



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：10709-2025-H

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：廊坊京盛食品有限公司

审核体系：危害分析与关键控制点体系

食品安全管理体系（第1次监督）

审核组长（签字）：徐素娟

审核组员（签字）：徐素娟、李楠、朱宗磊

报告日期：2025年6月30日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

电话：010-8225 2376

官网：www.china-isc.org.cn

邮箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
■ 管理体系审核计划（通知）书 ■ 首末次会议签到表 ■ 文件审核报告
■ 第一阶段审核报告 ■ 不符合项报告 □ 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：徐素娟

组员：朱宗磊 李楠



受审核方名称：廊坊京盛食品有限公司

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
	徐素娟	组长	审核员	2025-N1HACCP-102286 8	CIV-13
	徐素娟	组长	审核员	2025-N1FSMS-2022868	CIV-13
	李楠	组员	实习审核员	培训证书	CIV-13
	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1HACCP-145949 6	CIV-13
	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1FSMS-1459496	CIV-13

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	连甜甜、张彦、李淑芳	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（**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。

本次审核目的是组织获得（**食品安全管理体系**）认证后，进行第1次监督审核□证书暂停后恢复□其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否□暂停原因已消除，恢复认证注册，■保持认证资格。

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），ISO22000:2018标准

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：CCAA 0010-2014《食品安全管理体系调味品、发酵制品生产企业要求》、《GB14881-2013食品生产通用卫生规范》；

d) 相关的法律法规：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、食品生产许可管理办法、食品召回管理办法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国民法典

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：

食品安全国家标准 复合调味料 GB 31644-2018

芝麻酱 LS/T 3220-2017

花生酱 QB/T 1733.4-2015

半固态复合调味料 Q/LJS0001S-2025

芝麻花生混合酱 Q/LJS0002S-2025

芝麻油 GB/T 8233-2018

食品安全国家标准 植物油 GB 2716-2018

酱腌菜 SB/T 10439-2007

坚果与籽类食品质量通则 GB/T 22165-2022

食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则 GB 4789.1-2016

食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定 GB 4789.2-2022

食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数 GB 4789.3-2025

罐头食品净重和固形物含量的测定 QB 1007-1990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29日上午至2025年06月30日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年6月27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）：

H:位于河北省廊坊市霸州市112国道张庄村的廊坊京盛食品有限公司生产车间的半固体（酱）调味料（芝麻酱、花生酱、芝麻花生混合酱）的生产

F:位于河北省廊坊市霸州市112国道张庄村的廊坊京盛食品有限公司生产车间的半固体（酱）调味料（芝麻酱、花生酱、芝麻花生混合酱）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：河北省廊坊市霸州市 112 国道张庄村

办公地址：河北省廊坊市霸州市 112 国道张庄村

经营地址：河北省廊坊市霸州市 112 国道张庄村

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：无



1.5.4 一阶段审核情况：

于 2025 年 06 月 28 日 08:30 至 2025 年 06 月 28 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：PRP 、GHP 、OPRP、HACCP 控制。

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（2）项，涉及部门/条款:生产部 F8.9.2.3 条款，人事行政部 H3.2 条款。

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 29 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 7 月 27 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合项现场验证、PRP 、GHP 、OPRP、HACCP 控制。

3) 本次审核发现的正面信息：小组成员食品安全意识较好，现场卫生管控良好。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：管理体系基本能有效地予以贯彻实施，各部门人员能基本理解和实施本部门涉及的相关过程。各部门涉及的过程能有效予以控制。管理体系成熟度有待进一步提高，主要人员对标准的理解需进一步加强。

2) 风险提示：

加强培训，提高各层级人员的质量环保和职业健康安全意识，提高内审员审核能力。

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：2019 年 10 月 11 日，体系实施时间：HACCP 2025 年 1 月 1 日，

2) 法律地位证明文件有：

公司基本情况：查见廊坊京盛食品有限公司，营业执照，成立日期 2019 年 11 月 11 日，注册资本贰仟贰佰万元整，注册地址：河北省廊坊市霸州市 112 国道张庄村，法定代表人为相艳。营业执照经营范围：食品生产、食品经营（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）。经营范围包含了本次审核范围。登记日期：2020.9.22。

查见该公司的食品生产许可证：许可证编号：SC1031310810076，食品类别：调味品。查见食品生产许可品种明细表，包括半固体（酱）调味料：花生酱、芝麻酱、其他（花生芝麻混合酱），有效期至 2025.7.26。

提供土地厂房租赁合同，出租方：岔河集相张庄村车床厂，承租方：河间市老磨坊食品有限公司霸州分公司。面积 5120 平方米。租赁期间：2019.3.1-2029.5.1。查见公司变更（转让）证明，河间市老磨坊食品有限公司霸州分公司将所有股权和后续所有业务全权转让给廊坊京盛食品有限公司。转让时间：2019.10.23，由双方签字盖章。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：17 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

工作和生产方式：日班：7:30-1200，下午：14:00-18:30（午休 2 小时），无夜班。

4) 范围内产品/服务及流程：

芝麻酱、花生酱生产工艺流程：

原辅料验收→筛选→漂洗（生芝麻）→炒制→扬烟（生芝麻）/吹净（生芝麻）/去皮（生花生仁）→冷却→磨酱→内包材杀菌→灌装→外包→成品入库

目前公司直接购置炒熟后的成品花生和芝麻，暂不涉及漂洗（生芝麻）→炒制→扬烟（生芝麻）/吹净（生芝麻）/去皮（生花生仁）→冷却等相关过程，但对应的设备设施组织有配置及管理。

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

公司依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求V1.0》、ISO 22000:2018标准策划了公司的管理体系，形成了食品安全管理手册、程序文件、前提方案、危害控制计划等体系文件，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。公司自建立管理体系以来，按照标准要求和实际情况，识别策划建立了管理体系所需的过程，建立了完整的管理体系。采取PDCA的过程方法，建立、实施、保持并持续改进管理体系。公司编制了管理手册，手册中明确了方针、目标明确了管理体系范围，包含了质量、环境管理体系的要求、PDCA 管理过程的要求以及文件和记录的要求，阐述了过程及控制，识别出了组织环境、领导作用、策划、支持、运行、绩效评价、持续改进等过程，并确定了过程之间相互顺序和作用。

手册中明确了方针“以食品安全赢得客户，靠诚信谋求发展，永远追求顾客满意。”，方针与企业宗旨相符，隐含了满足要求和持续改进的承诺，为制定管理体系目标提供了框架。通过管理体系文件的分发、内部培训、宣传栏张贴等形式进行传达，方针已告知员工，并在管理评审会上对其适宜性进行评价。方针基本适



宜。

公司管理体系覆盖的部门包括：人事行政部、生产部、采购部、销售部、品控部，部门职责划分合理。手册中规定了各部门的职责权限，包括了标准要求的所有要求，充分适宜。制定了岗位任职要求，明确了各岗位的职责权限。

手册中明确了食品安全小组成员，明确了各成员在食品安全小组中的作用。总经理任命 王文胜 为食品安全小组/HACCP 小组组长，明确了其职责权限，及时向总经理报告管理体系的有效性和适宜性。与食品安全小组/HACCP 小组组长沟通，对其职责明确，并能较好的履行。

手册中明确了公司食品安全目标：

- “a) 产品一次交验合格率 $\geq 99\%$;
- b) 国家卫生监督及质量技术监督部门产品抽查合格率 100%;
- c) 不发生食品安全事件;
- d) 顾客满意率 $\geq 90\%$ 。”。

对公司的食品安全目标进行了解解。

1) 人事行政部：

教育培训合格率 $\geq 98\%$

文件发放错漏率 $\leq 0.5\%$

人员持证上岗率 100%

2) 生产部：

产品生产合格率达到 98%

不发生重大质量安全事故

产品出厂一次检验合格率 $\geq 99\%$

3) 品控部：

产品出厂一次检验合格率 $\geq 99\%$

不发生重大质量安全事故

进货检验合格率 $\geq 98\%$

4) 销售部：

顾客满意度 $\geq 90\%$

顾客投诉处理率 100%

5) 采购部：

供应商评价率 100%

进货检验合格率 $\geq 98\%$

将总目标分解到各部门，指标有统计考核一次。按照分解目标的考核频次（每月、每半年、每年）进行统计考核。查见 2024.6-2025.5 月各部门食品安全目标考核结果统计，各部门分解目标均已完成。

手册 6.3 规定了管理体系变更的策划要求，明确了管理体系变更时需考虑：变更目的及其潜在后果，管理体系的完整性，资源的可获得性，职责和权限的分配或再分配。与管理层沟通，公司通过管理评审、审核结果、监视测量分析评价结果、组织内外环境变化、客户要求及利益相关方的需求等方式来确定管理体系变更的需求。2025.1.1，公司在食品安全管理体系的基础上，新建立 HACCP 管理体系，对管理手册、程序文件等进行了换版。新增加 HACCP 标准要求的相关文件。

公司在《管理手册》中对致敏物质的管理进行了规定，并策划了《致敏物质控制程序》，程序中规定



了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

制定有《过敏原控制管理程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

现场提供了《过敏原清单》，经识别本公司致敏原物质：含麸质的谷类及其制品、甲壳类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、芝麻及其制品（出口）等，识别基本充分。2025.01.8对过敏原进行确认，2025年2月8日对过敏原进行验证，体现在《过敏原控制确认报告》和《过敏原控制验证报告》中，验证人员：相艳、连甜甜、周银亭、刘春生、郭鹏磊、李淑芳、王雪燕

基本符合。

公司在《管理手册》中对食品防护的管理进行了规定，并策划了《食品防护计划》（编号：JSSP/QM—03），重点针对人为的破坏或蓄意污染等情况，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

在计划中对全企业外/内部、配送、储藏、供应链、水与冰、人员、信息、实验室等的管控进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了检查程序、纠正程序、验证程序、食品防护计划的更新、应急预案等，基本符合标准要求。

于2025年3月5日开展了食品防护计划演练，演练评价：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。食品安全小组组长负责书写此次演练的记录，并予以存档。

提供《食品防护评估表》对外部安全、内部安全、加工安全、储藏安全、供应链安全、水和冰安全、人员安全、信息安全、其他方面安全进行了评估，评估结果：基本符合，评估人：食品安全小组，评估日期：2025.1.10。

基本符合。

公司在《管理手册》中对食品欺诈进行了规定，并策划了《预防欺诈控制程序》（编号：JSSP-CX-27），策划了对公司原材料及产品脆弱性进行分析并有效控制，防止使用的原材料及公司产品潜在发生的欺诈性及替代性风险，确保脆弱性分析的全面和有效控制。

公司提供了《食品欺诈预防计划》，识别出了产品欺诈行为、食品生产经营行为、标签说明书欺诈行为、虚假宣传等，覆盖了食品原料、辅料、包材等；对原辅料性质、掺假或冒牌的过往证据，可用性等方面进行综合评估，评估综合风险等级为高风险、中风险、低风险。

查见《防欺诈控制确认报告》，确认日期：2025.01.8；确认人：相艳、连甜甜、周银亭、刘春生、郭鹏磊、李淑芳、王雪燕，结论：总结论：HACCP小组认为该计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

查见《食品欺诈验证报告》，验证日期：2025.02.8；验证人：相艳、连甜甜、周银亭、刘春生、郭鹏磊、李淑芳、王雪燕，结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP小组认为《食品欺诈预防计划》是合理的，其实施达到了预期效果，有效。

现场询问食品安全小组组长王文胜表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，审核期间未见欺诈情况。

公司在《管理手册》中8.4—8.8条款对HACCP七个原理的应用进行了规定，并策划了《应急准备和响应控制程序》，形成了《危害控制计划》，小组组长王文胜表示审核周期内未发生产品配方、工艺、加工条件变化等可能导致HACCP计划改变情况，目前新版危害控制计划为B/0版，开展了确认验证工作，见F8.8/H4.5条款审核记录。

自2025年1月1日暂未发生HACCP计划的更新。

食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划等控制措施的确认工作。



现场查见：

——《OPRP 确认记录》，时间：2025 年 01 月 5 日，确认人：相艳、王胜文、连甜甜、周银亭、刘春生、郭鹏磊，结论为：OPRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

——《危害控制计划确认记录表》，确认人员：王胜文、连甜甜，确认日期：2025 年 1 月 6 日，确认项目包括实施危害分析的预备步骤、危害分析、CL 值确定、CCP 监控、监控程序、纠偏行动、记录保持等项目，确认结论：HACCP 计划正确、有效，可完全控制危害；审核人：王文胜。

——《流程图、人流物流图确认记录表》，时间：2025 年 01 月 2 日，确认人：相艳、王胜文、连甜甜、周银亭、刘春生、郭鹏磊，结论为：通过食品安全小组对现场实际操作的操作，证明公司制定的工艺流程图及确定的操作参数与实际生产一致，现有的过程流程图准确可靠；人流、物流分离，不存在交叉污染现象。

——《控制措施组合确认单》，时间：2025 年 01 月 7 日，确认人：相艳、王胜文、连甜甜、周银亭、刘春生、郭鹏磊，确认项目：CCP 关键限值、操作性前提方案控制措施、HACCP 计划控制措施；确认结果：满足要求。

对于成品产品的安全性确认定期委托第三方进行安全性验证。

基本满足标准要求控制的可接受水平。

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，半固体（酱）调味料（芝麻酱、花生酱、芝麻花生混合酱）的生产过程涉及的 OPRP、CCP 点如下：

关键控制点 (CCP/OPRP)	显著 危害	每个预防措施 的关键限值/行 动准则	监 控				纠偏措施	验证	记录
			对象	方法	频率	人员			
原辅料采购 及验收（生 芝麻、生花 生仁） OPRP1-1	农 药、 重金 属超 标	凭农药、重金 属残留合格 证明接收，索 要检验合格 证明；	合格 证明	查看供 应商年 检报告	每年	检验员	无合格报告 及超标者拒 收，重新评估 合格供方，限 定原料产地 和采购范围	质检考核部门 定期核查记 录，1 次/年	供方评定 记录和纠 偏记录
		每批次合格 证明或农残 速测合格	合格 证书	查看每 批报告	每批	检验员	拒收	质检考核部门 定期核查记 录，1 次/年	原辅料验 收记录和 纠偏记录
原辅料采购 及验收（熟 芝麻、烤花 生仁） OPRP1-2	重金 属超 标、 黄曲 霉毒 素 B1、 过氧 化值、	向供方索取 检测报告；	合格 证明	查看供 应商年 检报告	每批	检验员	无合格报告 及超标者拒 收，重新评估 合格供方，限 定原料产地 和采购范围	质检考核部门 定期核查记 录，1 次/年	供方评定 记录和纠 偏记录
		每批次合格 证明并有具 体数值	合格 证明	查看每 批报告	每批	检验员	拒收	质检考核部门 定期核查记 录，1 次/年	原辅料验 收记录和 纠偏记录



	酸价								
包材采购及验收 OPRP1-3	重金属 砷、铅、迁移物质等	凭农药、重金属残留合格证明接收,索要检验合格证明;	合格证明	查看供应商年检报告	每年	检验员	无合格报告及超标者拒收,重新评估合格供方,限定原料产地和采购范围	质检考核部门定期核查记录, 1次/年	供方评定记录和纠偏记录
		每批次合格证明或验收合格	合格证书	查看每批报告	每批	检验员	拒收	质检考核部门定期核查记录, 1次/年	原辅料验收记录和纠偏记录
炒制(适用于生芝麻、生花生仁) CCP1	致癌物质: 苯并芘等超标	控制每批炒制的时间和温度;炒制温度 160-230℃, 炒制时间 45-55min	炒制时间 炒制温度	查看时间和温度	每批	操作工、主管	控制炒制时间和炒制温度,增加监督频率	查看炒制记录, 每班次	纠偏记录 炒制记录
内包材杀菌消毒 OPRP2	致病菌等微生物超标	紫外线灭菌 30min 以上或臭氧灭菌 30min 以上	消毒时间	查看时间	每批	操作工、主管	产品隔离存放,涂抹评估验证后,重新杀菌	质检员定时对包材进行涂抹验证	纠偏记录 涂抹检验记录
灌装 OPRP3	致病菌等微生物超标	紫外线灭菌 30min 以上或臭氧灭菌 30min 以上	消毒时间	查看时间	每批	操作工、主管	严格按照要求时间进行杀菌	每月对车间进行空落微生物检验;每年两次产品型检记录	纠偏记录 沉降菌检验记录 产品的型检报告

经过识别评价,半固体(酱)调味料(芝麻酱、花生酱、芝麻花生混合酱)的生产过程涉及的 OPRP、CCP 点如下:

审核期间涉及的 OPRP 点未发生较大变化。具体实施见品控部、生产部审核记录。

公司策划并形成了《危害控制计划》、《前提方案》、制度文件、检验规程等内容。跟企业沟通组织从审核周期内仍然使用炒熟后的花生、芝麻作为原材料,未经过炒熟步骤。

审核周期内因食品安全小组人员变更,新增危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)要求,对《HACCP 计划》进行更改,版本为: B/0
基本符合要求。

制定了《食品安全管理体系确认验证程序》,对各项确认和验证工作进行了相应规定。

——查《流程图、人流物流图验证记录表》验证人员:相艳、王胜文、连甜甜、周银亭、刘春生、郭鹏磊,验证日期: 2025.2.2

——查《PRP 现场验证记录》,验证人员:食品安全小组成员等,验证日期: 2025.02.5,结论: PRP 的实施达到了预期效果。

——查见《HACCP 计划验证记录》,《危害控制计划验证评价记录》,《HACCP 验证评价记录表》,验证日期: 2025-02-6,对危害控制计划、CCP 实施监控、操作性前提方案、SSOP 验证执行的符合性进行了验证,小组组长开展验证工作,明确了验证结论信息。



食品安全小组对验证结果进行了总结分析，主要作为管理评审输入内容。时间：2025-5-24，分析人：小组组长。

对再认证审核中提出的内包材消毒效果验证问题，已现场确认完成整改。

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）

芝麻酱、花生酱生产工艺流程：

原辅料验收→筛选→漂洗（生芝麻）→炒制（熟料不需要）→扬烟（生芝麻）/吹净（生芝麻）/去皮（生花生仁）→冷却→磨酱→内包材杀菌→灌装→外包→成品入库

目前公司直接购置炒熟后的成品花生和芝麻，暂不涉及漂洗（生芝麻）→炒制→扬烟（生芝麻）/吹净（生芝麻）/去皮（生花生仁）→冷却等相关过程，但对应的设备设施组织有配置及管理。

公司提供了《前提方案》、《良好卫生规范》，编制依据：CCAA 0010-2014《食品安全管理体系调味品、发酵制品生产企业要求》、《GB14881-2013 食品生产通用卫生规范》。内容包括采购管理、厂房与基础设施布局、清洗消毒、虫害控制、设备管理、交叉污染控制等内容。通过与食品安全小组组长王文胜先生沟通，企业的虫害控制主要由食品安全小组人员来完成，主要的虫害控制设施为灭蝇灯、捕鼠笼、粘鼠板、挡鼠板、风幕机、帘等，没有化学药品消杀处理，人员通过内部培训学习，因操作简单，未涉及化学药品使用，人员未取得相关资质，已现场沟通，建议进行外部专业培训，取得资质，以便更专业进行虫鼠害控制工作。

对前提方案策划基本符合要求。

公司的产品范围：半固态（酱）调味料（芝麻酱、花生酱、芝麻花生混合酱）的生产，成品主要按照 GB31644、LS/T3220、QB/T1733.4 等标准执行。

组织针对半固态（酱）调味料（芝麻酱、花生酱、芝麻花生混合酱）编制了危害控制计划，确定了与认证范围产品相关，主要为 OPRP：原辅料（花生、芝麻、内包材）采购验收、内包材杀菌消毒、内包灌装间；涉及品控部的主要 OPRP 及行动准则为：

原辅料（花生、芝麻、内包材）采购验收：凭三方检验报告及批次合格证明接收。其中有关供方及索证见采购部审核记录，品控部主要负责批次合格证明验证，品控部另外协助生产部做好 OPRP 点执行情况的巡查。

查 6 月 23 日生产所用的 6 月 12 日原料烤花生仁入库验收原始记录，进货查验记录，2025.06.12 批次烤花生仁供方为烟台欧果花生油股份有限公司，查验内容：资质机外检报告、包装、标签、感官、净含量等，检验员为房随英，对水分进行专项检查，检验员为李淑芳，水分含量 0.97，检验结论为合格。附有供方的出厂批次报告，验收台账记录 500 袋，每袋 25kg。

2025.5.8 日原料熟芝麻入库验收原始记录，进货查验记录，2025.5.8 芝麻数量为 25kg*180 袋，供方为任丘市芝锦食品有限公司，查验内容：资质机外检报告、包装、标签、感官、净含量等，检验员为房随英，对水分进行专项检查，检验员为李淑芳，水分含量 0.97，检验结论为合格。

提供了内包材入库验收原始记录，提供了 6 月 23 日产品内包材验收记录，批号：2025.2.15，2 斤白袋，28000 个，供方为雄县路腾塑料制品有限公司，检验项目包括，供方、外观、数量等，检验结论为合格，检验员为房随英、复核人员为周银亭，检验日期 2025 年 3 月 2 日，同时提供了产品的出厂批次检测报告。



提供外包材验收记录，品名 1kg*12 袋纸箱，数量 1070 个，批号：2025.3.22，供应商：宏观世纪（天津）科技股份有限公司，检验项目包括，供方、外观、数量等，检验结论为合格，检验员为房随英、复核人员为周银亭，检验日期 2025 年 3 月 27 日，同时提供了产品的出厂批次检测报告。

提供 2025 年 6 月 14 日内包材消毒记录，消毒方式：臭氧，时间 7：10-7:30,操作人：周纯纯。已在生产部 8.9.2.3 条款开具不符合。

提供 2025 年 6 月 9 日包材涂抹记录，作为消毒效果验证，涉及包材名称、菌落总数、大肠菌群检测结果，均合格，检验人员李淑芳，复核人员连甜甜。

提供 2025 年 6 月 3 日罐装车间、磨制车间空气沉降记录，采样人李淑芳、检测人李淑芳，菌落总数：<10，每月对内包装间、炒制间、磨制间进行监测；复核人连甜甜；

抽查 2025 年 5 月 10 日涂抹记录，采样点炒制车间、磨制车间、更衣室等，涂抹结果：菌落总数：≤100，大肠菌群未检出，检验人员李淑芳，复核人员连甜甜。

提供了 2025 年 6 月 23 日成品/半成品原始记录，检验记录。

提供成品检测原始记录：

2025 年 6 月 23 日对芝麻花生酱检测原始记录，水分及挥发物 0.97，酸价 1.0，过氧化值 0.029，大肠菌群未检出，检验人李淑芳，审核：连甜甜。

随后抽查 2025 年 4 月 1 日芝麻酱、2025 年 5 月 24 日纯芝麻酱（胜香园）原始记录，内容类似，不做详述。

抽查出厂检验报告：

老北京二八酱，生产日期：2025.6.23，依据 GB31644，报告日期：2025.6.25，检验日期：2025.6.23，品牌六汀居，检测项目：感官、净含量、大肠菌群，检测结论：符合标准要求。检验员：李淑芳，审核员：连甜甜。

另抽查老北京黑芝麻酱，生产日期：2025.6.22，检测日期 2025.6.22，检测项目：感官、净含量、水分含量、酸值、过氧化值、细度、脂肪含量、含砂量等，检测结果：符合标准要求。检验员：李淑芳，审核员：连甜甜。

另抽查 2025 年 6 月 7 日生产的纯芝麻酱、2025 年 6 月 14 日老北京二八酱（巧融）出厂检验报告，内容类似，不做详述。

基本符合。

另外，提供了产品留样记录，查 2025.06.14 产品的留样记录，包括生产日期、留样日期、规格（518g×12 瓶）、留样数量 2 瓶、保质期 12 个月，留样人李淑芳。现场查看留样管理，有基本留样产品名称、数量、保质期、留样时间、留样人等信息。

提供有成品出库记录，涉及日期、名称、规格、出库数量、生产日期、库管员、收货人等信息。

提供了黑芝麻酱、花生酱、芝麻花生混合酱、纯芝麻酱、老北京二八酱的外检报告。

提供有第三方检测报告：

产品名称：纯芝麻酱

报告编号：HC20250314373

检测项目：感官*、酸值*、过氧化值、水分、细度*、脂肪、含砂量、铅、大肠菌群、沙门氏菌*、黄



曲霉毒素 B1*等项；

结论：符合要求。

报告日期：2025 年 3 月 24 日

检测单位：潍坊海润华辰检测技术有限公司

品名称：黑芝麻酱

报告编号：HC20250314374

检测项目：感官*、酸值*、过氧化值、水分、细度*、脂肪、含砂量、铅、大肠菌群、沙门氏菌*等项；

结论：符合要求。

报告日期：2025 年 3 月 24 日

检测单位：潍坊海润华辰检测技术有限公司

品名称：花生酱

报告编号：HC20250314372

检测项目：感官*、水分、灰分、蛋白质、脂肪、酸价*、过氧化值、细度*、铅、镉、大肠菌群、沙门氏菌*、黄曲霉毒素 B1*等项；

结论：符合要求。

报告日期：2025 年 3 月 24 日

检测单位：潍坊海润华辰检测技术有限公司

品名称：芝麻花生酱

报告编号：HC20250314381

检测项目：感官*、水分、食盐、酸价、过氧化值、总砷、黄曲霉毒素 B、总灰分、无机砷、铅、苯甲酸、山梨酸*、柠檬黄、糖精钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌，食品标签、营养成分表等项；

结论：符合要求。

报告日期：2025 年 3 月 24 日

检测单位：潍坊海润华辰检测技术有限公司

产品名称：生产用水

报告编号：HC20250515037

检测项目：总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、铬(六价)、铅、汞、氰化物、氟化物、硝酸盐(以 N 计)、三氯甲烷、一氯二溴甲烷、二氯一溴甲烷、三溴甲烷、三卤甲烷(三氯甲烷、一氯二溴甲烷、二氯溴甲烷、三溴甲烷的总和)、二氯乙酸、三氯乙酸、溴酸盐、亚氯酸盐、氯酸盐、色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH、铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶解性总固体、总硬度(以碳酸钙计)、高锰酸盐指数(以 O₂计)、氨(以 N 计)、总 α 放射性*、总 β 放射性*等项；



报告日期：2025 年 5 月 30 日

结论：GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准的要求。

检测单位：潍坊海润华辰检测技术有限公司

现场查看监视和测量资源管理基本符合要求。实验室管理基本规范，留样产品贴有标签，留样产品为小包装，使用瓶装。

实验室设在一楼，理化检验室和无菌操作室，仪器设备配备基本齐全，试剂标签在有效期内，试验室其他仪器工具等配置较为齐全，基本能满足半固态（酱）调味料（芝麻酱、花生酱、芝麻花生混合酱）产品生产的监视和检验要求。化学品管理等基本规范，提供了化学管理清单。

根据《应急准备和响应控制程序》，其中规定了食品安全小组组长职责是负责应急准备的启动，各职能部门负责实施，食品安全小组负责验证等工作。询问目前暂未发生突发情况。

提供了《火灾应急响应计划》，包括了可能的后果、外部联系、应急指挥的责任义务、应急措施、应急物质准备等，编制连甜甜，批准：王文胜，日期 2025.4.13；并于 2025.4.14 进行了火灾应急演练，有响应、有措施、有效果评价、有预防措施，实施者：郭鹏磊，确认者：连甜甜，责任人：张彦。

同时提供 2025 年 4 月 13 日停水应急响应计划及 2025.04.14 应急演练记录

2025 年 4 月 14 日突发传染病应急响应计划及 2025.04.14 突发传染病应急演练记录

2025 年 4 月 14 日自然灾害应急响应计划及 2025.4.15 模拟地震应急演练记录

2025 年 4 月 14 日食品中毒应急响应计划及 2025.4.15 食堂模拟食物中毒演练记录

提供了《专项应急预案》，对抗震、食品安全、防疫、环境等因素带来的危害，策划了应急预案，同时提供了产品召回模拟演练等一系列的记录；

目前产企业采购的产品有熟芝麻、烤花生仁、熟黑芝麻、生花生仁、生芝麻、塑料桶、塑料瓶+盖、包装袋、消毒剂等。

企业编制《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法,满足评价准则要求的原料和辅料供方可被评为合格供方。

查《合格供方名单》：

供方名称	主要产品
任丘市芝锦食品有限公司	熟芝麻
烟台欧果花生油股份有限公司	烤花生仁
肃宁县旭丰芝麻加工厂	熟黑芝麻
招远市金城花生有限公司	生花生仁
青岛长和金籽贸易有限公司	生芝麻
廊坊友邦塑业股份有限公司	塑料桶
沧州天宇仪表塑业有限公司	塑料瓶+盖
东光县绘池塑业有限公司	包装袋
雄县路腾塑料制品有限公司	包装袋
东光圣烁塑业有限公司	包装袋
沧州冀丰源印务有限公司	标签
宏观世纪（天津）科技股份有限公司	纸箱
河北雅美加生物制药有限公司	消毒酒精
东莞市雅洁洗涤用品厂	84 消毒液

外包过程：部分物流运输、第三方检测

霸州市通天驰俊物流有限公司 物流运输



霸州市霸州镇捷顺货运站 物流运输
潍坊海润华辰检测技术有限公司 第三方检测

以上企业提供《供应商评价表》，评价内容包括资质、规模、供应及时性、质量问题处理效果、服务满意度、付款需求等，评价意见：同意列为合格供应商。

抽查 熟芝麻供应商任丘市芝锦食品有限公司供应商评价资料，包括供应商评价表、营业执照、生产许可证、型式检验报告等。在有效期内。

查烤花生仁供应商烟台欧果花生油股份有限公司供应商评价资料，包括供应商评价表、营业执照、生产许可证、型式检验报告等，在有效期内。

查内包装袋供应商雄县路腾塑料制品有限公司供应商评价资料，包括供应商评价表、营业执照印刷经营许可证、全国工业产品生产许可证及明细（食品用塑料包装容器工具等制品）、产品型式检验报告，体系证书等，在有效期内。

查塑料瓶+盖供应商沧州天宇仪表塑业有限公司供应商资料，包括供应商评价表、营业执照印刷经营许可证、全国工业产品生产许可证及明细（食品用塑料包装容器工具等制品）、产品型式检验报告等，在有效期内。

.....

查原材料采购合同：

提供 2025 年 6 月 18 日和烟台欧果花生油股份有限公司签订的磨酱米（烤花生仁）购销合同，合同编号：OG-JH20250618, 合同中规定了质量要求，运输放肆、验收标准结算方式等。提供与欧果微信沟通记录截图，符合要求。

提供 2024 年 2 月 23 日，熟芝麻《原料供应合同》框架合同，包括资质文件、质量标准、验收、运输、违约责任等。

查 2025 年 3 月 23 日与肃宁县旭丰芝麻加工厂签订的黑芝麻《原料供应合同》，合同期限 2025.3.23-2026.3.22，包括资质文件、质量标准、验收、运输、违约责任等。

查 2024 年 5 月 11 日与雄县路腾塑料制品有限公司签订的内包装袋《包材供应合同》，合同期限：2024.5.11-2025.5.10（已过期，已经提醒企业续签）。

提供与沧州天宇仪表塑业有限公司签订的塑料瓶+盖（产品代加工合同），采购内容包括 350g 瓶，500g 瓶，1kg 瓶，2.5kg 桶，6.5kg 桶。包括了质量要求及技术标准、验收、运输方式及运费、违约责任等。

查外包过程：部分物流运输、第三方检测

提供与霸州市霸州镇捷顺货运站签订的《物流运输合同》，内容包括货物名称及品种，领取与验收，防护，运输期限、货损、赔偿等。

提供与霸州市通天驰俊物流有限公司签订的《物流运输合同》，内容包括货物名称及品种，领取与验收，防护，运输期限、货损、赔偿等。

提供与潍坊海润华辰检测技术有限公司签订的《委托检测服务合同》，CMA 资质证书编号：231500348128，实验室认可证书(注册号:CNAS L8223)，

经沟通，企业根据生产计划和库存情况实施采购，仓库根据库存情况汇报给总经理，安排采购部联系供应商实施采购，能保障企业所需，不存在紧急制作需要紧急采购的情况。

采购部与供应商的沟通主要通过合同条款内容约定，订单，通过电话或微信沟通确定订单数量及价格后发货，沟通内容主要有报价、数量确定、质量要求、运输方式，发货日期及验收等内容。

原料采购及供方管理符合要求。

企业建立并保持《预防欺诈控制程序 JSSP-CX-27》，规定食品欺诈防护流程及脆弱性评估内容方法，



有效控制食品欺诈脆弱性，确保食品安全和所有的产品描述和承诺合法、准确且属实。适用于公司产品的生产、储运、销售以及消费者使用过程中食品欺诈脆弱性识别、分析及控制。

提供了《食品欺诈预防计划 JS-SQYF-2025》规定了职责、食品欺诈预防计划控制程序、食品欺诈预防计划、食品欺诈的预防体系的验证。验证确认情况：食品欺诈的预防小组通过现场查看、文件记录审核等方式对以上内容进行了确认和验证，经综合讨论认为：本公司的食品欺诈的预防计划基本符合相关法律法规和企业生产实际的要求，能充分达到企业食品欺诈的预防的目的，计划制定可行、有效。组长：王文胜，2025 年 1 月 1 日。

经查，企业采购的原料均来自合格供方，通过验证供方报告、自检等方式防止原料掺假，产品包装如实标注产品及企业信息，经查不存在欺诈及被欺诈现象。

组织编制了《潜在不安全产品与不合格品控制程序》、《产品撤回控制程序》，对潜在不安全产品与不合格品进行了规定。审核周期内，没有发生召回情况。

查：2025年4月11日对2025年4月8日生产的老北京二八酱（宫门口）产品召回模拟演练，召回原因：客户反映批次为20250408“宫门口”牌500g老北京二八酱有漏酱、封口不严的情况，做召回并对产品进行检验和销毁处理。同时提供了《产品回收通知》（函）、《产品召回计划》、《产品模拟回收计划及实施》、《产品模拟撤回计划》、《不合格品及纠正措施处理单》、《产品召回流程图》等记录。基本符合要求。

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

编制了《内部审核控制程序》，明确了内审的职责、内审的程序等内容，查看内审相关记录：

查《内部审核计划》，明确了内审员、内审目的、审核范围、审核依据、审核部门、审核条款和日程安排等，策划较充分。

2025.4.19，对内审员进行了任命。任命王文胜为内审组长，连甜甜、周银婷、郭鹏磊、王雪燕、李淑芳为内审员。上述人员参加了内审员培训。

内部审核时间为 2025.4.20-2025.4.21 日，查见内审首次、末次会议记录，有参会人员签名。

查管理层、食品安全小组组长、生产部/车间仓库、采购部、销售部、品控部的内审检查表，基本按照计划进行了审核。

查《内审不符合项报告》，内审发现 2 项不符合，销售部 F7.1.6/H3.5 条款、生产部 F8.3/H3.7，针对不符合项进行了纠正，制定并落实了纠正措施，对纠正措施效果进行了验证。

查 2025.4.22 内审报告，对内审过程进行了综述，内审结论：公司的食品安全（HACCP）管理体系运行正常，公司体系基本符合 ISO22000：2018 标准和 HACCP 体系认证要求（V1.0）的要求。

现场与内审员周银婷、李淑芳沟通，对危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准理解不深入，内审知识欠缺，内审能力有待提升。已在人事行政部 H3.6 条款条款开具不符合。

公司制订了《管理评审控制程序》，每年至少要进行一次管理评审，每次间隔不大于 12 个月，由总经理主持。

查管理评审的计划：计划管理评审的时间：2025.5.24，要求每个部门需提交的管理评审输入内容包含了标准条款的要求。

查 2025.5.24 管理评审会议签到表，有参会人员签到。

查管理评审输入：以各部门管理体系运行情况报告的形式输入。输入内容包括：内外部审核结果、食品安全（HACCP）管理体系运行绩效，以往管理评审改进措施实施跟踪，内外部环境变化、改进建议、食品安全验证活动结果的分析、法律法规遵循状况、资源配置、体系文件、改进计划等，



输入较充分。

查 2025.5.24 管理评审报告，记录了评审目的、参加评审人员、评审项目等，评审结论：公司的食品安全（HACCP）管理体系是适宜的、充分的和有效的。

查见 2025.5.25《管理评审改进决定的措施计划》，提出 3 项改进计划：1、继续加强车间员工素质的提升以及车间产品的标识和追溯的控制。2、定期加强检验员的培训，提高检验员的质量意识，防止不合格产品的交付。3、各部门加强体系标准文件的学习培训，使食品安全（HACCP）管理体系能深入到各个岗位、各位员工，提高公司的管理水平和产品质量。明确了完成期限，下次审核关注。

管理评审基本有效。

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

提供《纠正及预防措施控制程序》和《潜在不安全产品与不合格品控制程序》，当关键控制点超出或操作性前提方案失控时，识别和评价受影响的产品，以确定处置方法，并评审所实施的纠正，在已经超出关键限值的条件下生产的产品按潜在不安全产品要求进行处置。同时采取纠正措施，以识别和消除已发现的不符合的原因，与质检员描述基本一致。

在检验和过程监控记录中未发现原料验收、成品检验不合格的情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

编制《不合格品（不合格输出）和潜在不安全品控制程序》、《纠正与预防措施控制程序》，对不符合及纠正措施的控制进行了规定。针对内审不符合项和日常检查中的不符合项，进行了纠正，实施了纠正措施，并对纠正措施实施情况进行验证。

与管理层沟通，近一年来未发生工伤等事件、未发生重食品安全事故。

3) 投诉的接受和处理情况：

制定了《质量投诉处理控制程序》，部门销售人员定期与客户沟通，就组织的服务、产品质量、食品安全等问题进行回访，听取客户的反馈。与负责人沟通，客户投诉的问题主要为数量、密封不严、包装破损等问题，无重大食品安全投诉。抽查《客户投诉处理记录表》，2025.3.14，投诉内容：复合芝麻酱 1kg*12 袋，箱子破损，原因：运输过程中导致箱子变形，处理结果：重新提供箱子。2025.2.4，玻璃瓶三七酱 508g*12 瓶，投诉内容：玻璃瓶碎了，原因：运输过程中导致，处理结果：重新退换。2024.12.11,500g 二八酱，投诉内容：漏油导致阴标。原因：密封性差，处理结果：重新给客户补发。

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）：

公司提供了管理体系运行的各类资源，包括：资金、基础设施、设备、人力资源等。以建立、实施、保持和持续改进管理体系。

1) 场所及设施：

经营场所：河北省廊坊市霸州市 112 国道张庄村。有生产车间 1 个，冷冻库 2 个，办公楼 1 栋。

2) 设备：

生产设备：芝麻去尘机、芝麻上料机、花生炒锅、去皮机、冷风机、色选机、风淋室等，设备设施特种设



备：特种设备：叉车 2 辆。

运输设备：厢式货车 3 辆

检测设备：PH 计、温度计、电子天平、电子台秤、自动点位滴定仪、单人单面垂直净化工作台等；

办公设备：电脑、打印机、网络等

3) 人员：配备了与食品安全与 HACCP 管理体系范围相关的员工。

现有各项资源基本满足经营需求,满足管理体系运行需求。

特种设备：电动叉车 2 台

1) 场内冀 R.17177,设备代码: 511013005202306016, 备案登记证编号: 车 11 冀 J09426(25),登记机关: 廊坊市行政审批局, 发证日期 2025.02.27; 场(厂)内专用机动车辆首次检验报告, 编号: 冀特 NCSJ1620250048, 检验日期 2025.1.3, 结论: 合格, 下次检验日期: 2027.1, 检验单位: 河北省特种设备监督检验研究院。

场内冀 R.17178,设备代码: 511013005202410005, 备案登记证编号: 车 11 冀 J09427(25),登记机关: 廊坊市行政审批局, 发证日期 2025.02.27; 场(厂)内专用机动车辆首次检验报告, 编号: 冀特 NCSJ1620250047, 检验日期 2025.1.3, 结论: 合格, 下次检验日期: 2027.1, 检验单位: 河北省特种设备监督检验研究院。

提供《监视和测量设备控制程序》, 规定了计量器具的周期检定/校准的检定计划、周期、处理、记录、人员等要求。提供检验检测和计量仪器设备台账和计量检定证书(或检验报告), 实验室管理的检验检测和计量仪器设备包括电子台秤、电子天平、酸式滴定管、电热恒温培养箱、压力表等 13 台。

查型号为 202-00s 的电热恒温培养箱(有效期至 2026.6.19, 报告编号 SDBC-20250620-1115)

温度计, 型号:0-200℃/1℃(有效期至 2026.6.19, 报告编号 SDBC-20250620-1198)

量筒, 500ml, (有效期至 2025.11.06, 报告编号霸化字第 2024SY0257 号)

电子天平, 型号: YH-M3002(检定报告编号为霸力字第 20242T00189 号,有效期至 2025 年 11 月 6 日)

压力表(0-0.25MPa 型, 检定报告编号为 SDBC-202506201170,有效期至 2026 年 6 月 19 日)

生产部管理的计量器具、设备、仪器设备包括压力表、电子台秤、电子计价称、半自动液体灌装机、变频定量灌装机、全自动柱塞式灌装机、半自动灌装机、半自动灌装机、全自动电脑控制包装机、水平式给袋灌装机、气动卧式灌装机、双头跟踪式灌装机、灌装机、安全阀等。

查型号为 TCS-200 型电子台秤, 编号: ZZ228035, 校验证书编号: SDBC-20250620-1108,有效期至 2026 年 6 月 19 日;

电子计价秤 ACS-30E 型, 编号: 22194954, 校验证书编号: SDBC-20250620-1109,有效期至 2026 年 6 月 19 日;

半自动液体灌装机 FS-L-5L 型, 编号: 20200508001, 校验证书编号: SDBC-20250620-1200,有效期至 2026 年 6 月 19 日;

全自动柱塞式灌装机 HCHS-4800A,编号: 230811, 校验证书编号: SDBC-20250620-1208,有效期至 2026 年 6 月 19 日;

全自动电脑控制包装机 G1WG/DXDY500 型, 编号: 23012018, 校验证书编号: SDBC-20250620-1209,有效期至 2026 年 6 月 19 日;

全自动 2 头伺服泵式灌装机 SC-BS2 型, 编号: SC-20250716, 校验证书编号: SDBC-20250620-1216,有效期至 2026 年 6 月 19 日;

压力表(0-1.6Mpa, 编号: 1974, 检定有效期至 2026 年 6 月 19 日)



常用玻璃量器（有效期至 2025 年 11 月 06 日）

电子天平（BSM-220.4，检定报告编号为霸力字第 2024T00190 号,有效期至 2025 年 11 月 06 日）

基本符合。

监视和测量资源基本满足产品监视和测量需求

2) 人员及能力、意识:

公司现有人员 42 人，管理体系范围“半固体（酱）调味料（芝麻酱、花生酱、芝麻花生混合酱）的生产”涉及的人员共 17 人，其余人员为“火锅底料、复合调味料”等不在体系范围内的生产人员，不在本次审核范围内。包括管理人员、采购人员、销售人员等,现有人员基本满足管理体系运行的需要。

有特殊要求的人员包括:

叉车工,郭鹏磊,130982198704190711,有效期至 2030.12.29。

随机抽取从业人员健康证 4 个:

王文胜,313098425019412,有效期至 2026.5.28

郭鹏磊,25052411380454469177,有效期至 2026.5.28

连甜甜,210001212157913,有效期至 2025.10.27

陈佳瑞,210001212157927,有效期至 2025.10.27

以上证件均有效。

编制了岗位职责,明确了岗位职责及任职要求,对主要岗位的能力要求进行了明确,包括学历要求、专业知识要求、能力要求等。不定期对员工能力进行评价,查见《在职人员能力评价表》,对人员能力进行了评价,评价内容包括责任心、理解力、食品安全意识等,抽查受评价人:员工郭鹏磊、连甜甜、张永生的能力评价情况,评价结果均为合格,评定日期:2025.1.10。

与部门负责人面谈,获得所需的能力所采取措施包括:培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行,确保相关人员达到相应的岗位要求,提高员工的能力。2025 年培训计划,策划了培训内容、培训对象、计划培训时间等。抽查培训记录表,2025.1.2 进行 ISO22000、HACCP (V1.0) 体系标准培训。2025.2.5 进行内审员培训。2025.2.20 进行合规义务、食品安全文化、内部报告的培训。2025.4.15 进行 GB7718-2025《食品标识监督管理办法》培训。2025.4.28 进行卫生知识相关内容培训;2025.6.6 进行食品安全法及相关质量安全相关法律知识培训。培训效果均为培训达到预期目的。

查食品安全/HACCP 小组组成情况: HACCP 计划明确了食品安全小组成员,包含了采购、销售、生产、品控等岗位人员,明确了食品安全管理职责,基本符合标准要求。查见 2025.1.1 食品安全 (HACCP) 小组组长任命书,任命王文胜为食品安全小组组长。

现场与内审员周银婷、李淑芳沟通,对危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 标准理解不深入,内审知识欠缺,内审能力有待提升。开具不符合。

通过培训及日常开会,提高员工的食品安全意识;与员工王文胜、郭鹏磊、连甜甜面谈,询问其相关的食品安全及危害分析和关键控制点相关的管理目标及方针、对管理体系有效性的贡献,包括改进绩效的益处、不符合管理体系要求的后果包括未履行组织合规义务的后果等,基本能够认识到所从事活动的相关性和重要性,以及如何为实现质量环境目标做出贡献、出现紧急情况时的应急响应措施和在应急响应工作中的职责等。对本岗位在管理体系中的作用以及不符合管理体系要求的后果的认知情况较好。

控制方式基本符合标准要求。

3) 信息沟通:

公司在《食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定,包括沟通方式、沟通内容等;

查内部沟通管理情况:

内部沟通主要是部门之间以及部门与员工之间的沟通;沟通方式包括会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、监督检查、宣传栏、电话、网络、信箱等。内容包含:公司管理体系的建立、实施、保持与



持续改进方面的信息，公司的各类政策要求传递、外部法律法规、有关管理体系运行运行相关的内部交流。

查内部报告管理情况：员工在本行业工作有一定的经验，能够遵守公司的各项要求，也为公司的发展考虑，关注公司的发展发现及发展模式，员工对公司的认可度较高，能够感受到公司的文化情怀。公司建立了专门的渠道包括电话、微信、面谈、信件等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与公司提供的产品质量、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公司总经理或者食品安全小组组长，以降低食品安全问题的风险及隐患。目前暂未发生异常紧急需要上报情况。每月进行质量分析会，了解产品质量问题，及各部门之间的协调。

查外部沟通管理情况：主要为与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通等，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、现场监督检查等，对外沟通主要指定食品安全/HACCP 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客户需求、供方管理等的信息。外部沟通情况主要包括参加监管部门召开的培训会、接收并执行监管部门的要求、接受监管部门的日常检查。

该公司的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

组织管理体系主要的文件化信息包括：

一层文件：食品安全管理手册 JS-QM-01, B00 版

二层文件：程序文件 JSSP/CX-2025, B/0 版。

三层文件：支持性文件，包括调味料（芝麻酱、花生酱、芝麻花生混合酱）生产作业指导书、前提方案、良好操作规范 GHP、危害控制计划书、食品防护计划、等。

四层文件：记录。

公司制定了《文件控制程序》，对文件控制进行了规定。2025. 1. 1，公司在食品安全管理体系的基础上，新建立 HACCP 管理体系，对管理手册、程序文件等进行了换版。新增加了 HACCP 管理体系标准要求的相关文件。查看《文件登记清索引表》，收录了食品安全管理手册、前提方案、良好卫生规范 GHP、危害控制计划（芝麻酱、花生酱、芝麻花生酱）、食品防护计划、检验规程等。抽查管理手册、程序文件、前提方案、危害控制计划，均有文件编号，有编审批手续，有发布实施时间，符合要求。查看《文件发放、回收表》，保留了对上述文件进行电子版发放的记录，符合要求。

查看文件登记索引表，对与公司食品安全管理体系相关的外来文件进行了识别，包括食品安全国家标准复合调味料 GB 31644-2018、芝麻酱 LS/T 3220-2017、花生酱 QB/T 1733.4-2015、半固态复合调味料 Q/LJS0001S-2025、芝麻花生混合酱 Q/LJS0002S-2025、芝麻油 GB/T 8233-2018、食品安全国家标准植物油 GB 2716-2018、坚果与籽类食品质量通则 GB/T 22165-2022、食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则 GB 4789.1-2016、食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定 GB 4789.2-2022、食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数 GB 4789.3-2025、罐头食品净重和固形物含量的测定 QB 1007-1990 等

为识别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、食品生产许可管理办法、食品召回管理办法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国民法典等，识别较充分，版本有效。

制定了《记录控制程序》，对记录管理进行了规定。查见《记录清单》，收集了管理体系运行的各项记录共 199 项。抽查《培训记录表》、《供应商评价表》、《投料记录》、《酸价检验原始记录》、《磨制记录》等，均记录清晰、易于保存。

现场观察，公司文件和记录主要以电子文档和纸质两种形式进行保存，在各部门现场查看文件及记录情况，保存完好、清晰，版本为最新版本，现场查看无作废文件的使用。成文信息控制基本有效，基本符合要求

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

H:位于河北省廊坊市霸州市 112 国道张庄村的廊坊京盛食品有限公司生产车间的半固体（酱）调味料（芝



麻酱、花生酱、芝麻花生混合酱）的生产

F:位于河北省廊坊市霸州市 112 国道张庄村的廊坊京盛食品有限公司生产车间的半固体（酱）调味料（芝麻酱、花生酱、芝麻花生混合酱）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, 廊坊京盛食品有限公司的

☐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: 徐素娟、李楠、朱宗磊



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、联系方式的变更、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。