

项目编号：20581-2023-QFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：四川新茂源农业发展有限责任公司

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）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 陈丽丹

报 告 日 期： 2023 年 09 月 16 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：010-58246011 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：邝柏臣

组 员：陈丽丹



受审核方名称：

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	邝柏臣	组长	F: 审核员	2020-N1FSMS-1222839	F:FI-2
			H: 审核员	2020-N1HACCP-1222839	H:FI-2
B	陈丽丹	组员	F: 审核员	2021-N1FSMS-1246137	F:FI-2
			H: 审核员	2021-N1HACCP-1246137	H:FI-2

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	廖廷朝(副总经理)\王梓任(生产加工部经理)	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（ISO 22000:2018食品安全管理体系、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0））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：

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》、《食品安全法》、《计量法》、《特种设备安全法》、GB 31621-2014 食品安全国家标



准 食品经营过程卫生规范、食品安全法、GB 2762 食品中污染物限量、GB 2763 食品中农药最大残留限量、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法2023年修订版(国家市场监督管理总局令第81号)、中华人民共和国农业部令2012年第7号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法|2022年修正版等；

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/T 29370-2012柠檬、GB/T 29373-2012农产品追溯要求 果蔬、JJF 1647-2017零售商品称重计量检验规则、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品安全法、GB 2762 食品中污染物限量、GB 2763 食品中农药最大残留限量、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法2023年修订版(国家市场监督管理总局令第81号)、中华人民共和国农业部令2012年第7号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法|2022年修正版等；

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09月15日 上午至2023年09月16日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年04月01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）：

FSMS：位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限责任公司的初级农产品（柠檬）销售；

HACCP：位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限责任公司的初级农产品（柠檬）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：内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社；

办公地址：内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社；

经营地址：内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社；

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9月13日上午8:30-2023年9月13日12:30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：

前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、人员能力等

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: :——01) 生产加工部 ISO 22000:2018 8.7/HACCP 体系 3.6; 02) 生产加工部 ISO 22000:2018 7.2/HACCP 体系 3.2; 03) 生产加工部 ISO 22000:2018 8.2.4/HACCP 体系 3.3 (A6 废弃物管理、A11 员工卫生、A12 工作服管理);

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 09 月 27 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 08 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

基础设施管理、食品防护、食品欺诈、虫害控制管理、计量器具管理、产品放行、危害控制计划实施、前提方案/良好卫生规范的实施情况、确认验证情况等

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。公司在初级农产品(柠檬)销售

销售资源方面配置基本充分合理, 如冷藏冷冻设施、分拣、配送车辆等设施的配置。

6) 公司销售的初级农产品(柠檬)销售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, 公司结合预初级农产品(柠檬)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》、《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、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：由于企业处于成长和发展期，人员培训和教育是关键，须逐步提高食品安全意识，企业的人员卫生、环境卫生、鲜柠檬的贮存和供应商提供鲜果的品质是食品安全的基础，是关系到销售配送过程管理重要性。采购的鲜柠檬缺少有效检测和监控手段，仅能目测和供方报告验收进行判定，验收过程有一定的控制风险。

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：2017 年 08 月 10 日 体系实施时间：2023 年 04 月 01 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：25 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：

初级农产品（柠檬）销售工艺流程图：

原料验收→清洗→风干→分选包装→入库（冷藏保鲜）→出库→二次分选包装→销售

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

合

该公司于 2023 年 04 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。结合公司初级农产品（柠檬）销售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种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《内外部环境分析表》、《法律法规及其它要求合规性评价报告》、《相关方及相关方要求清单》，评价：王红云、廖翔宇、王梓任、李银波，评价日期：2023年07月04日，评价结果：根据法律、法规和其他要求执行情况检查规定，我公司的管理体系小组及相关人员，对公司适用的法律法规及其他要求进行合规性评价，我公司识别的食品安全、法律法规及其他要求，能够充分体现了在我公司的适宜性、充分性和有效性，我公司没有严重违反国家法律法规的情况发生。对法律法规及其他要求的符合性，执行情况较好；

查提供的《法律法规及其它要求合规性评价报告》，基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如食品安全法、食品经营许可管理办法、GB 2762 食品中污染物限量、GB 2763 食品中农药最大残留限量、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法 2023 年修订版(国家市场监督管理总局令第 81 号)、中华人民共和国农业部令 2012 年第 7 号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法|2022 年修正版等，基本充分。

查《组织内外部环境要素识别表》中，外部环境从政治因素、技术因素、竞争力、影响工作环境的因素、产品环保要求的方面，内部环境从资源因素、人为因素、运营因素、公司治理相关因素等方面进行了分析和评价；

企业变更的策划：公司初次导入体系，暂未发生变更。

2) 管理体系应用策划情况

该公司按照 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《管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划、《制度文件》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。

该公司确定的管理体系体系认证的范围为：

注册地址：内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社

经营地址：内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社

认证范围：

F：位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限责任公司的初级农产品（柠檬）销售

H：位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限责任公司的初级农产品（柠檬）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：物流运输。

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

公司于 2023 年 04 月 01 日发布了经总经理批准的食品管理体系管理方针：

遵纪守法，质量保证，保证食品安全，预防为主，持续改进，客户满意

管理方针包含在管理手册中。副总经廖廷朝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

按照管理体系标准要求和企业实际生产管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、生产加工部、办公室、市场营销部部门；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《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《目标分解及完成情况考核表》，编制：王梓任；批准：王红云，日期：2023.08.31；抽查公司总目标：

部门	目标分解	考核频次	考核方法	2023.4-2023.8
公司目标	顾客满意度 ≥ 90 分	年度	顾客满意度调查回收份数 总分/发放总数	0
	客户合理投诉 ≤ 1 次/季度	季度	每季统计	90%
	食品安全事故为零。	月度	每月统计	0

自体系建立以来至 2023 年 08 月，管理目标已完成，2023 年 8 月之后目标在实施中。各部门目标实现情况见各部门审核记录。

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《外来文件清单》，包括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/T 29370-2012 柠檬、GB/T 29373-2012 农产品追溯要求 果蔬、JJF 1647-2017 零售商品称重计量检验规则、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品安全法、GB 2762 食品中污染物限量、GB 2763 食品中农药最大残留限量、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法 2023 年修订版(国家市场监督管理总局令第 81 号)、中华人民共和国农业部令 2012 年第 7 号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法|2022 年修正版；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

企业提供《危害控制计划》、前提方案、制度文件等，确保产品产品实现。

初级农产品（柠檬）销售销售流程：

原料验收→清洗→风干→分选包装→入库（冷藏保鲜）→出库→二次分选包装→销售



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》、《HACCP 计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保初级农产品（柠檬）销售所做的各项前期策划安排。策划基本合理；

公司依据 GB/T19001-2016、ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了管理手册，并在手册 5.2 条款描述了形成文件的食品安全方针，同时策划形成了《程序文件》、《良好卫生规范和前提方案》、《危害控制计划》、《柠檬产品验收要求》以及相应的记录表单等体系文件，策划基本符合公司初级农产品（柠檬）的销售过程控制及运行要求。

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》；内容包括厂区及周边卫生环境、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求；

——食品安全小组/HACCP 小组针对初级农产品（柠檬）销售所使用的原料、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。

销售行业特性影响，产品原料等同于终产品；

现场抽查：

1）柠檬特性描述——重要产品特性（物理：具有该品种典型特征，果形端正、整齐。果面光滑、无日灼、干疤病虫斑等缺陷，无萎蔫；化学：铅（Pb）（mg/kg） ≤ 0.1 ；生物：无）、成分（柠檬）、包装和交付方式（塑料框送）、贮藏及运输（常温、通风保存，常温运输）、特殊分销控制（无）、适用人群（社会人员）、使用方法（清洗后直接食用或者烹饪、加工处理后食用）保质期（12 个月）、原产地（国内种植基地）、来源（植物果实）、使用或生产前的预处理（清洗）、接收准则或规范（GB/T 29370-2012 柠檬）等，基本符合。

2）塑料包装袋特性描述——生物物理化学特性（物理：袋子平整，厚薄均匀，内外洁净，无异物、无缺损；化学：卫生指标符合 GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》、GB 9683-1988《复合食品包装袋卫生标准》要求；生物：无）、产地（安岳县）、生产方法（印刷、吹膜、复合、分切、制袋）、包装（干净编织袋，外纸箱包装）、交付方式（送货到厂）、存储条件（密封、避光、阴凉处存放）等，使用前处理方式（紫外线消毒后使用）、产品的执行标准或接受准则（GB/T10004-2008；GB 9683 复合食品包装袋卫生标准），基本符合。

预期用途主要为批发市场供应新鲜柠檬。

主要的食用方式：清洗后直接食用或者烹饪、加工处理后食用，易受伤害群体等主要由批发市场来进行控制，基本符合。

——提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的销售流程主要如下：

原料验收→清洗→风干→分选包装→入库（冷藏保鲜）→出库→二次分选包装→销售

并结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求。

提供了厂区平面图、车间平面图、人流物流图、虫害控制图等，见收集材料。

现场观察：销售流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；流程图已开展确认：时



间：2023-04-01，确认人：食品安全小组。确认结论：基本符合。

现场观察各平面图与实际基本一致。

——提供了《危害控制计划》，查《原料危害分析工作单》包括了柠檬、塑料包装袋，《工艺流程危害分析》具体包括了原料验收、清洗、风干、分选包装、入库（冷藏保鲜）、出库、二次分选包装、销售等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

公司根据《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，经过对初级农产品（柠檬）销售的危害分析及评价，确定了 OPRP 点/CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：——《危害控制计划》：

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
OPRP1 原料验收	农药残留	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》	检验人员每批验证是否来源于合格供方；每批查验原料的感官质量。 每年索取供方的第三检测报告	拒收没有产品检验合格证明或经质检检验不合格的原辅料或按《不合格品控制程序》执行	《原料检验记录》 《供方评价记录》 《供方的第三方检测报告》或委托送检第三方检测报告
入库（冷藏保鲜）OPRP2	微生物危害：有害微生物，致病菌。	冷藏温度 0-10℃	定期监测冷藏库温度	及时将冷藏温度调控至范围内	《冷库温度记录》

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（含 OPRP1 的实施情况）

组织策划了《前提方案》，对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、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。

公司坐落内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社，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。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，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

空气和水的管理：初级农产品对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是鲜果清洗及地地及周转筐清洁用，提供了提供生产用水检测报告，编号：ZARE20230900532，检测日期：2023.09.12 日，检测机构：四川省中安检测有限公司。

初级农产品（柠檬）销售对空气无特殊要求。

分拣/配送区车间：更衣室较为简易，配置有洗手设施，较为简单。



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

提供有《设施、工器具清洗消毒记录》，包括托车、周转筐，检查项目包括：感官质量、存在问题等，有检查人签字等，天进行 1 次，抽查 2023-08-01/2023-07-30/2023-06-30 的检查记录，检查人：陈泽琴，检查结果：符合；

现场观察分拣区/配送区：有原料仓储区、分拣区，基本有分区管理；有排水沟，每日进行清理，现场观察基本整洁；

2023 年 9 月 13 日，现场人员正在现柠檬的分拣包装及装车，车牌号：川 CK3527，分拣日期：2023 年 09 月 13 日；

——包装材料

包装材料：主要是鲜柠檬保鲜膜、保鲜袋、外用纸箱，仓储分拣区主要用周转筐进行盛放，避免袋子被污染，控制基本符合；

——虫害防治

虫鼠害防治：公司在仓储区、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，但灭蝇灯有蚊蝇尸体未及时清理，现场沟通整改。提供有《虫鼠害检查记录表》，每天进行检查，检查人王梓任，抽查 2023-08，未见异常，控制基本符合。

——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及腐败柠檬鲜果，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

《每日晨检记录表》，每日进行检查，包括健康状况、工服工帽整洁间带口罩、头发不外露不留长指甲、面部整洁不留胡须及鬓角等，检查人：王梓任，抽 2023-05/2023-06，未见异常；

员工健康及培训管理情况见办公室审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

用具：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，提供有《设施、工器具清洗消毒记录》，包括托车、周转筐，检查项目包括：感官质量、存在问题等，有检查人签字等，每天进行 1 次，抽查 2023-08-01/2023-07-30/2023-06-30 的检查记录，检查人：陈泽琴，检查结果：合格。

初级农产品销售不涉及环境微生物要求，提供了《日常检查情况记录表》，检查项目包括：卫生管理（制度、人人员、原料进货贮货管理（库房、冷藏设施）涉及所进食品及原料索证并有验收记录、库房整洁、食品与非食品分开等、环境卫生及卫生设施、工器具消毒及保洁、工器具消毒及保洁、安全管理等，有检查结果及检查人签字等；抽查 2023-04-18，上述检测项目合格，综合评定结果：符合，检查人：王梓任，另抽查 2023-05-28/2023-07-19/2023-06-23 检查情况，控制方式基本相同，未见异常；



初级农产品（柠檬）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

初级农产品（柠檬）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 75 酒精消毒液，提供有《化学品清单》、《消毒品领用记录表》。

——验收管理

原辅料验收管控情况见 F8.8.1/H3.8 条款审核记录。

——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。由保安门卫人员对外来人员管控，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（入库（冷藏保鲜）OPRP2）

入库（冷藏保鲜）OPRP2——行动准则：冷藏温度 0-10℃

公司自有货车 1 辆，主要是四川省内区域配送运输，外省主要委托外包运输车队配送，与车队签订有运输合同，公司策划了基本的配送路线，基本符合要求；

仓储过程管理，目前公司的客户需求基本是常温配送柠檬，个别客户原要求指定冷藏车配送，大部分供方均在公司周边，客户每周下 1 次订单，公司市场营销部根据客户订单汇总订单量后指导生产加工部合理安排采购、分拣分选柠檬，现场观察有部分周转框存放的鲜柠檬，隔地离墙存放，保鲜日期均在有效期内，库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。对于柠檬每年收摘季节，采收柠檬后清洗风干、包装再进入保鲜库，存放在保鲜库中，正常保鲜周期一般为 10 个月（10 月开始采摘至明年 8 月份），有区域存放标识及简单致敏信息；

抽查《库温度监测记录表》，2023-05-15，温度 4.1℃，检查人：尤位花，2023-04-27/2023-08-20/2023-07-20 等 5 个批次的冷藏库温度监控，均在 0-8℃范围内，2023.09.15 日现场抽查冷藏保鲜库温度显示记录：保鲜库 1:9.4℃、保鲜库 2:18.1℃（正在制冷过程中），2023.09.16 现场抽查冷藏保鲜库温度显示记录：保鲜库 1:5.8℃、保鲜库 2:11.2℃（正在制冷过程中）**符合 OPRP2 冷藏保鲜**的 CL 值要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

提供有《车辆消毒录》，抽查 2023-09-11，货车，清洁卫生状况：合格，消毒情况：75%喷洒消毒，操作人：陈泽琴，检查人：王梓任，符合配送要求。另抽查 2023-09-12/2023-09-08/2023-07-18/2023-05-28 等 10 个批次的车辆车辆消毒记录，符合要求。

提供了《蔬果原料发货追溯表》配送产品包括柠檬产品，客户：北京百卡弗食品有限公司，



记录了单号:20230814--11154、采收日期:2022.12.31、数量160件及重量:送货重量4000kg及采收批次MY-11-20221231等信息,同时抽查2023-08-24,记录:配货车牌号京MFK068、驾驶人:王希友、车辆卫生、运输方式、冷藏车温度、采收前确认已过施用农药安全间隔期(Y),符合配送的要求;另抽查2023-09-02批次,控制方式基本相同。

《日常检查情况记录表》,每日进行,对卫生管理、物料摆放、原料进货贮存、环境卫生及卫生设施管理包括虫害等项目进行检查,抽2023-07-19,检查人:王梓任,检查结果:合格。

一阶段问题:配送仓储区墙壁有蜘蛛网等,二阶段验证未整改,开不符合项整改。

提供有《虫鼠害检查记录表》、《日常检查情况记录表》、《从业人员晨检记录表》、《消毒液领用登记表》、《蔬果原料发货追溯表》、《库温度监测记录表》、《设施、工器具清洗消毒记录》、《场所清洁消毒记录表》等运行证据,现场查核基本符合标准要求。

2) 设计和开发管理情况:

在手册8.3条对设计和开发进行了说明,对设计开发设计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销售,组织所提供的初级农产品(柠檬)的销售较为简单,基本不涉及产品和服务的设计和开发,如果对采购涉及新的品类等内容,组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新,审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。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):

公司在《管理手册》8.4条款进行了规定,并策划了《采购控制程序》、《外部提供过程、产品和服务的控制程序》;

采购过程控制:市场营销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《合格供方名录》,主要包括有柠檬、保鲜膜及塑料包装袋等,基本覆盖了认证范围的产品类别,合格供方共3家。

抽查柠檬的供方:内江市茂源柠檬专业合作社,负责种植鲜柠檬,营业执照编号:93511002682386595K(营业期限:2008年12月05日至——长期。提供有第三方检测报告:

产品名称:内江市茂源柠檬专业合作社茂源1号基地 柠檬

报告编号:1909208

检测项目:邻苯基苯酚、阿维菌素、乙酰甲胺磷、啉虫脒、涕灭威、敌百虫、多菌灵、铅、镉等项

结论:符合要求

报告日期:2023.08.23

检测单位:梅里埃检测技术(青岛)有限公司

产品名称:内江市茂源柠檬专业合作社茂源1号基地 柠檬

报告编号:1909209

检测项目:溴甲烷

结论:符合要求

报告日期:2023.08.23

检测单位:梅里埃检测技术(青岛)有限公司

产品名称:内江市茂源柠檬专业合作社茂源1号基地 柠檬

报告编号:1909210



检测项目：羧乙酸和羧乙酸钠、滴异辛酯、滴异辛酯（2,4-滴异辛酯和2,4-滴之和、乙草胺、双丙环虫酯、丙硫多菌灵、唑啉菌胺、莠灭净、敌菌灵等项

结论：符合要求

报告日期：2023.08.23

检测单位：梅里埃检测技术（青岛）有限公司

另抽查鲜柠檬供方：内江市洪旭柠檬专业合作社，提供了营业执照编号为93511002337840902W，有效期2014年12月30日至长期。提供有第三方检测报告：

产品名称：内江市洪旭柠檬专业合作社鹿子基地 柠檬

报告编号：1909514

检测项目：邻苯基苯酚、阿维菌素、涕灭威、克百威、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果等项

结论：符合要求

报告日期：2022.09.28

检测单位：梅里埃检测技术（青岛）有限公司

抽查保鲜膜、塑料包装袋的供方安岳县鑫琪塑料制品有限公司，营业执照编号：91512021MA69437866 有效期：2018年09月19日至——长期，全国工业生产许可证编号：（川）XK16-204-01165，有效期：2023.07.14至2028.06.15，印刷经营许可证：（川资）印证字2020-001号，有效期：2020.03.23至——2025.03.22，提供了产品第三方检测报告。

产品名称：食品接触用特定复合膜、袋，接触食品层材质：聚丙烯

报告编号：ABZB123W00582

检测项目：高锰酸钾消耗量、甲苯二胺、重金属铅、溶剂残留量、特定迁移总量等项

结论：符合要求

报告日期：2023.03.13

检测单位：成都产品质量检验研究院有限责任公司、国家包装产品质量检验检测中心（成都）

产品名称：双向拉伸尼龙（BOPA）/ 低密度聚乙烯（LDPE）复合膜、袋，接触食品层材质：聚乙烯

报告编号：ABZB123W00581

检测项目：高锰酸钾消耗量、甲苯二胺、重金属铅、溶剂残留量、特定迁移总量等项

结论：符合要求

报告日期：2023.03.13

检测单位：成都产品质量检验研究院有限责任公司、国家包装产品质量检验检测中心（成都）

抽查运输的外包供方个体户（陈冬辉：身份证号：210723197109273218），提供有《柠檬运输协议》、驾照、车牌号（辽9A4079）、身份证号，均在有效期内，并提供了《供应商调查评定表》，评定结论为合格。并提供了《柠檬运输协议》，对货物验收、货物保管、货物运输等进行了规定（明确规定车内温度8-15摄氏度，或者以棉被覆盖以尽力保持8-15摄氏度），责任和要求等基本清楚。

基本符合标准要求。

提供了《供方评价记录表》，评价项目包括公司资格、产品质量、价格合理程度、供货及时性、售后服务等，抽查内江市茂源柠檬专业合作社得分91分，内江市洪旭柠檬专业合作社得分92分，安岳县鑫琪塑料制品有限公司得分91分，均纳入合格供方，参加评价人员：王红云、廖翔宇、王梓任、李银波 审核：王红云 日期：2023.04.01。

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，不合格情况见生产加工部审核记录。

**采购管理情况：**

市场营销部通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

提供有与内江市洪旭柠檬专业合作社签订的《柠檬购销合同》，合同有效期：2023-01-01 至 2023-12-31，与内江市茂源柠檬专业合作社签订的《柠檬购销合同》，合同有效期：2023-04-01 至 2023-12-30，买卖双方均有签字盖章确认，控制方式基本符合。

抽查采购合同记录：《柠檬购销合同》，供方：内江市茂源柠檬专业合作社，合同内容主要是：柠檬鲜果数量；质量：以甲方收购的柠檬鲜果要求为准，乙方不得交次留好，四级果不得超过交售总量的 10%，不合格果不收；柠檬的保管和运输：成交后，乙方负责将柠檬运送至甲方指定收购点并装上车。如仍需由乙方保管，正常损耗由甲方承担。因采果、保鲜等措施不当，使柠檬受损的，损失由乙方承担；验收方法：按国家主管部门规定散果或成件果验收方法。收购点过秤前抽样验收。

公司未使用食品添加剂。

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

公司在《管理手册》中 8.5.2 标识和可追溯性及产品的召回计划条款对可追溯性进行了规定，8.5.2.3 条款对公司在产品销售服务全过程中均有明确标识以识别产品及产品监视与测量状态进行了规定，并策划了产品和服务实现控制程序》、《召回控制程序》，策划情况见食品安全小组审核记录。

提供了追溯演练及召回演练的证据，包括模拟召回演练计划、模拟召回及事故处理演练记录、模拟召回/追溯及事故处理演练总结、产品召回/追溯演练实施记录、产品召回记录等。

演练日期：2023 年 06 月 17 日，

演练产品：柠檬（批号 20230617）

模拟演练不符合内容：2023.06.18 日 12 时 10 分，市场营销部接到四川海之雁贸易有限公司的投诉，反馈当天送的柠檬共 10KG 保柠檬腐败。

产品销售情况：2023.06.18 发货给四川海之雁贸易有限公司的柠檬（批号 20230617）10KG；

召回情况：立即将送往四川海之雁贸易有限公司的柠檬全部召回，道歉并重新配送新的柠檬给四川海之雁贸易有限公司；召回货物质量分析论证：王红云、王梓任，2023.06.18，基本符合。

此批次产品追溯情况，包括指令单、配送记录表、原料验收记录等，基本可以实现产品的信息追溯。但未附追溯的原始凭证，现场沟通。

产品实现的追溯过程基本满足要求。

现场查见：

——分拣区域有简单标识、区域划分；产品离地离墙，一阶段问题：分拣有蛛蛛网及未及时清理灭蝇灯问题，二阶段未整改，二阶段开不符合项整改。

——原料仓储区主要是二次分选准备发货的包装的鲜柠檬，有离地离墙，按照区域存放

——冷藏库主要一次分选鲜柠檬存放；

——配送过程：提供了《蔬果原料发货追溯表》配送产品包括柠檬产品，客户：北京百卡弗食品有限公司，记录了单号：20230814--11154、采收日期：2022.12.31、数量 160 件及重量：送货重量 4000kg 及采收批次 MY- -1 1- 20221231 等信息，同时抽查 2023-08-24，记录：配货车牌号京 MFK068、驾驶人：王希友、车辆卫生、运输方式、冷藏车温度、采收前确认已过施用农药安全间隔期（Y），符合配送的要求；另抽查 2023-09-02 等共批次，可追溯控制基本符合要求。

5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP1 控制情况）情况：

公司主要提供初级农产品（柠檬）销售，策划编制了《产品和服务实现控制程序序》、《不合格产品控制程序》、《确认和验证控制程序》等文件；

验收标准：GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品安全法、GB 2762



食品中污染物限量、GB 2763 食品中农药最大残留限量、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法|2023年修订版（国家市场监督管理总局令第81号）、中华人民共和国农业部令2012年第7号《中华人民共和国农产品质量安全监督管理办法》|2022年修正版；

现场每批次验收准则主要以外观目测验收，包括：01. 验证供方提供的单据和合格证明为主（验证柠檬第三方检测报告）；02. 腐烂：植物个体局部有棕黑色腐烂污点，且组织软化有黏液；03. 虫害：原料个体滋生的虫害或虫迹；4 颜色：黄色或淡黄色，颜色基本一致；果面光滑；不得有伤痕、褐斑、枯水、水肿等一切变质和腐烂的象征情况；切开后果肉视检呈淡黄色，汁多；04. 新鲜度：1:不新鲜，2:一般，3:比较新鲜，4:新鲜 05. 完整、无缺损；06. 形状：纺锤形，顶端有宽而矮的乳头状突起，呈尖形；06 规格：单果重小于95g/个或大于130g/个等；

本部门涉及初级农产品（柠檬）验收，不涉及深加工柠檬产品。

销售行业对微生物验证无特殊要求，主要通过日常管控为主，初级农产品对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是鲜果清洗及场地、周转筐清洁用，提供了提供生产用水检测报告，编号：ZARE20230900532, 检测日期：2023.09.12日，检测机构:四川省中安检测有限公司。

提供了《采购与进货查验台账》主要以鲜柠檬为主，系统进行验收管理：

01) 抽查柠檬基地采购验收记录：

提供有：《新茂源鹿子基地柠檬验收记录》：

——柠檬验收情况，2022-11-05：地块：B区，批号 XMYNM-LZ-B-20201105，数量：8600kg，记录人：李左印；（备注：B区 148 亩）

2022.12.01：地块：B区，批号：MINMLZ-B-20221201，数量：8150kg，记录人：李太印；

2022.12.25：地块：B区，批号：MINMLZ-B-20221225，数量：8000kg，记录人：李太印；

2022.09.15：地块：B区，批号：MINMLZ-B-20200925，数量：7800kg，记录人：李太印；

2022.11.02：地块：B区，批号：MINMLZ-B-20201102，数量：7880kg，记录人：李太印；

02) 抽查生产加工部验收入库记录：

提供有《入库单》记录：

查单号：0001891 类别：黄柠檬，洪旭果园 入库日期：2022.10.19

毛重：4730kg-皮重 1950kg=2780kg*0.95=2641kg

毛重：6100kg-皮重 3130kg=2970kg*0.95=2821.5kg

毛重：5955kg-皮重 3130kg=2825kg*0.95=2683.7kg

毛重：3795kg-皮重 1950kg=1845kg*0.95=1752.7kg

查单号：0001884 类别：黄柠檬，洪旭果园 入库日期：2022.10.22

毛重：5055kg-皮重 1945kg=3115kg*0.95=2641kg

毛重：4760kg-皮重 1940kg=2820kg*0.95=2679kg

毛重：6330kg-皮重 3130kg=3200kg*0.95=2683.7kg

毛重：5910kg-皮重 3130kg=2780kg*0.95=2641kg

另抽查柠檬分级后入库记录：

2022.11.16 入 5 库：黄柠檬 160-180 1.2 级：962kg 967kg 12.1 号入 5 库；967kg 945kg 160-185g；993kg 978kg 1061kg；971kg 958kg 966mg；974kg 938kg 996kg；974kg 958kg 966kg；

黄柠檬 142-160 1.2 级：1120kg 1146kg 1069kg；1081kg 924kg 959kg；1084kg 997kg 1047kg；1090kg 981kg 1053kg；



入库总量：44607kg \59632kg；

2022.12.2 入 9 号库 黄柠檬 76-135g 3 级品 1011kg 1016kg ;黄柠檬 90-140g
3 级品：958 kg 926kg 1044kg ;

2022.12.06 入 2 号库 12.06 95-135kg 974 kg 1.2 级 972kg 975kg;等

2023.11.06 185-215g1.2 级 103 0kg ; 11.06 黄柠檬 90-135g 1.2 级 1074kg

另抽查 2022.11.16 入 9 号库、2022.11.16 入 4 号库等批次进货入库记录，入库验收基本符合要求；

控制方式基本相同。

过程检查：产品以感官判定为主，主要由生产加工部动态实施管控。

成品放行管理情况：因销售行业的特殊性，销售对象是一致的，销售服务过程放行，主要由生产加工部依据客户订单，动态管理为主，注重体现在销售单上。具体见生产加工部及市场营销部审核记录。

03) 抽查基地鲜柠檬的每年第三方检测报告：

抽查柠檬供方：内江市茂源柠檬专业合作社，负责种植鲜柠檬，营业执照编号：93511002682386595K，有效期：2018 年 12 月 05 日至长期。提供了《供应商调查评定表》，对供货质量、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，结论为符合，评价人为王红云、廖翔宇、王梓任、李银波。

提供有第三方检测报告：内江市茂源柠檬专业合作社茂源 1 号基地 柠檬

报告编号：1909208

检测项目：2,4-滴和 2,4-滴钠盐、邻苯基苯酚、阿维菌素、乙酰甲胺磷、啶虫脒、涕灭威、涕灭砒威、敌百虫、多菌灵等项；

报告日期：2023.08.23；

结论：符合要求；

检测单位：梅里埃检测技术（青岛）有限公司

提供有第三方检测报告：内江市茂源柠檬专业合作社茂源 1 号基地 柠檬

报告编号：1909209

检测项目：溴甲烷；

报告日期：2023.08.23；

结论：符合要求。；

检测单位：梅里埃检测技术（青岛）有限公司

提供有第三方检测报告：内江市茂源柠檬专业合作社茂源 1 号基地 柠檬

报告编号：1909210

检测项目：苯乙酸和苯乙酸钠、滴异辛酯、滴异辛酯（2,4-滴异辛酯和 2,4-滴之和、乙草胺、双丙环虫酯、丙硫多菌灵、唑嘧菌胺、莠灭净、敌菌灵等；

报告日期：2023.08.23；

结论：符合要求；

检测单位：梅里埃检测技术（青岛）有限公司

另抽查鲜柠檬供方：内江市洪旭柠檬专业合作社，提供了营业执照编号为 93511002337840902W，有效期 2014 年 12 月 30 日至长期，并提供了《供应商调查评定表》，评定结论为合格。收集了源头供方资料；基本符合。

提供有第三方检测报告：内江市洪旭柠檬专业合作社鹿子基地 柠檬

报告编号：1909514



检测项目：邻苯基苯酚、阿维菌素、涕灭威、克百威、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果等项

结论：符合要求

报告日期：2022.09.28

检测单位：梅里埃检测技术（青岛）有限公司

04) 抽查鲜柠檬保鲜膜及包装袋供方检测报告：

抽查供方安岳县鑫琪塑料制品有限公司，提供了营业执照，编号：91512021MA69437866，有效期 2018 年 09 月 19 日至长期，印刷经营许可证：（川资）印证字 2020-001 号，有效期：2020.03.23 至——2025.03.22，全国工业生产许可证编号：（川）XK16-204-01165，有效期：2023.07.14 至 2028.06.15，并提供了《供应商调查评定表》，评定结论为合格。并提供了生产厂家提供的外检报告，由成都产品质量检验研究院有限责任公司、国家包装产品质量检验检测中心（成都）于 2023-03-13 出具的针对食品接触用特定复合膜、袋，接触食品层材质：聚丙烯的外检报告，报告编号：ABZB123W00582，检测指标：高锰酸钾消耗量、甲苯二胺、重金属等，检测结果：合格。

由成都产品质量检验研究院有限责任公司、国家包装产品质量检验检测中心（成都）于 2023-03-13 出具的针对双向拉伸尼龙（BOPA）/ 低密度聚乙烯（LDPE）复合膜的外检报告，报告编号：ABZB123W00581，检测指标：重金属、特定迁移总量等，检测结果：合格。

05) 抽查客户到货验收记录：

提供到货客户验收记录：提供有：（客户）百卡弗收货单，供应商：新茂源 日期 2023.08.11 名称柠檬，数量：4000kg;2023.08.05 2000kg 批次：12308055485 收货人：孙***;

提供有：2023-08-28 商品名称：黄柠檬（客户）海底捞蜀海北京房山仓，货主：海雁北京工厂-C001, 订单数：1000 公斤，实收数量：196 包 保质期：82 天/90 天

2023-08-21 黄柠檬（客户）海底捞蜀海北京房山仓 订单数量 1000 公斤 实收数 995 公斤 收货人：江楚萍；

抽查客户采购订单合同：产品：柠檬采购合同，合同编号：XWNY20230418-XMY01，签订时间 2023 年 04 月 18 日，客户：重庆**农业有限公司。确认企业对应的产品销售过程涉及有对应的销售控制过程和售后过程可满足该合同产品的采购合同要求；查合同相关条款内容：1.货品明细表：特供柠檬 规格 88#、数量、金额等、交付方式：甲方分批次自提。自乙方将货品交付甲方或甲方指定的承运人运输工具上，甲方或指定第三方人对货品验收合格签署《验收确认书》后乙方完成交付，货品所有权及毁损灭失的风险发生转移；运输包装：合同约定货品包装符合国家标准，运输过程中有任何损坏或丢失，由乙方负责；乙方出货附食品安全检测报告等相关验收合格证明；质量要求：乙方交货时应额外赠同批次、规格、质量货品一件以供甲方抽样检测，该检测结果为甲方内部参考；验收标准及质量要求：自甲方收到乙方交货的货品之日起 5 个工作日内，甲方或指定的第三方应按照双方确认过的样品进行验收，验收合格并签署《验收确认书》后视为乙方履行完本合同项下的交付义务。验收过程如甲方对乙方交付的货品有异议的（不限于数量、质量、包装），应验收当日提出起 5 个工作日内将问题告知乙方，乙方应及时处理，不得无故拖延；不合格率在合同总量 2%以内；

产品放行控制基本符合。

另抽查 2023-08-14/2023-08-31/2023-09-06/2023-09-13/等共 10 个批次的销售单，控制方式基本相同，基本符合公司策划的《柠檬产品验收要求》的要求。

6) 致敏物质的管理情况：



公司在《管理手册》中 11.1 条款进行了规定，并策划了《致敏源和致敏性化学物质的控制程序》，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，公司暂无直接出口产品。

现场提供了《过敏原清单》，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，结合公司初级农产品（柠檬）销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质：无。

查见：

——《过敏原控制确认报告》，确认人：王梓任 确认日期：2023.04.10，确认结论：经识别无过敏原，无控制措施；

——《致敏物质控制措施确认记录》，验证人员：王红云、廖翔宇、王梓任、李银波等，验证时间：2023-07-06，验证结论：经验证无过敏原，无控制措施；

7) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的 12.2 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、内部人员的管控、水和冰安全、储藏安全、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：

——《食品安全防护计划确认表》，确认结果：符合，编制：王梓任，审核：王红云 日期：2023-04-10；

——《食品安全防护计划验证表》，验证结果：防护措施有效，验证人：王梓任，审核：王红云 日期：2023-07-06；

查见开展了食品安全防护计划演练，日期：2023 年 07 月 07 日，演练结果：通过演练证明公司防护措施有效。现场查见：

——进入公司保安部门有《外来人员登记表》、在询问健康状况后由生产加工部负责人陪同带入车间；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有《出入库单》，记录有数量、库存、产品等信息

——现场化学品在指定位置存放，很少量；

食品防护控制基本符合。

8) 食品欺诈预防管理情况：

公司在管理手册的 12.1 条款进行了规定，同时策划了《预防食品欺诈控制程序》，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《食品欺诈脆弱性评估记录》，覆盖了食品原料柠檬及包装材料；对原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度进行了评价，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，评估人员：评估人员：王红云、廖翔宇、王梓任、李银波，日期：2023.04.01。

提供了《食品欺诈预防确认记录》、确认时间：2023-04-10，确认人：王梓任，确认结论：制定的控制措施对食品欺诈中的脆弱环节内容确定的欺诈风险描述起到了有效的控制和消除作用；《食品欺诈预防验证记录》、验证时间：2023-07-06，验证人员：王梓任，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：

公司在管理手册的 8.2.5 条款进行了规定，同时策划了《应急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、食品安全事故、化学品泄露、自然灾害、交通意外事故等，策划了响应的《应急预案》。

现场查见提供了《消防演练方案》、《应急预案演练记录表》，演练时间 2023.06.23，记录人：廖翔宇，演练参与人员：全体当班员工，提供了《消防演练活动总结》，演练结果：本次演练使全体员工的安全意识有所提高，对消防安全常识有了进一步了解，对应对突发事件的应急能力有所提高等。但未见到参加人员的证据，已现场沟通，应急演练的实施基本充分。

提供了《食品安全突发事件演练》，演练时间 2023.07.02，模拟情况：市场营销部接到顾客投诉电话，有顾客购买本公司的产品发现产品有发霉现象，要求处置。演练结果：积累了经验，锻炼了队伍，对公司各部门的应急工作都具有示范作用。

另抽查紧急疏散演练，与消防演练一起实施，演练日期：2023-06-23，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

公司制定了《确认和验证控制程序》，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；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，由市场营销部负责，每年从合格供方索取 1 次第三方检测报告或自行委托送检；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《PRP 前提方案验证》，验证时间：2023.07.06，验证人员：食品安全小组，验证项目包括：废弃物处理，员工卫生，质量检验管理，原辅料、成品、化学品采购、运输、贮存和使用等，结论：基本符合。

查《危害控制计划验证》，验证时间：2023.07.06，验证人员：食品安全小组，结论：危害控制计划的达到了预期效果。——初级农产品（柠檬）销售，清洗工序涉及用水，提供有《生产用水检测报告》报号：ZARE20230900532，签发日期：2023.09.12，检测项目包括总大肠菌群、菌落总数、总砷、铅、三氯等常规 37 项，符合《GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准》。

提供了 2023 年 07 月 06 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、终产品的检验等内容，基本充分，结论为：体系策划符合要求、运行正常，强食品安全小组成员和 CCP 点监控人员的培训。编制：王梓任，日期：2023.07.06。

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

公司在《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。

提供《2023 年度审核计划》、《内审实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。

公司按照内审计划的要求，于 2023 年 07 月 11 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司在《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。



管理评审会议于 2023 年 07 月 25 日在公司召开，会议由王红云（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。

查《各部门体系运行总结》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括管理方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、过程控制、资源配置情况评价，内部审核结果，客户投诉情况，客户满意度调查情况，食品安全管理体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；

管评结论：根据方针和目标实现情况，资源配置情况，体系运行情况等判断，公司管理体系运行是适宜性、充分性和有效性。管理评审的管理基本符合标准要求。

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

公司制定有《不合格品控制程序》、《不符合和纠正措施控制程序》。

原料验收主要来自有柠檬种植基地，每年委托第三方进行检测，每批次入库验收检测等，主要由生产加工部采购负责，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，部门负责人廖副总经理表示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，但发生过配送数量错误情况，基本在交付给客户时就发现，现场沟通给予解决，由于客户合作已有较长时间，大部分客户都对个别不合格品均自行处理，无需公司调换货；另提供有百卡佛收货退货记录，退货数量：120kg，批次：12308245996，处理退货主要是从订单货款扣减，基本可以及时给予解决，确保顾客接收。

审核周期内成品内检、外检均未发现有不合格现象。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司策划了《纠正和预防措施控制程序》；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，计划整年度持续实施，下次审核关注；

公司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，对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施。

3) 投诉的接受和处理情况：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，同时策划了《与顾客有关过程的控制程序》。市场营销部相关人员表示，体系建立以来，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。

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）：

公司在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《基础设施设备控制程序》，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：公司占地面积地 40 亩，其中仓储分拣区约占地 20 亩，另设深加工工厂（正在建设暂未投入使用），分拣片区约 9500 平方米（原材料库、周转筐区、产品包装）、冷藏保鲜库及冷冻库约 5000 平方米（冷冻库未启用），基本满足初级农产品（柠檬）销售需要。公司主要主要是鲜柠檬销售为主，不涉及柠檬深加工产品，公司同一地点园区正在投资建设柠檬深加工生产车间暂未投产，本次认证范围为初级农产品（柠檬）销售，不覆盖深加工范围及场所，基本满足初级农产品（柠檬）销售需要。

公司坐落于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社，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。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，冷藏保鲜库、冷冻库（未启用），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，有配置简单的洗手设施。

提供了设备台帐，涉及生产加工部的主要有配送货车、清洗风干流水线、电子秤、栈板、冷藏保鲜库、托盘搬运车，基本满足认证范围所涉及初级农产品（柠檬）销售。

公司配置自有货车 1 辆，车辆到指定维修店（安驰汽车维修店维修清单），需要时进行维保、提供了维保收费证据，抽查 2023-07-21，车牌号：川 K80122，维保内容：换机油、换机滤、四轮保养基本合理。

特种设备：配置叉车一辆，提供有叉车定期检验报告，使用登记证编号：车 11J00498(20) 设备代码：51105110022020100001，报告编号：JWJ2023008974；检验日期：2023-03-16；提供有叉车工证，符合要求；

冷库、保鲜库维保方：内江市精乐建筑安装有限公司，营业执照（511011000024208），有效；定期进维修维保，提供有冷库安装合同，时间：2020 年 12 月 18 日，合同记录有：保修其内，提供 24 小时到达现场，保修期到期后，24 内到达协助修理，相关相关费用由甲方承担，自建库以来未有发生维保实施记录，售后维保内容明细不够充分，建议后期改进。

公司在管理手册中 7.1.5 条款对监视和测量资源进行了要求。抽查测量设备管理情况，主要包括地磅、电子台秤、温湿度计、农残检测仪；查看分拣区的电子台秤（型号 ICS-300）、电子台秤（型号：ICS-150）电子台秤（型号：ICS-200），未能提供计量校准证书，查看地磅（型号：XK3190-DS8(15)，准确度等级 III）未能提供检定或校验证书，已开不符合项整改。

现场对冷藏库温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，未提供有《温度对比记录表》，已现场沟通整改，控制方式基本相同。

受审核方的资源保障情况基本符合标准的要求。

2) 人员及能力、意识：

组织在《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》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供职务说明记录，覆盖到公司高层管理人员、市场营销部、办公室负责人、生产加工部人员、检验员、分拣工人等岗位；抽查市场加工部经理兼 HACCP 小组组长王梓任：学历：大专（要求：大专或大专以上学历水平）、工作经验：7 年（要求：从事食品生产加工 5 年以上工作经验）、年龄 29 岁，基本符合，抽查市场营销部副经理廖廷朝：学历：大专，（中专或中专以上学历水平）、工作经验：34 年（2 年以上采购、销售经验）、年龄：54 岁，控制基本相同。另抽查办公室主任：廖翔宇 学历：大专，（中专或中专以上学历水平）、工作经验：7 年（2 年以上配送、销售经验）、年龄：29 岁，控制



基本相同。

部门负责人廖翔宇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，包含了生产加工部、办公室、市场营销部等岗位人员，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。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《2023 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、ISO22000:2018、体系文件、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。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性
2023.04.19	GB/T19001-2016、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准讲解	王红云、廖翔宇、王梓任、李银波及相关员工	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2023.05.13	管理手册、程序文件及宣贯	王红云、廖翔宇、王梓任、李银波 及相关员工	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2023.06.20	内审员培训	王红云、廖翔宇、王梓任、李银波	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2023.07.22	生产加工过程中的食品安全的培训	王红云、廖翔宇、王梓任、李银波 及相关员工及相 关员工	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效

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，

人员能力管理基本符合标准要求。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，见内审审核记录；

查特种作业人员：提供有叉车作业证，姓名：张德彬，证书编号：511023198108292570，有效期：2023 年 04 月至 2027 年 04 月；

提供有电工证，姓名：刘光辉，证书编号：T511023198303167513，发证机关：资阳市应急局，有效期：2022-05-25~2028-05-24；

提供有驾驶员证，姓名：刘汉林，驾驶证编号：511023198512100374，有效期至 2026-02-16；查健康证管理情况：

公司在《前提方案》XMY-PG-13 员工健康中规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作，基本符合标准要求；

提供了健康证，随机抽取：生产加工部经理兼食品安全小组组长王梓任及生产加工部人员谭红英、徐金会、朱世玉、洪英、廖春化，未能提供健康证，已开不符合项整改；

人员能力意识管理基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息交流控制程序》；



查内部沟通管理情况：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。内容包括：管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、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。内部沟通情况如：如：2023-09 沟通内容：每周一次例会，沟通对象：各部门负责人，沟通方式：会议/现场，责任部门：办公室，回应情况：按照整改要求进行落实；

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。外部沟通情况如：

外部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2023-07-10	日常巡查	内江市凌家镇安全生产办	现场检查	各部门	按照沟通
2023-06-17	满意度调查	重庆雪王农业有限公司	微信/电话	营销部	按沟通内容完成

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

公司策划编制的《程序文件》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管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：管理手册（XMY-QFHMS-2023）。

二级文件：公司编制了 43 份程序文件，基本包括了管理体系标准要求的程序。

三层次文件：《危害控制计划》1 份、《前提方案》1 份，制度文件若干

查公司按照《文件信息控制程序》的要求，在发布前由总经理王红云批准。

2023-04-01 对体系文件进行发布，为 A/0，审核人：王梓任，审批：王红云，时间：2023.04.01，基本符合。

查《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案等，清单内写明了文件名称、编号、发布时间、实施日期等，审批：王红云，编制：王梓任，日期：2023.04.01，基本符合要求。

查《文件发放/回收登记表》，表内写明了文件名称、编号、分发号、发放记录等。抽分发部门：销售部，接收人：王梓任，分发号 021，日期：2023-04-01，文件名称：管理手册、程序文件、危害控制计划等，基本受控。

公司按照策划的《记录控制程序 XMY-OEB-43》，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。

成文信息的管理基本符合标准要求。

四、被认证方的基本信息及认证范围的表述

1) 基本信息：

公司名称：四川新茂源农业发展有限责任公司

注册地址：内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社



办公地址：内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社

经营地址：内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社

2) 认证范围：

FSMS：位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限公司的初级农产品（柠檬）销售

HACCP：位于内江市市中区凌家镇乌鸡冲村一社四川新茂源农业发展有限公司的初级农产品（柠檬）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，四川新茂源农业发展有限公司的

☐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：邝柏臣 陈丽丹

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。