

项目编号：20738-2024-H

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：邯郸市健龙食品有限公司

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）：\

报告日期：2025年10月13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：张 丽

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	张丽	组长	H: 审核员	2023-N1HACCP-3216621	CII-1

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	孙健、王献杰	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（**危害分析与关键控制点**）认证后，进行■第一次监督审核；

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

- 管理体系标准：危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）；
- 受审核方文件化的管理体系；本次为■单体系审核；
- 相关审核方案，FSMS专项技术规范：\
- 相关的法律法规：中华人民共和国宪法、中华人民共和国商标法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国食品安全法、食品召回管理规定、食品标识管理规定、中华人民共和国消费者权益保护法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国民法典等。
- 适用的食品安全及卫生标准：《大蒜》（GH/T1194-2022）、《大蒜等级规格》（NY/T 1791-2009）、《大蒜流通规范》（SB/T 10882-2012）、《进出境大蒜检疫规程》（SN/T4552-2016）、《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》（NY/T 761-2008）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）、《食用盐》（GB/T5461-2016）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2022）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB5009.12-2023）、《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》（GB/T5009.11-2024）、《食品安全国家标准 食品中镉的测定》（GB/T5009.15-2023）、《食品安全



国家标准《食品中总汞及有机汞的测定》(GB/T5009.17-2021)、《食品安全国家标准 食盐指标的测定》(GB/T5009.42-2016)、《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》(GB 4806.7-2023)、昭和 34 年厚生省告示第 370 号规定等。

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 10 月 12 日 08:30 至 2025 年 10 月 13 日 17:00 实施审核。

审核覆盖时期: 自 2024 年 10 月 01 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):

位于河北省邯郸市经济开发区姚寨乡李寨村南邯郸市健龙食品有限公司食用农产品加工(盐渍蒜米)

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: 河北省邯郸市经济开发区姚寨乡李寨村南

办公地址: 河北省邯郸市经济开发区姚寨乡李寨村南

经营地址: 河北省邯郸市经济开发区姚寨乡李寨村南

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资格使用情况: \

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(0)项, 涉及部门/条款:\

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(或提交 纠正措施计划)时限: 2025 年 11 月 13 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 10 月 12 日前。

2) 下次审核时应重点关注: HACCP 体系验证、OPRP 监测等。

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, 员工素质得到提高; 体系实施后更加重视现场食品安全控制和管理工作。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价: 策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好; 依据标准要求并结合实际, 有效地策划和运行管理体系, 并持续改进其有效性; 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： \

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

本年度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”2024年9月到2025年9月份统计结果达到目标要求，如下：

职能部门	目标	测量/计算方法	完成情况	审核发现	审核结论
总目标	食品安全质量事故为零	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
生产技术部	食品安全质量事故为零	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
	应检漏检、错检率为0	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
	危害控制措施有效率100%	年实际失效发生情况	未发生	达标	合格
综合办公室	适用文件的有关版本得到率100%	年得到数/总数×100%	100%	达标	合格
	培训计划完成率100%	年完成数/总数×100%	100%	达标	合格
	岗前培训合格率 100%	年合格数/总数×100%	100%	达标	合格
	合格供方评价、验证率 100%	年评价、验证数/总数×100%	100%	达标	合格
	供货到位及时率 100%	年及时数/总数×100%	100%	达标	合格

2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合

总要求：2024年初，企业按《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准进行策划、建立了HACCP体系，形成文件包括：手册、程序文件、作业指导书、危害控制计划、食品防护计划、良好卫生规范等，与负责人许青杰沟通，以上有加以实施、保持、更新和持续改进，并确保其有效性。

良好卫生规范：与王江周沟通，企业按照识别的适用法律法规、标准、操作规范和指南要求，建立、实施、保持和更新良好卫生规范，以预防和（或）减少产品中的、生产经营过程及产品所处环境中的污染；企业按策划的时间间隔对良好卫生规范、程序进行评审，当产品、流程和其他与业务相关的活动发生变更时实施评审，目前未发生变更；企业对良好卫生规范的运行实施监视和测量；企业基于风险分析，建立了环境监测计划，以减少食品污染的风险；策划了关于场所及周边环境：公司基本情况：邯郸市健龙食品有限公司，成立于2011年5月4日，位于河北省邯郸市经济开发区姚寨乡李寨村南，是食用农产品加工（盐渍蒜米）为主的企业；企业目前体系覆盖有效人数：19人，其中含管理人员4人，技术人员 2 人；设置了组织架构，包括：管理层、食品安全小组、生产技术部、综合办公室；公司占地面积4152m²，建筑面积为3290m²，年生产量800 吨咸蒜米；提供有生产设备清单：漂锅1台、提升机2台、脱皮机3台、冷却箱2个、腌渍池58座、分级机2台、0.5t/h燃气锅炉1台（腌渍池长宽高(m)3.7X3.7X2.5，20座；长宽高(m)4.6X3.4X2.5，24座；长宽高(m)3.4X2.8X2.5，14座）；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、盐度比重计、温度计、地磅等；办公配有：电脑、打印机等办公设备，配置了通讯和交通设施；特种设备：无；基本充分；车间内设置应急灯；车间大门等分别安装锁，防止外来人员或非允许人员的擅自闯入；现场观察：工厂四周环境符合食品生产要求；厂房结构合理，防蝇虫、防鼠设施完好；生产过程采取工序责任管理制度；现场仓库管理有序，危险品有专门库房；现场询问员工对自己的职责和食品安全要求基本掌握；现场有《作业指导书》、过程操作和监视记录；化验室按规定抽样检查；厕所位于车间外部，为水冲式，满足要求；公司使用自来水，用于生产和清洁和消毒使用；负责人王江周介绍，



当水质出现问题维修管路后，必须对水质进行检验合格后方可继续使用；水质卫生控制公司采用城市自来水作为水源，进行清洁，每年对水质卫生进行全项目的委外验，合格后方使用；企业有供水、排水图，日常对供水管道进行维护；生产废水由排污管道统一排放到市政管网内进行处理；UV 光氧管为危废，处置由当地有资质的单位负责，企业安排专人进行对接；生产固废，卖给回收公司进行回收再利用；在原料进货检验中出现的不合格由综合办公室负责联系供货方进行退货或销毁处理；销售过程中出现的不合格品规定的做退货处理，目前未发生不合格情况；生产中通过对工作环境进行监控，对人员的个人卫生、首饰、指甲、毛发进行防护，对蚊蝇进行控制，对润滑油、消毒剂等化学品的使用进行控制等方法达到防止外来物的污染；操作台面为不锈钢，整洁、有序，容器不落地，标识明确；对工作台面、设备使用热水和75%的酒精的擦洗；食品接触面的控制询问食品接触面有人员、工作台面、工作服等，文件规定对地面、排水沟、对墙面、门窗、地面等用清水擦洗、消毒；据负责人王献杰介绍，每天工作结束后对空间采用臭氧消毒；照明良好，排水畅通，通风设施进行了改造，效果良好，无交叉污染；现场查看食品接触面的清洗消毒情况，符合规定要求；采用自然通风和排气扇机械通风，有过滤网；原料库、包材库采用自然通风和排气扇机械通风，有过滤网；照明灯具有防护罩；每天对更衣室、卫生间、洗手消毒设施、设备、台面、工器具等的消毒情况进行检查；抽查车间记录有卫生消毒记录加工设备、工器具、加工人员手消杀记录齐全，内容包括：名称、时间、件数（人数），消毒方法、浓度、操作配置人、检查人；免受交叉污染：通过人流、物流、合理分区，设置传送轨道，严禁串岗等方式能达到对交叉污染的控制；现场观察，洗手消毒池为脚踏式，满足使用要求；员工换鞋进入车间；生产现场人员工装、帽子防护得力；现场查看车间工艺布局合理，人流、物流分开，生产过程中严格控制物料、人员、环境卫生，基本能做到防止交叉污染的实现；手的消毒：手的消毒员工在进入车间时用洗手液进行手部清洗，使用75%的酒精进行消毒查验员工的个人卫生，手指甲及工作服帽的佩戴问题，均符合要求；员工健康控制：每年对员工进行健康检查，符合后方可上岗；健康证均在有效期内；员工在工作中按要求佩戴工作服帽、穿戴工作服，现场无吸烟、吐痰等行为；员工在进入车间时使用清水和洗手液进行洗手、使用喷75%酒精对手进行消毒；并对人员健康与个人卫生情况进行检查；工作服管理：工作服由公司统一进行紫外灯进行消毒；卫生设施的消毒：卫生设施的消毒专门人员负责每日班后对更衣室、洗手消毒设施及卫生间进行打扫和消毒；现场查看更衣室内设有紫外灯，卫生状况良好；洗手液、消毒液等试剂由消毒员单独存放；有毒化学品的控制企业生产过程中，仅使用使用75%的酒精进行手消毒；员工能够按照要求进行领用、配制、保管；无其他化学品；查有“入库台账”，记录了75%的酒精的出入库及领用情况；由专职卫生员进行负责消毒酒精的领用，设专柜加锁管理，不得带入车间，不得让其他人私自取用；消毒剂配制有标准容器，浓度用试纸测量，有相应的操作和检验记录；化学品有单独储存间；现场询问车间监督消毒的消毒员王献杰，对消毒液的浓度及消清洗方法和要求清楚；虫害控制：车间及仓库出入口安装有挡鼠板、灭蝇灯，进出口安装有门帘，车间内装纱门纱窗及灭蝇灯对蚊蝇，老鼠进行控制，并在厂区，仓库及车间内设置鼠笼，每日对捕鼠情况进行检查，并按要求处理；有保留信息记录了对虫鼠害控制及检查的结果；虫害主要防范苍蝇和老鼠，抽查“灭虫（鼠）执行记录表”，查见虫害控制趋势报告，记录了防鼠板8个，粘鼠板12块、更换6个，灭蝇灯15个.....在无人及货物进出的情况下及时关门；及时风度外围绿植鼠洞及时封堵；控制符合要求；食品防护：入厂人员进大门有登记，并经被访部门人员确认后方可进入，填写来访登记表；外来车辆、员工车辆必须按要求区位停放；车间大门安装有门禁装置，外来人员必须在其带领下才可进入.....进厂车间的员工和来访者只允许带入空水杯，其他一切不允许带入；来访者在入口接受检查并取出其携带的物品；车间各岗位员工不能串岗，只允许该岗位操作工进入；加工过程使用的工器具、设备定位管理，不能随意拿出车间，不能随意乱用；原辅料仓



库和成品库设专人看管，只有搬运工允许进入，其他人不得入内；对原辅料送货车辆进行严格检查，不得使用与其他有毒物品混装的原料；对外来人员进行了规定，对于被允许进入食品生产/经营场所的来访者，在进入时需遵守和公司食品生产/经营人员同样的卫生要求，并进行来访登记，保持有来访人员登记记录。.....提供2024年9月至今《消毒液出入库记录》《消毒液配置记录》《消毒液使用记录》采用84消毒液，登记有出库量和负责人，符合要求；2025年7月22日 洗手/消毒液配置水量 492ml 药量 8ml 有效浓度 80ppm 结果检测 80；2025年8月26日 脚垫/消毒液配置水量 954ml 药量 46ml 有效浓度 230ppm 结果检测 240；以上配置人：王献杰；提供2024年9月至今《工作衣、帽、室消毒记录》包括：工作衣、帽、更衣室、手套。.....符合策划要求；提供2024年9月至今《车间卫生清洁检查表》时间：2025年7月3日 原料库 地面 无灰尘、杂物，每天一次，合格；王江周 时间：2025年9月11日 成品库 运输工具 状态完好无油污和灰尘 每天一次 合格；王江周 时间：2025年9月30日 成品库 防鼠、防虫设施 干净、无灰尘 每天一次 合格；王江周；提供2024年9月至今《加工车间卫生检查记录》时间：2025年6月10日 车间地面卫生 工作前后卫生情况 ok 消毒情况 ok 卫生监督：王江周；时间：2025年7月22日 车间地面卫生 工作前后卫生情况 ok 消毒情况 ok 卫生监督：王江周；时间：2025年8月3日 设备表面卫生/工作前后卫生情况 ok 消毒情况75%酒精擦拭 ok 卫生监督：王江周；提供2024年9月至今《（防止交叉污染）个人卫生抽查记录》包括：健康状况，穿戴整齐洁净/衣/帽/鞋，不得佩戴首饰、项链、手表，不得染指甲，是否有其他物品带入车间，不得吃零食、吸烟等，检查人：王江周；提供2024年9月至今《灭虫（鼠）执行记录》时间：2025年8月1日包括位置、状态：防鼠板检查 ok 粘鼠板 ok 灭蝇灯 ok，检查人：王江周；时间：2025年9月2日包括位置、状态：防鼠板检查 ok 粘鼠板 ok 灭蝇灯 ok 检查人：王江周；提供2024年9月至今《生产设备设施维护保养记录》，查：设备：提升机 保养人：王献杰 要求：每月一次 设备：脱皮机 保养人：王献杰 要求：每月一次 设备：腌渍池 保养人：王献杰 要求：每月一次.....确保公司加工的产品给消费者提供详细信息，使消费者清楚自己所食用的产品符合自己所需，包括：售前产品信息、要求进行充分的沟通，售中订单处理及其客户反馈情况，进行及时接收与确认，及时收集顾客对产品的反馈信息，公司根据进行收集及消费者反馈的信息、定期进行评价，以观察消费者意识的提升情况，及时调整公司产品策略；企业产品加工过程中无返工品的产品，如有返工品的存放、处置和使用需保持产品的安全和可追溯，并符合相关法律法规要求。会对返工品进行标识，以确保可追溯。并按要求进行返工品的可追溯记录；查见企业对以上GHP实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全和宜食性；验证活动包括对监视测量、纠正措施、记录的审核及卫生清洁效果的评估，验证时间：2025年9月17日 食品安全小组。

产品设计和开发：企业有建立、实施和保持产品设计和开发程序，以确保新产品研发、产品发生变化或产品生产工艺发生变更时，能够持续生产符合食品安全法规要求的产品；与负责人王献杰沟通确认，车间负责产品的设计和开发，主要设计和开发人员王献杰，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，专业从事食用农产品加工（盐渍蒜米）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；查公司程序文件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；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、配方、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。

采购管理：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》等，实施和保持用于控制产品和服务采购的过程，以确保采购符合 HACCP 管理体系；按规定要求组织供方评价和业绩评价工作，查见《合格供方名单》王海芝、王花的、韩燕霞、程瑞英、郝会梅等农户 /大蒜（原材料）邯郸市永年区海晶盐业专营有限公司/盐（辅料）鸡泽县恒祥塑料制品经销处/塑料袋、邯郸市计量测试所 /检定/校准（外包）河北恒一联华检测科技有限公司/检验/检测（外包）、个体运输司机高会超、张玉强、弓庆民等/ 运输（外包）/天津鑫海通报关行有限公司/ 报关/通关公司/天津永众辉国际 货运代理有限公司/货代公司；提供：2025 年 3 月份的“供方评价记录表” 供方名称、供应商综合评估审批表、供应物料名称，评价内容包括：供方名称、供方地址、供方经营范围、供应物料名称、评审类型，各部门审批意见，审批人结论；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；提供蒜瓣收购记录：日期：20250625 基地号：01 入池号：13 数量：48264 负责人：王建明 抽检率：98% 日期：20250701 基地号：22 入池号：6 数量：46798 负责人：王朝顺 抽检率：99% 日期：20250707 基地号：39 入池号：27 数量：46246 负责人：王平军 抽检率：99%..... 采购产品主要通过验证品名、合格证明、检验报告等方式；查原料验收：检验检测报告 样品名称：大蒜(原材料)受检单位委托单位：邯郸市健龙食品有限公司 检验类别：委托检验 河北恒一联华检测科技有限公司 检验检测日期 2025 年 07 月 19 日~2025 年 07 月 26 日 检验检测依据：GB 2762-2022；GB 2763-2021；NY/T 761- 2008 检验检测项目：毒死蜱、氯氰菊酯、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)检验检测结论：符合标准要求 签发日期:2025 年 7 月 26 日；现场生产用水不作为原料投入，盐渍蒜瓣通过高浓度的盐含量可以有效预防微生物滋生；负责人孙健介绍，盐制用水为市政统一供应的自来水，由当地政府管理部门监管水质安全，可以放心使用；但是审核组还是建议定期检验水质安全；提供了河北省鸡泽县恒祥塑料包装袋厂出具的 PE 薄膜袋检验报告单，检验项目包括：高锰酸钾消耗量、铅蒸发残渣- 20%乙醇、蒸发残渣-4%乙酸、蒸发残渣-蒸馏水、蒸发残渣-正庚烷、重金属、镉，结论为符合昭和 34 年厚生省告示第 370 号规定，检验时间：20250621；提供产品出厂质量检验报告 编号：2500756 产品名称：天然日晒盐 执行标准：Q/JYTF0006S 检验日期：20250904 检测项目：感官、水分、水不溶物、硫酸根、氯化钠(以干基计)、碘(以 I 计)、钡(Ba)结论：符合标准要求 检验时间：2025 年 9 月 4 日；外包过程：运输、报关/通关/货代公司、检验检测、检定校准；外包方：个体运输司机高会超、张玉强、弓庆民等，提供：运输，查下达服务过程：公司日常通过电话形式向个体运输司机高会超、张玉强、弓庆民等发出运输要求。内容包括：运输品种、运输时间、运输数量、到货日期等，运输时间：2025 年 8 月 10 日 验收：准时 安全到达验收人：孙健；外包方：邯郸市计量测试所 提供：检定/校准外包服务 服务时间：2025 年检定 验收：第三方资质齐全，已经进行校准交付 验收人：孙健；外包方：河北恒一联华检测科技有限公司 提供：检验/检测外包服务 服务时间：2025 年度 验收：第三方资质齐全，已经进行检测交付 验收人：孙健；外包方：中集世联达国际船舶代理（天津）有限公司 提供：报关/通关公司委托内容：填单申报；申请、联系和配合实施检验检疫；辅助查验 服务时间：2025 年度 验收：第三方资质齐全，已经进行检测交付 验收人：孙健；过程有效。

致敏物质的管理：企业建立并实施了针对所有食品生产经营过程及设施的致敏物质管理计划，查见过敏原识别控制程序，现场与负责人王献杰沟通：以最大限度地减少或消除致敏物质交叉污染，满足要求如下：对原辅料、中间品、成品及接触材料进行致敏物质评估，无潜在过敏原。

食品欺诈预防：企业建立并保持食品欺诈脆弱性评估程序，包括：识别潜在的脆弱环节；制定预防食



品欺诈的措施；根据脆弱性评估的结果，确定控制措施的优先顺序；企业收集有关供应链食品欺诈的以往和现存威胁信息，对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估，以评估食品欺诈的潜在风险；企业建立、实施和保持食品欺诈预防计划，以减少或消除识别的脆弱环节；企业的食品欺诈预防计划覆盖相关的食品类别，并被企业的 HACCP 体系所支持；企业对食品欺诈的预防措施进行确认和验证，并持续地对食品欺诈预防计划进行评审，至少每年一次，提供了《食品欺诈预防计划》。

验证：提供“检验检疫申报检验截图”编号：225N04060005408 电子底账数据号：225N060005408001 输往国家：日本 发货人：邯郸市健龙食品有限公司 检验检疫：报检成功 申请日期：20250924 11:36:07 合同号：JL2507；检疫编号：225N04060002606 电子底账数据号：225N060002606001 输往国家：日本 发货人：邯郸市健龙食品有限公司 检验检疫：报检成功 申请日期：20250521 13:09:56 合同号：JL2506。

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

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 8 月 25 日策划并实施了一次内审；现场发现孙健、王献杰两位内审员对标准以及内审执行要求的理解有一定认识，但是还需要继续加强学习，以保证内审可以得到有效的实施和保持，作为观察项提出。

企业有对管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过 12 个月）体系实施后，近期于 2025 年 9 月 13 日实施了 1 次管理评审，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，过程有效。

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：企业建立了不合格控制程序，该程序规定包括退货产品的处置要求；当发生不合格时，对不合格做出处置，并在适用时：采取措施控制和纠正；处理相关后果。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：纠正措施：企业通过以下方式评估是否需要采取措施消除不合格的原因，避免其再次发生或在其他地方发生：审查不合格；确定不合格的原因；确定是否存在或可能发生类似的不合格；实施所需的措施；审查采取的纠正措施的有效性。

3) 投诉的接受和处理情况：无。

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



上次审核不符合项经过验证纠正措施有效。

五、认证证书及标志的使用

企业获取的管理体系认证证书、标志仅用于产品市场宣传和向顾客展示，以及证实管理体系与标准的符合情况，审核发现证书没有用于产品上，标志和证书的使用符合要求。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

无变化

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，邯郸市健龙食品有限公司的

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

推荐意见：

保持认证注册

审核组：张 丽

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。