

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：四川纯真世纪生活服务有限公司

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）：柯林平

审核组员（签字）：黄童彤，任学礼

报告日期：2024年5月17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





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：柯林平

组员：黄童彤 任学礼



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
	柯林平	组长	F:审核员	2021-N1FSMS-3050340	F:FI-2
			H:审核员	2021-N1HACCP-3050340	H:FI-2
	黄童彤	组员	F:审核员	2024-N1FSMS-1301841	F:FI-2
			H:实习审核员	培训证书	
	任学礼	组员	F:审核员	2023-N1FSMS-2232990	F:FI-2
			H:审核员	2024-N1HACCP-2232990	H:FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	段春旭	向导	受审核方
2	刘霞、牟海	向导	受审核方

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行第一次监督审核 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：

F: ISO 22000:2018,H: 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：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/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》、GB 2717-2018 《食品安全国家标准 酱油》、GB 2720-2015 《食品安全国家标准 味精》、《GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、《GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等等

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：：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 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 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品》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05月17日 上午至2024年05月17日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年9月10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）：

F: 位于成都市温江区天府街道青啤大道 28 号四川纯真世纪生活服务有限公司的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（水果、蔬菜、畜禽肉、水产品、禽蛋）的销售

H: 位于成都市温江区天府街道青啤大道28号四川纯真世纪生活服务有限公司的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（水果、蔬菜、畜禽肉、水产品、禽蛋）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：成都市温江区天府街道青啤大道 28 号

办公地址：成都市温江区天府街道青啤大道 28 号

经营地址：成都市温江区天府街道青啤大道 28 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）无

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：行政人事部：F7.2/H7.2.1；食品安全小组 F8.2.2/H3.3

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/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5月30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2024年7月1日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力、良好操作规范/前提操作规范

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。公司在预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（水果、蔬菜、畜禽肉、水产品、禽蛋）的销售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) 公司销售的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（水果、蔬菜、畜禽肉、水产品、禽蛋）的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，公司结合预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（水果、蔬菜、畜禽肉、水产品、禽蛋）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、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

公司基本情况：四川纯真世纪生活服务有限公司，创建于2015年，是以专业型食品销售配送企业，生产场所为成都市温江区天府街道青啤大道28号，现有员工55人。

2) 该公司按照 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准策划了公司



的食品安全管理体系，形成了《管理手册》、程序文件、前提计划、HACCP 计划、《规程、制度、作业指导书》等体系文件，支持公司体系各过程的运行，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：成都市温江区天府街道青啤大道 28 号

经营地址：成都市温江区天府街道青啤大道 28 号

认证范围：

F：位于成都市温江区天府街道青啤大道 28 号四川纯真世纪生活服务有限公司的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（水果、蔬菜、畜禽肉、水产品、禽蛋）的销售

H：位于成都市温江区天府街道青啤大道 28 号四川纯真世纪生活服务有限公司的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（水果、蔬菜、畜禽肉、水产品、禽蛋）的销售

食品安全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：外包过程为无。

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。

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 (2024.01-2024.05)
配送产品合格率 100%	配送产品合格数量/配送产品总数量×100%	每月	100%
关键控制点受控率 100%	关键控制点合规控制数/关键控制点总数×100%	季度	100%
客户投诉处理率 100%	客户投诉处理数量/客户投诉处理总数×100%	季度	100%
食品安全事故 0	为实际发生次数	半年	0

自体系建立至2024.05，公司管理目标已实现，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) 产品召回

公司在《管理手册》中 8.2.6 条款对可追溯性进行了规定，8.2.8 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《标识、追溯和产品召回控制程序》。

在《标识、追溯和产品召回控制程序》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、销售标识等，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，要求每年组织不少于 1 次对产品可追溯性测试。

在《产品召回控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：食品安全小组



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，采购部负责与顾客市场沟通，配送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。

召回演练/可追溯演练情况见配送部审核记录

2) 致敏物质

公司在《管理手册》中8.2.9条款进行了规定，并策划了《致敏原控制管理程序》，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《过敏源清单》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等8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；查见：

——“过敏源控制确认记录”，确认人员：雷小平，确认日期：2023年09月10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：HACCP小组，验证日期：2024年02月28日，验证结论：过敏源控制程序的实施达到了预期效果，确认人员：雷小平

过敏原实施管控过程见配送部审核记录。

3) 食品防护

公司在管理手册的8.2.10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：——《食品安全防护评估表》，日期：2023-09-10；

查见开展了食品防护计划演练，日期：2024年6月10日，演练结果：通过演练证明公司防护措施有效。

实施情况见配送部审核记录。

提供了《食品防护计划检查表》，每季度检查1次，抽查2024-03-28对外来人员、公司周边环境、人员因素、储存管理、运输和接收等项目，检查结果：符合。检查人员：雷小平。

4) 食品欺诈预防

公司制定有《预防和消除食品欺诈程序》，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，每年至少一次薄弱性评估。

提供了《食品欺诈风险分析评估表》，覆盖了食品原料（如水果、蔬菜、冻海（河）鲜）等，及包装材料；对原物料风险、风险评估依据、风险等级进行了评价，并明确了对应的控制方法及监控频次，评估综合风险等级为除肉类冻品外其他均为低或中风险低，评估结论：肉制品（冷冻），需通过检验设备检验，检测合格后允许使用，评估结果良好。提供了《食品欺诈预防计划确认报告》、确认时间：2023-09-10，确认人员：食品安全/HACCP小组，确认结论：控制措施能使食品欺诈控制到可接受水平；《食品欺诈预防计划验证记录表》、验证时间：2024-02-28，验证人员：食品安全小组，验证结论：控制措施的实施达到了预期结果。基本符合标准的要求。食品欺诈的实施控制具体见采购部审核记录。



5) 应急预案

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、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案汇编》，基本符合要求。公司策划了《应急准备和响应控制程序》。并提供了《应急预案汇编》，结合公司销售过程，对公司食品安全的潜在紧急情况 and 事故及其风险等级进行了策划，包括有毒化学品混入产品中，火灾、爆炸，自然灾害，投毒，设施、设备、电气故障，停水，停电，不科学的媒体宣传和同行“商业风险”等，策划基本充分。现场查核于2024年4月17日开展了《停电应急演练记录》，于2024年5月9日开展了食品安全召回演练方案及演练，每次演练结束进行了演练结果分析，基本符合。

6) 危害分析计划

查食品安全小组/HACCP小组组成情况：

公司在管理手册中任命了食品安全小组/HACCP小组组长为：雷小平先生，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司HACCP小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了采购部、行政部及配送部人员，小组成员包括卫生质量控制、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，询问小组成员郑娟，对文件不是很清楚。已出具不符合。

公司提供了《危害控制计划》；

查产品描述情况：——食品安全小组/HACCP小组针对预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（水果、蔬菜、畜禽肉、水产品、禽蛋）的销售所使用的原料、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) 小米特性描述——产地（四川）、化学特性（气味、口味：一批小米固有的综合色泽、气味、口味。水分/% \leq 13%、碎米/% \leq 4、矿物质 \leq 0.02、黄曲霉毒素B μ g / kg \leq 5.0、脱氧雪腐镰刀菌烯醇 μ g / kg \leq 10001、玉米赤霉烯酮 μ g / kg \leq 60）、生产方式（种植）、交付方式（塑料袋包装，包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定，符合运输要求）、致敏物质（否）等，基本符合。

2) 大豆油特性描述——产地（按照采购清单执行）、化学特性（GB/T 1535-2017（大豆油）、水分及挥发物含量/% \leq 0.10 不溶性杂质含量/% \leq 0.05、酸价（KOH）/（mg/g） \leq 0.50、过氧化值/（mmol/kg） \leq 5.0、黄曲霉毒素（ μ g/kg）B1 \leq 10）、生产方式（压榨、浸提）、交付方式（汽车运送）、致敏物质（否）等，基本符合。

另抽查酱油、醋、冷藏冷冻类（巴氏灭菌乳）的特性描述，控制方式基本相同。

预期用途主要为政府事业单位、本地学校提供食材。

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。

——提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的销售流程主要如下：

原料采购→原料验收→储存（适用时）→分货装车→配送→客户交付

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，基本符合标准要求。

提供了提供工厂位置图、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等，见收集材料。



现场观察：销售流程与现场实际基本一致；

现场观察各平面图与实际基本一致。

公司建立《危害分析控制计划控制程序》，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》，具体包括了选择并审核资质供应商、采购、验收、储存、配送等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查原料验收(肉类、禽蛋)验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害(微生物污染等——非显著)、物理危害(物理的：泥沙、毛发等——非显著危害)，化学危害(兽药残留等——显著危害)，确定的控制措施为“收集检疫、检测证明、收集产品检验报告，药残等项目合格”，经过对过程发生的可能性及严重性评分后确定采用 CCP 点进行控制，基本合理。

另抽查仓储(含冷藏)的储存过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害(微生物污染等——显著危害)、物理危害(货品挤压等——非显著危害)，化学危害(库区消毒液、清洗剂残留——非显著危害)，确定的控制措施为“监控库房温度”，经过对过程发生的可能性及严重性评分后确定采用 CCP2 点进行控制，基本合理。另抽查大米验收、客户签收过程的危害分析及控制措施制定基本合理。

食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见

1) 《PRP 确认记录表》，确认人员，雷小平 确认日期：2023-09-10，确认内容包括：总要求、防止交叉污染、防虫防鼠、有害物品管控、环境卫生等，结论：PRP 能使相应的食品危害达到预期的控制水平。

2) 《危害控制计划确认记录表》，确认人员，雷小平 确认日期：2023 年 9 月 10 日，确认项目：实施危害分析的预备步骤、危害分析、危害控制计划、CL 值确定、纠正措施等，结论：危害控制计划能使相应的食品安全危害等达到预期的控制水平。

对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见采购部审核记录。

上述控制措施基本满足标准要求的可接受水平。

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

——《危害控制计划》：

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
原辅料采购验收 CCP1	蔬菜、水果：农残超标	农残抑制率 \leq 50%	食品检验员农残每批次自检	检验不合格的原料拒收	《检测记录》



仓 储 存 CCP2	微生物繁殖	冷藏温度： 0~5℃ 冷冻温度： -14~-18℃	仓库管理人员每日检查确认储存温度	对仓储室设备维护或加冰暂处理	《温度控制记录表》
原辅料验收 OPRP1	肉类：致病菌、病毒、兽药残留	每批次产品收取动物检疫票，票据显示产品合格	配送员每天查看配送温度	配送温度不达标的产品按潜在不安全产品处理	《食品配送记录》
配送 OPRP2	微生物繁殖	冷藏运输温度控制在 0~8℃ 冷冻运输温度控制在 -14~-18℃	每次配送前配送部司机检查冷藏车温度记录	配送温度不达标的产品按潜在不安全产品处理	《车辆卫生及温度检查记录》

基本满足标准要求。

7) 采购管理

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》，主要包括有米、面、食用油、牛奶、干杂、果蔬、水产品等，基本覆盖了认证范围的产品类别，合格供方共 9 家。

抽 1) 米、面、油的供方四川香厨川贸易有限公司，营业执照编号：91510115MAACGROT4X

提供了产品第三方检测报告

产品名称：大米

报告编号：A2230039987101001C

委托方：海伦市金利米业有限公司

结论：符合要求。

报告日期：2023-08-30

检测单位：黑龙江省华测检测技术有限公司

产品名称：小麦粉

报告编号：SP-20240140

委托方：山东省巨野荷雪面粉有限公司

结论：符合要求。

报告日期：2024-02-28

检测单位：巨野县检验检测中心

抽 2) 菜籽油的供方郫都区清伦粮油营业部，营业执照编号：92510124MA6CMQQR60

提供了产品第三方检测报告

产品名称：一级菜籽油

报告编号：JLY20240116-014

委托方：四川御康农业科技有限公司

结论：符合要求。

报告日期：2024-01-16

检测单位：四川精领域检验检测有限公司



抽 3) 干杂的供方温江红嘉源食品经营部, 营业执照编号: 92510115MA62N5TT0D

提供了产品第三方检测报告

产品名称: 十三香调味品

报告编号: SY20230211978

委托方: 驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司

结论: 符合要求。

报告日期: 2023-07-05

检测单位: 河南省产品质量检验技术研究院

产品名称: 特鲜生抽(酿造酱油)

报告编号: ZARE20240101473

委托方: 四川清香园调味品股份有限公司

结论: 符合要求。

报告日期: 2024-01-05

检测单位: 四川省中安检测有限公司

抽 4) 蔬菜、水果、水产的供方达日塔迈综合商店(尖措), 营业执照编号: 926362MACUTMNN99

查青藏高原农副产品集散中心食用农产品检测报告

产品名称: 甘蓝

报告编号: NSJC7106369125941

检测结果: 农产品农药残留未超标, 检测结果合格。

检测日期: 2024-03-17

查青藏高原农副产品集散中心食用农产品检测报告

产品名称: 梨

报告编号: NSJC17135072634376

检测结果: 农产品农药残留未超标, 检测结果合格。

检测日期: 2024-04-19

抽 5) 肉类的供方达日县积石山肉铺, 营业执照编号: 92632624MA75P58K94

提供肉品品质检验合格证

产品名称: 羊胴体

定点屠宰厂专用: (20) NO.001020425

生产单位: 佳源牧业公司

生产日期: 2024-05-08

动物检疫合格证明

产品名称: 羊胴体

编号: 62013001021

结果: 合格

同时提供了牛胴体、肉鸡控制基本相同, 基本符合要求。

抽 6) 禽蛋的供方四川正大蛋业有限公司, 营业执照编号: 91510100MA61XA586

提供了产品第三方检测报告

产品名称: 安全美味鸡蛋

报告编号: BHDA31018BHF1025946

委托方: 四川正大蛋业有限公司

结论: 符合要求。

报告日期: 2023-11-01



检测单位：PONY 谱尼测试

另抽耗油、酸辣粉、火锅粉都由供方：成都铭灿铁骑贸易有限公司提供；；纯牛奶的供方，成都市金瓯贸易有限公司，与上述控制方式相同，基本符合符合标准要求。

提供了《合格供方业绩评价表》，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、小批量适用及结论、评定结论等，采购部负责组织评价，总经理负责批准，日期：2024. 1. 12。

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，供应商每次送货提供《送货单》。

抽查：成都铭灿铁骑贸易有限公司供应合同，合同日期：2024-2-01 至 2025-01-31，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。

8) 基础设施

公司在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《基础设施和工作环境管理控制程序》《前提方案》，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。

1) 组织的规模情况/资源配置情况：公司占地面积 1200 余平方米（共 2 层），其中 1 层为 1 个库房、3 个保鲜柜, 1 个冷冻库；办公区主要在 2 楼，面积约 600 平方米；配送车辆（1 辆冷链车、1 辆常温车）等；基本满足销售需要。——在双关路 300 号公司和铁骑配送共同拥有一个共享数字云仓，面积为 4000 平方米。通过对仓库内物品的精准管理和监控、提高了仓储效率和准确性并能实现对库存的实时掌握和调配。数字云仓还能与其他供应链环节进行无缝对接，提高整个供应链的效率和协同性。

公司坐落于成都市温江区天府街道青啤大道 28 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，在双关路 300 号该公司和铁骑配送共同拥有一个共享数字云仓，为常温仓储区，接到订单后，该仓库管理人员将所需要的货物，统一配备，堆放到制定区域，由公司验收派车运输，在公司 1 楼有 1 间仓库，主要贮存小批量货物，用于供方遗漏或数量不足时，小数量的赔送，布局基本合理。

提供了设备台帐，涉及配送部的主要有货车、冷藏柜、冷冻库等，电子秤、温度计，基本满足认证范围所涉及预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（水果、蔬菜、畜禽肉、水产品、禽蛋）的销售。

查配送车辆的维保情况，部分负责人表示历程累计在 8000-10000 公里时进行维保，查川 AM25U4 车辆，



维保时间：2024.3.21，维修项目：轮胎更换；负责人：肖磊，提供车辆维修保养记录表（2024年度），基本符合要求。

冷冻库、冷藏柜的维保情况：冷冻库于2022年5月份购买按装使用，由厂家进行统一的售后服务维保，至目前为止未有维修维保记录，冷藏柜未接通电源，相关人员告知冷柜近几个月未使用，但是设备是好的，通电后能正常使用；

抽查设备维修情况：审核周期内未发生设备维修情况。

查看配送部现场涉及：特种设备为电梯（无）。

9) 工作环境

公司在《管理手册》中7.1.4条款对工作环境确定、提供并维护所需的环境，以运行过程并获得合格产品和服务进行了规定，包括社会因素、物理因素、心理因素等方面。

现场查见：

预包装食品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；仓库配置有防爆照明灯、冷冻库配置有棉大衣便于员工进入冷库使用等；

——现场询问员工段春旭、郑娟，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。

——每班次结束对销售车辆等进行卫生清理。

基本符合标准要求。

10) 良好操作规范

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、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、布局和操作流程：

公司坐落于成都市温江区天府街道青啤大道28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成都铁骑仓储服务有限公司，见销售部审核记录；

现场观察：共享数字云仓内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，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。

——空气和水质：

空气和水的管理：农副产品（水果、蔬菜、畜禽肉、水产品、禽蛋）、预包装食品对空气无特殊要求，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《关于2024年第一季度成都市中心城区“5+1”区域城市供水厂出厂水水质监测结果的通报》。

分拣由数字云仓负责，配送由公司负责。

提供有《卫生检查记录》，运输车辆、仓库、周转筐、冷库，检查项目包括：感官质量、存在问题等，有检查人签字等，每天进行1次，抽查2023-08-14/2023-09-13/的检查记录，检查人：-海，确认人员：雷



小平。

现场观察分拣区/配送区：在双关路 300 号公司和铁骑配送共同拥有一个共享数字云仓，客户在省教育采购平台下订单，信息传送到数字云仓，由数字云仓统一完成分拣工作，堆放到指定位置，公司清点清楚后派车运输到客户处，现场观察基本整洁；

2024 年 5 月 17 日，现场人员正在装车，产品包括：大米、菜籽油；

——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汤圆等，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：公司在仓储库门口配置有挡鼠板，现场未发现有鼠迹，去年未配备灭蝇灯及防鼠设施，开具了不符合项，现场查看问题已整改，本次审核未发现相同情况再次发生，在双关路 300 号公司和铁骑配送共同拥有一个共享数字云仓，该仓库内虫害控制外包由四川安捷环保工程有限公司来完成，抽查虫害控制合同，内容包括消杀范围、消杀内容、消杀次数：每月 1 次，合同日期为：2024.12.19 到 2024.12.28。虫害控制有效。

——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《员工每日晨检记录表》，抽查 2024-01-12/2024-01-31，未见异常，检查人：雷小平。

员工健康及培训管理情况见行政人事部审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

用具：周转框、电子秤、推车采用清水冲洗、84 消毒液消杀方式消毒，每天上班结束后进行，提供有《周转框清洗消毒记录》，有记录消毒方式、操作人等，抽查 2024-02-08/2024-02-28，操作人：肖磊、消毒方式清水冲洗、84 消毒液消杀。未见异常。

农副产品（水果、蔬菜、畜禽肉、水产品、禽蛋）、预包装产品销售不涉及环境微生物要求，提供了《清洁卫生检查记录表》，检查项目包括：地面、工器具（周转框）、仓库、员工、厂区周围绿化、运输车辆等，每月进行 1 次，有检查人签字等，抽 2023-08-14 到 2023-09-13 记录，检查人：肖磊，未见不符合。

农副产品（水果、蔬菜、畜禽肉、水产品、禽蛋）、预包装产品销售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、避免与有毒有害物质混放等方式进行控制，现场观察管控基本充分。

——返工管理

预包装食品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 84 消毒液，提供有《消毒液领用登记表》。

——**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：**

良好卫生规范对外来人员管理进行了规定。提供有《外来人员登记表》。

——**运输和储存、库存管理（含 OPRP2 配送管理、CCP1/CCP2 管理）**

OPRP2 原料验收——行动准则：冷藏车是否将冷藏温度控制在 0-8℃ 的范围内

CCP2 仓储——CL：冷藏温度：0-5℃、CL：冷冻温度：-14~-18℃；

公司配置配送车辆（1 辆冷链车、1 辆常温车）；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；

目前公司的客户需求基本是配送预包装常温品，少量预包装冷藏冷冻品，现场跟踪温江区踏水学校配送过程，配送车辆为全封闭面包车，内部卫生干净，车厢外部有较多尘土，和公司已沟通。现场查看交付过程，公司给客户提供了《四川纯真世纪生活读物有限公司配送单》4 联，配送产品为珍珠米和菜籽油，并附带了产品的检验合格报告，客户验收合格后给公司返回 2 张送货单，配货员蒋师傅，查其健康证：蒋德陶，健康证编号川{2024}51011506-002533，有效期 2025.2.22，整个过程控制符合要求。

大部分供方均在公司周边，客户每周下 1 次订单，在当地教育系统下单，共享数据云仓收到订单后分拣货物，堆放到指定位置，公司配送部在指定位置装货，根据客户地点数量，由公司货车按客户要求派送。

提供有冷藏柜、冷冻库的温度监控记录。抽查《冷冻库温度记录表》，2024-04-05，温度为：-15.0℃。现场查看温度为-14.8，均满足-14~-18℃的要求，符合 CCP2 的 CL 要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

抽查《冷藏柜温度记录表》，公司告诉近几个月冷藏柜未使用，现场发现冷藏柜电源关闭，通电后运行正常。

提供有《仓库卫生检查记录表》，检测项目包括仓库地面是否整洁，有无灰尘蜘蛛网等，每周进行 1 次检查，有检查人、审核人签字。未见异常。

11) 设计开发

在手册 8.2.3 条对设计和开发进行了说明，对设计开发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，询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

12) 组织对监视和测量的食品安全绩效：

监视和测量的对象	监视、测量、分析和评价的方法	监视和测量的频次和时机	评价其质量/食品安全绩效所依据的准则和适当的参数	分析和评价的频次和时机
水质检测	不涉及生产用水，保洁用水为城市自来水，提供“关于 2024 年第一季度成都市中心城区“5+1”	<input type="checkbox"/> 每月 <input checked="" type="checkbox"/> 每季度 <input checked="" type="checkbox"/> 每年 <input type="checkbox"/> 其他	GB5749-2006	<input type="checkbox"/> 每月 <input type="checkbox"/> 每季度 <input checked="" type="checkbox"/> 每年



	区域城市供水厂出厂水水质监测结果的通报”。			
产品检测	供方每年委托第三方检测 1 次型式检验； 每批提供合格报告	<input type="checkbox"/> 每月 <input type="checkbox"/> 每季度 <input checked="" type="checkbox"/> 每年 <input checked="" type="checkbox"/> 每批	GB31621-2014《食品安全国家标准食品经营过程卫生规范》	<input type="checkbox"/> 每月 <input type="checkbox"/> 每季度 <input checked="" type="checkbox"/> 每年 <input checked="" type="checkbox"/> 每批
过程	现场巡视 抽查记录 对目标、供方业绩、过程业绩、满意度进行统计	<input checked="" type="checkbox"/> 定期检查 <input checked="" type="checkbox"/> 抽查 <input checked="" type="checkbox"/> 每年	前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、操作规程/制度等	<input checked="" type="checkbox"/> 每月 <input type="checkbox"/> 每季度 <input checked="" type="checkbox"/> 每年
体系	内部审核；对内审不符合项进行分析	<input checked="" type="checkbox"/> 按年度内审计划 <input checked="" type="checkbox"/> 每年一次 <input checked="" type="checkbox"/> 特殊情况增加	ISO22000：2018 HACCP 体系认证要求 V1.0	<input type="checkbox"/> 每月 <input type="checkbox"/> 每季度 <input checked="" type="checkbox"/> 每年
体系有效性	管理评审，对 FSMS 存在的需要问题进行分析	<input checked="" type="checkbox"/> 每年一次 <input checked="" type="checkbox"/> 特殊情况增加	ISO22000：2018 HACCP 体系认证要求 V1.0	<input type="checkbox"/> 每月 <input type="checkbox"/> 每季度 <input checked="" type="checkbox"/> 每年
相关方反馈	反馈处理，对问题进行统计	<input checked="" type="checkbox"/> 发生时进行处理 <input type="checkbox"/> 每年一次	《顾客满意度调查》	<input type="checkbox"/> 每月 <input type="checkbox"/> 每季度 <input checked="" type="checkbox"/> 每年

13) 产品放行

组织制定了《验证确认控制程序》，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《原料质量检验规程》、《过程检验规程》、《成品检验规程》，对原料验收检验、销售过程及成品检验做了规定。公司主要销售预包装食品（含冷藏冷冻品），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，少量冷冻品，冷藏食品主要是鲜袋青花椰。

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。具体由配送部负责管控；

查原料进厂验收管理情况（含原料验收（CCP1）的进厂验收情况）：

原辅料验收 CCP1——关键限值：农残抑制率 $\leq 50\%$ 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。

由客户在教育管理平台下单，共享数据云库收到客户订单后，准备分拣货物到指定地点，再由公司检验员根据派送单，收集检验报告，根据派送单逐一对照，货物名称、数量、批次等信息，确认派送物品与检验报告为同一批物品后，由货车装车派送，现场查看验收过程，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。

现场查看 2024-02-7 进货（乾粮利华绥化香蒸煮米及福地纯真菜籽油），外观质量：完好，供家商（共享数字云库），是否索证（是），验收人：余良。

抽查供货单：产品名称乾粮利华绥化香蒸煮米及福地纯真菜籽油。提供了产品检测报告



产品名称：菜籽油 产品品牌：福地纯真，质量等级：一级，检查项目水分及挥发物、酸值和过氧化值等，检验结果：合格 生产日期：2024.5.8 检验日期：2024.5.8 检测单位：四川御通粮油责任有限公司。

产品名称：乾粮利华绥化香蒸煮米 检查项目：无机杂质、小碎米含量等 检测结果：合格

检测时间：2024.4.2 检测单位：海伦市金利米业有限公司

产品验收过程符合规定要求。

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

1) 内部审核

公司在《管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。基本符合标准要求。

提供《2024 年度内审计划》，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：2024 年 4 月 1 日；审核组组长：雷小平；组员：陈凯；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，能力基本符合要求。

查《审核实施计划》覆盖了标准要求条款，基本符合要求。

查《内审检查表》：抽配送部：

F:5.3/6.1/7.1.3/7.1.4/7.1.5/7.1.6/8.1/8.3/8.4/

H:3.5/3.7/3.13/3.9 条款，符合策划的要求，未见不符合，审核记录填写基本规范、清晰；另抽销售部内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：行政人事部，不符合项内容：查见法律法规清单中标准 GB2763-2016 已过期，涉及标准条款为 F7.5；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，2024-04-2 对相关人员进行培训，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：食品安全管理体系符合 ISO22000:2018 危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 (V1.0) 的要求；体系覆盖了标准的所有过程，体系充分完整，适宜，有效。

通过和内审员沟通，内审员对体系标准的理解不到位，内审内容与上年度类同，内审管评流于形式，内审员能力不足。基本满足标准要求。

2) 管理评审



公司在《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，基本符合要求。

首次导入食品安全管理体系，不涉及以往管理评审的跟踪措施。

本次管理评审日期：2024 年 4 月 25 日

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 4 月 25 日 进行管理评审，批准：陈果，日期：2024 年 4 月 20 日。

管理评审会议于 2024 年 4 月 25 日 在公司召开，会议由陈果（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，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、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，食品安全管理体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；

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：行政人事部、审核：段春旭、批准：陈果，日期：2024-04-25。

查《管理评审改进计划表》：改进项：将记录保持要求纳入绩效考核中，加强监督，落实食品安全相关记录的保持工作，要求在2024年6月30完成；提供了2024年6月18《培训记录表》，提供了管理评审报告，报告内容有管理评审概要及管理评审输入，没有体系管理评审输出结论，管理评审存在不足，审核组认为企业内审和管理评审有待改进。

2.4 持续改进 符合 基本符合 不符合

公司在《管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品和潜在不安全品控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、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食品安全管理体系、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；食品安全管理体系确认验证结果；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；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配送部及销售部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。。

销售配送过程控制主要由销售部负责，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销售部负责，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《不合格品和潜在不安全品控制程序》的要求。

投诉处理

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，同时策划了《投诉处理控制程序》。

查投诉处理管理情况：

销售部相关人员表示，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，具体见配送部审核记录。

该公司投诉处理控制符合标准要求。

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。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：四川纯真世纪生活服务有限公司

2) 组织机构：——无

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）

F: 位于成都市温江区天府街道青啤大道 28 号四川纯真世纪生活服务有限公司的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（水果、蔬菜、畜禽肉、水产品、禽蛋）的销售

H: 位于成都市温江区天府街道青啤大道 28 号四川纯真世纪生活服务有限公司的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（水果、蔬菜、畜禽肉、水产品、禽蛋）的销售

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次不符合项现场验证纠正及纠正措施有效



五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用，现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

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，**四川纯真世纪生活服务有限公司**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 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

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。

北京国标联合认证有限公司

审核组:柯林平、黄童彤



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。