

项目编号：10840-2025-QFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：保定市食巧家食用油加工有限公司

审核体系：☒质量管理体系（QMS） ☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS）

☒食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

☐其他_____

审核组长（签字）：张 丽

审核组员（签字）：柯林平

报 告 日 期：2025 年 7 月 19 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址：北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

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： 张 丽
组 员： 柯林平



受审核方名称：保定市食巧家食用油加工有限公司

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
1	张 丽	组长	审核员	2023-N1FSMS-3216621 2023-N1QMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621	CIV-8 03.04.01 CIV-8
2	柯林平	组员	审核员	2024-N1FSMS-4050340 2023-N1QMS-2050340 2024-N1HACCP-4050340	CIV-8 03.04.01 CIV-8

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	李振彦、黄占海、黄 硕、李 坤	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（☒质量☐环境☐职业健康安全☒食品安全管理体系☒危害分析与关键控制点）管理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：Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015, F: ISO 22000:2018, 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：《食品安全管理体系食用油、油脂及其制品生产专项技术规范》（ISC-FZ-C4-8-1）；
- d) 相关的法律法规：中华人民共和国宪法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国民法典、中华人民共和国计量法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国招标投标法、中华人民共和国消防法、食品生产许可审查通则、食品标识管理规定、食品标识管理规定、食品召回管理规定等。
- e) 适用的产品（服务）质量及所适用的食品安全及卫生标准：《食品分装通用卫生规范》（GB 14881-2013）、《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 预包装食品营养标签



通则》（GB 28050-2011）、《生活饮用水卫生标准》（GB 5749-2022）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《食品防护计划及其应用指南食品分装企业》（GB/T27320-2010）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《大豆油》（GB/T1535-2017）、《葵花籽油》（GB/T 10464-2017）、《玉米油》（GB/T 19111-2017）、《棉籽油》（GB/T1537-2019）、《菜籽油》（GB/T1536-2021）、《油茶籽油》（GB/T11765-2018）、《食用调和油》（GB/T 40851-2021）、《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》（GB5009.229-2016）、《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》（GB 5009.227-2023）、《食品安全国家标准植物油脂、透明度、气味、滋味鉴定法》（GB/T5525-2008）、《食品安全国家标准粮油检验、植物油脂加热试验》（GB/T5531-2018）、《动植物油脂 不溶性杂质含量的测定》（GB/T 15688-2024）、《食品安全国家标准粮油检验动植物油脂冷冻试验》（GB/T35877-2018）、《食品安全国家标准动植物油脂水分及挥发物的测定》（GB5009.236-2016）、《食品安全国家标准植物油脂烟点测定》（GB/T20795-2006）、《食品安全国家标准食品中溶剂残留的测定》（GB5009.262-2016）。

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16日 14:00至2025年07月19日 17:00 实施审核。

审核覆盖时期：自2025年1月10日至本次审核结束日。

审核方式：☒现场审核 ☐非现场 ☐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:资质范围内的食用植物油的分装

F:位于河北省保定市莲池区焦庄乡连庄工业园区中心西路83号门脸保定市食巧家食用油加工有限公司
资质范围内的食用植物油的分装

H:位于河北省保定市莲池区焦庄乡连庄工业园区中心西路83号门脸保定市食巧家食用油加工有限公司
资质范围内的食用植物油的分装

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：河北省保定市莲池区焦庄乡连庄工业园区中心西路83号门脸

审核地址：河北省保定市莲池区焦庄乡连庄工业园区中心西路83号门脸

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2025 年 07 月 12 日 14:00 至 2025 年 07 月 12 日 18:00 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：危害控制、预备步骤、危害分析与制定控制措施、危害控制计划的确认、CCP 点监控、HACCP 体系验证等。

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（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款：综合办公室 Q7.2、9.2； F7.2、9.2； H5.2、3.2；

采用的跟踪方式是：☐现场跟踪 ☒书面跟踪；

双方商定的不符合项☐整改或☒提交纠正措施计划时限：2025 年 8 月 19 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 16 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合项关注，生产过程控制、产品放行，HACCP 体系验证、CCP、OPRP 监控等。

3) 本次审核发现的正面信息：

企业多次组织人员进行专业知识培训。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好；依据标准要求并结合实际，有效地策划和运行管理体系，并持续改进其有效性；最高管理层能够积极参与，以身作责，带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求；能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

2) 风险提示：

产业政策和行业风险需要企业进一步加强关注，以便更好的识别、降低风险和把握机遇，促进企业发展。

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：2017 年 8 月 17 日 体系实施时间：2025 年 1 月 10 日

2) 法律地位证明文件有：

1 营业执照

统一社会信用代码：91130606MA08XUNC01

名称：保定市食巧家食用油加工有限公司

注册资本：100 万元

类型：有限责任公司(自然人投资或控股)

成立日期：2017 年 8 月 17 日

法定代表人：黄占海

营业期限：至无固定期限

粮食加工食品生产；道路货物运输（不含危险货物）。（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：粮油仓储服务；食品销售（仅销售预包装食品）；塑料制品制造；塑料制品销售；会议及展览服务。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）



住所：河北省保定市莲池区焦庄乡连庄工业园区中心西路 83 号门脸

登记机关：莲池区市场监督管理局

2 食品分装许可证

许可证编号：SC10213060500677

分装者名称：保定市食巧家食用油加工有限公司

分装地址：河北省保定市莲池区焦庄乡连庄工业园区中心西路 83 号门脸

食品类别：食用油、油脂及其制品

发证机关：保定市莲池区行政审批局

发证日期：2022 年 10 月 10 日

有效日期：2027 年 10 月 9 日

附许可证附件明细：食用植物油、菜籽油（分装）、大豆油（分装）、葵花籽油（分装）、棉籽油（分装）、玉米油（分装）、食用植物调和油（分装）；

3 工业产品生产许可证

编号：（冀）XK16-204-02113

产品名称：食品用塑料包装容器工具等制品

生产地址：河北省保定市莲池区焦庄乡连庄工业园区中心西路 83 号门脸

检验方式：关键控制项目委托检验

发证日期：2024 年 11 月 20 日有效期至 2029 年 11 月 19 日

发证机构：河北省市场监督管理局

3) 审核范围内覆盖员工总人数：11 人。

倒班情况：目前无

工作和生产方式/办公活动/审核过程接待时间：8:00-12:00，13:00-17:00；

审核过程接待时间：8:00-12:00，13:00-17:00；

4) 范围内产品/服务及流程：

按照产品实现特点和管理需要识别了管理体系所需的过程，策划了资质范围内的食用植物油的分装生产工艺流程图：

包装：1PET瓶胚、瓶盖等采购验收—2瓶胚加热、吹瓶—3PET瓶—4贴标—5喷码

罐装：1原料油进厂—2检验合格—3过滤—4罐装—5上盖、压盖—6压环—7灯检—8成品验收—9入库
CCP1原料油进厂

显著危害：溶剂残留超标；

行动准则：溶剂残留限量：GB 2716-2018/浸出工艺生产的食用植物油（包括调和油） $\leq 20\text{mg/kg}$ ，压榨油不得检出；

OPRP1原料油进厂

显著危害：酸价（ $\leq 3\text{mg/g}$ 氢氧化钾化钾计）、过氧化值超标（食用植物油 $\leq 0.25\text{g/100g}$ ）；农药残留、重金属（铅（Pb） $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，总砷（As） $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ）、黄曲霉毒素（玉米油 $\leq 20\mu\text{g/kg}$ ，其他植物油 $\leq 10\mu\text{g/kg}$ ）、苯并芘（ $\leq 10\mu\text{g/kg}$ ）；

行动准则：来自有资质的生产厂家；每年提供年度第三方检测报告；每批提供有效的检验报告，各项



指标符合相关的产品标准规定；

OPRP2灯检

显著危害：灰尘、异物等杂质；

行动准则：每一小时调换一名灯检人员。

OPRP3吹瓶

显著危害：不成型、熔化；

行动准则：低压控制在6-8kgf/cm²，高压控制在28-33kgf/cm²，温度控制在90-150℃之间；

OPRP4罐车运输和油罐储存

显著危害：罐车运输：运输车辆不清罐，油罐车污染导致食品安全危害；油罐储存：大豆油在储藏过程中会因氧化而酸败，产生过氧化物，对人体的消化系统、肝脏、肾脏和心脏造成损害，严重时甚至可能导致癌症；长时间暴露在阳光下，尤其是紫外线和红外线的照射，会加速油脂的氧化过程并产生有害物质，导致食用油变质。

罐车运输/行动准则：人员和车辆的资质证照合法；罐车清洗记录；验收罐体；检查车辆/验车视频和照片，记录齐全；

油罐储存/行动准则：罐体设置于阴凉干燥处，配置温度计，控制在：40℃ 以下；

本公司外包过程为检验检测、检定校准、部分运输；

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

企业有策划并保持文件化的信息，建立了体系文件，包括：企业有策划并保持文件化的信息，建立了体系文件，包括：《质量食品安全管理手册》（SQJ-QFH-2025 A/1）、《危害控制计划》（SQJ/HACCP-01 A/0）、《前提方案（PRP）》（PRP-01 A/0）以及分装作业指导书等体系文件，策划的体系文件基本充分，策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际。

一体化管理体系文件自 2025 年 1 月 10 日发布、实施，成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。

质量/食品安全方针：全员参与，全程控制，持续改善，保障安全；

本年度（2025年6月25日）实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审，基本适宜，并符合现状；查见“过程目标考核清单”2025年1月至6月统计结果达到目标要求，如下：

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
总目标	成品出厂一次检验合格率 95%以上	年，合格数/总数×100%	完成	合格
	顾客满意度 90 分以上	年，满意度调查表	完成	合格
	食品安全事故：0	年，实际发生情况	完成	合格
综合办公室	持续提高消费者对食品安全的满意度	年，进行满意度调查，同比提高率	完成	合格
	提高食品安全管理效率	年，增加效益、失效质量成本持续降低	完成	合格
	产品社会监督抽查合格率 100%	年，合格数/总数×100%	100%	合格
	员工培训合格率 100%	年，合格数/总数×100%	100%	合格
生产技术	产品社会监督抽查合格率 100%	年，合格数/总数×100%	完成	合格



部	食品安全事故为 0	年，实际发生情况	完成	合格
	出厂产品错漏检 0	年，实际发生情况	完成	合格
	成品出厂一次检验合格率 95%以上	年，合格数/总数×100%	完成	合格

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

理解组织及其环境、食品安全管理体系：企业依据GB/T19001-2016/ISO9001:2015、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准，并结合活动特点、行业特点和战略发展规划，确定了组织结构，及建立、实现目标的方法有影响的内、外部环境因素的组合，并规定了对内、外部因素进行识别和监测的要求，监视和评审方式/方法有：网络获取、相关方沟通、内部总结等；确定与目标和战略方向相关并影响公司实现管理体系预期结果的各种外部和内部因素。

管理体系及其过程：现场与总经理黄占海交流，其表示公司对管理体系的过程不定期进行确认，对输入、输出、顺序及相互作用已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，发现影响管理体系的重要过程有人员能力管理、危害分析、PRP制订和控制、危害控制计划（CCP、OPRP）制订和控制、控制措施组合确认、危害控制措施的效果验证、市场拓展、设备能力、人员能力、合同评审、原材料采购、外部供方控制、消防安全控制、废弃物处置等；日常运行过程中公司通过质量/食品目标的建立、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。

前提方案/CCP1 监控/OPRP1/OPRP3：现场提供 2025 年 1 月份至今的“卫生检查记录表”检查项目包括：洁净服是否干净整洁？洗手是否按七步法执行无长指甲、无指甲油无化妆、无饰品正确穿戴头套、鞋套头发无外露？手机是否放置手机袋中？当天值日人员是否清洁洗手池、更衣室地面？当天值日人员是否清理垃圾箱？当天值日人员是否保证口罩、头套、鞋套充足？洗手液是否更换？消毒液是否更换？检查人：李振彦、黄占辉；现场提供 2025 年 1 月份至今的“安全检查记录表”检查项目包括：灭火器、消防安全、紧急出口安全门、设备运行情况、电线、面板、开关、插座、电器设备、电器线路、货架、物品堆放、库房、办公室门窗等安全检查，检查人：李振彦、黄占辉；现场提供 2025 年 1 月至今的“清洗消毒记录”使用 75°酒精喷洒，部位：罐装车间，包括：更衣室、地面、墙面、工作台、洗手龙头、电子秤、吹瓶机、贴标机、喷码机、灌装机、理盖机、理环机、链条等，消杀人员：李振彦；现场提供 2025 年 1 月至今的“场区消杀记录”84 消毒，部位：厂区、办公室，消杀人员：李振彦；提供防虫害设备布局图和 2025 年 1 月至今“防虫鼠记录”区域：空压机房、车间罐区、包材库、罐装车间、码垛车间、暂存库、成品库 检查人：李振彦；提供 2025 年 1 月至今“灭蝇灯清理记录”吹瓶车间：更换粘纸、粘蝇数量，罐装车间：更换粘纸、粘蝇数量，码垛车间：更换粘纸、粘蝇数量，成品库：更换粘纸、粘蝇数量，包材库：更换粘纸、粘蝇数量，负责人：李振彦；现场提供 2025 年 1 月至今“厂区环境卫生检查记录”检查时间：2025 年 7 月 16 日检查项目：厂区环境、排放口、防虫、洒水抑尘、堵塞、废料、厕所、宿舍、有害物质等 结果：正常；检查时间：2025 年 6 月 25 日 检查项目：厂区环境、排放口、防虫、洒水抑尘、堵塞、废料、厕所、宿舍、有害物质等，结果：正常；确认控制效果并保留相关记录；车间防霉：建立并实施防止霉菌孳生和繁殖的管理告度或方案；定期辨识霉菌滋生风险点，重点确定冷热交替季节或冷热相连界面的防霉点，定期巡查及时发现及时消除并消毒；现场提供温湿度记录；化学品及外来污染物控制：对当前使用化学品和面临的污染物进行辨识，逐一建立并实施管理方案，以防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、冷凝水及其它化学、物理和生物等物对产品造成污染；建立化学品购销、使用台账，保持使用记录；正确标注、存放和使用各类化学物质，化学品单独存放，必要时隔离上锁；在生产区域使用化学品时，明显标识，避免错用或误用，生产结



束剩余化学品及时回收；所用消毒剂和洗涤剂符合国家相应规定，持有合法或食用级证明；化学品储存设施有防止泄露的装置，操作人员备有防护器具保证人身安全，保证化学品相关人员获取使用说明或接受有效培训并保留培训记录；现场不涉及与产品接触面化学品。..... 过敏原管理：由于产品设计或因生产中可能的交叉接触存在于产品中的过敏原要明示，明示体现在供给消费者产品的标签上，体现在用于进一步加工的产品标签或随附的证件上，防止因清洗、更换生产线或产品排序而无意造成的过敏原交叉污染，提供过敏原控制评价确认报告：原料：大豆油；与负责人黄硕沟通，有采取措施，现场见仓库有标识、产品最小包装有进行标识；生产中的交叉接触可由以下因素引起：因技术所限，以前生产的产品有极微量不能从生产线上彻底清洗掉；在常规生产过程中，产品或辅料在不同的生产线或在同一或相邻的加工区域生产时，可能发生接触，包括过敏原返工品的使用条件：设计时含有同样过敏原的产品；过程证明去除或破坏了过敏原物质；处理食品的员工接受特定的过敏原意识和相关生产操作的培训；产品信息和消费者意识：展示给消费者的信息能够使他们理解其重要性，并做出有根据的选择；信息可通过标志或其他方式提供，如公司网站和广告；信息可以包括适用于产品贮藏、制备和服务的指南；查最小包装符合要求；食品防护、生物警觉和生物恐怖：评估产品面临蓄意破坏、故意破坏财产或恐怖活动的危害，有相对应的防护施；入口控制识别企业内的敏感区域，在图上标出，并实施入口控制；入口采用锁、电子钥匙卡或替代系统的实物限制；返工品：返工品的贮藏、处理和使用方式保持产品安全、质量、可追溯和符合法规要求；贮藏、识别和可追溯：防止贮藏的返工品受微生物、化学或异物的污染；返工品(如过敏原)单独存放的要求要形成文件并得到满足；返工品可清晰识别和(或)标志，使其可追溯，保持返工品的追溯记录；记录返工品的分类或返工的原因（如产品名称、生产日期、班次、生产线、保质期)现场提供“一车一档”时间：2025年7月4日 附：食用植物油罐车运输验罐明白纸、承诺书、供应商资质证照、过磅确认单、道路运输证、行驶证、驾驶证、运输合同、轨迹图等；自提/配送交接单 运输车辆：冀 FN3037 成品大豆油 GISB0供应商：河北净菜（北京）物流有限公司/河北嘉好粮油有限公司 提货地点：河北嘉好粮油有限公司 重量：34.48 吨 签收：齐志学 附封罐照片；前一载证明：日期：2025年7月3日 大豆油 用车方：宏海粮油 提货低点：河北嘉好 送货地址：保定市长城南大街马家疃商业区 车号：冀N3037 冀FML44 挂；检验原始记录 报告编号：20250704 检验项目：酸价 温度 23° C 相对湿度 43% 检验方法：GB5009.229-2016 报出值：0.02mg/g 过氧化值：报出值：0.46mmol/g 检验员：黄硕 审核员：黄占梅 时间：2025年7月4日；原料油入厂检验报告 产品名称：大豆油 生产日期：2025年6月29日 批量：34.48 吨 规格型号：散装 质量等级：一级 产品标准：GB/T1535 抽样数量 2L 车牌号：冀 FM3037 取样人：黄硕 检验项目：色泽/淡黄色至浅黄色 检验结果：浅黄色 判定：合格 气味滋味：无异味、口感好；合格 透明度：澄清、透明；合格 酸值 ≤0.50 结果 0.22 合格 过氧化值 ≤5.0 结果 0.46 合格 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 合格 结论：合格 签发日期：2025年6月29日；“一车一档”时间：2025年6月19日 附：食用植物油罐车运输验罐明白纸、承诺书、供应商资质证照、过磅确认单、道路运输证、行驶证、驾驶证、运输合同、轨迹图等；随车装运记录表 一级大豆油 34.7 吨 运输车辆：冀 FN3037 供应商：路易达孚（天津）食品科技有限责任公司 发货地：天津滨海新区渤海四十路 2068 号 发货日期：20280618 18:19 收货人：黄硕 附封罐照片；前一载证明：日期：2025年6月16日 玉米油 用车方：食巧家 提货低点：辛集玉星 送货地址：保定市莲池区 车号：冀N3037 冀FML44 挂 检验原始记录 报告编号：20250619 检验项目：酸价 温度 23° C 相对湿度 43% 检验方法：GB5009.229-2016 报出值 0.02mg/g 过氧化值：报出值：0.46mmol/g 检验员：黄硕 审核员：黄占梅 时间：2025年6月19日 原料油入厂检验报告 产品名称：大豆油 生产日期：2025年6月17日 批量 34.64 吨 规格型号：散装 质量等级：一级 产品标准：GB/T1535 抽样数量



2L 车牌号：冀 FM3037 取样人：黄硕 检验项目：色泽/淡黄色至浅黄色 检验结果：浅黄色 判定：合格 气味滋味：无异味、口感好；合格 透明度：澄清、透明；合格 酸值 ≤ 0.50 结果 0.22 合格 过氧化值 ≤ 5.0 结果 0.46 合格 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 合格 结论：合格 签发日期：2025 年 6 月 19 日；“一车一档”转运清单 一级玉米油 批号 20250523~0527 数量 35 吨 发货时间 20250616；附：食用植物油罐车运输验罐明白纸、承诺书、供应商资质证照、过磅确认单、道路运输证、行驶证、驾驶证、运输合同、轨迹图等；附封罐照片；前一载证明：日期 2025 年 6 月 15 日 玉米油 用车方：食巧家 提货低点：辛集玉星 送货地址：保定市莲池区 车号：冀N3037 冀FML44 挂 检验原始记录 报告编号 20250616 检验项目：酸价 温度 23° C 相对湿度：43% 检验方法GB5009.229-2016 报出值 0.11mg/g 检验员：黄硕 审核员：黄占梅 时间 2025 年 6 月 16 日 原料油入厂检验报告 产品名称：玉米油 生产日期 20250523~0527 批量：34.96 吨 规格型号：散装 质量等级：一级 产品标准GB/T1535 抽样数量 2L 车牌号：冀 FM3037 取样人：黄硕 检验项目：色泽/淡黄色至浅黄色 检验结果：浅黄色 判定：合格 气味滋味：无异味、口感好；合格 透明度：澄清、透明；合格 酸值 ≤ 0.50 结果 0.11 合格 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 合格 结论：合格 签发日期 2025 年 6 月 19 日；“一车一档”转运清单 棉籽油 三级 生产日期：20250401 数量：34.54 吨 发货时间 20250514 运输车辆：冀 FN3037 冀 FML44 挂 收货方及地址：保定食巧家粮油 铅封号：03111 03112 03113 03114 生产经营者名称：辛集市赛达油脂厂 收货方：黄硕；附：食用植物油罐车运输验罐明白纸、承诺书、供应商资质证照、过磅确认单、道路运输证、行驶证、驾驶证、运输合同、轨迹图等；附封罐照片；前一载证明：日期 2025 年 5 月 13 日 棉籽油 用车方：宏海粮油 送货低点：马家疃 车号：冀N3037 冀FML44 挂；检验原始记录 报告编号 20250514 检验项目：酸价 温度 23° C 相对湿度 43% 检验方法：GB5009.229-2016 报出值 0.05mg/g 过氧化值 0.03mmol/g 检验员：黄硕 审核员：黄占梅 时间：2025 年 5 月 14 日 原料油入厂检验报告 产品名称：棉籽油 生产日期 20250401 批量 34.54 吨 规格型号：散装 质量等级：三级 产品标准GB/T1537 抽样数量 2L 车牌号：冀 FM3037 取样人：黄硕 检验项目：色泽/橙黄色至棕红色 检验结果：棕红色 判定：合格 气味滋味：无异味、口感好；合格 透明度：澄清、透明；合格 烟点 ≥ 190 结果 200 合格 酸值 ≤ 1.0 结果 0.05 合格 过氧化值 ≤ 0.16 结果 0.03 合格 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 合格 结论：合格 签发日期 2025 年 5 月 14 日；“一车一档”装运记录表 一级大豆油 35 吨 生产时间 2025 年 2 月 23 日 运输车辆：冀 FM7121 冀 FLW76 挂 发货地：天津临港经济区渤海四十路 1306 号 发货单位：京粮（天津）粮油工业有限公司 铅封号 0210406、7、8、9 目的地：莲池区 收货单位：食巧家 发货日期：2025 年 3 月 12 日 18:00 收货方：黄硕 收货日期：2025 年 3 月 13 日 附：食用植物油罐车运输验罐明白纸、承诺书、供应商资质证照、过磅确认单、道路运输证、行驶证、驾驶证、运输合同、轨迹图等；附封罐照片；前一载证明：日期 2025 年 3 月 12 日 大豆油 用车方：食巧家 提货低点：路易达孚 送货地址：莲池区 车号：冀M7121 冀FLW76 挂；检验原始记录 报告编号：20250313 检验项目：酸价 温度 23° C 相对湿度 43% 检验方法：GB5009.229-2016 报出值 0.16mg/g 过氧化值：报出值 0.12mmol/g 检验员：黄硕 审核员：黄占梅 时间：2025 年 3 月 13 日；原料油入厂检验报告 产品名称：大豆油 生产日期：2025 年 2 月 23 日 批量 34.54 吨 规格型号：散装 质量等级：一级 产品标准GB/T1535 抽样数量 2L 车牌号：冀 FM7121 取样人：黄硕 检验项目：色泽/淡黄色至浅黄色 检验结果：浅黄色 判定：合格 气味滋味：无异味、口感好；合格 透明度：澄清、透明；合格 酸值 ≤ 0.50 结果 0.16 合格 过氧化值 ≤ 5.0 结果 0.12 合格 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 合格 结论：合格 签发日期：2025 年 3 月 13 日；“一车一档”转运清单 一级玉米油 批号：20250302~0305 数量：35 吨 发货时间：20250401 附：食用植物油罐车运输验罐明白纸、承诺书、供应商资质证照、过磅确认单、道路



运输证、行驶证、驾驶证、运输合同、轨迹图等；附封罐照片；前一载证明：日期：2025年3月31日 大豆油 用车方：宏海粮油 提货低点：京粮（天津）送货地点：马甲疃 车号：冀M7121 冀FLW76挂；检验原始记录 报告编号：20250401 检验项目：酸价 温度 21° C 相对湿度 41% 检验方法：GB5009.229-2016 报出值 0.11mg/g 过氧化值 0.09mmol/g 检验员：黄硕 审核员：黄占梅 时间：2025年4月1日；原料油入厂检验报告 产品名称：玉米油 生产日期：2025030205 批量 34.78 吨 规格型号：散装 质量等级：一级 产品标准：GB/T1535 抽样数量：2L 车牌号：冀 FM7121 取样人：黄硕 检验项目：色泽/淡黄色至浅黄色 检验结果：浅黄色 判定：合格 气味滋味：无异味、口感好；合格 透明度：澄清、透明；合格 酸值≤0.50 结果 0.11 合格 过氧化值≤1.0 结果 0.09 合格 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 合格 结论：合格 签发日期：2025年4月1日；提供 2025年1月至今《运输油罐车检查记录表》三载证明与磅单核验合格，磅单与轨迹核验合格，其他检查项目包括：车辆确认是食用油专用车，专罐专用；车辆外观良好，无污渍，无锈蚀等；罐体介质为“食用油”，不得为“通用液体”或“普通液体”；食用油字样使用油漆喷涂，不能用胶贴纸；铅封无破损且与随车报告铅封一致；管口放油检验要求无明水、无可见杂质、无异味等；另外检查：车辆清洁程度、污染情况等，经检查：验罐结果合格，可以卸车，检查人签字确认；提供 2025年1月至今《散装油储运工具食品安全检查列表》，检查内容包括：车牌号、挂车号、提货方式、待装油品、是否提供前三载证明、司机是否有健康证、司机是否有痢疾、伤寒等疾病、底阀是否有明水、异物或杂质、车顶盖是否密封等。经检查符合要求，有承运人签字；另外还提供了前三载证明、称重单、过磅单、洗车记录、车辆图片、车辆智能监控系统等多份附件；提供 2025年1月至今“食品生产单位周排查记录表”本周主要存在的食品安全风险隐患：资质合规性：符合；生产环境条件的食品安全风险评估：符合；进货查验过程的食品安全风险评估：符合；生产过程食品安全风险评估：符合；产品检验的食品安全风险评估：符合；不合格食品管理和食品召回的食品安全风险评估：符合；标签和说明书的食品安全风险评估：符合；食品安全自查的食品安全风险评估：符合；从业人员管理的食品安全风险评估：符合……提供 2025年1月至今“食品生产单位月调度记录表”会议内容：原料、辅料、出厂、生产过程、质量投诉等情况……供应商管理、第三方检测、员工培训、日管控问题……废弃物处置：提供废油记录表 时间：2025年7月11日 去向：崔凯饲料 数量：69 桶 时间：2025年7月2日 去向：崔凯饲料 数量：60 桶 时间：2025年6月19日 去向：崔凯饲料 数量：50 桶 记录人：李振彦；现场跟李振彦沟通，油料在储藏过程中会因氧化而酸败，产生过氧化物，对人体的消化系统、肝脏、肾脏和心脏造成损害，严重时甚至可能导致癌症；长时间暴露在阳光下，尤其是紫外线和红外线的照射，会加速油脂的氧化过程并产生有害物质，导致食用油变质；行动限值：罐体设置于阴凉干燥处，配置温度计，控制在：40° C 以下；现场提供 2025年1月至6月的巡查记录，环境、温度符合控制要求，负责人：李振彦。

采购过程控制/OPRP1/CCP1：采购企业编制了《采购控制程序》对本公司资质范围内的食用植物油的封装的生产所需物资的采购进行控制；程序规定了对外部供方进行评价并建立《合格供方名录》经现场与采购人员黄占海确认，根据销售计划制定采购计划，对采购的散装植物油和包装材料进行进货检验，相关资质确认、供方评价等，对散装植物油能做到每批检验验证，依据操作文件《HHLY-01 进货查验记录管理制度》和《食用植物油收货方操作规范》实施采购控制；公司确保了供方提供的原材料质量，不会对顾客交付合格产品和服务的能力产生不利影响；组织确保外部提供的过程保持在其管理体系的控制之中；规定对外部供方的控制及其输出结果的控制；考虑了供方提供的原材料满足顾客要求和法律法规要求；供方自身控制的有效性；对供方进行了评价；确定必要的验证或其他活动，确保外部提供的过程，产品和服务满足要求；公司对外部提供的过程、产品和服务控制的类型和程度取决于外部供方提供的过程、产品或服务对组织产



品或服务符合要求可能造成的影响，组织应确定要对外部实施的具体控制要求；这些控制旨在确保产品或服务提供按计划进行并符合要求，确保外部提供的过程、产品和服务不会对组织稳定地向顾客提供合格的产品和服务的能力产生不利影响；提供《合格供方名录》内容包含供方名称、供货品名、联系人、联系电话等，提供了体系运行以来的供方选择评价记录及采购合同，具体有：大豆油供应商：河北千喜鹤饮食股份有限公司 玉米油供应商：山东金胜粮油食品有限公司（葵花籽油供应商）棉籽油供应商：山东金胜粮油食品有限公司（菜籽油供应商）葵花籽油供应商：河北玉星食品有限公司（玉米胚芽油供应商）包装瓶供应商：保定市食巧家食用油加工有限公司（食品用塑料包装容器工具等制品供应商）查对供方进行了评价，提供有《供方评定记录表》评价内容包括：资质要求（营业执照、组织机构代码、税务登记证）供货能力，品质优良，供货及时性，供货期间未出现质量问题，价格合理，售后服务，交付过程运输情况等，评定结果：品质优良、供货及时、价格合理、售后服务周到，可以满足要求，同意列为合格供方；河北千喜鹤饮食股份有限公司（一级大豆油供应商）基本信息：地址为石家庄市正定新区太行大街与迎旭路交叉口西南角，企业负责人及联系人均为李国库，联系电话 13381103901 供货产品：一级豆油；评定内容：与青岛天祥食品集团有限公司一致，资质、供货、价格、售后服务均符合要求；部门意见：综合办公室（李坤签字同意）生产技术部（齐志刚签字同意）评定结果与结论：符合公司要求，一致列入合格供方，评定人黄占海，于 2025 年 1 月 20 日签字同意；山东金胜粮油食品有限公司（葵花籽油、菜籽油供应商）基本信息：地址为山东省临沂市莒南县城南二路南侧，企业负责人及联系人均为宋立里，联系电话 0539-7213428；供货产品：葵花仁油；评定内容、部门意见、结果结论及评定人意见：与上述两家公司一致，黄占海于 2025 年 1 月 20 日签字同意列入合格供方；河北玉星食品有限公司（玉米胚芽油供应商）基本信息：地址在河北省邢台市宁晋县和平街以南、西华路以东，企业负责人及联系人均为王戡东，联系电话 0319-5801619 供货产品：玉米胚芽油；评定内容、部门意见、结果结论及评定人意见：与其他三家公司一致，黄占海于 2025 年 1 月 20 日签字同意列入合格供方；经核实，以上供应商均为国内较大植物油生产企业，供方评价均收集了营业执照、资质证书（许可证）检测报告等，抽查了资质证书如下：食品生产许可证核查（山东金胜粮油食品有限公司）许可证编号：SC10237132700124 生产者名称：山东金胜粮油食品有限公司 社会信用代码：91371327168489947T 法定代表人（负责人）宋立里 住所：山东省临沂市莒南县城南二路南侧 生产地址：山东省临沂市莒南县城南二路南侧 食品类别：食用油、油脂及其制品，食品添加剂 发证机关：临沂市行政审批服务局 发证日期：2022 年 07 月 26 日 有效期至：2027 年 07 月 25 日 说明包含食品生产许可证的法律地位、使用规范、变更延续等要求；食品生产许可品种明细表：生产者名称：山东金胜粮油食品有限公司，许可证编号：SC10237132700124 食用油、油脂及其制品（类别编号 0201，类别名称食用植物油）涵盖菜籽油、大豆油、亚麻籽油、葵花籽油、油茶籽油、玉米油、食用植物调和油，发证及有效期均为 20220726 至 20270725 食品添加剂（类别编号 3201，类别名称食品添加剂）品种为氮气，发证及有效期同上；说明提及本页应与许可证正/副本同时使用，加盖许可机关公章或业务专用章有效；食品生产许可证核查（保定市食巧家食用油加工有限公司）企业名称：保定市食巧家食用油加工有限公司 产品名称：食品用塑料包装容器工具等制品 证书编号：（冀）XK16 - 204 - 02113 有效期：2029 年 11 月 19 日 发证日期：2024 年 1 月 20 日 食品相关产品：食品用塑料包装容器工具等制品，容器接触食品层材质为对苯二甲酸与间苯二甲酸、1,2 - 乙二醇和 2,2' - 氧代二乙醇的聚合物，工序为容器组合成型；营业执照（保定市食巧家食用油加工有限公司）91130606MA08XUNC01 名称：保定市食巧家食用油加工有限公司 类型：有限责任公司（自然人投资或控股）法定代表人：黄占海 注册资本：壹佰万元整 成立日期：2017 年 08 月 17 日 住所：河北省保定市莲池区焦庄乡连庄工业园区中心西路 83 号门脸 经营范围：许可项目：粮食加工食品生



产；道路货物运输（不含危险货物）一般项目：粮油仓储服务；食品销售（仅销售预包装食品）塑料制品制造；塑料制品销售；会议及展览服务 登记机关：保定市莲池区行政审批局 登记日期：2024 年 8 月 16 日（资质证书均在有效期内）青岛天祥食品集团有限公司的资质文件，营业执照核查：统一社会信用代码：913702837064861885 名称：青岛天祥食品集团有限公司 类型：其他有限责任公司 法定代表人：于汉信 注册资本：壹亿叁仟贰佰叁拾万柒仟伍佰元整 成立日期：1998 年 02 月 16 日 住所：青岛市平度市南村镇郭庄三城路 86 - 1 号 经营范围：预包装食品、散装食品销售；食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、棉籽油、玉米油、食用调和油）生产；生产食品添加剂氮气（自用）仓储服务（不含冷冻、冷藏、保鲜及危险化学品储存）普通货运；货物进出口等 登记机关：平度市行政审批服务局 登记日期：2023 年 01 月 18 日 食品生产许可证核查（菜籽油、大豆油、葵花籽油、棉籽油、玉米油等）许可证编号：SC10237028300596 生产者名称：青岛天祥食品集团有限公司 统一社会信用代码：913702837064861885 法定代表人（负责人）于汉信 住所：青岛市平度市南村镇郭庄三城路 86 - 1 号 生产地址：青岛市平度市南村镇郭庄三城路 86 - 1 号 食品类别：食品添加剂，食用油、油脂及其制品 发证机关：青岛市行政审批服务局 发证日期：2023 年 02 月 06 日 有效日期至：2026 年 12 月 08 日；食品生产许可品种明细表 生产者名称：青岛天祥食品集团有限公司 许可证编号：SC10237028300596 食用油、油脂及其制品（类别编号 0201，类别名称食用植物油）涵盖菜籽油、大豆油、葵花籽油、棉籽油、玉米油、食用植物调和油、其他；食品添加剂（类别编号 3201，类别名称食品添加剂）品种为氮气 发证日期：20230206，有效期至 20261208 以上合格供方营业执照及许可证均在有效期内，符合要求；查：采购合同及采购验证控制情况：供方：河北千喜鹤饮食股份有限公司（大豆油供应商）买方：保定市宏海粮油有限公司 合同标的：一级豆油 36 吨，单价 8030 元/吨，金额 289080 元 签订时间：2025 年 04 月 16 日 签订地点：新乐市 质量标准：买方工厂质量为准 提货信息：地点黄骅（买方自提）期限 2025 年 04 月 16 日 - 2025 年 04 月 26 日；抽查采购验证策划情况：经与部门负责人沟通，公司制定了《食用植物油收货方操作规范》文件规定了食用植物油收货方的操作要求：外观标识检查：入厂前查运输罐车是否专用，罐体有无“食用油专用”或“食品专用”标识并记录留档；罐体铅封检查：核对罐车进（出）油口铅封，与随车记录一致、铅封完好才准卸载，检查时人员和驾驶员在场并记录留档；罐车装运记录检查：核验记录完整性，不完善经核实完善后卸载，收货方人员与驾驶员签字确认留档；油品入库记录管理：如实记录油品名称、数量等信息；加强档案管理：归集查验记录，记录罐车查验情况，附文字、照片等佐证材料，审核签字后存档；该操作规范以看板的方式上墙，便于使用者学习、理解和这执行；采购验证实施：与部门负责人沟通，能证实该部门人员能较好履行采购验证职责，对购进的每一批散装罐车食用油均按照《食用植物油收货方操作规范》要求，检查核对罐车是否专用，罐体有无“食用油专用”或“食品专用”标识，核对罐车进（出）油口铅封、核对罐车装运记录、核对油品入库记录，一车一档，经查验批记录档案，记录、图片等文字、照片等佐证材料齐全，均符合审核签字后归档的要求；抽查 2025 年 4 月 26 日入库记录，供货方：辛集市赛达油脂厂 产品名称：棉籽油 提供了供方的“出厂检验报告”信息如下：企业与客户信息：企业名称为辛集市赛达油脂厂，客户是保定宏海粮油，车号为冀F7121、冀FW76 挂 产品信息：产品名称棉籽油，批号/生产日期 20250401，规格型号三级，批量 34.491，执行标准GB/T1537 - 2019 检验信息：检验时间 20250426，样品状态液态，样品数量 350g，原始记录编号 20250401 检验项目及结果：色泽、气味滋味、加热实验、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、含皂量、酸值、过氧化值等项目实测值均符合技术要求，单项判定合格 检验结论：该批产品按GB/T1537 -2019 标准，所检项目合格 化验员：赵江涛，报告日期 20250426 核查该批棉籽油的“原料油入厂检验报告”信息如下：企业与产品信息：企业名称为保定市宏海粮油有限公司，产品名称棉籽油，生产日期 20250401，



批量 34.49 吨，规格型号散装，质量等级三级，产品标准GB/T1537，抽样数量 1L，车牌号冀FM7121（冀FLW76挂）取样人齐志刚 检验项目及结果：色泽（标准要求橙黄色至棕红色，检验结果棕红色，单项判定合格）气味滋味（标准要求无异味、口感好，检验结果无异味、口感良好，单项判定合格）透明度（无结果）酸值（标准要求 ≤ 1.0 ，检验结果 0.25，单项判定合格）过氧化值（标准要求 ≤ 0.16 ，检验结果 0.06，单项判定合格）加热试验（标准要求无析出物、允许颜色变深，检验结果符合，单项判定合格）综合判定：经检验本批产品出厂检验项目符合GB/T1537 标准要求，为合格品 签发信息：签发日期 20250426，检验冉子慧，审核李坤，批准黄占海 该检验报告有签字盖章，符合要求；核查第三方检测报告情况：检验机构：青岛市华测检测技术有限公司 检验检测报告编号为A2250023792101002C的检验检测报告；涉及产品：葵花仁油 委托检验单位：山东金胜粮油食品有限公司，检验报告基本信息：样品信息：样品名称为葵花仁油，CTI样品编号QR01341002，数量 1L，状态完好，等级一级，接收日期 2025 年 1 月 11 日 检测日期 2025 年 1 月 11 日-1 月 23 日 委托与检测方：委托单位为山东金胜粮油食品有限公司，地址山东省临沂市莒南县城南二路南侧；检测方为青岛市华测检测技术有限公司；检测项目情况及结果判定：检测项目：共 50 项，包括气味、滋味、色泽、不溶性杂质含量、过氧化值、水分及挥发物含量等，转基因检测：内源基因检出，外源基因Cp4-EPSPS、tNOS、pCaMV35S均未检出，其中涉及到的感官、理化、卫生指标均符合要求：感官指标：气味滋味无异味、口感好；色泽淡黄色；透明度澄清、透明，理化指标：不溶性杂质含量未检出；过氧化值 0.43mmol/kg；水分及挥发物含量 0.03%；酸价(KOH)0.09mg/g；相对密度(d_{20}^{20})0.9212 安全指标：铅、总砷、特丁基对苯二酚(TBHQ)、丁基羟基茴香醚(BHA)、没食子酸丙酯(PG)、二丁基羟基甲苯(BHT)、黄曲霉毒素B₁、倍硫磷均未检出，且各指标符合对应技术要求（如铅 ≤ 0.08 mg/kg等）检测结果判定：所有有限量要求的项目检测结果均符合GB/T 10464-2017《葵花籽油》国市监食生（2019）214 号等相关标准及客户提供限量要求，单项结论均为符合；核查第三方检测报告情况：检测机构：通标标准技术服务（天津）有限公司 检测报告编号为TJF25-0004650-01 的检测报告 检测委托单位：河北玉星食品有限公司 植物油产品：玉米胚芽油 检验报告基本信息具体内容如下：样品信息：样品名称为玉米胚芽油，规格/等级 5L、一级，生产日期 2025 年 3 月 9 日 批号 20250309 样品数量 1 桶，状态为定型包装且外包装完好；委托与生产方：客户及生产商均为河北玉星食品有限公司，地址为河北省邢台市宁晋县西城区；检测方为通标标准技术服务（天津）有限公司；检测时间：样品接收日期 2025 年 3 月 13 日，检测周期 2025 年 3 月 13 日-3 月 27 日，签发日期 2025 年 4 月 3 日检测项目及结果判定情况：检测项目：包括感官检测（气味、滋味、透明度、色泽）理化检测（不溶性杂质、水分及挥发物等）安全相关指标（黄曲霉毒素、邻苯二甲酸酯类等）转基因检测等多项内容；检测结果：除甾醇、伏马菌素、玉米赤霉烯酮、辣椒素、维生素E、转基因项目、铁(Fe)铜(Cu)苯并(a)蒽、蒽、苯并(b)荧蒽、缩水甘油和缩水甘油脂肪酸酯的总和（以缩水甘油计）3-氯-1,2-丙二醇和 3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯的总和（以 3-氯-1,2-丙二醇计）无限量要求外，其余所检项目均符合相关标准要求，单项说明多为“符合”检测结论：除甾醇、伏马菌素等无限量要求项目外，所检项目符合GB/T 19111 - 2017 等标准及要求，签发日期 2025 04 03，盖有检验检测专用章，产品安全验证符合食品安全要求；核查第三方检测报告情况：产品安全验证符合食品安全要求；核查第三方检测报告情况：检测机构：青岛市华测检测技术有限公司 检验报告编号为A2250153769101005Cc的检验检测报告生产企业：中储粮油脂（天津）有限公司 生产产品：一级散装成品大豆油（转基因）具体内容如下：基本信息 样品信息：样品名称为一级成品大豆油（转基因）CTI样品编号QR09392005，生产日期 20250220，批号 20250311，数量 1 桶，规格 5L/桶，状态完好，委托与生产方：委托单位及生产商均为中储粮油脂（天津）有限公司，地址为天津自贸试验区（天津港保税区）海滨七路 28 号，检测方为青岛市华测检测技术有



限公司，检测时间：样品接收日期 2025 年 3 月 14 日，检测日期 2025 年 3 月 14 日-3 月 31 日，报告批准日期 2025 年 3 月 31 日检测情况 检测项目：包括草枯醚、草芽畏、毒菌酚等 14 项，14 项均未检出，且符合相应检出限及GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定要求，单项结论均为符合，各项目有对应的检测方法，检测结果：多环芳烃四项之和为 4.3 $\mu\text{g/kg}$ ，其中苯并（b）荧蒽、苯并（a）芘未检出，苯并（a）蒽为 2.2 $\mu\text{g/kg}$ ，蒽为 2.1 $\mu\text{g/kg}$ ，检测方法为GB 5009.265-2021 第一法，检验结论：共计检测项目 77 项，提供检测数据，能证实符合散装一级大豆油产品质量及食品安全标准；核查第三方检测报告情况：检验机构：河北冠卓检测科技股份有限公司 报告编号为GZA202424373 的检验报告 生产单位：保定市食巧家食用油加工有限公司 产品名称：食品包装用聚酯（PET）桶，规格：20L/5L，具体内容如下：

基本信息 样品信息：样品名称为食品包装用聚酯（PET）桶，生产日期/批号 20240903，样品总量 16 个，到/送样日期 2024 年 9 月 6 日 委托与受检方：委托单位、受检单位及标称生产单位均为保定市食巧家食用油加工有限公司，地址为河北省保定市莲池区焦庄乡连庄工业园区中心西路 83 号门脸；检测方为河北冠卓检测科技股份有限公司，检测时间：签发日期 2024 年 9 月 28 日；检测情况 检测项目：全项，包括外观（桶口、桶身、桶底）高度偏差、容量偏差、密封性能、跌落实验、乙醛含量等 20 项，判定依据：Q/BSQJ 01-2024、GB 9685-2016、GB 4806.7-2023 检测结果：所有项目检验结果均符合技术要求，单项判定均为“符合” 检验结论：该样品所检项目符合Q/BSQJ 01-2024、GB 9685-2016、GB 4806.7-2023 规定的要求，其他说明：报告含 3 页内容（1 页正文+2 页附页）备注说明报告仅对收到的样品负责、接触食品层材质等信息，报告有编制人南晓芳、审核人马晓斐、批准人王树桐的签字，并加盖检验检测专用章，同时包含注意事项、公司地址及联系方式等信息；经与部门负责人沟通，该包装用食品包装用聚酯（PET）桶生产企业为保定市食巧家食用油加工有限公司，与本企业同属同一法定代表人，该企业取得了生产许可证，经核查保定市食巧家食用油加工有限公司的相关证照，实体信息如下：营业执照（副本）统一社会信用代码 91130606MA08XUNC01 类型为有限责任公司（自然人投资或控股）法定代表人黄占海，注册资本壹佰万元整，成立日期 2017 年 08 月 17 日，住所为河北省保定市莲池区焦庄乡连庄工业园区中心西路 83 号门脸，经营范围含粮食加工食品生产等，登记机关为保定市莲池区行政审批局，登记日期 2024 年 8 月 16 日食品相关产品生产许可类证书：企业名称保定市食巧家食用油加工有限公司，产品名称食品用塑料包装容器工具等制品，证书编号（冀）XK16-204-02113，有效期至 2029 年 11 月 19 日，发证日期 2024 年 11 月 20 日，涉及食品相关产品及容器材质、工序等信息，发证机关保定市市场监督管理局；食品生产许可证：生产者名称保定市食巧家食用油加工有限公司，许可证编号SC10213060500677，法定代表人黄占海，统一社会信用代码 91130606MA08XUNC01，住所、生产地址均为河北省保定市莲池区焦庄乡连庄工业园区中心西路 83 号门脸，食品类别为食用油、油脂及其制品，发证机关保定市莲池区行政审批局，发证日期 2022 年 10 月 10 日，有效期至 2027 年 10 月 09 日，经核查，食用植物油包装桶食品安全验证符合相应的验证要求，提供的产品检测报告能证实符合要求；核查有“食用植物油罐车前三载载货证明”信息如下：车辆所属：车辆所属公司（人）为冉子慧，牵引车车牌冀FM7121，挂车车牌冀FLW76 挂；载货记录：4 月 19 日出厂时间及地点为 4 月 19 日 4:49 出宏海粮油有限公司，委托方保定市宏海粮油有限公司，受托方冉子慧，供货商嘉好粮油，提货地点嘉好粮油，入厂时间及地点 4 月 19 日 15:23 分入保定市宏海粮油公司，运油种类大豆油，运输品质一级，运输数量 35.68 吨，司机姓名及电话张辰 15131217385；4 月 20 日：出厂时间及地点 4 月 20 日 4:45 分出宏海粮油有限公司，委托方保定食巧家食用油公司，受托方冉子慧，供货商嘉好粮油，提货地点嘉好粮油，入厂时间及地点 4 月 20 日 13:40 分入食巧家食用油公司，运油种类大豆油，运输品质一级，运输数量 35.46 吨；4 月 22 日：出厂时间及地点 4 月 22 日 11:40 分出宏海粮油有限公司，委托方保定市宏海粮油有限公司，受托方冉



子慧，供货商中储粮油脂[城粮油，提货地点中储粮油脂[城粮油，入厂时间及地点 4 月 22 日 17:27 分入保定市宏海粮油公司，运油种类大豆油，运输品质一级，运输数量 34.88 吨；公司配备了 2 辆食用油专用灌装运输车，均办理了“中华人民共和国道路运输证”证书信息如下：第一辆（冀FM7121）左侧道路运输证：编号：冀交运管 字 130603317632 号 业户名称：冉子慧 地址：河北省保定市南市区裕华西路 409 号 5 栋 2 单元 402 号 车牌号码：经营许可证号 130603318039 车辆类型：重型半挂牵引车 吨（座）位：0.0 经营范围：道路普通货物运输 车辆尺寸：6875mm×2400mm×3290mm 发证日期：2023 年 03 月 13 日 有效期至：2026 年 01 月 核发机关：保定市莲池区运输服务中心 审验有效期至：2026 年 01 月 技术等级评定：一级 2025 年 03 月 20 日 第二辆（冀FW763 挂）右侧道路运输证：编号：冀交运管 字 130603102489 号 业户名称：冉子慧 地址：河北省保定市南市区裕华西路 409 号 5 栋 2 单元 402 号 车牌号码：冀FW763 挂 经营许可证号：130603318039 车辆类型：重型罐式半挂车 吨（座）位：34.2 经营范围：货物专用运输（罐式容器）车辆尺寸：16800mm×2500mm×3750mm 发证日期：2024 年 08 月 15 日 有效期至：2027 年 08 月 核发机关：保定市莲池区运输服务中心审验有效期至：2025 年 08 月 技术等级评定：无（未显示）由中华人民共和国交通运输部监制，经核查该企业销售、采购及采购验证过程均能按照管理体系要求实施控制，效果较好。

生产和服务提供的控制/OPRP2: 公司编制了生产和服务提供控制程序,依据产品工艺流程进行生产,车间生产安排主要依据生产计划和作业指导书进行。公司的生产和服务主要有以下几个方面的内容:按照综合办公室的信息(客户下单),编制生产计划,公司基本上以销定产,常卖品也会备货;棉籽油 36.4 斤/桶 69 桶 生产日期/批次:20250621 保质期:18 个月 检验合格证号:20250621 出厂检验报告编号:20250621 销售日期/发货期:20250711 购货者:化纤姐夫 购货地址:保定;大豆油 20L/桶 199 桶 生产日期/批次:20250710 保质期:18 个月 检验合格证号:20250710 出厂检验报告编号:20250710 销售日期/发货期:20250710 购货者:双盛 购货地址:高阳;玉米油 5L/桶 269 桶 生产日期/批次:20250623 保质期:18 个月 检验合格证号:20250623 出厂检验报告编号:20250623 销售日期/发货期:20250709 购货者:鑫兴 购货地址:蠡县;现场工艺过程:过程 1 瓶胚加热 设备:吹瓶机 过程工艺控制:瓶胚进入吹瓶机(直线式自动吹瓶机)进行吹塑,低压控制在:6-8kgf/cm²,高压控制在:28~33kgf/cm²,用烤箱加热温度控制在 90~150℃之间,加热完毕,吹塑成型,通过流水线进入贴标机,过程操作人:梁素敏;过程 2 贴标 设备:贴标机 过程控制:贴标机(TOPSTAR720R-6T-S1E1)进行贴标,通过流水线过激光喷码,过程操作人:黄硕;过程 3 喷码 设备:喷码机/型号C1230 过程工艺参数:进行喷码,喷码完毕过视觉检测(ACJ08085-PM)系统,进行商标与喷码检测,清晰、无误;通过流水线进入 20L灌装机,过程操作人:黄硕;过程 1 过滤、灌装 设备:灌装机 过程工艺参数:成品油经过管道过滤后进行灌装,直线称重式灌装机,标准灌装量:18392g上下误差区间为±20g,实际平均数值=标准灌装量,过程操作人:宋杏杰;过程 2 上盖 设备:上盖机 过程控制:通过流水线过自动上盖机(RH-SG-3)进行扣盖;严密紧实、无错位,过程操作人:刘建芳;过程 6 压盖 设备:自动压盖机(RH-SLYG-2)过程控制:扣盖完成后通过流水线进入进行压盖;严密紧实、无错位,过程操作人:黄占海;过程 7 压环 设备:压提环机(RH-PH-1200)过程控制:压盖完毕,进入进行压环;严密紧实、无错位,过程操作人:李振彦;过程 8 灯检 设备:灯检仪 过程控制:压环完毕后进行灯检,利用灯检仪实行灯检,目视观察成品,要求油品澄清透明,无异物,检查瓶子是否完整,是否有裂痕,瓶内是否有异物等;喷码后再一次检查标签、喷码是否正确,检查瓶盖是否完全密合合格后通过流水线出车间进入包装车间,过程操作人:王金英;过程 9 入库 设备:机器人码垛系统 过程控制:用进行码垛完成后进入成品库入库暂存;账务卡一致,标识明确,过程操作人:李振彦;经现场查看:各个操作间地面和墙壁都贴有瓷砖,有利于排水和清洁;地面有排水系统通道,流向由高清洁



区向底清洁区排放，符合相关规范的要求；现场见各操作间地面没有积水；下水道上盖有不锈钢篦子封闭，平整干净；现场配备的消防设施为灭火器，均在有效期内；定期检查消防设备，各种设备；负责使用中的安全操作以防止火灾，爆炸等事故发生；现场以上设备设施运转良好；查到该公司管理人员定期进行设备运行状况点检；抽过程检验记录：提供“过滤、灯检记录”产品：大豆油 生产日期：20250708 检查时间：9：31 桶内异物：无 灯检员：李振彦 灯检台照度：合格 过滤网状态：正常 验证人：黄硕；产品：棉籽油 生产日期：20250621 检查时间：14：07 桶内异物：无 灯检员：李振彦 灯检台照度：合格 过滤网状态：正常 验证人：黄硕；产品：葵花籽油 生产日期：20250527 检查时间：14：37 桶内异物：无 灯检员：李振彦 灯检台照度：合格 过滤网状态：正常 验证人：黄硕；产品：京玉米油 生产日期：20250422 检查时间：8：05 桶内异物：无 灯检员：李振彦 灯检台照度：合格 过滤网状态：正常 验证人：黄硕；提供“罐装岗位程序表”灌装岗位程序表 项目：检查低压压力是否正常？Ok 管道阀门是否跑冒滴漏？Ok 生产结束后低压气间是否关闭？Ok 电子天平是否校正准确？Ok 灌装机是否正常运行有无故障？Ok 过滤器压力（不得超过 0.3MPa 或 300T）；Ok 废油是否回收？Ok 回收数量：无 温度：24° C；湿度：42%；密度：0.9188 操作人：李振彦 操作时间：2025 年 7 月 17 日 原油品种：大豆油 设备清洁、消毒：Ok 时间：11：35 10# 18376 9# 18378 8# 18376.....1：30 10# 18374 9# 18376 8# 18378.....平均重量：18376.1 规格：20L；提供“罐装岗位程序表”灌装岗位程序表 项目：检查低压压力是否正常？Ok 管道阀门是否跑冒滴漏？Ok 生产结束后低压气间是否关闭？Ok 电子天平是否校正准确？Ok 灌装机是否正常运行有无故障？Ok 过滤器压力（不得超过 0.3MPa 或 300T）；Ok 废油是否回收？Ok 回收数量：无 温度：24° C；湿度：42%；密度：0.9188 操作人：李振彦 操作时间：2025 年 6 月 22 日 原油品种：棉籽油 设备清洁、消毒：Ok 时间：1：30 10# 18378 9# 18378 8# 18376.....2：30 10# 18376 9# 18375 8# 18377.....平均重量：18376.1 规格：20L；提供“罐装岗位程序表”检查项目：低压压力是否正常？Ok 管道阀门是否跑冒滴漏？Ok 生产结束后低压气间是否关闭？Ok 电子天平是否校正准确？Ok 灌装机是否正常运行有无故障？Ok 过滤器压力（不得超过 0.3MPa 或 300T）；Ok 废油是否回收？无 温度：17° C 湿度：40% 密度：0.9169 操作人：李振彦 操作时间：2025 年 5 月 7 日 原油品种：玉米油 设备清洁、消毒：Ok 时间：9：20 12# 4585 11# 4586 10# 4585.....10：30 12# 4585 11# 4587 10# 4584.....平均重量：9：20 平均：4585.4 规格：5L；提供“滤袋更换记录”更换前过滤压力不超过 0.3MPa，更换前累计过滤数量不得超过 300T；时间：2025 年 5 月 10 日 0.22，298 更换 2 个 更换人：张帅 时间：2025 年 6 月 12 日 0.21，297 更换 2 个 更换人：张帅；检查项目：管道关闭，灌装机内油品排空，管道内原品种油打回该品种油罐；Ok 用待切换油冲洗管道；Ok 确认：合格；以上过程放行符合设计和策划要求；负责人介绍，原材料入厂验证、过程放行、成品放行由质检人员负责，外购验证合格后方可转入生产工序，成品检验合格后入库，生产过程各工序过程的监视和测量由化验室负责，并记录在原始记录上，无需确认过程。

标识和追溯：提供“成品出入库台账”入库时间：2025 年 3 月 25 日 生产企业：河北冀* 品名：三级大豆油 数量：34.62 吨 生产日期：20250218 采购日期：20250314 运输车辆：冀 FN3037 司机：齐志学 库管员：黄硕；入库时间：2025 年 4 月 12 日 生产企业：辛集赛达 品名：三级棉籽油 数量：34.03 吨 生产日期：20250115 采购日期：20250412 运输车辆：冀 FN3037 司机：齐志学 库管员：黄硕；入库时间：2025 年 5 月 8 日 生产企业：三河汇福 品名：一级豆油 数量：34.68 吨 生产日期：20250507 采购日期：20250508 运输车辆：冀 FN3037 司机：齐志学 库管员：黄硕；入库时间：2025 年 6 月 16 日 生产企业：河北玉星 品名：一级玉米油 数量：34.96 吨 生产日期：20250523~27 采购日期：20250616 运输车辆：冀 FN3037 司机：齐志学 库管员：黄硕；提供“产品留样记录表”样品名称：玉米油 生产日期



/批号：20250706 留样数量：1*250ml 留样人：黄硕 样品名称：非转基因大豆油 生产日期/批号：202506218 留样数量：1*250ml 留样人：黄硕 样品名称：棉籽油 生产日期/批号：20250625 留样数量：1*250ml 留样人：黄硕。

放行/验证/CCP1：进货产品自检：检验原始记录 报告编号：20250704 检验项目：酸价 温度：23° C 相对湿度：43% 检验方法GB5009.229-2016 报出值 0.02mg/g过氧化值：报出值 0.46mmol/g 检验员：黄硕 审核员：黄占梅 时间：2025年7月4日；原料油入厂检验报告 产品名称：大豆油 生产日期：2025年6月29日 批量：34.48吨 规格型号：散装 质量等级：一级 产品标准：GB/T1535 抽样数量：2L 车牌号：冀 FM3037 取样人：黄硕 检验项目：色泽/淡黄色至浅黄色 检验结果：浅黄色 判定：合格 气味滋味：无异味、口感好；合格 透明度：澄清、透明；合格 酸值 ≤ 0.50 结果：0.22 合格 过氧化值 ≤ 5.0 结果 0.46 合格 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 合格 结论：合格 签发日期：2025年6月29日；检验原始记录 报告编号：20250619 检验项目：酸价 温度 23° C 相对湿度 43% 检验方法 GB5009.229-2016 报出值 0.02mg/g 过氧化值：报出值 0.46mmol/g 检验员：黄硕 审核员：黄占梅 时间：2025年6月19日；原料油入厂检验报告 产品名称：大豆油 生产日期：2025年6月17日 批量 34.64吨 规格型号：散装 质量等级：一级 产品标准GB/T1535 抽样数量 2L 车牌号：冀 FM3037 取样人：黄硕 检验项目：色泽/淡黄色至浅黄色 检验结果：浅黄色 判定：合格 气味滋味：无异味、口感好；合格 透明度：澄清、透明；合格 酸值 ≤ 0.50 结果 0.22 合格 过氧化值 ≤ 5.0 结果 0.46 合格 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 合格 结论：合格 签发日期：2025年6月19日 检验原始记录 报告编号 20250616 检验项目：酸价 温度 23° C 相对湿度 43% 检验方法GB5009.229-2016 报出值 0.11mg/g 检验员：黄硕 审核员：黄占梅 时间：2025年6月16日；原料油入厂检验报告 产品名称：玉米油 生产日期 20250523~0527 批量 34.96吨 规格型号：散装 质量等级：一级 产品标准GB/T1535 抽样数量 2L 车牌号：冀 FM3037 取样人：黄硕 检验项目：色泽/淡黄色至浅黄色 检验结果：浅黄色 判定：合格 气味滋味：无异味、口感好；合格 透明度：澄清、透明；合格 酸值 ≤ 0.50 结果：0.11 合格 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 合格 结论：合格 签发日期 2025年6月19日；检验原始记录 报告编号 20250514 检验项目：酸价 温度 23° C 相对湿度 43% 检验方法：GB5009.229-2016 报出值 0.05mg/g 过氧化值 0.03mmol/g 检验员：黄硕 审核员：黄占梅 时间 2025年5月14日；原料油入厂检验报告 产品名称：棉籽油 生产日期 20250401 批量 34.54吨 规格型号：散装 质量等级：三级 产品标准GB/T1537 抽样数量 2L 车牌号：冀 FM3037 取样人：黄硕 检验项目：色泽/橙黄色至棕红色 检验结果：棕红色 判定：合格 气味滋味：无异味、口感好；合格 透明度：澄清、透明；合格 烟点 ≥ 190 结果：200 合格 酸值 ≤ 1.0 结果：0.05 合格 过氧化值 ≤ 0.16 结果：0.03 合格 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 合格 结论：合格 签发日期 2025年5月14日；检验原始记录 报告编号 20250313 检验项目：酸价 温度 23° C 相对湿度 43% 检验方法：GB5009.229-2016 报出值 0.16mg/g 过氧化值：报出值 0.12mmol/g 检验员：黄硕 审核员：黄占梅 时间：2025年3月13日；原料油入厂检验报告 产品名称：大豆油 生产日期 2025年2月23日 批量 34.54吨 规格型号：散装 质量等级：一级 产品标准GB/T1535 抽样数量 2L 车牌号：冀 FM7121 取样人：黄硕 检验项目：色泽/淡黄色至浅黄色 检验结果：浅黄色 判定：合格 气味滋味：无异味、口感好；合格 透明度：澄清、透明；合格 酸值 ≤ 0.50 结果 0.16 合格 过氧化值 ≤ 5.0 结果 0.12 合格 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 合格 结论：合格 签发日期：2025年3月13日；检验原始记录 报告编号 20250401 检验项目：酸价 温度 21° C 相对湿度 41% 检验方法：GB5009.229-2016 报出值 0.11mg/g 过氧化值 0.09mmol/g 检验员：黄硕 审核员：黄占梅 时间：2025年4月1日；原料油入厂检验报告 产品名称：



玉米油 生产日期 2025030205 批量：34.78 吨 规格型号：散装 质量等级：一级 产品标准GB/T1535 抽样数量 2L 车牌号：冀 FM7121 取样人：黄硕 检验项目：色泽/淡黄色至浅黄色 检验结果：浅黄色 判定：合格 气味滋味：无异味、口感好；合格 透明度：澄清、透明；合格 酸值 ≤ 0.50 结果 0.11 合格 过氧化值 ≤ 1.0 结果 0.09 合格 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 合格 结论：合格 签发日期 2025 年 4 月 1 日；成品提供“检验原始记录”报告编号 20250702 品名：大豆油 温度 21° C 湿度 41% 执行标准：GB5009.229-2016 检验项目：酸价 0.11 ok 过氧化值：0.4 ok 报告时间：2025 年 7 月 2 日；报告编号 20250615 品名：棉籽油 温度 21° C 湿度 41% 执行标准GB5009.229-2016 检验项目：酸价：0.66 ok 过氧化值：0.024 ok 报告时间：2025 年 6 月 15 日；报告编号：20250619 品名：玉米油 温度 23° C 湿度 43% 执行标准：GB5009.229-2016 检验项目：酸价 0.15 ok 报告时间：2025 年 6 月 19 日；报告编号 20250623 品名：葵花籽油 温度 23° C 湿度 43% 执行标准：GB5009.229-2016 检验项目：酸价 0.6 ok 过氧化值 0.4 ok 报告时间：2025 年 6 月 23 日；报告编号：20250516 品名：菜籽油 温度 23° C 湿度 43% 执行标准：GB5009.229-2016 检验项目：酸价 0.02 ok 过氧化值 0.02 ok 报告时间：2025 年 5 月 16 日；提供“出厂检验报告”产品名称：一级大豆油 生产日期：20250702 批量 1200 桶 型号 20L 产品标准GB/T1535 检验项目：色泽：淡黄色至浅黄色 结果：淡黄色 ok 气味、滋味：无异味，口感好 ok 透明度：澄清、透明 ok 酸价 ≤ 0.50 结果：0.11 ok 过氧化值 ≤ 5.0 结果 0.4 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 结论：合格 批准：黄占海 报告时间：2025 年 7 月 2 日；提供“出厂检验报告”产品名称：棉籽油 生产日期 20250625 批量 900 桶 型号 20L 产品标准GB/T1537 抽样数量：1 桶 抽样地址：成品库 抽样人：黄硕 检验项目：色泽：橙黄色至棕红色 结果：棕红色 ok 气味、滋味：无异味，口感好 ok 酸价 ≤ 1.0 结果：0.05 ok 过氧化值 ≤ 0.16 结果 0.03 ok 加热试验：无析出物，允许颜色变深 ok 结论：合格 批准：黄占海 报告时间：2025 年 6 月 25 日；提供“出厂检验报告”产品名称：玉米油 生产日期 20250623 批量：236 桶 型号：20 升 产品标准GB/T19111 检验项目：色泽：淡黄色至黄色 结果：淡黄色 ok 气味、滋味：无异味，口感好 ok 透明度：澄清、透明 ok 酸价 ≤ 0.50 结果：0.15 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 结论：合格 批准：黄占海 报告时间：2025 年 6 月 23 日；提供“出厂检验报告”产品名称：葵花籽油 生产日期 20250612 批量 150 桶 型号：20 升 产品标准：GB/T10464 检验项目：色泽：橙黄色至棕红色 结果：棕红色 ok 气味、滋味：具有葵花籽油特有的气味和滋味，无异味 ok 透明度：允许浑浊 澄清、透明 ok 酸价 ≤ 1.5 结果：0.6 ok 过氧化值 ≤ 7.5 结果 0.4 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 结论：合格 批准：黄占海 报告时间：2025 年 6 月 12 日；提供“出厂检验报告”产品名称：一级大豆油 生产日期 20250612 批量 300 桶 型号：称重销售 质量等级：一级 产品标准：GB/T1535 检验项目：色泽：淡黄色至浅黄色 结果：淡黄色 ok 气味、滋味：无异味，口感好 ok 透明度：澄清、透明 ok 酸价 ≤ 0.50 结果 0.22 ok 过氧化值 ≤ 5.0 结果 0.46 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 结论：合格 批准：黄占海 报告时间：2025 年 6 月 12 日；提供“出厂检验报告”产品名称：棉籽油 生产日期 20250609 批量 120 桶 型号：称重销售 产品标准：GB/T1537 抽样数量：1 桶 抽样地址：成品库 抽样人：黄硕 检验项目：色泽：橙黄色至棕红色 结果：棕红色 ok 气味、滋味：无异味，口感好 ok 酸价 ≤ 1.0 结果 0.16 ok 过氧化值 ≤ 0.16 结果 0.024 ok 加热试验：无析出物，允许颜色变深 ok 结论：合格 批准：黄占海 报告时间：2025 年 6 月 9 日；提供“出厂检验报告”产品名称：玉米油 生产日期 20250527 批量：120 桶 型号 20 升 产品标准：GB/T19111 检验项目：色泽：淡黄色至黄色 结果：淡黄色 ok 气味、滋味：无异味，口感好 ok 透明度：澄清、透明 ok 酸价 ≤ 0.50 结果：0.05 ok 过氧化值 ≤ 5.0 结果 0.61 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 结论：合格 批准：黄占海 报告时间：2025 年 5 月 27 日；



提供“出厂检验报告”产品名称：葵花籽油 生产日期：20250510 批量：2000 桶 型号：5 升 产品标准 GB/T10464 检验项目：色泽：橙黄色至棕红色 结果：棕红色 ok 气味、滋味：具有葵花籽油特有的气味和滋味，无异味 ok 透明度：允许浑浊 澄清、透明度ok 酸价 ≤ 3 结果 0.06 ok 过氧化值 ≤ 0.25 结果 0.07 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 结论：合格 批准：黄占海 报告时间：2025 年 5 月 10 日；提供“出厂检验报告”产品名称：菜籽油 生产日期 20250516 批量 900 桶 型号 20 升 产品标准GB/T1536 检验项目：色泽：橙黄色至棕褐色 结果：棕褐色 ok 气味、滋味：具有菜籽油特有的气味和滋味，无异味 ok 透明度：允许浑浊 澄清、透明度ok 酸价 ≤ 3 结果 0.02ok 过氧化值 ≤ 0.25 结果 0.02 ok 溶剂残留量：不得检出 结果：未检出 ok 结论：合格 批准：黄占海 报告时间：2025 年 5 月 16 日；提供第三方检验报告：编号：JX2025WT01264 样品名称：葵花籽油委托单位：保定市食巧家食用油加工有限公司 检验类别：委托检验 依据标准：GB/T10464-2017 报告机构：河北玖辛检测技术服务有限公司 报告日期 2025 年 3 月 12 日 检验项目：酸价、过氧化值、溶剂残留量、不溶性杂质、色泽 结论：合格；报告编号：JX2025WT01261 样品名称：非转基因成品大豆油 委托单位：保定市食巧家食用油加工有限公司 检验类别：委托检验 依据标准：GB/T1535-2017、GB/T5533-2008 报告机构：河北玖辛检测技术服务有限公司 报告日期 2025 年 3 月 12 日 检验项目：色泽、透明度、酸价、过氧化值、溶剂残留量、不溶性杂质、黄曲霉毒素、铅、总砷、乐果、含皂量 结论：合格；报告编号：JX2025WT01262 样品名称：玉米胚芽油 委托单位：保定市食巧家食用油加工有限公司 检验类别：委托检验 依据标准：GB/T1911102017 报告机构：河北玖辛检测技术服务有限公司 报告日期 2025 年 3 月 12 日 检验项目：酸价、过氧化值、溶剂残留量、色泽 结论：合格；提供“食品生产监督检查结果记录表”被检查单位：保定市食巧家食用油加工有限公司 检查次数：本年度第 2 次检查 检查内容：莲池区市场监督管理局检查人员王红英、韩志猛根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产经营监督检查管理办法》等规定，于 20250529 进行了日常监督检查；负责人黄占海介绍：通常无问题/不合格情况不通知，有问题才会通知，目前未通知。

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

提供的管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围、审核频次、审核方案的编制等；企业近期于 2025 年 6 月 10-11 日实施了一次 QFH 内审；现场与黄硕、黄占辉、李振彦沟通，发现三位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，对内审员能力提出质疑？对内审是否得到有效的实施和保持提出质疑？以上已经开具不符合报告。

企业有对管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过 12 个月）体系实施后于 2025 年 6 月 25 日实施了 1 次管理评审，管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，过程有效。

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；

每批次/批号不能放行的产品按如下方式之一处理：在组织内或组织外重新加工或进一步加工，以确保食品安全危害得到消除或降至可接受水平；只要食品链中的食品安全不受影响，可改做其它用途；销毁和（或）按废物处理（不符合产品的处理记录，包括指定的批准权限，作为形成文件的信息加以保留）。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在日常监督检查、产品监视和测量、生产和服务过程控制、内审及管理制度要求执行情况、目标



指标达成情况等运行过程中发现的不合格情况，及时进行评审处理，对反复发生或重要或关键问题进行原因分析，针对原因采取有效的纠正或预防防护措施，并不合格处理情况及措施实施效果进行跟进验证。

3) 投诉的接受和处理情况：

负责人赵光明介绍：体系发布后，运行期间未发生CCP关键限值超出情况或OPRP计划失控情况，未产生潜在不安全产品及不合格产品，未提供相应的纠正、纠正措施。

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）：

生产现场位于河北省保定市莲池区焦庄乡连庄工业园区中心西路 83 号门脸，场区占地面积 8 亩，建筑面积 2664m²，现场分装车间 1 个 300m²，库房 5 个共 1700m²，储油罐 13 个，设置 2 条分装线，原料油储存能力为 600 吨，罐装能力为 3000 吨/年；配置包括：化验室 60m²、消毒间、拆包间、外包间、更衣室、洗手间等；设备有：灌装机、喷码机、压盖机、旋盖机、开装封、贴标机等；监视和测量资源包括：气相色谱仪、电子天平、干燥箱等；办公室 1 个面积为 30m²；油罐车 2 台（与宏海粮油共用，股东重叠或一致）；现场配置有：灭蝇灯、洗手消毒设施、废弃物箱等；办公配有：电脑、打印机等办公设备，配置了通讯和交通设施；

由市政给水管网统一供水、供电；排水雨水分流，分别设置雨水、污水管网，分装废水排入厂区污水处理设施，经过处理达标后排入市政污水管网；办公采用冷暖空调；

无特种设备；

经与负责人李振彦沟通，设备每天进行清洁消毒、损坏及时维修，现场设备设施运转完好；现有基础设施配备基本充分。

以上资源基本满足服务的要求。

2) 人员及能力、意识：

抽查关键人员（总经理：黄占海、食品安全小组组长/黄硕、综合办公室/黄占辉、生产技术部/李振彦）有体系要求及方针、目标意识，各级人员有责任意识，他们对管理体系有效性的贡献，包括对改进绩效的贡献；不符合管理体系要求的后果，包括他们的工作活动的实际或潜在的后果；具备食品安全第一的意识。

3) 信息沟通：

提供的 QHF 管理手册、程序文件中规定了内外部信息交流、沟通方式/方法、内容，内外部交流/沟通方式，通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式交流；内外部信息交流/沟通内容：体系运行情况、管理目标及管理方案落实情况、绩效监视和测量情况、应对风险和机遇的措施、纠正和预防措施等。

4) 文件化信息的管理：

文件基本能满足需要提供的成文信息控制程序、文件控制程序、记录控制程序规定了文件编制、审批、标识、复制、更改、保存等要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q: 资质范围内的食用植物油的分装

F: 位于河北省保定市莲池区焦庄乡连庄工业园区中心西路 83 号门脸保定市食巧家食用油加工有限公司
资质范围内的食用植物油的分装



H:位于河北省保定市莲池区焦庄乡连庄工业园区中心西路 83 号门脸保定市食巧家食用油加工有限公司
资质范围内的食用植物油的分装

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, 保定市食巧家食用油加工有限公司的

☒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 ☒提交纠正措施计划, 并经审核组验证有效后, 推荐认证注册。

☐ 不予推荐

审核组: 张 丽 柯林平

北京国标联合认证有限公司



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。