项目编号：**1091-2021-F-2023**

管 理 体 系 审 核 报 告

（ 监 督 审 核 ）

组织名称：厦门市豪丰盛农产品有限公司

审核体系：☐质量管理体系（QMS） ☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS)

■食品安全管理体系（FSMS）

☐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 23 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 日内可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：厦门市豪丰盛农产品有限公司

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	**邝柏臣**	**组长**	**F:审核员**	**2020-N1FSMS-1222839**	**FI-2**

其他人员

序号	姓　名	审核中的作用	来　自
1	郑宗添（副总经理兼管代）、林彩燕（人事部）	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**）认证后，进行第二次监督审核☐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：

F：ISO 22000:2018

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》 、TCCAA29-2016 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

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 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23日 上午至2023年10月23日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年09月27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：位于福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号厦门市豪丰盛农产品有限公司分拣区的农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）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：中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号

办公地址：福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号

经营地址：福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 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）

不适用

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：不符合项 01）销售部 ISO 22000:2018 8.7；

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 10 月 30 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 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。公司在农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）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）公司农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）的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 运行和认证活动较为支持，公司结合农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）的销售过程，依据 ISO22000:2018 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 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：

食品安全目标	考核频次	计算方法	目标实际完成（2022 年 09 月~2023.09 月）
食品中毒事故为 0	月度	月统计，实际发生次数	0
客户投诉率≤4%	月度	客户投诉次数/总配送次数*100%	0
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	98 分

☑目标已实现

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 实施情况）

公司配送场地及仓库坐落于：福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

厂房面积:场地建筑面积 585 平方米;一楼设配送大厅 1 间;其中:保鲜库及冷冻库 1 间;农残检测室 1 间;设有办公区等。一楼主要为配送大厅及分拣配送区，现场查看保鲜库主要存放有鲜猪肉及蛋品、干杂类货品；查看冰鲜禽畜肉类及预包装类肉类冻品，其中预包装类肉类冻品主要有：黄油鸡、直腿、片鸭等各类预包装食品。车辆一共有 6 辆（包括闽 DP0C06/闽 DD6PF07/U 闽 D0QE08 等）；单独设有卫生间，在配送分拣区外围主要是出货及分拣，在大厅内分区有：工作加工区域，主要是禽畜肉的现场清洗粗分切区，配备有刀具消毒柜、灭蝇灯、防鼠板等设施；大厅门口设有更衣室，配套有洗手设备及手部消毒，现场查看自动触感洗用液设备未有洗手流，已现场沟通整改。车间布局基本符合要求。与平面图基本一致。

配送区域内，地面硬化，墙面无墙裙，因只涉及分拣配货等工作，因此配备操作台、简单分区，人流物流有基本控制，销售行业无特殊的人流物流要求。审核周期内现场查看无较大变化。

销售的产品按照品种存放，但标识较为简单，配备有灭蝇灯、防鼠、防蝇帘等设施配置较为齐全，配货区布局设置基本合理，现场查看灭蝇灯已开启，符合要求。

因产品较为简单，配备小型检验室，现场查看未投入使用，验收工作主要为仓库接收现场进行，主要通过验证是否来自合格供方、感官检验、索证索票包括果蔬农残检测报告等为主。

查有生产设备台账清单，共 6 辆车，有冷藏面包车 5 辆、常温车辆 1 辆（其中冷藏面包车 5 辆、普通面包车

1 辆），抽查设备维保记录：查看对设备维保的控制，查有《设备维修清洗保养记录及计划》，日常保养周期为 5000 公里，保养维修记录：闽 DEOY32 检查拆装座椅更换压缩机、散装网清洗;闽 DPOC06 保养项目：拆装散热网否正常、更换高压管、加装等，符合要求。

另提供有《设备点检计划》，包括有冷库、保鲜库、冷藏车、风幕机、肉片机、绞肉区的点检记录，点检周期每月，时间：2023.01.20-2023.08.20，点检项目：是否正常、是否维修、是否加油保养、清洁，点检人：郑宗添，符合要求；

提供《运输车辆清洗消毒记录》：内容有时间、车牌号、消毒液、记录人，要通过每天清洁(自来水清选及 75%酒精喷洒，车厢每天清洁一次，驾驶室每周清洁一次，车厢表面清洁 1 次/周、内车厢消毒次/周，内车厢清洁先清扫后湿拖把进行擦拭内车厢底面 2、内车厢清洁要求：用抹布清洁驾驶室的设备；3 车厢表用湿抹布 进行擦拭，必要时可用高压水枪 4 用 50-100PPM 的次氯酸钠（84）消毒液从里到外，从上到下进行酒精喷洒 ，后用水进行冲洗 静止 15min 后通风，抽查 2023 年 4-7 月份记录，检查人：黄鹏辉，审核：蔡丽美；）每周消毒等方式进行管理，抽查 2021.10.18-21 日《运输车辆卫生记录》，有每天清洁的记录，消毒时间：7：00-7：20 分时段，分别记录有车牌号：闽 DEOY32 清洁消毒记录;另抽查《车辆消毒记录》分别记录有：闽 DEOY32、闽 DA2P95、闽 DM7P31、闽 D6PF07、闽 D6F07、闽 DCD872、闽 D6QE08、闽 DPOC06，每天清洗清况、消毒情况检查记录，结果：良好；操作人：郑宗添。

公司每天早晨 5 点开始配送，中午 12:00 前配送车辆回公司，冷藏车每次配送前将车辆温度降到公司规定的温度，温度达到要求后，记录初始温度，到达目的后记录车箱的温度，经双方确认后签字收货，符合工艺要求。

织织销售过程不涉及的特种设备；

现场观察办公区配置有空调、电脑、打印机等办公设施，仓库冷冻库冷藏库温度显示装置运行正常，仓储区存放有少量待销售的产品，分区域存放，公司未见歧视员工情况、工作氛围比较和谐。

公司根据销售行业特点和实际操作情况策划并编制了《前提方案》、《危害控制计划》。文件均得到有效控制。其规定了采购管理、清洁消毒、防止交叉污染、化学品的使用、虫害、鼠害的控制、人员管理等方面的控制，由销售部进行日常的动态管控。

公司采用自来水作为水源，主要用于地面、车辆的清洁为主。公司定期在网站查询水质公告，提供有厦门市自来水公司发布的 水质公示，检测项目合格。

空气、水、能源和其他条件的供给：公司位于周边为位于福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号，门口道路采用水泥铺设，无污染，可避免灰尘飞扬和积水。厂区周围没有发生不良气味、有毒有害气体、煤烟或其它有碍卫生的设施，没有饲养与生产无关的动物。无污染源，空气满足需求。生产用水使用自来水，定期交水费。

与食品接触的手、手套和工作服，保持清洁和卫生。直接接触的包装材料主要为预包装食品原包装，运输过程确保车辆清洁、干净，避免交叉污染。①对加工工具、台面、地面、食品触料框每天进行清洗消毒，提供《设备清洗消毒记录表》时间：2023.04 月-9 月：清洗消毒程序：清理-冲洗-消毒-冲溘然手部消毒也用 75%酒精喷洒，器械接触面 75%酒精喷洒；班前后对设备、器具、地面、墙壁进行清洗消毒，工作中每小时对手部设备、器具进行清消毒，检查人：郑宗添，查看 2023.7.15、2023.913 日记录，控制方式要同； ②手消毒：清水洗手，洗手液、配备 75%酒精消毒，比较简单，已现场沟通整改。

提供《运输车辆清洗消毒记录》：内容有时间、车牌号、消毒液、记录人;

1、主要通过每天清洁(自来水清选及 75%酒精喷洒，车厢每天清洁一次，驾驶室每周清洁一次，车厢表面清洁 1 次/周、内车厢消毒次/周，内车厢清洁先清扫后湿拖把进行擦拭内车厢底面 2、内车厢清洁要求：用抹布清洁驾驶室的设备；3 车厢表用湿抹布 进行擦拭，必要时可用高压水枪 4 用 50-100PPM 的次氯酸钠（84）消毒液从里到外，从上到下进行酒精喷洒，后用水进行冲洗 静止 15min 后通风，抽查 2023 年 4-7 月份记录,检查人:黄鹏辉,审核:蔡丽美;)每周消毒等方式进行管理,抽查 2021.10.18-21 日《运输车辆卫生记录》，有每天清洁的记录，消毒时间：7：00-7：20 分时段，分别记录有车牌号：

闽 DEOY32 清洁消毒记录；另抽查《车辆消毒记录》分别记录有：闽 DEOY32、闽 DA2P95、闽 DM7P31、闽 D6PF07、闽 D6F07、闽 DCD872、闽 D6QE08、闽 DPOCO6，每天清洗清况、消毒情况检查记录，结果：良好；操作人：郑宗添。现场查看车辆清洗消毒，基本符合要求，控制方式基本相同。

2、 仓库消毒：提供《场地清洁消毒记录》 抽查：2023.04-2023.09，消毒时段：每天，消毒清洁区域：验收区、仓库、存储区、出货区，确认人：郑宗添；消毒方式：先清扫稀释 84 消毒液化 进行拖地，现场查看基本符合要求；

企业在销售运输和贮藏过程中，使 84 消毒液、洗手液、75%酒精等化学品用于手的清洗消毒和设备的清洗保养等，每次使用完毕在当地超市购买少量使用。

公司按照《前提方案》的要求实施控制虫鼠害管理，查见有每天的检查记录。现场查看分检大厅门口、仓库门口等场所均安装有挡鼠板，符合要求，抽查《虫鼠害防治记录表》，分拣车间安装有虫鼠害防治措施，在分拣车间内安装有诱捕式灭蝇灯。每天对加工现场进行虫害检查，提供有《虫鼠害防治记录表，每天检查一次，抽查 2023.09.03、2023.09.20、2023.07.08 每周检查两次，检查区域：周转区、暂存区，情况：正常，现场观察未见明显飞蝇，未见鼠迹；虫害为内部消杀，基本符合。

每年对员工进行健康检查，符合后方可上岗，人员健康证见综合部 F7.2 条款审核记录

负责人介绍，每天早上上班前要进行晨检，对于皮肤化脓、传染病等的员工不准进入分拣操作，检查：是否有健康证、指甲毛发工作衣服是否符合要求等，工作服穿戴基本符合要求。提供了《员工个人卫生检查记录表》，抽查 2023.03、2023.04、2023.09 未见异常。

进入分拣区的员工人手通过清水进行清洗，并用洗手液、75%酒清进行手部消毒，基本符合要求。基本满足要求。现场观察洗手消毒设施未配备洗手液，已开不符合项整改；配送分拣过程中通过对工作环境进行监控，对人员的个人卫生、进行防护，对蚊蝇、鼠害进行控制，对消毒剂、75%酒精等化学品的使用进行控制等方法达到防止外来物的污染。

现场查看冷藏冷冻库温控情况，冷冻库内摆放的物品有标识，均在保值期内，提供了冷冻库管理规定，抽冷冻库温度要求（-18 度），提供冷冻库记录，测量时段：抽 2021.5.12 冻库 -18℃、保鲜库：-5℃；2023.09.01 ：冻库-18℃、保鲜库：--5℃，记录人：郑宗添。符合 OPRP2 冷冻、OPRP3 冷藏保鲜工艺的要求。

公司主要为位于福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号。

顾客主要为厦门市各大酒店餐厅。顾客对食品安全意识较高，也非常重视进货原料质量管控、配送过程管控等要求。

2）采购管理情况（含 OPRP1 实施管理）：

公司在《食品安全管理手册》7.1.6 条款进行了规定，并策划了《外部提供过程、产品和服务的控制程序》；采购计划下达及实施采购由采购部负责，采购验收由采购部相关人员负责。基本明确了采购管理过程。

采购管理及采购计划下达的实施由采购部人员负责。

采购过程控制：

采购部人员负责对各合格供方的初选，并组织对合格供方的评定，建立并保存合格供方名录；负责全公司所有产品农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）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。同时每年向供方索要相应的产品合格证明文件等，并进行供方评价。

提供《合格供应商名单》，主要包括调味品、面粉、牛奶饮品、冷冻品等，基本覆盖了认证范围的产品类别。供应商有 18 家。基本均为老合格供方。审核周期内供方未发生较大变化。

查抽猪肉的供方：厦门夏商配送有限公司，营业执照编号：913502006852504906 ，预包装食品经营者备案信息采集表编号：YB13502000005411;抽鲜猪肉：产品名称：猪白条；动物检疫证明 NO.3564632118,货主：厦门成香食品有限公司（长泰武安），检测机构：福建省厦门市海沧区动物植物

检疫所 2023.10.11；肉品合格证明：NO025756686，生产单位：厦门亿香肉类联合加工有限公司，生产日期 ：2023.10.11；

抽查冻品的供方厦门鑫铭鑫食品有限公司，营业执照编号：91360721744265300B ，生产许可证编号 SC10136072110014，产品第三方安全性验证报告，抽肉类冻品，猪副产品：产品检测报告编号：No:F202304333；检测单位名称：漯河中标检测服务有限公司；检测项目：呋喃唑酮代谢物、洛美沙星、红霉素；检测报告日期：2023-07-18；检测结论：符合要求；

抽查大豆油的供方福州鸿福瑞贸易有限公司，营业执照编号：91350111MA348G3290，经营许可证编号JY13501040266595，产品第三方安全性验证报告，提供：盛洲餐饮专用食用植物调和油，报告编号：RW230413003名称：盛洲餐饮专用食用植物调和油，检测项目:酸价、总砷、黄曲霉素 B1 等标指标；检测单位名称：普识（厦门）检测认证有限公司;报告日期：2023-04-21，结论：符合要求；

同时还抽查了鸡蛋的供方厦门聚钰祥商贸有限公司司；果蔬的供方福建佰优鲜供应链管理有限公司；水产品的供方福州汇聚诚贸易有限公司；大米的供方德惠市吉川米业有限公司司；

与上述供方评价和选择控制情况一致，提供了《供方业绩评定表》，评价项目包括进货物资质量控制方式，注册文件及相关资质证明、有长期可靠的设备和原料供应、生产能力满足供货/施工满足交付要求等，评价人：郑宗添、林彩燕、郑宗添、陈兰、蔡丽美，评价日期：2023-01-06。

抽猪肉的供方：厦门夏商配送有限公司评价，评价项目包括公司资格、产品质量、价格合理程度、供货及时性等，评价人：郑宗添、林彩燕、郑宗添、陈兰、蔡丽美，总评分：93，审核：郑宗添 批准：蔡熟，满足合格供方供货产品的要求；

另抽查大米的供方：德惠市吉川米业有限公司，蔬菜供方：福州佰优鲜农业开发有限公司；上述供方管理及控制方式基本相同，符合 OPRP1 原料验收要求；

询问部门负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况，采购产品未发生不合格情况。

公司不涉及食品添加剂的使用。

采购管理情况：公司销售部采购人员根据公司策划的安全库存量来进行安排采购，采购方式主要通过微信、口头订单方式进行。采购订单下达后会及时将信息传递给采购部做好验收准备。近一年销售量小，采购产品未发生不合格情况。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

3） 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《食品安全管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定，8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识、追溯和召回程序》。

在手册文件中规定了：公司应通过任命有权启动和执行撤回召回的胜任人员，确保能够及时抛回召回被确定为潜在不安全批次的终产品。公司建立《产品撤回控制程序》，以便:a)通知相关方（如立法和执法部门）；b)处置撤回/召回的产品及库存的产品；c)实施采取措施的顺序。撤回/召回的产品和仍在库存的终产品应在组织的控制下进行保护或持有，直至它们依据《不合格控制程序》进行管理。撤回/召回的原因、范围和结果应作为文件化信息以保留，并向总经理报告，作为管理评审的输入，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。提供了模拟召回演练的相关记录，包括模拟召回演练计划、模拟找回演练流程描述、模拟召回报告等。

演练日期：2023 年 05 月 15 日，演练产品：鸡蛋破裂 10 个（模拟）模拟演练不符合内容：2023 年 05 月 15 日 12 时 10 分，销售部接到客户反馈鸡蛋破裂 10 个，批次为：2023051501 （模拟）：产品销售情况:2023 年 9 月 8 日给客户配送的部分净菜 50kg，运输过程中变质；原因分析：确认销售、配送过程发生磕碰，导致鸡蛋破裂 10 个；召回情况：将鸡蛋破裂 10 个全部召回，道歉并重新配送给予客户；此批次产品追溯情况：1.将鸡蛋破裂 10

个全部召回，道歉并重新配送给予客户；2. 分析召回产品破裂的情况；3.研究避免问题措施，但现场检查发现模拟追溯的记录未作为附件凭证，规范性不充分，现场沟通。

4）查危害控制计划（OPRP/HACCP 计划）管理及实施情况：

经过识别评价，组织涉及的 OPRP 点/CCP 点如下：

HACCP 组成:关键控制点储存：针对 3 类危害：原料验收、冷藏保鲜、冷冻制定了 3 个 ORRP 计划。同时明确了监控的对象、方法、频次、人员、纠偏措施、验证、记录等内容，基本符合要求其中销售部负责的主要有：

OPRP 控制点/CCP 点	显著危害		行动准则/关键限值	监控				记录	验证
				对象	方法	频率	人员		
原料验收 OPRP-01	大米	农残 黄曲霉毒素 B1	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。执行 GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、 GB 2715-2016《食品安全国家标准粮食》、GB/T 1354-2018 《大米》标准的要求	监控 SC 证、定期检测报告	对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	每年由供货方提供报告	检验员	原材料收货记录	采购部每批年审查检测报告、供应商评定记录、每周检查验收记录
	禽蛋类	大肠杆菌、致病菌 药残	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。GB 2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》	供方的检测报告	对供应商提供的产品检测报告和公司 SC 证书进行验证和管理	每年一次	采购员、检验员	原材料收货记录	营运部（采购）每年审查检测报告、供应商评定记录、每周检查验收记录
	花生油、豆油、芝麻油等	黄曲霉毒素 B1、过氧化值超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。执行 GB/T 19111-2017、GB 2716-2018、GB7718-2011、GB1534-2017 等	供方的检测报告	对供应商提供的产品检测报告和公司 SC 证书进行验证和管理	每年一次	采购员、检验员	原材料收货记录	营运部（采购）每年审查检测报告、供应商评定记录、每周检查验收记录
	蔬菜、水果	农残(有机磷、氨基甲酸酯等)	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。执行 GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》	供方的检测报告	对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	每年由供货方提供报告	检验员	原材料收货记录	每年审查检测报告、供应商评定记录、每天检查验收记录
			抑制率<50%、或农残测试纸检测呈阴性等	拟制率、农残测试纸检测呈阴性	农残每批检验、农残测试纸检测	公司每批进行农残检测		农残检测报告	采购部每批进行农残检测，保留农药残留测试报告；
	鲜、冻畜肉	重金属、瘦肉精等	合格供方、供方提供三证，符合国家国标准要求。	供方检测报告	对供应商提供的合格检验报告或相	每批进货	检验员	原材料收货记录	采购部验证厂家资质、动物检疫合格证明

			执行 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》		关证明的验证和管理				
	菌菇类、干杂类	重金属含量、农残超标等	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。执行 GB2763-2016、GH/T 1013-2015 香菇、 GB 7096-2014 食品安全国家标准 食用菌及其制品等标准	监控 SC 证、定期检测报告、农残检测报告	对供应商提供的产品检测报告、农残检测报告或公司 SC 证书进行验证和管理	每年一次	采购员、检验员	原材料收货记录	采购部每年审查检测报告、供应商评定记录、每周检查验收记录
	水产品、海鲜冻品	兽药残留量超标	合格供方、供方提供检测报告或兽残试纸检测符合。	检测试纸报告或第三方检测报告	对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	每批进货	检验员	原材料收货记录 原材料检验记录	采购部验证厂家资质、动物检疫合格证明
	豆制品（豆腐、干豆腐、腐竹等）	添加剂、重金属含量超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。GB/T22106-2008《非发酵豆制品》、GB2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》、GB2760-2014《食品添加剂卫生标准》：	监控 SC 证、定期检测报告	对供应商提供的产品检测报告、公司 SC 证书进行验证和管理	每年一次	采购员、检验员	原材料收货记录	采购部每年审查检测报告、供应商评定记录、每周检查验收记录
	调味品（食盐、酱油、味精、老抽、醋等）	添加剂、重金属含量、农残超标等	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。执行 GB18186-2000、GB2763-2016 等	监控 SC 证、定期检测报告	对供应商提供的产品检测报告和公司 SC 证书进行验证和管理	每年一次	采购员、检验员	原材料收货记录	采购部每年审查检测报告、供应商评定记录、每周检查验收记录
冷藏保鲜 OPRP-02	保鲜	微生物危害：有害微生物，致病菌。	冷藏温度 0-10℃	保鲜库内温度	仪表连续测控	每天/次	仓库员工	保鲜温度登记	仪表每年监测温度记录
冷冻 OPRP-03	肉类冷冻	微生物危害：有害微生物，致病菌	肉类储藏温度≤-18℃	冷库温度	仪表连续测控	每天/次	仓库员工	冷藏库温度登记	仪表每年监测温度记录

OPRP 控制情况：

抽取成品检验相关记录名称：（因产品的特殊性，预包装类产品的成品与原辅料验收一致，净菜类产品，主要以感官为主，部分进行农药残留情况检测），查原料验收记录情况：

抽查蔬菜验收记录：2023.05.12 来自合格供方，供货商名称：福建佰优鲜应链管理服限公司，商品名称：鲜海带比 3 斤、大白菜 5.2 斤、带皮芋仔 8 斤、鲜金针菇 15 斤、青尖椒 12 斤、洋葱 5 斤等，金额共：1700.5 验收人：蔡玉美，基本符合；抽蔬菜检测报告，提供有《2023 年 10 月 10 日蔬菜农药残留量检测报告单》，抑制率：青尖椒 20%、油麦菜：18%、芋头：18% 芫茜 20%、红彩椒 22%等，检测结论：合格；检测单位：福建佰优鲜供应链管理有限公司；

抽查鲜猪肉验收记录：产品名称：猪白条；动物检疫证明 NO.3564632118,货主：厦门成香食品有限公司（长泰武安），检测机构：福建省厦门市海沧区动物植物检疫所 2023.10.11；肉品合格证明：NO025756686，生产单

位：厦门亿香肉类联合加工有限公司，生产日期 ：2023.10.11；

抽查肉类冻品验收记录：2023.05.08 进货肉类冻品 来自合格供方 供应商名称：厦门鑫铭鑫食品有限公司 数量：三黄鸡直腿 9.5kg 50 件、裕邦 7 只老鸭 11kg 50 件、悦盛鸡边腿 9.1kg 30 件、半片鸭 7.3kg 30kg 、龙岩正大 A 架 10kg 等，总金额：47745 元，验收人：林彩燕；

抽肉类冻品验收记录：猪副产品：产品检测报告编号：No：F202304333；检测单位名称：漯河中标检测服务有限公司；检测项目：呋喃唑酮代谢物、洛美沙星、红霉素；检测报告日期：2023-07-18；检测结论：符合要求；

抽查调味品验收记录：2023.05.22 进货 调味品 来自合格供方，供应名称：福州台江区福味泉电子商务有限公司 数量：调味品*东古一品鲜酱油瓶、一品黄豆酱 300 杯、东古上等耗油 400 瓶等，金额：5442.17 元；

抽查 调味品，报告编号：SP2214572-2 名称：姜黄粉调味料，检测项目：水分、总灰分、铜等标指标；检测单位名称：广州市花都质量所;报告日期：2023-01-31，结论：符合要求；

抽查水产品类验收记录：2023.10.20 进货水产品，来自合格供方，供方名称：福州市宜品鲜生水产公司，数量：大花蛤 4 斤、小白鲳 15 斤、淡菜 6 斤、小黄瓜鱼 6.2 斤等 金额：733.29 元；验收人：蔡玉美；

抽查水产品，鲫鱼：产品检测报告编号：No：FS20221202001；检测单位名称：厦门中集信检测技术有限公司；检测项目：氯霉素；检测报告日期：2022-12-14；检测结论：符合要求；

抽查食用油 供方名称：福州鸿瑞贸易有限公司 产品：盛洲餐饮专用食用植物调和油，报告编号：RW230413003 名称：盛洲餐饮专用食用植物调和油，检测项目:酸价、总砷、黄曲霉素 B1 等标指标；检测单位名称：普识（厦门）检测认证有限公司;报告日期：2023-04-21，结论：符合要求；

抽大米，大米检测报告：产品检测报告编号：No：FSA23050479N；检测单位名称：福建省福安检测技术有限公司；检测项目：铅、甲氰菊酯；检测报告日期：2023-05-24；检测结论：符合要求；

抽查鸡蛋验收记录：2023.10.13 进货鸡蛋，来自合格供方，供货商名称：厦门港原蛋品批发部，数量：459、468、463、456；金额：946 元;验收人：郑宗添；

抽查鲜禽肉验收记录：2023.05.11 进货鲜禽肉 来自合格供方，供应商名称：鑫毓祥禽业连锁 数量：土番鸭 10 只、土鸡 1 只,，验收人：郑宗添；

抽查 2023-10-17 牛肉/2023-10-08 猪肉/2023-10-20 果蔬/2023.10.13 进货鸡蛋/2023.05.11 进货鲜禽肉共 10 个批次的进货验收控制，基本相同，符合 OPRP-1 原料验收 行动准则要求；

6）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、配送设备出现故障、食物中毒、交通事故等，策划了包括《触电事故专项应急预案》、《交通意外紧急处理预案》等，基本满足标准要求。提供了《火灾消防应急演习》；查 2023.03.10《火灾消防应急演习》，演练目的：通过演习增强职工的消防意识，检验应急预案及响应措施的可行性，检查各项消防设施和装置的有效性。，演练时间：2023.03.15，经评价，通过演习增强职工的消防意识，检验应急预案及响应措施的可行性，检查各项消防设施和装置的有效性；演练：人事部及应急指挥小组，编辑：郑宗添、林彩燕、郑宗添、陈兰、蔡丽美，日期：2023.03.15。

7）管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《验证程序》，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。

——查《危害控制计划验证》，验证时间：2023.01.06，验证人员：郑宗添，结论：HACCP 计划和操作性前提方案有效。

——查《前提方案验证记录》，前提方案验证人员：郑宗添，验证日期：2023 年 04 月 30 日，结论：基本符合。

——查《OPRP 验证记录表》确认时间：2023 年 04 月 30 日，验证人员：郑宗添 ，结论：操作性前提方案的实施达到预期效果。

提供了 2023 年 04 月 20 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、艺流程图的验证、体系文件方面的验证等项内容，较为全面，结论为：HACCP 体系的整体运行、改进或更新、潜在不合格产品高风险的趋势、内部审核方案、纠正和纠正措施的有效性。验证人：郑宗添，基本符合。

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 05 月 10 日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有“审核实施计划”、“内审检查表”、“内审会议签到表”、“不符合报告 1 份”、“内部审核报告”等，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 20 日实施了管理评审，保持有“2023 年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行汇报”“改进项及改进计划”等记录，查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果；

查针对食品安全的改进的建议有：1）针对公司对供应商的管理力度不够的现象，人事部应建立供应商档案，收集供方的资质和每批次的检验报告。管代加强巡视。对于不规范的行为，应加强指导，采购员负责，年底前完成。2）针对基层员工流失率偏高，不稳定的现象，我司人事部门应采取稳定人员的措施，比如与员工交谈，了解离职原因，提高薪资和福利待遇水平，多给员工提高晋升的平台。人事部负责，年底前完成。

管评结论：通过管理评审会议各部门的发言，认为公司的食品安全管理体系基本符合标准要求；体系运行有效，OPRP 和 HACCP 计划控制措施能满足控制食品安全问题发生的要求；监视系统及纠偏措施能发现超限并及时纠正，防止再发生。

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

公司在食品安全管理手册 10.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。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。

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。

均无采取纠正措施的需求。

与副总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格品控制程序》、《纠正和改进措施控制程序》的要求。

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、配送过程控制、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）食品安全管理体系的更新

公司在食品安全管理手册的 10.3 条款对 FSMS 更新进行了规定。

食品安全小组按照计划的时间间隔对食品安全管理体系进行评估，评估过程考虑：审查危害分析的必要性、已建立的 PRP、已建立的危害控制计划等内容，通过更新活动还要基于内外部沟通信息的输入、管理评审结果的输出、验证活动分析结果的输出以及其他有关食品安全管理体系的适宜性、充分性和有效性的信息输入等。

总经理表示审核周期内 FSMS 基本适宜，暂未发生更新情况。

三、管理体系任何变更情况

1）组织的名称、位置与区域：审核周期内未发生较大变化

2）组织机构：审核周期内未发生较大变化

3）管理体系：审核周期内未发生较大变化

4）资源配置：审核周期内未发生较大变化

5）产品及其主要过程：审核周期内未发生较大变化

6）法律法规及产品、检验标准：审核周期内未发生较大变化

7）外部环境：审核周期内未发生较大变化

8）审核范围（及不适用条款的合理性）：审核周期内未发生较大变化

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

上次审核中不符合项01） 22000:2018标准8.5.4.5条款，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，（厦门市豪丰盛农产品有限公司）的

☐质量☐环境☐职业健康安全☐能源管理体系■食品安全管理体系☐危害分析与关键控制点体系：

审核准则的要求	■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的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。