



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：10872-2025-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：唐山乾臻食品有限公司

审核体系：危害分析与关键控制点体系、食品安全管理体系

审核组长（签字）： 窦文杰

审核组员（签字）： 朱宗磊

报告日期： 2025 年 08 月 01 日

北京国标联合认证有限公司编制

地 址： 北京市朝阳区北三环东路 8 号 1 幢-3 至 26 层 101 内 8 层 810

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

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

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

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

承诺人审核组长：窦文杰

组员：朱宗磊



受审核方名称：唐山乾臻食品有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	窦文杰	组长	审核员	2025-N1FSMS-1395977	CIV-2
A	窦文杰	组长	审核员	2025-N1HACCP-1395977	CIV-2
B	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1HACCP-1459496	CIV-2
B	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1FSMS-1459496	CIV-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	焦顺平、任张达	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、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：

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、ISO 22000:2018

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：《GB14881-2013食品生产通用卫生规范》等；

d) 相关的法律法规：产品质量法、食品安全法、计量法、消费者权益保护法等；

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：

ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、食品生产通用卫生规范
GB14881-2013、生活饮用水卫生标准 GB 5749-2022、坚果加工企业要求 T/CCAA0018-2014、食



食品添加剂使用标准 GB 2760-2024、食品中真菌毒素限量GB 2761-2017、食品中污染物限量 GB 2762-2022、预包装食品标签通则 GB 7718-2025、预包装食品营养标签通则GB28050-2025、食品安全国家标准 坚果与籽类食品GB19300-2014、食品微生物学检验 菌落总数测定 GB 4789.2-2022 等。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）：无。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年07月29日上午至2025年08月01日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年3月10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:位于河北省唐山市滦州市滦城街道办事处后明碑村唐山乾臻食品有限公司炒货食品及坚果制品（裹衣花生、水煮花生）的加工；

F:位于河北省唐山市滦州市滦城街道办事处后明碑村唐山乾臻食品有限公司炒货食品及坚果制品（裹衣花生、水煮花生）的加工；

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：河北省唐山市滦州市滦城街道办事处后明碑村

办公地址：河北省唐山市滦州市滦城街道办事处后明碑村

经营地址：河北省唐山市滦州市滦城街道办事处后明碑村

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07月28日08:30至2025年07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：

前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、人员能力、体系文件策划、文审问题验证等。

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（）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款:综合部/F7.2、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 8 月 16 日前提提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2026 年 8 月 1 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力、培训；监视测量设备；食品安全危害分析、危害评价、危害控制计划的实施、确认和验证；管理体系运行绩效；

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：2024 年 7 月 16 日，体系实施时间：2025 年 3 月 10 日

2) 法律地位证明文件有：

公司基本情况：唐山乾臻食品有限公司，成立日期 2024 年 7 月 16 日，注册地址：河北省唐山市滦州市滦城街道办事处后明碑村，法定代表人陈东立。营业执照经营范围：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:货物进出口。(除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动)。经营范围包含了本次审核范围。

提供有食品生产许可证， 编号为 SC11813028401082，有效期至 2030 年 03 月 03 日，类别均覆盖体系内的产品类别。

提供了《不动产租赁合同》，甲方：唐山久顺酒业有限公司，乙方：唐山乾臻食品有限公司，租赁位于河北省唐山市滦县马庄子乡后明碑村东（负责人介绍，由于当地政府乡改镇政策，和河北省唐山市滦州市滦城街道办事处后明碑村为同一个地址），面积 1073 平方米，租赁期限 2024 年 7 月 1 日起至 2034 年 6 月 30 日止。



3) 审核范围内覆盖员工总人数：20 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

无

4) 范围内产品/服务及流程：

生产工艺流程：

裹衣花生：原辅料验收→配混合粉、糖水煮制→裹衣→烘烤→调味→烘干→金属探测→包装→检验入库；

水煮花生：原辅料验收→配料、水煮→烘干→冷却→金属探测→包装→高温灭菌→检验入库。

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 企业情况及范围

公司基本情况：通过查阅公司管理手册中公司概况的描述以及现场了解：唐山乾臻食品有限公司；统一社会信用代码：91130223MADQL3EC4M。

1) 公司基本情况：唐山乾臻食品有限公司成立于2024年7月16日，注册地位于河北省唐山市滦州市滦城街道办事处后明碑村，法定代表人为陈东立。

2) 营业执照经营范围：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：货物进出口。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）。

3) 提供有食品生产许可证，编号为 SC11813028401082，有效期至 2030 年 03 月 03 日，类别均覆盖体系内的产品类别。

食品生产许可品种明细表：生产者名称：唐山乾臻食品有限公司；许可证编号：SC11813028401082；有效期至 2030年03 月03 日；食品、食品添加剂类别：炒货食品及坚果制品；类别编号：1801；类别名称：炒货食品及坚果制品；品种明细：烘炒类：其他：其他类：水煮花生，其他（其他：裹衣花生、裹衣巴旦木、裹衣葵花仁、裹衣腰果、衣蚕豆、要衣松籽仁、裹衣大豆、裹衣夏威夷果仁、裹衣鹰嘴豆：水煮鹰嘴豆、水煮大豆），检验方式：自行检验，签发单位：滦州市行政审批局，签发日期：2025.3.4，产品标准：GB19300-2014。

以上经确认均在有效期内，合法有效，提供复印件与原件一致，资质范围覆盖申报的认证产品类别。

4) 组织单元：公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、综合部、生产部、采购部、销售部、技质部等。总经理任命了食品安全小组组长为徐志勇，明确了食品安全小组组长职责，具体见《危害控制计划》食品安全小组职责。公司目前工作人员20人，其中含管理人员7人。

5) 实际生产经营位置：河北省唐山市滦州市滦城街道办事处后明碑村。



审核地址：河北省唐山市滦州市滦城街道办事处后明碑村。

注册地址和实际经营地址一致。

2) 该公司按照 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的食品安全管理体系，形成了《管理手册》（文件编号：QZ/SC-A-2025）、《程序文件》（文件编号：QZ/CX-A-2025）、《前提方案》（TSQZ/PRPs-A-2025）、《良好卫生规范》（文件编号：TSQZ/CX-A-2025）、《危害控制计划》（文件编号：TSQZ/HACCP-A-2025）、管理制度汇编（文件编号：QZ/GL-A-2025）等体系文件，支持公司食品安全/HACCP 体系（后续简称食品安全管理体系）各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

该公司确定的管理体系认证的范围为：

F/H：位于河北省唐山市滦州市滦城街道办事处后明碑村唐山乾臻食品有限公司炒货食品及坚果制品（裹衣花生、水煮花生）的加工；

经与管代沟通，有《不动产租赁合同》，甲方：唐山久顺酒业有限公司，乙方：唐山乾臻食品有限公司，面积1073平方米，租赁期限2024 年 7 月 1 日起至 2034 年 6 月 30 日止，双方签字盖章。

运行过程及场所：

食品安全小组识别了食品安全管理体系/HACCP体系所需的过程，覆盖了采购、生产、人资管理、质检、销售所有的方面，基本合理。

经识别企业外包过程为：物流运输和产品委托三方检测。

经与管代沟通了解对食品安全管理体系的控制具有较强的食品安全意识，体系运行以来基本符合要求。

2) 管理者承诺及岗位职责

公司总经理通过以下方式证实其对管理体系的领导作用和承诺：

确保制定管理体系的方针和目标，并与组织环境和战略方向相一致；确保质量食品安全管理体系要求融入公司的业务过程；促进使用过程方法和基于风险的思维；确保管理体系所需的资源是可用的；沟通有效的质量食品安全管理和符合管理体系要求的重要性；确保管理体系实现其预期结果；促进、指导和支持人员为管理体系的有效性做出贡献。采用宣传资料、培训、视频等不同形式对内部员工传达产品满足顾客要求和法律法规要求的重要性，使员工树立食品安全意识；对员工宣贯公司的食品安全方针和目标，并通过会议等形式进行内部沟通，收集食品安全相关的信息，使管理体系不断更新。

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在该行业工作多年，管理经验丰富，有一定的食品安全意识、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。



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，对组织的角色、职责和权限进行分派，在《管理手册》中规定了各部门的岗位职责，编制了组织结构图，组织的机构设置：管理层、食品安全小组、综合部、生产部、销售部、采购部、技质部等，确定了各岗位人员的职责和权限。总经理陈东立任命徐志勇为食品安全小组组长，其职责与权限在管理手册和《危害控制计划》中明确规定。

3) 方针、目标

公司的方针：以信誉保顾客，追求顾客满意；以质量赢市场，创造优质安全食品；以创新求发展，不断持续改进；

管理方针包含在管理手册中。管代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、培训、墙报、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、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环境，能为体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

现场询问公司员工，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

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。目标在部门进行了分解。

提供了《FH目标指标完成情况统计分析表》，公司目标：

- (1) 投产用原辅料合格率 97%以上；
- (2) 出厂产品一次检验合格率 98%以上；
- (3) 顾客满意度 95%以上；
- (4) 追求食品安全事故为 0；
- (5) 顾客问题解决时限：当天回复，48 小时内给予解决。

管理目标已按照策划分解情况开展实施，抽查本部门的2025年3-6月份管理目标基本完成，目标正在实施中。

基本满足体系标准的要求。

4) 相关方

公司在管理手册 4.2 条款进行了规定，并提供了《相关方需求和期望识别表》，对相关方：顾客方、政府机构、员工及其家属、认证机构、在职员工、供方等的需求及期望进行了识别，并制定了相应的监控措施等，查看并询问公司重要相关的需求和情况：

顾客的要求，如：产品质量和安全合格交付、按时移交、售后服务及时、食品安全及质量的稳定性；供方的要求，如：提前订货，结算及时，质量及时反馈，长期合作；员工及家属要求，如：薪酬较高，有培训的机会，员工职业生涯设计，在企业有主人翁责任感和存在感，满足职业健康安全需要。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。



5) 法律法规识别及合规性评价

《管理手册》9.1.7条款对食品安全相关的法律法规、标准等的合规性的评价进行了规定。

组织收集了与裹衣花生、水煮花生加工相关的法律法规，提供了《法律法规(外来)文件清单》，涉及相关的产品质量法、食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、食品生产通用卫生规范GB14881-2013、生活饮用水卫生标准GB 5749-2022、坚果加工企业要求T/CCAA0018-2014、食品添加剂使用标准 GB 2760-2024、食品中真菌毒素限量GB 2761-2017、食品中污染物限量GB 2762-2022、预包装食品标签通则GB 7718-2025、预包装食品营养标签通则GB28050-2025、食品安全国家标准 坚果与籽类食品 GB19300-2014、食品微生物学检验 菌落总数测定GB 4789.2-2022等法规文件，为有效版本，收集的法律法规基本充分，均在有效期内。

经与管代沟通，企业严格执行和遵守法律法规情况：按照产品标准、食品安全法及体系标准要求等实施，未发生违法情况，体系建立以来没有发生食品安全事故，也未发生过用户投诉。

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

6) 食品安全管理体系实现策划情况

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：徐志勇先生，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司食品安全小组组成，由不同部门的人员组成，包括了综合部、生产部、销售部、采购部、技质部，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，询问小组成员基本了解公司食品安全小组成员对商品销售的相关食品安全要求清楚，能够较好履行其职责；

公司提供了《危害控制计划书》；查产品描述情况：

——食品安全小组在策划时考虑了裹衣花生、水煮花生加工的控制情况，策划的管控范围覆盖了认证范围。认证涉及的裹衣花生、水煮花生、原辅料及相关产品描述、包材等描述，企业对裹衣花生和水煮花生涉及的原辅料特性进行了描述：包括花生米、小麦粉、白砂糖、玉米淀粉、食盐、调味料、碳酸氢铵、碳酸氢钠、脱氧剂、包装袋、纸箱等原辅材料的特性描述。

对以上原辅料进行了生物、化学和物理特性、来源、生产方式、交付方式、包装类型、贮存方式、保质期、前处理、接收准则等进行了描述，基本符合要求。

终产品特性描述：

对终产品裹衣花生、水煮花生进行描述，描述项目包括：产品名称、配料、重要产品特性、保质期、贮存条件、包装方法、运输事项、销售方式、预期用途等项目进行了描述，审核周期内没有发生变化。

抽原料花生仁的特性描述：

1) 生物、化学和物理特性：

生长期长、黄曲霉毒素极少、表皮稍厚、不宜氧化

2) 主要原料或组成：花生仁。

3) 来源：农作物；

4) 生产方式：根据生产工艺进行加工；

5) 交付方式：生产企业

6) 包装方式：用符合卫生标准的编织包装袋包装，每袋25KG；



7) 贮存方式：产品应贮存在阴凉干燥的原料库内，严禁与不洁或有毒有害物质混储；

8) 贮存条件及保质期：放置阴凉干燥处，避免阳光照射，保质期6个月

9) 使用前的处理：经筛选后使用

10) 接受准则或用途说明：供方具备完善的有效资质，能够提供合格检验证明

再抽其他原辅料、包材如小麦粉、玉米淀粉、白砂糖、食盐、调味料、纸箱、脱氧剂等的产品描述，基本符合要求，但未识别化学品（酒精、84 消毒液）、生产用水等的描述，已与企业交流。

抽裹衣花生、水质花生终产品特性描述：

抽查 1：裹衣花生

产品名称：裹衣花生

配料：花生仁、面粉、白砂糖、变性淀粉、紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉、食用盐、马铃薯淀粉、碳酸氢铵、碳酸氢钠；

重要产品特性：遵循 GB19300-2014；

保质期：6 个月、

贮存条件：常温下保存，避免阳光直射，不得与有害、有毒物品一同存放

包装方法：内用 PE 袋包装，外用瓦楞纸箱包装

运输注意事项：运输中应防止日晒、雨淋，不得与有害、有毒物品一同运输

销售方式：出口、内销

预期用途：可直接食用的方便食品，适用于大众消费者

备注：本产品原料花生,产地中国

抽查 2：水煮花生

产品名称：水煮花生仁

配料：花生仁、食用盐、香辣味复合调味料；

重要产品特性：遵循 GB19300；

保质期：6 个月、

贮存条件：常温下保存，避免阳光直射，不得与有害、有毒物品一同存放

包装方法：内用铝箔袋包装，外用瓦楞纸箱包装

运输注意事项：运输中应防止日晒、雨淋，不得与有害、有毒物品一同运输

销售方式：内销

预期用途：可直接食用的方便食品，适用于大众消费者

备注：本产品原料花生,产地中国

提供了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：

裹衣花生：原辅料验收→配混合粉、糖水煮制→裹衣→烘烤→调味→烘干→金属探测→包装→检验入库；

水煮花生：原辅料验收→配料、水煮→烘干→冷却→金属探测→包装→高温灭菌→检验入库；

CCP 及 OPRP 如下：

裹衣花生： CCP1：花生仁验收，CCP2：烘烤，CCP3：金探； OPRP1：包装；

水煮花生： CCP1：花生仁验收，CCP2：金探，CCP3：高温灭菌； OPRP1：包装；

提供了周围环境平面图、厂区车间平面图、工艺设备布局图、防蚊蝇虫鼠设备布局图、车间排水布局图、人流物流图等，见收集材料。

现场观察：生产工艺流程与实际基本一致，《危害控制计划》中危害分析工作单确认关键控制环节，并对工艺流程图进行了确认。

按照工艺流程对生产工序按生物性、物理性、化学性、过敏原等进行分析，并明确了本工序被引入或增加



的潜在危害清单、危害来源、可接受水平、可接受水平的依据、危害评估、控制措施等内容；

裹衣花生：原辅料验收→配混合粉、糖水煮制→裹衣→烘烤→调味→烘干→金属探测→包装→检验入库；

水煮花生：原辅料验收→配料、水煮→烘干→冷却→金属探测→包装→高温灭菌→检验入库；

CCP 及 OPRP 如下：

裹衣花生： CCP1：花生仁验收，CCP2：烘烤，CCP3：金探；OPRP1：包装；

水煮花生：CCP1：花生仁验收，CCP2：金探，CCP3：高温灭菌；OPRP1：包装；

危害分析的步骤与流程图基本一致。管代现场表示审核周期内未发生较大变化。

确定的裹衣花生、水煮花生的产品实现过程涉及的 OPRP、CCP 点如下：

裹衣花生：

OPRP计划：

OPRP -1	显著危害 (2)	行动准则 (3)	监控				纠偏行动 -8	验证 -9	记录 (10)
			对象(4)	方法(5)	频率 (6)	人员 (7)			
OPRP1 包装	生物：致病菌	包装密封性检查	成品包装	包装密封性感官检测	每批次	生产	目视结合挤压检查	每批次抽检	包装密封性检测记录

CCP 计划：

关键控制点	显著危害	关键限值	监 控				纠正措施	记录	验证
			对象	方法	频率	人员			
CCP1： 花生仁验收	化学： 黄曲酶毒素 B1	≤0.1%	霉变粒	抽样检验	1次/批	化验员	拒收不合格品	原辅料验收记录	检查记录
		≤9.0%	水分	抽样检验	1次/批	化验员	拒收不合格品		
		≤20 μg/kg	黄曲酶毒素 B1	供应商应提供每批次的检验报告	1次/批	化验员	拒收不合格品	供应商应提供每批次的检验报告	
CCP2： 烘烤	生物： 致病菌 化学： 致癌物	烘烤温度： 160° -230° 烘烤时间： 20-35 分钟	烘烤温度 烘烤时间	监控烘烤温度、时间	1次/炉	操作工	不合格品作废处理	烘烤记录	检查记录



CCP3:	物理： 金属	铁金属直径 ≥1mm 通过 金探能检出； 非铁金属直径 ≥2mm 通过 金探能检出。	金探灵 敏度	标准牌 测试	1 次 /2 小时	操作 工	不 合 格 品 作 废 处理	金探 监控 记录	检 查 记 录
金探									

水煮花生：

OPRP 计划：

OPRP -1	显著危害 (2)	行动准则 (3)	监 控				纠偏行动 -8	验证 -9	记录 (10)
			对象(4)	方法(5)	频率 (6)	人员 (7)			
OPRP1 包装	生物：致 病菌	包装密 封性检 查	成品包 装	包装密 封性感 官检测	每批 次	生产	目视结 合挤压 检查	每批 次抽 检	包装密 封性检 测记录

CCP 计划：

关 键 控 制 点	显著危害	关键限值	监 控				纠正措施	记录	验证
			对象	方法	频率	人员			
CCP1: 花 生 仁 验 收	化学： 黄曲酶 毒素 B ₁	≤0.1%	霉变粒	抽样检 验	1 次 /批	化 验 员	拒收不 合格品	原辅 料验 收记 录	检 查 记 录
		≤9.0%	水分	抽样检 验	1 次 /批	化 验 员	拒收不 合格品		
		≤20 μg/kg	黄曲酶 毒素 B ₁	供应 商应 提供 每批 次的 检验 报告	1 次 /批	化 验 员	拒收不 合格品	供应 商应 提供 每批 次的 检验 报告	
CCP2: 金探	物理： 金属	铁金属直径≥ 1mm 通过金探 能检出； 非铁金属直径 ≥2mm 通过金 探能检出。	金探灵 敏度	标准牌 测试	1 次 /2 小时	操作 工	不 合 格 品 作 废 处理	金探 监控 记录	检 查 记 录



CCP3: 高温 灭菌	生 物： 致病菌	灭菌设备温度 121℃-124℃， 灭 菌 时 长 为 10-15 分钟	灭 菌 参 数	灭菌锅 温度显 示	1 次 /小 时	操 作 工	不 合 格 品 作 废 处 理	高温 灭菌 记录	检 查 记 录
				定期校 准	1 次 /年	生 产 经 理		特种 设备 外校 记录	检 验 报 告

食品安全小组已开展了对危害控制计划等控制措施的确认工作。

食品安全小组策划了《确认验证控制程序》，程序规定了本公司食品安全管理体系具有科学性、可操作性，并在实施中被严格的贯彻、执行，食品安全小组定期、不定期对食品安全管理体系的适宜性、一致性和有效性进行验证，以确保食品安全管理体系的持续改进，包括危害控制计划（HACCP 计划、OPRP 计划）的验证确认、危害控制计划（HACCP 计划、OPRP 计划）的确认时机、危害控制计划（HACCP 计划、OPRP 计划）确认的内容、危害控制计划（HACCP 计划、OPRP 计划）确认的实施、危害控制计划（HACCP 计划、OPRP 计划）的验证、内容、时机、CCP 或 OPRP 的验证等内容。

查见 1：《HACCP 计划确认记录表》确认时间：2025.3.24， 确认人员：徐志勇、刘志星、任张达、朱建行、吴亚乔、焦顺平；确认类型：首次确认；确认项目包括：实施危害分析的预备步骤、危害分析、HACCP 计划等内容，确认结论：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 2 《操作性前提方案确认记录》，确认时间：2025.3.24，确认人员：徐志勇、刘志星、任张达、朱建行、吴亚乔、焦顺平；确认类型：首次确认；确认项目包括：总要求、谁的管理、与产品接触表面的清洁、防止交叉污染、手的清洁和更衣室的维护与保持、防止产品被污染物污染、有毒有害化学品管理、人员健康与卫生、. 废弃物处理的控制、. 废弃物处理的控制、原辅料的采购控制、记录的要求等内容，确认结论：OPRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

查见 3 《前提方案确认记录表》确认时间：2025.03.22 确认人员：徐志勇；确认项目：危场所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程、库存管理、空气和水质食品生产/经营涉及到的水（包括冰和蒸汽）和空气（包括压缩气体）、包装材料、废弃物管理、设备与维护、产品污染风险和隔离、清洁消毒、虫害防治、员工卫生、工作服管理、员工健康等内容，确认结论：前提方案（PRP）的实施达到了预期效果。

“工艺流程图确认记录”，对工艺流程图进行了确认，确认结论符合要求，确认时间：2025年3月18日， 确认人员：食品安全小组；

对于产品的安全性确认，通过索证索票以及提供第三方检测报告进行安全性验证，具体见F8.8.1条款/H4.5 审核记录。

上述控制措施基本满足标准要求的可接受水平。

公司经过对裹衣花生、水煮花生的加工的危害分析及评价，确定了OPRP点、CCP点及监控程序，制定了纠偏行动。

策划基本满足要求。

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



1) 前提方案

组织策划了《前提方案》，包括对厂区及周边卫生环境、清洁消毒、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、来访者、培训等等进行了规定，基本符合标准要求。

1、场所及周边环境：

组织位于河北省唐山市滦州市滦城街道办事处后明碑村，现场观察无有害气体、灰尘、污水及其他任何污染源；厂区路面平坦，无积水，并有良好的防洪、排水系统；厂区厕所有冲水、洗手设施以及防蚊蝇防鼠等设施，并远离车间；车间的设备和操作台和直接接触食品的工具易于清洁消毒和维护保养，满足卫生规范要求。

1、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

裹衣花生和水煮花生的加工车间设置有：更衣室、风淋室、煮浆间、配粉间、裹粉间、熟制车间、内包间、外包间、原料库、成品库等。

均分别设置了隔离，按清洁程度划分了清洁区、准清洁区、一般作业区。生产部办公室与加工区分离，成品库设置在加工车间外。

现场观察厂房结构、采光与通风、门窗、地面、光照等满足卫生规范要求，现场观察有防蝇、防虫、防鼠功能。

车间入口大门设有密码锁，车间内放置有带盖子的垃圾桶，主要是生产线产生的不合格品及废料、废包装袋。

公司厕所在厂区外，距离加工车间30米以上。车间入口处有更衣室、换鞋间、洗手消毒间、风淋室，更衣室内安装有紫外灯和风幕。

手部、鞋底、工器具和工作区的清洗、消毒设施：在生产现场入口处，设有非手动开关洗手设施和盛装洗手液设施，备有干手器、酒精感应喷洒器等，车间入口设有消毒池。

3、库存管理：

规定以“先进先出”的原则控制物料出库顺序对原料、包材辅料、成品的存放进行管理。

负责人介绍，会定期检查库存产品的质量和卫生情况，现场观察原料库成品库包材库均有简单标识，原料库按原料品种进行分类存放。

现场查看：有花生米、小麦粉、白砂糖、玉米淀粉等原材料，清洁用化学品有专门的清洁工具存放柜，食品添加剂库有专有存放间，均上锁管理；成品存放在成品库，因近期订单很少，库存较少。

提供《生产领料/产品入库单》记录了花生仁、小麦粉、白砂糖、食用盐、碳酸氢铵、碳酸氢钠、包装袋、纸箱、脱氧剂等领用记录，查看基本满足先进先出的原则；基本满足要求。

4、空气和水质：

车间内洁净区空气的消毒主要靠紫外线灭菌灯以及臭氧空气消毒机，

生产用水水质提供检验报告，定期监控。

查见：样品名称：生活饮用水，报告编号：A2240815070101001C，检测单位：天津华测检测认证有限公司，报告日期：2025年1月6日，检测项目：总大肠杆菌、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、铬、镉、铅、汞、氰化物等39个检测项目。

5、包装材料：



现场查看，企业使用的包装材料为：包装袋、纸箱等，提供了质检报告含卫生指标。详见采购部审核记录。

包装材料能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质，并加贴适当的标签，不重复使用。

6、废弃物管理：

生产过程产生的废弃物主要有废弃的边角料，废弃包装袋、废弃纸箱，生产中产生的不合格品。每班下班后带走，放到厂区垃圾站，由公司统一送往乡里垃圾中转站处理，废弃的边角料产生量很少，一般做废弃物处理。废弃纸箱包装袋由个人回收。

污水排入厂区污水处理站内，后经过处理排到城市管道内；

7、设备与维护：

现场接触原料、成品的设备、工器具和容器、工作台面使用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀、经得起反复清洗与消毒的不锈钢材料制作；其表面平滑、无凹坑和裂缝。

设备的清单及维修保养详见F7.1.3审核条款。

8、产品污染风险和隔离：

企业有建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品、和包装材料的污染和交叉污染的风险。

物理污染：通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险；现场查看员工私人物品包括水杯等不允许带入车间，车间内照明灯管均带有防护罩，设备大部分为不锈钢材质，不易脱落破损。生产过程中员工着工衣、戴帽子、口罩，能有效遮住头发，防止头发掉入到产品中。如有外部人员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：

企业提供《化学药品清单》、《化学药品领用记录》，涉及的化学品主要在化验室检验过程中使用，包括：碘化钾、氯化钠、酚酞、无水乙醇、石油醚、三氯甲烷冰乙酸混合溶液、氢氧化钾标准溶液、平板计数琼脂等。有规格型号、领用日期、领用数量、用途、领用人等内容。

抽查 2025 年 4 月 7 日、2025 年 4 月 8 日化学药品领用记录，均有详细记录。

企业现场在用的清洁消毒剂主要是：75%酒精、84消毒液等。

查《清洁剂领用登记表》：抽查，

领用日期：2025年4月9日 84消毒液、75%酒精；使用区域：车间，领用量500ml，领用人：任张达，发放人焦顺平；

领用日期：2025年4月12日 84消毒液、75%酒精；使用区域：车间，领用量500ml，领用人：任张达，发放人焦顺平；

企业使用食品添加剂有碳酸氢钠、碳酸氢铵等在原料库有添加剂专间存放，上锁管理，专人专管。现场检查，食品添加剂部分存放在原料仓库，领用后的添加剂存放在车间内配料间中，有配料记录，但存放量较大，已与企业交流，下次审核关注。

查有《食品添加剂使用记录》，

1、2025年4月8日使用碳酸氢铵1.2kg，碳酸氢钠0.8kg，生产厂家为唐山悦阳食品添加剂公司，



生产日期2024年11月6日；

2、2025年6月20日使用碳酸氢铵0.03kg, 碳酸氢钠0.2kg, 生产厂家为唐山悦阳食品添加剂公司, 生产日期2024年10月9日；

现场沟通食品添加剂管理制度中缺少对结余量进行统计, 另外没有领用人签字, 与部门负责人交流, 下次审核关注；

微生物污染：

企业生产设备、工具、容器和环境主要通过清洁后消毒控制微生物, 消毒方式主要有紫外灯照射、臭氧杀菌机消毒、75%酒精喷洒。每天生产结束后, 会对设备表面、操作台面、工器具进行清洗, 内包间采用开启臭氧杀菌机进行空气杀菌消毒。

查看加工车间：

提供《工器具消毒记录》，每天不定时对垫板、面铲、勺子、水舀、周转箱、不锈钢盆等工器具进行清洁消毒, 消毒方法有：开水烫、喷洒酒精、擦机布擦拭等方式, 消毒剂：75%酒精。

抽查 2025 年 3 月 12 日、2025 年 4 月 10 日、2025 年 6 月 14 日消毒记录, 均符合要求, 操作人员：任张达。

提供《消毒剂配制/更换记录》，包括配制时间、消毒剂名称、配制比例、消毒位置、记录人等信息。

抽查 2025 年 4 月 9 日配制记录, 配制时间 8:30, 消毒剂名称 84 消毒液, 配制比例 1:100, 消毒位置：车间入口处消毒脚垫, 记录人任张达；

抽查 2025 年 5 月 15 日配制记录, 配制时间 8:30, 消毒剂名称 84 消毒液, 配制比例 1:100, 消毒位置：车间入口处消毒脚垫, 记录人朱建行；

抽查 2025 年 6 月 20 日配制记录, 配制时间 8:30, 消毒剂名称 84 消毒液, 配制比例 1:100, 消毒位置：车间入口处消毒脚垫, 记录人朱建行；

提供《车间入口消毒垫消毒液(添加/更换)记录》，生产期间车间入口消毒垫每日进行消毒液的更换, 每次添加量500ml, 正常生产时:上午添加一次消毒液, 下午添加一次消毒液。用途：脚下消毒。

查到了2025年4月8日、2025年4月12日、2025年6月20日更换记录, 操作人任张达, 检验人朱建行。

提供《车间75%酒精消毒喷洒器(添加/更换)记录》，正常生产时:上午添一次酒精, 下午添加一次酒精。用途：洗手消毒；

查到了2025年4月9日、2025年4月12日、2025年6月20日更换记录, 操作人任张达, 检验人朱建行。

《紫外线消毒机消毒记录》，包括：消毒日期、消毒对象、消毒时间、操作人员、消毒效果检查等。

抽查2025年4月8日消毒记录, 消毒对象内包材间, 消毒时间8:30-9:00, 操作人员任张达, 消毒效果符合要求；

抽查2025年6月20日消毒记录, 消毒对象内包材间, 消毒时间9:00-9:30, 操作人员任张达, 消毒效果符合要求；

抽查2025年7月29日消毒记录, 消毒对象内包材间, 消毒时间9:30-10:00, 操作人员任张达,



消毒效果符合要求；

9、内包间清洁消毒：

与负责人沟通，内包装材料验收合格后方可入厂，现场查看仓库保持清洁、防尘、通风、干燥、防霉、防鼠；现场内外包装材料分区存放，未直接接触地面，包装材料在搬运和使用时注意不接触不符合食品卫生要求的物品。内包材消毒一般使用臭氧杀菌机。

提供《库房卫生检查记录表》，每日对库房卫生进行检查，检查内容包括：原辅材料是否离地离墙、封口密闭、标识明确、干净整洁；包材是否离地离墙，安全堆放；外袋密封，干净无污物；添加剂是否离地离墙，安全堆放；外袋密封，干净无污物；成品是否离地离墙，安全堆放；封口密闭并且不裸袋存放；标识明确，包装干净；粘鼠板是否有粘性，粘住的虫的面积小于 20%；板与编号相对应，及时填写检查记录；垫板是否干净整洁无积粉；地面是否干净、无积粉、维护完整良好；墙面是否干净无污迹，没有剥落痕迹；门是否干净无污迹、无生锈，门帘是否干净整洁等。

抽查 2025 年 4 月 21 日、2025 年 5 月 19 日、2025 年 6 月 3 日检查记录，均符合要求。

提供《臭氧机消毒记录》，包括：消毒日期、消毒场所、消毒时间、操作人员、消毒效果检查等。

抽查2025年4月10日消毒记录，消毒对象包装车间，消毒时间8:20-8:35，操作人员任张达，消毒效果符合要求；

抽查2025年7月15日消毒记录，消毒对象包装车间，消毒时间8:30-8:45，操作人员任张达，消毒效果符合要求；

抽查2025年7月29日消毒记录，消毒对象包装车间，消毒时间17:30-17:45，操作人员任张达，消毒效果符合要求；

10、虫害防治：

虫鼠害控制主要措施有：粘鼠板、诱鼠站、灭蝇灯等。车间、仓库入口处内灭蝇灯，车间及仓库入口均设置有挡鼠板，风幕帘等。

提供《捕鼠夹/粘鼠板检查记录表》，对捕鼠夹及粘鼠板进行检查，检查频率至少每周1次。如有异常情况，必须保持记录，并及时通知主管，采取适当的纠正和预防措施。检查项目包括捕获老鼠数量、捕获爬虫数量、设备是否丢失、损坏等。

抽查2025年3月14日、2025年5月13日、2025年5月27日检查记录，无异常。检查人任张达。

提供《灭蝇灯检查记录表》，对灭蝇灯进行检查，检查频率至少每周1次。如有异常情况，必须保持记录，并及时通知主管，采取适当的纠正和预防措施。检查内容包括捕获飞虫（苍蝇、蚊子、其他类）数量、灭蝇灯是否已清洁、是否损坏。

抽查 2025 年 4 月 10 日、2025 年 3 月 17 日、2025 年 5 月 7 日检查结果，无异常。检查人任张达。

现场观察生产车间未见虫鼠害出现，厂区也未见家养动物出没。

11、员工卫生：

企业配置了更衣室、风淋设施，参观人员穿戴鞋套、洗手设施、干手设施、手消毒设施、风淋室等，现场观察以上设施均维护良好正常运行。车间内有《食品工作人员的个人卫生要求》等制度文件上墙，能引导员工进行正确保持个人卫生。



12、工作服管理：

车间员工每人分发有一次性工作服、工作帽、鞋套、口罩等，使用后回收固定的垃圾桶。

提供《工作服发帽领用登记表》，领用物品包括：发帽、口罩、手套、工作服、鞋套等，有领用数量、用途、领用人签字，抽查 2025 年 4 月 9 日、2025 年 6 月 20 日、2025 年 7 月 29 日领用记录，均有领用人签字。

13、员工健康：

建立有员工的健康档案，每年办理健康证。持证上岗。具体见综合部审核记录。

另提供有《车间 班前人员健康状态检查记录》，每日班前对食品操作人员进行健康状态检查，检查项目包括：手臂是否受伤，有无发热咳嗽、有无腹泻、精神状态等，抽查2025年4月10日、2025年6月20日、2025年7月29日检查情况，结果正常，检查人任张达询问审核周期内暂未发生类似情况。

14、场所巡检：

企业将场所巡检工作结合总局60号令日管控周排查工作一并完成，每日对厂区进行生产环境、食品加工人员、设备及设施等方面的检查。

主要巡检项目内容及问题发现整改情况体现在日管控、周排查记录中。

提供《每日卫生检查记录》，每日对更衣室、制浆车间、配料间、裹粉车间、熟制车间、包装车间进行卫生检查，包括车间清洁卫生情况、设备及工器具清洁消毒情况、生产人员卫生情况等进行检查，抽查 2025 年 4 月 8 日、2025 年 4 月 9 日、2025 年 6 月 20 日卫生情况，符合要求，检查人：任张达，复核人徐志勇。

15、返工：

组织生产的产品为裹衣花生、水煮花生等，产品一旦有不符合标准品（不合格、落地、残次品等），进行返工处理，或做废品处理。

16、来访者：

进入厂区有门卫管理有询问，车间入口，办公室入口均有密码管理，提供《访客健康申明表》，

抽查2025年4月20日记录，访客姓名王永生，事由：参观、洽谈，身体健康状况良好，未携带疾病，准入，有来访者电话、身份证号、来访者签字、公司批准人签字等内容。

抽查 2025 年 7 月 8 日记录，访客姓名刘清，事由：业务洽谈，身体健康状况良好，未携带疾病，准入，有来访者电话、身份证号、来访者签字、公司批准人签字等内容。

被允许进入食品生产/经营场所的来访者，在进入时应遵守和食品生产/经营人员同样的卫生要求。

17、培训：

见综合部审核记录。

基本符合要求。

2) 开发及设计

在《管理手册》中 8.3 条款对产品设计和开发对设计和开发进行了说明，食品设计进行控制，以确保食品的制作过程（对原材料选购，配料制作，验证和确认等）及食品的成品符合规定要求，满足顾客需求，对设计开发设计开发过程进行了管理。

建立《产品设计和开发控制程序》内容包括：目的、范围、职责、作业程序等内容。



按标准要求，规定了新产品开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求，公司从事裹衣花生、水煮花生的加工行业的工艺成熟固定，公司对体系运行周期内设计了茉莉芝士味鱼皮花生的生产工艺，提供产品的新产品研发记录

新产品需求来源：市场需求；

新产品质量要求：包括感官要求、理化指标要求、微生物控制要求等。感官要求色泽淡黄色、光亮，茉莉芝士味，酥脆，蓬松，无杂质等；理化、微生物指标要求水分、过氧化值、大肠菌群等检测项目。符合要求等，实施人朱建行、吴亚乔，审批人刘志星。

对原料采购的输出、新品研发的输出、试制品制作、成品品尝等过程进行确认和验证，均达到要求，确认和验证人任张达。结论：满足要求，日期：2025年3月20日。

同时提供工艺描述及控制参数，与企业沟通茉莉芝士味鱼皮花生工艺在2025年准备生产，近期会着手做准备，后期将批量生产。

设计开发基本满足要求。

3) 致敏物质管理

公司策划了编制了《致敏原控制管理程序》、《产品过敏原统计表》、《过敏原控制措施及过敏源物质表》，基本符合标准要求。

提供了《产品过敏原分析统计表》按照含有麸质的谷物及其制品、甲壳纲类及其制品、花生及其制品、蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品、乳及乳制品等14大类进行了识别，结合公司产品生产情况，评估结果：公司目前的致敏物质为：含麸质谷类及其制品、花生类及其制品。现场查看企业致敏物质分析确定符合实际情况。企业提供了《过敏原控制措施及过敏源物质表》，针对过敏原制定了控制措施。

提供有《过敏原控制确认报告》，确认人：朱建行，确认时间：2025.3.17，确认结果：该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

提供了《过敏原控制验证报告》，验证人：朱建行，验证时间：2025.6.2日，验证结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP小组认为过敏原的控制是合理的，其实施达到了预期效果，有效。

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

4) 食品防护

公司在《管理手册》的8.3.10产品防护条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况，企业应建立、实施和改进《食品安全防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

在《食品安全防护计划》包括适用范围、食品安全防护小组及职责、食品安全防护计划的确定、食品安全防护计划的实施、食品防护计划的验证和改进等内容，文件编号：TSQZ/FH-A-2025；编制：食品安全小组；审核：徐志勇；批准：陈东立；2025年3月1日发布 2025年3月10日实施。基本符合标准要求。

查见《食品防护计划验证表》，验证内容包括：是否制订了食品防护计划和食品欺诈脆弱性评估程，包括针对性的控制措施；相关人员的职责、人员培训、食品防护演练等，验证结果：有效，验证人：徐志勇；验证日期：2025.06.05；

查见《食品安全防护演练记录》开展了食品安全防护演练记录，包括了：演练目的、演练策划、演练过程记录、演练评价等内容，演练评价：本次食品防护计划演练按照预定方案顺利进行，通过模拟食品恶意破坏事件，全面检验了公司食品防护计划的有效性和员工的应急处理能力。在演练过程中，虽然取得了一定的成绩，但也暴露出一些问题和不足。通过对演练结果的总结和分析，制定了相应的改进措施，将有助于进一步完善公司的食品防护体系，提高应对食品恶意破坏事件



的能力，保障公司食品生产的安全和稳定。本次演练测试效果良好，《食品防护计划》的安排适用可行。记录人：朱建行；演练日期：2025 年 03 月 30 日。

5) 应急准备和响应

公司制定有《应急准备和响应控制程序》、《投诉处理控制程序》《应急预案》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如突发食物中毒或公共卫生事件、火灾、突发性水、电中断、公司所在地区出现洪水或地震等自然灾害、发生危险化学品丢失或严重泄漏、公司可能发生的潜在食品安全危害等，策划了《应急预案》等，策划基本满足标准要求。

与负责人交流，公司 2025 年进行了食物中毒演练、产品追溯演练、召回/撤回演练、食品防护演练等。

查看《食品安全中毒演练记录》，演练时间 2025.05.07, 演练效果评审：通过演练依照《应急预案》安排和步骤，参与人员进行了全过程实验，验证了应急方案是可行性。记录人：焦顺平，审核徐志勇；

查看《产品追溯演练记录》，演练时间 2025 年 4 月 28, 演练效果评审：本次模拟追溯演练达到了预期目的，检验了我司追溯系统的有效性和可操作性，验证了我司建立的食品追溯系统相关安排适用性和有效性等。参与追溯人员：任张达、刘志星、焦顺平，审批人：徐志勇；

查看《召回/撤回演练记录》，进行了迷你恐龙蛋花生（裹衣花生）的应急演练，演练时间 2025 年 4 月 28 日, 演练效果评审：撤回程序有效，审批人：徐志勇；

查看《食品防护演练记录》，演练时间 2025 年 03 月 30 日，演练效果评价：本次食品防护计划演练按照预定方案顺利进行，通过模拟食品恶意破坏事件，全面检验了公司食品防护计划的有效性和员工的应急处理能力。

本次演练测试效果良好，《食品防护计划》的安排适用可行。记录人：朱建行；演练日期：2025 年 03 月 30 日。

建议模拟进行水煮花生的产品召回，现场沟通，下次审核关注。

6) 危害控制计划的实施

HACCP 计划对原辅料、终产品特性从生物的、化学的、物理、致敏物质方面进行了识别描述；

通过结合生产工艺过程各个步骤，确定了终产品的危害可接受水平，对每个过程中存在危害发生的可能性和危害的严重性进行评估，确定危害是否显著，并确定了关键控制点，制定了关键限值，基本符合要求。

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

经过识别评价，裹衣花生、水煮花生的生产过程涉及的 OPRP、CCP 点如下：

裹衣花生：CCP1：花生仁验收，CCP2：烘烤，CCP3：金探；OPRP1：包装；

水煮花生：CCP1：花生仁验收，CCP2：金探，CCP3：高温灭菌；OPRP1：包装；

与负责人交流，公司刚取得许可证时间不久，生产量较少，目前原料采购只有一次。

裹衣花生：

CCP1：花生仁验收

关键限制：霉变粒 $\leq 0.1\%$ ；水分 $\leq 9.0\%$ ；黄曲酶毒素 B1 $\leq 20 \mu\text{g/kg}$ ；

抽查 2025 年 4 月 1 日《原材料进货检验记录》，霉变粒未检出，水分含量 7.8%；检验人吴亚乔；黄曲酶毒素 B1 的检测情况见采购部原料验收 F7.1.6\H3.5 记录；

CCP2：烘烤



关键限值：烘烤温度：160℃-230℃，烘烤时间：20-35 分钟；

抽查 2025 年 4 月 8 日烘箱机 1#《烘烤记录》：产品名称：迷你恐龙蛋花生，批次：20250408，烘烤温度：200℃；烘烤时间：9:30-9:55，9:58-10:21，10:25-10:50……，烘烤人：刘会元；

抽查 2025 年 4 月 10 日烘箱机 3#《烘烤记录》：产品名称：迷你恐龙蛋花生，批次：20250410，烘烤温度：200℃，烘烤时间：8:30-8:55，9:53-10:18，11:18-11:43……，烘烤人：任张达、刘会元；

抽查 2025 年 6 月 20 日烘箱机 1#《烘烤记录》：产品名称：迷你恐龙蛋花生，批次：20250620，烘烤温度：200℃，烘烤时间：9:00-9:27，烘烤人：任张达；

审核现场抽查 2025 年 7 月 29 日 1#《烘烤记录》：产品名称：裹衣花生，批次：20250729，烘烤温度：200℃，烘烤时间：11:30-11:55……，烘烤人：刘会元；

CCP3:金探

关键限制：铁金属直径 $\geq 1\text{mm}$ 通过金探能检出；非铁金属直径 $\geq 2\text{mm}$ 通过金探能检出；

抽查 2025 年 4 月 8 日《金属检测仪测试记录表》：产品名称：迷你恐龙蛋花生，批次：20250408，对运行前验证（外观检查、电源检查、灵敏度设置），运行中检验（功能测试、产品测试）、运行后验证（清洁与维护），同时抽查 2025 年 6 月 20 日记录验证结果合格，验证人任张达；

审核现场查看 2025 年 7 月 29 日金探工序：生产批号为 20250729 裹衣花生经过了金属探测，现场验证铁金属直径 $\geq 1\text{mm}$ 、非铁金属直径 $\geq 2\text{mm}$ ，均报警有效；

裹衣花生 CCP 控制基本满足 CL 值。

OPRP1 包装：

行动准则：包装密封性检查

频次：每批次；

记录：包装密封性检测记录

抽查 2025 年 4 月 8 日《包装密封性检查记录表》，产品名称：迷你恐龙蛋花生，生产批次 20250408，检查方法：气泡实验：将外观完好的产品放入水中挤压，观察是否有气泡产生。检查结果合格，检查人任张达。再查 2025 年 4 月 10 日、2025 年 6 月 20 日记录均符合要求。

审核现场通过挤压测试，气泡实验，观察产品密封性完好，查看 2025 年 7 月 29 日的《包装密封性检查记录表》，符合要求，检查人任张达。

基本符合要求。

水煮花生：

CCP1：花生仁验收

关键限制：霉变粒 $\leq 0.1\%$ ；水分 $\leq 9.0\%$ ；黄曲酶毒素 B1 $\leq 20 \mu\text{g/kg}$ ；

抽查 2025 年 4 月 1 日《原材料进货检验记录》，霉变粒未检出，水分含量 7.8%；检验人吴亚乔；黄曲霉毒素 B1 的检测情况见采购部原料验收 F7.1.6\H3.5 记录；

与负责人交流，公司刚取得许可证时间不久，生产量较少，目前原料采购只有一次。

CCP2:金探



关键限制：铁金属直径 $\geq 1\text{mm}$ 通过金探能检出；非铁金属直径 $\geq 2\text{mm}$ 通过金探能检出；

抽查 2025 年 4 月 12 日《金属检测仪测试记录表》：产品名称：水煮花生，批次：20250412，对运行前验证（外观检查、电源检查、灵敏度设置），运行中检验（功能测试、产品测试）、运行后验证（清洁与维护），查记录验证结果合格，验证人任张达；

抽查 2025 年 7 月 15 日《金属检测仪测试记录表》：产品名称：水煮花生，批次：20250715，对运行前验证（外观检查、电源检查、灵敏度设置），运行中检验（功能测试、产品测试）、运行后验证（清洁与维护），查记录验证结果合格，验证人任张达；

审核现场查看 2025 年 7 月 30 日金探工序：生产批号为 20250730 水煮花生经过了金属探测，现场验证铁金属直径 $\geq 1\text{mm}$ 、非铁金属直径 $\geq 2\text{mm}$ ，均报警有效。

CCP3：高温灭菌

关键限值：灭菌设备温度 121°C – 124°C ，灭菌时长为 10–15 分钟；

抽查 2025 年 4 月 12 日《杀菌锅操作记录》：产品名称：水煮花生，批次：20250412，灭菌温度： 121°C ；灭菌时间：15min，操作人：李卫明，复核人任张达；

抽查 2025 年 7 月 15 日《杀菌锅操作记录》：产品名称：水煮花生，批次：20250715，灭菌温度： 121°C ；灭菌时间：15min，操作人：李卫明，复核人任张达；

审核现场抽查 2025 年 7 月 30 日《杀菌锅操作记录》：产品名称：水煮花生，批次：20250730，灭菌温度： 121°C ；灭菌时间：15min，操作人：李卫明，复核人任张达；

现场确认杀菌锅安全阀、压力表、温度计已按时校准，提供校准证书，具体描述见技质部 F8.7/H3.6 条款审核记录。

水煮花生 CCP 控制基本满足 CL 值。

OPRP1 包装：

行动准则：包装密封性检查

频次：每批次；

记录：包装密封性检测记录

抽查 2025 年 4 月 12 日《包装密封性检查记录表》，产品名称：水煮花生，生产批次 20250412，检查方法：气泡实验：将外观完好的产品放入水中挤压，观察是否有气泡产生。检查结果合格，检查人任张达。

抽查 2025 年 7 月 15 日《包装密封性检查记录表》，产品名称：水煮花生，生产批次 20250715，检查方法：气泡实验：将外观完好的产品放入水中挤压，观察是否有气泡产生。检查结果合格，检查人任张达。

审核现场通过挤压测试，气泡实验，观察产品密封性完好，查看 2025 年 7 月 30 日的《包装密封性检查记录》，符合要求，检查人任张达。

基本符合要求

根据工艺流程和追溯管理查看现场情况：

现场查看：2025 年 7 月 29 日裹衣花生的加工，查看配料，花生仁 25kg，小麦粉 5kg，玉米淀粉 2kg，白砂糖 2kg，将白砂糖和水按照 1:1 的比例放入煮浆锅中加热，搅拌至融化，放凉后倒出糖浆。将小麦粉、玉米淀粉按生产需求配比倒入喷粉机，搅拌 20min，依次加入花生仁、糖水、混合粉，进行裹衣操作。裹衣后的花生放入周转箱，每箱 10kg，倒入烤箱 200°C 烘烤 20–30 分钟左右，冷却后过金属探测仪，每袋 9kg 进行包装，包装时进行密封性检查。



现场查看水煮花生的加工：2025 年 7 月 30 日，查看配料，花生仁 5kg, 食用盐 0.25kg，按比例放入水煮锅煮制 30min，捞出后放烘干箱，温度为 45℃，时间 60min, 过金属探测仪，按照 5kg 每袋进行包装，检查包装密封性，放入杀菌锅高温灭菌，温度 121℃，时间 15min，冷却包装后入库。基本符合。

7) 产品放行、原料验收 CCP、食品安全管理体系/HACCP 体系验证

公司策划了《采购控制程序》、《前提方案》、《良好卫生规范》、《产品留样制度》、《进货查验记录管理制度》《出厂检验记录管理制度》等要求，技质部涉及 CCP 如下

裹衣花生：CCP1:花生仁验收；

水煮花生：CCP1:花生仁验收；

提供《原材料进货验证记录》：

抽查裹衣花生、水煮花生的 CCP1：花生仁验收：

批次：20250331，数量 1000Kg, 规格：25Kg/袋，供应商：莱西市祥顺花生制品有限公司，保质期：12 个月；

检验项目：

色泽、口感：口感香脆，色泽正常，无异味；

霉变粒：未检出；

水分：7.8%

过氧化值：0.12；

杂质：无杂质；

检验结果：合格，检验员：吴亚乔；复核：朱建行；检验日期：2025年4月1日；

现场查见供方的资质及花生仁第三方检验报告，见F7.1.6/H3.5条款记录描述。

与部门负责人交流，企业因为刚取得生产许可证时间不长，产量较小，目前所有原料仅进货一次。

抽查其他原料进货检验记录，均符合要求。

企业未提供内包材、外包材、消毒液等进货检验记录，据负责人表示，包材和消毒液等主要在采购时查验供方资质及第三方检验报告，详见采购部条款。建议企业进行包材和消毒液的进货检验，已交流。

查成品出厂检验控制情况：提供出厂检验报告

1) 产品名称：迷你恐龙蛋花生

规格 2.5Kg/袋，2 袋/箱，

批次号：20250620

生产日期：2025 年 6 月 20 日

检验项目：形态、色泽、滋味气味、组织、杂质、净含量、水分、过氧化值、大肠菌群等，

检验结论：符合要求；检验员：吴亚乔；复核：朱建行；检验日期：2025年6月23日；

再抽 2025 年 4 月 12 日、2025 年 7 月 31 日出厂检验报告，均符合要求。

2) 产品名称：水煮花生

规格 5Kg/袋，

批次号：20250412

生产日期：2025 年 4 月 12 日

检验项目：形态、色泽、滋味气味、组织、杂质、净含量、水分、过氧化值、大肠菌群等，

检验结论：符合要求；检验员：吴亚乔；复核：朱建行；检验日期：2025年4月15日；

再抽 2025 年 7 月 18 日、2025 年 8 月 1 日出厂检验报告，均符合要求。



查看裹衣花生审核期间的《出厂检验报告》：

产品：裹衣花生

规格 9Kg/袋

批次号：20250729

生产日期：2025 年 7 月 29 日

检验项目：形态、色泽、滋味气味、组织、杂质、净含量、水分、过氧化值、大肠菌群等，

检验结论：符合要求；检验员：吴亚乔；复核：朱建行；检验日期：2025年7月31日；

提供水煮花生审核期间的《出厂检验报告》：

产品：水煮花生

规格 5Kg/袋

批次号：20250730

生产日期：2025 年 7 月 30 日

检验项目：形态、色泽、滋味气味、组织、杂质、净含量、水分、过氧化值、大肠菌群等，

检验结论：符合要求；检验员：吴亚乔；复核：朱建行；检验日期：2025 年 8 月 1 日；

提供有《成品留样记录》，内容包括：留样编号：样品名称、产品规格、生产日期、留样时间、留样数量、留样人等内容，对留样信息进行了记录，抽查如下：

抽查裹衣花生留样记录：

编号：QZ-20250408，产品名称：迷你恐龙蛋花生，规格：2.5Kg/袋，生产日期：2025 年 4 月 8 日，留样日期：2025 年 4 月 12 日，留样数量：500 Kg，留样人：朱建行；

编号：QZ-20250620，产品名称：迷你恐龙蛋花生，规格：2.5Kg/袋，生产日期：2025 年 6 月 20 日，留样日期：2025 年 6 月 21 日，留样数量：500 Kg，留样人：朱建行；

编号：QZ-20250729，产品名称：裹衣花生，规格：9Kg/袋，生产日期：2025 年 7 月 29 日，留样日期：2025 年 7 月 29 日，留样数量：500 Kg，留样人：朱建行；

抽查水煮花生留样记录：

编号：QZ-20250412，产品名称：水煮花生，规格：5Kg/袋，生产日期：2025 年 4 月 12 日，留样日期：2025 年 4 月 16 日，留样数量：500 Kg，留样人：朱建行；

编号：QZ-20250715，产品名称：水煮花生，规格：5Kg/袋，生产日期：2025 年 7 月 15 日，留样日期：2025 年 7 月 15 日，留样数量：500 Kg，留样人：朱建行；

编号：QZ-20250730，产品名称：水煮花生，规格：5Kg/袋，生产日期：2025 年 7 月 30 日，留样日期：2025 年 7 月 30 日，留样数量：500 Kg，留样人：朱建行；

现场查见《留样记录》未包括留样状态、保质期等内容，建议企业添加，已与负责人交流。

基本满足要求；

产品放行管控基本充分合理。

组织制定了《确认、验证控制程序》，内容包括：目的、范围、职责（食品安全小组、生产部、各相关部门）、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一般包括危害控制计划、食品安全管理体系、CCP 或 OPRP 的验证、食品安全管理体系的内部审核、最终产品的检测、单项验证结果的评价、验证结果的分析等内容。

公司提供《每日卫生检查记录》，每日对更衣室、制浆车间、配料间、裹粉车间、熟制车间、包装车间进行卫生检查，包括车间清洁卫生情况、设备及工器具清洁消毒情况、生产人员卫生情况等进行检查，抽查 2025 年 4 月 8 日、2025 年 4 月 9 日、2025 年 6 月 20 日卫生情况，符合要求，检查人：任张达，复核人徐志勇。



提供《库房卫生检查记录表》，每日对库房卫生进行检查，检查内容包括：原辅材料是否离地离墙、封口密闭、标识明确、干净整洁；包材是否离地离墙，安全堆放；外袋密封，干净无污物；添加剂是否离地离墙，安全堆放；外袋密封，干净无污物；成品是否离地离墙，安全堆放；封口密闭并且不裸袋存放；标识明确，包装干净；粘鼠板是否有粘性，粘住的虫的面积小于 20%；板与编号相对应，及时填写检查记录；垫板是否干净整洁无积粉；地面是否干净、无积粉、维护完整良好；墙面是否干净无污迹，没有剥落痕迹；门是否干净无污迹、无生锈，门帘是否干净整洁等。

抽查 2025 年 4 月 21 日、2025 年 5 月 19 日、2025 年 6 月 3 日检查记录，均符合要求。

提供《坚果食品加工过程检验记录》，每日对配料工序（配制比例、搅拌时间）、煮浆工序（配制比例、搅拌时间）、烤制工序（温度监控、时间监控）、烘干工序（时间监控）、金探工序（金属异物监控）、内包装工序（包装完好性、净含量）、外包装工序（包装完好性）进行检查，有检验人、检验日期。

抽查 2025 年 4 月 8 日迷你恐龙蛋花生（裹衣花生）的检查记录，各工序符合要求，检查人朱建行；再查 2025 年 4 月 9 日、2025 年 6 月 20 日检查结果，均符合要求。

抽查 2025 年 4 月 12 日水煮花生的检查记录，各工序符合要求，检查人朱建行。

再查 2025 年 7 月 15 日、2025 年 7 月 30 日检查结果，均符合要求。

提供《接触食品的生产设备、工器具、工作服及人手表面卫生检查表》，主要对微生物项目：菌落总数、大肠菌群、霉菌等进行检验，检查对象包括：煮浆锅、配粉锅、裹粉锅、烘烤机、调味锅、烘干机、金属探测仪、封口机、工器具、输送带等，每月检查一次。

抽查 2025 年 3 月 25 日、2025 年 4 月 5 日、2025 年 5 月 15 日检查结果，符合要求，检查人：朱建行，审核：徐志勇。提供《水质自检报告》，包括：取样日期、取样地点、检验日期、报告日期、检验依据、检验项目、检测结果、检验员、审核人员等。水的微生物检测项目每季度由化验室检验员取样检测一次。

抽查 2025 年 3 月 8 日《水质自检报告》，取样地点：生产车间；检验依据：GB5749-2022《生活饮用水卫生标准》；检验项目：菌落总数、大肠菌群，检测结果符合要求，检验员吴亚乔，审核：朱建行；

抽查 2025 年 7 月 4 日《水质自检报告》，取样地点：生产车间；检验依据：GB5749-2022《生活饮用水卫生标准》；检验项目：菌落总数、大肠菌群，检测结果符合要求，检验员吴亚乔，审核：朱建行；

提供了产品的第三方检测报告：

查见：样品名称：迷你恐龙蛋花生，报告编号：LN-CS2506336，检测单位：河北绿农检测技术服务有限公司，报告日期：2025 年 06 月 22 日，检测项目：酸价、过氧化值、标签、铅、黄曲霉毒素 B1、二氧化硫残留量、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、大肠菌群、霉菌、感官、柠檬黄、日落黄、沙门氏菌等 15 项。

查见：样品名称：水煮花生，报告编号：CTT25010402138，检测单位：安徽省中鼎检测技术有限公司，报告日期：2025 年 1 月 23 日，检测项目：杂质、滋味气味、净含量、酸价、过氧化值、霉变粒、总砷、铅、镉、特丁基对苯二酚、甜蜜素、安赛蜜、糖精钠、柠檬黄、黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、标签等 20 项。

对于生产用水的安全性确认定期委托第三方进行安全性验证。

查见：样品名称：生活饮用水，报告编号：A2240815070101001C，检测单位：天津华测检测认证有限公司，报告日期：2025 年 1 月 6 日，检测项目：总大肠杆菌、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、铬、镉、铅、汞、氰化物等 39 个检测项目。

基本满足标准要求控制的可接受水平。

8) 可追溯性撤回/召回



公司在《管理手册》中 8.5.2 标识和可追溯性条款对可追溯性进行了规定，具体见食品安全小组审核记录。

公司进行了召回/撤回演练，提供《食品撤回计划》、《食品撤回通知书》、《撤回产品处置台账记录》《食品撤回报告》等文件，演练时间：2025 年 4 月 28 日。

模拟召回产品名称：迷你恐龙蛋花生

模拟产品召回原因：配料环节发生错误，产品外观多数破裂，无法正常售卖；

模拟产品召回数量：98 箱，产品批号：20250408；

内容包括：销售部查询分销途径，寻找到产品流向，及时通知用户立即停止此次撤回食品的销售范围内的产品，封存样品。库管将撤回产品隔离存放，做出标示。技质部食品安全小组对撤回产品进行评价，并分析原因，制定处理措施和纠正措施。

撤回产品处理：模拟撤回，验证撤回程序，撤回产品去除“模拟”标志后，重新检验合格入库销售。

演练结论：撤回程序有效。

基本满足要求。

建议也进行模拟水煮花生的产品召回，现场沟通，下次审核关注。

外部供方管理

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；采购部负责对合格供方的初选，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。采购部负责人根据订单情况向供方下达采购计划，并签订采购合同，由供方送货上门。

根据订单情况下单，采购订单，

企业编制了《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料或辅料供方可被评为合格供方。目前采购的原辅料有：花生仁、小麦粉、白砂糖、玉米淀粉、蔬菜粉（紫薯粉、菠菜粉、南瓜粉）、调味粉、碳酸氢铵、碳酸氢钠、脱氧剂、内包装袋等。供方送货上门，经库管、化验员查验合格后入库储存。

采购部负责选择和评价供方，编制《合格供方名录》，技质部负责对采购产品进行进货检验验收。

公司外包过程：物流运输和产品委托三方检测。

提供《合格供方名录》、《供方评价记录》。

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价内容包括供方企业资质、产品质量、供货能力、历史业绩、后续服务等，每个供方进行了合格供方评定，有《供应商评价记录表》，评价人：徐志勇，批准：陈东立；评价结论：同意列入合格供方。覆盖认证范围的所涉及的产品原辅料等类别。

供方资质均齐全、有效，收集了产品第三方检测报告。以上详见采购部 F7.1.6 条款记录。

外包过程控制：物流运输及产品委托三方检测；

物流运输：销售运输方式主要与快递公司（京东物流）合作，签订有《仓储配送服务合同》，甲方：唐山乾臻食品有限公司，乙方（受托方）：北京京讯递科技有限公司，双方预定了服务内容及双方责任、赔偿等内容，采取月结的结算方式，合同期限：自 2025-03-29 至 2026-03-31。

产品第三方检测与安徽省中鼎检测技术有限公司签订《委托检验协议书》，合同编号：CTT-FD-HT-FJ-AH241028，协议有效期：2025 年 3 月 2 日至 2025 年 12 月 30 日，委托事项：委托人为保障视频质量安全，委托受托人（含总公司及其它分公司）为其进行产品营养成分表，标签审核，型式检测及出



厂项目检测。双方盖章有效，签订日期：2025年3月2日。

外部提供的过程基本符合要求。

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

内部审核：按照策划的安排，内部审核一年度进行一次，2025年6月10-11日进行了内部审核。查阅审核计划、审核记录、不符合项、内审报告等，符合计划安排，审核员没有审核自己的工作，审核覆盖了认证的范围和区域，内审员经过培训，经过总经理授权。经过查阅、观察、询问，内审的深度和内审员的审核技巧尚需加强和提高。对内部审核发现的1个不符合项进行了原因分析，采取了纠正和纠正措施，并验证了有效性，内审报告中对管理体系的符合性、充分性和运行有效性进行了评价。经现场了解，审核员没有审核自己部门工作，具有独立性。经与内审员面谈，是依据内审检查表模板进行的内审，内审员对体系标准知识不够熟悉，内审有效性有待提升，审核能力和审核深度尚需加强，已在综合部F7.2、H3.2条款人员能力开具了不符合报告。

管理评审：按照策划的安排，一年度进行一次，2025年6月28日进行了管理评审，公司总经理主持，总经理和各部门负责人参加。查阅管理评审计划、记录、管理评审输入、管理评审报告，按要求经审批。管理评审输入基本符合要求。

提供《管理评审报告》，评审结论：公司的质量管理体系的运行是适宜、充分和有效的，方针和目标达到预期效果，应对风险和机遇采取的措施基本有效。

输出形成改进措施，目前已改进完成。

经查阅记录和询问面谈，管理评审模式化和形式化，对企业的管理决策和利用信息、实际运行情况、推动体系运行深化没有起到很好的应有作用。但对管理体系的评价较为客观，提出的改进对促进体系的运行有帮助，管理评审尚需加强规范化。

3.4 持续改进

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制

公司制订有《潜在不安全产品控制程序》、《不合格品和产品撤回控制程序》，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《纠正和纠正措施控制程序》，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：

组织在管理手册 9.1.8 规定了投诉处理管理要求，并制定了《投诉处理控制程序》。

销售部为投诉的主控管理部门，负责客户或消费者的反馈，对投诉及投诉信息进行管理，针对投诉原因协调相应部门制定改进措施，并及时与客户或消费者沟通。投诉处理程序规定负责投诉处理人员的职责权限，销售部负责客户或消费者的反馈，对投诉及投诉信息进行管理，针对投诉原因协调相



应部门制定改进措施，并及时与客户或消费者沟通。技质部负责对与投诉有关影响的组织或个人就公司食品安全、投诉信息进行收集，并做好危机处理的准备。每周通过例会形式，将投诉的相关信息，传达给公司各部门。销售部保留投诉处理的记录。

现场与企业负责人沟通，顾客投诉处理等主要由销售部负责，目前尚未发生。

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）：

唐山乾臻食品有限公司总经理：陈立东 组长/管代：徐志勇。公司成立于 2024 年 7 月 16 日，位于 河北省唐山市滦州市滦城街道办事处后明碑村，注册地址与经营地址一致：为 河北省唐山市滦州市滦城街道办事处后明碑村，公司无外来污染源；提供了《不动产租赁合同》，甲方：唐山久顺酒业有限公司，乙方：唐山乾臻食品有限公司，租赁位于河北省唐山市滦县马庄子乡后明碑村东（负责人介绍，由于当地政府乡改镇政策，和河北省唐山市滦州市滦城街道办事处后明碑村为同一个地址），面积 1073 平方米，租赁期限 2024 年 7 月 1 日起至 2034 年 6 月 30 日止。

企业目前体系覆盖内员工人数 20 人，其中管理人员 7 人，各岗位员工经过培训上岗，熟练操作。

上班时间为正常班和倒班，后勤人员上班时间为 8:30--12:00, 14:00--18:00，无倒班，根据生产适当调整加班时间。

公司占地面积 1000 余平方米，加工区域与办公区域分开，其中车间面积：520 多平，原料库：60 余平米，食品添加剂仓库 8 平方米，成品库 50 平方米，设置有实验室位于办公区，面积 20 平，办公区域面积：30 平左右，满足生产和储存需要。

车间布局：更衣室、风淋室、煮浆间、配粉间、裹粉间、熟制车间、内包间、外包间、原料库、成品库等车间入口有挡鼠板、防蝇设施，地面为：环氧树脂地面，墙面 PVC 装饰板，车间照明有防护罩。装有纱门、纱窗，挡鼠板、灭蝇灯等设施。

生产设备：煮浆机、配粉机、裹衣机、烘烤机、调味锅、烘干机、封口机、冷却机、灭菌锅、金属探测器、臭氧消毒机、紫外线传递窗等。

检测设备：压力蒸汽灭菌器、电热培养箱、电热干燥箱、恒温水浴锅、显微镜、红外线测温仪、电子台秤、杀菌锅、霉菌培养箱、水分测定仪、电子天平、滴定管、烧杯、量筒、移液管、锥形瓶等。基本满足产品监测需要。提供了以上设备的检定/校准证书，详见附件。

经识别，公司目前特种设备：灭菌锅、热水罐。提供了灭菌锅、热水罐的《特种设备使用登记证》、灭菌锅、热水罐的检验报告、附件安全阀、压力表、温度计的校验报告，详见附件。

企业外包过程：物流运输和产品委托三方检测；

2) 人员及能力、意识：

公司现有人员 20 人，包括管理人员、采购人员、销售人员、生产人员、检验人员等，现有人员基本满足管理体系运行的需要。

查看持证上岗人员的管理情况：提供《食品检验员培训证书》、电工证、健康证等，均在有效期内，人员管理基本符合要求。

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。提供了《各岗位人员能力评价》，基本覆盖到公司高层管理人员、生产、质



检、采购、销售等岗位。评价内容包括：学历、培训经历、岗位能力要求、岗位技能工作表现等项目。经评价人员能力符合要求。但审核现场与内审员朱建行、焦顺平、刘志星、吴亚乔交流，通过询问内审员朱建行、焦顺平、刘志星、吴亚乔标准条款，不能明确回答，内审员对体系要求不够熟悉，内审知识有所欠缺，内审能力需要继续进一步提高；存在内审员能力不足，开具不符合项。

抽查食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了销售部、生产部、综合部、采购部、技质部等岗位人员，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。

提供有《2025 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对法律法规的培训、HACCP 和 ISO22000 管理体系贯标培训、质量和食品安全管理体系文件的培训、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。

通过培训及日常开会，提高员工的食品安全意识，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：

在管理手册 7.4 条款进行了规定，总经理确保在公司内建立内部、外部的沟通过程，并确保对管理体系的有效性的信息进行沟通。

内部沟通：规定了内部沟通的职责、内容、方式、信息的收集和处理，食品安全小组要对信息进行综合和分析，收集整理并形成《内部信息沟通记录》，适当时进行体系的更新并作为管理评审的输入。

外部沟通：为确保在整个食品连中能够获得充分的食品安全方面的信息，组织规定了外部沟通相关要求和建立了适当的沟通渠道；沟通的对象有：供方和相关方、顾客和消费者、立法和执法部门、社会的其它组织等可能影响食品安全方面部门或个人；销售部由专人负责组织，设立专门渠道。如：热线电话、传真或面谈。收集供方顾客和其它外部组织信息，包括投诉、满意度和要求，并记录沟通内容。；与外部进行信息沟通的部门，要定期或不定期（紧急信息）将汇总的信息报告食品安全小组组长，重大的要及时向总经理请示汇报；并形成《外部信息沟通记录》，食品安全小组组长要把外部信息作为体系更新和管理评审的输入。

内外部沟通的方式包括：会议、文件、宣传、网络等。

查公司内部交流群，2025 年 3 月 12 日晚上 18:20，发布通知“公司下发 1 号规章制度文件”；查见与原料供应商莱西市顺祥花生制品有限公司沟通合同。

沟通过程基本有效。

4) 文件化信息的管理：

管理体系文件由综合部组织编写，总经理批准发布实施，综合部打印传阅，公司文件柜存放，每个人均可查阅。外来文件电子版本在综合部电脑里，每个人均可查阅，产品技术标准打印一套，放于文件柜内该公司人员均可查阅，外来人员查阅需经过综合部部长批准。综合部根据管理体系要求设计了空白表格，按照需求发放，由使用人员填写记录并保存，综合部不定期检查记录的同步性、真实性和填写完整、保存状况。抽查：法律法规清单、培训记录、管理评审报告、受控文件清单、年度内审计划、出厂检验报告等，其成文信息标识清晰，填写规范、齐全、清晰，记录在文件柜中分类编目保存，能防潮、防虫蛀、防丢失、防水、防火，记录的贮存和保护符合要求，检索方便。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

H:位于河北省唐山市滦州市滦城街道办事处后明碑村唐山乾臻食品有限公司炒货食品及坚果制品（裹衣花



生、水煮花生）的加工；

F:位于河北省唐山市滦州市滦城街道办事处后明碑村唐山乾臻食品有限公司炒货食品及坚果制品（裹衣花生、水煮花生）的加工；

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, 唐山乾臻食品有限公司的

☐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: 窦文杰、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。