

项目编号：20436-2024-QEOFH

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：河南中兰餐饮服务有限公司

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/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15日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

电话：010-8225 2376

官网：www.china-isc.org.cn

邮箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
■管理体系审核计划（通知）书■首末次会议签到表■文件审核报告
■第一阶段审核报告■不符合项报告□其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄露。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：黄童彤

组员：邝柏臣



受审核方名称：

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
	黄童彤	组长	F:审核员 H:审核员	2024-N1FSMS-1301841 2024-N1HACCP-130184 1	F:FI-2 H:FI-2
	邝柏臣	组员	F:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-2222839 2023-N1HACCP-222283 9	F:FI-2 H:FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	张静静（食品安全小组）、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 食品安全管理体系一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》

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

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

产品执行的食品安全标准 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14日 上午至2024年07月15日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年01月16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桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 号河南中兰餐饮服务有限公司预包装食品（米、面、粮油）、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桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 号河南中兰餐饮服务有限公司预包装食品（米、面、粮油）、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桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 号

办公地址：河南省开封市兰考县桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 号

经营地址：河南省开封市兰考县桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 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 日下午- 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（2）项，涉及部门/条款:财务部 F8.2.3/H 附录 A、财务部 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 08 月 14 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 6 月 30 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

前提方案、人员能力

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司 HACCP 体系

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

4) 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门来厂进行监督抽查，基本符合。

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在预包装食品（米、面、粮油）、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）、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）、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：

虫害控制、以及配送过程中对配送车辆温度的监控，需要加强管理和监控，避免食品安全风险。

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：2023 年 04 月 20 日 体系实施时间：2024 年 01 月 16 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：20 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（配送时间在上午 4：00-8：00）。

4) 范围内产品/服务及流程：

F：位于河南省开封市兰考县桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 号河南中兰餐饮服务有限公司预包装食品（米、面、粮油）、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桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 号河南中兰餐饮服务有限公司预包装食品（米、面、粮油）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）的销售

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）、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）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）的销售。

企业基本信息：1) 河南中兰餐饮服务有限公司是一家从事食品生产，食品销售，餐饮服务等业务的公司，成立于 2023 年 04 月 20 日，公司坐落在河南省，详细地址为：河南省开封市兰考县桐乡街道新发地市场一号



厅西头 78 号；经国家企业信用信息公示系统查询得知，河南中兰餐饮服务有限公司的信用代码/税号为 91410225MACGGP8Y82，法人是杜彦敏，注册资本为 100.000000 万人民币。

注册地址：河南省开封市兰考县桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 号，经营地址：河南省开封市兰考县桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 号。

1) 组织的规模情况/资源配置情况：实际面积 500 平方米；办公面积：80 平方米；常温库 220 平方米；分拣区 200 平方米；基本满足销售需要。

2) 企业目前体系覆盖有效人数：20 人，其中含管理人员 4 人。

3) 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。

4) 工作和生产方式：上班时间：08:30-12:00 14:00-18:00（配送时间在上午 4:00-8:00）。

5) 经营项目：现场检查《经营许可证》原件及复印件，编号：JY24102250104937；备案时间：2023-11-30；

经营范围的相关描述：预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)，散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含散装热食销售），热食类食品类食品制售。地址：河南省开封市兰考县桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 号。有效期至 2028 年 11 月 29 日经确认均在有效期内，合法有效，申请提供的资质与实际一致。

现场审核地址与经营许可证地址一致。

6) 企业于 2024 年 01 月 16 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。

与总经理杜彦敏女士沟通，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：包括有企业文化、公司价值观、知识积累、绩效、财务因素等、财务因素、人力因素等。外部因素：法律（含标准）、经济环境、社会文化环境、自然环境、竞争力；编制：张静静 批准：杜彦敏 2024.1.16；

总经理杜彦敏女士表示，国家及所在地区客户对食品安全问题越来越重视，为了进一步提供公司食品安全管理运行水平，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：张静静 批准：杜彦敏 2024.1.16

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
<input checked="" type="checkbox"/> 主管部门	兰考县市场监督管理所	<input checked="" type="checkbox"/> 遵守食品安全相关的法律法规要求； <input checked="" type="checkbox"/> 遵纪守法



<input checked="" type="checkbox"/> 供方	河南聚海商贸有限公司舒兰市禾田米业有限责任公司等	<input checked="" type="checkbox"/> 组织持续经营、明示食品安全采购要求
<input checked="" type="checkbox"/> 顾客	兰考县民生新发地食材配送有限公司	<input checked="" type="checkbox"/> 按时按质按量交付产品或服务；
<input checked="" type="checkbox"/> 消费者	消费者	<input checked="" type="checkbox"/> 产品/服务质量持续满足要求
<input checked="" type="checkbox"/> 员工	雇员	<input checked="" type="checkbox"/> 不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务；
<input type="checkbox"/> 投资方	---	<input checked="" type="checkbox"/> 良好的使用感受
<input type="checkbox"/> 社区	---	<input checked="" type="checkbox"/> 不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁
<input type="checkbox"/> 其他	---	<input checked="" type="checkbox"/> 组织的持续经营、自我发展
		<input checked="" type="checkbox"/> 不因食品安全问题停产，组织持续经营
		<input type="checkbox"/> 组织的持续经营、盈利
		<input type="checkbox"/> 不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利
		<input type="checkbox"/> 不因食品安全问题影响周围人员的就业

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：河南聚海商贸有限公司舒兰市禾田米业有限责任公司，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）、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。各项目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，开封市的各级领导对公司食品安全管理都很重视，主要配送的客户以当地学校食堂为主，项目基本稳定，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) 河南中兰餐饮服务有限公司的信用代码/税号为 91410225MACGGP8Y82，法人是杜彦敏，注册资本为 100.000000 万人民币，注册地址：河南省开封市兰考县桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 号；企业的经营范围为：许可项目：食品生产；食品销售；餐饮服务；城市配送运输服务（不含危险货物）；道路货物运输（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；外卖递送服务；商业、饮食、服务专用设备制造；食品用塑料包装容器工具制品销售；餐饮器具集中消毒服务；日用百货销售；厨具卫具及日用杂品零售；食品销售（仅销售预包装食品）；食用农产品零售；技术服务、技术开发、技术咨询、技术交流、技术转让、技术推广；农产品的生产、销售、加工、运输、贮藏及其他相关服务；食用农产品初加工（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）；

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；

租用协议：甲方：兰考县新发地市场管理有限公司 乙方：河南中兰餐饮服务有限公司；商铺位置：1 厅 9-14 跨（从东起）租赁期限：2020 年 10 月 01 日-2024 年 09 月 30 日止（审核范围内场所），有双方盖章签字，有效；

（组织经营地址位于河南省开封市兰考县桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 号，租赁地址：1 厅 9-14 跨（从东起），在现场未看到场所所有门排或场地标识，与企业沟通，场地标牌与标识是新发地市场编制定义，公司同时提供了新发地市场体提供的证明文件，证明新发地市场一号厅西头 78 号为河南中兰餐饮服务有限公司租用）；

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桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 号

经营地址：河南省开封市兰考县桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 号。

明确公司销售产品及体系覆盖范围，结合企业经营情况，明确了审核范围，现场确认：

F：位于河南省开封市兰考县桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 号河南中兰餐饮服务有限公司预包装食品（米、面、粮油）、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桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 号河南中兰餐饮服务有限公司预包装食品（米、面、粮油）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）的销售；

与申请的认证范围不一致，已进行变更并向机构总部报备。

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）、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 16 日布了经总经理批准的管理方针：

食品安全方针

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



食品安全目标：

- 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

目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。提供了《食品安全目标分解统计表》，编制：张静静，批准：杜彦敏，日期：2024 年 07 月 01 日，抽查总管理目标，顾客投诉完成情况：2024 年 1 季度-2024 年 2 季度，已达成。

管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

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的能力，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：上班时间：08：30-12：00，下午 14:00-18:00；（配送时间：早上 4：00-8：00）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。

总经理杜彦敏任命张静静为管理者代表兼 HACCP 小组组长，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张静静女士，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：张静静

批准：杜彦敏 2024. 7. 1

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3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
交付及时率 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	截止 2024 年第一季为 98 分

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、食品经营许可证管理办法、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：张静静女士，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，询问小组成员张卫玲，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、）、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）、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—装车—配送

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、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：2024.01.16 确认人员：杜彦敏、王银停、张静静、张卫玲；

“PRP 确认记录”确认时间：2024.01.16 确认人员：杜彦敏、王银停、张静静、张卫玲；

“OPRP 确认记录”确认时间：2024.01.16 确认人员：杜彦敏、王银停、张静静、张卫玲；

“控制措施组合的确认”确认时间：2024.01.16 确认人员：杜彦敏、王银停、张静静、张卫玲；

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）、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、布局和操作流程：

公司坐落于河南省开封市兰考县桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 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，建筑面积 500 平方米；办公面积：80 平方米；常温仓库 1 个（220 平米）；分拣区（200 平方米），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）、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场地用，预包装食品（米、面、粮油）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）不涉及水。

——包装材料

预包装食品（米、面、粮油）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，只是分拣后承装进行销售，包装袋的供方及资质见采购部记录。

——虫害防治

仓库内配有灭蚊灯等防蝇设施，进货口及出货口未配置挡鼠板，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：5月13日 消杀区域：蔬菜分拣库、粮油仓库、办公室；消杀方式：药物摆放；消杀人员：张卫玲，消杀效果：好[☑]；评价人：王银停 评价时间：5月14日

另抽查：1月22日、3月18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：3月11日，清洁人：张卫玲，情节状况说明：干净 蚊虫数量：蚊子（无）、苍蝇（无）、其他（一一）

另抽查：4月10日、5月19日、6月15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 2024-05/2024-06，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 2024-06-12 的消毒控制记录，设备：货架、垃圾桶、清洁消毒：良好，操作人：张卫玲；

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 抽 2024-06-03，检查人：张卫玲，未见异常。

——返工管理

预包装食品（米、面、粮油）、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。



抽查 2024 年 4 月 8 日出库数量 3，剩余数量 4，单位：桶，使用范围：地面，经办人：张卫玲
同时在 3 月 15 日入库 5 桶，基本符合要求

——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

公司租赁了 1 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），初级农产品（蔬菜、禽畜肉），初级农产品（畜禽肉类）由供方进行处理后直接放入配送车辆直接配送。

分拣配送过程现场管理：

现场查看蔬菜分拣配送的流程如下：

2024 年 07 月 14 日查现分拣配送现场，工人正对甘蓝（包菜）进行分拣装袋，预包装食品包括有米、油等，查配送单记录；记录有甘蓝、米、油等，冷链运输温度：4℃，配送车牌号：豫 B UK443。配送人员：洪文彬，送货地点：桐乡朝阳学堂，提供了送货单，送货信息基本一致，有收货人签字；

2024 年 07 月 15 日 5:00 查现场配送过程，工人将分拣后的蔬菜装车、肉丝、面包由供应商直接配送装车、跟车配送地址：谷营二中心小学，冷链运输温度：5℃，现场看校方代表张**根据配送单对蔬菜、肉丝进行二次称重以及感官验收，查配送单记录；记录有肉丝、河粉、橄榄、胡萝卜、绿豆芽、青菜、大葱、姜等，配送车牌号：豫 B UK443。配送人员：洪文彬；

现场查看销售配送过程，未能提供冷藏车配送的温度监控记录，以及车辆消毒记录，已开不符合项整改；

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，主要设计人员为张卫玲，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）、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，一直按标准要求进行销售活动。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）、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：2024.01.16，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。

现场查看：粮油库中只存放了食用油，分开存放

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：张静静 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，办公室人员正对仓库入口，有外来人员进入可直接观察到，基本符合预包装食品（米、面、粮油）、初级农产品（蔬菜、禽畜肉类）的销售；

——发货区上锁管理，基本符合要求。

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：



内容：消防演习

时间：2024年4月20日下午，14:00-16:00，公司办公楼前空地

参加人员

演练现场总指挥：杜彦敏

现场协调：张静静

消防队成员：财务部等

欢迎其他同事合理安排好本职工作，积极参加本次活动。

演练结论：达到预期目的 评价人：杜彦敏

火灾演习评价：

2024年4月20日下午组织的火灾演习，通过人员消防知识培训，消防负责人、义务消防员及其他人员配合，演习效果良好，同时对公司《突发事件准备和响应控制程序》的验证，证实公司程序和火灾预案有效，故无变更。

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

公司主要提供预包装食品（米、面、粮油）、初级农产品（蔬菜、禽畜肉类）的销售，策划编制了《产品放行控制程序》、《不合格品和潜在不安全产品控制程序》、《确认和验证程序》等文件，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，见财务部审核记录。

本部门涉及预包装食品（米、面、粮油）、初级农产品（蔬菜、禽畜肉类）的验收，产品型式检验报告详见采购部记录。

公司为销售型企业，对生物危害方面验证较少，包括空气、接触面、人员、水等一般情况下无特殊要求。具体由销售部负责管控；

查原料进厂验收管理情况（含原料验收（OPRP）的进厂验收情况）：

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：北京新发地兰考农产品批发市场检测中心，被检商户：中兰，甘蓝 0.5，签发日期：2024年7月13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：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	现场查看： 7月14日采购入库单；甘蓝 280斤开票人：闫飞 7月11日采购入库单：菠菜：1.2斤、西红柿 40斤、黄瓜 23斤、白菜 30斤、红萝卜 20斤、粉条 9斤、雪菜 5件、金针菇 10斤、脆豆腐 2斤等，记录人：王** 发货记录： 2024年7月14日客户：桐乡朝阳学堂甘蓝 280斤、油 10桶、米 5袋 收货人：马*；送货人：洪、车牌：豫 BUK443 2024年7月11日客户：桐乡朝阳学堂黄瓜 23斤、粉条 9斤、花菜 15.2斤 收货人：马*；送货人：洪、车牌：豫 BUK443	符合要求



			月 13 日	
	禽畜肉类	畜禽肉索取动物检疫合格证明。	<p>提供有《动物检疫合格证明》，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；</p> <p>提供有《动物检疫合格证明》，产品名称：鸡-分割肉，编号：NO4153302422，货主：兰考县润博食品有限公司，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 11 日；</p>	<p>现场查看：</p> <p>7 月 11 日采购入库记录：肉丝、肉丁 3 斤、肉片 2 斤、猪肉泥 12 斤、肉馅 1 斤、鸡肉 17.9 斤 记录人：王**</p> <p>7 月 11 日发货单：</p> <p>客户：二高</p> <p>肉丝、肉丁 3 斤、肉片 2 斤、猪肉泥 12 斤、肉馅 1 斤、鸡肉 17.9 斤、西红柿 40 斤；送货人：洪、车牌：豫 BUK443</p>

——CCP 点不涉及

采购预包装食品（米、面、粮油）、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。

查： 订单

顾客：兰考县民生新发地食材配送有限公司 合同编号；-

合同期限：2023 年 12 月 06 日-2024 年 12 月 05 日

合同约定了商品名称、质量要求（包括秤重要求、食品安全问题等）、单价，运输发货方式及卸货地点，货款结算及付款方式等内容，合同内容完整。

销售部根据订单要求交采购部实施订货，公司销售的产品提供了检测报告。

产品由供货商送货至公司仓库现场检验合格后直接由公司外包方车队运输发货，由检验人员主要检验产品的外观、检验报告、气味、数量、农残等，名称，外观、数量，包装等项目，同时检查检测报告有无附带。送货方式：由公司外包车辆送货上门

根据发货单追溯采购单，采购合格供方产品：

提供了兴华双语学校发货单 送货单号：0000213，2024 年 3 月 04 日

货物名称： 食用油 15 桶，提供了客户验收的送货单 送货人：**，提供了相关食材检验报告。



采购入库记录：2024年2月5日采购了非转大豆 330 桶 经手人：贾**

提供了桐花香小学 送货单：002894 2024年04月27日

货物名称：面粉 40 袋一批，提供了公司送货单 序号 0002894，2024年4月27日，送货人：**，验收人：杜兴辉，提供了相关检验报告。

采购入库记录：2024年4月25日采购了面粉 500 袋

抽查 2024-06-19 配送产品：土豆 300 斤、青椒 90 斤、茄子 150 斤、肉片 65 斤等 客户：民生新发地公司指定学校（下单微信已约定地址），记录了数量及价格、收货人：李彬签收；

采购入库记录：土豆 300 斤、青椒 90 斤、茄子 150 斤、肉片 65 斤、青菜 50 斤、豆角 30 斤、姜 5 斤等，采购人：杜彦敏

另抽 16 份为民生新发地公司提供配送的指定送货单记录，均按客户要求实施了订货并配送，顾客签收确认。

按销售服务过程实施了控制，控制基本有效。

分拣配送过程现场管理：

现场查看蔬菜分拣配送的流程如下：

2024年07月14日查现分拣配送现场，工人正对甘蓝（包菜）进行分拣装袋，预包装食品包括有米、油等，查配送单记录：记录有甘蓝、米、油等，冷链运输温度：4℃，配送车牌号：豫 B UK443。配送人员：洪文彬，送货地点：桐乡朝阳学堂，提供了送货单，送货信息基本一致，有收货人签字；

2024年07月15日 5:00 查现场配送过程，工人将分拣后的蔬菜装车、肉丝、面包由供应商直接配送装车、跟车配送地址：谷营二中心小学，冷链运输温度：5℃，现场看校方代表张**根据配送单对蔬菜、肉丝进行二次称重以及感官验收，查配送单记录：记录有肉丝、河粉、橄榄、胡萝卜、绿豆芽、青菜、大葱、姜等，配送车牌号：豫 B UK443。配送人员：洪文彬；

现场查看销售配送过程，未能提供冷藏车配送的温度监控记录，以及车辆消毒记录，已开不符合项整改；

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。

2024年4月03日食品召回应急演练记录

演练时间：2024年4月03日 09:30 时 演练地点：办公室

演练内容：猪肉有异味，产品召回演练

参加部门：HACCP 小组成员、财务部、销售部 等

指挥：洪建国

演练场景及记录：

2024年4月03日 09:30 时销售部于接到客户反馈近日送到的猪肉有异味，客户确认后发现为变质。产品全部召回，当天发出 80 公斤，涉及 5 个客户，80 公斤全部召回，将此批次产品封存在不合格品区

原因分析：为配送过程中车辆故障，造成配送时间过长，部分产品有异味。

后续措施：定期对车辆进行维护保养，购买保温箱和冰袋。

存在问题

- 1、现场组织指挥较规范，但仍需努力。
- 2、个别参演人员不知道召回程序。

**改进措施：**

对于演练时出现的问题进行了认真细致的研究和总结，加大了对配送工作人员的配送知识的宣传培训，加强了食品安全事故应急预案的学习。

同时抽查：触电应急演练、配送应急演练控制方式基本相同，演练同时有效。

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 8 家，包括预包装食品（米、面、粮油）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）等相关的供方，具体包括米、面、粮油、蔬菜、禽畜肉等物资供方；基本覆盖了认证范围的产品类别。

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

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：NO4160532767，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

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

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

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

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:NO4153302237,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;

物流运输(外包)与个人洪建国签订运输承揽合同,驾驶员1人,车牌号:豫BUK443,服务期限:2023年9月1日-生产结束日(具体服务月数据实计算),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》,评价项目包括质量等分(60分)、交付得分(20分)、服务(20分)等,抽查舒兰市禾田米业有限责任公司得分94分,益海嘉里(开封)食品工业有限公司得分94分,兰考县启源冷鲜肉店得分96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:审核:王银停、批准:杜彦敏 2024年01月16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,不合格情况见销售部审核记录。

公司不涉及使用食品添加剂。

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。

现场查看7月10日的鲜禽畜肉的采购单:供方:启源冷鲜肉冷冻批发(0372926)大肉:382斤;

蔬菜采购单:客户:中兰 土豆:510斤、青菜:200斤、茄子:180斤、黄瓜:500斤、青椒:130斤、包菜:100斤;供方:河南聚海商贸有限公司;另抽查了6月19日;客户:中兰 土豆:510斤、青菜:200斤、茄子:180斤、黄瓜:500斤、青椒:130斤、包菜:100斤;抽查07月10日客户:中兰 茄子:150斤、红椒5斤、大葱10斤、土豆300斤、青菜50斤、豆角30斤、姜5斤;供方:河南聚海商贸有限公司;客户:中兰 肉片65斤;供方:启源冷鲜肉冷冻;

4月30日采购800面粉520袋;供方:益海嘉里(开封)食品工业有限公司;

4月15日采购非转基因大豆油2L:400桶;供方:河南中康油脂工业有限公司;

5月21日采购大米:1320袋;供方:舒兰市禾田米业有限责任公司;

另抽查采购入库记录:

2024年2月5日采购了食用油(非转基因大豆)330桶 经手人:贾**;蔬菜及禽畜肉:

2024年6月19日采购入库记录:土豆300斤、青椒90斤、茄子150斤、肉片65斤、青菜50斤、豆角30斤、姜5斤等,采购人:杜彦敏;

查看查看蔬菜及禽畜肉采购记录:7月14日采购入库单:甘蓝280斤开票人:闫飞;7月11日采购入库单:菠菜:1.2斤、西红柿40斤、黄瓜23斤、白菜30斤、红萝卜20斤、粉条9斤、雪菜5件、金针菇10斤、脆豆腐2斤等,记录人:王**;7月11日采购入库记录:肉丝、肉丁3斤、肉片2斤、猪肉泥12斤、肉馅1斤、鸡肉17.9斤 记录人:王**

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。

QEOFH: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 05 月 27 日；审核组组长：张静静（组长）、张卫玲（组员），有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审组组长张静静、组员 张卫玲面谈，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。面谈负责人杜彦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 QEOFH 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》：抽财务部审核条款 F7.2\H3.2 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：该部门未对公司适用的标准食品经营许可和备案管理办法及时识别，不符合 ISO22000:2018 体系标准 7.5 条款及 HACCP 体系 1.2.3 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，2024.05.15 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：公司 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）》标准所建立的质量环境职业健康安全及食品安全管理体系符合本公司的特点和实际，质量环境职业健康安全及食品安全管理体系运行以来，能够在日常运行中得到维护和保持，虽然还存在不足之处，但是总体来看，公司所建立的质量环境职业健康安全及食品安全管理体系符合 ISO22000: 2018 标准、及《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》，运行也是有效的，通过对“不符合项”采取有效的纠正措施，公司食品安全管理体系将进一步持续的改进。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。

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 05 月 27 日。

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 05 月 27 日进行管理评审，批准：杜彦敏，日期：2024 年 05 月 18 日。

管理评审会议于 2024 年 05 月 27 日在公司召开，会议由杜彦敏（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：张静静 批准：杜彦敏，日期：2024.5.27；

查《管理评审改进计划》：涉及1项，针对 QESFH 管理体系标准，组织公司人员对 QESFH 管理体系标准进行系统的培训；已于2024年06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，通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效，改进措施基本符合要求。

管评结论：管理体系运行基本有效、充分和适宜；

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 ISO22000:2018 体系及 HACCP 体系内审开具的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，会出现配送到学校数量与要货数量不一致的情况，会与学校沟通，数量少的情况下会第二天会补齐，多的情况下校方就直接签收。

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：

公司认证涉及的活动主要以预包装食品（米、面、粮油）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）销售为主，企业预预包装食品（米、面、粮油）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）销售经营活动方式主要是采购自合格供方，果蔬类食材供方负责做好分拣工作并送货到仓库，配送中心人员到收货验收后并依客户订单要求分装送货至客户处，客户签收，果蔬类食材控制在 0 库存。组织安排人员就近从兰考蔬菜批发中心或固定合作的供方处采购，一般在送货称重时现场确认，再配送到客户，由客户进行验收即可；预包装食品销售（米、面、粮油），不涉及分装、分拣等工作（分拣由供应商完成，提前订货由供应商送货到仓库暂存。

仓库为租赁性质，租用协议：甲方：兰考县新发地市场管理有限公司 乙方：河南中兰餐饮服务有限公司；
商铺位置：1 厅 9-14 跨（从东起）租赁期限：2020 年 10 月 01 日-2024 年 09 月 30 日止（审核范围内场所），有双方盖章签字，有效；（组织经营地址位于河南省开封市兰考县桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 号，
租赁地址：1 厅 9-14 跨（从东起），在现场未看到场所有门排或场地标识，与企业沟通，场地标牌与标识是新发地市场编制定义，公司同时提供了新发地市场体提供的证明文件，证明新发地市场一号厅西头 78 号为河南中兰餐饮服务有限公司租用）；组织实际面积约 500 平方米；办公面积：80 平方米；常温库 220 平方米；分拣区 200 平方米；基本满足销售需要。

1) 企业目前体系覆盖有效人数：20 人，其中含管理人员 4 人。

2) 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。

3) 工作和生产方式：上班时间：08：30-12：00 14:00-18:00。

现场查看：

销售配送场地和办公场所均河南省开封市兰考县桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 号，主要以行政办公及配送仓储为主。配备有电脑、打印机、空调、小推车、电子秤，内带卫生间，租用有 1 辆车（冷藏车）。基本满足预包装食品（米、面、粮油）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）销售。

公司主要以食品销售为主，具体涉及原物料采购、检验、供方管理、重要环境因素监控、产品放行、销售业务及客户需求和反馈信息协调等；

公司配备了办公、销售设施，有办公室、电脑、办公桌椅、周转筐、小推车等，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：台式电脑 2 台、打印机 1 台、周转筐等，基本满足认证范围所涉及预包装食品（米、面、粮油）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）的销售。

编制有《设备保养计划/记录》，设备维保计划及维保记录分为电器类设备、仪器、机械设



备类，每月保养一次，责任人：张静静，查设备维保记录，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。

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：GD602052407011735，校准时间：2024 年 07 月 01 日；

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张卫玲，学历：高中，工作经验 10 年，在本单位工作 4 年；采购部负责人王银停，学历：初中，工作经验 30 年；财务部兼食品安全小组组长张静静，学历大专、财会、工作经验 12 年、在本单位工作工作经验：1 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。

部门负责人张静静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、内审核知识、审核技巧知识相关知识等方面，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	培训有效性
2024-01-26	QESFH 管理手册 和程序文件	各部门主要负责人	<input checked="" type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024-2-24	各部门职责权限、规程及	各部门主要负责人	<input checked="" type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/>



	相关的法律法规、公司方针目标等			<input type="checkbox"/> 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	<input checked="" type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 基本有效
2024-05-12	GMP、SSOP、PRP、OPRP、CCP相关知识	各部门主要负责人	<input checked="" type="checkbox"/> 笔试 <input type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 基本有效

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员、内审员、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，卢婷，证书编号：ZH23071005；发证日期：2023年07月10日；
——电工在需要时聘请。

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：

管理层-杜彦敏（证件编号：ZX13136号，发证日期：2023年10月18日），管理层-王银海（证件编号：ZX0002号，发证日期：2024年01月04日），销售部-张卫玲（证件编号：ZX12291号，发证日期：2023年10月04日），采购部-王银停（证件编号：ZYY65，发证日期：2024年7月09日），财务部兼管代-张静静（证件编号：ZX15139，发证日期：2024年01月03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。

现场询问张卫玲、王银停，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。

2024-04-24 兰考县市场监管局餐饮科到公司例行食品安全检查，未发现异常；

外部沟通情况如：

2024-04-24 兰考县市场监管局餐饮科到公司例行食品安全检查，未发现异常；

2024-03-30 兰考县民生新发地食材配送有限公司 顾客满意度调查 顾客意见与建议：服务质量好，价格



适中，满足我司要求。

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，在发布前由总经理杜彦敏批准。

于 2024-01-16 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：张静静，审批：杜彦敏，时间：2024.01.16，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：采购部，接收人：王银停，分发号 03，日期：2024-01-16，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：张静静 批准：杜彦敏 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《HACCP 计划确认记录表》、《内部审核计划》、《PRP 验证记录》、《HACCP 管理计划》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《仓库卫生检查表》、《2024 年度培训计划》、《食品从业人员晨检记录》、《设备、工器具清洗消毒记录》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。



四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F: 位于河南省开封市兰考县桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 号河南中兰餐饮服务有限公司预包装食品（米、面、粮油）、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桐乡街道新发地市场一号厅西头 78 号河南中兰餐饮服务有限公司预包装食品（米、面、粮油）、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, 河南中兰餐饮服务有限公司的

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	<input checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

通过审查评价, 评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求, 具备实现预期结果的能力, 管理体系运行正常有效, 本次审核达到预期评价目的, 认证范围适宜, 本次现场审核结论为:

推荐认证注册

在商定的时间内完成对不符合项的整改, 并经审核组验证有效后, 推荐认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:黄童彤、邝柏臣



被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

审核组推荐认证后，北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后，我们的合作关系将提高到新阶段，北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息，贵单位也可以对外宣传获得认证的事实，以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列（但不限于）各项：

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求，建立职责和程序，正确使用认证证书和认证标志，认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址：www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益，希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件：包括主要负责人的变更、联系方式的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排，确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况，请贵公司按照要求接受监督审核，监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩，以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核，证书将会被暂停，请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司，以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行，请贵单位遵守认证合同相关责任和义务，按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核，有可能提前较短时间通知受审核方，希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS（中国合格评定国家认可委员会）认可标志的认证证书，应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核，如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定，被认证方应接受政府主管部门的抽查；根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时，恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下，可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中，对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉，电话：010-58246011；也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉，以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。