

# 管理体系审核报告

## (监督审核)



组织名称：安徽溢瓶香食品发展有限公司

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）：无

报告日期：2025年12月4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](http://www.china-isc.org.cn)

邮箱：[service@china-isc.org.cn](mailto: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项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经 ISC 技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

## 审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

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

承诺人审核组长：张 丽

组员：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
A	张丽	组长	审核员	2023-N1HACCP-3216621	CIV-13, CIV-8

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	计静、许青杰	向导	受审核方
2	\	观察员	\

### 1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）**）认证后，进行  第二次监督审核  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

- 管理体系标准：危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）
- 受审核方文件化的管理体系：本次为  单体系审核  结合审核  联合审核  一体化审核；
- 相关审核方案，FSMS 专项技术规范：\
- 相关的法律法规：中华人民共和国宪法 中华人民共和国商标法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国食品安全法、食品召回管理规定、食品标识管理规定、中华人民共和国消费者权益保护法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国民法典等。
- 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：芝麻油GB/T 8233-2018、植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法GB/T5525-2008、食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定 GB5009.236-2016、动植物油脂 不溶性杂质含量的测定GB/T15688-2024、食品安全国家标准 食品中酸价的测定GB5009.229-2025、食品安全国家标准食品中过氧化值的测定GB5009.227-2023、食品安全国家标准预包装食品标签通则GB 7718-2011、食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则GB28050-2011、食用植物油销售包装GB/T17374-2024、包装储运图示标志GB/T191-2008、芝麻酱LS/T 3220-2017、食品安全国家标准 植物油GB2716-2018、食品安全国家标准食品添加剂使用标准GB2760-2024、食品安全国家标准食品中真菌



毒素限量GB 2761-2017、食品安全国家标准食品中污染物限量GB 2762-2022、食品安全国家标准食品中农药最大残留限量GB2763-2021、食品安全国家标准酿造酱GB2718-2014、食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量GB29921-2021、食品安全国家标准坚果与籽类食品GB19300-2014、食品安全国家标准食品中水分的测定GB5009.3-2016、食品安全国家标准食品中脂肪的测定GB5009.6-2016、食品安全国家标准食品中脂肪酸的测定GB5009.168-2016、食品安全国家标准食品接触材料及制品用添加剂使用标准GB 9685-2016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12月03日 08:30至2025年12月04日 17:00实施审核。

审核覆盖时期：自2024年11月08日至本次审核结束日。

审核方式：现场审核 远程审核 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

位于安徽省蚌埠市怀远县白莲坡工业园丰顺工贸东侧安徽溢瓶香食品发展有限公司资质范围内食用植物油（芝麻油）、调味料（芝麻酱）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：安徽省蚌埠市怀远县白莲坡工业园丰顺工贸东侧

办公地址：安徽省蚌埠市怀远县白莲坡工业园丰顺工贸东侧

经营地址：安徽省蚌埠市怀远县白莲坡工业园丰顺工贸东侧

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：\

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：\

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：\

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：未调整；有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况：完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（0）项，涉及部门/条款：\；

采用的跟踪方式是：现场跟踪书面跟踪；

双方商定的不符合项整改或提交纠正措施计划时限：\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12月3日前。

2) 下次审核时应重点关注：

HACCP体系验证、CCP的监控、HACCP体系验证等。

3) 本次审核发现的正面信息：



企业多次组织人员进行专业知识培训，员工素质得到提高；体系实施后更加重视现场食品安全控制和管理工作。

### 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

#### 1) 成熟度评价：

策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好；依据标准要求并结合实际，有效地策划和运行管理体系，并持续改进其有效性；最高管理层能够积极参与，以身作责，带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求；能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

#### 2) 风险提示：

产业政策和行业风险需要企业进一步加强关注，以便更好的识别、降低风险和把握机遇，促进企业发展。

### 1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：\

## 二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

### 2.1 目标的实现情况：符合 基本符合 不符合

职能部门	质量目标	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	每年实际发生总数	0	达标	合格
供销部	合格供方评价率 100%；	评价数/总数×100%	100%	达标	合格
	货物货位标识率 95%以上	标识数/总数×100%	100%	达标	合格
生产部	食品安全质量事故为零	每年实际发生总数	0	达标	合格
	控制措施组合的确认及时率100%	确认数/总数×100%	100%	达标	合格
综合部	适用文件的有关版本得到率100%	得到数/总数×100%	100%	达标	合格
	培训计划完成率100%	完成数/总数×100%	100%	达标	合格
	岗前培训合格率 100%	合格数/总数×100%	100%	达标	合格
质检部	应检漏检率为 0	漏检数/总数×100%	100%	达标	合格
	监视和测量资源检定/校准率 100%；	检定/校准数/总数×100%	100%	达标	合格
	食品安全质量事故为零	每年实际发生总数	0	达标	合格

### 2.2 重要审核点的监测及绩效：符合 基本符合 不符合

**总要求：**2023年初，企业按《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准进行策划、建立了 HACCP 体系，形成文件包括：手册、程序文件、作业指导书、HACCP 计划、食品防护计划、良好卫生规范等，与负责人许青杰沟通，以上有加以实施、保持、更新和持续改进，并确保其有效性。

**管理承诺：**总经理许青杰通过以下活动，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。

**前提计划/总则：**与负责人许青杰沟通，企业有建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足 HACCP 体系所需的卫生条件；企业的前提计划经批准并保留记录；查见企业依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准编制了《企业良好卫生规范》编号 YPX -WSGF-2023 版本/修改状态 B/0 编制：食品安全小组 审批：许青杰；实施、监视、验证、保持情况详见后续条款的审核记录；体系实施后，暂未进行更新和改进。

**良好卫生规范：**与许青杰沟通，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《企业良好卫生规范》编号：YPX -WSGF-2023版本/修改状态：B/0 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，查到评审记录 时间2025年3月1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，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；关于场所及周边环境：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；厂区厕所有冲水、洗手设施以及防蝇、防虫设施，并远离车间；生产区与生活区是隔道分开设置，并保持一定的距离；生产区域内设置有炒制间、灌装间、包装间等，分别设置或加以有效隔离；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、防雀、防虫、防鼠功能；车间的设备和操作台和直接接触食品的工具、容器等满足卫生规范要求；供水、排水设施：产品生产不投放水，生产设备器具接触面的清洗清洁用自来水，2 年检测一次；上次日期 20241016；卫生设施：现场为发现有垃圾堆积现象，与负责人沟通，垃圾及废弃物当天清理出厂，发现设施远离车间，且位于下风口，设施的配置符合卫生规范要求；车间进门处应有洗手消毒设施；更衣室内装有紫外线灯；车间内设置更衣室、卫生间。厕所为水冲式，设有洗手设施。与车间连接更衣室、休息室，操作间与更衣室之间有缓冲间；手、工具和工作区的清洗、消毒设施：在非净区、半净区、净区生产现场入口处及车间的适当工作地点（包括厕所）设非手动开关温水洗手设施和盛装洗手液设施，备有干手器；关于库存管理：查见仓库管理规程，规定以“先进先出”和“有效期优先”的原则控制物料出库顺序对原料、相关产品、半成品、成品的存放仓库进行管理；负责人介绍，会定期检查库存产品的质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的库存；提供了入库台账/记录 产品：芝麻酱 规格：2.5KG 生产日期：2025年11月22日 数量15 保质期18 个月 生产批号Z25070701 负责人：许祥杰 产品：芝麻油 规格200ml 生产日期2025年11月22日 数量：80 保质期：18 个月 生产批号：X25070304 负责人：许祥杰 产品：芝麻油 规格：5L 生产日期2025年11月24日 数量30 保质期18 个月 生产批号X25070304 负责人：许祥杰 产品：芝麻油 规格5L 生产日期2025 年11月30日 数量20 保质期18 个月 生产批号X25070304 负责人：许祥杰；现场查看：设有成品库，库内产品分品种码放，分批次贮存，产品码放高度限于10层，可保证存贮质量；库内干净、无灰尘，无其它有害杂物，并放有粘鼠板；码垛离地10cm，离墙30cm存放，内包材离地30cm，离墙30cm存放，方便检温，做好防潮，防虫鼠害工作；所有商品垛位均设有标识卡，记录信息包括：品名、批次、进厂日期/生产日期、数量、保质期；库房内严禁无关人员出入，保障安全；包装物品库有完善的防火设施；库房内禁止吸烟；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，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：厢式货车无异味、无污物，内壁、底座清洁，保证货物不受污染，装卸工人不允许赤身，穿拖鞋作业。.....提供 2024年11月至今“日管控检查记录”库房区域无风险、无问题，检查人：计静 提供2024年11月至今“每周食品安全排查治理报告”贮存及交付控制的食物安全风险评估：无；报告人：计静；关于空气和水质：空气不涉及；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：车间内有通风设施，防止粉尘污染，及时排除污染的空气，空气流动的方向从净化区流向污染区；通风口装



有纱网或其他保护性的耐腐蚀材料制作的网罩,便于装卸和清洗;现场观察作业过程中,用水龙头接水,烧至 90° C,倒入不锈钢桶运输至设备,倒入设备,采用水代法进行,水代法优点具有浓郁或显著的芝麻油香味,健康、营养价值高,该方法采用优质饮用水轻松实现油胚分离,取油过程无需添加任何化学溶剂,所以不存在任何化学溶剂残留;同时,水代法生产工艺使对人体有害的重金属因为比重大而从香油中沉淀了出来,因此,用这种方法制取的香油是完全健康的;现场观察清洗用水管无拖在地面上现象,生产用出水管口及周围清洁卫生;清洁工器具用水龙头远离加工的食品和原料,清洗人员小心操作防止污水溢溅;不产生蒸汽、过滤的回收用水;食品加工用水和清洗用水与其他不与食品接触的用水是独立的管路输送,可以避免交叉污染;现场管路系统无标识,与负责人沟通,建议改进,后期标注明确标识以便区分,告知生产水加以标识,将食品安全风险降至最低;监控:抽查《设备设施巡检记录》(含供水设施检查)提供2024年11月至今“日管控检查记录”关于空气、水质、设备设施等方面无风险、无问题,检查人:计静;提供2024年11月至今“每周食品安全排查治理报告”生产环境控制的食品安全风险评估:无 报告人:计静 关于包装材料:现场看到,企业使用的包装材料为:塑料瓶和玻璃瓶、纸箱,提供了质检报告含卫生指标;设计和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;关于废弃物管理:现场提供有足够的废弃物存放和排水设施,并有进行定期维护;提供 2024年11月至今“设备维修保养记录”包括清洁、维护、清理、更换等项目,负责人:许殿新;现场的放置位置和材料等可以有效避免污染食品或供水;排水的流向是由清洁程度要求高的区域流向清洁程度低的区域;排水设施不会造成逆流和交叉污染;废弃物由接受过培训的人员负责收集和处置,并酌情保存处置记录;查见处置记录2025年9月1日 废弃物:麻渣 数量4.1 吨 处置方式:销售 去向:饲料 负责人:许祥杰(被授权)2025年10月2日 废弃物:酒精瓶 数量6个 处置方式:分类标识放置、废品收购 负责人:许祥杰(被授权)现场观察:车间内废弃物处置点远离食品设施,可以防止虫害孳生。配备设计合理、防止渗漏、易于清洁、有进行标识;提供“废弃物临时存放设施”台账,现场见有大、小垃圾桶,盛放容器等,有粘贴进行分类:可回收、不可回收、危险废物、麻渣.....有盖子,可以隔离防止污染,防止不良气味或有害有毒气体溢出,防止虫害孳生;对废弃物容器及其存放地每日进行清洗、消毒;场所外无废弃物放置情况;现场厂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;生产部负责人负责对车间每日进行检查;提供2024年11月至今检查记录,废弃物清理出厂运行检查/厂区巡检记录,符合要求;查废弃物的管理验证记录:验证时间2025年9月20日 食品安全小组 验证结论:符合规范要求;提供2024年11月至今废弃物清理出厂运行检查记录和《厂区巡检记录》查废弃物的管理验证记录:验证时间2025年9月10日 食品安全小组 验证结论:符合规范要求;污水排放:现场观察:设有专用工器具清洗间,远离加工线和操作台;日常,车间内没有产品时才会冲洗台面、地面;车间产品远离洗手、消毒池,防止污水溅到食品上;车间台面、池子中的水不直接排到地面,排进管道并引入下水道;以上生产部负责每日进行检查,提供2024年11月至今检查记录,受控、符合要求;关于设备与维护:现场生产设备有:储油罐、过滤机、封口机、灌装机、配料缸等,按工艺流程有序排列,可以避免引起交叉污染;日常维护和保养、检修记录:时间:2025年7月20日 设备名称:储油罐 项目:定期清洁灰尘油污 负责人:许祥杰 效果:良好 时间:2025年8月11日 设备名称:搅拌管 项目:清理罐体油污 负责人:陆云 效果:良好 时间:2025年11月22日设备名称:双锅墩油机 项目:清理油污 负责人:许祥杰 效果:良好;现场见清理过程的工具为不锈钢铲子,饮用水输水用橡塑水管,储罐和包装等均无毒、无害、无污染;现场接触成品的



设备、工器具和容器，工作台面，运输小车均使用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀、经得起反复清洗与消毒的不锈钢材料、铝合金材料、热镀锌材料制作；其表面平滑、无凹坑和裂缝；设备的安装位置也便于彻底清洗、消毒。现场观察车间所有设备均保持清洁；现场的工具或容器满足生产和清洗消毒的周转需要；现场有合理标识设备，管道和管线；现场的用来加工、贮存、销售、陈列的各种防护设施、设备及供水系统等处于良好状态，发现问题时及时检修；正常情况下，每年至少进行一次全面检修，定期维护；监视测量装置定期校验，确保正常运转和使用；以上通过及时检查和维护生产设备设施，可以有效防止金属等其他异物混入资质范围内食用植物油（芝麻油）调味料（芝麻酱）的生产中；关于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（芝麻）食品添加剂（不涉及）食品相关产品、半成品、成品、返工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；采取设置筛网、捕集器、磁铁、金属检查器等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险；维护和定期检查设备；使用经校准的探测或筛选设备（灯检）企业提供的应急预案包括了生产过程中遇到破损（如玻璃或塑料容器破损）情况采取的措施，要求立即汇报车间主管，进行隔离处置等，查见预案演练记录2025年6月2日 负责人：许祥杰 参与人员：车间操作工；化学污染：无食品添加剂和食品加工助剂；现场不会产生冷凝水和不清洁水滴；包材控制：与负责人沟通首先包装材料验收卫生合格后方可入厂，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，放置在密封的盒子内，盒子采用食品级材料制成；使用前用紫外线消毒；包装材料在搬运和使用注意不接触不符合食品卫生要求的物品；抽查包材的紫外线消毒记录2025年10月18日 415 ml 玻璃瓶 开始消毒时间9:00 结束消毒时间11:00 负责人：张勇侠2025年11月22日 瓶盖 开始消毒时间15:00 结束消毒时间17:00 负责人：张勇侠 2025年12月4日 200ml 玻璃瓶 开始消毒时间14:00 结束消毒时间16:00 负责人：张勇侠；关于运输储存：产品通过内外包装包装后运输，常温专车运输，搬卸工、司机均经过培训上岗；贮存：阴凉干燥处；商品存储：现场的芝麻油和芝麻酱存储于成品库内，无直接接触地面，保持清洁，现场有采用防尘、通风、防霉、防鼠措施；产品的运输：提供车辆清洁、消毒记录：装运前对运输车辆进行卫生清洁和消毒；抽查车辆消毒记录：抽查消毒记录2025年6月10日皖 C22396 项目：清扫、消毒 负责人：许祥杰 2025年7月9日 皖 CR0223 项目：清扫、消毒 负责人：许祥杰 2025年12月4日 皖 C22396 项目：清扫、消毒 负责人：许祥杰；化学物品控制：查：清洁剂、消毒剂、润滑剂和杀虫剂入库和使用台账（双人双管）试剂配置记录 企业现场在用的是：75%医用酒精/2500ml/桶 双氧水/500ml/瓶 查到以上出入库记录表2025年4月3日 75%医用酒精/2500ml/桶 入库数量18 桶 2025年6月12日 领用数量1 桶 领用人：许文芳 发放人：计静 2025年8月13日 双氧水/500ml/瓶 入库数量：150 瓶 2025年9月30日 领用数量：2 瓶 领用人：许文芳 发放人：计静；交叉污染的防止：提供2024年11月至今每日卫生检查记录，检查人：许祥杰 检查项目包括：基础卫生：厂区内不得有任何造成污染的源头，每天的垃圾和废弃物要及时处理，原料、半成品、成品贮存分开，确保人流、物流、水流方向从高清洁区到低清洁区；人流：高低清洁区分开，不得互相串岗；物流：不同清洁度物料分开，避免造成交叉污染；水流：从高清洁区到低清洁区；清洗消毒区与加工区分开；操作过程卫生：杀虫剂、清洁剂、消毒剂管理规范；不同区域的工具交叉使用情况：同一清洁区不同清洁度要求的工器具、物品不得混放；工器具及设备使用前的清洗消毒；生产过程中地面无积水，无死水 .....关于清洁消毒：查“生产设施、设备、工具、容器的清洗、消毒记录”2025年5月18日 厂房 冲洗、消毒液 9:00~10:00 2025年9月3日 车间地面 冲洗、消毒液 17:00~18:



00 2025年10月19日容器 清洗剂、冲洗 8:30~10:00 2025年12月1日灌装机 清洁剂 7:30~8:00 以上负责人: 计 静; 现场的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; 提供2024年11月至今的清洁记录, 项目: 与食品接触表面的清洁: 加工设备、工器具、操作台案、内包装材料、加工人员的手、工作服(包括围裙)间接接触的表面: 库房、车间、卫生间的门把手、操作设备的按钮、车间内电灯开关..... 以上卫生管理人员: 许祥杰; 提供2024年11月至今每日卫生检查和监测记录, 检查项目: 设备、工器具应耐腐蚀、不生锈、表面光滑便于清洁; 选用的洗涤剂、消毒剂无毒、高效, 洗涤消毒后的工具、设备必须用自来水清洗, 余氯含量不得超过0.3ppm; 设备、工器具、操作台案、加工人员的手均按规定频次进行清洁、消毒; 内包材料无毒无味, 符合食品容器卫生标准使用; 衣、帽按规定频次清洗消毒, 保持干净; 与食品间接接触的表面定期打扫、保持清洁; 洗手消毒设施、厕所相关设施是否正常、完好; 卫生设施(包括更衣室、卫生间、洗手消毒设施等)的清洁情况; 更衣室、工作鞋靴消毒设施和/或穿戴鞋套设施、洗手设施、干手设施、手消毒设施、风淋室、和卫生间卫生设施完好..... 以上卫生管理人员: 许祥杰; 关于虫害防治: 提供: 虫害控制平面图, 有标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置; 提供2024年11月至今防蝇、防鼠、防虫检查记录表, 检查项目: 防蝇设施是否安装并正常使用; 防鼠设施是否安装并正常使用; 是否发现虫害; 虫害是否及时灭杀; 是否发现蚊蝇; 蚊蝇是否及时灭杀; 是否发现鼠类活动迹象; 鼠类是否及时灭杀; 是否专人负责卫生清洁杀灭的鼠类蚊蝇; 纱窗、门帘、暗道水幕、挡鼠板是否完好; 是否有昆虫、啮齿类动物、鸟类留下粪便、啃咬痕迹和造巢材料生痕痕迹..... 以上卫生管理人员: 许祥杰; 与负责人: 许祥杰沟通, 公司给配置两套工作服、帽, 能够经常换洗, 保持清洁; 关于员工卫生: 提供2024年11月至今每日卫生检查和监测记录, 符合规范; 关于员工健康: 建立有员工的健康档案, 每年进行体检和办理健康证. 持证上岗; 提供2024年11月至今每日健康状况检查记录, 检查内容: 员工是否患病或有伤口感染的迹象; 身体状况如发烧伴有咽喉疼痛、黄疸症(眼睛或皮肤发黄)手外伤未能愈合等; 个人卫生情况: 洗澡、理发、换衣、洗手、长指甲、涂指甲油及其他化妆品、首饰; 工作服、工作帽、工作鞋(袜)头发不得外露; 工作服和工作帽必须每天更换. 不得将与生产无关的个人用品和饰物带入车间; 车间工作人员不得穿戴工作服、工作帽、工作鞋进入与生产无关的场所, 人员在车间内吃食物、吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物..... 以上卫生管理人员: 许祥杰; 关于工作服管理: 现场提供2024年11月至今发放领用记录, 每人两套, 包括: 口罩、帽子、发网、衣、裤、鞋靴、手套等, 工作服定期清洗、消毒; 关于场所巡检: 提供“巡检计划”提供2024年11月至今每月一次的巡检记录如下: 巡检范围: 生产环境、食品加工人员、设备及设施; 巡检内容: 地面清洁无污迹, 无杂物; 窗明几净, 办公物品定置摆放, 人走后椅子靠近办公桌; 物品摆放整齐有序, 符合定置摆放要求; 应作标识的做好规范标识; 生产场地、原辅料堆放场地、成品库房、生产垃圾堆放场地划分清楚, 并有一定间距, 设立规范标识; 生产场地、原辅料堆放地、成品库房留有足够安全通道并保持畅通; 生产过程中, 原辅料、半成品、生产垃圾桶(车)工具、量具摆放整齐; 半成品、包装物整齐堆放. 做好防尘、防蝇、防鼠工作; 生产现场保持无尘土、无生活垃圾; 生产设备保持良好的保养状态和清洁, 表面无尘、无杂物、无污迹且见本色; 生产现场严禁吸烟; 厂区内垃圾等废弃物要及时清除(至少每天清理出厂)厂区内无明显虫鼠害; 厂区绿化带由专人负责养护、修剪; 各部门负责的区域环境卫生应定时打扫, 保持整洁, 巡查人员: HACCP小组、综合部组成; 关于来访者: 提供2024年11月至今出入厂区和车间的登记台账, 包括出入时间、姓名、出入原因、值班人员..... 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; 关于培训: 提供了2025年度的人员培训计划, 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；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和宜食用性，验证活动包括对监视测量、纠正措施、记录的审核及卫生清洁效果的评估；验证时间：2025年9月20日 食品安全小组。

**设计和开发：**企业有建立、实施和保持产品设计和开发程序，以确保新产品研发、产品发生变化或产品生产工艺发生变更时，能够持续生产符合食品安全法规要求的产品；与负责人许青杰沟通确认，车间负责产品的设计和开发，主要设计和开发人员许青杰、张勇侠，在相关行业从事设计和开发工作多年，能力满足公司设计和开发的需要，公司自成立以来，专业从事芝麻酱和芝麻油的生产，均依据相关标准和顾客要求生产，有设计和开发的相关规定，近一年以来，公司没有新产品的研发活动，原设计研发也无变更，一直按标准要求和顾客要求生产；查公司程序文件规定了产品设计和开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改，各过程要求符合标准要求，编制有设计和开发管理要求，内容符合要求；公司所生产的产品生产工艺均已定型，使用的原材料固定，不对工艺、配方、材料进行更改，所生产的产品没有进行设计和开发相关工作，随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新产品时，公司按照策划的：设计和开发要求进行设计开发，确保产品的安全性、符合性、适用性，以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。

**产品放行：**现场查看并与化验员交谈了解，产品按标准要求，进行逐批检验，现场化验员对产品检测方法熟练；主要进货产品为芝麻和包材；查提供有：供方评定程序、检验控制程序、产品放行控制程序等；质检部负责对采购、过程、成品进行监视和测量，查公司生产所用原料按照相应原料标准每批进厂检验，索取每批次供方出厂检验报告，并每年验证供方型式检验报告；查进货验收情况：CCP1：芝麻查验内容：芝麻原料验收应该有相应的检验报告，以证明原料合格，每次材料验收由采购员进行检查和记录 CL：进口产品当批次附检验检疫证明；感官检验无霉变；每年进行一次委托检验；体系发布后至今芝麻酱和芝麻油原料芝麻均从农户处收购，提供了收货记录：入库时间2025年2月17日 供货者：农户/刘洪翠 地址：凤阳 入库负责人：许祥杰 验货方式：外观检测、杂质含量检测 检验结论：合格；提供检验报告编号2025SP0508076 样品名称：芝麻 规格：50kg/袋 委托单位：安徽溢瓶香食品发展有限公司 报告机构：安徽经纬检测技术有限公司 日期2025年5月8日 标准GB/T11761-2021、GB2762-2017 检验项目包括：水分、杂质、色泽、气味、含油量、黄曲霉毒素、六六六、滴滴涕，结论：合格；包材/塑料瓶（PET5L）进货日期2025年7月29日 供方：明光市阳光塑胶容器有限公司 查验内容：型号、数量、检验报告等，检验结论：合格 查验人：许文芳 检验报告编号JZS20250426025 样品名称：PET油瓶 委托单位：明光市阳光塑胶容器有限公司 报告机构：山东金质产品质量检测有限公司 报告日期2025年4月26日 检测依据GB4806.7-2023 检验项目包括：感官、浸泡液、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、脱色试验 结论：合格；包材/纸箱 进货日期2025年10月1日 供方：蚌埠永乐包装材料有限公司 查验内容：型号、数量、检验报告等，检验结论：合格 查验人：许文芳；提供“检验报告”编号JZS2025\*\*\*25 产品名称：PET 油瓶 委托单位：明光市市场监督管理局 受检单位：明光市阳光塑胶容器有限公司 检验依据GB4806.7-2023 检验机构：山东金质产品质量检测有限公司 结论：合格 报告时间20250504；提供“检测报告”编号CKGE\*\*\*002 样品名称：高强瓦楞原纸 型号：48 克/m<sup>2</sup> 检测时间20250221~26 检测项目：欧盟 PoHS 指令 2011/65/EU 附录 II 的修正指令（EU）2015/863-铅、汞、



镉、六价铬、多溴联苯、多溴二苯醚、邻苯二甲酸二酯、邻苯二甲酸丁苄酯、邻苯二甲酸二丁酯和邻苯二甲酸二异丁酯，结论：符合；过程检验：生产过程中包装工序检验项目为感官、封口情况、外观、日期打印情况等项目进行检验；每天由质检员进行一次巡检，如没有发现严重不符合，不再进行记录，生产过程中发现的问题，可以现场整改的，现场指出，及时改进；生产过程指标检验情况详见生产部生产过程控制相关的审核；查芝麻油监控记录：CCP2烘炒应该设置相应的时间和温度，来保证芝麻的品质，每次均由操作工进行记录和监控；CL温度范围为 $220^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ ，时间范围为 $60\text{min}\pm 5\text{min}$  2025年10月30日炒子时间60min；温度 $220^{\circ}\text{C}$ 炒至金黄色 操作人：李军 对浆搅油 加水量、温度：水量比例1: 3 温度 $90^{\circ}\text{C}$  搅拌程度：是否粘附锅底：否 操作人：赵桂红 二次澄清 澄清时间：放置油塔沉淀 2 天 操作人：赵桂红 包装成品 定量包装415ml/210ml 生产量300kg 操作人：许祥杰 2025年11月10日 炒子时间60min 温度 $220^{\circ}\text{C}$ 炒至金黄色 操作人：李军 对浆搅油 加水量、温度：水量比例1: 3 温度 $92^{\circ}\text{C}$  搅拌程度：是否粘附锅底：否 操作人：赵桂红 二次澄清 澄清时间：放置油塔沉淀 2 天 操作人：赵桂红 包装成品 定量包装415ml/200ml 生产量500kg 操作人：许祥杰 2025年11月24日 炒子时间60min 温度 $220^{\circ}\text{C}$ 炒至金黄色 操作人：李军 对浆搅油 加水量、温度：水量比例1: 3 温度 $90^{\circ}\text{C}$  搅拌程度：是否粘附锅底：否 操作人：赵桂红 二次澄清 澄清时间：放置油塔沉淀 3天 操作人：赵桂红 包装成品 定量包装415ml/200ml 生产量500kg 操作人：许祥杰 2025年11月7日 包装成品 定量包装：415ml/200ml 生产量：500kg 操作人：许祥杰 灯检 合格 检验：许祥杰 查芝麻酱监控记录CCP2：烘炒应该设置相应的时间和温度，来保证芝麻的品质，每次均由操作工进行记录和监控，CL:温度范围为 $180^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ ，时间范围为 $45\text{min}\pm 5\text{min}$  2025年10月20日 炒子时间45min 温度 $180^{\circ}\text{C}$ 炒至金黄色 操作人：李军 搅拌程度：是否粘附锅底：否 操作人：赵桂红 包装成品 定量包装220 g/51 生产量300kg 操作人：许祥杰 2025年11月5日炒子时间：45min 温度 $180^{\circ}\text{C}$ 炒至金黄色 操作人：李军 搅拌程度：是否粘附锅底：否 操作人：赵桂红 包装成品 定量包装220 g/51 生产量500kg 操作人：许祥杰 2025年11月27日 炒子时间45min；温度 $180^{\circ}\text{C}$ 炒至金黄色 操作人：李军 搅拌程度：是否粘附锅底：否 操作人：赵桂红 包装成品 定量包装220 g/51 生产量550kg 操作人：许祥杰；审核当日：芝麻油：炒子时间：60min，温度： $220^{\circ}\text{C}$ 炒至金黄色 操作人：李军 对浆搅油 加水量、温度：水量比例：1: 3 温度： $90^{\circ}\text{C}$  搅拌程度：是否粘附锅底：否 操作人：赵桂红 包装成品 定量包装：415ml/210ml 生产量：300kg 灯检：合格 操作人：许祥杰；芝麻酱：炒子时间：45min；温度： $180^{\circ}\text{C}$ 炒至金黄色 操作人：李军 搅拌程度：是否粘附锅底：否 操作人：赵桂红；芝麻酱质量指标：感官：色泽（土黄色至棕褐色；黑芝麻酱的色泽为纯黑色）气滋味（具有浓郁的熟芝麻香味、口感细腻、无异味）外观（浓稠状酱体，允许有油脂析出；无肉眼可见的外来物及霉斑点）酸值（脂肪计） $\leq 3.0\text{mg/g}$  过氧化值（脂肪计） $0.25\text{g}/100\text{g}$ 水分含量 $\leq 1.0\%$  细度 $\geq 97.0\%$  脂肪含量 $\geq 50.0\%$  含砂量 $\leq 0.040\%$  芝麻酱中油的脂肪酸组成：主要脂肪酸组成：棕榈酸7.9~12.0 硬脂酸4.5~6.9 油酸34.4~45.5 亚油酸36.9~47.9 芝麻油：GB/T8233-2018 折光指数1.4575~1.4792 相对密度0.915~0.924 碘值104~120g/100g 皂化值186~195mg/g 主要脂肪酸组成：棕榈酸7.9~12.0 硬脂酸4.5~6.9 油酸34.4~45.5 亚油酸36.9~47.9 等级：一级 色泽：橙黄色、橙红色至棕红色 气味、滋味：具有浓郁的芝麻油固有香味和滋味、口感好，无异味 透明度 $20^{\circ}\text{C}$ ：透明 水分及挥发物含量 $\leq 0.20\%$  不溶性杂质含量 $\leq 0.05\%$  酸价 $\leq 2.5\text{mg/g}$  过氧化值 $\leq 0.15\text{g}/100\text{g}$  等级：二级 色泽：橙黄色、橙红色至棕红色 气味、滋味：具有浓郁的芝麻油固有香味和滋味、口感好，无异味 透明度 $20^{\circ}\text{C}$ 允许微浊 水分及挥发物含量 $\leq 0.20\%$  不溶性杂质含量 $\leq 0.05\%$  酸价 $\leq 3.0\text{mg/g}$  过氧化值 $\leq 0.18\text{g}/100\text{g}$ ，过程质量控制有效；查出厂检验记录：产品



名称：芝麻酱 生产日期2025年4月5日 检测日期2025年4月5日 检测项目：色泽、气味、外观、酸价、过氧化值、水分含量、细度、脂肪含量、含砂量、大肠杆菌，以上检测项目均符合芝麻酱质量指标：

LS/T3220-207 检验：许青杰；产品名称：芝麻酱 生产日期2025年7月7日 检测日期2025年7月7日 检测项目：色泽、气味、外观、酸价、过氧化值、水分含量、细度、脂肪含量、含砂量、大肠杆菌，以上检测项目均符合芝麻酱质量指标LS/T3220-207 检验：许青杰；产品名称：芝麻油 生产日期2025年5月7日 检测日期2025年5月7日 检测项目：色泽、气味、滋味、透明度、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、苯并芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚，以上检测项目均符合；芝麻酱 质量指标GB/T8233-2018 检验：许青杰 产品名称：芝麻油 生产日期2025年7月3日 检测日期2025年7月3日 检测项目：色泽、气味、滋味、透明度、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、苯并芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚，以上检测项目均符合芝麻酱质量指标GB/T8233-2018 检验：许青杰；查见以上原始记录。

**过敏原：**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》，现场与负责人张勇侠沟通：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：芝麻被确定为致敏物质（属于坚果类）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、方法和预防措施的培训；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9月20日确认和验证报告，结论：措施有效 食品安全小组 对于产品设计所包含的致敏物质成分，或在生产中由于交叉接触所引入产品的致敏物质成分，按照所在国家（地区）和产品目的国家（地区）的法律法规要求进行标识，策划了各部门在对过敏原控制中的职责，员工/外来人员带入的过敏原控制，对含有过敏原物质的产品制作控制及员工、消费者的保护，纠偏措施等。

**防护：**查见食品防护计划包括：食品防护评估；食品防护措施；食品防护措施的监视；纠正和纠正措施；验证；应急预案；记录；企业的食品防护计划与HACCP体系整合，建立了防护小组。

**欺诈：**提供了《食品欺诈预防计划》：产品欺诈行为：用非食品原料、超过保质期的食品原料、回收食品作为原料生产食品；预防计划：加强进货检验 产品欺诈行为：在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质；预防计划：不定期现场考察 产品欺诈行为：生产营养成分不符合食品安全标准的和其他特定人群的主辅食品；预防计划：提供检验报告 产品欺诈行为：其他生产经营掺假掺杂、以假充真、以次充好的食品以及以不合格食品冒充合格食品；预防计划：不定期现场考察 食品生产经营行为欺诈：在产品研发、进货查验、出厂检验、储存运输、不合格食品处理、食品安全事故处置等活动中隐瞒真实情况或者进行虚假记录；预防计划：生产过程检查跟踪，装内部监控；食品生产经营行为欺诈：在原料贮存场所、生产加工区域、经营场所存放明令禁止使用的可能用于非法添加的物质；预防计划：加强管理 标签说明书欺诈：虚假标注食品名称、规格、净含量、成分或者配料表、标准代号、贮存条件等信息；预防计划：网上查询+实地考察 标签说明书欺诈：虚假标注企业名称、产品注册证号、生产许可证号、加工工艺、产地、生产地址、联系方式等信息；预防计划：网上查



询+实地考察 虚假宣传：食品的性能、功能、产地、规格、成分、生产者、标准、保质期、检验报告等信息与实际不符；预防计划：网上查询和政府部门查询 虚假宣传：使用虚构、伪造或者无法验证的科研成果、统计资料、调查结果、文献等信息作证明材料；预防计划：网上查询和政府部门查询.....

**撤回/召回：**企业策划了《产品标识、质量追踪和召回程序》，组织的撤回/召回流程，包括：通知法定和监管机构、通知客户、通知消费者、处置撤回产品、处置库存中受影响的批次/批号产品、安排采取措施的顺序，实施责任部门包括：供销部、HACCP小组、总经理.....企业的撤回/召回流程能够确保完整、及时地撤回已被识别为潜在不安全的批次/批号产品；自上次现场审核至今未发生召回。

**体系验证：**提供委托检验报告 产品名称：芝麻酱 生产日期2025年4月5日 检测日期2025年4月5日 检测项目：色泽、气味、外观、酸价、过氧化值、水分含量、细度、脂肪含量、含砂量、大肠杆菌，以上检测项目均符合芝麻酱质量指标LS/T3220-207 检验：许青杰；产品名称：芝麻酱 生产日期2025年7月7日 检测日期2025年7月7日 检测项目：色泽、气味、外观、酸价、过氧化值、水分含量、细度、脂肪含量、含砂量、大肠杆菌，以上检测项目均符合芝麻酱质量指标：LS/T3220-207 检验：许青杰；产品名称：芝麻油 生产日期2025年5月7日 检测日期2025年5月7日 检测项目：色泽、气味、滋味、透明度、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、苯并芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚，以上检测项目均符合芝麻酱质量指标GB/T8233-2018 检验：许青杰；产品名称：芝麻油 生产日期2025年7月3日 检测日期2025年7月3日 检测项目：色泽、气味、滋味、透明度、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、苯并芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚，以上检测项目均符合芝麻酱质量指标：GB/T8233-2018 检验：许青杰；以上检验机构：安徽经纬检测技术有限公司，结论为符合。

**HACCP计划记录的保持：**企业有保留HACCP计划建立、运行、验证、更新的记录；HACCP计划记录的控制与体系记录的控制一致。

### 2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合

提供的管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围，审核频次，审核方案的编制等，企业近期于2025年9月15-16日策划并实施了一次内审；现场与计静和许文方沟通，发现两位内审员对标准以及内审执行要求的理解有一定认识，但是还需要继续加强学习，以保证内审可以得到有效的实施和保持，作为观察项提出。

企业有对管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过12个月）体系实施后，近期于2025年10月8日实施了1次管理评审，管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，过程有效。

### 2.4 持续改进 符合 基本符合 不符合

#### 1) 不合格品/不符合控制；

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

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

提供不合格及纠正措施报告：对食品安全抽样检验风险隐患告知书的原因查找与整改报告：我公司于2025年8月19日收到贵局食品安全抽样检验风险隐患告知书，现将该问题食品的相关情况报告如下：安徽省市场监督管理局于2025年7月23日对蚌埠市淮上区润嘉百货超市溢瓶香小磨香油308ML、溢瓶香芝麻香油



308ML进行抽检，2025年8月19日我公司收到上述抽样产品的食品安全风险监测检验报告(报告编号为：SBC25340000341733260F, SBC25340000341733258F)，报告显示问题项目为邻苯二甲酸二丁酯(DBP, 塑化剂的一种)我公司组织自查对原料采购、输油管道、储油容器、生产用水和包装材料一一排查，并对我公司现有原油、市场在售成品进行检测共计六个样品：小磨香油储油罐1(检测报告编号为：AH2025-5SJ-01001)、小磨香油储油罐2(检测报告编号为：AH25-5S-02)，芝麻香油原油(检测报告编号为：AH2525-5S)-01003)、小磨香油成品(检测报告编号为：A-25-55)-01005)、芝麻香油成品(检测报告编号为：AH2025-55J-01006)、生产用水(检测报告编号为：AH2025-51-01000)，经检验只有芝麻香油原油邻苯二甲酸二丁酯(DBP)存在问题，经核实此次风险为员工未经报备在市场随意购买两台抽油泵导致(见附图)，分别为生产小磨香油时用到的电动抽油泵(叶轮是塑料材质)和生产芝麻香油时用到的手持抽油泵(底座、出油口、叶轮为塑料材质)，导致在生产时塑化剂进入原油中；我公司在接到食品安全抽样检验风险隐患告知书时就已经初步排查可能为新购买抽油泵可能出现的问题，立即购买新通体为不锈钢抽油泵更换(见附图)在以后的生产过程中，我公司定当加强管理，注重员工食品安全培训，杜绝此类问题再次出现；2025年9月12日安徽溢瓶香食品发展有限公司

### 3) 投诉的接受和处理情况：

企业在《管理手册》有规定，有建立、实施和保持投诉处理程序，对投诉及投诉信息进行管理，以确保在必要时对投诉进行评估并采取纠正措施。企业有规定负责投诉处理人员的职责权限；企业投诉处理主要由供销部负责，自上次审核至今无投诉处理的记录。

## 三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：无
- 2) 组织机构：无
- 3) 管理体系：无
- 4) 资源配置：无
- 5) 产品及其主要过程：无
- 6) 法律法规及产品、检验标准：无
- 7) 外部环境：无
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：无
- 9) 联系方式：无

## 四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核不符合项经过验证纠正措施有效。

## 五、认证证书及标志的使用

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

## 六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述：■无变化

## 七、审核结论及推荐意见

**审核结论：**根据审核发现，审核组一致认为，安徽溢瓶香食品发展有限公司的



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 checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input checked="" type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

**推荐意见:** 保持认证注册

审核组: 张 丽

北京国标联合认证有限公司



## 被认证方需要关注的事项

(本事项应在末次会议上宣读)

审核组推荐认证后,北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后,我们的合作关系将提高到新阶段,北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息,贵单位也可以对外宣传获得认证的事实,以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列(但不限于)各项:

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求,建立职责和程序,正确使用认证证书和认证标志,认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址: [www.china-isc.org.cn](http://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。