



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-10-2(B/0)管理体系审核报告（初审）

项目编号：10348-2025-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：山西隆鑫晟食品有限责任公司

审核体系：食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）：黄童彤

审核组员（签字）：卢恕波、马焕秋、孟德波

报告日期：2025 年 6 月 15 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 ■ 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：黄童彤

组员：卢恕波、马焕秋、孟德波



受审核方名称：山西隆鑫晟食品有限责任公司

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	黄童彤	组长	审核员	2024-N1HACCP-130184 1	CIII,CIV-13
A	黄童彤	组长	审核员	2024-N1FSMS-1301841	CIII,CIV-13
B	卢恕波	组员	实习审核员	2024-N0FSMS-1069920	
B	卢恕波	组员	实习审核员	培训证	
C	马焕秋	组员	审核员	2024-N1HACCP-129676 4	CI-4,CIII,CIV-13
C	马焕秋	组员	审核员	2023-N1FSMS-1296764	CI-4,CIII,CIV-13
D	孟德波	组员	实习审核员	培训证	
D	孟德波	组员	实习审核员	2025-N0FSMS-1388931	CI-4,CIII,CIV-13

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	裴晓雪（食品安全小组组长）、杨淼	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（**食品安全管理体系、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：

ISO 22000:2018、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：GB/T27302-2008 食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求；
- d) 相关的法律法规：食品安全法、GB 2762-2022食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品、GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则、食品中农药最大残留限量 、GB 2760-2014食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 4806.7-2023 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品等；
- 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：食品安全法、GB 2762-2022食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品、GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则、食品中农药最大残留限量 、GB 2760-2014食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 4806.7-2023 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品等；
- 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06月12日上午至2025年06月15日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年12月30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）：

F:位于山西省临汾市曲沃经济技术开发区生产性服务业示范园(幸福湾温泉对面)山西隆鑫晟食品有限责任公司的速冻调制食品[生制品(调味水产(鱼类)制品)、熟制品(调味水产(鱼类)制品)]的生产

H:位于山西省临汾市曲沃经济技术开发区生产性服务业示范园(幸福湾温泉对面)山西隆鑫晟食品有限责任公司的速冻调制食品[生制品(调味水产(鱼类)制品)、熟制品(调味水产(鱼类)制品)]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：山西省临汾市曲沃经济技术开发区生产性服务业示范园(幸福湾温泉对面)

办公地址：山西省临汾市曲沃经济技术开发区生产性服务业示范园(幸福湾温泉对面)

经营地址：山西省临汾市曲沃经济技术开发区生产性服务业示范园(幸福湾温泉对面)

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）：——

1.5.4 一阶段审核情况：

于2025年06月11日08:30至2025年06月11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：

资质证书及经营地址的确认及核实，体系文件的策划，组织机构设置，资源配置，生产现场情况，产品放行，食品欺诈，食品防护，致敏物质管理，危害控制计划/HACCP计划的确认及验证，可追溯性，应急准备和响应，撤回/召回，内审，管理评审，是否有重大处罚或投诉，近一年以来未发生重大的食品安全事故等。



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（）项，轻微不符合项（4）项，观察项（1）项涉及部门/条款：

综合部 F7.2/H3.2 生产部：F8.2.4/H 附录 A 10 质检部 F8.8.1/H4.5 H3.8

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 7 月 15 日提交审核组长。

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 7 月 1 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

前提方案（虫鼠害控制） 人员能力 验证 产品放行

3) 本次审核发现的正面信息：

——受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划并实施了公司的食品安全管理体系/HACCP 体系。

——公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

——公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

——审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门来厂进行监督抽查，基本符合。

——公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。

——公司生产的食品安全特性控制基本符合，运行控制基本稳定，基本符合标准的要求

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方管理层对 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系运行和认证活动较为支持，公司结合生产过程，依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件，包括《食品安全和 HACCP 管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《良好卫生规范 GHP》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和生产过程中运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司在监视和测量资源管理、确认验证、内审管理评审方面可以应用，但深入程度还需要加强。

公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程基本可以运用，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：

人员能力、产品放行

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：2022 年 4 月 26 日 体系实施时间：2024 年 12 月 30 日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照、食品生产许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数：15 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

单班工作：工作时间：8:00—12:00；15:00—19:00，行政人员和生产车间工作时间相同，无倒班；

4) 范围内产品/服务及流程：

调味水产制品（熟制品）：速冻烤鱼

原料验收→放血去鳃→气泡震荡清洗（第一遍）→去鳞开背→去内脏改刀→气泡震荡清洗（第二遍）→真空滚揉腌制→高温烤制→晾制→急冻→内包→外包→成品入低温冷库

调味水产制品（生制品）：速冻鱼

原料验收→放血去鳃→气泡震荡清洗（第一遍）→去鳞开背→去内脏改刀→气泡震荡清洗（第二遍）→急冻→包装→成品入低温冷库

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) 组织环境、相关方需求、风险和机遇

企业从事速冻调制食品[生制品(调味水产(鱼类)制品)、熟制品(调味水产(鱼类)制品)]的生产。

1) 企业于 2024 年 12 月 30 日，依据 ISO 22000:2018 食品安全管理体系、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的标准建立了管理手册。从战略管理层面，公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

2) 与管代沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，收集对公司实现目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。

外部环境从政治（法律法规标准、政府通知等）、经济（行业发展规划、计划、指导大纲、产业政策等、技术（设备条件、产业技术含量、市场开发能力）、自然环境（地区经济环境、消费能力、地理位置、优势产业、行业位置、市场占有率）等方面进行了分析和评价，提供“组织及其环境识别评价（外部因素）”编制：杨淼 审核：裴晓雪 批准：姚征宇 2024.12.30

内部环境从价值观、资源因素（财务因素）、资源因素（基础设施）、过程运行环境、组织知识、人力因素、组织文化、过程或交付能力、质量体系绩效、内部员工满意度、组织架构、决策流程等方面进行了分析和评价，提供“组织及其环境因素识别评价（内部因素）”。编制：杨淼 审核：裴晓雪 批准：姚征宇 2024.12.30

与企业沟通，组织在理解组织及其环境时未能关注气候变化的因素，已现场沟通。

公司在《管理手册》4.2 条款进行了规定。

公司明确了影响企业绩效或受企业经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望、制定了量化的控制目标。提供了“相关方期望和要求识别表”。识别出的相关方包含：公司现有顾客和潜在顾客、供方或分包方、员工、社区、认证机构、银行、地方政府部门、法规环境等。公司明确了对这些相关方进行监视和评审的期望和要求，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。



查相关方（供方或分包方）的期望和要求：食品无质量问题，长期合作、互利共赢；及时付款；要求清晰，及时沟通。

企业在手册 6.1 条款进行了规定，并编制有《风险识别控制程序》，通过对公司目标和战略方向相关影响其实现管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价，有效应对风险和机遇。在实现公司管理目标和预期结果的经营活动中，不定期组织会议等方式进行风险和机遇的识别。

总经理负责组织各部门实施风险和机遇的评审，按制定的评审周期保持对风险和机遇管理的评审；综合部负责建立风险识别控制程序，并进行维护，落实跟进风险和机遇评估中所采取措施的完成情况并跟进落实措施的有效性。各部门负责本部门的风险和机遇评估，并制定相应的措施以规避或降低风险并落实执行。

提供了《风险和机遇评价与应对策划表》：对内外部因素各个过程涉及活动的风险/机遇来源进行了描述，确定了风险和机遇内容和管理措施，明确了责任部门/人，实施时间，评价措施有效性。编制：食品安全小组，批准：姚征宇，日期：2025年4月20日。

2) 合规义务

收集了与企业相关的法律法规，提供了《法律法规及其他要求清单》包括中华人民共和国食品安全法、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、SB/T 10379-2012 速冻调制食品、GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品、GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则、GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 4806.7-2023 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品等法规文件，基本符合要求。

组织于 2024 年 12 月 30 日开展了合规性评价，评价结论：公司食品安全的管理和控制符合要求，公司能够严格遵守相关的法律法规要求，食品安全的控制符合相关国家标准，对公司内部和有关的相关方的食品安全控制点进行了有效控制，并满足各方面的食品安全要求，公司将每年进行一次合格性评价。

经与管代沟通，企业严格执行和遵守法律法规情况：按照产品标准、食品安全法及体系标准要求等实施，未发生违法情况，体系建立以来没有发生食品安全事故，也未发生过用户投诉。

3) 方针、目标

公司于 2024 年 12 月 30 日布了经总经理批准的管理方针：

食品安全和 HACCP 安全方针：

质量第一、诚信经营、品质优良、开拓市场、完善服务、奉献民众。

管理方针包含在管理手册中。管理者代表杨淼介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和各体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。现场询问公司员工樊阿波，基本知晓本公司的管理方针。

体系系初次导入，截止目前未发生变更。

公司在《管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

抽查公司总目标：食品安全目标

- 1、产品交付合格率 100%
- 2、关键控制点受控率 100%
- 3、客户投诉处理率 100%
- 4、食品安全事故 0



目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。提供了《食品安全目标完成统计表》，统计：综合部 审核：杨淼 审批：姚征宇 2025.5.30 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。

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）

1) 采购管理

公司在《食品安全管理手册》中 8.2.6 条款，对外部提供过程、产品和服务的控制过程进行管理；市场营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。市场营销部负责人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。

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或辅料供方可被评为合格供方。目前采购的原辅料有鲜鱼（罗非鱼、鲈鱼）、生抽、蚝油、火锅牛油、食用盐、有机青豆油、淀粉、香辛料、包材（内包袋）等。

提供《合格供方名录》，

查《合格供方名单》：

供方名称	供应主要产品
曲沃县东选便利店	调味品（生抽、酱油、蚝油、香辛料）
曲沃县提功小磨香油二店	火锅牛油、食用盐、味精
曲沃县逸达渔业专业合作社	活鱼
曲沃县大丰农业有限公司	红薯淀粉
山西沃德盛农业科技有限公司	有机青豆油
温州吕锐包装有限公司	包装袋
山西何斌物流有限公司	物流运输
.....	

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价内容包括供方资质、生产能力、技术状况、检测能力、价格情况、供方信誉、样品情况、业绩、售后服务等，查《供方调查评定表》，评价时间：2024.12.30 日；评价人：杨淼、裴晓雪，批准：姚征宇；评价结论：列入合格供方。

以上《合格供方名录》及《供方调查评定表》基本覆盖认证范围的所涉及的产品原辅料等类别。

现场观察，当日生产的产品烤鱼所使用原材料有：罗非鱼、蚝油、生抽、食用盐等

供方资质均齐全、有效，收集了产品第三方检测报告：

1、供方：曲沃县东选便利店 供应：调味品（生抽、酱油、蚝油、香辛料）

供方资质：《营业执照》编号：92141021MAD20G4U76；食品小经营店备案证，编号：SXJY11021000050421；有效期至 2026 年 2 月 8 日。

产品名称：0 添加味极鲜（特级酿造酱油）



报告编号：F25WT03407；

报告时间：2025. 4. 22

检测项目：蛋白质、脂肪、钠、水分、灰分等；

检测结果：合格

检测单位：佛山市食品药品检验检测中心

检测报告缺少食品安全指标，已现场沟通；

产品名称：0 金标蚝油

报告编号：F24WT10252；报告时间：2024. 12. 31

检测项目：色泽、氨基酸态氮、总酸、挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、甜蜜素、日落黄、诱惑红、铬、铅、无机砷、菌落总数、大肠菌群等；

检测结果：合格

检测单位：佛山市食品药品检验检测中心

产品名称：百味佳金大厨鸡味调味料

报告编号：S241201028；

报告时间：2025. 1. 2

检测项目：水分、食盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群、总氮；

检测结果：合格

检测单位：广东省东莞市质量监督检测中心

2、供方：曲沃县提功小磨香油二店 供应 火锅牛油、食用盐、味精

供方资质：《营业执照》编号：92141021MAC3PD5A73；

食品经营许可证编号：JY11410210010329；有效期至 2027 年 12 月 12 日；

产品名称：精制牛油 ；报告编号：A4E913087A4F1182923；

报告时间：2024. 9. 25

检测项目：感官、酸价、过氧化值、丙二醛、特丁基对苯二酚、丁基羟基茴香醚、铅、总砷、苯并芘、克伦特罗、DEHP、DBP 等项；

检测结果：符合

检测单位：青岛谱尼测试有限公司

3、供方：曲沃县逸达渔业专业合作社 供应：活鱼

供方资质：《营业执照》编号：93141021556552150K；

水域滩涂养殖证编号：晋曲沃县府（淡）养证【2025】第 00001 号，地址：曲沃县乐昌镇席村村北

产品名称：罗非鱼

报告编号：HM-W24100106；

报告时间：2024. 10. 23

检测项目：镉(以 Cd 计)、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物；

检测结果：合格

检测单位：中谱检测技术（山西）有限公司



4、供方：山西沃德盛农业科技有限公司 供应：有机青豆油

供方资质：《营业执照》编号：91141021MA0HK7350F；

生产许可证编号：SC10114102112757,有效期至 2028 年 7 月 26 日；

产品名称：有机青豆油

报告编号：SHOJ24090957001；

报告时间：2025.1.8

检测项目：感官、过氧化值、酸价、烟点、总砷、铅、苯并芘 B1、黄曲霉毒素 B1、倍硫磷、腐霉利、乐果、甲拌磷氟乐灵、反式氯丹等项；

检测结果：合格

检测单位：上海天祥质量技术服务有限公司

提供有供方有机产品认证证书，编号：1220P1900017；证书有效期：2025 年 3 月 23 日至 2026 年 3 月 21 日；

5、供方：温州恒市生包装有限公司 供应：包装袋（彩印）

供方资质：《营业执照》编号：91330327790987929J；

印刷经营许可证：（浙）印证字第 CQ0467 号；有效期限至 2025 年 12 月 31 日；

产品名称：流延聚乙烯（CPE）薄膜

报告编号：2413408093

报告时间：2024 年 8 月 1 日

检测项目：感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属等；

检测结果：合格

检测单位：浙江方圆检测集团股份有限公司 国家预包装食品质量检验检测中心(浙江)；

产品名称：PE 套袋

报告编号：TAOEC25001082202-1

报告时间：2025 年 2 月 26 日

检测项目：感官要求、铅、镉、汞、铬、多溴联苯之和、多溴二苯醚之和等 5 项；

检测结果：合格

检测单位：通标标准技术服务（青岛）有限公司；

供方：侯马市新田行坤塑料袋店； 供应：内包装袋

供方资质：营业执照信用代码 92141081MAOKPQQ751(1-1)

产品名称：食用复合膜袋；

报告编号：CJJC2024BZ2290；报告时间：2024 年 12 月 11 日；

检测项目：感官要求、总迁移量、高能酸钾消耗量、脱色试验、大肠菌群、沙门氏菌、铅等；

检测结果：符合

检测单位：超越检测技术服务河北有限公司；

外包过程控制：部分物流运输、固体废弃物处理、第三方检测、部分生制品委托加工；

1、物流运输，提供有货物运输合同，甲方（托运人）：山西隆鑫晟食品有限责任公司，乙方（承运人）：山西何斌物流有限公司；合同有效期：2024 年 11 月 15 日至 2025 年 11 月 14 日；合同双方盖章生效。

查物流公司资质：营业执照信用代码，91140802MA0L9YLF4K。企业于 2025 年 3 月新购买一辆冷链车进行市区周边客户配送，暂未使用该物流公司，目前市区外送货使用“运满满”平台进行配送。



2、废弃物处理：提供有《固体废弃物委托处理合同》，乙方：山西福净环保科技有限公司；服务内容：甲方经营活动中产生的固体废弃物（包括但不限于鱼鳃、鱼鳞、鱼内脏等）；

3、第三方检测：与山东天元盈康检测评价技术有限公司签订了委托检验协议，检测项目：生产批次检测、出厂检验等原辅料及其他检测；签订日期：2025.5.30；

查公司资质：检验检测机构资质认定证书编号：241520343178；有效期至：2030年3月3日；

4、生制品委托加工，提供有代加工合同：

委托方：山西隆鑫晟食品有限责任公司；受委托方：广东富沃食品有限公司，签订日期：2025年4月12日；

受委托方资质：营业执照信用代码：91440902MACOEFHUXN；

生产许可证：SC12244090214263，食品类别：速冻食品；品种明细：速冻其他食品 有效期至：2029年8月14日

提供水产品危害分析与关键控制点(HACCP)认证证书，证书编号：NSF24HACCP123024，产品名称及单位：冷冻养殖罗非鱼及冷冻养殖罗非鱼片的生产，有效期：2024年10月21日-2025年10月20日；

采购管理情况：

综合部负责采购，通过电话、微信与供方沟通，并下达开展采购工作，采购期间未发生不合格情况。

查采购合同：

1、与曲沃县东选便利店签订合同，签订日期：2025.1.12；

产品名称：调味品（生抽、酱油、蚝油、香辛料），合同包括了产品质量标准、运输方式、结算方式、争议解决等内容。

2、与曲沃县提功小磨香油二店签订合同，签订日期：2024.12.25；产品名称：火锅牛油、食用盐、味精，合同包括了产品质量标准、运输方式、结算方式、争议解决等内容。

3、与曲沃县逸达渔业专业合作社签订合同，签订日期：2024.12.25；产品名称：火锅牛油、食用盐、味精，合同包括了产品质量标准、运输方式、结算方式、争议解决等内容。

合同双方盖章生效。

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。

本次审核范围内产品未使用添加剂，不涉及添加剂管理；

该公司的采购管理基本符合标准要求。

2) 运输管理

公司采购货物的运输主要由供方负责送货到公司，部分原材料企业自行采购，质检部对货物进行验收，鲜鱼运输使用专用车辆运送到企业鲜鱼池，收货人员查看车厢水质洁净情况、鲜鱼新鲜程度，符合要求后放行收货；其他原辅料产品主要通过感官观察送货车辆卫生状况、产品外包装完好性、查验产品合格证明符合要求后放行收货。部门负责人表示审核期间运行较好，未发现异常情况，未发生退货等情况等撤回情况。基本符合要求。

原辅料验收情况见质检部审核记录。

公司销售货物的运输主要公司内部冷链车进行配送对市区周边客户配送，企业有签订货物运输合同，甲方（托运人）：山西隆鑫晟食品有限责任公司，乙方（承运人）：山西何斌物流有限公司；合同有效期：2024年11月15日至2025年11月14日；合同双方盖章生效。查物流公司资质：营业执照信用代码，

91140802MA0L9YLF4K。企暂未使用该物流公司，目前市区外送货使用“运满满”平台进行配送。和部门负责人沟通要求配送车辆为F类冷链车，要求车辆在装货前要求车内温度不高于10℃，全程冷链运输，但只对



自行运输过程进行管控，未对外来车辆进行控制，未提供监控记录，现场沟通，下次审核关注，市内配送距离较近在2小时之内，部门负责人表示审核期间运行较好，未发现异常情况，未发生退货、也未发生顾客投诉等情况等撤回情况，根据产品标准要求，基本满足要求。

2) 前提方案/良好操作规范

组织策划了《前提方案&良好卫生规范》，公司提供了《前提方案》，文件编号：LXS-PRP-A。内容包括范围、引用标准、术语及定义、场所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程、库存管理、空气和水质管理、包装材料管理、废弃物管理、设备与维护管理产品污染风险和隔离管理、清洁消毒管理、虫害防治管理、员工卫生管理、工作服管理、场所巡检管理、退换管理、运输储存管理、来访者管理、培训管理等内容。对前提方案策划基本符合要求。

1) 场所及周边环境

公司坐落于公司生产经营地址为山西省临汾市曲沃经济技术开发区生产性服务业示范园(幸福湾温泉对面)；环境优美，场周边无化工厂，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见综合部采购审核记录；

2) 场所设计、建造、布局和操作

厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

3) 仓库管理

仓库 5 个，原料辅料库 1 个（有牛油、猪油、味极鲜等分类分区分开存放到托盘上，无温湿度要求）；成品冷库 2 个（分为不合格区、合格区，仓库储存温度为 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）；包材库存放冷库 1 个（存放包装袋）、鲜鱼库 1 个。

提供《库房物品入库登记表（辅料）》内容包括：日期、物品名称、数量、登记人、审核人等内容

抽查 1：物品名称：菜籽油，数量：2 桶。入库时间：2025 年 1 月 2 日，登记人：杨淼，审核人：樊阿波

抽查 2：物品名称：味极鲜，数量：20 箱 入库时间：2025 年 1 月 2 日 登记人：杨淼，审核人：樊阿波

抽查 3：物品名称：猪油，数量：10 桶 入库时间：2025 年 4 月 2 日 登记人：杨淼，审核人：樊阿波

现场查看：物品名称：食用牛油，数量：8 箱 生产日期：2024 年 11 月 22 日，保质期：12 个月，生产商：河北永盛斋油脂有限公司，

——成品库：提供冷冻库温度监控记录，成品冷库储存温度要求 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，内容包括：监督人、监督办法、监控频率、关键限值以及每天的检查记录，查日常检查记录：

抽查 1 2025 年 1 月 16 日检查记录，记录时间：8:00 温度 -18°C ，

抽查 2 2025 年 5 月 19 日检查记录，记录时间：8:00 温度 -18°C ，

抽查 3 2025 年 4 月 10 日检查记录，记录时间：8:00 温度 -18°C ，

现场查成品冷库 1，显示温度 15.3°C ，查成品冷库 2，显示温度 15.7°C ，不符合要求。

——包材库，包材库在 1 层冷库，不制冷，包材紫外消毒在外包间，有消毒柜；

提供《库房物品入库登记表（包材）》内容包括：日期、物品名称、数量、登记人、审核人等内容

抽查 1 入库时间：2025 年 2 月 28 日；外包箱：5000 个；登记人：杨淼；审核人：裴晓雪；

抽查 2 入库时间：2025 年 5 月 10 日 彩袋：3000 袋；登记人：杨淼；审核人：裴晓雪；

另外提供《库房物品领用登记表》：内容包括：日期、物品名称、数量、部门、领用人、备注等内容。

**现场观察：**

——辅料料库产品无原辅材料标识卡（过敏原），分区分类存放，一阶段问题已整改；

——原料库为鲜鱼库，位于车间东侧，有鱼池、传送带传送至车间；

——冷库温度：2025 年 6 月 11 日冷冻库 1 温度-15.3℃，冷冻库 2 温度显示-15.7℃

2025 年 6 月 14 日冷冻库 1 温度-18.1℃，冷冻库 2 温度显示-17.9℃

现场沟通因发货期间冷库大门打开会有温度偏差，温度不低于-15℃对产品没有影响；

4) 空气和水质

对于生产用水的安全性确认定期委托第三方进行安全性验证。

查见：查见：样品名称：生活饮用水，报告编号：YKJC2025SPL03989001，检测单位：山东天元盈康检测评价技术有限公司，报告日期：2025 年 4 月 2 日，检测项目：总大肠杆菌、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、铬、镉、铅、汞、氰化物等 43 项。

空气根据产品特性无要求：

现场观察车间内，与生产部经理沟通每班班前用紫外灯进行消毒后对打开定时 30 分钟，提供《紫外线灯使用记录表》，内容包括：日期、消毒开始时间、消毒结束时间、本次消毒时间（分钟）、灯管累计使用时间（小时）、操作人等内容。

抽查 1 时间：2025 年 1 月 16 日 紫外灯管位置：生产车间，消毒时间：30 分钟；消毒开始时间：8:00，消毒结束时间：8:30，灯管累计使用时间：6 小时 30 分；操作人：王会

抽查 2 时间：2025 年 3 月 17 日 紫外灯管位置：生产车间，消毒时间：30 分钟；消毒开始时间：8:00，消毒结束时间：8:30，灯管累计使用时间：6 小时 30 分；操作人：王会

抽查 2 时间：2025 年 2 月 6 日 紫外灯管位置：2 楼车间，消毒时间：30 分钟；消毒开始时间：18:00，消毒结束时间：18:30，灯管累计使用时间：13 小时；操作人：王会

基本满足标准要求控制的可接受水平。

5) 包装材料

包装材料用合格供方提供的产品，产品检测报告及供方资质见综合部审核记录。

6) 废弃物处理**废水**

企业生活垃圾统一由镇环卫收集管理；废水排入公司污水处理池再进入城市污水处理系统，组织已经提交环评申请已批复待验证；

固体废弃物（生活垃圾、鱼内脏、鱼鳞、鱼鳃）

提供《固体废弃物记录表》，时间 2025 年 1 月 2 日到 2025 年 6 月 13 日，内容包括：日期、名称、数量、操作人、监督人、备注等。

抽查 1 2025 年 1 月 20 日 名称：鱼内脏、鱼鳞、鱼鳃 数量：385 斤 操作人：王会 监督人：樊阿波

抽查 2 2025 年 4 月 8 日 名称：鱼内脏、鱼鳞、鱼鳃 数量：90 斤 操作人：王会 监督人：樊阿波

现场检查：2025 年 6 月 13 日 名称：鱼内脏、鱼鳞、鱼鳃 数量：45 斤 操作人：付红 监督人：樊阿波

7) 交叉污染

生产车间：常规车间分为更衣室，配置衣帽间、换鞋、储物柜，洗手采用洗手消毒液、75%酒精控制，有洗手方法标识，脚踩次氯酸钠浸湿盘、车间配置有洗手设施（感应水龙头）、手消毒液、75%酒精、更衣室、紫外线消毒等设施，基本齐全。



车间生产管理车间对原料预处理、腌制成型车间、熟制间、调配成型间、凉制间、速冻间、内包间、外包间等进行分间隔控；人流物流分开，生熟分开，符合要求。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具存放工器具清洗间，工器具摆放整齐。

现场观察车间、原辅料库房、包材料库房、成品库房，基本有分区管理；每日进行清理。

8) 化学品管理

审核范围速冻调制食品[生制品(调味水产(鱼类)制品)、熟制品(调味水产(鱼类)制品)]的生产加工不使用食品添加剂，符合调味料等原料带入原则，其他化学品：75%酒精、次氯酸钠消毒液、提供《化学品领用记录》记录 75%酒精、次氯酸钠领用情况，内容包括：领用物品名称、领用数量、领用时间、领用人、监督人、备注等内容抽查：2025 年 6 月 11 日，领用物品名称：酒精、次氯酸钠，领用数量：1、1 领用时间：2025. 6. 11；领用人：王圆喆，监督人：裴晓雪；基本满足要求。

9) 清洁消毒

提供《场所清洁消毒记录表》，每日生产前后对车间、更衣室、其他区域等进行清洗消毒，清洁消毒方式包括：清扫、冲洗、试擦、消毒、灭菌等，每次生产前用 75%酒精对各区域进行消毒，

抽查 1 2025 年 1 月 14 日场所清洁消毒记录，检查结果：合格；操作人：王会；复核人：樊阿波；

抽查 2 2025 年 3 月 17 日场所清洁消毒记录，检查结果：合格；操作人：王会；复核人：樊阿波；

抽查 3 2025 年 6 月 11 日场所清洁消毒记录，检查结果：合格；操作人：付红；复核人：樊阿波；

提供《卫生检查记录》，内容包括：日期、时间、检查情况、记录人员、确认人员、备注等，对生产车间（2 楼）、烤鱼车间二楼进行检查；

抽查 1 2025 年 3 月 19 日卫生检查记录，检查时间：早 8 点，下午 5 点，检查情况：合格；记录人：杨淼；确认人员：樊阿波

抽查 2 2025 年 5 月 26 日卫生检查记录，检查时间：下午 6 点 30 分，检查情况：合格；记录人：杨淼；确认人员：樊阿波

抽查 3 2025 年 6 月 11 日卫生检查记录，检查时间：早 8 点，下午 6 点 30 分，检查情况：合格；记录人：杨淼；确认人员：樊阿波

基本满足要求。

10) 虫鼠害防护

生产场地的虫鼠害控制：虫鼠害由公司自行负责，入口区域设置了粘捕式灭蝇灯、纱窗等设施，提供《防虫防鼠设施检查记录》每日对外围、车间/仓库进行检查，提供 2025.1-2025.06 记录，

抽查 1 2025 年 2 月 24 日 检查地点：外围、车间/仓库，检查结果：完好放置，正常使用。防治效果：有效防治。检查人：杨淼

抽查 2 2025 年 3 月 10 日 检查地点：外围、车间/仓库，检查结果：完好放置，正常使用。防治效果：有效防治。检查人：杨淼

抽查 3 2025 年 6 月 11 日 检查地点：外围、车间/仓库，检查结果：完好放置，正常使用。防治效果：有效防治。检查人：杨淼

基本满足要求。

车间仓库未配备挡鼠板，开不符合整改。

11) 人员卫生管理

另提供《员工每日晨检记录表》，个人卫生检查项目：工作衣帽鞋穿戴、口罩、头发、指甲、首饰、私人物品、吃零食、不得随地吐痰、不得化浓妆、衣服鞋摆放，



抽查1 2025年1月14日，检查对象：员工14人，检查结果：正常；

抽查2 2025年3月21日，检查对象：员工15人，检查结果：正常；

抽查3 2025年5月8日，检查对象：员工15人，检查结果：正常；

基本符合要求；

12) 外来人员管理

厂区大门有门卫管理，人员及车辆进入需经过门卫，外来人员进入车间未登记，未提供检查记录，现场沟通，下次审核关注。

13) 返工

返工品管理，现场查看生产加工过程中加工设备有清洗状况过程，对出现的废边角废弃料，直接作为废弃物处理。经与裴晓雪沟通，出现的不合格品成品做降级处理，也没有发生不合格品返工的情况。

14) 生产车间：车间生产管理车间对原料预处理、腌制成型车间、熟制间、调配成型间、凉制间、速冻间、内包间、外包间等进行分间管控；设备摆放整齐，台面清洁，工器具存放工器具清洗间，工器具摆放整齐。符合要求。

现场查看：2025年6月11日罗非鱼开肚，原料在鱼池内通过验收后，在原料库（鲜鱼库）去鳃放血后通过提升机到车间清洗，通过自动去鳞装置（人工辅助二次去鳞），在通过开肚装置进行开度（人工二次挑选）在进行二次清洗，现场看速冻温度（-35℃），2025年6月12日烤罗非鱼真空滚揉腌制，烘烤温度200℃，18min，普通塑封包装，放入冷库；基本满足要求；

4) 设计和开发

在《食品安全管理手册》中8.2.3条款产品设计和开发对设计和开发进行了说明，食品设计进行控制，以确保食品的制作过程（对原材料选购，配料制作，验证和确认等）及食品的成品符合规定要求，满足顾客需求，对设计开发设计开发过程进行了管理。

建立《食品研发控制程序》内容包括：目的、范围、职责、作业程序等内容。

按标准要求，规定了新产品开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求，公司从事速冻调制食品[生制品(调味水产(鱼类)制品)、熟制品(调味水产(鱼类)制品)]的生产行业的工艺成熟固定，因企业办理生产许可时间较短暂未进行产品设计开发。

5) 产品放行、OPRP/CCP验证

公司策划了《进货查验记录管理制度》、《前提方案》、《产品留样制度》、《出厂检验记录管理制度》等要求，质检部门涉及OPRP如下：速冻调理食品（熟制烤鱼）和速冻调理食品（生制品）OPRP1原料（鱼）的验收；现场核查熟制烤鱼的原料（鱼）和生制品原料（鱼）产品一致；

抽查：产品名称：罗非鱼

报告编号：HM-W24100106；

报告时间：2024.10.23

检测项目：镉(以Cd计)、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物；

检测结果：合格

检测单位：中谱检测技术（山西）有限公司

原料验收在生制品《生产过程记录》中记录：



抽查：2025 年 6 月 11 日 罗非鱼（开肚）记录

原料验收记录：原料来源：曲沃县逸达专业合作社，数量 191 公斤，验收指标：鲜活度、暂养水质，实际数据：合格，质检员：裴晓雪

现场查看：2025 年 6 月 12 日烤罗非鱼使用本批次产品在进行腌制、烘烤；

另外抽查：2025 年 3 月 1 日/2025 年 1 月 12 日等 4 批次的审核记录控制方式基本相同，基本满足要求；

速冻调理食品（熟制烤鱼）：OPRP2 烤制

现场查看：烤罗非鱼 烤炉 温度 200℃ 18 分钟，烤炉预热 200℃ 10min 基本满足 OPRP2 的要求；提供《烘烤记录表》查看 2025.04.09 黑罗非（开背）300 斤、时间：18min、温度：200℃、操作人：薛*庆，监督人：孟园园；另抽查：2025.05.07/2025.03.01 等 12 批次的记录控制方式相同，基本满足 OPRP2 的要求；

速冻调理食品（熟制烤鱼）和 速冻调理食品（生制品）CCP 冷冻

提供数字温度计的校准证书，编号：GD602072505200301，校准日期：2025 年 01 月 10 日，有效；同时提供了冷库温度内部校准记录；

2025 年 6 月 14 日冷冻库 1 温度-18.1℃，冷冻库 2 温度显示-17.9℃

1 月 24 日 8:00 -16℃；14:00 -17℃，5 月 25 日 8:00 -18℃；14:00 -18℃；另抽取 2025 年 5 月整月记录控制方式相同，基本满足要求；

因企业 2024 年 12 月 30 日办理了生产许可证，时间较短，现在业务量较少，销售产品较为单一，只对罗非鱼进行加工销售，部分产品委托生产；

查成品出厂检验控制情况：

1) 产品名称：黑罗非（开背）

规格 500g

生产数量 KG：3191

生产日期：2025 年 1 月 27 日

检验日期：2025 年 1 月 27 日

检验项目：形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质、净含量

结论：该产品符合出厂要求，检测人：孟**，审核人：樊** 批准人：裴晓雪 2025 年 1 月 27 日

2) 产品名称：烤罗非鱼

规格 500g

生产数量 KG：560

生产日期：2025 年 1 月 27 日

检验日期：2025 年 1 月 27 日

检验项目：形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质、净含量、大肠菌群、菌落总数

结论：该产品符合出厂要求，检测人：孟**，审核人：樊** 批准人：裴晓雪 2025 年 5 月 28 日报告后附有产品检测原始记录，另抽查 2025 年 2 月/2025 年 6 月等 8 个批次的出厂，控制方式基本相同。

现场沟通，签发日期应当在产品检测报告全部出来后的那个日期，下次审核关注；

根据 SB/T 10379-2012 速冻调制食品要求出厂检测需要提供过氧化值的出厂检测结果；在 2025 年 5 月 30 日签订了第三方检验的合同，未提供过氧化值的检测报告，开不符合；

提供有《产品留样记录》，对留样信息进行了记录，现场有留样产品记录：查 1) 彩虹鲷：500g 温度：≤-18℃，保质期：12 个月，生产日期：2025 年 05 月 24 日；负责人：杨淼 监督人：裴晓



雪；查 2）烤罗非鱼：500g 温度： $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，保质期：12 个月，生产日期：2025 年 06 月 1 日；负责人：杨淼 监督人：裴晓雪；3）黑罗非：500g 温度： $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，保质期：12 个月，生产日期：2025 年 01 月 22 日；负责人：杨淼 监督人：裴晓雪；另抽查 2025 年 3 月/2025 年 4 月的控制方式相同，基本满足要求；

产品放行管控基本充分合理。

组织制定了《验证确认控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况一般包括危害控制计划验证；PRP/良好卫生规范验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；产品安全性验证等。

公司提供《生产过程记录》抽查：抽查现场生产记录：

抽查 1、速冻调制食品[生制品(调味水产(鱼类)制品)]

产品名称：罗非鱼（开肚）；生产日期：2025 年 4 月 7 日

原料验收记录：原料来源：曲沃县逸达专业合作社，数量 253 公斤，验收指标：鲜活度、暂养水质，实际数据：合格，质检员：裴晓雪

宰杀加工环节记录：项目：剪脖放血、去鳞、去鳃、去内脏、清洗，控制参数：放血、气泡震荡、鱼鳞去除率、鱼鳃去除率、黑膜去除率、水压/水温 实际数据：合格 操作员：薛艳庆

品质检验记录：检验项目：外观、气味、净重；标准：无淤血、无破损，无异味，符合包装；检测结果：合格；质检员：裴晓雪；

包装鱼存储记录：项目：包装材料、速冻温度、冷库温度、成品入库数量；要求：食品级 PE 袋/真空包装、 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，与生产数量一致；实际数据：合格；负责人：樊阿波

异常情况记录：无

当班负责人：王会

卫生消毒确认：设备、刀具已消毒 是

紫外线灯照消毒 30-60 分钟 是

抽查 2、速冻调制食品[熟制品(调味水产(鱼类)制品)]

产品名称：烤罗非鱼（开背）；生产日期：2025 年 4 月 24 日

腌烤环节记录：

项目	控制参数	标准值	实际数据	操作人员	异常处理
腌制	真空/滚揉	3-10min	符合	付红	
烘烤	时间	180℃	符合	付红	
凉制	时间	4-6h	符合	王会	

品质检验记录：检验项目：外观、气味、净重；标准：无淤血、无破损，无异味，符合包装；检测结果：合格；质检员：孟园园；

包装鱼存储记录：项目：包装材料、速冻温度、冷库温度、成品入库数量；要求：食品级 PE 袋/真空包装、 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，与生产数量一致；实际数据：合格；负责人：樊阿波

异常情况记录：无

当班负责人：王会

卫生消毒确认：设备、刀具已消毒 是

紫外线灯照消毒 30-60 分钟 是

抽查 3、速冻调制食品[熟制品(调味水产(鱼类)制品)]



产品名称：烤罗非鱼（开背）；生产日期：2025 年 3 月 4 日

腌烤环节记录：

项目	控制参数	标准值	实际数据	操作人员	异常处理
腌制	真空/滚揉	3-10min	符合	薛艳庆	
烘烤	时间	180℃	符合	薛艳庆	
凉制	时间	4-6h	符合	薛艳庆	

品质检验记录：检验项目：外观、气味、净重；标准：无淤血、无破损，无异味，符合包装；检测结果：合格；质检员：裴晓雪；

包装鱼存储记录：项目：包装材料、速冻温度、冷库温度、成品入库数量；要求：食品级 PE 袋/真空包装、 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，与生产数量一致；实际数据：合格；负责人：樊阿波

异常情况记录：无

当班负责人：王会

卫生消毒确认：设备、刀具已消毒 是

紫外线灯照消毒 30-60 分钟 是

记录中对速冻温度要求 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，速冻温度应 $\leq -35^{\circ}\text{C}$ ，现场沟通，现场整改；

提供了产品的第三方检测报告（包含部分生制品委托加工）：

查见：样品名称：烤罗非鱼，报告编号：YKJC2025SPL02622001，检测单位：山东天元盈康检测评价技术有限公司，报告日期：2025 年 02 月 26 日，检测项目：形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质、过氧化值、铅、镉、铬、总汞、总砷、沙门氏菌等 20 项。

查见：样品名称：调味水产制品(速冻鱼)(生制品)，报告编号：NTC202402111747G，检测单位：英格尔检测认证（山东）有限公司，报告日期：2024-12-11，检测项目：形态、色泽、滋气味、组织结构、杂质、甲基汞、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、柠檬黄、日落黄、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、挥发性盐基氮、过氧化值、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、酸价、铬(以 Cr 计)等 47 项。根据 SB/T10379 型式检验需要每 6 个月进行一次，检测报告已到期，开不符合。

委外：样品名称：冻罗非鱼片，报告编号：STSP2024-1117-06069，检测单位：山东世通检测评价技术服务有限公司，报告日期：2024 年 06 月 11 日，检测项目：标签#、感官要求#、净含量#、孔雀石绿、氯霉素、挥发性盐基氮、多氯联苯、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、总多聚磷酸根(正磷酸根，焦磷酸根，三偏磷酸根，三聚磷酸根之和)(以正磷酸根计)*、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、甲基汞(以 Hg 计)、铝的残留量(干样品，以 Al 计)、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、六六六、滴滴涕，共 19 项。

送检单位：广东富沃食品有限公司，委托方产品执行 GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品，审核周期内报告过期，委托方及企业提供送检产品委托书，下次审核关注；

对于生产用水的安全性确认定期委托第三方进行安全性验证。

查见：样品名称：生活饮用水，报告编号：YKJC2025SPL03989001，检测单位：山东天元盈康检测评价技术有限公司，报告日期：2025 年 4 月 2 日，检测项目：总大肠杆菌、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、铬、镉、铅、汞、氰化物等 43 项。

验证控制基本充分。

6) 撤回/召回



公司在《管理手册》中 8.2.6 追溯体系/标识和追溯条款对可追溯性进行了规定 8.2.8 产品撤回和召回对撤回/召回进行了规定，并策划了《标识、追溯和产品召回控制程序》。在文件中规定了：生产部负责可追溯性的归口管理，各部门做好产品日期、批号、容器标识等工作，产品标识应包括：区别不同设备的包装和生产设备；品名、日期、批次等。仓库、产品库建立产品分销记录，以利于一旦产品紧急召回时的查找，要确保随时能提供记录，流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径，要求每年组织不少于 1 次对产品可追溯性测试。

在《标识、追溯和产品召回控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：HACCP 小组组长负责撤回计划的批准和监视实施撤回，食品安全小组将收集到的信息进行评估，将情况分析汇总提出最终确定回收的广度和深度，形成报告，由总经理批准后执行，可以利用报纸、电台、电视台和互联网等传播媒体，把召回信息如：标签信息、容器种类、尺寸和产品代码、实物图像以及公司回收的方式等尽快传递给消费者，生产技术部/质检部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。

提供《2025 年产品召回演练记录》演练时间：2025 年 5 月 5 日

模拟召回产品名称：烤罗非鱼 生产批号：2025.4.28 生产日期：2025.4.28；数量：15 箱

模拟产品召回原因：发现抽样的样品中有 2 箱包装未包装好（模拟，实际不存在）

模拟产品召回数量：15 箱

内容包括：对模拟演练过程描述、产品召回演练效果评审、通过此次应急演练提出的要求

演练结论：召回预案适宜性、充分性、有效性评审：本次演练计划得到充分执行，基本满足应急预期结果，符合公司体系运行要求。召回预案有效。

记录人：裴晓雪 评价人：姚征宇 日期：2025 年 5 月 5 日

现场查见：

——生产各区域无标识、区域划分明显；如更衣室、熟制间、凉制间、腌制间、原料预处理、内包间、外包间、速冻间区域等，包材无标识，现场沟通，下次审核关注；

——脱包包材存放有包装袋子，存放在消毒柜内；

7) 致敏物质的管理

公司在《管理手册》中 8.2.9 致敏物质的管理条款进行了规定，公司策划了编制了《致敏原控制管理程序》、《致敏物质管理计划》，基本符合标准要求。

提供了《含致敏物质产品的管理方案》按照含有麸质的谷物及其制品、甲壳纲类及其制品、花生及其制品、蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品、乳及乳制品（包括乳糖在内等 12 大类进行了识别，结合公司产品生产情况，评估结果：公司目前的致敏物质为：鱼类及其制品。

现场查看企业实际过敏物质还有大豆及其制品（生抽、老抽），甲壳类及其制品（耗油）现场沟通，下次审核关注；

提供有《致敏物质控制确认报告》，确认人：裴晓雪，确认时间：2024.12.30，确认结果：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该致敏物质控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

提供了《致敏物质控制验证报告》，验证人：裴晓雪，验证时间：2024.12.30，验证结论：经过现场观察、查验记录以及产品检验，从原料采购、储存、生产加工过程、售卖过程识别出的食品中的致敏物质，并对其进行管理进行合理策划，对食品中过敏物质控制起到了有效的控制，应长期坚持贯彻下去，以确保本公司产品的食品品质安全，通过实际运行验证，HACCP 小组认为该方案是合理的，所确定的控制措施也是有效。

现场查看：一阶段问题常温库原料库有无标识原料，未对过敏原原材料分区存放及标识，二阶段验证整



改；

8) 食品防护

公司在管理手册的 8.2.10 食品防护条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。食品防护计划应包括但不限于以下内容：食品防护评估；食品防护措施；食品防护措施的监视；纠正和纠正措施；验证；应急预案；记录等内容

查《食品防护计划》及《食品安全防护评估表》，评估内容包括：外部安全、内部安全、作业安全、储藏安全、供应链安全、水和冰的安全、人员安全等，评估结果：适用，评估时间：2024.12.30；

查见《食品安全防护演练记录》，日期：2025 年 1 月 8 日，演练评价：通过此次演练，证明了公司部安全防护措施运行有效。食品安全小组组长负责书写此次演练的记录，并予以存档。

查见《食品防护计划检查记录》内容包括：控制措施、结论、问题描述、纠正措施、效果验证等内容，检查内容：厂区夜间照明、车间、仓库等场地周围摄像头功能正常；进入车间、仓库的来访者身份有识别，指定专人带领参观，有记录；进入屋顶的通道上锁，钥匙专人保管；车间入口密码锁功能正常；车间应急照明灯开启正常等内容。检查人员：裴晓雪；检查日期：2024.12.30

——仓库有专人进行管理，每批出入库有《冷库存放记录》，记录有名称、数量、温度、库存、批次等信息；

——现场化学品在指定位置存放；

——厂区大门有门卫管理，人员及车辆进入需经过门卫，外来人员进入车间未登记，未提供检查记录，现场沟通，下次审核关注。

9) 应急准备和响应

公司制定有《应急准备和响应控制程序》、《投诉处理程序》《应急预案汇编》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》等，策划基本满足标准要求。

提供了《应急预案汇编》、内容包括：应急预案汇编、政策变更重大风险或机遇应急预案、食品安全事件应急预案、恶意事件应急预案、突发事件应急预案、高温烫伤事故应急预案、人员触电应急预案等内容，编制：杨淼；审批：姚征宇 2024 年 12 月 30 日发布实施。

查编制《停电应急演练记录》，记录包括：主导单位、演练内容、演练方式、参加人员、场景与目的、演练过程记录等内容，

公司依据程序文件的规定于 2025 年 2 月 16 日进行了停电应急演练、

参加人员：公司停电应急领导组、各部门经理及相关员工；

演练方式：实际演练；

场景与目的：本次预案演练主要针对公司无计划停电，当班人员如何向上级汇报情况，如何使主要设备正常运行，防止食品安全事件的发生，得到及时处理。。

演练效果评价：全部能够执行、完全满足应急要求

记录人：杨淼；确认人：姚征宇；时间：2025.2.16

提供了《标识、追溯和产品召回控制程序》，并进行了演练，

公司依据程序文件的规定于 2025 年 5 月 5 日进行了模拟召回的演练。查有产品召回计划、产品召回记录、产品召回报告等。

2025 年 5 月 5 日，检验员孟园园在进行批次号为 2025.4.28 的产品出厂检验时发现抽样的样品中有 2 箱包装未包装好。孟园园立即与库房反应情况，库房管理人员李坤发现放置于待检区的本批次产品有 15 箱早上已发往客户。

产品名称：烤罗非鱼，数量：2025.4.28/15 箱；召回原因：外包装箱未安装好；

客户名称：张总；地址：新绛；需召回数量 15 箱；实际返回数量 15 箱；



查看召回记录，有演练记录、原因分析、整改措施，演练有效。

应急准备和响应及产品撤回的策划及控制基本符合要求。

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

1) 内部审核

公司在《管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。基本符合标准要求。

公司按照内审计划的要求，于 2025 年 1 月 6 日—2025 年 1 月 7 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，基本符合要求。

现场与内审组长裴晓雪、组员杨淼、樊阿波面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，内部审核计划生产部缺少实际运行条款，管理层审核条款 F6.2，和相对应的 H2.4.2 未在一起记录，将 H2.4.2 条款与一起记录 F5.2 条款，查检查表企业方针与手册不一致；另抽生产部计划与检查表条款不一致，存在能力不足，已开具不符合项。

提供《内部体系年度审核计划》、《审核实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、受审核部门、审核组成员及审核方法、审核时间等信息。

审核日期：2025.1.6-1.7；审核组组长：裴晓雪；组员：杨淼、樊阿波；有公司的内审员任命书，并参加了公司组织的内审员培训，培训效果经验证不符合。

查《内部审核实施计划》覆盖了 FH 的 2 个体系标准要求的条款，策划范围：生产车间的速冻调制食品（生制品（调味水产制品）、熟制品（调味水产制品））、液体调味料（液态复合调味料）、固体调味料（复合调味料）的生产，符合本次审核范围，内部审核计划生产部缺少实际运行条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽管理层审核条款 F6.2，和相对应的 H2.4.2 未在一起记录，将 H2.4.2 条款与一起记录 F5.2 条款，查检查表企业方针与手册不一致；另抽生产部计划与检查表条款不一致，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：综合部，不合格事实陈述：发现未对员工进行绩效考核评价。不符合 ISO22000:2018 标准 7.2 条款。不符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准条款 3.2 条款。责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，2025 年 1 月 8 日经内审员验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：食品安全管理体系符合 ISO22000:2018 和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的要求；体系覆盖了标准的所有过程，体系充分完整，适宜，有效。

基本满足标准要求。

2) 管理评审

公司在管理手册 9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合要求。

本次管理评审日期：2025 年 2 月 20 日，查《管理评审计划》，计划于 2025 年 2 月 20 日进行管理评审，批准：姚征宇，日期：2025 年 1 月 15 日。

管理评审会议于 2025 年 2 月 20 日在公司召开，会议由总经理主持；地点：会议室；参加人员：各部门负责人、食品安全小组长，有参会人员签到表。



查《管理评审报告》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括：管理体系内部审核情况分析（现状、结论、决议或实施纠正和预防措施要求）、对内部审核不符合验证分析、产品或过程质量趋势、顾客反馈情况、管理评审情况概述、以往管理评审的验证、关于管理体系运行状况的评审决议、改进决定、管理体系是否满足方针和目标以及贯彻实施情况评价等。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、评审依据、评审范围、评审日期、评审地点、管理评审会议纪要、管理评审输入内容、管理评审输出内容，编制：杨淼 审核：裴晓雪 批准：姚征宇，日期：2025年2月20日；

管理评审输出：

1、输出结论：从食品安全管理体系的运行、内审情况和部门的汇报情况等方面可以看出，体系是充分的、有效的，也是适宜的，各层次文件是适宜的，可行的。目前不需更改。

2、改进建议：加强员工意识培训，提高食品安全意识，增强工作执行力。

3、管理评审决定实施情况：针对公司内各部门存在员工食品安全意识不够，工作执行不充分的情况进行整改，由各部门及食品安全小组组长制定纠正措施，必须在1月31日前完成整改。

提供《管理体系改进培训记录》，日期：2025.1.28，对体系文件、管理手册、程序文件进行培训，现场沟通，培训过于简单，没有持续性进行验证，下次审核关注；

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

公司在管理手册 10.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正与纠正措施控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，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有效性。

公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；FH 体系的内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

生产过程中产生的不合格品放置于不合格品区，处理方式：降级处理。主要是外观的品相问题。

顾客投诉处理等主要由市场营销部/质检部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

其他体系运行过程，暂无采取纠正措施的需求。

与管理者代表交流，其表示各部门负责人能够基本掌握相关文件的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在管理手册 10.2 条款对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定，以持续改进体系的绩效。

公司不定期对分析和评价的结果以及管理评审输出，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分加以应对。目前公司改进措施包括：加强员工意识培训，提高食品安全意识，增强工作执行力。提供管理评审改进计划表、培训记录表，已完成培训，考核方式及成绩：学习、讨论，全部合格。

日常改进通过以下方面进行：方针、目标的实现程度、内部审核结果、顾客满意等数据分析、纠正和纠正措施、管理评审的适宜性、充分性和有效性的全面评价、与产品生产加工和销售过程相关的数据分析结果、公司调研报告的结果、沟通、单项验证结果发评价、验证活动结果的分析、控制措施组合的确认、食品安全管理体系的更新等；具体看各部门运行记录。控制基本合理。

3) 投诉的接受和处理情况：

现场与企业负责人沟通，在审核周期内未发生投诉现象，如发生客户投诉，按照程序文件处理。



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）：

和公司管理者代表沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。

公司生产经营地址为山西省临汾市曲沃经济技术开发区生产性服务业示范园(幸福湾温泉对面)，提供有房屋产权情况说明，自2022年4月25日起承租山西省曲沃县乐昌镇席村股份经济联合社集体用地，租赁面积3.51亩，地址：山西省临汾市曲沃经济技术开发区生产性服务业示范园(幸福湾温泉对面)。因租赁合同丢失，组织与山西省曲沃县乐昌镇席村股份经济联合社沟通，特出具了《房屋产权情况说明》。目前因土地规划原因，组织与山西省曲沃县乐昌镇席村股份经济联合社协商，由承租改为购买产权，现正在办理产权手续，下次审核关注；

1、企业生产场所为一座3层建筑，一层为冷库，冷库面积约1200平方米；二层为生产车间，面积约1200平方米；三层为办公区。现场检查发现，企业目前有一条调味水产制品（熟制品）生产线在建，生产的产品是烤鱼，预期半年完工，下次审核关注；

基础设施：熟制品生产线1条、生制品生产线1条、更衣室、化验室、原料库、包材库、速冻库、冷冻库、污水处理站、鲜鱼库面积约200平方米、冷链运输车1辆；

生产设备：万能去鳞机、转笼式去鳞机、工作台、中大型二枚卸开片机（叉尾回）、开肚去内脏清洗一体机、双层皮带式加工线（清洗）、滚揉机、包装机、气泡清洗机、腌制桶、烤炉等；；

办公设备：办公室、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

监视测量设备：电子计价秤、数字温度计、手提式蒸汽压力灭菌锅、数显恒温水浴锅、电子台秤、生物显微镜、电子天平、超净工作台（桌上式）、电热恒温鼓风干燥箱、电热恒温培养箱、电子天平等；

特种设备：1部客梯、1部货梯、1台锅炉（不再使用，正在拆除中）、1台叉车、储液罐、分离器；

现场查看有液氧储气罐，与企业沟通是液氧储气罐为隔壁企业，不是组织所有，提供特种设备备案记录，证明不是组织所有；

3、企业目前体系覆盖有效人数15人，其中含管理人员6人；

4、公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、综合部、市场营销部、生产部、质检部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责。

5、工作方式：

单班工作：

工作时间：8:00—12:00；15:00—19:00，行政人员和生产车间工作时间相同，无倒班；

6、生产工艺流程：

调味水产制品（熟制品）：速冻烤鱼

原料验收→放血去鳃→气泡震荡清洗（第一遍）→去鳞开背→去内脏改刀→气泡震荡清洗（第二遍）→真空滚揉腌制→高温烤制→晾制→急冻→内包→外包→成品入低温冷库

调味水产制品（生制品）：速冻鱼

原料验收→放血去鳃→气泡震荡清洗（第一遍）→去鳞开背→去内脏改刀→气泡震荡清洗（第二遍）→急冻→包装→成品入低温冷库

7、外包过程：第三方检验、部分物流运输、固体废弃物处理、部分生制品委托加工

无需确认过程

2) 人员及能力、意识：

公司在管理手册7.2条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供了《员工岗位能力评价表》，基本覆盖到公司高层管理人员、生产、质检等岗位；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1、责任心，2、工作态度，3、学



历，4、经历，5、培训，6、技能（专业能力、组织能力、业务能力、沟通能力）等项目。抽查综合部部长杨淼、生产部经理樊阿波、质检部/市场营销部经理裴晓雪等人员的员工岗位能力评价表，考核结论：以上员工均能完美胜任岗位工作。

部门负责人表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了市场营销部部长、质检部部长、生产部部长、综合部部长等岗位人员，对各组员的工作经验、职责等进行了规定，通过培训等提升人员能力；食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。审核周期内小组成员未发生变化。

询问审核周期内人员招聘情况：未开展招聘。

查培训过程管理情况：

提供有《2024-2025 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对 ISO9001:2015 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、ISO22000:2018、体系文件、法律法规知识、内审员培训等方面，策划培训内容基本符合标准要求；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	考核方式及成绩	效果评价
2025. 1. 4	管理规定	杨淼、樊阿波、李坤、吕东东、裴晓雪	学习、讨论，全部合格	经过培训，上述人所培训的内容已掌握 培训有效
2025. 2. 22	作业指导书	杨淼、樊阿波、李坤、吕东东、裴晓雪	学习、讨论，全部合格	经过培训，上述人所培训的内容已掌握 培训有效
2025. 4. 15	食品防护和 GMP	杨淼、樊阿波、李坤、吕东东、裴晓雪	学习、讨论，全部合格	经过培训，上述人所培训的内容已掌握 培训有效

培训内容过于简单，食品安全相关的培训内容较少，内审员在 2024 年 12 月 14 经过了培训，已现场沟通。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员等岗位，其中食品检验员王圆喆、孟园园，经培训合格后上岗，并提供了食品检验技术培训证明，证书编号：202411001、202411002；发证日期：2024 年 11 月 06 日；发证单位：中谱检测技术（山西）有限公司；

冷链运输车辆相关信息如下：

机动车行驶证：车牌号：晋 LG0966 车辆类型：轻型封闭式货车 所有人：山西隆鑫晟食品有限责任公司 强制报废期止：2040-03-20 检验有效期至 2026 年 03 月

机动车登记证：

登记编号：所有人：山西隆鑫晟食品有限责任公司 晋 LG0966 车辆类型：轻型封闭式货车 使用性质：货运

司机驾驶证：裴晓雪 准驾车型：C1 D 有效期限：2022-02-19 至 2032-02-19

查特种作业人员：

工厂 2025 年新购买一台叉车，叉车已经备案手续，当地行政部门已受理，企业暂未配备叉车工。

查健康证管理情况：

公司在《前提方案 PRP/GMP》中对人员管理，规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作，基本符合标准要求。

提供了健康证，随机抽取：姚征宇、裴晓雪、樊阿波，有效期至 2025-12-16；薛艳庆、杨红



瑞，有效期至 2025-12-31；发证机构：曲沃县人民医院；健康证均在有效期内。
人员管理基本符合要求。

3) 信息沟通：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息沟通控制程序》；

查内部沟通情况：

现场交流公司内部管理主要是各部门之间，员工间的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、检查、电话（内外线）、网络等。内容包含：管理体系的策划、实施、保持与持续改进方面的信息，外部法律法规，管理体系运行有关信息，安全生产方面，消防相关要求，安全产品实现策划方面，顾客需求订单、服务的内部交流，客户订单变更传递等情况。

内部沟通情况如：日期：2025-12-24，沟通议题：公司食品安全/HACCP 管理体系要求，沟通对象：各单位代表、内审员，沟通方式：会议，主持人：总经理，回应情况：按照会议要求各部门落实。

查外部沟通管理情况：

公司与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构、消防大队、顾客等，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面、采购订单及要求、顾客订单信息变更等的信息。

外部沟通情况如：

2025 年 3 月 24 日与供应商进行沟通，沟通主题是公司依据食品安全/HACCP 体系提出的采购要求。基本顺畅。

在 2025 年 1 月 15 日进行了顾客满意度调查表，评分 98 分；

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

公司在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《管理手册》1 份、《程序文件》30 份、《危害控制计划》、1 份《前提方案/良好卫生规范》1 份以及所要求的制度及记录。

公司策划的编制的《程序文件》基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系/HACCP 体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：管理手册、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 30 份程序文件，基本包括了质量/食品安全体系/HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：管理制度、作业文件等

四层次文件：相关记录，如培训记录、确认验证记录等。

查公司按照《文件控制程序》的要求，管理体系在发布前由总经理批准，查《受控文件清单》，包括文件名称、文件编码、版本等。审核周期内未发生变化，下次审核关注。

查外来文件管理情况：

收集了与企业相关的法律法规，提供了《法律法规及其他要求清单》包括中华人民共和国食品安全法、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、SB/T 10379-2012 速冻调制食品、GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品、GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则、GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 4806.7-2023 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品等法规文件，基本符合要求。

查记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置



等作了明确规定，基本符合要求。相关方负责人表示审核周期内基本按照策划要求对记录进行管理。

查《培训记录》、《采购计划》、《原材料进货检验报告》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F:位于山西省临汾市曲沃经济技术开发区生产性服务业示范园(幸福湾温泉对面)山西隆鑫晟食品有限责任公司的速冻调制食品[生制品(调味水产(鱼类)制品)、熟制品(调味水产(鱼类)制品)]的生产

H:位于山西省临汾市曲沃经济技术开发区生产性服务业示范园(幸福湾温泉对面)山西隆鑫晟食品有限责任公司的速冻调制食品[生制品(调味水产(鱼类)制品)、熟制品(调味水产(鱼类)制品)]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, 山西隆鑫晟食品有限责任公司的

☐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

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: 黄童彤、卢恕波、马焕秋、孟德波



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。