

项目编号：20093-2024-F

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：珠海市鲜宅配商贸有限公司

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）： 吴灿华

报 告 日 期： 2024年03月09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： 吴灿华



受审核方名称：珠海市鲜宅配商贸有限公司

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	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	刘胜（总经理）、龚春霞（行政人事部副经理）	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》、食品召回管理办法、食品经营许可证管理办法、GB 7718-2011食品安全国家标准 预包装食品标签通则；



- e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《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 19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳、GB 19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳、GB 25191-2010 食品安全国家标准 调制乳、GB 25190-2010 食品安全国家标准 灭菌乳、中华人民共和国食品安全法、《GB 31621-2014 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 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》；
- 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03月09日 上午至2024年03月09日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年03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: 位于珠海市香洲区前山金莲路1号夏村商业街40号铺珠海市鲜宅配商贸有限公司的预包装食品(含冷藏食品)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：珠海市鲜宅配商贸有限公司

办公地址：珠海市香洲区前山金莲路1号夏村商业街40号铺

经营地址：珠海市香洲区前山金莲路1号夏村商业街40号铺

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2024-03-08 8:30:00上午至2024-03-08 12:30:00中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: 行政人事部 01)ISO 22000:2018 标准 7.2 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: 2024 年 03 月 12 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 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。公司在预包装食品(含冷藏食品)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) 公司预包装食品(含冷藏食品)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,公司结合预包装食品(含冷藏食品)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： 2021 年 08 月 12 日，体系实施时间：2023 年 3 月 01 日；

2) 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：

现场检查《营业执照》副本复印件，编号： 91440400MA4UPDFC7C ，营业期限：2021 年 08 月 12 日至——；经营范围的相关描述：许可项目：销售食品；乳制品销售；货物配送；农产品研发、种植、生产、销售及技术转让；从事互联网文化活动；互联网信息服务；技术开发、技术转让、技术咨询、技术服务；企业管理；市场调查；企业管理咨询；企业策划、设计；公共关系服务；计算机系统服务；健康咨询；注册地址：珠海市前山金莲路 1 号夏村商业街 40 号铺。

1、现场检查《经营许可证》原件及复印件，许可证编号：JY14404020537527，时间：2024 年 03 月 05 日（换新证），有效期至 2029 年 03 月 04 日，经营范围的相关描述：预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售；散装食品（含冷藏冷冻食品）销售，散装食品（不含散装热食），保健食品销售，注册：珠海市前山金莲路 1 号夏村商业街 40 号铺；经营地址：珠海市香洲区前山金莲路 1 号夏村商业街 40 号铺，提供有租赁合同，租用有效期为自 2023 年 4 月 11 日起至 2024 年 4 月 10 日止；

2、经确认均在有效期内，合法有效，申请提供的资质与实际一致。

现场审核地址与经营许可证地址一致。

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：

食品采购→原料验收 OPRP-01→仓库储存（必要时冷藏）OPRP2→销售配送→售后服务

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 03 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。

结合公司预包装食品(含冷藏食品)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，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（如产品、环境、安全法规日益完善、公司产品应用范围非常广泛、地理位置属交通发达地区等）、内部



环境（如公司内部通过宣贯培训树立公司价值观、公司秉承精益求精品质的理念、管员工队伍相对稳定，实行资源调整等）、组织的优势、组织的劣势、以及所面临的主要风险和机遇等，采用 SWOT 方法进行了识别及分析；编制：胡洁 批准：刘胜 日期：2023.03.01；

现场与企业负责人沟通，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事业单位食堂相关需求方，为其提供牛奶类预包装食品配送服务，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。

公司对组织的内外部环境每年进行 1 次评审，基本符合标准的要求。

公司在管理手册 4.2 条款进行了规定，并提供了《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：胡洁萍 批准：刘胜，日期：2023.06.01。

询问负责人刘胜监管部门的要求，其表示直接主管部门为珠海市香洲区市场监督管理局，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），顾客包括有前环小学、振平控股食堂等，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。

提供了《外来文件清单》包括食品安全法、ISO 22000:2018、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、食品召回管理办法、食品经营许可证管理办法、GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则、GB 19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳、GB 19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳、GB 25191-2010 食品安全国家标准 调制乳、GB 25190-2010 食品安全国家标准 灭菌乳、中华人民共和国食品安全法、《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》等法规文件，基本符合要求，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：珠海市香洲区前山金莲路 1 号夏村商业街 40 号铺

认证范围 F：位于珠海市香洲区前山金莲路 1 号夏村商业街 40 号铺珠海市鲜宅配商贸有限公司的预包装食品(含冷藏食品)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：冷库维保。

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 03 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：

注重食品安全，提供优质产品，遵循客户至上；

管理方针包含在管理手册中。总经理刘胜先生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、业务部、行政人事部等），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 年第一季度~第四季度)
食品安全事故 0 次	季度	统计发生次数	行政人事部	0
市场抽查不合格次数 0 次	季度	统计发生次数	行政人事部	0
顾客投诉处理率 100%	季度	顾客投诉处理次数/总次数 *100%	行政人事部	100%
顾客满意率≥90%;	季度	调查客户平均数*100	行政人事部	96.7%

截止 2023 年第一季度~第四季度目标已完成，2024 年第一季度目标在实施中。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，收集了与企业相关的法律法规，提供了《外来文件清单》包括食品安全法、ISO 22000:2018、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品召回管理办法》、《食品经营许可证管理办法》、《GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳、GB 19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳、GB 25191-2010 食品安全国家标准 调制乳、GB 25190-2010 食品安全国家标准 灭菌乳、《中华人民共和国食品安全法》等法规文件，基本符合要求。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：

食品采购→原料验收 OPRP01→仓库储存（必要时冷藏）OPRP2→销售配送→售后服务

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》、《危害分析控制程序》、《关键点的监控程序》、《确认和验证程序》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;

基本符合标准对策划的要求;

食品安全小组/HACCP 小组针对预包装食品(含冷藏食品)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) 风味酸牛奶特性描述——产地(武汉等), 1) 物理特性: a. 色泽, 色泽均均一致, 滋味、气味: 具有产品应有的发酵乳特有滋味、气味. 状态, 组给细腻、均匀、允许有少量乳清析出: 风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态; 2) 化学特性: 脂肪*(g/100g) ≥ 3.1 ; 风味发酵乳 ≥ 2.5 , 非脂乳固体(g/100g) ≥ 8.1 ; 蛋白质/(g/100g) ≥ 2.9 , 风味发酵乳 ≥ 2.9 ; 酸度(T) ≥ 70 ; 3) 微生物特性: 大肠菌群 n=5 C=2 m=1 m=5), 金黄色葡萄球菌 n=5 c=0 m=0/23g(ml), 沙门氏菌 m =5 c=0 m=0, 酵母 ≤ 100 , 霉菌 ≤ 30 。(仅供参考, 以国标为准)。生产方式(以生牛(羊)乳或乳粉为原料, 经杀菌、发酵后制成的 pH 值降低的产品等)、交付方式(冷藏车运输, 不得与有毒有害物资同车混运)、致敏物质(否)等, 基本符合;

2) 蒙牛现代牧场鲜牛奶 960ml 特性描述——产地(武汉等)、1) 物理特性: a) 色泽: 呈乳白色或微黄色; 滋味、气味: 具有乳固有香味、无异味, 状态: 呈均均一致液体, 无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物; 脂肪(g/100) ≥ 3.1 , 蛋白质: 牛乳 ≥ 2.9 ; 羊乳 ≥ 2.8 , 酸度: 牛乳、羊乳 (T): 12`18, 羊乳 6~13, 3) 3) 微生物特性: 菌落总数 n=5 C=2 m=50000 M=100000), 大肠菌群 n=5 C=2 m=1 M=5), 金黄色葡萄球菌 n=5 c=0 m=0/25g(ml), 沙门氏菌 m =5 c=0 m=0/25(ml)。(仅供参考, 以国标为准)、生产方式(仅以生牛(羊)乳为原料, 经巴氏杀菌等工序制得的液体产品)、交付方式(冷藏车运输, 不得与有毒有害物资同车混运。)、致敏物质(是)等, 基本符合;

另抽查甜牛奶、牧场原奶等食品特性描述, 控制方式基本相同。

查危害分析: 提供了《产品危害分析表》, 查预包装食品(含冷藏冷冻食品)销售采购、验收、储存过程危害识别及控制情况, 预包预包装食品验收识别了生物: 致病菌、菌落总数; 化学危害: 食品添加剂, 物理的: 无, 明确了控制措施并进行了评价, 该过程为是显著, 通过 ORPR 控制, 显著危害防控措施: 合格供方处采购, 并索要第三方检测报告; 拒收没有第三方检测报告。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, 包括了 1. 采购、2 验收; 3 仓库储存; 4 销售配送等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。小组组长表示审核周期内未发生较大变化。

另抽查储存、销售配送的危害识别及控制情况, 控制方式基本相同。

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, 经过对预包装食品(含冷藏冷冻食品)销售的危害分析及评价, 确定了 1 个 OPRP 点分别是: OPRP1 原料验收: 合格供方处采购, 并索要第三方检测报告; OPRP2: 冷藏保鲜; 基本符合标准要求。策划前提方案、各类制度要求等内容, 已识别分析包括水、接触面、设备、设施维护、防治污染物危害、员工健康、虫鼠害、环境卫生、培训、记录和文件等环节。具体见业务部审核记录。销售行业特性影响, 产品原料等同于终产品; 同时抽查甜牛奶、牧场原奶等食品特性描述, 控制方式基本相同。

组织销售的产品预期用途主要为本地学校、企事业单位食堂提供牛奶及乳制品。

主要的食用方式: 牛奶及乳制品直接食用, 大米及粮油类烹饪后食用, 易受伤害群体等主要由学校及相关客



户来进行控制，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；

经过识别评价，涉及的 OPRP 点/CCP 点如下：

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
原料验收	生物:致病菌 化学: 食品添加剂	合格供方处采购，并索要第三方检测报告	第三方检测报告
检测频率	每年		
监控方法	查看有无相应第三方检测报告		
监控人员	食品验收人员		
纠正措施	拒收没有第三方检测报告		
记录	验证检测报告		
验证	验证供方的检验报告		

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

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			
仓库储存（冷藏） 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	冷藏库温 控器温度	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

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，由业务部进行日常的动态管控。

组织不涉及生产用水，采用自来水作为水源，主要用于地面、车辆的清洁为主。



空气、水、能源和其他条件的供给：组织注册及经营地址均位于：珠海市香洲区前山金莲路1号夏村商业街40号铺，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。

据负责人刘胜先生反馈，牛奶类低温奶食品较为特殊，为保持新鲜，一般不规模存货，采用现进现出模式；现场查看：牛奶供应商在低温奶配送均采用冷藏车，按配送线路及时间，通常在下午或早上送货至仓库并验收；

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、分检区等采用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》，抽查2024.01.21日记录，记录人：李秀洁，检查人：陈刚，清洁消毒方式：清扫消毒（消毒剂含氯消毒液和75%，每月轮换使用），现场查看记录中未记录84消毒液浓度信息，现场沟通整改，另抽查2024.02.29；2024.03.08记录，管控方式相同，基本符合要求；

抽查《卫生消毒表》，记录有：工作台（用消毒水擦洗）、地面（消毒水拖地，每天1次）、货架、包装容器等；抽查2024.03.02、2024.03.01、2024.03.06记录，检查人：陈刚，检查结果：合格；未记录消毒水浓度，已现场沟通整改。

查看冷库仓储管理，由仓管员每天早上9点清扫，主要是75%酒精喷洒消杀，消杀位置：地面、门把手，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《运输车辆清洁消毒温控记录》，由每天进行配送车辆清洗保洁，抽查2023.11.01日，车辆：车牌号：粤C10L57、粤C1578J、粤C982F1、粤CG825D，消毒开始时间：07:20，结束7:30，消毒人：姚生涛，清洁消毒方式：车内外用清水冲洗，必要时用洗洁精清洗，车内用浓度80-100PPM二氧化氯消毒液进行擦拭或喷洒，记录人：潘兆，审核人：陈刚，另抽查2023.12.16、2024.01.18记录，管控方式相同，基本符合要求；消毒液浓度未明确记录，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11月运输车辆温控记录表》车牌号：粤C10L57、粤C1578J、粤C982F1、粤CG825D，抽查2023.12.01，温度：2℃、203.12.30 4℃、2024.1.28 3℃，符合要求；

现场查看冷藏储存实施情况：现场查看仓库的冷藏库，冷藏库主要存放有：存放有预包装类冷藏冷类食品，品类分别有：优益C乳酸菌、鲜酪乳、温氏六连杯乳制品，低温奶通常的配送线路时间要求在3-4小时内完成配送，配送时间一般为早晨或下午；

提供有《冷藏温度记录表》记录有：测量时间、温度、检查人记录，抽查2023.12.1，冷藏库温度：2℃ 2023.11.18 冷藏库温度3℃、2024.01.28 冷藏库温度3℃ 检查人：陈刚，冷库配备有自动温控装置，冷藏库内配备移动温度计进行温度进行实时监控，每天对冷藏库温进行常态监控，已提供温度监控比对记录，温度无异常，2024.03.09现场审核查看：冷藏库1实时温度：3.3℃，冷藏库2实时温度：1.4℃，冷藏温库符合工艺要求；

企业使用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：2023.01~2024年02月记录，记录有设备是否完好、是否更换粘鼠板、检查记录，每月检查1次，抽查2024.02.17记录：点检无异常，检查人：胡洁萍；提供



有《灭蝇灯记录》，设备是否完好、是否更换粘鼠板、检查记录，每月检查1次，抽查2024.1.17记录，检查人：胡洁萍；现场查看无鼠迹，基本符合要求；**一阶段问题：未配备灭蝇灯，二阶段已整改，符合要求。**

组织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，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。

货品验收主要由业务部负责人或质检员负责，提供有《食品进货台账》等，具体见业务部品控审核记录；

2024年03月09日下午查看供方：供方：广州光明乳品有限公司送货，采用冷藏车配送，客户编号：1080506-98104919，送货单号：245792351，送货线路：GBD珠海线，商品名称：配送车辆温度：2~6℃，接收时产品温度：2~6℃，光明100g原味酸牛奶数量：72组、光明健能100g原味酸牛奶120组、光明健能150g原味酸牛奶117组，车辆整洁卫生，符合卫生要求；

抽查《采购入库单》，记录内容包括入库（日期、数量、规格）

抽查记录：入库（日期：2024.03.09、光明100g原味酸牛奶数量：36组、光明健能100g原味酸牛奶120组，光明100g原味酸牛奶72组光明健能150g原味酸牛奶117组；

现场查看：产品出货过程，车牌号：粤CGB25D，车辆卫生干净，发往成都批发市场，基本符合要求该公司的车辆运输管理基本符合标准要求。

2024年03月09日现场查看仓库管理情况，查看常温仓现场，配置有温湿计，温度：3.3℃，常温库主要存放有：优益C乳酸菌、温氏六连杯、鲜酪乳等预包装类牛奶及乳制品，抽查优益C生产批次2024.02.26日、常温学生奶生产批次20240127（L），均在保质期内；

查看冷藏冷冻库，提供有《冷藏温度记录表》记录有：测量时间、冷库温度、检查人记录，抽查2023.11.12日，冷藏库温度：3℃ 2023.12.28 冷库温度3℃、2024.01.30 冷库温度5℃ 检查人：陈刚，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℃，现场查看：冷藏温库1：3.3℃、冷藏库2：1.1℃，符合OPRP2冷藏工艺要求；询问部门负责人，每年定期对冷藏库库的温度实时监控，均配备有温湿度计，符合要求，公司部分物流运输主要以自用车辆配送，配送车辆：2辆常温面包车，4辆冷藏车，现场查看粤CG825D厢式冷藏车正在清洗保洁，低常温奶类产品主要使用塑料周转筐装筐配送，查看周转筐洁净卫生，无污染物。

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：

业务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常温牛奶、；冷藏牛奶类；

抽查:01)牛奶类供方：广东燕塘乳业股份有限公司，提供营业执照编号：91440000617435581X;发证日期：2002-12-30；有效期：长期，食品生产许可证编号：SC10544011201129,发证日期2020.12.22,有效期：2025.12.21，通过微信群下订单；提供了产品第三方检测报告

产品名称：鼓粒谷物组合风味发酵乳

报告编号：YT2301634-2A



检测项目：色泽、滋味、气味、组织状态、脂肪、蛋白质、酸度等

结论：符合要求。

报告日期：2023.04.06

检测单位：广州检验检测认证集团有限公司

抽查:02)牛奶类的供方：广东温氏乳业股份有限公司，提供营业执照编号：91441200398006081J;发证日期：2014-6-24；有效期：长期，食品生产许可证编号：SC10544129802720,发证日期 2023-1-17,有效期：2027-4-12，通过微信群下订单；提供了产品第三方检测报告

产品名称：原味酸牛奶

报告编号：A2230364422101002C

检测项目：感官、蛋白质、脂肪等常规理化指标；铅等重金属指标；霉菌、酵母、大肠菌群素等微生物指标

结论：符合要求。

03)粮油类的供方：广东乡意浓农业科技有限公司，提供营业执照编号：91440400192533097N;发证日期：1988-04-23；有效期：长期，食品生产许可证编号：SC10144040300399,发证日期 2023-10-10,有效期：2026-7-31，通过微信群下订单；提供了产品第三方检测报告

产品名称：原味酸牛奶

报告编号：SPWT2301539

检测项目：碎米总量、加工精度、不完善粒含量、水分含量、黄粒米含量、色泽气味、铅、镉等指标

结论：符合要求。

报告日期：2023.03.23

检测单位：广东省珠海市质量计量监督检测所

提供了《供方调查评定表》，评价项目包括供方名称、供方资质、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，业务部负责组织评价，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：牛奶采购合同，合同日期：2023.9.16至2023-12-31，期限3个月卖方有盖章确认，控制方式基本符合。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

2024.03.09日下午现场查看供方：广州光明乳品有限公司送货：采用冷藏车配送，客户编号：1080506-98104919，送货单号：245792351，送货线路：GBD珠海线，商品名称：配送车辆温度：2~6℃，接收时产品温度：2~6℃，光明100g原味酸牛奶数量：72组、光明健能100g原味酸牛奶120组、光明健能150g原味酸牛奶117组，车辆整洁卫生，符合卫生要求；但现场查看未能提供供方车辆卫生检查记录，已现场沟通整改；

抽查《采购入库单》，记录内容包括入库（日期、数量、规格）

抽查记录：入库（日期：2024.03.09、光明100g原味酸牛奶数量：36组、光明健能100g原味酸牛奶120组，光明100g原味酸牛奶72组光明健能150g原味酸牛奶117组；

现场查看：产品出货过程，车牌号：粤CGB25D，车辆卫生干净，基本符合要求

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: 控制程序 1) 当接到客户投诉发现不安全食品信息时, 立即通知食品安全小组, 食品安全小组一方面通过公司的追溯系统检查问题, 一方面通知公司质检人员赶赴现场, 封存市场同批次产品及公司库房同批次产品, 同时收集证明性资料和图片, 取回不安全食品样本, 送卫生检测部门鉴定, 必要时同时送技术监督部门检测。2) 确认产品安全信息: 如产品确为不安全食品, 立即汇报食品安全小组至总经理, 经评审决定处理意见, 确定撤回的范围、产品、批次、数量等, 总经理发布撤回指令, 启动撤回程序。

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. 4. 10, 演练产品: 发酵乳原味酸奶 2023. 4. 5, 2023. 4. 10 日上午, 2023. 4. 10, 我公司产品“发酵乳原味酸奶”向我公司投诉产品“生产日期打印模糊”状况, 公司一接到客户投诉热线, 立马由胡洁萍担任的食品召回组长及全组注意, 并立即作出反应, 随即联系业务主管陈刚, 对事发地和投诉人进行回访, 将事故原因报告给组长后, 将问题产品带回!

产品销售情况: 批号为 2023. 4. 5 发酵乳原味酸奶所有生产日期打印模糊, 已出品数量 20 盒; 原因分析: 生产日期打印模糊; 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: 拟回收数量: 20 盒, 实际回收数量: 20 盒, 日期: 2023. 4. 10, 回收比例: 100%; 回收效果评估: 产品召回模拟测试顺利结束, 共召回发酵乳原味酸奶 20 盒, 召回率达到 100%。通过此次模拟测试, 证明公司各项记录完备, 产品召回程序有效, 产品召回具有可操作性。当发生不安全食品事故时公司能及时有效的处理, 满足食品安全管理体系的要求, 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《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》、《不合格食品退市制度》、《采购产品检验规程》, 对货品验收检验、销售过程及成品检验做了规定。公司主要预包装食品(含冷藏食品)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 合格供方处采购, 并索要第三方检测报告。

提供了《进货验收台帐记录》及《采购入库单》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。

OPRP1 的实施情况:

提供采购入库单记录, 查 2024-03-09, 单据编号: CR-202403090-00012 商品名称: 光明 100g 原味酸牛奶 1*8*12, 数量: 36 组、光明健能 100g 原味酸牛奶 1*8*12、数量: 120 组、光明 100g 原味酸牛奶 150g 原味酸牛奶 数量: 117 组, 总金额: 4621. 47 元; 提供供方广州光明乳品有限公司送货单, 送货单号: 245792351, 送货线路: GBD 珠海线, 收货人: 李秀洁; 另抽查 2024-03-05、2024-03-02、2024-02-27 采购入库单及供方送货单记录, 符合要求;

提供采购入库单记录, 查 2024-03-04, 单据编号: CR-20240304-00007 商品名称: 金典有机纯奶年 3. 8 蛋白质, 数量: 720 提, 金额: 5460 元; 提供有供方: 珠海市佰进贸易有限公司, 单据编号: XK-2024-03-04-0003, 收货人: 刘品乾;

提供采购入库单记录, 查 2024-03-02, 单据编号: 2024-03-02 商品名称: 金典纯牛奶 数量 324 提、



金典纯牛奶（梦幻盖） 数量：90 提、伊利安慕希 205g 原味 数量：40 提 金额：4648.5 元；提供供方：珠海农控商贸有限公司销售出货单记录，编号：XSD2024030200028, 收货人：陈刚；

提供有鲜牛奶送货记录, 2024-02-26, 单据编号：2024-03-04, 产品名称：伊利酸奶 规格型号：100g*96 数量：10 件、伊利 125g 学生奶纯牛奶 125g*36 28 件、蒙牛 200 克纯牛奶 1*24 40 箱、温氏鲜牛奶 规格型号：100g*6 130 杯、燕塘鲜牛奶 150g*6 金额：4925.5 收货人：陈刚；

提供有学生饮用奶送货验收记录, 2023-12-26, 单据编号：SA-2023-12-26-0044, 商品名称：蒙牛 125ml 学生纯牛奶, 规格：1*32*125ml 金额：37440 元,（一式四联单据），收货人：刘品乾；

提供有 2024-01-12 大米的送货单验收记录, 单据编号：:XS202209230012, 商品名称：金德香南新象孟府五需生态花香 5ks 牙香米 4 包、优选丝苗米 5kg 5 包、孟府五需生态花香 5ks 10 包等, 供应商：珠海粤广粮油食品有限公司, 金额：1997 元, 验收人：陈刚；

另抽查 2024-02-20 卡士酸奶、伊利酸奶、蒙牛 200 克纯牛奶单号、燕塘鲜牛奶单号：2024020358、2024-02-22 奈雪葡萄乌龙茶等采购入库单记录 单据编号:CR-20240222-0009 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。

据负责人刘胜总经理表示, 主营业务是以牛奶及乳制品配送为主, 大米、食用油配送量主要是为方便客户采购兼营, 销量较少, 未发生不合格情况。

查冷藏储存实施情况：现场查看仓库的冷藏库, 现场查看主要有：优益 C 乳酸菌、鲜酪乳、温氏六连杯乳制品, 低温奶保证新鲜, 目前当天进当天出货, 配送线路时间要求：3-4 小时内全部配送完成, 每天早晨或下午, 供方送货到仓库验收后, 现直接统一配送给客户, 查看冷藏库, 提供有《冷藏温度记录表》记录有：测量时间、温度、检查人记录, 抽查 2023.12.1, 冷藏库温度:2℃ 2023.11.18 冷藏温度 3℃、2024.01.28 冷藏温度 3℃ 检查人：陈刚, 冷库配备有自动温控装置, 同时冷藏库内配备有温湿度计, 对冷藏库温度比对, 已形成记录；2024 年 03 月 09 日现场查看：冷藏库 1 实时温度：2.6℃, 冷藏库 2 实时温度：5.5℃, 冷藏温库符合 OPRP2 工艺要求；

抽查《2023 年 11 月-2024 年 1 月运输车辆温控记录表》, 记录有车牌号粤 C10L57、粤 C1578J、粤 C982F1、粤 CG825D, 车辆设定≤10℃, 抽查 2024.01.10, 冷藏库温度:4℃, 2024.11.12 冷藏车温度 2℃, 2023.12.22 冷藏车温度 1℃; 车内外清洗、车辆设定温度及配备车载温度显示器, 查看记录有每天进行保洁情况, 由现场监察人检查温控、卫生情况, 由配送司机负责；

抽查销售送货记录：

审核期间现场查看 2024-03-08 配送客户：市公安局（签证饭堂）送货单, 单据编号：PXX-20240308-00084, 商品名称：蒙牛风味酸奶（配餐）、规格：100g*96, 数量：130 杯, 客户收货人：陈*, 送货人：陈刚；

抽查：2024-03-01 配送客户：南屏幼儿园, 单据编号：PXX-2040301-00160, 商品名称：燕塘鲜奶 规格：150g, 收货人：聂**, 送货人：龚荣德；

现场查看：2024-03-08 配送客户：前环小学, 单据编号：PXX-20240308-00080, 商品名称：顺恩纯年奶 250g*20, 送货人：龙**收货人：张**；

抽查：2024-03-07 配送客户：湾仔小学, 单据编号：PXX-20240307-00057, 商品名称：蒙牛学生奶 规格：200ml×24, 收货人：赵红霞；

抽查：2024-03-01 配送客户：珠海高新区青岛北附实验学校（3 号窗口），商品名称：优益 C340ml 规格 340ml*24、燕塘老广州风味酸奶 规格：180g*6, 数量：240 杯等, 送货人：陈刚, 收货人：刘**；

另抽查 2024-03-01、2024-03-03 配送记录：控制基本相同, 未见异常；

抽查销售合同记录, 查附属小学膳食中心食材采购合同, 合同期：2023.09.1~2024.09.01, 甲方要求：甲方须提前 2 天（48 小时）向就方明确订购所需的品种和数量, 如有临时更改必须至少提前 24 小时；甲方在



乙方产品配送到后及时验收，并将产品存在 2-4℃ 的冷藏设备中保存。乙方所配送鲜奶需是生产期 3 天内的产品，酸奶面是生产期 7 天内的产品，如不达标，甲方可拒绝收货。每次送段时为保证牛奶的质量，需安排冷冻车送货，否则甲方可以拒绝收货。乙方负责向甲方提供符合食品卫生标准的合格产品；乙方负责甲方提供与销售相关的卫生检验报告。

抽查与客户珠海市振平投资控股有限公司销售合同，合同期：2024.01.01-2024.12.31, 合同条款要求包括有：甲方须提前 2 天（48 小时）向就方明确订购所需的品种和数量，如有临时更改必须至少提前 24 小时；甲方在乙方产品配送到后及时验收，并将产品存在 2-4℃ 的冷藏设备中保存。乙方所配送鲜奶需是生产期 3 天内的产品，酸奶面是生产期 7 天内的产品，如不达标，甲方可拒绝收货。

9) 应急准备和响应管理情况：

公司策划了《突发事件准备和响应控制程序》。并提供了《火灾事故应急预案》；提供有《应急准备和响应演练记录》，演练时间 2023.3.20, 制定了《火灾应急预案评审记录》抽查 2023.3.20《火灾演练》，演练目的：1 保证紧急情况发生时能得到及时、有效的解决和控制；评审结论：公司制定的应急预案和响应措施内容全面、适宜、切实可行，能满足应急响应的要求，并能最大程度避免食品安全危害。

10) 管理体系的验证、确认、评价和分析

危害控制计划的有效性等方面，并规定了验证的频率、方法、职责等。

提供了：“控制措施组合确认记录” 确认日期：2023.03.01 确认人员：食品安全小组人员 确认结果外观正常，索取供应商资质证书、产品检测报告；产品储藏符合要求、按 HACCP 计划要求操作控制产品采购验收：索证索票、索取产品检测报告；

“HACCP 计划确认记录”， 确认日期：2023.03.01 确认人员：食品安全小组人员 确认结果：HACCP 计划持续能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

“危害控制计划计划验证记录”， 验证时间：2023.4.30， 验证人员：食品安全小组人员 验证结果：H 危害控制计划的能满足达到预期效果；

“前提方案（PRP）验证记录” 验证时间：2023.4.30， 验证人员：食品安全小组组长 确认结果：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：2023.04.30， 验证人员：HACCP 小组，结论：基本符合。

提供了 2023 年 05 月 08 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括 PRP 的验证、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：PRP 和 OPRP 的策划达到标准的要求，符合公司的设备、生产环境的控制要求，建立的 HACCP 计划能有效控制 OPRP，并在生产中得到有效实施。终产品符合要求，产品是安全的，体系运行基本有效。加强员工的产品安全意识，要严格执行 OPRP。分析人员：食品安全小组人员 2023.5.8，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。查阅编制了《2023 年度审核计划》、《内审实施计划》，并于 2023 年 12 月 1 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组组长陈刚面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。面谈负责人刘胜对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足，见不符合项报告。

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12月20日实施了管理评审，保持有“2023年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行总结”“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：胡洁萍、审核：刘胜，日期：2023-10-25；

查《2023年度管理评审改进计划》：涉及1项，进一步组织员工学习ISO 2200:2018；已于2023.12.21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

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《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的1项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

原辅料进货验收过程主要由业务部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品，配送过程控制主要由业务部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。据负责总刘胜反馈，目前主要是学校放假前会有个别乳制品临近保质期退货回收，并采用报废处理，未出现因货品质量问题退货。

产品交付、顾客投诉处理等主要由业务部负责，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。

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）：



组织是成立于 2021 年 08 月 12 日，公司坐落在珠海市香洲区，公司注册地地址位于：珠海市香洲区前山金莲路 1 号夏村商业街 40 号铺，配送场地及仓库地址位于珠海市香洲区前山金莲路 1 号夏村商业街 40 号铺，无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

01) 组织经营面积：办公面积：80 平方米；仓库面积：300 平方米；建筑面积——平方米；仓库配送场地 1 个；其中冷藏库 2 个（60 平方米）；冷冻库 1 个；配送车辆：2 辆常温面包车，4 辆冷藏车，常温库：1 间约 100 平方米；

2) 企业目前体系覆盖有效人数：12 人，其中含管理人员 4 人；

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。

因产品较为简单，未配备检验室，采购验收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、牛奶的索取第三检测报告及批次出厂检测报告等为主。

提供有《主要设备及检验设备台账》，包括台式电脑、投影、打印机、冷藏库 2 个、配送车辆（2 辆常温面包车，4 辆冷藏车）、常温库兼办公区约 100 平方米；

冷藏库维修外包方为由珠海市澎湃冷冻设备有限公司，营业执照代码：91440400MA4WYKFC7G，据刘总反馈目前因冷库一直未出现维修，暂未与维保外包方签约，已现场沟通整改，下次审核关注；

抽查《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：陈刚；记录有置地打印机、电脑、推车、货柜、货架、冷藏车等点检记录，抽查 2024-03，设备名称：冷藏车，点检/保养项目：外观、内部、彻底清洁设备各部位、其他，保养人设备点检正常，保养人：陈刚，审核：刘胜；

提供车辆维保记录，抽查车辆车牌号：粤 C10257，维修记录：换机油，维修行：珠海新茂汽车维修项目单，维修时间：2023.10.13；抽查车牌号：粤 C10157，维修记录：换机油、换电池，维修行：珠海新茂汽车维修项目单，维修时间：2023.12.17；

提供有《现场清洁消毒记录》，负责人：陈刚，清洁消毒区域项目包括：工器具、工作台、洗涤池、地面墙面、排水沟、天花板等，抽查 2024 年 01、2024-02、2024-3 记录，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，仓库冷藏库温度显示装置运行正常，仓储区常温区存放脂肪纯牛奶、鲁花 5S 一级花生油、蒙牛纯牛奶等，分区域存放，但是规整度需要加强，现场刘胜总经理表示，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），二阶段整改配置有灭蝇灯、粘鼠贴等设备，基本符合要求；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；

查看组织未配备实验室，以索取供方检测报为主。其他以感官验收以及供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) 监视和测量

公司的《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。预包装食品销售按照净含量标识作为接收重量，不涉及电子秤等测量设备，配置有网络。

查看冷藏冷冻库温度监控情况，提供有《冷藏温度记录表》记录有：测量时间、冷藏温度、检查人记录，抽查 2024.01.08 日，冷库温度：2℃ 2024.01.28 冷库温度 3℃、2023.11.12 冷库温度 2℃ 记录人：陈



**，冷藏库配备有自动温控装置，冷藏库内同时配备有温湿度计，定期冷藏库温度进行内部校验，提供内部校验记录，符合要求：

2024年03月09日查看：冷藏库：7.9℃（正在运行中），冷藏温度：1.4℃，冷库温库基本符合 OPRP2 工艺要求：

另提供有冷藏库和冷藏车温控器显示装置的自校记录，时间：2024-03-01，冷藏库 1 实测值 3.6℃、冷藏库 3.8℃；冷藏车 6.2℃、冷藏车 2：7.5℃、冷藏车 3:4.6℃、冷藏车 4:5.5℃，符合冷藏工艺要求：

查看组织未配备实验室，以索取供方检测报为主。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。

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，由刘胜负责编制，总经理刘胜进行了批准，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，包含了行政人事部会计、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》：食品安全小组组长胡洁萍、陈刚业务部经理，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：2023.3.15 评定人：胡洁萍

查培训过程管理情况：

提供有《2023-2024 年度培训计划》/《员工培训记录及效果评价》，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
2023.3.15	食品安全标准	各部门/3 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
2023.5.10	管理手册和程序文件	内审员/3 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	各部门职责权限、规程及相关的法律法规、公司方针目标等	各部门/3 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
2023.11.1	内审核知识、审核技巧知识	各部门/3 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。

4) 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《信息沟通控制程序》。

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
2023-5-10	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。

5) 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 69 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》、《文件发放回收一览表》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：胡洁萍 批准：刘胜 2023.3.1，随机抽查法律法规：收集了与企业相关的法律法规，提供了《外来文件清单》包括食品安全法、ISO 22000:2018、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、食品召回管理办法、食品经营许可证管理办法、GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则、GB 19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳、GB 19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳、GB 25191-2010 食品安全国家标准 调制乳、GB 25190-2010 食品安全国家标准 灭菌乳、中华人民共和国食品安全法、《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》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：

注册地址：珠海市鲜宅配商贸有限公司



办公地址：珠海市香洲区前山金莲路1号夏村商业街40号铺

经营地址：珠海市香洲区前山金莲路1号夏村商业街40号铺

2) 认证范围：

FSMS：位于珠海市香洲区前山金莲路1号夏村商业街40号铺珠海市鲜宅配商贸有限公司的预包装食品(含冷藏食品)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，珠海市鲜宅配商贸有限公司的

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 type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 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 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。