

# 管理体系审核报告

## (第二阶段)



组织名称：北京都来尝贸易有限公司

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）： 朱亮亮

报 告 日 期： 2023 年 11 月 30 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](http://www.china-isc.org.cn)

邮 箱： [service@china-isc.org.cn](mailto: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：邝柏臣

组 员：朱亮亮



受审核方名称：**北京都来尝贸易有限公司**

## 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	组长	F:审核员	2020-N1FSMS-1222839	F:FI-2
2	朱亮亮	组员	F:审核员	2023-N1FSMS-2246600	

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	张会青（综合部经理兼食品安全小组组长）、王立平（市场部主管）	向导	受审核方
2	——	观察员	

### 1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（ISO 22000:2018食品安全管理体系）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：

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》、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》、《GB2763-2021食品中农药最大残留限量》、《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、《NY/T 743-2020 绿色食品 绿叶类蔬菜》、《国务院办公厅关于加强非洲猪瘟防控工作的意见（国办发〔2019〕31号）》、《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》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:《食品召回管理办法》、《GB2763-2021 食品中农药最大残留限量》、《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、《NY/T 743-2020 绿色食品 绿叶类蔬菜》、《GB2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、《国务院办公厅关于加强非洲猪瘟防控工作的意见 (国办发〔2019〕31号)》、《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、预包装食品经营符合《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》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11月30日 上午至2023年11月30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）:

FSMS: 位于北京市通州区兴贸一街12号院1号楼1层101（仓库地址：北京市大兴区创汇西路三号）北京都来尝贸易有限公司初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜冻禽畜肉）和预包装食品（粮油、调味品）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: 北京市通州区兴贸一街 12 号院 1 号楼 1 层 101

办公地址: 北京市通州区兴贸一街 12 号院 1 号楼 1 层 101（仓库地址：北京市大兴区创汇西路三号）

经营地址: 北京市通州区兴贸一街 12 号院 1 号楼 1 层 101（仓库地址：北京市大兴区创汇西路三号）

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 一阶段审核情况:**

于 2023-11-29 8:00 至 2023-11-29 12:00 进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点:

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

**1.5.5 本次审核计划完成情况:**

1) 审核计划的调整: 未调整; 有调整, 调整情况:

2) 审核活动完成情况: 完成了全部审核计划内容, 未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

未能完成全部计划内容, 原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、

地点、信息的情况, 或者断电、火灾、洪灾等不利环境）:

**1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明**

1) 不符合项情况:



审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（3）项，涉及部门/条款:01) ISO 22000:2018 8.2.4、02) ISO 22000:2018 7.2、03) ISO 22000:2018 9.2.2；

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 07 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 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，监管部门来公司进行监督抽查，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。公司在司初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜冻禽畜肉）和预包装食品（粮油、调味品）的销售资源方面配置基本充分合理，如冷藏冷冻设施等设施的配置。

6) 公司销售的初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜冻禽畜肉）和预包装食品（粮油、调味品）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 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、鲜禽蛋、鲜冻禽畜肉）和预包装食品（粮油、调味品）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 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的贮存和供应商提供果蔬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。采购的初级农食品及预包装食品、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。同时组织所在办公地址北京市通州区兴贸一街12号院1号楼1层101有搬迁的准备，为团队管理带来不稳定性因素。

### 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：2015年10月15日 体系实施时间：2023年07月01日

2) 法律地位证明文件有：营业执照、预包装食品经营备案信息表

提供有：《仅销售预包装食品经营者备案信息采集表》原件及复印件，备案编号：YB21100090556293；经营范围的相关描述：预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售。经营场所地址：北京市通州区兴贸一街12号院1号楼1层101；仓库地址：北京市大兴区创汇西路三号；（于2023年11月29日更新）

3) 审核范围内覆盖员工总人数：15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：

原料采购-原料验收-贮存-分拣-装车-配送-客户验收

## 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、鲜禽蛋、鲜冻禽畜肉）和预包装食品（粮油、调味品）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：

公司在食品安全管理手册的4.1条款进行了规定，提供了《组织内外部环境要素识别表》，对外部环境（如法律法规、市场、社会、经济环境、政治环境、食品欺诈、食品防护、蓄意污染等）、内部环境（如企业的价值观、企业文化、组织的知识、食品安全体系绩效、人员能力、沟通）、组织的优势、组织的劣势、以及所面临的主要风险和机遇等，采用SWOT方法进行了识别及分析；编制：张会青 批准：韩耀民 日期：2023.11.30；

查提供的《法律、法规及其它要求清单》，基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如食品安全法、食品经营许可管理办法、初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜冻禽畜肉）和预包装食品（粮油、调味品）的销售标准等，基本充分。

查《组织的内部、外部因素清单》中，内部因素：文化、知识、管理、人力员工食品安全意识等配置基本齐全。外部因素：法律法规、市场竞争、技术要求；

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体系认证的范围为：

注册地址：北京市通州区兴贸一街12号院1号楼1层101

经营地址：北京市通州区兴贸一街12号院1号楼1层101（仓库地址：北京市大兴区创汇西路三号）

（据组织主要负责人兼管理代表张会青经理反馈，目前注册地址兼办公室主要是总经理韩耀民日常办公，为了节省成本，此办公室年内已有搬迁计划，组织的配送及采购运营职能主要在仓储区；仓库场地均由客户方北京首农公司提供使用）

认证范围：

位于北京市通州区兴贸一街12号院1号楼1层101（仓库地址：北京市大兴区创汇西路三号）北京都来尝贸易有限公司初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜冻禽畜肉）和预包装食品（粮油、调味品）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安全管理体系管理方针：

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。相关负责人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生产管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、市场部、综合部部门；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

### 5) 目标的实施和考核情况

公司在《管理手册》6.2条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总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《管理运行目标统计表》，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	考核频率	计算方法	责任部门	目标	实际完成
(2023.07-2023.10)					
配送食品合格率100%/月	每月	重大质量安全事故发生0次	市场部		100%
重大食品安全事故发生数为0/月	每月	当期统计数据	市场部		0



客户满意度 $\geq 90$ 分 /年 每年 满意度调查报告平均分 市场部 98

自体系建立至 2023.10，公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

## 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、法规及其它要求清单》，包括《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可证管理办法》、《食品召回管理办法》、《GB2763-2021 食品中农药最大残留限量》、《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、《NY/T 743-2020 绿色食品 绿叶类蔬菜》、《GB2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、《国务院办公厅关于加强非洲猪瘟防控工作的意见（国办发〔2019〕31号）》、《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》预包装食品经营符合《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》等相关行政法规要求，销售配送产品符合相关产品特性的标准要求，例如鸡蛋的《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、大米的《GB1354-2018 大米》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，确保产品实现。

提供了初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜冻禽畜肉）和预包装食品（粮油、调味品）的销售流程：

原料采购-原料验收-贮存（必要时）-分拣-装车-配送-客户验收。

现场观察流程与现场实际一致，流程图已注明关键控制环节，审核周期内未发生较大变化。

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、配送控制等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《危害控制计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际经营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、鲜禽蛋、鲜冻禽畜肉）和预包装食品（粮油、调味品）的销售所做的各项前期策划安排。策划基本合理；

公司在《管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《前提方案》、《人力资源控制程序》、《监视和测量设备控制程序》、《危害分析控制程序》等，基本满足手册中的规定要求；

生产（卫生）规范 1：《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》；内容包括厂区及周边卫生环境、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求；

——食品安全小组/HACCP 小组针对初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜冻禽畜肉）和预包装食品（粮油、调味品）的销售产品所使用的原料、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) 畜肉类特性描述——产地（按照采购清单执行）、微生物特性（无疫病、寄生虫、致病菌污染）、化学特性（重金属、农残、药残、瘦肉精、激素符合相关要求）、感官特性（色泽、气味、外观正常，不得有腐变气味）。生产方式（屠宰后初加工保鲜）、交付方式（塑料袋内装，外用塑料胶框固转或冰盒周转。送）、致敏物质（否）等，基本符合；



2) 蛋特性描述——产地（北京）、化学特性（镉（以Cd计），mg/kg≤0.05、总汞（以Hg计），mg/kg≤0.05、无机砷（以As计），mg/kg≤0.05、沙门氏菌不得检出）依据标准：B/T10638-2011 鲜鸡蛋、鲜鸡蛋分级 GB2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品 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、生产方式（养殖）、交付方式（常温、干燥运输）、致敏物质（是）等，基本符合；

另抽查调味品、乳制品的特性描述，控制方式基本相同。

预期用途主要为本地各学校、企业单位食堂配送食材。

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。

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》，具体包括了原材料验收、仓库储存、分拣、装车、配送等过程。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、鲜禽蛋、鲜冻禽畜肉）和预包装食品（粮油、调味品）销售过程的危害分析及评价，确定了 OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

OPRP 点 /CCP 点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	记录	评价
OPRP1 蔬菜及肉类、禽蛋验收	农残、疫病 禽蛋：污染物限量，兽药残留、大肠杆菌、致病细菌药残	蔬菜：农残检测合格；肉类：检疫合格  合格供应商处采购 供应商提供检验报告	每批次验收员核对供应商是否提供蔬菜每批检测农残  肉类索要检疫合格证、合格证明、检疫报告；每年索取禽蛋检测报告	拒收未经检验合格和报告显示卫生指标不合格的产品。	1、验证供货方的检验报告 2、来料验收台帐	符合要求
OPRP 预包装食品验收	致病菌	来源于合格供应商，要求供应商提供第三方检测报告	采购员每年/次查阅 1、合格供方名录 2、第三方检验报告	1、拒收来自非合格供应商  验收不合格，拒收	1、合格供应商名录 2、供应商资质 3、供应商评价表 4、每年第三方检验报告 5、原料进货验收记录表	符合要求

基本满足标准要求。

### 3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效 符合 基本符合 不符合

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中 FH 应包括使用危害分析的方法和对食品职业健康安全小组的评价意见；H 体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

#### 1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

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，由市场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2023年第二季度北京市自来水集团市区管网水水质7项指标检测结果公示，检测项目合格。

空气、水、能源和其他条件的供给：公司营业执照及办公地址们位于：北京市通州区兴贸一街12号院1号楼1层101，仓库位于：北京市大兴区创汇西路三号，仓库门口道路采用水泥铺设，无污染，可避免灰尘飞扬和积水，仓库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。**据相关负责人反馈，目前生鲜类食品为保证食材新鲜，生鲜食材为零库存不进仓库，直接在批发市场的供方采买分拣后直接配送到客户仓库并验收：**

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。

查看常温仓储管理情况：日常主要对墙面、门窗、地面等用清水和洗洁精等定期进行擦洗；对设备、操作台、工器具、分检大厅等采用84消毒液喷洒消毒，每周进行1次泡拖布通风、消毒，每天进行清洁；提供了场所清洁消毒记录表，确认人员王\*\*，未明确记录84消毒液浓度信息，现场沟通。抽查2023.7.20；2023.8.23；2023.9.20《卫生检查记录表》仓库、卫生间、工作间均干净整洁，符合要求；抽查《紫外线灯使用记录表》紫外线灯管位置：紫外线库。抽查2023.7.1；2023.8.7；2023.9.27；2023.10.31；消毒开始时间；消毒结束时间；本次消毒时间（分钟）；灯管累计使用时间（小时）；操作人等齐全。

1、现场查看冷库仓储管理，提供冷库《消杀记录表》，主要是75%酒精喷洒消杀，消杀位置：地面、门把手，抽查2023.11.01、2023.11.16、2023.11.28日，消杀时间：10：20、8：20、8：49，消杀人：王秀凤；

2、现场询问对设备、设施的清洁消毒管理，操作人员消毒、清洗方法和要求，操作人员对清洁要求清楚；

3、洗手消毒：清水洗手，75%酒精消毒，比较简单；

4、配送车辆（外包），由外包物流公司定期清洗保洁，由现场监察人检查温控、卫生情况，提供有《运输车辆清洗消毒温控记录表》记录有：车牌号、车内外清洗、车辆设定温度及实测温记，查看记录每天进行保洁，由配送司机进行，抽查2022-07-01日：车牌号京Q132N6、京N4WS83、京EPU829设定温度：0-8℃，实测温度：2℃、4℃、3℃，保洁要求：车内外用清水冲洗、必要时用洗洁精清洗，车内用浓度为80-100PPM二氧化氯消毒液进行擦拭或喷洒；记录人：倪礼常，审核人：王秀凤；另抽查2023-08-19、2023-10-31，控制方式基本相同；

5、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，现场部分灭蝇灯未开启，已现场沟通。抽查《防蝇、防鼠、防虫害情况记录表》，记录有：通道是否畅通、是否通风、储存区是否干燥、是否有漏雨、防蝇设施是事有霉菌、防鼠是否安装并正常使用，时间：2023-07，检查结果：打扫地面、注意通风，编制人：王秀凤 审核：王龙妹；符合要求；另抽查2023-10记录，检查结果：需干燥注意防火，符合要求；管控方式相同，无异常；现场查看：常温仓及冷冻库均配备有挡鼠板，但常温仓未配备灭蝇灯及其他防鼠设施，已开不符合项整改；

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，现场无吸烟、吐痰等行



为。工作服穿戴基本符合要求。提供了《食品从业人员晨检记录表》，抽查 2023.07、2023.09、2022-10，未见异常；

人手通过清水进行清洗，并用 75%酒精进行消毒，基本满足要求。现场观察洗手消毒设施正常，但较为简易。

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。

公司顾客主要为各政府单位、学校师生和企业单位人员。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。

验收主要由市场部品控负责，提供有《食品进货台账》等，具体见市场部品控审核记录

2023 年 11 月 30 日现场查看仓库管理情况，查看常温仓（有保鲜功能），配置有温湿计，常温库主要存放有：预包装食品例如：海天金标生抽、龙门米醋、正大鲜鸡蛋、麻庄燕记芝麻酱、古船压榨花生油 5l，货品离墙离地；查看米面他库，主要存放有：五得利面粉、绵白糖、恭王府宠米；抽查宠米生产批次 2023.09.05 日、古船非转基因大豆油批次：20230522，均在保质期内；查看冷藏冷冻库，提供有《冷库巡视表》记录有：巡视时间、冷库温度、冷库闭封闭、检查人记录，抽查 2023.11.27 日，冷库温度：13.2℃ 电机正常 冷库门封闭正常 检查人：贾\*\*，2023.11.28 冷库温度-13.2℃ 电机正常 冷库门封闭正常 检查人：-13.2℃ 2023.11.29 冷库温度 -15℃ 检查人：王\*\*，冷库温库符合工艺要求；

冷库配备有自动温控装置，2023.11.29 现场查看：冷库四温度：-13℃，冷库三温度：4.5℃、冷库二：5.3℃、冷库一：6.3℃，未能提供冷藏库冷冻库的温度比对记录，现场已沟通整改；

公司外包物流运输指定供应商为北京连连运运输有限公司物流运输外包（委托：北京连连运运输有限公司实施，合同有效期：2023 年 01 月 01 日到 2023 年 12 月 31 日，提供有道路运输经营许可证：京交运管许可密字 110228108738 号，有效期：2023 年 11 月 08 日至 2027 年 11 月 07 日），据公司负责人称，该物流公司与公司合作多年，服务质量好。目前经过与客户电话、网络沟通了解，该物流公司运输给客户的产品，没有存在产品损坏的情况，客户对北京连连运运输有限公司运输比较满意。直接纳入公司合格供应商。该物流公司能出示《中华人民共和国道路运输经营许可证》，并在有效期内，合规。

抽查对物流运输外包管控（甲方：北京都来尝贸易有限公司，乙方：北京连连连物流运输有限公司），抽查合同条款内容要求：01）提供运输车型分别为金杯、2.6 米冷链、4.2 米冷链车和 4.2 米常温厢货车等，另根据配送需求提供其它运输车型。02）1、甲方的权利 1.1 行使总调度职责，每日拟定次日货物配送计划（特殊情况甲方可当日拟定当日货物配送计划），安排货物或门店的运输先后顺序及相应时限，掌控配送执行情况，核对乙方回收的配送及验收单据。1.2 甲方现场管理人员有权依照本公司规章制度及本合同附件，对乙方人员的违规行为追究责任，对不配合工作人员，有权不准许其进入工厂参加商品运输工作。3 如因甲方客户配送量增大，需乙方增加车辆，乙方须予以全力配合。如乙方无法保障运力，甲方有权雇佣第三方运输车辆；03）当货物的品名、数量等不符，乙方在收到甲方通知后，应立即与甲方协商，并在协商解决方案时提供车辆 GPS 行驶轨迹等材料以便认定事实。双方应在 48 小时内达成解决方案。如甲方提供的现场监控录像与乙方提供的车辆 GPS 行驶轨迹不符时，以现场清晰录像为准；04）乙方应在完成商品配送任务后，应搜集并整理当次配送任务所涉全部配送及验收单据，在甲方规定时间向甲方物流中心提交配送及验收单据，并带回甲方可循环耗材（周转筐等），乙方未提交相关单据或未带回甲方可循环耗材的，甲方有权暂缓支付当次运费直至前述物品交付完成。

物流外包管控基本符合要求；



## 2) 采购管理情况（含 OPRP1 实施管理）：

公司在《管理手册》8.4 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；

采购过程控制：

市场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》，主要包括审核范围中的调料、蔬菜、水果；以及水产、奶制品；

抽:01)调料（味精、酱油、盐等）的供方：北京婷钰淞商贸有限公司，提供北京市小食杂店备案卡编号：SZ91110105MA00GHHK20；发证机关：北京市朝阳区市场监督管理局，发证日期 2022-9-6；（有效期至：2025 年 9 月 5 日。订单：XD202311140145；下单渠道：微信群下单；

产品名称：原酿酱油（六必居）

报告编号：LBJ202311 - 02

检测项目：感官、可溶性无盐固形物、全氮、氨基酸态氮、铵盐、菌落总数、大肠菌群等项，执行标准 GB/T18186-2000

结论：符合要求。

报告日期：2023. 11. 6

检测单位：湖北土老憨生态农业集团检测中心

抽:02)粮油的供方：北京一顺宏达粮油商贸有限公司，提供营业执照，编号：9111010634838747X6；发证机关：北京市丰台区市场监督管理局，2020-11-17；下单渠道：微信群下单；

产品名称：精炼一级大豆油

报告编号：WT10103220257074WT2

检测项目：标签、能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠、胆固醇

结论：符合要求。

报告日期：2023. 01. 30

检测单位：深圳市计量质量检测研究院

产品名称：富强小麦粉

报告编号：S2023WT2059

检测项目：水分、灰分等常规理化指标；含砂量、磁性金属物等物理危害指标；铅等重金属指标；黄曲霉毒素 B1、呕吐毒素等霉菌毒素指标、六六六等农残指标；过氧化苯甲酰等添加剂指标

结论：符合要求。

报告日期：2023. 07. 28

检测单位：河北融洋安全检测有限公司

产品名称：大米

报告编号：160800110324

检测项目：感官要求、不完善粒、杂质总量、矿物质、碎米总量、水分等品质类指标、标签等

结论：符合要求。

报告日期：2023. 02. 22

检测单位：五常市质量技术监督检验检测中心

抽查:03)禽蛋的供方：北京洪浩百祥商贸有限公司，营业执照编号：91110106MA0064AM4K；发证日期：2021-08-20；有效期：长期；提供了产品检测报告；订单在微信群中下单；



产品名称：鸡蛋

报告编号：LJ230926-0010

检测项目：甲硝唑、氟苯尼考、沙星类

报告日期：2023.09.26

结论：符合要求。

检测单位：北京六角体检测技术有限公司

抽查:04)蔬菜的供方：北京泓和新光商贸有限公司，食品经营许可证编号：91110106MA01Y3KP3T；有效期：2026-4-19，发证单位：北京市丰台区市场监督管理局；微信群下单；提供了产品第三方检测报告；

产品名称：抽芹菜、西蓝花

报告编号：LJ2310230559-002；LJ2311150726-002

检测项目：敌百虫等农药残留；

结论：符合要求。

报告日期：2023.10.23

检测单位：北京六角体检测技术有限公司

抽查:05)水果的供方：北京众和一品商贸有限公司，营业执照编号：91110106MA7K4CCN70；发证日期：2023-9-7；有效期：长期；通过微信群下订单；提供了产品第三方检测报告

产品名称：苹果

报告编号：:LJ2311290040-010

检测项目：敌百虫等农药残留；

结论：符合要求。

报告日期：2023.11.29

检测单位：北京六角体检测技术有限公司

抽查:05)畜禽的供方：京创兴旺农产品（北京）有限公司（鸡鸭），营业执照编号：91110106MA7K4CCN70；发证日期：2023-9-7；有效期：长期；通过微信群下订单；提供了动物检疫合格证明、产品第三方检测报告

产品名称：鸡酮体/白条

报告编号：:1308272398

检测项目：动物检疫

结论：本批次产品检疫合格

报告日期：2023.11.17

检测单位：河北省香河县动物卫生监督所

产品名称：牛肉（送样单位：北京二商穆香源清真肉类食品有限公司）

报告编号：:A1D825017A1F11S5131

检测项目：色泽等感官指标、苯甲酸及其钠盐等理化指标、铅等重金属指标、六六六等农残指标、磺胺类、四环素类、氟喹诺酮类等兽药残留指标；克伦特罗等瘦肉精非法添加剂指标；菌落总数、大肠杆菌等卫生指标菌、沙门氏菌等致病菌；

结论：符合要求。

报告日期：2023.09.06

检测单位：谱尼测试

畜禽的供方：北京恒欣顺源牛羊商贸有限公司（牛羊），营业执照编号：91110106MA7K4CCN70；发证日期：2023-9-7；有效期：长期；通过微信群下订单；提供了产品第三方检测报告、动物检疫合格证明

产品名称：牛肉（送样单位：北京二商穆香源清真肉类食品有限公司）



报告编号：:A1D825017A1F11S5131

检测项目：色泽等感官指标、苯甲酸及其钠盐等理化指标、铅等重金属指标、六六六等农残指标、磺胺类、四环素类、氟喹诺酮类等兽药残留指标；克伦特罗等瘦肉精非法添加剂指标；菌落总数、大肠杆菌等卫生指标菌、沙门氏菌等致病菌；

结论：符合要求。

报告日期：2023.09.06

检测单位：谱尼测试

产品名称：牛肉（送样单位：北京二商穆香源清真肉类食品有限公司）

报告编号：:110005553766

检测项目：动物检疫合格证明

结论：本批动物产品经检疫合格

报告日期：2023.11.11

检测单位：北京市怀柔区动物卫生监督所

提供了《供方调查评定表》，评价项目包括供方名称、供方资质、生产能力、技术和检测能力、价格、信誉、业绩和售后服务、首次供货样品检测结果及结论、评定结论等，市场部负责组织评价，总经理负责批准，日期：2023-7-1。

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。

（发现：合格供方名录中供应商缺失，与实际经营、审核的范围不符；缺少禽蛋、畜禽、粮油，已现场沟通整改）

采购管理情况：

市场部通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查：水产购销合同，合同日期：2023-07-01至2024-06-30，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8.5.2标识和可追溯性条款对可追溯性进行了规定，8.10.5撤回/召回条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品撤回控制程序》。在程序文件中规定了：批次信息作为追溯的唯一性标识，明确了从客户订单下达接受、采购订单、验收及仓储管理、配送至客户处追溯流程，流程基本清楚，职责基本明确，考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息，基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径。同时明确了有权决定启动的人员为总经理或食品安全小组组长，各部门的职责基本清晰，如配送部负责与客户沟通、食品安全小组组长负责与监管部门反馈、配送部采购负责与供方沟通等，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9月03日，演练产品：水果有异味，客户确认后发现为变质。模拟演练不符合内容：市场部于2023年9月03日09:30时接到客户反馈近日送到的水果有异味，客户确认后发现为变质（模拟）；

产品销售情况：12:00受影响产品全部召回，当天发出80公斤，涉及5个客户，80公斤全部召回，将此批

次产品封存在不合格品区；原因分析：13:30经查找原因，为配送过程中车辆故障，造成配送时间过长，部

分产品有异味；召回情况：14:00经HACCP小组对该配送出的产品·全部销毁处理；此批次产品追溯情况：查



看于 2023 年 9 月 03 日该批次水果采购记录，发货记录，检验记录等，基本完整，基本可以实现产品的信息追溯，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。

#### 5) 产品放行管理（含 OPRP1 蔬菜及肉类验收、OPRP2 预包装食品验收控制情况）情况：

公司制定有《食品原料采购索证索票、进货查验记录制度》、《进销货台账制度》、《质量自检制度》、《运输储藏装卸管理制度》，《食品库房安全管理制度》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（蔬菜、鲜禽蛋、鲜冻禽畜肉）和预包装食品（粮油、调味品），销售行业特殊性，产品原料基本等同于成品，公司主要销售初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜冻禽畜肉）、预包装常温品，少量冷冻品及冷藏品，主要是预包装肉类冻品（本次认证范围不覆盖）；

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。具体由市场部现场进行管控。

查原料进厂验收管理情况（含 OPRP1 蔬菜及肉类验收、OPRP2 预包装食品验收的进厂验收情况）：

蔬菜及肉类验收 OPRP1——行动准则：蔬菜：农残检测合格；肉类：检疫合格，在采购过程进行管理。预包装食品验收 OPRP1：行动准则：来源于合格供应商，要求供应商提供第三方检测报告

提供了《进货验收台帐记录》，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。

经过识别评价，本部门涉及的 OPRP 点/CCP 点如下（不涉及 CCP 点，OPRP 点验收（OPRP1 蔬菜及肉类验收、OPRP2 预包装食品验收））：

查禽肉类原料的冷冻、冷藏储存实施情况：现场查看仓库的冷藏冷冻库，主要是存放预包装类冷藏冷类食品，现场查看主要有：滩羊精品分割肉、烹鸡内丁（本次认证范围不涉及冷藏冷冻类预包装食品），生鲜类包括禽畜肉目前不进冷库，零库存，一般早上从供方处采购分拣后直接装车送给仓库；提供有《冷库巡视表》记录有：巡视时间、冷库温度、冷库封闭、检查人记录，抽查 2023.11.27 日，冷库温度：13.2℃ 电机正常 冷库门封闭正常 检查人：贾\*\*，2023.11.28 冷库温度-13.2℃ 电机正常 冷库门封闭正常 检查人：-13.2℃ 2023.11.29 冷库温度 -15℃ 检查人：王\*\*，冷库温库符合工艺要求；冷库配备有自动温控装置，2023.11.29 现场查看：冷库四温度：-13℃，冷库三温度：4.5℃、冷库二：5.3℃、冷库一：6.3℃，未能提供冷藏库冷冻库的温度比对记录，现场已沟通整改；

查食材配送的实施情况：

提供有《销货单》、《配送车辆温度监控记录》，抽：2023-08-11 配送客户：北京金辰维科安全印务有限公司食堂送货单：

配送产品：大葱 25 斤、水洗菠菜 35 斤、快菜 55 斤、油麦菜 15 斤、绿豆芽 50 斤、正大鸡蛋 6 件、王中王汤 1 件等，总金额：25873.4 元，配送车厢温度：常温，配送车 车牌号：\*\*，客户签收：隗\*\*；另抽查 2023-08-03 记录，控制方式基本相同，未见异常；

2023-08-22 配送客户：中化置业送货单，配送产品：蜜薯 5 斤、水豆腐 2 盒、小白菜 8 斤、西红柿 7 斤、菜花 6 斤、精五花肉 15 斤、鸡胸肉 7 斤、蒙牛利乐枕纯牛奶 2 箱、金额：1479.74 元，收货人：苏\*\*，另抽查 2023-08-20 日记录；控制基本相同，未见异常；

提供《危害控制计划》，涉及市场部 OPRP1-1 蔬菜及肉类验收 行动准则：蔬菜：农残检测合格；肉类：检疫合格。OPRP1-2 鲜禽蛋验收 行动准则：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。OPRP2 粮油、调味品验收——行动准则：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求；

查 OPRP1 的实施情况：

提供了 OPRP1-1 蔬菜及肉类验收，提供有供方采购验收记录，查 2023-8-20 蔬菜验收凭证记录，记录有：合格供方：北京泓和新光商贸有限公司，品名：空心菜 10 斤、姜 10 斤、大葱 25 斤、西红柿 50 斤、



冬瓜 40 斤等；

抽供 2023-08-20 的客户送货单验收记录：客户：中化置业，品名：蔬菜、水果类：蜜薯 5 斤、卤水豆腐 2 盒、小白菜 8 斤、西红柿 7 斤、菜花 6 斤、线椒 3 斤等，肉蛋奶类：精五花肉（刮毛）15 斤、鸡胸肉 7 斤、去皮鸭胸 4 斤、鸡蛋小筐 1 筐、牛腩 10 斤、前尖肉馅 3 斤、鲜鸡腿 7 斤、蒙牛利乐枕纯牛奶 2 箱，收货人：苏申军，送货人：暴立强；

抽查：农残检测报告，报告编号：LY2310230559-002 摊位号\车牌号：京 KN8196 样品：菜花、芹菜、西兰花、散菜花、大白菜等；检测项目 敌百虫、丙溴磷、灭多威，检测结论：合格，检测机构：北京六角体检测技术有限公司；检测日期：2023.10.23；

抽查：鸡胴体 动物检验检疫证明 N01308597538 检测机构：河北省香河县动物卫生检测所，检测日期：2023.11.22；

羊胴体 动物检验检疫证明 N01308714527 检测机构：河北省唐县动物卫生监督所，检测日期：2023.11.21；

猪肉 动物检验检疫证明 N0110007643330 检测机构：北京市昌平区动物卫生检测所 检测日期：2023.11.05 肉品合格证 N034209025 生产单位：北京二商大红门五肉联合食品有限公司，生产日期：2023.11.05；来自合格供方，基本符合 OPRP1 行动准则的要求；

抽查 2023-11-28 日 进货的鲜禽蛋 供方送货单号：2023.11.28（飞月楼）鸡蛋 1 筐、（置业食堂）鸡蛋 1 筐（置业）2 1.5 筐 金额：660 元，日期：2023.11.28；抽查鸡蛋检测报告：报告编号：LJ2309266-0010 委托单位：北京洪浩百祥商贸有限公司，检测项目：甲硝唑、氟苯尼考、沙星类 检测机构：北京六角体检测技术有限公司，检测结果：阴性 合格 检测日期：2023.09.26；

抽查 2023-11-29 货品名称：美玫面包粉 规格型号：22.7KG 1 袋、西米 6 斤、白芝麻 5 斤、五常大米 20 袋、五常稻花香二号 1 袋 供方：北京一顺宏达粮油商贸有限公司，收货人：王琦；抽查：大米的供方五常市吉品香米业有限公司，食品经营许可证有效；微信群下单；提供了产品第三方检测报告；产品名称：大米；报告编号：五质检（食）字（2023）第 M0429 号、检测项目：感官要求、加工精度、黄粒米、不完善粒、杂质总量、糠粉、矿物质、水份、稻谷粒等等 13 项。结论：符合要求；报告日期：2023.2.22；检测单位：五常市质量技术监督检验检测中心；

产品名称：富强小麦粉；报告编号：S2023WT2059；检测项目：感官、水分、灰分、粗细度、面筋质、含砂量、磁性金属物、脂肪酸值、铅、镉、总汞、铬、黄曲霉素 B1、六六六、过氧化苯甲酰等等；结论：符合要求；报告日期：2023.7.28；检测单位：河北融洋安全检测有限公司；

抽查 2023.07.23 进货 调味品：梅菜 10 斤、腰果 2 斤、豆瓣酱 1 桶、大桶黄豆酱 1 桶、海天蚝油 1 桶 供方：婷钰淞商贸有限公司；抽供有：原酿酱油（六必居）；报告编号 LBJ202311-02；检测项目：菌落总数、全氮、氨基酸态氮、铵盐、菌落总数等；检测机构：湖北土老憨生态农业集团；检测日期：2023.11.09；

2023-11-28 进货的 黄豆 5 斤、金龙鱼菜籽 5L 1 桶、古船非转大豆油 10L 1 桶、金龙鱼非转 10L\*2 等 供方：北京一顺宏达粮油商贸有限公司，验收人：刁清晨；抽查：大豆油的供方益海嘉里食品营销有限公司，食品经营许可证有效；微信群下单；提供了产品第三方检测报告；产品名称：抽精炼一级大豆油（非转基因）—金龙鱼；报告编号：LJ23096-0010；检测项目：标签、能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、



钠、胆固醇；结论：符合要求； 报告日期：2023.1.30 检测单位： 深圳市计量质量检测研究院；

2023-08-31 进货的蒙牛塑杯单果粒 8 连杯 9 箱、三元配餐杯质鲜奶 3 箱、蒙牛 1 升 13 箱等，来自合格供方：北京四海知己乳制品有限公司，数量符合订单要求，与订单一致，签收人：王秀凤；

另抽查 2023-11-14、2023-11.28 共 12 个批次的进货验收控制，基本相同。基本符合基本符合公司策划的《食品原料采购索证索票、进货查验记录制度》的要求。

部门负责人王立平表示，审核周期内销售量小，未发生不合格情况。

### 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、配送设备出现故障、食物中毒、交通事故等，策划了包括《消防演习方案》、《触电演习计划和演习报告记录》等，基本满足标准要求。提供了《消防演练计划和记录》：查 2023.8.13《火灾演练》，演练目的：为提高应急救援人员的素质，能够了解应急救援程序，熟练掌握和使用应急救援工具和设备，达到检验队伍的目的，使之做到一声令下，迅速投入战斗，组织一次模拟消防演习，经评价，通过本次消防演习使参加消防演习全体人员火灾扑救方式、消防器材正确安全使用、逃生自救技巧等都有了明确了解，对今后应对火灾事故，减少人身伤害有很大的帮助；审批：韩耀民，日期：2023.8.13。

### 10) 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。

——“危害控制计划计划验证记录”，验证时间：2023.9.20，验证人员：张会青、王立平、王秀凤、韩耀民等，结论：危害控制计划的实施达到预期结果。

——“前提方案（PRP）验证记录”验证时间：2023.9.20，验证人员：张会青、王立平、王秀凤、韩耀民确认、验证活等，结论：符合。

——查《操作性前提方案（OPRP）验证记录 况》验证时间：2023.9.20，验证人员：HACCP 小组，结论：基本符合。

提供了 2023 年 10 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：合格，满足危害控制要求。

报告分析人为张会青、王立平、王秀凤、韩耀民等，基本符合。

——初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜冻禽畜肉）和预包装食品（粮油、调味品）销售，不涉及生产加工用水。

——产品的安全性验证报告见市场部采购审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见市场部审核记录。

提供了 2023 年 10 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、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：合格，满足危害控制要求。分析人员；张会青、王立平、王秀凤、韩耀民。 批准：韩耀民，日期：2023.10.20。

审核周期内暂未发生更新情况。

### 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

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。查阅编制了《2023 年度内审文件》、质量环境职业健康安全及食品安全管理体系《内审实施计划》，并于：



2023年10月16-7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，现场审核期间与内审审核组长张会青、组员王立平交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制相对较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款并不熟悉，内审员能力存在不足，已开不符合项整改：

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10月28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”“各部门体系运行总结”“改进项及改进计划”等记录，管评结论：公司的食品安全管理体系是适宜的、充分的和有效的。管理评审提出了改进建议项：加强对管理体系相关标准知识进行系统的培训，已实施内部培训，改进措施基本符合要求。

### 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》、《纠正和改进措施控制程序》。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市场部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。。

配送过程控制主要由市场部负责，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市场部负责，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。

与相关负责人交流，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《服务及顾客抱怨管理程序》。市场部相关人员表示，体系建立以来，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练。

### 3.5 体系支持

符合 基本符合 不符合



### 1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

公司注册地地址位于：北京市通州区兴贸一街12号院1号楼1层101（据组织主要负责人兼管理代表张会青经理反馈，目前的注册地址兼办公室主要是总经理日常办公，为了节省成本，此办公室年内搬迁计划，组织的配送及采购运营职能主要在仓储区；仓库场地均由客户方北京首农公司提供使用），配送场地及仓库地址位于北京市大兴区创汇西路三号周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

组织经营面积：办公面积：30平方米；仓库面积：1000平方米；建筑面积——平方米；仓库配送场地1个；其中冷藏库1个；冷冻库1个、单门冰箱3个；配送车辆：无（物流运输）；常温库：1个；粮油库1个；

仓储配送区域内，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、防鼠等设施配置较为齐全，配货区布局设置基本合理，现场查看部分灭蝇灯未开启，已现场沟通。

因产品较为简单，未配备检验室，蔬菜农残以索取供方提供检测记录报告为主，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、果蔬的索取农残检测报告等为主。

提供有《主要设备及检验设备台账》，主要包括台式电脑、打印机、笔记本电脑、配冷冻库、冷藏库、单门冰箱、电动地牛1台、3个手动地牛等设施，物流运输外包（委托：北京连连运运输有限公司实施，合同有效期：2023年01月01日到2023年12月31日，提供有道路运输经营许可证：京交运管许可密字110228108738号，有效期：2023年11月08日至2027年11月07日）维保定期到指定的维修店进行，冷冻库冷仓库的维保按照公司策划的时间进行。

提供了《2023-2024年设备月点检保养表》及《设备保养记录》，包括名称、规格/型号、维保计划、维保时间等内容，每月进行1次，责任人：张会青；记录有电脑、打印机、冷库等点检记录，抽查2023-09，设备点检正常，点检人：张会青；提供有冷库维保记录，时间：2023.7-11月，保养和检查记录主要有：彻底清洁设备各部位、润滑转动机、无漏电、漏水、漏气等，检查结果：符合要求；查冷冻库、冷藏库的维修情况，维保期6年，目前处理于维保期内，未发生维修记录，设备正常，责任人：王秀凤，基本符合。

提供有《每日卫生检查记录表》，检查人：王秀凤，检查项目包括：仓库、卫生间、工作间，抽查7月份记录：点检无异常，记录有潮气整改等改进状况，抽查2023-08、2023-09/2023-10，未见异常。

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例如龙门米醋、正大鲜鸡蛋、五得利面粉、海天酱油等，分区域存放，但是规整度需要加强，现场王秀凤表示，正在整理，公司未见歧视员工情况、工作氛围比较和谐。

——公司的《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查公司计量器具包括温度计1个，电子台秤1台；

抽查型号为TCG-200电子台秤，校准时间为2023年11月24日，证书编号：GD602052311240225；

查看冷藏冷冻库自动温控装置，未能提供冷藏库冷冻库的温度比对记录，现场已沟通整改；

提供有《冷库巡视表》记录有：巡视时间、冷库温度、冷库门封闭、检查人记录，抽查2023.11.27日，冷库温度：13.2℃ 电机正常 冷库门封闭正常 检查人：贾\*\*，2023.11.28 冷库温度 13.2℃ 电机正常 冷库门封闭正常 检查人：13.2℃ 2023.11.19 冷库温度 15℃ 检查人：王\*\*，冷库温库符合工艺要求；



查看组织未配备实验室，果蔬的农残检测证据索取供方检测记录为主。其他以感官验收以及对方出厂合格证明验证为主。基本充分。

组织不涉及特种设备；（如有使用叉车临时向邻近企业仓库租借）；

受审核方的资源保障情况基本符合标准的要求。

### 3) 人员及能力、意识：

公司在《食品安全管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源管理和岗位培训程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供了《岗位任职要求》，覆盖到了各核心岗位，在学历、工作经验、职责、权限、基本技能等方面有明确能力评定要求，由张会青负责编制，总经理韩耀民进行了批准，结论：符合要求（“√”表示），审核周期内，各核心骨干人员未发生重大变更。

相关负责人表示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、雇佣或聘请专业人士等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

同时抽查食品安全小组组成情况，包含了综合部内勤、会计、经理等岗位，对各组员的学历、专业、工作经历等进行了规定，并反应出各组员的知识和经验，基本符合标准要求。另外对食品安全小组的职责进行了分工，基本充分。

抽查人员岗位任职要求《员工能力评定表》：市场部王琦采购员、王立平采购经理，综合部杨清华成本核算，以上人员均经过教育、培训、技能、食品安全等相关方面的考评，评定日期：2023. 7. 1 评定人：张会青 批准：韩耀民

查培训过程管理情况：

提供有《2023-2024 年上半年培训计划表》/《培训记录表》，培训内容包括了对食品安全管理体系、专业技术知识、食品安全法等法律法规方面，主要通过现场提问方式对培训有效性进行评价，相关负责人表示，基本可以确保相关人员具备必要的能力，每次培训结束后进行考核。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
2023.3.10	食品安全卫生管理知识培训	公司各部门所有人员（培训人数 7 人）	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标
2023.7.20	ISO22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》	公司各部门所有人员（培训人数 7 人）	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标 <input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足
2023.8.15	公司管理手册的基本内容；制定的程序文件内容	公司各部门所有人员（培训人数 7 人）	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标
2023.10.10	内审检查表的编制、内审计划的安排、内审不符合报告的开具、内审报告的编制、首末次会议的内容	公司各部门所有人员（培训人数 7 人）	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，基本符合；查特种作业人员：无；提供了驾驶证，均在有效期内。

查健康证管理情况，提供了人员健康证管理台账，抽：王立平（2023.9.4 发证；编号：丰 0613230014688）、王琦（男）（2023.9.4 发证；编号：丰 0613230014689）、王瑞（女）（2023.9.4



发证：编号：丰 0613230014653）；以上发证单位均为：北京道衡弘康门诊部；王秀凤（2023.7.12，证书编号：昌 1025230021860；发证单位：北京泽惠永康医院管理有限公司永康诊所），均在有效期内。

该组织对人力资源管理基本符合标准要求。

不符合项：未提供食品安全小组组长张会青的健康证；

### 3) 信息沟通：

公司在《食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息沟通程序》。

查内部沟通管理情况：

与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：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：

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
2023-01-10	产品特性 CCP 相关培训	各部门负责人	会议	各部门	按照会议要求要求在工作中落实

查外部沟通管理情况：

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的信息。

外部沟通情况如：整改项：现场沟通市场部负责人说当地主管部门市场监管部门、主要客户如首农等均对组织进行过现场查看、检查等，为提供相关检查记录。内部未进行相关外部沟通的记录。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

### 4) 文件化信息的管理：

公司在《食品安全管理手册》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食品安全体系管理手册、程序文件、三级管理文件以及所要求的记录。公司编制的程序文件基本符合标准要求的程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在手册中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系运行的需要。

查外来文件：与销售产品食品安全要求、食品安全管理体系运行有关的国家法律法规、标准等；行业相关标准、通则、管理办法等，基本符合要求。

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“记录一览表”，共 69 份记录，清单内写明编号、记录名称、保存期（2 年）。抽查《年度培训计划》、《岗位任职要求》、《合格供方名录》等 3 份记录，均有编写。记录由各部门负责保存，由规定人员记录，字迹基本清晰，基本满足控制要求。目前没有作废情况发生。记录控制基本有效。

成文信息的管理基本符合标准要求。

## 四、被认证方的基本信息及认证范围的表述

**1) 基本信息:**

公司名称: 北京都来尝贸易有限公司

注册地址: 北京市通州区兴贸一街 12 号院 1 号楼 1 层 101

办公地址: 北京市通州区兴贸一街 12 号院 1 号楼 1 层 101(仓库地址: 北京市大兴区创汇西路三号)

经营地址: 北京市通州区兴贸一街 12 号院 1 号楼 1 层 101(仓库地址: 北京市大兴区创汇西路三号)

**2) 认证范围:**

FSMS: 位于北京市通州区兴贸一街 12 号院 1 号楼 1 层 101 (仓库地址: 北京市大兴区创汇西路三号) 北京都来尝贸易有限公司初级农产品 (蔬菜、鲜禽蛋、鲜冻禽畜肉) 和预包装食品 (粮油、调味品) 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, 北京都来尝贸易有限公司的

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="radio"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input checked="" type="radio"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" 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: 邝柏臣 朱亮亮



## 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](http://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。