

项目编号：10703-2025-QH

管 理 体 系 审 核 报 告

(再认证审核)



组织名称：杭州采芝斋食品制造有限公司

审核体系：危害分析与关键控制点体系、质量管理体系

审核组长（签字）： 任泽华

审核组员（签字）： 邝柏臣、夏令

报告日期： 2025 年 6 月 23 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
■ 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、夏令



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	任泽华	组长	审核员	2022-N1QMS-4059498 2022-N1HACCP-1059498	Q:03.06.01,03.07.02 H:CIV-9 ,CIV-6
B	邝柏臣	组员	审核员	2023-N1QMS-2222839 2023-N1HACCP-2222839	Q:03.06.01,03.07.02 H:CIV-9 ,CIV-6
C	夏令	组员	实习审核员	Q:2025-N0QMS-1304390 H:培训证	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	李兰、陈茜、罗旺（副总兼食安组长）	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、质量管理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）、
GB/T19001-2016/ISO9001:2015

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为☐结合审核☐联合审核☒一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：——；



- d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、《GB/T 19855-2023 月饼质量通则》、《GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、《GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《GB 8957食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》等
- e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：《GB/T 19855-2023 月饼质量通则》、《Q/CZZ 008S-2024 方便粥》。
- 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21日上午至2025年06月23日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年6月23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:方便食品(方便粥)、糕点【月饼(苏式/广式)】的生产

H:位于浙江省杭州市富阳区东洲街道东洲工业区 8 号路 1 号杭州采芝斋食品制造有限公司生产车间方便食品(方便粥)、糕点【月饼(苏式/广式)】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：浙江省杭州市富阳区东洲街道东洲工业区 8 号路 1 号

办公地址：浙江省杭州市富阳区东洲街道东洲工业区 8 号路 1 号

经营地址：浙江省杭州市富阳区东洲街道东洲工业区 8 号路 1 号

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 一阶段审核情况(适用时)（不适用）

于[一阶段审核时间（无时间）]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：

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:生产部，Q8.5.1/H3.3



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22日前提提交审核组长。

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6月22日前。

2) 下次审核时应重点关注：

内部审核、管理评审、人员能力管理、产品安全性验证、杀菌锅备案管理、更衣室及车间现场管理。

3) 本次审核发现的正面信息：

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方对 HACCP 体系、GB/T19001-2016 标准运行和认证活动较为支持，公司结合方便食品（方便粥）、糕点（苏月/广月）生产加工过程，依据 2 个管理体系标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《HACCP 计划》、《良好卫生规范》、《制度汇编》等，审核周期内未发生较大变化。

现场查核发现：现场管理及运行基本符合策划的标准要求，在原料采购验收、CCP 点控制、供方管理、人员能力培训、基础设施管理方面较为充分，但现场审核发现对内部审核、管理评审、人员能力管理、产品安全性验证、杀菌锅备案管理、更衣室及车间现场管理方面还存在一定的提升空间，建议后期结合体系的运行持续进行改进。经过现场审核，受审核方总体上各部门自我发现问题、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：

下次关注杀菌锅备案管理规范性。

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：2004 年 7 月 30 日 体系实施时间：2025 年 2 月 15 日（再认证换版时间）

2) 法律地位证明文件有：营业执照、生产许可证，均在有效期内。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：60 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无

4) 范围内产品/服务及流程：

——方便粥（方便食品）工艺流程：

原辅料验收=>原辅料预处理=>配料混合=>颗粒灌装=>（调配）灌装封口=>杀菌=>检验=>外包=>入库

——酥皮类糕点（苏月）流程图

原辅料验收=>储存=>称量=>搅拌=>成型=>烘烤=>冷却=>包装封口=>金属检测=>检验入库

——糖浆皮类糕点（广月）流程图：

原辅料验收=>储存=>称量=>搅拌=>成型=>烘烤=>冷却=>刷蛋液=>二次烘烤=>冷却=>包装封口=>金属检测=>检验入库；



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

企业于 2025 年 2 月 15 日,依据 GB/T 19001-2016、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)标准重新策划建立了 B/0 版管理手册及相关程序文件。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。其中方便食品(方便粥)为本次再认证新增范围,各项策划涵盖该产品。

结合公司产品生产过程策划了管理手册、程序文件、HACCP 计划、良好卫生规范、记录表单等,策划的主要内容如下:

1)组织的内外环境、相关方需求及期望的策划、风险和机遇控制要求策划情况:

受审核方在管理手册 4 章/6 章条款对上述内容进行了规定和要求,从战略管理层面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,公司识别了内外环境问题、识别了相关方需求和期望,识别了需要应对的风险和机遇,并策划了相应的控制措施。提供了《组织内外环境要素识别表》等运行证据,基本符合企业实际。

策划基本符合。

2)管理体系应用策划情况

该公司按照 GB/T19001-2016、HACCP 体系认证要求(V1.0)标准标准策划了公司的管理体系,形成了《管理手册》、程序文件、良好卫生规范、HACCP 计划等体系文件,支持公司管理体系各过程的运行,并持续改进,确保其有效性。策划基本符合标准和企业实际情况。

审核范围(已报总部评审):

Q: 方便食品(方便粥)、糕点【月饼(苏式/广式)】的生产

H: 位于浙江省杭州市富阳区东洲街道东洲工业区 8 号路 1 号杭州采芝斋食品制造有限公司生产车间方便食品(方便粥)、糕点【月饼(苏式/广式)】的生产

对质量和 HACCP 体系标准条款没有删减,对体系认证范围等识别和策划基本合理。

3)公司管理方针的适宜性、有效性

公司于《综合管理手册》中发布了经总经理批准的管理方针:继承传统,开拓创新,绿色环保,持续满意。现场观察管理方针通过办公会议、培训、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。通过标书、合同、文件传递等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。

现场总经理表示公司的管理方针基本适宜组织的宗旨和环境,能为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。

4)组织结构、职责分工和履行情况

公司领导层为确保实现公司策划的管理目标,满足顾客要求和适用法律法规要求等,对组织的角色、职责和权限进行分配,审核周期内组织架构设置未发生变化。部门负责人也未发生变化。

管理手册中任命了罗旺为 HACCP 小组组长,其负责向最高管理者报告管理体系绩效和改进的机会。总经理负责管理体系变更事项的角色和职责的指派工作。通过文件、会议、培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级。组织的职责和权限分配基本适宜,审核周期内未发生变化。各岗位职责与权限在管理手册任命书及第 5.3 章节中明确规定。现场交流罗旺先生基本知道小组职责,但是深入程度等还需要持续提升。

5)目标的实施和考核情况

《综合管理手册》6.2 条款规定了组织质量和食品安全目标及其实现的策划。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。提供了《公司管理目标分解考核表》,编制:陈茜;审核:罗旺;批准:吴立勇,日期:2025.02.15

质量和食品安全目标	统计方式	统计周期	2024 年 6 月-2025 年 4 月
客户满意度: ≥90%	顾客满意平均值	年度	96%, 已达成
重大食品安全事故为	统计次数	年度	未发生, 已达成



零			
产品出厂合格率 100%	出厂合格批次/生产批次*100%	月度	100%，已达成

抽查公司 2024 年 6 月—5 月公司总目标及各部门分目标的实施完成情况均达标。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) 法律法规的识别/获取及合规义务管理情况

组织收集了与认证范围产品生产销售相关的法律法规，提供了“法律法规及其他要求清单、质量和食品安全相关标准清单”，包括中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、国家重大食品安全事故应急预案、浙江省食品采购索证管理办法、GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准等法规文件，基本合理，但部分标准发布年份（版本号）未正确识别，已现场沟通要求改进。

合规义务的评价主要体现在内审中。

7) 质量和食品安全管理体系安全产品实现的策划情况

根据公司实际，结合质量/环境/HACCP 体系等体系要求，对方便食品（方便粥）、糕点【月饼（苏式/广式）】的生产的管理，制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、良好卫生规范、应急预案、作业指导书等文件。基本能指导公司方便食品（方便粥）、糕点【月饼（苏式/广式）】的生产相关过程质量、环境 HACCP 管理体系运行的控制操作，审核周期没有发生重大变化。组织识别确认，无需确认过程。

产品基本流程图：

1. 方便粥工艺流程：

原辅料验收=>原辅料预处理=>配料混合=>颗粒灌装=>（调配）灌装封口=>杀菌=>检验=>外包=>入库

2. 酥皮类糕点（苏月）流程图

原辅料验收=>储存=>称量=>搅拌=>成型=>烘烤=>冷却=>包装封口=>金属检测=>检验入库

3. 糖浆皮类糕点（广月）流程图：

原辅料验收=>储存=>称量=>搅拌=>成型=>烘烤=>冷却=>刷蛋液=>二次烘烤=>冷却=>包装封口=>金属检测=>检验入库；受审核方提供了 HACCP 计划。HACCP 小组对原辅料、终产品特性从生物的、化学的、物理、致敏物质方面进行了识别描述；通过结合生产工艺过程各个步骤，结合相关标准、行业经验等危害进行了识别，确定了终产品的危害可接受水平，对每个过程中存在危害发生的可能性和危害的严重性进行评估，确定危害是否显著，并确定了关键控制点：

最终确认：

糖浆皮类（广月）涉及的 CCP 点：

CCP1 称量——CL 值：山梨酸钾 $\leq 0.5\text{g/kg}$ ，

CCP2 二次烘烤——CL 值：面火温度： $230\pm 30^{\circ}\text{C}$ ，底火温度： $180\pm 30^{\circ}\text{C}$ ，烘烤时间： $9\pm 4\text{min}$ ，中心温度 90°C 以上；

CCP3 包装封口——CL 值：中封温度： $150\pm 30^{\circ}\text{C}$ ，横封口温度： $130\pm 30^{\circ}\text{C}$ ；

CCP4 金属探测——CL 值： $\text{Fe}\leq \Phi 1.0\text{mm}$ 、 $\text{SUS}\leq \Phi 3.0\text{mm}$ 、 $\text{NonFe}\leq \Phi 4.0\text{mm}$ ；

酥皮类（苏月）涉及的 CCP 点：

CCP1 称量——CL 值：山梨酸钾 $\leq 0.5\text{g/kg}$ ，

CCP2 二次烘烤——CL 值：烘烤温度： $270\pm 30^{\circ}\text{C}$ ，烘烤时间： $12\pm 3\text{min}$ ，中心温度 90°C 以上；

CCP3 包装封口——CL 值：筒装苏月卷膜：中封温度： $175\pm 35^{\circ}\text{C}$ ，横封口温度： $160\pm 35^{\circ}\text{C}$ ，包装速度： 55 ± 25 （无单位）；单只苏月卷膜：中封温度： $135\pm 35^{\circ}\text{C}$ ，横封口温度： $135\pm 35^{\circ}\text{C}$ ，包装速度： 90 ± 30 （无单位）；

CCP4 金属探测——CL 值： $\text{Fe}\leq \Phi 1.0\text{mm}$ 、 $\text{SUS}\leq \Phi 3.0\text{mm}$ 、 $\text{NonFe}\leq \Phi 4.0\text{mm}$ ；

方便食品（方便粥）涉及的 CCP 点：



CCP1 调配——CL 值：限量添加剂应符合 GB2760 规定要求。（目前暂不涉及添加剂使用）

CCP2 灌装封口——CL 值：包装前包材应杀菌 30min 以上；封口蒸汽压力 0.05~0.1Mpa；封口完好；

CCP3 杀菌——CL 值：温度：121℃~122℃，灭菌压力为 0.2Mpa，时间为保温后 45min~60min。

受审核方结合生产加工过程控制情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保方便食品（方便粥）、糕点【月饼（苏式/广式）】生产过程所做的各项前期策划安排，糕点（月饼）HACCP 计划审核周期内未发生重大变化。上述策划基本符合。

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) 供方管理情况

公司在《管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案》等文件要求；

采购过程控制：后勤部负责公司产品的采购工作、负责合格供方的筛选及评定，生产部产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

提供《合格供方名录》，107 家，其中有供方、有生产商，基本覆盖认证范围的所涉及的产品类别等，每年组织 1 次供方评价，提供有《供方评价表》，抽查供方广州市番禺区德昇馅料食品厂主要采购馅料（金香白莲蓉）、绿豆沙馅料供方福建省奇滋美食品有限公司、食品用脱氧剂供方广东广益科技实业有限公司、面粉供方五得利集团商丘面粉有限公司、蛋黄的供方浙江大姆山食品有限公司、糯米的供应商佳木斯满粮米业有限公司、银耳的供应商福建天天生物科技有限公司、薏仁、山药、茯苓、甘草、白扁豆、陈皮、黄精、鸡内金等的供应商芊荷(安徽)健康产业发展有限公司、碳酸钠的生产商杭州市龙山化工有限公司、柠檬酸（一水）的生产商日照金禾博源生化有限公司、复配乳化剂供方泉州亚太高邦食品配料有限公司等公司的供方评价及管理情况，评价结论均为合格，所索取的检测报告及项目等管理基本合理。

计量器具校准供方：浙江大寺计量校准有限公司，同时提供管理企业的相关资质，中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书（注册号：CNAS L9340）以及专项计量授权证书等，资质有效。查外包过程管理：提供了部分物流运输合同，公司与浙江顺丰速运有限公司签订了合同，合同期限：2021 年 09 月 01 日-未明确，由双方公司盖章签字。同时提供顺丰速运企业的相关资质（顺丰速运有限公司营业执照编号：914403000743520254，道路运输证许可文件编号：002806224，有效期自：2023 年 10 月 26 日 有效期至：2099 年 12 月 31 日）控制有效。提供了《退货处理买卖合同》，退货处理食用主要卖给养殖企业，提供公司与个体记（莫佰根）签订了协议，协议记录了回收产品品种及名称，合同签订日期：2025 年 02 月 16 日（合同一年一签），由双方签字以及公司盖章。同时提供个体户莫佰根的身份证，号码：33021919630625****；提供退货产品处理记录，时间：2025 年 06 月 16 日，记录燕窝粥、糕点等退货记录，有处理人、经手人、接收人签名；供一般工业固废（不含有毒有害及危险废物）处理，提供了《一般工业固废统一处置协议》，与杭州望兴物业管理服务有限公司签订了协议，合同期限：2025 年 01 月 01 日-2025 年 12 月 31 日，期限 01 年，由双方公司盖章签字。同时提供统一由杭州天佳物业管理有限公司与杭州临安绿能环保发电有限公司签定一般工业固体废物处置协议，杭州临安绿能环保发电有限公司城市生活垃圾经营性处置服务许可证：许可文件编号：20190819003、有效期自：2019 年 08 月 19 日到 2099 年 12 月 31 控制有效；

采购管理情况：采购通过采购采购订单、微信、电话方式与供方沟通，根据需要下达采购订单，供方送货到公司，品控部负责验收。审核周期内未发生紧急采购情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，未发生欺诈等情况。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

2) 设计和开发

公司在管理手册中对 8.3 设计和开发进行了规定，并策划编制了《食品研发及确认控制程序》；询问部门负责人其表示审核周期内产品未发生变化、产品生产工艺未发生变更，HACCP 小组组织



开展了 HACCP 计划等的确认验证工作, 暂无需要更新的内容;

认证范围覆盖产品包括方便粥产品, 其工艺都基本成熟稳定, 审核周期内暂不涉及新品开发过程; 月饼(广式/苏式)设计开发目前还在打样阶段, 主要是规格型号及包装方面的设计, 部分产品/原料配料, 口味等变化, 产品工艺基本一致。

3) 顾客沟通/产品和服务要求、顾客财产

公司在管理手册 8.2.1 顾客沟通条款对顾客沟通进行了规定, 并策划了《生产和服务过程控制程序》、《与顾客有关过程控制程序》等文件。现场与部门负责人沟通, 与顾客沟通的内容包括:

公司一般在销售之前、销售过程中、售后以及特殊情况(处置或控制顾客财产, 关系重大时, 制定应急措施的特定要求)时与顾客进行沟通, 沟通的渠道包括: 会议、电话、微信、文件、现场访问、投标书等; 保留的相关证据包括: 投标书、合同、客户订单、顾客满意度调查、顾客投诉处理等。

涉及的产品和服务要求主要有: 适用的法律法规要求(含产品标准)成品执行标准: 包括中华人民共和国食品安全法、食品生产许可管理办法、GB14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点》、GB/T1985-2023《月饼质量通则》、Q/CZZ008S-2024 方便粥企标及客户技术要求等要求执行; 危害控制计划要求、《合同》、客户订单等;

抽查 2024 年 9 月 11 日, 客户: 杭州斯锐艾沐贸易有限公司, 产品: 缤纷月礼, 数量: 190 盒、苏式经典 190 盒。2024.9.11, 客户: 杭州余杭区良诸街道应润食品, 产品: 360 克黑麻苏月, 数量: 22 筒、360 克五仁苏月, 数量: 22 筒; 2025 年 6 月 6 日, 客户: 江苏座上客食品工业有限公司, 产品: 180 克厚椰乳燕窝粥, 规格: 1*36, 数量: 3600 盒等; 产品信息及服务明确, 符合要求, 上述合同或订单均有订单评审确认。抽查产品运输、交付及投诉处理等, 基本规范。

目前公司所涉及的顾客财产主要是顾客信息, 通过电子档案进行管理, 无其他顾客财产, 基本充分。

4) 顾客投诉、顾客满意度、可追溯性、撤回/召回情况:

公司在管理手册 9.1.3 顾客满意对顾客满意进行了规定, 策划并编制有《顾客满意度测量控制程序》, 查与顾客的沟通管理情况: 公司主要进行: 方便食品(方便粥)、糕点【月饼(苏式/广式)】的生产, 组织由销售部负责与客户进行沟通。沟通内容: 产品和服务的信息、客户反馈及抱怨处理、合同或订单以及变更、对满足顾客要求有负面影响时, 采取的应急措施等。

沟通的时机: 当存在产品和服务过程中任何有不确定需要确认沟通时进行。

提供《顾客满意度分析报告》对顾客满意度进行分析、调查评价: 分别对顾客孙*、何旭*、李福*、荣*、王*等 10 名顾客进行顾客满意度调查, 从统计表结果显示, 本次调查结果, 顾客对本公司的产品和服务都很满意, 未发现有不满意的情况。平均满意度达为 95.9 分, 统计人: 祝海雪; 该企业的顾客沟通、绩效分析和评价控制情况, 基本满足标准的要求。

提供《顾客投诉处理记录表》对投诉内容、投诉处理人、顾客是否满意、质检部原因分析、纠偏措施等进记录处理, 抽查 2025 年 05 月 10 日, 投诉产品: 云片糕(批次: 2025.04.07), 投诉内容: 包装问题, 质检部原因分析: 老包装未处理到位, 处理结果, 调换新包装, 处理人: 罗旺; 抽查 2205.04.10, 投诉产品: 八珍糕(批次 2205.04.08), 投诉内容: 数量问题, 原因分析: 在装箱时未进行称重较验数量, 处理结果: 补发两包, 处理人: 李小表。

公司编制了《产品标识及可追溯性控制程序》、《产品撤回/召回控制程序》, 策划情况见食品安全小组审核记录。现场提供了演练的证据, 具体演练情况如下:

——演练时间: 2024 年 5 月 20 日;

——模拟演练内容/追溯情况: 2024-04-26 批次西湖藕粉(桂花风味)(模拟情况为内部举报可能有混入有害物质的风险, 涉及数量为 400 包), 对出厂记录进行查询, 生产过程进行了追溯, 包括该批原料批次信息、投料记录、产品检验记录、产品检验记录等进行追溯, 并提供了原始运



行记录, 追溯流程基本充分;

——原因分析: 内部举报可能有混入有害物质的风险;

——召回处理: 发出 400 包做召回处理, 质检部送检进行验证;

——召回负责人审批: 总经理;

撤回召回及追溯控制基本充分。审核周期内没有发生需要召回的情况。

5) 生产和服务提供控制、产品标识和可追溯性、产品防护、前提方案、HACCP 计划(以产品的实现流程为基础追查产品的可追溯性系统, 并结合实现过程, 审核生产服务提供的控制、产品标识、前提方案、OPRP/CCP 点的监控情况等)

根据公司实际, 结合质量/环境/HACCP 体系等体系要求, 对方便食品(方便粥)、糕点【月饼(苏式/广式)】的生产的管理, 制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、良好卫生规范、应急预案、作业指导书等文件。基本能指导公司方便食品(方便粥)、糕点【月饼(苏式/广式)】的生产相关过程质量、环境 HACCP 管理体系运行的控制操作, 审核周期没有发生重大变化。组织识别确认, 无需确认过程。

查方便食品(方便粥)、糕点【月饼(苏式/广式)】的生产的实现流程及过程的控制情况:

整体过程一般为: 月饼为季节性产品, 公司按照销售部计划来进行安排生产订单任务, 方便粥生产依据公司销售会议沟通的合理库存订单情况来进行生产计划的安排及实施。具体的管控情况如下:

查 2025-04-9 批次的伏湿八珍粥、厚椰燕窝粥(方便食品(方便粥))生产过程管理, 提供了《生产任务单》、《领料单》、《调配工序关键控制点》、《包装材料消毒工序记录表》、《灌装封口工序记录》、《杀菌工序记录》等;

抽查 2025-04-9 批次的伏湿八珍粥、厚椰燕窝粥(方便食品(方便粥))产品:

——提供了 2025-04-09《生产任务单》, 显示生产的品种包括伏湿八珍粥 3500kg; 厚椰燕窝粥 6600kg; 并明确了需要混合机器放的, 链子、扁豆混合放置量, 单独放置的山药 7g、银耳 8g。

——提供了 2025-04-09《领料单》, 显示投料包括燕麦米(批次 250210)、燕麦片(250213 批次)、银耳(241020 批次)奶粉(240621 批次)、燕窝(230511 批次)以及纯椰子粉、冰糖、糯米、水等, 均有批次及数量等信息。

——提供了调配工序关键控制点(CCP 点, 但目前没有使用添加剂), 显示 4 月 9 日生产的伏湿八珍炖和厚椰燕窝粥, 添加剂使用情况为无, 甜度为正常; 记录人李小青。

——提供了 2025-04-09《灌装封口工序记录》(CCP 点), 显示当天所使用的糖水温度为 75℃(CL 值为 75-80℃), 蒸汽压力为 0.08Mpa(CL 值为 0.05-0.1Mpa), 密封情况为完好(CL 值为密封完好)。另外提供了 4 月 8 日包装材料消毒工序记录表, 显示对包装碗等进行了臭氧消毒, 共消毒 10800 只, 消毒时间为 21:00-23:00, 记录人为木 XX。基本符合 CCP 控制要求。

——2025-04-9《杀菌工序记录》(CCP 点), 显示当天生产伏湿八珍粥和厚椰燕窝粥, 杀菌温度均为 121℃, 压力为 0.2Mpa, 开始时间和结束时间 11:00-11:50(共 50 皿), 基本符合 CL 值: 温度: 121℃~122℃, 灭菌压力为 0.2Mpa, 时间为保温后 45min~60min。; 符合的要求。

另外, 提供了 2025 年 4 月 9 日《CIP 清洗液配置记录》(显示柠檬酸和氢氧化钠均为 1%的浓度, 对乳化罐、均质机、调配罐、管道、管料机等进行了清洗), 记录人为李小青。提供了 4 月 9 日设备清洗消毒记录, 包括传送带、清洗机、洗碗机、吹干机、装卸笼等, 先水洗、再热水冲洗, 最后 75%酒精消毒, 操作人李小青。另外提供了设备(周转容器、杀菌筐)清洗消毒记录、设备(颗粒灌装机、爬坡机、灌装封口一体机)清洗消毒记录、设备(洗米机、八角拌料机、切片机、电子天平、电子台秤、不锈钢推车、不锈钢桶)清洗消毒记录、设备(刀具、剪刀、不锈钢漏勺)清洗消毒记录、设备(调配罐、乳化罐、均质机、胶体磨)清洗消毒记录、垃圾箱清扫消毒记录、设备(不锈钢操作台)清洗消毒记录等, 对生产过程控制基本符合要求。

另外抽查 2025.2.19 燕窝八珍粥、2025.3.25 无添加八珍粥、2025.4.2 伏湿八珍粥和燕窝八珍粥等批次方便食品(方便粥)的生产, 基本符合策划以及 HACCP 计划要求。



抽查 2025-06-11 批次的苏月生产过程管控情况:

——2025-06-11 提供了生产任务单, 包括有椒盐味(100kg)、黑麻味(100kg)、五仁味(100kg)以及八珍苏月等品种, 《投料记录(苏月)》(CCP1), 记录了皮、酥、馅料情况, 包括小麦粉、麦芽糖浆、饮用水、猪油、冬瓜丁。本次生产为客户提供的产品样品试制, 未使用添加剂, 符合 CCP1-CL 值的要求;

——2025-06-11 《关键控制点控制记录(糕点 CCP1) 月饼食品添加剂投料记录》, 本次未使用添加剂。抽查 2024 年 8 月 16 日, 记录了脱氢乙酸钠投放数量苏月皮 50g*3, 基料数量 300kg, 占比 $\leq 0.5\%$: 共投放 3 锅, 投料人: 郭**, 复核人: 秦**, 苏月酥: 投放数量 25g*3, 基料量 150kg, 占比 $\leq 0.5\%$: 是, 投放 2 锅, 投料人: 郭**, 复核人: 秦**, 基本符合;

——2025-06-11 《关键控制点控制记录(糕点 CCP2) 苏式月饼烘烤控制记录》, 烘烤温度: 280℃, 烘烤时间 13 分钟, 中心温度, 五仁月饼, 中心温度 93℃、94℃, 烘烤人: 郭*, 校核人: 秦**, 基符合 CCP2 烘烤——CL 值(270 $\pm$ 30℃; 时间 12 $\pm$ 3min; 中心温度 90℃以上)的要求。

——2025-06-11 《关键控制点控制记录(糕点 CCP3) 苏式筒装月饼内包装封口记录》, 横封温度 166℃, 中封温度 154℃, 包装速度 56, 封口密封测试: $\checkmark$, 操作人: 穆**, 校核人: 秦**, 符合 CCP3 的 CL 值(横封温度 160 $\pm$ 35℃; 中封 175 $\pm$ 35℃; 包装速度 55 $\pm$ 25)要求;

——2025-06-11 《关键控制点控制记录(糕点 CCP4) 金探检测记录》, 记录时间 10:00 至 14:50, 每 2 小时左右进行一次校准, 产品五仁、椒盐、黑麻、八珍苏月等, 并有数量等记录, 未见异常, 无销毁, 记录人: 穆改娣, 校核人: 秦**; 基本符合 CCP4 的控制要求。

——针对 2025-06-11 批次苏月提供日常管控证据:

《紫外线消毒记录》, 记录了开启时间、关闭时间、消毒时间, 开启人信息, 基本充分,

《工器具清洗消毒记录》, 包装机、搅拌机、和面机、擀面机等设备, 明确了清洁消毒方法、消毒频次、消毒频率及清洗频率, 控制方式基本同藕粉的工器具清洗消毒管控;

《烘烤类(常规)糕点关键控制点监控记录》, 对配料单、添加剂、中心温度、工器具消毒、内包材消毒、员工手部消毒等进行了监控, 抽检人: 苟**, 校核人: 秦**;

《生产过程中不合格品处理记录》, 产品名称月饼, 过程不合格原因: 落地、数量: 1.3kg, 处理方式: 报废处理, 处理人: 郭杰, 批准人: 秦**;

《生产过程质量控制记录》对产品品名称、配方/添加剂, 生产工艺工序执行、关键控制点控制、人员操作规程、班前班时卫生控制, 检查通过 $\checkmark$ 进行表示, 检查人: 秦**;

《内包装消毒记录》, 消毒方式: 臭氧, 班前起始: 7:30, 班前关闭: 8:00, 检查时间: 8:00, 检查人: 秦**, 另抽查 2024-09-22/2024-08-20/2024-09-01 共 18 个批次, 控制方式基本相同。

抽查 2025-06-20 批次的广月生产过程过程管控情况, 提供了《关键控制点控制记录(糕点 CCP2) 广式月饼空烤控制记录》、《投料记录(广月)》、《广式筒装月饼内包装封口记录》的实施控制情况, 显示内包装封口, 横封温度: 150℃, 中封温度 160℃, 包装速度 60, 符合对应的 CCP3 的 CL 值要求, 控制方式基本与苏式月饼控制相同。另抽 2024-09-11/2024-08-22/2024-08-24 共 10 个批次, 控制方式基本相同。

除上述 CCP 的实施控制外, 人员卫生管控、虫鼠害控制等统一进行管理, 主要体现《每日卫生检查记录》, 检查项目包括班前(更衣室、紫外线灯、洗手消毒、员工穿戴)、中午(紫外线灯、洗手消毒)、班后(糕点脱包间、糕点成型间、外包间、更衣室、洗手消毒间、紫外线灯、防鼠设施、下水道、公共区域)等, 每天进行检查, 抽查 2024-09-18, 上述内容检查合格, 检查人: 木**, 秦**; 未见异常, 另抽查 2024-08-23/2024-09-17/2025-06-19 等共 30 个批次, 控制方式基本相同。

通过上述记录等情况, 方便食品(方便粥)、糕点【月饼(苏式/广式)】过程控制基本符合。

查看现场



公司注册地址：浙江省杭州市富阳区东洲街道东洲工业区 8 号路 1 号，经营所在的场所为浙江省杭州市富阳区东洲街道东洲工业区 8 号路 1 号，周边未发现污染企业，

公司占地面积约 2700 平方米，建筑 2000 平方米，共有三层，3 楼为企业文化宣传，1 层为方便食品生产车间级仓库，2 层为办公区和糕点/藕粉生产加工区、化验室；化验室占地约面积：80 平方米，配置有藕粉生产车间（不在认证范围）、糕点生产车间、方便食品生产车间、酱鸭生产车间（不在认证范围），有两部货梯。

现场设置有一次更衣室、二次更衣室，有风淋室（单项闭合），主要设备：制粒机、高速混合机、真空上料机、搅拌机、和面机、酥皮机枕式包装机、金属检测仪、电烤箱、高压煮锅、原水罐、纯水过滤兄、纯水罐、胶体磨、乳化罐、均质机、调配罐、自动下碗机、灌封一体机、双强自动化、蒸汽发生器、冷冻式干燥机、平面贴标机等，基本满足方便食品（方便粥）、糕点【月饼（苏式/广式）】的生产。现场观察平面图，更新了方便粥车间平面图。

现场查看，区域划分基本合理；配备有一次更衣室、二次更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒，现场观察及测试均运行良。基本满足方便食品（方便粥）、糕点【月饼（苏式/广式）】的生产要求。

6 月 21 日当天有广月产品在试制，提供了广式月饼生产任务单，包括蛋黄莲蓉、芝麻、台式凤梨、核桃果仁等品种，各 100 只。安排了 6 名员工负责生产。现场查看领料表，显示包括玫瑰豆沙馅（批次 250114）、莲蓉馅（250605）、花生仁（250311）等原辅料，询问添加剂使用情况，负责人表示目前小批样品试制，不使用防腐剂，后期批量生产时会使用山梨酸钾，并会做好管理和记录。现场查看月饼烘烤过程，烘箱面火温度为 230℃，底火 180℃，烘烤时间 14min。现场检测温度为 95℃。符合 CCP 点控制要求。查看蛋黄莲蓉内包过程，记录的横封温度为 143℃，中封温度 145℃，包装速度为 80，符合 CL 值规定要求。现场测试金检仪，使用 Fe1.0mm；Sus3.0mm，Non-Fe4.0mm，均能检出，询问木改梯，基本清楚控制要求。

6 月 23 日生产现场在生产燕窝八珍粥（方便食品-方便粥），提供了方便粥投料记录，显示包括燕窝、白扁豆、山药、薏米仁等，与配料表基本一致。询问投料巡检人员，一般在 24-28g 左右的固形物，现场抽查分别为 24.4g、25.3g 等，基本满足要求。查看封口过程，使用糖水温度为 72℃，蒸汽压力 0.08Mpa，基本符合 CCP 点控制要求。密封性检查完好。实际现场配备有游标卡尺进行检测，要求卷边厚度 1.2-1.5mm；现场检查实际为 1.3mm。但员工对游标卡尺使用不够熟练，已现场沟通。

现场查看杀菌过程，所使用的杀菌锅为 R2024-0475，目前正在办理备案登记，下次审核关注。现场实际设置的杀菌温度为 121℃，实际为 120.8℃，蒸汽压力 0.2Mpa，杀菌时间为 50±5min。控制过程基本符合 HACCP 计划规定。

上述控制基本与 HACCP 计划基本一致。现场人员穿工作服，佩戴头套、口罩，穿戴基本规范。

现场询问李**，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。

产品生产过程按照作业指导书、HACCP 计划的要求进行管控，在生产过程中会发现落地、破损等产品，直接做报废处理。有保留相应的记录。询问生产部负责人李主管，目前没有发生涉及食品安全的问题。

虫鼠害防治主要采用物理方法实施灭虫灭鼠。虫害用塑帘、纱窗、风幕等，再用灭蝇灯消灭进入的害虫，现场抽查一次更衣室入口处蚊蝇灯中蚊蝇较多，建议后期关注及时更换，并做好虫鼠害防控工作。

现场产品摆放基本整齐，基本可以做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐。

仓库对致敏物质有标识管理，单独区域标识存放；开封产品使用完毕后有闭口处理，产品存放在托盘上，有隔墙离地管控，做到先入先出原则。

原料、半成品、按照流水线作业，基本满足生熟不交叉。物品摆放基本规范、有序；

内包间人员穿戴整齐、佩戴口罩等，基本规范，现场测试密封性，操作人员熟悉操作流程。

现场各类记录基本符合规范要求。

现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂、消毒剂，有基本的标识。管控基本充分。

但现场检查发现：

- 1、冷藏内有自制的糖浆，但无任何标识；
- 2、成品库内有部分待处理产品没有进行标识；
- 3、更衣室更衣柜有存放有食品、药品；



4、车间现场有使用美工刀片。

以上开具不符合要求整改。

6) 产品放行管理情况

公司主要提供方便食品(方便粥)、糕点【月饼(苏式/广式)】的生产,策划编制了《产品放行控制程序》、《进货查验记录管理制度》、《生产过程控制管理制度》、《不合格管理制度》、《检测设备管理制度》、《食品安全追溯管理制度》、《原材料验收标准》、《成品出厂检验记录制度》等文件,在验收标准上,主要以索证索票,验证供方提供的单据和合格证明为主,部分原料验收时对微生物进行验证,审核周期内规范内容没有发生修改。

提供了《原辅材料进货验收记录》,检测项目主要包括原辅料名称、规格型号、计量单位、进货数量、生产日期、供货单位、标签标示、外观感官、称重计量等项目,有仓库人员验收签字,抽查 2025 年 5 月 9 日核桃仁验收记录,提供了原辅料抽检检验报告,显示生产日期为 25.5.6,主要对感官进行检验,结论为符合,并提供了大理百丽园生态食品发展有限公司提供的陈工出厂报告,检验员陈燕珊、审核罗旺。抽查 2024 年 7 月 17 日山梨酸钾的进货验收记录,提供了原辅材料进货验收记录,记录了规格、计量单位、进货数量 2 件*10kg,生产日期 24.4.12,供应商等信息均进行了验证,并附有厂家出厂报告,检验结论合格,验收员熊 XX。另外抽查 2024.8.19 火腿丁、24.9.24 进货的奶粉、24.11.22 台式绿豆沙、2024-11-18 进货的老抽、生抽、酱油,2024-11-16 进货的牛腱子、五花肉, 2025-5-23 进货的脱氧剂、台式绿豆沙,2024-03-04 进货的一次性餐盒、内托,2024-06-03 进货的脱氧剂等原辅料,基本符合要求。

抽查 2025-6-12 进货的台式土凤梨,进货数量 30 件*15kg,报告日期:2025-6-12,感官:固有该品种应有色泽滋味,检测结果:符合;结论:合格;并附有荆州市楚味香食品有限公司的馅料检验报告单,检验员:陈**,审核员:罗旺,有化验室盖章。

另抽查 20250612 批次的火腿自然块、20241104 椰子粉、241105 批次陈皮等,控制方式基本相同。

过程管控由生产部负责,具体见《生产过程中不合格品处理记录》,《生产过程质量控制记录》。

查产品放行过程管控:

查方便粥出厂检验报告,产品名称:厚椰乳燕窝粥,生产日期:20250606,生产数量 3240 盒,执行标准:Q/CZZ0086-2024,检验项目:净含量 $\geq 180\text{g}$,检验结果:193g,单项结论:合格;感官:色泽均匀,有光泽,有该滋味气味,滋味纯正具有品种的口感与风味;检验结果:符合,单项结论:合格;固形物含量 $\geq 35\%$,检验结果 45%,结论合格;水分 $\leq 90\%$;检验结果 82%,单项结论:合格。检验员:陈燕珊,验证人:罗旺,报告日期:2025-06-9。

另抽查黑麻苏月的出厂检验报告,

产品名称:黑麻苏月,生产批号:2025061101,生产数量:300 筒,执行标准:GB/T19855,检验项目:净含量 $\geq 360\text{g}$,检验结果:389g,单项结论:合格;菌落总数:(cfu/g), $n=5,c=2,m=104,M=105$,检测结果:80,210,160,150,200,单项结论:合格;大肠菌群:(CFU/g), $n=5,c=2,m=10,M=100$,检测结果: $<10, <10, <10, <10, <10$,单项结论:合格;水分/干燥失重($\%$) ≤ 22 ,检测结果:12.2%,馅料含量 $\geq 35\%$,检验结果:37.7,单项结论:合格;单项结论:合格,结论:检验合格,检验员:陈燕珊,验证人:罗旺,报告日期:2025-06-13。

另抽查 2025061101 批次的火腿苏月、2025062104 批次的玫瑰豆沙广式月饼、20250503 批次的陈皮红豆沙、20250610 伏湿八珍炖等共 19 个批次,控制方式基本相同。

产品放行控制基本充分。

7) 应急准备和响应管理情况:

公司制定有《应急准备与响应控制程序》,程序规定每年一次模拟演练。突然停电、停水、设备故障、意外投毒、火灾、各类禽流感疫情、重大环境污染、食品安全事故等紧急情况,策划了《应急预案》等,基本满足标准要求。

查见:



2025-04-11 开展了“突然停电、停水”，参加人员：各部门人员，有参加人员签到，演练评价：通过本次演练，对演习进行总结，应急预案修订建议：无需修订。

2025-05-08 开展了“食品防护计划演练记录”，参加人员：各部门人员，有参加人员签到。演练结果：对演练进行评价，证明公司安全防护措施有效运行。

2024-11-15 开展了“火灾事故应急预案演练”，有参加人员签到，等，控制方式基本相同。

11) 管理体系的验证、确认、评价和分析

公司在《综合管理手册》中规定了在建立 HACCP 计划时对控制措施和相应 CL 的确认方式，并策划了《验证活动策划、实施和评价程序》。

现场查见：

——《HACCP 计划确认记录》，确认人员：罗旺、郭书光、李小青、应高军、沈忠琴、陈燕珊、陈茜，确认日期：2025-2-15，确认结论：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平，其中要素设置的科学合理。确认类型：周期性确认。基本合理。

公司在《综合管理手册》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《验证控制程序》。

——日常在运行过程中，各部门负责人定期对监控记录进行评审，以确定 CCP 处于受控过程，审核周期内暂未发生纠偏情况，具体见生产部、质检部审核记录；

——公司建立了《监视和测量控制程序》，每年对计量器具进行校准，以确保计量器具的准确性，具体见质检部 H3.6 条款审核记录；

——产品安全性验证的控制，主要通过委托第三方进行检测的方式进行，提供了广月、苏月和方便粥的外检报告，见收集材料，2025 年广月（季节性产品）还未送检，下次审核关注。生产加工用水每年委托第三方进行 1 次检测，检测结论：合格。

——公司策划了《良好卫生规范》，规定了对作业环境、操作人员、接触面等的清洁消毒管理，以确保满足方便食品（方便粥）、糕点[月饼（苏式/广式）]生产过程管控见生产部审核记录，安全性验证见质检部审核记录。

现场查见：

——《GSP/前提计划现场验证记录》，验证人员：验证人员：罗旺、郭书光、李小青、应高军、沈忠琴、陈燕珊、陈茜，验证日期：2025 年 2 月 15 日，验证结论：前提计划的实施达到了预期效果。

——“HACCP 验证评价记录表-流程图的符合性验证”，验证人员：罗旺、郭书光、李小青、应高军、沈忠琴、陈燕珊、陈茜，验证日期：2025.5.4，验证结论：流程图与实际一致。

——《HACCP 计划验证》，验证人员：罗旺、郭书光、李小青、应高军、沈忠琴、陈燕珊、陈茜，验证日期：2025.5.4。

验证结论：危害控制计划的实施达到了预期效果。

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。

提供《内部审核实施计划》，（内部审核检查表）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。

审核日期：2025.05.10-2025-05-11；审核组组长：罗旺；组员：陈燕珊；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，现场与内审组长罗旺、内审员陈燕珊面谈，对内审有一定的了解，但深入应用程度方面还需要提升，现场已口头交流建议后期持续改进，作为改进项提出，下次审核持续关注。

查《内部审核实施计划》覆盖了 QH 的 2 个体系标准要求的条款，基本符合要求，包括了《2025 年度内审方案》，《内部审核报告》、《内审不合格报告》、“培训记录”、首末次会议签到表。



查《内审检查表》、《不符合项报告》：检查表检查条款与计划一致。共计1项不符合；涉及部门：后勤部，不符合项内容：经现场审核发现，侯应商管理中未及时收集最新的材料；不符合：GB/T19001-2016标准8.4条款HACCP体系V1.0 3.5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5月12日提供了“培训记录”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：公司建立的综合管理体系在按照ISO9001/危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)标准要求制定的综合体系手册，基本适宜，实施几个月后审核反馈公司建立的综合管理体系运行基本有效，可以申请外部认证。

内审基本满足标准要求。

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。按照策划于2025年05月25日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、管理评审输入包括年度审核工作总结、产品安全目标统计及分析、纠正和预防措施、内部审核结果、供方管理情况、体系文件管理、确认验证等等，提供了管理评审报告及查管理评审改进建议管理评审改进需求：2) 加强对各部门质量/食品安全管理体系要求的培训，计划2025年12月前完成，下次审核关注。

3) 管评结论：本公司的质量、环境、HACCP体系是符合GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、HACCP 体系认证要求 V1.0 标准要求，体系运行是适宜、有效、充分的，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

公司制定有《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。日常运行管控过程中：

原料验收主要来自合格供方，索证索票等方式进行控制，审核周期内未发生采购原料不合格情况。

在加工过程中，包括方便食品、苏式/广式月饼生产加工过程的控制，按照作业指导书、HACCP 计划等要求进行落实，员工能力通过培训等方式进行提升，定期进行考核，设备设施等定期进行维护保养等，审核周期内生产过程中发生过质量不合格情况，如包装材料有破损等重新包装情况，主要通过生产过程方式进行管控，见生产部审核记录；但未发生 CCP 点偏离情况或重大食品安全事故情况，审核周期内运行基本稳定。

在销售过程中，产品配送至客户处即时交付，有问题及时给与解决，主要由销售部负责，审核周期内未发生不合格情况，未发生重大顾客投诉情况。

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：

公司在《管理手册》10.2 条款进行了规定。现场查见保存并提供了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施记录；其中 2025 年内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证基本合理。上一年度外审 QH 开具的不符合，已采取纠正措施，现场验证基本有效。现场与部门负责人交流，其表示审核周期内暂未发生重大体系不合格情况，也未发生监督抽查不合格情况。

3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方审核期间未发生顾客投诉等情况，当地市场监督管理局来厂进行过产品抽样及现场检查，基本符合，未发生整改等情况。



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):

公司注册地址为: 浙江省杭州市富阳区东洲街道东洲工业区 8 号路 1 号, 经营地址: 浙江省杭州市富阳区东洲街道东洲工业区 8 号路 1 号, 周边未发现污染企业,

公司占地面积约 2700 平方米, 建筑 2000 平方米, 占地 2 层, 1 层为仓库, 2 层为办公区和生产加工区、化验室; 化验室占地约面积: 80 平方米, 配置有藕粉生产车间(不在认证范围)、糕点生产车间、方便食品(方便粥)生产车间、酱鸭生产车间(不在认证范围), 有两部货梯, 由园区负责维护保养及年检, 收集了年检报告。

现场设置有一次更衣室、二次更衣室, 有风淋室(单向闭合), 主要设备: 搅拌机、和面机、成型机、酥皮机枕式包装机、金属探测仪、电烤箱、等, 基本满足方便食品(方便粥)、糕点【月饼(苏式/广式)】的生产。现场观察平面图和主要设备仪器等基本未发生变化。

现场查看, 区域划分基本合理; 配备有一次更衣室、二次更衣室, 上班后员工进行更衣、洗手消毒, 现场观察及均运行良好。

提供了“设备设施清单”, 所涉及的设备主要有: 制粒机、高速混合机、真空上料机、搅拌机、和面机、酥皮机枕式包装机、金属探测仪、电烤箱、车辆等 112 台套, 在 2025 年初增加了方便食品(方便粥)类的生产设施, 包括洗米机、八角拌料机、切片机、高压煮锅、原水罐、纯水过滤兄、纯水罐、胶体磨、乳化罐、均质机、调配罐、自动下碗机、灌装一体机、双强自动化、蒸汽发生器、平面贴标机等, 基本满足。

提供有《设备设施清单》、《设备设施保养计划》(计划主要在 2025 年 2 月和 8 月进行保养, 部分设备根据实际会有所增加, 灌装封口一体机在 5 月进行维保)、《设备设施保养记录》(对每一台设备建立维保记录, 并规定了维保项目和维保频次)等,

另抽查高速粉碎机、和面机、自动筛分机、微电脑颗粒包装机、SINMAG 电热式烤箱、自动理料线的保养控制方式, 与上述基本相同。

企业共有 4 两配送车辆, 抽查浙 A·N701N, 浙 A·656E2, 均为常温车, 配有行驶证, 询问行驶证有年检。一般按照行驶里程进行保养, 有定点单位进行保养。具体见后勤部审核记录。

查设备设施维修情况, 提供了《设备设施维修单》, 审核周期内共发生 2 次维修, 均进行了记录。

特种设备主要为电梯和杀菌锅, 电梯由园区统一管理, 提供有检定报告。杀菌锅 2025 年新增, 目前正在办理中, 下次审核关注。

基础设施设备管理过程基本充分。

检测设备清单:

公司在管理手册中 7.1.5 条款对监视和测量资源进行了要求。抽查“计量器具调账”, 主要包括电子秤和中心温度计, 培养箱、干燥箱等; 抽查压力表(Y100), 校准日期为 2025 年 1 月 10 日(报告编号 25000241628); 数字温度计 2024 年 6 月 20 日校准; 电子天平校准日期为 2025 年 3 月 7 日(报告编号 25000248494), 恒温干燥箱校准日期为 2025 年 6 月 10 日, 电热恒温培养箱校准时间为 2025 年 6 月 10 日, 均在有效期。

对烤箱的温度显示装置通过比对方式进行控制, 提供了《温度校准记录》, 抽查设备名称: SINMAG-F2 旋转炉, 校准日期: 2025-04-23, 测试人: 陈**, 校准结论: 符合。

不涉及标准溶液管理。各项资源管理基本满足体系运行相关需求。

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《人力资源管理制度》;

查从事食品安全工作人员能力管理情况:

提供了《岗位人员能力评价表》, 基本覆盖到公司高层管理人员、生产部员工等岗位; 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, 抽查生产部经理: 李小青, 学历: 大专, 从事食品行业十年以上, 食品安全小组组长/副总经理: 罗旺, 学历: 本科, 食品科学与工程, 从事食品行业二十年以上, 另抽查质检部经理陈燕珊、后勤部经理郭书光控制基本相同, 基本符合要求。目前公司人员能力主要通过培训方式来进行提升。

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, 包含了生产部、综合办、销售部、质检部、质检人员等岗位



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。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。

抽查检验员陈燕珊经培训合格后上岗,并提供了食品检验员证,证书编号:1270000000403347;

查特种作业人员:李小青:安全管理和作业人员证,编号:330822197712062411,有效其至 2023 年 3 月-2027 年 04 月;肖桥华:低压电工作业,证书编号:T362429197502200935,2024-04-10 至 2030-04-09;高压电工作业,证书编号:T362429197502200935,2022-06-28 至 2028-06-27;焊接与热切割作业,证书编号:证号 T362429197502200935,2022-07-14 至 2028-07-13。后续需关注压力容器操作人员资格证书管理。

查健康证管理情况:

公司在《良好卫生规范》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:

管代兼食品安全小组组长罗旺(发证时间 2025-03-22,有效期 1 年)、另查生产部经理李小青、生产部工人夏东彦、质检部检验员李兰、生产部刘树兰、生产部工人木改娣、

生产部郭威等健康证,均在有效期内。人员管理基本符合要求。

3) 信息沟通:

受审核方在《管理手册》7.4 条款进行了规定,策划了《内外部沟通控制程序》,包括沟通方式、沟通内容等;内部沟通主要是与员工的沟通,对外主要包括与供方、与顾客/消费者、与监管部门、与认证机构等进行的沟通,沟通方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈、现场监督检查等,审核期间内沟通基本顺畅,控制基本稳定。对外沟通主要由食品安全小组组长负责。

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:

公司形成了文件化的《管理手册》1 份、《程序文件》29 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质量管理体系/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 29 份程序文件,基本包括了质量/HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件:培训记录、确认验证记录等 共 86 份。

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、版本信息等。

提供了《受控文件清单》,编制:陈茜,审核:罗旺,批准:吴立勇 2025.02.15,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:HZCZZ-SC-2025,版本/状态:B/0;实施日期:2025 年 05 月 26 日,另抽查食品防护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:陈茜,审核:罗旺 批准:吴立勇 2025.02.15,抽查体系文件如手册 HZCZZ-SC-2015、程序文件、危害控制计划等已记录分发到各部门,查:管理手册,分发部门:总经理,领用人:吴立勇,领用日期:2025.02.15,分发号:01,文件有版本号等标识管理。

针对审核期间提出的文件,组织对体系文件管理手册等问题进行了修改,提供了文件修改单,记录了修改的内容,有修改及审批信息,控制基本合理。

查外来文件管理情况:

提供了《法律法规清单》,随机抽查法律法规:包括中华人民共和国食品安全法、食品生产许可管理



办法、GB14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB7099-2015《食品安全国家标准 糕点》、GB/T1985-2023《月饼质量通则》、GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 4806.7-2016 食品安全国家标准、食品接触用塑料材料及制品、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、CCAA 0019-2014 (CNCA/CTS 0011-2014) 食品安全国家标准 方便食品企业、T/CCAA 08-2014 食品安全管理体系 糕点生产企业要求 等文件，基本覆盖了公司便食品(方便粥)、糕点【月饼(苏式/广式)】的生产所适用的法律法规。

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》、《合格供方名录》、《组织内外部环境要素识别表》，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。

文件化信息的管理基本合理。

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：取消环境管理体系认证
- 4) 资源配置:新增一个方便粥生产车间
- 5) 产品及其主要过程:取消藕粉产品，增加了方便粥产品。
- 6) 法律法规及产品、检验标准:方便粥执行企业标准，糕点（广月/苏月）没有重大变化
- 7) 外部环境:没有发生重大变化。
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）:有调整取消了环境管理体系认证，并取消藕粉产品，增加了方便粥产品。
- 9) 联系方式:无变化

五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核发现有不符合，已经进行了整改，基本有效。

六、认证证书及标志的使用

未发现有不规范的情况。

七、被认证方的基本信息暨认证范围的表述：

H:位于浙江省杭州市富阳区东洲街道东洲工业区 8 号路 1 号杭州采芝斋食品制造有限公司生产车间方便食品(方便粥)、糕点【月饼(苏式/广式)】的生产

Q:方便食品(方便粥)、糕点【月饼(苏式/广式)】的生产



八、审核组推荐意见:

审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, 杭州采芝斋食品制造有限公司 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	☒ 基本符合	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本符合	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本符合	☐ 无效
审核目的	☐ 达到	☒ 基本符合	☐ 未达到
体系运行	☐ 有效	☒ 基本符合	☐ 无效

☐推荐再认证注册

☒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。

☐不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组: 任泽华、邝柏臣、夏令

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。