

项目编号：1154-2022-H-2023

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：浙江浩辰供应链管理有限公司

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（HACCP）

☐其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： _____

报 告 日 期： 2023 年 10 月 28 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： 邝柏臣

组员：



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	审核员	2020-N1HACCP-1222839	FI-2

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	李文金（采购部经理）	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，进行第一次监督审核 ☐ 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 ☒ 单体系审核 ☐ 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：《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 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB/T 1354-2018 大米、《GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2763 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10月24日上午至2023年10月26日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年05月10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）：——现场审核变更范围

H: 位于浙江省宁波市江北区庄桥街道康桥南路 635 号 4 幢（仓库地址：宁波市江北区康桥南路 635 号厂方（3 幢、4 幢）；）的初级农产品（水产、畜禽肉、蛋和果蔬）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的销售

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：浙江省宁波市江北区康桥南路 635 号 4 幢；

办公地址：浙江省宁波市江北区康桥南路 635 号 4 幢

经营地址：浙江省宁波市江北区庄桥街道康桥南路 635 号 4 幢（仓库地址：宁波市江北区康桥南路 635 号厂方（3 幢、4 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：未正常开展监督审核

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（1）项，涉及部门/条款：01) 销售部：H3.6



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 11 月 03 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 10 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

计量器具管理、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划的策划及实施、

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（水产、畜禽肉、蛋和果蔬）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的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) 公司销售的初级农产品（水产、畜禽肉、蛋和果蔬）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的销售食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 HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合初级农产品（水产、畜禽肉、蛋和果蔬）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的销售过程，包括《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》等，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，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 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。对生产现场观察发现对虫害入侵管理、产品标识管理、离地管理还需要加强。

但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、初级农产品及预包装食品的贮存和供应商提供通过生鲜类产品及各类食品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。采购的初级农产品及预包装食品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、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

公司在《管理手册》2.4 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《目标指标考核表》，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	考核频次	计算方法	目 标 实 际 完 成 (2022.11-2023.10)
货品退换率小于 1%	每月	退换货数/发货总数*100%	0.8%
重大食品安全事故发生数为 0	每月	当期统计数据	0
客户满意度≥90 分	每年	客户满意度问卷，取平均值	95 分

自体系建立至 2023 年 10 月，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

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

组织策划了《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、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。

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

公司坐落于浙江省宁波市江北区庄桥街道康桥南路 635 号 4 幢(仓库地址：宁波市江北区康桥南路 635 号厂方(3 幢、4 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，见销售部审核记录：

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恒温仓储区、生鲜分拣区、冷藏冷冻库，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。

——空气和水质：

空气和水的管理：预包装食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《宁波市自来水有限公司水质检验月报表》，报表日期：2023 年 9 月；定期查询到水务集团水质检测数据。

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、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《日常检查情况记录表》，包括卫生管理、原料进货贮存、环境卫生及卫生、工器具消毒及保洁，检查项目包括：感官质量、存在问题等，有检查人签字等，每月进行 1 次，检查人：周徐槐，抽查 2023-10-14/2023-10-19/2023-09-23 的检查记录，检查人：周徐槐，检查结果：合格。

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；无排水沟，每日进行清理，现场观察基本整洁；

2023 年 10 月 24 日，现场人员正在装车，产品包括：大米、植物油等；

——包装材料

包装材料：主要是产品原包装箱，大米有时候会用周转筐进行盛放，避免袋子被污染，少量原包装的冷冻品如肉类冻品等，少量时会有塑料袋包装后装车配送，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，供有《虫鼠害检查记录表》，每天进行检查，检查人翟书阳，抽查 2023-09，未见异常，控制基本符合。另提供外包消杀方的宁波市海曙区帮帮控虫服务有限公司



公司消杀合同（合同有效期：2023年06月0日至2024年05月31日）消杀资质证书：证书编号：A202212，资质年限至2023年12月31日）；

——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，主要包括是否人员按要求进行洗手、更衣、无佩戴首饰、不留长指甲、男士不留长胡须、不擦有异味香水、风油精，花露水，护手霜等、不带病上岗等方面进行检查，提供有《每日监督登记表》，抽查2023-04-05/2023-05-10/2023-08-23，符合要求，检查人：张子亮；

——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》，有记录消毒方式、操作人等，抽查2023-10-24/2023-10-12，操作人：陈海青、消毒方式75%酒精。未见异常。

初级农产品（水产、畜禽肉、蛋和果蔬）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）不涉及环境微生物要求提供了《场所清洁消毒记录表》，检查项目包括：清扫消毒，清洗消毒方式包括清扫、冲洗、杀虫、消毒等。区域：周转区，每月进行1次，有检查人签字等，抽2023-10-23/2023-09-12/2023-08-0418检查人：周徐槐，未见不符合。预包装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、避免与有毒有害物质混放等方式进行控制，现场观察管控基本充分。预包装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、原料进货贮存管理、环境卫生及卫生设施等，每月进行1次，有检查人签字等，抽2023-06-15/2023-07-11/2023-08-20，检查人：周徐槐，未见不符合。

初级农产品、预包装食品及散装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75%酒精消毒液，提供有《消毒液领用登记表》、《有毒有害化学物质使用记录》。

——验收管理

原辅料验收管控见H3.8条款审核记录。

——外来人员管理：

良好卫生规范中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CCP2/CCP3管理）

CCP2-1：贮存（冷藏）——CL值：冷藏温度：——CL：冷藏温度：0-4℃

CCP2-2：贮存（冷冻）——CL值：冷冻库\柜温度≤-18℃

CCP3 配送——CL值：冷藏温度0℃~10℃\冷冻温度≤0℃

公司配置有4辆车，其中包含1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1小时左右；

目前公司的客户需求基本是配送预包装常温品，少量预包装冷藏冷冻品配送、初级农产品类水产、畜禽肉、蛋和果蔬产品通常由供方分拣好配送到指定客户仓库验收，目前主要供方均在公司周边，客户每周下1次订单，公司销售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提货，库存量控制的很小，现场观察有大米、植物油、小麦粉、纯牛奶存放，隔地离墙存放，生产日期均在有效期内，冷冻库存放有少量的肉类冻品包括有精制鸭腿、半片鸭，冷藏库少量牛奶，库存可以满足“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《冷冻库温度记录表》，2023-10-01，温度为：-18℃。另抽查



2023-10-01/2023-09-23/2023-08-29 的温度，均满足-18℃的要求，现场观察冷冻库温度：-16℃。符合 CCP2-2 贮存（冷冻的 CL 要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏；

抽查《冷藏库温度记录表》，2023-10-1，温度 4.3℃，检查人：翟书阳，2023-10-01/2023-09-23/2023-08-29 等 5 个批次的冷藏库温度监控，均在 0-4℃范围内，符合 CCP2-1 贮存（冷藏）的 CL 值的要求，审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

提供有《车辆卫生记录》，抽查 2023-10-13，常温车辆，清洁卫生状况：合格，消毒情况：75%喷洒消毒，消毒时间：开始 7: 20，结束：7: 30，，2023-1-16，常温车辆，清洁卫生状况：合格，消毒情况：75%喷洒消毒，消毒时间：开始 7: 20，结束：7: 30，消毒人：翟书阳，检查人：张子亮，基本符合要求；

提供有《配送车辆检查表》，抽查 2023-10-18，常温车辆，配送车厢温度：26℃，2023-09-16 配送车厢温度：21℃

另抽查常温车辆的 2023-8-11、2023-07-10、2023-09-30 配送车辆温度检查记录，符合要求；

据相关负责人反馈，目前以销售常温车进行配送预包装食品为主，初级农产品及少量冻品类食品不进仓库由供方配送到指定客户，目前 10 月中旬才按客户要求批量采购肉类冻品，肉类冻品冷链配送委托与冷链配送公司进入试运营合作，未签外包合同，下次审核关注；

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，未见与有毒有害物质混放；

回厂后，配送员立即对车辆进行清洗，销售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 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，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：

公司在《管理手册》3.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；

采购过程控制：采购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》，主要包括有猪肉、速冻食品、冷藏食品、调味品、玉米油、大米、鸡肉等，基本覆盖了认证范围的产品类别，合格供方共 7 家。

抽查：01) 水产、果蔬类、冻品肉类、干货的供方：宁波舜华生态农业发展有限公司，营业执照编号：913302036842772379，生产许可证编号：JY13302430009675。

产品名称：番茄

报告编号：2300002935

检测项目：铅、总砷、六六六、滴滴涕等项；

结论：符合要求。

报告日期：2023.04.02

检测单位：宁波海关技术中心

产品名称：小黄鱼

报告编号：23300001894

检测项目：镉、硝基呋喃-呋喃唑酮代谢物等项；

结论：符合要求。

报告日期：2023.03.17

检测单位：宁波海关技术中心

抽查：03) 冻品（速冻面米、调制食品）的供方浙江五丰冷食有限公司宁波销售分公司，营业执照编号：91330205X10250863T 经



营许可证：JY13302050159335，提供了产品第三方检测报告

产品名称：猪肉包

报告编号：WF2300888

检测项目：感官、糖精钠、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐、铅等项；

报告日期：2023.04.14

结论：符合要求。

检测单位：浙江国正检测技术有限公司

抽查：(04)调味品的供方宁波妍橙贸易有限公司，营业执照编号：91330205MA2H76Q65H 经营许可证：JY13302050201953，提供了产品第三方检测报告

产品名称：厨邦美味鲜酱油

报告编号：A2220562898101036C

检测项目：铅、钠、总砷等项；

结论：符合要求。

报告日期：2023.01.05

检测单位：广西华测检测认证有限公司

抽查：(05)肉类冻品的供方：宁波甬圣食品有限公司，营业执照编号：91330206MA2CJA6T8W，经营许可证：JY13302060161537，提供了产品第三方检测报告

产品名称：猪肉

报告编号：JX-GF-7829-002

检测项目：挥发性盐基氮、替米考星、磺胺苯吡唑项；

结论：符合要求。

报告日期：2023.07.03

检测单位：江苏佳信检测技术有限公司

另抽查：猪肉的动物检疫合格证明 N03430513737 日期：2023.08.06 肉品合格证 03669890，生产日期：2023.08.06

冻品（鸡肉）

产品名称：鸡肉（冻品）

报告编号：FQH08161808152

检测项目：铅、镉、铬、汞等项；

结论：符合要求。

报告日期：2022.09.11

检测单位：青岛中一监测有限公司

另抽查鸡蛋供方：宁波富鹏食品有限公司供方资质及产品检测报告，抽查干杂类检测报告：黑木耳检测报告：JX-FB-0276-012，符合要求，与上述供方控制方式基本相同。

基本符合符合标准要求

提供了《供方评价记录表》，评价项目包括供方名称、原辅料名称、联系人、供方简介及质量能力评价、首次供货样品检测结果及结论、小批量适用及结论、评定结论等，采购部负责组织评价，总经理负责批准，日期：2023-05-08。

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，未发生不合格情况。

公司未使用的食品添加剂。

采购管理情况：

采购部通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。抽查：牛奶供应合同，合同日期：2023-05-08



至 2023-12-31，卖方有盖章确认，控制方式基本符合。该公司的采购管理基本符合标准要求。

4) 监视和测量管理情况：

公司的《监视和测量装置控制程序》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账”，主要包括电子秤、温度计，共 5 台，未将冷冻库温度显示装置列入台账管理，已现场沟通。

抽查温湿度计（出厂编号：9011），校准时间为 2023 年 10 月 14 日，证书编号为 GD602052310140095。抽查型号为 TCS-150 型号的电子秤（出厂编号：508799），校准时间为 2023 年 10 月 14 日，证书编号为 GD602052310140094；

现场对冷藏库、冷冻库温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，未有形成温度对比记录表，已现场沟通整改，控制方式基本相同；

实验室现场：在三楼，面积约 10 平方米与办公区一起，未有启用，目前验收主要通过感官检查、索取批检报告为准，具体见 H3.8 条款审核记录；现场查看生鲜分拣区电子智能台秤（型号：S600-150B, 准确度等级 III），未能提供检定或校准证书；已开不符合项整改。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《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《产标识和可追溯性控制程序》。

提供有《模拟召回报告》，召回模拟日期：2023-07-13，召回产品名称：五丰宁波 水饺，模拟问题：保质期过期（模拟），不符合规定要求。召回情况：2023.07.13 日 12 时 10 分，销售人员接到顾客投诉：反馈早上配送的货物，五丰宁波 水饺，保质期过期，送货单号：109100087203；退货单位：宁波片部队。对产生此问题的原因进行了分析，1. 立即将过期的货物全部召回同时及时补发新的正确的产品给客户。2. 分析召回产品发错货的原因 3. 探讨避免类似问题再次出现的措施；基本实现了产品追溯，但未提供追溯原始凭证，已与企业沟通。

现场查见：

- 分拣区域有简单标识、区域划分；产品离地离墙。
 - 原料仓储区主要是批量的大米、调味品，有离地离墙，按照区域存放
 - 冷冻库中存放有批量肉类冻品；
 - 冷藏库少量牛奶存放；
- 不涉及产品留样。

6) 产品放行管理（含原料验收 CCP 控制情况）情况：

组织制定了《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》，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《原料质量检验规程》、《过程检验规程》、《成品检验规程》，对原料验收检验、销售过程及成品检验做了规定。公司主要销售初级农产品（水产、畜禽肉、蛋和果蔬）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂），销售行业特殊性，产品原料基本等同于成品，公司主要销售预包装常温品，少量肉类冷冻品，冷藏主要是牛奶类乳制品。

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。具体由销售部负责管控

查原料进厂验收管理情况（含原料验收 CCP1 控制情况）：



原料验收 CCP1——CL 值：核对供应商的资质和进厂检验产品的外检报告、批次检验报告或合格证；核对供应商资质和进厂检验产品的外检报告，具体见采购部审核记录；

原料验收 CCP1：提供了《进货查验记录表》，有进货数量、名称、规格、数量、外观质量、是否有索证、生产厂家等检测项目信息（基本符合原料质量检验规程策划的要求），有验收人及审核人签字。

抽查 2023-10-21 日进货的水产品，订单号：CD202310000588，进货数量：白鲢 45 斤、对虾 20 斤、带鱼（冰鲜）22 斤、冰鲜带鱼 5 斤、冰冻鱿鱼 40 斤等，金额：3022.73 元，外观质量：完好，生产厂家/供应商（宁波市金港疏育商贸有限公司），是否索证（是），验收人：文青龙（客户方）、张艳华；

抽查 2023-10-20 进货的鲜禽畜肉，订单号：CD202310000497，进货数量：大排、带骨条肉、光鸡、精瘦肉、牛腱子肉、牛肉、前腿肉、肉沫、黄鸡；外观质量：完好，生产厂家/供应商（宁波甬圣食品有限公司），是否索证（是），验收人：张艳华。提供猪胴体，动物检疫证明 N093432994094，日期：2023.10.05；肉品品质检验合格证 NO.04421692，日期：2023.10.06；非洲猪瘟病毒荧光 PCR 检测报告：AHFR20231005001；生产日期：2023.10.05 日；

抽查 2023-09-16 进货的冷冻类食品（速冻糕点），订单号：CD202309000565，数量：五丰菌菇三鲜蒸饺 345g、五丰荠猪肉蒸饺 345g、五丰紫薯包 510g 等，金额：4438.02 元，外观质量：完好，生产厂家/供应商（浙江五羊冷食有限公司），是否索证（是），验收人：宋兴；

抽查 2023-10-11 进货的冷冻类食品（肉类冻品），订单号：CD202310000307，数量：翅根 60 斤、鸭腿 36 斤鸡翅中 40 斤、鸡肠 20 斤、鸡肝 24 斤、整鸭冻 40 斤、和顺食品半片度 13.6 斤等，金额：1944.7 元，外观质量：完好，生产厂家/供应商（宁波甬圣食品有限公司），是否索证（是），验收人：张艳华；

抽查 2023-10-21 进货的鸡蛋类（正大玉米黄洁净蛋），订单号：CD202310000546，数量：鸡蛋 40 箱、鸭腿，金额：7800 元，外观质量：完好，生产厂家/供应商（宁波富鹏食品有限公司），是否索证（是），验收人：翟书阳；

抽查 2023-10-20 进货的蔬菜类，订单号：CD202310000534，数量小葱 15 斤、大蒜子 10 斤、海鲜菇 10 斤、红圆椒 10 斤、胡萝卜 40 斤等，金额：4275 元，外观质量：完好，生产厂家/供应商（宁波市宏硕农产品有限公司），是否索证（是），验收人：张艳华；

另抽查 2023-03-26 进货的冷冻品（包括奶黄包、猪肉水饺、麻薯包红豆薏米麻薯包、荞麦包等）、2023-04-03 进货的调味品（厨邦美味鲜酱油、红烧酱油、海天老抽酱油、莲花味精等）、2023-02-14 进货的天天香麻油、莲花味精等，验收控制方式基本相同。

过程检查：销售部在产品分拣过程，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。

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《浙江宁波浩辰供应链管理有限公司销售单》，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。

抽查 2023-10-23 的销售单，客户名称：小球训练中心，单据号：XC202310000544，产品：大蒜叶 1 斤、米鱼 7.7 斤、大土豆 10 斤、五花肉 8 斤、小麦粉 1 袋、鸡蛋 5.1 斤、宁波牛奶小盒鲜 218g 419 斤等；制单人：***，送货人：陈少年，签收人：翁伟（2 人签字）；

抽查 2023-10-23 的销售单，客户名称：宁波乐禾食品有限公司，单据号：XC202310000529，产品：北大荒非转基因大豆油 5L*4，50 箱，等；制单人：陈丽丽，送货人：陈春年，签收人：**；



抽查 2023-10-23 的销售单，客户名称：宁波市公安局高新技术开发区分局，单据号：XC2023100002525，产品：北大荒小町米 25kg 20 袋、北大荒一级大豆油非转基因 10*2 19 箱，送货人：黄雪梅，签收人：钱态国；

抽查 2023-10-23 的销售单，客户名称：宁波港铁路（港区食堂），单据号：XC20231000526，产品：北大荒大米 12 袋、北大荒葵花籽油 6 箱、厨邦美味酱油 6 瓶，签收人：***；

抽查 2023-10-19/2023-10-17/2023-10-1/2023-07-29/2023-07-13/2023-04-07/2023-10-23 等共 12 个批次的销售单，控制方式基本相同，基本符合公司策划的《成品检验规程》的要求。

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

7) 致敏物质的管理情况：

公司在《管理手册》中 3.10 条款进行了规定，并策划了《过敏原管理程序》，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。确认验证工作见食品安全小组审核记录。

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）销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为蛋品、水产、牛奶类产品、小麦粉等产品，致敏源清单识别时间：2023.01.02；查看未有对致源物质识别并分区存放，现场沟通整改；

现场库存主要是预包装食品常温产品为米，各类别产品分区域存放，基本可以保证不交叉，产品的致敏信息主要在产品标签上有标识，在销售过程中通过口头告知方式进行。基本满足标准要求。

8) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的 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、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：

——《食品防护计划有效确认》，确认结果：符合，确认人：周徐槐，日期：2023-05-30；

——《食品防护措施验证》，验证结果：符合要求，验证人：周徐槐，日期：2023-07-27；

查见开展了食品防护计划演练，日期：2023 年 6 月 29 日，演练结果：通过演练证明公司防护措施有效。

现场查见：

——进入公司有保安室进行《外来人员登记表》、进入分拣车间在询问健康状况后由销售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。

9) 食品欺诈预防管理情况：

公司制定有《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《原材料脆弱性风险评估表》，覆盖了食品原料（如蔬菜、白砂糖、食用盐、味精、酱油、大豆油（一级）等，未覆盖到冷冻品，已现场沟通）；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、中、高，评估结论：本公司原辅料来源于可控的正规渠道，属于一手供应商，去除了中间商参与的风险，检测合格后允许使用，评估结果良好。

提供了《食品欺诈预防计划确认报告》、确认时间：2023-05-28，确认人员：周徐槐，确认结论：符合危害分析与关键控制



点（HACCP 体系）认证要求 V1.0，未发现潜在风险的失控情况。；《食品欺诈预防计划验证记录》、验证时间：2023-07-25，验证人员：食品安全小组，验证结论：总体措施配合保证了危害控制的要求。验证时间：2023-07-25，验证人员：姚志浩、周徐槐、杨雯玲、李文金、张子亮。 基本符合标准的要求。

10) 应急准备和响应管理情况：

公司制定有《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、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。

现场查见提供了《2023 年度消防演练计划》，演练时间 2023. 07. 23，编制：杨雯玲，审批：周徐槐，日期：2023-07-18，《消防演练记录》，演练时间：2023-07-23，演练参与人员：全体员工，演练结果：通过本次消防安全演习，以《中华人民共和国消防法》为教材，提高全体员工的消防安全意识，增强火灾发生的防火意识，培养全员之防火意识，熟知火警警铃或疏散警报信号等。同时，公司应定时邀请消防部门领导，对员工进行培训，掌握安全、防火知识等；以促进本司环境安全管理体系持续改进和实现本司环境目标，符合要求。

另抽查配送车辆事故紧急演练记录，演练日期：2023-06-30，演练控制方式基本相同。

审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

11) 危害控制计划策划及实施管理情况：

公司在管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：周徐槐先生，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了销售部、综合部人员，小组成员包括卫生质量控制、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。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员张子亮，基本了解，具体人员能力及培训见综合部审核记录。

公司提供了《危害控制计划》；

查产品描述情况：

——食品安全小组/HACCP 小组针对初级农产品（水产、畜禽肉、蛋和果蔬）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的销售所使用的原料、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) 大米特性描述——产地（国内）、重要的特性（化学、生物、物理）（感官：具有正常大米的色泽、气味，清洁卫生；理化：黄曲霉毒素 B1≤10ug/kg； 农药残留及污染物含量符合 GB2763-2021、GB2762-2017 要求）、生产方式（加工）、交付方式（汽车运送）、致敏物质（否）等，基本符合。感官：具有产品正常的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败和其他异味；理化指标：符合相关的卫生标准；）、生产方式（根据各自不同的生产工艺进行加工）、交付方式（进口或生产企业或特许经营商）、致敏物质（否）等，基本符合。

另抽查鲜肉类、鲜活水产品的特性描述，控制方式基本相同； 预期用途主要为本地学校、单位、部队食堂提供食材。主要的食用方式：烹饪后食用，易受伤害群体等主要由学校来进行控制，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-原料贮存-挑拣-冷藏（必要时）-检验-装卸-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。提供了提供工厂位置图、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等，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：2023-1-6，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。

公司建立《危害分析与 HACCP 计划建立控制程序》，按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，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》，具体包括了选择并审核资质供应商、采购、验收、储存、配送等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

1、抽查进货验收（预包装食品）过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（致病菌——非显著）、物理危害（物理杂质——非显著危害），化学危害（添加剂超标等——显著危害），确定的控制措施为 1. 采购自合格供方；每年向供方索要产品型式检测报告；3 产品检验；经过对过程发生的可能性及严重性评分后确定采用 OPRP 点进行控制，基本合理；另抽查冷藏冷冻贮存过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（致病菌等——显著危害）、物理危害（该步骤不产生），化学危害（无——非显著危害），确定的控制措施为通过严格控制贮存温度来抑制致病菌生长，经过对过程发生的可能性及严重性评分后确定采用 CCP 点进行控制，基本合理。

另抽查大米验收、客户签收过程的危害分析及控制措施制定基本合理。

食品安全小组已开展了对良好卫生规范、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见

1) 《良好卫生规范确认记录表》，确认人员，HACCP 小组，确认日期：2023.05.28，确认内容包括：总要求、防止交叉污染、防虫防鼠、有害物品管控、环境卫生等，结论：良好卫生规范的实施达到预期的效果；

2) 《HACCP 计划确认记录表》，确认人员，HACCP 小组，确认日期：2023.05.28，确认项目：实施危害分析的预备步骤、危害分析、危害控制计划、CL 值确定、纠正措施等，结论：HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

3) 《控制措施组合确认记录》，确认人员：食品安全小组等，日期：2023-05-28，确认结论：体系策划符合要求、控制措施组合能满足食品安全要求。

对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见采购部审核记录。

上述控制措施基本满足标准要求的可接受水平。

经过对初级农产品（水产、畜禽肉、蛋和果蔬）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）销售的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
CCP1-1：原料验收：果蔬类验收	农残超标	每批进行原料验收，每批检测农残或索取农残检测报告，抑制率≤50%	检验员每批检测果蔬农残或索取检测报告	《农残测试报告》
CCP1-2：原料验收：生鲜畜禽肉验收	疫病传染、重金属、兽药残留超标、瘦肉精超标	1：检验检疫无疫病 2：肉品品质合格证明（猪肉） 3：感官检验 4：检测报告	1：查验合格证明 2：查看进货感官检验情况 3：查看检测报告	1：食品安全小组组长每周审核进货检验记录 2：每年核查供方资质及必要检验报告
CCP1-3：原料验收：蛋类验收	兽残超标	1：合格供方采购 2：出厂合格证明	1：查看进货感官检验情况 2：每年查看农残检测报告	1：食品安全小组组长每周审核进货检验记录 2：最新食品检测报告
CCP1-4：原料验收：水产品验收	抗生素、孔雀石绿、氯霉素等药物残留、甲醛超标	1：向合格供方采购 2：产品检测报告 3：感官检验	1：查看进货感官、包装检验情况 2：每年查看第三方检测报告有效期情况	1：食品安全小组组长每周审核进货检验记录 2：最新食品检测报告



CCP1-5 预包装食品、散装食品验收	致病菌添加剂超标等	1: 向合格供方采购 2: 产品检测报告 3: 感官、包装检验	1: 查看进货感官、包装检验情况 2: 每年查看第三方检测报告有效期情况	1: 食品安全小组组长每周审核进货检验记录 2: 最新食品检测报告
CCP2:冷藏冷冻储存过程	致病菌、细菌超标	冷藏温度: -0~10℃, 冷冻温度≤-18℃	仓管员每班次查看冷库温度	《仓库温度记录》
CCP3:配送过程	生物危害: 病原体存活	冷藏温度0℃~10℃ 冷冻温度≤0℃	驾驶员查看配送温度记录	配送过程控制记录

基本满足标准要求。

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

公司制定了《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》，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、良好卫生规范验证记录；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2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《良好卫生规范验证》，验证时间：2023.07.25，验证人员：HACCP小组，验证项目包括：废弃物处理，员工卫生，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：2023.07.25，验证人员：HACCP小组，结论：HACCP计划的实施达到了预期效果

——预包装食品销售，不涉及生产加工用水。

——产品的安全性验证报告见销售部核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见销售部审核记录。

提供了2023年7月25日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括良好卫生规范、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：合格。批准：周徐槐，日期：2023.7.25；

13) 文件管理情况

公司在《管理手册》7.5条款进行了规定，并策划了《文件管理程序 HC/FP-01》、《记录控制程序 HC/FP-02》；查文件管理情况：公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》以及所要求的记录。公司策划的编制的《程序文件》、《良好卫生规范》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食品安全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（HC-HACCP-2022）、HACCP计划；二级文件：公司编制了22份程序文件，基本包括了食品安全体系/HACCP体系标准要求的程序。三层次文件：《虫鼠害检查记录》等共7份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理施文科批准，体系初次导入，暂无更新。查《文件建立审批表》，包括文件名称、文件编码、编制部门、审核、批准、文件建立目的等。基本符合。《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、卫生标准操作程序、良好操作规范、危害控制计划、制度等，清单内写明了文件名称、文件编码、版本、发放单位、发放时间，制订及审批人。基本符合要求。查《文件发放表、收回记录》，表内写明了文件名称、文件编号、分发号、发放记录、回收记录等。抽分发部门：采购部，接收人：李文金，分发号03，日期：2023.10.23，文件名称：管理手册、程序文件、良好、HACCP计划、制度/作业指导书，受控。基本符合。

查外来文件管理情况：提供了《法律、法规及其它要求清单》，记录了文件名称、发布日期、实施日期、保管部门，编制：姚志浩、周徐槐、杨雯玲、李文金、张子亮，审批：姚志浩，日期：2023.07.24，识别适用的法律法规包括有中华人民共和国食品安全法、产品标准、产品安全性标准要求、经营许可审查细则等。并且提供了《合规性评价记录》评价记录内容：有名称、发布日期、实施日期、符合性评价、评价人：姚志浩、周徐槐、杨雯玲、李文金、张子亮，时间2023.07.24，《合规性评价报告》的结论为收集法律法规及标准齐全、有效。

基本覆盖了公司销售配送所适用的法律法规，抽：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、TCCAA29-2016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》等，均在有效期内。

查记录管理情况：



公司编制并实施了《记录控制程序 HC/FP-02》，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 57 份记录，清单内写明、名称、保存部门、保存期（长期），但对所有记录未进行编号，已和公司领导沟通。抽《管理评审计划》、《培训记录》、《HACCP 计划确认记录》、《虫鼠害检查记录》、《车辆消毒记录》5 份记录，记录均有编写。记录由综合部保存。

查《场地清洁消毒记录表》、《冷冻库温度登记表》、《合格供方清单》、《车辆消毒记录》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰，记录没有编号，已和公司领导沟通。记录控制基本有效。

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

公司在《HACCP 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《年度审核计划》、《内审实施计划》，公司按照内审计划的要求，于 2023 年 08 月 18 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首次次会议签到表、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。

组织编制了《管理评审控制程序》，内容基本符合标准要求。

公司《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于 2023 年 08 月 27 日实施了管理评审，保持有“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：已完成。

基本符合要求。

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:

公司在《管理手册》5.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格和潜在不安全产品控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，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、确认和验证等不断提供公司的食品安全管理体系、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；食品安全管理体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等，基本符合要求。

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。

原辅料进货验收过程主要由采购部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。。

销售配送过程控制主要由销售部负责，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销售部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

审核周期内未发生不合格品/不符合情况

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司在《HACCP 管理手册》第八章第 5.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠偏控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，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、确认和验证等不断提供公司的食品安全管理体系、HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——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。

日常运行过程中未发生不合格情况，暂无采取纠正措施的需求。



3) 投诉的接受和处理情况:

投诉的处理主要由销售部负责, 审核周期内未发生投诉情况。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域:

经营地址变更:

原经营地址: 浙江省宁波市江北区康桥南路 635 号 4 幢 (仓库地址: 宁波市江北区康桥南路 635 号厂方 (3 幢、4 幢))

现经营地址: 浙江省宁波市江北区庄桥街道康桥南路 635 号 4 幢 (仓库地址: 宁波市江北区康桥南路 635 号厂方 (3 幢、4 幢));)

2) 组织机构: ——无

3) 管理体系: ——无

4) 资源配置: ——人数变更: 原人数: 15 人 ; 现人数: 28 人 ;

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): 发生变更, 变更后:

认证范围变更:

原认证范围: 浙江省宁波市江北区康桥南路 635 号 4 幢 (仓库地址: 宁波市江北区康桥南路 635 号厂方 (3 幢、4 幢)) 的初级农产品 (水产、畜禽肉、蛋和果蔬)、预包装食品 (含冷藏冷冻食品)、散装食品 (干杂) 的销售

现变更为: 位于浙江省宁波市江北区庄桥街道康桥南路 635 号 4 幢 (仓库地址: 宁波市江北区康桥南路 635 号厂方 (3 幢、4 幢));) 的初级农产品 (水产、畜禽肉、蛋和果蔬)、预包装食品 (含冷藏冷冻食品)、散装食品 (干杂) 的销售

9) 联系方式: ——审核周期内未发生较大变化

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

初审的不符合项 01) H3.3 及 02) H3.6, 现场验证纠正及纠正措施有效。

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用, 现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

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》

☒ **范围变更, 已填写《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，（浙江浩辰供应链管理有限公司）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: 邝柏臣

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。