

项目编号：20822-2024-F

# 管理体系审核报告

## (监督审核)



组织名称：黑龙江亨泰农业综合开发有限公司

审核体系：食品安全管理体系

审核组长（签字）：汪桂明

审核组员（签字）：无

报告日期：2025年9月25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 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：

组员：无



## 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	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1FSMS-1043149	CIII

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘春雨、杨国龙	向导	受审核方
2	无	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□结合审核□联合审核□一体化审核■单一管理体系审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：；

d) 相关的法律法规：食品安全法、食品安全法实施条例、农产品质量安全法、产品质量法、食品召回管理办法、食品生产许可管理办法等；

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：GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量；GB 5749-2022生活饮用水卫生标准；GB 28050-2011 预包装食品营养标签通则；GB/T 27307-2008 食品安全管理体系 速冻果蔬生产企业要求；GB 31646-2018食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范、GB 2762-2022食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2761-2022食品安



国家标准食品中真菌毒素限量、GB 2763-2021 食品中农药最大残留限量、GB/T 22326-2008糯玉米、Q/HHT 000S-2021 速冻玉米等。

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09月24日上午至2025年09月25日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年12月17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:位于黑龙江省绥化市青冈县劳动乡新德村原政府所在地黑龙江亨泰农业综合开发有限公司速冻玉米的加工

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

注册地址：黑龙江省绥化市青冈县劳动乡新德村原政府所在地

办公地址：黑龙江省绥化市青冈县劳动乡新德村原政府所在地

经营地址：黑龙江省绥化市青冈县劳动乡新德村原政府所在地

多场所地址：无

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：无

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

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：

1.5.5 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:综合部/F7.2

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10月24日前提提交审核组长。



具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2026 年 9 月 25 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

CCP 点控制情况、供方管理;

管理评审和内审的有效性;

成品质量安全控制;

内审员应知应会。

3) 本次审核发现的正面信息:

公司食品安全管理体系保持基本有效运行,按照策划时间开展了内审、管评,确认及验证工作;审核周期内未发生食品安全事故;未发生重大的投诉事件,未受到上级监管部门的处罚等;配置了基本的资源,基本具备体系运行的条件。

**1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示**

公司制定并保持食品安全文件化管理体系,体系文件包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》等文件,本审核周期根据实际情况进行个别点微调,基本符合标准和公司实际要求。公司通过培训、面谈或会议提升管理体系知识和食品安全意识,基本能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系,对前提方案、HACCP 计划确认和验证、内部审核、管理评审基本可以应用,但深入程度需要加强。公司具备自我发现问题、改进问题的机制在体系运行过程应用较好,总体成熟度尚可。

2) 风险提示:

内审员应知应会需继续加强培训;

公司批量生产一年就秋季进行,受农作物季节影响较大,目前冷库存放速冻好的半成品玉米量较大,需加强冷库管理和监督,确保产品贮存正常和食品安全。

**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《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,为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标,形成了目标实施策划表。  
抽有 2025 年第 3 季度《目标考核统计》,统计日期 2025 年 9 月 15 日  
查 2025 年第 3 季度截止 9 月 15 日食品安全目标均达成

管理目标	计算方法	频率	2025 年第 7-9 月 15 日
顾客满意度≥90%	(满意的客户总分数/调查的客户总数)	每年	92%
一次交检合格率≥98%	(交付合格产品批次/总的交付产品批次)*100%	每季度	100%



食品安全事故为 0 次	统计实际发生次数	每季度	0
-------------	----------	-----	---

询问负责人其他时间目标完成情况，答复根据玉米受成熟季节影响，公司主要在第三季度连续批量生产主要对第三季度进行统计，其他结合监督检查跟踪达成情况，在内审资料中体现，建议进行专项统计，后续需关注。

## 2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合

### 一、前提方案/良好卫生规范管理情况

根据公司实际，结合食品安全管理体系等体系要求，对产品生产进行管理，制定了包括食品安全管理体系要求的管理手册、程序作业文件、危害控制计划、PRP、应急预案、作业指导书等文件。基本能指导公司速冻玉米的加工相关过程食品安全管理体系运行的控制操作。

生产工艺流程：

玉米验收储存→扒皮、挑选、修整→清洗→蒸煮→自然冷却→速冻→内包装→金探→外包→冷冻入库

本部门涉及的1个CCP点：速冻 关键限值：速冻温度：-30℃+2，时间：12-15小时；

2025年7月1日大生产前根据实际进行评审修订，对速冻关键限值更新，负责人表述35℃或接近35℃玉米速冻后轻微磕碰有掉粒现场，公司实际生产执行一直控制在为速冻温度：-30℃+2，时间：12-15小时；有修订审批确认。

结合现场情况查核前提方案等运行的控制：

1) 虫鼠害管控：虫鼠害设施有挡鼠板、电子灭鼠器、灭蝇灯；

查2025.8.20、2025.9.18《虫鼠害防治记录表》，检查地点：更衣间、原料区、加工区、车辆、仓库；负责介绍防治对象生主要为苍蝇、老鼠；防治工具：窗纱、灭蝇灯、挡鼠板、粘鼠板、排水网，但记录填写不全，已现场交流，检查结果：合格；检查人：杨德喜；

2) 人员卫生、员工工服管控：工作服员工自行清洗，每周清洗1-2次；员工办理了健康证，均在有效期内。

查有从业人员健康管理记录：30人记录体检单位，体检日期，体检均合格，工作岗位，健康证类别。

查有2025年8月28日、2025年9月17日员工个人卫生检查记录，涵盖员工25人检查，手部、工作服、附属物均无异常。

查有2025年8月31日、2025年9月10日工作服清洗消毒执行记录，区域更衣间清洗数量分别为30件、28件，水洗、紫外线消毒，执行人：史淑坤

更衣室分为男女更衣室，每个更衣室安装两个紫外线灯管，状态正常有效。

3) 清洁消毒管理

——因产品为速冻产品，现场对车间清扫方式以清洁为主，每日对地面进行清扫，生产设备和设施一般用擦拭的方法进行清洁，控制基本合理。

查有2025年8月21日、2025年9月22日生产设备清洗消毒记录：抽内包装间、冷却间 包装机、传送带，采购手动擦拭，75%酒精消毒，生产前后进行，检查人郑铁；

查有2025年8月21日、2025年9月23日人员、设备、环境清洗检查记录：人员包括手、工作服、首饰、化妆品等；设备器具包括剥皮机、清洗机、蒸煮设备、速冻设备、冷库；环境包括地面、门窗、天棚；均符合，记录检查人；

查有2025年8月20日、2025年9月22日生产车间清洗卫生自查记录：包括电子称、衣柜、门或垂帘、地板、



墙壁、天花板、灭蝇灯，有标准要求，有清洁情况：无符合，检查人郑铁；

4) 化学品管理，企业使用的化学品有75%酒精和设备润滑油，少量清洁剂；专人负责保管，现场观察未见散漏等情况，控制基本合理。

查2025年8月20日、2025年9月24日75%酒精生产厂家华阳药业有保管使用记录，记录保管人、领用日期、使用区域、领用日期，领用人郑铁。

5) 废弃物管理：公司与申国良 有身份证号和家庭住址，签订购销合同，收购玉米尖、玉米皮等，2025年8月26日以后的二十天左右的收购生产粘玉米期间所产生的玉米尖、玉米皮及等外玉米。由乙方负责及时拉运，运费自理。

查2025年8月29日《废弃物处理记录》，废弃物类型：玉米皮、残粒、杂物，汽运，送达地点：中和镇/垃圾转运站；处置方式：青储/垃圾；记录人：郑铁；

查2025年9月17日《废弃物处理记录》，废弃物类型：玉米皮，汽运，送达地点：中和镇；处置方式：青储；记录人：郑铁；

6) 空气和水质：公司产品对空气无特殊要求，蒸煮和锅炉用水为自来水净化后的处理水，经精滤、反渗透处理，有水质检测报告；

7) 运输控制，原料玉米供方送货上门，速冻玉米产品客户自提，场内产品周转及原材料通过叉车或手动液压车进行周转运行；

8) 交叉污染控制：员工进入车间前进行简单洗手、更衣。重点控制离异物污染

查有2025年8月20日、2025年9月23日易碎物品日常检查记录，检查项目6方面，无异常，包括门窗玻璃、灯具、刀具完好情况。

查有2025年8月21日、2025年9月23日运输车辆卫生检查记录，运输条件：冷冻运输，温度-18度，厢式货车、车辆清洁，检查结果：允许装卸，检查人：郑铁，审核人：殷海波

查有2025年8月20日、2025年9月20日车间环境卫生检查录，包括人员3项、工作场所12项、机器设备5项、化学品2项，检查结果符合；

金检控制：查有2025年8月28日、2025年9月8日、2025年9月16日金探工作记录表，分生产前、生产中检查两次、生产后进行检查，采用标准件：铁 $Fe \geq 1.0mm$ 、合金 $SUS=2.0mm$ 、非铁 $\phi \geq 2.5mm$ ，每个标准件验证6次均合格，操作人郑铁。

9) 其他方面

查有2025年8月28日、2025年9月8日、2025年9月16日蒸煮监控记录：明确控制标准，实测分别为：

8月28日 100℃ 时间18分钟 9月8日 105℃ 时间32分钟 9月16日 110℃ 时间25分钟

符合控制标准要求。

现场查看仓库情况，现场查看成品库、速冻库、原材料库，库内地面整洁，无杂物，各仓库门口放置有挡鼠板，仓库外面放有捕鼠器，库内或车间放置有灭蝇灯。

库内安装了防爆灯，速冻库温度电脑控制，温度设置-30摄氏度；

成品库库内放置有温度计，温度显示-16℃，符合要求；

原料堆放整齐，放置于垫板上。

24日下午现场观察包装车间工作：

1) 分拣加整理两位男士，刘春林，闻会臣正在往案子上进行上速冻玉米，并进行外观检查，缺粒等异常挑



出：

2) 四位女士霍丽春、汪丽艳、张晓芝、李国丽进行装箱，先装进塑料袋包装内，再进行装箱，属个数进行装箱，并经金检无异常方可转下工序；

3) 玉米半成品入库，成品入库，两位男士，王焕军，杨国龙

观察员工着装规范，带发网、帽子，穿洁净工作服；员工佩戴手套；现场清洁卫生，工作台、包装机、金检仪运行无异常，工作台、包装机为不锈钢材质。

2025年9月24日，包装白玉米，数量为625箱。

## 二、采购管理情况（含OPRP 验收管理）

企业编制了《采购管理程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料和辅料供方可被评为合格供方。目前产企业采购的产品有复合包装袋、纸箱、玉米、塑料编织袋等，塑料框（晾干使用）一次性采购，未体现在合格供方名录中。

组织采购人员与供方电话/微信沟通采购，复合包装袋、纸箱，每年都有部分剩余，第二年继续使用，玉米来自当地农作物，与种植方签订协议，所有玉米全部采购。

查《合格供方名单》：登记供方或外包方名称、供应产品或服务等项目等。

经查，企业对供应商每年进行评价，评价内容包括供货能力、供货方式、提供产品质量、服务情况、按时交货情况、绩效情况等，查《供方评价表》，评价时间：2025.07.01；参加评审人员杨国龙、殷海波、郑铁，批准：刘春雨；评价结论：同意列入合格供应商；

查有申国良废弃物处理服务方评价表，评价时间：2025.08.22；参加评审人员杨国龙、殷海波、郑铁，批准：刘春雨；评价结论：同意列入合格服务商；

查粘玉米加工及销售合同：公司与乙方青冈县天保农作物种植专业合作社签订合同，甲方选择优良玉米种子“万糯2000”、“万糯2018”，由乙方种植，玉米成熟后由甲方加工销售，明确双方权利和义务。种植面积3700亩，明确质量标准（整穗玉米要求籽粒饱满、无虫眼、无损坏、无异物、无断粒秃尖、缺粒或串花，并且老嫩适中）、包装要求，合同期限：2025年4月10日-2025年12月31日。

查有2025年8月28日43车 2号地、2025年9月6日69车 6号、2025年9月16日45车 8号地地玉米进厂检验记录，检验项目：苞叶、外表、籽粒、颜色、整体、运输车辆，有检验要求，有检验结果：符合要求，结论：满足进厂要求，可以进厂，检验员：郑铁，记录检测日期。

提供鲜玉米的第三方检测报告：

样品名称：鲜玉米；报告编号：ACF512017ACF10B8026，签发日期：2025年08月20日，检测项目：黄曲霉毒素B1、铅、镉、总汞、总砷、铬、马拉硫磷，乐果项目；结果：合格，检测单位：黑龙江PONY谱尼测试；

塑料编织袋 供方：黑龙江宏润塑业有限公司，统一社会信用代码：912312223086219111，全国工业产品生产许可证：（黑）XK16-204-00303，本审核周期负责人介绍无新到货，使用前期库存。

供方：哈尔滨鼎盛印务有限公司，统一社会信用代码：912301103009365562，全国工业产品生产许可证：（黑）XK16-204-00565

提供第三方检测报告：

样品名称：双向拉伸尼龙/低密度聚乙烯复合袋，报告编号：2024HB00781，签发日期：2024年11月26日，检测项目：规格偏差、拉断力、断裂伸长率、直角拉裂力、层间剥离力、耐压性等项目；结果：合格，检测单位：哈尔滨市产品质量综合检验检测中心。



供方：哈尔滨哈彩包装制品有限公司，统一社会信用代码：91230103MA18W5XW6W，印刷经营许可证：YS230A0172B

提供出厂检测报告：

样品名称：亨泰青冈玉米40穗T等白箱，生产日期：2025年8月27日，生产批号：202508280937，检测项目：笔画不清晰，粗细不均一；纸箱内壁粘着，纸箱与纸箱之间粘着、印刷、文字、尺寸、颜色等13项，结果：合格；

塑料周转筐 供方：葫芦岛市金星塑料制品厂，统一社会信用代码：91211404X275010401

本审核周期负责人介绍无新到货，原有塑料筐干净整洁重复使用。

查到东莞市克拉索润滑油检验报告，签发日期2025年8月23日，编号KLS20250823/012D71，产品名称克拉索食品级白油10号，检验项目15项，包括机械杂质、腐蚀试验、水溶性酸或碱、芬烃含量等，检验结论：合格。

外包过程：第三方检测，废弃物处理

1) 第三方检测：速冻玉米及鲜玉米送PONY谱尼测试进行检测，特种设备、压力表等设备送绥化市场监督管理局进行检测。

2) 废弃物处理：公司与申国良有身份证号和家庭住址，签订购销合同，收购玉米尖、玉米皮等，2025年8月26日以后的二十天左右的收购生产粘玉米期间所产生的玉米尖、玉米皮及等外玉米。由乙方负责及时拉运，运费自理。

提供原料采购及供方管理符合要求。

### 三、危害分析控制

公司提供了《危害控制计划》，包括原料描述、终产品描述、按加工步骤进行危害分析，有危害分析工作单等。

原料描述情况：

食品安全小组针对速冻玉米生产所使用的原料、辅料及包装材料等进行了特性识别，包括主要成分、执行标准、产地、生物特性、化学特性、物理特性、生产方式、交付方式、包装类型、贮存方式、使用前的处理、产品接收准则等

1、玉米：主要成分：玉米；执行标准：GB2762-2022食品中污染物限量；GB2763-2021食品中农药最大残留限量、产地黑龙江青冈；化学特性：污染物限量：铅 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；镉 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；总汞 $\leq 0.01\text{mg/kg}$ ；总砷 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ；铬 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ；农残限量：符合GB2763-2021《食品中农药最大残留限量》要求；物理特性：原料外观个体完整，品种统一，具有玉米特有香气及色泽。允许少量泥沙及轻微外皮损伤。无泥块异物粘附及原料碎块，无损伤污染，无腐烂变质的原料；生产方式：基地种植→采收→扒皮清理→蒸煮—冷却—速冻→包装；交付方式：供应商送货到厂；、包装类型：包装袋完整，无破裂造成原料掉落袋外造成损坏或污染；贮存方式：冷藏储存；使用前的处理：清洗、去皮后使用；产品接收准则：符合T/QGSX 002《鲜食玉米速冻加工技术规程》要求；

2、内包装袋：主要成分：PE/复合塑料材质；执行标准：GB 4806.7-2023 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品；产地：黑龙江 绥化 青冈；化学特性：总迁移量 $\leq 10$ 、高锰酸钾消耗量、；物理特性：色泽正常，无异味、不洁物；生产方式：挤出、印刷、复合、制袋等工艺制成；交付方式：供应商送货到厂；包装类型：E袋、纸箱包装；贮存方式：常温阴凉干燥处存放；使用前的处理：常温阴凉干燥处存放；产品接收准则：GB 4806.7-202923；

产品描述：食品安全小组针对速冻玉米进行了特性识别，包括主产品名称、规格、类别、敏感人群、预期



用途、保质期、产品指标、存储条件等方面

产品名称：速冻玉米；规格：根据客户要求；预期用途：非即食，作为食品原料，加热后食用；保质期：-18℃以下冷冻贮存，保存18个月；有包装要求。

感官指标：

色泽 具有产品应有的色泽

滋味、气味 具有产品应有的滋味和气味，无异味

状态 具有产品应有的状态，无霉变，无虫蛀，无正常视力可见外来异物

理化和安全指标：

水分，%  $\leq 70.0$

铅（以Pb计）mg/kg  $< 0.2$

黄曲霉毒素B1， $\mu\text{g}/\text{kg}$   $\leq 20$

产品安全指标符合以下标准要求：

GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB 2761-2022《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》

GB 2763-2021《食品中农药最大残留限量》

GB/T 22326-2008《糯玉米》

Q/HHT 000S-2021《速冻玉米》

提供了工艺流程并对其进行了描述，其主要生产工艺流程主要如下：

玉米验收储存→扒皮、挑选、修整→清洗→蒸煮→自然冷却→速冻→内包装→金探→外包→冷冻入库

2025.1.10食品安全小组对工艺流程图进行了确认。

查《危害分析工作单》，具体包括了原料采购、检验入库、清洗、蒸煮、速冻、包装等过程。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，经识别确定了1个CCP点速冻，OPRP无。

#### 四、运行策划及危害控制计划情况

食品安全小组负责对速冻玉米加工过程的安全管理体系进行策划，策划的结果形成手册、程序文件、危害控制计划、管理制度，由相关人员批准后实施。各部门按要求实施。包括以下方面：

1) 企业主要进行资质范围内速冻玉米的加工。

2) 工艺流程：

玉米验收储存→扒皮、挑选、修整→清洗→蒸煮→自然冷却→速冻→内包装→金探→外包→冷冻入库

外包过程：第三方检测、废弃物处理

3) 设备设施满足要求：宗地面积12267.00平方米/房屋建筑面积4054.5平方米；办公楼3层（一层办公及餐厅，二楼办公区，三楼接待生活区），生产车间一层（有清洗区、蒸煮区、沥干区、速冻区、冷藏库、包装区），厂区有收货扒皮整理区，速冻库4个（平均80平方米），冷藏库2个、半成品暂存库1个等；

生产设备：扒皮机3台、切头去尾机器2台、清洗机、蒸煮机2台、速冻设备4套、分拣机1台、包装机1台，金探1台等支持性设备；

检测设备：温度计、电子计价秤、温控仪、压力表；



特种设备：叉车1台、锅炉1台、锅炉稳压罐1台、电梯1台；

4) 食品安全小组在策划时考虑了速冻玉米的生产控制情况，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、发货等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》各类制度汇编以及相应的记录表单等。

5) 确定了产品采购要求、验收要求等；

6) 编制了作业指导书、检验规范、前提方案，并蒸煮、金检工序同时进行重点控制；

策划结果能满足产品生产实现要求。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、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《作业指导书》等控制要求，策划基本合理。

公司策划并形成了《危害控制计划》，审核周期内依据ISO 22000:2018标准，结合公司食品用塑料包装容器工具制品生产加工过程等建立了《危害控制计划》，本审核周期根据实际情况进行评审修订，有更改记录。

经识别确定了CCP点：速冻

关键限值：速冻温度：-30℃+2，时间：12-15小时。

## 五、可追溯性、撤回/召回管理情况

公司编制了《产品撤回和召回控制程序》，现场提供了演练的证据，具体演练情况如下：

为验证公司追溯系统的有效性，于2025年8月20日组织一次产品追溯的模拟演练，有产品召回追溯记录，发现日期为2025.8.20，速冻甜糯玉8000穗，生产日期打印不清楚。决定实施对问题产品召回由成品追溯到原料，能实现追溯。查销售去向记录，2025年9月5日，销售发货，查到原料信息、半成品信息、包装材料信息、出入库时间、速冻时间、蒸煮时间等。

结论：通过召回演练，能够通过销售记录，追溯产品的销售去向，达到了销售过程的可追溯性从而达到了召回能力，通过问题产品的召回，更好的达到了守法经营、让顾客满意、确保食品安全的目的。

演练达到了预期召回能力

审核周期内没有发生需要撤回或召回的情况。

## 六、应急准备和响应管理

公司制定并执行《应急准备与响应控制程序》，《产品撤回和召回控制程序》，程序规定每年开展一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、食品安全事故、停电停水等；

查到《应急准备和响应预案》、《食品安全事故应急预案》，基本满足标准要求。

部门负责人表示审核周期内未发生影响食品安全的紧急情况；

查组织开展公司级的应急演练：

消防演练：2025.8.14，演练地点院内车间 参加生产部、综合部，有消防演习总结报告，记录目的、演习内容、演习过程及演习总结：通过这次演习，使公司全体员工对安全消防有了全面的了解和对安全消防应急预案有了全面的认识，在安全消防工作中做到忙中不乱，有条不紊，真正做到在安全消防工作中怎样去做，怎样做好。遇到问题怎样解决。同时也提高了公司全体员工对安全消防工作重要性的认识。对消防工作只要有了应急预案，才能做到防消结合，使公司的财产不受损失，人员不受伤害。并提出后续改进问题。



召回演练：2025年7月30日，演练地点：成品储存，有召回演练情况记录，记录应急情况的处理过程，有演练总结：通过召回演练，能够通过销售记录，追溯产品的销售去向，达到了销售过程的可追溯性从而达到了召回能力，通过问题产品的召回，更好的达到了守法经营、让顾客满意、确保食品安全的目的。演练达到了预期召回能力。

## 七、CCP点监控、食品安全管理体系的验证及分析

公司主要生产速冻玉米，策划编制了《生产过程控制管理制度》《关键控制点及控制制度》、《不合格管理制度》产品企业标准等文件，在验收标准上，原辅材料验收主要以感官检测和查验供方合格证明为主，确保来自合格供方，审核周期内上述要求/内容没有发生修改。

涉及本部门的CPP点及实施情况：

CCP1：速冻

关键限值：速冻温度：-30℃+2，时间：12-15小时；

提供2025年8月28日、2025年9月8日、2025年9月16日速冻库《速冻监控记录》

8月28日 温度显示-30℃；时间：12小时 9月8日温度显示-30℃；时间：13小时

9月16日温度显示-30℃；时间：13小时

均符合CCP1控制要求；

现场查看有4个速冻库，本生产周期产品已完成速冻任务，目前速冻库未使用，现场场工作人员详细描述工作过程及控制温度和时间要求，与工艺要求基本一致；

查公司速冻玉米包装出厂前进行再次检验，有检验报告单，抽2025年5月20日1600箱、2025年4月20日1500箱、2025年3月6日1600箱均有合格报告，检测项目主要为色泽、滋气味、状态、水分；询问水分检测实施，负责人反馈客户要求采纳外检结果。

食品安全组长介绍因公司工艺特点，玉米经过高温蒸煮、再经过低温速冻，贮存在低温环境且食用前再蒸煮，微生物危害发生可能性小，公司按玉米产地送第三方进行检验验证其他指标。

提供第三方检测报告：公司按玉米产地进行第三方委托检验，本审核周期玉米来自一个产地；

提供产品的第三方委托检测报告：

速冻玉米 检验报告编号：ACF512017ACF10B8024，报告日期：2025-08-20，检测项目：能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠；检测机构：黑龙江谱尼测试科技有限公司；

速冻玉米 检验报告编号：ACF512017ACF10B8025，报告日期：2025-08-20，检测项目：水分、铅、黄曲霉毒素，检查结果：符合；检测机构：黑龙江谱尼测试科技有限公司；

鲜玉米质量安全验证见7.1.6审核检查表。

负责人表述：根据产品检验结果及本季度生产情况，验证CCP控制关键限值合理，验证控制措施有效。

查有生产用水检验报告，检验日期：2025-08-22、报告日期：2025-08-29，检测项目：总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬、铅、汞、氰化物、氟化物、硝酸盐、三氯甲烷、一氯二溴甲烷、二氯一溴甲烷、三溴甲烷、三卤甲烷、二氯乙酸、三氯乙酸、溴酸盐、亚氯酸盐、氯酸盐、浑浊度、PH、铝、铁、



锰、铜、锌等39项，检查结果：合格；检测机构：广州必维技术检测有限公司；

鲜玉米质量控制详见7.1.6审核检查表。

上述控制基本满足标准要求的可接受水平。

提供了2025年1月10日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括CCP、食品安全管理体系验证结果等方面，基本合理。

### 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

#### 内部审核

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《年度内部食品安全管理体系审核方案》，查有2025年8月22日审核计划：包括目标、依据、范围、时间2025年9月12日上午至9月13日上午，审核组及日程安排。部门、条款安排，基本符合要求。

公司内审员对内审流程及内审知识有初步了解，对内审标准具体要求回答不全面。

按计划实施内部审核，日期：2025年9月12日上午至9月13日上午；组长：郑铁；组员：杨国龙；有公司内审员任命书，并参加了公司组织的内审员培训，同时提供内审首末次会议签到表及会议记录。

查《内部审核实施计划》：生产部，审核条款符合策划的要求，发现1项不符合7.1.3，审核记录填写基本规范；另抽食品安全小组内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计1项；涉及部门：生产部；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，2025-9-14经内审员验证后，不合格已经关闭，整改措施有效。

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：食品安全管理体系的运行符合标准的要求，运行基本有效。

#### 管理评审

公司在《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。

现场查到“管理评审计划”，计划于2025年9月20日进行管理评审。

管理评审会议于2025年9月20日在公司召开，会议由总经理主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。

查见“管理评审计划”、“管理评审输入汇总报告”、“管理评审会议记录”、“各部门食品安全管理体系运行情况报告”、“管理评审提出改进建议的跟踪”等运行证据。

管理评审输入：食品安全小组组长提交报告、综合部管理评审报告、生产部体系运行报告、销售情况报告、采购情况报告；

查《管理评审报告》，包括评审时间、地点、目的，参加评审人员，评审内容摘要，评审结论：方针、目标、指标、管理方案符合策划要求；体系的现状是适宜、充分和有效的。各部门应按照会议决议和管理体系文件规定，认真、切实地做好本部门的工作，以改进管理体系，提高食品安全水平，保证本公司的管理体系持续有效。

在今年的F标准的建立上有成功也有不足：加强全部员工对食品安全法的学习；综合部预计在2025年10月前



完成。

本次管理评审输出项提供改进培训记录，参加人员经过考核合格，培训有效，改进项整改已完成。

上次改进项跟踪：管理层介绍本审核周期因农作物产量原因生产任务比去年相比少些，公司人数不变。

现场交流管理层基本清楚管理评审开展时间，管评流程等内容，管评的输入、输出。

#### 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《管理手册》进行了规定，同时策划了《不合格品和潜在不安全品控制程序》。食品安全小组组长通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全和HACCP体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

原辅料进货验收过程主要由综合部负责，发现不合格产品当场退回。生产加工过程主要由生产部负责，发现如缺粒等外观不合格已挑出自己家食用或做饲料外卖，本审核周期未发现不安全产品。顾客投诉处理等主要由综合部负责，本审核周期未发生交付后不合格情况，也未发生投诉情况。

##### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《管理手册》进行了规定，同时策划了《纠正与预防措施控制程序》。食品安全小组组长通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全和HACCP体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

日常改进通过以下方面进行：内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；识别法律法规、管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量结果；体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等；具体见各部门的审核记录。

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的记录；内审开具的1项不符合报告，已进行了原因分析，采取纠正措施，进行验证有效。

##### 3) 投诉的接受和处理情况：

公司建立投诉处理流程，本审核周期内未发生食品安全投诉情况，提出意见和建议立即按要求处理。

### 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：无重大变化

3) 管理体系：无重大变化，危害控制计划个别点根据实际情况有微调整

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

不符合项 1: 该组织涉及内审员, 内审员经培训合格后上岗, 同内审员许可现场交流, 现场询问内审员对内审的要求及标准了解情况, 不能回答清楚, 内审能力不足

验证结果: 公司内审员对内审流程及内审知识有初步了解, 对内审标准具体要求回答不全面; 需继续加强培训学习

不符合项 2: 现场审核更衣室内未安装工作服消毒设施

验证结果: 男女更衣室各增加两个紫外线杀菌灯, 整改合格。

#### 五、认证证书及标志的使用

认证证书用于公司宣传, 认证标志无使用;

现场观察 24 日正在包装速冻玉米产品外箱印有“本企业通过 ISO22000 食品安全管理体系认证”。

#### 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, 黑龙江亨泰农业综合开发有限公司的

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 type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" 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 type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" 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:

汪桂明

**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](http://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。