

项目编号：10540-2023-QEOFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：杭州黄高食品有限公司

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，郑志国

报 告 日 期： 2023 年 8 月 29 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
☒ 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：010-58246011 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，不向第三方泄露。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：任国平、任泽华、郑志国



受审核方名称：杭州黄高食品有限公司

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	Q:审核员 O:审核员 E:审核员 F:审核员 H:审核员	2023-N1QMS-2232380 2021-N1OHSMS-1232380 2021-N1EMS-1232380 2023-N1FSMS-2232380 2020-N1HACCP-1232380	Q:29.07.02 O:29.07.02 E:29.07.02 F:FI-2 H:FI-2
B	任泽华	组员	Q:审核员 O:审核员 E:审核员 F:审核员 H:审核员	2022-N1QMS-4059498 2023-N1OHSMS-1059498 2021-N1EMS-3059498 2020-N1FSMS-3059498 2022-N1HACCP-1059498	Q:29.07.02 O:29.07.02 E:29.07.02 F:FI-2 H:FI-2
C	任国平	组员	Q:实习审核员 F:实习审核员 H:实习审核员	2023-N0QMS-2059494 2023-N0FSMS-2059494 培训证书	
D	郑志国	组员	Q:审核员 F:审核员	2021-N1QMS-3202930 2021-N1FSMS-3202930	

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	黄大全、葛建华（管代/小组组长）、孟玉洁	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（质量管理体系, 职业健康安全管理体系, 环境管理体系, 食品安全管理体系, 危害分析与关键控制点体系）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：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015, O: GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018, E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015, F: ISO 22000:2018, H: 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；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范： T/CCAA29-2016 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：《T/CCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《浙江省消防条例》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《GB/T9961-2008 鲜、冻胴体羊肉》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《生产安全事故报告和调查处理条例》、《浙江省固体废物污染环境防治条例》、《浙江省环境保护条例》、《浙江省减少污染物排放条例》、《生产过程安全卫生要求总则》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：《T/CCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《浙江省消防条例》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《GB/T9961-2008 鲜、冻胴体羊肉》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《生产安全事故报告和调查处理条例》、《浙江省固体废物污染环境防治条例》、《浙江省环境保护条例》、《浙江省减少污染物排放条例》、《生产过程安全卫生要求总则》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08月27日 下午至2023年08月29日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年5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）：

Q: 初级农产品（畜禽肉）销售

O: 初级农产品（畜禽肉）销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

E: 初级农产品（畜禽肉）销售所涉及场所的相关环境管理活动

F: 位于浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 幢杭州黄高食品有限公司的初级农产品（畜禽肉）销售

H: 位于浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 幢杭州黄高食品有限公司的初级农产品（畜禽肉）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：浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 幢

办公地址：浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 幢



经营地址：浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 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）：

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2023 年 8 月 25 日-2023 年 8 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：

一阶段问题项的整改情况、前提方案/良好卫生规范实施、供方管理情况、可追溯性管理情况、设备设施（含环保设备）管理情况、消防管理、危害控制计划实施等

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（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 8 月 28 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

计量器具管理、虫害控制、原料验收、良好卫生规范/前提方案实施、供方管理、食品防护管理等

3) 本次审核发现的正面信息：

——总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；

——按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作；

——审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的环境处罚、未发生工伤等；

——按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件；

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、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016/GB/T45001-2020 标准运行和认证活动较为支持，公司结合初级农产品（畜禽肉）销售过程，依据 5 个认证体系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》、“制度汇编”等，基本符合标准要求，现场审核发现公司在发现问题、采取纠正及纠正措施方面的执行力较好，按照体系策划的要求开展了初级农产品（畜禽肉）销售工作。但现场审核也发现对计量器具管控、产品防护、虫害控制、



供方管理、产品验收方面还比较薄弱，建议后期结合体系的运行持续进行改进。

5个管理体系于2023年5月8日导入，公司组织培训来提升各部门员工对标准的理解，同时依据部门职责划分及实际工作运行，现场查核验证基本对体系的实施基本可以运用，能够在日常管理和产品销售过程中运用管理体系工具、过程方法开展工作，在内部审核、管理评审、确认验证、人员对标准理解能力、食品欺诈策划方面的深入还可以进一步加强。

总体上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：2008年11月6日 体系实施时间：2023年5月8日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照

3) 审核范围内覆盖员工总人数：15人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

工作和生产方式：单班次生产；目前销售是淡季，一般根据客户订单，需要时候进行肉品分割，车间人员上班时会延长，下一年度审核再进行关注。

4) 范围内产品/服务及流程：

受审核方销售的畜禽肉类产品：始于订单接收，终于产品交付。销售工艺流程为：

接受订单/安排计划→采购验收→贮存（必要时冷藏）→脱包→分割（适用时）→二次分割或绞肉（适用时）→称重→包装→冷藏/不冷藏→运输/交付

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

企业于2023年5月8日，依据ISO22000:2018、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)、GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016标准建立了管理手册。企业从事资质范围内的初级农产品（畜禽肉）销售活动。结合公司初级农产品（畜禽肉）销售活动过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案、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、风险和机遇、合规义务的策划和实施管理：

受审核方在管理手册4章/6章条款对上述内容进行了规定和要求，从战略管理层面确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题，公司识别了内外部环境问题、识别了相关方需求和期望，识别了需要应对的风险和机遇，并策划了相应的控制措施。

提供了“组织内外部环境要素识别表”、“相关方期望要求识别表”、“风险和机遇评估分析及措施表”“适用法律法规清单”“合规性评价报告”等运行证据，基本符合企业实际。

企业变更的策划：暂未发生重大变更情况。



2) 管理体系应用策划情况

该公司按照 ISO22000:2018、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准标准策划了公司的管理体系，形成了《管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划等体系文件，支持公司管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。策划基本符合标准和企业实际情况。

——公司地址信息：

注册地址：浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 幢

经营地址：浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 幢

办公地址：浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 幢

——认证范围：

Q：初级农产品（畜禽肉）销售

O：初级农产品（畜禽肉）销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

E：初级农产品（畜禽肉）销售所涉及场所的相关环境管理活动

F：位于浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 幢杭州黄高食品有限公司的初级农产品（畜禽肉）销售

H：位于浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 幢杭州黄高食品有限公司的初级农产品（畜禽肉）销售

不适用条款：无

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2023 年 5 月 08 日发布了经总经理批准的管理方针：

质量为本 顾客至上 科学管理 持续改进

控制危害 旨在安全 保护环境 预防污染

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、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、合同、标书、文件的方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。基本合理。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方总经理结合初级农产品（畜禽肉）销售过程及体系要求等，策划了组织结构，包括：领导层、运营部、食品安全小组、供销部、财务部，确定各岗位人员的职责和权限，设置基本合理，职责权限基本明确，接口基本清晰；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，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问孟玉洁、岳快步，对管理职责基本掌握，并能在工作中履行。

5) 目标的实施和考核情况

公司在《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，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了目标指标分解考核证据，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

目标分解	考核频次	考核方法	考核完成情况 (2023.5-2023.7)
食品安全事故为 0	季度	统计次数	0
产品检验合格率 $\geq 98\%$	季度	抽检合格数量/总数量 $\times 100\%$	100%
顾客满意度 $\geq 85\%$	年度	顾客满意度分析报告	90
重大交通事故发生为 0	季度	统计次数	100%
火灾、触电事故发生率为 0	季度	统计次数	0



管理目标已完成，2023 年 08 目标在实施中。

管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

6) 法律法规的识别/获取及合规义务管理情况

受审核方收集了与企业相关的法律法规，提供有《适用法律法规清单》，基本覆盖体系认证范围所涉及的相关法律法规及标准。

现场查看：

- 《排污许可证》——不适用
 - 污染物排放种类：生活污水、生活垃圾、固体废弃物（废弃肉类边角料）、厂界噪声（设备运转噪声）；
 - 查公司的产品/服务特性确认环境影响评价的种类：——不适用
 - 消防备案/验收：租赁甲方负责管理；法
 - 受审核方主要提供初级农产品（畜禽肉）销售，没有明显的职业健康安全风险危害，不涉及安全预评估报告、安全现状评估报告、职业健康预评估报告、职业健康现状评估报告、安评、职评等。
 - 因不涉及 GBZ188 中的职业健康危害因素，无职业病岗位；无需进行职业病体检；有提供员工健康证，见 EO7.2 条款审核记录。
 - 消防备案/验收：由租赁方统一管理。
 - 防静电/防雷控制状况——不适用
 - 建筑消防设施控制、电气防火控制状况——不适用
- 发法律法规识别收集及合格义务管理基本符合。

7) 质量和食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审核方为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，通过明确通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：以初级农产品（畜禽肉）销售为准，为过程建立了准则（包括工艺流程、作业指导书、客户合同要求/合同、危害控制计划、前提方案等）、以及过程的评价准则，审核期间策划未发生变化。控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要由食品安全小组负责，审核期间发生危害控制计划修改，更适合企业的实际运行过程控制，基本不涉及非预期变更。识别外包过程及控制方法：报废食品处理。需确认过程：销售服务过程。无特殊过程。

受审核方结合公司实际经营过程，策划和开发了实现安全产品所需的过程，以及过程准则要求等，包括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、虫鼠害管理等进行规定要求，具体形成了《前提方案》、《危害控制计划》、《SSOP》、作业指导书等控制要求，基本能确保初级农产品（畜禽肉）销售所做的各项前期策划安排。

受审核方在管理手册第 8 章内容进行了策划，结合企业实际情况及标准要求建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足 HACCP 体系所需的卫生条件。企业的前提计划主要体现在《前提方案》、《人力资源控制程序》、《致敏原管理控制程序》、《预防和消除食品欺诈控制程序》等文件中，基本满足标准中有关前提计划的要求。

受审核方销售的畜禽肉类产品：始于订单接收，终于产品交付。销售工艺流程为：

接受订单/安排计划→采购验收→贮存（必要时冷藏）→脱包→分割（适用时）→二次分割或绞肉（适用时）→称重→包装→冷藏/不冷藏→运输/交付。

生产（卫生）规范 1：GB 20799-2016 《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》；内容包括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。策划基本合理。

提供工厂位置图、平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化。现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；流程图已开展验证，验证时间：2023-06-18。

受审核方提供了危害控制计划。对原辅料特性进行了描述，覆盖包括畜禽肉、生产加工用水、内包装材料、接触面等及终产品分割畜肉、禽肉特性描述，描述内容涉及了相关特性（物理、化学、生物）、成分、产地、来源、生产方法、包装和交付方式、预期用途、贮存条件及运输方式等，抽查基本合理。

预期用途：为下游签约或合作的食堂客户提供畜禽肉类销售服务。储存条件：冷藏 0-4℃、或冷冻-18℃



受审核方食品安全小组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，包括了原辅料采购验收、分割、贮存、交付、等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

提供了《危害分析工作单》等，针对每个步骤过程进行了危险分析、评估，确定是否为显著危害，是否需要通过 OPRP/CCP 进行控制，经过识别评价，涉及的 OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》：

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
原辅料等采购验收——肉的验收（OPRP）	生物危害：寄生虫、疫病等 化学危害：瘦肉精残留、挥发性盐基氮、重金属等有害化学物质超标	1、供方每年进行评定，并属于合格供方	供销部每年确认供方是否合格	非合格供方退货处理，或经食安组长以上审批	每年查核供方评定情况	合格供方名单
		2、每批次索取《动物检疫合格证明》或肉品品质合格证或相关合格证明等证据	采购验收/质检组每批次核对供方合格证明	无合格证明不得接收，并予以退货	不定期复核供方产品合格证明	供方的《动物检疫合格证明》或肉品品质合格证或相关合格证明
		3、验收合格	采购验收/质检组每批次进货检验结果	发现不合格立即隔离并销毁所有产品。	检验员对记录进行复核	进货验收记录

不涉及 CCP 点，策划基本合理。

8) 重要环境因素及控制措施的策划

受审核方在《管理手册》管理手册第 6.1.2 条款进行了规定，并策划了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》。在识别环境因素和相关的环境影响时，考虑了非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期。环境因素识别时考虑了原材料采购、销售过程管控、产品交付、最终处置、食品使用等过程。提供了《环境因素排查表》、《环境因素汇总表》、《环境因素评价表》、《重要环境因素清单》，识别环境因素包括火灾、废水排放、电能消耗、废气排放、生活垃圾排放、固体废弃物等，基本合理，结合公司的实际经营情况，考虑全生命周期过程，采取要素评分法判断本公司环境因素的环境影响，确定重要环境因素，在此过程中考虑了环境影响范围越大、相关方要求、法规标准比值、发生周期等，分值 ≥ 18 的环境因素：为重要环境因素。由公司纳入目标指标管理。识别的重要环境因素及对应的管理措施如下：

火灾——控制措施：目标指标管理方案、控制措施、应急响应等；

抽查目标：消除火灾安全隐患，指标：火灾安全事故发生率为 0，管理方案：消除火灾隐患，实施部门：运营部，启动时间：2023-05-10，计划完成时间：2023-12-31。

9) 重要危险源及控制措施的策划

受审核方在管理手册第 6.1.3 条款进行了规定，并策划了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》，明确了公司在建立、实施和保持用于持续和主动的危险源辨识的过程。此过程考虑：a) 工作如何组织，社会因素（包括工作负荷、工作时间、欺骗、骚扰和欺压），领导作用和组织 的文化；b) 常规和非常规的活动和状况，包括由销售过程所涉及的基础设施、设备、原材料和工作场所的物理环境的危险源，人的不安全操作产生的危险源，销售服务的设计、交付及处置产生的危险源、销售过程执行过程中带来的危险源，公司内部或外部以往发生的相关事件（包括紧急情况）及其原因；潜在的紧急情况包括火灾、触电、交通事故等产生的危险源，外来人员进入车间（如工作人员、承包方、访问者和其他人员）带来/产生的危险源，组织、运行、过程、活动和职业健康安全管理体系中的实际或拟定的变更，危险源的知识及相关信息的变更等产生的危险源。

提供了《危险源清单》、《危险源辨识及风险评价表》，辨识的职业病伤害包括：机械伤害、触电、化学伤害、噪声、高低温、火灾、交通事故等，识别基本合理，通过 D=LEC 方法等进行综合评分，评价



确定风险等级，并制定了相应的风险控制措施。最终形成《重要危险源风险控制清单》，确定的重要危险源为：1）潜在火灾，2）交通事故，制定了对应的控制措施。

火灾控制方式同重要环境因素的控制措施。

抽交通事故的控制措施：目标：不发生交通事故，指标：重大安全事故发生次数：0次/年，管理方案：安全经营方案（含交通等）、应急准备和响应程序，启动时间：2023.05.10，计划完成时间：2023.12.31。

提供了《安全经营方案》，方法措施：主要通过日常管控进行，包括车辆定期年检等。

策划基本合理。

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职业健康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

受审核方编制了《前提方案》2023年5月8日实施；内容包括采购管理、运输管理、验收管理、贮存管理、销售、产品追溯和召回、卫生管理、培训、管理制度和人员、记录和文件管理。对前提方案策划基本符合要求，详见食品安全小组的审核记录。公司属于销售行业，销售模式主要是接收客户订单、安排采购，并进行验收，根据客户需要进行必要的分割；仓储/配送。

- 公司为租赁办公室，位为浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路278号2幢；现场观察：办公区环境基本整洁，主要为占地面积：3000多，建筑面积2400平方米；办公室2间；生产车间1个（含1个冷藏库、1个冷冻库、1个常温库），检验室1个，配送车辆5辆（含1辆冷藏车）。不涉及多场所。
- 用水主要为城市管网提供的生活饮用水，不与产品直接接触，用水量不多，主要用于员工洗手、工器具、操作台面、地面地沟清洁、冲厕使用，生活污水直接排入市政管网。但查看分割车间，排水沟使用塑料框对异物等进行过滤，但对防止虫鼠害进入和臭气外溢效果不佳，已沟通要求后续完善。
- 虫鼠害防治：车间/仓库配置有灭蝇灯、纱窗、挡鼠板等，提供了2023.5以来的《防虫记录表》、《防鼠捕鼠记录表》，对有无蚊虫活动痕迹、防鼠板、属龙/粘鼠板、鼠迹等信息都形成了记录。从记录看，没有发现鼠迹或捕到老鼠的情况。查看有少量蚊蝇，配备有电击式灭蝇灯，一阶段发现有大量蚊蝇情况已进行了清理，建议企业后续更换为诱捕式灭蝇灯。
- 废弃物主要是生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由环卫负责统一管理，废水也统一由租赁甲方的污水处理系统进行处理。对畜肉在分割过程产生的边角料等，与回收方签订相应的协议，主要为加工饲料用，已明确环保、食品安全、职业健康安全等要求，签订时间为2023.5.1，协议有效期为三年。
- 化学品管理：主要为清洁消毒用品，提供了《化学用品台账及出入库管理记录》，记录了84消毒液、蓝月亮洗手液等出库记录；现场查看化学品已经专柜上锁存放，一阶段问题整改基本规范。
- 初级农产品（畜禽肉）采购及销售由供销部负责落实，原料验收见Q8.6/F8.8.1/H3.8；
- 人员个人卫生主要是着装仪容仪表、穿工服，提供有健康证。对员工工服统一进行了清洗。提供了《工作服清洗消毒记录》，查2023.6.18，数量为8件，清洗和晾干情况为良好，通过紫外灯照射杀菌 $\geq 30\text{min}$ 。基本符合。
- 返工管理：不涉及返工管理。
- 外来人员按照公司的人员卫生要求进行管理，进入车间的需要对人员的健康状况进行了解，并要求进入车间的人员做好洗手消毒等公司的卫生控制要求。基本符合。
- 仓储管理：组织的分割车间内，有冷冻库和冷藏库，对冷冻库冷藏库温度进行监控，现场查看



冷藏库对产品进行了标识，冷凝水已有所改善，一阶段整改基本符合。现场查看，当日分割量较少，主要销售猪肉给当地餐饮 XX 单位，车间已配备了温湿度计，一阶段问题已得到了整改，基本合理。

- 对良好卫生规范/前提方案等实施及时进行监督检查，提供了《每日卫生控制记录》，包括对水的安全性、食品接触面状况和清洁、防止交叉污染、车间温度等每天进行检查，抽查 2023.5.26、7.29、8.3 等，没有发现不符合的情况。
- 对产品放行、供方管理、仓储管理等见相关章节内容。

2) 设计和开发管理情况：

《管理手册》对标准中 8.3 设计和开发进行了阐述，并编制了《设计和开发控制程序》，运营部负责组织产品设计开发的策划和实施。因目前公司按照客户要求提供食材（初级农产品中的畜禽肉产品的销售），直接销售或经简单分割处理，暂不存在设计和开发及其更改活动。今后如涉及设计开发，则按照该设计开发控制程序进行控制。

3) 采购管理情况：

受审核方在《管理手册》中 8.4 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《产品放行控制程序》、《危害控制计划》、《过程控制程序》等文件，对采购过程进行管理；供销部负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，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《合格供方名录》，主要有 10 家，包括各类散装畜禽肉（包括猪、牛、羊肉，鸡、鸭肉）、包材（塑料袋、塑料箱）、废弃物处理服务、生产用其他物品等相关的供方，基本覆盖了认证范围的产品类别。

提供了《供方评定记录表》，对上述公司的供货质量、交付及时性准确性、服务和支持能力，价格优势，自我改进能力，管理体系等项目进行评价。抽查猪肉的供方额上牧原肉食品有限公司，禽肉的供方浙江李鲜森农业发展有限公司；塑料袋、塑料筐、车辆维修、废弃物处理、帽子、白大褂、手套、军大衣等供应商，分别是：平邑县鑫岭塑业有限公司、临沂市兰山区升旺达塑料制品商行、杭州前山原野汽配五金市场阿三汽车维修店、海安县新南畜产品有限公司、杭州萧山国泽百货商行；上述供方的控制基本相同，纳入了合格供方并开展了合格供方评价。

外包（废弃食品处理）方：李阳。

车辆维修方：杭州前山原野汽配五金市场阿三汽车维修店。

采购管理情况未发生不合格情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，不涉及食品添加剂的使用。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

受审核方在《管理手册》中 8.5 条款对可追溯性进行了规定，8.7 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《标识和可追溯性控制程序》、《不合格品和产品撤回控制程序》，规定了批次信息作为主追溯的唯一性追溯标识，明确了产品状态的管控，考虑了产品标识、追溯过程控制、追溯系统记录的管理等管控过程，同时规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，撤回/召回流程等，但未明确撤回/召回等级等信息，现场沟通。策划基本合理。

演练日期：2023 年 8 月 15 日，演练产品：猪肉（20 斤，模拟批次为 20230815 批次），模拟演练不符合内容：配送给客户的猪肉（批号 20230815 批次）瘦肉精超标，使用后对人体健康有影响。召回情况：已全部召回，做集中销毁处理，处理日期：2023 年 8 月 15 日，处理人：岳快步；现场验证：葛建华，2023-08-15，基本符合。演练报告对预案进行了评价，表明方案基本可行。但未附追溯的原始凭证，要求组织今后完善，现场沟通。

5) 生产和服务提供控制、产品标识和可追溯性、产品放行、产品防护/交付后的活动、前提方案/良好卫生



规范、危害控制计划（以产品的实现流程为基础追查产品的可追溯性系统，并结合实现过程，审核生产服务提供的控制、产品放行、产品标识、前提方案（良好卫生规范）、OPRP 点的监控情况等，并对实现过程中的不合格品/潜在不安全产品的控制情况进行收集）

受审核方公司在管理手册 8 章节进行了规定，同时策划了《加工过程控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《设备控制程序》、《产品防护控制程序》、《产品放行控制程序》、《猪牛羊肉分割作业指导书》、进货验收记录、产品出厂检验记录、送货单等运行证据。在受控条件下进行销售服务提供。

产品和服务实现流程：

接收订单/安排计划→原辅料等采购验收→贮存（必要时冷存）→脱包→分割/不分割→二次分割/绞肉→称重→包装→冷藏/不冷藏→运输/交付

公司为初级农产品销售型企业，对生物危害方面验证基本不涉及，包括空气、接触面、人员、水质等一般情况下无特殊要求，其他验证见食品安全小组审核记录。具体由运营部动态管控，通过监督检查方式进行。

以追溯思路来查初级农产品（畜禽肉）销售过程及控制情况：

抽查 2023 年 7 月 2 日进化镇中教师 3 斤全精肉的销售过程管理情况进行追溯：

供销部对顾客订单进行了汇总，形成了供销部的采购单，包括所需采购的畜禽肉；

运营部提供了分割安排计划，显示有精肉片 6 斤（包括有进化镇中教师的 3 斤）；7 月 2 日进货验收（OPRP 点），提供了《进货验收记录》（畜禽肉类），共 900kg，对产品供方（颍上牧原肉食品有限公司，为合格供方）、外观、包装、品质规格、索票索证等进行了查核，结论为合格，同时提供了 7 月 2 日该批猪肉《动物检疫合格证明》（编号 3433468843，包含非洲猪瘟检测报告，编号 20230702PJ0001）或肉品品质合格证（编号 035044104）或相关合格证明等证据；基本符合行动准则要求。审核周期内，因体系运行时间较短，没有采购包装材料，下次审核时关注。

分割过程以动态管理为主，包括分割车间温度主要控制在 12℃ 以下，未提供温度监控证据，询问实际应能符合控制要求，并已配置温度计，后续将完善车间温度监控情况。

提供了《产品出厂检验记录》、《送货单》等运行证据，有需要沟通的问题现场交付时进行，暂未发生不良反馈。

需要确认的过程为：畜禽肉销售服务过程，提供有《特殊过程确认记录》。

销售服务质量控制：每个月一次对服务质量进行检查，检查的项目包括：销售人员仪表、标识的佩戴情况，销售服务设施维护使用及完好情况，销售环境的保持等 15 个方面。提供《销售服务质量检查表》，抽查 2023/5/16，2023/6/19，2023/7/18，2023/8/16 的检查的情况，15 个方面的检查结论均为合格，检查人黄晓谊。

组织初级农产品销售不涉及首件检验过程。

采取防范人为错误的措施：采用先进先出、专人管理库房的方式进行控制，定期监督检查。提供有日常检查记录。

产品防护/标识管理：现场有简单标签标识，产品离地离墙管理。

审核周期内未发生采购、配送、销售/交付不合格情况。

6) 致敏物质的管理情况：

受审核方在《管理手册》中 8.5.7 条款进行了规定，并策划了《致敏原管理控制程序》，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，包括过敏原的识别、源头从供应商审核批准、过程源头产品开发及其变更控制、过敏原的隔离预、过程控制等进行了策划，策划基本合理。公司目前主要销售的初级农产品畜禽肉类，客户群体为杭州本地客户，暂无出口产品。查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：无。

查见《过敏原控制方案》、《过敏源识别控制确认记录》、《过敏源识别控制验证记录》，等确认验证实施证据，基本合理。



现场未发现致敏物质。

7) 食品防护管理情况：

受审核方在管理手册的 8.5.8 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对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。

查见：《食品安全防护评估表》，评估日期：2023 年 05 月 20 日。于 2023 年 05 月 26 日针对食品防护计划进行了演练，演练模拟供应商（外来人员）来厂的管控，基本合理。

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《原辅料脆弱性风险评估表》、《食品欺诈预防计划确认记录》、《食品欺诈预防计划验证记录》等实施证据，基本合理。审核期间未发生食品欺诈情况。

9) 应急准备和响应管理情况：

受审核方制定有《应急准备与响应控制程序》，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》等，基本满足标准要求。部门负责人表示审核周期内未发生影响环境和职业健康安全的紧急情况。查见：

2023-07-29 开展了“火灾应急演练”，参加人员：公司全体人员；评审总结：公司消防应急实施方案具有较强的可操作性和实用性，在火灾发生时，可以有效指导应急救灾，减少甚至制止人员伤亡，减少财产损失。

2023-06-28 开展了“机械伤害应急预案演练”，参加人员：公司全体人员；评审总结：本次演习有效，应急预案暂不作修改。基本合理。

10) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《确认验证控制程序》，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，由供销部负责，每年或每批次从合格供方索取检验检疫票或三方检测报告；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。

现场查见“控制措施组合确认单”，确认时间：2023.05.08，确认人员：黄大全、岳快步、葛建华、孟玉洁、黄晓谊、朱敬连，确认项目包括：操作性前提方案控制措施的确认，结论：基本满足，同时对 CCP/HACCP 计划进行了确认，与实际一致性不够，现场沟通。

现场查见《前提方案/良好卫生规范验证》、《单项验证结果评价单》、《危害分析验证记录》等验证证据，验证人员：食品安全小组成员。

产品销售过程，产品不直接与水直接接触，主要用于清洁过程，提供了水质安全性验证报告，产品名称：生产加工用水，报告编号：2310937248，检测项目：菌落总数、二氯乙酸、溴酸盐、铅、汞等指标，检测单位：浙江方圆检测集团股份有限公司，报告日期：2023-08-18，检测结论：合格。

鲜猪肉检测报告编号 2310938057，检测项目：莱克多巴胺、总汞、铅、挥发性盐基氮等指标，检测结论：合格，检测单位：浙江方圆检测集团股份有限公司，报告日期：2023-08-18。

鸡肉的检测报告，报告编号：23CF0323006，检测项目：铅、总汞、挥发性盐基氮指标，检测单位：绿城农科检测技术有限公司，检测结论：合格，检测日期：2023-03-31。



提供了 2023-06-18《管理体系验证报告》，验证要素包括控制措施和（或）其组织确认、内审、顾客投诉处理、设备维护和保养等，验证结论：公司的食品安全管理体系能够基本满足，体系运行是有效的。验证人员：食品安全小组。策划时间不够充分，现场沟通。

确认验证控制基本合理。

11) 顾客沟通/产品和服务要求

受审核方在管理手册 8.2 条款对顾客沟通进行了规定，并策划了《投诉处理控制程序》等文件。一般在销售之前、销售过程中、售后以及特殊情况（处置或控制顾客财产，关系重大时，制定应急措施的特定要求）时与顾客进行沟通，明确了沟通的渠道；保留了合同、顾客满意度调查等证据。

受审核方明确了 GB2707、GB20799、GB2707、《合同》等提供过程适用的初级农产品（畜禽肉）销售要求；

现场抽查与顾客提供的产品和服务的要求及实施情况：包括了顾客明确的要求（配送食材质量标准、配送食材符合食品安全法要求、按照订单信息进行销售等），包括对交付及交付后活动的要求（为客户提供的食材重量/容量达标，配送及时，不弄虚作假，客户需求及时沟通等）、组织规定的要求（销售过程的食材安全卫生管控、食材采购管理、供方管理等）；适用于产品和服务的法律法规要求等，并得到了贯彻实施。基本有效。

12) 环境和职业健康安全的实施

重要环境因素和不可接受危险源的策划见 3.1 章节内容；公司结合初级农产品（畜禽肉）销售，具体实施情况如下：

对污水排放，主要是生活污水和清洗场地工器具等废水排放，直接排入租赁甲方污水处理池，租赁甲方统一处理；

对水电消耗财务负责统计及管理。

突发火灾：主要可能原因消防设施失效等。通过日常消防栓、灭火器检查、开展应急演练等进行。现场“节约用电”、“严禁吸烟”、“注意用电”等警示标识。

销售过程中固体废弃物主要是少量纸壳和少量边角肉余料等，做废品处理，生活垃圾投放到公司门口的垃圾桶，环卫定期进行处理；废肉料主要作为废弃物进行销售，已签订协议，定期进行转运清理。

化学品，主要是少量洗涤用品和消毒剂。

对于火灾、交通事故，已经按照策划的目标指标管理方案实施。

针对各相关方组织通过发放《相关方环境安全告知书》方式告知。提供了《主要相关方信息交流一览表》。

组织属于一般经营企业，不涉及抽堵盲板、倒闸作业、登高、起重、不涉及设备检维修作业等危险作业。

上述目标指标方案制订基本合理，均处于受控状态。

13) 监视测量分析和评价（EO）

受审核方在管理手册 9.1.1 条款进行了规定，明确了监视、测量、分析和评价的内容：包括能源消耗、消防安全、持证上岗人员管理（见 7.2 条款）、废物回收等项目，常规情况每年度进行 1 次评价，按照职责进行实施，策划基本合理。现场抽查例如消防安全主要由运营部负责，每月进行检查，检查未发现明显异常；环境/职业健康安全目标指标考核截止 2023-08-20，未发生火灾或交通事故；《环境/职业健康安全管理体系策划实施情况检查表》，检查结果：实施情况良好等；控制基本合理。

——消防备案/消防验收：由租赁甲方负责管理。职评/安评：不适用。

——防静电/防雷控制状况：不适用

——建筑消防设施控制、电气防火控制状况：不适用

14) 合规评价（EO）

受审核方策划了《法律法规及其它要求管理程序》、《合规性评价控制程序》，对合规评价进行了规定。现场查核提供了《适用的法律法规清单》，记录了法律法规名称、代号、生效日期等，识别适用的法律法规包括：中华人民共和国食品安全法、生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则、《GB 2894-2008 安全标志及其使用导则》、《生产安全事故报告和调查处理条例》、《中华人民共和国道路交通安全法》、



《消防设施通用规范》、中华人民共和国消费者权益保护法、《浙江省大气污染防治条例》等，均在有效期内。公司开展了合规性评价，评价日期：2023-06-18。

控制基本合理。

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《管理手册》中 9.2 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。基本符合标准要求。公司于 2023 年 7 月 11-12 日开展了内审，审核组组长：葛建华；组员：孟玉洁；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，能力基本具备，建议保持能力的不断提升管理。。

提供《2023 年度审核计划》、《内审实施计划》、《内审检查表》、《不符合项报告》、《内部审核报告》等实施证据，内审发现 1 个不符合项；涉及部门：供销部，涉及标准条款为 Q8.4/F7.1.6/H3.5；审核期间责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，经内审组长验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

在内部审核报告中对内审情况进行概述，并明确了审核结论，公司的质量/环境/职业健康安全/食品安全管理体系/HACCP 体系基本符合计划安排和标准的要求，并得到了较为有效的实施和保持，仍需进一步改进。

受审核方在《管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合要求。体系初次导入暂不涉及以往管理评审的跟踪措施。

公司于 2023 年 7 月 31 日开展管理评审，提供了《管理评审计划》、《管评签到表》、《各部门体系运行总结》等证据，抽查各部门总结内容基本覆盖了评审要求的输入；

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审结果等，日期：2023-07-31，管评提出 1 改进项及纠正措施：1) 加强对标准和文件要求的学习理解，增强管理意识。2) 加强监督管理技术的资料收集和归档整理工作。计划 2023 年 12 月底前完成，下次审核关注。

管评结论：公司的管理体系方针、目标以及管理体系的运行具有适宜性、充分性、有效性。

内审、管理评审的管理基本合理。

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

公司在《管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《纠正和纠正措施控制程序》、《不合格品和产品撤回控制程序》《潜在不安全产品控制程序》。

审核期间受审核方提供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，进行验证基本合理。

日常运行过程包括原辅料进货验收、猪肉分割过程、产品放行过程、产品交付控制、顾客投诉处理、环境和职业健康运行过程控制等，审核周期内暂未发现不合格及潜在不安全产品，均无采取纠正措施的需求。

现场交流员工代表，审核周期内公司未发生员工工伤、未发生劳资纠纷等情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方在《管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《纠正和纠正措施控制程序》、《不合格品和产品撤回控制程序》《潜在不安全产品控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、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



证等不断提升公司的管理体系有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

审核周期内未发生外审，公司组织进行了 1 次内审，1 次管评，发生的不符合和改进措施均开展了纠正预防措施/纠正措施计划，已进行原因分析，内审已经采取纠正措施，验证基本合理。管评的改进措施计划在实施中，下次审核关注。

审核期间监督管理部门来厂进行检查，如消防大队对安全的监督检查，未发生整改情况，公司整体运营对环境污染风险较低，未发生环境污染或处罚事件，暂未需要采取纠正和纠正措施的情况。

3) 投诉的接受和处理情况:

受审核方策划了顾客投诉处理相关程序，明确了职责在供销部，审核周期内销售整体基本稳定，尤其 7-8 月处于销售淡季，暂未发生顾客投诉事件、也未发生质量及食品安全事故等。

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）:

组织的规模情况/资源配置情况：公司主要以初级农产品（畜禽肉）销售为主，具体涉及原物料采购、肉品分割、质量检验、仓储管理、重要环境因素监控、产品放行、销售业务及客户需求和反馈信息协调等；资源配置主要为：主要为占地面积：3000 多平方米，建筑面积 2400 平方米；办公室 2 间；生产车间 1 个（含 1 个冷藏库、1 个冷冻库、1 个常温库），检验室 1 个，配送车辆 5 辆（含 1 辆冷藏车）。不涉及多场所。基本满足初级农产品（畜禽肉）销售需要。

提供了各类平面（周边环境图、工厂平面布局图、人流物流气流、给排水、虫鼠害防控图）和基础设施台帐，涉及运营部的主要有锯骨机、工作台、八层平板货架、切肉机、绞肉机、电子秤、平板推车、手动液压叉车、周转筐以及行政办公用的电脑、打印机、办公桌椅，基本满足认证范围所涉及初级农产品（畜禽肉）销售。

现场查见对设备的管理证据包括《设备维修保养计划》、《维修单》等运行管理证据，基本合理。

车辆维保到指定的杭州前山原野汽配五金市场阿三汽车维修店进行。

办公区环境基本整洁，分割车间配备有更衣室，洗手消毒设施，有配置简单的洗手设施，有配置办公桌椅、节能照明灯、空调等设施，运行较好。配备的分割车间通过配置净化过滤系统，并通过冷风机进行温度控制；办公区人工照明，自然通风，卫生环境较好，无粉尘、无有毒有害气体等，配置有灭火器等设施。基本合理。

受审核方在管理手册 7.1.5 条款进行了规定，并策划了《监视和测量设备控制程序》，提供了《计量器具台账》，涉及公司监视和测量设备包括 TCS-300 电子秤和 TP101 中心温度计，车间监视用温湿度计等。其中电子秤为初步称量，具体以客户验收为准。抽查 TCS-300 电子秤的检定证书（证书编号为 LX2023007219，有效期至 2024.8.14）；中心温度计的校准证书（证书编号为 DH23AA017480025，校准周期为 2023 年 5 月 24 日）。另外，对电子秤和车间监视用温度计、冷藏冷冻库温度显示器、车间监控温度计通过自校方式进行控制，提供了自校记录。自校管理基本符合。

不涉及标准溶液管理。公司配置有检验室 1 个，主要通过验证方式进行。

不涉及特种设备。

2) 人员及能力、意识:

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》。策划并提供《各岗位人员职责及岗位入职要求》，同时结合员工的工作能力等进行了员工能力评价，体现在《员工考核表》中。

食品安全小组/HACCP 小组由供销部、运营部等人员组成，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。

提供有《2023 年度培训计划》《培训实施与评价表》；培训策划内容包括了对管理体系标准、体系文件、法律法规、三级安全教育、意识培训、安全生产与消防培训等方面，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。部门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 2023-05-21 开展了食品安全法及相关质量安全法律知识培训、2023-08-20 开展了安全生产三级教育等，控制方式基本符合策划的要求。但抽查也发现培训策划内容对涉及环保方面薄弱，现场沟通，后期改进。

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；检验员目前在参加农产品检验员培训。

不涉及特种作业人员。电工需要时外聘。

提供了人员花名册、健康证，随机抽取：运营部-岳快步（证件编号：091233323001647，发证日期：2023 年 8 月 27 日），运营部-朱敬连（证件编号：SF202302303，发证日期：2023 年 5 月 11 日），运营部-文耀元（证件编号：0912033323001648，发证日期：2023 年 8 月 23 日），有效期 1 年，均在有效期内。

查车牌号：浙 A950CP，检验有效期至 2023 年 10 月；浙 D29K6，检验有效期至 2023 年 9 月，在有效期内。

查车辆驾驶员：岳海、郭正俊，的驾驶证在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

受审核方在《管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《内外部沟通控制程序》。对于内部沟通，与员工的沟通，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：管理体系的策划、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、管理体系运行有关信息、安全生产方面、消防大队、产品实现策划方面、顾客需求订单、服务的内部交流。

公司体系初次导入，在内容沟通方面还在逐渐规范化，在管理手册 7.4 条款对内部报告制度进行了规定，审核周期内暂未发生内部报告情况，下次审核关注。

与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构、消防大队、顾客等，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《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》，形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划》、作业指导书以及所要求的记录。

受审核方策划编制的《程序文件》相关程序符合 H 标准要求的程序文件，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，但充分性需要后期关注，现场已与企业沟通。记录表单基本满足公司目前的管理体系运行的需要，与实际的结合程度需要后期随时关注。

按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理批准。2023-08-24 对体系文件管理手册、危害控制计划针对文审问题进行了修改，未规范保留修改过程控制，现场沟通企业，后续审核关注。

提供了《受控文件清单》、《文件发放回收登记表》等文件管理证据，基本符合。

提供了《适用法律法规清单》，记录了法律法规编号、生效日期等信息，编制：运营部，审批：葛建华，日期：2023-05-08，对外来文件进行了管理。

受审核方编制并实施了《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《受控记录清单》，共 54 份记录，查《格供方名录》、《培训计划》、《顾客满意度分析报告》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。但抽查发现部分记录未纳入记录清单，现场沟通，后期改进。记录控制基本合理。



四、被认证方的基本信息及认证范围的表述

公司基本信息

公司名称：杭州黄高食品有限公司

注册地址：浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 幢

办公地址：浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 幢

经营地址：浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 幢

认证范围：

Q：初级农产品（畜禽肉）销售

O：初级农产品（畜禽肉）销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

E：初级农产品（畜禽肉）销售所涉及场所的相关环境管理活动

F：位于浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 幢杭州黄高食品有限公司的初级农产品（畜禽肉）销售

H：位于浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 幢杭州黄高食品有限公司的初级农产品（畜禽肉）销售

五、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，（杭州黄高食品有限公司）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

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、任国平、任泽华、郑志国



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。