

项目编号: 0204-2023-H

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称: 江西明泰餐饮管理有限公司

审核体系: ☐质量管理体系 (QMS) ☐50430 (EC)

☐环境管理体系 (EMS)

☐职业健康安全管理体系 (OHSMS)

☐能源管理体系 (ENMS)

☒食品安全管理体系 (☐FSMS/ ☒HACCP)

☐其他_____

审核组长 (签字): 肖新龙

审核组员 (签字): 任泽华

报 告 日 期 : 2023 年 4 月 04 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址: 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话: 010-8225 2376

官 网: www.china-isc.org.cn

邮 箱: service@china-isc.org.cn



联系我们, 扫一扫!



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
☒ 审核计划（通知）书 ☒ 签到表 ☒ 文件审核报告
☒ 第一阶段审核报告 ☒ 不符合项报告 ☐ 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-5824 6011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人 审核组长：肖新龙

组 员：任泽华



一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
1	肖新龙	组长-A	审核员	2020-N1HACCP-1232380	GI,GII
2	任泽华	组员-B	审核员	2022-N1HACCP-1059498	

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	谢赞常、张晓丽	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（☐质量 ☐50430☐环境☐职业健康安全☐食品安全管理体系☒危害分析与关键控制点体系☐能源管理体系）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

- ☐GB/T19001-2016/ISO9001:2015
- ☐GB/T 50430-2017
- ☐GB/T24001-2016/ISO14001:2015
- ☐GB/T 45001-2020/ISO45001:2018
- ☐GB/T 23331-2020/ISO 50001:2018
- ☐ISO 22000:2018

☒危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为☐结合审核☐联合审核☐一体化审核☒单一体系审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：——不适用；



d) 相关的法律法规: 中华人民共和国食品安全法、食品经营许可证管理办法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》等

e) 适用的☒产品(服务)质量、☐环境、☐职业健康安全、☒食品安全及卫生标准: GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》

f) 其他有关要求(顾客、相关方要求)。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间: 2023年3月27日 至 2023年3月27日 实施审核。

审核覆盖时期: 自2022年10月8日至本次审核结束日。

审核方式: ☒现场审核 ☐远程审核 ☐现场结合远程审核

1.5.2 审核范围(如与审核计划不一致时,请说明原因):

HACCP: 位于江西省赣州市南康区龙岭镇工业园西区二路的江西明泰餐饮管理有限公司仓储区的预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品)、初级农产品(蔬菜、鲜家禽畜肉)、净菜的配送(运输和贮藏)

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程(固定及临时多场所请分别注明各自活动过程)

注册地址: 江西省赣州市南康区龙岭工业园西区二路

办公地址: 江西省赣州市南康区龙岭镇工业园西区二路

经营地址: 江西省赣州市南康区龙岭镇工业园西区二路

临时场所(需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间): ——不适用

1.5.4 一阶段审核情况:

于 2023年3月26日——2023年3月26日进行了第一阶段审核,审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点:

资质证书及经营地址的确认及核实,体系文件的策划,组织机构设置,资源配置,配送服务现场情况,产品放行,食品欺诈,食品防护,致敏物质管理,HACCP计划的确认及验证,可追溯性,应急准备和响应,撤回/召回,内审,管理评审,是否有重大处罚或投诉,近一年以来未发生发生重大的食品安全事故等

1.5.5 本次审核计划完成情况:

1) 审核计划的调整: ☒未调整; ☐有调整,调整情况:

2) 审核活动完成情况: ☒完成了全部审核计划内容,未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

☐未能完成全部计划内容,原因是(请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况,或者断电、火灾、洪灾等不利环境):



1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况:

审核中提出严重不符合项(0)项, 轻微不符合项(3)项, 涉及部门/条款: 配送部、品控部/H3.3、H3.6、

H3.8

采用的跟踪方式是: ☐ 现场跟踪 ☒ 书面跟踪;

双方商定的不符合项整改时限: 2023年4月26日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2024 年 3 月 27 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

人力资源管理、基础设施维保、致敏管理、监视和测量资源管理、产品放行、内审的深入、前提方案的策划及实施、追溯性、撤回召回

3) 本次审核发现的正面信息:

受审核方 HACCP 体系在运行过程中管理层及各部门领导较为重视, 通过 HACCP 体系的建立及实施, 各部门职责基本明确; 公司在配送资源方面, 如配送分拣现场、配送车辆、仓储设施(常温库、冷藏冷冻库)、配送人员方面配置比较齐全, 配送现场的控制情况基本符合 GB 31621 标准的要求。按照规定的时间策划并开展了各项确认验证工作、内审工作及管理评审工作, 深入还需要加强。公司采购、仓储、配送的各类食材(原料)质量比较稳定, 产品的食品安全特性控制基本符合, 审核周期内未发生重大的质量及食品安全事故, 也未发生重大的顾客投诉及处罚, 运行控制基本稳定; 公司的客户群体主要是本地的各类学校, 合作多年, 客户认可度高, 顾客满意度达到公司策划的管理目标要求。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方管理层对 HACCP 体系运行和认证活动支持, 各部门管理人员对 HACCP 体系标准、公司策划的各类管理体系文件经过培训和运行, 基本可以运用, 能够在日常的管理和服务过程运用管理体系工具、过程方法, 对确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用, 但深入程度还需要加强。自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好, 总体成熟度尚可。

2) 风险提示: 一无

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜: 一无



二 受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2015 年 7 月 2 日 体系实施时间：2022 年 10 月 8 日

2) 法律地位证明文件有：营业执照、食品经营许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数：45 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：——单班次

4) 范围内产品/服务及流程：

范围内产品/服务：预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、鲜家禽畜肉）、净菜的配送（运输和贮藏）

流程：合同签订→原料采购→原料验收→原料仓储(必要时冷藏冷冻)→分拣→仓储(必要时冷藏冷冻)→备货装车→配送(冷藏)→客户验收

三. 组织的管理体系运行情况及有效性评价

1. 管理体系的策划

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

该组织位于江西省赣州市南康区龙岭镇工业园西区二路；申请的认证范围为预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、鲜家禽畜肉）、净菜的配送（运输和贮藏）。

于 2022 年 10 月 8 日依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求建立了 HACCP 体系并发布了公司的体系文件，根据认证范围，具体策划了 HACCP 管理体系手册、HACCP 计划、前提计划、程序文件、记录表单等。体系方面策划的主要内容如下：

1) 相关方需求及合规义务的策划和管理：

总经理对组织建立、实现目标及战略方向有影响的各種相关的内外部因素进行了识别，明确对内外部因素进行监视和评审的方式方法；识别了相关方需求及期望，并对其进行分析，提供了《相关方的需求和期望清单》、《使用法律法规清单》等，并进行了评价，覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，基本符合。

企业变更的策划：公司初次导入体系，暂未发生变更。

2) HACCP 体系应用策划情况

该公司按照《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的 HACCP 体系，形成了《HACCP 管理手册》、程序文件、前提计划、HACCP 计划等体系文件，支持公司 HACCP 体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

公司于 2022 年 10 月 8 日发布了经总经理批准的 HACCP 体系管理方针：

“抓质量、创品牌，提高员工素质，促管理、重信誉”

管理方针包含在 HACCP 管理手册中。总经理介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对 HACCP 体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为 HACCP 体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

按照 HACCP 体系标准要求和企业实际生产管理情况，该组织设置了 HACCP 小组、采购部、行政部、配送部、品控部等部门；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

5) 目标的实施和考核情况

公司在《HACCP 管理手册》2.4.2 条款中规定了公司管理目标，建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《食品安全质量目标达成情况检查表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全目标	考核频率	计算方法	责任部门	目 标 实 际 完 成 (2022.10-2023.02)
成品出货合格率 ≥ 98%	每月	成品出货合格率=成品出货合格数÷成品出货总数×100%	行政部	统计结果每月≥ 98%
顾客满意率≥ 90%	每年	顾客满意率=(顾客很满意分数+顾客满意分数)÷顾客总数×100%	营销部	2022.10-2022.12: 99.4%; 2023.01- 2023.02: 在实施中
食品安全事故发生率为 0	每月	事故发生率=(事故发生率÷配送总次数)	总经理/ 各部门	0

公司食品安全目标均已实现，控制措施有效，基本满足体系标准的要求。

6) 法律法规的识别及获取情况

公司识别了相关的法律、法规、标准及规范，提供了《适用法律法规清单》，包括中华人民共和国食品安全法、HACCP 管理体系标准、GB/T 30889-2014 冻虾、GB2715 食品安全国家标准 粮食等。法律法规和标准的识别基本充分。

组织已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训、会议、文件发放等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

在前提计划方面，策划形成了《前提方案》、《人力资源保障控制程序》、《基础设施设备控制程



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

序》、《监视和测量控制程序》、《致敏物质控制程序》、《预防和消除食品欺诈控制程序》、《食品防护控制程序》等程序文件，基本满足标准中有关前提计划的要求，已识别分析包括水、接触面、设备、手、设施维护、防治污染物危害、员工健康、虫鼠害、环境卫生、培训、记录和文件等环节。

同时，组织根据所认证的范围：预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、鲜家禽畜肉）、净菜的配送（运输和贮藏），结合实际经营管理情况，策划并提供了《HACCP 计划》，对原辅料及终产品特性描述基本充分、流程基本合理、明确了预期用途；按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏原分析，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》，具体包括了预包装食品、散装食品、初级农产品和净菜配送所涉及的各个过程。危害分析的步骤与流程图基本一致；具体根据《危害分析控制程序》的危害评价准则和危害分级评价方法进行了危害评估，制定了控制措施，最终确认的 CCP 点如下：

CCP1：原料验收 关键限值： **蔬菜**：最大残留限量：克百威 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ ；氧乐果 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ 。有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量：不存在高剂量（酶抑制率 $\leq 50\%$ ）、重金属最大残留限量：铅 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；镉 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ 以上；**猪肉**：最大残留限量：克伦特罗：不得检出；沙丁胺醇：不得检出；莱克多巴胺不得检出；**冻禽肉**：最大残留限量：克伦特罗：不得检出；沙丁胺醇：不得检出；莱克多巴胺不得检出；**冻糕点**：不得检出大肠菌群致病菌

CCP2： 仓储 关键限值： 仓库储存环境温度：冷藏 4 到 18℃ 冷冻-15℃到-18℃

CCP3： **冷链运输** 关键限值： 冷链运输环境温度：冷藏 4 到 10℃

OPRP1-原辅料验收-预包装食品的行动准则：合格供方/提供有效外部检测报告，符合国家国家标准。

其他体系运行的策划，基本符合标准要求。

2.产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效

☐符合 ☐基本符合 ☐不符合

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中 FH 应包括使用危害分析的方法和对食品安全小组/HACCP 小组的评价意见；H 体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

1) 良好卫生规范管理情况

根据策划形成的《前提方案》、《人力资源保障控制程序》、《基础设施设备控制程序》、《监视和测量控制程序》、《致敏物质控制程序》、《预防和消除食品欺诈控制程序》、《食品防护控制程序》等，组织确保良好卫生规范得到落实。

江西明泰餐饮管理有限公司占地面积 5000 平米，建筑面积 2500 平米，分拣车间面积 1250 平米，常温库一个面积 625 平米，设有一楼、二楼三楼，一楼设有分拣大厅，配备有 4 个冷冻库，2 个冷藏库，二楼主要为净菜加工，分设有物料暂存间、原菜粗加工区、蔬菜净菜加工区、肉类净菜加工区、周转区等。三楼主要为常温库，存放有各类预包装食品。车辆一共有 18 辆（包括赣 B32Q85/赣 B53S03/赣 B907N1 等）；单独设有卫生间，在配送分拣区外围；二楼净菜加工区，设有更衣室，更衣室内洗手更衣流程基本明确，但未配备洗手液，配备有风淋室。车间布局基本符合要求。与平面图基本一致。

配送过程产生的废水，主要通过污水处理池（主要是沉淀池）进行处理，废水统一纳管由当地污水处理站处理。



净菜车间内垃圾桶未带盖,现场沟通,垃圾每天加工结束进行清理,提供了《残余垃圾处理记录表》,对纸皮、食残、其他等进行清理,并同步进行了地面清洁、墙面清洁、用具清单,进行了消毒。

各车间主要以紫外线、臭氧消毒为主,设备使用 75%酒精和热水冲洗消毒;提供《生产设备消毒记录》(包括对六工位、四工位、流水线、甩干机、打包台、切肉机、去皮机等进行消毒),《紫外线灯使用消毒记录》(消毒时间半小时),《臭氧消毒记录表》(消毒半小时)。

分拣车间安装有虫鼠害防治措施,在分拣车间内安装有电击式灭蝇灯。每天对加工现场进行虫害检查,提供有《虫害控制效果检查记录表》,每天检查一次,现场观察未见明显飞蝇,未见鼠迹;后续随着气温上升已建议关注。虫害为外包,提供了《2022 年第三季度虫害趋势分析报告》,对 2022 年 8-9 月虫害情况进行了统计,从虫害数量、虫害种类、捕获地点等信息进行了分析。结论为目前公司虫鼠害防治措施方法是有效的。基本符合。

提供了《厂区及周边环境卫生检查记录》,内容包括厂区污染源情况、虫害滋生场所、植被虫害、垃圾对放、厂区内排水、整体环境等方面。

现场观察人员更衣室、卫生间等卫生设施完好,每日进行检查。提供了《个人卫生检查记录表》,内容包括身体状况、收是否消毒、工作服、工作鞋消毒情况等方面。每日进行晨检,提供有《车间个人卫生检查表》,主要指甲、首饰、衣冠、禁忌疾患等。抽查健康证等,基本有效。外来人员身体的健康告知:“健康证,良好身体健康告知(有告知,有管理,但未保留记录,已现场沟通,要求后期改进)。

现场观察,主要为落地产品,直接报废处理,有专用框进行放置。

查看车辆管理情况,提供了《车厢温度记录表》、《车辆清洗、紫外线消毒记录表》,对行车前控制器温度/到校后控制器温度等,并对清洗、消毒等进行记录,抽查 2023.3.27 配送到太窝中学等不同顾客和时间的运输和储存管理情况,基本符合。

查现场时,发现:1、车间入口使用含氯消毒液(100ppm)进行靴底消毒,但现场查看,消毒液太少,消毒液浸湿不明显;车间单向门两边都能开启。2、未提供设备维护保养计划,也无设备维护实施记录,不符合《基础设施设备控制程序》4.1.3 条款要求;已开具不符合项要求整改。

2) 设计和开发管理情况:

公司在 HACCP 体系管理手册中规定当企业发生新产品研发、产品发生变化、产品配送工艺发生变更时,要对 HACCP 计划的进行确认,目前组织基本按照基本成熟的工艺进行销售,也没有编制设计开发程序,建议后续完善。

不适用说明:1) 公司按国家及行业标准提供销售服务,无设计和开发过程;2) 不适用的要求不影响组织确保产品和服务合格的能力或责任,对增强顾客满意度也不会产生影响。基本合理。

体系导入以来,没有发生变更的情况。

3) 采购管理情况:

公司在《HACCP 管理手册》3.5 条款进行了规定,并策划了《采购控制程序》、《出厂检验记录管理制度》。采购部负责对各合格供方的初选,并参与合格供方的评定,建立并保存合格供方档案;负责全公司所有产品的采购,对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

提供了《合格供方名单》,共有 15 家;包括了调味品、粮油、畜禽肉类、速冻面米制品等,



基本覆盖了审核范围。

——抽冻禽肉、青豆、玉米粒、冻丸子等的供方：章贡区海洋冷冻厂，营业执照编号：92360702MA36264005（有效），食品经营许可证编号：JY13607020244220（有效），产品第三方安全性验证报告：1）鸭肉：报告编号：A4CB07011A4F10L9811，检测项目：六六六、滴滴涕、铅、镉、敌敌畏、阿莫西林等；报告日期：2022-11-11；检验结论：检验项目符合 GB16869 等标准要求；检测单位：青岛谱尼测试有限公司，结论：报告有效；

——公司采购的蔬菜、畜禽肉类经过简单分切、修整等包装后以净菜的方式销售，提供有净菜的检验报告，抽取净菜（南瓜）的外检报告编号：W22SP2433，报告检测项目：铅、镉、克百威、氧乐果、甲拌磷，检测项目符合要求，报告日期：2022-09-28，检测单位：赣州市综合检验检测院。另抽查净菜（猪肉）的外检报告，控制方式基本相同。

——同时还抽查了 散装（八角、花椒、辣椒）的供方 章贡区沙地三顺腊制品门市部；混合坚果的供方 漯河雪谷鹤食品有限公司；冻虾仁、冻热狗肠 的供方 章贡区井源食品商行；蔬菜的供方 江西明泰农业发展有限公司；调味品（如酱油、醋等）的供方 赣州天兴贸易有限公司香蕉味学生饮用奶的供方 维维乳业有限公司；鲜鸡肉 的供方 江西煌德食品集团有限公司；内包装袋 的供方大余冠亚包装制品有限公司；与上述供方评价和选择控制情况。

提供了《供应商调查评定表》，评价项目包括供方名称、物资名称、资质、价格、产品质量、人员素质和能力、信誉、交付、以往业绩等，采购部负责组织评价，总经理负责批准。

抽查了 内包装袋 的供方 大余冠亚包装制品有限公司；蔬菜 的供方 江西明泰农业发展有限公司；调味品（如酱油、醋等）的供方 赣州天兴贸易有限公司；香蕉味学生饮用奶 的供方 维维乳业有限公司；鲜鸡肉 的供方 江西煌德食品集团有限公司。控制基本符合。

询问部门负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

4) 监视和测量管理情况：

公司的《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“监视和测量装置台账”，包括电子天平、电子秤、农残检测仪等各类检验检测设备。

抽查型号为农药残留速测仪 ZYD-NP6，校准时间为 2023 年 3 月 7 日，证书编号为：回传 30307373，结论为合格。抽查型号为电子台秤 ACS-300，校准证书编号为：衡检字 202300025，有效期至 2024-2-29，结论为合格。但查看现场发现，仓储用冷冻库和留样冰箱内温湿度计（NO.9013）等温度显示装置没有提供校检证据，开具不符合要求整改。

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《HACCP 管理手册》中 3.7 条款对可追溯性进行了规定，3.9 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识、可追溯性和召回控制程序》。

文件中规定了：批次信息作为唯一性追溯标识，考虑了原物料入库标识、仓储配送过程中产品标识、包装标识、不合格品标识、成品留样等，考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息，流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径等，要求每年进行 1 次可追溯性演练。

在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：HACCP 小组组长负责撤回计划的批



准和监视实施撤回, 小组组长负责与监管部门反馈, 采购部负责与客户沟通, 配送部、品控部负责协助完成相关要求等, 策划职责基本明确; 撤回/召回流程基本明确。

公司于 2022 年 11 月 25 日针对 20221125001 包装批次验证可追溯性/召回体系的有效性。抽查发现

追溯演练以描述为主, 没有具体提供对采购、配送、检验等, 需要进一步完善追溯管理。

公司在体系建立至今, 未发生撤回或召回方面的处置, 但组织各部门开展了撤回/召回演练, 演练日期: 2022-11-15, 模拟撤回原因: 11 月 25 日运输过程中变质; 撤回范围: 2022 年 11 月 25 日配送的净菜, 撤回结果: 对 2022. 11. 25 配送的净菜共 150kg, 进行了召回(模拟, 实际未召回), 基本完整。演练有效性评价: 流程有效。但撤回/召回演练, 仅停留于文字表述, 无相关演练实施证据, 也未包括召回产品处置过程证据, 现场沟通。

6) 产品放行管理(含原料验收 CCP 控制情况)情况:

公司主要涉及的产品放行管理为: 预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品)、初级农产品(蔬菜、鲜家禽畜肉)、净菜的配送过程。策划编制了《产品放行控制程序(原料、过程、成品)》, 因产品的特殊性, 预包装类产品的成品与原辅料验收一致, 净菜类产品, 主要以感官为主, 部分进行抽样检验农残等指标。

抽查 2023.3.23 批次山药、胡萝卜、西红柿等, 蔬菜验收 CCP1: 提供了《食品采购与进货台账》, 对 2023 年 3 月 23 日蔬菜进行酶抑制率 $\leq 50\%$ 检验, 实测结果: 山药 4.1%; 胡萝卜 0.4%; 西红柿 1.6%, 均符合 CL 值要求, 判定为合格。

另抽查 2023.2.21 榨菜、光明牛奶、维维豆粉、夹心饼干的验收情况, 实测结果: 来自合格供方有索证, 有批次及保质期等信息, 判定为合格。

但现场在查原料验收记录《实验记录》时, 发现: 2023 年 2 月 10 日虾皮甲醛实验结果为 2.868mg/kg; 2023 年 2 月 13 日鱼肉组胺实验结果为 13.221mg/100g; 2023 年 2 月 22 日八角二氧化硫 13.29mg/kg; 2023 年 2 月 27 日冬瓜重金属 0.366mg/kg, 但均未提供评判标准, 也无作出实验结论。开具不符合要求整改。

过程检查: 主要由配送部通过感官检查方式进行控制。。

销售行业的特殊性, 原料检验基本同成品检验。

控制方式基本符合。

7) 致敏物质的管理情况:

公司在《HACCP 管理手册》中 3.10 条款进行了规定, 并策划了《致敏物质控制程序》, 程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责, 企业识别致敏物质污染途径, 并进行了风险评估, 主要在仓储及配送过程中对其进行管控, 现场一阶段发现: 仓储现场未对致敏物质进行标识, 二阶段验证已整改, 但还建议结合客户群体特点进行评估, 必要时做出说明或告知等。

现场提供了《致敏清单》, 该组织牛奶、黄豆、豆腐、每日坚果、虾仁、鸡蛋、蛋黄派等属于过敏原的范畴。现场观察: 过敏原的原辅料乳制品(牛奶)、坚果(花生)、鸡蛋、虾仁等, 已有基本的过敏原信息标识, 单独存放, 基本可以防止致敏物质的交叉情况。

8) 食品防护管理情况:

公司在 HACCP 管理手册的 3.11 条款进行了规定, 针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》, 以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

在计划中对外来人员管理、虫鼠害控制、有毒有害化学品控制、原辅料控制、防护设施控制等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目, 对于应急预案的策划比较薄弱, 现场沟通。



查食品防护计划评估/确认时间：2022-10-08。

提供了 2023.3.3 食品防护计划演练记录，对外来人员试图驾车进入厂区进行了演练。演练基本充分。

9) 食品欺诈预防管理情况：

公司制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，策划了 a) 识别潜在的脆弱环节；b) 制定预防食品欺诈的措施；c) 根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序等，每年至少一次薄弱性评估。

公司提供了《食品防欺诈风险评估表》，通过风险源、原物料特性、过往历史、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度评估，综合风险、综合等级等，识别评估基本覆盖了公司所有销售的原辅料，评估结果：综合风险等级低。公司于 2022 年 12 月 7 日进行了食品欺诈预防计划评审。

公司的食品欺诈预防基本充分。

10) 应急准备和响应管理情况：

公司制定有《应急准备和响应程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》等，基本满足标准要求。组织于 2022 年 12 月 26 日开展了火灾应急演练。演练结论为本次应急准备和响应演练基本顺畅，证明程序和预案是有效的，未发现不足之处。基本符合。另于 2022 年 12 月 29 日开展食物中毒应急演练、2023 年 3 月 3 日开展食品防护计划演练，控制方式基本相同。

11) HACCP 计划管理情况：

组织策划形成的 CCP 点如下：

CCP1：原料验收（见前文描述）

CCP2：仓储：抽查 2023.3.1 等仓储温控等信息，基本符合要求。现场查看冷藏库温度为 5℃ 冷冻库温度为 -15℃。基本符合。

CCP3：冷链运输：抽查《车厢温度记录表》显示出发时温度控制器温度为 7℃，到达后为 4℃ 现场实际查看，配送车辆温度为 5.5℃。OPRP1-原辅料验收-预包装食品的行动准则：合格供方/提供有效外部检测报告，符合国家国标准。

另外，抽查 2022.11.22/2023.3.27 等 18 天仓储和运输的运行记录，基本 HACCP 计划控制要求符合。

12) HACCP 体系的验证、确认、评价和分析

公司在《HACCP 管理手册》中 4.4 条款规定了在建立 HACCP 计划时对控制措施和相应 CL 的确认方式，并在《HACCP 管理手册》中 4.5 条款规定了公司可采用观察、内部审核、外部审核、校准、抽样检测等方式来实施验证活动。并策划了《确认和验证控制程序》进行了详细规定。

现场查见：

——2022-11-20《OPRP 确认记录表》、《控制措施组合确认》，2022-11-05《危害控制计划确认记录表》，对 HACCP 计划进行了确认，基本有效。

——提供有生产加工用水的检测报告，检测单位：赣州市南康区疾病预防控制中心，报告编号：2022-03-0042，报告日期：2022-05-07，检测项目：浑浊度、砷、菌落总数、总大肠菌群等指标，检测结论：合格。

——日常在运行过程中，各部门负责人定期对监控记录进行评审，以确定 CCP 处于受控过程，审核周期内暂未发生纠偏情况，具体见生产部、品控部审核记录；

——公司建立了《监视和测量控制程序》，每年对计量器具进行校准，以确保计量器具的准确性，基本符合；



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

——预包装、散装类产品安全性验证主要由供方提供有效的三方外检报告；畜禽肉类索取检验检疫票/肉品品质合格证明文件、蔬菜类/净菜类：自测农残；

——2023.01.10《危害控制计划验证》，《前提方案验证》：2022-11-28，2023.01.13 进行了验证结果分析，提供有《验证结果分析报告》。

3.内部审核、管理评审的有效性评价

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

合

公司在《HACCP 管理手册》中 5.3 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。查见编制了《2023 年度审核计划》、《内审实施计划》，并于 2023 年 2 月 16-17 日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有“审核实施计划”、“内审检查表”、“内审会议签到表”、“不符合报告 1 份”、“内部审核报告”等，体系内审提出 1 个不符合项，均已关闭。基本符合要求。

组织编制了《管理评审控制程序》，内容基本符合标准要求。

公司《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于 2023 年 2 月 25 日实施了管理评审，保持有“2023 年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行总结”等记录，提出了改进建议项：“1）公司各部门之间目前在沟通方面比较薄弱；2）公司在营销队伍建设方面存在不足，行政部通过各种渠道招聘营销人员。改进计划：计划 2023 年 5 月底前完成。下次审核关注。

基本符合要求。

4. 持续改进

1) 不合格品/不符合控制

☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

公司制定有《不合格和纠正措施控制程序》，公司所销售的原材料均采购自合格供方，品控部对每批进货原料进行验证，包括感官、数量、索证、农残测试等方式，符合《产品放行控制程序(原料、过程、成品)》的要求方可验收入库仓储或配送，审核周期内暂未发生不合格原料情况。

在配送过程中，配送部依据客户订单需求进行分拣配送，主要通过感官方式进行控制，客户签收为准，审核周期内暂未发生食品安全特性方面不合格情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

公司策划了《不合格和纠正措施控制程序》，保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施记录；内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，并进行验证，管理评审输出以采



取纠正措施计划，计划 2023 年 5 月底前完成，下次审核关注。

公司日常各部门通过采购管理控制、配送过程控制、产品放行控制、顾客投诉处理等方式监督，询问组织没有发现不合格产品，无采取纠正措施的需求。

与 HACCP 小组组长交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格和纠正措施控制程序》、的要求，公司自体系运行以来，暂未发生不合格情况。

3) 投诉的接受和处理情况：

☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

公司在《HACCP 管理手册》5.2 条款进行了规定，同时策划了《投诉处理程序》。配送部相关人员表示，公司的客户较为稳定，公司也很重视顾客满意度情况，在配送过程中个别会出现配送产品数量错误等情况，但基本都可以很快给予解决，客户基本满意。未发生重大的质量安全事故，也未发生重大的顾客投诉情况。

5 体系支持

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

江西明泰餐饮管理有限公司占地面积 5000 平米，建筑面积 2500 平米，分拣车间面积 1250 平米，常温库一个面积 625 平米，设有一楼、二楼三楼，一楼设有分拣大厅，配备有 4 个冷冻库，2 个冷藏库，二楼主要为净菜加工，分设有物料暂存间、原菜粗加工区、蔬菜净菜加工区、肉类净菜加工区、周转区等。三楼主要为常温库，存放有各类预包装食品。车辆一共有 18 辆（包括赣 B32Q85/赣 B53S03/赣 B907N1 等）；单独设有卫生间，在配送分拣区外围；二楼净菜加工区，设有更衣室，更衣室内洗手更衣流程基本明确，但未配备洗手液，配备有风淋室。车间布局基本充分，基本符合要求。提供有《设备清单》（包括有去皮机、分拣台、提升机、切菜机、甩干机、切肉机、真空包装机、电梯等）、车辆共有 18 辆，未提供设备维护保养计划，也无设备维护实施记录，见 3.3 条款审核记录。涉及有特种设备电梯，已进行备案和年检。

公司的《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“监视和测量装置台账”，包括电子天平、电子秤、农残检测仪等各类检验检测设备。

抽查型号为农药残留速测仪 ZYD-NP6，校准时间为 2023 年 3 月 7 日，证书编号为：回传 30307373，结论为合格。抽查型号为电子台秤 ACS-300，校准证书编号为：衡检字 202300025，有效期至 2024-2-29，结论为合格。但查看现场发现，仓储用冷冻库和留样冰箱内温湿度计（NO.9013）等温度显示装置没有提供校检证据，开具不符合要求整改。

2) 人员及能力、意识：

☒符合 ☐基本符合 ☐不符合



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

组织在《HACCP 管理手册》3.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源保障控制程序》；

——查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供《岗位任职能力描述》，覆盖到公司高层管理人员、各部门负责人等；抽采购部经理黄庭：学历：中专（要求：学历高中以上文化程度）、工作经验：13 年（要求：具有很强的专业技术水平和组织领导能力，工作责任心强，富有团队精神）基本符合，另抽查配送部负责人黄诗东、HACCP 小组组长黄仟，控制基本相同。

部门负责人谢赞常表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查 HACCP 小组组成情况，包含了配送部、人事行政部、采购部等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了出各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

查培训过程管理情况：

提供有《抽查 2022-2023 年度培训计划》、《培训实施记录》；培训策划内容包括了对 HACCP 体系标准、HACCP 体系文件、操作技能、法律法规等方面，策划基本符合标准要求；

培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

抽查 2023-02-03，培训内容：从业人员食品安全知识培训，参加培训人数：31 人，培训考核方式：口试，培训结论：有效。

基本充分。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，基本符合；

查特种作业人员：无；查公司无特种设备作业人员。

查健康证管理情况：

提供了《员工健康档案》、健康证，随机抽取：

岗位	姓氏	健康证编号	有效期截止日期	有效性
食品安全小组组长	黄仟	——	2023.08.04	有效
行政部	陈学东	——	2024.02.13	有效
品控部	张小丽	——	2023.08.04	有效
配送部	刘柱强	——	2023.08.08	有效
配送部	吴明财	——	2023.08.06	有效

该组织对人力资源管理基本符合标准要求。



3) 信息沟通:

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

公司在《HACCP 管理手册》2.5.2.1 条款进行了规定，并策划了《沟通控制程序》；

——查内部沟通管理情况：

与员工的沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：HACCP 体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、关 HACCP 体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

——查内部报告管理情况：

相关负责人表示公司员工均为多年的老员工，对公司发展政策及各项要求基本掌握，公司每周日举行领导层会议，传递公司的各项政策要求。

公司建立了专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患。——审核周期内暂未发生，下次审核关注。

——查外部沟通管理情况：

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定 HACCP 小组组长黄仟负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面的信息。

4) 文件化信息的管理:

☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

公司形成了文件化的《HACCP 体系管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《HACCP 计划》、《各类规章制度》以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《前提方案》基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的 HACCP 管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：HACCP 管理手册（MTCY- SC-2022）。

二级文件：公司编制了 24 份程序文件，1 份前提方案，基本包括了 HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：《各类作业指导》等。

记录表单：共 20 份记录。

查公司文件、外来文件及记录的管理情况，基本符合要求。

**5)确认的审核范围:**

HACCP: 位于江西省赣州市南康区龙岭镇工业园西区二路的江西明泰餐饮管理有限公司仓储区的 预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、鲜家禽畜肉）、净菜的配送（运输和贮藏）

6)其他需要说明的情况:

——无

7) 远程审核的相关结论如下:（远程审核适用）——不适用

~~（1）可能降低可靠性的障碍: ☐未发生 ☐有发生, 说明:——~~

~~（2）突发事件的情况:—— ☐未发生 ☐有发生, 说明:——~~

~~（3）突发事件的处置措施:—— ☐中止审核 ☐终止审核 ☐延迟审核 ☐改为现场审核~~

~~情况说明:——~~

~~（4）远程审核的有效性评价（适用时）:——~~

~~☐远程审核已达到审核目的, 可以推荐注册/保持/再注册~~

~~☐远程审核未达到审核目的, 需要再次/补充实施现场审核~~

四、审核组推荐意见:

审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, 江西明泰餐饮管理有限公司（组织名称）
的

☐质量 ☐环境 ☐职业健康安全 ☐能源管理体系 ☐食品安全管理体系 ☒危害分析与关键控制点体系:

审核准则的要求	☒ 符合	☐ 不符合
适用要求	☒ 满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☒ 满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☒ 有效	☐ 无效
审核目的	☒ 达到	☐ 未达到
体系运行	☒ 有效	☐ 无效

通过审查评价, 评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求, 具备实现预期结果的能力, 管



理体系运行正常有效，本次审核达到预期评价目的，认证范围适宜，本次现场审核结论为：

- ☒ 推荐认证注册
- ☐ 在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。
- ☐ 不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组： 肖新龙、任泽华



被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

审核组推荐认证后，北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后，我们的合作关系将提高到新阶段，北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息，贵单位也可以对外宣传获得认证的事实，以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列（但不限于）各项：

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求，建立职责和程序，正确使用认证证书和认证标志，认证文件可登录我公司网站查询和下载，公司网址：www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益，希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件：包括主要负责人的变更、联系方式的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排，确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况，请贵公司按照要求接受监督审核，监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩，以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核，证书将会被暂停，请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司，以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行，请贵单位遵守认证合同相关责任和义务，按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核，有可能提前较短时间通知受审核方，希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS（中国合格评定国家认可委员会）认可标志的认证证书，应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核，如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定，被认证方应接受政府主管部门的抽查；根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时，恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下，可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中，对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉，电话：010-58246011；也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉，以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。