

项目编号：20548-2024-QEF

管理体系审核报告

(再认证审核)



组织名称：厦门连港宏贸易有限公司

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）：陈丽丹

审核组员（签字）：黄童彤

报告日期：2024年08月05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
■不符合项报告 □其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经 ISC 技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

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

承诺人审核组长：陈丽丹

组员：黄童彤



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
1	陈丽丹	组长	审核员	2023-N1FSMS-2246137	FI-2
2	黄童彤	组员	审核员	2024-N1FSMS-1301841	FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	蔡欢、江细桂、肖慧婷	向导	受审核方

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据食品安全管理体系认证申请者的再认证申请，通过检查受审核方的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、内部审计与管理评审的实施情况，判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性，从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

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：

ISO 22000:2018

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为结合审核联合审核一体化审核单体系审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、《GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、《GB2733-2015 食品安全国家标准 鲜、动物性水产品》、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单(农业农村部公告第 250 号)》、《GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、《中华人民共和国农业部第235号公告动物性食品中兽药最高残留限量》等。

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：GB31621-2014《食品安全



国家标准《食品经营过程卫生规范》、T/CCTA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、SC/T 3111-2006《冻扇贝》、SC/T 1140-2019《莫桑比克罗非鱼》、SC/T 2092-2019《脊尾白虾 亲虾》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08月05日 上午至2024年08月05日 下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2023年07月17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):

位于中国(福建)自由贸易试验区厦门片区渔港东路12-1018、1019厦门连港宏贸易有限公司农副产品(水产品)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: 中国(福建)自由贸易试验区厦门片区渔港东路 12-1018、1019

办公地址: 中国(福建)自由贸易试验区厦门片区渔港东路 12-1018、1019

经营地址: 中国(福建)自由贸易试验区厦门片区渔港东路 12-1018、1019

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): ——不涉及

1.5.4 一阶段审核情况(适用时)——不适用

于年月日- 年月日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:

1.5.5 本次审核计划完成情况:

1) 审核计划的调整: 未调整; 有调整, 调整情况:

2) 审核活动完成情况: 完成了全部审核计划内容, 未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

未能完成全部计划内容, 原因是(请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况, 或者断电、火灾、洪灾等不利环境):

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况:

审核中提出严重不符合项(0)项, 轻微不符合项(1)项, 涉及部门/条款:综合部/F7.2

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09月04日前提提交审核组长。



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 08 月 04 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

计量器具管理、人员能力、危害控制计划实施、前提方案的实施情况等

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并持续改进。

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;

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。公司在农副产品(水产品)的销售资源方面配置基本充分合理。

6) 公司农副产品(水产品)的销售安全特性控制基本符合,本年度启用检测室,针对水产品氯霉素、孔雀石绿指标进行了快速试纸检测,运行控制基本稳定。

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 运行和认证活动较为支持,公司结合农副产品(水产品)的销售过程,依据 ISO22000:2018 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 ISO22000:2018 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:

企业海鲜池暂存的海鲜水产品使用市政供应的海水,对海水进行了温度及盐度的监控,但对其他卫生指标例如微生物、重金属等无监控措施。

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: 2011年03月18日 体系实施时间: 2021年03月02日
- 2) 法律地位证明文件有:《营业执照》编号:91350206568422652R,《食品经营许可证》编号:JY13502060363041,均在有效期内
- 3) 审核范围内覆盖员工总人数: 45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: 客户下单→生成订货单/拣货单→采购货物 → 验收货物 → 货物入库 → 配送发货 → 客户验收货物 → 资金结算

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2021年03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。

结合公司农副产品(水产品)的销售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、相关方需求的策划和管理:

公司在食品安全管理手册的4.1条款进行了规定,提供了《组织内外部环境要素识别表》,对外部环境(如市场稳定性、产品环保要求、法律法规、市场、社会、经济环境、政治环境等)、内部环境(如顾客评价、组织运行绩效、公司文化)、组织的优势、组织的劣势、以及所面临的主要风险和机遇等,采用SWOT方法进行了识别及分析;编制:蔡欢、江细桂 批准:肖慧婷,日期:2024.01.06。

现场与总经理沟通,总经理表示近一年以来公司总体趋于良好,市场竞争较为激烈,但经过2年多的体系运行以及公司员工的努力,在本地同行业中具有一定的认可度,部分客户也会来公司寻求洽谈机会,目前的客户群体主要还是酒店,为其提供食材,近一年来客户对公司的销售、配送服务比较满意,外部环境竞争比较激烈外还处于较稳定状态。对于内部环境,公司每个月会定期组织员工会议,来沟通传递公司的政策、要求以及员工的心得体会等,组织的内部文化开展较好,员工对公司的认可度较好。

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。

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:顾客和用户、外部供方、公司员工、公司股东、政府监管部门、政府机构(环保局、安监局、水务局、供电局、消防大队)、法律法规及监管机关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:蔡欢,批准:肖慧婷,日期:2024.01.06。

询问总经理肖慧婷监管部门的要求,其表示直接主管部门为厦门市市场监督管理局,重要的需求和希望是在生产安全和环保情况、经济贡献、缴税情况,对公司的需求及希望是:按时按规定缴纳各项税费;污染物达标排放合理处置;无卫生和环保投及事故;顾客和用户的主要需注和期望是产品和服务卫生、质量;产品和服务价格;交货周期、付款结算方式;对公司的需求及希望是加强售后服务、对不同的客户采取不同的营销策略、将客户的需求及时在公司内部进行沟通和落实,基本满足标准要求。

2)管理体系应用策划情况

公司基本情况:

- 1) 厦门连港宏贸易有限公司成立于2011-03-18,注册资本为伍佰万元整,统一社会信用代码为91350206568422652R,企业地址位于中国(福建)自由贸易试验区厦门片区渔港东路12-1018、1019,



经营地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区渔港东路 12-1018、1019

2) 该公司按照 ISO22000:2018 标准策划了公司的食品安全体系，形成了《管理手册》、程序文件、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等体系文件，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

3) 现场查看租赁合同（两份）：出租方：厦门夏商农产品集团有限公司水产品分公司，租赁地址：中国(福建)自由贸易试验区厦门片区渔港东路12-1010（CP010）和中国(福建)自由贸易试验区厦门片区渔港东路12-1009(CP009)，合同期限：2023年10月1月-2026年9月30日（门牌号是政府编设，合同地址号是出租房编设，现场核查地址一致）

该公司确定的食品安全的范围为：

注册地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区渔港东路 12-1018、1019

经营地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区渔港东路 12-1018、1019

认证范围：

F：位于中国（福建）自由贸易试验区厦门片区渔港东路 12-1018、1019 厦门连港宏贸易有限公司农副产品（水产品）的销售

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：现场消毒

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，主要提供农副产品（水产品）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

公司在食品安全管理手册 5.2 条款和“0.2 食品安全方针、目标”中规定了文件化的管理体系方针：优质服务，及时配送，保证配送的食品安全；持续改进，顾客满意。

适用公司经营的宗旨和环境，支持公司的战略方向，为食品安全目标提供了框架，对满足适用的食品安全要求的承诺，满足适用要求的承诺，但对于解决食品需求确保食品安全相关内容，持续改进管理体系方面较为薄弱，现场沟通。

总经理表示公司的食品安全方针在公司内部主要通过会议、文件发放等方式得到沟通、理解和运行，对相关方主要通过宣传册、标书方式提供。

现场询问员工蔡*，对公司的食品安全方针基本了解。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

公司在食品安全管理手册的 5.3 条款和 0.4 食品安全管理体系职能分配表”中明确了公司组织架构及相关岗位的职责、权限，并进行了全员的沟通和理解；

公司设置了配送部、综合部、食品安全小组、领导层，基本符合公司的实际运营情况，审核周期内未发生变更。

现场询问综合部负责人：江细桂女士，对本部门职责及权限等基本了解。

同时公司任命食品安全小组组长为蔡欢女士，并明确了食品安全小组组长的职责，包括确保 FSMS 的建立、实施、维护和更新；管理和组织食品安全小组的工作；确保食品安全团队的相关培训和能力；向最高管理层总经理报告 FSMS 的有效性和适宜性。询问小组组长，蔡欢，基本熟悉其职责，食品安全小组开展工作见“食品安全小组审核记录”。

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，并提供了《食品安全目标分解及考核统计表》。

公司建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总的食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。抽查公司总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：

食品安全目标	考核频次	计算方法	目标实际完成 (2023.07-2024.07)



顾客满意度≥90分	每月	顾客满意度调查结果	97.5分
食物中毒事故为0	每月	实际安全事故发生次数	0
顾客投诉率≤5%	每月	顾客投诉次数/所有顾客总数 ×100%	0

2024年7月之前目标已实现，8月目标正在进行中。基本满足要求。

6) 法律法规的识别及获取情况

查外来文件：与销售产品食品安全要求、食品安全管理体系运行有关的国家法律法规、标准等；行业相关标准、通则、管理办法等，如食品召回管理办法、食品安全法、预包装食品标签通则、生活饮用水卫生标准、食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求、福建省食品安全条例、GB/T 18109-2011 冻鱼、SB/T 10878-2012 速冻龙虾等，基本符合要求。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

查食品安全小组组成情况：

公司在《管理手册》中任命了食品安全小组组长为：蔡欢女士，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，并由不同部门的人员组成，包括了综合部、配送部人员，小组成员包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员江细桂，基本了解，具体人员能力及培训见综合部审核记录。

公司提供了《危害控制计划》；

查产品描述情况：

食品安全小组针对所使用的原料、包装材料、消毒液、清洁用水等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。

抽查：原辅料特性描述：多宝鱼——产地（厦门），物理特性：感官（无异味，外观完好、鲜活）；化学特性：孔雀石绿（含隐色孔雀石绿）不得检出；养殖方法（海水养殖）；交付方式：（配送车辆运输、冷藏车配送，防止日晒雨淋，运输工具干燥清洁）；包装类型（塑料桶包装）；贮存条件或方式、保质期（本产品应存放在符合温度要求、不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处储存。可保存在冷库的温度要求应符合相应的产品储存条件。本产品-18℃保质期7天）；使用或生产前预处理（无）——不够合理，例如破肚去内脏等，已沟通；接受准则或规范（GB/T20361-2006 水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定 高效液相色谱荧光检测法）。基本符合。

另抽查龙胆鱼、青斑鱼、鲢鱼的特性描述，控制方式基本相同。

因配送销售行业特性，终产品与原料特性一致。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的工艺流程主要如下：

生产工艺流程：

生产/服务流程简图：

客户下单→生成订货单/拣货单→采购货物 → 验收货物 → 货物入库 → 配送发货 → 客户验收货物
→ 资金结算



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。

提供仓库平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，见收集材料。审核周期内未发生较大变化。

现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；查 CCP 点确认验证记录，流程图已开展确认：时间：2024-03-02，确认人：食品安全小组。确认结论：基本符合。

预期用途主要为公司附近的各大酒店、企事业单位提供食材。

主要的食用方式：直接食用或烹饪后食用，基本符合。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害分析，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《危害分析工作单》，具体包括了原料验收、储存（冷藏冷冻）、配货等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。小组组长表示审核周期内未发生较大变化。

抽查鲜活水产（鱼类）验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（氯霉素、孔雀石绿（含隐色孔雀石绿））、物理危害（金属物、沙石、玻璃、昆虫、毛发等），化学危害（高霉素、致畸、致突变等副作用），明确了控制措施并进行了评价，该过程化学危害为显著，通过“1、原料供应商在供货前须经过资格审核，符合我公司品质要求，才能成为供应商；2、对供应商提供的原料合格检验报告或相关证明的审核”等措施进行控制。通过 OPRP1 方式控制，基本合理

另抽查冷冻储存、配送过程的危害识别及控制情况，控制方式基本相同。

食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见“前提方案确认记录”确认时间：2024.03.02，确认人员：蔡欢，结论为：前提方案达到了预期的效果。

“操作性前提方案确认记录”确认时间：2024.03.02，确认人员：蔡欢，结论为：操作性前提方案能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

“控制措施组合确认记录表”确认时间：2024.03.10，确认人员：食品安全小组，结论为：体系策划符合要求、控制措施组合能满足食品安全要求。

对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见综合部审核记录。

因配送销售行业产品特性，终产品与原料各项特性一致，安全性确认同上，基本满足标准要求的可接受水平。

经过对农副产品（水产品）的销售过程的危害分析及评价，无 CCP 点，确定了 OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》

HACCP 计划

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP1 原料验收	化学危害：孔雀石绿、氯霉素	感官检验：新鲜、活跃、无腐烂、无异味。 检测报告合格不得检出	每年由供货方提供报告	原材料收货记录



OPRP2 冷藏保 鲜	生物危害：有害微 生物致病菌	-10℃以下	仪表连续监控，每 天记录冷库温度	《冷库温度记录》
----------------	-------------------	--------	---------------------	----------

基本满足标准要求。

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

1) 前提方案管理情况

公司编制了《前提方案》2023年01月06日实施；内容包括采购管理、运输管理、验收管理、贮存管理、销售、管理制度和人员、记录和文件等管理。对前提方案策划基本符合要求。

现场查看：

- 1) 公司为租赁场地位于中国（福建）自由贸易试验区厦门片区渔港东路12-1018、1019，配置电脑、打印机、办公桌椅、配送车辆、推车、冷冻库、海鲜池等，基本满足销售要求。
- 2) 公司采用自来水作为水源，主要用于地面、车辆的清洁为主。公司定期在网站查询水质公告，提供有厦门市水务集团公司2024.06.07发布2024.05月的8项水质公示，检测项目包括色度、臭和味、肉眼可见物、高锰酸盐指数、游离氯、浊度、菌落总数、总大肠菌群，所测值均符合GB 5749-2022。偶有少部分海鲜暂存在仓库海鲜池中，使用市政供应的海水，每天监测海鲜池的盐度及温度，抽查2024.07月《海鲜池盐度 温度记录表》，7月8日温度为18℃，盐度为20°，未记录年份及检查人，不够规范，已沟通，也未记录标准要求，经询问，内控要求为盐度18°-25°，温度为14℃-18℃，查看2024.07月记录，7月21日、7月22日、7月26日温度为19℃，超过上述内控要求，也未记录处置措施，因未识别为CCP/OPRP点，本次仅提出改进建议，下次审核关注。查看企业2024.07月使用自来水及海水账单，自来水用量81吨，海水用量41吨。
- 3) 虫鼠害防治：现场配置有灭蝇灯、粘鼠板、捕鼠笼等虫鼠害控制设施，每日进行检查，提供有《防蝇、防鼠、防虫检查记录表》时间：2024.01~08月，检查项目：防蝇设施是否正常使用防鼠设施是否正常投放、是否发现虫害，无？、虫害是否及时灭杀，是？、是否发现蚊蝇，无？、蚊蝇是否及时灭杀，是？、是否发现鼠类活动的迹象，无？、鼠类是否及时灭杀，是？、是否专人负责卫生清洁，及时清除被杀灭的昆虫、鼠类，是？、异常处理对策，审核：蔡，制表：江；查看均无需要制定异常处理的对策。提供《虫害用药使用记录表》，使用日期：2024.7.15，用药对象：苍蝇，所用工具：灭蝇灯，用药对象：老鼠，所用工具：灭鼠器，执行人：吴，检查人：蔡欢。
- 4) 废弃物主要是生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由市场管理处负责，每天早上进行清运。
- 5) 设备设施主要配置有空调、电脑、办公座椅、电子秤、配送车辆、推车、冷冻库、海鲜池、增氧机等，基本符合。设施设备配备见F7.1.3条款审核记录。
- 6) 涉及的检验仪器：配备有电子秤、温度计。
- 7) 供应商的批准和保证过程见综合部F7.1.6条款
- 8) 农副产品（水产品）的销售主要由配送部负责落实，原料验收由配送部人员负责；
- 9) 化学品主要是酒精、84消毒液、洗手液等，由配送部管理，在正规超市采购，未保留小票，已沟通建议：提供《消毒用品领用表》，日期：2024.07.09，品名：84消毒液，数量1瓶，使用车辆：729号，未记录领用人，已沟通。
- 10) 仓储/配送实施情况，见F8.5.4.5条款审核记录。
- 11) 清洁和消毒：主要为场地及车辆清洁和消毒，抽查《公司卫生检查》，2024.03~08月，冻库地板√，



海鲜池√, 公共区域√, 卫生间√。

提供《日常检查情况记录表》, 抽查 2024.05.21, 2024.06.16, 2024.07.15, 检查项目包括: 卫生管理(制度、人员), 原料进货贮存管理(进货、库房、冷藏设施), 环境卫生及卫生设施, 工器具消毒及保洁, 安全管理等, 检查内容有对应细节要求, 检查结果均打√, 单位负责人: 蔡(不够规范, 已沟通)。人员个人卫生主要是着装仪容仪表, 个人卫生健康, 健康证要求; 提供《员工个人卫生检查记录》, 抽查 2024.07.21, 检查项目: 是否有健康证, 指甲、毛发、工作衣服是否符合要求、是否有化妆佩戴饰品, 是否执行严格的消毒程序, 是否有随手清洁习惯; 餐厅内是否有吸烟现象等; 查看吴思婷是否有化妆佩戴饰品——已改正, 谢振明餐厅内是否有吸烟现象——已批评。

每年对员工进行健康检查, 符合后方可上岗, 人员健康证见综合部 F7.2 条款审核记录, 负责人介绍, 每天早上上班前要进行晨检, 对于皮肤化脓、传染病等的员工不准进入分拣操作, 现场无吸烟、吐痰等行为。工作服穿戴基本符合要求。

人手通过清水进行清洗, 并用 75%酒精进行消毒, 基本满足要求。现场观察洗手消毒设施正常, 但较为简易。

现场消毒由外包服务方“红火炬(厦门)有害生物防治有限公司”进行, 提供有《消毒服务情况报告》, 施工日期: 2024-06-18, 处理时间: 1h, 处理方式: 空间喷洒, 对应药剂: 优氯净。施药浓度: 1000ppm, 其他说明: 对公司内的冷冻库, 保存库内的冻品进行全面消毒, 同时对外部作业区域及运输车辆进行全面消毒。消毒人员签字: 张利, 客户签字: 肖慧婷。

2) 采购管理情况:

公司在《管理手册》7.1.6 条款进行了规定, 并策划了《采购控制程序》; 采购计划下达及实施采购由配送部负责, 采购验收由配送部负责。基本明确了采购管理过程。

采购管理及采购计划下达的实施由配送部采购人员负责。

采购过程控制:

配送部采购人员负责对各合格供方的初选, 并组织对合格供方的评定, 建立并保存合格供方名录; 负责全公司所有农副产品(水产品)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。同时每年向供方索要相应的产品合格证明文件等, 并进行供方评价。

提供《合格供应商名单》, 主要包括螃蟹、龙虾、鱼、虾类、螺肉等, 基本覆盖了认证范围的产品类别。供应商有 7 家。基本均为老合格供方。审核周期内供方未发生较大变化。

抽海蛎、花蛤等贝类的供方: 厦门湖里区杨天文水产品店, 营业执照编号: 92350206MA2YLA062N,

产品第三方安全性验证报告, 海蛎, 报告编号: (2024) XHY(F)-050973, 报告日期: 2024-06-02, 检测项目: 氯霉素指标, 检测单位: 厦门泓益检测有限公司, 检测结果: 符合要求;

产品第三方安全性验证报告, 花蛤, 报告编号: (2024) XHY(F)-050972, 报告日期: 2024-06-02, 检测项目: 氯霉素 指标, 检测单位: 厦门夏商农产品检测有限公司, 检测结果: 符合要求;

产品第三方安全性验证报告, 美国贝, 报告编号: (2024) XHY(F)-050970, 报告日期: 2024-06-02, 检测项目: 氯霉素 指标, 检测单位: 厦门夏商农产品检测有限公司, 检测结果: 符合要求;

产品第三方安全性验证报告, 文蛤, 报告编号: (2024) XHY(F)-050971, 报告日期: 2024-06-02, 检测项目: 氯霉素 指标, 检测单位: 厦门夏商农产品检测有限公司, 检测结果: 符合要求;

产品第三方安全性验证报告, 油蛤, 报告编号: (2024) XHY(F)-050974, 报告日期: 2024-06-02, 检测项目: 氯霉素 指标, 检测单位: 厦门夏商农产品检测有限公司, 检测结果: 符合要求;

抽海胆的供方: 厦门涵涛和顺水产品有限公司, 营业执照编号: 91350200MACCJB636M, 产品第三方安全性验证报告, 海胆, 报告编号: (2024) XSJBG-0739, 报告日期: 2024-05-11, 检测项目: 氯霉素 指标, 检测单位: 厦



门夏商农产品检测有限公司, 检测结果: 符合要求;

抽查进口水产:

龙虾的供方: 东兴市康隆水产有限公司, 营业执照编号: 91450681MADDD6F649(1-1), 中华人民共和国海关进口货物报关单: 收货人: 东兴市康隆水产有限公司, 海关编号: 720720241074110111, 进口日期: 20240518, 贸易国: 越南;

提供活波纹龙虾第三方检测报告, 证书编号: NO, 249900450090533, 委托人: 东兴市康隆水产有限公司, 检测单位: 中国检验认证集团, 检测项目: 氯霉素, 报告日期: 2024年5月18日

北极贝供方: 祥鲜国际贸易(上海)有限公司, 统一社会信用代码编号: 913101153325157993, 营业执照证照编号: 41000000201905290113, 食品经营许可证编号: JY13101155083891 中华人民共和国海关进口货物报关单: 收货人: 祥鲜国际贸易(上海)有限公司, 海关编号: 222520231000283393, 进口日期: 20231219, 贸易国: 加拿大; 提供北极贝入境检验检疫证明, 入境日期: 2023年12月19日

另抽黑虎虾、冻龙虾等产品控制方式基本相同。

按照客户的需求, 部分预包装产品在需要时需要在指定的各大超市购买, 比如大润发, 有提供大润发的送货清单, 签字验收, 具体见品控部审核记录。

提供了《供方业绩评定表》, 评价项目包括进货物资质量控制方式, 质量得分、按期交货得分、包装质量、售后服务、配合度等, 评价人: 蔡欢、江细桂, 评价日期: 2024-01-06。

抽鱼类的供方厦门市湖里区吴文生水产店的评价, 进货物资质量控制方式: 进货检验, 总评分: 95, 配送部经理、总经理签字评价, 满足合格供方供货产品的要求;

另抽查供方: 厦门市湖里区诚信优先水产店, 厦门鑫龙珠贸易有限公司上述供方管理及控制方式基本相同, 符合要求;

询问部门负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况, 采购产品未发生不合格情况。

公司不涉及食品添加剂的使用。

采购管理情况:

公司配送部采购人员根据公司策划的安全库存量来进行安排采购, 采购方式主要通过微信、口头订单方式进行。采购订单下达后会及时将信息传递给品控做好验收准备。近一年销售量小, 采购产品未发生不合格情况。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

3) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定, 8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定, 并策划了《产品标识和可追溯性控制程序》, 在程序文件中规定了: 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, 如配送部负责与客户沟通、食品安全小组组长负责与监管部门反馈、配送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。



公司在《管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定, 8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定, 并策划了《产品标识、追溯和召回程序》。

在程序文件中规定了: 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, 如配送部负责与客户沟通、食品安全小组组长负责与监管部门反馈、配送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 年 5 月 20 日,

演练产品: 水中氧气泵在运送过程中停止龙虾 2 只死掉了(模拟)

模拟演练不符合内容: 2024 年 05 月 20 日 12 时 10 分, 配送部接到就餐者投诉,

反馈龙虾 2 只死掉了, 批次为: 2024052001 (模拟);

产品销售情况: 2024 年 5 月 20 日给客户配送的龙虾 2 只;

原因分析: 水中氧气泵在运送过程中停止, 配送部首要责任。

召回情况: 2024 年 05 月 20 日, 产品召回公司中, 配送部对此召回产品实施了隔离并标识、已对死掉的多宝鱼做出处理。处理日期: 2024 年 5 月 20 日。

此批次产品追溯情况: 查看 2024052001 批次的多宝鱼采购记录, 配送部发货记录, 检验记录等, 基本完整, 基本可以实现产品的信息追溯。

4) 产品放行管理(含原料验收 OPRP 控制情况)情况:

公司主要提供农副产品(水产品)的销售, 策划编制了《不合格控制程序》、《产品撤回控制程序》、《食品采购制度》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, 审核周期内规范内容没有发生修改。

抽查采购验收记录: 《原料/成品 检验记录表》, 原料名称: 斑节虾, 供货单位: 秋菊水产, 生产日期: 2024.01.02, 采购数量: 50kg, 检验项目: 重量符合要求。感官: 外观为当类海鲜固有的形状、无异味、不粘结、无胀肚等异常情况; 无外来异物或人工特意添加的异物; 活物、无死亡。结论: 合格, 准予入库。有附对应供方送货单;

原料名称: 东星斑, 供货单位: 鑫燕辉国际水产, 生产日期: 2024.03.18, 采购数量: 35.25kg, 检验项目: 重量符合要求。感官: 外观为当类海鲜固有的形状、无异味、不粘结、无胀肚等异常情况; 无外来异物或人工特意添加的异物; 活物、无死亡。结论: 合格, 准予入库。有附对应供方送货单;

原料名称: 海胆, 供货单位: 厦门涵涛和顺水产品有限公司, 生产日期: 2024.05.10, 采购数量: 39 个, 检验项目: 重量符合要求。感官: 外观为当类海鲜固有的形状、无异味、不粘结、无胀肚等异常情况; 无外来异物或人工特意添加的异物; 活物、无死亡。结论: 合格, 准予入库。有附对应供方送货单;

均未记录检验人和审核人签名信息, 已沟通。

另抽查红甘鱼、赤贝等, 控制方式相同。

抽查产品的第三方检测报告:

青斑鱼, 报告编号: [2024]XHY(F)-050383, 报告日期: 2024.05.16, 检测项目: 孔雀石绿, 检测单位: 厦门泓益检测有限公司, 检测结果: 符合要求;

海蛎, 报告编号: (2024) XHY(F)-050973, 报告日期: 2024-06-02, 检测项目: 氯霉素指标, 检测单位: 厦门泓益检测有限公司, 检测结果: 符合要求;

花蛤, 报告编号: (2024) XHY(F)-050972, 报告日期: 2024-06-02, 检测项目: 氯霉素 指标, 检测单位: 厦门夏商农产品检测有限公司, 检测结果: 符合要求;

美国贝, 报告编号: (2024) XHY(F)-050970, 报告日期: 2024-06-02, 检测项目: 氯霉素 指标, 检测单位:



厦门夏商农产品检测有限公司, 检测结果: 符合要求;

文蛤, 报告编号: (2024) XHY(F)-050971, 报告日期: 2024-06-02, 检测项目: 氯霉素 指标, 检测单位: 厦门夏商农产品检测有限公司, 检测结果: 符合要求;

油蛤, 报告编号: (2024) XHY(F)-050974, 报告日期: 2024-06-02, 检测项目: 氯霉素 指标, 检测单位: 厦门夏商农产品检测有限公司, 检测结果: 符合要求;

海胆, 报告编号: (2024) XSJBG-0739, 报告日期: 2024-05-11, 检测项目: 氯霉素 指标, 检测单位: 厦门夏商农产品检测有限公司, 检测结果: 符合要求;

抽查进口水产:

龙虾, 进口货物报关单: 海关编号: 720720241074110111, 进口日期: 20240518, 贸易国: 越南;

活波纹龙虾 证书编号: NO, 249900450090533, 委托人: 东兴市康隆水产有限公司, 检测单位: 中国检验认证集团, 检测项目: 氯霉素, 报告日期: 2024年5月18日

北极贝, 中华人民共和国海关进口货物报关单: 收货人: 祥鲜国际贸易(上海)有限公司, 海关编号: 222520231000283393, 进口日期: 20231219, 贸易国: 加拿大; 北极贝入境检验检疫证明, 入境日期: 2023年12月19日

因配送销售行业特殊性, 终产品与原料特性一致, 产品放行主要通过采购验收验证供方资质、第三方检测报告和对应批次的出厂报告等, 检查外观有无破损, 产品感官指标有无异常等方面进行控制。

设有简易检测室, 不定期由兼职检验人员使用快速试纸检测水产品中孔雀石绿、氯霉素指标, 提供有《水产品检测记录表》, 检测日期: 2024.7.31, 检测编号: 20240701, 水产品名称: 红甘鱼, 检查项目: 孔雀石绿(标识检测限 $2 \mu\text{g}/\text{kg}$), 结果判定: 阴性; 检测编号: 20240702, 水产品名称: 海胆, 检查项目: 氯霉素(标识检测限 $0.2 \mu\text{g}/\text{kg}$), 结果判定: 阴性; 检测编号: 20240703, 水产品名称: 虾, 检查项目: 氯霉素(标识检测限 $0.2 \mu\text{g}/\text{kg}$), 结果判定: 阴性; 检测编号: 20240704, 水产品名称: 旺螺, 检查项目: 氯霉素(标识检测限 $0.2 \mu\text{g}/\text{kg}$), 结果判定: 阴性; 检测编号: 20240705, 水产品名称: 东星斑, 检查项目: 孔雀石绿(标识检测限 $2 \mu\text{g}/\text{kg}$), 结果判定: 阴性;

基本符合要求。

5) 危害控制计划策划及实施管理情况:

公司在管理手册第8章节进行了规定, 同时策划了《产品标识、追溯控制程序》、《监视和测量设备控制程序》等, 在受控条件下进行销售服务提供。

查农副产品(水产品)的销售过程及控制情况:

提供有《工艺流程图》、操作要求、危害控制计划、客户采购订单、销售出库单等运行证据。

部门负责人表示现场销售过程中产品采购及验收由配送部负责, 分拣、仓储及配送过程(等同于产品放行过程)由配送部负责实施; 客户不定期下达订单, 提前一天确认订单, 通过微信方式或电话进行确认。日常运行通过动态方式管控为主。

查产品和服务实现流程(含 OPRP 实施情况)

客户下单→生成订货单/拣货单→采购货物 → 验收货物 → 货物入库 → 配送发货 → 客户验收货物 → 资金结算

冷冻储存——冷冻库温度要求 -10°C 以下, 现场显示: -13°C 。

配送——常温车配送, 对有温度要求的冻品采用保温箱、保温袋进行配送, 鲜活水产品使用增氧机带海水



配送, 目前配送车程一般在 15-20 分钟左右, 未使用冷链车, 下次审核关注是否有远距离配送情况;

实施情况:

1) 采购计划主要通过微信、电话方式下达, 由产品供方送货至公司或由公司车辆直接置供方处装货, 供方管理见综合部审核记录, 验收见 8.8.1 条款审核记录;

2) 仓储过程管理, 采购频次约每天一次, 由供方送到仓库后即配送, 偶尔短暂暂存于海鲜池中, 有简单标识管理, 现场查看冷冻库温: -13°C 。

3) 分拣、配货装车过程, 配送部根据客户订单进行分拣、装车, 主要通过感官检查进行控制产品质量, 包括感官检验、数量等; 最终体现在销售出库单上。

4) 配送过程: ,

抽查 2024.7.20 厦门日航酒店的临时收货单, 单据编号: 0024481, 配送产品包括: 大生蚝 8 粒、小青龙 2.38kg、鲈鱼 3.5kg, 有收货方和供货方签字等信息;

查看 厦门马哥孛罗东方大酒店采购清单, 制单日期: 2024.06.12, 到货日期: 2024.06.13, 订单编号: 2404144, 实收数量: 美国贝 3kg、大花蛤 3kg、活波斯顿龙虾 0.7kg 等, 记录了数量及价格、收货部、供应商、部门签收人等信息;

厦门佰通五通酒店有限公司采购订单, 制单日期: 2024.06.22, 交货日期: 2024.06.13, 采购单号: P0202406210313, 采购部门: 西厨房, 实收数量: 冰鲜鲈鱼 5 斤、小章鱼 5 斤、鲜小青龙 50 斤、石蟹 2 两 35 斤等, 记录了数量及价格、仓管员、使用部门、供应商等信息;

提供了《送货单》2024.8.1 单据编号: 0003100, 领用部门(客户): 新京, 配送产品包括: 特大油蛤 8 斤、50 投虾 6 斤、东星斑 2.6 斤, 油斑 1.7 斤等, 记录了数量及价格等信息;

查看配货配送车辆线路管理情况, 划分线路、司机、配送客户等情况;

提供《运输车辆清理消毒记录表》, 查看车牌号为闽 D5FZ96、闽 DD13G5、闽 DE38T9, 抽查 2024 年 8 月的记录, 均有记录, 未见异常, 但人员签名不够规范, 已沟通。

4) 不涉及首件检验过程。

5) 采取防范人为错误的措施: 采用先进先出、专人管理库房的方式进行控制, 每日进行检查;

对于食品的运输控制: ——公司均由自有车辆自行配送, 有对运输进行控制;

现场观察: 产品分区域存放, 有简易标识, 冷冻库运行正常, 海鲜池内有少量待退货产品, 有分区域存放, 均有基本防护, 基本充分;

配送过程现场管理:

2024.08.05 日分拣现场查见有青龙、大竹蛭、旺螺等装在塑料袋中, 冻品装在保温箱中, 配送车牌号: 闽 DE38T9, 车厢基本干净卫生, 无其他物品, 车厢温度常温。提供了送货单, 送货信息基本一致。

查看配送部 HACCP 计划实施:

不涉及 CCP 点及实施, 涉及的 OPRP 点如下:

OPRP1 水产品(鲜活/冷冻)——行动准则: 感官检验: 新鲜、活跃、无腐烂、无异味。孔雀石绿或氯霉素等指标不得检出;

OPRP2 冷藏保鲜——行动准则: 冷藏温度 $0-10^{\circ}\text{C}$

OPRP 的实施情况:

OPRP1: 实施销售产品均来自合格供方; 孔雀石或氯霉素等不超标主要通过索取外检报告体现, 见 F7.1.6 条款审核记录;

OPRP2 冷藏保鲜: 《设备检查日记表》抽查 2024-01~08 月, 记录有: 2024.07.21 上午 $9:00-15^{\circ}\text{C}$, 下午 $13:00-12^{\circ}\text{C}$, 2024.06.18 上午 $9:00-16^{\circ}\text{C}$, 下午 $13:00-15^{\circ}\text{C}$, 2024.02.29 上午 $9:00-17^{\circ}\text{C}$ 下午 -14°C 冷冻库温度均为 -10°C 以下, 符合行动准则的要求, 现场查看冷冻库温度 -15°C , 符合 ORPP 工艺要求; 基本满足标准要求。



6) 管理体系的验证、确认、评价和分析

食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见“前提方案确认记录”确认时间：2024.03.02，确认人员：蔡欢，结论为：前提方案达到了预期的效果。

“操作性前提方案确认记录”确认时间：2024.03.02，确认人员：蔡欢，结论为：操作性前提方案能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

“控制措施组合确认记录表”确认时间：2024.03.10，确认人员：食品安全小组，结论为：体系策划符合要求、控制措施组合能满足食品安全要求。

食品安全小组策划了《确认验证控制程序》，策划的验证内容包括：对危害分析的输入，前提方案/危害控制计划的有效性、成品的安全性验证等方面，并规定了验证的频率、方法、职责等。

现场查见：

“前提方案验证记录”验证时间：2024.03.02，验证人员：蔡欢，结论为：前提方案达到了预期的效果。

“操作性前提方案验证记录”验证时间：2024.03.02，验证人员：蔡欢，结论为：操作性前提方案的实施达到预期效果。

“控制措施组合验证记录表”验证时间：2024.03.10，验证人员：食品安全小组，结论为：体系策划符合要求、控制措施组合能满足食品安全要求。

“验证结果分析报告”分析时间：2024.03.02，分析人员：蔡欢，结论为：经验证：以上各项均符合我公司实际。——不涉及生产加工用水，仅使用自来水用于清洁使用，收集了《2024年5月厦门市市政水务给水水质公告》，产品的安全性验证详见配送部审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见配送部审核记录。

提供了由食品安全小组进行的验证报告，内容包括前提方案、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等内容，基本充分，分析时间：2024.03.02，分析人员：蔡欢，结论为：经验证：以上各项均符合我公司实际。

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。

提供《内部审核计划》、《内部审核实施计划》，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06月15日；审核组组长：蔡欢；组员：江细桂；参加了公司组织的外部老师授课的内审员培训，在各部门岗位职责中明确了职责要求。

现场审核期间与内审审核组长蔡欢沟通，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。已在7.2条款开具不符合项整改。

查《内部审核实施计划》覆盖了标准要求条款，基本符合要求。有首末次会议签到表，均有各部门人员签字。

查《内审检查表》：抽配送部/综合部，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；

查《不符合项报告》：共计1项

涉及部门：综合部，不符合项内容：该部门未提供出外来文件台帐，外来文件丢失；不符合ISO 22000:2018标准7.5.3成文信息的要求。另抽综合部内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

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 FSMS 体系基本符合 ISO 22000：2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》，相关法律法规及顾客要求，适宜于公司实际运行控制，经过宣贯学习，已在公司得到了运行实施，并取得初步绩效，可予保持并实施。

基本满足标准要求。

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。

2023 年管理评审的跟踪措施，已完成。

本次管理评审日期：2024 年 06 月 25 日

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 06 月 25 日进行管理评审，批准：肖慧婷，日期：2023 年 06 月 20 日。管理评审会议于 2024 年 06 月 25 日在公司召开，会议由肖慧婷（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：肖慧婷、蔡欢、江细桂等人，有参会人员签到表。

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：蔡欢、审核：肖慧婷，日期：2024 年 06 月 25 日；持续改进方面：1 加强对供应商的管控，索取对方资质和检测报告，必要时对其进行现场勘查，2 继续加强对标准的理解和培训，提供了 2024 年 6 月 26 日的培训记录。

管评结论：本公司食品安全方针、目标适宜本公司实际情况，食品的危害识别准确，所制定各种产品的《HACCP 计划》和《操作性前提方案》能控制住食品在生产过程中的危害，本公司食品安全管理体系具有适宜性、充分性和有效性。

基本满足要求。

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《不合格控制程序》、《产品撤回控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：总经理负责撤回计划的批准和监视实施撤回，食品安全小组组长负责与监管部门反馈，配送部负责与客户沟通；

——销售配送过程的原辅料进货验收过程主要由配送部负责，发现不合格产品（主要是水产品不新鲜）当场退回，更换，贮存及交付过程暂未出现不合格情况。

配送部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。询问现场未发生需要召回/撤回的情况，提供了召回演练/可追溯演练。见 8.9.5 条款审核记录。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在食品安全管理手册 10.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正和改进措施控制程序》。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，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

原辅料进货验收过程主要由配送部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。。

配送过程控制主要由配送部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

产品交付、顾客投诉处理等主要由配送部负责，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《不合格品控制程序》、《纠正和改进措施控制程序》的要求。

3) 投诉的接受和处理情况:

投诉的处理主要由配送部负责，审核周期内未发生投诉情况。

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):

基础设施:

公司配送场地及仓库坐落于:中国(福建)自由贸易试验区厦门片区渔港东路12-1018、1019,周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。提供了租赁合同见收集材料(门牌号是政府编设,合同地址号是出租房编设,现场核查地址一致)。

建筑面积600平方米;分拣区1个;冷冻库1个;检测室1个;常温车辆11辆。

配送区域内,地面硬化,墙面无墙裙,因只涉及分拣配货等工作,因此配备操作台、简单分区,人流物流有基本控制,销售行业无特殊的人流物流要求。审核周期内现场查看无较大变化。

销售的产品按照品种存放,但标识较为简单,配备有灭蝇灯、防鼠等设施配置较为齐全,配货区布局设置基本合理,现场查看部分灭蝇灯未开启,已现场沟通。

因产品较为简单,验收工作主要为仓库接收现场进行,主要通过验证是否来自合格供方、感官检验、索证索票等为主,配备有简易检测室,主要为兼职检验员不定期用快速试纸检测水产品的孔雀石绿和氯霉素指标。

提供有《主要设备及检验设备台账》,主要包括、电子秤、小拖车、冷冻库、车辆等设施,车辆维保定期到指定的维修店进行,冷冻库的维保按照公司策划的时间进行。

查看对设备维保的控制:车辆维保主要在指定的4s店进行,冷冻库日常进行温度监控,进行日常检查,提供《设备保养计划和记录表》,查看点检日期:2024.05.20,供氧设备√,水循环设备√,冻库-15℃,保鲜库7.5℃(实际不涉及,已沟通),水池:13.4℃,点检人签名:江,另查看20204.01~07,未出现不合格情况。

提供《冷冻库保养记录》,查看2024.01-07月,设施名称:冷冻库,运行是否正常√冷冻效果是否正常√不出现漏电情况√不出现冷库泄露情况√,记录显示7月运行异常,漏氨,线路老化,已检修。检查人:江

另提供《2024年车辆维修记录》,日期:2月26日,车牌号:闽D5ZV38,维修项目:后杠(含材料),数量:1,人员:郑艺真。日期:3月16日,车牌号:闽DD2X18,维修项目:打黄油,



数量：1，人员：谢振明。 日期：4月15日，车牌号：闽D9ZP52，维修项目：过滤芯（空调），
数量：1，人员：黄建发。 日期：6月21日，车牌号：闽D9ZP52，维修项目：刹车油，数量：
1，人员：黄建发。

提供《运输车辆清理消毒记录表》，查看车牌号为闽D5FZ96、闽DD13G5、闽DE38T9，抽查2024年8月的记录，均有记录，未见异常，但人员签名不够规范，已沟通。

现场观察办公区配置有空调、电脑、打印机等办公设施，仓库冷冻库温度显示装置运行正常，仓储区存放有少量待销售的产品，分区域存放，海鲜池内有部分酒店退货水产，与供方沟通退回事宜，基本无库存。公司未见歧视员工情况、工作氛围比较和谐。

特种设备：不涉及；

基础设施管理基本符合标准要求。

监视和测量管理情况：

公司制定了《监视和测量设备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“需检定设备器具台账”，主要包括电子秤和温度计；

查计量校准情况：1、计量器具名称：电子台秤，规格型号：TCS-300-A，检定证书编号：(WSV)H24-03570，检定日期：2024年07月24日；

2、计量器具名称：冰箱温度计，规格型号：DM-1036/(-40~20)℃/1℃，校准证书编号：RG2024-50595，校准日期：2024年07月30日；

现场对冷藏冷冻库温度显示装置的管理通过比对显示值误差的方式进行，定期比对温度显示记录，无异常，提供了《温度内校温度记录表》，比对周期：一年一次，允许示值误差：±1℃，结论：合格，未明确内校时间和内校人员，已沟通。上年度不符合项：未能提供冷冻库温度显示装置内部校验证据；本次审核经验证该不符合项可以关闭。

现场查看冷冻库的温度显示情况：-13℃

冷冻库的温度监控记录详见8.5.4.5条款中OPRP2的记录实施。

监视和测量设备由配送部统一进行管理，在管理过程中如发生偏离误差允许值时将报废，目前尚未发生。

目前未发现损坏偏离校准状态的情况。如有将追溯检验记录并对设备做适当处理措施。符合要求。

组织验收主要通过验证供方提供的产品送货单据/合格证明等信息，组织配备有检测室主要使用快速试纸，不涉及检验设备。

监视和测量资源基本满足要求。

不涉及特种设备。

2) 人员及能力、意识：

公司在《食品安全管理手册》7.2条款进行了规定，并策划了《人力资源管理和岗位培训程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供了《主要岗位职务能力要求及评定》，覆盖到了各核心岗位，在学历、工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力方面有明确能力评定要求，由江细桂负责编制，总经理肖慧婷进行了批准，结论：符合要求（“√”表示），审核周期内，各核心骨干人员未发生重大变更。

相关负责人表示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、雇佣或聘请专业人士等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

同时抽查食品安全小组组成情况，包含了综合部、配送部等岗位，对各组员的学历、专业、工作经历等进行了规定，并反应出各组员的知识和经验，基本符合标准要求。另外对食品安全小组的



职责进行了分工，基本充分。

现场审核期间与内审审核组长蔡欢沟通，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。已开具不符合项整改。

查培训过程管理情况：

提供有《2023年度培训计划》/《2024年度培训计划》、《培训记录表》，培训内容包括了对食品安全管理体系、专业技术知识、食品安全法等法律法规方面，主要通过口试考核方式对培训有效性进行评价，相关负责人表示，基本可以确保相关人员具备必要的能力，每次培训结束后进行考核。**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
2023.7.2/2024.3.22	内审员培训/审核知识及审核技巧培训	蔡欢、江细桂及相关员工	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标
2023.8.12	食品安全管理体系标准培训	蔡欢、江细桂及相关人员	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标
2023.11.22	管理手册,程序文件及各种规程,管理制度的学习	蔡欢、江细桂及相关员工	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标
2023.12.21	1) CCP 点的确定及分析 2) HACCP 计划的确定及验证 6S 的基本要求 4) 6S 持续改进	蔡欢、江细桂及相关人员	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标
2024.4.11	员工作业指导和培训和岗位培训	蔡欢、江细桂及相关人员	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，基本符合；查特种作业人员：无；

查行驶证：车辆类型：轻型厢式货车，车牌号：闽 DV8V09，在有效期内；

车辆类型：轻型仓栅式货车，车牌号：闽 D52V38，在有效期内；

车辆类型：轻型厢式货车，车牌号：闽 DE38T9，在有效期内；等

查驾驶证：姓名：陈自强，证号：350623199602241011，准驾车型：C1，在有效期内；

姓名：黄建发，证号：35058319950620895X，准驾车型：C1，在有效期内；

姓名：林泽江，证号：350623198102070514，准驾车型：B2D，在有效期内；

查健康证管理情况，提供了人员健康证管理台账，

抽查 苏秀玉（有效期：2023年10月11日至2024年10月10日，编号：闽（2023）1513-041707、蔡欢（有效期：2024年01月18日至2025年01月17日，编号：闽（2024）1508-000988）、江细桂（有效期：2024年07月22日至2025年07月21日，编号：闽（2024）1508-016754）均在有效期内。



该组织对人力资源管理基本符合标准要求。

经询问了解该组织主要通过培训、参加外部组织的研讨会、会议、文件发放等形式以提升员工能力，增强员工的安全意识，以确保员工意识到满足顾客要求、法律法规要求的重要性。总经理也非常鼓励员工参与公司内部管理和改进。

现场询问江细桂、蔡欢，均能说出本公司的食品安全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《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 内部会议	内部沟通客户诉求 问题互动沟通	各部门负责人	会议	各部门	按照会议要求 要求在工作中落实

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
2024-05-10	顾客满意度调查	顾客	表格填写	人事部	无异常
2024-07-25	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

公司在《管理手册》7.4.2 条款进行了规定;

查与顾客的沟通管理情况: 公司主要进行: 农副产品(水产品)的销售, 组织由配送部负责与客户进行沟通。

沟通方式: 电话、QQ、微信等。

沟通内容: 产品和服务的信息、客户反馈及抱怨处理、合同或订单以及变更、对满足顾客要求有负面影响时, 采取的应急措施等。

沟通的时机: 当存在产品和服务过程中任何有不确定需要确认沟通时进行。

由配送部经理确认与产品有关的要求:

- 1、适用的法律法规要求, 生产各过程均满足法律法规要求, 未出现违法违规问题。
- 2、组织认为的必要要求: 包括产品质量、交付、价格、包装、运输、服务等方面的要求, 通过合



同、发货

单等形式予以确认。

通过市场调研、顾客满意调查及反馈等方式获取信息。产品交付后的活动由运营部负责。

经询问和查看，合同形式主要为书面签订，均签字盖章确认。

查销售合同，提供合同台账，抽查：

客户名称	合同内容	合同签订日期	合同到期日期
厦门佰翔五通酒店有限公司	酒店食材配送	2023.03.16	2025.03.15
厦门海景大酒店有限公司	酒店食材配送	2022.01.01	2024.12.31

经查以上合同内容包含产品价格、供应方式时间、产品质量要求等，产品信息明确，符合要求。

经查该公司尚未发生口头合同，如有发生，以微信/系统下单记录为准，由记录人确认，配送部参与评审并及时回复顾客。

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《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：

公司在《食品安全管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的食品安全体系管理手册、程序文件、三级管理文件以及所要求的记录。公司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手册中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系运行的需要。

查外来文件：与销售产品食品安全要求、食品安全管理体系运行有关的国家法律法规、标准等；行业相关标准、通则、管理办法等，如食品召回管理办法、食品安全法、预包装食品标签通则、生活饮用水卫生标准、食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求、福建省食品安全条例、GB/T 18109-2011 冻鱼、SB/T 10878-2012 速冻龙虾等，基本符合要求。

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“记录一览表”，共 82 份记录，清单内写明编号、记录名称、存放部门、保存期（3 年）。抽查《年度培训计划》、《合格供应商名录》《进货记录单》等 3 份记录，均有编写。记录由各部门负责保存。抽查《进货记录》、《合格供应商名录》，提供上述记录，查由规定人员记录，字迹基本清晰，以记录编号作为唯一性标识，基本满足控制要求。目前没有作废情况发生。记录控制基本有效。

四、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：审核周期内未发生较大变化
- 2) 组织机构：审核周期内未发生较大变化
- 3) 管理体系：审核周期内未发生较大变化



- 4) 资源配置:审核周期内未发生较大变化
- 5) 产品及其主要过程:审核周期内未发生较大变化
- 6) 法律法规及产品、检验标准:审核周期内未发生较大变化
- 7) 外部环境:审核周期内未发生较大变化
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）:审核周期内未发生较大变化
- 9) 联系方式:审核周期内未发生较大变化

五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

现场验证纠正及纠正措施有效。

六、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用，现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

七、被认证方的基本信息暨认证范围的表述：

注册地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区渔港东路 12-1018、1019

办公地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区渔港东路 12-1018、1019

经营地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区渔港东路 12-1018、1019

审核范围：位于中国（福建）自由贸易试验区厦门片区渔港东路12-1018、1019厦门连港宏贸易有限公司农副产品（水产品）的销售

八、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为， 厦门连港宏贸易有限公司 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 type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input 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	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

推荐再认证注册

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，推荐再认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:陈丽丹、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。