



文件审核报告

受审核方名称: 河南新天豫食品有限公司

审查的文件名称: 《管理手册》 版本号: A/0 实施日期: 2021-11-10

《程序文件》 版本号: A/0 实施日期: 2021-11-10

依据标准: ☒ GB/T 19001:2016 idt ISO 9001:2015 标准 (不适用: — 条款)

☐ GB/T 50430-2017 (不适用: 条款)

☐ GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015 标准

☐ GB/T 45001-2020 idt ISO 45001: 2018 标准

☐ GB/T 23331-2021 idt ISO 50001: 2018 标准

☐ 能源认证标准: _____

☒ ISO 22000:2018 标准

☐ GB/T 27341 -2009&GB 14881-2013;

☐ 《危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证补充要求 1.0》

☒ 适用的法律法规和其他要求

☐ 其他:

文件审核描述 (含不适用条款及合理性的描述):

- | | |
|---|---|
| 1. 建立了所需的文件体系; | ☒ 是 ☐ 否 |
| 2. 阐明了管理体系的实施范围, 包括任何的不适用及其合理性; | ☒ 是 ☐ 否 |
| 3. 建立了适当的质量/环境/职业健康安全/食品安全/能源方针; | ☒ 是 ☐ 否 |
| 4. 制定了相应的质量目标/环境/职业健康安全/食品安全/能源目标、指标和管理方案; | ☒ 是 ☐ 否 |
| 5. 识别和确定了应控制的过程/重要环境因素/危险源/食品危害/能源使用及相关风险, 并制定了相应的控制措施; | ☒ 是 ☐ 否 |
| 6. 识别了应遵守的法律法规和其它要求; | ☒ 是 ☐ 否 |
| 7. 对管理体系的运行绩效建立了必要的监控机制; | ☒ 是 ☐ 否 |
| 8. 规定了各个职能与层次的相应职责、有关的责任机制和信息交流机制, 并确定了必要的资源能力; | ☒ 是 ☐ 否 |
| 9. 规定了对管理体系进行内审和管理评审并持续改进的要求。 | ☒ 是 ☐ 否 |
| 10. 质量手册有阐明范围, 不适用条款识别, 不适用条款为_____, 理由: | ☐ 充分 ☒ 不充分 |
| 说明: | |

文件审核人:

2022 年 4 月 19 日

文件审核结论:

☐ 企业文件基本符合标准的要求。

☒ 企业文件基本符合标准的要求, 但有个别问题点需要纠正, 可在现场审核时确认纠正结果。

☐ 企业文件存在严重缺陷, 不符合标准要求。

文件审核人:

2022 年 4 月 19 日



文件审核问题表

编号	主要问题	标准条款	说明
1	《质量和食品安全管理手册》“06 质量和食品安全管理体系职能分配表”中目录未见到 7.1.7 以及其他章节的三级要求，也未明确相应的职责	ISO 22000:2018 5.3 GB/T 19001-2016 5.3	已整改
2	《质量和食品安全管理手册》中未明确体系范围、也未见对外包过程的识别？	ISO 22000:2018 4.3 GB/T 19001-2016 4.3	已整改
3	《质量和食品安全管理手册》引用的《风险和机遇控制程序》在程序文件中未见到	ISO 22000:2018 7.5 GB/T 19001-2016 7.5	已整改
4	《质量和食品安全管理手册》中识别的：“热加工杀菌过程为需确认的过程”与产品工艺流程不一致	GB/T 19001-2016 8.5.1	已整改
5	请提供《产品检验规程和过程检验规范》	ISO 22000:2018 7.5 GB/T 19001-2016 7.5	已整改
6	红薯粉条 HACCP 计划： 1) 原辅料特性描述不充分，如化学特性、生物特性未做描述；未见对来源的描述； 2) 包辅料特性描述中，未见对来源的描述； 3) 辅料描述不充分，比如未见加工用水、冰等的描述，缺少接触面描述； 4) 红薯粉条成品描述中未见对化学、生物特性的描述； 5) 危害分析单的加工步骤与流程图不一致； 6) 危害分析中未明确显著危害（与“危害是否需要组织实施控制”是两个不同概念）； 7) 危害分析工作单中，三类危害建议分开来识别（现有识别的存在混淆情况，不利于后续的评估及控制措施的确定）； 8) 危害分析确定的 OPRP 点不够合理，已提供的操作性前提方案与所识别的也不一致； 9) 危害分析中描述的金属探测控制情况与 CL 值不一致； 10) HACCP 计划表中 CCP3 淀粉验收的 CL 设置不合理； 11) 工艺流程也未见对返工点、循环点、投入产品、废弃物等的体现/描述；	ISO 22000:2018 8.5	已整改



7	水晶粉丝粉皮 HACCP 计划: 12) 原辅料特性描述不充分, 如化学特性、生物特性未做描述; 未见对来源的描述; 13) 包辅料特性描述中, 未见对来源的描述; 14) 辅料描述不充分, 比如未见加工用水、冰等的描述, 缺少接触面描述; 15) 水晶粉丝、粉皮成品描述中未见对化学、生物特性的描述; 接收准则请确认? 16) 危害分析单的加工步骤与流程图不一致; 17) 危害分析中未明确显著危害(与“危害是否需要组织实施控制”是两个不同概念); 18) 危害分析工作单中, 三类危害建议分开来识别(现有识别的存在混淆情况, 不利于后续的评估及控制措施的确定); 19) 危害分析确定的 OPRP 点不够合理, 已提供的操作性前提方案与所识别的也不一致; 20) 危害分析中描述的金属探测控制情况与 CL 值不一致; 21) HACCP 计划表中 CCP3 淀粉验收的 CL 设置不合理; 同时提供 Q/HTS0001S-2015《红薯淀粉》标准; 22) 工艺流程也未见对返工点、循环点、投入产品、废弃物等的体现/描述;	ISO 22000:2018 8.5	已整改

文件修改验证情况:
☒以上情况已纠正
☐未纠正

原因:

文件审核人: 
2022 年 4 月 23 日