

项目编号：0826-2022-H 10431-2023-F-2023

管理体系审核报告

(再认证审核 FSMS+监督审核 HACCP)



组织名称：杭州泽庄农副产品有限公司

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）：任泽华，任国平

报 告 日 期：2023 年 7 月 5 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 文件审核报告
 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 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：任泽华，任国平



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(见证任国平 F 晋级)	组长	H:审核员	2020-N1HACCP-1232380	H:FI-2
			F:审核员	2020-N1FSMS-1232380	F:FI-2
B	任泽华	组员	H:审核员 F:审核员	2022-N1HACCP-1059498 2020-N1FSMS-3059498	H:FI-2 F:FI-2
C	任国平(F晋级被肖新龙见证)	组员	F:实习审核员 H: 实习审核员	2023-N0FSMS-2059494 培训证书	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	高飞(总经理、小组组长)、陈悦颖	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危害分析与关键控制点体系,食品安全管理体系认证申请者的再认证申请,通过检查受审核方的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,判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性,从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

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:TCCAA29-2016 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: GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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》、《GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、《GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、《GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品》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07月04日 上午至2023年07月05日 下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2022年6月28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: 位于浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 1 楼杭州泽庄农副产品有限公司的预包装食品(含冷藏食品)销售

F: 位于浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路202号1幢1楼的杭州泽庄农副产品有限公司的预包装食品(含冷藏食品)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: 浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 1 楼

办公地址: 浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 1 楼

经营地址: 浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 1 楼

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(适用时)——不适用

于 年 月 日- 年 月 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:

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。——无

拟实施的下次现场审核日期应在 2024 年 7 月 4 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

计量器具管理、食品防护、前提方案/良好卫生规范实施、

3) 本次审核发现的正面信息:

——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》标准要求策划了公司食品安全管理体系。

——公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视;

——公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作;

——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,监管部门来厂进行监督检查,基本符合。

——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(含冷藏食品)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、温度计、电子秤等设施的配置。

——公司销售的食品安全性控制基本符合,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(含冷藏食品)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《食品安全管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》、《制度文件》等,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来提升理解,同时部门职责划分及实际工作运行,基本可以运用,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、虫鼠害控制、产品放行、内部审核、管理评审、供方管理基本可以应用,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、受审核方基本情况



1) 组织成立时间: 2014年5月26日 体系实施时间: 2023年1月1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: 30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:

原料采购验收→储存(适用时)→分拣/配货→装车→配送→验货

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

符合 基本符合 不符合

该公司于2023年01月01日依据ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求V1.0》标准要求建立了食品安全管理体系并发布了公司的体系文件,控制基本符合。

结合公司预包装食品(含冷藏食品)销售过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范、程序文件、记录表单等,策划的主要内容如下:

1)组织的内外部环境、相关方需求、风险及机遇、合规义务的策划和管理:

受审核方对公司的建立、实现目标及战略方向有影响的内外因素进行了识别,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“组织内外部环境要素识别表”、“法律、法规及其它要求清单”、“相关方需求和期望识别表”,“风险和基于及其应对措施跟踪表”等,制定了相应的控制措施并落实到公司的经营过程中,基本充分。

企业变更的策划:FSMS再认证,体系文件发生更新,由B/0版转为C/0版。

2)管理体系应用策划情况

受审核方按照ISO 22000:2018、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求V1.0》标准策划并更新了公司的食品安全管理体系(含HACCP体系,本文统称为食品安全管理体系),形成了《食品安全管理手册》、《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、“制度汇编”等体系文件,支持公司食品安全管理体系各过程的运行,并持续改进,确保其有效性。体系文件更新为C/0版

受审核方确定的管理体系体系认证的范围为:

注册地址:浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路202号1幢1楼

经营地址:浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路202号1幢1楼

认证范围:

H:位于浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路202号1幢1楼杭州泽庄农副产品有限公司的预包装食品(含冷藏食品)销售

F:位于浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路202号1幢1楼的杭州泽庄农副产品有限公司的预包装食品(含冷藏食品)销售

管理体系范围包含在《管理手册》中,以文件形式下发,该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所;外包过程:无。

结合公司经营特点,该企业位于食品链相关过程的销售配送过程。

3)公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于2023年01月01日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针:

品质为本、系统管理、精益求精、满足顾客



管理方针包含在管理手册中。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，能为食品安全管理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

受审核方按照管理体系标准要求和企业实际销售过程的管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、办公室、物流配送部、采购部；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

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基本一致，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	考核周期	目标实际完成情况 (2022 年度至 2023 年度第二季度)
顾客投诉处理率 100%	年度	2022 年度未发生顾客投诉，目标已完成，2023 年度第一至第二季度未发生顾客投诉，目标在实施中
杜绝重大的食品安全事故	年度	2022 年度为 0，2023 年度第一至第二季度为 0，目标在实施中
产品出厂一次检验合格率≥99%	年度	2022 年度 100%，2023 年第一至第二季度 100%，目标在实施中

审核周期内目标已完成，2023 年 7 月目标在实施中，基本满足体系标准的要求。

6) 法律法规的识别及获取情况

受审核方收集了与企业销售相关的法律法规，提供了《法律法规及其他要求清单》，GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB5749-2022《生活饮用水卫生标准》、GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》、ISO22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、GB31621-2014《食品经营过程卫生规范》法律法规及相关标准文件，基本合理，建议后期定期识别更新适用的法律法规及产品标准等，以确保合规性，基本符合要求。

受审核方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

受审核方提供《危害控制计划》、前提方案/良好卫生规范、制度文件等，确保产品销售的实现。

预包装食品（含冷藏食品）销售流程：

原料采购验收→储存（适用时）→分拣/配货→装车→配送→验货



对于需要使用厂房设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、制度汇编等控制要求，受审核方结合实际销售情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保预包装食品（含冷藏食品）销售所做的各项前期策划安排，策划基本合理；

受审核方在《食品安全管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并保留了相关文件，包括包括《人力资源控制程序》、《前提方案/良好卫生规范》、《采购控制程序》、《致敏物质控制程序》、《监视和测量控制程序》、《产品标识及可追溯性控制程序》、《食品防护控制程序》等文件，基本满足标准中有关前提计划的要求。

生产（卫生）规范 1：《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》；厂区及周边卫生环境、仓库管理、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、培训等。基本符合标准对策划的要求。基本符合标准对策划的要求；

——食品安全小组/HACCP 小组针对预包装食品（含冷藏食品）销售产品所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。销售行业特性，原料基本同成品，现场抽查油脂、非发酵豆制品、乳制品、调味品的特性描述，基本符合标准要求。

预期用途主要为本地学校、机关单位提供食材。

主要的食用方式：按照标签标识进行，易受伤害群体等主要由客户端来进行控制，基本符合。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、过敏原识别、评估，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》。

——提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了选择采购、验收、仓储、配送等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。审核周期内工厂位置未发生变化，提供了位置图、平面图、虫鼠害控制、人流图，现场查核与实际基本一致。

受审核方根据行业经验、法律法规要求、顾客要求等综合进行了危害评估，经过对预包装食品（含冷藏食品）销售过程的危害分析及评价，确定了 OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

OPRP 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	验证	记录
OPRP： 冷藏品 储存过程	生物 危害：致病 菌、细菌超 标	冷藏温度-2 至 10℃，冷冻温 度≤0℃	仓管人 每班查看 冷库温度	报 废或经 评估确 认	查看储存 温度记录，对 仓库温度进行 校验	农残 检测报告

不涉及 CCP 点的控制，策划基本满足标准要求。

3.2 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、工作环境管理情况 (含 OPRP 实施情况)

受审核方策划了《前提方案/良好卫生规范》C/0 版, 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。

公司坐落于浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 1 楼, 处于余杭区内, 周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

空气和水的管理: 预包装和散装食品销售对空气无特殊要求, 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 4 月余杭区水务公司的水质公示报告。

分拣/配送区车间: 更衣室较为简易, 配置有洗手消毒设施, 较为简单。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。

组织按照当地市场监管部门进行日检查、周排查、月调度方式进行各方面的检查并上报。体现在《食品配送企业每日食品安全检查记录》中。

包装材料: 主要是产品原包装箱, 运输过程中管控车辆卫生, 避免袋子被污染, 控制基本符合。

受审核方现场少量预包装食品存放在常温库, 抽查日期均在保质期内, 现场未发现有鼠迹, 配备有灭蝇灯, 提供了《虫鼠害检查记录表》, 每天进行检查。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, 各类废弃物均由厂区租赁方统一管理。

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《员工晨检记录》, 未见异常, 提供有员工健康证, 抽查物流配送部周丰收健康证(发证日期: 2023-06-09, 有效期 1 年)、物流配送部张辉(发证日期: 2023-05-30, 有效期 1 年)、计立芳(发证日期: 2023-06-04, 有效期 1 年), 健康证均在有效期内。

预包装食品(含冷藏食品)不涉及环境微生物要求, 对工器具, 如电子秤、推车采用 75%酒精喷洒方式消毒, 每天上班结束后进行, 车辆主要以清洗保洁为主, 未见异常。

预包装食品(含冷藏食品)基本对物理污染、化学污染的风险较低, 不涉及返工管理, 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。

良好卫生规范中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, 但未提供证据, 建议后期规范, 现场沟通。

运输和储存、库存管理 (含 OPRP 点实施)

OPRP: 冷藏品储存过程、行动准则: 冷藏温度-2 至 10℃, 冷冻温度 $\leq 0^{\circ}\text{C}$ (认证范围覆盖冷藏品)

配置有 7 辆车, 其中包含 3 辆冷藏车; 公司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, 配送车程基本在一个半小时左右; 仓库专人负责管理, 每日进行检查, 提供有冷藏库的温度监控记录。抽查《冻库/冷库日常巡查记录》, 2023-05-12, 保鲜库为 6.3℃ 检查人为王云旗。另抽查



2023-02-12/2023-03-24/2023-05-26 的冷藏库温度, 基本符合 OPRP 行动准则的要求。现场观察冷藏库温度: 7.4℃。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。

2) 设计和开发管理情况:

受审核方公司在食品安全管理手册的 8.5.1 条款进行了规定, 在发生新产品研发、产品发生变化或产品生产工艺发生变更时, 要确保能够持续生产符合食品安全法规要求的产品。审核周期内组织产品实现过程是按照市场需求从供应商处采购, 不进行新产品开发和设计, 下次审核关注。

3) 采购管理情况:

受审核方在《食品安全管理手册》7.1.6 条款进行了规定, 并策划了《采购控制程序》、《前提方案/良好卫生规范》等文件要求。具体由采购部负责实施。每年进行 1 次合格供方评价。提供《合格供方名单》, 14 家, 基本覆盖认证范围的预包装食品(含冷藏品)产品类别。

提供有《供应商评价表》, 考核项目包括供货产品的使用情况(产品是否符合顾客要求、是否达到产品的口味要求)、供货质量和安全情况、供货价格情况及供货及时情况, 分别由物流配送部、办公室-质检、采购部人员进行评价, 总经理批准, 确定是否符合列入合格供方。

抽查乳制品的供方杭州灵隆贸易有限公司, 抽查粮油的供方杭州太红食品有限公司, 调味品(海天酱油、蚝油、鸡精等)的供方杭州坤越食品有限公司, 豆制品(外检报告)的供方杭州豆制食品有限公司, 均在合格供方名录中, 同时均按照策划要求开展了供方评价, 基本充分。

垃圾每天清理运行至厂区指定位置, 厂区(租赁房)负责统一管理。

日常消毒用品如 75%酒精、洗手液、84 消毒液等在本地超市等进行采购, 按照使用量定期进行采买使用。

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。

供方管理基本充分。

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》, 规定了批次信息作为主追溯的唯一性追溯标识, 考虑了产品标识、产品回收类型、追溯过程控制等管控过程, 同时规定了在发生产品撤回和召回情况时, 各部门的职责, 以及撤回召回等级及控制等。策划基本充分。2023-05-15, 召回产品名称: 大豆油, 模拟使用了转基因大豆, 不符合规定要求, 对演练结果进行了评价, 基本合理。

5) 产品放行管理情况:



受审核方策划并制定了《验证活动策划、实施和评价程序》、《产品放行控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划见食品安全小组的审核记录，涉及本部门的主要是原材料验收过程的验证过程管理。提供有《进货查验制度》以及相关的食品安全管理制度，对原料验收检验、销售过程及成品检验做了规定；公司主要预包装食品（含冷藏品）销售，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。具体由物流配送部负责动态管控；通过日常巡检检查等方式进行监督管理。查原料进厂验收管理情况：体现在供方配送销售凭证上，抽查 2023-07-03 进货的老干妈（1 件），2023-07-03，进货的 10kg 天然谷屋生态米（2 包），不二可丝达酱奶酪味（5 包），味斯美海苔肉松（3A 海苔）1 包，有信息确认，验收基本合理；抽查 2023-05-30 进货的粗盐（1 件）、800g 黄豆酱（3 件）、小瓶叉烧酱（4 瓶）、红薯粉丝 1 包、冷面 1 箱、2kg 奶油芝士奶酪 2 盒、安佳淡奶油 12 盒、琪蕾萨大马斯卡布尼芝士 6 个等，有信息确认，验收基本合理。另抽查 2023-02、2022-12、2022-09 进货验收控制，方式基本相同。

过程/成品检验管理：物流配送部在产品分拣过程，依据客户订单进行分拣核对，主要核对数量、产品感官为主，最终体现为公司的销售单，作为产品放行的证据。抽查 2022-10-11，客户：崇贤街道站所食堂，产品：盛涛大米 3 包、生粉 5 斤、白砂糖 10 斤、香油酸豆角 1 箱、小蒋榨菜 1 箱，有配送人信息，控制基本合理。另抽查 2023-06-26 给客户仓前三中队配送的白糖、太太乐鸡精，2023-06-16 给客户仓前三中队配送的海天一品鲜、金龙鱼花生调和油、2023-06-30 给客户浙江三狮南方食堂配送的冰糖、蒙牛红枣酸奶等共 35 个批次，控制方式基本相同。

不涉及留样管理。

上述产品放行管理基本充分。

6) 致敏物质的管理情况：

受审核方在《食品安全管理手册》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权限，识别了致敏物质污染途径，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，暂无出口产品。

提供了《过敏原控制确认报告》、《过敏源控制验证报告》，策划验证基本合理。现场提供了《致敏物质管理方案》，识别了主要有小麦粉、豆制品、大豆油、乳制品等，结合公司预包装食品（含冷藏食品）情况，基本充分。

7) 食品防护管理情况：

受审核方在管理手册的 8.2.5 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。具体策划及验证情况见食品安全小组审核记录。

提供了 2023 年 1 月 10 日，由 HACCP 小组评估的《食品安全防护评估表》，对外部安全、加工安全、储藏安全、供应链安全、水和冰安全、人员安全、信息安全等，进行了评估。各单项结论均为是，未出现



不符合的情况。查见开展了食品防护计划演练，日期：2023年2月27日，演练结果：通过演练证明公司防护措施有效。

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》、食品欺诈计划，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》，基本覆盖了认证范围所涉及的粮油、乳制品、调味品等预包装含冷藏食品，并明确了控制措施。提供了《食品欺诈预防计划确认报告》、《食品欺诈预防计划验证报告》，基本充分。

9) 应急准备和响应管理情况：

受审核方策划并编制了《应急准备和响应控制程序》。并提供了《应急预案》，结合公司预包装食品（含冷藏品）销售过程，对公司食品安全的潜在紧急情况 and 事故及其风险等级进行了策划，包括停水、设备发生故障、意外投毒、食品安全事故等，策划基本充分。现场查核于2023年05月12日开展了火灾应急演练，于2023年05月12日开展了食品安全突发事件演练方案及演练，演练结束进行了演练结果分析，并提供了《应急演练计划》、《应急演练记录》，基本符合。

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、实施和评价控制程序》，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。食品安全小组按照策划开展了确认验证分析评价工作，查见《危害控制计划确认记录》、《前提方案验证》、《危害控制计划验证记录表》，有确认验证及相应结论，基本充分。

《验证结果分析报告》，2023-03-19。验证基本充分

3.3 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《食品安全管理手册》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3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，查《内审实施计划》，基本覆盖了FH标准要求条款，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3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1个改进建议项，已完成。

内审管理评审基本符合标准要求。



3.4 持续改进

符合 基本符合 不符合

1) 不合格品/不符合控制:

受审核方制定有《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，每年索取第三方检测报告，日常验收主要通过感官数量等为准，审核周期内未发生采购原料不合格情况；

销售行业的特殊性，预包装食品原料同成品，审核周期内配送销售及交付过程未发生配送不安全产品的情况，也未发生食品安全事故，有需要沟通问题，基本在交付给客户时就发现，现场沟通给予解决；

审核周期内成销售运行过程未发现有不合格现象。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

受审核方策划了《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，采取纠正和纠正措施，并进行验证，基本充分，管理评审输出已采取纠正措施，基本充分；上一年度外审开具的不符合项整改已采取纠正和纠正措施，基本充分。

日常各部门通过采购管理控制、销售过程控制、产品放行控制、顾客投诉处理等方式监督，审核周期内未发生不合格产品或不合格情况，无采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况:

受审核方在《食品安全管理手册》9.1.3 条款进行了规定，策划并编制了《顾客投诉处理控制程序》。近一年以来，公司按照客户订单等进行销售，销售行业产品即时交付，有问题现场沟通给予解决，销售配送人员基本具备现场沟通解决的能力，暂未发生顾客投诉情况；销售给客户产品未发生不安全产品情况。

3.5 体系支持

符合 基本符合 不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）:

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。

组织的规模情况/资源配置情况：杭州泽庄农副产品有限公司，成立于 2014 年，位于浙江省杭州市，是



一家以从事农副食品加工业为主的企业。企业注册资本 800 万人民币，实缴资本 200 万人民币。

组织的规模情况/资源配置情况：公司占地面积约 1500 余平方米，位于浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 1 楼，1 个常温品仓储区、9 辆车（含 3 辆冷藏车）、1 个冷冻库、1 个冷藏库、2 个办公室；1 个化验室，约 16 平方米（主要用于农残检测）；基本满足预包装（含冷藏品）销售需要。

提供了设备台帐，涉及物流配送部的主要有车辆、办公设施、监控设备（包括录像机、摄像机、硬盘容量等）等。

——有配送车辆（3 辆冷链车、4 辆常温车）、推车等

——1 个冷藏，1 个冷冻库等

——特种设备：不涉及。

检测设备：电子秤、温度计、基本满足产品预包装产品销售的监控需要。

查配送车辆的维保情况，一般定期有汽车销售公司负责定期维保，但未保留维保证据，现场沟通。冷冻库、冷藏库的维保情况：自行维护，主要做好检查除霜等工作，查看冷藏库基本符合，冷冻库冰霜较厚，基本满足要求。抽查设备维修情况：审核周期内未发生设备维修情况。

不涉及特种设备。

受审核方在《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“计量器具清单”，主要包括电子秤、温度计；未将冷冻库（1 个），冷藏库（1 个）的温度显示装置列清单，现场沟通。提供了电子秤（型号 TCS-150）的证书编号 GD602052306060366,签发日期：2023-06-06，有效；另抽查中心温度计的校准证书编：GD602052306060365，签发日期：2023-06-06，有效。对冷冻库冷藏库温度显示装置通过比对方式进行验证，未对冷藏库的温度显示装置进行比对，现场沟通。

2) 人员及能力、意识：

受审核方自行策划食品食品管理体系，暂未聘请外部专家协助。体系覆盖在总人数 30 人。受审核方在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》、“岗位工作任职要求”对人员能力、意识等进行管理。现场查核提供了《岗位工作任职要求》，基本覆盖了公司各岗位，并对员工人员能力进行了评定，提供了《员工能力评定》，抽查抽查物流配送部周丰收、采购部陈慧、物流配送部杨阳的人员能力评定，通过评价，评定结果：胜任本职工作。

食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了领导层、办公室、物流配送部、采购部等岗位人员，对各组员的职务、组内职责等进行了规定，基本充分。审核周期内岗位未发生变化，部分部门负责人发生变化，进行了人员能力评定。总经理亲自担任食品安全小组组长，明确食品安全小组职责并开展各项小组工作。

对人员能力主要通过培训、考核等方式来进行，确保提供安全产品所需要的人员能力及食品安全



意识。提供有《2022、2023年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对管理体系标准文件、法律法规、内审员、清洁消毒等方面，策划基本合理；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。

不涉及特种设备及特种作业人员。内审员经过培训考核后上岗，现场沟通基本具备能力。

3) 信息沟通:

受审核方在《食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息沟通控制程序》；内部沟通与员工沟通，沟通方式包括会议、文件传递、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：食品安全管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，法律法规、有关食品安全管理体系运行有关信息、产品实现策划方面、市场变化动态的内部交流。建立了专门沟通渠道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，确保员工在日常工作中关注到的食品安全问题及隐患可随时报告至公司总经理或食品安全小组组长，以降低食品安全问题的风险及隐患。审核周期内公司运行较为稳定，员工稳定性较好，有需要沟通问题基本在早会、班组会议等方面开展，未发生内部报告情况，下次审核关注。与供方、与顾客/消费者、与监管部门、与认证机构等，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，对外沟通主要指定食品安全小组组长/HACCP 小组组长负责（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、公司各类管理要求等的信息。

沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理:

受审核方在《食品安全管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；公司形成了文件化的《食品安全管理手册》1份、《程序文件》27份、《危害控制计划》1份、《前提方案/良好卫生规范》1份以及所要求的记录。

受审核方按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理高飞批准，提供了文件修改审批单，对B/O版体系文件转为C/O版进行了审批，控制基本合理。提供有《受控文件清单》，包括文件名称、文件编号、版本等，编制：办公室、审核：高飞，基本充分。

现场查核发现再认证体系更新，体系文件更新为C/O版本，未提供文件发放及回收的证据，现场沟通。

提供了《法律法规及其他要求清单》，基本覆盖了公司认证范围所涉及的产品相关标准及法律法规。

受审核方策划并编制《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。提供了《记录清单》，共74份记录，基本充分。

四、管理体系任何变更情况



- 1) 组织的名称、位置与区域: 一一无
- 2) 组织机构: 一一无
- 3) 管理体系: 管理体系转版 B/0 转为 C/0
- 4) 资源配置: 一一无
- 5) 产品及其主要过程: 一一无
- 6) 法律法规及产品、检验标准: 一一无
- 7) 外部环境: 一一无
- 8) 审核范围(及不适用条款的合理性): 范围发生变更, 在下达任务时变更。
- 9) 联系方式: 一一无

五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上一年度不符合项整改已关闭, 经验证纠正和纠正措施基本有效。

六、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用, 未发生违规处罚情况。

七、被认证方的基本信息暨认证范围的表述:

受审核方名称: 杭州泽庄农副产品有限公司

注册地址: 浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 1 楼

经营地址: 浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 1 楼

认证范围:

H: 位于浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 1 楼杭州泽庄农副产品有限公司的预包装食品(含冷藏食品)销售

F: 位于浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 1 楼的杭州泽庄农副产品有限公司的预包装食品(含冷藏食品)销售

八、审核组推荐意见:

审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, 杭州泽庄农副产品有限公司的

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	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到



体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
------	-----------------------------	--	-----------------------------

推荐再认证注册-FSMS

保持认证注册-HACCP

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，推荐再认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:肖新龙、任国平、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予以配合。

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。