

项目编号：20482-2024-Q

# 管理体系审核报告

(QH 监督审核、F 再认证)



组织名称：河北友植食品有限公司

审核体系：Q:质量管理体系

F:食品安全管理体系

H: 危害分析与关键控制点（HACCP）体系

审核组长（签字）： 徐素娟

审核组员（签字）： 徐素娟、范俊波

报告日期： 2025 年 7 月 12 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](http://www.china-isc.org.cn)

邮箱：[service@china-isc.org.cn](mailto:service@china-isc.org.cn)



联系我们，扫一扫！



## 审核报告说明

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

## 审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

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

承诺人审核组长：徐素娟

组员：范俊波



## 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	徐素娟	组长	审核员	2024-N1QMS-4022868	03.08.02
A	徐素娟	组长	审核员	2025-N1HACCP-1022868	CIV-7
A	徐素娟	组长	审核员	2025-N1FSMS-2022868	CIV-7
B	范俊波	组员	审核员	2025-N1QMS-1329684	03.08.02
B	范俊波	组员	审核员	2025-N1HACCP-1329684	CIV-7
B	范俊波	组员	审核员	2025-N1FSMS-1329684	CIV-7

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	司智玮、邓伟莉	向导	受审核方
2		观察员	

### 1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（质量管理体系、危害分析与关键控制点体系）认证后，进行，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。

本次审核的目的是依据审核准则要求，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、内部审计与管理评审的实施情况，判断受审核方（食品安全管理体系）与审核准则的符合性和有效性，从而确定是否推荐保持认证注册资格及颁发证书。

### 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:

F: ISO 22000:2018,Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,H: 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: CCAA 0009-2014 食品安全国家标准 糖果类生产企业要求;;

d) 相关的法律法规: 中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国消费者权益保护法、中华人民共和国消费者权益保护法

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 2762-2022食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763-2021食品安全国家标准食品中农药最大残留限量、白砂糖GB317-2018、食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾GB 1886.39-2015、食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸GB 1886.235-2016、食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红 GB 1886.220-2016、食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸GB1886.235-2016、食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠 GB1886.7-2015、食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)GB 1886.37-2015、蜜饯通则GB/T 10782-2021、蜜饯 山楂制品 GB/T31318-2014、山楂GH/T 1159-2017、食品安全国家标准蜜饯生产卫生规范 GB8956-2016、食品安全国家标准 预包装食品标签通则GB 7718-2025、食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则GB 28050-2025、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 食品接触材料及制品通用安全要求GB 4806.1-2016

### 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07月10日上午至2025年07月12日下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2024年7月6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:蜜饯(山楂果糕类)的生产

H:位于河北省承德市鹰手营子矿区北马圈子镇金扇子112线国道东侧食品园区2号河北友楂食品有限公司生产车间的蜜饯(山楂果糕类)的生产

F:位于河北省承德市鹰手营子矿区北马圈子镇金扇子112线国道东侧食品园区2号河北友楂食品有限公司生产车间的蜜饯(山楂果糕类)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:承德鹰手营子矿区北马圈子镇金扇子112线国道东侧食品园区2号

办公地址:河北省承德市鹰手营子矿区北马圈子镇金扇子112线国道东侧食品园区2号



经营地址：河北省承德市鹰手营子矿区北马圈子镇金扇子 112 线国道东侧食品园区 2 号

多场所地址：

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 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

#### 1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：未调整；有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况：完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

#### 1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款:质检部 Q7.1.5/F8.7/H3.6 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 8 月 11 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 9 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次审核的不符合项验证，CCP 点/OPRP 控制，管理体系变更情况。

3) 本次审核发现的正面信息：经现场观察、查阅资料及与相关人员沟通，公司重视产品质量，食品安全意识较好。

#### 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：

食品添加剂贮存及添加量控制、山楂采购验收及贮存、CCP 点/OPRP 控制，可能造成的食品安全风险。



### 1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无

## 二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

### 2.1 目标的实现情况 符合 基本符合 不符合

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

抽查公司总目标：

质量和食品安全目标

1. 不发生食品安全重大投诉

2. 产品出厂合格率 100%

3. 顾客满意度 90%以上

目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。提供了《目标考核结果统计》表，编制：司智伟，批准：刘宝，抽查公司 2024 年 3、4 季度和 2025 年 1、2 季度总目标完成情况，各部门目标均已完成。

管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

### 2.2 重要审核点的监测及绩效 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）

公司基本情况：河北友植食品有限公司成立于 2006 年 7 月 6 日，注册地位于承德鹰手营子矿区北马圈子镇金扇子 112 线国道东侧食品园区 2 号，法定代表人为刘宝，注册资本为 1385 万元人民币，统一社会信用代码为 9113080473437962X5，经营项目：许可项目：许可项目：食品生产，食品销售，食品互联网销售。（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：水果种植，蔬菜种植；食品进出口，食品互联网销售（仅销售预包装食品）。（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）；2025. 5. 7，营业执照有变化，经营范围有变化，变化部分与本次审核无关。

该企业是一家以生产蜜饯（山楂果糕类产品）、果实类代用茶：其他（山楂干）生产企业，产品销往全国各地。食品生产许可证，证书编号：SC11713080400229，有效期至：2026 年 6 月 20 日，食品类别：茶叶及相关制品，水果制品；生产许可证于 2025. 5. 6 有变更，许可证的食品类别增加了“茶叶及相关制品”，增加部分与本次审核无关。

2、组织的规模情况/资源配置情况：

公司生产经营地址为河北省承德市鹰手营子矿区北马圈子镇金扇子 112 线国道东侧食品园区 2 号，受审核方厂区占地面积 9501.77 平方米；建筑面积：6200 平方米（含办公区+生产区）；生产车间：1 个；库房：5 个（含冷冻库 2 个）；实验室：1 个。组织自有土地上自建厂房、办公楼。办公场所为 3 层建筑，质检部、供销部位于 1 楼，2 楼为财务、办公室，3 楼暂时闲置。

1) 有土地证：权利人：河北友植食品有限公司，不动产权第 0021308 号；

基础设施：原料验收及选果间、更衣室、洗果间、化验室、煮制烘干车间、成型车间、晾放间、整形间内包间、外包间、包材库、成品库、原料库（冷冻库）；



生产设备：选果机、洗果煮果打浆一体机、高位搅拌罐、枕式包装机、烤房、切料机等；

办公设备：办公室、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

监视测量设备：电子秤、电子天平、电热鼓风干燥箱、恒温水浴锅、超净工作台、电热恒温培养箱等；

特种设备：锅炉、叉车；

3) 企业目前体系覆盖有效人数 74 人，其中含管理人员 5 人；

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

5) 工作方式：

单班工作：无夜班

行政人员：8:30—11:30；13:30—17:30，生产车间：8:00—计件工资下班时间不固定；

6) 生产工艺流程：

山楂验收→选果→洗果→煮果→打浆搅拌→刮片→烘干、起片→二次烘干(适用时)→切料→内包装→金探→外包装→检验→装箱贮存→成品出厂

外包过程：计量器具校准、产品外检、产品运输。

7) 关键过程：无，特殊过程：无；

企业自建立管理体系以来。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。

与管理层沟通，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。内部环境从员工数量、员工团队、产品、厂区、资源配置、检测能力，外部环境从法律法规要求、竞争对手、经济环境、社会环境、政府政策等方面进行了分析和评价，提供“内外部环境因素识别评价表”。

与企业沟通，组织在理解组织及其环境时未能关注气候变化的因素，已现场沟通。

公司在《管理手册》4.2 条款进行了规定。

公司明确了影响企业绩效或受企业经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望、制定了量化的控制目标和。提供了“相关方期望要求识别表”。识别出的相关方包含：顾客、消费者、投资方如股东、银行、外部供应商、公司员工及其他为公司工作者如临时工、外包人员等、法律法规及监管机关、地方社区团体如公司所在园区物业等、非政府公司等。公司明确了对这些相关方进行监视和评审的频率和方法，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。查相关方（供方）的需求和期望：稳定、持续的合作、互利共赢；

公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《外来文件清单》，包括收集了与企业相关的法律法规，提供了《外来文件清单》包括食品安全法、中华人民共和国产品质量法、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量、白砂糖 GB317-2018、食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾 GB 1886.39-2015、食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸 GB 1886.235-2016、食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红 GB 1886.220-2016、食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸 GB1886.235-2016、食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠 GB1886.7-2015、食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素） GB 1886.37-2015、蜜饯通则 GB/T 10782-2021、蜜饯 山楂制品 GB/T 31318-2014、山楂 GH/T 1159-2017、食品安全国家标准蜜饯生产卫生规范 GB 8956-2016、食品安全国家标准 预包装食品标签通则 GB 7718-2025、食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2025、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 食品接触材料及制品通用安全要求 GB 4806.1-2016 等法规文件，基本符合要求。

组织于 2025 年 4 月 10 日开展了合规性评价，评价结论：经过评价，暂未发生违规情况，使用食品添加剂，严格按照 GB2760 进行控制，未发生超标情况。近一年以来，出厂销售产品未发生重大不合格情况，



未发生重大的食品安全问题，未发生重大顾客投诉事件，未发生重大监督处罚情况。结论：符合。

经与管理层沟通，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。

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。

询问总经理，其表示公司对管理体系的过程进行了确认，对输入、输出、顺序及相互作用以及所需的准则和方法，已被明确地提出并被充分控制。采用了过程方法管理相关管理体系及其过程；用文件化的绩效指标定期评审过程。

通过管理体系的分析，公司识别、分析、影响体系运营的重要过程有市场拓展、人员能力管理、合同评审、原材料采购、生产/服务控制、危害分析、PRP 制订和控制、危害控制计划制订和控制、控制措施实施组合确认、PRP 和危害控制措施的效果验证、污染物排放控制等。

经识别影响管理体系运行的外包过程：计量器具校准、产品外检、产品运输。

与领导层沟通，表示公司通过质量/食品安全目标的建立、实施、相关方反馈的分析、顾客满意的测量、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制公司管理体系覆盖的过程和活动。

具体见各部门审核记录。

总经理以七项质量管理原则为基础，实施质量、食品安全、HACCP 管理。对建立、保持和持续改进管理体系有效性的承诺提供证据，包括对公司管理体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司的管理方针和管理目标、确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注质量问题、食品安全问题等，鼓励有效的内部报告，支持并确保管理体系的要求与企业的运营管理相整合，在公司内部通过培训、会议、绩效考核等方式推行企业文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，收集了相关的法律法规，并通过教育、宣传、培训等方式使组织的员工理解满足与管理目标相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对管理体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。基本符合标准要求。

通过询问和交谈了解到，公司总经理及各主要负责人员均从业多年，管理经验丰富，有一定的食品安全管理意识、质量意识，有较为强烈的通过体系实施来提升内部管理的能力，在确保提供安全放心产品的基础上，确保顾客满意为基本原则，通过组织各部门策划一系列活动来证实已达到在建立和实施管理体系所做出的承诺。

公司的管理方针：

质量、食品安全和 HACCP 安全方针：

“食品安全，诚信经营，不断持续改进；依靠资源，不断创新，努力开拓市场；坚持诚信，和谐发展，打造行业品牌。”管理方针包含在管理手册中。管理者代表介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和各体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

现场询问公司员工 3 人(邓伟莉、贾茹、刘新秀)，基本知晓本公司的管理方针。

体系初系导入，截止目前未发生变更。

总经理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、职责和权限进行分派，在《管理手册》中加以体现，编制了组织结构图和各岗位职责和权限说明，组织的机构设置：领导层、生产部、办公室、质检部、供销部等，确定各岗位人员的职责和权限。

最高管理者为证实其对食品安全管理体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对公司管理体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司的方针和目标、确保提供各项资源并可用、鼓励有效的内部报告，支持并确保管理体系的要求与企业的运营管理相整合，在公司内部通过培训、会议、绩效考核等方式推行企业的管理文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，收集了相关的



法律法规,并通过教育、宣传、培训等方式使组织的员工理解满足与管理体系相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等,定期对体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审,以评价达到目标的程度。基本符合标准要求。组织的职责和权限分配适宜,基本符合要求。

总经理任命司智伟为管理者代表/食品安全小组组长、其职责与权限在管理手册任命书。现场询问管理者代表、食品安全小组组长对其职责明确,并能较好的履行。

管理者代表表示非常重视公司的食品安全文化建设,倡导为员工提供一个和谐、激励、有活力的工作环境氛围,通过培训、员工大会、考核等方式让员工知晓公司的食品安全文化,形成较好的食品安全意识。

在企业经营过程中传播和有效的沟通企业价值观、企业各项政策要求、企业发展方向,确保各级员工积极参与公司的食品安全文化建设,让员工感受到以企为家,同时通过:书面汇报、会议沟通、培训、提出意见等方式及时获取员工的反馈信息。

公司制订了《食品安全文化评估表》,提供了食品安全文化建设方案,评估结论:公司的食品安全文化绩效基本吻合,后续会持续加强食品安全文化建设。

在内审时对对食品安全文化活动及绩效进行了评价,见“内部审核”审核记录;

企业在公司醒目位置设置宣传标语、张贴食品安全管理方针、目标,公示各种食品安全信息、管理要求、食品安全意识等,基本符合标准要求

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

由总经理负责公司管理目标和战略方向相关影响其实现管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价的确认,应对风险和机遇策划的审批;各相关部门负责内外部环境因素信息的获取和应对风险和机遇策划相关职责的实施;生产部负责内外部环境因素识别与评价,策划应对风险和机遇方案,并监督实施。以促进基于风险的思维意识,必要时提供应对风险和机遇的所需资源。

提供了《应对风险和机遇措施清单》: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,评估了风险等级、制定了对应的风险控制措施、控制目标,并对措施效果进行了评价。编制:司智伟,审批:刘宝;日期:2025年1月1日;

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进行识别,来确定管理体系变更的需求。对变更前、变更中、变更后的全过程实施监控.并组织对变更的有效性进行评价。确保管理体系的完整性。

审核周期内管理体系范围增加了(Q:果实类代用茶:其他(山楂干);F/H:果实类代用茶:其他(山楂干)的生产。于2025.4.10对体系文件进行了更新、转版。管理体系增加的范围与本次审核范围无关。2025.4.10管理体系文件进行了换版。

和总经理及小组组长现场沟通了解,为满足产品和服务提供的要求,实现安全产品,公司通过采取下列措施,策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程,并实施风险和机遇分析所确定的措施:

- 1) 产品名称:蜜饯(山楂果糕类产品)、果实类代用茶:其他(山楂干);
- 2) 产品和服务的要求:产品执行标准、工艺流程、操作规程、客户合同要求等
- 3) 为过程建立评价准则,建立的准则有:前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、原材料和接触材料特性描述、终产品特性描述、规章制度要求等;
- 4) 产品和服务的接收准则:
  - 原材料接收标准:符合《危害控制计划》、客户合同/订单要求、各类制度、操作规程等;
  - 过程产品放行标准:《危害控制计划》、客户合同/订单要求、各类制度、验收标准等;
  - 成品执行标准:蜜饯通则 GB/T 10782-2021
- 5) 所需的资源:受过培训的人员、生产加工设备、检测设备、仓库、充足的原材料供应等;
- 6) 确定符合产品和服务要求:——见生产部 Q8.5 条款审核记录;
- 7) 按照准则实施过程控制——见生产部 8.5 条款审核记录;



- 8) 过程已经按策划进行证据：有生产记录、流程图、管理制度、运行证据等；  
9) 产品和服务符合要求的证据：产品检测报告、供方合格证明等；  
10) 策划的变更的控制：未发生；  
11) 识别外包过程及控制方法：计量器具校准、产品外检、产品运输；

公司控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要由食品安全小组负责。

公司在管理手册 9.1.1 条款对需要进行监视和测量的质量/食品安全绩效进行了规定，包括监视和测量的对象，监视、测量、分析和评价的方法，监视和测量的频次和时机，评价质量/食品安全绩效所依据的准则和适当的参数，分析和评价的频次和时机等内容。策划基本充分。

抽：

——对原辅料的监视和测量方法：采购来自合格供方，每批次验收管理，审核周期内有发现不合格的情况，详见原辅料验收记录。

——对于过程的监控，生产过程管理，组织管理目标的进展情况、人员能力管理等，由生产部、质检部、办公室负责实施；

——对于原料，依据《危害控制计划》、产品标准安全性标准，每年收集第三方检测报告，按照预包装食品验收制度开展验收工作，审核周期内未发生不合格情况。

——对于产品符合性等，由生产部、质检部负责实施；

——对于售出产品的不合格反馈、顾客满意度调查等由供销部负责，不定期进行顾客满意度调查；

——体系内审、管理评审、确认验证工作依据公司策划的时间间隔进行开展，常规情况下每年 1 次。

现场检查日管控、周排查、月调度记录和总结报告：

1、每日食品安全检查记录：抽查 5 份（检查日期：2024.11.12/2024.12.02/2025.1.1/2025.2.5/2025.4.19），检查人：司智伟，2025.1.1 发现风险隐患：包装车间有一水桶未放到指定位置，已整改，其他正常未发现风险隐患。

2、每周食品安全排查治理报告：抽查 3 份(2024.12.1-12.7/2025.1.8-2025.1.14/2025.3.16-3.23/) 2025.1.14 发现成品库摆放不整齐，要求库管将成品库产品摆放整齐。参加人员：司智伟、董海玲、邓伟莉。

3、每月食品安全调度会议纪要：抽查 2024.11、2025.1、2025.3 会议纪要，内容包括本月食品安全风险问题及整改情况，下个月调度安排，参加人员：董海玲、邓伟莉、卢少华、司智伟，单位主要负责人刘宝。符合要求。

管理层表示上述的监视、测量、分析和评价工作，基本按照公司策划的体系文件、规章制度、法律法规、顾客合同/订单要求、相关方要求、等进行开展，未见明显异常。过程运行的管控证据见生产部、办公室等审核记录；内审实施情况见 QF9.2 及 H5.3 条款审核记录基本满足标准要求。

提供了 2025.3.17 日《顾客满意度调查表》，调查表从服务项目质量、交付及时性、性价比、服务工艺、食品安全预防能力等方面进行了调查。

查：河北景峰昌盛食品有限公司——服务综合质量非常满意，性价比高，交货及时性满足我司要求。

江苏座上客食品工业有限公司——服务综合质量非常满意，性价比高，交货及时性满足我司要求。

提供《顾客满意度调查分析报告》对顾客满意度进行分析、调查内容：服务项目质量、服务综合质量、交付及时性、性价比、服务工艺、食品安全预防能力、问题处理及时性。结论：经统计分析，平均顾客满意率为 98 分，实现了本公司规定的“顾客满意率≥90 分”的质量目标。评价人：刘宝，2025.3.17 日。

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。

公司在《管理手册》中进行了规定；



查与顾客的沟通管理情况：公司主要进行：蜜饯（山楂果糕类产品）、果实类代用茶:其他(山楂干)的生产，产品销售主要为河北好楂食品有限公司，组织由供销部负责与其进行沟通。

沟通方式：电话、微信等。

沟通内容：产品和服务的信息、质量要求、合同或订单以及变更、委托加工有效期等。

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。

由供销部负责人确认与产品有关的要求：

- 1、适用的法律法规要求，生产各过程均满足法律法规要求，未出现违法违规问题。
- 2、组织认为的必要要求：包括产品质量、交付、价格、包装、运输、服务等方面的要求，通过合同、发货单等形式予以确认。

通过市场调研、顾客满意调查及反馈等方式获取信息。产品交付后的活动由供销部负责。

提供了 2025.6.26 销售出库单：产品名称：山楂片，规格型号：60 克×40 包，数量 20 件；

2025.5.16 销售出库单：产品名称：楂纪原味山楂果丹皮，规格型号：5kg/件，数量 24 件；

2024.12.1 销售出库单：产品名称：山楂甜甜圈，规格型号：5kg/件，数量 38 件；

购货单位：河北好楂食品有限公司

查销售合同：

- 1、与杭州华味亨生物科技有限公司签订供销合同，编号：HWH-YZ20250312-001，签订日期：2025 年 1 月 1 日。

产品名称：山楂果糕类产品，合同还对销售货物的数量、规格、包装、单价、交货期限、运输方式、货物验收、质量要求、结算方式、违约责任等内容进行了规定。合同双方盖章生效。

- 2、与江苏座上客食品工业有限公司签订供销合同，编号：2025-100611，签订日期：2025 年 4 月 1 日。

产品名称：山楂果糕类产品，合同还对销售货物的数量、规格、包装、单价、交货期限、运输方式、货物验收、质量要求、结算方式、违约责任等内容进行了规定。合同双方盖章生效。合同签订前通过开会讨论口头评审可以满足合同要求，未发生合同变更的情况。

基本符合要求。

公司建立《顾客投诉处理控制程序》，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。查看《客诉统计》，审核周期内，发生 6 次客诉，投诉问题均为产品中有头发，处理方法为赔偿金额。需加强员工袋工作帽的规范性，风淋室的有效性，口头沟通。

公司在《管理手册》中 8.4 条款，对外部提供过程、产品和服务的控制过程进行管理；

供销部负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。供销部负责人根据订单情况向供方下达采购计划，并签订采购合同，由供方送货上门或自行采购。

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。目前采购的物料有山楂果、白砂糖、麦芽糖、柠檬酸、焦亚硫酸钠、胭脂红、甜蜜素、山梨酸钾、75%酒精、包材（内包装袋、膜）等，提供《合格供方商名录》，内容涵盖以上原辅料共 22 家供应商和山楂果的种植农户 54 人。批准人：刘宝。批准日期：2024.3.1，再评价日期为 2025.3.8。

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价项目包括供货质量、交付及时性、准确性、服务和支持能力、价格优势、自我改进能力、管理体系、产品安全性、服务态度等，查《供应商调查评定表》，评价时间：2025.3.8 日；评价人：司智伟、刘宝、邓伟莉、贾茹、刘凤英等，评价结论：符合，同意纳入合格供方。以上《合格供方名录》及《供应商调查评定表》基本覆盖认证范围的所涉及的产品原辅料等类别。

抽查所使用原辅料、添加剂供应商资质和第三方检测报告收集情况：



1、山楂红果，2024年9月从农户采购，提供各散户种植地村委会出具的自产证明，发票、农户身份证复印件等。

提供第三方检测报告：

产品名称：山楂果

报告编号：NMG-W24110091；

报告时间：2024-11-08

检测项目：农药残留、总砷、镉、铅等 18 项；

检测结果：合格

检测单位：内蒙古中普检验检测有限公司

2、焦亚硫酸钠供方为：寿光新天化工有限公司，生产日期/批号为：2024.04.10；

供方资质：《营业执照》编号：91370783071339706Y；食品生产许可证，编号：SC20137078301143；有效期至 2027 年 7 月 17 日，收集了产品第三方检测报告：

产品名称：食品添加剂 焦亚硫酸钠

报告编号：20252090320；

报告时间：2025-04-22

检测项目：色泽、状态、含量、铁、澄清度、砷、铅等 7 项；

检测结果：合格

检测单位：潍坊市产品质量检验研究院

3、麦芽糖供方为：通辽市中圆生物开发有限公司，生产日期/批号为：2025.3.27；

供方资质：《营业执照》编号：91150523591987475R；食品生产许可证，编号：SC20115052300166；有效期至 2027 年 6 月 19 日，收集了产品第三方检测报告：

产品名称：麦芽糖

报告编号：A2250202692101001CA；

报告时间：2025-04-16

检测项目：硫酸灰分、二氧化硫、pH、透射比、锰等 11 项；

检测结果：合格

检测单位：青岛市华测检测技术有限公司

4、供方：广东广垦华丰糖业有限公司 供应：白砂糖

供方资质：《营业执照》编号：91440825MA4X693Q3Q；

食品生产许可证编号：SC12144082500283；有效期至 2028 年 1 月 15 日；

产品名称：白砂糖

报告编号：WF242623；

报告时间：2025.1.7

检测项目：感官、蔗糖分、还原糖分、干燥失重、电导灰分、色值、浑浊度、杂质、总砷、铅、二氧化硫、螨等 12 项；

检测结果：合格

检测单位：湛江市食品药品检验所

5、供方：方大添加剂(阳泉)有限公司 供应：甜蜜素

供方资质：《营业执照》编号：91140000725930037L；



食品生产许可证编号：SC20314030110409；有效期至 2027 年 7 月 21 日；

产品名称：甜蜜素

报告编号：FA24072553；

报告时间：2024. 8. 2

检测项目：感官(色泽、状态、气味)、含量、硫酸盐、pH、干燥减量、氨基磺酸、环己胺等 14 项；

检测结果：合格

检测单位：浙江华才检测技术有限公司

6、供方：山东英轩实业有限公司 供应：柠檬酸

供方资质：《营业执照》编号：913707001657698540；

食品生产许可证编号：SC11537072500430；有效期至 2027 年 4 月 1 日；

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：色泽、状态、柠檬酸含量、水分、易碳化物、硫酸灰分、硫酸盐、氯化物、草酸盐、钙盐、铅、总砷、鉴别试验等 13 项；

检测结果：合格

检测单位：山东省产品质量检验研究院

7、供方：上海染料研究所有限公司南通分公司 供应：胭脂红

供方资质：《营业执照》编号：91320691MA1MBKPP7N；

生产许可证编号：SC20132067100256，有效期至：2027 年 8 月 15 日

产品名称：胭脂红

报告编号：2025ST017；

报告时间：2025. 2. 21

检测项目：感官要求、胭脂红、干燥减量、氯化物、水不溶物、副染料、未反应中间体总和、芳族伯胺、总砷、铅等 9 项；

检测结果：合格

检测单位：国家染料质量检验检测中心

8、供方：广东集雅印务有限公司 供应：产品包装内袋

供方资质：《营业执照》编号：914451036947104363；

印刷经营许可证编号：(粤)印证字第 4451000907 号

全国工业产品生产许可证编号：粤 XK16-204-01558，有效期至：2027 年 6 月 13 日

产品名称：手撕果丹皮袋；

报告编号：WT(25)-GB-1151；

报告时间：2025. 7. 1

检测项目：感官、浸泡液、高锰酸钾消耗量、重金属、芳香族伯胺迁移总量、总迁移量等 8 个项目；

检测结果：合格

检测单位：国家食品软包装产品及设备质量检验检测中心(广东)

9、供方：潮州市潮安区雄峰食品印务有限公司 供应：产品包装内膜

供方资质：《营业执照》编号：9144510378948702XU；

印刷经营许可证编号：(粤)印证字第 4451000833 号



全国工业产品生产许可证编号：粤 XK16-204-01077，有效期至：2026 年 9 月 14 日

产品名称：产品包装内膜；

报告编号：WT(25)-GB-0833；

报告时间：2025. 5. 23

检测项目：感官、浸泡液、高锰酸钾消耗量、重金属、总迁移量等 5 个项目；

检测结果：合格

检测单位：国家食品软包装产品及设备质量检验检测中心(广东)

10、供方：义乌市百斯特纸制品有限公司 供应：食品可接触纸棒

供方资质：《营业执照》编号：91330782MA8G631F6T；

产品名称：食品可接触纸棒；

报告编号：RTS250308F0826FD；

报告时间：2025. 3. 13

检测项目：感官、铅砷总量、重金属、总迁移量等 5 个项目；

检测结果：合格

检测单位：浙江瑞易检测技术有限公司

11、供方：石家庄豪达塑料制品有限公司 供应：食品用塑料棒

供方资质：《营业执照》编号：9113018269206803XW；

产品名称：食品用塑料棒；

报告编号：PTC24112600103C-CN01；

报告时间：2024. 11. 30

检测项目：感官、浸泡液、高锰酸钾消耗量、芳香族伯胺迁移总量、脱色试验、重金属、总迁移量等 7 个项目；

检测结果：合格

检测单位：精准通检测认证(广东)有限公司

12、供方：陕西瑞林帕尼尔生物科技有限公司 供应：果粉

供方资质：《营业执照》编号：91610201MA6X7A4N7D；

陕西省仅销售预包装食品经营者备案表编号：YB16101980794551

产品名称：果粉；

报告编号：ZL2025(W)0732；

报告时间：2025. 6. 9

检测项目：感官、菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌、霉菌、酵母菌等 6 个项目；

检测结果：合格

检测单位：中量检测认证有限公司

13、供方：宁波王龙科技股份有限公司 供应：山梨酸钾

供方资质：《营业执照》编号：91330200695076094B；

生产许可证编号：SC20133028101179，有效期至：2026 年 8 月 15 日

产品名称：山梨酸钾；

报告编号：2443992；

报告时间：2025. 1. 21

检测项目：感官、鉴别、游离碱、硫酸盐、干燥失重、澄清度、砷、铅、镉、霉菌等 24 个项目；

检测结果：合格

检测单位：梅里埃检测技术(青岛)有限公司



另抽 75%酒精消毒液的第三方检验报告:

供方: 山东荣河消毒科技有限公司

产品名称: 75%酒精消毒液;

检测项目: 外观、乙醇含量、pH、重金属、杀菌效果、皮肤刺激性等;

检测结果: 合格, 检测单位: 山东省实验动物中心, 检验日期: 2025. 01. 02

外包过程控制: 计量器具校准、产品外检、产品运输

1、产品运输, 提供有货物运输合同, 甲方(托运人): 河北友植食品有限公司, 乙方(承运人): 鹰手营子矿区嘻嘻服务队(个体工商户), 张占平; 经营许可证号: 130804002591。合同有效期: 2023年5月20日至2026年5月20日; 合同双方盖章生效。

2、计量器具校准: 甲方(委托人): 河北友植食品有限公司, 乙方(校准公司): 河北唐测检测科技有限公司, 委托校准合同合同编号: TC2025042601, 合同有效期: 2025年4月26日至2026年4月25日; 合同双方盖章生效。

3、产品外检: 甲方(委托人): 河北友植食品有限公司, 乙方(检测公司): 内蒙古中普检验检测有限公司

统一社会信用代码: 91150404MAOMYEE77G, 检验检测机构资质认定证书编号: 230520340048。合同有效期: 2025. 1. 1-2025. 12. 31.

采购管理情况:

供销部负责采购, 通过电话、微信与供方沟通, 并下达开展采购工作, 全部为供方送货上门, 无自提。采购期间未发生不合格情况。经交流企业尚未制定采购计划, 根据订单进行采购。

查采购订单/购进查验记录:

1、山楂果: 农户: 刘建伟, 2024. 9. 23日送货重量 3.1吨, 农户: 史秀伶, 2024. 9. 23日送货重量 3.12吨, 农户: 刘丽娜, 2024. 9. 24日送货重量 3吨。身份证复印件、发票、自产证明资料齐全, 符合要求。

2、白砂糖: 生产厂家: 广东广垦华丰糖业有限公司, 数量: 50千克/袋×2袋。生产日期 2024. 12. 10, 进货日期: 2025. 3. 21日, 供货者联系方式: 王则欣 15233415585。

3、白砂糖: 生产厂家: 广东广垦华丰糖业有限公司, 数量: 50千克/袋×2袋。生产日期 2024. 7. 30, 进货日期: 2024. 10. 1日, 供货者联系方式: 王则欣 15233415585。

4、甜蜜素入库记录: 生产厂家: 方大添加剂(阳泉)有限公司, 数量: 25千克/袋×1袋, 生产日期 2024. 10. 13, 进货日期: 2024. 11. 2日, 供货者联系方式: 王则欣 15233415585。

5、柠檬酸入库记录: 生产厂家: 山东英轩实业有限公司, 数量: 25千克/袋×1袋。生产日期 2024. 11. 1, 进货日期: 2024. 11. 29日, 供货者联系方式: 兴隆友朋门市 13833426362。

6、焦亚硫酸钠入库记录: 生产厂家: 寿光新天化工有限公司, 数量: 25千克/袋×1袋。生产日期 2024. 8. 27, 进货日期: 2024. 10. 29日, 供货者联系方式: 兴隆友朋 13833426362。

7、山梨酸钾入库记录: 生产厂家: 宁波王龙科技股份有限公司, 数量: 25千克/袋×2袋。生产日期 2024. 11. 12, 进货日期: 2025. 2. 8日, 供货者联系方式: 兴隆友朋 13833426362。

8、胭脂红入库记录: 生产厂家: 上海染料研究所有限公司南通分公司, 数量: 0.5千克/瓶×3瓶。生产日期 2023. 4. 6, 进货日期: 2024. 11. 3和 2025. 1. 19日, 供货者联系方式: 兴隆友朋 13833426362。

9、果粉入库记录: 生产厂家: 陕西瑞林帕尼尔生物科技有限公司, 数量: 0.5千克/瓶×3瓶。生产日期 2023. 4. 6, 进货日期: 2024. 11. 3和 2025. 1. 19日, 供货者联系方式: 兴隆友朋 13833426362。

10、食品用塑料棒入库记录: 生产厂家: 石家庄豪达塑料制品有限公司, 数量: 25千克/件×30件。生产日期 2025. 1. 13, 进货日期: 2025. 2. 5日, 供货者联系方式: 豪达 15831436298。

11、食品可接触纸棒入库记录: 生产厂家: 义乌市百斯特纸制品有限公司, 数量: 13千克/件×6件。生产日期 2025. 1. 23, 进货日期: 2025. 2. 5日, 供货者联系方式: 义乌城西街道 13833426362。

12、食品包装袋、膜入库记录: 生产厂家: 潮州市潮安区雄峰食品印务有限公司, 数量: 袋: 2500个/件×50件; 膜: 规格: 14mm×25mm, 数量 3000kg。生产日期 2025. 1. 20, 进货日期: 2025. 2. 5日, 供货者联系方式: 潮州市潮安区林总 18632467771。



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、辅料、添加剂、包材均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，采购产品未发生不合格情况。该公司的采购管理基本符合标准要求。

流程与现场实际基本一致，查见流程图确认记录，对流程图进行了确认：时间 2025-4-10，，确认人：司智玮、张占平、刘宝、邓伟莉、刘凤英、邓伟莉。确认结论：工艺流程图与实际一致。

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《危害控制计划确认记录表》，确认人员：司智玮、张占平、刘宝、邓伟莉、刘凤英，确认日期：2025年04月10日，结论为：HACCP计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

查见《危害控制计划验证记录表》，验证人员：司智玮、张占平、刘宝、邓伟莉、刘凤英，验证日期：2025.5.14，验证结论：危害控制计划的实施达到预期效果。

#### 查食品安全小组/HACCP 小组组成情况：

公司在管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：司智玮，并明确了小组组长职责；同时在《HACCP 计划》中明确了公司 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了各部门人员，小组成员包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施 HACCP 计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员司智玮，基本了解，具体人员能力及培训见人事行政部审核记录。

#### 抽查原材料、辅料及产品接触材料《特性描述》（果膏类）

原料：山楂、

辅料：白砂糖、水、草莓粉、西蓝花粉等果蔬粉等

食品添加剂：柠檬酸、山梨酸钾、胭脂红、焦亚硫酸钠、甜蜜素、麦芽糖浆

食品包装材料：内包装袋、膜、插棒

抽查山楂原料描述：描述了山楂的重要产品特性（生物、化学及物理特性）：果皮色泽，达本品种成熟时固有色泽，果肉颜色：红果类型，红、粉红或橙红；黄果类型，浅黄至橙黄。风味：无苦味、异味。碰伤刺伤果率<5%锈斑超过果面 1/4<3%；虫果率<3%病果、腐烂、冻伤果率：0；碰伤刺伤、锈斑、病虫果率合计<6%铅≤1.0mg/kg，六六六、滴滴涕≤0.05mg/kg；敌敌畏≤0.2mg/kg。产地/来源（承德植物）。包装类型（袋装、原产地收购），交付方式（运输到本公司），贮存条件及保质期（应分类、分级储存于冷库中，不应与有毒有害物质混存）、使用前的准备处理：清洗，接受准则：山楂验收标准。无过敏源。

抽查食品添加剂焦亚硫酸钠产品描述：描述了焦亚硫酸钠的重要产品特性（生物、化学及物理特性）：色泽、状态：白色，结晶粉末。焦亚硫酸钠含量：≥95%，砷(以 As 计)/mg/kg≤1.0，铅(Pb) /mg/kg≤5.0。产地/来源（潍坊干法/湿法合成）。包装类型（袋装），交付方式（厂方送货，要求运输车体洁净卫生，无污染），贮存条件及保质期（阴凉干燥的仓库中，温度不宜超过 30℃，离地存放）、使用前的准备处理：直接使用，接受准则：GB1886.7。无过敏源。

抽查内包材产品描述：描述了焦亚硫酸钠的重要产品特性（生物、化学及物理特性）：拉断力≥20，断裂标称应变纵向 50~180，横向 15~90，直角撕裂≥1.5，康摆锤冲击能≥0.4，溶剂残留量：总量≤10mg/m<sup>2</sup>；甲苯二胺(4%乙酸)≤0.004mg；蒸发残渣：4%乙酸：≤30mg/L；65%乙醇：≤30mg/(常温，2h)；正己烷：≤30mg/L(常温，2h)；高锰酸钾消耗量：≤10mg/L；重金属(以 Pb 计)：4%乙酸：≤1mg/L。配料成分：聚乙烯基础复合卷材。产地：中国.SC 证的合格供方。生产方法（吹塑），交付方法（汽运），包装：纸箱。贮存条



件及保质期（密封避光，存放于阴凉干燥处，24个月），使用前处理：直接使用，应为提前臭氧消毒，口头沟通。接受准则：GB/T100004。描述较充分。

另抽查白砂糖、甜蜜素、草莓粉等采购品的特性描述，描述内容均包括重要的产品特性（物理、化学、生物）、主要成分、产地/来源、包装类型、交付方式、贮存条件及保质期、使用前的准备/处理、接收准则、致敏原。描述较充分。

**终产品特性及预期用途描述：**对终产品特性进行了描述，包括：产品名称、主要品种、重要产品特性、执行标准、配料、过敏源、食品添加剂、贮存方法、包装方法、销售方法、食品方法、保质期、安全标志、加工方法、标签要求、分小时的特殊要求、致敏原等信息。

产品名称：果膏类

主要品种：片类(山楂球、山楂片)、条(果丹皮)类

重要产品特性：一、感官特性:具有该品种应有的形态、色泽、组织、滋味和气味，无异味、无霉变、无杂质，允许有糖、盐结晶析出。二、理化指标:水分(g/100g):片类≤20:条(果丹皮)类≤30。总糖(以葡萄糖计)(g/100g):片类≤80;条(果丹皮)类≤70。添加剂应符合 GB2760 的规定:甜蜜素:≤8.0g/kg;焦亚硫酸钠 0.35g/g;山梨酸及其钾盐 0.5g/kg;苯甲酸及其钠盐 0.5g/kg;胭脂红及其铝名淀 0.05g/kg。三、生物指标:菌落总数(CFU/g)(n, c, m, M):(5, 2, 10<sup>3</sup>, 10<sup>4</sup>);大肠菌群(OFU/g)(n, c, m, M):(5, 2, 10, 10<sup>2</sup>);霉菌(CFU/g) ≤50, 致病菌应符合 GB29921 的规定:

沙门氏菌(n, c, m, M):(5, 0, 0, -);

金黄色葡萄球菌(n, c, m, M):(5, 1, 100CFU/g(mL), 1000CFU/个(mL))

执行标准：质量标准:GB/T 10782-2021《蜜饯质量通则》;安全标准:GB14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》

配料：条(果丹皮)类:山楂、麦芽糖、白砂糖、水、食品添加剂(甜蜜素、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、胭脂红)山楂条(条类):山楂、白砂糖山楂汉堡(片类):山楂、白砂糖、麦芽糖、水、食品添加剂(甜蜜素、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、柠檬酸、胭脂红)山楂片(片类):山楂、白砂糖

过敏源：无

食品添加剂：甜蜜素、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、胭脂红，根据产品配方进行控制，符合 GB2760 标准要求  
贮存方法：阴凉干燥处密闭保存，避免阳光直射、高温。

包装方法：内包装:食品级塑料袋;外包装:瓦楞纸箱

销售方法：销售商分销

食品方法：开袋后请即食用，幼童应在监护人指导下食用。

保质期：果丹皮/山楂卷/山楂怡、山楂汉堡均为 12 个月;山楂片/山楂条常温 10 个月

安全标志：SC:生产许可;证书编号:SC11737012500149

加工方法：原料加工成浆状，经成型干燥等工艺制成。

标签要求：应符合 GB 7718 和 GB28050 的要求。

分销时的特殊要求：公路、铁路运输，防止日晒雨淋，不得与有毒、有害物质混装、混运

致敏原：无

终产品特性描述较充分。

**流程图和过程描述、加工环境描述、流程图现场确认：**

HACCP 计划中对工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的产品生产工艺流程主要如下：



产品基本流程图：山楂采购验收→选果→洗果→配料→煮果→打浆搅拌→刮片→烘干、起片→二次烘干（适用时）→切料→内包材消毒→内包装→金探→外包装→检验→装箱贮存→成品出厂。

结合工序控制情况，HACCP 计划中，对过程各步骤及加工环境要求进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求。

提供了厂区及车间平面图，包含人流物流、虫害控制内容等，见收集材料。

现场观察：流程与现场实际基本一致，查见流程图确认记录，对流程图进行了确认：时间 2025-4-10，，确认人：司智玮、张占平、刘宝、邓伟莉、刘凤英、邓伟莉。确认结论：工艺流程图与实际一致。

公司策划了《前提方案/良好卫生规范 (PRP/GHP)》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

现场观察，良好卫生规范的实施情况包括：

### 1、场所及周边环境：

组织位于承德鹰手营子矿区北马圈子镇金扇子 112 线国道东侧食品园区 2 号；与公司平面图一致。

现场观察厂区周边无有害气体、灰尘、污水及其他任何污染源；厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅；厂区厕所有冲水、洗手设施以及防蚊蝇防鼠等设施，环境整洁。

### 2、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

公司生产经营地址为河北省承德市鹰手营子矿区北马圈子镇金扇子 112 线国道东侧食品园区 2 号，厂区占地面积 9501.77 平方米；建筑面积：6200 平方米（含办公区+生产区）；生产车间：1 个；库房：5 个（含冷冻库 2 个）；实验室：1 个。基本满足管理体系运行需求。生产区域内设置有男女更衣室、风淋间、洗手消毒设施，。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、防设施。车间内放置有带盖的垃圾桶。办公室在生产区外围，布局基本合理。

### 3、库存管理：

规定以“先进先出”的原则控制物料出库顺序及对原料、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，原料库设有不合格区，并按原料品种进行分类存放。

现场查看：

设有成品库，库内产品放置于塑料垫板上，有产品标识卡片。库内干净、无灰尘，无其它有害杂物，放有挡鼠板、捕鼠笼、灭火器。库房内严禁无关人员出入，保障安全；仓库有完善的防火设施；库房内禁止吸烟。

库管员每日至少一次库房巡检，保证库房存储条件及商品品质。巡检内容包括：库房是否漏雨、返潮；库房是否发生虫鼠害；商品是否有变质；包材是否破损；核对库存，库管员需做好相应记录，发现问题及时纠正。

库管员对库房的环境卫生进行检查，检查库房周围及库房内的环境卫生，每天进行清扫。

与负责人沟通，按照出入库流程和制度要求进行控制出入库，如装车前要求：检查外包运输车辆是否干净，确保车内无异味、无污物，内壁清洁，保证货物不受污染。

### 4、空气和水质、能源和其他设施的供给：

公司产品对空气无特殊要求，现场为常温生产车间，环境卫生控制较好。生产车间定期进行沉降菌检测，均达标。生产用水使用自来水，属于生活引用水，提供了水质检测报告，报告编号：NMG-W24080293G，报告日期：2024-08-19，共检测了 43 项全部常规项目，结论：符合 GB5749-2022 的常规检测要求。烘烤车间使用的水蒸汽由公司锅炉供给。现场观察，无浪费能源现象。



## 5、包装材料:

公司使用的包装材料包括内包材如:食品袋、膜、插棒等,外包材为纸箱。收集了内包材、外包材的第三方检验报告,详见供销部审核记录,均合格。查见食品相关产品领用出库记录,2025.6.29出库袋子2件、膜302kg、插棒1件等,2025.1.4出口纸棒、袋子、膜等,2024.9.3出口袋子、膜纸棒、插棒等,均记录了规格、生产日期、批次、出库日期、出口数量、现库房数量,有领料人、库管签字。

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。使用的包装材料(无气体)不含有毒有害物质,在规定的储存和使用条件下,不会对食品安全和宜食用性构成威胁。不重复使用。

现场观察,包材存放于包材库,有外包装,下有垫板。使用前转移至内包材间去掉外包装,并进行臭氧或紫外线消毒。消毒后车间才使用。抽查2024.10.28、2024.12.24、2025.1.11、2025.2.28、2025.3.19、2025.5.9、2025.6.17《内包材/间消毒记录》开启时间19:00-20:00,满足消毒要求。抽查2024.9.12、2024.11.18、2025.1.13、2025.5.24、2025.7.8《臭氧发生器记录表》,记录了臭氧时间,灭菌区域、臭氧浓度,包含内包材/间消毒,有操作人签名。控制基本有效。

## 6、废弃物管理:

废弃物料:由回收方统一回收。废包材定期变卖。生活垃圾收集后由市政处理。生产过程产生污水,过滤后进入市政污水管网。现场厂车间的通道及周围场地基本清洁,无废弃物随意堆积现象。公司的废弃物主要为废包材、废辅料等,收集到分类垃圾桶后,由市政处理。生产车间切料产生的边角料,有专门人员拉走做猪饲料。

## 7、设备与维护:

制定了《设备设施管理程序》,对设备设施的管理进行了策划。查见《食品生产主要设备、设施》,公司配备的设施设备包括:选果机、洗果煮果打浆一体机、智能金属检测机、高位搅拌罐、枕式包装机、刮片起片一体机、烤房、切料机、全自动L型封切机等,满足生产需求。提供有设备维修记录,记录了对设备维修保养情况。现场观察,在用设备运行正常,保养良好。

## 8、产品污染风险和隔离/防交叉污染预防:

企业制定了防止产品污染的措施,控制对原料、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、外来人员管理及生产过程监督等措施,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。由于产品为大部分手工制作,生产过程中使用的设备和工具较少,员工戴帽子口罩,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剂消毒剂主要是:75%酒精等,采用物理捕鼠,不涉及杀虫剂等化学品。不定期进行领用。

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。每天生产结束后,均会对设备表面、操作台面、工器具进行彻底清洗,并用75%喷洒消毒,再开启臭氧杀菌机进行杀菌消毒。员工进入前需通过洗手消毒。外来人员无必要不进入车间。

缓冲间配备有紫外线灭菌消毒,基本符合要求。

防交叉污染:现场观察人员按照人流要求进入加工场所,有一更、二更衣室;物料及成品按照物流要求分别进入生产车间各区域及包装间、成品仓库;原料山楂通过专门的物流通道进入洗果间,洗好的山楂通过物流口由洗果机传送带转移至车间。配料间与白糖库、食品添加剂库紧邻,辅料及添加剂由物流口进入配料间,配好的辅料由物流口转移至化糖锅。在加工车间进行煮果、搅拌、打浆、刮片后,进烘房进行烘干。烘好的半成品由物流通道进入切料及内包装间。内包装好的产品,通过物流口及设备传送带,传送至外包装间,外包装后入成品库,外包装间与成品库紧邻。现场观察,人流及物流无交叉污染情况。



### 9、清洁消毒/化学品管理:

提供《车间清洁消毒计划及记录》，抽查 2024.9.6、2024.11.13、2025.3.27、2025.5.19、2025.6.1 记录，均记录了清洁和消毒的要求（包括清洁消毒对象、时间、频次、方式、用具、消毒方式等），其中消毒对象包括门、地面、操作台、包装机、包装车间屉布、料盘、切料刀、烤房车间卡通模具、起料铲、烤房车间料板、架子车、煮锅、浆罐等，检查结果均√，有检查人签字。

提供《消毒剂配置和监控记录》，抽查 2024.12.1、2025.1.12、2025.3.16、2025.5.13、2025.7.8，脚踏池消毒液为 84 消毒液 200ppm，均有配置人签名，监控结果均合格，检查人：邓丽。与负责人沟通，接触面、手部消毒均为 75%酒精，从药店购买。现场观察，公司有专门的化学药品库，在办公楼一楼，车间随用随领。

现场观察，设备及接触面均为不锈钢，洁净无异物和灰尘，现场配备有 75%酒精喷壶。更衣室有紫外灯，臭氧机可移动。车间有臭氧机。环境基本干净整洁。

化学品管理：在办公区一楼有专门的化学品库，主要为 84 消毒液、75%酒精的存放，有专人管理，有化学品领用记录，管理基本有效。

### 10、虫害防治:

制定了虫害防控程序，并对相关人员进行相关培训。查见 2025.4.15 培训记录，参加培训人员为左占先，培训内容为虫鼠害防治的规范培训。

公司的虫鼠害主要为物理方法，无生物制剂，现场观察灭蝇灯、鼠笼布置，与《虫鼠害控制图》一致。

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，车间主要使用诱捕式灭蝇灯，有灭蝇灯，定期检查和清理；同时在车间主要区域布置有防鼠驱鼠设施，包括挡鼠板、捕鼠笼等。

抽查 2024.8.19、2024.10.21、2024.12.14、2025.1.14、2025.3.31、2025.5.28、2025.7.2 《鼠害检查及更换记录》，记录了时间、检查项目（鼠笼、放置场所）、饵料更换情况（食品）等，结果均√，检查人：左占先。

抽查 2025.6.24、2025.7.7、2024.9.13、2024.11.18 《灭蝇灯检查记录》，记录了更换灭蝇纸的时间、灭蝇灯状态、虫子种类，检查人等信息，灭蝇灯状态均√。

### 11、员工卫生:

与负责人沟通，每日对上岗员工进行个人卫生健康检查，检查内容主要为，对员工的工服清洁卫生、手部清洁、不戴首饰、不化妆、无患病、手部无受伤等。

### 12、工作服管理:

车间员工有工作服、工作帽，清洗后存放在更衣室内，臭氧或紫外线定时开启消毒。

### 13、员工健康:

管理体系范围内与食品安全相关的人员，每年办理健康证。抽查健康证7个，均有效。每日对人员发热、咽痛、咳嗽、皮肤破损、腹痛腹泻等情况进行检查，不符合要求者不准进入车间。

### 14、场所巡检:

生产车间主要通过现场的抽查和巡视，有发现问题的现场直接纠正。询问生产部负责人，审核周期内容没有发生涉及食品安全的问题。查过程检验情况：抽查 2025.7.9、2025.6.23、2025.5.21、2025.3.9、2025.2.24、2024.12.7、2024.10.13、2024.9.12 《山楂类产品品控巡检表》，对生产过程进行了巡检，包括食品安全检查（员工个人卫生、毛巾管理、板厚设备设施、工器具清洗到位、消毒、异物风险排查）等，检查结果均为“√”（合格）。基本符合。



### 15、返工：

与负责人沟通，生产过程中，烘烤不合格时，进行二次烘烤。生产的产品一旦不符合出厂要求，不返工处理，直接报废处理。

### 16、运输储存：

原辅料、食品添加剂存储：原辅料使用原厂包装，原料放置在垫板上，原料库有挡鼠板，有灭蝇灯，有灭火器，地面硬化，有数量卡片和日期，有进货查验记录、进出库记录。食品添加剂有专门的食品添加剂库，专人管理，有进货查验记录、进出库记录。原料山楂在冷冻库存放，对冷库温度进行监视，抽查2024.8.27、2024.12.23、2025.1.6、2025.3.19、2025.5.14、2025.6.28《冷冻库温度监控记录表》，冷库温度基本在-19.0~-19.2℃之间，均低于-18℃，符合要求。查见有《冷库温度显示装置自校记录》，对显示装置进行了自校。

包材存储：有包材库，包材有外包装，放置与垫板上，离墙离地。

成品存储：成品做好后，先装入内包装袋，然后再装入纸箱，封箱，箱子外面张贴有产品标识。查看成品库，各种产品放置于塑料垫板上，无直接接触地面情况。库房分区合理，现场有通风、照明，有灭火器。常温库保存，无温度控制要求。有产品标识。库内干净、无灰尘，无其它有害杂物，放有挡鼠板。负责人介绍，会定期检查库存产品的质量和卫生情况。成品库设置有不合格区，现场无不合格品存放。

产品的运输：提供有货物运输合同，甲方（托运人）：河北友植食品有限公司，乙方（承运人）：鹰手营子矿区嘻嘻服务队（个体工商户），张占平；经营许可证号：130804002591。合同有效期：2023年5月20日至2026年5月20日；合同双方盖章生效。运输车辆卫生管理由外包方实施，确保车厢内部干净卫生，不得污染产品。装车现场查看如有不符合卫生要求，直接更换车辆，未有形成记录，口头沟通。装车有，覆盖有遮雨篷布，防止雨淋。厂区内产品周转通过小拖车或叉车进行周转运行，车间内部周转产品使用手动叉车进行周转。

### 17、来访者：

公司门卫有专人值守，人员入厂有登记。提供门卫室出入厂区的登记台账：包括日期、入厂时间、出厂时间、驾驶员、车牌号、联系方式等，基本符合要求。允许进入生产场所的来访者，在进入时应遵守和食品生产人员同样的卫生要求。公司在厂门口、车间内部配备有监控，对入厂人员及车辆有视频记录。

### 18、培训：

查2025年度的人员培训计划，通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和对各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。对培训效果进行评价，有培训记录。

当食品安全相关的法律法规标准更新时，会及时开展培训。

### 19 食品添加剂管理：

查见《食品添加剂购进查验记录》，抽查2024.10.23进货甜蜜素1×25kg 1件、2024.11.11进货甜蜜素1×25kg 2件，2025.3.14进货甜蜜素1×25kg 1件，均记录了生产厂家、批次、保质期（3年）。

2024.11.7进货山梨酸钾1×25kg 1件、2025.2.8进货山梨酸钾1×25kg 2件，2025.7.5进货山里酸钾1×25kg 1件，均记录了生产厂家、批次、保质期（18个月）、供货者名称、供货者地址、联系电话、批次合格证明、外观质量状况，均合格。

2024.11.3进货胭脂红0.5kg 1瓶、2025.1.19进货胭脂红0.5kg 2瓶，2024.5.20进货胭脂红0.5kg 1瓶，均记录了生产厂家、批次、保质期（5年）、供货者名称、供货者地址、联系电话、批次合格证明、外观质量状况，均合格。

2024.9.4进货焦亚硫酸钠1×25kg 1件、2024.12.27进货焦亚硫酸钠1×25kg 2件，2025.5.8进货焦亚硫酸钠1×25kg 1件，均记录了生产厂家、批次、保质期（3年）、供货者名称、供货者地



址、联系电话、批次合格证明、外观质量状况，均合格。

与负责人沟通，公司近两年使用的防腐剂为山梨酸钾，暂未采购苯甲酸钠。

食品添加剂有专门库房存放，袋装食品添加剂放置在垫板上，离墙离地。

查见食品添加剂领用出库记录，2025.6.23，出库胭脂红 5g，生产日期 2023.4.6，生产批号 1023005，现库存数量 634.5g。有领料人和保管员签字。2025.4.7 出口甜蜜素 2000g，生产日期 2025.1.6，生产批号 22225283，现库存数量 27000g，另抽查 2025.5.20、2025.7.3、2024.10.19 的甜蜜素领用记录，记录项目相同。抽查 2025.4.14、2024.11.9、2024.8.7 山梨酸钾领用记录、抽查 2025.7.4、2025.6.3、2025.4.12、2024.11.23 焦亚硫酸钠领用记录，均记录了出库日期、领用产品的生产日期、批号、数量、现库存数量。符合要求。

查见白糖领用记录：2025.16.20 出库白糖 340kg，生产日期为 2025.1.20。

提供《食品原辅料购进查验记录》，抽查 2024.9.6 进货白砂糖 1×50kg 10 吨、2024.10.23 进货麦芽糖 20 吨、2024.12.6 进货苹果粉 1×25kg 500kg，2025.2.20 进货白砂糖 1×50kg 10 吨、2025.4.11 进货白砂糖 1×50kg 10 吨、2025.7.4 进货白砂糖 1×50kg 5 吨，均记录了生产厂家、批次、保质期、供货者名称、供货者地址、联系电话、批次合格证明、外观质量状况，均合格。

提供《食品生产加工台账》，抽查 2025.6.8，果丹皮 1 锅，记录了红果、水、白糖、麦芽糖、山梨酸钾、柠檬酸、焦亚硫酸钠、甜蜜素的重量，记录了添加剂的生产日期（批号），产量 562kg，经计算，食品添加剂使用量均不超标。同时抽查 2024.9.12 蓝莓山楂半锅、2024.10.18 果丹皮 2 锅、2024.11.8 果丹皮 3 锅、2025.7.7 果丹皮 1 锅，记录内容同上，食品添加剂使用量均不超标。

**20、供应商的批准及保证过程、进料接收：**供应商每年进行评价或再评价，原料入厂验收主要为核对数量、规格、检查外观、索取质量证明文件等，合格后入库。管控情况见 Q8.4/F7.1.6/H3.3 审核记录。

**21、产品信息/消费者意识：**公司制定的 HACCP 计划中，对终产品特性进行了详细描述，明确了食品方法。并在产品包装上粘贴产品信息及合格证。公司销售人员不定期调查市场情况，与顾客进行沟通，了解消费者的食品安全要求，确保食品安全。

现场观察，前提方案/良好卫生规范控制基本符合要求。

公司按订单生产，无专门的生产计划。

抽查 2024.9.26、2024.10.22、2024.11.16、2024.12.2、2025.1.23、2025.2.14、2025.4.6、2025.5.29、2025.7.4 《生产前选果记录》，均记录了日期、原料名称、数量、原料购进日期、合格原料数量（kg）、挑选出的不合格原料数量（kg）、选果质量是否符合要求，均符合，均有验质人签名。

抽查 2025.2.21、2025.3.9、2025.4.1、2025.6.26、2024.8.15、2024.12.2 《生产中煮果（软化）记录》，均记录了原料名称、数量、煮果（软化）开始时间/温度、达到预定温度时间、煮果（软化）结束时间/温度，煮果（软化）质量是否符合要求，均符合，均有验质人签名。符合 HACCP 要求。

抽查 2024.9.1、2024.10.22、2024.11.29、2025.1.2、2025.2.9、2025.3.30、2025.4.28、2025.6.16、2025.6.28 《烘烤记录》，均记录了烘烤（温度/时间）、二次烘烤（温度/时间），备注：30 分钟检测一次温度，产品质量状况均良好。有记录人、审核人签字。

查见《产品内包装记录》，2024.11.11 山楂片，生产日期 2024.11.11，半成品生产日期 2024.11.10，内包材



用量 8kg, 包装总数 130 袋, 不合格情况主要为切料剩下的边角料, 卖掉做猪饲料, 记录人: 陈少华。另抽查 2024.9.23 果丹皮、2024.10.22 山楂片、2025.1.8 果丹皮、2025.4.3 原味山楂条、2025.7.5 果丹皮/山楂片的内包装记录, 控制措施相同。

提供《产品装箱记录》, 2024.10.22 果丹皮 1×5kg 215 件, 生产日期 2024.10.22, 生产批号 2024-10-22, 纸箱用量 215 个, 有记录人签名。另抽查 2024.11.19 山楂甜甜圈皮 1×5kg 38 件、2025.3.3 山楂棒棒卷 1×108g×20 包 30 件、2025.6.1 小金卷 1×10kg 20 件, 均记录了生产日期、生产批号、纸箱用量, 有记录人签名。

提供《成品入库记录》, 抽查 2024.8.17 入库原味山楂卷 1×160g×24 包, 入库 25 件。记录了生产日期、生产批号、入库日期、入库数量、贮存条件, 有包装负责人、保管员签字。另抽查 2025.5.7 入库托老三果丹皮 1×5kg 50 件、2025.6.2 入库楂纪果丹皮 1×5kg 98, 均记录了生产日期、生产批号、入库日期、入库数量、贮存条件, 有包装负责人、保管员签字。可追溯。

提供《食品销售台账》, 2024.9.2 销售雪花条 1×5kg 28 件, 2024.10.19 销售托老三果丹皮 1×10kg 50 件、2024.12.19 销售蓝莓果丹皮 1×5kg 20 件、2025.3.27 销售果丹皮 1×5kg 50 件、2025.5.9 销售山楂甜甜圈 1×5kg 28 件, 均记录了生产日期/批号、检验合格报告编号、销售日期、购货者名称、购货者地址、联系电话、出货地点、交付控制、承运人。可追溯。

#### HACCP 计划的实施:

**CCP1 配料:** CL 值: 甜蜜素:  $\leq 8.0\text{g/kg}$ ; 焦亚硫酸钠  $\leq 0.35\text{g/kg}$ ; 山梨酸及其钾盐  $\leq 0.5\text{g/kg}$ ; 苯甲酸及其钠盐  $\leq 0.5\text{g/kg}$ ; 胭脂红及其铝色淀  $\leq 0.05\text{g/kg}$ , 每批次核酸。提供《食品生产加工台账》, 抽查 2025.6.22, 果丹皮 1 锅, 记录了红果、水、白糖、麦芽糖、山梨酸钾、柠檬酸、焦亚硫酸钠、甜蜜素的重量, 记录了添加剂的生产日期(批号), 经计算, 甜蜜素添加量为  $0.83\text{g/kg}$ , 焦亚硫酸钠添加量为  $0.29\text{g/kg}$ ,

山梨酸钾添加量为  $0.125\text{g/kg}$ , 食品添加剂使用量均未超出 CL 值。抽查 2024.10.4 山楂片 1 锅, 记录了红果、水、白糖、山梨酸钾、胭脂红用量, 经核酸, 山梨酸钾添加量为  $0.163\text{g/kg}$ , 胭脂红添加量为  $0.00625\text{g/kg}$ , 同时抽查 2024.9.12 蓝莓山楂半锅、2024.10.18 果丹皮 2 锅、2024.11.8 果丹皮 3 锅、2025.7.7 果丹皮 1 锅, 记录内容同上, 食品添加剂使用量均均未超出 CL 值。与负责人沟通, 审核周期内, 公司使用的防腐剂为山梨酸钾, 暂未使用苯甲酸钠。现场正在进行果丹皮的生产, 查看配料记录, 无食品添加剂超标现象。

**CCP2 烘干/二次烘干:** CL 值: 烘干温度  $50-75^{\circ}\text{C}$ , 时间保持 6-15 小时。二次烘干(必要时), 温度  $50-75^{\circ}\text{C}$ , 时间  $< 3$  小时。每批次检查。抽查 2025.3.30 烘烤记录, 烘烤温度为  $65-66^{\circ}\text{C}$ , 烘烤时间 10 小时, 符合 CL 值要求。另抽查 2024.9.1、2024.10.22、2024.11.29、2025.1.2、2025.2.9、2025.3.30、2025.4.28、2025.6.16、2025.6.28《烘烤记录》, 均记录了烘烤(温度/时间)、二次烘烤(温度/时间), 均符合 CL 值要求。备注: 30 分钟检测一次温度, 产品质量状况均良好。有记录人、审核人签字。现场正在进行果丹皮的生产, 现场观察烘干温度为  $63^{\circ}\text{C}$ , 符合 CL 值要求。

**CCP3 金属检测:** CL 值: Fe  $\phi \leq 1.5\text{mm}$ 、Non-Fe  $\phi \leq 3.0\text{mm}$ 、SUS  $\phi \leq 3.0\text{mm}$ 。金属片验证, 正常运行每 2 小时 1 次。抽查 2025.7.1《金属探测器灵敏度校验记录》, 开机时间 8:00、结束时间 12:00, 下午开机时间 12:30, 下午结束时间 17:30, 校验时间点分别为: 8:05、10:05、11:58:12:30、14:30、16:30、17:30, 符合金属探测器灵敏度 2 小时检测一次的要求。查见《金属检测(CCP 点)记录表》, 2025.7.1、2025.6.22、2025.5.13、2025.4.21, 记录了产品名称、金检结果均为 0, 有记录人签名。现场正在进行果丹皮的生产, 金属检测工序未检出有金属杂质。



**OPRP/GHP1-1 山楂验收**（显著危害：农药残留、重金属残留）：OPRP：每批采购来自合格供方，每年索取山楂符合要求的外检报告。抽查山楂果委托检验报告，报告编号：NMG-W24110091，检测项目包括铅（以 Pb 计）、总砷、镉、敌敌畏、氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、滴滴涕、六六六、乙酰甲胺磷、腐霉利、甲氰菊酯，均符合。报告日期：2024.11.8，检测单位：内蒙古中普检验检测有限公司。查见红果供方，均为长期合作的农户，签订了采购协议。查见 2024.10.1 入库红果 51120 公斤。2024.9.12 入库红果 10760 公斤。2024.11.20 入库红果 70860 公斤。

**OPRP/GHP1-2 内包验收**（显著危害：重金属、迁移量）：OPRP 控制：每批复核采购来自合格供方，每年索取内包的外检报告：抽查《食品相关产品购进查验记录》，2024.9.20 进货袋 20 件/膜 500kg，2025.2.5 进货插棒 30 件/纸棒 30 件/袋 50 件/膜 3000kg，2025.5.17 进货膜 3000kg，均查验了生产厂家、产品批号、供货者名称、供货者地址、负责人及联系电话，均在合格供方，外观质量状况均合格。

抽查采购包材产品第三方检验报告：

产品包装内膜：报告编号：WT(25)-GB-0833，报告时间：2025.5.23，检测项目：感官、浸泡液、高锰酸钾消耗量、重金属、总迁移量等 5 个项目；合格。检测单位：国家食品软包装产品及设备质量检验检测中心(广东)。

食品可接触纸棒：报告编号：RTS250308F0826FD；报告时间：2025.3.13，检测项目：感官、铅砷总量、重金属、总迁移量等 5 个项目；合格。检测单位：浙江瑞易检测技术有限公司。

食品用塑料棒：报告编号：PTC24112600103C-CN01；报告时间：2024.11.30，检测项目：感官、浸泡液、高锰酸钾消耗量、芳香族伯胺迁移总量、脱色试验、重金属、总迁移量等 7 个项目；合格。检测单位：精准通检测认证(广东)有限公司。

手撕果丹皮袋：报告编号：WT(25)-GB-1151；报告时间：2025.7.1，检测项目：感官、浸泡液、高锰酸钾消耗量、重金属、芳香族伯胺迁移总量、总迁移量等 8 个项目；合格。检测单位：国家食品软包装产品及设备质量检验检测中心(广东)。

**OPRP/GHP2 切料**（显著危害：微生物、致病菌繁殖）：OPRP 控制：每次生产前开启一小时臭氧对环境进行消杀(自动设置,每天确认)，抽查 2024.9.12、2024.11.18、2025.1.13、2025.5.24、2025.7.8《臭氧发生器记录表》，记录了臭氧时间，灭菌区域、臭氧浓度，包含内包材/间消毒，有操作人签名。查 2024.8.23、2024.10.121、2025.4.9、2025.5.7、2025.6.18、2025.7.4《加工过程微生物监控报告》，检测了切料机表面、切料机刀片表面的菌落总数和大肠菌，检测结果均合格。

**OPRP/GHP3 内包包装间（含内包材）消毒**（显著危害：微生物、致病菌繁殖）：OPRP 控制：每次生产前开启一小时臭氧对环境进行消杀。对包材进行抽样/紫外线消杀 30 分钟以上。提供《臭氧机运行记录》《内包材/间杀菌记录》，抽查 2024.10.28、2024.12.24、2025.1.11、2025.2.28、2025.3.19、2025.5.9、2025.6.17《内包材/间消毒记录》开启时间 19:00-20:00，满足消毒要求。抽查 2024.9.12、2024.11.18、2025.1.13、2025.5.24、2025.7.8《臭氧发生器记录表》，记录了臭氧时间，灭菌区域、臭氧浓度，包含内包材/间消毒，有操作人签名。内包材微生物验证：抽查 2024.7.18、2025.4.9、2025.5.7、2025.6.4、2025.7.2《加工过程微生物监控报告》，检测了内包装间、内包材、插棒的菌落总数，检测结果均合格。

2025.7.10 在生产现场观察，现场正在进行果丹皮加工，当天生产人员：配料（苗素凤、陆秀利）、洗果（张连峰）、煮果打浆（杨飞）、烘烤（付会琴、刘素凤）、金属检测（卢少华）、切料人员（孟祥丽、陈会弟、郑颖）、内包人员（党桂然、于红梅、蒋瑞秋）、外包人员（李春良、刘丽娜）等。查看配料记录，经核算，无食品添加剂超标现象。洗果后无杂质。煮果工序温度 100℃，煮熟度 100%。打浆后浆液状态均



匀,刮片、搂料的半成品薄厚基本一致,操作符合 HACCP 计划控制要求。烘烤间烘烤的产品是果丹皮半产品,烘烤温度 66℃,未偏离 CL 值(50-75℃)要求。切料工序产品台面清洁,现场有 75%酒精,定期喷酒精,有计量称,称量产品重量。包装工序正在进行成品植纪果丹皮 2\*2.5kg、植纪手撕果丹皮 65g\*60 包。与上述各工序人员进行沟通,对工序控制要求熟悉,现场观察,有洗手消毒设施,人流门、物流门不用时均处于关闭状态,员工着工装,戴工作帽、口罩,穿工作鞋,现场半成品及成品存放适宜,无落地现象。

策划实施了《产品放行控制程序》、《进货查验记录管理制度》、《生产过程质量控制管理制度》、《原辅材料采购管理制度》、《原辅料验收标准》等文件,在原料验收方面(含 OPRP/GHP1-1 原料山楂的验收、OPRP/GHP1-2 内包材的验收)上,主要以验证为主,包括是否来自合格供方、索证索票、感官检查来进行控制,过程检验主要由生产部动态进行控制,成品出厂检验依据 GB/T10782 标准执行。审核周期内上述文件规定及控制未发生变化。

**OPRP/GHP1-1 山楂验收**(显著危害:农药残留、重金属残留): OPRP: 每批采购来自合格供方,每年索取山楂符合要求的外检报告。抽查山楂果委托检验报告,报告编号: NMG-W24110091,检测项目包括铅(以 Pb 计)、总砷、镉、敌敌畏、氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、滴滴涕、六六六、乙酰甲胺磷、腐霉利、甲氰菊酯,均符合。报告日期: 2024.11.8,检测单位: 内蒙古中普检验检测有限公司。查见红果供方,均为长期合作的农户,签订了采购协议。查见 2024.10.1 入库红果 51120 公斤。2024.9.12 入库红果 10760 公斤。2024.11.20 入库红果 70860 公斤。

**OPRP/GHP1-2 内包验收**(显著危害:重金属、迁移量): OPRP 控制: 每批复核采购来自合格供方,每年索取内包的外检报告: 抽查《食品相关产品购进查验记录》,2024.9.20 进货袋 20 件/膜 500kg,2025.2.5 进货插棒 30 件/纸棒 30 件/袋 50 件/膜 3000kg,2025.5.17 进货膜 3000kg,均查验了生产厂家、产品批号、供货者名称、供货者地址、负责人及联系电话,均在合格供方,外观质量状况均合格。

抽查采购包材产品第三方检验报告:

产品包装内膜: 报告编号: WT(25)-GB-0833,报告时间: 2025.5.23,检测项目: 感官、浸泡液、高锰酸钾消耗量、重金属、总迁移量等 5 个项目;合格。检测单位: 国家食品软包装产品及设备质量检验检测中心(广东)。

食品可接触纸棒: 报告编号: RTS250308F0826FD;报告时间: 2025.3.13,检测项目: 感官、铅砷总量、重金属、总迁移量等 5 个项目;合格。检测单位: 浙江瑞易检测技术有限公司。

食品用塑料棒: 报告编号: PTC24112600103C-CN01;报告时间: 2024.11.30,检测项目: 感官、浸泡液、高锰酸钾消耗量、芳香族伯胺迁移总量、脱色试验、重金属、总迁移量等 7 个项目;合格。检测单位: 精准通检测认证(广东)有限公司。

手撕果丹皮袋: 报告编号: WT(25)-GB-1151;报告时间: 2025.7.1,检测项目: 感官、浸泡液、高锰酸钾消耗量、重金属、芳香族伯胺迁移总量、总迁移量等 8 个项目;合格。检测单位: 国家食品软包装产品及设备质量检验检测中心(广东)。

查过程检验情况: 抽查 2025.7.9、2025.6.23、2025.5.21、2025.3.9、2025.2.24、2024.12.7、2024.10.13、2024.9.12《山楂类产品品控巡检表》,对生产过程进行了巡检,包括生产前确认、选果、洗果、配料、煮锅(时间、温度、煮熟度、状态)、打浆搅拌、刮片、烘干(温度、时间、水份)起片、切片、内包装、外包装、食品安全检查等,检查结果均为“√”(合格)。基本符合。

**质检部定期对空气、接触面等开展微生物验证：（每周进行一次）**

抽查《加工过程微生物监控报告》，监控频次每周一次，抽查 2024. 7. 18、2025. 4. 9、2025. 6. 18、2025. 5. 21 报告，监控项目包括沉降菌（晾晒间、切料间、手工车间、内包车间、人工衣服表面、插棒、内包材）、加工区域内环境空气（靠近裸露产品的位置）检测沉降菌落总数，食品接触面（人手表面、挂偏激表面、玻璃板表面、切料机表面、切料机刀片表面、包装机表面）检测菌落总数/大肠菌群、与食品或食品接触面临近的接触表面（烤房片架表面、推片车表面、晾放车表面、工作服表面）检测菌落总数、大肠菌群。检测结果均合格。

**成品检测：产品接收准则：国家标准（GB/T10782-2021 标准）。**

产品的放行：每批成品及时进行检验，填写检验报告，抽查出厂检验报告：查见 2024. 9. 19 出具的雪花山楂条 1×5kg 产品、2024. 10. 13 出具的果丹皮 1×10kg 产品、2024. 12. 21 出具的果蔬山楂棒 1×109g×30 包产品、2025. 3. 22 出具的山楂甜甜圈 1×5kg 产品、2025. 7. 4 出具的原味山楂 1×10kg 产品、2025. 6. 23 出具的果丹皮 1×5kg 产品的出场检验报告。检验项目包括感官、总糖、氯化物、净含量等，检测结论：该批产品所检项目符合 GB/T10782 标准，判定合格，有审核人、检验员签字。

**查见第三方检验报告：**

2025. 1. 11, 报告编号：NMG-W25010172, 产品名称：金钱山楂片，检验项目包括感官、水份、总糖、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、胭脂红、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、总砷、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸及其钠盐，均符合要求。

2025. 5. 28, 报告编号：NMG-W25050642, 产品名称：山楂甜甜圈，检验项目包括感官、总糖、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、胭脂红、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、总砷、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸及其钠盐、安赛蜜、展青霉素、水份，均符合要求。

2025. 3. 31, 报告编号：NMG-W24120793G, , 产品名称：原味山楂果丹皮，检验项目包括感官、水份、总糖、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、胭脂红、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、总砷、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸及其钠盐、展青霉素、安赛蜜、防腐剂混合使用各自用量占其最大使用量的比例之和，均符合要求。

**抽查产品留样记录：**

采样日期：2024. 12. 13, 产品名称：千层山楂，2×2.5kg, 采样数量 1, 样品编号 20241213-2, 生产日期：2024. 12. 13。

采样日期：2025. 2. 9, 产品名称：山楂卷，1×5kg, 采样数量 1, 样品编号 20250209-1, 生产日期：2025. 2. 9。

采样日期：2025. 4. 5, 产品名称：手工果丹皮，6×30×4 盒, 采样数量 1, 样品编号 20250405-1, 生产日期：2025. 4. 5。

采样日期：2025. 6. 27, 产品名称：乾坤圈，1×5kg, 采样数量 1, 样品编号 20250627-2, 生产日期：2025. 6. 27。

采样日期：2024. 12. 30, 产品名称：楂纪果丹皮，1×5kg, 采样数量 1, 样品编号 20241230-2, 生产日期：2024. 12. 30。

产品放行管控基本充分合理。

与负责人沟通，审核周期内，公司未实际发生产品召回情况，仅进行了撤回召回模拟演练。查见《产品召回追溯模拟演练记录》，2025 年 2 月 16 日，模拟召回批号为 20250208 的果丹皮 150 箱（模拟召回原因为二氧化硫超标），记录了模拟演练过程，对模拟召回的产品进行了质量分析论



证，制定了应急措施和处理方案。查见 2025.2.17 召回产品处理记录表、2025.2.17 产品召回/追溯模拟演练总结报告，对召回演练进行了总结，形成了演练结论。

#### 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《食品安全管理体系验证程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：危害控制计划验证、PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。

查见生活饮用水检测报告：报告编号：NMG-W24080293G，报告日期：2024-08-19，共检测了 43 项全部常规项目，包括了感观，重金属，PH、氯化物、余氯、菌落总数、大肠菌群、氯化物、氟化物等，结论：符合 GB5749-2022 的常规检测要求。

查产品的安全性验证报告，提供产品的第三方委托检测报告：

2025.1.11，报告编号：NMG-W25010172，产品名称：金钱山楂片，检验项目包括感官、水份、总糖、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、胭脂红、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、总砷、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸及其钠盐，均符合要求。

2025.5.28，报告编号：NMG-W25050642，产品名称：山楂甜甜圈，检验项目包括感官、总糖、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、胭脂红、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、总砷、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸及其钠盐、安赛蜜、展青霉素、水份，均符合要求。

2025.3.31，报告编号：NMG-W24120793G，，产品名称：原味山楂果丹皮，检验项目包括感官、水份、总糖、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、胭脂红、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、总砷、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸及其钠盐、展青霉素、安赛蜜、防腐剂混合使用各自用量占其最大使用量的比例之和，均符合要求。

质检部定期对空气、接触面等开展微生物验证。

另现场查见食品安全开展的确认验证工作，包括《危害控制计划的确认记录表》、《危害控制计划验证记录表》、《PRP 现场验证记录》等，于 2025 年 6 月 3 日对验证结果进行了分析评价，基本符合。

上述确认验证工作基本合理。

公司制定有《预防和消除食品欺诈程序》，策划内容基本符合标准要求。

公司提供了《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》2025 年 04 月 10 日，覆盖了食品原料，辅料、内包材及其工器纸箱内容，评估结论，公司使用的原材料等脆弱性较低。在管控要求上主要严格按照供方管理，做好采购过程管理，基本能满足要求。

查见《欺诈脆弱性控制措施确认记录》，确认日期：2025 年 04 月 10 日；确认人：司智玮、张占平、刘宝、邓伟莉、刘凤英。结论：控制措施能使相应的食品欺诈脆弱性分析达到山的控制水平。

查见《欺诈脆弱性控制措施确认记录》，验证日期：2025 年 05 月 07 日；验证人：司智玮、张占平、刘宝、邓伟莉、刘凤英。结论：控制措施的实施达到了预期效果。

现场询问食品安全小组组长表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，开展了供应商评价，采购品质量基本稳定。



公司制定有《突发事件准备应急准备和响应控制程序》，程序规定每年开展模拟演练。制定了生产安全事故综合应急预案，识别的紧急情况如发生火灾、灼烫、触电、锅炉爆炸、机械伤害等，策划较充分。建立了停电、停水应急预案，基本满足标准要求。部门负责人表示审核周期内未发生影响食品安全的事故。

查组织开展公司级的应急演练：

火灾预案演练 2025.05.13，记录了演练过程，应急预案效果评价：公司消防应急试试方案具备较强的可操作性和使用性；

食品安全事故应急预案演练：2025.05.21，进行食品安全事故（停电）应急预案演练，记录了演练过程，演练结论：达到预期目标。

自体系运行以来未实际发生应急情况。

公司策划编制了《食品过敏源控制程序》，策划内容基本符合标准要求。

查 2025.4.10《致敏物质评价清单》，对谷蛋白的谷物及其制品、大豆及其制品、甲壳纲类及其制品、花生及其制品、蛋类及其制品、鱼类及其制品等 8 类致敏物质进行了识别，组织不涉及致敏物质。确认时间：2025.4.10，确认人：司智玮、张占平、刘宝、邓伟莉、刘凤英，审核：司智玮，批准：刘宝。

查看《致敏物质控制措施确认记录表》，确认人：司智玮、张占平、刘宝、邓伟莉、刘凤英，确认日期：2025.4.10，结论：控制措施能使相应的过敏源危害达到预期的控制水平。

查看《致敏物质控制措施验证记录表》，确认人：司智玮、张占平、刘宝、邓伟莉、刘凤英，验证日期：2025.5.7，结论：控制措施的实施达到了预期效果。

公司在管理手册的 8.9 食品防护条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划表》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。查《公司食品防护计划表》，在食品防护计划中对内外部安全、加工安全、贮存安全、运送及接受安全、人员安全、供应链安全等进行了评估并制定了对应的防护手段，基本符合标准要求。评估日期：2025.4.10。查食品防护计划表验证结论，2025.4.18，验证结论均符合。查见食品安全防护演练记录，日期：2025 年 5 月 19 日，对演练过程进行了记录，演练评价：通过此次演练，证明公司生产过程安全防护措施运行有效。编制：邓伟莉 审批：司智玮。

### 2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合

#### 内部审核：

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

提供 2025 年度《内部审核计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。

审核日期：2025.5.18-5.19；审核组组长：司智玮；组员：邓伟莉；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，能力基本符合要求，

查《内部审核计划》覆盖了 QFH 的 3 个体系标准要求的条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽办公室审核条款 QF9.2/H5.3，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；另抽质检部内审检查情况，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，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 30 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：公司运行的管理体系基本符合 ISO9001、ISO22000、HACCP（V1.0）标准，相关法律法规及顾客要求，适宜于公司实际运行控制，经过宣贯学习，已在公司得到了运行实施，并取得初步绩效，可予继续保持并实施。



基本满足标准要求。

#### 管理评审：

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

本次管理评审日期：2025年6月5日，查《管理评审计划》，计划于2025年6月5日进行管理评审，编制：司智伟，批准：刘宝，日期：2025年5月25日。

管理评审会议于2025年6月5日在公司召开，会议由总经理主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，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：内外部环境、客户对体系新要求、不合格和纠正措施情况、顾客满意调查情况、外部供应商表现、风险和机遇的审查以及措施有效性、目标达到的程度、合规义务、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、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、参加评审人员、评审内容摘要及评审建议及结论，编制：司智伟；批准：刘宝，日期：2025年6月6日；

管理评审输出：

1、针对管理体系及其过程有效性的改进建议：加强员工体系方面的培训。

2、针对食品安全的改进建议：不断加强现场的细节化管理，控制方式：生产厂长或小组组长定期开展检查。目前公司根据客户订单的情况来看，人\机\料\法及工作环境均能满足客户的要求。但是随着公司的进一步的发展，总经理要适时对公司的各项资源进行评估。总的来说，公司全体应进一步努力，认真学习标准和体系文件，提升管理水平；

以上改进建议由办公室负责落实，2025.6.13前完成。提供有培训记录：培训日期2025.6.10，培训有效。

管评结论：

本公司的质量、食品安全管理体系和HACCP体系管是符合GB/T19001-2016、ISO22000:2018及《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准的要求的，体系运行是适宜、有效、充分的。

公司制定有《突发事件准备应急准备和响应控制程序》，程序规定每年开展模拟演练。制定了生产安全事故综合应急预案，识别的紧急情况如发生火灾、灼烫、触电、锅炉爆炸、机械伤害等，策划较充分。建立了停电、停水应急预案，基本满足标准要求。部门负责人表示审核周期内未发生影响食品安全的事故。

查组织开展公司级的应急演练：

火灾预案演练 2025.05.13，记录了演练过程，应急预案效果评价：公司消防应急试试方案具备较强的可操作性和使用性；

食品安全事故应急预案演练：2025.05.21，进行食品安全事故（停电）应急预案演练，记录了演练过程，演练结论：达到预期目标。

自体系运行以来未实际发生应急情况。

现场观察，公司配备了灭火器、消防栓等应急物资，满足应急使用需求。

公司制定了《食品防护计划》，对内部安全、外部安全、加工安全、贮藏安全、运送/接受安全、水的安全、人员安全、信息安全、供应链安全、化验室安全进行了策划，策划较充分。针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划表》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

查《公司食品防护计划表》，在食品防护计划中对内外部安全、加工安全、贮存安全、运送及接受安



全、人员安全、供应链安全等进行了评估并制定了对应的防护手段，基本符合标准要求。评估日期：2025.4.10.

查食品防护计划表验证结论，2025.4.18，验证结论均符合。

查见食品安全防护演练记录，日期：2025年5月19日，对演练过程进行了记录，演练评价：通过此次演练，证明公司生产过程安全防护措施运行有效。编制：邓伟莉 审批：司智玮。

现场观察公司厂区、车间内、办公区均安装有食品监控，外来人员和车辆入场有登记。仓库有专人进行管理，并建立由出入库台帐，记录有数量、库存、批次等信息；现场化学品在指定位置存放，加贴有标识，专人管理。食品防护措施适宜。

公司策划编制了《食品过敏源控制程序》，策划内容基本符合标准要求。

查2025.4.10《致敏物质评价清单》，对谷蛋白的谷物及其制品、大豆及其制品、甲壳纲类及其制品、花生及其制品、蛋类及其制品、鱼类及其制品等8类致敏物质进行了识别，组织不涉及致敏物质。确认时间：2025.4.10，确认人：司智玮、张占平、刘宝、邓伟莉、刘凤英，审核：司智玮，批准：刘宝。

查看《致敏物质控制措施确认记录表》，确认人：司智玮、张占平、刘宝、邓伟莉、刘凤英，确认日期：2025.4.10，结论：控制措施能使相应的过敏源危害达到预期的控制水平。

查看《致敏物质控制措施验证记录表》，确认人：司智玮、张占平、刘宝、邓伟莉、刘凤英，验证日期：2025.5.7，结论：控制措施的实施达到了预期效果。

因组织不涉及致敏物质，现场也不涉及现场致敏物质管理。

公司在《管理手册》中对可追溯性进行了规定，并策划了《产品标识和可追溯控制程序》、《撤回控制程序》。在文件中规定了在发生产品召回和召回情况时，各部门的职责，与负责人沟通，审核周期内，公司未实际发生产品召回情况，仅进行了撤回召回模拟演练。查见《产品召回追溯模拟演练记录》，2025年2月16日，模拟召回批号为20250208的果丹皮150箱（模拟召回原因我二氧化硫超标），记录了模拟演练过程，对模拟召回的产品进行了质量分析论证，制定了应急措施和处理方案。查见2025.2.17召回产品处理记录表，记录处理方案、处理结果及验证。查见2025.2.17产品召回/追溯模拟演练总结报告，对召回演练进行了总结，形成了演练结论：公司的产品召回/追溯程序有效可行，此程序无需修改。

现场查见：

原料标识：使用原厂标识。

过程标识：空间分区标识包括更衣室、风淋室、车间、包装间、原料库、食品添加剂库、成品库、不合格品区等，产品过程标识包括机器号、货架号、烘烤窑号等，过程记录包括工序记录名称、日期、人员姓名等。

成品标识：产品小包装有生产日期、产品名称标准。外包装纸箱粘贴有产品合格证，明确产品名称、规格、数量、生产日期、检验状态、检验标准等，可追溯。

#### 2.4 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《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

原辅料及包装材料验收主要由质检部负责，采购来自合格供方，审核周期内未发生采购原辅料及包装



材料不合格情况。

在加工过程中，控制人员卫生、虫鼠害、清洁消毒、OPRP点/CCP点实施等过程，生产部动态管控，提供有《不合格品处置记录》，查见不合格情况一般为选果时，剔除不合格的山楂。生产过程中的不合格主要为异物或杂质。发现后直接报废。

与负责人沟通，产品出厂检验，第三方委托检验，均合格，未发生不合格情况，无需采取纠正和纠正措施。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

对于日常检查及内审及外审中发现的不符合情况，已采取纠正及纠正措施，基本有效。

3) 投诉的接受和处理情况：

公司建立《顾客投诉处理控制程序》，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。查看《客诉统计》，审核周期内，发生6次客诉，投诉问题均为产品中有头发，处理方法为赔偿金额。需加强员工袋工作帽的规范性，风淋室的有效性，口头沟通。

### 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）：

制定了《设备设施管理程序》，对设备设施的管理进行了策划。

查见《食品生产主要设备、设施》，公司配备的设施设备包括：选果机、洗果煮果打浆一体机、智能金属检测机、高位搅拌罐、枕式包装机、刮片起片一体机、烤房、切料机、全自动L型封切机等，满足生产需求。

抽查《设备维修记录》，2024.9.30，维修打浆机提升机，修捞料机换螺丝。2024.10.16修锅炉房锅排。2024.11.20修搅拌罐。2025.2.10，换烤房机器开关。2025.5.10维修煮果机滚动轴。2025.7.8修打浆机链条。2025.4.4修搅拌罐。2025.3.27，修抽浆泵。以上维修后进行了清洁消毒。有维修人和车间主任签字。抽查2025.6.27、2025.7.8、2025.3.12、2024.12.11、2024.10.16的《锅炉运行记录》，记录了蒸汽压力、运行时间、水位计水位、水位计重新、排污记录，运行维修交接均正常。抽查2024.11.18、2025.3.1、2025.5.3、2025.6.2《锅炉水质处理运行、水质检验记录》，记录了原水（硬度、PH）、软化水给水总硬度、PH值，炉水（总硬度、PH、溶解固形物mg/L），水处理设备运行情况均正常。

现场查看在用的生产设备均能正常使用，维保良好。

特种设备：承压蒸汽锅炉1台（2024.9.3新投入使用），叉车3辆，

查看了《锅炉产品合格证》，编号：4Q-2402，签发日期：2024.4.28。

查看了《锅炉制造监督检验证书》，证书编号：GGJ2024-194-010034，制造许可级别：A级，符合《锅炉安全技术规程》规定的基本安全要求。2024.5.11。

查见《锅炉安装、改造和重大修理监督检验证书》，证书编号：冀特GLJJ1420240035，签发日期：2024.8.30。

查见《特种设备使用登记表》，登记类别：新设备首次启用，投入使用日期2024.9.3，下次检验日期：2025.8.29。

查见特种设备使用登记证，编号：锅10冀H00313(24)，设备代码：1100106762024F001，发证日期：2024.9.10。

叉车1：特种设备使用登记证：车11冀H00834(24)，查见首次检验报告，冀特NCJJ1420240078，下次定期检验日期：2026年6月。

叉车2：特种设备使用登记证：车11冀H00751(23)，查见首次检验报告，冀特NCJJ1420230262，下次定期检验日期：2025年11月。

叉车3：特种设备使用登记证：厂11冀H0013(21)，查见定期检验报告，冀特NCDJ14202300776，下次定



期检验日期：2025 年 9 月。

以上检验报告出具单位均为河北省特种设备监督检验研究院。

安全附件：锅炉压力表、安全阀，化验室灭菌锅压力表、安全阀：

提供压力表的检定证书 10 份，抽查（0-1）MPa/报告编号：FY 第 2598903 号、（0-1.6）MPa/报告编号：FY 第 2598895 号、（0-1.6）MPa/报告编号：FY 第 2598898 号、（0-1.6）MPa/报告编号：FY 第 2598902 号，有效期均至：2025.7.21，检定单位：承德市质量技术监督检验所。

查见《安全阀校验报告》3 份，报告编号分别为：HBRL-FA2025/RL-1118、HBRL-FA2025/RL-1119、HBRL-FA2025/RL-1120，校验日期均为：2025.5.9，下次校验日期均为 2026.5.8 检验单位单位：河北润林检测技术服务有限公司。设备控制基本有效。

HACCP 计划中对工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的产品生产工艺流程主要如下：

公司策划了《监视和测量设备控制程序》，对监视和测量设备的管理进行了策划。提供“监视测量设备清单”，包含了化验室相关的检测设备。未包含生产过程控制配备的检测设备，口头沟通。

现场观察，公司的检测设备包括电子天平、电子计价秤、电子台秤、电热鼓风干燥箱、电热恒温培养箱、单人单面超净工作台等，提供了校准/检定证书，

抽查校准证书：

电子天平，规格 FA1004，证书编号：25001020224，签发日期为 2025.4.16。

电热鼓风干燥箱 101-0A，证书编号：25001020223，签发日期为 2025.4.16。

仪表恒温水浴锅，证书编号：：25001020225，签发日期为 2025.4.16。

以上校准单位均为河北唐测检测科技有限公司。

现场查看，以上设备均能正常使用，保养适宜。

抽查检定证书：

电子台秤，TCS-300 型，证书编号：FS 第 250387 号，有效期至 2026.6.4。

电子台秤，TCS-200 型，证书编号：FS 第 250385 号，有效期至 2026.6.4。

电子计价秤，ACS-30 型，证书编号：FS 第 250386 号，有效期至 2026.6.4。

电子计价秤，ACS-3 型，证书编号：FS 第 250384 号，有效期至 2026.6.4。

以上检定单位均为承德市质量技术监督检验所。

现场查看，以上设备均能正常使用，保养适宜。

未提供生产车间烘干工序使用温度计的校验证据。开具不符合。

上次审核不符合项为冷库温度显示装置未提供校检证据，已整改，现场查见有冷库温度显示装置的自校记录，有效。

上次审核时，化验室现场涉及标准溶液有：菲林式标准溶液（甲液），浓度：0.0110mol/L，配制日期：2024 年 6 月 23 日；氢氧化钠溶液，浓度 0.3g/mL，配置日期：2024 年 6 月 23 日配制；另抽查甲基红指示剂，控制方式基本相同，现场与化验员沟通，其表示标准溶液按照标准要求进行配置，但是抽查发现未保留配制记录、未见配制人信息等。本次审核时，与负责人沟通，其表示，公司目前直接购买标准溶液，不再配置标准溶液，提供了标准溶液的品质记录，有效。

## 2) 人员及能力、意识：



提供了《公司部门岗位职责和任职要求》和《2025年岗位人员能力评价表》，基本覆盖到公司高层管理人员、生产、质检、供销等岗位；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。评价内容包括学历、岗前培训、岗位培训、技能、经验等项目，并对能力进行了判定，抽查食品安全小组组长司智伟，学历：大专，专业：会计，从事食品行业4年，经过ISO9001、ISO22000和HACCP体系培训基本符合。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、质检部、供销部等岗位人员，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：未开展招聘。

#### 查培训过程管理情况：

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

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性
2024.08	质量和食品安全基础知识培训	各部门操作人员、中高层管理人员	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024.11	外来文件、法律法规的继续学习	各部门全体人员	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 基本有效
2025.01	ISO9001:2015、ISO22000:2018、HACCP体系标准再培训	各部门负责人、关键岗位	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 基本有效
2025.04	关键控制 CCP 点、OPRP 点培训	各部门全体人员	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 基本有效

#### 查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员等岗位，其中食品检验员司玉丽经培训合格后上岗，并提供了专业人才职业技能证书，证书编号：1470003006321097；发证日期：2014年7月11日；发证单位：承德职业技能鉴定中心；

#### 查特种作业人员：

锅炉水处理，司智玮，证件编号：1308041996\*\*\*\*0440，有效期至2027-10，有效，发证单位：承德市鹰手营子矿区行政审批局；

工业锅炉司炉证：张津梁，证件编号：1308041997\*\*\*\*0413，有效期至2026-4，有效，发证单位：承德市鹰手营子矿区行政审批局；

叉车司机证：张占平，证件编号：1308041996\*\*\*\*0419，有效期至2026-4，有效，发证单位：承德市鹰手营子矿区行政审批局；

消防设施操作员：司智玮，证件编号：HBXF202409005，发证日期2024-09，有效，发证单位：河北省兴华消防职业培训学校；

#### 查健康证管理情况：

公司在《前提方案/卫生标准操作规范（SSOP）》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。

健康证管理情况：提供了人员花名册、健康证（要求：每年进行1次体检），现场抽健康证：供销部刘宝（健康证编号：冀13080425002787，有效期至2026-03-28）；生产部邓伟莉（健康证编号：冀13080425002788，有效期至2026-03-28）；生产部包装岗刘玉平（健康证编号：冀13080425002586，有效期至2026-03-19），办公室主任/小组组长司智玮（健康证编号：冀13080425002789，有效期至2026-03-28），抽查的健康证均在有效期内。



人员管理基本符合要求。

组织主要通过培训、会议、文件发放、参加外培、研讨会等形式以提升员工能力，增强员工的食品安全意识，以确保员工意识到满足顾客要求、法律法规要求的重要性。总经理也非常鼓励员工参与公司内部管理和改进。现场询问刘凤英，基本可以说出本公司的食品安全方针及本部门相关的管理目标。并知晓本岗位工作对管理体系有效性的贡献及不能满足产品要求所造成的不良后果。

### 3) 信息沟通:

公司在管理手册的 7.4 条款进行了规定，并策划了《内外部沟通控制程序》，查内部沟通情况：

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

内部沟通情况如：日期：2025-1-8，沟通内容：食品安全标准培训，沟通对象：公司各部门负责人及骨干，沟通方式：开会面对面沟通，责任部门：小组组长，回应情况：考核合格率 100%。

查外部沟通管理情况：

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

外部沟通情况如：

2025 年 4 月 28 日与监管部门就检查整改回复事宜进行沟通，基本顺畅。

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》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

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

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

二级文件：公司编制了 27 份程序文件，基本包括了质量/食品安全体系/HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：管理制度、作业文件、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范、食品防护计划等

四层次文件：相关记录，如培训记录、确认验证记录、食品相关产品购进查验记录等。

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、文件编号、版次信息等。审核周期内因增加了体系文件覆盖的范围(Q:果实类代用茶:其他(山楂干);F/H:果实类代用茶:其他(山楂干)的生产)。于 2025.4.10 对体系文件(管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范)进行了更新、转版。管理体系范围增加部分与本次审核无关。

抽查文件《管理手册》，编制：食品安全小组，审核：司智伟，批准：刘宝；日期：2025 年 4 月 10 日。



抽查文件《危害控制计划》，编制：食品安全小组，审核：司智伟，批准：刘宝；日期：2025年4月10日。

查看文件发放、回收记录：C/0版管理手册发放日期：2025.4.10，发放部门：总经理、供销部、质检部、食品安全小组组长、生产部、办公室。旧版本回收日期：2025.4.10。

有受控文件清单，体系文件换版有文件更改申请单(申请人：司智伟，批准人：刘宝，批准日期2025.3.10)文件更改通知单、文件评审记录、文件销毁申请表(批准人刘宝，经办人司智伟，销毁人司智伟，日期2025.4.10)、

查外来文件管理情况：

提供了《外部文件清单》，随机抽查法律法规：包括食品安全法、中华人民共和国产品质量法、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量、白砂糖 GB317-2018、食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾 GB 1886.39-2015、食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸 GB 1886.235-2016、食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红 GB 1886.220-2016、食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸 GB1886.235-2016、食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠 GB1886.7-2015、食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）GB 1886.37-2015、蜜饯通则 GB/T 10782-2021、蜜饯 山楂制品 GB/T31318-2014、山楂 GH/T 1159-2017、食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范 GB 8956-2016、食品安全国家标准 预包装食品标签通则 GB 7718-2025、食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2025、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 食品接触材料及制品通用安全要求 GB 4806.1-2016 等法规文件，基本覆盖了公司蜜饯（山楂果糕类产品）、果实类代用茶:其他(山楂干)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》、《食品添加剂贮存、保管记录》、《食品相关产品购进查验记录》、《烘烤记录》、《产品内包装记录》，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。

### 三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：无变更
- 2) 组织机构：无变更
- 3) 管理体系：管理体系范围增加了“果实类代用茶：其他（山楂干）”，增加部分与本次审核无关。
- 4) 资源配置：无变更
- 5) 产品及其主要过程：流程中增加“金探”工序，HACCP计划中对流程进行了修改，对工艺参数进行了调整，HACCP计划中进行了修改。
- 6) 法律法规及产品、检验标准：无变更
- 7) 外部环境：无变更
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：无变更
- 9) 联系方式：无变更

### 四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性



经现场核查，上次审核中不符合项均已采取纠正和纠正措施，整改有效。

### 五、认证证书及标志的使用

认证证书及标志仅用于投标，无违规使用现象

### 六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

无变化

经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

### 七、审核结论及推荐意见

**审核结论：**根据审核发现，审核组一致认为，河北友植食品有限公司的

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	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

**推荐意见：** 暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

保持认证注册

在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，保持认证注册

暂停认证注册

扩大认证范围

缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:徐素娟 徐素娟、范俊波



## 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](http://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。