

项目编号：20438-2024-QEOFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：河南食多汇商贸有限公司

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 07 月 13 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-1301841	F:FI-2 H:FI-2
	邝柏臣	组员	F:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-2222839 2023-N1HACCP-2222839	F:FI-2 H:FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	葛燕（食品安全小组组长）、卢婷	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；
- c) 相关审核方案, FSMS 专项技术规范: 相关的 CNCA 专项技术规范 1 T/CCAA0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求



相关的 CNCA 专项技术规范 2 T/CCAA29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求

生产（卫生）规范 1：（《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证要求》（V1.0）

生产（卫生）规范 2：ISO 22000:2018 食品安全管理体系—适用于食品链中各类组织的要求

生产（卫生）规范 3：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》

产品执行的安全标准 1 GB7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》

产品执行的安全标准 2 GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

产品执行的安全标准 3 GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量；

d) 相关的法律法规：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、NY/T 743-2020 绿色食品 绿叶类蔬菜、GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、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：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、NY/T 743-2020 绿色食品 绿叶类蔬菜、GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》等法规文件。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）无。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2024年07月12日 上午至2024年07月13日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年01月06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：位于河南省开封市兰考县新发地市场 8 排 9 号河南食多汇商贸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）的销售

H：位于河南省开封市兰考县新发地市场8排9号河南食多汇商贸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）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：河南省开封市兰考县新发地市场 8 排 9 号

办公地址：河南省开封市兰考县新发地市场 8 排 9 号

经营地址：河南省开封市兰考县新发地市场 8 排 9 号

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 年 07 月 11 日上午-2024 年 07 月 11 日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（）项，轻微不符合项（4）项，涉及部门/条款：

销售部 F8.2.4/H 附录 A1 采购部 F7.1.6/H3.5 财务部 F7.2/H3.2、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 08 月 12 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 30 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

前提方案 合格供方 人员能力、监视设备

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（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）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（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）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（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）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：配送过程中温度监视方面未进行监视、对原辅料进货验收检测水平较为薄弱，供方管理较为混乱、前提方案验证方面需要加强。

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：河南食多汇商贸有限公司，成立于 2020 年 4 月，公司注册资金 300 万元，注册地址：河南省开封市兰考县新发地市场 8 排 9 号，经营地址：河南省开封市兰考县新发地市场 8 排 9 号。

体系实施时间：2024 年 01 月 06 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：19 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

上班时间：08：30-12：00 14:00-18:00。（有倒班：白班：8：00-17：30 晚班：22：00-7：00）

4) 范围内产品/服务及流程：

——预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）的销售工艺流程图如下：

原料采购—原料验收（OPRP1）—贮存—分拣（净菜处理）—装车—配送

——净菜处理流程如下：

清洗—去皮—切块—装框

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（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）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：



公司《质量、环境、职业健康、食品安全、HACCP 一体化管理手册》4.1 条款进行了规定，企业从事资质范围内的预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）的销售。

企业基本信息：

- 1) 河南食多汇商贸有限公司，成立于 2020 年 4 月，公司注册资金 300 万元，注册地址：河南省开封市兰考县新发地市场 8 排 9 号，经营地址：河南省开封市兰考县新发地市场 8 排 9 号。
 - 2) 经营项目：预包装食品销售(含冷藏食品)，散装食品销售（含冷藏冷冻食品你、不含散装热食销售），热食类食品类食品制售。查看认证范围在营业执照的经营范围内。
 - 3) 组织的规模情况/资源配置情况：公司经营场地属租赁性持，提供有场地租赁合同，合同有效，建筑面积 3300 平方米；办公面积：200 平方米；净菜加工间面积：2000 平方米，其中分拣间 100 平方米；常温仓库 1 个（200 平米）；其中保鲜库 2 个、冷冻库 1 个、未配备检验室；配送车辆：10 辆（自有 6 辆冷藏车，外租有 4 辆冷藏车（外包）），常温库：1 个(200 方米)；基本满足销售所需资源。
 - 4) 企业目前体系覆盖有效人数：19 人，其中含管理人员 4 人。
 - 5) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组，销售部、财务部、采购部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责。
 - 6) 工作和生产方式：上班时间：08：30-12：00 14:00-18:00。（有倒班；白班：8：00-17：30 晚班：22：00-7：00）
 - 7) 企业于 2024 年 01 月 06 日，依据 GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准建立了《质量、环境和职业健康、食品安全、HACCP 一体化管理手册》，从战略管理层面，公司领导层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。
 - 8) 与总经理洪建国沟通，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，并通过日常管理和管理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：葛燕 批准：洪建国 2024 年 01 月 06 日

总经理洪建国表示，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。

公司对组织的内外部环境每年进行1次评审，基本符合标准的要求。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。

公司在管理手册 4.2 条款进行了规定，并提供了《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：葛燕 批准：洪建国，日期：2024.01.06。

查看并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
☒ 主管部门	兰考县市场监督管理所	☒ 遵守食品安全相关的法律法规要求； ☒ 遵纪守法
☒ 供方	河南中康油脂工业有限公司、益海家里（开封）食品工业有限公司等	☒ 组织持续经营、明示食品安全采购要求
☒ 顾客	兰考县闫楼乡振华初级中学	☒ 按时按质按量交付产品或服务； ☒ 产品/服务质量持续满足要求
☒ 消费者	消费者	☒ 不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务； ☒ 良好的使用感受 ☒ 不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁
☒ 员工	雇员	☒ 组织的持续经营、自我发展 ☒ 不因食品安全问题停产，组织持续经营
☐ 投资方	---	☐ 组织的持续经营、盈利
☐ 社区	---	☐ 不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利
☐ 其他	---	☐ 不因食品安全问题影响周围人员的就业

基本符合要求。

公司在管理手册 9.1.4 合规性评价条款进行了规定。

组织明确了影响企业绩效以及受企业销售服务经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望。现场交流总经理洪建国表示相关方包含：立法及政府机构、第三方认证机构、员工队伍、投资者、客户、供应商等。公司基本明确了这些相关方在环境、质量、食品安全、职业健康安全等方面的需求和期望，定期评审相关方需求，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

现场交流：相关方如监管部门：市场监督管理局，需求：满足法律法规要求、满足日常监管要求；如相关方供方：河南中康油脂工业有限公司、益海家里（开封）食品工业有限公司，需求：合理安排采购计划，采购安全食品；

组织收集了与预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）的销售相关的法律法规，提供了《法律法规清单》、识别适用的法律法规包括：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国道路交通安全法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法、女职工劳动保护特别规定、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB/T 1354-2018 大米、GB 1352-2009 大豆、GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食、NY/T 743-2020 绿色食品 绿叶类蔬菜、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 31607-2021 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量、认监委关于发布新版《食品安全管理体系认证实施规则》的公告（2021年第2号）《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》等，基本充分，均在有效期内。

组织于2024年3月20日开展了合规性评价，评价结论：从本年度检查的结果来看，我公司没有违反国家法律、法规及相关标准，能严格遵守国家有关食品安全管理方面的相关规定，密切关注法律法规的变化，并适时调整，严格按体系标准执行。未发生重大安全事故，无食品安全事件发生，未发生传染病及其他卫



生防疫问题事件，无个人或单位投诉。各项的食品安全管理行为符合法律法规和标准要求，对于合规性评价分析所发现的薄弱环节，公司将制定改进措施，以持续改进公司和项目的安全管理绩效。对在合规性证据收集过程中发现的个别不符合，各部门均能够及时组织力量进行原因分析，制定纠正和预防措施，并积极开展纠偏活动。通过对纠偏结果的考核，表明纠正措施制订是适宜的，执行结果是有效的。对公司的食品安全管理水平的提高起到了明显的促进作用。

现场与总经理交流，其表示公司目前客户需求基本稳定，主要为大客户提供配送销售服务，客户需求给予关注，并得到满足。

2) 管理体系应用策划情况

公司基本情况：

1) 河南食多汇商贸有限公司成立于 2020 年 04 月 07 日，注册地位于河南省开封市兰考县新发地市场 8 排 9 号，法定代表人为洪建国，组织信用代码：91410225MA485KNT72，经营范围包括许可项目：餐饮服务；食品销售；城市配送运输服务（不含危险货物）（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）一般项目：餐饮管理；蔬菜种植；新鲜蔬菜批发；新鲜蔬菜零售；食用农产品初加工；鲜肉批发；鲜肉零售

2) 该公司按照 GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016、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）》标准的标准策划了公司的管理体系，形成了《质量、环境、职业健康、食品安全、HACCP 一体化管理手册》、程序文件等体系文件，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

3) 租用协议：甲方：兰考县新发地农业发展有限公司 乙方：河南食多汇商贸有限公司,商铺位置：1 厅西侧号/10 厅西北侧，1 厅西侧租赁期限：2021 年 11 月 01 日-2024 年 10 月 31 日止（审核范围内场所），有双方盖章签字，有效。

该公司确定的食品安全的范围为：

注册地址：河南省开封市兰考县新发地市场 8 排 9 号

经营地址：河南省开封市兰考县新发地市场 8 排 9 号。

认证范围：

F：位于河南省开封市兰考县新发地市场 8 排 9 号河南食多汇商贸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）的销售

H：位于河南省开封市兰考县新发地市场 8 排 9 号河南食多汇商贸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）的销售

——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（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）的销售。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。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2024 年 01 月 06 日布了经总经理批准的管理方针：

食品安全管理方针：物流万里，通达则汇，食品安全，科学管理；

管理方针包含在管理手册中。总经理洪建国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、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为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，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

公司总经理为证实其对管理体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对公司管理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管理方针和管理目标、确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注环保问题、职业健康安全、食品安全等，鼓励有效的内部报告，支持并确保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、培训等方式使组织的员工理解满足与管理目标相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对管理体系适宜性、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。

通过询问和交谈了解到，公司总经理及各主要负责人员均在餐饮行业工作多年，管理经验丰富，有一定的环境保护意识、安全意识、质量意识，有较为强烈的通过体系实施来提升内部管理能力，在确保提供安全放心产品的基础上，确保顾客满意为基本原则，通过组织各部门策划一系列活动来证实已达到在建立和实施管理体系所做出的承诺。--基本符合

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，在《管理手册》中规定了各部门的岗位职责，编制了组织结构图，组织的机构设置：领导层、食品安全小组、财务部、采购部、销售部，确定了各岗位人员的职责和权限。工作和生产方式：有倒班；白班：8：00-17：30 晚班：22：00-7：00

最高管理者为证实其对公司管理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方针和目标、确保提供各项资源并可用、鼓励有效的内部报告，支持并确保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管理文化，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、培训等方式使组织的员工理解满足与管理体系相关的法律法规、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。组织的职责和权限分配适宜，基本符合要求。

总经理洪建国任命葛燕为管理者代表，王记涛为职业健康安全管理体系的员工代表，其职责与权限在管理手册任命书及第 5.3 章节中明确规定。现场询问管理者代表、员工代表对其职责明确，并能较好的履行。

5) 目标的实施和考核情况

公司在《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。

抽查公司总目标：

食品安全及 HACCP 目标：

- a、顾客投诉处理率 100%；
- b、市场抽查不合格次数 0；
- c、食品安全事故为 0

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	2024 年 1 季度 ~2024 年 2 季度
------	------	----	-----------------------------



食品安全事故 0 次	统计发生次数	季度	0
顾客投诉处理率 100%	顾客投诉处理数/总数	季度	100%
市场抽查不合格次数 0	统计市场抽查不合格次数	季度	0
销售服务及时率 100%	销售服务及时数/总人数	季度	100%
顾客满意度≥90 分	调查客户平均数	年度	98

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

查《法律法规及其他要求清单》，内容有国家和地方与质量、环境和职业健康安全管理体系相关适用法律法规。包括：《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》、食品召回管理办法、食品经营许可管理办法、SB/T10583-2011 净菜加工技术要求、GB 7718-2011食品安全国家标准 预包装食品标签通则《劳动法》、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB/T 1354-2018大米、GB 1352-2009大豆、GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食、NY/T 743-2020 绿色食品 绿叶类蔬菜、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 31607-2021 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量等。

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：葛燕女士，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，包括了财务部、销售部、采购部，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，询问小组成员杜彦敏，基本了解，具体人员能力及培训见财务部审核记录。

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（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）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：

1) 成品特性：公司销售模式是始于订单接收，终于产品交付，部分蔬菜做净菜处理（去皮、切块/切丁）装框配送，整个过程产品的安全特性未发生重大变化，终产品特性基本同原材料，部分按顾客要求做



净菜处理。

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（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）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。

——工艺流程图如下：

原料采购—原料验收（OPRP1）—贮存—分拣（净菜处理）—装车—配送

——净菜处理流程如下：

清洗—去皮—切块—装框

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》，具体包括了选择并审核原材料采购验收、仓库储存、分拣、清洗、去皮、切块、装框、配送、验货等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查蔬菜类原料采购验收过程危害分析，包括本工序被引入、控制或增加的潜在危害：

识别了生物危害：腐烂霉变，致病菌寄生虫污染；判断依据：蔬菜采摘和运输过程中被人为污染，蔬菜易霉变腐烂；能用显著危害的预防措施是什么：在后续的择拣、清洗消毒、加热过程中去除，控制蔬果贮存期限；

化学危害：农药残留；判断依据：蔬果生长时使用农药过量或运输、贮存中被有毒化学品污染；能用显著危害的预防措施是什么：合格供应商提供产品合格检验证明，蔬菜加工前进行去残留清洗；——OPRP，

物理危害：金属，头发等异物，判断依据：人为不当可能混入；能用显著危害的预防措施是什么：后续挑选、清洗中去除；

基本合理。

另抽查预包装食品采购及验收、仓库存储、分拣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：

“HACCP 计划确认记录” 确认时间：2024.01.06 确认人员：洪建国、葛燕、杜彦敏、唐佰昌；

“PRP 确认记录” 确认时间：2024.01.06 确认人员：洪建国、葛燕、杜彦敏、唐佰昌

“OPRP 确认记录” 确认时间：2024.01.06 确认人员：洪建国、葛燕、杜彦敏、唐佰昌

“控制措施组合的确认” 确认时间：2024.01.06 确认人员：洪建国、葛燕、杜彦敏、唐佰昌

对于产品的安全性确认，通过索证索票以及提供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（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）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 原 料 验收	水果 蔬菜	农药 残留,	果蔬农残 检测合格	农残指标	收集农残 检测合格 证明或使 用快速检 测试纸检 测	每批	检验 员	拒收	农残检测 单或农残 检测报告	主管复 查每批 原料的 农残检 测报告 单
	禽 畜 肉类	疫病	畜禽肉索 取动物检 疫合格证 明。	检疫结论	查看供方 的合格证 明	每批	检验 员	拒收	检疫票或 检验报告	主管复 核每批 原料的 检验报 告单

——CCP 点不涉及

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

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：

公司坐落于河南省开封市兰考县新发地市场 8 排 9 号，在兰考县新发地市场内，场地周围都为初级农产品销售企业，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，废弃物集中管理，在兰考县新发地市场内，由新发地市场统一管理，企业建筑面积 3300 平方米；办公面积：200 平方米；净菜加工车间面积：2000 平方米（分：装卸区、菜筐清洗室、更衣室、净菜冷藏库、净菜加工车间、肉类冷库（暂停使用）、肉类加工车间（暂停使用）、毛菜冷藏库）、常温仓库 1 个（200 平米）；其中保鲜库 2 个冻库 1 个；基本满足销售需要，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（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）对空气无特殊要求，，少量用水主要是清洁用，蔬菜进行净菜处理用水进行清洁，净菜后用不密封的周转筐/包装袋，进行发货，后面需要熟制所以未对空气做出要求，水是城市用水由兰考良龙水务有限公司统一输送。

提供水质检测报告：

样品名称：出厂水 报告编号：HNJC/B2023-0302 委托单位：兰考良龙水务有限公司 检测单位：河南金诚计量检测有限公司，检测项目：总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、汞等，签发日期：2023年8月16日 检测结果：合格

同时提供了北京新发地兰考农产品批发市场收据单，交款单位：食多汇，收款事由：水费 人民币：壹万元 入账日期：2024年4月5日

——包装材料

预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）不涉及包装材料，由生产商进行包装直接销售，初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）对包装材料没有特殊要求，只是简单包装后在进行销售，蔬菜进行净菜加工后放入框内未进行密封包装，只是单独存放，配送后还会进行二次清洗及加热处理，包装袋的供方及资质见采购部记录。

——虫害防治

净菜车间入口，以及净菜加工区未配备灭蝇灯，净菜车间入口、发货出口、进货口未配置挡鼠板，已开不符合。

提供了《2024年1月-7月“四害”消杀记录表》：每两周一次

抽查：3月18日 消杀区域：净菜车间、办公区域；消杀方式：药物摆放；消杀人员：王记涛，消杀效果：好 ☒；评价人：唐 评价时间：3月19日

另抽查：5月13日、7月8日控制方法相同，基本符合要求。

提供了《2024年1月-7月灭蝇灯清理记录表》：冬季每月一次，夏季每周一次

抽查：4月20日，清洁人：潘秋菊，情节状况说明：干净 蚊虫数量：蚊子（1只）、苍蝇（8只）、其他（无）

另抽查：5月24日、6月7日控制方法相同，基本符合要求。

——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，由财务部处理；清洁设备及地面、蔬菜清洗的生活污水，直接排放城市污水管网，一般生活垃圾（蔬菜的废弃物）由兰考新发地市场物业管理公司处理。

——员工卫生、员工健康

员工健康及培训管理情况见财务部审核记录。

提供《食品从业人员晨检记录表》，每日进行检查，包括工作服、发热 咽痛、咳嗽、皮肤破损、腹痛腹泻等，检查人：**，抽 2024-04/2024-06，未见异常

——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《设备、工器具清洗消毒记录》，抽查 2024-06-06 的消毒控制记录，有操作人记录等信息

提供《车间消毒记录表》每周对车间地面及门把手进行擦拭消毒，消毒配比：1：500，抽查



2024-06-06 的消毒控制记录，有操作人记录等信息。

提供《仓库卫生检查表》，每日进行，对地面卫生、通道、货物摆放、清洁用品、货物、墙身、照明等项目进行检查，负责区域：仓库及净菜加工车间 抽 2024-06-17，检查人：唐佰昌，未见异常。

提供《2024 年 1 月-6 月冷库、保险库清洗消毒记录》每月进行一次清洗消毒，并对清洁消毒情况进行确定抽 2024 年 5 月 操作人：唐佰昌

——返工管理

预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）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

现场观察化学用品 84 消毒液单独存放

提供《84 领用记录》对 84 消毒液入库数量、出库数量、剩余数量、使用范围、时间、经办人进行记录。

——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：

企业对公司内部装有监控系统，对外来人员进行监控，公司大门进行上锁管理，不是内部人员无法进入。

——运输和储存、库存管理、净菜加工处理

公司租赁了 5 辆冷链汽车（外包）；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食品（米、面、粮油、冷冻肉），初级农产品（蔬菜（含少量净菜）），初级农产品（禽畜肉类）由供方进行处理后直接放入配送车辆直接配送。

现场观察，初级农产品蔬菜到净菜的处理环节现场对茄子进行削皮切块，未对其他菜品进行处理，提供送货单客户：中心小学 青椒 115、洋葱 10、土豆 50、白菜 100、茄子 50、葱 5、豆角 20 收货人：张振华；送货人：王子真、车牌：豫 A261FE，车辆配送温度 5℃。

有少量毛菜及预包装食品米在毛菜冷鲜库中储存，分开存放，净菜不存放当天处理当天配送，无禽畜肉存放。

配送过程中未对车辆温度进行监控，车辆消毒记录未提供。开具不符合。

2) 开发和设计

《管理手册》对标准中 8.3 设计和开发进行了阐述，销售部负责组织产品设计开发的策划和实施。与负责人沟通确认，销售部负责产品的销售服务方案设计，主要设计人员为唐佰昌，在相关行业从事销售多年，能力满足公司销售方案设计的需要，公司自成立以来，按照客户要求提供预包装食品（米、面、粮



油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）的销售服务，直接销售，不做处理，暂不存在设计和开发及其更改活动。有销售方案设计的相关规定，体系运行以来，公司没有新产品的销售活动，原设计方案也无变更，一直按标准要求销售活动。查公司管理手册 8.3 条款，按标准要求，规定了服务方案设计的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求。编制有涉及和开发管理相关要求，基本合理。随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新产品时，公司按照策划的：设计和开发要求进行服务方案设计，确保服务的安全性、符合性、适用性。以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。控制基本合理。

3) 致敏物质的管理

公司在《管理手册》中 8.13 条款进行了规定，并策划了《过敏原控制程序》，防止在储存、运输、加工等过程中对产品造成污染。程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责权限，原材料购进控制、监管和追溯，以及纠偏措施等进行了策划，策划基本合理。公司目前主要销售的预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类），客户群体为兰考本地客户，暂无出口产品。

提供《产品过敏原分析表》，涉及过敏原物质成份物质主要：含麸质谷类及其制品、花生及其制品、甲壳类动物及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、蛋类及其制品、大豆及其制品、乳类及其制品、坚果类及其制品、芹菜及其制品、芝麻籽及其制品、软体动物及其制品等 14 大类：经识别本公司致敏原物质：面粉、虾、螃蟹、花生、豆子、鸡蛋、豆腐、面条等 15 种，

提供有《过敏原控制确认报告》，确认时间：2024.01.06，确认结果：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

进行了致敏物质交叉污染的控制措施验证，体现在《过敏原控制措施验证记录》，验证时间：2024.03.20，验证结果：经过现场观察、查验大量记录，从原辅料的采购、仓储等过程，对致敏原控制措施进行验证，控制措施确实可行，监测方法及时有效。

现场库存较少，存放少量毛菜、预包装食品米的存放在毛菜保鲜库内，分开存放，净菜当天处理当天配送零库存，基本可以保证不交叉，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 8.16 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《食品安全防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

食品安全防护计划策划中，对全公司外/内部、工作安全、人员安全、信息安全、供应链安全、其他方面的安全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，基本符合标准要求。

查见：

——《薄弱环节防护措施表》，薄弱环节：进入储藏区域的人员是否经过许可；防护措施：由专人负责储藏区域人员进出管理，未经允许不得随意进入，并在关键区域布控摄像头监视；负责人：葛燕 2024 年 4 月 1 日完成验证。

——《食品防护计划有效性验证》，评估和确认人员：食品安全防护小组，结论：有效，现场与企业沟通对验证日期的确定。

同时在 2024 年 3 月 23 日开展了《食品防护计划演练》演练项目：外来人员未经许可进入仓库区域，演练结论：本次演练验证了《食品安全防护计划》的有效运行，提高了应对性和快速反应的能力，有利于企业为员工创造一个安全的工作环境，为顾客提供有质量保证的产品。

控制措施基本符合要求。

现场查见：



——现场有监控室，对人员进入生产环境全程监控，净菜加工车间有参观通道，基本符合预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、禽畜肉类）的销售；

——发货区及收货区上锁管理，基本符合要求。

——进入生产区域有工服及佩戴法网、口罩、鞋套要求，同时被询问健康状况。

食品防护控制基本符合。

5) 应急准备和响应

公司制定有《突发事件准备和响应控制程序》，程序规定每年开展模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、食品安全事故、触电、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，基本满足标准要求。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、未发生食品安全事故。

抽：消防演练计划和记录：

范围：公司办公区域及办公楼前空地区实施消防演练

内容：逃生技巧、消防演习

时间：办公楼下空地区域：2024.3.13 上午 10:00 整

地点：办公楼前空地区域空旷处

组织人员：各部门人员；参加人员：各部门火灾应急预案小组成员。

演练效果：通过本次消防演习使参加消防演习全体人员火灾扑救方式、消防器材正确使用、逃生自救技巧等都有了明确了解，对今后应对火灾事故，减少人身伤害有很大的帮助。评价人：洪建国 日期：2024 年 3 月 13 日

另抽触电演习计划、配送应急演习记录基本符合演练要求。

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（少量蔬菜进行净菜处理）企业，对生物危害方面验证较少，包括空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求。具体由销售部负责管控；

提供水质检测报告：

样品名称：出厂水 报告编号：HNJC/B2023-0302 委托单位：兰考良龙水务有限公司 检测单位：河南金诚计量检测有限公司，检测项目：总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、汞等，签发日期：2023 年 8 月 16 日 检测结果：合格

同时提供了北京新发地兰考农产品批发市场收据单，交款单位：食多汇，收款事由：水费 人民币：壹万元 入账日期：2024 年 4 月 5 日

查原料进厂验收管理情况（含原料验收（OPRP）的进厂验收情况）：

OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》：

OPRP 的实施情况：

	控制点	行动准则	记录情况	现场显示	结论
OPRP	水果蔬菜	果蔬农残检测合格	提供蔬菜的农残检测报告： 检测项目：农药残留，检测单位：北京新发地兰考	现场查看： 7 月 12 日采购入库单；青椒 115、洋葱 10、土豆 50、白菜 100、茄子 50、葱 5、豆角 20、西红柿 80、橄榄 80、杏鲍菇	符合要求



			农产品批发市场检测中心，被检商户：聚海商贸，花菜 3.7、黄瓜 0.1、青椒 0.3、上海青 3.0、西红柿 2.4，签发日期：2024 年 7 月 12 日 检测项目：农药残留，检测单位：北京新发地兰考农产品批发市场检测中心，被检商户：食多汇，茄子 3.8、西红柿 4.9，签发日期：2024 年 7 月 12 日	200、青菜 170、胡萝卜 40、香菇 20、蒜苔 20、黄瓜 76、净蒜 2、红椒 4 记录人：王** 发货记录： 客户：闫楼小学 香菇 20、蒜苔 20、黄瓜 76、净蒜 2、红椒 4，收货人：王录；送货人：王子真、车牌：豫 A261FE 客户：谷爱中心小学 西红柿 80、橄榄 80、杏鲍菇 200、青菜 170、胡萝卜 40，鸡丁 39 收货人：张芳园；送货人：王子真、车牌：豫 A261FE 客户：中心小学 青椒 115、洋葱 10、土豆 50、白菜 100、茄子 50、葱 5、豆角 20 收货人：张振华；送货人：王子真、车牌：豫 A261FE	
	禽畜肉类	畜禽肉索取动物检疫合格证明。	提供有《动物检疫合格证明》，产品名称：猪-胴体，编号：NO416063023，货主：王林启，生产单位：开封大红门肉类食品有限公司，检测单位：河南省尉氏县动物卫生监督所，非洲猪瘟检测结果为阴性，检测日期：2024 年 7 月 12 日；《肉品品质检验合格证》编号：NO.B3088***，产品名称：猪产品，生产单位：开封大红门肉类食品有限公司，购货方：王林启，生产日期：2024 年 7 月 12 日 提供有《动物检疫合格证明》，产品名称：鸡-分割肉，编号：NO4153302422，货主：仵允同，生产单位：正大食品（开封）有限公司，检测单位：河南省兰考县动物卫生监督所，检测结果：合格，检测日期：2024 年 7 月 12 日；	现场查看： 7 月 12 日采购入库记录：大肉 70 斤、鸡丁 39 斤记录人：王** 客户：谷爱中心小学 西红柿 80、橄榄 80、杏鲍菇 200、青菜 170、胡萝卜 40，鸡丁 39 收货人：张芳园；送货人：王子真、车牌：豫 A261FE 客户：中心小学 青椒 115、洋葱 10、土豆 50、白菜 100、茄子 50、葱 5、豆角 20 收货人：张振华；送货人：王子真、车牌：豫 A261FE	



——CCP 点不涉及

提供销售合同：

1 顾客名称：兰考县民生新发地食材配送有限公司

评审内容：

财务部：1 确认客户订单的要求 2 付款方式 3 验货、交付方式

销售部：1 确认提供及时的产品供应 2 产品的质量保证

销售部：1 供货能力是否充足 2 采购进度控制等

评审人：葛燕、唐佰昌、洪建国等

评审时间：2021.8.25

2 顾客名称：兰考县民生润兰餐饮管理有限公司

评审内容：

财务部：1 确认客户订单的要求 2 付款方式 3 验货、交付方式

销售部：1 确认提供及时的产品供应 2 产品的质量保证

销售部：1 供货能力是否充足 2 采购进度控制等

评审人：葛燕、唐佰昌、洪建国等

评审时间：2022.9.10

采购预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、禽畜肉类），索证索票、第三方检测报告见——见采购部记录。

根据发货单追溯采购单，采购合格供方产品：

6 月 20 日发货地址：固阳镇自立

鸡蛋 109 斤、大米 380 袋、洋葱 55 斤、胡萝卜 109 斤、黄瓜 109 斤、绿豆芽 407 斤、芹菜 55 斤、青椒 28 斤收货人：宋青书

入库记录：鸡蛋：1606 斤、洋葱：547 斤、胡萝卜 596 斤、绿豆芽：5103 斤、芹菜：547 斤、青椒 390 斤、土豆 150 斤、黄瓜 1087 斤——记录人：王**，记录显示：大米库存 2842 斤

6 月 30 日发货地址：润兰餐饮管理有限公司

面粉 158 袋、食用油 31 桶

采购单：6 月 15 日非转基因大豆油 65 桶，经手人：贾**

6 月 28 日单据编号：CGRKD20240628013 供应商：益海 面粉 800：158 袋

2024 年 4 月 1 日发货地址：裕桐中学

芹菜 6 斤、胡萝卜 3 斤、黄豆芽 2 斤、韭菜 3 斤、绿豆芽 4 斤 验收人：卢军营

入库记录：芹菜 3847 斤、胡萝卜 606 斤、黄豆芽 1695 斤、韭菜 2760 斤、绿豆芽 2900 斤等——记录人：王**

2024 年 5 月 15 日发货地址：固阳镇自立

鸡排腿 163 斤、冬瓜 597 斤、胡萝卜 55 斤等——收货人：宋青书

入库记录：鸡排腿 2561 斤、冬瓜 3524 斤、胡萝卜 358 斤等——记录人：王**

另抽 2024 年 4 月 7 日德城中学、2024 年 6 月 25 日桐双语学校发货单及对应日期的入库单。

采购验收及配送基本符合要求。

现场查看茄子的净菜处理现场，因数量较少，人工去皮，机器切块，在包装上用周转框在表面套用包装袋进行承装，处理完成后直接进行发货，与分拣后的毛菜一起配送，有称重环节，并对净菜、分拣后的蔬菜贴上标签，标签内容显示有重量及配送地址编号，配送车辆为豫 A261FE，配送人员为：王子真 13137570120，冷链车温度设置为：5℃、发货地址：中心小学，送到相应地址后有人对配送货物进行验收签字，验收方式称重、农残检测报告。



查茄子净菜的农残检测报告：检测项目：农药残留，检测单位：北京新发地兰考农产品批发市场检测中心，被检商户：食多汇，茄子（净菜）3.8，签发日期：2024年7月13日
配送过程中未对车辆温度进行监控，车辆消毒记录未提供。开具不符合。

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

8) 采购管理、外部提供产品和服务的管理、OPRP 实施情况

公司在《质量、环境、职业健康、食品安全、HACCP 一体化管理手册》中 8.4 条款，对采购过程进行管理；

采购过程控制：

采购部负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，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》，主要有 11 家，包括预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）的销售等相关的供方，具体包括米、面、粮油、蔬菜、禽畜肉、冷冻肉等物资供方；基本覆盖了认证范围的产品类别。

查蔬菜的供方：河南聚海商贸有限公司，营业执照编号：91410224MA9KPH1948

提供蔬菜的农残检测报告：

检测项目：农药残留，检测单位：北京新发地兰考农产品批发市场检测中心，被检商户：聚海商贸，花菜 2.1、甘蓝 3.8、青椒 3.7、上海青 3.8，签发日期：2024年7月9日；7 现场抽查 2024 年 07 月 11 日农残检测记录，被检商户：聚海商贸，产品名称：花菜 3.7、黄瓜 0.1、青椒 0.3、上海青 3.0、西红柿，检测结果：合格，签发日期：2024.07.11；

查蔬菜西红柿的供方：付二利（个体户），身份证号：410225198007166152；提供有：西红柿农残检测报告，西红柿 3.3，检测单位：北京新发地兰考农产品批发市场检测中心，被检商户：食多汇，检测结果：合格；检测日工作服：2024 年 05 月 19 日；

查芹菜供方：陈亚丽（个体户），身份证号：410225198308110021；提供有：芹菜农残检测报告，芹菜 14，检测单位：北京新发地兰考农产品批发市场检测中心，被检商户：食多汇，检测结果：合格；检测日工作服：2024 年 06 月 28 日；

查猪肉的供方：兰考县启源冷鲜肉店，营业执照编号：92410225MA9GP9WP7L

提供有《动物检疫合格证明》，产品名称：猪-胴体，编号：N04160532767，货主：王林启，生产单位：开封大红门肉类食品有限公司，检测单位：河南省尉氏县动物卫生监督所，非洲猪瘟检



测结果为阴性，检测日期：2024年7月8日；《肉品品质检验合格证》编号：NO.B83599122，产品名称：猪产品，生产单位：开封大红门肉类食品有限公司，购货方：王林启，生产日期：2024年7月8日；现场审核抽查2024年7月11日猪-分割肉的动物检疫合格证明NO.41829526；检测单位：河南省新乡市动物卫生监督所，非洲猪瘟检测情况：检测时间为2024-07-11，采用PCR检测试剂盒进行检测，检测结果为阴性，检测报告编号为20240711001；肉品合格证明N076401153；

查大米的供应商舒兰市禾田米业有限责任公司，营业执照：91220283795213404H，食品生产许可证：SC10122028313282

提供大米的检测报告：

产品名称：大米（圆粒米）报告编号：XWS2024263，委托单位：舒兰市禾田米业有限责任有限，检测单位：舒兰市产品质量计量检测所，检测项目：色泽、气味、加工精度、水分、杂质总量、碎米总量等，检测结果：合格，签发时间：2024年06月12日

查面粉的供应商：益海嘉里（开封）食品工业有限公司，营业执照：91410296MA471CQX4X，食品生产许可证：SC10241029100649

提供面粉的检测报告：

产品名称：香满园800包点用小麦粉，报告编号：WT10103240005620WT1，委托单位：益海嘉里（开封）食品工业有限公司，检测单位：深圳市计量质量检测研究院，检测项目：水分含量、灰分含量、湿面筋含量、色泽、气味、磁性金属物等，检测结果：合格，签发时间：2024年04月09日

查面条的供应商：兰考县玉公面制品加工部，营业执照：92410225MA9F8CU04W，河南省食品小经营店登记证号：JYDJ14022502002250；

产品名称：湿面条，报告编号：AMJC/20240111024，生产单位：兰考县玉公面制品加工部，检测单位：奥迈检测有限公司，检测项目：总砷、铅、镉、黄曲霉素B1、赭曲霉毒素A，检测结果：合格，检测日期：2024年01月18日；

查食用油的供方：河南中康油脂工业有限公司，营业执照：91411400667227684D，食品生产许可证：SC10241149100436

提供食用油的检测报告：

产品名称：非转基因大豆油，报告编号：A4D106063A4F10N8654，委托单位：河南中康油脂工业有限公司，检测单位：PONY谱尼测试，检测项目：相对密度、色泽、透明度、气味、滋味、水分及挥发物含量酸价、过氧化值等，检测结果：合格，签发时间：2024年03月08日

查鸡肉的供方：正大食品（开封）有限公司，营业执照：91410225MA3XJPHG3G，食品生产许可证：SC11141022500925

产品名称：分割鸡，报告编号：FQH10060703094，委托单位：正大食品（开封）有限公司，检测单位：青岛中一检测有限公司，检测项目：感官、解冻失水率、挥发性盐基氮、铅、镉、总汞等，检测结果：合格，签发时间：2023年10月24日；

提供有《动物检疫合格证明》，产品名称：鸡-分割肉，编号：N04153302237，货主：吴永亮，生产单位：正大食品（开封）有限公司，检测单位：河南省兰考县动物卫生监督所，检测结果：合格，检测日期：2024年7月7日；

查肉类冻品（速冻调制食品）供方：兰考县犇燚水产品商行，营业执照：92410225MAD107C907；河南省食品小经营店登记证：JYDJ141022502002436；

产品：齐赞香蒸肉排，报告编号：HC20240413170，生产单位：山东齐赞食品开发有限公司，检测



机构：潍坊海润华辰检测技术有限公司，检测项目：氯霉素、胭脂红、N-二甲基亚硝胺、铅等，检测结果：符合，检测日期：2024年04月22日；

查预包装食品（调味品）的供方：河南金吉食品有限公司，营业执照编号：91410823MAJ7WT17，食品生产许可证编号：SC10341082301167，产品第三方安全性验证报告，如：金吉牌鸡味复合调味料，报告编号：SK-F2024-02701，报告日期：2024-03-05，检测项目包括：食用盐（氯化物）、菌落总数等等指标，检测单位：河南尚科计量检测服务有限公司，基本符合；

查食品接触用包装袋供方：莒县伟国塑料制品厂，营业执照：生产许可证：鲁 XK16-204-03885，包装袋检测报告编号：WTQ230476，检测项目：总迁移量、总金标属等指，报告日期：2023-09-25日；

查物流运输（外包）供方：提供运输承揽合同 1：乙方：个体户：蔡威，车牌号：豫 B6GV23，签定日期：2023年09月01日；运输合同 2：乙方：个体户：李梦迪 车牌号：豫 B7QB61，签约日期：2023年09月01日；运输合同 3：乙方：兰考县丰达商贸有限公司，车牌号：豫 BPLL119，签约日期：2023年09月01日；运输合同 4：乙方：郑州市管城回族区有伟艺术品店，车牌号：豫 B7QB61，签约日期：2023年09月01日，合作有效）；物流运输合同约定承揽期间，因使用车辆产生的油费、修理费、停车费、保险费违章罚款均已包含在服务费中，承揽期间，一切与车辆行驶有关的费用由乙方负责，甲方部额外支付任何费用。由公司盖章，以及个人的签名及手印按压。有效。

提供了《合格调查评定表》，评价项目包括质量得分（60分）、交付得分（20分）、服务（20分）等，抽查食用油供方河南中康油脂工业有限公司得分 94 分，蔬菜供方河南聚海商贸有限公司得分 96 分，兰考县启源冷鲜肉店 得分 98 分，冷冻肉的供方正大食品（开封）有限公司，得分 93 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：杜彦敏 批准：洪建国 2024年01月06日。

未对供应商：（面条）供方兰考县玉公面制品加工部、（速冻调制食品）供方兰考县彝燚水产品商行、老曹干调粮油进行合格供方评价及列入合格供方名录，已开不符合项整改；

采购管理情况：

采购部通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查 2024 年 5 月 25 日的采购单；供方：启源冷鲜肉冷冻批发，单号（0370461），商品名称：大肉 110 斤，签收人：洪建国；另抽查 2024.04.01 进货 414 斤、2024.04.25 490 斤；2024 年 07 月 12 日，大肉 70 斤；

抽查 2024 年 07 月 11 日的采购单：供方：河南聚海商贸有限公司，商品名称：花菜 50 斤、黄瓜 162 斤、西红柿 340 斤、青菜 130 斤、西红柿，制单人：王子真；

抽查 2024 年 05 月 08 日的采购单，单号：7087751，供方：正大食品（开封）有限公司，品名：大胸 数量 102 签收人：唐佰昌； 2024.05.10 单号：7087752、鸡丁 2135 斤 供方：正大食品（开封）有限公司，签收人：唐佰昌

抽查 2024 年 05 月 14 日面条采购单，单号：0003427，供方：兰考县玉公面制品加工部，面条：6206 斤，签收人：唐佰昌；

抽查 2024 年 05 月 04 日的采购单，供方：老曹干调粮油，单号（0062038），商品名称：鸡精 1 包（生产企业：河南金吉食品有限公司）、黄金豆 1 件、豆瓣酱 3 桶、鸡高汤 2 包等；签收人：杜彦敏；

抽查 2024 月 06 月 30 日的采购记录，供方：彝燚（王玺），商品名称：香蒸肉排，数量 2 件；

2024 年 5 月 22 日采购非转基因大豆油 18L：60 桶，经手人：贾**；

该公司的采购管理基本符合标准要求。

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，不合格情况见销售部审核记录。

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。

QE0FH:提供：内审通知书、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 04 月 13-14 日；审核组组长：葛燕（组长） 唐佰昌（组员），有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审组组长葛燕、组员唐佰昌面谈，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。面谈负责人洪建国对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足；已开不符合项整改；

查《审核实施计划》覆盖了 QE0FH 5 个体系标准要求的条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽食品安全小组审核条款 F8.8\H4.5 条款，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；没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：财务部，不符合项内容：抽查发现个别员工不了解企业的管理方针，不符 ISO22000:2018 体系标准 7.3 条款的条款。

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，2024.04.15 日经内审员验证后，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：综上所述，公司的质量环境职业健康安全、食品安全及 HACCP 管理体系符合 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)》标准及相关法律法规的要求；并得到了有效的实施和保持。

综上所述，通过本次内部审核结论为：公司的管理体系是符合标准要求的，运行是有效的，符合的，应对风险和机遇采取的措施基本有效。管理体系运行基本符合标准要求。

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。

本次管理评审日期：2024 年 04 月 27 日。

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 04 月 27 日进行管理评审，批准：洪建国，日期：2024 年 04 月 18 日。

管理评审会议于 2024 年 04 月 27 日在公司召开，会议由洪建国（总经理）主持；地点：公司会议室；参加人员：总经理、食品安全小组组长/管理者代表 职业健康安全事务代表财务部 销售部、采购部签到表。

查《各部门体系运行总结》，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、配送过程控制、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，体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；基本覆盖管评输入内容。

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：葛燕、审核：洪建国，日期：2024-04-27；

查《管理评审改进计划》：涉及 1 项，加强对 QESFH 管理体系标准的培训与学习；已于 2024 年 05 月 10 日对主要部门负责人进行培训，培训课题：QESFH 管理体系标准培训：针对管理评审改进措施提出的问



题，培训后与会人员讨论一致认为达到了举一反三的预期目的，此次培训效果良好，改进措施基本符合要求。

管评结论：管理体系文件运行是有效的，方针和目标的贯彻是有效的。没有发生质量和环境投诉，运行符合法律法规的要求。领导的重视为体系的运行创造了有利条件。为保证GB/T19001-2016； GB/T24001-2016； GB/T 45001-2020、ISO22000：2018 、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的持续正常有效运行，对运行中存在的问题根据实际情况及时纠正。

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《质量、环境和职业健康、食品安全 HACCP 一体化管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品和产品撤回控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、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管理体系有效性。

——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；ISO22000 食品安全管理体系的内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

——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。

其他体系运行过程，暂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相关文件的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在管理手册 10.3 条款对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定，以持续改进体系的绩效。

总经理表示公司不定期对分析和评价的结果以及管理评审输出，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分加以应对。目前公司改进措施包括：对于食品安全管理体系，组织公司人员管理体系标准进行系统的培训等方式来持续改进管理体系。

——日常改进通过以下方面进行：进行员工的体系知识培训，提高体系意识；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；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理；监管部门抽查等；具体见各部门运行记录。控制基本合理。

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《质量、环境、职业健康安全、食品安全和 HACCP 一体化管理手册》的 7.1.3 条款进行了规定，



并策划了《过程运作控制程序》、《前提方案控制程序》、《操作性前提方案控制程序》、《监视和测量设备控制程序》，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：

公司配备了办公、销售设施，有办公室、电脑、办公桌椅、冷藏库与保鲜库各 1 间、冷冻库 1 间（停用）、双层六人检视台、提升机、大型切菜机、洗菜机、连续式洗菜机等，具备销售开展销售活动的基本资源，基本满足销售需要。

提供了设备设施台帐，涉及销售部的主要有：手动叉车、冷藏库与保鲜库各 1 间、冷冻库（停用），基本满足认证范围所涉及预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）的销售。

提供设备维保计划及维保记录，时间：2024 年 01 月 30 日至 6 月 20 日，记录有：设备名称、保养内容（外观

内部彻底清洁设备各部位、无漏电、漏液、安全防护罩是否牢固、需更换油的设备进行更换、仪器仪表符合要求、操作系统动作灵敏可靠、设备配件完整附件齐全、设备精度符合要求），保养\检查符合，抽查电器类设备、仪器保养记录时间：2024 年 06 月 20 日，保养/检查：符合；抽查设备名称：机械设备类，保养记录时间：2024 年 05 月 20 日，保养/检查：符合；设备维保措施相对较为薄弱，已现场沟通整改，下次审核关注；

电脑定期进行杀毒清理。审核周期内未发生维修情况。

提供车辆维修保养记录单：车辆一般由外部供方（兰考精英汽车销售服务有限公司）提供维保服务，因频次较低，使用较少，直接过去保养，未签定长期合作协议，车辆提定有维修行保养，维保商：兰考精英汽车销售服务有限公司，营业执照信用代码：91410225337257266A；提供车辆维修保养记录：查车牌：豫 B75861 维保项目：保养机油、清洗节气门喷油头、更换后桥油、充冷媒；时间：2024-07-09；查车牌：豫 B5HA59 维保项目：更换变速箱油、更换机油，时间：2024-07-09；查车牌：豫 B9LJ26,维保项目：更换变速箱油、更换刹车油、更换防冻液；时间：2024-07-09；车牌：豫 B1FU78，维保项目：保油机油、充冷媒、更换防冻液；时间：2024-07-09；车辆年检在有效期内。基本符合。

冷库维保方：新乡市广源制冷科技有限公司（合同有效期 2022 年 12 月 06 日至 2024 年 12 月 05 日，营业执照（91419727MA9KBQU03U），定期进行维保，提供了制冷设备安装合同，过保修期后实行有偿终身维修服务，乙方合同约定接到报修电话后本市 24 小时内到达现场维修；外地 48 小时内到达现场维修；审核周期内未发生维保记录。

特种设备：不涉及；

基础设施管理基本符合标准要求。

公司在公司在《质量、环境、职业健康安全、食品安全和 HACCP 一体化管理手册》的 7.1.5 条款进行了规定对监视和测量资源进行了要求。抽查“监测和测量设备管一览表”，主要包括电子秤 3 台、温湿度计 1 台，抽查：分拣间 1 台电子秤（型号 TCS-300），校准证书编号：GD602052407011734，校准时间：2024 年 07 月 01 日；温度计（型号：92413），校准证书编号：RWS202400283，校准时间：2024 年 04 月 28 日；现场查看冷藏库、冷冻库、保鲜库温度显示装置，未能提供该温度显示装置的内部校验证据，已开不符合项整改。

2024 年 07 月 12 日现场查看冷藏库温度：4.8℃，保鲜库温库设定：5℃（设定温度 0-5℃），冷冻库审核期间因客户订单减少，暂停使用，符合贮藏温控工艺要求；

不涉及标准溶液的管理。



2) 人员及能力、意识:

组织在《质量、环境、职业健康安全、食品安全和 HACCP 一体化管理手册》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《岗位工作要求表》，覆盖到公司总经理、各岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定，部门负责人表示审核周期内公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化。现场随机抽取销售部负责人唐佰昌，学历：高中，工作经验 30 年，在本单位工作 4 年；采购部负责人杜彦敏，学历：高中，工作经验 20 年；小组组长葛燕，学历本科、财会、工作经验 7 年、在本单位工作工作经验：4 年，提供了《员工能力评定表》，同时对上述人员进行了能力评定，在职务、教育学历、专业/职称、相关工作经历、培训学习方面进行了评定，结论：培训合格允许上岗。

部门负责人葛燕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。

审核周期内各岗位人员基本满足要求。

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《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、体系文件、法律法规、意识、作业指导书、安全操作技能、环境因素识别、危险源辨识培训等方面，策划基本充分；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。部门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 价
2024-01-06	QESFH 管理手册 和程序 文件	各部门主要负责人	☒ 笔试 ☐ 口 试	☒ 有效 足 ☐ 基本有效
2024-2-20	作业指导书、安全操作技 能	各部门主要负责人	☒ 笔试 ☐ 口 试	☒ 有效 足 ☐ 基本有效
2024-03-10	内审核知识、审核技巧知识等	各部门主要负责人	☒ 笔试 ☐ 口 试	☒ 有效 足 ☐ 基本有效
2024-04-21	环境因素、危险源识别，消防 知识技巧培训	各部门主要负责人	☒ 笔试 ☐ 口 试	☒ 有效 足 ☐ 基本有效
2024-05-12	GMP、SSOP、PRP、OPRP、CCP 相关知识	各部门主要负责人	☒ 笔试 ☐ 口 试	☒ 有效 足 ☐ 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、叉车工等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，见培训记录：

—食品安全管师，王银海，证书编号：ZH23071006；发证日期：2023 年 07 月 10 日；

—食品安全管师，王银海，证书编号：ZH23071005；发证日期：2023 年 07 月 10 日；

——电工在需要时聘请。



查驾驶证：张继华、洪云彬、李国利、李梦迪、王玺驾驶证，在有效期内。

抽查机动车行驶证：

江淮牌轻型厢式冷链货车豫 B7DB61，检验有效期至 2024 年 08 月豫 B；

江淮牌轻型厢式冷链货车豫 B5HA59，检验有效期至 2024 年 08 月豫 B；

江淮牌轻型厢式冷链货车豫 B9LJ26，检验有效期至 2024 年 08 月豫 B；

淮牌牌轻型厢式冷链货车豫 BD0F62，检验有效期至 2025 年 01 月豫 B

淮牌牌轻型厢式冷链货车豫 BKZ167，检验有效期至 2024 年 10 月豫 B

福田牌轻型厢式冷链货车豫 B3DJ73，检验有效期至 2024 年 07 月豫 B

已按照规定时间进行了年检。

查健康证管理情况：

提供了人员健康台账，健康证上墙管理，随机抽取：

销售部-司机李国利（证件编号：ZX12197 号，发证日期：2023 年 09 月 23 日），销售部-司机张继标（证件编号：ZX12 号，发证日期：2023 年 09 月 22 日），销售部-分拣（证件编号：ZD12240 号，发证日期：2023 年 9 月 24 日），销售部-分拣符冬梅（证件编号：ZZ11113，发证日期：2023 年 9 月 09 日），均在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求。

经询问了解该组织主要通过培训、会议、文件发放等形式以提升员工能力，增强员工的质量/食品安全/环境和职业健康安全意识，以确保员工意识到满足顾客要求、法律法规要求的重要性。总经理非常鼓励员工参与公司内部管理和改进。

现场询问唐佰昌、葛敏，均能说出本公司的管理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。

3) 信息沟通：

公司在《质量、环境、职业健康安全、食品安全和 HACCP 一体化管理手册》7.4 条款，并策划了《信息沟通控制程序》；

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：管理体系的再策划、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、管理体系运行有关信息、安全生产方面、消防大队、产品实现策划方面、顾客需求订单、服务的内部交流。

内部沟通情况如：

每周五下午 沟通内容：内部会议，沟通对象：全体人员，沟通方式：会议，责任部门：财务部，回应情况：按照整改要求进行落实。

每天早上 8 点晨会 沟通内容：工人着装、个人卫生、车间情况，沟通对象：全体人员，沟通方式：会议，责任部门：财务部，回应情况：按照整改要求进行落实。

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、消防大队、顾客等，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、安全生产方面等的信息。

外部沟通情况如：

2024-06-24（沟通内容：日常检查，沟通对象：兰考县教育局，沟通方法：现场检查，责任部门：财务部，回应情况：一个问题项（车辆未监控）已整改。



2024-06-12（每月来两次不定期）沟通内容：副县长及公安局监督检查，沟通对象：食品安全及全生产检查，沟通方法：现场检查，责任部门：财务部，回应情况：已按照要求落实整改。

2024-06-25（每月来两次不定期）沟通内容：市场监管局每半月检查一次，沟通对象：食品安全检查，沟通方法：现场检查，责任部门：财务部，回应情况：已按照要求落实整改。

以下发《相关方告知书》形式与相关方进行沟通，沟通内容主要是积极推进企业可持续发展的同时，加强企业与相关方在环境方面的合作，实现污染预防及环境行为的持续改进，对供货方、运输商、废弃物处理商、顾客等相关方特作出的要求。

查有《主要相关方信息交流一览表》包括相关方名称、信息交流方式：电话、网络；责任部门：财务部

抽：河南中康油脂工业有限公司、益海嘉里（开封）食品工业有限公司、兰考县民生润兰餐饮管理有限公司、兰考县闫楼乡振华初级中学于 2024.01.06 日进行了沟通。另抽其他相关方均进行了沟通。

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《质量、环境、职业健康安全、食品安全和 HACCP 一体化管理手册》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《质量、环境、职业健康安全、食品安全和 HACCP 一体化管理手册》、《程序文件汇编》、《危害控制计划》、《前提方案》及各类制度文件以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》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管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：《质量、环境、职业健康安全、食品安全和 HACCP 一体化管理手册》。

二级文件：公司编制了 36 份程序文件，基本包括了管理体系标准要求的程序。

三层次文件：《危害控制计划》1 份、《前提方案》1 份，制度文件若干

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理洪建国批准。

于 2024-01-06 对体系文件进行发布并实施，体系处于初次导入，未发生变更，审核人：葛燕，审批：洪建国，时间：2024.01.06，基本合理。

查《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本等，未明确编制及审核信息，现场沟通。

查《文件领用/回收登记表》，表内写明了文件名称、版本/修改状态、分发号/份数、发文人、接收人等。抽领用部门：销售部，接收人：唐佰昌，分发号 04，日期：2024-01-06，文件名称：质量、环境、职业健康安全、食品安全和 HACCP 一体化管理手册、程序文件、前提方案、危害控制计划等，基本受控。基本符合。

查外来文件管理情况：

提供了《记录清单》、《法律、法规和其它要求一览表》，记录了文件名称、编号、份数等，编制：葛燕 批准：洪建国，修订日期：2024.3.25；识别适用的包括：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国道路交通安全法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法、女职工劳动保护特别规定、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB/T 1354-2018 大米、GB 1352-2009 大豆、GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食、NY/T 743-2020 绿色食品 绿叶类蔬菜、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第 1 号修改单）、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 31607-2021 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量、认监委关于发布新版《食品安全管理体系认证实施规则》的公告（2021 年第 2 号）《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》等，基本充分，均在有效期内。



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 69 份记录，清单内名称、编号、主管部门、保存期限等信息，控制基本符合。抽《目标分解及完成情况考核表》、《HACCP 计划》、《供方评定记录表》、《过敏原控制和食品欺诈确认记录》等 9 份记录，记录均有编写。询问负责人其表示记录最终由财务部保存。

查《风险与机遇评价表》、《2024 年度培训计划》、《食品从业人员晨检记录》、《控制措施及组合确认报告》，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

F：位于河南省开封市兰考县新发地市场 8 排 9 号河南食多汇商贸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）的销售

H：位于河南省开封市兰考县新发地市场 8 排 9 号河南食多汇商贸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）的销售

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，河南食多汇商贸有限公司的

☐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

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。