



管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：诸城市溢源食品厂

审核体系：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）：柯林平

审核组员（签字）：汪桂丽

报告日期：2025年09月30日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

电话：010-8225 2376

官网：www.china-isc.org.cn

邮箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
■ 管理体系审核计划（通知）书 ■ 首末次会议签到表 ■ 文件审核报告
■ 第一阶段审核报告 ■ 不符合项报告 □ 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄露。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：柯林平

组员：汪桂丽



受审核方名称：诸城市溢源食品厂

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
	柯林平	组长	审核员	2024-N1HACCP-4050340	CI-2
	柯林平	组长	审核员	2024-N1FSMS-4050340	CI-2
	汪桂丽	组员	审核员	2024-N1HACCP-1043149	CI-2
	汪桂丽	组员	审核员	2024-N1FSMS-1043149	CI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	陶海军/臧晓敏/柴媛媛	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（**食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系**）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，（总经理、食品组长、生产/采购/销售、办公室）详见签到表。
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-C1-2-1 A/0 蛋及蛋制品生产专项技术规范；

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、食品召回管理规定等。



e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：

GB2749-2015《食品安全国家标准 蛋及蛋制品》、

诸城市溢源食品厂企业标准：Q/ZYY0001S-2023《蛋制品》、Q/ZYY0002S-2023《再制咸蛋黄、咸蛋黄蓉》

GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

GB/T 21710 《蛋制品卫生操作规范》

GB/T 22000/ISO22000食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 25009 《蛋制品生产管理规范》

ISO/TS 22002-1 食品安全前提方案 第1部分 食品生产

出口食品生产企业备案管理规定（国家质检总局 总局令第192号）

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

客户产品出口时，要求具备“出口食品生产企业备案”要求，已具备。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年09月28日上午至2025年09月30日下午实施审核。

审核覆盖时期：自年月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:位于山东省潍坊市诸城市昌城镇陶家河岔村诸城市溢源食品厂蛋制品 [再制蛋类：咸蛋黄、其他（咸蛋清）；冰蛋类：巴氏杀菌冻鸡全蛋、冻鸡蛋黄、冻鸡蛋白、其他（冰鸭蛋白）] 的生产

H:位于山东省潍坊市诸城市昌城镇陶家河岔村诸城市溢源食品厂蛋制品 [再制蛋类：咸蛋黄、其他（咸蛋清）；冰蛋类：巴氏杀菌冻鸡全蛋、冻鸡蛋黄、冻鸡蛋白、其他（冰鸭蛋白）] 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：山东省潍坊市诸城市昌城镇陶家河岔村

办公地址：山东省潍坊市诸城市昌城镇陶家河岔村

经营地址：山东省潍坊市诸城市昌城镇陶家河岔村

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09月27日 08:00至2025年09月27日 12:00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，外包控制，一阶段提出的轻微问题及文审意见均在规定的时限内完成了整改，基本符合要求。



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（2）项，涉及部门/条款：

品控部：F：8.8.1 /H：4.5 终产品验证不符合企标规定

办公室：F：7.2 /H：3.2 内审员人员能力需提升

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30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~9月10日前。

2) 下次审核时应重点关注：

危害控制、预备步骤、危害分析与制定控制措施、危害控制计、外包控制情况；初审不符合整改验证；人员能力提升、食品安全管理体系的变更；产品、资源及管理体系持续改进情况。

3) 本次审核发现的正面信息：

企业高层具有较强的食品安全意识，熟悉企业生产加工蛋制品的技术要求；通过食品安全（HACCP）管理体系运行，明确了组织机构和部门的质量管理职责；人员质量和食品安全意识得到了提高；企业程序文件、管理制度、作业文件得到有效的完善和落实。内外部沟通得到了加强，生产现场卫生管理有了较大的改善和提高，可追溯性系统逐步建立，产品实物质量及食品安全得到用户认可和好评。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

该组织的最高管理层能够自主发挥领导作用，并鼓励员工的全员参与，推进体系建设。坚持执行满足顾客要求和保障产品食品安全的方针，促进目标的沟通和实现；能充分提供资源并高效管理基础设施、工作环境和人力资源；能有效对蛋制品加工生产工艺过程实施控制，并严格进货、过程和成品检验，针对不符合能系统的方式采取纠正或预防措施；能基于顾客满意度或纠正预防措施实施持续改进。组织的管理体系具备适宜性、符合性，基本成熟。

2) 风险提示：

特种设备的管理、记录的规范性、特种作业人员持证、危害控制计划实施情况。



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：公司位于山东省潍坊市诸城市昌城镇陶家河岔村，公司成立于：2009年6月12日，法定代表人：陶海军 注册资本：300万人民币，注册和经营地址：山东省潍坊市诸城市昌城镇陶家河岔村，经营范围包含认证范围，相关内容：食品销售；食品生产；食品互联网销售。（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：食用农产品零售；食用农产品批发；食用农产品初加工；初级农产品收购；包装服务；互联网销售（除销售需要许可的商品）；低温仓储（不含危险化学品等需许可审批的项目）；鲜蛋零售；鲜蛋批发；（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）

体系实施时间：2025年01月01日（该企业曾与2022年获得食品/HACCP证书）；

2) 法律地位证明文件有：营业执照、食品生产许可证等现场验证均有效，见附件；

3) 审核范围内覆盖员工总人数：22人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

单班次生产，上午：07:00--11:30 下午：13:00--18:00

4) 范围内产品/服务及流程：

再制蛋类：咸蛋黄、其他（咸蛋清）制作工艺流程图：

咸蛋清（CCP1 速冻）

1 鲜鸡蛋/鸭蛋验收食盐验收→2 分拣（将不完整破损蛋检出）→3 鸡蛋/鸭蛋腌制（饱和盐水/5700只/每桶左右）→4 腌制时间（不同季节 23-27 天）→5 腌制至蛋黄成型→6 水洗后分离（磕蛋机生产线）7 分离后产品为（蛋清、蛋黄、蛋壳）→8 蛋清过滤后罐装（20kg/袋）→9 每袋装入纸箱→进入速冻库速冻（入库 2 小时速冻库温度达到-36℃）→10 速冻成型为乳白色（速冻时间不低于 48 小时）→11 转入冷冻库（-18℃）→12 出库装冷藏车（1500 箱/冷藏车）→13 冷链运输（全程打冷-18℃）→14 交付至客户处（客户验收产品温度不低于-12℃）说明：冷链运输路程为当日或次日达；

咸蛋黄（CCP2 烘干）

1 咸蛋黄清洗→2 挑选摆盘（挑出破损蛋黄）→3 烘干前拌入食用油防粘→4 通过烘干隧道（90℃左右）烘干→5 时间控制在 9-10 分钟（8 分熟）→6 控制水分在 28%左右→7 冷却挑选→8 包装（包装规格 24 粒/袋、20 粒/袋）→9 装纸箱（80 包或 70 包/箱）→10 检验合格入冷冻库（-18℃）→11 存储库→12 交付。

说明：厢式货车运输，冷链运输路程为当日或次日达；

冰蛋类：巴氏杀菌冻鸡全蛋、冻鸡蛋黄、冻鸡蛋白、其他（冰鸭蛋白）制作工艺流程图：

巴氏杀菌冻鸡全蛋、冻鸡蛋黄、冻鸡蛋白、其他（冰鸭蛋白）（CCP3 巴氏杀菌）

1 鲜鸡蛋/鸭蛋验收→2 水洗后分离（磕蛋机生产线）→3 分离后产品为（全蛋液/蛋壳）→4 搅拌机搅拌



均匀→5 过滤后罐装（20kg/袋）→6 巴氏杀菌（70°C±2°C/25-35 分钟）→7 每袋装入纸箱→8 进入速冻库速冻（入库 2 小时速冻库温度达到-36°C）→速冻成型（速冻时间不低于 48 小时）→转入冷冻库（-18°C）→出库装冷藏车（1500 箱/冷藏车）→冷链运输（全程打冷-18°C）→交付至客户处（客户验收产品温度不低于-12°C）说明：冷链运输路程为当日或次日达；

1 鲜鸡蛋/鸭蛋验收→2 水洗后分离（磕蛋机生产线）→3 分离后产品为（蛋黄/蛋清）→4 蛋黄/蛋清分别储存→5 过滤后分别罐装（20kg/袋）→6 巴氏杀菌（70°C±2°C/25-35 分钟）→7 每袋装入纸箱→8 进入速冻库速冻（入库 2 小时速冻库温度达到-36°C）→速冻成型（速冻时间不低于 48 小时）→转入冷冻库（-18°C）→出库装冷藏车→冷链运输（全程打冷-18°C）→交付至客户处（客户验收产品温度不低于-12°C）说明：冷链运输路程为当日或次日达；

OPRP1 鲜蛋验收

行动准则：来自有资质的生产厂家；控制新鲜度在 3 天以内产出，各项指标符合相关的采购食材标准要求；验收标准：灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清、透明，无其他异常颜色；蛋液具有固有的蛋腥味，无异味；蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，灯光透视时蛋内无黑点及异物；去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物。

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

OPRP2 咸蛋腌制

行动准则：饱和盐水腌制 27 天左右，根据季节不同调整，腌制温度：27±3°C，腌制时间：25±5 天。

OPRP3 咸蛋清过滤

行动准则：分离后的的咸蛋清经过带 40 目滤网的过滤器进入储存罐中。使用带完好 40 目滤网的过滤器过滤，每批次开始前、结束后检查滤网完整性。

CCP1 咸蛋清速冻

行动准则：控制速冻温度-36°C 以下，不少于 48 小时。记录时间要求：速冻开始（开始的 2h 后速冻温度达到 CCP 设定值）、速冻结束各一次。

CCP2 咸蛋黄烘干

行动准则：控制烘干温度时间：生产开始时，对烘干机进行调试，至正常运转再进行作业，生产过程中发现异常时要将自上次烘干产品重新烘干，对每份产品进行温度及时间测定：并及时进行纠正，当规定时间内达不到要求温度则查找原因采取纠正措施。

CCP3 冰蛋类巴氏杀菌

行动准则：巴士杀菌温度：68~70°C，时间 25-35min，生产开始时，对杀菌釜进行调试，至正常运转再进行作业，生产过程中发现异常时要将自上次杀菌产品重新进行巴士杀菌，对每份产品进行温度及时间测定并及时进行纠正，当规定时间内达不到要求温度则查找原因采取纠正措施。

以上关键限值和行动准则的策划和实施基本满足安全产品实现需要；现场核查以上工艺流程，与 HACCP 计划中流程基本相符。



三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

符合 基本符合 不符合

组织于 2025 年 01 月 01 日依据标准要求策划并建立食品安全管理体系，通过近一段时间的运行，能在运行中持续保持并不断改进体系管理；体系策划的适宜性和有效性评价如下：

1) 组织结构、职责分工和履行情况

按照标准要求和实际经营和管理情况设置了职能部门；按照职能分工，明确了部门工作职责查验其职责规定相关文件，规定基本合理，充分；经现场了解，各部门对食品安全职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。公司管理层为确保实现公司策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求等，对组织的角色、职责和权限进行分配，审核周期内组织架构设置未发生变化。部门负责人也未发生变化。

总经理陶海军负责报告管理体系绩效和改进的机会，负责管理体系变更事项和职责的指派工作；通过文件，会议，培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级。

组织的职责和权限分配适宜，审核周期内未发生变化，基本符合要求。

审核周期内食品安全小组组长及成员未发生变化，其职责与权限在管理手册中明确规定。

食品安全小组开展了各项确认验证工作。能证实管理体系实施基本有效。

2) 方针的适宜性、有效性

公司手册中有批准发布的方针和目标，批准人：总经理陶海军，日期：2025 年 1 月 10 日；

食品安全方针：

安全安心，预防为主，持续改进，顾客满意。

管理方针包含在管理手册中。审核周期内未发生变化。现场观察管理方针通过办公会议、专题学习、培训、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识、合同、文件传递等方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

现场总经理表示公司的管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

3) 目标的实施和考核情况

组织建立了公司的食品安全目标，并在各部门建立了分目标，规定了测量方法和考核频率。公司在管理手册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。

食品安全目标：

1) 食品安全事故为 0

2) 产品一次交验合格率 97%以上

3) 顾客满意度 $\geq 96\%$

查对目标进行了分解，提供有各部门目标分解表及目标考核情况内容包括：部门、目标指标、完成情



况、考核人等，基本到位、合理。

查目标形成了文件，在管理手册中，与手册一起发布实施。公司的目标与方针保持一致；各职能部门对目标进行了分解和考核，通过发微信，口头交流等方式，传递给相关方和关注企业的相关方。查目标考核：查有《食品安全目标考核表》，考核时间为2025年7月1日，公司总目标、指标及各部门目标、指标均达成。

4) 法律法规的收集和获取情况

目前收集法律法规技术标准清单基本充分，均为有效版本。组织已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。

5) 内外部环境、相关方以及风险和机遇

—该公司通过对新版标准的学习，依据标准进行了策划，识别了标准所要求控制的各过程，识别了产品及环境运行适用的法律法规及顾客要求，对各过程建立了控制和监测要求，并得到了实施。

—对体系策划管理手册、程序文件中对过程进行了描述与规定，在文件中规定了对过程的控制要求，对体系策划建立有系统性、协调性。

—了解企业内、外部因素：最高管理层对组织建立、实现目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素，包括员工政治环境、法律环境、经济环境、社会文化环境、技术环境、自然环境、竞争力、

企业文化、公司价值观、知识积累、绩效、财务因素、资源因素、人力因素、运营因素、资源消耗、生态平衡、环保意识等因素。

—了解相关方的需求期望：

相关方包括顾客、外部供方、上级主管或政府部门、员工；

—应对的风险和机遇：编制了《内外部环境和相关方要求识别及风险管理程序》，提供了“公司内外部环境识别一览表”、“公司相关方要求识别一览表”、“风险识别清单和控制措施”，识别了外部和内部可能存在的对产品质量产生影响的风险，并制定了相应的措施来控制风险。

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

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

1、食品安全小组、危害分析方法、HACCP 计划策划情况；

公司按照标准的要求建立了食品安全小组，任命臧晓敏为食品安全小组长，现场确认小组成员来自各部门，具备多学科的知识和经验，接受了相关的培训，满足要求；同时在组长带领下有效的开展食品安全管理体系的策划、实施、验证和确认等活动，HACCP 小组基本职责得到较好的履行。



现场对公司制定的 HACCP 计划文件进行确认，制定的工艺流程与实际一致，原辅料及终产品描述及基本充分，采用风险评估的方法进行危害分析，识别了显著危害，并通过判断树的方法确定了 CCP 点，确定关键限值和 control 措施、纠偏措施及验证方式，危害分析基本完整、准确，关键控制点和关键限值设置科学合理，控制措施基本明确（详见 3.2d）；当法律法规的要求变更和新的危害产生时能否及时地调整危害分析并有效控制；

2、应急准备和响应、产品撤回情况

在相关程序中对应急响应和准备进行了识别，包括水灾、地震、停水、停电、食品安全事故、食物中毒、重大疫情等突发事件，制定了有效的应急预案并进行了演练，预案经演练验证有效；提供了演练记录。制定了产品撤回控制程序，明确了产品撤回的时机、职责、程序及改进的要求；定期进行产品撤回演练，体系运行以来未发生食品安全问题和产品撤回情况，撤回程序经演练有效。提供了相关的演练记录。

3、前提方案及现场卫生的控制情况

前提方案的符合性和适用性：依据 FSMS 专项技术规范：ISC-FZ-C1-2-1 A/0 蛋及蛋制品生产专项技术规范；现场核实受审核方前提方案：公司位于山东省潍坊市诸城市昌城镇陶家河岔村，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）；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3000平米总建筑面积 2686.67m²，主要包括：加工车间（腌制间、磕蛋生产线、咸蛋清灌装间、蛋黄烘干间、蛋黄包装间、外包装间）、速冻库（30m²）、冷冻库（50m²）、半成品冷冻库（50m²），腌制盐仓库、包材仓库等；设备配置有：打蛋机、过滤器、灌装机、烘干线、真空包装机、杀菌锅、斩拌机；生产规模为：年生产再制蛋类（咸蛋清/蛋黄）2000 吨1800万元、年生产巴氏杀菌冻鸡全蛋、冻鸡蛋黄、冻鸡蛋白、其他（冰鸭蛋白）280 吨 200 万元；

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：电子秤、温度计、电子天平、盐度计、PH计等；监视测量设备均提供了《校准证书》，校准证书均在有效期内。公司终产品为冻品，配备了运输用冷藏车2辆（10吨）；核查前提方案的资源基本满足生产的需要。

4、危害控制计划的实施控制情况

OPRP1 鲜蛋验收

行动准则：来自有资质的生产厂家；控制新鲜度在 3 天以内产出，各项指标符合相关的采购食材标准要求；验收标准：灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清、透明，无其他异常颜色；蛋液具有固有的蛋腥味，无异味；蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，灯光透视时蛋内无黑点及异物；去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物。

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家有关



规定和公告。致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

OPRP2 咸蛋腌制

行动准则：饱和盐水腌制 27 天左右，根据季节不同调整，腌制温度：27±3℃，腌制时间：25±5 天。

OPRP3 咸蛋清过滤

行动准则：分离后的的咸蛋清经过带 40 目滤网的过滤器进入储存罐中。使用带完好 40 目滤网的过滤器过滤，每批次开始前、结束后检查滤网完整性。

CCP1 咸蛋清速冻

行动准则：控制速冻温度-36℃以下，不少于 48 小时。记录时间要求：速冻开始（开始的 2h 后速冻温度达到 CCP 设定值）、速冻结束各一次。

CCP2 咸蛋黄烘干

行动准则：控制烘干温度时间：生产开始时，对烘干机进行调试，至正常运转再进行作业，生产过程中发现异常时要将自上次烘干产品重新烘干，对每份产品进行温度及时间测定：并及时进行纠正，当规定时间内达不到要求温度则查找原因采取纠正措施。

CCP3 冰蛋类巴氏杀菌

行动准则：巴士杀菌温度：68~70℃，时间 25-35min，生产开始时，对杀菌釜进行调试，至正常运转再进行作业，生产过程中发现异常时要将自上次杀菌产品重新进行巴士杀菌，对每份产品进行温度及时间测定并及时进行纠正，当规定时间内达不到要求温度则查找原因采取纠正措施。

以上关键限值和行动准则的策划和实施基本满足安全产品实现需要；现场核查以上工艺流程，与 HACCP 计划中流程基本相符。

5、现场审核生产产品的危害控制计划的实施情况

现场审核观察到公司按《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，具体如下：

再制蛋类 [咸蛋黄、其他（咸蛋清、咸蛋黄蓉）]

鲜蛋验收（OPRP1）、再制蛋类腌制过程记录（OPRP2）、OPRP3 过滤（咸蛋清）异物（蛋壳），使用带完好 40 目滤网的过滤器过滤，每批次开始前、结束后检查滤网；查 2025 年 6 月 9 日咸蛋清过滤记录，时间 24min 266 箱 操作前、后滤网状况√，滤液状态√，记录人陶培羽；查 2025 年 7 月 27 日咸蛋清过滤记录，时间 23min 248 箱 操作前、后滤网状况√，滤液状态√，记录人陶培羽；查 2025 年 9 月 15 日咸蛋清过滤记录，时间 23min 232 箱 操作前、后滤网状况√，滤液状态√，记录人陶培羽；查 2025 年 9 月 29 日咸蛋清过滤记录，时间 33min 438 箱 操作前、后滤网状况√，滤液状态√，记录人陶培羽；查有 2025 年 9 月 28 日咸蛋预处理记录：咸鸡蛋 记录合格数、次级品数，清洗后状态√，打蛋后状态√、分离后蛋黄状态√、蛋清过滤状态√。

CCCP1 速冻（咸蛋清） 显著危害：致病菌 关键限值：速冻温度≤-36℃，速冻时间≥48h；查有速冻



工序操作记录查 2025 年 9 月 29 日 咸蛋清 2025-8-28 433 箱 14:45 入库时速冻库温度显示-28.5℃ 实测
过滤记录-28.4℃；16:50 时速冻库温度显示-36.1℃ 实测过滤记录-36.2℃，询问负责人明确速冻时间≥48h；
现场观察该批产品速冻进行中，现场速冻库温度显示温度为-36.4℃。

查有烘干过程记录（CCP2），抽有 2025 年 4 月 18 日咸蛋黄 批号 2025-3-13/14 烘干温度 86℃，时
间 11min，检查人陶海梅抽有 2025 年 8 月 7 日咸蛋黄 批号 2025-7-12 烘干温度 85℃，时间 11min，检
查人陶海梅；抽有 2025 年 9 月 15 日咸蛋黄 批号 2025-8-12/13 烘干温度 89℃，时间 11min，检查人陶
海梅；抽有 2025 年 9 月 29 日咸蛋黄 批号 2025-8-28/29 烘干温度 97℃，时间 10min，检查人陶海梅；

冰蛋类 [巴氏杀菌冻鸡全蛋、冻鸡蛋黄、冻鸡蛋白、其他（冰鸭蛋白）]

OPRP2 过滤 异物（蛋壳）使用带完好 40 目滤网的过滤器过滤，每批次开始前、结束后检查滤网

查有过滤记录：查有 2025 年 7 月 9 日 蛋黄液 时间 19min 176 箱 操作前、后滤网状况√，滤液状态√，
记录人陶培羽；

查有 2025 年 7 月 12 日 鸭冰蛋白清 时间 23min 232 箱 操作前、后滤网状况√，滤液状态√，记录人陶
培羽；查有 2025 年 8 月 14 日 巴杀全蛋清 时间 28min 302 箱 操作前、后滤网状况√，滤液状态√，记录人
陶培羽；查有 2025 年 8 月 16 日 蛋黄液 时间 19min 192 箱 操作前、后滤网状况√，滤液状态√，记录人陶
培羽；查有 2025 年 8 月 16 日 鸡冰蛋白清 时间 25min 291 箱 操作前、后滤网状况√，滤液状态√，记录人
陶培羽；查有 2025 年 8 月 23 日 鸭冰蛋白清 时间 23min 240 箱 操作前、后滤网状况√，滤液状态√，记录
人陶培羽；

CCP1 杀菌 显著危害 致病菌 关键限值：巴士杀菌温度：68~70℃，时间 25-35min 查有杀菌工序
记录：查有 2025 年 7 月 18 日 蛋黄液 时间 13: 00-13: 26 171 箱 巴杀温度 68℃，设备状态√，杀菌后状
态√ 记录人陶培羽；查有 2025 年 7 月 18 日 鸡冰蛋白 时间 10: 40-11: 07 261 箱 巴杀温度 69℃，设备
状态√，杀菌后状态√ 记录人陶培羽；查有 2025 年 7 月 22 日 鸭冰蛋白 时间 16: 30-17: 01 259 箱 巴杀
温度 68℃，设备状态√，杀菌后状态√ 记录人陶培羽；查有 2025 年 7 月 25 日巴杀全蛋清时间 13: 00-13:
32 412 箱 巴杀温度 68℃，设备状态√，杀菌后状态√ 记录人陶培羽；

现场审核观察到认证范围覆盖到的 2 类产品，其危害控制计划实施较好，以上控制记录基本符合要求。

6、标识和可追溯性系统

组织建立了标识系统，所有原料的批次，过程记录标识，产品标识，可实现可追溯；

7、外包过程的控制情况



经沟通及现场核查，识别的外包过程均能按照控制要求实施，能提供外包协议和评价记录。

8、HACCP体系的验证、确认

编制了《食品安全管理体系验证程序》，规定了验证和确认的内容、职责、频率、方法以及单项验证结果评价和验证活动分析的方法。现场查证组织提供的PRP、OPRP和HACCP验证记录可知，HACCP小组对控制措施组合进行了确认和验证，对终产品的危害水平（详见3.3描述）、验证活动的结果进行了评价和分析，并明确了操作性前提方案、HACCP计划等信息更新的验证、确认和评审的要求。

9、食品防护情况控制

现场确认组织编制的《食品安全防护计划》内容包括：外部安全、内部安全、加工、运输和接收、水、供应链、人员、邮件、信息、实验室等方面，对可能产生人为的蓄意污染可能性均制定了控制措施，基本充分。文件中同时规定了防护计划的确认、验证、评估和修订的要求。现场对生产过程、采购过程、检验过程、人力资源管理过程食品防护措施进行了审核确认，基本和文件规定一致，控制措施基本有效，体系运行以来未发生蓄意的人为的影响食品安全问题。

10、致敏原的管理和食品欺诈预防

经查，公司有过敏原食品管理标准操作程序和食品欺诈预防控制程序，经识别公司致敏原：鸡蛋/蛋制品，其产品的客户均为生产企业，其咸蛋清/咸蛋黄/冰蛋类均作为原材料，明确的蛋制品标识能有效实施过敏源管理控制和食品欺诈预防管理。

11、设计开发

编制《管理手册》，规定了设计和开发策划、输入、输出、评审、验证和确认以及更改等要求。内容符合企业实际和标准要求，具有可操作性。企业在成立之初就已经完成了产品和服务的设计和开发，目前产品生产工艺稳定成熟，受审核方的产品是依据原有配方、工艺技术要求要求进行生产，合同订单、顾客要求、经营销售服务方式、包装要求、产品接收准则、生产加工过程、工艺文件、作业指导书、人员及监测要求等体系运行以来均未发生变化，企业没有进行设计和开发活动，也没有设计和开发更改。现场询问负责人，对设计和开发相关要求，能够了解和掌握。符合要求。该部门目前研发技术人员2名，查看生产设备、检测设备等资源配置能够满足新产品研发所具备的能力。符合要求。

12、终产品出厂检验情况

提供了三方《检测报告》涵盖了审核范围的冰蛋类[巴氏杀菌冻鸡全蛋、冻鸡蛋黄、冻鸡蛋白、其他（冰鸭蛋白）]、再制蛋类[咸蛋黄、其他（咸蛋清、咸蛋黄蓉）]共计9份，均为合格品；核查出厂检验报告存在的问题，已在规定的时限内完成纠正措施整改，已验证符合要求。

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



现场查证该组织实施了内部审核，提供了内审过程的相关记录，查内审计划中没有漏标准条款、没有遗漏体系覆盖的部门和场所，内审员没有审核自己的工作；针对标准开具的不符合项，开展了原因分析、制定有纠正措施及纠正措施的有效性的验证记录。本次内审资料证明，内审活动基本充分、有效。

现场查证该组织按照策划的要求实施了管理评审提供了“管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”、“管理评审改进计划”等记录，从材料中可以看出，本次评审的输入符合标准的输入要求和企业手册中关于管理评审的输入要求，管理评审输出针对改进的需求制定了改进计划，规定了完成时间、职责部门和验证要求。管理评审活动充分、有效，有助于推动组织的持续改进。

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：

该组织制定了《不合格品控制程序》，规定了不合格品的隔离、标识、评估和处置和再验证的要求。查证企业编制了“不合格品台账”和“不合格品处置单”。针对出现的不合格品按程序的要求进行了处置。

2、纠正/纠正措施有效性评价：

编制了《纠正措施控制程序》和《预防措施控制程序》。针对日常检查中出现的不符合和重复出现的质量问题和不合格以及内审中出现的不符合项和均采取了纠正措施并对其实施情况进行跟踪验证，同时对采取的纠正措施的有效性进行了评审。从检查结果看，纠正措施和预防措施活动能够很好的开展，符合体系文件和标准的要求。

该公司通过日常对各项工作检查的情况，对发现的问题能立即分析原因跟踪改进，具有一定的持续改进能力，制定纠正和预防措施包括：潜在不符合的发现、原因分析、预防措施并实施，现场审核验证基本有效。

3、投诉的接受和处理情况：

现场查证，体系运行期间，未出现顾客投诉和重大质量和安全问题，公司成立近20年，生产蛋制品质量及食品安全一直较稳定，多年来主管部门抽查从未出现不合格产品。

4、持续改进的方面：

- 人员持续能力提升，培训有效性评价；
- 文件记录管理/外来文件控制；
- 内审/管理评审实施的有效性；
- 生产现场标识和可追溯性。



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）：

公司位于山东省潍坊市诸城市昌城镇陶家河岔村，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）；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 3000 平米总建筑面积 2686.67m²，主要包括：加工车间（腌制间、磕蛋生产线、咸蛋清灌装间、蛋黄烘干间、蛋黄包装间、外包装间）、速冻库（30m²）、冷冻库（50m²）、半成品冷冻库（50m²），腌制盐仓库、包材仓库等；设备配置有：打蛋机、过滤器、灌装机、烘干线、真空包装机、杀菌锅、斩拌机；生产规模为：年生产再制蛋类（咸蛋清/蛋黄）2000 吨 1800 万元、年生产巴氏杀菌冻鸡全蛋、冻鸡蛋黄、冻鸡蛋白、其他（冰鸭蛋白）280 吨 200 万元；

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：电子秤、温度计、电子天平、盐度计、PH 计等；监视测量设备均提供了《校准证书》，校准证书均在有效期内。公司产品为冻品，配备了运输用冷藏车 2 辆（10 吨）；核查前提方案的资源基本满足生产的需要。

2、人员及能力、意识：

该组织建立了完善的人力资源管理程序，编制了岗位说明书，对员工的岗位能力要求明确；并通过培训等方式不断的提高员工能力和意识。现场查证公司 2025 年度已按计划开展了培训，经考核合格上岗。目前员工的质量安全责任意识较强，核查内审员能力尚需提升，提出的问题已按照要求完成整改，经验证符合要求。

3、信息沟通：

企业对内外部沟通的内容、方式和职责均报以文件的形式加以明确，现场了解到，目前公司内各职能部门之间、组织于供方、顾客、政府部门及其他相关方均能实现充分的沟通，沟通方式和渠道充分有效。

4、文件化信息的管理：

该组织建立了《文件控制程序》和《记录控制程序》，能够按文件的规定对体系文件的编制、更改、作废、标识、审批、发放等进行管理。现场查证组织的体系文件清单、文件发放回收登记表、公司的执行份法律法规标准清单以及管理手册、各部门对记录的保存和标识情况等，文件和相应的记录控制符合标准要求，文件资料、档案管理存在持续改进的空间，已与部门负责人沟通。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F/H:位于山东省潍坊市诸城市昌城镇陶家河岔村诸城市溢源食品厂蛋制品[再制蛋类：咸蛋黄、其他（咸蛋清）；冰蛋类：巴氏杀菌冻鸡全蛋、冻鸡蛋黄、冻鸡蛋白、其他（冰鸭蛋白）]的生产

确认的审核范围有覆盖区域范围内作业活动、过程，涉及的内外部危险源，履行合规性义务/适用的法



律法规的要求。

现场确认审核范围描述清楚，并与申请范围和申请组织实际情况一致。

注册地址：山东省潍坊市诸城市昌城镇陶家河岔村

经营地址：山东省潍坊市诸城市昌城镇陶家河岔村

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，诸城市溢源食品厂的

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

审核准则的要求	<input checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" 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，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组: 柯林平 柯林平、汪桂丽

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。