项目编号：**11385-2025-H**

管 理 体 系 审 核 报 告

（ 第 二 阶 段 ）

组织名称：唐山市金乐面粉厂（普通合伙）

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 12 月 14 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 ■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 日内可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：唐山市金乐面粉厂（普通合伙）

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	CIV-1
2	柯林平	组员	审核员	2024-N1HACCP-4050340	CIV-1

其他人员

序号	姓　名	审核中的作用	来　自
1	刘红喜、陈瑞华	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**（HACCP体系认证）**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、中华人民共和国刑法、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国民法典、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、中华人民共和国价格法、中华人民共和国安全生产法等。

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：《小麦粉》（GB/T 1355-2021）。

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13日 08:30至2025年12月14日 12:00 实施审核。

审核覆盖时期：自 2025年3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:位于丰润区杨官林镇商各庄村唐山市金乐面粉厂（普通合伙）通用小麦粉的生产

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： 丰润区杨官林镇商各庄村

办公地址： 丰润区杨官林镇商各庄村

经营地址： 丰润区杨官林镇商各庄村

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2025 年 12 月 12 日 08:30 至 2025 年 12 月 12 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： 危害控制、预备步骤、危害分析与制定控制措施、HACCP 计划的确认等。

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（1）项，涉及部门/条款:办公室 5.3；

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（■整改计划）整改时限：2026 年 1 月 14 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 12 月 13 日前。

2）下次审核时应重点关注：

本次不符合项关注，CCP 监控等。

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，重视食品安全的控制、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：

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： 2003 年 5 月 16 日 体系实施时间：2025 年 3 月 10 日

2）法律地位证明文件有：

提供：营业执照

编号：91130221755457009N

成立日期：2003 年 5 月 16 日

性质：普通合伙企业

营业期限至：2034 年 12 月 31 日

经营范围：面粉加工销售（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）

登记机关：丰润区市场监督管理局

核准日期：2019 年 7 月 9 日

提供：食品生产许可证

编号：SC10113020800086

发证时间：2024 年 7 月 10 日

有效期至：2029 年 7 月 9 日

食品类别：粮食加工品

类别：小麦粉

品种明细：通用：其他（精制粉、标准粉、普通粉）

签发单位：唐山市丰润区行政审批局

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：

工艺流程：

小麦验收—贮存—毛麦清理（振动除杂、去石、磁选、打麦）—着水CCP1—净麦清理（振动除杂、磁选、打麦、二次去石、磁选）—研磨、筛理、清粉—面粉磁选CCP2—打包—入库—经销商自提

着水CCP1

显著危害：着水过程若控制不当，可能促进细菌（如沙门氏菌、大肠杆菌）、霉菌（如产生黄曲霉毒素的菌种）或病毒的繁殖，这些微生物可能来源于原料小麦本身、加工设备或环境中的交叉污染，导致面粉产品存在食源性疾病风险。

关键限值：润麦时间：冬季 30h，夏季 24h；着水量：冬季 14.2～14.5%；夏季 14.0～14.3%；

面粉磁选 CCP2

显著危害：磁性金属物含量超标（小麦粉中磁性金属物的含量应小于0.003g/kg，超标会影响食品安全，长期食用会对人体健康造成危害）；

关键限值：永磁桶清理频次：每班1次。

外包过程：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，制定了手册文件 JL-SC-2025 A/1、程序文件、作业指导书、HACCP 计划 HACCP/1-2025、食品防护计划、良好卫生规范 PRP/0-2025 等，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，管理体系文件自 2025 年 3 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。

企业有识别并收集了适用的法律法规和其他要求等外来文件。

公司通过讨论、会议的方式制定公司的管理方针，方针的制定集公司全体员工的智慧，经总经理批准发布，是公司全体员工的行动准则；科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意；

本年度（2025年9月15日）实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审，基本适宜，并符合现状；查见“过程目标考核清单”2025年3月至11月统计结果达到目标要求，如下：

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
总目标	食品卫生安全事故为零	年，实际发生情况	0	合格
办公室	体系文件受控率 100%	年，受控数/总数×100%	100%	合格
	培训合格率 100%	年，合格数/总数×100%	100%	合格
供销部	外部提供过程控制率 100%	年，控制数/总数×100%	100%	合格
	食品卫生安全事故为零	年，实际发生情况	0	合格
生产部	产品社会监督抽查合格率 100%	年，合格数/总数*100%	100%	合格
	食品卫生安全事故为零	年，实际发生情况	0	合格
	危害控制措施有效率 100%	年，有效数/总数*100%	100%	合格
	CCP 点关键限值偏离为 0	月，实际发生情况	0	合格
质检部	错、漏检为 0	月，实际发生情况	0	合格
	CCP 点关键限值偏离为 0	月，实际发生情况	0	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

前提方案：食品安全小组根据危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）和其他法律法规编制前提方案；查看：前提方案包括：基础设施及维护，厂区需远离污染源、功能分区明确；车间地面防滑易清洁、设备无毒抗腐蚀；成品库需防虫鼠、按批次存放；原粮储存需通风干燥，运输工具需清洁且不与有毒物混运等；其他前提还包括：生产用水需符合GB 5749，需管控过敏原（标签明示、防止交叉污染）；做好食品防护与生物恐怖防范，返工品需单独存放；可追溯且使用合规等；其中关键过程控制包括：原辅料与包装：原粮需符合GB 2715；内包装材料需建立合格供方名录；食品添加剂需专人专库管理；使用符合GB 2760标准等；加工环节：原粮需经筛选、磁选等清理工序；碾米/研磨需控制着水量与润麦时间；防止水分超标和金属杂质污染；需严格管控温湿度与卫生，包装需避免污染，标识符合GB 7718要求；检验要求：企业需配备对应检验室与资质人员，仪器定期校准；原辅料需按标准验收，成品逐批出厂检验并留样；委托外部检验需选择有资质机构并签订合同；产品追溯与撤回：需建立可追溯系统，留存批次关联记录；制定产品撤回程序并验证有效性，所有记录需清晰可检索；生产加工用水的安全性验证、产品的安全性及时开展验证：检验报告 编号：AAF304045AAF60W2625 食品名称：生产用水 被抽样单位：唐山市金乐面粉厂 委托单位：唐山市丰润区市场监督管理局 检验类别：食品安全监督抽样 检测机构：谱尼测试科技（天津）有限公司 依据标准：GB5749-2022 结论：符合；作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控：提供“粉尘清扫记录”打包间含卫生区 日期：20250821 清扫情况：生产前 ok 生产后 ok 清扫方式：干式、湿式 清扫人：王跃；日期：20251018 清扫情况：生产前 ok 生产后 ok 清扫方式：干式、湿式 清扫

人：王跃；日期：20251211 清扫情况：生产前 ok 生产后 ok 清扫方式：干式、湿式 清扫人：王跃；车间一楼含卫生区 日期：20250815 清扫情况：生产前 ok 生产后 ok 清扫方式：干式、湿式 清扫人：李井彬 日期：20250925 清扫情况：生产前 ok 生产后 ok 清扫方式：干式、湿式 清扫人：李井彬；日期：20251202 清扫情况：生产前 ok 生产后 ok 清扫方式：干式、湿式 清扫人：李井彬；制粉车间二楼三楼含卫生区 日期：20251111 清扫情况：生产前 ok 生产后 ok 清扫方式：干式、湿式 清扫人：王松；日期：20251118 清扫情况：生产前 ok 生产后 ok 清扫方式：干式、湿式 清扫人：王松；日期：20251209 清扫情况：生产前 ok 生产后 ok 清扫方式：干式、湿式 清扫人：王松；提供“洗手消毒记录”生产车间/时间：20250715 手部消毒、消毒冲洗、干手、酒精喷淋 检查人：刘红喜 时间：20250914 手部消毒、消毒冲洗、干手、酒精喷淋 检查人：刘红喜 时间：20251109 手部消毒、消毒冲洗、干手、酒精喷淋 检查人：刘红喜；打包间/时间：20250912 手部消毒、消毒冲洗、干手、酒精喷淋 检查人：刘红喜 时间：20251030 手部消毒、消毒冲洗、干手、酒精喷淋 检查人：刘红喜 时间：20251205 手部消毒、消毒冲洗、干手、酒精喷淋 检查人：刘红喜；提供 2025年 3 月至今“防尘、防蝇、防鼠、防虫情况记录”检查项目：通道是否通畅、储存区是否通风、干燥，车间是否有灰尘、蜘蛛网及蚊虫苍蝇，车间、库房是否定期打扫，车间、库房是否发现老鼠、昆虫活动迹象，防尘措施是否安装并启用正常，防蝇措施是否安装并启用正常，防鼠措施是否安装并启用正常.....要求每日上班前需做检查，受控，符合策划要求；审核当日，现场观察人员卫生、现场卫生情况均满足策划要求，运行情况满足企业策划的良好卫生规范要求。

采购过程控制：编制了《采购控制程序(JL-CX-2025-06)》，明确了供销部职责是：负责按本企业的要求组织相关部门对供方进行评价，编制《合格供方名录》，并对供方的供货业绩定期进行评价，建立供方档案；负责制定采购计划，执行采购作业；提供了厂长批准采购计划和《合格供方名录》，面粉工厂主要供应商是小麦销售商，合格供应商信息如下：这份合格供方名录（编号 JL-8.4-02，编号 NO:1）由供销部刘大强制表、袁文涛厂长审批，制表日期为 2025 年 3 月 15 日，共收录 4 家有效合格供方，具体信息如下：唐山市丰南区春园商贸有限公司：供货品名为小麦，联系人董立娜，联系电话 13933305526；德州市陵城区润鸿粮食购销有限公司：供货品名为小麦，联系人王福生，联系电话 13455199867；河北慧拓印刷有限公司：供货品名为合格证、无纺布包装袋，联系人刘薇，联系电话 13383128357；藁城区鑫泰塑编彩印包装厂：供货品名为复合编织袋，联系人武同喜，联系电话 13831109747.....经查，供销部均收集了以上供应商的营业执照、资质、及粮食收购企业备案表，并依据合格供应商要求实施了供应商选择评价活动，提供了《供方评定记录表》编号为 JL-6.5-01，供方评定记录表，共 4 份，对应 4 家供方的评定流程，所有评定工作均于 2025 年 3 月 15 日完成，最终由袁文涛批准，采购控制工作负责人为刘大强，具体评定情况如下：评定流程与参与部门：本次供方评定由质检部、生产部、供销部、办公室分别从不同维度开展审核，各部门均出具同意意见后，由厂长进行最终批准；质检部：审核原料合格证明及进货检验/试用情况，确认是否符合国家相关标准及公司质量要求；生产部：评估供方生产能力与技术先进性；供销部：核验供方资质（营业执照等）、物料供应能力、售后服务及运输能力；办公室：审核价格及付款条件（其中河北慧拓印刷有限公司、藁城区鑫泰塑编彩印包装厂此项审核由刘大强完成）；核查主要采购小麦的供应商资质情况：提供了 2 家供应商资质材料： 供应商（小麦）：德州市陵城区润粮粮食购销有限公司,提供了：营业执照副本、山东省粮食收购企业备案表、法定代表人身份证复印件三类文件；供应商：德州市陵城区润粮粮食购销有限公司的粮食收购经营资质相关备案与证明材料，信息如下： 企业主体信息 企业名称：德州市陵城区润粮粮食购销有限公司 统一社会信用代码：91371421MA3C81JTN 企业类型：有限责任公司（自然人投资或控

股）注册资本：叁佰万元整 成立日期：2016 年 03 月 25 日 法定代表人：刘俊玲 经营范围：粮食收购、存储、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）注册地址：山东省德州市陵城区安德街道雨淋店村委会西侧 50 米；粮食收购备案信息 备案表编号：2023130701 仓储能力：仓容 350 吨（自有 350 吨，租借 0 吨）备案日期：2023 年 02 月 16 日 备案部门：德州市陵城区发展和改革局 法定代表人身份信息 姓名：刘俊玲 出生日期：1950 年 10 月 05 日 身份证号：371421195010055488 住址：山东省陵县安德街道办事处雨淋店村 121 号 这组文件是粮食收购企业开展合法经营的核心资质证明：营业执照是企业合法存续的基础工商凭证；粮食收购备案表是粮食收购业务的专项行政备案文件，证明企业具备粮食收购的仓储能力与合规备案资格；法定代表人身份证则用于确认企业核心负责人的身份信息，是工商登记与行政备案的必要身份佐证，评价该供应商企业资质符合要求；供应商（小麦）：唐山市丰南区春园商贸有限公司 提供了包含营业执照副本与河北省粮食收购企业备案表，是开展粮食收购经营的核心资质文件，信息整理如下：唐山市丰南区春园商贸有限公司 统一社会信用代码 91130282082681566G 企业类型 有限责任公司（自然人独资）注册资本 陆佰万元整 成立日期 2013 年 11 月 13 日 法定代表人 董立娜 住所 丰南区王兰庄镇王一村 经营范围 农产品的收购、销售；仓储（易燃易爆危险化学品除外）；粮食购销；装卸搬运、场地租赁（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） 登记机关 唐山市丰南区行政审批局（登记日期 2024 年 2 月 5 日）粮食收购备案信息 项目内容 备案表类型 河北省粮食收购企业备案表 法定代表人身份证号 130282198512283122 收购区域 唐山市丰南区 填表日期 2024 年 4 月 3 日 备案编号 130282024015 备案部门 唐山市丰南区发展和改革局（备案日期 2024 年 4 月）材料用途与关联性分析：营业执照是企业合法存续的工商基础凭证，明确了企业的经营主体资格与经营范围（含粮食购销）河北省粮食收购企业备案表是粮食收购业务的专项行政备案文件，是企业开展粮食收购活动的合规证明，备案信息与营业执照的企业主体信息保持一致，佐证了业务资质的有效性，评价该供应商企业资质符合要求；供应商（面粉包装袋）：河北慧拓印刷有限公司 提供了包含营业执照、全国工业产品生产许可证、印刷经营许可证、排污许可证四类资质文件，是河北慧拓印刷有限公司开展印刷、食品用塑料包装生产经营的全套合规凭证，核心信息整理如下：工商登记核心信息 项目 内容 企业名称 河北慧拓印刷有限公司 统一社会信用代码 91130626MA07P7JY83 企业类型 有限责任公司（自然人独资）法定代表人 孙会军 注册资本 壹仟贰佰万元整 成立日期 2016 年 03 月 28 日 住所/生产地址 河北省保定市定兴县固城镇久安庄村 经营范围 包装装潢印刷；其他印刷品印刷；无纺布制品、塑料制品、纸制品、标签、直接接触食品类包装生产、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）登记机关 定兴县工商行政管理局（2018 年 08 月 28 日登记）专项行政许可信息 许可证类型 核心信息：全国工业产品生产许可证 产品名称：食品用塑料包装容器工具等制品（复合膜袋，接触食品层材质为聚丙烯） 证书编号：(冀)XK16-204-01204 发证日期：2025 年 05 月 31 日 有效期至：2030 年 07 月 22 日 审批机关：保定市市场监督管理局；印刷经营许可证 经营范围：包装装潢印刷 有效期至：2025 年 12 月 31 日 发证机关：定兴县行政审批局（2024 年核发）；排污许可证 证书编号：91130626MA07P7JYB3001 行业类别：塑料丝、绳及编织品制造，包装装潢及其他印刷 有效期：2023 年 12 月 10 日至 2028 年 12 月 09 日 发证机关：定兴县行政审批局（2023 年核发） 供应商评审材料关联性与合规性解读：资质完整性：该企业持有印刷、食品包装生产、排污三类专项许可，且经营范围与许可事项高度匹配，覆盖了印刷生产、食品用包装制造、环保排污的全流程合规要求；经查《合格供方名录》、《供方评定记录》及供应商资质业绩情况，均按照程序文件要求实施了供应

商选择评价，供应商控制符合要求。

设计开发：与负责人沟通确认，刘红喜负责产品的设计和开发，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，专业从事小麦粉的生产，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；查公司管理手册 8.3 条款，按新标准要求，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、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。

危害控制/CCP 监控/放行/验证：公司采购来自合格供方，组织主要执行良好卫生操作规范、HACCP 计划书、产品和服务的要求控制程序、检验作业文件等规定进行食品安全控制；针对危害风险分析对 CCP 点进行监控及监测；审核期间生产过程控制情况：2025 年 12 月 13 日~14 日现场产品：小麦粉 类别：精制粉 批次：20251212 过程：储存 库管：王立富 现场与负责人袁文涛沟通，目前采用的是水泥仓储存小麦，负责人认为小麦周转期短，所以不需要进行记录温湿度；审核组认为，仍然需要进行温湿度控制，虽然水泥仓本身具有较好的密闭性和隔热性，能一定程度上隔绝外界环境影响，但小麦作为有机物质，在储存过程中仍会因呼吸作用、微生物活动等因素导致品质变化，因此温湿度管理是确保安全储存的关键环节，应该采取措施确保温度低于 15℃、湿度低于 75%，不超过 30 天；现场提供 2025 年 3 月至今“小麦出入库记录”显示有入库数量和出库数量和入库、出库时间、领用人等信息，控制贮存时间不会超过 30 天，且采购入厂时会验收水分合格的小麦，不收新麦，全部是陈麦，目前的实际情况是一周左右周转，目前没有登记温湿度，现场提出改进建议；过程：毛麦清理（振动除杂、去石、磁选、打麦）设备：振动筛、去石机、打麦机、磁选器 操作工：李井彬 工艺要求：清理过程利用物理性质差异实现杂质去除；目测巡检去石率、去杂率，初步控制参数、未记录；着水 CCP1 设备：小麦着水机 操作工：李井彬 工艺要求：水分达标；现场观察、检测为：14.3%，符合；提供“清理工序水分调节关键工艺控制点原始记录”（自动着水仪岗位）注：目标水分春东秋季 14.2-14.5，夏季 14.0-14.3；日期：20250919 目标水分：14.2 实测水分：14.2 小麦流量：5.9 吨；日期：20251118 目标水分：14.2 实测水分：14.2 小麦流量：5.9 吨；日期：20251211 目标水分：14.2 实测水分：14.2 小麦流量：5.9 吨；净麦清理（振动除杂、磁选、打麦、二次去石、磁选）设备：振动筛、去石机、打麦机、磁选器 操作工：李井彬 工艺要求：控制杂质含量；提供“（净麦）关键质量控制点检验原始记录”日期：20250806 取样数量：2 取样时间：8：00 12：00 16：03 入磨水分：14.1 14.1 14.1 杂质总量/＜0.3% 实测：0.17 0.17 0.17 矿物杂质：0.008 0.008 0.009 检验人：刘红喜；日期：20250905 取样数量：2 取样时间：8：05 12：01 16：00 入磨水分：14.2 14.2 14.2 杂质总量/＜0.3% 实测：0.18 0.17 0.17 矿物杂质：0.009 0.007 0.007 检验人：刘红喜；日期：20251008 取样数量：2 取样时间：8：11 12：06 16：00 入磨水分：14.2 14.2 14.2 杂质总量/＜0.3% 实测：0.17 0.17 0.17 矿物杂质：0.009 0.008 0.008 检验人：刘红喜；研磨、筛理、清粉 设备：磨粉机、高方筛、清粉机 操作工：刘红喜 工艺要求：控制剥刮率；提供“研磨工序关键质量控

制点检验原始记录”时间：20250723 检验时间：7：29 11：35 15：30 1B 剥刮率（通过率 20W 在 15-20%之间） 实测：18% 18% 17% 2B 剥刮率（通过率 20W 在 35-45%之间） 实测：43% 43% 44%；时间：20250824 检验时间：7：30 11：25 16：30；1B 剥刮率（通过率 20W 在 15-20%之间） 实测：18% 18% 18%；2B 剥刮率（通过率 20W 在 35-45%之间） 实测：42% 43% 42%；时间：20251030 检验时间：7：30 11：27 16：32 1B 剥刮率（通过率 20W 在 15-20%之间） 实测：19% 18% 19% ；2B 剥刮率（通过率 20W 在 35-45%之间）实测：43% 43% 43%；面粉磁选 CCP2 设备：永磁筒 操作工：刘红喜 工艺要求：磁性金属物含量；现场观察清理过程，符合策划要求；提供“永磁筒清理记录”时间：20250807 时间：16：12 清理人：王松 清理后状态：完好 时间：20251009 时间：16：16 清理人：王松 清理后状态：完好 时间：20251115 时间：16：17 清理人：王松 清理后状态：完好；打包 设备：电子打包机 操作工：王跃 工艺要求：外观、净含量；提供“成品包装工序关键质量控制点检验原始记录”时间：20250831 产品类别：精制粉 加工精度：与标样相符 外观形态：微粒状，无结块 气味、色泽：正常；时间：20250928 产品类别：标准粉 加工精度：与标样相符 外观形态：微粒状，无结块 气味、色泽：正常；时间：20251030 产品类别：精制粉 加工精度：与标样相符 外观形态：微粒状，无结块 气味、色泽：正常；提供“检斤记录表”时间：20250730 11：45 规格：25kg 重量：25.16kg 检查人：王跃 时间：20250912 9：04 规格：25kg 重量：25.1kg 检查人：王跃 时间：20251022 9：30 规格：10kg 重量：10.1kg 检查人：王跃 时间：20251205 9：30 规格：10kg 重量：10.11kg 检查人：王跃.....现场化验员陈秀文，与其交流基本熟悉控制要求，按检验作业文件要求执行抽样检验；产品放行单由负责下达，仓库按放行单对产品进行合格状态调整和存放；抽查留样管理情况：提供了 2025 年度《产品留样记录表》具体是：唐山市金乐面粉厂产品留样记录台账，信息是：留样日期 生产批号 留样类别 留样数量 样品状态 保质期 留样人备注 202509 20 250920 精制粉 1 千克 正常 12 个月 孙秀文 无 20250923 250923 精制粉 1 千克 正常 12 个月 孙秀文 无 20250925 250925 精制粉 1 千克 正常 12 个月 孙秀文 无 20251008 251008 精制粉 1 千克 正常 12 个月 孙秀文 无 20251009 251009 精制粉 1 千克 正常 12 个月 孙秀文 无 20251010 251010 精制粉 1 千克 正常 12 个月 孙秀文 无 20251111 251111 精制粉 1 千克 正常 12 个月 孙秀文 无 20251113 251113 精制粉 1 千克 正常 12 个月 孙秀文 无 20251115 251115 精制粉 1 千克 正常 12 个月 孙秀文 无 20251205 251205 精制粉 1 千克 正常 12 个月 孙秀文 无 20251207 251207 精制粉 1 千克 正常 12 个月 孙秀文 无 20251210 251210 精制粉 1 千克 正常 12 个月 孙秀文 无 20251212 251212 精制粉 1 千克 正常 12 个月 孙秀文 无；关键信息总结：留样记录覆盖 2025 年 9 月-12 月，以精制粉为主，仅 9 月 28 日、11 月 21 日各有 1 批标准粉留样；所有留样样品数量均为 1 千克，状态均为正常，保质期统一为 12 个月，留样人均为孙秀文；生产批号与留样日期对应，编号规则为“年份后两位+月份+日期”（如 250909 代表 2025 年 9 月 9 日）产品留样在留样柜里，部门负责说留样到期后做报废处理；公司采购来自合格供方，组织主要执行良好卫生操作规范、HACCP 计划书、产品和服务的要求控制程序、检验作业文件等规定进行食品安全控制；针对危害风险分析对 CCP 点进行监控及监测；公司建立了《产品放行控制程序》，以验证产品的要求已被满足；公司依据策划的安排，在产品实现的适当阶段对产品特性进行监视和测量，包括：对采购产品的检验和验证；对中间产品（半成品）的检验和试验；对最终产品的检验和试验；公司确定产品接收准则，包括：指导监视和测量过程实施的规定；监视和测量结果判定的准则，如产品的控制标准；监视和测量结果的证据，应包括有权放行产品的人员；核查小麦原料进

厂验收情况，提供了《小麦购进验收记录》产品名称：小麦 购进时间：20250807 产地：德州 经手人：孙秀文检验结果：容重：788g/L 是否为陈化粮：否 有无霉变异味：无 颗粒完整情况：97.6% 杂质总量：0.32% 水分：11.4% 色泽：正常 是否合格：合格 处置结果：正常入库 检验员：孙秀文 检验时间：20250807 盖章：唐山市金乐面粉厂质检部；产品名称：小麦 购进时间：2025913 产地：德州 经手人：孙秀文 检验结果：容重：783g/L 是否为陈化粮：否 有无霉变异味：无 颗粒完整情况：97.5% 杂质总量：0.34% 水分：11.6%色泽：正常 是否合格：合格 处置结果：正常入库 检验员：孙秀文 检验时间：20250913 盖章：唐山市金乐面粉厂质检部产品名称：小麦 购进时间：20251025 产地：德州 经手人：孙秀文 检验结果： 容重：787g/L 是否为陈化粮：否 有无霉变异味：无 颗粒完整情况：96.9% 杂质总量：0.34% 水分：11.1% 色泽：正常是否合格：合格 处置结果：正常入库 检验员：孙秀文 检验时间：20251025 盖章：唐山市金乐面粉厂质检部；产品名称：小麦 购进时间：20251002 数量（吨）：无记录 产地：天津 经手人：孙秀文 检验结果：容重：782g/L 是否为陈化粮：否 有无霉变异味：无 颗粒完整情况：98.3% 杂质总量：0.31% 水分：11.2%色泽：正常 是否合格：合格 处置结果：正常入库 检验员：孙秀文 检验时间：20251002 盖章：唐山市金乐面粉厂质检部；产品名称：小麦 购进时间：20250925 产地：德州 经手人：孙秀文 检验结果：容重：781g/L 是否为陈化粮：否 有无霉变异味：无 颗粒完整情况：97.3% 杂质总量：0.30% 水分：11.4% 色泽：正常 是否合格：合格 处置结果：正常入库 检验员：孙秀文 检验时间：20250925 盖章：唐山市金乐面粉厂质检部；产品名称：小麦 购进时间：20250913 数量（吨）：无记录 产地：德州 经手人：孙秀文 检验结果：容重：786g/L 是否为陈化粮：否 有无霉变异味：无 颗粒完整情况：96.7% 杂质总量：0.28% 水分：11.6% 色泽：正常 是否合格：合格 处置结果：正常入库 检验员：孙秀文 检验时间：20250913 盖章：唐山市金乐面粉厂质检部；产品名称：小麦 购进时间：250816 产地：天津 经手人：孙秀文 检验结果：容重：787g/L 是否为陈化粮：否 有无霉变异味：无 颗粒完整情况：98.1% 杂质总量：0.32% 水分：11.4% 色泽：正常 是否合格：合格 处置结果：正常入库 检验员：孙秀文 检验时间：20250816 盖章：唐山市金乐面粉厂质检部；以上检测报告包括了前提方案中采购验证水分指标，以上检测能证实水分达到安全水分的要求；提供了面粉包装袋、小麦、小麦粉检测报告（第三方检测报告）供应商：河北慧拓印刷有限公司（提供面粉包装袋）检测机构 青岛市华测检测技术有限公司（CTI 华测检测，具备 CMA、CNAS 资质）委托单位 河北慧拓印刷有限公司 样品名称 无纺布袋 样品规格 540mm*340mm，材质为 BOPP(PP 与 PE 混合料)/NWPP 检测日期 2025 年 03 月 18 日-2025 年 04 月 03 日 检测依据 GB 4806.7-2023、GB 31604 系列标准等食品接触材料国标 检测项目：感官、浸泡液、高锰酸钾消耗量、总迁移量、重金属（以 Pb 计）、邻苯二甲酸酯、芳香族胺等 8 大类项目；检验结论 所检项目符合 GB 4806.7-2023《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》要求，检测报告由第三方权威检测机构（CTI 华测）出具的检测报告显示，其无纺布袋产品的食品接触相关指标均达标，佐证了产品符合国家食品安全标准，具备食品接触使用的合规性；原料小麦 检测报告编号：AAF912040AAF1104171 检验机构：谱尼测试 检测时间：2025 年 9 月 19 日 委托单位：唐山市丰南区春园商贸有限公司 样品为小麦（2025 年 9 月 12 日到样，9 月 15 日-19 日检测）检测项目涵盖容重、不完善粒等 9 项指标，所用仪器包括原子吸收光谱仪、液相色谱仪等，所有检测项目均符合 GB 1351-2023 等相关标准要求，报告同时明确了异议处理、样品处置、保密义务等 10 项声明及防伪查询方式，检验结论：该小麦样品经谱尼测试检测，容重、不完善粒、杂质总量等 9 项指标均符合 GB 1351-2023、GB 2761-2017、GB 2762-2022 等相关标准要求，其中玉米赤霉烯酮、呕吐毒素、铅 3 项污染物未检出，镉

含量（0.023mg/kg）远低于限值（≤0.1mg/kg），样品质量合格；终产品验证（小麦粉）食品名称：小麦粉（商标：劲麦；产品类别：精制粉）报告编号：SH2025068180 检验机构：上海微谱检测认证有限公司 检验类别：食品安全监督抽检 规格型号：25kg/袋（样品由完整大包装分装取样）生产日期：20250826；保质期：12 个月 被抽样/标称生产者：唐山市金乐面粉厂（联系电话：13513078656/0315-5414286）委托单位/任务来源：唐山市丰润区市场监督管理局 抽样日期：20250831；样品到达日期：20250901 样品数量：3kg；备样数量：1.5kg 检验项目：共 8 项，包括镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B_1 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰，判定依据：GB 2762-2022、GB 2761-2017、GB 2760-2024、卫生部公告[2011]第 4 号，检验结论：所检项目均符合相关标准要求，单项判定均为合格（其中苯并[a]芘等 6 项指标未检出，镉实测值 0.0122mg/kg 远低于限值）2025 年 9 月 23 日；小麦粉 报告编号：AAF304044AAF60W2624 检验机构：谱尼测试科技(天津)有限公司 检验类别：食品安全监督抽检 签发日期：2025 年 6 月 21 日食品名称 小麦粉（商标：劲麦） 规格型号 25kg/袋 生产/加工日期 20250222 保质期 12 个月 被抽样/标称生产者 唐山市金乐面粉厂（联系电话：13513078656/0315-5414286） 委托单位/任务来源 唐山市丰润区市场监督管理局 抽样相关 抽样日期 20250224，样品到达日期 20250227，抽样单编号 XBJ25130208111031369 样品数量 抽样 3kg，备样 1.5kg 检验日期 20250305 检验项目共 16 项，涵盖 4 大类：理化指标：加工精度、灰分含量、脂肪酸值、水分含量、含砂量、色泽气味、外观形态、湿面筋含量，食品添加剂：偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰，真菌毒素：玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素 B_1 污染物：镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘，判定依据：GB/T 1355-2021《小麦粉》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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》、卫生部公告 2011 年第 4 号 检验结论：经抽样检验，全部 16 项所检项目均符合相关标准及公告要求，其中偶氮甲酰胺、玉米赤霉烯酮等 8 项指标未检出，其余指标实测值均在标准限值范围内，单项判定均为合格；小麦粉委托检验检测报告 报告编号：TSYML-W-2025-2389 检验机构：唐山烨铭隆检测技术服务有限公司（CMA 资质有效期至 2027 年 09 月 12 日）检验类别：委托检验 签发日期：2025 年 08 月 16 日 食品名称：小麦粉（产品类别：精制粉；由中国人保集团承保产品责任险）规格型号：25kg/袋 生产/加工日期：2025 年 08 月 11 日；保质期：12 个月（到期日 2026 年 08 月 10 日）委托/送样/标称生产者：唐山市金乐面粉厂（地址：唐山市丰润区杨官林镇商各庄村；联系电话：13513078656/0315-5414286；食品生产许可证编号：SC10113020800086）检验项目：标签（含基本要求、食品名称、配料表等 14 项具体内容）、营养标签（含营养成分表、项目标注顺序等 4 项要求）判定依据：GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB/T 1355-2021《小麦粉》检验结论：所有检验项目均符合相关标准要求，单项判定均为合格；沟通了解了包装袋验收（自检）情况，主要是按照合格供应商管理控制，核验供方资质及供方检测报告，符合要求；抽查小麦粉进货查验记录台账（小麦）提供了《小麦进货查验台账》，信息是：序号 原辅料名称 数量（吨） 进货日期 供货者名称 地址 备注/小麦 194.8 20250102 德州市陵城区润鸿粮食收购有限公司 德州/小麦 98.5 20250126 德州市陵城区润鸿粮食收购有限公司 德州/小麦 150.7 20250207 德州市陵城区润鸿粮食收购有限公司 德州/小麦 80.5 20250225 天津永辉粮食收购有限公司 天津/小麦 90.0 20250303 天津永辉粮食收购有限公司 天津/小麦 100.8 20250327 德州市陵城区润鸿粮食收购有限公司 德州/小麦 75.25 20250403 德州市陵城区润鸿粮食收购有限公司 德

州/小麦 57 20250428 天津永辉粮食收购有限公司 天津/小麦 48.5 20250502 德州市陵城区润鸿粮食收购有限公司 德州/小麦 70.8 20250530 德州市陵城区润鸿粮食收购有限公司 德州/小麦 88.4 20250603 德州市陵城区润鸿粮食收购有限公司 德州/小麦 91.9 20250701 天津永辉粮食收购有限公司 天津/小麦 105 20250730 德州市陵城区润鸿粮食收购有限公司 德州；核查了出厂检验报告，提供了体系运行以来的出厂检验报告，抽查了 11 月份、12 月份出厂《检验报告》，具体是：唐山市金乐面粉厂小麦粉检验报告台账信息/报告编号 样品名称 产品类别 生产日期 生产批号 抽样日期 抽样量 检验依据 灰分（%）水分（%）含沙量（%）检验结论 检验员 审核人 报告日期/20251129 小麦粉 精制粉 2025 年 11 月 29 日 251129 2025 年 11 月 29 日 2kg GB/T1355 0.51 14.3 0.01 合格 孙秀文 袁学东 2025 年 11 月 29 日/20251126 小麦粉 精制粉 2025 年 11 月 26 日 251126 2025 年 11 月 26 日 2kg GB/T1355 0.55 14.1 0.01 合格 孙秀文 袁学东 2025 年 11 月 26 日/20251124 小麦粉 精制粉 2025 年 11 月 24 日 251124 2025 年 11 月 24 日 2kg GB/T1355 0.57 14.2 0.01 合格 孙秀文 袁学东 2025 年 11 月 24 日/20251121 小麦粉 标准粉 2025 年 11 月 21 日 251121 2025 年 11 月 21 日 2kg GB/T1355 0.80 13.7 0.01 合格 孙秀文 袁学东 2025 年 11 月 21 日/20251109 小麦粉 精制粉 2025 年 11 月 9 日 251109 2025 年 11 月 9 日 2kg GB/T1355 0.53 13.8 0.01 合格 孙秀文 袁学东 2025 年 11 月 9 日/20251105 小麦粉 精制粉 2025 年 11 月 5 日 251105 2025 年 11 月 5 日 2kg GB/T1355 0.55 14.0 0.01 合格 孙秀文 袁学东 2025 年 11 月 5 日/20251103 小麦粉 精制粉 2025 年 11 月 3 日 251103 2025 年 11 月 3 日 2kg GB/T1355 0.59 14.2 0.01 合格 孙秀文 袁学东 2025 年 11 月 3 日/20251101 小麦粉 精制粉 2025 年 11 月 1 日 251101 2025 年 11 月 1 日 2kg GB/T1355 0.58 13.9 0.01 合格 孙秀文 袁学东 2025 年 11 月 1 日；抽查 2025 年 12 月出厂检验报告，具体是：唐山市金乐面粉厂小麦粉检验报告信息：序号 报告编号 样品名称 产品类别 生产日期 生产批号 抽样日期 抽样量 检验依据 灰分（%）水分（%）含沙量（%）检验结论 检验员 审核人 报告日期/20251210 小麦粉 精制粉 2025 年 12 月 10 日 251210 2025 年 12 月 10 日 2kg GB/T1355 0.57 14.0 0.01 合格 孙秀文 袁学东 2025 年 12 月 10 日 /20251208 小麦粉 精制粉 2025 年 12 月 8 日 251208 2025 年 12 月 8 日 2kg GB/T1355 0.55 13.9 0.01 合格 孙秀文 袁学东 2025 年 12 月 8 日/20251205 小麦粉 精制粉 2025 年 12 月 5 日 251205 2025 年 12 月 5 日 2kg GB/T1355 0.59 13.8 0.01 合格 孙秀文 袁学东 2025 年 12 月 5/20251203 小麦粉 精制粉 2025 年 12 月 3 日 251203 2025 年 12 月 3 日 2kg GB/T1355 0.57 13.9 0.01 合格 孙秀文 袁学东 2025 年 12 月 3 日/20251212 小麦粉 精制粉 2025 年 12 月 12 日 251212 2025 年 12 月 12 日 2kg GB/T1355 0.56 13.9 0.01 合格 孙秀文 袁学东 2025 年 12 月 12 日；以上均为精制粉检验报告，均依据 GB/T1355 标准检验，结论为合格；检验产品为小麦粉，包含精制粉和标准粉两类，检验依据均为 GB/T1355（小麦粉国家标准）所有批次的含沙量均为 0.01%（远低于≤0.02%的标准），水分含量在 13.7%-14.3%之间（符合≤14.5%的标准）；精制粉灰分≤0.70%，标准粉灰分≤1.10%，均达标，检验员均为孙秀文，审核人均为袁学东，所有批次检验结论均为合格；食品防护：公司制定了《食品防护计划实施规定》每年进行 1 次演练，于 2025 年 9 月 10 日开展了食品防护计划演练，演练评价/演练结果报告经综合讨论认为：本公司的食品防护计划基本符合相关法律法规和企业预包装食品销售，散装食品销售实际的要求，能充分达到企业食品安全防护的目的，计划制定可行、有效，基本符合标准要求；现场查看产品防护情况：产品没有露天存放、库房干净整洁、货架隔墙离地、货物码放整齐、运输车辆干净、经消毒，符合要求；编制了突发事件准备和响应控制程序，基本符合要求；企业保持有《消防应急预案演练方案》，有策划参加人员、演练目的、程序、应急保障措

施等，查演练时间：2025 年 8 月 10 日，演练之后对演练的效果和方案进行了评价，结论为可行，演练有效；提供对 HACCP 小组成员的能力确认，成员袁学东、陈瑞华、刘红喜、刘大强、陈秀文具备食品生产、质量控制等专业知识，并通过 HACCP 原理、GMP 等培训，职责分工：包括卫生管理、检测、采购等多部门协作；提供了 2025 年 9 月 20 日由食品安全小组开展的验证活动结果分析报告，进行了确认、CCP 点的验证和 HACCP 体系的验证结果分析，基本合理，各项控制措施适宜有效，不需要变更，记录验证人员；同时查见食品安全小组开展了 PRP 验证、良好卫生规范的验证、HACCP 计划验证、食品欺诈预防计划验证，记录有验证人员及验证结论等信息，控制方式基本相同。

致敏物质的管理：公司依据《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证补充要求 1.0》标准编制了《致敏原和致敏性化学物资控制程序》，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；现场提供了致敏物质清单，公司目前过敏物质为小麦粉，在包装工序确认标签标识。

食品欺诈预防：2025 年 3 月 10 日公司开展食品欺诈预防计划确认评价，有确认报告，记录确认情况，确认结论：通过对以上问题的讨论分析，食品安全小组认为该计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的。记录确认人。

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 8 月 30 日-31 日策划并实施了一次内审；现场与内审员：袁学东、陈瑞华，陈秀文进行沟通，其中袁学东对标准理解基本到位，对内部审核过程也能掌握，但是另外两位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，能力有待提升；以上已经开具不符合报告。

企业有对本年度管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过 12 个月）近期于 2025 年 9 月 15 日实施了管理评审，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，见管理评审改进计划和措施，见采取的措施和改进跟踪验证，验证结论为：有效；管理评审的输出及相关决定和措施的落实有效。

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：

公司制定并执行有《不合格输出控制程序》、《潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》；食品安全小组组长组织对不合格品和潜在不安全产品实施评审；查不合格品调查纠正报告和处理记录，均有授权，出厂产品未发生因不合格而导致的召回情况；未发生CCP点偏离情况。

2）纠正/纠正措施有效性评价：

现场交流审核期间未发生食品安全方面重大事故或事件情况，内审开具的1项不符合，已进行原因分析，采取纠正措施。

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；本场所现有员工：19人，业务范围：通用小麦粉的生产；经营/注册地址：丰润区杨官林镇商各庄村，占地面积8.8 亩，生产区建筑面积为1090 ㎡，建设有1条生产线，年生产量/处理小麦 2700 吨，销售额960万元；配置有1个车间，包括：磨粉机、高方筛、清粉机、振动筛、去石机、电脑着水机、打麦机、打包机等；成品库1个300㎡，副产品库1个190 ㎡，原粮仓3个共计 714㎥；配备化验室18㎡，监视测量资源有：电热恒温干燥箱、电子天平、箱式电阻炉、电子天平、电子秤等；有办公室、厂长室、财务室等办公面积共计 150㎡；车间入口配置有洗手池、更衣室以及消毒设施；现场卫生环境基本符合要求；无特种设备；企业外包过程为：检验检测、检定校准；现有资源基本充分。

2）人员及能力、意识：

管理者和员工基本具备HACCP体系、专业技术知识及操作技能、法律法规等方面的能力、意识。

3）信息沟通：

通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式进行沟通，内容包括：体系运行情况、管理目标及管理方案落实情况、绩效监视和测量情况以及收集对食品安全有影响的信息，确保HACCP小组及时获取可引起HACCP体系变更的信息，保持HACCP体系的持续更新和有效性；沟通对象包括：员工、管理层、外部供应商和承包商、客户和/或消费者、监管部门以及对HACCP体系的有效性或更新有影响或受其影响的其他组织。

4）文件化信息的管理：

现场查见文件控制程序和记录控制程序，文件发布前得到批准，确保文件是充分的、适宜的和有效的；暂无更新；为适用版本、清晰、易于识别；与HACCP体系相关的外来文件进行了识别，未发生作废勿用；保留的HACCP 体系运行记录可以证明HACCP体系有效运行；记录有按照要求进行标识、贮存、保护、检索，符合保存期限和处置控制，保持清晰、易于识别和检索，且超过产品的保质期，符合相关法律法规要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

H:位于丰润区杨官林镇商各庄村唐山市金乐面粉厂（普通合伙）小麦粉的生产

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，唐山市金乐面粉厂（普通合伙）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	■符合	□基本符合	□不符合
适用要求	■满足	□基本满足	□不满足
实现预期结果的能力	■满足	□基本满足	□不满足
内部审核和管理评审过程	■有效	□基本有效	□无效
审核目的	■达到	□基本达到	□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、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响的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。