

项目编号：10711-2025-H

管理体系审核报告

（再认证审核）



组织名称：浙江天童食品有限公司

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）：任泽华

审核组员（签字）：邝柏臣

报告日期：2025 年 06 月 25 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：任泽华

组员：邝柏臣



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	组长	任泽华	审核员	2022-N1HACCP-1059498	CIV-3
B	组员	邝柏臣	审核员	2023-N1HACCP-2222839	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	陈姿、汪奎雄（HACCP 小组组长）	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危害分析与关键控制点体系认证申请者的再认证申请，通过检查受审核方的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，判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性，从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

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：

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 ☒ 单体系统审核；

c) 相关审核方案，FSMS 专项技术规范：——不适用；

d) 相关的法律法规：GB 8950-2016 《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》、《GB 7098-2015 食品安全国家标准 罐头食品》、JJF 1070-2023 《定量包装商品净含量计量检验规则》、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、食品生产许可审查细则、《GB 8950-2016 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》等

e) 适用的 ☒ 产品（服务）质量、☐ 环境、☐ 安全及所适用的 ☒ 食品安全标准：《GB 7098-2015 食品安全国家标准 罐头食品》、GB 4789.26-2023 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》、GB



2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB/T 20938-2007《罐头食品企业良好操作规范》、
《GB/T 27303-2008 食品安全管理体系 罐头食品生产企业要求》；

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24日上午至2025年06月25日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年5月28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）：

HACCP：位于浙江省衢州市开化县马金镇绿色食品工业园区浙江天童食品有限公司生产车间水果罐头（黄桃罐头、柑橘罐头、什锦罐头、枇杷罐头、杨梅罐头）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：开化县马金镇绿色食品工业园区

办公地址：浙江省衢州市开化县马金镇绿色食品工业园区

经营地址：浙江省衢州市开化县马金镇绿色食品工业园区

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）：——不适用

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）——不适用

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

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（1）项，涉及部门/条款:综合部 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7月26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04月01日前。



2) 下次审核时应重点关注:

现场虫鼠害管理、产品标识管理、可追溯性管理、供方管理、内审及管理评审深入应用、人员能力提升(含内审人员能力的提升)、食品防护管理、确认及验证管理方面。

3) 本次审核发现的正面信息:

受审核方依据危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0》标准要求策划了并持续实施了公司的 HACCP 管理体系,审核周期内持续保持。

受审核方总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视;

受审核方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;

受审核方在水果罐头产品生产方面配置资源较为充分,如灌装设备、杀菌设备、包装设备、冷藏库等,生产的产品安全特性控制基本符合,运行控制基本稳定。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0》标准策划并实施了各类体系文件,包括《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《HACCP 计划》、《良好卫生规范》、《前提计划》、“验收标准”等,审核周期内按照策划的体系文件持续实施,日常各部门人员对 HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件的理解及提升,主要通过培训、现场指导及讲解、考核等方式来进行,以确保员工提升食品安全意识、具备食品安全风险思维,能结合实际工作更好的运行 HACCP 体系。现场查核及沟通,公司对产品放行、原料验收、HACCP 计划方面实施及控制很好,在现场虫鼠害管理、产品标识管理、可追溯性管理、供方管理、内审及管理评审深入应用、人员能力提升(含内审人员能力的提升)、食品防护管理、确认及验证管理方面基本可以应用,但深入程度还需要加强。

各部门在审核周期内自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好,总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示:

下次审核可持续关注现场虫鼠害管理、产品标识管理、可追溯性管理、供方管理、内审及管理评审深入应用、人员能力提升(含内审人员能力的提升)、食品防护管理方面的管理。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

——无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间:2002 年 11 月 13 日,体系实施时间:2025 年 01 月 01 日(再认证)

2) 法律地位证明文件有:

营业执照:浙江天童食品有限公司,成立于 2002-11-13,统一社会信用代码/注册号:91330824745052243T,法定代表人(负责人)姓名:汪秋来,公司许可项目:食品生产(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,具体经营项目以审批结果为准)。一般项目:食品销售(仅销售预包装食品);食品互联网销售(仅销售预包装食品);货物进出口,技术进出口;信息咨询服务(不含许可类信息咨询服务)(除依法须经批准的项目外,凭营业执照依法自主开展经营活动)。



注册地址：开化县马金镇绿色食品工业园区，注册资本：1003.33 万元人民币。

生产许可证：许可文件编号：SC10933082402678，许可机关：开化县市场监督管理局 有效期自：2024 年 09 月 14 日 有效期至：2028 年 09 月 18 日；食品类别：罐头；（果蔬罐头 1.水果罐头：桃罐头、橘子罐头、菠萝罐头，梨罐头、其他：枇杷罐头、葡萄罐头、椰果罐头、什锦水果罐头、杨梅罐头、柑橘罐头，柑橘囊胞罐）

3) 审核范围内覆盖员工总人数：80 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无倒班；

4) 范围内产品/服务及流程：

黄桃罐头生产工艺流程：

原料验收→原料贮存→选果→清洗→劈桃→去核→检查→淋碱→去皮→漂洗→修整、分类→检查→预煮→过流槽→沥水→称量→装罐→加糖水→封口→罐外清洗→杀菌→冷却→罐外干燥→入库存放→打检→外观检查→贴标→装箱→入库→出运。

糖水柑橘罐头生产工艺流程：

原料验收→原料贮存→挑选分级→清洗→烫橘→剥皮→分瓣→酸处理→漂洗→碱处理→漂洗→分级→网带挑选→复检→沥水→装罐→称量→加糖水→封口→罐外清洗→杀菌→冷却→罐外干燥→入库存放→打检→外观检查→贴标→装箱→入库→出运。

枇杷罐头生产工艺流程：

原料验收→原料贮存→挑选→热烫→冷却→开孔→去核去内膜→复检→分级机分级→挑选→称重→装罐→加糖水→封口→罐外清洗→杀菌→冷却→罐外干燥→入库存放→打检→外观检查→贴标→装箱→入库→出运。

杨梅罐头生产工艺流程：

原料验收→原料贮存→浸盐水→漂洗→摘果蒂、挑选→检查→分级→挑选→称重→装罐→加糖水→封口→罐外清洗→杀菌→冷却→罐外干燥→入库存放→打检→外观检查→贴标→装箱→入库→出运。

什锦罐头生产工艺流程：

黄桃罐头、橘子罐头、菠萝罐头→清洗、开罐→磁铁去金属碎屑→挑选→过水槽清洗→称重→装罐→加糖水→封口→罐外清洗→杀菌→冷却→罐外干燥→入库存放→打检→外观检查→贴标→装箱→入库→出运。

识别有外包过程：产品运输、计量器具校准、产品三方检测

二、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

受审核方于 2025 年 01 月 01 日依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求建立了 HACCP 体系并再次发布了公司的体系文件，体系再认证进行了换版（版本变为 B/0 版），控制



基本符合。

结合受审核方水果罐头（黄桃罐头、柑橘罐头、什锦罐头、枇杷罐头、杨梅罐头）的生产的过程策划了 HACCP 管理手册、危害控制计划、前提计划、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1)组织的内外环境、相关方需求、风险及机遇、合规义务的策划和管理：

受审核方在总经理的领导下，策划了公司食品安全方针，以文件的形式下发，现场交流总经理表示管理方针未发生变化，按照《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》形成了文件化的程序文件、良好卫生规范等文件，具体见《程序文件》、《良好卫生规范》、《HACCP 计划》。

受审核方为了确保水果罐头（黄桃罐头、柑橘罐头、什锦罐头、枇杷罐头、杨梅罐头）的生产过程以危害分析与关键控制点原理为基础，结合公司的实际情况策划并形成了“检测标准”等，以确保 HACCP 体系过程的有效运行和控制，基本充分。

同时结合上述体系文件要求策划的对应实施的表单。

抽查：公司编制了《管理手册》1 份、《程序文件》11 份、《HACCP 计划》1 份、良好生产规范 1 份、记录表格若干，因本次为三年再认证，组织对体系文件进行了换版。

查外来文件管理情况：提供《公司适用法律法规清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如中华人民共和国食品安全法实施条例、GB 4789.26-2023《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB/T 20938-2007《罐头食品企业良好操作规范》、《GB 8950-2016 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》、《GB/T 27303-2008 食品安全管理体系 罐头食品生产企业要求》等，抽查的法律法规均在有效期内。

受审核方在《管理手册》2.2 条款进行了规定。查看并询问公司重要相关的需求和情况：现场总经理表示公司很关注相关方的需求和期望情况，如重要相关方：开化县市场监督管理局，需求和期望：合法经营，遵守食品安全相关的法律法规要求；重要相关方：顾客：美国 WW 公司，台州海之梦进出口公司，北京方好科技有限公司等，需求和期望：按时按质按量交付产品或服务、产品/服务质量持续满足要求、不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务，重要相关方：供方：台谿山县绿色果园水果种植专业合作社、桃源硕博柑橘专业合作社、台州市黄岩友福果蔬专业合作社、绍兴奥瑞金包装实业有限公司等，需求和期望：组织持续经营、明示食品安全采购要求等，重要相关方如：气候变化协调委员会供应商及其他合作机构。需求期望：1、关注气候变化引起原料供方(农业合作社等)在种植、生方等做好沟通，产、储存、运输过程中存在不利影响。2、适当扩大储备供方：采取适当措施，防范和减少对公司生产、销售等产生影响。监测措施：1、关注台风、干旱等对水果种植的影响；提前与供关注气候变化引起原料供方(农业合作社等)在种植、生产方等做好沟通，生产、储存、运输过程中存在不利影响。2、适当扩大储备供方：采取适当措施，防范和减少对公司生产、销售等产生影响。3、适当增加原料储备等；

公司定期组织对相关方的需求、期望及合规义务履行情况进行评价，提供了评价报告，报告日期：2025-05-10，评价结果：法律法规识别是充分的、相关方的需求和期望是合规的，并有履行合规义务，公司已达到了满足相关方的需求和期望的合规义务。评价组成员：汪奎雄、朱幸华、陈姿、邵民放、郑小成，评价组长：李丕宠。

2)管理体系应用策划情况

受审核方按照《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的食品安全管理体系，形成了《HACCP 管理手册》、程序文件、良好卫生规范、HACCP 计划、“制度汇编”、食品防护等体系文件，支持公司 HACCP 体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

组织按照《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的 HACCP 体系，形成了《HACCP 管理手册》、程序文件、良好卫生规范、HACCP 计划、“前提计划”等体系文件，支持公司 HACCP 体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。审核周期内体系文件



版本变更为 B/0。

受审方确定的 HACCP 体系认证的范围为：

注册地址：开化县马金镇绿色食品工业园区

经营地址：浙江省衢州市开化县马金镇绿色食品工业园区

HACCP 认证范围：

位于浙江省衢州市开化县马金镇绿色食品工业园区浙江天童食品有限公司生产车间水果罐头（黄桃罐头、柑橘罐头、什锦罐头、枇杷罐头、杨梅罐头）的生产

HACCP 体系范围包含在《管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所。

在手册中识别有外包过程：产品运输、计量器具校准、产品三方检测

结合公司产品生产特点，该企业位于食品链相关过程的生产过程。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于 2025 年 01 月 01 日再次发布了经总经理批准的 HACCP 体系管理方针：

全员参与 持续改进 安全健康 顾客放心。

管理方针包含在管理手册中，截止目前未发生变更。审核周期内管理方针未发生变化。管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为 HACCP 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：郑小成，基本知晓本公司的管理方针。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方按照管理体系标准要求和企业实际生产过程的管理情况，设置了组织的机构设置：领导层、质检部、营销部、采购部、HACCP 小组组长、综合部、生产部；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中较好的履行。

5) 目标的实施和考核情况

受审核方在《管理手册》2.4 条款中规定了公司管理目标，查核建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《食品安全目标执行情况考核表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全目标	计算方法	考核周期	目标实际完成情况（2024 年 5 月至 2025 年 5 月）
食品安全事故为 0	月统计，按实际发生次数	每月	0，已宛成

截止 2025 年 5 月管理目标已完成，2025 年 6 月至今目标在实施中

6) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审方编制了《良好卫生规范》2025 年 1 月 1 日实施；编制依据：

生产（卫生）规范 1：GB 8950-2016 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范；内容包括厂区及周边卫生环境、厂房和车间、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健



康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求。

受审方在 HACCP 管理手册中任命了 HACCP 小组组长为：汪奎雄先生，并明确了小组组长职责；同时在《HACCP 计划》中明确了公司 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了质检部、综合部、生产部等人员，小组成员包括卫生质量控制、产品研发、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施 HACCP 计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员陈姿，基本了解，具体人员能力及培训见综合部审核记录。

公司提供了《HACCP 计划》，抽查对原料黄桃、果葡萄糖浆、三氯蔗糖、空罐、玻璃瓶、枇杷、杨梅、柑橘、柑橘等的原料特性描述，从产地、化学特性等方面进行描述，基本符合。对成品的物理、化学、生物特性、类别、加工方式、包装方式、销售方式、预期用途等进行了描述，抽查黄桃罐头：化学特性（展青霉素 $\leq 50\text{g/kg}$ ；铅(以 Pb 计) $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ）、成分（饮用水、黄桃、白砂糖、食品添加剂：柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、（甜蜜素、乙酰磺胺酸钾、乳酸钙等按不同客户需要是否添加添加）、保质期（马口铁罐装 3 年，玻璃瓶装 2 年）、预期用途（开启后即可食用，有胀罐情况不得食用）等，基本充分，另抽查杨梅罐头、什锦罐头的控制方式，基本相同。

预期用途主要为：为直销、代销或经销商客户提供罐头产品。主要的食用方式为：开启后即可食用，有胀罐情况不得食用，产品保质期：马口铁罐装 3 年，玻璃瓶装 2 年，不涉及易受伤害群体等，基本符合。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，并明确了控制措施，形成了《危害分析表》。查《危害分析表》，具体包括了原料验收，称重、辅料验收、封口、喷码、杀菌、包装等过程。5 个 HACCP 计划的危害分析步骤与流程图基本一致。经过对水果罐头生产过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

受审核方策划的 HACCP 计划在审核周期内未发生变化，查 CCP 点实施情况：本部分涉及水果罐头（什锦罐头、黄桃罐头、柑橘罐头、枇杷罐头、杨梅罐头）

CCP1 原料验收：

CCP2 封口（CL 值均为封口外观：无外观缺陷；封口“三率”：紧密度 $\geq 60\%$ ；迭接率 $\geq 50\%$ ；接缝盖沟完整率 $\geq 50\%$ ）；

CCP3 杀菌：CL 值：

什锦罐头杀菌公式：20min；92℃；中心温度 $\geq 78^\circ\text{C}$ ；

黄桃罐头杀菌公式：20min；92℃；中心温度 $\geq 78^\circ\text{C}$ ；

柑橘罐头杀菌公式：20min；87℃；中心温度 $\geq 78^\circ\text{C}$ ；

枇杷罐头杀菌公式：23min；93℃；中心温度 $\geq 88^\circ\text{C}$ ；

杨梅罐头杀菌公式：20min；89℃；中心温度 $\geq 78^\circ\text{C}$ ；

基本满足标准要求。审核周期内处文件换版外，未发生重大的变化。

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) 前提方案/良好卫生规范管理情况

受审核方坐落于浙江省衢州市开化县马金镇绿色食品工业园区，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。公司占地有 31 多亩，厂房面积约有 1.8 万平方米。设有配料间、脱包间、储汤间、前处理间、酸碱处理车间、囊胞车间、精加工车间（灌装/封口等）、杀菌区等；两个半成品库、一个空罐库、原辅料仓库（内设有一个添加剂仓库）、成品发货区、两个冷藏库（集装箱改造）；车辆一共有 1 辆（行驶证浙 C7DG89）；设有卫生间在 1 楼，与生产加工区外围；前处理与精加工车间分别设有更



衣室，更衣室内洗手更衣流程进行明示，洗手液和酒精消毒设备均能正常使用，车间布局基本符合要求，与平面图基本一致。

设备设施管理见本报告资源支持部分内容。

生产车间：更衣室内，墙面用瓷砖铺贴，衣帽间、换鞋、紫外灯、储物柜、洗手更衣消毒等设施基本齐全，车间入口有鞋底消毒池（两个池子，一个消毒池，一个清水池），消毒池使用含氯消毒液，浓度为200ppm，现场检测，实际浓度为250ppm左右。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要是不锈钢材质或塑料制品，基本没有竹木制品，容器清洁，放置整齐，车间内无杂物。

包装材料主要为各类玻璃瓶、镀锡铁罐为主，每天使用前，通过杀菌消毒后进入内包间使用。查《空罐消毒记录》，抽2024.12.18桔子罐头生产时，897#，记录了消毒数量、测温时间，消毒温度（82.8℃）。基本符合。

虫鼠害防治：组织在车间外围设置有捕鼠站，车间出入口配备风幕、有防鼠设施。车间和仓库未发现鼠迹。

现场查看，车间配备有诱捕式灭蝇灯，预处理车间在做杨梅的预处理，有果蝇等，比上一周期有所好转，通过灭蚊灯，风幕等方式进行，必要时使用杀虫剂进行灭杀，在精加工车间有少量蚊蝇，今后可进一步关注。提供了《虫害趋势的分析报告》，对2024年虫害情况进行了统计，从虫害数量、虫害种类、捕获地点等信息进行了分析。结论为目前公司虫鼠害防治措施方法是有效的。基本符合。

组织所涉及的废弃物主要为生产废水、包装物、废弃边角料。生产过程产生的废水，主要通过公司自有的污水处理池进行处理，提供了《污水池辅料消耗登记表》，对投入及污水处理的各类辅料进行了记录，抽2025年6月11日PAC包，PAM8包，磷酸氢二钠2包，石灰4包等。当地生态管理部对排污情况进行实时动态监控。询问生产负责人，表示未发生超标的情况。

清洁消毒管理：各车间，鞋底消毒以含氯消毒液为主，清洁后主要以紫外线消毒为主；提供《消毒液检查及更换记录》、《设备、工器具及员工手清洗消毒记录》（使用150ppm含氯消毒液消毒5min），抽查2024-10-11/2024-11-11/2025-04-13等16批次基本符合。

员工健康及培训管理情况见综合部审核记录。现场观察人员更衣室、卫生间等卫生设施完好，每日进行检查。提供了《每日班前卫生检查记录》，内容包括厕所、更衣室、洗手消毒设备、鞋消毒池、照明设施、门窗、防蝇设施、墙体、地面等方面。现场员工佩戴工帽、穿工服、鞋靴，穿戴基本规范。

外来人员身体的健康告知：健康证，良好身体健康告知（有告知，有管理，但未保留记录，已现场沟通，后期改进，下次审核关注）。

现场环境卫生良好、设备设施运转基本正常。组织生产用水水质主要质检部负责，见质检部审核记录。

提供了2024.7-2025.6的《每日班前卫生检查记录》，内容包括厕所、更衣室、洗手消毒设备、鞋消毒池、照明设施、门窗、防蝇设施、墙体、地面等方面。抽查2024年11月12日，进行了卫生检查，包含上述内容。

产品和污染防治：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、返工品和包装材料的污染和交叉污染的风险。微生物防控方面主要通过前提方案/良好卫生规范等进行清洁消毒。并通过灭菌等 CCP 点进行控制。化学危害，主要包括添加剂、清洗消毒用品，也有部分虫害灭杀药物。

现场查看有 10%高效氯氰菊酯悬浮剂、球形芽孢杆菌、空消杀虫水乳剂、杀虫气雾剂、润滑脂等，没有进行标识，查看连续灭菌机现场有面包等员工食品，现场已要求改进。

异物管理：通过人员和现场卫生，玻璃异物的检查以及管理等。现场未发现有使用钢丝球，较上次有所改进。

2) 设计和开发管理情况：

受审方在手册 3.5 条对设计和开发进行了说明，该组织的设计开发主要以产品/原料配料，口味等变化为主，工艺基本一致，本次审核周期内，没有发生新品研发的情况。今后组织如涉及新品，将加强管理。

3) 采购管理情况：

受审核方在《管理手册》进行了规定，策划并编制了《采购控制程序》、《良好卫生规范》；

采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由采购部负责，经过评价总经理批准后，实施采购工作。采购部负责所有产品的采购工作，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性负责。

提供《合格供方名录》，19 家供方：基本覆盖认证范围产品类别，与上一年度相比减少 9 家供方。

抽查柠檬酸的供方日照金禾博源生化有限公司，水果原料（杨梅、枇杷、橘子）的供方台州市黄岩友福果蔬专业合作社、水果原料(无核蜜桔)的供方桃源县硕博柑橘业合作社、水果原料(黄桃)的供方砀山县绿色果园水果种植业合作社、水果原料（压缩椰果）的供方厦门越来旺进出口贸易有限公司、三氯蔗糖的供方安徽金禾实业股份有限公司、查白砂糖供方：广西崇左东亚糖业有限公司，羧甲基纤维素钠的供方常熟威怡科技有限公司，食品添加剂维生素 C(抗坏血酸)的供方石药集团维生药业（石家庄）有限公司，安赛蜜的供方安徽维多食品配料有限公司，食品级乳酸的供方河南金凡乳酸科技股份有限公司，马口铁罐的供方 绍兴奥瑞金包装实业有限公司，果葡糖浆的供方 浙江华康药业股份有限公司，上述供方选择评价控制基本合理。

外包过程：第三方检验、物流运输。查外包过程管控：产品第三方检验供方：开化县检验检测研究院，为开化县市场监管局直属检测机构，统一社会信用代码 123308243234854282，检测机构资质认定证书 2022 年 11 月 25 日到 2028 年 11 月 24 日，计量授权证书有效期至 2028 年 6 月 8 日；

物流运输供方：海运出口代理方：五矿物流浙江有限公司（物流公司：宁波长欣荣国际物流有限公司，营业执照：91330201MA281MB706，道路运输经营许可证，浙交运管许可甬字 330204100009 号，证件有效期：2024 年 05 月 2 日至 2034 年 05 月 24 日），协议（合同号：25WKCKHZ008），资质在有效期内。

询问部门负责人，其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，未发生不合格情况。

公司使用的食品添加剂：柠檬酸、安赛蜜、甜味素、盐酸、等，按照 GB2760 标准执行，其中限量添加剂为安赛蜜、三氯蔗糖、胭脂虫红，按照规定要求添加，在 CCP 点实施过程进行了验证。

该公司的采购管理基本符合标准要求。



4) 可追溯性及撤回/召回管理情况:

受审核方在手册 3.9 条款对撤回/召回进行了规定,并策划了《产品撤回和召回控制程序》。组织未发生需要撤回和召回。

产品模拟召回实施日期为 2025 年 2 月 16 日,提供撤回/召回信息发布记录,明确了撤回/召回批次产品为 312g 黄桃罐头产品存在平盖酸败(批号为 20240811 批次),登记了客户信息(台州黄岩海之梦)、撤回/召回原因及产品相关信息描述,撤回/召回措施,处理方式,事件公关方案等,由汪奎雄签字。提供了《产品撤回/召回登记表》,对召回过程,包括开始时间(2 月 16 日 14:30),结束时间(2 月 16 日 16:00),显示生产数量 79200 罐,出厂数量为 5600 罐,召回数量 5500 罐,返回 5558 罐,库存 21588,受控成品百分比为 99.9%;演练结论为撤回/召回程序基本有效,无需修改。但在纠正预防措施中有提到组织供销部人员进行培训,评估认为召回应急程序基本有效。

受审方于 2024 年 8 月 18 日组织了《产品可追溯性测试记录》。针对 20240818 批次黄桃罐头(312g),对包装日期、半成品生产日期、内包装袋日期、供应商、检验、原料进厂时间、原料投料、加工、成品入库,成品出厂、顾客等信息,如空罐(空罐型号为 783#)、罐盖生产日期:桃:2024.8.11 批次,到场时间 2024.8.09,检验结果合格,数量 18208kg,白糖 20230902 批次、果葡糖浆 202472802 批次、柠檬酸 30710014 批次、乳酸钙 C24072217 批次;均检验合格。其他原辅料基本能实现追溯,基本提供了追溯演练对应的批次原始记录,要求后续完善;

现场观察标识管理:有标签标识、区域、容器颜色区分等方式进行,符合要求。

5) 产品放行管理情况:

受审核方主要生产水果罐头产品(黄桃罐头、柑橘罐头、什锦罐头、枇杷罐头、杨梅罐)等,产品原料为各类新鲜水果,辅料为白砂糖、食用盐,包材主要为各类空罐、纸箱等。策划编制了

《ZJTT-QT-02-2022 柑橘原料验收标准》、《ZJTT-QT-03-2022 黄桃原料验收准则》、

《ZJTT-QT-04-2022 枇杷原料验收准则》、《ZJTT-QT-06-2022 杨梅原料验收准则》等;审核周期内规范内容没有发生修改。

原料验收(CCP1)的进厂验收情况(结合生产部追溯情况):

按照追溯思路抽查 20241204 批次柑橘罐头,查看追溯性及检验(原料检验为 CCP 点)的监控情况等:

原料检验 CCP:提供了《原料检验记录 CCP1》,对 2024 年 12 月 1 日提供进行检验,由检验员邵民放进行检验:抽 2024-12-01 批次桔子、2024-11-29 批次空罐罐型 15173#(空罐、罐盖)等的验收控制,明确了关键特性要求及实测结果,结论:合格。

抽取半成品**检验**相关记录名称:主要体现在生产过程的检验,包括三率、连续杀菌温度、杀菌中心温度等,见生产部审核记录。另外,提供有工序检查记录,查烫桔工序检查记录,每 2h 检查一次,其中 11:48 热烫温度 84.5℃,热烫时间 121s,热烫结果均为√,操作人池 XX,日期 2024.12.4,审核为邵民放。半成品检验记录,显示 10:30 桔核 0 个,桔络 2 点,囊衣 0,1,白芯 0,糖度为 9.8, pH3.55,检验员叶显铎;2024 年 12 月 4 日,审核人邵民放,时间 2024 年 12 月 5 日。提供了《排气后罐头中心温度计真空封罐机真空度检查记录》,品名为桔子,罐型 15176,每半小时一次,其中 11:58,中西温度为 83℃,封罐机真空度/蒸汽压力为 0.06;判定为合格,检验员余国庭,2024.12.4.基本符合。另外提供了生产用水检验记录,抽查



2024 年 12.4 对生产用水的检验，项目包括水龙头编号，色度、臭和味、肉眼可见物、PH，游离氯、菌落总数、总大肠菌群等项目，结论为符合 GB5749 标准要求，检验员朱 XX，2024 年 12 月 7 日，审核人邵民放，2024 年 12 月 8 日。

抽取成品**检验**相关记录名称：《成品出厂检验报告》，抽 2024-12-04 批次桔子罐头，出厂检验项目包括内容物、感官、净含量、固形物含量、折光、总酸度、商业无菌，检测结论：合格。另外，追溯 2024.12.31 什锦罐头、2025.6.14 枇杷罐头、2025.6.22 杨梅罐头、2024.07.23 黄桃罐头等产品的进货、过程和成品检验，基本与上述相同。基本有效。

6) 致敏物质的管理情况：

受审方编制了《致敏物质控制程序》，对致敏物质管理进行了规定。组织主要为水果罐头等产品生产，原料为枇杷、杨梅、黄桃等水果，不涉及致敏物质，所用辅料也不涉及添加剂。

现场提供了《致敏物质分析表》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品、乳制品等 8 大类进行了识别，结合公司产品生产情况，经识别本公司目前涉及的致敏物质有：无。基本覆盖认证范围产品类别。

7) 食品防护管理情况：

受审方在 HACCP 管理手册的 3.11 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。在计划中对外来人员管理、生产加工人员的管控、人员思想安全管控、虫害的控制、有毒有害化学品控制等进行了策划，基本充分。

——查见《食品安全防护评估表》，评估人员：HACCP 小组，评估日期：2025-01-15；

——查见《食品安全防护演练记录》，通过演练方式验证食品防护计划的有效性，演练时间：2025 年 04 月 21 日。

现场观察：

仓库管理有专人负责，有粘鼠板等基础设施，现场产品基本可以达到离地离墙存放；

对外来人员询问健康状况，但未保留证据，现场沟通；

生产加工用水管控、化学品管控、虫害控制管控等见生产部审核记录；

产品防护基本符合标准要求。

8) 食品欺诈预防管理情况：

受审方提供了《食品欺诈薄弱性评估及控制措施表》，评估人员：食品安全小组人员；评估日期：评估日期: 2025.01.15。通过风险源、风险等级、综合得分等进行综合风险等级评估，明确了相应的控制措施及纠偏措施，识别评估基本覆盖了认证范围产品类别，经过评估：各类水果的风险等级为中风险，控制措施为：“来自合格供方；每批原料水果到公司后经农残快速检测合格”，的方式进行控制；

查见：

——有《欺诈脆弱性控制措施确认记录》，验证结论：控制措施能使相应的食品欺诈脆弱性分析达到预期的控制水平。确认人员：李丕宠、朱幸华、陈姿、邵民放，确认日期: 2025.1.15

——《欺诈脆弱性控制措施验证记录》，验证人员：李丕宠、朱幸华、陈姿、邵民放，验证日期：2025.5.19：验证结论：控制措施的实施达到了预期效果。



9) 应急准备和响应管理情况:

受审方制定有《应急准备和响应程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生突然停水、停电、停汽，现场设备故障，有毒有害物质意外泄漏、污染物意外泄漏事件，火灾、爆炸事故，台风、洪涝、火灾等，策划了《应急预案》等，基本满足标准要求。

查见：2025年3月22日，进行消防演练，演练结论为基本达到了防火演练的目的看，目前无需修改。并提供了演练计划，2025年3月19日开展了“停电应急演练”，参加人员：各部门人员，演练结束后对预案进行了评价，无需进行修改。

10) HACCP 计划的策划及实施情况（含 CCP2/CCP3 实施情况）:

受审核方在《HACCP 管理手册》中 3.7 条款对可追溯性进行了规定，3.9 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《标识和可追溯性控制程序》、《产品撤回和召回控制程序》，提供了认证范围涉及的产品的 HACCP 计划。基本符合标准要求。

以追溯思路为基础抽查水果罐头产品的生产管理情况：

涉及生产部的 CCP 点有：

生产部涉及 CCP 点主要为水果罐头（什锦罐头、黄桃罐头、柑橘罐头、枇杷罐头、杨梅罐头）CCP2 封口（CL 值均为 1）封口外观：无外观缺陷；2）封口“三率”：紧密度 $\geq 60\%$ ；迭接率 $\geq 50\%$ ；接缝盖沟完整率 $\geq 50\%$ ）；

CCP3 杀菌：CL 值：什锦罐头杀菌公式：20min；92℃；中心温度 $\geq 78^\circ\text{C}$ ；

黄桃罐头杀菌公式：20min；92℃；中心温度 $\geq 78^\circ\text{C}$ ；

柑橘罐头杀菌公式：20min；87℃；中心温度 $\geq 78^\circ\text{C}$ ；

枇杷罐头杀菌公式：23min；93℃；中心温度 $\geq 88^\circ\text{C}$ ；

杨梅罐头杀菌公式：20min；89℃；中心温度 $\geq 78^\circ\text{C}$ ；

按照追溯思路抽查 20241204 批次 3kg 柑橘罐头，查看生产追溯性及 CCP 点的监控情况等，组织提供了以批记录方式保留在证据：

投料：提供了《投产记录》，原料为桔子（供方为浙江台州），到场验收时间 2024.12.4，结果为合格，投产数量为 15627 公斤；

酸碱处理工段：提供了 12 月 4 日《酸碱处理工段记录》，每半小时进行了一次检测酸液、碱液的浓度和温度，如 7:02 酸液浓度 3.5，温度 27.3℃；碱液 1.4%，温度 31.3℃；

空罐消毒记录：罐型 15173#，测温时间每小时一次，如 13:03，消毒温度为 84℃，基本符合控制要求；

糖水配置：提供了 12 月 4 日《糖水配置记录表》，主要使用白砂糖，批次为 20241007 批次（批号为 0272652-2-1）的白糖 400kg，糖水总量 1000kg，糖水温度 97℃；糖浓度为 37，配制人朱久弦，审核人邵民放，日期为 20241204。未使用添加剂。

装罐组抽检记录：2024.12.04，对标准量 3kg、最大限量 3125g、标准净重 3089g；每 15 分钟进行了一次检测，结果均为合格。

CCP 点：罐头二重卷边解剖检验，提供了《罐头二重卷边解剖检验原始记录》，记录二重卷边尺寸（包括外高、卷边宽度、卷边厚度、埋头度等），二重卷边目测缺陷（均为零）；均为合格。其中 12:18 记录了紧密度为 75/80/80/75；完整率为良好；迭接率为 68/69/62/61；均符合要求。封口操作人员米 XX，检验员为余国庭，时间为 2024.12.4 审核邵民放，时间为 2024.12.5。另外提供了《罐头二重卷边目测检验原始记录》，包括二重卷边尺寸（外高、卷边宽度、卷边厚度、埋头度）、二重卷边目测缺陷等。

杀菌 CCP 点：提供了《连续杀菌操作记录》，每小时进行检查记录，如 13:28，初始温度 35.2℃，杀菌温度为 86.0℃，测定值为 86.6℃；杀菌时间为 20' 56"；中心温度为 75.2℃，冷却时间为 20' 53"，罐温为 37.2℃，冷却水余氯 0.7ppm。

另外提供了 20241204 批次《每日班前卫生检查记录》、《设备、工器具及员工手清洗消毒记录》、《消毒



液检查及更换记录》、烫桔工序检查记录、磁条吸附物检查记录等记录。基本能实现追溯要求，控制基本符合要求。

同时按照追溯思路抽查 202408107 批次黄桃罐头、2024. 4. 19 什锦罐头、2024. 07. 23 黄桃罐头、2024. 5. 13 桔子罐头、2024. 5. 21 枇杷罐头等 16 批次产品的生产过程控制；基本符合要求；其中杨梅罐头因加工时间比较短，审核周期内暂未生产，待下次现场关注。另外追溯 2024. 12. 31 什锦罐头、2025. 6. 14 枇杷罐头、2025. 6. 22 杨梅罐头、2024. 07. 23 黄桃罐头等产品的生产过程控制；基本符合要求；但抽查 2025 年 3 月 29 日批次 480g 桔子罐头生产，发现该批记录中未包括罐头二重卷边解剖检验，已现场要求后续加强管理，确保记录完整性。

现场查看，车间正在生产 2950 规格杨梅，预处理车间有 32 人，主要对杨梅通过盐水浸泡去虫后捞出，人工进行分选，通过流槽进行传输。提供了 2025 年 6 月 24 日投产记录，信息包括供方（台州黄岩友）、到场验收时间、检验结果，投产数量等进行了记录。糖水配置：提供了 12 月 4 日《糖水配置记录表》，主要使用白砂糖，但其中安赛蜜 350、三氯蔗糖 126、胭脂红 150（均无单位，实际为 g，已要求后续规范），糖水总量 1000kg，与配料标准要求一致；糖水温度 96℃；糖浓度为 37，配制人朱久弦，添加剂使用符合工艺规定要求。

CCP 点：罐头二重卷边解剖检验，提供了《罐头二重卷边解剖检验原始记录》，记录二重卷边尺寸（包括外高、卷边宽度、卷边厚度、埋头度等），二重卷边目测缺陷（均为零）；均为合格。现场让检验员观察各项检测基本规范，经计算后，紧密度为 75；完整率为良好；迭接率为 62；检验员为余国庭，符合 CL 值控制要求。

杀菌 CCP 点：提供了《连续杀菌操作记录》，每小时进行检查记录，现场要求作业人员进行检验，初始温度 35.8℃，杀菌温度为 86.2℃，测定值为 87.2℃；杀菌时间为 20' 56"；中心温度为 75.4℃，冷却时间为 20' 53"，罐温为 37.2℃，冷却水余氯 0.5ppm，符合 CCP 点控制要求。

另外提供了该批次《每日班前卫生检查记录》、《设备、工器具及员工手清洗消毒记录》、《消毒液检查及更换记录》、烫桔工序检查记录、磁条吸附物检查记录等记录。现场管理基本规范。

另外，包装现场组织正在进行什锦罐头、枇杷罐头、黄桃罐头和桔子罐头的打码、装箱。黄桃规格为 2950*6，现场查看产品信息包括批次，数量等信息，基本符合。

11) 管理体系的确认、验证：

受审核方在《HACCP 管理手册》中 4.5 条款规定了公司可采用观察、内部审核、外部审核、校准、抽样检测等方式来实施验证活动，并策划了《确认和验证控制程序》。

现场查见：2025.01.15 开展了黄桃、柑橘、枇杷、杨梅、什锦罐头 HACCP 计划确认，2025. 04. 05 开展良好卫生规范验证、2025. 04. 5 对《柑橘罐头 HACCP 计划》进行了验证，2025-06-7 对《枇杷罐头 HACCP 计划》进行了验证、2025-04-23 对《什锦罐头 HACCP 计划》进行了验证、2025-06-23 对《杨梅罐头 HACCP 计划》、2024 年 8 月 18 日对《黄桃罐头 HACCP 计划》进行了验证，均保留了记录以及验证人员等信息，基本合理。

受审方对生物危害，包括空气、接触面、人员、水质等进行相应的验证。组织提供了《生产用水检验记录》；主要对理化指标、微生物指标等进行验证。提供了 2024 年 10 月 23 日由开化县疾病预防控制中心提供的检验检测报告（共 37 项），也提供用于杀菌后冷却的自备水源的安全性验证证据，基本符合要求。

目前主要以产品安全性验证为主。

另外，抽查和提供了采购验收的黄桃（原料）农残测试的检验报告：

热渗透每 3 年进行 1 次，提供有：

1) 检测项目：3000g 糖水黄桃（对开）罐头热渗透检测；检测报告编号：JLT[2024]0497；检测日期：2024



年 9 月 28 日；检测单位：浙江久亮商品检验鉴定有限公司；

2) 3000g 糖水橘子罐头热渗透检测；检测报告编号：JLT[2022]0388；检测日期：2022 年 10 月 22 日；检测单位：浙江久亮商品检验鉴定有限公司；

3) 检测项目：1#卧式连续水浴杀菌机热分布检测；检测报告编号：JLT[2022]0388；检测日期：2022 年 10 月 22 日；检测单位：浙江久亮商品检验鉴定有限公司；

组织提供了第三方出具的产品安全性验证报告：

报告号 1：枇杷罐头报告：KCJ-W20250005；报告日期：2025 年 3 月 4 日；项目包括感官要求、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、商业无菌等指标，均合格。

另外，提供了黄桃罐头（报告检 KCJ-W20250004，报告时间 2025 年 3 月 4 日）、杨梅罐头（报告检 KCJ-W20250006，报告时间 2025 年 3 月 4 日）、什锦水果罐头（报告检 KCJ-W20250008，报告时间 2025 年 3 月 4 日）、橘子罐头（报告检 KCJ-W20250002，报告时间 2025 年 3 月 4 日）。

另外，组织对 2025 年杨梅罐头进行了送检，目前还在检测中，待下次审核关注。基本符合标准要求。

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

查受审方内审实施情况：本年度内审时间为 2025 年 4 月 25-26 日；审核组组长：邵民放；组员：汪奎雄、朱幸华；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，现场与 HACCP 小组组长兼内审员汪奎雄面谈，内审员存在能力不足，对内审的要求及标准了解情况甚少，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，存在能力不足，已开不符合项整改，详见 H3.2 条款。

现场查见《年度审核计划》、《内审实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。查《不符合项报告》：共计 2 项；不符合项 01) 涉及部门：采购部，不符合项内容：涉及条款为 H3.3，内容为：现场发现灌装间部分员工口罩佩戴不规范；不符合项 02) 涉及部门：采购部，不符合项内容：涉及条款 H3.5，内容为：部分供方所收集的外检报告已过期，责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正和纠正措施，加以实施，2025-04-30 经内审组长验证后，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：公司的 HACCP 体系运行正常，基本符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的要求，所建立的 HACCP 管理体系同形词能得到有效实施与保持，可以接受外部再认证审核。

查管理评审实施情况：本年度管理评审日期：2025 年 5 月 10 日，现场查见管理评审通知单、

管理评审计划、会议签到表、各部门体系运行情况汇报、管理评审报告、管理评审问题改进计划等运行证据。在管理评审报告明确了管评结论。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制：汪奎雄，现场沟通、审核：李丕宠，日期：2025-05-10；

查《改进项及改进计划表》：改进项：需持续提高内审保山能力，提高审核质量，查见《纠正和预防措施处理单》、《培训记录》，已于 2025-05-12 日完成；

管评结论：公司的食品安全方针是适宜的；公司的 HACCP 管理体系是适宜的、充分的和有效的。

现场交流总经理李丕宠，其对管理评审有一定的知晓，也表示公司需要体系规范管理不断提升内



部管理，能力还需要不断提升，现场已口头交流建议后期改进，下次审核持续关注。

管理评审的控制基本符合标准要求。

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:

受审方的原辅料进货验收、过程监督、产品放行过程主要由质检部负责，现场交流质检部负责人质检部负责人表示审核周期内控制较稳定，暂未发现重大不合格及潜在不安全产品。

水果罐头生产过程控制主要由生产部负责，生产加工过程中的按照工艺文件、HACCP计划、前提计划等进行生产，审核周期内未见到明显异常，暂未发现不合格及潜在不安全产品，生产过程中按照工序要求，不符合质量特性的产品直接做废品处理。

顾客投诉处理、顾客订单沟通主要由营销部负责，暂未发生不合格情况，也未发生重大顾客投诉情况。

原、辅料、食品添加剂及包装材料等采购，由采购部负责，日常运行过程中，从合格供方采购，未发生采购不合格品情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

现场查核受审核方保存了相关内审和管理评审不合格的纠正和纠正措施的记录；2025 年度内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取了纠正和纠正措施，进行验证基本合格。2024 年度外审开具的不符合项，已采取纠正及纠正措施，基本有效。2025 年管评输出已完成。

3) 投诉的接受和处理情况:

受审核方策划了《投诉处理程序》，查投诉处理管理情况：现场总经理表示客户下单主要通过合同、微信、电话等方式下达，公司按照客户下达订单情况，安排生产部生产计划并开始生产，水果罐头产品属于季节性产品，基本在接单前会考虑原料水果的可获得性、采购量等情况，目前部分水果考虑冷藏/冷冻储存过程，在非季节过程部分也可以实现继续生产的情况，整体上公司的客户订单较为稳定，可以按照客户订单需求进行发货，国际双边贸易关系逐步回暖，出口关税政策逐步稳定，杨梅、橘子等产品也开始出口，暂时未发生顾客沟通等不满意情况，销售给客户产品未发生不安全产品情况，也未发生撤回/召回情况，本部门参加了公司组织的撤回/召回演练。

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）:

受审核方的《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查《化验室仪器设备清单》，包括秤（ACS-6 型）、数值温度指示仪（电热恒温培养箱）XMTD、压力表（Y-150）、电热恒温培养箱（WMK-02）、水银温度计、压力表、游标卡尺等各类检验检测监测仪器，基本满足水果罐头检测要求。

抽查酸度计（PHS-3H，编号为 SD-20240009；有效期至 2025 年 10 月 28 日）；温度计（校准 BW-20240009，检定日期为 204 年 10 月 28 日，有效期至 2025 年 10 月 27 日）另外，抽查砝码、温度调节仪（电阻炉）、数显调节仪（干燥箱）、恒温水浴锅、电子秤、压力表、电热恒温培养箱等，校检基本符合要求。



实验室现场：设在 2 楼，室内设备设施齐全，环境光线良好，设备标签和实验试剂均在有效期内，设有留样室，提供有留样记录，检验环境和仪器设备能满足检验要求。

受审方提供了设备清单，涉及生产部的主要有烫桔机、切桃机、切条机、流槽酸碱处理设备、淋碱机、输送网带、漂洗池、化糖锅、封罐机、旋转式杀菌锅、低温连续杀菌机、喷码机、叉车等，审核周期内没有发生重大变更，提供了《设备保养计划及记录》，计划编制人为李顺章，审批人为汪奎雄。提供了设备点检记录，每日进行了点检，如铁罐封口机，设备型号为 GT40301B，点检人为余国庭。询问审核周期内设备维修情况，基本符合。

查看生产部现场共有一台锅炉、4 台叉车，抽查锅炉备案及年检情况，备案登记证编号为锅 10 浙 HB01006 (22)，提供了 2025 年 3 月 5 日由衢州市特种设备检验中心出具的检验报告，报告编号为 GW-2025-3308-0054，下次检验时间为 2025. 12. 31。抽查产品型号为 CPC30 的叉车备案年检情况，备案登记证编号为车 11 浙 HB0036 (21)；车牌编号为场内浙 H11069。年检时间为 2025 年 4 月 2 日，由衢州市特种设备检验中心出具，报告编号为 JD-2025-3308-1129，基本有效。

2) 人员及能力、意识：

受审方在《HACCP 管理手册》3.2 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：现场与部门负责人交流，审核周期内《岗位任职要求》、公司岗位职责划分、部门负责人未发生变化。

现场抽查公司于 2025-01-15 开展了员工能力考评表，在学历、培训、工作经验、技能方面进行了评价，抽查如生产部操作工余国庭、综合部陈锡凡，质检部邵民放、生产部经理朱幸华等 8 个人的能力考评，考评结论：合格。

审核周期内 HACCP 小组组成未发生变化。

审核现场与 HACCP 小组组长兼内审员汪奎雄面谈，内审员存在能力不足，对内审的要求及标准了解情况甚少，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，存在能力不足，已开不符合项整改。

询问审核周期内人员招聘情况：有新增人员，体系覆盖人数：80 人（已考虑季节性临时工）。

查培训过程管理情况：

查见有《2024、2025 年度培训计划》、《培训记录表》：抽查培训策划内容包括发流程法规、HACCP 体系、职业指导书、体系文件继续教育、检验知识、追溯及召回演练培训等方面，策划基本合理；抽查培训实施及评价：每次培训结束后：口头提问、现场考核等方式进行。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

查看持证上岗人员的管理情况：

受审方涉及检验员、内审员、叉车工、锅炉工等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，现场汪奎雄、邵民放、陈姿、朱幸华有 HACCP 内审员证书。

叉车工：陈炜，资格证书编号：330327197812178790，有效期期限：2028 年 10 月

叉车工：李丕宠，资格证书编号：33032719710604199X，有效期期限：2028 年 10 月

叉车工：陈杰，资格证书编号：330327198007178792，有效期期限：2028 年 10 月

锅炉工（G1）：毛宗明，资格证书编号：330824196511217219，有效期期限：2028 年 02 月

电工证：邵南军，证件编号：T330824196808097211，有效期 2020-08-23 至 2026-08-22，复审时



间：2023-08-22；在有效期内。

熔化焊接与热切割作业证：邵南军，证件编号：T330824196808097211，有效期 2023-08-30 至 2028-08-08，复审时间：2026-08-29 前；在有效期内。

另提供：汪奎雄、余国庭、陈锡钊、邵民放的全国罐藏食品加工技术及检验培训证书，培训合格；查健康证管理情况：提供了人员花名册、员工健康证，随机抽取：

总经理李丞宠（有效期 2024-07-10 日至 2025-07-09），生产部余国庭（有效期 2024-07-18 日至 2025-07-17）、小组组长汪奎雄（有效期 2024-07-10 日至 2025-07-09）的健康证在有效期内，同时抽查陈姿、邵民放、朱久弦、陈锡凡、汪丽丽、陈双英的健康证，在有效期内。健康证已临期 1 个月到期，现场已建议关注办理健康证。

人员能力管理基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

受审方在《HACCP 管理手册》2.5 章节进行了规定，并策划了《沟通控制程序》；

查内部沟通管理情况：内部沟通主要是各部门之间以及部门内部与员工间的沟通；沟通方式包括会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、检查、通知、电话（内外线）、网络等。沟通内容包含：HACCP 体系建立、实施、保持与持续改进方面的信息，外部法律法规、客户要求、HACCP 体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面、生产过程控制、原料验收管理等内部交流。

内部沟通情况如：

2025-05-12 培训：内容：内部审核整改，参加人员：公司各部门负责人，整改情况：已组织培训，对大家的审核意识有所提高，今后继续加强标准和文件的培训学习。

生产部每天班早会，对沟通生产计划安排、生产过程中遇到的食品安全相关问题如何进行落实等，参加部门：生产部人员，在日常运行过程中进行落实。

查内部报告管理情况：公司各部门员工均为多年的老员工，对公司发展政策及各项要求基本掌握，能够感受到公司的文化情怀。公司建立了专门的渠道如电话、微信、面谈、邮件等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至总经理或小组组长，目的是降低食品安全问题的风险及隐患。审核周期内公司基本按照策划的要求进行实施落实，发现问题及时沟通解决，暂未发生需要内部报告的情况，下次审核持续关注。

查外部沟通管理情况：与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构等沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、座谈等，对外沟通主要指定 HACCP 小组组长负责（参加公司的各类培训等，基本满足要求），沟通客户订单需求、监管部门要求、安全生产要求等。

外部沟通情况如：2024 年 5 月 6 日市场监督管理部门来公司进行过产品抽样检测，生产的杨梅罐头（480g/罐，固形物≥200g）检验项目中胭脂红项目，检验结论为不合格，2025 年 05 月 30 日被作出处罚，沟通内容：产品抽样，沟通对象：开化县市场监督管理局，沟通方法：现场，责任部门：综合部，回应情况：已提交缴款单及整改证据，符合要求。

受审方的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

受审方在《管理手册》1.2 章节进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；



查文件管理情况：公司形成的文件化的《管理手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《HACCP计划》、《规程》以及所要求的记录等，体系再认证管理手册于2025年01月01日再次发布实施，版本修订为B/0版，有修改的基本管理。

提供了《受控文件清单》，编制：郑小成，审批：汪奎 2025.03.15，记录了文件名称、编号、版本、批准日期、实施日期等，抽查文件名称：管理手册，文件编号ZJTT-GLSC-2025，版本/状态：B/0；实施日期：2025年01月01日，另抽查程序文件、前提计划、HACCP计划文件受控情况控制，控制基本合理。

提供了《文件发放回收记录表》，对文件发放进行了控制，编制：郑小成，审批：汪奎 2025.03.15，抽查体系文件如前提计划ZJTT-QTJH-2025、程序文件ZJTT-GLWJ-2025、管理手册ZJTT-GLSC-2025等已记录分发到各部门，查：管理手册，分发部门：总经理/营销部，领用人：李丕宠，领用日期：2025.01.01，分发号：01，文件有版本号等标识管理。

查外来文件管理情况：提供《公司适用法律法规清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如中华人民共和国食品安全法实施条例、GB 4789.26-2023《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB/T 20938-2007《罐头食品企业良好操作规范》、《GB 8950-2016 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》、《GB/T 27303-2008 食品安全管理体系 罐头食品生产企业要求》等，抽查的法律法规均在有效期内。

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。现场抽查《酸碱处理记录》、《原材料检验记录》、《固形物装罐量同检原始记录》、《预处理记录》、《罐头二重卷边解剖检验原始记录》等8份，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、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：修订管理手册版本（B/0版），已收集
- 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

五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核不符合项1项，生产部H3.3，本次现场审核验证所采取的相应的纠正/纠正措施基本有效。

六、认证证书及标志的使用

主要用于客户验厂等使用，暂未发生违规情况。

七、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》

八、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，（浙江天童食品有限公司）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	☐ 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，推荐再认证注册

☐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:任泽华 邝柏臣



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。