

项目编号：0179-2023-H-2024

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：深圳市永益华贸易有限公司

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（HACCP）

☐其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）：

报 告 日 期： 2024 年 04 月 30 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
☒ 管理体系审核计划（通知）书 ☒ 首末次会议签到表
☒ 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： 邱柏臣

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	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1HACCP-2222839	FI-2

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	韦玉佼（综合部）	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：

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 ☒ 单体系审核 ☐ 结合审核 ☐ 联合审核 ☐ 一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可证管理办法》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、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》、T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、《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：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》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2720-2015 《食品安全国家标准 味精》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29日 上午至2024年04月30日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年04月13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）：——现场审核变更范围

H: 位于广东省深圳市龙华新区大浪街道部九窝龙军工业区八栋一楼深圳市永益华贸易有限公司的初级农产品(鲜禽畜肉、鲜禽蛋和果蔬)、预包装食品（米、面、粮油、调味品）、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：深圳市龙华新区大浪街道部九窝龙军工业区八栋一楼

办公地址：广东省深圳市龙华新区大浪街道部九窝龙军工业区八栋一楼

经营地址：广东省深圳市龙华新区大浪街道部九窝龙军工业区八栋一楼

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 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）（不适用）

暂停原因：未正常开展监督审核

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：与企业负责人及代表确认：企业具备执行法律法规及其他要求的能力;2)证书暂停期间监管部门未对企业质量及食品安全监督抽查，无不符合项;3)暂停期间未发生重大质量及食品安全事故;4)体系运作基本正常;5)组织经营场所未发生变化;5)暂停期间组织未使用证书，也未有发生重大服务投诉情况等。

监督暂停期间证书使用及管理基本规范，经现场审核，暂停证书的原因已消除：

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（4）项，涉及部门/条款：01）综合部：H3.2；02）配送部 H4.3.4.3；03）H3.3(A10)；04）H3.6；

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 06 月 01 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 2 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

计量器具管理、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划的策划及实施

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据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(鲜禽畜肉、鲜禽蛋和果蔬)、预包装食品（米、面、粮油、调味品）、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) 公司初级农产品(鲜禽畜肉、鲜禽蛋和果蔬)、预包装食品（米、面、粮油、调味品）、散装食品（干杂）的销售食品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 HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合初初级农产品(鲜禽畜肉、鲜禽蛋和果蔬)、预包装食品（米、面、粮油、调味品）、散装食品（干杂）的销售过程，包括《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》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，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 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。对生产现场观察发现对虫害入侵管理、产品标识管理、离地管理还需要加强。

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、初级农食品及预包装食品贮存和供应商提供通过生鲜类产品及各类食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。采购的初级农产品及预包装食品缺少有效检测和监控手段，仅能目测和供方报告验收进行判定，验收过程有一定的控制风险。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

——无

二、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《管理手册》2.4 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《2023 年 04 至 2024 年 03 月食品安全目标考核记录》，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 04 至 2024 年 03 月）
货品退换率小于 1%	退换货数/发货总数*100%	每月	每月考核结果均低于 1%
重大食品安全事故发生数为 0	当期统计数据	每月	0
客户满意度≥90 分	客户满意度问卷，取平均值	每年	2023 年 12 月顾客满意度调查：95 分，2024 年目标在实施中

自 2023 年 04 月至 2024 年 03 月，公司管理目标已实现，2024 年 4 月份目标在实施中，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) 前提方案/良好卫生规范管理情况

组织策划了《良好卫生规范》，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、布局和操作流程：

公司坐落于广东省深圳市龙华新区大浪街道部九窝龙军工业区八栋一楼，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，销售车间主要是简易的恒温仓储区、初级农产品不进仓，由供方提供配送，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：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《深圳市 2024 年 1 月供水水质检测结果汇总表》，报表日期：2024 年 1 月；定期到水务集团去调取数据。

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《日常检查情况记录表》，包括卫生管理、原料进货贮存、环境卫生及卫生、工器具消毒及保洁，检查项目包括：感官质量、存在问题等，有检查人签字等，每月进行 1 次，检查人：王吉永，抽查 2023-11-28/2023-12-23/2024-01-12 的检查记录，检查人：王吉永，检查结果：合格；

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 29 日，现场人员正在装车，产品包括：味事达金标生抽王、海天生抽酱油等；

——包装材料

包装材料：主要是产品原包装箱，干杂类有时候会用周转筐进行盛放，避免袋子被污染，少量干杂货时会有塑料袋包装后装车配送，控制基本符合；

——虫害防治

提供有虫控防治《病媒生物防治服务(PMP)记录表》，抽查时间：2024.02 月 03 日，施工范围：永益华仓库，施工对象：鼠，施工方式：常规维护，所用药物：防鼠颗粒，甲方代表签名：刘，乙方施工人员签名：赵军；另抽查 2024.-2.28\2024.03.05\2024.03.25\2024.04.05 防治记录，控制基本符合。另提供虫害消杀服务的供方资质及服务合同：三江生物科技（深圳）有限公司，营业执照编号：91440300MA5EEWEK5X（营业期限：2017 年 03 月 30 日至——），病媒生物预防控制机构资质证书编号：病媒字 20220714012411 号（颁发日期：2022 年 7 月 14 日，每年年检 1 次），提供有病媒生物防治合同，合同期限：2023-05-06 至 2024-05-05，未提供消杀布局图，现场沟通，建议关注灭鼠措施安全性的评估。

每天进行虫鼠害检查，提供有《虫鼠害检查记录》，抽查 2023.09.30、2023.11.28、2024.04.28 记录，检查区域：配送区（备注：1、严格执行虫鼠害控制程序规定，每天下班前进行一次检查和记录。（记录捕捉梳理，设备不能正常工作时用 X 标准） 2、每月进行一次捕获分析，确定重点区域，及时防范调整； 3、对重点布控区域加强防范和检查），检查人：王吉永，检查结果：符合；

现场查看，仓储区均未配备挡鼠板、粘鼠贴等防鼠设施，未完善鼠害防控措施，未提供虫鼠害控制图；已开不符合项整改；

——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，主要包括是否人员按要求进行洗手、更衣、无佩戴首饰、不留长指甲、男士不留长胡须、不擦有异味香水、风油精，花露水，护手霜等、不带病上岗等方面进行检查，提供有《每日晨检记录》，抽查 2023-04-19/2024-02-10/2024-01-28，符合要求，检查人：刘石秀。

员工健康及培训管理情况见综合部审核记录。



——清洁消毒、产品污染风险和隔离

用具：电子秤、推车采用 75%酒精喷洒方式消毒，每天上班结束后进行，提供有《设施、工器具清洗消毒记录》，有记录消毒方式、操作人等，抽查 2023-10-18/2023-12-22，操作人：A 吴文庆 B: 刘霞：C: D: 周兴雄，消毒方式 75%酒精。未见异常。

初级农产品（鲜禽畜肉、鲜禽蛋和果蔬）、预包装食品（米、面、粮油、调味品）、散装食品（干杂）的销售不涉及环境微生物要求，提供了《场所清洁消毒记录表》，场所名称：配送区、周转区_，检查项目包括：清扫消毒，操作时间：早上 8:00，清洗消毒方式包括清扫、冲洗、杀虫、消毒等；有检查人签字等，抽 2023-11-28/2023-12-26/2024-02-28 检查人：刘霞，未见不符合。初级农产品、常温预包装食品、散装食品（干杂）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，产品销售不涉及环境微生物要求，提供了《日常检查情况记录表》，检查项目包括：卫生管理、原料进货贮存管理、环境卫生及卫生设施等，每月进行 1 次，有检查人签字等，抽 2023-10-18/2024-03-19/2024-01-12，检查人：王吉永，未见不符合。

——返工管理

初级农产品、预包装食品及散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 75 酒精、84 消毒液、洗手液，提供有《化学品清单》、《消毒品领用记录》。

——验收管理

原辅料验收管控情况见 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》，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（含 CCP2/CCP3 管理）

本次认证范围暂不涉及冷藏冷冻食品，暂不关注。

CCCP2:冷藏冷冻储存过程(暂不适用)——冷藏温度：-0~10℃，冷冻温度≤-18℃

CCP3:配送过程(暂不适用)——冷藏温度 0℃~10℃冷冻温度≤0℃

组织配置有厢式货车 10 辆车，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 1~2 小时左右；

由于不同客户对食材新鲜、配送时效要求有所不同，公司的农产品配送直接从供方出货，基本保持零库存，现场仓储以米、面、粮油、调味品等为主，据相关负责反馈，散装食品（干杂）配送量较少，一般按订单临时采购配送，不会做库存，另外根据个别客户需求情况会仓储有少量有可口可乐饮料等常温预包装食品；

组织主要分销的品牌产品分别有海天、味事达、厨邦、陈克明等；客户每周下 1 次订单，公司配送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，常温类预包装食品保存一定的仓储规模，散装食品（干杂）基本是在需要时下单到客户处提货，库存量控制为零，审核现场观察有海天酱油、厨邦玉米油、龙眼井陈醋、柱侯酱、柳州螺丝粉、五德利小麦粉、金锣火腿肠，隔地离墙存放，生产日期均在有效期内，库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。



提供有《车辆卫生记录》，抽查 2023-10-15，常温车辆，清洁卫生状况：合格，消毒情况：75%酒精喷洒消毒，消毒时间：开始 7: 37，结束：7: 48，2023-11-28，常温车辆，清洁卫生状况：合格，消毒情况：75%酒精喷洒消毒，消毒时间：开始 7: 20，结束：7: 30，消毒人：吴文庆，检查人：周庆雄，基本符合要求；

提供有《配送流程检查表》，抽查 2025-04-15，检查内容：供应商资质证照是否齐全、是否与采购订单一致、食材存放情况、配货的品种、数量是否与客户要求一致等，检查人：刘石秀；

另抽查常温车辆的 2024-3-23、2024-02-24、2024-01-06 配送车辆流程检查记录，管控方式相同，基本符合要求；

据相关负责人反馈，目前以销售常温车进行仓储配送预包装食品为主，生鲜类初级农产品不进仓库由供方配送到指定客户，签定仓储配送服务合同，符合要求；

2024-04-29 日现场查看配送情况：

- 1) 客户：龙华区观兰康的宝，客户订单：味事达金标生抽王 500ml 12 箱、海天生抽酱油 2 件、海天黄豆酱 15 件，单据编号：XS-2024-04-29-6291；配货的品种、数量是否与客户要求一致；
- 2) 客户：深圳市龙岗区园山街道雍悦华府幼儿园教师食村，客户订单：皮蛋 5 只、梅头瘦肉 6 斤、双汇三文治火腿 1 条、好人家火锅底料 1 包、五丰黎红花椒油 1 支、黄豆芽 1 斤等，单据编号：XS-202404290051；配货的品种、数量是否与客户要求一致；送货人：刘小波，签收人：林华；
- 3) 客户：龙华区 深圳市豫鑫贸易有限公司，客户订单：厨邦料酒 500ml 5 件、厨邦淡盐酱油 410ml 2 件、李锦记叉烧酱 1 件等；单据编号：XS 2024-04-30-6530，配货的品种、数量是否与客户要求一致；
- 4) 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。

2) 设计和开发管理情况：

在管理手册 3.4 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(鲜禽畜肉、鲜禽蛋和果蔬)、预包装食品(米、面、粮油、调味品)、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：

公司在《HACCP 体系管理手册》3.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《进料检验管理办法》、《家禽肉验收标准》、《原材料验收标准》、《蔬果验收标准》；

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、预包装植物油、预包装大米、果蔬、鲜禽蛋、鲜禽畜肉类、散装干杂(如八角、花生米、杏仁片等)、虫害消杀服务等。供应商有 16 家。基本覆盖了认证范围的产品类别。

抽调味品(如酱油、醋、蒸鱼豉油、蚝油等)、大米的供方：佛山市海天(高明)调味食品有限公司，营



业执照编号：914406007629226855（营业期限：2004年6月7日至2034年5月27日），食品生产许可证编号：SC10344060800014（有效期至2026-12-20），产品第三方安全性验证报告，如海鲜酱油（酿造酱油），报告编号：F22WT08740，报告日期：2023-11-10，检测项目包括：铅、镉、菌落总数、黄曲霉毒素B1等指标，基本符合。另抽查老抽酱油、生抽豉油、皇标鲜味汁、海天古道姜葱料酒的第三方外检报告，控制方式基本相同。

抽散装干杂类（如八角、花生米、杏仁片等）的供方：深圳市龙岗区光旺干货批发商行，营业执照编号：92440300L911760387（营业期限：2015年12月15日至——），食品经营许可证编号：JY14403071658260（有效期至2026年6月27日），产品第三方安全性验证报告，如干香菇，报告编号：2012401290052，报告日期：2024-02-02，检测项目：铅，基本符合。另抽查黄豆的第三方外检报告，控制方式基本相同。

抽鲜畜禽肉类的供方：深圳市汇民农产品有限公司，营业执照编号：91440300MA5FL5GF2N（营业期限：2019-04-29至——），其他家禽/胴体（鸡鸭及副件）（鸡15鸭15鹅5），动物检疫合格证明编号：44258683311，日期：2024-03-01；猪副产品：动物检疫合格证明编号：33707046967、肉品品质合格证明编号：105375675，日期：2204-04-29 猪-胴体 动物检验检疫证明 N044707126480，检测时间：2024.04.29，签发机构：深圳市光明区动物卫生监督所；肉品合格证：N0303735621，生产单位：华润五丰肉类食品（深圳）有限公司龙岗分公司，检测时间：2024.4.29；

抽鲜禽蛋的供方：深圳市龙岗区平湖吉兴蛋品经营部，营业执照编号：92440300L56811323X（营业期限：2013年1月17日至——），产品的安全性验证报告：供方鸡蛋检测报告编号：FHN20230701604，委托方：湖南省明龙牧业有限公司，检测项目：铅、汞、沙门氏菌等，检测日期：2023.07.07，检测结果：合格；另提供委托外检的鸡蛋报告编号：ZFJC2024S0319065，检测项目：铅、总汞，测试结论：符合；检测单位：中纺检测（福建）有限公司，委托方：深圳市永益华贸易有限公司，日期：2024-03-23；控制方式基本相同。

另抽查植物油的供方山东鲁花集团商贸有限公司深圳分公司，面粉/挂面的供方克明五谷道场有限责任公司，蔬菜的供方深圳市华惠农产品实业有限公司、水果的供方风驰（深圳）供应链服务有限公司；控制方式基本相同，基本符合标准要求。

蔬菜验收为CCP点，具体见配送部审核记录，蔬菜供方管理基本符合要求。

另抽查提供虫害消杀服务的供方：三江生物科技（深圳）有限公司，营业执照编号：91440300MA5EEWEK5X（营业期限：2017年03月30日至——），病媒生物预防控制机构资质证书编号：病媒字20220714012411号（颁发日期：2022年7月14日，每年年检1次），提供有病媒生物防治合同，合同期限：2023-05-06至2024-05-05，未提供消杀布局图，现场沟通，建议关注灭鼠措施安全性的评估。

另抽查提供初级农产品仓储配送服务的供方：深圳市鲜吉达农副产品配送有限公司，营业执照编号：91440300MA5EKBHC4G（营业期限：2022年07月22日至——），经营许可证编号：JY14403071857684（颁发日期：2023年2月22日至2028年02月21日），提供配送服务合同，合同期限：2022-01-01至2026-12-31。

提供了《供方评价记录表》，评价项目包括供方简介、质量能力、商品质量、交货期、合法性等，采购部负责组织评价，总经理负责批准，日期：2024.01.02。抽查调淀粉、糖等预包装食品的供方深圳市太港食品有限公司，调味料的供方佛山市海天调味食品股份有限公司，调味料类产品的供方 湖南春光食品有限公司；评价结论：提供货品满足公司的采购要求，列入合格供方名录。控制基本符合。

询问部门负责人表示审核周期内也会发生紧急采购情况，从其他合作供方进行调配以满足需求，通过ERP系统进行管理，采购负责人表示基本可以满足供货需求；现供方均合作多年，未发生食品欺诈等事件，采购产品满足公司验收要求，未发生不合格情况。

公司不涉及食品添加剂的使用。



采购管理情况：公司业务部会定期提报产品需求量、公司定有安全产品库存，采购部定期汇总后安排采购计划报总经理、财务审批，通过后下达采购订单/采购合同至供方，供方按照要求进行发货配送至公司。该公司的采购管理基本符合标准要求。

4) 监视和测量管理情况：

公司的《监视和测量设备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“计量器具台帐”，对计量器具管理等进行了规定。结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的原辅料提供过程，主要提供的初级农产品、预包装食品、散装食品的常温类食品配送服务，预包装类食品具体的采购验收、检验、配送等过程基本以感官方式为主，具体以客户验收为准。

现场查看配送区电子台秤（型号：TCS-150）校准证书已失效，已开不符合项整改。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中 3.7 条款对可追溯性进行了规定，3.9 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品召回控制程序》。

在《产品召回控制程序》文件中规定了：启动产品撤回程序的时机：A) 因产品导致或可能导致食物中毒及其他食源性疾患或违背法规要求，政府部门要求产品召回市场；B) 综合部组织对产品和工艺进行自我评估，发现可能会引发食品潜在消费不安全；C) 顾客集中对产品的安全性投诉；通知和撤回 a) 食品安全小组对情况进行初步评价，通过对该批产品的相关的原料验证记录、销售过程控制记录、CCP 监控记录、产品检验记录等资料的评审，对留样或库存产品的检验等方式进行需撤回产品的全面评价，评估可能引发食品安全的可能性和安全风险的严重性。b) 食品安全小组组长向总经理汇报评估结果，批准是否启动撤回。

查见提供有《模拟召回报告》，召回模拟日期：2023.12.13 9:30，召回产品名称：海天酱油，模拟问题：2023.12.13 日 12 时 10 分，销售人员接到顾客投诉：反馈早上配送的货物，海天酱油，保质期过期，召回情况：1、2023.12.13 日，产品召回入库，仓库实施了隔离并标识。2、针对此次召回，我们组织了业务部、采购部、综合部进行了紧急评审和记录查询，经过确认发货当天要退货的海天酱油与未过期正常的产品放置在同一层，有做区分，但未做有效隔离，造成误将过期的海天酱油装箱发货给客户。

对产生此问题的原因进行了分析，查看入库监控及发货监控，发货当天要退货的海天酱油与未过期正常的产品放置在同一层，有做区分，但未做有效隔离，造成误将过期的海天酱油装箱发货给客户。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。

——原料仓储区主要是批量的食用油、调味品，有离地离墙，按照区域存放不涉及产品留样。

不涉及产品留样。

6) 产品放行管理（含原料验收 CCP 控制情况）情况：

组织制定了《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》，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。公司主要销售初级农产品（水产、畜禽肉、蛋和果蔬）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂），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，不涉及冷藏冷冻



类食品。

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）：

CCP1：果蔬类验收——CL 值：农残抑制率 \leq 50%，具体见采购部审核记录。

CCP1：果蔬类验收：提供了《进货查验记录表》，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。

抽查 2024-04-11 进货的蔬菜类，订单号：714633，数量：菜心 67 斤、银菜 3 斤、青苗 95 斤、奶白菜 31、春菜 15 斤，金额 1120 元，生产厂家/供应商（深圳市丰盈农业开发有限公司），是否索证（是），验收人：刘海潮；

提供农残检测记录：食用农产品：样品名称：火龙果 抑制率：31%，检测日期：2024-04-11，依据：GB/T 5009.199-2003；检测结果：合格；样品名称：茄子，抑制率：15.3%，检测日期：2024-04-11，依据：GB、5009.199-2003，检测结果：合格；

另提供有提供农残检测记录：食用农产品：样品名称：日本黄瓜 抑制率：36.1%，检测日期：2024-04-10，依据：GB、5009.199-2003；检测结果：合格；

提供定期抽检的第三方农残检测单：受检车辆：粤 BA522V，样品名称：通菜、薯叶、红苋菜、茭、潺菜，测试结论：阴性；检测机构：深圳凯吉星农产品检测认证有限公司，送检时间：2024-04-08；

现场查看 2024-04-29 的送货单：客户名称：深圳市龙岗区坂田街道马安堂第一幼儿园 幼儿食材，单号：XS-202404290012，商品名称：蜜薯 22 斤、生菜 12 斤、土豆 13 斤、西红柿 8 斤等，蔬菜验收方式为每批次进行由专人通过快速测定仪对蔬菜进行农残快检，但未能提供该批次蔬菜的农残快检合格记录，与 HACCP 计划：蔬菜验收 CCP1:CL 值：质检部每批进行原料验收，每批检测农残或索取农残检测报告，抑制率 \leq 50%；不一致；

2024.04.29 现场查看验收记录，提供有猪-胴体 N044707126480，检测时间：2024.04.29，签发机构：深圳市光明区动物卫生监督所；肉品合格证：N0303735621，生产单位：华润五丰肉类食品（深圳）有限公司龙岗分公司，检测时间：2024.4.29，符合要求；

现场抽查 2024-04-16 进货的鲜禽畜肉，订单号：S2404160031，进货数量：猪展 4 斤、去皮腩仔肉 8 斤，生产厂家/供应商（深圳市双丰食品有限公司），未能提供动物检疫证明及肉品合格证；抽查 2024.04.15 进货的清远家鸡：配送数 11.6 斤、白沙鸭 13 斤，总金额：217.5，送货人：叶昊天，但未能提供动物检疫证明；已开不符合项整改；

抽查 2024-04-14 进货的鸡蛋类（初生蛋），订单号：000955，数量：鸡蛋 1 件，金额：155 元，外观质量：完好，生产厂家/供应商（深圳市龙岗区平湖吉兴蛋品经营部）；检测报告见采购部审核记录；

抽查 2024-03-24 进货的海天调味品，单据编号 JH-2024-03-24-559 商品全名：海天蚝油皇 12 件、海天金标蚝油 24 件、海天上等蚝油 24 件等，外观质量：完好，生产厂家/供应商（佛山市海天公司），是否索证（是），验收人：张**

抽查 2024-03-20 进货的小麦粉及挂面，单据编号：J-2024-03-20-466，商品全名：金沙河家用小麦粉 2kg 50 袋、金沙河雪花鸡蛋面 20 包、金沙河覆膜雪花龙须面 20 包等，生产厂商/供应商：河北金河沙面业集团有限公司，验收人：张**

抽查 2024-04-10 进货的食用油，单据编号：JH-2024-04-10-174A，商品全名：鲁花油酸多多花生油 900ml 60 瓶、鲁花经典（考拉）椭圆挂面 600g 450 件、鲁花料酒 11600 包等，生产厂商/供应商：山东鲁花集团商贸公司深圳分公司，验收人：张**



另抽查 2024-04-16 进货的红糖（包括太港红糖、太港红薯淀粉、大港白单晶冰糖等）、2024-04-06 进货的调味品（李锦记旧庄蚝油、海鲜酱、柱侯酱等）、2024-01-18 进货李子柒螺蛳粉、2024-03-18 进货的挂面（陈克明北方劲道挂面、阳春面）等，验收控制方式基本相同。

过程检查：销售部在产品分拣过程，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《深圳市永益华贸易有限公司销售单》，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 2024-03-20 的销售单，客户名称：深圳空港油料有限公司第二加油站，单据号：XS-2024-20-4310，产品：陈克明如意团圆挂面 60 箱、陈克明高筋精细挂面 45 箱、陈克明高筋玉带挂面 45 箱、好欢螺柳州螺丝粉 400g 等；制单人：***，经手人：郑凌云，签收人：李**；

抽查 2024-01-12 的销售单，客户名称：美菜 C 端-广州 1 仓，单据号：XS-2024-01-12-13-12，产品：海天精制料酒 4.9L 10 箱、厨邦酱油特级生抽 36 瓶等、紫林山西陈醋二年陈 420ml 75 瓶；经手人：廖**，送货人：清，已签收人；

抽查 2024-04-15 的销售单，客户名称：朴朴电子商务，单据号：**，产品：陈克明圆挂面 1185 袋、北陈克明阳春面 825 包、太港水磨粘米粉 840 包；

现现场查看：2024-04-29 的送货单：客户名称：深圳市龙岗区坂田街道马安堂第一幼儿园 幼儿食材，单号：XS-202404290012，商品名称：蜜薯 22 斤、生菜 12 斤、土豆 13 斤、西红柿 8 斤等，收货人签名：杨建国等（3 人），审核人：张晶晶；抽查 2024-04-29 的送货单：客户名称：深圳市龙岗区坂田街道马安堂第一幼儿园 教师食材，单号：XS-202404290014，商品名称：基围虾 2 斤、青圆椒 1 斤、娃娃菜 4 斤、西红柿 8 斤、马蹄肉 2 斤等，收货人签名：杨建国等（3 人），审核人：张晶晶；抽查 2024-04-12/2024-04-10 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材料验收标准有关的要求。

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

7) 致敏物质的管理情况：

公司在《管理手册》中 3.10 条款进行了规定，并策划了《致敏原控制程序》，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、（树）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、羽扇豆及其制品、软体动物及其制品 10 大类进行了识别，结合公司初级农产品、预包装食品、散装食品情况，评估结果：公司目前的致敏源物质：蛋类、大豆及其制品、花生、芝麻籽及其制品、小麦粉、鱼虾 属于过敏原的范畴。过敏原控制确认时间为：2023-09-28；

查见：

——《过敏原控制确认记录》，确认人员：王吉永，确认时间：2023.09.28，确认结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的，使相应的食品安全危害将控制在可接受水平；



——《致敏物质控制措施验证记录表》，验证人员：罗雄科、王吉永、刘石秀、张敏玲、郑凌云，验证时间：2023.12.25，验证结论：通过上述验证，过敏原验证达到了预期效果。

现场库存主要是预包装类常温产品，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，生鲜类初农产品为保证食品新鲜，现进现出，由供方提供仓储配送服务，基本满足标准要求。

8) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的3.11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对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：

——《食品防护计划有效确认》，确认结果：符合，确认人：王吉永，日期：2023.09.28；

——《食品防护措施验证》，验证结果：符合要求，验证人：王吉永，日期：2023.12.25；

查见开展了食品防护计划演练，日期：2023年11月29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

现场查见：

——进入公司有保安室进行《外来人员登记表》、进入分拣车间在询问健康状况后由配送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。

9) 食品欺诈预防管理情况：

公司制定有《脆弱性评估控制程序》，为防止或最大限度的减少发生食品欺诈的风险，规定食品欺诈防护流程及脆弱性评估内容方法，有效控制食品欺诈脆弱性，确保食品安全和所有的产品描述和承诺合法、准确且属实。

提供了《食品欺诈脆弱性评估记录》，覆盖了食品原料（如蔬菜、白砂糖、食用盐、味精、酱油、大豆油（一级）等13类食品，未覆盖到冷冻品，已现场沟通）；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低、中、高，风险等级：高-容易被掺假或替代；中-不易被掺假或替代；低：很难被掺假或替代。识别为：白砂糖、酱油为风险险，味精为中风险，制定了相应控制措施，其余均为：低风险；

提供了《食品欺诈预防计划确认报告》、确认时间：2023-09-28，确认人员：王吉永，确认结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP小组认为该计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的；

《食品欺诈预防计划验证记录》、验证时间：2023-12-25，验证人员：王吉永，验证结论：通过对食品欺诈中原料采购、销售过程的验证，发现本公司的管理体系中食品欺诈脆弱环节中对原料成品特性比较清晰明确，认识清楚，对辅料、包装材料的特性信息收集不足，有待进一步加强；基础设施在早期的设计上存在不足，经过改进基本满足要求，在控制措施上进行了加强，内外沟通、人力资源教育与培训方面工作有不足之处，全体人员的食品安全意识需要加强，食欺诈计划中关键脆弱环节的设置符合要求，控制措施切实可行，监测方法及及时有效，记录保存清晰完整，现场实测与记录一致；更新策划充分覆盖了整个食品安全管理体系的各个过程、场所、部门，确保了体系更新的要求；总体措施配合保证了危害控制的要求。验证时间：2023-07-25，验证人员：罗雄科、王吉永、刘石秀、张敏玲、郑凌云。

**10) 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、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》，但未策划车辆事故等应急预案，现场沟通；现场查见提供了《2023 年度消防演练计划》，演练时间 2023. 12. 23 日，编制：刘石秀，审批：王吉永，日期：2023-12-23，《消防演练记录》，演练时间：2023-12-23，演练参与人员：全体员工，演练结果：通过本次消防安全演习，各义务消防队成员已充分理解文件的内容。已按文件规定的要求进行消防安全演习，文件的内容是符合要求的，可操作的，运行有效的。

另抽查配送车辆事故紧急演练记录，演练日期：2023. 11. 27，演练控制方式基本相同。

审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

11) 危害控制计划策划及实施管理情况:

公司在管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：王吉永先生，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，包括了配送部、综合部及业务部、采购部人员，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，询问小组成员刘石秀，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《危害控制计划》；

查产品描述情况:

——食品安全小组/HACCP 小组针对初级农产品(鲜禽畜肉、鲜禽蛋和果蔬)、预包装食品(米、面、粮油、调味品)、散装食品(干杂)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) 大米特性描述——产地(国内)、重要的特性(化学、生物、物理)(感官：具有正常大米的色泽、气味，清洁卫生；理化：黄曲霉毒素 B1 \leq 10ug/kg；农药残留及污染物含量符合 GB2763-2021、GB2762-2017 要求；)、生产方式(加工)、交付方式(汽车运送)、致敏物质(否)等，基本符合。感官：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；理化指标：符合相关的卫生标准)、生产方式(根据各自不同的生产工艺进行加工)、交付方式(进口或生产企业或特许经销商)、致敏物质(否)等，基本符合。

另抽查**食用油、食糖及淀粉糖**的特性描述，控制方式基本相同。

预期用途主要为本地学校、单位、部队食堂、各渠道经销商提供食材。

主要的食用方式：烹饪后食用，易受伤害群体等主要由客户方来进行控制，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：

原料验收(CCP1)-常温贮存或冷藏冷冻贮存(CCP2 暂不适用)-称重/分拣配货-出货检验-配送(CCP3 暂不



适用)

本次认证范围均为常温食品的配送, 暂不关注冷藏冷冻食品过程管控, 因此 CCP2、CCP3 暂不适用。

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, 流程图已注明关键控制环节; 流程图已开展确认, 体现于 HACCP 计划确认记录中, 确认时间: 2023-09-28, 确认人: 食品安全小组。确认结论: 基本符合。

公司建立《危害分析与 HACCP 计划建立控制程序》, 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。

1、抽查进货验收(预包装食品)过程危害分析, 包括显著性判断: 识别了生物危害(致病菌——非显著)、物理危害(物理杂质——非显著危害), 化学危害(添加剂超标等——显著危害), 确定的控制措施为 1. 采购自合格供方;

2、每年向供方索要产品型式检测报告; 3 产品检验; 经过对过程发生的可能性及严重性评分后确定采用 OPRP 点进行控制, 基本合理。

另抽查进货验收(果蔬)过程危害分析, 包括显著性判断: 识别了生物危害(致病菌等——显著危害)、物理危害(果蔬枝条、金属等杂质——非显著危害), 化学危害(农药残留超标——非显著危害), 确定的控制措施为拒收腐败的产品, 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。

另抽查进货验收(干杂)、配送、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良好卫生规范/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) 《良好卫生规范确认记录表》, 确认人员, HACCP 小组, 确认日期: 2023. 09. 28, 确认内容包括场所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程、库存管理等, 结论: 良好卫生规范的实施使相应的食品安全危害将控制在可接受水平。

2) 《HACCP 计划确认记录表》, 确认人员, HACCP 小组, 确认日期: 2023. 09. 28, 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: HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平;

3) 《控制措施组合确认记录》, 确认人员: 食品安全小组等, 日期: 2023. 09. 28, 确认结论: 体系策划符合要求、控制措施组合能满足食品安全要求;

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。

经过对初级农产品(鲜禽畜肉、鲜禽蛋和果蔬)、预包装食品(米、面、粮油、调味品)、散装食品(干杂)的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》:

1) HACCP 计划

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
CCP1: 果蔬类验收	农残超标	农残抑制率<50%	检验员每批检测果蔬农残或索取检测报告	《农残测试报告》
CCP2: 冷藏冷冻	致病菌、细菌超标	冷藏温度: -0~10℃, 冷冻温度≤-18℃	仓管员每班次查看	《仓库温度记录》



冻储存过程 (暂不适用)			冷库温度	
CCP3: 配送过程 (暂不适用)	生物危害: 病原体存活	冷藏温度 0℃~10℃ 冷冻温度 ≤0℃	驾驶员查看配送 温度记录	配送过程控制记 录

基本满足标准要求。

查原料进厂验收管理情况（含原料验收（CCP1：果蔬类验收）的进货验收情况）：

CCP1：果蔬类验收——CL 值：农残抑制率 < 50%；

抽查 2024-04-11 进货的蔬菜类，订单号：714633，数量：菜心 67 斤、银菜 3 斤、青苗 95 斤、奶白菜 31、春菜 15 斤，金额 1120 元，生产厂家/供应商（深圳市丰盈农业开发有限公司），是否索证（是），验收人：刘海潮；

提供农残检测记录：食用农产品：样品名称：火龙果 抑制率：31%，检测日期：2024-04-11，依据：GB/T 5009.199-2003；检测结果：合格；样品名称：茄子，抑制率：15.3%，检测日期：2024-04-11，依据：GB、5009.199-2003，检测结果：合格；

另提供有提供农残检测记录：食用农产品：样品名称：日本黄瓜 抑制率：36.1%，检测日期：2024-04-10，依据：GB、5009.199-2003；检测结果：合格；

提供定期抽检的第三方农残检测单：受检车辆：粤 BA522V，样品名称：通菜、薯叶、红苋菜、茭、潺菜，测试结论：阴性；检测机构：深圳凯吉星农产品检测认证有限公司，送检时间：2024-04-08；现场查看 2024-04-29 的送货单：客户名称：深圳市龙岗区坂田街道马安堂第一幼儿园 幼儿食材，单号：XS-202404290012，商品名称：蜜薯 22 斤、生菜 12 斤、土豆 13 斤、西红柿 8 斤等，蔬菜验收方式为每批次进行由专人通过快速测定仪对蔬菜进行农残快检，但未能提供该批次蔬菜的农残快检合格记录，与 HACCP 计划：蔬菜验收 CCP1:CL 值：质检部每批进行原料验收，每批检测农残或索取农残检测报告，抑制率 ≤ 50%；不一致；

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

组织制定了《食品安全验证控制程序》，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、良好卫生规范验证记录；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，由配送部负责，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《良好卫生规范验证》，验证时间：2023.12.25，验证人员：HACCP 小组，验证项目包括场所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程、废弃物处理，虫害防治、员工卫生、运输储存等，结论：基本符合。

——查《危害控制计划验证》，验证时间：2023.12.25，验证人员：HACCP 小组，结论：HACCP 计划的实施达到了预期效果

——初级农产品（鲜禽畜肉、鲜禽蛋和果蔬）、预包装食品（米、面、粮油、调味品）、散装食品（干杂）销售，不涉及生产加工用水。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见配送部审核记录。

提供了 2023 年 12 月 25 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括良好卫生规范、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：合格。批准：王吉永，日期：2023.12.25；

——产品的安全性验证报告见采购部核记录。

抽查：

01) 蔬菜农残检测记录：食用农产品：样品名称：火龙果 抑制率：31%，检测日期：2024-04-11，依据：GB/T 5009.199-2003；检测结果：合格；样品名称：茄子，抑制率：15.3%，检测日期：2024-04-11，依据：GB、5009.199-2003，检测结果：合格；

另提供有提供农残检测记录：食用农产品：样品名称：日本黄瓜 抑制率：36.1%，检测日期：



2024-04-10，依据：GB、5009.199-2003；检测结果：合格；

提供定期抽检的第三方农残检测单：受检车辆：粤 BA522V，样品名称：通菜、薯叶、红苋菜、茭、潺菜，测试结论：阴性；检测机构：深圳凯吉星农产品检测认证有限公司，送检时间：2024-04-08；

02) 鲜禽畜肉：其他家禽/胴体（鸡鸭及副件）（鸡 15 鸭 15 鹅 5），动物检疫合格证明编号：44258683311，

日期：2024-03-01；猪副产品：动物检疫合格证明编号：33707046967、肉品品质合格证明编号：105375675，

日期：2204-04-29 猪-胴体 动物检验检疫证明 N044707126480，检测时间：2024. 04. 29，签发机构：深圳市光明区动物卫生监督所；肉品合格证：N0303735621，生产单位：华润五丰肉类食品（深圳）有限公司龙岗分公司，

检测时间：2024. 4. 29；

03) 鸡蛋检测报告编号：FHN20230701604，委托方：湖南省明龙牧业有限公司，检测项目：铅、汞、沙门氏菌等，检测日期：2023. 07. 07，检测结果：合格；另提供委托外检的鸡蛋报告编号：ZFJC2024S0319065，检测项目：铅、总汞，测试结论：符合；检测单位：中纺检测（福建）有限公司，委托方：深圳市永益华贸易有限公司，日期：2024-03-23；

04) 海鲜酱油（酿造酱油）报告编号：F22WT08740，报告日期：2023-11-10，检测项目包括：铅、镉、菌落总数、黄曲霉毒素 B1 等指标，基本符合。另抽查老抽酱油、生抽豉油、皇标鲜味汁、海天古道姜葱料酒的第三方外检报告，控制方式基本相同；

05) 5S 压榨一级花生油，报告编号：XS10103230118547WT1，委托方：东莞鲁花食用油有限公司，检测机构：深圳市计量质量检测研究院，检测项目：苯并[a]芘、酸价、过氧化值、倍硫磷[倍硫磷及其氧类似物（亚砷、砷）之和，以倍硫磷表示，检测结果：符合；检测日期：2023-10-30；

06) 大米，报告编号：A2230274772101001C，委托方：太粮华稻五常大米，检测机构：东莞市华测检测认证有限公司，检测项目：镉、铅、黄曲霉毒素 B1 等，检测结果：符合，检测日期：2023-06-25；

07) 劲道精细挂面，报告编号：2023KW0562，委托方：陈克明食品股份有限公司，检测机构：湖南振华检测技术有限公司，检测项目：氯化物、铅等，检测结果：合格，检测日期：2023-05-23；

04) 干杂：干香菇，报告编号：2012401290052，报告日期：2024-02-02，检测项目：铅，基本符合。另抽查黄豆的第三方外检报告，控制方式基本相同。

13) 文件管理情况

公司在《HACCP 体系管理手册》1.2.3 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 HACCP 体系管理手册、程序文件、三级管理文件以及所要求的记录。公司编制的程序文件基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在手册中做了描述，记录表单满足公司目前的 HACCP 管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：HACCP 体系管理手册（YYH-HACCP-2022）。

二级文件：公司编制了 23 份程序文件，基本包括了 HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：制度、验收标准、各岗位任职要求、规章制度等，共 26 份。



查公司按照《文件控制程序》的要求在发布前由总经理罗雄科批准，审核周期内未发生变更。

公司编制并实施了《文件程序》，文件包括：管理手册、体系的程序文件、销售配送过程所涉验收标准、各项管理规定等。

查 HACCP 体系管理手册（YYH-HACCP-2022）、程序文件（YYH/FP-2022）等文件，编制：HACCP 编制小组，审核：王吉永，批准：罗雄科，手册 2022 年 10 月 1 日实施，程序文件 2022 年 10 月 1 日实施，查文件编审批手续齐全、文件清晰、编号符合文件控制程序要求，审核周期内未发生变更。

提供了《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件汇编、制度文件汇编等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本、修改状态、发布时间、实施时间，编制人：王吉永，审核：罗雄科，时间：2022-10-01。

提供了《文件发放表》，表内写明了文件名称、文件编号、领用部门、份数、分发号、领用人、日期、回收签字，编制人：王吉永，审核：罗雄科，时间：2022-10-01。抽查分发部门：综合部，接收人：刘石秀，分发号 03，日期：2022-10-01。基本符合。

查外来文件：与销售产品食品安全要求、HACCP 体系运行有关的国家法律法规、标准等；行业相关标准、通则、管理办法等，对地方条例的识别不够充分，现场沟通。

提供了《外来文件清单》及《合规性评价报告》，表内记录了类别、法律法规及参考标准名称，评价人：罗雄科、王吉永、刘石秀、张敏玲、郑凌云，评价时间：2013-12-24，编制：王吉永，审核：罗雄科，时间：2024-04-28。抽：《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品经营许可审查通则》、《GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油》、《中华人民共和国食品安全法》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB31654-2018 大米》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“记录一览表”，共 57 份记录，清单内写明编号、记录名称、存放部门、保存期（3 年）。抽查《培训及考核记录表》、《过敏原控制确认报告》、《食品安全文化总结报告》、《每日晨检记录表》、《合格供应商名单》等 5 份记录，均有编写。记录由各个部门分别保存。

抽查《配送流程检查记录表》、《日常检查情况记录表》、《不合格品报告》，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。



公司在《HACCP 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《年度审核计划》、《内审实施计划》，公司按照内审计划的要求，于 2024 年 1 月 3 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。现场审核期间与审核组长王吉永交流，基本知道内审流程，建议后期关注并熟悉内审的实施及控制。已开不符合项整改；

组织编制了《管理评审控制程序》，内容基本符合标准要求。管理评审会议于 2024 年 01 月 12 日在公司召开，会议由罗雄科（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：罗雄科、王吉永、刘石秀、郑凌云、张敏玲。现场审核期间与罗雄科总经理交流，基本知道管理评审流程，建议后期关注并熟悉管理评审输出的实施及控制，已开不符合项整改。评审输入资料包括：食品安全方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、资源配置情况评价，内部审核结果，产品质量安全行为（包括产品验收合格率等），客户投诉情况，客户满意度调查情况，HACCP 体系运行的适宜性、充分性、有效性评审，合规义务评价，可追溯性，撤回召回及应急情况，纠正预防及改进情况；体现在各部门工作总结。提供了管理评审书面输入资料，对以上输入的内容做了记录。管理评审输出：提供管理评审报告，包括评审目的、评审内容、评审概述、评审结论、改进、纠正和预防措施摘要及责任部门。

结论：此次管理评审在公司各部门的积极配合下圆满地结束了，对这次管理评审公司各相关部门做了周密的安排，参加会议的各部门人员也做了充分的准备，对公司的食品安全方针、目标进行了认真的评议，全面的总结了公司 HACCP 体系的运行情况，肯定了 HACCP 体系运行的适宜性、充分性和有效性，对存在的问题，与会人员进行了充分的讨论，确定了问题的解决方案，会议开得很成功。通过这次管理评审，总结了经验，发掘出存在的问题，提出纠正预防措施，将更有力的推动公司 HACCP 体系持续发展。

查管理评审报告：由罗雄科总经理批准。

改进措施：各部门对于配送过程中食材防护的要求，确认 HACCP 要求达标，已于 2024 年 01 月 13 日对员工进行培训，及对配送过程中食材防护的要求，已完成改进，验证整改措施有效。

2.4 持续改进

☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制：

公司在《管理手册》5.1 条款进行了规定，同时策划了公司制定有《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正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，每批次索证等，主要由采购部负责，提供有不格品报告记录，时间 2023.12.12，不合格品：采购的上海青农残超标，采用向供应商替换产品方式处理，基本符合要求。

销售行业的特殊性，预包装食品原料同成品，部门负责人吉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或产品外包装损毁的情况，基本在交付给客户时就发现，通常调换货方式处理，部分外包装箱破损的产品，在不影响质量及食品安全的前提下，进行内部食堂使用处理，现场沟通给予解决，因公司离顾客处，单次车程均在 1~2 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。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录



2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司在《HACCP 管理手册》第 5.1 条款进行了规定,同时策划了《纠正和预防措施控制程序》。

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。

——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。

日常运行过程中未发生不合格情况,暂无采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况:

投诉的处理主要由业务部负责,审核周期内未发生投诉情况。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域: 无

2) 组织机构: ——无

3) 管理体系: ——无

4) 资源配置:——人数变更:原人数:110 人 ;现人数:129 人;

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) :无

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

初审的不符合项: 1) 配送部 H3.3, 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及认证范围的表述



☒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》

☐范围变更，已填写《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，（深圳市永益华贸易有限公司）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 checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input 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 checked="" type="checkbox"/> 有效	<input 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:邝柏臣



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。