

项目编号：20325-2024-F

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：嘉源祥餐饮服务管理(常州)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）：陈丽丹

审核组员（签字）：陈卓琦

报告日期：2024年06月08日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

电话：010-8225 2376

官网：www.china-isc.org.cn

邮箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

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

组员：陈卓琦



受审核方名称：嘉源祥餐饮服务管理(常州)有限公司

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	陈丽丹	组长	审核员	2023-N1FSMS-2246137	FI-2
B	陈卓琦	组员	审核员	2021-N1FSMS-3051924	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	侯艳	向导	受审核方

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、内部审计与管理评审的实施情况，判断受审核方（**食品安全管理体系**）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：

ISO 22000:2018

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：CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求；

d) 相关的法律法规：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《食品召回管理办法》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 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 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》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06月08日 上午至2024年06月08日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年01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）：

位于江苏省常州市天宁区天宁街道怡康机电广场 7-108 号嘉源祥餐饮服务管理(常州)有限公司初级农产品(蔬菜、海鲜)、预包装食品(大米、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：江苏省常州市天宁区怡康机电广场 7-108 号

办公地址：江苏省常州市天宁区怡康机电广场 7-108 号

经营地址：江苏省常州市天宁区怡康机电广场 7-108 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）：——不适用

1.5.4 一阶段审核情况：

于2024年06月07日-2024年06月07日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：

前提方案管理及实施情况、内审、管理评审、确认及验证、危害控制计划管理及实施情况、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（2）项，涉及部门/条款:综合部/F7.2、配送部/F8.5.4.5

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07月07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06月07日前。

2) 下次审核时应重点关注：

前提方案管理及实施情况、内审、管理评审、确认及验证、危害控制计划管理及实施情况、供方管理、产品放行、人员能力等。

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 ISO22000:2018 体系运行和认证活动较为支持，公司结合初级农产品(蔬菜、海鲜)、预包装食品(大米、冻品)的销售过程，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 ISO22000:2018 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、标识管理还需要加强。

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。供方产品第三方检测报告对检测项目齐全性未关注，后续需加强供方资质管理。

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：2022 年 09 月 02 日 体系实施时间：2024 年 01 月 01 日

2) 法律地位证明文件有：

按照认证范围该组织需提供的必要的法律证明文件确认如下：

1、现场检查《营业执照》正副本原件，编号：91320402MA27N7N08M，成立日期：2022 年 09 月 02 日，无有效期信息；经营范围的相关描述：许可项目：餐饮服务；食品销售；食品互联网销售（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以审批结果为准）一般项目：餐饮管理；食



用农产品初加工；食品销售（仅销售预包装食品）；农副产品销售；企业管理咨询；咨询策划服务；组织文化艺术交流活动；品牌管理；商业、饮食、服务专用设备销售；会议及展览服务；市场营销策划；企业形象策划；礼仪服务；日用百货销售；未经加工的坚果、干果销售；新鲜水果批发；新鲜水果零售（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）。

营业执照注册地址：江苏省常州市天宁区怡康机电广场 7-108 号；与现场门牌号信息一致；现场检查组织《食品经营许可证》正副本原件，编号：JY13204020249038；有效期：2028 年 01 月 28 日；经营范围的相关描述：预包装食品(含冷藏冷冻食品)销售，散装食品(含冷藏冷冻食品)销售。

经营场所：江苏省常州市天宁区天宁街道怡康机电广场 7-108 号

2、确认资质均在有效期内，有效，提供扫描件与原件一致。

现场审核地址为经营场所：江苏省常州市天宁区天宁街道怡康机电广场 7-108 号，与食品经营许可证地址一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：6 人。管理人员 4 人

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无

4) 范围内产品/服务及流程：

原料验收 OPRP1→储存（冷藏冷冻 CCP1）→配货→装车→送货（CCP2）→验货

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 2024 年 01 月 01 日依据 ISO22000:2018 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(蔬菜、海鲜)、预包装食品(大米、冻品)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：

企业依据 ISO22000:2018 标准制定《食品安全管理手册》，从战略管理层面，公司领导层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。

4) 与总经理侯艳沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，收集对公司实现目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。外部环境从经济政治、社会文化、法律法规、经济环境方面、自然环境等方面，内部环境从企业文化、公司价值观、知识积累、绩效、财务因素、人力因素、运营因素等，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，并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审。

5) 外部环境：1 政治环境、2 法律环境、3 经济环境、4 社会文化环境、5 自然环境；内部环境：1 企业文化、2 公司价值观、3 知识积累、4 绩效、5 财务因素、6 人力因素、7 运营因素。

6) 提供《脆弱性风险评价报告》，评估人员：侯艳、侯继曾、侯阿曾、侯利利、张艳，日期：2024 年 3 月 15 日。

总经理表示，国家对食品安全问题越来越重视，公司通过体系的持续实施保持，提升自身的食品安全管理能力，通过获得的第三方体系认证证书，提高潜在客户的满意度，开展公司的各项招投标经营活动。

基本符合标准要求。



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 ISO22000:2018 标准、标准策划了公司的食品安全体系，形成了《食品安全管理手册》、程序文件、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等体系文件，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体系认证的范围为：

注册地址：江苏省常州市天宁区天宁街道怡康机电广场 7-108 号。

经营地址：江苏省常州市天宁区天宁街道怡康机电广场 7-108 号。

认证范围：F：位于江苏省常州市天宁区天宁街道怡康机电广场 7-108 号嘉源祥餐饮服务管理(常州)有限公司初级农产品(蔬菜、海鲜)、预包装食品(大米、冻品)的销售。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的销售服务提供过程，主要提供初级农产品(蔬菜、海鲜)、预包装食品(大米、冻品)的销售。按照产品实现特点和管理需要识别了食品安全管理体系所需的过程，覆盖了供销、质检、配送等所有的方面，基本符合要求。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2024 年 1 月 1 日发布了经总经理批准的食品安全方针：

食品安全方针：确保食品安全质量，持续增强顾客满意

食品安全方针包含在食品安全管理手册中。总经理侯艳介绍了制定食品安全方针的意向，阐述了食品安全方针的含义：FSMS 体系是一种控制食品安全危害的预防体系，是保证产品生产卫生、安全的体系。通过充分的沟通，使产品的生产由对最终产品的检验，转化为控制食品生产环节中的潜在危害，使危害不发生。即使发生，也可以及时发现将之消除。保证提供“放心食品”，为消费者提供零缺陷的产品。管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全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。

现场询问公司员工：侯利利，基本知晓本公司的食品安全方针。

截止目前未发生变更。

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销售管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、配送部、供销部、质检部；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《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 ≥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。

6) 法律法规的识别及获取情况

收集了与企业相关的法律法规，提供了《外来文件清单》包括：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法等、企业落实食品安全主体责任监督管理规定（国家市场监督管理总局令第60号）、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范。基本覆盖了公司食品销售所适用的法律法规和标准，抽《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》标准文件，均在有效期内，基本符合。

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

和食品安全小组组长沟通确定所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品管理体系。安全产品实现情况的策划：

现有内部资源的能力：

和公司总经理沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：

1) 现有内部资源的能力：

1) ——：公司主要以销售业务为主，具体涉及物资采购、销售业务及客户需求和反馈信息协调等，主要为网络电话等销售服务过程，设有办公区约29.6平方米，冷冻柜3个，冷藏柜2个，大米等常温原料根据客户订单采购配送，一般无库存，电子秤1台，另配置有配送车辆：1辆，基本满足初级农产品(蔬菜、海鲜)、预包装食品(大米、冻品)的销售需要。

2) 企业目前体系覆盖有效人数：6人，其中含管理人员4人。

3) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、配送部、供销部、质检部、综合部。总经理任命了食品安全小组组长为侯继曾先生，明确了食品安全小组组长职责，具体见管理手册5.3条款。

——不涉及动力设施和辅助设施的状况：

——需要从外部供方获得的资源：原料

4) 提供有生产设备清单、检测设备清单：如：

——主要生产设备有：配送车辆、电子秤、小推车、冷藏柜、冷冻柜等

——不涉及特种设备

——检测设备：电子秤、温湿度计，基本满足配送安全性验证需要。

企业外包过程为：物流运输

基本满足初级农产品(蔬菜、海鲜)、预包装食品(大米、冻品)过程需要。

企业提供《危害控制计划》，

销售工艺流程：

原料验收 OPRP1 → 储存（冷藏冷冻 CCP1） → 配货 → 装车 → 送货（CCP2） → 验货



对于需要使用环境卫生、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》、《危害控制计划》、《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,策划基本能确保初级农产品(蔬菜、海鲜)、预包装食品(大米、冻品)过程所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

公司在《管理手册》中规定了前提方案的策划要求,并形成和保留了相关文件,包括《前提方案》、《人力资源控制程序》、《监视和测量设备控制程序》等,基本满足手册中的规定要求。

抽《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《产品撤回控制程序》,基本可满足标准要求,具体情况见各部门过程运行控制记录。

公司在《管理手册》中任命了食品安全小组组长为:侯继曾先生,并明确了小组组长职责;同时在《危害控制计划》中明确了公司食品安全小组组成,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危害控制计划,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《危害控制计划》;

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:蔬菜类特性描述——化学特性(铅(Pb)≤0.2mg/Kg;砷(AS)≤0.5mg/Kg;镉(Cd)≤0.05mg/Kg;汞(以 Hg 计)≤0.01mg/Kg;农药残留按 GB2763 执行。)、生物/卫生特性(菌落总数 cfu/g≤5000cfu/g;大肠菌群个/g≤3 个/g;致病菌不得检出。)、物理特性(形态完整,组织鲜嫩,茎叶肥厚,无病虫害,无腐烂,无根头须根,新鲜,呈自然色泽,具有本体自有气味)、产品成分(维生素、膳食纤维等)、产地/来源(江苏/植物)、生产方法(种植)、包装(散装)、分销和交付方式、预期用途(送货上门/普通消费者、烹饪后食用)、贮存条件及运输方式(常温或-2 至 10℃,叶菜存放时间为 48 小时,其他蔬菜存放时间为 5 天,符合卫生要求的车运输)、生产前预处理(挑拣、清洗)、依据标准(GB2763),基本符合。另抽查肉类的特性描述,控制方式基本相同。

——销售产品原料等同于成品。

现场抽查:水产类(鲜、冻动物性水产品)特性描述:化学特性(挥发性盐基氮≤20mg/100g(淡水鱼虾);挥发性盐基氮≤30mg/100g(海水鱼虾);铅(Pb)≤0.5mg/Kg;无机砷≤0.1mg/Kg;镉(Cd)≤0.1mg/Kg;甲基汞(以 Hg 计)≤0.5mg/Kg)、生物/卫生特性(菌落总数 cfu/g≤5×10⁵cfu/g;大肠菌群 MPN/100g≤5×10³MPN/100g;致病菌不得检出)、物理特性(鲜活无病变且为活口,无注水)、产品成分(蛋白质、脂肪等)、产地/来源(江苏/动物)、生产方法(养殖)、包装(鲜品直接用黑色塑料袋包装;冻品内包装袋为塑料膜,外包装为瓦楞纸箱。)、分销和交付方式、预期用途(送货上门/普通消费者、烹饪后食用)、贮存条件及运输方式(冷冻温度-18℃以下,活鱼常温,生鲜 1 天、用符合要求的冷藏车配送,其用一般车辆配送)、生产前预处理(解冻、清洗)、依据标准(GB2733-2015 鲜、冻动物性水产),基本充分,另抽查大米、冻品等的特性描述,控制方式基本相同。

预期用途主要为单位食堂、酒店、餐饮公司等。

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:蔬菜类当天采购当天配送,



预包装食品按照标签标识执行，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 OPRP1→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。现场查核提供的厂区平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，见收集材料。

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 OPRP、CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《HACCP 计划》CCP 点：

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：冷冻、冷藏储存	病原体存活	冻结库温度-15~-20℃以下。冷藏柜温度保持 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℃（生鲜产品冷藏）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

OPRP 点：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP1-1：畜、禽肉类（冻品）的验收	有害微生物、重金属、挥发性盐基氮、抗生素、促生长素等有害化学物质超标	来自合格供方；每批次索取合格的产品检测报告	验收员每批、查验报告	供方提供产品检验报告或证明
OPRP1-2：蔬菜类的验收	化学危害、农药残留、超标	每批次检测农残或索取农残检测报告，抑制率≤50%	验收员每批次用农残检测仪检测	农残检测记录、产品进货验收记录
OPRP1-3：水产类验收	有害微生物、重金属、挥发性盐基氮、抗生素、促生长素等有害化学物质超标	来自合格供方；合格的产品检测报告	验收员每批、查验报告	供方提供产品检验报告或证明

具体实施见配送部、质检部审核记录。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

1) 前提方案管理情况



公司编制了《前提方案》2024年01月01日实施；内容包括采购管理、运输管理、验收管理、贮存管理、销售、管理制度和人员、记录和文件等管理。对前提方案策划基本符合要求。

现场查看：

- 1) 公司办公室及仓库位于江苏省常州市天宁区怡康机电广场 7-108 号；配置电脑、打印机、办公桌椅、配送车辆、推车、冷藏冷冻柜等，基本满足销售要求。
 - 2) 用水主要为清洁用水，不与产品直接接触，主要用于员工洗手、仓库办公室地面清洁、车辆清洁、冲厕使用，生活污水直接排入街道管网。
 - 3) 虫鼠害防治：现场查看发现：公司在仓储区/分拣区门口配置有灭蝇灯，一阶段问题：未配备防鼠设施，二阶段现场查看已放置粘鼠板，现场未发现有鼠迹。提供有《灭鼠（虫）执行记录》，每日进行检查，检查人：张艳，抽查 2024-04-30//2024-05-28/2024-06-03，灭鼠（虫）数量均为无，检查人张艳，处置情况均为无，未见异常，控制基本符合。基本合理。
 - 4) 废弃物主要是生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由所在市场物业管理处负责，每天晚上进行清运。
 - 5) 设备设施主要配置有空调、电脑、办公座椅、电子秤、配送车辆、推车、冷藏冷冻柜等，基本符合。设施设备配备见 F7.1.3 条款审核记录。
 - 6) 涉及的检验仪器：配备有电子秤、温湿度计。
 - 7) 供应商的批准和保证过程见供销部 F7.1.6 条款
 - 9) 初级农产品(蔬菜、海鲜)、预包装食品(大米、冻品)主要由配送部负责配送，供销部负责订单及售后服务落实，原料验收由质检部人员负责；
 - 10) 化学品主要是酒精、洗手液等，在正规超市采购，未保留小票，已沟通建议；
 - 10) 仓储/配送实施情况，见 F8.5.4.5 条款审核记录。
 - 11) 人员个人卫生主要是 员工每日上岗前进行晨检，提供有《操作人员上岗前卫生检查记录表》，每日进行检查记录，检查项目包括：化妆、割伤、流感、指甲等，抽查 2024-05 月、2024-06 月，未见异常。
- 员工健康证及培训管理情况见综合部 7.2 条款审核记录。

2) 采购管理情况：

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》；提供《合格供方名录》，5 家供方：基本覆盖认证范围产品类别。

抽查冻品的供方北海市佑盛水产品有限公司，统一社会信用代码 91450500MA5L1EAY07，许可证编号:SC11145050200760，资质有效；抽查冻虾仁第三方检测报告，检测结果均符合，有效。

抽查大米供应商湖州莲稻米业有限公司，营业执照编号：91330503MA2D1RUY0Y(1/1)；资质有效。抽查大米第三方检测报告，检测结果均合格，有效。

抽查海鲜供方台州市椒江钇源水产品商行，营业执照编号：92320404MAINPTMFST，资质有效；抽查药残报告，检测结果均合格，有效。

抽查蔬菜的供方：江苏凌家塘市场发展有限公司，营业执照编号：91320506MACEGG379M，资质有效；能提供 2023 年的，未见 2024 年，具体不符合参见配送部审核记录。

抽查产品运输供方货拉拉，（营业执照：914201020668397227），有《增值电信业务经营许可证》，许可编号：粤 B2-20221009，有效期至 2027 年 08 月 26 日。配送产品大部分通过自有车辆配送，货拉拉平台线上下单辅助配



送。

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。

消毒液、洗手液、酒精在正规超市采买，未保留采购单据，已沟通。

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，抽查蔬菜的供方：江苏凌家塘市场发展有限公司，评价人：侯艳、侯继曾、侯阿曾，批准：侯艳，日期：2024-1-10；另抽查大米供应商湖州莲稻米业有限公司等的评价及控制方式基本相同。

销售管理情况：

与部分销售方签署合作协议，抽查常州玉佩府餐饮管理有限公司供货合作协议，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：2024-6-1 销售单，产品：生态大黄鱼 5 条，通过微信方式传递给企业，企业通知供应商送货；

其他客户通过微信、电话等方式直接叫货，抽查常州富都洲际酒店 2024-6-1 销售单，产品：蒜香骨 10 袋等。

物流运输为一台自有车辆，车牌苏 D917WQ，其他情况货拉拉平台下单。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

3) 监视和测量管理情况：

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账”，主要包括电子秤、温湿度计，共 2 台，未将冷冻柜、冷藏柜温度显示装置列入台账管理，已现场沟通。

抽查型号为 TCS-150 型号的电子台秤，校准日期：2024 年 5 月 13 日，证书编号：124019693，抽查型号为 9010 型号的温湿度计（厂家委托外校），校准时间为 2023 年 10 月 18 日，证书编号为 GD602052310180243。均在有效期内。

现场对冷藏柜、冷冻柜温度显示装置的管理通过内校方式进行，提供有《温度计校正记录》，每半年比对 1 次，抽查 2024-04-20 的《温度计校正记录》，对 3 个冷冻柜、2 个冷藏柜进行了校正，校正人：侯艳，未明确校正方法，现场沟通。

监视和测量设备由配送部统一进行管理，在管理过程中如发生偏离误差允许值时将报废，目前尚未发生。

目前未发现损坏偏离校准状态的情况。如有将追溯检验记录并对设备做适当处理措施。符合要求。

验收主要通过感官检查、核证数量、索证索票等，具体见质检部审核记录。

监视和测量资源基本满足要求。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

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：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，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：2024 年 3 月 10 日



召回演练内容：2024年1月15日发出10箱冻虾，规格：100个/箱，有部分盒子表面发霉现象，客户：常州玉佩府餐饮管理有限公司。

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，发现采购原料没有问题，只是发往常州玉佩府餐饮管理有限公司的那批冻虾在收货后没有及时入库，出现了解冻现象，浸湿了盒子，在冷库储存时没有先进先出，出现了盒子发霉的情况。

召回演练处理：召回发货日期：2024年1月15日的冻虾，共计10箱，销毁处理。

演练总结：通过这次演练，可以从演练的过程得出结论，我们公司体系中的《产品标识、追溯和召回程序》是具有很强的操作性的。只要我们指定某一发货产品，就能顺利的把由这种产品追踪查找出来，并能有效控制住，对这批产品的处理可以由本公司自行决定。

因本次演练着重检验是本公司能否顺利把产品召回，同时召回后的具体处理演练，希望相关部门对《产品标识、追溯和召回程序》认真学习，并讨论其可行性，在适当的时候，公司将组织再次的演练，以适应更多突发情况下的召回。

5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制情况）情况：

公司主要提供初级农产品(蔬菜、海鲜)、预包装食品(大米、冻品)，策划编制了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《产品撤回控制程序》等文件，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内规范内容没有发生修改。

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《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。公司主要进行蔬菜类、海鲜类、大米、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。

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，公司提供了销售单，记录有客户名称、销售单号、编码、商品名称、单位、数量、单价、金额等信息。查看配送单据：客户名称：苏宴，销售单号：XS-2024-06-01-1029，编码：030036，商品名称：8头黑虎虾，数量：1箱。

客户名称：存久宴，销售单号：XS-2024-06-07-1099，编码：010023，商品名称：赤汤汤包75克，数量：4包。

客户名称：东坡一品，销售单号：XS-2024-06-04-1059，编码：02041，商品名称：台州天罗丝瓜，数量：3斤。

客户名称：如缘酒店，销售单号：XS-2024-06-04-1061，编码：04001，商品名称：生态大黄鱼1-1.2规格，数量：5条。

客户名称：嘉园小馆，销售单号：XS-2024-06-04-1064，编码：011055，商品名称：有机大米，数量：10包。

因配送销售行业特殊性，终产品与原料特性一致，产品放行主要通过采购验收验证供方资质、第三方检测报告和对应批次的出厂报告或农残检测报告、动物检疫合格证或出入境检疫证明等，检查外观有无破损，产品感官指标有无异常，是否在保质期内等方面进行控制，



查看成品的第三方检测报告：

蔬菜：查看 2023-11-30 进货的笋《农药残留检测证明》，样品编号：2311300000192，检测单位：江苏凌家塘市场发展有限公司，检测结果：合格。2024-06-08 采购的蔬菜未提供农残检测报告，已在配送部开具不符合项整改。

海鲜：查看大黄鱼的第三方检测报告编号：宁渔协检【2024】2584号，检测项目：呋喃西林代谢物、氯霉素、孔雀石绿、四环素类等9项，检查结果均为阴性，检测单位：宁德市渔业协会，检测日期：2024.06.05；

大米：查看大米的第三方检测报告编号：TS231023505，检测项目：敌敌畏、对硫磷、乐果、多菌灵等76项农残（未见重金属指标，已沟通，下次审核关注），检查结果均为未检出，检测单位：江苏安舜技术服务有限公司，报告日期：2023.11.02；

冻品：查看 2024 年 05 月 12 日入境的冷冻去骨牛肉牛腩《入境货物检验检疫证明》编号：224820241000078117001；

查看冻虾仁的第三方检测报告编号：RX104321FAX01835，检测项目：多氯联苯、六六六、滴滴涕、铅、镉，检查结果均为未检出，检测单位：广西桂林锐德检测认证技术有限公司，报告日期：2024.03.25；

基本符合要求。

6) 危害控制计划策划及实施管理情况：

公司在管理手册第8章节进行了规定，同时策划了《产品标识、追溯控制程序》、《监视和测量设备控制程序》等，在受控条件下进行销售服务提供。

查初级农产品(蔬菜、海鲜)、预包装食品(大米、冻品)过程及控制情况：

提供有《工艺流程图》、操作要求、危害控制计划、采购计划单、客户采购订单、配送单等运行证据。

部门负责人表示现场销售过程中产品采购由供销部负责，验收由质检部负责，分拣、仓储及配送过程（等同于产品放行过程）由配送部负责实施、质检部负责监督检查；客户例如学校食堂每周根据一周菜谱下达订单，提前一天确认订单，通过采购订单进行确认。日常运行通过动态方式管控为主。

查产品和服务实现流程（含 OPRP/CCP 实施情况）

原料验收 OPRP1→储存（冷藏冷冻 CCP1）→配货→装车→送货（CCP2）→验货

原料的冷冻、冷藏储存 CCP1——提供有冷藏柜、冷冻柜的温度监控记录。抽查《环境卫生点检表》，2024-06-02，冷冻柜温度为：-16℃，冷藏柜温度为 3℃（温度填写不规范，未记录至小数点，已沟通）。地面卫生√、物料摆放√、照明√、虫鼠害√，点检人：侯艳。现场观察：冷藏柜温度：0.5℃、冷冻柜温度：-23.5℃。另抽查 2024-05 的温度，均满足 CL 要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

送货 CCP2—配送，抽查《冷藏运输温度记录表》，2024-06-02，温度：发车-18℃、结束-16℃，车牌号：苏 D917WQ 驾驶员：侯艳 客户：青枫酒店；2024-06-03，温度：发车 2℃、结束 3℃，车牌号：苏 D917WQ 驾驶员：侯艳 客户：回忆餐厅；另抽查 2024-05-31 等批次的温度监控，符合 CCP2 的 CL 值的要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

实施情况：

1) 采购计划主要通过微信、电话方式下达，一般自行前往供方处拉货，偶尔由产品供方送货至公司，供方管理见供销部审核记录，验收见 8.8.1 条款审核记录；

2) 仓储过程管理，对于蔬菜类每批采购后即分拣按客户进行配送，基本无库存，大米按照需要进行采购，基本无库存，冻品肉类存放在冷冻柜中，分区域存放，有简单标识管理，现场抽查预包装食品冷冻牛排、速冻汤圆等生产日期均在有效期内。

3) 分拣、配货装车过程，配送部根据客户订单进行分拣、装车，主要通过感官检查进行控制产品质量，包括感官检验、数量等；最终体现在销售出库单上。



配送过程：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，记录有客户名称、销售单号、编码、商品名称、单位、数量、单价、金额等信息。查看配送单据：客户名称：苏宴，销售单号：XS-2024-06-01-1029，编码：030036，商品名称：8头黑虎虾，数量：1箱。

客户名称：存久宴，销售单号：XS-2024-06-07-1099，编码：010023，商品名称：赤汤汤包 75 克，数量：4 包。

客户名称：东坡一品，销售单号：XS-2024-06-04-1059，编码：02041，商品名称：台州天罗丝瓜，数量：3 斤。

客户名称：如缘酒店，销售单号：XS-2024-06-04-1061，编码：04001，商品名称：生态大黄鱼 1-1.2 规格，数量：5 条。

客户名称：嘉园小馆，销售单号：XS-2024-06-04-1064，编码：011055，商品名称：有机大米，数量：10 包。

查看配货配送车辆线路管理情况，划分线路、司机、配送客户等情况；

4) 其他管理：

——对用具：冷柜、推车等，采用 75%酒精喷洒方式消毒，每周配送结束后进行，提供有《清洁消毒记录》，记录有日期、项目及频次（设备、台面、地漏、地面、柜、推车等）、清洁人、复核人、消毒剂等信息，抽查 2024-06-02、2024-06-08，均有记录，未记录电子台秤的清洁消毒情况，未明确消毒剂名称，已沟通。

对货拉拉车辆每批进行卫生检查，提供有《运输车辆卫生检查记录》，2024-04-10 客户：从前小院，车牌号：苏 DDF3380，检查项目包括：食品接触面卫生（实际不涉及，已沟通）、驾驶人员健康状况良好、车辆无混装现象、车辆无污染物等，检查情况均为符合，检查人：侯艳。2024-05-23 客户：从前小院，车牌号：豫 DH8168，检查项目包括：食品接触面卫生（实际不涉及，已沟通）、驾驶人员健康状况良好、车辆无混装现象、车辆无污染物等，检查情况均为符合，检查人：侯艳。

——员工每日上岗前进行晨检，提供有《操作人员上岗前卫生检查记录表》，每日进行检查记录，检查项目包括：化妆、割伤、流感、指甲等，抽查 2024-05 月、2024-06 月，未见异常。

4) 不涉及首件检验过程。

5) 采取防范人为错误的措施：采用先进先出、专人管理库房的方式进行控制，每日进行检查；

现场观察：产品分区域存放，有简易标识，预包装食品速冻汤圆等均在保质期内，包装完好，冷藏柜冷冻柜运行正常，冷冻品存放在冷冻柜内，均有基本防护，基本充分；

查看销售配送 HACCP 计划实施 OPRP（原料验收）：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP1-1：畜、禽肉类（冻品）的验收	有害微生物、重金属、挥发性盐基氮、抗生素、促生长素等有害化学物质超标	来自合格供方； 每批次索取合格的产品检测报告	验收员每批、查验报告	查看 2024 年 05 月 12 日入境的冷冻去骨牛肉牛腩《入境货物检验检疫证明》编号：224820241000078117001
OPRP1-2：蔬菜类的验收	化学危害、农药残留、超标	每批次检测农残或索取农残检测报告，抑制率≤50%	验收员每批次用农残检测仪检测	查看 2023-11-30 进货的笋《农药残留检测证明》，样品编号：2311300000192，检测单位：江苏凌家塘市场发展有限公司，检测结果：合



				格。2024-06-08 采购的蔬菜未提供农残检测报告，已开具不符合项整改。
OPRP1-3：水产类验收	有害微生物、重金属、挥发性盐基氮、抗生素、促生长素等有害化学物质超标	来自合格供方；合格的产品检测报告	验收员每批、查验报告	查看大黄鱼的第三方检测报告编号：宁渔协检【2024】2584号，检测项目：呋喃西林代谢物、氯霉素、孔雀石绿、四环素类等9项，检查结果均为阴性，检测单位：宁德市渔业协会，检测日期：2024.06.05。

基本满足标准要求。

7) 管理体系的验证、确认、评价和分析

食品安全小组策划了《验证程序》，策划的验证内容包括：对危害分析的输入，前提方案/危害控制计划的有效性、成品的安全性验证等方面，并规定了验证的频率、方法、职责等。

现场查见：

“PRP 验证记录”验证时间：2024.03.23，验证人员：侯艳、侯继曾、侯阿曾、侯利利、张艳，结论为：符合。

“OPRP 验证记录”验证时间：2024.03.20，验证人员：侯艳、侯继曾、侯阿曾、侯利利、张艳，结论为：符合。

“HACCP 计划验证记录”2024.03.25，验证人员：侯艳、侯继曾、侯阿曾、侯利利、张艳，结论为：符合。

“验证结果分析报告”分析时间：2024.03.30，验证人员：侯艳、侯继曾、侯阿曾、侯利利、张艳，结论为：合格。

——不涉及生产加工用水，仅使用自来水用于清洁使用，收集了《2024年度上半年出厂水国标全项水质指标检测结果》，产品的安全性验证详见质检部审核记录。

——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。

8) 文件管理情况

公司在《食品安全管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；查文件管理情况：

公司形成了文件化的《食品安全管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划》、制度文件以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《前提方案》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：食品安全管理手册。

二级文件：公司编制了程序文件，前提方案，危害控制计划，基本包括了食品安全体系标准要求的程序。

三层次文件：制度文件。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理侯艳批准。2024-01-01 对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括食品安全管理手册、程序文件、危害控制计划等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本、发布部门及份数等，基本符合要求。

查《文件发放、回收记录表》，表内写明了文件名称、文件编号、发放号、发放记录（签收人、部门、日期、份数）、回收记录（签收人、部门、日期、份数）等。

抽：文件名称 编号 发放号 版本 部门 签收 日期

《食品安全管理手册》 JYX-FH-2024 01 A/0 质检部 侯阿曾 2024年1月1日

基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：



提供了《外来文件清单》，记录了法律法规名称、版本、生效日期、对应部门等信息，识别适用的法律法规包括：中华人民共和国食品安全法等。基本覆盖了公司配送销售所适用的法律法规。

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《记录清单》，共 81 份记录，清单内写明记录名称、编号、保存期限等。抽《供应商调查评定表》、《培训记录表》、《内审检查表及现场记录》、《纠正预防措施记录表》4 份记录，记录均有编写。查《灭虫害检查记录表》、《冷藏、冷冻库温度记录表》，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。

9) 人员及能力、意识：

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《岗位任职要求》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——提供《关键岗位能力确认表》，对教育学历、专业/职称、相关工作经历、培训学习等方面进行确认，覆盖到公司各岗位员工。

部门负责人侯继曾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。

抽查食品安全小组组成情况，包含了综合部、供销部、总经理等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组长经总经理任命，同时对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：审核周期内未发生。

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：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 年 1 月	质量、环境、安全、ISO2200 标准、HACCP 标准再培训，学习标准的发展、构成，重点学习质量、环境、安全、ISO2200 标准、HACCP 标准。向全体员工讲解贯彻标准的意义。并在培训结束后策划本公司管理体系的建立、实施过程。	侯艳、侯杰、侯阿曾、侯利利、张艳以及公司业务骨干和生产骨干人员	<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 年 3 月	《管理手册》发布后组织学习。理解本公司的方针、目标，熟悉手册、程序文件，知道自己的职责，清楚体系运行过程中需要完成的工作。	侯艳、侯杰、侯阿曾、侯利利、张艳以及公司业务骨干和生产骨干人员	<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：



该组织涉及驾驶员等岗位。

驾驶员共计 2 名，侯继曾，证号：341204198507251493；侯艳，证号：341204198706221465。

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。

随机抽取：滑培彩（有效期至 2025 年 5 月 14 日）、侯阿曾（有效期至 2025 年 5 月 19 日）、侯继曾（有效期至 2025 年 5 月 19 日）的健康证，均在有效期内，侯艳、侯利利提供了 2024.06.07 办理的健康证回执，下次审核关注。

面谈内审组长侯继曾，内审员侯阿曾，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。已开具不符合项整改。

其余人员能力管理基本符合标准要求。

经询问了解该组织主要通过培训、参加外部组织的研讨会、会议、文件发放等形式以提升员工能力，增强员工的食品安全意识，以确保员工意识到满足顾客要求、法律法规要求的重要性。总经理也非常鼓励员工参与公司内部管理和改进。

现场询问侯利利，均能说出本公司的食品安全方针及本部门相关的管理目标。并知晓本岗位工作对管理体系有效性的贡献及不能满足产品要求所造成的不良后果。

控制方式基本符合标准要求。

10) 沟通控制情况：

公司在《食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定：制定《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、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：2024-04-29 沟通内容：送货订单明细，沟通对象：各部门负责人，沟通方式：口头，责任部门：各部门，回应情况：无异常。

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。——如内审发现的不符合项及时报告给了总经理，并作为管理评审输入内容进行了评价。

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，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责（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。

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

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《内部审核计划》、《内部审核实施计划》，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：2024 年 5 月 15 日；审核组组长：侯继曾；组员：侯阿曾；2023 年 6 月 10 日参加了公司组织的外部老师授课的内审员培训，在各部门岗位职责中明确了职责要求。现场审核期间与内审审核组长侯继曾、组员侯阿曾交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足。已在综合部开具不符合整改。

查《内部审核实施计划》覆盖了标准要求条款，基本符合要求。有首末次会议签到表，均有各部门人员签字。

查《内审检查表》：抽配送部/综合部，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；

查《不符合项报告》：共计 1 项

涉及部门：供销部，不符合项内容：现场查看，部分合格供方未能按时进行评定；未进行判标，已沟通。审核过程中供销部 1 个不符合项。另抽综合部内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《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：通过本次内部审核，本公司食品安全管理体系的运行符合标准的要求，符合公司的食品安全管理体系文件要求。符合法律法规的要求，体系运行充分、适宜、有效。

基本满足标准要求。

2) 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：2024 年 5 月 31 日

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 5 月 31 日进行管理评审，批准：侯艳，日期：2024 年 5 月 22 日。

管理评审会议于 2024 年 5 月 31 日在公司召开，会议由侯艳（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：由最高管理者主持，管理层、部门负责人、内审员参与，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：侯继曾、审核：侯艳，日期：2025-5-22。

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：根据本次管理评审结果，初步确定，本公司体系持续运行是适宜的，有效的，充分的。

管理评审的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；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。

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。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《食品安全管理手册》10.1/10.2 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》。

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，进行验证有效。

体系建立以来，暂未发生原料验收、产品销售配送过程中不合格情况，也未发生投诉情况。无采取纠正措施的需求。控制基本合理。

3) 投诉的接受和处理情况：

投诉的处理主要由供销部负责，审核周期内未发生投诉情况。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

1) 基本信息：

公司名称：嘉源祥餐饮服务管理(常州)有限公司

注册地址：江苏省常州市天宁区怡康机电广场 7-108 号

办公/经营地址：江苏省常州市天宁区怡康机电广场 7-108 号

2) 认证范围：

位于江苏省常州市天宁区天宁街道怡康机电广场 7-108 号嘉源祥餐饮服务管理(常州)有限公司初级农产品(蔬菜、海鲜)、预包装食品(大米、冻品)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，（嘉源祥餐饮服务管理(常州)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 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 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:陈丽丹 陈卓琦



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。

