

项目编号：20153-2024-F

管理体系审核报告

(再认证审核)



组织名称：建德市方军农产品配送有限公司

审核体系：质量管理体系（QMS）50430（EC）

环境管理体系（EMS）

职业健康安全管理体系（OHSMS）

能源管理体系（ENMS）

食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

其他

审核组长（签字）：肖新龙

审核组员（签字）：郑志国

报告日期：

2024年3月27日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

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
 - 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：肖新龙

组员：郑志国



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	肖新龙【肖新龙对郑志国进行定期能力见证】	组员	F:审核员	2023-N1FSMS-2232380	F1-2【审核期间变更审核范围，专业代码随之变化】
B	郑志国	组员	F:审核员	2021-N1FSMS-3202930	——

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	李梦（小组组长）、赵燕楸、刘素珍	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质食品安全管理体系认证申请者的再认证申请，通过检查受审核方的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，判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性，从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：ISO 22000:2018；

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为结合审核联合审核一体化审核单体系审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：T/CCAA29-2016 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、中华人民共和国产品质量法、《GB 7718-2011预包装食品标签通则》、《食品召回管理办法》、《GB2712-2014食品安全国家标准豆制品》、《GB 31621-2014食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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：中华人民共和国食品安全法、《GB2712-2014食品安全国家标准豆制品》、《中华人民共和国产品质量法》、《食品召回管理办法》、



《GB 31644-2018食品安全国家标准 复合调味料》、《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《GB 2763-2021 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3月26日 上午至2024年3月27日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年4月19日至至本次审核结束日。

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)：【结合企业要求进行变更，已报备总部】

FSMS：位于浙江省杭州市建德市航头镇吴潭工业区杭州建航新能源开发有限公司2号厂房底层、二楼建德市方军农产品配送有限公司的预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品)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：浙江省杭州市建德市航头镇吴潭工业区杭州建航新能源开发有限公司2号厂房底层、二楼

办公地址：浙江省杭州市建德市航头镇吴潭工业区杭州建航新能源开发有限公司2号厂房底层、二楼

经营地址：浙江省杭州市建德市航头镇吴潭工业区杭州建航新能源开发有限公司2号厂房底层、二楼

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(适用时)——不适用

于 年 月 日- 年 月 日进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。——不适用

一阶段识别的重要审核点：

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：审核范围调整，对总体审核时间不影响

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：配送部 F7.1.6、F8.2.4

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4月27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3月27日前。



2) 下次审核时应重点关注:

管理目标数据考核分析、确认验证的深入应用、内审及管理评审深入应用程序、监视和测量资源细化管理、现场化学品管理、现场虫鼠害控制、人员在体系标准深入理解等方面。

3) 本次审核发现的正面信息:

- 总经理及各部门负责人支持体系的运行工作;
- 按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作;
- 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的环境处罚、未发生工伤等;
- 按照体系策划情况配置了基本的资源,基本具备体系运行的条件;

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方管理层对 ISO22000:2018 标准运行和认证活动较为支持,公司结合预包装食品(含冷藏冷冻食品)和散装食品(含冷藏冷冻食品)销售过程,本次审核 F 再认证,对体系进行换版,受审核方按照食品安全管理体系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》、“作业文件汇编”等,策划基本合理。现场审核发现公司结合实际预包装食品及散装食品销售过程,按照体系策划的相关要求开展了销售工作,现场查核组织配置了基本的资源,包括办公场所、人力资源、冷冻冷藏库、配送车辆、分拣场所等,审核周期内未发生较大变化,在原料进货验收、分拣现场管理、仓储管理、人员总体意识等方面较上一年度有所提升。但现场审核也发现对管理目标数据考核分析、确认验证的深入应用、内审及管理评审深入应用程序、监视和测量资源细化管理、现场化学品管理、现场虫鼠害控制等方面管理还有提升空间。

总体审核评估下来企业在体系运行过程中运用过程方法、PDCA、持续改进方面的能力较上一年度有提升。在针对不符合、采取纠正、纠正措施方面基本具备能力。总体体系成熟度尚可。

2) 风险提示:

管理目标数据考核分析、确认验证的深入应用、内审及管理评审深入应用程序、监视和测量资源细化管理、现场化学品管理、现场虫鼠害控制、人员在体系标准深入理解等提升方面可持续关注。

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: 2011 年 09 月 05 日 体系实施时间: 2024 年 1 月 1 日【再认证换版】
- 2) 法律地位证明文件有: 营业执照、食品经营许可证
- 3) 审核范围内覆盖员工总人数: 36 人。



倒班/轮班情况(若有,需注明具体班次信息):——单班次,不涉及倒班

4) 范围内产品/服务及流程:

受审核方预包装及散装食品的销售:始于订单接收,终于产品交付。销售工艺流程为:

原辅材料采购验收→冷藏冷冻储存(适用时)→称量(适用时)→检验→装车→运输送货(配送)→
验货(客户接收)

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

受审核方从事资质范围内的预包装食品(含冷藏冷冻食品)和散装食品(含冷藏冷冻食品)销售活动。本次审核为受审核方食品安全管理体系的再认证审核,受审核方依据 ISO22000:2018 标准以及企业实际销售活动,对管理体系进行了换版,版本:B,换版时间为 2024 年 1 月 1 日。

结合受审核方预包装食品(含冷藏冷冻食品)和散装食品(含冷藏冷冻食品)销售活动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、风险和机遇、合规义务的策划和实施管理:

受审核方在管理手册 4 章/6 章条款对上述内容进行了规定和要求,从战略管理层面确定了影响管理体系预期结果实现能力的,包括与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题,识别了公司内外部环境问题、相关方需求和期望,需要应对的风险和机遇,并策划了相应的控制措施,在日常销售过程中进行控制及管理。

现场交流总经理,其表示公司对外较为关注市场竞争,尤其是市场新增标段、招标需求以及客户要求方面,以期望获得更多的市场客户资源并扩大公司的经营范围,对内较为关注公司内部员工能力及内部的规范化管理,并将这些结合公司实际预包装和散装食品销售过程进行风险和机遇识别、评价,并落实在运行过程中。

审核期间公司总经理表示目前公司已合作客户基本稳定,自上一年度审核以来公司总体管理更为规范,更关注顾客信息反馈、关注员工感受,真正把销售服务做好,确保赢得客户的满意,以期超过顾客期望。目前运行基本稳定,基本满足客户的订单等需求,未发生违规情况。

企业变更的策划:因管理体系再认证,对体系文件进行了换版,换版文件管理见成文信息部分。

2) 管理体系应用策划情况

该公司按照 ISO22000:2018 标准策划了公司的管理体系文件,包括《管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划等,支持公司管理体系各过程的运行,并持续改进,确保其有效性。策划基本符合标准和企业实际情况的运行情况。

——公司地址信息:

注册地址:浙江省杭州市建德市航头镇吴潭工业区杭州建航新能源开发有限公司 2 号厂房底层、二楼

办公地址:浙江省杭州市建德市航头镇吴潭工业区杭州建航新能源开发有限公司 2 号厂房底层、二楼

经营地址:浙江省杭州市建德市航头镇吴潭工业区杭州建航新能源开发有限公司 2 号厂房底层、二楼

——认证范围:

FSMS: 位于浙江省杭州市建德市航头镇吴潭工业区杭州建航新能源开发有限公司 2 号厂房底层、二楼建德市方军农产品配送有限公司的预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品)销售

不适用条款:无,

外包过程:计量器具校验。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性



公司于2024年01月01日发布了经总经理批准的管理方针：

绿色安全 快捷放心 精益求精

管理方针包含在管理手册中。审核周期内未发生变化。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方总经理结合公司预包装食品（含冷藏冷冻食品）和散装食品（含冷藏冷冻食品）销售过程及体系要求等，策划了组织结构，包括：领导层、综合办、食品安全小组、配送部、品控部，确定各岗位人员的职责和权限，设置基本合理，职责权限基本明确，接口基本清晰；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，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问李梦，对管理职责基本掌握，并能在工作中履行。

5) 目标的实施和考核情况

受审核方在《管理手册》6.2条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《食品安全目标考核表》，抽查公司总目标的实施完成情况：

食品安全目标	考核频率	计算方法	责任部门	目标	实际完成 (2023.01-2024.02)
杜绝重大的安全质量事故	每半年	重大质量安全事故发生次数	品控部	0	0
产品出厂一次检验合格率≥99%	每半年	出厂产品合格数量/所有产品出厂的产品数×100%	品控部	100%	100%

审核周期内管理目标已实现，但抽查发现管理目标原始考核分析数据不够充分，现场口头交流作为改进建议项提出，下次审核关注。2024年3月管理目标在实施中。管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

6) 法律法规的识别/获取管理情况

受审核方对适用的法律法规进行了识别跟收集，记录了法规/产品标准名称、标准号/发布日期、实施日期等信息。识别适用的包括：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《GB 31621-2014 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》等，识别的基本合理。抽查的法律及产品标准均在有效期内。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审核方为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，通过明确通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：以预包装食品（含冷藏冷冻食品）和散装食品（含冷藏冷冻食品）销售为准，为过程建立了准则（包括销售流程、作业指导书、客户合同要求/订单、危害控制计划、前提方案、《产品标识、追溯和召回程序》、《监视和测量设备控制程序》、《信息沟通程序》、《管理制度》（包括岗位职责和任职要求、供方的选择/评价和再评价办法、销售服务规范和售后服务方案、车辆洗消操作规范、驾驶员安全管理制度等，以及过程的评价准则，审核期间策划要求除版本变化外，内容上未发生较大变化。

控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要由食品安全小组负责，暂不涉及。识别外包过程及控制方法：计量器具校验。

受审核方预包装食品及散装食品的销售：始于订单接收，终于产品交付。

销售工艺流程为：原辅材料采购验收→冷藏冷冻储存（适用时）→称量（适用时）→检验→装车→运输送货（配送）→验货（客户接收）

生产（卫生）规范1：食品安全小组在策划时考虑了散装的初级农产品、预包装食品、散装食品等的销售控制情况，编制了《前提方案》，换版后于2024年1月1日实施；

编制依据：《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、仓库管理、虫害控制、员工健康管理、运输储存、培训等。基本符合标准对策划的要求。

审核期间,公司的工厂位置图、平面图、人流物流图、虫害控制平面图等未发生变化。

受审核方提供了危害控制计划,对食品安全小组在策划时考虑了散装类初级农产品、预包装食品、散装食品等的销售控制情况,对预包装食品/散装食品、包装材料、塑料筐等进行了特性识别,包括原料名称、来源、化学特性、生物特性、物理特性、组成/成分、生产方法、采购来源、交付方法、包装、贮存条件、保质期、生产前预处理、接收准则等。因销售过程基本不会改变产品的食品安全特性,部分蔬菜类产品涉及去皮、去腐烂叶子等过程,总体上原辅料基本等同于成品。审核期间抽查鲜冻畜类肉类、调味品(酱油)、食醋、白糖、淀粉、大米、植物油、鸡蛋、豆制品、速冻食品、酱腊肉、果蔬、散装干货等的特性描述,控制基本合理。

预期用途:为本地学校、机关事业单位等食堂提供食材。

主要的食用方式:食堂烹饪后食用,基本合理。

受审核方食品安全小组按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害等分析,并明确了控制措施,包括了原辅料采购验收、仓储、配送、交付等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致,覆盖审核范围涉及的销售过程。

经过对预包装食品(含冷藏冷冻食品)和散装食品(含冷藏冷冻食品)销售的危害分析及评价,确定了 OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下:

——《危害控制计划》:

关键控制点	所控显著危害	关键限值	监控程序	纠偏行动	记录	验证
果蔬类产品验收 CCP1	化学:农残超标	抑制率<50%	检验员每批快速检测果蔬农残	拒收	《原辅料验收记录》纠正预防措施表	品控部检查采购资料
OPRP1: 畜禽肉类、水产原料 采购验收	畜禽类:生物,有疫病(如非洲猪瘟等);化学药残(瘦肉精)、抗生素、重金属残留超标等;水产类:重金属、孔雀绿不符合要求。	验证产品符合要求。	检验员每批次查看原料批检报告	超出标准拒收	进货检验记录审核	原料验收记录
		每年查核外检报告。	品控每年一次查看供应商外检报告	超出标准拒收	报告复核 成品送检	供应商年度评价记录
OPRP2 储存过程	生物危害:致病菌、细菌超标	冷藏温度-2~10℃; 冷冻温度≤-12℃	仓管员每班次查看库温	报废或经评估确认	查看储存温度记录;对仓库温度进行校验	仓库温度记录 校验记录
OPRP3: 冷藏冷冻品配送	生物危害:致病菌、细菌超标等	根据客户订单要求: 车厢温度-2~10℃	配送人员定期查看确认车厢温度	超出温度禁止发货	配送过程控制记录	查看配送记录中的温度

上述策划基本合理。

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) 前提方案管理情况/验证(含危害控制计划 OPRP 点、CCP 点实施情况)

现场观察:配送区域内,地面硬化,墙面无墙裙,涉及少量猪肉分割、销售产品分拣、配货等工作,按照需要配置有肉品分割区、水产品区、蔬菜清洗区、冷藏库、冷冻库等,区域配备有操作台、托盘等基



础设备,人流物流有基本控制。目前水产品销量较少,猪肉会有少量分割。

现场观察:产品按照品种存放,有基本的标识较为简单,配货区内无杂物,有各配送客户的区域标识,待分拣的西红柿、南瓜、辣椒等产品存放在托盘上,现场观察未见腐烂变质产品。

分拣区配备有灭蝇灯、挡鼠板等虫鼠害控制措施,现场抽查发现灭蝇灯中有大量蚊蝇未及时情况,开具不符合项要求整改。

销售产品情况:包括米面粮油、调味品、粉干/木耳等散装干货、冷冻调理肉类、鸡蛋、果蔬、鲜畜禽肉、水产、豆制品等食材,专门配备检验室,验收工作主要为仓库接收现场验收,验收项目主要为索证、感官检验、必要时称量、农残检测等为主。验收管理情况见品控部审核记录。产品出入库通过台账进行管理。抽查 2024-03-07 出库蔬菜,记录有蔬菜的名称、数量、明细,如白黄瓜,11斤,明细:建德南方水泥有限公司 5斤,建德市明镜小学食堂配送点 6斤等。有基本的控制管理。

受审核方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:公司位于周边为:杭州建航新能源开发有限公司 2号厂房底层、二楼,门口道路采用水泥铺设,无污染,可避免灰尘飞扬和积水。厂区周围没有发生不良气味、有毒有害气体、煤烟或其它有碍卫生的设施。没有饲养与生产无关的动物。无污染源,空气满足需求。

与食品接触的人员手、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周转筐、塑料袋,控制供应商的产品质量,从正规的厂家购买。

清洁消毒管理:消毒用品涉及次氯酸、洗手液、75%酒精、84消毒液、低温双链季铵盐消毒液等化学品,主要用于分拣车间的环境和设备设施的清洁消毒。现场观察发现环境消毒用低温双链季铵盐消毒液、次氯酸,未见化学品标识,开具不符合项要求整改。

对墙面、门窗、地面等用清水和洗洁精等进行擦洗;对设备、操作台、工器具、分检大厅等采用“智能人员通道消毒机 第八代超声波消毒液雾化技术”进行喷雾消毒,使用消毒物质:次氯酸,每天操作结束后进行,提供《公司防疫消毒记录表》,抽查 2024-03-31/2024-01-02/2023-07-11 等 10个批次,记录有消毒人,检查人:李梦。现场观察设备完好,每天配送完毕后进行消毒管理。

现场询问设备操作人员消毒、清洗方法和要求,操作人员对清洁要求清楚。

洗手消毒:清水洗手-用洗手液洗手-冲洗洗手液-清水冲洗-烘手器烘干,配置有洗手液,未配置消毒液,现场交流建议后期规范。

现场观察发现排水沟未及时清理,有异味,现场建议及时清理,已口头交流。

人员健康管理:每年对员工进行健康检查,符合后方可上岗,人员健康证见综合办 F7.2 条款审核记录。每日对上岗人员进行仪容仪表检查,包括人员体温测试。现场查见《仪容仪表检查表》、《员工体温记录表》,每日进行。现场操作人员穿戴有工作服、围裙、工作鞋,分拣操作基本规范。

每日根据订单情况,会对少量猪肉进行分割,在分割间进行,现场审核期间分割间正在进行紫外消毒,紫外线灯运行完好。每日对分割车间紫外线消毒进行记录,抽查 2024-03-31/2023-12-15/2023-08-16 等 10个批次的紫外线消毒管理,消毒人、检查人有签字,管理基本合理。现场刀具使用红外线进行消毒,现场观察设备运行完好。

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、首饰、指甲、毛发进行防护,对蚊蝇进行控制,对润滑油、消毒剂等化学品的使用进行控制等方法达到防止外来物的污染。主要通过动态管理、日常检查的方式进行控制。

顾客主要为各学校师生和企业单位人员。顾客对食品安全意识较高,对进货验收、分拣及配送过程的管控均较为严格。

现场查看仓储管理情况(冻品仓储为 OPRP2 点):冷藏库冷冻柜运行完好,冷藏库 8个、冷冻库 3个,根据销售产品、客户订单情况等安排仓储,现场观察仓储量不大,主要用于 1周内的周转使用。现场抽查



冷冻调制品肉类的温度为-16.1℃，肉类冻库温度为-15.0℃，鲜肉类保鲜库温度为-1.4℃，蔬菜保鲜库温度为-0.4℃；符合公司策划的 OPRP2 冻品储存过程的行动准则，冷藏温度-2~10℃，冷冻温度≤-12℃的要求。同时每天会对冷藏库、冷冻库的温度进行监控及记录，抽查 2024-03-04，保鲜库 4 号（豆制品保鲜库）：-0.3℃，禽类保鲜库——℃，调制品冻库温度-15.8℃，基本符合。同时抽查 2023-10-08 冻库 1 号、冻库 3 号、保鲜库 1 号的，温度监控，符合行动准则的要求。有记录时间、记录人签字等信息，管理基本合理。

常温品仓储共 12 个仓库，厂房底层为 1 楼共 8 个，二楼 4 个，存放有少量的米、植物油、面粉、调味品、木耳等干货产品，现场抽查未见过期产品。产品存放在货架或者托盘上，有先进先出标识管理。

配送管理情况（OPRP3:冻品配送，行动准则：控制车厢温度-2~10℃）：抽《配送车辆温度监控记录（CCP）》，记录有配送车辆车牌号、配送人员、配送温度等信息，抽查 2024-03-03，配送车牌号：浙 AL66R2，温度：4℃，配送人员：童**；同时抽查 2024-03-27/2024-03-01 等 15 个批次的温度监控记录，控制基本符合 OPRP3 行动准则的要求。

2024-03-27 配送情况：抽查配送车牌号：浙 AV56R9，配送司机：吴卫明，跟车员：李湖花，配送客户：建德市新安江第三初级中学食堂、建德市明镜小学食堂，查见销货单，配送食材情况，建德市新安江第三初级中学食堂：散装保鲜类产品如猪肉精大排，217.5 斤，祖名香干：10 斤等；预包装冷藏品祖名内豆腐：8 箱；散装蔬菜类（如去壳冬笋、小葱、西葫芦等）；预包装冷冻品（箱装包心贡丸、箱装鸡翅中、箱装奥尔良鸡腿排）等产品，客户现场确认，无误后半月回单 1 次；建德市明镜小学食堂配送食材：散装常温品（如农家干菜，19 斤；盐渍海带丝，6 斤；糯米 10 斤）、散装冷藏产品如混沌皮 7 斤，散装鲜猪肉类、散装蔬菜类（如杏鲍菇、胡萝卜等）等产品，客户已签收，有签字确认。配送车厢温度 8.4℃。现场观察配送车辆内产品装框存放，肉类、蔬菜类存放框通过颜色区分。

2024-03-27 配送常温品，车牌号：浙 AR1X79，配送司机：付前，查见销货单，搬送产品主要为预包装常温品，包括金龙鱼玉米油、海天老抽王、白砂糖、鸡笼山麻油、自发麦芯粉等产品。

同时当天配送给建德市新安江第一小学食堂配送有散装冷冻品 21 包劲爆鸡米花、客户要求提前解冻，配送车辆车牌号：浙 AL66R2，配送司机童杭生；配送车辆车厢温度控制方式基本相同。

每周开展《食品安全防范措施定期检查记录落实记录》，检查项目包括：库房物品是否离地离墙、库房防蝇防鼠效果、是否使用不合格原料、人员卫生保持情况等 1213 个方面，抽查 2024-01-07，检查结果未见明显异常，检查人：刘**。同时抽查 2024-01-28/2024-02-18 等 10 个批次的检查，控制方式基本相同。

每日开展卫生检查，检查人员：李梦，抽查 2023.08/2023.10/2024.02 等 15 个批次，控制方式基本相同。

产品验收情况（含果蔬验收 CCP1）：现场查见《危害控制计划》，涉及品控部的 OPRP1 为畜禽肉类、水产采购验收，行动准则：“每批次索取产品的出厂报告或验收合格，每年核查外检报告”；果蔬类产品验收 CCP1，CL 值：抑制率<50%”。

查见干货《食品进货台账》，抽查 2024-02-02 进货的茴香、盐渍海带结、农家番薯粉等产品，记录有数量、金额信息，采购来自（建德市农副产品综合批发市场黄钰副食店，为合格供方），保留有对应的供方送货清单，未见记录人信息，现场交流；同时抽查 2024-03-15、2024-03-23 等 10 个批次的干货进货验收控制，控制方式基本相同。同时查见粮油《食品进货台账》、冷冻品《食品进货台账》、查见猪肉《食品进货台账》、豆制品《进货验收台账》，的验收控制，控制方式基本相同，涉及水产品和畜禽肉类验收，基本符合 ORRP1 行动准则的要求。

抽查蔬菜类《进货验收台账》，抽查 2024-03-08 验收的蔬菜，冬瓜农残抑制率为 16.59%、大蒜农残抑制率为 11.34%，检验员为：刘素珍；另抽查 2024-03-18 验收的蔬菜，牛奶枣农残抑制率 14.21%、苹果抑制率 18.57%、香菇抑制率 19.97%，检验员：刘素珍，上述果蔬类农残测试结果符合 CCP1 的 CL 值的要求。



同时抽查 2023-10-25/2023-11-02 等 10 个批次的果蔬类验收, 控制方式基本相同。

过程控制以及产品放行管理由配送部动态管控, 客户签收为最后产品放行。

2) 采购管理情况:

受审核方在《食品安全管理手册》7.1.6 条款进行了规定, 并策划了《采购控制程序》; 采购计划下达及实施采购由配送部负责, 验收主要由品控部负责, 在程序文件中基本明确了采购验收管理过程。审核周期内职责权限未发生明显变化。采购管理及采购计划下达的实施由配送部采购人员负责。

采购过程控制:

配送部采购人员负责对各合格供方的初选, 并组织对合格供方的评定, 建立并保存合格供方名录; 负责全公司所有产品(预包装含冷藏冷冻品、散装含冷藏冷冻食品)的采购, 对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时每年向供方索要相应的产品合格证明文件等。

提供《合格供应商名单》, 主要包括预包装调味品、粮油类、豆制品、散装干货类、冷冻品等。供应商有 9 家。基本覆盖了认证范围的产品类别。

现场部门负责人表示, 审核周期内公司销售的水产类产品很少, 散装类冻品进货基本是预包装类食品冻品, 在销售时根据客户订单量进行销售, 一般按照原包装的小包散装销售。

抽干货类, 包括大豆、木耳、花生等的供方: 建德浙农农副产品综合批发市场黄钰副食品店; 粮油类(面粉、大米、植物油)的供方: 建德市惠而丰食品有限公司; 蔬菜的供方建德市浙农农副产品综合批发市场杨培才蔬菜商行; 猪肉供方建德市政新食品有限公司; 豆制品(祖名红味干、祖名小油豆腐、祖名内酯豆腐等)的供方杭州建德康源农业有限公司; 冷冻品(如冻鸡腿、香辣鸡翅根、经典道地肠、烤蛋饺等冻品)、冻水产品(如墨鱼仔)的供方 杭州毛莲香贸易有限公司; 上述供方管理及控制方式基本相同, 符合要求。

但在抽查调味品(如酱油、醋等)的建德市明盛商贸有限公司、鸡蛋的供方建德市金椅子禽蛋专业合作社, 发现未列入合格供方, 也未见开展供应商评价, 开具不符合项要求整改。

受审核方于 2024 年 1 月 3 日开展了供应商评价工作, 现场查见《供应商评价表》, 抽蔬菜的供方建德市浙农农副产品综合批发市场杨培才蔬菜商行的评价, 供货产品使用情况(产品符合顾客要求)、供货的质量和安全性(提供的产品、安全稳定, 品质保证能力符合要求)、供货的价格情况及供货及时情况(价格合理、供货及时、单位合法合规)等, 配送部: 刘素珍, 品控部: 李梦, 采购: 胡建超, 质量和食品安全负责人: 李梦, 日期: 2024-01-03, 结论: 同意列入供应商管理。

另抽查油类(面粉、大米、植物油等粮油类)的供方: 建德市惠而丰食品有限公司; 冷冻品(如冻鸡腿、香辣鸡翅根、经典道地肠、烤蛋饺等冻品)的供方 杭州毛莲香贸易有限公司; 豆制品(祖名红味干、祖名小油豆腐、祖名内酯豆腐等)的供方 杭州建德康源农业有限公司; 上述供方管理及控制方式基本相同, 符合要求。

部分负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况, 采购产品未发生不合格情况。

公司不涉及食品添加剂的使用。

3) 可追溯性及撤回/召回管理情况

受审核方在《食品安全管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定, 8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定, 并策划了《FJ/F-CX-12 《产品标识、追溯和召回程序》》。现场查见于 2024-03-13 开展了撤回/召回演练, 模拟演练产品: 大米农残超标(模拟), 模拟演练不符合内容: 2024 年 3 月 13 日给客户配送的大米农残超标(模拟), 数量: 50 斤; 对产生召回的原因进行了分析和追溯, 基本可以实现产品的信息追溯, 规范性不够, 现场沟通建议后期规范管理。

现场审核期间与小组组长、总经理交流, 其表示审核周期内公司未发生食品安全事故, 未发生撤回/召回情况。

4) 应急准备和响应管理情况:

受审核方制定有《应急准备和响应程序》, 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《配送应急预案》、火灾应急预案等，基本符合公司实际情况。

查 2024.2.23《配送应急演练记录》，指挥人：李建军，演练目的：公司全体人员参加，最终评价意见：演练有效，能够避免影响因车辆故障影响客户餐食加工，可进一步关注沟通上的及时性，应急预案基本有效；预案基本有效，无需修改。

现场查见了《火灾应急演习计划》、《应急演习记录》，于 2024-02-25 开展了火灾应急演练，演练结束对预案进行了评价。控制方式基本合理。

5) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《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。现场查核食品安全小组于 2023 年 12 月 30 日开展了流程图的符合性验证，2024-02-25 开展了对 OPRP、PRP、CCP 执行符合性进行验证、前提方案的验证、《CCP1、CCP2 监控的执行情况》、《危害控制计划验证》，于 2024-02-26 开展了培训有效性验证，明确了验证项目及结论，控制基本合理。

食品安全小组于 2024 年 3 月 16 日对验证结果进行了分析，结论为：我公司食品安全管理体系的建立措施是有效的，通过食品安全管理体系的运作，向顾客提供安全的产品得到了有效保证。报告编制人为食品安全小组组长，基本符合。

6) 分析和评价、食品安全管理体系更新

食品安全小组负责将监视和测量获得的适宜数据和信息进行分析，并利用分析结果评价以下各项结果：产品的符合性情况、顾客投诉情况；审核周期内公司按照策划开展运行，暂未发生顾客沟通或采购不合格品情况。

通过内审、管评、确认验证等体系过程绩效的监视和测量数据评价管理体系的绩效和有效性；针对识别出的风险和机遇采取了相应的措施，审核周期内未发生较大变化，按照策划的措施在实施中。

2024 年度开展了对外部相关方的绩效评价，暂未发生明显异常情况，；

现场查核发现：组织主要依据策划的体系文件进行日常运行的管控，对数据有一定的统计，每月会开分析会，分析解决日常销售过程中遇到的影响食品安全风险的问题，但是汇总总结规范性还较为薄弱，建议后期慢慢改进。

本次审核受审核方涉及再认证体系的换版，导致 FSMS 进行更新，更新后通过内审、管评、确认验证等评审，不影响体系的总体运行。

7) 持续改进

受审核方在管理手册 10.1/10.3 条款对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定，以持续改进体系的绩效。

现场总经理表示公司每月对销售过程结果进行分析和评价，定期对管理评审输出进行改进建议项进行评审，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分，公司各部门在日常运行过程中加以应对。

改进措施包括：改进销售产品和服务质量，以满足顾客需求甚至超过顾客期望；纠正、预防或减少不利影响。管理评审输出涉及的改进内容，已完成。

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《食品安全管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。



现场查见《2024年度审核计划》、《内审实施计划表》、《内审检查表》、《不符合项报告》、《内部审核报告》等内审运行证据。

内部审核日期：2024年3月1日-2日；审核组组长：李梦；组员：李建军；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，现场交流内审员李梦，对内审有一定的了解，但是深入应用程度方面还较为薄弱，现场已口头交流，建议后期持续关注内审，下次审核关注内审能力提升情况。

抽《不符合项报告》：共计1项；涉及部门：配送部，不符合项内容：配送部库管没有提供2024年2月25日冷藏库温度情况记录，涉及标准条款为F8.5.4.5；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，2024-03-14经内审组长验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。抽《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。内审结论：公司建立的食品安全管理体系满足标准的要求，所建立的食品安全管理体系能得到有效实施与保持。

受审核方在《食品安全管理手册》9.3条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行。查在2024年度管理评审运行材料中明确，2023年管理评审的跟踪措施，已完成。本次管理评审日期：2024年3月18日

现场查见《管理评审计划》、管评人员签到、各部门体系运行总结、管评报告、改进项及改进计划等运行证据。

抽《各部门体系运行总结》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、配送过程控制、资源配置情况评价，内部审核结果，客户投诉情况，客户满意度调查情况，体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；基本覆盖管评输入内容。

抽《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：李梦、审核：李建军，日期：2024-03-20。评审结论：公司的食品安全管理体系是适宜的、充分的和有效的。

查《改进项及改进计划》：加强人员对ISO22000:2018标准的培训，负责部门：食品安全小组，计划完成时间2024年5月底。现场抽查已采取纠正和纠正措施，改进计划已完成。

现场与总经理交流，其表示公司很重视食品安全，在日常运行过程中很关注，但公司总体人员受文化程度的影响，对体系文件的理解，尤其内审、管评，还处于初级阶段，后期也会随着经营持续关注，不断改进，下次审核继续关注。

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：

受审核方在《管理手册》10.2条款、进行了规定，同时策划了《纠正和纠正措施控制程序》、《不合格品和产品撤回控制程序》等规定。现场与小组组长交流获知：

日常管控过程，因公司的客户群体以及需求基本按照合同来进行，并且合作多年，要求变化总体上不大，基本可以按照策划要求进行实施，未发生销售之后的不合格情况，在分拣过程中可能会遇到不合格情况，如叶菜类腐烂等情况，会先进行清理后再进行分拣，不影响食品安全问题。

审核周期内员工未发生工伤等事件、未发生重大质量、环境和职业健康安全事件，销售出产品未发生不合格情况，未发生重大的顾客投诉等事件，暂无采取纠正措施的需求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方场查核保存并提供了相关的内审和管理评审不合格/改进计划的纠正预防措施的记录；2024年



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, 进行验证基本合格, 2023年内审不符合项本次未再次发生。2024年度管理评审改进计划已完成。

3) 投诉的接受和处理情况:

现场审核期间部门负责人表示, 公司基本按照客户订单要求开展销售活动, 暂未发生重大的顾客不满意情况, 也未发生顾客投诉情况。有问题反馈时, 及时给予解答。

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):

受审核方配送场地及仓库坐落于: 浙江省杭州市建德市航头镇吴潭工业区杭州建航新能源开发有限公司2号厂房底层、二楼, 周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

厂房面积: 2272.87 平方米; 建筑面积 6818.61 平方米; 现场查看配置情况: 厂房底层为1层, 划分有办公区、分拣区以及仓储区; 二楼主要是常温品仓储区; 1楼配置情况: 仓库配送场地 1 个; 其中冷藏库 8 个; 冷冻库 3 个; 配送车辆: 7 辆; 常温库: 8 个; 化验室 1 个; 二楼常温库 4 个; 配置了小拖车、农残测试仪、电子秤等分拣、监视和测量设备, 基本满足预包装(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品)销售所需的资源。

现场查见《生产设备/检测仪器一览表》, 主要包括操作台面、电子秤、小拖车、冷冻库、冷藏库、车辆等设施, 车辆维保定期到指定的维修店, 建德市航头镇佳立汽车修理店进行【营业执照编号: 92330182MA2HYJR13W, 资质有效】, 定期维保结算, 查见 2024-02-08 结算的维保费用发票。

冷冻库冷藏库的维保由安装方: 浙江超晨制冷设备有限公司负责, 审核周期内有定期监控 APP 系统看运行是否出现日常情况, 运行基本稳定, 暂未按照规范进行维保, 建议后期规范。日常对冷藏库冷冻库进行清洁消毒管理。体现在《冷藏库保鲜库消毒记录表》中, 使用消毒剂为低温双链季铵盐消毒液, 采用喷雾法进行, 每周消毒 1 次, 1-2 月除霜 1 次, 抽查 2024-01-03, 消毒人为徐建辉、2024-01-24 消毒+除霜, 执行人: 徐建辉。保留有消毒照片。

日常受审核方配送部会对配送车辆进行每日安全检查, 每天对车辆进行清洁消毒管理。有记录责任人等基本信息。

审核周期内设备没有发生重大的维修情况。

受审核方策划有《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“生产设备/检测仪器一览表”, 包括温度计、电子天平、农残检测仪等各类检验检测设备 9 台(套)。

抽查型号为 TMYQ-816 的多功能食品安全检测仪, 校准时间为 2024 年 2 月 02 日, 证书编号为 GW2024--LYGC02020002。抽查型号为 TCS-150 电子台秤, 校准时间为 2024 年 2 月 02 日, 证书编号为 GW2024--LYGF02020026, 抽查型号为中心温度计, 校准时间为 2024 年 2 月 02 日, 证书编号为 GW2024--LYGT02020001; 抽查型号 TN-1116M 农药残留检测仪, 校准时间 2024 年 2 月 2 日, 证书编号: GW2024--LYGC02020001, 上述校准在有效期内。

另外, 提供了冷藏车【车牌号如浙 AV56R9、浙 AL66R2 等 6 辆】的温度显示装置的自校证据, 校准时间为 2024.3.23, 校准结果为: 合格。同时于 2024-03-23 开展了冷藏冷冻库温度显示装置的自校证据, 校验结果为合格。

实验室现场: 配备有电子秤、农残速测仪等, 主要是果蔬的农残检测为主。其他以感官验收以及对方



出厂合格证明验证为主。审核期间徐**有进行果蔬的农残检测。

有一部货梯，由房东管理。

2) 人员及能力、意识:

受审核方在《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：受审核方体系覆盖总人数为 36 人，审核周期内部门负责人、部门权限、部门能力要求等未发生变化，公司 2024 年度开展了岗位人员能力评价，主要体现在《主要岗位职务能力要求及评定》中。

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，包含了综合办、配送部、品控部等岗位，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。

查见《2023 年度培训计划》/《2024 年度培训计划》、《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，主要通过口试考核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。现场抽查培训实施情况发现培训人员签到管理及考核不够规范，已与企业沟通，建议后期规范。

查看持证上岗人员的管理情况：该组织涉及检验人员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，现场交流内审人员李梦，对内审有一定的了解，但是深入应用程度还需要不断提升，现场已口头交流，下次审核持续关注。

查特种作业人员：无；

查健康证管理情况，提供了人员健康证管理台账，抽：李建芳（2024.2.24 发证）、潘剑（2023.6.15 发证）、徐志娟（2023.8.31 发证）、徐虹（2024.1.26 发证），均在有效期内。抽查新入职人员余有春，正在办理健康证，已与企业沟通，建议取得健康证后再行进入分拣车间试用。

查驾驶员驾驶证及安全驾驶安全证明：抽查驾驶员潘剑、吴卫明，驾驶证在有效期内。

车辆按照规定时间开展年检工作。

3) 信息沟通:

受审核方在《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：HACCP 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、HACCP 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。如 2024-02-23 内部沟通前提方案相关要求及落实，2024-01-10 内部沟通内容：12 月份配送总结等，参加部门为各部门负责人，回应情况：按照会议要求在实际工作中落实。

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 HACCP 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：2024-03-22，如家禽供方的沟通，沟通内容：采购订单沟通，沟通方式：微信，回应情况：按照订单执行。

每日配送与客户的沟通，沟通内容：配送食材的质量、数量等，沟通方式：现场面对面，回应情况：基本符合，现场发现问题及时沟通给予解决。

受审核方沟通控制情况基本合理。

4) 文件化信息的管理:



受审核方在《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:

受审核方形成了文件化的食品安全体系管理手册 FJ/SM-B-2024 B1、程序文件汇编 FJ/CX-B-2024B、三级管理文件以及所要求的记录。

查文件发放及回收管理情况,审核周期内公司再认证,对体系文件进行了换版,换版后版本为 B 版,现场查见《文件发放/回收登记表》,记录有文件名称、文件编号、版本/状态、领用人签名、领用份数、分发号、领用日期、回收份数等,抽查发现对 B/0 版本体系文件进行了发放,对 A 版体系文件回收管理不够规范,现场口头交流,建议后期规范管理。现场审核期间未见 A 版体系文件。

审核期间因文审问题对体系文件管理手册、危害控制计划进行了修改,有修改的信息、修改审批人等管理,但未见新版本文件发放管理,现场口头交流,建议后期规范管理。

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;

查记录管理情况:受审核方编制并实施了《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 75 份记录,清单内写明编号、记录名称、归口部门、保存期(3 年)。抽查《年度培训计划》、《进货检验报告》、《内审检查表》等 3 份记录,均有编写。记录由各部门负责保存。抽查《采购单》、《合格供应商名录》,提供上述记录,查由规定人员记录,字迹基本清晰,以记录编号作为唯一性标识,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。

四、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域:——未发生变化
- 2) 组织机构:——未发生变化
- 3) 管理体系:——未发生变化
- 4) 资源配置:——未发生变化
- 5) 产品及其主要过程:——未发生变化
- 6) 法律法规及产品、检验标准:——未发生变化
- 7) 外部环境:——未发生较大变化
- 8) 审核范围(及不适用条款的合理性):发生变化,见本报告第七条款内容。
- 9) 联系方式:——未发生变化

五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上一年度无不符合项。

六、认证证书及标志的使用

认证证书主要用于投标使用,现场审核期间抽查暂未见异常情况。

**七、被认证方的基本信息暨认证范围的表述:**

1) 基本信息:

——注册地址: 浙江省杭州市建德市航头镇吴潭工业区杭州建航新能源开发有限公司 2 号厂房底层、二楼

——经营地址: 浙江省杭州市建德市航头镇吴潭工业区杭州建航新能源开发有限公司 2 号厂房底层、二楼

2) 审核范围: 【审核期间结合企业需求, 变更审核范围】

FSMS: 位于浙江省杭州市建德市航头镇吴潭工业区杭州建航新能源开发有限公司 2 号厂房底层、二楼建德市方军农产品配送有限公司的预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品)销售

八、审核组推荐意见:

审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, 建德市方军农产品配送有限公司 的

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

审核准则的要求	<input checked="" type="checkbox"/> 符合	<input 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 type="checkbox"/> 达到	<input checked="" 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

推荐再认证注册

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, 推荐再认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:肖新龙、郑志国



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。

