

项目编号：20208-2024-FH

# 管理体系审核报告

## ( 第二阶段 )



组织名称：惠州市乐优供应链管理有限公司

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）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 任学礼

报 告 日 期： 2024 年 04 月 29 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： 任学礼



受审核方名称：

## 一、审核综述

### 1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	邝柏臣	组长	F:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-2222839 2023-N1HACCP-2222839	F:FI-2 H:FI-2
B	任学礼	组员	F:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-2232990 2021-N1HACCP-1232990	F:FI-2 H:FI-2

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	瞿春艳（管代兼食品安全小组组长）、黄改珍（办公室经理）	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、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0））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：

H：危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），F：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；

#### 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/CAA 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：JJF 1647-2017 零售商品称重计量检验规则、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法 2023 年修订版（国家市场监督管理总局令第 81 号）、中华人民共和国农业部令 2012 年第 7 号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法 | 2022 年修正版、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04月27日上午至2024年04月28日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年12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: 位于广东省惠州市龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼惠州市乐优供应链管理有限公司的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的销售；

HACCP: 位于广东省惠州市龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼惠州市乐优供应链管理有限公司的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）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：龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼

办公地址：龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼

龙门县迎宾大道 1116 号房屋三楼（财务部及会议室）

经营地址：龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼

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：**

于 2024 年 04 月 26 日 8:30-2024 年 04 月 26 日 12:30 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（4）项，涉及部门/条款：01) 办公室 F7. 2/ H3. 2； 02) 仓储部 F8. 5. 4. 5/H4. 3. 4. 3; 03) 仓储部 F8. 7/H3. 6; 04) 仓储部 F8. 2. 4(g, d)/H3. 3(A3, A10)

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05月28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02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、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 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、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）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) 公司销售的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）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、HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的销售过程，依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 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、HACCP 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： ——

### 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：2018年08月09日 体系实施时间：2023年12月1日

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：16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：

原材料及成品验收-入库（必要时冷藏冷冻）-清洗（必要时）--分拣--包装（装筐\外包装）--配送--验收--车辆清洗消毒

## 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12月01日依据ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求V1.0》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（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）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12月01日依据ISO22000:2018标准及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）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，包括员工意识水平、团队建设、产品需求增长等，未明确考虑蓄意污染、食品欺诈、网络安全等，现场沟通。

2) 与负责人沟通，公司管理层通过网络、政府通知、会议及公司各部门等不定期收集对公司建立与实现目标及战略方向相关的并影响其实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素的国内的、区域的和地方的相关信息，以及公司经营活 动、产品和服务、战略方向、企业内部价值观、企业文化、知识、绩效考核、能力（人员、知识、过程、体系等）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，并通过日常管理和管 理评审对这些内部因素和外部因素的相关信息进 行监视和评审。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“组织及其环境识别评价表”，识别的外部环境有：经济因素、政治因素、技术因素、竞争力、市场需求、影响工作环境的因素、自然地理环境、社会环境等；识别的内部环境；人力因素、财务因素、服务设施和过程环境、配送能力、服务质量控制因素等，



并将识别出的相关内外部因素作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

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“《内外部环境因素识别和评价表》”，通过 SWOT 分析方法对公司目前的经营环境、内部人员、营销策略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。

抽查《内外部环境因素识别和评价表》中，内部因素：人员状况：采购人员、销售人员、配送人员、质检人员、管理人员等配置基本齐全。外部因素：竞争力：产业链完善，有自己的种植园区，能够控制整个原辅料的生产过程，保证产品的质量。基本符合标准要求。

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（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的销售标准等，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、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的食品安全管理体系（含 HACCP 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。

该公司确定的食品安全管理体系认证的范围为：

注册地址：龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼

经营地址：龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼

龙门县迎宾大道 1116 号房屋三楼（财务部及会议室）

现场查核：食品经营许可证地址在运行中，目前组织的经营活动均在此场地为主，现场审核期间有 1 个临时会议室，首末次会议开展使用，位于龙门县迎宾大道 1116 号房屋三楼，为财务部门办公室，不在认证范围，发证不覆盖此范围。现场查核期间，企业总经理邹炳钊表示目前经营模式主要初级农产品及预包装食品配送，肉类冻品及速冻调制食品不做大规模仓储，少量会暂存于冷冻柜中，用临时周转，批量配送主要从供方取货、现场验收、装车配送至客户处，目前配送销售蔬菜、预包装食品（学生奶、面米、食用油、调味品）等，经营地址的现场仓库主要是蔬菜及粮油米面类产品的仓储管理及分拣活动。二阶段不需要对三楼财务部进行安排审核。

认证范围：

F：位于广东省惠州市龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼惠州市乐优供应链管理有限公司的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的销售；

H：位于广东省惠州市龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼惠州市乐优供应链管理有限公司的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）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：第三方计量校准。

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 12 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：

安全第一，质量第一，优质安全，追求卓越

管理方针包含在管理手册中。总经理欧明坚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、仓储部、办公室、采购部、市场部、品控部；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

#### 5) 目标的实施和考核情况

公司在《管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总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《食品安全目标完成统计表》，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	计算方法	考核周期	目标实际完成情况 (2023 年 12 至 2024 年 3 月)
销售产品检验合格率 100%;	销售产品检验合格数量/销售产品总数量×100%	每年	——
顾客满意度≥95%;	顾客满意人数/调查总人数×100%	每年	96.5%
食品安全事故为：0	实际发生食品安全事故次数	每年	0

提供了 2023-2024 年度《各部门食品安全目标及考核方法汇总》表，公司管理目标：顾客满意度及食品安全零事故已实现，销售产品检验合格率年底考评，正在实施过程中，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、食品经营许可管理办法、初级农产品经营符合 JJF 1647-2017 零售商品称重计量检验规则、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法 2023 年修订版(国家市场监督管理总局令第 81 号)、中华人民共和国农业部令 2012 年第 7 号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法|2022 年修正版、散装食品（干杂）和预包装食品（含冷冻冷藏食品）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 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，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：

原料采购-原料验收-储存（必要时）-配送-交付-车辆清洗消毒



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,策划基本能确保初初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)、预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(干杂)的销售所做的各项前期策划安排。策划基本合理;

制定有《设备管理程序》、《过敏原控制程序》、《食品欺诈预防控制程序》等,基本满足手册中的规定要求;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\良好卫生规范》、《人力资源管理程序》;

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小组针初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)、预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(干杂)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:

现场抽查:

1)大米特性描述——产地(按照采购清单执行)、化学特性(产品特性:无异常色泽和气味,理化指标:籼米水分 $\leq 14.5\%$ 、粳米水分 $\leq 15.5\%$ 、黄粒米 $\leq 1\%$ 、杂质总量 $\leq 1\%$ 、矿物质 $\leq 0.02\%$ 、黄曲霉毒素B1  $\mu\text{g}/\text{kg} \leq 5$ 、无机砷  $\text{mg}/\text{kg} \leq 0.15$ 、铅,  $\text{mg}/\text{kg} \leq 0.2$ 、汞,  $\text{mg}/\text{kg} \leq 0.02$ 、镉,  $\text{mg}/\text{kg} \leq 0.2$ 、六六六,  $\text{mg}/\text{kg} \leq 0.05$ 、滴滴涕,  $\text{mg}/\text{kg} \leq 0.05$ 等)、生产方式(种植)、交付方式(汽车运送)、致敏物质(否)等,基本符合。微生物特性:无霉变理化特性:籼米水分 $\leq 14.5\%$ 、粳米水分 $\leq 15.5\%$ ;

2)食用植物油类特性描述——产地(按照采购清单执行)、化学特性(1、感官要求:色泽:具有产品应有的色泽;滋味、气味:具有产品应有的气味和滋味,无焦臭、酸败及其他异味;状态:具有产品应有的状态,无正常视力可见的外来异物。2、理化指标(食用植物油,包括调和油):酸价(KOH)/(  $\text{mg}/\text{g}$ )  $\leq 3$ ;过氧化值/(  $\text{g}/100\text{g}$ )  $\leq 0.25$ ;溶剂残留/(  $\text{mg}/\text{kg}$ )  $\leq 20$ ;游离棉酚( $\text{mg}/\text{kg}$ ):棉籽油 $\leq 200$ ;3、污染物和真菌毒素限量:铅(以Pb计,  $\text{mg}/\text{kg}$ )  $\leq 0.1$ ;总砷(以As计,  $\text{mg}/\text{kg}$ )  $\leq 0.1$ ;镍(以Ni计,  $\text{mg}/\text{kg}$ )  $\leq 1.0$ (氢化植物油及氢化植物油为主的产品);苯并(a)芘( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )  $\leq 10$ ;黄曲霉毒素B1( $\mu\text{g}/\text{kg}$ ):花生油、玉米胚油 $\leq 20$ 、其他植物油 $\leq 10$ ;4、农药残留:倍硫磷( $\text{mg}/\text{kg}$ )  $\leq 0.01$ ;敌草快( $\text{mg}/\text{kg}$ )  $\leq 0.05$ ;氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵( $\text{mg}/\text{kg}$ )  $\leq 1*$ ;腐霉利( $\text{mg}/\text{kg}$ )  $\leq 0.5$ ;乐果( $\text{mg}/\text{kg}$ )  $\leq 0.05$ (临时限量);氯丹( $\text{mg}/\text{kg}$ )  $\leq 0.02$ ;5、食品添加剂GB 2760和食品营养强化剂GB 14880:BHA、BHT、TBHQ( $\text{g}/\text{kg}$ )  $\leq 0.2$ ;致敏特性:大豆:具有产品正常的色泽、透明度、气味和滋味、无焦臭、酸败和其他异味)、生产方式(榨取)、交付方式(汽车运送)等,基本符合。

另抽查速冻调制食品的特性描述,控制方式基本相同。

03)果蔬特性描述——产地(按照采购清单执行)、化学特性(新鲜或冷藏的,成熟适度,风味正常,无病虫害,无腐烂、农药残留量:快速检测法检测呈阴性、微生物特性:无病虫害、感官特性:新鲜、易腐烂、生产方式(种植)、交付方式(汽车运送)、致敏物质(否)等,基本符合。

04)乳酸奶(冷藏品)描述——产地(按照采购清单执行)、化学特性(理化特性:蛋白质、脂肪、酸度等项;微生物特性:大肠菌群、菌落总数、霉菌、霉菌不得超标、感官特性:滋味、气味、色泽、生产方式(加工)、交付方式(汽车运送)、致敏物质(否)等,基本符合。

04)肉类冻品描述——产地(按照采购清单执行)、化学特性(物理特性:肌肉有光泽,红色均匀,脂肪白色,肌肉结构紧密,有坚实感,肌纤维韧性强,具有鸡肉固有的正常气味皮肤有光泽,呈淡黄、淡红、灰白色,肌肉切面有光泽。品温(产品中心温度)  $\leq -18^\circ\text{C}$ 、砷 $\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$ 、铅 $\leq 0.4\text{mg}/\text{kg}$ 、镉 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ 、汞 $\leq 0.3\text{mg}/\text{kg}$ 、酸价 $\leq 3$ 、过氧化值 $\leq 0.2\%$ 、挥发盐基氮、 $\leq 10\text{mg}/100\text{g}$ 、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品、



菌落总数 $\leq 50000$  个/g 致病菌（系肠道致病菌及致病性球菌）不得检出金黄色葡萄球菌不得检出、沙门氏菌不得检出；感官特性：滋味、气味、色泽、生产方式（根据各自不同的生产工艺进行加工）、交付方式（汽车运送）、致敏物质（否）等，基本符合。

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单位及学校来进行控制，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、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的销售生产过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及 OPRP 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
蔬菜验收 OPRP1	化学性危害： 农药残留、重金属超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行 GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》 农残自测： 抑制率 $< 50\%$ 、或农残测试纸检测呈阴性等（农残快检）	供方提供收料员、货品验收人员每批农残检测确认	拒收\重新寻找合格供应商	农残快检记录；
肉类验收 OPRP2	重金属、农残、兽残及微生物带入	合格供方、供方提供三证，符合国家标准要求。 检验检疫合格证明； 农药残留、兽药残留按国家相关标准执行 砷 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 铅 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ 镉 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 汞 $\leq 0.3\text{mg/kg}$	每批次验收员货品验收人员供方资质和检疫证是否合格	拒收\重新寻找合格供应商	《进货查验记录》
大米验收 OPRP3	黄曲霉菌毒素、农残、重金属等	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 黄曲霉毒素 B1 $\mu\text{g/kg} \leq 5$ 无机砷 $\text{mg/kg} \leq 0.15$ 铅, $\text{mg/kg} \leq 0.2$ 汞, $\text{mg/kg} \leq 0.02$ 镉, $\text{mg/kg} \leq 0.2$ 六六六, $\text{mg/kg} \leq 0.05$ 滴滴涕, $\text{mg/kg} \leq 0.05$	每批次验收员核对供应商是否提供进厂检验产品的外检报告、批次检验报告或合格证且以上材料是否有效	检验合格报告、合格供方评价记录进货验收记录	《进货查验记录》



植物油验收 OPRP4	化学危害： 酸价、过氧化值等超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 酸价(KOH)/(mg/g) ≤ 3; 过氧化值/(g/100g) ≤ 0.25	货品验收员每年一次，两次向供应商索要合格证明的时间间隔不超过12个月、检查确认供方资质查验检测报告是否有效	检验合格报告、合格供方评价记录进货验收记录	《进货查验记录》
----------------	---------------------	--	---	-----------------------	----------

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 CCP1、OPRP1 的实施情况）

组织策划了《前提方案》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

公司坐落于广东省惠州市龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见采购部审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，销售车间分为简易的仓储区、分拣区，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。

——空气和水质：

空气和水的管理：初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是清洁用，提供了龙门县水务有限公司 2024 年 3 月 29 日水质检验报告，基本符合要求，分拣/配送区车间：更衣室较为简易，配置有洗手设施，较为简单。

设备摆放整齐，地面清洁，工器具主要是推车、车辆、每次使用完毕后/每天结束后进行清洗消毒，放置整齐。

提供有《仓储卫生检查记录》，包括厕所、地面、收货区、发货区、人员、顶棚、果蔬存放环境、包装产品存放环境、水产、肉等存放环境、设备存放等，检查项目：日常卫生点检等，有检查人签字等，每 15 天进行 1 次，抽查 2024-01-15/2024-01-30/2024-03-30 的检查记录，检查人：何家凤，检查结果：OK。

现场观察分拣区/配送区：有原料仓储区、分拣区，基本有分区管理；无排水沟，每日进行清理，现场观察基本整洁；

2024 年 04 月 27 日，现场人员占\*\*正在装车，产品包括：大米、福之泉调和油、鸡翅根（冻品）等；

——包装材料

包装材料：主要是产品原包装箱，大米有时候会用周转筐进行盛放，避免袋子被污染，少量原包装的冷冻品



如肉类冻品等，少量时会有塑料袋包装后装车配送，控制基本符合

#### ——虫害防治

虫鼠害防治：公司在仓储区、分拣区门口配置有粘鼠贴，现场未发现有鼠迹，配备未配备灭蝇灯，已开不符合项整改。提供有《防鼠记录表》及《飞虫捕杀器检查记录》，每周进行检查，检查人何家风，抽查 2024-04-07，未见异常，控制基本符合。

#### ——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要为少量包装纸箱，做生活垃圾处理；清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放管网。

#### ——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行晨检，主要包括是否发热、腹泻、等方面进行检查，提供有《从业人员晨检记录表》，员工健康无异。

员工健康及培训管理情况见行政部审核记录。

#### ——清洁消毒、产品污染风险和隔离

用具：员工手部、手推车采用 75%酒精喷洒方式消毒，地面采用：84 消毒液消毒，配比浓度（1:200），员工每天手部消杀，手推车、地面每天上班结束后进行清扫，每周进行消毒清洁，提供有《消毒记录》，消杀频次为每 15 天一次，与实际不相符合，已现场沟通整改，基本符合要求；另提供有《场地消毒记录》，消毒区域：地面、顶棚、厕所，消毒方法：1:200 84 消毒液，拖把擦拭 2 遍，消毒频次：每 15 天一次，消毒人：何家风，抽查 2024.01.15、2024.02.04、2204.03.30 记录，基本符合要求；

初级农产品、预包装食品销售基本对物理污染、化学污染的风险较低，主要通过装卸、对配送车辆的检查、避免与有毒有害物品混放等方式进行控制，现场观察管控基本充分。

预包装食品销售不涉及环境微生物要求，提供了提供有《仓储卫生检查记录》，检查项目包括：厕所、地面、收货区、发货区、人员、顶棚、果蔬存放环境、包装产品存放环境等，每 15 天进行 1 次，有检查人签字等，抽 2024-01-15/2024-01-30/2024-03-30，检查人：何家风，未见不符合。

#### ——返工管理

初级农产品、预包装食品、散装食品（干杂）销售按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

#### ——化学品管理情况

主要是 75 酒精消毒液，提供《化学品领用记录》和《消毒液配认书记录》，查消毒液配制记录：配制基准：1、手部消毒 NaClO50-100ppm； 2、地面、设施 NaClO200ppm； 3、设备 75%酒精喷洒，记录人：何家风；

#### ——验收管理

原辅料验收管控情况见 F8.8.1/H3.8 条款审核记录。

#### ——外来人员管理：

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。提供有《外来人员登记表》，进入配送区主要通过安全告知进



行，建议后期规范，现场沟通。

#### ——运输和储存、库存管理

公司配置有 5 辆车，其中包含 1 辆冷藏车；公司策划了基本的配送路线，相关负责人表示客户均在公司附近，配送车程基本在 1 小时左右；

提供有《销售过程记录检查记录》记录有：车辆卫生、温度控制、装车状况、卸车状况、车辆温度检查等，抽查 2024.03.28 日记录，检查结果：符合要求，检查人：杜春兰；

目前公司的客户需求基本是初级农副产品、配送预包装常温品，少量预包装冷藏冷冻品，大部分供方均在公司周边，客户每周下 1 次订单，公司业务部根据客户订单汇总每日配送量后指导采购合理安排采购，基本是在需要时下单到客户处提货，除冻品少量仓储外，常温类及初级农副产品库存量控制的很小，现场观察有少量大米、调味品、常温学生奶存放，隔地离墙存放，生产日期均在有效期内，冷冻柜存放有少量的肉类冻品及速冻调制食品，冷藏库少量果蔬类产品。库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。

抽查冷链车配送温控记录，主要体现于《销售过程检查记录》，抽查 2024.01.6，检查项目：车辆卫生、温度控制、装车状况、卸车状况、送货人员态度、装卸货物人员卫生、装车设备卫生、车辆温度检查（符合该品的温度要求冷冻-15 摄氏度以下，冷藏 0-10 摄氏度），检查结果：符合，检查人：杜春兰；另抽查 2024.03.26、2024.01.12 记录，管控方式相同，基本符合要求，记录未明确出发地及到过目的地及车牌号，已现场沟通整改，下次审核关注；

查看仓储部为租赁厂房，路面全部硬化，平整，绿化，材，结构，建筑物，门窗，基本符合，配送产品均有离场离地；对瓜果、蔬菜存储分拣均有清晰标识及区分。

提供了虫害鼠检查记录，未发现鼠情，分拣配送区未配备有灭蝇灯及防鼠设施，现场有蚊蝇飞行，已开不符合项进行纠正整改；

现场查看 2 个冷冻柜温控情况，冷冻库内摆放的物品有标识，均在保值期内，但未有形成冷冻柜温度监控记录，已开不符合项整改。

查看冷藏库情况，冷藏库内摆放的以不易腐烂的蔬菜为主，提供了冷藏库管理规定，抽冷藏库温度要求（0-8 度），但未能提供冷藏库记录，已开不符合项整改。现场 2024.04.26 日，查看冷藏库的设定温度：2℃，显示温度：11℃，冷藏库处理制冷中，符合要求。

提供有《车辆消毒记录表》，抽查 2024-03-30，未记录消毒车牌号，已现场沟通整改，消毒情况：75%喷洒消毒，检查人：何家凤，符合工艺要求，符合工艺要求的要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

现场观察已配送回公司车辆，查看 L102UT 配送车辆产品分区域存放，产品外箱干净、车辆内部整洁，未见到与有毒有害物品混放；

回公司后，配送员立即对车辆进行清洗，车牌号：粤 LA502V，车辆回场已清洁消毒，车厢干净卫生；销售现场及过程管理基本符合要求。

2024-04-28 日现场跟车配送情况：

1) 客户：惠州市龙门县社区老人日中心长者饭堂 客户订单：猪头骨 1 斤、前些肉 6 斤、干黄豆 2 斤、韭菜 2 斤、鲜鸡蛋 3.8 斤、金龙鱼黄金比例食用植物调和油 1 桶等，单据编号：01XS000045768 客户已签收；

2) 配送车辆：粤 L 103GC，配送人：占志超，随车观察：配送员送货到客户指定地点，卸货，并提供热情服务，现场客户签收，未反馈异常情况。



现场观察配送车辆内产品分区域存放，产品外箱干净、车辆内部整洁，未见到与有毒有害物质混放；  
回厂后，配送员立即对车辆进行清洗，销售现场及过程管理基本符合要求。

### 3) 设计和开发管理情况：

在管理手册 8.3 产品和服务的设计和开发条款对设计和开发进行了说明，对设计开发过程进行了管理。本公司根据法律法规和顾客要求进行销售，组织所提供的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的销售较为简单，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购、销售涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

### 3) 采购管理情况（含 OPRP1~4 实施管理）：

公司在《管理手册》8.4 条款进行了规定，并策划了《供方评价准则和采购控制程序》；

采购过程控制：

采购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》，主要包括有大米、包点、食用油、肉类、水产品、蔬菜、家禽等，基本覆盖了认证范围的产品类别，合格供方共 7 家。

抽:01)大米的供方：龙门县顺喜来生态农业发展有限公司，营业执照编号：91441324MA4UL00228（营业期限：2021 年 7 月 30 日至——长期。

食品经营许可证编号：JY14413240076026,有效期 2025. 11. 24

产品名称：大米

报告编号：FST24010450CM

检测项目：铅、镉、黄曲霉毒素 B1、水分含量、杂质总量等项；

结论：符合要求。

报告日期：2024-01-23

检测单位：食安天下（广东）食品检测有限公司

抽:02)水产品：水产品，龙门县韵延鲜鱼店，营业执照编号：92441324MA58C86Q1M（营业期限：2021 年 11 月 16 日至——长期。

产品名称：罗非鱼

报告编号：Repor No. :2333792

检测项目：氧佛沙星、氯霉素、镉等项；

结论：符合要求。

报告日期：2023. 07. 17

检测单位：广东省检讯检测科技有限公司

抽查:03)家禽的供方龙门县龙城金娣家禽档，营业执照编号：92441324MA4YMMHY1N 有效期：2019 年 4 月 3 日-长期，提供了产品第三方检测报告

产品名称：鸡肉

报告编号：Peport NO. :2333795

检测项目：挥发性盐基氮、氧佛沙星、洛美沙星等项；



报告日期：2023.07.17

结论：符合要求。

检测单位：广东省检讯检测科技有限公司

抽查:04)食用油的供方惠州市融湾农产品有限公司，营业执照编号：91441302MA7KTBOA83 有效期：2023年6月14日-长期，提供了产品第三方检测报告

产品名称：金龙鱼黄金比例食用植物调和油

报告编号：WT10103230122539WT1

检测项目：铅、总砷、苯并芘、黄曲霉毒素、饱和脂肪酸等项；

结论：符合要求。

报告日期：2023.12.25

检测单位：深圳市质量计量检测研究院

抽查:05)肉类的供方：龙门明峰生活超市，营业执照编号：92441324MA51AFC33F（营业期限：2022年6月13日至——长期，提供了产品第三方检测报告

产品名称：猪肉酮体

报告编号：NO.44290515057

结论：检疫合格。

报告日期：2024.03.1

检测单位：龙门县龙城畜牧兽医站

抽查:06)调味料的供方：广州市花都区益帆食用油厂，营业执照编号：9144010156182449Q（营业期限：2021年7月19日至——长期。

食品生产许可证编号：SC10344011400027 提供了产品第三方检测报告

产品名称：芝麻调味油

报告编号：CTT24010500211

检测项目：铅、总砷、过氧化值等项；

结论：符合要求。

报告日期：2024.1.8

检测单位：深圳市中鼎检测技术有限公司

抽查:07)冷冻面食的供方：黄满清，营业执照编号：92441324MA51L343X9（营业期限：2018年4月25日至——长期。

提供了产品第三方检测报告

产品名称：甲天下水饺

报告编号：NO 食检 2023-10-1207

检测项目：铅、苯甲酸及其钠盐等项；

结论：符合要求。

报告日期：2023.10.18

检测单位：广州检验检测认证集团有限公司

该公司在实体店采购 84 消毒液、75%酒精，领用和使用记录检配送部审核记录；

另抽鲜冬菇、生菜、胡萝卜、小米辣、玉米、绿豆芽都由供方：龙门县锦菲蔬菜批发店提供；包点供方：广东粤惠食品有限公司；包装材料塑料袋供方：大余县华泰竹制品；与上述控制方式相同，基本符合符合标准要求

提供了《供方调查评价表》，评价项目包括供方名称、原辅料名称、联系人、审查内容及参加评审人员、评审结论、评定结论等，采购部负责组织评价，总经理负责批准，日期：2024.4.1。



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。

#### 采购管理情况：

采购部通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查：面包、蛋糕类供应合同，供方：广东粤惠食品有限公司，合同日期：2023-901至2024-08-31，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条款对可追溯性进行了规定，8.7.4条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识、可追溯性和召回控制程序》。

在程序文件中对可追溯性和召回/撤回情况进行了规定，具体见食品安全小组审核记录。

查见提供有《模拟召回报告》，召回模拟日期：2024年01月19日，召回产品名称：冻鸡腿，模拟问题2024年01月19日熬客户电话联络，冻鸡腿外箱有破损，批次20231218，5箱（模拟），不符合规定要求。

召回情况：2024年01月19日熬客户电话联络，冻鸡腿外箱有破损，批次20231218，5箱；

退货单位：仓储部负责将20231218批次产品5箱入库，等待退回供应商处理。到此演练结束。

同时对产生此问题的原因进行了分析，包括采购过程来自合格供方、进货查验记录、发货单等信息，经分析主要是：市场部立即组织品控部人员展开调查，查看监控原因是否是在装货过程中导致；基本实现了产品追溯，但未提供追溯原始凭证，已与企业沟通。

现场查见：

- 分拣区域有简单标识、区域划分；产品离地离墙。
  - 原料仓储区主要是少量的大米、调味品，有离地离墙，按照区域存放
  - 冷冻柜中存放有少量肉类冻品；
  - 冷藏库暂存有少量蔬菜；
- 不涉及产品留样。

#### 5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP1 控制情况）情况：

组织制定了《验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划见食品安全小组的审核记录，涉及本部门的主要是原材料验收过程的验证过程管理。

提供有《农产品、预包装食品、散装食品》，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、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的销售，销售行业特殊性，产品原料基本等同于成品，公司主要销售预包装常温品，少量肉类冷冻品及速冻调制食品，冷藏主要是蔬菜、奶制品。

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。具体由品控部负责管控



查原料进厂原辅料验收（4个OPRP点）的进厂验收情况），分别如下：

OPRP1：蔬菜验收；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。执行GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》农残自测：抑制率<50%、或农残测试纸检测呈阴性等（农残快检）；

OPRP2：肉类验收；行动准则：合格供方、供方提供三证，符合国家标准要求。检验检疫合格证明；农药残留、兽药残留按国家相关标准执行砷≤0.5mg/kg 铅≤0.4mg/kg 镉≤0.1mg/kg 汞≤0.3mg/kg；

OPRP3 大米验收；行动准则：合格供应商、第三方检测报告符合国家标准要求；黄曲霉毒素B1 ug/kg≤5 无机砷 mg/kg≤0.15 铅,mg/kg≤0.2 汞,mg/kg≤0.02 镉,mg/kg≤0.2 六六六, mg/kg≤0.05 滴滴涕, mg/kg≤0.05；

OPRP4 植物油验收；行动准则：合格供应商、第三方检测报告符合国家标准要求；酸价（KOH）/（mg/g）≤3；过氧化值/（g/100g）≤0.25；

关键控制点 CCP	显著危害 (2)	关键限值 (3)	监控				CCP点/ORPP实施
			对象 (4)	方法 (5)	频率 (6)	人员 (7)	
蔬菜验收 OPRP1	化学性 危害： 农药残留、 重金属超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》农残自测：抑制率<50%、或农残测试纸检测呈阴性等（农残快检）	农残值	确认 是否合格 供方	农残检测报告 /每批	质检人员	检测时间：2024.03.06 蔬菜（鲜冬菇、生菜、胡萝卜、绿豆芽）农残检测记录，检验者：伍子怡， 产品：鲜冬菇 0.0% 阴性 生菜 0.9% 阴性 胡萝卜：1.0% 阴性 玉米：1.0% 阴性 产品：鲜冬菇 0.0% 阴性 检测结果：合格，检测机构：乐优（配送中心）检测。 现场查看检测室农残检测记录：2024年04月24日 蔬菜（胡萝卜0.6%、绿豆芽0.7%、枸杞叶1.6%、鲜冬菇0.0%等，结果：阴性符合工艺要求； 提供2024.04.17进货：香蕉、香梨、贡梨，供应商提供有农残检测记录：报告编号：HZ240400249，样品：香蕉：2024.04.17，检测机构：深圳凯吉星农产品检测认证有限公司，检测日期：2024-04-17； 现场查看2024.04.27日配送单记录，有田瓜、菜花、水绿菜、蒜心、青椒、红椒、青菜等，但未能提供当天批次果蔬的农残检测记录，不符合OPRP1行动准则要求，已开符合项整改；
关键控制点 OPRP	显著危害 (2)	行动准则 (3)	监控				CCP点/ORPP实施
			对象 (4)	方法 (5)	频率 (6)	人员 (7)	
肉类验收 OPRP2	兽残、 重金属等	砷≤0.5mg/kg 铅≤0.4mg/kg 镉≤0.1mg/kg 汞≤0.3mg/kg	供方提供	检查 确认	1次/ 批	收料员、 质检员	抽查2024-02-03进货单记录的五花肉2斤、猪前瘦肉4斤、猪排骨5斤等 单号：7907839； 产品名称：商品猪-肉产品-胴体



		有检疫合格证明					<p>报告编号：动物检疫合格证明 NO:44290393069 检测项目：动物检疫；</p> <p>结论：符合要求。</p> <p>报告日期：2023.02.03</p> <p>检测单位：广东省龙门县龙城畜牧兽医站动物卫生监督所</p> <p>肉品合格证：</p> <p>商品猪/胴体</p> <p>肉检肉检 LD:N012941760</p> <p>生产单位：龙门县皇家农业发展有限公司县城中心屠间分场；</p> <p>生产日期：2024.02.03</p> <p>现场审核查看：</p> <p>2024.04.27 动物检疫证明：商品猪-肉产品-胴体</p> <p>NO.44290871819, 检测单位：广东省龙门县龙城畜牧兽医站动物卫生监督所；</p> <p>2024.04.27 猪肉肉合格证：肉检 LD:N013424281, 生产单位：龙门县皇家农业发展有限公司县城中心屠宰场分场；符合 OPRP2 行动准则要求</p>
=大米验收 OPRP3	黄曲霉 菌毒 素、农 残、重 金属等	合格供应商、 第三方检测报告 符合国家标准要 求； 黄曲霉毒素 B1 ug/kg≤5 无机砷 mg/kg≤ 0.15 铅, mg/kg≤0.2 汞, mg/kg≤0.02 镉, mg/kg≤0.2 六六六, mg/kg≤ 0.05 滴滴涕, mg/kg≤ 0.05	检测报 告	检查 确认	每年一 次	质检人 员	<p>抽查 2024-04-02 日进货的大米， 进货数量：50 包，外观质量：完 好，生产厂家/供应商：龙门县顺 喜来生态农业发展有限公司，验收 人：小英。</p> <p>提供有第三方检测报告： 产品名称：大米 报告编号：FST24010450CM 检测项目：感官、黄粒米含量、铅、 镉、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 等项； 报告日期：2024.01.23 结论：符合要求。 检测单位：食安天下（广东）食品 检测技术有限公司 符合 OPRP3 行动准则要求</p>
			合格证				
植物油验收 OPRP4	化学危 害：	合格供应商、	第三方 检测报	检查 确认	每年一 次	原料验 收员	抽查 2023-12-15 进货的食用油



	酸价、过氧化值等超标	第三方检测报告符合国家标准要求： 酸价 (KOH) / (mg/g) ≤ 3；过氧化值 / (g/100g) ≤ 0.25	告				（金龙鱼黄金比例食用物调和油 5L*4 ），单号：SD3191123121500006，生产厂家/供应商博罗仕维伟食品有限公司，已入库； 提供第三方检测报告 产品名称：金龙鱼黄金比例食用植物调和油 报告编号：WT10103230122539WT1 检测项目：过氧化值、酸价、黄曲毒素 B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、铅等项； 结论：符合要求。 报告日期：2023 年 12 月 25 日 检测单位：深圳市计量质量检测研究院 符合 OPRP4 行动准则要求
--	------------	--	---	--	--	--	--

核对供应商资质和进厂检验产品的外检报告，具体见采购部审核记录。

同时：抽查 2024-02-05 日进货的大米，进货数量：顺喜来金粘米 15kg-新袋，数量：50 包，顺喜来金粘米 15kg-红袋：20 包，外观质量：完好，生产厂家/供应商（龙门县顺喜来生态农业发展有限公司），是否索证（是），验收人：黄\*\*娜。产品名称：大米，报告编号：FST24010450CM，检测项目：感官、黄粒米含量、铅、镉、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 等项；报告日期：2024.01.23；结论：符合要求，检测单位：食安天下（广东）食品检测技术有限公司；

抽查 2024-02-04 日进货的冷藏品 卡士 200mL 活菌奶 1\*12 378 瓶、2024-02-06 卡士 200mL 活菌奶 1\*12 378 瓶等，外观质量：完好，生产厂家/供应商（爱商品商贸公司），是否索证（是），验收人：钟小清。提供有第三方检测报告：产品名称：卡士 200mL 活菌奶风味发酵乳，报告编号：2401001171，检测项目：大肠菌群、霉菌、酵母、乳酸菌数、金黄色葡萄球菌等项；结论：符合要求；报告日期：2024.01.23，检测单位：深圳市通量检测科技有限公司；

抽查 2024-04-23 进货的速冻米面类食品（甲天下水饺 规格 1\*20、甲天下水饺 1\*20 ）。单号：240423【兴】35，生产厂家/供应商（惠州兴兴大福冻品批发行），是否索证（是），制单人：慧敏；提供第三方检测报告：报告编号：食检 2203-10-1207，甲天下水饺（香菇肉馅），批号：2023-19-13，委托单位：广州海霸王食品有限公司，检测项目：过氧化值、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾等，单项评价：符合，检测机构：广州检验检测认证集团有限公司，检测日期：2023-10-18；

抽查 2023-11-01 进货的冷冻品（冻鸡脚 5 斤、牛仔骨 2 包，单号：822522，批号：230607，外观质量：完好，生产厂家/供应商（英良公司），送货人：黄尚清；提供有：冷冻分割鸡肉第三方检测报告，执行标准：GB2707-2016、GB16869-2005、GB 2762-2022、农业部公告第 560 号等，产品名称：冷冻分割鸡肉，报告编号：FQH10012700459，



检测项目：挥发性盐基氮、铅、总砷等项； 结论：符合要求。， 报告日期：2023.10.16， 检测单位：青岛中一监测中心；

抽查 2024-04-13 进货的调味品（60g 乌江清爽榨丝/1\*100 包 20 件、700g 海天上等蚝油 14 件、800g 海天黄豆酱 2 件等），外观质量：完好，生产厂家/供应商（惠州丰惠隆公司），是否索证（是），送货人：邱光业，已入库；

提供有芝麻调味油，第三方检测报告，报告编号:CTT2401500211, 委托单位：广州市花都区益帆食用油厂，检测单位：深圳市中鼎检测技术有限公司，检测项目：过氧化值、总砷、铅等，检测结果：合格，检测日期：2024-01-08；具体调味品检测报告见采购部审核记录；

抽查 2024-04-27 进货的鸡蛋（白鸡蛋 467# 8 件），订单号:662404270213, 生产厂家/供应商（鑫盛蛋品）；未记录签收人。提供鸡蛋第三方检测报告：2024 第 423 号，委托方:惠州市展鸿蛋禽专业合作社, 检测机构：惠州市农产品质量安全监督检测中心，检测项目：达氟沙星、环丙沙星、恩诺沙星、沙拉沙星；检测结果：符合，检测日期：2024-02-05；

抽查 2023-12-15 进货的食用油（金龙鱼黄金比例食用物调和油 5L\*4 等），单号:SD3191123121500006, 外观质量：完好，生产厂家/供应商（博罗仕维伟食品有限公司），是否索证（是），送货人：谢飞龙，已入库；

抽查 2024-02-28 进货的瘦肉 0.5 斤、瘦肉 1 斤、排骨 5 斤、猪筒骨 2 斤、瘦肉 5 斤 单号：7907120；

抽查 2024-02-01 日进货的蔬菜 白萝卜 5.5 斤、包菜 2.9 斤、芥兰 1 斤、草菇 2 斤等，单据号：0024459，

（供方：锦菲蔬菜批发店；

现场查看检测室农残检测记录：2024 年 04 月 28 日 蔬菜（番茄、茄瓜、青瓜、包介、土豆），抑制率：1.0%、1.8%，符合工艺要求；

过程检查：仓储部在产品分拣过程，依据客户订单进行分拣核对，主要核对数量、产品感官为主，最终体现为公司的销售单。

#### 成品检验管理情况：

公司销售的成品同原料，销售成品检验主要在分拣装车过程中依据顾客下达的订单进行，公司提供了《销售单》，有记录客户名称、产品名称、规格、数量、价格、制单人、送货人及客户签字信息等。

抽查 2024-01-01 的销售单，单号：1XS00004065 客户名称：龙门县救助管理站，产品：土鸡 1 只、明虾 1 斤、猪排骨 1.6 斤等，，单据编号：1XS00004065；制单人：何\*\*，送货人：廖飞雄；

抽查 2023-11-03 的销售单，单号：1XS0000388 客户名称：龙门农商银行总行，产品：红尖椒 45 斤、香菜 3 斤、红葱 5 斤、枸杞叶 8 斤斤等，下单人：何家凤，送货人：廖飞雄；

抽查 2024-01-03 的销售单，单号：1XS00004077 客户名称：国家税务总局龙门县税务局，产品：五花肉 6 斤、去皮玉米 14 斤、猪头骨 1 只、瘦肉 14 斤等，下单人：何家凤，送货人：占志超；

另抽查 2024-01-12、2024-01-17、2023-11-08 等共 12 个批次的销售单，控制方式基本相同，基本符合公司策划的原料验收检验、销售过程及成品检验的要求。

对于与产品接触的人员、设备接触面等以清洁消毒为主，具体见业务部 F8.2.4/H3.3 条款审核记录。

#### 5) 致敏物质的管理情况：

公司在《管理手册》中 11 条款进行了规定，并策划了《过敏原管理程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产



品储存管理等过程，公司暂无出口产品。

现场提供了《原辅料过敏源物质评价记录》，按照花生及其制品、甲壳类动物及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、坚果类及其制品、乳及乳制品（包括乳糖）、大豆及其制品、含谷蛋白的谷物及其制品、芹菜及其制品、芝麻籽及其制品芥末及其制品、软体动物及其制品、禽类产品等 15 大类进行了识别，结合公司预包装食品（含冷藏冷冻品）销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为黄豆酱、豆制品、酱油，未记录识别日期等信息，现场沟通；

提供有：

——“过敏源控制确认记录”，确认人员：食品安全小组，确认日期：2024 年 01 月 2 日，结论：过敏源控制程序能使过敏原控制到可接受水平；

——“过敏源控制验证记录”，验证人员：食品安全小组，验证日期：2024 年 03 月 2 日，验证结论：过敏源控制程序的实施达到了预期效果；

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 12 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。

在计划中对外来人员管理、内部人员的管控、虫鼠害控制、运输和接收、信息系统等进行了评估并制定了相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：

——《食品安全防护计划确认表》，确认结果：符合，编制：黄改珍，批准：邹炳钊 日期：2023-12-01

查见开展了食品安全应急演练计划，日期：2024 年 03 月 18 日，演练结果：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。仓储部何家凤经理负责书写此次演练记录，并予以存档。

现场查见：

——进入公司有《外来人员登记表》、进入分拣车间在询问健康状况后由仓储部负责人陪同带入车间；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有《出入库单》，记录有数量、库存、产品等信息

——现场化学品在指定位置存放，很少量；

食品防护控制基本符合。

### 8) 食品欺诈预防管理情况：

公司策划了编制了《欺诈预防控制程序》，基本符合标准要求。

提供了《食品欺诈脆弱性评估表》，覆盖了食品原料（蔬菜、冻海（河）鲜、鲜肉、畜禽肉类及包装材料）等，从原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度方面进行了综合等级评估。评估结果：低风险。提供了《食品欺诈风险分析评估》，从历史上是否发生过掺假、是否有掺假的利益驱动、供应链是否存在可能的漏洞、识别掺假的常规测试是否复杂、原料的性质是否容易掺假等方面来判定是否存在掺假及替换风险，评估结果：存在，控制措施：加强进货验证管理，每批产品均要有检验合格证明并进行感官检验。每年向供方索取第三方检测合格报告；定点采购，定期对供方进行评审。基本充分。

提供了

——“食品防欺诈确认记录”，确认人员：食品安全小组，确认日期：2024 年 1 月 13 日，结论：控制措施能使食品欺诈控制到可接受水平；

——“食品防欺诈验证记录”，验证人员：食品安全小组，验证日期：2024 年 03 月 1 日，结论：控制措施能使食品欺诈控制达到了预期效果。



询问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，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，不涉及食品添加剂的使用。

基本符合标准的要求。

#### 9) 应急准备和响应管理情况：

公司制定有《应急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、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》，但未策划车辆故障事故等应急预案，现场沟通。

现场查见提供了《火灾应急预案演练》，演练时间 2024-4-29 日，演练参与人员：瞿春燕、何家凤及配送部员工等，演练结果：通过这次演练可以看出，公司各部门对应急准备和响应控制程序中的相关规定能够彻底的执行，各部门的协同也比较成熟，充分验证了公司管理体系的有效性和公司对紧急情况的应变能力。但是也存在一点，就是演练过程人员存在拥挤，指挥人员没有控制好局面等。但未见到参加人员的证据，已现场沟通，应急演练的实施基本充分：

另抽查故停电紧急演练记录，演练日期：2024-02-19，演练控制方式基本相同。

#### 10) 管理体系的验证、确认、评价和分析

公司制定了《验证控制程序》，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。抽查验证的策划情况如管评，每年度 1 次，由总经理负责组织；产品安全性验证，由营销部负责，每年从合格供方索取 1 次第三方检测报告；危害控制计划的验证，每年 2 次或特殊发生时，由食品安全小组组长负责；策划基本符合标准要求。

——查《前提方案验证》，验证时间：2024-03-10，验证人员 HACCP 小组，验证项目包括：公司环境、仓储规范、仓储规范、设备、工器具等等，结论：RP 的实施达到预期效果；

——查《危害控制计划验证》，验证时间：2024-03-10，验证人员：HACCP 小组，结论：HACCP 计划的实施达到了预期效果；

——销售配送不涉及产品生产加工用水；

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见仓储部审核记录。

提供了 2024 年 03 月 11 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内容，基本充分，结论为：1、体系运行满足策划的安排，并有效运行；2、识别产品销售过程的危害，并有效控制。分析人员：HACCP 小组，日期：2024.3.11，符合要求。

产品的安全性验证主要来源自合格供方的第三方检测报告：

抽查：

01) 初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）

产品：蔬菜（鲜冬菇、生菜、胡萝卜、绿豆芽），检测时间：2024.03.06，产品执行标准：GB/T5009.199-2003

产品：鲜冬菇 0.0% 阴性、生菜 0.9% 阴性、胡萝卜：1.0% 阴性、玉米：1.0% 阴性；检验者：伍子怡；

鲜冻畜禽肉类 标准：GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB/T 9959.2 《分割鲜、冻猪瘦肉》、农业部 235 号令《动物性食品中兽药最高残留限量》

产品名称：商品猪-肉产品-胴体

报告编号：动物检疫合格证明 NO:44290515057

检测项目：动物检疫；

结论：符合要求。



报告日期：2023.03.01

检测单位：广东省龙门县龙城畜牧兽医站动物卫生监督所

肉品合格证：

商品猪/胴体

肉检 LD N03064809

生产单位：龙门县皇家农业发展有限公司县城中心屠间分场；

生产日期：2024.03.01

产品名称：肉牛-胴体

报告编号：动物检疫合格证明 NO:13064790

检测项目：动物检疫；

结论：符合要求。

报告日期：2024.03.01

检测单位：广东省龙门县龙城畜牧兽医站动物卫生监督所

肉品合格证：

肉牛/胴体

肉检 LD N013064790

生产单位：龙门县皇家农业发展有限公司县城中心屠间分场；

生产日期：2024.03.01

产品名称：鸡蛋

报告编号：2024 第 423 号

委托检测机构：惠州市展鸿蛋禽专业合作社

检测机构：惠州市农产品质量安全监督检测中心

检测项目：达氟沙星、环丙沙星等 4 项；

结论：符合要求。

报告日期：2024 年 02 月 05 日

## 02) 预包装食品（含冷藏冷冻食品）

常温预包装食品：

大米： 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

提供有第三方检测报告：

产品名称：大米

报告编号：FST24010450CM

检测项目：感官、黄粒米含量、铅、镉、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 等项；

报告日期：2024.01.23

结论：符合要求。

检测单位：食安天下（广东）食品检测技术有限公司

食用油（大豆油、葵花籽油、食用植物调和油、花生油、菜籽油）

执行标准：GB/T1534-2014《花生油》、GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量和 GB 2763 食品安全国家标准



家标准 食品中农药最大残留限量、GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量/主要用于食用

产品名称：金龙鱼黄金比例食用植物调和油

报告编号：WT10103230122539WT1

检测项目：过氧化值、酸价、黄曲毒素 B1、苯并[a]芘、铅等项；

结论：符合要求。

报告日期：2023 年 12 月 25 日

检测单位：深圳市计量质量检测研究院

预包装冷冻食品：冷冻分割鸡肉

执行标准：GB2707-2016、GB16869-2005、GB 2762-2022、农业部公告第 560 号等

产品名称：冷冻分割鸡肉

报告编号：FQH10012700459

检测项目：挥发性盐基氮、铅、总砷等项；

结论：符合要求。

报告日期：2023. 10. 16

检测单位：青岛中一监测中心

卡士 200mL 活菌奶风味发酵乳（冷藏品）

执行标准：GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告(卫生部公告 2011 年第 10 号)》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》

产品名称：卡士 200mL 活菌奶风味发酵乳

报告编号：2401001171

检测项目：大肠菌群、霉菌、酵母、乳酸菌数、金黄色葡萄球菌等项；

结论：符合要求。

报告日期：2024. 01. 23

检测单位：深圳市通量检测科技有限公

3) 散装食品（干杂）

执行标准：GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2016 等

产品名称：非转基因大豆

报告编号：ZNA98SWD75889588

检测项目：水分、铅、镉、敌敌畏等项；

结论：符合要求。

报告日期：2023. 10. 26

检测单位：谱尼测试

不涉及生产用水，清洁用水为城市自来水，提供有惠州市龙门县水务有限公司 2024 年 3 月 29 日水质检验报告，基本符合要求。

### 3.3 内部审核、管理评审的有效性评价

符合 基本符合 不符合

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：2024 年 3 月 5 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。

与内审组长瞿春燕、内审员杜春兰面谈，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，见已不符合项整改；

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 2024 年 3 月 15 日实施了管理评审，保持有“年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行汇报”“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：办公室，日期：2024 年 3 月 15 日；面谈管代瞿春燕对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足，已开不符合项整改。

查《管理评审改进计划表》：改进项： 1. 建立新的营销体系 2. 加强企业内部的各项管理 3. 增强团队意识，实行人性化管理，计划在 2024 年 6 月完成；改进措施正在实施中，下次审核关注。管评结论：本公司食品安全管理体系运行以来，体系运行基本正常，食品安全管理体系现状对变化的食品安全具备了一定的适宜性，在运行过程中已达到了良好的效果，为企业带来了经济效益，提高了工作效率，被证明是充分的、有效的、符合公司相关法律法规要求，达到公司食品安全方针、食品安全目标的要求，公司所制定的食品安全方针、食品安全目标是适合本公司实际情况的。希望公司全体员工继续努力，确保公司食品安全管理体系持续改进。

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

公司制定有《不合格品控制程序》、《纠正措施和预防措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，每年索取第三方检测报告，每批次索证及检测记录等，主要由品控部负责，审核周期内未发生采购原料不合格情况；

销售行业的特殊性，初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）原料即等同于成品，部门负责人何家风经理表示审核周期内配送销售及交付过程未发生配送不安全产品的情况，也未发生食品安全事故，但发生过配送数量错误情况，基本在交付给客户时就发现，现场沟通给予解决，因公司离顾客处，单次车程均在 1 小时内，基本可以及时给予解决，确保顾客接收；

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《纠正措施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 2 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《顾客满意度测量程序》。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）：

惠州市乐优供应链管理有限公司，是一家从事食品配送业务的公司，成立于2018年08月09日，公司坐落在广东省，详细地址为：龙门县迎宾大道1116号房屋一楼。

组织的规模情况/资源配置情况：公司占地面积191.4余平方米，其中配送面积80平方米，含1个保鲜库、3台冷冻柜；检测室1间，面积约10平方米，办公区1间，面积约：30平方米；配送车辆：6辆车（冷藏车1辆，5辆常温车）；基本满足销售需要。现场查核：食品经营许可证地址在运行中，目前组织的经营活动均在此场地为主，现场审核期间有1个临时会议室，首次会议开展使用，位于龙门县迎宾大道1116号房屋三楼，为财务部门办公室，不在认证范围，发证不覆盖此范围。现场查核期间，企业总经理邹炳钊表示目前主要是以初级农产品及预包装食品配送为主，肉类冻品及冷藏类食品一般不做规模仓储，少量会临时暂存冷冻柜中，日常按客户订单现进现出，从供方取货、现场验收、装车配送至客户处，目前以销售蔬菜和常温类的预包装食品（学生奶、面米、食用油、调味品）等，经营地址仓库主要是蔬菜及粮油米面类产品的仓储管理及分拣活动，二阶段不需要对三楼财务部进行安排审核。

2) 企业目前体系覆盖有效人数：16人，其中含管理人员5人。

3) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组，仓储部、采购部、办公室、市场部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责。

4) 工作和生产方式：单班次生产；上班时间为7:00-18:00

公司坐落于龙门县迎宾大道1116号房屋一楼，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见采购部审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，销售车间分为简易的仓储区、分拣区，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。

提供了设备台账，涉及仓储部的主要有货车、冷藏库、冷冻柜、推车等，电子秤、温度计，基本满足认证范围所涉及初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的销售；

冷藏库于2018年09月13日安装使用，合作方为广州市增城富达五金电器经营部，营业执照编号：92440101L41523759U；签定有安装合同（合同日期：2018年09月13日），合同明确冷库的质量保证期为工程终验通过之日起整体保修半年，相关负责人反馈，自投入使用以来暂无维修记录。

提供有《设备保养记录》，记录设备的设施型号规格、保养内容、保养日期，保养人，基本符合要求；另抽查车辆维保指定天宝汽车维修行维保，提供车辆的维保单据：车牌号粤LW899E：车厢内喷漆9月22日更换机油、机油格；11月13日机油；粤LQ225N 2024年1月19日车厢内喷漆2等，未有形成维修记录表，已现场沟通整改，下次审核关注。

查看仓储部现场不涉及：特种设备。

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:**

组织在《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《岗位说明书》，覆盖到公司高层管理人员、办公室负责人、配送人员、检验员等岗位要求；HACCP 小组组长瞿春燕：学历：大专（要求：大专及以上，食品相关专业优先）、工作经验：15 年（要求：从事食品生产加工 5 年以上工作经验），基本符合，抽办公室主任：黄改珍：学历：中专（要求：学历一一，具有一定的语言、文字表达能力和组织协调能力）、工作经验：4 年（2 年以上行政管理经验），控制基本相同。另抽查市场部经理：杜春兰：学历：大专（要求：学历一一，具备较强沟通能力、服务意识及市场洞察力强）、工作经验：5 年（3 年以上市场营销经验），控制基本相同。

部门负责人黄改珍表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查 HACCP 小组组成情况，包含了配送部、办公室、市场部、采购部等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了出各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

**查培训过程管理情况:**

提供有《2024 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、ISO22000:2018、标注体系文件、法律法规等方面，策划基本符合标准要求；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

**随机抽取:**

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2024.1.19	ISO22000:2018 标准, HACCP 原理及增补 1.0	各部门主要人员/6 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024.3.16	食品防护相关内容	各部门主要人员/6 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024.4.5	OPRP 监控相关要求	仓储部、品控部全体人员/7	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效

查看持证上岗人员的管理情况:

该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，见内审审核记录；

查食品安全管理员：徐学兵，证件编号：202110057064，发证机构：广东省市场监督管理局；发证日期：2021 年 10 月 14 日，基本有效；

查食品安全管理员：杜春兰，证件编号：202110057033，发证机构：广东省市场监督管理局；发证日期：2021 年 10 月 14 日，基本有效；

公司在《前提方案》6.1 人员管理中规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培 v 训合格后方可上岗工作，基本符合标准要求。

提供了健康证，随机抽取：

食品安全小组组长瞿春燕：健康证编号：654126198702092545，健康证有效期至：2024.4.12；过



期

采购，李小英，健康证编号:441324199009113329，健康证有效期至：2024.7.6；有效  
销售员，伍子怡，健康证编号：441324199811050628，健康证有效期至：2024.4.13；过期  
配送员，肖钰焯，健康证编号：441324197103293638，健康证有效期至：2024.7.4；有效  
配送员：徐学斌，健康证编号：441324197107225317，健康证有效期至：2024.5.14；有效

查看人员健康管理情况，抽查了5个人健康证，发现瞿春燕及伍子怡健康证已过期，和公司领导已沟通。

人员管理基本符合要求。

### 3) 信息沟通：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《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、有关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
2024.1.19	ISO22000：2018 标准， HACCP 原理及增补 1.0	各部门代表、内审员	会议	办公室	达到要求

查内部报告管理情况：

相关负责人表示公司员工均为多年的老员工，对公司发展政策及各项要求基本掌握，员工也比较认可，能够感受到公司的文化情怀。

公司建立了专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患。——审核周期内暂未发生，下次审核关注。

查外部沟通管理情况：

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定 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、安全生产方面的信息。

外部沟通情况如：

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
2024.4.25	早中晚供应菜品 品种及数量	客户	电话/微 信	市场部	按照要求供应

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《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《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》以及所要求的记录。

公司策划的编制的《程序文件》、《前提计划》基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系运行的需要。



公司文件分类及构成：一级文件：管理手册、HACCP 计划。

二级文件：公司编制了 40 份程序文件，基本包括了食品安全体系/HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：《卫生检查记录》等 共 47 份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理邹炳钊批准，体系初次导入，暂无更新。

查《文件建立审批表》，包括文件名称、文件编码、编制部门、审核、批准、文件建立目的等。基本符合。

查《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、前提方案、危害控制计划、制度等，清单内写明了文件名称、文件编码、版本、发放单位、发放时间，制订及审批人。基本符合要求。

查《文件发放/回收登记表》，表内写明了文件名称、文件编号、版本、领用部门、领用人、领用份数、分发号、领用日期、回收份数、回收日期等。抽程序文件分发：文件名称：程序文件，文件编号：HZLY -CX，版本/状态：A/0，领用部门：采购部，领用人签字：黄长芬，领用份数：1 份，分发号：02，领用日期：2023.12.1，回收份数：—，回收日期：—。基本符合。

查外来文件管理情况：

提供了《法律法规清单》，记录了文件名称、标准代号、实施日期、更新确认时间，识别适用的法律法规包括有中华人民共和国食品安全法、产品标准、产品安全性标准要求、经营许可审查细则等。并且提供了《合规性评价记录》评价记录内容：法律法规的适用性、适用法律法规的执行情况、显著危害控制点的控制情况、相关要求的开展情况、合规性控制情况，评价人：黄改珍，时间：2023.12.2，《合规性评价报告》的结论为收集法律法规及标准齐全、有效。

基本覆盖了公司销售配送所适用的法律法规，抽：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求、《中华人民共和国食品安全法》等，均在有效期内。

#### 查记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

提供了《受控记录清单》，共 47 份记录，清单记录名称、记录编号、编写部门、编写日期、保存期限。抽《管理评审计划》、《培训记录》、《工厂防鼠记录》、《农残检测报告》、《供方清单》5 份记录，记录均有编写。《管理评审计划》、《培训记录》记录由办公室保存，《工厂防鼠记录》、《供方清单》记录由采购部保存，《农残检测报告》品管部保存。

查《不合格记录》、《工厂防鼠记录》、《供方清单》、《农残检测报告》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰，记录没有编号，已和公司领导沟通。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：惠州市乐优供应链管理有限公司

注册地址：龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼

办公地址：龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼

龙门县迎宾大道 1116 号房屋三楼（财务部及会议室）

经营地址：龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼

### 2) 认证范围：

**FSMS：位于广东省惠州市龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼惠州市乐优供应链管理有限公司的初级**



农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的销售；

HACCP：位于广东省惠州市龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼惠州市乐优供应链管理有限公司的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）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，**惠州市乐优供应链管理有限公司的**

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 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](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。