

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：重庆今合商贸有限公司

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）

☐其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 任学礼

报 告 日 期： 2024 年 01 月 21 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： 任学礼



受审核方名称：重庆今合商贸有限公司

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	审核员	2023-N1FSMS-2222839	FI-2
B	任学礼	组员	审核员	2023-N1FSMS-2232990	FI-2

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	谢积平（综合部经理、管理代表兼食品安全小组组长）	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（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》、《食品召回管理办法|2020年修正版（国家食品药品监督管理总局令第12号）》、《GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》、《GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、《GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等等；



e) 适用的□产品（服务）质量、□环境、□安全及所适用的☑食品安全标准：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：2024年01月21日上午至2024年01月21日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年06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：位于重庆市渝北区龙山街道龙山路68号2幢（华渝园区内201厂房一楼1-5号）重庆今合商贸有限公司的初级农产品（果蔬、鲜冻禽畜肉、鲜禽蛋）和预包装食品（含冷藏冷冻食品）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：重庆市渝北区龙山路68号2幢（华渝园区内201厂房一楼1-5号）（自主承诺）

办公地址：重庆市渝北区龙山街道龙山路68号2幢（华渝园区内201厂房一楼1-5号）

经营地址：重庆市渝北区龙山街道龙山路68号2幢（华渝园区内201厂房一楼1-5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2024-01-20 8:30:00上午至2024-01-20 12:30:00上午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（1）项，涉及部门/条款：01）领导层 F9.2.2、02）经营部 F8.7、03）经营部 8.2.4、04）经营部 7.1.6 采用的跟踪方式是：□现场跟踪 ☑书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2024年01月24日前提提交审核组长。



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 2025 年 01 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。公司在初级农产品(果蔬、鲜冻禽畜肉、鲜禽蛋)和预包装食品(含冷藏冷冻食品)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) 公司初级农产品(果蔬、鲜冻禽畜肉、鲜禽蛋)和预包装食品(含冷藏冷冻食品)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 体系运行和认证活动较为支持, 公司结合初级农产品(果蔬、鲜冻禽畜肉、鲜禽蛋)和预包装食品(含冷藏冷冻食品)的销售过程, 依据 ISO22000:2018 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配送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: 企业采购的初级农食品及预包装食品缺少内部自身的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：2013 年 08 月 20 日，体系实施时间：2023 年 06 月 01 日；
- 2) 法律地位证明文件有：营业执照、食品经营许可证；《营业执照》原件及副本编号：91500112075672717N；
《经营许可证》原件及复印件，许可证编号：JY15001121188946， 时间：2023 年 08 月 31 日至 2028 年 08 月 30 日；
- 3) 审核范围内覆盖员工总人数：12 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：

原料到货→原料验收 OPRP-01→必要时预处理（去腐叶、去皮等）（返工点、循环点）→成品验收常温、冷藏、冷冻成品贮藏冷藏 OPRP-02, 冷冻 OPRP-03→装载→配送→销售

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 06 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。

结合公初级农产品（果蔬、鲜冻禽畜肉、鲜禽蛋）和预包装食品（含冷藏冷冻食品）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：

现场查看企业于 2023 年 1 月 15 日依据 ISO22000:2018 标准建立了公司的食品安全管理手册，从战略管理层面，公司领导层已确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题，包括外部环境（如市场需求急剧增加、供应商良好关系、银行信贷支持等）、内部环境（如产品质量好、售后服务能力强、管理水平高、员工服务、销售网络等）、组织的优势、组织的劣势、以及所面临的主要风险和机遇等，未明确考虑蓄意污染、食品欺诈、网络安全等，现场沟通：

现场与总经理谢今先生沟通，负责人表示近一年以来公司总体趋于良好，市场竞争较为激烈，但经过 1 年多的体系运行以及公司员工的努力，赢得了更多的市场机会，目前的客户群体较为集中为企业事业单位食堂相关需求方，为其提供食品配送服务，近一年来客户对公司的销售、配送服务比较满意。对于内部环境，公司每个月会定期组织员工会议，来沟通传递公司的政策、要求以及员工的心得体会等，组织的内部文化开展较好，员工对公司的认可度较好等，并在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过销售过程的日常管理、管理评审对这些内部因素和外部因素的相关信息进行了监视和评审。

公司不定期对识别出的内外部环境因素进行监视和评审，提供“组织所处环境分析及其对策报告”、“内、外部经营环境因素评价”，通过 SWOT 分析方法对公司目前的产品质量、售后服务、员工服务、市场需求等进行了识别和评价，并策划了应对措施，及总经理的要求，应对措施不够充分，现场沟通。

查看“组织所处环境分析及其对策报告”中，如外部机会：产品需求有增长趋势、产品的特有性、向其他区域扩张，对策：抓住机遇，充分发挥企业优势，继续提供产品质量，进一步降低质量成本等，劣势：部分员工意识水平低，管理层管理水平不够、在人员激励和效率管理上还缺乏相应的企业人事管理办法、机械化程度不够高等，基本充分。基本符合标准要求。

查看《相关方期望要求识别表》，对相关方：顾客的需要和期望、供方的需要和期望、员工、政府



机构、审核机构、运输公司、原材料供应商、原材料供应商等的需求及期望进行了识别，并制定了相应的监控措施等，编制：谢积平 批准：谢积平，日期：2023.06.1。

询问管理代表谢积平监管部门的要求，其表示直接主管部门为重庆市渝北区市场监督管理局，重要的需求和希望是在就业最大化、经营效益好，环保、安全生产、固体废弃物及时处理、工伤控制等（控制措施：质量、环境、职业健康食品安全管理体系全过程管理），顾客如西南大学附属小学、国家税务总局重庆市沙坪坝区税务局等，会不定期来公司进行检查，对公司的需求及希望是：产品质量符合顾客要求、及时交货、价格合理、质量稳定、环境保护、安全绩效承诺等（控制措施：产品交付、环保、安全运行控制），基本满足标准要求。

提供有《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《中华人民共和国食品安全法》、食品召回管理办法|2020年修正版（国家食品药品监督管理总局令第12号）、《食品经营许可证管理办法》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》、《GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、《GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等，基本充分。

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（本文统称为食品安全管理体系），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：重庆市渝北区龙山路 68 号 2 幢(华渝园区内 201 厂房一楼 1-5 号)(自主承诺)

经营地址：重庆市渝北区龙山街道龙山路 68 号 2 幢(华渝园区内 201 厂房一楼 1-5 号)

认证范围：

F：位于重庆市渝北区龙山街道龙山路 68 号 2 幢(华渝园区内 201 厂房一楼 1-5 号)重庆今合商贸有限公司的初级农产品（果蔬、鲜冻禽畜肉、鲜禽蛋）和预包装食品（含冷藏冷冻食品）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 06 月 01 日发布了经总经理批准的食品安全管理方针：

保证销售产品安全，顾客满意，持续改进，顾客满意；

管理方针包含在管理手册中。总经理谢今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 HACCP 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、经营部、综合部、



财务部（不次审核不覆盖），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

公司在食品安全管理手册第 6.2 条款进行了规定，并提供了《管理运行目标统计表》
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	考核频率	计算方法	责任部门	目 标 实 际 完 成 (2023.06-2023.12)
食品安全事故为零	每月	月统计	综合部	0
食材投诉次数小于 2 次/月；	每月	综合部月度统计	综合部	0
产品按期交付率≥ 98%	每月	产品按期交付次数/总配送次数*100%	综合部	100%

截止 2023 年 12 月目标已完成，2024 年 01 月目标在实施中。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》、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》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 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 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；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，确保产品产品实现，销售工艺流程如下：
原料到货→原料验收 OPRP-01→必要时预处理（去腐叶、去皮等）（返工点、循环点）→成品验收常温、冷藏、冷冻成品贮藏冷藏 OPRP-02, 冷冻 OPRP-03→装载→配送→销售；

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》、《HACCP 计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际生产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》中规定了前提方案的策划要求，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》、《基础设施和工作环境控制程序》、《致敏原控制程序》、《脆弱性评估控制程序》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（果蔬、鲜冻禽畜肉、鲜禽蛋）和预包装食品（含冷藏冷冻食品）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：

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（国内养殖基地、批发市场等）、1) 物理特性：a. 色泽，具有产品应有的色泽；b. 气味 具有产品应有的气味，无异味；c. 状态，具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物；2) 化学特性：挥发性盐基氮/(mg/100g) ≤ 15 ，总汞（以 Hg 计） $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ；镉（Cd） $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；无机砷 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ；六六六（脂肪含量低于 10%时，以原样计 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；脂肪含量不低于 10%时，以脂肪计 $\leq 1\text{mg/kg}$ ）； $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；滴滴涕（脂肪含量低于 10%时，以原样计 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；脂肪含量不低于 10%时，以脂肪计 $\leq 2\text{mg/kg}$ ） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；敌敌畏不得检出；金霉素 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；四环素 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；土霉素 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；磺胺类（以磺胺类总量计） $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；氯霉素不得检出；克伦特罗不得检出。；3) 微生物特性：/。（仅供参考，以国标为准）。生产方式（活畜/活禽屠宰、分割、冷鲜、冷冻等）、交付方式（塑料袋/塑料筐包装，冷藏车运输，严格控制运输温度，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输）、致敏物质（否）等，基本符合；

2) 禽蛋类特性描述——产地（国内养殖基地、批发市场等）、1) 物理特性：a) 色泽：灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清、透明，无其他异常颜色；b) 气味：蛋液具有固有的蛋腥味，无异味；c) 状态：蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，灯光透视时蛋内无黑点及异物；去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物；2) 化学特性：总汞（以 Hg 计） $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ；镉（Cd） $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ；铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；无机砷 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ；六六六（脂肪含量低于 10%时，以原样计 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；脂肪含量不低于 10%时，以脂肪计 $\leq 1\text{mg/kg}$ ）； $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；滴滴涕（脂肪含量低于 10%时，以原样计 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；脂肪含量不低于 10%时，以脂肪计 $\leq 2\text{mg/kg}$ ） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；敌敌畏不得检出；金霉素 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；四环素 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；土霉素 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；磺胺类（以磺胺类总量计） $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；氯霉素不得检出；克伦特罗不得检出。；3) 微生物特性：大肠菌群（CFU/g） ≤ 100 ，（仅供参考，以国标为准）、生产方式（各种家禽生产的、未经加工或仅用冷藏法、液浸法、涂膜法、消毒法、气调法、干藏法等贮藏方法处理）、交付方式（塑料袋/塑料筐包装，冷藏车运输，严格控制运输温度，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输）、致敏物质（是）等，基本符合；

另抽查粮油类—大米、面粉等粮食、速冻调理制品类的特性描述，控制方式基本相同。

预期用途主要为本地学校食堂提供食材。

主要的食用方式：烹饪后食用，易受伤害群体等主要由学校来进行控制，基本符合。

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、入库冷藏冷冻、销售配送等过程。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（果蔬、鲜冻禽畜肉、鲜禽蛋）和预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售过程的危害分析及评价，确定 OPRP 及监控程序、纠偏行动如下：



OPRP 计划表

原料验收 OPRP-01			
品项	显著危害	行动准则和依据	检测对象
鲜畜肉	兽药残留、重金属	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、动物检疫合格证要求、非洲猪瘟 PCR 检测证明、进口的还需 检测证明、GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品	动检证、肉品证/批
果蔬类	农残	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。执行 GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》或农残检测抑制率≤50%	农残检测报告
鲜禽产品	重兽药残留、重金属	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、动物检疫合格证要求、进口的还需 检测证明、GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 2708 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品	第三方检测报告/年
鲜水产品	重金属、有害物质超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第 1 号修改单） GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量 进口的还需 检测证明	第三方检测报告/年
禽蛋类	重金属、有害物质超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品	第三方检测报告/年
大米/面等粮食	重金属、有害物质超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354《大米》标准的要求	
食用油	重金属、有害物质超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB 2716 食品安全国家标准 植物油	
调味品（食盐、酱油、味精、老抽、醋）	重金属、有害物质超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB/T 20903 调味品分类；GB/T 22656 调味品生产 HACCP 应用规范	
塑料袋/塑料筐等包装物	重金属、析出物超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB/T 37866 绿色产品评价 塑料制品	



速冻食品	微生物污染、等疫情、重金属、有害物质超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB/T 25007 速冻食品生产 HACCP 应用准则	
检测频率	每批次		
监控方法	对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理		
监控人员	验收员		
纠正措施	不能提供合格检验报告或相关证明的拒收		
记录	原材料收货记录		
验证	采购人员每季度审查检测报告、供应商评定记录、每周检查验收记录		

OPRP 点/CCP 点确认内容：本步骤或后续步骤能否把可能发生的危害消除或降低到最低可接受水平

冷藏 OPRP-02 冷冻 OPRP-03

OPRP 控制点	品类	显著危害	行动准则	制定依据	监控				纠正措施	记录	验证
					对象	方法	频率	人员			
冷藏保鲜 OPRP2	保鲜	微生物危害：有害微生物，致病菌。	冷藏温度 2-8℃	GB31605、经验	冷藏库内温度	温度计连续测控	每天/次	仓库员工	若库温不够，对产品评估，调至规定温度，或调至其他冷库	冷藏库温度登记	中心温度计每年校准内部温度自校
冷冻 OPRP3	冷冻	微生物危害：有害微生物，致病菌	储藏温度 ≤ -18℃	GB31605、经验	冻库温度	温度计连续测控	每天/次	仓库员工	若库温不够，对产品评估，调至规定温度，或调至其他冷库	冷冻库温度登记	中心温度计每年校准内部温度自校

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（含 OPRP2、OPRP3 的实施情况）

公司在《管理手册》中规定了前提方案的策划要求，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》、《基础设施和工作环境控制程序》、《致敏原控制程序》、《脆弱性评估控制程序》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，由经营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：重庆市渝北区龙山街道龙山路68号2幢(华渝园区内201厂房一楼1-5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，生鲜类零库存一般不做仓储，由供应作合作商在分拣分袋后，再配送到客户仓库验收。据了解，组织的蔬菜采购主要由批发市场个体户胡星来负责，为组织提供分拣后蔬菜采买接货中转服务，中转门店地址位于重庆市石桥铺中航广场楼下库房4期10号；

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；一阶段问题：常温库白沙糖、调味类大袋食材开袋未封口，未离墙离地，未整改，已开不符合整改；

提供了《场所清洁消毒记录表》，抽查2024.01.15日记录，消毒人：杜明洋，清洁消毒方式：清扫消毒，记录中未记录84消毒液浓度信息，抽查2023.8.01；2023.09.10；2024.01.15记录，管控方式相同，基本符合要求；

抽查《日常卫生检查记录表》，记录有：卫生管理、原料进货贮存、环境卫生及卫生、工器具消毒及保洁等；抽查2024.01.09、2023.12.22、2023.12.13、2023.10.12记录，检查人：杜明洋，检查结果：合格；

抽查《设施、工器具清洗消毒记录》，记录有：清洁消毒工器具名称：托车、周转筐；每天清洗消毒，抽查2024.01.16、2024.01.12、2024.01.28记录，消毒人：杜明洋，基本符合要求；未记录具体消毒液浓度配比记录，现场沟通整改；

现场查看冷库仓储管理，由冷库仓管员每天早上9点清扫，主要是75%酒精喷洒消杀，消杀位置：地面、门把手，未有形成记录，已沟通整改；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；

1、洗手消毒：清水洗手，75%酒精消毒，比较简单；

2、配送车辆，提供《车辆消毒记录》，由每天进行配送车辆清洗保洁，抽查2023.10.15日，车辆：小型货车，消毒开始时间：07:20，结束7:30，消毒人：姚生涛，检查人：杜明洋；另抽查2023.11.28、2023.12.25、2024.12.13记录，管控方式相同，基本符合要求；未记录消毒液浓度，已现场沟通整改；

由现场监察人检查温控、卫生情况，提供有《2023年1月配送过程温度监督记录表》车牌号：渝A55P7H，抽查2023.12.01，出库温度：冷藏品4.1℃ 冷冻品-18.2℃、目的地：中建八局：冷藏品4.2℃、冷冻品-18.1℃、目的地琪金公司 冷藏品4.4℃，冷冻品-17.8℃；2023.12.12 出库温度：冷藏品4.2℃ 冷冻品-18.1℃、目的地：中建八局：冷藏品5.8℃、冷冻品-16.8℃、目的地琪金公司 冷藏品5.9℃，冷冻品-15.8℃；2023.12.28 出库温度：冷藏品4.5℃ 冷冻品-18.5℃、目的地：中建八局：冷藏品5.9℃、冷冻品-16.0℃、目的地琪金公司 冷藏品5.9℃，冷冻品-17.3℃；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；(出货温度冷冻品检测为产品的中心温度记录)；

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，严格执行虫鼠害控制程序规定，每天下班前进行



一次检查和记录，抽查《虫鼠害检查记录表》，时间：2023.06~12月记录，记录有捕鼠设施、灭蝇设施检查记录，每天检查1次，抽查2023.12.30记录：点检无异常，检查人：杜明洋，现场查看分检大厅门口未安装有挡鼠板，现场未配备灭蝇灯，已开不符合项整改。

提供《虫鼠害防治记录》检查内容：老鼠板数量是否正常、是否有鼠饵丢失、发霉等现象、是否粘到老鼠；诱蝇灯数量是否正常、灯管是否正常运转、灯管是否粘有蚊蝇等尸体；霉菌防治是否通风干燥、是否整洁卫生、是否有卫生死角；检查区域：配送区，粘鼠板每星期检查一次，检查内容包括：摆放位置、诱饵、是否有被粘到老鼠尸体。检查正常的打“√”检查发现损坏或有异常的打“×”；诱蝇灯每星期检查一次，检查内容包括：悬挂位置、工作情况、蚊虫。检查正常的打“√”并清理内部蚊虫尸体、检查发现损坏或有异常的打“×”并在异常措施栏内填写处理结果。；霉菌防治每星期检查一次，检查内容包括：仓库是否清洁卫生，是否通风干燥，是否有卫生死角。检查正常打“√”检查异常或不符合要求打“×”并在异常措施栏内填写处理结果。抽查2024.01.14日，检查结果：符合要求；

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A:痢疾 B:伤寒 C:病毒性肝炎等消化道传染病（包括病源携带者） D:活动性肺结核 E:化脓或渗出性皮肤病以及其它有碍食品卫生的疾病 F:发热及感冒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》时间：2023.08~2024.01.16，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。

验收主要由经营部品控负责，提供有《食品进货台账》等，具体见经营部品控审核记录；2024年01月20日现场查看仓库管理情况，查看常温仓现场，配置有温湿度计，温度：15℃，湿度：75RH%，常温库主要存放有：预包装食品例如：红蜻蜓香菜油、金红鱼压榨本香菜榨油、福临门东北长粒香米、伊利早餐奶、伊利高钙低脂奶、白菊牌小麦粉、正大鸡蛋、货品离墙离地；查看冷冻库，主要存放有：精制肚（冻品一）、鸡全翅（冻品）等预包装类冻品，少量在冰禽畜肉；抽查红蜻蜓香菜油生产批次2023.12.12日、金龙鱼菜籽油批次：20231031，均在保质期内；查看冷藏冷冻库，提供有《库温度监测记录表》记录有：测量时间、冷库温度、检查人记录，抽查2024.01.08日，冷库温度：-18.1℃ 2023.12.13 冷库温度-18.3℃、2023.11.18 冷库温度-18.2℃ 检查人：杨**，冷库配备有自动温控装置，2024.01.20现场查看：冷库：-15.4℃，冷藏温度：4.5℃，冷库温库符合OPRP2、OPRP3工艺要求；一阶段问题冷冻库肉类冻品包括鸡全翅、爆浆麻花食材开箱后未密封包装，裸露包装箱外，冰鲜肉类冻品未密封包装，部分已整改，但未完全整改完成，见不符合项；

询问部门负责人，目前未能提供冷藏库冷冻库的温度比对记录，现场已沟通整改；

公司部分物流运输外包指定个体司机，共与4辆货运签定物流运输合同，抽查车牌号为渝A55P7H(冷链车)，合同主要条款：乙方车辆保险中第三者至少为200万；车辆正常维护、保养、维修、违章和交通事故的处理，以及所发生的费用由乙部全部承担，车辆由甲方负责统一合理调度，司机避免疲劳驾驶，乙方需遵守出车时间，按甲方要求时间准时到场，特殊情况，甲乙双方依据协商结果执行，由于乙方运输期间原因造成货物变质需全额赔偿；），物流外包管控基本符合要求；



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金龙鱼菜籽油、东北长粒大米、冻品（冻冻鸭翅中）等，分区域存放，但是规整度需要加强，现场杜明洋经理表示，正在整理，公司未见歧视员工情况、工作氛围比较和谐。

——配送区配置有一次更衣室（较为简易），配送区未配置灭蝇灯，配备有挡鼠板，地面为水泥地面，基本干净整洁，员工工服自行清洗，确保干净整洁；

——现场的配送员工有提供健康证，均在有效期内；

——清洁消毒主要为 75%酒精喷洒、84 消毒液；

——未配置灭蝇灯及防鼠措施（挡鼠板、粘鼠粘等）、仓库四周墙角均有蛛丝网，一阶段未整改，见不符合项；

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：经营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大米、调料、蔬菜、水果；以及水产、奶制品、鲜畜禽肉、食用油、冷冻冷藏类；

抽查:01) 食用油的供方：益海嘉里食品营销有限公司重庆分公司，提供营业执照编号：91500103693905848L；发证日期：2009-8-18；有效期：2039-3-8，食品经营许可证编号：JY15001030084182，发证日期 2018-11-7，有效期：2023-11-6，通过微信群下订单；提供了产品第三方检测报告

产品名称：古法花生油（特香），

报告编号：WT10103230112081WT1

检测项目：酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘等

结论：符合要求。

报告日期：2023. 07. 20

检测单位：深圳市计量质量检测研究院

收集的供方食品经营许可证已过期，已和公司沟通

抽查:02) 冻制品类的供方：四川喜旺食品有限公司，提供营业执照编号：9151124MA654FYA3W；发证日期：2021-5-26；有效期：长期，食品经营许可证编号：SC11151102400029，发证日期 2021-9-6，有效期：2025-12-30，通过微信群下订单；提供了产品第三方检测报告

产品名称：牛排(速冻调制品)

报告编号：CTT23060903096

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

抽查:03) 鲜肉类的供方：重庆腾驰食品有限公司，提供营业执照编号：9150011667867632XJ；发证日期：2021-4-6；有效期：长期，食品经营许可证编号：JY15001160158266，发证日期 2019-5-8，有效期：2024-5-7，通过微信群下订单；提供了动物检疫合格证明

产品名称：猪-胴体/白条

动检合格证明编号：5080547345



结论：符合要求。

报告日期：2024.01.18

检测单位：重庆市江北区动物卫生监督所

抽查:04)大米和蔬菜的供方：中科发（重庆）供应链管理有限公司，提供营业执照编号：91500105MA60MBBG9P;发证日期：2019-11-20；有效期：长期，食品经营许可证编号：JY15001050188102,发证日期2019-12-11,有效期：2024-12-10，通过微信群下订单；提供了产品第三方检测报告

产品名称：大米

报告编号：A22330422882102003CR1

检测项目：水分含量、镉、铬、总汞、铅；黄曲霉毒素B1、六六六、磷化铝无机砷等

结论：符合要求。

报告日期：2023.9.14

检测单位：河南华测检测技术有限公司

产品名称：抽脆莲白、沙地蜜薯、小白菜、儿菜、云南瓢白等

酶抑制率：23.1%、17.5%、23.30%、20.50%、20.10%

检测项目：农药残留快速检测；

结论：符合要求。

报告日期：2023.12.20

检测单位：重庆双福农贸城农产品快速检测报告

抽查:05)干副食品及调料的供方：重庆市蜀山食品有限公司，提供营业执照编号：91500000700000709384785E;发证日期：2018-5-17；有效期：长期，仅销售预包装食品经营者备案信息变更表编号：YB15000000729032,备案变更日期2023-5-12，通过微信群下订单；提供了产品第三方检测报告

产品名称：剁辣椒

报告编号：SPWD202300872

检测项目：总砷、苯甲酸及其盐、山梨酸及其钾盐甜蜜素、食用盐、过氧化值、铅、大肠菌群等

结论：符合要求。

报告日期：2023.8.2

检测单位：成都市食品检验研究院

产品名称：麻辣香锅调料

报告编号：CTT23071200319

检测项目：总砷、铅、山梨酸及其钾盐、色泽、气味等

结论：符合要求。

报告日期：2023.7.13

检测单位：国鼎检测技术（重庆）有限公司

产品名称：1.6L味极鲜

报告编号：ASH23-0006217-01

检测项目：感官、沙门氏菌、金黄色葡萄菌、黄曲霉素B₁、菌落总数、大肠菌群等项，执行标准GB/T18186-2000、GB 2717-2018、GB2762-2017、GB2761-2017等

结论：符合要求。

报告日期：2023.03.16



检测单位：湖北土老憨生态农业集团检测中心

抽查速冻米面类食品，千味 900g 早餐大油条 90g*6 包*10 根，10 件，标点红糖爆糍粑 300g*12 包*10 个 4 件、峰仔 300 g 免切白糖桂花糕，3 件，供方：重庆市驿菓禄登公司，但未能提供相关产品第三方检测报告，已开不符合项整改；

同时还抽查了 奶制品的供方内蒙古伊利实业集团股份有限公司金山分公司；食品直接接触用塑料购物袋的供方重庆科欣塑料有限公司：发现没有将塑料购物袋的供方列入合格供方名录，已和供方沟通。提供了《供方调查评定表》，评价项目包括供方名称、供方资质、产品质量、支付及及时性、价格及售后服务、首次供货样品检测结果及结论、评定结论等，经营部负责组织评价，总经理负责批准，日期：2023-8-20。

询问部门负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

公司未使用的食品添加剂。

采购管理情况：经销部通过购销协议/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查：蔬菜供销合同，合同日期：2024-01-01 至 2024-12-31，期限 1 年，禽蛋采购协议，合同日期：2024-01-01 至 2026-12-31，期限 3 年卖方有盖章确认，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 可追溯性系统规定可追溯性进行了规定，8.9.5 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》。

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，如经营部负责与客户沟通、食品安全小组组长负责与监管部门反馈、经营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：2023.09.15，演练产品：2023.09.15 日上午，经营部临接到客户反馈：有客户偶然查看墙上公式栏资料发现当天上海青农药残留超标。模拟演练不符合内容：2023.09.15 日 8:00 上午经营部接到上述信息后，立即报告总经理谢今同志。5 分钟后，总经理通知公司各部门共同讨论事件的处理，决定立即召开小组会议，讨论对产品召回（模拟）；产品销售情况：经营部负责调查该批次产品的销售去向，查明 2023.09.15 日该批上海青 10kg 仅送往加工区域还未送出；原因分析：上海青农药残留；召回情况：至此，产品的召回理工作开始有条不紊地实施。2023.09.15 日采购员将这批剩余产品陆续回收至供应商处，处合计 7.5kg，其余 2.5kg 当参与垃圾处理；此批次产品追溯情况：经营部负责追踪该批产品的数量、批次、生产日期等及所用监测仪器的检查；仓管负责协助，同时对该批次产品进行追溯，查明配送数量同时追溯该批产品的监测记录。由综合部对外发布相关信息。经营部负责调查该批次产品的销售去向，查明 2023.09.15 日该批上海青 10kg 仅送往加工区域还未送出等，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（含原料验收 OPRP1 控制情况）情况：

公司制定有《原材料验收标准》（餐饮家禽肉类类验收标准、餐饮米、面、油的验收标准、肉类分类及验收标准、蔬果验收标准）、《食品采购制度》、《进销货台账制度》、《仓库管理规定》、《食品配送管理制度》，对原料验收检验、销售过程及成品检验做了规定。公司主要初级农产品（果蔬、鲜冻禽畜肉、鲜禽蛋）和预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售，销售行业特殊性，产品原料基本等同于成品；

公司为销售型企业，对生物危害方面验证较少，包括空气、接触面、人员、水质等一般情况下无特殊要求。具体由市场部现场进行管控。



查 OPRP 原料验收管理情况及行动准则（含 OPRP1）：

原料验收 OPRP-1 鲜禽畜肉：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、动物检疫合格证要求、非洲猪瘟 PCR 检测证明、进口的还需 检测证明、GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

原料验收 OPRP-1 果蔬类：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。执行 GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》或农残检测抑制率≤50%

原料验收 OPRP-1 鲜禽产品：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、动物检疫合格证要求、进口的还需 检测证明、GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 2708 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

原料验收 OPRP-1 鲜水产品：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第 1 号修改单）GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量进口的还需 检测证明

原料验收 OPRP-1 禽蛋类：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

原料验收 OPRP-1 大米/面等粮食：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354《大米》标准的要求

原料验收 OPRP-1 食用油：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB 2716 食品安全国家标准 植物油

原料验收 OPRP-1 调味品（食盐、酱油、味精、老抽、醋）：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB/T 20903

原料验收 OPRP-1：塑料袋/塑料筐等包装物：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB/T 37866 绿色产品评价 塑料制品

原料验收 OPRP-1：速冻食品：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标标准要求。GB/T 25007 速冻食品生产 HACCP 应用准则

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。

查 OPRP1 的实施情况：

提供了 OPRP1-1 类**鲜禽畜肉：**

提供鲜禽畜肉的供方采购验收记录，查 2024-01-21 鲜猪肉验收凭证记录，记录有：合格供方：辉兰农副产品（重庆）有限公司，品名：后腿瘦肉片 5 斤、瘦精三线肉 10 斤、尾毛肉 5 斤、细肉沫 3 斤、去皮前夹肉 10.4 斤等；

抽查产品名称：猪-胴体/白条动检合格证明编号：5080547345、结论：符合要求。报告日期：2024.01.18、检测单位：重庆市江北区动物卫生监督所；

抽查：鸡胴体 动物检验检疫证明 N05044890962 检测机构：重庆市铜梁区动物卫生检测所，检测日期：2024.01.21；

抽查羊胴体 动物检验检疫证明 N05080563559 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：重庆动物卫生检测所 检测日期：2024.01.21；



抽查：冷冻鸡肉 报告编号：A4D807140A4F10V5969，委托单位：高密市康盛食品有限公司，检测机构：谱尼测试，检测项目：挥发性盐基氮、六六六、滴滴涕、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等检测结果：符合；检测日期：2023.08.15

OPRP1-1 果蔬类：

抽供 2024-01-19 的客户送货单验收记录：保障大队，品名：刮皮大土豆 10 斤；康美一幼：番茄 6 斤、校区 50 斤、超市 4 斤；发展建设：西红柿 8 斤；环境学院：西红柿 5 斤；润泽：西红柿 7 斤、；养园老人：西红柿 10 斤国；重大：西红柿 5 斤 总部 8 斤；金凤 广胡 1 斤；华福小学 红美人椒 10 斤等；抽查 2024-01-20 送货验收单：白云湖 去皮青笋头 8 斤、保障大队 刮皮大土豆 12 斤 救助站职工 白萝卜 8 斤 润泽 10 斤等等；

抽查：蔬菜的供方农残检测记录：产品名称：抽脆莲白、沙地蜜薯、小白菜、儿菜、云南瓢白等、酶抑制率：23.1%、17.5%、23.30%、20.50%、20.10%、检测项目：农药残留快速检测；、结论：符合要求、报告日期：2023.12.20

检测单位：重庆双福农贸城农产品快速检测报告；

抽查：水果的供方农残检测记录，产品名称：摊位 2a-48 样品名称：苹果 雪梨 农残快检（酶抑制率＜50% 合格）苹果 12.4%、梨 3.4%，检测机构：重庆双福农贸城农产品快速检测报告，检测日期：2024.01-19；

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：正大安全美味鸡蛋 报告编号：FD2023-07288 委托单位：重庆正大蛋业有限公司，检测项目：铅、氯霉素、氟苯尼考等 检测机构：中国轻工业联合会食品质量监督检测重庆站，检测结果：单项合格 检测日期：2023.10.25；

OPRP1-1 调味品类：

提供有 2024-01-12 送货单验收记录，商品名称：海天金字蚝油 6KG82 3 件、海天上等蚝油 700g*12、桥头火锅底料 400g 等，3 件，签收人：廖**；

抽查检测报告：老抽酱油（酿造酱油），委托单位：佛山市海天（高明）调味品食品有限公司，检测机构：广州检验检测认证集团有限公司，检测项目：苯甲酸、山梨酸、糖精钠等，检测结果：符合，检测日期：2023.06.20 日；

OPRP-1 速冻食品

提供送货单记录：轩坤新西兰甜青豆 7 件、雄福康黄糯玉米粒 8 件；供方：雄安食品；康盛翅根 4 件；供方：石羊好邦；单冻-青虾 2 件 签收人：周一春；

提供送货单记录：六和 M 鸭君 4 件、去皮鸭胸 3 件、鸭翅根 3 件；购售日期：2024-01-08 日，供方：石羊好邦；

抽查：冷冻鸡肉 报告编号：A4D807140A4F10V5969，委托单位：高密市康盛食品有限公司，检测机构：谱尼测试，检测项目：挥发性盐基氮、六六六、滴滴涕、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等检测结果：符合；检测日期：2023.08.15

抽查：带骨凤鸡 报告编号：RD2302Q41250，委托单位：四川喜旺食品有限公司，山东润达检测技术有限公司，检测项目：挥发性盐基氮、铅、总砷；检测结果：符合，检测日期：

抽查速冻米面类食品，千味 900g 早餐大油条 90g*6 包*10 根，10 件，标点红糖爆糍粑 300g*12 包*10



个 4 件、峰仔 300 g 免切白糖桂花糕，3 件，供方：重庆白市驿菓禄登公司，经手人：丁小丽；现场未能提供检测报告，已开不符合项整改；

ORPP-1 食用油、大米

提供送货单记录：20L 红蜻蜓红香油，规格：60 桶，供方：江北区鑫永油脂经营部销售记录单 N0000772，配送车辆：渝 AD06221；

提供送货单记录：金龙鱼压榨本香菜籽油 5L*4，规格：5L*4 件，数量：50 件，单号：XSD-20-15-00023，日期：2023-12-14，签收：廖**；

抽查：食用植物油（压榨）检测报告：W230321，委托单位：红蜻蜓（重庆）植物油脂有限公司，检测项目：过氧化值、酸价、溶剂残留量等，检测结果：合格，检测日期：2023.07.18，

抽查红蜻蜓香菜油生产批次 2023.12.12 日、金龙鱼菜籽油批次：20231031，均在保质期内；

抽供大米送货对帐单记录，2023 年 11 月帐单，11.02 珍珠米 55*92、面粉 3*140、11.07 珍珠米 52*92、11.09 高山油米 16*85、11.18 珍珠米 50*92、11.23 珍珠米 60*92 高山油米 16*85，合计：47746 元；供方：鑫冠源

提供大米检测报告编号：FS12304119-001，委托单位：黑龙江省牡丹江农垦稻花乡米业有限公司，检测单位：黑龙江省标检产品检测有限公司，检测项目：黄曲霉素 B1、赭曲霉毒素 A、镉、总汞等，检测结果：符合，检测日期：2023.02.02；

抽查 2024-01-08 进货的 200ml 伊利纯牛奶 1*24，50 件、250ml 天友康纯纯牛奶 1*24，10 件，供应商：重庆市沙坪坝区蒙强食品经营部，签收人：廖**

抽查：金典纯牛奶 报告编号：2023SP03292，委托单位：内蒙古伊利实业集团股份有限公司，检测单位：内蒙古自治区产品质量检验研究院，检测项目：铅、钙、铬等，检测结果：合格，日期：2023.06.21；

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。

部门负责人杜明洋表示，审核周期内销售量小，未发生不合格情况。

ORPP-1 水产，提供水产送货验收单记录：基围虾 45 斤、鲈鱼 17 斤、桂鱼 1.4 斤等，金额：3048 元，销售单号：00105448，供方：重庆融运商贸有限公司；日期：2024.01.19 日；

抽查水产检测报告：鲈鱼 报告编号 N0.XS20240118，检测项目：孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、喹诺酮类总量、氧氟沙星，检测结果：合格中；广东徐氏水产有限公司检验检测中心，检测日期：2024 年 01 月 18 日；到货日期：2024 年 01 月 20 日；

查冷冻、冷藏储存实施情况：现场查看仓库的冷藏冷冻库，冷藏库主要存放有水果产品，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：查看冷冻库，主要存放有：精制肚（冻品一）、鸡全翅（冻品）等预包装类冻品，少量在冰禽畜肉，生鲜类包括禽畜肉目前不进冷库，零库存，每天早上从供方处采买分拣后或者在合作方的指定集散点装车送给仓库；查看冷藏冷冻库温度监控情况，提供有《库温度监测记录表》记录有：测量时间、冷库温度、检查人记录，抽查 2024.01.08 日，冷库温度：-18.1℃ 2023.12.13 冷库温度-18.3℃、2023.11.18 冷库温度 -18.2℃ 检查人：杨**，冷库配备有自动温控装置，另每天对冷藏库温度进行常态监控，但未形成记录，现已现场沟通整改，2024.01.20 现场查看：冷库：-15.4℃（正在运行中），冷藏温度：4.5℃，冷库温库基本符合 OPRP2、OPRP3 工艺要求；

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、王中王火腿肠 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 批次记录，控制方式基本相同，未见异常；

提供有《2023 年 1 月配送过程温度监督记录表》车牌号：渝 A55P7H，抽查 2023.12.01，出库温度：冷藏品 4.1℃ 冷冻品-18.2℃、目的地：中建八局：冷藏品 4.2℃、冷冻品-18.1℃、目的地琪金公司 冷藏品 4.4℃，冷冻品-17.8℃；2023.12.12 出库温度：冷藏品 4.2℃ 冷冻品-18.1℃、目的地：中建八局：冷藏品 5.8℃、冷冻品-16.8℃、目的地琪金公司 冷藏品 5.9℃，冷冻品-15.8℃；2023.12.28 出库温度：冷藏品 4.5℃ 冷冻品-18.5℃、目的地：中建八局：冷藏品 5.9℃、冷冻品-16.0℃、目的地琪金公司 冷藏品 5.9℃，冷冻品-17.3℃；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，由现场监察人检查温控、卫生情况，由配送司机负责；(出货温度冷冻品检测为产品的中心温度记录)

抽查客户配送记录：

抽查：2024-01-20 配送客户：中建八局希尔顿芮酒店送货单，单据编号：XH20240120009，商品名称：黄瓜 10 斤、小葱 3 斤、大土豆 20 斤、飘儿白 10 斤、青菜并没有 10 斤、老鹅 10.6 斤、猪边油 6.5 斤、猪肉线 3.6 斤、干排骨 5.6 斤、正大鸡蛋 1 箱、天友核桃花生奶等，客户联系人：杨*，送货人：周江波；

2024-01-17 配送客户：西南大学附属小学本部，单据编号：XH20240117004，商品名称：精选水培绿豆芽 5 斤、大黄葱 10 斤、洪湖粉藕 25 斤、铁棍山药 8 斤、精加工后腿瘦肉 2 斤、去头精纤小排 25 斤等，客户联系人：刘师傅，送货人：周一春；

2024-01-10 配送客户：沙坪坝税务 3-5 所食堂，单据编号：XH20240119025，商品名称：龙骨 1.4 斤、三线肉 6.9 斤、儿菜 5 斤、蒜苗 0.5 斤、小葱 1 斤、正大鸡蛋 1 箱、新疆雪梨 2.2 斤等，送货人：胡宗进；

2023-12-06 配送客户：中建八局西南公司重庆分公司，单据编号：XH20231206014，商品名称：二刀肉 19.3 斤、筒子骨 50.4 斤、细肉沫 4.8 斤、跑山鸡 9.6 斤、六和鸭胗 4 袋、雪花牛肉卷 2 盒等 客户人：冷长江 销售人员：胡宗进；

另抽查 2023-12-27 日、2023-12-06 配送记录，控制基本相同，未见异常；

查看销售合同记录，查西南大学附属小学膳食中心食材采购合同，合同期：2023.02.17~2024.02.21，甲方要求：乙方承诺向甲方供应的商品符合国家食品卫生规定，商品保质期在一年以内，所供产品保质期不得过半；保质期内一年以上的送货日期与生产日期相距不超过半年；乙方送交的货物必须是定量包装，要求称量必须与包装袋标明的重量一致，甲方验收时抽样 5%过秤，如发现不足秤的(偏差千分之 3 视为正常误差)，则当批货按抽样平均重量计算，如累计出现三次不足秤的，按该货不足额的 2 倍扣除；甲方对食品等商品可进行不定期抽检，抽检商品质量合洒脱看，检验费由甲方承担，不合格的由乙方承担，并追究乙方相关责任；无论甲方要临时补货，还是因为乙方货品不符合甲方要求需要换货，从接到通知时起，不能超过 1 小时。乙方必须按照膳食中心管理人员通知的时间、数量、品种及协定的价格等准时送货，经验收合格后签字确认，补货时间超过 1 小时，甲方有权决定是否罚款，每次 200 元，一旦因为供货因素影响学校正常运转，视为乙方违约，甲方有权单方面决定是事解除双方合同，并由乙方承担相应的经济赔偿责任；)

另抽查重庆市渝西中学 2024 年合同，供货期限:2024 年 1 月 20 日至 2025 年 1 月 1 日，查合同条款要求：乙方所供物品价格不得高于西彭当地市场零售价，原则上以批发价格供货供货结算价格由甲方采集市场批发、西彭大型超市零售价格下浮 10%左右统一确定乙方在保证基本利润的情况下，应诚信经营，不得



以次充好、以假乱真、短斤少两发现一次，甲方将纳入诚信记录档案，严重的取消供货资格，赔偿相应损失。

甲方提前一天向乙方提出供货计划，说明需要的品种、规格、数量，乙方必须按照甲方提出的计划，按时按量将货送到甲方指定地点，并配合甲方做好相关登记、索证工作。

六、甲方将遵照合同要求，有2人以上验收货物的质量和数量，并在食堂采购单上同时签字；如果货物出现品牌不符、等级错误、保质期不足、质量不合格或者数量不足的情况，甲方将采取以下措施进行处理：①拒收所供应物资，及时换货或补货；②扣当月结算货款的5%-30%；因所供应物品质量问题引起食物中毒等食源性疾病的发生或其他事故，均由乙方负全部责任，并承担由此而引起的全部经济损失，以及甲方为维护权利而支出的必要费用，包括但不限于差旅费、鉴定费、诉讼费、保全费、律师费等；情节严重的，要依法追究法律责任。

5) 致敏物质的管理情况：

公司策划了编制了《致敏原控制程序》、《脆弱性评估控制程序》、《食品防护计划》，基本符合标准要求经识别本公司致敏原物质：花生及其制品、甲壳类动物及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品、含谷蛋白的谷物及其制品、芝麻籽及其制品、蛋及其制品识别基本充分，2023.06.01对致敏物质控制措施行验证，体现在《过敏原验证记录表》中，验证人员：谢今、谢积平、杜明洋；

现场提供了《过敏源清单》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等9大类进行了识别，结合公司初级农产品（果蔬、鲜冻禽畜肉、鲜禽蛋）和预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为大豆及其制品、小麦粉、大豆及其制品等，未记录识别日期等信息，现场沟通；

现场库存较少，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8.2条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。在计划中对外部安全、内部安全、储藏安全、人员安全、供应链安全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。

查见《食品防护计划》等运行证据，基本符合标准要求。

8) 食品欺诈预防管理情况：

公司策划了编制了《致敏原控制程序》、《脆弱性评估控制程序》，提供了《食品欺诈脆弱性评估记录》，覆盖了食品原料（如蔬菜、白砂糖、食用盐、大豆油（一级）、猪肉等，未覆盖到冷冻品、包装材料，已现场沟通）；对原物料风险、风险评估依据、风险等级进行了评价，并明确了对应的控制方法及监控频次，评估综合风险等级为低或极低，评估结论：白砂糖、酱油为综合评估风险均高风险，味精为中风险，其它均为低风险，未发现潜在风险的失控情况。

提供了《食品欺诈预防计划验证记录》，确认时间：2023-09-28，确认人员：谢今、谢积平、杜明洋，验证结论：监测方法及时有效，记录保存清晰完整，现场实测与记录一致；更新策划充分覆盖了整个食品安全管理体系的各个过程、场所、部门，确保了体系更新的要求；总体措施配合保证了危害控制的要求。

基本符合标准的要求。

9) 应急准备和响应管理情况：



公司策划了《应急准备和响应控制程序》。并提供了《触电事故专项应急预案》、《交通意外紧急处理预案》、《食品安全应急预案》、《火灾事故应急预案》；提供了《消防演练计划和记录》；查 2023.9.25《火灾演练》，演练目的：1. 模拟出现火灾事故，发现人在第一时间拨打应急求助电话；2. 启动应急预案后，如何在第一时间内通知相关方，取得灭火器材，并有效应用；3. 对于可能引及电失火的情况下，如何在第一时间内切断电源等相关配套措施的实施；4. 如何有效进行人员救助，是否按应急疏散程序进行，人员是否知道在火灾情况发生下，是否能有效有序的撤离；当有人员伤亡事件发生时，如何进行救助等，经评价，1、预案的人员配置满足要求，职责分工明确，应急预案可行；2、物资配置满足要求；3、联系方式畅通；4、应急处理程序满足要求；5、应急措施得当；6、预案与公司实际相符；7、其他没有发现不足；8、经评审预案可行；审批：谢今，日期：2023.9.25。

10) 管理体系的验证、确认、评价和分析

公司策划并形成了《危害控制计划》、《前提方案》、《各类制度文件》等内容，审核周期内未发生变化，暂未发生更新。

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：2023.09.28，验证人员：HACCP 小组 验证结果：HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

“前提方案（PRP）确认记录”验证时间：2023.05.26，验证人员：食品安全小组 确认结果：前提方案 PRP 的实施达到了预期效果；

——“前提方案（PRP）验证记录”验证时间：2023.9.20，验证人员：食品安全小组，验证结果：前提方案 PRP 的实施达到了预期效果；

——查《操作性前提方案（OPRP）验证记录》验证时间：2023.09.28，验证人员：HACCP 小组，结论：基本符合。

提供了 2023 年 09 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 OPRP 的验证、HACCP 计划的验证、CCP 验证、内审、最终产品的检验等项内容，较为全面，结论为：体系策划符合要求、运行正常，需加强食品安全小组成员和 CCP 点监控人员的培训，满足危害控制要求。报告分析人为 食品安全小组组长：谢积平 2023.09.28，基本符合。

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。查见编制了《2023 年度审核计划》、《内审实施计划》，并于 2023 年 10 月 11 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。现场审核期间与内审审核组长谢积平、组员杜明洋交流，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；

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 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”“各部门体系运行总结”“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，编制：谢积平、审核：谢今，日期：2023-10-25。

查《改进项及改进计划》：涉及 1 项，进一步组织员工学习 ISO 2200:2018 和 T/CCAA 29-2016 标准



及公司食品安全管理文件；已于 2023. 10. 26 日对主要部门负责人进行培训，培训课题：标准、手册学习，培训有效性评价：针对管理评审改进措施提出的问题，培训后与会人员讨论一致认为达到了举一反三的预期目的，此次培训效果良好，改进措施基本符合要求。

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

查看建立有《不合格品控制程序》、《纠正和改进措施控制程序》，程序内容基本上符合标准要求。负责人介绍不合格品处理主要由经营部负责，具体负责不合格品或潜在不安全品的识别、标识、隔离，并对配送过程中的不合格品采取纠正措施。最终由总经理对不合格品做出处理决定。处理的方式主要是报废、调换货；查不合格品记录，记录有 2023. 10. 18，不合格品名称：上海青，不合格事实：采购的上海青农残超标，不合格品处置结论：向供应商替换；询问负责人反包馈，如出现部分采购食品例如临期食品，提前与供应商替换更新，部分水果蔬腐烂直接报废处理；询问不合格品处理情况，组织表示管理较为严格，目前还没出现过预包装产品不合格或潜在不安全产品的情况。

目前没有退货的情况。也未发生因不合格品而采取纠正、纠正措施情况；

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，查见已整改并验证纠正措施有效性；

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。

3.5 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）：

重庆今合商贸有限公司是一家从事食品配送业务的公司，成立于 2013 年 08 月 20 日，公司坐落在重庆市江北区，公司注册地地址位于：重庆市渝北区龙山路 68 号 2 幢（华渝园区内 201 厂房一楼 1-5 号）（自主承诺），配送场地及仓库地址位于重庆市渝北区龙山街道龙山路 68 号 2 幢（华渝园区内 201 厂房一楼 1-5 号），无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

厂房面积：组织经营面积：办公面积：30 平方米；仓库面积：500 平方米；建筑面积——平方米；仓库：冷藏库 1 个；冷冻库 1 个；配送车辆：4 辆常温面包车（自有），1 辆冷藏车（租用），常温库及配送大厅 1 间；

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，配送区未配置灭蝇灯及防鼠措施，已开符合项整改。

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、农残检测仪 1 台、冷藏库 1 个；冷冻库 1 个、配送车辆：4 辆常温面包车，1 辆冷藏车，常温库：1 个 等设施，同时部分物流运输外包（委托：个体司实施，与各个体户司均签定有，抽查司机查能君物流合同有效期：2022 年 02 月 16 日，未有确定合同期限）；维保定期到指定的维修店进行，冷冻库冷仓库的维保由承建商实施（提供有安装合同，供方：重庆润雪有限公司，合同期：2023 年 04 月 02 日，查合同条款：设备一任何品牌内保修），质保期外由供方修修及维护，并合理收取维修及配件费用，冷库验收标准：保鲜库温度达到 -12°C – 18°C ，保鲜： 0°C – 5°C ）；

提供了《2023–2024 年设备月点检保养表》及《设备保养计划》，包括名称、规格/型号、维保计划、维保时间等内容，每月每月进行设备点检，责任人：杜明洋；记录有置地货柜、货架、冷藏冷冻库等点检记录，抽查 2023–12，设备点检正常，点检人：杜明洋；

提供有冷库维保记录，审核周期内冷库未发生维修记录。

提供有配送车辆维保记录，抽查配送车辆车牌号：渝 BCF458，维修记录：换电瓶，维修行：重庆龙威汽修服务部，维修时间：2023.12.04；

抽查车辆车辆号：渝 AY26S6，维修记录：换记油，维修行：重庆龙威汽修服务部，维修时间：2023.12.10；

查看业务部现场不涉及：特种设备。

公司的《产品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–150 电子台秤，校准时间为 2023 年 07 月 12 日，证书编号：GD602052307120903；

查看冷藏冷冻库温度监控情况，提供有《库温度监测记录表》记录有：测量时间、冷库温度、检查人记录，抽查 2024.01.08 日，冷库温度： -18.1°C 2023.12.13 冷库温度 -18.3°C 、2023.11.18 冷库温度 -18.2°C 检查人：杨**，冷库配备有自动温控装置，另每天对冷藏库温度进行常态监控，但未形成记录，现已现场沟通整改，2024.01.20 现场查看：冷库： -15.4°C （正在运行中），冷藏温度： 4.5°C ，冷库温库基本符合 OPRP2、OPRP3 工艺要求；现场查看未能提供冷藏冷冻库温度显示装置的内部校验证据，已开不符合项整改；

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。

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：

公司总经理为确保操作和维护有效的 FSMS 设置了相应的组织架构、并配置了所需的人员。

人员能力胜任情况见 F7.2 审核条款记录。

总经理表示目前该组织体系覆盖总人数：12 人，含各部门主要负责人 4 人，基本满足体系运行要求。

组织未聘请外部专家协助 FSMS 的开发，实施，操作或评估。

公司在《食品安全管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

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，由谢积平负责编制，总经理谢今进行了批准，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，包含了综合部文员、统计员、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》：食品安全小组组织谢积平、杜明洋经营部经理，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：2023.6.1 评定人：谢今

查培训过程管理情况：

提供有《2023-2024 年培训计划》/《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
2023.6.6	管理手册、程序文件及各种规程、管理制度的学习	各部门/3 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本达到目标
2023.8.4	内审员培训	内审员/3 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 基本达到目标 ☐ 有效 ☐ 不足
2023.10.15	食品安全安全管理体系标准培训	各部门/3 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本达到目标
2023.11.14	召回应急演练培训	各部门/3 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 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，抽：聊素群（女）（2023.7.27 发证；编号：20230727048）、胡宗进（男）（2023.10.16 发证；编号：20231016006）、周一春（男）（2023.8.8 发证；编号：20230808032）；以上发证单位均为：重庆市渝北区龙山社区卫生服务中心；均在有效期内。

该组织对人力资源管理基本符合标准要求。

未提供综合部经理兼食品安全小组组长谢积平健康证已过期，工作未直接接触食品采购配送过程，已现场沟通整改；

人员能力意识管理基本符合标准要求。

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
2023-06-6	管理手册、程序文件及各种规程、管理制度的学习	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。

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所有程序文件，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“记录清单”，共 51 份记录，清单内写明编号、记录名称、保存期。抽查《年度培训计划》、《岗位任职要求》、《文件发放（回收）记录》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。

查外来文件管理情况：

收集了与企业相关的法律法规，提供了外来文件清单，编制：谢积平、审核：谢今，随机抽查法律法规：包括《食品安全法》、《食品召回管理办法|2020 年修正版（国家食品药品监督管理总局令第 12 号）》、GB2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、《GB2707-2016 食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》、《GB 14881-2013 食品企业通用卫生规范》、《GB31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《JJF 1070-2023 定量包装商品净含量计量检验规则》、《定量包装商品计量监督管理办法|2023 年修订版（国家市场监督管理总局令第 70 号）》等法规文件，基本覆盖了公司销售所适用的法律法规，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：重庆今合商贸有限公司

注册地址：重庆市渝北区龙山路 68 号 2 幢（华渝园区内 201 厂房一楼 1-5 号）（自主承诺）

办公地址：重庆市渝北区龙山街道龙山路 68 号 2 幢（华渝园区内 201 厂房一楼 1-5 号）

经营地址：重庆市渝北区龙山街道龙山路 68 号 2 幢（华渝园区内 201 厂房一楼 1-5 号）

2) 认证范围：

FSMS：位于重庆市渝北区龙山街道龙山路 68 号 2 幢（华渝园区内 201 厂房一楼 1-5 号）重庆今合商贸有限公司的初级农产品（果蔬、鲜冻禽畜肉、鲜禽蛋）和预包装食品（含冷藏冷冻食品）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, 重庆今合商贸有限公司的

☐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	☐ 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

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 任学礼

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。