

项目编号：20291-2024-QEOFH

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：固镇县凯莉蔬菜商贸有限公司

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17日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

电话：010-8225 2376

官网：www.china-isc.org.cn

邮箱：service@china-isc.org.cn



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：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	F:审核员 H:审核员	2024-N1FSMS-1301841 2024-N1HACCP-130184 1	F:FI-2 H:FI-2
	邝柏臣	组员	F:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-2222839 2023-N1HACCP-222283 9	F:FI-2 H:FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	杨凯（总经理）、丁小莉（食品安全小组组长）	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（**食品安全管理体系, 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：

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

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为结合审核联合审核一体化审核；

cc) 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、安全及所适用的食品安全及卫生标准：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、《GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油》、《GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、《GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品》等

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2024年06月16日 上午至2024年06月17日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自 2023 年11 月 3 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: 位于安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇名人花园2栋1楼商铺的固镇县凯莉蔬菜商贸有限公司的预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售；

H: 位于安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇名人花园2栋1楼商铺的固镇县凯莉蔬菜商贸有限公司的预包装食品（不含冷藏冷冻食品）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：安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇名人花园2栋1楼商铺

办公地址：安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇名人花园2栋1楼商铺

经营地址：安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇名人花园2栋1楼商铺

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2024-06-15 8:00:00 上午至 2024-06-15 12:00:00 下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(2)项,轻微不符合项()项,涉及部门/条款:销售部 F: 8.2.4/H 附录 A.1 综合部 F: 7.2/H3.2

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 17 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 2024 年 6 月 30 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

前提方案/良好操作规范 人员能力

3) 本次审核发现的正面信息:

1) 受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司 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(不含冷藏冷冻食品)、的销售资源方面配置基本充分合理,如配送车辆等设施的配置。

6) 公司销售的预包装食品(不含冷藏冷冻食品)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：2013 年 11 月 20 日；体系实施时间：2023 年 11 月 03 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：12 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：单班次销售；上班时间为 4:30-18:00。

4) 范围内产品/服务及流程：

公司预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售：始于订单接收，终于产品交付。销售工艺流程为：
接受订单—产品采购—验收（OPRP1）—暂存（CCP 不适用）—装车—运输—销售交付

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

公司依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了管理手册，并在管理手册 5.2 条款描述了形成文件的食品安全方针，同时策划形成了《程序文件》、《良好卫生规范》、《前提方案》、《前提条件》、《危害控制计划》、《食品安全防护计划》、《食品欺诈及脆弱性评估报告》、《食品欺诈防护计划》各类制度汇编以及相应的记录表单等，策划基本符合公司预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售，控制及运行要求。

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：

企业从事预包装食品（不含冷冻冷藏）的销售。公司结合销售过程策划并制定了《风险和机遇的应对措施控制程序》。

1) 现场查看企业于 2023 年 11 月 03 日依据 ISO22000:2018 标准及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）建立了公司的食品安全管理手册，从战略管理层面，公司领导层已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，包括员工意识水平、团队建设、产品需求增长等，未明确考虑蓄意污染、食品欺诈、网络安全等，现场沟通。

2) 与总经理沟通，其表示公司管理层通过网络、客户下达的文件要求、教育部下达的文件要求、会议及公司各部门等不定期收集对公司建立与实现食品安全目标、战略方向相关的，并影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素，包括国内的、区域的和地方的相关信息，及公司 财务因素、资源因素、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种相关的内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过销售过程的日常管理、管理评审对这些内部因素和外部因素的相关信息进行了监视和评审。

公司不定期对识别出的内外部环境因素进行监视和评审，提供“组织内外部环境要素识别表”，通过 SWOT 分析方法对公司目前的企业文化、公司价值观、知识积累等进行了识别和评价，并策划了应对措施，及总经理的要求，应对措施不够充分，现场沟通。

抽查“组织内外部环境要素识别表”中，如外部机会：法律、法规内容要求，对策：政策越严格，不规范的企业就不能生存，市场就会越来越大。在公司加强管理的前提下前景会越来越好；客户：风险：客户对公司产品质量有较高要求；机遇：做好质量管理工作，赢得客户信任和高度满意，成为长期合作伙伴。积极向同行业进行宣传，增加潜在顾客；社会关系的风险：社会关系维护不好，导致客户流失；机遇：能获得更多的资源；内部：基础设施配备，基础设施配备，机遇：基础设施由公司统一提供，减少一定的资金投入。



基本符合标准要求。

公司在《食品安全管理手册》4.2条款进行了规定。

现场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	重要的相关方需求和希望
<input checked="" type="checkbox"/> 主管部门	蚌埠市固镇县市场监督管理局	<input checked="" type="checkbox"/> 遵守食品安全相关的法律法规要求； <input checked="" type="checkbox"/> 遵纪守法
<input checked="" type="checkbox"/> 供方	山东飞翔面粉有限公司、山东飞翔面粉有限公司等	<input checked="" type="checkbox"/> 组织持续经营、明示食品安全采购要求
<input checked="" type="checkbox"/> 顾客	湖沟中学、仲兴中学、仁桥族中学等	<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"/> 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"/> 消费者	主要是学校师生、单位食堂等	<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 checked="" type="checkbox"/> 员工	雇员	<input type="checkbox"/> 组织的持续经营、盈利
<input type="checkbox"/> 投资方	——	<input 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		

提供了《法律法规清单》包括食品安全法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 1354-2018 大米、GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》等法规文件。

公司相关负责人表示不定期识别适用的法律法规，并进行合规性评价。

2) 管理体系应用策划情况

公司基本情况：固镇县凯莉蔬菜商贸有限公司，固镇县凯莉蔬菜商贸有限公司成立于2013-11-20，法定代表人为杨凯，注册资本为200万元人民币，统一社会信用代码为913403230836599264，所属行业为批发业，公司坐落在蚌埠市固镇县，详细地址为：安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇名人花园2栋1楼商铺。

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



的食品安全管理体系，形成了《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、制度汇编等体系文件，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：安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇名人花园 2 栋 1 楼商铺

经营地址：安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇名人花园 2 栋 1 楼商铺

认证范围：

F: 位于安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇名人花园 2 栋 1 楼商铺的固镇县凯莉蔬菜商贸有限公司的预包装食品（不含冷冻冷藏）的销售；

H: 位于安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇名人花园 2 栋 1 楼商铺的固镇县凯莉蔬菜商贸有限公司的预包装食品（不含冷冻冷藏）的销售

食品安全管理体系范围包含在《食品安全管理手册》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；外包过程为车辆维保。

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 03 日发布了经总经理批准的食品安全体系管理方针：

顾客第一、诚信第一、品质第一、服务第一

管理方针包含在公司的食品安全管理手册中。

相关负责人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、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、文件等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：孟凡民，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，策划并编制了《人力资源控制程序》，编制了公司的组织结构图和职责分配表，并对组织的机构进行设置：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。

总经理任命丁小莉女士为食品安全小组/HACCP 小组组长，其职责与权限在体系管理手册任命书及第 5.3 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。

公司总经理表示为证实其对食品安全管理体系/HACCP 体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对公司食品安全管理体系/HACCP 体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司的食品安全方针和食品安全目标、确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注食品安全问题，鼓励有效的内部报告，支持并确保食品安全管理体系的要求与企业的运营管理相整合，在公司内部通过培训、会议、绩效考核等方式推行企业的食品安全文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，收集了相关的法律法规，并通过教育、宣传、培训、考核等方式使组织的员工理解满足与食品安全相关的法律法规、标准及顾



客要求的重要性等，定期对体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。基本符合标准要求。

现场沟通询问：相关负责人表示公司总经理及核心骨干成员在食品相关行业工作多年，食品销售方面的技术和经验丰富，员工有一定的食品安全管理意识，有较为强烈的通过管理体系建设及实施，来提升内部管理的能力，在确保提供安全放心产品的基础上，以顾客满意为基本原则，通过组织各部门策划一些列活动来证实已达到在建立和实施食品安全体系所做出的承诺。

5) 目标的实施和考核情况

公司在《食品安全管理手册》6.2条款中规定了公司管理目标，建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《食品安全目标分解统计表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全目标	计算方法	考核周期	目标实际完成情况(2023年月份至2024年05月)
顾客投诉：质量投诉每年不超过4次；	统计顾客投诉的次数	每月	0，达成
食品安全事故为0	统计次数	每年	0，达成

截止2024.05，目标已完成，2024.06目标在实施中。基本满足体系标准的要求。

6) 法律法规的识别及获取情况

食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 1354-2018 大米、GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》等法规文件。

公司相关负责人表示不定期识别适用的法律法规，并进行合规性评价。

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：丁小莉女士，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司食品安全小组组成，由不同部门的人员组成，包括了综合部、销售部，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，询问小组成员孟凡民，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《危害控制计划书》；

查产品描述情况：

——食品安全小组在策划时考虑了初级农产品、预包装食品、散装食品等的销售控制情况，策划的管控范围覆盖了认证覆盖的预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售。对预包装食品等进行了特性识别，包括原料名称、来源、化学特性、生物特性、物理特性、组成/成分、生产方法、采购来源、交付方法、包装、贮存条件、保质期、生产前预处理、接收准则、致敏原信息等。

现场抽查：

OPRP 预包装食品采购验收（不含冷藏冷冻食品）

行动准则：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求、验收合格；

1) 成品特性：公司销售模式是始于订单接收，终于产品交付，未进行加工封装，整个过程产品的安全特性未发生变化，终产品特性基本同原材料。

2) 预期用途主要为：为下游签约或合作的食堂客户等提供预包装食品的销售服务。

3) 主要的食用方式：下游签约或合作的食堂烹饪后食用，基本合理。



——公司预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售：始于订单接收，终于产品交付。销售工艺流程为：接受订单—产品采购—验收（OPRP1）—暂存（CCP 不适用）—装车—运输—销售交付
提供了公司位置平面图，与现场基本一致，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。现场观察各平面图与实际基本一致。

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。

基本符合要求。

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、暂存、运输、销售交付等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查原料验收，验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害：大肠、金葡 等致病菌污染——OPRP、化学危害：重金属、农 残超标——OPRP，物理危害：物理危害：杂物，查验保质期及包装完整性，查验批次检验报告，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。

另抽查供应商发化（运输/交付过程）危害分析及控制措施制，基本合理。

食品安全小组已开展了对危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见提供了：

“GHP 和 PRP 确认记录表”，确认人员：丁小莉、孟凡民，确认日期：2023 年 11 月 03 日，确认项目包括：工作场所，照明和通风，设备和器，个人清洁，清洁和消毒，废弃物管理的要求等项目。结论：良好卫生规范（GHP）和前提方案 PRP 的实施可以降低食品安全危害降低到可接受水平；

“危害控制计划确认记录表”，确认人员：丁小莉、孟凡民，确认日期：2023 年 11 月 03 日，确认项目包括：危害控制计划（含 CCP 和 OPRP），结论：根据确认结果，HACCP 计划的制定合理、有效，具有实际的指导意义。

“控制措施组合的确认记录”主持人/参加人员：总经理、食安小组，会议结论：从硬件设施、工艺设置参数、管理制度方面看 PRP、GHP、HACCP 计划制定合理。

对于产品的安全性确认，通过每年索取第三方检测报告进行安全性验证，具体见 F8.8.1 条款/H4.5 审核记录。

上述控制措施基本满足标准要求的可接受水平。

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

——《危害控制计划》：

关键控制点 CCP/OPRP)	显著危害	关键限值/行动 准则	监 控				纠偏行动	记录	验证
			对象	方法	频率	人员			



OPRP 验收	霉菌毒素、重金属等有害物质危害	产品来自合格供应商, 每年对合格供应商进行评价, 查验型式检验报告每批次检查外观是否有破损	产品	查验报告检查外观农残报告检疫票	新供应商进入时/每年每批次	采购人员	需出具第三方检测报告而没有的则拒收; 检测报告不合格的退货处理; 包装破损的拒收	第三方检测报告、供方评价记录、采购验收记录等	定期记录进行审核
<p>——CCP 点不适用 策划基本满足要求。</p>									

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) 前提方案

组织策划了《前提方案》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

公司坐落于安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇名人花园 2 栋 1 楼商铺，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。

现场观察：企业周围水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，分为暂存仓库、办公区布局基本合理，基本配套设施较为齐全。

——空气和水质：

空气和水的管理：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。

——包装材料

预包装食品（不含冷冻冷藏食品）不涉及包装材料

——虫害防治

鼠虫害防治：公司在临时中转仓库内安装有灭蝇灯，仓库只做中转，中转时间最多为 2 小时，现场未发现鼠

迹。

仓库门口没有挡鼠板，未对鼠害进行控制，有灭蝇灯未使用，未对灭蝇灯进行定期清理，不符合



——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

提供 2023 年 9 月-2024 年 6 月《车辆清洗记录》每天对 3 辆车进行清扫-清水清洗-酒精喷洒消毒，清洁人：孟凡民，清洗情况检查：合格，检查人：丁小莉

现场观察管控基本充分。

——返工管理

预包装食品销售按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

——化学品管理情况

主要是 75%酒精，与企业沟通买的小瓶的每次使用一瓶，未提供《化学品领用记录》。

——验收管理

原辅料验收管控情况见 F8.8.1/H3.8 条款审核记录。

——外来人员管理：

与销售部负责人沟通仓库做暂存管理，一般不使用，平时仓库上锁管理，外人无法进入。

——运输和储存、库存管理（含 OPRP 原料验收、CCP 暂存（不涉及））

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

公司配置配送车辆（2 辆冷链车、1 辆常温车）；公司策划了基本的配送路线，相关负责人表示客户均在公司附近，配送车程基本在 1 小时左右；

目前公司的客户需求基本是配送预包装常温品，少量农副产品，现场跟踪固镇一中配送过程，配送车辆为冷链车，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《蚌埠市食品农产品销售凭证》4 联，配送产品为小米、豆豉酱、油条、黄酒等，客户验收合格后给公司返回 1 张送货单，配货员孟凡民，查健康证整个过程控制符合要求。

大部分供方均在公司周边，不定时下单，第二天早上进行配送，供方将原材料分拣后将原材料放在公司的配送车上，由公司统一配送到各个学校，由学校进行称重验收，学校验收合格，产品为合格，不合格反馈到供应商，不合格一般为重量不足，由供应商补货到各个学校。

2) 开发和设计

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。

3) 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《过敏原管理程序》，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。确认验证工作见食品安全小组审核记录。

现场提供了《致敏物质管理方案》，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（不含冷藏冷冻品）销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为豆制品、含麸皮食品；

提供了《过敏源控制确认记录表》，2023 年 11 月 03 日进行了确认，项目包括：库房内做好致敏源标识等，确认结论：致敏物能达到预期的控制水平。确认人：丁小莉、孟凡民。

提供了《过敏源控制验证记录表》，2024 年 01 月 10 日进行了验证，项目包括：库房内做好致敏源标识等，验证结论：过敏源控制程序的实施达到了预期效果。验证人：丁小莉、孟凡民。

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，仓库为暂存仓库少量存放预包装食品常温存放，在销售过程中通过口头告知方式进行。基本满足标准要求。

4) 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。具体策划及验证情况见食品安全小组审核记录

查见开展了食品防护计划演练，日期：2024 年 01 月 25 日，演练结果：通过演练证明公司防护措施有效。

提供了《食品安全防护评估标》，抽查 2024-01-20 对外部安全、内部安全、加工安全、储藏安全、供应链安全、水和冰的安全、人员安全、信息安全等项目，检查结果：符合。检查人员：丁小莉、孟凡民。

现场查见：

——现场仓库做周转使用，基本符合预包装食品（不含冷冻冷藏食品）的销售；

——仓库上锁管理，对预包装食品（不含冷冻冷藏食品）暂存。

食品防护控制基本符合。

5) 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》，但未策划车辆事故等应急预案，现场沟通。

现场查见提供了《火灾应急演练》，演练时间 2024.04.15，演练评估：演练结束后，各处置工作小组在指挥部集中，将现场调查笔录和证据收集情况上报指挥部汇总，各组向指挥长汇报演练情况。一致认为，这次演练工作及时，意义深远。演练的成功举办，积累了经验，锻炼了队伍，对公司各部门的应急工作都具有示范作用。希望通过本次演练，公司人员进一步增强做食品人的责任感，提高应急管理能力和确保一旦发生紧急事故，能够有效组织、快速反应、高效运转。另提供 2024 年 4 月 8 日《食品安全突发事件演练方案及演练记录》，演练结束：2024 年 4 月 8 日上午 10:00 正，根据演练态势的进展情况，指挥部发出解除应急状态令，演练结束。此次演练共出动车辆 1 辆，参加人员 6 人，演练基本符合要求。

6) 产品放行、原料验收 OPRP、食品安全管理体系/HACCP 体系验证

组织制定了《验证确认控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划见食品安全小组的审核记录，涉及本部门的主要是原材料验收过程的验证过程管理。



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。具体由销售部负责管控；

查原料进厂验收管理情况（含原料验收（OPRP）的进厂验收情况）：

原辅料验收 OPRP——行动准则：产品来自合格供应商，每年对合格供应商进行评价，查验型式检验报告每批次检查外观是否有破损，具体见销售（采购）部审核记录。

现场查看：生产日期：2024-05-14 的枫嫁香稻花香大米，外观质量：完好，供家商（开元商贸），是否索证（是），生产日期：2023-12-04 的太太乐鸡鲜调味料，外观质量：完好，供家商（东方干货店），是否索证（是），生产日期：2024-02-17 的海天酱油，外观质量：完好，供家商（东方干货店），是否索证（是）验收人：孟凡民。

抽查供货单：2024 年 05 月 05 日产品名称非转大豆油 20 升（国标）。提供了产品检测报告

第三方检测报告：

产品名称：一级大豆油；报告编号：WT10103230114879WT1；检测日期：2023.8.23

检测项目：水分及挥发物含量、酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、苯并芘、维生素 A 等，检测结果：合格，检验单位：深圳市计量质量检测研究院

另抽供货单：2024 年 05 月 20 日名称：大米 25kg，面粉 25kg。

第三方检测报告：

产品名称：大米；报告编号：HZJC-SP-2024-02-23-04；检测日期：2024.2.23

检测项目：铅、镉、总汞、无机砷、滴滴涕、六六六等

检测结果：合格

检验单位：黑龙江鸿泽检测评价有限公司

产品名称：三星馒头用小麦粉；报告编号：A2240002538610103901C；检测日期：2024.2.3

检测项目：粉质曲线稳定时间、粗细度、含沙量、灰分、水分、镉、铬、总汞、铅、总砷、黄曲霉毒素 B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮等

检测结果：合格

检验单位：天津华测检测认证有限公司

产品验收过程符合规定要求。

另抽新马桥中学《销售凭证》：油 6 件、米 12 袋、面 12 袋、大麻园 480 个、香油 1 件、鸡精 1 件、味精 1 件、淀粉 1 袋，负责人：杨凯 2024 年 5 月 5 日；

仲兴中学《销售凭证》：绿豆 1 袋、小米 1 袋、燕麦 1 袋、海天生抽 2 瓶、海天老抽 1 瓶、海天白醋 1 瓶、鸡精 1 件、淀粉 1 袋、盐 1 件，负责人：杨凯 2024 年 5 月 20 日；

濠城中学《销售凭证》：米 10 袋、面 13 袋、油 5 袋、胡辣汤 2 件、料酒 2 件、生抽 2 件、淀粉 2 袋、盐 2 件、蛋黄派 44 件，负责人：杨凯 2024 年 5 月 26 日

产品放行过程基本符合要求。

7) 可追溯性、撤回/召回

公司在《管理手册》中 8.2.6 条款对可追溯性进行了规定，8.2.8 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识、可追溯性和召回控制程序》。在程序文件中对可追溯性和召回/撤回情况进行了规定，具体见食品安全小组审核记录。

查见提供有《产品召回模拟演练记录》，召回模拟日期：2024 年 4 月 15 日，召回产品名称：猪肉，批次号：2024 年 4 月 15 日，模拟问题：2024 年 4 月 15 日 15 点 30 分，接到客户反馈，2024 年 4 月 15 日批次猪



肉有异味，需要召回。

讲过确认：公司合计采购该批次产品 100KG，已销售 100KG，召回方案：立即张贴告示，说明该批次产品存在问题。对问题猪肉进行退回处理。

措施：1.与客户联系，说明情况，对已销售产品进行召回；2.销售部紧急联系供应商进行应急采购；3.分析问题原因 4.研究避免问题措施

有效性：整个召回演练系统是有效的,适宜的

现场查见：

——分拣区域有简单标识、区域划分；产品离地离墙；

——原料仓储区主要是少量的大米、调味品，有离地离墙，按照区域存放；

不涉及产品留样。

8) 采购管理

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》、《前提方案/良好卫生规范》、《食品采购索证验收制度》等文件要求；

采购过程控制：

销售部负责公司产品的采购工作、负责合格供方的筛选及评定，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》15家，基本覆盖认证范围的预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售；

抽查蔬菜的供方：供方：王桂栋蔬菜批发、供应蔬菜、鸡蛋、供方资质：信用代码：91110106MA01MLQE59；

检测报告：产品名称：黄豆芽、马铃薯、芹菜、洋葱等；检测项目：有机磷；检测日期：2024.6.15；
检验结论：合格。

抽查肉类供方：供方：董芳鲜肉批发、供应鲜猪肉、供方资质：营业执照代码：91131028MA07MTB10Q；食品经营许可证：JY11310280010999；肉品品质检验合格证：产品名称：猪-胴体；生产日期：2024.3.2；编号：0002178456；签发日期：2023.3.2；动物检疫合格证明：产品名称：猪-胴体；编号：3450799642；产地：苏州市灵璧县；签发日期：2023.3.2，有效；

抽查调味品（如酱油、醋等）的供方：固镇县城关镇东方干鲜店；供方资质：营业执照代码：340221978***7390，经营许可证：JY13403230047241（有效期2022年10月20日至2025年10月19日；第三方检测报告：产品名称：鲜味生抽（酿造酱油）；报告编号：GDGZ-240102002-B01；检测日期：2024.1.8、检测项目：色泽、香气、滋味、铵盐、可溶性无盐固形物、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、黄曲霉毒素B1等、检测结果：合格、检验单位：广东归正质量检测有限公司，有效；

提供供方：固镇县城关镇东方干鲜店的供货记录；单号：2562119，米酒 1件 2024.02.15 12个月、黄桃 1件 2024.05.22 保 24个月、料酒 2024.04.26 保 18个月、生油 1件 2023.12.13 保 18个月、鸡精 1件 2023.12.08 保 20个月等，未规范记录供方名称及验收人，已现场沟通整改；

抽查粮、油、米、面供方：固镇县开元商贸（个体户），营业执照代号：92340323MA2QTHG15B，食品经营许可证：JY13403230043504（有效期：2020年06月04日至2025年06月03日）；

查面粉：生产企业：五得利集团亳州面粉有限公司、第三方检测报告：产品名称：三星馒头用小麦粉；报告编号：A2240002538610103901C；检测日期：2024.2.3、检测项目：粉质曲线稳定时间、粗细度、含沙量、灰分、水分、镉、铬、总汞、铅、总砷、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮等、检测结果：合格、检验单位：天津华测检测认证有限公司，有效；

查食用油：第三方检测报告：生产企业：中粮粮油工业（九江）有限公司，产品名称：非转基因 AE 一级大豆油；报告编号：WT10103230114879WT1；检测日期：2023.8.23 检测项目：水分及挥发物含量、酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷、铅、黄曲霉毒素B1、苯并芘、维生素A等、检测结果：合格、检验单位：深圳市计量质量检测研究院，有效；



查大米；生产企业：绥化市鹏程米业加工有限公司第三方检测报告，报告编号：HZJC-SP-2024-02-23-04；检测日期：2024.2.23、检测项目：铅、镉、总汞、无机砷、滴滴涕、六六六等、检测结果：合格、检验单位：黑龙江鸿泽检测评价有限公司，有效。

提供有供方固镇县开元商贸送货单记录编号：XS-2024-05-058,食品名称：非转大豆油 20 升（国标），生产日期：20240430；

抽查丰原压榨玉米油的供方固镇县连城镇百利食品商行，米面粮油的供方固镇县开元商贸，供方控制基本充分。

车辆维保方：小三汽修行，未有指定维修店，未签长期合作协议，已现场沟通整改，下次审核关注，提供了 2024.04.11 维修结算收据，显示包括有皖 CRC55 常规检查、保养，更换机油、2024 年 05 月 10 月收据显示有车牌号皖 C6S576，换三滤、打黄油；

供方评价每年进行 1 次，提供有《供方评价记录表》，考核项目：包括设备能力、人员能力、检测能力、食品安全保障能力等项目，评价人：丁小莉、孟凡民，评价日期：2023-11-13，控制方式基本满足标准的要求。

抽查丰原压榨玉米油的供方固镇县连城镇百利食品商行，新鲜蔬菜农产品的供方王桂栋蔬菜批发，粮油的供方固镇县士兰粮油店，按照策划要求对上述供方进行了评价，结论：列入合格供方清单；

询问负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，不涉及食品添加剂的使用。

公司不使用食品添加剂。

采购管理情况：

采购部日常采购通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划或现场进行采购，采购期间未发生不合格情况。现场抽查 2024-05-10 大米、面粉采购计划，包括大米 30 包、面粉 20 包等，采购部负责人表示按照客户订单需求实施采购，销售部-质检负责验收工作。

抽采购合同：

抽查采购合同，抽查食品原材料供货协议：供方：王桂栋蔬菜批发；采购产品名称：蔬菜、鸡蛋；合同编号：202303010001，合同有效期：2023.7.21-2026-7.20；

另提供与供方东方干鲜店、固镇县开元商贸食品原材料供货协议，合同期限有效，基本符合要求。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

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《2024 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 03 月 06 日；审核组组长：丁小莉；组员：孟凡民；有开展内审员培训，现场询问及沟通，内审人员能力基本符合要求。与内审组长 丁小莉、内审员孟凡民面谈，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。面谈管代丁小莉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《内审实施计划》，基本覆盖了标准要求条款，但部分内审条款策划及对象不够充分，现场沟通。

查《内审检查表》：抽领导层，F2.5.1/H5.3 条款，内审检查内容与内审计划基本一致，另抽查销售部 F8.2/H3.3



条款，内审检查内容与内审计划基本一致，判定合格，审核审核记录填写基本规范、清晰，内审员及日期填写不够规范，现场沟通。抽查发现 1 个不符合项，涉及不符合项。

查《不符合项报告》：共计 1 项，涉及部门：综合部，不符合项内容：综合部未能提供员工能力确认记录表，不符合 F7.2/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，2024-03-07 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：本公司建立的食品安全管理、危害分析与关键控制点（HACCP）体系基本得到保持、有效，基本符合 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）认证要求标准要求。

基本满足标准要求。

2) 管理评审

公司在《管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合要求。

本机构审核的初次认证，暂不涉及以往管理评审的跟踪措施。

本次管理评审日期：2024 年 03 月 20 日

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 03 月 20 日进行管理评审，批准：杨凯，日期：2024 年 03 月 15 日。管理评审会议于 2024 年 03 月 20 日在公司召开，会议由杨凯（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“管理评审输入”，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括管理方针及目标的适应性评审，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：丁小莉，审核：杨凯，日期：2024-03-20。

查《管理评审问题改进计划》：1) 加强新版标准及一体化的管理体系文件的培训； 总经理要求各部门在今后工作中要不断地提高自身素质的提高，特别是对标准的理解和贯彻，结合公司特点灵活运用，进一步完善现有仓储管理环节，不断提出改进建议，充分发挥自我完善机制，使公司食品安全管理水平不断提高，增强消费者及顾客满意。已于 2024 年 3 月 22 日针对管评问题改进计划开展了内部贯标培训，改进措施基本符合要求。

管评结论：适宜性评价：自贯彻实施 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0 标准，开展食品安全、HACCP 管理体系运行以来，建立了符合标准要求又能适合公司管理实际特点，又可操作的管理体系，初步提高了满足公司内外部环境的能力，通过对体系实施的评价，公司建立的自我完善、自我改进的运行机制是健全适宜的。充分性评价：会议认为，通过近段时间的体系运行，公司的食品安全、HACCP 体系已具备了满足市场，满足消费者及其他相关方潜在的和未来的需求和期望的能力。有效性评价：会议认为，通过对体系的试运行和不断完善，公司的管理体系初步实现了标准化，规范化和程序化，方针能够体现公司的方向，目标符合公司实际，切实可行，整个的运行是有效的。

管理评审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、纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《管理手册》10.1 条款进行了规定，同时策划了《潜在不安全产品和不合格控制程序》、《纠正与预防措施控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立及实施，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：内外部环境因素识别及定期评审；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，进行验证基本符合。

原辅料进货验收过程主要由销售部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。。

销售过程控制主要由销售部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

产品交付、顾客投诉处理等主要由销售部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

均无采取纠正措施的需求。

与相关负责人交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《潜在不安全产品和不合格控制程序》、《纠正与预防措施控制程序》的要求，员工基本基本的自我改进能力。

3) 投诉的接受和处理情况：

现场与企业负责人沟通，在审核周期内未发生投诉现象。

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，关注特种特备）：

公司在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《基础设施和工作环境管理控制程序》《前提方案》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

组织的规模情况/资源配置情况：公司实用面积 90 余平方米，仓库面积 180 平方米（含 2 个冷藏冷冻库）、未设置检测室，办公区 1 个，面积约：30 平方米；配送车辆：3 辆车（含冷藏车 2 辆），基本满足销售需要。

公司坐落于安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇名人花园 2 栋 1 楼商铺，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，见销售部（采购）审核记录；

现场核查：审核范围公司覆盖场所情况：覆盖 2 个场地，1 个行政办公地址兼常温仓库位于：安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇名人花园 2 栋 1 楼商铺，占地面积约 90 平方米；另有果蔬合作方共同设有果蔬分拣场所（含 1 个保鲜库），场所由果蔬供方提供，面积约 180 平方米，地址位于：众彩农贸市场三楼 111 号，主要功能为果蔬类分拣中转（供方分拣），一阶段已现场确认；目前企业预包装食品销售经营活动方式主要是采购自合格供方，供方负责做好分拣工作，公司销售部人员到供方取货并送货至客户处，客户签收，控制在 0 库存，不涉及仓储等管理。不涉及检验室，配置有配送车辆 1 辆（常温车），2 辆冷藏车，1 台电脑，1 台打印机，1 匹空调；基本满足预包装食品（不含冷藏冷冻品）销售需要。

一个固定分拣场所仓库，主要用于果蔬类初级农产品分拣及中转（场所资源由供方提供），一阶段已识别，二阶段不再安排审核。



提供了设备台帐，涉及销售部的主要有货车、常温暂存库等，基本满足认证范围所涉及预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售。

查配送车辆的维保情况，企业负责人表示历程累计在 5000 公里时进行维保，提供车辆保养维修收据，查 2024 年 4 月 11 日皖 CRL355 机油 2 桶，2024 年 5 月 10 日皖 C6S676 三滤、打黄油，2024 年 6 月 8 日皖 C6S676 保养轮胎，基本符合要求。

查看销售部现场涉及：特种设备为电梯（无）。

监视和测量

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。未配备检验室，验收主要通过感官检查、索取批检报告为准，各配送点对原材料进行二次验收，监视和测量设备为学校，现场在暂存库观察有电子秤，与企业沟通未使用，预包装食品（不含冷藏冷冻）销售不涉及监视和测量设备，具体见 H3.8/F8.5.4.5 条款审核记录。

2) 人员及能力、意识：

公司总经理为确保操作和维护有效的 FSMS，设置了相应的组织架构、并配置了所需的人员。

人员能力胜任情况见 F7.2 审核条款记录。

总经理表示目前该组织体系覆盖总人数：12 人，含各部门主要负责人 3 人。

公司暂未聘请外部专家协助 食品安全管理体系的开发、实施、操作或评估。公司内部自行建立食品安全管理体系。

公司在《食品安全管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供有岗位职责，覆盖到公司高层管理人员、综合部、销售部等岗位；提供了《岗位任职要求》，抽查 HACCP 小组组长/销售部经理孟凡民：学历：初中（要求：大专以上学历水平）、工作经验：20 年（要求：3 年以上工作经验），结合员工岗位能力评价表情况，基本符合；抽查综合部经理丁小莉：学历：初中（中专或中专以上学历水平）、工作经验：28 年（3 年或以上经验），另抽查杨凯总经理：学历：初中（中专或中专以上学历水平）、工作经验：20 年（3 年以上经验），控制基本相同。食品安全小组人员学历水平偏低，已建议后期对人员学历进行进一步提升，下次审核关注。

提供有《员工岗位能力评价表》，在工作态度、工作能力方面进行了确认，抽查销售部孟凡民、综合部丁小莉，评价：能胜任岗位。

部门负责人丁小莉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/HACCP 小组组成情况，包含了销售部、综合部等岗位人员，对各组员的工作经验、职责等进行了规定，通过培训等提升人员能力；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。

与内审组长 丁小莉、内审员孟凡民面谈，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。面谈管代丁小莉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；

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 年度培训计划》、《培训记录表》；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、ISO22000:2018、体系文件、法律法规知识、内审员培训等方面，策划培训内容基本符合标准要求；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年11月14日	ISO 22000:2018/HACCP 认证要求标准理解	各部门主要人员/3人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效
2023年12月11日	内审员培训	各部门主要人员/3人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效
2024年1月12日	执行力培训	各部门主要人员/3人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效
2024年3月16日	销售技巧	各部门主要人员/3人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效
2024年5月10日	过敏源培训	各部门主要人员/3人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input checked="" 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，现场沟通询问基本了解；

查特种作业人员：不涉及；

查驾驶证：孟凡民、刘晶、杨凯驾驶证，在有效期内。

查机动车行驶证，江淮牌轻型箱式冷链货车皖 CCQ478，检验有效期至 2024 年 10 月皖 C；箱式冷链货车皖 C6S576，检验有效期至 2024 年 10 月皖 C；豪沃牌轻型箱式货车 皖 CRL355 检验有效期至 2024 年 11 月皖 C，已按照规定时间进行了年检。

查健康证管理情况：

公司在《前提方案/良好卫生规范》中对人员管理，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：综合部-丁小犁（健康证编号：h0011013016）、总经理杨凯（健康证编号：h0011025241），销售部-孟凡民（健康证编号：k0011020442），有效期 1 年，在有效期内。

人员管理基本符合要求。

经询问部门负责人，了解该组织主要通过培训、会议、文件发放、参加外培、研讨会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。

负责人表示总经理也非常鼓励员工参与公司内部管理和改进。

现场询问丁小莉、孟凡民，基本可以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。

3) 信息沟通：

公司在《食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息沟程序》；

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：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
每月	不定期工作例会	综合部、食品安全小组组长	会议	综合部	无异常

查内部报告管理情况：

部门负责人表示公司目前从事销售部分的员工均为多年老员工，对公司发展政策、发展方向及各项政策要求等均很了解，也愿意同公司一起发展及进步。

公司建立了有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、合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，希望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。

查外部沟通管理情况：

与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构等进行沟通，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/HACCP 小组组长负责（参加公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司产品在食品安全方面、安全生产方面、监管要求、公司各类管理要求等的信息。

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
2023-11-03	外部供方评价	山东飞翔面粉有限公司	电话\微信	销售部	列入合格供方清单
2024-02-01	满意度调查	固镇县民族中学	电话\微信	销售部	满意度达标信

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《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》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》以及所要求的记录。

公司策划的编制的《程序文件》、“前提计划”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/HACCP 体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：管理手册（KLSM-FH-2023）、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 25 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：培训记录、确认验证记录等 共 40 份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，管理体系在发布前由总经理杨凯批准。

查《受控文件清单》，包括文件名称、文件编码、版本信息等。基本符合。

《文件发放回收一览表》，包括管理手册、程序文件、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、等，清单内写明了文件名称、编号、版本、发放时间等。基本符合标准要求。

抽食品安全管理手册文件发放情况，部门：食品安全管理手册，签收人：孟凡民，文件名称：管理手册、程序文件汇编、三级文件汇编、电子版，基本符合。

查外来文件管理情况：

收集了与企业相关的法律法规，提供了《法律法规清单》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 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 1354-2018 大米、GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》等法规文件。

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《受控记录清单》，共 40 份记录，清单内记录编号、记录名称、保存期限，抽《合规评价 JL-47》、《供方评价记录 JL-30》、《应对机遇和风险控制措施清单 JL-04》3 份记录，记录均有编写。记录最终由综合保存。

查《合格供应商清单》、《合格供方清单》、《培训记录》，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。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

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。