

项目编号：10431-2023-F 0826-2022-H-2024

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：杭州泽庄农副产品有限公司

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）：肖新龙

审核组员（签字）：——

报告日期：2024年6月21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：肖新龙

组员：——



一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	肖新龙	组长	H:审核员 F:审核员	2023-N1HACCP-2232380 2023-N1FSMS-2232380	H:FI-2 F:FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	陈慧、黎彩云、陆静（小组组长）	向导	受审核方
2	——	观察员	——

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**危害分析与关键控制点体系,食品安全管理体系**）认证后，进行 FSMS 第一次监督审核，HACCP 体系第二次监督审核，☐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：TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求；

d) 相关的法律法规：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》、《中华人民共和国产品质量法》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB29921标准等；

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 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 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19日 上午至2024年06月21日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年7月5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：位于浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 1 楼杭州泽庄农副产品有限公司的预包装食品（含冷藏食品）销售

F：位于浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路202号1幢1楼的杭州泽庄农副产品有限公司的预包装食品（含冷藏食品）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：浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 1 楼

办公地址：浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 1 楼

经营地址：浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 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）：——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：办公室 F7.2 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 20 日提交审核组长。

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 6 月 20 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

内审及管理评审的深入应用方面、数据统计分析、配送现场规范化管理(虫鼠害控制、标识管理等)、人员能力提升、现场致敏物质、食品防护管理、供方管理方面等。

3) 本次审核发现的正面信息:

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食品安全管理体系。

受审核方总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视;

受审核方按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作;

审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉;

受审核方在预包装食品(含冷藏食品)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、温度计、电子秤等设施的配置。

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、HACCP 体系运行和认证活动较为支持,公司结合预包装食品(含冷藏食品)销售过程,依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件,包括《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》、《制度文件》等,审核周期内因公司部门负责人等发生变化,对体系文件进行了换版管理,管理基本合理。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、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,公司在客户需求及订单识别获取、采购食材验收、分拣及配送过程管理基本合理,但是在内审及管理评审的深入应用方面、数据统计分析、配送现场规范化管理(虫鼠害控制、标识管理等)、人员能力提升、现场致敏物质、食品防护管理、供方管理方面有较大提升空间,现场已口头交流,建议后期持续改进。总体上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可应用,总经理的持续改进意识较强,总体体系的成熟度一般,后期审核可持续关注改进情况。

2) 风险提示:

下次审核可持续关注内审及管理评审的深入应用方面、数据统计分析、配送现场规范化管理(虫鼠害控制、标识管理等)、人员能力提升、现场致敏物质、食品防护管理、供方管理方面等。

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

受审核方在《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基本一致,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	考核周期	目标实际完成情况（2023.07 至 2024.05）
顾客投诉处理率 100%	年度	无投诉，2024 年 6 月目标在实施中
杜绝重大的食品安全事故	年度	0
产品出厂一次检验合格率≥99%	年度	100%，2024 年 6 月目标在实施中

审核周期内目标已完成，2024年6月目标在实施中，现场已与总经理交流，建议后期可关注管理目标数据考核的统计及管理方面，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

（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) 组织及其环境、相关方/合规义务、风险及机遇实施、食品安全文化及管理情况：

受审核方在管理手册中对组织及其环境、相关方、风险机遇等管理进行了规定。现场交流总经理，其表示审核周期内总体外部环境竞争激烈，在投标、市场竞争、客户需求方面要求不断增加，内部环境包括人员、车辆、基础设施、意识、食品防护、食品欺诈管理、企业文化、绩效考核、战略方向等方面，基本在持续运行，公司不定期在经营管理会上讨论研究，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监视和评审。并在日常销售过程中进行实施。

风险和机遇的识别主要采取头脑风暴法。在日常运行过程中较为关注相关方的需求和期望，如顾客、监管部门、认证机构等的要求，受审核方定期通过会议、微信沟通、文件传递等方式对上述的情况进行识别、评审，并结合实施销售过程进行落实，目前在持续实施中，审核期间未发生重大的不符合情况、未发生违规情况。

受审核方的食品安全文化传递主要通过培训、现场讲解等方式进行传递，现场查见《食品安全文化评估表》，从企业危害与风险性、目标相适性、人员能力、企业的愿景和使命方面，进行了评估，评估时间：2024 年 5 月 07 日。评估结论：公司具备较强的食品安全文化氛围，公司人员具备较强的食品安全风险意识和管理能力，形成较稳定的食品安全管理团队和管理体系，具有进一步提升的空间。

2) 管理方针

受审核方 2024 年 1 月 1 日发布了经总经理批准的食品管理体系管理方针：

品质为本、系统管理、精益求精、满足顾客

管理方针包含在食品安全管理手册中。截止目前未发生变更。

3) 体系变更的策划管理

审核周期内受审核方各部门负责人发生变化，对体系文件进行了转版管理，转版管理见办公室审核记录。总体上不影响体系的持续运行和完整性。

4) 岗位职责、人员及能力、意识管理情况

受审核方为确保实现策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求，确保提供安全产品、放心服务，对组织的角色、职责和权限进行分派，审核周期内公司设置的组织结构未发生变化，各部门负责人发生了变化，同时食品安全小组成员也发生变化，受审核方依据《岗位工作任职要求》，对公司各岗位人员开展了能力评价，抽查物流配送部周丰收、采购部王云旗、物流配送部杨阳的人员能力评定，通过评价，用√表示合格，评定结果：胜任本职工作。



企业目前体系覆盖有效人数：30 人，未发生重大变化。

查培训过程管理情况：查培训过程管理情况：提供有《2023 年度培训计划》、《2024 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对管理体系标准文件、法律法规、内审员、清洁消毒等方面，策划基本合理；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。

受审核方涉及检验人员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，检验人员：黎彩云，日常负责产品验收管控工作，通过人员能力评定方式进行考核，基本合理。现场交流内审员人员陆静，与其沟通关于公司内审的要求及实施情况，其介绍“对内部审核的实施情况还借助外部老师指导完成，对内审要求还没有完全掌握”，开具不符合要求整改，提升内审能力。

特种作业人员：无，需要用电时桐乡农副产品批发市场管理。

提供有车辆清单，查机动车行驶证，车牌号：浙 AAY1989、浙 A8L0K, 已按照规定时间进行了年检。

查健康证管理情况，抽总经理何秀娟（发证日期 2024-06-10，有效期一年）；物流配送部王云旗健康证（发证日期：2024-05-31，有效期 1 年）、物流配送部闻丞峰（发证日期：2024-06-04，有效期 1 年）、费娜（发证日期：2024-06-04，有效期 1 年），健康证均在有效期内。

5) 沟通管理情况：

沟通分为内部沟通、外部沟通、内部报告等，沟通方式包括：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、电话（内外线）、网络等。

内部沟通情况如：每天早班会，沟通配送服务要求及客户订单情况，沟通对象：物流配送部，沟通方式、早会，责任部门：物流配送部，回应情况：实际工作中落实。

查内部报告管理情况：公司员工大多为老员工，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。公司建立了有专门的渠道如电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患。审核周期内公司在销售过程中遇到的涉及食品安全问题，及时沟通给予解决，暂未发生内部报告情况。

外部沟通情况如：2024-06-20，沟通投标信息要求，责任部门：副总经理，回应情况：在工作中落实。

6) 资源管理情况

组织的规模情况/资源配置情况：公司占地面积约 1500 余平方米，位于浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 1 楼，1 个常温品仓储区、7 辆车（含 4 辆冷藏车）、1 个冷冻库、1 个冷藏库、2 个办公室；1 个化验室（约 16 平方米（主要用于农残检测）），基本满足预包装（含冷藏品）销售需要。

工作和生产方式：单班次生产；上班时间为 5:00-17:00，不涉及多场所。

提供有销售设备清单：抽查主要包括配送车辆（4 辆冷链车、3 辆常温车）、冷藏库、托盘等，车辆定期维保、每天配送结束对车辆进行清洁管理，现场观察车辆完好，车厢内部整洁干净。审核周期内车辆未发生维修情况。冷藏库的维保情况：自行维护，主要做好检查除霜等工作，查看冷藏库温度为 6.9℃，基本符合，基本满足要求。

审核周期内未发生设备维修情况。

特种设备：不适用



企业外包过程为：计量器具校准；

在《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“计量器具清单”，主要包括电子秤、温度计；已将冷冻库（1个），冷藏库（1个）的温度显示装置列清单，现场沟通。

抽查中心温度计（JL-04），显示 2024 年 6 月 5 日进行了校准；证书为 GD602052406050204；电子称（型号 TCS-300）的证书编号 GD602052406050150，签发日期：2024-06-05，有效；电子称（型号 TCS-150）的证书编号 GD602052406050150；签发日期：2024-06-05。

对冷冻库冷藏库温度显示装置通过比对方式进行验证，提供过了《冷藏冷冻温度比对法（校准）记录》，每季度进行 1 次，抽查 2023-10-03，冷藏库校准比对结果：合格。基本有效。

7) 食品安全管理体系安全产品实现的策划情况：

为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：

产品/服务的名称：预包装食品（含冷藏食品）销售

原料采购验收→储存（适用时）→分拣/配货→装车→配送→验货

受审核方针对预包装食品销售策划形成的《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、“制度文件”等控制要求等体系文件中，基本满足产品食品安全管理要求，所建立卫生规范、工厂位置图、车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等审核周期内未发生较大变化，

组织确定的显著危害控制为：

OPRP 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	验证	记录
OPRP：冷藏品储存过程	生物危害：致病菌、细菌超标	冷藏温度-2 至 10℃，冷冻温度≤0℃	仓管人每班次查看冷库温度	报废或经评估确认	查看储存温度记录，对仓库温度进行校验	农残检测报告

针对 CCP/OPRP 的每个关键限值/行动准则的偏离预先制定纠偏措施，以便在偏离时实施。纠偏措施应包括实施纠偏措施和负责收影响产品放行的人员；偏离原因的识别和消除；受影响产品的隔离、评估和处理。审核周期内未发生偏离情况。

各项资源配置、外包过程管理等要求均进行了策划，审核周期内，没有发生重大变更。

8) 设计和开发

在手册 8.3 条对设计和开发进行了说明，因该组织产品实现过程是按照市场需求从供应商处采购，在组织成立初期已经策划，审核周期内没有新产品和服务的开发和设计。不涉及对 HACCP 计划的更新。

9) 产品标识和可追溯性、产品防护、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划实施、产品放行管理等

受审核方坐落于浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 1 楼，处于余杭区内，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：组织位于余杭区内，市场内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，配备有的仓储区、分拣区，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。企业副总表示后期会加强场地的规范管理，下次审核关注。

空气和水质：预包装食品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。

现场观察分拣区/配送区：有原料仓储区、分拣区，基本有分区管理；无排水沟，每日进行清理，现场观察存在有洗洁精、塑料周转筐、清洁工具等混放情况，现场审核提出，企业已基本整改。建议持续保持，下



次审核关注。

运输和储存、库存管理：公司配置有 7 辆车，其中包含 4 辆冷藏车；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，配送车程基本在一个半小时左右；现场审核观察：2024 年 6 月 20 日，现场采购人员张辉根据接单员汇总的客户订单，形成的采购汇总表，到供应商现场进行采购，现场验收合格后，拉回公司卸货至指定区域，第二天早上进行发货，现场观察，如采购验收合格待发货的 25kg 幢长粒香大米、5kg 的五常大米等产品，存放在托盘上。询问采购人员张辉，基本清楚岗位要求。

现场观察销售及配送管理过程：2024-06-21 配送驾驶员高超，配送车牌号：浙 AM179L，配送客户：余杭区良渚街道食堂，配送产品：蔬菜、肉、泡打粉、鸡蛋面、原味酸奶、蒙牛鲜牛奶、光明新鲜牧场牛奶等产品，产品装框，在车内分区存放，车辆车厢内部整洁干净，未见与化学品混放等情况。

2024-06-21 配送驾驶员：杨**，配送车辆车牌号浙 ABB1683，配送客户：杭州国家版本馆，配送产品水溶 C100，数量 3 箱，客户处卸货，客户接收。

现场与配送人员交流，基本熟悉客户订单的需求，配送产品以及配送服务过程的基本要求，对销售过程的控制有基本的知晓。

包装材料：认证范围覆盖产品包装材料主要是产品原包装箱/包装袋，现场观察控制基本符合。

虫鼠害防治：现场未发现有鼠迹，配备有灭蝇灯，规范性建议后期关注，提供了《虫鼠害检查记录表》，针对灭蝇器、挡鼠板等每天进行检查，没有发现异常情况，检查人为陆静。建议后期关注虫鼠害防控管理。

废弃物管理：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，各类废弃物均由业主方统一管理。

员工卫生、员工健康：员工每日上岗前进行晨检，主要包括是否发热、腹泻、等方面进行检查，提供有《员工晨检记录》，未见异常，检查人为陆静。

清洁消毒、产品污染风险和隔离：预包装食品（含冷藏食品）不涉及环境微生物要求，对工器具，如电子秤、推车采用清洁为主，不定期进行消毒，每天上班结束后进行，车辆主要以清洗保洁为主，未见异常。

返工管理：审核周期内，不涉及返工过程。

化学品管理情况：主要是 75%酒精消毒液，提供有《有毒有害化学物质使用记录》，基本符合。

验收管理：查原料进厂验收和成品放行管理情况，体现在供方配送销售凭证上，因销售的特殊性，采购产品验收与成品放行基本一致。抽查 2024.5.13《杭州泽庄农副产品有限公司销售单-余杭市场监督管理局》，订单包括鸡胸肉、金龙鱼花生调和油（5L）、五得利六星超精面粉 25kg、白砂糖、祖名内脂豆腐等预包装食品。有公司签章信息等，控制基本合理。同时抽查

2024-03-01/2024-06-04/2024-06-20/2023-09-12/2023-12-28/2024-05-30 等 20 余批次的验收管理，控制方式基本相同，未见明显异常。

不涉及留样管理。

外来人员管理：良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。进入配送区主要通过安全告知进行，但未保留入场证据，建议后期规范，现场沟通。

10) 供方管理情况

受审核方在《食品安全管理手册》7.1.6 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案/良好卫生规范》等文件要求，采购过程控制：采购部负责组织对合格供方的筛选及评定，在确定的合格供方后，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。审核周期内对供方进行了优化调整，调整后共合作的认证范围覆盖产品供方为 4 家，均纳入合格供方名单管理。



每年开展供方评价工作，评价内容包括考供货产品的使用情况（产品是否符合顾客要求、是否达到产品的口味要求）、供货质量和安全情况、供货价格情况及供货及时情况，分别由物流配送部、办公室-质检、采购部人员进行评价，体系负责人批准合格，纳入合格供方管理。

抽查乳制品的供方杭州灵隆贸易有限公司，调味料（如食用盐、酱油、锦上鲜蒜蓉辣椒酱、香糟卤、鲍鱼汁调味料等）的供方杭州富堂食品有限公司，粮油的供方杭州农副产品物流中心粮油批发交易市场利铭粮油经营部，上述供方的选择、评价及控制方式基本相同。

垃圾每天清理运行至厂区指定位置，厂区（租赁房）负责统一管理。

日常消毒用品如 75%酒精、洗手液等在本地超市等进行采购，按照使用量定期进行采买使用。

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。

不使用食品添加剂。

11) 成文信息管理情况

受审核方在《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》；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。审核周期内因公司部门负责人变更，对上述文件进行了换版管理，抽查在总策划、总要求方面未发生较大变化。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理何秀娟批准，提供了文件修改审批单，对 C/0 版体系文件转为 D/0 版进行了审批，同时查见《文件更改申请单》、《文件更改通知单》、《文件评审记录》、《文件销毁申请表》，对 C/0 版文件换版为 D/0 版文件进行了管理，控制基本合理。

查外来文件管理情况：提供了《法律法规及其他要求清单》，包括 GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB5749-2022《生活饮用水卫生标准》、GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》、ISO22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、危害分析和关键控制点（HACCP）认证要求（V1.0）、GB31621-2014《食品经营过程卫生规范》、《GB2712-2014 食品安全国家标准 豆制品》法律法规及相关标准文件，基抽查的法律法规及产品标准文件均在有效期内。

现场抽查《冷冻冷藏温度比对法（校准）记录》、《受控文件清单》、《销售单》、《法律法规及其他要求清单》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本合理。

12) 可追溯性、撤回/召回情况：

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 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识及可追溯性控制程序》、《产品撤回/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，审核周期内对策划的规定要求未发生变化。现场查见受审核方于 2023-09-15 开展了撤回/召回及可追性演练。

13) 应急准备和响应管理情况：

现场查核于 2023 年 12 月 12 日开展了火灾应急演练，演练结束进行了演练结果分析，并提供了《应急演练计划》、《应急演练记录》，演练结论：预案暂不需要修订。

14) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《验证活动策划、实施和评价控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，现场小组组长表示审核周期内各类策划要求未发生重大变化，基本按照原策划实施，抽查实施情况：

现场查见：《致敏物质清单》，经识别本公司涉及的致敏物质包括、蛋制品、小麦粉、豆制品、乳制品、芝麻酱、芝麻、花生等，在识别时覆盖了认证范围所涉及的产品。仓储现场对致敏物质有基本的区域及标



识管理。HACCP 小组/食品安全小组开展了过敏原控制确认及验证工作，确认时间：2024-01-01，验证时间：2024-02-28，明确了相应的确认、验证结论等信息。

《公司食品防护计划表》，评估确认人：陆静、高超、王云旗、黎彩云、何秀娟，审核：陆静，批准：何秀娟，评估日期：2024 年 01 月 10 日。同时食品安全小组于 2024-02-28 开展了食品防护计划的验证工作，针对策划的内部安全、外部安全、供应链安全等 10 项内容进行了验证，验证结论：基本符合。

食品安全小组/HACCP 小组于 2024 年 1 月 1 日开展了食品欺诈预防计划的确认工作，于 2024 年 2 月 28 日开展了食品欺诈预防计划的验证工作。

HACCP 小组/食品安全小组组织于 2024-01-01 开展了危害控制计划确认，于 2024-02-28 开展了 PRP/GHP 验证、2024-02-27 开展了危害控制计划验证，在各项确认以及验证中明确了项目、结论等内容。控制基本合理。

产品销售过程，产品不直接与水直接接触，主要用于清洁过程。

作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒动态管控。

验证结果分析情况：2024-04-19 日食品安全小组开展的验证结果分析，结论体现在《验证结果分析报告》中。

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

受审核方在《食品安全管理手册》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。现场查核本年度内审 2024 年 3 月 1-2 日开展，查见《2024 年度内审计划》、《内审日程计划表》、《内审检查表》、《内部审核不符合项报告书》、《内部审核报告》等运行证据，基本按照公司策划的要求开展了内审工作。内审涉及 1 项不符合，在办公室，责任部门已采取纠正和纠正措施，本次审核未再次发生。内部审核结论：公司的食品安全管理体系/HACCP 体系运行正常，基本符合 ISO 22000:2018 食品质量管理体系食品链中各类组织的要求 和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的要求，可以迎接外部认证审核。

受审核方在《HACCP 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。本年度管理评审时间为 2024 年 5 月 7 日，由总经理主持，各部门负责人参加，现场查见管理评审计划、管理评审通知、各部门对体系运行的总结、签到表、管理评审报告、改进措施等运行证据，以往管理评审改进措施已完成，但是规范性可持续加强。

查《管理评审需改进项目》，查见《纠正和预防措施处理单》，改进情况：加强全体员工对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准的培训，提升管理意识；责任人：陆静；整改期限：2024.08 月底；下次审核关注完成情况。

现场交流总经理，其表示公司客户需求不断提升，要求越来越严格，公司关注体系建设，关注规范管理，希望通过管理评审等不断提升内部管理，持续改进，目前对管理评审的应用还处于初级阶段，后期会不断加强，下次审核关注。

管评结论：公司的食品安全管理体系是适宜的、充分的和有效的。

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《食品安全管理手册》10.1/10.3 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。现场与小组组长交流获知：日常管控过程，因公司的客户群体以及需求基本按照合同/订单



来进行，要求变化总体上不大，基本可以按照策划要求进行实施，认证范围覆盖销售产品主要是预包装常温品为主，少量预包装冷藏品，在采购验收过程，发现不合格品及时拒采，基本可以控制采购均为合格产品，在配送过程中基本按照客户订单配送，会出现配送产品数量错误等情况，一般在客户接收时发现，现场给予沟通，及时解决。销售后未发生重大食品安全不合格情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

现场查核受审核方保存并提供了相关的内审和管理评审不合格/改进计划的纠正及纠正措施的记录；2024 年内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证基本合理。2024 年度管理评审改进，计划在 2024.08 月底完成，下次审核关注完成情况。

3) 投诉的接受和处理情况:

受审核方在《食品安全管理手册》9.1.3 条款进行了规定，策划并编制了《顾客投诉处理控制程序》。查投诉处理管理情况，近一年以来，公司按照客户订单等进行销售，销售行业产品即时交付，有问题现场沟通给予解决，销售配送人员基本具备现场沟通解决的能力，暂未发生重大顾客投诉情况；销售给客户产品未发生不安全产品情况，也未发生撤回/召回情况。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域:——无变化

2) 组织机构:——无变化

3) 管理体系: 因公司部门负责人发生变化，对体系文件进行换版管理，总体上不影响体系的持续运行和完整性。

4) 资源配置:——无较大变化

5) 产品及其主要过程:——无变化

6) 法律法规及产品、检验标准:——无变化

7) 外部环境:——无变化

8) 审核范围（及不适用条款的合理性）:——无变化

9) 联系方式:——无变化

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核无不符合项。

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用，未发生违规处罚情况。

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，（杭州泽庄农副产品有限公司）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:肖新龙



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。