

项目编号：20498-2024-QEFH

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：四川南台月食品有限公司

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）：邝柏臣

审核组员（签字）：邝柏臣、朱宗磊、刘江（实习）

报 告 日 期：2025 年 08 月 10 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，不向第三方泄露。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：邝柏臣

组 员： 朱宗磊 刘江（QFH 实习）

受审核方名称：**四川南台月食品有限公司****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	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1FSMS-2222839	CIV-6,CIV-7
A	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1EMS-1222839	03.07.02,03.08.02
A	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1HACCP-2222839	CIV-6,CIV-7
A	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1QMS-2222839	03.07.02,03.08.02
B	刘江	组员	实习审核员	2025-N0FSMS-1504693	CIV-6,CIV-7
B	刘江	组员	实习审核员	培训证	CIV-6,CIV-7
B	刘江	组员	实习审核员	2025-N0QMS-1504693	03.07.02,03.08.02
C	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1FSMS-1459496	CIV-6,CIV-7
C	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1EMS-1459496	03.07.02,03.08.02
C	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1HACCP-1459496	CIV-6,CIV-7
C	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1QMS-1459496	03.07.02,03.08.02

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	毛运宏（总经理）、吴思利（管代兼食品安全小组组长）、谢海光（生产部经理）	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、环境管理体系、食品安全管理体系、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。



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：

GB/T19001-2016/ISO9001:2015、GB/T 24001-2016/ISO14001:2015、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为 结合审核 联合审核 一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS 专项技术规范：T/CCAA 08-2014 食品安全管理体系 糕点生产企业要求、T/CCAA 19-2014 食品安全管理体系 方便食品生产企业要求；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《中华人民共和国大气污染防治法》、《中华人民共和国水污染防治法》、《中华人民共和国环境影响评价法》、《食品安全法》、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点》、GB/T1985-2023《月饼质量通则》、GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品；

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安全及卫生标准：《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、GB12348-2008《工业企业厂界环境噪声排放标准》、《四川省消防条例》、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点》、GB20977-2007《糕点通则》、GB/T1985-2023《月饼质量通则》、SB/T 10104 充气糖果、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则、GB/T 22699-2008《膨化食品》、GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》；

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08月08日上午至2025年08月10日下午实施审核。。

审核覆盖时期：自2024年07月21日至本次审核结束日。

审核方式： 现场审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：（因企业发展需求，变更QE认证范围）

Q:膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产

E:膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产涉及场所的相关环境管理活动

F:位于成都市新津区普兴街道漆家西路158号(四川新津工业园区)四川南台月食品有限公司生产车间的膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产

H:位于成都市新津区普兴街道漆家西路158号(四川新津工业园区)四川南台月食品有限公司生产车间的膨



化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])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：成都市新津区普兴街道漆家西路 158 号（四川新津工业园区）

办公地址：成都市新津区普兴街道漆家西路 158 号（四川新津工业园区）

经营地址：成都市新津区普兴街道漆家西路 158 号（四川新津工业园区）

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）：——不适用

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）（不适用）

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证证书及标识使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

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:1)品控部 Q7.1.5.2\F8.7\H3.6;

02) 综合部 Q7.2\F7.2\E7.2\H3.2

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时限：2025 年 09 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 06 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

确认验证、危害控制计划实施、监视和测量资源管理等

3) 本次审核发现的正面信息：

——受审核方依据 ISO22000:2018、HACCP 体系、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020 标准要求策划并实施了公司的 ISO22000:2018、HACCP 体系、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016 管理体系。

——公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

——公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

——审核周期内未发生重大环境、食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门来厂进行监督抽查，基本符合。

——公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产资源方面配置基本充分合理，如磁加热炒干果机、挤压膨化机、花生去皮机、远红外线食品烤炉、电热食品烤炉、电磁加热搅拌锅、冲压式成型机、自动理料包装线、和面机、搅拌机、酥皮机、流心 3Q 充



夫复何求机、恒温水槽、自动包馅机、自动排盘机、枕式包装机、烤箱、和面机、定量自动分割机、烤箱、油炸锅等等设施的配置。

——公司生产的质量、环境、食品安全及 HACCP 运行特性控制基本符合，运行控制基本稳定，基本符合标准的要求。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方管理层对 ISO22000:2018、HACCP 体系、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016 体系运行和认证活动较为支持，公司结合膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产过程，依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案\良好卫生规范》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、HACCP 体系、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和生产过程中运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司在监视和测量资源管理、确认验证、内审管理评审方面可以应用，但深入程度还需要加强。

公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程基本可以运用，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：在致敏物质管理、确认验证的深入应用、内审及管理评审的深入应用、人员能力提升、供方管理、产品放行管理、消防管理、良好卫生规范/前提方案实施管理、管理目标细化考核、重要环境因素及重要危险源策划合理性以及实施管理等方面，需要持续关注。

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 管理体系的策划

符合 基本符合 不符合

受审方于 2024 年 02 月 18 日(2025 年 4 月 1 日)，依据 GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016、ISO22000-2018、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)的标准策划了公司的管理体系，形成了《管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划等体系文件，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性，控制基本符合。

结合公司膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1)组织的内外部环境、相关方需求、风险及机遇、合规义务的策划和管理：

受审核方对公司建立、实现管理目标及战略方向有影响的内外因素进行了识别，明确对内外因素进行监视和评审的方式方法；识别了相关方需求及期望，并对其进行分析，提供了“组织环境识别表”、“外来文件清单”、“相关方的需求和期望评审”，“风险与机会评价与应对策划表”等，制定了相应的控制措施并与公司相关运行过程进行整合，落实基本合理，但是深入程度需要加强。

变更的策划：审核周期内发生未发生重大变更，审核周期内总经理发生变更，总经理陈可变更为总经理毛



运宏。

2) 管理体系应用策划情况

企业于 2024 年 02 月 18 日, 依据 GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016、ISO22000-2018、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 的标准策划了公司的管理体系, 形成了《管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划等体系文件, 支持公司体系各过程的运行, 并持续改进, 确保其有效性。

审核范围:

F: 位于成都市新津区普兴街道漆家西路 158 号 (四川新津工业园区) 四川南台月食品有限公司生产车间的膨化食品 (直接挤压型)、热加工糕点 (烘烤类糕点 [糖浆皮类 (广式月饼)、其他类 (窝窝头杂粮饼)] 和油炸类糕点 [酥皮类 (潮式月饼、年轮酥)]) 的生产

H: 位于成都市新津区普兴街道漆家西路 158 号 (四川新津工业园区) 四川南台月食品有限公司生产车间的膨化食品 (直接挤压型)、热加工糕点 (烘烤类糕点 [糖浆皮类 (广式月饼)、其他类 (窝窝头杂粮饼)] 和油炸类糕点 [酥皮类 (潮式月饼、年轮酥)]) 的生产

E、Q 认证范围变更:

E: 饼干、膨化食品、糖果、热加工糕点的生产 (资质许可范围内) 涉及场所的相关环境管理活动

Q: 饼干、膨化食品、糖果、热加工糕点的生产 (资质许可范围内)

变更为:

E: 膨化食品 (直接挤压型)、热加工糕点 (烘烤类糕点 [糖浆皮类 (广式月饼)、其他类 (窝窝头杂粮饼)] 和油炸类糕点 [酥皮类 (潮式月饼、年轮酥)]) 的生产涉及场所的相关环境管理活动

Q: 膨化食品 (直接挤压型)、热加工糕点 (烘烤类糕点 [糖浆皮类 (广式月饼)、其他类 (窝窝头杂粮饼)] 和油炸类糕点 [酥皮类 (潮式月饼、年轮酥)]) 的生产

管理体系范围包含在《管理手册》中, 以文件形式下发, 该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所;

经识别企业外包过程为: 电梯维修 (四川上凌机电工程有限公司)、虫害消杀控制 (艺康 (中国) 投资公司)、产品委外检验 (成都市食品检验研究院)、物流运输 (成都雅士物流有限公司)、废弃物回收 (成都佳鑫益再生资源回收有限公司)、危险废物处置 (中节能安岳清洁技术发展有限公司)、消防维保 (四川索安机电工程有限公司)

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于 2024 年 02 月 18 日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针:

食品安全、以人为本、顾客至上; 预防污染, 保护环境; 遵纪守法, 节能降耗; 关注资源, 持续发展
总经理毛运宏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。现场询问公司员工翁剑梅，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方按照管理体系标准要求和企业实际生产过程的管理情况，设置了领导层、食品安全小组、办综合部、销售部、生产部、采购部、设备运维部、安全环保部等；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中较好的履行。

5) 目标的实施和考核情况

受审方在《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。

提供了《（2024）年度目标指标完成情况统计表》及《（2025）年度目标指标完成情况统计表》，统计：吴思利，审核：毛运宏。

抽查公司总目标：

部门	管理目标内容	指标	2024 三季度	2024 四季度	2025 一季度	2025 二季度
公司	顾客满意率	≥90%	/	/	/	94%
	质量安全环境事故为0	0	0	0	0	0
	触电、火灾、爆炸零发生	0	0	0	0	0
	废水、废气、噪声达标排放	达标	达标	达标	达标	达标
	轻伤频率	≤4‰	0	0	0	0
	产品出厂检验合格率	100%	100%	100%	100%	100%

2024年7-12月,2025年1-6月进行评审,管理目标已完成,2025年6月份之后(第三季度)目标正在实施中。各部门目标实现情况见各部门审核记录。

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。。

6) 法律法规的识别及获取、合规义务情况

受审核方收集了与膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产相关的法律法规,收集了与企业相关的法律法规,提供了《法律法规清单》包括食品安全法、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品



品营养标签通则》、ISO22000:2018《食品安全管理体系 食品链中组织的要求》、《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证要求 V1.0》、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB/T 27320-2010 食品防护计划及其应用指南 食品生产企业、总局令第 17 号 食品添加剂生产监督管理规定、总局令第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法、GB/T 22699 膨化食品、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB/T 19855 月饼、SB/T 10104 充气糖果、GB/T 20977 糕点通则、GB7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包等法规文件，基本符合要求。

受审核方于 2025.5.13 开展了合规性再评价，并形成了《合规性评价报告》，评价结果：

1) 公司排放的生产用水，通过公司污水处理设施进行处理，达标后排到市政管网，办公生活用废水进入了市政管网，办公、生活用固体废弃物数量很小，均交由环卫处理，库房产生的废纸箱交由废品收购商处理。生产噪声经过调整上班时间、使用低噪声设备处理。加强日常维护保养。

2) 办公区域、生产区域设置有垃圾篓，可回收与不可回收固体废物分类收集，符合相关法规要求；

3) 公司所属各部门未受到环境执法部门和相关方的投诉，未造成重大不良环境影响；

4) 全员的遵规守法意识有所提高。

5) 今后应在全员中进一步强化法律意识，各部门纳入年度计划培训实施。

6) 公司严格按照职业健康根据国家标准进行培训实施；

7) 公司采购的原材料符合相应的法律法规和标准。

8) 公司生产的产品符合相应的法律法规和标准。

9) 未发生食品、质量、环境、安全事故。

评价结论：综合本次评价的总体情况，公司适用的法律法规和其他要求基本得到了识别并得到了遵守。

现场与总经理交流，其表示公司目前客户需求基本稳定，主要为销售公司签订销售合同，客户需求给予关注，并得到满足。公司相关负责人表示不定期识别适用的法律法规，并进行合规性评价。

7) 岗位职责、人员及能力、意识管理情况以及体系文件管理情况

受审核方审核周期内组织的角色、职责和权限未发生变化，按照策划编制的《岗位任职要求》实施，组织的机构设置：领导层、采购部、综合室、销售部、生产部、品控部、设备运维部等。

总经理表示目前该组织体系覆盖总人数：65 人，含各部门主要负责人 11 人。审核周期内未发生较大变化。

受审方在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；
查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《职务说明书》，覆盖到公司总经理、各岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定，部门负责人表示审核周期内公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化。现场随机抽取总经理毛运宏，学历：本科，工作经验 30 年，在本单位工作 30 年；食品安全小组组长吴思利，学历：本科，工作经验 30 年，在本单位工作 12 年；综合部负责人陈宇，学历：本科，工作经验 4 年，在本单位工作工作经验：1 年，提供了《员工能力评定表》，同时对上述人员进行了能力评



定，在职务、教育学历、专业/职称、相关工作经历、培训学习方面进行了评定，结论：培训合格允许上岗；

询问审核周期内人员招聘情况：负责人介绍，根据生产情况，每年一般在中秋节前2个月，春节前2个月生产订单回刷增，一般公司回招聘临时操作人员，公司回安排临时人员健康查体，安全生产知识、食品安全知识等等相关的培训后上岗；临时员工一般安排在非关键岗位，并有有经验的员工指导下开展工作。

现场考核，与内审审核组长吴思利、组员翁剑梅、陈燕彬现场交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员仍存在能力不足的情况；总经理毛运宏，知道每年要进行管理体系的管理评审，但对管理评审的具体流程和需要的管理评审输入与输出内容了解不够全面，存在能力不足的情况。开具不符合项整改。

查培训过程管理情况：

提供有《2025年品控部培训计划》、《员工培训记录表》；培训策划内容包括了对食品安全自查、春节食品生产环节安全生产、复工复产安全提示、产品标准、岗位操作规程、良好操作规范、防止交叉污染专题等方面，策划基本充分；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。部门负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取：

2025.1.22，员工生产过程食品安全自查培训，培训方式：内训，参加人员：全体员工，内容摘要：销毁处理程序、员工工作鞋自查、工作服穿戴消毒等，有签到表，同天，在成都市新津区市场监督管理的监督下，进行春节期间食品生产环节安全生产工作专题培训。效果良好。

2025.2.11，进行食品生产单位复工复产安全培训，培训方式：内训，参加人员：全体员工，内容摘要：落实主体责任、召开复工会议、严格人员健康管理、严格进货查验、全面检查维护、严控生产过程质量等；

2025.4.28，食品标签标识新标准和法规解读及风险预警公益培训会，参加人员：质量管理人员，培训方式：外训，

内容摘要：GB7718-2025 核心条款解读，食品标签监督管理办法 新政要点解析与常见误区防范，GB28050-2025 标准解读与应用。

2025.7.14，生产过程中《防止交叉污染》专题培训，参会人员：全体员工，内训，内容摘要：交叉污染防治方法等。基本符合。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员、电工等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，见培训记录：

——检验员：

吴思利，证书编号：0370300031711；发证日期：2003年09月24日；

翁剑梅，证书编号：1520003006501511；发证日期：2015年08月08日；

——电工证。

李杰，证书编号：T510132198709282918，高压电工作业 有效期：2024-06-24 至 2030-06-23

李杰，证书编号：T510132198709282918，低压电工作业 有效期：2023-06-13 至 2029-06-12

王志勇，证书编号：T510132197408124516，高压电工作业 有效期：2024-06-07 至 2030-06-06

王志勇，证书编号：T510132197408124516，低压电工作业 有效期：2023-02-02 至 2029-02-01

已按照规定时间进行了年检。

查健康证管理情况：

提供了人员健康台账，由综合部管理，随机抽取：

食品安全小组组长-吴思利（证件编号：川（2025）51011808-000920，发证日期：2025年02月20日），

生产部-生产车间姜波（证件编号：川（2025）51011808-003445，发证日期：2025年07月24日），

生产部-生产车间刘雅玲（证件编号：川（2025）51011808-000923，发证日期：2025年02月



25日），

生产部-生产车间徐茂霞（证件编号：川（2025）51011808-003450，发证日期：2025年07月24日），

生产部-生产车间谢海光（证件编号：川（2025）51011808-003442，发证日期：2025年07月24日），

生产部-生产车间张平（证件编号：川（2025）51011808-003448，发证日期：2025年07月24日），

生产部-生产车间周碧英（证件编号：川（2025）51011808-003444，发证日期：2025年07月24日），

生产部-生产车间夏彬凯（证件编号：川（2025）51011808-001903，发证日期：2025年03月18日），

生产部-生产车间刘锐（证件编号：川（2025）51011808-000913，发证日期：2025年02月20日），

生产部-生产车间陈鹏（证件编号：川（2025）51011808-000908，发证日期：2025年02月20日），

生产部-生产车间王倩（证件编号：川（2024）51011808-004238，发证日期：2024年12月27日），

品控部-翁剑梅（证件编号：川（2024）51011808-000919，发证日期：2025年02月20日）均在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求。

8) 资源管理情况

受审核方在管理手册的7.1.3条款进行了规定，并策划了《基础设施和工作环境控制程序》《前提方案》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

组织的规模情况/资源配置情况：

和公司管理者代表沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：

1) 现有内部资源的能力：

公司占地面积18500余平方米，加工区域与办公区域分开；一层建筑面积：8180平方米（糖果类/膨化食品车间：1200余平方米、外包仓库：1200余平方米、原辅料库：500余平方米、内外包材库1200余平方米、成品库1500余平方米）；二层建筑面积：8219余平方米（饼干/热加工糕点生产车间：8000余平方米、化验室200余平方米），夹层中有员工更衣室、缓冲间等区域；三层为办公区域大约8000余平方米，基本满足膨化食品（直接挤压型）、热加工糕点（烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥）]）的生产的需要。

2) 主要生产设备有：电烤箱、油炸锅、煎炸油全自动过滤器、拌馅机、包装机、开酥机等（列举2~4种），新增一蛋卷生产线设备。



3) 主要安全环保设施有： 灭火器、消防栓（列举 2~4 种）集尘罩、除尘器、污水处理站、固废暂存间、垃圾桶等。

4) 特种设备：电梯、安全阀、压力管道、压力容器

5) 检测设备： 电热恒温培养箱、电子天平、电热鼓风干燥箱、立式压力蒸汽灭菌器、真空干燥箱、酸度计、洁净工作台（列举 2~4 种）\车间内部检测设备：电子秤、温湿度表

6) 企业外包过程为：电梯维修（四川上凌机电工程有限公司）、虫害消杀控制（艺康（中国）投资公司）、产品委外检验（成都市食品检验研究院）、物流运输（成都雅士物流有限公司）、废弃物回收（成都佳鑫益再生资源回收有限公司）、危险废物处置（中节能安岳清洁技术发展有限公司）、消防维保（四川索安机电工程有限公司）；

公司坐落于成都市新津区普兴街道漆家西路 158 号（四川新津工业园区），环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见采购部审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

提供了设备台帐，涉及生产部的主要计量器具有：电热鼓风干燥箱、立式压力蒸汽灭菌锅、真空干燥箱、酸试讲、洁净工作台、温湿度计、电子秤、电子台秤、数显恒温水浴锅等若干，基本满足认证范围所涉及及膨化食品（直接挤压型）、热加工糕点（烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥）]）的生产。

提供有《设备清洁、维护保养记录表》、《设备月度检修记录表》、《设备年检修记录表》，对各车间备包括电磁加热炒干果机、挤压膨化机、花生去皮机、远红外线食品烤炉、电热食品烤炉、电磁加热搅拌锅、冲压式成型机、自动理料包装线、和面机、搅拌机、酥皮机、流心 3Q 充夫复何求机、恒温水槽、自动包馅机、自动排盘机、枕式包装机、烤箱、和面机、定量自动分割机、烤箱、油炸锅、封口机、自动薄膜封口机、SOP 电脑喷码机、晾饼机等进行了设备点检，保养周期：每月/每周；

抽查设备维保情况：

提供有《2024 年-2025 年设备清洁、维护保养记录表》、《设备月度检修记录表》、《设备年检修记录表》，随机抽取：2024.08.01-2025.06.03 日记录；

提供有《生产设备清单》、《设备清洁、维护保养记录表》、《车间设备月维护保养记录表》、《周保养表单》等，提供了《2025 年度车间设备月维护保养记录表》，对伟隆包装机酥皮、开托机酥皮、金属检测仪酥皮、自动包馅机、电力旋围炉糕点等设备，维护保养计划，保养周期为月月、周保养，项目包括检查、清洁、加油、必要时更改零配件，针对维保，随机抽取：

抽查：

1) 《车间设备月维护保养记录表》，设备名称：定制电炸锅酥皮，提供了 2025 年 1 月-2025 年 6 月的保养记录，抽 2025 年 06 月保养情况，01 月 1/13/21 进行周保养，03 月 04/11/17/25/31 日进行周保养；

2) 《周保养记录表》：其它发电机、污水站、生活热水锅锅炉等进行周保养，设备名称：发电机，工作项目：检查机油平面量、冷却系统系统；污水站，工作项目：检标查污水泵工作状态、检查曝气机



工作状态等、生活热水锅炉, 检查项目: 增压泵运转是否正常, 有无异响; 检查锅炉运行情况等, 周保养时间: 2025年01月02日/6日/15日/21日;

03) 抽查《年度维修记录表》, 维修日期: 日期 2024.09.21 维修项目: 三部换抖机; 2024.10.09 维修项目: 一部修搅拌机; 2024.11.00 维修项目: 一部内包机; 2024.12.30 外包洗空调; 维修人: 李科; 符合要求;

生产周期内, 没有重大设备更新。组织可关注设备维修情况的管理。

检测设备: 电热鼓风干燥箱、立式压力蒸气灭菌锅、真空干燥箱、酸试讲、洁净工作台、温湿计、电子秤、电子台秤、数显恒温水浴锅等, 满足产品检测需要。

现场观察:

车间生产管理:

公司生产车间分为: 生产部一部(潮式月饼、年轮酥)和生产二部(广式月饼、桃酥)、生产三部(膨花食品(米花酥)、糖果), 其中生产一部及生产二部均位于二层, 内部设置有(烘烤类糕点(酥类、酥层类、酥皮类、糖浆类、酥皮类、糖浆皮类、其他类): 油炸类糕点(酥皮类), 功能布局设置有: 原料脱包间、生蛋间、存蛋间、晾蛋间、烤蛋间、配料间、搅拌间、阴凉间、月饼成型区、阴凉间、废料处理间、二部烤蛋间、馅料处理间、冷藏库(-4~8℃)、二部搅拌间、二部成型间、二部配料间、工器具洗消间、二部烘烤间、二部冷却间、缓冲间、内包材杀菌间、脱包间、男一、二更、女一、二更、内包间、转盘间等, 一层主要配置有原料库、辅料库、包材库、成品库等, 生产三部(膨花食品)生产车间位于一层, 与包材库等位同一楼层; 车间内设有: 原料预处理间、蛋清原料冷藏间(0~4℃)、辅料库、工器具洗消间、配料间、半成品处理间、外包库、内包材杀菌间、外包间; 仓库位于一层, 设有(原辅料库、添加剂库、外包材库、内包材库); 生产三部(膨花食品、糖果)生产车间位于一层, 与包材库等位同一楼层; 车间内设有: 原料预处理间、蛋清原料冷藏间(0~4℃)、辅料库、工器具洗消间、配料间、半成品处理间、外包库、内包材杀菌间、外包间; 仓库位于一层, 设有(原辅料库、添加剂库、外包材库、内包材库); 糖果不用生产车间, 二楼: 磨浆间、外包间等, 基本符合膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产工艺要求进行分间管控: (本次认证范围暂不涉及糖果、酥类、酥层类别产品)

——生产加工车间配置有一次、二次更衣室(分设有贵宾、员工更衣室), 各车间有紫外线灯、臭氧杀菌设施, 场内另配备有诱蝇灯;

查看生产部现场涉及特种设备, 电梯1台、压力管道1台、压力容器1个、安全阀(15个), 由设备运维部统一进行外检及维保:

查电梯1台(电梯设备代码311010159202230416, 校验报告时间: 2025年04月09日, 报告编号: SRD-1A-DTJC-202502327;

查压力容器(灭菌锅)1个, 编号: 容17川AG8207(24)、设备代码: 217034013202375223, 检验日期: 2024年03月12日, 下次检验日期: 2027年03月11日;

查压力管道1个, 编号: 管30川A01065(24), 发证日期: 2024年06月27日; (检定周期三年)

查安全阀共14个, 抽查: 安全阀A28H-16 报告编号: RCZT-2024-F08489, 校验日期: 2024年12月23日; 安全阀A28H-16 报告编号: RCZJ-2024-F08490, 校验日期: 2024年12月23日; 安全阀3 报告证号: RCZJ-2024-F08491, 校验日期: 2024年12月23日, 基本符合要求;

抽查设备维修情况: 压力管道(天然气)由供方定期点检修保, 维保单位: 新津川港燃气有限公司, 每月由燃气公司负责定期检查, 询问安环部负责人反馈, 审核周期内暂无管道异常问题记录;

电梯定期由维保外方定期点检, 每月点检, 抽查2025.05.18电梯维保记录, 维保单位: 四川上棱机电工程有限公司, 检测结果, 无异常; 企业于2024年02月才正式投入生产, 设备均为新配置, 至目前没有特种设备维修记录;

9) (QFH) 监视和测量装置控制



受审核方在管理手册中 8.7 条款对监视和测量资源进行了要求,策划了《监视和测量设备控制程序》。抽查“监视测量设备台账”,主要包括电热鼓风干燥箱、电热恒温培养箱、电子天平、电子分析天平、灭菌锅、电炉、压力表、无菌室、超洁净工作台、滴定装置、生物显微镜、索氏抽提器等监测设备,其中涉及了生产车间的温湿度计和电子秤,玻璃仪器等提供了校准证书,

抽取:

- 1) 电热鼓风干燥箱(型号 JC101)的校准证书,编号:第 25022524458 号、第 25022524457 号,校准日期:2025 年 03 月 28 日,有效;校准单位:成都市计量检定测试院;
- 2) 电热恒温培养箱(型号: DNP-9272)的校准证书,编号:第 25022524460 号、编号:第 25022524459 号,校准日期:2025 年 03 月 28 日,有效;
- 3) 电子天平(型号 BC-10001)的校准证书编号:第 25022474988 号,校准日期:2025 年 03 月 27 日,有效;校准单位:成都市计量检定测试院;
- 4) 电子台秤(TCS-300kg)的校准证书编号:第 25022474834 号,校准日期:2025 年 03 月 27 日,有效;校准单位:成都市计量检定测试院;
- 5) 普通玻璃液体温度计(0~200)℃校准证书,编号:第 25022465564 号,校准日期:2025 年 04 月 02 日,有效;校准单位:成都市计量检定测试院;
- 6) 普通玻璃液体温度计(0~300)℃校准证书,编号:第 25022465565 号,校准日期:2025 年 04 月 02 日,有效;校准单位:成都市计量检定测试院;
- 7) 座式滴定管(3ml),校准证书编号:校准字第 202409106792 号,校准日期:2024-9-27,校准单位:中国测试技术研究院。
- 8) 立式压力蒸汽灭菌器(型号: LX-B75L)的校准证书,编号:第 25022524462 号,校准日期:2025 年 03 月 28 日,有效;为第一类压力容器,在成都市市场监督管理局进行了登记,登记证编号:容 17 川 AG8207(24),下次检验日期:2027-3。

另抽查可燃气体报警器、酸度计、生物显微镜、温湿度表、电子秤等 20 份的校准报告,均在有效期内。

监视和测量资源基本满足产品监视和测量需求。

控制基本合理。

10) 质量和食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审方主营业务是膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产,在经营过程中考虑了生命周期观点,公司电梯维修、虫害消杀控制、产品委外检验、物流运输、废弃物回收外包、消防维保,公司分为领导层、食品安全小组,综合部、生产部、品控部、销售部、采购部、设备运维部、安全环保部等部门;

与总经理沟通了解,管理体系运营至今未发生质量及食品安全事故。

为满足产品和服务提供的要求,所确定的措施,组织通过以下措施对所需的过程进行策划、实施和控制:

- 1) 产品/服务的名称:膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])
- 2) 产品和服务的要求:工艺流程
- 3) 为过程建立评价准则,建立的准则有:前提方案、程序文件、危害控制计划、作业指导书等;
- 4) 产品和服务的接收准则:符合相关标准和客户合同订单要求
 - 原材料接收标准:符合相关标准及感官要求;
 - 过程产品放行标准:符合相关标准和客户合同订单要求;
 - 成品执行标准:GB/T 22699 膨化食品、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB/T 19855 月饼、SB/T 10104 充气糖果、GB/T 20977 糕点通则、GB7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包、CAC/RCP1-1969, Rev. 4-2003 食品卫生通用规范、食品召回管理办法、GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品等标准及客户技术要求等要求执行;
 - 服务规范:按照 GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范执行;



- 5) 所需的资源：受过培训的人员、必要的设备设施、充足的原材料供应等；
- 6) 确定符合产品和服务要求：——见 8.5 条款审核记录、工艺流程图；
- 7) 按照准则实施过程控制——见 8.5 条款审核记录、膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])过程管理控制程序；
- 8) 过程已经按策划进行证据：有流程图、各类管理制度、危害控制计划、前提方案等
- 9) 产品和服务符合要求的证据：索证/索票、顾客满意度调查表、顾客投诉处理单、运行过程的记录、产品提供的第三方检测报告等
- 10) 策划的变更的控制：未进行变更；
- 11) 识别外包过程及控制方法：电梯维修(四川上凌机电工程有限公司)、虫害消杀控制(艺康(中国)投资公司)、产品委外检验(成都市食品检验研究院)、物流运输(成都雅士物流有限公司)、废弃物回收(成都佳鑫益再生资源回收有限公司)、危险废物处置(中节能安岳清洁技术发展有限公司)、消防维保(四川索安机电工程有限公司)；
- 12) 需确认关键过程/特殊过程的识别：油炸、烘烤、化糖炒制、熬糖；

从生命周期观点公司在《管理手册》8.1 条款进行了规定，并策划了《程序文件》、《操作性前提方案/良好卫生规范》等，提供了配料记录、设备维修保养、原辅料领用等记录；识别了电梯维修(四川上凌机电工程有限公司)、虫害消杀控制(艺康(中国)投资公司)、产品委外检验(成都市食品检验研究院)、物流运输(成都雅士物流有限公司)、废弃物回收(成都佳鑫益再生资源回收有限公司)、危险废物处置(中节能安岳清洁技术发展有限公司)、消防维保(四川索安机电工程有限公司)外包过程并与实施方签定了相关外包合同。

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。

受审核方提供《危害控制计划》、前提方案、制度文件、食品防护计划等，确保产品产品实现。

生产流程：

——工艺流程图如下：

01) 热加工糕

A 油炸类糕点●酥皮类(月饼、年轮酥)：

饼皮：原辅料验收=>配料=>调粉=>制皮 }
馅料：咸蛋黄=>清洗=>烘烤 } 包馅成型=>油炸=>冷却=>内包装(内包消毒)=>外包装=>入库

B 烘烤类糕点，糖浆皮类(广式莲蓉月饼)：原辅料=>配料=>成型=>一次烘烤=>刷蛋液=>二次烘烤=>冷却=>内包装(内包消毒)=>外包装=>入库=>出库

烘烤类(熊猫窝窝头杂粮饼)生产工艺流程图：原辅料=>配料=>包馅=>成型=>装盘=>烘烤=>冷却=>内包装(内包消毒)=>外包装=>入库

02) 膨化食品(直接挤压型)

米=>挤压式膨化配料 }
白糖、麦芽糖、食用油 } 配料=>(花生)化糖炒制=>冲压成型=>内包装(内包消毒)=>外包装=>入库

对于需要使用厂房设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《HACCP 计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

受审核方按照危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0 标准策划形成了“前提计划”，包括《人力资源控制程序》、《前提方案/良好卫规范(GHP)》、《采购控制程序》、《撤回控制程序》、《监视和测量设备控制程序》、《预防和消除食品欺诈程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《食品防



护计划》等文件，基本满足标准中有关前提计划的要求。

公司编制了《前提方案 WI-PRP-01 /良好卫生规范》 2024 年 02 月 18 日（于 2025 年 4 月 1 日修订）实施；编制依据：

生产（卫生）规范 1： GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范；

生产（卫生）规范 2： T/CCAA 08-2014 食品安全管理体系 糕点生产企业要求、T/CCAA 19-2014 食品安全管理体系 方便食品生产企业要求；

内容包括厂区及周边卫生环境、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、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求。

——食品安全小组/HACCP 小组膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等，基本合理。

预期用途主要为一般大众消费者、经销商。

主要的食用方式：开袋后即食，易受伤害群体等主要由为致敏群体，通过标签标示进行提示，基本符合。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、评估，并明确了控制措施，形成了“危害分析”。

——提供了《HACCP计划》，查《危害分析工作单》，抽查：油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])具体包括了原接收原辅料、接收包装材料、原辅料处理、配料、调粉、制皮、咸蛋黄处理、烘烤、包馅成型、油炸、冷却、内包装、外包装；糖浆皮类(广式莲蓉月饼)：接收原辅料、接收包装材料、原辅料处理、配料、成型、一次烘烤、刷蛋液、二次烘烤、冷却、内包装、外包装、入库、出库，危害分析的步骤与流程图基本一致。

受审核方根据行业经验、法律法规要求、顾客要求等综合进行了危害评估，制定了控制措施，经过对膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产过程的危害分析及评价，确定了OPRP点/CCP点及监控程序、纠偏行动如下：

经过对生产过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《HACCP 计划》

1) 热加工糕点：

HACCP 计划：烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]

CCP1：配料(广式月饼)(其他类(窝窝头杂粮饼)无添加剂)

CCP2：二次烘烤(广式月饼)



CCP4: 包装封口

CCP5: 金属探测

OPRP1: 原料（面粉、大豆油、馅料）接收

OPRP2: 接收包装材料

HACCP 计划:油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥）]

CCP1: 配料

CCP3: 油炸（潮式月饼、年轮酥）

CCP4: 包装封口

CCP5: 金属探测

OPRP1: 原料（面粉、大豆油、馅料）接收

OPRP2: 接收包装材料

2) 膨化食品

HACCP 计划:膨化食品(直接挤压型)

CCP1: 熬糖

CCP2 包装封口

CCP3: 金属探测

OPRP1: 原料（面粉、大豆油、馅料）接收

OPRP2: 接收包装材料

1) **HACCP 计划:**烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]

CCP1: 配料 关键限值: 1.山梨酸钾 ≤ 1 克/公斤（糖浆皮类（广式月饼）

CCP2: 二次烘烤 关键限值: 温度:225 ± 5 °C 烘烤时间:8-10 分钟 中心温度 90°C 以上

CCP4 :包装封口 关键限值: 中封温度:180 ± 10 °C横封温度:180 ± 10 °C

CCP5:金属探测 关键限值: Fe $\phi \leq 1.0$ mm SUS $\phi \leq 3.0$ mm Non Fe $\phi \leq 4.0$ mm

OPRP1: 原料（面粉、大豆油、馅料）接收 行动准则: 合格供应商, 入厂验收记录

OPRP2: 接收包装材料 行动准则: 合格供应商, 入厂验收记录;

2) **HACCP 计划:**油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥）]

CCP1: 配料 关键限值: 1.山梨酸钾 ≤ 1 克/公斤（年轮酥、潮式月饼等）

CCP3:油炸（潮式月饼、年轮酥）关键限值:油炸温度:180-200°C油炸时间:15-20 分钟中心温度 90°C 以上;

CCP4 :包装封口 关键限值: 中封温度: 180 ± 10 °C横封温度: 180 ± 10 °C;

CCP5 :金属探测 关键限值: Fe $\phi \leq 1.0$ mm SUS $\phi \leq 3.0$ mm Non Fe $\phi \leq 4.0$ mm

OPRP1: 原料（面粉、大豆油、馅料）接收 行动准则: 合格供应商, 入厂验收记录

OPRP2: 接收包装材料 行动准则: 合格供应商, 入厂验收记录;

3) **HACCP 计划:**膨化食品(直接挤压型) 米花酥

CCP1: 熬糖 关键限值: 140°C

CCP2 :包装封口 关键限值:中封温度:170 ± 10 °C 横封口温度:130 ± 10 °C

CCP3 :金属探测 关键限值: Fe $\phi \leq 1.0$ mm SUS $\phi \leq 3.0$ mm Non Fe $\phi \leq 4.0$ mm



OPRP1: 原料（大米、植物油、花生仁）接收 行动准则：合格供应商，入厂验收记录

OPRP2: 接收包装材料 行动准则：合格供应商，入厂验收记录；

基本满足标准要求。

11)重要环境因素及控制措施的策划

受审方在管理手册第 6.1.2 条款进行了规定，并策划了《环境因素识别与评价管理程序》。

在识别环境因素和相关的环境影响时，考虑了非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期。环境因素识别时考虑了设计开发、原材料采购、膨化食品（直接挤压型）、热加工糕点（烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥）])的生产过程、产品交付、最终处置、食品使用等过程。提供了《环境因素排查表》、《环境因素汇总表》、《环境因素评价表》、《重要环境因素清单》，采用要素评分法，评分>15 判定为重要环境因素，纳入目标指标管理。

安全环保部为环境管理主控部门，安全环保部主要负责公司的安全生产、环境卫生、职业健康安全管理，查见组织识别的环境因素包括能源资源消耗（水、电）、污染物排放种类[生活污水、废气（油烟排放）、空调氟的泄漏、噪声、固体废弃物[生活垃圾及废弃边角料垃圾）、复印机废粉的排放]、火灾的发生、粉尘、危险化学品等；

经过识别评价，结果得出重要环境因素，提供有《重要环境因素清单》，重要环境因素及其控制措施如下：

- 1) 固体废弃物的排放——控制措施：1、识别公司目前的固体废弃物，明确分类。2、在办公区和生产现场按固体废弃物的类别设置固定容器，并实施标识。3、对全体员工进行培训，使其明确固体废弃物分类方法。4、定期将废弃物交相关方处理。要求有毒有害固体废弃物合法处理 100%。5、预算资金 2000 元；
- 2) 潜在的火灾、爆炸——控制措施：1、加强消防演练；2、购买灭火器；3、加强易燃物资管理；
- 3) 资源、能源消耗——控制措施：1、生产部合理安排生产，减少设备空转或作无用的浪费；生产现场的辅助用电设施在无人情况下必须关闭，不必要的辅助用电设施不得开启；2、杜绝公司办公场所的长明灯；3、空调使用必须按公司要求进行，不得违章使用；4、定期组织相关人员对各个部门进行管理运行情况、目标和指标完成情况检查，发现问题和隐患及时整改；
- 4) 噪声排放——控制措施：1. 夜间在规定的時間以外严禁作业 2. 如可行采取封闭措施 3. 加强对机械设备的使用、维修、保养减少噪声 4. 推广新技术，尽量减少噪声 5: 拟投入资金 20000 元
- 5) 废水的排放——控制措施：采取分类预处理与综合处理相结合的方法进行废水处理。执行运行控制程序和管理办法；
- 6) 废气排放——控制措施：加强废气处理设施日常维护保养。执行运行控制程序和管理办法；

受审方在策划重要环境因素控制措施时考虑了公司的实际经营、体系运行情况、财务成本、设计开发等，也结合公司的风险和机遇情况进行了识别和控制。与生产部相关的主要为噪声排放、火灾、固废、危险废弃物处置等，见 E8.1 条款审核。

——提供了《环境目标、指标及管理方案》，包括目标、指标、考核方式、方案措施、责任部门、完成时间等，抽查控制措施：

- 1) 重要环境因素：固体废弃物的排放，目标：危险废弃物处置，指标：危险废弃物统一收集，处置达标率 100%，管理；实施部门：各部门；
- 2) 重要环境因素：潜在的火灾、爆炸，目标：预防火灾发生，指标：火灾安全事故发生率为 0，管理方案：消除火灾隐患；实施部门：各部门；
- 3) 重要环境因素：资源、能源消耗，目标：节约用电，指标：每万元产值降低耗电 1%，管理方案；实施部门：各部门；
- 4) 重要环境因素：噪声的排放，目标：噪声排放达标，指标：相关方对噪音的投诉率为 0，管理方案；实施部门：生产部；
- 5) 重要环境因素：废水的排放，目标：废水排放达标，指标：废水达标排放，管理方案；实施部门：生产部。基本合理。



6) 重要环境因素：废气排放，目标：废气达标排放，指标：废气达标排放，管理方案：实施部门：所有部门。基本合理。

涉及重要环境因素的主要为固体废弃物的排放；潜在的火灾、爆炸；资源、能源消耗；噪声的排放；废水的排放；废气排放等情况。

现场抽查见《生产安全事故应急预案》及《火灾、爆炸事故专项应急预案》、《安全隐患治理工作方案》、《隐患排查工作方案》，在消防意识教育、消除火灾隐患措施方面进行了明确，由环环部每周2次《日常安全检查工作》消防设施检查，消防设备点检每月1次、消防维保每月1次，进行控制，查《日常安全检查工作清单》时间 2025.01.3、2025.03.3.12、2025、2025.05.26 检查记录，符合要求。

12) 环境管理体系的实施

受审方环境运行的策划与控制实施

01) 固体（含危险）废弃物排放的管控：

在1号楼设置有废料间，用于厂区一般固废暂存；设置有10m²的危废暂存间；污水处理站产生的脱水污泥先进行临时堆放，做好防雨、防渗措施及运输时的防护；

生活垃圾在办公和生产区域集中收集分类后定点存放，由园区环卫统一定期清运；回收固废处理（包括危险固废如墨盒、硒鼓等）作好分类，标识交供应商回收；另有可回收废弃物（废月饼、废面饼、包装桶类）、一般工业固废（生产废料、废托盘等）管控。

查可回收/一般工业废弃物管理：废弃物产生后登记在废弃物记录表中，标注日期、品名、重量、产生部门、提交人等信息。由成都佳鑫益再生资源回收有限公司进行处理，提供由委外协议，见附件。同时，协议要求处理方需对固废堆放环境进行清扫处理，现场见相关处理记录及甲方监督记录不完善，与部门负责人沟通，需完善。委托外包方实施（由成都佳鑫益再生资源回收有限公司处理，提供回收协议：2025年01月01日至2025年12月31日），生活垃圾统一倒到指定位置，一般工业固体废物存放于的废包材、废纸箱等固废分类存放指定位置；废水排入公司污水处理池再进入园区污水处理系统，由园区统一处理后排放；现场查看组织已配置有污水处理间，基本符合要求；抽查废弃物处理记录 2025.07.30 品名：废纸，重量：0.22632，转移状态：待签收；2025-07-30 品名：废成品，重量：0.563365吨，状态：待签收；2025-06-21 品名：废塑料重量：0.059777吨，状态：已签收；另抽查 2025-05-18、2025-05-18、2025-02-25 处理记录，管控方式相同，基本符合要求；

提供有《每周卫生检查记录表》日期：2025.08.06，项目位置：办公区域、更衣室、个人卫生，检查人：夏**；另抽查 2025.07.28\2025.05.26 记录，管控方式相同，基本符合要求；

污水处理站产生污泥由海诺尔垃圾焚烧厂处理（意向单位，由于数量过少，目前暂无处理记录）。餐厨垃圾、隔油池油脂等由餐厨单位处理（新津区市政公司统一指定单位进行处理）

危废产生情况：1) 废机油和实验室检验废液等交中节能安岳清洁技术发展有限公司。

危废说明：废机油主要由各类生产设备、储气罐等润滑产生废油；检验废液主要为产品检测时产生。

抽查危废管理及处置：

设备维护产生的废机油统一供方回收处理，实验室检验废液，产生后规范堆放于危废暂存间内；现场确认，企业已建立危废间，危废间已进行防渗漏处理，查于2024年07月10日环评验收提出在整改（未进行防渗透处理），已于2025年09月已整改完成，并由第三方四川省国环境工程咨询有限公司进行环保验收符合要求，并出具验收报告，并于2025年01月01日在全国建设项目环境信息公示平台进行公示（南台月智能化食品生产基地项目（一期）竣工环境保护验收公示；目前实际产生危废数量较少，暂未建立危废台账及委外转移。目前危废主要是实验废液，暂存于实验室，品控部建立有危废台账（三氯甲烷、乙醚、异丙醇混合废液）。提供有《危险废物处理联单》，编号：20245101070673，危废运输单位名称：成都蓝氏运业有限责任公司，废物名称：墨盒、实验室废液，移出量（吨）0.004、0.0305；危废接收处理单位：危险废物经营许可证编号：川环危第512021106

单位名称：中节能安岳清洁技术发展有限公司；



02) 废水管控:

食堂、生活和生产废水首先进入厂区白建的污水处理站进行处理，污水站采用“格栅+隔油池+调节池+厌氧+曝气+二沉池”工艺，处理后的污水排入园区污水管网经红岩污水处理厂处理达标后排入岷江。

负责人介绍生活废水和生产废水由公司污水处理站统一处理达标后再交城市污水处理厂处理。查污水处理设施运行记录表，时间：2025年01月01日至2025年08月04日，查2025年04月14日，设备运行状态正常，记录人：李杰；

目前企业生产量有限，污水处理有限，现场查看，污水处理站各类标识上墙，配置有消防栓等设施，有污水设备运行记录表，基本符合要求。

03) 资源、能源消耗管控:

负责人讲，公司资源、能源节约有相关规定措施，如：加强宣传、主管检查督导。现场有水、电等使用的场所，均有节约资源、能源的宣导标语。未发现资源、能源过度消耗或浪费的情形。公司制定了节约资源、能源目标，除日常监督落实外，每月由综合部财务专员集中统计跟进。统计内容包括：水，电消耗费用，纸张、灭火器材等费用。记录显示：基本达成目标。

抽查近期的能源消耗报表：

2024年07月至2025年07月：水用量：19901吨、用电量：1162907千瓦/时、天然气用量：63215立方米。公司能源消耗达到预定控制要求。

04) 火灾预防:

公司统一配置了消防栓，园区重点区域配置消防报警器，由消防中控室统一监控，公司制定火灾应急预案，组织相关人员进行火灾消防培训及应急演练。每月由安全环保部定期对消防栓、灭火器进行点检，有点检记录。

查分别的一楼、二楼、三楼均有灭火器、消防栓，其中4KG手提式干粉灭火126个，SG65消防栓115个，分布于不同楼层；

抽查生产车间二层灭火器检查卡，点检时间：2025.01.18-2025.07.23，每月点检，点检内容：瓶体、把手、喷阻等，检查人：陈**；另抽查《消防栓检查记录卡》点检时间：2025.01.14-2025.07.21，每月点检，点检内容：水带、水枪、栓头等，检查人：陈**；点检结果：符合；

5) 废气管控：主要产生环节搅拌、烘烤、油炸以及污水处理站恶臭，生产环节产生废气通过排气管外排，污水处理站废气通过活性炭吸附处理。活性炭定期进行更换，能保证废气吸附效果；

粉尘处理：粉料粉尘：在月饼车间和面机上方设置4套集气罩+1台布袋除尘器+15m排气筒；在烘焙车间和面机上方设置2套集气罩+1台布袋除尘器+15m排气筒

油烟处理：在月饼车间设置1套静电油烟净化器+15m高排气筒；烘焙车间设置8套集气罩+1套静电油烟净化器+15m高排气筒；糖果车间设置2套集气罩+1套静电油烟净化器+15m高排气筒

废气排放：通风橱+无组织排放；

锅炉：经低氮燃烧后+15m高排气筒；（间接加热热水型锅炉，不属于特种设备类别）

食堂油烟：经1台油烟净化器处理后至楼顶排放。

06) 噪声管控：主要由生产环节产生，搅拌等设备。主要通过采取封闭措施、加强对机械设备的使用、维修、保养减少噪声；推广新技术，尽量减少噪声等方式进行控制，查看厂界噪声，对周边环境无影响。

07) 查车辆管理，提供有车辆交接单、用车申请单等，符合要求；

08) 查绿化养护管理：厂区全部硬化，未有绿化带；

09) 查食堂管理，由综合部管控，食堂配备了厨房和就餐场所，有各类灶台、冰箱、消毒柜、餐桌椅、留样冰箱等基本的餐食服务提供的基础设施。提供了食堂经营人员的健康证，并上墙公示，均在有效期。查看现场有食堂用餐管理制度、岗位职责；食堂已办理食品经营许可证（编号：Y351013200907241-1），有效期2024年06月28日至2029年06月27日；查看食材采购清，抽查2025.08.10包括：茄子、青椒、韭菜花、大葱、大白菜，验收人：殷**，另提供：2025年07-08月肉品动物检疫证明及合格证记录，抽查2025.07.27猪胴体动物检疫证明，检疫合格，肉品合格



证：A29011901Z20250727P00036A，生产日期：2025年07月27日，符合要求；另提供《厨房每日卫生检查记录表》包括晨检记录，查看现场有留样记录，基本符合要求；

10) 查宿舍管理，现场查看有宿舍管理制度、宿舍定时巡查单，符合要求；

11) 查物业管理：列入供方管控，提供《四川礼民忠鼎物业管理有限公司》，合同编号：SNTY-201-205-0302，合同日期：2025年03月05月至2026年03月04日），抽查合同条款内容涉及服务人员要求、环境清洁标准、权利和义务等；

现场观察：

——公司区域划分为：

公司占地面积地 18500 余平米，加工区域与办公区域分开；一层建筑面积：8180 平方米（糖果类/膨化食品车间：1200 余平方米、外包仓库：1200 余平方米、原辅料库：500 余平方米、内外包材库 1200 余平方米、成品库 1500 余平方米）；二层建筑面积：8219 余平方米（饼干/热加工糕点生产车间：8000 余平方米、化验室 200 余平方米），夹层中有员工更衣室、缓冲间等区域；三层为办公区域大约 8000 余平方米，（提供由新津区分局普兴派出所盖章证明文件，证明：兹有辖区单位南台月智能化食品生产基地项目位于成都市新津区普兴街道漆家西路 158 号(四川新津工业园区)；

提供有生产设备清单：如：

——生产车间：电烤箱、燃气烤箱、和面机、拌馅机、油炸锅、自动油炸生产线、煎炸油过滤机、金属检测仪、脱氧剂泄漏检测机、重量选别机、机器人自动装箱机、螺杆空压机、三级压面开酥机、燃气型隧道烤炉等；

——人员健康证上墙，详见综合部审核记录。另外提供了《每日卫生检查表》，包括员工服装、有无生病、消毒程序规范性，有无串岗等，检查人员：王倩。基本符合要求。

——生产加工区配置有诱捕式灭蝇灯，地面为水泥及地坪漆地面，基本整洁，员工工服自行清洗，确保干净整洁；

——生产设备如电磁加热炒干果机、挤压膨化机、花生去皮机、远红外线食品烤炉、电热食品烤炉、电磁加热搅拌锅、冲压式成型机、自动理料包装线、和面机、搅拌机、酥皮机、流心 3Q 充夫复何求机、恒温水槽、自动包馅机、自动排盘机、枕式包装机、烤箱、和面机、定量自动分割机、烤箱、油炸锅、封口机、自动薄膜封口机、SOP 电脑喷码机、晾饼机等运行完好，有点检等管控。

——生产加工过程混料及搅拌、配料等均涉及用水，为自来水并净化器，已经安排送检，提供委外第三方的水质检验报告，查符合要求，现场观察对净化水滤均有管控，2025年05月按装，计划每三个月更换一次过滤芯，通过自来水输送，密封方式管理。基本合理。对清洗用水主要为通过排水下水管道设施排放到三号楼污水处理站，经过隔油沉淀后再排放，对环境无重大污染影响；

——影响该企业的食品产品质量并对工作环境特殊的因素包括：物理因素：温度、湿度、清洁卫生、照度 噪声、空气流通等，现场观察基本合理；

——现场巡视厂区，查看地理位置图，厂区位于：工业园区；

——现场巡视动力设施和辅助设施的状况，存在下列的场所：配电室、危险废弃物存放处，基本符合；存在的危废主要为废弃墨盒、实验室溶液等，设置了专门危废存放场所，并提供了危废处理协议，危废接收处理单位：危险废物经营许可证编号：川环危第 512021106，单位名称：中节能安岳清洁技术发展有限公司，因危废较少，集中放置待危废处理单位统一处理。

——现场观察生产工艺流程与提供的流程图基本一致

——现场观察环保设备有布袋除尘器、隔油池、沉淀池、危废存放、降噪等，运行基本正常；不涉及对环境进行监视和测量设备；另在-1F层，设置有消防水池、雨水池、泵房等；

——不涉及总排口；

——现场观察 1) 灭火器基本已经进行点检，符合要求；2) 危险化学品：实验室废液，已经明确，现场张贴有 MSDS，基本符合。

——提供了《环境日常运行检查记录》，每月对废旧物资、环保设备运行、废水排放、空调设定超限、生活垃圾放置。检查人员为陈*。抽查 2025.01.13、2025.02.21、2025.04.21 检查记录，基本充分。



询问审核周期内有发生有新产品研发情况已有考虑产品生命周期涉及的环境因素。

基本满足标准要求。

13) 监视测量分析和评价 (E)

受审核方在管理手册 9.1.1 条款, 明确了监视、测量、分析和评价的内容: 包括能源消耗、消防安全、持证上岗人员管理 (见 7.2 条款)、废物处理 (固废垃圾)、噪声、粉尘等项目, 每年度进行 1 次评价, 按照职责划进行实施; 例如固废处理中的危废管控, 存放在暂存间, 上锁管理, 定期由具备资质的第三方进行清运; 生活垃圾园区统一管理; 粉尘噪声监测, 每年 1 次检测, 由办公室负责等, 策划基本充分。

现场抽查:

——提供了《环境目标、指标管理方案》, 对完成情况进行了记录; 检查部门: 安全环保部, 检查: 陈鹏 抽查《环境目标、指标管理方案检查表》截止: 2024.04.1 检查时段: 2024.6-2025.5, 批准: 毛运宏 日期: 2025.5.30;

目标:01) 固废、危险废弃物处置 完成指标 危险废弃物统一收集, 处置达标率 100%。管理方案措施: 固废明确分类, 有相应标识开展对员工的分类培训。可回收固废分类收集后, 售卖; 不可回收 (含危废) 交有资质方处理, 责任部门: 各部门, 完成情况: 已完成;

目标:02) 潜在的火灾、爆炸 完成指标 火灾发生次数为 0%。管理方案措施: 对易燃物资进行有效管理。配置消防器材, 灭火器有效; 消防水带完好。开展应急演练培训, 开展火灾应急演练, 未发生火灾, 责任部门: 各部门, 完成情况: 已完成;

目标:03) 资源、能源消耗 节约用电 完成指标 每万元产值降低耗电 1%。管理方案措施: 根据销售情况, 合理安排了生产, 节约了能源。未出现设备空转或无用现象。非必要情况做到人走灯灭。空调合理使用, 温度调整节能温度, 责任部门: 各部门, 完成情况: 已完成;

目标:04) 噪声的排放 噪声排放达标 完成指标 相关方对噪音的投诉率为 0。管理方案措施: 加强了对设备的维保, 减少了噪音, 责任部门: 生产部, 完成情况: 已完成;

目标:05) 废水的排放 废水达标排放 完成指标 废水达标排放, 管理方案措施: 废水处理设施完好, 废水排放达标, 责任部门: 生产部, 完成情况: 已完成;

目标:06) 废气排放 废气达标排放 完成指标 废气达标排放, 管理方案措施: 废气处理设施完好, 废气排放达标, 责任部门: 各部门, 完成情况: 已完成;

——针对消防器材等安全状况, 公司统一配置了消防栓, 园区重点区域配置消防报警器, 由消防中控室统一监控, 公司制定火灾应急预案, 组织相关人员进行火灾消防培训及应急演练。每月由安全环保部定期对消防栓、灭火器进行点检, 有点检记录, 查分别的一楼、二楼、三楼均有灭火器、消防栓, 其中 4KG 手提式干粉灭火 126 个, SG65 消防栓 115 个, 分布于不同楼层, 经查均在有效压力范围内;

——公司废水、废气及噪声检测报告, 报告编号: 国环 (环) 检 (2024)0113 号, 报告日期: 2024 年 08 月 26 日。结论: 检测合格, 检测机构: 四川省国环环境工程咨询有限公司。

——环境卫生检查: 主要由安环部负责实施, 提供了《环境日常运行检查记录》, 每月对废旧物资、环保设备运行、废水排放、空调设定超限、生活垃圾放置。检查人员为陈*。抽查 2025.01.13、2025.02.21、2025.04.21 检查记录, 基本充分。

提供有《节前安全检查工作清单》组织人: 陈鹏, 检查时间: 2025.05.30, 检查项目: 电器设备、仓库、现场管理、重点区域, 检查情况: 现场管理 (一部内包除湿机滤网清洗, 排水管更换等), 检查人: 吴思利、李海、谢海光、毛运宏、刘*等;

——提供了《环境与职业健康安全检查表》, 每月对办公桌面物品是否摆放整齐有序、公司植物是否长势良好、垃圾是否分类放置、是否存在电力浪费情况、夏季空调温度设置不低于 26℃, 冬季不高于 18℃、危险废弃物是否统一回收交付处理、所有消防设备、器材能否正常使用、安全出口指示标识是否完好等进行综合检查, 抽查 2024.10.16 《环境与职业健康安全检查表》, 检查结论: 符合, 另抽查 2024.12.18、2025.01.20、2025.02.25、2025.07.15 检查记录, 管控方式, 基



本符合要求:

——提供了《环评验收备案系统公示截图》，公示日期：2025年01月10日至2025年02月13日，验收结果：合格。

消防备案/验收：园区统一管理；

——“消防验收”：提供有建设工程消防验收备案凭证，新公园消备字(2024)第004号，于2024年04月22日，验证单位：成都市新津公园城市建设局；

2025年度有外部检查，提供了检查记录/复查记录，对于不合格情况已进行整改，于2025年03月11日安办和园区管委对公司工作检查及整改报告，针对电瓶车、锅炉房部电缆桥架未跨界等问题整改，已完成整改。2025年03月13日；审核期间验证已关闭。

——日常环保设备运行管理主要由设备运维部负责，见设备运维部审核记录。

14) 合规评价 (E)

受审核方在管理手册中对合规义务进行了规定，安全环保部负责人表示公司收集法律法规和其他要求的渠道包括专业网站、主管机构、专业书店、行业/协会、监管部门网站、顾客要求、食品伙伴网等。

受审核方在管理手册9.1.3条款进行了规定，现场查核提供了《法律法规及其他要求清单》，收集了与企业生产产品相关的法律法规，《食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、四川省环境保护条例、中华人民共和国消防法、《城市生活垃圾分类管理办法》、GB 31647-2018《食品安全国家标准 食品添加剂生产通用卫生规范》、《中华人民共和国土壤污染防治法》、《四川省消防条例》、《中华人民共和国环境影响评价法》、《中华人民共和国水污染防治法》、《中华人民共和国环境噪声污染防治法》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《GB 12348-2008 工业企业厂界环境噪声排放标准》、《GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》等，均在有效期内。

提供了《合规性评价报告》，评价日期：2025年5月13日，评价人：鲁莉 谢海光 吴思利 陈鹏 赵汾 刘锐 李海 毛运宏，评价结论：综合本次评价的总体情况，公司适用的法律法规和其他要求基本得到了识别并得到了遵守。

现场查看《固定污染源排污登记回执》编号：91522726MA6DK8CC5N001X，有效期：2024年05月10日至2029年05月09日。

污染物排放种类：废气（有组织排放） 工业废水（主要为生产废水，污水处理站废水排放口）工业固体废物 废气（油烟） 工业固体废物 厂界噪声；

——查公司的产品/服务特性确认环境影响评价的种类：建设项目环境影响报告表（污染影响类）

环境影响报告表：项目编号：58056e，日期：2025年01月，编制单位：四川省国环环境工程咨询有限公司；产品范围：C1439 其他方便食品制造

现有产量与环评的产能的对比

现有产量：暂未超过环评产能；环评的产能：月饼100万盒(约400吨)、粽子30万盒(约400吨)、糕点24万盒(约366吨，其中蛋黄酥120吨、牛肉酥饼60吨、芝麻酥饼30吨、银杏果子15吨、燕麦提子饼、干16.5吨、椰香饼干16.5吨、金翡翠奶酥饼54吨、蔓越存奶酥饼54吨)、糖果36万盒(约250t，其中花生酥150吨、米花酥100吨)。

——提供了《环评批复》，成都市新津生态环境局关于四川南台月食品有限公司南台月智能化食品生产基地项目环境影响报告表的批复，编号：成津环承诺环评审(2020)35号，日期2020年11月02日；

——提供了环评验收监测报告表，编制单位：四川省国环环境工程咨询有限公司，日期：2025年01日；（粽子生产级以及冻库暂未建设，不在本次验收范围内，待建设后另行验收）

——提供了《环评验收备案系统公示截图》，公示日期：2025年01月10日至2025年02月13日，验收结果：合格。

消防备案/验收：园区统一管理；

——“消防验收”：提供有建设工程消防验收备案凭证，新公园消备字(2024)第004号，于2024年04月22日，验证单位：成都市新津公园城市建设局；



3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效 符合 基本符合 不符合

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中 FH 应包括使用危害分析的方法和对食品职业健康安全小组的评价意见；H 体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

受审核方策划了《前提方案(GHP)良好卫生规范》，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。

公司坐落于膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见采购部审核记录：

厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

空气和水的管理：生产车间工具清洗、设备保养清洗需使用生活用水、其余生产环节涉及生产加工用水，水质符合生活饮用水卫生标准。生活用水检测报告见 HACCP 小组城市水质检测报告，检测日期：2025 年 03 月 10 日，检测指标：色度、总大肠菌群、菌落总数、总砷、镉等 39 项，检测机构：四川省中安检测有限公司，检测符合要求；

对空气无特殊要求。

内包间及空间环境消毒主要是紫外线消毒灯及臭氧消毒，内包装间配置空气净化系统，全场紫外线灯设置消毒时间晚上 12:30 至凌晨 13:00；内包装间消毒采用臭氧消毒，设定固定时间开启及关闭，每天消毒时间：晚上 12:30-13:00，早上 6:30-7:00；基本符合要求；

生产车间：常规车间更衣室较为简单，分为一更、二更，基本配置衣帽间、换鞋、储物柜，洗手采用洗手消毒液、75%酒精控制；车间配置有洗手设施（脚踏式水龙头）、手消毒液、75%酒精、更衣室、紫外线消毒等设施，基本齐全。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要是塑料周转筐或不锈钢的中转桶，容器清洁，放置整齐。

车间生产管理：

公司生产车间分为：生产部一部（潮式月饼、年轮酥）和生产二部（广式月饼、桃酥）、生产三部（膨化食品（米花酥）、糖果），其中生产一部及生产二部均位于二层，内部设置有（烘烤类糕点（酥类、酥层类、酥皮类、糖浆类、酥皮类、糖浆皮类、其他类）：油炸类糕类（酥皮类），功能布局设置有：原料脱包间、生蛋间、存蛋间、晾蛋间、烤蛋间、配料间、搅拌间、阴凉间、月饼成型区、阴凉间、废料处理间、二部烤蛋间、馅料处理间、冷藏库（-4~8℃）、二部搅拌间、二部成型间、二部配料间、工器具洗消间、二部烘烤间、二部冷却间、缓冲间、内包材杀菌间、脱包间、男一、二更、女一、二更、内包间、转盘间等，一层主要配置有原料库、辅料库、包材库、成品库等，生产三部（膨化食品）生产车间位于一层，与包材库等位同一楼层；车间内设有：原料预处理间、蛋清原料冷藏间（0~4℃）、辅料库、工器具洗消间、配料间、半成品处理间、外包库、内包材杀菌间、外包间；仓库位于一层，设有（原辅料库、添加剂库、外包材库、内包材库）；生产三部（膨化食品、糖果）生产车间位于一层，与包材库等位同一楼层；车间内设有：原料预处理间、蛋清原料冷藏间（0~4℃）、辅料库、工器具洗消间、配料间、半成品处理间、外包库、内包材杀菌间、外包间；仓库位于一层，设有



（原辅料库、添加剂库、外包材库、内包材库）；糖果不用生产车间，二楼：磨浆间、外包间等，基本符合膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥)])的生产工艺要求进行分间管控；（本次认证范围暂不涉及糖果、酥类、酥层类别产品）

审核现场 2025 年 08 月 08 日观察二楼生产车间（膨化食品、酥皮类食品）生产车间及仓库：仓加设有原辅料库房、外包材料库房、内包材料库房、成品库房，基本有分区管理；每日进行清理，膨化生产车间现场观察基本整洁；查看暂存区存访有进行大米、玉米、高粱等膨化原料、花生存放有暂存的已去皮炒熟花生半成品，2025 年 08 月 08 日现场正在谷物脆脆米酥生产，对大米等进行膨化处理工序，查看其它材料辅料配料过程，审核现场正进行配料、化糖熬制、冲压成形等过程，包括等预包装原辅料进入脱包后进入配料间，对使用前的原料、添加剂等进行称重、配料工序；

审核现场 2025 年 08 月 08 日观察二楼生产车间，生产车间现场观察基本整洁；查看配料间暂存有：南侨液态酥油生产日期 2025.02.24、白砂糖批次 20241027，太古一级糖晶批次 20250317、花生油批次 20240813，中转桶存放在熟玉米粉（2025 年 06 月 12 日）、熟大米粉（2025 年 08 月 25 日）、美玫面粉（生产日期 202 年 07 月 28 日），均在保质期内，2025 年 08 月 08 日现场正在年轮酥生产，对配料=>调粉=>制皮、咸蛋黄=>清洗=>烘烤、包馅成型=>油炸=>冷却=>内包装工序，查看其它材料辅料配料过程，审核现场正进行配料、调粉、制皮等过程，包括等预包装原辅料进入脱包后进入配料间，对使用前的原料、添加剂等进行称重、配料工序；一阶段

提供有《车间紫外线灯消毒记录》，抽查生产二部（广式二饼），设置统一开启时间，消毒时间为晚上 12:30-凌晨 13:00，抽查 2025.07.01-07.31 紫外线灯的记录：查 2025.07.01 开启时间:9:00，关闭时间:7.2 8:45 执行人：付**；查 2025.07.13 开启时间：17:00，关闭时间：8:45，消毒时间：30 分钟，执行人：赵**，另抽查 2025.06.03、2025.06.16、2025.05.06、2025.04.27、2025.02.27 紫外线灯消毒记录，管控方式相同，基本符合要求。另抽查酥皮车间紫外线灯消毒记录，时间：2025.07.16，管控方式相同，基本符合要求；

包装材料：内包装材料主要为食品真空袋 TOPP/INK/ CPP/MCPP 卷膜）、内托、脱氧剂、一次性手套等，内包装材料主要食品级，在使用前臭氧消毒 30min，提供《内包材消毒记录》，抽查 2024 年 12 月 02 日至 12 月 31 日记录，消毒内包材包括：内托、包装膜、脱氧剂、一次性套，消毒方式：臭氧消毒，消毒时间 30min；记录人：席红梅；每次使用前进行消毒、生产过程进行目视检查，包装后进行喷码、检测；另抽查：2024.11.04、2024.11.26、2024.10.31 等，管控方式相同，基本符合要求；

生产场地的虫鼠害控制：虫鼠害由外包方负责（委托：艺康（中国）投资公司实施消杀，营业执照代码：91511503MA65KRTXX3，有害生物防制服务机构服务能力等级证书 A 级，有效期限为：2023 年 12 月 05 日-2026 年 12 月 04 日）；提供艺康有害生物防治服务报告，4-10 月 2 次，其余时间每月 1 次，查 2025.04.17 日，服务人员：李龙富，服务内容：本次检查服务 32 台捕蝇灯，40 个饵站，2 个机械式捕鼠器，64 个粘鼠板。本次服务发现：发现潜在风险 3 处，分别为 1 处“营运管理”类风险，待客户跟进解决；1 处“建筑结构”类风险，已解决；1 处“清洁；卫生”类风险，已解决；另提提供 2025.06.10 记录，管控方式相



同，基本符合要求；另抽查《虫、鼠害防治记录，每周检查一次，防治地点：库房入口、更衣库入口、车间各点位，执行方式：紫外灯、灯蝇灯，执行情况：无蚊虫，抽查 2025.03.03、2025.04.21、2025.05.26 批次记录，管控方式相同，检查结果：无蚊虫；

生产车间分开男女更衣室，设有一更、二更，同时设有人员手部消毒专区，现场查看未有毛发检查记录，已现场沟通整改，下次审核关注；查看食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施分开，不交叉；

提供有《每日卫生检查记录点》，检查项目包括地面、设备、工器具、人员、食品接触表面、交叉污染、有害有毒物资控，抽查 2025.08.07 日，检查时间：9:00-12:30，检查结论：无异常，检查人：周碧英；另抽查：2025.08.06、2025.7.21、2025.3.10 记录，管控方式相同，基本符合要求；

提供洁净区的内包装间人员手部及台面消毒记录，查《现场操作工酒精消毒记录表》记录，记录有消毒项目、消毒剂、间隔时间；抽查 2025 年 08 月 06 日记录：时间 9:00，消毒项目：员工手消毒、桌面消毒，消毒剂：75%酒精、间隔时间：1-2 小时/次，负责人：张平；另抽查 2025.07.16、2025.06.23 等记录，管控方式相同，基本符合要求；

组织确保所有员工意识到良好个人卫生的重要性，理解和遵守确保食品安全和宜食用性的操作规范。

卫生设施	完好状态	控制方法	检查频次	有效性评价
更衣室	完好	——	每天进行	<input checked="" type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不足
穿戴鞋套设施	手动自穿	——	每天进行	<input checked="" type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不足
洗手设施	完好	非手动水龙头	每天进行	<input checked="" type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不足
干手设施	完好	干手器	每天进行	<input checked="" type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不足
手消毒设施	完好	75%酒精消毒液	每天进行	<input checked="" type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不足
风淋室	完好	——	每天进行	<input checked="" type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不足
淋浴室	——	——		<input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不足
卫生间	——			<input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不足

对于临时/流动食品生产经营场所，是否配备卫生和洗手设施。 是 否，不涉及

查看为进入作业区的员工提供适用的工作服及配套用品；

洁净区（内包间）包括：口罩、帽子、发网、衣、裤、鞋靴、围裙、套袖、手套等。

准清洁区：口罩、帽子、发网、衣、裤、鞋靴、围裙、套袖、手套等。

一般清洁区：口罩、帽子、发网、衣、裤、鞋靴、围裙、套袖、手套等。

工作服清洗：集中清洗、员工自行清洗、委外清洗

现场查看：员工佩戴工帽、口罩、穿工服、鞋靴，基本符合要求。

工服统一紫外线消毒，内包区域人员与外包区域人员通过工服袖口颜色区分管控、人员分组进行管理；严格外包区域人员进入内包区；内包车间员工工服为白色工服（粉色袖口），生产车间：白色工服（蓝色袖口），按人流物流通道管控，基本避免人员交叉流动，产生交叉污染风险；

废弃物管理：

组织所涉及的废弃物较为简单，分为可回收废弃物（桶、纸皮等）、一般工业回收废物（生产废料、废成品、废弃包装材料等），委托外包方实施（由成都佳鑫益再生资源回收有限公司处理，提供回收协议：2025 年 01 月 01 日至 2025 年 12 月 31 日），生活垃圾统一倒到指定位置，一般工业固体废物存放于的废包材、废纸箱等固废分类存放指定位置；废水排入公司污水处理池再进入园区污水处理系统，由园区统一处理后排放；现场查看组织已配置有污水处理间，基本符合要求；抽查废弃物处理记录 2024.05.20 品名：广式皮，重量：26912kg，部门二部，提交了：付兴明；另抽查 0224.0601、2024.06.25、2204.06.12 处理记录，管控方式：付兴明，基本符合要求；查污水处理



设施运行记录表, 时间: 2024年01月01日至2024年12月31日, 查2024年05月10日, 设备运行状态正常, 记录人: 李科;

提供有《每周卫生检查记录表》日期: 2025.08.06, 项目位置: 办公区域、更衣室、个人卫生, 检查人: 夏**；另抽查2025.07.28\2025.05.26记录, 管控方式相同, 基本符合要求;

提供有《每日食品安全检查记录表》, 时间: 2025年07月25, 检查区域: 生产环境条件、进货查验、生产过程控制、产品检验、贮存及交付、食品标签标识等, 检查结果: 符合, 检查时间: 抽查2025.07.24、2025.07.14、2025.07.08批次的检查记录, 检查情况: 班前、班中、班后, 结果: 无异常, 检查人: 姜*, 负责人: 谢海光符合要求;

主要工器具、设备清洗消毒记录体于《生产设施、设备消毒记录表》, 查记录有: 消毒时间、设施设备名称、消毒杀菌、消毒液种类、消毒液浓度、消毒时间、配制人等, 抽查2024.07.02批次记录, 记录: 设施设备: 案板、操作台、工模器具等、消毒方式: 擦拭、消毒液种类: 消毒水、酒精, 消毒液浓度: 100ppm、75%, 消毒时间: 9:00、16:00, 配制(杀菌)人: 邓**；另抽查2025.02.26、2024.04.01、2025.05.08批次检查记录, 检查结果无异常, 基本符合要求; 工间清洗间毛巾颜色用途区分标识, 符合要求; 另抽查周排排、月调度记录, 均按市场监管部门填报, 符合要求;

提供有《消毒液配制记录》, 记录消毒剂名称、配制浓度、使用场所、配制人, 抽查2025.07.15, 消毒名称: 泡腾片 100PPm、使用场所: 洗手池、操作台、工模器具; 酒精: 75% i 洗用池、操作台、工模器具、清洗灵: 干粉, 脚消毒池, 基本符合要求; 另抽查2025.08.04消毒记录, 配制人: 张*, 符合要求;

返工品管理, 现场查看生产加工过程中加工设备有清洗状况过程, 对出现的废边角废弃物, 直接作为废弃物处理。询问目前生产过程中没有发生不合格的情况, 也没有发生不合格品返工的情况。

化学品管理情况:

原辅料验收管控情况见品控部审核记录。

查看冷库管理情况, 组织目前仅在生产车间二层(生产二部)设有一个冷藏库, 审核期间未使用, 询问负责人反馈目前生产订单相对较少, 暂未正式启用, 主要在中秋节高峰生产期投入使用;

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。提供有《外来人员登记表》, 进入生产车间主要通过安全告知进行, 建议后期规范, 现场沟通。

操作前进行设备基本情况确认: 设备部件齐全、清洁消毒、有效期内、空转情况正常, 日常由生产部人员现场确认, 未形成记录, 提供有: 《设备清洁、维护保养记录表》, 每周保养, 抽查: 2024.11.12记录, 检查内容: 卫生、启动、运转、小零件更换; 保养人: 王志勇, 完成情况; 另抽查2025.2、2025.05《周巡检保养单》, 管控方式相同, 基本符合要求。

食品添加剂管理: 提供有《企业使用添加剂查验台册》, 主要使用是: 复配防腐剂、复配酸度调节剂、脱氢乙酸钠、香草精(牛扎糖)、复配膨松剂(泡打粉)、陈村枧水; 食品添加剂库房专人专管双锁管理。公司使用食品添加剂: 脱氢乙酸钠、复配防腐剂(液态)(山梨酸、食品用香精)等食品添加剂。

添加剂名称	功能	添加产品	标准规定最大允许使用量(g/kg)
山梨酸钾	防腐剂	南小月年轮酥	1g/kg(GB2760规定限量), 实际使用 1g/kg
山梨酸钾	防腐剂	纯莲蓉酥皮饼	1g/kg(GB2760规定限量), 实际使用 1g/kg
复配酸度调节剂	酸度调节	广式月饼	1%-3%(GB26687规定限量) 实际使用 0.74%
复配着色剂-天然绿色	着色剂	南小月年轮酥	0.05%-0.3%(GB26687规定限量) 实际使用 0.2%

另抽查查《食品添加剂使用记录表》, 2025.06.26, 领用量 8 计量单位(1g/份)、领料人: 姜波, 发料人: 陶苗; 2025.06.30, 领用量 11 计量单位(1g/份)、领料人: 姜波, 发料人: 陶苗; 2025.08.06,



领用量 8 计量单位（1g/份）、领料人：姜波，发料人：陶苗；2025.03.31，领用量 13 计量单位（1g/份）、领料人：姜波，发料人：陶苗；审核人：谢海光；

添加剂使用符合国家标准要求；具体详见审核证据附件；

查看生产车间每天日常检查项目包括玻璃窗户、照明灯、灭蝇灯、安全指示灯等，未形成记录，现场沟通整改记录；

生产现场管理基本符合食品安全管理要求。

2) 设计和开发管理情况：

受审方在手册 8.3 产品设计和开发对设计和开发进行了说明，对设计开发设计开发过程进行了管理。

生产部负责新产品的开发，主要开发人员有谢海光、吴思利、毛运宏等人，在传统糕点、膨化食品行业多年，具备糕点、膨化食品行业管理及新品开发的相关经验，能力满足公司设计和开发的需要。查公司管理手册 8.3 产品设计开发条款，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，公司从事的食品行业的工艺成熟固定，根据法律法规和顾客要求进行配料加工，组织所加工的烘烤类糕点、油炸类糕点、膨化食品的生产均为大众传统食品，依据国家标准及生产技术工艺要求加工，随市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新产品时，公司按照策划的设计和开发要求进行设计开发，确保产品的安全性、符合性、适用性。以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。

审核周期内暂无涉及体系认证范围内的产品项目新产品开发；

查看近期原味黄油鸡蛋卷的开发方案，任务来源：顾客要求。项目负责人为徐知易、赵清华，方案策划完成期限 2025 年 4 月 25 日-2025 年 06 月 25 日，方案具体内容：1) 收集整理原味黄油鸡蛋卷配送制作相关信息，确定原味黄油鸡蛋卷具体质量要求；2) 策划原料的采购、确定加工所需物料、操作人员等能力是否满足客户质量要求；3) 策划产品制作过程相关资料（产品配方表、卫生要求、加工时间、质量标准等工艺文件）。

原味黄油鸡蛋卷开发方案完善、记录完整，达到预期的设计开发目的。

公司的生产管理和产品的生产设计的过程受控。

3) 生产和服务提供控制、HACCP 计划管理情况（生产过程涉及 CCP 点配料、CCP2 二次烘烤（广式月饼）、CCP3 油炸（潮式月饼、年轮酥）、CCP3 包装封口、CCP4 金属探测）

食品安全小组对原辅料、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；

生产部的 CCP 的实施情况：

产品基本流程图：

生产流程：

——工艺流程图如下：

01) 热加工糕

A 油炸类糕点●酥皮类（月饼、年轮酥）：

饼皮：原辅料验收=>配料=>调粉=>制皮 }
馅料：咸蛋黄=>清洗=>烘烤 } 包馅成型=>油炸=>冷却=>内包装=>外包装=>入库

B 烘烤类糕点，糖浆皮类（广式莲蓉月饼）：原辅料=>配料=>成型=>一次烘烤=>刷蛋液=>二次烘烤
=>冷却=>内包装=>外包装=>入库=>出库



C 烘烤类（熊猫窝窝头杂粮饼）生产工艺流程图：原辅料=>配料=>包馅=>成型=>装盘=>烘烤=>冷却=>内包装=>外包装=>入库

02) 膨化食品(直接挤压型)

米=>挤压式膨化配料

白糖、麦芽糖、食用油 } 配料=>（花生）化糖炒制=>冲压成型=>内包装=>外包装=>入库

HACCP 的实施情况：

抽查 20250804 批次潮式月饼（纯莲蓉蛋黄酥皮月饼）、年轮酥批次 20250701 的生产记录过程管理。提供了《潮式月饼油炸控制记录》、《食品添加剂领用记录》、《月饼内包装质量记录》、《金属探测记录》、《紫外线灯消毒记录》、《工器具清洗消毒记录》、《月饼制皮记录》、《内包装间消毒记录》、《内包材消毒记录》等，过程与工艺流程基本一致：

20250804 批次纯莲蓉蛋黄酥皮月饼（潮式月饼），受订单计划影响审核期间未有生产潮式月饼；

日期	产品名称/批次	工序名称	关键特性要求	实测结果	验证结论
2025-08-04	纯莲蓉蛋黄酥皮月饼 20250804	称量/投料	查《投料记录表》2025-08-04 纯莲蓉蛋黄酥皮月饼 投料记录表 投料总量：70Kg：纯白莲蓉馅 36kg、美玫面粉 14.50kg、咸鸭蛋 12kg、食用猪油 6kg、大豆油 5kg、金象面粉 2kg、鸡蛋 1kg、山梨酸钾 10.32g 等各配料数量，配料员：姜**；符合 CCP1 配料 CL 值要求；	受订单计划影响审核期间未有生产潮式月饼	合格
		制皮记录	提供《制皮记录》2025.08.04 制皮效果油酥分布均匀、封口完整、酥、裂酥、油酥分布不均匀，操作人：姜波	----	合格
		馅料	将咸蛋黄拆包后，除去杂质，用清水清洗干净，沥干，放入烤盘中整齐排列，放入烤箱烘烤，时间 30 分钟，温度 200℃，烤好候，传入到包馅成型间待用。		合格
		包馅/成型	包馅均匀（以感官判断为主，未设计表单）	-----	合格
		油炸	提供《月饼油炸记录表》油炸温度 193℃ 时间：15min 成熟度（切开 1/4 目测） 中心温度：93℃；符合 CCP3 油炸（潮式月饼）CL 值工艺要求；	-----	合格
		冷却	定期使用前紫外线开启 30min	---	合格
	内包装间消毒	每天定时开启（晚上 12:30—凌晨 1:00）使用前臭氧消毒机开启 30min，	---	合格	



			早上6:30-7:00开启臭氧消毒机开启30min。		
		包装封口	提供《内包装质量记录》 2025.08.04 纯莲蓉蛋黄酥月饼 26个 内包装质：内包装无漏气、无杂、无异物，操作人：龚李萍； 符合：CCP4 包装封口 CL 值要求	---	合格
		金属探测	提供有金属探测仪记录表， 2025.08.04 开机时间：13:00 效验时间：15:02，验验情况： 合格，检测时间：15:58，产品： 纯莲蓉蛋黄酥皮月饼； 符合 CCP5 金属探测 CL 值工艺要求；	----	合格
		外包	提供《外包装质量记录》生产日期：2025.08.04 数量：128 盒，操作人：杨飞；	---	合格

年轮酥：批次 20250701

日期	产品名称/批次	工序名称	关键特性要求	实测结果	验证结论
2025-07-01	南小月年轮酥云腿味 20250701	称量/投料	查《投料记录表》 2025-07-01 南小月年轮酥云腿味投料记录表 投料总量：20.35kg，其中：云腿馅料 5.38kg、美玫面粉 1.85kg、金象面粉 0.34kg\鸡蛋 0.17kg、食用猪油 0.67kg、美玫面粉 1.85kg、水 0.34kg、山梨酸钾 1.68g、复配着色剂（天然红色）1.18g 食品添加剂各配料数量，配料员：姜**	与配料标准一致；2025.08.08 查纯莲蓉肉松年轮酥 50 克，查配料记录表及投料记录合计总量：20.90kg，其中复配着色剂（天然色）2.93g、山梨酸钾 4.25g，投料记录，占比符合 CCP1 配料 CL 值要求，复配防腐剂（液态）没有涉及，	合格
		制皮记录	提供《制皮记录》 2025.07.01 制皮效果 油酥分布均匀、封口完整、酥、裂酥、油酥分布不均匀，操作人：姜波	现场查看 2025 年 08 月 08 日制皮记录，制皮效果符合：操作作：姜波	合格
		馅料	将咸蛋黄拆包后，除去杂质，用清水清洗干净，沥干，放入烤盘中整齐排列，放入烤箱烘烤，	将咸蛋黄拆包后，除去杂质，用清水清洗干净，沥干，放入烤盘中整齐排列，放入烤箱烘烤，时间 30 分钟，温度 200℃，	合格



			时间 30 分钟，温度 200℃，烤好候，传入到包馅成型间待用。	烤好候，传入到包馅成型间待用。	
		包馅/成型	包馅均匀（以感官判断为主，未设计表单）	现场查看基本均匀	合格
		油炸	提供《月饼油炸记录表》 2025.07.01 油炸温度 193 ℃ 时间：15min 成熟度（切开 1/4 目测）、中心温度 90℃； 符合：CCP3 油炸（年轮酥）CL 值工艺要求	现场查看 2025.08.08 油炸温度记录：189℃ 油炸时间 15min 成熟度（切开 1/4）熟 中心温度：90℃ 符合：CCP3 油炸（年轮酥）CL 值工艺要求	合格
		冷却	定期使用前紫外线开启 30min	紫外线灯开启 30min	合格
		内包装间消毒	每天定时开启（晚上 12:30—凌晨 1:00）使用前臭氧消毒机开启 30min，早上 6:30—7:00 开启臭氧消毒机开启 30min。	每天定时开启（晚上 12:30—凌晨 1:00）使用前臭氧消毒机开启 30min，早上 6:30—7:00 开启臭氧消毒机开启 30min。	合格
		包装封口	提供《内包装质量记录》 2025.07.01 南小月年轮酥云腿（70 克）数量：152 个，内包装质：内包装无漏气、无杂、无异物，操人：龚*； CCP4 包装封口 CL 值工艺要求；	2025.08.08 内包装质量记录：南小月年轮酥纯莲蓉肉松味记录，数量 398 个，内包装质量符合要求，操作人：龚*8； 符合 CCP4 包装封口 CL 值工艺要求；	合格
		金属探测	提供有金属探测仪记录表，2025.07.01 开机时间：15:00 效验时间：15:05，验验情况：合格，检测时间：15:05，产品：南小月年论酥云腿味； 符合 CCP5 金属探测 CL 值工艺要求；	2025.08.08 现场查看金控测试，金探测试灵敏度正常，符合工艺求，另查 2025.08.08 《金属探测仪记录表》开机时间：13:00 效验时间：15:02，验验情况：合格，检测时间：16:10，责任人：龚**；关机时间：16:40，现场查看金探设备运行测试无异常； 符合 CCP5 金属探测 CL 值工艺要求；	合格
		外包	提供《外包装质量记录》 生产日期：2025.07.01 数量：88 盒；	2025.08.08 批次年轮酥未进入外包工序，半成品存放外包装半成品待外包，现场查看	合格



进符合要求

另抽查 2025630 批次南小月年轮酥纯莲蓉蛋黄饼、20250630 批次南小月年轮酥云腿味、20250721 南不和嗯年轮酥-椰蓉味等 12 个批次生产过程记录，管控方式相同，基本符合要求；

抽查 2025 年 07 月 31 烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、2025 年 07 月 02 日其他类（窝窝头杂粮饼）的生产记录，过程与广式月饼、窝窝头杂粮饼基本一致；

抽查：纯莲蓉蛋黄沙饼批次 20250731；受订单需求影响，审核周期内未有生产广式月饼；

日期	产品名称/批次	工序名称	关键特性要求	实测结果	验证结论
2025-07-31	纯莲蓉蛋黄沙饼 20250731	称量/投料	2025.07.31 广式皮（市场部）：小麦粉 5.5kg、广式月饼专用糖浆 3.85kg、花生油 1.65kg、枧水 0.0407kg、山梨酸钾 0.0055kg，合计重量：11.0472kg；广式纯莲蓉蛋黄月饼（80 克）：白莲蓉馅 6.5kg、广式皮 1.9kg、咸蛋黄 0.272kg、鸡蛋 0.0238kg 合计重量 2.8798kg，投资员：邓*；符合 CCP1 配料 CL 值要求；	受订单需求影响，审核周期内未有生产广式月饼	合格
		制作	广式月饼制作记录 2025.07.31 纯莲蓉蛋黄沙饼 饼皮厚薄均匀、外形饱满、花纹清晰；操作人：邓**	--	
		咸蛋黄烘烤记录	使用咸蛋沙，不涉及蛋黄烘烤；	--	合格
		搅拌/成型	搅拌均匀（以感官判断为主，未设计表单）	--	合格
		一次烘烤	查看《糕点烘烤记录表》2025.07.31 温度 225℃ 时间：10min 成熟度（切开 1/4 目测）：熟，数量：34 个，烘烤人：张** 符合工艺要求（一次烘烤：温度 225℃ ±5℃ 时间：10-12 分钟）	-	合格
		冷却	每天定时消毒：使用前紫外线开启 30min	----	合格
		刷蛋液	均匀涂刷蛋液（以感官判断为主，未设计表单）	----	合格
		二次烘烤	再入烘炉烤至色呈棕黄色即可出炉。烘烤温度：225℃（正负偏差 5℃）；烘烤时间：8-10 分钟 符合工艺要求（二次烘烤：温度 225℃ ±5℃ 时间：8-10 分钟） 符合 CCP2 二次烘烤（广式月饼）CL 值工艺要求；	---	合格



		冷却	使用前紫外线开启 30min	---	合格
		内包装间消毒	抽查《内包材间车间消毒记录》时间：2025.07.31 消毒时间：30 分钟（内托、包装膜、脱氧剂、一次性手套），记录人：席红梅；2025 每天定时开启（晚上 12:30—凌晨 1:00）使用前臭氧消毒机开启 30min，早上 6:30-7:00 开启臭氧消毒机开启 30min。	--	合格
		包装封口	提供《内包装质量记录》 2025.07.31 广式莲蓉月饼 34 个 内包装质：内包装无漏气、无杂、无异物，操人：席**；符合 CCP4 包装封口 CL 值要求	--	合格
		金属探测	提供有金属探测仪记录表，2025.07.31 开机时间：15:55 效验时间：15:57-16:00， 验验情况：合格，检测时间：16:07-16:19，产品：广式纯莲蓉蛋月饼（80g）；符合 CCP5 金属探测 CL 值要求；	--	合格
		外包	提供《外包装质量记录》未有外包作为试吃品品尝；该此次为客户打样。	---	合格

抽查 2025-07-02 批次熊猫窝窝头杂粮饼生产记录：受订单需求影响，审核期间未安排生产熊窝窝头杂粮饼；

日期	产品名称/批次	工序名称	关键特性要求	实测结果	验证结论
2025-07-02	熊猫窝窝头杂粮饼 20250702	称量/投料	2025.07.02 投料记录表：小麦粉 3.84kg 熟玉米粉 3.84kg、金丝枣蓉馅 3.2kg、鸡蛋 3.2kg、低糖红豆沙 2.56kg、玉米油 2.24kg、白砂糖 1.28kg、熟大米 0.96kg、熟黄豆粉 0.64kg、饮用水 0.64kg，合计重量 kg，投料 22.4kg，投料员：赵*；	受订单需求影响，审核期间未安排生产熊窝窝头杂粮饼	合格
		馅料	皮料调粉：按配料配方准确称量小麦粉，熟玉米粉（玉米），金丝枣蓉馅，低糖红豆沙馅，熟黄豆粉（黄豆）等原辅料后用和面机搅拌 15 分钟，至饼皮均匀备用。将和好的饼皮和油心传入包馅成型间	---	合格
		制皮	查熊猫窝窝头杂粮制作记录：2025.07.02 外形完整、纹理清楚、同一形状均匀操作人：邓**，备注：616 个		



		包馅/成型	包馅均匀（以感官判断为主，未设计表单）	----	合格
		一次烘烤	查看《烘烤记录表》2025.07.02 温度165℃，时间：23min 成熟度（切开1/4目测）：熟，中心温度：98.6℃，数量：616个，烘烤人：赵*；	----	合格
		冷却	每天定时消毒：使用前紫外线开启30min	---	合格
		内包装间消毒	每天定时开启（晚上12:30—凌晨1:00）使用前臭氧消毒机开启30min，早上6:30-7:00开启臭氧消毒机开启30min。	---	合格
		包装封口	提供《内包装质量记录》 2025.07.02 内包装质量记录：熊猫窝窝头 1611个，内包装质：内包装无漏气、无杂、无异物，操作人：席红梅； CCP4 包装封口 CL 值要求；	---	合格
		金属探测	提供有金属探测仪记录表，2025.07.02 开机时间：13:20 效验时间：13:42-13:45，效验情况：正常，检测时间：13:48-14:15，产品：熊猫窝窝头，责任人：单满 关机时间：14:20；责任人：席红梅；符合 CCP5 金属探测 CL 值要求	----	合格
		外包	提供《外包装质量记录》生产日期：2025.07.02，数量：196盒 操作人：席红梅；	---	合格

另抽查 20250729 批次熊猫窝窝头杂粮饼、20240611 熊猫窝窝头杂粮饼、20250106 熊猫窝窝头杂粮饼批次生产过程记录，管控方式基本符合要求；

抽查 2025 年 08 月 04 日膨化食品(直接挤压型)（米花酥）生产记录，提供了《投料记录》、《配料记录表》；

抽查黑米海苔米花酥批次：MTY2025080713 生产数量：6 袋；

日期	产品名称/批次	工序名称	关键特性要求	实测结果	验证结论
2025-08-04	黑米海苔米花	称量/投料	查《投料记录表》： 2025.08.04：植物油 16.8kg、白砂糖 6.4kg、黑米 16.94kg、麦芽糖浆 5.6kg、海苔 0.72kg 食用盐 0.32kg 配比，合计重量：46.78kg，配料	与配料标准一致， 2025.08.08 查看：产品称：糙米开心果谷物脆脆：糙米 4.235kg、大豆油 2301kg、异麦芽酮糖醇 23.1kg、开心果 19.46kg、菊粉 6.44kg、食用盐 0.7kg、花椒面	合格



	酥	员：余**	0.21kg, 配比合计重量：104.3g, 未涉及 CCP 点配料的添加剂；（添加剂使用见审核记录，符合工艺要求）	
	膨化	黑米海苔米花酥 2025.08.04 膨化颗粒大小均匀、饱满，膨化度良好	2025.08.08 审核现场查看玉米糝膨化工艺，符合工艺要求；	
	化糖/熬制	电磁加热搅拌锅 温度 150℃左右，时间 4-5min。 提供《米花酥生产过程监控检验记录表》查 2025.08.04 黑米海苔米花酥 熬糖温度：150℃；成型效果：内部呈多孔状组织，组织均匀、无碎裂、无缺角现象；操作人：伍** （不同类别米花酥的熬糖温度有所不同，主要由操作人员现场感官经验控制，已现场建议完善熬糖温控要求） CCP1 熬糖 CL 值要求	基本均匀 2025.08.08 现场查看谷物脆脆米花酥 操作工人：夏彬凯、王倩，查看：熬糖温度 165℃，时间：12 分钟，符合 CCP 点 CL 值工艺要求； （不同类别米花酥的熬糖温度有所不同，主要由操作人员现场感官经验控制，已现场建议完善熬糖温控要求） CCP1 熬糖 CL 值要求	合格
	冲压成型	冲压式成型机 保证填充料充盈，形状厚度均匀，外形完整	现场查看：基本均匀	合格
	内包装间消毒	查《内包材车间消毒》 2025.08.04: 内包装袋经紫外线灭菌 30min, 包装密封完好；净含量符合 JJF1070；每天定时开启（晚上 12:30—凌晨 1:00）使用前臭氧消毒机开启 30min, 早上 6:30-7:00 开启臭氧消毒机开启 30min。	2025.08.08 审核现场查看：内包装间已消毒，每天定时开启（晚上 12:30—凌晨 1:00）使用前臭氧消毒机开启 30min, 早上 6:30-7:00 开启臭氧消毒机开启 30min。	合格
	包装封口	提供《内包装质量记录》 2025.08.04 青稞米花酥 40.1kg 内包装质：内包装无漏气、无杂、无异物，操人：蒲晓梅；符	2025.08.08 日查看：糙米开心果谷物米花酥，内包装质量记录，数量：92.1kg；青稞米花酥 90.25kg，内包装质：内包装无漏气、无杂、无异	合格



			合 CCP2 包装封口 CL 值要求	物,操人:蒲晓梅;符合 CCP2 包装封口 CL 值要求	
		金属探测	提供有金属探测仪记录表, 2025.08.04 开机时间: 12:50 效验时间: 13:00, 效验情况: 合格, 检测时间: 13:10, 产品: 黑米海苔米花酥, 责任人蒲晓梅 关机时间: 15:00; 符合 CCP3 金属探测 CL 值要求	2025.08.08 现场查看金探无异常, 查看《金属探测记录表》开机时间: 9:10 效验时间: 9:20、效验情况: 合格, 检测时间: 9:30; 责任人: 蒲晓梅 关机时间: 11:50; 符合 CCP3 金属探测 CL 值要求	合格
		外包	提供《外包质量记录》 2025.08.04 黑米海苔花酥 数量 6 袋 60 盒: 日期、数量正确、封箱完整; 操作人: 蒋**	2025.08.08 批次米花酥未正式入库, 半成品未进行外包	

另外, 抽查 2025.06.25 黑米米花酥、2025.6.26 绿豆米花酥、2025.05.22 等 12 批次产品生产过程控制情况, 基本符合要求。

采取防范人为错误的措施: 仓库专人管理, 面粉、油等辅料先进先出, 避免过期使用; 日常做好员工教育; 添加剂由品控部人员专门管理, 山梨酸钾以小包方式称好提供给车间, 使用方便, 不易出差错; 查看现场生产情况, 各产品各工序按照标准、作业指导书进行; 各工序有检验, 原辅料、包材及成品均检验后出入库。原材料收集供方型式检验报告, 成品分批次和顾客要求送检三方机构。生产过程基本受控。公司关键过程确定为: 油炸、烘烤、化糖炒制、熬糖等, 现场查阅对这些过程进行确认的相关记录: 人的能力、设备能力、环境要求、确认的方法和程序等方面进行了确认, 确认时间: 2025.04.01, 确认人: 吴思利, 结论: 经确认, 该过程能力满足要求。
生产过程管控符合要求。

4) 采购管理情况:

受审方在《管理手册》进行了规定, 并策划了《采购控制程序》、《前提方案》等文件要求; 采购过程控制:

采购部负责公司产品的采购工作、负责合格供方的筛选及评定, 生产部产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

提供《合格供方名录》, 23 家, 其中有供方、有生产商, 基本覆盖认证范围的所涉及的产品类别等, 1) 抽供方重庆怡和精勤食品有限公司主要采购馅料(纯白莲馅料、抹茶馅料、低糖纯白莲蓉、火腿伍仁馅料、XO 干贝馅料、鲍鱼馅料、黑松露馅料、紫薯馅(椰果)、广益 200 型脱氧剂片状、广益 20 型链状(指示型)、广益 100 型脱氧剂片状、广益 20 型链状、广益 20 型片状), 统一社会信用代码: 915001065687160010, 预包装食品经营备案编号: YB15001060064037;

--抽纯白莲蓉馅料第三方检测报告: 报告编号: No.SP2502564, 委托单位: 广州酒家集团利口福食品有限公司(统一社会信用代码: 91440101708217512N, 许可证编号: SC10444011300626, 有效期至 2025-12-20), 检测单位: 广东产品质量监督检验研究院, 检测项目: 感官要求、干燥失重、总糖、脂肪、酸价(以脂肪计)(KOH)



过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等, 签发日期:2025 年 03 月 14 日, 检测结果合格;

--抽火腿五仁馅料第三方检测报告: 报告编号: CPI2025041052, 委托单位: 佛山市金城速冻食品有限公司南海分公司(统计代码: 914406057838757189, 许可证: SC11144060500749, 有效期: 2026-1-21), 检测单位: 广东中帮检测技术有限公司, 检测项目: 感官、脂肪、干燥失重、总糖、酸价(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、铝的残留量、黄曲霉毒素、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、丙酸钙(钠)(以丙酸计)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计)、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、诱惑红及其铝色淀(以诱惑红计)、苋菜红及其铝色淀(以苋菜红计)、胭脂红及其铝色淀(以胭脂红计)、亮蓝及其铝色淀(以亮蓝计)、柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计)、日落黄及其铝色淀(以日落黄计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、霉菌、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等, 签发日期:2025 年 04 月 30 日, 检测结果: 符合;

--抽食品用脱氧剂 铁系防漏粉 G200 第三方检测报告: 报告编号: NO:H241200194, 委托单位: 广东广益科技实业有限公司(统一社会信用代码: 91441900618331338L, 许可证编号: SC13144190000713, 有效期至 2028-1-17), 检测单位: 广东省东莞市质量监督检测中心, 检测项目: 气味、外观、最大吸氧量、防漏粉性能、跌落性能、直角撕裂强度、热合强度、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)等, 签发日期:2025 年 1 月 3 日, 检测结果: 合格;

--抽食品用脱氧剂 铁系防漏粉 G120 第三方检测报告: 报告编号: №: H241200193, 委托单位: 广东广益科技实业有限公司(统一社会信用代码: 91441900618331338L, 许可证编号: SC13144190000713, 有效期至 2028-1-17), 检测单位: 广东省东莞市质量监督检测中心, 检测项目: 气味、外观、最大吸氧量、防漏粉性能、跌落性能、直角撕裂强度、热合强度、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)等, 签发日期:2025 年 1 月 3 日, 检测结果: 合格;

2) 抽面粉的供应商成都市新麦兴食品贸易发展有限公司, 统一社会信用代码: 91510107716042553X1, 许可证编号: JY15101070041354(1-1), 有效期至: 2027-3-20。

--抽金像牌面包用小麦粉第三方检测报告: 报告编号: A2250142440101003C, 委托单位: 蛇口南顺面粉有限公司(统一社会信用代码: 91440300618836889Y, 许可证编号: SC10144030500050, 有效期至: 2027-9-28), 检测单位: 华测检测认证集团股份有限公司, 检测项目: 湿面筋、水分、灰分(以干基计)、黄曲霉毒素 B、磁性金属物、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、苯并(a)芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、降落数值、六六六、滴滴涕等, 签发日期:2025 年 03 月 21 日, 检测结果: 符合;

--抽美玫牌糕点用小麦粉第三方检测报告: 报告编号: A2250192679101001C, 委托单位: 蛇口南顺面粉有限公司(统一社会信用代码: 91440300618836889Y, 许可证编号: SC10144030500050, 有效期至: 2027-9-28), 检测单位: 华测检测认证集团股份有限公司, 检测项目: 湿面筋、水分、灰分(以干基计)、黄曲霉毒素 B、磁性金属物、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、苯并(a)芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、降落数值、六六六、滴滴涕等, 签发日期:2025 年 04 月 7 日, 检测结果: 符合;

3) 抽蛋黄的生产方四川如意多福食品有限公司, 统一社会信用代码: 91510683MA633YD10A, 许可证编号: SC1195106830063, 有效期至: 2028-12-12

抽 咸鸭蛋黄 第三方检测报告: 报告编号: ZARE20250202270, 委托单位: 四川如意多福食品有限公司, 检测单位: 四川省中安检测有限公司, 检测项目: 感官、六六六、滴滴涕、水分、氯化物、脂肪、蛋白质、透心度 80%以上、铅、锌、总汞(以 Hg 计)、环丙沙星、氧氟沙星、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、挥发性盐基氮、苏丹红、无机砷等, 签发日期:2025 年 02 月 25 日, 检测结果: 符合。

4) 供方: 广州南侨食品有限公司, 供应产品: 酥油、烘焙奶油, 统一社会信用代码: 91440116778285183T,



许可证编号: SC10244011600903, 有效期至: 2026-3-1;

抽南桥液态酥油第三方检测报告: 报告编号: NO 食检 2025-01-2857, 检测单位: 广州检验检测认证集团有限公司, 检测项目: 色泽、滋味、气味、状态、酸价、过氧化值、铅、总砷、苯并(a)芘等, 签发日期:2025年01月18日

检测结果:符合;

5) 供方: 成都市蓉鑫佳伦粮油食品有限公司, 供应产品: 海皇大豆油、大8猪油, 供方公司统一社会信用代码: 91510106777485393E, 许可证编号: JY15101060050078;

--抽海皇牌大豆油(非转基因)第三方检测报告: 报告编号: SP2025B02198, 委托单位: 益海(广汉)粮油饲料有限公司(统一社会信用代码: 915106007918061571, 许可证编号: SC10251068100043, 有效期至: 2027-6-12), 检测单位: 四川省食品检验研究院, 检测项目: 色泽、滋味、气味、透明度(20°C)、状态、酸价(KOH)、过氧化值、溶剂残留量、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、相对密度(dzo20)、脂肪酸组成等, 签发日期:2025年02月11日, 检测结果: 合格;

--抽大8纯香食品用猪油第三方检测报告: 报告编号: A2250003914111004C, 委托单位: 益海(周口)粮油工业有限公司(统一社会信用代码: 91411600721897452N, 许可证编号: SC10241160000073, 有效期至: 2026-5-31), 检测单位: 河南华测检测技术有限公司, 检测项目: 色泽*1、状态、气味、滋味、丙二醛、过氧化值、酸价(KOH)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、丁羟基茴香醚(BHA)(以油脂中的含量计)、二丁羟基甲苯(BHT)(以油脂中的含量计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)(以油脂中的含量计)、邻苯二甲酸二(a-乙基己酯)(DEHP)*2、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)*、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)*2、苯并[a]芘、西马特罗*1、沙丁胺醇*1、克伦特罗、莱克多巴胺等, 签发日期:2025年04月30日, 检测结果: 符合;

6) 供应商: 成都市花中花农业发展有限责任公司, 供应产品: 米类, 公司统一社会信用代码: 915101327253613728, 许可证编号: SC10151013200104, 有效期至: 2026-7-15;

--抽国玉清香米第三方检测报告: 报告编号: ZARE20241105800, 检测单位: 四川省中安检测有限公司, 检测项目: 黄粒米含量、互混率、@色泽、气味、无机砷(以As计)、黄曲霉毒素B、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)苯并[a]芘、六六六、滴滴涕等, 签发日期:2024年11月22日, 检测结果: 符合。

--抽粥米第三方检测报告: 报告编号: ZARE20240407819, 检测单位: 四川省中安检测有限公司, 检测项目: 感官、水分、杂质、黄粒米含量、互混率、@色泽、气味、无机砷(以As计)、黄曲霉毒素B、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)苯并[a]芘、六六六、滴滴涕等, 签发日期:2024年5月10日, 检测结果: 符合。

7) 供应商: 鲁州生物科技(陕西)有限公司, 供应产品: 麦芽糖, 公司统一社会信用代码: 916104007663385904, 许可证编号: SC12361048101011, 有效期至: 2026-8-29;

--抽麦芽糖浆M50第三方检测报告: 报告编号: A2240614435101002C, 检测单位: 青岛市华测检测技术有限公司, 检测项目: 色泽、滋味、气味、状态、熬汤温度、PH、干物质(固形物)、铅、铜(以Cu计)、总砷(以As计)、二氧化硫残留量、麦芽糖含量(以干物质计,质量分数)等, 签发日期:2024年10月16日, 检测结果: 符合。

8) 供应商: 四川巨成宇科技有限公司, 供应产品 内托, 公司统一社会信用代码: 91510184MA65RFAM42, 全国工业产品生产许可证编号: (川)XK16-104-101045, 有效期至: 2026-8-9

--抽食品接触用特定工具及塑料件(PP托盘)第三方检测报告: 报告编号: ABZB124W01825, 检测单位: 成都产品质量检验研究院有限责任公司, 检测项目: 感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属(以Pb计)等, 签发日期:2024年06月21日, 检测结果: 符合。

9) 供应商: 成都清洋宝柏包装有限公司, 供应产品 内包装膜, 公司统一社会信用代码: 9151010075280137XJ, 全国工业产品生产许可证证书编号:(川)XK16-204-00355 有效期至:2027年06月06



日

--抽 KNY (KPA) /PE 复合食品包装袋第三方检测报告: 报告编号: ABZB125W01575, 检测单位: 成都产品质量检验研究院有限责任公司国家包装产品质量检验检测中心(成都), 检测项目: 耐压性能、跌落性能、耐热性、总迁移量

高锰酸钾消耗量、重金属(以 Pb 计)、脱色试验、溶剂残留量总量、苯类溶剂残留量等, 签发日期:2025 年 05 月 14 日, 检测结果: 合格。

同时抽取宣威市正荣商贸有限公司(云腿馅料)、广州永业食品有限公司(金沙椰皇蓉、香辣牛肉蓉、风味糖浆等)、四川正大食品有限公司(鸡蛋)等 10 多家供应商资质及产品的检测报告, 控制基本相同, 基本满足要求。

公司使用食品添加剂: 山梨酸钾、色素、复配酸度调节剂(枳水)等食品添加剂。

1) 供应商: 南通醋酸化工股份有限公司, 供应添加剂: 山梨酸钾, 统一代码: 913206001382935126, 生产许可证: SC20132067100221, 有效期至: 2027-3-1

一查山梨酸钾三方检测报告, 报告编号: NO.:ASH25-0001775-04, 检测单位: SGS(上海), 检验项目: 山梨酸钾(以 CsH7K02 计)(以干基计)、干燥减量、"氯化物(以 Cl 计)、硫酸盐(以 SO4 计)、醛(以 HCHO 计)、澄清度、游离碱、重金属(以 Pb 计)、铅(Pb)、砷(As)、锌、总汞、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母等, 报告日期: 2025-01-22; 检测结果: 符合。

2) 供应商: 广州市威伦食品有限公司, 供应产品: 食用色素, 统一社会信用代码:91440101743596378U, 许可证编号:SC20244010300837, 有效期至: 2027-4-13。

一查复配着色剂天然绿色天然食用绿色素, 三方检测报告, 编号: No 食检 2024-12-3734; 检测单位: 广州检验检测认证集团有限公司 国家加工食品质量检验检测中心(广东), 检测项目: 感官、砷、铅等, 报告日期: 2024-12-24, 结果: 符合。

一查复配着色剂天然大红色食用色素, 三方检测报告, 编号: No 食检 2024-12-3723; 检测单位: 广州检验检测认证集团有限公司 国家加工食品质量检验检测中心(广东), 检测项目: 感官、砷、铅等, 报告日期: 2024-12-24, 结果: 符合。

一查复配着色剂天然紫色天然紫薯色食用色素, 三方检测报告, 编号: No 食检 2024-12-3722; 检测单位: 广州检验检测认证集团有限公司 国家加工食品质量检验检测中心(广东), 检测项目: 感官、砷、铅等, 报告日期: 2024-12-24, 结果: 符合。

2) 供应商: 广州市食品工业研究所有限公司, 供应产品: 复配酸度调节剂(枳水), 《营业执照》统一代码: 91440101455346753H, 生产许可证编号: SC20144011601296, 有效期至: 2027-10-26;

提供复配酸度调节剂(枳水)三方检测报告, 报告编号: ZQIC/2025-1339, 检测单位: 广州中全产品检测有限公司, 检测项目: 感官、砷、铅等, 报告日期: 2025-3-26, 检测结果: 符合。

食品添加剂控制基本有效。

同时提供了消毒用品及清洁用品的供方和产品检测报告, 控制基本有效, 基本满足要求。

供方评价每年进行 1 次, 提供有《供方评价记录表》, 考核项目: 包括公司资质、产品质量、商业信誉和服务评价, 采购部经理审核, 品控部、生产部确认, 总经理评定。抽查宣威市正荣商贸有限公司, 成都市新麦兴食品贸易发展有限公司, 四川巨成宇科技有限公司等 20 家的供方评价, 控制方式基本相同。

经识别企业外包过程为: 电梯维修(四川上凌机电工程有限公司)、虫害消杀控制(艺康(中国)投资公司)、产品委外检验(成都市食品检验研究院)、物流运输(成都雅士物流有限公司)、废弃物回收(成都佳鑫益再生资源回收有限公司)、危险废物处置(中节能安岳清洁技术发展有限公司)、消防维保



(四川索安机电工程有限公司)

提供了《成都市既有住房增设电梯委托管理及维保合同》，公司与四川上棱机电工程有限公司签订电梯维修合同，项目编号：SCSL-WB202503-09,合同期限：2025年4月1日-2026年03月31日，期限1年，由双方公司盖章签字。同时提供管理企业的相关资质，统一社会信用代码：915101005875661176，特种设备生产许可证编号：TS3351252-2025，韩志焱特种设备：电梯维修证编号：51032219871011635X控制有效。

提供了《有害生物防治综合管理机服务协议》，公司与艺康(中国)投资有限公司签订了合同，合同记录了设备量服务频次及服务地址,合同期限：2024年1月1日-2025年12月31日，期限2年，由双方公司盖章签字。同时提供管理企业的相关资质，统一社会信用代码：913100006958274416，有害生物防制服务机构服务能力证书A级编号：201303093A控制有效。

提供了《货物运输合同》，公司与成都雅士物流有限公司签订了合同，运输货物：粽子、月饼等，合同期限：2024年5月1日-2025年4月31日，期限1年，由双方公司盖章签字。同时提供管理企业的相关资质，统一社会信用代码：9151011273482464XA，道路运输经营许可证便害：川交运管许可成字510112002658，控制有效。合同已到期，与负责人沟通，因中秋节将至，正在和运输公司沟通续签事宜。

提供了《委托检验协议书》，公司与成都市食品检验研究院签订了协议书，协议书记录了产品名称、执行标准、检验项目、送检批次,合同期限：2023年10月15日-2026年10月14日，期限3年，由双方公司盖章签字。同时提供管理企业的相关资质，中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书(注册号：CNAS2760)以及计量证书认证证书附表等控制有效。

提供了《一般工业固体废物(委托处置协议)》《可回收废弃物回收协议》，公司与成都佳鑫益再生资源回收有限公司签订了协议，协议记录了回收产品品种及名称,合同期限：2025年1月1日-2025年12月31日，期限1年，由双方公司盖章签字。同时提供管理企业的相关资质，统一社会信用代码：91510132MA65NFHJ2Y，废旧金属回收备案登记：新津2023XJB550067，提供了《工业固废垃圾清运协议》，成都佳鑫益再生资源回收有限公司与四川顺成智能新材料科技有限公司签订了协议，合同期限：2023年12月1日-2026年11月30日，期限3年，由双方公司盖章签字。同时提供管理企业的相关资质，一般固废处理服务企业资质一级;MXZX-23012311控制有效。

提供《危险废物委托处置服务合同》，公司与中节能安岳清洁技术发展有限公司签订合同，合同编号：ZJNAYQJ-WFHT-2025-0030，处置内容：废机油、含油废手套、废抹布、废机油桶、废活性炭、废试剂瓶、实验室废液、硒鼓、墨盒；一般类化学品、低毒易燃类过期化学品、易爆类过期化学品、高毒类过期化学品、剧毒类过期化学品、不明类过期化学品、废铅蓄电池、镉镍电池、废油、溶剂油、废碱液；签订日期2025-2-7.提供中节能安岳清洁技术发展有限公司资质文件，《营业执照》统一社会信用代码：91512021MA66NGMM28，《危险废物经营许可证》(副本)，编号：川环危第512021106号，有效期：2024年2月22日至2029年2月21日。

提供《四川南台月建筑消防设施维护保养合同》，公司与四川索安机电工程有限公司签订合同，合同编号：T/SCXFXH001—202507022，内容包括：火灾自动报警及联动控制系统，消防给水及消火栓灭火系统，自动喷水灭火系统，气体灭火系统，防烟系统，排烟系统，应急照明及疏散指示系统，应急广播系统，消防专用电话，防火分隔设施等，合同期限：自2025年8月1日00:00时起至2026年7月31日。

询问部门负责人，其表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

**采购管理情况：**

常规产品采购部根据仓库库存情况以及销售部下发的销售合同（协议）进行采购，采购部每年与常规原料供应商签订每年的合同，明确原材料的价格及原料名称，在合同期限内不定期通过电话的方式与供方下达采购计划，采购期间未发生不合格情况，合同过期后采购部根据一年内采购情况及原材料的质量还有公司实际情况在考虑是否续签或更换供应商。

查看常规原材料的采购合同，抽成都昊达包装材料有限公司《食品卷膜加工定制合同》，合同编号：SNTY-CG-20250102

签订时间 2025 年 01 月 7 日-2025 年 12 月 31 日，供货期限：一年，供货内容：内包材卷膜。

月饼原材料采购，采购部根据销售部下发的中秋节销售计划对接生产部需求进行采购，采购部与供应商签订中秋生产季的采购合同，明确原材料的价格、原料名称、供货期限、采购数量，同时备注超过采购数量或缩小采购数量的办法，在合同期限内分批将原材料发到企业仓库，采购期间未发生不合格情况。

查采购合同：

- 1) 成都市新麦兴食品贸易发展有限公司，合同编号：SNTY-CG-2025-0722，签订时间 2025 年 7 月 10 日，供货期限：2025 年 8 月 10 日-2025 年 9 月 30 日，供货内容：美妆面粉 1800 袋，金像面粉 280 袋；
- 2) 成都市荣鑫佳伦粮油食品有限公司，合同编号：SNTY-CG-20250712，签订时间 2025 年 7 月 10 日，供货期限：2025 年 8 月 10 日-2025 年 9 月 30 日，供货内容：大 8 纯香猪油 1300 件，海皇大豆油（非转基因）一级 1200 件；
- 3) 重庆怡和精勤食品有限公司，合同编号：SNTY-CG-20250714，签订时间 2024 年 7 月 11 日，供货期限：2025 年 7 月 28 日-2025 年 9 月 28 日，供货内容：食品馅料、脱氧剂，同时查看其他馅料、云腿等 7 种原材料的合同，基本满足要求。

同时提供了原材料的入库单登记表：

查 1) 2025-05-18 复配着色剂-天然紫色 1kg/桶 1 桶、复配着色剂-天然红色 1kg/桶 1 桶、复配着色剂-天然绿 1kg/桶 1 桶 验收结论：合格，验收人：余晓慧。

2) 2025-05-09 山梨酸钾 1kg/袋 2 袋，验收结论：合格，验收人：余晓慧。

3) 2025-02-11 棕榈油 22L/件 30 件 验收结论：合格，验收人：杨凯。

4) 2025-3-24 大米 25kg/袋 50 袋，验收结论：合格，验收人：刘佳。

2025-3-17 蛋黄 900 个，验收结论：合格，验收人：杨凯。

原辅料验收见生产部（质检）记录。

该公司的采购管理基本符合标准要求

该公司的采购管理基本符合标准要求。

5) 监视和测量管理情况：

受审方在管理手册中 8.7 条款对监视和测量资源进行了要求，策划了《监视和测量设备控制程序》。抽查“监视测量设备台账”，主要包括电热鼓风干燥箱、电热恒温培养箱、电子天平、电子分析天平、灭菌锅、电炉、压力表、无菌室、超洁净工作台、滴定装置、生物显微镜、索氏抽提器等监测设备，其中涉及了生产车间的温湿度计和电子秤，玻璃仪器等提供了校准证书，

抽取：

1) 电热鼓风干燥箱（型号 JC101）的校准证书，编号：第 25022524458 号、第 25022524457 号，，校准日期：2025 年 03 月 28 日，有效；校准单位：成都市计量检定测试院；

2) 电热恒温培养箱（型号：DNP-9272）的校准证书，编号：第 25022524460 号、编号：第 25022524459 号，校准日期：2025 年 03 月 28 日，有效；

3) 电子天平（型号 BC-10001）的校准证书编号：第 25022474988 号，校准日期：2025 年 03 月 27 日，有效；校准单位：成都市计量检定测试院；

4) 电子台秤（TCS-300kg）的校准证书编号：第 25022474834 号，校准日期：2025 年 03 月 27 日，有效；



校准单位：成都市计量检定测试院；

5) 普通玻璃液体温度计（0~200）℃校准证书，编号：第 25022465564 号，校准日期：2025 年 04 月 02 日，有效；校准单位：成都市计量检定测试院；

6) 普通玻璃液体温度计（0~300）℃校准证书，编号：第 25022465565 号，校准日期：2025 年 04 月 02 日，有效；校准单位：成都市计量检定测试院；

7) 座式滴定管（3ml），校准证书编号：校准字第 202409106792 号，校准日期：2024-9-27，校准单位：中国测试技术研究院。

8) 立式压力蒸汽灭菌器（型号：LX-B75L）的校准证书，编号：第 25022524462 号，校准日期：2025 年 03 月 28 日，有效；为第一类压力容器，在成都市市场监督管理局进行了登记，登记证编号：容 17 川 AG8207（24），下次检验日期：2027-3。

另抽查酸度计、生物显微镜、温湿度表、电子秤等 20 份的校准报告，均在有效期内。

监视和测量资源基本满足产品监视和测量需求。

控制基本合理。

6)可追溯性及撤回/召回管理情况

受审方在《管理手册》中 8.5.2 条款对标识和可追溯性进行了规定，8.8 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《标识和可追溯性控制程序》、《产品撤回控制程序》。在《标识和可追溯性控制程序》文件中规定了：公司在下列情况下应实施产品撤回：a) 销售部收集到顾客反映（或投诉）产品质量问题时，填写《顾客信息登记表》，部门负责人提出《产品回收计划》，上报总经理批准后实施。b) 当公司以往生产的产品存在新的食品危害出现时，由品控部负责人提出《产品回收计划》，上报总经理批准后实施。品控部根据产品名称、批量、代码（或生产批号）、不合格原因，以及产品存放地点，派人前往产品现场取证或取留样产品进行检测，同时还应考虑由其危害所影响到的其它产品有无危害，确定回收产品批次、数量并填写《不合格品报告》，报总经理批准。销售部根据所要回收产品的批次和分销记录，确定回收产品的销售区域及分布广度和深度，制定回收方案并负责与相关部门和顾客联系。4.1.4 销售部负责根据回收方案，成立回收小组，明确回收执行人员的职责。品控部负责回收过程的监督，填写《产品回收记录》。4.13 回收产品的处置 4.13.1 回收产品应单独存放，并予以标识。品控部对回收产品进行危害评估并提出处置意见，报总经理批准。

在《不合格品控制及撤回程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：品控部经理兼 HACCP 小组组长负责撤回计划的批准和监视实施撤回，小组组长负责与监管部门反馈，销售部负责与客户沟通，生产部/品控部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。

查见提供有《产品召回记录表(模拟)》，召回模拟日期：2025 年 5 月 20 日，召回产品名称：假设，假设，2025 年 5 月 20 日，有顾客投诉部分产品日期标识不清晰；

处置方法、结果：对顾客进行当面致歉，免费为顾客更换合格产品，以获得了顾客的理解和原谅；挑选出来的不合格品作员工福利。对顾客进行当面致歉，免费为顾客更换合格产品，以获得了顾客的理解和原谅；挑选出来的不合格品作员工福利。处理人：毛运宏日期：2025.5.20；

不合格主要原因：经过对退货产品检验和对设备、操作者的分析，认为造成不合格的原因是喷码机未调整好，分析人：吴思利 日期：2025.05.20；

召回模拟演练总结：经过本次召回模拟演练后，相关部门及责任人能够进一步了解产品召回的步骤和要领，能够顺利的处理好出厂后不安全产品的召回工作。评价人：毛运宏 2025.05.20；

**现场查见：**

——生产各区域有简单标识、区域划分明显；如更衣室、配料间、原料预处理间、原料脱包间、生蛋间、存蛋间、晾蛋间、烤蛋间、配料间、搅拌间、阴凉间、月饼成型区、阴凉间、废料处理间、二部烤蛋间、馅料处理间、内包装间、外包装间区域等管理，有配置温湿度计及压力表，包材料标识明显，含敏原物质原辅料已标识，但不明显，现场沟通整改；

——原料库主要是麦芽糖浆、广式月饼专用糖 20250717、大豆油 20250628、清香米批次 20250428、美玫牌糕咪用小麦粉等；内包材库主要是：南台月 70 克云腿酥皮月饼关卷膜（生产日期 2024/7/9）、T 饼 50g 卷膜批次 20240708、南台月桃山皮卷膜 20250507、单枚底（PET 托盒）（生产日期 2025/07/25）、包装纸盒等，有离地离墙，并且有简易标识卡，包材库存放有少量外包装盒和包装卷膜，有包材暂存标识及包装间标签等信息标示；配备有温湿度计，温湿度要求：常温常湿，抽查 2025.08.08，原料仓：28℃ 湿度 52%RH，符合要求；

——常规成品存放有待发货的熊猫米花酥批次 20250526、南小月年轮酥批次 20250528 等，配备有温湿度计，抽查《温湿度记录》，温湿度要求：常温常湿，符合要求。

——现场有留样产品：留样产品：绿豆米花酥 10g/个 生产日期：2025.4.29 留样时间：2025.4.29，留样数量：10；留样产品：南小月年轮酥纯莲蓉蛋黄味 50g/个 生产日期：2025.5.6，留样数量：4；熊猫窝窝头杂粮饼 30g/个 生产日期：2025.5.7 留样数量：6；椒盐米花酥 规格：10g/个 生产日期：2025.7.7 留样：10 个；留样人：翁合梅，审核人：吴思利。

基本符合标准的要求。

7)产品放行管理（含原料验收 OPRP1\OPRP2 接收包装材料控制情况）情况：

受审方在管理手册中 8.7.3.2 条款中进行了产品放行要求，策划了《良好操作规范/前提方案》等要求，同时策划了 HACCP 计划对 CCP 点及 OPRP 进行要求。

OPRP1 原料验收：

提供原辅材料验收记录：

抽 1) 59 度麦芽糖浆 规格：20kg/桶 批号：2025.1.11 数量 10，供应商：广州双桥股份有限公司，对资质、型式检验报告、标签、包装密封、净含量、车辆卫生进行检查，检验人：石亚维 复核人：吴思利，检验日期：2025.5.22

抽 2) 植物油（棕榈油） 规格：22L/件 批号：20250511 数量 50，供应商：益海（广汉）粮油饲料有限公司，对资质、型式检验报告、标签、包装密封、净含量、车辆卫生进行检查 检验人：翁剑梅 复核人：吴思利，检验日期：2025.5.19

抽 3) 天然大红色色素 规格：1kg/瓶 批号：20250515 数量 1，供应商：广州市威纶食品有限公司，对资质、型式检验报告、标签、包装密封、净含量、车辆卫生进行检查 检验人：翁剑梅 复核人：吴思利，检验日期：2025.5.18

抽 4) 金象牌小麦粉，规格 22.7kg/袋，批号：20250606，供应商：蛇口南顺面粉有限公司，对资质、型式检验报告、标签、包装密封、净含量、车辆卫生进行检查 检验人：翁剑梅 复核人：吴思利，检验日期：2025.3.28

另抽查 2024-07-02 纯香猪油、花椒面、美妆小麦粉、高粱米、咸鸭蛋黄、月饼糖浆等 20 批次的验收记录，控制方式基本相同。

OPRP2：包材验收

提供原辅材料验收记录：现场与品控部负责人提出包材验收记录对验收标准不适用建议，现场整改，作为下次审核的重点观察项。

抽 1) 谷物脆脆卷膜-高粱夏威夷果，规格：kg 批号：2025-07-16 数量 320.9kg，供应商：成都清洋宝柏有限公司，对资质、外包装、标签、净含量、车辆卫生 检验人：石亚维 复核人：吴思利，检验日期：2025.7.30

2) 谷物脆脆米色大号袋，规格：个 批号：- 数量 3000 个，供应商：网购，对资质、外包装、标签、净含量、车辆卫生 检验人：石亚维 复核人：吴思利，检验日期：2025.7.28



3) 单个卷膜, 透明膜 50-55 克 规格: kg 批号: 2024-09-11 数量 11, 供应商: 成都清洋宝柏有限公司, 对包装密封性、外观进行验收 检验人: 石亚维, 复核人: 吴思利, 2025-2-26.

4) 广饼 500g 底托方形 规格: 个 批号: 2025-07-25 数量 10000, 供应商: 四川巨成宇科技有限公司, 对包装密封性、外观进行验收 检验人: 翁剑梅 复核人: 吴思利, 检验日期: 2025-7-29.

同时提供了《原辅料(包装物)进(验)货台账, 记录了进货日期、原辅料名称、原辅料生产单位、生产许可证标号、规格、数量、生产日期、保质期、供货商名称及联系人, 联系电话、验货方式及结论、验货人, 抽南小月年轮酥***封条等 11 个批次的包装材料, 基本满足要求。

CCP: 配料

提供《企业使用食品添加剂查验登记册》, 记录了食品添加剂名称、生产企业名称、生产许可证编号、被添加的产品名称、实际使用限量(g/kg)、GB 26687 规定的限量(g/kg)、作用, 登记时间. ——复配着色剂、复配酸度调节剂簿

——抽查复配着色剂-天然绿色, 生产企业名称: 广东威伦食品有限公司、生产许可证编号 SC20244010300837、被添加的产品名称(南小月年轮酥碧波香莲蛋黄味等)、实际使用限量(g/kg) 2、GB 26687 规定的限量(g/kg) 0.5-3、作用: 着色, 登记时间 2025 年 1 月 2 日. 另抽取复配着色剂(天然棕色、天然蓝色、天然紫色、天然红色等), 按相同的控制方式, 控制有效; 登记人: 翁剑梅

——抽查复配酸度调节剂, 生产企业名称: 广州市食品工业研究所有限公司、生产许可证编号 SC2014401161296、被添加的产品名称(红豆蛋黄沙月饼、纯莲蓉蛋黄沙月饼、芋泥奇亚籽月饼、海盐苏子月饼等)、实际使用限量(g/kg) 0.74%、GB 26687 规定的限量(g/kg) 1%-3%、作用: 酸度调节剂, 登记时间 2025 年 7 月 8 日. 登记人: 翁剑梅

另抽取: 2025 年 4 月 27 日、5 月 26 日、7 月 24 日等登记时间的记录, 控制方式基本相同, 控制有效。

提供《企业使用食品添加剂查验登记册》, 记录了食品添加剂名称、生产企业名称、生产许可证编号、被添加的产品名称、实际使用限量(g/kg)、GB 2760 规定的限量(g/kg)、作用, 登记时间. 登记人——山梨酸钾

——抽查山梨酸钾, 生产企业名称: 南通醋酸化工有限公食、生产许可证编号 SC20132067100221、被添加的产品名称(南小月年轮酥青稞牛肉味等)、实际使用限量(g/kg) 1、GB 2760 规定的限量(g/kg) 1、作用: 防腐剂, 登记时间: 2025 年 1 月 2 日, 登记人: 翁剑梅(与负责人沟通, 防腐剂的添加量的计算是以糕点皮料用面粉的 1g/kg 为标准添加, 远不超过标准添加量)。

另抽取: 2025 年 2 月 11 日、3 月 25 日、4 月 21 日, 5 月 26 日, 6 月 11 日、7 月 16 日等登记时间的记录, 控制方式基本相同, 控制有效。

提供《食品添加剂(山梨酸钾)分装记录表》:

抽查: 2025、6.24 9:20, 分装 2.2g, 计量单位 1, 领料人赵汾, 发料人: 胡颖;

2025-7-1, 14:30 分装 1.32g, 计量单位 1, 领料人赵汾, 发料人: 翁剑梅;

2025-4-22 18:30, 分装 3g, 计量单位 10, 领料人: 姜波, 发料人: 翁剑梅;

.....

提供了《食品添加剂(香精)使用查验登记册》, 记录了食品添加剂名称、生产企业名称、生产许可证编号、被添加的产品名称、实际使用限量(g/kg)、限量要求, 作用, 登记时间. 登记人: 翁剑梅;

——抽查牛奶粉末香精, 生产企业名称: 上海听宜食品辅料有限公司、生产许可证编号 SC20331011400321、被添加的产品名称文创饼干(原味)、实际使用限量(g/kg) 0.5、推荐使用量要求: 0.1-0.3%、作用: 食品用香精, 登记时间: 2025 年 2 月 10 日, 登记人: 翁剑梅, 另查 2025 年 3 月 11 日, 4 月 24 日, 5 月 8 日, 7 月 2 日, 7 月 22 日等控制方式相同。(与企业负责人沟通, 国家标准没有对香精使用有限量要求, 本香精为供方的推荐使用量限量, 企业在使用前与供货厂家进行沟通, 厂家标示可以根据口味适当调整用量)。

——抽查香草精, 生产企业名称: 安琪酵母股份有限公司、生产许可证编号 SC20236060300582、被添加的产品名称牛轧糖(原味)、实际使用限量(g/kg) 0.5、推荐限量要求: 0.1-0.3%、作用: 食品用香精, 登记时间: 2025 年 2 月 17 日, 登记人: 翁剑梅, 另查 2025 年 3 月 5 日, 4 月 27 日, 5 月 18 日, 6 月 19 日, 7 月 8 日, 7 月 22 日等控制方式相同。(与企业负责人沟通, 国家标准没有对香精使用有限量要求, 本香精为供方的推荐使用量限量, 企业在使用前与供货厂家进行沟通, 厂家标示可以根据口味适当调整用量)。

**过程管控验证：**

提供车间空气沉降菌监测记录表：每周监测一次，对酥皮车间、糕点车间、糖类车间各个关键操作间进行进行管控，

抽查：

2025-7-22，酥皮车间，制作间桌角 2、馅料间桌角 1、内包二号线理料区检测，大肠菌群（CFU/g）<10，合格；菌落总数（CFU/g）<10，合格；霉菌（CFU/g）<10，合格；备注：空气沉降（静态）；记录：胡颖，复核：翁剑梅；

2025-7-22，糕点车间，制作间二号线头、配料间、内包窝窝头线旁桌子等区域检测，大肠菌群（CFU/g）<10，合格；菌落总数（CFU/g）<10，合格；霉菌（CFU/g）<10，合格；备注：空气沉降（静态）；记录：胡颖，复核：翁剑梅；

2025-7-22，糖类车间，配料间桌子、熬制间压平机上、内包里料区上、配料间原料架上等区域检测，大肠菌群（CFU/g）<10，合格；菌落总数（CFU/g）<10，合格；霉菌（CFU/g）<10，合格；备注：空气沉降（静态）；记录：胡颖，复核：翁剑梅；

另抽查 2025 年 7 月 8 日、6 月 24 日、5 月 20 日、4 月 15、3 月 19 日，按相同的方式控制，符合要求。提供生产过程监控记录：见生产部审核记录。

上年度审核中提出的不符合事项：“未提供过程中对人员卫生、内包装材料、工器具消毒合格的验证证据”。

现场验证情况：与负责人沟通，品控部对车间食品接触面定期（每周）检测验证消毒情况

《提供微生物检验原始记录》，抽查：

1) 2025-7-28，酥皮车间，制作馅料桌子，大肠菌群（CFU/g）<10，合格；菌落总数（CFU/g）<10，合格；霉菌（CFU/g）<10，合格；备注：工模器具涂抹；记录：胡颖，复核：翁剑梅

2025-7-28，糕点车间，制作间面团台秤，大肠菌群（CFU/g）<10，合格；菌落总数（CFU/g）<10，合格；霉菌（CFU/g）<10，合格；备注：工模器具涂抹；记录：胡颖，复核：翁剑梅

2025-7-28，糖类车间，配料间台秤，大肠菌群（CFU/g）<10，合格；菌落总数（CFU/g）<10，合格；霉菌（CFU/g）<10，合格；备注：工模器具涂抹；记录：胡颖，复核：翁剑梅

2025-7-28，糖类车间，米花酥卷膜，大肠菌群（CFU/g）<10，合格；菌落总数（CFU/g）<10，合格；霉菌（CFU/g）<10，合格；备注：工模器具涂抹；记录：胡颖，复核：翁剑梅

2025-7-28，生产部人员，人员编号 9-157、9-532、9-6007、9-159，大肠菌群（CFU/g）<10，合格；菌落总数（CFU/g）<10，合格；霉菌（CFU/g）<10，合格；备注：人手涂抹；记录：胡颖，复核：翁剑梅

另查，2025-7-8、2025-6-24、2025-6-9、2025-5-14、2025-4-28、2025-3-25 等数月，按照同样的方式控制。

产品放行：

提供了“产品出厂检验报告”、“出厂检验原始记录（感官、馅料含量、水分）”、“净含量检测原始记录”“微生物原始记录”。

负责人介绍，出厂检验项目微生物检测项目为非必需检验项目（已核对相关标准，情况属实。），但企业为了验证微生物指标的符合性，对部分产品进行检验。

1) 《出厂检验报告》（乐享中秋礼盒），规格型号：560g（8×70g）/盒，生产日期：2025-8-1，报告时间 2025-8-1，

检测项目：感官指标（形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质）、水分 g/100g（纯莲蓉蛋黄酥月饼 15.29，云腿酥皮月饼 13.19，火腿五仁酥皮月饼 11.33）、馅料含量 g/100g（纯莲蓉蛋黄酥月饼 51.40，云腿酥皮月饼 51.90，火腿五仁酥皮月饼 52.80）、净含量 g（纯莲蓉蛋黄酥月饼 73.35，云腿酥皮月饼 75.85，火腿五仁酥皮月饼 75.91）；

检验结论：经抽样检测以上指标均符合标准 GB/T19855 要求，故该批产品为合格，准予出厂。检验员：翁



剑梅, 审核: 吴思利;

2) 《出厂检验报告》(登高中秋礼盒), 规格: 1.34kg (1×500g, 12×70g), 生产日期: 2025-7-31, 报告日期: 2025-7-31,

检测项目: 潮式月饼感官(形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质), 广式月饼感官(形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质), 水分 g/100g (黄金火腿坚果月饼 11.50, 纯莲蓉蛋黄酥皮月饼 15.29、纯莲蓉肉松酥皮月饼 15.28, 云腿酥皮月饼 13.19, 火腿五仁酥皮月饼 11.33, 紫薯椰果酥皮月饼 16.72, 香辣牛肉酥皮月饼 16.36, X0干贝酥皮月饼 16.70, 黑松露酥皮月饼 17.85), 馅料含量 g/100g (黄金火腿坚果月饼 65.6, 纯莲蓉蛋黄酥皮月饼 51.40、纯莲蓉肉松酥皮月饼 51.8, 云腿酥皮月饼 51.90, 火腿五仁酥皮月饼 52.80, 紫薯椰果酥皮月饼 52.60, 香辣牛肉酥皮月饼 51.30, X0干贝酥皮月饼 51.40, 黑松露酥皮月饼 52.70), 净含量 g (黄金火腿坚果月饼 565.00, 纯莲蓉蛋黄酥皮月饼 73.35、纯莲蓉肉松酥皮月饼 74.46, 云腿酥皮月饼 75.85, 火腿五仁酥皮月饼 75.91, 紫薯椰果酥皮月饼 75.83, 香辣牛肉酥皮月饼 74.03, X0干贝酥皮月饼 73.79, 黑松露酥皮月饼 78.43); 检验结论: 经抽样检测以上指标均符合标准 GB/T19855 要求, 故该批产品为合格, 准予出厂。检验员: 翁剑梅, 审核: 吴思利;

3) 《出厂检验报告》(盈悦礼盒), 规格: 720g (8×50g; 4×80g)/盒, 生产日期: 2025-7-28, 报告日期: 2025-7-28

检测项目: 油炸类糕点感官(形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质), 其他类糕点感官(形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质), 净含量 g (纯莲蓉蛋黄酥皮饼 58.23, 纯莲蓉肉松酥皮饼 58.23, 云腿酥皮饼 55.93、紫薯椰果酥皮饼 55.63, 陈皮豆沙饼 53.17、青衣紫薯饼 52.72、桑葚黑金饼 82.24、青稞黑金饼 81.17); 检验结论: 经抽样检测以上指标均符合标准 GB/T20977 要求, 故该批产品为合格, 准予出厂。检验员: 翁剑梅, 审核: 吴思利;

一) 油炸类-年轮酥

4) 《出厂检验报告》南小月年轮酥青稞牛肉味, 规格: 200g (50g×4)/盒, 生产日期: 2025-6-24, 报告日期: 2025-6-24; 检测项目: 感官(形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质), 净含量: 208.56, 水分 18.18%, 检验结论: 经抽样检测以上指标均符合标准 GB/T20977 要求, 故该批产品为合格, 准予出厂。检验员: 翁剑梅, 审核: 吴思利;

5) 《出厂检验报告》南小月年轮酥青稞牛肉味, 规格: 200g (50g×4)/盒, 生产日期: 2025-4-23, 报告日期: 2025-4-25; 检测项目: 感官(形态、色泽、组织、滋味与口感、杂质), 净含量: 符合(JJF-1070 定量包装商品计量检验规则)标准, 水分 17.88%, 菌落总数: n=5 c=2 m=10000 M=100000: <10/<10/<10/<10/<10/<10, 大肠菌群: n=5 c=2 m=10000 M=100000: <10/<10/<10/<10/<10/<10, 检验结论: 经抽样检测以上指标均符合标准 GB/T20977 要求, 故该批产品为合格, 准予出厂。检验员: 翁剑梅, 审核: 吴思利;

二) 其他类-窝窝头

6) 《出厂检验报告》熊猫窝窝头杂粮饼, 规格: 90g/盒, 生产日期: 2025-6-17, 报告日期: 2025-6-17; 检测项目: 感官(色泽、滋味、气味、状态、杂质), 净含量: 93.42g, 检验结论: 经抽样检测以上指标均符合标准 GB7099 要求, 故该批产品为合格, 准予出厂。检验员: 翁剑梅, 审核: 吴思利;

7) 《出厂检验报告》熊猫窝窝头杂粮饼, 规格: 90g/盒, 生产日期: 2025-4-23, 报告日期: 2025-4-25; 检测项目: 感官(色泽、滋味、气味、状态、杂质), 净含量: 95.61g, 菌落总数: n=5 c=2 m=10000 M=100000: <10/<10/<10/<10/<10/<10, 大肠菌群: n=5 c=2 m=10000 M=100000: <10/<10/<10/<10/<10/<10, 检验结论: 经抽样检测以上指标均符合标准 GB7099 要求, 故该批产品为合格, 准予出厂。检验员: 翁剑梅, 审核: 吴思利;

三) 膨化食品-椒盐酥

8) 《出厂检验报告》绿豆米花酥, 规格: 188g/盒, 生产日期: 2025-6-30, 报告日期: 2025-7-1; 检测项目: 感官(形态、色泽、滋味、气味、组织、杂质), 净含量: 191.93g, 水分: 0.68%, 检验结论: 经抽样检测以上指标均符合标准 GB/T 22699 要求, 故该批产品为合格, 准予出厂。检验员: 翁剑梅, 审核: 吴思利;

9) 《出厂检验报告》椒盐米花酥, 规格: 188g/盒, 生产日期: 2025-5-22, 报告日期: 2025-5-23; 检测



项目：感官（形态、色泽、滋味、气味、组织、杂质），净含量：192.61g，水分：1.07%，检验结论：经抽样检测以上指标均符合标准 GB/T 22699 要求，故该批产品为合格，准予出厂。检验员：翁剑梅，审核：吴思利；

以上产品的抽查提供有原始检验记录，符合要求。

同时抽查，2025 年 1-8 月，30 多份出厂检测报告，均符合要求。

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

实验室设在二楼，与生产 2 部和生产 3 部为同一楼层，办公室、理化检验室、无菌操作室、高温检验室、药品室、食品添加剂室等，仪器设备配备基本齐全，试验室其他仪器工具等配置较为齐全，基本能满足膨化食品（直接挤压型）、热加工糕点（烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥）]）的生产的监视和检验要求。

查《产品取样、留样记录表》：

品名	规格	生产日期	抽样日期	抽样数量	留样数量
留样人					
南小月年轮酥纯莲蓉蛋黄味	50g/个	2025.6.20	2025.6.20	8	4
翁剑梅					
黑米海苔米花酥	10g/个	2025.6.23	2025.6.23	30	10
翁剑梅					
熊猫窝窝头杂粮饼	30g/个	2025.7.2	2025.7.2	10	6
翁剑梅					
红豆蛋黄沙月饼	80g/个	2025.7.8	2025.7.8	8	4
翁剑梅					
黑米海苔米花酥	10g/个	2025.7.15	2025.7.15	20	10
翁剑梅					
椒盐米花酥	10g/个	2025.7.15	2025.7.15	20	10
翁剑梅					

.....

产品型式检验：

——产品依据国标进行生产：

查产品第三方检测报告：

一、油炸类糕点

1 油炸类糕点[酥皮类（年轮酥）]

产品执行标准：GB20977-2007 《糕点通则》、GB 28050-2011 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》

提供有第三方检测报告：

1) 产品名称：南小月年轮酥纯莲蓉蛋黄味，报告编号：202491016

检测项目：感官、净含量(g)、干燥失重(%)、粗脂肪(%)、总糖(%)、酸价(以脂肪计)(KOH)mg/g、过氧化值(以脂肪计)(g/100g)、碱度(g/100g)、总砷(以 As 计)(mg/kg)、铅(以 Pb 计)(mg/kg)、铝的残留量(干样品，以 Al 计)(mg/kg)、黄曲霉毒素 B(μ g/kg)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)(g/kg)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)(g/kg)、糖精钠(以糖精计)(g/kg)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)(g/kg)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)(g/kg)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)(g/kg)、柠檬黄(g/kg)、日落黄(g/kg)、亮蓝(g/kg)、菌落总数(n=5)(CFU/g)、大肠菌群(n=5)(CFU/g)、霉菌(CFU/g)、金黄色葡萄球菌(n=5)(CFU/g)、沙门氏菌(n=5)(/25g)、营养标签



等项:

报告日期: 2024.12.20

结论: 符合

检测单位: 国家轻工业食品质量监督检测成都站

2) 产品名称: 南小月年轮酥纯莲蓉肉松味, 报告编号: 202491014

检测项目: 感官、净含量(g)、干燥失重(%)、粗脂肪(%)、总糖(%)、酸价(以脂肪计)(KOH)mg/g、过氧化值(以脂肪计)(g/100g)、碱度(g/100g)、总砷(以 As 计)(mg/kg)、铅(以 Pb 计)(mg/kg)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)(mg/kg)、黄曲霉毒素 B(μ g/kg)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)(g/kg)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)(g/kg)、糖精钠(以糖精计)(g/kg)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)(g/kg)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)(g/kg)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)(g/kg)、柠檬黄(g/kg)、日落黄(g/kg)、亮蓝(g/kg)、菌落总数(n=5)(CFU/g)、大肠菌群(n=5)(CFU/g)、霉菌(CFU/g)、金黄色葡萄球菌(n=5)(CFU/g)、沙门氏菌(n=5)(/25g)、营养标签等项;

报告日期: 2024.12.20

结论: 符合

检测单位: 国家轻工业食品质量监督检测成都站

2 油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼)]

3) 产品名称: 纯莲蓉蛋黄酥皮月饼, 报告编号: W2507090137

检测项目: 感官、单件商品允许短缺量、水分、脂肪、总糖、馅料含量、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 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)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐 i(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、纳他霉素残留量、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、菌落总数(n5)、大肠菌群(n5)、霉菌、沙门氏菌(n5)、金黄色葡萄球菌(n5)等。

报告日期: 2025.7.18

结论: 符合

检测单位: 国家轻工业食品质量监督检测成都站

二、热加工糕点--烘烤类

产品执行标准: GB/T 19855-2023《月饼质量通则》, GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》;

4) 提供有第三方检测报告: 产品名称: 黄金火腿坚果月饼, 报告编号: W2507100042

检测项目: 水分、蛋白质、脂肪、总糖、馅料含量、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 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)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)

纳他霉素残留量、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、菌落总数(n5)、大肠菌群(n5)、霉菌、沙门氏菌(n5)、金黄色葡萄球菌(n5)等项;

报告日期: 2025.07.22

结论: 符合

检测单位: 国家轻工业食品质量监督检测成都站



5) 提供有第三方检测报告: 产品名称: 绿豆蛋黄沙月饼, 报告编号: W2507100048
检测项目: 水分、蛋白质、脂肪、总糖、馅料含量、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品, 以 A1 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)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)
纳他霉素残留量、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、菌落总数(n5)、大肠菌群(n5)、霉菌、沙门氏菌(n5)、金黄色葡萄球菌(n5)等项;
报告日期: 2025.07.22
结论: 符合
检测单位: 国家轻工业食品质量监督检测成都站

6) 提供有第三方检测报告: 产品名称: 红豆蛋黄沙月饼, 报告编号: W2507100047
检测项目: 水分、蛋白质、脂肪、总糖、馅料含量、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品, 以 A1 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)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)
纳他霉素残留量、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、菌落总数(n5)、大肠菌群(n5)、霉菌、沙门氏菌(n5)、金黄色葡萄球菌(n5)等项;
报告日期: 2025.07.24
结论: 符合
检测单位: 国家轻工业食品质量监督检测成都站

三、热加工其他类-窝窝头杂粮饼

产品标准: GB 7099-2015 《食品安全国家标准 糕点、面包》

7) 提供有第三方检测报告: 产品名称: 熊猫窝窝头杂粮饼, 报告编号: 202501682
检测项目: 感官、单件商品允许短缺量、酸价(以脂肪计)(KOH)mg/g、过氧化值(以脂肪计)(g/100g)、铅(以 Pb 计)(mg/kg)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)(g/kg)、菌落总数(n=5)(CFU/g)、大肠菌群(n=5)(CFU/g)、霉菌(CFU/g)、沙门氏菌(n=5)(/25g)、金黄色葡萄球菌(n=5)(CFU/g)、标签、营养标签等项;
报告日期: 2025.01.17
结论: 符合
检测单位: 国家轻工业食品质量监督检测成都站

四、膨化食品(直接挤压型)

产品执行标准: GB/T 22699-2022《膨化食品质量通则》, GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》, GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》, GB28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》

8) 提供有第三方检测报告: 椒盐米花酥, 报告编号: 202501679
检测项目: 形态、色泽、滋味、气味、组织状态、杂质、单件商品允许短缺量、筛下物(g/100g)、水分(g/100g)、脂肪(g/100g)、氯化钠(g/100g)、酸价(以脂肪计)(KOH) mg/g、过氧化值(以脂肪计)(g/100g)、铅(以 Pb 计)(mg/kg)、糖精钠(以糖精计)(g/kg)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)(g/kg)、柠檬黄(g/kg)、日落黄(g/kg)、菌落总数(n=5)(CFU/g)、大肠菌群(n=5)(CFU/g)、霉菌、金黄色葡萄球菌、营养标签等项;
报告日期: 2025.01.20



结论：符合

检测单位：国家轻工业食品质量监督检测成都站

9) 提供有第三方检测报告：黑米海苔花酥，报告编号：202501681

检测项目：形态、色泽、滋味、气味、组织状态、杂质、单件商品允许短缺量、筛下物(g/100g)、水分(g/100g)、脂肪(g/100g)、氯化钠(g/100g)、酸价(以脂肪计)(KOH) mg/g、过氧化值(以脂肪计)(g/100g)、铅(以 Pb 计)(mg/kg)、糖精钠(以糖精计)(g/kg)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)(g/kg)、柠檬黄(g/kg)、日落黄(g/kg)、菌落总数(n=5)(CFU/g)、大肠菌群(n=5)(CFU/g)、霉菌、金黄色葡萄球菌、营养标签等项；

报告日期：2025.01.20

结论：符合

检测单位：国家轻工业食品质量监督检测成都站

制定了《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》，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。一般产品安全性验证每年进行 1 次，确认验证定期开展，内审管评每年 1 次，策划的基本合理。

——查《良好卫生规范/前提方案验证记录表》，验证人员：鲁莉 谢海光 吴思利 毛运宏等，验证日期：2025.05.26，结论：良好卫生规范/前提方案的实施达到了预期效果。

——查见《HACCP 计划验证记录表》，验证人员：鲁莉 谢海光 吴思利 毛运宏等，验证日期：2025.04.01，结论：危害分析控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

——查《验证结果评价、分析报告》，分析人员：鲁莉 谢海光 吴思利 毛运宏等，验证日期：2025.05.26，结论：通过对验证结果的分析认为公司建立的食品质量管理体系基本符合（HACCP）体系认证要求（V1.0）和 ISO22000:2018 的要求，基本达到预期目的。

验证控制基本充分。

产品放行管控基本充分合理。

8) 致敏物质的管理情况：

受审方在《管理手册》中 8.5.7 致敏物质的管理条款进行了规定，并策划了《致敏原和致敏性化学物资控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，防止在接收、储存、运输、废弃等过程中对产品造成污染、误用，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程，公司暂无出口产品。

提供有过敏原物资清单，过敏原物质包括有：含麸质的谷物、甲壳纲类动物、鱼类及其制品、蛋类及其制品花生及其制品、大豆及其制品、乳及其制品、坚果及其制品等 8 大类识别本公司致敏原物质：小麦粉、虾米、鲍鱼、瑶柱、蚝油、鸡蛋、咸蛋黄、花生、花生油、大豆油、黄豆粉、全脂乳粉、黄油、牛奶、榛子、扁桃仁、瓜子仁、核桃仁、杏仁、芝麻仁、腰果仁，识别基本充分，编制：翁剑梅，审核：吴思利；

2025 年 04 月 01 日进行了致敏物质交叉污染的控制措施确认、验证，体现在《致敏物质交叉污染的控制措施确认记录》中，确认结论：能达到预期的控制水平，确认人：鲁莉 谢海光 吴思利 毛运宏 肖雅希等；

提供有 2025 年 05 月 26 日进行了致敏物质交叉污染的控制措施验证记录，验证人：鲁莉 谢海光 吴思利 毛运宏 肖雅希 等，验证结论：能达到预期的控制水平；



现场生产过程分膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产加工,按照批次进行混料加工的过程管控,分区域进行,生产完高压清洗、酒精喷洒或含蛋类及其制品蛋类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、乳及其制品、坚果及其制品等等的使用专属容器盛装方式进行管控,防止带入过敏原,已现场沟通。在生产结束后离开公司前,应实施洗手程序,防止交叉接触污染,使用含过敏原物质的产品生产结束后,应对生产公司环境、生产线所有设备、维修工器具、原辅料取用过程中使用的工器具和盛放废弃物的容器进行彻底清洗擦拭,基本可满足致敏物质交叉污染的风险,在销售过程中会通过标签标识告知方式进行管控,不直接面对消费者,基本满足控制要求。

9) 食品防护管理情况:

受审方在管理手册的 8.5.8 食品防护进行了规定,针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》,以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。在计划中对外部安全、内部安全、生产/加工安全、储藏安全、水的安全、运送/接收安全、邮件处理安全等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目,策划了应急预案、纠正措施、验证程序等,基本符合标准要求。查《食品防护计划实施有效性检查记录表》,检查日期:2024年5月30日,检查内容包括:是否有指定的人员或小组来完成、管理和更新食品防护计划?是否有适当的人员经过食品防护培训?是否进行了定期食品防护演练?食品防护计划是否进行定期审核(或在必要时进行修改)?食品防护计划的细节是否保密?对地方、市、省商检局监督官员的应急联络信息是否包括在食品防护计划内?,检查结果:符合;查见开展了食品防护计划演练,日期:2025年4月9日,演练结果:通过此次演练,证明了公司生产过程安全防护措施运行有效。食品防护小组组长吴思利负责书写此次演练的记录,并予以存档。

现场查见:

- 进入厂区有《外来人员登记表》及《外来车辆登记表》及门禁及人脸识别,进入生产车间在询问健康状况后由生产部负责人陪同带入车间;
- 仓库有专人进行管理,每批出入库有《出库单》、《出入库表》,记录有数量、库存等信息;
- 生产车间加工涉及用水,日常的水质由质检部负责;现场观察基本符合。
- 现场化学品在指定位置存放,加贴有标识;

10) 食品欺诈预防管理情况:

受审方制定有《预防和消除食品欺诈程序》,策划了对所有食品原材料或原材料组进行成文的脆弱评估,以评定或冒牌的潜在风险,考虑以下因素:4.2.1 掺假或冒牌的以往证据(主要参照《151种非法食品添加物黑名单》)4.2.2 可掺假或冒牌更具吸引力的经济因素.4.2.3 通过供应商接触到原材料的难易程度4.2.4 识别掺假常规测试的复杂性4.2.5 原材质的性质.应保持对薄弱性评估的审核,以反映可以改变潜在的风险的不断变化在经济情况和市场情报,应对每年进行一次正式的审核。

公司提供了《薄弱性评估表》,2025.04.01覆盖了食品原料面粉、大豆油、馅料、肉松、咸蛋黄、火腿等、未覆盖到食品辅料及包装材料,已现场沟通;对原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度等方面进行综合评估,评估综合风险等级为低,控制措施主要现在《食品欺诈预防控制程序验证记录》中,较为薄弱,已现场沟通。

查见《食品欺诈的控制措施确认记录》,确认日期:2025年04月01日;确认人:鲁莉 谢海光 吴思利 毛运宏 肖雅希等。总结论:能达到预期的控制水平;

查见《食品欺诈的控制措施验证记录》,验证日期:2025年05月26日,验证人:鲁莉 谢海光 吴思利 毛运宏 肖雅希等。总结论:能达到预期的控制水平;

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，每年抽重点供应商例如咸蛋黄、云腿馅料供方进行现场审核，具体见采购部审核记录。

11) 应急准备和响应管理情况：

公司制定有《应急准备和响应程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》等，策划基本满足标准要求。

公司提供了《紧急疏散、灭火救援演练》，演练时间 2025 年 4 月 14 日，演练评价：通过本次应急预案演练，让员工重新认识在火灾突发的情况下如何疏散、自救，如何参加初火的救援，如何求救，让复杂紧急情况处理的领导更熟悉怎样应对紧急情况的处理工作。本次应急预案演练、形象、充分、适宜、有效。

查编制了《产品召回控制程序》，并进行了召回演练，演练时间：2025年5月20日；应急准备和响应及产品撤回的策划及控制基本符合要求。

12) 顾客沟通/产品和服务要求、交付后的活动、顾客财产：

受审方销售部确认与产品有关的要求：

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。

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销售部负责。针对存在的问题及时进行处理。定期发放顾客满意度调查，了解顾客满意或不满意的信息，并积极应对，确保顾客满意。对顾客一般提出的问题，由销售人员负责解决，不能解决的或关系重大时，总经理处理，确属公司服务质量问题的，并组织人员制定紧急应对措施，进行处理。

1) 适用的法律法规要求（含产品标准），如：《食品安全法》、GB/T19855-2023《月饼质量通则》、GB17401《食品安全国家标准 膨化食品》、GB7100《食品安全国家标准 饼干》、GB17399《食品安全国家标准 糖果》等；

2) 公司认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如：成品执行标准：GB/T 22699 膨化食品GB 5749-2022、生活饮用水卫生标准、GB/T 19855月饼、SB/T 10104充气糖果、GB/T 20977糕点通则、GB7099-2015食品安全国家标准 糕点、面包、CAC/RCP1-1969, Rev. 4-2003食品卫生通用规范、食品召回管理办法、GB 4806.7-2016食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品等标准及客户技术要求等要求执行；——服务规范：按照GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范执行等；

查顾客和外部供方的财产：公司按客户订单需要、库存情况合理安排采购，确保客户订单及时传递至生产部，合理安排出库及送货。公司涉及的顾客财产主要是客户信息，各相关部门按照要求进行管理。现场观察客户信息主要是电子版方式存储。控制基本合理；

查交付后的活动：现场询问部门负责人，其表示顾客无特殊的食品安全要求。经询问部门负责人，其表示顾客无特殊的食品安全要求。因行业特殊性，产品即时交付，存在问题立即沟通；及时提供产品出厂报告。目前暂不存在需要协调的问题。未发生客户投诉、未发生重大食品安全事故，未发生过销售数量错误情况。临期过期商品不做退货处理；

抽查与四川科伦药业股份有限公司销售合同，合同编号 XNTY-XS-202505-010. 乙方保证所交付产品符合国家规定的食品安全标准、国家卫生检疫标准机本合同约定的质量标准。产品的保质期必须在包装上有明确标识，在保质期内，经确认产品出现乙方原因导致的质量问题，甲方有权换货或甲方退回不合格的产品并由乙方向甲方退回该不合格产品对应货款。甲方按合同对约定的质量标准、在收货当天对产品种类、数量、质量等进行验收，并由甲方指定收货人签字确认；

抽查成都万*酒店投资有限公司万**华酒店 2024 月饼采购合同，合同编号：—，乙方提供给甲方的包装塑料袋、内托、脱氧剂、应符合质量标准盒卫生要求，若因上述物品不符合国家规定的质量标准及卫生要



求造成的损失由乙方自行承担。合同总价包括乙方将货物供应至甲方指定场所并经甲方验收合格以及保质内提供因乙方货物质量问题所发生的一切费用，包括但不限于货物供应包装、运输、保险、仓储、备品、税金等一切费用。除此之外，甲方无需向乙方或第三方支付其他任何费用。

产品运输：有合作运输公司上门提货，签定运输合同；目前提供的食品未发生重大的顾客投诉或者质量安全事故等，未发生撤回召回情况，参加公司组织的应急演练、召回撤回演练，见“环境记录表”、“销售部”。

13) 顾客投诉、顾客满意度

受审方在管理手册 9.1.2 条款对顾客满意进行了规定。

查与顾客的沟通管理情况：公司主要进行：生产车间的膨化食品(直接挤压型)、热加工糕点(烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)、其他类(窝窝头杂粮饼)]和油炸类糕点[酥皮类(潮式月饼、年轮酥)])的生产，由销售部负责与客户进行沟通。

沟通方式：电话、微信等。

沟通内容：产品和服务的信息、客户反馈及抱怨处理、合同或订单以及变更、对满足顾客要求有负面影响时，采取的应急措施等。

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。

由销售经理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综合部负责。

现场与部门相关负责人沟通，其表示顾客满意度获取方法主要通过顾客满意度调查、现场口头沟通询问等方式进行，每年 1 次或特殊需要时安排；

顾客对交付产品或服务的反馈每批次进行，主要采取现场面对面的沟通方式，有问题及时解决；顾客赞扬随时进行，索赔等每批次发生时进行，上述活动主要由销售部负责。

组织目前主要是通过独立运营的子公司成都市蓉城南台月食品有限公司统一对外分销，提供了产品购销合同；查蒋玉霞（成都恒意时代供应链管理服务有限公司）、成都东郊记忆园区运营管理有限公司的产商品销售合同，合同对产品名称、数量、规格、价格等内容进行规定。

提供了 2024.08—2024.09《客户满意度调查表》，提供了对 10 位客户客户满意度调查分析，调查表从外观、质量、价格、交付、原材料等方面进行了调查。

抽查：满意度得分：刘女生——100 分、陈先生——99 分、张先生——99 分、陈女士——98 分

提供《顾客满意度调查分析统计表》对顾客满意度进行分析、调查评价：从统计表结果显示，本次调查结果，顾客对本公司的产品和服务都很满意，未发现有不满意的情况。平均满意度达为 99 分。制表：肖雅希，审核：毛运宏；

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。公司投诉管理基本符合标准要求。——审核周期内顾客无赞扬，也未发生赔付等情况。

部门负责人表示，公司服务期间，顾客基本满意，暂未发生投诉情况。

14) 前提方案 (PRP) 和危害控制计划的信息的更新、食品安全管理体系更新

受审核方策划并形成了《危害控制计划》、《前提方案》、“作业指导书”等内容，审核周期内依据 ISO 22000:2018 标准、HACCP 体系对标准建立了《危害控制计划》、《前提方案》等体系文件，HACCP 计划因总经理变更于 2025 年 4 月 1 变更修订，相关产品配料中另因脱氢乙酸钠已禁止使用改为使用山梨酸钾代



替，相关 HACCP 计划已进行修订，其它无变更，自体系建立以来至今，小组组长表示暂未发生顾客投诉，顾客无特殊的要求，运行基本稳定。同时开展了确认、验证工作，总体上更新后满足实际运行要求，食品安全风险基本可控。

食品安全管理体系更新涉及危害控制计划的更新，对更新文件有修改等的基本管理。

15) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》，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。一般产品安全性验证每年进行 1 次，确认证定期开展，内审管评每年 1 次，策划的基本合理。

——查《良好卫生规范/前提方案验证记录表》，验证人员：鲁莉 谢海光 吴思利 毛运宏等，验证日期：2025.05.26，结论：良好卫生规范/前提方案的实施达到了预期效果。

——查见《HACCP 计划验证记录表》，验证人员：鲁莉 谢海光 吴思利 毛运宏等，验证日期：2025.04.01，结论：危害分析控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

——查《验证结果评价、分析报告》，分析人员：鲁莉 谢海光 吴思利 毛运宏等，验证日期：2025.05.26，结论：通过对验证结果的分析认为公司建立的食品安全管理体系基本符合（HACCP）体系认证要求（V1.0）和 ISO22000:2018 的要求，基本达到预期目的。

提供有 HACCP 计划文件，危害分析的充分性、CCP 确定的合理性、CL 制定的充分性等基本合理，危害分析时涵盖了原辅料、生产过程、环境及场所等方面的因素，并考虑了相关的食品安全国家标准的相关要求，生产车间工具清洗、设备保养清洗需使用生活用水、其余生产环节涉及生产加工用水，水质已净化符合生活饮用水卫生标准。生活用水检测报告见 HACCP 小组城市水质检测报告，检测日期：2025 年 02 月 27 日-03 月 10 日，检测指标：pH 值、铁、铝、锰、铜、氯化物、氰化物、硝酸盐、二氧化氯、溴酸盐等 39 项，检测机构：四川省中安检测有限公司，检测日期：2025 年 02 月 27 日-03 月 10 日；符合要求；

——产品依据国标进行生产：

查产品第三方检测报告：（本次认证范围暂不涉及酥类、酥层类别产品）

一、油炸类糕点

01) 油炸类糕点[酥皮类（年轮酥）]

提供有第三方检测报告：年轮酥

产品执行标准：GB20977-2007 《糕点通则》、GB 28050-2011 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》

产品名称：碧波香莲蛋黄年轮酥

报告编号：202488925

检测项目：过氧化值、酸价、铅、黄曲霉素 B1、山梨酸钾、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、苯甲酸等项；

报告日期：2024.12.05

结论：符合

检测单位：国家轻工业食品质量监督检测成都站

02) 油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼）]

提供有第三方检测报告：烘烤类糕（纯莲蓉蛋黄酥皮月饼）

产品执行标准：GB/T 19855-2023 《月饼质量通则》，GB 7099-2015 《食品安全国家标准 糕点、面包》；



产品名称：纯莲蓉蛋黄酥皮月饼

报告编号：W2507090137

检测项目：过氧化值、酸价、铅、黄曲霉素 B1、山梨酸钾、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、苯甲酸、水分等项；

报告日期：2025.07.09

结论：符合

检测单位：国家轻工业食品质量监督检测成都站

二、烘烤类糕

03) (烘烤类糕点[糖浆皮类(广式月饼)])

提供有第三方检测报告：广式纯莲蓉蛋黄月饼

产品执行标准：GB/T 19855-2023《月饼质量通则》，GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》；

产品名称：黄金火腿坚果月饼

报告编号：W2507100042

检测项目：过氧化值、酸价、总糖、铅、馅料含量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、苯甲酸、水分等项；

报告日期：2025.07.10

结论：符合

检测单位：国家轻工业食品质量监督检测成都站

04) 烘烤类糕点

提供有第三方检测报告：熊猫窝窝头杂粮饼

产品执行标准：GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》，JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》；

产品名称：熊猫窝窝头杂粮饼

报告编号：202501682

检测项目：过氧化值、酸价、总糖、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、水分等项；

报告日期：2025.01.17

结论：符合

检测单位：国家轻工业食品质量监督检测成都站

三、膨化食品(直接挤压型)

提供有第三方检测报告：椒盐米花酥

产品执行标准：GB/T 22699-2008《膨化食品》，GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》，JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》，GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》；

产品名称：椒盐米花酥

报告编号：202501679

检测项目：过氧化值、酸价、总糖、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、水分等项；

报告日期：2025.01.20

结论：符合

检测单位：国家轻工业食品质量监督检测成都站

**四、糖果食品 [牛扎糖（原味）]**

提供有第三方检测报告：牛扎糖（原味）

产品执行标准：SB/T 10104-2017《糖果 充气糖果》

产品名称：牛扎糖

报告编号：202485016

检测项目：过氧化值、酸价、总糖、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、水分等项；

报告日期：2024. 11. 20

结论：符合

检测单位：国家轻工业食品质量监督检测成都站

验证控制基本充分。

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

受审方在《管理手册》进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖1次。查阅编制了《2024年度审核计划》、《内审实施计划》，并2025年6月5-6日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有，包括了《内部审核报告》、《审核实施计划》、《内审检查表》、《不符合报告》、“培训记录”、首末次会议签到表，体系内审提出1个不符合项，均已关闭。基本符合要求。

受审方编制了《管理评审控制程序》，内容基本符合标准要求。现场考核，与内审审核组长吴思利、组员翁剑梅、陈燕彬现场交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员仍然存在能力存在不足，已开不符合项整改。

受审方《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于2025年6月24日实施了管理评审，保持有“年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“公司管理评审输入报告”“改进项及改进计划”等记录，管理评审提出的改进建议：加强记录文档的管理，食品安全小组开展培训，计划在2025年12月31日前完成培训，改进措施已在2025年7月15日完成，查有培训记录，培训内容：记录文档的管理要求。

现场询问总经理毛运宏，知道每年要进行管理体系的管理评审，但对管理评审的具体流程和需要的管理评审输入与输出内容了解不够全面，存在能力不足的情况，已开不符合项整改；

管理评审提出的改进建议：加强记录文档的管理，食品安全小组开展培训，计划在2025年12月31日前完成培训，改进措施已在2025年7月15日完成，查有培训记录，培训内容：记录文档的管理要求。

管评结论：公司建立、实施管理体系，实施结果表明：我公司管理体系运行，基本符合标准要求，管理方针和目标是适宜的；资源配置是充分的；设备配置是适宜的，体系运行是适宜的、充分的、有效的。

管理评审基本符合要求。

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**

受审核方制定有《不合格品控制及撤回程序》、《改进、纠正和预防措施控制程序》。

原辅料及包装材料验收主要由品控部负责，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，品控部动态管控，提供有检验和过程监控记录有发现成品检验不合格的情况，

负责人介绍，公司产品的不合格产品的发现有生产部发现的不合格和品控部发现的不合格；

1) 生产部门发现的不合格的处置和纠正由生产部门完成，查生产部《不合格品报告》、《纠正和预防措施处理单》，2024年8月-2025年7月，多数为包装不合格或成型不合格，处置多为回收返工或当废弃物处置。

一抽查2024-12-31《不合格品报告》，产品名称：南小月年轮酥青稞牛肉味，原因：包装不合格，数量0.1kg，



不合格处置：经部门负责人同意，不合格品去皮，馅料再次使用，剩余废料送养猪场做猪食。处置重检结果：已完成本次不合格品的处置，签名：赵汾，2024-12-31。查《纠正和预防措施处理单》，原因分析：包装机刀头压饼袋，纠正措施：维修机器，调整号刀头，验证结果：最大程度控制不合格的产生，验证人：赵汾，2024-12-31。

一抽查 2025-5-27《不合格品报告》，产品名称：青稞米花酥，原因：成型不合格，数量 11.6.1kg，不合格处置：由于该不合格品无法再次利用，经各部门负责人同意，将该不合格品给养猪场做猪食。处置重检结果：已完成本次不合格品的处置，签名：刘雅玲，2025-5-26；查《纠正和预防措施处理单》，原因分析：未达到作业要求，喂料无法做到不间断，不可避免；纠正和预防措施：提高人员熟练程度，降低产品次品率，验证结果：最大程度控制不合格的产生，验证人：刘**，2025-5-26。

2) 品控部发现的不合格，生产部对不合格的事实确认，并做出响应的纠正，品控部对处置结果进行重检，由生产部门进行原因分析，指定纠正措施，最后有品控部人员验证结果。经查不合格的问题多为包装漏气、盒油炸过程断酥皮等问题，提供《不合格品报告》、《纠正和预防措施处理单》；

一抽查 2025-2-19《不合格品报告》，品名：南小月年轮酥纯莲蓉蛋黄味，原因：油炸不合格，产品在油炸过程中由于酥皮断酥，导致爆馅，无法进行下一步工序，数量 29 个，不合格处置：剥离不合格品酥皮，饼皮处理给养猪场做猪食，馅料留作重新包饼皮。处置重检结果：经剥离的馅料包上生胚皮厚符合要求，品控部签名：石亚维，2025-2-19；查《纠正和预防措施处理单》，原因分析：油炸组员在油炸过程中由于酥皮断酥造成；纠正和预防措施：要求操作组员工严格按照制作工序操作，减少断酥产品，生产部：姜波，2025-2-19；验证结果：经对技术人员的指导，断酥产品得到控制，品控部：石亚维，2025-2-19。

一抽查 2025-4-29《不合格品报告》，品名：黑米海苔米花酥，原因：产品内包装不合格，米花酥包装膜边角有褶皱导致该产品漏气，数量 18 个，不合格处置：去除包装膜，带托灭菌后重新包装使用。处置重检结果：符合要求，品控部签名：任**，2025-4-29；查《纠正和预防措施处理单》，原因分析：米花酥包装膜制袋过程中异位导致边角有褶皱；纠正和预防措施：设备调整及维修，生产部：刘雅玲，2025-4-29；验证结果：经过对设备调整及维修，员工生产操作管理培训和异物管理培训等，产品不合格控制率得到了有效控制，品控部：任**，2025-4-29。

现场交流质检员回答：1、当监视关键限值偏离或操作性前提方案失控时，上报食品安全小组处理；2、对于生产过程中发现不符合和潜在不安全产品，对产品进行隔离和评价后，放行、返工或报废，当产品在交付或使用后发现不合格情况，由食品安全小组组长启动产品召回程序，其描述与程序文件基本一致。召回情况见生产部审核记录。

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。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

与负责人交流，审核周期内有门店因产品近效期的问题退回，其他没有发生有产品召回的发生。

组织对不合格产品及纠正、纠正措施的管理符合要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方策划了《纠正和预防措施控制程序》；保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；QEFH 体系的内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格，管理评审输出以采取纠正措施计划，计划整年度持续实施，下次审核关注。

公司日常各部门通过采购管理控制、生产过程控制、产品放行控制、顾客投诉处理等方式监督，询问组织没有发现不合格产品，无采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方在《管理手册》第9.1.2 顾客满意进行了规定，同时策划了《与顾客有关的过程控制程序》。销



售部相关人员表示，体系建立以来，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练。

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）：

受审方在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《基础设施和工作环境控制程序》《前提方案》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

组织的规模情况/资源配置情况：

1) 现有内部资源的能力：

公司占地面积 18500 余平方米，加工区域与办公区域分开；一层建筑面积：8180 平方米（糖果类/膨化食品车间：1200 余平方米、外包仓库：1200 余平方米、原辅料库：500 余平方米、内外包材库 1200 余平方米、成品库 1500 余平方米）；二层建筑面积：8219 余平方米（饼干/热加工糕点生产车间：8000 余平方米、化验室 200 余平方米），夹层中有员工更衣室、缓冲间等区域；三层为办公区域大约 8000 余平方米，（提供由新津区分局普兴派出所盖章证明文件，证明：兹有辖区单位南台月智能化食品生产基地项目位于成都市新津区普兴街道漆家西路 158 号(四川新津工业园区)；

2) 主要生产设备有：电烤箱、油炸锅、煎炸油全自动过滤器、拌馅机、包装机、开酥机等（列举 2~4 种），新增一蛋卷生产线设备。

3) 主要安全环保设施有：灭火器、消防栓（列举 2~4 种）集尘罩、除尘器、污水处理站、固废暂存间、垃圾桶等。

4) 特种设备：电梯、安全阀、压力管道、压力容器

5) 检测设备：电热恒温培养箱、电子天平、电热鼓风干燥箱、立式压力蒸汽灭菌器、真空干燥箱、酸度计、洁净工作台（列举 2~4 种）\车间内部检测设备：电子秤、温湿度表

6) 企业外包过程为：电梯维修（四川上凌机电工程有限公司）、虫害消杀控制（艺康（中国）投资公司）、产品委外检验（成都市食品检验研究院）、物流运输（成都雅士物流有限公司）、废弃物回收（成都佳鑫益再生资源回收有限公司）、危险废物处置（中节能安岳清洁技术发展有限公司）、消防维保（四川索安机电工程有限公司）；

公司坐落于成都市新津区普兴街道漆家西路 158 号（四川新津工业园区），环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见采购部审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

提供了设备台帐，涉及生产部的主要计量器具有：电热鼓风干燥箱、立式压力蒸汽灭菌锅、真空干燥箱、酸试讲、洁净工作台、温湿度计、电子秤、电子台秤、数显恒温水浴锅等若干，基本满足认证范围所涉及膨化食品（直接挤压型）、热加工糕点（烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]



和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥）]的生产。

提供有《设备清洁、维护保养记录表》、《设备月度检修记录表》、《设备年检修记录表》，对各车间备包括电磁加热炒干果机、挤压膨化机、花生去皮机、远红外线食品烤炉、电热食品烤炉、电磁加热搅拌锅、冲压式成型机、自动理料包装线、和面机、搅拌机、酥皮机、流心 3Q 充夫复何求机、恒温水槽、自动包馅机、自动排盘机、枕式包装机、烤箱、和面机、定量自动分割机、烤箱、油炸锅、封口机、自动薄膜封口机、SOP 电脑喷码机、晾饼机等进行了设备点检，保养周期：每月/每周；

抽查设备维保情况：

提供有《2024 年-2025 年设备清洁、维护保养记录表》、《设备月度检修记录表》、《设备年检修记录表》，随机抽取：2024.08.01-2025.06.03 日记录；

提供有《生产设备清单》、《设备清洁、维护保养记录表》、《车间设备月维护保养记录表》、《周保养表单》等，提供了《2025 年度车间设备月维护保养记录表》，对伟隆包装机酥皮、开托机酥皮、金属探测仪酥皮、自动包馅机、电力旋围炉糕点等设备，维护保养计划，保养周期为月月、周保养，项目包括检查、清洁、加油、必要时更改零配件，针对维保，随机抽取：

抽查：

1) 《车间设备月维护保养记录表》，设备名称：定制电炸锅酥皮，提供了 2025 年 1 月-2025 年 6 月的保养记录，抽 2025 年 06 月保养情况，01 月 1/13/21 进行周保养，03 月 04/11/17/25/31 日进行周保养；

2) 《周保养记录表》：其它发电机、污水站、生活热水锅炉等进行周保养，设备名称：发电机，工作项目：检查机油平面量、冷却系统系统；污水站，工作项目：检标查污水泵工作状态、检查曝气机工作状态等、生活热水锅炉，检查项目：增压泵运转是否正常，有无异响；检查锅炉运行情况等，周保养时间：2025 年 01 月 02 日/6 日/15 日/21 日；

03) 抽查《年度维修记录表》，维修日期：日期 2024.09.21 维修项目：三部换抖机；2024.10.09 维修项目：一部修搅拌机；2024.11.00 维修项目：一部内包机；2024.12.30 外包洗空调；维修人：李科；符合要求；

生产周期内，没有重大设备更新。组织可关注设备维修情况的管理。

检测设备：电热鼓风干燥箱、立式压力蒸气灭菌锅、真空干燥箱、酸试讲、洁净工作台、温湿计、电子秤、电子台秤、数显恒温水浴锅等，满足产品检测需要。

现场观察：

车间生产管理：

公司生产车间分为：生产部一部（潮式月饼、年轮酥）和生产二部（广式月饼、桃酥）、生产三部（膨花食品（米花酥）、糖果），其中生产一部及生产二部均位于二层，内部设置有（烘烤类糕点（酥类、酥层类、酥皮类、糖浆类、酥皮类、糖浆皮类、其他类）：油炸类糕类（酥皮类），功能布局设置有：原料脱包间、生蛋间、存蛋间、晾蛋间、烤蛋间、配料间、搅拌间、阴凉间、月饼成型区、阴凉间、废料处理间、二部烤蛋间、馅料处理间、冷藏库（-4~8℃）、二部搅拌间、二部成型间、二部配料间、工器洗消间、二部烘烤间、二部冷却间、缓冲间、内包材杀菌间、脱包间、男一、二更、女一、二更、内包间、转盘间等，一层主要配置有原料库、辅料库、包材库、成品库等，生产三部（膨花食品）生产车间位于一层，与包材库等位同一楼层；车间内设有：原料预处理间、蛋清原料冷藏间（0~4℃）、辅料库、工器具洗消间、配料间、半成品处理间、外包库、内包材杀菌间、外包间；仓库位于一层，设有（原辅料库、添加剂库、外包材库、内包材库）；生产三部（膨花食品、糖果）生产车间位于一层，与包材库等位同一楼层；车间内设



有：原料预处理间、蛋清原料冷藏间（0~4℃）、辅料库、工器具洗消间、配料间、半成品处理间、外包库、内包材杀菌间、外包间；仓库位于一层，设有（原辅料库、添加剂库、外包材库、内包材库）；糖果不用生产车间，二楼：磨浆间、外包间等，基本符合膨化食品（直接挤压型）、热加工糕点（烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥）]）的生产工艺要求进行分间管控；（本次认证范围暂不涉及糖果、酥类、酥层类别产品）

——生产加工车间配置有一次、二次更衣室（分设有贵宾、员工更衣室），各车间有紫外线灯、臭氧杀菌设施，场内另配备有诱蝇灯；

查看生产部现场涉及特种设备，电梯1台、压力管道1台、压力容器1个、安全阀（15个），由设备运维部统一进行外检及维保；

查电梯1台（电梯设备代码311010159202230416，校验报告时间：2025年04月09日，报告编号：SRD-1A-DTJC-202502327；

查压力容器（灭菌锅）1个，编号：容17川AG8207(24)、设备代码：217034013202375223，检验日期：2024年03月12日，下次检验日期：2027年03月11日；

查压力管道1个，编号：管30川A01065(24)，发证日期：2024年06月27日；（检定周期三年）

查安全阀共14个，抽查：安全阀A28H-16 报告编号：RCZT-2024-F08489，校验日期：2024年12月23日；安全阀A28H-16 报告编号：RCZJ-2024-F08490，校验日期：2024年12月23日；安全阀3 报告编号：RCZJ-2024-F08491，校验日期：2024年12月23日，基本符合要求；

抽查设备维修情况：压力管道（天燃气）由供方定期点检修保，维保单位：新津川港燃气有限公司，每月由燃气公司负责定期检查，询问安环部负责人反馈，审核周期内暂无管道异常问题记录；

电梯定期由维保外方定期点检，每月点检，抽查2025.05.18电梯维保记录，维保单位：四川上棱机电工程有限公司，检测结果，无异常；企业于2024年02月才正式投入生产，设备均为新配置，至目前没有特种设备维修记录；

受审方在管理手册中8.7条款对监视和测量资源进行了要求，策划了《监视和测量控制程序》。抽查“监视测量设备台账”，主要包括电热鼓风干燥箱、电热恒温培养箱、立式压力蒸汽灭菌器、真空干燥箱、电子天平、温湿度表、电子秤等61个监测设备，其中涉及了生产车间的温湿度计和电子秤，提供了校准证书，抽取：

电热鼓风干燥箱（型号JC101）的校准证书，编号：第24015746856号，校准日期：2024年01月05日，有效；

电热恒温培养箱（型号：DNP-9272A）的校准证书，编号：第24015746859号，校准日期：2024年01月05日，有效；

立式压力蒸汽灭菌器（型号：LX-B75L）的校准证书，编号：第24015746862号，校准日期：2024年01月05日，有效；

真空干燥箱（型号DZF-6050）的校准证书编号：第24015746854G1号，校准日期：2024年01月05日，有效；

电子天平（型号BC-10001）的校准证书编号：第24015828785号，校准日期：2024年01月09日，有效；



数显温湿度表（型号 Testo608-H1）的校准证书编号：第 24015823718 号，校准日期：2024 年 01 月 11 日，有效；

电子秤（型号 ACS-30kg）的校准证书编号：第 24015828812 号，校准日期：2024 年 01 月 09 日，有效；

电子秤（型号 ACS-3kg）的校准证书编号：第 24015828797 号，校准日期：2024 年 01 月 09 日，有效；

另抽查酸度计、生物显微镜、普通玻璃液体温度计、温湿度表、电子秤等 15 份的校准报告，均在有效期内。

监视和测量资源基本满足产品监视和测量需求。

控制基本合理。

2) 人员及能力、意识:

受审方在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《岗位职责说明书》，覆盖到公司总经理、各岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定，部门负责人表示审核周期内公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化。现场随机抽取总经理陈可，学历：本科，工作经验 30 年，在本单位工作 30 年；食品安全吴思利，学历：本科，工作经验 30 年，在本单位工作 12 年；综合部负责人陈宇，学历：本科，工作经验 4 年，在本单位工作工作经验：1 年，提供了《员工能力评定表》，同时对上述人员进行了能力评定，在职务、教育学历、专业/职称、相关工作经历、培训学习方面进行了评定，结论：培训合格允许上岗。

部门负责人陈宇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、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

审核周期内各岗位人员基本满足要求。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《2024 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对管理体系标准、体系文件、法律法规、意识、作业指导书、前提方案、管理制度等方面，策划基本充分；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。部门负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的的能力。

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	培训有效性评价
2024. 1. 15	GB/T19001-2016、 GB/T14001-2016、 ISO22000:2018、HACCP 体系标准 及内审员培训	各部门主要负责人	<input checked="" type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 面试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024. 2. 13	管理文件培训手册、程序 HACCP 计划、前提方案、操作性 前提方案、记录表格填写	各部门主要负责人	<input checked="" type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 面试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024. 3. 8	工艺流程。操作文件培训	全员	<input checked="" type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 面试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024. 4. 16	企业管理制度培训	全员	<input checked="" type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 面试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024. 6. 8	食品安全意识培训	全员	<input checked="" type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 面试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <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、电工等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，见培训记录：

——检验员：

吴思利，证书编号：0370300031711；发证日期：2003年09月24日；

翁剑梅，证书编号：1520003006501511；发证日期：2015年08月08日；

文佳莉，证书编号：S000051002025234000380；发证日期：2015年08月08日；

——电工证。

李杰，证书编号：T510132198709282918，高压电工作业 有效期：2024-06-24 至 2030-06-23

李勇，证书编号：T5101624*****5514，低压电工作业 有效期：2020-08-04 至 2026-08-03

王志勇，证书编号：T510132197408124516，高压电工作业 有效期：2024-06-07 至 2030-06-06

李海，证书编号：T510922198810104738，低压电工作业 有效期：2023-09-19 至 2029-09-18

已按照规定时间进行了年检。

查健康证管理情况：

提供了人员健康台账，由综合部管理，随机抽取：

总经理-陈可（证件编号：川（2023）51010601-000001，发证日期：2023年08月09日），食品安全小组组长-吴思利（证件编号：川（2024）51013211-000520，发证日期：2024年03月04日），综合部-陈宇（证件编号：川（2024）51013211-001958，发证日期：2024年06月07日），生产部-03生产车间刘锐（证件编号：川（2024）51013211-000526，发证日期：2024年03月04日），生产部-02生产车间朱正秋（证件编号：川（2024）51013211-000525，发证日期：2024年03月04日），生产部-01生产车间张平（证件编号：川（2023）51010601-000001，发证日期：2023年08月09日），品控部-翁剑梅（证件编号：川（2024）51013211-000521，发证日期：2024年03月04日）均在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

受审方在《管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息沟通程序》；

查内部沟通管理情况：

与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、有关食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

内部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
每周一	定期工作例会	各部门领导	会议	领导层	无异常
不定期	定期开班组长会议	生产部各班组长	会议	生产部	无异常

查内部报告管理情况：

部门负责人表示公司目前从事生产部分的员工均为多年老员工，对公司发展政策、发展方向及各项政策



要求等均很了解，也愿意同公司一起发展及进步。

受审方建立了有专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全、合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，希望员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患。

查外部沟通管理情况：

与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构等进行沟通，沟通方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定食品安全小组组长/HACCP 小组组长负责（参加公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司产品在食品安全方面、安全生产方面、监管要求、公司各类管理要求等的信息。

外部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2024年6月3日	成都市新津区市场监管局	政府部门	电话\微信	品控部	整改清单
2024年6月24日	合格供方评价表	供方	电话\微信	采购部	合格供方

受审方的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

受审方在《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：

受审方形成了文件化的《管理手册》、《程序文件汇编》、《危害控制计划》、《前提方案\良好卫生规范》及各类制度文件以及所要求的记录。

公司策划编制的《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管理体系运行的需要。

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 36 份程序文件，基本包括了管理体系标准要求的程序。

三层次文件：《危害控制计划》1 份、《前提方案/良好操作规范》1 份，制度文件若干
查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理陈可批准。

于 2024-02-18 对体系文件进行发布并实施，体系处于初次导入，未发生变更，审核人：吴思利，审批：陈可，时间：2024.02.18，基本合理。

查《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案/良好操作规范等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本等，未明确编制及审核信息，现场沟通。

查《文件发放/回收登记表》，表内写明了文件名称、发放编号、受控状态、领用部门、签收人员、回收人员、日期：2024-02-18，文件名称：质量、环境、职业健康安全、食品安全和 HACCP 一体化管理手册、程序文件、前提方案、危害控制计划等，基本受控。基本符合。

查外来文件管理情况：

提供了《记录清单》、《法律法规清单》，记录了文件名称、编号、保存部门、保存期限等识别适用的包括：食品安全法、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、ISO22000:2018《食品安全管理体系 食品链中组织的要求》、《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证补充要求 V1.0》、



GB 14881-2013 食品企业通用卫生规范、GB/T 27320-2010 食品防护计划及其应用指南 食品生产企业、总局令第 17 号 食品添加剂生产监督管理规定、总局令第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法、GB/T 22699 膨化食品、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB/T 19855 月饼、SB/T 10104 充气糖果、GB/T 20977 糕点通则、GB7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包等，基本充分，均在有效期内。

查记录管理情况：

受审方编制并实施了《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。

提供了《记录清单》，共 53 份记录，文件名称、编号、保存科门、保存期限等信息，控制基本符合。抽《合格供方名录》、《净含量原始记录》、《车间温湿度记录》、《配料记录表》等 10 份记录，记录均有编写。询问负责人其表示记录最终由各部门保存。

查《风险与机遇评价表》、《2024 年度培训计划》、《外包装质量记录表》、《配料记录表》，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
- 2) 组织机构：无，总经理变更：总经理：陈可变更为总经理：毛运宏
- 3) 管理体系：无
- 4) 资源配置：生产车间：新增一条蛋卷生产线设备
- 5) 产品及其主要过程：无
- 6) 法律法规及产品、检验标准：无
- 7) 外部环境：无
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：

认证范围变更：

原认证 QE 认证范围：

E: 饼干、膨化食品、糖果、热加工糕点的生产（资质许可范围内）涉及场所的相关环境管理活动

Q: 饼干、膨化食品、糖果、热加工糕点的生产（资质许可范围内）

现变更为：

E: 膨化食品（直接挤压型）、热加工糕点（烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥）]）的生产涉及场所的相关环境管理活动

Q: 膨化食品（直接挤压型）、热加工糕点（烘烤类糕点[糖浆皮类（广式月饼）、其他类（窝窝头杂粮饼）]和油炸类糕点[酥皮类（潮式月饼、年轮酥）]）的生产

- 9) 联系方式：无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

不符合项（3）项，涉及部门/条款：1) 生产部 F8.2.4/H3.3（A11\A7）、02) 综合部 F7.2/H3.2;03) 品控部 F8.8.1/H4.5，现场已验证不符合项整改措施符合要求。



四、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用，现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

无变化（FH）

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，**四川南台月食品有限公司**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 checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input 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 checked="" type="checkbox"/> 有效	<input 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：邝柏臣、朱宗磊、刘江（QFH实习）



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予以配合。

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。