

项目编号：20441-2024-F

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：深圳市德邦电子商务有限公司

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）

其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 黄童彤

报 告 日 期： 2024 年 07 月 06 日

北京国标联合认证有限公司 编制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

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： 邝柏臣

组 员： 黄童彤



受审核方名称：深圳市德邦电子商务有限公司

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	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1FSMS-2222839	FI-1
B	黄童彤	组员	审核员	2024-N1FSMS-1301841	FI-1

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘俊豪总经理、廖琦岩（人事部经理、管理代表兼食品安全小组组长）	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（ISO 22000:2018食品安全管理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

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为单体系审核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：《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可证管理办法》、《食品召回管理办法|2020年修正版（国家食品药品监督管理总局令第12号）》、《GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》等等；

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：GB31621-2014《食品安全国



家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、GB 2714-2015食品安全国家标准酱腌菜、Q/FHM 0003S-2022《方便米饭》、GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、产品特性标准FP12911、食品召回管理办法、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》等等。

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07月06日 上午至2024年07月06日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年12月02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）：

FSMS：位于广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流3号仓深圳市德邦电子商务有限公司仓储区的预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）；

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：深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流 9 号仓三楼 1 区

办公地址：广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流 3 号仓

经营地址：广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流 3 号仓

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 一阶段审核情况：

于 2024-07-05 8:30:00 上午至 2024-07-05 12:30:00 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（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款: **01) 人事层 F7.2、02) 供销部 F8.8.1** 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 08 月 01 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 05 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

基础设施管理、食品防护、食品欺诈、虫害控制管理、产品放行、危害控制计划实施、前提方案/良好卫生规范的实施情况、确认验证情况等

3) 本次审核发现的正面信息:

1) 受审核方依据 ISO 22000:2018 标准要求策划了公司食品安全管理体系。

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。公司在预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）资源方面配置基本充分合理, 如仓库等设施的配置。

6) 公司预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）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 ISO22000:2018 体系运行和认证活动较为支持, 公司结合预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）过程, 依据 ISO22000:2018 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 ISO22000:2018 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: 企业采购的预包装食品缺少内部自身的有效检测和监控手段, 仅能目测和供方报告验收进行判定, 验收台帐未完善, 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、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2019年06月24日，体系实施时间：2023年12月02日；

2) 法律地位证明文件有：营业执照、食品经营许可证；《营业执照》原件及复印件信用代码为91440300MA5FNL8K7Q；《深圳市仅销售预包装食品单位备案凭证》，备案编号：YB14403110997979，备案事件：2024-07-04。经营种类：含冷藏冷冻食品；含特殊食品（含保健食品）；销售方式：批发（含批发兼零售）；经营场所地址：广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流9号仓三楼1区，仓库备案地址：广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流3号仓、5号仓1、2单元、6号仓；

（经现场核查：登记的经营地址：广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流9号仓三楼1区已处于拆除状态，销售办公及仓储已调整至仓库地址：广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流3号仓，已建议组织向市场监管部门进行经营场所地址更新，下次审核关注，查仓库备案地址：广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流3号仓、5号仓1、2单元、6号仓，经现场核查实际使用仓库为广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流3号仓）

注册地址：深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流9号仓三楼1区）

经营地址：广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流3号仓

现场查核资质与提供资质一致，现场审核地址与经营地址一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：6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：

工艺流程：采购—原料验收—入库（必要时）—线上展示销售—客户选购—出库配送或供应商发货\配送—结款—售后

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 12 月 02 日依据 ISO22000:2018 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。

结合预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）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：

企业于 2023 年 12 月 02 日依据 ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准策划并建立了《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 and 内部问题。

4) 与总经理刘俊豪沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，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。外部环境从政治因素、法律（含标准）、经济环境、社会文化环境、自然环境、竞争力等方面，内部环境从企业文化、公司价值观、知识积累、绩效、财务因素、资源因素、人力资源、运营环境等方面，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相关内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和评审等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。

抽查《组织内外部环境要素识别表》中，内部因素：资源因素（信息、资金、人力资源等）、人力因素（员工队伍相对稳定，实行资源调整）、运营因素（科学化管理替代简单化管理）、绩效等。外部因素：政治因素（政治稳定性）、法律（含标准）（与产品、质量相关法规）、社会文化环境（管理企业正处于向构建和谐社会的过功能化管理转变）、竞争力（外部市场竞争力）等。编制：廖琦岩 批准：刘俊豪 2023 年 12 月 02 日；提供《风险和机遇评估分析表》，编制：廖琦岩 批准：刘俊豪 2023 年 04 月 08 日；

总经理刘俊豪表示，国家对食品安全问题越来越重视，公司通过体系的持续实施保持，提升自身的食品安全管理能力，通过获得的第三方体系认证证书，提高潜在客户的满意度，开展公司的各项招投标经营活动。

基本符合标准要求。

查看《相关方期望要求识别表》，对相关方：立法及政府机构、第三方认证机构、员工队伍、投资者、客户等的需求及期望进行了识别，并制定了相应的监控措施等，编制：廖琦岩 批准：刘俊豪 2023.12.2；

询问刘俊豪总经理反馈监管部门的要求，其表示直接主管部门为深圳市龙华区市场监督管理局，重要的需求和希望符合法律法规、成为当地的优秀企业，纳税大户、当地政府检查问题及时整改、配合机关的检查；顾客对公司的需求及希望是：订单及时交付、产品合格、配合终端客户的审查、投诉得到及时满意的处理、沟通渠道畅通，基本满足标准要求。

提供有《法律、法规及其它要求清单》，基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如《中华人民共和国食品安全法》、食品召回管理办法|2020 年修正版（国家食品药品监督管理总局令第 12 号）、《食品经营许可证管理办法》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、GB7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2714-2015 食品安全国家标准酱腌菜、Q/FHM 0003S-2022《方便米饭》、GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、产品特性标准 FP12911 等，基本充分。

企业变更的策划：公司初次导入体系，暂未发生变更。

2)管理体系应用策划情况

该公司按照 ISO 22000:2018 标准策划了公司的食品安全管理体系（本文统称为食品安全管理体系），形成了《管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划、《制度文件》等体系文件，支持公司食品安全管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

该公司确定的食品安全的范围为：



注册地址：深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流9号仓三楼1区

经营地址：广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流3号仓

认证范围：

F：位于广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流3号仓深圳市德邦电子商务有限公司仓储区的预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）

——一阶段审核期间认证范围发生变更，已与总部沟通确认；

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：物流运输

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的加工服务提供过程，主要提供预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）。按照产品实现特点和管理需要识别了管理体系所需的过程，覆盖了采购、销售、人资管理等所有的方面，基本符合要求。

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12月02日发布了经总经理批准的食品安全管理方针：

控制食品危害，保障食品安全；完善管理体系，提供放心食品；追求客户满意，持续改进服务

管理方针包含在管理手册中。总经理刘俊豪介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过会议、培训、文件传递及其他方式，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、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。

现场询问公司员工：廖琦岩，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全管理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。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

按照管理体系标准要求和企业实际生产管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、供销部、人事部、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，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

5) 目标的实施和考核情况

公司在食品安全管理手册第6.2条款进行了规定，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《目标分解及完成情况考核表》，编辑：廖琦岩 批准：刘俊豪 2024.6.30。

提供了目标指标考核表，抽查管理目标的完成情况：

管理目标	计算方法	频率	2023年4季度~2024年2季度
食品安全事故0次	实际统计	季度	0
从业人员健康合格率100%	从业人员健康合格数/总数*100%	季度	100%

2024年3季度的目标正在进行中，基本满足体系标准的要求。



6) 法律法规的识别及获取情况

公司识别了相关的法律、法规、标准及规范，提供了《法律、法规及其它要求清单》，包括《中华人民共和国食品安全法》、食品召回管理办法|2020年修正版（国家食品药品监督管理总局令第12号）、《食品经营许可证管理办法》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、GB7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2714-2015 食品安全国家标准 酱腌菜、Q/FHM 0003S-2022《方便米饭》、GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、产品特性标准 FP12911 等等；法律法规和标准的识别基本充分。

组织已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训、会议、文件发放等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

企业提供《危害控制计划》、前提方案、制度文件等，确保产品产品实现，销售工艺流程如下：

采购—原料验收—入库（必要时）—线上展示销售—客户选购—出库配送或供应商发货\配送—结款—售后

食品安全小组在策划时考虑了预包装食品等的销售控制情况，对于需要使用厂房设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理、返工等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》各类制度汇编以及相应的记录表单等。公司结合预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

公司在《管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《监视和测量设备控制程序》、《危害分析控制程序危害分析控制程序》、《采购控制程序》、《产品标识、追溯控制程序》等，基本满足标准中规定要求。

抽《突发事件准备和响应控制程序》、《产品标识、追溯控制程序》、《采购控制程序》，基本可满足标准要求，具体实施情况见各部门运行控制记录。

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，编制了《良好卫生规范》、《前提方案》，2023年6月1日实施；编制依据：《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》，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；

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预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）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销售（不含冷藏冷冻食品）。对预包装食品、包装材料、塑料筐等进行了特性识别，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：

麻辣小酥肉火锅套餐特性描述——产地（按照采购清单执行）、感官指标：滋味、气味：无异味、无异嗅；化学特性（理化特性：总砷（以As计） $\leq 0.1\text{mg/Kg}$ ；铅（以Pb计） $\leq 0.5\text{mg/Kg}$ ，未检出；亚硝酸盐 $\leq 20\text{ (mg/kg)}$ ，未检出；二氧化硫（g/kg） ≤ 0.1 ）；微生物限量：菌落总数（cfu/g） $n=5, c=2, M=10^3, m=10$ 、大肠菌群（cfu/g）



$N=5$, $c=2$, $m=10$, $M=10^3$: $<10<10<10<10$ 等, 致病菌限量: 沙门氏菌/ (cfu /25g) $N=5$, $c=0$, $m=0$ 、金黄色葡萄球菌 (cfu/g) $n=5$, $c=1$, $m=10^2$, $M=10^3$ 、主要的食用方式为简单加工即食。产品的保质期, 常温保存, 保存期为 10 个月、产品标准:GB 2714 GB2726 GB31644 GB2713, 不涉及易受伤害群体等, 基本符合。另抽查番茄牛肉饭、酸辣粉(方便粉丝)的特性描述, 控制方式基本相同。

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集团内部采购的客户等提供预包装食品的销售服务。

3) 主要的食用方式: 下游签约或合作的客户开袋后直接或按食品方式加热后食用, 基本合理。

——公司销售: 始于订单接收, 终于产品交付。销售工艺流程为:

采购—原料验收—入库(必要时)—线上展示销售—客户选购—出库配送或供应商发货\配送(装车、配送/销售)—结款—售后

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:

食品安全小组销售的过程进行了梳理, 并绘制了流程图, 从采购—原料验收—入库—线上展示销售—客户选购—结款—售后等过程进行了描述, 提供产品工艺流程图(编入危害控制计划文件内): 现场观察流程图与销售过程基本相符; 食品安全小组成员对此流程图到现场根据实际加工步骤进行验证, 验证时间: 2023-12-02。

现场观察各平面图与实际基本一致。

基本符合要求。

销售行业特性影响, 产品原料等同于终产品;

抽查预包装食品的麻辣小酥肉火锅套餐验收验收——包括显著性判断: 识别了生物危害(有害微生物——生物危害: 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等) 污染——显著危害, 控制措施: 《采购控制程序》和OPRP控制;

识别了化学危害(添加剂、苯并芘、农残等) 污染——显著危害, 控制措施: 《采购控制程序》和OPRP控制; 识别物理危害(本身带有或包装破损引入金属屑、碎玻璃、石子、泥沙等)—非显著危害, 控制措施: 《采购控制程序》, 分析基本合理。

另抽查入库(必要时)、供应商发货(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、致敏物质描述, 结合工艺流程, 并明确了控制措施, 形成了“危害分析工作单”。

——提供了《危害控制计划》, 查“危害分析工作单”, 食品安全小组在策划时考虑了预包装食品销售(不含冷藏冷冻食品)控制情况, 具体包括了选择接收订单/计划安排、原辅料等采购验收、入库、销售等过程, 已覆盖了实际运行过程, 抽查审核范围覆盖过程, 采购、原本料验收、入库(必要时)—线上展示销售、出库配送或供应商发货\配送(装车、配送/销售)、售后过程, 危害分析的步骤与基本覆盖流程图相应步骤。

抽查预包装食品的麻辣小酥肉火锅套餐验收验收——包括显著性判断: 识别了生物危害(有害微生物——生物危害: 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等) 污染——显著危害, 控制措施: 《采购控制程序》和OPRP控制;

识别了化学危害(添加剂、苯并芘、农残等) 污染——显著危害, 控制措施: 《采购控制程序》和OPRP控制; 识别物理危害(本身带有或包装破损引入金属屑、碎玻璃、石子、泥沙等)—非显著危害, 控制措施: 《采购控制程序》, 分析基本合理。

另抽查入库(必要时)、供应商发货(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:

“前提方案确认记录表”, 确认人员: 食品安全小组人员, 确认日期: 2023年12月02日, 确认结论: PRP



能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

“危害控制计划确认记录表”，确认人员：食品安全小组人员 确认日期：2023年12月02日，确认项目包括：实施危害分析的预备步骤、危害分析、HACCP计划，结论：HACCP计划持续能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

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。

经过对预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）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 原料验收	重金属、微生物等指标含量超标	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	索要供方资质、检验报告	查看	每年一次，两次向供应商索要合格证明的时间间隔不超过12个月	货品验收人员	未提供报告的产品拒收	进货查验记录检测报告等符合性证据	主管每天复核进货查验记录检测报告等符合性证据

——不涉及 CCP 点

策划基本满足要求。

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) 前提方案/良好卫生规范管理情况（含 PRP 实施情况）

公司根据销售行业特点和实际操作情况策划并编制了《前提方案》、《危害控制计划》。文件均得到有效控制。其规定了采购管理、清洁消毒、防止交叉污染、化学品的使用、虫害、鼠害的控制、人员管理等方面的控制，由市场部进行日常的动态管控。

前提方案管理情况。组织审核范围为预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品），组织由供销部采购人员选择供应商进行下单采购，线下签定采购合同确认供方资质，日常通过线下单通知供方，由供方配送通过指定物流方（京东快递）发货给客户，客户进行验收即可。因销售的预包装食品，不涉及分装、分拣等工作（分拣由供应商完成，组织只需要下单给供应商，由供方直接发货；部分的大批量采购例如 6.18 活动、双 11 活动期间，会提前下单给供应商，发货到深圳本部仓库验收后再进行配送出货），各项前提方案及良好卫生规范要求较为简单。现场实施情况如下：

1) 用水主要为城市管网提供的生活饮用水，不与产品直接接触，用水量不多，主要用于人事行政办公员工洗手、如厕使用。



- 2) 虫鼠害防治：由母公司德邦物流股份有限公司旗下德邦物流公司统一外包委托消杀公司消杀，进行日常虫鼠害防治，抽供有消杀方施工单，符合要求；办公室目前暂时不涉及。
- 3) 废弃物主要是日常行政办公活动产生的生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由物业环卫负责统一管理，废水也统一由所租赁仓库的物业公司的污水处理系统进行处理。查看现场配备有 1 个垃圾桶，但未明确垃圾分类，现场沟通。
- 4) 办公室配置有空调、电脑、办公座椅等，基本符合。
- 5) 涉及的检验仪器：不适用。
- 6) 供应商的批准和保证以及采购过程见采购部 F7.1.6/Q8.4/H3.5 条款
- 7) 化学品管理：涉及配送车辆消毒用的 84 消毒液、75%酒精由外包方德邦物流公司管控，办公现场查看有洗手液和消毒液，基本符合要求。
- 8) 预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）由供销部负责落实，原料验收见 F8.8.1；
- 10) 配送：物流运输由外包方负责管理，委托母公司德邦物流股份公司实施（租用协议：甲方：深圳市德邦物流有限公司 乙方：深圳市德邦电子商务有限公司，甲方为乙方提供普通仓存放预包装食品预包装食品，仓库（含办公）地址：深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流 3 号仓，租赁时间：不设期限。签订日期：2023 年 11 月 01 日，有双方公司盖章，协议有效），基本满足销售需要；
- 11) 产品撤回和召回的策划及实施见 F8.9.5/H3.9 审核记录。
- 12) 人员个人卫生主要是着装仪容仪表，预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品），不直接接触食品，对健康证无特殊要求，现场交流客户对健康证也无特殊要求。提供《7 月食品从业人员晨检记录表》，抽查 2024.07.04 日记录，晨检结果：无异常；
- 13) 外来人员按照公司的人员卫生要求进行管理，目前无特殊要求。
- 14) 物资仓储：查看仓储配备有温湿度计、货物托板、货物传输设备（甲方德邦物流公司的保安组统一日常管理），主要是货物暂存，平时为零库存，不涉及大批量货物仓储等，提供有《仓库温湿度记录表》记录有温度、湿度、日期、记录人；抽查 2024.04.01 记录，温度：28℃、70%RH、记录人：李志超；另抽查 2024.05.01、2024.06.01 记录，温度无异常；
- 抽查有《现场清洁消毒记录表》，记录有（操作前、操作后；如无操作，则每周最后一日：区域 3 号仓、日期频次、部位（工器具、工作台、洗涤池、地面墙面、排水沟、天花板、门窗、废弃物收集桶、记录人、检查人；抽查 2024.06.01，部门：工器具、工作台、地面墙面、排水沟、天花板、门窗等，检查结果：符合，记录人：邹友亭，检查人：伊平；另抽查 2024.06.21、2024.07.4，区域：3 号仓，记录人：邹友亭，检查人：张伟；符合要求；另抽供办公区域的《现场清洁消毒记录表》，查 2024.04 月记录，记录人：邹友亭，检查结果：符合要求；检查人：石贵强；
- 15) 组织对前提方案等及时进行监督检查，配备专门保安人员进行场地安检防护，每天有安保人员进行电子维栏管控，安保人员点检上传拍照系统，没有发现不符合的情况。
- 16) 组织每日开展卫生检查，包括卫生、防鼠、设备场所消毒、消防安全检查、安全运行等，由母公司旗下子公司德邦物流公司内部统一检查，提供有《现场清洁消毒记录》包括办公区域及仓储区域，未见明显异常。

2) 采购管理情况（含 OPRP1 实施管理）：

公司在《管理手册》3.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；

采购过程控制：

供销部（采购）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》，主要包括有蟹香蚕豆、蒜香豌豆、手剥巴旦木、蟹黄味瓜子仁、多味花生、海底捞酸辣粉、海底捞番茄风味拌饭、海底捞黄焖鸡饭、麻辣小酥肉自煮火锅套餐等产品，



基本覆盖了认证范围的产品原材料类别，合格供方共 2 家。

抽查供方资质如下：

蟹香蚕豆、蒜香豌豆、手剥巴旦木、蟹黄味瓜子仁、多味花生供方：三只松鼠股份有限公司，《营业执照》编号：91340200591406087P，《食品生产许可证》编号：SC11834020305037。

抽查 蟹黄味瓜子仁 V2 检测报告：ZCW2024030507018 委托方：芜湖念果味食品有限公司 检测机构：安徽中创食品检测有限公司无为分公司 检测日期：2024 年 03 月 11 日 检测指标：蛋白质、水分、灰分、钠、脂肪、能量、碳水化合物等，检测结果：符合。

抽查 蟹香蚕豆 检测报告：ZCW2024030507015 委托方：芜湖念果味食品有限公司 检测机构：安徽中创食品检测有限公司无为分公司 检测日期：2024 年 03 月 11 日 检测指标：蛋白质、水分、灰分、钠、脂肪、能量、碳水化合物等，检测结果：符合。

抽查手剥巴旦木 检测报告：ZCW202311707018 委托方：安徽丰瑞食品有限公司 检测机构：安徽中创食品检测有限公司无为分公司 检测日期：2023 年 11 月 22 日 检测指标：蛋白质、水分、灰分、钠、脂肪、能量、碳水化合物等，检测结果：符合。

海底捞酸辣粉、海底捞番茄风味拌饭、海底捞黄焖鸡饭、麻辣小酥肉自煮火锅套餐等供方：颐海(上海)食品有限公司 《营业执照》编号：91310000321636704E

抽查 酸辣粉（方便粉丝） 检测报告：JQT24FQ02503 委托方：馥海（肇庆）食品有限公司 检测机构：精益和泰质量检测有限公司 检测日期：2024.03.07 检测指标：色泽、滋味、气味、状态、单件净含量、水分、菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌等，检测结果：符合。

抽查番茄牛肉饭 检测报告：CR132404FD00330 委托方：馥海（上海）食品科技有限公司 检测机构：安徽国科检测科技有限公司 检测日期：2024.04.22 检测指标：标签、净含量允许短缺量、过氧化值、水分、铅、山梨酸及其钾盐等，检测结果：符合。

抽查 红烧牛肉饭 检测报告：JQT24FQ05650 委托方：馥海（肇庆）食品有限公司 检测机构：精益和泰质量检测有限公司 检测日期：2024.04.23 检测指标：色泽、滋味和气味、状态、单件净含量、水分、酸价、菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌等，检测结果：符合。

外包方（物流运输）：德邦物流股份有限公司 营业执照编号：91310000692944327T，提供了《关联关系证明》深圳市德邦电子商务有限公司为德邦物流股份有限公司全资子公司，深圳市德邦电子商务有限公司委托德邦物流股份有限公司实施物流运输服务，外包过程：物流运输。甲乙双方盖章，日期：2023 年 1 月 1 日

基本符合标准要求。

提供了《合格调查评定表》，评价项目包括质量等分（60 分）、交付得分（20 分）、服务（20 分）等，抽查三只松鼠股份有限公司 得分 98 分，颐海(上海)食品有限公司 得分 98 分，评价结果：均纳入合格供方，评价所引发的任何必要措施：供货级别：保留。评定人：李兴隆 批准：刘俊豪 2023 年 12 月 02 日。

询问部门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，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，不合格情况见供销部审核记录。

公司未使用食品添加剂。

采购管理情况：



供销部(采购)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。
抽查与三只松鼠股份有限公司签订的《采购合同》,合同编号:一一,有效期:2023.09.20(无期限)。
与颐海(上海)食品有限公司签订的《采购合同》,合同编号:一一,有效期:2023.04.17(无期限)。
上述合同买卖双方均有签字盖章确认,控制方式基本符合。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

提供采购订单(大批量):

订单号:202405280073 供方:三只松鼠

业务员:李兴隆 下单日期:2024/05/28

产品名称:坚果*蟹黄瓜子20箱;坚果*纸皮核桃15箱;坚果*蒜香蚕豆23箱 审核人:廖琦岩

零售订单在“邦安选”平台下单,由供方委托京东仓库发货及配送到零售客户。

提供2024-07-06 订单编号:0202407061040125495086,产品名称:[供应链]海底捞 米饭粉丝系列(微瑕)数量1

采购管理控制基本有效。

3) 可追溯性及撤回/召回管理情况:

公司在《管理手册》中8.9.5撤回/召回条款对撤回/召回进行了规定,并策划了《产品撤回控制程序》。

在程序文件中规定了:控制程序:1)当接到客户投诉发现不安全食品信息时,立即通知食品安全小组,食品安全小组一方面通过公司的追溯系统检查问题,一方面通知公司质检人员赶赴现场,封存市场同批次产品及公司库房同批次产品,同时收集证明性资料和图片,取回不安全食品样本,送卫生检测部门鉴定,必要时同时送技术监督部门检测。

2)确认产品安全信息:如产品确为不安全食品,立即汇报食品安全小组至总经理,经评审决定处理意见,确定撤回的范围、产品、批次、数量等,总经理发布撤回指令,启动撤回程序。3)食品安全小组长,小组成员、人事部等分工负责通报监管部门、客户,须通过新闻媒体的发布信息的由食品安全小组长负责外部的沟通和信息发布。4)销售负责确认不安全食品批次的顾客,销售去向,留存情况,公开撤回信息,并提供便利的撤回方式和渠道,如为集中客户,供销部组织车辆集中撤回。5)库房隔离存放保管不安全食品,加以标识,以防误用。6)食品安全小组分析不安全食品产生的原因,确认责任人,制定处理方式,处理方式报总经理批准后实施。

批次信息作为追溯的唯一性标识,明确了从客户订单下达接受、采购订单、验收及仓储管理、配送至客户处追溯流程,流程基本清楚,职责基本明确,考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息,基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径。同时明确了有权决定启动的人员为总经理或食品安全小组组长,各部门的职责基本清晰,如供销部负责与客户沟通、食品安全小组组长负责与监管部门反馈、供销部采购负责与供方沟通等,每年进行1次追溯/撤回召回演练;提供了模拟召回演练的相关记录,包括模拟召回演练计划、模拟找回演练流程描述、模拟召回报告等;演练日期:2024.1.21,演练产品:海底捞番茄风味拌饭,2023.09.15日上午,2024.1.21,我公司产品“海底捞番茄风味拌饭”有顾客向某平台投诉产品“生产日期打印模糊”状况,公司一接到平台投诉热线,立马由廖琦岩担任的食品安全领导小组及全组注意,并立即作出反应,随即联系我公司供销部经理李兴隆,对事发地和投诉人进行回访,将事故原因报告给组长后,将问题产品带回!并向该投诉顾客承诺一个工作日给其答复,由黄海星对此次事件进行调查分析,后经查明到货后未进行外观检查,直接发货,根本原因为供货生产厂家“打码机”由于墨水不足导致最后几份产品出现打印模糊状况。

产品销售情况:批号为20231225 海底捞番茄风味拌饭部分生产日期打印模糊,本公司一共销售某平台40箱,可召回35箱,其余5箱已由客户购买,由此平台发布召回消息,陆续对客户实施了相应的经济补偿

召回情况:本公司一共销售某平台40箱,可召回35箱,其余5箱已由客户购买,由此平台发布



召回消息，陆续对客户实施了相应的经济补偿；

回收效果评估：从本次缺陷产品的召回效果来看，各经销网点的缺陷产品基本上被召回，但还有部分被消费者购买的缺陷产品无法得到召回，从此次模拟召回的具体实施过程中来看，整个组织体系分工明确、运作及时有效，具备完成真正从市场召回缺陷产品的能力；

现场检查发现模拟追溯的记录未作为附件凭证，规范性不充分，现场沟通。

04) 产品放行管理（含原料验收 OPRP1 控制情况）情况：

公司主要提供预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品销售），制定有《采购订单管理规定》、《采购物资质量管理规定》、《采购业务授权管理规定》、《采购业务问责管理规定》、《采购绕过审批暂行规定》、《采购管理制度》，对原料验收检验、销售过程及成品检验做了规定。公司主要预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品），销售行业特殊性，产品原料基本等同于成品；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，审核周期内文件发生更新，见人事部审核记录。

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，运行过程用水主要用于地面清洁等。

查 OPRP 预包装食品采购验收（不含冷藏冷冻食品）管理情况及行动准则（含 OPRP1）：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；

提供了《需求管理平台》主要以预包装食品采购验收（不含冷藏冷冻食品）为主包括有：坚果类、方便米饭类、方便面类，预包装类食品等通过“德邦物资需求管理平台”系统进行验收管理；

采购流程首先与供方签定框架性合作协议，部分批次发到仓库进货验收确认，小批量按协议要求指定供应商通过京东快递物流平台进行配送；

抽查：

2024-05-28 采购订单记录的坚果类：（大批量）订单号：202405280073，供方名称：三只松鼠、产品名称：坚果*蟹黄瓜子 20 箱、坚果*纸双核桃 15 箱、坚果*蒜香蚕豆 23 箱，验收人：廖琦岩；提供有产品第三方检测报告记录，第三方检测报告详见供销部采购审核记录，符合要求。

抽查 2024-05-28 进货的坚果类的《检验记录报告》，供应商：三只松鼠股份有限公司，抽检标准：特殊检查 S-2 级（性能、尺寸、材质、功能）、物资名称：坚果*蟹黄瓜子 20 箱、坚果*纸皮核桃 15 箱、坚果*蒜香蚕豆 23 箱，检验合格：合格；供应商负责人：刘安琪，检验员：吴西盖；检验日期：2024.05.29；

抽查 2024-04-19 进货海底捞（米饭系列），订单号：数 202404191603253000000，规格：箱，数量：2 箱，符合订单要求，来自合格供方，审核人：廖琦岩；抽查 2024-04-23 进货海底捞（米饭系列），订单号：数 202404231414063000000，规格：箱，数量：1 箱，符合订单要求，来自合格供方，审核人：廖琦岩；但未能提供该订单号 202404191603253000000、订单号 202404231414063000000 相关批次可追溯的进货验收台帐记录，已开不符合项整改；

部门负责人李兴隆表示，审核周期内销售量小，主要是内部采购为主，未发生不合格情况。

过程检查：产品以感官判定为主，主要由供销部动态实施管控。

成品放行管理情况：因销售行业的特殊性，销售对象是一致的，销售服务过程放行，主要由供销部依据客户订单，动态管理为主，注重体现在销售单上。具体见供销部审核记录。

——产品依据国标进行生产，采购自合格供方，抽取供方提供的产品第三方检测报告：

提供有第三方检测报告：

抽查德邦的内部客户通过邦安先电商平台发货记录，邦安选平台系统与京乐快递物流系统为共同关联：

抽查：2024-05-21 配送客户：-，单据编号：202405211922370000000，商品名称：海底捞（米饭系列），数量：1 箱；

2024-04-23 配送客户：-，单据编号：202404231418408000000，商品名称：海底捞（米饭系列），数量：2 箱；

2024-04-29 配送客户：-，单据编号：202404191652500000000，商品名称：海底捞（米饭系列），



数量：2 箱

2024-05-27 配送客户：-，单据编号：202405271720528000000，商品名称：三只松鼠（坚果），

数量：2 箱

2024.06.06 日现场审核查看邦安选销售记录：订单编号：0202407061040125495086，商品名称：海底捞（米饭粉丝系列），数量：1 箱。

目前小批次发货配送均由供应商指定京东快递进行发货配送，客户进行验收；

产品的安全性验证见供销部采购部分审核记录。

抽查供方资质如下：

抽查 蟹黄味瓜子仁 V2 检测报告：ZCW2024030507018 委托方：芜湖念果味食品有限公司 检测机构：安徽中创食品检测有限公司无为分公司 检测日期：2024 年 03 月 11 日 检测指标：蛋白质、水分、灰分、钠、脂肪、能量、碳水化合物等，检测结果：符合。

抽查 蟹香蚕豆 检测报告：ZCW2024030507015 委托方：芜湖念果味食品有限公司 检测机构：安徽中创食品检测有限公司无为分公司 检测日期：2024 年 03 月 11 日 检测指标：蛋白质、水分、灰分、钠、脂肪、能量、碳水化合物等，检测结果：符合。

抽查手剥巴旦木 检测报告：ZCW202311707018 委托方：安徽丰瑞食品有限公司 检测机构：安徽中创食品检测有限公司无为分公司 检测日期：2023 年 11 月 22 日 检测指标：蛋白质、水分、灰分、钠、脂肪、能量、碳水化合物等，检测结果：符合。

抽查 酸辣粉（方便粉丝） 检测报告：JQT24FQ02503 委托方：馥海（肇庆）食品有限公司 检测机构：精益和泰质量检测有限公司 检测日期：2024.03.07 检测指标：色泽、滋味、气味、状态、单件净含量、水分、菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌等，检测结果：符合。

抽查番茄牛肉饭 检测报告：CR132404FD00330 委托方：馥海（上海）食品科技有限公司 检测机构：安徽国科检测科技有限公司 检测日期：2024.04.22 检测指标：标签、净含量允许短缺量、过氧化值、水分、铅、山梨酸及其钾盐等，检测结果：符合。

抽查 红烧牛肉饭 检测报告：JQT24FQ05650 委托方：馥海（肇庆）食品有限公司 检测机构：精益和泰质量检测有限公司 检测日期：2024.04.23 检测指标：色泽、滋味和气味、状态、单件净含量、水分、酸价、菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌等，检测结果：符合。

——预包装产品销售，产品不直接与水接触，不涉及生产用水，清洁用水为城市自来水，提供深圳市龙华区自来水务集体公司 2024 年第二季度水质检测报告，基本符合要求。

不涉及生产用水，清洁用水为城市自来水，提供深圳市龙华区自来水务集体公司 2024 年第二季度水质检测报告，基本符合要求。

5) 应急准备和响应管理情况：

公司策划了《突发事件准备和响应控制程序》。并提供了《机械设备故障应急预案》、《配送应急预案》及《配送应急演练记录》，配送应急演练时间 2023-12-16 制定了《配送应急演练预案》，并进行了演练，演练评价：公司制定的应急预案和响应措施内容全面、切实可行，能满足公司配送现场的应急响应要求，将继续予以执行，近期不作修改。应急准备和响应及产品撤回的策划及控制基本符合要求；

6) 管理体系的验证、确认、评价和分析：

公司策划并形成了《危害控制计划》、《前提方案》、《各类制度文件》等内容，审核周期内未发生变化，暂未发生更新。



公司制定了《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如下：

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；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。抽查验证的策划情况如管评，每年度 1 次，由总经理负责组织；产品安全性验证，由供销部负责，每批次从合格供方采购，每年索取三方检测报告；危害控制计划的验证，每年 1 次或特殊发生时，由食品安全小组组长负责；策划基本符合标准要求。

——预包装产品销售，产品不直接与水接触。

产品的安全性验证见供销部采购部分审核记录。

现场查见提供了：

“控制措施组合确认记录”，确认时间：2023-12-02，确认人员：廖琦岩，确认项目包括：原料验收的微生物危害、化学危害控制措施，确认结果：符合要求；

“OPRP 确认记录”，确认时间：2023-12-02，确认人员：食品安全小组人员，确认项目：总要求、水的安全、食品接触表面的清洁、防止交叉污染等，确认结果：OPRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒等动态管控，具体见供销部审核记录。

——《前提方案验证记录表》，验证人员：食品安全小组人员。验证日期：2023 年 11 月 20 日，验证内容包括：仓库场所环境、建筑场所与布局、设施设备等。完全覆盖实际运营的预包装食品销售，验证结论是：符合要求。

——《危害控制计划验证记录表》，验证人员：食品安全小组人员；验证日期：2024 年 01 月 28 日，验证内容包括评价产品业务过程、评价产品安全历史、评价 HACCP 计划的实施情况等，验证结果：HACCP 计划的能满足达到预期效果。

——《验证结果分析记录》，分析人员：食品安全小组人员，日期：2024 年 01 月 28 日。对以下 6 个方面的验证结果进行分析：RP 的验、OPRP 的验证、HACCP 计划的验证、CCP 的验证等等，验证结论：PRP 和 OPRP 的策划达到标准的要求，符合公司的设备、生产环境的控制要求，建立的 HACCP 计划能有效控制 CCP，并在生产中得到有效实施。终产品符合要求，产品是安全的，体系运行基本有效。加强员工的产品安全意识，要严格执行 OPRP。

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

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《年度审核计划》、《内审实施计划》，并于 2024 年 5 月 6 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。基本符合要求。现场审核期间与内审审核组长廖琦岩，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足。见不符合项

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 05 月 18 日实施了管理评审，保持有“年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门输入内容”“管理评审整改措施实施计划”等记录，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：食品安全小组 批准：刘俊豪 日期：2024 年 05 月 18 日。

查《管理评审整改措施实施计划》，学习内容：加强各部门技能的学习及培训。完成期限：2024 年 5 月底，部门：各部门。

已于 2024 年 05 月 26 日进行了体系标准条款内容及管理手册的培训。

管评结论：公司至建立的以 ISO 22000:2018 为标准一年的运行，在食品安全方面已取得了令人鼓舞的



绩效：以文件支持的管理体系是适宜、有效和充分的。公司将在此基础上，严格按照 ISO 22000:2018 标准标准和相关要求进一步加强公司管理，完善体系，持续改善。

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

公司在《管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《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；内审开具的 1 项不符合报告，已进行了原因分析，采取纠正措施，进行验证有效。

——采购过程主要由供销部负责，发现不合格产品退回，更换。

——销售过程主要由供销部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——顾客投诉处理等主要由供销部负责，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《不符合与潜在不安全产品控制程序》、《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：

公司策划了《纠正和预防措施控制程序》；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，并进行验证，管理评审输出以采取纠正措施计划，查见已整改并验证纠正措施有效性；

公司日常各部门通过采购管理控制、销售过程控制、产品放行控制、顾客投诉处理等方式监督，询问组织没有发现不合格产品，无采取纠正措施的需求。

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，关注特种特备）：

公司配备了办公设施，有办公室、电脑、办公桌椅、常温仓库等，具备销售开展销售活动的基本资源，基本满足销售需要，与母公司旗下德邦物流有限公司合并办公，位于广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流 3 号仓，为租赁性质，仓库及办公占地面积约 8313 余平方米，办公室位于夹于仓库夹层中，约 40 平方米，设有 800 多平方米专门对预包装食品（不含冷冻冷藏食品）进行储存，提供了母公司与甲方仓库的《租赁合同》，已确认一致，同时提供组织与母公司旗下子公司深圳市德



邦物流有限公司签定场地租用使用协议，符合要求；组织同时在“邦安选”线上平台进行销售，不在线下销售，基本符合预包装食品销售（不含冷冻冷藏食品）的要求；

（经现场核查：组织的《深圳市仅销售预包装食品单位备案凭证》，备案编号：YB14403110997979，备案时间：2024-07-04，备案凭证登记的经营地址：广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流9号仓三楼1区已处于拆除状态，销售办公及仓储已调整至仓库地址：广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流3号仓，已建议组织向市场监管部门进行经营场所地址更新，下次审核关注；查仓库备案地址：广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流3号仓、5号仓1、2单元、6号仓，经现场核查实际使用为广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流3号仓）；

2) 配送车辆：无；物流运输由委托外包方实施管理（委托母公司德邦物流股份公司实施（租用协议：甲方：深圳市德邦物流有限公司 乙方：深圳市德邦电子商务有限公司，甲方为乙方提供普通仓存放预包装食品预包装食品，仓库（含办公）地址：深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流3号仓，租赁时间：不设期限。签订日期：2023年11月01日，有双方公司盖章，协议有效。），基本满足销售需要。

提供了设备台帐，涉及设备主要有电脑、打印机、办公桌椅；提供了设备台帐，基本满足认证范围所涉及预包装食品销售（不含冷藏冷冻品食品）。

电脑定期进行杀毒清理。审核周期内未发生维修情况。

不涉及特种设备，基础设施管理基本符合标准要求。

检测设备：预包装常温品销售不涉及温度等监控设备，因由供方做分拣，按照净含量标识作为接收重量，不涉及电子秤等测量设备，配置有网络。

企业外包过程：物流运输；

现场观察：

——观察仓储设施的分类及管理情况：占地面积约8313余平方米，其中办公场地位于仓库夹层二楼，面积约40平方米，设有800多平方米专门对预包装食品（不含冷冻冷藏食品）进行储存，仓库设施及管理与德邦物流公司内部资源共享；办公室自然通风、配置有空调；办公区不涉及防虫害措施等控制，仓库场地整体虫控消杀均由德邦物流有限公司管控，基本符合预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）工艺要求。

——查看现场，主要陈列有货架、样品（麻辣小酥肉、番茄牛肉饭），未有大量存储食品，查看地面已铺设地砖，基本干净整洁，员工工服自行清洗，确保干净整洁；

——现场的配送员工有提供健康证，均在有效期内；

——清洁消毒主要为75%酒精喷洒、84消毒液；

3) 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》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《员工能力评价表》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——提供《岗位任职要求》，对学历、工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力、身体健康等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工。

——抽总经理刘俊豪：学历：本科（要求：本科及以上）、专业：管理类；工作经验：8年（要求：



具有六年以上本行业工作经验，并有三年以上公司领导管理经验）；人事部经理（食品安全小组组长）廖琦岩：学历：本科（要求：本科及以上）、专业：管理类；工作经验：4年（要求：四年以上工作经历，至少有三年以上的行政人力资源管理及销售经历），基本符合，另控制方式基本相同。

部门负责人廖琦岩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。

抽查食品安全小组组成情况，包含了人事部、供销部、总经理等岗位人员，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。食品安全小组组长经总经理任命，同时对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：审核周期内未发生。

查培训过程管理情况：

提供有《2023-2024 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对 ISO22000:2018 标准、体系文件、应急预案、内审知识、操作技能、等方面，

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. 12. 6	各部门职责权限、规程及相关的法律法规等	全体人员/6人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024. 1. 14	内审核知识、审核技巧知识	全体人员/6人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024. 3. 20	食品安全及法律法规培训	全体人员/6人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不 <input type="checkbox"/> 基本有效

关于 GMP、SSOP、PRP、OPRP、CCP 相关知识培训，计划在 7 月份进行，下次审核重点关注。

查看持证上岗人员的管理情况：该组织不涉及

查健康证管理情况：

公司在《前提方案/良好卫生规范》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。

抽查刘俊豪、廖琦岩、李兴隆未提供健康证，已开具不符合。

4) 信息沟通：

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。

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
不定期	订单、协议问题	各部门人员	会议	各部门人员	无异常
每两月培训	培训	各部门人员	培训	各部门人员	无异常

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，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责（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
2024-03-16	顾客满意度调查	顾客	表格填写	人事部	无异常
2024-06-25	审核日程安排	北京国标联合认证有限公司	微信/电话	领导层	无异议

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

5) 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》、《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/良好卫生规范》、《危害控制计划》、《作业指导书》、各部门管理制度文件以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《前提方案/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（DB-F-2023）。

二级文件：公司编制了 19 份程序文件，1 份前提方案/良好生产规范，1 份危害控制计划，基本包括了食品安全体系标准要求的程序。

三层次文件：11 份管理制度。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理刘俊豪批准。2023-12-02 对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、管理制度汇编等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本、发布状态等，基本符合要求。

查《文件发放、回收、销毁记录表》，表内写明了文件名称、文件编号、版/次、分发号、发放范围（批准人、日期）、发放记录（接收人/部门、数量、签收人）、回收记录（回收人、日期）、销毁记录（销毁人、日期）等。抽分发部门：人事部，接收人：廖琦岩，日期：2023-12-02，文件名称：管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范等。



基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

提供有《法律、法规及其它要求清单》，基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如《中华人民共和国食品安全法》、《食品召回管理办法|2020年修正版（国家食品药品监督管理总局令第12号）》、《食品经营许可证管理办法》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、GB 2714-2015 食品安全国家标准酱腌菜、Q/FHM 0003S-2022《方便米饭》、GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、产品特性标准 FP12911、食品召回管理办法、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》等，基本充分。

基本符合。

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《记录清单》，共46份记录，清单内写明了记录编号、记录名称、保存期限、备注等。抽《培训记录表》、《顾客满意度调查表》、《供方评定记录表》、《内部审核检查表》4份记录，记录均有编写。记录分别由人事部、供销部保存，保存期限为三年。

另抽查《合格供方名录》、《培训记录表》，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及认证范围的表述

1) 基本信息：

公司名称：深圳市德邦电子商务有限公司

注册地址：深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流9号仓三楼1区

办公地址：广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流3号仓

经营地址：广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流3号仓

3) 认证范围：

FSMS：位于广东省深圳市龙华区民治街道民新社区华南物流3号仓深圳市德邦电子商务有限公司仓储区的预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）

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，深圳市德邦电子商务有限公司的

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	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到



体系运行

有效

基本有效

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：邝柏臣 黄童彤



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。