

项目编号：22173-2025-QF

管理体系审核报告

(再认证审核)



组织名称：杭州美森香料有限公司

审核体系：质量管理体系、食品安全管理体系

审核组长（签字）：任泽华

审核组员（签字）：金盾、邝柏臣

报告日期：2026年1月16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809

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
■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：任泽华

组员：邝柏臣、金盾



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	任泽华	组长	审核员	2023-N1FSMS-4059498	K-1
A	任泽华	组长	审核员	2025-N1QMS-5059498	12.05.03
B	邝柏臣	组员	审核员	2023-N1FSMS-2222839	K-1
B	邝柏臣	组员	审核员	2023-N1QMS-2222839	
C	金盾	组员	实习审核员	2025-N0QMS-1515523	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	胡平(食安组长)、李尚新、蔡亚琴	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质量管理体系、食品安全管理体系认证申请者的再认证申请,通过检查受审核方的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,判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性,从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

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:

GB/T 19001-2016/ISO 9001:2015、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 0014-2014 食品安全管理体系 食品及饲料添加剂生产企业要求;

d) 相关的法律法规:食品添加剂生产许可审查通则、GB30616-2020《食品安全国家标准 食品用香精》、



GB/T191-2008 包装储运图示标志、GB2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国计量法等

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: GB30616-2020《食品安全国家标准 食品用香精》

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: 2026年01月15日上午至2026年01月16日上午实施审核。

审核覆盖时期: 自2025年2月15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):

Q: 食品用香精(液体)的生产

F: 位于浙江省杭州市余杭区径山镇长乐村杭州美森香料有限公司生产车间食品用香精(液体)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: 浙江省杭州市余杭区径山镇长乐村

办公地址: 浙江省杭州市余杭区径山镇长乐村

经营地址: 浙江省杭州市余杭区径山镇长乐村

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): —— 不适用

1.5.4 一阶段审核情况(适用时)——不适用

于[一阶段审核时间(无时间)]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:

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:

生产部(Q8.5.2/8.5.4/8.7/F8.2.4/8.3/8.9.4)



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：2026年2月16日前提提交审核组长。

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2027年1月16日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合项、产品设计开发、现场管理、确认验证、内审管评、危害控制计划对 OPRP 点控制危害的识别及控制管理

3) 本次审核发现的正面信息：

——受审核方总经理、体系负责人及各部门负责人理解并支持体系的运行工作；

——受审核方按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作；

——审核周期内未发生重大的质量及食品安全事故等；

——按照体系策划情况配置了基本的资源，审核周期内基本按照策划的体系文件要求运行；

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方对 ISO22000:2018、GB/T19001-2016 标准运行和认证活动较为支持，公司结合食品用香精（液体）的生产过程，依据 2 个管理体系标准策划了体系文件，包括《质量和食品安全管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划》以及所要求的记录等，审核周期内没有发生重大变更。现场查核发现：现场管理及运行基本符合策划的标准要求，在原料采购验收、CCP 点控制、供方管理、人员能力培训管理方面运行基本符合，但现场审核也发现对目标管理、异物管理、产品放行管理、确认和验证、内审和管理评审方面还存在一定的提升空间，建议后期结合体系的运行持续进行改进。经过现场审核，受审核方总体上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上一年度有提升，体系总体的成熟度尚可。

2) 风险提示：

本次不符合项、产品设计开发、现场管理、确认验证、内审管评、危害控制计划对 OPRP 点控制危害的识别及控制管理

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：2013-05-29，体系实施时间：2022年9月1日

2) 法律地位证明文件有：营业执照，生产许可证，均在有效期内



3) 审核范围内覆盖员工总人数：23 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：

原辅料采购验收=>配料=>搅拌=>过滤=>灌装=>装箱入库

外包过程：产品运输

特殊过程：无

CCP1：第二次过滤；

OPRP1:原辅料验收；

OPRP2：包装材料验收

三、组织的管理体系运行情况及其有效性评价

3.1 管理体系的策划 符合 基本符合 不符合

1) 组织及其环境、相关方、风险及机遇实施及管理情况：

受审核方在管理手册中对组织及环境、相关方、风险机遇等管理进行了规定。

企业于 2022 年 9 月 1 日，依据 ISO22000:2018、GB/T19001-2016 标准建立了公司的管理手册。从战略管理层面，公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的内外部问题。

现场与总经理沟通，公司通过网络、政府通知、会议及公司各部门不定期收集的各类信息，对与公司管理体系建立与实现管理目标、战略方向相关的，并影响实现公司管理体系预期结果的各种内部和外部因素相关信息，包括国内的、区域的和地方的相关信息，以及公司食品用香精（液体）的生产、产品和服务的提供、战略方向、企业内部价值观、企业文化、知识、绩效考核、能力（人员、知识、过程、体系等）等，在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现管理目标及战略方向有影响的内外外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息实施监视和评审。

公司明确了影响绩效或受企业经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望。现场交流总经理其表示公司识别了相关方包含：顾客方、员工、审核机构、认证机构、监管部门等的需求。目前较为关注顾客的需求，如客户需求，产品价格合理、服务周到、发货及时等，应对措施：定期评估客户需求，并通过强化内部管理方式进行控制。如市场监管部门需求：安全生产，合法经营，应对措施：配备安全生产相关设备设施及资源、遵守法律经营，应对措施：定期识别适用的法律法规并及时传递公司内部进行落实。如气候变化协调委员会供应商及其他合作机构相关方需求：关注气候变化、节约能源、保护环境，及时做好生产稳定管理。应对措施：严格遵守相关环境法律法规要求，保护环境。

管理体系范围包含在《管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；外包过程：运输过程。

现场与总经理交流，其表示公司目前面临风险如：

1) 客户投诉、产品质量风险，控制方式：针对原因分析，制定预防措施，落实整改，对产品杂质控制，香气批次保持一致，对所有原辅料进行标号、外观、香气评定、批次检测管理，措施：基本有效；

2) 香精风味评价标准不同，导致的香精投诉，控制方式：客户订单及时沟通，客户试样过程及时给予指导等方式，确保评价方式保持一致，措施：基本有效。

所面临的机遇：

1) 公司产品质量如浓度等方面控制基本稳定，发货及时，服务好，所带来的机遇是在市场同行业有一定的口碑。措施：基本有效；



2) 未来外贸市场发展, 增加市场份额;

查公司的《风险与机遇识别、评价、对策表》, 编制: 李尚新, 审核: 胡平, 批准: 邓益华, 时间: 2025年12月15日, 识别了外部的风险和机遇的三个方面: 法律法规、相关方要求、社会。内部的的风险和机遇的八个方面: 经营管理(管理流程、应对风险和机遇过程、管理体系策划、内部审核、管理评审、改进过程、合同评审、产品生产等)、日常管理、财务状况、资源、职业病、安全事故、应急预案、污染物等。判定了风险等级, 制订了风险控制措施, 明确了责任部门, 对措施的有效性进行了评价, 基本都是有效的。管理方针

公司于2022年9月1日发布了经总经理批准的管理方针:

质量方针: 美森, 国际优质香精的制造者;

食品安全方针: 源头控制, 确保产品安全。

管理方针包含在管理手册中。审核周期内未发生变化。

2) 变更的策划管理

受审核方 HACCP 小组组长表示公司通过管理评审、内部审核结果、监视测量分析评价结果、组织内外环境变化、客户要求及利益相关方的需求等进行识别, 来确定管理体系变更的需求。对变更前、变更中、变更后的全过程实施监控, 并组织对变更的有效性进行评价。确保管理体系的完整性。

审核周期内受审核方管理体系未发生重大变更。

3) 质量和食品安全管理体系安全产品实现的策划情况:

现场与受审核方总经理沟通, 为满足产品和服务提供的要求, 实现安全产品, 公司通过采取下列措施, 策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程, 并实施风险和机遇分析所确定的措施:

产品/服务的名称: 食品用香精(液体)的生产;

液体香精: 原辅料采购验收=>配料=>搅拌=>过滤=>灌装=>装箱入库

企业针对食品用香精(液体)的生产策划形成的危害控制计划、《前提方案》、《采购控制程序》、《监视和测量装置控制程序》等体系文件中, 基本满足产品质量和食品安全管理要求, 所建立的工厂位置图、车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等, 组织确定的显著危害控制为: CCP1 二次过滤; OPRP1 原辅料验收; OPRP2 包装材料验收; 等基本合理, 审核周期内策划的文件未发生重大变化。

各项资源配置、外包过程管理等要求均进行了策划, 审核周期内, 没有发生重大变更。

公司控制策划的更改, 评审非预期变更的后果, 必要时, 采取措施消除不利影响, 主要由 HACCP 小组负责。

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。

提供了《杭州美森香料有限公司目标分解及完成情况考核表》, 查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下:

目标	考核频次	计算方法	完成情况 (2025 度第一至第四季度)
食品安全事故为 0	年度	实际发生次数	0
顾客满意度达到 85 分以上	年度	顾客满意度调查统计	100 分
顾客有效投诉≤0.1‰	季度	有效投诉的产品数量/产品总销售数量×1000%	年度 0/200207.32=0, 已完成
产品及时交付率达到 100%	季度	产品交付数/需交付产品总数×100%	100%, 已完成



产品一次批检验合格率达 到 99.5%	季度	产品批检合格数/产品需检总数 ×100%	年度: 4069/4073=99.90%, 已完成
2025 年度公司管理目标已完成, 2026 年度第一季度目标实施考核中; 基本符合要求。			

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) 设计和开发

公司在管理手册中对 8.3 设计和开发进行了规定, 并策划编制了《设计和开发控制程序》。组织主要为食品用香精(液体)的生产, 主要品种包括水果香精(如西瓜、橘子香精等)、植物香精(薄荷香精、桂花香精等)等, 工艺已基本成熟, 询问目前企业没有其他新品开发的需求, 但存在少量按照客户订单需求进行生产的情况, 主要为气滋味等变更。

提供了《设计开发一览表》, 审核周期内, 共 6 个项目, 其中三个已完成, 2 个在进行中, 1 个暂停。包括申请日期、产品名称、要求、完成时间、开始时间, 完成时间, 设计开发结果、确定型号和名称, 负责人等。抽查一览表中熟草莓香精开发情况, 申请时间为 2025.6.5, 完成时间 2025.6.30, 产品名称熟草莓香精, 设计开发结果为符合; 确定型号为 ZW2230 熟草莓香精, 负责人为严松娥。提供了《新产品开发申请表》, 时间为 2025.6.3, 记录了新品开发原因为深圳某客户要求一款需要“模拟成熟草莓的自然果香, 甜度中等, 带有轻微奶香底蕴”; 新品开发期望性能指标为“用在电子烟产品中, 常温储存留香≥360 天, pH6.5-7.0”, 申请人为周萍; 经总经理邓益华审批后, 同意开发。提供了《设计开发控制表》, 对设计开发计划、设计开发输入、设计开发输出(主要为配方), 并对开展的设计开发输入(附有客户违禁及有害物质管理要求)、设计开发评审、设计开发验证, 设计开发确认等环节工作进行了记录。在输出环节提供了熟草莓香精配方单、明确了香精的相对密度 1.0120 ± 0.010 、折光指数 1.4270 ± 0.010 ; 在香精配方表中有各类原料的使用量, 以及工艺要求等。

设计开发过程有基本管理, 但需要关注: 1、设计开发申请阶段的可行性评估; 2、设计开发流程的合理梳理(设计开发输出评审于 2025.6.20 完成, 验证、确认、量产准备等均在输出评审之后); 3、设计开发过程控制(包括验证和确认)的有效性; 4、新品开发完成后, 对危害控制计划等适用性的评价; 已要求后续继续完善。

2) 生产和服务提供控制、产品标识和可追溯性、产品防护、前提方案、危害控制计划实施(以产品的实现流程为基础追查产品的可追溯性系统, 并结合实现过程, 审核生产服务提供的控制、产品标识、良好卫生规范、以及 CCP 点的监控、产品放行情况等)

根据公司实际, 结合质量和食品安全管理体系等体系要求, 对浙江省杭州市余杭区径山镇长乐村进行管理, 制定了包括质量和食品安全管理体系要求的管理手册、程序作业文件、危害控制计划、PRP、应急预案、作业指导书等文件。基本能指导公司的生产相关过程质量和食品安全管理体系运行的控制操作。

组织识别确认过程: 无。

液体香精生产工艺流程: 原辅料采购验收=>配料=>搅拌=>过滤=>灌装=>装箱入库

涉及的 OPRP 点及行动准则情况如下:



OPRP1 原辅料验收: 行动准则: 1) 符合相关辅料标准; 2) 来自合格供方;

OPRP2 包装材料验收: 行动准则: 1) 符合相关辅料标准; 2) 来自合格供方;

现场抽查 2025102402 批次食品添加剂(F880295 树莓香精)生产管控过程: 提供了《订货单》、香精配料单、滤网/滤袋检查确认(CCP)、灌装过程《内包装/外包装》等生产过程记录, 并提供了各类对应原料的《进货查验记录》, 均能追溯, 对 OPRP1 原辅料验收、OPRP2 包装材料验收执行较好, 有效性较好。

2026 年 1 月 15 日, 查看现场生产的产品为 2026011501 批次的 B2166 菠萝油香精, 正在配料, 由陈 XX 称量, 逐一对配料表中的原料进行称重, 包括乙基麦芽酚(20251005014 批次)、麦芽酚(2025071319 批次)、丙二醇(MPGYK24T13 批次)等七种原料, 重量与配料表一致, 并有肖平进行复核; 随后从 9:01 开始搅拌, 10:00 结束, 符合至少搅拌 45min 的要求。另外, 查看 2026011504 批次 SZ8309 树莓香精的灌装, 提供了内外包记录, 显示通过 400 目滤网+200 目滤网*2 层进行过滤, 对目数和滤材、完好性等进行了确认, 执行人为陈峰; 验证人为刘晓颖; 包装数量为 260kg, 每桶净含量为 5kg, 抽查实际净含量为 5.03kg, 封口标签等基本规范。

仓库现场观察: 产品有基本防护, 离地, 库房中产品分区域存放; 有产品批次等信息标识, 废弃物等有单独设置危化品间进行暂存, 并定期交由有资质单位处理。基本合理。

但在现场查看, 发现冷藏库内有桔子萜没有标识生产日期信息, 成品库中存放的 SZ8716 巧克力香精, 贴有“异常”, 询问胡经理, 表示产品本身没有问题, 但可能有沉淀等需要在发货前进行评估并根据实际进行必要处理, 与合格产品混放未做区分, 原料待检区存放有工具箱(同时内有钢丝球), 仓库内发现有 SZ8417 浓缩日本白桃香精(标识有“生产专用, 不可发货”)生产日期为 2022.7.22, 保质期 3 年, 已过期; 开具不符合要求整改。

受审核方策划及编制的《前提方案》, 审核周期内没有发生重大变化, 现场查核。

a) 空气、水、能源和其他基础条件的供给;

对物流和人流有基本划分, 主要按照工艺流程进行划分; 对水质等已经送外检, 提供了 2025 年 2 月 12 日委托上海华测品标检测技术有限公司进行 43 项检测。组织在生产过程中有少量使用净化水, 主要通过控制电导率, 每年对净化系统的滤芯等进行更换。

b) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务;

在车间入口、仓库门口配备有挡鼠板, 与虫害防治图基本一致; 提供了《灭鼠灭虫记录》, 每半月检查一次, 对施放效果、清扫状况等进行记录, 抽查 2025.11.14, 对东通道、南通道、食品原料仓库等 13 个点进行了检查, 对施放效果、清扫状况进行检查, 基本符合, 现场所用的灭蝇灯均为诱捕式, 现场没有发现虫蝇情况。

厂区配备有垃圾桶;

有污水处理设施, 经处理后统一排入城市管网;

废弃物: 主要是废弃包材、废弃渣料等废料, 一般直接作为普通垃圾由环卫部门处理。部分涉及危废的由杭州大地海洋环保股份有限公司进行处理。提供了 2024.3.20 与杭州大地海洋环保股份有限公司签订的委托处置合同, 提供了营业执照



(913301107494973628, 有效)和危险废物经营许可证(3301000001,有效期至2027年4月13日),抽查2025年11月14日危废转移联单(转移计划编号PM3301102025001297)。现场查看,有危化品专间,有标识,单独管理。

c) 设备的适宜性, 及其清洁、 保养和预防性维护的可实现性;

设备需清洁, 消毒, 维护保养等见7.1.3条款审核记录。地面全部使用地坪漆, 生产完成后进行清洁, 地面较为干燥整洁; 管理较为完善。

d) 供应商保证过程(如原料、 辅料、 化学品和包装材料)

见“供销部”审核记录

e) 来料的接收、 储存、 发运、 运输和产品的搬运;

有原材料采购验证记录及入库数量登记表、 产品销售台账, 详见供销部审核记录。

现场查看成品库环境卫生, 基本做到离地放置, 隔地离墙存放, 通风较好; 产品标识清楚, 现场没有发现过期产品的情况。

f) 防止交叉污染的措施;

对人流、 物流进行了明确, 基本按照人流图进入加工场所; 基本满足不交叉污染的要求。

原料、 辅料、 包材按照物流图分别进入加工工序、 成品包装工序;

生产车间分为: 配料车间、 搅拌车间、 灌装车间等; 交叉污染预防基本符合。

现场化学品有基本标识, 基本符合。

g) 清洁和消毒;

每天工作结束进行清洁和消毒。清洁主要通过擦拭, 拖地等方式进行, 消毒主要采用酒精对工作台面进行消毒, 空气使用紫外线及酒精喷洒消毒, 备有臭氧发生器。提供了2025.2-2026.1《工作台面酒精消毒实施记录表》、《工服、 工鞋清洗消毒记录表》、《熏蒸/喷洒消毒记录表》, 根据实际生产情况进行消毒, 基本规范。环境基本干净整洁, 基本符合。

h) 人员卫生;

健康证见“综合部”审核记录。对外来人员健康有询问等, 使用电子门禁, 外来人员不得随意入内, 只有经许可后方可入内。

i) 产品信息/消费者意识;

该企业的主要产品是食品用香精(液体)。

j) 其他有关方面。

设有门岗, 对外来出入人员有简单登记, 公司入口、 生产区域等设有门禁, 非公司人员不能随意进出。对外来人员通过门禁方式管理, 必须由公司人员方可带入。

现场检查前提方案的其他执行情况, 较为规范。

3) 顾客沟通/产品和服务要求、 顾客财产

目前和顾客约定的签订协议的形式包括: 顾客的采购订单/合同为主, 少量电话/微信等, 评审的方式包括授权人签字、 会签、



开会讨论、盖章、填写表格等。

现场询问及抽查：

向顾客提供的产品和服务的要求：严格控制产品质量（包括气味、状态等）、发货及时、售后服务及时等；确保产品质量和安全；按照 GB30616、GB 31647 等进行控制。

抽取产品和服务要求的评审相关记录名称：《采购订单》，以及发货交付过程控制情况，体现在《发货单》、《流转单》上，查：客户名称：深圳市悦*生物科技有限公司；订单日期：2025-10-27，订货产品名称：针叶樱桃香精，规格：kg，原料编码：SZ8234，交期：2025-10-29；并提供有《流转单》，并能追溯备货打包人：徐**，备货负责人丹**，发货复核人：吴**，物流复核人员：周*，发货单位：跨越快运，单号：KY4000864706444，客户签收，暂未见异常。另外抽查深圳市泰*科技有限公司、东莞市吉*生物技术有限公司、2025-10-29 发货给深圳市艾斯摩迪斯科技有限公司的树莓香精等 12 个批次的客户订单评审及发货控制情况，控制方式基本相同。

部门负责人表示对于顾客没有提供形成文件要求的，在接受顾客要求前对顾客要求进行确认，比如客户的产品、数量、品种、送货时间等，基本按照客户需求进行控制。审核周期内控制基本稳定。

现场询问部门负责人，其表示顾客无特殊的食品安全要求。审核周期内未发生重大投诉等情况。

产品运输：委托产品运输外包实施，查外包方：1) 杭州跨航物流有限公司，营业执照编号：91330100MA2J0QTF6A，道路运输经营许可证编号：浙交运管许可杭字 330113100579，资质有效，签订有《快递服务合同》，合同自动续 1 年，签约时间 2025.1.15，开展了评价工作，体现在《供方评定表》中，评价内容包括服务评价及时性等方面，总经理批准，同意列入合格供方名录。另外一个外包方为浙江顺丰速运有限公司，抽查控制方式基本相同。

4) 顾客投诉、顾客满意度、可追溯性、撤回/召回情况：

目前和顾客约定的签订协议的形式包括：顾客的采购订单/合同为主，少量电话/微信等，评审的方式包括授权人签字、会签、开会讨论、盖章、填写表格等。

在客户收货时对货物进行验证，有问题及时沟通反馈；对于交付后主要涉及的服务内容包括补偿、或最终报废处理、或者退换货等，审核周期内公司发生过顾客反馈等情况，在客户收货时对货物进行验证，有问题及时沟通反馈；对于交付后主要涉及的服务内容包括补偿、或最终报废处理、或者退换货等，审核周期内公司发生过顾客反馈等情况，体现在《品质及过程异常报告》，2025 年共发生 1 次，抽查：

反馈日期：2025-06-06，异常情况：深圳旭昇生物科技有限公司反馈 A1106 青柠檬，批号：-，不符合事实摘要：相对相交颜色，6 月来料无色透明，8 月来料呈现淡黄色；对比味道，6 月来料有柠檬清香，8 月来料比较混杂，要求退货；原因分析：经查验，这两批生产记录和检验记录无异常。相对密度、折光指数进行检测，在标准范围之内；对香气和香味重新进行感官评析，无异常。两批次留样用吸管观察，颜色无异常。处理对策：建议客户采用棕色留样瓶存放样品，并且把产品放于阴凉、干燥、通风处、避免阳光直射及高温，处理结果及跟踪：保持沟通，纠正及预防措施：无，负责人：邓益华，日期：2025-06-04。



目前未发生重大的顾客投诉或者质量安全事故等；现场查见：2025年12月18日开展了顾客满意度调查，发放顾客满意度调查表20份，在产品质量得分、交期得分、售后服务得分三个方面进行了调查，结果为100%，20家企业均无其他建议，顾客满意。

模拟演练内容/追溯情况：演练时间：2025年10月31日；模拟演练内容/追溯情况：批号为2025102402批次F880295树莓香精产品，模拟情况为产品杂质超标，供销部提供的销售记录,小组根据销售记录查找发送此类货物的其他客户：深圳市XX科技有限公司、东莞市XX生物技术有限公司；质检部对留样进行相关验证，并针对购买同一批次产品的其他客户进行电话咨询（东莞市XX生物技术有限公司），同时检验部分客户退货产品。组织供销部同经销商和客户召回产品，发布产品召回通知单：对该批次产品10月29日发往深圳市XX科技有限公司2瓶*5kg，10月30日发往东莞市XX生物科技有限公司2瓶树莓香精总计20kg进行召回，原因：产品杂质超标。供销部同时对使用此批号产品的经销商和客户，发布产品暂停销售通知，待公司验证后再做决定。对产品进行召回，并对生产过程进行了追溯，包括该批原料批次信息、配料记录、产品检验记录、留样记录、出入库单、送货单、生产过程、人员卫生、虫鼠害防治等进行追溯，并提供了原始运行记录，追溯流程基本充分。

5) 应急准备和响应管理情况：

公司制定有《突发事件准备和响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。突然停电、停水、设备故障、意外投毒、火灾、食品安全事故等紧急情况，策划了《应急预案》等，基本满足要求。

查见：2025-11-19组织火灾应急演练记录和总结，于2025年11月19日组织公司全体员工进行了火灾演习，参加人员：各部门人员，有参加人员签到，演练评价：通过本次演练，对演习进行总结，应急预案修订建议：无需修订。总结人为胡俊安。并附有演练的照片等。基本符合。

6) 管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，包括对危害控制计划实施之前的确认、对监控程序、纠偏措施的确认、对管理体系运行中危害控制相关内容的验证等。现场交流食品安全小组组长，其表示公司产品每年送外检1次，生产加工用水每年送检，策划基本合理。具体实施情况如下：

现场查见《危害控制计划确认记录表》，确认人员：邓益华、胡俊安、李尚新等人员，日期：2025-10-10。确认结论：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

现场查见《PRP现场验证记录》，验证内容包括六大方面，验证时间：2025-10-21，验证人员：胡平、李尚新、邓益华、胡俊安等，验证结论：公司策划的PRP的实施达到了预期效果。

现场查见《危害控制计划验证记录表》，验证时间：2025-10-21，验证人员：胡平、李尚新、邓益华、胡俊安等，验证结论：危害控制计划的实施达到了预期效果。



生产加工用水的安全性验证、产品的的安全性验证:

生产用水: 提供了 2025 年 2 月 12 日委托上海华测品标检测技术有限公司进行 43 项检测, 报告编号 A2250048760101001C。基本符合。产品: 鲜奶油香精, 报告编号: A2250141843101002C, 同时抽查鲜奶油香精、蛋糕香精、核桃香精, 产品的的安全性验证报告, 控制方式基本相同。

作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控, 具体见生产技术部审核记录。

提供了 2025 年 10 月 21 日由食品安全小组开展的验证活动结果分析报告, 验证人员: 胡平等。内容包括前提方案、工艺流程图、危害控制计划、CCP 及 CL 值、监视设备等 10 个方面的验证, 验证结论: 1) 公司的食品安全体系的整体运行满足策划的安排, 满足《食品安全体系食品链中各类组织的要求》(ISO22000:2018)的要求; 2) 现有的证据证明已采取纠正和纠正措施有效。

以上分析表明, 公司的质量和食品安全管理体系的建立和实施是有效的, 通过质量和食品安全管理体系的运作, 向顾客提供安全的产品得到了有效保证。

15) 供方管理情况

供销部负责对各合格供方的初选, 并负责组织开展合格供方评定工作, 并建立合格供方档案; 供销部负责公司所有产品的采购工作, 对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。对采购过程中的不合格品进行沟通及协调; 同时定期向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

提供《合格供方名录》, 主要有 52 家, 与上一年度相比新增 2 家供方, 无减少供方; 包括各类原料、溶剂类、包装材料、外包方等。

抽查呋喃酮的供方上海妍晓贸易有限公司, 葡萄糖的供方杭州麦琅食品科技有限公司, 2-甲基丁酸乙酯、丙酸乙酯、乙酸乙酯、乙酸异戊酯、丙酸、丁酸等的供方浦杰香料(上海)有限公司, 抽查茶香酮、丁香酚、桃醛、香兰素、呋喃酮等的供方杭州茉莉花贸易有限公司, 抽查包装桶的供方浙江申新新材料包装有限公司。上述检测报告符合相关产品的标准要求, 基本符合 OPRP1 的行动准则的要求。抽查发现 OPRP1 控制的危害与行动准则之间有偏差, 主要是各类原辅料产品在执行相应的食品安全国家标准时, 不涉及对重金属指标的要求, 现场已与企业沟通, 建议后期根据原辅料特性、使用量等进行评估, 作为改进建议项提出。另外, 抽查计量器具校检供方、物流运输供方等基本符合要求。

一次性劳保用品包括手套、洗手液、口罩, 需要时从淘宝采购。

供方评价情况: 每年开展 1 次供方评价, 评价项目包括: 产品质量、供货能力。服务评价、价格及信誉等方面, 供销部负责人评价确认后, 总经理批准后列入合格供方名录进行管理。

供销部每次通过微信、合同、电话等方式沟通下达采购计划单, 质检部负责验收工作。

采购管理基本符合标准要求。



16) 产品放行管理(含 OPRP1、OPRP2 的实施)

根据东莞市吉纯生物技术有限公司的送货单,抽查其订单编号为 3301-20251029015 其中一项物料:树莓香精(数量最多),其物料编码为 F880295,生产批号为 2025102402。送货单还标出了送货数量、桶数、生产日期及保质期等信息。

随送货单,组织提供了订单信息表、发货单、物流信息复印件,物料流转信息明确,符合追溯基本要求。

追溯产品 F880295 树莓香精生产过程,可查到该批次产品《香精配方单》,明确记录该型号产品的原料,包括:M1510 覆盆子酮、M115 丙二醇及 F880295 树莓香基。配方单同时记录原料使用量、原料批号、工艺、操作记录等信息,生产配料人及复核人均有签字和日期。

抽查 F880295 树莓香精其中一项原料 M115 丙二醇,原料批号为 MPGY125713,可查到其原料《进货查验记录》,记录信息有:订单日期为 2025-06-24;产品要求壳牌,供应商为上海云然化工有限公司(合格供方),订货数量为 21780kg。收货核查信息栏中,标注收货日期、数量、净含量、包装数、生产日期、批号、保质期;在质量检验模块,显示色状(外观为无色透明液体)、相对密度(1.0357)、折光指数(1.4326)、香气评析(合格)和检验结论(合格)等相关信息。《进货查验记录》还记录了收货人、检验员、批准入签字相关信息。组织还提供了供货方(壳牌)对其产品的质量分析报告,包括纯度、二丙二醇、铁、水分、灼烧残留物、折光率、重金属、铅、酸度等指标,各项目指标检测均为合格。

组织提供了《生产过程检查记录表》,记录了当天 SZ5022 果香水蜜桃(批号:2025102401)、SZ8581 黄金芒果(批号:2025102403)、F4024 冰糖雪梨(批号:2025102407)及 SZ8538 青苹果(批号:2025102409)4 个产品的生产过程检验情况,但是批号为 2025102402 的树莓香精并未有记录。询问质检部经理,回答生产过程检查是抽检的,当天抽检到的是记录的四款产品,均符合要求,则认为其他批次产品生产同样满足要求。另外,《生产过程检查记录表》配方单、工序流转单、过程标识、配料称重、投料顺序、投放速度、配料罐清洗、搅拌时间、搅拌速度、工器具卫生等,车间温度等项目,生产过程中的异常情况为无,检验员为刘晓颖;生产部门负责人胡俊安。管理较为翔实。

组织提供了《包装材料检验记录》,产品批次为 202509113-030,订货数量为 3840;规格 260g/6000mL。显示对该批次包装材料进行了 13 个抽样检查,检验结果包含杂质、气泡、裂纹、缺口、飞边、毛刺、色差、密封性能、跌落性能、质量等检验项目,显示均符合,结论均为合格。随《包装材料检验记录》附了该批次产品生产厂家提供的《产品出厂检验报告》,对相关检验项目均显示合格,有检验员及审核人员签字。

组织提供了《产品检验报告》,产品 F880295 树莓香精,生产日期为 2025-10-24,批号为 2025102402,执行标准为 GB30616-2020 年,生产数量为 505kg,保质期 3 年;检验项目包括色泽和状态(合格)、香气(合格)、香味(合格)、相对密度 1.0350(符合 1.0340±0.010 标准);折光指数 1.4336(符合 1.4330±0.010 标准)。检验总结论为合格,检验员为刘晓颖;审批人为胡平。

组织提供了《液体香精成品出厂检验记录》,其中 2025 年 10 月 24 日记录检验依据为 GB30616,当天共检测 14 项产品,包含 F880295 树莓香精,显示其色状符合;香气符合;香味符合;理化指标(标准要求±0.01(材料上显示数值,精度不符合相关国家标准要求,现场沟通)),密度为 1.035/1.035,(记录数据精度不规范,已现场沟通);折光指数 1.4329/1.4329;



结论为合格，检验员为刘晓颖。

另外组织提供了《产品留样记录》，留样记录项目包括留样日期 2025-10-24；产品型号/名称为 DY23B6 树莓香精，生产日期 2025 年 10 月 24 日，批号为 2025102402，留样数量 10g，留样人刘晓颖。查看现场有 2025102402 批次的 F880295 树莓香精，与实际符合。目前暂时没有需要处理的样品。

上述基本能实现产品追溯过程涉及的原辅料、半成品、成品检验工作。

另外追溯批次为 2025102105 的 SZ8281 水蜜桃香精、批次为 2025102208 的 SZ8691 黑加仑香精、批次为 2025123113 的 SZ8538 青苹果香精、批次为 2025123104 的 SZ8484 水晶葡萄香精、批次为 2026011415 的 SZ8515 进口青提香精等 10 批次相关检验证据，基本符合要求。

产品放行（包括危害控制计划的实施）控制基本充分。

检验室现场原辅料标识清楚，抽查现场工作人员刘晓颖产品项目检测方法及操作过程，基本能准确答复。查看留样记录，基本符合。

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

受审核方在《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。于 2025 年 12 月 10-11 日开展了内部审核工作。现场查见《内部内审计划》、《内审检查表》、《不符合项报告》、《内部审核报告》等运行证据。抽查在内审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，有基本的策划。现场沟通询问内审员胡平，对内审有基本的理解，包括内审策划、内审开具的不符合项等内容，基本熟悉内审的流程及相关要求。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论等内容，查内审结论：ISO22000:2018/ISO9001:2015 标准建立的食品质量安全管理体系是符合标准要求的，管理体系的运行是适宜的、充分的和有效的。策划及实施基本合理。

受审核方在《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。在本次管理评审中明确了上一年度管理评审已基本得到落实，基本有效

本次管理评审日期为 2025 年 12 月 29 日，总经理邓益华先生主持，各部门负责人员参加，查见有人员参会签到表信息等。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、评审内容、评审时间、评审结果等，总经理批准：邓益华，日期：2025-12-30，管评结论：公司的食品安全方针基本是适宜的、充分的、有效的；2025 年质量和食品安全目标全部顺利完成，应在下一年度继续保持。依据 ISO22000:2018/ISO9001:2015 标准建立的食品质量管理体系的运行是适宜的、充分的和有效的。

查《改进计划》，改进内容：综合部在 2026 年 01 月 31 日前组织完成一次 ISO9001、ISO22000:2018 标准的培训，查改进计划的落实情况：改进措施正在实施中，下次审核关注。

现场与总经理交流，其表示对公司定期会进行开展各项评审会议，会考虑内外部环境变化、



体系文件要求、公司的规章制度等，但是深度应用程度方面还需要提升，现场已经口头交流，建议后期规范会，后期审核持续关注。

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:

受审核方在《管理手册》10.2条款进行了规定，同时策划了《不合格和潜在不安全产品处置程序》、《纠正和纠正措施控制程序》。

日常运行过程中：原辅料进货验收、食品用香精（液体）的生产加工过程、产品交付控制主要由生产技术部、质检部负责，销售出的产品暂未发现重大的质量不合格及潜在不安全产品。在生产过程中没有发生不合格情况。

顾客投诉处理等主要由供销部负责完成，2025年度整体销量保持平稳，未发生过产品质量方面的投诉情况，质量和食品安全风险的防范能力有明显提升。

整体交流及审核查核获知，公司整体在体系运行方面的能力较上一年度有所提升，在运用PDCA工具方面、不合格跟踪管理方面均有所提升，但是整体公司的体系运行方面的人员能力方面还有一定的提升空间。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

受审核方总经理通过确保公司管理方针建立，定期评审确保管理体系持续实施，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。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

保存了相关内审和管理评审不合格的纠正和纠正措施的记录；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。上一年度外审无不符合项。

3) 投诉的接受和处理情况:

在客户收货时对货物进行验证，有问题及时沟通反馈；对于交付后主要涉及的服务内容包括补偿、或最终报废处理、或者退换货等，审核周期内公司发生过顾客反馈等情况，体现在《品质及过程异常报告》，抽查：反馈日期：2024年共发生6次，抽查：反馈日期：2024-9-18，异常情况：深圳真味生物科技有限公司反馈SZ8874蓝莓香精，批号：2024082820、2024090503、2024091107，大货香气与标样对比香气差异明显，



不符合验收标准, 要求换货, 原因分析: 留样与标样比对, 发现异常情况属实, 处理对策: 给客户换货, 收到货物之后做报废处理, 处理结果及跟踪: 纠正及预防措施: 无, 负责人: 胡平, 日期: 2024-9-18。

同时抽查 2024-09-09 客户反馈的 SZ8633 西瓜香精, 2024-08-20 客户反馈 A1016 黑加仑香精, 2024-06-03 客户反馈 CY/Shine0033 芒果香精, 存在质量异常, 控制方式基本同上, 同时都有采取纠正措施, 就纠正措施有效性进行了验证。

4) 企业实际情况与其预期质量目标之间存在的差距和改进机会

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):

现场和公司总经理沟通, 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。审核周期内资源未发生较大变化, 具体如下:

位于浙江省杭州市余杭区径山镇长乐工业区; 与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。

建筑面积 2000 平方米; 生产车间 1 个; 检验室 4 个; 库房 6 个; 冷库 1 个; 车辆 1 辆;

主要生产设备有: 搅拌机、搅拌罐、手压式薄膜封口机等;

提供了平面图, 与食品用香精(液体)和服务提供过程管理, 基本一致。审核周期内没有发生重大变化。

更衣室内配备有感应式洗手装置, 卫生状况较好, 因产品生产较为简单, 有基本更衣、洗手、消毒等设施, 基本符合。

在车间入口、仓库门口配备有挡鼠板, 与虫鼠害防治图基本一致; 提供了《灭鼠灭虫记录》, 每半月检查一次, 对施放效果、清扫状况等进行记录, 抽查 2025. 11. 14, 对东通道、南通道、食品原料仓库等 13 个点进行了检查, 对施放效果、清扫状况进行检查, 基本符合, 现场所用的灭蝇灯均为诱捕式, 查看现场未发现有蚊蝇。灭蝇灯内也未发现有蚊蝇情况。

提供了生产设备操作与保养作业指导书、生产设备操作规程等, 另外提供有《设备台账》、各类平面图等; 包括配料车间、搅拌车间、灌装车间、原辅料仓库和成品仓库等; 其中设备台账包括搅拌机、电子台秤、电动升降乳化剂、高剪切乳化剂、搅拌罐、手压式薄膜封口机、半自动捆扎机、全自动 2 头称重液体灌装机、3 个搅拌罐、顶置式搅拌机、电动升降乳化机及一台电子秤, 一台烘箱, 审核周期内没有发生变更。

提供了《2025 年度设施维修保养计划》(共 17 台套设备的维保计划), 维保项目包括电气线路检修和异常情况处理; 提供了《主要生产设备检修计划及时检修记录》等, 随机抽取搅拌机、高剪切乳化机等, 主要对开关、除尘、轴承等检修周期均为三个月, 审核周期内检修时间为

2025. 3. 11/2025. 6. 20/2025. 9. 8/2025. 12. 10 日, 由胡俊安进行了检修。询问目前设备暂时未发生维修情况。

组织涉及的特种设备主要为一台电梯, 由租赁方负责管理。组织索取了外部检验报告, 编号为 KJT202507550, 下次检验时间为 2026. 6。

公司在管理手册条款“7.1.5 监视和测量资源”中对保障产品和服务的监视和测量的资源及溯源进行了要求, 编制了《监视和测量设备控制程序》。

组织提供了《计量设备台账》, 主要包括电子秤、电子计重秤、计重台秤、电子台秤、防爆电子台秤、电子天平、液体比重天平、折光仪、数字密度计、阿贝折射仪、地磅等 22 台套。

抽查液体比重天平(型号: PZ-D-5), 组织出示了由杭州优纳尔计量检测技术有限公司 2025 年 8 月 27 日出具的编号为 UNEJ1-202508022 的测试报告;



抽查折光仪(型号: J57), 组织出示了由杭州优纳尔计量检测技术有限公司 2026 年 1 月 7 日出具的编号为 UNECS-202601012 的测试报告。

抽查数字密度计(型号: DDM2909), 组织出示了由杭州优纳尔计量检测技术有限公司 2026 年 1 月 7 日出具的编号为 UNECS-202601011 的测试报告。

另外抽查电子台秤、地磅、阿贝折射仪等计量检测设备校验情况, 全部符合。

检验室现场卫生状况较好, 设备仪器摆放整齐, 台面整洁, 设备仪器有相应的标识, 询问检验室工作人员刘晓颖, 基本情况、仪器设备的使用管理要求和操作流程, 均能顺畅且正确回复。

翻看检验室当天(2026年1月15日)检验记录, 共计完成B2166菠萝香精、SZ8832草莓香精、SZ8674蓝莓香精等7款成品的出厂检验, 显示7款产品感官评析与理化指标均合格。统计表表头处注明检验依据、生产日期、采样地点及采样日期等相关信息, 有检验员签字, 基本符合要求。

2) 人员及能力、意识:

现场查见《岗位能力要求表》, 与上一年度的要求基本一致, 未发生较大变化, 覆盖到公司各主要岗位, 包括教育、技能、经验、培训、责任心等方面。2025 年度公司人员总数未发生较大变化, 公司各部门负责人除供销部-销售负责人发生变化外, 其余未发生变化, 原部门负责人在 2023 年 5 月份离职, 对上岗周萍未进行岗位要求能力评价, 现场交流建议后期规范。

查见 2025 年度考核评定表, 对总经理邓益华、综合部蔡亚琴、质检部刘晓颖、生技部严松娥、供销部采购胡晓丹等人进行了年度考核评价, 在教育、技能、经验、培训、责任心等方面进行了评价, 通过√方式表示, 评级结果: 合格。

部门负责人表示对各岗位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、招聘等主要方式进行, 确保相关人员达到相应的岗位要求。现阶段暂无招聘计划。

抽查食品安全小组组成情况, 基本符合标准要求。现场询问食品安全小组组长, 其基本熟悉食品安全小组岗位职责, 对体系方面的能力有一定的专业性, 具备带领小组工作的能力。

提供有《2026 年度培训计划》、《员工培训记录表》; 培训策划内容包括了对 ISO 认证体系年检相关学习、体系文件、生产\品质\卫生培训、生产操作细节把控与责任、应急预案及应急演练、法律法规的继续学习、CCP/OPRP/PRP 知识培训、内审员知识等方面, 策划基本合理; 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。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。2026 年度培训计划正在实施中, 下次审核关注。抽查培训记录, 基本规范。

查看持证上岗人员的管理情况: 该组织涉及食品用香精(液体)的生产检验员、内审员等岗位, 其中内审员经过培训考核后上岗, 现场询问内审员胡平, 基本熟悉标准要求; 该组织的涉及的特种设备人员是电工。提供了低压电工证: 孙建红, 资质证书在有效期内;

安全生产管理人员: 胡俊安, 资格证书编号: 422422198007103210, 有效期至: 2027 年 12 月 09 日。抽查生产技术部负责人、食安组长、质检经理等健康证管理, 提供有健康证, 均在有效期内。

3) 信息沟通:

在管理手册的 7.4 条款进行了规定, 包括沟通对象、沟通方式、沟通内容等。日常公司内部沟通主要由综合部负责, 对外沟通主要由管代/食品安全小组组长负责, 沟通相关方主要包括: 执法部门、市场监督管理局、顾客、供方、认证机构、检测单位等, 沟通方式主要包括邮件、面谈、微信、电话、文件传递等方式。

审核周期内未出现因沟通不良导致的质量和食品安全问题。



4) 文件化信息的管理:

公司在编制、实施及保持的《管理手册》中明确了公司管理体系范围,包括了所覆盖的产品类别、操作场所及操作步骤,在手册中也明确了对各程序文件的引用;并通过管理手册、程序文件、危害控制计划、作业指导书、职能分配表等明确了职责和权限以及对职能的分配。

在总经理的领导下,公司策划了文件化的管理方针,以文件的形式下发,具体见《管理手册》的“0.4 食品质量与安全方针、目标”条款。

按照 ISO22000:2018、GB/T19001-2016 标准形成了文件化的程序文、前提方案等文件,具体见《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划》。2022 公司的管理体系文件修订为 A0 版,2026 年管理手册因文审修订为 A2 版,其它文件未作修订,具体见综合部的审核。

提供了“外来文件清单”,记录了文件名称、编号、版本/次、控制范围,编制及日期未明确。识别适用的法律法规包括:GB14881-2013、GB5749-2022、食品添加剂生产许可审查通则、GB30616-2020《食品安全国家标准 食品用香精》、GB/T191-2008 包装储运图示标志、GB2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国计量法等,抽查的法律法规以及标准在有效期内。

同时结合上述体系文件要求策划的对应实施的表单。

四、管理体系任何变更情况

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

五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次无不符合项。

六、认证证书及标志的使用

未发现有不规范使用情况。

七、被认证方的基本信息暨认证范围的表述:

Q:食品用香精(液体)的生产

F:位于浙江省杭州市余杭区径山镇长乐村杭州美森香料有限公司生产车间食品用香精(液体)的生产

八、审核组推荐意见:



审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, 杭州美森香料有限公司 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"/> 基本符合	<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"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 无效

推荐再认证注册

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, 推荐再认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:任泽华 邝柏臣、金盾

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。