

审核报告

黄山全江生态农业科技有限公司 **Agriculture Technology Co.,Ltd.**

评审日期	27/09/2018 至 28/09/2018 (请详见附件)
审核地点	工业园区 (000)
报告编制人	王辉
审核标准	ISO 22000: 2005



内容栏

综述.....	4
自上次审核后组织发生的变化.....	5
审核不符合项图示.....	6
受审核组织的后续行动.....	8
不符合项关闭过程.....	8
评审的目的、范围和准则.....	9
审核参加人员.....	10
审核结论.....	11
本次审核发现.....	12
4 食品安全管理体系:.....	12
4.2.1, 4.2.2, 4.2.3:.....	12
6.1, 6.2, 6.3, 6.4:.....	13
5.6, 7.2, 7.5, 7.6, 7.9, 7.10:.....	13
5 管理职责:.....	13
6.3、6.4:.....	14
7 安全产品的策划和实现:.....	14
8 食品安全管理体系的确认、验证和改进:.....	15
轻微 (5) 此次审核提出的不符合项.....	18
下次审核的目的, 范围和准则.....	21
下次审核计划.....	22
附录: 证书结构和审核方案.....	23
认证范围.....	23
已审核的地点.....	23
认证审核方案.....	24
审核发现的定义:.....	24

如何联系 BSI	25
备注	25
法规的符合性	25

综述

首先感谢受审核方审核过程中给予的配合，确保审核顺利进行。

受审核方自 2018 年 4 月 2 日开始建立了文件化的食品安全管理体系，包括了文件化的食品安全方针和目标、管理手册、程序文件、HACCP 计划、前提方案、操作性前提方案以及各工序的规章制度和相关表格。自体系建立以来无变化。经现场验证，受审核方可提供营业执照、食品生产许可证等资质文件，均合法、有效。

审核发现，受审核方依据 ISO 22000:2005 标准的过程方法识别了企业食品安全管理体系所需的过程，制定了企业是食品安全方针和目标，成立了食品安全小组，任命了食品安全小组组长，设立了必要的组织机构并明确了各部门和相关人员的职责权限，建立了内外部沟通的方式和方法、规定了管理评审的要求。在资源管理过程实施了人力资源管理、设备设施管理和工作环境卫生管理三个方面；安全产品的策划和实现方面依据《GB 14881 食品生产通用卫生规范》等建立、实施、保持了前提方案、做好危害分析前的准备工作、依据企业实际实施危害分析并评估，建立 HACCP 计划及操作性前提方案，并按照策划的方案进行安全产品的生产加工。同时建立了可追溯系统和模拟撤回制度、不合格品管理；食品安全管理体系的确认、验证和改进的主要过程建立了控制措施组合的确认、内审控制程序等。

受审核方建立、识别、保持和更新适用于产品 / 服务的法律法规的方法，由行政部负责，《外来文件清单》中显示识别了《中华人民共和国食品安全法》、《GB 14881 食品生产通用卫生规范》等近法律法规标准，法律法规已被应用于过程输入，法规的符合性表现良好。

受审核方每年进行 1 次内审，最近一次的内审于 2018 年 8 月 2 日进行；每年进行一次管理评审，最近一次的管理评审于 2018 年 8 月 20 日实施。

但受审核方仍需进一步加强人员能力策划、前提方案的执行，CCP 监控、监视测量设备校准和检定，以及按策划完成各项检测。

自上次审核后组织发生的变化

被审核的管理体系中涉及的组织结构和关键人员没有发生显著变化。

已确定被审核组织的认证范围所包含的活动、产品或服务没有变化。

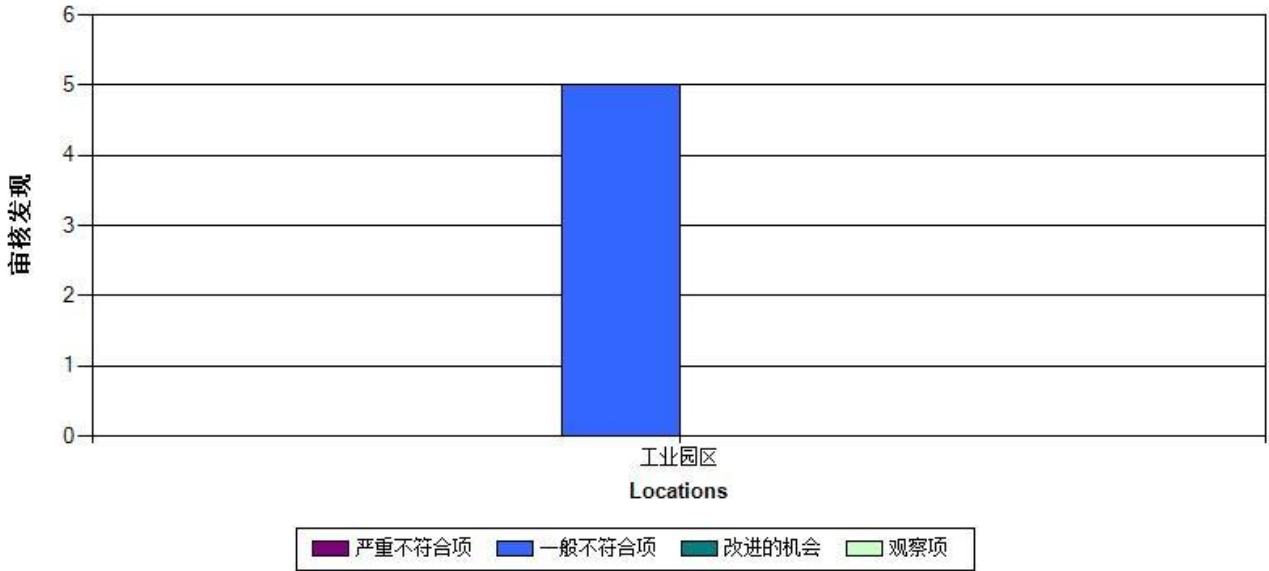
与认证范围相关的参考或规范性文件没有发生变化。

审核不符合项图示

审核发现问题数量（按标准分布）



审核发现问题数量（按地点分布）



受审核组织的后续行动

不符合项关闭过程

上次审核没有未关闭的不符合。

5 需要跟进的轻微不符合及其它发现点将在后面的报告中提出。

与偶然的缺失相关的轻微不符合项，并不意味着管理体系对过程进行有效控制能力的失控。应调查导致不符合的根本原因以确定相应的纠正措施。纠正措施是否被有效实施将在下次审核中确认。

有关要求的措施提交和日期限制，请参见“评审结论和推荐”章节

评审的目的、范围和准则

此次审核是初次认证第二阶段审核，目的是进行认证审核，评价客户管理体系的实施情况，包括符合性和有效性，来确认申请的认证范围的要素和管理标准的要求被组织的管理体系有效满足，并确认前瞻性战略计划。

如果此次审核是多地点审核的一部分，那么最终的推荐与否将取决于全部评审的发现结果。。

此次审核的范围是 **ISO 22000:2005** 标准要求的文件化管理体系，和在审核计划中明确的受审核方管理体系包含的地点和区域

ISO 22000:2005

黄山全江生态农业科技有限公司 管理体系文件

审核参加人员

姓名	职位	首次会议	末次会议	审核访谈过
Liming, Jiang	GM	X	X	X
Yun, Zhang	QA Manager/ Admin Manager	X	X	X
Huijun, LI	Finace Manager	X	X	X
Bei, Zai	Sales Manager	X	X	X
Shengli, Wang	Production Manager	X	X	X
Juan, Wang	QA	X	X	X

审核结论

BSI 审核组

姓名	职位
刘红旺	Team Member
王辉	Team Leader

审核结论和推荐

此次审核的目标已经达成，可以确认保持认证范围合理性。审核组基于审核的结果可以得出结论 - 该组织满足了标准和审核报告中列出的准则的要求，管理体系持续达成预期的结果。

推荐认证注册 - 要求对“轻微不符合”提交纠正的证据和纠正措施计划，经审核组评审和接受后，可以推荐被审核组织 认证/保持认证。
在下一次监督审核中，审核组将会跟踪和验证提交的纠正措施计划是否被有效实施。

请按时提交【纠正措施计划】给 BSI，包括对不符合的纠正的证据、根本原因分析，以及您采取的有明确的行动、负责人、时间要求的纠正措施计划。计划的提交不得晚于 **08/10/2018** 将纠正措施计划和证据通过邮件发送至 capbj@bsigroup.com，请在邮件标题中注明公司名称，在纠正措施计划中注明相关报告号码。

对于证书、认证标志或报告的使用

BSI 证书和标志标示的使用不符合 BSI 的“标示原则”，即不可以有误导性信息。

内容

首次审核

本次审核发现

4 食品安全管理体系:

受审核方的主要活动为腌腊肉制品（肉灌制品，腊肉制品，火腿制品）的生产。

受审核方涉及管理活动、资源提供、安全产品的策划和实现、食品安全管理体系的确认、验证和改进的主要过程包括：

管理活动-资源管理-建立前提方案—危害分析-选择控制措施—制定 HACCP 计划/操作性前提方案—安全产品的生产及提供-监视测量-法律法规的符合性-控制措施组合的确认—体系验证及其他过程，如人员培训过程、信息沟通过程、追溯性管理过程等。

企业依据 ISO22000:2005 标准的过程方法识别了企业食品安全管理体系所需的过程，制定了企业的食品安全方针和食品安全目标，成立了食品安全小组，任命了食品安全小组组长，设立了必要的组织机构并明确了各部门和相关人员的职责权限、建立了内外部沟通的方式和方法、规定了管理评审的要求。安全产品的策划和实现管理方面建立了前提方案、做好进行危害分析前的准备工作、依据企业实际实施危害分析并评估，建立 HACCP 计划及操作性前提方案，并按照策划的方案进行安全产品的生产加工，同时建立了可追溯系统和模拟撤回制度、不合格管理；食品安全管理体系的确认、验证和改进的主要过程方面建立了控制措施组合的确认、内部审核控制、监视和测量控制、数据分析、体系验证及改进、更新管理等过程。上述直接过程和间接过程相互关联并作用，再加上文件与质量记录的控制过程，构成了食品安全管理体系运作的 PDCA 循环。

现场识别，受审核方服务供应商涉及第三方实验室、第三方物流。资质、合同或协议可查。

受审核方建立有 1 个《管理手册》（编号 HSQJ-FSMS-A/0，2018 年 4 月 2 日实施）、13 个程序文件，1 个前提方案（FSMS-PRP-01,2018 年 4 月 2 日），3 个 HACCP 计划（FSMS-HACCP-01,2018 年 4 月 2 日），1 个操作性前提方案（FSMS-OPRP-01,2018 年 4 月 2 日）。同时根据程序文件的要求制订了规章制度及实施办法。

受审核方管理职责部分、内审管理评审部分在一阶段已经进行了充分的审核，自一阶段审核以来无变化，详见一阶段审核笔记记录。

受审核方根据其产品的特点对安全产品的实现过程进行了策划。受审核方实施和保持了《前提方案》，包括了设施、设备、人员、卫生管理、运输过程、运输过程质量监督、记录保持等方面的要求，保证了食品加工环境的卫生及防止交叉污染的产生。

实施危害分析的预备步骤部分、危害分析部分在一阶段已经进行了充分的审核，自一阶段审核以来无变化，详见一阶段审核笔记记录。

现场验证，自上次审核以来，受审核方尚未发生预备信息的更新、前提方案和 HACCP 计划文件的更新。

受审核方通过沟通、管理评审、内部审核、单项验证结果的评价、验证活动结果的分析、控制措施组合的确认、纠正措施和食品安全管理体系更新等活动持续改进食品安全管理体系的有效性。自一阶段审核以来，受审核方对不符合项采取了根本原因分析、纠正和纠正措施。受审核方重新对危害分析进行梳理，增加了原料猪肉的农药残留检测，现场卫生有了显著提供，产品标识也得到了进一步的改善。

4.2.1, 4.2.2, 4.2.3:

依据 ISO22000 的要求，建立了食品安全管理体系，制定了整套的管理文件，确定了产品及类别，详细过程见于生产工艺图，已取得了食品生产许可证。外包的过程有冷链运输？

食品安全管理体系文件包括：食品安全管理手册(包含了标准要求的食品安全方针和目标、程序文件、文件管理、记录保持等)，No. HSQJ-FSMS-A/0，于 2018.4.2 批准并实施。前提方案 PRP，No. HSQJ-PRP-01，操作性前提方案（OPRP），No. HSQJ-OPRP-01，HACCP 计划，No. FSMS-HACCP-01，各项操作规程、检验规程和管理制度。推动了体系的建立、实施和更新。

文件控制程序，No. FSMP-01，用于公司文件的编写、批准、版本更新、外来文件收集、作废文件处置等管理活动。文件发放记录显示已发放到使用部门。

记录控制程序，No.FSMP-2，用于公司记录的标识、贮存、保护等管理活动。抽样审核的各项管理记录、

操作记录已按规定实施。

6.1, 6.2, 6.3, 6.4:

公司于 2016 年取得食品生产许可证，占地面积 1 万 1 千多平方米，建筑面积近 5 千平方米，员工 40 多人，功能区有生产车间（包括更衣室、进入车间通道柜）、辅料和包材库各 1 个、冷藏库 1 个、冷冻库 2 个、发酵间、晾晒间、检验室、办公室、制冷系统、加热系统、污水处理站等。

人力资源管理归属行政部，负责各岗位人员能力确定、招聘、培训等管理活动。分责到人、确定了岗位及其职责，并作出文件规定，但缺少了一些对食品安全有影响的重要岗位的能力识别。见 1694404-201809-N1。抽查培训记录 3 份，内容有食品安全体系、食品危害、HACCP 且有效果评价。抽查三个岗位的人员，有健康证。

制冷系统、加热系统、污水处理站等运行正常，足以支持生产。但就加强污水处理站异味外溢的管理。生产车间内分区间操作，腌制间、烘干间等温度控制正常，不锈钢腌制箱、转运架子、操作台适于生产能力，在用真空封装机一台正常运转。发酵间、晾晒间纱窗完整未破损。

5.6, 7.2, 7.5, 7.6, 7.9, 7.10:

采购管理归属于财务部，负责对供应商的评价、选择，通过现场评价确定有合格供方名单，签署合作协议、合同。每月与仓库、生产沟通，确定采购计划，依据原辅料验收规程对辅料、包装材料、消毒剂等验收和报检给质检。按规定标识、追溯。对有异议的采购物料与供应商沟通、配合质检予以处置。抽查了肠衣、食品添加剂、内包装材料、消毒剂等产品，合格供应商有如如皋市鑫隆、上海崇明生化等评价内容、证据齐全。抽查的 3 个批次记录，内容符合。但批次 2018.9.5 的肠衣内容有缺失。见 1694404-201809-N2。

仓库归属行政部管理，负责入库、标识、贮存、发货等管理活动。具有辅料 1 个、包材库 1 个、冷藏库 1 个、冷冻库 2 个。合格品入库，标识有货名、供应商、数量、进货时间。货架分层存放货品，分区域放置，内包装材料多数是集中存放，食品添加剂存于两个铁柜中并上锁。冷藏、冷冻库货架分层存放原料、成品，在用库温符合规定。发货遵守先进先出，现场见一货车，清洁卫生。库内产品一经发现存在，及时呈报并与责任部门沟通、处置。

销售部负责与顾客沟通并传递食品安全方面的要求于公司内相关部门。与运输公司签订合作协议，销售合同显示的客户信息、品种规格、数量、交付标准、责任界定、产品撤回承诺。客户主要分为销售代理商、饭店大客户，销售台帐有记录。产品外包装袋有贮藏条件、食品方法的说明。引入食品安全管理体系以来，没有发生过顾客投诉食品安全事项，没有出现食品安全事故。参与了公司的撤回演练。

5 管理职责:

受审核方建立了识别、保持和更新适用于产品 / 服务的法律法规的方法，由行政部负责，《外来文件清单》中显示识别了《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 27301-2008《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》、GB/T 20809-2006 肉制品生产 HACCP 应用规范、GB/T 29342-2012 肉制品生产管理规范、《GB 14881-2013 食品生产通用卫生规范》等 50 多种法律法规标准，法律法规已被应用于过程输入，法规的符合性表现良好。

被审核方制定了“优质安全、客户至上、品质第一、持续改进”的食品安全方针；制定了食品安全目标“a.成品一次合格率达 96%；b.全年食品安全事故为 0；c.顾客投诉控制在 2 起以下”，并分解到各相关职能部门和层次上，每年进行考核。查 2018 年 6 月 3 日《目标考核记录》，目前均达标。食品安全方针体现了标准的要求，并在组织内部得到有效传达和理解。

设置了与体系相关的部门，包括行政部（品控、仓库）、财务部（采购）、生产部（设备）、销售部，查各部门职责明确，组织机构图清晰，岗位职责清楚。

被审核方任命了江礼明先生为食品安全小组组长，其主要职责和权限如下：

- a) 确保按照 GB/T22000-2006 idt ISO22000:2005 标准的要求建立、实施、保持和更新食品安全管理体系；
 - b) 直接向公司总经理报告食品安全管理体系的有效性和适宜性，参与制定食品安全方针和目标，并具体决定实施方法和进行评审，作为体系改进的基础；
 - c) 为食品安全小组成员安排相关的培训和教育，理解本企业的产品、过程、设备和食品安全危害，以及与体系相关的管理要求，确保在整个组织内提高食品安全的意识；
 - d) 配合总经理配置、调度体系建立和运行所需的资源和人员，掌握各部门职责和重要的接口方式；
 - e) 熟悉食品安全管理体系基本情况，组织实施公司食品安全管理体系内部审核，任命内审组长；
 - f) 对内部负责各部门之间体系运作的协调，对外负责食品安全管理体系有关事宜的联络。
- 受审核方食品安全小组成员包括张云（行政部）、翟蓓（销售部）、李慧君（财务部）、汪胜利（生产部）4人食品安全小组，其职责在《食品安全小组成员及其管理职责》中明确。

被审核方建立了《沟通控制程序》（FSMP-03,2018年4月2日实施）在组织内部建立的沟通渠道包括：直接反馈、定期会议、不定期会议、电子邮件、电话等。外部沟通渠道包括：定期回访顾客、定期/不定期与官方交流、主动接受官方监督。由于沟通形式广泛、实际，有关的信息基本能够得到及时和必要的交流、传递和处理；经现场验证，内外部沟通基本顺畅。

为了应对突发事件的影响，保证在突发事件发生时产品的安全，被审核方制定了《应急准备和响应控制程序》（FSMP-04,2018年4月2日实施），识别了火灾、自然灾害、停电、食物中毒、炉灶爆炸、重伤和死亡紧急事故等，制定了相应的应急方案。审核发现表明被审核方具有了必要的针对影响食品安全突发事件的应急能力。2018-7-17进行了停电的应急演练。相关记录可查。

被审核方制定了《管理评审程序》（FSMP-04,2018年4月2日实施）。管理评审已识别为一个过程进行了策划，每年以总结会形式进行。最近的一次的综合性管理评审以总结会形式进行，于2018年8月20日实施，由总经理江礼明主持，提供有《管理评审纪要》以及各部门提交的汇报资料等资料显示，管理评审输入基本为最高管理者做出决策提供了足够的信息，《管理评审纪要》、《管理评审问题整改单》显示，管理评审后形成了1项决议和措施，并在报告中明确了时间进度及责任要求，基本得到有效的实施；管理评审过程中所形成的记录得到了有效的管理。

6.3、6.4:

受审核方使用设备有灌肠机、绞肉机、滚揉机、真空包装机、夹层锅、电子秤、刀具、砧板等，建立了2018年度设备维修保养计划，每日/周对设备进行清扫、检查、润滑、紧固以及调整。《设备日常保养项目表》显示按计划对设备进行了清扫、检查、润滑、紧固以及调整。《设备检修单》显示，2018年9月27日，打码机坏，更换电池阀。使用的设备设施，现场巡视未见异常，状态和卫生状况较好。

7 安全产品的策划和实现:

依据 GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 19303-2003《熟肉制品企业生产卫生规范》、GB/T 27301-2008《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》等，受审核方制定了《前提方案》（HSQJ-PRP-01,2018-04-02实施），以保证腌腊肉制品（肉灌制品，腊肉制品，火腿制品）生产的卫生环境有明确的要求，由生产部实施和日常监控，质控部负责检查、监督和效果验证。现场定期对其工作环境进行检查监督，总体上基本按法规和公司文件要求实施，能够保证食品加工的基本卫生条件。

受审核方在《管理手册》中对腌腊肉制品（肉灌制品，腊肉制品，火腿制品）生产过程进行规范。文件审核及现场验证表明，被审核方的食品安全小组充分收集了原辅料、终产品特性的信息，正确识别了终产品的预期用途，准确绘制了符合实际操作的流程图，过程步骤描述详尽，危害分析充分，对每一个潜在危害均从后果的严重性和发生的可能性进行了恰当的评估，针对评估的结果选择了适当的控制措施，建立了

《HACCP 计划》和《操作性前提方案》。《HACCP 计划》中制定了关键限值、监控、纠偏措施、验证及记录要求；《操作性前提方案》中制定了相关监控、验证及记录要求，并进行了过程能力确认和验证，以保证食品安全及产品实现要求。

产品：腌腊肉制品（肉灌制品，腊肉制品，火腿制品）

预期用途：充分烹煮后食用

保质期：冷冻保存 12 个月

现场审核发现，受审核方腌腊肉制品（肉灌制品，腊肉制品，火腿制品）生产的流程为：

腊肉制品：原料验收-预处理-配料-腌制-风干-内包装-外包装-入库；

肉灌制品：原料验收-预处理-绞碎-配料-灌装-风干-内包装-外包装-入库；

火腿制品：原料验收-预处理-配料-腌制-风干-发酵-内包装-外包装-入库。

其中，

CCP1 原辅料、原材料验收：

显著危害：疫病、兽药残留、重金属、化学迁移物，

关键限值：来自非疫区，每年至少提供一次型式检测报告；

监控：每批索要动物检疫合格证明，每年索要型式检测报告；

验证：行政部经理对记录进行确认验证；对供应商进行有效评估；跟踪查验相关检测报告信息。工厂每年对特定产品进行至少一次的规定项目药残重金属检测。

CCP2 配料：

显著危害：受限的食品添加剂超标，

关键限值：亚硝酸钠 $\leq 0.4\text{g/Kg}$ ，

监控：每批次配料人员称量，另一人复核

验证：审核配料记录、审核纠偏记录、产品合格三方检测报告。

解冻、风干和发酵、加工过程的金属异物的潜在危害均选择通过操作性前提方案控制，均制定有符合标准要求的《操作性前提方案》。

除《HACCP 计划》、《操作性前提方案》外，受审核方还编制了各工序的作业指导书等作业指导文件，建立了监控、卫生相关记录。现场审核发现，各种操作规程、操作性前提方案和 HACCP 计划基本得到实施，潜在的食品安全风险基本得到有效控制。

查监控记录：

《食品生产经营单位采购与进货验收台账》显示，受审核方分别在货主熊凤琴处于 2018-04-10 采购进货五花肉 2340 斤，动物检疫合格证明（No.3417177397）中数量及单位显示壹仟公斤；2018-04-15 采购进货 1078 斤，无动物检疫合格证明；2018-05-05 采购进货 4717 斤，动物检疫合格证明

（No.3417177998）中数量及单位显示贰仟公斤；

《猪肉原料检验检测报告》（编号：F18W01782,签发日期：2018 年 3 月 20 日，安徽科博产品检测研究院有限公司）显示，猪肉原料，检验依据：农业部公告第 235 号、整顿办函【2010】50 号，检验项目：氯霉素、克伦特罗、四环素，检验结论：合格。

《亚硝酸盐领用记录》显示，每批对领用量、实际投入量进行记录，有领用人、复核人签字确认。查 2018-09-11《亚硝酸盐领用记录》显示，领用量、实际投入量 450g，领用人：梁志强，复核人：汪胜利，符合亚硝酸钠 $\leq 0.4\text{g/Kg}$ 限量要求。

《解冻记录》显示，对原料猪肉采用流水解冻的解冻方式，避免微生物的生产繁殖。受审核方对解冻原料名称、解冻方式、解冻槽编号，解冻起止时间、温度、操作人、审核人进行了记录。

8 食品安全管理体系的确认、验证和改进：

受审核方在《验证控制程序》(FSMP-13,2018-04-02 实施)中策划了验证的目的、方法、频次、职责、过程等要求。其内容包括流程图的验证、前提方案的验证、危害分析的验证、OPRP 的验证、HACCP 计划的验证等。对于每一个通过 CCP 控制的潜在危害，在《HACCP 计划》中均列明了相应的验证措施。对于每一个通过操作性前提方案控制的潜在危害，在《操作性前提方案》中均列明了相应的验证措施。

受审核方于 2018 年 4 月 1 日食品安全小组对腌腊肉制品（肉灌制品，腊肉制品，火腿制品）的生产流

程、识别的危害、控制措施等的合理性进行了确认，确认结论：OPRP、HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

受审核方于 2018 年 6 月 29 日食品安全小组对 PRP、OPRP、HACCP 计划进行了验证，验证结论：PRP、OPRP、HACCP 计划的实施达到了预期效果，保证了腌腊肉制品（肉灌制品，腊肉制品，火腿制品）的安全。

受审核方腌腊肉制品（肉灌制品，腊肉制品，火腿制品）执行标准：《Q/HQJ 0001S-2016 腌腊肉制品》，2016-11-30 发布，2016-12-30 实施，备案号：341720161130449，备案日期：2016-12-20，有效期：3 年。

《出厂检验报告单》显示，样品名称：火腿，生产日期：2017-11-02，生产数量：260Kg，抽样数量：0.5Kg，检验依据：Q/HQJ0001S-2016 腌腊肉制品检验项目：感官、过氧化值、酸价、水分，检验结论：合格。检验人：王娟。检验日期：2017-11-02。依据 Q/HQJ0001S-2016 腌腊肉制品标准，欠缺三甲胺氮的检验项目。

《出厂检验报告单》显示，样品名称：香肠，生产日期：2018-07-20，生产数量：750.6Kg，抽样数量：0.5Kg，检验依据：Q/HQJ0001S-2016 腌腊肉制品检验项目：感官、过氧化值、酸价、水分，检验结论：合格。检验人：王娟。检验日期：2018-07-20。

《出厂检验报告单》显示，样品名称：刀板香，生产日期：2018-06-29，生产数量：4310.5Kg，抽样数量：0.5Kg，检验依据：Q/HQJ0001S-2016 腌腊肉制品检验项目：感官、过氧化值、酸价、水分，检验结论：合格。检验人：王娟。检验日期：2018-06-29。

《徽州火腿检验检测报告》（编号：F18W01595,签发日期：2018 年 8 月 31 日，安徽科博产品检测研究院有限公司），样品名称：徽州火腿，检验依据：Q/HQJ0001S-2016 腌腊肉制品检验项目：感官、过氧化值、酸价、水分，亚硝酸盐、重金属、添加剂等，检验结论：合格。依据 Q/HQJ0001S-2016 腌腊肉制品标准，欠缺 N-二甲基亚硝胺的检验项目。

《农家土香肠检验检测报告》（编号：F18W00251,签发日期：2018 年 3 月 20 日，安徽科博产品检测研究院有限公司），样品名称：农家土香肠，检验依据：Q/HQJ0001S-2016 腌腊肉制品检验项目：感官、过氧化值、酸价、水分，亚硝酸盐、重金属、添加剂等，检验结论：合格。依据 Q/HQJ0001S-2016 腌腊肉制品标准，欠缺 N-二甲基亚硝胺的检验项目。

《徽州刀板香检验检测报告》（编号：F18W00252,签发日期：2018 年 3 月 20 日，安徽科博产品检测研究院有限公司），样品名称：农家土香肠，检验依据：Q/HQJ0001S-2016 腌腊肉制品，检验项目：感官、过氧化值、酸价、水分，亚硝酸盐、重金属、添加剂等，检验结论：合格。依据 Q/HQJ0001S-2016 腌腊肉制品标准，欠缺 N-二甲基亚硝胺的检验项目。

《生活饮用水检验检测报告》（编号：F18W01556,签发日期：2018 年 8 月 31 日，安徽科博产品检测研究院有限公司）显示，生活饮用水，检验依据：GB5749-2006，36 项目被检测，检验结论：合格。

受审核方在《HACCP 计划》、《操作性前提方案》中规定了每一个关键限值偏离、或操作性前提方案失控时应采取的纠正及纠正措施，并在《不合格品控制程序》中对潜在不安全产品进行的必要处置要求进行规范。

为保证食品安全管理体系的符合性、适宜性及有效性，受审核方制定了《内部审核管理程序》(FSMP-11,2018-04-02 实施)中策划了内审的目的、方法、频次、职责、过程等要求，并每年进行 1 次内审，覆盖所有部门和现场。最近一次的内审于 2018 年 8 月 2 日进行，《内部审核计划》、《会议签到表》、《内审核查表》、《内审报告》、《不符合项报告》等记录显示内审覆盖了所有部门和所有要素，《内审报告》、《不符合项报告》显示本次内审中提出 1 个不符合项，相关部门进行了整改，并已经关闭。内审过程充分有效，内审的结果对体系改进起到了应有的作用。

审核组长：张云，组员：汪胜利。查内审员资质，均经过必要的培训。

查张云 ISO 22000:2018 食品安全管理体系内审员证书，证书编号：PUFD13-18-04，培训日期：2018-09-12-14。

查汪胜利 ISO 22000:2018 食品安全管理体系内审员证书，证书编号：PUFD13-18-05，培训日期：2018-09-12-14。

受审核方监控设备主要为电热恒温干燥箱、电子天平、微生物培养箱等，查其校准检定情况：

电子天平（出厂编号：141413100374）：黄山区市场监督检验所《检定证书》（证书编号：JD18-6-81501），检定结论：合格，有效期至：2019 年 8 月 14 日。

电热恒温干燥箱（0-300°C,7323）：黄山区市场监督检验所《校准证书》（证书编号：JZ18-12-81501），校准日期：2018年8月15日。

受审核方未制定探针式温度计的校准规程，不能提供型号为TP101探针式温度计的《校准记录》。产品召回（模拟）演练，时间为2018年07月28日，针对生产批次为2018-06-18的农家土香肠展开，根据程序规定的职责，分别开始工作，查证了当日生产记录、当日发货记录，总计数量涉及100Kg，有启动召回通知、过程描述、总结报告等，显示能够完成，具体涉及的原始数据，需要补充完善。

轻微 (5) 此次审核提出的不符合项

审核发现编号	1686787-201809-N1	证书编号	FSMS 698745
证书标准	ISO 22000: 2005	条款	6.2
类别	轻微		
区域/流程:	6.1, 6.2, 6.3, 6.4		
不符合项的描述:	影响食品安全活动的人员能力确定的管理存在缺失		
标准条款要求	组织应确定影响食品安全的人员能力并实施评价有效。		
客观证据	已识别对食品安全有影响的岗位有品控、腌制和食品添加剂的配料等，但是提供的岗位职责中没有确定这些岗位上影响食品安全活动的人员所需的能力。		
原因	行政部经理在编制文件中未能理解食品安全管理体系和 HACCP 原理，未能意识公司职责权限和任职要求对品控、腌制和食品添加剂的配料等提供的岗位职责中确定这些岗位上影响食品安全活动的人员所需的能力。		
纠正 / 遏制	进一步完善食品安全相关岗位能力要求；立即完善本公司职责权限和任职要求，增加品控、腌制和食品添加剂的配料等提供的岗位职责中确定这些岗位上影响食品安全活动的人员所需的能力。增加企业人员对食品安全管理体系、HACCP 原理理解和掌握；		
纠正措施	1.重新完善本公司职责权限和任职要求，并审批执行；2 对行政部成员针对公司职责权限和任职要求、食品安全管理体系、HACCP 原理进行培训，防止类似问题的再发生。		
是否已关闭?	是		

审核发现编号	1686787-201809-N2	证书编号	FSMS 698745
证书标准	ISO 22000: 2005	条款	7.2
类别	轻微		
区域/流程:	5.6, 7.2, 7.5, 7.6, 7.9, 7.10		
不符合项的描述:	原料验收记录内容存在缺失		
标准条款要求	对采购原料（如原料、辅料、化学品和包装材料）的管理。		
客观证据	公司规定了对原料供应商的要求、原辅料验收规程，抽查到 2018.9.5 购进一批肠衣，提供的原辅料验收记录中缺少肠衣是否在保质期的内容。		
原因	行政部检验员在购进原料时未能遵守本公司原辅料验收规程，并在原辅料验收记录中记录肠衣是否在保质期的内容。		

纠正 / 遏制	立即联系供应商追踪 2018.9.5 购进的这批肠衣，并让供应商提供肠衣的出厂检测报告，同时完善验收规程，明确保质期等信息的确认和验证。
纠正措施	1.重新完善本公司职责权限和任职要求，并审批执行；2 对行政部成员针对公司职责权限和任职要求、食品安全管理体系、HACCP 原理进行培训，防止类似问题的再发生。 1.联系供应商追踪 2018.9.5 购进的这批肠衣，并让供应商提供肠衣的出厂检测报告。2.针对行政部员工对原料供应商的要求、原辅料验收规程进行培训，同时明确保质期等信息的确认和验证。防止类似问题的再发生。
是否已关闭？	是

审核发现编号	1686787-201809-N3	证书编号	FSMS 698745
证书标准	ISO 22000: 2005	条款	7.6.4
类别	轻微		
区域/流程:	7 安全产品的策划和实现		
不符合项的描述:	关键控制点监控存在缺失。		
标准条款要求	应对每个关键控制点建立监视系统,以证实关键控制点处于受控状态。该系统应包括所有针对关键限值的、有计划的测量或观察。		
客观证据	《食品生产经营单位采购与进货验收台账》显示，受审核方分别在货主熊凤琴处于 2018-04-15 采购进货 1078 斤，无动物检疫合格证明；2018-05-05 采购进货 4717 斤，动物检疫合格证明（No.3417177998）中数量及单位显示贰仟公斤；		
原因	行政部检验员在购进原料时未能遵守本公司原辅料验收规程，并保证所购的原料肉在动物检疫合格证明数量内。		
纠正 / 遏制	立即追踪本公司 2018-04-15、2018-05-05 这 2 个批次的原料从进厂到出厂的记录，保证这批次产品的安全。		
纠正措施	1. 立即追踪本公司 2018-04-15、2018-05-05 这 2 个批次的原料从进厂到出厂的记录，保证这批次产品的安全。2. 针对行政部员工对原料供应商的要求、原辅料验收规程进行培训，防止类似问题的再发生。		
是否已关闭？	是		

审核发现编号	1686787-201809-N4	证书编号	FSMS 698745
证书标准	ISO 22000: 2005	条款	8.3
类别	轻微		
区域/流程:	8 食品安全管理体系的确认、验证和改进		
不符合项的描述:	监视和测量设备的校准和检定存在缺失。		

标准条款要求	定期对监视测量设备进行校准和检定。
客观证据	受审核方未制定探针式温度计的校准规程，不能提供型号为 TP101 探针式温度计的《校准记录》。
原因	本公司的探针式温度计一直进行校准但是行政部员工未能及时编制校准规程并记录《校准记录》。
纠正 / 遏制	1.立即制定本公司探针式温度计的校准规程，并对 TP101 探针式温度计进行自校提供有效的《校准记录》。
纠正措施	1.立即制定本公司探针式温度计的校准规程，并对 TP101 探针式温度计进行自校提供有效的《校准记录》。2.对相关人员进行培训。
是否已关闭？	是

审核发现编号	1686787-201809-N5	证书编号	FSMS 698745
证书标准	ISO 22000: 2005	条款	8.4.2
类别	轻微		
区域/流程:	8 食品安全管理体系的确认、验证和改进		
不符合项的描述:	个别出厂检验项目、型式检验项目存在缺失。		
标准条款要求	食品安全小组应系统地评价所策划验证的每个结果。		
客观证据	依据 Q/HQJ0001S-2016 腌腊肉制品标准，火腿出厂检验欠缺三甲胺氮的检验项目。 依据 Q/HQJ0001S-2016 腌腊肉制品标准，火腿、香肠、刀板香型式检测欠缺 N-二甲基亚硝胺的检验项目。		
原因	行政部员工未能及时发现本公司火腿的出厂检验的三甲胺氮的检验项目的测定未检测，同时针对火腿、香肠、刀板香型式的第三方检测报告针对 N-二甲基亚硝胺的检验漏检。		
纠正 / 遏制	1.立即增加对火腿出厂检验的三甲胺氮的检验项目的测定并记录出厂检验报告单。2.立即联系有资质的第三方检测机构增加对火腿、香肠、刀板香型式的 N-二甲基亚硝胺的检验，并提供合格的检测报告。		
纠正措施	1. 依据 Q/HQJ0001S-2016 腌腊肉制品标准，增加对火腿出厂检验的三甲胺氮的检验项目的测定并记录出厂检验报告单。2.依据 Q/HQJ0001S-2016 腌腊肉制品标准联系有资质的第三方检测机构，将原料肉送检，并拿到有效的检验报告。3.针对行政部员工对企业执行标准进行培训。		
是否已关闭？	是		

下次审核的目的，范围和准则

此次审核的目的是进行监督评审，寻找积极的证据，以确保组织的管理体系能够在认证周期内有效地、持续满足认证范围的要素及管理标准的要求，获得信任，并且证明体系有能力支持实现法律、监管和合同要求以及组织制定的目标，适用于管理标准的范围，并确认前瞻性战略计划的持续实现和适用性。

评审的范围是 ISO 22000:2005 标准要求的文件化管理体系和审核计划中所列明的需要被审核的体系和组织的地点和区域。

ISO 22000:2005

黄山全江生态农业科技有限公司 管理体系文件

如您在确认的审核日期前 30 天内提出取消审核，BSI 保留收取您相当于一个人天的审核费用的权利。

下次审核计划

日期	审核员	时间	区域/流程	条款
09/2019			Top Management & Management Representative	
			Food safety team leader	
			Production site visit	
			QA Dept.	
			Financial Dept.(Purchasing)	
			Storage	
			Top Management & Management Representative	
			Food safety team leader	
			Production site visit	
			QA Dept.	
			Financial Dept.(Purchasing)	
			Storage	

附录：证书结构和审核方案

认证范围

FSMS 698745 (ISO 22000: 2005)

腌腊肉制品（肉灌制品，腊肉制品，火腿制品）的生产。
 车间：腌腊肉制品车间
 行业类别代码：CI

已审核的地点

审核了以下地点 永久场所 Permanent Locations.

工业园区 / FSMS 698745 (ISO 22000: 2005)

地点编号	0047697292-000
地址	黄山全江生态农业科技有限公司 黄山 工业园区 安徽省 310026 中国
审核类型	Stage 2 Audit
审核编号	9641511
评审日期	27/09/2018
偏离审核计划	否
总人数	48
有效人数	48
在这个场所的活动范围	腌腊肉制品（肉灌制品，腊肉制品，火腿制品）的生产。 车间：腌腊肉制品车间 行业类别代码：CI
管理体系审核时间（现场审核）	3 人天

认证审核方案

证书号码 - **FSMS 698745**

地点编号 - **0047697292-000**

		审核 1	审核 2	审核 3
业务区域/地点	日期 (mm/yy) :	09/2019	09/2020	06/2021
	时间 (人天) :	1.5	1.5	2.5
Top Management & Management Representative		X	X	X
Food safety team leader		X	X	X
Production site visit		X	X	X
QA Dept.		X	X	X
Financial Dept.(Purchasing)		X		X
Human resouce Dept.			X	X
Storage		X		X

审核发现的定义:

不符合项:
未满足要求

严重不符合项:
影响到管理体系实现预期结果的能力的不符合。

在下列情形中, 不符合项可以被归类为严重不符合项:

- 对过程控制是否有效、或者产品服务能满足规定要求存在严重的怀疑 ;
- 多项轻微不符合都与同一要求或问题有关, 可能表明存在系统性失效, 从而构成严重不符合项

一般不符合项:
不影响管理体系达到预期结果的能力的不符合项

改进的机会:

这是审核员在审核期间所做的事实陈述, 并通过客观证据加以证实, 具体是指管理体系的弱点或潜在缺陷, 如果不加以改进, 将来可能会导致不合规项。

根据公正性要求, 我们认证机构可以为过程和体系的改进提供通用信息, 包括解释标准的含义和意图、识别改进机会、解释相关的理论、方法论、技巧或工具、分享行业良好实践的非保密信息, 等等。但不能针对特定特护提供具体的解决方案。

观察项:

这仅适用于那些禁止认证机构在审核发现中包括提出改进机会的认证项目。

观察项是审核员所做的事实陈述，具体是指管理体系的弱点或潜在缺陷，如果不加以改进，将来可能会导致不符合项。

如何联系 BSI

关于注册事宜如果您需要联系 BSI，请联系您的客户服务人员。

英标管理体系认证（北京）有限公司中国 北京 建国门外大街甲 24 号东海中心 2008 室 邮编：100004 电话：+86 10 85073000 传真：+86 10 65156251 电子邮件（用于纠正预防措施计划）：
capbj@bsigroup.com

备注

此报告及相关文件仅为 BSI 认证客户编写，而非用于任何其它目的。BSI 不接受或承担此报告可能被用于其它目的，或被其他人所使用，或向任何其他人展示所关联的任何法律责任或义务。未被授权的任何其它人士不得引用此报告。如果您需要将审核报告复印件提供给其它组织，请确保提供的报告页数齐全。

BSI 的全体员工及代表机构都必须对您的商业资料保密，且不得透露给第三方，除非此项资料是属公共事务、法律要求或相关认可机构的要求。BSI 的员工、代表机构及认可机构均已各自签署了保密协议，保证在“必需知晓”的情况下，才会接受一些机密的资料。

此次审核通过文件审查、采访和观察活动在现场进行。所采用的审核方法是对组织活动进行抽样检查，旨在评估其是否满足相关管理体系标准或其他规范性文件的审计要求，并确认管理体系的一致性和有效性以及其与认证范围的持续相关性和适用性。

由于本次审核是建立在对组织活动的抽样样本上，因此报告的审核结果并不意味着包括体系内的所有问题。

法规的符合性

认证规则要求，作为保持证书有效的必要条件，贵司需持续保持管理体系覆盖活动所涉及法律法规要求的行政许可、资质证书、强制性标准和认证证书、以及每个场所的法律地位证明文件的有效性。

BSI 要求您及时向 BSI 通报任何需要上报上级监管部门的违反法律法规行为和事故，以及任何以下一种情境：

- 当产品在产品质量国家监督抽查中被查出不合格；
- 被有关执法监管部门责令停业整顿的；
- 持有的与认证管理体系范围有关的行政许可证明、资质证书、强制性认证证书过期失效，并未在失效前换证的；
- 被注销或撤销法律地位证明文件的；

- 被国家质量监督检验检疫总局列入质量信用严重失信企业名单的;
- 出现重大的产品和服务等质量安全事故

签署此报告即代表您接受这一要求并在审核中汇报了相关情况，同时会立即向 **BSI** 报告审核后发生的任何事故。