



管理体系审核报告

受审核方：安徽省芜湖市宏徽食品有限公司

审核体系：

- ☒ 质量管理体系 (QMS)
- ☒ 食品安全管理体系 (FSMS)
- ☐ 环境管理体系 (EMS)
- ☐ 职业健康安全管理体系 (OHSMS)

北京国标联合认证有限公司

网址：www.china-isc.org.cn



一、 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	Q:审核员 F:审核员	Q:03.08.07 F:CIV-2
肖新龙	组员	女	Q:审核员 F:审核员	
与审核组同行人员				
姓名	性别	角色	工作单位	备注

二、 审核目的

☒ QMS/ ☐ EMS/ ☐ OHSMS/ ☒ FSMS 第二阶段审核:	评价组织管理体系建立、实施运行的符合性及有效性, 以确定是否推荐认证注册。
☐ QMS/ ☐ EMS/ ☐ OHSMS 再认证审核:	评价组织管理体系整体的持续符合性和有效性, 以确定是否推荐更新认证并换发认证证书。
☐ 恢复审核:	评价组织在暂停期间整改及体系运行是否满足要求, 以确定是否推荐恢复认证资格

三、 审核准则

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015, F: ISO 22000:2018 及专项技术要求: CCAA 0018-2014 《食品安全管理体系 坚果加工企业要求》

四、 受审核方基本信息

受审核方名称	安徽省芜湖市宏徽食品有限公司		组织人数	22	
注册地址	安徽省芜湖市鸠江区白茆镇仔洲村第 12 村民组				邮 编 238321
经营地址 1	安徽省芜湖市鸠江区白茆镇仔洲村第 12 村民组				
经营地址 2					
经营地址 3					
经营地址 4					
联系人	丁亚晴	电话	13350623083	传真	



法人代表	丁以树	最高管理者	丁以树	体系负责人	方红文
申请的产品/ 服务认证范围	Q:炒货食品及坚果制品（油炸类）的生产； F：位于安徽省芜湖市鸠江区白茆镇洲村第 12 村民组的安徽省芜湖市宏徽食品有限公司生产车间的炒货食品、坚果制品（油炸类）的生产；				
专业代码	Q: 03.08.07 F: CIV-2		是否是一体化审核		■是 □否
体系文件实施时间	2020-09-15 0:00:00		上次审核时间（再认证）		
体系区域	总部以外分公司（分场所）名称、地址（附多场所清单）： 所有项目部（临时场所）名称、地址（可附项目清单）：				
上次审核后发生 的影响客户管理 体系的重要变更 （再认证）					

五、审核活动综述

1. 本次审核活动按审核计划执行（见附件 1）。

2. 已审核总部的部门、职能或过程：

部门：	职能或过程：
食品安全小组及组长	F:5.3/8.1-8.6/8.8/9.1.2
高管层	Q:4/5/6/7.1.1/7.1.2/7.1.6/9.1.1/9.2/9.3/10.1-10.3 F:4.1-4.4/5.1/5.2/5.3/6.1/6.2/6.3/7.1.1/7.1.2/7.1.5/9.1.1/9.2/9.3/ 10.1-10.3
生产部	Q: 5.3/6.2/7.1.3/7.1.4 /8.1/8.5.1-8.5.6/8.3 不适用确认 F:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/8.2/8.3/8.4/8.5.4
办公室	Q: 5.3/6.2/7.1.6/7.2/7.3 /7.4/7.5 F: 5.3/6.2/7.2/7.3/7.4 /7.5
质检部	Q:5.3/6.2/7.1.5/8.6/8.7/9.1.3 F:5.3/6.2/8.5.4/8.7/8.8/8.9/9.1.2
供销部	Q:5.3/6.2/7.4/8.2/8.4/8.5.5/9.1.2 F: 5.3/6.2/7.1.6/7.4

3. 已审核的分场所（分中心、分部或不在一起的部门）、临时/流动场所信息

分场所名称	职能或过程：	地址
——		

4. 已审核具体的产品/服务/型号/类型/系列和过程（设计/生产-----）是



产品名称/ 服务名称	型号/ 服务类型	规格	执行标准
炒货食品及坚果制品 (油炸类) 的生产	生产	——	GB19300-2014《坚果与籽类食品》。
——			

5. 本次审核覆盖时期:

☒ 体系运行开始的 2020 年 9 月 15 日至 2021 年 3 月 30 日。

☐ 上次审核时间年月日至年月日 (再认证填写)

6. 完成情况说明:

☒ 已完成审核计划的全部工作

☐ 计划有修改, 但不会影响审核结论, 修改的内容和原因是

☐ 未完成计划, 未完成的内容和原因是:

六、审核发现及审核证据说明

(一) 策划的充分与合理性	1、组织及其环境的识别情况 识别基本充分, 合理
	2、相关方需求和期望识别情况 所识别的相关方需求和期望基本清楚。
	3. ☒ 质量 / ☒ 食品安全 / ☐ 环境 / ☐ 职业健康安全方针 (组织方针的适宜性/持续适宜性、方针的传达及职工的理解等) 质量和食品安全方针: 严控原料农残, 进行控制生产工艺, 不断改进和增强质量和食品安全过程绩效, 逐步打造成安徽省名牌企业。 公司以质量和食品安全标准为基础, 结合公司实际特制定管理方针。与总经理进行交谈, 总经理对方针内涵的理解较深刻。方针能为制定目标提供框架, 方针基本符合标准的要求。 总经理用会议、文件等手段保证管理方针为全体员工理解并落实到工作中。总经理说管理评审时对方针的持续适宜性进行了评审, 有评审记录。 以上管理方针通过文件、培训等形式将公司管理方针传达给所有为公司工作或代表公司的人员, 相关方也可通过办公室获取公司管理方针。
	4、风险识别与控制策划 (QMS/FSMS) 严控原料农残, 进行控制生产工艺, 不断改进和增强质量和食品安全过程绩效, 逐步打造成安徽省名牌企业。
	5.QMS 过程 质量管理体系过程有: 原料=>选料=>清洗=>裹粉 (配料) =>油炸=>冷却=>检验=>包装=>入库; 流程基本顺畅, 与 HACCP 计划中流程基本一致。 其中关键过程有 <u>采购、拌料裹粉/裹糖、油炸</u> , 需要确认过程 <u>无</u> 不适用条款是 <u>8.3</u> , 不适用理由: <u>受审核组织按照传统工艺提供生产和服务, 不涉及设计和开发。</u>



	6. EMS 环境因素/ (环境因素辨识是否充分、重要环境因素评价合理性, 以及环境因素动态变更的及时性等) ——																				
	7. OHSMS 职业健康安全危险源 (职业健康安全危险源辨识是否充分、风险评价合理性, 以及风险评价动态变更的及时性等) ——																				
	4. 法律法规及其他要求 (1) 获取法律法规项, ☐法律法规获取充分, ☒法律法规获取有遗漏, 提供外来文件(法律法规)清单 (2) 结合公司的☐产品/服务☐环境因素☐危险源, ☐确定 ☐未确定法律法规要求的具体条款, (3) 法律法规的宣传方式: 通过文件、培训、会议等方式。 (4) 法律法规要求及时更新了, 基本及时进行更新。																				
	5. 目标、方案 (在相关层次上建立可测量的目标, 目标、方案的有效性, 对质量目标的实现情况进行评价并叙述测量方法) <table border="1" data-bbox="245 916 1377 1232"> <thead> <tr> <th>质量和食品安全目标</th><th>计算方法</th><th>责任部门</th><th>目标实际完成</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>原辅料进货合格率 95%</td><td>原辅料进货合格批数/原辅料进货总批数 X100%</td><td>质检部</td><td>95%</td></tr> <tr> <td>产品不合格率≤5%</td><td>产品不合格数/产品总数 X100%</td><td>质检部</td><td>0</td></tr> <tr> <td>食品安全事故 0 起</td><td>食品安全事故发生次数</td><td>各部门</td><td>0</td></tr> <tr> <td>顾客满意率达 95%</td><td>调查问卷打分法</td><td>供销部</td><td>95.6%</td></tr> </tbody> </table>	质量和食品安全目标	计算方法	责任部门	目标实际完成	原辅料进货合格率 95%	原辅料进货合格批数/原辅料进货总批数 X100%	质检部	95%	产品不合格率≤5%	产品不合格数/产品总数 X100%	质检部	0	食品安全事故 0 起	食品安全事故发生次数	各部门	0	顾客满意率达 95%	调查问卷打分法	供销部	95.6%
质量和食品安全目标	计算方法	责任部门	目标实际完成																		
原辅料进货合格率 95%	原辅料进货合格批数/原辅料进货总批数 X100%	质检部	95%																		
产品不合格率≤5%	产品不合格数/产品总数 X100%	质检部	0																		
食品安全事故 0 起	食品安全事故发生次数	各部门	0																		
顾客满意率达 95%	调查问卷打分法	供销部	95.6%																		
	6. 文件与记录控制 (文审修订后文件与标准的符合程度评价、文件控制管理等) 编制了《文件控制程序》、《记录控制程序》、《信息交流控制程序》等, 提供了受控文件清单, 有手册、HACCP 计划等。提供了记录清单, 对记录基本进行了收集。																				
(二) 资源评价	人力资源的简要说明.: 目前公司共有 22 人, 管理人员 6 人, 对人员能力进行评价管理, 提供了叉车的场内机动车辆行驶证, 对人员通过培训等方式, 确保具备能力, 抽查健康证管理等, 基本符合要求。																				
	设备设施 (包括信息系统)、 工厂周围未见敏感污染源, 空气情况良好, 周围环境卫生情况良好, 周边无其他工厂。厂区内水泥路面通畅平坦, 清洁, 厂区环境情况较好, 厂区车间分为油炸车间、包装车间, 车间入口均设有更衣室、更衣柜、洗手设施、消毒设施, 但没有标识洗手流程, 现场沟通, 墙壁、地面清洁卫生。 配备有 6 台油炸机、5 台八角拌料桶、裹糖机 2 台, 自动封口机 2 台; 臭氧发生器一台, 另外配备有相应的冷却、包装等不锈钢操作台, 配备有周转筐、铲子、捞斗等生产用具; 包装车间主要电脑包装机 5 台, 两台自动封口机; 另外配有螺杆空压机一台; 紫外线灯, 风扇、电子秤、台秤等若干, 现场特种设备主要为叉车, 已提供了年检报告, 企业于 2021-02-24 已送检, 提供有《特种设备定期检验申请/受理单》, 编号: WHTJ/QR-24-2019, 基本满足产品生产要求。																				
	过程运行环境 更衣室内配备了更衣柜、洗手液、消毒液, 现有设备能满足生产要求。设备运行状态良好。车间通风良好, 配备有照明设施, 光线基本充足, 地面主要为瓷砖, 清洁度较好, 工作环境基本满足																				



	目前的生​​产要求。人物流有简单区分，整体布局较合理。更衣室布局构造较合理，私衣放入柜内，工衣挂置，采用紫外消毒。 监视和测量资源 编制《监视和测量设备控制程序》，明确监视和测量设备的管理要求。提供检测设备管理台帐，有净化工作台、药物天平、电子万用炉、电热恒温干燥箱、电热恒温培养箱、电热恒温水浴锅等共 7 台/套。但没有登记电子秤、高压灭菌锅、滴定管、吸量管、温度计等。抽查培养箱、干燥箱、电子秤、温度计、油炸锅温控仪、灭菌锅压力表等校检情况，未能提供进行校检的证明。已开具不符合报告。 知识 对组织知识进行了识别和管理，并在公司内通过会议、板报等各种方式进行传递。 环保设施： 职业健康安全设施：
(三) 体系运行情况	1. 针对方针的管理职责评审 (包括针对组织宗旨，制定相关管理方针政策、确保方针为员工理解并在运营中实施，监视方针的实施并评审方针的适宜性) 已进行评审，结论为方针与公司实际基本一致，体系运行工作基本 2. 组织内部沟通的充分性与效果；(OHSMS 员工参与风险管理/健康安全事务的关心和影响力；组织对外联络关注顾客的感受情况、信息交流包括通报相关方的情况等) 内部沟通的情况：内部沟通方式：文件、会议、面谈、微信群等 内部沟通的效果：有效 组织对外联络，关注顾客的感受情况 (QMS)：基本充分。 外部信息的接收、成文并答复的情况 (E、S 填写)： 重要环境因素信息对外交流情况 (EMS 填写)： OHSMS 事务代表协商和交流的情况 (OHSMS 填写)： 与相关方协商的情况 (OHSMS 填写)： 3. QMS 组织对重要过程实施控制的结果 (包括对 QMS 关键工序(过程)、特殊过程控制;评价组织对过程实施控制情况/) 通过追溯方式对涉及的油炸类坚果的生产，对各个关键过程能够进行有效的控制。特殊过程参照 ISO22000 的确认方式进行。过程控制基本有效。 但审核供方管理时，发现以下不符合，并已开具不符合报告： 1. 未提供多层复合食品包装袋供方安徽中景泰包装材料有限公司最新的产品第三方检测报告。 2. 未提供麦芽糖浆的青援食品有限公司证照及最新的产品第三方检测报告。 3. 未提供对大豆油和白砂糖的供应商进行评审的证据，也未列入合格供方名单。



(四) 监视测量方面	4.QMS 产品/服务的标准、协议/规范的有效性以及产品/服务质量符合要求, 向顾客稳定提供合格产品的情况; 按照坚果类食品生产为主, 提供了相应的检验标准 GB19300-2014。抽查几个批次产品, 提供了检验记录、产品外检报告, 但存在以下改进点。 查产品检验情况时: 1、未提供麦芽糖、淀粉的进货检验标准和进货检验记录。 2、未提供公司生产用水的外检报告; 未提供设备和工器具表面微生物检验报告; 3、现场未见产品留样, 也未见留样记录。 (应说明相关证据):
	5.QMS 国家/地方技术监督部门监测 (检测、委托检测、定期监测、型式试验等)、抽查结果 体系运行以来未发生检测抽查不合格的情况。委托检验符合要求, 详见附件。 (附相关证据):
	6. 不合格品/项的识别、控制; 编制了不合格控制程序, 提供了体系运行以来不合格、生产过程中产品不合格的处置记录基本符合。
	7. EMS 组织对重要环境因素实施控制的结果 (EMS 对重要环境因素控制, 重大环境因素对周边环境产生的影响及控制;对相关方施加影响) ——
	8. OHSMS 组织对不可接受风险实施控制的结果 ——
	9. 应急准备与相应活动的演练及对预案可行性的评价(当有规定时) 公司编制了《应急准备和响应控制程序》, 体系运行以来没有发生突发情况。 生产部组织了火灾事故应急救援演练, 假设 2020 年 11 月 10 日火灾事故应急救援演练, 假设仓库发生火灾, 并及时按照预案进行火灾应急处置, 对预案进行了评审, 确认应急预案无需修改, 参加演练人员包括方红文、任为志以及车间主要骨干人员。基本符合。 2020.11.11.进行了停电、停水演练。假设突然停电, 导致清洗水源中断, 按照停水、停电预案进行了演练, 提供了演练记录, 并进行了预案评估, 确认应急预案无需修改, 参加演练人员包括方红文、任为志以及车间主要骨干人员。基本符合。 另外提供了 2020.11.12 油炸设备突然损坏、2020.11.13 产品中混入有毒有害物质、2021.1.25 新冠肺炎防控演习等演练报告。
	10. 对特种设备的维护, 检定; 有叉车, 已经进行相应备案, 也及时按照规定要求进行年检, 管理基本规范要求。
	1. .对质量/环境/职业健康安全目标指标进行定期监测/检查情况 质量目标等监管基本合理, 各质量安全目标基本完成。
	2.顾客满意 提供了顾客满意调查和分析报告, 根据统计显示顾客满意度符合目标要求。
	3. 内审 (包括内审策划审核方案中考虑拟审核的过程和区域的状况和重要性) 于 2021 年 2 月 4-5 日由 2 名内审员实施了内部审核。开具了一项不符合报告, 不符合不符合 ISO 9001: 2015 8.7 条款、ISO22000:2018 8.9.4 条款, 已经进行整改。提供了内审计划、检查表等相关记录, 但发现检查表不够规范, 有不一致或遗漏条款等情况, 以要求企业后续进行改进。



(五) 持续改进	4.管理评审（管理评审体系变更需求，纠正和预防措施、体系有效性等） 于 2021 年 2 月 25 日实施了管理评审。提供了管理评审输入和输出。提供了管理评审计划和管理评审记录。提供的改进要求为“加强公司人员对 ISO9001/ISO22000 标准条款的培训”，已得到落实。管理评审管理基本符合要求。
	1 纠正/预防措施的实施及效果； 对内审、管理评审等提出的不符合项和改进要求进行落实，基本符合。
	2 (近一年) 重大事故、顾客/相关方投诉： 无
	3. 一阶段提出问题的整改情况？ ——
	4.创新情况 ——
	5. 上次不符合的整改情况（再认证填写） ——

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。 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《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：	01	1



	● 管理者代表（食品安全小组组长） ● 加工厂经理 ● 质检室经理 ● 办公室主任 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 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>2021-2-25</u>进行了管理审核，评价了食品安全管理体系。 改进事项目前已经基本完成。		
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： ● 内审员培训等 基本符合	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） ● 依据下列企业建立了自己的《前提方案》 ● GB14881等 该公司已建立和实施以下前提方案： 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，直接参加生产或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。食品安全小组成员有 HACCP 的相关知识和经验能够胜任。 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	01	3

未按照 OPRP 规定提供臭氧机使用记录，已开具不符合报告。



示例:

- 原料及接触材料描述: 对原料坚果、生产用水等相关特性(物理、化学、生物)进行了描述。基本符合。使用添加剂均已进行了描述。

●

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:

- 终产品描述: 对坚果(油炸类)相关特性(物理、化学、生物)进行了描述。同时, 明确了包装方式, 销售对象, 食用方式/预期用途、贮存条件、运输、保质期、接收准则等。

●

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,etc.

●

HACCP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。

在本审核时, 通过抽查产品 **2020.10-2021.3油炸类产品** (琥珀核桃仁) **等情况**进行了标识和可追溯检查, 结果有效。未按照OPRP规定提供臭氧机使用记录, 已开具不符合报告。

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:

未发生召回情况, 提供了2020.12.10炭烧腰果产品因霉菌超标(假设), 后期影响消费者健康, 进行召回演练, 生产部配合食品安全小组完成召回演练工作, 提供了食品召回计划, 记录了召回商标宏乐, 规格10kg/箱, 数量为80kg, 并提供了召回演练的过程记录, 不合格品销毁记录表等。基本符合要求。

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/欠佳_____



8	食品安全管理系统的验证、确认和改进	01	3
	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。编制《监视和测量设备控制程序》，明确监视和测量设备的管理要求。提供检测设备管理台帐，有净化工作台、药物天平、电子万用炉、电热恒温干燥箱、电热恒温培养箱、电热恒温水浴锅等共 7 台/套，台账记录了计量检测设备的名称、型号规格、精度、生产厂家、出厂编号、统一编号、验收日期等信息，确认周期（基本为一年）。填表人丁亚晴，审核任为志，日期：2020.9.28。但没有登记电子秤、高压灭菌锅、滴定管、吸量管、温度计等，现场沟通。 抽查培养箱、干燥箱、电子秤、温度计、油炸锅温控仪、灭菌锅压力表等校检情况，未能提供进行校检的证明，已开具不符合报告要求整改。 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： 2021 年 2 月 4-5 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 7 月 25 进行了确认；提供了 2020 年 10 月 25 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。	没有登记电子秤、高压灭菌锅、滴定管、吸量管、温度计等。 抽查培养箱、干燥箱、电子秤、温度计、油炸锅温控仪、灭菌锅压力表等校检情况，未能提供进行校检的证明，已开具不符合报告要求整改。	
		01	1
产品安全性验证	委托检验报告（证据）1：炭烧腰果（油炸） 检测部门名称：芜湖市产品质量监督检验所 报告编号：WJ(2020)SW202 报告日期：2020-04-28 执行标准：GB19300-2014 《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》； 结论：■合格 □不合格 ■项目齐全 □项目不齐全 委托检验报告（证据）1：琥珀核桃仁（油炸） 检测部门名称：芜湖市产品质量监督检验所 报告编号：WJ(2020)SW198 报告日期：2020-04-28 执行标准：GB19300-2014 《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》； 结论：■合格 □不合格 ■项目齐全 □项目不齐全		
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 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	☒ 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 CCP 点以识别并控制：

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
操作性前提	控制的危害	控制措施	监 控				纠偏行动	记 录	验 证
			对象	方法	频率	人员			
CCP1 油炸	化学危害： 温度高，烘烤时间，易炭化。过氧化值高、酸价高。	1、严格按照作业规程实施，控制油炸温度。	成品。	核对	每批	一线加工人员。	拒收非合格供方原料	加工记录。	质检部主管审核每批加工检验记录。
		2、冷却检验采用目视加品尝。	成品。	核对	每批	质检部人员。	拒收无年度卫生检验合格报告的包装材料		

七、本次审核不符合项

1. 本次审核共开具不符合项报告 4 项；其中严重不符合 0 项，一般不符合 4 项，观察项分布在部门

条款，分布见附件。（Q/J/E/S 分开填写）

2. 本次审核发现不符合及存在问题对管理体系实现目标的影响 ☐ 较大 ☒ 不大

八、已识别出的任何未解决的问题：无

☐ 可能影响本次审核结论可靠性的因素：无

影响本次审核结论可靠性的因素	具体说明
☐ 样本量不足	
☐ 知识产权保护	
☐ 因受审核方信息造成的日数或审核资源不足	

九、是否达到审核目的

☒ 达到审核目的

☐ 未达到审核目的，未达到目的的原因是：

十、审核结论



1. ☒QMS ☒FSMS ☐EMS ☐OHSMS 的适宜性、充分性、运行有效性，自我完善机制等。管理体系满足适用要求和实现预期结果的能力。

(描述组织实施“过程控制”，满足标准要求和目标，向顾客提供稳定、合格产品，满足适用的质量/环境/职业健康安全法规要求，防止污染、重大事故和持续改进的情况以及对周边环境产生的影响，措施的有效性)

☒QMS ☒FSMS ☐EMS ☐OHSMS 持续的符合性及运行的有效性，以及与认证范围的持续相关性和适宜性及自我完善机制等。

2. 对审核范围适宜性结论

☒审核范围适宜，与申请范围一致

☐审核范围变更，

QMS:

EMS:

OHSMS:

3. 审核组推荐意见:

☐推荐认证注册(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☒在完成纠正措施后推荐认证注册(☒QMS ☒FSMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐推荐保持认证注册(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐在完成纠正措施后推荐保持认证注册(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐推荐扩大范围(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐在完成纠正措施后推荐扩大范围(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐延期推荐注册(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐不推荐认证注册(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐不推荐或缩小推荐范围的说明:

十一、审核基于对可获得信息的抽样过程的免责声明;

本次审核是基于抽样检查的原则，因此，不可能包含受审核方管理体系覆盖的所有场所、以及体系所涉及的全部活动。仍可能有未发现的不符合项存在于目前管理体系的运行中。

十二、不符合项纠正措施要求

一般不符合报告在天/严重不符合在天针对不符合原因制定并实施纠正措施。验证方式见不符合项报告。

十三、任何影响审核方案的重要事项:

十四、审核组签字



审核组组长 (签名):

张泽华

审核组成员 (签名):

肖新龙

日期: 2021 年 4 月 28 日

十五、纠正措施验证结论:

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

审核中发现的 □EMS() 个一般不符合, () 个严重不符合, □验证合格 □仍有问题

审核中发现的 □OHSMS() 个一般不符合, () 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:

张泽华

日期: 2021 年 4 月 28 日



十六、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)

十七、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

十八、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

十九、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：QMS， EMS， OHSMS）和审核类型（指：二阶段、再认证，在相应的□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)