

项目编号：0442-2022-H-2024

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：苏州阿土现代农业有限公司

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）： 陈卓琦

审核组员（签字）： 陈丽丹

报告日期： 2024年5月4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
■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策之前，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：

组员：



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	陈卓琦	组长	审核员	2023-N1HACCP-3051924	
B	陈丽丹	组员	审核员	2021-N1HACCP-1246137	FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	薛斌斌、李晓凤	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行第二次监督审核 证书暂停后恢复 其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否 暂停原因已消除，恢复认证注册， 保持认证资格。

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：

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

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：；

d) 相关的法律法规：

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：

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05月04日 上午至2024年05月04日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自年月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）：

位于江苏省苏州市吴中区吴中大道 1288 号苏州阿土现代农业有限公司初级农产品(蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜鸡蛋)、预包装食品(粮油、乳制品、肉类冻品)的销售

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：苏州市吴中区吴中大道 1288 号

办公地址：

经营地址：苏州市吴中区吴中大道 1288 号

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

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（2）项，涉及部门综合部/条款 3.2:供销部部/条款 3.5

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 5 月 15 日提交审核组长。

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 年月 4 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

前提方案的实施情况、人员培训、供方管理、确认和验证、危害控制计划的实施情况等

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、确认及验证工作；
- 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的投诉事件，未受到上级监管部门的处罚等；
- 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 HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合初级农产品(蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜鸡蛋)、预包装食品(粮油、乳制品、肉类冻品)的销售，制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 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配送过程运用管理体系工具、过程方法，对危害控制计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。对仓库现场观察发现对虫害防治管理、产品标识管理、离地离墙管理还需要加强。

但公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：

由于企业处于成长和发展期，人员培训和教育是关键，须逐步提高食品安全意识，企业的人员卫生、环境卫生、产品的贮存和供应商提供产品的品质是食品安全的基础，是关系到销售配送过程管理重要性。采购的初级农产品缺少有效检测和监控手段，仅能通过感官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、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况 符合 基本符合 不符合

公司在《食品安全管理手册》中规定了公司管理目标，查核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《食品安全目标执行情况考核表》，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	目标实际完成情况
a) 食品安全投诉率低于 1%；	0
b) 产品验收合格率 100 %；	100%



c) 顾客满意度 \geq 85%; 96%

d) 重大食品安全事故为 0. 0

基本满足体系标准的要求。

2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合

1. 供销管理：

公司在《食品安全管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《良好卫生规范》；
采购过程控制：

对合格供方的筛选及评定，主要由采购部负责，经过评价总经理批准后，实施采购工作。采购部负责对所有产品的采购，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》，8家供方：基本覆盖认证范围产品类别。现场沟通。

抽查冻肉类的供方苏州优中食品有限公司，营业执照编号：913205060884410104，食品生产许可证编号：SC11132050601530，资质有效；抽查2024年4月26日产品出厂检测报告，均合格；抽查香炸大排、鸡柳的第三方检测报告，检测结果均符合，有效。

抽查禽蛋供应商苏州豹行天下电子商务有限公司，营业执照编号：91320508550227664C；资质有效。抽查2024年4月24日出厂检测报告，检验结论合格；能提供鲜鸡蛋第三方检测报告，检测结果均合格，有效。

果蔬类供方：苏州市步步高农副产品有限公司，营业执照编号：91320506MA25CKP47F，资质有效；农残检测自测，见质检部审核记录。

抽查猪胴体/白条的供方：苏州赵得住食品有限公司，营业执照编号：91320506MACEGG379M，食品经营许可证编号：JY13205060535965，资质有效；抽查2024年4月28日分销合格证、肉品品质检验合格证、动物检疫合格，有效；

抽查食用油、大米类的苏州鼎隆商贸有限公司，营业执照编号：91320594MA1P9B9Q0L，食品经营许可证编号：JY13205940049807，资质有效；未提供有效期内的第三方检测报告。

询问部门负责人，其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。

公司使用的食品添加剂：无。

提供《供方选择评价表》，评定内容包括：资质、价格、产品质量、服务、交期等项目，有评价人等信息，抽查家禽的供方苏州市南环桥市场张国旗家禽经销部，评价人：李晓凤、徐小军、张宏利、张亚萍，批准：薛斌斌，日期：2024-1-10；另抽查苏州豹行天下电子商务有限公司、苏州赵得住食品有限公司，评价及控制方式基本相同。

与各销售方统一签订《政府采购合同》，抽查苏州市吴中区东吴外国语高等师范学校附属实验中学的采购合同，合同编号：JSSY2023WZG001，合同约定了服务期限、配送品目等。日常配送通过微信、电话方式沟通，并下达采购计划，抽查：2024-04-26采购订单，采购产品：小排（30斤）、胡萝卜（5斤）、小酥肉（35斤）等，通过微信方式传递给企业，企业通知供应商送货；

另抽查苏州市吴中区越溪街道张桥村村民委员会的采购合同，招标编号：SZQY2023-ZG-C-032，抽查2024-03-22采购，控制方式基本相同。

该公司的供销管理基本符合标准要求。

2. 产品撤回和召回

公司在《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《产品标识、追溯和召回控制程序》。

在文件中规定了：批次信息作为唯一性追溯标识，考虑了原物料入库标识、包装标识、不合格品标识、成品留样等，考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息，流程策划基本可以识别供应商的进料和终



产品初次分销的途径，要求配送部每年组织不少于1次对产品可追溯性测试，在发生产品撤回和召回情况时，明确了各部门的职责，包括：HACCP小组组长负责撤回计划的批准和监视实施撤回，小组组长负责与监管部门反馈，配送部负责与客户沟通，配送部、质检部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行1次追溯/撤回召回演练。

现场查见提供有产品召回/追溯应急演练报告、模拟召回计划、召回演练现场实施记录等演练证据。

召回演练时间：2023年11月10日

召回演练内容：模拟召回产品是2023年6月15日发送的鸡蛋，共计10箱，规格：100个/箱批号，有发霉变质情况。

召回演练原因分析：针对召回产品及其其他客户反馈情况，结合采购记录、发货记录和水分检测记录，发现采购原料没有问题，只是发往苏州市吴中区东吴实验小学的那批鸡蛋在装车时车辆未清洁干净，车仓里面有水，装车时未使用栈板。

召回演练处理：召回生产日期：2023年6月15日的鸡蛋，共计10箱，销毁处理。

演练总结：通过演练后，员工更加了解了事故发生的处理办法，遇到问题后将不在慌乱。但是对预案有效性未进行评审，现场沟通。

3. 文件控制

公司在《食品安全管理手册》策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成的文件化的《食品安全管理手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《HACCP计划》、《规程》以及所要求的记录等，审核周期内未发生较大变化。现场查核发现的外包过程不符合实际情况现场已经整改，有文件整改单。下次审核关注文件管理情况。

查外来文件管理情况：

提供《法律、法规和规范清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如食品安全法、GB 31621、GB2763、食品经营许可管理办法等，均在有效期内。基本覆盖了公司认证范围覆盖产品。

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。

抽查《送货单》、苏州市食用农产品快检证明、原辅料验收温度检测记录、冷库出入登记，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

4. 沟通

公司在《食品安全管理手册》7.4进行了规定，并策划了《信息沟通程序》；

查内部沟通管理情况：

与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：食品安全管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、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：

如：

2023-09-19 沟通内容：市场监督管理局检查不符合项整改，沟通对象：各部门负责人，沟通方式：会议，责任部门：综合部，回应情况：按照整改要求进行落实

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，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、邮件等内部报告方式，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。部门负责人表示审核周期内运行基本稳定，员工均为老员工，未发生内部报告制度，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：

2023-09-19 沟通内容：食品生产经营日常监督检查，沟通对象：苏州吴中区市场监督管理局，沟通方法：现场检查，责任部门：综合部/总经理，回应情况：1 个一般不符合项整改，现场询问及追溯，已在整改中，待整改完毕上报市场监督管理局制定的系统小程序中待验证，下次审核关注。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

5. 人员能力

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

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《各岗位人员职责及岗位入职要求》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位人员，和部门负责人现场交流，部门负责人表示审核周期内公司员工及各部门责任人未发生变化，并在教育、培训、技能、经验等方面进行了评价，都是老员工，都能胜任，符合。

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、供销部、综合部等岗位人员，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。审核周期内未发生变化。

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《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、体系文件、法律法规、岗位任职要求等方面，策划基本符合标准要求；培训实施及评价：面谈内审员徐小军，其对管理体系审核标准内容及内审流程掌握的不够全面，能力不足；内审有效性不够。

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
2023-09	质量、环境、安全、ISO2200 标准、HACCP 标准学习基础知识培训	各部门人员/10 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
2023-12	消防知识、应急措施	各部门人员/10 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

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，基本符合；

不涉及特种作业人员。

查健康证管理情况：

公司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：



李晓凤（发证日期 2024 年 4 月 18 日）、张亚萍（发证日期 2024 年 4 月 18 日）、钱国英（发证日期 2024 年 4 月 18 日）、徐小军（发证日期 2024 年 4 月 18 日）、张红利（发证日期 2024 年 4 月 18 日）的健康证，均在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求。

6. 良好卫生规范

公司编制了《良好操作规范》2024 年 1 月 1 日实施；编制依据：

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。

良好卫生规范的实施情况见配送部审核记录

7. 致敏物质的管理

公司在《食品安全管理手册》中进行了规定，明确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、过敏原产品生产过程的控制等过程，公司暂无出口产品。

现场提供了《致敏物质清单》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品、乳制品等 8 大类进行了识别，结合公司产品销售情况，认为本公司目前涉及的致敏物质有：小麦粉、豆制品、大豆油、牛奶、酸奶、鸡蛋、鸭蛋等。基本覆盖认证范围产品类别。

查见

——《致敏物质控制措施确认记录》，确认人：薛斌斌、徐小军、张红利、张亚萍、李晓凤，确认日期：2024.02.10，确认结果：致敏物能达到预期的控制水平。

——《致敏物质控制措施验证记录》，验证人：薛斌斌、徐小军、张红利、张亚萍、李晓凤，验证日期：2024.02.13，验证结果：过敏源控制措施的实施达到了预期效果。

现场观察：

仓储区有存放致敏物鸡蛋、大豆油、酸奶乳制品，分区域存放，未作详细标识，已沟通，基本符合要求。

8. 食品防护

公司在食品安全管理手册中进行了规定，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、运输和接收、水和冰、储藏、内部管理等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，对于应急情况策划的比较薄弱，现场沟通。

——查见《食品安全防护检查清单》，从外部、内部、加工、储藏、运输和接收、水、人员、信息、供应链、故意污染进行检查，检查结果无异常。检查人员：徐小军日期：2023 年 6 月 10 日。

——查见《食品安全防护演练报告》，演练内容为外来人员闯入，演练评价：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。食品安全小组组长负责书写此次演练的记录，并予以存档。演练时间：2023.11.20。

现场观察：

仓库管理有专人负责，有捕鼠笼、挡鼠板等基础设施，现场鸡蛋产品等专框存放；

对外来人员询问健康状况，但未保留证据，现场沟通；

销售行业产品不直接与水接触，使用城市管网自来水进行清洁及冲厕使用，未见明显异常；

食品防护基本符合标准要求。



9. 食品欺诈预防

公司制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，策划了 a) 识别潜在的脆弱环节；b) 制定预防食品欺诈的措施；c) 根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序等，每年至少一次脆弱性评估。

公司提供了《脆弱性风险评价报告》，评估人员：食品安全小组人员；评估日期：2023.6.15。通过

原料特性、以往历史、价格因素、供应商、检测等，识别评估产品类别缺少粮油，乳制品，肉类冻品，已现场沟通整改。

经过评估：公司原辅料脆弱性风险较低。在管控要求上主要严格按照供方管理，做好采购过程管理基本能满足要求。

查见：

——有《食品欺诈预防确认记录》，确认日期：2024年4月15日，确认结论：食品欺诈预防控制能达到预期的控制水平。确认人员：薛斌斌、钱国英、张亚萍、张宏利、李晓凤。

10. 预备步骤

查 HACCP 小组组成情况：

公司在食品安全管理手册中任命了 HACCP 小组组长为：徐小军先生，并明确了小组组长职责；同时在《HACCP 计划》中明确了公司 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了质检部、综合部、配送部、供销部，小组成员包括卫生质量控制、产品研发、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施 HACCP 计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员张红利、张亚萍，基本了解，具体人员能力及培训见综合部审核记录。

公司提供了《HACCP 计划》；

查产品描述情况：

——HACCP 小组针对销售过程管控所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、重要的特性（化学、生物、物理）特性、产地、来源、生产方法、包装方式、使用前的预处理、接收准则、贮存条件和保质期等。

现场抽查：果蔬类特性描述——采购方式（自采）、产地（见公司采购清单）、产品组成（新鲜果蔬类）、特性描述（物理、化学、生物）（1、感官指标：具有蔬菜应有的正常色泽，成熟适度，风味正常，无病虫害，无腐烂，形态完整，无损伤等缺陷品及其他外来物。2、理化特性：无机砷（以砷计）/（mg/kg） ≤ 0.05 ；总汞（以 Hg 计）（mg/kg） ≤ 0.01 ；镉（以 Cd 计）/（mg/kg） ≤ 0.05 ；铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤ 0.1 ；铬 /（mg/kg） ≤ 0.45 ；

氟 /（mg/kg） ≤ 1 ；亚硝酸盐 /（mg/kg） ≤ 4 ；稀土 /（mg/kg） ≤ 0.7 ；3、农残：农药残留量详见 GB2763 中的规定）、生产方式（种植）、包装与贮藏方式（使用符合食品卫生要求的包装材料或容器，标识应符合 GB 7718 相关规定）、使用前的处理（挑拣清洗）、致敏物质（无）、接收准则（供方均经过评定（提供了相关证明），每批验收或使用前进行感官检查（新鲜、洁净、无腐烂、无霉变）；理化（定期验证供方证明）、微生物指标（化验员符合标准要求）、用途说明（主要用于产品配送过程使用）等，基本符合。另抽查禽蛋、粮油、乳制品的特性描述，控制方式基本相同。

——销售产品原料等同于成品。

现场抽查：畜禽肉类：特性描述（特点是：呈红色，根据产品不同颜色略有差异，不发粘，有弹性。闻起来有清淡的自然芳香，经卫生防疫站检测合格，化学指标（挥发性盐基氮）；药残[主要有盐酸克伦特罗（猪）、六六六、DDT、金霉素、土霉素、四环素（羊）、氯霉素（猪）、磺胺类、伊维菌素（猪、牛）]；重金属（汞、铅、砷、镉、铬）；微生物指标符合国家无公害食品中标准限值。）、生产方式（屠宰、分割或冷冻加工或初加工）、包装与贮藏方式（鲜肉：塑料膜包裹或容器盛放。储存在冷藏库（柜）中，温度 0-4℃，2 天内配送完。冻肉：内部塑料膜或袋装，外部瓦楞纸箱，储存在冷冻库（柜）中，温度-18℃以下，最多 1 周。）、致敏物质（无）、使用前处理（鲜肉：经过粗加工处理，存放在塑料盒中保鲜储存；冻肉：解冻、粗加工，存放在塑料盒中保鲜储存）、验收准则（供方均经过评定（提供了相关证明），每批验收检疫证明并感官检查符合要求，化学、



药残、微生物指标定期验证（包括验证供方证明和化验员）符合标准要求。）用途说明（主要用于学校、部队、机关食堂等使用），基本充分，另抽查牛奶、冻鸡翅等的特性描述，控制方式基本相同。

预期用途主要为学校食堂、单位食堂、酒店等。

主要的食用方式为：烹饪煮熟后食用或加工食用、直接食用，产品保质期：果蔬类/鲜畜禽肉类当天采购当天配送，预包装类按照标签标识执行，易受伤害群体主要为易过敏人群等，基本符合。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的产品销售工艺流程主要如下：

原料验收 OPR1 → 储存（冷藏冷冻 CCP1）→ 配货 → 装车 → 送货（CCP2）→ 验货

并结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数。现场查核提供的工厂位置图、厂区平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，因厂区搬迁，均发生了变化，见收集材料。

危害分析和制定控制措施

——危害分析

——控制措施

——危害分析单

——HACCP 计划

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《HACCP 计划》，查《危害分析单》，具体包括了原料验收，储存，冷藏，冷冻，配货，配送等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽冷藏储存过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（微生物危害：霉菌，致病菌——显著危害）、物理危害（无），化学危害（无），确定的控制措施为“根据采购产品要求条件储存，严格控制储存温度和时间”，并确定采用 CCP1 进行控制。基本符合要求。

另抽果蔬验收过程、配送过程的危害分析及控制措施制定，基本充分。

经过对销售过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《HACCP 计划》

关键控制点	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
CCP1： 禽肉类原料的 冷冻、冷藏储 存	病 原 体 存 活	冻结库温度-15~-20℃ 以下。冷藏库温度保持 0~10℃。	区分放置并隔 离，控制温湿 度，仓管员每天 观察	对冷藏室设备 维护或加冰暂 处理	巡查记录表
CCP2：配送	生 物 危 害：病原 体存活	温度不高于 10~15℃ （冷鲜产品冷藏）温度 不高于 0 度（冷冻产品）	区分放置并做 好隔离；控制配 送车辆温湿度； 配送员每车观 察车温	确认偏离的 产品，隔离 待评估，延 长时间或废 弃	配送过程控 制记录

基本满足标准要求。审核周期内因与食品安全管理体系整合，CCP点发生变化。具体实施见配送部、质检部审核记录。

11. HACCP计划确认

公司在《食品安全管理手册》中规定了在建立 HACCP 计划时对控制措施和相应 CL 的确认方式，并策划了《验证程序》。

**现场查见：**

——《HACCP计划确认记录表》，确认人员：薛斌斌、徐小军、张亚萍、张宏利。确认日期：2024年3月15日；总结论：HACCP计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

12. HACCP的验证

公司在《食品安全管理手册》中规定了公司可采用观察、内部审核、外部审核、校准、抽样检测等方式来实施验证活动，并策划了《验证程序》。

——日常在运行过程中，各部门负责人定期对监控记录进行评审，以确定 CCP 处于受控过程，审核周期内暂未发生纠偏情况，具体见配送部、质检部审核记录；

——公司建立了《监视和测量控制程序》，每年对计量器具进行校准，以确保计量器具的准确性，具体见配送部 H3.6 条款审核记录；

——产品安全性验证的控制，主要通过索取第三方检测报告方式来进行，具体见供销部审核记录。

——公司策划了《良好卫生规范》，规定了对作业环境、操作人员、接触面等的清洁消毒管理，以确保满足销售过程管控，具体见配送部 H3.3 条款审核记录。

现场查见：

——《HACCP 计划验证记录表》，验证人员：薛斌斌、徐小军、张亚萍、张宏利。验证日期：2024 年 3 月 25 日；验证结论：HACCP 计划的实施达到了预期效果。

——提供了验证结果分析报告，验证项目包括了HACCP计划的验证、CCP的验证、最终产品的检测、体系内部审核、等项目，结果：公司食品安全管理体系的整体运行满足策划的安排和要求；体系运行有效。分析日期：2024年03月30日。

13. 基础设施、设备维保

公司在食品安全管理手册中进行了规定，并策划了《基础设施和工作环境控制程序》《良好操作规范》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

组织的规模情况/资源配置情况：公司占地面积 500 余平方米，其中销售配送区 200 平方米含仓库，检测室 1 个，面积 10 平方米，办公区面积：200 平方米左右；配送车辆：5 辆（冷藏车），基本满足销售需要。

公司坐落于苏州市吴中区吴中大道 1288 号，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，见供销部审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境基本整洁，销售区域分为简易的仓储区、分拣区，布局基本合理，销售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。

提供了设备台帐，涉及配送部的主要有冷藏库、冷冻库、推车、冷藏车辆等，计量器具：电子秤、温度计、农残检测仪，基本满足认证范围所涉及初级农产品（蔬菜类、鲜畜禽肉类、鲜鸡蛋）及预包装食品（粮油、乳制品、肉类冻品）的销售。

查配送车辆的维保情况，负责人表示车辆按照公里数进行维保，因配送车程距离比较短，维保周期比较长，一般安排在暑假学校放假单量较少的时候进行，每年年底在维保单位进行统一结算，未保留单据，已沟通。

审核周期内车辆未发生维修情况。

冷冻库、冷藏库的维保情况：提供了《设施维修保养计划》，记录了设施名称、设施编号、备注有本公司设备维护保养为电气线路检修和异常处理，对冷藏库、冷冻库、货车计划于每年 8 月进行维保，查看《设备设施保养记录》，设备名称：冷藏车，时间：2023 年 8 月，保养与维修内容：常规保养（车辆检查，保养，更换机油等），维修保养时间、维保内容，负责人：张红利，完成情况：已完成。另抽查冷藏库、冷冻库的维保情况，控制方式基本相同。

抽查设备维修情况：审核周期内未发生设备维修情况。

销售过程对配送原材料采购验收、少量需要仓储的原料、销售车辆、销售办公区环境、销售服务等进行了管控，办公区室配置了空调设施；人工照明，自然通风，卫生环境较好，无粉尘、无有毒有害气体等，配置有灭火器等设施；分拣仓储区配置有防爆照明灯、冷冻库配置有棉大衣便于员工进入冷库使用等；



——现场询问员工徐小军、张红利，其表示工作氛围比较和谐，领导关心员工，经常与员工进行交流，引导员工努力工作，对工作环境有管理。

——每班次结束对分拣区、仓储区、销售车辆等进行卫生清理。

查看配送部现场不涉及：特种设备。

基本符合标准要求。

15. 监视和测量

公司的《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“监视和测量装置管理台帐”，主要包括电子秤、温湿度计、农残测试仪，共3台，未将冷冻库、冷藏库温度显示装置列入台帐管理，已现场沟通。

抽查型号为TCS-300型号的电子台秤，校准日期：2023年5月17日，证书编号：NHJL2305KS17-341，型号为WT-R01农残速测仪，校准时间为2023年5月16日，证书编号：NHJL2305KS07-112，抽查型号为9017型号的温湿度计，校准时间为2023年5月15日，证书编号为NHJL2305KS17-342。均在有效期内。

现场对冷藏库、冷冻库温度显示装置、冷藏车温度显示仪的管理通过内校方式进行，提供有《温度自校记录表》，每半年比对1次，抽查2024-03-15的《温度自校记录》，对冷冻库、冷藏库、5个车辆显示装置进行了校准，校正人：李晓凤，未明确校准判定及结果，现场沟通。

实验室现场：面积约10平方米左右，验收主要通过感官检查、核证数量、肉类查看检验检疫票、蔬菜类农残测试等，具体见H3.8条款审核记录

16. 产品放行/原料验收

组织制定了《验证程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划见HACCP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《进货查验制度》、管理手册，对原料验收检验、销售过程及成品检验放行做了规定。公司主要蔬菜类、畜禽肉类、鸡蛋、粮油、乳制品、肉类冻品的销售，销售行业特殊性，产品原料基本等同于成品。

公司为销售型企业，对生物危害方面验证较少，包括空气、接触面、人员、水质等一般情况下无特殊要求。具体由配送部动态管控。

查原料进厂验收管理情况：

蔬菜农残测试结果直接上传到苏源e码通系统，提供了《苏州市食用农产品快检证明》、《原辅料验收记录》，随机抽取：

2024-04-29农残测试，茭白：农残测试结果：38.5%，白菜：农残测试结果：17.9%，西蓝花：农残测试结果：29.7%，青椒农残测试结果：18.9%，均为阴性，合格。

另抽查2024-02-05、2023-12-18、2024-03-04等批次的蔬菜农残测试结果，均为阴性。合格。

抽查2024-04-25进货的猪胴体，动物检验检疫证明编号：4301960854，肉品品质检验合格证编号：004258919，符合。抽查2024-04-25进货的鸭其他副产品，动物检验检疫证明编号：3299106536，符合。

提供有原辅料验收台账，抽查进货时间：2024-04-25，收货的猪肉184斤、三黄鸡块201袋、生菜196斤等，均来自合格供方，验收人：徐小军；另抽查2024-04-25进货的玉米胚芽油35箱、2024-04-23进货的伊利酸牛奶31箱，来自合格供方，有接收人签字；抽查2024-04-07进货的大豆油、2024-04-27进货的盘锦生态米60袋、2024-04-24进货的散称鸡蛋60筐等，控制方式基本相同。

过程检查：配送部在产品分拣过程，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，公司提供了苏州阿土现代农业有限公司的送货单，记录有客户名称、货品名称、单位、数量、收货人等信息。查看配送单据：收货单位：东吴小学学生，送货日期：2024年04月30日，货品及数量：精肉丁130斤，薄皮青椒30斤，保洁蛋1箱等。

收货单位：石湖幼儿园教师，送货日期：2024年04月22日，货品及数量：大排23斤，绿豆芽10斤，保洁蛋29斤，纯牛奶88袋等。



收货单位：苏州市吴中区溪秀实验幼儿园幼儿，送货日期：2024年04月28日，货品及数量：精肉丝9斤，有机生菜25斤，盘锦大米200斤。

收货单位：越溪街道张桥村村民委员会，送货日期：2024年04月26日，货品及数量：玉米油4桶。

对于与产品接触的人员、设备接触面等以清洁消毒为主，具体见配送部H3.3条款审核记录。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合

内部审核：

公司在《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。基本符合标准要求。

提供《2023年度审核计划》、《内审实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。

审核日期：2023年12月15日；审核组组长：徐小军；组员：张亚萍。

查《审核实施计划》、《内审检查表》没有发现内审员审核自己的工作，面谈内审员徐小军，其对管理体系审核标准内容及内审流程掌握的不够全面，能力不足，在综合部3.2条款中开具不符合。

查《不符合项报告》：共计1项；部分供应商未能及时进行合格评定，不符合关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）和T/CCAA 29-2016 食品安全管理体系 食品批发标准：H3.5条款。可以看出，开出的不合格项涉及标准的1个要求，涉及1个部门。；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，2023-12-25经内审组长验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：公司的HACCP体系运行正常，基本符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的要求，可以迎接外部认证审核。

管理评审：

公司在《食品安全管理手册》9章节进行了规定，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，基本符合要求。

以往管理评审的跟踪措施：已完成。

本次管理评审日期：2023年12月31日

查《管理评审计划》，计划于2023年12月31日进行管理评审，批准：薛斌斌，日期：2023年12月22日。

管理评审会议于2023年12月31日在公司召开，会议由薛斌斌（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：薛斌斌、徐小军、李晓凤、张红利、张亚萍，有参会人员签到表。

查《各部门体系运行情况汇报》，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、销售过程控制、资源配置、内审、客户投诉情况，客户满意度调查情况，HACCP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要求

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：徐小军、审核：薛斌斌，日期：2023-12-22。

查《改进项及改进计划》：改进项：1、各部门要继续加大对标准和公司体系文件的学习，可采用自学与辅导相结合的办法，通过学习提高对标准和文件的理解和执行能力，此项工作由综合部负责落实；2、加强对检验人员的培训工作，提高检验业务水平，确保产品质量的稳定。由供销部负责与有关部门联系委培事宜。下次审核关注

管评结论：公司的HACCP体系是适宜的、充分的和有效的。

管理评审的管理基本符合标准要求。

2.4 持续改进 符合 基本符合 不符合

公司在《食品安全管理手册》10.1条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正和改



进措施控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，为食品安全目标提供框架，通过食品安全目标分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的 HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

日常改进通过以下方面进行：相关方及其需求信息的监视；合规义务；管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量结果；HACCP 体系确认验证结果；致敏管理；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等，基本符合要求。

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；2023 年度内审开具的 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。2022 年度外审开具的不符合项，已采取纠正及纠正措施，基本有效。

原辅料进货验收过程主要由质检部负责，总经理表示，审核周期内控制较稳定，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

销售过程控制主要由配送部负责，配送过程中的成品基本等同于原料，公司比较注重过程及配送管控，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

产品交付、顾客投诉处理等主要由配送部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

日常运行过程中暂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《不合格品控制程序》、《纠正和改进措施控制程序》的要求。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域:

名称：苏州阿土现代农业有限公司

地址：苏州市吴中区吴中大道 1288 号

2) 组织机构：采购部变更为供销部

3) 管理体系：无

4) 资源配置：无

5) 产品及其主要过程：无

6) 法律法规及产品、检验标准：无

7) 外部环境：无

8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：位于江苏省苏州市吴中区吴中大道 1288 号苏州阿土现代农业有限公司初级农产品(蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜鸡蛋)、预包装食品(粮油、乳制品、肉类冻品)的销售

9) 联系方式：无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

现场查看，该不符合项未再次发生，纠正及纠正措施有效

五、认证证书及标志的使用

企业主要用于招投标



六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

无变化

经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，苏州阿土现代农业有限公司的

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 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

推荐意见： 暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

保持认证注册

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，保持认证注册

暂停认证注册

扩大认证范围

缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组：陈卓琦 陈丽丹



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。