****

**管理体系审核报告**

**受审核方：诸暨市美香诺食品有限公司**

**审核体系：**

**■管理食品安全体系（FSMS）**

**□危害分析和关键控制点管理体系（HACCP）**

 **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 | ISC-59498 | **CIV-2** |
| 实习审核员1 | 朱亮亮 | ISC-246600 | **CIV-2** |
| 实习审核员2 | 肖新龙 | ISC-232380 |  |
| 专家  |  |  |  |
| 观察员 |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **企业名称** | **诸暨市美香诺食品有限公司** |
| **注册地址** | **浙江省绍兴市诸暨市店口镇包村村后旺自然村1008号-1** |
| **经营地址** | **浙江省绍兴市诸暨市店口镇包村村后旺自然村1008号-1** |
| **审核目的** | **验证■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** | FSMS：■GB/T22000-2006 idt.ISO22000:2005食品安全管理体系―食品链中各类组织的要求■技术规范：CCAA 0018-2014《食品安全管理体系 坚果加工企业要求》HACCP：口GB/T27341-2009《危害分析与关键控制点HACCP体系食品生产企业通用要求》口 GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》口《危害分析与关键控制点（HACCP体系）认证补充要求 1.0》组织管理体系成文信息、相关法律法规标准要求、客户要求、及其他。 |
| **审核日期 :** | 2020.7.1-3 |
| **管理体系代表 :** | **马威忠** 先生 |
| **HACCP计划数量（个）** | **1个** |
| **生产现场数量（个）** | **1个** |
| **季节性的活动** | **无** |
| **食品专业代码** | **F：CIV-2** |

 |

**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 22000:2005 01/02■专项技术规范：CCAA 0018-2014《食品安全管理体系 坚果加工企业要求》□GB/T 27341-2009 □GB 14881-2013□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

诸暨市美香诺食品有限公司成立于2012年5月.位于浙江省绍兴市诸暨市店口镇包村村后旺自然村1008号-1。公司注册资金万人民币，配备多辆冷链运输车辆，营业执照范围为：炒货食品及坚果制品（凭有效许可证经营）；食品经营（具体经营项目以许可证或者批准文件核定为准）；生产许可证范围为炒货食品及坚果制品。本次认证范围为炒货食品及坚果制品，在营业执照和生产许可证范围内。

主要过程/活动:

**油炸类** 

**烘炒类** 

该公司的外包过程如下：无

**主要客户**:销售给全国各地的商超食品店等。

## 认证范围

|  |  |
| --- | --- |
| 主认证范围（对于每一种标准）: | **F：炒货食品及坚果制品的生产** |
| 主认证地址： | 浙江省绍兴市诸暨市店口镇包村村后旺自然村1008号-1 |

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……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 | 诸暨市美香诺食品有限公司**浙江省绍兴市诸暨市店口镇包村村后旺自然村1008号-1，邮编311835** | **浙江省绍兴市诸暨市店口镇包村村后旺自然村1008号-1，邮编311835** | 22（含季节工） | **炒货食品及坚果制品的生产** |

|  |
| --- |
| **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

本次为初次审核，体系运行以来，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ISO22000：2005、 GB/T27341：2009）

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FSMS的文件化管理体系。 |
| 2 | 生产部 | 提供了产品外检报告。 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

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 | 办公室 | 加强人员食品安全和体系意识及知识的培训和教育 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

# 日期

|  |  |
| --- | --- |
| **下次审核的到期日** | 2021-6 |
| **下次审核同意的日期** | 2021-6 |
|  |
|  | 2020-07-03 |  |  |
|  | 日期 |  | 审核组长/审核员 |



**附件: 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：* 无外包

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《文件控制程序》、《记录控制程序》已实施，以管控记录。 | 01 | 1 |
|  |
| **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)
* 生产科经理
* 供销科经理
* 办公室主任
* 质检科经理

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；但在2019年1月18日因过氧化值超标被诸暨市市场监督管理局处罚50000元（生产批号为20180703的年年乐牌开口松子，2018.9.29由浙江省公证检验中心有限公司检测，报告编号201824957）

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\_2020-04-29\_\_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：* 加强管理人员的食品安全教育培训，提高管理水平
 | 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：* 2020-01进行了FSMS和HACCP的标准和法规培训
 | 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）* 企业建立了自己的《前提方案》；
* CCAA00 18-2014 食品安全管理体系 坚果加工企业要求

该公司已建立和实施以下前提条件：(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。HACCP小组成员有HACCP的相关知识和经验，今后可进一步提升食品安全小组食品安全专业知识水平。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：* 主原料松子、葵花籽产品特性描述
* 辅料水、食盐、白砂糖、植物油及添加剂（糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、香兰素等）等产品特性描述
* 聚乙烯复合包装袋等包装材料、不锈钢台面及工器具周转箱等接触材料产品特性描述

 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：* 各种口味的葵花籽（烘炒类）、开口松子（油炸类）产品特性描述。

 该公司已确认和文件化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等

HACCP计划是依据CAC法典指南建立，FDA模式。HACCP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。通过判断树识别了烘炒类和油炸类产品的CCP点，各个CCP点。 在本审核时，通过抽查了2020.4.11核桃味瓜子（烘炒类）及2020.5.3开口松子（油炸类）订单的采购、生产、检验等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： 2020 年 3 月 27 日进行了召回演练，产品 核桃味瓜子 ，批号 2019.12.21，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：■体系运行以来，该公司没有发生产品召回• 在2019年1月18日因过氧化值超标被诸暨市市场监督管理局处罚50000元（生产批号为20180703的年年乐牌开口松子，2018.9.29由浙江省公证检验中心有限公司检测，报告编号201824957），按照召回进行了处置，基本符合。 | 01 | 3 |
| **查CCP点控制时发现：** **1、批次为2020.4.11核桃味瓜子的过程控制，未按照HACCP计划要求提供金检记录** **2、批次为2020.5.3的开口松子，未按照HACCP计划要求提供金检记录** |
| **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：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：* 2020年4月6-7日进行的内审的内审计划，提供了内审检查表，与审核计划条款一致。内审过程保留了记录《内部检查表》，对标准涉及的条款进行了审核，从内审记录看，内审过程中采用了交谈、查看、核对、询问等多种方式进行。
* 不符合开具情况：共开具三项：生产科检修计划和记录未提供，6.3/7.2.3；更衣室鞋柜/衣柜布局不合理；内包材消毒设置不合理；7.5/7.2.3；质检科/化验室中通风柜不起作用，7.2.3等，目前均已整改完成。并在4月底前全部进行了验证。

确认工作：操作性前提方案、危害控制计划等控制措施确认，提供了2019.12.1日针对HACCP计划和OPRP的确认记录，结论为控制措施能够控制食品安全危害达到预期控制水平。确认人员：马志培、相朱苗、陈夫良、何晶莹、马威忠、刘志军、陈航。确认日期：2019.12.1验证：查CCP1监控的执行情况的验证时间为2020.4.2，验证结论为上述验证结果表明公司的CCP1是受控的，结果是符合的，验证人为：马志培、相朱苗、陈夫良、何晶莹、马威忠、刘志军、陈航。另外抽查4份流程图、操作性前提方案等验证记录。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： * 2020年4月3日由食品安全小组进行验证结果的分析报告，内容包括前提方案、操作性前提方案、危害控制计划等十项内容，较为全面，结论为：我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。报告编制人为食品安全小组成员马威忠负责，马志培审批，基本符合。
*

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 |
| **查看油炸锅温控仪校检情况时，发现未能提供校检证据。** |
|  |  | 01 | 1 |
| 产品安全性验证 | 产品执行的食品安全标准进货检验建立了《原辅料进货检验规程》，抽查2019/12/25的松子进货验收记录，进货数量40kg/包\*200包，供货人临江鸿霞土特产食品商行（合格供应商），水分12.1%（标准≤15%）颗粒数1240（标准≤1300）粒/500g等指标均符合，验证结果为合格，检验员何晶莹，检验日期2019/12/25，提供了2019.10.15由eurofins出具的检测报告，包括黄曲霉毒素B1/B2/G1/G2以及重金属铅、砷等指标，松子一般为野生采集，因此无农残指标检测，基本符合CCP点控制要求。其他包材等产品检验基本符合策划。半成品及过程（CCP点）验证，提供了过程巡查记录，主要对各生产过程的控制情况进行记录，抽2020.5.15过程巡查记录，显示对油炸过程的温度（168℃）、过氧化值（0.13g/100g）、酸价（1.3mg/g）等进行了记录，询问得知体系运行以来未发生过程产品不符合的情况。成品检验：检测依据为GB19300-2014《坚果与籽类食品》。抽查2020/4/11开口松子（油炸类）、2020/6/18的山核桃味瓜子（炒货类）的成品检验记录和原始检验记录，符合策划要求。成品外检：查看产品食品安全性检验的证据（报告）烘炒类核桃味瓜子 报告号1：FWA2001381 报告日期：2020-03-14 结论：合格 脱皮五香味瓜子报告号2：FWA2001383报告日期2020-03-14 结论：合格 香草味瓜子报告号3： FWA2001375 报告日期： 2020-03-14 结论：合格 油炸类：开口松子报告号1：FWA2001381 报告日期：2020-03-14 结论：合格 |  |
| 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：

| CCP No.序号 | Process step过程步骤 | Hazard危害 | Monitoring procedure监控程序 | Critical limits关键限值 | Evaluation评价 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CCP1 | 原料的验收 | 污染物、 农残超标 | 污染物、农残、真菌毒素进行检验 | 1.污染物符合GB2762规定2.农残符合GB2763规定3.索取第三方检测合格报告  | 符合 |
| CCP2-1 | 油炸（油炸类） | 1油炸温度时间不够造成微生物残留2用油时间过长造成过氧化值、酸价超标 | 油炸温度、时间；油炸油的过氧化值和酸价 | 1油炸温度150-170℃、时间4-8分钟 2比色卡快速法检测用油过氧化值≤0.25%；酸价(KOH)≤3mg/g | 符合 |
| CCP2-2 | 烘干（炒货类） | 烘干温度时间不够造成微生物残留 | 温度、时间 | 1烘干温度≥90℃、时间≥4hr  | 符合 |
| CCP3 | 金检 | 金属探测仪异响情况 | 金属探测仪异响情况 | 铁（Fe）≥ ø1.5mm，不锈钢（sus）≥ø2.5mm  | 符合 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 不符合编号 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 不符合编号 |  |  |  |  |  |  |  | 01 |  |  |  |  |

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

**\* 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

附件：

1. 首、末次会议的签到记录表
2. （其他必要的的用于证明相关事实的证据或记录）….

**现场审核后活动——**

1. **纠正措施验证结论：**

**1. 审核中发现的■FSMS ( 2 )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: 日期: 2020 年 7月 18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： 日期： 年 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：FSMS， HACCP）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)**