

项目编号: 20272-2024-QEOFH

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称: 江苏惠尔福食品有限公司

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) : 黄童彤

审核组员 (签字) : 邝柏臣

报告日期: 2024 年 6 月 14 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 框-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：黄童彤

组员：邝柏臣



受审核方名称：

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
	黄童彤	组长	审核员	2024-N1HACCP-130184 1	FI-1,FI-2
	邝柏臣	组员	审核员	2023-N1HACCP-222283 9	FI-1,FI-2,GII

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	张明亮（总经理）、徐江涛（食品安全小组）	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（危害分析与关键控制点体系）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：

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：T/CCAA 29—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：食品安全法、ISO 22000:2018、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 2763-2021《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》等法规文件；
- e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：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06月14日 上午至2024年06月14日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年11月20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）：

H: 位于江苏省连云港市海州区新浦工业园东海路 66 号车间 2 号 1 楼（仓库地址：江苏省连云港市海州区东海路 66 号车间 2 号 1 楼）江苏惠尔福食品有限公司的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）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：江苏省连云港市海州区东海路 66 号车间 2 号 1 楼

办公地址：江苏省连云港市海州区新浦工业园东海路 66 号车间 2 号 1 楼（仓库地址：江苏省连云港市海州区东海路 66 号车间 2 号 1 楼）

经营地址：江苏省连云港市海州区东海路 66 号车间 2 号 1 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）：

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2023 年 6 月 13 日上午- 2023 年 6 月 13 日上午进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、人员能力等

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整： 未调整； 有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况： 完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：



审核中提出严重不符合项（）项，轻微不符合项（3）项，涉及部门/条款：行政部 H: 3.2；销售部 H: 3.5；配送部 H: 附录 A1

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7月14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5月1日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人力资源；采购管理，良好卫生规范通用要求

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 HACCP 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（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）的销售资源方面配置基本充分合理，如冷藏冷冻设施、配送车辆等设施的配置。

6) 公司销售的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）的销售安全特性控制基本符合，运行控制基本稳定，基本符合标准的要求。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方管理层对 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（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）的销售过程，依据《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 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：

农副产品及预包装食品验收主要以索取供方证据为主，对原辅料进货验收检测水平较为薄弱，供方管理较为混乱。

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07月29日 体系实施时间：2023年11月20日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照、食品经营许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数：10人，其中含管理人员4人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：——单班次

4) 范围内产品/服务及流程：

产品采购—产品验收（OPRP1）—临时存储（OPRP2）—分拣打包—物料装车—送货（全程定位）—提交送货单—验收

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

符合 基本符合 不符合

该公司于2023年11月20日依据ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求V1.0》标准要求建立了食品安全管理体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

结合公司预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）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：

企业从事位于预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）的销售。

1) 企业于2023年11月20日，依据GB/T19001-2016、ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB/T24001-2016和GB/T45001-2020标准建立了管理手册。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和内部问题。

2) 与相关负责人沟通，公司管理层、各部门不定期通过网络、政府通知和会议等形式，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。采用SWOT方法对公司的内外部环境进行了分析，提供“组织环境内外部因素分析汇总表”。

基本符合标准要求。

公司明确了影响企业绩效或受企业经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望。提供了“相关方的

需求及期望识别及评审表”。识别出的相关方包含：顾客（甲方）、外部供方、员工、环保局、安监局等。公司明确了对这些相关方进行监视和评审的频率和方法，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。, 基本符合标准要求。

公司在《管理手册》4.2条款进行了规定。

查看并询问公司重要相关的需求和情况：

| 重要的相关方 相关方名称举例

主管部门

连云港市海州区市场监督管理局

重要的相关方需求和希望

遵守食品安全相关的法律法规要求；

遵纪守法

供方

连云港科旭食品科技有限公司、连云港润聚商贸有限公司

组织持续经营、明示食品安全采购要求



<input checked="" type="checkbox"/> 顾客	连云港振兴文化传播有限公司(教育局统一采购平台)	<input checked="" type="checkbox"/> 按时按质按量交付产品或服务; <input checked="" type="checkbox"/> 产品/服务质量持续满足要求
<input checked="" type="checkbox"/> 消费者	普通大众	<input checked="" type="checkbox"/> 不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务; <input checked="" type="checkbox"/> 良好的使用感受 <input checked="" type="checkbox"/> 不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁
<input checked="" type="checkbox"/> 员工	雇员	<input checked="" type="checkbox"/> 组织的持续经营、自我发展 <input checked="" type="checkbox"/> 不因食品安全问题停产，组织持续经营
<input type="checkbox"/> 投资方	——	<input checked="" type="checkbox"/> 组织的持续经营、盈利 <input checked="" type="checkbox"/> 不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利 <input type="checkbox"/> 不因食品安全问题影响周围人员的就业
<input type="checkbox"/> 社区		
<input type="checkbox"/> 其他		
提供《相关法律法规和其他要求清单》，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、 食品经营		
许可管理办法、产品标准等。提供《合规性评价报告》，评价：张明亮、徐江涛、江帅、陈成、陈丽，评价日期：2023年11月20日，评价结果：合规。		
2) 管理体系应用策划情况		
公司基本情况：江苏惠尔福食品有限公司是一家专业从事食品销售；城市配送运输服务的综合服务性企业，注册资本1022万元，致力于为食堂、餐厅、学校、机关、企事业单位提供安全、快捷的一站式配送服务公司，成立于2022年07月29日，公司坐落在江苏省，详细地址为：江苏省连云港市海州区东海路66号车间2号1楼，现有员工10人。		
该公司，依据 GB/T19001-2016、ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求(V1.0)、GB/T24001-2016 和 GB/T45001-2020 标准策划了公司的管理体系，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：江苏省连云港市海州区东海路66号车间2号1楼		
经营地址：江苏省连云港市海州区新浦工业园东海路66号车间2号1楼（仓库地址：江苏省连云港市海州区东海路66号车间2号1楼）		
认证范围：		
H: 位于江苏省连云港市海州区新浦工业园东海路66号车间2号1楼（仓库地址：江苏省连云港市海州区东海路66号车间2号1楼）江苏惠尔福食品有限公司的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）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；外包过程为外包过程：物流运输（实施方：货拉拉个体户司机，临时雇用，未正式签定合同）、第三方检测（实施方：连云港市计量检定测试中心，提供有交费发票单据，由于合作业务较少，未正式签定长期合作合同）		
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》副本复印件，编号：91320706MABTDR4L59，营业期限：2022年07月29日至——；		



经营范围的相关描述：许可项目：食品销售；城市配送运输服务（不含危险货物）（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；供应链管理服务；食用农产品初加工；初级农产品收购；农副产品销售；食用农产品批发；食品互联网销售（仅销售预包装食品）；包装服务；食用农产品零售；鲜肉批发；鲜肉零售；鲜蛋零售；鲜蛋批发；新鲜蔬菜零售；新鲜蔬菜批发；新鲜水果零售；水产品零售；水产品冷冻加工；水产品批发；新鲜水果批发；未经加工的坚果、干果销售；日用品销售；食品添加剂销售；智能仓储装备销售；粮油仓储服务；普通货物仓储服务（不含危险化学品等需许可审批的项目）；低温仓储（不含危险化学品等需许可审批的项目）；仓储设备租赁服务；采购代理服务；品牌管理；信息技术咨询服务；物业管理；会议及展览服务（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）；注册地址：江苏省连云港市海州区东海路 66 号车间 2 号 1 楼；

2、现场检查《经营许可证》原件及复印件，编号：JY13207060396731；有效期：2023-09-13 至 2027 年 08 月 06 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。地址：江苏省连云港市海州区新浦工业园东海路 66 号车间 2 号 1 楼（仓库地址：江苏省连云港市海州区东海路 66 号车间 2 号 1 楼）。

3、经确认均在有效期内，合法有效，申请提供的资质与实际一致。

4、办公及配送场地为租用，提供有场地租用合同，租赁期限：2023 年 08 月 01 日至 2026 年 07 月 31 日；
现场审核地址与食品经营许可证地址一致。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的销售配送过程。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2023 年 11 月 20 日发布了经总经理批准的食品安全体系管理方针：安全卫生，顾客满意，持续改善，行业先锋；

管理方针包含在管理手册中。总经理张明亮介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对食品安全体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全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。

现场询问公司员工徐**，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

总经理为确保实现公司策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求，对组织的角色、职责和权限进行分派，策划了《职务说明书》，编制了组织结构图和职责分配表，组织的机构设置：领导层、销售部、综合部确定各岗位人员的职责和权限。

HACCP 小组组长负责向最高管理者报告食品安全管理体系绩效和改进的机会。总经理负责食品安全管理体系变更事项的角色和职责的指派工作。通过文件，会议，培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级。组织的职责和权限分配适宜，基本符合要求。

组织任命徐江涛为食品安全小组/HACCP 小组组长，其职责与权限在体系管理手册任命书及第 0.3 章节中明确规定。HACCP 小组组长对其职责明确，并能较好的履行。

5) 目标的实施和考核结情况



公司在《管理手册》6.2.管理目标及其实现的策划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《目标指标考核表》，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	考核频次	计算方法	目标实际完成 (2023年11月-2024年05月)
食品安全卫生事故发生次数为：0	每月	统计食品安全卫生事故的次数	0
食品安全投诉事故发生次数为：≤1起	每年	统计食品安全投诉事故发生的次数	0

自体系建立至2024年05月，公司管理目标已实现，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》包括食品安全法、ISO 22000:2018、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 2763-2021《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》等法规文件，基本符合要求；

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

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：徐江涛先生，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，包括了行政部、销售部、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。

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（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）的销售所使用的原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) 新鲜蔬菜类：特性描述——来源（来自具有资质的合格供方的合格产品）、原料要求（新鲜、洁净、无腐烂、无霉变）、产品特性（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 PC 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），致敏物质（否），贮存方式（常温贮存，应有防雨、防晒、防污、防爆措施）等，基本符合。另抽查新鲜水果、畜肉、醋、预包装食品（大米）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：



产品采购—产品验收（OPRP1）—临时存储（OPRP2）—分拣打包—物料装车—送货（全程定位）—提交送货单—验收

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（禽畜肉类）验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害：病毒、致病菌、寄生虫——潜在危害、化学危害：兽药、促生长素等饲料激素——潜在危害，物理危害：金属碎片、碎骨——非潜在危害，拒收无检验合格证明、来自非疫区的证明和运输车辆消毒证明的猪肉，经过对过程发生的可能性及严重性评分后确定采用 OPRP 进行控制，基本合理。

另抽查临时存储的过程危害分析，包括潜在食品危害判断：识别了生物危害：致病菌、寄生虫卵、微生物——潜在危害、物理危害（无），化学危害（无），确定的控制措施为“监控冷藏冷冻温度”，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) 《前提方案确认记录表》，确认人员：张明亮、徐江涛、江帅、陈成 确认日期：2023 年 11 月 20 日，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：所制定的 PRP 方案涉及了本公司各个方面，基本满足危害控制的需求，每个方案目的明确，范围合理，作业过程和控制参数科学合理，符合相关标准要求，具备可操作性和监视的可行性，能起到预期的危害控制的目的。可以投入使用。

2) 《HACCP 和 OPRP 确认记录表》，确认人员：张明亮、徐江涛、江帅、陈成 确认日期：2023 年 11 月 20 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，具体见销售部审核记录。

上述控制措施基本满足标准要求的可接受水平。

通过对预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）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》：

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



产品验收 OPRP1	预包装食品	化学危害：食品添加剂 生物危害：病毒、致病菌、寄生虫	提供第三方检测报告	查看有无相应的有效官方检验证明/报告	拒收未有有效官方检验报告和报告显示卫生指标不合格的原料。	第三方检测报告
	蔬菜类	化学危害：药物残留	提供合格蔬菜农药残留检查报告	食品检验员农残每批次自检	拒收无合格检测报告产品	供方提供的检测报告
	水果类	化学危害：药物残留	提供合格水果农药残留检查报告	食品检验员农残每批次自检	拒收无合格检测报告产品	供方提供的检测报告
	肉类	化学危害：食品添加剂、兽药/农药残留、重金属超标 生物危害：病毒、致病菌、寄生虫	应有每批检验/检疫合格证明	每批检验/检疫合格证明	拒收未有有效官方检验报告和报告显示卫生指标不合格的原料。	《动物检疫合格证明》或检验合格报告
	水产类	化学危害：食品添加剂、兽药/农药残留、重金属超标 生物危害：病毒、致病菌、寄生虫	应有每批检验/检疫合格证明	查看有无相应的有效官方检验证明/报告	拒收未有有效官方检验报告和报告显示卫生指标不合格的原料。	《水产检疫合格证明》或检验合格报告
	临时存储 OPRP2	冷藏冷冻食品	要关注产品储存温度，填写温度监视记录。温度计应定期进行校准检定以确保合格。温度要求：冷藏温度：0-4℃、冷冻温度≤-18℃ 微生物滋生	仓库管理人员每日检查确认储存温度	1. 对仓库制冷设备进行维修维护 2. 温度适当调整 3. 确认偏离的产品，评估不合格后，产品做不合格品报废处理	仓库冷藏冷冻温度检查记录表



基本满足标准要求。

3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效 符合 基本符合 不符合

(需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中 FH 应包括使用危害分析的方法和对食品职业健康安全小组的评价意见；H 体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价)

1) 顾客沟通、顾客满意度

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定；

查与顾客的沟通管理情况：公司销售范围主要进行：预包装食品（冻品类）、初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋），组织由销售部负责与客户进行沟通。

沟通方式：电话、QQ、微信等。

沟通内容：产品和服务的信息、客户反馈及抱怨处理、合同或订单以及变更、如何处理或控制顾客财产、对满足顾

客要求有负面影响时，采取的应急措施等。

沟通的时机：当存在产品和服务过程中任何有不确定需要确认沟通时进行。

由销售部经理确认与产品有关的要求：

1、适用的法律法规要求，生产各过程均满足法律法规要求，未出现违法违规问题。

2、组织认为的必要要求：包括产品质量、交付、价格、包装、运输、服务等方面的要求，通过合同、发货单等形式予以确认。

通过市场调研、顾客满意调查及反馈等方式获取信息。产品交付后的活动由销售部负责。

经询问和查看，合同形式主要为书面签订，均签字盖章确认。

查与平台签订合同《连云港市“阳光食堂”直采平台服务协议》

甲方：连云港振兴文化传播有限公司

乙方：江苏惠尔福食品有限公司

合同期限：2023 年 8 月 1 日-2024 年 7 月 31 日（合同期限一年，每年会续签）

经查该公司尚未发生口头合同，

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。该企业的顾客沟通控制情况，基本满足标准的要求。

2) 前提方案

组织策划了《前提方案\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：

公司坐落于江苏省连云港市海州区东海路 66 号车间 2 号 1 楼，位于工业园区，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，见销售部审核记录；

现场观察：厂区水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，销售车间分为素菜初加工区、水



果加工区、水产品初加工区、禽畜类原料初加工区、粮油干调区、出货区、冷藏冷冻库，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，有配置简单的洗手设施。

——空气和水质：

空气和水的管理：销售对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是清洁用。

加工区现用做分拣使用未进行初加工，配置有洗手消杀设施，配送由公司自行配送，冷链运输外包，基本符合要求。

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，放置整齐。

提供有当地市场监管局要求记录的《食品安全全项目自查记录》，检查项目包括有：许可和公示管理、从业人员管理、环境卫生管理、原料采购贮存管理、设备设施维护管理等，检查人：徐江涛另抽查：2024.06.06、2024.05.07等记录，管控方式相同，基本符合要求；

现场观察素菜初加工区、水果加工区、水产品初加工区、禽畜类原料初加工区（未正常使用都作为分拣区使用）、粮油干调区、出货区、冷藏冷冻库，保鲜库3个、冷冻库1个、速冻库1个（因销售量较小，停用1个保鲜库、1个速冻库），分区管理符合销售要求；根据现场情况会对现场进行清洁消毒；

2024年06月14日，现场人员正在分拣等；

查《消毒记录表》6月12日17:25对车间出库口进行喷淋用84消毒（配比：1:200）操作人：江帅

——包装材料

包装材料：主要是产品原包装箱，分装后会用食品级塑料袋包装，需要保鲜的原材料会放入泡沫箱中加入少量冰块进行保鲜运输，小件选材料会放到周转箱内防止物品丢失，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，厂房外有诱鼠装置，现场未发现有鼠迹，车间内通道及仓库灭蝇灯较少，现场观察有少量的蚊虫，灭蝇灯配备不充足。以开不符合。

提供2023年8月-2024年6月《虫鼠害控制记录》每日对挡鼠板（摆位、防害情况）、捕鼠器（摆位、清理）、电子灭菌灭蝇灯（摆位、防害运行情况、每周清理清洗）、风帘（摆位、每周清理、损坏）进行查询，另查2024年5月12日、5月30日、6月13日等记录，管控方式相同，基本符合要求；

——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。

查《废弃物处置记录表》4月17日废弃物种类：废菜，数量1.7kg，处理时间：19:00，记录：陈成；5月24日废弃物种类：废菜，数量3kg，处理时间：18:20，记录：陈成，基本符合要求。



——员工卫生、员工健康

每月根据《食品安全全项目自查记录表》对从业人员管理，检查项目：人员健康档案、是否有碍食品安全疾病的人员，人员培训、健康证等

员工健康及培训管理情况见行政部审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

与配送部负责人沟通，每日配送完后对车辆进行清洗消毒，未能提供车辆清洗记录，仓库根据现场情况会对现场进行清洁消毒；没有每天对仓库进行清洗消毒。查《消毒记录表》6月12日17:25对车间出库口进行喷淋用84消毒，操作人：江帅；未对车间全部进行消毒、未对消毒水配比进行记录。控制不符合要求，开不符合。

——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，与企业沟通84消毒液存放在办公室，使用完后在进行购买，未提供记录不符合要求。

——验收管理

原辅料验收管控情况见H3.8条款审核记录。

——运输和储存、库存管理（含OPRP2配送管理、CCP1/CCP2管理）

OPRP2临时储存——行动准则：分区放置；控制仓储温度，冷藏温度：0-4℃、冷冻温度≤-18℃

公司配置配送车辆：6辆车（常温车），另临时租用2辆冷藏车（货拉拉平台租用）、涉及销售保鲜库3个（其中1个库未使用）、冷冻库1个、1个速冻库（暂时未使用）；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，现场跟踪连云港市海州区幼儿教育中心配送过程，配送车辆为全封闭箱货车，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《送货单》4联，配送产品为西瓜，并附带了农残检测证明，货品交付到保安室并交付单据第二天收回，客户验收在平台上拍照回复验收，给公司返回1张送货单，配货员江帅，查其健康证：江帅，健康证编号*20210700003009*，有效期2024.10.29，整个过程控制符合要求。

大部分供方均在公司周边，客户不定时在平台下单最少提前一天下单，供货单位不定，平台统一管理，公司当天分拣，公司配送部在指定位置装货，根据客户地点数量，由公司配送部按客户要求派送。



提供有冷藏柜、冷冻库的温度监控记录。抽查《冷库温度记录表》，2024-06-13，温度为：-18.1℃。现场查看温度为-17.5，均满足-14~-18℃的要求，另抽查《冷藏库温度记录表》2024-06-13，温度为：-2℃。现场查看温度为-1.9，均满足0~-4℃的要求，温度偏低，与企业沟通，因分拣或发货时长时间开门温度设置偏低才能保证库内温度达到要求，平时达到零下时库内没有产品，基本符合OPRP的行动准则要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

3) 设计和开发

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。

4) 致敏物质的管理

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（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为1.含麸质的谷类及其制品（如小麦、黑麦、大麦、燕麦等）；2.蛋类及其制品；3.花生及其制品；4.大豆及其制品；5.水产类；6.山药等；

查见：

——“过敏源控制确认记录”，确认人员：徐江涛、江帅、陈成，张明亮，确认日期：2023.11.20，结论：致敏物质控制程序能使食品欺诈控制到可接受水平；

——“过敏源控制验证记录”，验证人员：徐江涛、江帅、陈成，张明亮，验证日期：2024.02.28，验证结论：致敏物质控制程序能使食品安全控制到可接受水平，编制人：张明亮。

过敏原实施管控过程见配送部审核记录。

现场库存较少，各类别产品分区域存放，基本可以保证不交叉，产品的致敏信息主要在产品标签上有标识，在销

售过程中通过口头告知方式进行。基本满足标准要求。现场库存较少，各类别产品分区域存放，基本可以保证不交叉，在销售过程中通过口头告知方式进行。基本满足标准要求。

5) 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。

在计划中对外部安全设施设备、内部安全、储运安全、供排水安全、信息系统、人员的防护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，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：2023-11-20；

——《食品防护验证报告》验证人员：食品安全小组，验证日期2024.02.28，编制：徐江涛，批准：张明亮

查见开展了食品防护计划演练，日期：2024年2月25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，行政人员可直观的看到人员出入，并询问外来人员情况；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有出入库记录，记录有数量、库存等信息



——原料进货与出货分两个通道，不进行交叉。

食品防护控制基本符合。

6) 应急准备和响应

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《食品召回应急预案》、《交通事故应急员》、《触电应急预案》、《意外伤害应急预案》、《火灾应急预案》，基本符合销售范围，策划基本充分。部门负责人表示审核周期内未发生影响的紧急情况、未发生食品安全事故。组织开展公司级的应急演练，查见：

——2024年02月20日开展“火灾应急演练”，参加人员：各部门员工，演练类别：实际演练、部分预案，评价：员工对预案内容完全了解，应急预案基本适宜，评审负责人：张明亮

——2024年02月250日开展了“人为投毒演练” 演练目的：增强员工出现食品安全事故的应变反应能力和处理突发事件的经验，验证应急预案的适用性，演练总结：1、这次演练速度快，统一指挥，反应快，用较短的时间争取较快解决；2、通过演练提高应急能力，对突发事故进行有效的处理；3、资源配置齐全，对应急处理行动起到积极作用；4、应急预案具有较强的适用性。

并提供了《食品安全事故应急方案评价记录》对演练及应急预案惊醒评价，评价结论：食品安全事故应急预案具有适宜性，效果评价：在应急行动中，各小组要密切配合，服从指挥，确保救急工作的畅通和落实，食品安全事故应急预案具有适宜性。, 评审人：张明亮，日期：2024年02月25日。

演练基本符合要求，建议加强对配送过程交通意外事故的应急演练，下次审核关注。

7) 产品和服务提供的控制、产品防护

组织审核范围涉及到预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）销售，与顾客有关的过程也是生产和服务提供的主体过程，具体包括订单接收、评审、产品采购验收、配送、交付等过程，该服务过程始于订单接收，终于产品交付。

销售工艺流程为：

产品采购—产品验收（OPRP1）—临时存储（OPRP2）—分拣打包—物料装车—送货（全程定位）—提交送货单—验收

公司在管理手册8章节进行了规定，同时策划了《与顾客有关的过程控制程序》、《监视和测量设备控制程序》、《管理制度》（包括岗位职责和任职要求）、《原材料验收制度》，基本能确保组织在受控条件下进行销售服务提供。在预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）销售；

中不涉及CCP点，涉及的2个OPRP点

——《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



产品验收 OPRP1	预包装食品	化学危害：食品添加剂 生物危害：病毒、致病菌、寄生虫	提供第三方检测报告	查看有无相应的有效官方检验证明/报告	拒收未有有效官方检验报告和报告显示卫生指标不合格的原料。	第三方检测报告
	蔬菜类	化学危害：药物残留	提供合格蔬菜农药残留检查报告	食品检验员农残每批次自检	拒收无合格检测报告产品	供方提供的检测报告
	水果类	化学危害：药物残留	提供合格水果农药残留检查报告	食品检验员农残每批次自检	拒收无合格检测报告产品	供方提供的检测报告
	肉类	化学危害：食品添加剂、兽药/农药残留、重金属超标 生物危害：病毒、致病菌、寄生虫	应有每批检验/检疫合格证明	每批检验/检疫合格证明	拒收未有有效官方检验报告和报告显示卫生指标不合格的原料。	《动物检疫合格证明》或检验合格报告
	水产类	化学危害：食品添加剂、兽药/农药残留、重金属超标 生物危害：病毒、致病菌、寄生虫	应有每批检验/检疫合格证明	查看有无相应的有效官方检验证明/报告	拒收未有有效官方检验报告和报告显示卫生指标不合格的原料。	《水产检疫合格证明》或检验合格报告
	临时存储 OPRP2	冷藏冷冻食品	要关注产品储存温度，填写温度监视记录。温度计应定期进行校准检定以确保合格。温度要求：冷藏温度：0-4℃、冷冻温度≤-18℃ 微生物滋生	仓库管理人员每日检查确认储存温度	1. 对仓库制冷设备进行维修维护 2. 温度适当调整 3. 确认偏离的产品，评估不合格后，产品做不合格品报废处理	仓库冷藏冷冻温度检查记录表

现场与部门负责人沟通，与顾客沟通的内容包括：



公司与平台签订协议，订单从平台下单，中间不与要货方沟通，要货方每日不同，平台有全程监视及 GPS 追踪系统进行监控所有分拣及配送过程，要货方验货会拍照上传平台，未出现投诉事件。

按照追溯思路抽查 2024.06.11 涉及客户连云港市海滨中学、连云区幼教中心福港分园的配货单

1、采购管理：查采购记录蔬菜：白萝卜 30kg、大蒜 2kg、生菜 1.5kg、韭菜 2.8kg、土豆 23.5kg、大白菜 50kg 等（供方：润聚商贸）；水果：火龙果 7 箱、西瓜 40.4kg（供方：宏伟）；鸡蛋 60kg、牛通脊 23.4kg、猪肉 30kg（供方：港科旭食品科技）；调味料：豆瓣酱 2 桶、味精 2 袋、香醋 1 桶、料酒 1 桶（供方：古润商贸）；，供方都为合格供应商。

2、产品验收：查《产品检验登记表》蒜苔、笋瓜、西瓜、大葱、西红柿、菠菜、生姜、火龙果、韭菜等农残检测：阴性，检验人：赵春丽；老豆腐、千张吊白块检测：阴性，检验人：赵春丽；宽粉、混沌皮硫酸钠钾检测：阴性，检验人：赵春丽；鸡蛋菊苯尼烙检测：阴性，检验人：赵春丽

3、临时存储：查《冷藏库温度记录表》2024 年 6 月 11 日冷藏温度：-1℃，另查《冷库温度记录表》2024 年 6 月 11 日冷冻温度：-18℃

4、物料装车：配送司机对配货单对货品数量及品种进行现场比对，配货单共 4 联、配送路线有平台实时监控全程定位。

5、送货

查配货单采购单位：连云港市海滨中学郫县豆瓣酱 2、包菜 15、咸菜头 45、田缘包心鱼丸 1、正清和鲜虾肉风味丸 1、精品胡萝卜 10、猪肉 30、老豆腐 10、大葱 10、鸡蛋 60~~~~~等，配送人：祝**，验收人：郑**

另查：、连云区幼教中心福港分园大蒜 11kg、生姜 12kg、红心火龙果 16kg、鸡蛋 9.2kg、淡干虾皮 44kg、韭菜 3kg、平菇 9kg、三元鲜牛奶 145 袋、香醋 1 桶、料酒 1 桶、蔓越莓饼干 24 盒~~~~~等，配送人：江*，验收人：陈*

6、验收：校方、餐厅人员、配送司机三方对感官进行验收、配送时带上检查测报告（第三方或出厂检测），每验收一种货品进行拍照上传平台进行记录。

7、留样：每批次蔬菜及水果进行留样，查 2024 年 6 月 13 日《留样记录》留样时间：24H，小豆芽、蒜苔、笋瓜、西瓜、大葱、西红柿、菠菜等留样 250g 留样人：王新冷藏储存。

从现场查看采购、发货、运输及交付过程等各销售过程管理基本符合。

8) 可追溯性 撤回/召回

公司在《管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定，8.9.5 撤回/召回对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品召回控制程序》，在程序文件中，对产品标识方法、进货产品检验状态、产品标识等进行了规定，同时明确了产品追溯流程及启动召回的情况等，策划基本充分。

提供了食品召回演练报告、食品召回演练记录的证据。

演练日期：2024 年 02 月 24 日，

演练产品：采购生鲜肉有异味 召回演练

模拟演练不符合内容：行政部于 2024 年 02 月 24 日 9:30 时接到配送部人员检查采购生鲜肉有异味，质量问题出现。经确认后立即通知配送部隔离当天所有尚未出售产品（模拟）

召回情况：行政部立即报告食品安全小组组长，组长决定启动召回程序。

召回原因：经查找原因，为生鲜肉采购运输过程由于气温度过高，配送车制冷不好导致肉类变质所致。

演练结论：通过演练，公司的不安全产品召回程序有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能力能够针对产品存在危害性或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围降低到可接受的水平。

此次召回未提供产品批次、召回数量等记录，已现场沟通整入，下次审核关注。



9) 监视和测量装置控制

公司在管理手册 8.7 条款进行了规定，并策划了《监视和测量设备控制程序》。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，主要预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）销售，提供有设备清单记录，涉及监视和测量设备分别有：温湿度计、电子秤、农残检测仪。

主要包括温湿度计、电子秤 2 个、农残检测仪共 4 件。

多功能食品安全检测仪 校准证书编号：24AX112130003 校准时间：2024-03-25

温湿度表 校准证书编号：GE202405300353 校准时间：2024-05-29

电子台秤 TCS-300 校准证书编号：918073990-002 校准时间：2024-05-25

电子台秤 TCS-150 校准证书编号：918073990-001 校准时间：2024-05-25

目前办公室没有使用电子监控系统进行监测。配送车辆由平台进行监控。监视测量资源基本满足要求。

10) 产品放行

公司主要提供预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）销售，策划编制了《运行控制程序》、《产品和服务实现控制程序》、《加工过程控制程序》、《不合格产品控制程序》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，涉及产品外检报告详见销售部采购审核记录；中不涉及 CCP 点，涉及的 2 个 OPRP 点

——《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
产品验收 OPRP1	预包装食品	化学危害：食品添加剂 生物危害：病毒、致病菌、寄生虫	提供第三方检测报告	查看有无相应的有效官方检验证明/报告	拒收未有有效官方检验报告和报告显示卫生指标不合格的原料。	第三方检测报告
	蔬菜类	化学危害：药物残留	提供合格蔬菜农药残留检查报告	食品检验员农残每批次自检	拒收无合格检测报告产品	供方提供的检测报告
	水果类	化学危害：药物残留	提供合格水果农药残留检查报告	食品检验员农残每批次自检	拒收无合格检测报告产品	供方提供的检测报告
	肉类	化学危害：食品添加剂、兽药/农药残留、重金属超标 生物危害	应有每批检验/检疫合格证明	每批检验/检疫合格证明	拒收未有有效官方检验报告和报告显示卫生指标不合格的原料。	《动物检疫合格证明》或检验合格报告



		害：病毒、致病菌、寄生虫			
	水产类	化学危害：食品添加剂、兽药/农药残留、重金属超标 生物危害：病毒、致病菌、寄生虫	查看有无相应的有效官方检验证明/报告 应有每批检验/检疫合格证明	拒收未有有效官方检验报告和报告显示卫生指标不合格的原料。	《水产检疫合格证明》或检验合格报告
临时存储 OPRP2	冷藏冷冻食品	要关注产品储存温度，填写温度监视记录。温度计应定期进行校准检定以确保合格。温度要求：冷藏温度：0-4℃、冷冻温度≤-18℃	仓库管理人员每日检查确认储存温度	1. 对仓库制冷设备进行维修维护 2. 温度适当调整 3. 确认偏离的产品，评估不合格后，产品做不合格品报废处理	仓库冷藏冷冻温度检查记录表

抽查 2024 年 06 月 02 日供应商的《供货单据》蔬菜验收日期为 2024.06.02，涉及的原料：白萝卜、包菜、薄皮青椒、朝天椒、大白菜、大葱、胡萝卜、花菜、黄皮洋葱、金针菇、韭菜、茄子、上海青等，记录有有价格信，未记录具体数量，与顾客的需求信息一致。供方为润聚商贸公司（属合格供方），验收项目包括是否来自合格供方、蔬果质量标准：1、合格的质量：蔬果无病虫害，生理病害及污染，可通过视觉判断和实验分析等手段来确认； .

1、外观质量：指颜色，大小，形状，外表，整齐度等，可通过视觉，触觉来进行判断； . 3、口感质量：指新鲜，成熟度，多汁性，酸甜度，软硬度等，可通过视觉，味觉，触觉等进行判断； 4、洁净质量：指商品清洁的程度； 5、实收数量等信息，判定为合格，验收人为张明亮。公司自行电脑记录。

抽查农残快检自测记录，检验日期 2024 年 06 月 02 日，样品：包菜 抑制率：3.5%、胡萝卜 7.62%、西红柿 7.60%，判定：合格；（样品抑制率<50%为合格样品），检测人：赵**；

查 2024.06.13 宏伟果品购销中心销货清单：西瓜、哈密瓜、火龙果

抽查农残快检自测记录，检验日期 2024 年 06 月 02 日，样品：西瓜 抑制率：7.19%，判定：合格；（样品抑制率<50%为合格样品），检测人：赵**；

符合 OPRP 水果类、蔬菜类行动准则要求

抽查鲜猪肉采购日期：2024.06.10，采购单据：精猪肉 4 斤、肉馅 7 斤、肉丝 4 斤等，供方：科旭食品；商品猪-分割肉动检证明：NO3742857350，货主：连云港卜银柱，检测日期：2024.06.10；符合 OPRP 肉类 行动准则要求；



抽查鲜鸡蛋验收日期：2024.06.10, 记录有数量及单价，微信提供记录 178 斤，提供检测报告，见销售部记录。符合 OPRP 禽蛋类 行动准则要求；

查鲫鱼的采购单未填写日期现场已经和企业沟通进行整改，作为下次审的关注点，175 斤，检测报告见销售部记录，符合 OPRP 水产品类 行动准则要求；

查预包装食品（大豆油）2024.03.27《连云港农发供应链销售出货单》一级大豆油（非转基因）10 桶收货人：江帅验收签字，检测报告见销售部记录符合 OPRP 预包装食品，行动准则要求；

过程检查：配送部的配送业务在产品分拣过程，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，查现场有部分的食材配送销售单据由供方商开出，按订单要求配送到指定食堂签收；

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《出货销售单》，有记录客户名称、产品名称、规格、数量、价格、制单人、客户签字信息等。

抽查销售配送记录：

抽供方：连云港市“阳光食堂”直采平台服务协议，抽查食材销售配送记录：

抽查：客户：海州高级中学 时间：2024.05.09 品名：猪肉、千张、鸡排、四级肉排、手抓饼、馄饨皮等，验收人：食堂徐加勤，配送车辆：苏 GZ056Q

抽查：客户：连云港高级中学 时间：2024.05.31 品名：花生米、黄豆、生菜、优质黄瓜、鲜海带丝、花菜等；验收人：食堂王江涛，配送车辆：苏 GY562F

抽查：客户：连云区幼教中心 时间：2024.06.14 品名：西瓜、老婆饼、鸡蛋、紫菜、胡萝卜、甜椒、炸鸡粉、冻翅中、玉米粒、青食钙奶饼干、新希望鲜牛奶等，验证人：沈玲玲；配送车辆：苏 GW281B

部门负责人江帅经理表示，审核周期内销售量小，未发生不合格情况。

11) 采购管理

公司在《管理手册》8.4 外部提供的过程、销售服务的控制条款进行了规定，并策划了《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》，主要包括有猪肉、速冻食品、冷藏食品、调味品、玉米油、大米、鸡肉等，基本覆盖了认证范围的产品类别，合格供方共 8 家。

抽:01) 鲜肉、鸡蛋的供方：连云港科旭食品科技有限公司，营业执照编号：91320706MA21WX2W0F，提供生鲜食材采购协议书，合同有效期：2023 年 08 月 30 日至未明确)

产品名称：猪-分割肉，动检证明编号：3742774246, 货主：科旭食品有限公司，

检测机构：山东郯城县动物卫生监督所；

报告日期：2024.05.19

肉品合格证编号：20007010129842

生产单位：山东顺鹏食品有限公司

生产日期：2024-05-19



产品名称：牛-分割肉, 动检证明编号：3201074224, 货主；丁玲玲

检测机构：江苏省连云港动物卫生监督所；

报告日期：2024.06.13

肉品合格证编号：00144488

生产单位：山东顺鹏食品有限公司

生产日期：2024-06-13

鸡蛋 批次号：20230607

样品名称：鲜蛋

检测项目：氟苯尼考

样本来源：江苏惠尔福食品有限公司

检测时间：2024-06-13

检测结果：阴性

产品名称：鸡肉(预包装冻品)

报告编号：A4E122121A4F1113874

检测项目：感官、挥发性盐基氮、加热后肉汤、冻禽产品解冻失水率、六六六、滴滴涕等项；

委托单位：临沂太合食品有限公司

报告日期：2024.02.25

结论：符合

检测单位：PONY 测试

抽查:03) 冻品(速冻面米、调制食品)的供方海州区裕发冷冻食品批发部，营业执照编号：92320706MA1TTMYPFXB 经营许可证：JY13207060169503，签定了采购协议，签定日期：2023年08月30日，提供了产品第三方检测报告

产品名称：椒麻辣子鸡

报告编号：HC20240315458

委托单位：山东齐赞食品开发有限公司

检测单位：潍坊海润华辰检测技术有限公司

检测项目：色泽、氯霉素、胭脂红、N-二甲基亚硝胺、铅等项；

报告日期：2024.04.01

检测结果：符合；

产品名称：虾肉风味丸(生制品)

报告编号：(2024)sp00221

委托单位：山东正清和食品科技有限公司

检测单位：诸城市检验检测中心

检测项目：过氧化值、铬、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、铅等项；

报告日期：2024.04.09

检测结果：符合；

抽查:04) 调味品的供方连云港古润商贸有限公司，营业执照编号：91320706MA1MLDUU5P 经营许可证：

JY13207060271867，提供采购协议，签定日期：2023年08月30日；提供了产品第三方检测报告

产品名称：莲花味精



报告编号:CCICWT24010099

检测项目: 铅、总砷、谷氨酸钠、透光率、铁等指标;

委托机构: 莲花健康产业集团股份有限公司

检测机构: 中集团中原农产品检测(河南)有限公司

检测结果: 合格

检测日期: 2024年01月10日;

抽查: 04) 米面粮油的供方连云港市亿恒粮油贸易有限公司, 营业执照编号: 913207060869321319 经营许可证: JY13207060093261, 未正式签定长期合同; 提供了产品第三方检测报告

产品名称: 大米 (元宝牌优选东北长粒香米)

报告编号: CX260SP20240087

检测项目: 六六六、滴滴涕、铅、镉等指标;

委托机构: 益海嘉里食品营销有限公司

检测机构: 白城市产品质检验所

检测结果: 合格

检测日期: 2024年01月13日;

产品名称: 金龙鱼精炼一级大豆油 (非转基因)

报告编号: WT10103230153566WT1

检测项目: 酸价(KOH)、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、溶剂残留量、苯并[a]芘等项;

结论: 符合要求。

委托单位: 益海嘉里食品营销有限公司

检测单位: 深圳市计量质量检测研究院

报告日期: 2023. 08. 28

产品名称: 小麦粉

报告编号: A4E26010A4F1120105A

检测项目: 赭曲霉素 A\黄曲霉毒素 B1、铝的残留量、三氧化钛等项;

委托单位: 益海嘉里(兖州)粮油工业有限公司

检测单位: PONY 谱尼测试

结论: 符合要求。

报告日期: 2024. 03. 01

抽查: 06) 海鲜豆制品、水产品、蔬菜的供方: 连云港润聚商贸有限公司, 营业执照编号: 91320706MA1XG7LQ1T, 经营许可证: JY13307060307527, 提供采购协议, 采购协议签定日期: 2023 年 08 月 30 日; 提供了果蔬类农残自检报告:

检测项目: 有机磷和氨基甲酸酯类

检测日期: 2024. 06. 11

产品名称及抑制率: 西瓜 抑制率 9.28%、莴苣苔 抑制率: 2.09%、金针菇 抑制率 6.87%、薄皮青椒 抑制率 3.72%、包菜 抑制率 10.05% 检测结查: 阴性

另抽查: 2024. 05. 27 西红柿 抑制率 8.18%、水果黄瓜 抑制率 12.%、上海青 抑制率 0.17%

检测单位: 江苏惠尔福食品有限公司 (农残快检)

检测结果: 阴性;

2024 年 06 月 13 日现场审核查看: 产品及抑制率; 韭菜 抑制率 0.58%、芹菜 11%、西红柿 1.82%、茄子 6.6%、花菜 7.8%, 检测结查: 阴性; 检测单位: 江苏惠尔福食品有限公司



抽查:06) 水果的供方: 海州区于平水果批发部(宏伟果品购销中心), 营业执照编号: 码92320706MA1X42CK6K(海州区于平水果批发部); 提供了果蔬类农残快检报告:

检测项目: 有机磷和氨基甲酸酯类

检测日期: 2024.06.11

产品名称及抑制率: 西瓜 抑制率 9.28%、另抽查; 抽查: 2024.05.27 水果黄瓜 抑制率 12.%;

检测单位: 江苏惠尔福食品有限公司(农残快检)

检测结果: 阴性;

2024年6月13日审核查看: 产品及抑制率: 水果黄瓜 2.53%、香蕉 4.86%、圣女果 1.47%、哈密瓜 5.59%, 检测结果: 阴性; 检测单位: 江苏惠尔福食品有限公司

水产品

产品名称: 鲫鱼

报告编号: 2023.12.21

检测项目: 氯霉素等 7 项;

生产单位: 江西仙女湖渔业有限公司

检测单位: 农业部肉及肉制品质量监督中心

结论: 符合要求

报告日期: 2023.12.21

抽查:04) 冷藏类食品的供方连云港大不同餐饮管理有限公司, 营业执照编号: 91320706MA2379LMXA 经营许可证: JY13207060305902, 提供了产品第三方检测报告 未正式签定采购协议。

产品名称: 鲜牛奶

报告编号: S2024WTS0255

检测项目: 铅、铬、总砷、菌落总数等指标;

委托机构: 江苏三元双宝乳业有限公司

检测机构: 连云港市质量技术综合检验检测中心

检测结果: 合格

检测日期: 2024年02月23日;

另抽查: 冰带鱼(报告编号: HZHF23082619)、虾皮(报告编号: Z23020723), 均在有效期内, 与上述供方控制方式基本相同。

查冷链运输、第三方检测供方:

查物流运输(实施方: 个体户司机, 司机姓名: 朱建辉, 证号: 32070619940405****, 临时雇用, 未正式签定合同);

第三方检测(实施方: 连云港市计量检定测试中心, 提供有交费发票单据, 由于合作业务较少, 未正式签定长期合作合同, 已现场沟通整改, 下次审核关注)

现场查看供方名录及供应商评价记录: 未对供应商: 连运港广惠丰商贸有限公司、灌云县友富粮油贸易有限公司、连云港市海州区张四粮油批发部、连云港市家喻户晓配送有限公司、连云港三众贸易有限公司(大豆油)、冷库维保商、第三方检测机构、冷藏车个体户进行合格供方评价及纳入合格供方名录, 已开不符合项整改;

基本符合符合标准要求

查供方评价每年进行1次, 提供有《合格供方及供应商评审表》, 抽查评价项目及评价结果。供货能力、供货方式、提供产品质量、服务情况、按时交货情况, 对供应商分品项进行评价, 综合评审合格确定供方资格。查看合格供方评价记录, 分别对连云港科旭食品科技有限公司、连云港古润商贸有限公司、连云港

润聚商贸有限公司、海州区裕

发冷冻食品批发部等合格供方进行评定, 评定结果: 同意将该供应商列为我公司合格供应商;

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。

现查看公司未有使用的食品添加剂；
公司不涉及使用食品添加剂。

采购管理情况：

销售部通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查采购合同：提供有采购合同及采购订单计划，抽查：

鲜猪肉采购订货记录：精肉 $4 \times 13 = 52$ 、肉排 $174 \times 17 = 2958$ 、肋排 $28 \times 17 = 92$ ，总金额 3947 元等，单据手写，未规范记录供方及签字，已现场沟通整改；

水果：美都西瓜 $(70+111+41+125+9.9)$ 斤、哈密瓜 $9 \times 2 = 18$ ，单号：0087456

另查：供方连云港农发供应链销售出货单 订单号：DD24051600096，名称：瑞禾一级大豆油非转基因 下单数量 10 桶，发货数理 10 桶，签收人：张**；

抽查：2024-06-02 连云港润聚商贸有限公司蔬菜采购订货单：白萝卜 12 斤、包菜 40 斤、薄皮青椒 20 斤、朝天椒 5 斤、大白共 140 斤，收货人：张明亮；

抽查：水产品鲫鱼进货产品：2024.01.7 进货 170 斤 连云港润聚商贸有限公司；

抽查肉类冻品采购记录：商品全名：天翔-连心脆 12 箱 金额 1020，时间：2024-04-45，供方：加成冷冻食品（海州区裕发冷冻食品批发部），收货人：张明亮；

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

公司在《管理手册》中 9.2. 内部审核条款进行了规定，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《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：2024 年 04 月 07-08 日；审核组组长：徐江涛；组员江帅、陈成；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。与内审组长 徐江涛、内审员陈成、江帅面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。面谈管代徐江涛对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足，见不符合项报告；

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》：抽领导层，审核条款 H::1.1/1.2.1/1.2.2/2.1/2.3/2.4/5.4/5.5 条款，符合策划的要求，未见不符合，审核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：行政部，不符合项内容：审核行政部，未能提供各部门岗位人员进行岗位能力评价的证据，涉及标准条款为 H3.2；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，2024-04-09 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：公司按照 ISO9001、ISO14001、ISO45001、ISO22000、危害分析与关键控制点（HACCPV1.0）体系认证要求（V1.0）及其应用准则所建立的管理体系符合本公司特点和实际，公司管理体系运行以来，能够在日常运行中得到维护和保持，虽然还存在不足之处，但是总体来看，公司所建立的管理体系符合 ISO9001、ISO14001、ISO45001、ISO22000、HACCP V1.0 标准，运行也是有效的，通过对“不符合项”采取有效的纠正措施，公司的管理体系将进一步持续的改进。



基本满足标准要求。

公司在《管理手册》9.3. 管理评审进行了规定，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04月25日

查《管理评审计划》，计划于2024年04月25日进行管理评审，批准：张明亮，日期：2024年05月10日。

管理评审会议于2024年4月25日在公司召开，会议由张明亮（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《管理评审各部输入报告》，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：周徐槐、审核：姚志浩，日期：2024-04-25；查《2024度管理评审改进计划》：改进项：法律法规认识不足，要求在2024年04月30日前完成，查看已于2024年04月28日进行了整改培训，培训课题：培训题目：质量、环境、职业健康安全及食品安全相关法律法规及其他要求的培训，整改基本符合要求；

管评结论：随着质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP管理体系的颁布实施，公司工作重点逐步从以往赶货为主向以品质和服务为中心转移，落实不断满足顾客需求的目标，并根据管理方针的框架制定了公司的管理目标，并在相关职能和层次上进行分解，通过培训在公司内加以落实。

根据本次管理评审结果，本公司体系持续运行是适宜的，有效的，充分的。

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《管理手册》10.2. 不合格和纠正措施条款进行了规定，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销售部（采购）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配送部负责，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。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，审核周期内未发生采购原料不合格情况。

在初加工过程中，主要是果蔬等产品有黄叶、坏菜等挑选直接作为废弃物处理，在烹饪加工过程中，因为食材新鲜，审核周期内没有发生餐食不合格的情况。

审核周期内没有发生客户投诉情况。

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，

3) 投诉的接受和处理情况：

公司在《管理手册》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：

运营部相关人员表示，审核周期内，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，具体见餐饮管理部审核记录。

该公司投诉处理控制符合标准要求。

3.5 体系支持

符合 基本符合 不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种设备）：

公司在《管理手册》7.1.3 条款进行了规定，并策划了《基础设施设备控制程序》，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：

1) 公司占地面积 3000 余平方米，含 2 个冷冻库、3 个保鲜库；检测室 1 个，面积约 20 平方米，办公区 2 个，面积约：80 平方米；配送车辆：6 辆车（常温车），另临时租用 2 辆冷藏车（货拉拉平台租用）；基本满足销售需要。

提供了设备设施台帐，涉及运营部的主要有：办公、销售设施，有办公室、电脑、办公桌椅、配送车辆：6 辆车（常温车），另临时租用 2 辆冷藏车（货拉拉平台租用）、涉及销售保鲜库 3 个（其中 1 个库未使用）、冷冻库 1 个、1 个速冻库（暂时未使用），打印机、空调、电子秤 6 台、3 个温度计、高压水枪、周转筐等，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（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）销售；

提供《2024 年设备维护检查计划》每日对外观清洁、防护检查、功能检查等。编制：徐江涛，审批：张明亮 2024.01.02

查看 2024 年 5 月-6 月《设施设备维护保养记录》每日对设备表面清洁、紧固、线路检查、运行检查。

查 2024 年 2 月-6 月《车辆保养运行记录》，记录日期、项目、车牌；查 5 月 11 日苏 GK195Y 项目保养，换机油、防冻液、滤芯



查《设备维修记录》2024年4月15日对打印机进行维修，更换零件：驱动软件重装，维修工：陈成

特种设备：不涉及；

基础设施管理基本符合标准要求。

2) 人员及能力、意识：

组织在《管理手册》7.1.2条款进行了规定，并策划了《人力资源管理控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供《人力资源能力考评记录》记录，覆盖到公司高层管理人员、综合部负责人、配送人员、检验员、分拣工人等岗位的能力评价，评价内容主要有：考核项目、工作规划、管理协调能力、执行能力、部门员工培训管理、工作效率

公司目标完成情况等；抽查HACCP小组组长徐江涛：学历：高中（要求：大专或大专以上学历水平）、工作经验：20年（要求：从事食品行业10年以上工作经验）、基本符合，抽查配送部经理江帅：学历：大专，（中专或中专以上学历水平）、工作经验：5年（3年以上采购、配送经验）、控制基本相同。另抽查销售部经理陈成：学历：本科，（中专或中专以上学历水平）、工作经验：9年（2年以上配送、销售经验），控制基本相同。

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

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

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《2023-2024年度培训计划》、《培训效果评价表》；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
2023.11.20-21	GB/T19001-2016、IS022000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB/T24001-2016和GB/T45001-2020标准培训	管理层及各部门负责人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024.04.15-16	管理手册、程序文件、食品安全、HACCP管理等相关的标准及文件学习	全体员工	<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
2024.02.10	应急预案培训及应急演练注意事项	全体员工	<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
2024.04.05	内部审核技巧	徐江涛、陈成、江帅	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效

查看持证上岗人员的管理情况：

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



查特种作业人员：电工证内聘，提供有：陈成，电工证书编号：T320705199107031532；发证机构：江苏省应急管理厅；

食品安全管理员：徐江涛，证书编号：20220722，发证机机：连云港市海州区基石教育中心；

驾驶证管理：抽查 江帅 C1 证号 320722199201042314；徐东东 320723199303192811；证件有效；

食品安全快速检测：王新女士合格证证书 签发单位—江苏美正生物科技有限公司；

查食品安全管理员：姚志浩，证书编号：培训主管部门：宁波市人力资源和社会保障局。

查健康证管理情况：

公司在《良好操作规范 GMP》5.3.12 人员健康和卫生人员管理中规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培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：

配送部-江帅：健康证编号：NO.2021070003009*，健康证有效期至：2023 年 10 月 30 日至 2024-10-29；

总经理-张明亮，健康证编号：NO.苏 32070688723006425，健康证有效期至：2023 年 08 月 14 日（一年有效）

配送部-专员：祝秀春，健康证编号：苏 3207611120343945，健康证有效期至：2023 年 08 月 03 日至 2024 年 08 月 02 日；

HACCP 组长-徐江涛，健康证编号：苏 32070611124000565，健康证有效期至：2023 年 03 月 05 日（一年有效）；

人员管理基本符合要求。

3) 信息沟通：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息沟通控制程序》；

查内部沟通管理情况：

与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：食品安全管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、有关食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

内部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
每天工作例会	每天配送线路会议	各部门人员	会议	各 部 门 人 员	无整改情况

查内部报告管理情况：

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

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

查外部沟通管理情况：

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定 HACCP 小组组长负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面的信息。

外部沟通情况如：



沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2024-05-10	日常巡查	连云港市市场监督管理局海州分局	现场检查	各部门	按照沟通
2024-06-13	客户满意度调查	新浦工业园区管委会	微信 / 电话	销售部	按沟通内容完成

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

公司在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序 HEF-QESFH-CX-01》、《记录控制程序 HEF-QESFH-CX-02》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》以及所要求的记录。

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

公司文件分类及构成：一级文件：管理手册（HEF-QESFH-SC）、HACCP 计划；

二级文件：公司编制了 39 份程序文件，基本包括了食品安全体系/HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：《车辆清洗消毒记录》等 共 7 份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理施文科批准，体系初次导入，暂无更新。

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

《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、卫生标准操作程序、良好操作规范、危害控制计划、制度等，清单内写明了文件名称、文件编码、版本、发放单位、发放时间，制订及审批人。基本符合要求。

查《文件发放表、收回记录》，表内写明了文件名称、文件编号、分发号、发放记录、回收记录等。抽分发部门：销售部，接收人：陈成，分发号 003，日期：2023.11.20，文件名称：管理手册、程序文件、良好、HACCP 计划、制度/作业指导书，受控。基本符合。

查外来文件管理情况：提供了《相关法律法规和其他要求清单》，记录了文件名称、发布日期、实施日期、编制：徐江涛，审批：张明亮，日期：2023.11.20，识别适，的法律法规包括有中华人民共和国食品安全法、产品标准、产品安全性标准要求、经营许可审查细则等。并且提供了《合规性评价报告》评价记录内容：有名称、发布日期、实施日期、符合性评价、评价人：徐江涛、江帅、陈成、陈丽，批准人：张明亮，时间 2024.02.20，《合规性评价报告》的结论为收集法律法规及标准齐全、有效。

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

查记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序 HEF-QESFH-CX-02》，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 86 份记录，清单内写明、名称、保存部门、保存期（长期），但对所有记录未进行编号，已和公司领导沟通。抽《管理评审计划》、《培训记录》、《HACCP 计划确认记录》、《虫鼠害检查记录》、《设备清洗消毒记录》7 份记录，记录均有编写。记录由行政部保存。

查《现场卫生检查记录》、《人员卫生检查记录》、《合格供方清单》、《车辆清洗消毒记录》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰，记录没有编号，已和公司领导沟通。记录控制基本有效。



四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

该公司确定的食品安全管理体系认证的范围为：

注册地址：江苏省连云港市海州区东海路 66 号车间 2 号 1 楼

经营地址：江苏省连云港市海州区新浦工业园东海路 66 号车间 2 号 1 楼（仓库地址：江苏省连云港市海州区东海路 66 号车间 2 号 1 楼）

认证范围：

H: 位于江苏省连云港市海州区新浦工业园东海路 66 号车间 2 号 1 楼（仓库地址：江苏省连云港市海州区东海路 66 号车间 2 号 1 楼）江苏惠尔福食品有限公司的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）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，(组织名称)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 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

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：黄童彤、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的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同机构的见证。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。