

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：河北茂源调味食品有限公司

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： 2026年2月6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：河北茂源调味食品有限公司

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	CII-1

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	贾永学、李永超	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：/；
- 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 食品添加剂使用标准》（GB2760-2024）、《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 酱腌菜》（GB 2714-2015）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：2026年02月06日 08:30至2026年02月06日 17:00实施审核。

审核覆盖时期：自2025年1月19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:位于河北省邯郸市鸡泽县河北茂源调味食品有限公司辣椒工贸城酱腌菜（腌辣椒）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：鸡泽县东营村

生产地址：河北省邯郸市鸡泽县辣椒工贸城

经营地址：河北省邯郸市鸡泽县辣椒工贸城

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：\

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：\

经审核，暂停证书的原因是否消除：\

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2027年2月6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”2025年度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
生产科	卫生安全合格率100%；	年合格数/总数×100%	100%	达标	合格
	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
	顾客食品卫生投诉率为零；	每年实际发生情况	未发生	达标	合格
	设备运行完全率98%；	年完全数/总数×100%	100%	达标	合格
办公室	文件保存完好，无损耗，发放准确率100%；	年实际数/总数×100%	100%	达标	合格
	培训有效率98%以上；	年有效数/总数×100%	100%	达标	合格
供销科	合格供方评价率100%；	年供方评价表获得	100%	达标	合格
	供货到位及时率100%；	年及时数/总数×100%	100%	达标	合格
	运输损耗率≤3%；	年，总量-净量/总质量×100%	100%	达标	合格
	顾客满意率≥95%；	年顾客满意度调查表获得	100%	达标	合格
	合同履约率100%；	年履约数/总数×100%	100%	达标	合格
质检科	过程产品一次交验合格率≥95%；	年合格数/总数×100%	100%	达标	合格
	监视测量设备检完好率合格率100%；	年完好数/总数×100%	100%	达标	合格
	食品安全合格率为100%；	年合格数/总数×100%	100%	达标	合格
	食品安全事故为零；	每年实际发生情况	未发生	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

领导作用和承诺：现场与张风云总经理面谈沟通：体系认知与定位：“咱们是做腌制辣椒的，属于食品加工行业，食品安全是根，ISO22000体系不是挂墙上的文件，是从原料进厂到成品出厂全流程的安全规矩，能把辣椒腌制里的农残、微生物、仓储污染这些风险管起来，这是公司活下去、走得远的基础，不是为了拿证而做。”“腌制辣椒的特殊性在发酵环节、盐度控制、防腐处理，ISO22000的HACCP原理刚好能针对这些关键环节设控制点，比普通的卫生管理更系统，能避免出批次性的食品安全问题，这也是咱们做品牌、供商超的硬性要求。”管理层参与与资源投入：“体系建立和运行我是第一责任人，每月的生产经营例会，第一个议题就是食品安全和体系运行情况，质检科每周要把原料检验、过程监控、成品检测的数据直接报我，有异常必须当天反馈、当天定解决方案。”“去年为了符合体系要求，咱们投了新的原料农残快速检测设备，改造了腌制车间的通风和防渗设施，也给品控、生产岗做了全员的ISO22000专项培训，今年还会继续加品控人员编制，只要是体系运行需要的人、财、物，公司都优先保障。”“体系内部审核每次我都会参加首次和末次会议，审核出的不符合项，比如上次腌制池标识不规范、原料追溯记录不完整，我要求责任部门3天内整改，一周内复核，整改不到位的直接扣部门绩效，食品安全的问题不能有半点含糊。”食品安全目标与决策逻辑：“咱们公司的食品安全目标很明确，目标写进了公司年度经营计划，各部门的考核都和这个挂钩。”“选原料供应商，我定的规矩是必须通过体系审核，有完整的农产品溯源凭证，本地的辣椒基地优先，每年我会亲自带队去核心供应商那里考察2次，原料出问题，再好的价格也不合作。”“遇到食品安全突发情况，比如去年有一批辣椒原料农残初检超标，我直接拍板拒收，哪怕损失定金，也不能让不合格原料进厂，咱们的原则是‘宁损成本，不丢安全’，这也是体系里应急管理的核心要求。”

前提方案：公司有前提方案(PRP)，并公司根据生产现场实际及生产特点和实际操作情况，依据GB 14881-2013和ISO22000:2018编制了《前提方案》，其规定了厂区环境、厂房和设施设备、机械设备、维护保养、卫生管理、生产过程管理、质量管理、仓储与运输管制、过敏原控制、产品防护等方面的控制，由生产车间对其实施情况进行监控；建筑物和相关设施的构造与布局：河北省邯郸市鸡泽县辣椒工贸城，厂区周围无污染源，提供了平面图，审核周期内未发生变化；包括工作空间和员工设施在内的厂房布局，现场观察符合辣椒工贸城酱腌菜（腌辣椒）的生产的要求；水控制及供给：公司用水是自来水，能符合



生产需要，自来水水质符合 GB5749《生活饮用水卫生标准》规定；提供“检验检测报告”样品名称：鸡泽县南水北调地表水出厂水 委托单位：河北尚纯环境科技有限公司 检验类别：委托检验 机构：河北恒一联华检测科技有限公司 依据：GB5749-2022 结论：符合；虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务：车间放置了灭蝇灯、挡鼠板、纱窗等设施；提供 2025 年度虫鼠客害防治记录：检查项目有捕鼠笼数量、正常情况、是否捕到老鼠；灭蝇灯：数量是否正确、是否有损坏、工作是否正常、是否增加了粘蝇纸、其他：均无异常，检查人刘李永超；污水主要为人净、设备设施清洁、环境清洁废水排放，排入工业辣椒工贸城污水管网；设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性：提供设备维护保养记录：提供 2025 年 8 月 26 日清洗机、挑检台、单梁起重机、单梁起重机的维护保养记录，记录保养周期、保养时间、保养情况，保养结果：正常，现场观察运行正常；2025 年 10 月 2 日清洗机、挑检台维护保养记录，记录保养周期、保养时间、保养情况，保养结果：正常，现场观察运行正常；供应商保证过程（如原料、辅料和包装材料）：提供了入厂验收记录；来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运：控制出入情况，并进行记录；对原料、半成品、成品进行检验，详见质检科审核检查表；运送采用物流运输，监督检查车辆卫生情况，装卸人工进行；防止交叉污染的措施：员工进入车间洗手消毒、戴手套、发网、围裙；清洁和消毒：按照要求进行车间环境、设施设备台面清洗、消毒；化学品主要人净、手套或围裙等工作服清洁消毒，消毒剂（75%酒精、84 消毒液）、洗洁剂，员工手部消毒使用的 75%酒精。 专人管理，现买现用，无贮存；人员卫生：车间负责人每日对员工卫生检查，包括工作服穿戴、洗手消毒、指甲符合要求且整洁、无佩戴首饰、工作服整洁，无异常方可上岗工作；提供 2025 年度“环境卫生检查记录”检查项目/检查标准/检查结果/不符合项描述/整改要求/整改时限：车间地面：无积水、无辣椒碎屑，酱料污渍、无杂物，排水沟畅通无堵塞异味；OK 墙面/天花板：无霉斑、无脱落、无蛛网、无冷凝水滴落；OK 门窗：通风、密闭完好，防虫防鼠设施有效，通风系统正常运行无异味；OK 通道：缓冲区无堆放物料，人流物流通道分隔清晰，更衣缓冲间整洁；OK 废弃物处理：垃圾桶加盖密闭，腌制废料及时清运，分类标识清晰；OK 周边环境：车间外围无垃圾、无积水，无污染源，防蝇防虫屏障完好；OK 腌制池：罐内壁无残留辣椒酱、无霉斑、无锈蚀，按规程清洗消毒；OK 切椒/搅拌设备：刀具、螺旋桨、料斗无物料残留，清洗消毒到位无异味；OK 输送管道：无堵塞、无积液、无微生物滋生，拆卸清洗彻底；OK 周转容器：塑料/不锈钢筐、桶无破损、无污渍，专用不混用以消毒；OK 计量/检测器具：表面清洁，校准有效，无酱料附着；OK 清洗消毒设备：清洗机、消毒喷雾器正常，消毒剂浓度符合要求；OK 原辅料存放：鲜辣椒无腐烂变质，辅料（盐等）离墙离地存放；OK 腌制辅料：盐水符合工艺卫生要求，无浑浊变质；OK 半成品防护：腌制过程密封防护，无蚊虫、异物落入；OK 物料标识：批次、日期、状态标识清晰，无过期物料；OK 消毒剂使用：使用合规消毒剂，浓度配比、消毒频次符合规程；OK 空间消毒：班前/班后空气、地面消毒记录完整有效；OK 防鼠设施：挡鼠板、粘鼠板、鼠笼完好，布设位置合规无损坏；OK 防虫设施：灭蝇灯正常工作，粘捕纸及时更换，无虫体堆积；OK 虫害痕迹：车间内无鼠粪、虫尸、蚁穴等虫害痕迹；OK；提供 2025 年度“清洗机盐水更换清洗检查记录”检查项目：清洗机编号、是否更换盐水、是否遮盖纱网、是否维护设备、其他；产品信息/消费者意识：客户群体主要：辣椒食品加工企业，主要客户有海天、亨氏；其他有关方面：无。

采购控制：目前产企业采购的原料主要是组织采购的原料有鲜辣椒、盐、内包装袋、吨箱外包装等，企业编制《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产品供方可被评为合格供方；提供：唐山市丰南区第一盐场有限公司、弗英（天津）物流系统科技有限公司、江苏省瑞丰盐业有限公司、建英农场辣椒基地、庆亮辣椒农场、赵堡东基地 2025 年度的供方评定记录表，评价内容包括资质、供货能力、价格、售后服务等，评价意见：同意列为合格供方，评定人：张风云；组织所需原



辅料都是根据订单情况结合库存通过电话或微信向供方下达采购任务，供方送货上门；查《合格供方名单》供方名称\供应原料\范建英\长治留屯区杜村基地 \鲜辣椒\杨永辉\王青村东、小寨镇村村东基地鲜辣椒\赵虎\威县大章台村种植基地\鲜辣椒\赵庆亮 曹庄孙堡营村基地\鲜辣椒\侯再领 西庄村北种植基地 鲜辣椒\唐山市丰南区第一盐场有限公司\日晒盐\江苏省瑞丰盐业有限公司\食用盐\弗英（天津）物流系统科技有限公司\1000L-两层 PE 敞口袋\沧州鑫峰塑料塑业有限公司\内外包装袋（45KG）\物流外包方 货车帮平台……鲜辣椒来自合作的辣椒种植基地；提供“辣椒种植与收购协议”乙方有：韩赛、薛拥普、赵庆亮等，协议均在有效期内，内容包括种植地点、面积、标准要求、价格、合理施肥和使用农资，不得使用高餐留农药；提供“河北茂源垃圾采（收）购记录表 池号：41~42# 日期：20250827 基地：建英基地 车号：冀 ES2017 毛重：27620 车重：6900 净重：20720 日期：20250828 基地：永辉基地 车号：冀 E20003 毛重：46130 车重：12810 净重：33320 日期：20250829 基地：永辉基地 车号：冀 EN560W 毛重：19180 车重：4770 净重：14410 提供“鲜辣椒查验记录”日期：20250827 车牌：冀 ES2017 进货数量：20720kg 查验内容：包装：OK 感官：鲜红、光亮 OK 滋味：无酸味、无异味 OK 体态：薄厚均匀、长角、先端尖、无杂志 OK 农残检测情况/快检：合格 查验人：张晓冲 日期：20250828 车牌：冀 EZ0003 进货数量：33320kg 查验内容：包装：OK 感官：鲜红、光亮 OK 滋味：无酸味、无异味 OK 体态：薄厚均匀、长角、先端尖、无杂志 OK 农残检测情况/快检：合格 查验人：张晓冲 提供“农残检测登记表”日期：20250827 鲜辣椒 基地名称：建英基地 检测数据：41% 合格标准：≤50% 判定：合格 入池号：41# 检验员：贾汉阳 提供“辣椒风选杂质统计表”日期：20250827 池号：41# 辣椒枝叶类：3kg 塑料类：塑料丝 3 金属物质类：铁丝 1 植物类：草类 8 其他不好分辨：3；池号：18~19# 日期：20250831 基地：杜村基地 车号：冀 EQ1617 毛重：17140 车重：6350 净重：10790；提供“鲜辣椒查验记录”日期：20250830 车牌：冀 A6Q66L 进货数量：16460kg 查验内容：包装：OK 感官：鲜红、光亮 OK 滋味：无酸味、无异味 OK 体态：薄厚均匀、长角、先端尖、无杂志 OK 农残检测情况/快检：合格 查验人：张晓冲；提供“农残检测登记表”日期：20250831 鲜辣椒 基地名称：杜村基地 检测数据：46% 合格标准：≤50% 判定：合格 入池号：18# 检验员：贾汉阳；提供“辣椒风选杂质统计表”日期：20250831 池号：18# 辣椒枝叶类：4kg 塑料类：塑料丝 3 金属物质类：铁丝 2 植物类：草类 5 其他不好分辨：0；提供“食用盐进货查验记录”生产批号：20240812 规格：100kg/袋 进货日期：20240818 生产企业：唐山市丰南区第一盐场有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件；OK 包装情况：完整 感官：合格 结论：合格 查验人：李永超；提供“进货查验记录”采购名称：BOPA/LDPE 复合膜 生产批号：20241104 进货日期：20241105 进货数量：30 生产企业：弗英天津物流科技有限公司 查验内容：与进货批次产品相适应的合格证明文件；OK 包装情况：完整 感官：合格 结论：合格 查验人：李永超；提供“食品包装用组合袋”检验报告 委托单位：弗英天津物流科技有限公司 类别：型式检验 机构：天津市产品质量监督检验技术研究院 时间：20250325 检验项目：外观、尺寸、物理性能、总迁移量、重金属、微生物、致癌物、安全性能、溶剂残留、卫生指标等，结论：合格；提供“精制食用盐（未加碘）检验报告”委托单位：中盐东兴盐化股份有限公司 类别：委托检验 依据标准：GB/T5461-2016 机构：国家盐产品质量检验检测中心 时间：20250317；酒精从药店购买，现用现买；清洁剂从药店现用现买；现场观察人净有清洁剂、75%酒精，其他地方无贮存；吨袋外包装箱租赁上海箱箱物流科技有限公司，有在有效期内资质，并有出厂合格检验报告；外包方物流公司：通过货车帮平台进行成品物流送货；外包方成品外检机构：北京冠卓检测科技股份有限公司、通标标准技术服务（上海）有限公司、河北恒一联华检测科技有限公司、青岛市华测检测技术有限公司；外包方监视和测量仪器机构：鸡泽县产品质量计量检验检测中心，采购过



程符合控制要求。

危害控制计划/确认和验证：公司编制了《危害控制计划》CCP1：腌制 显著危害：生物危害、化学危害 关键限值：鲜辣椒与食盐（100：25）每天盐水循环2次，每次不少于2小时，一周后每天循环1次，腌制两个月，腌制辣椒的食盐含量限值16%-22%（即：当盐水浓度 \leq 26%的情况下，辣椒食盐含量不会超标）
 监控对象：盐度；监控方法：测量观察；频率：每池；监控人员操作人员；有纠偏措施及验证方式；记录：腌制记录；现场查看腌制池部分池子中正在腌制辣椒；控制腌制时间；观察腌制情况良好；提供“鲜辣椒入池记录”数量：15190kg 入池时间：20250823 数量：8040kg 入池时间：20250824 数量：16540kg 入池时间：20250825 数量：18150kg 入池时间：20250826；提供“食盐入池记录”数量：2600kg 入池时间：20250823 数量：1400kg 入池时间：20250824 数量：3000kg 入池时间：20250825 数量：3300kg 入池时间：20250826；提供“生产过程检验记录”池号：20# 时间：20250828 食盐数量：10.3T 盐水循环：2次/天 盐水浓度：13% 责任人：A 检验人：B \geq 2人 时间：20250915 食盐数量：10.3T 盐水循环：1次/天 盐水浓度：22% 责任人：A 检验人：B \geq 2人 时间：20251020 翻池 盐水循环：1次/周 盐水浓度：24% 责任人：A 检验人：B \geq 2人 时间：20251110 盐水循环：1次/月 盐水浓度：24% 责任人：A 检验人：B \geq 2人 时间：20251215 盐水循环：1次/月 盐水浓度：24% 责任人：A 检验人：B \geq 2人；提供“盐渍辣椒翻池记录”原池号：20# 翻池时间：20251020 翻入池号：21#追加盐数量：2.4T 经手人：李永超 原池号：18# 翻池时间：20251012 翻入池号：19# 追加盐数量：2.0T 经手人：张晓冲；OPRP1：原料验收 危害：农残超标 行动准则：农残按GB2763-2021执行抑制率 \leq 50% 验证：到货验收控制；OPRP2：整理挑选 危害：病、次辣椒、杂质 行动准则：分两道工序由工人去除病、次椒和细小的杂质，中间用盐水清洗 记录：挑选记录；提供“辣椒挑选记录”时间：20250322 盐渍羊角椒 数量：2000kg 第一道产品检测：病椒、次椒 监督验收员：李永超第二道产品检验：杂质 监督验收员：王现涛 时间：20250429 盐渍羊角椒 数量：2000kg 第一道产品检测：病椒、次椒 监督验收员：李永超 第二道产品检验：杂质 监督验收员：王现涛 时间：20251114 盐渍辣椒 数量：3000kg 第一道产品检测：病椒、次椒 监督验收员：李永超 时间：20251122 盐渍辣椒 数量：3000kg 第一道产品检测：病椒、次椒 监督验收员：李永超.....辣椒从腌渍池出池后，由工人配合清洗机用盐水清洗一次，利用毛滚去除部分线型杂质，利用两道磁棒（1000Gs）去除金属性异物；提供“出厂检验报告”检验依据：SB/T10439 名称：盐渍羊角椒 批号：20241113 是否转基因：否 取样日期：20241113 抽样地址：42号池 贮存条件：湿度68% 温度28℃以下 感官：色泽鲜红、光亮；香气香浓；无酸味、异味；体态均匀、长角；质地脆、嫩.....水分： \leq 67 检验结果：56.7 评定：合格 食盐：17-22 结果：18.64 合格 总酸： \leq 1.00 结果：0.3 合格 检验员：贾汉阳 检验日期：20241115；提供“出厂检验报告”检验依据：SB/T10439 名称：盐渍羊角椒 批号：20250308 是否转基因：否 取样日期：20250308 抽样地址：19号池 贮存条件：湿度68% 温度28℃以下 感官：色泽鲜红、光亮；香气香浓；无酸味、异味；体态均匀、长角；质地脆、嫩.....水分： \leq 67 检验结果：56.2 评定：合格 食盐：17-22 结果：18.56 合格 总酸： \leq 1.00 结果：0.3 合格 检验员：贾汉阳 检验日期：20250310；提供“出厂检验报告”检验依据：SB/T10439 名称：盐渍羊角椒 批号：20250414 是否转基因：否 取样日期：20250414 抽样地址：19号池 贮存条件：湿度68% 温度28℃以下 感官：色泽鲜红、光亮；香气香浓；无酸味、异味；体态均匀、长角；质地脆、嫩.....水分： \leq 67 检验结果：57.3 评定：合格 食盐：17-22 结果：19.75 合格 总酸： \leq 1.00 结果：0.1 合格 检验员：贾汉阳 检验日期：20250416；提供“盐渍辣椒”外检报告 批号：20251101 检验项目：农残 结果：ND 机构：SGS；公司针对辣椒腌制全流程开展危害识别与评估，重点管控生物、化学、物理显著危害，建立并实施HACCP计划与OPRP/PRP组合控制措施，通过科



学依据、工艺试验、检测数据完成控制措施确认，证明 CCP 关键限值与前提方案可有效将危害降至可接受水平；按策划频率开展系统验证，包含 CCP 监控复核、设备校准核查、过程与成品抽样检验、记录审查、内部审核与体系评审，持续证实危害控制计划按要求执行、控制有效；当原料、工艺、法规发生变更时及时再确认与更新，形成 PDCA 闭环，满足 ISO22000 对危害控制有效性的验证要求。

应急准备和响应：公司已识别辣椒腌制生产潜在食品安全紧急情况，包括停水停电、冷链中断、设备故障、洪涝、火灾、交叉污染、恶意污染、公共卫生事件等，建立文件化应急预案与响应程序，明确应急组织、职责权限、响应流程、内外部沟通路径、资源配置与风险降级措施；应急启动遵循合规要求，实施停产隔离、物料管控、原因排查与处置；定期开展应急演练（含停电、微生物污染、产品追溯应急等场景），检验响应效率与协同性；应急事件及演练后均开展评审、复盘改进并更新文件，确保体系具备快速处置能力，最大限度降低突发事件对食品安全与生产运营的影响。

产品撤回与召回：公司建立覆盖全批次、全销售渠道的产品撤回与召回程序，明确启动条件、分级响应、追溯要求、通知监管/客户/消费者流程、受影响产品隔离/处置/无害化处理规则，指定授权启动与执行人员，依托批次追溯系统实现快速定位流向；建立召回小组与台账管理，对不安全产品实施分类处置并全程记录；定期开展模拟召回演练验证追溯效率、通知时效与召回方案有效性；召回原因、范围、处置结果与分析均形成记录，作为管理评审输入，确保不符合与不安全产品可快速、完全撤回，合规管控市场风险，符合 ISO22000 与食品安全法规要求。

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 19 日-20 日策划并实施了 1 次内审（FH 一并实施）；现场与李永超、张晓冲、贾永学、李永超沟通，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 11 月 9 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：无
- 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，河北茂源调味食品有限公司的

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。