



## 管理体系审核报告

受审核方：杭州鸿缘实业有限责任公司

审核体系：

■ 管理食品安全体系 (FSMS)

北京国标联合认证有限公司

网址：[www.china-isc.org.cn](http://www.china-isc.org.cn)



## 审核方基本信息

审核方名称	北京国标联合认证有限公司				
审核方地址	北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603			邮编	100101
联系电话	010-5351 6278		邮箱	service@china-isc.org.cn	
审核组成员					
姓名	组内身份	性别	注册资格	专业代码	
任泽华	组长	男	审核员	CIII,CIV-1,CIV-6	
肖新龙	组员	女	审核员	CIII,CIV-1,CIV-6	
任学礼	组员	男	实习审核员		
与审核组同行人员					
姓名	性别	角色	工作单位	备注	

企业名称	杭州鸿缘实业有限责任公司
注册地址	浙江省杭州市余杭区运河街道塘宁路 37 号
经营地址	浙江省杭州市余杭区运河街道塘宁路 37 号
审核目的	验证 <input checked="" type="checkbox"/> FSMS 组织管理体系的建立、实施运行的符合性及有效性，以确定是否推荐认证注册。
审核准则	<p>FSMS:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ISO22000:2018 食品安全管理体系—食品链中各类组织的要求 &amp; 专项技术要求 CCAA 0008-2014 《食品安全管理体系 糕点生产企业要求》、T/CCAA 0001-2014 《食品安全管理体系 谷物加工企业要求》、GB/T 27302-2008 《食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求》</p> <p>HACCP:</p> <p><input type="checkbox"/> GB/T27341-2009 《危害分析与关键控制点 HACCP 体系食品生产企业通用要求》</p> <p><input type="checkbox"/> GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》</p>
审核日期：	2021.1.9-11
管理体系代表：	赵礼强 先生
HACCP 计划数量（个）	3 个
生产现场数量（个）	1 个
季节性的活动	无
食品专业代码	F: CIII;CIV-1;CIV-6



## 1 审核结论

管理体系的作用由相应选择的审核小组在企业现场通过随机抽样的方式进行了检查。在此过程中，主要检查了工作顺序是否遵循标准要求及管理体系文件的描述。同时，还检查了公司业务特征，适用法律法规应用情况，以及其他所有重要文件。检查是在随机抽样的基础上完成的，例如通过相关文件的调查和检验。审核发现和改进机会在此报告的第 4 章和第 5 章中描述。

<input type="checkbox"/>	上次审核确定的不符合已被证明消除。为此所采取的纠正及纠正措施已被验证。
<input checked="" type="checkbox"/>	在第一阶段审核过程中建立了认证可行性。第一阶段审核确认的薄弱区域已整顿，相关的纠正已被验证。
<input checked="" type="checkbox"/>	<p>此审核过程中确定的不符合：</p> <p><b>标准：</b> <span style="float: right;"><b>不符合编号</b></span></p> <p>■ ISO 22000:2018 <span style="float: right;">03</span></p> <p>■ 专项技术规范：<u>ISO 22000:2018&amp;专项技术要求 CCAA 0008-2014 《食品安全管理体系 糕点生产企业要求》、T/CCAA 0001-2014 《食品安全管理体系 谷物加工企业要求》、GB/T 27302-2008 《食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求》</u></p> <p><input type="checkbox"/> GB/T 27341-2009</p> <p><input type="checkbox"/> GB 14881-2013</p>
<input type="checkbox"/>	因为存在严重的不符合（编号：.....），必须进行现场复审以验证纠正和纠正措施的实施情况。复审的日期将定于.....。
<input checked="" type="checkbox"/>	组织建立了有效的体系并有效实施，以实现其方针，目标和指标。基于本次审核的目的，审核小组确定组织的管理体系达到了标准的要求，并充分地维持和实施了管理体系。

审核小组因此建议（在被确定的不符合的纠正和纠正措施通过验证的情况下）：

<input checked="" type="checkbox"/>	颁发新的证书（ <input checked="" type="checkbox"/> 初审、 <input type="checkbox"/> 换证、 <input type="checkbox"/> 扩大、 <input type="checkbox"/> 缩小）
<input type="checkbox"/>	继续持有现有的认证（监督、再认证）
<input type="checkbox"/>	在现有认证范围内发生变化（见第三章）
<input type="checkbox"/>	只有在复审成功通过后，才颁发或维持证书

## 2 范围

### 2.1 公司概况

杭州鸿缘实业有限责任公司是一家致力于为广大消费者提供健康、安全、卫



生的民生产品的企业。组织公司原名称“杭州鸿缘贸易有限公司”，于 2020 年 8 月 17 日变更为“杭州鸿缘实业有限责任公司”。公司位于浙江省杭州市余杭区运河街道塘宁路 37 号。公司经营范围：食品生产。认证范围为糕点（热加工糕点（蒸煮类糕点（发糕））、速食食品（速冻调制食品（熟制品））、大米（分装）。

### 主要过程/活动：

速冻调制食品（熟制品）工艺流程：

原料验收→前处理（清洗、搅肉）→配料→成型→蒸煮→冷却→内包装  
→速冻→外包装→检验→成品储存

蒸煮类糕点（发糕）工艺流程：

原料验收→磨米→配料→发酵→蒸煮→冷却→内包装→外包装→检验→  
成品储存

大米（分装）工艺流程：

原料验收→拆包→提升→色选→内包装→检验→外包装→成品

该公司的外包过程如下：无

**主要客户:**通过经销商销售给江浙沪的商超及网商，目前业务处于发展初期。

## 2.2 认证范围

主认证范围（对于每一种标准）：	F：位于浙江省杭州市余杭区运河街道塘宁路 37 号大米车间的大米（分装）、糕点车间的热加工糕点（蒸煮类糕点（发糕））、速冻食品（速冻调制食品（熟制品））生产所涉及的食品安全管理活动
主认证地址：	浙江省杭州市余杭区运河街道塘宁路37号

认证包括以下有效场所和区域：

下表必须注明每一个场地所相对应的范围。如果它与上述主范围一致，允许使用对照参考。

在第一阶段审核过程中，已对.....场地进行审核访问。第二阶段审核已对下表所列的场地进行了审核。

认证覆盖了以下场所/场地及其范围：

场所编号(证书号的分号)	组织名称及注册场所地址	经营场所地址	员工人数	范围和过程	被审核了(是/否)
--------------	-------------	--------	------	-------	-----------



01	杭州鸿缘实业有 限公司 浙江省杭州市余杭 区运河街道塘宁路 37 号, 邮编 311100	浙江省杭 州市余杭 区运河街 道塘宁路 37 号	18	位于浙江省杭州市余杭区运河街道塘宁路 37 号 大米车间的大米（分装）、糕点车间的热加工糕 点（蒸煮类糕点（发糕））、速冻食品（速冻调 制食品（熟制品））生产所涉及的食物安全管理 活动	<input checked="" type="checkbox"/>
----	---	--------------------------------------	----	--	-------------------------------------

### 3 管理体系的变化/ 合同评审, 及对偏离审核计划情况的说明, 包括审核风险及可能影响审核结论的不确定性的陈述

本次为初次审核, 体系运行以来, 管理体系及管理体系文件基本上没有变化。审核所依据的审核信息（如: 员工人数, 范围, 场所）与公司的实际情况相符。

对于偏离审核计划的情况包括审核风险及可能影响审核结论的不确定性, 识别并说明如下:  
无

### 4 审核发现

依据审核标准, 审核发现在本报告的附录中列明（见附录 ISO22000: 2018、 GB/T27341: 2009）

审核组（包括认证机构）将对审核中获取的所有信息严格保密。由于审核是基于抽样的基础上实施的, 必须声明有可能仍存在审核发现之外的薄弱区域和不符合。

审核员确认在审核前的两年时间里未对客户的管理体系进行过设计和实施, 同时也未对客户的管理体系进行过内审工作（包括内部培训和关键点分析）。审核员也确认其与本次审核无任何的利益冲突。

#### 4.1 正面发现及改进机会

编号	部门/审核场所（适用于多现场）	正面发现
1	领导层	已经初步建立的 FSMS 的文件化管理体系。
2	分拣部	查核信用中国等未发现行政处罚情况。

审核员的以下建议和备注将对质量保证和质量发展体系的持续改进有所帮助。同时, 这些建议和备注也有助于整顿纠正正在公司内出现的薄弱区域, 以确保管理体系的有效性并预防不符合产生。

编号	部门/审核场所（适用于多现场）	建议及改进机会
1	——	




**5 日期**

下次审核的到期日 2022-01

下次审核同意的日期 2022-01

2021-1-13

日期

任学礼

肖新龙

任学礼

审核组长/审核员



## 附件: ISO 22000/

4	食品安全管理体系	生产现场序号	评价
	<p>组织实施和维护一个有效的食品安全管理体系。审核范围已记录在本报告中。 潜在食品安全危害已经识别，评估和控制。 组织管理层已评价了食品安全管理体系。 以下过程已被外包，并在食品安全管理体系中文件化：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 无外包</li> <li>●</li> </ul> <p>管理体系文件经验证已得到控制，这包括文件评审和批准、文件变更的识别，以确保相关文件版本的可用性，并防止已废弃的文件的非预期使用。 程序《文件控制程序》、《记录控制程序》已实施，以管控记录。</p>	01	1
5	管理职责		
	<p>通过以下各要点，公司管理层证实其对食品安全管理体制建立，发展和实施的承诺：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 确定公司目标和食品安全方针</li> <li>● 进行管理审核和配备资源</li> </ul> <p>公司高层已制定了食品安全方针并在全公司内通过以下方式公布了该方针：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 公告</li> <li>● 员工会议</li> </ul> <p>高层确定已通过以下方式明确和沟通了职责和权限：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 岗位描述</li> <li>● 职责图表</li> </ul> <p>食品安全小组组长已公开任命，食品安全小组包括以下组员/职能：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 管理者代表（食品安全小组组长）</li> <li>● 供销部经理</li> <li>● 品控部经理（兼食品安全小组组长）</li> <li>● 办公室主任</li> <li>● 生产部经理（米厂厂长、糕点厂厂长）</li> </ul> <p>已经建立和实施了与外部组织有效沟通的程序。沟通记录已经保留，主管部门和客户的食品安全要求已可见。 食品安全投诉已文件化，主管部门报告已归档。检查的示例如下：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 近一年没有客户投诉</li> </ul> <p>食品安全小组已及时获知了变更信息（如：新产品/原材料/生产系统/清洗）。这可追溯至示例<u>无变更</u>。</p>	01	1



	<p>在应急准备和响应方面，已制定了程序以管理可能影响食品安全的紧急情况 and 事故。</p> <p>公司高层在 <u>2020-11-20</u> 进行了管理审核，评价了食品安全管理体系。</p> <p>以下改进事项已用书面形式确认：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 加强管理人员的食品安全教育培训，提高管理水平</li> </ul>		
6	<p><b>资源管理</b></p> <p>公司的员工均符合任职要求，并受过较好的培训，技能和经验，具有相应的技能和经验，通过以下文件发现员工的能力：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 培训文件</li> <li>● 证书</li> </ul> <p>公司聘请外部专家做 <u>无</u>。协议记录可以查询。</p> <p>本审核时，以下培训可从记录中查询：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 2020-08 进行了 FSMS 知识的标准和法规培训</li> <li>•</li> </ul>	01	3
7	<p><b>安全产品的策划和实现</b></p> <p>组织实施了国家规定的前提方案编号（如适用，该部分请填写认监委发布的前提方案标准，如卫生规定标准）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 企业建立了自己的《前提方案》；</li> <li>● T/CCAA 0008-2014、T/CCAA 0001-2014、GB/T 27302-2008</li> </ul> <p>该公司已建立和实施以下前提条件：</p> <p>公司设计布局、工作区环境、生产加工设备和设施、卫生设施，空气、水、能源等基础条件的供给、加工废弃物和污水处理等支持性服务，加工过程中清洗、清洁及车间消毒和杀虫措施的有效性和规范性，直接参加需要进车间工作的员工管理，原材料进货、贮存，生产过程和成品检测的管理。</p> <p>已任命食品安全小组，并具备实施食品安全管理体系的多学科知识和经验以设计和开发食品安全管理体系。食品安全小组成员有 HACCP 的相关知识和经验，但没有食品及相关专业人员，今后可进一步提升食品安全小组食品安全专业知识水平。</p> <p>所有资源、原料成分和产品接触材料均在规格书中描述。在本审核时，检查了以下示例：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 大米、水、蔓越莓、白糖、猪肉等原辅料的特性描述</li> <li>● 所涉及的添加剂，如山梨酸钾、丙酸钙等特性描述</li> <li>● 内包装袋、不锈钢接触面、塑料筐、垫板等产品特性描述</li> </ul> <p>最终产品在规范书中进行了描述。在本审核时，在本审核中检查了以下示例：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 大米、浆毛肉圆（速冻调制食品（熟制品）、糕点）等特性描述</li> </ul> <p>该公司已确认和文件化了以下操作性前提方案：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 危害控制计划（CCP 和 OPRP）；</li> </ul>	01	1



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 预防交叉污染;</li> <li>• 员工健康管理和培训;</li> <li>• 卫生管理制度;</li> <li>• 化学品仓库管理制度等,etc.等</li> </ul> <p>•</p> <p>危害控制计划是依据CAC法典指南建立, FDA模式。食品安全小组进行了危害分析识别了危害以预防, 消除或降低到可接收水平。危害分析考虑到危害发生的可能性和危害的严重程度。通过判断树识别了CCP点。</p> <p>在本审核时, 通过抽查了订单进行了可追溯检查, 结果基本有效。现场审核时, 发现分装的大米的外检报告项目不全, 已开具不符合报告要求整改, 对入厂的供方大米检验项目不全已现场沟通, 要求后续完善。</p> <p><u>2020年05月09日, 因虚假宣传, 受到行政处罚: “责令停止发布广告, 在网店范围内消除影响, 并处罚款人民币2400元”。提供了罚款缴纳凭证。</u></p> <p><b>产品召回和撤回</b></p> <p>产品召回程序包括了下列内容:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 启动和实施产品召回计划人员的职责和权限</li> <li>• 产品召回行动需符合的相关法律、法规和其他相关要求</li> <li>• 制定并实施受安全危害影响产品的召回措施</li> <li>• 制定对召回的产品进行分析和处置的措施;</li> </ul> <p>召回演练记录:</p> <p><u>2020</u> 年 <u>9</u> 月 <u>5</u> 日进行了召回演练, 产品 <u>速冻糕点</u>, 批号 <u>20200820</u>, 处置有效性 <input type="checkbox"/>良好/<input checked="" type="checkbox"/>基本满足/<input type="checkbox"/>欠佳</p> <p>实际发生的产品召回记录。</p> <p>召回的原因分析, 采取纠正措施。以下投诉被抽查:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 该公司没有发生产品召回</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• _____年____月____日进行了召回, 产品_____, 批号_____, 处置有效性良好/欠佳_____</li> </ul>		
8	<p><b>食品安全管理系统的验证、确认和改进</b></p> <p>本审核证实该公司规定的监视和测量方法适合监视和测量程序。具体参见下例:</p> <p>内部审核至少每年开展一次, 或按公司要求进行。以下内部审核可从相关记录中查询:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2020年11月10-11日进行的内审的内审计划, 检查表, 内审报告和2个不合格报告等,在本次审核前均已关闭。</li> <li>•</li> </ul> <p>食品安全小组分析了验证程序结果, 包括内外部审核的结果。分析结果和后续程序</p>	01	1



	<p>都可以查询。</p> <p>高层确保公司持续改进食品安全管理体系的有效性。相关发现如下：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 2020年8月15日进行了三类产品危害控制计划（包括 CCP 和 OPRP）的确认</li> <li>● 2020年10月中旬进行了三类产品危害控制计划（包括 CCP 和 OPRP）、PRP、以及过程运行情况的验证。</li> <li>● 2020年11月18日进行了验证情况的分析和评价。基本符合要求。</li> </ul> <p>为确保食品安全，食品安全体系不断更新。因此，食品安全小组定期评估食品安全管理体系。</p>		
		01	3
产品安全性验证	<p>产品执行的食品安全标准 1 GB2715-2016          产品执行的食品安全标准 2 GB/T20977-2007          产品执行的食品安全标准 3 SB/T10379-2012</p> <p>- 查看产品食品安全性检验的证据（报告）          型式检验报告（证据）1：          （百年匠香元气糕（芒果味））—蒸煮类糕点（发糕）          检测部门名称：浙江优科检测技术有限公司；          报告编号：WT2020080610-1 报告日期：2020-09-04          执行标准：GB/T20977-2007 《糕点通则》；</p> <p>型式检验报告（证据）2：          （百年匠香粢毛肉圆）—速冻调制食品（熟制品）          检测部门名称：浙江优科检测技术有限公司；          报告编号：WT2020060472G1 报告日期：2020-7-1          执行标准：SB/T10379-2012</p> <p>型式检验报告（证据）3：射阳软香米（大米）          检测部门名称：浙江优科检测技术有限公司；报告编号：          WT2020120143 报告日期：2020-12-16          执行标准：GB 2715-2016；          检验项目不全，已开具不符合报告，要求整改。          检验机构通过实验室认可 <input type="checkbox"/>是 <input checked="" type="checkbox"/>否          检验结果在产品标准规定的有效期内 <input checked="" type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否          检验结果中的检验项目齐全 <input checked="" type="checkbox"/>是 <input type="checkbox"/>否（大米除外，已开不符合）</p>		未提供大米全项检验报告。
工作记录的真实性的	<p>所有被抽样到的、被评审过的工作记录都是真实的。</p> <p>组织实际工作记录的真实性的已得到确认。</p>		
纠正和纠正措施的有效性	<p><input checked="" type="checkbox"/>不适用（因初审）</p> <p><input type="checkbox"/>上次审核中确定的不符合项采取的纠正和纠正措施继续有效。具体的信息：审核组对上次审</p>		



性	核发现的 XX 项不符合项的纠正和纠正措施进行了验证，本次审核没有发现类似的问题。
证书和标志的使用	<p>■ 尚未取得。（仅适用于初审）</p> <p>□ 依据相关规定使用标志和证书（如：名片、公司宣传册、网站等等）。具体使用信息 .....</p>

以下显著危害所涉及的危害控制点（CCP 和 OPRP 点）以识别并控制：

速冻调制食品的危害控制计划

(1) OPRP/CCP 点	(2) 显著危害	(3) 每种预防措施的关键限值/行动准则	(4) 监控				(6) 频率	(7) 人员	(8) 纠正行动	(9) 记录	(10) 验证
			对象/供方	方法/感官检验	频率	人员					
大米验收 (OPRP)	化学危害：农药残留、重金属超标、黄曲霉毒素等	1、外检报告中农残、重金属、黄曲霉毒素等符合要求； 2、进货检验符合要求	大米感官质量	感官检验，抽样水分	每批	原料检验员	拒收非合格供方又无检测报告报告的原料 拒收感官不合格原料	原料验收记录 纠正预防措施处理单	原料验收记录 纠正预防措施处理单	品控部主管审核每批原料检验报告；每年针对合格供方的原料感官方检验全项卫生指标	
			大米的理化检验报告	核对	每年至少一次	原料检验员、采购员	不能提供有效检验报告的取消供方资格				
			供方	感官检验	每批	原料检验员	拒收非合格供方 拒收感官不合格原料				
内包材验收 (OPRP)	化学危害：溶剂残留、有害包装材料	1、外检报告中重金属、化学指标符合要求； 2、进货检验符合要求	感官质量	感官检验，抽样水分	每批	原料检验员	拒收非合格供方 拒收感官不合格原料	1.原料验收记录 2.合格检测报告 3.纠正记录	1.每周审核记录 2.抽取成品进行检测 3.不定期送第三方检测原辅料		
			内包材理化检验报告	核对	每年至少一次	原料检验员、采购员	不能提供有效检验报告的取消供方资格				
配料 CCP	添加剂超标	按照配方要求配制	配料与配方一致	复核检查	每锅	配料员	重新称量 必要时报废	记录审核	配料记录		
蒸煮 (CCP)	生物危害：致病菌超标	温度 ≥100℃ 时间：35-45 分钟	压力、时间	感官检验	每批	操作工	发现偏离，立即调整蒸煮参数使恢复正常，受影响产品返工	生产记录、纠正记录、纠正预防措施处理单	生产主管每天审核生产记录；每批抽样检验成品		
速冻 OPRP	病原菌残留	速冻库温度到达 -30~-38℃ 时间 30min	时间、温度	时间表、温度计	每包	操作工	重新速冻	记录审核	速冻记录		
金属检测 (CCP)	物理危害：金属异物	经校准的金探仪无异常，校准块： Cu Φ 2.0mm； Fe Φ 0.8mm； SUS Φ 1.5mm	金探仪	有无异常	每包	设备自动、操作人员检查异常	发现偏离，校检金探仪，重新过产品，不合格者报废。	金探仪校检记录、纠正预防措施处理单	管理员每天校检金探仪两次。		

糕点食品的危害控制计划



(1)	(2)	(3)	(4)				(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
OPRP/CCP 点	危害危害	每种预防措施的关键限值/行动准则	监控						纠偏行动	记录	验证	
			对象	方法	频率	人员						
大米验收 (OPRP)	化学危害: 农药残留、重金属超标、黄曲霉毒素等	1. 外检报告中农药、重金属、黄曲霉毒素等符合要求; 2. 进货检验符合要求	供方	感官检验	每批	原料检验员	拒收非合格供方又无检测合格报告的原料	原料验收记录	品控部主管审核每批原料检验报告; 每年针对合格供方的原料送官方检验全项卫生指标			
			大米	感官检验, 抽样水分	每批	原料检验员	拒收感官不合格原料	纠正预防措施处理单				
			大米的理化检验报告	核对	每年至少一次	原料检验员、采购员	不能提供有效检验报告的取消供方资格					
内包材验收 (OPRP)	化学危害: 溶剂残留、有害	1. 外检报告中重金属、化学指标符合要求;	供方	感官检验	每批	原料检验员	拒收非合格供方	1. 原料验收记录	1. 每周审核记录; 2. 抽取成品进行			
	包装材料	求; 2. 进货检验符合要求	感官质量	感官检验, 抽样水分	每批	原料检验员	拒收感官不合格原料	2. 合格检测报告; 3. 纠偏记录	检测; 3. 不定期送第三方检测原辅料			
	内包材	理化检验报告	核对	每年至少一次	原料检验员、采购员	不能提供有效检验报告的取消供方资格						
配料 CCP	添加剂超标	按照配方要求配制	配料与配方一致性	复核检查	每锅	配料员	重新称量; 必要时报废	记录审核	配料记录			
蒸煮 (CCP)	生物危害: 致病菌超标	温度 ≥ 100℃; 时间: 25-45 分钟	温度、时间	感官检验	每批	操作工	发现偏离, 立即调整蒸煮参数使恢复正常, 受影响产品返工至合格。	生产记录、纠偏记录、纠正预防措施处理单	生产主管每天审核配生产记录; 每批抽样检验成品。			
金属检测 (CCP)	物理危害: 金属异物	经校准的金探仪无异响, 校准块: Cu φ 2.0mm; Fe φ 0.8mm; SUS φ 1.5mm	金探仪	有无异响	每包	设备自动、操作人员检查异响产品	发现偏离, 校检金探仪, 重新过产品, 不合格者报废。	金探仪校检记录, 纠正预防措施处理单	管理员每天校检金探仪两次。			

大米的危害控制计划



(1)	(2)	(3)	(4) 监控				(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
OPRP/CCP 点	显著危害	每种预防措施的关键限值/行动准则	对象	方法	频率	人员		纠偏行动	记录	验证	
大米验收 (OPRP)	化学危害: 农药残留、重金属超标、黄曲霉毒素等	1、外检报告中农药、重金属、黄曲霉毒素等符合要求; 2、进货检验符合要求	供方	感官检验	每批	原料检验员		拒收非合格供方又无检测合格报告的原料	原料验收记录 纠正预防措施处理单	品控主管审核每批原料检验报告; 每年针对合格供方的原料送官方检验全项卫生指标	
			大米感官质量	感官检验, 抽样水分	每批	原料检验员		拒收感官不合格原料			
			大米的理化检验报告	核对	每年至少一次	原料检验员、采购员		不能提供有效检验报告的取消供方资格			
内包材验收 (OPRP)	化学危害: 溶剂残留、有毒	1、外检报告中重金属、化学指标符合要求	供方	感官检验	每批	原料检验员		拒收非合格供方	1.原料验收记录	1.每周审核记录 2.抽取成品进行	
	包装材料	求; 2、进货检验符合要求	感官质量	感官检验, 抽样水分	每批	原料检验员		拒收感官不合格原料	2.合格检测报告 3.纠偏记录	检测 3.不定期送第三方检测原辅料	
			内包材理化检验报告	核对	每年至少一次	原料检验员、采购员		不能提供有效检验报告的取消供方资格			
色选 (CCP)	化学危害: 异色粒超标 物理危害: 铁质、石头等杂质	色选机的数据前视为 110/70; 后视为 105/65 进行色选	色选效果: 色选后大米中异色粒含量	检查计算	每小时	操作员 品控员		发现偏离, 立即调整色选参数使恢复正常, 受影响产品返工至合格	生产记录 (色选)、纠偏记录、纠正预防措施处理单	生产主管每天审核生产记录 每批抽样检验成品	

标准条款 GB/T 22000	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	6.1	6.2	6.3	7.1	7.2
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3
不符合编号												01
标准条款 GB/T 22000	7.3	7.4	7.5	8.1	8.2	8.3	8.4	8.5	8.6	8.7	8.8	8.9
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	3	1
不符合编号										02	03	

标准条款	9.1	9.2	9.3	10.1	10.2	10.3						
评价*)	1	1	1	1	1	1						
不符合编号												

- \* 评价:
- 1=完成
  - 2=完成, 但有潜在改进项
  - 3=未完成/有不符合(参见不符合报告)
  - 4=这次审核没审



附件:

1. 首、末次会议的签到记录表
2. (其他必要的的用于证明相关事实的证据或记录) ....

### 现场审核后活动——

#### (一) 纠正措施验证结论:

1. 审核中发现的  FSMS (3) 个一般不符合, (0) 个严重不符合,  验证合格口仍有问题

存在问题说明及意见:

#### 2. 验证结论:

推荐注册  不推荐注册  推荐重新认证注册 (再认证填写)

组长签字:



日期: 2021 年 1 月 20 日

#### (二) 与末次会议结论不同处的说明和其他说明: (技术委员会填写)

#### (三) 审核报告的发放范围:

- 受审核方(含附件): 1 份  
北京国标联合认证有限公司: 1 份

#### (四) 附件

1. 审核计划 (含项目清单)
2. 不符合报告/问题清单
3. 其他

#### 填表说明:

1. 本审核报告适用于单体系审核, 也适用于多体系结合审核情况;
2. 应依据审核任务书安排的管理体系领域 (指: FSMS, HACCP) 和审核类型 (指: 二阶段、再认证, 在相应的口内划“√”);
3. “括号”内属于本报告基本要求的内容, 除按要求填写外, 未说明的一般应说明负面的



发现和潜在的问题或审核组认为应该指明的情况，内容多时可附页；

4. 公正性声明和审核报告签字处需本人亲笔签名。
5. 对子证书/证书附件要求的组织，除在末次会议上确定注册范围外，还须附上子证书/证书附件的文字表达。(可另附页)