

项目编号: 0734-2021-H 0456-2022-F-2023

管理体系审核报告

(监 督 审 核)



组织名称: 杭州临安鼎新农业科技有限公司

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): 无

报 告 日 期 : 2023 年 5 月 17 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：
☒ 管理体系审核计划（通知）书 ☒ 首末次会议签到表
☐ 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 ISC 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：010-58246011 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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：无



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
A	肖新龙	组长	H:审核员 F:审核员	2020-N1HACCP-1232380 2020-N1FSMS-1232380	H:FI-2 F:FI-2

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	邵霞、杨婉、卢利芬（食品安全小组组长）	向导	受审核方
2	——	观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**危害分析与关键控制点体系,食品安全管理体系**）认证后，进行第一次监督（FSMS）审核、第二次监督（HACCP）审核 ☐ 证书暂停后恢复 ☐ 其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否 ☐ 暂停原因已消除，恢复认证注册， ☒ 保持认证资格。

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：

H：危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），F：ISO 22000:2018

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；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》；

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》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、《GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油》、GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》、《GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、《GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限



量》等

e) 适用的□产品（服务）质量、□环境、□职业健康安全及☑食品安全标准：《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2720-2015 《食品安全国家标准 味精》、《GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、《GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等

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05月15日 上午至2023年05月17日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年5月29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）：

H：位于浙江省杭州市临安区玲珑街道双源村杭州临安鼎新农业科技有限公司预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售及散装食品（不含冷藏冷冻食品）销售

F：位于浙江省杭州市临安区玲珑街道双源村杭州临安鼎新农业科技有限公司预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售及散装食品（不含冷藏冷冻食品）销售

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：浙江省杭州市临安区玲珑街道双源村

办公地址：浙江省杭州市临安区玲珑街道双源村

经营地址：浙江省杭州市临安区玲珑街道双源村

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 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：——不适用

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：——不适用

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：——不适用

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（0）项，涉及部门/条款:无

采用的跟踪方式是：☐现场跟踪 ☐书面跟踪；——不适用

双方商定的不符合项整改时限： 年 月 日前提交审核组长。——不适用

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 7 月 25 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

虫鼠害防治管理、计量器具管理、危害控制计划的策划及实施、致敏物质管理、确认验证、产品放行、内审及管理评审深入程度等

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了并持续实施了公司食品安全管理体系。

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

4) 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门来厂进行监督抽查，基本符合。

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在预包装食品（含冷冻冷藏食品）、散装食品（不含冷藏冷冻品）销售资源方面配置基本充分合理，如冷藏冷冻设施、配送车辆等设施的配置。

6) 公司销售的产品安全特性控制基本符合，运行控制基本稳定，基本符合标准的要求。

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 ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合预包装食品（含冷冻冷藏食品）、散装食品（不含冷藏冷冻品）销售过程，依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》、《制度文件汇编》等，审核周期内按照策划的体系文件持续实施，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训、日常工作运行来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，控制较好，能够在日常管理和销售加工过程运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、确认验证、内部审核、管理评审、虫鼠害管控基本可以应用，但深入程度还需要加强。

公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示： ——无

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：



— — 无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况

☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

受审核方在《食品安全管理手册》6.2 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《目标考核一览表》，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	计算方法	考核周期	目标实际完成情况 (2022.01-2023.03)
顾客满意度≥90%	顾客满意度调查	每年	2022 年度：90%以上，2023 年度在实施中
重大安全事故为 0	实际发生次数	每年	2022 年度：0，2023 年度在实施中
违纪违规为 0	实际发生次数	每年	2022 年度：0，2023 年度在实施中

2023 年度公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

2.2 重要审核点的监测及绩效

☐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) 前提方案/良好卫生规范管理情况（含 OPRP2、OPRP3 的实施情况）

组织策划了《前提方案/良好卫生规范》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。审核周期内未发生较大变化

厂所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：

公司坐落于浙江省杭州市临安区玲珑街道双源村，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方。

空气和水的管理：销售产品对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是清洁用，提供了从当地水务公司获取的水质检测公告，基本符合。

分拣/配送区车间：配备有基本的洗手、消毒，基本符合。

设备摆放整齐，地面清洁，工器具主要是推车、车辆、每次使用完毕后/每天结束后进行清洗消毒，放置整齐。

包装材料：主要是产品原包装箱，蔬菜等使用专用框盛放，部分调味料（如料酒、鸡精、味精、生粉）等小包装产品，使用塑料袋包装后装车，控制基本符合

虫鼠害防治：公司在大米粮油等仓库、分拣区门口配置有挡鼠板，现场未发现有鼠迹，配备有灭蝇灯，鼠害消杀外部服务按照合同约定定期来厂进行。

废弃物管理：组织所涉及的废弃物较为简单，主要为少量包装纸箱，做生活垃圾处理；清洁车辆及地



面的少量生活污水，直接排放管网。

员工卫生、员工健康：员工每日上岗前进行晨检，主要包括是否发热、腹泻、等方面进行检查，提供有《员工健康情况调查表》，包括健康状况、体温、工作状态等，抽查 2022-08-11/2023-03-11/2023-05-06，未见异常，检查人：食品安全管理人员。

员工健康及培训管理按照策划时间开展，基本符合。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

用具：库房（地面、垃圾桶、角落等）使用 84 消毒液按照 1：29 比例兑水喷洒消毒，一般物体表面（食品桶、货架、仓板等）采用莫不及拖把洗涤冲洗，特殊时期加强消毒。空气采用紫外灯方式消毒，每天上班结束后进行。

预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售及散装食品（不含冷藏冷冻食品）销售基本对物理污染、化学污染的风险较低，主要通过装卸、对配送车辆的检查、避免与有毒有害物品混放等方式进行控制，现场观察管控基本充分。

返工管理：预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售及散装食品（不含冷藏冷冻食品）销售按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

化学品管理情况：主要是 84 消毒液，提供有《消毒液领用登记表》、《有毒有害化学物质使用记录》。

外来人员管理：良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。提供有《外来人员登记表》，进入配送区主要通过安全告知进行，建议后期规范，现场沟通。

——运输和储存、库存管理（含 OPRP2 冻品储存过程、OPRP3 冻品配送过程）

OPRP2 冻品储存过程——行动准则：冷藏温度-2~10℃；冷冻温度≤-12℃；

OPRP3 冻品配送过程——行动准则：冷藏温度-2~10℃；冷冻温度≤0℃；

公司配置有 11 辆车，含有冷藏冷冻车辆；公司策划了基本的配送路线。

目前公司的客户基本是各类学校，配送车程在 3 小时左右，客户提前 1 天下达订单，公司安排采购、分拣及配送工作，库存周转量不大，基本可以满足“先进先出、有效期优先原则”。

提供有冷藏库、冷冻库的温度监控记录。抽查《仓库温湿度记录表》，2023-04-12，温度为：-18.5℃。另抽查 2022-08-13/2023-02-25/2023-04-26 的温度，均满足-12℃的要求，现场观察冷冻库温度：-18.3℃。符合 OPRP2 的行动准则要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。抽查冷藏库温度记录《仓库温湿度记录表》，2023-03-17，温度 5℃，检查人：陈三梅，2022-11-29/2023-03-18/2023-05-08 等 8 个批次的冷藏库温度监控，均在 0-10℃范围内，现场观察冷藏库温度：2.8℃，符合 OPRP2 的行动准则的要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

提供有《冷藏配送车辆温度记录表》，抽查 2023-03-09，车牌号浙 AGA538，清洁卫生状况：合格，消毒情况：车辆温度：2℃，操作人：周锦，配送员：潘华军，符合 OPRP3 配送过程的行动准则要求。另抽查 2023-03-23/2023-04-04/2023-04-13/2023-05-04 等 10 个批次的车辆温度监控记录，均在 0-4℃范围，符合行动准则的要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

现场观察配送车辆内产品分区域存放，产品外箱干净、车辆内部整洁，未见到与有毒有害物品混放。

提供有《场地库房及设备工器具清洗消毒记录台账》、《车辆及工器具（配送框）清洗消毒记录表》、《每日卫生检查记录表》等运行证据，基本充分。

控制方式基本符合标准要求。

2) 设计和开发管理情况：

受审核方策划了《食品研发及确认控制程序》，对设计开发设计开发过程进行了管理。根据法律法规



和顾客要求进行销售，询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

3) 采购管理情况（含 OPRP1 实施管理）：

受审核方在《食品安全管理手册》对采购进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案/良好卫生规范》、《食材采购管理制度》；

采购部负责组织对合格供方的筛选及评定，在确定的合格供方后，负责对所有产品的采购，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《合格供方名录》，33 家，基本覆盖认证范围的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（不含冷藏冷冻食品）

抽查水产类的供方：杭州临安魏宇水产商行，调味品/料（如咖喱粉、辣椒、八角等）的供方：杭州临安浙皖农贸城滨晟调味品商行，冷冻品类（如猪肉小笼包、速冻五芳小仙踪（熟制）、香辣腿排等）的供方：杭州临安阿泉制冷冷库，豆制品的供方 杭州临安浙皖农贸城祖晨豆制品经营部，乳制品的供方 杭州临安楼少副食品商行，干货类（干木耳、香菇等）的供方 杭州农副产品物流中心浙江食品市场盛鑫食品商行，禽蛋类的供方 杭州临安爱咯禽业有限公司等，上述供方均按照合格供方进行管理，控制基本相同，有效。

虫害防治服务供方，杭州五江有害生物防制有限公司，签订有防治服务合同，合同编号：2215001，有效期限 2022 年 12 月 12 日至 2023 年 12 月 11 日。

供方评价每月进行 1 次，提供有《供应商月评估考核表》，考核项目包括品质、交货期、投诉处理、浙食链，考核部门、评核人等，控制方式基本满足标准的要求。

抽查 2023-03 对供方 禽蛋类的 杭州临安爱咯禽业有限公司的评价，评分 97 分，A 级供应商，考核部门：仓管部/采购部；另抽查乳制品的供方 杭州临安楼少副食品商行，冷冻品的供方杭州临安阿泉制冷冷库，鸡鸭类的供方杭州秀专农副产品有限公司，猪肉类的供方杭州金亿佳农产品有限公司，蔬菜的供方 杭州临安立祥蔬菜有限公司的供方评价，控制方式基本相同。

询问部门负责人，其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。

公司不使用食品添加剂。

采购管理基本符合标准的要求。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

受审核方在《食品安全管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定，8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识及可追溯性控制程序》、《产品撤回/召回控制程序》。

在《产品标识及可追溯性控制程序》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、包装标识、不合格品标识、销售标识等，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，要求每年组织不少于 1 次对产品可追溯性测试。

在《产品撤回/召回控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：食品安全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，客服部负责与顾客市场沟通，配送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，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。

经询问审核周期内，审核周期内没有发生需要召回/撤回的情况。提供有模拟追溯和召回演练证据。召回/追溯模拟日期：2023-03-10，召回产品名称：大米，模拟问题：大米存在发霉导致黄曲霉毒素超标的



风险，不符合规定要求。进行了追溯并对原因进行了分析，基本充分。

5) 产品放行管理（含果蔬类产品验收 CCP1、畜禽肉类水产采购验收 OPRP1）情况：

组织提供有《食品质量控制管理制度》、《食材进货查验管理制度》、《食材检测留样管理制度》、《蔬菜水果农药残留检测制度》，对检验验收等进行了规定。公司主要销售预包装食品（含冷藏冷冻品）及散装食品（不含冷藏冷冻品），销售行业特殊性，产品原料基本等同于成品。

公司为销售型企业，对生物危害方面验证较少，包括空气、接触面、人员、水质等一般情况下无特殊要求，具体现场动态管控。

查原料进厂验收管理情况（含果蔬类产品验收 CCP1、畜禽肉类水产采购验收 OPRP1）：

畜禽肉类、水产采购验收 OPRP1——行动准则：验证产品符合要求，每年查核外检报告；

果蔬类产品验收 CCP1-CL：抑制率 < 50%

核对供应商资质和每年索取第三方外检报告见采购部审核记录。

禽肉类采购验收 OPRP1：提供了《配送验收检测报告》，有名称、外观质量、分销凭证等信息，有验收人签字。抽查 2023-01-08 进货的猪胴体，分销凭证编号：041641230，动物检验检疫合格证明：

3402728686，数量 100kg；2023-01-08 进货的牛胴体动物检验检疫合格证明编号：3310602832，鸭胴体：动物检验检疫合格证明编号：3432944753，鸡胴体/白条，动物检验检疫合格证明编号：3310602694，感官检测：新鲜，综合结果：合格；检验员：张红燕，日期：2023-01-09。另抽查 2022 年 11 月、2022 年 9 月、2023 年 4 月共 25 个批次的畜禽肉类验收，控制方式同上，满足 OPRP1 的行动准则的要求。

水产类验收 OPRP1：查销售出库单 2023-04-24，进货的河虾、文蛤、大虾等，感官检查无异常，有签字验收；2022-12-09 进货的水产如河虾等，控制方式基本相同，基本符合 OPRP1 的行动准则的要求。

查果蔬类验收 CCP1 的实施情况：

提供有《配送检验报告单》，抽查 2023-04-03，检测果蔬及农残抑制率结果如下：芋艿：15.10%，韭菜：27.9%，油麦菜：13.8%，茼蒿：14.5%等，检测结果：符合；另抽查 2023-04/2023-01/2022-09 共 20 个批次的果蔬农残检测，结果均为抑制率 < 50%，符合 CCP1-CL 值的要求。

另抽查豆制品、冷冻品包括手工肉圆、手工蛋饺、糖醋里脊、手工小混蛋等产品、散装干货，木耳，金龙鱼植物油等验收，控制方式基本相同。

成品检验管理情况：

公司销售的成品同原料，销售成品检验主要在分拣装车过程中依据顾客下达的订单进行，公司提供了《采购配送单》，有记录客户名称、产品名称、规格、数量、价格、制单人、送货人及客户签字信息等。

提供有留样销毁记录，抽查 2023 年 4 月 1 日，留样产品包括小米椒、青椒、蚕豆肉、蒜苗等，2023-04-12 销毁，操作人员：张红燕；未见异常，

基本符合产品放行的要求。

6) 致敏物质的管理情况：

受审核方在《管理手册》中 8.2.4 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，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品储存管理等过程，公司暂无出口产品。

查见：《过敏原控制确认记录》，确认人员：卢利芬、邵霞、楼飞军、王辉、陈三梅等，确认时间：2023-02-0；确认结论：公司的过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的；

《过敏原控制验证记录》，验证人员：卢利芬、邵霞、楼飞军、王辉、陈三梅等，验证时间：2023-04-03，



确认结论：控制措施有效；

现场提供了《过敏源清单》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等 8 大类进行了识别，结合公司预包装食品（含冷藏冷冻品）及散装食品（不含冷藏冷冻品）销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为花生、花生酱、牛奶、虾、芝麻酱、鸡蛋、豆制品等，日期：2023-01-10；

致敏原的管理基本充分。

7) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的 8.9 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《食品防护控制程序》，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、内部人员的管控、虫鼠害控制、运输和接收、信息系统等进行了评估并制定了相应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。

查：——《食品防护计划有效确认》，确认结果：符合，确认人：食品安全小组成员，审核：卢利芬，日期：2023-02-10；

——《食品防护计划验证》，验证结果：符合要求，验证人：食品安全小组成员，审核：卢利芬，日期：2023-03-30；

食品防护的日常检查主要体现在《常规记录表》中，食品防护控制基本符合标准要求。

8) 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。

提供了《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，覆盖了预包装食品及散装食品、包装材料等；对原物料风险、风险评估依据、风险等级进行了评价，并明确了对应的控制方法及监控频次，评估综合风险等级为低或极低，评估结论：公司的原辅料脆弱性风险较低，在管控上主要通过严格按照供方管理，做好采购过程管理基本能满足要求。

提供了《食品欺诈预防计划确认报告》，确认时间：2023-02-10，确认人员：卢利芬、邵霞、楼飞军、王辉、陈三梅等，《食品欺诈预防计划确认报告》、验证时间：2023-04-02，验证人员：卢利芬、邵霞、楼飞军、王辉、陈三梅等，验证结论：控制措施的实施达到了预期结果。

基本符合标准的要求。

9) 应急准备和响应管理情况：

公司制定有《突发事件准备和响应控制程序》，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》，但未策划车辆事故等应急预案，现场沟通。

现场查见现场查见提供了 2022 年配送服务车辆应急预案及演练，演练时间 2022.12.22，编制：邵霞，审批：卢利芬，演练结果：本次演练证明了公司的相关培训具有可操行的效果，表明了公司对突发事件的处理能力等。

另抽查火灾事故应急演练，演练日期：2023-04-21，演练控制方式基本相同。

10) 管理体系的验证、确认、评价和分析



受审核方制定了《验证活动策划、实施和评价程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：危害控制计划验证、PRP验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。抽查验证的策划情况如管评，每年度1次，由总经理负责组织；产品安全性验证，由采购部负责，每年从合格供方索取1次第三方检测报告；危害控制计划的验证，每年1次或特殊发生时，由食品安全小组组长负责；策划基本符合标准要求。

——查见《前提方案验证》、《危害控制计划验证》，验证结果：达到了预期效果。

——预包装食品及散装食品销售，产品不直接接触生产加工用水。

——产品的安全性验证报告见采购部审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒动态管控。

提供了2023年4月20日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等内容，基本充分，结论为：食品安全管理体系的整体运行满足策划的安排和组织建立的食品安全管理体系要求，整体运行持续适宜、充分、有效。批准：总经理卢利芬；验证时间策划不够合理，已现场沟通。审核周期内暂未发生更新情况。

11) 食品安全小组情况

公司在《食品安全管理手册》中 5.3 条款对食品安全小组的职责进行了规定，主要负责做好食品安全策划、危害分析预备工作、危害分析、确定控制措施（包括 HACCP 计划和良好卫生规范等），对控制措施进行确认和验证等。通过会议、文件、培训等方式进行传达，询问食品安全小组成员邵霞、张侃，基本清楚。食品安全小组/HACCP 小组组长：卢利芬女士担任，小组成员主要是各部门负责人，涵盖公司各部门及主要管理职能人员，在相关岗位工作多年，基本熟悉本行业要求。已开展食品相关法律法规培训、标准培训、岗位技能、关键控制 CCP 点等专业培训，通过培训提升人员专业能力。审核周期内小组成员未发生较大变化。

12) 危害控制计划的策划

审核周期内公司的危害控制计划未发生变化，主要策划确定的 OPRP 点/CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

OPRP 点/CCP 点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	记录
果蔬类产品验收 CCP1	化学危害：农残超标	抑制率 < 50%	检验员每批快速测试 果蔬类农残	不合格拒收	《原料验收记录》
禽畜肉类、水产采购验收 OPRP1	畜禽类：生物：有疫病（如非洲猪瘟等）；化学：药残（瘦肉精），抗生素、重金属等残留超标，水产类：重金属、孔雀石绿不符合要求	畜禽肉类：验证产品检验检疫票等符合要求，水产品类：每年查核外检报告	畜禽肉类：检验员每批次查看检验检疫票等；水产品类：品控人员每年查看供应商提供的型式检验报告	超出标准，拒收	《供应商年度评价记录》
OPRP2 冻品 储存过程	生物危害：致病菌、细菌超标	冷藏温度：-2~10℃， 冷冻温度 ≤ -12℃	仓库管理人员每日查看储存温度	报废或经评估确认	《仓库温度记录》
冻品配送 OPRP3	生物危害：致病菌、细菌超标	冷藏温度：-2~10℃， 冷冻温度 ≤ 0℃（描述不够充分，现场沟通）	配送人员每车次查看 配送车辆温度	超出温度停止发货	《配送过程控制记录》



实施情况见产品放行和良好卫生规范条款。

13) 监视和测量管理

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“设备台账”，主要包括电子秤、农药残留检测仪、多功能食品安全检测仪等，共 16 台，未将冷冻库冷藏库温度显示装置、温湿度计列入台账管理，已现场沟通。

抽查型号农药残留测试仪，校准时间为 2022 年 6 月 8 日，证书编号为 WYN-NHJL2206KS08-003。抽查型号为 YP10001 型号的电子天平，校准时间为 2022 年 6 月 8 日，证书编号为 WYN-NHJL2206KS08-004。另抽查温度计（校准编号：NHJL2205KS23-037，基本符合

提供了对冷冻库冷藏库温度显示装置的比对（校准）记录，抽查 2023-03-15 开展，比对结果：合格，校准人：卢利芬。

控制基本符合标准要求。

14) 设备设施管理

受审核方在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《设施设备控制程序》、《前提方案/良好卫生规范》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

公司浙江省杭州市临安区玲珑街道双源村，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织的规模情况/资源配置情况：建筑面积 5382 平方米，厂区面积 13057 平方米；配送大厅 1 个；2 个冷冻库，2 个冷藏库，3 个常温库，检验室 1 个；基本满足销售需要。

厂区位置、配送分拣大厅布局符合预包装食品（含冷藏冷冻食品）及散装食品（不含冷藏冷冻食品）销售的基本需求。

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，销售车间分为简易的仓储区、分拣区，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，在办公层和车间外部设有卫生间，配备有简易更衣室，有配置简单的洗手设施等

提供了设备台账，涉及配送部的主要有货车、冷藏库、冷冻库、推车等，电子秤、温度计，基本满足认证范围所涉及预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售及散装食品（不含冷藏冷冻食品）销售。

车辆主要由协议单位进行保养，审核周期内车辆未发生维修情况。冷冻库、冷藏库的维保情况，审核周期内没有发生损坏的情况，提供了日常维保记录《设备日常维护保养检查表》，对冷藏/冷冻库的卫生、制冷效果等进行了检查，基本符合。

抽查设备维修情况：审核周期内未发生设备维修情况。

查看配送部现场不涉及特种设备。

控制基本符合标准要求。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

受审核方在《管理手册》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 4 月 9-10 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。

受审核方按照《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于 2023 年 4 月 20 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”“各部门体系运行汇报”“改进项及改进计划”等记录，提出了改进建议项：1) 加强全体员工对标准的培训，提升管理意识；改进计划：组织开展培训，已于 2023 年 5 月 31 日前开展培训，策划基本符合，下次审核关注。

2.4 持续改进

☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制：

受审核方按照策划的《不合格品控制程序》进行控制。日常改进通过以下方面进行：内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；合规义务；管理方针、管理目标及实施；内外部审核结果；监视和测量结果；食品安全管理体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理，顾客满意度调查等；总经理表示日常运行过程中未发生重大的食品安全事故、重大的不符合。

现场询问并了解原辅料进货验收过程、销售分拣过程、产品交付控制、顾客满意度回访等过程，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。均无采取纠正措施的需求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方在《食品安全管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。总经理通过确保公司食品安全方针建立，管理目标的实施，各部门人员的积极参与，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证、培训等不断提供公司的食品安全管理体系、HACCP 体系的有效性。努力建立一个自我运行的持续改进机制。

日常运行过程中未发生需要采取纠正措施的情况，公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；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，进行验证合格；上一年度外审开具的 3 个不合格项，已采取纠正措施整改完毕。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》的要求。

3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方在《食品安全管理手册》对投诉处理等进行了规定，同时策划了《投诉处理程序》。客服部相关人员表示，审核周期内，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练。

公司每个对客户进行 1 次回访，主要采取面对面的交流及回访方式，提供《杭州临安鼎新农科科技有限公司客户回访表》，项目包括：供货、服务、对账结算、回访承诺，有回访学校、校方负责人、配送企业及日期的信息。抽查 2023-04，调查 17 个客户，收回 17 份回访表，评估结果：满意。

该公司投诉处理控制符合标准要求。

三、管理体系任何变更情况



- 1) 组织的名称、位置与区域:——无
- 2) 组织机构:——无
- 3) 管理体系:——无
- 4) 资源配置:——无
- 5) 产品及其主要过程:——无
- 6) 法律法规及产品、检验标准:——无
- 7) 外部环境:——无
- 8) 审核范围(及不适用条款的合理性):——无
- 9) 联系方式:——无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核不符合项3个, 现场验证采取的纠正/纠正措施基本有效

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标、客户现场检查提供

六、被认证方的基本信息及认证范围的表述

☒无变化

☐经过审核, 审核组认为认证范围适宜, 详见《认证证书内容确认表》。

说明: 审核范围在监督审核时有变化, 需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, 杭州临安鼎新农业科技有限公司的

☐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	☒ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效



审核目的	☒ 达到	☐ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效

推荐意见: ☐暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

☒保持认证注册

☐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，保持认证注册

☐暂停认证注册

☐扩大认证范围

☐缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:肖新龙



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、联系方法的变更、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。