



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：11593-2024-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：河北华聚食品有限公司

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）：马焕秋、孟德波

报告日期：2025 年 6 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

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：马焕秋、孟德波



受审核方名称：河北华聚食品有限公司

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	黄童彤	组长	审核员	2024-N1HACCP-1301841	CI-1,CII-1,CIV-2
A	黄童彤	组长	审核员	2024-N1FSMS-1301841	CI-1,CII-1,CIV-2
B	马焕秋	组员	审核员	2024-N1HACCP-1296764	CI-1,CIV-2
B	马焕秋	组员	审核员	2023-N1FSMS-1296764	CI-1,CIV-2
C	孟德波	组员	实习审核员	培训证	
C	孟德波	组员	实习审核员	2025-N0FSMS-1388931	CI-1,CII-1,CIV-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王函龙、孙茂森	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：：CNCA/CTS 0012-2014食品安全管理体系 果蔬制品生产企业要求、GB/T27301 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求；



d) 相关的法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、《食品召回管理办法》、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2022、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》GB 29921-2021、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》GB 31607-2021、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2760-2024、《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》GB 4806.7-2023、《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》GB 7718-2011、《食品安全国家标准 蜜饯》GB 14884-2016、《酱卤肉制品质量通则》GB/T 23586-2022、ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准要求、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）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：《中华人民共和国食品安全法》、《食品召回管理办法》、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2022、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》GB 29921-2021、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》GB 31607-2021、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2760-2024、《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》GB 4806.7-2023、《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》GB 7718-2011、《食品安全国家标准 蜜饯》GB 14884-2016、《酱卤肉制品质量通则》GB/T 23586-2022、ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准要求、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）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21日上午至2025年06月24日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年7月1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: 位于河北省沧州市沧县高川乡孙小庄村委会北 400 米的河北华聚食品有限公司热加工熟肉制品【酱卤肉制品（鸡肉制品、猪皮制品）】的生产、水果制品【蜜饯（果糕类：核桃烤山楂、山楂片）】的分装、水果干制品（芝麻夹心红枣、夹心红枣、即食红枣）的生产

H: 位于河北省沧州市沧县高川乡孙小庄村委会北 400 米的河北华聚食品有限公司热加工熟肉制品【酱卤肉制品（鸡肉制品、猪皮制品）】的生产、水果制品【蜜饯（果糕类：核桃烤山楂、山楂片）】的分装、水果干制品（芝麻夹心红枣、夹心红枣、即食红枣）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：沧县高川乡孙小庄

办公地址：河北省沧州市沧县高川乡孙小庄村委会北 400 米

经营地址：河北省沧州市沧县高川乡孙小庄村委会北 400 米

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 20 日 08:30 至 2025 年 06 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：

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（5）项，观察项（1）项，涉及部门/条款：

行政部：F7.2/H3.2 生产部 F8.5.4.5/H4.3.4.3 H3.7；综合管理部 F8.7/H3.6 F8.8.1/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 23 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 6 月 1 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力、CCP 点监控、产品放行、产品验证、标签标识、监测设备、特种设备

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、CCP 点监控、产品放行、产品验证、标签标识、监测设备、特种设备

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：2012 年 12 月 21 日 体系实施时间：2024 年 7 月 1 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：102 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

生产车间：6：30—11：30，13：30—17：30，单班生产，无夜班；

行政人员：8：00—11：30，13：30—17：30

4) 范围内产品/服务及流程：

酱卤肉（猪皮制品）生产工艺流程图：

原辅料验收（肉验收 CCP1）→原辅料储存→原料缓化→原料清洗→配料（CCP2）→分割、切断、切丝→煮制→回凉泡卤→内包装→辐照灭菌（外包控制）→外包装→入库

酱卤肉（鸡肉制品）生产工艺流程图：

原辅料验收（肉验收 CCP1）→原辅料储存→原料缓化→原料清洗→配料（CCP2）→滚揉腌制→摆盘蒸制→烘烤→回凉→内包装→辐照灭菌（外包控制）→外包装→入库

蜜饯（果糕类：核桃烤山楂、山楂片）的分装工艺流程图

原辅料验收（OPRP1）→脱包→分拣→内包→金探（CCP1）→外包→入库

水果干制品（夹心红枣、芝麻夹心红枣）生产工艺流程图

原辅料验收（OPRP1）→筛选→清洗→去核/皮→蒸制（仅限夹心红枣）→夹心→裹芝麻（仅限芝麻夹心红枣产品）→灭菌 CCP1→内包装→外包装入库

水果干制品（即食红枣）生产工艺流程图：

原辅料验收（OPRP1）→筛选→清洗→去核/皮或不去核/皮→灭菌 CCP1→回凉→内包装→外包装入库

无不适用条款

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

业从事【酱卤肉制品（鸡肉制品、猪皮制品）】的生产、水果制品【蜜饯（果糕类：核桃烤山楂、山楂片）】的分装、水果干制品（芝麻夹心红枣、夹心红枣、即食红枣）的生产

组织在管理手册 4.1 条款进行了规定，并编制了《风险和机遇应对控制程序》

1) 企业于 2024 年 7 月 1 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/小组组长沟通，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。

外部环境从产业政策环境、技术环境、竞争环境等方面进行了分析和评价，内部环境从发展规划、物力资源、文化环境、知识环境等方面进行了分析和评价，提供公司《内、外部环境 with 风险、机遇分析评价表》、《风险和机遇识别评价及措施表》，编制：冯华；批准：孙泽辉；2024.7.1

与企业负责人沟通，目前竞争环境企业准入门槛低，品牌声誉会提高竞争力，组织面临的风险有：

1. 市场态势好，会有新的企业进入，竞争对手会增加；
2. 食品掺假，食品防御和故意污染；

应对措施：

1. 加强老客户的维护；维护自身品牌及声誉；靠品牌打天下；
2. 加强检测控制，防止造假，提高品牌知名度与企业沟通。

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。

司在《管理手册》4.2 条款进行了规定，编制了《组织环境 and 相关方需求控制程序》，

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《相关方需求和期望识别评审表》，识别出的相关方包含：客户、供方、厂界周边企业和居民、员工、村委、认证机构、银行、地方政府部门等。公司明确了对这些相关方进行监视 and 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。

查周边居民的期望和要求：建立友好关系不被污染和影响；

客户的期望与要求：准时交付、服务良好、价格合理、产品质量合格无食品安全问题；企业编制有《风险和机遇的应对控制程序》，对影响实现公司管理体系预期结果的各种内外部因素进行识别、评价，以有效应对风险和机遇。在实现其目标和预期结果的销售经营活动中，不定期组织会议、文件传递等方式进行风险和机遇的识别。

1) 提供了《风险和机遇识别评价及措施表》，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，并提出了针对性的应对措施。结合监管部门的监管力度、客户的需求、社会、公司运营管理、经济、产品运输、储存等开展了风险和机遇的识别、控制及管理工作。组织建立的风险和利用机遇的机制基本符合要求。

2) 现场交流小组组长，其表示目前公司所面临的风险：

国家对食品安全要求越来越严格，管理越来越规范，企业稍有不慎，出现食品安全问题，将会被取消资格；

控制措施：严格实施食品安全法律法规，加强销售过程严格各项管理制度，确保食品安全；

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》、《食品召回管理办法》、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2022、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》GB 29921-2021、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》GB 31607-2021、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2760-2024、《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》GB 4806.7-2023、《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》GB 7718-2011、《食品安全国家标准 蜜饯》GB 14884-2016、《食品安全国家标准 熟肉制品》GB 2726-2016等法规文件，基本符合要求。



组织于2024年9月13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。

与企业沟通，组织在识别相关方的需求及期望时未能关注气候变化的因素，已现场沟通。

3) 方针、目标

公司于2024年7月1日布了经总经理批准的管理方针：

以质量求生存，以信誉求发展，严格把关，控制食品安全危害，生产顾客满意产品。

食品安全总目标

1、食品安全0事故；

2、CCP点监控率100%；

3、采购产品检验合格率达100%；

各部门的目标及考核规定：

生产部目标：CCP验证通过率100%；食品安全事故为0；设备运行完好率99%。

综合管理部目标：员工培训计划实施率100%

销售部目标：产品重大投诉为0、一般投诉小于等于2次/年；

后勤部目标：采购产品合格率100%；

行政部目标：采购产品检验合格率达100%、食品安全事故为0

管理方针包含在管理手册中。审核周期内未发生变化。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。通过宣传单、标识、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。

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《管理手册》中10.4条款，对外部提供过程、产品和服务的控制过程进行管理；

后勤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。后勤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。

根据订单情况下单，采购订单，

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：新疆灰枣、新疆骏枣、核桃仁、山楂片、白砂糖、食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、乳酸链球菌素、双乙酸钠、异维C钠等）、包材（塑料包装袋、铝箔袋、塑料桶、卷膜）、消毒剂（二氧化氯、乙醇消毒液）等。供方送货上门，经库管、化验员查验合格后入库存存。

提供《合格供方商名录》，

查《合格供方名单》：



供方名称

供应主要产品

沧州市新华区佳香汇食品添加剂经销处

食品添加剂

阿拉尔市红福天枣业有限公司

红枣

河北果仁飘香食品有限公司

核桃仁

青州市青欣食品有限公司

山楂片、山楂糕

河北康达畜禽养殖有限公司

鸡胸肉

安丘市鲁丰集团有限公司

鸡胸肉

天津市蓟县津乐生猪屠宰加工厂

猪皮

东光县双林塑业有限公司

包装袋

沧州泰森包装材料有限公司

拉伸膜

沧州亿凯物流有限公司

物流运输（外包）

天津金鹏源辐照技术有限公司

酱卤肉制品辐照（外包）

沧州市丽丰有害生物防治服务有限公司

有害生物防治（外包）

.....

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价内容包括资信度、生产、管理能力、产品质量、售后服务等，每个供方进行了合格供方评定，有《合格供方评定记录表》，评价人：杨青，批准：孙泽辉；评价结论：列入合格供方。

基本覆盖认证范围的所涉及的产品原辅料等类别。

供方资质均齐全、有效，收集了产品第三方检测报告：

1、供方：天津市蓟县津乐生猪屠宰加工厂 供应：猪皮

供方资质：动物防疫条件合格证 编号：（津蓟）动防合字第 20170008 号；生猪定点屠宰证批准号：津蓟屠宰字 05 号；定点屠宰代码：A03011505；

查检测报告：

产品名称：猪-其他副产品；动物检疫合格证明（产品 A）编号：12017987668；签发日期：2024 年 12 月 17 日；

肉品品质检验合格证编号：034727013，生产日期：2024.7.19；

产品名称：猪组织；报告编号：240716249253；报告日期：2024.7.16；检测项目：非洲猪瘟病毒核酸；检测结果：阴性；检测单位：武汉尚码生物科技有限公司；

2、供方：安丘市鲁丰集团有限公司 供应：鸡胸肉

供方资质：营业执照编号：91370784MACGWQY3L；动物防疫条件合格证编号：（鲁安）动防合字第 20120210；

查检测报告：

产品名称：鸡产品；报告编号：WT20250307028；报告时间：2025.3.17；

检测项目：状态、气味、挥发性盐基氮、铅、镉、汞、砷、艾氏剂、狄氏剂、林丹呋喃它酮代谢物、替米考星环丙沙星、菌落总数、大肠菌群等；

检测结果：符合

检测单位：濮阳市中鼎检测技术有限公司

动物检疫合格证明（产品 A），编号：3743192498；签发日期：2025 年 1 月 4 日；

3、供方：阿拉尔市红福天枣业有限公司 供应：红枣

供方资质：《营业执照》编号：916590020802034214；



食品生产许可证编号：SC11765900200305；有效期至 2026 年 11 月 30 日；

产品名称：新疆灰枣；报告编号：Z24121855；报告时间：2024.12.20；

检测项目：感官、水分、铅、总砷、二氧化硫残留量、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等；

检测结果：合格

检测单位：山东新佳祥检测技术有限公司

4、供方：青州市青欣食品有限公司 供应：山楂片、山楂糕

供方资质：《营业执照》编号：91370781X31907596T；

食品生产许可证编号：SC11737078102601；有效期至 2027 年 8 月 23 日；

产品名称：核桃烤山楂；报告编号：华正检【2025】SP0187 号；报告时间：2025.3.10；

检测项目：感官、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、胭脂红、菌落总数、霉菌等；

检测结果：合格

检测单位：山东华正检测有限公司

5、供方：沧州市新华区佳香汇食品添加剂经销处 供应 食品添加剂、调味品

供方资质：《营业执照》编号：92130902MA09FJAM24；

食品经营许可证编号：JY11309020007814；有效期至 2027 年 11 月 13 日；

产品名称：山梨酸钾；报告编号：2410934571；报告时间：2024.7.17

检测项目：感官、山梨酸钾含量、醛、砷、铅、总汞、镉、菌落总数、金黄色葡萄球菌、霉菌、酵母、李斯特氏菌、蜡样芽孢杆菌等项；

检测结果：符合

检测单位：浙江方圆检测集团股份有限公司

产品名称：三聚磷酸钠；报告编号：SX2025SP00542；报告时间：2025.2.10

检测项目：感官、含量、总磷酸盐、PH、砷、铅、菌落总数等项；

检测结果：符合

检测单位：三峡公共检验检测中心

产品名称：乳酸链球菌素；报告编号：W024061016595；报告时间：2024.10.28

检测项目：感官、效价、铅、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等项；

检测结果：符合

检测单位：上海市质量监督检验技术研究院

产品名称：双乙酸钠；报告编号：2025SP0086；报告时间：2025.2.12

检测项目：色泽、游离乙酸、PH、易氧化物、铅等项；

检测结果：合格

检测单位：上海南通市产品质量监督检验所

产品名称：一水柠檬酸；报告编号：CF0500186-2025；报告时间：2025.2.19



检测项目：感官、含量、易碳化物、钙盐、铅、总砷、铅等项；

检测结果：符合

检测单位：上山东省产品质量检验研究院

产品名称：味达美鲜味生抽；报告编号：37240001242101965；报告时间：2024.12.22

检测项目：香气、色泽、总砷、铅、菌落总数、铵盐、大肠菌群、铵盐、全氮等项；

检测结果：符合

检测单位：烟台海关技术中心

7、供方：东光县双林塑业有限公司 供应：包装袋

供方资质：《营业执照》编号：91130923398928641F；生产许可证编号：（冀）XK16-204-00516，有效期至2029年12月07日；

产品名称：复合袋（BOPA/LDPE）；报告编号：CJJC2024BZ2206；报告时间：2024.11.21

检测项目：规格偏差、外观、耐热性、总迁移量、高锰酸钾耗氧量、重金属、脱色试验、大肠菌群、沙门氏菌、溶剂残留量等；

检测结果：符合

检测单位：超检检测技术服务河北有限公司

8、供方：沧州泰森包装材料有限公司 供应：拉伸膜

供方资质：《营业执照》编号：91130923077478387J；

生产许可证：（冀）XK16-204-01198；有效期限至2025年7月29日；

产品检测报告：

产品名称：食品包装用多层共挤膜

报告编号：GH202501395

报告时间：2025年4月29日

检测项目：感官要求、尺寸偏差、溶剂残留量、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、大肠菌群、沙门氏菌等；

检测结果：符合

检测单位：河北省产品质量监督检验研究所 国家环保产品质量检验检测中心；

9、供方：沧州卓鼎蓝阳塑料制品有限公司 供应：塑料桶

供方资质：《营业执照》编号：91130921MA0D97215W；

生产许可证：（冀）XK16-204-01191；有效期限至2030年7月15日；

产品检测报告：

产品名称：PET 塑料桶

报告编号：GH202501598；报告时间：2025年5月20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：符合

检测单位：河北省产品质量监督检验研究所 国家环保产品质量检验检测中心；

10、新乡市康大消毒剂有限公司 供应 消毒剂

供方资质：《营业执照》编号：91410700706598198F；



消毒产品生产企业卫生许可证：（豫）卫消证字（2001）第 0102 号；有效期至 2028 年 4 月 8 日；

产品检测报告：

产品名称：固体稳定性二氧化氯；报告编号：202360028；报告时间：2023 年 5 月 23 日

检测项目：外观、二氧化氯含量、砷含量、重金属、PH 值；

检测结果：合格

检测单位：新乡市质量技术监督检验测试中心；

外包过程控制：虫鼠害控制、物流运输、产品三方外检、酱卤肉制品辐照、冷冻储存；

1、物流运输：线上销售运输方式主要与快递公司（中通、圆通）合作，快递公司安排人员到企业现场分拣、打包、装车、配送，产品常温运输，无特殊要求。

线下销售运输：与沧州亿凯物流有限公司签订物流运输协议，一单一结，产品常温运输，无特殊要求。

2、有害生物防治：与沧州市丽丰有害生物防治服务有限公司签订了服务合同，服务内容：虫鼠害综合防控；服务期限：2025 年 3 月 20 日至 2026 年 3 月 19 日；

查公司资质：有害生物防制服务机构服务能力等级证书编号：2020072000003；有效期至 2026 年 7 月 19 日；
农药登记证登记编号：WP20170015,有效期至 2027 年 2 月 13 日；

提供有害生物控制服务报告，服务时间：2025 年 3 月 24-25 日；有情况汇报、采取措施、建议措施等内容，服务人员：黄**、高**，客户签字：王**；

3、酱卤肉制品辐照，提供有合作协议，甲方：河北华聚食品有限公司；乙方：天津金鹏源辐照技术有限公司；

签订日期：2025 年 1 月 1 日；协议编号：TJJYPY20250424；合同内容：猪皮、鸡肉，

乙方资质：营业执照信用代码：91120116754839259R；

4、冷冻储存：与出租方（曹金彪）签订了租赁合同，合同有效期 2024 年 5 月 1 日起至 2027 年 4 月 30 日；合同约定了双方的责任与义务，双方签字盖章有效。

采购管理情况：

查入库单：

1、2025.3.1，灰枣 540 件（24 斤）；

1、2025.6.10，冷冻生猪皮 180 件（20kg）；

2、2025.3.8，夹心桑葚山楂片 444 件；

3、2025.2.15，冷冻鸡胸肉 150 件（20kg）；

4、2025.4.1，老抽 50 件；

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，不合格处理情况见综合管理部审核记录。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

2) 前提方案

组织策划了《前提方案&良好卫生规范》，文件编号：HJ-PRP-2024 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。

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。



1、场所及周边环境：

组织位于河北省沧州市沧县高川乡孙小庄村委会北400米，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。

1、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

热加工熟肉制品加工车间设置有：更衣室、内包装车间、缓冲间、烤房、夹心车间、筛选去核车间、外包车间、混料间、配料间等；

水果制品和水果干制品加工车间设置有：更衣室、内包装车间、缓冲间、卤制车间、杀菌车间、外包车间、混料间、配料间等；

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料、废包装袋。

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、酒精感应喷洒器。

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，原料库按原料品种进行分类存放。

现场查看：有新疆红枣、核桃、西梅等原材料，同时有原料库内有化学品库、食品添加剂库均上锁管理；成品存放在外包间暂存，当天发往快递，无库存。

提供《原料领用记录表》记录了浅3核桃仁、核桃山楂糕、夹心桑葚山楂片、西梅干、黑芝麻、麦芽糖浆等的领用记录，同时提供《仓库出库表》对卷膜、包装袋进行记录；查看基本满足先进先出的原则；基本满足要求；

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。

查见：样品名称：生产用水，报告编号：Z25031824，检测单位：山东新佳祥检测技术有限公司，报告日期：2025年3月21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39项。

5、包装材料：

现场查看，企业使用的包装材料为：卷膜、食品袋、纸箱等，提供了质检报告含卫生指标。详见后勤部审核记录。内包材验收为OPRP1-2，经过臭氧/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边角料，废弃包装袋、废弃纸箱，生产中产生的不合格品。每班下班后带走，放到厂区垃圾站，由公司统一送往乡里垃圾中转站处理，废弃的边角料统一回收买给个人做饲料使用，提供回收单据，废弃纸箱包装袋由个人回收，提供单据；

污水排入厂区污水处理站内，后经过处理排到城市管道内；

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F7.1.3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、二氧化氯、次氯酸钠等。

查《化学品领用记录表》：

领用日期：2025年 5月24日 二氧化氯；使用区域：枣仁派车间 领用人：贾**

领用日期：2025年 5月 29日 酒精1桶、洗洁精1桶、稳定性二氧化氯； 使用区域：枣仁派车间 领用人：贾**，

企业使用食品添加剂有木糖醇、三聚磷酸钠，D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素等在原料库有添加剂专间存放，上锁管理，专人专管。现场检查，食品添加剂部分存放在原料仓库，领用后的添加剂存放在车间内配料间中上锁管理，有配料记录，但存放量较大现场和企业沟通，下次审核关注。

查有《原辅料出入库台账》（含食品添加剂及化学品出库记录），

1、2025年6月21日出库 增鲜剂2箱、乳酸钠1桶×25kg、双乙酸钠1袋×25kg 领料人：孙泽瑞

2、2025年6月12日出库 乳酸菌3桶 领用人：王建军；增鲜粉2件×20kg、复配保持稳定剂2袋×25kg领用人：高俊峰；氯化钾2袋，领用人：王建军

现场沟通食品添加剂管理制度中缺少对结余量进行统计，记录中有设计，未记录，下次审核关注；

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。

查看卤肉制品车间：

《清洗消毒记录》消毒对象墙面、地面、消毒液名称及浓度：二氧化氯2%；清洗消毒方式：首先用清水把地面和墙壁上的污染冲洗干净，然后用配好的消毒液均匀喷洒，附着10分钟，最后用清水彻底冲洗干净。

抽查2025年4月/2025年5月记录基本满足要求；

提供《二氧化氯消毒液配置记录》地点：各车间入口，抽查2025年6月14日地点：脚踏池（鞋靴消毒），消毒计量：8g、配置量20L，配置浓度：2%；工器具（工器具消毒）消毒计量：2g、配置量5L，配置浓度：2%；配制人：刘玲玲；

查看水果制品车间：

《清洗消毒记录》消毒对象墙面、地面、消毒液名称及浓度：二氧化氯2%；清洗消毒方式：首先用清水把地面和墙壁上的污染冲洗干净，然后用配好的消毒液均匀喷洒，附着10分钟，最后用清水彻底冲洗干净。

抽查2025年4月/2025年5月记录基本满足要求；

《清洗消毒记录》消毒对象生产设备、消毒液名称及浓度：二氧化氯2%；清洗消毒方式：首先用清水把地面和墙壁上的污染冲洗干净，然后用配好的消毒液均匀喷洒，附着10分钟，最后用清水彻底冲洗干净。

抽查2025年4月/2025年3月记录基本满足要求；

《清洗消毒记录》消毒对象空气、消毒液名称及浓度：臭氧发生器；清洗消毒方式：臭氧消毒（每日工作前与结束后开启臭氧发生器至少30min，对车间空气进行消毒）。抽查2025年3月/2025年6月记录，每日6:30 5:00进行消毒，现场沟通5:00为下午17:00，基本满足要求；

《清洗消毒记录》消毒对象工具容器、消毒用具：82℃以上热水；清洗消毒方式：池中放入82℃以上热水，将小件的工具容器清水冲净放入热水池中浸泡20min后取出。抽查2025年3月/2025年6月记录，每日6:30 5:00进行消毒，现场沟通5:00为下午17:00，基本满足要求；

提供《二氧化氯消毒液配置记录》地点：一车间，抽查2025年6月1日，地点：净手池，时间：6:30开始每一个小时检查一次，操作人：马**，消毒方式：先用清水清洗手部，然后用配置好的二氧化氯溶液浸泡30min，最后用清水冲洗干净，配置方法：二氧化氯50g，放入15000ml水中；

《紫外线杀菌记录》每日结束对更衣室、车间进行杀菌，查看2025年6月记录，显示杀菌时间均为17:30，未显示结束时间，每日杀菌时间，现场沟通，下次审核关注；

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。

提供有《清场检查记录》，

每日生产前开机、前期生产产品名称、准备生产产品名称、现场清理、设备卫生、设备状况、容器准备、原辅料准备、人员配置进行检查，查看2025年3月，检查人：孙桂凤；

提供《内包材臭氧消毒记录》日期：2024年10月1日 名称：无花果夹核桃125g×2包×2000件，核桃烤山楂2.5kg×2包×400件，臭氧开启时间：6:00，臭氧机关机时间：6:30，运行状态：正常，记录人：孙桂凤，同时查看2024年12月记录基本满足要求；

**10、虫害防治：**

虫鼠害控制外包，主要措施有：粘鼠板、诱鼠站、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，

有害生物防治：与沧州市丽丰有害生物防治服务有限公司签订了服务合同，服务内容：虫鼠害综合防控；服务期限：2025年3月20日至2026年3月19日；

提供有害生物控制服务报告，服务时间：2025年3月24-25日；有情况汇报、采取措施、建议措施等内容，服务人员：黄**、高**，客户签字：王**

提供防虫害检查记录表：

查有2025.3《虫害控制（粘鼠板）检查检测记录表》，检查区域：仓库，粘鼠板点为P1-P63，查3月26日记录P41捉一只老鼠，更换粘板；检查区域：车间，无异常；同时提供老鼠诱饵站、灭蝇灯的检查记录控制方式基本相同；

提供《虫害控制设施设备清单》灭蝇灯18，诱饵站26、粘鼠板64、挡鼠板7、防蝇帘、纱窗若干；

查看《虫害控制设备设施维护记录》2025年3月26日 粘鼠板位置仓库更换P41粘鼠板，更换点1，维护人：黄**；

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《入车间人员每升检查记录》2025年6月10日的记录，项目包括：健康状况、身体无伤口及皮肤疾病、不得佩戴戒指、耳环、手表、项链等饰品、手指指甲短而清洁，不涂指甲油等方面进行检查，检查人：马俊玲、审核人：贾淑华；检查结果：合格，另抽取2025年5月记录基本满足要求。

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。

同时提供《生产场所及设备卫生检查记录表》每日对更衣室、通道消毒状况、从业人员卫生检查状况、食品接触面状况、防止交叉污染情况，生产用水卫生状况进行检查，防虫、灭害措施状况，有毒有害物质使用管理情况；进行检查，抽取2025年5月记录均合格，无异常。

15、返工：

组织生产的产品为热加工熟肉制品【酱卤肉制品（鸡肉制品、猪皮制品）】的生产、水果制品【蜜饯（果糕



类：核桃烤山楂、山楂片】的分装、水果干制品(芝麻夹心红枣、夹心红枣、即食红枣)的，产品一旦有不符合标准品（落地、产品大小不一致等），无返工处理，只做废品处理。

16、运输储存：

见后勤部审核记录

17、来访者：

进入厂区有门卫管理有询问，车间入口，办公室入口均有密码管理，未提供人员登记表现场沟通下次审核关注。

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。

3) 致敏物质管理

公司在《管理手册》中 10.11 致敏物质的管理条款进行了规定，公司策划了编制了《过敏原控制程序》、《脆弱性风险分析控制程序》、《食品防护计划》，基本符合标准要求。

提供了《主过敏原筛选及确认清单》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 14 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：鸡蛋。评估人：孙泽辉 王函龙 冯华 孙茂森 杨青 孙荣华 评估日期：2024 年 07 月 01 日

提供了《过敏原及脆弱性控制措施记录表》，验证人员：孙泽辉 王函龙 冯华 孙茂森 杨青 孙荣华，验证时间：2024. 9. 10，验证结论：过敏原及脆弱性控制措施的验证措施有效。

现场查看：一阶段问题原辅料库未对过敏原原材料分区存放及标识，二阶段验证整改；

4) 食品防护

公司在《管理手册》的 10.9 产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，企业应建立、实施和改进《食品安全防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

在《食品安全防护计划》包括适用范围、食品安全防护小组及职责、食品安全防护制度的管理、企业外部安全、企业内部安全、加工安全、储藏安全、运输、接受安全、水/冰安全、人员安全、信息安全、供应链的安全、实验室安全、其他方面的安全、紧急应急联络方式、相关记录、相关文件等内容，文件编号：HJ-FH-2024；编制：食品安全小组；审核：李春倩；批准：孙泽辉；2024 年 7 月 1 日发布 2024 年 7 月 4 日实施发布实施。基本符合标准要求。

查见《食品防护计划验证表》，验证内容包括：外部安全、内部安全、加工安全、储存安全、运输和接收的安全、水和冰的安全、人员的安全、供应链的安全、等，验证结果：适用，验证人：食品防护小组成员；验证日期：2024. 08. 10；

查见《食品安全防护演练记录》开展了食品安全防护演练记录，包括了：演练目的、演练策划、演练过程记录、演练评价等内容，演练评价：通过此次演练，证明了公司生产过程安全防护措施运行有效。食品安全防护小组组长负责书写此次演练的记录，并予以存档。编制人：冯华；日期：2024 年 08 月 09 日。

——现场化学品、食品添加剂均专库上锁管理；

——进入厂区有门卫管理有询问，车间入口，办公室入口均有密码管理，未提供人员登记表现场沟通下次审核关注。

5) CCP监控

HACCP 计划对原辅料、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，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，制定了关键限值，基本符合要求。

企业有策划前提方案、制度文件、检验规程等内容，已识别分析包括接触面、设备、人员手、设施维护、交叉污染危害、员工健康、虫鼠害、环境卫生、培训、记录和文件等环节。具体实施管控主要见生产部审核记录。

经过识别评价，经过识别评价，热加工熟肉制品【酱卤肉制品（鸡肉制品、猪皮制品）】的生产、水果制品【蜜饯（果糕类：核桃烤山楂、山楂片）】的分装、水果干制品（芝麻夹心红枣、夹心红枣、即食红枣）的生产过程涉及的 OPRP、CCP 点如下：

热加工熟肉制品【酱卤肉制品（鸡肉制品、猪皮制品）】的生产、水果制品【蜜饯（果糕类：核桃烤山楂、山楂片）】的分装、水果干制品（芝麻夹心红枣、夹心红枣、即食红枣）OPRP 原料验收见后勤部（采购）记录：

酱卤肉制品（鸡肉制品、猪皮制品）

CCP1：原辅料验收（肉验收）

关键限值：禽畜肉：无疫病；猪肉：非洲猪瘟：阴性瘦肉精三项不得检出

现场在2025年6月21日生产猪皮制品，猪皮的生产批号为：2025年6月20日提供：猪-其他副产品，动物检疫合格证明（产品A）编号：1201835668，日期：2025年6月20日

现场在2025年6月23日生产鸡肉制品，鸡肉的采购日期：2025年6月23日提供：鸡分割肉，动物检疫合格证明（产品B）编号：1335689390，日期：2025年6月23日

基本满足CL值；

CCCCP2：配料

关键限值：双乙酸钠 $\leq 3.0\text{g/kg}$ 、磷酸及磷酸盐 $\leq 5.0\text{g/kg}$

提供记录：6月21日猪皮制品（泡椒）的生产日报表，猪皮量：1080kg，双乙酸钠：3kg；泡汤（水）1500kg，谷氨酸钠24kg，柠檬酸1.5kg，乳酸钠9kg，乳酸1.5kg，D-异抗坏血酸钠0.75kg，乳酸链球菌素0.6kg；车间主管：刘**；

4月1日猪皮制品（泡椒）的生产日报表，猪皮量：1800kg，双乙酸钠：5kg；泡汤（水）2500kg，谷氨酸钠40kg，柠檬酸2.5kg，乳酸钠15kg，乳酸2.5kg，D-异抗坏血酸钠2kg，乳酸链球菌素1kg；车间主管：刘**；

6月21日猪皮制品（川味）的生产日报表，猪皮量：720kg，双乙酸钠：2kg；泡汤（水）1000kg，谷氨酸钠16kg，柠檬酸1kg，乳酸钠6kg，乳酸1kg，D-异抗坏血酸钠0.5kg，乳酸链球菌素0.4kg、辣椒1.34kg，红曲红0.1kg；车间主管：刘**

识别乳酸链球菌素为限量添加剂，最大限量 $\leq 0.5\text{g/kg}$ ，在HACCP计划中未识别，现场沟通，下次审核关注，经过现场对配料记录进行计算满足GB 2760的最大限量，基本满足要求；

5月1日鸡胸肉制品（川香）的生产日报表：鸡胸肉500kg，辣椒红0.03kg，木糖醇2.5kg，三聚磷酸钠0.12kg，六偏磷酸钠0.12kg，D-异抗坏血酸钠0.25kg，食用葡萄糖0.2kg，卡拉胶0.5kg，魔芋粉0.2kg，氯化钾0.4kg，碳酸钠0.2kg，双乙酸钠1kg等；

6月22日鸡胸肉制品（奥尔良）的生产日报表：鸡胸肉1000kg，食用香精0.03kg，木糖醇5kg，三聚磷酸钠0.24kg，六偏磷酸钠0.24kg，D-异抗坏血酸钠0.4kg，食用葡萄糖0.4kg，卡拉胶1kg，魔芋粉0.4kg，氯化钾0.8kg，碳酸钠0.4kg，双乙酸钠2kg等；

另查看2025年4月-6月记录抽取12批次，控制方式相同；

现场查看：6月23日猪皮用量：1080kg，双乙酸钠：3kg；6月21日猪皮用量：1080kg，双乙酸钠：3kg；6月22日鸡胸肉制品：鸡肉用量100kg，双乙酸钠：3kg，三聚磷酸钠0.24kg，六偏磷酸钠0.24kg；基本满足CL值的要求；

水果制品【蜜饯（果糕类：核桃烤山楂、山楂片）】的分装

CCP1金探

关键限值：Fe $< 1.5\text{mm}$ 、SUS $< 2.5\text{mm}$ 、NOFe $< 2.0\text{mm}$



提供《金属探测仪验证记录表》，查2025年6月记录每日对运行前验证（外观检查、电源检查、灵敏度设置），运行中检验（功能测试、产品测试）、运行后验证（清洁与维护），同时抽查2025年6月4日记录验证结果合格，验证人钱洪运，审核人：孙桂凤；，抽2025年6月21日记录验证结果合格，验证人钱洪运，审核人：孙桂凤；，抽2025年6月21日；

现场查看：生产批号为 20250623 蓝莓桑葚夹心山楂片经过了金属探测，现场查看除经过金属探测同时过 X-射线异物检测机，现场沟通让企业增加到工艺流程图中，同时提供了《X-射线异物检测机验证记录》管理方式与金属探测器方式相同，现场验证 $Fe < 1.5mm$ 、 $SUS < 2.5mm$ 、 $NOFe < 2.0mm$ 均报警有效；

水果干制品（芝麻夹心红枣、夹心红枣）

CCP1 灭菌

关键限制：烘烤温度 $60 \sim 70^{\circ}C$ ，烘烤时间 3~5 小时

提供《温度记录表》，查 2025 年 6 月 21 日记录烤房温度，设定温度： $60^{\circ}C$ ，设定时间 60min；3 月 20 日记录烤房温度，设定温度： $60^{\circ}C$ ，设定时间 4.5 小时，无异常，记录人：马俊玲；未显示产品名称；

现场查看：2025 年 6 月 23 日夹心红枣（红枣核桃派）烤箱温度： $60^{\circ}C$ ，设施时间 60min；芝麻夹心红枣（芝麻枣夹核桃）烤箱温度： $60^{\circ}C$ ，设施时间 3.5 小时；不符合《HACCP 计划》中 CCP1, CL 值烘烤时间 3-5 小时；开不符合整改；

水果干制品（即食红枣）

CCP1 灭菌

关键限制：烘烤 8-10 小时，温度控制 $75-85^{\circ}C$

未提供脱皮红枣的灭菌记录；

现场查看 2025 年 6 月 23 日脱皮红枣的烘烤时间 10 小时，温度： $53^{\circ}C$ ，不符合《HACCP 计划》中 CCP1, CL 值温度控制： $75-85^{\circ}C$ ；开不符合整改；

与企业沟通现阶段是本行业的淡季，产量较少，冬季为产品生产旺季；

根据工艺流程和追溯管理查看现场情况：

现场查看：2025 年 6 月 22 日鸡胸肉（奥尔良）的生产，查看配料，鸡肉用量 100kg，双乙酸钠：3kg，三聚磷酸钠 0.24kg，六偏磷酸钠 0.24kg；鸡肉烘烤温度 $65^{\circ}C$ ，20min；

2025 年 6 月 21 日泡椒猪皮的生产，查看配料，猪皮量：720kg，双乙酸钠：2kg；对原辅料煮 1 小时，在将原料猪皮煮 70S，放入辅料中浸泡，在回凉间（温度 $8^{\circ}C$ ，浸泡 12 小时）后包装；

2025 年 6 月 20 日核桃烤山楂和蓝莓桑葚夹心山楂片分装，包装完成先经过 X-射线异物机过检一次，在经过金属探测检，无异常情况；现场验证金属探测器，正常工作；

现场查看核桃烤山楂、蓝莓桑葚夹心山楂片标签未显示分装标识，开不符合整改。

2025 年 6 月 23 日夹心红枣（枣仁派）的生产，蒸煮后夹心，切块，灭菌（及烘烤，时间 $60^{\circ}C$ ，时间 60min）经过包装后在外包入库；

2025 年 6 月 23 日芝麻夹心枣（芝麻枣夹核桃）的生产，去核手工夹核桃，后裹浆粘芝麻，后灭菌（及烘干，时间 3.5 小时， $53^{\circ}C$ ）；

2025 年 6 月 23 日即使红枣（脱皮红枣）的生产，筛选，清洗后，带水磨砂，灭菌（及为烘干温度 $50-55^{\circ}C$ ，时间 10 小时）；

现场查看配料使用的电子秤精准度为 0.3g，建议配料电子秤精确度为 0.1g，未提供校准/检定，开不符合整改。

6) 产品放行

公司策划了《采购控制程序》、《前提方案/良好卫生规范》、《产品留样制度》、《产品放行程序》等要求，质检部门涉及 OPRP 如下：



酱卤肉制品（鸡肉制品、猪皮制品）： OPRP1：内包袋验收；CCP1：原料肉验收；
蜜饯（果糕类：核桃烤山楂、山楂片）： OPRP1-1：原料的验收；OPRP1-2：内包袋验收；
水果干制品（夹心红枣、芝麻夹心红枣）： OPRP1-1：原料的验收；OPRP1-2：内包袋验收；
水果干制品（即食红枣）： OPRP1-1：原料的验收；OPRP1-2：内包袋验收；
提供《进货验证记录》：

抽查1：核桃仁

生产日期：2025年2月20日；规格型号：浅三；生产单位：金富达；到货数量：15400斤；

产品合格证明文件验证：营业执照、出厂检验报告；验证人：郑**；日期：2025年3月1日；

检验项目及检验结果：外观：包装完整，无破损、无污染：符合。

感官：气泡不明显；热封部位平整、无虚封、无明显气泡，不允许有划伤。烫伤、穿孔、异味、粘连、异物、分层脏污；验证人：郑**；日期：2025年3月1日；

抽查2：枣仁派原料枣

生产日期：2025年2月20日；生产单位：市场；到货数量：16590斤；

产品合格证明文件验证：营业执照、出厂检验报告；验证人：郑**；日期：2025年3月7日；

检验项目及检验结果：外观：包装完整，无破损、无污染：符合。

感官：气泡不明显；热封部位平整、无虚封、无明显气泡，不允许有划伤。烫伤、穿孔、异味、粘连、异物、分层脏污；验证人：郑**；日期：2025年3月7日；

抽查3：山楂派

生产日期：2025年3月6日；生产单位：青州清欣；到货数量：4710kg；

产品合格证明文件验证：营业执照、出厂检验报告；验证人：郑**；日期：2025年3月8日；

检验项目及检验结果：外观：包装完整，无破损、无污染：符合。

感官：气泡不明显；热封部位平整、无虚封、无明显气泡，不允许有划伤。烫伤、穿孔、异味、粘连、异物、分层脏污；验证人：郑**；日期：2025年3月8日；

抽查4：爆浆山楂

生产日期：2025年3月27日；生产单位：史荣海；到货数量：300斤；

产品合格证明文件验证：营业执照、出厂检验报告；验证人：郑**；日期：2025年3月28日；

检验项目及检验结果：外观：包装完整，无破损、无污染：符合。

感官：气泡不明显；热封部位平整、无虚封、无明显气泡，不允许有划伤。烫伤、穿孔、异味、粘连、异物、分层脏污；验证人：郑**；日期：2025年3月28日；

抽查5：鸡肉

生产日期：2025年3月8日；生产单位：康达养殖；到货数量：5000kg；

产品合格证明文件验证：营业执照、出厂检验报告；验证人：郑**；日期：2025年3月8日；

检验项目及检验结果：外观：包装完整，无破损、无污染：符合。

感官：气泡不明显；热封部位平整、无虚封、无明显气泡，不允许有划伤。烫伤、穿孔、异味、粘连、异物、分层脏污；验证人：郑**；日期：2025年3月8日；

抽查6：辣椒

生产日期：2025年4月11日；生产单位：市场；到货数量：10斤；

产品合格证明文件验证：营业执照、出厂检验报告；验证人：郑**；日期：2025年4月15日；

检验项目及检验结果：外观：包装完整，无破损、无污染：符合。

感官：气泡不明显；热封部位平整、无虚封、无明显气泡，不允许有划伤。烫伤、穿孔、异味、粘连、异物、分层脏污；验证人：郑**；日期：2025年4月15日；

**抽查6：酱油**

生产日期：2025年4月10日；生产单位：佳香汇；到货数量：10箱*2桶*4升；

产品合格证明文件验证：营业执照、出厂检验报告；验证人：郑**；日期：2025年4月12日；

检验项目及检验结果：外观：包装完整，无破损、无污染：符合。

感官：气泡不明显；热封部位平整、无虚封、无明显气泡，不允许有划伤。烫伤、穿孔、异味、粘连、异物、分层脏污；验证人：郑**；日期：2025年4月12日；

抽查7：鸡膏

生产日期：2025年3月10日；生产单位：凯香源；到货数量：25kg；

产品合格证明文件验证：营业执照、出厂检验报告；验证人：郑**；日期：2025年5月25日；

检验项目及检验结果：外观：包装完整，无破损、无污染：符合。

感官：气泡不明显；热封部位平整、无虚封、无明显气泡，不允许有划伤。烫伤、穿孔、异味、粘连、异物、分层脏污；验证人：郑**；日期：2025年5月25日；

抽查8：食用大豆油

生产日期：2025年5月22日；生产单位：佳香汇；到货数量：10桶；

产品合格证明文件验证：营业执照、出厂检验报告；验证人：郑**；日期：2025年6月20日；

检验项目及检验结果：外观：包装完整，无破损、无污染：符合。

感官：气泡不明显；热封部位平整、无虚封、无明显气泡，不允许有划伤。烫伤、穿孔、异味、粘连、异物、分层脏污；验证人：郑**；日期：2025年6月20日；

查成品出厂检验控制情况：

1) 产品名称：核桃烤山楂（蜜饯（果糕类：核桃烤山楂、山楂片）的分装）

规格 210g*3 包

生产数量：2889 箱

生产日期：2025 年 1 月 09 日

检验日期：2025 年 1 月 09 日

检验项目：感官、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量

检验结论：经检验，该批产品以上所有检验项目符合 GB14884 规定，合格

化验员：齐宽宽，审核：曹美双 批准人：王函龙 2025 年 1 月 14 日

2) 产品名称：核桃烤山楂（蜜饯（果糕类：核桃烤山楂、山楂片）的分装）

规格 210g*2 包

生产数量：299 箱

生产日期：2025 年 2 月 17 日

检验日期：2025 年 2 月 17 日

检验项目：感官、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量

检验结论：经检验，该批产品以上所有检验项目符合 GB14884 规定，合格

化验员：齐宽宽，审核：曹美双 批准人：王函龙 2025 年 1 月 22 日

3) 产品名称：蓝莓桑葚山楂片（蜜饯（果糕类：核桃烤山楂、山楂片）的分装）

规格 252g*25 袋

生产数量：32 箱

生产日期：2025 年 5 月 1 日

检验日期：2025 年 5 月 1 日

检验项目：感官、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量



检验结论：经检验，该批产品以上所有检验项目符合 GB14884 规定，合格

化验员：齐宽宽，审核：曹美双 批准人：王函龙 2025 年 5 月 6 日

4) 产品名称：椒香猪皮（酱卤肉（猪皮制品）生产）

规格型号：1*4.9Kg

生产数量：300 件

生产日期：2025 年 1 月 6 日

检验日期：2025 年 1 月 6 日

检验项目：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量

检验结论：经检验该批次产品合格

化验员：曹美双，审核：贾** 批准人：王函龙 2025 年 1 月 8 日

5) 产品名称：泡椒猪皮（酱卤肉（猪皮制品）生产）

规格型号：4.9kg/件

生产数量：200 件

生产日期：2025 年 2 月 6 日

检验日期：2025 年 2 月 6 日

检验项目：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量

检验结论：经检验该批次产品合格

化验员：曹美双，审核：贾** 批准人：王函龙 2025 年 2 月 8 日

6) 产品名称：泡椒猪皮（酱卤肉（猪皮制品）生产）

规格型号：4.9kg/件

生产数量：200 件

生产日期：2025 年 4 月 1 日

检验日期：2025 年 4 月 1 日

检验项目：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量

检验结论：经检验该批次产品合格

化验员：曹美双，审核：贾** 批准人：王函龙 2025 年 4 月 3 日

7) 产品名称：风干鸡胸肉（酱卤肉（鸡肉制品）生产）

规格型号：252g*2 罐/件

生产数量：2000 件

生产日期：2025 年 4 月 1 日

检验日期：2025 年 4 月 1 日

检验项目：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量

检验结论：经检验该批次产品合格

化验员：曹美双，审核：贾** 批准人：王函龙 2025 年 4 月 3 日

8) 产品名称：风干鸡胸肉（酱卤肉（鸡肉制品）生产）

规格型号：252g*2 罐/件

生产数量：2000 件

生产日期：2025 年 4 月 6 日

检验日期：2025 年 4 月 6 日

检验项目：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量

检验结论：经检验该批次产品合格

化验员：曹美双，审核：贾** 批准人：王函龙 2025 年 4 月 8 日

9) 产品名称：枣夹核桃（水果干制品（夹心红枣、芝麻夹心红枣））



规格型号：252g*20 袋/箱

生产数量：12 箱

生产日期：2025 年 4 月 13 日

检验日期：2025 年 4 月 13 日

检验项目：感官、水分、大肠菌群、净含量

检验结论：经检验该批次产品合格

化验员：曹美双，审核：贾** 批准人：王函龙 2025 年 4 月 15 日

10) 产品名称：枣仁派（水果干制品（夹心红枣、芝麻夹心红枣））

规格型号：252g*25 袋/箱

生产数量：200 箱

生产日期：2025 年 5 月 4 日

检验日期：2025 年 5 月 4 日

检验项目：感官、水分、大肠菌群、净含量

检验结论：经检验该批次产品合格

化验员：曹美双，审核：贾** 批准人：王函龙 2025 年 5 月 4 日

11) 产品名称：天山血糯枣（水果干制品（即食枣））

规格型号：160g*25 包/箱

生产数量：180 箱

生产日期：2025 年 4 月 2 日

检验日期：2025 年 4 月 2 日

检验项目：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量

检验结论：经检验该批次产品合格

化验员：曹美双，审核：贾** 批准人：王函龙 2025 年 4 月 4 日

12) 产品名称：天山血糯枣（水果干制品（即食枣））

规格型号：160g*25 包/箱

生产数量：200 箱

生产日期：2025 年 1 月 8 日

检验日期：2025 年 1 月 8 日

检验项目：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量

检验结论：经检验该批次产品合格

化验员：曹美双，审核：贾** 批准人：王函龙 2025 年 1 月 10 日

还抽查 2025 年 3 月 28 日、2025 年 4 月 1 日的核桃烤山楂、2025 年 4 月 7 日的山楂片、2025 年 2 月 10 日、2025 年 2 月 26 日的天山血糯枣的出厂检验报告和原始记录，基本符合要求。

审核周期内提供审核周期内出厂检测报告：

2025 年 6 月 21 日生产枣仁派出厂检测报告

产品名称：枣仁派（夹心红枣）

规格型号：252g*25 袋/箱

生产数量：200 箱

生产日期：2025 年 6 月 21 日

检验日期：2025 年 6 月 21 日

检验项目：感官、水分、大肠菌群、净含量

检验结论：经检验该批次产品合格



化验员：曹美双，审核：贾** 批准人：王函龙 2025年6月21日

酱卤肉（猪皮制品）：现场生产产品：生产日期：2025年6月21日；产品辐照未回公司；检测结果未出；

酱卤肉（鸡肉制品）：现场生产产品：生产日期：2025年6月23日；产品辐照未回公司；检测结果未出；

水果干制品（即食枣）：现场生产产品：生产日期：2025年6月23日；产品辐照未回公司；检测结果未出；

蜜饯（果糕类：核桃烤山楂、山楂片）的分装：现场生产产品：生产日期：2025年6月23日；产品辐照未回公司；检测结果未出；下次审核关注

水果干制品（即食枣）

提供有《产品留样记录》，内容包括：样品名称、生产日期、留样时间、保质期、留样数量、样品状态、留样人、保存期限、清除时间、清除人等内容，对留样信息进行了记录，现场有留样产品记录：

水果干制品（即食红枣）：

查1）天山血糯枣：

生产日期：20250108，留样时间：2025.01.08；保质期：6个月；留样数量：10包；样品状态：完好；留样人：贾**；保存期限：24个月；

查2）天山血糯枣：

生产日期：20250402，留样时间：2025.04.08；保质期：6个月；留样数量：11包；样品状态：完好；留样人：贾**；保存期限：24个月；

查3）血糯枣：

生产日期：20250424，留样时间：2025.04.24；保质期：6个月；留样数量：8包；样品状态：完好；留样人：曹**；保存期限：24个月；

水果干制品（夹心红枣、芝麻夹心红枣）生产

查1）：枣夹核桃

生产日期：20250110，留样时间：2025.01.10；保质期：6个月；留样数量：10包；样品状态：完好；留样人：曹美双；保存期限：24个月；

查2）：枣夹核桃

生产日期：20250406，留样时间：2025.04.06；保质期：6个月；留样数量：11包；样品状态：完好；留样人：曹美双；保存期限：24个月；

查3）：枣夹核桃

生产日期：20250316，留样时间：2025.03.16；保质期：6个月；留样数量：10包；样品状态：完好；留样人：曹美双；保存期限：24个月；

蜜饯（果糕类：核桃烤山楂、山楂片）的分装

查1）：核桃烤山楂

生产日期：20250304，留样时间：2025.03.4；保质期：9个月；留样数量：12包；样品状态：完好；留样人：贾**；保存期限：24个月；

查2）：核桃烤山楂

生产日期：20250401，留样时间：2025.04.1；保质期：9个月；留样数量：12包；样品状态：完好；留样人：贾**；保存期限：24个月；

查3）：蓝莓桑葚山楂片

生产日期：20250509，留样时间：2025.05.09；保质期：9个月；留样数量：3包；样品状态：完好；留样人：齐宽宽；保存期限：24个月

酱卤肉（猪皮制品）生产



查 1)：泡椒猪皮

生产日期：20250611，留样时间：2025.06.11；保质期：9 个月；留样数量：5kg；样品状态：完好；留样人：齐宽宽；保存期限：24 个月

查 2)：椒香猪皮 1 号机

生产日期：20250612，留样时间：2025.06.12；保质期：9 个月；留样数量：5kg；样品状态：完好；留样人：齐宽宽；保存期限：24 个月

查 2)：椒香猪皮 2 号机

生产日期：20250612，留样时间：2025.06.12；保质期：9 个月；留样数量：5kg；样品状态：完好；留样人：齐宽宽；保存期限：24 个月

基本满足要求；

产品放行管控基本充分合理。

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 11.2 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 2024 年 11 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。

提供《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：2024.11.7，组长：冯华；组员：孙泽辉、杨青；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。

现场与内审组长冯华、组员孙泽辉、杨青面谈，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；查内部审核计划，生产部缺少 F8.3、H3.7 条款，F8.7、H3.6 条款排到了行政部，与管理手册中的职能分配表不符；查内审检查表，领导层外包过程描述为“无”；行政部的内审表条款与职能分配表描述不符；内审员能力不足，已开具不符合项。

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：生产部，不合格事实陈述：1 名工作人员佩戴饰品。不符合 ISO22000:2018 标准 8.2.4 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 3.3 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，2024 年 11 月 10 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 11.3 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：2024 年 11 月 15 日，查《管理评审计划》，计划于 2024 年 11 月 15 日进行管理评审；管理评审会议于 2024 年 11 月 15 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：冯华，日期：2024年11月15日；

管理评审结论：

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。

2、2、改进建议：

1) 继续加强对公司员工 ISO22000:2018、HACCP (V1.0) 标准的培训, 提高公司管理水平和增强员工意识；

2) 设备维保人才有所缺失，需招聘专业人员；

3、设备维保人员已招聘到位，其他改进措施正在实施中，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 10.7 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》、《纠正措施和预防措施控制程序》。

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：报废处理，主要是外观的品相问题。

顾客投诉处理等主要由销售部/综合管理部负责，客户有反馈枣去核不完整、颜色、无花果有虫子，处理方式：经销商换货处理

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 12.3 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的结果、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：

客户有反馈枣去核不完整、产品颜色、无花果有虫子等问题，处理方式：经销商换货处理

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）：



1、公司基本情况：河北华聚食品有限公司成立于 2010 年 12 月 21 日，注册地位于沧县高川乡孙小庄，法定代表人为孙泽辉。经营范围 包括许可项目：经营范围包括许可项目：食品生产；食品销售；茶叶制品生产；饮料生产。（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，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）一般项目：食用农产品零售；初级农产品收购；货物进出口。（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）。是一家集研发、生产和销售为一体的现代化休闲食品生产企业，目前生产、分装的产品有酱卤肉制品、水果制品、水果干制品，产品销往全国各地，销售方式有线上、线下销售。出口业务较少，目前以国内销售为主。

2、组织的规模情况/资源配置情况：

1) 公司生产经营地址为河北省沧州市沧县高川乡孙小庄村委会北 400 米，企业生产场所为企业购买的孙小庄村 76 户村民的土地，总面积 120 亩，总建筑面积约 18000 平方米；

本次审核范围涉及酱卤肉车间及水果制品车间，其他生产车间及设施不在本次审核范围内；

新建办公楼为 4 层建筑，1 层设有展厅、北区为原料仓库（包含包材库），南区为办公室；2 层北区为酱卤肉生产车间，南区为化验室；3 层计划建设酱卤肉（鸡肉）生产车间，已开始建设完成暂未投产使用；4 层待用，计划用途为网络直播。

水果制品车间为单体建筑，共有 2 层，1 层为生产车间，2 层为包装车间，单层面积约 1600 平方米；

2) 基础设施：原料仓库（包含包材）面积约 1000 平、成品库面积约 70 平方米、化验室面积约 100 平方米、风淋室、更衣室、清洗车间、脱包间、挑选车间、配料车间、去核车间、蒸制间、夹心裹衣车间、内包装车间、原料库、包材库、锅炉、污水处理站等；

生产设备：全自动恒温蒸房、去核机、全自动真空包装机、搅拌机、高温杀菌锅、自动包装机、X 射线异物检测机、臭氧机、金属探测器、封口机、多功能蒸煮锅、电热夹层锅、震动给料机、切肉机、切丝机等；

办公设备：打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

监视和测量设备：电子称、电子天平、电热恒温培养箱、灭菌锅、超净工作台、二氧化硫测定仪等；

特种设备：锅炉 1 台（未使用，冬季蜜饯生产使用，本次审核无蜜饯生产）、叉车 4 台、客梯 1 部、起重机械 1 台、卧式杀菌锅 1 台、托盘堆垛车 1 台；现场查看，企业有 8 个升降平台作为货梯使用，因无设备名牌及说明书、现场无法辨别是否特种设备，现场与企业沟通，企业说是升降平台，不属于货梯。

2) 企业目前体系覆盖有效人数：102 人，其中含管理人员 10 人。

3) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组，综合管理部、销售部、后勤部、行政部、生产部。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的职责。

5、工作方式：

生产车间：6：30—11：30，13：30—17：30，单班生产，无夜班；

行政人员：8：00—11：30，13：30—17：30

6、生产工艺流程：

1) 酱卤肉（猪皮制品）生产工艺流程图：

原辅料验收（肉验收 CCP1）→原辅料储存→原料缓化→原料清洗→配料（CCP2）→分割、切断、切丝→煮制→回凉泡卤→内包装→辐照灭菌（外包控制）→外包装→入库

2) 酱卤肉（鸡肉制品）生产工艺流程图：

原辅料验收（肉验收 CCP1）→原辅料储存→原料缓化→原料清洗→配料（CCP2）→滚揉腌制→摆盘蒸制→烘烤→回凉→内包装→辐照灭菌（外包控制）→外包装→入库

3) 蜜饯（果糕类：核桃烤山楂、山楂片）的分装工艺流程图

原辅料验收（OPRP1）→脱包→分拣→内包→金探（CCP1）→外包→入库

4) 水果干制品（夹心红枣、芝麻夹心红枣）生产工艺流程图

原辅料验收（OPRP1）→筛选→清洗→去核/皮→蒸制（仅限夹心红枣）→夹心→裹芝麻（仅限芝麻夹心红枣产品）→灭菌 CCP1→内包装→外包装入库

5) 水果干制品（即食红枣）生产工艺流程图：

原辅料验收（OPRP1）→筛选→清洗→去核/皮或不去核/皮→灭菌 CCP1→回凉→内包装→外包装入库



外包过程：虫鼠害控制、物流运输、产品三方外检、酱卤肉制品辐照、冷冻储存；
无需确认过程。

2) 人员及能力、意识：

公司在管理手册 8.2 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《人员岗位任职情况和能力培训评估表》，基本覆盖到公司高层管理人员、生产、质检等岗位。
评价内容包括：受教育程度、培训经历、专业技能、工作绩效等项目。

与负责人沟通，食品安全小组组长于 2025.5 进行了变更，由冯华变更为李春倩，但是未对李春倩进行能力评估，已现场沟通。抽查行政部负责人王函龙、生产部经理杨青等人员的员工岗位能力评价表，考核结论：以上员工均能胜任岗位工作。

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。

现场与内审组长冯华、组员孙泽辉、杨青面谈，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；查内部审核计划，生产部缺少 F8.3、H3.7 条款，F8.7、H3.6 条款排到了行政部，与管理手册中的职能分配表不符；查内审检查表，领导层外包过程描述为“无”；行政部的内审表条款与职能分配表描述不符；内审员能力不足，已开具不符合项。

抽查食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了销售部、生产部、综合管理部、行政部、后勤部等岗位人员，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：目前招聘的岗位有研发、质量管控岗位。管理评审改进计划中设备管理人员招聘计划已完成。

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
2024.7.8	HACCP（V1.0）； ISO22000：2018 标准原文	公司全体管理人员	集中讲解，全部合格	经过培训，上述人员对所 的内容已掌握，培训有效
2024.8.16	管理手册、程序 文件	公司全体管理人员	集中讲解，全部合格	经过培训，上述人员对所 的内容已掌握，培训有效
2024.10.09	内审员及 CCP 点 控制措施	公司全体管理人员	集中讲解，全部合格	经过培训，上述人员对所 的内容已掌握，培训有效

未见 2025 年培训记录，与培训计划不符；培训内容过于简单，食品安全相关知识的培训内容较少，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、叉车工、司炉工等岗位，其中食品检验员齐宽宽经培训合格后上岗，提供了实验员技术指导培训会，培训单位：石家庄海关技术中心沧州业务部；

查司炉工证，姓名：张建业，证件编号：130528199409296657，有效期至 2028 年 9 月；

叉车工证：姓名：吕均洪，证件编号：130921196407235037，有效期至 2028 年 9 月；

叉车工证：姓名：孙泽卫，证件编号：130921197007035030，有效期至 2028 年 9 月；



查特种设备安全管理证书，姓名：王函龙，130923119800919303X，有效期至 2028 年 9 月；

查健康证管理情况：

公司在《前提方案 PRP/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：孙泽辉、李春倩、冯华、魏淑梅、陈庆娟、王红英，均在有效期内，发证机构：沧州狮城百姓健康医院；

人员管理基本符合要求。

3) 信息沟通：

公司在《管理手册》8.4 条款进行了规定，并策划了《信息交流控制程序》；

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：

现场查看 2025 年 6 月 22 日，产品代理商来企业实地考察，沟通顺畅；

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》8.5 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》51 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 51 份程序文件，基本包括了食品安全体系/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》、《食品召回管理办法》、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2022、《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》GB 29921-2021、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病微生物限量》GB 31607-2021、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2760-2024、《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》GB 4806.7-2023、《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》GB 7718-2011、《食品安全国家标准 蜜饯》GB 14884-2016、《食品安全国家标准 熟肉制品》GB 2726-2016



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、订单、原料检验记录，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: 位于河北省沧州市沧县高川乡孙小庄村委会北 400 米的河北华聚食品有限公司热加工熟肉制品【酱卤肉制品（鸡肉制品、猪皮制品）】的生产、水果制品【蜜饯（果糕类：核桃烤山楂、山楂片）】的分装、水果干制品（芝麻夹心红枣、夹心红枣、即食红枣）的生产

H: 位于河北省沧州市沧县高川乡孙小庄村委会北 400 米的河北华聚食品有限公司热加工熟肉制品【酱卤肉制品（鸡肉制品、猪皮制品）】的生产、水果制品【蜜饯（果糕类：核桃烤山楂、山楂片）】的分装、水果干制品（芝麻夹心红枣、夹心红枣、即食红枣）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，河北华聚食品有限公司的

☐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

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、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。