

项目编号：0584-2021-H-2023

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：浙江新地里农产品有限公司

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 6 月 6 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——业务委托协议书
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 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	审核员	2020-N1HACCP-1232380	CI-1, CII-1

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	周晓峰（小组组长）、熊雪梅	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**）认证后，进行第二次监督审核 ☐ 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：

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》、《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、安全及所适用的食品安全标准：《GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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06月05日 上午至2023年06月06日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年7月6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：位于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道环城北路339号7幢浙江新地里农产品有限公司的配送加工区的食用农产品（肉类、果蔬类）初加工

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：浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道环城北路 339 号 7 幢

经营地址：浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道环城北路 339 号 7 幢

经营地址：浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道环城北路 339 号 7 幢

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）——不适用

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

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：——不适用

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 6 月 23 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

计量器具管理、良好卫生规范实施、供方管理、内审及管理评审深入程度等

3) 本次审核发现的正面信息：

——受审核方依据危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了并持续实施了公



司的食品安全管理体系，审核周期内持续保持。

——受审核方总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

——受审核方按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证等工作；

——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；

——受审核方在产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。

——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。

——审核周期内未发生监督处罚事故。

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较为支持，公司结合食用农产品（肉类、果蔬类）初加工过程，依据《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》、《HACCP 计划》、《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 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、虫鼠害管控、供方管理、计量器具基本可以应用，但深入程度还需要加强。各部门在审核周期内自我发现问题、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《HACCP 管理手册》2.4.2 条款中规定了公司管理目标，查核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《食品安全目标考核结果统计》，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
(2022.04-2023.05)					
不发生食品安全重大投诉	重大食品安全投诉发生 0 次	年度		0	
不发生食品安全曝光事故	食品安全曝光事故发生 0 次	年度		0	



送货及时率 100%

送货及时到达次数/送货次数*100%

季度

100%

近一年以来公司管理目标已实现，2023 年 6 月份目标在实施中，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

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) 良好卫生规范管理情况

受审核方策划了《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、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康、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。

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

公司坐落于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道环城北路 339 号 7 幢，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。

——空气和水质：

空气和水的管理：食用农产品（肉类、果蔬类）初加工对空气无特殊要求，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《2023 年第 1 季度嘉兴市城市公共供水水质监测通报》，报表日期：2023 年 4 月；定期到水务集团查询水质数据。

——包装材料

包装材料：畜禽肉类分割/分切后主要使用塑料袋包装盛放，果蔬采用塑料盒或者塑料袋/周转筐进行盛放。周转筐每天结束后进行清洗，控制基本符合。

——虫害防治

配置有灭蝇灯、挡鼠板等虫害防治措施，，分检大厅部分灭蝇灯已坏，现场沟通；部分虫害消杀外包，外包方为：桐乡市啄木鸟虫控有限公司，资质等在有效期内，有施工单。日常对虫害检查等的证据体现在《每日卫生检查记录表》，每天进行 1 次，控制基本符合。

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物主要为少量的肉类边角料、蔬菜皮、包装纸箱等；现场询问负责人表示肉类边角料等集中存放统一售卖给饲料厂，蔬菜皮等作为厨余垃圾清运到环卫指定垃圾存放处，由环卫统一处理；少量包装纸箱，做生活垃圾处理，环卫定期清运；清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放市政管网。

——员工卫生、员工健康



员工每日上岗前进行晨检，提供有《每日卫生检查记录表》。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

用具：电子秤、推车、刀具、车辆，采用 84 消毒液喷洒方式消毒，每天上班结束后进行。

不涉及环境微生物要求，主要体现在《每日卫生检查记录》上。

肉类分割/分切过程有一定的交叉污染风险，现场相关负责人表示主要通过分区域管控、操作完毕后，空间环境采用紫外线消毒、地面采用洗洁精等清洗、84 消毒液喷洒消毒的方式进行，现场观察：管控基本充分，但肉类分割区货架上存放有工人使用的水杯及茶叶，建议制定单独区域存放。

——返工管理

食用农产品（肉类、果蔬类）初加工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、洗手液、洗洁精，现买现用。

——外来人员管理：

良好卫生规范对外来人员管理进行了规定，进入配送区主要通过安全告知进行，专人陪同，建议后期规范，现场沟通。

——运输和储存、库存管理

公司配置有 10 余辆配送车；策划了基本的配送路线，相关负责人表示客户均在公司附近，配送车程基本在 2 小时左右；目前公司的客户需求提供新鲜的食材，公司提供的认证范围内的食材主要是食用农产品（肉类、果蔬类）初加工产品，如果蔬类、畜禽肉类，大部分供方均在公司周边。公司配送部根据客户订单汇总每日配送量后指导采购合理安排采购，基本是在需要时下单到客户处，客户送货上门，库存量控制的很小，现场观察有少量胡萝卜、上海青等蔬菜存放在冷藏库中，有基本包装防护，基本符合。库存基本可以满足“先进先出、有效期优先原则”。

仓库检查等主要体现在《每日卫生检查记录表》上，每周为单位，每天开展检查。提供有冷藏库、冷冻库的温度监控记录，对冷藏、冷冻库温度进行监控，现场观察冷藏库温度 8.7℃，冷冻库 16.7℃。基本符合。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质混放；每日配送回厂后，配送员立即对车辆进行清洗，食用农产品（肉类、果蔬类）初加工现场及过程管理基本符合要求。

2) 设计和开发管理情况：

在手册 3.4 条对设计和开发进行了说明，对设计和开发过程进行了管理。本公司根据法律法规和顾客要求进行食用农产品（肉类、果蔬类）初加工，询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。下次审核关注。

3) 采购管理情况：

受审核方在《HACCP 管理手册》进行了规定，并策划和编制了《采购控制程序》、《良好卫生规范》



对采购过程进行控制。

提供《合格供方名录》，53家供方覆盖认证范围产品类别。

抽查鲜肉类的供方浙江华腾食品有限公司，营业执照编号：91330483323435711A，资质有效；查果蔬类供方桐乡市崇福张继东家庭农场（营业执照：92330483MA2EYN9337，有效），肉类检疫票/肉品品质合格证明文件、自测农残，主要见 H3.8 条款审核记录。

另抽查肉类的供方桐乡市辉逊农产品配送有限公司，果蔬类供方桐乡市乌镇小忠家庭农场，控制方式基本相同。

冷库维保的供方：常州市宝山冷藏设备有限公司，营业执照：913204122509602581 在有效期内，按照安装合同约定，定期开展维保工作。

虫害消杀的外包方：桐乡市啄木鸟虫控有限公司，营业执照：9133048785653182Y，农药许可证：农药经许（浙）33048320088，每月来厂进行 1 次消杀；

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。

公司使用的食品添加剂：无。

提供《供方评定记录》，评定内容包括：资质、价格、包装质量、售后服务、配合度等项目，有评价人等信息，抽查鲜肉的供方桐乡市辉逊农产品配送有限公司，评分 98 分，评价人：王红霞，批准：周晓峰，日期：2023-1-15；另抽查各类蔬菜等的供方桐乡市乌镇车溪生态农业有限公司；各类蔬菜等的供方桐乡市崇福张继东家庭农场，评价及控制方式基本相同。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

受审核方在《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《产品标识及可追溯性控制程序》、《产品撤回/召回控制程序》。

在文件中规定了：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、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，要求配送部每年组织不少于 1 次对产品可追溯性测试，在发生产品撤回和召回情况时，明确了各部门的职责，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，配送部负责与客户沟通，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，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。

现场查见提供有产品召回/追溯应急演练报告、模拟召回计划、召回演练现场实施记录等演练证据。

召回演练时间：2023 年 4 月 15 日，召回演练内容：模拟给振东小学配送的大米发霉（模拟）。召回演练原因分析（结合追溯过程进行）：经确认采购来自合格供方，采购有验收记录，配送部当天有配送记录，由于与其他产品混放，导致大米受潮，存储不当导致有发霉情况，模拟原因分析不够充分，现场沟通。

演练总结：各部门按照程序文件规定进行演练，达到了预期效果，也顺利完成了演练活动。但抽查发



现追溯过程未保留原始凭证，已现场沟通。

5) 产品放行管理情况：（含 CCP 实施情况）

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，提供有《进货查验制度》、在管理手册 3.8 条款，均对原料验收检验、食用农产品（肉类、果蔬类）初加工过程及成品检验放行做了规定。公司主要是果蔬类、肉类初加工，主要工艺过程是分割、去皮、切块等加工过程，产品的安全特性不发生改变。

公司为食用农产品（肉类、果蔬类）初加工型企业，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。具体由配送部动态管控。

查原料进厂验收管理情况（含果蔬验收 CCP1、畜禽肉验收 CCP2 的进厂验收情况）：

果蔬验收 CCP1——CL：农残抑制率 < 50% 或索取合格供应商的农残检测报告、符合要求的合格证明（目前主要以农残自测方式进行控制）；

畜禽肉验收 CCP2-CL：瘦肉精检测符合要求或索取合格供应商的符合要求的检验检疫证明，每周 1 次自测兽药残留。

提供了蔬菜检验检测记录，随机抽取：2023-06-05 农残测试，青椒：农残测试结果：0.1%，芹菜：农残测试结果：0.1%，金针菇：农残测试结果 0.3%，毛豆肉农残测试结果：0.6%，均为阴性，合格。抽查 2022-10-04 农残测试，丝瓜：农残测试结果：13.4%，茭白：农残测试结果：29.8%，冬瓜：农残测试结果 28.5%，西红柿：农残测试结果 0.6%，等农残测试结果：阴性，合格，检测人：吴**；另抽查 2022-12-11/2023-01-05/2022-09-30 等共 40 个批次农残测试，结果均为阴性，符合 CL 值要求。

抽查 2023-03-28 进货的猪胴体/白条，肉品品质检验合格证编号 000597255，动物检疫合格证明编号：3310817764，违禁药物（瘦肉精）检测报告编号 TXJR-QC R06.202.003，生猪屠宰企业非洲猪瘟检测报告编号：2023032825965113，符合 CL 值的要求；另抽查 2023-04-12 进货的猪胴体/白条、2023-05-14 进货的猪胴体/白条等 20 个批次，控制方式基本相同。

抽查 2023-03-05 进货的鸭胴体，动物检疫合格证明编号：3432922869，2023-05-25 进货的鸭胴体，动物检疫合格证明编号：3432966217，符合 CL 值的要求。

抽查兽药残留测试，提供有《常规商品检验检测记录》，随机抽取：质检员每周随机抽取样品测试 1 次，抽查 2022-09-28 夹心肉的莱克多巴胺、喹诺酮类、磺胺类，检测结果：阴性，检测判定：合格，检测员：吴**，2022-10-26 排骨沙丁胺醇，检测值：阴性，判定：合格，另抽查 2022-11-27 肉丝的（磺胺类、莱克多巴胺、盐酸克伦特伦、沙丁胺醇）、2023-01-01/2023-02-19 等共 15 批次，控制方式基本相同，未见异常情况，符合 CL 值要求。

成品检验管理情况：

经过分切、去皮、切块等操作后，包装在塑料袋中，按照客户订单需求进行确认，无问题后装车配送，信息主要体现在收货单上，记录有客户名称、货品名称、单位、数量、收货人等信息。抽 2022-12-01 客户：崇福派出所，货品：肉丝（2 斤）、小茄子（12 斤）、去皮土豆（8 斤）、鸡毛菜（3 斤）、精肉鸭（12.3 斤）等，有送货人、收货人签字等；抽查 2022-12-03 客户：濮院镇人民政府，产品：纯精肉（肉禽 15 斤）、



茭白 10 斤、大白菜（20 斤）等，有送货人、收货人签字等；

另抽查 2022-09-01/2022-06-01/2023-06-05/2023-05-10 等共 30 个批次，控制方式基本相同。

对于与产品接触的人员、设备接触面等以清洁消毒为主，具体见配送部 H3.3 条款审核记录。

提供有食品留样登记台账，抽 2023-05-17 留样芒果数量 217g、香梨 231g、香蕉 235g 等，解样日期：2023-05-19；另抽查 2023-05-24 留样葱 214g、土豆 236g、青菜 223g 等，解样日期：2023-05-26；2022-11-07 留样五花扎肉 251g，解样日期：2022-11-10，有留样人签字等，基本符合。

6) 致敏物质的管理情况：

受审核方在《HACCP 管理手册》中 3.10 条款进行了规定，明确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、过敏原产品初加工过程的控制等过程，公司暂无出口产品。现场提供了《致敏物质评价清单》，按照蛋类及其制品、坚果类及其制品、大豆及其制品等 8 大类进行了识别，结合公司产品食用农产品（肉类、果蔬类）初加工情况，识别本公司目前涉及的致敏物质有：大豆、西红柿等，基本符合。

查见《过敏原控制确认报告》、《过敏原控制验证报告》，基本充分。

7) 食品防护管理情况：

受审核方在管理手册的 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、运输和接收、水和冰、储藏、内部管理等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，对于应急情况策划的比较薄弱，现场沟通。——查见《食品防护计划表确认表》、《食品防护计划验证表》，基本充分。

8) 食品欺诈预防管理情况：

受审核方制定有《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》，评估人员：食品安全小组人员；评估日期：2023.1.03。查见：《食品欺诈预防计划验证报告》、《食品欺诈预防计划确认报告》，基本充分。

9) 应急准备和响应管理情况：

受审核方制定有《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。查见：2023-03-24 开展了“消防演习”，参加人员：各部门人员，有签到表，演练评价：通过本次演练，确认公司的消防应急预案基本满足要求，暂时不需要修改。

10) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方在《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《验证活动策划、实施和评价程序》。

——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，具体见配送部、品控部审核记录；

——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。

——产品安全性验证的控制，主要通过索取第三方检测报告方式、果蔬类农残自测的方式来进行验证，具体见采购部审核记录。每年也会委托第三方对产品进行安全性验证，具体见收集材料。

——策划了《良好卫生规范》，规定了对作业环境、操作人员、接触面等的清洁消毒管理，以确保满



足食用农产品（肉类、果蔬类）初加工过程管控，主要通过现场动态管控方式进行。

现场查见：《良好卫生规范验证记录》、《HACCP 计划书验证记录》、CCP 监控的执行情况、GHP 验证执行的符合性等进行了验证，控制方式基本相同。验证结果基本充分。

11) 食品安全小组情况

受审核方在管理手册中任命了 HACCP 小组组长为：周晓峰先生，并明确了小组组长职责；同时在《HACCP 计划》中明确了公司 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了品控部、综合办、配送部等人宁愿，小组成员包括卫生质量控制、产品研发、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施 HACCP 计划，未聘请外部专家参与。

12) 监视和测量管理

受审核方的《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“监视和测量装置管理台帐”，主要包括电子台秤、温度计、农残测试仪、冷冻库、冷藏库。抽查校准情况：数字温度计、电子台秤，已送检还未取得证书，提供有业务委托协议书；多功能食品安全检测仪质检报告（MZ2800C），比对方式进行控制。现场冷藏库温度显示装置通过数字温度计进行比对校准，现场观察冷藏库温度显示装置 8.8℃，数字温度计显示 9.8℃，符合校准规程的要求。

冷藏车温度显示装置通过比对方式进行校准，未保留记录，现场沟通，下次审核关注。

13) 设备设施管理

受审核方公司 HACCP 管理手册的 3.3 条款进行了规定，并策划了《设施设备控制程序》《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。

组织的规模情况/资源配置情况：公司占地面积 2912 余平方米，分 4 层，其中 1 层为分拣大厅、2 楼为常温品仓储区、3 楼为食用农产品（肉类、果蔬类）初加工区及检测室 1 个，4 楼办公区；配送车辆 10 余辆，满足食用农产品（肉类、果蔬类）初加工需要。

提供了设备台帐，涉及配送部的主要有冷藏库、冷冻库、推车、车辆等，计量器具：电子秤、温度计，基本满足认证范围所涉及食用农产品（肉类、果蔬类）初加工区需要。

查配送车辆的维保情况，到公司指定维修店（桐乡市梧桐老杨汽车维修站（个体户））进行，维保负责人表示车辆按照公里数进行维保，定期进行结算，2023 年 6 月初结算 1 次。现场查看车辆未见异常。

审核周期内车辆未发生维修情况。桐乡市 梧桐 老杨汽车维修

冷冻库、冷藏库的维保情况：冷库安装方（常州市宝山冷藏设备有限公司）定期来厂进行维保

抽查设备维修情况：审核周期内未发生设备维修情况。

特种设备：电梯，由甲方房东负责管理。

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》，内审员有任命，有参加培训，基本具备内审能力。于2023年4月20-21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，已采取纠正措施，并进行原因分析，采取纠正措施，查审核结论：公司的HACCP体系运行正常，基本符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的要求，可以迎接外部认证审核。基本满足标准要求。

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5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”“各部门体系运行汇报”“改进项及改进计划”等记录，改进项：加强对各部门 HACCP 体系的培训,提高管理水平；责任人：周晓峰；整改期限：2023.05月底；现场追溯已完成改进。管评结论：公司的HACCP 体系是适宜的、充分的和有效的。管理评审的管理基本符合标准要求。

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：

受审核方在《HACCP 管理手册》5.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》。

公司日常主要工作中不符合情况：原辅料进货验收过程主要由品控部负责，相关负责人表示，审核周期内控制较稳定，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

食用农产品（肉类、果蔬类）初加工过程控制主要由配送部负责，配送过程中的成品基本等同于原料，公司比较注重过程及配送管控，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

产品交付、顾客投诉处理等主要由配送部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

日常运行过程中，基本按照体系策划运行实施，暂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《HACCP 管理手册》5.5 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，为食品安全目标提供框架，通过食品安全目标分解与考核，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、确认和验证等不断提供公司的 HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

日常改进通过以下方面进行：相关方及其需求信息的监视；合规义务；管理方针、管理目标现状及实施状况；内、外部审核结果；监视和测量结果；HACCP 体系确认验证结果；致敏管理；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理；HACCP 计划实施等，相关负责人表示审核周期内各部门基本按照策划在实施运行，基本符合要求。



公司保存了相关的内审和管理评审发生的不合格所采取的纠正和预防措施的记录；2023 年度内审开具的 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。2022 年度外审开具的不符合 2 项，已采取纠正及纠正措施，基本有效。

3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方在《HACCP 管理手册》5.2 条款进行了规定，同时策划并编制了《顾客投诉处理控制程序》。

查投诉处理管理情况：配送部相关人员表示，审核周期内未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况。公司组织了撤回召回演练，相关人员对流程基本清楚。

该公司投诉处理控制基本符合标准的要求。

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

上次不符合项2个，现场现场纠正就纠正措施基本有效

五、认证证书及标志的使用

小组组长表示认证证书及标志主要用于投标使用，暂无违规情况。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

☒ 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, 浙江新地里农产品有限公司的

☐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。