

项目编号：11018-2025-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：承德宇臻食品有限公司

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）：_____张 丽

审核组员（签字）：_____柯林平

报 告 日 期：_____2025 年 8 月 21 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址：北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话：010-8225 2376

官 网：www.china-isc.org.cn

邮 箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
■ 管理体系审核计划（通知）书 ■ 首末次会议签到表 ■ 文件审核报告
■ 第一阶段审核报告 ■ 不符合项报告 □ 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；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： 张 丽
组 员： 柯林平



受审核方名称：承德宇臻食品有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
1	张丽	组长	审核员	2023-N1FSMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621	CIV-6
2	柯林平	组员	审核员	2024-N1HACCP-4050340 2024-N1FSMS-4050340	CIV-6

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	徐金江、徐兴德、李婉铭	向导	受审核方
2	\	观察员	\

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（质量50430环境职业健康安全食品安全管理体系危害分析与关键控制点体系能源管理体系）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

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；本次为单体系统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：ISC-FZ-C4-6-1糕点生产专项技术规范；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国宪法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国民法典、中华人民共和国计量法、中华人民共和国标准化法、食品生产许可审查通则、食品标识管理规定、食品标识管理规定、食品召回管理规定等。

e) 适用的产品(服务)质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：《糕点质量通则》(GB/T 20977-2024)等。



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18日 14:00至2025年08月21日 12:00 实施审核。

审核覆盖时期：自2025年1月10日至本次审核结束日。

审核方式： 现场审核 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:位于河北省承德市滦平县虎什哈镇西营坊村光明路21号承德宇臻食品有限公司资质范围内的烘烤类糕点（烧饼）；发酵面制品（馒头、花卷、豆包、发糕、糖三角）的加工

H:位于河北省承德市滦平县虎什哈镇西营坊村光明路21号承德宇臻食品有限公司资质范围内的烘烤类糕点（烧饼）；发酵面制品（馒头、花卷、豆包、发糕、糖三角）的加工

注：一阶段进行过变更，以上变更理由：根据现场实际经营业绩。

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

注册地址：河北省承德市滦平县虎什哈镇西营坊村光明路 21 号

办公地址：河北省承德市滦平县虎什哈镇西营坊村光明路 21 号

经营地址：河北省承德市滦平县虎什哈镇西营坊村光明路 21 号

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 一阶段审核情况：

于 2025 年 08 月 17 日 08:30 至 2025 年 08 月 17 日 17:00 进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：危害控制、预备步骤、危害分析与制定控制措施、危害控制计划等。

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整： 未调整； 有调整，调整情况：

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

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

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款：办公室 F9.2/H5.3；

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（ 整改计划）整改时限：2025 年 9 月 21 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 8 月 18 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合项关注，OPRP 监控、CCP 监控等。

3) 本次审核发现的正面信息：



企业多次组织人员进行专业知识培训，重视食品安全的控制、管理工作。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

最高管理层能够积极参与，以身作责，带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求；能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

2) 风险提示：

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

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2023 年 3 月 14 日 体系实施时间：2025 年 1 月 10 日

2) 法律地位证明文件有：

1 营业执照

统一社会信用代码：91130824MACA5L3951

名称：承德宇臻食品有限公司

注册资本：300 万

类型：有限责任公司(自然人投资或控股的法人独资)

成立日期：2023 年 3 月 14 日

法定代表人：高利华

营业期限至无固定期限

经营范围许可项目：食品生产；粮食加工食品生产；食品销售。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）一般项目：食用农产品初加工；食用农产品零售；低温仓储（不含危险化学品等需许可审批的项目）。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）

住所：河北省承德市滦平县虎什哈镇西营坊村光明路 21 号

登记机关：承德市滦平县市场监督管理局

2 食品生产许可证

许可证编号：SC12413082400446

生产者名称：承德宇臻食品有限公司

住所：河北省承德市滦平县虎什哈镇西营坊村光明路 21 号

生产地址：河北省承德市滦平县虎什哈镇西营坊村光明路 21 号

食品类别：速冻食品；糕点；罐头

发证机关：承德市数据和政务服务局

发证日期：2025 年 08 月 01 日

有效日期：2028 年 06 月 25 日

附：食品生产许可品种明细表

糕点 2401 热加工糕点：烘烤类糕点：其他类（烧饼、大饼、手抓饼）；其他类：发酵面制品（馒头、



花卷、包子、豆包、饺子、发糕、馅饼、其他（糖三角）

注：现场发现目前大饼、手抓饼、包子、饺子、馅饼未生产。

经确认资质在有效期内，提供的营业执照、食品生产许可证扫描件与原件一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：26人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无

4) 范围内产品/服务及流程：

食品安全小组首先对生产过程步骤从生物的、化学的、物理的危害进行分析，确定了终产品的危害可接受水平，对每个过程中存在危害的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OPRP点和CCP点：

烘烤类糕点（烧饼）制作工艺流程图：

1 原料验收 OPRP1-2 配料-3 和面-4 成型-5 熟制 OPRP4-6 冷却-7 内包装（OPRP2 内包装材料消毒、CCP1 金属探测）-8 外包装-9 入库

发酵面制品（馒头、花卷、豆包、发糕、糖三角）工艺流程图

1 原料验收 OPRP1-2 配料-3 和面-4 成型-5 醒发-6 蒸制 OPRP3-7 冷却-8 内包装（OPRP2 内包装材料消毒、CCP1 金属探测）-9 外包装-10 入库

外包：检验检测、检定校准、包装材料定制、虫鼠害消杀、运输

CCP1 金属探测

关键限值：金属检测仪精度要求：铁球直径 $\geq \phi 1.0\text{mm}$ ；铜铝等非铁金属 $\geq \phi 1.6\text{mm}$ ；304 不锈钢 Sus 直径 $\geq \phi 2.0\text{mm}$ ；

监控对象：采用金属检测仪对包装后产品进行每袋过检；

OPRP1 原料验收

关键限值：全麦粉/小麦粉：磁性金属物 $\leq 0.003\text{g/kg}$ ；镉 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；铬 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ；总汞 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ ；铅 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；总砷 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ；黄曲霉毒素 $\leq 5.0\mu\text{g/kg}$ ；脱氧雪腐镰刀菌烯醇 $\leq 1000\mu\text{g/kg}$ ；玉米赤霉烯酮 $\leq 60\mu\text{g/kg}$ ；赭曲霉毒素 $\leq 5.0\mu\text{g/kg}$ ；滴滴涕 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ；六六六 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ；苯并(a)芘 $\leq 2.0\mu\text{g/kg}$ ；过氧化苯甲酰不得检出；敌草快 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ；酵母：金黄色葡萄球菌不得检出；沙门氏菌不得检出；单核细胞增生李斯特氏菌不得检出；铅 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ；砷 $\leq 1.5\text{mg/kg}$ ；芝麻酱：黄曲霉毒素 $\leq 5.0\mu\text{g/kg}$ ；总砷 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ；铅 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ；菌落总数 $\leq 30000\text{CFU/g}$ ；大肠菌群 $< 10\text{CFU/g}$ ；金黄色葡萄球菌 $< 100\text{CFU/g}$ ；邻苯二甲酸二酯 $\leq 1.5\text{mg/kg}$ ；邻苯二甲酸二异壬酯 $\leq 9.0\text{mg/kg}$ ；其他邻苯类致癌物质不得检出；豆馅：总砷 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；铅 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ ；铬 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ；镉 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；铜 $\leq 5.0\text{mg/kg}$ ；黄曲霉毒素 $\leq 5\mu\text{g/kg}$ ；菌落总数 $< 10000\text{CFU/g}$ ；大肠菌群 $< 10\text{CFU/g}$ ；沙门氏菌不得检出；金黄色葡萄球菌 $< 100\text{CFU/g}$ ；霉菌 $\leq 150\text{CFU/g}$ ；糖桂花：氯化钠 $\leq 20\text{g/100g}$ ；铅 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ；二氧化硫 $\leq 0.35\text{g/kg}$ ；霉菌 $\leq 50\text{CFU/g}$ ；大肠菌群 $< 10\text{CFU/g}$ ；菌落总数 $< 10000\text{CFU/g}$ ；沙门氏菌不得检出；金黄色葡萄球菌 $< 100\text{CFU/g}$ ；绵白糖/赤砂糖：螨不得检出；二氧化硫残留量 $\leq 0.1\text{g/kg}$ ；亚硝酸盐不得使用；铅 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ；总砷 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ；金黄色葡萄球菌不得检出；志贺氏菌不得检出；溶血性链球菌不得检出；芝麻：铅 $\leq 0.15\text{mg/kg}$ ；菌落总数 $\leq 10000\text{CFU/g}$ ；大肠菌群 $< 10\text{CFU/g}$ ；霉菌 $\leq 25\text{CFU/g}$ ；沙门氏菌不得检出；金黄色葡萄球菌 $< 100\text{CFU/g}$ ；黄曲霉毒素 $\leq 5.0\mu\text{g/kg}$ ；红枣：铅 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ；菌落总数 $< 1000\text{CFU/g}$ ；大肠菌群 $\leq 3.0\text{MPN/g}$ ；霉菌 $\leq 50\text{CFU/g}$ ；沙门氏菌不得检出；金



黄色葡萄球菌不得检出；黄曲霉毒素 $\leq 5.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；玉米面：菌落总数 $\leq 10\text{CFU}/\text{g}$ ；大肠菌群 $< 10\text{CFU}/\text{g}$ ；霉菌 $\leq 150\text{CFU}/\text{g}$ ；沙门氏菌不得检出；金黄色葡萄球菌 $< 100\text{CFU}/\text{g}$ ；苯并芘 $\leq 2.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；玉米赤霉烯酮 $\leq 60 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；黄曲霉毒素 $\leq 5 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；碳酸氢钠：菌落总数 $\leq 1000\text{CFU}/\text{g}$ ；大肠菌群 $\leq 3.0\text{MPN}/\text{g}$ ；沙门氏菌等致病菌不得检出；砷 $\leq 1.0\text{mg}/\text{kg}$ ；重金属 $\leq 5.0\text{mg}/\text{kg}$ ；泡打粉：菌落总数 $\leq 1000\text{CFU}/\text{g}$ ；大肠菌群 $\leq 3.0\text{MPN}/\text{g}$ ；霉菌和酵母菌 $\leq 500\text{CFU}/\text{g}$ ；沙门氏菌等致病菌不得检出；砷 $\leq 1.0\text{mg}/\text{kg}$ ；重金属 $\leq 5.0\text{mg}/\text{kg}$ ；碳酸钠：菌落总数 $\leq 1000\text{CFU}/\text{g}$ ；大肠菌群 $\leq 3.0\text{MPN}/\text{g}$ ；沙门氏菌等致病菌不得检出；砷 $\leq 2.0\text{mg}/\text{kg}$ ；铅 $\leq 2.0\text{mg}/\text{kg}$ ；铁 $\leq 35\text{mg}/\text{kg}$ ；大豆油：霉菌和酵母菌 $\leq 100\text{CFU}/\text{g}$ ；大肠杆菌及菌落总数均不得检出；苯并芘 $\leq 2.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；总汞 $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ ；溶剂残留量 $\leq 10\text{mg}/\text{kg}$ ；黄曲霉毒素 $\leq 5.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；塑化剂限量满足大豆油标准；添加剂满足 GB2760；盐：污染物 GB2762；食品添加剂 GB2760；

行动准则：来自有资质的生产厂家；每批提供有效的检验报告，各项指标符合相关的采购食材标准要求；

OPRP2 内包装材料消毒

关键限值：总迁移量 $\leq 10\text{mg}/\text{dm}^2$ ；高锰酸钾消耗量 $\leq 10\text{mg}/\text{kg}$ ；重金属 $\leq 10\text{mg}/\text{kg}$ ；

行动准则：臭氧杀菌，时间 ≥ 30 分钟；

OPRP3 发酵面制品蒸制

关键限值：

豆包：铅 $\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$ ；总砷不得检出；菌落总数 $< 10000\text{CFU}/\text{g}$ ；大肠菌群 $< 10\text{CFU}/\text{g}$ ；金黄色葡萄球菌 $< 100\text{CFU}/\text{g}$ ；霉菌 $\text{CFU}/\text{g} \leq 150$ ；沙门氏菌不得检出；

馒头：铅 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；总砷不得检出；菌落总数 $< 10000\text{CFU}/\text{g}$ ；大肠菌群 $< 10\text{CFU}/\text{g}$ ；金黄色葡萄球菌 $< 100\text{CFU}/\text{g}$ ；霉菌 $\text{CFU}/\text{g} \leq 150$ ；沙门氏菌不得检出；

糖三角：铅 $\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$ ；总砷不得检出；菌落总数 $< 10\text{CFU}/\text{g}$ ；大肠菌群 $< 10\text{CFU}/\text{g}$ ；金黄色葡萄球菌 $< 100\text{CFU}/\text{g}$ ；霉菌 $\leq 150\text{CFU}/\text{g}$ ；沙门氏菌不得检出；

花卷：酸价 $\leq 5\text{mg}/\text{g}$ ；过氧化值 $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$ ；铅 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；总砷不得检出；菌落总数 $< 10000\text{CFU}/\text{g}$ ；大肠菌群 $< 10\text{CFU}/\text{g}$ ；金黄色葡萄球菌 $< 100\text{CFU}/\text{g}$ ；霉菌 $\leq 150\text{CFU}/\text{g}$ ；沙门氏菌不得检出；

行动准则：温度控制在 $100^\circ\text{C} \sim 121^\circ\text{C}$ 范围（ $0.1 \sim 0.2\text{Mpa}$ ），蒸煮时间控制在 $12\text{min} \sim 60\text{min}$ 范围；

OPRP4 烘烤类糕点熟制

烧饼：关键限值：酸价 $\leq 5\text{mg}/\text{g}$ ；过氧化值 $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$ ；铅 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；总砷不得检出；菌落总数 $< 10000\text{CFU}/\text{g}$ ；大肠菌群 $< 10\text{CFU}/\text{g}$ ；金黄色葡萄球菌 $< 100\text{CFU}/\text{g}$ ；霉菌 $\text{CFU}/\text{g} \leq 150$ ；沙门氏菌不得检出；

行动准则：温度控制在上火 190°C ，下火 190°C ；时间控制在 $6 \sim 7\text{min}$ 左右即可；

以上关键限值和行动准则策划满足安全产品实现需要。

三、组织的管理体系运行情况及其有效性评价

3.1 管理体系的策划

■符合 □基本符合 □不符合

企业有策划并保持文件化的信息，建立了体系文件，包括：危害控制计划 YZ-HACCP-2025 A/1、前期方案 PPR-01A/0 A/0、管理手册 YZ-SC-2025 A/1、企业良好卫生规范 YZ-WSGF-2025A/0 以及生产作业指导书等体系文件，策划的体系文件基本充分，策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求



和企业实际。

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

公司通过讨论、会议的方式制定公司的管理方针, 方针的制定集公司全体员工的智慧, 经总经理批准发布, 是公司全体员工的行动准则: 科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意。

本年度 (2025年7月30日) 实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审, 基本适宜, 并符合现状; 查见“过程目标考核清单”2025年1月至2025年7月统计结果达到目标要求, 如下:

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
总目标	食品卫生安全事故为零	年, 实际发生情况	0	合格
办公室	体系文件受控率 100%	年, 受控数/总数×100%	100%	合格
	培训合格率 100%	年, 合格数/总数×100%	100%	合格
供销部	外部提供过程控制率 100%	年, 控制数/总数×100%	100%	合格
生产部	食品卫生安全事故为零	年, 实际发生情况	0	合格
品控部	产品社会监督抽查合格率 100%	年, 合格数/总数*100%	100%	合格
	食品卫生安全事故为零	年, 实际发生情况	0	合格
	危害控制措施有效率 100%	年, 有效数/总数*100%	100%	合格
	错、漏检为 0	月, 实际发生情况	0	合格
	CCP 点关键限值偏离为 0	月, 实际发生情况	0	合格

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

前提计划: 企业提供了策划的危害控制计划书, 有明确流程图等信息, 形成了良好卫生操作规范等控制要求, 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。

良好卫生规范: 食品安全小组根据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) GB14881 食品生产通用卫生规范及专项技术要求和相关法律法规编制了前提方案; 查前提方案, 与食品安全需求、组织的规模和类型、产品性质相适应, 前提方案能在整个生产系统中实施并经食品安全小组批准, 考虑了 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 的适用性及专项技术要求/文件编号: ISC-FZ-C4-6-1 糕点生产专项技术规范, 食品安全法等要求; 根据 ISO22000、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 建立食品安全管理体系, 符合 GB14881《食品生产通用卫生规范》的要求, 目前未出口; 策划包括: 基础设施与维护; 接触食品, 包括原料、半成品、成品或与食品有接触的物品的水和冰符合 GB5749 要求; 接触食品的器具、手套和内外包装材料等应清洁、卫生和安全, 进行清洗、消毒, 确保菌落总数、大肠菌群检测指标符合相关产品卫生规范要求; 确保食品免受交叉污染, 合理设置人流、物流、气流; 保证操作人员手的清洗消毒, 保持洗手间设施的清洁; 正确标注、存放和使用各类化学物质; 保证与食品接触的员工的身体健康和卫生; 辨识当前所面临的有害生物, 制定控制方案, 采取有效措施控制鼠害、虫害; 对包装、储运卫生进行控制, 必要时控制温度、湿度达到规定要求; 运输工具应干燥、清洁, 无异味, 无传染性病虫害, 并有防雨、防潮、防污染设施; 糕点不得与有毒、有害、有辐射等物品混装、混运; 运输工具应定期清洗和消毒; 过敏原管理; 产品信息和消费者意识; 食品防护、生物警觉和生物恐怖; 返工品..... 以上有形成文件, 并规定了监控方式和验证; 生产现场未见不符合情况; 提供“车间消毒液使用记录表”日期: 20250522 消毒项目: 脚地垫 浓度 100PPM 21 刘志英 黄芝慧 日期: 20250529 消毒项目: 工具容器 浓度 50PPM 51 刘志英 黄芝慧 日期: 20250627 消毒项目: 生产环境 浓度 100PPM 61 刘志英 黄芝慧; 提供“设备及工具消毒记录”日期: 20250510 消毒项目: 刀切机、



风味机、全麦机、豆包机、窝头机、花卷机、馒头机、压面机 清洁表面残渣，水和清洁剂清洗、消毒；负责人：各岗位人员 日期：20250720 消毒项目：刀切机、风味机、全麦机、豆包机、窝头机、花卷机、馒头机、压面机 清洁表面残渣，水和清洁剂清洗、消毒 负责人：各岗位人员；提供“车间防鼠防虫记录表”日期：20250528 检查结果：无问题 检查人：黄芝慧 日期：20250811 检查结果：无问题 检查人：黄芝慧；提供 2025 年 1 月至今“洗手液酒精脚垫检查记录表”，符合策划要求；提供 2025 年 1 月至今“更衣室工作服消毒记录表”，紫外线开灯时间、关灯时间符合策划要求；提供 2025 年 1 月至今“脚垫消毒液更换记录表”，更换时间、消毒液配置量等符合策划要求；提供 2025 年 1 月至今“手部消毒记录表”，酒精消毒，时间等符合策划要求；提供：采购产品明显表”时间：20250802 泡打粉 20 斤 生产批次：20250620 生产厂家：安琪酵母股份有限公司 时间：20250805 玉米面 100 袋*25kg/袋 生产批次：20250721 生产厂家：香河诚信杂粮加工厂 时间：20250818 全麦粉 3 袋*5kg/袋 生产批次：20250716 生产厂家：五得利集团邯郸面粉有限公司.....提供“原材料领用记录”出库日期：20250801 豆沙馅 26kg 麻酱 1 瓶 领用人：方强 出库日期：20250818 小麦粉 200kg 麻酱 1 瓶 领用人：方强.....提供“库房温湿度记录”时间：20250801 7: 55 温度 26° C 湿度 57% 刘海芹 时间：20250820 7: 45 温度 25° C 湿度 59% 刘海芹.....提供“工业蒸馏水领用记录”出库日期：20250802 1*25L 4 桶 领用人：袁长青；提供“出库记录”时间：20250802 二氧化氯 数量：4 袁长青 时间：20250820 酒精 数量：2 袁长青 时间：20250820 洗洁精 数量：2 袁长青；提供“食品添加剂领用记录”碳酸钠 领用日期：20250801 生产日期：20241212 使用数量：4.16 斤 领用人：方强 碳酸钠 领用日期：20250819 生产日期：20241212 使用数量：4.36 斤 领用人：方强 泡打粉 领用日期：20250812 生产日期：20241206 使用数量：0.09 斤 领用人：方强 碳酸钠 领用日期：20250817 生产日期：20241212 使用数量：0.07 斤 领用人：方强；提供前提方案的确认/2025 年 3 月 5 日和验证 2025 年 7 月 25 日，基本符合要求。

采购/危害控制 OPRP1: 企业有按策划的要求对外部提供过程、产品和服务实施控制，策划了外部提供过程、产品和服务的控制、采购控制程序、供应商管理流程等；按规定要求组织供方评价和业绩评价工作，查见《合格供方/外包方名单》北京永京红乐商贸有限公司/小麦粉、全麦粉，北京京粮古币粮油有限公司/麻酱，廊坊市兴盛食品有限公司/糖，北京鸿基天翔发都商贸有限公司/大豆油，北京汇丰聚源商贸有限公司/芝麻、红枣，北京金鑫建华食品有限公司/豆沙馅、糖桂花、干酵母、食品添加剂/碳酸钠，楠柏腾飞（北京）国际贸易有限公司/复配膨松剂，天津市浩屿水处理技术有限公司/蒸馏水，固安县盐业专营有限公司/盐，新华慧（阜城）塑料包装制品有限公司/包装袋定制外包，北京华龙星宇科技发展有限公司/消毒粉剂，德州亿申康消毒制品有限公司/75%酒精.....提供以上供应商“供方评价记录表”评价时间：2025 年 1 月 15 日 评价内容包括：名称、地址、经营范围、质量、能力等，有各部门审批意见 审批人结论：同意列入合格供方名单 批准人签名：高利华；以上附有供方营业执照、检验报告及与其签订的采购协议；协议中明确了双方权责及质量和安全标准要求；采购信息包括采购计划、采购合同/协议和采购产品的技术要求；采购产品主要通过验证品名、检验报告等方式；提供“原材料验证记录”泡打粉 采购日期：20250802 生产日期：20250620 数量：20 斤 索证验收：ok 感官：ok 结论：合格 袁长青 附入库单、物资采购计划、检验报告；提供“原材料验证记录”小麦粉 采购日期：20250803 生产日期：20250730 数量：25kg/袋 1000 袋 索证验收：ok 感官：ok 结论：合格 袁长青 附入库单、物资采购计划、检验报告；提供“原材料验证记录”豆沙馅 采购日期：20250803 生产日期：20250513 数量：150 箱 索证验收：ok 感官：ok 结论：合格 袁长青 附入库单、物资采购计划、检验报告；提供“原材料验证记录”玉米粉 采购日期：20250805



生产日期：20250721 数量：100 袋 索证验收：ok 感官：ok 结论：合格 袁长青 附入库单、物资采购计划、检验报告；提供“原材料验证记录”精盐 采购日期：20250814 生产日期：20250419 数量：2 袋 索证验收：ok 感官：ok 结论：合格 袁长青 附入库单、物资采购计划、检验报告；提供“原材料验证记录”酵母 采购日期：20250817 生产日期：20250526 数量：5 箱 索证验收：ok 感官：ok 结论：合格 袁长青 附入库单、物资采购计划、检验报告；提供“原材料验证记录”全麦粉 采购日期：20250818 生产日期：20250716 数量：3 袋 索证验收：ok 感官：ok 结论：合格 袁长青 附入库单、物资采购计划、检验报告；提供“原材料验证记录”碳酸钠 采购日期：20250819 生产日期：20250331 数量：3 袋 索证验收：ok 感官：ok 结论：合格 袁长青 附入库单、物资采购计划、检验报告；提供原材料第三方资质机构检验报告：报告编号 A2250025436101033C 样品名称：五星馒头用小麦粉 委托单位：五得利集团新乡面粉有限公司 检验机构：天津华测检测认证有限公司 检验依据：SN/T0293-2014、GB/T5509-2008、GB/T5508-2011、GB/T5506.2-2008、GB/T5509.19-2008 检验结论：符合 报告日期：2025 年 2 月 17 日；报告编号 A2240***CR1 样品名称：混合芝麻酱 委托单位：北京京粮古币油脂有限公司 检验机构：华测检测认证集团北京有限公司 检验依据：GB5009.6-2016、GB5009.3-2016、GB5009.229-2016、GB5009.227-2023、GB5009.22-2016 检验结论：符合 报告日期：2024 年 10 月 10 日；报告编号 SWT2501**01 样品名称：一级大豆油 受检单位：北京厨尔适食品有限公司 检验机构：北京市食品检验研究院 检验依据：GB/T1535-2017、GB2760-2014、GB2761-2017、GB2762-2022 检验结论：合格 报告日期：2025 年 1 月 16 日；报告编号 DLF25**06 样品名称：元宝牌高活性干酵母（低糖）受检单位：益海嘉里英联马利（富裕）酵母科技有限公司 检验机构：通标标准技术服务有限公司大连分公司 检验依据：GB/T20886.1-2021、GB31639-2023 检验结论：符合 报告日期：2025 年 6 月 10 日；报告编号 TQT03-2651***25 样品名称：食品添加剂碳酸钠 受检单位：天津渤化永利化工股份有限公司 检验机构：天津市产品质量监督检测技术研究院 检验依据：GB1886.1-2021 检验结论：合格 报告日期：2025 年 7 月 16 日；报告编号 ZD2024**034 样品名称：脱皮芝麻（烘炒类）受检单位：藁城区亨泰芝麻加工厂 检验机构：河北智德检验检测股份有限公司 依据标准：GB28050-2011 检验结论：符合 报告日期：2024 年 11 月 16 日；报告编号 A4E**23 样品名称：优级绵白糖 受检单位：内蒙古凌云海糖业科技集团有限公司 检验机构：谱尼测试 依据标准：GB/T1445-2018、GB13104-2014、GB2760-2014、GB2762-2022 检验结论：符合 报告日期：2024 年 10 月 30 日；报告编号 A**003 样品名称：糖桂花 受检单位：定陶县汇鑫玫瑰贸易有限公司 检验机构：奥迈检测有限公司 检验依据：GB/T10782-2021、GB2762-2022、GB2760-2024、GB14884-2016、GB29921-2021 检验结论：合格 报告日期：2025 年 3 月 3 日；报告编号 JX**067 样品名称：豆沙馅 受检单位：德州鲁樱食品有限公司 检验机构：江苏佳信检测技术有限公司 检验依据：GB/T21270-2007 检验结论：合格 报告日期：2024 年 9 月 12 日；报告编号 SX***381 样品名称：安琪无铝害双效泡打粉（L 型）受检单位：安琪酵母股份有限公司 检验机构：三峡公共检验检测中心 检验依据：GB1886.245-2016 检验结论：符合 报告日期：2025 年 2 月 6 日；报告编号 A22500***C 样品名称：新疆红枣 受检单位：沧州亿树园食品有限公司 检验机构：天津华测检测认证有限公司 检验依据：T/HBFIA0004-2020 检验结论：符合 报告日期：2025 年 3 月 4 日；报告编号 GH***059 样品名称：商品零售包装袋 委托单位：河北省市场监督管理局 受检单位：新华慧（阜城）塑料包装制品有限公司 检验机构：河北省产品质量监督检验研究院 检验依据：BB/T0039-2013、GB4806.7-2023 检验结论：符合 报告日期：2025 年 2 月 21 日；报告编号 A2240**01C 样品名称：精制食用盐加碘 受检单位：河北中盐龙祥化有限公司 检验机构：华测检测 检验标准：GB/T5461-2016、GB/T13025.8-2012、GB/T13025.7-2012、GB/T13025.4-2012、GB/T13025.2-2008 检验结论：符合 报告日期：2024 年 12 月 12



日；报告编号 TQT03***2025 样品名称：食品添加剂碳酸氢钠 生产单位：天津渤化永利化工股份有限公司 检验机构：天津市产品质量监督检测技术研究院 检验标准：GB1886.2-2015 检验结论：符合 报告日期：2025年7月15日；报告编号 A4***006 样品名称：食品添加剂复配膨松剂 生产单位：天富（江苏）科技有限公司 检验机构：谱尼测试 检验标准：GB1886.245-2016 检验结论：符合 报告日期：2025年1月14日；报告编号 W***322 样品名称：洁劲 100 专业除油洗洁精（清新香橙香）生产单位：益海嘉里食品营销有限公司 检验机构：上海市质量监督检验技术研究院 检验标准：GB/T9985-2022、GB14930.1-2022 检验结论：符合 报告日期：2025年2月8日。

研发：与负责人安艳玲沟通确认，公司生产的主要产品（馒头、花卷、豆包、烤饼）已经 20 多年，前期已完成设计开发的各项要求，设计开发输出的技术文件包括：负责产品的设计和开发，在相关行业从事设计和开发工作多年，能力满足公司设计和开发的需要，公司自成立以来，专业从事馒头的生产，均依据相关标准和顾客要求生产，有设计和开发的相关规定，近一年以来，公司没有新产品的研发活动，原设计研发也无变更，一直按标准要求和顾客要求生产；查公司管理手册 8.3 条款，按新标准要求，规定了产品设计和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；编制有设计和开发管理要求，内容符合要求，经沟通了解，体系运行以来未发生设计变更的情况；公司所生产的产品生产工艺均已定型，使用的原材料固定，不对工艺、材料进行更改，所生产的产品没有进行设计和开发相关工作，随着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；基本符合要求；公司在 2025 年制定了采用 ISO22000:2018/HACCP 认证标准建立实施和运行发酵面制品管理，成立了食品安全小组，制定了 HACCP 体系运行，依据设计开发的要求梳理了相关设计开发输出包括采购要求、生产操作要求、品质控制要求、危害控制计划控制要求、防止交叉污染措施的要求等；经与负责人安艳玲沟通，公司具备目前生产产品的设计开发能力，基本满足设计开发的能力要求。

危害控制/CCP/OPRP 点监控：公司编制了《食品安全管理体系验证程序》《关键控制点监控程序》生产和服务提供控制程序，依据产品工艺流程进行生产，车间生产安排主要依据生产计划和作业指导书进行；公司依据食品安全管理体系要求，制定了《企业良好卫生规范》明确了各种《产品生产作业指导书》操作要求、库存管理、空气和水、包装材料、废弃物管理、设备与维护、清洁消毒、虫害防治、员工卫生、工作服管理、员工健康、运输储存、来访者等管理要求；制定了前提方案、操作性前提方案、危害控制计划、食品安全防护计划、产品追溯等具体的操作要求，经核查基本符合食品安全管理体系运行的相关要求；经与负责人安艳玲沟通，公司的生产和服务以及食品主要有以下几个方面的内容：按照供销部的信息（客户下单）编制每日《生产计划》组织生产车间员工按品类生产，提供了体系运行以来的生产记录，涵盖了产品生产的流程及可追溯要求；识别的危害控制的 CCP 点及 OPRP，均体现在相应的生产记录中，能证实对危害实施了控制且控制有效；提供了 2025 年 5 月、6 月、7 月、8 月至审核时间段的生产记录及监控记录，具体有：ZS001《关键控制点配料和面记录》ZS002《产品醒发记录》ZS003-1《产品蒸制记录（OPRP3）》ZS003-2《产品烤焙记录（OPRP3）》ZS004《产品入库记录》ZS005《产品出库台账》ZS006《产品留样记录》ZS007《内包材消毒记录（OPRP2）》ZS008《金属探测记录（CCP1）》ZS008《产品烘烤记录（OPRP4）》核查有操作指导书，抽查 2025 年 8 月 2 日生产批记录，包含了产品生产、追溯、危害控制监控、包材消毒等实施记录；



抽查 ZS001《关键控制点配料和面记录》表中信息有产品名称，配料表、和面时间、锅数等，和面时间均为 15 分钟，每个产品生产的锅数 1-3 锅不等，计量单位：斤；记录人：宗春超，复核人：马丽（均为手写签名）抽查 ZS002《产品醒发记录》表中信息有产品名称、数量、醒发时间、醒发温度、湿度等；每种产品数量 1-6 不等，操作记录人：王海龙 复核人：张桂东（均为手写签名）抽查 ZS003《产品蒸制记录（OPRP3）》该记录表同时也是 OPRP3 监控记录，表中信息有产品名称、蒸箱编号、进蒸箱时间、蒸制温度、蒸制时间、记录人：陈万钢、复核人：高军（均为手写签名）抽查 ZS004《产品入库记录》表中信息有产品名称、净含量、生产日期、检验状态、数量、入库记录人：葛光友、复核人：库管余振军（均为手写签名）抽查 ZS005《产品出库台账》表中信息有产品名称、规格型号、生产批次、购货单位、联系方式、数量、出库记录人：余振军、出库复核人：葛光友（均为手写签名）公司客户均为北京海乐达食品有限公司，联系方式：13683555149 抽查 ZS006《产品留样记录》表中信息有产品名称、净含量、生产日期、保质期、留样数量、记录人：余振军、复核人：葛光友（均为手写签名）经沟通了解，同类产品因工艺过程类似、原料配方相同，故留样 1 个品种类，品类有馒头、花卷、豆包；抽查 ZS007《内包材消毒记录》表中信息有产品名称、数量、臭氧灭菌时间、操作记录人：王环环、复核人：药四四（均为手写签名）经沟通了解，操作人员对包材先手动打号（生产日期、上市日期）再臭氧灭菌 30 分钟后，通过物流通道进入包装间（洁净区）由包装车间操作人员使用，ZS007《内包材消毒记录》记录如下：核查 ZS008《金属探测记录（CCP1）》该过程为识别的 CCP1 的监控记录，信息如下：产品名称、规格、金探时间、金属探测器灵敏度校验、产品数量、批次（2025 年 8 月 2 日生产）金探校正（每 2 小时一次）操作记录人：陈万钢 符合人：高军（均为手写签名）提供的 2025 年 8 月 2 日的 ZS008《金属探测记录（CCP1）》显示，能有效实施 CCP1 的监控，未发生偏离的情况；抽查 ZS009《产品烘烤记录（OPRP4）》经与生产负责人安玲艳沟通，产品烘烤类同属于发酵面制品，区别是熟制过程不同，产品主要有烧饼；经核查以上生产均有生产记录，步骤 1/2/3/4/6/7/8/9/10 控制过程与蒸制发酵面制品一致，现场审核期间生产的产品有烧饼；核查使用的原材料与蒸制的发酵面制品一致，现成观察到烧饼生产的全过程，生产记录均能证实各危害控制计划实施、监控基本有效；针对危害控制计划的：5 熟制 OPRP4、内包装（OPRP2 内包装材料消毒、CCP1 金属探测过程进行了现场审核验证，查阅了现场控制记录，信息有生产日期、产品名称、上火温度（190℃）下火温度（190℃）烙制时间（6-7 分钟）操作记录人王冬梅、复核人刘文丽；查验了审核期间 2025 年 8 月 18/19/20 日监控记录，均符合监控要求，以上 CCP、OPRP 监控记录人陈万刚，复核人高军（均为手签字）基本符合要求；现场查看工人先将按照配料标准配好的面粉、酵母、老面放入和面机中，使用 20℃左右（夏季用常温水、冬季用水适当加温至 40℃左右）的水进行和面。现场有和面机，计量后的物料转移至全自动和面机进行和面，和面机运转 15 分钟；和好后的物料基本符合要求；现场查看用于配料的台秤称经过检定校准贴有合格标识，且在有效期内；生产部负责人安玲艳介绍老面的制作方法为：日常老面与和好的面团按 1:1~3 的比例进行混合和面，面和后，压面、成型后，放入蒸盘中推入醒发室醒发后，进入蒸箱蒸制，冷却后包装、过金探、外包、入库；生产的产品为短保质期，日配送产品，当天生产当日配送、或隔日配送，配送车辆为密闭冷藏车，专车专用；员工进入车间通过更衣室，洗手消毒、通过风淋室进入生产车间；车间配备有 3 个车间入口，生区一个、熟区 2 个，熟区分为蒸制类产品和烘焙类产品，能有效避免交叉污染。存在的设计缺陷是各入口同时也是出口，已与企业负责人沟通，企业负责人介绍说：企业已规划新的厂房搬迁，新厂房能解决上述问题；车间墙面地面天花板：天花板采用水泥地环氧树脂绿色地面，光滑易清洗；醒发间顶棚采用切斜



角度,能有效避免冷凝水滴落导致的污染隐患;窗户为不能随意开启,配备有纱窗和窗帘;现场观察到不同区域均能有效隔离,人流能做到从高到低、各区域操作人员配备不同颜色的工服,车间员工均能做到佩戴帽子、口罩、工服、工鞋,未发现有头发裸露、佩戴首饰情况,经询问操作人员,均有健康证,进入车间洗手消毒,车间操作人员每2小时用75%酒精消毒手部,有微生物监控计划,对员工的手进行消杀效果验证;

追溯:企业建立了文件化的产品标识程序,有助于实现产品的追溯;产品的标识符合相关法律法规及标准要求;现场原辅料仓库存放的纸箱、内包材等分区存放,放置在隔板上,每个区域有标识,标识内容包括产品名称、存放数量,现场查看标识清晰,帐、物一致;生产过程的产品按照批号进行管理,按照批号和记录进行标识;产品可以通过生产记录、发货记录等实现追溯;出厂产品标识包括:产品名称、贮藏方法、食用方法、生产商、食品生产许可证号、执行标准、生产日期、保质期、产地、地址、电话、包装生产许可证号、营养成分表,现场抽查产品标识符合要求;提供“饅头馒头生产追溯报告”产品名称:饅头馒头 批次编号:20250812B 生产日期:2024年8月12日 生产企业:承德宇臻食品有限公司 保质期:常温3天(2024年8月12日-2024年8月14日) 企业地址:河北省承德市滦平县虎什哈镇西营坊村光明路21号 联系方式:0314-8818815 原材料追溯 原材料名称/规格/供应商/供应商地址/生产批次/到货日期 小麦粉/一级/25kg /袋/北京永京红乐商贸有限公司/北京市朝阳区王四营乡 20250730/2025年8月3日 饮用水/符合GB 5749-2022 标准/市政自来水/市政/生产当日取用 碳酸钠 500g /袋/北京鸿基天翔发都商贸有限公司/北京市大兴区龙发大街1号/20241212/2025年5月19日 生产过程追溯 生产设备 设备名称/设备编号/生产当日运行状态/是否清洗消毒 和面机 JJ-002/正常/是/否 馒头生产线 FJ-004/正常/是/否 不锈钢蒸车 /YY-003/正常/是/否 金属检测仪/KL-005/正常/是/否 生产工序及关键参数 配料混合:时间 15 分钟,温度 26℃,按配方精准投放小麦粉、饮用水、碳酸钠,设备自动搅拌均匀;成型:馒头成型机设定单个重量 120g,成型后放入专用蒸盘;醒发:温度 42℃,湿度 61%,发酵时间 50 分钟,发酵后面团体积膨胀至初始 2 倍;蒸制:温度 95-100℃,蒸制时间 30 分钟,确保馒头熟透无夹生;冷却:冷却室温 26℃,冷却至馒头中心温度 30℃以下;包装:采用食品级 PE 包装膜,包装后标明生产日期、上市日期;生产人员/岗位/姓名/健康证编号/配料员/孙艳山 13082424001960/操作工/王万强 13082425000908/质检员/马林 210001212202539/包装工/李爱花 25030410810497407537/检验检测追溯/原材料检验/小麦粉:检验项目包括水分(12.2%,标准≤14.5%)灰分(0.44%,标准≤0.44%)面筋质(30.9%,标准≥22.0%)碳酸钠:检验项目包括二氧化碳气体发生量(97.7,标准≥35)加热减量(0.28,标准≤3.0)硝酸不溶物(0.10,标准≤2.0)PH(7.0,标准5.0-9.0)砷(<1,标准≤1)重金属(<5,标准≤20).....半成品检验/发酵后面团:检验项目包括弹性(良好,无塌陷)蒸制后馒头:检验项目包括中心温度(98℃,标准≥90℃)感官(色泽乳白、组织均匀、无异味)成品检验/感官:形态完整、表面光滑、无杂质,口感松软有嚼劲,无异味;微生物:菌落总数(45CFU/g,标准≤10000CFU/g)大肠菌群(未检出,标准≤100CFU/g)水分:37.8%,标准35%-40%;仓储与物流追溯/仓储/存储仓库:成品库温度 26℃,湿度 50%;出库时间:2024年8月12日 0:38,出库数量:26 箱(每箱 24 个)物流/委托方提供车辆:北京市海乐达食品有限公司;运输车辆编号:京 ACK8722(冷藏车,车厢温度 2-8℃)配送目的地:北京市朝阳区高碑店/到货时间:2024年8月13日 18:30/发面饼生产追溯报告 产品名称:发面饼 批次编号:20250812B 生产日期:2024年8月12日 生产企业:承德宇臻食品有限公司 保质期:常温3天(2024年8月12日-2024年8月14日)企业地址:



河北省承德市滦平县虎什哈镇西营坊村光明路 21 号 联系方式:0314-8818815 原材料追溯 原材料名称/规格/供应商/供应商地址/生产批次/到货日期 小麦粉/一级, 25kg / 袋/北京永京红乐商贸有限公司/北京市朝阳区王四营乡 20250730/2025 年 8 月 3 日 饮用水/符合 GB 5749-2022 标准 /企业自备净化水系统/企业厂区内/生产当日取用; 酵母/500g / 袋北京金鑫建华食品有限公司/北京市通州区恒业八街 20250324/2025 年 7 月 23 日; 大豆油/优级 10kg / 桶/北京汇丰聚源商贸有限公司 20250325/2025 年 6 月 21 日; 泡打粉/楠柏飞(北京)国际贸易有限公司/北京市通州区永乐经济开发区/北京市通州区恒业八街 20241206/2025 年 3 月 7 日/生产过程追溯/生产设备/设备名称/设备编号/生产当日运行状态/是否清洗消毒/和面机/JJ-002/正常/是/否/烧饼生产线 SB-001/正常/是/否/不锈钢蒸车 YY-003/正常/是/否/电饼铛/BC-001-5

正常/是/否/金属检测仪 KL-005 正常/是/否/生产工序及关键参数/配料混合: 按配方投放小麦粉、饮用水、酵母及泡打粉, 搅拌时间 15 分钟左右, 温度 26℃, 混合后面团无颗粒; 成型: 面饼压片机设定厚度 1cm、直径 10cm 左右, 成型后表面平整无裂痕; 醒发: 温度 34℃, 湿度 68%, 醒发时间 15-20 分钟, 醒发后面饼厚度增至 2cm; 烘烤: 电烤炉上下火温度 190℃, 烘烤时间 6-7 分钟, 面饼表面微黄、内部熟透; 冷却: 冷却室温 26℃, 冷却至面饼中心温度 32℃ 以下; 包装: 采用食品级 PE 包装膜, 包装后标明生产日期、上市日期; 生产人员/岗位/姓名/健康证编号/配料员/孙艳山 13082424001960/操作工/王万强 13082425000908/质检员/马林 210001212202539/包装工/药四四 25041310845118979990/检验检测追溯/原材料检验/小麦粉: 检验项目包括水分(12.2%, 标准≤14.5%) 灰分(0.44%, 标准≤0.44%) 面筋质(30.9%, 标准≥22.0%) 酵母: 检验项目包括 0%含糖发酵力 ml/h(825, 标准≥450) 水分 g/100g(3.4, ≤5.5) 泡打粉: 加热减量(0.28, 标准≤3.0) 硝酸不溶物(0.10, 标准≤2.0) PH(7.0, 标准 5.0-9.0) 砷(<1, 标准≤1) 重金属(<5, 标准≤20) 大豆油: 水分及挥发物含量(%) (0.01, 标准≤0.10) 不溶性杂质含量(<0.01, 标准≤0.05) 酸价(KOH), mg/g(0.10, 标准≤0.05) 过氧化值 mmol/kg(1.4, 标准≤5.0) 半成品检验/醒发后面饼: 蓬松度(按压后回弹, 标准良好) 烘烤后面饼: 检验中心温度(95℃, 标准≥90℃) 感官(表面微黄、无焦斑) 成品检验/感官: 形态完整、表面金黄、口感松软, 无异味; 微生物: 菌落总数(120CFU/g, 标准≤10000CFU/g) 大肠菌群(未检出, 标准≤30MPN/100g) 水分: 35.8%, 标准 33%-38%; 仓储与物流追溯: 仓储/存储仓库: 成品库温度 26℃, 湿度 50%; 出库时间: 2024 年 8 月 13 日 0:38, 出库数量: 5 箱(每箱 12 个) 物流/委托方提供车辆: 北京市海乐达食品有限公司; 运输车辆编号: 京 ACK8722(冷藏车, 车厢温度 2-8℃) 配送目的地: 北京市朝阳区高碑店/到货时间: 2025 年 8 月 13 日; 追溯说明/本报告追溯信息覆盖原材料采购、生产加工、检验检测、仓储物流全环节, 可通过批次编号 20250812B 进行追溯, 如发现产品质量问题, 可凭本报告及产品包装, 联系企业售后服务部 13331000522 申请退换货及追溯调查, 承德宇臻食品有限公司 2025 年 8 月 14 日。

致敏物质的管理: 公司依据《危害分析与关键控制点(HACCP 体系)认证补充要求 1.0》标准编制了《致敏原和致敏性化学物资控制程序》, 策划了各部门在对过敏原控制中的职责, 员工/外来人员带入的过敏原控制, 对含有过敏原物质的产品制作控制及员工、消费者的保护, 纠偏措施等; 现场提供了致敏物质清单, 经识别本公司生产的烘烤类糕点(烧饼)、发酵面制品(馒头、花卷、豆包、发糕、糖三角)所用原料: 小麦粉、芝麻、花生(芝麻酱里含有)为潜在致敏原, 通过装箱过程控制, 在包装工序确认标签标识。

食品欺诈预防: 食品欺诈的预防小组通过现场查看、文件记录审核等方式对以上内容进行了确认和验证, 经综合讨论认为: 本公司的食品欺诈的预防计划基本符合相关法律法规和企业生产实际的要求, 能充



分达到企业食品欺诈的预防的目的，计划制定可行、有效。

验证：承德宇臻食品有限公司“出厂检验报告”产品名称：风味馒头 规格：500g/袋 生产日期：2025年6月1日 抽样数量：6袋 执行标准：GB/T20977 检验项目：包装标识符合 GB7718；ok 包装外观：完整、无破损、清洁卫生；ok 色泽：正常；ok 滋味、气味：无异味；ok 状态：无霉变、无生虫，正常；ok 净含量：500g；ok 微生物：菌落总数：合格 大肠杆菌：合格 结论：合格 检验员：李婉铭 签发日期：2025年6月3日；产品名称：枣馒头 规格：500g/袋 生产日期：2025年6月1日 抽样数量：6袋 执行标准：GB/T20977 检验项目：包装标识符合 GB7718；ok 包装外观：完整、无破损、清洁卫生；ok 色泽：正常；ok 滋味、气味：无异味；ok 状态：无霉变、无生虫，正常；ok 净含量：500g；ok 微生物：菌落总数：合格 大肠杆菌：合格 结论：合格 检验员：李婉铭 签发日期：2025年6月3日；产品名称：大馅豆包 规格：500g/袋 生产日期：2025年6月1日 抽样数量：6袋 执行标准：GB/T20977 检验项目：包装标识符合 GB7718；ok 包装外观：完整、无破损、清洁卫生；ok 色泽：正常；ok 滋味、气味：无异味；ok 状态：无霉变、无生虫，正常；ok 净含量：500g；ok 微生物：菌落总数：合格 大肠杆菌：合格 结论：合格 检验员：李婉铭 签发日期：2025年6月3日；产品名称：饅面馒头 规格：500g/袋 生产日期：2025年6月2日 抽样数量：6袋 执行标准：GB/T20977 检验项目：包装标识符合 GB7718；ok 包装外观：完整、无破损、清洁卫生；ok 色泽：正常；ok 滋味、气味：无异味；ok 状态：无霉变、无生虫，正常；ok 净含量：500g；ok 微生物：菌落总数：合格 大肠杆菌：合格 结论：合格 检验员：李婉铭 签发日期：2025年6月4日；产品名称：桂花豆沙包 规格：400g/袋 生产日期：2025年6月1日 抽样数量：6袋 执行标准：GB/T20977 检验项目：包装标识符合 GB7718；ok 包装外观：完整、无破损、清洁卫生；ok 色泽：正常；ok 滋味、气味：无异味；ok 状态：无霉变、无生虫，正常；ok 净含量：400g；ok 微生物：菌落总数：合格 大肠杆菌：合格 结论：合格 检验员：李婉铭 签发日期：2025年6月4日；产品名称：小花卷 规格：500g/袋 生产日期：2025年6月1日 抽样数量：6袋 执行标准：GB/T20977 检验项目：包装标识符合 GB7718；ok 包装外观：完整、无破损、清洁卫生；ok 色泽：正常；ok 滋味、气味：无异味；ok 状态：无霉变、无生虫，正常；ok 净含量：500g；ok 微生物：菌落总数：合格 大肠杆菌：合格 结论：合格 检验员：李婉铭 签发日期：2025年6月5日；产品名称：麻酱花卷 规格：500g/袋 生产日期：2025年6月4日 抽样数量：6袋 执行标准：GB/T20977 检验项目：包装标识符合 GB7718；ok 包装外观：完整、无破损、清洁卫生；ok 色泽：正常；ok 滋味、气味：无异味；ok 状态：无霉变、无生虫，正常；ok 净含量：500g；ok 微生物：菌落总数：合格 大肠杆菌：合格 结论：合格 检验员：李婉铭 签发日期：2025年6月6日；产品名称：发面饼 规格：500g/袋 生产日期：2025年6月5日 抽样数量：6袋 执行标准：GB/T20977 检验项目：包装标识符合 GB7718；ok 包装外观：完整、无破损、清洁卫生；ok 色泽：正常；ok 滋味、气味：无异味；ok 状态：无霉变、无生虫，正常；ok 净含量：500g；ok 微生物：菌落总数：合格 大肠杆菌：合格 结论：合格 检验员：李婉铭 签发日期：2025年6月7日；产品名称：糖三角 规格：350g/袋；生产日期：2025年6月7日 抽样数量：6袋 执行标准：GB/T20977 检验项目：包装标识符合 GB7718；ok 包装外观：完整、无破损、清洁卫生；ok 色泽：正常；ok 滋味、气味：无异味；ok 状态：无霉变、无生虫，正常；ok 净含量：350g；ok 微生物：菌落总数：合格 大肠杆菌：合格 结论：合格 检验员：李婉铭 签发日期：2025年6月9日；产品名称：发面饼 规格：500g/袋 生产日期：2025年6月12日 抽样数量：6袋 执行标准：GB/T20977 检验项目：包装标识符合 GB7718；ok 包装外观：完整、无破损、清洁卫生；ok 色泽：正常；ok 滋味、气味：无异味；ok 状态：无霉变、无生虫，正常；ok 净含量：500g；ok 微生物：菌落总数：合格 大肠杆菌：合格 结论：合格 检验员：李婉铭 签发日期：2025年



6月14日；产品名称：糖三角 规格：350g/袋 生产日期：2025年6月14日 抽样数量：6袋 执行标准：GB/T20977 检验项目：包装标识符合 GB7718；ok 包装外观：完整、无破损、清洁卫生；ok 色泽：正常；ok 滋味、气味：无异味；ok 状态：无霉变、无生虫，正常；ok 净含量：350g；ok 微生物：菌落总数：合格 大肠杆菌：合格 结论：合格 检验员：李婉铭 签发日期：2025年6月16日；“出厂检验报告”产品名称：发糕 规格：500g/袋 生产日期：2025年6月2日 抽样数量：6袋 执行标准：GB/T20977 检验项目：包装标识符合 GB7718；ok 包装外观：完整、无破损、清洁卫生；ok 色泽：正常；ok 滋味、气味：无异味；ok 状态：无霉变、无生虫，正常；ok 净含量：500g；ok 微生物：菌落总数：合格 大肠杆菌：合格 结论：合格 检验员：李婉铭 签发日期：2025年6月4日；“出厂检验报告”产品名称：发糕 规格：500g/袋 生产日期：2025年7月10日 抽样数量：6袋 执行标准：GB/T20977 检验项目：包装标识符合 GB7718；ok 包装外观：完整、无破损、清洁卫生；ok 色泽：正常；ok 滋味、气味：无异味；ok 状态：无霉变、无生虫，正常；ok 净含量：500g；ok 微生物：菌落总数：合格 大肠杆菌：合格 结论：合格 检验员：李婉铭 签发日期：2025年7月10日；提供第三方型式检验报告：报告编号BK25S09370 样品名称：红豆沙包（热加工糕点）委托单位：北京市海乐达食品有限公司 报告机构：廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2025年07月31日；报告编号BK25S09371 样品名称：大碱开花馒头（热加工糕点）委托单位：北京市海乐达食品有限公司 报告机构：廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2025年07月31日；报告编号BK25S09372 样品名称：饅面馒头（热加工糕点）委托单位：北京市海乐达食品有限公司 报告机构：廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2025年07月31日；报告编号BK25S09373 样品名称：精制馒头（热加工糕点）委托单位：北京市海乐达食品有限公司 报告机构：廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2025年07月31日；报告编号BK25S09374 样品名称：大窝头（热加工糕点）委托单位：北京市海乐达食品有限公司 报告机构：廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2025年07月31日；报告编号BK25S09375 样品名称：糖三角（热加工糕点）委托单位：北京市海乐达食品有限公司 报告机构：廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2025年07月31日；报告编号BK25S09376 样品名称：刀切馒头（热加工糕点）委托单位：北京市海乐达食品有限公司 报告机构：廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2025年07月31日；报告编号BK25S09377 样品名称：大馅豆包（热加工糕点）委托单位：北京市海乐达食品有限公司 报告机构：廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2025年07月31日；报告编号BK25S09378 样品名称：花卷（热加工糕点）委托单位：北京市海乐达食品有限公司 报告机构：廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2025年07月31日；报告编号BK25S09379 样品名称：发面饼（热加工糕点）委托单位：北京市海乐达食品有限公司 报告机构：廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2025年07月31日；报告编号BK25S09380 样品名称：风味馒头（热加工糕点）委托单位：北京市海乐达食品有限公司 报告机构：廊



坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 检验依据：GB/T 20977-2007 检验结论：经检验，所检样品项目符合标准要求 检验日期：2025年07月31日，注：负责人李婉铭介绍，以上风味馒头即发糕。

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价

■符合 □基本符合 □不符合

提供的管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围，审核频次，审核方案的编制等；企业近期于2025年7月10日-11日策划并实施了一次内审；现场与高利华、徐新荣、李婉铭沟通，发现三位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，对内审员能力提出质疑？对内审是否得到有效的实施和保持提出质疑？以上已经开具不符合报告。

企业有对本年度管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过12个月）近期于2025年7月30日实施了管理评审，管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，见管理评审改进计划和措施，见采取的措施和改进跟踪验证，验证结论为：有效；管理评审的输出及相关决定和措施的落实有效。

3.4 持续改进

■符合 □基本符合 □不符合

1) 不合格品/不符合控制：

公司制定并执行有《不合格输出控制程序》、《潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》；食品安全小组组长组织对不合格品和潜在不安全产品实施评审；查不合格品调查纠正报告和处理记录，均有授权，出厂产品未发生因不合格而导致的召回情况；未发生CCP点偏离情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

现场交流审核期间未发生食品安全方面重大事故或事件情况，内审开具的1项不符合，已进行原因分析，采取纠正措施。

3) 投诉的接受和处理情况：无

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）：

公司基本情况：公司位于河北省承德市滦平县虎什哈镇西营坊村光明路21号，公司成立于：2023年3月14日法定代表人：高利华 注册资本：300万人民币，企业类型：有限责任公司（自然人投资或控股的法人独资）股东为北京市海乐达食品有限公司，注册地址：河北省承德市滦平县虎什哈镇西营坊村光明路21号，经营范围：许可项目包括食品生产、粮食加工食品生产、食品销售；一般项目包括食用农产品初加工、食用农产品零售、低温仓储（不含危险化学品等需许可审批的项目）；企业目前体系覆盖有效人数：26人，其中含管理人员6人，其中技术人员2人；公司设置了组织架构，包括：管理层、食品安全小组、生产部、办公室、采购部（兼组长）销售部、品控部；

提供厂区布局图、车间布局图、设备设施清单；组织的规模情况/资源配置情况：占地面积10亩地，总建筑面积4500m²，主要包括：加工车间（含脱包间、和面间、压面成型间、醒发间、蒸制间、烤制间）、冷却间、原料仓库、包材仓库等；设备配置有和面机、压面机、蒸箱、电饼铛10个，烤饼生产线一条、蒸箱4个等，生产规模为：年生产烘烤类糕点（烧饼）360000公斤，年生产发酵面制品（馒头、花卷、豆包、发糕、糖三角）56000公斤；



生产现场配置有：灭蝇灯、洗手消毒设施、更衣室、废弃物箱等；监视测量资源包括：台秤、食品中心温度计等；办公配有：电脑、打印机等办公设备，配置了通讯和交通设施；运输用冷藏车 1 辆（3 吨）；以上资源基本满足生产的需要。

2) 人员及能力、意识：

管理者和员工基本具备食品安全/HACCP 体系、专业技术知识及操作技能、法律法规等方面的能力、意识。

3) 信息沟通：

通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式进行沟通，内容包括：体系运行情况、管理目标及管理方案落实情况、绩效监视和测量情况以及收集对食品安全有影响的信息；沟通对象包括：员工、管理层、外部供应商和承包商、客户和/或消费者、监管部门以及对HACCP体系的有效性或更新有影响或受其影响的其他组织。

4) 文件化信息的管理：

外来文件进行了识别，未发生作废勿用；记录有按照要求进行标识、贮存、保护、检索，符合保存期限和处置控制，保持清晰、易于识别和检索，且超过产品的保质期，符合相关法律法规要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F:位于河北省承德市滦平县虎什哈镇西营坊村光明路 21 号承德宇臻食品有限公司资质范围内的烘烤类糕点（烧饼）；发酵面制品（馒头、花卷、豆包、发糕、糖三角）的加工

H:位于河北省承德市滦平县虎什哈镇西营坊村光明路 21 号承德宇臻食品有限公司资质范围内的烘烤类糕点（烧饼）；发酵面制品（馒头、花卷、豆包、发糕、糖三角）的加工

五、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，承德宇臻食品有限公司的

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

审核准则的要求	<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 checked="" type="checkbox"/> 有效	<input 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

通过审查评价，评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求，具备实现预期结果的能力，管理体系运行正常有效，本次审核达到预期评价目的，认证范围适宜，本次现场审核结论为：

推荐认证注册

在商定的时间内完成对不符合项的整改或提交纠正措施计划，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

不予推荐

审核组：张 丽 柯林平

北京国标联合认证有限公司



被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。