



项目编号：10174-2025-QH

# 管理体系审核报告

## （第二阶段）



组织名称：贵州北冰洋冷冻食品有限公司

审核体系：质量管理体系、危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）： 马焕秋

审核组员（签字）： 黄童彤

报告日期： 2025年5月24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](http://www.china-isc.org.cn)

邮箱：[service@china-isc.org.cn](mailto: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，不向第三方泄露。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：马焕秋

组员：黄童彤



受审核方名称：贵州北冰洋冷冻食品有限公司

## 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	马焕秋	组长	审核员	2022-N1QMS-1296764	03.03.02,03.05.02
A	马焕秋	组长	审核员	2024-N1HACCP-1296764	CIII,CIV-4
B	黄童彤	组员	审核员	2024-N1QMS-1301841	03.03.02,03.05.02
B	黄童彤	组员	审核员	2024-N1HACCP-1301841	CIII,CIV-4

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	叶跃、吕成、李玉斌	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（**质量管理体系、危害分析与关键控制点体系**）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：

GB/T19001-2016/ISO9001:2015、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

#### b) 受审核方文件化的管理体系：本次为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：

GB2759-2015 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料

GB12695-2016 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范



- d) 相关的法律法规：食品安全法、 中华人民共和国产品质量法、 食品标识管理规定；
- 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职业健康安全及卫生标准：

GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB2759-2015 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料

GB12695-2016 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB7101-2022 食品安全国家标准 饮料

GB/T31121-2014 果蔬汁类及其饮料

GBT31119-2014 冷冻饮品 雪糕

SBT10016-2008 冷冻饮品 冰棍

GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB26687-2011 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则 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21日上午至2025年05月24日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年10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）：

Q:雪糕、冰棍、果蔬汁饮料（杨梅汁、刺梨汁）的生产

H:位于贵州省贵阳市修文县扎佐镇三元村(工业园区)贵州北冰洋冷冻食品有限公司雪糕、冰棍、果蔬汁饮料（杨梅汁、刺梨汁）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：贵州省贵阳市修文县扎佐镇工业园区

办公地址：贵州省贵阳市修文县扎佐镇三元村(工业园区)

经营地址：贵州省贵阳市修文县扎佐镇三元村(工业园区)

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 一阶段审核情况：**

于2025年05月20日08:30至2025年05月20日12:30进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：供方管理、特种设备、监视测量设备的管理、CCP实施控制情况



### 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（4）项，观察项（1项），涉及部门/条款：

质检部/H3.3 H3.6 Q7.1.5、生产部 Q8.5.1 H4.3.4.3、行政部 Q7.2 H3.2

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6月24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2026年5月24日前。

2) 下次审核时应重点关注：

特种设备、监视计量设备的定期检验情况、供方管理情况、CCP点实施控制情况、管理评审内审的有效性

3) 本次审核发现的正面信息：

该公司从事冷冻饮品、果蔬汁饮料生产多年，管理层均在此行业深耕多年，有着丰富的生产管理经验。公司各项管理比较规范，管理基础比较扎实。管理层食品安全意识比较高，公司的各项食品安全管理规定、工艺文件能落实到位，HACCP体系、质量管理体系能有效实施。

### 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

该组织的最高管理层能够自主发挥领导作用，并鼓励员工的全员参与，推进体系建设。坚持执行满足顾客要求和保障产品食品安全的方针，促进目标的沟通和实现；能充分提供资源并高效管理基础设施、工作环境和人力资源；能有效对生产过程实施控制，对供方进行严格管理，并严格进货查验，针对不符合能系统的方式采取纠正或预防措施；能基于顾客满意度或纠正预防措施实施持续改进。组织的管理体系具备适宜性、符合性，成熟度尚可。

2) 风险提示：

生产记录还需完善、供方管理、内审管评的深入程度方面还有很大的提升空间，需要持续给予关注。

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：2011年6月30日，体系实施时间：2024年10月10日

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》正本原件，编号：统一社会信用代码为915201005771267676，；经营范围包括法律、法规、国务院决定规定禁止的不得经营；法律、法规、国务院决定规定应当许可（审批）的，经审批机关批准后凭许可（审批）文件经营；法律、法规、国务院决定规定无需许可（审批）的，市场主体自主选择经营。（许可项目：食品生产；食品销售（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）一般项目：食品进出口；普通货物仓储服务（不含危险化学品等需许可审批的项目）；低温仓储（不含危险化学品等需许可审批的项目）（除许可业务外，可自主依法经营法律法规非禁止或限制的项目）。

注册地址：贵州省贵阳市修文县扎佐镇工业园区；

生产地址：贵州省贵阳市修文县扎佐镇三元村(工业园区)；

2、现场查看《食品生产许可证》正本原件，证书编号：SC1105201230070，有效期至：2028年09月09日，食品类别：饮料（果蔬汁（浆）类饮料【果蔬汁饮料】、冷冻饮品（冰棍、甜味冰、食用冰、雪糕）；

3、提供厂区不动产登记证，编号：52000063902，不动产权第黔（2016）修文县不动产权第0000078号；厂房：面积25540平方米；坐落：扎佐镇三元村境内；

提供了生产车间不动产权证书，编号：52010625067，不动产权第黔（2019）修文县不动产权第0004262号；生产车间：房屋建筑面积9596.98平方米；

现场审核地址和注册地址一致；

3) 审核范围内覆盖员工总人数：企业目前体系覆盖有效人数58人，其中含管理人员6人，视生产订单情况，招聘临时工人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

生产车间：上班时间7:30—19:30；19:30—7:30两班倒（只有生产旺季7月份有夜班，其他时间段无夜班），办公室人员8:00—18:00，中间休息一小时，就餐

4) 范围内产品/服务及流程：

冰棍工艺流程：

原料→配料→杀菌→冷却→成型→冻结→插扦→脱模→包装→入库→检验。

关键过程：配料、杀菌

特殊过程：灭菌

雪糕工艺流程：

原料→配料→杀菌→均质→冷却→老化→凝冻（硬化）→成型→包装→入库→检验。

关键过程：配料、老化、杀菌

特殊过程：灭菌

果蔬汁饮料工艺流程：

1、刺梨汁：

原料验收→配料→过滤→均质→脱气→灭菌→灌装→二次灭菌→包装→入库→检验。

2、杨梅汁：

原料验收→预处理（鲜果分拣、清洗）→煮制→脱核→制浆→配料→过滤→均质→脱气→灭菌→灌装→二次灭菌→包装→入库→检验。



关键过程：配料、灭菌

特殊过程：灭菌

### 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

设置了行政部、生产部、质检部、供销部等部门，公司确定组织机构并提供组织机构图，与管理层交流及文件查看，根据公司管理体系运行及实际明确各部门、岗位职责和权限。

内部交流主要通过直接面谈、微信、电话、会议、文件、培训方式，外部交流主要通过参加招投标、电话、微信、拜访方式，内外部沟通顺畅，符合要求。

##### 2) 管理体系文件符合情况

公司依据 IS9001 质量管理体系、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的要求策划了：

-《管理手册》2份；

-文件化的程序：29份；详见《受控文件清单登记表》

-管理制度：10份；详见《受控文件清单》

-记录表格：53份；详见《记录清单》

基本符合要求。

##### 3) 法律法规的识别及获取情况

收集了与企业相关的法律法规，提供了《法律、法规和规范清单》包括食品安全法、中华人民共和国产品质量法、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则、食品标识管理规定、GB2759-2015 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料、GB12695-2016 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范、GB7101-2022 食品安全国家标准 饮料、GB/T31121-2014 果蔬汁类及其饮料、GBT31119-2014 冷冻饮品 雪糕、SBT10016-2008 冷冻饮品 冰棍、GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB26687-2011 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则等法规文件，基本符合要求。

##### 4) 组织的资源配置情况

1、公司生产经营地址为贵州省贵阳市修文县扎佐镇三元村(工业园区)，为企业自有土地，宗地面积 25540 平方米，使用期限为 2012 年 05 月 31 日至 2062 年 05 月 30 日；办公楼为 5 层建筑，1 层为行政销售部门办公室、2 层为会议室、销售部办公室、3 层为财务部门办公室，4 层为生产部门办公室、5 层为领导层办公室；办公楼为新建未提供不动产权证书，和企业沟通正在办理中，在宗地面积内。生产车间为 2 层，一层为生产车间（冷冻饮料加工区、果蔬汁类及其饮料加工区），实验室在生产车间中的办公区二楼，办公区一楼暂时未使用，外包间见二楼有纸箱库房，原料库、包材库、冷库；

厂区内有食堂楼、宿舍楼、制冷机房、机修房、库房；库房为另外建筑常温库，外租给德克士使用；

提供厂区不动产登记证，编号：52000063902，不动产权第黔（2016）修文县不动产权第 0000078 号；厂房；抵押面积 25540 平方米；坐落：扎佐镇三元村境内；



提供了生产车间不动产权证书，编号：52010625067，不动产权第黔（2019）修文县不动产权第 0004262 号；生产车间：房屋建筑面积 9596.98 平方米；

2、基础设施：冷库 3 个（约 1000 平方米）、冷冻饮料加工区（更衣室、设备间、外包装间、冷冻饮品加工间、巧克力加工间、香精库、调配间、包材消毒间等）、果蔬汁类及其饮料加工区（更衣室、包材消毒间、打浆间、灌装间、预处理间、加工间、CIP 清洗间、原果分检区）；化验室面积约 30 平；

3、果蔬汁类及其饮料加工区设备：提升机、毛刷去杂清洗机、冲浪洗果机、储罐、打浆机、螺旋榨汁机、卧式螺旋卸料沉降离心机、高压均质机、脱气机、管式杀菌设备等；

冷冻饮料加工区设备：逆渗透纯水机组、原水罐、成品水罐、高剪切混料缸、蒸炼机、高压均质机、板式换热器、禀告输送机；

4、办公设备：打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

5、监视和测量设备：温湿度监控终端、电子秤、电子天平、电热恒温培养箱、灭菌锅、超净工作台等；

6、特种设备：锅炉 2 台（1 台生物质锅炉，目前在用 1 台燃气锅炉）；叉车 1 台；客梯 1 部；氨制冷储液罐、空压机储气罐；

5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

管理方针：

HACCP 体系方针

食品安全是大事，一切服从于食品安全

手牵手把好食品质量关，心连心守好食品安全门

质量方针为：

质量为本、信誉至上，持续改进，争创一流

**食品安全目标**

食品安全事故发生率为 0

确保顾客满意度 90%

**质量目标**

a) 成品一次交检合格率  $\geq 98\%$ ；

b) 顾客满意率  $\geq 90\%$ ；

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 年度各部门目标指标完成情况检查表》，编制：叶跃，审批：戚朝晖 2025.4.30，抽查公司总目标完成情况，目标均已完成。

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。

6) 策划和实施了内部审核和管理评审情况

公司按照内审计划的要求，于 2025 年 1 月 14 日--2025 年 1 月 15 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于 2025 年 1 月 20 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

7) 主要人员对标准的理解情况

管理层、各部门负责人基本能够对法律法规和标准有基础的了解。

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）

### 一、良好卫生规范

与生产部负责人沟通，企业按照识别的适用法律法规、标准、操作规范和指南要求，建立、实施、保持和更新良好卫生规范，以预防和（或）减少产品中的、生产经营过程及产品所处环境中的污染。

企业保留有良好卫生规范相关文件。提供：《良好卫生操作规范》编号：BBY/GHP：2024。企业按策划的时间间隔对良好卫生规范、程序进行评审，当产品、流程和其他与业务相关的活动发生变更时应实施评审。目前未发生变更。查看初始确认记录，时间：2024 年10月 10 日。

企业对良好卫生规范的运行实施监视和测量，企业基于风险分析，建立了环境监测计划，以减少食品污染的风险。

企业对良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全和宜食用性。

良好卫生规范的验证活动包括对监视测量、纠正措施、记录的审核及卫生清洁效果的评估。查看验证记录，时间：2024 年12月10 日。

### 1、场所及周边环境：

组织位于贵州省贵阳市修文县扎佐镇三元村(工业园区)，现场观察无有害气体、灰尘、污水及其他任何污染源；厂区路面平坦，无积水，并有良好的防洪、排水系统；厂区厕所有冲水、洗手设施以及防蚊蝇防鼠等设施，并远离车间；车间的设备和操作台和直接接触食品的工具、管道、容器为304不锈钢材质，易于清洁消毒和维护保养，满足卫生规范要求。

### 2、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

冷冻饮料加工车间设置有：更衣室、设备间、外包装间、冷冻饮品加工间、巧克力加工间、香精库、调配间、包材消毒间等；

果蔬汁类及其饮料加工车间设置有：更衣室、包材消毒间、打浆间、灌装间、预处理间、加工间、CIP清洗间、原果分检区、男女更衣室、二次更衣室、风淋间、办公区间等，

均分别设置了隔离，按清洁程度划分了清洁区、准清洁区、一般作业区。生产部办公室在加工区外围，成品库设置在车间外。

现场观察厂房结构、采光与通风、门窗、地面、光照等满足卫生规范要求，现场观察有防蝇、防虫、防鼠功能。

车间内放置有带盖子的垃圾桶，主要是生产线产生的不合格品及废弃的包装袋。

车间外设置卫生间，厕所为水冲式，设有洗手设施。车间入口处有更衣室、换鞋间、洗手消毒间、风淋室，更衣室内安装有紫外灯和风幕。

手部、鞋底、工器具和工作区的清洗、消毒设施：在生产现场入口处，设有非手动开关洗手设施和盛装洗手液设施，备有干手器、酒精感应喷雾器。

### 3、库存管理：

规定以“先进先出”的原则控制物料出库顺序对原料、包材辅料、成品的存放进行管理。

负责人介绍，会定期检查库存产品的质量和卫生情况，现场观察原料库成品库包材库均有简单标识，原料库设有待检区，并按原料品种进行分类存放。

**现场查看：**

原料库（常温库）：分为两层，上层为包材存放区；下层存放其他原辅料。库内产品放置于塑料垫板上，库内干净、无灰尘，无其它有害杂物，放有挡鼠板。库房内严禁无关人员出入，保障安全；各仓库均有完善的防火设施；库房内禁止吸烟。

提供有《出入库流水账》，各种原辅料能先进先出，未发现过期或先进后出情况；

一阶段发现的问题已整改；

冻库：产品放置于塑料垫板上，库内干净、无灰尘，无其它有害杂物，放有挡鼠板。温度显示-17摄氏度。库房内严禁无关人员出入，保障安全；各仓库均有完善的防火设施；库房内禁止吸烟。

库管员每日至少一次库房巡检，保证库房存储条件及商品品质。巡检内容包括：库房是否漏雨、返潮；库房是否发生虫鼠害；商品是否有变质；包材是否破损；原料是否临近保质期，临保原料由采购员与厂家沟通库房存储温度是否适当。库管员需做好相应记录，发现问题及时纠正。

库管员对库房的环境卫生进行检查，检查库房周围及库房内的环境卫生，每天进行清扫。

与负责人沟通，按照出入库流程和制度要求进行控制出入库，如装车前要求：检查运输车辆（贵州联运冷链运输物流有限公司）货车内温度是否符合要求，保证货物不受污染、温度符合冷链运输要求。

提供有《冷库监控记录表》，主要记录冷库运行情况和温度控制情况，查2025年2月28日《冷库监控记录表》，冷库运行良好，3点除霜，7:55 温度-18.6℃，记录人：苏\*\*；

一阶段提出的问题已整改

**4、空气和水质：**

车间内洁净区空气的消毒主要靠紫外线灭菌灯以及臭氧空间消毒净化器，

生产用水水质提供检验报告，定期监控。

现场观察作业过程中，配料用水为一级反渗透水，企业有水处理设施。清洁用水为自来水，提供生活用水检验报告，编号：25XH026, 报告时间：2025年4月17日，检测结果:合格；检测用水为自来水，建议企业送检配料用水（一级反渗透）；

**5、包装材料：**

现场查看，企业使用的包装材料为：玉米筒、脆筒、杯子、包装膜、雪糕棍等，提供了质检报告含卫生指标。详见供销部审核记录。内包材消毒为CCP点，经臭氧+紫外灯消毒后使用；

包装材料能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质，并加贴适当的标签，不重复使用。

**6、废弃物管理：**

生产过程产生的废弃物主要有废弃的包装袋，杨梅经榨汁、过滤、离心产生的废渣，生产中产生的不合格品。每班下班后带走，放到厂区垃圾站，由第三方统一处理。提供有《生活垃圾清运服务合同》，合同内容包括：生活垃圾、装修垃圾、生产性废渣废料, 服务单位：贵州豪庭环卫工程有限公司修文分公司；合同期限：2025年1月1日至2025年12月31日；

操作区内不产生污水，CIP清洗产生的废水直接排入下水道，不流入其他操作间，排水设施不会造成逆流和交叉污染。

**7、设备与维护：**



现场接触原料、成品的设备、工器具和容器、工作台面使用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀、经得起反复清洗与消毒的不锈钢材料制作；其表面平滑、无凹坑和裂缝。

设备的清单及维修保养详见Q7.1.3审核条款

## 8、产品污染风险和隔离：

企业有建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品、和包装材料的污染和交叉污染的风险。

物理污染：通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险；现场查看员工私人物品包括水杯等不允许带入车间，车间内照明灯管均带有防护罩，设备大部分为不锈钢材质，不易脱落破损。生产过程中员工着工衣、戴帽子、口罩，能有效遮住头发，防止头发掉入到产品中。如有外部人员一般使用参观通道，如进入车间内部由专人陪同按照员工正常更衣洗手消毒流程，基本符合要求。

化学污染：

企业现场在用的清洁消毒剂主要是：75%酒精、过氧乙酸、片碱等，采用物理捕鼠，不涉及杀虫剂等化学品。查《消毒液领用记录》：

领用日期：2025年4月1日 过氧乙酸50kg；使用区域：生产车间 领用人：吴\*\*

领用日期：2025年5月10日 片碱12袋；使用区域：配料间 领用人：邓\*\*；

企业使用食品添加剂有稳定剂、酸度调节剂、增稠剂、着色剂、复配乳化增稠剂、香精，在原料库有添加剂专间存放，上锁管理，专人专管，上锁管理。现场检查，食品添加剂仓库面积较小，各种添加剂种类较多，未能分类摆放，建议增加仓库面积。

查有《原辅料出入库台账》（含食品添加剂），

1、阿斯巴甜 生产日期：2025.1.6；入库日期：2025.4.26，供方：江苏维多股份有限公司；入库数量：150公斤；出库时间：2025.4.25—2025.5.21，领用人：花\*\*；

2、柠檬酸 生产日期：2025.1.3；入库日期：2025.3.24，供方：山东英轩实业股份有限公司；入库数量：200公斤；出库时间：2025.3.25—2025.4.1，领用人：花\*\*；

微生物污染：

企业生产设备、工具、容器和环境主要通过清洁后消毒控制微生物，消毒方式主要有紫外灯照射、臭氧杀菌机消毒、75%酒精喷洒。每天生产结束后，会对设备表面、操作台面、工器具进行清洗，再开启臭氧杀菌机进行杀菌消毒。输料管道进行CIP清洗，原料库、成品库严格控制环境温度，确保环境温度适宜。

提供有2025年3月-5月的冷冻饮料生产线的《车间环境清洗消毒记录》，检查内容包括：更衣室、内包间、配料间等；消毒方式：紫外线消毒；消毒时间：半小时；

2025年3月-5月的果蔬汁饮料生产线的《车间环境清洗消毒记录》，检查内容包括：更衣室、内包间、配料间等；消毒方式：紫外线消毒；消毒时间：半小时；

**组织未能提供产品生产过程中环境微生物控制情况的相关证据。——不符合**

一阶段提出的问题已整改

## 9、清洁消毒：

与负责人沟通，内包装材料验收合格后方可入厂，现场查看仓库保持清洁、防尘、通风、干燥、防霉、



防鼠；现场内外包装材料分区存放，未直接接触地面，包装材料在搬运和使用时注意不接触不符合食品卫生要求的物品。内包材消毒一般使用臭氧杀菌机和紫外线消毒。

提供有《生产环境清洗消毒记录》，

查2025.4.11记录，场所：更衣室、外包间、调配间、配料间、包材消毒间，消毒方式：紫外线消毒，时间：7:30—8:00；操作人：冯\*\*；

提供有《配料段各罐体、管路的清洗消毒记录》，查2025.4.11记录，清洗部位：老化缸、管道、均质机、夹层锅，碱液浓度：1.7%；酸液浓度：1.35%；酸洗开始时间：7:30—7:50；碱洗时间：8:10—8:30；查《消毒液过氧乙酸配制使用记录》：

2025.4.10，过氧乙酸使用量1000ml，加水量600ml，浓度300ppm；用途：设备、台面消毒；手部消毒；配制人：邓\*\*；

#### 10、虫害防治：

企业虫害防治由企业自己开展，主要措施有：挡鼠板、灭蝇灯。车间、仓库入口处内灭蝇灯，车间及仓库入口均设置有挡鼠板，风幕帘，

提供防虫害检查记录表：

查有2025.5.16《三防（防蝇、防鼠、防虫）设施检查记录表》，检查项目：防蝇帘、挡鼠板、纱窗、灭蝇灯是否完好、正常使用，检查结果：正常；检查人：刘\*\*

现场观察生产车间未见虫鼠害出现，厂区也未见家养动物出没。

#### 11、员工卫生：

企业配置了更衣室、风淋设施，参观人员穿戴鞋套、洗手设施、干手设施、手消毒设施、风淋室和卫生间等，现场观察以上设施均维护良好正常运行。洗手消毒间关于洗手及消毒的流程在墙上有标示，能引导员工进行正确洗手消毒。

#### 12、工作服管理：

车间员工每人分发有两套工作服、工作帽，由专人回收统一清洗、消毒、烘干，清洗烘干完送至工服发放间，存放在更衣室内。

#### 13、员工健康：

建立有员工的健康档案，每年办理健康证。持证上岗。具体见行政部审核记录。查《人员健康检查记录表》2025年1月至95月的记录，晨检项目包括：手部卫生、饰品、手指甲、头发、胡须、工作服、发热、咽痛、咳嗽、皮肤破损、腹痛腹泻等，不符合要求者不准进入车间，检查人：李玉斌；检查结果：均符合要求。

询问审核周期内暂未发生类似情况。

#### 14、场所巡检：

企业将场所巡检工作结合总局60号令日管控周排查工作一并完成，每日对厂区进行生产环境、食品加工人员、设备及设施等方面的检查。

主要巡检项目内容及问题发现整改情况体现在日管控、周排查记录中。

#### 15、返工：

组织生产的产品为雪糕、冰棍、果蔬汁饮料（杨梅汁、刺梨汁），产品一旦有不符合标准品（落地、封口不良等），无返工处理，只做废品处理。

**16、运输储存：**

产品通过内外包装包装后运输，组织委托贵州连运冷链运输物流有限公司运输，签订了合作协议。

成品存储：

查看成品库，各种产品放置于货架上或塑料铲板上，无直接接触地面，保持清洁，现场有采用防尘、通风、防鼠措施。常温库保存，无温度控制要求。

产品的运输：

装运前发货人员确认物流车上的封条是否完整，确认后撕开封条后查看车辆卫生情况，符合要求后装货，再贴上封条。未能保留车辆检查记录，已现场沟通。

**17、来访者：**

提供门卫室出入厂区的登记台账：

包括日期、入厂时间、出厂时间、驾驶员、身份证号、车牌号、联系方式、事由等，基本符合要求。

被允许进入食品生产/经营场所的来访者，在进入时应遵守和食品生产/经营人员同样的卫生要求。

**18、培训：**

提供了 2025年度的人员培训计划，通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和对各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。

根据食品生产/经营不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核，做好培训记录。

当食品安全相关的法律法规标准更新时，会及时开展培训。具体培训实施内容详见行政部审核记录。

查见企业对以上良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全性和适用性。验证活动包括对生产场所环境、车间布局、设备设施等方面的评估。

验证时间：2024年12月10日 验证人员：HACCP小组

**二、采购管理**

公司在《质量管理手册》中8.4条款，《HACCP管理手册》中8.4条款对采购过程进行管理；

总经理（供销部）负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。总经理根据订单情况向供方下达采购计划，并签订采购合同，由供方送货上门或自行采购。

企业编制了《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料和辅料供方可被评为合格供方。目前采购的原辅料有乳清粉、糖浆、棕榈油、白砂糖、脆筒、刺梨汁、食品添加剂、香精等，提供《合格供方商名录》共17家，基本覆盖认证范围的所涉及的产品类别等，部分供方暂未采购，作为临时采购使用；

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价内容包括公司资质、价格合理程度、售后服务、产品质量、交付及时性等，查《供方调查评价表》，评价时间：2024.10.10；评价人：刘文捷，审批：戚朝晖；评价结论：同意列入合格供应商；

提供《生产商名录》记录货物名称、生产许可证有效期、外检有效期；未列入合格供方名录；按生产商进行管理；

部分生产企业直接供货的未列入合格供方名录，但对生产上的资质及产品检测报告有所收集，现场建议将生产企业直接供货的也作为合格供方列入合格供方名录，包括外包方也要列入合格供方名录，下次审核关注；

供方资质均齐全、有效，并收集了产品第三方检测报告；



1) 抽查主要原材料: 白砂糖、麦芽糖、刺梨汁、杨梅、豆乳粉、全脂乳粉、人造奶油等

刺梨汁的生产方: 贵州初好农业科技开发有限公司(营业执照: 91520221MA6GWCX500, 生产许可证: SC10652022110134)

检测报告编号: 252100194, 检测单位: 贵阳海关综合技术中心, 签发日期: 2025-02-20, 检测项目: 超氧化物歧化酶、单宁、总黄酮等, 检测结论: 合格;

杨梅的生产方: 罗甸县边阳镇前进村股份经济合作社(农村集体经济合作社: N2522728MF4103095K)

检测报告编号: A2240315867101001C, 检测单位: 青岛市华测检测技术有限公司, 签发日期: 2024-06-06, 检测项目: 镉、铅、阿维菌素、胺苯吡菌酮等202项;

豆乳粉的供方佳木斯冬梅大豆食品有限公司(营业执照: 91230800731252017K, 生产许可证:

SC10623081101358)

检测报告编号: SP(W)20240145, 检测单位: 佳木斯市检验检测中心, 签发日期: 2024-10-31, 检测项目: 水分、冲调性、菌落总数等11项, 检测结果: 合格;

全脂乳粉的生产方临夏市泉乳乳品有限责任公司(营业执照: 91622901L015285042, 生产许可证:

SC10562290100412)

检测报告编号: A2250004791101001C, 检测单位: 甘肃华测检测认证有限公司, 签发日期: 2025-01-13, 检测项目: 杂质度、蛋白质、亚硝酸盐、黄曲霉毒素等20项, 检测结果: 合格;

糖类的供方: 贵州宏和健达贸易有限公司(营业执照: 91520102MA6HLOAP6H, 同时提供预包装食品备案表)

麦芽糖浆的生产方鲁州生物科技有限责任公司(营业执照: 916104007653385904, 生产许可证:

SC12361048101011)

检测报告编号: A2250179891101002C, 检测单位: 青岛市华测检测技术有限公司, 签发日期: 2025-04-03, 检测项目: 熬糖温度、pH、干物质、铅等14项, 检测结果: 合格;

糖霜的生产方江门市江海区金辉隆食品有限公司(营业执照: 91440704598940637T, 生产许可证:

SC12144070400398)

检测报告编号: F202503303387, 检测单位: 广东省江门市质量计量监督检测所, 签发日期: 2025-03-13, 检测项目: 干燥失重、蔗糖分、总砷等8项, 检测结果: 合格;

麦芽糊精的生产方孟州市金玉米有限公司(营业执照: 91410883706633416E, 生产许可证:

SC12341088301473)

检测报告编号: MG2025220-ZF01002, 检测单位: 孟州市高新技术公共服务有限公司, 签发日期: 2025-02-27, 检测项目: 水分、总砷、铅、PH值、溶解度、二氧化硫残留量等17项, 检测结果: 合格;

食用葡萄糖的生产方河北金锋淀粉糖醇公司(营业执照: 91130528MA09X04U63, 生产许可证:

SC12313052801801)

检测报告编号: QDF24-0092481-01, 检测单位: 通标标准技术服务(青岛)有限公司, 签发日期: 202412-26, 检测项目: 菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、水分、氯化物、二氧化硫等19项, 检测结果: 合格;

白砂糖的生产方勐腊县勐捧糖业有限公司(营业执照: 915328232925920, 生产许可证: SC12153282351216)

检测报告编号: GTJ2425099, 检测单位: 广东省科学院生物与医学工程研究所, 签发日期: 2024-12-31,

检测项目: 混浊度、不溶于水杂质、总砷、铅、菌落总数等, 检测结果: 合格;

人造奶油的生产方广州市丹乐油脂食品有限公司(营业执照: 9144010101743599595M, 生产许可证:

SC10244011500603)

单独对金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、水分、熔点、酸价、过氧化值等项目进行检测, 分别出具报告, 检测单位: 广州检验检测认证集团有限公司;



雀巢全脂加糖炼乳的生产方青岛雀巢有限公司(营业执照:91370285614314338B,生产许可证:SC10637028510660)

检测报告编号:202411110387,检测单位:青岛市产品质量检验研究院,签发日期:2024-12-31,检测项目:蛋白质、脂肪、乳固体、水分、酸度、三聚氰胺等20项,检测结果:合格;

精制水磨糯米粉的生产方贵阳金粒食品厂(营业执照:915209005841105520,生产许可证:SC10152090000151)

检测报告编号:YKJC2025SPL047446001,检测单位:山东天元盈康检测评价技术有限公司,签发日期:2025-04-30,检测项目:水分、细度(80目)灰分、含砂量等7项,检测结果:合格;

食用玉米淀粉的生产方玉峰实业集团有限公司(营业执照:91130528601068705W,生产许可证:SC12313052800760)

检测报告编号:TJF24-0011458-01,检测单位:通标标准技术服务(天津)有限公司,签发日期:2024-09-20,检测项目:霉菌和酵母、菌落总数、大肠菌群、铅、酸度、二氧化硫等17项,检测结果:合格;

冷冻代乳粉的生产方山东大树达孚特膳食品有限公司(营业执照:91371700MA3CM82H7Q,生产许可证:SC13137170100456)

检测报告编号:WT20250117011,检测单位:菏泽市食品药品检验检测研究院,签发日期:2025-02-17,检测项目:水分、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌等10项,检测结果:合格;

起酥油、脱脂乳粉、代可可脂的供方:上海佰晟国际贸易有限公司(营业执照:91310107078118586H,食品经营许可证:JY13101070171383)

提供脱脂乳粉入境货物检验检疫证明(编号:330520251000000741001,日期:2025-04-17)

起酥油入境货物检验检疫证明(编号:520220251025960001,日期:2025-03-02)

代可可脂海关进口货物报关单(编号:520220241024083273,日期:2024-12-17)

棕榈油的供方:郑州市璟翰商贸有限公司(营业执照:914101030808465908,食品经营许可证:JY14101030202018)

检测报告编号:WT10103250002982WT1,检测单位:深圳市计量质量检测研究院,签发日期:2025-02-07,检测项目:折光指数、水分及挥发物、酸值、过氧化值、皂化值等40项,检测结果:合格;

2) 食品添加剂的供方:贵州智诚鑫商贸有限公司(营业执照:91520112308834474M,食品经营许可证:JY15201120046901)

食品添加剂 85%磷酸(湿法),报告编号:(2025)SJZHY-WT00484,检测单位:江苏省产品质量监督检验研究院,签发日期:2025-03-04,检测项目:磷酸含量、色度、总有机碳、氯化物等12项,检测结果:合格;

食品添加剂 三聚磷酸钠,报告编号:W025061003319,检测单位:上海市质量监督检验技术研究院,签发日期:2025-03-14,检测项目:三聚磷酸钠、总磷酸盐、水不溶物、氟、铅等11项,检测结果:合格;

食品添加剂 六偏磷酸钠,报告编号: SX2025SP00543,检测单位:三峡公共检验检测中心,签发日期:2025-02-10,检测项目:总磷酸盐、非活性磷酸盐、PH、砷、氯化物等13项,检测结果:合格;

黄原胶,报告编号:SW202500391,检测单位:山东省食品药品检验研究院,签发日期:2025-02-21,检测项目:黏度、剪切性能值、干燥失重、总氮、大肠菌群、霉菌和酵母等14项,检测结果:合格;

DL-苹果酸,报告编号:(2024)SJZHY-WT05003,检测单位:江苏省产品质量监督检验研究院,签发日期:2025-01-06,检测项目:DL-苹果酸、比旋光度 $\alpha$ 、砷、铅、马来酸等9项,检测结果:合格;



乙酰磺胺酸钾，报告编号：ASH25-0001779-02，检测单位：通标标准技术服务（上海）有限公司，签发日期：2025-01-21，检测项目：乙酰磺胺酸钾、ph、氟、有机杂质、铅等9项，检测结果：符合；

糖精钠，报告编号：SY2025021633，检测单位：河南省产品质量检验技术研究院，签发日期：2025-03-05，检测项目：糖精钠含量、干燥失重、总砷、铅等7项，检测结果：符合；

食品添加剂 单、双甘油脂肪酸酯，报告编号：（2024）SJZHY-WT04586，检测单位：江苏省产品质量监督检验研究院，签发日期：2024-12-02，检测项目：总单、甘油脂肪酸酯、水分、游离甘油、酸值、铅等7项，检测结果：合格；

甜蜜素，报告编号：F202501300374，检测单位：广东省江门市质量计量监督检测所，签发日期：2025-01-09，检测项目：干燥减重、硫酸盐、ph、氨基磺酸、重金属、砷等13项，检测结果：合格；

精制级乳酸，报告编号：QDF25-0000485-06，检测单位：通标标准技术服务（青岛）有限公司，签发日期：2025-01-13，检测项目：氰化物、还原糖、L-乳酸占总乳酸含量、铅、砷、铁盐等20项，检测结果：符合；

阿斯巴甜，报告编号：ASH25-0000248-02，检测单位：通标标准技术服务（上海）有限公司，签发日期：2025-01-17，检测项目：大肠菌群、霉菌、铅、总砷、总汞、天门冬酰丙氨酸甲酯含量等23项，检测结果：符合；

复配乳化增稠剂(C)报告编号：HJ20250200687，检测单位：海检检测（浙江）有限公司，签发日期：2025-03-03，检测项目：感官、砷、铅、沙门氏菌，检测结果：符合；

食品添加剂 柠檬酸钠报告编号：CF0500187-2025，检测单位：山东省产品质量检验研究院，签发日期：2025-02-19，检测项目：柠檬酸钠含量、透光率、水分、酸碱度、硫酸盐、铁盐等17项，检测结果：合格；

三氯蔗糖 报告编号：ASH25-0002769-02，检测单位：通标标准技术服务（上海）有限公司，签发日期：2025-01-24，检测项目：大肠菌群、志贺氏菌、沙门氏菌、三氯蔗糖、二氧化硫、水解产物等32项，检测结果：符合；

液体香精-水溶性：报告编号：ASH24-0080398-02，检测单位：通标标准技术服务（上海）有限公司，签发日期：2024-11-12，检测项目：甲醇、相对密度、砷、总金属等28项，检测结果：符合；

着色剂：

柠檬黄，报告编号：2025ST004，检测单位：国家染料质量检验检测中心（沈阳沈化院测试技术有限公司），签发日期：2025-02-18，检测项目：柠檬黄、干燥减重、氯化物及硫酸盐、对氨基苯磺酸钠等12项，检测结果：符合；

苋菜红，报告编号：2025ST016，检测单位：国家染料质量检验检测中心（沈阳沈化院测试技术有限公司），签发日期：2025-02-21，检测项目：苋菜红、干燥减重、氯化物及硫酸盐、水不溶物等9项，检测结果：符合；

3) 包材：脆筒、雪糕棒、复合包装膜、淋膜纸杯、聚丙烯容器等

脆皮筒的生产方长沙桑姆食品有限公司（营业执照：914301055595264921，食品生产许可证；SC12443010505168）

报告编号：25FW0214G，检测单位：湖南广绿检测有限公司，签发日期：2025-02-10，检测项目：水分、酸价、过氧化值、大肠菌群、总砷等18项，检测结果：合格；

淋膜纸杯的生产方天津市侨星印刷有限公司（营业执照：911202227803027030，全国工业产品生产许可证：（津）XK16-205-14030）

淋膜纸杯（冰淇淋用）报告编号：TJS20241201-0071，检测单位：中国包装科研测试中心（国家包装产品质量检验检测中心（天津）），签发日期：2024-12-02，检测项目：容量偏差、渗漏性能、杯身挺度、铅等19项，检测结果：合格；

饮料用容器的生产方贵州盛峰药用包装有限公司（营业执照：91520112750194377U，全国工业产品生产许可证：（黔）XK16-204-00341）

食品用聚丙烯容器报告编号：【黔】质检第W20240302582号，检测单位：贵州省产品质量检验检测院，签发日期：2024-09-06，检测项目容积偏差、跌落性能、耐热水等8项，检测结果：合格；



雪糕棍的生产方山东盛民木业有限公司（营业执照：91371521MA3UTGFR88）

报告编号：SPWT25011129，检测单位：山东职健检测技术有限公司，签发日期：2025-01-27，检测项目：二氧化硫残留量、水分、霉菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌；

复合包装膜的生产方潮州市潮安区（营业执照：91445103282365883A，全国工业产品生产许可证：（粤）XK16-204-06053）

报告编号：QGWT20250017150，检测单位：广州质量监督检测研究院，签发日期：2025-03-26，检测项目：印刷质量、长度偏差、宽度偏差、厚度偏差等19项，检测结果：合格；

4) 清洗用化学品：过氧化酸、CIP清洗的片碱、酸洗清洗剂、酒精、洗洁精等

抽CIP清洗的片碱生产方：陕西兴化集团有限公司（营业执照：916100002942081649，生产许可证：SC20161048101195）

食品添加剂 碳酸钠，检测报告编号：2024-SP-0012，检测单位：海西州盐化工产品质量检验检测中心，签发日期：2024-06-05；报告临期，现场与企业沟通，下次审核关注；

酸洗清洗剂生产方：陕西汉隆清洁科技有限公司，（营业执照：91610481MA6XTYDM1N，全国工业产品生产许可证：52329276，产品名称：食品用洗涤剂）

酸性清洗剂，检测报告编号：MC-202500693，检测单位：广东微化检验科技有限公司，签发日期：2025-20-30，检验依据：Q/HLQJ 002-2023食品用洗涤剂（酸性清洗剂），检验结论：符合；

外包过程控制：

1、过滤后废弃物（杨梅），提供有生活垃圾清运服务合同，乙方：贵州豪庭环卫工程有限公司修文分公司（营业执照：91520123MAAJME8L3F），合同编号：E50-001-2025；合同有效期：2025年01月01日至2025年12月31日；

2、物流运输，提供有冷链物流运输清运服务合同，乙方：贵州连运冷链运输物流有限公司（营业执照：91529123MAAJWGNH6R），2025年5月1日签订，没有合同明确期限，油冷链温度要求，有效；

3、第三方检测，提供食品生产企业委托检验协议，乙方：贵州省产品质量检验检测院（失业单位法人证书：12520000429200013B，同时提供检验检测机构资质认证证书），根据甲方食品品种明细，一年两次的出厂检验要求进行检测，共三年，合同期限：2023-08-09至2026-08-08；

4、模具加工，提供购销合同，乙方：上海方棱轻工机械厂（营业执照：91310120833452271Q），采购挤压模具：雪人，合同签订日期：2025.04.28，合同签订日期10个工作日交货；

询问部门负责人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，不合格处理情况见质检部审核记录。

采购管理情况：

供销部负责采购，供应商是固定的，并签订框架合同，生产部提供订货单（添加剂、包材），大宗物料根据仓库库存自行采购，供销部通过电话、微信与供方沟通，并下达开展采购工作，杨梅是根据成熟时间一次性采购后存放在冷藏库存放，采购期间未发生不合格情况。

采购合同：抽1) 销售合同：甲方：贵州永盛欣宏贸易有限公司，签订时间：2025-05-08，未明确数量，有双方盖章，有效；

抽2) 购销合同：甲方：贵州宏和健达贸易有限公司，签订时间：2025年5月9日，采购：糖浆、糖粉、麦芽糊精采购，未明确数量，有双方盖章，有效；

抽3) 年度购销合同：乙方：贵州智诚鑫商贸有限公司，有效期：2025-01-01至2025-12-31，有双方盖章，有效；

订货单（添加剂、包材）：



- 抽1) 订货单：日期：2025年4月2日 产品名称：T-200C 200公斤，HY-100K 800公斤，签字人：罗中\*
- 2) 订货单：日期：2025年3月30日 产品名称：哈喽菠萝 1000公斤，芭乐牛奶 500公斤，粉椰冰 500公斤，签字人：罗中\*
- 3) 订货单：日期：2025年4月28日 产品名称：C-2 300公斤，C-1A 300公斤，HY-100IL 400公斤，签字人：罗中\*

提供原辅材料出入库台账：

- 查1) 白砂糖：生产日期：2025. 2. 19 ，入库日期：2025. 3. 27，入库数量：13000kg；生产日期：2024. 12. 13，入库日期：2025. 4. 2，入库数量：13000kg；生产日期：2025. 3. 26，入库日期：2025. 4. 12，入库数量：13000kg
- 2) 糖粉：生产日期：2025. 2. 7，入库日期：2025. 3. 28，入库数量：12000kg；生产日期：2025. 3. 18，入库日期：2025. 4. 17，入库数量：12000kg
- 3) 柠檬酸，生产日期：2025. 1. 3，入库日期：2025. 3. 24，入库数量：200kg；生产日期：2025. 1. 3，入库日期：2025. 3. 24，入库数量：800kg；
- 4) 稳定剂216，生产日期：2024. 12. 12，入库日期：2025. 2. 23，入库数量：500kg；生产日期：2025. 3. 25，入库日期：2025. 4. 21，入库数量：200kg；生产日期：2025. 3. 25，入库日期：2025. 5. 16，入库数量：300kg；
- 验收内容见质检部记录，现场查看食品添加剂，专间管理，分类存放，采购由合格供应方提供该公司的采购管理基本符合标准要求。

### 三、产品设计和开发

在《质量手册》8.3、《HACCP管理手册》3.4条款对设计和开发进行了说明，对设计开发过程进行了管理。本公司根据法律法规和顾客要求进行相关系列产品生产。目前公司仅对雪糕、冰棍进行了开发设计，果蔬汁饮料因受生产线限制，目前只能生产杨梅汁和刺梨汁两款饮料，无新品研发需求，今后若更换生产线会开发新产品。

公司定期开发新品，每年9月份参加中国冰淇淋展，收集信息，制定研发计划，年前形成生产工艺和配料工艺，年后组织生产，2025年开发的新品有：东北奶糕（雪糕）、哈喽 菠萝（冰棍）、芭乐牛奶（冰棍）；设计输出有《东北奶糕（牛奶口味雪糕）生产工艺》、《东北奶糕（牛奶口味雪糕）配料单》《东北奶糕（牛奶口味雪糕）配料工艺》；

与负责人沟通确认，质检部负责产品开发方案的设计，主要设计人员为何文雄，在冷冻饮品生产行业从事生产及研发相关工作多年，能力满足公司产品研发方案设计的需要，公司自成立以来，专业从事雪糕、冰棍、果蔬汁饮料（杨梅汁、刺梨汁的生产，均依据相关标准和顾客要求进行设计和开发。

### 四、生产过程和CCP点实施控制情况

该企业从事雪糕、冰棍、果蔬汁饮料（杨梅汁、刺梨汁）的生产活动，产品季节性生产，生产月份为春节后至9月份，其余月份不生产，停产期间安排部分人员开展相关工作。

企业有两个生产车间分别为冷冻饮料生产车间和果蔬汁饮料生产车间，冷冻饮料车间共有9条生产线，其中5条花色线（生产雪糕冰棍，带棍），2条速冻隧道，做雪糕冰棍（不带棍），2条切片线（雪糕冰棍）；果蔬汁饮料车间1条生产线。审核期间，3条生产线在生产，分别为1条花色线、1条速冻隧道线、1条切片线、饮料生产线正常生产。

根据公司实际，结合体系管理要求，制定了管理手册、程序作业文件、HACCP计划、良好卫生操作规范、制度汇编等文件。基本能指导公司雪糕、冰棍、果蔬汁饮料（杨梅汁、刺梨汁）的生产相关过程质量、食品安全管理运行的控制操作。

查审核范围内产品的实现流程及过程的控制情况：

生产过程为组织根据订单情况进行采购，收货人员负责验收并做好验收记录，生产部通过微信群下达生产任务单，成品生产、成品放行、成品出货等工作。物流：贵州连运冷链运输物流有限公司。目前产品生产加工过程等主要通过现场管控方式进行，具体的管控情况如下：

查2025. 5. 21《生产计划》，冰刺梨汁（370ml）8000盒；冰杨梅汁9000盒；兄弟菠萝（冰棍）、奶豆腐（雪糕），为前期生产计划延续。

（一）果蔬汁饮料（冰刺梨汁）的生产过程控制：



生产工艺流程：原料验收→配料→过滤→均质→脱气→灭菌→灌装→二次灭菌→包装→入库→检验

关键过程：配料、灭菌

特殊过程：灭菌

1、配料（投料、过滤、均质、脱气）：

使用到的设备有：电子秤、配料罐、均质机、双联过滤器

工艺要求：按照工艺配方投料、混合均匀、溶解充分；

现场观察：投料有白砂糖、刺梨汁、果葡糖浆、一级反渗透水，投料后进行搅拌，定容至 5T；

操作工：李\*\*；

未能提供配料表，无法提供投料准确的证据——不符合

2、灭菌

使用到的设备有：UHT 杀菌机

工艺参数：108-110℃，10-15 秒；

现场观察：杀菌温度为 110℃，时间 15 秒；符合 CCP 要求；

操作工：冯\*\*

未能提供杀菌记录，——不符合

3、灌装、喷码

使用到的设备有：灌装机、喷码机

工艺参数：装量满足 370ml、喷码清晰准确、不漏喷；

现场观察：灌装机运行稳定，装量稳定，现场用 500ml 量筒检查，检测装量为 370ml；喷码清晰，20250521B；

操作工：吴\*\*

4、二次灭菌

使用到的设备有：巴氏杀菌（水浴）

工艺参数：灭菌温度≥85℃，15min

现场观察：杀菌温度为 92℃，杀菌时间 15 分钟；符合 CCP 要求；

操作工：蔡\*\*

未能提供杀菌记录，——不符合

5、包装：

使用到的设备有：手工装箱

工艺参数：规格：370ml\*24、数量准确，不缺支

现场观察：一箱内装 24 支，胶带封箱。

操作工：许\*\*、刘\*\*，

6、入库

工艺要求：产品包装完成后入冷冻库存放，温度控制：-18℃以下保存

现场观察：冷冻库温度显示-17.8℃，符合要求

查《包材清洗、消毒记录表》，生产日期：2025.5.21，名称：方杯，数量 8000，消毒方式：臭氧+紫外线，时间：7:30-11:00，记录人：吴\*\*；

现场查看：包材消毒间臭氧、紫外灯开启，包材去掉外包装，摆放在垫板上消毒；符合 CCP 要求；

另抽 2025 年 3 月份消毒记录，符合要求；

查有《特殊过程能力确认报告》，从人员情况、过程设备能力、作业文件情况方面进行了确认，确认结论：经过过程能力的确认，证实了杀菌过程具有实现策划结果、保证产品质量的能力。确认人：罗中位 李玉斌；确认日期：2024.10.10；

（二）果蔬汁饮料（杨梅汁）的生产过程控制：

生产工艺流程：

原料验收→预处理（鲜果分拣、清洗）→煮制→脱核→制浆→配料→过滤→均质→脱气→灭菌→灌装→二次灭菌→包装→入库→检验



关键过程：配料、灭菌

特殊过程：灭菌

1、原料预处理（杨梅分拣、清洗、煮制、脱核、制浆）

使用到的设备有：毛刷去杂清洗机、冲浪洗果机、打浆机、螺旋榨汁机、卧式螺旋卸料沉降离心机、高压均质机

工艺要求：杨梅汁无杂质、异物；

现场观察：操作工现场挑出叶子、梗等异物，送去杂机，进行清洗，清洗后的杨梅无杂质，异物；离心后的果汁澄清，无杂质；

操作工：高\*\*；

2、配料（投料、过滤、均质、脱气）：

使用到的设备有：电子秤、配料罐、均质机、双联过滤器

工艺要求：按照工艺配方投料、混合均匀、溶解充分；

现场观察：投料有白砂糖、杨梅汁、一级反渗透水，投料后进行搅拌，定容至 5T；

操作工：李\*\*；

未能提供配料表，无法提供投料准确的证据——不符合

3、杀菌

使用到的设备有：UHT 杀菌机

工艺参数：108-110°C，10-15 秒；

现场观察：杀菌温度为 110°C；符合 CCP 要求；

操作工：冯\*\*

未能提供杀菌记录，——不符合

4、灌装、喷码

使用到的设备有：灌装机、喷码机

工艺参数：装量满足 370ml、喷码清晰准确、不漏喷

现场观察：灌装机运行稳定，装量稳定，现场用 500ml 量筒检查，装量为 370ml；喷码清晰，20250521B；

500ml 量筒未校准，已开具不符合；

操作工：吴\*\*

5、二次灭菌

使用到的设备有：巴氏杀菌（水浴）

工艺参数：灭菌温度≥85°C，15min

现场观察：杀菌温度为 92°C；15 分钟；符合 CCP 要求；

操作工：蔡\*\*

未能提供杀菌记录，——不符合

6、包装：

使用到的设备有：手工装箱

工艺参数：规格：370ml\*24、数量准确，不缺支

现场观察：一箱内装 24 支，胶带封箱。

操作工：许\*\*、刘\*\*，

7、入库：

工艺要求：产品包装完成后入冷冻库存放，温度控制：-18°C以下保存

现场观察：冷冻库温度显示-18.8°C，符合要求

查有《特殊过程能力确认报告》，从人员情况、过程设备能力、作业文件情况方面进行了确认，确认结论：经过过程

查《包材清洗、消毒记录表》，生产日期：2025.5.21，名称：方杯，数量 9000，消毒方式：臭氧+紫外线，时间：7:30-11:00，记录人：吴\*\*；



现场查看：包材消毒间臭氧、紫外灯开启，包材去掉外包装，摆放在垫板上消毒；符合 CCP 要求；  
查有《特殊过程能力确认报告》，从人员情况、过程设备能力、作业文件情况方面进行了确认，确认结论：  
经过过程能力的确认，证实了杀菌过程具有实现策划结果、保证产品质量的能力。确认人：罗中位 李玉  
斌；确认日期：2024.10.10；

（三）冰棍的生产过程控制：（兄弟菠萝 冰棍）

生产工艺流程：配料→杀菌→冷却→成型→冻结→插扦→脱模→包装→入库→检验

关键过程：配料、杀菌

特殊过程：灭菌

1、配料：

使用到的设备有：电子秤、配料罐、均质机、过滤器

工艺要求：按照工艺配方投料、混合均匀、溶解充分；

现场观察：投料有白砂糖、玉米淀粉、葡萄糖粉、甜蜜素、糖精钠、阿斯巴甜、食盐、柠檬酸、柠檬酸钠、  
柠檬黄、香精；配料用水为一级反渗透水，投料后进行搅拌，定容至 2T；称量食品添加剂的电子秤经过校  
准，提供有校准证书；

称量人：申\*\*、邱\*\*；复核：花\*\*；

核对食品添加剂糖精钠添加量，加入量 0.24kg，定容至 2000kg，添加量为 0.12g/kg，符合 GB 2760-2024  
0.15g/kg 限量要求；

核对食品添加剂甜蜜素添加量，加入量 1.2kg，定容至 2000kg，添加量为 0.6g/kg，符合 GB 2760-2024  
0.65g/kg 限量要求；

核对食品添加剂柠檬黄添加量，加入量 0.04kg，定容至 2000kg，添加量为 0.02g/kg，符合 GB 2760-2024  
0.05g/kg 限量要求；

2、杀菌

使用到的设备有：管式杀菌机

工艺参数：杀菌温度 78-95℃，时间：15-20 秒；

现场观察：杀菌温度为 80℃、时间 20 秒，符合 CCP 要求；

操作工：花\*\*

3、冷却、成型冻结、插扦、脱模

使用到的设备有：花色雪糕生产线

工艺参数：盐水温度-24℃、成型完整、插扦位置准确、脱模顺畅

现场观察：

操作工：王\*\*

4、包装：手工装箱

使用到的设备有：打码机

工艺参数：规格：75g/支\*40、数量准确，不缺支

现场观察：一箱内装 40 支，胶带封箱

操作工：刘\*\*、魏\*\*，

6、入库

工艺要求：产品包装完成后入冷冻库存放，温度控制：-18℃以下保存

现场观察：冷冻库温度显示-18.2℃，符合要求

查《包材清洗、消毒记录表》，生产日期：2025.5.21，名称：包装膜、木签，数量 8000，消毒方式：臭氧  
+紫外线，时间：7:40-8:10，记录人：王\*\*；

现场查看：包材消毒间臭氧、紫外灯开启，包材去掉外包装，摆放在垫板上消毒；符合 CCP 要求；

另抽 2025 年 3 月消毒记录，符合要求；

查有《特殊过程能力确认报告》，从人员情况、过程设备能力、作业文件情况方面进行了确认，确认结论：  
经过过程能力的确认，证实了杀菌过程具有实现策划结果、保证产品质量的能力。确认人：罗中位 李玉



斌；确认日期：2024.10.10；

（四）雪糕生产过程控制：（奶豆腐雪糕）

工艺流程：

原料→配料→杀菌→均质→冷却→老化→凝冻（硬化）→成型→包装→入库→检验

关键过程：配料、老化、杀菌

特殊过程：灭菌

1、配料：

使用到的设备有：电子秤、配料罐、均质机、过滤器

工艺要求：按照工艺配方投料、混合均匀、溶解充分；

现场观察：投料有白砂糖、糖粉、果葡糖浆、黄油、奶粉、糊精、HY-100K（复配乳化增稠剂）、起酥油、鸡蛋、香精、配料用水为一级反渗透水，投料后进行搅拌，定容至 2T；称量食品添加剂的电子秤经过校准，提供有校准证书；

称量人：申\*\*、邱\*\*；复核：花\*\*；

该产品添加剂仅使用复配乳化增稠剂和香精无限量要求；

2、杀菌

使用到的设备有：管式杀菌机

工艺参数：杀菌温度 78-95℃，时间：15-20 秒；

现场观察：杀菌温度为 80℃、时间 20 秒，符合 CCP 要求；

操作工：花\*\*

3、均质、冷却

使用到的设备：均质机；

工艺参数：均质温度 65℃；均质压力：15mpa；料液冷却温度 3℃；

现场观察：均质温度 85℃；均质压力：15mpa；料液冷却温度 2℃；

操作工：花\*\*

4、老化

使用到的设备：老化缸；

工艺参数：老化温度 2-4℃；老化时间：2 小时以上

现场观察：老化温度：2℃；老化时间：8:15—10:20

操作工：花\*\*

5、凝冻

使用到的设备：凝冻机；

工艺参数：进料温度 2-4℃；出料温度：-2-4℃；

现场观察：进料温度：2℃；出料温度：-2℃

操作工：张\*\*

6、成型（速冻）

使用到的设备：速冻隧道；

工艺参数：温度：-30℃以下；

现场观察：-31.9℃

操作工：黄\*\*

7、包装（手工装箱）

使用到的设备有：打码机

工艺参数：规格：45g/支、每箱 40 支；数量准确，不缺支

现场观察：一箱内装 40 支，胶带封箱

操作工：刘\*\*、魏\*\*，

操作工：游\*\*



## 8、入库

工艺要求：产品包装完成后入冷冻库存放，温度控制：-18℃以下保存

现场观察：冷冻库温度显示-17.8℃，符合要求

查《包材清洗、消毒记录表》，生产日期：2025.5.21，名称：威化壳、包装膜，消毒方式：臭氧+紫外线，时间：7:30-11:00，记录人：先\*\*；

现场查看：包材消毒间臭氧、紫外灯开启，包材去掉外包装，摆放在垫板上消毒；符合 CCP 要求；

另抽 2025 年 3 月消毒记录，符合要求；

查有《特殊过程能力确认报告》，从人员情况、过程设备能力、作业文件情况方面进行了确认，确认结论：经过过程能力的确认，证实了杀菌过程具有实现策划结果、保证产品质量的能力。确认人：罗中位 李玉斌；确认日期：2024.10.10；

询问车间负责人，审核周期内未发生 CL 值偏离的情况；现场询问操作人员花\*\*，基本清楚本部门中 CCP 点的设置情况，对 CCP 点的监控参数基本清楚。

### （五）生产过程控制

与企业沟通，班后机台打扫卫生，热水冲洗再用过氧乙酸毛巾擦拭，同时进行生产管道 CIP 清洗；生产过程中有质检员在线巡检，检查产品感官、检测净含量；

**杨梅汁、刺梨汁净含量检测使用的 500ml 量筒未进行校准，已开具不符合**

现场查看日管控、周排查情况，查看2025年4月18日周排查记录问题：配料车间员工进入配料班未按规定戴口罩，同时查看4月16-4月23日周排查记录中由体现。另抽查2024.4.22、2024.8.20检查记录，未见异常，控制方式基本相同。

## 五、产品放行、验证

公司主要生产雪糕、冰棍、果蔬汁饮料（杨梅汁、刺梨汁），策划编制了《监视和测量设备控制程序》、《不合格控制程序》等文件

原料检验由库管员负责，检查项目：原料名称、数量、规格型号、包装、生产日期、供方名称等信息，索证索票（合格供方、第三方检测报告及批次出厂检测报告）；

半成品（雪糕、冰棍）检验由在线质检员负责，检查项目：感官、净含量；杨梅汁、刺梨汁的检测由车间操作工负责检测；

成品出厂检验由化验员负责，批检，检测项目：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母；

### （一）进货查验

提供了《原辅料进货验收记录》及《食品添加剂进货验收记录》记录了进货日期、原辅料名称、规格数量、生产日期批号、保质期、供货商名称及地址联系电话、数量等；

抽查 2025-03-15 进货的棕榈油，数量：32879 公斤，生产日期：2025.3.3，保质期：12 个月，生产厂家：郑州市環翰商贸有限公司，附该批次出厂检验报告，验收结果：合格；验收人：邓\*\*；

2025-5-14 进货的白砂糖，数量：13000 公斤，生产日期：2025.3.24，保质期：18 个月，生产厂家：贵阳和平食杂经营部，附该批次出厂检验报告，验收结果：合格；验收人：邓\*\*；

2025-5-10 进货的果葡糖浆，数量：34990 公斤，生产日期：2025.5.9，保质期：6 个月，生产厂家：贵阳宏和健达贸易有限公司，附该批次出厂检验报告，验收结果：合格；验收人：邓\*\*；

2025-5-18 进货的柠檬酸钠，数量：125 公斤，生产日期：2024.12.31，保质期：18 个月，生产厂家：山东英轩实业股份有限公司，附该批次出厂检验报告，验收结果：合格；验收人：郭\*\*；

2025-5-4 进货的复配乳化增稠剂，数量：300 公斤，生产日期：2025.04.22，保质期：18 个月，生产厂家：杭州恒宇食品原料有限公司，附该批次出厂检验报告，验收结果：合格；验收人：郭\*\*；

2025-5-4 进货的蜜桔香精，数量：60 公斤，生产日期：2025.04.14，保质期：36 个月，生产厂家：浙江绿晶生物科技股份有限公司，附该批次出厂检验报告，验收结果：合格；验收人：郭\*\*；

2025-5-6 进货的胭脂红，数量：10 公斤，生产日期：2024.01.18，保质期：5 年，生产厂家：贵州智诚产品贸易有限公司，附该批次出厂检验报告，验收结果：合格；验收人：郭\*\*；



另抽查甜蜜素、苹果酸、三聚磷酸钠等，控制方式同上。

供方相关资质、原料第三方检测报告详见供销部审核记录，符合原料验收要求；

（二）过程控制：

抽《质检检测记录》，生产日期：2025.5.21；

产品名称：菠萝兄弟（冰棍）；净含量 74.65g；感官：正常；检验员：黄\*\*；

产品名称：奶豆腐（雪糕）；净含量 46.63g；感官：正常；检验员：黄\*\*；

另抽 2025 年 3 月检测记录，控制方式相同；

杨梅汁、刺梨汁的净含量检测由灌装机操作工检测，每 30 分钟检测一次，发现浅量及时调整，未形成记录，已现场沟通；

三、产品出厂检验

抽查产品检验报告：

产品名称：杨梅汁，规格：370ml\*24 杯；生产日期：20250516

检验报告编号：20250516BYMZ；

检测项目：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母；

检验结论：合格

报告日期：2025.05.21；

检验员：李\*\*；

产品名称：刺梨汁，规格：370ml\*24 杯；生产日期：20250516

检验报告编号：20250516BCLZ；

检测项目：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母；

检验结论：合格

报告日期：2025.05.21；

检验员：李\*\*；

另抽 2025 年 3 月份检验报告，符合要求

产品名称：芒果冰棍，规格：70g\*40 支 生产日期：20250430

检测项目：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群；

检验结论：合格

报告日期：2025.05.02；

检验员：李\*\*；

产品名称：奶豆腐雪糕，规格：45g\*40 支；生产日期：20250428

检测项目：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群；

检验结论：合格

报告日期：2025.04.30；

检验员：李\*\*；

另抽 2025 年 3 月份检验报告，符合要求

（三）三方检测报告

1、冰刺梨汁：检验报告编号：【黔】质检第 W20250106351 号；报告日期：2025-04-22；检测项目：铅、苯甲酸钠、糖精钠、安赛蜜、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等；检测结论：符合；检测单位：贵州省产品质量检测院；

2、冰杨梅（果蔬汁饮料）：检验报告编号：【黔】质检第 W20250106350 号；报告日期：2025-04-23；检测项目：铅、苯甲酸钠、糖精钠、安赛蜜、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等；检测结论：符合；检测单位：贵州省产品质量检测院；

3、水果味冰棍：检验报告编号：【黔】质检第 W20250106348 号；报告日期：2025-04-18；检测项目：总



固形物、总糖、铅、糖精钠、甜蜜素、日落黄、金黄色葡萄球菌、李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等；检测结论：符合；检测单位：贵州省产品质量检测院；

4、小布丁雪糕：检验报告编号：【黔】质检第 W20250106346 号；报告日期：2025-04-22；检测项目：总固形物、蛋白质、总糖、铅、糖精钠、甜蜜素、日落黄、金黄色葡萄球菌、李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等；检测结论：符合；检测单位：贵州省产品质量检测院；

#### 5、水质检测报告

报告编号：25XH026，报告时间：2025年4月17日，检测指标包含：总硬度、溶解性总固体、离子合成洗涤剂、挥发酚类(以苯酚计)、硫酸盐、氯化物、氟化物、硝酸盐(以N计)、氰化物、铬(六价)、高锰酸盐指数(以O计)、镉、铅、汞、大肠菌群、菌落总数等项目，检测结果：合格；检测单位：贵州省地质矿产中心实验室进行检测

#### 六、监视和测量装置控制

查公司车间使用计量器具校准或检定情况，委托第三方检测机构进行检测校准；

1、生化培养箱 型号：SPX-80B；证书编号：2025020200388；校准日期：2025年2月20日；校准单位：贵州中测测试科技有限公司；

2、电子天平 型号：JE502；证书编号：2025020100276；校准日期：2025年2月20日；校准单位：贵州中测测试科技有限公司；

3、液体温度计 证书编号：2025020100307 校准日期：2025年2月20日；校准单位：贵州中测测试科技有限公司；

4、电子台秤 型号：TCS-300；证书编号：2025020100278；校准日期：2025年2月20日；校准单位：贵州中测测试科技有限公司；

4、ACS-30 电子计价秤 出厂编号：220417 有效期至：2025年8月7日；校准单位：贵州中测测试科技有限公司；

5、HC-CB10001 电子天平 出厂编号：11015 有效期至：2025年6月1日；校准单位：贵州中测测试科技有限公司；

6、温湿度监控终端 型号：ZL-TH10TP；证书编号：GCZ202502110012；检测单位：湖北国测计量检测技术有限公司；签发日期：2025年2月11日；

现场检查发现杨梅汁、刺梨汁净含量检测使用的 500ml 量筒未能提供有效的校准/检定证书。——不符合

### 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

公司按照内审计划的要求，于2025年1月14日--2025年1月15日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告1份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭。内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于2025年1月20日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

### 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

公司制定有《不合格控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》，

1、原料验收主要来自合格供方，审核周期内有发生采购原料不合格情况，如发现不合格（包装破损、超保质期等），退回处理。



2、生产过程在生产加工过程中产生的不合格品（落地、封口不良等），做废品处理。

基本符合要求。

审核周期内成品外检均未发现有不合格现象。

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。

### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方领导层通过确保公司管理方针建立，定期的评审确保持续实施，鼓励员工提合理化建议，努力营造愉悦工作环境；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的适宜性、充分性和有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

### 3) 投诉的接受和处理情况：

公司建立《投诉控制程序》，部门销售人员定期与客户沟通，就组织的服务、产品质量、食品安全等问题进行回访，听取客户的反馈。目前未收到顾客的投诉。

## 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）：

公司生产经营地址为贵州省贵阳市修文县扎佐镇工业园区，为企业自有土地，宗地面积 25540 平方米，使用期限为 2012 年 05 月 31 日至 2062 年 05 月 30 日；办公楼为 5 层建筑，1 层为行政销售部门办公室、2 层为会议室、销售部办公室、3 层为财务部门办公室，4 层为生产部门办公室、5 层为领导层办公室；办公楼为新建未提供不动产权证书，和企业沟通正在办理中，在宗地面积内；生产车间为 2 层，一层为生产车间（冷冻饮料加工区、果蔬汁类及其饮料加工区），实验室在生产车间中的办公区二楼，办公区一楼暂时未使用，外包间见二楼有纸箱库房，原料库、包材库、冷库；

厂区内有食堂楼、宿舍楼、制冷机房、机修房、库房；库房为另外建筑常温库，外租给德克士使用；

提供厂区不动产登记证，编号：52000063902，不动产权第黔（2016）修文县不动产权第 0000078 号；厂房：抵押面积 25540 平方米；坐落：扎佐镇三元村境内；

提供了生产车间不动产权证书，编号：52010625067，不动产权第黔（2019）修文县不动产权第 0004262 号；生产车间；房屋建筑面积 9596.98 平方米；

1、基础设施：冷库（约 1000 平方米）、冷冻饮料加工区（更衣室、设备间、外包装间、冷冻饮品加工间、巧克力加工间、香精库、调配间、包材消毒间等）、果蔬汁类及其饮料加工区（更衣室、包材消毒间、打浆间、灌装间、预处理间、加工间、CIP 清洗间、原果分检区）；

2、果蔬汁类及其饮料加工区设备：提升机、毛刷去杂清洗机、冲浪洗果机、储罐、打浆机、螺旋榨汁机、卧式螺旋卸料沉降离心机、高压均质机、脱气机、管式杀菌设备等；

冷冻饮料加工区设备：逆渗透纯水机组、原水罐、成品水罐、高剪切混料缸、蒸炼机、高压均质机、板式换热器、稟告输送机

3、办公设备：打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；



4、监视和测量设备：温湿度监控终端、电子秤、电子天平、电热恒温培养箱、灭菌锅、超净工作台等；

5、特种设备：锅炉 2 台（1 台生物质锅炉，目前在用 1 台燃气锅炉）；叉车 1 台；客梯 1 部；氨制冷储液罐、空压机储气罐；

### 2) 人员及能力、意识：

公司在《质量管理手册》7.2 条款进行了规定，《HACCP 管理手册》3.2 条款进行规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事质量、食品安全工作人员能力管理情况：

提供了《各岗位人员能力评定》，基本覆盖到公司高层管理人员、生产技术部、检测等岗位；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。评价内容包括文化程度、同行业工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力、身体健康等项目，并对能力进行了判定。并通过教育和培训确保公司员工都具备相应的专业技能、食品安全意识或专业能力要求。

### 3) 信息沟通：

管理手册中规定了公司环境内外部信息交流的管理。

公司内部沟通的方式：会议、文件、检查、培训、电话、谈话、开会讨论、邮件等方式，公司随时有需要传达的事情和问题，随时召开会议，总结布置工作的完成情况和需改进的方面，包括安全方面的内容。

经交流，体系运行中，通过口头、电话、办公会议、网络等方式进行内部沟通，通过宣贯培训学习让员工充分认识到符合质量管理体系、食品安全体系的要求的重要性。

对外部信息进行沟通的情况：主要是通过媒体、政府网站、上级安全管理部门，由综合部负责接收政府及上级有关食品安全相关文件，报领导后做出相应处理。

公司对内部、外部交流比较畅通。基本符合标准要求。

对外部相关方（供方、客户、政府部门等）进行信息的交流方式：通过文件传真、接收通知、现场交流、合同协议等方式沟通协商，目前主要是与合同方的要求进行沟通；同时将本公司的食品安全方面的要求以及法律法规通告相关方。

### 4) 文件化信息的管理：

公司制定并执行《文件控制程序》、《记录控制程序》，通过对管理体系文件和资料的控制管理，确保使用的有效性、保管和更改的规范，并对记录完整性、准确性、清晰、保管等予以控制，实现可追溯性、为采取纠正和预防措施提供依据。

## 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q:雪糕、冰棍、果蔬汁饮料（杨梅汁、刺梨汁）的生产

H:位于贵州省贵阳市修文县扎佐镇三元村(工业园区)贵州北冰洋冷冻食品有限公司雪糕、冰棍、果蔬汁饮料（杨梅汁、刺梨汁）的生产

## 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，贵州北冰洋冷冻食品有限公司的

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	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 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：马焕秋 黄童彤

## 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](http://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予以配合。

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。