

项目编号：11216-2025-H

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：邯郸市绿而康脱水蔬菜食品有限公司

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）： 柯林平

报 告 日 期： 2025 年 11 月 7 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 81

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

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

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

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

承诺人 审核组长：张 丽
组 员：柯林平



受审核方名称：邯郸市绿而康脱水蔬菜食品有限公司

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
1	张丽	组长	审核员	2023-N1HACCP-3216621	CII-1
2	柯林平	组员	审核员	2024-N1HACCP-4050340	CII-1

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王香丽、白亚辉	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（**危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）**）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：

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 单体系审核 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：\

d) 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。

e) 适用的食品安全及卫生标准：《脱水蔬菜根菜类》（NY/T959-2006）、《脱水蔬菜叶菜类》（NY/T960-2006）、《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)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11月06日 14:00至2025年11月07日 17:00 实施审核。

审核覆盖时期：自2023年7月10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: 位于河北省邯郸市经济开发区南沿村镇西张寨村北邯郸市绿而康脱水蔬菜食品有限公司蔬菜制品（热风干燥蔬菜）的加工

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南沿村镇西张寨村北

办公地址：河北省邯郸市经济开发区南沿村镇西张寨村北

经营地址：河北省邯郸市经济开发区南沿村镇西张寨村北

1.5.4 一阶段审核情况：

于2025年11月05日 14:00至2025年11月05日 18:00进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：危害控制、预备步骤、危害分析与制定控制措施、危害控制计划的确认、HACCP体系验证。

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：办公室 5.3、3.2；

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（或提交 纠正措施计划）时限：2025年12月7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11月6日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合项关注，HACCP体系验证。

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：无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2005年12月8日 体系实施时间：2023年7月10日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照

统一社会信用代码：911304297825938742

名称：邯郸市绿而康脱水蔬菜食品有限公司

注册资本：2500 万

成立日期：2005年12月8日

类型：有限责任公司(自然人独资)

营业期限：至2025年12月7日

法定代表人：王平现

许可项目：食品生产；食品销售（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）一般项目：食用农产品初加工；食用农产品批发；货物进出口；贸易经纪。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）

登记机关：邯郸市经济开发区市场监督管理局

注册地址：河北省邯郸市经济开发区南沿村镇西张寨村北

核准日期：2025年5月16日

食品生产许可证

编号：SC11613047100633

食品类别：蔬菜制品

生产地址：河北省邯郸市经济开发区南沿村镇西张寨村北

明细：蔬菜干制品/热风干燥蔬菜

签发日期：2023年7月28日

出口食品生产企业备案证明

备案编号：1300/08149

企业名称：邯郸市绿而康脱水蔬菜食品有限公司



企业地址:河北省邯郸市经济开发区南沿村镇西张寨村北

备案品种:速冻果蔬类、脱水果蔬类

有效期:长期

中华人民共和国石家庄海关

2025年9月4日

中华人民共和国海关总署监制

对外贸易经营者备案登记表

备案登记表编号: 02621106

经营者中文名称: 邯郸市绿而康脱水蔬菜食品有限公司

经营者类型: 有限责任公司

住所:河北省邯郸市经济开发区南沿村镇西张寨村北

经营场所:河北省邯郸市经济开发区南沿村镇西张寨村北

登记日期: 2018年8月14日

海关进出口货物收发货人备案回执

邯郸海关

2020年10月26日

中华人民共和国海关报关单位注册登记证书

海关注册编码:1304960244

组织机构代码:***742

企业名称:邯郸市绿而康脱水蔬菜食品有限公司

企业住所:河北省邯郸市经济开发区南沿村镇西张寨村北

企业经营类别:进出口货物收发货人

注册登记日期:2006年11月30日

法定代表人:王平现

有效期:长期

注册海关: 邯郸海关

核发日期:2016年1月12日

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 19人。

倒班/轮班情况(若有, 需注明具体班次信息): 无

4) 范围内产品/服务及流程:

1原料验收—2入库储存—3复烘干—4去石—5破碎—6色选—7挑选、磁选—8金属探测—9色选—10筛选(粉)—11包材验收/成品包装—12入库储存

CCP1: 复烘干

显著危害: 生物的致病菌;

关键限值: 温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ (限值 75°C), 产品水分 $\leq 8\%$;

CCP2: 金属探测

显著危害: 物理危害/金属碎屑;



关键限值：Fe直径 $\leq \phi 0.8\text{mm}$ 、SUS直径 $\leq \phi 1.2\text{mm}$ 、非铁的直径 $\leq \phi 1.0\text{mm}$ ；

企业外包过程为：运输、报关/通关/货代公司、检验检测、检定校准。

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

企业有策划并保持文件化的信息，企业策划 HACCP 管理手册 LEK-SC-H-2023 (第 B/1 版)、HACCP 计划 LEK-B/0-2023、企业良好卫生规范 LEK -WSGF-2023、管理制度汇编、应急预案、运行记录等体系文件，策划的体系文件基本充分，策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际；一体化管理体系文件自 2023 年 7 月 10 日发布、实施，成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。

总经理负责制定、实施和保持食品安全方针，如下：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意；

总经理在企业的相关职能和层次上为 HACCP 体系制定食品安全目标：查见《HACCP 管理手册》中规定了公司管理目标：“食品安全质量事故为零”，与食品安全方针保持一致；可测量；与适用的合规义务相适应；适当时予以更新；查 2023 年下半年和 2024 年度，2025 年 10 月份之前目标考核结果达到了策划的结果：

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
	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
办公室	适用文件的有关版本得到率 100%	年得到数/总数 $\times 100\%$	100%	达标	合格
	培训计划完成率 100%	年完成数/总数 $\times 100\%$	100%	达标	合格
	岗前培训合格率 100%	年合格数/总数 $\times 100\%$	100%	达标	合格
销售部	顾客食品安全投诉处理率 100%	年处理数/总数 $\times 100\%$	100%	达标	合格
采购部	供货到位及时率 100%	年及时数/总数 $\times 100\%$	100%	达标	合格
	合格供方评价、验证率 100%	年评价、验证数/总数 $\times 100\%$	100%	达标	合格
品管部	应检漏检、错检率为 0	每年实际发生情况	未发生	达标	合格

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

管理承诺： 总经理王平现通过以下活动，提供建立和实施 HACCP 体系所作承诺的证据：对 HACCP 体系的有效性负责；将满足顾客和法律法规对食品安全要求的重要性传达到企业的各级人员；确保制定的食品安全方针和目标与企业的战略方向一致；确保将 HACCP 体系的要求整合到企业的运营管理之中；确保企业食品安全文化的推行；进行管理评审；确保各级员工关注食品安全问题，并鼓励有效的内部报告；确保资源的获得。

合规义务： 有识别法律法规要求、顾客要求及与 HACCP 体系有关的相关方的需求和期望，并从中识别确定其合规义务；现场见企业保留确定的合规义务的文件有：营业执照、生产许可证、销售合同、执行标准、法律法规一览表、检验报告等。

食品安全文化： 总经理王平现承诺确保履行食品安全责任，建立企业的食品安全文化，包括：通过培训让员工知晓企业食品安全文化，形成良好的食品安全意识；传播和有效沟通企业的价值观，确保各级员工积极参与企业的食品安全文化建设，及时获得员工的反馈信息；对食品安全文化活动及绩效进行评价，必要时加以改进。

职责、权限与沟通： 食品安全小组组长负责向总经理报告管理体系绩效和改进的机会；总经理负责管理体系变更事项的角色和职责的指派工作；通过文件，会议，培训等方式将职责、权限传达到企业内部各



层级；组织的职责和权限分配适宜，审核周期内未发生变化，基本符合要求。

前提计划/良好卫生规范/CCP1监控：与王平现沟通，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；企业对良好卫生规范的运行实施监视和测量；策划了关于场所及周边环境：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；负责人王平现介绍，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，合格后方可使用；企业有供水、排水图，日常对供水管道进行维护；提供了水质检验报告：样品名称：生产用水 委托单位：邯郸市绿而康脱水蔬菜食品有限公司 检验类别：委托检验 检验机构：奥迈检测有限公司 报告时间：2025年6月6日 检验检测依据：GB 5749-2022 检测结论：符合标准要求；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；据负责人王平现介绍，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，洗手消毒池为脚踩式，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平现，对消毒液的浓度及清洗方法和要求清楚；虫鼠害控制：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.....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；现场查看：蔬菜制品（热风干燥蔬菜）的加工过程：现场巡视，生产加工设备状态良好；监视测量资源状态良好；现场观察：工厂四周环境良好、厂房结构合理，防蝇虫、防鼠设施完好，满足企业 GHP 要求；现场产品：蔬菜制品（热风干燥蔬菜）的加工 原料验收 供应人员采购的原辅材料入库前，检验员要按照其检验标准仔细检测，检测合格方可入库；复烘干 现场观察：烘箱温度70℃，1000转，开始进料；操作工：国银学，控制自动温度调节器，现场沟通，片状产品水分<6%，粒状、粉状产品水分<6% 每隔2小时记录烘烤温度和进料转速；去石 将复烘干后的蒜片、洋葱片、胡萝卜片进入去石机去石，操作工：国银学；色选 现场观看将去石后的蒜片、洋葱片、胡萝卜片进入色选机色选，剔除颜色不一致的产品或杂质，操作工：白亚辉、王香丽；挑选、磁选 色选后进行二次挑选磁选，剔除颜色不一致的产品或杂质，操作工：赵天军；破碎 根据客户的具体要求，将蒜片、洋葱片、胡萝卜片破碎做成不同规格，如蒜片、洋葱片5-8目、8-16目、40-80目，胡萝卜片5*5mm、10*10mm，操作工：刘晓翠；色选 将蒜片、洋葱片、胡萝卜片进入色选机色选。剔除颜色不一致的产品或杂质，操作工：刘淑芬；筛选 根据客户需求选择不同大小口径振动筛进行筛选（5-8目、8-16目、40-80目）操作工：王晓粉；金属探测 分别将Fe金属、不锈钢SUS、非铁等标准牌放在传送带的左、中、右的位置上依次检测，然后将标准牌放在产品上面、中间、下面重复此程序，全部合格则视为此时的金属探测仪为正常，并将检测结果记录于金属探测CCP2监控记录金属探测技术参数为Fe直径 $\leq \phi 0.8$ mm，SUS直径 $\leq \phi 1.2$ mm，非铁的直径 $\leq \phi 1.0$ mm，检测人员：焦赛莹；打粉 蒜片、洋葱片破碎后进入粉碎设备进行打磨粉碎，制作成粉状（100-120目）操作工：王小全、张平平；筛选 根据客户需求选择不同大小口径振动筛进行筛选（100-120目）操作工：郝静芬、王世辉；包装后入库。入库时注意规范码垛，避免产品受潮，产品应离墙离地10公分左右，避免出现纸箱破损、污染纸箱等问题；提供“烘干车间记录”日期：20250918 原料名称：洋葱片 数量：18.8T 原料批号：20250905 成品数量：16.7T 次品数量：0.5T 成品批号：H20250918 审核员：王香丽 备注：福荣烤葱粉、白葱粉；提供“烘干车间记录”日期：20251023 原料名称：蒜片 数量：6.15T原料批号：20250926 开机停机时间：8：00~17：00 监测温度：71° C 成品数量：5.24T 次品数量：0.2T成品批号：H20251023 审核人：王香丽 备注：广州天康蒜粉；



提供“烘干车间记录”日期：20250326 原料名称：胡萝卜粒 数量：500kg 原料批号：20250326 开机停机时间：8：00~10：30 监测温度：70° C 成品数量：70kg 次品数量：0.08T 成品批号：H20250326 审核人：王香丽；现场与王平现沟通，CCP1的CL为：复烘干温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ （限值 75°C ），产品水分 $\leq 8\%$ ，以上对复烘干温度有记录，未见对产品水分的记录，王平现介绍通过温度和时间可以控制好水分，产品水分通过是成品检验进行验证；提供“去石机检查记录”检查日期：20250908 卫生情况：良好 去石数量：良好 检查人：*永刚 审核人：王香丽；检查日期：20251023 卫生情况：良好 去石数量：良好 检查人：王** 审核人：王香丽；检查日期：20250116 卫生情况：良好 去石数量：良好 检查人：王** 审核人：王香丽 检查日期：20250605 卫生情况：良好 去石数量：良好 检查人：王** 审核人：王香丽；提供“色选机检查记录”日期：20250908 光源是否完好：ok 气管通畅情况：ok 设备清洁情况：良好 杂质筛选：正常 记录人：郝** 日期：20251023 光源是否完好：ok 气管通畅情况：ok 设备清洁情况：良好 杂质筛选：正常 记录人：王** 日期：20250326 光源是否完好：ok 气管通畅情况：ok 设备清洁情况：良好 杂质筛选：正常 记录人：王**；提供20250918“设备点检记录”名称：光学色差颗粒选别机 型号：6SXZ-256（CCD）项目包括：电源装置接试、驱动电机听辨、润滑系统目视、加油等，负责人：王香丽；提供20251023“设备点检记录”名称：光学色差颗粒选别机 型号：6SXZ-256（CCD）项目包括：电源装置接试、驱动电机听辨、润滑系统目视、加油等，负责人：王香丽；提供“磁棒清理记录”日期：20250918 时间：12：00 位置/编号：复烘车间 清磁数量：16 个 清理人：王晓粉 检查人：王世辉 时间：12：00 位置/编号：复烘、粉粒车间 清磁数量：20 个 清理人：王晓粉 检查人：王世辉；日期：20251023 时间：12：00 位置/编号：复烘车间 清磁数量：20 个 清理人：王世辉 检查人：王香丽 时间：17：00 位置/编号：复烘车间 清磁数量：20 个 清理人：王世辉 检查人：王香丽 日期：20250303 时间：12：00 位置/编号：复烘车间 清磁数量：20 个 清理人：王世辉 检查人：王香丽 时间：18：00 位置/编号：复烘车间 清磁数量：20 个 清理人：王世辉 检查人：王香丽；提供“湿度监控记录”日期：20250918 时间：9：00 位置：粉粒车间 湿度：39 是否合格：ok；日期：20251023 时间：14：30 位置：复烘车间 湿度：34 是否合格：ok 日期：20250326 时间：9：00 位置：复烘车间 湿度：36 是否合格：ok 日期：20250326 时间：14：30 位置：挑选车间 湿度：35 是否合格：ok；提供“粉、粒车间记录”日期：20250918 原料名称：洋葱片 成品数量：85 袋*25kg 成品批号：KCF20250918 半成品：飞粉 批号：KCF20250918 数量：0.08T 次品数量：0.01T 审核人：王香丽 日期：20251024 原料名称：蒜片 原料数量：3.325T 原料批号：H20251023 成品数量：125 箱*25kg 成品批号：SF20251024 半成品/规格：飞粉 批号：SFF20251025 数量：0.04T 次品数量：0.01T 审核人：王香丽 备注：广州天康蒜粉；提供“X 光机监控记录”日期：20250918 14：00 产品名称：烤洋葱粉 运转是否正常：ok 检查人：李** 复核：王香丽 日期：20251024 10：00 产品名称：蒜粉 运转是否正常：ok 检查人：李** 复核：王香丽；提供“粉碎机检查记录”日期：20250922 卫生情况：良好 设备完好性：ok 检查人：寇永刚 日期：20250921 卫生情况：良好 设备完好性：ok 检查人：寇永刚 日期：20251025 卫生情况：良好 设备完好性：ok 检查人：王小全 日期：20250326 卫生情况：良好 设备完好性：ok 检查人：王小全；提供“筛网检查记录”日期：20250918 位置：复烘、粉粒 数量：3 有无破损：无 有无异物：无 检查人：李** 日期：20250920 位置：复烘、粉粒 数量：3 有无破损：无 有无异物：无 检查人：李** 日期：20251025 位置：复烘车间 数量：5 有无破损：无 有无异物：无 检查人：王小全 日期：20250326 位置：复烘车间 数量：5 有无破损：无 有无异物：无 检查人：王小全；提供“运输车辆卫生检查记录”检查标准/项目：车内是否有杂物 检查情况：无 车厢内是否有潮湿或有水渍 检查情况：无 是否同别的货物拼装 检查情况：无 同车辆是否



有过敏源食物 检查情况:无 车辆防雨设施是否齐全 检查情况:无 司机证件是否齐全 检查情况:齐全
车牌号:冀EV8492 数量:16 吨 生产批号:FCF20250918、CF20250921 检查人:庞雪 审核人:王香丽
日期:20250925 车牌号:冀E3GP96 数量:200 箱*25kg 生产批号:SF20251024 检查人:庞雪 审核人:
王香丽 日期:20251029;提供“包材使用记录”产品名称:烤葱粉 批号:KCF20250918 生产日期:
20250918~21 包材名称:纸塑复膜袋 包材批号:20250324 规格:55*90 领取数量:440条 使用数量:440
条 耗损:0 包材名称:内膜袋 批号:20250324 规格:57*105*50 领取数量:440条 使用数量:440 条 耗
损:0;提供“包材使用记录”产品名称:蒜粉 批号:KCF20251024 生产日期:20251024~25 包材名称:
纸箱 包材批号:20251013 规格:430*320*300 领取数量:200条 使用数量:200 条 耗损:0包材名称:
铝箔袋+内袋 批号:20250901 规格:49*62*9/51*80*7.3 领取数量:200 套 使用数量:200 套 耗损:0 提
供“包材使用记录”产品名称:胡萝卜粒 批号:ALB20250326 生产日期:20250326 包材名称:纸箱 包
材批号:20250105 规格:43*30*30 领取数量:20个 使用数量:20个 耗损:0 包材名称:铝箔袋+内袋 批
号:20250212 规格:55*67*9 领取数量:20套 使用数量:20套 耗损:0;提供“产前/批换检查记录”
日期:20250918 产品名称:烤洋葱粉 产品批号:KCF20250918 上批产品名称:大蒜粉 上批产品批号:
SF20250817 产前检查:ok 换批检查:ok 检查人:王晓粉 日期:20250921 产品名称:白洋葱粉 产品批
号:KCF20250921 上批产品名称:烤洋葱粉 上批产品批号:SF20250918 产前检查:ok 换批检查:ok 检
查人:王晓粉 日期:20251024 产品名称:蒜粉 产品批号:SF20251024 上批产品名称:洋葱粉 上批产
品批号:SF20250921 产前检查:ok 换批检查:ok 检查人:王世辉 日期:20250326 产品名称:胡萝卜
粒 产品批号:ALB20250326 上批产品名称:烤洋葱粉 上批产品批号:KCF20250304 产前检查:ok 换批
检查:ok 检查人:王世辉;提供“刀具、缝包针收发、检查记录”日期:20250918 名称:剪刀 发放数:
1 回收数:1 破损情况:0 检查人:王世辉 日期:20250919 名称:缝包针 发放数:1 回收数:1 破损
情况:0 检查人:王世辉 日期:20250920 名称:缝包针 发放数:1 回收数:1 破损情况:0 检查人:
王世辉 日期:20251023 名称:缝包针 发放数:1 回收数:1 破损情况:0 检查人:王世辉 日期:20250326
名称:缝包针 发放数:1回收数:1 破损情况:0 检查人:王世辉.....提供“手套收发记录”日期:20250918
发放数:20 只 回收数:20 破损情况:0 记录人:王世辉 日期:20250919 发放数:10 只 回收数:20 破
损情况:0 记录人:王世辉 日期:20251025 发放数:8 只 回收数:8 破损情况:0 记录人:王世辉 日
期:20250326 发放数:10只 回收数:10 破损情况:0 记录人:王世辉.....提供“车间清洗消毒记录”
时间:20250918 铲子 消毒剂及其浓度:100PPM次氯酸钠 浓度确认:ok 是否按照规定进行消毒:是 操
作人:王晓粉 检查人:王香丽 时间:20250919 铲子 消毒剂及其浓度:100PPM次氯酸钠 浓度确认:ok 是
否按照规定进行消毒:是 操作人:王晓粉 检查人:王香丽 时间:20250923 绞龙、筛子 消毒剂及其
浓度:100PPM次氯酸钠 浓度确认:ok是否按照规定进行消毒:是 操作人:王晓粉 检查人:王香丽 时间:
20251023绞龙、筛网、管道 消毒剂及其浓度:200PPM次氯酸钠 浓度确认:ok是否按照规定消毒:是 操
作人:王晓粉 检查人:王香丽 时间:20251025 铲子 消毒剂及其浓度:200PPM次氯酸钠 浓度确认:ok是
否按照规定消毒:是 操作人:王晓粉 检查人:王香丽;提供“员工个人卫生检查记录”检查项目:工作
服、头发、洗手、指甲、首饰、皮肤病、痢疾、呕吐、感冒、私人物品、香水、异味等,检查人:张平平 日
期:20250918 检查项目:工作服、头发、洗手、指甲、首饰、皮肤病、痢疾、呕吐、感冒、私人物品、香
水、异味等,检查人:张平平 日期:20250919 检查项目:工作服、头发、洗手、指甲、首饰、皮肤病、
痢疾、呕吐、感冒、私人物品、香水、异味等,检查人:张平平 日期:20251023,以上现场过程控制满足
HACCP计划要求。



标识和追溯：企业建立、实施和保持产品标识和可追溯性程序，确保具备识别产品及其状态的追溯能力，满足：在食品生产过程中，使用适宜的方法识别产品并建立唯一性标识，使其具有可追溯性；查企业生产记录、检验记录，有统一的批次编号，具有唯一性，可以实现追溯；针对监控和验证要求，标识产品的状态，以确保对影响食品安全的任何不符合和不符合产品(包括对发现的被损坏的、返工的和从顾客处退回的产品)进行明确标识和有效管理，以防止擅自放行；查到不合格品处置记录；现场查看包材库的管理情况，有进行分类标识和防护，满足要求；保留进货产品追溯及必要的关键信息、进货查验记录和产品的发运记录；现场提供销售合同、报关单、销售台账等信息，以上可以追溯到产品的流通信息、去向，且有登记客户的手机号码，可以实现追溯；提供“标签确认记录”包装日期：20250918~21 品种/规格：烤洋葱粉 批次：KCF20250918 首检确认时间：20250917 检查人：王香丽 审核人：焦赛莹 贴标：核对 ok 标签图案质量：ok 标签内容：品名：烤洋葱粉 配料：洋葱 生产日期：20250918 保质期：24 个月 净重：25kg/袋 储存条件：常温、干燥避光处 许可证编号：SC11613047100633 执行标准：NY/T959-2006 厂址：邯郸市经济开发区南沿村镇西张寨村北 电话：137*** 厂名：邯郸绿尔康脱水蔬菜食品有限公司；提供“标签确认记录”包装日期：20251024~25 品种/规格：蒜粉 批次：SF20251024 首检确认时间：20251022 检查人：王香丽 审核人：王世英 贴标：核对ok 标签图案质量：ok 标签内容：品名：蒜粉 配料：大蒜 生产日期：20251024 保质期：24 个月 净重：25kg/袋 储存条件：常温、干燥避光处 执行标准：NY/T959-2006 许可证编号：SC11613047100633 厂址：邯郸市经济开发区南沿村镇西张寨村北 电话：130*** 厂名：邯郸绿尔康脱水蔬菜食品有限公司；提供“标签确认记录”包装日期：20250326 品种/规格：胡萝卜粒 批次：HLB20250326 首检确认时间：20250324 检查人：王香丽 审核人：王世英 贴标：核对 ok 标签图案质量：ok 标签内容：品名：胡萝卜粒 配料：胡萝卜 生产日期：20250326 保质期：24 个月 净重：25kg/袋 储存条件：常温、干燥避光处 许可证编号：SC11613047100633 执行标准：NY/T959-2006 厂址：邯郸市经济开发区南沿村镇西张寨村北 电话：130*** 厂名：邯郸绿尔康脱水蔬菜食品有限公司；成品严格按照销售目标国家（地区）适用的食品安全法规要求进行标识；当产品未贴标签时，提供所有有关的产品信息，以确保顾客或消费者安全食用或使用。

产品放行/验证/CCP2 监控：建立、实施和更新产品放行程序，确保放行产品满足质量、安全和顾客要求，未达到可接受水平的产品不得放行；对生产过程进行监视和测量，以控制不合格产品，未经授权人员批准，产品不得放行，提供了授权放行人员和产品放行的记录；现场查看并与负责人王平现交谈了解，产品按标准要求，进行逐批放行，对产品放行要求掌握；提供“CCP 金属探测仪监控记录”日期：20250918 8:00 产品名称：福荣烤葱粉 是否通过 ok 检查人：王小全 复核人：王香丽 9:00 产品名称：福荣烤葱粉 是否通过 ok 检查人：王小全 复核人：王香丽 10:00 产品名称：福荣烤葱粉 是否通过 ok 检查人：王小全 复核人：王香丽 11:00 产品名称：福荣烤葱粉 是否通过 ok 检查人：王小全 复核人：王香丽..... 日期：20250919 16:00 产品名称：福荣烤葱粉 是否通过 ok 检查人：王小全 复核人：王香丽 17:00 产品名称：福荣烤葱粉 是否通过 ok 检查人：王小全 复核人：王香丽 18:00 产品名称：福荣烤葱粉 是否通过 ok 检查人：王小全 复核人：王香丽 日期：20250920; 8:00 产品名称：烤洋葱粉 是否通过 ok 检查人：王小全 复核人：王香丽; 9:00 产品名称：烤洋葱粉 是否通过 ok 检查人：王小全 复核人：王香丽; 10:00 产品名称：烤洋葱粉 是否通过 ok 检查人：王小全 复核人：王香丽; 11:00 产品名称：烤洋葱粉 是否通过 ok 检查人：王小全 复核人：王香丽; 日期：20251024 8:00 产品名称：蒜粉 是否通过 ok 检查人：李民增 复核人：王香丽 9:00 产品名称：蒜粉 是否通过 ok 检查人：李民增 复



核人:王香丽 10:00 产品名称:蒜粉 是否通过 ok 检查人:李民增 复核人:王香丽 11:00 产品名称:蒜粉 是否通过 ok 检查人:李民增 复核人:王香丽 日期:20251025; 8:00 产品名称:蒜粉 是否通过 ok 检查人:李民增 复核人:王香丽 9:00 产品名称:蒜粉 是否通过 ok 检查人:李民增 复核人:王香丽 10:00 产品名称:蒜粉 是否通过 ok 检查人:李民增 复核人:王香丽 11:00 产品名称:蒜粉 是否通过 ok 检查人:李民增 复核人:王香丽 日期:20250326; 16:00 产品名称:胡萝卜粒 是否通过 ok 检查人:李民增 复核人:王香丽; 提供“重量检查记录”日期:20250918 16:00 产品名称:烤洋葱粉 标准:25kg 称重 1/25.00 2/25.00 3/25.00 4/25.00 5/2500 检查人:王世辉; 日期:20251024 10:00 产品名称:蒜粉 标准:25kg 称重 1/25.00 2/25.00 3/25.00 4/25.00 5/2500 检查人:庞雪; 日期:20251025 10:00 产品名称:烤洋葱粉 标准:25kg 称重 1/25.00 2/25.00 3/25.00 4/25.00 5/2500 检查人:庞雪; 日期:20250326 16:00 产品名称:胡萝卜粒 标准:22.5kg 称重 1/22.50 2/22.50 3/22.50 4/22.50 5/22.50 检查人:庞雪; 日期:20250920 10:00 产品名称:烤洋葱粉 标准:25kg 称重 1/25.00 2/25.00 3/25.00 4/25.00 5/2500 检查人:王世辉; 日期:20250922 18:00 产品名称:烤洋葱粉 标准:25kg 称重 1/25.00 2/25.00 3/25.00 4/25.00 5/2500 检查人:王世辉; 提供“成品检验报告”产品名称:烤洋葱粉 规格:100B 报告日期:220250924 数量:440 袋 产品净重:25kg 生产批号:KCF20250918 感官检验:色泽:客户要求的色泽; ok 滋味与气味:具有制品原有的风味,无其他异味; ok 外形状态:具有制品应有的形态; ok 杂质:无外来可见杂质; ok 理化检验:水分 $\leq 8\%$ (片)/ $\leq 6\%$ (粉), 结果:5.0% ok 总灰分 $\leq 6\%$ 结果:1.3% ok $SO_2 \leq 30\text{mg/kg} < 10$ 微生物检验:细菌总数 ≤ 100000 7.3×10^4 ok 大肠杆菌 $\leq 100\text{MPN} < 3$ ok 霉菌 $\leq 500\text{CFU/g} < 10$ ok 酵母菌 $\leq 500\text{CFU/g} 0$ ok 判断结论:合格 检验员:焦赛莹 审核:王世英; 提供“成品检验报告”产品名称:蒜粉 报告日期:220251029 数量:200 箱 产品净重:25kg 生产批号:SF20251024 感官检验:色泽:客户要求的色泽; ok 滋味与气味:具有制品原有的风味,无其他异味; ok 外形状态:具有制品应有的形态; ok 杂质:无外来可见杂质; ok 理化检验:水分 $\leq 8\%$ (片)/ $\leq 6\%$ (粉), 结果:5.5% ok 总灰分 $\leq 6\%$ 结果:1.7% ok $SO_2 \leq 30\text{mg/kg} < 10$ 微生物检验:细菌总数 ≤ 100000 7.3×10^4 ok 大肠杆菌 $\leq 100\text{MPN} < 3$ ok 霉菌 $\leq 500\text{CFU/g} < 11$ ok 酵母菌: $\leq 500\text{CFU/g} 0$ ok 判断结论:合格 检验员:焦赛莹 审核:王世英; 提供“成品检验报告”产品名称:胡萝卜粒 报告日期:20250401 数量:20 箱*22.5kg 产品净重:22.5kg 生产批号:HLB20250326 感官检验:色泽:客户要求的色泽; ok 滋味与气味:具有制品原有的风味,无其他异味; ok 外形状态:具有制品应有的形态; ok 杂质:无外来可见杂质; ok 理化检验:水分: $\leq 8\%$ (片)/ $\leq 6\%$ (粉), 结果:5.5% ok 总灰分 $\leq 6\%$ 结果:2.7% ok $SO_2 \leq 30\text{mg/kg} < 10$ 微生物检验:细菌总数 ≤ 100000 6.0×10^3 ok 大肠杆菌 $\leq 100\text{MPN} < 3$ ok 霉菌 $\leq 500\text{CFU/g} 0$ ok 酵母菌 $\leq 500\text{CFU/g} 0$ ok 判断结论:合格 检验员:焦赛莹 审核:王世英 提供型式检验:检测报告 样品名称:脱水洋葱(片、粒、粉) 委托单位:邯郸市绿而康脱水蔬菜食品有限公司 检验类别:委托检验 检测机构:梅里埃检测技术(青岛)有限公司 报告日期:2025年4月7日 检验检测依据:NY/T 959-2006; 检测报告 样品名称:脱水胡萝卜 委托单位:邯郸市绿而康脱水蔬菜食品有限公司 检验类别:委托检验 检测机构:梅里埃检测技术(青岛)有限公司 报告日期:2025年4月7日 检验检测依据:NY/T 959-2006; 检测报告 样品名称:脱水大蒜(片、粒、粉) 委托单位:邯郸市绿而康脱水蔬菜食品有限公司 检验类别:委托检验 检测机构:梅里埃检测技术(青岛)有限公司 报告日期:2025年4月8日 检验检测依据:NY/T 959-2006; 检测报告 样品名称:脱水大蒜(片、粒、粉) 委托单位:



邯郸市绿而康脱水蔬菜食品有限公司 检验类别:委托检验 检测机构:梅里埃检测技术(青岛)有限公司 报告日期:2025年4月7日 检验检测依据:NY/T 959-2006;经沟通了解到:企业脱水蔬菜(洋葱粉/蒜粒/蒜粉/胡萝卜粒均为出口),公司具有对外贸易经营者备案登记表、中华人民共和国海关报关单位注册登记证书、自理报检企业备案登记证明书,提供了相应的证书,具体是:

资质类型	具体信息
出口食品生产企业备案证明	统一社会信用代码:911304297825938742 企业名称:邯郸市绿而康脱水蔬菜有限公司 住所:河北省邯郸市经济开发区南沿村镇西张寨村北 备案编号:1300 备案产品:速冻果蔬类、脱水果蔬类 备案有效期:长期 备案证书出具时间:2024年09月04日
对外贸易经营者备案	备案号:02621106 统一社会信用代码:911304297825938742 经营者类型:有限公司 法定代表人:王平现 注册资金:贰仟伍佰万元
海关进出口货物收发货人备案	备案日期:2006-11-30 海关注册编码:1304960244 检验检疫备案号:1303600 有效期:长期
报关单位注册登记	注册登记日期:2006年11月30日 海关注册编码:1304960244 法定代表人:王平现 有效期:长期

这些资质表明该公司具备合法的进出口贸易经营资格,并且已经完成了海关和检验检疫的备案登记,正常开展进出口业务。

销售过程管理:客户要货订单→按客户要求采购(脱水葱蒜)→采购验证→烘干至水分达标→粉碎(粉、粒)→批检合格→包装堆包标识→集装箱装箱→海关报关(检测)→运输(船运);抽查标识和可追溯管理:在成品库观察到3批产品(脱水洋葱)标识标注(英文)翻译后标签信息是(8-16目 minced 洋葱) 标签信息《食品包装标签》核心信息如下:产品名称 Onion Minced 8-16 Mesh (8-16目 minced 洋葱) 净重量 50磅(内含2袋,每袋25磅)产地 中国(Product of China) 最佳食用日期 2027年10月 批号 LOT#: SM120225 内容信息包括:产品规格“8-16目”代表洋葱的切碎颗粒尺寸(目数越高颗粒越细,8-16目对应约1.18-2.36毫米)属于脱水蔬菜原料,相比之前的5-8目产品颗粒更细碎,适用于对原料细腻度要求更高的食品加工场景(如酱料、馅料等) 包装与流通:采用“50磅/箱+25磅/内袋”的规格,符合工业级食材的批量包装标准,便于仓储与运输;认证标识:标签中的“U”标志是犹太洁食(Kosher)认证,说明该产品满足犹太饮食规范,可适配国际市场的合规要求;保质期特性:至2027年10月的长保质期,是脱水蔬菜通过水分去除实现微生物抑制、延长存储期的典型特点(40-80目洋葱颗粒) 标签信息《食品包装标签》核心信息如下:产品名称 Onion Granule 40-80 Mesh (40-80目洋葱颗粒) 净重量 50磅(内含2袋,每袋25磅)产地 中国(Product of China) 最佳食用日期 2027年10月 批号 LOT#: SM120225 内容信息:产品规格“40-80目”是该洋葱颗粒的细化程度(目数越高颗粒越细腻,40-80目对应约0.18-0.42毫米)属于脱水洋葱的精细规格,适用于对原料颗粒度要求高的场景(如调味品、速食汤料等,能更快溶解或均匀混合) 包装与流通:延续“50磅/箱+25磅内袋”的工业级包装标准,适配批量采购与仓储运输的效率需求;认证与市场适配:标签中的“U”标志为犹太洁食(Kosher)认证,表明产品符合犹太饮食规范,可覆盖国际市场的合规性要求;保质期特性:至2027年10月的长保质期,是脱水蔬菜通过脱水工艺抑制微生物生长、延长存储周期的典型优势,便于长期库存管理(5-8目切碎洋葱) 标签信息《食品包装标签》核心信息如下:产品名称 Onion Chopped 5-8 Mesh (5-8目切碎洋葱) 净重量 50磅(内含2袋,每袋25磅)产地 中国(Product of China) 最佳食用日期 2027年10月 批号 LOT#: SM120225 内容信息:产品属性:“5-8目”是指洋葱切碎后的颗粒规格(目数代表筛网孔径,5-8目对应颗粒大小约2.36-4.0毫米)属于脱水蔬菜类原料,常用于食品加工(如调味料、方便食品等) 包装规格:采用“大箱+内袋”的包装形式(50



磅/箱, 25 磅/袋)适配工业/餐饮端的批量采购需求; 标识说明: 标签中的“U”标志通常是犹太洁食(Kosher)认证标识, 表明该产品符合犹太饮食标准, 可拓展国际市场(尤其是欧美地区) 保质期: 至 2027 年 10 月, 体现了脱水蔬菜的长保质期特性(脱水工艺可大幅延长食品存储时间) 以上标识均是按照客户和海关要求标识, 均是脱水洋葱, 依据客户要求木梳不同, 标识明确标注了使用要求, 符合进出口食品上午标识要求; 提供了《中华人民共和国海关出口货物报关单》4 份: 具体是: 生产企业: “邯郸市蕴康进出口贸易有限公司” 出口口岸: 新港海关、浦东海关(指港运):

报关单号	商品名称	商品编号	净重(千克/吨)	目的国	成交方式	总价(USD)
1	脱水蒜粒	0712905990	24950/24.95	美国	CIF	84081.5
2	脱水洋葱粒	2005999990	24948/24.948	美国	CIF	77338.8
3	脱水洋葱粉	2005999990	24948/24.948	美国	CIF	58877.28
4	脱水蒜粉	0712905990	24950/24.95	美国	CIF	76097.5

报关单信息还包括了: 货物属性: 均为脱水蔬菜类产品(蒜、洋葱的粒/粉形态)属于食品加工类出口商品, 对应海关商品编码分属蔬菜制品类目; 贸易特征: 出口目的地统一为美国芝加哥, 贸易方式均为“一般贸易”成交方式为 CIF(成本+运费+保险费) 结算货币为美元; 单票货物净重接近 25 吨, 属于批量出口的大宗商品; 操作特征: 运输方式以水路运输为主, 出口口岸涉及新港海关、浦东海关, 体现了多口岸通关的灵活性; 以上报关符合要求; 抽查了产品出口的 2 份《植物检疫证书》以下是两份植物检疫证书的标准贸易单据对照表(中英文), 信息如下: 烘烤洋葱粒(TOASTED ONION GRANULATED) 烘烤大蒜粉(TOASTED GARLIC POWDER) 证书类型 植物检疫证书(正本) 植物检疫证书(正本) 证书编号: 225N0406000658; 附件编号: 225N04060005658001 225N04060005298001 签发机构 中华人民共和国石家庄海关 中华人民共和国石家庄海关 授权签字人 WU PENG WU PENG 签证地点/日期 邯郸 / 2025 年 10 月 1 日 邯郸 / 2025 年 9 月 9 日 检验日期 2025 年 10 月 11 日 2025 年 9 月 19 日 发货人名称及地址 HANDAN WIN COME IMPORT & EXPORT CO. LTD (河北省邯郸市经济开发区南沿村镇西张寨村) HANDAN WIN COME IMPORT & EXPORT CO. LTD (河北省邯郸市经济开发区南沿村镇西张寨村) 收货人名称及地址 U. S. SPICE MILLS INC (4537 W FULTON ST, CHICAGO, IL 60624, USA) PRIMEGOODS TRADING INC (901 SHERMAN ST, DENVER, CO 80203, USA) 品名(中英文) 烘烤洋葱粒(TOASTED ONION GRANULATED) 烘烤大蒜粉(TOASTED GARLIC POWDER) 包装种类及数量 1100 箱(CTNS) 1000 箱(CTNS) 报检重量 24950 千克(KGS) 原产国/产地 中国 / 邯郸 中国 / 邯郸 目的国 / 到达口岸 美国 / 芝加哥港(CHICAGO PORT, USA) 美国 / 芝加哥港(CHICAGO PORT, USA) 运输方式 海运(BY SEA) 海运(BY SEA) 关键标记号码: 集装箱号: 00CU8811284 合同号: YKUST20250627-4; 批号: 11852-1896 集装箱号: MSNU8788096 合同号: YKUSTD20250901-1 批号: 11947-1783 核心证明内容 无美国规定的检疫性有害生物, 符合美国现行植物检疫要求 无美国规定的检疫性有害生物, 符合美国现行植物检疫要求; 两份植物检疫证书的核心信息总结: 共同信息: 签发机构: 中华人民共和国石家庄海关, 授权签字人均均为 WU PENG, 签证地点均为邯郸; 贸易方向: 均由中国邯郸发往美国芝加哥, 运输方式为海运(BY SEA) 原产国均为中国, 产地均为邯郸; 证书性质: 均为植物检疫正本证书, 证明货物无输入国规定的检疫性有害生物, 符合美国现行植物检疫要求; 以上销售, 报关, 检疫均符合出口国要求。

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》现场与负责人王平现沟通: 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、食品添加剂(不涉及)加工助剂(不涉及)接触材料及任何新产品开发引



入的新成分进行致敏物质评估，以确定致敏物质存在的可能性，提供 2025 年 3 月 1 日记录：潜在过敏原：花生（分析在原料收购或者供应商土地种植过程中混入，限量 1 级（可疑致敏/0.4kUA/L）食品安全小组；识别原料接收、加工、储存等所有相关过程中的致敏物质及污染途径，并对整个加工流程可能的致敏物质污染进行风险评估，避免致敏物质交叉污染的发生；制定减少或消除致敏物质交叉污染的控制措施（包括：对已识别存在致敏物质的原料、产品实施标识；采用物理或时间隔离等措施防止含致敏物质的原料、产品与其他产品的交叉污染；通过清洁和产品线转换等措施防止意外致敏物质的交叉污染；对加工操作人员实施致敏物管理意识、方法和预防措施培训；当采取了良好的控制措施仍不能防止致敏物质接触时，实施消费者告知）对减少或消除致敏物质交叉污染的控制措施进行确认和验证；提供 2025 年 3 月 10 日确认和验证报告，结论：措施有效 食品安全小组。

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

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 9 月 10-11 日策划并实施了一次内审；现场与刘艳红、焦赛莹沟通，发现两位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，对内审员能力提出质疑？对内审是否得到有效的实施和保持提出质疑？以上已经开具不符合报告。

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）近期于 2025 年 9 月 25 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。

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：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；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；HACCP体系未变更；纠正措施与不合格所产生的影响相适应；不合格处置：企业保留不合格处置记录，以作为以下证据：不合格的性质以及随后采取的措施；纠正措施的结果；在进货检验中出现的不合格进行拒收或做无害化处理，不合格不使用；体系运行过程中，出现偏离的致使出现潜在不合格品及时采取相应的纠正措施；目前没有发生。

3) 投诉的接受和处理情况：无。

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）：

企业提供并配备了管理体系运行和改进所需的资源、包括人力资源、基础设施（含办公场所、生产设备、监视或测量资源、交通和通讯等）、资金、技术和信息等，现有资源满足要求。

企业目前体系覆盖有效人数：19 人，其中含管理人员 7 人，技术人员 3 人；设置了组织架构，包括：管理层、食品安全小组、生产部、品管部、办公室、销售部、采购部；公司占地面积 4407.64 m²，建筑面积为 3800 m²，年生产量 1000 吨脱水蔬菜；提供有生产设备清单：烘箱 1 台、提升机 3 台、去石机 1 台、



色选机 2 台、粉粒设备 2 套、X 光机 1 台、金属探测仪 1 台、风选机 3 台、燃气锅炉 1 台；配置有：灭蝇灯、挡鼠板、除湿机、制冷机、洗手消毒设施、更衣室、废弃物箱等；监视测量资源包括：台秤、温湿度计、生活培养箱、霉菌培养箱、恒温干燥箱、电子天平；办公配有：电脑、打印机等办公设备，配置了通讯和交通设施，基本充分，基本满足蔬菜制品（热风干燥蔬菜）的加工的需要。

2) 人员及能力、意识:

提供有培训计划，培训策划内容包括了对危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、体系文件、内审员、法律法规、岗位技能等方面，策划基本符合标准要求；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。

3) 信息沟通:

与员工的沟通；沟通方式：会议、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、信箱等。内容包含：体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

4) 文件化信息的管理:

查见企业有保留HACCP计划建立、运行、验证、更新的记录，包括：食品安全小组、产品描述、工艺流程图、工艺描述、食品安全危害评价判定、危害分析工作单、HACCP计划表、关键控制点的判断，HACCP计划记录的控制与体系记录的控制一致。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

H: 位于河北省邯郸市经济开发区南沿村镇西张寨村北邯郸市绿而康脱水蔬菜食品有限公司蔬菜制品（热风干燥蔬菜）的加工

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，邯郸市绿而康脱水蔬菜食品有限公司的

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

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 整改或 提交纠正措施计划，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

不予推荐

审核组:张 丽 柯林平
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。