



项目编号：21768-2025-F

# 管理体系审核报告

## （第二阶段）



组织名称：徐州裕谷源食品有限公司

审核体系：食品安全管理体系

审核组长（签字）： 钱涛

审核组员（签字）： 牛晓光、王文娟

报告日期： 2025年11月22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 ■ 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：钱涛

组员：牛晓光、王文娟



受审核方名称：徐州裕谷源食品有限公司

## 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
A	钱涛	组长	审核员	2025-N1FSMS-1465209	CIV-6
B	牛晓光	组员	审核员	2025-N1FSMS-1237458	
C	王文娟	组员	实习审核员	2024-N0FSMS-1296407	CIV-6

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	李雨晴	向导	受审核方
2		观察员	

### 1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（**食品安全管理体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

### 1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

### 1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

ISO 22000:2018

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为结合审核联合审核一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：T/CCAA 0008-2014 食品安全管理体系 糕点生产企业要求；

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、中华人民共和国民法典、中华人民共和国计量法、中华人民共和国公司法、中华人民共和国商标法、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国产品质量法、定量包装商品计量监督管理办法、食品召回管理办法等。



e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB 29921-2021食品中致病菌限量、GB 4789.2-2022食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数、GB 4789.3-2025食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群、GB 4789.4-2024 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验、GB 4789.10-2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌、GB 2760-2024食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 5009.3-2016食品安全国家标准 食品中水分的测定、GB 2761-2017食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量、GB 2762-2022食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763-2021食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、JJF1070-2023 定量包装商品净含量计量检验规则、GB 28050-2011预包装食品营养标签通则、GB 1352-2023大豆、GB 1353-2018玉米、GB/T 11766-2024 小米、GB 14881-2013食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范等

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11月22日上午至2025年11月22日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年09月25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:位于江苏省徐州市贾汪区大吴街道疏港路16号永嘉科技港15#110室的徐州裕谷源食品有限公司的热加工糕点（煎饼类）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：江苏省徐州市贾汪区大吴街道疏港路16号永嘉科技港15#110室

办公地址：江苏省徐州市贾汪区大吴街道疏港路16号永嘉科技港15#110室

经营地址：江苏省徐州市贾汪区大吴街道疏港路16号永嘉科技港15#110室

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：/

1.5.4 一阶段审核情况：

于2025年11月21日08:30至2025年11月21日12:30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：

前提方案/管理及实施情况、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、人员能力等。

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（3）项，涉及部门/条款：

综合部：F7.2，生产部：F8.2.4，F8.5.4.5

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12月22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11月22日前。

#### 2) 下次审核时应重点关注：

前提方案实施情况、内审、管理评审、危害控制计划实施及验证情况、人员能力等。

#### 3) 本次审核发现的正面信息：

——总经理及各部门负责人支持体系的运行工作，具有良好的食品安全意识；

——按照策划时间开展了内审、管评、确认及验证工作；

——审核周期内未发生重大的食品安全事故；未发生重大的投诉事件，未受到上级监管部门的处罚等；

——按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件。

——产品工艺成熟质量稳定。

### 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 ISO22000:2018 运行和认证活动较为支持，公司结合热加工糕点（煎饼类）的生产过程，制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》等文件，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018 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，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对前提方案、HACCP 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。对生产现场观察发现对现场标识管理方面还需要加强。

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：

生产记录还需完善、供方管理、内审管评的深入程度方面还有很大的提升空间，需要持续给予关注。



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：2023 年 10 月 20 日， 体系实施时间：2024 年 9 月 25 日

2) 法律地位证明文件有：

1、现场检查《营业执照》正副本原件，社会信用代码为 91320305MAD02FEW3W，企业注册地址：江苏省徐州市贾汪区大吴街道疏港路 16 号永嘉科技港 15#110 室，经营范围包括许可项目：食品生产；粮食加工食品生产；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，具体经营项目以审批结果为准）一般项目：食品互联网销售（仅销售预包装食品）；互联网销售（除销售需要许可的商品）（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）。企业注册资本为 120 万（元）。

2、《食品生产许可证》正副本原件编号：SC12432030501127；有效期至：2029 年 9 月 3 日；《食品生产许可品种明细表》食品类别：酒类，类别名称：其他酒，品种明细：配制酒：露酒(GB/T27588、Q/SZQ0008S)、食品类别：糕点，类别名称：热加工糕点，品种明细：烘烤类糕点。

现场审核地址为经营场所：江苏省徐州市贾汪区大吴街道疏港路 16 号永嘉科技港 15#110 室，与食品生产许可证地址一致，现场查看与门牌号一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：16 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

行政人员、品控及生产部（除摊制车间）：8：00-18：00（午休 2 小时）

摊制车间：21:30-次日 8:00

4) 范围内产品/服务及流程：

工艺流程：

原辅料验收（OPRP1）→清洗/浸泡→蒸制→搅拌、打磨→醒发→摊制成型（CCP1）→打包晾置→煎饼折叠→内包材消毒（OPRP2）→包装→入库

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

1) 方针、目标

公司于 2024 年 9 月 25 发布了经总经理批准的管理方针：

——食品安全方针：关注顾客要求，精心制作；提供安全、健康、美味的食品。

食品安全方针包含在管理手册中。总经理介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理



方针通过办公会议、专题学习、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

现场询问公司员工王玲，基本知晓本公司的管理方针。

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。

抽查公司食品安全目标：

- 1、产品出厂合格率为 100%
- 2、顾客满意度≥90 分
- 3、全年食物中毒事故发生率为 0

目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。提供了《目标完成及考核表》，编制：李雨晴，批准：李永，日期：2025.10.30。抽查公司总目标完成情况，目标均已完成。

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) 危害分析计划

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，热加工糕点（煎饼类）的生产过程涉及的 OPRP 点、CCP 点如下：

OPRP 点：

OPRP	显著危害	行动准则	监控方法	记录	纠偏行动
OPRP1： 采购验收	化学危害（重金属、农残等） 生物危害：微生物、致病菌	1. 来自合格供应商 2. 蔬果类农残快速检测合格 3. 其他查看第三方检验报告	目测检验 查看有无相应的有效检验报告	原辅料验收记录表、第三方检测报告	若检测结果显示农药残留超标，当场拒收； 查验第三方检验报告，若不符合，拒收。
OPRP2： 内包材消毒	生物危害：内包材携带微生物、致病菌	紫外/臭氧消毒时间≥1 小时	查看消毒设备运行记录	内包材消毒记录	1. 消毒时间不足：重新消毒至 1 小时以上； 2. 包材破损 / 有异味：报废该批包材，更换合格包材。

CCP 点：

CCP	显著危害	关键限值	监控方法	记录	纠偏行动
CCP1 摊制	生物性危害：微生物	鏊子温度：120°C-130°C， 摊制时间：50-60S	监测温度、时间	1、摊制记录 2、纠正预防措施记录	发生偏离时根据不合格品管理制度做如下处理：废弃

**3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效** 符合 基本符合 不符合

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中 FH 应包括使用危害分析的方法和对食品职业健康安全小组的评价意见；H 体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

**1) 采购管理**

公司在《食品安全管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案》；

采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由总经理及购销部负责，在确定的合格供方后，购销部负责对所有产品的采购，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。

外包方通过签订合同进行控制，查看有虫鼠害合同、电梯维保合同，产品运输通过货拉拉。

提供《合格供方名录》

供方名称	供货内容
罗庄区召乾精品杂粮商行	大豆、小米
徐州昆和米业有限公司	大米
滕州润宇食品有限公司	玉米粉
河北美业斯维生物技术有限公司	磷脂（油角）
江苏双胜农业科技股份有限公司	高粱米
徐州东高农产品市场管理有限公司	蔬果类
河南中源化学股份有限公司	碳酸氢钠（小苏打）
徐州强盛包装有限公司	复合膜
徐州康贝洁有害生物防治服务有限公司	虫害防治
江苏通菱机电工程有限公司	电梯维保
货拉拉	物流运输

经查，企业对以上供应商每年进行评价，查《供方评价表》，评价内容包括：供货质量安全、运输情况、交付信誉、价格及服务，评价时间：2024.12.20；评价人：王玲、李雨晴，评价结论：优秀。

以上《合格供方名录》及《供方评价表》基本覆盖认证范围的所涉及的产品原辅料等类别

供方资质均齐全、有效，收集了产品第三方检测报告：

1、玉米粉供方：滕州润宇食品有限公司，《营业执照》编号：91370481MA3TB2471N；食品生产许可证编号：SC10137048104162，有效期至：2026-09-07。

提供第三方检测报告：

产品名称：玉米粉；报告编号：NO:WT20250209018 检测指标：水分、灰分、粗脂肪含量、含砂量、粗细度、磁性金属物含量、脂肪酸值、铅、砷、黄曲霉素 B1 等；检测日期 2025.02.14，检测机构：菏泽市



食品药品检验检测研究院；检测结果：符合要求。

2、大豆、小米供方：罗庄区召乾精品杂粮商行，《营业执照》编号：92371311MA3JCLD48K。食品经营许可证：JY13713110345729，有效期至：2027-09-01

提供第三方检测报告：

产品名称：大豆；报告编号：No. ACF928006ACF10C2939；委托方：宝清县泰晟粮食贸易有限公司 检测机构：谱尼测试；检测日期：2025. 10. 14；检测指标：色泽、气味、杂质，水分、蛋白质（以干基计），完整粒率、六六六、滴滴涕、铅、铬、总汞、黄曲霉毒素 B1 等；检测结果：符合要求。

产品名称：小米，报告编号：No. ZD2025SY10199；委托方：建平县金发粮米有限公司 检测机构：辽宁安必信检验检测有限公司；签发日期：2025. 12. 05；检测项目：标签、碎米总量、不完整粒含量、杂质总量、粟粒含量、色泽、气味、六六六、滴滴涕、铅、铬、总汞、甲基毒死蜱、柠檬黄及铝色淀、净含量、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A 等 22 项，检测结果：合格。

3、高粱米 供方：江苏双胜农业科技股份有限公司，《营业执照》信用代码 91320924MA235JLP0G

提供第三方检测报告：

产品名称：高粱米；报告编号：20250818-118；委托方：江苏双胜农业科技股份有限公司 检测机构：江苏华麟一合生物科技有限公司 检测日期：2025. 08. 25 检测指标：色泽、气味、组织状态、不完善粒、铅、总砷、黄曲霉毒素 B1，赭曲霉毒素 A；检测结果：符合要求。

4、大米 供方：徐州昆和米业有限公司，《营业执照》信用代码：91320322MA1QFNWE5J，食品生产许可证编号：SC10132032201911，有效期至：2027-05-30。

提供第三方检测报告：

产品名称：大米；报告编号：20250805-304；委托方：徐州昆和米业有限公司 检测机构：江苏华麟一合生物科技有限公司 签发日期：2025. 08. 07 检测指标：色泽、气味、加工精度、不完善粒、铅、总汞、黄曲霉毒素 B1，赭曲霉毒素 A、苯并吡、六六六、净含量、标签、马拉硫磷等 26 项；检测结果：符合要求。

5、磷脂（油角）供方：河北美业斯维生物技术有限公司，《营业执照》信用代码：91130626MA07LMP07B，食品生产许可证编号：SC20113062600720，有效期至：2030-01-13。

提供第三方检测报告：

产品名称：磷脂；报告编号：20250805-304；委托方：河北美业斯维生物技术有限公司，检测机构：通标标准技术服务（青岛）有限公司 签发日期：2025. 06. 03，检测指标：色泽、气味、组织状态、丙酮不溶物、干燥减量、正己烷不溶物、酸价、过氧化值、残留溶剂、鉴别、总砷、铅等，检测结果：符合要求。

6. 蔬果类 供方：徐州东高农产品市场管理有限公司，《营业执照》信用代码：91320301MA1M9M3R8E，

提供农残检测报告：



产品名称：胡萝卜；检测日期：2025-11-20，检测项目：农药残留，结果判定：合格，检测机构：徐州东高农产品市场管理有限公司

产品名称：胡萝卜；检测日期：2025-03-15，检测项目：农药残留，结果判定：合格，检测机构：徐州东高农产品市场管理有限公司

7.小苏打 供方：河南中源化学股份有限公司，《营业执照》信用代码：91410000706681290G，食品生产许可证编号：SC20141133000137，有效期至：2027-08-01。

提供第三方检测报告：

产品名称：食品添加剂碳酸氢钠，委托方：河南中源化学股份有限公司，检验机构：河南省产品质量检验技术研究院，签发日期：2025-02-19，检测项目：感官、总碱量、干燥减量、pH、铵盐、澄清度、氯化物、白度、砷、重金属等，检测结果：符合。

8.复合膜 供方：徐州强盛包装有限公司，《营业执照》信用代码：91320300MA1Q30RD7Y；

提供第三方检测报告：

产品名称：复合膜；报告编号：2025QGSJD00187；检测机构：徐州市检验检测中心 检测日期：2025.08.21 检测指标：热合强度、水蒸气透过量、氧气透过量、总迁移量（4%乙酸，20℃，10d），总迁移量（10%乙醇，20℃，10d），总迁移量（95%乙醇，20℃，10d），高锰酸钾消耗量蒸馏水（60℃，20h）等，检测结果：符合要求。

购销部负责采购，企业根据生产订单，盘点库存量，确定采购计划，制定采购订单，购销部依据采购订单通过电话、微信与供方沟通，进行采购，采购期间未发生不合格情况。

查看采购订单：

抽1，供应商：童氏鑫顺粮行，日期：2025-07-17，商品名称/数量：玉米/500斤、大豆/500斤，经办人：李永

抽2，供应商：童氏鑫顺粮行，日期：2025-09-06，商品名称/数量：玉米/1000斤，经办人：李永

抽3，供应商：东高市场，日期：2025-09-20，商品名称/数量：胡萝卜/400斤，经办人：杜庆芳

抽4，供应商：罗庄区召乾精品杂粮商行，日期：2025-10-16，商品名称/数量：高粱/400斤、小米/600斤，经办人：杜庆芳

抽5，供应商：滕州润宇食品有限公司，日期：2025-11-17，商品名称/数量：玉米/750斤，经办人：杜庆芳

.....

查送货单：

1、送货单位：徐州昆和米业有限公司；送货时间：2024.12.02，产品名称：大米，数量：17900斤，签收人：裕谷源；



2、送货单位：滕州润宇食品有限公司；送货日期：2025.05.20；产品名称：玉米粉，规格：50斤/袋，数量：6袋，收货人：裕谷源；

3、送货单位：罗庄区召乾精品杂粮商行；送货日期：2025.10.10；产品名称：大豆，数量：1000斤，收货人：裕谷源；

4、送货单位：徐州永顺；送货日期：2025.09.27；产品名称：小苏打，数量：100斤，收货人：裕谷源；

.....

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，采购产品满足公司验收标准要求，不合格处理情况见品控部审核记录。

本次审核范围内产品所使用食品添加剂为：小苏打，无限量要求，采购查验供方资质，索取产品合格证明。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

外包过程控制：第三方检验、虫鼠害控制、电梯维保、产品运输

1、第三方检测：委托江苏华麟一合生物科技有限公司进行产品检验。查见委托检测协议。

2、虫鼠害控制：提供《虫害防治服务合同书》，接受服务方：徐州裕谷源食品有限公司（甲方），服务方：徐州康贝洁有害生物防治服务有限公司（乙方），经友好协商，甲乙双方根据中华人民共和国《合同法》及相关法律法规，遵循平等、互利、自愿、公平原则，达成如下条款：乙方为甲方在（江苏省徐州市贾汪区大吴街道疏港路永嘉科技港15#110室）提供有害生物控制服务，服务内容包括：鼠类、蟑螂、蚊蝇防治，防治设备由甲方提供。合同期限：自2025年4月1日起至2026年3月31日止。服务频率：全年共计12次。合同还约定了：甲方责任、乙方责任、关于健康和安全的、合同终止、不可抗力、保密、争议的解决等。

提供：徐州康贝洁有害生物防治服务有限公司 营业执照，统一社会信用代码：91320303MA223H726X。

提供：中华人民共和国有害生物防治四害消杀服务企业资质证书 一级，证书编号：CANC20230918005，有效期至：2026年9月17日。

提供人员资格证书 姓名：纵海潮，职业方向：有害生物防制员，技能水平：中级，编号：202111031608。

3、电梯维保：提供《保养服务合同》，甲方（委托方）：徐州裕谷源食品有限公司，乙方（受托方）：江苏通菱机电工程有限公司，双方按照《中华人民共和国特种设备安全法》的规定，遵循公平、诚实和信用的原则，共同确定以下由乙方向甲方提供的产品保养服务内容条款。本合同所述及的“电梯设备”是指在



本合同中列出的、由甲方委托乙方保养的、已经政府主管部门检验合格并允许使用的各类乘客电梯、载货电梯、液压电梯、杂物电梯、自动扶梯和自动人行道等甲方设备的总称。电梯品牌：沃克斯迅达，型号：VEW，数量：2台。服务期限：2025年8月8日至2026年8月7日。双方盖章合同生效。

提供苏通菱机电工程有限公司营业执照，统一社会信用代码：91320300MA1MRF3W8K，营业期限：2016-08-15至无固定期限。

4、产品运输：企业登录货拉拉APP，在货拉拉上下单，委托运输，提供货拉拉委托截屏

日期：2025.11.06，熊师傅，车牌号：粤ADC 9481/4.2米，发货地址：徐州市贾汪区永嘉科技港招商中心，收货地址：郑州市新密市宏马农机公司

企业的外包过程基本受控。

## 2) 前提方案/良好操作规范

组织策划了《前提方案》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、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

公司坐落于江苏省徐州市贾汪区大吴街道疏港路16号永嘉科技港15#110室；环境干净整洁、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

厂区内地面为环氧地坪，地面清洁，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、成品库、包材库

现场观察：

——原料库：为常温库，存放有玉米碴、高粱米、东北优质大豆等原料，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。企业负责人介绍，蔬果类的原料，一般是当天送货当天使用，所以没有库存。

——包材库：为常温库，存放有包装纸箱等，离地离墙，上架摆放，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：头号大嘴牛奶煎饼、头号大嘴核桃煎饼等。外包装箱上均有产品名称、检验日期、检验员、净含量等。

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：生活饮用水，报告编号：HJ2025908bYS，检测单位：江苏华麟一合生物科技有限公司，签发日期：2025年09月13日，检测项目：总大肠杆菌、大肠埃希氏菌、耐热大肠菌群、菌落总数、砷、铬、镉、铅、汞、氰化物、阴离子合成洗涤剂、亚硝酸盐等39项，检验结果：合格。

热加工糕点（煎饼类）的生产未对空气有过多要求，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。

现场观察晾置间、内包间、摊制间均有臭氧发生器，与生产部经理沟通每班下班开启臭氧发生器，对空间进行消毒；更衣室有紫外灯，与生产部经理沟通每班下班开启紫外灯，对工作服进行消毒。

提供《晾置间、内包间消毒记录表》：

抽1，日期：2025.02.10，消毒方法：臭氧，开始时间：18:00，结束时间：19:00，食品接触面：75%酒精消毒，操作人：程宝怡，复核人：董广亮

抽2，日期：2025.06.18，消毒方法：臭氧，开始时间：18:00，结束时间：19:00，食品接触面：75%酒精消毒，操作人：程宝怡，复核人：董广亮

抽3，日期：2025.11.19，消毒方法：臭氧，开始时间：18:00，结束时间：19:00，食品接触面：75%酒精消毒，操作人：程宝怡，复核人：董广亮

提供《摊制间消毒记录表》：

抽1，日期：2025.01.15，消毒方法：臭氧，开始时间：21:30，结束时间：23:30，食品接触面：75%酒精消毒，操作人：程宝怡，复核人：解振连

抽2，日期：2025.08.11，消毒方法：臭氧，开始时间：21:30，结束时间：23:30，食品接触面：75%酒精消毒，操作人：程宝怡，复核人：解振连

抽3，日期：2025.11.20，消毒方法：臭氧，开始时间：21:30，结束时间：23:30，食品接触面：75%酒精消毒，操作人：程宝怡，复核人：解振连

提供《工作服消毒检查记录》：

抽1，日期：2025.03.15，消毒时间：1小时，是否洁净：是，是否有破损、线头、污渍：否，操作人：张艳，验证人：程宝怡

抽2，日期：2025.07.21，消毒时间：1小时，是否洁净：是，是否有破损、线头、污渍：否，操作人：张艳，验证人：程宝怡

抽3，日期：2025.10.20，消毒时间：1小时，是否洁净：是，是否有破损、线头、污渍：否，操作人：张艳，验证人：程宝怡

生产期间，摊制区、晾晒区、内包人员的手部，会定期进行75%酒精消毒，提供《摊制区/晾晒区/内包人员手部消毒记录》：

抽1，日期：2025.02.15，人数：10，记录显示从开工前到开8小时，每半小时均进行一次消毒，



记录人：程宝怡，主管：解振连。

抽2，日期：2025.06.23，人数：12，记录显示从开工前到开8小时，每半小时均进行一次消毒，记录人：程宝怡，主管：解振连。

抽3，日期：2025.11.13，人数：11，记录显示从开工前到开8小时，每半小时均进行一次消毒，记录人：程宝怡，主管：解振连

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购销部审核记录。

#### 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。

企业将废弃的产品作为生活垃圾处理。建议企业寻找客源，将废弃产品回收利用，如作为饲料等，已与企业沟通。

#### 7) 交叉污染

摊制车间、晾置间、内包装间，设有的更衣室配置有鞋柜、储物柜、洗手设施、烘手机、风淋室、紫外灯等，洗手采用洗手液、最后用75%酒精消毒。

浸泡间、蒸制间、冷库发酵间、蔬菜间、外包装间更衣室较为简单，基本配置鞋柜、储物柜，洗手设施等设施。

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。

生产车间对摊制车间、晾置间、内包装间、浸泡间、蒸制间、冷库发酵间、蔬菜间、外包装间等进行分间管控；

现场观察车间：原料库、内包材料库、外包材库、成品库房等，进行了分区管理；每日进行清理。

#### 8) 化学品管理

审核范围：热加工糕点（煎饼类）的生产，企业使用的食品添加剂为：小苏打（碳酸氢钠）。

小苏打的使用只是在生产记录中有记录，且只记录了批号，未记录使用量。食品添加剂的使用应受控，开具轻微不符合。

其他化学品：75%食用酒精、洗手液，提供《化学品管理记录》

抽1，日期：2025.05.01，品名：75%食用酒精，出库数量：2.5kg，库存数量：14kg，领用部门：生产部，领用人：董春玲，用途：消毒，复核：解朝然。



抽2，日期：2025.11.06，品名：75%食用酒精，出库数量：5kg，库存数量：25kg，领用部门：生产部，领用人：董春玲，用途：消毒，复核：解朝然。

抽3，日期：2025.09.01，品名：洗手液，出库数量：4瓶，库存数量：2瓶，领用部门：生产部，领用人：李荣曼，用途：消毒，复核：解朝然。

基本满足要求。

#### 9) 清洁消毒

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。

现场观察晾制间、内包间、摊制间均有臭氧发生器，与生产部经理沟通每班下班开启臭氧发生器，对空间进行消毒；更衣室有紫外灯，与生产部经理沟通每班下班开启紫外灯，对工作服进行消毒。

提供《晾置间、内包间消毒记录表》：

抽1，日期：2025.02.10，消毒方法：臭氧，开始时间：18:00，结束时间：19:00，食品接触面：75%酒精消毒，操作人：程宝怡，复核人：董广亮

抽2，日期：2025.06.18，消毒方法：臭氧，开始时间：18:00，结束时间：19:00，食品接触面：75%酒精消毒，操作人：程宝怡，复核人：董广亮

抽3，日期：2025.11.19，消毒方法：臭氧，开始时间：18:00，结束时间：19:00，食品接触面：75%酒精消毒，操作人：程宝怡，复核人：董广亮

提供《摊制间消毒记录表》：

抽1，日期：2025.01.15，消毒方法：臭氧，开始时间：21:30，结束时间：23:30，食品接触面：75%酒精消毒，操作人：程宝怡，复核人：解振连

抽2，日期：2025.08.11，消毒方法：臭氧，开始时间：21:30，结束时间：23:30，食品接触面：75%酒精消毒，操作人：程宝怡，复核人：解振连

抽3，日期：2025.11.20，消毒方法：臭氧，开始时间：21:30，结束时间：23:30，食品接触面：75%酒精消毒，操作人：程宝怡，复核人：解振连

提供《工作服消毒检查记录》：

抽1，日期：2025.03.15，消毒时间：1小时，是否洁净：是，是否有破损、线头、污渍：否，操作人：张艳，验证人：程宝怡

抽2，日期：2025.07.21，消毒时间：1小时，是否洁净：是，是否有破损、线头、污渍：否，操作人：张艳，验证人：程宝怡

抽3，日期：2025.10.20，消毒时间：1小时，是否洁净：是，是否有破损、线头、污渍：否，操作人：张艳，验证人：程宝怡



生产期间，摊制区、晾晒区、内包人员的手部，会定期进行75%酒精消毒，提供《摊制区/晾晒区/内包人员手部消毒记录》：

抽1，日期：2025.02.15，人数：10，记录显示从开工前到开8小时，每半小时均进行一次消毒，记录人：程宝怡，主管：解振连。

抽2，日期：2025.06.23，人数：12，记录显示从开工前到开8小时，每半小时均进行一次消毒，记录人：程宝怡，主管：解振连。

抽3，日期：2025.11.13，人数：11，记录显示从开工前到开8小时，每半小时均进行一次消毒，记录人：程宝怡，主管：解振连

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徐州康贝洁有害生物防治服务有限公司进行，徐州康贝洁有害生物防治服务有限公司每月上门一次进行检查、防虫鼠害作业。

提供《虫害防治服务合同》，被服务方：徐州裕谷源食品有限公司，服务方：徐州康贝洁有害生物防治服务有限公司，服务期限2025年4月1日至2026年3月31日。合同规定了服务内容、服务费、甲方责任、乙方责任，付款方式、关于健康和安、相关责任的特别约定等事项。

提供“虫鼠害工作服务报告”：

抽1，服务日期：2025.04.22，靶标害虫：鼠类、蛾蠓、蚊子，服务类别：首次服务，使用区域：厂区，药物或耗材名称/实际使用量：粘鼠板/4张，溴鼠灵/3张，粘蝇纸/14张，卫豹/20ml，服务人员：纵海潮

抽2，服务日期：2025.06.22，靶标害虫：鼠类、蛾蠓、蚊子，服务类别：首次服务，使用区域：厂区，药物或耗材名称/实际使用量：粘鼠板/4张，溴鼠灵/3张，粘蝇纸/14张，卫豹/30ml，服务人员：纵海潮

抽3，服务日期：2025.10.29，靶标害虫：鼠类、蛾蠓、蚊子，服务类别：首次服务，使用区域：厂区，药物或耗材名称/实际使用量：粘鼠板/8张，溴鼠灵/3张，粘蝇纸/14张，卫豹/20ml，服务人员：纵海潮

#### 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，主要检查：衣着整洁、头发包裹完全、手指甲、是否佩戴首饰、有无化妆、健康状况等，但未进行记录，建议增加记录，已与企业沟通。

企业负责人介绍：内包装人员生产操作过程中，手部没半小时喷洒75%酒精进行消毒，提供《摊制区/晾晒区/内包人员手部消毒记录》

基本符合要求。

企业未能提供食品安全小组组长李永的健康证，开具轻微不符合。

#### 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，若生产过程的残次品，会做报废处理，不涉及返工。

现场查看摊制间，生产加工过程中，煎饼有破损、品相不好等情况时，会丢入垃圾桶做报废处理。询问目前生产过程中没有发生不合格品返工的情况，不合格处理详见品控部审核记录。

现场查看生产现场：

1. 查《配料表》：领料日期：2025.11.19，主料：名称/原料批次/数量：大米/20250815/775斤，玉米/20250819/150斤，大豆/20250717/15斤，高粱米/20250930/15斤，小米/20250819/45斤，奶粉/20251112/30斤，碳酸氢钠/20250728，配料人：解振连，审核人：李永

2. 清洗、浸泡：原料领来后进行清洗】浸泡，提供《浸泡记录表》，日期：2025.11.19，原料名称：大米+玉米+高粱米+小米+大豆，开始时间：16:05，结束时间：次日7:30，水温：19℃，操作工：杜柱，复核人：解振连。

3. 蒸制：浸泡好的原料进行蒸制，提供《蒸制-冷却记录》，区域：蒸制区，日期：2025.11.19，蒸制时间：开始时间：14:25，结束时间：15:25；预冷时间：开始时间：15:50，结束时间：次日7:30，操作人：杜柱。

4. 混合搅拌、打磨：蒸制好后，原料进行混匀、搅拌、打磨，提供《搅拌记录》，日期：2025年11月20日，开启时间：7:25，结束时间：8:25，操作人：杜柱；提供《打磨记录》，日期：2025年11月20日，产品名称：杂粮煎饼（火龙果），开始时间：7:30，结束时间：12:20，操作人：谢振连；

5. 醒发：提供《发酵记录》，日期：2025.11.20，名称：杂粮煎饼（火龙果），醒发温度：6℃，开启时间：11:40，结束时间：23:30，数量：5600g，加水量：16800g，搅拌时间：7分钟，搅拌后pH：6.7，操作人：苏天宇。

6. 摊制：摊制间进行摊制、成型，提供《摊制记录表》，日期：2025.11.22，设备编号：20，品种：杂粮煎饼（火龙果），烘烤温度：120℃，铲饼温度：120℃、120℃、120℃、120℃（铲饼温度每2小时测定一次），摊制时间：50s、50s（摊制时间每4小时测定一次），操作人：陈娇娇。

7. 打包晾置：操作人员对摊制好的煎饼进行检查，有瑕疵的剔除，报废处理。并一张张摺好，贮存在塑料袋中，进行晾置。

8. 揭煎饼叠煎饼：晾置好的煎饼，由操作员一张张揭开，放入叠饼机上折叠成型

9. 内包装、外检：折叠好的煎饼装入内包装袋，封口、检查等。提供《包装过程监控记录》，包装日期：2025.11.22，品名：杂粮煎饼（火龙果），规格：散称，成品批号：2025.11.22，内包材消毒时间：18:00-19:00，确认项目：日期一致且无误、包材标记是否一致、封口质量等，确认结果：合格，确认人：董春玲，审核人：解朝然。



产品控制良好，本批次产品生产日期：2025.11.22。

基本满足要求。

### 3) 产品放行

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，焙炒咖啡豆、咖啡粉的生产过程涉及的 OPRP、CCP 点如下：

#### OPRP 点：

OPRP	显著危害	行动准则	监控方法	记录	纠偏行动
OPRP1 原辅料 验收	化学性危害：重 金属、农残超标 生物危害：微生物	1. 来自合格供应商 2. 蔬果类农残快速检测合格 3. 查看第三方检验报告	目测检验 查看有无相应的有效检验报告	原辅料验收记录表、第三方检测报告	若检测结果显示农药残留超标，当场拒收；查验第三方检验报告，若不符合，拒收。
OPRP2: 内包材 消毒	生物危害：内包材携带微生物、致病菌	紫外/臭氧消毒时间 ≥1 小时	查看消毒设备运行记录	内包材消毒记录	1. 消毒时间不足：重新消毒至 1 小时以上； 2. 包材破损 / 有异味：报废该批包材，更换合格包材。

#### CCP 点：

CCP	显著危害	关键限值	监控方法	记录	纠偏行动
CCP1 摊制	生物性危害：微生物	鏊子温度：120°C -130°C， 摊制时间：50-60S	监测温度、时间	1、摊制记录 2、纠正预防措施记录	发生偏离时根据不合格品管理制度做如下处理：废弃

根据工艺流程查看过程记录：

提供《原辅料出入库记录表》

抽 1，入库时间：2025.9.16，名称：紫薯，数量：172 斤，供应商：徐州东高，生产日期：2025.9.16，责任人：解朝然

抽 2，入库时间：2025.9.18，名称：小麦，数量：700 斤，生产日期：2025.09.18，供应商：三毛面粉厂，责任人：解朝然。



抽 3， 入库时间：2025.9.27， 名称：玉米， 数量：750 斤， 生产日期：2025.09.18， 供应商：滕州润宇食品， 责任人：解朝然；

抽 4， 入库时间：2025.9.27， 名称：小米， 数量：500 斤， 生产日期：2025.09.05， 供应商：滕州润宇食品， 责任人：解朝然；

抽 5， 入库时间：2025.9.27， 名称：小苏打， 数量：100 斤， 生产日期：2025.08.13， 供应商：徐州永顺， 责任人：解朝然；

抽 6， 入库时间：2025.9.27， 名称：小苏打， 数量：100 斤， 生产日期：2025.08.13， 供应商：徐州永顺， 责任人：解朝然；

抽 7， 入库时间：2025.10.16， 名称：高粱， 数量：62kg， 生产日期：2025.09.28， 供应商：童氏， 责任人：解朝然；

抽 8， 入库时间：2025.11.17， 名称：胡萝卜， 数量：402kg， 生产日期：2025.09.28， 供应商：东高， 责任人：解朝然；

查看《配料表》：

抽 1， 领料日期：2025.04.09， 主料：名称/原料批次/数量：大米/20250210/775 斤， 玉米/20250219/150 斤， 大豆/20250317/15 斤， 高粱米/20250330/15 斤， 小米/20250219/45 斤， 碳酸氢钠/20250228， 配料人：解振连， 审核人：李永

抽 2， 领料日期：2025.08.03， 主料：名称/原料批次/数量：大米/20250512/516 斤， 玉米/20250329/80 斤， 大豆/20250317/10 斤， 高粱米/20250330/10 斤， 小米/20250219/35 斤， 碳酸氢钠/20250228， 配料人：解振连， 审核人：李永

查看《浸泡记录表》，

抽 1， 日期：2025.05.19， 原料名称：大米+玉米+高粱米+小米+大豆， 开始时间：16：05， 结束时间：次日 7：30， 水温：19℃， 操作工：杜柱， 复核人：解振连。

抽2， 日期：2025.10.21， 原料名称：大米+玉米+高粱米+小米+大豆， 开始时间：16：00， 结束时间：次日 7：30， 水温：19℃， 操作工：杜柱， 复核人：解振连。

查看《蒸制-冷凉记录》，

抽 1， 区域：蒸制区， 日期：2025.01.09， 蒸制时间：开始时间：14：35， 结束时间：15：35； 预冷时间：开始时间：15：55， 结束时间：次日 7：30， 操作人：杜柱。

抽2， 区域：蒸制区， 日期：2025.10.05， 蒸制时间：开始时间：14：25， 结束时间：15：25； 预冷时间：开始时间：15：50， 结束时间：次日 7：30， 操作人：杜柱

查看《搅拌记录》，

抽 1， 日期：2025 年 03 月 20 日， 开启时间：7：20， 结束时间：8：20， 操作人：杜柱；



抽2，日期：2025年08月11日，开启时间：7：25，结束时间：8：25，操作人：杜柱；

查看《打磨记录》，

抽1，日期：2025年04月20日，产品名称：杂粮煎饼（火龙果），开始时间：7：30，结束时间：12：30，操作人：谢振连；

抽2，日期：2025年10月27日，产品名称：杂粮煎饼（核桃），开始时间：7：20，结束时间：12：20，操作人：谢振连

查看《发酵记录》，

抽1，日期：2025.05.20，名称：杂粮煎饼（胡萝卜），醒发温度：6℃，开启时间：11：40，结束时间：23：30，数量：5600g，加水量：16800g，搅拌时间：7分钟，搅拌后pH：6.7，操作人：苏天宇。

抽2，日期：2025.09.09，名称：杂粮煎饼（核桃），醒发温度：6℃，开启时间：11：30，结束时间：23：30，数量：4500g，加水量：13500g，搅拌时间：7分钟，搅拌后pH：6.7，操作人：苏天宇。

查看《摊制记录表》，

抽1，日期：2025.02.28，设备编号：20，品种：杂粮煎饼（火龙果），烘烤温度：120℃，铲饼温度：120℃、120℃、120℃、120℃（铲饼温度每2小时测定一次），摊饼时间：50s、50s（摊饼时间每4小时测定一次），操作人：陈娇娇。

抽2，日期：2025.09.21，设备编号：28，品种：杂粮煎饼（胡萝卜），烘烤温度：120℃，铲饼温度：120℃、120℃、120℃、120℃（铲饼温度每2小时测定一次），摊饼时间：50s、50s（摊饼时间每4小时测定一次），操作人：陈娇娇。

CCP点验证基本符合要求。

查看《包装过程监控记录》，

抽1，包装日期：2025.03.22，品名：杂粮煎饼（火龙果），规格：散称，成品批号：2025.03.22，内包材消毒时间：18：00-19：00，确认项目：日期一致且无误、包材标记是否一致、封口质量等，确认结果：合格，确认人：董春玲，审核人：解朝然

抽2，包装日期：2025.10.19，品名：杂粮煎饼（核桃），规格：散称，成品批号：2025.10.19，内包材消毒时间：18：00-19：00，确认项目：日期一致且无误、包材标记是否一致、封口质量等，确认结果：合格，确认人：董春玲，审核人：解朝然

提供《成品入库记录》

抽1，入库时间：2025年1月16日，名称/规格/生产日期/数量：核桃/100g/20250116/44，火龙果/100g/20250116/209，记录人：董春玲，复核人：刘明

抽2，入库时间：2025年7月1日，名称/规格/生产日期/数量：全麦/200g/20250701/3箱，鸡蛋/200g/20250701/2箱，记录人：董春玲，复核人：解朝然



抽3，入库时间：2025年8月30日，名称/规格/生产日期/数量：全麦/300g/20250830/3箱，红枣/300g/20250830/4箱，记录人：董春玲，复核人：解朝然

抽4，入库时间：2025年11月18日，名称/规格/生产日期/数量：杂粮/200g/20251118/126箱，红枣/300g/20251118/117箱，记录人：郑旭，复核人：解朝然

2025.11.22，摊制车间现场查看铲饼温度，设备编号：20，烘烤温度设置：120℃，铲饼温度：120℃，摊制时间：50s。

均符合摊制 CCP 要求。

CCP 点控制均符合要求。

OPRP1 验证：原料验收检测报告见购销部审核记录。

包装材料：内包装材料主要为复合袋，内包装材料每次使用前进行臭氧杀菌，生产过程进行目视检查，包装后进行贴标、检测。提供《晾置间、内包间消毒记录》：

抽1，日期：2024年10月19日，臭氧发生器运行是否正常：是，开机时间：18：00，关机时间：19：00，，记录人：董\*\*

抽2，日期：2025年8月14日，臭氧发生器运行是否正常：是，开机时间：18：00，关机时间：19：00，，记录人：董\*\*

抽3，日期：2025年11月13日，臭氧发生器运行是否正常：是，开机时间：18：00，关机时间：19：00，，记录人：董\*\*

OPRP2 验证基本符合要求。

#### 1. 进货查验：

查看《原辅料验收记录》：

抽 1，进库日期：2025-01-05 产品名称：玉米，供应商：润宇，厂商名称：润宇，规格：50 斤/袋，数量：750 斤，生产日期：2024.12.20，出厂报告：√，车辆检查：√，综合评价：合格，检验人：刘明，复核人：解振连；产品名称：小苏打，供应商：中源化学，厂商名称：中源化学，规格：50 斤/袋，数量：100 斤，生产日期：2024.12.15，出厂报告：√，车辆检查：√，综合评价：合格，检验人：刘明，复核人：解振连；

抽 2，进库日期：2025-06-17 产品名称：玉米，供应商：润宇，厂商名称：润宇，规格：50 斤/袋，数量：500 斤，生产日期：2025.5.29，出厂报告：√，车辆检查：√，综合评价：合格，检验人：刘明，复核人：解振连；产品名称：大豆，供应商：召乾精品，厂商名称：召乾精品，规格：100 斤/袋，数量：500 斤，生产日期：2025.5.20，出厂报告：√，车辆检查：√，综合评价：合格，检验人：刘明，复核人：解振连；产品名称：大米，供应商：昆和，厂商名称：昆和，



规格：50斤/袋，数量：2000斤，生产日期：2025.5.25，出厂报告：√，车辆检查：√，综合评价：合格，检验人：刘明，复核人：解振连；

抽3，进库日期：2025-10-10 产品名称：小米，供应商：召乾精品，厂商名称：天梁商贸，规格：48斤/袋，数量：480斤，生产日期：2025.9.3，出厂报告：√，车辆检查：√，综合评价：合格，检验人：刘明，复核人：解振连；产品名称：大豆，供应商：召乾精品，厂商名称：召乾精品，规格：100斤/袋，数量：300斤，生产日期：2025.9.16，出厂报告：√，车辆检查：√，综合评价：合格，检验人：刘明，复核人：解振连；产品名称：高粱，供应商：召乾精品，厂商名称：双胜农业，规格：30斤/袋，数量：300斤，生产日期：2025.9.17，出厂报告：√，车辆检查：√，综合评价：合格，检验人：刘明，复核人：解振连。

## 2. 半成品检验：

操作人员对半成品的检验，主要是目测摊制好的煎饼外观：如形状不良、大小不符合、脏异物、黏连破损、重量原因等品质不良的，直接报废。提供《摊制区半成品不合格品统计表》

抽1，日期：2025.01.02，品名：金瓜煎饼，报废原因/数量：脏异物/0.20kg，重量原因/0.27kg，处理措施：统一扔垃圾桶，园区处理。

抽2，日期：2025.07.20，品名：小米+大米煎饼，报废原因/数量：大小不符合/10kg，脏异物/0.7kg，重量原因/10.7kg，处理措施：统一扔垃圾桶，园区处理。

抽3，日期：2025.11.17，品名：紫薯煎饼，报废原因/数量：大小不符合/25kg，脏异物/0.9kg，重量原因/25.09kg，处理措施：统一扔垃圾桶，园区处理。

## 3. 成品检验：

提供检验报告单

抽1，食品名称：杂粮煎饼，规格型号：200g，生产日期：2025年1月5日，检验日期：2025年1月5日，检验项目：色泽、滋味和气味、口味、状态、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量等，检验结果：合格，化验员：张文静，审核/日期：李雨晴/2025.01.07；

抽2，食品名称：全麦煎饼，规格型号：200g，生产日期：2025年6月7日，检验日期：2025年6月7日，检验项目：色泽、滋味和气味、口味、状态、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量等，检验结果：合格，化验员：解朝然，审核/日期：李雨晴/2025.06.07；

抽3，食品名称：全麦煎饼（煎老大），规格型号：200g，生产日期：2025年10月11日，检验日期：2025年10月11日，检验项目：色泽、滋味和气味、口味、状态、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量等，检验结果：合格，化验员：杜庆芳，审核/日期：李雨晴/2025.10.13。

## 4、留样：

提供了《产品留样记录表》：



抽 1, 品名: 黑芝麻煎饼, 净含量/规格: 240g, 生产日期/批次: 2025 年 1 月 8 日, 保质期: 180 天, 样品数量: 2, 留样人: 刘明, 留样日期: 2025.01.10, 样品处理日期: 2025.06.15, 处理方式: 统一报废处理, 处理人: 杜庆芳。

抽 2, 品名: 黑米煎饼, 净含量/规格: 300g, 生产日期/批次: 2025 年 6 月 7 日, 保质期: 6 个月, 样品数量: 2, 留样人: 李雨晴, 留样日期: 2025.06.07。

抽 3, 品名: 头号大嘴系列, 净含量/规格: 散称, 生产日期/批次: 2025 年 11 月 7 日, 保质期: 6 个月, 样品数量: 2, 留样人: 解朝然, 留样日期: 2025.11.08。

记录显示生产日期/批次: 2025 年 1 月 8 日的留样, 未到保质期就已经处理了, 企业负责人解释, 后面已改为留样放置至质保期后处理。

产品验证, 见食品安全小组审核记录。

品控部设在车间外部, 分为理化检验区、微生物检验区, 检测项目主要有: 色泽、滋味和气味、口味、状态、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量等, 基本能满足热加工糕点(烘烤类糕点)的生产的监视和检验要求。

#### 4) 撤回/召回

公司在《管理手册》8.3 条款、8.9.5 条款对可追溯性、撤回/召回进行了规定, 并策划了《产品标识和可追溯性控制程序》、《撤回/召回控制程序》。产品的销售实现过程主要按顾客订单或订货信息进行, 产品的名称、数量、日期、规格等内容, 客户通过电话或微信下单, 公司按客户需求进行采购, 并由供方直接送货到客户处, 异常情况如客户退货、产品质量问题等及时评审处理, 基本按照采购、销售及交付记录可实现产品的追溯。

提供了《产品召回演练记录》

演练日期: 2025 年 10 月 08 日

演练内容 2025.10.08, 我公司产品东方烙软饼(牛奶味)定量包装(生产批号为 20250929)有顾客投诉产品“包装漏气”状况, 公司一接到投诉热线, 总经理随即主持召回小组在会议室召开会议。召回方式: 责令购销部电话通知客户停止货物流通, 责令购销部与客户签订退运协议, 安排车辆到客户端取货, 通过运输方式将货物运回, 提货到公司, 责令综合部对外发布相关信息。

补救措施: 1. 仓库将召回产品单独隔离摆放. 2 品管部组织相关部门就召回产品信息进行验证, 并对产品分析产品漏气的原因. 3. 综合部负责对召回的处理方法为报废的产品进行销毁. 4. 购销部与顾客沟通赔偿或补货事宜。

跟踪验证: 1、2025 年 10 月 31 日, 产品召回入库, 实施了隔离并标识。2、质量部对此次召回产品的重复确认, 产品包装漏气, 经现场分析和追溯调查, 该批产品生产当天, 封口机加热温度不均匀, 经设备检修, 发现是加热块松动导致, 设备修复后未及时检查已包装的产品封口情况, 导致不合格流入; 3、所有



召回产品报废处理. 4. 购销部与客户沟通重新再做 426 斤合格产品, 于 2025 年 10 月 12 日前发往客户端.

预防措施: 1. 加强首检, 对产品封口符合要求方可批准生产. 2. 现场要求内包装袋人员不定时检查.

3. 后续要求在线品控每小时抽查验证, 产品符合要求方可批准出货.

总结: 纠正和预防措施是有效的.

基本满足要求.

## 5) 应急准备和响应

公司制定有《应急准备和响应程序》, 程序规定每年开展模拟演练. 识别的紧急情况如发生火灾、食品安全事故、停电等, 策划了《应急预案》等, 基本满足标准要求. 部门负责人表示审核周期内未发生紧急情况、未发生食品安全事故.

查组织开展公司级的应急演练

提供《消防应急演练记录》 演练时间: 2025 年 8 月 31 日; 演练地点: 厂区空地; 演练内容: 灭火器及抢险器材使用, 初期火灾扑灭; 实战效果评价: 达到预期目标. 记录人: 李雨晴、评审负责人: 李永.

查《触电事故应急演练记录》, 演练时间: 2025 年 09 月 08 日; 演练地点: 厂区空地; 演练类别: 提问讨论方式, 提问讨论演练部分: 掌握发生触电的处理程序和对伤亡人员的急救措施及物品和人员转移方法. 实战效果评价: 基本达到目的, 部分环节有待改进; 外部支援部门和协作有效性: 报告及时. 记录人: 李雨晴、评审负责人: 李永.

查《中毒应急演练记录》, 演练时间: 2025 年 10 月 16 日; 演练地点: 公司空地; 演练类别: 提问讨论方式, 提问讨论演练部分: 掌握发生中毒的处理程序和对伤亡人员的急救措施及物品和人员转移方法. 实战效果评价: 基本达到目的, 部分环节有待改进; 外部支援部门和协作有效性: 报告及时. 记录人: 李雨晴、评审负责人: 李永.

企业编制了《撤回/召回控制程序》, 并进行了演练, 演练时间 2025 年 10 月 08 日.

应急准备和响应及产品撤回的策划及控制基本符合要求.

### 3.3 内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合

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》、《内部审核实施计划》, 计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息.

审核日期: 2025.9.27-9.28; 审核组组长: 李雨晴; 组员: 解振连; 有公司的任命书, 并参加了公司组织的内审员培训, 能力基本符合要求,

现场与内审组长李雨晴、内审员解振连面谈, 内审员对内审的要求及标准了解情况, 不能回答清楚,



对内部审计过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足，开具不符合项整改。

查《内部审计实施计划》覆盖了管理体系标准要求的条款，基本符合要求。有首次会议签到表。

查《内审检查表》：抽生产部审核条款，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 30 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《内部审计报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：通过内部审计，审核组认为：1. 公司已按照 ISO22000:2018 标准建立了食品安全管理体系，并得到有效运行。2. 公司体系文件得到系统性完善，比以前更系统、适用、规范；3. 基础管理得到加强，员工参与质量和食品安全管理意识有所提高。

内部审计基本符合。

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：查《管理评审计划》，计划于 2025 年 10 月 10 日进行管理评审，编制：李雨晴 批准：李永。

管理评审会议于 2025 年 10 月 10 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：评审内容摘要：a) 实施质量、食品安全方针的总结报告 b) 与食品安全管理体系相关的内外部因素的变化，包括组织及其环境的变化；c) 有关食品安全管理体系绩效和有效性的信息，包括下列趋势性信息：d) 资源的充分性；e) 发生的任何紧急情况、事故、撤回/召回；f) 通过外部和内部沟通获得的相关信息，包括相关方的请求和抱怨；g) 持续改进的机会。H) 致敏原管理，食品欺诈预防和食品防护控制情况。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制：李雨晴 批准：李永，时间：2025.10.10

管理评审输出：加强员工食品安全培训，提升食品安全意识

管理评审整改计划：于 2025 年 10 月 31 日前组织对员工进行食品安全的培训，提升对食品安全的理解和认识，实现全员参与。

查《培训记录》，企业已与 2025.10.20 对员工进行了培训，培训内容：员工食品安全知识培训。主讲人：李永，培训效果评价：有效。评价人：李永。



管评结论：在管理评审会议上，各部门认真汇报了本部门质量/食品安全/HACCP 管理体系运行情况，并对公司质量/食品安全/HACCP 管理体系内部审核情况、质量/食品安全/HACCP 管理体系的验证情况、产品召回情况等进行了认真的讨论和分析。会议一致认为我公司的质量/食品安全/HACCP 管理体系运行良好，质量/食品安全/HACCP 管理体系的建立符合标准的要求，文件适合公司的运行，具有适宜性、充分性和有效性，基本具备了认证机构来公司现场审核的条件。但随着产品市场需求的不断扩大，现场管控能力需要加强，需招聘一名生产管理人员以加强生产现场的管控能力。

管理评审的管理基本合理。

### 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

公司在《管理手册》10.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正、纠正措施与改进控制程序》。

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；体系的内审开具的 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。

生产过程中产生的不合格品放置于不合格品区，处理方式：报废处理；

顾客投诉处理等主要由供销部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

其他体系运行过程，暂无采取纠正措施的需求。

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 10.3 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。

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：员工对体系运行以及生产过程提供所必须保存的记录的要求执行的不到位，部分记录保存不完善，填写不规范。

日常改进通过以下方面进行：方针、目标的实现程度、内部审核结果、顾客满意等数据分析、纠正和纠正措施、管理评审的适宜性、充分性和有效性的全面评价、与产品生产加工和销售过程相关的数据分析结果、公司调研报告的结果、沟通、单项验证结果发评价、验证活动结果的分析、控制措施组合的确认、食品安全管理体系的更新等；具体看各部门运行记录。



控制基本合理。

### 3) 投诉的接受和处理情况:

企业在管理制度中有规定，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。

现场与企业负责人沟通，在审核周期内未发生投诉现象。

基本符合要求。

### 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）：

和公司管理者代表沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。

公司生产经营地址为江苏省徐州市贾汪区大吴街道疏港路 16 号永嘉科技港 15#110 室，为自有土地。共五层，其中一楼分为：接待大厅、生产车间，其中接待大厅约 100 平方米，生产车间约 230 平方米，该车间目前闲置。二楼为摊制车间，总面积约 330 平方米，为摊制车间，设置有煎饼机。三楼分为：晾置间、内包装间、外包装间、成品库等，并设置有男女更衣室、风淋、消毒间等辅助间。四楼分为：原料室、浸泡间、蒸制间、冷库发酵间、蔬菜间等。五楼设置有：办公室、留样室、化验室、杂物间等。详见附件。

1. 提供《厂房转让合同》，转让方：江苏永霖工业科技发展有限公司，受让方：徐州裕谷源食品有限公司，根据《中华人民共和国民法典》及其他有关法律、法规的规定，受让方和转让方在平等、自愿、协商一致的基础上就产房转让达成该协议：项目建设依据：转让方以出让方式取得位于徐州市贾汪区文化路东侧、疏港路南侧的建设用地土地使用权，土地用途为【工业用地】，土地使用权终止日期为 2061 年 3 月 6 日。转让方经批准，在上述地块上建设工业厂房，该项目定名为【永嘉科技港】。基本情况：受让方向转让方购买的厂房（以下简称“该厂房”）情况如下：1. 主体结构为【框架】结构。2. 主体建筑层数为【3】层。3. 层高为一楼【8.1】米，二楼【6.9】米，三层【4.2】米，4. 建筑面积为【989.4】平方米。5. 编号为【15#-110】号。该房号为暂定编号，最终以厂房建成后实际编号为准。

企业负责人介绍，厂房产权证正在办理中，下次审核关注。

2. 基础设施：摊制车间、晾置间、内包装间、外包装间、成品库、男女更衣室、风淋、消毒间、原料室、浸泡间、蒸制间、冷库发酵间、蔬菜间、留样室、化验室等。

3. 生产设备：摆线针轮行星减速机、胶体磨、全自动商用蒸班车、数据全自动煎饼机、煎饼折叠机、包装机、封口喷码一体机、小型搅拌机、食品级不锈钢原料斗车、食品级不锈钢多用桶、电子秤等；

4. 办公设备：办公室、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

5. 监视测量设备：电子秤、电子天平、电热恒温干燥箱、超净工作台、电热恒温培养箱、温湿度计等；



6. 特种设备：电梯；

7. 企业目前体系覆盖有效人数 16 人；

8. 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、综合部、购销部、生产部、品控部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责。

## 2) 人员及能力、意识：

公司在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源和组织知识管理程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供了《人员能力考核记录》，基本覆盖到公司高层管理人员、生产、质检等岗位；现场沟通部门负责人表示公司各岗位人员基本稳定，暂未发生较大变化。评价内容包括文化程度、同行业工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力、身体健康等项目，并对能力进行了判定，抽查食品安全小组组长李永，从事食品行业，经过 ISO22000 体系培训基本符合。目前公司人员能力主要通过培训方式来进行提升。

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

现场与内审组长李雨晴、内审员解振连面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审计过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足，开具不符合项整改。

抽查食品安全小组组成情况，包含了生产部、品控部、购销部、综合部等岗位人员，对各组员的工作经验、职责等进行了规定，通过培训等提升人员能力；食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。审核周期内小组成员未发生变化。

查培训过程管理情况：

提供有《2025 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了食品安全法、食品安全法实施条例、食品安全主体责任监督管理规定、食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、生产工艺流程、HACCP 相关知识培训、化验员理论及检验项目操作、ISO22000：2018 标准培训、食品安全管理体系内审员知识培训、原辅料验收标准、员工三级教育

人员健康卫生等方面，策划培训内容基本符合标准要求；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。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2025. 1. 15	食品安全法	管理层、各岗位负责人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效
2025. 9. 10	内审员培训	内审员	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效

**查健康证管理情况：**

公司在《前提方案/卫生标准操作规范（SSOP）》中对人员管理，规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作，基本符合标准要求。

提供了健康证，随机抽取：杨颖、李德成、杜庆芳、程宝怡，有效期时间至 2026.9.07；发证机构：徐州矿务集团总医院；健康证均在有效期内。

未能提供食品安全小组组长李永的健康证，开具轻微不符合。

人员管理基本符合要求。

**3) 信息沟通：**

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《沟通管理控制程序》；

**查内部沟通情况：**

现场交流公司内部管理主要是各部门之间，员工间的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、检查、电话（内外线）、网络等。内容包括：管理体系的策划、实施、保持与持续改进方面的信息，外部法律法规，管理体系运行有关信息，安全生产方面，消防相关要求，安全产品实现策划方面，顾客需求订单、服务的内部交流，

**查外部沟通管理情况：**

公司与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构、消防大队、顾客等，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面、采购订单及要求、顾客订单信息变更等的信息。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

**4) 文件化信息的管理：**

公司在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

**查文件管理情况：**

公司形成了文件化的《管理手册》1 份、《程序文件》38 份、《危害控制计划》、1 份《前提方案》1 份以及所要求的制度及记录。

公司策划的编制的《程序文件》基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的质量管理体系/食品安全管理体系/HACCP 体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：管理手册、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 38 份程序文件，基本包括了质食品安全体系标准要求的程序。

三层次文件：管理制度、作业文件等



四层次文件：相关记录，如培训记录、确认验证记录等。

查公司按照《文件控制程序》的要求，管理体系在发布前由总经理批准，查《受控文件清单》，包括文件名称、文件编码、版本信息等。审核周期内未发生变化，下次审核关注。

查外来文件管理情况：

提供了《外部文件清单》，随机抽查法律法规：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、中华人民共和国民法典、中华人民共和国计量法、中华人民共和国公司法、中华人民共和国商标法、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国产品质量法、定量包装商品计量监督管理办法、食品召回管理办法、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB 29921-2021食品中致病菌限量、GB 4789.2-2022食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数、GB 4789.3-2025 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群、GB 4789.4-2024 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验、GB 4789.10-2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌、GB 2760-2024食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定、GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量、GB 2762-2022食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763-2021食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、JJF1070-2023 定量包装商品净含量计量检验规则、GB 28050-2011预包装食品营养标签通则、GB 1352-2023大豆、GB 1353-2018玉米、GB/T 11766-2024 小米、GB 14881-2013食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范等。

公司编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。相关方负责人表示审核周期内基本按照策划要求对记录进行管理。

查《培训记录》、《风险和机遇评估分析表》、《管理评审通知》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。

记录控制基本有效。

#### 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F:位于江苏省徐州市贾汪区大吴街道疏港路16号永嘉科技港15#110室的徐州裕谷源食品有限公司的热加工糕点（煎饼类）的生产

#### 五、审核组推荐意见:

**审核结论：**根据审核发现，审核组一致认为，徐州裕谷源食品有限公司的

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

有效

基本有效

无效

通过审查评价，评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求，具备实现预期结果的能力，管理体系运行正常有效，本次审核达到预期评价目的，认证范围适宜，本次现场审核结论为：

推荐认证注册

在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组：钱涛、牛晓光、王文娟

## 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。