋 101-104 单元广州廿一客食品有限公司的糕点类食品（裱花蛋糕）、自制饮品（冷泡玫瑰）制售（仅限现制现售）**

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，**广州廿一客食品有限公司**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	☐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，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： 邝柏臣 吴灿华

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的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。