

项目编号: 0061-2023-Q-2025

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称: 文昌椰富工贸有限公司

审核体系: ☒质量管理体系 (QMS) ☐50430 (EC)

☐环境管理体系 (EMS)

☐职业健康安全管理体系 (OHSMS)

☐能源管理体系 (ENMS)

☐食品安全管理体系 (FSMS/HACCP)

☐其他

审核组长 (签字): 李俐

审核组员 (签字): 徐蔚林

报告日期: 2025 年 5 月 3 日

北京国标联合认证有限公司编制

地 址: 北京市朝阳区北三环东路 8 号 1 幢-3 至 26 层 101 内 8 层 810

电 话: 010-8225 2376

官 网: www.china-isc.org.cn

邮 箱: service@china-isc.org.cn



联系我们, 扫一扫!



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
☒ 管理体系审核计划（通知）书 ☒ 首末次会议签到表
☒ 不符合项报告 ☐ 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经 ISC 技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在 ISC 一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：李俐

组员：徐蔚林



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	李俐	组长	审核员	2024-N1QMS-3222792	03.03.02,03.03.03
B	徐蔚林	组员	审核员	2025-N1QMS-1513067	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	陈青锐	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**质量管理体系**）认证后，进行第二次监督审核 ☒ 证书暂停后恢复 ☐ 其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否 ☐ 暂停原因已消除，恢复认证注册， ☒ 保持认证资格。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

GB/T19001-2016/ISO9001:2015

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为 ☐ 结合审核 ☒ 单一审核 ☐ 一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国产品质量法、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《食品召回管理规定》等

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：Q/WYF001S-2016《椰蓉（丝）》、Q/WYF002S-2016《椰子汁饮料》、Q/WYF004S-2017《食用椰子油》、DB46/T107-2007《椰子浆》等。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。



1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年05月03日 上午至2025年05月03日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年05月29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）：

Q：椰蓉、椰丝、椰子汁、果肉椰子汁、椰子油、椰浆、椰子粉、椰子脆片、烤椰粒的生产

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：文昌市东郊镇五十湾

办公地址：文昌市东郊镇五十湾

经营地址：海南省文昌市东郊镇五十湾

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：无

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：企业生产繁忙，审核申请延迟。

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：暂定期间体系正常运行，证书未使用。

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：是

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☐未调整；☐有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况：☒完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

☒未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（0）项，涉及部门/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：年月日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2025 年 5 月 2 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

生产过程控制、产品检验

3) 本次审核发现的正面信息：

管理体系健全，领导能够重视，各部门能够贯彻执行体系文件，各部门职责明确，产品质量较稳定，



无质量、环境及安全事故，供方形成长期合作伙伴，销售渠道广，通过质量管理体系运行促进产品质量管理水平及意识的提高。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：管理层对结合型管理体系运行和认证活动较支持，管理人员对标准、管理体系文件经过培训和运行，初步成型，PDCA 方法也得到适当的运用，自我发现问题、解决问题的机制在过程应用较好，总体成熟度尚可。

2) 风险提示：受审核方食品安全市场导向，处于发展阶段，还应加强人员对体系文件的学习培训，加强产品质量管理。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

公司质量目标：	考核结果
①产品一次检验合格率 $\geq 90\%$ ；	100
②顾客满意度 92 分以上	95
目标可测量，与公司质量方针一致。	
每季度由办公室按公司质量目标考核要求统计考核公司质量目标完成情况，提交管理评审会议。查到至 2025 年 4 月 30 日公司质量目标完成情况，各项目标均已完成，考核人：林道强。	
公司对质量管理体系所需的相关职能、层次和过程设定质量目标。	

2.2 重要审核点的监测及绩效

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

公司主要产品：椰蓉、椰丝、椰子汁、果肉椰子汁、椰子油、椰浆、椰子粉、椰子脆片、烤椰粒的生产。

公司产品执行标准：中华人民共和国产品质量法、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、Q/WYF001S-2016《椰蓉（丝）》、Q/WYF002S-2016《椰子汁饮料》、Q/WYF004S-2017《食用椰子油》、DB46/T107-2007《椰子浆》、《食品召回管理规定》等及合同；

形成了质量目标和相关的产品特性要求：产品一次交验合格率 90% 以上，根据客户和相关标准的要求组织生产。

生产设备：清洗机、刨丝床、烘干机、煮奶罐、均质机、乳化锅、冷却罐、压榨机、灌装设备、锅炉等。

监测设备：电子天平、PH 机、烘干箱、压力表、安全阀。

人员：提供符方青、符永宏、符之讯、黄玉美、李玉虹、林嫚、潘建科、邢益杰等健康证，见附件。

公司主要产品：

许可范围内的椰蓉、椰丝、椰子汁、果肉椰子汁、椰子油、椰浆、椰子粉、椰子脆片、烤椰粒的生产。



公司产品执行标准：中华人民共和国产品质量法、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、Q/WYF001S-2016《椰蓉（丝）》、Q/WYF002S-2016《椰子汁饮料》、Q/WYF004S-2017《食用椰子油》、DB46/T107-2007《椰子浆》、《食品召回管理规定》等及合同；

形成了质量目标和相关的产品特性要求：产品一次交验合格率 90% 以上，根据客户和相关标准的要求组织生产。

生产设备：清洗机、刨丝床、烘干机、煮奶罐、均质机、乳化锅、冷却罐、压榨机、灌装设备等。

监测设备：电子天平、PH 机、烘干箱、压力表在有效期内。

设备与监测设备基本满足公司产品和服务的需求。

生产部负责产品实现和服务提供的策划，策划输出的具体结果包括以下内容：

- a) 确定产品和生产的要求：许可范围内的椰蓉、椰丝、椰子汁、果肉椰子汁、椰子油、椰浆、椰子粉、椰子脆片、烤椰粒的生产的相关标准要求、合同、客户技术要求。
- b) 建立过程准则以及产品和服务的接收准则：——检验规范、作业指导文件
- c) 确定符合产品和服务要求的资源；

生产工艺流程：

椰蓉、椰丝、椰子脆片、烤椰粒的生产工艺流程：切块→清洗→刨蓉（切丝）→干燥→冷却→包装

关键工序：干燥 需确认工序：无

椰子油（冷压榨）生产工艺流程：椰蓉预处理→压榨→过滤→静置→真空脱水→包装

关键工序：过滤 需确认工序：无

椰子汁、椰浆、果肉椰子汁生产工艺流程

椰肉预处理→破碎→榨汁→制浆→过滤脱气→乳化→均质→灌装→杀菌→冷却→贴标→成品

关键工序：乳化 需确认工序：乳化

- d) 按照准则实施过程控制：——生产和服务过程监控

- e) 保持、保留必要的文件和记录。——文件和质量记录

——策划输出经过评审及跟进、必要的更改控制及批准等以适合组织的运行需要。

——外包过程：产品检测

——特殊过程的识别：乳化；

——关键工序：乳化、过滤、干燥

——经确认：暂无策划的更改。

公司按照制定的《生产管理制度》、《产品检验管理制度》和《生产工艺管理制度》对产品的生产和检验过程实施了过程控制，详见 8.2、8.3、8.4、8.5、8.6 条款的记录。

制定的《生产管理制度》、《产品检验管理制度》和《生产工艺管理制度》相关记录有：原料检验单、生产任务通知单、过程检验记录、成品检验记录、不合格品记录等。

——制定的管理手册和程序文件中规定了发生变更时采取的控制过程和措施。

公司许可范围内的椰蓉、椰丝、椰子汁、果肉椰子汁、椰子油、椰浆、椰子粉、椰子脆片、烤椰粒的生产。



现场所获得的产品信息为《生产任务通知单》、《过程检验记录》、《成品检验记录》等。

陈川顺部长介绍说，每月召开一次生产调度会进行生产工作管理协调。

通过原材料检验、过程检验、成品检验等检验对产品、质量指标进行监控。

抽《生产任务通知单》：

1) 2025-1-5，产品名称：椰蓉、烤椰粒，型号：30KG 袋，数量：3000KG，要求完成时间：2025-1-12，制表人：林道强，审批人：陈川顺。

2) 2025-2-1，产品名称：椰子油，型号：1000ml/瓶，数量：1750 瓶，要求完成时间：2025-2-8，制表人：林道强，审批人：陈川顺。

3) 2025-2-8，产品名称：椰子汁、椰浆，型号：1000ml，数量：各 10 万瓶，要求完成时间：2025-2-17，制表人：林道强，审批人：陈川顺。

4) 2025-3-7，产品名称：椰浆，型号：400ml，数量：5 万瓶，要求完成时间：2025-3-17，制表人：林道强，审批人：陈川顺。

5) 2025-3-10，产品名称：椰子粉、椰子脆片，型号：100g，数量：10000 袋，要求完成时间：2025-3-18，制表人：林道强，审批人：陈川顺。

6) 2025-4-10，产品名称：椰丝、烤椰粒，型号：35KG 袋，数量：100 袋，要求完成时间：2025-4-20，制表人：林道强，审批人：陈川顺。

为生产过程提供适宜的设备及环境，详见 Q7.1.3 条款审核记录。

配备了胜任的人员，如：生产部长陈川顺从事该行业 30 年有较丰富的管理经验和专业技术水平有较丰富的操作和管理技能。

需确认的过程：经确认公司将椰子汁生产乳化过程确定为需要确认的过程。查有《特殊过程确认记录表》，特殊过程确认记录：对杀菌、脱水工序进行确认，对设备、添加剂、人员进行确认，确认结果符合要求。确认人员：陈川顺、许海丽。

陈川顺部长介绍说生产过程中采取措施防止人为错误；如通过设备急停开关来防止人为失误放大。

陈川顺部长介绍说，产品交付时，对客户使用人员进行使用培训，内容涉及设备使用要求和注意事项等。如客户在使用过程中出现问题，先通过电话进行解决，如远程无法解决，派专人到客户现场实地解决。

现场查看：车间布局基本合理，车间入口有受限区标识，设有挡鼠板，备有诱捕式的灭蝇灯。车间入口处为洗手更衣，洗手程序进行了规定，佩戴口罩和工作服，无佩戴首饰的情况，各工序均能按照工艺进行操作，提供了产品的生产工艺操作说明书，规定了许可范围内的椰蓉、椰丝、椰子汁、椰浆、椰子油的生产步骤和工艺要求。

对生产设备每次开机前进行清洗杀菌，内容包括：热水杀菌清洗、自来水清洗等，示了出示了《设备清洗杀菌记录》，内容包括：设备名称，火碱清洗、热水杀菌清洗、自来水清洗、验证结果（PH 值、感



官) 操作者, 记录显示每天由主操人员对设备进行热水杀菌清洗。

杀虫工具: 灭蝇灯。杀虫方法: 灭蝇灯与喷淋式。虫害控制的频率每月 2 次, 每月 1 号与 15 号, 员工领取杀虫剂并做好登记。杀虫剂专门的存放点。

每日工作结束后会将工作服与工作帽放入洗衣机里清洗, 然后再挂到臭氧灭菌柜中进行烘干消毒。

查《员工个人卫生检查表》抽查项目包括: 员工健康状况、穿戴、不佩戴首饰等、不得染指甲、是否有禁止物品带入车间、不得吃零食、嚼口香糖等、是否经健康查体; 检查情况: 均合格。

提供《消毒液使用登记记录》, 包括: 日期、操作人、消毒液名称、使用量、卫生监督员等信息, 记录显示使用消毒液的名称为 75%酒精和 2%84 消毒液, 操作人: 陈青峰; 使用量: 每次使用 20ml; 卫生监督员为: 陈川顺。

清水水洗(脚踏式水龙头)、洗手液洗手、清洗干净、感应式干手器吹干、75%酒精喷淋, 工作服灭菌: 洗衣机清洗然后用臭氧灭菌柜杀菌, 75%酒精配制: 取 75ml 纯酒精加入 25ml 蒸馏水既成车间内部卫生较好, 询问员工车间工人林海花回答基本正确。

出示了《生产、包装车间卫生检查记录》, 卫生监督员陈川顺每日在开机前按照卫生检查记录表上的项目逐项进行检查, 项目包括: 污垢残留、卫生情况、是否消毒、检查时间: 每开机时; 检查的部位包括: 清洗机、刨丝床、烘干机、煮奶罐、均质机、乳化锅等及墙壁、地面、员工个人卫生情况。

车间的供水管道与排水管道独立设置, 污水经专用管道排放, 排水口有排水蓖, 排水口有滤网, 能够防止老鼠进入。车间设有冷凝水收集罐, 防止冷凝水滴落造成交叉污染。

产品在生产过程中存放于贮罐内, 罐口有罐盖进行密封, 防止外界杂物进入。

现场生产记录查: 椰子汁、果肉椰子汁、椰浆生产

椰肉预处理工序: 工艺要求干净无杂质, 设备: 清洗机 操作人员: 林海花

破碎工序: 工艺要求破碎均匀, 设备: 刨丝床 操作人员: 符妙华

榨汁工序: 工艺要求充分压榨直至椰肉无明显水份。设备: 榨汁机 操作人员: 林海花

制浆工序: 工艺要求温度 80-85℃、煮时 15 分钟。设备: 煮奶罐 操作人员: 林海花

过滤工序: 工艺要求无固体杂质, 设备: 过滤罐 检验员: 林海花

乳化工序: 工艺要求 PH 值中性、添加剂使用情况: 主要有单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯等, 使用添加剂品种和用量符合工艺参数控制要求。 设备: 乳化罐

均质工序: 工艺要求混合均匀。设备: 均质机 操作人员: 陈川杨

灌装工序: 工艺要求 1L 密封。设备: 灌装机 操作人员: 陈伟生

杀菌工序: 工艺要求温度 121±5℃、杀菌时间 30 分钟。设备: 杀菌管道 操作人员: 陈劲锋

冷却工序: 工艺要求温度达到常温。设备: 椰子汁自然降温

贴标工序: 商标等贴上产品外包装, 工艺要求贴正牢固。操作人员: 陈雪菊

现场生产记录查: 椰子油

椰蓉预处理工序: 工艺要求干净无杂质, 符合要求 操作人员: 林海花

压榨工序: 工艺要求压榨成饼颜色微黄, 设备: 压榨机 操作人员: 陈伟生



过滤工序：工艺要求清澈如水，设备：压榨机 操作人员：陈伟生

水洗工序：工艺要求清澈如水，设备：搅拌机 操作人员：陈川顺

静置工序：操作工符大美将过滤后的油放置在储油罐中静置 30 分钟，符合要求。

脱水工序：操作工符大美将过滤后的油放置在真空罐中真空脱水，符合要求。

现场生产记录查：椰蓉、椰丝、果肉、椰子粉 椰子脆片、烤椰粒

切块工序：工艺要求切块均匀 操作人员：林海花

清洗工序：工艺要求干净无杂质，设备：清洗机

创蓉（切丝、切块）工序：工艺要求破碎均匀，设备：刨丝床 操作人员：符妙华

均质工序：工艺要求混合均匀。设备：均质机 操作人员：王达涛

果肉椰汁需增加椰肉

现场生产记录椰子粉：椰子粉前期生产过程与椰蓉、椰丝一致

真空干燥工序：工艺要求无水分，设备：烘干机 操作人员：符妙华

冷却工序：冷却工序：工艺要求温度达到常温。设备：椰子汁自然降温

包装工序：商标等贴上产品外包装，工艺要求贴正牢固。操作人员：陈雪菊、符妙华

该公司椰子汁、椰浆的生产用到白糖、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、香精等添加剂，出示了以上添加剂的使用记录，查《添加剂领取记录》，提供检测报告。

椰蓉、椰丝、椰子汁、果肉椰子汁、椰子油、椰浆、椰子粉、椰子脆片、烤椰粒的生产的加工中不用食品添加剂。

生产运行过程控制基本有效。作人员：林海花

压榨工序：工艺要求压榨成饼颜色微黄，设备：压榨机 操作人员：陈伟生

过滤工序：工艺要求清澈如水，设备：压榨机 操作人员：陈伟生

水洗工序：工艺要求清澈如水，设备：搅拌机 操作人员：陈川顺

静置工序：操作工符大美将过滤后的油放置在储油罐中静置 30 分钟，符合要求。

脱水工序：操作工符大美将过滤后的油放置在真空罐中真空脱水，符合要求。

现场生产记录查：椰蓉、椰丝、果肉椰子汁

切块工序：工艺要求切块均匀 操作人员：林海花

清洗工序：工艺要求干净无杂质，设备：清洗机

创蓉（切丝）工序：工艺要求破碎均匀，设备：刨丝床 操作人员：符妙华

均质工序：工艺要求混合均匀。设备：均质机 操作人员：王达涛

果肉椰汁需增加椰肉

现场生产记录椰子粉、：椰子粉前期生产过程与椰蓉、椰丝一致

真空干燥工序：工艺要求无水分，设备：烘干机 操作人员：符妙华

冷却工序：冷却工序：工艺要求温度达到常温。设备：椰子汁自然降温

包装工序：商标等贴上产品外包装，工艺要求贴正牢固。操作人员：陈雪菊、符妙华

该公司椰子汁、椰浆的生产用到白糖、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、香精等添加剂，出示了以上添加剂的使用记录，查《添加剂领取记录》，提供检测报告。



椰蓉、椰丝、椰子汁、果肉椰子汁、椰子油、椰浆、椰子粉、椰子脆片、烤椰粒的加工中不用食品添加剂。

生产运行过程控制基本有效

提供,质量手册 QM/01-2025 B0 版,2025 年 1 月 5 日修订实施(含质量方针、目标);程序文件 QP/01~16-2025 B0 版,2025 年 1 月 5 日发表实施,含 16 个文件,包括标准要求的程序;作业文件汇编,包括:公司岗位职责及任职要求、产品质量事故管理办法、工序作业指导书等。由管理者代表审核,总经理批准后发布,经过二年多运行没有发生更改。

体系运行所需要的记录

查:“文件发放记录”,内容涵盖:序号、文件名称、编号、发放记录、回收记录等。

查:有“外来文件清单”记录了《产品质量法》等外来文件,控制分发,有专人负责。

已建立“记录清单”内容涵盖:序号、记录名称、记录编号、保存期限。

微信查看,文件、记录保持清晰,保存完好。

成文信息管理目前基本满足要求。

抽,检验员 3 人陈青锋,经公司人力资源培训考核合格具备产品质量检验能力,现场审核观察询问,检验员回答基本符合规定要求。

公司生产检验验收依据:国家/行业标准及顾客要求,详见 Q8.1。

检验员 3 人陈青锋,经公司人力资源培训考核合格具备产品质量检验能力,现场审核观察询问,检验员回答基本符合规定要求。

1、进货检验:

影响产品质量的采购产品主要有椰肉、添加剂(葡萄糖粉、香精等)、包装材料等。

采购产品到货检验提供了 2024 年以来《来料检验记录表》

抽“来料检验记录表”4 份:

1) 进货日期:2025.1.10,采购包装袋

检验项目有:规格、数量、外观、包装、材质等;

检验结论:合格 检验人:陈青锋 2025.1.10

2) 进货日期:2025.3.6,采购葡萄糖粉

检验项目有:进料重量、批号、包装、有效期等;

检验结论:合格 检验人:陈青锋 2025.3.6

3) 进货日期:2025.4.18,采购香精

检验项目有:进料重量、批号、包装、有效期等;

检验结论:合格 检验人:陈青锋 2025.4.18

4) 进货日期:2025.3.10,采购棕榈油



检验项目有：进料数量、质量（色泽、杂质、形状、粒度、细度、脂肪渗出、气味与滋味）外观、包装、材质、有效期、变质等；

检验结论：合格 检验人：陈青锋 2025.3.10，

抽“供方提供质量报告”：2025.1.8“酪蛋白酸钠”《入境货物检验检疫证明》，上述货物经检验检疫合格评定，予以通关放行。

2025.1.27《入境货物检验检疫证明》单双甘油脂肪酸酯，上述货物经检验检疫合格评定，予以通关放行。

2025年3月18日柳州爱格富食品科技股份有限公司《检验报告单》，蔗糖脂肪酸酯，检验结论：符合GB1886.27-2015《食品安全国家标准食品添加剂蔗糖脂肪酸酯》标准要求。

《分析报告》，海南阜丰贸易有限公司 产品名称：食品添加剂明胶 批号：20250313 生产日期：2025-03-15

符合，中华人民共和国国家标准食品添加剂明胶 GB6783-2013 的要求。

2、过程检验：

对生产过程各工序加工产品的质量进行巡检。提供各品种《过程检验记录表》。

抽查4个：

1) 2025-1-9 椰子汁《过程检验记录表》

切块：切割整齐；清洗：干净无杂质；创蓉：颗粒细度均匀，无结块；榨汁：椰渣含奶达标；溶糖调配：合格；均质：合格；灌装：合格；杀菌：121℃，40分钟合格；包装：合格。检验员：陈青锋

2) 2025-2-27 椰子油《过程检验记录表》

切块：切割整齐；清洗：干净无杂质；创蓉：颗粒细度均匀，无结块；烘干：干燥水份10%，色泽乳白，达标；榨油：饼厚度均匀，合格；静置：合格；过滤：清澈透亮，合格；灌装：合格；包装：合格。检验员：陈青锋

3) 2025-3-16 椰蓉《过程检验记录表》

切块：切割整齐；清洗：干净无杂质；创蓉：颗粒细度均匀，无结块；烘干：水分2%，色泽乳白色；冷却：常温，合格；包装：合格。检验员：陈青锋

4) 2025-4-18 椰粉《过程检验记录表》

切块：切割整齐；清洗：干净无杂质；创蓉：颗粒细度均匀，无结块；烘干：水分2%，色泽乳白色；冷却：常温，合格；包装：合格。检验员：陈青锋

另抽查椰丝、椰浆、果肉椰子汁《过程检验记录表》，记录完善，保存完整。

3、成品检验：



成品检验：对产品的名称、生产日期、规格、抽样数量、检验依据、检验日期、感官指标、（色泽、气味、滋味、杂质）、净含量、酸值、过氧化值、大肠杆菌、菌落总数、水份、蛋白质、可溶性固溶物、PH 值等进行检验，检验结论、检验员。

抽查

- 1、椰蓉成品检测报告，检测时间：2025 年 1 月 12 日，检测项目：感官、水分、重量等项目，检测结果：合格
- 2、椰子粉成品检测报告，检测时间：2025 年 1 月 16 日，检测项目：感官、水分、菌落总数等项目，检测结果：合格
- 3、椰油成品检测报告，检测时间：2025 年 2 月 16 日，检测项目：感官、水分、酸值等项目，检测结果：合格
- 4、椰汁成品检测报告，检测时间：2025 年 4 月 23 日，检测项目：感官、净含量、菌落总数、商业无菌等项目，检测结果：合格

另抽查椰丝、椰浆的成品检测，检测结果合格，详见提交证据。

4、外部检验。

1. 提供安徽省福食安检测技术有限公司，2024. 6. 28 对烤椰块检验报告，对感官（气味、滋味、性状、杂质）、色泽、水分及挥发物、酸值、过氧化值、皂化值、黄曲霉毒素等就行了检验，结论均符合要求，见附件。
2. 提供审深圳市中鼎检测技术有限公司，2024. 1. 24 对烤椰粒检验报告，检验项目：二氧化硫、脂肪、蛋白质、酸价、总坤、铅等，结论均符合要求，见附件。
3. 提供广东省中鼎检测技术有限公司，对椰子脆片检测报告。检测项目：二氧化硫、脂肪、蛋白质、酸价、总坤、铅等，结论均符合要求，见附件。

企业提供的《不合格品控制程序》中规定了对不合格品的标识、隔离、记录评审和处置的控制要求。组织采购产品验收相关文件规定，采购/生产产品交付客户指定场所后客户组织产品验收，验收过程中发现不合格品直接退回供方单位，并要求做好验收确认记录；生产和过程中不不合格以口头、书面信息向相关责任部门/人员反馈，并责令改进，如道歉等。

未发现批量的采购/生产产品不合格,以及生产和服务过程不合格。

抽不符合记录，2024.12.21，《不合格品报告单》，

不符合产品：椰富牌椰蓉；

不合格品描述和判定依据：椰蓉干燥程度不到，偏软；

处置建议：调好温度和速度，再次进行烘干；

不合格品评审及纠正、预防实施情况：根据椰蓉的湿度的工艺要求，调好温度与速度。并且椰蓉烘干出料时，要人工及时判断椰蓉的干燥程度。

处置结论：加强工作管理以及相关岗位的培训； 经检验，符合标准要求。 质检员： 陈青锋 2024.2.24
内审过程中发现的不符合已经整改，符合要求。



生产过程监视和测量过程中有导入风险思维，主要有通过加强员工培训，加大监督和检查力度等措施，以达到预防措施的目的。

2.3内部审核、管理评审的有效性评价

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

公司制定了《内部审核控制程序》，文件规定每年至少进行一次内部审核，间隔时间不超过 12 个月。规定了审核的策划、实施、形成记录以及报告结果的要求。

提供了《内审计划》，审核目的，性质、范围、依据、审核时间、受审部门、日程安排、审核组长和成员等内容。

内审时间：2025 年 3 月 19 日。

依据 GB/T19001-2016 标准，管理手册和体系其他文件。计划由总经理批准后实施。

公司按计划实施了内审。提供了内审员任命书，组长：陈青锐，审核员：许海丽。提供内审员任命书。内审员的安排考虑了审核过程的客观性和公正性，没有发现自己审核本部门的情况，并现场与两名内审员沟通，经询问内审员标准条款基本了解，内审员能力需要进一步提高。

提供了内部审核检查表，本次审核发现 2 项一般不符合项，未发现严重不符合项。

内审报告结论：质量体系 and 文件贯彻了 ISO9001 标准要求，运行情况是适宜的、有效的。公司的质量方针目标的制定、分解展开是适宜的。

纠正措施要求

a.公司质量体系虽已经过几个月的运行了，但公司还应加强对质量文件的宣贯培训，将文件要求转化为员工的自觉行动，有利于体系的保持和持续改进。

b.公司质量工作重点是原材料质量的把关；设备的完好等影响产品质量的要素。

c.公司应进一步做好顾客调查，收集用户意见，提高顾客满意度

制定并执行《管理评审控制程序》：一年至少要进行一次管理评审，由总经理主持。特殊情况下，可增加管理评审频次。

评审内容包括：内审结果；管理方针和目标的适宜性；过程的控制情况；产品的符合性；改进的需求等。

查管理评审

1、计划：管理评审的时间：2024.3.29

主持人：总经理 参加人：领导层、各部门负责人

要求每个部门需提交的管理评审输入内容包含了标准条款的要求。时间安排符合程序文件的要求。

编制：陈青锐 批准：林道强 日期：2024/3/25

2、查看管理评审输入的资料：质量管理体系内部审核报告；质量方针\质量目标及其实施情况；重大质量事



故的处理情况；体系内外部因素变化情况；过程质量趋势；产品质量趋势；不合格的控制及纠正预防措施实施情况；顾客满意度及投诉的处理；外部供方绩效评价；应对风险和机遇所采取措施的有效性；企业的组织机构、职责分配，资源配备是否适宜；体系的要素及相应的文件是否有修正的需求；顾客或员工对质量管理体系的建议；改进的机会。输入内容基本符合标准要求。

3、提供管理评审会议记录：各部门负责人汇报了各部门的管理体系运行情况，管理者代表汇报了公司管理体系运行状况和内审不合格的整改情况，参会人员根据各部门的汇报情况展开讨论，总经理总结本次管理评审，同时就改进的决议作出了安排。

4、查看管理评审报告，批准：林道强 日期： 2024/3/29

结论：公司管理体系符合标准要求，具有较好的充分性、适宜性和有效性，能较好的适应实现管理方针和管理目标的需要。

评审结论：

1.公司制订的质量方针和质量目标从运行情况看是适宜的。

2.公司建立的质量管理体系基本符合 ISO9001 标准要求；试运行情况是适宜的、有效的。

3.上一年度管理评审决议事项已按期完成，经验证有效；

4.公司内外部环境因素的识别比较充分，针对内外部需求和期望所制定的措施也是适宜的；

5、公司对风险和机遇的识别是充分的，制定的应对措施是适宜的和有效的。

6.质量管理体系的保持和持续改进是公司及各部門今后的工作要求，具体为：a.质量管理体系是公司管理的核心，所有与质量有关的管理、执行、验证人员都应进一步学习和理解 ISO9001 标准和公司的体系文件，把每一件工作做得更好，将自己的工作上一个新台阶。b.质量管理工作的重点是将方针目标的展开落实到实处，即：合格供方的评审等。

c.进一步做好顾客调查、收集顾客意见，做好顾客服务工作。

采取的纠正预防措施，经验证有助于完善体系运行。

2.4 持续改进

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制

公司制定并执行了《不合格输出控制程序》，文件对不合格品的识别、控制方法和职责权限作出了规定，基本符合标准要求。

采购检验发现不合格退换货处理，暂未发生。

产品交付后没有发现不合格的情况，不合格品控制有效。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

对出现产品不合格现象采取原因分析，制定纠正措施，并验证其措施的实施程度，目前纠正措施实施



基本有效；管理方面的不符合经了解基本采取纠正及纠正措施，预防措施基本未采取。纠正措施管理工具的应用尚需加强。

3) 投诉的接受和处理情况:

建立了投诉反馈的接受渠道，目前为止没有顾客投诉情况发生。对顾客的反馈能及时接受并顺利反馈至相应部门采取必要措施。如包装、交期、价格、运输等的要求及变更。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域: 无
- 2) 组织机构: 无
- 3) 管理体系: 无
- 4) 资源配置: 无
- 5) 产品及其主要过程: 无
- 6) 法律法规及产品、检验标准: 无
- 7) 外部环境: 无
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）: 无
- 9) 联系方式: 无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

经审核确认，上次审核提出的不符合项，已按照要求整改完毕，验证有效。

五、认证证书及标志的使用

证书用于招标和公司宣传，使用规范。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

☒ 无变化

☐ 经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，文昌椰富工贸有限公司的

☐ 质量 ☐ 环境 ☐ 职业健康安全 ☐ 能源管理体系 ☐ 食品安全管理体系 ☐ 危害分析与关键控制点体系：



审核准则的要求	☐ 符合	☒ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☐ 达到	☒ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效

推荐意见: ☐暂停证书的原因已经消除, 恢复认证注册

☒保持认证注册

☐在商定的时间内完成对不符合项的整改, 并经审核组验证有效后, 保持认证注册

☐暂停认证注册

☐扩大认证范围

☐缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:李俐 徐蔚林



被认证方需要关注的事项

(本事项应在末次会议上宣读)

审核组推荐认证后,北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后,我们的合作关系将提高到新阶段,北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息,贵单位也可以对外宣传获得认证的事实,以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列(但不限于)各项:

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求,建立职责和程序,正确使用认证证书和认证标志,认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址: www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益,希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件:包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排,确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况,请贵公司按照要求接受监督审核,监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩,以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核,证书将会被暂停,请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司,以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行,请贵单位遵守认证合同相关责任和义务,按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核,有可能提前较短时间通知受审核方,希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS(中国合格评定国家认可委员会)认可标志的认证证书,应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核,如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定,被认证方应接受政府主管部门的抽查;根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时,恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下,可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中,对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉,电话:010-58246011;也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉,以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。