****

**管理体系审核报告**

**受审核方：浙江优百润食品有限公司**

**审核体系：**

**■质量管理体系（QMS）**

**■食品安全管理体系（FSMS）**

**北京国标联合认证有限公司**

**网址：**[**www.china-isc.org.cn**](http://www.china-isc.org.cn)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **审核组：**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 职能 | 姓名 | 注册证书号 | 专业种类 | | 审核组长 | 任泽华 | 2019-N1QMS-3059498  2019-N1FSMS-2059498 | Q:03.07.03,03.08.02  F:CIV-4,CIV-7,CIV-9 | | 审核员1 | 张 静 | 2018-N1QMS-1011923  2017-N1FSMS-2011923 | F:CIV-4 | | **实习审核员1** | 肖新龙 | 2017-N0QMS-1232380  2018-N0FSMS-1232380 | Q:03.07.03  F:CIV-9 | | 实习审核员2 | 吴思彦 | 2020-N0QMS-1241678  2020-N0FSMS-1241678 |  | | 实习审核员3 | 邝柏臣 | 2017-N0QMS-1222839  2018-N0FSMS-1222839 |  | | 技术专家 | 金鸟君 | 浙江金华市佳乐乳业有限公司 | Q:03.05.02 | |  |  |  |  |      |  |  | | --- | --- | | **企业名称** | 浙江优百润食品有限公司 | | **注册地址** | 浙江金华市金东区灃浦镇工业区 | | **经营地址** | 浙江金华市金东区灃浦镇工业区 | | **审核目的** | **验证■QMS/■FSMS组织管理体系的建立、实施运行的符合性及有效性，以确定是否推荐认证注册。** | | **审核准则** | Q：GB/T 19001-2016idtISO 9001:2015,F：GB/T22000-2006/ISO22000:2005专项技术要求CCAA 0008-2014 《食品安全管理体系 糕点生产企业要求》、CCAA 0009-2014 《食品安全管理体系 糖果类生产企业要求》、CCAA 0013-2014 《食品安全管理体系 冷冻饮品及食用冰生产企业要求》、GB/T 27302-2008 《食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求》以及企业的体系文件 | | **审核日期 :** | 2020年06月23日 下午至2020年06月25日 上午 (共2.0天) | | **管理体系代表 :** | 孔彩茶女士 | | **HACCP计划数量（个）** | **4个** | | **生产现场数量（个）** | **1个** | | **季节性的活动** | **无** | | **食品专业代码** | Q: 03.05.02,03.07.03,03.08.02  F:CIV-4,CIV-7,CIV-9 | |

**The applicability of all text passages in blue must be reviewed and aligned if necessary (delete or alter and change colour of text to black).**

**Please tick if applicable.**

# 审核结论

管理体系的作用由相应选择的审核小组在企业现场通过随机抽样的方式进行了检查。在此过程中，主要检查了工作顺序是否遵循标准要求及管理体系文件的描述。同时，还检查了公司业务的特征，适用法律法规应用情况，以及其他所有重要文件。检查是在随机抽样的基础上完成的，例如通过相关文件的调查和检验。审核发现和改进机会在此报告的第4章和第5章中描述。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  | | --- | |  | | 上次审核确定的不符合已被证明消除。为此所采取的纠正及纠正措施已被验证。 |
| |  | | --- | | **X** | | 在第一阶段审核过程中建立了认证可行性。第一阶段审核确认的薄弱区域已整顿，相关的纠正已被验证。 |
| |  | | --- | | **X** | | 此审核过程中确定的不符合：  **标准: 不符合编号**  ■ISO 9001:2015 **01/02/03/04/05**  ■ISO 22000:2005  **01/02/03/04/05**  □专项技术规范：CCAA 0008-2014 《食品安全管理体系 糕点生产企业要求》、CCAA 0009-2014 《食品安全管理体系 糖果类生产企业要求》、CCAA 0013-2014 《食品安全管理体系 冷冻饮品及食用冰生产企业要求》、GB/T 27302-2008 《食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求》  □HACCP认证补充要求 1.0 |
| |  | | --- | |  | | 因为存在严重的不符合（编号: .... ），必须进行现场复审以验证纠正和纠正措施的实施情况。复审的日期将定于 .......。 |
| |  | | --- | | **X** | | 组织建立了有效的体系并有效实施，以实现其方针，目标和指标。基于本次审核的目的，审核小组确定组织的管理体系达到了标准的要求，并充分地维持和实施了管理体系。 |

审核小组因此建议（在被确定的不符合的纠正和纠正措施通过验证的情况下）:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  | | --- | | **X** | | 颁发新的证书（■初审、□换证、□扩大、□缩小） |
| |  | | --- | |  | | 继续持有现有的认证（监督、再认证） |
| |  | | --- | |  | | 在现有认证范围内发生变化（见第三章） |
| |  | | --- | |  | | 只有在复审成功通过后，才颁发或维持证书 |

# 范围

## 公司概况

浙江优百润食品有限公司成立于2000年10月20日，注册资金1000万元。由浙江又一喜乳业有限公司和加利福尼亚麦格拉斯有限公司共同姐建而成，目前公司坐落于金东区澧浦工业区，主要生产、销售冰淇淋、雪糕、棒冰、巧克力、速冻方便食品以及糕点等食品生产企业。现有员工40多人，占地面2万多平方米，国定产2700多万元，年售数额近5000万元。

主要过程/活动:

该公司的外包过程如下：无

**主要客户**: 目前销售市场主要以浙工省内商超为主，邻周边省市市场为辅。公司目前在省内各地区、周边市各区域都设有经销网，销售网点数共有150多个。

## 认证范围

|  |  |
| --- | --- |
| 主认证范围（对于每一种标准）: | Q：冷冻食品（冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、甜味冰）、速冻面米食品（生制品、熟制品），巧克力、巧克力制品和发糕的生产  F：位于浙江金华市金东区灃浦镇工业区冷冻车间的冷冻食品（冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、甜味冰）、手抓饼车间的速冻面米食品（生制品、熟制品），巧克力车间的巧克力、巧克力制品和发糕车间的发糕的生产 |
| 主认证地址： | **浙江金华市金东区灃浦镇工业区** |

多班次操作：对多班次操作，已审核所有班次（如果不是所有班次都被审核，要明确没被审核的班次，并且要描述是如何检查这个班次？）。审核相应地考虑了多班次操作，并且有代表性地审核了所有班次。

认证包括以下有效场所和区域:

下表必须注明每一个场地所相对应的范围。如果它与上述主范围一致，允许使用对照参考。

在第一阶段审核过程中，已对公司所在场地进行审核访问。第二阶段审核已对下表所列的场地进行了审核。

认证覆盖了以下场所/场地及其范围:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 场所编号  (证书号的分号） | 组织名称及注册场所地址 | 经营场所的地址 | 员工人数 | 范围和过程 | 被审核了（是/否） |
| 01 | 浙江优百润食品有限公司  **浙江金华市金东区灃浦镇工业区 321000** | 浙江优百润食品有限公司  **浙江金华市金东区灃浦镇工业区 321000** | 43 | Q：冷冻食品（冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、甜味冰）、速冻面米食品（生制品、熟制品），巧克力、巧克力制品和发糕的生产  F：位于浙江金华市金东区灃浦镇工业区冷冻车间的冷冻食品（冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、甜味冰）、手抓饼车间的速冻面米食品（生制品、熟制品），巧克力车间的巧克力、巧克力制品和发糕车间的发糕的生产 | |  | | --- | | **X** | |

# 管理体系的变化/ 合同评审，及对偏离审核计划情况的说明，包括审核风险及可能影响审核结论的不确定性的陈述

本次为初次认证审核，管理体系及管理体系文件基本上没有变化。审核所依据的审核信息（如：员工人数，范围，场所）与公司的实际情况相符。

对于偏离审核计划的情况包括审核风险及可能影响审核结论的不确定性，识别并说明如下：无

# 审核发现

依据审核标准，审核发现在本报告的附录中列明（见附录ISO9001:2015、ISO22000：2005）

审核组（包括认证机构）将对审核中获取的所有信息严格保密。由于审核是基于抽样的基础上实施的，必须声明有可能仍存在审核发现之外的薄弱区域和不符合。

审核员确认在审核前的两年时间里未对客户的管理体系进行过设计和实施，同时也未对客户的管理体系进行过内审工作（包括内部培训和关键点分析）。审核员也确认其与本次审核无任何的利益冲突。

## 正面发现及改进机会

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 编号 | 部门/审核场所（适用于多现场） | 正面发现 |
| 1 | 领导层 | 已经初步建立的QMS和FSMS的文件化管理体系 |
| 2 | 生产部 | 通过了当地市场监督部门的现场检查 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

审核员的以下建议和备注将对质量保证和质量发展体系的持续改进有所帮助。同时，这些建议和备注也有助于整顿纠正在公司内出现的薄弱区域，以确保管理体系的有效性并预防不符合产生。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 编号 | 部门/审核场所（适用于多现场） | 建议及改进机会 |
| 1 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

# 日期

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **下次审核的到期日** | | | |  |
| 2021-06 |
| **下次审核同意的日期** | | | | 2021-06 |
|  |
|  | 2020-7-29 |  | 任泽华 | |
|  | 日期 |  | 审核组长/审核员 | |

**附件:ISO9001**

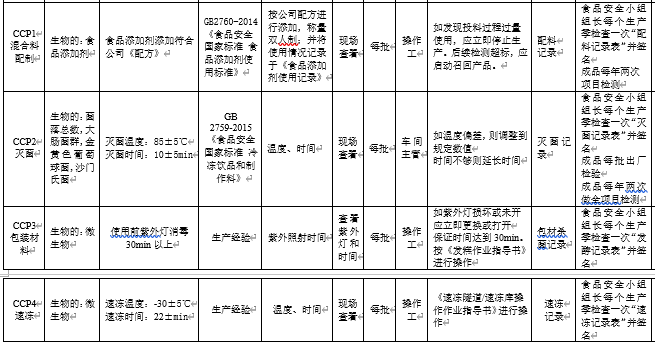
|  |  |
| --- | --- |
| **(一)策划的充分与合理性** | **1、组织及其环境的识别情况**  **识别基本充分，合理** |
| **2、相关方需求和期望识别情况**  **所识别的相关方需求和期望基本清楚。** |
| **3.■质量/□环境/□职业健康安全方针（组织方针的适宜性/持续适宜性、方针的传达及职工的理解等）**    **品质为本 一流管理 精益求精 满足顾客**  **含义理解：**  **品质为本 选用合格供货商提供的产品，采用先进设备，对整个仓储、配送过程产品实施监控和测量。**  **一流管理 贯彻执行食品安全质量为蓝图的管理体系。**  **精益求精 提供安全的宠物食品，以优质高效的服务持续满足顾客的要求。**  **满足顾客 遵守宠物食品法规，确保产品安全卫生，完善质量管理，力求产品优质。** |
| **4、风险识别与控制策划（QMS）**  **对运行过程的风险进行了识别，并策划了相应的体系文件，包括三层作业文件等进行了控制基本符合。** |
| **5.QMS过程**  **质量管理体系过程有：**  **（冷饮）质量关键过程（工序）： 灭菌-冷冻；相关控制参数名称： 冷冻温度、时间 ；**  **（冷冻食品）质量关键过程（工序）： 冷冻 ；相关控制参数名称： 冷冻温度、时间 ；**  **（糖果）质量关键过程（工序）： 配料 ；相关控制参数名称： 配料数量 ；**  **（糕点）质量关键过程（工序）： 配料-搅拌-成形-烘烤 ；相关控制参数名称：配料数量、温度、时间；**  **需要确认的过程（工序）： 与CCP点确认一致 ；**  **不适用条款是 无 ，不适用理由：** |
| **4. 法律法规及其他要求**   1. **获取法律法规项，■法律法规获取充分，□法律法规获取有遗漏，** 2. **结合公司的□产品/服务□环境因素□危险源，□确定 □未确定法律法规要求的具体条款，** 3. **法律法规的宣传方式：会议、文件等** 4. **法律法规要求及时更新了**   **查看外来文件清单，缺少产品标准，有的已过期作，如5009.3-2010;GB2763-2005等，未及时更新，需要后续改进。已开具不符合报告。** |
| **5. 目标、方案**  **（在相关层次上建立可测量的目标，目标、方案的有效性，对质量目标的实现情况进行评价并叙述测量方法）**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **目标** | **考核频次** | **计算方法** | **完成情况（审核周期）** | | **顾客满意率≥95%** | **每年** | **按照实际打分统计** | **100%** | | **产品一次交验合格率98%以上** | **每年** | **一次合格总量/生产总量** | **未发生** | | **采购产品合格率100%；** | **每月** | **采购产品合格量/采购产品总批量** | **未发生** | | **食品安全事故0；** | **每年** | **实际发生次数** | **0** | |
| **6. 文件与记录控制 (文审修订后文件与标准的符合程度评价、文件控制管理等)**  **《文件控制程序》、《记录控制程序》、《信息交流控制程序》等，提供了受控文件清单，有手册、HACCP计划等。** |
| **(二)资源评价** | **人力资源的简要说明.:**  **目前共有43人，对特殊工种有管理，基本能做到持证上岗。对人员培训也有开展。但需要进一步规范细化。由总经理李中仁亲自担任食品安全小组组长，对产品质量和安全有一致的认识。** |
| **设备设施（包括信息系统）**  **公司配备了相应的基础设施和设备、网络等，基本能确保冷冻食品（冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、甜味冰）、速冻面米食品（生制品、熟制品），巧克力、巧克力制品和发糕的生产，对特种设备等管理基本符合。** |
| **过程运行环境**  **按照食品企业对生产过程等涉及的工作环境进行规定和管控。基本满足产品生产要求。** |
| **监视和测量资源**  **未能提供冷冻隧道、冷库温度计校准证据，未能提供电热压力灭菌锅XFH-100CA的校准记录。已开具不符合报告要求整改。** |
| **知识**  **对组织知识进行了识别和管理，并在公司内通过会议、板报等各种方式进行传递。** |
| **(三)体系运行情况** | **1. 针对方针的管理职责评审**  **（包括针对组织宗旨，制定相关管理方针政策、确保方针为员工理解并在运营中实施，监视方针的实施并评审方针的适宜性）**  **已进行评审，结论为方针与公司实际基本一致，体系运行工作基本** |
| **2. 组织内部沟通的充分性与效果；**  **内部沟通的情况：内部沟通方式：文件、会议、面谈、微信群等**  **内部沟通的效果：有效**  **组织对外联络，关注顾客的感受情况（QMS）：基本充分。** |
| **3. QMS 组织对重要过程实施控制的结果**  **(包括对QMS关键工序(过程)、特殊过程控制;评价组织对过程实施控制情况/)**  **通过追溯方式对涉及的冷冻食品（冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、甜味冰）、速冻面米食品（生制品、熟制品），巧克力、巧克力制品和发糕四类产品的生产，对各个关键过程能够进行有效的控制。特殊过程参照ISO22000的确认方式进行。过程控制基本有效。**  **2020.1.12发糕（蒸煮类糕点、速冻食品（熟制品））未按照HACCP计划要求提供蒸煮过程（CCP点）的控制记录。已开具不符合报告要求整改。** |
| **4.QMS产品/服务的标准、协议/规范的有效性以及产品/服务质量符合要求，向顾客稳定提供合格产品的情况；**  **建立了进货检验、过程检验和成品检验的标准。其中冷冻饮品中的雪糕主要执行GB/T 31119-2014 《冷冻饮品 雪糕》、速冻面米食品执行GB19295-2011 食品安全国家标准 速冻面米制品、发糕（蒸煮类糕点）执行GB/T20977-2007《糕点通则》 GB 7099-2015《食品安全国家标准糕点、面包》、巧克力执行GB/T 19343-2016 巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品，抽样检验过程基本符合要求。**  **所提供的水质外检报告为14项没有包括耐热大肠菌群、镉、汞、耗氧量等重要指标，已开具不符合报告要求整改。**  **(应说明相关证据)：** |
| **5 .QMS国家/地方技术监督部门监测（检测、委托检测、定期监测、型式试验等）、抽查结果**  **体系运行以来未发生检测抽查不合格的情况，但在2017年06月08日受金华市金东区市场监督管理局因违法食品安全管理规定受到处罚，处罚文书号为金东市监罚字〔2017〕54号，针对行政处罚，组织表示主要为产品标签问题，已按规定进行处理。** |
| **6. 不合格品/项的识别、控制;**    **编制了不合格控制程序，提供了体系运行以来纸箱不合格、生产过程中产品不合格的处置记录基本符合。查2020年4月18日纸箱不合格品处置记录， 2020年3月16日万花筒产品外箱日期打错，2020年3月25日雪糕厚度不符合等情况，形成处置结果和处置人信息，未实施原因分析，总体而言，公司对纠正预防重视不足。成品偶尔出现微生物不合格情况，直接报废处理。** |
| **7 对特种设备的维护，检定;**  **有压力容器、电梯、叉车、锅炉等特种设备，有相应备案，也及时按照规定要求进行年检，管理基本规范要求。** |
| **(四)监视测量方面** | **1. .对质量/环境/职业健康安全目标指标进行定期监测/检查情况**  **质量目标等监管基本合理，各质量安全目标基本完成。** |
| **2.顾客满意**  **提供了顾客满意调查和分析报告，根据统计显示顾客满意度为100%，符合目标要求。** |
| **3. 内审（包括内审策划审核方案中考虑拟审核的过程和区域的状况和重要性）**  **提供了2019年12月8-9日开展的内审证据，由2名内审员进行了审核，计划涵盖所有部门，但发现审核检查表未覆盖了全部过程和条款，缺少 GB/T 22000:2006标准 7.1 \7.2\7.3\ 7.4 \ 7.6等条款，已开具不符合项要求整改。**  **在内审中，组织开具了1项不符合报告，涉及的为F8.3/Q7.1.5条款；不符合项已关闭完成，内审报告结论为体系运行基本有效。** |
| **4.管理评审（管理评审体系变更需求，纠正和预防措施、体系有效性等）**  **2019年12月16日实施了管理评审；提供了体系内外部环境变化情况评估、相关方需求和期望评估、目标实现情况、过程业绩及产品合格情况等信息，内部审核，外部抽检情况等信息，确认验证及相关结果分析、供方业绩等，输入基本符合标准要求；**  **提供报告，对评审情况进行了描述，包括管理评审输出，有内审改进措施、体系文件学习，增加内审员等措施，均已落实，输出及落实情况基本符合要求。**  **管理评审结论为体系满足质量和食品安全管理体系要求，具有持续适宜性、充分性、有效性。** |
| **(五)持续改进** | **1 纠正/预防措施的实施及效果;**  **对内审、管理评审等提出的不符合项和改进要求进行了落实。如1.进一步提高对贯标工作的积极性、主动性;2.加强日常监督检查;3.组织部门学习新版管理体系;4.增加贯标工作的深度，进一步提高运行质量。**  **2. 产品灭菌过程改进。均已得到了落实。** |
| **2（近一年）重大事故、顾客/相关方投诉：：**  **无** |
| **3. 一阶段提出问题的整改情况?**  **监视和测量资源未提供校检证据，已开具不符合报告。** |
| **4.创新情况**  **——** |
| **5. 上次不符合的整改情况（再认证填写）**  **——** |

**ISO 22000**

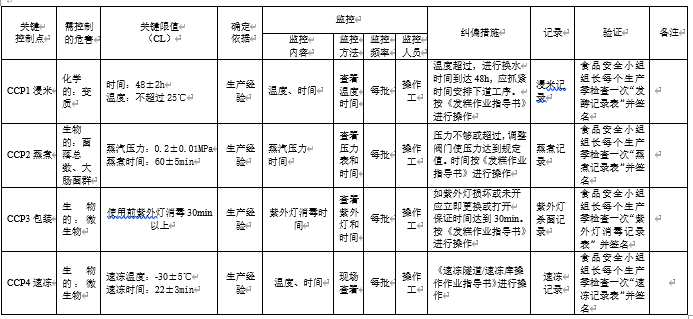
|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4** | **食品安全管理体系** | | 生产现场序号 | | 评价 |
| 组织实施和维护一个有效的食品安全管理体系。审核范围已记录在本报告中。  潜在食品安全危害已经识别，评估和控制。  组织管理层已评价了食品安全管理体系。  以下过程已被外包，并在食品安全管理体系中文件化：  管理体系文件经验证已得到控制，这包括文件评审和批准、文件变更的识别，以确保相关文件版本的可用性，并防止已废弃的文件的非预期使用。  程序《记录控制程序》已实施，以管控记录 | | 01 | | 3 |
| 查看外来文件清单，缺少产品标准，有的已过期作，如5009.3-2010；GB2763-2005等，未及时更新。 | | |
| **5** | **管理职责** | | | | |
| 通过以下各要点，公司管理层证实其对食品安全管理体制建立，发展和实施的承诺：   * 确定公司目标和食品安全方针 * 进行管理审核和配备资源   公司高层已制定了食品安全方针并在全公司内通过以下方式公布了该方针：   * 公告 * 员工会议   高层确定已通过以下方式明确和沟通了职责和权限：   * 岗位描述 * 职责图表   食品安全小组组长已公开任命，食品安全小组包括以下组员/职能：   * 管理者代表 (食品安全小组组长) * 生产部经理 * 品控部经理 * 办公室主任   已经建立和实施了与外部组织有效沟通的程序。沟通记录已经保留，主管部门和客户的食品安全要求已可见。  食品安全投诉已文件化，主管部门报告已归档。检查的示例如下：   * 近一年没有客户投诉   食品安全小组已及时获知了变更信息（如：新产品/原材料/生产系统/清洗）。这可追溯至示例\_\_无变更\_。  在应急准备和响应方面，已制定了程序以管理可能影响食品安全的紧急情况和事故。  公司高层在\_2019-12-16\_\_进行了管理审核，评价了食品安全管理体系。  以下改进事项已用书面形式确认：   * 进一步提高对贯标工作的积极性、主动性;2.加强日常监督检查;3.组织部门学习新版管理体系;4.增加贯标工作的深度，进一步提高运行质量。 * 产品灭菌过程改进 | | 01 | | 1 |
|  | | |
| **6** | **资源管理** | | | | |
| 公司的员工均符合任职要求，并受过较好的培训，技能和经验，具有相应的技能和经验，通过以下文件发现员工的能力：   * 培训文件 * 证书   公司聘请外部专家做 无 。协议记录可以查询。  本审核时，以下培训可从记录中查询：   * 2019-7进行了FSMS标准和法规培训 | | 01 | | 1 |
|  | | |
| **7** | **安全产品的策划和实现** | | | | |
| 组织实施了国家规定的前提方案编号（如适用，该部分请填写认监委发布的前提方案标准，如卫生规定标准）   * 依据下列企业建立了自己的《前提方案》 * 生产（卫生）规范1 (冷冻食品)：参照GB 14881-2013 * 生产（卫生）规范2（速冻食品）: GB 31646-2018 * 生产（卫生）规范3（糕点）：GB 8957-2016 * 生产（卫生）规范4（巧克力）： GB17403-2016   该公司已建立和实施以下前提方案：(not a complete list, but individual naming): (not a complete list, but individual naming):  公司设计布局、工作区环境、生产加工设备和设施、卫生设施，空气、水、能源等基础条件的供给、加工废弃物和污水处理等支持性服务，加工过程中清洗、清洁及车间消毒和杀虫措施的有效性和规范性，直接参加生产或需要进车间工作的员工管理，原材料进货、贮存，生产过程和成品检测的管理。    已任命食品安全小组，并具备实施食品安全管理体系的多学科知识和经验以设计和开发食品安全管理体系。食品安全小组成员有HACCP的相关知识和经验能够胜任。  所有资源、原料成分和产品接触材料均在规格书中描述。在本审核时，检查了以下示例：   * 原料及接触材料描述：对四类产品（冷冻食品（冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、甜味冰）、速食米面食品（生制品、熟制品），巧克力、巧克力制品和发糕），如冷冻食品涉及的饮用水、白砂糖、乳粉、果葡糖浆、食用香精、食用盐、食用色素、增稠剂、发糕涉及的鲜猪肉、大米、白砂糖、甜酒曲、生活饮用水；速冻食品涉及的玉米淀粉、食用油、食用盐、甜酒曲、白砂糖、大米、鲜猪肉、面粉、酱油、复配食品添加剂；巧克力涉及的白砂糖、可可脂、可可液块、无水奶油、大豆磷脂、脱脂乳粉以及各类产品接触的塑料筐、雪糕筒、高阻隔多层共挤尼龙真空膜、袋、汉堡塑托、清洗消毒用品（酒精、84消毒液等）等相关特性（物理、化学、生物）进行了描述。基本符合。   最终产品在规范书中进行了描述。在本审核时，在本审核中检查了以下示例：   * 终产品描述：对四类产品（冷冻食品（冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、甜味冰）、速食米面食品（生制品、熟制品），巧克力、巧克力制品和发糕）等相关特性（物理、化学、生物）进行了描述。同时，明确了包装方式，即食，非清真食品；销售对象（一般区域内通过经销商销售和通过公司门市部销售），食用方式/预期用途（速冻饮品和巧克力为即食产品；速冻食品和发糕产品为高温烹饪后食用，非清真食品；）、贮存条件（速冻饮品及速冻食品主要为冷冻和冷藏；发糕为常温贮存；巧克力一般不超过25℃贮存）、运输、保质期、接收准则等。   该公司已确认和文件话了以下操作性前提方案：   * OPRP 操作性前提方案； * 预防交叉污染； * 员工健康管理和培训； * 卫生管理制度； * 化学品仓库管理制度,etc.   HACCP计划是依据CAC法典指南建立，FDA模式。食品安全小组进行了危害分析识别了危害以预防，消除或降低到可接收水平。危害分析考虑到危害发生的可能性和危害的严重程度。通过判断树识别了CCP点。    在本审核时，通过抽查保留的样品/产品**\_2020.5.7安排的“冰+蓝莓”（冰淇淋）产品、2019.12.15的手抓饼、2019.1.8的厚味发糕、2020.1.3黑巧克力DC305** 进行了标识和可追溯检查，结果有效。    **产品召回和撤回**  产品召回程序包括了下列内容：   * 启动和实施产品召回计划人员的职责和权限 * 产品召回行动需符合的相关法律、法规和其他相关要求 * 制定并实施受安全危害影响产品的召回措施 * 制定对召回的产品进行分析和处置的措施；   召回演练记录：  2019 年 11 月 19 日进行了召回演练，产品 香发糕产品的致病菌超标 ，批号 2019-11-13 ，处置有效性□良好/■基本满足/□欠佳  实际发生的产品召回记录。  召回的原因分析，采取纠正措施。以下投诉被抽查：  ■该公司没有发生产品召回  • 年 月 日进行了召回，产品 ，批号 ，处置有效性良好/欠佳 | | 01 | | 3 |
| 所提供的水质外检报告为14项没有包括耐热大肠菌群、镉、汞、耗氧量等重要指标。  **2020.1.12发糕（蒸煮类糕点、速冻食品（熟制品））未按照HACCP计划要求提供蒸煮过程（CCP点）的控制记录。已开具不符合报告要求整改。** | | |
| **8** | **食品安全管理系统的验证、确认和改进** | | | | |
| 本审核证实该公司规定的监视和测量方法适合监视和测量程序。具体参见下例：  电子天平TCS-300型 检定证书FHPP字第2019-0052号 有效期至2020-07-3  糖度计ATAGO型 没有提供校准的证据  手持式红外温度计 没有提供校准的证据  PH计PHSJ-3F型 已校准，证书未取回，有合格证，有效期至2020-09-20  恒温干燥箱 已校准，证书未取回，有合格证，有效期至2020-09-20  内部审核至少每年开展一次，或按公司要求进行。以下内部审核可从相关记录中查询：   * 2019年6月12日进行的内审的内审计划， 检查表，内审报告和1个不合格报告等,在本次审核前均已关闭。   食品安全小组分析了验证程序结果，包括内外部审核的结果。分析结果和后续程序都可以查询。    高层确保公司持续改进食品安全管理体系的有效性。相关发现如下：   * 2019年6月7日进行的PRP、OPRP 和 CCP验证报告     为确保食品安全，食品安全体系不断更新。因此，食品安全小组定期评估食品安全管理体系。 | | 01 | | 3 |
| 发现审核检查表未覆盖了全部过程和条款，缺少 GB/T 22000:2006标准 7.1 \7.2\7.3\ 7.4 \ 7.6等条款，已开具不符合项要求整改。  未能提供冷冻隧道、冷库温度计校准证据，未能提供电热压力灭菌锅XFH-100CA的校准记录。 | | |
|  | |  | 01 | 1 | | |
| 产品安全性验证 | | 型式检验报告（证据）1：(阿婆大板-草原原味奶口味清型雪糕)  检测部门名称： 金华市食品药品检验检测研究院 ；报告编号： SPE20190056 报告日期： 2019-01-30  执行标准： GB/T 31119-2014 《冷冻饮品 雪糕》 ；  结论：☑ 合格 □ 不合格 ☑项目齐全 □项目不齐全  型式检验报告（证据）2：（优百润原味发糕速冻面米熟制品）  检测部门名称： 金华市食品药品检验检测研究院 ； 报告编号： SPG20190056 报告日期： 2019-10-17  执行标准： GB19295-2011 食品安全国家标准 速冻面米制品 ；  结论：☑ 合格 □ 不合格 ☑项目齐全 □项目不齐全  型式检验报告（证据）3：（优百润原味发糕水蒸糕点）  检测部门名称： 金华市食品药品检验检测研究院 ； 报告编号： SPG2190054 报告日期：2019-10-17  执行标准：GB/T20977-2007《糕点通则》 GB 7099-2015《食品安全国家标准糕点、面包》 ；  结论：☑ 合格 □ 不合格 ☑项目齐全 □项目不齐全  型式检验报告（证据）4：(糖果制品—冬遇春雪（65%黑巧克力）  检测部门名称： 金华市食品药品检验检测研究院 ； 报告编号： 202000442 报告日期： 2020-01-14  执行标准： GB/T 19343-2016 巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品；  结论：☑ 合格 □ 不合格 ☑项目齐全 □项目不齐全 |  | | | |
| 工作记录的真实性 | | 所有被抽样到的、被评审过的工作记录都是真实的。  组织实际工作记录的真实性已得到确认。 | | | | |
| 纠正和纠正措施的有效性 | | ■不适用（因初审）  □上次审核中确定的不符合项采取的纠正和纠正措施继续有效。具体的信息：审核组对上次审核发现的 XX 项不符合项的纠正和纠正措施进行了验证，本次审核没有发现类似的问题。 | | | | |
| 证书和标志的使用 | | ■尚未取得。（仅适用于初审）  □依据相关规定使用标志和证书（如：名片、公司宣传册、网站等等）。具体使用信息 ….. | | | | |

以下CCP点以识别并控制：

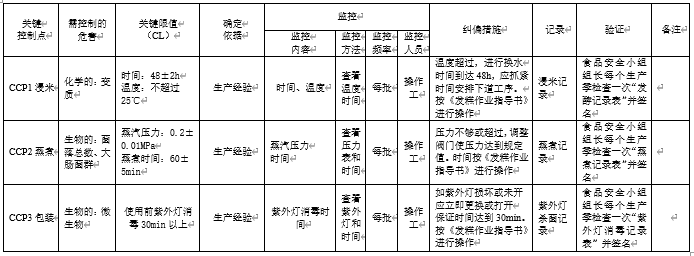
冷冻饮品的HACCP计划



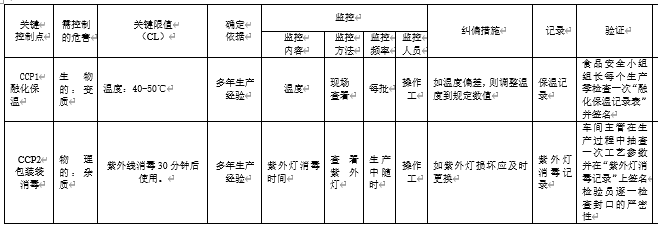
速冻食品的HACCP计划



糕点食品的HACCP计划



巧克力制品的HACCP计划



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 标准条款GB/T 22000 | 4.1 | 4.2 | 5.1 | 5.2 | 5.3 | 5.4 | 5.5 | 5.6 | 5.7 | 5.8 | 6.1 | 6.2 |
| 评价\*) | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 不符合编号 |  | 05 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 标准条款GB/T 22000 | 6.3 | 6.4 | 7.1 | 7.2 | 7.3 | 7.4 | 7.5 | 7.6 | 7.7 | 7.8 | 7.9 | 7.10 |
| 评价\*) | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 不符合编号 |  |  |  | 04 |  |  |  | 01 |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 标准条款 | 8.1 | 8.2 | 8.3 | 8.4 | 8.5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 评价\*) | 1 | 1 | 3 | 3 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 不符合编号 |  |  | 02 | 03 |  |  |  |  |  |  |  |  |

**\* 评价:** 1 =完成

2 =完成，但有潜在改进项

3 =未完成/有不符合(参见不符合报告)

4 =这次审核没审

**现场审核后活动——**

1. **纠正措施验证结论：**

**1. 审核中发现的■QMS/FSMS ( 5 )个一般不符合，( 0 )个严重不符合，■验证合格□仍有问题**

**存在问题说明及意见：**

**2. 验证结论:**

**■推荐注册□不推荐注册□推荐重新认证注册（再认证填写）**

**组长签字: 任泽华 日期: 2020 年 7月 29日**

1. **认证评定与批准**
2. **技术委员会评定结论：□同意注册 □不同意注册**

**认证评定负责人：孟芳 日期：2019年9月 日**

1. **批准结论：□同意注册 □不同意注册**

**批准人（总经理）： 日期： 年 月 日**

1. **与末次会议结论不同处的说明和其他说明：(技术委员会填写)**
2. **审核报告的发放范围t：**

**受审核方(含附件)： 1份**

**北京国标联合认证有限公司： 1份**

1. **附件**

**1. 审核计划（含项目清单）**

**2. 不符合报告/问题清单**

**3. 其他**

**填表说明：**

**1. 本审核报告适用于单体系审核，也适用于多体系结合审核情况；**

**2. 应依据审核任务书安排的管理体系领域（指：QMS、FSMS）和审核类型（指：二阶段、再认证，在相应的□内划“√”；**

**3. “括号”内属于本报告基本要求的内容，除按要求填写外，未说明的一般应说明负面的发现和潜在的问题或审核组认为应该指明的情况，内容多时可附页；**

**4. 公正性声明和审核报告签字处需本人亲笔签名。**

**5. 对子证书/证书附件要求的组织，除在末次会议上确定注册范围外，还须附上子证书/证书附件的文字表达。(可另附页)**