

项目编号：10780-2023-F

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：云南永青商贸有限公司

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）： 陈丽丹

审核组员（签字）： 吴灿华

报 告 日 期： 2023 年 12 月 17 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，不向第三方泄露。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人 审核组长：陈丽丹

组 员： 吴灿华



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
1	陈丽丹	组长	审核员	2023-N1FSMS-2246137	FI-2
2	吴灿华	组员	审核员	2021-N1FSMS-1274308	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	余婷（食品安全小组组长）	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（**食品安全管理体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

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：CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求；

d) 相关的法律法规：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《食品召回管理办法》等

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、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 2762-2022《食品安全国家标准



《食品中污染物限量》、GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2022 《食品安全国家标准 饮料》、GB 25190-2010 《食品安全国家标准 灭菌乳》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12月17日 上午至2023年12月17日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年07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）：

位于云南省昆明市五华区茭菱路388号创意英国温莎公爵玫瑰园4幢温莎大道20-2号（仓库地址：云南省昆明市官渡区和平后村143号一层）云南永青商贸有限公司初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品）、散装食品（干杂、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： 云南省昆明市五华区茭菱路 388 号创意英国温莎公爵玫瑰园 4 幢温莎大道 20-2 号

办公地址： 云南省昆明市五华区茭菱路 388 号创意英国温莎公爵玫瑰园 4 幢温莎大道 20-2 号

经营地址： 云南省昆明市五华区茭菱路 388 号创意英国温莎公爵玫瑰园 4 幢温莎大道 20-2 号

多场所地址： 仓库地址： 云南省昆明市官渡区和平后村 143 号一层

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 12 月 16 日 8: 00-2023 年 12 月 16 日 12:50 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： 前提方案管理及实施情况、内审、管理评审、确认及验证、危害控制计划管理及实施情况、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（1）项，涉及部门/条款:运营部（配送及现场）/ISO 22000:2018 8.2.4 条款



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12月22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12月17日前。

2) 下次审核时应重点关注：

前提方案的实施情况、人员健康管理情况、供方管理、确认和验证、危害控制计划的实施情况等

3) 本次审核发现的正面信息：

——总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；

——按照策划时间开展了内审、管评、确认及验证工作；

——审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的投诉事件，未受到上级监管部门的处罚等；

——按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方管理层对 ISO22000:2018 体系运行和认证活动较为支持，公司结合初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品）、散装食品（干杂、冻品）的销售过程，制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018 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配送过程运用管理体系工具、过程方法，对危害控制计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。对仓库现场观察发现对虫害防治管理、产品标识管理、离地离墙管理还需要加强。

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、产品的贮存和供应商提供产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。采购的初级农产品缺少有效检测和监控手段，仅能通过感官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：2014年05月27日 体系实施时间：2023年07月01日

2) 法律地位证明文件有：

按照认证范围该组织需提供的必要的法律证明文件确认如下：

1、现场检查《营业执照》正本原件，编号：91530102399228727X，成立日期：2014年05月27日，无有效期信息；经营范围的相关描述：食品销售（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）一般项目：国内贸易代理；农副产品销售；日用百货销售；五金产品零售；家用电器销售；电子产品销售；办公用品销售；工艺美术品及礼仪用品销售（象牙及其制品除外）（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）。营业执照注册地址：

云南省昆明市五华区茭菱路388号创意英国温莎公爵玫瑰园4幢温莎大道20-2号；

多场所地址：云南省昆明市官渡区和平后村143号一层（仓库），现场未见门牌号信息，收集了仓库地址的租赁合同及甲方的房产证，显示地址一致，并与相邻建筑门牌号有连贯性；

现场检查组织《食品经营许可证》正副本原件，编号：JY15301020266927；有效期：2027年8月20日；经营范围的相关描述：预包装食品销售(含冷藏冷冻食品销售)、散装食品销售(含冷藏冷冻食品销售)。

经营场所：云南省昆明市五华区茭菱路388号创意英国温莎公爵玫瑰园4幢温莎大道20-2号，

扫二维码页面显示：仓库地址：云南省昆明市官渡区和平后村143号一层。

2、确认资质均在有效期内，有效，提供扫描件与原件一致。

现场审核地址为经营场所：云南省昆明市五华区茭菱路388号创意英国温莎公爵玫瑰园4幢温莎大道20-2号，仓库地址：云南省昆明市官渡区和平后村143号一层，与食品经营许可证地址一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：20人。管理人员4人

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无

4) 范围内产品/服务及流程：

原料采购→原料验收 OPRP1→储存（冷藏冷冻 OPRP2）→装车→配送→交付

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

符合 基本符合 不符合

该公司于2023年07月01日依据ISO22000:2018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（蔬菜、鲜畜禽肉）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品）、散装食品（干杂、冻品）的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《组织内外部环境识别表》、《法律法规》、《相关方期望或要求识别表》，

查提供的《法律法规》，基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如食品安全法、食品经营许可证管理办法、食品召回管理办法、GB 2762 食品中污染物限量、GB 2763 食品中农药最大残留限量、中华人民共和国农产品质量安全法等，基本充分。

查《组织内外部环境识别表》中，外部环境从经济政治、文化、法律法规、监管部门、技术、经济及竞争环境方面，内部环境从战略方向、资源因素、财务因素、人的因素、知识因素、文化因素、能力因素、决策过程及职责分配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 标准策划了公司的食品安全管理体系，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认证的范围为：

注册地址：云南省昆明市五华区茭菱路 388 号创意英国温莎公爵玫瑰园 4 幢温莎大道 20-2 号

经营地址：云南省昆明市五华区茭菱路 388 号创意英国温莎公爵玫瑰园 4 幢温莎大道 20-2 号

多场所：仓库地址：云南省昆明市官渡区和平后村 143 号一层

认证范围：位于云南省昆明市五华区茭菱路 388 号创意英国温莎公爵玫瑰园 4 幢温莎大道 20-2 号（仓库地址：云南省昆明市官渡区和平后村 143 号一层）云南永青商贸有限公司初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品）、散装食品（干杂、冻品）的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 07 月 01 日发布了经总经理批准的食品管理体系管理方针：

物流万里，通达则汇，食品安全，科学管理

管理方针包含在管理手册中。总经理余燕青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食品安全管理体系的承诺。

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销售管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、运营部、采购部；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：林朝凤；批准：余燕青，日期：2023.12.1；抽查公司总目标：

部门	目标分解	考核频次	考核方法	2023.7-2023.11
	配送食品合格率 100%/月	每月	食品合格批次/总配送批次 数*100%	100%
	重大食品安全事故发生数为 0/月	每月	当期统计数据	0
	客户满意度≥90 分/年	每年	满意度调查报告平均分	98 分

自体系建立以来至 2023 年 11 月，管理目标已完成，2023 年 12 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《法律法规》，包括食品安全法、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》、《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 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》等，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，确保产品安全的实现。

初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品）、散装食品（干杂、冻品）的销售流程：

原料采购→原料验收 OPRP1→储存（冷藏冷冻 OPRP2）→装车→配送→交付

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》、《危害控制计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际销售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（蔬菜、鲜畜禽肉）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品）、散装食品（干杂、冻品）的销售所做的各项前期策划安排，策划基本合理。

公司依据 ISO22000:2018 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》、《前提方案》、《危害控制计划》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（蔬菜、鲜畜禽肉）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品）、散装食品（干杂、冻品）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；

——食品安全小组针对初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品）、散装食品（干杂、冻品）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。

销售配送行业特性影响，终产品与原料特性一致；

现场抽查：

原辅料及接触材料描述：食品用塑料包装复合膜袋——产地（来自具有资质的合格供方的合格产品），物理特性：外观平整，无皱纹，封边良好，无裂纹，空袭和复合层分离；无异味、异臭、混浊、和脱色现象；化学特性：耐热、耐介质性：袋内、外无明显变形、分层、破损，卫生指标：总迁移量/（mg/dm²）≤10，高锰酸钾消耗量/（mg/kg）水（60℃，2h）≤10，重金属（以Pb计）/（mg/kg）≤4，乙酸（体积分数）（60℃，2h）≤1，脱色试验：阴性；生产方式：薄膜印刷、复合、熟化、分切；交付方式：公路运输；包装方式：纸箱内衬牛皮纸或薄膜，基本符合。

原料大米特性描述——产地（国内）、化学特性：黄曲霉毒素 B1≤10ug/kg；农药残留及污染物含量符合 GB2763-2022、GB2762-2022 要求；生产方式（大米生产企业生产）、交付方式（直接从生产企业或经销商处购买）、包装方式（采用内层塑料袋，外层编织袋密封包装）等，基本符合。

蔬菜特性描述——产地（国内）、物理特性：新鲜，具有该品特有的外观、无杂质、无腐败；化学特性：农药残留及污染物含量符合 GB2763-2022、GB2762-2022 要求；生产方式（种植）、交付方式（由公司向经销商直接购买）、包装方式（聚乙烯塑料薄膜袋）等，基本符合。

灭菌乳特性描述——产地（国内）、物理特性：色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色、具有乳固有的香味、无异味、呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物；化学特性：污染物限量应符合 GB 2762 的规定、真菌毒素限量：应符合 GB 2761 的规定、生物特性：符合商业无菌的要求；生产方式（经过生产杀菌而成）、交付方式（专用货车运输，不得与有毒有害物资同车混运）、包装方式（内包装：袋装 外包装：纸箱）等，基本符合。

另抽查鲜畜禽肉类、冻品、干杂、调味品、饮料的特性描述，控制方式基本相同。

预期用途主要为公司附近的各大酒店、食堂提供食材。

主要的食用方式：直接食用或烹饪后食用，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：

原料采购→原料验收 OPRP1→储存（冷藏冷冻 OPRP2）→装车→配送→交付

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。

提供了办公室平面图、仓库平面图、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：2023-07-01，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》包括了塑料包装袋、消毒液、粮油、调味品类、蔬菜、畜禽肉类、冻品、干杂类、饮料、牛奶等，《工艺流程危害分析》具体包括了具体包括了原料采购验收、贮存、冷藏冷冻、装车、配送、交付等过程。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（蔬菜、鲜畜禽肉）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品）、散装食品（干杂、冻品）的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》：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP1-1：蔬菜类验收	化学危害：药物残留	提供合格蔬菜农药残留检查报告	每批、查验报告、蔬菜农药残留	供方提供的检测报告
OPRP1-2：鲜禽畜肉类验收	化学危害：食品添加剂、兽药/农药残留、重金属超标生物危害：病毒致病菌、寄生虫	应有每批检验/检疫合格证明	每批次、查看有无对应的有效检验检疫合格证明/报告。	《动物检疫合格证明》或检验合格报告
OPRP2：冷藏冷冻	生物危害：有害微生物致病菌	冷冻库的产品温度要求控制在-18℃以下；冷藏库的产品温度要求控制在：0-5℃	仪表连续监控，每天记录冷藏冷冻库温度	《冷库温度记录表》

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

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

公司编制了《前提方案》2023年07月01日实施；内容包括采购管理、运输管理、验收管理、贮存管理、销售、管理制度和人员、记录和文件等管理。对前提方案策划基本符合要求。

现场查看：：

1) 公司为租赁办公室及仓库位于云南省昆明市五华区茭菱路388号创意英国温莎公爵玫瑰园4幢温莎大道20-2号（仓库地址：云南省昆明市官渡区和平后村143号一层）；配置电脑、打印机、办公桌椅、配送车辆、推车、冷藏冷冻库等，基本满足销售要求。

2) 用水主要为清洁用水，不与产品直接接触，主要用于员工洗手、仓库办公室地面清洁、车辆清洁使用，生活污水直接排入街道管网。

3) 虫鼠害防治：现场配置有灭蝇灯、粘鼠板、捕鼠笼等虫鼠害控制设施，每日进行检查，提供有《防蝇、防鼠、防虫害情况记录表》，点检项目有防蝇设施是否安装并正常使用，防鼠设施是否安装并正常使用，是否及时清除被杀灭的昆虫，检查人：李文平；抽查2023.11/2023.12记录，无异常，基本合理。

一阶段问题：灭蝇灯上有虫害尸体未清理、仓库入口处未设置挡鼠板，二阶段已整改。

4) 废弃物主要是生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由园区物业管理处负责，每天早上进行清运。

5) 设备设施主要配置有空调、电脑、办公座椅、电子秤、配送车辆、推车、冷藏冷冻库等，基本符合。设施设备配备见F7.1.3条款审核记录。

6) 涉及的检验仪器：配备有电子秤、温度计。



7) 供应商的批准和保证过程见采购部 F7.1.6 条款

9) 初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品）、散装食品（干杂、冻品）的销售主要由运营部负责落实，原料验收由运营部人员负责；

10) 化学品主要是酒精、84 消毒液等，在正规超市采购，未保留小票，已沟通建议；

10) 仓储/配送实施情况，见 F8.5.4.5 条款审核记录，**一阶段问题：餐料库一内部分原料（雀巢纯牛奶、甄想记椰浆）靠墙放置，二阶段因周末人手不足仍未整改，已开具不符合项整改。**

11) 人员个人卫生主要是着装仪容仪表、佩戴工牌，员工办理有健康证，见运营部（人事行政）7.2 条款审核记录。

2) 采购管理情况：

公司在《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案》；

采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由总经理及运营部负责，在确定的合格供方后，运营部负责对所有产品的采购，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》目前企业采购的产品主要有：蔬菜、鲜畜禽肉类、大米、食用油及干货、调味料、冻品、乳制品等。

提供《合格供方名录》9 家，包括：供方名称 供货内容 地址 联系人 电话等信息。

编制：陈凯旋 审批：余燕青日期： 2023.07.01

抽查供方资质如下：

新鲜蔬菜供方：云南盘农农产品有限公司《营业执照》编号：91530111MA6K6BR78R；经营许可证：JY15301110378291。

抽查青尖椒《检验报告》：2023081827 检查单位：昆明市食品药品检验站 检测项目：毒死蜱、氟虫腈、氯氰菊合高效氯氰菊酯、氧乐果、甲胺磷检测结论：合格报告日期：2023.12.8；

白萝卜《检验报告》：2023081827 检查单位：昆明市食品药品检验站 检测项目：毒死蜱、氟虫腈、氯氰菊合高效氯氰菊酯、氧乐果、甲胺磷检测结论：合格报告日期：2023.12.8；

上海青《检验报告》：2023081827 检查单位：昆明市食品药品检验站 检测项目：毒死蜱、氟虫腈、氯氰菊合高效氯氰菊酯、氧乐果、甲胺磷检测结论：合格报告日期：2023.12.8；

另查其他蔬菜均有《农残检测报告单》检测结论：合格。

鲜禽肉类供方：南森汇食品有限责任公司《营业执照》编号：91530100577286429C；

另提供有《生猪定点屠宰证》批准号：云昆屠宰字 001 号定点屠宰代码：A30019001

抽查商品猪-肉产品-胴体 动物检疫合格证明编号：5392149113 检疫结果：合格检测单位：云南省昆明市动物检疫动物卫生监督所 检测日期：2023.12.1；

抽查商品猪-肉产品-胴体 动物检疫合格证明编号：5385453417 检疫结果：合格检测单位：云南省昆明市动物检疫动物卫生监督所 检测日期：2023.12.10；

另抽查肉鸡-肉产品-胴体 动物检疫合格证明编号：5393089990 检疫结果：合格 检测单位：云南省石林彝族自治县动物卫生监督所 检测日期：2023.12.16；

肉鸡-肉产品-胴体 动物检疫合格证明编号：5393090347 检疫结果：合格 检测单位：云南省石林彝族自治县动物卫生监督所 检测日期：2023.12.17；控制方式基本相同。

粮油供方：昆明国家粮食储备有限公司《营业执照》编号：915301002165753805 食品经营许可证：SC10153011140380

抽查大米检测报告：GFT2023021861656 委托方：沈阳市于洪区三于粮谷加工厂 检测机构：辽宁通正检测有限公司，检测日期：2023.2.18 检测指标：检测项目：碎米总量、其中：小碎米含量、加工精度、不完善粒含量、水分含量、杂质总量、其中：无机杂质含量、黄粒米含量、互混率、色泽、气味、黄曲霉毒素 B1 等，检测结果：符合。

抽查福掌柜非转基因大豆油检测报告：JQT23FQ01355 委托方：中粮油脂（钦州）有限公司 检测机构：精益和泰质量检测股份有



限公司 测日期: 2023.02.22 检测指标: 过氧化值、酸价、烟点、相对密度等, 检测结果: 符合。

干货、调味料供方: 昆明市官渡区晨旺食品营销经营部《营业执照》编号: 92530111MA7GYCHB04 食品经营许可证: JY15301110348245

抽查黑木耳 检测报告: FS22110603002 委托方: 昆明裕泰兴商贸有限责任公司, 检测机构: 华测检测认证有限公司 检测日期: 2023.3.23 检测指标: 镉、甲基汞、铅、无机砷、苯甲酸及其钠盐等, 检测结果: 符合。

抽查辣鲜露调味料检测报告: TJF23-010597-01 委托方: 联合利华(天津)有限公司 检测机构: 通标标准技术服务(天津)有限公司 检测日期: 2023.8.7 检测指标: 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、氨基酸态氮、辣度氯化物、总酸、铅(Pb)、无机砷、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、净含量等, 检测结果: 符合。

抽查丘北辣椒干 检测报告: A2230105819101021C 委托方: 昆明裕泰兴商贸有限责任公司 检测机构: 华测检测认证有限公司 检测日期: 2023.03.14 检测指标: 铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以计)、二氧化硫残留量等, 检测结果: 符合。

抽查小花银耳检测报告: SP202305937 委托方: 昆明裕泰兴商贸有限责任公司 检测机构: 云南乎尔质量检验检测有限公司 检测日期: 2023.04.14 检测指标: 铅(Pb 计)、镉(以 cd 计)、无机砷(As 计)、甲基汞(Hg 计)、苯甲酸及其钠盐等, 检测结果: 符合。

抽查一品鲜(酿造酱油)(特级)检测报告: 2023-2799 委托方: 鹤山市东古调味食品有限公司 检测机构: 广东省质量监督食品检验站 检测日期: 2023.04.26 检测指标: 净含量、感官、氨基酸态氮(以氮计)、按盐占氨基酸态氮、铵盐、可溶性无盐固形物、食盐(以 NaCl 计)、全氮(以氮计)、菌落总数、大肠菌群等, 检测结果: 符合。

冻品供方: 北京西餐食品有限公司 营业执照: 91110116102594428J 食品生产许可证编号: SC10411160513757

抽查牛肉园火腿切片产品检测报告: HAQ2023-SP-1725 委托方: 北京西餐食品有限公司 检测机构: 北京慧安清检测科技有限公司 检测时间: 2023.10.24 检测指标: 感官、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱乙酸计)等, 检测结果: 符合

抽查包心鱼丸(生制品)检测报告: (2023) sp00098 委托方: 山东正清和食品科技有限公司 检测机构: 诸城市检验检测中心 检测时间: 2023.07.22 检测指标: 感官、过氧化值、铝、铬、镉、总汞、总砷、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等, 检测结果: 符合。

抽查鸡肉产品检测报告: A4D208030A4F1003327 委托方: 佛山全瑞食品有限公司 检测机构: 青岛谱尼测试有限公司 检测时间: 2023.2.14 检测指标: 感官、诺氟沙星、三聚氰胺、氧氟沙星、挥发性盐基氮、异物、淤血、硬杆毛、冻禽产品解冻失水率、六六六、滴滴涕、加热后肉汤等, 检测结果: 符合

抽查豆沙包产品 检测报告: GTJ (2023) LX2240 委托方: 山东太合食品有限公司 检测机构: 广东省科学院生物与医学工程研究所国家糖业质量检验检测中心检测时间: 2023.3.7 检测指标: 色泽、滋味、气味

状态、净含量、标签、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅(以 Pb 计)、过氧化值(以脂肪计)等, 检测结果: 符合

乳制品供方: 昆明安得利福斯食品有限公司《营业执照》编号: 91530111MA6Q1ETF21 食品经营许可证: JY15301110290295

抽查脱脂牛奶产品检测报告: 370000232102207 委托方: 青岛雀巢有限公司 检测机构: 青岛海关技术中心 检测时间: 2023.3.13 检测指标: 感官、蛋白质、脂肪、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 M、三聚氰胺、商业无菌、总汞(以 Hg 计)、总(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、磷酸及磷酸盐、三聚磷酸盐、三偏磷酸盐、焦磷酸盐、非脂乳固体等, 检测结果: 符合

抽查纯牛奶产品检测报告: A2230035327101001C 委托方: 蒙牛乳业(唐山)有限责任公司 检测机构: 华测检测认证集团有限公司 检测时间: 2023.2.27 检测指标: 色泽、滋味、气味、组织状态、能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、非脂乳固体、净含量、灰分、水分、酸度、铬(以 Cr 计)等, 检测结果: 符合

面制品供方: 昆明市官渡区晨旺食品营销经营部 《营业执照》编号: 92530111MA7GYCHB04 食品经营许可证: JY15301110348245

抽查意大利面 检测报告: 4820221000162971001 委托方: 上海一赋食品有限公司 检测机构: 中国出入境检验检疫局 检测时间: 2023.06.06, 检测结果: 符合。

饮料供方: 无锡橙宝食品有限公司《营业执照》编号: 91320200607952622G 食品经营许可证: JY13202110093384

抽查菠萝汁饮料 产品检测报告: A2220584579101004C 委托方: 无锡橙宝食品有限公司 检测机构: 华测检测认证集团有限公司 检测时间: 2023.1.9 检测指标: 色泽、滋味和气味、组织状态、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母等, 检测结果: 符合



抽查西柚汁饮料 产品检测报告:A2220584579101003C 委托方:无锡橙宝食品有限公司 检测机构:华测检测认证集团有限公司 检测时间:2023.1.9 检测指标:色泽、滋味和气味、组织状态、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母等,检测结果:符合

塑料袋供方:安徽中伟包装有限公司《营业执照》编号:91340881580100365E 全国工业产品生产许可证:皖 XK16-204-00644

抽查多层复合食品包装袋 检测报告:皖质检字第 2023-SL(F)-1323 委托方:安徽中伟包装有限公司 检测机构:安徽省功能高分子材料分析研究有限公司 检测时间:2023.7.20 检测指标:溶剂残留量、甲苯二胺、蒸发残渣、高锰酸钾消耗量、重金属(以 Pb 计)、浸泡液等,检测结果:符合

物流运输常温运输主要为委外配送车辆为主,自有车辆运输为辅,信息如下:

冷链运输运输主要为委外配送车辆为主,信息如下:

自有车辆信息如下:

车牌号 车辆类型 车辆识别代号

云 A8GS95 小型面包车 LZWACAGAXEC091525

云 A7N1Q0 小型面包车 LZWACAGA6HC022706

委托深圳货拉拉科技有限公司(营业执照:914201020668397227),有《增值电信业务经营许可证》,许可编号:粤 B2-20221009,有效期至 2027 年 08 月 26 日。配送产品大部分通过货拉拉平台线上下单负责配送,自有运输车辆辅助配送。

消毒液、洗手液、酒精在正规超市采购。

供方评价每年进行一次,提供有《供方调查评定表》,抽供方:北京西餐食品有限公司、昆明市官渡区晨旺食品营销经营部、云南朗乾农副产品有限公司、《供方调查评定表》,对以上供方提供相同(类似)产品经历、质量、包装、价格、服务、交货期限、供货能力、信誉、调查情况综合评价等进行了评价,评价结论:同意列入合格供方批准:余燕青 2023.07.01

另抽其他供方评价报告,内容基本相同,填写齐全,符合要求。

询问部门负责人,其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,采购产品满足公司验收标准要求,未发生不合格情况。

现场查看公司未有使用食品添加剂。

采购管理情况:

运营部根据库存及客户订单制定采购计划,由总经理批准后实施采购,通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通,并下达采购计划。

查看《采购订单》,例如 2023-12-11,计划采购家乐鸡粉*3、家乐浓缩鸡汁*4、李锦记财神耗油*4、李锦记李麻油*4、鸿贵糖腿破酥包*26、泰国茉莉香米 5kg*4 等;

抽查:客户名称:昆明呈贡万达嘉华酒店 采购订单(送货单):日期:2023-12-11

商品名称:家乐鸡粉*3、家乐浓缩鸡汁*4、李锦记财神耗油*4 李锦记芝麻油*4、鼎丰白醋*4、恒顺镇江香醋*4、二锅头*4、冰糖家乐辣鲜露*3、干米线*20、金龙鱼餐饮专用非转大豆油*3 雀巢淡奶油*2、雀巢三花全脂淡奶*2、亦方冬瓜糖浆浓浆*1 咸蛋黄*5、薏米*.05、冰湖野米 1 号*1、铁塔牌奶油芝士*2 等,规格、数量、单价明晰,有送货人和收货人签字。

另抽 12.13 日采购订单(送货单):龙口粉丝*3、安佳淡奶油*4、广东沙河粉*8、李锦记调味酱*3 等,供货信息基本同上,有收货和送货方签字。符合要求。

抽查:2023.12.8 采购订单(送货单):采购单号:P0202312-07879;采购物品名称:安井红糖馒头*5;申请人:吴彪;

2023.12.11 采购订单(送货单):采购单号:P0202312-07879;采购物品名称:安佳淡奶油*24;申请人:吴彪;

2023.12.11 采购订单(送货单):采购单号:P0202312-07879;采购物品名称:小酥肉*15、家乐金酸汤酱调味料*2、蒙牛纯牛奶*60、乌江榨菜*20、金龙鱼原味豆浆粉*10、老干妈风味豆豉酱*6、利口福素菜春卷*10;申请人:吴彪;



另抽其他采购单和采购计划，内容相似，通过微信、邮件方式传递给供方，供方安排送货，控制方式基本符合。

经沟通，企业根据订单情况和库存情况实施采购，由负责人批准后实施，能保障企业所需。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

3) 监视和测量管理情况：

公司制定了《监视和测量设备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“需检定设备器具台账”，主要包括电子秤和温度计；

查计量校准情况：1、计量器具名称：电子台秤，规格型号：TCS-150kg，校准证书编号：23KA202307200100，校准日期：2023年07月20日；

2、计量器具名称：电子台秤，规格型号：TCS-200kg，校准证书编号：23KA202307200101，校准日期：2023年07月20日；

3、温度计：温湿度计，规格型号：TH201，校准证书编号：JH20231215063001，校准日期：2023年12月15日；

现场对冷藏冷冻库温度显示装置的管理通过比对显示值误差的方式进行，定期比对温度显示记录，无异常，提供了《计量仪器比对记录表》，比对周期：一年一次，允许示值误差： $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ，结论：合格，比对日期：2023.12.10，记录人：林朝凤。比对周期略长，允许示值误差范围略大，已沟通。

现场查看冷藏柜的温度显示情况：

——冷藏冷冻库：冷藏 1： 3.7°C 、冷冻 1： -19°C

冷藏冷冻库的温度监控记录详见 8.5.4.5 条款中 OPRP2 的记录实施。

监视和测量设备由运营部统一进行管理，在管理过程中如发生偏离误差允许值时将报废，目前尚未发生。

目前未发现损坏偏离校准状态的情况。如有将追溯检验记录并对设备做适当处理措施。符合要求。

组织验收主要通过验证供方提供的产品送货单据/合格证明等信息，组织未配备有检验室。

监视测量资源基本满足要求。

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 条款对可追溯性进行了规定，8.10.5 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《标识和可追溯性控制程序》，在程序文件中，对产品标识方法、进货产品检验状态、产品标识等进行了规定，同时明确了产品追溯流程及启动召回的情况等，策划基本充分。

提供了产品召回撤回演练计划、撤回召回产品演练报告的证据。

公司在《管理手册》进行了规定，同时策划了《产品召回控制程序》。

运营部相关人员表示，审核周期内，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。提供了产品召回演练计划、产品召回演练报告及演练记录：

产品名称：健士慕尼黑肠 生产日期：2023.07.20

产品召回原因：客户反馈近日送到的健士慕尼黑肠有异味，客户确认后发现为变质（模拟，实际不存在）

召回数量：80kg

信息收到时间：2023.09.03 信息接收人：林朝凤

情况描述：2023.09.03 早餐时，收到客户反馈，健士慕尼黑肠有异味。

召回产品质量分析论证：原因：配送过程中车辆故障，造成配送时间过长，部分产品有异味。

应急措施和处理方案：该批次的健士慕尼黑肠全部召回。

措施：该批次的健士慕尼黑肠全部销毁处理。

后续措施：定期对车辆进行维护保养，购买保温箱和冰袋。

演练效果评价：通过演练，公司的产品召回控制程序有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能够针对产品存在危害性或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围降低到可接受的水平。

5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制情况）情况：

公司主要提供初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品）、散装食品（干杂、冻品）的销售，策划编制了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《产品召回控制程序》、《食品原料采购索证索票、进货查验记录制度》等文件，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内规范



内容没有发生修改。

抽查采购验收记录：《来料检验记录表》，记录内容包括来料日期、物品名称、供应商、来料数量、不良数量、检验项目（包装外观干净整洁，无污染，无破损；产品感官符合该产品应有的形态；包装标签标识符合相关标准要求，生产日期打印清晰；剩余保质期不得低于保质期的60%，保质期符合相关标准要求；运输车辆清洁卫生，不得与有毒有害有异味物品混运）、检验员、判定结果、不合格处理意见，基本符合要求。

抽查来料日期：2023.11.30，物品名称及数量：海天生抽5件、海天老抽2件、绿豆10kg、八角5kg，供应商：晨旺食品，不良数量：无，检验项目均为√，检验员：余婷，判定结果：合格；

来料日期：2023.11.20，物品名称及数量：橙宝橙汁120瓶、橙宝苹果汁100瓶、橙宝葡萄汁70瓶，供应商：无锡橙宝食品有限公司，不良数量：无，检验项目均为√，检验员：余婷，判定结果：合格；

来料日期：2023.12.5，物品名称及数量：芹菜2kg、豆角2kg，供应商：云南朗乾，不良数量：无，检验项目均为√，检验员：余婷，判定结果：合格；

来料日期：2023.12.10，物品名称及数量：猪排骨15kg，供应商：云南森汇，不良数量：无，检验项目均为√，检验员：余婷，判定结果：合格；

另抽查健士烟熏培根、总统稀奶油、思念黑芝麻汤圆等，控制方式与上述一致。

已沟通建议增加记录产品的生产日期及保质期，下次审核关注。

抽查食材的第三方检测报告：

抽查 商品猪-肉产品-胴体 动物检疫合格证明编号：5392149113 检疫结果：合格检测单位：云南省昆明市动物检疫动物卫生监督所 检测日期：2023.12.1；商品猪-肉产品-胴体 动物检疫合格证明编号：5385453417 检疫结果：合格检测单位：云南省昆明市动物检疫动物卫生监督所 检测日期：2023.12.10；符合 OPRP1-2 的行动准则要求。另抽查肉鸡-肉产品-胴体 动物检疫合格证明编号：5393089990 检疫结果：合格 检测单位：云南省石林彝族自治县动物卫生监督所 检测日期：2023.12.16；肉鸡-肉产品-胴体 动物检疫合格证明编号：5393090347 检疫结果：合格 检测单位：云南省石林彝族自治县动物卫生监督所 检测日期：2023.12.17；控制方式基本相同。

抽查蔬菜验收记录：抽查菠菜《检验报告》：202301154 检查单位：昆明市食品药品检验站 检测项目：毒死蜱、氟虫腈、氯氰菊合高效氯氰菊酯、氧乐果、甲胺磷检测结论：合格报告日期：2023.10.27；

胡萝卜《检验报告》：2023081827 检查单位：昆明市食品药品检验站 检测项目：毒死蜱、氟虫腈、氯氰菊合高效氯氰菊酯、氧乐果、甲胺磷检测结论：合格报告日期：2023.12.8；

上海青《检验报告》：2023081827 检查单位：昆明市食品药品检验站 检测项目：毒死蜱、氟虫腈、氯氰菊合高效氯氰菊酯、氧乐果、甲胺磷检测结论：合格报告日期：2023.12.8；

另查其他蔬菜均有《农产品检测报告单》检测结论：合格。符合 OPRP1-1 的行动准则要求。

抽查粮油：大米检测报告：GFT2023021861656 委托方：沈阳市于洪区三于粮谷加工厂 检测机构：辽宁通正检测有限公司，检测日期：2023.2.18 检测指标：检测项目：碎米总量、其中：小碎米含量、加工精度、不完善粒含量、水分含量、杂质总量、其中：无机杂质含量、黄粒米含量、互混率、色泽、气味、黄曲霉毒素 B1 等，检测结果：符合。

福掌柜非转基因大豆油检测报告：JQT23FQ01355 委托方：中粮油脂（钦州）有限公司 检测机构：精益和泰质量检测股份有限公司 检测日期：2023.02.22 检测指标：过氧化值、酸价、烟点、相对密度等，检测结果：符合。

抽查调味品：一品鲜（酿造酱油）（特级）检测报告：2023-2799 委托方：鹤山市东古调味食品有限公司 检测机构：广东省质量监督食品检验站 检测日期：2023.04.26 检测指标：净含量、感官、氨基酸态氮（以氮计）、铵盐、可溶性无盐固形物、食盐（以 NaCl 计）、全氮（以氮计）、菌落总数、大肠菌群等，检测结果：符合。

抽查冻品：包心鱼丸（生制品）检测报告：（2023）sp00098 委托方：山东正清和食品科技有限公司 检测机构：诸城市检验检测中心 检测时间：2023.07.22 检测指标：感官、过氧化值、铝、铬、镉、总汞、总砷、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等，检测结果：符合；

鸡肉 检测报告：A4D208030A4F1003327 委托方：佛山全瑞食品有限公司 检测机构：青岛谱尼测试有限公司 检测时间：



2023.2.14 检测指标：感官、诺氟沙星、三聚氰胺、氧氟沙星、挥发性盐基氮、异物、淤血、硬杆毛、冻禽产品解冻失水率、六六六、滴滴涕、加热后肉汤等，检测结果：符合；

豆沙包 检测报告：GTJ（2023）LX2240 委托方：山东太合食品有限公司 检测机构：广东省科学院生物与医学工程研究所国家糖业质量检验检测中心检测时间：2023.3.7 检测指标：色泽、滋味、气味

状态、净含量、标签、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅（以 Pb 计）、过氧化值（以脂肪计）等，检测结果：符合。

抽查乳制品：纯牛奶产品检测报告：A2230035327101001C 委托方：蒙牛乳业（唐山）有限责任公司 检测机构：华测检测认证集团有限公司 检测时间：2023.2.27 检测指标：色泽、滋味、气味、组织状态、能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、非脂乳固体、净含量、灰分、水分、酸度、铬（以 Cr 计）等，检测结果：符合。

抽查饮料：菠萝汁饮料 检测报告：A2220584579101004C 委托方：无锡橙宝食品有限公司 检测机构：华测检测认证集团有限公司 检测时间：2023.1.9 检测指标：色泽、滋味和气味、组织状态、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母等，检测结果：符合

抽查干杂类：黑木耳 检测报告：FS22110603002 委托方：昆明裕泰兴商贸有限责任公司， 检测机构：华测检测认证有限公司 检测日期：2023.3.23 检测指标：镉、甲基汞、铅、无机砷、苯甲酸及其钠盐等，检测结果：符合。

抽查塑料袋：多层复合食品包装袋 检测报告：皖质检字第 2023-SL（F）-1323 委托方：安徽中伟包装有限公司 检测机构：安徽省功能高分子材料分析研究有限公司 检测时间：2023.7.20 检测指标：溶剂残留量、甲苯二胺、蒸发残渣、高锰酸钾消耗量、重金属（以 Pb 计）、浸泡液等，检测结果：符合

另抽查西柚汁饮料、牛肉片、辣椒干等，控制方式相同。

因配送销售行业特殊性，终产品与原料特性一致，产品放行主要通过采购验收验证供方资质、第三方检测报告和对应批次的出厂报告或农残检测报告、动物检疫合格证或出入境检疫证明等，检查外观有无破损，产品感官指标有无异常，是否在保质期内等方面进行控制，基本符合要求。

6) 危害控制计划策划及实施管理情况：

查食品安全小组组成情况：公司在《管理手册》中任命了食品安全小组组长为：余婷女士，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司食品安全小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了采购部、运营部人员，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危害控制计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员陈凯旋，基本了解，具体人员能力及培训见运营部（人事行政）审核记录。

公司提供了《危害控制计划》；

查产品描述情况：

食品安全小组针对所使用的原料、包装材料、消毒液、清洁用水等进行了特性识别，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。

抽查：原辅料及接触材料描述：食品用塑料包装复合膜袋——产地（来自具有资质的合格供方的合格产品），物理特性：外观平整，无皱纹，封边良好，无裂纹，空袭和复合层分离；无异味、异臭、混浊、和脱色现象；化学特性：耐热、耐介质性：袋内、外无明显变形、分层、破损，卫生指标：总迁移量/（mg/dm²）≤10，高锰酸钾消耗量/（mg/kg）水（60℃，2h）≤10，重金属（以 Pb 计）/（mg/kg）≤4，乙酸（体积分数）（60℃，2h）≤1，脱色试验：阴性；生产方式：薄膜印刷、复合、熟化、分切；交付方式：公路运输；包装方式：纸箱内衬牛皮纸或薄膜，基本符合。

原料大米特性描述——产地（国内）、化学特性：黄曲霉毒素 B1≤10ug/kg；农药残留及污染物含量符合 GB2763-2022、GB2762-2022 要求；生产方式（大米生产企业生产）、交付方式（直接从生产企业或经销商处购买）、包装方式（采用内层塑料袋，外层编织袋密封包装）等，基本符合。

蔬菜特性描述——产地（国内）、物理特性：新鲜，具有该品特有的外观、无杂质、无腐败；化学特性：农药残留及污染物含量符合 GB2763-2022、GB2762-2022 要求；生产方式（种植）、交付方式（由公司向经销商直接购买）、包装方式（聚乙烯塑料薄膜袋）等，基本符合。

灭菌乳特性描述——产地（国内）、物理特性：色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色、具有乳固有的香味、无异味、呈均匀一致液体，



无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物；化学特性：污染物限量应符合 GB 2762 的规定、真菌毒素限量：应符合 GB 2761 的规定、生物特性：符合商业无菌的要求；生产方式（经过生产杀菌而成）、交付方式（专用货车运输，不得与有毒有害物资同车混运）、包装方式（内包装：袋装 外包装：纸箱）等，基本符合。

另抽查鲜畜禽肉类、冻品、干杂、调味品、饮料的特性描述，控制方式基本相同。

因配送销售行业特性，终产品与原料特性一致。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的工艺流程主要如下：

生产工艺流程：

生产/服务流程简图：

原料采购→原料验收 OPRP1→储存（冷藏冷冻 OPRP2）→装车→配送→交付

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。

提供工厂位置图、厂区平面图、仓库平面图、人流物流图、给排水网络图、虫害控制平面图等，见收集材料。审核周期内未发生变化。

现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；查 CCP 点确认验证记录，流程图已开展确认：时间：2023-07-01，确认人：食品安全小组。确认结论：基本符合。

预期用途主要为公司附近的各大酒店、食堂提供食材。

主要的食用方式：直接食用或烹饪后食用，基本符合。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害分析，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》，具体包括了原料采购验收、贮存、冷藏冷冻、装车、配送、交付等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查蔬菜采购验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（微生物污染（致病菌、寄生虫卵）——显著危害）、物理危害（杂质——非显著危害），化学危害（农药残留超标——显著危害），判定依据：农药残留超出限量，控制措施为采购自合格供方，供方提供合格的农残检测报告，拒收不合格品，通过 OPRP1 方式控制，基本合理。

抽查冷藏冷冻危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（微生物污染（致病菌生长、致病菌污染）——显著危害）、物理危害（无），化学危害（无），判定依据：在储存过程中温度控制不当，会造成致病菌增殖，控制措施为冷冻库的产品温度要求控制在-18℃以下，冷藏库的产品温度要求控制在：0-5℃，通过 OPRP2 方式控制，基本合理。

食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见“PRP 确认记录”确认时间：2023.07.01，确认人员：余燕青、林朝凤、陈凯旋、余婷，结论为：符合。

“OPRP 确认记录”确认时间：2023.07.01，确认人员：余燕青、林朝凤、陈凯旋、余婷，结论为：符合。

“HACCP 计划确认记录”确认时间：2023.07.01，确认人员：余燕青、林朝凤、陈凯旋、余婷，结论为：符合。

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。

因配送销售行业产品特性，终产品与原料各项特性一致，安全性确认同上，基本满足标准要求的可接受水平。

经过对初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品）、散装食品（干杂、冻品）的销售过程的危害分析及评价，无 CCP 点，确定了 OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》

HACCP 计划的实施

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP1-1：蔬菜类验收	化学危害：药物残留	提供合格蔬菜农药残留检查报告	每批、查验报告、蔬菜农药残留	提供了 2023.12.08 出具的供方提供的农残《昆明市食品药品检验站食品检验报告》，报告编号：2023081827，显示蔬菜名称：莲藕、芝麻菜、油麦菜、胡萝卜、西蓝花、白芹、上海青等，检验结论：合格，检测项目：毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、甲胺磷等；检验日期：



				2023. 12. 8 报告编号：202301154，显示蔬菜名称： 菠菜、小白菜、空心菜、西蓝花等，检 验结论：合格，检测项目：毒死蜱、氟 虫腈、氧乐果、甲胺磷等，检验日期： 2023. 10. 27
OPRP1-2：鲜禽 畜肉类验收	化学危害:食品添加 剂、兽药/农药残留、 重金属超标生物危害: 病毒致病菌、寄生虫	应有每批检验/检疫合格证明	每批次、查看有无对应 的有效检验检疫合格 证明/报告。	提供有《动物检疫合格证明》，猪-肉产 品-胴体 No. 5392149113, 2023. 12. 01; 猪-肉产品-胴体 No. 5392149115, 2023. 12. 01; 肉鸡-肉产品-胴体 No. 5393089990, 2023. 12. 16;
OPRP2: 冷藏冷冻	生物危害:有害微生物 致病菌	冷冻库的产品温度要求控制 在-18℃以下; 冷藏库的产品温度要求控制 在: 0-5℃	仪表连续监控,每天记 录冷藏冷冻库温度	抽查《冻库卫生管理表》 2023.10.15 冷藏库温度: 2℃, 冷冻库 温度: -19℃, 2023.11.23 冷藏库温度: 3℃, 冷冻库温度: -18℃, 2023.12.16 冷藏库温度: 5℃, 冷冻库温度: -20℃, 记录人: 李文平

基本满足标准要求。

7) 管理体系的验证、确认、评价和分析

食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见“PRP 确认记录”确认时间：2023. 07. 01，确认人员：余燕青、林朝凤、陈凯旋、余婷，结论为：符合。

“OPRP 确认记录”确认时间：2023. 07. 01，确认人员：余燕青、林朝凤、陈凯旋、余婷，结论为：符合。

“HACCP 计划确认记录”确认时间：2023. 07. 01，确认人员：余燕青、林朝凤、陈凯旋、余婷，结论为：符合。

食品安全小组策划了《确认验证控制程序》，策划的验证内容包括：对危害分析的输入，前提方案/危害控制计划的有效性、成品的安全性验证等方面，并规定了验证的频率、方法、职责等。

现场查见：

“PRP 验证记录”验证时间：2023. 09. 20，验证人员：余燕青、林朝凤、陈凯旋、余婷，结论为：符合。

“OPRP 验证记录”验证时间：2023. 09. 20，验证人员：余燕青、林朝凤、陈凯旋、余婷，结论为：符合。

“HACCP 计划验证记录”验证时间：2023. 09. 20，验证人员：余燕青、林朝凤、陈凯旋、余婷，结论为：符合。

“验证结果分析报告”分析时间：2023. 10. 20，分析人员：余燕青、林朝凤、陈凯旋、余婷，结论为：合格。

——不涉及生产加工用水，仅使用自来水用于清洁使用，收集了《昆明通用水务自来水公司水质报告》，产品的安全性验证详见运营部审核记录。

——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。

提供了由食品安全小组进行的验证报告，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等项内容，基本充分，结论为：通过对验证结果的分析认为公司建立的食品安全管理体系基本符合 ISO22000:2018 的要求，基本达到预期目的。批准：余燕青、林朝凤、陈凯旋、余婷，日期：2023. 10. 20。

8) 文件管理情况

公司在《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划》、



《作业指导书》以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《前提方案》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：质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册（YQ-SC-2023）。

二级文件：公司编制了 29 份程序文件，1 份前提方案，1 份危害控制计划，基本包括了食品安全体系标准要求的程序。

三层次文件：《作业指导书》。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理余燕青批准。2023-07-01 对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册、程序文件、危害控制计划等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本/状态、实施日期等，编制：林朝凤 审批：余燕青，日期：2023-07-01。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、文件编号、分发号、发放记录（签收人、部门、日期、数量）、回收记录（签回人、日期、数量）等。抽分发部门：运营部，接收人：林朝凤，日期：2023-07-01，文件名称：质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册、程序文件（29 份）、危害控制计划、前提方案等。

基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

提供了《法律法规及其他要求清单》，记录了文件名称、标准代号/颁发机构、发布/修订时间等信息，编制：林朝凤 批准：余燕青 日期：2023-07-01，识别适用的法律法规包括：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法等。基本覆盖了公司配送销售所适用的法律法规，抽：《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、《GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》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》，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 69 份记录，清单内写明、文件编号、文件名称、保存期限等。抽《合格供方评价表》、《培训记录》、《内审检查表》、《纠正和预防措施处理单》4 份记录，记录均有编写。记录由分别由运营部、采购部保存。

查《销售出库记录》、《来料检验记录》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

9) 人员及能力、意识：

组织在《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》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《各部门岗位职责》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——提供《员工考核表》，对学历、经历、培训、工作态度、技能等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工。

——抽管代（食品安全小组组长）余婷：学历：大专（要求：高中以上学历水平）、工作经验：5 年（要求：5 年及以上经验，管理类相关知识，食品安全类培训），基本符合，另抽查运营部经理林朝凤：学历：大专（高中以上学历水平）、工作经验：5 年（5 年及以上经验、管理类相关知识等），控制方式基本相同。

部门负责人林朝凤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。

抽查食品安全小组组成情况，包含了采购部、运营部、总经理等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组长经总经理任命，同时对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：审核周期内未发生。

查培训过程管理情况：

提供有《2023年年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对ISO22000:2018标准、体系文件、法律法规、作业指导书、应急预案等方面，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	培训有效性评价
2023-09-20	GB/T19001-2016\GB/T24001-2016/GB/T45001-2020及ISO22000:2018标准的培训	管理层和相关人员/10人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2023-08-15	管理手册、程序文件	管理层和相关人员/10人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2023-10-12	食品安全法	管理层和相关人员/10人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2023-10-10	内审员培训	内审员/2人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员、驾驶员岗位，不涉及特种作业人员。

其中内审员经培训合格后上岗，基本符合；抽查其他证书如下：

证书名称	姓名	资格证书编号	准驾车型	有效期期限	结论
机动车驾驶证	杨飞	530128198906291812	C1	2024.02.03	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
机动车驾驶证	林朝凤	350181198505051832	C1	2026.05.06	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
机动车驾驶证	钟龙波	530324198612082113	C1	2028.05.12	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期

查健康证管理情况：

公司在《前提方案》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：

人员类型	姓名	健康证编号	有效期期限	结论
管代/食品安全小组组长	余婷	530013207317	2024年12月13日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
运营部经理	林朝凤	2118021	2024年9月23日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
运营部	吴彪	530013207316	2024年12月13日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
运营部	李文平	530013207318	2024年12月13日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期



运营部	普正雷	530013207320	2024年12月13日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
采购部经理	陈凯旋	---	---	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期 (提供了健康证领取凭证,于2023年12月14日体检,12月19日可领取,视同有效)
采购部	詹玉东	2130397	2024年4月10日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期

经询问了解该组织主要通过培训、参加外部组织的研讨会、会议、文件发放等形式以提升员工能力,增强员工的食品安全意识,以确保员工意识到满足顾客要求、法律法规要求的重要性。总经理也非常鼓励员工参与公司内部管理和改进。

现场询问林朝凤,均能说出本公司的食品安全方针及本部门相关的管理目标。并知晓本岗位工作对管理体系有效性的贡献及不能满足产品要求所造成的不良后果。

控制方式符合标准要求。

10) 沟通控制情况:

公司在《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》7.4条款进行了规定;

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(内环线)、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、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。

内部沟通情况如:

如:2023-12-17 沟通内容:配送订单明细,沟通对象:各部门负责人,沟通方式:口头,责任部门:各部门,回应情况:无异常。

查内部报告管理情况:

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。——如内审发现的不符合项及时报告给了总经理,并作为管理评审输入内容进行了评价。

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、安全生产方面的信息。

外部沟通情况如:

2023-09-30 沟通内容:顾客满意度调查,沟通对象:昆明发展酒店管理有限公司等,沟通方法:表格填写,责任部门:运营部,回应情况:统计2份问卷,平均98分。

2023-12-12 沟通内容:食品经营许可证仓库备案事项,沟通对象:昆明市五华区市场监督管理局,沟通方法:窗口咨询沟通,责任部门:运营部,回应情况:无异常。

2023-12-13 沟通内容:审核日程预安排,沟通对象:北京国标联合认证有限公司,沟通方法:电话,责任部门:运营部,回应情况:无异议。

2023-12-17 沟通内容:牛奶采购订单明细沟通,沟通对象:爱氏晨曦乳制品进出口有限公司,沟通方法:微信/电话,责任部门:运营部,回应情况:按订单安排送货。



该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

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

1) 内部审核

公司在《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》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《内部审核通知书》、《2023年内部审核实施计划》，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。

审核日期：2023年10月16-17日；审核组组长：林朝凤；组员：李薇；2023年10月10日参加了公司组织的外部老师授课的内审员培训，能力基本符合要求。现场审核期间与审核组长林朝凤交流，基本知道内审流程，建议后期关注并熟悉内审的实施及控制。

查《2023年内部审核实施计划》覆盖了标准要求条款，基本符合要求。有首次会议签到表。

查《内审检查表》：抽运营部/采购部，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；

查《不符合项报告》：共计1项；涉及部门：运营部，不符合项内容：该部门未计划对管理制度进行培训；不符合内容：《ISO 22000:2018食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》中F7.2条款。审核过程中运营部1个不符合项。另抽采购部内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：公司的管理体系基本符合计划安排和标准的要求，并得到了较有效实施和保持，仍需进一步改进。

基本满足标准要求。

2) 管理评审

公司在《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》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。

以往管理评审的跟踪措施——食品安全体系初次建立，不涉及以往跟踪措施。

本次管理评审日期：2023年10月28日

查《管理评审计划》，计划于2023年10月28日进行管理评审，批准：余燕青，日期：2023年10月20日。



管理评审会议于2023年10月28日在公司召开，会议由余燕青（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。现场审核期间与余燕青总经理交流，基本知道管理评审流程，建议后期关注并熟悉管理评审输出的实施及控制。

查《各部门输入内容》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、配送过程控制、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；

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， 批准：余燕青 日期：2023年10月28日。

查《2023度管理评审改进计划》：员工对体系文件标准条款认识不足，由运营部（人事行政）组织在2023年10月底前完成员工对标准条款的强化培训，总经理进行监督。已于2023年11月12日进行了体系标准条款内容的培训。

管评结论：根据本次管理评审结果，初步确定，本公司体系持续运行是适宜的，有效的，充分的。

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

公司在《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》10.1/10.2 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》、《纠正和纠正措施控制程序》。

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、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全体系的有效性。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：内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；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；体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等；具体见各部门的审核记录。

——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，进行验证有效。

——原辅料进货验收过程主要由运营部负责，发现不合格产品（主要是蔬菜不新鲜）当场退回，更换。

——顾客投诉处理等主要由运营部负责，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。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》的要求。审核周期内成品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：

公司在《质量、环境和职业健康安全手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品和产品撤回控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》。

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，进行验证有效。

体系建立以来，暂未发生原料验收、产品销售配送过程中不合格情况，也未发生投诉情况。无采取纠正措施的需求。控制基本合理。

3) 投诉的接受和处理情况:

投诉的处理主要由运营部负责，审核周期内未发生投诉情况。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

1) 基本信息:

公司名称: 云南永青商贸有限公司

注册地址: 云南省昆明市五华区茭菱路 388 号创意英国温莎公爵玫瑰园 4 幢温莎大道 20-2 号

办公/经营地址: 云南省昆明市五华区茭菱路 388 号创意英国温莎公爵玫瑰园 4 幢温莎大道 20-2 号

多场所 : 仓库地址: 云南省昆明市官渡区和平后村 143 号一层

2) 认证范围:

位于云南省昆明市五华区茭菱路 388 号创意英国温莎公爵玫瑰园 4 幢温莎大道 20-2 号（仓库地址: 云南省昆明市官渡区和平后村 143 号一层）云南永青商贸有限公司初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品）、散装食品（干杂、冻品）的销售

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，（云南永青商贸有限公司）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	<input checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input checked="" type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 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:陈丽丹 吴灿华



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、联系方式的变更、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。