

项目编号：20646-2024-H

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：山东甜朵食品有限公司

审核体系：危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）：汪桂丽

审核组员（签字）：无

报告日期：2025年10月26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：王桂明

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-N1HACCP-1043149	CIV-6,CIV-7

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王万顺、王欣	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（**危害分析与关键控制点体系**）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：

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■单一体系审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：T/CCAA 0009-2014 《食品安全管理体系 糖果类生产企业要求》；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、食品召回管理办法、危害分析与关键控制点(HACCP体系 认证要求V1.0、企业落实食品安全主体责任监督管理规定等；

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 2760食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《GB 7100食品安全国家标准 饼干》、《GB 17399食品安全国家标准 糖果》、《GB 14881食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《GB 7718食品安全国家标准 预包装食品标签通



则》、《GB 2762食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB26687食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》、《GB/T28118食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋》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25日上午至2025年10月26日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年10月20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）：

H:位于鱼台县经济开发区古亭路北首路西、北二环路北（科顺电子科技有限公司院内）的山东甜朵食品有限公司资质许可范围内的装饰饼干（糖霜饼干）和其他糖果（蛋白糖）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：鱼台县经济开发区古亭路北首路西、北二环路北（科顺电子科技有限公司院内）

办公地址：鱼台县经济开发区古亭路北首路西、北二环路北（科顺电子科技有限公司院内）

经营地址：鱼台县经济开发区古亭路北首路西、北二环路北（科顺电子科技有限公司院内）

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）不适用

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：行政部/H3.2

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11月25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 10 月 26 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

采购管理、产品放行、HACCP 计划的实施、生产过程卫生环境的情况

3) 本次审核发现的正面信息:

受审核方依据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 HACCP 体系, 公司管理层对管理体系较为重视; 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作, 审核周期内未发生食品安全事故、未发生重大顾客投诉, 监管部门来厂进行监督抽查, 基本符合。

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 HACCP 体系运行和认证活动较为支持, 公司结合装饰饼干 (糖霜饼干) 和其他糖果 (蛋白糖) 生产过程, 依据《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, 基本符合标准要求。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:

内审的有效性需要加强; 体系理解需要加深;

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《HACCP管理手册》中规定了公司管理目标, 目标分解到相关部门, 并对目标完成情况进行统计;

公司 HACCP 目标完成及考核表:

管理目标	计算方法	频率	2024 年 10 月~2025 年 9 月
产品一次交验合格率 96%以上;	交付合格产品/交付产品总数×100%	按月	100%
无重大食品安全事故发生;	统计食品安全卫生事故的次数	按月	0
关键控制点受控率 100%。	对关键控制点的监控, 采取有效措施	按月	100%

公司HACCP目标2024年10月~2025年9月均达成。

2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合



一、采购过程控制

公司在《HACCP 管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》；采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由供销部负责，在确定的合格供方后，供销部负责对采购进货产品的数量、品种核对，记录填写，品管部负责票证查验及产品验收。

提供了《合格供方名单》，内容包括供应商、提供产品、营业执照编号、许可证编号、地址。

目前企业采购的产品主要有：小麦粉、糖粉、麦芽糖浆、蛋白液、复合着色剂、黄油、消毒剂、洗涤剂、柠檬、鸡蛋、硅胶垫纸、复合膜、非复合膜袋、纸箱等。

提供 2025 年 2 月 17 日《供方评定记录表》，抽 青岛久圣彩印有限公司 复合膜、南顺（山东）食品有限公司 小麦粉、鲁州生物科技（山东）有限公司 麦芽糖浆、正大蛋液（山东）有限公司 蛋白液、山东凯贝食品有限公司 糖粉、珠海福彻生物科技有限公司 复配着色剂、山东牛佰仕乳制品有限公司 黄油、芜湖正中硅胶制品有限公司 硅胶垫、山东顺丰速运有限公司 物流服务、山东中质华检测试验有限公司 第三方检测服务、山东康贝健康科技有限公司 消毒剂均有供方评定记录表，得分在 90 分以上，同意列入合格供应商，批准王万顺，记录评价日期。

抽查供方资质及报告如下：

抽查小麦粉供方：南顺（山东）食品有限公司，《营业执照》编号：91370700797315295X1-1，《食品生产许可证》编号：SC10137078100267，均在有效期内。

抽查有糕点用小麦粉 检测报告：No A4F103120A4F11B7897 委托方：南顺（山东）食品有限公司 检测机构：青岛谱尼测试有限公司 报告日期：2025.01.16 检测指标：水分、灰分、含砂量、磁性金属物、过氧化苯甲酰、赭曲霉毒素 A、总砷、总汞、铅、黄曲霉毒素 B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、镉、铬、苯并[a]芘等 21 项，检测结果：符合。

抽查复配着色剂供方：珠海福彻生物科技有限公司，《营业执照》编号：91440404MA56BXBR24，《食品生产许可证》编号：SC20144040400178，均在有效期内。

抽查采购产品合格情况：

抽查有红曲红检验检测报告：No 食检 2025-02-1397 委托方：珠海福彻生物科技有限公司 检测机构：广州检测检测认证集团有限公司 报告日期：2025.02.18 检测指标：色泽、状态、色价、干燥减量、铅、砷、桔青霉素等，检测结果：符合。

抽查有橘子黄检验检测报告：No 食检 2024-12-2875 委托方：珠海福彻生物科技有限公司 检测机构：广州检测检测认证集团有限公司 报告日期：2024.12.21 检测指标：色泽、状态、色价、干燥减量、铅、砷，检测结果：符合。

同时查到 2025 年 2 月 18 日 栀子蓝检验检测报告，No 食检 2025-02-1528，检验结论：符合；项目基本同上；

抽查有叶绿素铜钠盐检验检测报告：No 食检 2025-02-1414 委托方：珠海福彻生物科技有限公司 检测机构：广州检测检测认证集团有限公司 报告日期：2025.02.20 检测指标：色泽、组织状态、PH、吸光度、吸光度比值、总铜、游离铜、干燥减量、铅、总砷，检测结果：符合。

黄油供方：山东牛佰仕乳制品有限公司，《营业执照》编号：9135010008431257X6，《食品生产许可证》编号：SC10237139600280，均在有效期内。

抽查黄油检测报告：NoA4DC12055A4F1106083 委托方：山东牛佰仕乳制品有限公司 检测机构：青岛谱尼测试有限公司 报告日期：2025.3.2 检测指标：脂肪、大肠菌群、酸度、菌落总数、金黄色葡萄球菌、霉菌、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、沙门氏菌、水分、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 B1，检测结果：无异常。

抽查蛋白液供方：正大蛋业（山东）有限公司，《营业执照》编号：91370700MA3T8M1D5R，《食品生产许可证》编号：SC11937078403952，均在有效期内。

抽查有巴杀蛋白液检验检测报告：No RD2407C63852 委托方：正大蛋业（山东）有限公司 检测机构：山东匠造检测技术有限公司 报告日期：2025.07.19 检测指标：滴滴涕、六六六、沙门氏菌、大肠菌群、菌落总数、无机砷、总汞、铅、镉、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、锌、培氟沙星、氧氟沙星、洛美沙星、恩诺沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、环丙沙星等，检测结果：符合。

抽麦芽糖浆供方：鲁州生物科技（山东）有限公司 营业执照编号：91371300768718001L 《食品生产许可证》编号：



SC12337132300077, 均在有效期内。

抽查 麦芽糖浆 M50 检测报告: No.HC20250710755 委托方: 鲁州生物科技(山东)有限公司 检测机构: 潍坊海润华辰检测技术有限公司 报告日期: 2025.07.11 检测指标: 二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、氯化物、铅、总砷、铜、标示内容等 32 项, 检测结果: 无异常。

抽趣棒(任性饼干)供方: 江门市麦趣园食品有限公司 营业执照编号: 914407MA4UNRQ494 《食品生产许可证》编号: SC10844070505775, 均在有效期内。

抽查趣棒(任性饼干)检测报告: CTT25050502297 委托方: 江门市麦趣园食品有限公司 检测机构: 深圳市中鼎检测技术有限公司 报告日期: 2025.05.19 检测指标: 菌落总数、大肠菌群、水分、外来异物、滋味与口感、色泽、形态等, 检测结果: 合格。

抽 有内包装复合膜供方: 青岛久圣彩印有限公司 《营业执照》编号: 9137028267178466XF 全国工业产品生产许可证: 鲁 XK16-204-00684 均在有效期内。本年度使用复合膜为 2024 年下半年或年底采购较多, 查看使用记录在保质期内, 也提醒关注有效期, 提供第三方外检测为去年 8 月检测, 同去年提供的报告一致。

抽 有一次 PE 手套供方: 桐城市永鸿塑业有限公司 《营业执照》编号: 9134881MA2WE4BA9H 全国工业产品生产许可证: 皖 XK16-204-01675 均在有效期内。

抽查一次 PE 手套检验报告: 皖质检字第 2025-SL(F)-0331 桐城市永鸿塑业有限公司 检测机构: 国家高分子材料质量检验检测中心(安徽) 报告日期: 2025.02.26 检测项目: 感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量(水)、蒸发残渣、重金属、脱色试验、芳香族伯胺迁移总量、芳香族伯胺特定迁移量, 检测结果: 合格。

查到山东凯贝食品有限公司糖粉有效期内营业执照 91370481L24881079G、食品生产许可证 SC11337048100539, 有烘焙粉(糖霜)合格检验报告, 报告日期: 2025 年 08 月 27 日, 项目有感官、总砷、铅、菌落总数、净含量, 检验结论: 合格, 检测单位: 奥迈检测有限公司

抽查有消毒产品 山东康贝健消毒科技有限公司营业执照、卫生许可证, 均在有效期内;

抽查有一次性 PE 手套桐城市中乾塑业有限公司在有效期内营业执照、全国工业产品生产许可证, 有安徽省包装印刷产品质量监督检验中心 合格检验报告。

外包方控制:

抽 检验包外方山东中质华检测试验有限公司, 有委托检验协议, 有效期为 2025 年 3 月 10 日至 2026 年 3 月 19 日, 检验项目糖霜饼干(装饰饼干) 有感官、菌落总数、大肠菌群、霉菌, 依据 GB7100-2015; 蛋白糖(糖果)感官、菌落总数、大肠菌群, 依据 GB17399-2016, 批批检, 周期 7 个工作日, 明确双方权利和义务。

抽物流运输主要为山东顺丰速运有限公司, 有运输协议, 明确双方权利和义务、费用与结算、违约责任、免责条款、合同生效、变更、解除与终止等, 附快件产品服务条款、寄递物品安全保障协议书、国际快件运单条款等, 签订时间为 2023 年 3 月 1 日-2026 年 3 月 1 日。

经沟通, 企业将待发货产品整理打包, 由司机和车辆或按照约定的时间和地点进行配送, 装车前对车厢进行卫生检查、查看封条, 企业与司机明确配送要求及相关安全事项, 整车完毕再贴封条。

新供方评价不定期评价, 老供方每年进行复评一次。

询问部门负责人, 其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, 食品欺诈的预防控制详见 HACCP 小组 H3.12 审核记录, 验收主要通过收集原辅料检测报告、外观检查等, 采购产品满足公司验收标准要求, 未发生不合格情况。

采购管理情况: 供销部根据库存及客户订单下达采购需求, 主要通过微信、电话方式与供方沟通, 并下达采购需求。抽有 2025 年 8 月 4 日珠海福彻生物科技有限公司订货单: 栀子黄 GL208-40 4 kg、红曲红 GL2050-H1 8kg

查有食品原辅料采购记录

查有 2024-12-3 进货复配着色剂 20 瓶、2024 年 12 月 20 日黄油 10 箱 食品原辅料采购记录, 记录名称、规格、数量、生产日期、验收合格, 供应商名称, 验收人王万顺;

查有 2025-5-10 进货小麦粉 10 袋、凯贝糖粉 126 箱 食品原辅料采购记录, 记录名称、规格、数量、生产日期、验收合



格, 供应商名称, 验收人王万顺;

查有 2025-7-17 进货巴杀冰蛋液 25 箱、8 月 5 日复配着色剂(梔子黄)、8 月 27 日鲁州饴糖 2 桶 食品原辅料采购记录, 记录名称、规格、数量、生产日期、验收合格, 供应商名称, 验收人王万顺;

查有 2025-1-10 进货塑料袋 3000 包、9 月 2 日糕点粉 50 袋、9 月 24 日裕航黄油 10 箱 食品原辅料采购记录, 记录名称、规格、数量、生产日期、验收合格, 供应商名称, 验收人王万顺;

供方通过物流送货上门, 以送货单形式签收, 如有品种数量与采购计划不符, 立即联系供应商反馈处理, 退换货、补货等, 经询问体系建立以来未发生上述情况。

经沟通, 企业根据订单情况和库存情况实施采购, 由负责人批准后实施, 能保障企业生产所需。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

二、良好卫生规范

与生产部负责人沟通, 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。

企业保留有良好卫生规范相关文件。提供:《良好卫生操作规范》编号: TD/GHP-2024 版本号: A/1。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应实施评审。目前未发生变更。 查看确认记录, 时间: 2025 年 1 月 5 日。

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。企业对良好卫生规范实施效果进行验证, 以确定能否保障食品安全和宜食用性。良好卫生规范的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。查看验证记录, 时间: 2025 年 3 月 15 日。

1、场所及周边环境:

组织位于鱼台县经济开发区古亭路北首路西、北二环路北(科顺电子科技有限公司院内), 现场观察无有害气体、灰尘、污水及其他任何污染源; 厂区路面平坦, 无积水, 并有良好的防洪、排水系统; 厂区厕所所有冲水、洗手设施以及防蚊蝇防鼠等设施, 并远离车间; 车间的设备和操作台和直接接触食品的工具、容器等易于清洁消毒和维护保养, 满足卫生规范要求。

2、场所设计、建造、布局 and 操作流程:

生产区域内设置有原料库、内包材消毒间、配料间、饼干基操作区、烘烤区、裱花操作区、洗消间、男女更衣室、二次更衣室、风淋间、办公区等等, 均分别设置了隔离, 按清洁程度划分了清洁区、准清洁区、一般作业区。生产部办公室在加工区外围, 成品库设置在车间外。

现场观察厂房结构、采光与通风、门窗、地面、光照等满足卫生规范要求, 现场观察有防蝇、防虫、防鼠设施, 灭蝇灯、纱门、纱窗、挡鼠板。车间内放置有带盖子的垃圾桶, 主要是废弃的裱花袋。车间外设置卫生间, 厕所为水冲式, 设有洗手设施。车间入口处有更衣室、换鞋间、洗手消毒间、风淋室, 更衣室内安装有紫外灯。

有手部、鞋底、工器具和工作区的清洗、消毒设施: 在生产现场入口处, 设有非手动开关洗手设施和盛装洗手液设施, 备有干手器、酒精感应喷洒器。

3、库存管理:

按“先进先出”的原则控制物料出库顺序对原料、包材辅料、成品的存放进行管理。

负责人介绍, 会定期检查库存产品的质量和卫生情况, 现场观察原料库、成品库、包材库均有简单标识, 库存产品分品分检验状态存放。

现场查看: 设有成品库, 库内产品放置于塑料垫板上, 有产品标识卡片。库内干净、无灰尘, 无其它有害杂物, 放有挡鼠板、捕鼠笼。库管员每日至少一次库房巡检, 保证库房存储条件及商品品质。巡检内容包括: 库房是否漏雨、返潮; 库房是否发生虫鼠害; 商品是否有变质; 包材是否破损; 原料是否临近保质期, 临保原料由采购员与厂家沟通库房存储温度是否适当。库管员需做好相应记录, 发现问题及时纠正。库管员对库房的环境卫生进行检查, 检查库房周围及库房内的环境卫生, 每天进行清扫。

与负责人沟通, 按照出入库流程和制度要求进行控制出入库, 如装车前要求 检查运输车辆(顺丰物流)封条是否完整,



厢式货车内无异味、无污物，内壁清洁，保证货物不受污染。有食品原辅料进货及领用记录，有产出入库记录。

4、空气和水质：

车间内空气的消毒主要靠紫外线灭菌灯以及臭氧空间消毒净化器。生产用水水质提供检验报告，定期监控，产品不出口。现场观察：操作间内有通风设施，防止粉尘污染，及时排除污染的空气。

现场观察作业过程中，公司用水来自自来水公司，提供山东水发贤达水务有限公司/水发(鱼台)水务有限公司出厂水质报告，报告编号 W202504128，报告时间：2025年4月30日，检测项目38项，结果：合格；查到该公司管网末端水质检测报告，报告编号：报告编号 W202504129，检测项目：38项，结果：合格；检测单位：山东中质华检测试验有限公司，详见附件证据。

企业不产生蒸汽、过滤的回收用水。

5、包装材料：现场查看，企业使用的包装材料为：内包装袋，包装材料能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质，并加贴适当的标签。使用的包装材料（无气体）不含有毒有害物质，在规定的储存和使用条件下，不会对食品安全和宜食用性构成威胁。不重复使用。

6、废弃物管理：

生产过程产生的废弃物主要有裱花袋及不合格产品（少量），使用过的裱花袋放置于带盖子的垃圾桶内，每天下班后带走，放到厂区外公共垃圾桶，由市政统一处理。不合格产品集中放置于废料筐内，积攒一定数量后粉碎后卖给个人作为饲料使用。操作区内不产生污水，托盘等器具的清洗消毒在独立的洗消间完成，直接排入下水道，不流入其他操作间，排水设施不会造成逆流和交叉污染。现场厂房车间的通道及周围场地基本清洁，无堆放杂物现象。无废弃物随意堆积现象。生产部品控及车间班组长负责对车间每日进行检查。

查《余料记录表》，有2025年9月25日蛋白糖边角料1.7kg、2025年10月12日糖霜饼干边角料4.6kg，处理方式：粉碎销毁做猪饲料，经办人：王万顺

7、设备与维护：

现场生产设备有：打料机、和面机、烤炉、风炉、包装机、热缩膜包装机、喷码机、臭氧灭菌机、消毒柜等，按工艺流程有序排列，可以避免引起交叉污染。

提供有《设备维保记录》，时间：2025年03月10日 设备名称：打料机、和面机， 保养周期：每月； 维保项目：电器检查，表面清洁、消毒 维保结果：完好； 操作者：李芹芹； 验收人：王万顺；

时间：2025年06月14日 设备名称：烤炉； 保养周期：每月； 电器检查，表面清洁、消毒 维保结果：完好； 操作者：李芹芹； 验收人：王万顺；

现场接触成品的设备、工器具和容器，工作台面，小推车均使用无毒、无气味、不积水、耐腐蚀、经得起反复清洗与消毒的不锈钢材料制作；其表面平滑、无凹坑和裂缝。

8、产品污染风险和隔离：

企业有建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品、和包装材料的污染和交叉污染的风险。

物理污染：通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险；现场查看员工私人物品包括水杯等不允许带入车间，车间内照明灯管均带有防护罩，设备大部分为不锈钢材质，不易脱落破损。由于产品为大部分手工制作，生产过程中使用的设备和工具较少，员工戴帽子口罩，有效遮住头发，防止头发掉入到产品中。如有外部人员一般使用参观通道，如进入车间内部由专人陪同按照员工正常更衣洗手消毒流程，基本符合要求。

化学污染：企业现场在用的清洁剂消毒剂主要是：75%酒精、洗洁精等，采用物理捕鼠，不涉及杀虫剂等化学品。

抽有2025年5月22日、8月28日、10月14日消毒液配制使用记录：记录使用时间、酒精和水配比量，浓度75%，用途，配制人：王利。查有化学品领用记录表：领用日期：2025年3月15日、2025年10月20日 酒精领用记录表 领用人：王利，发放人：魏奇奇，

企业使用食品添加剂（复配着色剂），配料间、操作间有添加剂专柜存放，上锁管理，专人专管，基本能防止非微生物



污染:

企业生产设备、工具、容器和环境主要通过清洁后消毒控制微生物，消毒方式主要有紫外灯照射、臭氧杀菌机消毒、75%酒精喷洒。每天生产结束后，均会对设备表面、操作台面、工器具进行彻底清洗，并用75%喷洒消毒，再开启臭氧杀菌机进行杀菌消毒。员工进入内包间、裱花操作区、饼基操作间等高清洁加工区域前需通过二次更衣，洗手消毒进入操作。外来人员无必要不进入车间，走参观通道进行参观，若需进入执行更衣洗手消毒流程。操作间、内包间、饼基间、原料库严格控制环境温度，确保环境温度适宜。

查有2024年12月26日、2025年6月28日、2025年10月24日卫生检查记录表，检查区域包括仓库、生产车间、卫生间及更衣室，检查结果：√，检查人：李芹芹；

查有2025年1月、6月、9月的《生产车间清洁卫生状况检查记录》，检查内容包括个人卫生、环境卫生、设备卫生、工器具卫生、工作台卫生，次品垃圾处理等；每月定期检查，检查人：李芹芹，检查结果：合格

查有2025年3月、7月、9月的《紫外灯杀菌记录表》，每天班前班后定时开启紫外灯杀菌，时间为1.5小时，地点：更衣室、操作间；7:30开启，8:00结束；18:00开启，18:30结束；操作人：李芹芹；

查有《车间温度、湿度控制记录》，2024年12月16日 温度105℃，湿度27%；2025年7月17日 温度25℃，湿度27%；2025年10月24日 温度19℃，湿度42%；现场查看包装间温度为温度24℃，湿度41%；

9、清洁消毒:

与负责人沟通，内包装材料验收合格后方可入厂，现场查看仓库保持清洁、防尘、通风、干燥、防霉、防鼠；现场内外包装材料分区存放，未直接接触地面，外部有塑料袋防护，包装材料在搬运和使用时注意不接触不符合食品卫生要求的物品。内包材消毒一般使用臭氧杀菌机自动设定消毒，仅记录了对臭氧机每日的点检，未记录消毒具体时间。已沟通建议改进。

每天生产束对整个车间进行彻底卫生清洁，空气消毒采用紫外线或酒精，工作服采用紫外线或清洗，工具器、台面等采购酒精消毒。现场观察食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施是分离状态，卫生间的清洁工具存放在卫生间内，卫生间位于加工车间外，废弃物的清洁工具与垃圾桶放置在车间指定位置内。

查有2025年9月1日、10月17日仓库清洁消毒记录表、查有2025年3月30日、10月17日车间场所清洁消毒记录表，记录清洁方式（打扫、冲洗、除虫、酒精消毒），有操作起至进行，抽仓库清洁消毒表中记录84消毒液配比比例；同时查看到化学/消毒物品领用记录。

10、虫害防治：企业虫害防治由企业自己开展，提供有车间防鼠点平面图。主要措施有：粘鼠板、捕鼠笼，挡鼠板、灭蝇灯。车间、仓库入口处内灭蝇灯，车间及仓库入口均设置有挡鼠板，风幕帘，

提供防虫害检查记录表：日期：2024年11月、2025年5月、2025年9月，检查地点：生产车间及仓库，检查内容包括：防鼠板完好，老鼠夹、粘鼠板是否正产使用、下水道口防虫设施完好性、灭蝇灯设施、门窗关闭情况等，检查结果：完好，无异常；检查人：李芹芹；现场观察生产车间未见虫鼠害出现，厂区也未见家养动物出没。

11、员工卫生：企业配置了更衣室、风淋设施，参观人员穿戴鞋套、洗手设施、干手设施、手消毒设施、风淋室和卫生间等，现场观察以上设施均维护良好正常运行。洗手消毒间关于洗手及消毒的流程在墙上有标示，能引导员工进行正确洗手消毒。

12、工作服管理：车间员工每人分发有两套工作服、工作帽，由专人回收统一清洗、消毒、烘干，工作服分为两种颜色，粉色工作服为管理人员，蓝色工作服为操作人员，清洗烘干完送至工服发放间，存放在更衣室内，臭氧定时开启消毒。

13、员工健康：建立有员工的健康档案，每年办理健康证。持证上岗。具体见行政部审核记录。

查《人员健康检查记录表》（晨检）2025年1月18日、2025年6月26日、2025年10月25日健康检查记录，晨检项目包括：手部卫生、饰品、手指甲、头发、胡须、工作服、发热、咽痛、咳嗽、皮肤破损、腹痛腹泻等，不符合要求者不准进入车间，检查人：魏奇奇；检查结果：均符合要求。

14、场所巡检：企业将场所巡检工作结合总局日管控周排查工作一并完成，每日对厂区进行生产环境、食品加工人员、设备及设施等方面的检查。主要巡检项目内容及发现问题整改情况体现在日管控、周排查记录中。

查到2025年9月10日每月食品安全调度会议纪要，记录会议内容及会议决定；查有2025年10月7日、2025年8月14日每周食品安全排查治理报告，未发现问题；查有2025年7月8日、2025年4月8日每日食品安全检查记录，检查内



容 7 方面，无未发现问题；

15、返工：组织生产的产品为装饰糖果和饼干，纯手工制作，产品生产工艺原因，产品一旦有不符合标准品，不能返工处理，只能做废品处理。

16、运输储存：产品通过内外包装包装后运输，组织委托顺丰物流负责产品运输，签订了合作协议。

成品存储：查看成品库，各种产品放置于货架上或塑料铲板上，无直接接触地面，保持清洁，现场有采用防尘、通风、防鼠措施。常温库保存，无温度控制要求。

产品的运输：装运前发货人员确认物流车上的封条是否完整，确认后撕开封条后查看车辆卫生情况，符合要求后装货，再贴上封条。未能保留车辆检查记录，已现场沟通。

17、来访者：提供门卫室出入厂区的登记台账：包括日期、入厂时间、出厂时间、驾驶员、身份证号、车牌号、联系方式、事由等，基本符合要求。被允许进入食品生产/经营场所的来访者，在进入时应遵守和食品生产/经营人员同样的卫生要求。

18、培训：提供了人员培训计划，通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和对各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。根据食品生产/经营不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核，做好培训记录。当食品安全相关的法律法规标准更新时，会及时开展培训。具体培训实施内容详见行政部审核记录。

查见企业对以上良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全性和适用性。验证活动包括对生产场所环境、车间布局、设备设施等方面的评估。验证时间：2025 年 3 月 15 日 验证人员：HACCP 小组

三、CCP/OPRP 点的监控情况

根据公司实际，结合 HACCP 体系要求，对产品的管理，制定了管理手册、程序作业文件、HACCP 计划、良好卫生操作规范、制度汇编等文件。基本能指导公司装饰饼干（糖霜饼干）和其他糖果（蛋白糖）的生产相关过程食品安全管理运行的控制操作。

工艺流程图如下：

1、装饰饼干（糖霜饼干）生产工艺流程：

原料验收→配料→和面搅拌→成型→烘烤→冷却→饼面装饰→风干→冷却→包装→检验入库

2、糖果（蛋白糖）生产工艺流程：

原料验收→配料→搅拌→成型→风干→冷却→包装→检验入库

通过危害分析，识别了 1 个 CCP 点，1 个 OPRP，制定了关键限值和行动准则：

OPRP：复配着色剂验收（糖霜饼干和蛋白糖均涉及）

行动准则：有害物质限量要求：砷（以 AS 计）mg/kg≤2.0；铅（以 Pb 计）mg/kg≤2.0

CCP：烘烤（装饰饼干）

关键限值：装饰饼干 烘烤温度 150℃，20-40 分钟

查审核范围内产品的实现流程及过程的控制情况：

生产过程为：组织根据订单情况进行采购，品控人员负责验收并做好验收记录，生产部通过微信群下达生产任务单，成品生产、成品放行、成品出货等工作，物流：顺丰。目前产品生产加工过程等主要通过现场管控方式进行，具体的管控情况如下：

抽查：2025 年 10 月 25 日生产记录表：蛋白糖猫狗 1000 个、蛋白糖趴趴狗 500 个、蛋白糖圣诞小鹿 1000 个、蛋白糖



黄油熊 1000 个、糖霜饼干 200 个；

查有蛋白糖配料记录表

抽 2025 年 5 月 30 日蛋白糖配料记录表：生产时间 5 月 30 日 8:00，蛋白液 4400g 糖粉 9600g 鲜柠檬汁 200g，随蒙蒙；

抽 2025 年 7 月 28 日蛋白糖配料记录表：生产时间 7 月 28 日 8:00，蛋白液 4400g 糖粉 9600g 鲜柠檬汁 200g，随蒙蒙；

抽 2025 年 10 月 23 日蛋白糖配料记录表：生产时间 10 月 23 日 8:00，蛋白液 4400g 糖粉 9600g 鲜柠檬汁 200g，随蒙蒙；

查有饼干底配料记录表

抽有 2025 年 2 月 5 日饼干底配料记录表：生产时间 2 月 4 日 9:25，黄油 640g 糖浆 973g 面粉 2080g，王逸；

抽有 2025 年 7 月 6 日饼干底配料记录表：生产时间 7 月 6 日 10:20，黄油 640g 糖浆 973g 面粉 2080g，王逸；

抽有 2025 年 10 月 16 日饼干底配料记录表：生产时间 10 月 17 日 9:20，黄油 640g 糖浆 973g 面粉 2080g，王逸；

添加剂使用复配着色剂，虽然目前国家无复配着色剂无添加量要求，但是组织在使用过程中遵循在达到预期的效果下，应尽可能降低在食品中的用量原则。目前在用的复配添加剂有：复配着色剂（天空蓝），复配着色剂（正红色），复配着色剂（金黄色），复配着色剂（天然黑色）。

查《食品添加剂使用记录》：

调配日期 2024.12.10，糖霜饼干，使用添加剂：红曲红 0.8g/10kg、植物炭黑 3g/2kg g、栀子黄 0.7g/4kg，用途：调色，马海丽；

调配日期 2025.6.23，糖霜饼干，使用添加剂：红曲红 0.3g/4kg、叶绿素铜钠盐 0.1g/1.5kg，用途：调色，马海丽；

调配日期 2025.10.2，糖霜饼干，使用添加剂：红曲红 0.3/2kg、叶绿素铜钠盐 0.2g/500g、栀子黄 0.5/4kg，用途：调色，马海丽；

OPRP:复配着色剂的验收

行动准则：合格供方；索取产品第三方检测报告

抽查复配着色剂供方：珠海福彻生物科技有限公司，《营业执照》编号：91440404MA56BXBR24，《食品生产许可证》编号：SC20144040400178，均在有效期内。

抽查有红曲红检验检测报告：No 食检 2025-02-1397 委托方：珠海福彻生物科技有限公司 检测机构：广州检测检测认证集团有限公司 报告日期：2025.02.18 检测指标：色泽、状态、色价、干燥减量、铅、砷、桔青霉素等，检测结果：符合。

抽查有栀子黄检验检测报告：No 食检 2024-12-2875 委托方：珠海福彻生物科技有限公司 检测机构：广州检测检测认证集团有限公司 报告日期：2024.12.21 检测指标：色泽、状态、色价、干燥减量、铅、砷，检测结果：符合。

同时查到 2025 年 2 月 18 日栀子蓝检验检测报告，No 食检 2025-02-1528，检验结论：符合；项目基本同上；

抽查有叶绿素铜钠盐检验检测报告：No 食检 2025-02-1414 委托方：珠海福彻生物科技有限公司 检测机构：广州检测检测认证集团有限公司 报告日期：2025.02.20 检测指标：色泽、组织状态、PH、吸光度、吸光度比值、总铜、游离铜、干燥减量、铅、总砷，检测结果：符合。



装饰饼干 CCP 烘烤：工艺要求及控制参数：温度 150℃ 时间 20-40 分钟，

查有 2025 年 1 月 25 日烘烤过程温度时间记录：温度 150℃、时间 40 分钟；记录人：马海丽

查有 2025 年 7 月 18 日烘烤过程温度时间记录：温度 150℃、时间 40 分钟；记录人：马海丽

查有 2025 年 10 月 25 日烘烤过程温度时间记录：温度 150℃、时间 40 分钟；记录人：马海丽

现场查看烘烤过程，温度显示：150℃，时间 40 分钟，符合 CCP 烘烤工艺要求，控制符合 CL 值要求；

糖果风干（烘干）：工艺要求及控制参数：温度 60-70℃ 时间 3 小时

查有 2025 年 1 月 25 日烘干过程温度时间记录：温度 60℃、时间 3 小时；记录人：马海丽

查有 2025 年 7 月 18 日烘干过程温度时间记录：温度 60℃、时间 3 小时；记录人：马海丽

查有 2025 年 10 月 25 日烘干过程温度时间记录：温度 60℃、时间 3 小时；记录人：马海丽

现场查看烘干过程，温度显示：60℃，与负责人交流控制时间为 3 小时，符合 CCP 烘烤工艺要求，控制符合 CL 值要求；

询问审核周期内未发生 CL 值偏离的情况。

询问企业半成品的检验主要通过感官控制，检查产品是否完整，部位无缺失。

查到 2025 年 9 月 10 日每月食品安全调度会议纪要，记录会议内容及会议决定；

查有 2025 年 10 月 7 日、2025 年 8 月 14 日每周食品安全排查治理报告，未发现问题；

查有 2025 年 7 月 8 日、2025 年 4 月 8 日每日食品安全检查记录，检查内容 7 方面，无未发现问题；

现场询问操作人员 2 名，基本清楚本部门中 CCP 点、OPRP 点的设置情况。对 CCP 点的监控参数基本清楚。

四、产品放行、验证

公司主要生产装饰饼干（糖霜饼干）和其他糖果（蛋白糖）的生产，策划编制了《监视和测量控制程序》、《产品放行控制程序》等文件

原料检验：检查原料名称、数量、规格型号、包装、生产日期、供方名称等信息，索证索票（合格供方、第三方检测报告及批次出厂检测报告）；半成品检验：感官控制，检查产品是否完整，部位无缺失；成品检验：委托第三方检验，抽检；

提供了《进货检验记录》：记录了进货日期、原辅料名称、规格数量、保质期、供货商名称及地址联系电话、数量等，原辅料质量控制及验证、供方相关资质、原料第三方检测报告符合原料验收要求；详见 3.5 检查表。

询问企业半成品的检验主要通过感官控制，未做记录，已现场沟通。

抽查产品检验记录：

产品名称：蛋白糖（糖果）

检验报告编号：ZZ25SW1511303A；

检测项目：外观、色泽，滋味、气味，状态，铅，糖精钠，甜蜜素，柠檬黄，日落黄，胭脂红，苋菜红，亮蓝，二氧化硫，菌落总数，大肠菌群

检验结论：符合

报告日期：2025.08.14；

检验单位：山东中质华检测试验有限公司

产品名称：糖霜饼干（装饰饼干）

检验报告编号：ZZ25SW1505505A；

检测项目：色泽，滋味、气味，状态，铝，铅，苯甲酸，糖精钠，脱氢乙酸，甜蜜素，二氧化硫，菌落总数，大肠菌群，金黄色葡萄球菌，沙门氏菌，霉菌；



检验结论：符合

报告日期：2025.08.14；

检验单位：山东中质华检测试验有限公司

五、撤回/召回

公司在《HACCP管理手册》进行了规定，同时策划了《产品标识和追溯控制程序》、《产品召回控制程序》、《产品突发事件召回的演习方案》。

查 有产品突发事件召回的演习方案 有应急工作小组，组长王万顺，明确职责，信息监测和沟通预警，产品召回具体实施步骤等；公司于2025年4月16日进行了召回演练，有演练记录如下，

事件：内容为：2025年4月16日上午，行政部人员接到门店负责人打来的电话内容为：2025年4月16日销售的装饰饼干（发货批次号为TD25001，规格为#/13，生产日期为2025.3.24，数量100袋）有颜色发暗现象，不符合正常产品的标准要求，要求立即停止售卖，并处理善后事宜。

记录演练过程、追溯信息及追溯过程，产品的召回工作开始有条不紊地实施。2025年4月16日销售的装饰饼干（发货批次号为TD25001，规格为#/13，生产日期为2025.3.24，数量100袋）已经全部召回未被人员食用；

总结：1、通过本次应急演练，反映出了参加演练的各部门职责明确及部门间协调的重要性。2、本次演练应急小组能做到快速反应。3、本次演练项目全体人员的食品安全意识有所提高，对产品召回工作有了更深的了解。4、通过本次食品召回演练，充分证明了应急预案的可行性。记录人李芹芹，召回控制基本有效

六、设计和开发控制

在《HACCP管理手册》3.4条款对设计和开发进行了说明，并编制了《设计和开发控制程序》，对设计开发过程进行了管理。本公司根据法律法规和顾客要求进行相关系列产品生产。

与负责人沟通确认，生产部负责产品开发方案的设计，主要设计人员为王倩、王万顺，在糕点生产行业从事生产及研发相关工作多年，能力满足公司产品研发方案设计的需要，公司自成立以来，专业从事装饰饼干（糖霜饼干）和其他糖果（蛋白糖）的生产，均依据相关标准和顾客要求进行设计和开发。

客户先将产品要求以图片形式发给组织（款式、颜色、尺寸），组织根据图片要求打样，小样完成后拍照或寄回客户确认，经客户口头确认后，签订采购（销售）合同进行批量生产（手工生产）。

设计和开发要求进行产品研发方案设计，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。

七、应急准备和响应

公司在《HACCP管理手册》进行了规定，并策划了《应急准备和响应控制程序》，总经理王万顺表示审核周期内未发生影响食品安全的紧急情况，也未发生食品安全事故。

查 有结合预案 停水应急预案、停电应急预案、原料供应不足，短缺问题，火灾应急预案、传染病应急预案、产品突发事件召回的演习方案等

由李芹芹牵头组织于2025年4月15日进行了突然停水、停电应急预案演练，有演练记录，参加人员王万顺、魏奇奇、李芹芹、盛小随、马海丽等，效果评价：全体人员能熟练掌握公司紧急意外事件的应急预案和处理流程。评价人：王万顺。

公司于2025年4月16日进行了召回演练，有演练记录，总结：1、通过本次应急演练，反映出了参加演练的各部门职责明确及部门间协调的重要性。2、本次演练应急小组能做到快速反应。3、本次演练项目全体人员的食品安全意识有所提高，对产品召回工作有了更深的了解。4、通过本次食品召回演练，充分证明了应急预案的可行性。记录人李芹芹有参与人及评价人。

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《HACCP管理手册》中进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖1次。

提供《年度内审计划》，有《内审实施计划》，实施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4月19-20日共1.5天；审核组组长：魏奇奇；组员：李芹芹、马海丽；

2025-4-8参加了公司组织的内审员培训，三位内审员的培训合格，提供了2025-4-10由总经理任命《内审员



任命书》；

公司内审员基本了解内审流程，但对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，需继续加强内审员培训学习。已在3.2条款提出书面问题。

查《内审实施计划》覆盖了标准要求条款，基本符合要求。有会议纪要、首末次会议签到表，均有关人员签名。

查《内审检查表》：抽管理层、生产部、品管部，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；

查《不符合项报告》：共计1项涉及部门生产部，不符合标准条款3.7条款，已整改完成，验证措施有效。

另抽生产部、品管部、供销部内审检查情况，没有发现内审员审核自己的工作。

查《内部审核报告》，包括管理体系运行过程评价，并明确了审核结论，查HACCP管理体系评价、审核结论管理体系的实施状况基本符合管理体系标准、管理体系文件和适用的法律、法规要求和规定。公司的资源配备基本满足食品安全管理体系活动实施的需要。总体来说，管理体系的实施状况基本符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准和适用的法律法规要求和规定。公司的资源配备基本满足管理体系活动实施的需要。

管理评审

公司在《HACCP管理手册》中进行了规定，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。

以往管理评审改进项：针对体系运行中存在的问题，需加强对公司文件制度的学习，促进公司所有人员进一步熟悉制度要求；经验证完成改进。

查《管理评审计划》，计划于2025年05月23日进行管理评审，批准：王万顺。

管理评审会议于2025年05月23日在公司召开，会议由王万顺（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有各部门参会人员签到表签字、会议记录。

现场审核期间与王万顺总经理交流，基本知道管理评审流程，需加强了解管理评审输出的实施及控制情况。

查各部门输入内容，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入；

查《管理评审报告》，明确了主持人、时间、评审主要内容包括内审的情况总结、相关方反馈的信息情况、评审内容体系、绩效、重要事故的调查处理情况、纠正和预防措施实施情况、法律法规遵循状况，方针、目标、指标和管理方案实施情况、有无影响管理体系变化的内外部因素、评审内容、组织结构和组织职能、资源配置，管理手册、程序文件等体系文件、与PRPs和危害控制计划相关的验证活动结果的分析等。

总结论：1、公司的管理体系是基本适宜、充分和有效的，符合法律法规，能够贯彻公司管理方针，实现管理目标、指标和管理方案。2、公司制定的管理方针、目标、指标和管理方案是适宜的，能够有效的控制HACCP。3、就本次管理评审提出的改进建议要求行政部编制跟踪计划，适时进行验证。

改进建议：各部门学习相关法律法规，确保公司经营活动合规合法经营，持续符合要求；

查有2025年5月23日管理评审改进项目记录表：已于2025年5月25日进行了食品安全法及相关法律法规知识的培训。经过培训，部门负责人与管理者代表对食品安全法及相关的法律法规知识有了更深的了解。

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：



公司制定有《不合格品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方、验证供方合格报告；审核周期内有发生采购原料食品安全方面不合格情况，如发现不合格（包装破损、超保质期等），退回处理。生产过程在生产加工过程中工人技术比较稳定，每批产品会出 2-5 个不合格品，做返工或废品处理。基本符合要求。

审核周期内成品外检均未发现有不合格现象，产品交付因物流造成破损等异常，采用致歉、补发或退款处理；

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《HACCP管理手册》进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《潜在不安全产品处置程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造努力、认真工作环境；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，基本具备持续改进机制。

——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；合规义务；食品安全方针、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：

公司在《HACCP管理手册》对投诉处理控制要求进行了规定，并策划了《投诉处理控制程序》，投诉处理由供销部负责，查投诉处理管理情况：

供销部负责人表示，本审核周期内无顾客重大投诉现象、无客户食品安全投诉，偶发一般性异常问题及时沟通处理确保顾客满意；

与供销部负责人沟通收到投诉信息上报公司领导，根据投诉情况进行反馈、处理，必要时进行赔偿。

负责人表述，顾客日常偶尔有针对物流运输方面意见和建议，公司与顺风物流进行沟通及时解答或处理。

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
- 3) 管理体系：无
- 4) 资源配置：人数原 23 人，现为 25 人，其他无重大变化
- 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



问题 1：现场询问内审员，对内部审核标准要求、内部审核流程了解和掌握不全面；未提供出新入职员工刘锦、赵行行食品安全、岗位操作技能知识及适用法律法规已进行培训相关证据。

验证结果：抽查新员工及时进行入职食品安全、岗位技能知识和适用法律法规培训，并形成记录；内审员继续加强培训学习，提高内审技能，已开具不符合项。

问题 2：现场审核，组织未能提供产品生产过程中环境微生物控制情况的相关证据

验证结果：公司提供 2024 年 10 月 25 日 洁净室（区）检测报告书，检验项目：空气沉降菌（静态）（裱花操作间、面机饼干底操作间、配料间）、表面微生物（动态）（6 名工作人员），检验结果：符合；询问本年度产品生产过程中环境微生物控制委托检测情况，负责人答复国家和行业没强制每年必检要求，同考虑公司产品特性糖份偏高，不易微生物繁殖，通过产品进行微生物检测验证生产过程环境，有本年度产品委托第三方检测微生物合格报告。如出现异常情况或需要时公司再进行环境洁净度验证，需继续关注。

五、认证证书及标志的使用

认证证书用于公司宣传，标志无使用

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，山东甜朵食品有限公司的

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 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

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。