



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

ISC-B-I-14 管理体系一阶段审核报

合同编号: 0743-2021-HF



管理体系 一阶段审核报告

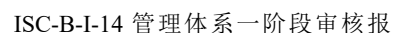
受审核方: 杭州千岛湖秋念食品有限公司

审核体系:

- ☐质量管理体系 (QMS)
- ☐工程施工企业质量管理体系 (EcMS)
- ☐环境管理体系 (EMS)
- ☐职业健康安全管理体系 (OHSMS)
- ☒食品安全管理体系 (FSMS)
- ☒危害分析与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



审核日期	2021年7月18日08:30至2021年7月18日17:00
审核地点	☒ 企业现场 ☐ 非企业现场（FSMS/HACCP除外）
审核目的	管理体系初审第一阶段：评价客户基本情况和 ☐ QMS/ ☐ 50430/ ☐ EMS/ ☐ OHSMS/ ☒ FSMS/ ☒ HACCP管理体系策划及运行，确定第二阶段审核的可行性、审核范围和重点。
审核准则	☐ GB/T19001-2016 ☐ GB/T 50430-2017 ☐ GB/T24001-2016 ☐ GB/T28001-2011 ☐ ISO45001:2018标准 FSMS: ☒ ISO22000:2018&专项技术规范: CCAA 0008-2014(CNCA/CTS 0013-2008A) <u>《食品安全管理体系 糕点生产企业要求》</u> HACCP: ☒ GB/T27341-2009 ☒ GB 14881-2013 ☒ 《危害分析与关键控制点(HACCP体系)认证补充要求 1.0》 ☒ 受审核方管理体系成文信息 ☒ 顾客要求 ☒ 适用于受审核方的法律法规及其他要求 ☒ 认证合同

受审核方名称	杭州千岛湖秋念食品有限公司				
注册地址	浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号			邮编	311700
经营地址	浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号				311700
联系人	方慧芬	电话	13588175808	传真	——
法人代表	潘雁南	管理者代表	方慧芬	邮箱	——
受审核方产品/	产品：梅干菜饼生产				



服务		服务：梅干菜饼生产	
生产/服务提供 流程简图		生产/服务流程： 见附件	
确认受审核方管理体系覆盖的查产品范围与现场运作情况是否一致：			
初定的 管理体 系认 证范 围	体系		专业代码
	QMS	——	
	EcMS	——	
	EMS	——	
	OHSMS	——	
	FSMS	位于浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号杭州千岛湖秋念食品有限公司烘烤生产车间的梅干菜饼生产	F: CIV-6
	HACCP	位于浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号杭州千岛湖秋念食品有限公司烘烤生产车间的梅干菜饼生产	H: CIV-6
产品/服务	现场产品与申请范围是否一致：		☒ 是 ☐ 否
	现场服务与申请范围是否一致：		☒ 是 ☐ 否
	如不一致，请简述不一致情况：		
	运作方式： ☒ 单班次生产 ☐ 多班次生产		

认证覆盖以下各场所/场地及其对应的范围:

场所编号 (分证书 序号)	组织名称及注册场 所地址	经营场所的地址	员工 人数	审核范围（产品和过程） （注：FSMS/HACCP 要明 确到车间）	标准	被审 核了
01	杭州千岛湖秋念食 品有限公司 浙江省杭州市淳安 县临岐镇溪口村广 兴路 82 号	浙江省杭州市淳安 县临岐镇溪口村广 兴路 82 号	70	F:位于浙江省杭州市淳 安县临岐镇溪口村广兴 路82号杭州千岛湖秋念 食品有限公司烘烤生产 车间的梅干菜饼生产 H:位于浙江省杭州市淳 安县临岐镇溪口村广兴 路82号杭州千岛湖秋念 食品有限公司烘烤生产 车间的梅干菜饼生产	ISO22000:2018& 专项技术规范： CCAA 0008-2014(CNCA/ CTS 0013-2008A) 《食品安全管理 体系 糕点生产企 业要求》 GB/T27341-2009 GB 14881-2013	☒



					《危害分析与关键控制点（HACCP体系）认证补充要求 1.0》	
--	--	--	--	--	---------------------------------	--

四、受审核方适用法律许可类文件的获取及其有效性的情况

《营业执照》是否有效	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用
营业执照范围是否包括了认证范围	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用
营业执照地址是否与认证申请的注册地址一致	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用
生产许可证是否有效	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用
3C 认证证书是否有效	☐ 是	☐ 否	☒ 不适用
安全生产许可证是否有效	☐ 是	☐ 否	☒ 不适用
食品 ☒ 生产/ ☐ 经营/ ☐ 流通许可证是否有效	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用
生产场所是否与与认证申请的经营地址一致	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用
其他行政许可文件和备案证明是否有效	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用
其他行政许可文件和备案证明是否与申请认证的范围一致	☒ 是	☐ 否	☐ 不适用

五、管理体系策划情况

1. 总体描述

1、内外部环境		
是否确定了与其宗旨和战略方向相关并影响其实现管理体系预期结果的能力的各种外部和内部因素	☒ 是	☐ 否
是否对这些内部和外部因素的相关信息进行了监视和评审	☒ 是	☐ 否
2、相关方需求和期望		
是否确定了与管理体系有关的相关方	☒ 是	☐ 否
是否识别了与管理体系有关的相关方的要求	☒ 是	☐ 否
3、管理体系覆盖的范围		
是否确定了管理体系覆盖范围	☒ 是	☐ 否
质量管理体系覆盖范围是否考虑了标准 a) -c) 的要求（不适用）	☐ 是	☐ 否
质量管理体系覆盖了多场所/临时场的运行控制（适用时）（不适用）	☐ 是	☐ 否
4、管理方针		
管理方针已形成文件，并宣贯到全员并被相关方获取	☒ 是	☐ 否



5、风险和机遇		
是否识别了组织的风险和机遇	☒ 是	☐ 否
是否针对风险和机遇策划了应对措施	☒ 是	☐ 否
6、管理目标		
管理目标是否已形成文件，已分解到相关职能和层次	☒ 是	☐ 否
已对管理目标完成情况进行统计和分析	☒ 是	☐ 否
7. 法律法规和其他要求（合规义务）		
是否建立了法律法规获取渠道，识别和收集了相关的法律法规	☒ 是	☐ 否
8. 组织结构、部门等职责是否已规定和沟通	☒ 是	☐ 否
9. 对管理体系，综合绩效是否建立了监视测量程序或制度	☒ 是	☐ 否
10. 于 2021 年 3 月 1 日起按照标准的要求，建立了文件化的管理体系，对管理体系文件进行发布和对全员进行了贯彻。管理体系已有效运行并且超过 3 个月。	☒ 是	☐ 否
11. 已根据策划和标准要求于 2021 年 6 月 18-19 日由有能力的人实施了内部审核，覆盖所有场所、部门和过程，组织通过内审验证了管理体系的符合性及有效性，并对不符合项制订和采取了纠正措施。	☒ 是	☐ 否
12. 已根据策划于 2021 年 6 月 29 日完成管理评审，包括所有标准要求的输入和输出，对组织的管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了评价。	☒ 是	☐ 否
其他补充说明		

2. 相关管理体系的具体情况

☒ISO 22000:2018 认证的基本条款 (如不适用请删除)		
FSMS 过程和范围识别		
(1) 是否阐明了食品安全管理体系的实施范围	☒ 是	☐ 否
(2) 对生产加工的外包委托方是否实施了有效的控制（适用时）——不适用	☐ 是	☐ 否
(3) 成立了食品安全小组，进行了充分的食品安全危害分析和评估	☒ 是	☐ 否
(4) 建立了应急准备、产品撤回/召回程序和可追溯性系统	☒ 是	☐ 否
(5) 已建立食品安全验证和控制措施/控制措施验证的程序	☒ 是	☐ 否
(6) 相关法规识别是否正确和充分	☒ 是	☐ 否
(7) 初步评价 PRP 的策划和实施是否符合要求	☒ 是	☐ 否
(8) 初步评价 OPRP 的策划和实施是否符合要求	☒ 是	☐ 否
(9) 初步评价食品安全的关键控制点、关键限值的支持性证据的适宜性。	☒ 是	☐ 否
(10) 企业是否组织了食品安全知识的培训	☒ 是	☐ 否
(11) 对食品安全管理体系的文件是否安排内部沟通	☒ 是	☐ 否
(12) 对食品安全管理体系的文件是否安排与相关供应商、顾客、利益相关方的沟通；	☒ 是	☐ 否



(13) 控制措施的确认、活动的验证和改进方案是否符合食品安全管理体系标准的要求;		☒ 是	☐ 否
(14) 有关员工是否进行了健康检查		☒ 是	☐ 否
(15) 一年内是否未发生违反我国和进口国(地区)相关法律、法规的食品全卫生事故;		☒ 是	☐ 否
(11) 五年内未因违反 HACCP 实施规则被认证机构撤销认证证书		☒ 是	☐ 否
(12) 与食品安全危害相关的监测和测量、事件调查、不符合、纠正措施和预防措施等程序已文件化		☒ 是	☐ 否
生产/服务过程食品危害识别与控制情况			
关键控制点 (CCP) 的识别	(1) CCP1 烹饪中心温度、米饭蒸制时间/温度 (2) CCP2 餐盒消毒	☒ 合理	☐ 不合理
关键限值 (CL) 的识别	(1) CCP1 : 荤菜的成品中心温度: $\geq 75^{\circ}\text{C}$; 素菜的成品中心温度: $\geq 70^{\circ}\text{C}$; 米饭: 蒸柜温度: $\geq 100^{\circ}\text{C}$, 蒸制时间: ≥ 30 分钟 (2) 紫外线 (臭氧) 消毒时间 $\geq 20\text{min}$	☒ 合理	☐ 不合理
外包过程的识别	无	☒ 合理	☐ 不合理
食品添加剂使用的类别	小苏打 (按生产需要适量使用)	☒ 合理	☐ 不合理
基础设施管理	是否满足生产/服务的需要且完好运行	☒ 是	☐ 否
特种设备管理	是否按法规要求检测和备案要且完好运行 (不适用)	☐ 是	☐ 否
监视和测量资源	是否满足产品检测的需要	☒ 是	☐ 否
满足生产/服务所需工作环境	是否满足生产/服务食品安全的需要	☒ 是	☐ 否
生产/服务质量控制情况			
受审核方认证范围内的产品的食品安全标准, 及符合性证据	☒ 产品食品安全标准	☒ 正确	☐ 不正确
	☒ 技术要求 (合同)	☒ 是	☐ 否
	☒ 产品安全性验证证据是否齐全	☒ 是	☐ 否
市场抽查及食品安全事故	是否受到行政主管部门的处罚	☐ 是	☒ 否
	是否因食品安全问题受到媒体的曝光	☐ 是	☒ 否
	是否发生了食品安全事故/召回	☐ 是	☒ 否
	是否有重大顾客投诉	☐ 是	☒ 否
食品安全管理体系宜重点关注	☐ 设计、 ☒ 关键生产/服务、 ☒ 检验、 ☒ 采购过程 ☒ 生产/服务提供场所、 ☒ 仓储 其他: ☐ 运输过程		

☒GB/T27341-2009 ☒ GB 14881-2013 ☒HACCP 补充要求 1.0 认证的基本条款 (如不适用请删除)

HACCP 过程和范围识别



(1) 是否阐明了 HACCP 体系的实施范围	☒ 是	☐ 否
(2) 成立了 HACCP 小组, 进行了食品安全危害分析	☒ 是	☐ 否
(3) 建立了应急准备、产品撤回/召回程序和可追溯性系统	☒ 是	☐ 否
(4) 已建立食品安全验证和控制措施/控制措施验证的程序	☒ 是	☐ 否
(5) 建立了文件化的食品防护计划、致敏物质管理方案、食品欺诈脆弱性评估程序	☒ 是	☐ 否
(6) 相关法规识别是否正确和全面	☒ 是	☐ 否
(7) 初步评价 GMP 的策划和实施是否符合要求	☒ 是	☐ 否
(8) 初步评价 SSOP 的策划和实施是否符合要求	☒ 是	☐ 否
(9) 企业是否组织了 FSMS 知识的培训	☒ 是	☐ 否
(10) 有关员工是否进行了健康检查	☒ 是	☐ 否
(11) 一年内是否未发生违反我国和进口国(地区)相关法律、法规的食品安全卫生事故;	☒ 是	☐ 否
(12) 五年内未因违反 FSMS 实施规则被认证机构撤销认证证书	☒ 是	☐ 否
(13) 与食品安全危害相关的监测和测量、事件调查、不符合、纠正措施和预防措施等程序已文件化	☒ 是	☐ 否
生产/服务过程食品危害识别与控制情况		
关键控制点 (CCP) 的识别	(3) CCP1 烹饪中心温度、米饭蒸制时间/温度 (4) CCP2 餐盒消毒	☒ 合理 ☐ 不合理
关键限值 (CL) 的识别	(1) CCP1 : 荤菜的成品中心温度: $\geq 75^{\circ}\text{C}$; 素菜的成品中心温度: $\geq 70^{\circ}\text{C}$; 米饭: 蒸柜温度: $\geq 100^{\circ}\text{C}$, 蒸制时间: ≥ 30 分钟 (2) 紫外灯 (臭氧) 消毒时间 $\geq 20\text{min}$	☒ 合理 ☐ 不合理
外包过程的识别	无	☒ 合理 ☐ 不合理
食品添加剂使用的类别	小苏打 (按生产需要适量添加)	☒ 合理 ☐ 不合理
基础设施管理	是否满足生产/服务的需要且完好运行	☒ 是 ☐ 否
特种设备管理	是否按法规要求检测和备案要且完好运行	☒ 是 ☐ 否
监视和测量资源	是否满足产品检测的需要	☒ 是 ☐ 否
满足生产/服务所需工作环境	是否满足生产/服务食品安全的需要	☒ 是 ☐ 否
生产/服务质量控制情况		
受审核方认证范围内的产品的食品安全标准, 及符合性证据	☒ 产品食品安全标准	☒ 正确 ☐ 不正确
	☒ 技术要求 (合同)	☒ 是 ☐ 否
	☒ 产品安全性验证证据是否齐全	☒ 是 ☐ 否
市场抽查及食品安全事故	是否受到行政主管部门的处罚	☐ 是 ☒ 否
	是否因食品安全问题受到媒体的曝光	☐ 是 ☒ 否
	是否发生了食品安全事故/召回	☐ 是 ☒ 否



	是否有重大顾客投诉	☐ 是	☒ 否
HACCP 体系宜重点关注	☐ 设计、 ☒ 关键生产/服务、 ☐ 检验、 ☒ 采购过程 ☒ 生产/服务提供场所、 ☒ 仓储 其他：		

六、审查第二阶段审核所需资源的配置情况

确定二阶段审核时，具有生产/服务现场	☒ 具有 ☐ 不具有，说明：_____ ☐ 部分具有（如季节性），说明：_____
确定多场所/临时场所的分布、距离及预估路途时间（适用时）	____
一阶段审核组长对二阶段审核所需资源(包括拟派人员的资格、能力、审核人日)的建议	☒ 按审核方案执行 ☐ 调整审核方案的理由：_____ ☐ 增加专业审核员 ☐ 增加技术专家 ☐ 增加审核人日

七、管理体系一体化程度确认（两个或两个以上管理体系审核时填写）

评价项目		
(1) 是否建立一套整合的文件，适宜时，包括适度融合的作业文件；	☒ 是	☐ 否
(2) 是否考虑总体经营战略和计划的管理评审；	☒ 是	☐ 否
(3) 是否对内部审核采用的一体化方法；	☒ 是	☐ 否
(4) 是否对方针和目标采用的一体化方法；	☒ 是	☐ 否
(5) 是否对体系过程采用的一体化方法；	☒ 是	☐ 否
(6) 是否对改进机制（纠正和预防措施、测量和持续改进）采用的一体化方法；	☒ 是	☐ 否
(7) 是否有一体化的管理支持和管理职责。	☒ 是	☐ 否

八、一阶段审核结论

受审核组织 (☐ QMS/ ☐ 50430/ ☐ EMS/ ☐ OHSMS/ ☒ FSMS/ ☒ HACCP)
☒ 未发现任何问题, 可直接进行二阶段现场审核
☐ 有少量问题存在, 可进行二阶段审核现场验证, 存在的问题可与二阶段不符合项一同整改
☐ 有一些问题存在, 需改进, 二阶段审核前需完成“问题清单”的整改(附件二)
☐ 有较多问题存在, 不具备, 三个月后重新进行一阶段审核

九、认证范围说明

受审核组织(☐ QMS/ ☐ 50430 / ☐ EMS/ ☐ OHSMS/ ☒ FSMS/ ☒ HACCP)			
☐ 审核范围无变化，见初定的管理体系认证范围			
☒ 审核范围有变化，与组织最终确定是：			
			专业代码



二阶段的 管理体系 审核范围	QMS	——	
	EcMS	——	
	EMS	——	
	OHSMS	——	
	FSMS	F:位于浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号杭州千岛湖秋念食品有限公司烘烤生产车间的梅干菜饼生产	F: CIV-6
	HACCP	H:位于浙江省杭州市淳安县临岐镇溪口村广兴路 82 号杭州千岛湖秋念食品有限公司烘烤生产车间的梅干菜饼生产	H: CIV-6

十、审核组签字

审核组组长(签名): 肖新龙

审核组成员: 张泽华 陈友

日期: 2021-07-18

十一、附件

1. 审核计划
2. 管理体系文件审核报告及整改资料
3. 一阶段现场审核问题清单及整改附件
4. 其他(如一阶段是现场审核需有签到表、检查单、公正、保密声明)

十二、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. 应依据审核任务书布置的管理体系领域(指: QMS, EMS, OHSMS, FSMS, HACCP)□内划“√”;
3. 公正性声明和审核报告签字处需本人亲笔签名。
4. 当一阶段审核情况与合同评审有重大差异时, 应告知审核部, 由审核部与市场部协商解决。



附

一阶段现场审核问题清单

受审核方：杭州千岛湖秋念食品有限公司

序号	问题描述	管理体系标准	对应的标准条款	问题等级 (注)

注：问题等级：1 = 改进建议；2 = 轻微问题，有可能导致成为第二阶段的不符合项；

3 = 严重问题，必须进行纠正并提供证据，验证合格后方可实施第二阶段现场审核

审核组长：

受审核方代表：

日期： 年 月 日

日期： 年 月 日

对一阶段现场审核严重问题整改结果的验证结论：

☐所有严重问题全部整改，并符合要求 ☐未按期完成整改 ☐整改后不符合要求，需重新整改.推荐意见：☐可进行二阶段审核 ☐需再次安排一阶段审核 ☐不进入二阶段审核

验证人：

日期： 年 月 日

备注：



附件：梅干菜饼生产工艺流程图：

