

项目编号：20671-2024-F

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：杭州临安小天使食品有限公司

审核体系：食品安全管理体系

审核组长（签字）：任泽华

审核组员（签字）：任国平

报告日期：2025 年 8 月 11 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
☒ 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 ISC 技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

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

承诺人审核组长：任泽华

组员：任国平



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	任泽华	组长	审核员	2023-N1FSMS-4059498	CIV-9
B	任国平	组员	审核员	2023-N1FSMS-4059494	CIV-9

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	蔡晶晶、荣兰兰	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（**食品安全管理体系**）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：

ISO 22000:2018

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为■单一体系审核□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 0019-2014 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：中华人民共和国食品安全法、生产许可管理办法、标准化法、产品质量法、食品召回管理办法、ISO22000：2018、GB28050-2011、GB 2763-2021食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量等法规文件

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：GB/T 22699-2022膨化食品质量通则、QB/T2686-2021马铃薯片（条、块）；



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11日上午至2025年08月11日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年9月8日至本次审核结束日。

审核方式： ☒ 现场审核 ☐ 远程审核 ☐ 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

F:位于浙江省杭州市临安区锦南街道杨岱路858号杭州临安小天使食品有限公司生产车间的膨化食品(焙烤型、油炸型、直接挤压型、花色型)、薯类食品(干制薯类)的生产

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：浙江省杭州市临安区锦南街道杨岱路 858 号

办公地址：浙江省杭州市临安区锦南街道杨岱路 858 号

经营地址：浙江省杭州市临安区锦南街道杨岱路 858 号

多场所地址：——

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：——

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）——不涉及

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：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整： ☒ 未调整； ☐ 有调整，调整情况：

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

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

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款:生产部 8.5.4.5

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 9 月 10 日提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2026 年 8 月 11 日前。

2) 下次审核时应重点关注：



本次不符合项，内审、管理评审、确认和验证，前提方案及危害控制计划的实施情况，产品放行，车间现场管理等；

3) 本次审核发现的正面信息：

- 受审核方总经理及各部门负责人支持管理体系的运行工作；
- 受审核方在集团总部管理体系中已有多年体系运行经验；
- 按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作；
- 审核周期内未发生重大的质量及食品安全事故、未发生重大的环境处罚等；
- 按照体系策划情况配置了基本的资源，审核周期内基本按照策划的体系文件要求运行；

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

公司作为小王子控股的全资公司，按照小王子公司要求贯彻实施质量和食品安全管理体系的生产为核心的职能，有多年的体系运行经验，各部门主要人员对标准有较好的认知和理解。及时能够结合标准、公司实际等会合理评估和调整体系文件，审核周期内对危害控制计划进行了修改，各体系文件对膨化食品(烘烤型、油炸型、直接挤压型、花色型)、薯类食品(干制薯类)的安全产品实现进行了控制。

受审核方生产现场管理及运行基本符合策划的标准要求，在原料采购验收、特种设备管理、基础设施维护管理、生产过程管控等方面运行基本符合，但现场审核也发现对内审、管理评审、确认和验证，前提方案及危害控制计划的实施情况，产品放行，车间现场管理等需要进一步完善。经过现场审核，受审核方总体上各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程有基本的应用，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：

本次审核期间麦烧车间产品没有生产，下次审核时关注。

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 目标的实现情况 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

公司在食品安全管理手册第 6.2 条款进行了规定，并提供了《食品安全目标分解考核表》。

公司建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总的食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。抽查公司总食品安全目标实现情况的评价，结果如下：

目标分解	考核频次	考核方法	考核完成情况 (2024. 10-2025. 06)
杜绝重大的食品安全事故、系统性质量	每年 1 次	统计事故发生次数	0



事故、重大生产安全事故			
杜绝国家监督抽检不合格	每年 1 次	统计事故发生次数	0

管理目标按照策划已实现。

2.2 重要审核点的监测及绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中FH应包括使用危害分析的方法和对食品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、组织及其环境、相关方、风险及机遇实施及管理情况：

受审核方在管理手册第4章及第6章进行了规定，在依据ISO22000:2018体系标准建立体系文件以来，从战略管理层面，公司领导层确定了影响理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。识别了内外部因素、相关方需求和期望，并针对识别的潜在的风险和机遇，结合公司产品生产过程进行了整合及控制，与组织的宗旨和方向基本一致。但未能提供《组织风险和机遇控制清单》《应对机遇与风险措施清单》等记录，现场沟通改进。

2、变更的策划管理

受审核方小组组长表示公司通过管理评审、内部审核结果、监视测量分析评价结果、组织内外环境变化、客户要求及利益相关方的需求等进行识别，来确定管理体系变更的需求。对变更前、变更中、变更后的全过程实施监控，并组织对变更的有效性进行评价。确保管理体系的完整性，审核周期内对危害控制计划进行了修改。管理基本规范。

3、沟通管理情况：

受审核方在管理手册7.4 条款进行了规定，包括沟通方式、沟通内容、沟通对象等内容对内部主要与公司员工进行沟通，对外主要包括供方、顾客、监管部门、认证机构等，沟通方式主要包括：微信、电话、邮件、文件传递等方式，审核周期内，内部沟通基本顺畅，未发生重大异常情况；市场监督管理局不定期来厂进行检查，审核周期内未发生检查不合格情况。

4、安全产品的策划及实现情况：

现场和食品安全小组组长沟通油炸薯片、油炸薯条、麦烧、膨化棒、膨化米制品和薯类食品的生产过程确定所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品管理体系/危害控制体系。

安全产品实现情况的策划：

1) 现有内部资源的能力；

2) 企业目前体系覆盖有效人数；

3) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组，生产车间，品控科、设备技术科、综合科等。

4) 提供有生产设备清单、检测设备清单。

5) 企业外包过程为：虫害控制；



上述资源配置基本满足油炸薯片、油炸薯条、麦烧、膨化棒、膨化米制品和薯类食品的生产过程需要。

企业提供《危害控制计划书》，在危害控制计划书中有明确流程图等信息。

对于需要使用环境卫生、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》、《危害控制计划书》等控制要求，公司结合实际的生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保生产过程所做的各项前期策划安排。策划内容基本覆盖，但是充分性建议持续关注。

5、生产和服务提供控制、产品标识和可追溯性、产品防护、前提方案、危害控制计划实施（以产品的实现流程为基础追查产品的可追溯性系统，并结合实现过程，审核生产服务提供的控制、产品标识、良好卫生规范、以及CCP点的监控情况等）

以追溯方式审核各类产品生产控制情况：

CCP点/OPRP点设置情况：

1、香雪饼产品的CCP点有三个：烘干、调味料配制、金探；OPRP点有六个：原辅料验收、大米储存、棕榈油的储存、成型、挂油调味、内包装。

2、鲜米饼产品的CCP点有两个：配制油料、金探；OPRP点有六个：原辅料验收、大米储存、棕榈油的储存、成型、挂油挂粉、内包装。

3、麦烧产品的CCP点有两个：配料、金探；OPRP点有五个：原辅料验收、棕榈油储存、大米/玉米粉/小麦粉的储存、内包装。

4、棒类产品的CCP点有两个：烘干、金探；OPRP点有六个：原辅料验收、大米储存、棕榈油储存、调味品配制、挂油赋味、内包装。

5、薯类（薯片）产品的CCP点有三个：配料、油炸、金探；OPRP点有2个：原辅料验收、棕榈油储存；审核周期内，对原策划的成型、赋粉、内包装三个OPRP进行了调整，设置为PRP。

6、薯类（薯条）产品的CCP点有两个：油炸、金探；OPRP点有四个：原辅料验收、棕榈油储存、赋味、内包装。

原料和供方控制均由总部的供应部负责。原辅料的验收由公司品控科负责、产品储存由综合科（仓库）负责。

以追溯方式审核各类产品生产控制情况：

1、追溯20250524批次的鲜米饼生产控制情况（CCP点有2个：配置油料、金探；OPRP点有六个：原辅料验收、大米储存、棕榈油的储存、成型、挂油调味、内包装）：

现场查看雪饼生产，并抽查该批次产品生产过程控制记录，提供了中控原始记录、制粉岗原始记录、膨化食品（配料间）原始记录、膨化米制品预支段工艺记录、蒸练冷却岗工作原始记录、成型一干岗工作原始记录、雪饼二干岗工作原始记录、雪饼烧烤岗工作原始记录、烧烤赋味岗工作原始记录、雪饼车间挂糖调



味岗工作原始记录、香雪饼包装段原始记录；在配料原始记录、挂糖调味岗工作原始记录（根据烘焙膨化（香雪饼、鲜米饼）类产品HACCP计划，有涉及到添加剂特丁基对苯二酚（TBHQ）和I+G（I+G适用于鲜米饼），明胶等，根据所提供的雪饼车间的食品添加剂监控记录（CCP2），特丁基对苯二酚的食品添加剂监控记录，原料量400kg，0.072kg，配置比例为0.018%，添加剂使用量符合GB2760中添加量 $\leq 0.2\text{g/kg}$ 的CL值规定要求；其中I+G添加量属于根据生产需要适量添加，基本符合要求，配制人为叶XX，检查人为徐XX、《烘焙膨化米制品烧烤段工艺制程》，显示烘干温度和速度（抽查11:00点温度105℃，速度55Hz，符合作业指导书要求）；提供了《金属探测CCP记录》（CCP2），抽查2025.5.24当天6:40/8:23/10.43等每小时进行铁（ $\phi 1.5\text{mm}$ ）、铜（ $\phi 2.0\text{mm}$ ）、不锈钢（ $\phi 2.0\text{mm}$ ）等进行了灵敏度验证，显示均为合格，显示无不符合，操作人为孙XX，检查审核人为徐XX。各CCP点基本符合危害控制计划要求。

成型过程（OPRP4），对虫害控制，行动准则为按照《虫害控制方案》控制，提供了虫害防治记录，基本符合要求；

挂油调味（OPRP5），对生物危害，行动准则为按照《清洗消毒计划》控制，提供了2025.5.24《消毒液配制记录表》（75%酒精和250ppm三氯异氰尿酸消毒水），并提供了《雪饼车间设备、工器具、墙壁、地面清洗消毒记录》，《工作服、包装物（膜卷、袋）消毒记录》，基本符合要求；

内包装（OPRP6），对生物危害，行动准则为按照《清洗消毒计划》控制，提供了2025.5.24《消毒液配制记录表》（75%酒精和250ppm三氯异氰尿酸消毒水），并提供了《雪饼车间设备、工器具、墙壁、地面清洗消毒记录》，《工作服、包装物（膜卷、袋）消毒记录》，基本符合要求；对虫害控制，行动准则为按照《虫害控制方案》控制，提供了虫害防治记录，基本符合要求；

中控原始记录、制粉岗原始记录、膨化食品（配料间）原始记录、蒸练冷却岗工作原始记录、烧烤赋味岗工作原始记录、雪饼车间挂糖调味岗工作原始记录、香雪饼包装段原始记录；在配料原始记录、挂糖调味岗工作原始记录中能追溯原辅料的产地、批次信息，能实现原料追溯；

生产过程的环境：食品车间个人卫生检查记录、品评记录、每日卫生检查记录、前包装温湿度跟踪记录表、锋利刀具管控记录、包装质量检查原始记录、手套领用检查记录、包装生产日期巡查记录表、设备清洗消毒检查记录、内包紫外灯消毒记录、工作服消毒记录、包装物消毒记录、穿衣戴帽检查记录等；记录基本规范。

另外，抽查2025.6.7香雪饼生产过程控制，基本与米饼过程控制一致，符合HACCP计划控制要求。追溯20250623批次的薯片生产控制情况：提供了《薯片原料配料表》、《食品添加剂监控记录》（CCP1），其中CL值为聚甘油脂肪酸酯添加量 $\leq 10.0\text{g/kg}$ ，聚甘油脂肪酸酯（添加量为6kg，原料总用量2294kg，原料比例为2.6%，符合 $\leq 10\text{g/kg}$ 限值要求）；提供了《薯片油炸调味岗工艺原始记录》（CCP2），显示2025.6.23生产的薯片，7:20分，油炸温度为175℃，油炸速度为25hz（符合油炸温度168-185℃，20-30HZ的CL值规定要求）。提供了提供了《金属探测CCP记录》（CCP3），显示6:23/7:20/8:18/9:15等每小时进行铁（ $\phi 1.5\text{mm}$ ）、



铜（ $\Phi 2.0\text{mm}$ ）、不锈钢（ $\Phi 2.0\text{mm}$ ）等进行了灵敏度验证，显示均为合格，显示无不符合，操作人为梁XX，检查审核人为席XX。CCP点基本符合危害控制计划要求。另外查成型过程，赋粉过程，内包装，基本符合要求；

另外，抽查20250325等8批次批次聪明棒的生产（CCP点有两个：烘干、金探；OPRP点有六个：原辅料验收、大米储存、棕榈油储存、调味品配制、挂油赋味、内包装），对CCP点、OPRP点的控制，与上述基本一致。抽查20240523等7批次批次薯条的生产（CCP点有两个：油炸、金探；OPRP点有四个：原辅料验收、棕榈油储存、赋味、内包装），对CCP点、OPRP点的控制，与上述基本一致。基本符合要求。抽查20241021/20250701等6批次马铃薯条的生产过程控制，抽查20250405等4批次鲜米饼，20250401批次薯片，20250702批次薯片的生产过程控制，基本与上述一致，基本符合。

查看米制品车间现场：一楼有更衣室、洗手池，消毒液。通过洗手消毒，通过风淋室进入通道车间内挂有灭蝇灯。有消防栓，配有灭火器，查看压力表，指针在绿色范围内。车间内照明灯有防护罩。生产工艺：一楼大米，通过提升机到二楼，浸泡冲洗7-8小时，粉碎，加水加热，蒸练，制胚，一次烘干，熟制，挑选，二次烘干（膨化），挂油挂粉，包装。现场查看，工艺与实际相符。现场有《蒸练冷却岗位工作原始记录》，记录了冷却水瀑 40°C 。

《制粉岗位工作原始记录》，记录了1-8号罐的浸米时间和制粉时间。

一干区烘干房80米长，温度控制分九个点，每个点以分上、中、下三个区。查看电子温度调节器，上中下设定温度为75、70、70，允许波动范围是上下 5°C ，实际显示78、73、72。

一干后，现场抽查产品水份为19.83%，符合标准要求。现场查看《中控原始记录》，项目包括水份、一干均重、蒸练水份、熟成水份、选片率等指标，基本符合。

二干现场基本规范，查看《雪饼二干岗工作原始记录》，项目包括生坯批号、二干箱号、进料数量、进料时间、进料温度、汽压Mpa、出料时间、出料温度等，记录与现场基本一致；

《膨化米车间金属探测CCP记录》每小时灵敏度检查一次，使用铁块、铜和不锈钢，抽2025年8月11日：7:00-14:00，每小时记录一次，检验结果均为“√”，有检查人签名。

现场检查挂浆挂油情况，在现场的糖浆配置记录的《食品添加剂监控记录》中发现糖浆配置中记录明胶液和白糖、水的添加量，油料配置记录的《食品添加剂监控记录》中所记录的油为200kg，抗氧化剂TBHQ为36g，配比为0.18g/kg；与《膨化米制品操作规程文件》中规定的油为190.5kg，抗氧化剂TBHQ为38g，配比为0.199g/kg，基本符合。

现场抽查挂油率情况，挂油前平均重量为47g，挂油量为5.55g和5.45g，分别为11.8%和11.5%。

前包装间：5台包装机，8名工人，均穿工作服和工作帽，查看金XX、王XX等操作工穿戴和指甲等情况，基本符合。



后包装间正生产120g装鲜米饼，批号20250811。厂长曾柏良介绍包装车间有2%的损耗率，破碎的米饼集中收集，做为饲料销售给养殖场。

薯片车间地面稍有油腻，落地产品有漫散，与组织现场沟通；

薯片生产的首检一般由值班长等确认，但未保留记录，与组织现场沟通。

检查《薯片和粉成型岗工作原始记录》，检测水份基本符合薯片操作规程规定的35~39的规定。

另外，查看棒类车间正在生产聪明棒，薯条车间正在生产原味薯条，各项控制基本符合危害控制计划要求。

现场化学品有基本标识，人物流，员工穿戴等基本符合前提方案要求。

本次审核期间麦烧车间产品没有生产，下次审核时关注。

从整体情况看，膨化食品(焙烤型、油炸型、直接挤压型、花色型)、薯类食品(干制薯类)控制基本符合策划要求。

6、确认和验证开展情况

——确认工作开展情况：

食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划书等控制措施的确认工作。现场：

——查见《控制措施组合确认记录》，针对产品：膨化食品（油炸膨化薯条）、烘焙膨化（鲜米饼）、挤压膨化（麦烧）、烘焙膨化（香雪饼）、膨化食品（油炸型复合薯片）、挤压膨化（棒类）、薯类（马铃薯条），确认人员：帅琴、张凌峰等人员，最高管理者：张凌峰，日期：2025-02-20。确认结论：措施组合适宜、充分，能确保食品安全，措施可行。

——查见《PRP确认记录表》，针对产品：膨化食品（油炸膨化薯条）、烘焙膨化（鲜米饼）、挤压膨化（麦烧）、烘焙膨化（香雪饼）、膨化食品（油炸型复合薯片）、挤压膨化（棒类）、薯类（马铃薯条），确认人员：帅琴、张凌峰等人员，最高管理者：张凌峰，日期：2025-02-20。确认结论：PRP能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

——查见《危害控制计划确认记录表》，分别针对产品：膨化食品（油炸膨化薯条）、烘焙膨化（鲜米饼）、挤压膨化（麦烧）、烘焙膨化（香雪饼）、膨化食品（油炸型复合薯片）、挤压膨化（棒类）、薯类（马铃薯条），确认人员：帅琴、张凌峰等人员，最高管理者：张凌峰，确认结论：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平其中要素设置的科学合理。日期：2025-02-18，2025-02-20，2025-02-22。

——验证工作开展情况：

制定了《验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，包括对危害控制计划实施之前的确认、对监控程序、纠偏措施的确认、对管理体系运行中危害控制相关内容的验证等。现场交流食品安全小组组长，其表示公司产品每年送外检2次，生产加工用水每年送检1次等，策划基本合理。具体实施情况如下：

——现场查见《危害控制验证记录表》（膨化食品-油炸型薯片），针对控制点：称量、配料CCP1，油炸CCP2，金属探测CCP3，复合调味料OPRP1，棕榈油的储存OPRP2，验收PRP1，和粉PRP2，震动撒粉赋味PRP3，



包材、塑盒、杀菌PRP4，内包材PRP5等进行验证，验证时间：2025-3-1，验证人员：HACCP小组（楼君、徐莲、张凌峰），验证结论：控制措施满足要求，危害在可接受范围。

——现场查见烘焙膨化（鲜米饼）、挤压膨化（麦烧）、烘焙膨化（香雪饼）、膨化食品（油炸型复合薯片）、挤压膨化（棒类）、薯类（马铃薯条）的《危害控制验证记录表》，覆盖了对应产品的PRP、OPRP、CCP，验证时间：2025-3-1，验证人员：HACCP小组（楼君、徐莲、张凌峰），验证结论：控制措施满足要求，危害在可接受范围。

——现场查见《HACCP计划验证记录表》（烘焙膨化香雪饼HACCP计划），验证项目包括评价产品和加工过程，评价产品安全历史，评价HACCP计划的实施情况三大类共计20个子项目。验证时间：2025-7-3，验证人员：HACCP小组（李临康、徐莲、张凌峰），验证结论：HACCP计划的实施达到了预期效果。

现场查见烘焙膨化（鲜米饼）、挤压膨化（麦烧）、膨化食品（油炸型薯片）、挤压膨化（棒类）、膨化薯条的HACCP计划的《HACCP计划验证记录表》，验证项目和烘焙膨化香雪饼HACCP计划的类似。验证时间：2025-7-3，验证人员：HACCP小组（李临康、徐莲、张凌峰），验证结论：HACCP计划的实施达到了预期效果。

——现场查见《单项验证结果的评价》，针对产品：膨化食品（油炸膨化薯条）、烘焙膨化（鲜米饼）、挤压膨化（麦烧）、烘焙膨化（香雪饼）、膨化食品（油炸型复合薯片）、挤压膨化（棒类）、薯类（马铃薯条），验证内容包括：现有的体系文件，内外部沟通渠道，危害分析，产品安全计划、前提方案、操作性前提方案，人力资源管理和培训等方面，验证时间：2025-8-1，验证人员：全体食品安全小组成员，验证评价：通过对现有体系文件和沟通渠道、危害分析、前提方案、操作性前提方案，人力资源管理和培训等方面的验证，各方面均符合策划的安排和产品安全管理体系的敷设并得到有效的实施。

——生产加工用水的安全性验证、膨化食品（油炸膨化薯条）、烘焙膨化（鲜米饼）、挤压膨化（麦烧）、烘焙膨化（香雪饼）、膨化食品（油炸型复合薯片）、挤压膨化（棒类）、薯类（马铃薯条）等的安全性验证已提供，见品控科审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控。

提供《生产车间、无菌室空气洁净度检测报告及生活饮用水检测台账》，抽查《生产车间空气、氮气和压缩空气洁净度检测原始记录》，每个车间每个月检测一次，检测项目包括菌落总数、霉菌、2024年11月份所有车间均符合要求，检验员向利容。抽查《生产车间空气、氮气和压缩空气洁净度检测报告单》，项目包括菌落总数、霉菌、2024年11月份所有车间报告单显示综合判定合格，检验员向利容，审核徐莲。

——生活用水的管控。

提供《生活饮用水微生物检验原始记录》和《生活饮用水检验报告》，抽查2025年6月份的检测情况，检验依据GB5749-2022，检验项目包括感官、菌落总数、总大肠菌群，两次检测结果均符合要求，检验员刘菊红，审核徐莲。



——物体表面与生产人员卫生控制。

提供《物体表面与生产人员卫生检测原始记录》和《物体表面与生产人员卫生检测报告》，抽查2024年11月份的检测情况，检验依据QJ/XTS4.3(02)-2024，检验项目包括菌落总数、大肠菌群（定性），每月检测一次，查麦烧车间、薯片车间、薯条车间、棒车间、秋田满满车间、雪冰车间、米饼车间2024年11月1日的检测结果，均符合要求，检验员刘菊红，审核徐莲。抽查2024年11月8日、11月12日、11月20日，均符合要求。提供了2025年8月2日由食品安全小组开展的验证活动结果分析报告，验证人员：HACCP小组。内容包括内审结果分析、单项验证结果评价、产品的第三方检测结果、顾客的反馈情况分析，结论为：公司建立的质量和食品安全管理体系整体运行满足策划的安排，满足标准的要求和企业建立的质量和食品安全管理体系要求。具有自我改进、自我完善的机制，企业产品卫生指标稳定合格，不存在潜在不安全产品高事故风险的趋势。

7、采购及销售管理

采购供方由小王子总部负责评定，形成合格供方名单，提供给小天使公司。采购过程，由小王子总部直接根据库存及销售订单情况，通过ERP直接下采购单，该采购单会传递到小天使公司，仓储管理人员根据该采购单进行接受，验收由品控科负责。

综合科提供了2025年3月公司总部发放的合格供方名单。包括上海嘉里粮油工业有限公司、浙商食品集团有限公司、广西海棠东亚糖业有限公司等，涵盖该组织所需采购的需求。抽查所用大米的采购管理。提供了2024.11.1由总部下达的采购订单，显示向杭州良加米业有限公司采购69050kg，粳米，包括质量要求，提供了采购入库单批次为20241029批次。另外抽查2024.11.23到货的白砂糖、2025.6.14到货的单双甘油酯脂肪酸酯、2025.5.25到货的清新黄瓜调味料、2024.11.9到货的马铃薯全粉、2024年10月24日到货的棕榈油等采购管理工作，基本与公司实际一致。

运输外包方：由公司总部统一安排，不涉及。

另外，组织提供虫害外包管理的证据。提供了虫害防制公司杭州巨欣环境科技有限公司营业执照、有害生物防制服务企业资质证书、人员健康证、小天使食品有限公司药品使用清单、农药登记证（有效期至2029年1月15日），并提供了虫害防制服务合同、针对小天使食品有限公司绘制了虫害控制图。另外，提供了有害生物控制技术报告单，对作业区域、使用药物、使用量、作业方式等进行了记录，并记录了作业情况等进行了记录。外包管理基本符合。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

8、销售、仓储及客户投诉情况

订单接收及发货情况：由总部直接下发发货通知单，仓库根据总部发货单进行发货，抽查2025年7月29日，产品包括鲜米饼、麦烧等，抽查麦烧，规格为1*32*120g，共有550箱，仓管员为金XX，车号为陕E·23xxx，司机有签名。另外，抽查12份发货通知单发货情况，基本符合。综合科下属的仓库情况：成品仓库（10184.65



平方)；原辅材料仓库(1100.35平方)；原辅材料仓库(1100.35平方)。

成品库：库房入口有挡鼠板、灭蝇灯及消防栓。产品分批次码放，离地离墙20cm。抽20250804薯片，有合格标识等信息，无认证标识等信息。其他标识基本符合要求。有合格标识。库内设有不合格品区域，目前无不合格产品。

包装仓库：抽查120g麦烧包装袋，标识卡上显示为23包，共有4500只，质量状态为合格；实物与卡标识相一致；另查阅1X30X400g香雪饼外袋、63g香雪饼箱等均符合要求；

原料库：有挡鼠板、灭蝇灯、消防器材等，按原料种类分批存放，做到了离地离墙的基本要求。抽查面粉、盐、马铃薯香精等基本符合要求。

食品添加剂库：在包装材料库内单独一间，上锁，由专人管理。

查看添加剂明胶、抗氧化剂TBHQ添加剂管理情况，基本符合要求。

产品交付、顾客投诉处理等主要由总公司负责，查今年已有7次投诉，包含有头发、漏打生产日期、黑色异物等质量问题，均未涉及安全问题。7次投诉均由销售部门收集、品质部门传递消息到责任部门。责任部门采取了相应的纠正和预防措施，开展培训并进行效果评价。

该组织的客户沟通及仓储控制，基本满足标准的要求。

9、应急准备和响应、撤回召回情况

提供了《小天使食品公司应急响应预案》，对停电、停水、火灾、停汽、压力容器、燃气锅炉、货运电梯事故、叉车事故、质量事故等应急预案，对这些突发情况确定了应急响应小组，响应程序及评估等。

提供了应急事故演练证据，抽查2025年6月26日消防应急演练，提供了应急事故演练方案、应急演练照片及签到表、并提供了应急事故演练总结、消防演练评估报告，结论为消防应急预案符合公司实际情况，具有可操作性，切实可行。基本符合。

另外，提供了2025年3月24日进行有限空间安全演练，有演练方案及演练证据。另外，计划在2025年下半年安排压力容器应急事故演练、叉车应急事故演练、锅炉应急事故等演练，下次审核关注。

公司编制了撤回控制程序，策划情况见食品安全小组审核记录。现场提供了演练的证据，具体演练情况如下：

——演练时间：2025年4月28日；

——模拟演练内容/追溯情况：2025-04-28对批次为20250422的新QQ装黄瓜味薯片进行了追溯，但没有明确追溯起止时间信息等，现场沟通，对该批产品生产过程进行了追溯，包括该批原料检验记录、投料记录、产品检验记录、产品检验记录、出货记录等进行追溯，并提供了原始运行记录，进行了物料平衡的计算，追溯流程基本充分；提供了产品科追溯性模拟追溯演练报告等，结论为应急预案是可行的，无需修改。

追溯和召回演练基本符合，审核周期内没有发生需要撤回或召回的情况。

2.3内部审核、管理评审的有效性评价 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合



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

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

审核日期：2025年5月20日-6月10日；审核组组长：曾柏良；组员：徐莲、盛立云、楼君；参加了公司内审员培训，因有多年体系运行经验，基本符合。

查《审核实施计划》，基本覆盖了ISO22000:2018标准要求的条款，有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽生产部内审实施情况，按照内审日程表策划的开展了内部审查，检查覆盖标准条款及内容基本合理。同时抽查技术科、生产车间的内审检查表，检查覆盖标准条款及内容基本合理。内部审核记录填写基本规范、清晰；没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计4项；涉及部门：棒类车间、品控科、综合科-采购管理，不符合项内容，涉及标准条款为该组织的体系文件中条款，没有对标到ISO22000，已建议后续完善；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，不合格已经关闭。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：经过内审，本公司的食品安全管理体系的运行是符合ISO22000:2018、食品安全管理体系食品生产企业及公司其它相关制度，三只松鼠、百草味、来伊份、宁波大库等各大平台验厂的相关要求，国家相关法律法规等要求，运行基本有效。

基本满足标准要求。

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

本次管理评审日期：2025年7月5日，在管理评审报告中明确了去年管理评审输出内容已完成。

查《管理评审计划》，计划于2025年7月5日进行管理评审，批准：张凌峰，日期：2025年6月25日。

管理评审会议于2025年7月5日在公司召开，会议由张凌峰（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：张凌峰、徐莲、张凌峰等人，有参会人员签到表。

查各部门体系运行总结，包括食品安全方针、目标的适应性评审、人员能力、生产加工过程控制、内部审核结果，客户投诉情况，客户满意度调查情况，供方管理情况，体系文件管理等；各部门结合职责开展了体系运行报告工作，基本合理。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果内容，基本合理。有改进需求，形成改进计划，主要有三个项目，包括米饼车间基础设施及预制段项目、米饼生产线升级改造项目、挂浆雪饼挂浆设备的改善。总经理提出了5点要求。



管评结论：公司的食品安全管理体系是适宜的、充分的和有效的，方针是适宜的。

2.4 持续改进 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制：

公司在食品安全管理手册 10.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格品和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和改进措施和改进控制程序》。公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施记录；内审开具的 4 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，现场验证基本合格。本次审核发现有 1 项不符合，按照整改要求落实整改。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在食品安全管理手册 10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格及潜在不安全产品控制程序》、《纠正和改进措施和改进控制程序》。现场抽查保存了相关内审和管理评审不符合的纠正预防措施记录；2025 年度内审开具的 4 项不符合项，已进行原因分析，采取纠正和纠正措施，进行验证合格。目前外审开具的 1 个不符合项将在下次进行验证。

审核周期内生产各相关环节运行基本稳定，暂无采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况：

查今年已有 7 次投诉，包含有头发、漏打生产日期、黑色异物等质量问题，均未涉及安全问题。7 次投诉均由销售部门收集、品质部门传递消息到责任部门。责任部门采取了相应的纠正和预防措施，开展培训并进行效果评价。监督抽查未发生处罚情况。

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

3) 管理体系：修改薯类（薯片）产品 HACCP 计划，总体不影响体系的运行。

4) 资源配置：无

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）：无

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

上次不符合已采取纠正措施，本次审核较上一次有所改进，未再发生。

五、认证证书及标志的使用



认证证书及标志未发现使用不当情况。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

☒无变化

☐经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，杭州临安小天使食品有限公司的

☐质量☐环境☐职业健康安全☐能源管理体系☒食品安全管理体系☐危害分析与关键控制点体系：

审核准则的要求	☐ 符合	☒ 基本达到	☐ 不符合
适用要求	☐ 满足	☒ 基本有效	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本达到	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☐ 达到	☒ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效

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:任泽华 任泽华、任国平



被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

审核组推荐认证后，北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后，我们的合作关系将提高到新阶段，北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息，贵单位也可以对外宣传获得认证的事实，以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列（但不限于）各项：

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求，建立职责和程序，正确使用认证证书和认证标志，认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址：www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益，希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件：包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排，确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况，请贵公司按照要求接受监督审核，监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩，以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核，证书将会被暂停，请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司，以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行，请贵单位遵守认证合同相关责任和义务，按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核，有可能提前较短时间通知受审核方，希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS（中国合格评定国家认可委员会）认可标志的认证证书，应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核，如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定，被认证方应接受政府主管部门的抽查；根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时，恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下，可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中，对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉，电话：010-58246011；也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉，以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。