

项目编号：20839-2024-F

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：冀源有机粮油食品有限公司

审核体系：质量管理体系（QMS） 50430（EC）

环境管理体系（EMS）

职业健康安全管理体系（OHSMS）

能源管理体系（ENMS）

食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

其他_____

审核组长（签字）： 张 丽

审核组员（签字）： \

报告日期： 2025年12月28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
 - 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 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：\



受审核方名称：冀源有机粮油食品有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
1	张 丽	组长	审核员	2023-N1FSMS-3216621	CIV-8

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	欧艳丽、韩会来	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（质量环境职业健康安全食品安全管理体系危害分析与关键控制点）认证后，进行第一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：ISO 22000:2018,H: 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、《食品安全管理体系食用油、油脂及其制品生产专项技术规范》（ISC-FZ-C4-8-1）；
- 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：《食品安全国家标准植物油》（GB2716—2018）、《大豆油》（GB/T 1535-2017）、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB2761-2017）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB2762-2022）、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）、《食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准》（GB14880-2012）、《大豆油生产技术规范》（T/CCOA 62-2023）、《大豆油加工质量安全技术规范》（T/CGTA 03-2023）、《食用植物油散装运输卫生要求》（GB44917—2024）等。
- 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28日 08:30至2025年12月28日 17:00实施审核。

审核覆盖时期：自2024年11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）：

位于河北省衡水市武强大屯工业区冀源有机粮油食品有限公司食用植物油（大豆油）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：河北省衡水市武强大屯工业区

办公地址：河北省衡水市武强大屯工业区

经营地址：河北省衡水市武强大屯工业区

注：负责人韩卫国介绍，生产主要材料为大豆，大豆来源为种植基地，种植基地隶属于冀源有机粮油食品有限公司，是一个公司的两大块经营方向/模块，种植和生产为独立核算；企业/冀源有机粮油食品有限公司建立的ISO 22000:2018体系覆盖范围/地理边界/认证产品未包括种植基地，只包括位于河北省衡水市武强大屯工业区冀源有机粮油食品有限公司食用植物油（大豆油）的生产，体系审核可以只关注采购过程，验证采购过程，即：种植基地供应给大豆油生产车间的大豆的品质（质量和食品安全）和供应/使用数量。以上企业出具有声明。

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：未按规定的监督审核间隔时限接受监督审核。

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：暂停期间体系运行正常，在暂停期间按照凯新认证（北京）有限公司的通知要求立即停止使用所有引用认证资格的广告材料。

经审核，暂停证书的原因是否消除：暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册。

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28日前。

2) 下次审核时应重点关注：危害控制等。

3) 本次审核发现的正面信息：

重视服务现场食品安全管理工作，现阶段食品安全控制状态良好。

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。

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

本年度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”2024年11月到2025年11月份统计结果达到目标要求，如下：

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	食品卫生安全事故为零	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
生产技术部	食品卫生安全事故为零	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
	危害控制措施有效率100%	年实际失效发生情况	未发生	达标	合格
综合办公室	适用文件的有关版本得到率100%	年得到数/总数×100%	100%	达标	合格
	培训计划完成率100%	年完成数/总数×100%	100%	达标	合格
	岗前培训合格率 100%	年合格数/总数×100%	100%	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

理解组织及其环境：企业于2024年3月10日，依据ISO22000:2018标准建立了食品安全管理体系文件，从战略管理层面，公司领导层确定了影响体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题；与总经理韩卫国沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，收集对公司实现目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。

相关方需求和期望：企业编制了《相关方及相关方要求清单》，建立了获取不同利益相关方要求的渠道，通过市场预测、现场走访、商务活动、会议、招标文件、相关方官方网站等方式，获取和确定与管理体系有关的利益相关方的要求。

管理体系及其过程：现场了解，企业日常经营过程中的管理过程、支持过程、顾客导向过程明确，职责清晰且基本落实，对过程控制基本有效，资源配置基本充分；管理体系运行基本符合组织的实际情况，管理体系相关要求对于企业适用且具有一定的可操作性，可以达到持续改进的目的。

安全产品实现的策划：HACCP小组根据七个原理的要求建立并实施食品危害控制计划，系统控制显著危害，确保将这些危害防止、消除或降低到可接受水平，以保证食品安全；建立过程基本符合七个原理：进行危害分析和制定控制措施；确定关键控制点；确定经确认的关键限值；建立关键控制点的监控系统；建立纠偏措施；确认危害控制计划，并建立验证程序；保持HACCP原理得到有效应用的文件和记录；企业提供危害控制计划书，提出了对关键控制点的监视和控制要求，包括建立监视系统，测量和观察所有关键限值或行动准则，以确保关键控制点或GHP处于受控状态；监视系统包括监视对象、方法、频率、职责、记录、验证等方面的要求，能够及时识别是否超出关键限值或行动准则，并在产品使用或消费前对产品进行隔离、评估处理；当任何影响危害控制计划有效性因素发生变化时，如产品配方、工艺、加工条件的改变，均可能导致计划的改变，要对计划进行确认和验证，必要时进行更新；体系实施后未进行变更。

前提方案：查阅前提方案，内容包括：基础设施及维护及其他：企业应根据危害分析的结果和其他要求制定形成文件的其他前提方案，明确其实施的职责、权限和可执行频率，实施有效的监控和相应的纠正预防措施。包括以下几个方面：接触食品（包括原料、半成品、成品）或与食品有接触的物品的的水，符合GB5749的要求；接触食品的器具、手套和内外包装材料等必须清洁、卫生和安全；确保食品免受交叉污染；保证



与产品接触操作人员手的清洗消毒，保持洗手间设施的清洁；防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、冷凝水及其它化学、物理和生物等污染物对食品造成安全危害；正确标注、存放和使用各类化学物质；清除和预防鼠害、虫害；包装；对储运的卫生进行控制，包括控制储运时的温度，检查罐体卫生、检查来车辆的清洗记录和是否为食用油专用车辆（包括车辆和人员的合法性资质证件）；以上前提方案考虑了加工经营场所的卫生条件、设备、人员、环境卫生管理、对采购材料、供给、清理和产品处置的管理、交叉污染预防措施、清洁和消毒、虫害控制、加工过程关键要求等内容，形成了文件，并规定了监控方式和验证；食品安全小组开展了前提方案的验证工作；公司前提计划，与食品安全需求、组织的规模和类型、产品性质相适应，前提方案能在整个配送系统中实施，并经食品安全小组批准；各车间入口分别设有男女一二次更衣室、设置了更衣柜、衣架等；有紫外灯、更衣柜；洗手池为感应式；储罐库区采用自然通风和排气扇机械通风；有原料库，不存在化学品使用，无库房；公司根据生产特点和实际操作情况编制了《卫生标准操作程序》规定了卫生消毒、防止交叉污染等方面的控制，由生产车间对其实施情况进行监控；基础设施及维护：公司主要提供食用植物油（大豆油）的生产，工厂位于河北省衡水市武强大屯工业区，周围无污染源；公司注册地址、办公地址及生产经营地址均位于：河北省衡水市武强大屯工业区，工厂分为办公区和生产区，有距离隔断；车间布局情况：公司厂区占地面积 20 亩，建筑总面积 18000m²，生产车间有 3 个，其中包括：榨油车间、膨化车间、精炼车间；目前精炼车间未启用，现场无罐装过程、无包装，直接毛油批发销售，无包装车间；原料库/大豆 2 个共计 1500m²，榨油后的下脚料豆饼库 2 个共计 2000m²，豆饼用作饲料外卖，单独存放不会污染制油过程；油罐区有立式油罐 6 个，共计存储量 900 吨，卧室 4 个，存储量为 240 吨；进入车间有洗手、更衣，更衣室配置紫外线杀菌；有单独的人、设备通道；办公室有 10 余间，有小型食堂（5 人用餐），无宿舍；建设有化验室，配置有：水分分析仪、水浴锅、干燥箱、电阻炉、酸度计、天平、比色计及称量用地磅（一大、一小）；提供《生产设备清单》，主要设备有：榨油机 15 台、精炼设备 1 套、膨化设备 1 套等生产设备；特种设备：锅炉 1 个、叉车 2 个，具有检定合格报告；食品接触面为储罐和设备，均采用 80° C 以上热水清洗消毒；文件规定对地面、排水沟、对墙面、门窗、地面等用清水擦洗、消毒；更衣室建议安装紫外线杀菌灯；接触食品（包括原料、半成品、成品）或与食品有接触的物品的的水：对生产设备采用清水冲洗，为水冲式，满足要求；清洁污水有专用的排水沟；当水质出现问题维修管路后，必须对水质进行检验合格后方可继续使用；公司编有供水、排水图，对供水管道进行维护，同时提供了水质检验报告；手的清洗消毒/员工健康控制/免受交叉污染：每年对员工进行健康检查，符合后方可上岗，健康证均在有效期内；员工在工作中按要求佩戴工作服帽、穿戴工作服，无吸烟、吐痰等行为；员工在进入车间时使用清水和洗手液进行洗手；生产中通过对工作环境进行监控，对人员的个人卫生、首饰、指甲、毛发进行防护，对蚊蝇进行控制，对洗手液等化学品的使用进行控制等方法达到防止污染；洗手间设施的清洁：提供了 2024 年 11 月-2025 年 11 月份的“环境卫生执行记录”，检查项目包括：卫生间、更衣室、洗手池等，卫生控制基本符合要求；虫鼠害控制：车间及仓库出入口安装有挡鼠板，但仓库因装车搬掉，已经于生产经理沟通；进出口安装有门帘，车间内装纱门纱窗及灭蝇灯对蚊蝇，老鼠进行控制，并在厂区，仓库及车间内设置鼠笼，每日对捕鼠情况进行检查，并按要求处理；抽查《卫生检查记录表》记录了对虫鼠害控制及检查的结果；OPRP3 罐车运输/储运卫生：企业策划了“油罐车发货检查流程”：车辆进入发油站，放好阻车器；核对提单信息和客户提供的前三载货证明；检查油罐车身是否有“食用油专用”标识；检查尾阀是否有残油、异味、异物，残油量<5kg；残油进行 PH 值检测，合格范围 6~7；



登罐作业人员提前穿戴好个人防护用品；通过顶部人孔观察油罐车情况，无杂质、无异味；填写“储运工具食品安全检查表”将发油罐管插入油罐车内，进行发货作业；发油过程中，进行取样操作；发放铅封，并将铅封号记录在提货单据上；发货完成，油罐车顶部入孔处加施铅封；油罐车尾阀处加施铅封；将随车样品、化验报告封袋后交给司机；司机移走阻车器后驾驶车辆出厂；OPRP3 食用植物油罐装车辆检查操作流程：检查罐装车辆是否有“食用油专用车”标识，外观是否清洁，容器是否良好；查看车辆“前三载证明”、洗罐证明、车辆证明；验罐前要观察罐内温度显示器，只有在罐内温度 $\leq 36^{\circ}$ 的时候才可以入罐查验；由库房管理部两人以上配合检查罐内人孔焊缝、人孔与罐舱连接处、末舱尾端的总阀门处、呼吸阀和罐壁是否清洁，确认无水、油角、腊脂、杂质，检查过程中进行拍照录像，检查完后作好检查记录，记录保存不得少于2年；验罐前准备好所需工具及防护设备，检查人员应2人以上，进入罐内人员着防护服，携带照明设备，录像设备，对罐内进行检查，每次验罐的过程和结果应详细记录、全程录像；检查记录和影像资料要留存二年以上；检验过程不得带入二次污染，检验完毕后要作好防雨、防虫、防污染措施；检查人员检查油罐上油口是否具备密封条件，确认罐口周围箱、槽内铅封、抹布、胶垫、螺栓等是否干净，检查油罐卸油口是否具有施封条件，确认凹槽和球槽内无水、油角、蜡脂、杂质等；罐车装油后铅封前，检查出油口是否有杂质、异味等，并从出油管口取样封存对所有装油口、卸油口施加铅封；罐车出厂前，检查所有装油口、卸油口施加铅封情况，并将铅封号记录在送货单上；食用植物油散装销售空罐验收制度：冀源有机粮油食品有限公司只销售散装大豆油，且盛装散装大豆油的罐车是由购买方安排，为了更好的落实食用植物油散装运输车辆空罐验收责任，确保散装大豆油的质量安全，结合本公司实际，明确专人管理，特制定此制度；由销售部门核实并签订与购买方的《购销合同》，核实购买方与运输方签订的运输合同等，合同必须明确约定运输方食用植物油质量安全管理责任，同时对运输方食品安全保障能力进行审核；由食品安全员核实车辆信息（车牌号、挂号、行驶主牌、驾驶主牌、运输合同、前三载证明、行驶记录、前三载装载货物相关证明材料、清洗证明，以及清罐洗罐录像等佐证材料）检查罐车是否有“食用油专用车”或类似标识，外观是否清洁，容器和设备是否存在被污染风险，是否具有良好的密闭性等；由库房管理部检查油罐外面卸油口是否具备施封条件，确认凹槽和球槽内无水、油角、腊脂、杂质等，检查油罐上油口是否具备施封条件，确认罐口周围箱、槽内铅封、抹布、胶垫、螺栓等干净，检查过程中进行拍照录像，检查完后作好检查记录；由库房管理部两人以上配合检查罐内人孔焊缝、人孔与罐舱连接处、末舱尾端的总阀门处、呼吸阀和罐壁是否清洁，确认无水、油角、腊脂、杂质，检查过程中进行拍照录像，检查完后作好检查记录，记录保存不得少于2年；验罐前要观察罐内温度显示器，只有在罐内温度 ≤ 36 汇的时候才可以入罐查验；验罐前准备好所需工具及防护设备，检查人员应2人以上，进入罐内人员着防护服，携带照明设备，录像设备，对罐内进行检查。每次验罐的过程和结果应详细记录、全程录像；检查记录和影像资料要留存二年以上；由化验员抽取将要灌装的油脂进行出厂检验，并出具出厂检验报告；验罐过程不得带入二次污染，检验完毕后要作好防雨、防虫、防污染措施；验罐结束后，符合规定要求的，方可在罐内灌装油脂，不符合规定要求的，要拒绝在罐内灌装油脂；油脂灌装装油由化验员在罐体出油口检查出油是否有杂质、异味等，并从出油管口取样封存，并抽样留存，样品一式两份，供需双方各持一份，以备产品质量追溯之用。同时销售部做好油脂出库销售记录，记录保存不少于2年；由库房管理人员对装满油脂的罐车出入口进行密封处理，防止运输过程渗漏、品质劣变和其他物质掺入，确保出入口密封完好后，进行铅封，并将铅封号记录在送(提货单上；同时，化验室出具的产品检验合格报告和油脂过磅单一起交付负责承



运的罐车司机，随油脂一起交付购买方；确保公司加工的产品给消费者提供详细信息，使消费者清楚自己所食用的产品符合自己所需，包括：售前产品信息、要求进行充分的沟通，售中订单处理及其客户反馈情况，进行及时接收与确认，及时收集顾客对产品的反馈信息，公司根据进行收集及消费者反馈的信息、定期进行评价，以观察消费者意识的提升情况，及时调整公司产品策略；企业产品加工过程中无返工品的产品；对于不合格品直接按生产垃圾进行合规处理，不再进行回收利用；在原料进货检验中出现的不合格由综合办公室负责联系供基地进行退货或降级其他处理，销售过程中出现的不合格品主要是做退货处理；未发生；对外来人员进行了规定，对于被允许进入食品生产/经营场所的来访者，在进入时需遵守和公司食品生产/经营人员同样的卫生要求，并进行来访登记；食品防护措施入厂人员进大门有登记，并经被访部门人员确认后方可进入，填写来访登记表；外来车辆、员工车辆必须按要求区位停放；车间大门安装有门禁装置，外来人员必须在其带领下才可进入；进厂车间的员工和来访者只允许带入空水杯，其他一切不允许带入；来访者在入口接受检查并取出其携带的物品；车间各岗位员工不能串岗，对关键岗位只允许该岗位操作工进入；加工过程使用的工器具、设备定位管理，不能随意拿出车间，不能随意乱用；原辅料仓库和成品库设专人看管，只有搬运工允许进入，其他人不得入内；对原辅料送货车辆进行严格检查，不得使用与其他有毒物品混装的原料；以上前提方案和良好操作规范措施基本符合；提供中华人民共和国特种设备安全管理和作业人员证 姓名：韩会来 证件编号：131123198712080050 发证机：武强县行政审批局 批准日期：20240925 有效期：20280930 项目代号：N1（叉车）；姓名：韩会来 证件编号：131123198712080050 发证机：武强县行政审批局 批准日期：20240603 有效期：20290531 持证项目：工业锅炉司炉；现场提供了“一车一档”的相关手续，包括：驾驶员证书、行驶证、运输公司资质、道路运输许可证（抽查宁夏干就得了物流有限公司）、交货单（抽车号宁 CE0300，物料：成品大豆油/转基因/三级/小包装用/6.451A2N，库存地：TF01 罐区，批次/来源：402，净重：32.080 吨，客户名称：青皇岛金海粮油工业有限公司，发货时间：20250816）；附带：过磅单、入库单、行驶轨迹；清罐证明（显示日期 20250914，清罐操作：蒸洗擦 清罐人：刘小柏，盖有客户确认章），客户验收单；提供”散装食用油运输罐车前三载证明，符合 GB/T30354-2013 标准；一载：载货时间 20250901，卸货时间 20250908，二载：载货时间 20250827，卸货时间 20250830，载货时间 20250816，卸货时间 20250817，显示载运品种、租车方式、提货地点、送货地点；附运输服务合同；20250901；生产过程用水使用“自来水”，现场提供有检验报告 报告编号：TS2530358 检测报告 样品名称：加工用水 委托单位：冀源有机粮油食品有限公司 检测类型：委托检验 检测机构：江苏安舜技术服务有限公司 检测项目：色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、PH、总硬度、溶解性总固体；氰化物、重金属、溴酸盐、亚氯酸盐、大肠杆菌、菌落总数、大肠埃希氏菌、放射性物质等，检验结论：均合格 签发日期：2025 年 09 月 30 日。

危害控制计划 OPRP 点/追溯性：OPRP1 大豆验收/行动限值：杂质和黄曲霉毒素 B1、铅、镉；杂质 \leq 1.0%，要求黄曲霉毒素 B1 \leq 20 μ g/Kg、铅（Pb） \leq 0.2mg/kg、镉 \leq 0.5mg/kg；每年检测；企业编制了《外部提供过程、产品和服务的控制》、《采购控制程序》，对本公司位于河北省衡水市武强大屯工业区冀源有机粮油食品有限公司食用植物油（大豆油）的生产所需物资的采购进行控制。程序规定了对外部供方进行评价并建立《合格供方名录》，经现场与公司综合办公室负责人韩会来确认，公司根据要求制定采购计划，对来货物资进行进货检验，相关资质确认、供方评价等；OPRP1 负责人韩卫国介绍，生产主要材料为大豆，大豆来源为种植基地，种植基地隶属于冀源有机粮油食品有限公司，是一个公司的两大块经营方向/模块，种植



和生产为独立核算；企业/冀源有机粮油食品有限公司建立的 ISO 22000:2018 体系覆盖范围/地理边界/认证产品未包括种植基地，只包括位于河北省衡水市武强大屯工业区冀源有机粮油食品有限公司食用植物油（大豆油）的生产，体系审核可以只关注采购过程，验证采购过程，即：种植基地供应给大豆油生产车间的大豆的品质（质量和食品安全）和供应/使用数量。以上企业出具有声明；公司大豆油生产车间对种植基地大豆到货后，现场核对数量/重量、目测外观和霉变，验收检测报告/农残指标，自测杂质、水分等合格后入库，执行标准为《大豆》（GB1352-2023）；除生产原料大豆外，客户产品相关的包装材料提供了《合格供方清单》其中有塑料壶作为辅料包材形成供应商信息；抽查大城县兴源塑料制品有限公司相关资质证明，组织机构代码证、全国工业产品生产许可证等均不在有效期内；现场发现，客户生产所用原料大豆，唯一来源为自有产业链上游组织提供，属于本组织内部大豆种植基地，属于独立核算的种植部门，原料为有机食品，查验客户种植基地及大豆产品认证等材料；客户对原料生产基地不在本次审核范围内进行了说明；抽查提供《有机产品认证证书》证书编号：122**081，认证委托人：冀源有机粮油食品有限公司，生产企业名称：冀源有机粮油食品有限公司；有机认证类别：生产（植物生产）认证范围：基地名称 红彦农场，基地位置：内蒙古自治区呼伦贝尔市莫力达瓦达斡尔族自治旗红彦旗 基地面积：1470 公顷 其中认证名称含：大豆，生产规模：759.10 公顷，产量：2032.35 吨，证书有效期：20251118 至 20261117，认证单位：辽宁方圆有机食品认证有限公司；除上述大豆原料来源的有机认证材料外，客户提供了《汤原农场有机产品生产田间管理记录》、《有机肥堆肥记录》、《有机种子留种台账记录》等相关农事生产材料；查提供有《采购控制程序》，综合办公室对采购的原辅料进行检验或者验证；查公司生产所用原料按照相应原料标准每批进厂检验，抽查原料批次验收记录，查原料和成品型式检验报告；查《食用植物油生产企业原料验收信息记录》、《有机产品入库记录》、《加工车间领料记录》、《有机产品出库记录》、《有机产品加工记录》、《有机产品入库记录》等；查进货验收情况：大豆原料进厂记录 入库日期：20250714 产品名称：大豆 生产批号：车号辽 GK7503 姓名：赵野 电话：155**268 皮重：14.31 吨 毛重：49.86 吨 净重：35.55 吨 地块号：1#-2 仓库号：大豆仓 1 库管：弓春笑；入库日期：20250716 产品名称：大豆 生产批号：车号 AKT256 姓名：赵新德 电话：180**583 皮重：15.56 吨 毛重：49.5 吨 净重：33.94 吨 地块号：1#-3 仓库号：大豆仓 1 库管：弓春笑；入库日期：20250719 产品名称：大豆 生产批号：车号辽 GJ8286 姓名：赵忠阳 电话：155**269 皮重：14.91 吨 毛重：49.87 吨 净重：34.96 吨 地块号：3# 仓库号：大豆仓 1 库管：张晗；加工车间领料记录：日期：20251005 原料名称：有机大豆 仓库号：大豆仓 1 批号：1# -2 数量：77 吨 库管：弓春笑 领料人：韩大兴；日期：20251104 原料名称：有机大豆 仓库号：大豆仓 1 批号：2# -1 数量：77 吨 库管：张晗 领料人：刘士强；日期：20251207 原料名称：有机大豆 仓库号：大豆仓 2 批号：JY2-07 数量：74 吨 库管：张晗 领料人：刘士强；有机产品加工记录：日期：20251005 原料名称：有机大豆 原料数量：77 吨 原料批号：1# -2 加工内容：压榨 夜班：成品数量：4.28 吨油 产品批号：JY-DY-251005A 夜班：生产班组：韩大兴 成品数量：4.25 吨 产品批号：JY-DY-251005AB 生产班组：刘士强 日期：20251104 原料名称：有机大豆 原料数量：77 吨 原料批号：2# -1 加工内容：压榨 夜班：成品数量：4.19 吨油 产品批号：JY-DY-251104A 夜班：生产班组：刘士强 成品数量：4.21 吨 产品批号：JY-DY-251104B 生产班组：韩大兴 日期：20251207 原料名称：有机大豆 原料数量：74 吨 原料批号：JY2-07 加工内容：压榨 夜班：成品数量：4.07 吨油 产品批号：JY-DY-251207A 夜班：生产班组：刘士强 成品数量：2.09 吨 产品批号：JY-DY-251207B 生产班组：韩



大兴; 有机产品入库记录: 成品油入库 日期: 20251104 产品名称: 有机大豆油 白班: JY-DY-251104A 油罐号: 10 数量: 4.19 吨 库管: 张晗 夜班: 生产班组: 刘士强 产品批号: JY-DY-251104B 油罐号: 10 数量: 4.21 吨 库管: 弓春笑 生产班组: 韩大兴 日期: 20251005 产品名称: 有机大豆油 白班: JY-DY-251005A 油罐号: 9 数量: 4.28 吨 库管: 弓春笑 夜班: 生产班组: 韩大兴 批号: JY-DY-251005B 油罐号: 9 数量: 4.25 吨 库管: 张韩 生产班组: 刘士强 日期: 2025120 产品名称: 有机大豆油 白班: JY-DY-251207A 油罐号: 9 数量: 4.07 吨 库管: 张晗 夜班: 生产班组: 刘士强 产品批号: JY-DY-251207B 油罐号: 9 数量: 4.09 吨 库管: 弓春笑; 提供“冀源公司出库、销售记录”日期: 20251015 购货单位: 湖北融合生物 产品: 豆油 规格: 散 车牌号: 鄂 E27991 司机: 周学斌 联系方式: 179***421 皮重: 15.62 毛重: 50.46 发货重量: 34.81 生产批号: JY-DY-251009A 油罐号: 9 库管: 弓春笑 日期: 20251029 购货单位: 湖北融合生物 产品: 豆油 规格: 散 车牌号: 鄂 E27992 司机: 周学斌 联系方式: 179***422 皮重: 15.47 毛重: 50.2 发货重量: 34.73 生产批号: JY-DY-251013B 油罐号: 10 库管: 张晗; 查检验报告: 大豆原料 报告编号: TS2539293 样品名称: 大豆 委托单位: 冀源有机粮油食品有限公司 检验类别: 委托检验 江苏安舜技术服务有限公司 到样时间: 20251113 报告日期: 20251116 检测项目: 37 项农残 GB/T20770-2008、39 项农残 GB23200.9-2016 检验结论: ND; 提供“质量检测报告”样品名称: 大豆原料 检测单位: 冀源有机粮油食品有限公司 检测时间: 20250108 执行标准: GB1352-2023 检测项目: 外观: 圆形或椭圆形, 固有的气味, 无异味, 黄色或淡黄色; 水分 \leq 13.0% 实测 11.58% 杂质 \leq 1.0% 实测 0.4% 完整颗粒 \geq 85.0% 实测 92% 黄曲霉毒素 B1 \leq 5 μ g/k 蛋白质 \geq 34.0% 实测 35.5% 结论: 合格 化验员: 张晗 审核: 韩会来; 提供“分析报告”编号: TS2524008R 委托单位: 冀源有机粮油食品有限公司 委托地址: 河北省衡水市武强大屯工业区 样品名称: 有机豆饼粉 报告日期: 20250826 检测项目: 37 项农残、39 项农残、铅、隔、铬、总砷、汞 结果: ND 检验机构: 江苏安舜技术服务有限公司 (注: 豆饼粉为大豆榨油之后的产物, 具有代表性); OPRP2 油罐储存: 大豆油在储藏过程中会因氧化而酸败, 产生过氧化物, 对人体的消化系统、肝脏、肾脏和心脏造成损害, 严重时甚至可能导致癌症; 长时间暴露在阳光下, 尤其是紫外线和红外线的照射, 会加速油脂的氧化过程并产生有害物质, 导致食用油变质; 行动限值: 罐体设置于阴凉干燥处, 配置温度计, 控制在: 40 $^{\circ}$ C 以下; 现场提供 2024 年 11 月至 2025 年 11 月的巡查记录, 环境、温度符合控制要求, 负责人: 韩会来; OPRP3 罐车运输: 运输车辆不清罐, 油罐车污染导致食品安全危害; 行动限值: 人员和车辆的资质证照合法; 罐车清洗记录; 验收罐体; 检查车辆/验车视频和照片, 记录齐全; 查以往生产记录: 日期: 2025 年 12 月 02 日 榨油车间生产记录 生产人员: 韩大兴、韩红青、刘志畔 大豆入厂检验 (蛋白、水分、脂肪) 化验员: 张晗 领料 77 吨有机大豆, 进行破瓣 (4、6 瓣, 破瓣机) 软化 (锅炉, 导热油 120 $^{\circ}$ C, 豆子 30~50 $^{\circ}$ C, 10min) 压胚 (压片机, 无颗粒, 物料压胚厚度 1.5-2.0mm) 二次软化 (锅炉, 导热油 120 $^{\circ}$ C, 豆子 30~50 $^{\circ}$ C, 10min) 榨油 (螺旋榨油机, 油和饼分离, 流量 20 吨/天, 1 吨/1 小时), 生产大豆原油 A4.19 吨、B4.18 吨, 入灌, 生产豆饼粉 A34.27 吨、B34.32 吨入库, 入储罐 (通过泵入储罐常温存储, 避免暴晒) 日期: 2025 年 12 月 7 日榨油车间生产记录 生产人员: 韩大兴、韩红青、刘志畔 大豆入厂检验 (蛋白、水分、脂肪) 化验员: 张晗 领料 74 吨有机大豆, 进行破瓣 (4、6 瓣, 破瓣机) 软化 (锅炉, 导热油 120 $^{\circ}$ C, 豆子 30~50 $^{\circ}$ C, 10min) 压胚 (压片机, 无颗粒, 物料压胚厚度 1.5-2.0mm) 二次软化 (锅炉, 导热油 120 $^{\circ}$ C, 豆子 30~50 $^{\circ}$ C, 10min) 榨油 (螺旋榨油机, 油和饼分离, 流量 20 吨/天, 1 吨/1 小时), 生产大豆原油/A 班 4.07 吨、B 班 4.09 吨, 入灌, 生产豆饼粉



33.29 吨、33.24 吨入库；入储罐（通过泵入储罐常温存储，避免爆晒）；日期：2025 年 11 月 4 日 榨油车间生产记录 生产人员：韩大兴、韩红青、刘志畔 大豆入厂检验（蛋白、水分、脂肪）化验员：张晗 领料 77 吨有机大豆，进行破瓣（4、6 瓣，破瓣机）软化（锅炉，导热油 120° C， 豆子 30~50° C， 10min）压胚（压片机，无颗粒，物料压胚厚度 1.5-2.0mm）二次软化（锅炉，导热油 120° C， 豆子 30~50° C， 10min）榨油（螺旋榨油机，油和饼分离，流量 20 吨/天，1 吨/1 小时），生产大豆原油 A4.19 吨、B4.21 吨入灌，生产豆饼粉 A34.24 吨、B34.22 吨入库；入储罐（通过泵入储罐常温存储，避免爆晒）；OPRP4 提供 2024 年 12 月至今灯检巡检记录，负责人：韩会来，过程受控。

验证：产品执行标准如下：《食品安全国家标准植物油》（GB2716—2018）、《大豆油》（GB/T 1535—2017）；现场查看并与化验员交谈了解，产品按企业标准要求，进行批批检验，现场化验员对以上产品检测方法熟练；提供出厂“质量检测报告”样品名称：大豆油 取样地点：9 号 油罐 抽样数量：1kg 检测依据：GB/T1535-2017 生产批号：JY-DY—251009A 检验项目：气味、滋味：具有大豆油固有的气味、滋味，无异味；合格 水分：≤0.20 结果：0.12；合格 不溶性杂质含量：≤0.20 结果：0.05；合格 酸价 mg/g：≤4.0 结果：1.11；合格 过氧化值 mmol/kg≤6 结果：2.09 合格 检验日期：2025 年 10 月 13 日；提供出厂“质量检测报告”样品名称：大豆油 取样地点：9 号 油罐 抽样数量：1kg 检测依据：GB/T1535-2017 生产批号：JY-DY—250911A 检验项目：气味、滋味：具有大豆油固有的气味、滋味，无异味；合格 水分：≤0.20 结果：0.12；合格 不溶性杂质含量：≤0.20 结果：0.05；合格 酸价 mg/g：≤4.0 结果：1.11；合格 过氧化值 mmol/kg≤6 结果：2.09 合格 检验日期：2025 年 9 月 13 日；提供出厂“质量检测报告”样品名称：大豆油 取样地点：9 号 油罐 抽样数量：1kg 检测依据：GB/T1535-2017 生产批号：JY-DY—2510905A 检验项目：气味、滋味：具有大豆油固有的气味、滋味，无异味；合格 水分：≤0.20 结果：0.12；合格 不溶性杂质含量：≤0.20 结果：0.05；合格 酸价 mg/g：≤4.0 结果：1.11；合格 过氧化值 mmol/kg≤6 结果：2.09 合格 检验日期：2025 年 10 月 13 日；提供“有机产品认证证书”认证委托人：冀源有机粮油食品有限公司 地址：河北省衡水市武器大屯工业区 加工企业名称：冀源有机粮油食品有限公司 地址：河北省衡水市武器大屯工业区 有机产品认证的类别：加工 认证依据：GB/T19630-2019 有机产品生产、加工、标识与管理体系要求 初次发证时间：20231219 本次发证时间：20251205 证书有效期：20261204 发证机构：辽宁方园有机食品认证有限公司；提供“大豆油”检验报告 编号：TS2539353 委托单位：辽宁方园有机食品认证有限公司 报告单位：冀源有机粮油食品有限公司 样品名称：大豆油 抽样日期：20251110 样品批次：JY-DDY-010-25C 报告日期：20251116 检验项目：苯并芘 结果：ND 依据标准：GB2762-2022 检验机构：江苏安舜技术服务有限公司。

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 10 月 9 日-10 日策划并实施了 1 次内审（FH 一并实施）；现场与欧艳丽、刘明哲、韩会来沟通，发现三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，作为建议改进项目提出。

企业有对本年度管理评审进行策划，近期于 2025 年 10 月 29 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，见管理评审改进计划和措施，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:

企业编制有《不合格品控制程序》规定：进货检验中出现的原料严重不合格，不能加工任何产品，由验收人员直接退货；在生产过程中发现的不合格品，需放置于不合格品区，组织评审，按评审后的意见进行处理；对于已交付给客户的产品，发现（可能）不合格时，按照《产品召回控制程序》做出相应措施。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

对在内审活动中发现的不合格项，实施了纠正和纠正措施；管理评审中有纠正措施和预防措施状况的输入，管理评审提出的改进计划已经实施完毕并验证。

3) 投诉的接受和处理情况：无。

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：管理人员进行了调整，总经理/组长变更为韩会来；

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

有变化（详见证书确认书） 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，冀源有机粮油食品有限公司的

质量 环境 职业健康安全 能源管理体系 食品安全管理体系 危害分析与关键控制点体系：

审核准则的要求	<input checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效



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

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

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。