



项目编号：21498-2025-F

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：五台县东潭山农业发展有限公司

审核体系：食品安全管理体系

审核组长（签字）：朱宗磊

审核组员（签字）：朱宗磊、牛晓光

报告日期：2025年10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 ■ 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策之前，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：朱宗磊

组员：牛晓光



受审核方名称：五台县东潭山农业发展有限公司

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
A	朱宗磊	组长	审核员	2025-N1FSMS-1459496	CIV-13
B	牛晓光	组员	审核员	2025-N1FSMS-1237458	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	米丽红、曹旭锋、杨培强	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**）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

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体系审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：T/CCAA 0010-2014 食品安全管理体系 调味品、发酵制品生产企业要求）；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国农产品质量安全法（2018修改）、食品经营许可证管理办法（2017修订版）、国家食品安全事故应急预案、食品召回管理办法、公共场所卫生管理条例等；

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：GB4806.7-2016



《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》、GB7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB/T 35881-2018 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法、NY/T 1790-2009 双孢蘑菇等级规格、NY/T 4336-2023 脱水双孢蘑菇产品分级与检验规程、BJS 202008 蘑菇中 α -鹅膏毒肽等 6 种蘑菇毒素的测定、NY/T 1583-2008 莲藕、SB/T 10893-2012 预包装鲜食莲藕流通规范、NY/T 1044-2020 绿色食品 藕及其制品、GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料等

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。无

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年10月15日下午至2025年10月16日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年7月4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:于山西省忻州市五台县建安镇东建安工业园区1巷1号的五台县东潭山农业发展有限公司的台蘑酱、藕根酱的生产。

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：山西省忻州市五台县建安镇东建安工业园区 1 巷 1 号

办公地址：山西省忻州市五台县建安镇东建安工业园区 1 巷 1 号

经营地址：山西省忻州市五台县建安镇东建安工业园区 1 巷 1 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10月14日 13:00至2025年10月14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：

- 1) 一阶段问题项的整改情况；
- 2) OPRP 点的控制措施执行情况；
- 3) CCP 点的监视情况。

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，观察项（1）项，涉及部门/条款：



综合部 7.2；质检部 8.7；质检部 8.5.4.5(观察项)

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 11 月 16 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 16 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力，监视和测量设备的校准，危害控制计划的执行情况、前提方案的保持情况、产品放行、记录的保持。

3) 本次审核发现的正面信息：

受审核方硬件设施比较好，多为自动化程度比较高的生产设备，生产过程能够控制关键控制点等。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

管理体系基本能有效地予以贯彻实施，各部门人员能基本理解和实施本部门涉及的相关过程。各部门涉及的过程能有效予以控制。 管理体系成熟度有待进一步提高，主要人员对标准的理解需进一步加强。

2) 风险提示：

加强培训，提高各层级人员的食品安全意识，提高内审员审核能力，以及一线操作人员的质量意识有待加强。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2024 年 2 月 25 日体系实施时间：2025 年 7 月 4 日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照，统一社会信用代码为 91140922MADFBLC082；

食品生产许可证，许可证编号：SC10314092215045 有效期：2025 年 07 月 03 日-2030 年 07 月 02 日，食品

类别：方便食品，茶叶及相关制品，蔬菜制品，调味品，豆制品；

3) 审核范围内覆盖员工总人数：14 人。

工作和生产方式：单班工作，7:30-12:00, 14:00-18:00，无夜班

4) 范围内产品/服务及流程：



工艺流程图： 台蘑酱、藕根酱：原辅料验收（OPRP）-气泡清洗（台蘑、藕根）-切丁切片脱水-配料炒料-灌装-高温灭菌（CCP）-贴标-人工装箱。

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

公司依据ISO22000：2018 标准重新发布实施了食品安全管理体系文件，并按照新文件要求实施运行体系。形成了食品安全管理手册、程序文件、前提方案、危害控制计划等体系文件，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。公司自建立管理体系以来，按照标准要求和实际情况，识别策划建立了管理体系所需的过程，建立了完整的管理体系。采取PDCA的过程方法，建立、实施、保持并持续改进管理体系。公司编制了管理手册，手册中明确了方针、目标明确了管理体系范围，包含了质量、环境管理体系的要求、PDCA 管理过程的要求以及文件和记录的要求，阐述了过程及控制，识别出了组织环境、领导作用、策划、支持、运行、绩效评价、持续改进等过程，并确定了过程之间相互顺序和作用。

公司管理体系覆盖的部门包括：综合部、生产部、质检部，部门职责划分合理。手册中规定了各部门的职责权限，包括了标准要求的所有要求，充分适宜。制定了岗位任职要求，明确了各岗位的职责权限。手册中明确了食品安全小组成员，明确了各成员在食品安全小组中的作用。总经理任命 曹旭峰 为食品安全小组/HACCP 小组组长，明确了其职责权限，及时向总经理报告管理体系的有效性和适宜性。与食品安全小组/HACCP 小组组长沟通，对其职责明确，并能较好的履行。

食品安全方针为：

严格规范管理，保证产品安全

不断持续改进，满足法规要求

方针与公司总体经营宗旨相适应、协调，是公司经营方针的重要组成部分。体现了公司对食品安全的核心追求，体现了公司满足要求和持续改进的承诺，同时为制定食品安全目标提供了框架。

食品安全目标：

- | | |
|--------------|-------|
| a) 顾客满意度 | ≥95 分 |
| b) 食品安全事故 | 0 |
| c) 产品一次交验合格率 | 100% |

以上目标制定符合方针的要求，考核方法适宜可操作性强，目标经考核基本实现。

企业通过对公司目标和战略方向相关影响其实现管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价，有效应对风险和机遇。在实现其目标和预期结果的经营活动中，不定期组织会议进行风险和机遇的识别。由总经理负责公司目标和战略方向相关影响其实现食品安全管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价的确认，应对风险和机遇策划的审批；各相关部门负责内外部环境因素信息的获取和应对风险和机遇策划相关职责的实施；行政人事部负责内外部环境因素识别与评价，策划应对风险和机遇方案，并监督实施。以促进基于风险的思维意识，必要时提供应对风险和机遇的所需资源。

通过管理评审、审核结果、监视测量分析评价结果、组织内外环境的变化、客户及利益相关方的需求等进行识别确定体系变更的需求。对变更前、变更中、变更后的全过程实施监控，并组织对变更的有效性进行评价。确保管理体系的完整性。管理体系文件按照文审要求进行了变更。

资源的策划：公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品安全管理体系。现有内部资源和能力

总经理：王俊飞；食品安全小组组长：曹旭峰。



1) 公司基本情况：五台县东潭山农业发展有限公司成立于2024年3月25日，法定代表人为米丽红，提供营业执照，统一社会信用代码为91140922MADFBL082；食品生产许可证，许可证编号：SC10314092215045有效期：2025年07月03日-2030年07月02日，食品类别：方便食品，茶叶及相关制品，蔬菜制品，调味品，豆制品；食品小作坊许可证，许可证编号：XZF01409220004308,有效期：有效期：2025年05月14日-2030年05月13日，食品类别：粮食加工品，粮食加工品。

企业资质范围包含申请认证范围；企业注册地址位于山西省忻州市五台县建安镇东建安工业园区1巷1号台蘑酱、藕根酱的生产；

2) 组织的规模情况/资源配置情况：租赁山西省忻州市五台县建安镇东建安工业园区1巷1号，此场所为租赁性质，提供《房屋租赁协议》，甲方（出租方）：王俊飞，乙方（承租方）：五台县东潭山农业发展有限公司，合同期限：2024年03月01日起2034年03月01日止。

办公设备：打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

生产设备：清洗去皮机、切片（丁）机、油炸锅、蒸煮锅、真空机、封口机、打码机等支持性设备

检测设备：电热恒温培养箱、电子天平、灭菌锅、超净工作台、电热恒温干燥箱、电子显微镜、分光光度计、酸度计。

特种设备：压力容器

4) 企业目前体系覆盖有效人数：14人，其中含管理人员4人；公司设置了组织架构，包括：管理层、综合部、生产部、质检部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了其职责。

5) 外包过程：产品检测、产品运输

6) 工作和生产方式：单班工作，7:30-12:00, 14:00-18:00，无夜班。

公司提供了《前提方案》、《良好卫生规范》，编制依据：CCAA 0010-2014《食品安全管理体系调味品、发酵制品生产企业要求》、《GB14881-2013食品生产通用卫生规范》。内容包括采购管理、厂房与基础设施布局、清洗消毒、虫害控制、设备管理、交叉污染控制等内容。通过与食品安全小组组长曹旭锋先生沟通，企业的虫害控制主要由食品安全小组人员来完成，主要的虫害控制设施为灭蝇灯、捕鼠笼、粘鼠板、挡鼠板、风幕机、帘等，没有化学药品消杀处理，人员通过内部培训学习，因操作简单，未涉及化学药品使用，人员未取得相关资质，已现场沟通，建议进行外部专业培训，取得资质，以便更专业进行虫害控制工作。

危害控制的策划：提供了危害控制计划，认证涉及的为半固态（酱）调味料（台蘑酱、藕根酱）。

原料及辅料、接触材料等描述，如：台蘑、藕根、香菇、大豆油、辣椒、黄豆酱、豆豉、芝麻、味精、白砂糖、食用盐、生产加工用水、内包装瓶等，进行了相关特性（物理、化学、生物）、组成、产地、生产方法、包装交付方式、使用或使用前预处理、贮存条件和保质期、有关食品安全接收准则和规范等进行了描述。

对终产品描述，具体包括台蘑酱、藕根酱，描述项目包括原料、辅料、加工助剂、产品特性、食用方法、保质期及保存条件、预期用途等项目；

按照工艺流程对产品生物性危害、物理性危害、化学性危害分析，并明确了控制措施，包括了原料验收、清洗、配料炒制、灌装、灭菌、包装等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

确定的半固体（酱）调味料（台蘑酱、藕根酱）的产品实现过程涉及的OPRP、CCP点如下：

主要为OPRP：原辅料（台蘑、藕根、大豆油、豆瓣酱等）采购验收、CCP高温灭菌等；

共识别了1个OPRP原料验收和1个CCP高温灭菌。

食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见：

——《OPRP确认记录》，时间：2025年7月4日，确认人：食品安全小组，结论为：OPRP能使相应的食



品安全危害达到预期的控制水平。

——《危害控制计划确认记录表》，确认人员：食品安全小组，确认日期：2025年7月4日，确认项目包括实施危害分析的预备步骤、危害分析、CL值确定、CCP监控、监控程序、纠偏行动、记录保持等项目，确认结论：危害控制计划正确、有效，可完全控制危害；审核人：曹旭锋。

——《流程图、人流物流图确认记录表》，时间：2025年7月4日，确认人：食品安全小组，结论为：通过食品安全小组对现场实际操作的观察，证明公司制定的工艺流程图及确定的操作参数与实际生产一致，现有的过程流程图准确可靠；人流、物流分离，不存在交叉污染现象。

——《控制措施组合确认单》，时间：2025年7月4日，确认人：曹旭峰、米丽红，确认项目：CCP关键限值、操作性前提方案控制措施、HACCP计划控制措施；确认结果：满足要求。

对于成品产品的安全性确认定期委托第三方进行安全性验证。基本满足标准要求控制的可接受水平。

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。

经过识别评价，半固体（酱）调味料（台蘑酱、藕根酱）的生产过程涉及的OPRP、CCP点如下：

CCP计划表

CCP	显著危害	关键限值	监控				限值	纠偏	记录	验证
			对象	方法	频率	人员				
CCP 高温灭菌	生物危害：致病菌超标	灭菌温度 121℃， 时间 20-25分钟。	质检员 检验记录	检 查	每锅	生产 操作 人员	灭 菌 温 度 121℃， 时 间 20-25 分钟。	销毁致 病菌超 标的产 品	灭菌 记录	对每批产品的三方检测报告进行确认

OPRP计划表

OPRP	显著危害	行动准则	监控				限值	纠偏	记录	验证
			对象	方法	频率	人员				
OPRP 原辅料验收	生物危害：包装破损导致微生物滋生	索要查验供方提供的产品合格证明文件	质检员 检验记录	检 查	每批 /每年	原料 验收 人员	1、提供每批产品的三方检测报告	需出具第三方检测报告而有的则拒收	验证供方的检验报告。	对每批产品的三方检测报告进行确认

审核期间涉及的OPRP、CCP点未发生较大变化。

与 PRP 和危害控制计划相关的验证：食品安全小组于 2025-8-4 对验证结果进行了总结分析，形成了《验证结果分析报告》主要作为管理评审输入内容。分析人：小组组长曹旭锋，通过对上述验证以及终产品的检测结果，分析的总结论：

- ①体系的整体运行满足策划的安排和本组织建立的食品安全管理体系的要求
- ②无食品安全管理体系改进或更新的需求
- ③ 无表明潜在不安全产品高事故风险的趋势



④ 证明已采取的纠正和纠正措施的有效

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) 前提方案

组织策划了《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、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、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：

公司坐落于山西省忻州市五台县建安镇建安工业园区 1 巷 1 号，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。

现场观察：企业周围水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，分为办公区、生产区、成品库、原料库布局基本合理，基本配套设施较为齐全。

——空气和水质：

台蘑酱、藕根酱生产中主要涉及用水为原材料的清洗用水和少量用水主要是清洁用。

提供水质检测报告：

产品名称：生产用水

报告编号：JCJC-SZ20241200170001

检测项目：总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、铬(六价)、铅、汞、氰化物、氟化物、硝酸盐(以 N 计)、三氯甲烷、一氯二溴甲烷、二氯一溴甲烷、三溴甲烷、三卤甲烷(三氯甲烷、一氯二溴甲烷、二氯溴甲烷、三溴甲烷的总和)、二氯乙酸、三氯乙酸、溴酸盐、亚氯酸盐、氯酸盐、色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH、铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶解性总固体、总硬度(以碳酸钙计)、高锰酸盐指数(以 O₂计)、氨(以 N 计)、总 a 放射性*、总 B 放射性*等项；

报告日期：2024 年 12 月 26 日

结论：GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准的要求。

检测单位：河南金测检测技术服务有限公司

——虫害防治

提供了虫鼠害防护局图，现场观察与实际相一致，虫鼠害由公司自行负责，入口区域设置了防鼠板和诱捕式灭蝇灯、捕鼠笼、粘鼠板均得到了有效的设置。提供了《捕鼠笼检查清洁记录表》、《灭蝇灯检查清洁记录表》、《粘鼠板检查清洁记录表》等。

——废弃物管理

废弃物及处理：主要为废弃包装物，不合格产品处理等。废弃物的处理包括：可回收的废弃区交由废品收购站回收。其他垃圾直接有园区垃圾清运，本企业不涉及危险化学品的排放。

——员工卫生、员工健康

提供了《个人卫生检查表》，对员工的身体状况、个人卫生、着装情况、消毒情况进行检查，抽查 2025.8.30，有赵云香、赵冬梅、张慧清等员工，检查情况均为符合（用√表示），检查人为曹旭锋，基本符合。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

接触面卫生及清洁消毒管理：在前提方案和卫生标准操作程序中对清洁消毒等进行了规定，提供了《车间地面清洗、消毒记录》、《车间消毒记录表》、《设备、工器具清洗消毒记录》等；

抽查 2025.7.25《车间地面清洗、消毒记录》，清洗消毒方式：清水冲洗、湿墩布擦拭、200-250PPM 次氯酸钠消毒液喷洒，操作人为赵冬梅。

抽查《车间消毒记录表》2025.8.22-28，房间炒制间、灌装间，消毒方式臭氧，时间≥30min，抽 2025.7.24，



时间：18:00-18:40，操作人：曹旭锋。

另抽查 2025 年 9 月 26 日《设备、工器具清洗消毒记录》灌装生产线、工作台，7: 38-8:02，消毒方法：水冲洗，消毒剂擦拭；消毒剂浓度：150-200PPM，操作人：赵东明；同时配有设备、工器具清洗消毒记录，基本符合要求。

——化学品管理情况

质检部提供《化学品药品清单》化学品管理主要为清洁消毒用清洁剂、消毒剂等，生产提供了《消毒剂配制、领用登记表》、《消毒液配制记录表》、《消毒液浓度检测记录》，对次氯酸钠主要用在洗手池、地面以及工器具进行消毒。抽查：2025 年 8 月 19 日地面消毒剂《消毒液配置记录》原液 40ml，添加水量 10L 浓度 200ppm，配置人曹旭锋。

控制基本符合要求。

——食品添加剂管理

本公司不涉及食品添加剂的添加。

——过敏物质管理

公司策划了《致敏物质控制程序》，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、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

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、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

现场提供了《过敏原清单》，经识别本公司致敏原物质：含油豆制品的原料，大豆油、豆瓣酱、豆豉等，识别基本充分。2025.07.4 对过敏原进行确认，2025 年 8 月 8 日对过敏原进行验证，体现在《过敏原控制确认报告》和《过敏原控制验证报告》中，验证人员：曹旭锋、米丽红

——食品欺诈

公司策划了《食品欺诈预防控制程序》，策划了对公司原材料及产品脆弱性进行分析并有效控制，防止使用的原材料及公司产品潜在发生的欺诈性及替代性风险，确保脆弱性分析的全面和有效控制。

公司提供了《食品欺诈预防计划》，识别出了产品欺诈行为、食品生产经营行为、标签说明书欺诈行为、虚假宣传等，覆盖了食品原料、辅料、包材等；对原辅料性质、掺假或冒牌的过往证据，可用性等方面进行综合评估，评估综合风险等级为高风险、中风险、低风险。

查见《食品欺诈预防计划确认记录》，确认日期：2025.07.4；确认人：曹旭锋，结论：总结论：经过现场观察、查验大量记录以及食品和工序微生物检验证实，从原辅料对采购、生产过程销售过程识别出的食品中的食品欺诈消除、控制、脆弱环节设置合理，对食品欺诈中的脆弱环节内容确定的欺诈风险描述起到了有效的控制和消除作用，应长期坚持贯彻下去，以确保本公司食品的食品质量安全。。

查见《食品欺诈预防计划验证记录》，验证日期：2025.8.4；验证人：曹旭锋，结论：通过对食品欺诈中原料采购、生产加工过程和销售过程的验证，发现本公司的管理体系中食品欺诈脆弱环节中对原料成品特性比较清晰明确，认识清楚，对辅料、包装材料的特性信息收集不足，有待进一步加强；基础设施在早期的设计上存在不足，经过改进基本满足要求，在控制措施上进行了加强，内外沟通、人力资源教育与培训工作方面有不足之处，全体人员的食品安全意识需要加强，食欺诈计划中关键脆弱环节的设置符合加工企业规范要求，控制措施切实可行，监测方法及时有效，记录保存清晰完整，现场实测与记录一致；更新策划充分覆盖了整个食品安全管理体系的各个过程、场所、部门，确保了体系更新的要求；总体措施配合保证了危害控制的要求。。

现场询问食品安全小组组长曹旭锋表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，审核期间未见欺诈情况。

——验收管理

原辅料验收管控情况见 F8.8.1 条款审核记录。

——外来人员管理：

外来人员进入企业需要对企业内部人员打电话沟通，方可进入，还要填写《外来人员记录表》，生产车间



外来人员不得进入，公司负责人可带入在参观通道进行观看，现场有询问人员身体健康状况。

现场观察：

——灭蝇灯清理干净，未看到有虫子

——生产现场没有看到有化学用品。

查对前提方案等检查执行情况。提供了《厂区安全卫生检查记录》、《每日食品安全检查记录》等，基本符合。

——产品运输

负责人介绍，目前公司生产的产品销售主要为门店销售和微信、电话订单销售，门店销售由公司的车辆（轿车）配送，微信、电话外地订单采用固定的快递发运。

查其他前提方案执行情况，基本符合。

2) 危害控制计划执行情况，包括生产过程 CCP 的控制、监控系统

组织针对台蘑酱、藕根酱编制了危害控制计划，确定了与认证范围产品相关，主要为 OPRP：原辅料（台蘑、藕根、豆瓣酱、豆豉、味精、大豆油、内包材等）采购验收、CCP 高温灭菌等；涉及生产部认证范围内产品的主要 CCP 高温灭菌，关键限值为：121°C20-25 分钟。

CCP 计划表

CCP	显著危害	关键限值	监控				限值	纠偏	记录	验证
			对象	方法	频率	人员				
CCP 高温灭菌	生物危害：致病细菌超标	灭菌温度 121°C，时间 20-25 分钟。	质检员检验记录	检检查	每锅	生产操作人员	灭菌温度 121°C，时间 20-25 分钟。	销毁致病细菌超标的产品	灭菌记录	对每批产品的三方检测报告进行确认

查产品生产追溯流程及关键控制点：

抽 1、2025 年 8 月 17 日的《生产任务单》台蘑酱 150g，计划生产量为 1200 瓶，计划人：王俊飞，计划完成人：曹旭锋；

《酱料生产加工记录表》，产品名称：台蘑酱，批次号：Y0818（原味）

清洗、切丁工序：设备：全自动气泡清洗机，领用台蘑数量：370kg，操作人员：赵云香、赵东梅、张会清，日期 2025.8.17

配料炒制工序：设备：全自动炒锅，每锅 200 斤原料配料：杏鲍菇 95 斤，香菇 70 斤，台蘑 35 斤，豆瓣酱 5 斤，豆豉 10 斤，黄豆酱油 5 斤，芝麻 5 斤，味精 2 斤，白砂糖 1 斤，食用盐 1 斤，食用大豆油 60 斤。炒制控制温度大于 120°C，时间 8:30-9:00；第 2 锅 10:00-10:25，操作人：米丽红,2025-8-18。

灌装：设备：灌装旋盖一体机，操作人：曹旭锋、王奇、赵云香、赵冬梅，数量：1100+70 瓶，日期：2025.8.18，中间控制：每 30 分钟抽检装量，提供《灌装装量监测记录》，记录人：曹旭锋。

灭菌工序（CCP）：设备：全自动喷淋式杀菌锅

第一锅灭菌，设定温度：121°C，121°C 保持时间 16:30-16:50，20 分钟，操作人：曹旭锋；

第二锅灭菌，设定温度：121°C，121°C 保持时间 19:10-19:30，20 分钟，操作人：曹旭锋。

贴标：设备：贴标机，操作人：赵云香、张会清，生产数量：1090+70 瓶，日期：2025-8-19。

包装：人工包装，操作人：赵冬梅、王奇、康云花，包装数量：1090+70 瓶，日期 2025-8-20。

抽 2、2025 年 9 月 4 日的《生产任务单》台蘑酱 150g，计划生产量为 2200 瓶，计划人：王俊飞，计划完成人：曹旭锋；

《酱料生产加工记录表》，产品名称：台蘑酱，批次号：L0905（辣味）

清洗、切丁工序：设备：全自动气泡清洗机，领用台蘑数量：480kg，操作人员：赵云香、赵东梅、张会清，日期 2025.8.17



配料炒制工序: 设备: 全自动炒锅, 每锅 200 斤原料配料: 杏鲍菇 95 斤, 香菇 70 斤, 台蘑 35 斤, 豆瓣酱 4 斤, 豆豉 6 斤, 辣椒面 10 斤, 黄豆酱油 6 斤, 芝麻 4 斤, 味精 2 斤, 白砂糖 2 斤, 食用盐 1.5 斤, 食用大豆油 80 斤。炒制控制温度大于 120°C, 时间 8:10-8:48; , 第二锅: 9:38-10:10, 操作人: 米丽红, 2025-9-5。

灌装: 设备: 灌装旋盖一体机, 操作人: 曹旭锋、王奇、赵云香、赵冬梅, 数量: ,1850+350 瓶, 日期: 2025.9.5, 中间控制: 每 30 分钟抽检装量, 提供《灌装装量监测记录》, 记录人: 曹旭锋。

灭菌工序 (CCP): 设备: 全自动喷淋式杀菌锅

第一锅灭菌, 设定温度: 121°C, 121°C 保持时间 17:30-17:50, 20 分钟, 操作人: 曹旭锋;

第二锅灭菌, 设定温度: 121°C, 121°C 保持时间 20:30-20:50, 20 分钟, 操作人: 曹旭锋;

第三锅灭菌, 设定温度: 121°C, 121°C 保持时间 23:30-23:50, 20 分钟, 操作人: 曹旭锋。

贴标: 设备: 贴标机, 操作人: 赵云香、张会清、赵冬梅, 生产数量: 1850+350 瓶, 日期: 2025-9-6

包装: 人工包装, 操作人: 赵冬梅、王奇、康云花, 包装数量: 1833+348 瓶, 日期 2025-9-7.

抽 3、2025 年 10 月 11 日的《生产任务单》台蘑酱 150g, 计划生产量为 3000 瓶, 计划人: 王俊飞, 计划完成人: 曹旭锋;

《酱料生产加工记录表》, 产品名称: 台蘑酱, 批次号: L1012 (原味)

清洗、切丁工序: 设备: 全自动气泡清洗机, 领用台蘑数量: 610kg, 操作人员: 张会清、康俊莲等, 日期 2025.10.11

配料炒制工序: 设备: 全自动炒锅, 每锅 200 斤原料配料: 杏鲍菇 95 斤, 香菇 70 斤, 台蘑 35 斤, 豆瓣酱 5 斤, 豆豉 10 斤, 黄豆酱油 5 斤, 芝麻 5 斤, 味精 2 斤, 白砂糖 1 斤, 食用盐 1 斤, 食用大豆油 60 斤。炒制控制温度大于 120°C, 时间 8:20-8:55; 第 2 锅 10:20-10: 48, 操作人: 米丽红, 2025-10-12。

灌装: 设备: 灌装旋盖一体机, 操作人: 曹旭锋、王彦花、张会清、王爱伟、康俊莲, 数量: ,2200+800 瓶, 日期: 2025.10.12, 中间控制: 每 30 分钟抽检装量, 提供《灌装装量监测记录》, 记录人: 曹旭锋。

灭菌工序 (CCP): 设备: 全自动喷淋式杀菌锅

第一锅灭菌, 设定温度: 121°C, 121°C 保持时间 17:40-18:00, 20 分钟, 操作人: 曹旭锋;

第二锅灭菌, 设定温度: 121°C, 121°C 保持时间 19:30-19:50, 20 分钟, 操作人: 曹旭锋;

第三锅灭菌, 设定温度: 121°C, 121°C 保持时间 23:25-23:45, 20 分钟, 操作人: 曹旭锋。

贴标: 设备: 贴标机, 操作人: 张会清、王彦花, 生产数量: 2190+800 瓶, 日期: 2025-10-13

包装: 人工包装, 操作人: 赵冬梅、王奇、康云花, 包装数量: 1833+348 瓶, 日期 2025-10-14.

抽 4、2025 年 9 月 25 日的《生产任务单》藕根酱 150g, 计划生产量为 1200 瓶, 计划人: 王俊飞, 计划完成人: 曹旭锋;

《酱料生产加工记录表》, 产品名称: 藕根酱, 批次号: OY0926 (原味)

清洗、切丁工序: 设备: 全自动气泡清洗机, 领用藕根数量: 250kg, 操作人员: 王彦华、张会清, 日期 2025.9.25

配料炒制工序: 设备: 全自动炒锅, 每锅 200 斤原料配料: 藕根 200 斤 (脱水后), 豆瓣酱 10 斤, 豆豉 10 斤, 白砂糖 4 斤, 芝麻 4 斤, 味精 2 斤, 白砂糖 1 斤, 胡麻油 50 斤, 食用大豆油 20 斤。炒制控制温度大于 120°C, 时间 8:50-9:30; 第 2 锅 10:30-11: 00, 操作人: 米丽红, 2025-9-26。

灌装: 设备: 灌装旋盖一体机, 操作人: 曹旭锋、王彦花、张会清, 王爱伟, 数量: 1200 瓶, 日期: 2025.9.26, 中间控制: 每 30 分钟抽检装量, 提供《灌装装量监测记录》, 记录人: 曹旭锋。

灭菌工序 (CCP): 设备: 全自动喷淋式杀菌锅

第一锅灭菌, 设定温度: 121°C, 121°C 保持时间 18:40-19:00, 20 分钟, 操作人: 曹旭锋; 2025-9-26

贴标: 设备: 贴标机, 操作人: 王志云、王彦花, 生产数量: 1190 瓶, 日期: 2025-9-27.

包装: 人工包装, 操作人: 赵冬梅、王奇、康云花, 包装数量: 1182 瓶, 日期 2025-9-28.

现场查看: 的《生产任务单》藕根酱 150g, 计划生产量为 2500 瓶, 计划人: 王俊飞, 计划完成人: 曹旭锋; 2025 年 10 月 14 日

《酱料生产加工记录表》, 产品名称: 藕根酱, 批次号: OY1015 (原味)



清洗、切丁工序：设备：全自动气泡清洗机，领用藕根数量：250kg，操作人员：王彦华、张会清、康俊莲，日期 2025.10.14

配料炒制工序：设备：全自动炒锅，每锅 200 斤原料配料：藕根 200 斤（脱水后），豆瓣酱 10 斤，豆豉 10 斤，白砂糖 4 斤，芝麻 4 斤，味精 2 斤，白砂糖 1 斤，胡麻油 50 斤，食用大豆油 20 斤。炒制控制温度大于 120℃，时间 12:05-12:30；第 2 锅 14:05-14:35，第 3 锅 16:00-16:30，操作人：米丽红,2025-10-15。

灌装：设备：灌装旋盖一体机，操作人：曹旭锋、王彦花、张会清，康爱莲，数量：2500 瓶，日期：2025.10.15，中间控制：每 30 分钟抽检装量，提供《灌装装量监测记录》，记录人：曹旭锋。

灭菌工序（CCP）：设备：全自动喷淋式杀菌锅

第一锅灭菌，设定温度：121℃，121℃保持时间 18:50-19:10，20 分钟，操作人：曹旭锋；2025-10-15

.....

生产过程控制及关键控制点的关键限制的控制基本满足要求。

2) 外部提供过程的控制

综合部负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，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。

提供《合格供方名单》，包括台蘑、香菇、大豆油、黄豆瓣酱、豆豉、芝麻、味精、白砂糖、食用盐、辣椒面、胡麻油、藕根等，基本覆盖了认证范围的产品类别。

1) 负责人介绍，原料台蘑为当地特产，采购主要来自于当地农户，不能提供相关供应商资质情况，提供了台蘑的入库单：

查 9 月 28 日从农户手中收购的台蘑入库验收原始记录，进货查验记录，农户王某，台蘑 60 斤×32，入库水分检测，8.6%，外观、大小符合要求，检测人：杨培强。

2025.10.3，从农户送来台蘑 22+45+68+5 斤，送货人：王某，入库检验，水分 9.3%，外观、大小符合要求，检测人：杨培强。

2) 公司生产藕根酱用原料藕根，为本企业承包的土地自己种植的莲藕，自己供应，不存在采购过程，通过生产的产品检验结果验证情况看，未发现有不合格情况发生，但是从原料控制要求来看，原料藕根也应该进行相关安全指标的检验，已提醒企业送检第三方，下次审核关注。

其他原料的采购均从正常渠道采购，包括了对供应商资质的审查与评价等。每年组织 1 次供方评价，提供有《合格供方评价表》，评价内容包括：供方资质、生产能力、技术状况、检测能力、价格情况、供方信誉、样品情况等，评审部门括综合部等。

3) 抽查黄豆瓣酱的供方四川小时候食品有限公司，提供了 2025.7.4 开展的《供方评价表》，包括上述内容和部门评价，结论为纳入合格供方，经米丽红批准。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：91510723MA64HBX1A），食品生产许可证（编号：SC10351072300026）。

提供黄豆瓣酱检测报告，报告编号：No.F25WT04375，检测项目：气味、滋味、体态、氨基酸态氮(以氮金计)、水分、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比之比)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)g 等 28 项等，检测结果：合格，签发日期：2025 年 06 月 04 日，检测机构：佛山市食品药品检验检测中心。

4) 抽查大豆油的供方晋中市溢禾园油脂贸易有限公司，提供了 2025.7.4 开展的《供方评价表》，包括上述内容和部门评价，结论为纳入合格供方，经米丽红批准。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：92140922MA0HWJ3K1K），食品小作坊许可证（编号：SC1021407021323）。

提供大豆油检测报告，报告编号：NTC202402014083，检测项目：黄曲霉素 B1、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、苯并(a) 芘、酸价、过氧化值、溶剂残留量、二丁基羟基甲苯(BHT) 共计 9 项等，检测结果：合格，签发日期：2025 年 07 月 22 日，检测机构：山东省新世纪检测认证中心有限公司。

5) 抽查豆豉的供方重庆市永川区君意食品厂，提供了 2025.7.4 开展的《合格供方评价表》，包括上述内容和部门评价，结论为同意列为本企业合格供应商，经米丽红批准。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：9150011857342381XY），食品生产许可证（编号：SC10350011811101）。

提供豆豉检测报告，报告编号：:FQJ06156907611，检测项目：感官、水分、食盐、铅(以 Pb 计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、糖精钠(以糖精计)、黄曲霉毒素 B1 等，检测结果：合格，签发日期：2025 年 06 月 24 日，检测机构：青岛中一监测有限公司



6) 抽查辣椒面的供方漯河馋食坊食品有限公司检验, 提供了 2025.7.4 开展的《合格供方评价表》, 包括上述内容和部门评价, 结论为同意列为本企业合格供应商, 经米丽红批准。并附有有效期内的营业执照(统一社会信用代码: 91411122MA9KPMQ97W), 食品生产许可证(编号: JY14111220043970)。

提供辣椒面检测报告, 报告编号: SW2024080775, 检测项目: 能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠等 5 项等, 检测结果: 合格, 签发日期: 2025 年 08 月 29 日, 检测机构: 河南标普检测技术有限公司。

7) 抽查芝麻的供方柘城县七彩柠檬商贸有限公司, 提供了 2025.7.4 开展的《合格供方评价表》, 包括上述内容和部门评价, 结论为同意列为本企业合格供应商, 经米丽红批准。并附有有效期内的营业执照(统一社会信用代码: 91411424MA9F81TLX5), 食品生产许可证(编号: SC10341142400800)。

提供芝麻检测报告, 报告编号: BYT2016B003H7, 检测项目: 感官、谷氨酸钠、透光率、比旋光度、氯化物(以 Cr 计)、pH、干燥失重、铁、铅(以 Pb 计)等, 检测结果: 合格, 签发日期: 2022 年 03 月 30 日(已提醒企业索取最新报告), 检测机构: 深圳市博远检测技术有限公司。

8) 抽查味精的供方莲花健康产业集团食品有限公司, 提供了 2025.7.4 开展的《合格供方评价表》, 包括上述内容和部门评价, 结论为同意列为本企业合格供应商, 经米丽红批准。并附有有效期内的营业执照(统一社会信用代码: 91411681MA47BQT06Y), 食品生产许可证(编号: SC10341168100814)。

提供味精检测报告, 报告编号: NTC202402101912G, 检测项目: 色泽、滋味、气味、状态、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氨基酸态氮、总氮、水分、食盐、3-氯-1, 2-丙二醇、总灰分、酸不溶性灰分、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数、志贺氏菌等 28 项等, 检测结果: 合格, 签发日期: 2025 年 01 月 03 日, 检测机构: 英格尔检测认证(山东)有限公司。

提供原料收货情况:

抽查 2025-09-11 订单 送货单位: 旭升辣椒面, 名称: 辣椒面 100 斤。合格, 签收人: 米丽红

抽查 2025-09-09 订单 送货单位: 旭升辣椒面, 名称: 辣椒面 100 斤。合格, 签收人: 米丽红

抽查 2025-09-25 订单 送货单位: 君意食品, 名称: 豆豉 9 公斤。合格, 签收人: 米丽红

同时抽查 2025-07、2025-08 等批次采购的管控。控制方式基本相同。

审核周期内没有发生采购不合格产品情况。

外包控制:

货物运输和产品检测和产品运输采用外包形式。

产品检测, 提供委托检测协议书, 编号: NTC-JL-JS-088, 服务方: 英格尔检测认证(山东)有限公司, 对产品检测。

检测产品: 蘑菇酱(台蘑酱)、豆制品等。

提供产品第三方检测报告:

产品名称: 复合调味酱, 报告编号 NTC202402101912G, 报告日期: 2025 年 1 月 3 日, 检测单位: 英格尔检测认证(山东)有限公司;

产品名称: 豆腐丸子, 报告编号: NTC202402102058G, 2025 年 1 月 3 日, 检测单位: 英格尔检测认证(山东)有限公司;

.....

部分物流外包, 企业在邮政下单, 由邮政提供服务。

提供邮政平台下单

订单详情 1 寄: 忻州市五台县, 收: 河南省周口市, 订单时间: 2025 年 10 月 13 日;

订单详情 2 寄: 忻州市五台县, 收: 江西省南昌市, 订单时间: 2025 年 10 月 13 日;

订单详情 3 寄: 忻州市五台县, 收: 山东省潍坊市, 订单时间: 2025 年 10 月 13 日。

采购管理情况: 采购通过采购订单、微信、电话方式与供方沟通, 具体根据需要下达采购订单, 供方送货到公司, 综合部负责验收。审核周期内未发生紧急采购情况, 未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件, 未发生欺诈等情况。

该公司的外部提供的过程基本符合标准要求。



4) 验证进厂检验/OPRP/产品放行

公司的产品范围：台蘑酱、藕根酱的生产，成品主要按照 GB31644 等标准执行。

组织针对台蘑酱、藕根酱的生产控制过程编制了危害控制计划，确定了与认证范围产品相关，主要为 OPRP：原辅料（台蘑、藕根、豆瓣酱、豆豉、味精、大豆油、内包材等）采购验收；涉及质检部的主要 OPRP 及行动准则为：

原辅料（台蘑、藕根、豆瓣酱、豆豉、味精、大豆油、内包材等）采购验收：

负责人介绍，台蘑为当地农户收购，要收要求为台蘑的品相、大小、色泽，有无虫蚀、水分（≤10%）等；

藕根为自己种植，自己供应原料。

其他原料及包材验收时主要凭三方检验报告及批次合格证明接收。其中有关供方及索证见采购部审核记录，质检部主要负责批次合格证明验证。

查原料验收情况

1、干蘑菇验收标准：大小符合要求、无虫蚀，色符合要求，水分≤10%；

查 9 月 28 日从农户手中收购的台蘑入库验收原始记录，进货查验记录，农户王某，台蘑 60 斤×32，入库水分检测，8.6%，外观、大小符合要求，检测人：杨培强。

2025.10.3，从农户送来台蘑 22+45+68+5 斤，送货人：王某，入库检验，水分 9.3%，外观、大小符合要求，检测人：杨培强。

2025-9-2，从大众菇行采购菇片 90 件，验收合格。

2025-9-19，从大众菇行采购菇片 120 件，验收合格。

2025-8-18，从李阳使用菌商行采购杏鲍菇 23 斤，验收合格。

2、其他原料：大豆油、豆瓣酱、豆豉、味精等原料的验收见综合部 F7.1.6 审核条款。

基本符合。

查产品出厂检验情况：

1) 产品名称：台蘑酱（香辣），批号：L0818,生产日期：20250818，检测项目：感官要求，气味和滋味，菌落总数、大肠菌群、净含量等项目，结论：符合 GB31644 标准要求。检验人：杨培强，批准人：王奇，日期 2025-8-20；

2) 产品名称：台蘑酱（原味），批号：Y0905,生产日期：20250905，检测项目：感官要求，气味和滋味，菌落总数、大肠菌群、净含量等项目，结论：符合 GB31644 标准要求。检验人：杨培强，批准人：王奇，日期 2025-9-7；

3) 产品名称：藕根酱（香辣），批号：OY0926,生产日期：20250926，检测项目：感官要求，气味和滋味，菌落总数、大肠菌群、净含量等项目，结论：符合 GB31644 标准要求。检验人：杨培强，批准人：王奇，日期 2025-9-28；

.....

另外，提供了产品留样记录，查 2025.08.18 产品的留样记录，包括生产日期、留样日期、规格（150g）、留样数量 10 瓶、保质期 18 个月，留样人王奇。现场查看留样管理，有基本留样产品名称、数量、保质期、留样时间、留样人等信息。

提供有成品出库记录，涉及日期、名称、规格、出库数量、生产日期、库管员、收货人等信息。

提供了复合调味酱、五台台蘑酱、五台藕根酱、生产用水的外检报告。

产品分别依据国标进 GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料行检验：

提供有第三方检测报告：

产品名称：复合调味酱

报告编号 NTC202402101912G

检测项目：色泽、滋味、气味、状态、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、氨基酸态氮、总



氮、水分、食盐、3-氯-1, 2-丙二醇、总灰分、酸不溶性灰分、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数、志贺氏菌等 28 项。

结论：符合要求。

报告日期：2025 年 1 月 3 日

检测单位：英格尔检测认证（山东）有限公司

产品名称：五台台蘑酱

报告编号：XSP202542123

检测项目：色泽，滋味、气味，状态等 11 项。等项；

结论：符合要求。

报告日期：2025 年 8 月 2 日

检测单位：河南泰庆质量检测有限公司

品名称：五台藕根酱

报告编号：XSP202552573

检测项目：色泽，滋味、气味，状态等 11 项。等项；

结论：符合要求。

报告日期：2025 年 9 月 13 日

检测单位：河南泰庆质量检测有限公司

产品名称：生产用水

报告编号：JCJC-SZ20241200170001

检测项目：总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、铬(六价)、铅、汞、氰化物、氟化物、硝酸盐(以 N 计)、三氯甲烷、一氯二溴甲烷、二氯一溴甲烷、三溴甲烷、三卤甲烷(三氯甲烷、一氯二溴甲烷、二氯溴甲烷、三溴甲烷的总和)、二氯乙酸、三氯乙酸、溴酸盐、亚氯酸盐、氯酸盐、色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、pH、铝、铁、锰、铜、锌、氯化物、硫酸盐、溶解性总固体、总硬度(以碳酸钙计)、高锰酸盐指数(以 O₂计)、氨(以 N 计)、总 a 放射性*、总 B 放射性*等项；

报告日期：2024 年 12 月 26 日

结论：GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准的要求。

检测单位：河南金测检测技术服务有限公司

现场查看监视和测量资源管理基本符合要求。实验室管理基本规范，留样产品贴有标签，留样产品为小包装，使用瓶装。

公司设置单独的检验室，仪器设备配备基本齐全，试剂标签在有效期内，试验室其他仪器工具等配置较为齐全，基本能满足台蘑酱、藕根酱产品生产的监视和检验要求。

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

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《内审控制程序》，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 年 10 月 8-9 日；组长：A 曹旭峰、组员：B 米丽红，参加了公司组织的内审员培训。

查《内审日程安排》覆盖了标准要求条款，基本符合要求。

查《内审检查表》：综合部，审核条款符合策划的要求，有 1 项不符合，“供应商温州昌发包装有限公司未列入合格供方名录”



查《不符合项报告》：共计1项；涉及部门：综合部，不符合项内容：“供应商温州昌发包装有限公司未列入合格供方名录。”，涉及标准条款为《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》7.1.6d)条款；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，经内审组长验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

另抽综合部内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核评价。

查审核评价：1. 内审组在本次进行的ISO22000:2018及《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》体系内审中，对体系各个部门的文件体系及现场符合性，通过提问、查证、观察等方式进行了审核，并收集公司ISO22000:2018及《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》管理体系运行的符合性证据。相关符合性证据表明：审核范围内各部门均未发现严重不符合项，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）》管理体系标准的，公司食品安全管理体系是有效、充分的、适宜的。但是，仍有诸多方面是需要及时或持续改善的。

2. 本次审核在肯定符合项的同时，对不符合项提出了整改要求，并规定在有效日期内关闭。各个部门对提出的不符合项都制定纠正措施和整改期限。

整个体系运行实施到目前为止，是符合相关标准和体系要求的，是有效的。

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。

首次导入食品安全管理体系，不涉及以往管理评审的跟踪措施。

本次管理评审日期：2025年10月12日

查《管理评审计划》，计划于2025年10月12日进行管理评审，编制：米丽红 批准：王俊飞，日期：2025年10月11日。

管理评审会议于2025年10月12日在公司召开，会议由王俊飞（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》，明确了评审目的、评审依据、评审范围、评审时间、参与人员、管理评审的方式、管理评审内容等，编制：曹旭峰 批准：王俊飞，日期：2025-10-12

改进建议：由于ISO22000:2018食品安全管理体系运行时间不久，人员对标准理解不深入，建议加强培训。2025年10月13日进行了培训记录，培训评价：针对管理评审改进措施提出的问题，培训后与会人员讨论一致认为达到了举一反三的预期目的，此次培训效果良好。

管评结论：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，体系运行是持续有效的。基本符合要求。

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

策划并保持有《不符合控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》，保持有效。

经了解，企业日常的监测及检查未发生重大的不符合情况。对日常工作中出现的不合格，由当事人或责任人当时就进行了纠正、整改。对于内审活动中发现的不合格项，实施了纠正和纠正措施。管理评审中有纠正措施和预防措施状况的输入。管理评审提出的纠正预防措施已经整改完毕并验证。各部门负责人对不符合、事件报告、调查和处理以及纠正措施的程序比较清楚，对发生不符合情况，能及时采取相应的措施予以解决和处置。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

对日常工作中出现的不合格，由当事人或责任人当时就进行了纠正、整改。对于内审活动中发现的不合格项，实施了纠正和纠正措施。管理评审中有纠正措施和预防措施状况的输入。管理评审提出的纠正预防措施已经整改完毕并验证。与管理层沟通，体系建立以来不符合等事件、未



发生重食品安全事故。

3) 投诉的接受和处理情况:

体系建立以来, 未发生有投诉事件的发生。

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）：

公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品安全管理体系。

现有内部资源和能力

总经理：王俊飞；食品安全小组组长：曹旭峰。

3) 公司基本情况：五台县东潭山农业发展有限公司成立于2024年3月25日，法定代表人为米丽红，提供营业执照，统一社会信用代码为91140922MADFBLC082；食品生产许可证，许可证编号：SC10314092215045有效期：2025年07月03日-2030年07月02日，食品类别：方便食品，茶叶及相关制品，蔬菜制品，调味品，豆制品；食品小作坊许可证，许可证编号：XZF01409220004308,有效期：有效期：2025年05月14日-2030年05月13日，食品类别：粮食加工品，粮食加工品。

企业资质范围包含申请认证范围;企业注册地址位于山西省忻州市五台县建安镇东建安工业园区1巷1号台蘑酱、藕根酱的生产；

2) 组织的规模情况/资源配置情况：租赁山西省忻州市五台县建安镇东建安工业园区1巷1号，此场所为租赁性质，提供《房屋租赁协议》，甲方（出租方）：王俊飞，乙方（承租方）：五台县东潭山农业发展有限公司，合同期限：2024年03月01日起2034年03月01日止。

办公设备：打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

生产设备：清洗去皮机、切片（丁）机、油炸锅、蒸煮锅、真空机、封口机、打码机等支持性设备

检测设备：电热恒温培养箱、电子天平、灭菌锅、超净工作台、电热恒温干燥箱、电子显微镜、分光光度计、酸度计。

特种设备：压力容器

4) 企业目前体系覆盖有效人数：14人，其中含管理人员4人；公司设置了组织架构，包括：管理层、综合部、生产部、质检部。总经理任命了食品安全小组长，明确了其职责。

5) 外包过程：产品检测、产品运输

6) 工作和生产方式：单班工作，7:30-12:00, 14:00-18:00，无夜班。

2) 人员及能力、意识：

组织在《管理手册》进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》，提供了《员工岗位能力评价表》、《培训记录表》查从事食品安全工作人员能力管理情况：

部门负责人米丽红表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查食品小组组成情况，包含了组内职务、部门、主要职责等进行了规定，并描述了出各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

查培训过程管理情况：

提供有《年度培训计划表》、《员工培训记录及效果评价表》；培训策划内容包括了ISO22000:2018《食



品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、管理手册、程序文件、内审员培训、岗位操作规范、设备操作规范、良好卫生规范培训、PRP 培训等内容；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。

2024.7.30 培训，参加人员：王俊飞、曹旭峰、米丽红、曹旭峰、王奇；培训内容：S022000：2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》；有效性评价：经过培训，上述人员对所学知识有进一步的认识和提高，经提问的现场操作，考核合格，合格率100%，本次培训有效。

2024.8.30 培训，参加人员：王俊飞、曹旭峰、米丽红、曹旭峰、王奇；培训内容：管理手册、程序文件；有效性评价：经过培训，上述人员对所学知识有进一步的认识和提高，经提问的现场操作，考核合格，合格率100%，本次培训有效。

2024.9.30 培训，参加人员：曹旭峰、米丽红；培训内容：内审员培训；有效性评价：经过培训，上述人员对所学知识有进一步的认识和提高，经提问的现场操作，考核合格，合格率100%，本次培训有效。

该组织涉及内审员，内审员经培训合格后上岗，同内审员曹旭峰、米丽红交流，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。开具不符合。

查健康证管理情况：

赵冬梅：编号：JKZ2024102316465510；发证日期：2024.10.23；发证单位：五台县市场监督管理局

赵云香：编号：JKZ2024102316473955；检查日期：2024.10.23；发证单位：五台县市场监督管理局

康云花：编号：JKZ2024102316461710；检查日期：2024.10.23；发证单位：五台县市场监督管理局

食品安全小组组长曹旭峰：未能提供有效的健康证明，开具不符合。

组织人员能力有待加强。

3) 信息沟通：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定；并策划了《信息交流控制程序》。

查内部沟通管理情况：

与员工的沟通；沟通方式：不定期组织一次管理体系例会，文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络等。内容包含：交流体系运行情况，并将国家质量、环境、职业健康安全及食品安全方面的法律、法规和有关规定的最新版本的条文及时进行传达，产品实现策划方面的内部交流等。

查外部沟通管理情况：

与供方和分包商、与顾客或消费者沟通、与监管部门沟通、对质量及体系的有效性或更新产生影响，或将受其影响其他组织。方式包括文件传递、顾客满意度调查、收集、整理、传递电视、报刊、网络等新闻媒体上的食品安全信息、时关注检验检疫局、质量技术监督局等政府监管部门的要求，掌握国家最新的产品安全标准及规范发布情况，了解产品质量抽查情况等。

外部沟通：总经理和销售通过电话/微信与客户沟通产品销售及质量反馈等。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

受审核方建立的管理体系文件包括三部分：

1) 标准要求的文件：公司方针、管理目标、管理体系范围、组织机构等均在《管理手册》中明确。

2) 公司体系运行要求的文件：公司管理制度，程序文件，作业文件，各种记录等文件。

公司编制了《文件控制程序》、《记录控制程序》，用于文件、记录的控制。

提供了《受控文件清单》，收录了管理手册、程序文件、作业文件、危害控制计划、前提方案（PRP）等文件。



《管理手册》DTS-DTS-01 版本：A/1；初次发布实施日期：2025年7月4日，2025年10月14日首次修订；

《程序文件》YYHM-SC-2025，27个，版本：A/0，发布实施日期：2025年07月04日。

管理制度汇编主要包括：从业人员健康及卫生管理制度、从业人员食品安全知识培训制度、食品采购索证验收制度、食品仓储管理制度、食品用设备、设施管理制度、原料验收规范、食品安全应急预案、留样管理制度、食品安全检查制度、食品包装、储存、运输管理制度等管理制度。

以上文件均有电子版、纸质版保存。均有文件名称、编号、编写人、审核、审批人签字等信息。有发放记录。符合要求。

提供了法律法规清单，收录了GB4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》、GB7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB/T 35881-2018 粮油检验 稻谷黄粒米含量测定 图像分析法、NY/T 1790-2009 双孢蘑菇等级规格、NY/T 4336-2023 脱水双孢蘑菇产品分级与检验规程、BJS 202008 蘑菇中α-鹅膏毒肽等6种蘑菇毒素的测定、NY/T 1583-2008 莲藕 SB/T 10893-2012 预包装鲜食莲藕流通规范、NY/T 1044-2020 绿色食品 藕及其制品等。

提供了《记录清单》，共计78项，收编了记录的记录编号、记录名称、管理部门、保存期限等信息。符合要求。

查《发放回收登记表》，提供了受控文件及外来文件的发放记录，记录了文件名称、编号、版本号、发放部门，接收人签字及日期。

询问部门负责人，收到了管理手册，程序文件和支持性文件。

查作废文件：《文件控制程序》对作废文件做出了相关规定。公司暂无作废文件。

查文件的保存：综合部配有文件柜。目前各种文件保存完好。

文件化信息管理基本符合要求。

查记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

抽《内部审核计划》、《培训计划》2份记录，记录均有编写。记录由综合部保存。

查《2025年培训计划》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰，记录没有编号，内容与实际不符，已和公司领导沟通。记录控制基本有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F:位于山西省忻州市五台县建安镇东建安工业园区1巷1号的五台县东潭山农业发展有限公司的台蘑酱、藕根酱的生产。

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，五台县东潭山农业发展有限公司的

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

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：朱宗磊 朱宗磊、牛晓光

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。