



# 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：牛晓光

组员：钱涛



受审核方名称：黄山太古风华酿造有限公司

## 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	牛晓光	组长	审核员	2025-N1HACCP-123745 8	
A	牛晓光	组长	审核员	2025-N1FSMS-1237458	
B	钱涛	组员	审核员	2025-N1HACCP-146520 9	CIV-4
B	钱涛	组员	审核员	2025-N1FSMS-1465209	CIV-4

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王刚 王丽	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、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

#### b) 受审核方文件化的管理体系；本次为结合审核联合审核一体化审核；

#### c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、食品生产许可管理办法、国家食品安全事故应急预案、食品召回管理办法、公共场所卫生管理条例、消毒管理办法等

#### 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/T



19630-2019 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求、QB/T 4577-2013 甜酒曲、GH/T 1091-2014 代用茶、GB/T 6543-2008 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱、GB/T 4545-2007 玻璃瓶罐内应力试验方法、GB/T 8452-2008 玻璃瓶罐垂直轴偏差试验方法、T/HBX 004-2023 玻璃器皿 玻璃瓶罐、QATGFH0001S-2024 米酒、NY/T 1885-2017 绿色食品 米酒等。

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24日上午至2025年11月25日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年3月1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:位于安徽省黄山市黟县碧阳镇五东殿工业园的黄山太古风华酿造有限公司的其他饮料(米酿风味饮料)、其他发酵酒(醪糟)的生产

H:位于安徽省黄山市黟县碧阳镇五东殿工业园黄山太古风华酿造有限公司的其他饮料（米酿风味饮料）、其他发酵酒（醪糟）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：安徽省黄山市黟县碧阳镇五东殿工业园

办公地址：安徽省黄山市黟县碧阳镇五东殿工业园

经营地址：安徽省黄山市黟县碧阳镇五东殿工业园

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）：无

**1.5.4 一阶段审核情况：**

于2025年11月23日08:30至2025年11月23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：生产过程环境卫生的控制、关键控制点的控制情况、产品检测情况

**1.5.5 本次审核计划完成情况：**

1) 审核计划的调整： 未调整； 有调整，调整情况：

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

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

**1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明**

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款:质检部 ISO 22000:2018 标



准 8.7 和 8.8. 1，危害分析与关键控制点(HACCP) 体系认证要求(V1.0) 标准 3.6 和 3.8

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 25 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 31 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

体系的运行，产品放行、供方管理；管理评审和内审的有效性

3) 本次审核发现的正面信息：

受审核方依据 ISO 22000:2018 和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司 FSMS 和 HACCP 体系，公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作，审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉。

### 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 FSMS 和 HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合塑料包装瓶生产过程，依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和销售加工过程运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。

公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：

管理评审、内审的有效性需要加强；体系理解需要加深；

**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：2021 年 1 月 28 日体系实施时间：2025 年 3 月 1 日

2) 法律地位证明文件有：营业执照、生产许可证

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）：工作方式：单班次生产，工作时间：8:00-17:00；

4) 范围内产品/服务及流程：

其他饮料(米酿风味饮料)：原辅料采购验收（OPRP1）→浸米清洗→蒸饭→拌曲→糖化→压榨→蒸煮（加入



桂花等配料) → 灌装 → 封盖 → 巴氏杀菌 (CCP1) → 贴标 → 打码 → 包装 → 入库

其他发酵酒 (醪糟): 原辅料采购验收 (OPRP1) → 浸米清洗 → 蒸饭 → 拌曲 → 糖化 → 蒸煮 (加入桂花等配料) → 灌装 → 封盖 → 巴氏杀菌 (CCP1) → 贴标 → 打码 → 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) 组织结构、职责分工和内外沟通情况

设置了食品安全小组、生产中心、营销中心、经营管理部等部门, 公司确定组织机构并提供组织机构图, 与管理层交流及文件查看, 根据公司管理体系运行及实际明确各部门、岗位职责和权限。

内部交流主要通过直接面谈、微信、电话、会议、文件、培训方式, 外部交流主要通过参加招投标、电话、微信、拜访方式, 内外部沟通顺畅, 符合要求。

##### 2) 管理体系文件符合情况

公司依据食品安全管理体系、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 的要求策划了:

- 《管理手册》1份; 覆盖了 食品安全管理体系、HACCP 管理体系
- 文件化的程序; 29份, 详见《程序文件汇编》; HACCP 计划、良好卫生规范、前提计划、食品安全防护计划、综合应急预案;
- 作业文件, 详见《管理制度》
- 记录表格, 详见《记录清单》

##### 3) 法律法规的识别及获取情况

组织识别并获取了中华人民共和国民法典、食品安全法、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0)、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、NYT1885-2017 绿色食品 米酒、Q/TGFH0003S-2023 米酿风味饮料、Q/TGFH0004S-2024 米酒、QB/T 4577-2013 甜酒曲、GB/T 1354-2018 大米 等法律法规, 基本满足产品生产需求。

##### 4) 组织的资源配置情况

公司生产经营地址为安徽省黄山市黟县碧阳镇五东殿工业园, 厂房总面积 28000 平方米, 黟县碧阳镇五东殿工业园 (A 栋) 总建筑面积: 6000 平方米, 为综合楼, 一楼有办公室、会议室、化验室、研发室、原料库 (100 平方米)、成品库 (500 平方米), 内包材库、外包材库等, 二楼未使用。黟县碧阳镇五东殿工业园 (B 栋) 为生产车间一楼 (蒸饭区、糖化间、灌装间、压滤调配区、杀菌区、后酵贮存区)、二楼 (水处理间、不合格品暂存区、成品区、半成品区蒸煮调配间、物料中转间、水域杀菌区、包装区、巴氏杀菌间、灌装间、洗瓶间、标签间等)、三楼未使用过。

1、设备清单: 浸米罐、冲洗米输送一体机、自动蒸饭机 (蒸饭、降温、拌曲一体化)、糖化箱、发酵罐、储酒罐、冷冻罐、调配缓冲罐、压滤机、精滤机、空压机、制冷机、蒸汽发生器、蒸馏机组、剪切机、单级纯水处理机组、全自动洗瓶机、半自动洗瓶机;

2、监视和测量设备: 分析天平、电子天平、电热恒温干燥箱、电热恒温培养箱、压力灭菌锅、显微镜、恒温水浴锅、磁力搅拌器、电子万用炉、超净工作台

3、特种设备: 叉车 1 辆、安全阀 2 个;

其他辅助设施: 灭菌釜 (4.9 立方米), 锅炉 1 个 (简单压力容器), 升降平台 1 个。

4、其他设施: 污水处池

5、公司组织机构部门设置有管理层、HACCP 小组、生产中心、营销中心、经营管理部, 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。



## 5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

## 食品安全方针：

严格规范管理，保证产品安全  
不断持续改进，满足法规要求。

## 食品安全目标：

- |              |      |
|--------------|------|
| a) 顾客投诉处理率   | 100% |
| b) 食品安全事故    | 0    |
| c) 产品一次交验合格率 | 100% |

每年管理评审对方针目标进行了评审，评审结论：目标和管理方案是适宜的；

## 6) 策划和实施了内部审核和管理评审情况

公司按照内审计划的要求，于2025年6月13-14日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告1份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于2024年6月16日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

## 7) 主要人员对标准的理解情况

管理层、各部门负责人基本能够对法律法规和标准有基础的了解。

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）

## 采购过程控制：

公司在《管理手册》中7.1.6条款，对外部提供过程、产品和服务的控制过程进行管理；营销中心负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。营销中心负责人根据订单情况向供方下达采购计划，并签订采购合同，由供方送货上门或自行采购。

企业编制了《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料或辅料供方可被评为合格供方。目前采购的物料有有机白糯米、有机血糯米、PP瓶、纸箱、塑封膜、微波玫瑰花、玻璃瓶盖、玻璃瓶等。

提供《合格供应商》，

查《合格供方名单》：

供方名称 提供产品

五常市会杰农业发展有限公司 有机白糯米

吉林省非我莫黍生态农业发展有限公司 有机血糯米

沧州东盛塑料有限公司 PP瓶

安庆奥迪斯丹包装有限公司 纸箱

微山正帅包装科技有限公司 塑封膜

上海地香生物科技有限公司 微波玫瑰花

徐州飞虹制盖有限公司 玻璃瓶盖

山东玉泉玻璃包装有限公司 玻璃瓶

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价内容包括供方资质、生产能力、技术状况、检测



能力、价格情况、供方信誉、样品情况、业绩、售后服务等，查《供方调查评定表》，评价结论：列入合格供方。评价人：芦璋霖 批准：马志锋 评价时间：2025.3.1日；。

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

供方资质均齐全、有效，收集了产品第三方检测报告：

1、供方：五常市会杰农业发展有限公司 供应：有机白糯米

供方资质：《营业执照》编号：91230184686041164G；食品生产许可证，编号：SC10123018403123；有效期至2027年4月30日。

产品名称：糯米

报告编号：AGF725005AGF1048061；

签发日期：2025.7.31

检测项目：感官、黄粒米、互混率、水分、铅(以Pb计)等12项；

检测结果：合格

检测单位：谱尼测试集团吉林有限公司

2、供方：福建省古田县鼎源红曲有限公司 供应：红曲

供方资质：《营业执照》编号：91350922397528873T；

食品生产许可证编号：SC20135092200052；有效期至2028年5月5日；

产品名称：发酵红曲

报告编号：(2025)MJHY-X30013；

签发时间：2025.2.11

检测项目：色泽、组织形态、气味、杂质、水分、断面、色价、糖化力等11项；

检测结果：合格

检测单位：福建省产品质量检验研究院

3、供方：山东玉泉玻璃包装有限公司 供应：玻璃瓶

供方资质：《营业执照》编号：9137132673260466XN；

全国工业产品生产许可证编号：鲁 XK16-204-03406；有效期至2029年5月23日；

产品名称：玻璃瓶

报告编号：A2250422029101001C；

报告时间：2025.7.2

检测项目：感官要求、镉(Cd)、铅(Pb)等项；

检测结果：合格

检测单位：青岛市华测检测技术有限公司

4、供方：上海地香生物科技有限公司 供应：微波玫瑰花

供方资质：《营业执照》编号：913100000625148835

丽江花萃芳香科技产业有限公司《营业执照》编号：91530702MADCQB7M8L；

食品生产许可证编号：11453070200428 有效期：2030年3月4号

其中丽江花萃芳香科技产业有限公司为上海地香生物科技有限公司子公司并提供了资质证明

产品名称：玫瑰花

报告编号：RD2506C61701；



报告时间：2025 年 06 月 19 日

检测项目：水分、总灰分、铅(以 Pb 计)、乙酰甲胺磷、克百威（包括克百威、3-羟基克百威）、六六六（包括  $\alpha$ -六

六六、 $\beta$ -六六六、 $\gamma$ -六六六和  $\delta$ -六六六）、滴滴涕（包括 p, p'-滴滴涕、o, p'-滴滴涕、p, p'-滴滴伊和 p, p'-滴滴滴）、等 18 项；

检测结果：合格

检测单位：山东润达检测技术有限公司

5、供方：沧州东盛塑料有限公司 供应：PP 瓶

供方资质：《营业执照》编号：91130921774446874Y；

食品小作坊小餐饮登记证编号：（冀）XK16-204-00337；有效期至 2028 年 5 月 21 日；

产品名称：聚丙烯塑料瓶

报告编号：CJJZ2024BZ2422；

签发日期：2025. 1. 7

检测项目：DMP、DEP、DIBP、DMEP、DEEP、DPP 等；

检测结果：合格

检测单位：超检检测技术服务河北有限公司

产品名称：聚丙烯塑料瓶

报告编号：CJJZ2024BZ2379；

签发日期：2025. 1. 7

检测项目：外观、规格、跌落试验、密封性能、耐热性能、感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属(以 Pb 计)、芳香族伯胺迁移量；

检测结果：合格

检测单位：超检检测技术服务河北有限公司

6、供方：徐州飞虹制盖有限公司 供应：玻璃瓶盖

供方资质：《营业执照》编号：91320312731151144E；

产品名称：爪式旋开盖

报告编号：FCM2590002；

拟证日期：2025. 1. 17

检测项目：18 项邻苯二甲酸酯含量等 18 项；

检测结果：合格

检测单位：南京海关危险货物与包装检测中心

外包过程控制：产品运输、虫鼠害控制、叉车、第三方检测

1、产品运输：公司根据需要在物流公司上单，然后由物流公司向客户发货。

2、虫鼠害控制：提供病媒生物消杀服务合同。乙方：黄山市爱卫有害生物防治有限公司。合同期限：2025 年 3 月 20 日至 2026 年 3 月 19 日。

3、叉车：提供叉车租赁合同。出租方：黟县孙涛道路运输服务部（个体工商户）时间：2025 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日。

4、第三方检测：

采购管理情况：



营销中心负责采购，通过电话、微信与供方沟通，并下达开展采购工作，采购期间未发生不合格情况。经交流企业尚未制定采购计划，建议企业以后制定相应的采购计划，已交流。

查采购合同：

查采购合同：

1、与黑河润飞粮油贸易有限责任公司 签订合同，合同编号：RF-YR20250215；签订日期：2025. 2. 15；产品名称：低温豆粕，合同还包括了产品数量、单价、金额、质量标准、运输方式、结算方式、争议解决等内容。

合同双方盖章生效。

2、与烟台伊塔璐商贸有限公司签订合同，合同编号：YTN-CX-20250210；签订日期：2025. 02. 10 产品名称：低温豆粕，合同还包括了产品数量、单价、金额、品质规格、运输方式、验收方法、结算方式、违约责任等内容。

合同双方盖章生效。

日常组织所需原辅料都是根据订单情况结合库存通过电话向供方下达采购任务，一般供方送货上门或公司人员采购回来。

采购过程符合控制要求。

询问部门负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，不合格情况见餐饮部审核记录。

公司暂未涉及食品添加剂采购和使用。

## 二、良好卫生规范

与生产部负责人沟通，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：《良好卫生操作规范》。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。企业对良好卫生规范的运行实施监视和测量，对实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全和宜食用性。

良好卫生规范的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。

### 1、场所及周边环境：

组织位于安徽省黄山市黟县碧阳镇五东殿工业园，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、洗手设施以及防蚊蝇防鼠等设施，并远离车间；车间的设备和操作台和直接接触食品的工具、容器等易于清洁消毒和维护保养，满足卫生规范要求。

### 2、场所设计、建造、布局和操作流程：

生产区域内设置有原料库、包材库、冷库、成品库、男女更衣室等，均分别设置了隔离，按清洁程度划分了清洁区、准清洁区、一般作业区。生产部办公室在加工区外围，成品库设置在车间外。

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、防虫、防鼠功能。

车间内放置有带盖子的垃圾桶，主要是挑选出的杂质、不良米。

车间外设置卫生间，厕所为水冲式，设有洗手设施。车间入口处有更衣室、换鞋间、洗手消毒间、更



衣室内安装有紫外灯。

手部、鞋底、工器具和工作区的清洗、消毒设施：在生产现场入口处，设有非手动开关洗手设施和盛装洗手液设施，备有干手器、酒精感应喷洒器。

### 3、库存管理：

规定以“先进先出”的原则控制物料出库顺序对原料、包材、成品的存放进行管理。

负责人介绍，会定期检查库存产品的质量和卫生情况，现场观察原料库成品库包材库均有简单标识，原料库设有按原料品种进行分类存放。

现场查看：

设有成品库，库内产品放置于垫板上，有产品标识卡片。库内干净、无灰尘，无其它有害杂物，放有挡鼠板。冷藏库内温度14.1℃、4.5℃，符合产品储存要求；

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：检查运输车辆（外包）封条是否完整，厢式货车内无异味、无污物，内壁清洁，保证货物不受污染。

### 4、空气和水质：

车间内空气的消毒主要靠紫外线灭菌灯以及臭氧机。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：蒸煮间内有通风排汽设施，及时排除污染的空气，车间内水蒸气较多。

现场提供生产用水检验报告，报告编号：Z25030168，检测单位：山东新佳祥检测技术有限公司，签发日期：2025年03月10日，检测项目：总大肠杆菌、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、铬、镉、铅、汞、氰化物等37项，检验结果：合格。

### 5、包装材料：

现场查看，企业使用的包装材料为：PP瓶、玻璃瓶、盖子，提供了质检报告含卫生指标。详见营销部审核记录。

包装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。

### 6、废弃物管理：

生产过程产生的废弃物主要包装袋和挑选出的不合格品糯米及糯米清洗过程中撒落到地面的米及压榨工序产生的酒糟饼。包装袋作为废品卖掉，掉落到地上的米收集后下班放到厂区外公共垃圾桶，由市政统一处理。酒糟饼和挑选出不合格的米收集后送给附近农户喂食畜禽。操作区内原料清洗、设备清洗产生的污水经企业污水处理站处理后排入市污水处理厂，排水设施不会造成逆流和交叉污染。

### 7、设备与维护：

现场生产设备有：蒸汽发生器、浸米罐、蒸饭炉、蒸煮锅、半自动洗瓶机器、全自动洗瓶机、全自动罐装机、半自动罐装机、喷淋杀菌锅、贴标机、打码机、半自动打包机、臭氧消毒机等，按工艺流程有序排列，可以避免引起交叉污染。

提供有《设备保养/维修记录》，

查看“24头三合一灌装机”的保养记录，保养内容：黄油嘴加黄油、转盘齿轮加黄油、洗瓶机轨道涂凡士林、真空泵检查、传送带检查、电机检查，记录显示每月均进行了保养，保养人：江。



“24头三合一灌装机”维修记录：日期：2025年03月07日，维修内容：前输送口加装变频器，维修人：江辉。

查看“杀菌釜”的保养记录，保养内容：釜体外壳检查、阀门水泵检查、内部检查清理除垢、密封圈检查、电气系统检查、连接件紧固、安全阀压力表检查校验、杀菌框检查，记录显示每月均进行了保养，保养人：江。

“杀菌釜”维修记录：日期：2025年10月14日，维修内容：杀菌车轴承更换，维修人：江辉。

查看“蒸发器”的保养记录，保养内容：通风系统检查、通风滤芯除尘、燃烧系统检查、阀门维护、电气系统检查、仪表检查、点火针除积碳、连接件紧固，记录显示每月均进行了保养，保养人：江。

“蒸发器”维修记录：日期：2025年8月14日，维修内容：蒸发器探针除积碳，维修人：江辉。

现场接触成品的设备、工器具和容器，工作台面，小推车均使用无毒、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制作；其表面平滑、无凹坑和裂缝。

## 8、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、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品、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；现场查看员工私人物品包括水杯等不允许带入车间，车间内照明灯管均带有防护罩，设备大部分为不锈钢材质，不易脱落破损。员工穿工作服、戴帽子，有效遮住头发，防止头发掉入到产品中。如有外部人员一般使用参观通道，如进入车间内部由专人陪同按照员工正常更衣洗手消毒流程，基本符合要求。

### 化学污染：

企业现场在用的设备清洗用的酸碱洗，柠檬酸、氢氧化钠；采用物理捕鼠，不涉及杀虫剂等化学品。上述化学品单独存放于车间内工具房内，专人保管，有领用记录；

### 微生物污染：

企业生产设备、工具、容器和环境主要通过清洁后消毒控制微生物，消毒方式主要有紫外灯照射、臭氧杀菌机消毒、75%酒精喷洒。每天生产结束后，均会对设备表面、操作台面、工器具进行彻底清洗，并用75%乙醇喷洒消毒，再开启臭氧杀菌机进行杀菌消毒。员工进入灌装间等高清洁加工区域前需通过二次更衣，洗手消毒进入操作。外来人员无必要不进入车间，走参观通道进行参观，若需进入执行更衣洗手消毒流程。

## 9、清洁消毒：

更衣室进入车间处设有过脚池，有生产的情况下，过脚池中的消毒水每4小时更换一次。

提供《过脚池消杀记录表》

日期：2025年04月08日，时间：7：32，二氧化氯使用量：8片，浓度：190ml/L。记录人：王丽；时间：11：45，二氧化氯使用量：8片，浓度：200ml/L。记录人：王丽

日期：2025年08月06日，时间：7：40，二氧化氯使用量：8片，浓度：200ml/L。记录人：王丽；时间：12：01，二氧化氯使用量：8片，浓度：180ml/L。记录人：王丽

日期：2025年10月17日，时间：8：00，二氧化氯使用量：8片，浓度：180ml/L。记录人：江\*。

发酵间每天下班前开启臭氧发生器180分钟，第二天早晨再开启紫外灯消毒30分钟。提供《发酵间消毒记录》



抽1, 日期: 2025年1月4日, 臭氧消毒, 消杀时间: 180分钟, 开启时间: 20: 30-23: 30, 操作员: 徐\*。  
抽2, 日期: 2025年1月5日, 紫外消毒, 消杀时间: 40分钟, 开启时间: 8: 20-9: 00, 操作员: 徐\*。  
抽3, 日期: 2025年9月21日, 臭氧消毒, 消杀时间: 180分钟, 开启时间: 18: 00-21: 00, 操作员: 徐\*。  
抽4, 日期: 2025年9月22日, 紫外消毒, 消杀时间: 40分钟, 开启时间: 9: 30-10: 10, 操作员: 徐\*。  
车间环境使用二氧化氯溶液和臭氧交替消毒, 提供《车间环境清洗消毒记录》

抽1, 日期: 2025年5月10日, 消杀区域: 蒸饭区、灌装区、罐区、过道, 清洁消毒方式: 臭氧, 操作人: 江辉。

抽2, 日期: 2025年8月22日, 消杀区域: 蒸饭区、灌装区、罐区、过道, 清洁消毒方式: 臭氧, 操作人: 江辉。

抽3, 日期: 2025年10月14日, 消杀区域: 蒸饭区、灌装区、罐区、过道, 清洁消毒方式: 臭氧, 操作人: 江辉。

基本满足要求。

#### 10、虫害防治:

虫鼠害防护委托第三方黄山市爱卫有害生物防治有限公司, 每月上门一次进行检查、防虫鼠害作业。

提供《病媒生物消杀服务合同》, 甲方: 黄山太古风华酿造有限公司, 服务方: 黄山市爱卫有害生物防治有限公司, 甲乙双方根据《中华人民共和国民法典》等相关法律法规, 本着互惠互利、共同发展的原则, 就乙方为甲方提供有害生物消杀服务一事, 达成如下合同内容:

消杀管理服务的害虫种类: 鼠类、蟑螂、苍蝇、蚊子, 服务范围: 黄山太古风华酿造有限公司厂区室内外环境, 使用器材: 鼠饵站、捕鼠笼、粘鼠板、蟑螂胶饵、喷雾器等, 消杀频率: 12次/年(每月一次), 合同有效期: 2025年3月20日至2026年3月19日。合同签订日期: 2025年3月20日。

提供“虫鼠害防治记录”:

抽1, 服务日期: 2025.04.02, 工作内容: 检查防制区域、安装捕蝇笼、诱饵站、更换粘虫板等, 本次服务安装捕蝇笼6个、诱饵站14个, 对仓库、生产车间、外围绿化、排水沟、垃圾房进行消杀, 客户确认: 芦\*\*

抽2, 服务日期: 2025.07.28, 工作内容: 检查防制区域、投放粘鼠板、更换粘虫板等, 本次服务对仓库、生产车间、外围绿化、排水沟、垃圾房、捕蝇笼、诱饵站进行消杀, 客户确认: 汪\*

抽3, 服务日期: 2025.10.23, 工作内容: 检查防制区域、投放粘鼠板、更换粘虫板等, 本次服务对仓库、生产车间、外围绿化、排水沟、配电房、生产包装车间、卫生间进行消杀, 客户确认: 芦\*\*

#### 11、人员卫生管理

部门负责人介绍, 企业管理人员每天对员工穿着、卫生情况进行检查, 提供《员工规范穿着检查记录表》, 检查内容: 头部内外帽、口罩、工作服、手部、足部、首饰等, 对发现的问题进行记录并及时整改。

基本符合要求;

#### 12、外来人员管理

厂区大门有门卫管理, 人员及车辆进入需经过门卫, 需要登记。

#### 13、返工

部门负责人介绍, 若生产过程出现异常, 会做报废处理, 不涉及返工。

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



### 三、CCP/OPRP点的监控情况

根据公司实际，结合 HACCP 体系要求，对产品的管理，制定了管理手册、程序作业文件、HACCP 计划、良好卫生操作规范、制度汇编等文件。基本能指导公司其他饮料（米酿风味饮料）、其他发酵酒（醪糟）生产相关过程食品安全管理运行的控制操作。

工艺流程图如下：

其他饮料(米酿风味饮料)：原辅料采购验收（OPRP1）→浸米清洗→蒸饭→拌曲→糖化→压榨→蒸煮（加入桂花等配料）→灌装→封盖→巴氏杀菌（CCP1）→贴标→打码→包装→入库

其他发酵酒（醪糟）：原辅料采购验收（OPRP1）→浸米清洗→蒸饭→拌曲→糖化→蒸煮（加入桂花等配料）→灌装→封盖→巴氏杀菌（CCP1）→贴标→打码→包装→入库

查审核范围内产品的实现流程及过程的控制情况：

OPRP:原料验收

行动准则：索取产品第三方检测报告

原料验收见 3.5 审核记录

CCP 巴氏杀菌：

CCP1 巴氏灭菌（其他饮料(米酿风味饮料)）关键限值：温度 85~90℃， 时间 20 分钟

CCP2 巴氏灭菌（其他发酵酒（醪糟））温度 85~90℃， 时间 30 分钟

询问审核周期内未发生 CL 值偏离的情况。

询问企业半成品的检验主要通过感官控制

询问操作人员江辉，基本清楚本部门中 CCP 点、OPRP 点的设置情况，对 CCP 点的监控参数基本清楚。

OPRP/CCP点控制良好。

### 四、产品放行、验证

公司主要从事其他饮料（米酿风味饮料）、其他发酵酒（醪糟）的生产，策划编制了《监视和测量装置控制程序》、《产品放行程序》等文件，

原料检验：检查原料名称、数量、规格型号、包装、生产日期、进货日期、供方名称等信息；

成品检验：委托第三方检验，批检；

提供了《进货查验记录表》记录了进货日期、原辅料名称、规格数量、生产日期批号、保质期、供货商名称及地址联系电话、数量等；

供方相关资质、原料第三方检测报告详见营销中心审核记录，符合原料验收要求；

### 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

公司按照内审计划的要求，于 2025 年 6 月 13-14 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于 2025]年 6 月 16 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

### 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

公司制定有《不符合控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，原料验收过程中发生的不合格一般做退货、换货处理；

审期间，现场发现到货的糯米（供方：非我莫黍），有3袋破损，做退货处理，供方补偿货款；生产过程中产生的不合格品基本符合要求。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《纠正和预防措施控制程序》，总经理表示公司不定期对分析和评价的结果以及管理评审输出，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分加以应对。目前公司改进措施包括：对于 HACCP 管理体系,组织公司人员管理体系标准进行系统的培训等方式来持续改进管理体系。

日常改进通过以下方面进行：进行员工的体系知识培训，提高体系意识；内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；合规义务；管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理；监管部门抽查等；具体见各部门运行记录。控制基本合理。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

### 3) 投诉的接受和处理情况：

公司在《管理手册》对投诉处理控制要求进行了规定，投诉处理由营销中心负责，查投诉处理管理情况。负责人表示，本审核周期内无顾客重大投诉现象、无食品安全投诉；收到投诉信息上报公司领导，根据投诉情况进行反馈、处理，有必要时进行赔偿，沟通方式主要为微信、电话等；如顾客直接反馈至上级监管单位，由公司领导、生产部门、营销中心共同处理，完成情况说明及整改措施等。

负责表述，顾客日常偶尔有针对物流运送方面意见和建议，公司与物流进行沟通及时解答或处理。

## 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）：

公司生产经营地址为安徽省黄山市黟县碧阳镇五栋殿工业园，厂房总面积 28000 平方米，黟县碧阳镇五东殿工业园（A 栋）总建筑面积：6000 平方米，为综合楼，一楼有办公室、会议室、化验室、研发室、原料库（100 平方米）、成品库（500 平方米），内包材库、外包材库等，二楼未使用。黟县碧阳镇五东殿工业园（B 栋）为生产车间一楼（蒸饭区、糖化间、灌装间、压滤调配区、杀菌区、后酵贮存区）、二楼（水处理间、不合格品暂存区、成品区、半成品区蒸煮调配间、物料中转间、水域杀菌区、包装区、巴氏杀菌间、灌装间、洗瓶间、标签间等）、三楼未使用过。

1、有土地租赁协议，甲方：黄山太古风华酿造有限公司；乙方：陆中华；租赁面积：6000 平；租赁期限：2025 年 04 月 01 日起 2034 年 3 月 31 日止；

2、生产设备：浸米罐、冲洗米输送一体机、自动蒸饭机（蒸饭、降温、拌曲一体化）、糖化箱、发酵罐、发酵罐、储酒罐、冷冻罐、调配缓冲罐、压滤机、精滤机、空压机、制冷机、蒸汽发生器、蒸馏机组、剪切机、单级纯水处理机组、全自动洗瓶机、半自动洗瓶机、全自动灌装线、半



自动灌装线、喷淋杀菌机组、贴标机、打码机、蒸煮锅、米酿灌装机、臭氧消毒机、均质机等支持性设备；

3、办公设备：办公室、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

4、监视测量设备：分析天平、电子天平、温度计、电热恒温干燥箱、电热恒温培养箱、压力灭菌锅、显微镜、恒温水浴锅、磁力搅拌器、电子万用炉、超净工作台；

## 2) 人员及能力、意识：

组织在《管理手册》3.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》，对从事影响生产要求符合性工作的人员、从事与体系有关的岗位，按不同岗位及所承担工作任务的需要派合适的人员，并通过教育和培训确保公司员工都具备相应的专业技能、食品安全意识或专业能力要求。现场审核期间与内审审核组长王刚，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足。见不符合项

## 3) 信息沟通：

公司确定与食品安全管理体系相关的内部和外部沟通，确保所有对食品安全产生影响的活动的有关人员理解有效沟通的要求，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。

总经理和食品安全小组组长负责外部沟通，充分了解企业的产品、相关危害和 HACCP 管理体系，并经培训。

建立内部报告制度，总经理确保所有人员都有责任向上级管理者、最高管理者报告所关注到的食品安全问题及隐患。

## 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》29 份、《危害控制计划》、1 份《良好卫生规范》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 29 份程序文件，基本包括了质量/食品安全体系/HACCP 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。审核周期内未发生重大变化，下次审核关注。

查记录管理情况：

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》、《合格供应商清单》、《工作人员评价表》，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:位于安徽省黄山市黟县碧阳镇五东殿工业园的黄山太古风华酿造有限公司的其他饮料(米酿风味饮料)、其



他发酵酒(醪糟)的生产

H:位于安徽省黄山市黟县碧阳镇五东殿工业园黄山太古风华酿造有限公司的其他饮料（米酿风味饮料）、其他发酵酒（醪糟）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, 黄山太古风华酿造有限公司的

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 checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

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: 牛晓光 牛晓光、钱涛



## 被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

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

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