

项目编号：10540-2023-QEOFH-2024

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：杭州黄高食品有限公司

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）：肖新龙

审核组员（签字）：任泽华

报告日期：2024年7月1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：任泽华



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	Q:审核员	2023-N1QMS-2232380	Q:29.07.02
			O:审核员	2021-N1OHSMS-1232380	O:29.07.02
			E:审核员	2023-N1EMS-2232380	E:29.07.02
			F:审核员	2023-N1FSMS-2232380	F:FI-2
			H:审核员	2023-N1HACCP-2232380	H:FI-2
B	任泽华	组员	Q:审核员	2022-N1QMS-4059498	Q:29.07.02
			O:审核员	2023-N1OHSMS-1059498	O:29.07.02
			E:审核员	2024-N1EMS-4059498	E:29.07.02
			F:审核员	2023-N1FSMS-4059498	F:FI-2
			H:审核员	2022-N1HACCP-1059498	H:FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	黄晓谊、孟玉洁、黄大全	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（质量管理体系,职业健康安全管理体系,环境管理体系,食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系）认证后，进行第一次监督审核□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：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,O: GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018,E:



GB/T 24001-2016/ISO14001:2015,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；

c) 相关审核方案，FSMS 专项技术规范： T/CCAA29-2016 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：《T/CCAA29-2016 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、中华人民共和国产品质量法、浙江省消防条例、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《GB/T9961-2008 鲜、冻胴体羊肉》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《生产安全事故报告和调查处理条例》、《浙江省固体废物污染环境防治条例》、《浙江省环境保护条例》、《浙江省减少污染物排放条例》、《生产过程安全卫生要求总则》等；

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全标准：《T/CCAA29-2016 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、中华人民共和国产品质量法、浙江省消防条例、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《GB/T9961-2008 鲜、冻胴体羊肉》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《生产安全事故报告和调查处理条例》、《浙江省固体废物污染环境防治条例》、《浙江省环境保护条例》、《浙江省减少污染物排放条例》、《生产过程安全卫生要求总则》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29日 上午至2024年07月01日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年08月29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）：

Q：初级农产品（畜禽肉）销售

O：初级农产品（畜禽肉）销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

E：初级农产品（畜禽肉）销售所涉及场所的相关环境管理活动

F：位于浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 幢杭州黄高食品有限公司的初级农产品（畜禽肉）销售

H：位于浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 幢杭州黄高食品有限公司的初级农产品（畜禽肉）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：浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 幢

办公地址：浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 幢

经营地址：浙江省杭州市萧山区红山农场先锋路 278 号 2 幢

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（3）项，涉及部门/条款:供销部 Q8.4.2、F7.1.6、H3.5；运营部（行政人事）Q7.2/F7.2/E7.2/O7.2/H3.2；运营部（车间、品控）Q7.1.5/F8.7/H3.6

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 30 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 7 月 1 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

内审及管理评审深入应用、确认及验证深入应用、供方管理、监视和测量资源管理、现场化学品管理、人员能力管理、体系文件更新管理、分割现场卫生管理等

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；

审核周期内按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作；

审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的环境处罚、未发生工伤等；

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、HACCP 体系、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020 标准运行和认证活动较为支持，公司结合初级农产品（畜禽肉）销售过程，依据 5 个认证体系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》、“制度汇编”等，基本符合标准要求，审核周期内上述策划体系文件及要求等未发生重大变化。

现场审核发现公司基本按照体系策划要求开展了初级农产品（畜禽肉）销售工作。但现场审核也发现对内审及管理评审深入应用、确认及验证深入应用、供方管理、监视和测量资源管理、现场化学品管理、人员能力管理、体系文件更新管理、分割现场卫生管理方面还有较大提升空间，建议后期结合体系运行，持续规范管理。

2) 风险提示：



下次审核可持续关注内审及管理评审深入应用、确认及验证深入应用、供方管理、监视和测量资源管理、现场化学品管理、人员能力管理、体系文件更新管理、分割现场卫生管理等方面。

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《管理手册》6.2 条款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，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了目标指标分解考核证据，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

目标分解	考核频次	考核方法	考核完成情况（2023 年 3 季度至 2024 年 1 季度）
食品安全事故为 0	季度	统计次数	0
产品检验合格率 $\geq 98\%$	季度	抽检合格数量/总数量 $\times 100\%$	100%
顾客满意度 $\geq 85\%$	年度	顾客满意度分析报告	90
重大交通事故发生为 0	季度	统计次数	0
火灾、触电事故发生率为 0	季度	统计次数	0

管理目标已完成，对管理目标考核原始数据统计分析不够充分，建议后期规范，2024 年第二季度管理目标在实施中。

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) 组织的内外部环境、相关方需求、风险和机遇、合规义务的策划和实施管理：

受审核方在管理手册 4 章/6 章对上述内容进行了规定和要求，从战略管理层面确定了影响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，受审核方识别了内外部环境、识相关方需求和期望识，需要应对的风险和机遇，并策划了相应的控制措施。在日常实际运行过程中进行落实及实施，现场总经理表示审核周期内运行基本稳定，暂未发生重大的违规情况。

变更策划：暂未未发生重大变更情况。

2) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于 2023 年 5 月 08 日发布了经总经理批准的管理方针：

质量为本 顾客至上 科学管理 持续改进

控制危害 旨在安全 保护环境 预防污染

审核周期内未发生变化。

3) 组织结构、职责分工和履行情况



受审核方结合初级农产品（畜禽肉）销售过程及体系要求等，策划了组织结构，包括：领导层、运营部、食品安全小组、供销部、财务部，确定各岗位人员的职责和权限，设置基本合理，职责权限基本明确，接口基本清晰；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，基本满足管理体系运行的需要。

4) 法律法规的识别/获取及合规义务管理情况

受审核方收集了与企业畜禽肉类产品销售相关的法律法规，体现在《适用法律法规清单》中，基本覆盖体系认证范围所涉及的相关法律法规及标准。

- 《排污许可证》：不适用
- 污染物排放种类：生活污水、生活垃圾、固体废弃物（废弃肉类边角料）、厂界噪声（设备运转噪声）；
- 查公司的产品/服务特性确认环境影响评价的种类：不适用
- 消防备案/验收：租赁甲方负责管理；
- 受审核方主要提供初级农产品（畜禽肉）销售，没有明显的职业健康安全风险危害，不涉及安全预评估报告、安全现状评估报告、职业健康预评估报告、职业健康现状评估报告、安评、职评等。
- 因不涉及 GBZ188 中的职业健康危害因素，无职业病岗位；无需进行职业病体检；有提供员工健康证，抽查总经理黄大全、食品安全小组组长葛建华、运营部品控岳快步的健康证，在有效期内。
- 消防备案/验收：由租赁方统一管理。
- 防静电/防雷控制状况：不适用
- 建筑消防设施控制、电气防火控制状况：不适用

5) 质量和食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审核方为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，通过明确通过采取下列措施，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：以初级农产品（畜禽肉）销售为准，为过程建立了准则（包括工艺流程、作业指导书、客户合同要求/合同、危害控制计划、前提方案等）、以及过程的评价准则，审核期间策划未发生变化。

审核期间基本不涉及非预期变更。

识别外包过程及控制方法：报废食品处理。

需确认过程：销售服务过程。

受审核方销售的畜禽肉类产品：始于订单接收，终于产品交付。销售工艺流程为：

接受订单/安排计划→采购验收→贮存（必要时冷藏）→脱包→分割（适用时）→二次分割或绞肉（适用时）→称重→包装→冷藏/不冷藏→运输/交付。

生产（卫生）规范 1 编制依据：GB 20799-2016 《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》；内容包括厂区及周边卫生环境、仓库管理、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、培训等。基本符合标准对策划的要求。

审核周期内公司策划的管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范、“制度汇编”，现场的位置图、平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化。

6) 重要环境因素、危险源及控制措施的策划及实施情况



受审核方在《管理手册》第6章进行了规定，并策划了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》。

现场查见《环境因素排查表》、《环境因素汇总表》、《环境因素评价表》、《重要环境因素清单》等环境因素识别、评价的运行证据，以及《危险源清单》、《危险源辨识及风险评价表》、《重要危险源》等危险源识别、评价的运行证据，经过现场查核以及结合企业实际运行情况，审核周期内识别的重要环境因素、重要危险源及控制措施情况与上一年度一致，未发生较大变化。具体情况如下：

火灾——控制措施：目标指标管理方案、控制措施、应急响应等；

交通事故——控制措施：目标：不发生交通事故，指标：重大安全事故发生次数：0次/年，管理方案：安全经营方案（含交通等）、应急准备和响应程序等；

查见《环境/职业健康目标/指标管理方案一览表》，覆盖了潜在火灾、交通事故涉及的目标指标完成情况，截止2024-06-30，未发生火灾或交通事故情况，统计人：孟玉洁，审核：葛建华，日期：2024-06-30：

7) 设计和开发管理情况：

受审核方在《管理手册》对标准中8.3设计和开发进行了阐述，并编制了《设计和开发控制程序》，运营部负责组织产品设计开发的策划和实施。

公司策划了涉及和开发控制程序，对输入-实施-输出等过程进行了策划及规定，现场交流运营部负责人，其表示基本熟悉设计和开发的要求，因目前公司按照客户要求提供食材（初级农产品中的畜禽肉产品的销售），直接销售或经简单分割处理，暂不存在设计和开发及其更改活动。今后如涉及设计开发，则按照该设计开发控制程序进行控制。下次审核持续关注。

8) 采购管理情况（含 OPRP 实施）：

受审核方在《管理手册》中8.4条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《产品放行控制程序》、《危害控制计划》、《过程控制程序》等文件。

查见《合格供方名录》，主要有11家，包括各类散装畜禽肉（包括猪、牛、羊肉，鸡、鸭肉）、包材（塑料袋、塑料箱）、废弃物处理服务、生产用其他物品等相关的供方，基本覆盖了认证范围的产品类别，审核周期内供方有部分发生变化，总体变化不大。

查见受审核方收集了禽肉（鸡鸭）的供方浙江李鲜森农业发展有限公司、牛肉的供方杭州瑞旺农产品有限公司、塑料筐的供方临沂市兰山区升旺达塑料制品商行，塑料袋的供方桐庐市日安塑业有限公司，车辆维修的供方杭州萧山原野汽配五金市场阿三汽车维修店，上述供方资质均在有效期内，与产品直接接触的塑料袋提供了安全性验证报告，车辆维修提供了维修票据。但未开展供方复评价工作，开具不符合项要求整改。

常规劳保用品如帽子、白大褂、手套、军大衣等从当地市场购买，一般按需要购买，购买后直接发放。

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，未发生采购产品重大质量和食品安全方面不合格情况，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。

9) 生产和服务提供控制、产品标识和可追溯性、产品放行、产品防护/交付后的活动、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划（以产品的实现流程为基础追查产品的可追溯性系统，并结合实现过程，审核生产服务提供的控制、产品放行、产品标识、前提方案（良好卫生规范）、OPRP点的监控情况等，并对实现过

**程中的不合格品/潜在不安全产品的控制情况进行收集)**

受审核方在管理手册 8 章节进行了规定,同时策划了《加工过程控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《设备控制程序》、《产品防护控制程序》、《产品放行控制程序》、《猪牛羊肉分割作业指导书》、进货验收记录、产品出厂检验记录、送货单等运行证据。在受控条件下进行销售服务提供。产品和服务实现流程:

接收订单/安排计划→原辅料等采购验收→贮存(必要时冷存)→脱包→分割/不分割→二次分割/绞肉→称重→包装→冷藏/不冷藏→运输/交付

受审核方为初级农产品销售型企业,对生物危害方面验证基本不涉及,包括空气、接触面、人员、水质等一般情况下无特殊要求。以追溯思路来查初级农产品(畜禽肉)销售过程及控制情况:

抽查 2025 年 6 月 28 日顺翔(客户)订单,其中 147#崇化小学精肉丝的销售过程管理情况进行追溯:查见供销部对顾客订单汇总表,汇总需要的肉品品类、数量,形成采购单并安排采购,分割安排计划,

进货验收(OPRP 点)【提供了《进货验收记录》(畜禽肉类),共 330kg,对产品供方(颍上牧原肉食品有限公司,为合格供方)、外观、包装、品质规格、索票索证等进行了查核,结论为合格,同时提供了 6 月 28 日该批猪肉《动物检疫合格证明》(编号 4118624810,包含非洲猪瘟检测报告,编号 20240626PJ0001)另有浙江省统一的《浙江省食用农产品统一销售凭证》(083320963);基本符合行动准则要求。】，《产品出厂检验记录》,《送货单》等运行证据,其中分割过程以动态管理为主,现场查看温度为 17℃。配送车辆为浙 D·298K6。对于食品行业的运输控制:公司自有车辆配送,每日对运输车辆进行检查,定期进行清洁消毒管理,但未规范保留清洁消毒记录,现场要求后期规范管理;

后续客户无不良反馈。

另外,抽查 2023.11.8 吉创(客户)的送货单(冷鲜猪肚、冷鲜猪 2:8 肉沫、冷鲜猪仔排、中方条肉等)、2024.4.15 吉创(客户)的送货单(冷鲜猪仔排、全精后腿肉、猪肝、五花肉、板油等)、2023.9.18 烟火气大食堂(三黄鸡)等 12 批次销售管理情况,基本能实现对初级农产品(畜禽肉)销售过程的追溯,对过程控制基本有效,也符合 OPRP 管理要求。

需要确认的过程为:销售服务过程。

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,定期监督检查。提供有日常检查记录。

现场对食品防护的管理:现场观察少量包装袋包材存放在常温库中,离地离墙,有基本的标识;周转用塑料筐存放在托盘上,摆放整理,倒置放置,有基本的防护;冷藏库中存放有少量待配送的猪肉,存放在托盘上;冷冻库中存放有少量冻肉,标签标示管理标识,基本合理。食品防护管理基本合理。

标识管理:现场少量周转肉存放在冷藏冷冻库中,有标签标示,有生产日期等批次信息,分割按照区域进行管理,标识较为简单。

2024 年 6 月 29 日加工的是 6 月 30 日的订单,查看配送的客户为江东二基地新食堂的采购下料单(包括有杂排 15 斤、小肉 20 斤,去皮夹心肉片 8 斤,精肉丝 5 斤,鲜猪脊骨 10 斤等),在 6 月 29 日晚上进行加工,现场作业有穿戴围裙、工鞋,按照规定进行洗手消毒;按照规定分割肉品,包括杂排、精肉丝等,加工过程有简单的防护,产品简单分割后按照订单要求分装在塑料袋中,摆放在托盘上。加工完成后,暂存在冷藏库内,待第二天配送。现场查看冷冻库温度为-12℃;冷藏库温度为 3℃,搬运过程使用手动推车;称重时使用电子台秤称量,最终交付的重量以客户方验收为准,组织一般留有一定的余量;现场操作结束后,员工对操作台和地面等进行冲洗。询问配送时,因客户当餐使用,配送基本为早上,因此目前主要使用冰袋进行降温即可,基本符合要求。



受审核方于 2024 年 6 月 1 日开展了可追溯性以及撤回/召回演练，有基本的思路，规范性需要持续加强。

现场虫鼠害控制有基本的管理，如挡鼠板、灭蝇灯等，现场交流，结合实际风险，组织安排采购了灭蝇灯，下次审核关注落实情况。

人员卫生管理，现场操作要求佩戴帽子、穿工服、工鞋，2024-07-01 现场观察，穿戴基本规范。

10) 致敏物质的管理情况：

受审核方策划了《致敏原管理控制程序》，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，包括过敏原的识别、源头从供应商审核批准、过程源头产品开发及其变更控制、过敏原的隔离预、过程控制等进行了策划，策划在审核周期内未发生变化。目前主要销售的初级农产品畜禽肉类，客户群体为杭州本地客户，暂无出口产品。查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：无。与实际基本一致，现场未见致敏物质。2024 年度食品安全小组开展了过敏原控制的确认及验证工作。

11) 食品防护管理情况：

受审核方按照策划的《食品防护控制程序》对来人员管理、内部人员的管控、虫鼠害控制、运输和接收、信息系统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，现场查见 2024-04-20 开展了食品安全防护评估工作，同时于 2024 年 5 月 15 日开展了食品安全防护的演练工作，演练结束对预案进行了评审，暂无需修改。

12) 食品欺诈预防管理情况：

受审核方制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，策划了 a) 识别潜在的脆弱环节；b) 制定预防食品欺诈的措施；c) 根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序等，每年至少一次薄弱性评估。

现场查见食品安全小组在 2024 年开展了对原辅料脆弱性的风险评估工作，同时于 2024 年 4 月 9 日开展了食品欺诈预防计划的确认工作，于 2024 年 5 月 18 日开展了食品欺诈预防计划的验证工作，控制基本合理。审核期间未发生食品欺诈情况。

13) 应急准备和响应管理情况：

受审核方制定有《应急准备与响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况包括发生火灾、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》等。

现场部门负责人表示审核周期内未发生影响环境和职业健康安全的紧急情况。组织开展公司级的应急演练，查见：2024-05-10 开展了“机械伤害应急预案演练”；2024.5.12 开展了“触电应急预案演练”，演练结束对预案进行了评审，暂无需修改。

14) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《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。

现场查见“控制措施组合确认单”，确认时间：2024.04.01，确认人员：黄大全、岳快步、葛建华、孟玉洁、黄晓谊、朱敬连，确认项目包括：CCP 关键限值、操作性前提方案控制措施、HACCP 计划控制措施，结论：基本满足。同时于 2024-04-12 开展了前提方案/良好卫生规范确认工作，体现在《前提方案/良好卫生规范确认记录》中，策划及实施基本合理。



现场查见《前提方案/良好卫生规范验证》、《单项验证结果评价单》、《危害分析验证记录》等验证证据，验证人员：食品安全小组成员。

鲜猪肉检测报告编号 2310938057，检测项目：莱克多巴胺、总汞、铅、挥发性盐基氮等指标，检测结论：合格，检测单位：浙江方圆检测集团股份有限公司，报告日期：2023-08-18。肉品每批次进货验收索取检验检疫票，在浙江省内通过浙食链进行传递检疫票信息。

2024-05-05 食品安全小组开展了验证活动结果分析，分析结果体现在《管理体系验证报告》中。

确认验证控制有基本的策划和实施，但是充分性可持续关注。

15) 顾客沟通/产品和服务要求

受审核方在管理手册 8.2 条款对顾客沟通进行了规定，并策划了《投诉处理控制程序》等文件。一般在销售之前、销售过程中、售后以及特殊情况（处置或控制顾客财产，关系重大时，制定应急措施的特定要求）时与顾客进行沟通，明确了沟通的渠道；保留了合同、顾客满意度调查等证据。

现场抽查与顾客提供的产品和服务的要求及实施情况：包括了顾客明确的要求（配送食材质量标准、配送食材符合食品安全法要求、按照订单信息进行销售等），包括对交付及交付后活动的要求（为客户提供的食材重量/容量达标，配送及时，不弄虚作假，客户需求及时沟通等）、组织规定的要求（销售过程的食材安全卫生管控、食材采购管理、供方管理等）；适用于产品和服务的法律法规要求等，并得到了贯彻实施。

审核周期内基本按照客户订订单需求完成销售工作，暂未发生重大的质量和食品安全不合格情况。

16) 合规评价（EO）

受审核方策划了《律法规及其它要求管理程序》、《合规性评价控制程序》，对合规评价进行了规定。于 2024-04-20 开展了合规性评价工作，暂未发生违规情况。

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《管理手册》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。查见编制了《2024年度审核计划》、《内审实施计划》，并于2024年5月15-16日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有“审核实施计划”、“内审检查表”、“内审会议签到表”、“不符合报告1份”、“内部审核报告”等，体系内审提出1个不符合项，均已关闭，本次现场审核查核发现再次发生，已开具整改项要求整改。

现场与内审组长葛建华、内审员孟玉洁面谈，询问内审员对内审的要求及标准了解情况，对内部审核过程中的程序和要求有基本的了解，但是对内审实施方面回答不够全面，存在能力不足，不符合 QE0F7.2/H3.2 条款要求，开具不符合项要求整改。

受审核方按照《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于2024年5月21日实施了管理评审，保持有“2024年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行汇报”等记录，提出了改进建议项：持续加强对标准和文件要求的学习理解，增强管理意识。计划2024年12月底前完成，下次审核关注改进情况。管评结论：a) 公司的食品安全方针是适宜的。 b) 公司的食品安全管理体系是适宜的、充分的和有效的。

现场与总经理黄大全交流管评的实施情况，对管理评审的流程和基本内容有一定的知晓，但是深入应用方面还较为薄弱，现场已口头交流，作为改进建议项提出，下次审核持续关注。

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:

审核周期内销售产品从原料进货验收、适用时分割过程、配送过程,未发生重大的不合格情况,在分割过程会产生废弃边角料,作为饲料销售,在配送过程中会出现配送订单数量不满足要求以及订单配错情况,一般在现场交付时会发现,及时给予补货解决。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

受审核方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;2024 年度内审开具的 1 项不符合,已进行原因分析,采取纠正措施,本次现场审核再次发生,开具不符合项要求整改。萧山区市场监督管理局来公司进行过例行检查,暂未发现不符合情况。

3) 投诉的接受和处理情况:

近一年以来未发生重大的顾客投诉情况,在配送过程中出现配送订单数量不满足要求以及订单配错情况,一般在现场交付时会发现,及时给予补货解决。

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:——无

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):——无

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

无

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用,现场审核未见证书违规使用情况。

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，（杭州黄高食品有限公司）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、任泽华



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。