

项目编号：20581-2023-QFH

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：四川新茂源农业发展有限责任公司

审核体系：质量管理体系、食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）：黄童彤

审核组员（签字）：

报告日期：2025年9月16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：黄童彤

组员：



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	黄童彤	组长	审核员	2024-N1QMS-1301841	03.03.03,29.07.01
	黄童彤	组长	审核员	2024-N1FSMS-1301841	CII-1 ,FI-2
	黄童彤	组长	审核员	2024-N1HACCP-1301841	CII-1 ,FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	廖延朝、莫禹亮	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、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，进行第二次监督审核□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、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、
GB/T19001-2016/ISO9001:2015

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 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、T/CCAA 20-2014 食品安全管理体系 果蔬制品生产企业要求；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、食品经营许可证管理办法、GB14881-2013食品生产通用卫生规范、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016 《食品



安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、《食品安全法》、《计量法》、《特种设备安全法》、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品安全法、GB 2762 食品中污染物限量、GB 2763 食品中农药最大残留限量、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法2023年修订版(国家市场监督管理总局令第81号)、中华人民共和国农业部令2012年第7号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法|2022年修正版等;

e) 适用的产品(服务)质量、环境、职业健康安全及食品安全标准: GHT1326-2021 冻干水果、蔬菜标准、GB/T 29370-2012柠檬、GB/T 29373-2012农产品追溯要求 果蔬、JJF 1647-2017零售商品称重计量检验规则、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品安全法、GB 2762 食品中污染物限量、GB 2763 食品中农药最大残留限量、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法2023年修订版(国家市场监督管理总局令第81号)、中华人民共和国农业部令2012年第7号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法|2022年修正版等;

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13日上午至2025年09月16日下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2024年11月1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:位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限责任公司的初级农产品(柠檬)销售;位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限责任公司冻干水果生产车间的水果干制品(柠檬冻干片)生产

H:位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限责任公司的初级农产品(柠檬)销售;位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限责任公司冻干水果生产车间的水果干制品(柠檬冻干片)生产

Q:初级农产品(柠檬)销售、水果干制品(柠檬冻干片)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: 内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社

办公地址: 内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社

经营地址: 内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社



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）

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()项，轻微不符合项(3)项，观察项(1)项 涉及部门/条款:办公室 QF7.2/H3.2, 食品安全小组 Q8.6/F8.8.1/H4.5, 生产加工部 Q7.1.5.2/F8.7/H3.6

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15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9月日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力、产品验证、监测设备校准、特种设备、鲜柠檬的采购及处理销售情况

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 GB/T19001-2016、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司管理体系。

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

4) 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门来厂进行监督检查，基本符合。

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在初级农产品（柠檬）销售资源方面配置基本充分合理，如冷冻设施、分拣等设施的配置，冻干水果的生产资源方面配置基本充分合理，如速冻库、真空干燥库等设施的配置；

6) 公司销售的初级农产品（柠檬）销售、水果干制品（柠檬冻干片）生产安全特性控制基本符合，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 GB/T19001-2016、ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合预初级农产品（柠檬）销售以及水果干制品（柠檬冻干片）生产过程，依据 GB/T19001-2016、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》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和销售加工过程运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，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应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：采购的鲜柠檬内部缺少有效检测和监控手段，仅能目测和供方报告验收进行判定，验收过程有一定的控制风险，同时水果干制品（柠檬冻干片）产品放行人员能力需要加强。

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》附录 4 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。

抽查公司总目标：

客户合理投诉≤1 次

食品安全事故为零

顾客满意度≥90 分

目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。提供了 2024 年-2025 年 8 月《管理目标》考核情况统计表，编制：莫禹亮，审核：王红云，日期：2025.9.1，抽查公司总目标完成情况，目标均已完成。

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。

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) 采购管理



受审方在《管理手册》8.4 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《外部提供过程、产品和服务的控制程序》；

采购过程控制：

市场营销部负责对各合格供方的初选，并参与合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

提供《合格供方名录》，主要包括有柠檬、塑料包装袋等，基本覆盖了认证范围的产品类别，合格供方共 4 家。

抽查柠檬的供方：内江市茂源柠檬专业合作社，负责种植鲜柠檬，营业执照编号：93511002682386595K（营业期限：2008 年 12 月 05 日至——长期。提供有第三方检测报告：

产品名称：内江市茂源柠檬专业合作社茂源 1 号基地 柠檬

报告编号：2286156

检测项目：滴和 2,4-滴钠盐、邻苯基苯酚、阿维菌素、乙酰甲胺磷、啶虫脒、涕灭威、艾氏剂、敌百虫、多菌灵、铅、镉、草铵膦等项

结论：符合要求

报告日期：2024.09.08

检测单位：梅里埃检测技术（青岛）有限公司

产品名称：内江市茂源柠檬专业合作社茂源 1 号基地 柠檬

报告编号：2286159

检测项目：溴甲烷

结论：符合要求

报告日期：2024.09.12

检测单位：梅里埃检测技术（青岛）有限公司

产品名称：内江市茂源柠檬专业合作社茂源 1 号基地 柠檬

报告编号：2286164

检测项目：萘乙酸和萘乙酸钠、滴异辛酯、滴异辛酯（2,4-滴异辛酯和 2,4-滴之和、乙草胺、双丙环虫酯、丙硫多菌灵、啶嘧菌胺、莠灭净、敌菌灵等项

结论：符合要求

报告日期：2024.09.12

检测单位：梅里埃检测技术（青岛）有限公司

与企业沟通本品种柠檬在 2025 年 10 月下旬才可采收使用的柠檬依旧是 2024 年的存货柠檬，同时提供 2025 年香水柠檬的检测报告：

产品名称：柠檬 8

报告编号：A2240588444101008C

检测项目：镉(以 Cd 计), 铅(以 Pb 计), 阿维菌素, 艾氏剂, 倍硫磷等 202 项

结论：符合要求

报告日期：2025.07.08

检测单位：东莞市华测检测认证有限公司

抽查保鲜膜、塑料包装袋的供方安岳县鑫琪塑料制品有限公司，营业执照编号：91512021MA69437866 有效期：2018 年 09 月 19 日至——长期，全国工业生产许可证编号：（川）XK16-204-01165，有效期：2023.07.14 至 2028.06.15，印刷经营许可证：（川资）印证字



2020-001号，有效期：2020.03.23至——2025.03.22，提供了产品第三方检测报告。

产品名称：POPP/PP复合卷膜

报告编号：A2250360453101005C

检测项目：感官、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属等项

结论：符合要求

报告日期：2025.05.28

检测单位：青岛市华测检测技术有限公司

柠檬冻干片供方：

抽查塑料包装袋的供方自贡市科盛新材料科技有限公司，营业执照编号：91510304789139500H6

有效期：2006年06月6日至长期；

提供了产品第三方检测报告。

产品名称：食品用聚乙烯吹塑薄膜袋

报告编号：25310083

检测项目：外观、厚度、拉伸强度、重金属、总迁移量等项

结论：符合要求

报告日期：2025年05月12日

检测单位：自贡检验检测院

抽查葡萄糖的供方成都瑞雪年商贸有限公司，营业执照编号：91510114MA66B61Q9A

产品名称：食用葡萄糖

报告编号：ZKKB103171044

检测项目：气味，色泽，状态，滋味，比旋光度等17项等项

结论：符合要求

报告日期：2025年03月25日

委托单位：山东祥瑞药业有限公司

检测单位：山东众合天成检验有限公司

抽查运输的外包供方：宿迁满运软件科技有限公司宿城分公司（运满满平台），通过运满满冷运平台下单进行运输，签订冷运货物技术服务合同，签订时间：2025年7月27日

提供产品检测的外包供方：梅里埃检测技术有限公司，营业执照：91370200675287513 W，检测机构资质认定证书：231500344352，实验室认可证书：注册号：CNASL1512，资质有效；提供有分析要求表、付款通知单，基本符合要求；目前合作频次较低，暂未签定长期合作协议；同时与四川省中安检测有限公司也有合作关系，同时提供供方企业资质基本有效；

提供鼠害消杀的外包供方：自贡狮王灭鼠服务有限公司，营业执照代码：91510303MA69409G4P，资格证书：有害生物防治员资格证书：1926112001350234，提供药物清单、农药登记记录，消杀合同有效期：2024年9月18日到2025年9月17日；

主要计量器具校准、检定委托内市场监管部门下属的内江市检验检测中心实施，基本符合要求。

84消毒液、洗手液、75%酒精在正规超市采购，保留有付款记录、购物小票；

抽查消毒液的检测报告：报告编号：XOD250305055，报告日期：2025年03月14日，检测项目：PH值，有效氯含量；

企业实验所采购的果葡糖浆及麦芽糖浆，均可提供产品第三方检测报告，经查验满足要求。

基本符合标准要求。



提供了《供方评价记录表》，评价项目包括公司资格、产品质量、价格合理程度、供货及时性、售后服务等，抽查内江市茂源柠檬专业合作社，内江市洪旭柠檬专业合作社，安岳县鑫琪塑料制品有限公司等，均纳入合格供方，参加评价人员：王红云、邓钧佐、莫禹亮、陈政 审核：王红云 2025.06.01。

询问部门负责人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，不合格情况见生产加工部审核记录。

公司未使用食品添加剂。

采购管理情况：

采购日常采购通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通，并下达开展采购工作，采购期间未发生不合格情况。

抽查：

供销合同：-

需方：四川新茂源农业发展有限责任公司

供方：内江市茂源柠檬专业合作社

名称：鲜柠檬等

合同内容包括：型号，规格、数量、单位、付款方式：交货日期：交货方式：交货地点：验收时间及方式等内容

有双方公司签字盖章

签订日期：2024年11月1日

购销合同

合同编号 RXN20250702-001

签订日期 2025-07-02

供方：成都瑞雪年商贸有限公司

需方：四川新茂源农业发展有限责任公司

品名：葡萄糖

合同内容包括：质量要求、包装规格和要求、本合同履行地、交货方式和费用负担、验收标准、方法和提出异议期限、违约责任、解决合同纠纷的方式等内容

有双方公司签字盖章

抽查 2024年11月-2025年《原辅料进货查验记录》和《食品相关产品进货查验记录》以及供方采购供货单记录：

查品名：鲜柠檬：规格：大，数量：15358，生产日期：mynm-01-c-202041101，保质期：12个月，供方：茂源专业合作社，进货编号：0237621，验收结果：合格，进货日期：2024年11月13日，采购：廖**，验收：倪萍

查品名：鲜柠檬：规格：/，数量：31694，生产日期：mynm-01#-202050802，保质期：12个月，供方：茂源专业合作社，进货编号：0237624，验收结果：合格，进货日期：2025年8月7日，采购：廖**，验收：倪萍

查品名：葡萄糖：规格：25kg/袋，数量：12吨，生产日期：0001366，保质期：24个月，供方：成都瑞雪，进货日期：2025年7月23日，验收：倪萍

公司未使用食品添加剂。

采购管理基本符合标准的要求。



2) 前提方案、良好操作规范

组织策划了《GHP 良好卫生规范和 PRP 前提方案》，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。

1) 场所及周边环境

受审方坐落于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社，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，见市场营销部审核记录；

2) 场所设计、建造、布局和操作

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，生产加工区柠檬分拣车间分为原材料库、周转筐区、产品包装区、产品冷藏库、产品分拣区，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。冻干柠檬片生产车间分为内包装间、成品暂存间、原料暂存间、配料间、辅料间、前处下间、渍糖间、上料间、辅料间、冻干间、预冻间、制冷机房、内包装间、内包材库、外包装间、外包材库、卸料间、干空干燥机、预冻间、污水处理间等，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。

3) 仓库管理（OPRP2，冷藏保鲜）

鲜柠檬仓储过程管理，目前公司的客户需求基本是常温配送柠檬，主要客户周边，公司市场营销部根据客户订单汇总订单量后指导生产加工部合理发货销售，现场观察有部分周转框存放的鲜柠檬，隔地离墙存放，存放在 2#冷库，存货较少，冷库温度在 7.2℃（满足 OPRP2 冷藏保鲜要求），为 2024 年库存，最后采购日期在 2024 年 11 月，保鲜日期均在有效期内，库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。对于柠檬每年收摘季节，采收柠檬后清洗风干、包装再进入保鲜库，存放在保鲜库中，开启冷藏保鲜库正常时间为每年 3 月份清明节以前开起冷库，保鲜周期一般为 12 个月（10 月开始采摘至次年 9 月份），有区域存放标识及简单致敏信息；

审核周期内鲜柠檬未进行分选及处理，现场未看到鲜柠檬销售情况，部分库存柠檬做冻干柠檬片使用，下次审核关注；

冻干柠檬片仓储过程管理，企业销售一般为江浙一代，销售产品分冻干柠檬片和冻干柠檬片（糖片），冻干柠檬片有库存在 4#号冷藏库储存，现场温度在-1.2℃，冻干柠檬片（糖片）有库存在 5-6#号冷藏库储存，现场温度在-1.5℃、-2.1℃，

库存的冻干柠檬片均为半成品后期会加工为糖片；保鲜周期一般为 12 个月（10 月开始采摘至次年 9 月份），有区域存放标识及简单致敏信息；

抽查《库温度监测记录表》，查看冷藏保鲜库：2025-07-04 2#库（设定温度 8℃-10℃，时间 8:28，温度 10℃，15:35 温度 10℃；记录人：倪萍；2025-08-09 2#库（设定温度 8℃-10℃，时间 9:38，温度 9.8℃，14:32 温度 9.8℃；记录人：倪萍；2025-02-09 4#库（设定温度-2℃-2℃，时间 8:48，温度 1.5℃，14:30 温度 1.5℃；记录人：倪萍；2025-03-21 4#库（设定温度-2℃-2℃，时间 8:48，



温度 1.5℃， 14:30 温度 1.5℃；记录人：倪萍；其余冷藏保鲜库均储存的烘干柠檬片，2025.09.15 日现场抽查冷藏保鲜库温度显示记录：4#库（温度区间值 0-5℃），-1.3℃、2#库：9.6℃，符合 OPRP2 冷藏保鲜的 CL 值要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

《日常检查情况记录表》，每日进行，对卫生管理、物料摆放、原料进货贮存、环境卫生及卫生设施管理包括虫鼠害等项目进行检查，抽 2024-12-20/2025-04-18，检查人：莫禹亮，检查结果：合格。现场观察配送车辆内产品分区域存放，产品外箱干净、车辆内部整洁，未见到与有毒有害物质混放；装箱发货后，分拣员立即对车辆、周转筐等进行清洗，销售现场及过程管理基本符合要求。

4) 空气和水质

空气和水的管理：初级农产品对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是鲜果清洗及场地、周转筐清洁用，提供了水质检测送检单。

分拣/配送区车间：更衣室较为简易，配置有洗手设施，较为简单。

设备摆放整齐，地面清洁，工器具主要是推车、车辆、柠檬周转筐每次使用完毕后/每天结束后进行清洗消毒，放置整齐；

现场观察分拣区/配送区：有原料仓储区、分拣区，基本有分区管理；有排水沟，每日进行清理，现场观察基本整洁；

水果干制品（柠檬冻干片）生产主要用于简单冲洗鲜柠檬以及清洗柠檬片托盘，提供了水质检测送检单；空气内包装间要求；

提供洁净区环境及人员卫生监控记录：每月对人员、托盘及空间环境进行检测一次，抽查 2025 年 6 月 2 日记录内包装间 大肠菌群：<10，<10，<10，<10，<10；菌落总数：10，10，<10，<10，<10；托盘：大肠菌群：<10，<10，<10，<10，<10；菌落总数：20，10，10，<10，<10；蔡德军；大肠菌群：<10，<10，<10，<10，<10；菌落总数：10，10，10，10，10，为填写检测人员，现场沟通，下次审核关注。

5) 包装材料

包装材料用合格供方提供的产品，产品检测报告及供方资质见市场营销部审核记录。包材库有标识及标签进行管理。

6) 废弃物处理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要为少量包装纸箱及腐败柠檬鲜果，做生活垃圾处理；清洁车辆及地面的少量生活污水，有废水处理站，经过处理排放到管网。

7) 交叉污染

现场观察：产品主要为冷冻干燥方式加工柠檬冻干片，主要以轨道等方式进行柠檬托盘的传输。通过速冻、制冷、干燥等方式进行物理危害防控。物品摆放基本规范、有序；人流物流走向基本清晰顺畅。

对人员手部及工器具进行监控，提供了洁净区环境及人员卫生监控记录基本满足应要求。在防止认为错误方面，主要通过批次生产、产品先进先出、合理控制库存等方式进行控制。上述控制基本可以确保安全产品的实现过程，基本可以实现产品追溯过程。

8) 化学品管理

主要是 84 消毒液、洗手液、75 酒精消毒液，提供有《消毒用品领用记录表》，抽查 2025.02.10，



名称：84 消毒液、规格：500ml/瓶，库存数量：24 瓶，出库数量：1，出库时间：2025.02.10，签名：康军；名称：洗手液、规格：500ml/瓶，库存数量：2 瓶，出库数量：2，出库时间：2025.02.10，签名：康军；名称：酒精、规格：500ml/瓶，库存数量：2 瓶，出库数量：2，出库时间：2025.02.10，签名：康军；另外抽查 2025 年 5 月/8 月记录控制方式基本相同，基本满足要求；

提供《消毒液配置记录》抽查 2025 年 4 月 16 日，配制时间：——，消毒液名称：84 消毒液，场所：加工区、包装车间、冻干区、冷藏库，配制标准：500ppm，加水重量：70kg，使用消毒原液：10000ppm、使用量：3500ml，配制人：康军；另抽查 2025 年 8 月记录控制方式基本相同

9) 清洁消毒

——现场对车间主要以清扫方式清洁。内包装车间配备臭氧机消毒，每次下班后启动臭氧机消毒，消毒时间：19:00-22:00 分，消毒时长：3h，未提供消毒记录，现场沟通，下次审核关注；提供《场地清洗消毒记录》抽 2025 年 1 月 20 日记录，场地名称：加工区、包装车间、冻干区、冷藏区、鲜果车间，清洗情况：已清洗，消毒情况：已消毒，操作人：黎德军、柳英，确认人：康军，备注：清洗后用消毒水（84 消毒液）消毒，查看 2025 年 8 月记录基本满足要求；

提供有《塑料周转筐清洁记录表》，检查项目包括：日期、数目、清洁措施、消毒措施、执行人等，抽查：2025.09.08，数目：400，清洁措施：冲洗，消毒措施：84 消毒，执行人：钟淑君；另抽查 2025 年 8 月的检查记录，执行人：钟淑君，检查结果：符合；

提供有《运输车辆清洁记录表》记录车辆号、污染点、清洁消毒措施、执行人；查 2025.09.08 车辆号：川 K80122，污染点，消毒措施：冲洗消毒，执行人：刘汉林，备注 84 消毒；另抽查：2025 年 8 月车辆消毒记录，管控方式相同，基本符合要求；

提供有《冷场设施消毒防病记录》查 2025 年 5 月 5 日记录，消毒时间：17:00，消毒区域：冷库，消毒剂名称：84 消毒液，浓度：150ppm，消毒方式：喷洒，消毒时间：10 分钟，操作人：谭**，基本满足要求；

提供有《包材消毒记录》查 2025 年 4 月 25 日记录消毒时间：8:40，备注：合格；注：消毒方式：采用消毒柜进行消毒；现场沟通，未记录消毒结束时间，下次审核关注；

提供《新茂源车间卫生清洁记录》每周一次，针对鲜果车间，抽查 2025-04-16 对原料暂存、挑选区、包材库、冷库、更衣室，执行人：罗兴凤，另抽查 2025 年 5 月记录基本符合要求；

同时提供了《洗手池防泄露检查记录》，《办公室环境检查记录》，《卫生间清洁记录》，均检查合格；

10) 虫鼠害防护

生产车间配置有灭蝇灯、粘住鼠板等，提供有《虫鼠害检查记录记录》，对虫害每天检查一次，检查：捕鼠设施、灭蝇设施，检查区域：加工区、包装车间、冻干区、冷藏库、鲜果车间、点粘鼠板每天一次，抽查 2025 年 5 月/8 月/2024 年 12 月等检查未见异常，检查人：康军；另提供有：《灭蝇灯清洁检查记录》每周对灭蝇灯进行检查，查 2025 年 1 月，运行正常、干净检查人：谭红英；符合要求。

11) 人员卫生管理

另提供《员工卫生检查记录表》，检查人员发热、咽痛、咳嗽、皮肤破损、腹痛腹泻，基本符合要求；

12) 外来人员管理



厂区大门有门卫管理，人员及车辆进入需经过门卫，未提供记录，现场沟通整改，下次关注。

13) 返工

鲜柠檬不涉及返工，冻干柠檬片不合格的产品可再次加工做成糖渍冻干柠檬片，**审核周期内未发生返工情况。**

2025年9月14日审核现场查看：

——鲜柠檬现场未看到销售过程及清洗处理过程，下次审核关注

——冻干柠檬片，审核现场正在进行预冻中，查时间：10:52，真空度：102pa，入口温度-17.6℃，出口温度：-36.8℃，符合过程控制要求。真空干燥：真空度：140pa，物料温度：49℃、45℃、51℃、49℃、50℃、49℃、50℃、49℃，现场询问监控室员工莫**，能对真空干燥工艺关键工序操作进行确认。

3) 设计和开发

受审方在管理手册 8.3 产品和服务的设计和开发进行了说明，对设计开发过程进行了管理。

生产加工部负责新产品的开发，主要开发人员有王红云、廖廷朝、莫禹亮等 3 人，在初级农产品(柠檬)销售、柠檬冻干片加工行业多年，具备初级农产品(柠檬)销售与柠檬冻干片的加工开发的相关经验，能力满足公司设计和开发的需要。查公司管理手册 8.3 产品和服务的设计和开发条款，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，公司从事的初级农产品(柠檬)销售、柠檬冻干片的加工行业的工艺成熟固定，根据法律法规和顾客要求进行初级农产品(柠檬)销售、柠檬冻干片的加工，组织所销售初级农产品(柠檬)、加工的柠檬冻干片均为大众传统食品。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鲜柠檬、柠檬冻干片新产品时，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。

询问审核周期内，发生新产品研发的情况，将葡萄糖换成果葡糖浆或者麦芽糖浆，有做实验未成功，未立项。

4) 撤回/召回

公司在《管理手册》中 8.9 条款对可追溯性进行了规定，并策划了《产品召回程序》。在《产品召回程序》文件中规定了：当公司存在受不合格产品影响的批次产品已经不在公司控制下时（如已经交付），应启动召回程序。

在《产品召回控制程序》中规定了在发生产品召回和召回情况时，各部门的职责，包括：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，办公室负责与客户沟通，生产加工部质检主管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 次食品撤回演练。

提供 2025 年 8 月 14 日召回演练记录，2025.08.10 冻干柠檬片，召回数量 5kg，召回原因：碎片率高，分析原因：装车过程中，防护未做好；同时提供了《召回产品基础信息》、《召回会晤质量分析论证》、《应急措施和处理方案》等记录；验证召回有效；

**现场查见:**

- 区域有简单标识、区域划分；产品离地离墙。
- 原料仓储区主要是二次分选准备发货的包装的鲜柠檬和半成品冻干柠檬片，有离地离墙，按照区域存放
- 冷藏库主要一次分选鲜柠檬存放和半成品冻干柠檬片存放，在 2、4#库存放；
- 现场有留样产品：见生产加工部-质检记录。基本符合要求；

5) 致敏物质的管理

受审方在《管理手册》中 11.1 条款进行了规定，并策划了《致敏源和致敏性化学物质的控制程序》，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，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品储存管理等过程，公司暂无出口产品。

现场提供了《过敏原清单》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等 8 大类进行了识别，结合公司初级农产品（柠檬）销售及柠檬冻干片的生产，情况，评估结果：公司目前的致敏物质：无。

查见:

- 《过敏原控制确认报告》，确认人：莫禹亮 确认日期:2025.03.01，确认结论：

通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的；

- 《过敏原验证记录表录》，验证人员：王红云、邓钧佐、莫禹亮、陈政 等，验证时间：2025.03.10，验证

结论：通过上述验证，过敏原验证达到了预期效果；

- 现场查看产品有基本标识，企业暂未使用过敏原原料。

6) 食品防护

公司在管理手册的 12.2 条款进行了规定，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。

在计划中对外来人员管理、内部人员的管控、水和冰安全、储藏安全、运输和接收、信息系统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:

- 《食品安全防护计划确认表》，确认结果：符合，编制：莫禹亮，审核：王红云 日期：2025.03.01；

- 《食品安全防护计划验证表》，验证结果：防护措施有效，验证人：莫禹亮，审核：王红云 日期：

2025.03.10；

查见开展了食品安全防护计划演练，日期：2025 年 07 月 05 日，演练结果：通过演练证明公司防护措施有效。

现场查看:

- 进入厂区有需要经过门卫询问，未对外来人员登记，现场建议后期进行登记进入、进入生产车间在询



- 问健康状况后由生产加工部负责人陪同带入车间，车间入口有客户及员工手机存放处；
- 仓库有专人进行管理，每批出入库有记录有数量、库存等信息；
- 现场化学品在指定位置存放，单独存放；

7) 追溯、OPRP验证

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

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

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

经过对初级农产品（柠檬）销售、水果干制品（柠檬冻干片）生产的危害分析及评价，确定了 OPRP 点/CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——初级农产品（柠檬）销售：

OPRP 点/CCP 点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	记录
原辅料验收 OPRP1	农药残留	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。	检验人员每批验证是否来源于合格供方；每批查验原料的感官质量。每年索取供方的第三检报告、	拒收没有产品检验合格证明或经质检检验不合格的原辅料或按《不合格品控制程序》执行	《原料检验记录》 《供方评价记录》 《供方的第三方检测报告》或委托送检第三方检测报告
入库（冷藏保鲜） OPRP2	微生物危害：有害微生物，致病菌。	冷藏温度 0-10℃	定期监测冷藏库温度	及时将冷藏温度调控至范围内	《冷库温度记录》

——水果干制品（柠檬冻干片）生产：

OPRP 点/CCP 点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	记录
原辅料验收 OPRP1	农药残留	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》	检验人员每批验证是否来源于合格供方；每批查验原料的感官质量。每年索取供方的第三检报告、	拒收没有产品检验合格证明或经质检检验不合格的原辅料或按《不合格品控制程序》执行	《原料检验记录》 《供方评价记录》 《供方的第三方检测报告》或委托送检第三方检测报告



OPRP2 冷冻干燥	致病菌危害	制定依据：行业经验 真空度：50-150MPa 冷冻干燥温度：40-80℃；冷冻干燥时间：30 小时。	操作人员每批测温测温度和时间	查明原因，对温度检测仪进行维修和外校，设备进行维修，人员进行教育	《冷冻干燥记录》
------------	-------	---	----------------	----------------------------------	----------

需要确认的过程为：

关键工艺过程 1:原料验收

质量关键过程（工序）：验收；相关控制参数名称：人员能力、人员状况、检验方法、工作环境、确认结论；需要确认的过程（工序）：验收；（合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国家标准要求。GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》）

确认结论：通过对过程人员、健康证、电子秤、培训、作业指导书等个方面的综合确认,以及对配送过程的认定，本公司配送过程的工序能力能够持续的实现预期的结果。

关键工艺过程 2:冷藏

质量关键过程（工序）：冷藏；相关控制参数名称：人员能力、人员状况、检验方法、工作环境、确认结论；需要确认的过程（工序）：冷藏保鲜；（冷藏温度 0-10℃）

确认结论：通过对过程人员、健康证、温度计、培训、作业指导书等个方面的综合确认,以及对过程的认定，本工序能力能够持续的实现预期的结果。

提供了 2025.03.01 对关键过程的验收和冷藏的认证证据《特殊过程识别确认表》，对人员能力、人员状况、检验方法、工作环境等进行了确认，确认人员：王红云、邓钧佐、莫禹亮、陈政，基本充分。

根据鲜柠檬工艺流程查看过程记录：

1) 原辅料入库记录：

查品名：鲜柠檬；规格：小，数量：25991，生产日期：mynm-01-A-202409161,保质期：12 个月，供方：茂源专业合作社，进货编号：0337633，验收结果：合格，进货日期：2024 年 9 月 26 日，采购：廖**，验收：倪萍

查品名：鲜柠檬；规格：/，数量：31694，生产日期：mynm-01#-202050802,保质期：12 个月，供方：茂源专业合作社，进货编号：0237624，验收结果：合格，进货日期：2025 年 8 月 7 日，采购：廖**，验收：倪萍

在 2024 年 12 月-2025 年 7 月中未采购柠檬，基本满足 OPRP1 的要求；

2) 冷藏库温度控制：

抽查《库温度监测记录表》，查看冷藏保鲜库：2025-07-04 2#库（设定温度 8℃-10℃，时间 8:28，温度 10℃，15:35 温度 10℃；记录人：倪萍；2025-08-09 2#库（设定温度 8℃-10℃，时间 9:38，温度 9.8℃，14:32 温度 9.8℃；记录人：倪萍；另外抽查 2025 年 4 月、2024 年 12 月记录，基本满足 OPRP2 的要求；

3) 产品出库记录；鲜柠檬，厂家：茂源合作社，批号：mynm-01-A-202409161，规格：小，存储 8-12℃，入库数量：16452，入库日期：2024 年 9 月 24 日，保管人：倪萍，领用日期：2025 年 3 月 18 日，领用数量：16352，领用人：康学，剩余库存：1295；

鲜柠檬，厂家：茂源合作社，批号：mynm-01#-202050802，规格：——，存储 8-12℃，入库数量：31694，入库日期：2025 年 8 月 7 日，保管人：倪萍，领用日期：2025 年 8 月 18 日，领用数量：31694，领用人：——，剩余库存：——；

8) 发货单：编号：N0：250003015，出库类型：效果-1/2 日期：2025.03.18

产品：5 双 1 中 360 6 双 1 红 240 88 中箱 450 —— 承运人：罗**，电话 180****521 车牌：川 M20106 发货人：倪萍

与仓库管理人员沟通，2025 年 8 月 18 日出库的产品未发货，仍然有柠檬存放在库中，只是账面已经划入冻干车间，由冻干车间使用，防止将货物发出；



另抽取 2024 年 11 月记录均满足要求；

根据柠檬冻干片生产工艺流程查看过程记录：

1) 原料验收：查品名：鲜柠檬：规格：/，数量：31694，生产日期：mynm-01#-202050802，保质期：12 个月，供方：茂源专业合作社，进货编号：0237624，验收结果：合格，进货日期：2025 年 8 月 7 日，采购：廖**，验收：倪萍；基本满足 OPRP1 的要求

2) 原料领取、挑选、清洗、切制：提供记录：领取日期：8.18，原料名称：鲜柠檬，规格：大，原料重量：31694，原料编号：mynm-01#-202050802，选洗、切配日期：2025.8.29；原料清洗方式：清水冲洗，原料切片产品重量：2880kg，损耗：1514kg，产品批号：202508010；

冻干柠檬片糖片原料：

柠檬冻干片半成品原料领用记录：9.3 日冻干柠檬片（半成品）未记录，现场沟通整改，同时查看冻干柠檬片的出库记录：2025 年 9 月 3 日出库：180kg（批号：202503026），377kg（批号：20250307），29kg（批号：20250328），共计：586kg；

3) 配料加糖渍（糖片）特有：提供《糖渍冻干片原料领用及生产记录：领用日期：2025.09.03，柠檬片 586kg，原料批号：批号：202503026，批号：20250307，批号：20250328，葡萄糖辅料：1000kg，产品批号：202509002

4) 真空冷冻干燥：

提供《生产过程关键控制点记录》产品名称：柠檬冻干，日期：2025.8.30，批次：202508010，关键控制点名称：预冷，工艺要求剂控制参数-25 至-42，实际结果-34℃，满足条件情况质量运行情况：正常；

提供有《真空冷冻干燥设备日常运行记录》

主要包括过速冻、真空干燥等过程的控制。组织通过对冷媒、热媒运行控制温度、压力来控制干燥成品温度。提供了《真空冷冻干燥设备日常运行记录》对开机参数进行了控制：

抽查 2025.8.29 生产（设备编号：2#），进仓时间：23：40，出库时产：2025 年 8 月 31 日 7：10，记录了产品：柠檬冻干、真空度(pa)：50-60，冷媒进出口温度℃：-39℃、-40℃、-40℃、-40℃；媒进出口温度：21℃、18℃；热媒泵压力(bar)1.2，蒸气压力 bar：5.1，膨胀罐液位%42，冷却水压力 ba 4.2，空压机压力 bar 6.6，物料温度：-28、-21、-22、-26、-24、-30、-27、-30，（当班机器操作人员按此表格一小时/两小时填写一次，如遇设备故障及时通知设备管理人员）；经过 30 小时真空干燥，查序号时间：30，真空度：140pa，物料温度：43℃、43℃、43℃、43℃、43℃、43℃、43℃、43℃，符合过程 OPRP2 真空干燥行动准则的（真空度：50-150MPa、冷冻干燥温度：40-80℃；冷冻干燥时间：30 小时）控制要求。

柠檬冻干片冷冻干燥完成出库进行柠檬冻干片水分抽检，查 2025-08-31 柠檬冻干片水分检测记录：样品重量：1.354，批次：202508010，干燥温度 105℃，加热时间：4:30，干燥重量：1.308，含水率：3.39%，符合柠檬冻干片水份含量标准要求：

柠檬冻干片（糖片）：

主要包括过速冻、真空干燥等过程的控制。组织通过对冷媒、热媒运行控制温度、压力来控制干燥成品温度。提供了《真空冷冻干燥设备日常运行记录》对开机参数进行了控制：

抽查 2025.9.3 生产（设备编号：2#），进仓时间：23：47，出库时产：2025 年 9 月 5 日 7：40，记录了产品：柠檬冻干、真空度(pa)：50-60，冷媒进出口温度℃：-38℃、-41℃、-37℃、-37℃；媒进出口温度：67℃、53℃；热媒泵压力(bar)1.3，蒸气压力 bar：5.1，膨胀罐液位%5.3，冷却水压力 ba 4.9，空压机压力 bar 6.4，物料温度：25、25、27、25、24、24、24、24，（当班机器操作人员按此表格一小时/两小时填写一次，如遇设备故障及时通知设备管理人员）；经过 30 小时真空干燥，查序号时间：30，真空度：130pa，物料温度：46℃、46℃、45℃、45℃、47℃、46℃、46℃、46℃，符合过程 OPRP2 真空干燥行动准则的



(真空度：50-150MPa、冷冻干燥温度：40-80℃；冷冻干燥时间：30 小时)控制要求。

9) 成品入库记录：提供《冻干半成品存储记录》2025.08.31, 批号 202508010 入库时间：2025.08.31. 重量 235 入库人：倪萍；提供《冻干成品存储记录》2025.09.5, 批号 202509002 入库时间：2025.09.5. 重量 1440, 出库时间：2025.09.06, 出库数量：1440, 记录人：倪萍；

另抽取 2025 年 2 月/2024 年 12 月共 14 批次产品控制方式相同，均满足要求；

现场情况：

——鲜柠檬现场未看到销售过程及清洗处理过程，下次审核关注

——冻干柠檬片，审核现场正在进行预冻中，查时间：10：52，真空度：102pa，入口温度-17.6℃，出口温度：-36.8℃，符合过程控制要求。真空干燥：真空度：140pa，物料温度：49℃、45℃、51℃、49℃、50℃、49℃、50℃、49℃，现场询问监控室员工莫**，能对真空干燥工艺关键工序操作进行确认。

基本满足要求。产品放行见生产加工部-质检审核记录。

8) 产品放行

①初级农产品(柠檬)销售：

公司主要提供初级农产品（柠檬）销售，策划编制了《产品和服务实现控制程序》、《不合格产品控制程序》、《确认和验证控制程序》等文件；

鲜柠檬原料及终产品一致；

现场每批次验收准则主要以外观目测验收，包括：01. 验证供方提供的单据和合格证明为主（验证柠檬第三方检测报告）；02. 腐烂：植物个体局部有棕黑色腐烂污点，且组织软化有黏液；03. 虫害：原料个体滋生的虫害或虫迹；4 颜色：黄色或淡黄色，颜色基本一致；果面光滑；不得有伤痕、褐斑、枯水、水肿等一切变质和腐烂的象征情况；切开后果肉视检呈淡黄色，汁多；04. 新鲜度：1:不新鲜，2:一般，3:比较新鲜，4:新鲜 05. 完整、无缺损；06. 形状：纺锤形，顶端有宽而矮的乳头状突起，呈尖形；06 规格：单果重小于 95g/个或大于 130g/个等；

本部门涉及初级农产品（柠檬）验收，提供了《采购与进货查验台账》主要以鲜柠檬为主，系统进行验收管理：

原料验收的进厂验收情况（按生产部追溯）：

涉及本部门的 CCP/OPRP 及实施情况：

OPRP1 原料验收：行动准则合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；

查鲜柠檬、包装材料验收；半成品及成品检验情况，及产品第三方检测报告见市场营销部审核记录

②水果干制品（柠檬冻干片）生产

受审方策划了柠檬冻干片的《作业指导书》、《鲜果验收标准》、《成品验收标准》、《前提方案》、《产品留样制度》、《外部提供过程、产品和服务的控制程序（XMY-EOB-20）》等要求。

提供产品出厂检测报告：

抽查：

1) 冻干柠檬片（糖片）批号：202509002，生产日期：2025 年 9 月 5 日，报告日期：2025 年 9 月 8 日，规格、等级“直径 4.5cm-6.5cm，抽样数量：10 袋×200g，执行标准：GH/T 1326-2021 冻干水果、蔬菜

检验指标：色泽、滋味、气味和口感均、组织形态、复水性、杂质、霉变均合格；

净含量：38.23 水分：4.55 菌落总数：3.3×10³，大肠菌群：<1，均符合，检验结果：合格，审核：廖**，检测：陈*；

2) 冻干香水柠檬片 批号：202508010，生产日期：2025 年 8 月 31 日，报告日期：2025 年 9 月 3



日,规格、等级“直径 4.5cm-6.5cm,抽样数量:10 袋×200g,执行标准:GH/T 1326-2021 冻干水果、蔬菜

检验指标:色泽、滋味、气味和口感均、组织形态、复水性、杂质、霉变均合格;

净含量:38.23 水分:3.43 菌落总数:5.4×10³,大肠菌群:<1,均符合,检验结果:合格,审核:廖**,检测:陈*;

现场沟通,净含量标准只在原始记录中记录,未在报告中体现,现场沟通整改,下次审核关注;同时提供原始记录与报告一致,同时抽取 2025 年 2 月/2024 年 12 月共 12 批次记录控制方式基本相同,现场制作的产品报告及原始记录未提供,下次审核关注,基本满足产品放行要求

提供产品留样记录:

1) 抽查:留样编号:20250905-1,样品名称:冻干柠檬片(糖片),生产批号:202509002,保质期:12 个月,留样时间:2025.09.05,留样数量 15g,样品保存期限:一年,责任人:莫禹亮

2) 留样编号:20250831-1,样品名称:冻干香水柠檬片,生产批号:202508010,保质期:12 个月,留样时间:2025.08.30,留样数量 15g,样品保存期限:一年,责任人:莫禹亮

同时抽取2025年2月/2024年12月共12批次记录控制方式基本相同,基本满足放行要求;

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

1) 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《内审员任命书》、《内部审核实施计划》,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:2025.6.20;审核组组长:莫禹亮;组员:邓钧佐;有公司的任命书,并参加了公司组织的内审员培训,能力基本符合要求,

现场与 2025 年 6 月重新任命的内审员邓钧佐面谈,内审员对内审的要求及标准了解情况,不能回答清楚,对内部审核过程中的程序和要求,回答不够全面,存在能力不足,已开具不符合项整改。

查《内部审核实施计划》覆盖了 QFH 的 3 个体系标准要求的条款,基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》:抽领导层审核条款 QF9.2/H5.3,按照审核计划策划的条款开展了审核,内审检查表的条款及内容基本与策划一致,符合策划的要求,审核记录填写基本规范、清晰;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:市场营销部,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 年 6 月 21 日经内审员验证后,不合格已经关闭,本次审核未再次发生。

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:公司运行的管理体系基本符合 ISO9001、ISO22000、HACCP (V1.0) 标准,相关法律法规及顾客要求,适宜于公司实际运行控制,经过宣贯学习,已在公司得到了运行实施,并取得初步绩效,可予继续保持并实施。

基本满足标准要求。

2) 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。

2024年改进建议经过现场验证基本满足要求；

本次管理评审日期：2025年6月25日，查《管理评审计划》，计划于2025年6月25日进行管理评审，批准：王红云，日期：2025年6月22日。

管理评审会议于2025年6月25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《管理评审报告》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括：管理体系内部审核情况分析（现状、结论、决议或实施纠正和预防措施要求）、对内部审核不符合验证分析、产品或过程质量趋势、顾客反馈情况、管理评审情况概述、以往管理评审的验证、关于管理体系运行状况的评审决议、改进决定、管理体系是否满足方针和目标以及贯彻实施情况评价等。

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，编制：莫禹亮；批准：王红云，日期：2025年6月25日；

管理评审输出：

1、针对管理体系的改进的建议：

（1）对体系标准和体系文件学习不够的单位,应结合实际有针对性的采取多种切实有效的宣传方式组织学习,培训,着重实效。

（2）体系运行过程要与实际工作相结合,要应用体系的管理理念和所提供的管理方法规范日常工作,对出现的问题要及时分析总结,提出纠正措施,实现不断地持续改进。

未验证，下次审核关注

管评结论：

质量、食品安全和HACCP管理方针、目标、体系适宜，本公司的食品安全管理体系是符合ISO22000:2018及《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准的要求的，体系运行是基本适宜、有效、充分的。

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《管理手册》10.2条款进行了规定，同时策划了《不合格产品控制程序》、《不符合和纠正措施控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、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、确认和验证等不断提供公司的管理体系有效性。

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；QFH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。

生产过程中产生的不合格品放置于不合格品区，处理方式：报废处理；

顾客投诉处理等主要由市场营销部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

其他体系运行过程，暂无采取纠正措施的需求。

与管理者代表交流，其表示各部门负责人能够基本掌握相关文件的要求。



2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司在管理手册 10.3 条款对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定,以持续改进体系的绩效。

公司不定期对分析和评价的结果以及管理评审输出,以确定是否存在需求和机遇,这些需求或机遇也作为持续改进的一部分加以应对。目前公司改进措施包括:1)对体系标准和体系文件学习不够的单位,应结合实际有针对性的采取多种切实有效的宣传方式组织学习,培训,着重实效。(2)体系运行过程要与实际工作相结合,要应用体系的管理理念和所提供的管理方法规范日常工作,对出现的问题要及时分析总结,提出纠正措施,实现不断地持续改进,未验证,下次审核关注;在 2025 年 4 月对公司内审员及管理人员进行培训,提供了培训记录,结果能够满足要求,基本达到预期效果。

日常改进通过以下方面进行:方针、目标的实现程度、内部审核结果、顾客满意等数据分析、纠正和纠正措施、管理评审的适宜性、充分性和有效性的全面评价、与产品生产加工和销售过程相关的数据分析结果、公司调研报告的结果、沟通、单项验证结果发评价、验证活动结果的分析、控制措施组合的确认、食品安全管理体系的更新等;具体看各部门运行记录。控制基本合理。

3) 投诉的接受和处理情况:

审核周期内未发生投诉情况

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:无
- 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

上一年度不符合/审核发现问题的验证情况:经过验证均符合要求;

五、认证证书及标志的使用

主要用于客户验厂使用,暂未发生违规使用情况

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

无变化



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，四川新茂源农业发展有限责任公司的

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 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 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:黄童彤



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。