



管理体系审核报告

受审核方: 邵东县广运食品有限公司

审核体系:

■ 管理食品安全体系 (FSMS)

■ 危害分析和关键控制点管理体系 (HACCP)

北京国标联合认证有限公司

网址: www.china-isc.org.cn



审核组:

职能	姓名	注册证书号	专业种类
审核组长	邱柏臣	2020-N1FSMS-1222839 2020-N1HACCP-1222839	F:CIV-4 H:CIV-4
H 实习审核员 1	任学礼 (远程)	2021-N0FSMS-1232990	
F 实习审核员 2	吴灿华 (远程)	2021-N0FSMS-1274308	
实习审核员 2			
专家	---		
观察员			

企业名称	邵东县广运食品有限公司
注册地址	邵东县魏家桥镇井边村一组
经营地址	邵东县魏家桥镇井边村一组
审核目的	验证 ■FSMS 组织管理体系的建立、实施运行的符合性及有效性，以确定是否推荐保持认证注册。 验证 ■HACCP 组织管理体系的建立、实施运行的符合性及有效性，以确定是否推荐保持认证注册。
审核准则	FSMS: ■GB/T22000-XXXX idt. ISO22000:2018 食品安全管理体系—食品链中各类组织的要求 ■技术规范: GB/T27305 《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》/ CNCA/CTS 0026-2008A (CCAA0016-2014)《食品安全管理体系 饮料生产企业要求》 HACCP: ■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》 ■GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》
审核日期:	2021 年 3 月 17 日~3 月 20 日
管理体系代表:	阳艳丹女士
HACCP 计划数量 (个)	1 个
生产现场数量 (个)	1 个
季节性的活动	无
食品专业代码	F: CIV-4 H: CIV-4



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。

☒	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。
☐	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。
☒	此审核过程中确定的不符合： 标准： 不符合编号 01/02 ■ ISO 22000:2018 ■ 专项技术规范：GB/T27305 《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》 / CNCA/CTS 0026-2008A (CCAA0016-2014)《食品安全管理体系 饮料生产企业要求》 ■ GB/T 27341-2009 ■ GB 14881-2013 ■ HACCP 认证补充要求 1.0
☐	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。
☒	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）：

☐	颁发新的证书（ ☐ 初审、 ☒ 换证、 ☐ 扩大、 ☐ 缩小）
☒	继续持有现有的认证（监督、再认证）
☐	在现有认证范围内发生变化（见第三章）
☐	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

邵东县广运食品有限公司于 2003-02-21 在当地工商机关登记成立，位于湖南省邵阳市邵东县魏家桥



镇井边村，这里人杰地灵，交通便捷！

邵东县广运食品有限公司所生产产品包括固体饮料等等，所生产的每一个产品均符合国家相关行业要求，每年定期将所生产产品进行质量测试，另公司内部也拥有独立的实验室，各类先进的生产设备等，凭借良好的管理模式及强大的生产体系，使产品的品质及交期得到了很好的保证，正因为如此，品牌在国内外越来越被广大客户所接受

邵东县广运食品有限公司非常重视技术研发的投入，凝聚全员智慧，奋力攻坚克难，取得了令人骄傲和值得赞颂的成绩。

热忱欢迎国内外客户前来我司参观指导，邵东县广运食品有限公司全体员工期待与您的真诚合作，本次

认证范围为位于湖南省邵东县魏家桥镇井边村一组的（饮料车间）浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆的生产

主要过程/活动：

果汁及蔬菜汁饮料生产工艺流程图

原料预处理→切片→粉碎→水处理→稀释→调配→杀菌→热灌装→灯检→成品

其他类饮料生产工艺流程图

原料验收→调配→乳化→热灌装→封盖→灯检→成品

该公司的外包过程如下：无

主要客户：奶茶店及奶茶原料经销商

2.2 认证范围

主认证范围（对于每一种标准）：	F： 位于湖南省邵东县魏家桥镇井边村一组的（饮料车间）浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆的生产 H： 位于湖南省邵东县魏家桥镇井边村一组的（饮料车间）浓缩果蔬汁（浆）饮料和风味糖浆的生产
主认证地址：	湖南省邵东县魏家桥镇井边村一组

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		经营场所的地址	员工人数	范围和过程	被审核了
----	--	---------	------	-------	------



编号 (证书 号的 分号)	组织名称及注册场所地址				(是/否)
01	<u>邵东县魏家桥镇井边村</u> <u>一组 邮编:422800</u>	<u>邵东县魏家桥镇井边村</u> <u>一组 邮编:422800</u>	12	位于湖南省邵东县魏家 桥镇井边村一组的(饮 料车间)浓缩果蔬汁 (浆)饮料和风味糖浆 的生产	☒

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)

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。

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

2022-03-10

下次审核的到期日

下次审核同意的日期

2022-03-10

2020-03-17

邝柏臣

日期

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
	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: ● 无外包 ● 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。	01	1
5	管理职责		
	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: ● 确定公司目标和食品安全方针 ● 进行管理审核和配备资源 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: ● 公告 ● 员工会议 高层确定已通过以下方式明确和沟通了职责和权限: ● 岗位描述 ● 职责图表 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: ● 管理者代表 (食品安全小组组长) ● 生产部经理 ● 办公室经理 ● 品管部经理 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: ● 近一年没有客户投诉	01	1



	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>。 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和事故。公司高层在<u>2020-06-26</u>进行了管理审核，评价了食品安全管理体系。 以下改进事项已用书面形式确认： • 为进一步提高公司全体员工对关键工序（原料验收）进行培训		
6	资源管理 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： ● 培训文件 ● 证书 公司聘请外部专家做<u>无</u>。协议记录可以查询。 本审核时，以下培训可从记录中查询： ● 2020-03 进行了 FSMS 和 HACCP 的标准和法规培训 •	01	1
7	安全产品的策划和实现 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） 企业建立了自己的《前提方案》GY/ZY-009 <u>GB/T27305 《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》 / CNCA/CTS 0026-2008A (CCAA0016-2014)《食品安全管理体系 饮料生产企业要求》</u> <u>GB 12695 -2016《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》</u> 该公司已建立和实施以下前提条件： 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。 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。HACCP 小组成员有 HACCP 的相关知识和经验，今后可进一步提升食品安全小组食品安全专业知识水平。 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： ● 白砂糖产品特性描述 ● 果蔬浓浆产品特性描述 ● 果葡糖浆产品特性描述 ● 柠檬酸产品特性描述	01	3

1、未能提供防虫防害措施

2、未能提供配送车维保记录



● 苯甲酸产品特性描述

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：

● 果蔬汁、风味糖浆产品特性描述

该公司已确认和文件化了以下操作性前提方案：

- OPRP 操作性前提方案；
- 预防交叉污染；
- 员工健康管理和培训；
- 卫生管理制度；
- 化学品仓库管理制度等,etc.等
-

HACCP计划是依据CAC法典指南建立，FDA模式。HACCP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。

在本审核时，通过抽查了2021年3月11日客户南京哈姆特 紫红葡萄汁 1.5kg*15罐*100箱订单进行了标识和可追溯检查，结果有效。

产品召回和撤回

产品召回程序包括了下列内容：

- 启动和实施产品召回计划人员的职责和权限
- 产品召回行动需符合的相关法律、法规和其他相关要求
- 制定并实施受安全危害影响产品的召回措施
- 制定对召回的产品进行分析和处置的措施；

召回演练记录：

2020 年 05 月 21 日进行了召回演练，产品 竹蔗马蹄糖浆，批号 20200520，处置有效性 ☒ 良好/☐ 基本满足//☐ 欠佳

实际发生的产品召回记录。

召回的原因分析，采取纠正措施。以下投诉被抽查：

☒ 该公司没有发生产品召回

• 年 月 日进行了召回，产品 ，批号 ，处置有效性良好

8 食品安全管理系统的验证、确认和改进

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：

01

1

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：



	2020 年 06 月 12 日进行的内审的内审计划, 检查表, 内审报告和 1 个不合格报告等,在本次审核前均已关闭。 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都可以查询。 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: 2020 年 06 月 06 日进行的 PRP、OPRP 和 CCP 验证报告 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。		
		01	1
产品安全性验证	产品执行的食品安全标准 1 GB/T31211-2014《果蔬汁类及其饮料》 2.GB2762-2017《食品安全国家标准 食物中污染物限量 3.GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》 4.GB/T5009- (2014、2017)、GB/T4789-2012、2016 产品执行的食品安全标准 百香凤梨果肉饮料 报告号 2 SCDDC-食-20210026 报告日期: 2021-1-20 结论: 合格 凤梨果肉饮料 报告号 3: SCDDC-食-20210019 报告日期: 2021-1-20 结论: 合格 黑糖糖浆 报告号 4 SCDDC-食-20210006 报告日期: 2021-1-20 结论: 合格 柠檬饮料浓酱 报告号 5 SCDDC-食-20210014 报告日期: 2021-1-20 结论: 合格 荔枝果粒饮料浓浆 报告号 1: FSC2019100308 报告日期: 2019-10-23 结论: 合格 检验机构通过实验室认可 ☒是 ☐否 检验结果在产品标准规定的有效期内 ☒是 ☐否 检验结果中的检验项目齐全 ☒是 ☐否		
工作记录的真实性	所有被抽样到的、被评审过的工作记录都是真实的。 组织实际工作记录的真实性已得到确认。		
纠正和纠正措施的有效性	☐不适用 (因初审) ☒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: 审核组对上次审核发现的 5 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	☐尚未取得。(仅适用于初审) ☒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		



以下危害分析识别并控制:

原辅材料危害分析:



物料类别	潜在危害的类别	危害来源或途径	危害评估		是否显著危害	是/否 CCP	可接受水平	控制措施		
			发生频率	发生频率			限值	措施描述	措施分类	措施评价
果蔬汁	生物的：腐烂、霉变、李斯特氏菌、沙门氏菌等细菌污染	种植及运输过程中细菌污染	中	高	是	是		后道杀菌可消除		有效
	化学的：农药残留	种植工程中农药超标	中	高	是		符合 GB 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量	向供方索取检验合格证	CCP	有效
	物理的：异物（金属、玻璃）	生产过程受污染	低	高	是		无杂质	过滤可消除。		有效
鲜果	生物的：腐烂、霉变、李斯特氏菌、沙门氏菌等细菌污染	种植及运输过程中细菌污染	中	高	是	是		后道杀菌可消除		有效
	化学的：农药残留	种植工程中农药超标	中	高	是		符合 GB 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量	向供方索取检验合格证或农残检测试纸呈阴性	CCP	有效
	物理的：异物（碎叶、等边角料）	加工过程受污染	低	高	是		无杂质	前处理可消除。		有效
果蔬汁浓	生物的：腐烂、霉变、李斯特氏菌、沙门氏菌等细菌污染	种植及运输过程中细菌污染	中	高	是	是		后道杀菌可消除		有效



浆										
	化学的：农药残留	种植工程中农药超标	中	高	是		符合 GB 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量	向供方索取检验合格证	CCP	有效
	物理的：无									有效
水果罐头	生物的：腐烂、霉变、李斯特氏菌、沙门氏菌等细菌污染	生产过程中受细菌污染	中	高	是	是		后道杀菌可消除		有效
	化学的：添加剂限量超标	加工过程中添加剂超标	中	高	是		符合 GB 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准	向供方索取检验合格证	CCP	有效
	物理的：异物	生产过程受污染	低	高	是		无杂质	过滤可消除。		有效
食品添加剂	生物的：无					是	符合 GB 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量			
	化学的：重金属含量超标	生产过程中受污染	中	高	是			向供方索取检验合格证	CCP	有效
	物理的：杂质									
白砂糖	生物的：霉菌/酵母/细菌	种植及运输过程中细菌污染	中	高	是	是		后道杀菌可消除		
	化学的：重金属含量超标	生产过程中受污染	中	高	是		符合 GB 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量	向供方索取检验合格证	CCP	有效
	物理的：杂质	生产过程受污染	低	高	是			过滤可消除		
生产用水	生物的：菌落总数、大肠菌群等微生物	地下水水质，或水源被污染	中	高	是	是	符合 GB5749 生活饮用水卫生标准	水质监测报告	OPRP	有效
	化学的：重金属、有害物超	地下水水质，或水源被污染	中	高	是			水质监测报告		有效



	标									
	物理的：水体本身有杂质，分餐过程混入异物	地下水水质，或水源被污染	中	高	是			水质监测报告		有效
包材	生物的：微生物污染	生产过程受污染	中	高	是	是		后道杀菌可消除		
	化学的：溶剂残留量、重金属含量	生产过程中受污染	中	高	是		符合 GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品的要求	向供方索取合格报告	CCP	有效
	物理的：杂质	生产过程受污染	低	高	是			清洗可消除		

**最终产品危害分析：**

产品名称：果蔬汁饮料浓浆

预期用途：供奶茶店冲调后售卖

1	2	3	4	5	6
加工步骤	确定本步骤引入的，受控的或增加的潜在危害	潜在的食品危害是否显著（是/否）	对第三栏的判断依据	能用于显著危害的预防措施	该步骤是否是关键控制点（是/否）
原料预处理	生物危害：无	否	不存在	不存在	否
	化学危害：1、设备的清洗剂残留 2、致敏原物质原料与非致敏物质原料交叉污染	否	清洗不当造成清洗剂残留	1、按《清洗作业指导书》进行清洗， 2、制定致敏物质控制程序	否
	物理危害：贮存容器环境清洁不合适带来的环境污染	否	环境污染	容器及环境清洁度检查	否
	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺假 辐照：无	否	1、按致敏原控制程序执行 2、按脆弱性风险评估控制程序执行 3、/ 4、按食品防护计		否
切片、粉碎	生物危害：细菌病原体污染	是	操作过程中员工手、器具等带来的细菌污染	按《配料作业指导书》严格进行配料操作，后续步骤可消除此危害	否
	化学危害：致敏原物质原料与非致敏物质原料交叉污染	否	不存在	制定致敏物质控制程序	否
	物理危害：金属片、玻璃渣、石子异物混入，	否	操作过程中由员工、环境等带来的环境污染	操作人员按照规定佩戴防护衣帽、防止金属片、玻璃渣、石子异物混入。	否
	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺假	否	1、按致敏原控制程序执行 2、按脆弱性风险评估控制程序执行		否



水处理、稀释	生物危害：细菌病原体污染	是	操作过程中员工手、器具等带来的细菌污染	按《配料作业指导书》严格进行配料操作，后续步骤可消除此危害	否
	化学危害：无	否	不存在		否
	物理危害：杂质	否	操作过程中由员工、环境等带来的环境污染	操作人员按照规定佩戴防护衣帽、防止金属片、玻璃渣、石子异物混入。	否
配料	生物危害：微生物污染	是	生产工器具表面与配料接触导致微生物污染	后道杀菌工序可消除	否
	化学性危害：食品添加剂违规使用	是	食品添加剂违规使用	HACCP 计划控制	是 CCP
	物理性危害：杂质	是	原料带入	过筛	否
	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺假 辐照：无 蓄意污染：可能产生	否	1、按致敏原控制程序执行 2、按脆弱性风险评估控制程序执行 3、/ 4、按食品防护计划执行		否
调配	生物危害：无	否			否
	化学的：致敏原物质原料与非致敏物质原料交叉污染			制定致敏物质控制程序	否
	物理的：杂质	很少	低度	人工检查	否
	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺假 辐照：无 蓄意污染：可能产生	否	1、按致敏原控制程序执行 2、按脆弱性风险评估控制程序执行 3、/ 4、按食品防护计划执行		否
杀菌	生物的：霉菌毒素	很少	严重性	准确控制温度及时间，温度不足，需增温或延长消毒时间	是



	化学的：致敏原物质 原料与非致敏物质			制定致敏物质控制程序	
	物理的：杂质	很少	可忽略	人工检查	否
	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺 假 辐照：无 蓄意污染：可能产	否	1、按致敏原控制 程序执行 2、按脆弱性风险 评估控制程序执 行 3、/ 4、按食品防护计		否
热罐装	生物的：霉菌毒素	很少	严重性	准确控制温度及时间，温 度不足，需增温或延长消 毒时间	是
	化学的：无				
	物理的：无				
	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺 假 辐照：无 蓄意污染：可能产 生认为蓄意污染	否	1、按致敏原控制 程序执行 2、按脆弱性风险 评估控制程序执 行 3、/ 4、按食品防护计 划执行		否
灯检	生物的：				否
	化学的：无				否
	物理的：无				否

产品名称：风味饮料、调味糖浆

预期用途：供奶茶店冲调后售卖

1	2	3	4	5	6
加工 步骤	确定本步骤引入的， 受控的或增加的潜 在危害	潜在的食品 危害是否显 著（是/否）	对第三栏的判断 依据	能用于显著危害的预防 措施	该步骤是否 是关键控制 点（是/否）
配料	生物危害：微生物污 染	是	生产工器具表面 与配料接触导致 微生物污染	后道杀菌工序可消除	否
	化学性危害：食品添 加剂违规使用	是	食品添加剂违规 使用	HACCP 计划控制	是 CCP



	物理性危害：杂质	是	原料带入	过筛	否
	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺假 辐照：无 蓄意污染：可能产生认为蓄意污染	否	1、按致敏原控制程序执行 2、按脆弱性风险评估控制程序执行 3、/ 4、按食品防护计划执行		否
调配	生物危害：无	否			否
	化学的：致敏原物质 原料与非致敏物质 原料交叉污染			制定致敏物质控制程序	否
	物理的：杂质	很少	低度	人工检查	否
	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺假 辐照：无 蓄意污染：可能产	否	1、按致敏原控制程序执行 2、按脆弱性风险评估控制程序执行 3、/ 4、按食品防护计划执行		否
热罐装	生物的：霉菌毒素	很少	严重性	准确控制温度及时间，温度不足，需增温或延长消毒时间	是
	化学的：无				
	物理的：无				
	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺假 辐照：无 蓄意污染：可能产	否	1、按致敏原控制程序执行 2、按脆弱性风险评估控制程序执行 3、/ 4、按食品防护计划执行		否
灯检	生物的：				否
	化学的：无				否
	物理的：无				否



CCP

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
关键控制点 CCP	显著危害	CCP 的关键限值	： 监 控				纠 偏 措 施	验 证	记 录
			对象	方法	频率	人 员			
配料	食品添加剂违规使用	果蔬汁（浆）： 1、苯甲酸钠 ≤2.0g/kg 2、柠檬黄≤0.5g/kg 3、甜菊糖苷≤0.2g/kg 4、亮蓝≤ 0.025 g/kg 5、诱惑红≤ 0.1 g/kg 调味糖浆： 1、山梨酸钾≤1.0g/kg 2、苯甲酸钠 ≤2.0g/kg 3、	配 料 的 限 量 称 重	核实	每批	品管 员	重新称重	食品添加剂使用台账	每天审核 配料记录

OPRP

OPRP 控制点		危害	OPRP 的关键限值	监 控				纠 偏 措 施	验 证	记 录
				对象	方法	频率	人员			
原料验收	鲜果	霉变、	无霉变、无异味、无污染	原 料 验 收	审阅	每批	检 验 员	拒收验收不合格的原辅材料	每日审核记录，每次对原辅材料实施监督监测	原料验收记录；



		变质		报告						
	水果罐 头	商 业 无 菌 超 标	符合商业无菌	原 料 验 收 报 告	审 阅	每 批	检 验 员	拒收验收不合格的原材料	每日审核记录，每次对原辅材料实施监督监测	原料验收记录；
浓 缩 杀 菌		致 病 菌 残 存	保持温度 70℃，≥ 10min	时 间	时 间	连 续 监 控	操 作 人 员	浓缩程度不达标时，适当延长时间	每日审核记录，	监测记录



标准条款	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	6.1	6.2	6.3				
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
不符合数量														
标准条款	7.1	7.2	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	3	1	1	1	1	3	1	1
不符合数量	01											02		
标准条款	9.1	9.2	9.3	10.1	10.2	10.3								
评价*)	1	1	1	1	1	1								
不符合数量														

* 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

不符合项:

- 01) 2021-03-18 在生产部现场审核发现: 未有提供生产车间切丁机、二重加热锅、水处理设备、乳化槽、冷冻库等主要设备相应的《2021 年度设备维保计划》 不符合 GB/T 22000:2018 标准 7.1.3 条款及 GB/T27341-2009 标准的 6.6 条款相关要求;
- 02) 2021-03-18 现场查看生产部原料库及成品库, 未能提供冷冻库和冷藏库的温度显示装置校检证据。 不符合 GB/T 22000:2018 标准 8.7 条款及 GB/T27341-2009 标准的 6.3 条款相关要求。



附件 GB/T 27341-2009 (适用于 CA 二阶段/监督/再认证)

条目	审核结果																
总要求	组织实施和维护一个有效的 HACCP 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 HACCP 体系。 以下过程已被外包，并在 HACCP 体系中文件化：（不涉及）																
	最高管理层已经宣布了组织的食品安全方针并进行了实施。食品安全方针合理恰当并为相应的食品安全目标提供了框架。它使所有员工负起持续改进HACCP体系的责任。																
	为实现总食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。 总食品安全目标，各层级食品安全目标，食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是： HACCP 体系文件中包括书面的方针，今年已确认以下目标：																
	<table><tr><td>食品安全目标</td><td>考核频次</td><td>计算方法</td><td>目标实际完成</td></tr><tr><td>关键控制点监控合格率 100%</td><td>每年</td><td>关键控制点监控合格率=（对 CCP 点的控制抽查合格数/总 CCP 点的控制抽查合格数）*100%</td><td>100%</td></tr><tr><td>卫生标准操作程序执行检查合格率≥98%</td><td>每年</td><td>卫生标准操作程序执行检查合格率=（按卫生标准操作程序合格次数/总抽查次数）*100%</td><td>98%</td></tr><tr><td>食品安全事故为 0。</td><td>每半年</td><td>实际发生次数</td><td>0</td></tr></table>	食品安全目标	考核频次	计算方法	目标实际完成	关键控制点监控合格率 100%	每年	关键控制点监控合格率=（对 CCP 点的控制抽查合格数/总 CCP 点的控制抽查合格数）*100%	100%	卫生标准操作程序执行检查合格率≥98%	每年	卫生标准操作程序执行检查合格率=（按卫生标准操作程序合格次数/总抽查次数）*100%	98%	食品安全事故为 0。	每半年	实际发生次数	0
	食品安全目标	考核频次	计算方法	目标实际完成													
	关键控制点监控合格率 100%	每年	关键控制点监控合格率=（对 CCP 点的控制抽查合格数/总 CCP 点的控制抽查合格数）*100%	100%													
	卫生标准操作程序执行检查合格率≥98%	每年	卫生标准操作程序执行检查合格率=（按卫生标准操作程序合格次数/总抽查次数）*100%	98%													
食品安全事故为 0。	每半年	实际发生次数	0														
总食品安全目标及各层级食品安全目标 ☒ 是/ ☐ 否实现。																	
目标没有实现的，组织在内部管理评审时， <u>是否已</u> 及时调查并采取了改进措施。																	
<u>《文件控制程序》编号：GY/CX-01</u> 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。																	
<u>《记录控制程序》编号：GY/CX-02</u> 已实施，以管控记录																	
管理职责	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： • 确定公司目标和食品安全方针 • 进行管理审核和配备资源 • 建立内外部沟通渠道 • 组织管理评审																
	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： • 公告 • 员工会议 • 培训 • 内部局域网 •																
	高层确定已通过以下方式明确和沟通了职责和权限： • 岗位描述 • 职责图表																
	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： • 管理者代表 (食品安全小组组长)																



条目	审核结果
	- 生产部经理 - 办公室经理 - 品管部经理 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，法规当局和客户的食品安全要求已可见。 例如：邵东市场监督管理局主管领导的2021年3月06日到公司现场检查，进行了现场检查，检查日常食品安全监督管理工作。 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： - 实施内审的日期2020年06月12日，1个不符合项已经关闭 公司高层在2020年06月26日了管理审核，评价了食品安全管理体系。 以下改进措施已用书面形式确认，例如： - 一要生存，二要发展的实事求是的态度，克服和解决好工作中存在的问题，严抓产品质量和食品安全
前提计划的建立和实施	人力资源保障计划 ◆制订了各关键岗位的任职要求，关注了下列岗位的人员的能力： ● 管理者代表 (食品安全小组组长) ● 生产部经理 ● 品管部经理 ● 办公室经理 ◆公司的员工均符合任职要求，并受过良好的培训，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： ● 学历证书 ● 培训文件 ● 资格证书 ◆组织制定了 <u>2020 年 3 月-2021 年 12 月 HACCP 年度知识方面的培训计划</u>；包括了 GMP/SSOP/HACCP 的内容。 以下培训记录被抽查： ● <u>2021 年 5 月 14 日</u> 食品安全知识培训 ☒ CCP 点和消毒等培训。 ☒ 食品安全法规培训 ☒ 人员健康卫生控制培训 ☒ ISO22000 标准内部培训 ☐ 微生物基础知识 ☐ 食品添加剂使用标准 ☒ HACCP 标准培训 良好生产规范（GMP） 企业根据生产和过程的具体情况，按照下列法规制定了 GMP 的文件： ● <u>GB/T27305 《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》</u> ● <u>CNCA/CTS 0026-2008A (CCAA0016-2014) 《食品安全管理体系 饮料生产企业要求》</u> ● <u>GB 12695 -2016 《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》</u>



条目	审核结果
	包括了：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。 GMP 检查记录：——每月 1 次 现场查看 GMP 的实施情况——☐良好 ☐不良 ☒基本符合 不良的描述：_____。
	卫生标准操作程序（SSOP） ◆前提方案包括了以下的内容： e)对食品造成的危害 a) 接触食品（包括原料、半成品、成品）或与食品有接触的物品的水和冰应当符合安全、卫生要求； b) 接触食品的器具、手套和内外包装材料等应清洁、卫生和安全； c) 确保食品免受交叉污染； d) 保证操作人员手的清洗消毒，保持洗手间设施的清洁； e) 防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、冷凝水及其他化学、物理和生物等污染物对食品造成安全危害； f) 正确标注、存放和使用各类有毒化学物质； g) 保证与食品接触的员工的身体健康和卫生； h) 清除和预防鼠害、虫害。 ◆ SSOP 的实施记录——每月 1 次 • 员工健康证 • 员工健康档案 ——有病请假不上岗 • 外来人员健康管理记录 • 消毒液配制记录 • 器具清洗记录 • 灭鼠/灭蚊蝇/灭蟑螂记录——每天检查 • 化学品管理记录 _____《有毒有害物质领用记录表》 • 后厨的温度和湿度监控记录（不适用） • 车间内外压差记录（不适用） 现场查看 SSOP 的实施情况—— ☐良好 ☐不良 ☒基本符合， 不良的描述：_____。 SSOP验证记录： • <u>车间空气微生物检验记录——《2021年细菌检验记录登记表》</u> • <u>员工手、工作服、器具、工作台的微生物检验记录——《2021年细菌检验记录登记表》</u> • <u>对成品、加工用水每年检测一次。-- 《2020年水质检验报告》</u>



条目	审核结果																																																						
	原辅料、食品包装材料安全卫生保障制度 建立和实施了供应商评价制度，包括不合格供方的淘汰制度； 通过资料评审、样品检测和试用、现场审核等方式，对供方的食品安全保证能力进行了评价，合格供方名单共 <u>8</u> 家：包括了下列供方： ● 鲜水果（凤梨）产品特性描述 ● 白砂糖产品特性描述 ● 芒果浆产品特性描述 ● 果葡糖浆产品特性描述 ● 柠檬酸产品特性描述 ● 苯甲酸产品特性描述 原辅料、食品包装材料验收要求和程序，及索证 主要原材料—— <table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th><th>样品名称/批次</th><th>送检方式</th><th>报告编号</th><th>报告日期</th><th>验证结论</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2020-3-12</td><td>果葡糖浆</td><td>☐ 抽检 ☒ 送检</td><td>湘 检 A2020-W09709</td><td>2020-3-16</td><td>☒ 合格 ☐ 不合格</td></tr> <tr> <td>2020-7-9</td><td>香蕉香精</td><td>☐ 抽检 ☒ 送检</td><td>(2020) -SPTST-WT0379</td><td>2020-7-13</td><td>☒ 合格 ☐ 不合格</td></tr> <tr> <td>2021-1-12</td><td>浓缩葡萄汁</td><td>☐ 抽检 ☒ 送检</td><td>000263504574</td><td>2021-2-1</td><td>☒ 合格 ☐ 不合格</td></tr> <tr> <td>2021-1-13</td><td>胡柚囊胞</td><td>☒ 抽检（供方） ☐ 送检</td><td>QZA000056</td><td>2021-01-31</td><td>☒ 合格 ☐ 不合格</td></tr> <tr> <td>2021-1-12</td><td>浓缩苹果汁</td><td>☒ 抽检 ☐ 送检</td><td>000263504587</td><td>2020-2-1</td><td>☒ 合格 ☐ 不合格</td></tr> <tr> <td>2020-12-24</td><td>白砂糖</td><td>☐ 抽检 ☒ 送检</td><td>GTJ (2020) 20/2 1ZW102</td><td>2021-12-21</td><td>☒ 合格 ☐ 不合格</td></tr> <tr> <td>2021-1-13</td><td>水柠檬酸</td><td>☐ 抽检 ☒ 送检</td><td>SW202100010</td><td>2021-01-14</td><td>☒ 合格 ☐ 不合格</td></tr> <tr> <td>2020-10-20</td><td>苯甲酸钠</td><td>☐ 抽检 ☒ 送检</td><td>W020061018684</td><td>2020-10-29</td><td>☒ 合格 ☐ 不合格</td></tr> </tbody> </table> 原辅料、食品包装材料的追溯标识 ● 进货记录 ● 区域标识 ● 进货留样 ● 企业使用食品添加剂符合/不符合 GB2760 的要求，如： ● 种类和限量 <u>防腐剂苯甲酸 1g/kg（标准），实际使用 0.2g/kg，符合要求</u>； ● 种类和限量 <u>调味调色剂 水柠檬酸 按生产需要添加 符合要求</u>。 具体的实施情况—— 食品的贮存和运输 ■是/□否根据食品的特点和卫生需要选择了适宜的贮存和运输条件，必要时配备保温、冷藏、保鲜等设施。 ■是/□否没有食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。现象 ■是/□否建立和执行适当的仓储制度，发生异常时应是否及时处理。	日期	样品名称/批次	送检方式	报告编号	报告日期	验证结论	2020-3-12	果葡糖浆	☐ 抽检 ☒ 送检	湘 检 A2020-W09709	2020-3-16	☒ 合格 ☐ 不合格	2020-7-9	香蕉香精	☐ 抽检 ☒ 送检	(2020) -SPTST-WT0379	2020-7-13	☒ 合格 ☐ 不合格	2021-1-12	浓缩葡萄汁	☐ 抽检 ☒ 送检	000263504574	2021-2-1	☒ 合格 ☐ 不合格	2021-1-13	胡柚囊胞	☒ 抽检（供方） ☐ 送检	QZA000056	2021-01-31	☒ 合格 ☐ 不合格	2021-1-12	浓缩苹果汁	☒ 抽检 ☐ 送检	000263504587	2020-2-1	☒ 合格 ☐ 不合格	2020-12-24	白砂糖	☐ 抽检 ☒ 送检	GTJ (2020) 20/2 1ZW102	2021-12-21	☒ 合格 ☐ 不合格	2021-1-13	水柠檬酸	☐ 抽检 ☒ 送检	SW202100010	2021-01-14	☒ 合格 ☐ 不合格	2020-10-20	苯甲酸钠	☐ 抽检 ☒ 送检	W020061018684	2020-10-29	☒ 合格 ☐ 不合格
日期	样品名称/批次	送检方式	报告编号	报告日期	验证结论																																																		
2020-3-12	果葡糖浆	☐ 抽检 ☒ 送检	湘 检 A2020-W09709	2020-3-16	☒ 合格 ☐ 不合格																																																		
2020-7-9	香蕉香精	☐ 抽检 ☒ 送检	(2020) -SPTST-WT0379	2020-7-13	☒ 合格 ☐ 不合格																																																		
2021-1-12	浓缩葡萄汁	☐ 抽检 ☒ 送检	000263504574	2021-2-1	☒ 合格 ☐ 不合格																																																		
2021-1-13	胡柚囊胞	☒ 抽检（供方） ☐ 送检	QZA000056	2021-01-31	☒ 合格 ☐ 不合格																																																		
2021-1-12	浓缩苹果汁	☒ 抽检 ☐ 送检	000263504587	2020-2-1	☒ 合格 ☐ 不合格																																																		
2020-12-24	白砂糖	☐ 抽检 ☒ 送检	GTJ (2020) 20/2 1ZW102	2021-12-21	☒ 合格 ☐ 不合格																																																		
2021-1-13	水柠檬酸	☐ 抽检 ☒ 送检	SW202100010	2021-01-14	☒ 合格 ☐ 不合格																																																		
2020-10-20	苯甲酸钠	☐ 抽检 ☒ 送检	W020061018684	2020-10-29	☒ 合格 ☐ 不合格																																																		



条目	审核结果
	■是/□否贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。 ■是/□否安全贮存和运输过程中是/否避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响 维护保养计划 企业制订了 <u>2020</u> 年度的《生产设备使用与维护保养记录》，未见制定维护保养计划，本次开具不符合项整改； 检查维护保养计划的具体实施记录 - 生产设施：切丁机、二重加热锅、乳化槽、水处理设备等 - 仓储设施：冷冻库 - 电梯设施：货梯 现场观察：切丁机、二重加热锅、乳化槽、水处理设备等具体状况□良好/■/基本符合□不良
	产品标识和可追溯性计划 在食品生产全过程中，使用适宜的方法识别产品并具有可追溯性； 对监控和验证要求标识产品的状态 产品发运记录，记录内容包括所有分销方、零售商、顾客或消费者 在本审核时，通过抽查保留的样品/产品 <u>产品名称：凤梨百香汁</u> 进行了标识和可追溯检查，结果有效。 产品召回计划 产品召回计划包括了下列内容： - 启动和实施产品召回计划人员的职责和权限 - 产品召回行动需符合的相关法律、法规和其他相关要求 - 制定并实施受安全危害影响产品的召回措施 - 制定对召回的产品进行分析和处置的措施； <u>2020</u> 年 <u>05</u> 月 <u>21</u> 日进行了召回演练，产品<u>竹蔗马蹄糖浆</u>，但纸箱为8a柠檬汁的纸箱 内外物不一致，批次为：<u>20200520</u>，处置有效性□良好/■基本满足/□欠佳 实际发生的产品召回记录。 召回的原因分析，采取纠正措施。以下投诉被抽查： ■该公司没有发生实际的产品召回 □ <u> </u> 年 <u> </u> 月 <u> </u> 日进行了召回，产品 <u> </u>，批号 <u> </u>，处置有效性良好/欠佳
	应急预案 已识别的潜在事件或紧急情况、制订了应急准备与响应预案，能够防止或减少食品安全危害。 对程序进行定期演练，对程序进行评审、修订的规定： <u>2020</u> 年 <u>05</u> 月 <u>26</u> 日进行了应急预案的<u>火灾应急演练记录</u>，处置有效性□良好/■基本满足/□欠佳
HACCP 计划的建立和实施	预备步骤 查看了 HACCP 小组成员的学历、经历、培训、批准以及活动的记录。



条目	审核结果																														
	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： <table><tr><th>职责</th><th>岗位名称</th><th>姓名</th></tr><tr><td></td><td>管理者代表（食品安全小组组长）</td><td>阳艳丹女士</td></tr><tr><td>人员管理</td><td>办公室经理</td><td>李超群女士</td></tr><tr><td>卫生质量控制</td><td>品管部经理</td><td>阳艳丹女士</td></tr><tr><td>食品加工</td><td>生产部经理</td><td>石雄斌先生</td></tr><tr><td>原辅料采购</td><td>办公室经理</td><td>李超群女士</td></tr><tr><td>仓储</td><td>生产部经理</td><td>石雄斌先生</td></tr><tr><td>质量管理及检验</td><td>品管部经理</td><td>阳艳丹女士</td></tr><tr><td>客服及售后服务</td><td>办公室经理</td><td>李超群女士</td></tr><tr><td></td><td>外部专家（无）</td><td></td></tr></table>	职责	岗位名称	姓名		管理者代表（食品安全小组组长）	阳艳丹女士	人员管理	办公室经理	李超群女士	卫生质量控制	品管部经理	阳艳丹女士	食品加工	生产部经理	石雄斌先生	原辅料采购	办公室经理	李超群女士	仓储	生产部经理	石雄斌先生	质量管理及检验	品管部经理	阳艳丹女士	客服及售后服务	办公室经理	李超群女士		外部专家（无）	
职责	岗位名称	姓名																													
	管理者代表（食品安全小组组长）	阳艳丹女士																													
人员管理	办公室经理	李超群女士																													
卫生质量控制	品管部经理	阳艳丹女士																													
食品加工	生产部经理	石雄斌先生																													
原辅料采购	办公室经理	李超群女士																													
仓储	生产部经理	石雄斌先生																													
质量管理及检验	品管部经理	阳艳丹女士																													
客服及售后服务	办公室经理	李超群女士																													
	外部专家（无）																														
	小组成员具有与企业的产品、过程、所涉及危害相关的专业技术知识和经验；不满足时采取的措施（如：培训、外聘等）																														
	产品描述 所有资源、原料成分和产品接触材料均在规格书中描述。内容包括了名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性；原辅料、食品包装材料的来源，以及生产、包装、储藏、运输和交付方式；原辅料、食品包装材料接收要求、接收方式和使用方式；在本审核时，检查了以下示例： • 白砂糖 • 果葡糖浆 • 果蔬浓浆 • 葡萄糖浆 • 水柠檬酸 • 苯甲酸 最终产品在规范书中进行了描述。内容包括了产品的名称、类别、成分及其生物、化学、物理特性；产品的加工方式；产品的包装、储藏、运输和交付方式；产品的销售方式和标识；其他必要的信息。在本审核时，在本审核中检查了以下示例： • 风味饮料浓浆 • 果蔬汁饮料浓浆 • 调味糖浆																														
	预期用途的确定 HACCP 小组在产品描述的基础上，识别并确定进行危害分析所需的下列适用信息： a) 顾客对产品的消费或使用期望； b)产品的预期用途和储藏条件，以及保质期； c)产品预期的食用或使用方式； d) 产品预期的顾客对象； e) 直接消费产品对易受伤害群体的适用性； f) 产品非预期（但极可能出现）的食用或使用方式； g) 其他必要的信息。 本企业产品预期用途为 <u>供奶茶店冲调后售卖</u> 。																														
	流程图的制定 • 工艺流程图包括了：																														



条目	审核结果															
	1)每个步骤及其相应操作; 2)这些步骤之间的顺序和相互关系; 3)返工点和循环点 (适宜时); 4)外部的过程 and 外包的内容; 5)原料、辅料和中间产品的投入点; 6)废弃物的排放点。 • 公司位置图 • 区域平面图 • 车间平面图 • 人流物流图 • 供排水网络图 • 防虫害分布图 各种流程图和平面图 ☒ 是/ ☐ 否完整、准确、清晰。(未有提供人流、物流、防虫害分布图)															
	流程图的确认 于 2019 年 03 月 1 日由熟悉操作工艺的HACCP小组人员对所有操作步骤在操作状态下进行现场核查, 确认并证实与所制定流程图的一致性, 是/否在必要时进行修改。 ☒ 是/ ☐ 否保持经确认的流程图。															
	危害分析和制定控制措施 危害识别 HACCP 小组是否根据以下方面的因素, 在分析了加工步骤中存在的生物、化学、物理危害, 1) 产品、操作和环境; 2) 消费者或顾客和法律法规对产品及其原辅料、食品包装材料的安全卫生要求; 3) 产品食用、使用安全的监控和评价结果; 4) 不安全产品处置、纠偏、召回和应急预案的状况; 5) 历史上和当前的流行病学、动植物疫情或疾病统计数据 and 食品安全事故案例; 6) 科技文献, 包括相关类别产品的危害控制指南; 7) 危害识别范围内的其他步骤对产品产生的影响; 8) 人为的破坏和蓄意污染等情况; 9) 经验。 在从原料生产直到最终消费的范围内, 是否针对需考虑的所有危害, 识别其在每个操作步骤中根据预期被引入、产生或增长的所有潜在危害及其原因。 当影响危害识别结果的任何因素发生变化时, HACCP 小组是否重新进行危害识别。 是否保持危害识别依据和结果的记录。 最终产品危害分析: <table border="1"> <thead> <tr> <th>产品名称</th><th>潜在危害</th><th>控制措施</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>果蔬汁饮料浓浆</td><td> ☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留 </td><td> ☒ OPRP ☒ 作业指导书&SSOP ☐ CCPs ☐ OPRP & CCPs </td></tr> <tr> <td>风味饮料、调味糖浆</td><td> ☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留 </td><td> ☒ OPRP ☒ 作业指导书&SSOP ☐ CCPs ☐ OPRP & CCPs </td></tr> </tbody> </table> 原辅材料: <table border="1"> <thead> <tr> <th>主要原料名称</th><th>潜在危害</th><th>控制措施</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	产品名称	潜在危害	控制措施	果蔬汁饮料浓浆	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ OPRP ☒ 作业指导书&SSOP ☐ CCPs ☐ OPRP & CCPs	风味饮料、调味糖浆	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ OPRP ☒ 作业指导书&SSOP ☐ CCPs ☐ OPRP & CCPs	主要原料名称	潜在危害	控制措施			
产品名称	潜在危害	控制措施														
果蔬汁饮料浓浆	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ OPRP ☒ 作业指导书&SSOP ☐ CCPs ☐ OPRP & CCPs														
风味饮料、调味糖浆	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ OPRP ☒ 作业指导书&SSOP ☐ CCPs ☐ OPRP & CCPs														
主要原料名称	潜在危害	控制措施														



条目	审核结果																		
	<table border="1"> <tr> <td>果蔬汁</td><td> ☒致病菌、细菌 ☒ 重金属 ☒灰尘、杂质异物☐苯并芘 ☒农药残留 ☐兽药残留 </td><td> ☒向供方索取检测报告 ☐企业自行检测 ☐第三方检测报告 </td></tr> <tr> <td>鲜果</td><td> ☒致病菌、细菌 ☐ 重金属 ☒灰尘、杂质异物☐苯并芘 ☒农药残留 ☐兽药残留 </td><td> ☒向供方索取检测报告 ☐企业自行检测 ☐第三方检测报告 </td></tr> <tr> <td>水果罐头</td><td> ☒致病菌、细菌 ☒ 重金属 ☒灰尘、杂质异物☐苯并芘 ☒农药残留 ☐兽药残留 </td><td> ☒向供方索取检测报告 ☐企业自行检测 ☐第三方检测报告 </td></tr> <tr> <td>白砂糖</td><td> ☒致病菌、细菌 ☒ 重金属 ☒灰尘、杂质异物☐苯并芘 ☐农药残留 ☐兽药残留 </td><td> ☒向供方索取检测报告 ☐企业自行检测 ☐第三方检测报告 </td></tr> <tr> <td>包装材料</td><td> ☒有害微生物 ☒重金属 ☐黄曲霉毒素 ☐苯并芘 ☐农药残留 ☒灰尘、杂质异物 </td><td> ☒向供方索取检测报告 ☐企业自行检测 ☐第三方检测报告 </td></tr> <tr> <td>食品添加剂</td><td> ☒有害微生物 ☒重金属 ☐黄曲霉毒素 ☐苯并芘 ☐农药残留 ☒灰尘、杂质异物 </td><td> ☒向供方索取检测报告 ☐企业自行检测 ☐第三方检测报告 </td></tr> </table>	果蔬汁	☒ 致病菌、细菌 ☒ 重金属 ☒ 灰尘、杂质异物 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告	鲜果	☒ 致病菌、细菌 ☐ 重金属 ☒ 灰尘、杂质异物 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告	水果罐头	☒ 致病菌、细菌 ☒ 重金属 ☒ 灰尘、杂质异物 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告	白砂糖	☒ 致病菌、细菌 ☒ 重金属 ☒ 灰尘、杂质异物 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告	包装材料	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☒ 灰尘、杂质异物	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告	食品添加剂	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☒ 灰尘、杂质异物	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
果蔬汁	☒ 致病菌、细菌 ☒ 重金属 ☒ 灰尘、杂质异物 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告																	
鲜果	☒ 致病菌、细菌 ☐ 重金属 ☒ 灰尘、杂质异物 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告																	
水果罐头	☒ 致病菌、细菌 ☒ 重金属 ☒ 灰尘、杂质异物 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告																	
白砂糖	☒ 致病菌、细菌 ☒ 重金属 ☒ 灰尘、杂质异物 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告																	
包装材料	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☒ 灰尘、杂质异物	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告																	
食品添加剂	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☒ 灰尘、杂质异物	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告																	
	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__未发生__。																		
	危害评估 HACCP 小组于 2020 年 01 月 18 日针对已识别的潜在危害，评估其发生的严重性和可能性，如果这种潜在危害在该步骤极可能发生且后果严重，■是/□否被确定为显著危害。保持了危害评估依据和结果的记录。																		
	控制措施的制定 HACCP 小组■是/□否针对每种显著危害，制定相应的控制措施，并提供证实其有效性的证据；当一项控制措施控制多种显著危害或多项控制措施控制一种显著危害的情况是/否明确显著危害与控制措施之间的对应关系； 当这些措施涉及操作的改变时，■是/□否做出相应的变更，并修改流程图。 在现有技术条件下，某种显著危害不能制定有效控制措施时，组织■是/□否策划和实施必要的技术改造，必要时，应变更加工工艺、产品（包括原辅料）或预期用途，直至建立有效的控制措施。 ■是/□否对所制定的控制措施予以确认。 当控制措施有效性受到影响时，■是/□否评价、更新或改进控制措施，并再确认。 是否保持控制措施的制定依据和控制措施文件。																		
	危害分析工作单 HACCP 小组■是/□否根据工艺流程、危害识别、危害评估、控制措施等结果形成文件化的危害分析工作单，其内容包括了加工步骤、考虑的潜在危害、显著危害判断的依据、控制措施，并明确各因素之间的相互关系。																		



条目	审核结果
	在危害分析工作单中，■是/□否描述控制措施与相应显著危害的关系，为确定关键控制点提供依据。 HACCP 小组■是/□否考虑了当危害分析结果受到任何因素影响时，对危害分析工作单进行必要的更新或修订的要求。 ■是/□否保持形成文件的危害分析工作单。
	关键控制点（CCP）的确定 HACCP 小组■是/□否根据危害分析所提供的显著危害与控制措施之间的关系，识别针对每种显著危害控制的适当步骤来确定 CCP 企业■是/□否使用适宜方法来确定 CCP 当显著危害或控制措施发生变化时，HACCP 小组■是/□否重新进行了危害分析，重新判定 CCP ■是/□否保持 CCP 确定的依据和文件 详细见报告后附表
	关键限值（critical limit）的确定 HACCP 小组■是/□否为每个 CCP 建立关键限值 关键限值的设立■是/□否科学、直观、易于监测，能确保产品的安全危害得到有效控制，而不超过可接受水平 对于基于感知的关键限值，■是/□否由经过能够胜任的人员进行监控、判定。 HACCP 小组是/否建立 CCP 的操作限值以防止或减少偏离关键限值 ■是/□否保持了关键限值确定依据和结果的记录。 详细见报告后附表
	CCP 的监控 组织■是/□否针对每个 CCP 制定包括监控对象、监控方法、监控频率、监控人员的监控措施，并有效的进行了实施 监控对象■是/□否包括了每个 CCP 所涉及的关键限值； 监控方法■是/□否准确、及时； 监控频率■是/□否适宜，当采用非连续监控时，其频次应能保证 CCP 受控的需要； 监控人员■是/□否接受过适当的培训，是否能及时准确地记录和报告监控结果 ■是/□否对发生偏离操作限值，及时采取纠偏以防止再发生 ■是/□否保持监控记录。 详细见报告后附表
	建立关键限值偏离时的纠偏措施 组织■是/□否针对 CCP 的每个关键限值的偏离预先制定纠偏措施 纠偏措施■是/□否包括实施纠偏措施和负责受影响产品放行的人员；偏离原因的识别和消除；受影响产品的隔离、评估和处理。 在对偏离时的产品，如何处理 纠偏人员■是/□否熟悉产品、HACCP 计划，是否经过适当培训并经授权。 当某个关键限值的监视结果反复发生偏离或偏离原因涉及相应控制措施的控制能力时，HACCP 小组■是/□否重新评估相关控制措施的有效性和适宜性，必要时对其予以改进并更新。 ■未发生纠偏 □发生纠偏的示例： 于_____年____月____日，发生偏离的情况：_____
	7.8 HACCP 计划的确认和验证 组织■是/□否建立 HACCP 计划的确认和验证程序 验证程序内容■是/□否包括：验证的依据和方法、验证的频次、验证的人员、验证的内容、



条目	审核结果
	验证结果及采取的措施、验证记录等。 于 2020 年 01 月 18 日, 进行确认了 HACCP 计划。 于 2020 年 06 月 06 日, 进行验证了 HACCP 计划。 监控设备是/否经有资格的检验机构进行了校准, 并保留了形成文件的技术验证报告。 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: • 电子台秤 检定证书 FkH 字第 2020-0091 有效期至 2021 年 10 月 26 日 • 电子计价秤 检定证书 FkH 字第 2020-0090 有效期至 2021 年 10 月 26 日 • 电热恒温培养箱 校准证书 J20201019835A-0004 有效期 2020 年 10 月 27 日 • ☒是/否将验证的结果需要输入到管理评审中 当验证结果不符合要求时, ☐是/否采取纠正措施并进行再验证——未发生 于 _____ 年 _____ 月 _____ 日, _____ 验证不合格, 纠正措施为 _____, 再验证 _____。 其他方面的验证 ☒是/否按照策划的要求进行了验证 验证结果 ☒是/否符合要求 ☒是/否保留相关记录 HACCP 计划记录的保持 ☒是/否保持 HACCP 计划制定、运行、验证等记录。 HACCP 计划记录的控制 ☒是/否与体系记录的控制一致。 ☒是/否保持了 HACCP 计划相关的记录
食品防护计划	☒是/否针对人为破坏或蓄意污染等造成的显著危害建立了食品防护计划, 最大限度地减少或消除致敏物质交叉污染。 并由 HACCP 小组 于 2020 年 06 月 04 日证实其有效性。
致敏物质的管理	☒是/否针对所有食品加工过程及设施的致敏物质管理方案, ☒是/否对原辅料、中间品、成品、食品添加剂、加工助剂、接触材料及任何新产品开发引入的新成分进行致敏物质评估记录; 制定了减少或消除致敏物质交叉污染的控制措施, 并由 HACCP 小组 于 2020 年 06 月 04 日确认和验证其控制措施的有效性。 ☒是/否按照规范的要求进行了致敏物质的标识。
食品欺诈的预防	☒是/否建立了食品欺诈脆弱性评估程序, 企业已收集有关供应链食品欺诈的以往和现行威胁信息, 对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估, 以评估食品欺诈的潜在风险。 应依据适用的法律法规制定文件化的食品欺诈预防计划, 并由 HACCP 小组 于 2020 年 06 月 04 日确认和验证其预防措施有效性。
产品安全性验证	抽查检测报告的编号: SDCDC-食-20210026 检测单位的名称: 湖南省邵东市疾病预防控制中心 检测日期: 2021 年 1 月 4 日 检测的产品名称: 百香凤梨果肉饮料 检测执行的标准: GB/T31121-2014《果蔬汁类及其饮料》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 检验机构通过实验室认可 ☒是 ☐否 检验结果在产品标准规定的有效期内 ☒是 ☐否 检验结果中的检验项目齐全 ☒是 ☐否
工作记录的	所有被抽样到的、被评审过的工作记录都是真实的。



条目	审核结果
真实性	组织实际工作记录的真实性已得到确认。
纠正和纠正措施的有效性	☐ 不适用（因初审） ☒ 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：审核组对上次审核发现的5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	☐ 尚未取得。（仅适用于初审） ☒ 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

标准条款GB/T 27341	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5
标准条款GB 14881	/	14	/	/	/	/	/	13	12/ 13	3/4/5	6/8	7/10
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1
不符合编号										02		

标准条款	6.6	6.7	6.8	7.1	7.2	7.3	7.4	7.5	7.6	7.7	7.8	7.9
标准条款GB 14881	4/5	11	/	/	/	8/13	/	/	/	/	9	14
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1
不符合编号	01											

- * 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

不符合项:

- 01) 2021-03-18 在生产部现场审核发现：未有提供生产车间切丁机、二重加热锅、水处理设备、乳化槽、冷冻库等主要设备相应的《2021 年度设备维保计划》 不符合 GB/T 22000:2018 标准 7.1.3 条款及 GB/T27341-2009 标准的 6.6 条款相关要求；
- 02) 2021-03-18 现场查看生产部原料库及成品库，未能提供冷冻库和冷藏库的温度显示装置校检证据。不符合 GB/T 22000:2018 标准 8.7 条款及 GB/T27341-2009 标准的 6.3 条款相关要求。

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）

以





CCP 点以识别并控制:

HACCP 计划

CCP

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
关键控制点 CCP	显著危害	CCP 的关键限值	： 监 控				纠 偏 措 施	验 证	记 录
			对象	方法	频率	人员			
配料	食品添加剂违规使用	果蔬汁（浆）： 1、苯甲酸钠 ≤2.0g/kg 2、柠檬黄≤0.5g/kg 3、甜菊糖苷≤0.2g/kg 4、亮蓝≤ 0.025 g/kg 5、诱惑红≤ 0.1 g/kg 调味糖浆： 1、山梨酸钾≤1.0g/kg 2、苯甲酸钠 ≤2.0g/kg 3、	配 料 的 限 量 重	核 实	每 批	品 管 员	重新称重	食品添加剂使用台账	每天审核 配料记录

OPRP

OPRP 控制点		危害	OPRP 的关键限值	监 控				纠 偏 措 施	验 证	记 录
				对象	方法	频率	人员			
原料验收	鲜果	霉变、变质	无霉变、无异味、无污染	原料验收报告	审阅	每批	检验员	拒收验收不合格的原辅材料	每日审核记录，每次对原辅材料实施监督监测	原料验收记录；
	水果	商业无菌	符合商业无菌	原料验收	审阅	每批	检验员	拒收验收不合格的原材料	每日审核记录，每次对原辅材料实施监督监测	原料验收记录；



	罐 头	超标		报告						
浓 缩 杀 菌		致 病 菌 残 存	保持温度 70℃， ≥ 10min	时间	时间	连 续 监 控	操 作 人员	浓缩程度不达标 时，适当延长时间	每日审核记录，	监测记录



3. 首、末次会议的签到记录表
4. (其他必要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 ☒ HACCP (2) 个一般不符合, (0) 个严重不符合, ☒ 验证合格 ☐ 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: 邵相臣

日期: 2021 年 03 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)