

项目编号：20736-2024-FH

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：苏州桥酒食品有限公司

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）： 钱涛

审核组员（签字）： /

报告日期： 2025 年 10 月 23 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：钱涛

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	钱涛	组长	审核员	2025-N1FSMS-1465209	CIV-5
A	钱涛	组长	审核员	2025-N1HACCP-1465209	CIV-5

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	何永红、章文	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（**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_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：

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：T/CCAA 25-2016 《食品安全管理体系 葡萄酒及果酒生产企业要求》；

d) 相关的法律法规：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、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）、ISO22000:2018、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范等。

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 12696-2016 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范、GB 8951-2016 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生



规范、GB2763-2021食品中农药最大残留限量、GB2760-2014食品添加剂使用卫生标准、Q/SZQ 0008S-2024配制酒系列、Q/SZQ 0005S-2024配制米酒系列、GB/T 27588-2011露酒等。

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21日上午至2025年10月23日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年10月13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: 位于苏州市吴江区桃源镇桃乌路808号苏州桥酒食品有限公司生产车间其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产

H: 位于苏州市吴江区桃源镇桃乌路808号苏州桥酒食品有限公司生产车间其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））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：苏州市吴江区桃源镇桃乌路 808 号

办公地址：苏州市吴江区桃源镇桃乌路 808 号

经营地址：苏州市吴江区桃源镇桃乌路 808 号

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（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款：

生产部：F8.2.4 g) /H3.3

质量部：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11月23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21日前。

2) 下次审核时应重点关注：

前提方案/良好卫生规范实施情况、产品放行、人员能力等。

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 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抽查，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。

6) 公司在其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产资源方面配置基本充分合理。

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，公司结合审核范围其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产过程，依据 ISO 22000:2018、《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。

各部门管理人员对管理体系标准、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：

过程监控控制、虫鼠害控制

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》6.2条款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。

提供了《运行目标统计表》，编制：魏琼英、审核：何永红、批准：封其稳、统计日期：2025.10.09。

具体实施情况：

食品安全目标	考核频次	完成情况（2024.08-2025.06）
顾客投诉处理率 100%	月	未有投诉
食品安全事故 0	月	0
产品一次交验合格率 100%	月	100%

目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。

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）

一、采购管理

公司在《管理手册》中 7.1.6 条款，对外部提供过程、产品和服务的控制过程进行管理；

采购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。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。采购部负责人根据订单情况向供方下达采购计划，并签订采购合同，由供方送货上门。

企业编制了《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料或辅料供方可被评为合格供方。目前采购的原辅料有糯米、酒曲、白砂糖、桂花、琼脂、果汁、酒瓶、瓶盖等。

查《合格供方名单》：

供方名称	供货内容
浙江华兴玻璃有限公司	酒瓶
青岛沈友制盖有限公司	瓶盖
福建绿泉食品有限公司	果汁
安琪酵母股份有限公司	酒曲
苏州市至诚印刷厂	标签
苏州一方糖业有限公司	白砂糖
石狮市高新琼脂食品有限公司	琼脂



平乐县乐瑶食品有限公司

桂花

湖州白兔粮油有限公司

糯米

经查，企业对以上供应商每年进行评价，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、业绩、售后服务等，查《供方调查评定表》，评价时间：2025.07.01；评价人：封其顺，批准：封其稳；评价结论：列入合格供方。

以上《合格供方名录》及《供方调查评定表》基本覆盖认证范围的所涉及的产品原辅料等类别。

现场观察，当日生产的产品桂花米露（批次：49 251021）所使用原辅料有：

糯米供方为：湖州白兔粮油有限公司，生产日期/批号为：2025.9.21；

酒曲供方为：安琪酵母股份有限公司，生产日期/批号为：2024, 10.31

桂花供方为：平乐县乐瑶食品有限公司，生产日期/批号为：2025.10.08；

琼脂供方为：石狮市高新琼脂食品有限公司，生产日期/批号为：2025.08.1；

白砂糖供方为：苏州一方糖业有限公司，生产日期/批号为：2025.02.05。

供方资质均齐全、有效，收集了产品第三方检测报告：

供方：福建绿泉食品有限公司 供应：果汁

供方资质：《营业执照》编号：913506237395258418；生产许可证编号：SC10635062300294；有效期至2026.3.2

第三方检测报告：

产品名称：发酵青梅汁；报告编号：JK250106198；报告日期：2025.2.5；检测项目：铅、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、酵母；检测结果：符合；检验单位：吉克检测技术（福建）有限公司；

产品名称：脱色脱酸浓缩苹果汁 报告编号：JK20526025；报告日期：2025.6.4；检测项目：色泽、滋味、铅、总砷、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、酵母、胺苯磺隆、毒虫畏、灭草环、甲氰菊酯等58项；检测结果：符合；检验单位：吉克检测技术（福建）有限公司。

供方：浙江华兴玻璃有限公司 供应：酒瓶

供方资质《营业执照》编号：91330424790994811Y；

第三方检测报告：

产品名称：高白玻璃瓶 报告编号：250122002；报告日期：2025.1.22；检测项目：内表面耐水性、重金属迁移量；检测结果：合格；检验单位：广东华兴玻璃股份有限公司检测中心

供方：平乐县乐瑶食品有限公司 供应：桂花干

供方资质：《营业执照》编号：91450330348496924R；生产许可证编号：SC10745033000452，有效期至：2027年10月11日。



第三方检测报告：

产品名称：桂花干；报告编号：BFSQF01023003G；报告日期：2025.1.22；检测项目：滋味、香气、外观、汤色、水分、总灰分、二氧化硫残留量、铅、六六六、毒死蜱、三唑磷、乙酰甲胺磷等 21 项；检测结果：合格；检测单位：广西民生中检联检测有限公司。

供方：湖州白兔粮油有限公司 供应：糯米；

供方资质：《营业执照》编号：91330503743459170J；生产许可证编号：SC10133050300089；有效期至 2026 年 7 月 29 日；

第三方检测报告：

产品名称：糯米；报告编号：FA25021980；报告时间：2025.2.25；检测项目：碎米总量、不完善粒、水分、杂质、黄米粒含量、黄曲霉毒素 B1、铅、镉、总汞、无机砷等 14 项；检测结果：符合；检测单位：浙江华才检测技术有限公司。

供方：石狮市高新琼脂食品有限公司 供应：琼脂

供方资质：营业执照编号：913505811582288066；经营许可证：JY13505810181183；

查检测报告：

产品名称：琼脂；报告编号：HYW(2025)0047；报告时间：2025.7.29；检测项目：色泽、气味、淀粉试验、铅、砷等；检测结果：合格；检测单位：泉州市产品质量检验所。

供方：安琪酵母股份有限公司 供应：酒曲

供方资质：营业执照编号：914200000271756344P；食品生产许可证：SC20142050300018；

查检测报告：

产品名称：安琪甜酒曲；报告编号：SX2025SP00059；报告时间：2025.2.6；检测项目：色泽、气味、状态、杂质、水分、糖度、酸度、总砷、铅、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等；检测结果：合格；检测单位：三峡公共检验检测中心。

供方：苏州一方糖业食品有限公司 供应：白砂糖

供方资质：营业执照编号：91320509MA7J7QQ01P；仅销售预包装食品经营者备案信息采集表 备案编号：YB13205840576715；

查检测报告：

产品名称：白砂糖；报告编号：GTJ2425678；报告时间：2025.5.14；检测项目：蔗糖分、还原糖分、电导灰分、干燥失重、色值、混浊度、不溶性杂质、总砷、铅、螨、感官、粒度、二氧化硫残留量等；检测结果：合格；检测单位：广东省科学院生物与医学工程研究所。

采购管理情况：

采购部负责采购，企业根据生产订单，盘点库存量，确定采购计划，并通过电话、微信与供方沟通，



并下达开展采购工作，采购期间未发生不合格情况。经交流企业尚未制定采购计划，建议企业以后制定相应的采购计划，已交流。

查采购合同：

抽 1、合同编号：PD No. 20250601006，需方：苏州桥酒食品有限公司，供方：苏州一方糖业食品有限公司，签订日期：2025.6.1，采购产品名称：白砂糖，数量：200 吨，有双方盖章合同生效；

抽 2、合同编号：PD No. 2025090000044：签订日期：2025.9.1，需方：苏州桥酒食品有限公司，供方：浙江华兴玻璃有限公司，采购产品名称：750ml 米酒瓶，数量按照双方确认数量，有双方盖章合同生效；

抽 3、需方：苏州桥酒食品有限公司，供方：平乐县乐瑶食品有限公司，签订日期：2025.10.10，采购产品名称：桂花干，数量：150 公斤，有双方盖章合同生效；

抽 4，合同编号：20250601005，需方：苏州桥酒食品有限公司，供方：湖州白兔粮油股份有限公司，签订日期：2025.6.1，采购产品名称：糯米，数量：300 吨，有双方盖章合同生效；

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，不合格情况见质量部审核记录。

公司使用的食品添加剂有琼脂，无限量要求，采购查验供方资质，索取产品合格证明。

查送货单：

1、送货单位：湖州白兔粮油有限公司；送货时间：2025.10.14，产品名称：糯米 320 袋（50 斤/袋），生产日期：2025.10.15；签收人：郭**；

2、送货单位：苏州一方糖业食品有限公司；送货日期：2025.10.18；产品名称：龙田白砂糖，数量：5 吨，生产日期：2025 年 02 月 10 日，收货人：袁*；

3、送货单位：平乐县乐瑶食品有限公司；送货日期：2025.10.10；产品名称：桂花干，数量：150kg；生产日期：2025 年 10 月 08 日，送货人：苏*；

4、送货单位：安琪酵母股份有限公司；送货日期：2025.10.10；产品名称：年安琪甜酒曲，数量：50 箱；生产日期：20250911，收货人：王**；

另抽查浓缩杨梅青汁、水蜜桃浓缩汁、高白玻璃瓶等送货单，有产品名称、数量、送货日期、送货人等信息。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

二、前提方案/良好操作规范

根据公司实际，结合质量/食品安全等体系要求，对其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产的管理，制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、卫生标准操作程序、前提方案、应急预案



等文件制度。基本能指导其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产相关过程质量和食品安全管理操作。

组织经识别，确定了2个CCP、2个OPRP：

OPRP1：原料验收；OPRP2：外观检验

CCP1：巴氏杀菌（配制米酒）；CCP2：巴氏杀菌（配制酒）

组织策划了《良好卫生规范》和《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

公司坐落于苏州市吴江区桃源镇桃乌路808号；环境优美，无物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见销售部审核记录；

2) 场所设计、建造、布局和操作

厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

3) 仓库管理

仓库4个，原料库、辅料库（阴凉贮存）、成品库、包材库

现场观察：

——辅料库：存放有脱色脱酸浓缩苹果汁（生产日期及批号：20250812）、发酵青梅汁（生产日期及批号：20250918）等，均离地离墙摆放，分类分区存放，物品均存放在纸箱中，纸箱上贴有标签，内容包括：品名、净含量、生产日期及批号、贮存条件、保质期、产地等信息。

——原料库：为常温库，存放有甜酒曲、白砂糖、桂花干、糯米等原料，均离地离墙分类分区摆放，包装袋上均有品名、生产日期、贮存条件等

——包材库：为常温库，存放有包装纸箱、玻璃瓶等，离地离墙，并且有标识卡。

——成品存放有成品，整箱摆放，分类分区离地离墙摆放在托盘上，现场查见：玫瑰酒、杨梅酒、桑葚酒、桂花米露等。包装箱上均有品名、配料、生产日期及批号、贮存条件、地址等。

部门负责人介绍，辅料库一般存放需要阴凉保存的原辅料，温度一般按照来料标签上的存放要求进行控制，通常控制在20℃以下，如存放有温度更严格要求的原辅料时，按最严要求控制温度。现场查看原辅料：发酵青梅汁，贮存条件：低于15℃，阴凉通风处。现场查看温湿度表，显示温度：14.6℃，符合要求。

现场查看《温湿度日常点检表》，每天上午、下午各记录一次温湿度，但表格中未标明温度要求，无法指导操作人员正确控制温度，提出轻微不符合。

基本满足要求。



4) 空气和水质

对于生产用水的安全性确认定期委托第三方进行安全性验证。

查见：样品名称：生产用水，报告编号：A2250125428101001C，检测单位：上海华测品标检测技术有限公司，批准日期：2025年03月12日，检测项目：总大肠杆菌、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、铬、镉、铅、汞、氰化物、总α放射性、总β放射性等43项，检验结果：合格。

其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产未对空气有过多要求，现场观察调酒间更衣室、灌装间更衣室有臭氧发生器，与生产部经理沟通每班下班开启臭氧发生器，定时1小时，对调酒间更衣室、灌装间更衣室进行消毒。

提供《更衣室（灌装间）消毒记录表》：

抽1，日期：2025.01.10，消毒方法：臭氧，开始时间：16:05，结束时间：17:05，操作人：郭凤阁

抽2，日期：2025.07.31，消毒方法：臭氧，开始时间：16:11，结束时间：17:11，操作人：郭凤阁

抽3，日期：2025.10.18，消毒方法：臭氧，开始时间：16:08，结束时间：17:08，操作人：郭凤阁

提供《更衣室（调酒间）消毒记录表》：

抽1，日期：2025.01.15，消毒方法：臭氧，开始时间：16:04，结束时间：17:04，操作人：郭凤阁

抽2，日期：2025.08.11，消毒方法：臭氧，开始时间：16:08，结束时间：17:08，操作人：郭凤阁

抽3，日期：2025.10.20，消毒方法：臭氧，开始时间：16:06，结束时间：17:06，操作人：郭凤阁

负责人还介绍说：生产车间下班前，会对接触面、地面进行清洗消毒，清洗方式：清洁水冲洗，消毒方式：75%酒精消毒。提供《接触面、车间、地面清洗消毒记录》：

抽1，日期：2025.02.11，清洗消毒开始时间：16:08，结束时间：17:10，操作人：李光兰

抽2，日期：2025.08.26，清洗消毒开始时间：16:03，结束时间：17:03，操作人：孟德芹

抽3，日期：2025.10.16，清洗消毒开始时间：16:08，结束时间：17:08，操作人：李光兰

基本满足标准要求控制的可接受水平。

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销售部审核记录。

6) 废弃物处理

废弃物主要是生活垃圾、包装纸箱、废包材等

企业废弃物统一由镇环卫收集管理；废包材、废纸箱卖给废品回收方；废水排入公司污水处理池再进入城市污水处理系统。

7) 交叉污染

生产车间：调酒间和灌装间的更衣室配置有鞋柜、储物柜、洗手设施（红外感应）、烘手机、风淋室、臭氧消毒设施等，洗手采用洗手液、最后用75%酒精消毒。



包装间更衣室较为简单，基本配置鞋柜、储物柜，洗手设施（红外感应）等设施。

基本齐全。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具存放工器具清洗间，小型工器具统一管理，工器具摆放整齐。

生产车间对调配间、蒸饭间、压滤间、发酵间、灌装车间、包装车间、上瓶间等进行分间管控；

现场观察车间：原辅料库房、包材料库房、成品库房，基本有分区管理；每日进行清理。

8) 化学品管理

审核范围：其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产，企业使用的食品添加剂为琼脂，提供《食品添加剂出入库记录表》、《食品添加剂使用记录表》。

抽《食品添加剂出入库记录表》

名称：琼脂，入库日期：2024.10.12，来料生产日期：2024.03.22，供应商：石狮高新，质量状况：合格，数量：100kg；

名称：琼脂，入库日期：2025.9.4，来料生产日期：2025.8.11，供应商：石狮高新，质量状况：合格，数量：120kg；

名称：琼脂，出库日期：2025.1.2，数量：3944g，质量状况：合格，用途：米酒生产；

名称：琼脂，出库日期：2025.9.17，数量：3690g，质量状况：合格，用途：米酒生产。

抽《食品添加剂使用记录表》

名称：琼脂，日期：2025.1.2，来料生产日期：2024.03.22，供应商：石狮高新，保质期：36个月，用量：3.9kg，用途：米酒生产，使用人：袁守文；

名称：琼脂，日期：2025.1.2，来料生产日期：2025.08.11，供应商：石狮高新，保质期：36个月，用量：3.6kg，用途：米酒生产，使用人：袁守文。

其他化学品：消毒液、洗手液、次氯酸片，提供《清洁消毒剂使用台账》

抽1，日期：2025.01.03，品名/领用数量/用途：洗手液/500g/洗手、消毒液/500g/手部消毒，领用人：孟德芹，审核人：王林。

抽2，日期：2025.07.07，品名/领用数量/用途：洗手液/500g/洗手、消毒液/500g/手部消毒、次氯酸片/8片/脚部消毒，领用人：孟德芹，审核人：王林。

抽3，日期：2025.10.09，品名/领用数量/用途：洗手液/500g/洗手、消毒液/500g/手部消毒、次氯酸片/8片/脚部消毒，领用人：孟德芹，审核人：王林。

基本满足要求。

9) 清洁消毒

企业每日下班前开启臭氧发生器，定时1小时，对调酒间更衣室、灌装间更衣室进行消毒。

提供《更衣室（灌装间）消毒记录表》：



抽 1, 日期: 2025.01.10, 消毒方法: 臭氧, 开始时间: 16:05, 结束时间: 17:05, 操作人: 郭凤阁

抽 2, 日期: 2025.07.31, 消毒方法: 臭氧, 开始时间: 16:11, 结束时间: 17:11, 操作人: 郭凤阁

抽 3, 日期: 2025.10.18, 消毒方法: 臭氧, 开始时间: 16:08, 结束时间: 17:08, 操作人: 郭凤阁

提供《更衣室(调酒间)消毒记录表》:

抽 1, 日期: 2025.01.15, 消毒方法: 臭氧, 开始时间: 16:04, 结束时间: 17:04, 操作人: 郭凤阁

抽 2, 日期: 2025.08.11, 消毒方法: 臭氧, 开始时间: 16:08, 结束时间: 17:08, 操作人: 郭凤阁

抽 3, 日期: 2025.10.20, 消毒方法: 臭氧, 开始时间: 16:06, 结束时间: 17:06, 操作人: 郭凤阁

负责人还介绍说: 生产车间下班前, 会对接触面、地面等各区域进行清洗消毒, 清洗方式: 清洁水冲洗, 消毒方式: 75%酒精消毒。提供《接触面、车间、地面清洗消毒记录》:

抽 1, 日期: 2025.02.11, 清洗消毒开始时间: 16:08, 结束时间: 17:10, 操作人: 李光兰

抽 2, 日期: 2025.08.26, 清洗消毒开始时间: 16:03, 结束时间: 17:03, 操作人: 孟德芹

抽 3, 日期: 2025.10.16, 清洗消毒开始时间: 16:08, 结束时间: 17:08, 操作人: 李光兰

基本满足要求。

10) 虫鼠害防护

生产场地的虫鼠害控制: 虫鼠害防护委托第三方上海朗佳环境科技有限公司进行, 上海朗佳环境科技有限公司每月上门一次进行检查、防虫鼠害作业。

提供《虫害防治合同书》, 被服务方: 苏州桥酒食品有限公司(甲方), 服务方: 上海朗佳环境科技有限公司, 甲乙双方本着平等互利、协商一致的原则, 签订本合同, 以资双方信守执行。服务项目: 甲方为乙方提供以下服务: 控制老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊虫等四害密度, 为建立与完善卫生基础设施、防鼠、防蚊蝇等虫害防御设施提供技术支持。服务期限: 2025年08月01日起至2026年07月30日止。负责人介绍, 企业跟该第三方合同一年一签。2025年8月1日之前, 也是委托上海朗佳环境科技有限公司进行虫鼠害防治。

提供“虫鼠害防治记录”:

抽 1, 作业日期: 2025.01.03, 控制虫鼠害种类: 鼠类、蟑螂、苍蝇、蚊子, 作业情况: 常规服务, 作业区域: 室外毒饵站、室内灭蝇灯, 捕鼠器, 使用药品名称/使用数量: 杀他仗/1.5kg, 灭蝇纸/32张, 作业方式: 更换、检查, 作业情况: 对该单位虫控设施检查, 更换药物及耗材。

抽 2, 作业日期: 2025.04.15, 控制虫鼠害种类: 鼠类、蟑螂、苍蝇、蚊子, 作业情况: 常规服务, 作业区域: 室外毒饵站、室内灭蝇灯, 捕鼠器, 使用药品名称/使用数量: 杀他仗/702g, 灭蝇纸/27张, 作业方式: 更换、检查, 作业情况: 对该单位虫控设施检查, 更换鼠类防治药物及耗材。

抽 3, 作业日期: 2025.09.22, 控制虫鼠害种类: 鼠类、蟑螂、苍蝇、蚊子, 作业情况: 常规服务, 作业区域: 室外毒饵站、室内灭蝇灯, 捕鼠器, 使用药品名称/使用数量: 杀他仗/2kg, 灭蝇纸/28张, 作业



方式：更换、检查，作业情况：对该单位虫控设施检查，更换药物及耗材。

车间、仓库入口区域均设置了挡鼠板和电击式灭蝇灯、捕鼠器等设施，企业每月也会对灭蝇灯、防虫灭鼠设施进行检查，提供《灭蝇灯检查记录表》、《杀虫记录表》。

查看《灭蝇灯检查记录表》，

抽1，检查内容：是否进行清洁、设备是否完好，检查人/日期：郭凤阁/2025.1.16；

抽2，检查内容：是否进行清洁、设备是否完好，检查人/日期：郭凤阁/2025.7.8；

抽3，检查内容：是否进行清洁、设备是否完好，检查人/日期：郭凤阁/2025.10.20。

查看《杀虫记录表》，

抽1，日期：2025.02.20，检查区域：白酒洗瓶间、白酒包装间、包装间、窖池、酿造间、酒库、泡米间，防虫灭鼠措施：灭蝇、灭蚊、防鼠，执行者：上海朗佳，检查人：何永红；

抽2，日期：2025.07.16，检查区域：包材库、果酒调配间、米酒调配间、上瓶间、灌装间、白酒洗瓶间、包装间、窖池、酿造间、酒库、泡米间，防虫灭鼠措施：灭蝇、灭蚊、防鼠，执行者：上海朗佳，检查人：何永红；

抽3，日期：2025.09.17，检查区域：原料间、发酵间、成品库、包材库、果酒调配间、米酒调配间、上瓶间、灌装间、白酒洗瓶间、白酒包装间、包装间、窖池、酿造间、酒库、泡米间、辅料间，防虫灭鼠措施：灭蝇、灭蚊、防鼠，执行者：上海朗佳，检查人：何永红。

11) 人员卫生管理

企业每天会对操作人员的个人卫生进行检查，提供《个人卫生检查记录表》，检查内容：洗手消毒、衣着整洁、头发包裹完全、手指甲是否符合要求、未佩戴首饰、私人物品、有无化妆等，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，需要登记。

13) 返工

部门负责人介绍，若发酵过程出现异常，会做报废处理，不涉及返工。

现场查看生产加工过程中洗瓶工序、压盖工序会出现玻璃瓶的裂纹破损情况，放置于红色废弃物箱内直接作为废弃物处理。询问目前生产过程中没有发生不合格品返工的情况，不合格处理详见质量部审核记录。

现场查看生产现场：

1. 原料验收：主料：糯米（生产日期：2025年10月5日），甜酒曲（生产日期：2025年09月11日）；

2. 调配：将各个原辅料，按照作业指导书的配比进行投料，用均质机进行均质，糖度范围：10-12，pH计范围：4.0-4.5，如超出范围，可进行微调，直至符合要求；

3. 灌装：启动灌装机，检查设备，确保旋转均匀、无卡顿，量杯测量灌装量，确保装量符合要求；灌



装完成，压盖后，确保无异常破损、松动。

4. 巴氏灭菌：采用四段巴氏灭菌高温线，一段 85~92℃，二段 85~92℃，三段 85~92℃，四段 85~92℃，速度标准：32-35Hz，检查流入半成品是否平稳进入。

5、外检：检查瓶盖是否松动、酒瓶是否有破损，是否有杂物、悬浮物、沉淀物。现场询问生产部经理，无客户投诉产品有杂物、瓶盖松动等，产品控制良好，

本批次产品生产日期：2025.10.21

企业的卫生管理基本符合要求。

三、产品放行管理（含原料验收OPRP控制情况）情况

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。

经过识别评价，其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产过程涉及的 OPRP、CCP 点如下：

OPRP：

OPRP	显著危害	行动准则	监控方法	记录	纠偏行动
采购验收	化学危害：限量使用的食品添加剂 生物危害：原材料发霉 物理危害：肉眼可见杂质	索取第三方检测报告	每次检查外包装，抽样检查原材料感官	原辅料验收记录表	1. 自行检验不合格的原料按照公司原料标准进行退货或降级。 2. 需要出具供方检验报告的产品在没有检验报告的情况下拒收。 权威第三方验证的结果不符合要求的原料拒收。
外观检验	物理危害：杂质	每批次检验有无进水、异物、盖不良等现象	查看	外检记录表	产品隔离，由总经理和生产部负责人评估；合格继续使用，不合格报废处理

CCP 点：

CCP	显著危害	关键限值	监控方法	记录	纠偏行动
（配制米酒）巴氏杀菌	生物危害：有害微生物	一段 85~92℃，二段 85~92℃，三段 85~92℃，四段 85~92℃ 速度标准：32-35Hz	监控温度	1、记录表 2、纠正预防措施记录	对潜在不安全产品隔离验证，有销毁



(配制酒) 巴氏杀菌	生物危害：有 害微生物	一段 55~65℃， 二段 70~80， 三段 80~90℃， 四段 80~90℃ 速度标准：30-33Hz	监控温度	1、记录表 2、纠正预防措施记录	对潜在不安全产品隔离验证，有销毁
---------------	----------------	--	------	---------------------	------------------

根据工艺流程查看过程记录：

抽 1，入库时间：2025.1.10，名称：糯米，数量：1000kg，来料生产日期：2025.1.4，供应商：湖州白兔，质量状况：合格。出库时间：2025.1.12，名称：糯米，数量：1000kg，质量状况：合格，备注：2025.1.4；

抽 2，入库时间：2025.10.12，名称：糯米，数量：1000kg，来料生产日期：2025.10.5，供应商：湖州白兔，质量状况：合格。出库时间：2025.10.14，名称：糯米，数量：1000kg，质量状况：合格，备注：2025.10.5；

抽 3，入库时间：2025.1.2，名称：白砂糖，数量：2050kg，来料生产日期：2024.2.24，供应商：龙州南华，质量状况：合格。出库时间：2025.1.2，名称：白砂糖，数量：658kg，质量状况：合格，备注：2024.2.24，出库时间：2025.1.3，名称：白砂糖，数量：823kg，质量状况：合格，备注：2024.2.24……；

抽 4，入库时间：2025.5.7，名称：白砂糖，数量：5000kg，来料生产日期：2025.2.19，供应商：龙州南华，质量状况：合格。出库时间：2025.6.4，名称：白砂糖，数量：805kg，质量状况：合格，备注：2025.2.19，出库时间：2025.6.5，名称：白砂糖，数量：457kg，质量状况：合格，备注：2025.2.19，出库时间：2025.6.8，名称：白砂糖，数量：33kg，质量状况：合格，备注：2025.2.19，……；

抽 5，入库时间：2025.1.2，名称：桂花，数量：200kg，来料生产日期：2024.12.6，供应商：乐瑶，质量状况：合格。出库时间：2025.1.2，名称：桂花，数量：5.3kg，质量状况：合格，备注：2024.12.6，出库时间：2025.1.3，名称：桂花，数量：4.6kg，质量状况：合格，备注：2024.12.6，出库时间：2025.1.4，名称：桂花，数量：7.5kg，质量状况：合格，备注：2024.12.6，出库时间：2025.1.5，名称：桂花，数量：1.3kg，质量状况：合格，备注：2024.12.6……。

查看配制米酒生产记录：

提供了《产品调配记录》，调配产品名称：碧螺春米露，调配时间：2025.9.22，调配产品数量：1.5T，附投料记录：原料名称（碧螺春茶叶、绿茶提取液、琼脂、白砂糖、压料酒、纯净水），投料量（记录有kg数量），操作要求（符合），操作：袁**，核验：章文；另有《成品酒生产投料记录》中体现了各使用原料的生产日期，保证可追溯。

《米露蒸米、发酵工艺记录》，生产日期：2025.9.2，投料数量：10000kg，糯米来料批次：2025.6.16，蒸米时间：10H，蒸米温度：98℃，拌曲温度：29℃，拌曲数量：85kg，酒曲来料批次：2024.10.31，搅拌时间：1分钟/筐，发酵数量：21000kg，责任人：张**；



《米露压榨工艺记录》，生产日期：2025.9.22，投料数量：4960kg，出料率：98%，出料数量：4861kg，操作人：张**，发酵日期：2025.8.29+2025.9.2；

《酒精度测量记录表》，日期：2025.9.23，品名：750ml 碧螺春米露，批次：47250923，酒精计读数：2.2，温度：28.7，折算后酒度：0.9，标准酒度：>0.5，测量人：袁**；

日期：2024.10.11，品名：750ml 桂花米露，批次：51241011，酒精计读数：2.0，温度：29.1，折算后酒度：0.6，标准酒度：>0.5，测量人：袁**；

《米露巴氏灭菌记录表》，日期：2025.9.23，品名：750ml 碧螺春米露，第一段温度标准：85~92℃，实际温度：88℃；第二段温度标准：85~92℃，实际温度：90℃；第三段温度标准：85~92℃，实际温度：90℃；第四段实际温度：90℃；速度：34，责任人：姜**。

CCP1 点验证基本符合要求。

《产出记录表》，日期：2025.9.23，品名：750ml 碧螺春米露，规格：1*6，数量：3065 箱，生产批号：51 25 09 14。

查看配制酒生产记录：

提供《调配记录》，勾调酒品名称：5 度荔枝米酒，勾兑时间：2025.10.15，勾调操作人：王**，勾调酒品数量：4.8T，产品批次号：20251016，附投料记录：原料名称（糯米清酒、苹果汁、荔枝汁、纯净水），投料量（记录有 kg 数量），操作要求（符合），操作：王**，核验：章文；

《产品过滤检查表》，时间：2025.10.15，酒品名称：5 度荔枝米酒，数量：4.8T，设备流速：1T/H，过滤用时：4.8H，过滤操作人：王**，确认人：章文；

《液体错流膜微滤系统清洗记录》，清洗时间：2025.10.19，过滤前后：前，开机时间：8:10，关机时间：11:10，设备清洗时间：2H，反清洗时间：1H，责任人：王**；

《酒精度测量记录表》，日期：2024.10.15，品名：750ml 5 度荔枝米酒，批次：90251016，酒精计读数：6.7，温度：29.5，折算后酒度：5.0，标准酒度：5±1，测量人：王**；

《其他类巴氏灭菌记录表》，日期：2025.10.16，品名：750ml 5 度荔枝米酒，第一段温度标准：55~65℃，实际温度：63℃；第二段温度标准：70~80℃，实际温度：76℃；第三段温度标准：80~90℃，实际温度：89℃；第四段温度标准：80~90℃，实际温度：90℃；速度：30，责任人：姜**。

CCP2 点验证基本符合要求。

《产出记录表》，日期：2025.10.16，品名：750ml 5 度荔枝米酒，规格：1*6，数量：1045 箱，生产批号：90 25 10 16。

包装材料：内包装材料主要为玻璃瓶及盖等，内包装材料每次使用前进行洗瓶吹瓶、生产过程进行目视检查，包装后进行贴标、检测。

外包装材料：纸箱、泡沫垫等。



OPRP1 验证：原料验收，第三方检测报告见采购部审核记录，物料查验见质量部审核记录。

OPRP2 验证：

OPRP2：外观检验：主要体现在《灌封车间灌装过程记录表》中对气密性及异物的检查

抽 1，灌装日期：2025-01-10，产品名称：大米露，灌装规格：750，开始时间：14:30，气密性：正常，净含量：合格，异物：无，结束时间：16:00，记录人：孟德芹。

抽 2，灌装日期：2025-06-03，产品名称：600 果酒，灌装规格：600，开始时间：11:00，气密性：正常，净含量：合格，异物：无，结束时间：11:40，记录人：孟德芹。

抽 3，灌装日期：2025-10-16，产品名称：750 米酒，灌装规格：750，开始时间：8:40，气密性：正常，净含量：合格，异物：无，结束时间：12:15，记录人：孟德芹。

另抽查：2025-10-15 375ml 5 度鲜米酒、2025-06-06 小米露的半成品检验，控制方式基本相同。

2025.10.21 审核现场查看，未发现气密性不良、异物等情况。

OPRP1、OPRP2 点验证基本符合要求。

组织编制了《采购控制程序》、《不符合控制程序》、《过程和产品的监视和测量控制程序》、《产品放行程序》、《食品安全检查制度》、《食品安全文化管理程序》、《原料验收规范》、《留样管理制度》、《前提方案》等要求。在验收标准上，原料主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主；生产过程中，灌装前产品检验：感官、糖度、pH 值、装量等指标，检测合格后灌装。

1. 进货查验：

查看《物料验收单》：

抽查 2025-09-04 进货的琼脂（生产日期：2025-08-11），物料规格：25kg/袋，有效期：2028.08.10，来货数量：120kg，抽样时间：2025.09.04，抽样数量：20kg，供货方：石狮市高新琼脂食品有限公司，供方联系人：徐*，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、外包装描述清楚，无破损，无异常色泽气味，无杂质；2、此批符合厂内检验规范；验收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告，检验项目：感官、砷、铅、明胶和蛋白质等。

抽查 2026-06-12 进货的桂花干（生产日期：2025-06-06），物料规格：6kg/箱，有效期：2027.06.05，来货数量：100kg，抽样时间：2025.06.12，抽样数量：20kg，供货方：平乐县乐瑶食品有限公司，供方联系人：唐*，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、包装完好，保质期和生产日期描述清楚；2、无潮湿霉变，具有对应芳香滋味，无异味，无杂质；3、此批符合厂内检验规范；验收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告。

抽查日期：2025-10-14 进货的甜酒曲（生产日期：2025-09-11），物料规格：10kg/箱，有效期：2026.09.10，来货数量：500kg，抽样时间：2025.10.14，抽样数量：50kg，供货方：安琪酵



母股份有限公司，供方联系人：朱**，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、包装完好，保质期和生产日期描述清楚；2、无潮湿霉变、无异常色泽气味；3、此批符合厂内检验规范；验收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告。

抽查日期：2024-12-11 进货的甜酒曲（生产日期：2024-10-31），物料规格：10kg/箱，有效期：2025.10.30，来货数量：690kg，抽样时间：2024.12.11，抽样数量：80kg，供货方：安琪酵母股份有限公司，供方联系人：朱**，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、包装完好，保质期和生产日期描述清楚；2、无潮湿霉变、无异常色泽气味；3、此批符合厂内检验规范；验收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告。

抽查 2025-10-14 进货的糯米（生产日期：2025-10-5），物料规格：25kg/袋，有效期：2026.10.04，来货数量：8000kg，抽样时间：2025.10.14，抽样数量：200kg，供货方：湖州白兔粮油有限公司，供方联系人：陈**，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、外包装描述清楚；2、无破损、无异常色泽气味，无杂质；3、此批符合厂内检验规范；验收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告。

抽查 2025-2-14 进货的糯米（生产日期：2025-2-10），物料规格：25kg/袋，有效期：2026.02.09，来货数量：10000kg，抽样时间：2025.2.14，抽样数量：200kg，供货方：湖州白兔粮油有限公司，供方联系人：陈**，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、外包装描述清楚；2、无破损、无异常色泽气味，无杂质；3、此批符合厂内检验规范；验收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告。

抽查 2024-10-18 进货的白砂糖（生产日期：2025-02-10），物料规格：50kg/袋，有效期：2026.08.09，来货数量：5000kg，抽样时间：2025.10.18，抽样数量：200kg，供货方：苏州一方糖业食品有限公司，供方联系人：蒋**，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、包装完好，保质期和生产日期描述清楚；2、无潮湿霉变，水溶液味甜，无异味；3、此批符合厂内检验规范；验收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告。

抽查 2025-1-3 进货的白砂糖（生产日期：2024-12-10），物料规格：50kg/袋，有效期：2026.06.09，来货数量：5000kg，抽样时间：2025.1.3，抽样数量：200kg，供货方：苏州一方糖业食品有限公司，供方联系人：蒋**，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、包装完好，保质期和生产日期描述清楚；2、无潮湿霉变，水溶液味甜，无异味；3、此批符合厂内检验规范；验收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告。

抽查 2025-9-30 进货的 750ml 酒瓶（生产日期：2025-09-27），物料规格：784 只/托，有效期：/，来货数量：21952 只，抽样时间：2025.09.30，抽样数量：315 只，供货方：浙江华兴玻璃有限公司，供方联系人：张**，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、外包装描述清楚；



2、瓶内无杂质，无积水；3、瓶身光滑无破损，无异物；3、此批符合厂内检验规范；验收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告。

抽查 2025-5-12 进货的米酒盖（生产日期：2025-05-10），物料规格：2000 只/箱，有效期：/，来货数量：200000 只，抽样时间：2025.05.12，抽样数量：800 只，供货方：青岛沈友制盖有限公司，供方联系人：姜*，验收依据：依厂内检验标准，验收情况：1、外包装描述清楚；2、瓶内无杂质，无积水；3、瓶身光滑无破损，无异物；3、此批符合厂内检验规范；验收签字：王林，提供了对应批次的出厂检验报告

2. 产品调配：

提供产品调配记录：

抽配制米酒调配记录：

调配产品名称：水蜜桃米露 调配时间：2025.10.17，调配产品数量（T）：4.7，酒精度（ $\geq 0.5\text{vol}$ ）：0.98，糖度（10-12）：11.5，pH 值（4.0-4.5）：4.32；

抽配制酒调配记录：

调配产品名称：3 度桂花米露 调配时间：2025.09.23，调配产品数量（T）：4.8，酒精度（ $\geq 3\text{vol}$ ）：3.1，糖度（10-12）：10.5，pH 值（4.0-4.5）：4.47；

3. 成品检验：

1) 提供有《酒精度测量记录》：

抽查配制米酒《酒精度测量记录》

抽 1，检验日期：2025.01.03，品名：750ml 桂花米露，产品批号：51 250103；酒度：0.7，标准酒度： >0.5 ，测量人：袁**。

抽 2，检验日期：2025.04.22，品名：750ml 桂花米露，产品批号：51 250422；酒度：0.7，标准酒度： >0.5 ；品名：750ml 枇杷米露，产品批号：79 250422；酒度：0.7，标准酒度： >0.5 ；品名：750ml 柚子米露，产品批号：80 250422；酒度：0.8，标准酒度： >0.5 ，测量人：袁**

抽 3，检验日期：2025.08.26，品名：320ml 桂花米露，产品批号：46 250826；酒度：0.9，标准酒度： >0.5 ；品名：320ml 荔枝米露，产品批号：46 250826；酒度：0.8，标准酒度： >0.5 ；品名：750ml 荔枝米露，产品批号：39 250826；酒度：0.8，标准酒度： >0.5 ，测量人：袁**。

抽 4，检验日期：2025.10.21，品名：375ml 桂花米露，产品批号：55 251021；酒度：0.8，标准酒度： >0.5 ；品名：300ml 桂花米露，产品批号：49 251021；酒度：0.8，标准酒度： >0.5 ，测量人：袁**。

抽查配制酒《酒精度测量记录》

抽 1，检验日期：2025.03.04，品名：325ml 6 度桂花酒，产品批号：73 250305；酒度：6.0，标准酒度： 6 ± 1 ，测量人：王**。

抽 2，检验日期：2025.05.27，品名：300ml 桂花酿，产品批号：32 250528；酒度：9.2，标准酒度：



9±1, 测量人: 王**。

抽3, 检验日期: 2025.09.27, 品名: 700ml 15度鲜榨米酒, 产品批号: 87 250928; 酒度: 15.6, 标准酒度: 15±1, 测量人: 王**。

2) 提供有《苏州桥酒食品有限公司检验报告单》:

抽查配制米酒成品检验报告:

抽1, 样品名称: 水蜜桃米露, 批次号: 37 250224, 规格: 750ml/瓶, 质保期: 1年。生产日期: 2025.2.24, 报告日期: 2025.2.24, 产品标准代号: Q/SZQ 0005S, 检验项目: 色泽、滋味与气味、组织状态、酒精度、净含量等, 结果判定: 合格, 检验员: 袁**, 审核: 郭**

抽2, 样品名称: 桂花米露, 批次号: 55 250702, 规格: 375ml/瓶, 质保期: 1年。生产日期: 2025.7.2, 报告日期: 2025.7.2, 产品标准代号: Q/SZQ 0005S, 检验项目: 色泽、滋味与气味、组织状态、酒精度、净含量等, 结果判定: 合格, 检验员: 袁**, 审核: 郭**

抽3, 样品名称: 桂花米露, 批次号: 49 251021, 规格: 300ml/瓶, 质保期: 1年。生产日期: 2025.10.21, 报告日期: 2025.10.21, 产品标准代号: Q/SZQ 0005S, 检验项目: 色泽、滋味与气味、组织状态、酒精度、净含量等, 结果判定: 合格, 检验员: 袁**, 审核: 郭**

抽查配制酒成品检验报告:

抽1, 样品名称: 青梅酒, 批次号: 69 250303, 规格: 300ml/瓶, 质保期: 3年。生产日期: 2025.3.3, 报告日期: 2025.3.3, 产品标准代号: Q/SZQ 0008S, 检验项目: 色泽、滋味与气味、组织状态、酒精度、净含量等, 结果判定: 合格, 检验员: 王**, 审核: 郭**

抽2, 样品名称: 桂花酿, 批次号: 32 250528, 规格: 300ml/瓶, 质保期: 3年。生产日期: 2025.5.28, 报告日期: 2025.5.28, 产品标准代号: Q/SZQ 0008S, 检验项目: 色泽、滋味与气味、组织状态、酒精度、净含量等, 结果判定: 合格, 检验员: 王**, 审核: 郭**

抽3, 样品名称: 桂花酿, 批次号: 32 251023, 规格: 300ml/瓶, 质保期: 3年。生产日期: 2025.10.23, 报告日期: 2025.10.23, 产品标准代号: Q/SZQ 0008S, 检验项目: 色泽、滋味与气味、组织状态、酒精度、净含量等, 结果判定: 合格, 检验员: 王**, 审核: 郭**

企业每年委托第三方机构进行一次全检, 提供成品第三方检测报告:

配制米酒 样品名称: 桂花米露(米酒), 报告编号: WPVS251501, 检测单位: 苏州市产品质量监督检验院, 签发日期: 2025年4月25日, 检测项目: 感官、酒精度、总酸、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、胰腺磺胺酸钾、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、诱惑红、单件净含量等19项, 结果: 合格。

配制酒 样品名称: 6%vol桂花酿, 报告编号: WPF5253566, 检测单位: 苏州市产品质量监督检验院, 签发日期: 2025年8月27日, 检测项目: 感官、酒精度、总糖、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、乙酰磺胺酸钾、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、



诱惑红、单件净含量、三氯蔗糖、展青霉素、栀子黄等22项，结果：合格。

4、留样：

提供了《产品留样记录表》：

抽1，品名：750ml 桂花米露，生产日期：2025.6.4，留样数量：3，记录人：孙**

抽2，品名：750ml 3度桂花米露，生产日期：2025.8.28，留样数量：3，记录人：孙**

抽3，品名：750ml 5度荔枝米露，生产日期：2025.10.16，留样数量：3，记录人：孙**

未记录产品保质期，建议增加，已现场沟通。

产品验证，见食品安全小组审核记录。

实验室设在车间外部，为理化检验区，检测项目主要有 pH 值、比重、糖度、装量、酒精度等，基本能满足其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产的监视和检验要求。

四、监视和测量管理情况：

公司在管理手册中对监视和测量资源进行了要求，策划了《监视和测量装置控制程序》。查《设备清单》，企业主要检测监控设备有：酒精计，电子台秤，电子天平，水银温度计、温湿度计，pH 计，数显测糖仪，气密性检测仪、量筒、可燃气体报警器等，提供了校准证书，抽取：

酒精计 证书编号：225001826，校准日期：2025-08-04，校准机构：苏州市吴江区检验检测中心

电子天平 证书编号：125012187-002，检定日期：2025-08-08，检定结论：符合 II 级，检定机构：苏州市吴江区检验检测中心

电子台秤 证书编号：125012189-002，检定日期：2025-08-04，检定结论：符合 III 级，检定机构：苏州市吴江区检验检测中心

温湿度计 证书编号：125012194，校准日期：2025-08-08，校准机构：苏州市吴江区检验检测中心

水银温度计 证书编号：125012195-004，校准日期：2025-08-08，校准机构：苏州市吴江区检验检测中心

pH 计 证书编号：125012193-002，校准日期：2025-08-04，校准机构：苏州市吴江区检验检测中心

手持式糖量仪 证书编号：802769909-001，校准日期：2025-09-11，校准机构：苏州计量测试院有限公司

气密性检测仪 证书编号：22501794，校准日期：2025-08-05，校准机构：苏州市吴江区检验检测中心

量筒 证书编号：125012184-004，校准日期：2025-08-06，校准机构：苏州市吴江区检验检测中心

灌装机（型号 CG30-24H）的检定证书 证书编号：125012186-003，检定日期：2025 年 08 月 06 日，检定结论：符合±2%，检定机构：苏州市吴江区检验检测中心

压力表检定证书 1， 证书编号：125013922-001，检定日期：2025 年 09 月 09 日，检定结论：符合 2.5



级，检定机构：苏州市吴江区检验检测中心

压力表检定证书 2，证书编号：125013922-002，检定日期：2025 年 09 月 09 日，检定结论：符合 1.6 级，检定机构。

企业于 2024 年 11 月开始使用燃气，并安装有可燃气体报警器，但未能提供有效期内的校准报告。提出轻微不符合。

监视测量管理基本符合要求。

五、食品防护

公司在管理手册的 8.16 食品防护 针对人为的破坏或蓄意污染等情况，企业建立、实施和改进食品防护计划，策划了《食品安全内部报告管理程序》、《食品防护计划管理程序》、《食品安全文化管理程序》、《易碎品控制管理程序》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

制定了《食品安全防护计划》，计划从以下方面对食品防护进行了评估：外部、内部、加工、原料库/车间、水、人员、信息、供应链等，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。

提供《食品安全防护评估表》对外部安全、内部安全、加工安全、储存安全、供应链安全、水和冰的安全、人员安全、信息安全、实验室等进行评估；评估人签字：何永红；评估日期：2025 年 08 月 20 日。

提供《食品防护计划演练记录》，演练目的：为了避免和预防食品安全事故的发生，验证《食品防护计划》的适宜性和有效性，确保食品安全和人员物品的安全；演练时间：2025 年 08 月 15 日；参加人员：人事行政部、销售部、生产部人员；演练项目：外来人员未经许可进入仓库区域；演练总结：本次演练验证了《食品安全防护计划》的有效运行，提高了应对性和快速反应的能力，有利于企业为员工创造一个安全的工作环境，为顾客提供有质量保证的产品。编制：魏琼英、审核：何永红、批准：封其稳，2025.8.15。

提供《食品安全防护计划有效性验证》，评估和确认人员：食品安全防护小组；验证结论：有效；验证日期：2025 年 08 月 15 日。

——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《出库单》、《入库单》，记录有数量、库存等信息；

——生产车间加工用水主要是自来水，每年送第三方进行检测，确保生产用水的质量；

——现场化学品在指定位置存放，单独存放。

六、食品欺诈

公司制定有《食品欺诈预防控制程序》，对所有食品原材料或原材料组进行成文的脆弱评估，以评定或冒牌的潜在风险，在原材料被看做是掺假或冒牌的高风险的情况下，制定相应的保障措施（适用时）和测试流程等，每年至少一次正式评估。



提供《薄弱性评估表》，覆盖了白砂糖、酒曲、糯米、桂花、水蜜桃汁、荔枝汁、琼脂、酒曲等，对原材料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度等进行综合评估，评估结果均为低风险；编制：何永红、批准：封其稳 2025.7.1。

提供《食品欺诈预防计划》，包括原辅料名称、确定存在的薄弱环节、相应计划使用的欺诈预防手段，提供了相应的控制措施。

查看《食品欺诈预防计划确认记录》，确认时间：2025年7月1日；确认人：何永红；确认结论：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。

查看《食品欺诈预防计划验证记录》，验证日期：2025年08月20日；验证人：食品安全小组；验证结论：通过对食品欺诈中原料采购、生产加工过程和制售销售过程的验证，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，食品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。

七、过敏原控制

公司策划了编制了《过敏源控制程序》、《风险和机遇的应对措施控制程序》，基本符合标准要求。现场提供了《产品过敏原分析统计表》按照含麸质谷类及其制品、甲壳纲类及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、花生类及其制品、大豆类及其制品、乳类及其制品、坚果类及其制品、亚硫酸盐（10ppm以上）、芹菜及其产品、羽扇豆及其制品、软体动物及其制品、芥末及其产品、芝麻及其产品等14大类进行了识别，结合公司其他酒（配制酒：露酒、其他（配制米酒））的生产产品的生产情况，评估结果：本公司不涉及过敏原。

八、设计和开发

在手册8.3 产品设计和开发对设计和开发进行了说明，对设计开发设计开发过程进行了管理。

生产部、质量部共同负责新产品的的设计、开发，主要开发人员生产人员，生产部经理从事食品行业20多年，具有一定的产品开发的相关经验，能力满足公司设计和开发的需要。

查公司管理手册 8.3 产品设计开发条款，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。

提供《设计开发方案》：



项目名称：4度凤梨清米酒开发，起止日期：2025.8.15~2025.8.25，

设计内容（包括产品主要功能、性能、技术指标，主要结构等）：

——原料选择：凤梨浓缩汁：福建绿泉食品凤梨浓缩果汁；清米酒：使用单边发酵技术发酵的18度糯米清米酒；苹果汁：福建绿泉食品脱色脱酸苹果汁。

——调配：工具：玻璃搅拌棒、烧杯、蒸馏器具、糖度计、pH计等

——步骤：1. 多次试验确定凤梨浓缩汁的最佳添加量。2. 确定好酒精度后添加清米酒。3. 搅拌均匀。4. 测量糖度值及pH。

编制：章文/日期：2025.8.15，审核：何永红/日期：2025.8.15，批准：封其稳/日期：2025.8.15。

提供《设计和开发评审报告》：

项目名称：4度凤梨清米酒开发

设计开发阶段：输出

负责人：王晓萌

评审人员：封其稳、何永红、章文、王壮壮，

评审结论：可满足开发要求，编制/日期：章文/2025.8.15，批准/日期：封其稳/2025.8.15。

提供《设计开发验证报告》：

项目名称：4度凤梨清米酒开发，

试运行起止日期：2025.8.15-2025.8.25，

针对输入要求的各专项检查报告内容摘要及其结论：多次重复按配方调配，由不同研发人员进行操作，比较成品的一致性。

设计开发验证结论：多次制作的成品在口味、外观和清澈度上基本一致，表明制作工艺稳定可靠。酒精度检测结果及Ph值、糖度均符合设计要求。

对验证结论的跟踪结果：可正常实施

编制/日期：章文 2025.8.25，批准/日期：封其稳 2025.8.25

提供《设计和开发输出记录》：

项目名称：4度凤梨清米酒开发，设计开发阶段：输出，输出时间：2025.8.25

满足设计和开发输入要求的输出文件：

——最终配方：水、清米酒、浓缩凤梨汁12%、苹果汁

——制作工艺：1. 浓度杨梅汁稀释后添加。2. 苹果汁称量后添加。3. 添加清米酒定容，搅拌均匀。4. 测量酒精度、糖度值。

——参数表：糖度值13+1、酒精度4%vol+1

包含或引用的产品接收准则：配制酒等相关法律法规



编制：章文，批准/日期：封其稳/2025.8.25

设计开发控制基本符合。

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

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《内部审核计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核时间、审核组成员及审核安排等信息。

审核日期：2025.9.12-2025.9.13，审核组组长：何永红；组员：章文；参加了公司组织的内审员培训，能力基本符合要求。

查《内部审核实施计划》覆盖了FH的2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》：抽生产部审核条款F9.2/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：生产部，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9月15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：1、公司已经按文件化管理体系的规定开展体系活动，活动的结果基本是有效的。体系符合ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准要求；2、公司管理层积极投入贯标工作，并以身作则，推动管理体系的运行，全公司职工能够积极参与贯标活动；3、在检查中发现对管理手册等相关文件的学习还不够，个别部门对体系还不是很了解；工作不够细致，在文件控制、记录控制、过程控制、现场管理、员工的宣导培训、客户满意度调查等方面还需加大工作力度，改善活动效果。

基本满足标准要求。

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。

本次管理评审日期：2025年9月19日，查《管理评审计划》，计划于2025年9月19日进行管理评审，编制：何永红，批准：封其稳，日期：2025年9月16日。

管理评审会议于2025年9月19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、评审依据、评审范围、管理评审的方式、管理评审的内容、管理评审的建议、管理评审的结论等，记录人：何永红；批准：封其稳，日期：2025年9月19日；

管理评审的建议

1. 食品安全方针和目标是否修订：方针和目标基本体现现阶段的要求，暂时不需修订。

2. 针对食品安全的改进的建议：建议针对管理手册，程序文件进行培训。

3. 资源需求：目前公司根据客户订单的情况来看，人\机\料\法及工作环境均能满足客户的要求。但是随着公司的进一步的发展。总经理要适时对公司的各项资源进行评估。总的来说，公司全体应进一步努力，认真学习标准和体系文件，提升管理水平。

管理评审改进决策：组织员工学习管理手册、程序文件，各位员工按照标准要求去做事。

改进建议由人事行政部负责落实，2025.9.20进行了培训，提供有培训记录，培训有效。

管理评审的结论：本公司的管理体系是符合 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，体系运行是适宜的、充分的、有效的。

基本符合。

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》10.1 条款进行了规定，同时策划了《不符合控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

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；ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）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。

——顾客投诉处理等主要由销售部负责，目前暂未发生客户投诉。

与总经理交流，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 10.2 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。

总经理表示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:对于食品安全管理体系,组织公司人员管理体系标准进行系统的培训等方式来持续改进管理体系。

日常改进通过以下方面进行:进行员工的体系知识培训,提高体系意识;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;管理方针、管理目标现状及实施状况;内外部审核结果;监视和测量结果;纠正措施;管理评审;顾客投诉处理;监管部门抽查等;具体见各部门运行记录。

控制基本合理。

3) 投诉的接受和处理情况:

公司在《管理手册》中 8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定,并策划了《食品撤回控制程序》,公司规定了在发生产品撤回和召回情况时,对需要召回的情形及召回的流程进行了规定,内容符合要求,规定了各部门(采购、销售、人事)的职责,撤回/召回流程等,策划基本合理。

经沟通,公司产品质量稳定,未发生重大的食品安全问题投诉,无产品召回情况的发生。

公司依据程序文件的规定于 2025 年 9 月 11 日进行了模拟召回的演练。查有产品召回计划、产品召回记录、产品召回报告等。

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:人数由 38 人变更为 44 人
- 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:人事行政部/F7.2、H3.2;食品安全小组/F8.8.1、H4.5,现场验证纠正及纠正措施有效。

五、认证证书及标志的使用



经沟通，认证证书、标志在本次认证周期内主要用于向客户宣传或投标时使用，符合要求。未发现违规使用。

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，苏州桥酒食品有限公司的

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 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 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:钱涛



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。