

项目编号：0560-2022-FH-2023

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：天津兴财科技发展有限公司

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）： 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

■ 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：



受审核方名称：天津兴财科技发展有限公司

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
1	邝柏臣	组员	H:审核员 F:审核员	2020-N1FSMS-1222839 2020-N1HACCP-1222839	F:FI-2 H:FI-2

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	刘海峰（总经理）	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（**食品安全管理体系,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：

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：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 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》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26日 上午至2023年10月28日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年01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）：

FSMS：位于天津市西青区精武镇安兴路 25 号天津兴财科技发展有限公司仓储区的初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）的销售；

HACCP：位于天津市西青区精武镇安兴路 25 号天津兴财科技发展有限公司仓储区的初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、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：天津市东丽区华明高新技术开发区金地企业总部 A 区 C 座 567 室

办公地址：天津市西青区精武镇安兴路 25 号

经营地址：天津市西青区精武镇安兴路 25 号

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）

暂停原因：公司未能及时关注监审周期时间，未按要求在规定的时间内进行年度监督审核

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：与企业负责人及代表确认：企业具备执行法律法规及其他要求的能力；2) 证书暂停期间监管部门未对企业质量及食品安全监督抽查，无不符合项；3) 暂停期间未发生重大质量及食品安全事故；4) 体系运作基本正常；5) 组织经营场所未发生变化；5) 暂停期间组织未使用证书，也未有发生重大服务投诉情况等，监督暂停期间证书使用及管理基本规范；

经现场审核，暂停证书的原因是否消除： 已消除。

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(2)项，涉及部门/条款:01)运营部 F 8.2.4、H3.3(A10);02)



运营部 F8.5.4.5/H4.3.4.3;

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 08 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：

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；审核周期内 2023 年 05 月 10 日发天津市市场监督管理局执法大队到公司监督检查，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（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）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、预包装食品及散装食品（干杂）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，公司结合初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）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、初级农食品及预包装食品、散装食品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。采购的初级农产品及预包装食品、散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、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2008 年 12 月 15 日 体系实施时间：2022 年 01 月 10 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：10 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：

的初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）的销售工艺流程图：

原辅料验收 → 入库 → 储存 → 出货分拣 → 运输（销售）

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

公司在食品安全管理手册第 6.2 条款进行了规定，并提供了《食品安全目标分解及考核统计表》。公司建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总的食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。抽查公司总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：

目标	考核频次	计算方法	完成情况 (2022 年第三季度 -2023 年第三季度)
采购产品验收合格率 ≥98%	每季度	采购验收合格数/采购总数× 100%	100%
食品安全事故为 0	每季度	实际食品安全事故发生次数	0
顾客满意度≥96%	每季度	顾客满意度调查回收分数/发 放总份数×100%	98%

自 2022 年第三季度-2023 年第三季度以来，公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

2.2 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 CCP1、CCP2、OPRP2 的实施情况）



组织策划了《前提方案》，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：

公司经营地址坐落于天津市西青区精武镇安兴路 25 号，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，见采购部审核记录；

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仓储区、分拣区，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，定期查询天津自来水公司水质检测数据。

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《场地卫生检查记录》，包括地面、库房现场、料区、设备、配备工具、人员，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 2023.10.21、2023.03.15、2023.04.12 的检查记录，检查人：孙长坡，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；无排水沟，每日进行清理，现场观察基本整洁；

2023 年 10 月 26 日，现场人员正在装车，产品包括：金龙鱼鲜味生抽酱油、金标耗油等；

——包装材料

包装材料：主要是产品原包装箱，散装食品（干杂类）有时候会用周转筐进行盛放，避免袋子被污染，部分调味品类食品订单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：公司虫鼠害防控相对较为薄弱，在仓储区、分拣区门口配置有挡鼠板提供有《虫鼠害检查记录表》，每天进行检查，检查人：张金恒，抽查 2023-09，未见异常，控制基本符合；现场未发现有鼠迹，仓储区未合理配备有粘鼠贴及灭蝇灯，已开不符合项整改。

——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，主要包括是否发热、腹泻、等方面进行检查，提供有《在岗人员晨检记录表》，抽查 2023-10-08/2023-10-12/2023-10-26，未见异常；

员工健康及培训管理情况见综合部审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离



用具：各类货架、储备设备、保洁工具等，其中货架、各种保鲜、储存设备采用洗涤灵及消毒液喷洒，场所、保洁工具每天消毒液清洁消毒，每天上班结束后进行，提供有《场地消杀记录》，有记录消毒方式、操作人等，抽查 2023-08-01/2023-08-22，检查人：刘海峰，未见异常；

提供了《配送车辆清洁消毒记录表》，清洗方式：84 消毒冲洗，消毒人：张金恒，每天进行 1 次，有检查人签字等，抽 2023-08-01，车牌：津 B76E91，消毒方式：84 消毒，消毒人：刘海峰，另抽查 2023-08-22/2023-08-06，检查人：刘海峰，未见不符合；

初级农产品及预包装食品、散装食品（干杂）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。

——返工管理

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%酒精及 84 消毒液，提供有《化学品配制及领用记录》，记录有配置比例浓度及领用人，领用日期，基本符合要求。

——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：

良好卫生规范对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 OPRP2 配送管理、CCP1/CCP2 管理）

CCP1 冷库储存温度——CL：冷冻库温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。冷藏库温度保持 $-5^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。（暂不适用）

公司配置有 5 辆常温车，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食品，侧重于调味品配送，其它果蔬及鲜禽肉类产品为少数配送，保持零库存，按客户订单现进现出，由供方直接配送到客户指定收货区，现场查看有少量鲜鸡蛋存放，冷冻库主存放少量调味品，本次认证不涉及肉类冻品，大部分供方均在天津区域内，除调味品外其它食品存量控制的很小，现场观察主要有是常温类预包装食品：海天品牌调味品、大米、植物油、味精、马铃薯淀粉存放、干杂类产品，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调味品，冷藏库少量鲜食用菌产品（常温存放，冷藏库未开启）。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》，2023-08-01，温度为： -20°C 。另抽查 2023-08-21/2023-08-30/2023-08-18 的温度，均满足 -18°C 的要求，现场观察冷冻库温度： -19°C 。符合 CCP2 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》，2023-08-01，温度 4°C ，记录人：张金恒，2023-08-16/2023-08-18/2023-08-30 等 5 个批次的冷藏库温度监控，均在 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ 范围内，符合 CCP1 的 CL 值的要求。现场查看，因订单影响，自 9 月份以来冷藏库未有开启使用；审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。



目前主要是以依维柯常温车配送，提供有《配送车清洗记录》，抽查 2023-09-30，车牌号津 B76E91，清洁卫生状况：合格，消毒情况：84 消毒，车辆温度：常温，操作人：张金恒，检查人：刘海峰，符合配送工艺要求。另抽查 2023-09-12/2023-09-28/2023-09114 等 10 个批次的车辆清洗消毒记录，符合要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

提供有《地地卫生检查记录表》，检测项目包括仓库地面是否整洁，有无杂物等，每天进行 1 次检查，有检查人、责任人：孙长坡。现场抽查 2023-04-12、2023-05-18、2023-07-12，未见异常。但现场有废弃纸箱乱放、产品、干杂类散货开启后未及时封口，已现场沟通整改；

2023-10-27 日现场查看配送情况：

1) 客户：天津科技大学(河西)，客户订单：开元老陈醋 5L*4 桶，3 件，单据编号：SA-2023-10-2348，客户签收：正在发货配送中；
2023-10-26 日现场配送情况：

2) 客户：金麦田餐饮，客户订单：金龙鱼鲜味生抽酱油、金标蚝油，单据编号：SA-2023-09-2333，送货人：薛良*，客户签收；
现场观察配送车辆内产品分区域存放，产品外箱干净、车辆内部整洁，未见到与有毒有害物质混放；
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。初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）的销售按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

提供有《虫鼠害检查记录表》、《场地卫生检查记录》、《在岗人员晨检记录表》、《化学品配制及领用登记表》、《仓库卫生日常检查记录表》、《场地消毒记录》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 8.2.5 条款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（含 OPRP1 实施管理）：

公司在《管理手册》8.11 条款进行了规定，并策划了《外部提供过程、产品和服务控制程序》；

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》，主要包括有调味品、蛋类、米、面、粮油、奶制品等，基本覆盖了认证范围的产品类别，合格供方共 13 家。
抽:01) 调味品的供方：天津什福来食品科技发展有限公司，营业执照编号：91440101MA5ATTHL2Y，生产许可证编号：SC12112011103719。

产品名称：食用玉米淀粉

报告编号：RW202236FAW05094

检测项目：菌落总数、白点等项；

结论：符合要求。

报告日期：2023.09.18

检测单位：锐德检测技术（天津）有限公司

产品名称：土豆生粉

报告编号：RW202386FAW05613

检测项目：菌落总数、白点、PH 值等项；

结论：符合要求。

报告日期：2023.10.13

检测单位：锐德检测技术（天津）有限公司

产品名称：大料（八角）（干杂类）

报告编号：RW202386FAW05615C-1



检测项目：水份

检测结论：符合要求

检测单位：锐德检测技术（天津）有限公司

检测时间：2023.10.13

抽查:02)食用油：大豆油的供方天津香满城香油食品有限公司（营业执照编号：91120223MA07323985，生产许可证编号：SC10212022300230。

产品名称：大豆油

报告编号：AAD808039AAF10J9632

检测项目：过氧化值、酸价等项；

结论：符合要求。

报告日期：2023.8.16

检测单位：谱尼测试

抽查:03)鸡蛋的供方天津市广源畜禽养殖有限公司，营业执照编号：91120224660332916A，生产许可证：SC11912011517799，提供了产品第三方检测报告

产品名称：鸡蛋

报告编号：AAC622014AAF1077802

检测项目：感官、四环素、氯霉素、氟苯尼考等项；

报告日期：2023.03.08

结论：符合要求。

检测单位：谱尼测试

抽查:04)调味品的供方佛山市海天（江苏）调味食品有限公司：913213910934894816；生产许可证：SC10332137100063，提供了产品第三方检测报告

产品名称：海天上等耗油

报告编号：F23WT03453

检测项目：铬、铅、无机砷、甲基汞等项；

结论：符合要求。

报告日期：2023.05.04

检测单位：佛山市食品药品检验检测有限公司

抽查:06)鸡肉的供方：天津市西青区旺优鸡肉经营部，营业执照编号：92120111MA073RKX0D，提供了产品第三方检测报告

产品名称：鸡肉

动物检疫证明：NO 1201539850

检测机构：天津市津南区动物卫生监督所，日期：2023.10.27

食用农产品合格证：鸡-胴体 生产批号：20231077001

抽查:06)鲜禽畜肉的供方：天津市西青区林存龙猪肉批发部，营业执照编号：92120111MA062UMR6B，提供了产品产品名称：猪胴体

动物检疫证明：1207711027

检测机构：天津市蓟州区动物卫生监督所，日期：2023.10.24

畜禽产品质量安全检测合格证明编号：2021054740

产品名称：猪胴体



检测单位：天津市顺京肉料加工厂

第三方检测报告

产品名称：羊肉

检测项目：沙丁胺醇、克伦特罗、莱克多巴胺等项；

报告编号：TL-W23060009

结论：符合要求。

报告日期：2023.06.12

检测单位：天津六角体检测技术有限公司

牛分割肉：动物检疫证明 NO1307925451，检测单位：河北省大厂回族自治县动物卫生监督所，日期：2023.09.18；

抽蔬菜的供方：天津市西青区照勇蔬菜批发中心（营业执照：92120111MA06LKGB3Q）及水果的供方：天津市泓鑫达商贸有限公司，营业执照编号：91120111MA7H1FM361，查2023年10月27日批次蔬菜、水果验收记录，未能提供农残检测记录或报告；

另抽添加剂产品：食品纯碱（检测报告：MTSPWT2305853）；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：2023.1.12；

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。

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：与调味品供应商佛山市海天调味食品股份有限公司合同，合同日期：2023年1月1日起至2023年12月31日止。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) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中8.3条款对可追溯性进行了规定，8.9.6条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品召回/撤回控制程序》。在程序文件中对可追溯性和召回/撤回情况进行了规定，具体见食品安全小组审核记录-

查见提供有《模拟召回报告》，召回模拟日期：2023年4月11日，召回产品名称：生抽（生产批号20230321）20箱，模拟问题：客户反馈经市场监督管理部门抽查：酸价超标（模拟），不符合规定要求。

召回情况：此次销售的油共20件，规格：4桶/件，共80桶，经过召回程序，召回销售的产品共80桶；

退货单位：客户；由于召回较为及时，客户还未使用，未对客户千万人身伤害。引起此次事件的主要原因在于当时此批产品来货时，验收人员未查验产品的三方检测报告，就将产品收入库房；

同时对产生此问题的原因进行了分析，引起此次事件的主要原因在于当时此批产品来货时，验收人员未查验产品的三方检测报告，就将产品收入库房，导致公司不合格品销售，通过此次事件，我公司对于运营部负责采购验收人员处于罚款处分，并告知再有此种问题发生，立即开除，并对运营部工作人员进行培训；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；

现场检查见：

——分拣区域有简单标识、区域划分；产品离地离墙，现场未配备灭蝇灯及防鼠设备，已开不符合项整改。

——原料仓储区主要是批量的粮油、调味品，有离地离墙，按照区域存放



——冷冻库中存放有少量调味品；

——冷藏库因受订单影响，未正常开启投入使用；不涉及产品留样。

5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP1 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。

组织对原料验收检验、销售过程及成品检验做了规定。公司主要销售的初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、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食品，不涉及冷冻品冷藏类食品验收。

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。具体由运营部负责管控，查原料进厂验收管理情况（含原料验收（OPRP1）的进厂验收情况）：

原辅料验收 OPRP1——行动准则：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。

原辅料验收 OPRP1：提供了供方送货单记录及验收记录单，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。

1) OPRP 计划：

OPRP 计划	显著危害 (2)	操作限值 (3)	监 控				OPRP/CCP 实施记录 (8)
			对象 (4)	方法 (5)	频率 (6)	人员 (7)	
OPRP 原料验收	果蔬：农药残留、（有机磷、氨基甲酸酯等）、污染物限量	合格供应商处采购 供应商提供检验报告 农残快检合格	检测记录	查供应商检验报告或农残快速检测	每批一次	原料验收人员	采购检验记录 现场抽查 2023 年 10 月 27 日批次蔬菜、水果验收记录，未能提供农残检测记录或报告；已开不符合项整改；
	粮油：污染物限量、农药残留量、黄曲霉毒素 B1、过氧化值超标。	合格供应商处采购 供应商提供检验报告	检测报告	查看有无相应的有效检验报告。	每批一次	原料验收人员	2023-10-26 进货的（包括大包黄豆、长江米、小米、玉米渣、玉米面、黑米等） 单号：0001911 验收人：刘海峰 石磨玉米渣检测报告编号：AAD705009AAF10I6217 检测日期：2023 年 07 月 14 日 金龙色大豆油 10L* 采购单号 PE108343230411004 10L*2；提货日期：2023-04-13 产品名称：大豆油 报告编号：AAD808039AAF10J9632 2023.8.16 检测单位：谱尼测试



		鲜冻畜禽肉类：杂质，兽药残留、重金属、瘦肉精等	无肉眼可见外来杂质 合格供应商处采购 供应商提供检验检疫证明	检疫合格证、检验报告。	查看有无相应的有效检验报告。	每批一次	原料验收人员	进货的鲜猪肉，进货数量：带皮肉 1 斤、肋排 1 斤等，单号:0008936 ，提供了产品产品名称：猪胴体 动物检疫证明：1207711027 检测机构：天津市蓟州区动物卫生监督所，日期：2023.10.24 畜禽产品质量安全检测合格证明编号：2021054740 产品名称：猪胴体 检测单位：天津市顺京肉料加工厂 产品名称：羊肉 检测项目：沙丁胺醇、克伦特罗、莱克多巴胺等项； 报告编号：TL-W23060009 结论：符合要求。 报告日期：2023.06.12 检测单位：天津六角体检测技术有限公司 牛分割肉：动物检疫证明 N01307925451，检测单位：河北省大厂回族自治县动物卫生监督所，日期：2023.09.18
		鸡蛋：污染物限量，兽药残留、大肠杆菌、致病菌药残	合格供应商处采购 供应商提供检验报告	检测报告	查看有无相应的有效检验报告。	每批一次	原料验收人员	查 2023.10.20，商品名称：家农友格鲜鸡鸡蛋；数量 30 箱，单号 N0.2231020-2623； 产品名称：鸡蛋 报告编号：AAC622014AAF1077802 报告日期：2023.03.08 结论：符合要求。 检测单位：谱尼测试
		调味料：致病菌，污染物限量、重金属等卫生指标超标	合格供应商处采购 供应商提供检验报告	检测报告	查看有无相应的有效检验报告。	每批一次	原料验收人员	2023-10-27 进货的调味品（黄豆酱油 208 件、海鲜酱 195 件、虎牌烹飪黄豆酱 156 件、海天上等蚝油 825 件、虎牌鲜味生抽 168 件等） 产品名称：海天上等耗油 报告编号：F23WT03453 2023.05.04 检测单位：佛山市食品药品检验检测有限公司



	饮料:污病微生物、污染物限量	合格供应商处采购 供应商提供检验报告	检测报告	查看有无相应的有效检验报告。	每批一次	原料验收人员	查 2023-10-24 进货的饮料（蒙牛牛奶、早餐奶），数量：30 件、30 件；
抽查 2023-10-27 日进货的鲜猪肉，进货数量：带皮肉 1 斤、肋排 1 斤等，单号:0008936，产品生产日期：2023-10-27，外观质量：完好，生产厂家/供应商（天津市西青区林存龙猪肉批发档），是否索证（是）； 抽查 2023-10-27 日进货的腿肉：进货数量：腿肉 16 斤、鸡红 5 斤等，单号:0006008，产品生产日期：2023-10-27，外观质量：完好，生产厂家/供应商（天津旺优鸡肉经营部），是否索证（是）； 抽查 2023-10-27 日进货的蔬菜：进货数量：冬瓜 28 斤、茄子 31 斤、大白菜 50 斤、苹果 9.3 斤等，单号:无，产品生产日期：2023-10-27，外观质量：完好，生产厂家/供应商（天津市西青区照勇蔬菜批发中心），是否索证（是）； 抽查 2023-10-27 日进货的水果:进货数量:芒果 106 斤、柠檬 8.9 斤、金斤 3 斤、苹果 9.3 斤等,单号:无,产品生产日期:2023-10-27,外观质量:完好，生产厂家/供应商（天津市泓鑫达商贸有限公司），是否索证（是）； 抽查 2023-10-25 日进货的调味品麻辣烫底料，进货数量：5 桶，单号:XSD2023100023.B 产品生产日期：2023-08-10，外观质量：完好，生产厂家/供应商（天津市瑞丰调味品有限公司），是否索证（是），验收人：刘海峰； 抽查 2023-10-24 进货的饮料（蒙牛牛奶、早餐奶），数量：30 件、30 件，外观质量：完好，生产厂家/供应商（一分利乳制品牛奶酸奶批发零售），是否索证（是）； 抽查 2023-10-24 进货的调味品（海带丝、海带扣、香锅面、菠菜面、鸡蛋面等），单号：0003785，产品生产日期：2023-05-02/2023-0510/2023-10-15/2023-09-12 等，外观质量：完好，生产厂家/供应商（小赵副食品批发），是否索证（是），验收人：王顶堤； 另抽查 2023-10-26 进货的（包括大包黄豆、长江米、小米、玉米面、黑米等）、2023-10-27 进货的调味品（黄豆酱油 208 件、海鲜酱 195 件、虎牌烹饪黄豆酱 156 件、海天上等蚝油 825 件、虎牌鲜味生抽 168 件等）、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《宁波宏味食品有限公司销售单》，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 2023-10-21 的销售单，客户名称：天津中医药大学一楼清真，产品：开天一品鲜 5L、开天红烧汁 5L、开天老陈醋 5L、开天白醋 5L 等，对应数量：2 件、4 件、60 件等，单据编号：SA-2023-10-1738；送货人：薛保祥，签收人：冯玉*； 抽查 2023-10-08 的销售单，客户名称：天津师范大学，产品：葡萄干、腾辉五仁酱丁、海天海鲜酱、王守义十三香 45g 等，对应数量：5 斤、2 件、6 桶、10 盒等，单据编号：SA-2023-10-0348；送货人：蒋民进，签收人：路标标、安洪斌； 抽查 2023-10-12 的销售单，客户名称：天天白醋 5L、生粉、福鼎鑫绵白糖、津大奥尔良腌料 1kt、玉米面、海天金字蚝油、华清香锅面，对应数量：2 桶、1 袋、6 袋、5 袋、2 袋、2 桶、3 件等，送货人：薛**，收货人：王平； 另抽查 2023-10-09/2023-10-10/2023-10-12/2023-10-14/2023-10-15/2023-10-21/2023-10-17 等共 15 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，具体运营部 F8.2.4/H3.3 条款审核记录。							



6) 致敏物质的管理情况:

公司在《管理手册》中 8.9.7 致敏物质管理 条款进行了规定,并策划了《致敏物质管理程序》,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。

现场提供了《过敏源清单》,按照含有麸质的谷物及其制品;鱼类及其制品、虾类及其制品、蛋类及其制品、乳类及乳制品、花生、大豆及其制等 6 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含鱼、鸡蛋、豆类菜品、花生、面食、纯牛奶,未记录识别日期等信息,现场沟通;

查见:

——《致敏物质控制措施确认记录》,确认人员:张金恒,确认时间:2023-01-09,确认结论:通过对以上问题的讨论分析,食品安全小组认为该过敏原控制是合理的,所确定的控制措施也是有效的;

——《致敏物质控制措施验证记录表》,验证人员:食品安全小组,验证时间:2023-03-26,验证结论:控制措施的实施达到了预期效果。

现场库存主要以预包装食品为主,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。

7) 食品防护管理情况:

公司在管理手册的 8.12 食品防护进行了规定,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、虫害害控制、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

——《食品防护计划验证》,验证结果:符合要求,验证人:刘海峰,日期:2023.9.30;

提供了《食品防护关键部位月检查表》,每月度检查 1 次,抽查 2023-06-29 对外来人员、公司周边环境、储存设施(包括临时性的储存车辆)是否异常、库房检查原料、配料和成品货物有无蓄意破坏的痕迹等项目,检查结果:正常,批准人:刘海峰
现场查见:

——进入公司有《外来人员登记表》、进入分拣车间在询问健康状况后由运营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:

公司制定有《食品欺诈预防管理程序》,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《脆弱性评估表》,覆盖了食品原料(如大米、木耳、紫菜、花椒、植物油等;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,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记录》、确认时间:2023-03-26,确认人员:食品安全小组,确认结论:通过对以上问题的讨论分析,食品安全小组认为该计划是合理的,所确定的控制措施也是有效的;《欺诈脆弱性控制措施验证记录表》、验证时间:2023-03-26,验证人员:食品安全小组,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:

公司制定有《突发事件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《（食物中毒）应急预案评审记录》，评审时间：2023.4.20，评审人员：各部门负责人，领导层，记录人：张金恒，审批：刘海峰，另提供《（召回）应急预案评审记录》，评审人员：各部门负责人，领导层，评审时间：2023-04-20；评审结论：经评审目前形成的应急预案基本具有了适宜性，可以满足应急响应的需要；

提供有《火灾应急演练总结报告》，时间：202305.14，演练部门：综合部、运营部人员；演习总结：这次演习是在没有事先通知的情况下进行的，从火灾初起报告、到各救火组迅速进入现场，说明全体员工有高度的防火意识；从大家按预案迅速进入角色，有条不紊的实施扑救，说明我们的员工高度的组织纪律；说明我们的预案是可行的，编制人：张金恒，编制日期：2023.05.14。

10) 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\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，由运营部及采购部负责，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《良好卫生规范验证记录》，验证时间：2023 年 3 月 26 日，验证人员：食品安全小组全体成员，验证项目包括：水的安全、产品接触面的卫生控制、防止交叉感染、有毒化合物的标记，储存及使用、采购产品的验收、贮存、发放控制等，结论：基本符合。

——查《危害控制计划验证》，验证时间：2023.03.06，验证人员：食品安全小组全体成员，结论：危害控制计划的实施达到了预期效果。

——危害控制计划的实施达到了预期效果，不涉及生产加工用水。

——产品的安全性验证报告见采购部审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见运营部审核记录。提供了 2023 年 03 月 28 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的验证\前提方案、危害控制计划验证（CCP 验证）、食品安全管理体系内、外部审核的验证等项内容，基本充分，结论为：合格。批准：食品安全小组全体成员，日期：2023.3.28；验证时间策划不够合理，已现场沟通。

审核周期内暂未发生更新情况。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

受审核方在《管理手册》进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。查见编制了《2023 年度审核计划》、《内审实施计划》，并于：2023 年 4 月 16-17 日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有“审核实施计划”、“内审检查表”、“内审会议签到表”、“不符合报告 1 份”、“内部审核报告”等，体系内审提出 1 个不符合项，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 5 月 25 日实施了管理评审，保持有“2023 年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门管理评审报告”等记录，提出了改进建议项：公司各部门管理人员对体系标准理解不够，应定期对各部门负责人进行管理体系标准及体系文件、行业相关法律法规的培训，2023 年 6 月 25 日前完成。

管评结论：公司各部门管理人员对体系标准理解不够，应定期对各部门负责人进行管理体系标准及体系文件、行业相关法律法规的培训。

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



公司制定有《不合格品及潜在不安全品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。原料验收主要来自合格供方，每年索取第三方检测报告，每批次索证等，主要由运营部负责，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，负责人刘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，因公司离顾客处，单次车程均在 1 小时内，基本可以及时给予解决，确保顾客接收；

抽查与主要客户天津第一中学的食堂食材供应服务合同：合同周期签定日期：2023.08.24 日（合同期半年）是，合同要求：产品质量及价格：不得提供无品名、产地，厂名、生产日期、保质期及中文标识或超过保质期有食品；腐败变质、油脂酸败、霉变、生产、污秽不洁、混有异物及其他感官异常、含有毒、有害物质污染、可是能对人体健康有害的产品等；协议期内出现短斤少两、掺假及三无产品，价格高于约定价，有权取消合同；协议要求指定配送地点及要求乙方至少配备一辆备用运输车辆以确保应急之需；

另抽查与主要客户中国民航大学食堂原料定点供货商遴选项目合同，合同有效期 2022 年 11 月 07 日至 2023 年 11 月 10 日，合同要求：乙方每周日下午 4 点报下一周食品价格，需按要求提供周期性报价，接受议价，价格不高于天津于天津市一级批发市场，运输器具应清洁、无污染、并有防尘防雨设施；要求临时增补食品需在 3 小时以内；产品质量要求：严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、清真食品需标明清真标识，对于低温储存食品，在运输中应启动相应的冷藏保鲜设备；如出现严重质量、无证、有害、假冒伪劣影响等严重质量问题甲方无条件解除合同等；

审核周期内成品内检、外检均未发现有不合格现象。

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，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，询问组织没有发现不合格产品，无采取纠正措施的需求。

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《投诉处理程序》。运营部相关人员表示，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。

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 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、安全生产方面的信息。

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
2023-09-18	顾客满意度周查	天津医科大学	微信/电话	运营部门	按照沟通



2023-01-12 供方评价调查 天津香满城香油食品有限公 微信/电话 采购部门 按沟通内容完成
司

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

2.5 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《基础设施和工作环境管理控制程序》《前提方案》，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：建筑面积 580 平方米；常温库 1 个；冷藏库 1 个（暂未使用）；冷冻库 1 个；配送车辆 5 辆，基本满足销售需要，办公区面积：30 平方米左右；基本满足销售需要；

公司经营地址位于天津市西青区精武镇安兴路 25 号，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，见采购部审核记录；

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仓储区、分拣区，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，涉及运营部的主要有货车、冷藏库（未启用）、冷冻库、推车等，电子秤、温度计，基本满足认证范围所涉及初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）的销售。

提供有《设备保养记录》时间：2023.03.17~9.20，记录有：车辆、电脑、冷冻库、冷藏库保养记录，抽查 2023.9.20 维保内容：其中有车辆：清洁、保养、维修、冷冻库：清洁、保养等，保养人：薛保祥；

查配送车辆的维保情况，部分负责表示历程累计在 8000-10000 公里时进行维保，2023 年 10 月 25 日开展了 1 次维保，提供了车辆维修记录：车牌号：5393，更换：电池包、前刹车分泵、前刹车片、刹车油；2023.06.07，车牌号：2958，更新：更换三电、防冻液；维保商：天津市西青区顺鑫达汽车维修厂，基本符合要求。

冷冻库、冷藏库的维保情况：未签订长期的维保合同（已过维保期），自 2019 年 3 月份安装并投入使用以来未发生过维修记录，已现场沟通整改。

抽查设备维修情况：审核周期内未发生设备维修情况。

查看运营部现场不涉及：特种设备。

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、行政部负责人、配送人员、检验员、分拣工人等岗位；抽查 HACCP 小组组成情况，包含了运营部、综合部、采购部等岗位人员，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。

——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。

——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；

——查特种作业人员：电工为临时外聘；

——查食品安全管理员：张金恒，未有提供相关培训合格证书，已现场沟通整改

查健康证管理情况：

公司在《良好卫生规范（前提方案）》4.13 人员管理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：

运营部一经理：孙长坡：健康证编号：30230912055，健康证有效期至：2024.09.12；有效

采购部-副经理：葛莉莉，健康证编号：20230914081，健康证有效期至：2024.09.14；有效

采购部-经理：刘勇志，健康证编号：20230128028，健康证有效期至：2024.01.28；有效

运营部-员工：全西望，健康证编号：20230103288，健康证有效期至：2024.01.03；有效

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》；

对于内容沟通，主要是与员工的沟通；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：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，以及外部法律法规、有关食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

相关负责人表示公司员工均为多年的老员工，对公司发展政策及各项要求基本掌握，员工也比较认可，能够感受到公司的文化情怀。

公司建立了专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，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，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患。——审核周期内暂未发生，下次审核关注。

与外部沟通，主要包括与供方沟通、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 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、安全生产方面的信息。

4) 文件化信息的管理：

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 XCKJ-CX-2022-01》、《记录控制程序 XCKJ-CX-2022-02》。

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《良好卫生规范/前提方案》、《危害控制计划计划》以及所要求的记录。提供有《法律、法规及其它要求清单》等，查对文件的管理基本符合标准的要求。

公司按照策划的《记录控制程序 XCKJ-CX-2022-02》，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。

成文信息的管理基本符合标准要求。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：无



2) 组织机构: 无

3) 管理体系: 无

4) 资源配置: 无

5) 产品及其主要过程: 无

6) 法律法规及产品、检验标准: 无

7) 外部环境: 无

8) 审核范围（及不适用条款的合理性）:

认证范围变更:

原认证范围:

F: 位于天津市西青区精武镇安兴路 25 号天津兴财科技发展有限公司仓储区的初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、冻畜禽肉）、散装食品（干杂）的销售

H: 位于天津市西青区精武镇安兴路 25 号天津兴财科技发展有限公司仓储区的初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、冻畜禽肉）、散装食品（干杂）的销售

现变更认证范围:

F: 位于天津市西青区精武镇安兴路 25 号天津兴财科技发展有限公司仓储区的初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）的销售

H: 位于天津市西青区精武镇安兴路 25 号天津兴财科技发展有限公司仓储区的初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）的销售

9) 联系方式: 无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

2022年初审开具的3个不符合项，01) F 8.2/H3.3; 02) 不符合 F 8.7/H3.6 、03) F7.1.6/H 3.5，经本次审核验证，不符合项整改符合要求。

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暨认证范围的表述

☐ 无变化

☒ 经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，（天津兴财科技发展有限公司）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

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。