

项目编号：10412-2023-QEOF 0578-2022-EI H-2024

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：苏州鲜丰生态农业有限公司

审核体系：☐质量管理体系（QMS）☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS）

☒食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

☐其他

审核组长（签字）：陈丽丹

审核组员（签字）：周翌

报告日期：2024 年 06 月 15 日

北京国标联合认证有限公司编制

地 址：北京市朝阳区北三环东路 8 号 1 幢-3 至 26 层 101 内 8 层 810

电 话：010-8225 2376

官 网：www.china-isc.org.cn

邮 箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
☒ 管理体系审核计划（通知）书 ☒ 首末次会议签到表
☒ 不符合项报告 ☐ 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，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：陈丽丹

组员：周翌



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	H:审核员 F:审核员	2021-N1HACCP-124613 7 2023-N1FSMS-2246137	H:FI-2 F:FI-2
B	周壘	组员	H:实习审核员 F:审核员	培训证书 2022-N1FSMS-1258791	F:FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘朦朦	向导	受审核方

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,食品安全管理体系**）认证后，进行 F 第一次监督审核、H 第二次监督审核 ☐ 证书暂停后恢复 ☐ 其他特殊审核请注明：

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

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

H: 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）,F: ISO 22000:2018

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：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》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15日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年07月12日至本次审核结束日。

审核方式：☒现场审核 ☐远程审核 ☐现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

F: 位于江苏省苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北苏州鲜丰生态农业有限公司的预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）的销售；

H: 位于江苏省苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北苏州鲜丰生态农业有限公司的预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）的销售；

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

注册地址：苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北

办公地址：江苏省苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北

经营地址：江苏省苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北

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：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒未调整；☐有调整，调整情况：

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

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

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款:物流部/F8.2.4 H3.3

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 25 日前提提交审核组长。

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 15 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

虫害控制、危害控制计划的实施、内审管评等

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、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）体系运行和认证活动较为支持，公司结合预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）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、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）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。对仓库及分拣大厅现场观察发现对虫害控制、致敏物质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。采购的鲜畜禽肉类缺少有效检测和监控手段，仅能通过感官目测和供方报告验收进行判定，验收过程有一定的控制风险。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：——无



二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况 ☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

公司在《管理手册》中规定了公司管理目标。

建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《食品安全目标分解考核细则》，编制：刘朦朦；批准：潘祺 2022.01.01。

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：a)食品安全投诉率低于 1%；b)产品验收合格率 100 %；c)顾客满意度 $\geq 90\%$ ；d)重大食品安全事故为 0。

人事行政部：

食品安全目标	考核办法	考核结果
1. 培训计划完成率 100%；	按年度编制培训计划	100%
2. 培训考核率 100%；	每年对培训记录进行检查	100%
3. 文件编制、发放差错率 0	每年对文件进行评审	100%

采购部：

食品安全目标	考核办法	考核结果
1. 采购物料质量合格率 $\geq 95\%$ ；	对每批原材料情况进行验证	100%
2. 合格供方评价率 100%；	每年对原材料供应商进行考核	100%

销售部：

部门分解的目标	考核结果（2023.07-2024.05）
合同评审率 100%	100%
供方评定率 100%	100%
合同履行率 100%	100%
顾客满意度 90%以上	100%
食品安全投诉率低于 1%	0

物流部（含仓库及现场）：

分解目标	完成情况（2023 年 7 月-2024 年 5 月）
合同计划完成率 98%以上	100%
设备完好率 98%以上	100%
产品检验合格率 95%以上	100%

检测部：

本部门目标	目标实际完成（2023.07-2024.05）
原材料验证率 100%	100%
成品检测率 100%	100%
检测设备校准率 100%	100%

公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

2.2 重要审核点的监测及绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

公司编制了《前提方案/良好卫生规范》 2023 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：



——场所及周边环境、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

公司坐落于：江苏省苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北，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；分拣/配送区：有员工更衣室，配置有简易洗手设施，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/每天配送结束后进行清洗消毒，放置整齐。现场观察分拣区/配送区：有仓储区、分拣区，基本有分区管理；每日进行清理，现场观察基本整洁；现场仓储区存放有已分拣好的西葫芦、菠菜、苋菜、上海青等，塑料袋或周转筐包装盛放。

——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，少量用水主要用于员工洗手、车辆、仓库地面清洁、冲厕使用，定期到自来水公司查询水质数据，生活污水直接排入街道管网。

——包装材料

包装材料：预包装类产品主要是产品原包装，散装畜禽肉类、鸡蛋、蔬菜主要是塑料袋或塑料周转筐进行盛放，采购来自合格供方，周转筐每天结束后进行清洗，控制基本符合；

——虫害防治

虫鼠害防治：现场配置有灭蝇灯、粘鼠板等虫鼠害控制设施，每日进行检查，提供有《灭鼠（虫）执行记录》，抽查 2024-04，每日进行检查，包括灭鼠数量处置情况等，检查人：宋珊珊，处置人：张庆华；未见异常，《灭蝇灯日常点检表》，抽查 2024-06-02，每日进行检查，包括灯管及外观、扑虫数量、清洁卫生等内容，点检人：张庆华；未见异常，但现场观察，分拣大厅入口处灭蝇灯有蚊虫尸体未清理，已开具不符合项整改。同时委托《苏州锦康控虫服务有限公司》进行鼠害的消杀管理，签订有《虫害防治方案&合同》，每月服务 1 次，提供有《客户服务单》，抽查 2023-11-30，记录了服务内容：安装粘鼠板、安装诱饵站、户外喷洒除虫。使用器具名称：粘鼠板、使用数量：8 张，使用场所：室内，还记录了使用药物的名称、登记证号、目标害虫、稀释比例、施用区域、使用方法、实施面积、使用数量等信息，有双方人员签名，基本合理，今年来厂消杀未开具客户服务单，已沟通，下次审核关注。

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要是生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由苏州智云拓建筑有限公司负责，每天早上来厂进行清运。清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放街道管网。

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行晨检，《操作人员上岗前卫生检查记录表》，每日进行检查，包括工作服、首饰、指甲、头发、洗手消毒等，检查人：潘**，抽 2024-02/2024-05，未见异常；

员工健康及培训管理情况见人事行政部审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

车间卫生消毒，明确了消毒方式、消毒流程等内容，体现在《车间卫生消毒记录》，抽查 2024-06-03 的消毒控制记录，有操作人记录等信息；



车辆每天使用完毕进行消毒，体现在《配送车辆情况记录》中，抽查 2024.06.03,车牌号：苏 UK163E，驾驶人：魏**，驾驶员身体状况√，清洗情况√，消毒情况√，操作人员：刘**，温度：3℃，食品摆放情况√，混装/污染情况√，检查人员：刘**，清洗方式为冲洗，消毒方式为喷雾消毒（未明确消毒剂名称及浓度，已沟通），另抽查 2024.05.30、2024.06.11，控制方式与上述一致，无异常。

预包装产品销售、初级农产品销售不涉及环境微生物要求，主要体现在《环境卫生点检表》、《车间卫生消毒记录》上。

预包装食品销售基本对物理污染、化学污染的风险较低，主要通过装卸、对配送车辆的检查、避免与有毒有害物质混放等方式进行控制，现场观察管控基本充分。

——返工管理

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、洗手液，现买现用，未保留购物凭证，现场沟通。

——验收管理

原辅料验收管控情况见检测部审核记录。

——外来人员管理：

门卫负责管理，有对来访者及进入厂区车辆进行检查，提供《机动车辆及访客登记表》，对驾驶员姓名、随车人数、证件、来访日期、车牌、进门时间、出门时间、事由、日期等。基本合理。对于进入分拣区人员，专人陪同。

——运输和储存、库存管理【含 CCP1、CCP2】

CCP1：禽肉类原料的冷冻、冷藏储存——CL：冻结库温度-15~-20℃以下。冷藏库温度保持 0~10℃。

CCP2：配送——CL：配送车厢温度在 0-8℃之间（必要时对冷冻库进行温度验证，温度不高于 0℃）

公司配置有 20 辆车配送车，含冷藏车 13 辆；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，配送车程单次基本在 1 小时左右；

——仓储过程管理（CCP1），对于蔬菜类、鲜畜禽肉类每日采买配送，鸡蛋类会还有少量库存，存放在常温库中，有区域存放标识及简单致敏信息；米面粮油冻品类按照需要进行采购，会有少量库存，存放在常温库中，分区域存放，有简单标识管理，现场抽查大米、面粉、金龙鱼油生产日期均在有效期内，冷冻库内存放冻鸡琵琶腿、冻猪后肘、冻翅根等，分区域存放，库温：-18.5℃，冷藏库库温：3.2℃，提供有 3 号库-冷冻库《温度记录》，抽查 2024-03-21，冷库温度上午-18.4℃，下午-18.3℃；另抽查 2024-01/2024-05 等冷冻库温度监控，以及 1 号库 4 号库的冷冻库温度记录，均无异常；提供 2 号库-冷藏库《温度记录》，每日进行温度监控，抽查 2024-05-20 日冷藏库温度上午 3.5℃，下午 3.4℃，检查人：孙志豪；另抽查 2024-03/2024-06 等冷藏库监控。基本符合 CCP1-CL 值要求。

——分拣、配货装车过程，物流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；最终体现在销售单上。

——配送过程（CCP2）：车辆每天使用完毕进行消毒，体现在《配送车辆情况记录》中，抽查 2024.06.03,车牌号：苏 UK163E，驾驶人：魏**，驾驶员身体状况√，清洗情况√，消毒情况√，操作人员：刘**，温度：3℃，食品摆放情况√，混装/污染情况√，检查人员：刘**，清洗方式为冲洗，消毒方式为喷雾消毒（未



明确消毒剂名称及浓度，已沟通），另抽查 2024.05.30、2024.06.11，控制方式与上述一致，无异常。

2024-06-15 早班配送审核：现场观察配送车辆车牌号：苏 ENY056，驾驶员：潘**；车厢内部干净整洁，查看配送单据，收货商户：香山派出所（S1998919），订单号：WFEEa2406120048，配送产品主要有三黄鸡、有机花菜等蔬菜、精肉片等，收货商户：金庭中队（S1995027），订单号：WFEEa2406140032，配送产品主要有肉丝、上海青等蔬菜、大排等，分区存放，车厢温度 6℃。每日配送回厂后，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。

仓储区产品分区域存放，置于托盘或者货架上，部分标识不够规范，现场沟通；对于致敏物质如鸡蛋、花生，分区存放，未加贴致敏物质标识，已现场沟通，下次审核关注。

产品有基本防护管理，如预包装产品为原包装，分区域，放置于托盘上，不存在交叉污染的情况；

少量冻品至于冻库中，冻库温度-18.5℃，分区存放，产品有原包装，未见过期情况等；

蔬菜类当日采买当日分拣配送，分拣后装在塑料周转筐或塑料袋中，有基本防护。

上述管控基本符合标准要求。

2) 采购管理情况：

公司在《管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案》；

采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由总经理及采购部负责，在确定的合格供方后，采购部负责对所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

提供《原物料采购计划》目前企业采购的产品主要有：蔬菜、畜禽肉类、蛋类、米、面、粮油、冷冻肉等。

提供《供应商调查评定表》，包含供应商 53 家，包括：企业名称（简称）供应产品，营业执照，许可证，产品质量，交付能力，价格，交期，产品合格证明，结论等信息。评价人：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、宋珊珊、刘德海 时间：2023 年 11 月 30 日 批准人：潘祺 时间：2023 年 11 月 30 日。

抽查供方资质如下：

1.抽蛋类供方：苏州瀛黔农业发展科技有限公司，营业执照编号：91320508MA1X28GQ61。

抽

鸡蛋检测报告，编号 JW20240233 检测结果：合格。

2.新鲜蔬菜采购自苏州南环桥市场，抽蔬菜供方：濮晓明，吴中区横泾濮晓明蔬菜摊，营业执照编号：92320506MA1P8K2458。

公司检测部对采购回的蔬菜进行自检，抽蔬菜农残检测报告，检测日期 2024.5.2，检测项目农药残留-有机磷和氨基甲酸酯类，抽检品种：小白菜、土豆、西兰花、生菜、番茄、黄瓜等，检查结果均为阴性。

3.抽禽类供方：苏州苏食肉品有限公司，营业执照编号：9132050777246143XW。

抽

产品名称：鸡胴体，动物检疫合格证明 NO.3204468313。

产品名称：鸭胴体，动物检疫合格证明 NO.3299108305。

产品名称：鸽胴体，动物检疫合格证明 NO.4202251386。

产品名称：鹅胴体，动物检疫合格证明 NO.3433631260。

4. 抽肉类供方：江苏雨润菜篮子电子商务有限公司，营业执照编号：91320105598031214H。

抽

产品名称：牛胴体，动物检疫合格证明 NO.3298410857。

产品名称：猪胴体，物检疫合格证明 NO.3204377242，肉品品质检验合格证 NO.EZ11348447。

5. 抽米、粮油供方：苏州市吴中区郭巷俊红粮店，营业执照编号：92320506MA1PT3315J，提供有仅销售预包装食品经营者备案信息采集表。

抽大米检测报告，编号 NO.A1DA12011A1F11U6269，检测结论：符合。

抽葵花籽油检测报告，编号 WT10103230121970，检测结论：符合。



6. 抽面供方：苏州市中面食品科技有限公司，营业执照编号 91320581MA2697UU0G，食品生产许可证编号 SC10132058101767，食品经营许可证编号 JY13205810389275。

抽小麦粉检测报告 S2023WT2275，判定结果：符合。

7. 抽冷冻肉供方：吴江区平望镇昌宏食品经营部，营业执照编号 92320509MA275R9T2R，食品经营许可证编号 JY13205840380843。

抽冷冻猪肉检测报告：HC20230713396，判定结果：符合。

提供有《配送车辆情况记录》，有日期、车牌号、驾驶人、驾驶员身体状况、清洗消毒、装车后车辆情况等信息。

日期	车牌号	驾驶人	驾驶员身体状况	清洗消毒	消毒情况	操作人员	车辆温度	食品摆放情况
2024.6.3	苏 ENY056	顾玉林	√	√	√	刘德海	4℃	√

检查人员
刘德海

公司虫害控制外包，提供有虫害防治方案&合同，虫害消杀供方为：苏州锦康控虫服务有限公司 营业执照代码：90320506558025434Y，资质备案号：吴中爱健备 2023001 号，提供有消杀合同，周期为：2023 年 5 月 25 日至长期。

消毒液、洗手液、酒精在正规超市采买。

供方评价每年进行一次，提供有《供应商调查评定表》，有企业名称、供应产品、营业执照、许可证书、产品质量、交付能力、价格、交期、产品合格证明，结论等信息。抽苏州瀛黔农业发展科技有限公司、江苏雨润菜篮子电子商务有限公司、苏州苏食肉品有限公司，结论均合格。未对虫害服务方进行供方评价，已沟通，下次审核关注。

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。

现场查看公司未有使用食品添加剂。

采购管理情况：

采购部根据库存及客户订单制定采购计划，由总经理批准后实施采购，通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

提供《采购与进货查验台账》，产品名称、进货时间、规格、数量、产品生产日期、产品保质期、供应商、供货商联系方式、验收人等信息。

抽蔬菜，进货时间 2024.6.6，花菜 256 斤，供应商苏州佳亿兴农副产品有限公司，验收人陈蒙蒙。

抽大米，进货时间 2024.5.20，数量 1600 斤，生产日期 2024.3.7，保质期 12 个月，供应商苏州市吴中区郭巷俊红粮店，验收人陈蒙蒙。

抽牛肉片，进货时间 2024.4.11，数量 40 斤，生产日期 2024.4.7，保质期 6 个月，供应商苏州优中食品有限公司，验收人宋珊珊。

抽鲜肉，送货时间 2024.6.15，数量 1134 斤，供应商闻鲜生食品贸易有限公司。

抽鸡蛋，送货时间 2024.6.13，数量 5 斤，供应商苏州瀛黔农业发展科技有限公司。

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：

公司在管理手册中对监视和测量资源进行了要求。抽查“监测和测量设备管理台帐”，主要包括地磅、温湿度计、农残检测仪，提供了温湿度计（型号：9012）的厂家送校的校准证书编号：J202302243236-06-0001，



校准时间为 2023.08.11；校准机构：广电计量检测集团股份有限公司。

提供了农药残留检测仪（RamTracer-200）校准证书编号：424018247，检验时间为 2024.05.27，校准机构：苏州宏准计量技术有限公司。

提供了电子地上衡（SCS-3）校准证书编号：901131114-002，检验时间为 2024.06.05，校准机构：苏州市计量测试院。电子地上衡（TCS-WXL-T12）校准证书编号：901131114-001，检验时间为 2024.06.05；校准机构：苏州市计量测试院。

现场冷冻库、冷藏库温度显示装置通过比对方式进行控制，提供有温度自校记录，日期：2024.05.20，标准温度：2-4℃，实际温度：3℃，标准温度填写不合理，未记录冷冻库及冷藏库温度比对结果，已沟通建议改进。

不涉及标准溶液的管理。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中对可追溯性、撤回/召回进行了规定，并策划了《标识、追溯和召回控制程序》，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。

提供了产品召回撤回演练计划、撤回召回产品演练报告的证据。

演练日期：2024 年 3 月 27 日，

演练产品：大米

模拟演练不符合内容：客户反馈大米有发霉现象（模拟）

产品销售情况：客户反馈 2024 年 03 月 21 日配送的大米有发霉现象。

召回情况：已全部召回，进行了原因分析，明确了追溯过程，但未附追溯凭证，现场沟通；

召回产品处理方案：出售给饲料加工厂，（方案不合理，现场沟通）。

演练结论：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。

产品实现的追溯过程基本满足要求。

5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制情况）情况：

公司主要提供预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）的销售，策划编制了《产品放行控制程序》、《不合格品和潜在不安全产品控制程序》、《确认与验证控制程序》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，审核周期内文件未发生更新。

本部门涉及 OPRP1 畜、禽肉类（冻品）的验收、OPRP2 蔬菜的验收。

销售行业对微生物验证无特殊要求，主要通过日常管控为主，销售过程产品不直接与产品接触生产加工用水，生产加工用水主要用于地面清洁等。

提供了《采购与进货查验台账》主要以冻品类为主，粮油类、畜禽肉类、蔬菜类等通过“金蝶”系统进行验收管理：

抽查《采购与进货查验台账》，产品名称、进货时间、规格、数量、产品生产日期、产品保质期、供应商、供货商联系方式、验收人等信息。

抽蔬菜，进货时间 2024.6.6，花菜 256 斤，供应商苏州佳亿兴农副产品有限公司，验收人陈蒙蒙。

抽大米，进货时间 2024.5.20，数量 1600 斤，生产日期 2024.3.7，保质期 12 个月，供应商苏州市吴中区郭巷俊红粮店，验收人陈蒙蒙。

抽牛肉片，进货时间 2024.4.11，数量 40 斤，生产日期 2024.4.7，保质期 6 个月，供应商苏州优中食品有限公司，验收人宋珊珊。

抽鲜肉，送货时间 2024.6.15，数量 1134 斤，供应商闻鲜生食品贸易有限公司。

抽鸡蛋，送货时间 2024.6.13，数量 5 斤，供应商苏州瀛黔农业发展科技有限公司。

另抽查 2024-02/2024-05 等批次的进货验收，控制方式基本相同。



过程检查：产品以感官判定为主，主要由物流部动态实施管控。

成品放行管理情况：

销售行业的特殊性，销售服务过程放行等同于成品放行，主要由物流部依据客户订单，动态管理为主，体现在销售单上。具体见物流部审核记录。

产品放行控制基本符合。

6) 危害控制计划策划及实施管理情况：

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：刘朦朦女士，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，包括了人事行政部、物流部、销售部、检测部、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，询问小组成员宋珊珊，基本了解，具体人员能力及培训见物流部审核记录。

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

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

——销售产品原料等同于成品。

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

预期用途主要为学校政府食堂、餐饮单位、酒店等。



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

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的产品销售工艺流程主要如下：

原料验收 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。现场查核提供的工厂位置图、厂区平面图、人流物流图、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：HACCP 记录 2024-03-15，确认人：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等。确认结论：HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

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： 禽肉类原料的 冷冻、冷藏储存	病原体存活	冻结库温度 -15~-20℃ 以下。冷藏库温度保持 0~10℃。	区分放置并隔离，控制温湿度，仓管员每天观察	对冷藏室设备维护或加冰暂处理	巡查记录表
CCP2：配送	生物危害： 病原体存活	温度不高于 10~15℃（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	人员培训及能力验证，进行微生物检测验证（不够合理，现场沟通）

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：畜禽肉类原料采购验收	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；动物检疫证明；合格的产品检测报告	验收员每批、查验报告	供方提供产品检疫、检验报告或证
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

危害控制计划的实施：

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。

查预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）的销售过程及控制情况：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采购部负责，验收由检测部负责，分拣、仓储及配送过程（等同于产品放行过程）由物流部负责实施、检测部负责监督检查；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——提供有冷藏库、冷冻库的温度监控记录。提供有 3 号库-冷冻库《温度记录》，抽查 2024-03-21，冷库温度上午-18.4℃，下午-18.3℃；另抽查 2024-01/2024-05 等冷冻库温度监控，以及 1 号库 4 号库的冷冻库温度记录，均无异常；提供 2 号库-冷藏库《温度记录》，每日进行温度监控，抽查 2024-05-20 日冷藏库温度上午 3.5℃，下午 3.4℃，检查人：孙志豪；另抽查 2024-03/2024-06 等冷藏库监控。基本符合 CCP1-CL 值要求。

审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

送货 CCP2—冷藏车配送，车辆每天使用完毕进行消毒，温度记录体现在《配送车辆情况记录》中，抽查 2024.06.03,车牌号：苏 UK163E，驾驶人：魏**，驾驶员身体状况√，清洗情况√，消毒情况√，操作人员：刘**，温度：3℃，食品摆放情况√，混装/污染情况√，检查人员：刘**，清洗方式为冲洗，消毒方式为喷雾消毒（未明确消毒剂名称及浓度，已沟通），另抽查 2024.05.30、2024.06.11，控制方式与上述一致，无异常。

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，由产品供方送货至公司，供方管理见采购部审核记录，验收见 8.8.1 条款审核记录；
- 2) 仓储过程管理，对于蔬菜类、鲜畜禽肉类每天由供方送到仓库后即分拣按客户名称放置在对应栈板上，短暂暂存于冷藏库中，米面粮油按照需要进行采购，会有少量库存，存放在常温库中，鲜鸡蛋按需采购少量存放在冷藏库中，冷冻肉类存放在冷冻库中，分区域存放，有简单标识管理，现场抽查大米、面、葵花籽油等生产日期均在有效期内，冷冻库温：-18.5℃，冷藏库温：3.2℃。
- 3) 分拣、配货装车过程，物流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，公司提供了送货单，记录有购货单位、单据编号、产品代码、产品名称、单位、数量、送货人收货人等信息。查看配送单据： 购货单位：临湖第一中学（老师），送货日期：2024 年 05 月 06 日，单据编号：WFEEa2405040049，抽查产品代码：C13270236，产品名称：大排，数量：27 斤，产品代码：C18062464，产品名称：广东菜心，数量：30 斤，制单：会计 1，送货人：销售部等。

购货单位：临湖第一中学，送货日期：2024 年 05 月 07 日，单据编号：WFEEa2405060014，抽查产品代码：C14926835，产品名称：盘锦大米，数量：2000 斤，产品代码：C27738021，产品名称：10L 葵花籽油，数量：30 桶，制单：会计 1，送货人：销售部等。

购货单位：独墅湾幼儿园（幼儿），送货日期：2024 年 06 月 14 日，单据编号：WFEEa2406130023，抽查产品代码：C13270298，产品名称：丝瓜，数量：90 斤，产品代码：C14630537，产品名称：面粉，数



量：15 斤等。

购货单位：临湖第一中学（学生），送货日期：2024 年 06 月 12 日，单据编号：WFEEa2406080008，
抽查产品代码：C13270413，产品名称：鸡腿，数量：220 斤等。

另抽查鸡蛋由供方直接配送的销售出库单，编号：XSCK240613-06，出库日期：2024-06-13，客户
单位：苏州市姑苏区红旗幼儿园，客户类型：教师，产品：土鸡蛋，数量：5 斤。

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) 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，预包装食品如大米、面粉、葵花籽油等均在保质期内，
包装完好，冷藏库冷冻库运行正常，冷冻品存放在托盘上，有分区域存放，均有基本防护，基本
充分；

查看销售配送 HACCP 计划实施：

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 肉类原料采购 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； 动物检疫证明； 合格的产品检测报告	验收员每批、查验 报告	抽查 2024-06-14 进货的猪 体，动物检验检疫证明编号 2204381831，肉品品质检验 证编号：EZ11655086，符合。 查 2024-06-14 进货的鸡-胴体 条，动物检验检疫证明编号 3102178932，符合。
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	2024-06-14《苏州市食用农 产品快检证明》农残测试，检 目：有机磷和氨基甲酸酯类， 心菜：农残测试结果：41.63% 青椒：农残测试结果：9.45%， 萝卜：农残测试结果：28.92% 黄瓜农残测试结果：24.09%， 为阴性，合格。 另抽查 2024-05-02、 2024-05-15 等批次的蔬菜农残 测试结果，均为阴性。合格。 均上传苏源 e 码通平台。

基本满足标准要求。

7) 管理体系的验证、确认、评价和分析



组织制定了《确认验证控制程序》，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一般包括危害控制计划验证；PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；外包方管控制验证；产品安全性验证等，检测部主要负责产品的安全性验证，其他验证见相关部门审核记录。

预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）的销售，各类验证以现场感官检查，数量确认为主，对空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求。销售行业对微生物验证无特殊要求，主要通过日常管控为主，销售过程产品不直接与产品接触生产加工用水，生产加工用水主要用于地面清洁等。

蔬菜的农残报告、畜禽肉类的动物检疫证明详见物流部危害控制计划的实施审核记录，查看预包装食品及鸡蛋的第三方检测报告：

鸡蛋 检测报告编号：JW20240233，检测项目：铅、镉、总汞、恩诺沙星、六六六、滴滴涕、氟苯尼考等，检测结果：合格，报告日期：2024.03.06，检测机构：黄冈大别山检测认证有限公司。

盘锦大米 检测报告编号：A1DA12011A1F11U6269，检测项目：霉变粒、黄曲霉毒素 B1、铅、镉、总汞、六六六、滴滴涕等，检测结果：合格，报告日期：2023.10.23，检测机构：谱尼测试集团股份有限公司。

910 小麦粉 检测报告编号：S2023WT2275，检测项目：脂肪酸值、黄曲霉毒素 B1、铅、镉、总汞、百草枯、毒死蜱、氯菊酯等，检测结果：合格，报告日期：2023.07.29，检测机构：河北融洋安全检测有限公司。

金龙鱼葵花籽油 检测报告编号：WT10103230121970WT1，检测项目：酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并（ α ）芘、铅、总砷、油酸、芥酸等，检测结果：合格，报告日期：2023.12.15，检测机构：深圳市计量质量检测研究院。

猪肉 检测报告编号：HC20230713396，检测项目：挥发性盐基氮、铅、镉、总砷、六六六、滴滴涕、金霉素、克伦特罗、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等，检测结果：合格，报告日期：2023.07.31，检测机构：潍坊海润华辰检测技术有限公司。

食品安全小组策划了《确认验证控制程序》，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。

供了

“HACCP 计划确认记录”确认时间：2024.03.15，确认人员：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等；

“HACCP 计划验证记录”验证时间：2024.03.25，验证人员：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等；

“OPRP 计划确认记录”确认时间：2024.03.13，确认人员：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等；

“OPRP 计划验证记录”验证时间：2024.03.20，验证人员：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等；

“PRP 确认记录表”，确认时间：2024.03.25 确认人员：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等；

“PRP 验证记录”验证时间：2024.03.23（时间不合理，已沟通），验证人员刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等；

“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，分析日期：2024.03.30，验证人：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等，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。

——不涉及生产加工用水，仅使用自来水用于清洁及冲厕使用，收集了苏州市自来水有限公司官网的《出厂水半年报（2024 年上半年）》，产品的安全性验证详见检测部审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见物流部审核记录。



8) 文件管理情况

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》、《记录控制程序》；查文件管理情况：

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《HACCP 计划》、《作业指导书》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：管理手册（B/1）。

二级文件：公司编制了 48 份程序文件，1 份前提方案，1 份 HACCP 计划，基本包括了食品安全和 HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：《作业指导书》。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理潘祺批准。

《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、HACCP 计划等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本等，基本符合要求。

查《文件发放记录》，表内写明了文件名称、编号、发放号、版本、发放记录（部门、签收、日期、份数）、回收记录（部门、签收、日期、分数）等。抽分发部门：检测部，接收人：孙志豪，日期：2024-01-01。

基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

提供《外来文件清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如食品安全法、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB 2711-2014 食品安全国家标准 面筋制品、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品等，均在有效期内。

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《受控记录清单》，文件名称、文件编号、版本、发放部门及分数等。抽《配送车辆情况记录》、《培训记录》、《内审检查表》、《纠正和预防措施处理单》均有编写。

记录控制基本有效。

9) 人员及能力、意识：

组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》《岗位任职要求》；

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；

——抽 HACCP 小组组长刘滕滕食品工作经验丰富，拥有江苏省职业技能培训合格证书，参加农产品食品检验员培训，经过考核。

总经理表示相关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，包含了副总经理、销售部、检测部、物流部、采购部等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求。HACCP 小组长经总经理任命，同时对 HACCP 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。



提供有《2024 年年度培训计划》、《培训效果评价记录》；培训策划内容包括了质量、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。考核方式：口头提问，完成情况：完成。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：

--培训计划

培训项目及目标：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。

时间：2024 年 1 月

培训对象：公司全体员工，重点是所有与质量、环境、安全、ISO2200 标准、HACCP 有关的管理人员和非管理人员

主办部门、教师：人事行政部、聘请咨询老师授课

考核方式：口头提问

--培训记录

培训时间 2024. 3. 20， 培训项目：手册、程序文件培训， 培训教师：刘朦朦，参加培训人员名单：潘伟强、

孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等，培训内容：质量、环境、安全、ISO2200 标准、HACCP 标准制定的《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。培训和沟通公司制定的质量、环境、安全、ISO2200 标准、HACCP 方面的内外环境因素分析、风险和机遇识别和对策、相关方需求和期望识别和对策等。考核评价方式：口头提问，全部合格。

查看持证上岗人员的管理情况：

其中内审员经培训合格后上岗，基本符合；

抽查其他证书如下：

特种作业人员：

叉车司机 潘祺 证件编号 320586200001197414；叉车司机 孙志豪 证件编号 320586199412127458
食品安全管理员

宋珊珊 2023 年度食品安全管理员合格证明

苏州市吴中区食品安全知识培训合格证明

孙志豪 编号 32050622123000026；刘德海 编号 32050622123002180；刘朦朦 编号 32050622123000554

驾驶证，随机抽取：

薛建洪 C1 证号 320524196904287439；刘德海 C1 证号 320923198212048159；朱永 B2 证号 320882198812052631

健康证管理情况：

公司在《前提方案》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：

潘祺， 健康证编号：苏 32050622124000452 号，发证日期：2024. 3. 25

潘亦舟，健康证编号：苏 32050622824001048 号，发证日期：2024. 3. 12

宋珊珊，健康证编号：苏 32050622323011579 号，发证日期：2023. 10. 19

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。

现场询问朱曾岑、潘亦舟，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《管理手册》7.4 条款进行了规定:

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。

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。——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 HACCP 小组组长负责(参加了公司的各类培训等,基本满足要求),沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面的信息。

该企业的沟通控制情况,基本满足标准的要求。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☐ 符合 ☒ 基本符合 ☐ 不符合

1) 内部审核

公司在《管理手册》中 9.2 条款进行了规定,并策划了《内部审核程序》,每年度至少进行一次内部审核,内审必须覆盖食品安全管理体系的全部内容和区域范围。基本符合标准要求。

提供《内部审核材料汇编(2024 年度)》,包含内部审核通知、内部审核计划、内部审核日程表、内审首(末)次会议签到表、内部审核检查表、纠正和预防措施处理单等内容。

审核计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。

审核日期:2024 年 4 月 2 日;审核组组长:刘朦朦;组员:孙志豪。现场审核期间与审核组长刘朦朦交流,熟悉内审流程,内审实施及控制。

查《2024 年内部审核计划》覆盖了标准要求条款,基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内部审核检查表》:抽销售部,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;

本次内部审核未有涉及食品安全管理体系和 HACCP 体系的不符合。



基本满足标准要求。

2) 管理评审

公司在《管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定每年至少进行一次，采用会议的方式进行，基本符合要求。

本次管理评审日期：2024 年 4 月 20 日

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 4 月 20 日进行管理评审，批准：潘祺，日期：2024 年 4 月 2 日。

管理评审会议于 2024 年 4 月 20 日在公司召开，会议由潘祺（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。现场审核期间与潘祺总经理交流，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。

查理评审汇报材料，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、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等内容，批准：潘祺 日期：2024 年 4 月 20 日。

查 2024 度管理评审改进措施：(1)进一步加强对员工 ISO 22000: 2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0)、GB14881-2013 标准和 T/CCAA 29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求标准和管理体系文件的培训学习，采用自学与辅导相结合的办法，提高对标准的理解能力和对体系文件的执行能力，由人事行政部拟定具体计划和措施。(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。由销售部负责与有关部门联系委培事宜。

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。

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》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《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、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全和 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：内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；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；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等；具体见各部门的审核记录。

——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检测部负责，发现不合格产品当场退回，更换。

——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》、《纠正和预防措施控制程序》的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：



公司制定有《不合格及潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》，对不合格品的管理进行了规定。

现场询问及沟通：

原料采购来自合格供方，预包装类每年索取第三方检测报告、果蔬类产品进每批进行农残自检、畜禽肉类每批次索取检验检疫合格证等；原料验收主要由检测部负责，验收合格放行入库或物流部开展分拣工作；部门负责人表示审核周期内未发生采购原料及验收不合格情况。

销售行业的特殊性，销售原料基本同成品，部门负责人孙经理表示审核周期内销售产品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，但发生过配送过程中客户订单数量及产品信息异常情况，及时沟通，确保顾客接收。

对于内审、管理评审中发生不符合情况或改进措施情况，已采取纠正及纠正措施/计划，具体见领导层审核记录对于内审、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。

3) 投诉的接受和处理情况：

公司在《管理手册》对投诉处理控制要求进行了规定，

查投诉处理管理情况：

销售部负责人表示，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，若发生投诉由销售部主要负责处理，检测部、物流部协助处理，原因分析等。

该公司投诉处理控制基本符合标准要求。

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：——质检部变更为检测部、管理部变更为人事行政部

3) 管理体系：——无

4) 资源配置：——无

5) 产品及其主要过程：——无

6) 法律法规及产品、检验标准：——无

7) 外部环境：——无

8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：——H 体系审核范围为了与其它体系保持一致，本次做了变更

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

上次审核未开具不符合项

五、认证证书及标志的使用

认证证书及标志主要用于投标，现场未发现违规情况。



六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

☐无变化

☒经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，（苏州鲜丰生态农业有限公司）的

☐质量☐环境☐职业健康安全☐能源管理体系☒食品安全管理体系☒危害分析与关键控制点体系：

审核准则的要求	☐ 符合	☒ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☒ 达到	☐ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☒ 有效	☐ 基本有效	☐ 无效

推荐意见：☐暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

☐保持认证注册

☒在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，保持认证注册

☐暂停认证注册

☐扩大认证范围

☐缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:陈丽丹、周翌



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。