

项目编号：0560-2022-FH-2024

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：天津兴财科技发展有限公司

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）：

报告日期：2024 年 08 月 08 日

北京国标联合认证有限公司编制

地 址：北京市朝阳区北三环东路 8 号 1 幢-3 至 26 层 101 内 8 层 810

电 话：010-8225 2376

官 网：www.china-isc.org.cn

邮 箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

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

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

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

承诺人审核组长：黄童彤

组员：无



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

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘海峰（总经理），刘盟盟	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行第二次监督审核
☐证书暂停后恢复
☐其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否
☐暂停原因已消除，恢复认证注册，☒保持认证资格。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

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：TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、食品经营许可证管理办法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品 经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、《GB 2707-2016 食品安全 国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、



GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》、《GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等等

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：中华人民共和国食品安全法、食品经营许可证管理办法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品 经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、《GB 2707-2016 食品安全 国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》、《GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等等

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2024年08月06日 上午至2024年08月08日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年10月29日至本次审核结束日。

审核方式：☒现场审核 ☐远程审核 ☐现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

F：位于天津市西青区精武镇安兴路 25 号天津兴财科技发展有限公司仓储区的初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）的销售

H：位于天津市西青区精武镇安兴路25号天津兴财科技发展有限公司仓储区的初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）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：天津市东丽区华明高新技术开发区金地企业总部 A 区 C 座 567 室

办公地址：天津市西青区精武镇安兴路 25 号

经营地址：天津市西青区精武镇安兴路 25 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）：——不适用

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：不适用

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：不适用

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：不适用

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:综合部 F7. 2/H3. 2;运营部 F8. 2. 4/H



附录 A.1 (6 和 10)

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 9 月 8 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 2024 年 8 月 1 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

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

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 ISO 22000:2018、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食品安全管理体系。

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

4) 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉；审核周期内 2023 年 05 月 10 日发天津市市场监督管理局执法大队到公司监督抽查，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。公司在初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）销售资源方面配置基本充分合理，如冷藏冷冻设施、配送车辆等设施的配置。

6) 公司销售的初级农产品、预包装食品及散装食品（干杂）安全特性控制基本符合，运行控制基本稳定，基本符合标准的要求。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方管理层对 ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）过程，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、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：由于企业处于成长和发展期，人员培训和教育是关键，须逐步提高食品安全意识，企业的人员卫生、环境卫生、初级农食品及预包装食品、散装食品的贮存和供应商提供鲜果的品质是食品(安全的基础，是关系到销售配送过程管理重要性。采购的初级农产品及预包装食品、散装食品缺少有效检测和监控手段，仅能目测和供方报告验收进行判定，验收过程有一定的控制风险。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

——无



二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

公司基本情况：天津兴财科技发展有限公司创建于 2008 年 12 月 15 日，是以专业型食品销售配送企业，经营地址位于：天津市西青区精武镇安兴路 25 号，现有员工 10 人。

1) 现场查看：《营业执照》统一社会信用代码：91120110681878088P, 法人：刘海峰，成立日期：二 00 八年十二月十五日，营业期限：2008 年 12 月 15 日至 2028 年 12 月 14 日，住所：天津市东丽区华明高新技术产业区金地企业总部 A 区 C 座 567 室；《食品经营许可证》许可证编号：J11200100008959，经营场所：天津市东丽区华明高新技术产业区金地企业总部 A 区 C 座 567 室（外设仓库地址：天津市西青区精武镇安兴路 25 号）；经营项目：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)(不含散装熟食销售)***

查看《房屋租赁合同》出租方：于培华（个人），出租房屋地址：天津市西青区精武镇大卷子工业园 25-B，租赁期限：2021 年 3 月 15 日到 2026 年 3 月 15 日（租期 5 年），有甲方签字按手印，乙方盖章，合同有效。

2) 该公司按照 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的食品安全管理体系，形成了《管理手册》、程序文件、前提计划、HACCP 计划、《规程、制度、作业指导书》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。

该公司确定的食品安全管理体系认证的范围为：

注册地址：天津市东丽区华明高新技术开发区金地企业总部 A 区 C 座 567 室

经营地址：天津市西青区精武镇安兴路 25 号

认证范围：

F：位于天津市西青区精武镇安兴路 25 号天津兴财科技发展有限公司仓储区的初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）的销售

H：位于天津市西青区精武镇安兴路 25 号天津兴财科技发展有限公司仓储区的初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）的销售

食品安全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；外包过程为车辆维修。第一次监督审核不符合项问题已整改，但现场环境卫生差，以现场沟通。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的销售配送过程。

1) 理解组织环境、相关方及合规义务

企业从事资质范围内的初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）的销售。

1) 现场查看企业于 2022 年 1 月 10 日依据 ISO22000:2018 标准及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）建立了管理手册，从战略管理层面，公司领导层已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。

2) 与负责人沟通，公司管理层通过网络、政府通知、会议及公司各部门等不定期收集对公司建立与实现目标及战略方向相关的并影响其实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素的国内的、区域的和地方的相关信息，以及公司经营活动、产品和服务、战略方向、企业内部价值观、企业文化、知识、绩效考核、能



力（人员、知识、过程、体系等）等，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内外外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和评审对这些内部因素和外部因素的相关信息实施监视和评审。

公司不定期对识别出的内外环境因素实施监视和评审，提供“组织内外环境因素分析表”，识别的外部环境有：技术因素、竞争力、影响工作环境的因素等；识别的内部环境：人为因素、资源因素、运营因素、公司治理相关因素等，并将识别出的相关内外环境因素作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

抽查《组织内外环境因素分析表》中，内部因素：人为因素（公司文化）：1. 公司文化处于慢慢积累的过程，如各类的规章制度等；2. 公司已建立员工手册，管控措施：1. 逐步建立公司文化，并宣传文化

2. 完善公司各项规章制度，以适应社会/人员变化；外部因素：影响工作环境的因素（法律法规要求）：无违反国际及国家法律法规的行为，管控措施：1. 改善设备与销售流程，提升销售产品效率与品1. 做好法律法规、更新及评审2. 对公司内活动，进行确评审，确保不违反法律规定3. 对员工做好法律法规宣导，督促不要触犯法之行为。基本符合标准要求。

公司在《管理手册》5.1.3条款进行了规定。

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	天津市东丽区市场监督管理局、天津市西青区市场监督管理局	<u>遵守食品安全相关的法律法规要求；</u> <u>遵纪守法</u>
☒ 供方	天津市西青区金博调料批发部等	<u>组织持续经营、明示食品安全采购要求</u>
☒ 顾客	天津医科大学等	<u>按时按质按量交付产品或服务；</u> <u>产品/服务质量持续满足要求</u> <u>不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务；</u> <u>良好的使用感受</u> <u>不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁</u>
☒ 消费者	普通大众	<u>组织的持续经营、自我发展</u> <u>不因食品安全问题停产，组织持续经营</u>
☒ 员工	雇员	<u>组织的持续经营、盈利</u> <u>不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利</u>
☐ 投资方	——	<u>不因食品安全问题影响周围人员的就业</u>
☐ 社区		
☐ 其他		

提供《法律、法规及其它要求清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如食品安全法、食品经营许可证管理办法、产品标准等。

提供《HACCP管理体系合规义务评价报告》，评价：张金恒，评价日期：2024年3月26日，评价结果：在公司对食品安全管理的高度重视下，各部门能够按照HACCP管理体系要求加强HACCP体系管理运行，制定食品安全方针，为公司制定食品安全目标明确了方向，是与社会的可持续发展相适应的，并得到公司全体员工的理解和支持。公司各部门均已完成本部门食品安全目标，严格遵守相关食品安全法律法规，确保生产经营活动满足国家有关法律法规的要求，圆满完成公司的食品安全总目标。评价组人员一致认为本公司在遵守国家、地方法律法规和其它要求符合、有效。

2) 管理职责、管理承诺、职责权限

公司总经理为证实其对食品安全管理体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对公司食品安全管



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食品安全方针和食品安全目标、确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注食品安全问题，鼓励有效的内部报告，支持并确保食品安全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食品安全文化，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食品安全相关的法律法规、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。

通过询问和交谈了解到，公司总经理在食品相关行业20多年，食品销售配送方面的技术和经验丰富，有一定的食品安全管理意识，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些列活动来证实已达到在建立和实施食品安全体系所做出的承诺。

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，策划了《岗位任职要求及人员能力评价表》，编制了组织结构图和职责分配表，组织的机构设置：领导层、运营部、采购部、综合部，确定各岗位人员的职责和权限。

HACCP 小组组长负责向最高管理者报告食品安全管理体系绩效和改进的机会。总经理负责食品安全管理体系变更事项的角色和职责的指派工作。通过文件，会议，培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级。组织的职责和权限分配适宜，基本符合要求。

总经理刘海峰为食品安全小组/HACCP小组组长，其职责与权限在体系管理手册任命书及第5.3 章节中明确规定。HACCP小组组长对其职责明确，并能较好的履行。

3) 食品安全文化

总经理表示非常重视公司的食品安全文化建设，倡导为员工提供一个和谐、激励的工作环境氛围，通过培训、员工大会、考核等方式让员工知晓公司的食品安全文化，形成较好的食品安全意识。

在企业生产过程中传播和有效的沟通企业价值观、企业各项政策要求、企业发展方向，确保各级员工积极参与公司的食品安全文化建设，让员工感受到以企为家，同时通过：会议、意见箱、培训、团建、不定期交谈等方式及时获取员工的反馈信息。

体现食品安全文化培训内容见综合部审核记录；

在内审时对对食品安全文化活动及绩效进行了评价，见“内部审核”审核记录；

基本符合标准要求。

4) 食品安全方针

公司于 2022 年 1 月 10 日发布了经总经理批准的食品安全体系管理方针：

食安为本，以质取胜，满足顾客需求；遵纪守法，科学管理，不断完善体系。

管理方针包含在管理手册中。总经理施文科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，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对食品安全体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全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。

现场询问公司员工刘**，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

5) 应对风险和机遇

企业编制有《风险和机遇应对控制程序》，通过对公司目标和战略方向相关影响其实现质量管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价，有效应对风险和机遇。在实现其目标和预期结果的经营活动中，不定期组织会议进行风险和机遇的识别。由总经理负责公司目标和战略方向相关影响其实现质量管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价的确认，应对风险和机遇策划的审批；各相关部门负责内外部环境因素信息的获取和应对风险和机遇策划相关职责的实施；运营部负责内外部环境因素识别与评价，策划应对风险和机遇方案，并监督实施。以促进基于风险的思维意识，必要时提供应对风险和机遇的所需



资源。

1) 提供了“风险和机遇评估分析报告”：对内外部因素各个过程涉及活动的风险/机遇来源进行了描述，并提出了建议性的应对措施。

2) 公司考虑了可能存在的机遇，通过保证产品和服务质量的方法，获得了老顾客在质量上的认可。同时积极配合新客户，随时满足客户提出的相关要求。公司在确定这些风险和机遇时，考虑了员工岗位技能、市场需求等内外部因素及合同方（顾客）的相关要求。

目前针对风险的各项措施均在实施过程中，在总经理主持的例会中进行定期的有效性跟踪和评审。目前阶段性基本有效，该组织建立的风险和利用机遇的机制基本符合要求。

6) 管理目标

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，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《目标指标考核表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

目标	考核频次	计算方法	完成情况 (2023 年第三季度-2024 年第二季度)
采购产品验收合格率 ≥98%	每季度	采购验收合格数/采购总数× 100%	100%
食品安全事故为 0	每季度	实际食品安全事故发生次数	0
顾客满意度≥96%	每季度	顾客满意度调查回收分数/发 放总份数×100%	98.7%

自 2023 年第三季度-2024 年第二季度以来，公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

7) 变更的策划

通过管理评审、审核结果、监视测量分析评价结果、组织内外环境的变化、客户及利益相关方的需求等进行识别确定体系变更的需求。对变更前、变更中、变更后的全过程实施监控，并组织对变更的有效性进行评价。确保管理体系的完整性。

建立以来未发生较大变更

8) 危害分析和制定控制措施

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：张金恒女士，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 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了营销部、行政部及配送部人员，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 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，询问小组成员张金恒，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/HACCP 小组针对初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）的销售所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，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。销售行业特性影响，产品原料等同于终产品，

现场抽查：



1) 大米特性描述——产地（五常、盘锦及天津及周边地区及周边地区）、化学特性（铅 $\leq 2\text{mg/kg}$ ；镉（以Cd计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；总汞（以Hg计） $\leq 0.02\text{mg/kg}$ ；无机砷 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；铬（以Cr计） $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ；苯并芘（ α ）： $\leq 5.0\text{ug/kg}$ ；农残符合GB2763要求；黄曲霉毒素B1 $\leq 10\text{ug/kg}$ ；赫曲霉毒素A $\leq 5.0\text{ug/kg}$ ，农残符合GB2763）、生产方式（去杂-脱壳-谷糙分离-精碾-二次去杂-碾米-风筛-大米）、交付方式（袋装，汽车运输到公司。送）、致敏物质（否）等，基本符合；

2) 调味品（食醋）特性描述——产地（按照采购清单执行）、化学特性（铅 $\leq 1\text{mg/L}$ ，总砷（As计） $\leq 0.5\text{mg/L}$ ，黄曲霉毒素B1 $\text{ug/L} \leq 5\text{ug/L}$ ）、生产方式（以大豆或小麦为原料，经微生物发酵制成或以酿造酱油为主体配制而成）、交付方式（瓶装、桶装，运输到公司）、致敏物质（否）等，基本符合。

另抽查香辛料调味料、酵母的特性描述，控制方式基本相同。

预期用途主要为本地学校提供食材。

主要的食用方式：烹饪后食用，易受伤害群体等主要由学校来进行控制，基本符合。

——提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的销售流程主要如下：

原辅料验收 → 入库 → 储存 → 出货分拣 → 运输（销售）

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。

提供了提供工厂位置图、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，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。

公司建立《危害分析与HACCP计划建立控制程序》，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《危害分析工作单》，具体包括了选择并审核资质供应商、采购、验收、储存、配送等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查产品验收1（农产品：果蔬、鲜肉）验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（不得有病虫害，金黄色葡萄球菌 $\leq 1000\text{CFU/g}$ 、沙门氏菌不得检出——非显著、）、物理危害（新鲜、成熟适度、气味正常、无腐烂等——非显著危害），化学危害（农残超标/动物疫病等——显著危害），确定的控制措施为：合格供应商采购，每批蔬菜农药残留速测检验，每批鲜肉索要检验检疫合格证明，经过对过程发生的可能性及严重性评分后确定采用OPRP点进行控制，基本合理。

另抽查仓储管理的储存过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（致病菌滋生等——显著危害）、物理危害（异物混入等——非显著危害），化学危害（有毒有害化学品污染——非显著危害），确定的控制措施为：严格执行冷库储存管理制度，仓库管理员进行监督检查，经过对过程发生的可能性及严重性评分后确定采用CCP点进行控制，基本合理。

另抽查预包装产品验收、出库分拣过程的危害分析及控制措施制定基本合理。

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

1) 《良好卫生规范确认记录表》，确认人员：食品安全小组成员，确认日期：2024-01-07，确认内容包括：总要求、产品接触表面的卫生控制、人员健康卫生控制、化学品控制、采购产品的验收、贮存、发放控制等，结论：PRP能使相应的食品危害达到预期的控制水平；

2) 《危害控制计划确认记录表》，确认人员：食品安全小组全体成员，确认日期：2024-01-07，确认项目：实施危害分析的预备步骤、危害分析、危害控制计划、CL值确定、纠正措施等，结论：危害控制计划能使相应的食品安全危害等达到预期的控制水平；

3) 《CCP点确认记录》，确认人员：刘海峰，日期：2024-01-07，确认结论：依据科学、合理，符合公司的实际生产情况，各种记录全面，能够消除潜在的食品危害；

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，具体见采购部审核记录。



上述控制措施基本满足标准要求的可接受水平。

经过对初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）的销售的危害分析及评价，确定了 OPRP 点/CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》：

OPRP 计划/HACCP 计划

1) OPRP 计划：

OPRP 计划	显著危害 (2)	操作限值 (3)	监 控				纠 偏 行动 (8)	验证 (9)	记录 (10)
			对象 (4)	方法 (5)	频率 (6)	人员 (7)			
OPRP 原料验收	果蔬：农药残留、（有机磷、氨基甲酸酯等）、污染物限量	合格供应商处采购 供应商提供检验报告 农残快检合格	检测记录	查供应商报告农残快检	每批一次	原料验收人员	拒收经验格产 拒未检合格的品。	《采购验收记录》 采检记	采购检验记录
	粮油：污染物限量，农药残留量、黄曲霉毒素 B1、过氧化值超标。	合格供应商处采购 供应商提供检验报告	检测报告	查看有应效报告。 查无的检报告。	每批一次	原料验收人员	拒收经验格产 拒未检合格的品。	《采购验收记录》 采检记	采购检验记录
	鲜冻畜禽肉类：杂质，兽药残留、重金属、瘦肉精等	无肉眼可见外来杂质 合格供应商处采购 供应商提供检验证明	检疫合格、验收。	查看有应效报告。 查无的检报告。	每批一次	原料验收人员	拒收经验格产 拒未检合格的品。	《动物检疫合格证明》 动检合格证	检疫证明
	鸡蛋：污染物限量，兽药残留、大肠杆菌、致病病菌药残	合格供应商处采购 供应商提供检验报告	检测报告	查看有应效报告。 查无的检报告。	每批一次	原料验收人员	拒收经验格产 拒未检合格的品。	《采购验收记录》 采检记	采购检验记录
	调味料：致病病菌，污染物限量、重金属等卫生指标超标	合格供应商处采购 供应商提供检验报告	检测报告	查看有应效报告。 查无的检报告。	每批一次	原料验收人员	拒收经验格产 拒未检合格的品。	《采购验收记录》 采检记	采购检验记录
	饮料：致病微生物、污染物限量	合格供应商处采购 供应商提供检验报告	检测报告	查看有应效报告。 查无的检报告。	每批一次	原料验收人员	拒收经验格产 拒未检合格的品。	《采购验收记录》 采检记	采购检验记录

2) CCP 点（暂不适用）：

CCP	显著危害 (2)	操作限值 (3)	监 控				纠 偏 行动 (8)	验证 (9)	记录 (10)
			对象 (4)	方法 (5)	频率 (6)	人员 (7)			



仓 储 CCP1	致病菌	冷 冻 库 温 度 -18℃ 以下。冷 藏库温度保持 -5~4℃。	控 制 温 度	观 查	每 天	仓 员 员 储	对 冷 藏 室 设 备 维 护 或 加 冰 暂 处 理	温 度 记 录 表	巡 查 记 录 表
-------------	-----	--	------------	-----	-----	------------	---	--------------	--------------

基本满足标准要求。

2.2 重要审核点的监测及绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中FH应包括使用危害分析的方法和对食品安全小组的评价意见；H体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

1) 文件控制

公司在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件管理程序 XCKJ-CX-2022-01》、《记录控制程序 XCKJ-CX-2022-02》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》以及所要求的记录。

公司策划的编制的《程序文件》、《良好卫生规范/前提方案》基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：管理手册（XCKJ-SC-2022）、HACCP 计划。

二级文件：公司编制了 28 份程序文件，基本包括了食品安全体系/HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：《虫鼠害检查记录》等 共 7 份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理刘海峰批准，审核周期内暂无更新。

查《文件建立审批表》，包括文件名称、文件编码、编制部门、审核、批准、文件建立目的等。基本符合。

《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、良好卫生规范\前提方案、危害控制计划、制度等，清单内写明了文件名称、文件编码、版本、发放单位、发放时间，制订及审批人。基本符合要求。

查《文件发放表、收回记录》，表内写明了文件名称、文件编号、分发号、发放记录、回收记录等。抽分发部门：采购部，接收人：刘勇志，分发号 04，日期：2022-1-20，文件名称：管理手册、程序文件、前提计划、HACCP 计划、制度/作业指导书，受控。基本符合。

查外来文件管理情况：

提供了《法律、法规及其它要求清单》，记录了文件名称、发布日期、实施日期、保管部门，编制：张金恒，审批：刘海峰，日期：2024-01-08，识别适用的法律法规包括有中华人民共和国食品安全法、产品标准、产品安全性标准要求、经营许可审查细则等。并且提供了《HACCP 管理体系合规性评价报告》的结论为收集法律法规及标准齐全、有效；编制：张金恒，审批：刘海峰，日期：2024-03-26

基本覆盖了公司销售配送所适用的法律法规，抽：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求、《中华人民共和国食品安全法》等，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 XCKJ-CX-2022-02》，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 25 份记录，清单内写明、名称、保存部门、保存期（长期），但对所有



记录未进行编号，已和公司领导沟通。抽《管理评审计划》、《培训记录》、《HACCP 计划确认记录》、《虫害检查记录》、《车辆消毒记录》5 份记录，记录均有编写。记录由综合部保存。

查《场地消毒记录》、《合格供方清单》、《化学品配制及领用记录》，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。

2) 人员能力

组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供职务说明记录，覆盖到公司高层管理人员、综合部负责人、配送人员、检验员、分拣工人等岗位；抽查综合部部经理（HACCP 小组组长）张金恒：学历：中专（中专或中专以上学历水平）、工作经验：16 年（5 年以上管理经验），控制基本相同、基本符合，抽查采购部经理刘勇志：学历：高中，（中专或中专以上学历水平）、工作经验：8 年（2 年以上采购、销售经验），控制基本相同。另抽查运营部经理薛良业：学历：大专，（中专或中专以上学历水平）、工作经验：5 年（2 年以上配送经验），控制基本相同。

部门负责人张金恒经理表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查 HACCP 小组组成情况，包含了运营部、综合部、采购部等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了出各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

询问审核周期内人员招聘情况：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危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、ISO22000:2018、体系文件、法律法规等方面，策划基本符合标准要求；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2024.1.12	食品安全、HACCP 管理体系标准	公司全体员工	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024.2.26	管理手册及体系文件	公司全体员工	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024.3.15	内审、管评相关知识	公司全体员工	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024.4.19	产品采购流程及质量要求、运输要求	公司全体员工	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024.5.13	关键控制点管控要求培训	公司全体员工	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024.6.17	食品安全知识（良好卫生规范）	公司全体员工	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024.7.12	应急预案培训	公司全体员工	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 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、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，查看驾驶证基本符合要求；



查特种作业人员：叉车工证，姓名：张利彬，证书编号：130434108412210516，有效日期：2026-07。
查健康证管理情况：

公司在《良好卫生规范/前提方案》4.13 人员管理中规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作，基本符合标准要求。

提供了健康证，随机抽取：

总经理： 刘海峰：健康证编号：10248441，健康证有效期至：2025.01.12；有效

综合部一经理： 张金恒：健康证编号：10248452，健康证有效期至：2025.01.21；有效

运营部：刘盟盟，健康证编号：10248460，健康证有效期至：2025.01.21；有效

采购部-经理： 刘勇志，健康证编号：20240609035，健康证有效期至：2025.06.09；有效

采购部-员工： 葛莉莉，健康证编号：20240606，健康证有效期至：2025.06.06；有效

人员管理基本符合要求。

3) 采购管理

公司在《管理手册》8.11 条款进行了规定，并策划了《外部提供过程、产品和服务控制程序》；
采购过程控制：

采购部负责对各合格供方的初选，并参与合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

提供《合格供方名录》，主要包括有调味品、干杂、禽蛋类、禽肉类、粮油、饮料、果蔬等，基本覆盖了认证范围的产品类别，合格供方共 18 家。

抽:01)调味品的供方：佛山市海天（高明）调味品食品股份有限公司，营业执照编号：914406007629226855，生产许可证编号：SC10344060800014。

产品名称：海鲜酱（酿造酱油）

报告编号：F23WT09258

检测项目：氨基酸态氮、食盐、苯甲酸及其钠盐等项；

结论：符合要求。

报告日期：2023.11.10

检测单位：佛山市食品药品检验检测中心

产品名称：鲜味生抽（酿造酱油）

报告编号：F24WT00590

检测项目：三氯蔗糖等项；

结论：符合要求。

报告日期：2024 年 01 月 24 日

检测单位：佛山市食品药品检验检测中心

产品名称：锦上鲜叉烧酱（调味酱）

报告编号：F24WT00811

检测项目：氨基酸态氮、食盐、水分、苯甲酸及其钠盐、山梨酸钾及其钠盐等项；

结论：符合要求。

报告日期：2024 年 02 月 07 日

检测单位：佛山市食品药品检验检测中心

抽:02)米、面、粮油的供方天津市西青区金博调料批发部（营业执照编号：92120111MA05R9N34H），食品



经营许可证编号: JY11200110060995)

产品名称: 元宝大豆油

报告编号: WT10103230121989WT1

检测项目: 色泽、酸价、过氧化值、相对密度、苯并芘等项;

结论: 符合要求。

报告日期: 2024.01.04

检测单位: 深圳市计量质量检测研究院

产品名称: 中筋小麦粉

报告编号: ISTSPWT241846

检测项目: 灰分、湿面筋、降落数值、粗细度、含砂量、水分等项;

结论: 符合要求。

报告日期: 2024.04.23

检测单位: 创严检测(天津)有限公司

抽查:03)鸡蛋的供方天津市广源畜禽养殖有限公司, 营业执照编号: 91120224660332916A, 生产许可证: SC11912011517799, 提供了产品第三方检测报告

产品名称: 鸡蛋

报告编号: AAE219009AAF1005480

检测项目: 感官、四环素、氯霉素、氧氟沙星、诺氟沙星等项;

报告日期: 2024.02.27

结论: 符合要求。

检测单位: 谱尼测试

抽查:04)干杂的供方天津什福来科技发展有限公司: 91120111061222774N; 食品生产许可证: SC12112011103719, 提供了产品第三方报告

产品名称: 辣椒面

报告编号: PT210301FAT02365

检测项目: 铅、罗丹明B等项;

结论: 符合要求。

报告日期: 2023.11.30

检测单位: 锐得检测技术(天津)有限公司

产品名称: 虾皮

报告编号: RW202593FAW06173

检测项目: 铅、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐、糖精钠等项;

结论: 符合要求。

报告日期: 2023.11.06

检测单位: 锐得检测技术(天津)有限公司

产品名称: 香菇

报告编号: RU201074FAU1684

检测项目: 水分等项;

结论: 符合要求。

报告日期: 2024.06.02

检测单位: 锐得检测技术(天津)有限公司



抽查:05) 鲜禽畜肉的供方: 天津市西青区林存龙猪肉批发部, 营业执照编号: 92120111MA062UMR6B, 提供了产品产品名称: 猪胴体

动物检疫证明: 1201599039

检测机构: 天津市西青区动物卫生监督所, 日期: 2024. 06. 29

肉品品质检验合格证编号: 4008656

产品名称: 猪胴体

检测单位: 天津市二商迎宾肉类食品有限公司

审核周期内不在销售牛羊肉及鲜鸡肉。

抽查:06) 饮料的供方中粮可口可乐饮料(天津)有限公司, 营业执照编号: 9112011660057872XJ, 生产许可证: SC10612011600635

提供第三方检测报告:

产品名称: 芬达橙味汽水

报告编号: A2240054929101011C

检测项目: 感官要求、二氧化碳气容量、净含量、铅、乙酰磺胺酸钾等项;

结论: 符合要求。

报告日期: 2024. 02. 04

检测单位: 天津华测检测认证有限公司

供方: 康师傅(天津)饮品有限公司, 营业执照编号: 91120116783341433H, 生产许可证: SC10612011600434

提供第三方检测报告:

产品名称: 康师傅绿茶(茉莉味茶饮品)

报告编号: A2240332744106001CR1

检测项目: 感官、茶多酚、标签、铅、乙酰磺胺酸钾等项;

结论: 符合要求。

报告日期: 2024. 07. 16

检测单位: 天津华测检测认证有限公司

抽查 07) 蔬菜的供方: 天津市西青区照勇蔬菜批发中心(营业执照: 92120111MA06LKGB3Q)

提供第三方检测报告:

产品名称: 芹菜

报告编号: No: K24050010

检测项目: 有机磷、氨基甲酸酯类农药残留

结论: 符合要求。

报告日期: 2024. 05. 02

检测单位: 天津中检海吉星食品检测有限公司

产品名称: 大葱

报告编号: No: K24050009

检测项目: 有机磷、氨基甲酸酯类农药残留

结论: 符合要求。

报告日期: 2024. 05. 02

检测单位: 天津中检海吉星食品检测有限公司



产品名称：土豆

报告编号：No: K24040507

检测项目：有机磷、氨基甲酸酯类农药残留

结论：符合要求。

报告日期：2024.04.28

检测单位：天津中检海吉星食品检测有限公司

抽查 08) 水果的供方：天津市泓鑫达商贸有限公司，营业执照编号：91120111MA7H1FM361

提供第三方检测报告：

产品名称：樱桃

报告编号：No: K24050012

检测项目：有机磷、氨基甲酸酯类农药残留

结论：符合要求。

报告日期：2024.05.02

检测单位：天津中检海吉星食品检测有限公司

产品名称：香蕉

报告编号：No: K24040503

检测项目：有机磷、氨基甲酸酯类农药残留

结论：符合要求。

报告日期：2024.04.28

检测单位：天津中检海吉星食品检测有限公司

提供外包车辆维保的合作方天津市西青区顺鑫达汽车修理厂（统一社会信用代码：92120111MA05WWRH4H）未提供合同，每次维修提供维修单据。单据见运营部审核记录

控制基本符合标准要求

提供了《供方评价记录表》，评价项目包括供方名称、原辅料名称、联系人、供方简介及质量能力评价、首次供货样品检测结果及结论、小批量适用及结论、评定结论等，采购部负责组织评价，总经理负责批准，日期：2024.1.10。

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，未发生不合格情况。

公司未使用的食品添加剂。

提供 1)《车辆租赁合同》出租房：天津市励展新能源科技发展有限公司租赁了 5 辆汽车，租赁未 36 个月，自 2022 年 3 月 15 日-2025 年 3 月 15 日有双方公司盖章；2)《车辆租赁合同》出租房：天津市优比新能源科技有限公司租赁了 5 辆汽车，自 2024 年 3 月 01 日-2025 年 3 月 1 日止有双方公司盖章。

（只有 5 辆汽车作为初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）的销售使用）

提供《叉车租赁合同》：出租方：丽和圣（天津）商贸有限公司承租车牌京 A42858 新能源物流车，租赁期限 2024 年 06 月 20 日-2025 年 06 月 19 日有双方公司盖章。

基本满足要求。

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：供



应商天津兴财科技发展有限公司合同，合同日期：2023 年05月 13日起至2025年05月12日止卖方有盖章确认；佛山市海天调味品食品股份有限公司合同，合同日期：2024年01月 01日起至2024年12月31日止卖方有盖章确认，控制方式基本符合。该公司的采购管理基本符合标准要求。

4) 基础设施:

公司在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《基础设施和工作环境管理控制程序》《前提方案》，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：建筑面积 580 平方米；常温库 1 个；冷藏库 1 个（暂未使用）；冷冻库 1 个；配送车辆 5 辆，基本满足销售需要，办公区面积：30 平方米左右；基本满足销售需要。公司经营地址位于天津市西青区精武镇安兴路 25 号，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见采购部审核记录；现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，销售车间分为简易的仓储区、分拣区，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。

提供了设备台帐，涉及运营部的主要有货车、冷藏库（未启用）、冷冻库（未启用）、推车等，电子秤、，基本满足认证范围所涉及初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）的销售。

查配送车辆的维保情况，负责人表示历程累计在 8000-10000 公里时进行维保，如出现其他问题及时维修，提供了，2024 年 7 月 7 日车辆维修记录：车牌号：津 B76E91，更换：前刹车盘、前刹车片、轮胎；2024. 07. 14，车牌号：迈腾，更换：电瓶；2024 年 08 年 04 日车辆维修记录：车牌号：津 B76E91，更换：蒸发箱，维保商：天津市西青区顺鑫达汽车维修厂，基本符合要求。

抽查设备维修情况：审核周期内未发生设备维修情况。

特种设备：叉车，2024年5月购买，2024年7月17日进行使用登记，在2023年5月29日进行检验下次检验日期：2025年5月，审核周期内未发生设备维修情况。

5) 工作环境

公司在《管理手册》中 7.1.4 条款对工作环境确定、提供并维护所需的环境，以运行过程并获得合格产品和服务进行了规定，包括社会因素、物理因素、心理因素等方面。

现场查见：

初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂）的销售过程对配送原材料采购验收、少量需要仓储的原料、销售车辆、销售办公区环境、销售服务等进行了管控，办公区室配置了空调设施；人工照明，自然通风，卫生环境较好，无粉尘、无有毒有害气体等，配置



有灭火器等设施；分拣仓储区配置有防爆照明灯等；

——现场询问员工刘盟盟，其表示工作氛围比较和谐，领导关心员工，经常与员工进行交流，引导员工努力工作，对工作环境有管理。

——每班次结束对销售区进行卫生清理，销售车辆不定期进行卫生清理。

基本符合标准要求。

6) 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、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、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：

公司经营地址坐落于天津市西青区精武镇安兴路 25 号，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见采购部审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，销售车间分为简易的仓储区、分拣区，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。

——空气和水质：

空气和水的管理：预包装食品对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是清洁用，定期查询水务集团水质检测报告数据。

分拣/配送区车间：更衣室较为简易，配置有洗手设施，较为简单。

设备摆放整齐，地面清洁，工器具主要是推车、车辆、每次使用完毕后/每天结束后进行清洗消毒，放置整齐。

提供有《场地卫生检查记录》，包括地面、库房现场、料区、设备、配备工具、人员，检查项目包括：感官质量、存在问题等，有检查人签字等，每天进行 1 次，抽查 2023.6.19、2023.05.18、2023.07.12 的检查记录，检查人：孙长坡，检查结果：OK。

现场观察分拣区/配送区：有原料仓储区、分拣区，基本有分区管理；无排水沟，每日进行清理，现场观察基本整洁；

2024 年 8 月 06 日，现场人员正在装车，产品包括：鸡蛋、料酒、番茄酱、耗油、麻辣鲜等；

——包装材料

包装材料：主要是产品原包装箱，干杂类产品有塑料包装袋包装，初级农产品不入库由供方分装以及包装装车配送，控制基本符合。

——虫害防治

虫鼠害防治：公司在仓储区、分拣区门口未配置挡鼠板，已开具不符合。

现场有灭蝇灯，配有粘鼠板，现场未发现有鼠迹，提供有《虫鼠害检查记录表》，每周进行检查，检查人：张金恒，抽查 2024-05 到 2024-07，未见异常，控制基本符合。



——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，做生活垃圾处理；清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放管网。**现场查看有仓库外杂物乱堆放，上次监督审核已经沟通，已开具不符合。**

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行晨检，主要包括是否发热、腹泻、等方面进行检查，提供有《在岗人员晨检记录表》，抽查 2024-05/2024-07，未见异常；

员工健康及培训管理情况见综合部审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

用具：各类货架、储备设备、保洁工具等，其中货架、各种保鲜、储存设备采用洗涤灵及消毒液喷洒，场所、保洁工具每天消毒液清洁消毒，用水有用每天上班结束后进行，提供有《场地消杀记录》，有记录消毒方式、操作人等，抽查 2023-08-01/2023-08-22，检查人：刘海峰，未见异常。

提供了《配送车辆清洁消毒记录表》，清洗方式：84 消毒冲洗，消毒人：薛良业，每天进行 1 次，有检查人签字等，抽 2024-06-11，车牌：津 AAG8733，消毒方式：84 消毒，消毒人：刘海峰，另抽查 2024-08-06/2024-07-29/2024-06-18，，检查人：刘海峰，未见不符合。

初级农产品及预包装食品、散装食品（干杂）销售基本对物理污染、化学污染的风险较低，主要通过装卸、对配送车辆的检查、避免与有毒有害物品混放等方式进行控制，现场观察管控基本充分。

——返工管理

预包装食品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

主要是 75%酒精及 84 消毒液，提供有《化学品配制及领用记录》，记录有配置比例浓度及领用人，领用日期，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：

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。提供有《外来人员登记表》，进入配送区主要通过安全告知进行，建议后期规范，现场沟通。

——运输和储存、库存管理（含 CCP1）

CCP1 冷库储存温度——CL：冷冻库温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。冷藏库温度保持 $-5^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。由认证范围不涉及冷藏冷冻类食品，暂不适用）

公司配置有 5 辆常温车，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常温食品为主，果蔬及鲜禽肉类产品客户订单较少，一般按客户订单现进现出，由供方直接配送到客户指定收货区，现场查看有少量鲜鸡蛋存放，大部分供方均在天津区



域内，客户每周下 1 次订单，公司运营部根据客户订单汇总每日配送量后指导采购合理安排采购，基本是在需要时下单到客户处提货，除调味品外，其它食品存量控制的很小，现场观察主要有是常温类预包装食品：海天品牌调味品、大米、植物油、味精、马铃薯淀粉存放、干杂类产品，隔地离墙存放，生产日期均在有效期内，常温存放，冷藏库、冷冻未开启。库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。

据总经理刘海峰介绍，目前主要常温类食品配送为主，没有配送冻品，冷藏库、冷冻未开启；本次认证范围不涉及到冷藏冷冻类产品。

目前主要是以常温车配送，提供了《配送车辆清洁消毒记录表》，清洗方式：84 消毒冲洗，消毒人：薛良业，每天进行 1 次，有检查人签字等，抽 2024-06-11，车牌：津 AAG8733，消毒方式：84 消毒，消毒人：刘海峰，另抽查 2024-08-06/2024-07-29/2024-06-18，，检查人：刘海峰，未见不符合。

提供有《场地消杀记录表》，每日对各类货架、各种保鲜、储存设施、清洁工具，场所进行清洗消毒。现场抽查 2024-05/2024-06/2024-07 进行清扫消毒，未见异常。但现场有废弃纸箱、杂物乱放，开具不符合。

2024-08-06 日现场查看配送情况：

1) 客户：蓝月亮（天津）有限公司，客户订单：米 100 斤、鸡蛋 30 斤、咸鸭蛋 1 斤、海天耗油 1 桶、辣椒粉 1 袋 400g 等，单据编号：24-TJ-XZ-DD-0806，客户签收：正在发货配送中；现场观察配送车辆内产品分区域存放，产品外箱干净、车辆内部整洁，未见到与有毒有害物质混放；回厂后，配送员立即对车辆进行清洗，销售现场及过程管理基本符合要求。

7) 设计和开发

在手册 8.2.5 条对设计和开发进行了说明，对设计开发设计开发过程进行了管理。

本公司根据法律法规和顾客要求进行销售，组织所提供的初级农产品及预包装食品、散装食品的销售较为简单，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

8) 监视和测量

公司的《监视和测量装置控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“监视和测量装置管理台帐”，主要包括电子秤共 2 台。

抽查型号为 TSC-200 型号的电子秤，校准日期为 2025 年 05 月 15 日，证书编号：TJZH20240515-F005。

与企业负责人沟通预包装食品无人称重，初级农产品及干货由供方直接分拣后装车配送，由客户验货，基本不使用电子秤，仓库配备电子秤是应急使用。

特种设备：叉车，提供特种设备使用标志，登记证编号：车 11 津 K04907（24），下次检验日期：2025 年 05 月

组织未配备检测室，验收主要通过感官检查、索取批检报告为准，具体见 H3.8/F8.5.4.5 条款审核记录。

9) 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《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》，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。



组织对原料验收检验、销售过程及成品检验做了规定。公司主要销售的初级农产品（果蔬、鲜畜禽肉、鲜禽蛋）、预包装食品（粮油、调味品、饮料）、散装食品（干杂），销售行业特殊性，产品原料基本等同于成品，公司主要销售预包装常温食品，不涉及冷冻品冷藏类食品验收。

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、水质等一般情况下无特殊要求。具体由运营部负责管控，查原料进厂验收管理情况（含原料验收（OPRP1）的进厂验收情况）：

原辅料验收 OPRP1——行动准则：核对供应商的资质和进厂检验产品的外检报告、批次检验报告或合格证

核对供应商资质和进厂检验产品的外检报告，具体见采购部审核记录。

原辅料验收 OPRP1：提供了供方送货单记录及验收记录单，有进货数量、名称、规格、数量、外观质量、是否有索证、生产厂家等检测项目信息（基本符合原料质量检验规程策划的要求），有验收人及审核人签字。

1) OPRP 计划：

	显著危害 (2)	操作限值 (3)	监 控				OPRP/CCP 实施记录 (8)
			对象 (4)	方法(5)	频率 (6)	人员(7)	
料 验	果蔬：农药残留、（有机磷、氨基甲酸酯等）、污染物限量	合格供应商处采购 供应商提供检验报告 农残快检合格	检测记录	查供应商检验报告或农残快速检测	每 批 一次	原 料 验 收 人 员	现场抽查 2024 年 08 月 07 日采购记录大白菜 30 斤、香菜 2 斤、土豆 50 斤、西兰花 15 斤 提供第三方检测报告： 产品名称：白菜 报告编号：No，K24080080 检测项目：有机磷、氨基甲酸酯类农药残留 报告日期：2024 年 08 月 07 日 检测结果：阴性
	粮油：污染物限量、农药残留量、黄曲霉毒素 B1、过氧化值超标。	合格供应商处采购 供应商提供检验报告	检测报告	查看有无相应的有效检验报告。	每 批 一次	原 料 验 收 人 员	2024-06-10 进货的（包括黑米、长江米、黄豆包、红芸豆、小麦淀粉、大黄米等）单号：0002 验收人：刘海峰 黑米检测报告编号：HTRWP202401340 检测日期：2024 年 04 月 03 日 2024-08-06 进货大豆油 20 桶 产品名称：元宝大豆油 报告编号：WT10103230121989WT1 检测项目：色泽、酸价、过氧化值、相对密度并茛等项； 结论：符合要求。 报告日期：2024.01.04 检测单位：深圳市计量质量检测研究院



鲜冻畜禽肉类：杂质，兽药残留、重金属、瘦肉精等	无肉眼可见外来杂质 合格供应商处采购 供应商提供检验检疫证明	检疫合格证、检验报告。	查看有无相应的有效检验报告。	每批一次	原料验收人员	2024-07-01 采购猪肉馅 30 斤， 产品名称：猪胴体 动物检疫证明：1201599039 检测机构：天津市西青区动物卫生监督所，日 2024.06.29 肉品品质检验合格证编号：4008656 产品名称：猪胴体 检测单位：天津市二商迎宾肉类食品有限公司
鸡蛋：污染物限量，兽药残留、大肠杆菌、致病菌药残	合格供应商处采购 供应商提供检验报告	检测报告	查看有无相应的有效检验报告。	每批一次	原料验收人员	查 2024-08-03 采购家爱格鲜鸡蛋 5 箱 产品名称：鸡蛋 报告编号：AAE219009AAF1005480 检测项目：感官、四环素、氯霉素、氧氟沙星、氟沙星等项； 报告日期：2024.02.27 结论：符合要求。 检测单位：谱尼测试
调味料：致病菌，污染物限量、重金属等卫生指标超标	合格供应商处采购 供应商提供检验报告	检测报告	查看有无相应的有效检验报告。	每批一次	原料验收人员	2024-06-06 进货的调味品（面包糠 7 箱、蛋 15 箱、沙拉酱 20 箱等） 产品名称：面包糠 报告编号：A4E221056A4F1118712a 2024.02.27 检测单位：谱尼测试 2024-08-05 进货（耗油 5 件、生粉 2 件、玉米 粉 2 件、鸡粉 2 件） 产品名称：玉米淀粉 报告编号：RX200436FAX01484 2024.01.11 检测单位：锐德检测技术（天津）有限公司
饮料：致病微生物、污染物限量	合格供应商处采购 供应商提供检验报告	检测报告	查看有无相应的有效检验报告。	每批一次	原料验收人员	查 2024-07-26 小可 2、雪碧 2、芬达 2 等 2024-07-23，娃水 5、小可乐 2、雪碧 2、雪碧 芬达 2、红茶 3、绿茶 3、清茶 3 等 产品名称：芬达橙味汽水 报告编号：A2240054929101011C 检测项目：感官要求、二氧化碳气容量、净含 铅、乙酰磺胺酸钾等项； 结论：符合要求。 报告日期：2024.02.04 产品名称：康师傅绿茶（茉莉味茶饮品） 报告编号：A2240332744106001CR1 检测项目：感官、茶多酚、标签、铅、乙酰磺 钾等项； 结论：符合要求。 报告日期：2024.07.16 检测单位：天津华测检测认证有限公司
现场与企业沟通现在只有少量配送业务，初级农产品配送业务较少，主要配送业务为调味品。 抽查 2024-07-01 日进货的猪肉馅 30 斤，生产厂家/供应商（天津市西青区林存龙猪肉批发档），是否						



索证（是），验收人张金恒；

抽查 2023-10-27 日进货的蔬菜：进货数量：大白菜 30 斤、香菜 2 斤、土豆 50 斤、西兰花 15 斤等，单号：无，外观质量：完好，生产厂家/供应商（天津市西青区照勇蔬菜批发中心），是否索证（是）；；

抽查 2024-07-11 日进货的调味品花椒 485 袋、大料 300 袋，单号：PS-2024-07-0118，外观质量：完好，生产厂家/供应商（天津什福来科技发展有限公司），是否索证（是）；

抽查 2024-08-02 日进货的调味品白砂糖 40 袋、红糖 2 包，单号：XS-2024-08-02-59506，外观质量：完好，生产厂家/供应商（天津什福来科技发展有限公司），是否索证（是），验收人：刘海峰；

抽查 2024-07-26 小可 2、雪碧 2、芬达 2 等，2024-07-23，娃水 5、小可乐 2、雪碧 2、雪碧 2、芬达 2、红茶 3、绿茶 3、清茶 3 等，外观质量：完好，生产厂家/供应商（步步高烟酒配送中心）是否索证（是），验收人：刘海峰；

抽查 2024-06-06 进货的调味品：面包糠 7 箱、蛋黄酱 15 箱、沙拉酱 20 箱等；单据编号：XK-T-2024-06-06-0121，外观质量：完好，生产厂家/供应商（李英副食调料配送中心销售单）是否索证（是），验收人：刘海峰；

另抽查 2024-06-10 进货的（包括黑米、长江米、黄豆大包、红芸豆、小麦淀粉、大黄米等）、2024-08-05 进货（耗油 5 件、生粉 2 件、玉米淀粉 2 件、鸡粉 2 件）、查 2024-08-03 采购家爱格鲜鸡蛋 5 箱、2024-08-06 进货大豆油 20 桶等，验收控制方式基本相同。

过程检查：销售部在产品分拣过程，依据客户订单进行分拣核对，主要核对数量、产品感官为主，最终体现为公司的销售单。

成品检验管理情况：

公司销售的成品同原料，销售成品检验主要在分拣装车过程中依据顾客下达的订单进行，公司提供了销售单，有记录客户名称、产品名称、规格、数量、价格、制单人、送货人及客户签字信息等。

抽查 2024-08-06 的销售单，客户名称：盛禾食品厂，产品：玉米淀粉 10 包、冰糖 10 包、白砂糖 10 包、红糖 2 包、广东米酒 3 件，单据编号：SA-2024-08-0063；联系人：刘志勇，送货人：史虎君，签收人：韩**；

抽查 2024-08-06 的销售单，客户名称：中国民航大学北三食堂，产品：莲花味精 10 包、玉米淀粉 1 包等，单据编号：SA-2024-08-0057；联系人：薛亮业，送货人：/，签收人：史龙；

抽查 2024-08-06 的销售单，客户名称：蓝月亮（天津）有限公司，产品：米 100 斤、鸡蛋 30 斤、咸鸭蛋 1 斤、海天耗油 1 桶、辣椒面 1 袋、白胡椒粉 2 袋、番茄酱 1 桶等，送货人：刘**，收货人：翟悦；

抽查 2024-08-06 的销售单，客户名称：天津渤海职业学院，产品：鸡蛋 10 箱等，送货人：刘**，收货人：李建成；

另抽查 2024-08-04/2024-07-18/2024-07-27/2024-06-12/2024-07-24/2024-06-14/2024-07-01 等共 10 个批次的销售单，控制方式基本相同，基本符合公司策划的《成品检验规程》的要求。

对于与产品接触的人员、设备接触面等以清洁消毒为主，具体运营部 F8.2.4/H3.3 条款审核记录。

10) 可追溯性、撤回/召回

公司在《管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定，8.9.6 条款对撤回/召回进行了规定，并策划



了《产品召回/撤回控制程序》。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-

提供有《产品召回模拟演练记录》，召回模拟日期：2024年03月10日，召回产品名称：白醋（生产批号20240302），模拟问题：客户反馈经市场监督管理部门抽查：第三方抽检发现产品不合格。

召回方案：1. 2024年3月10日上午9:00整，业务部经理孙婷致电通知客户，客户订购的批次为20240302，3月3日发货的产品白醋需停止使用，并立即召回，原因是第三方抽检发现产品不合格，本公司立即上报总经理，并联系供货商。2. 上午9:10，业务部经理孙婷根据产品送货日期，找到此批次产品的送货单等，并通知供应商立即到现场。10:00供货商到现场后。

退货单位：客户；由于召回较为及时，客户还未使用，未对客户千万人身伤害。引起此次事件的主要原因在于当时此批产品来货时，验收人员未查验产品的三方检测报告，就将产品收入库房。

同时对产生此问题的原因进行了分析，引起此次事件的主要原因在于当时此批产品来货时，验收人员未查验产品的三方检测报告，就将产品收入库房，导致公司不合格品销售，通过此次事件，我公司对于运营部负责采购验收人员处于罚款处分，并告知再有此种问题发生，立即开除，并对运营部工作人员进行培训；基本实现了产品追溯，但未提供追溯原始凭证，已与企业沟通。

现场查见：

——分拣区域有简单标识、区域划分；产品离地离墙，现场配备灭蝇灯及防鼠设备。

——原料仓储区主要是批量的粮油、调味品，有离地离墙，按照区域存放

——冷藏库、冷冻库因受订单影响，未正常开启投入使用；

不涉及产品留样。

11) 致敏物质的管理

公司在《管理手册》中 **8.9.7 致敏物质管理** 条款进行了规定，并策划了《致敏物质管理程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品储存管理等过程，公司暂无出口产品。

现场提供了《过敏源清单》，按照含有麸质的谷物及其制品；鱼类及其制品、虾类及其制品；

、蛋类及其制品、乳类及乳制品、花生、大豆及其制等6大类进行了识别，结合公司预包装食品（含冷藏冷冻品）销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为含鱼、鸡蛋、豆类菜品、花生、面食、纯牛奶，未记录识别日期等信息，现场沟通；

查见：

——《致敏物质控制措施确认记录》，确认人员：张金恒，确认时间：2024-01-05，确认结论：通过对以上问题的讨论分析，食品安全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；

——《致敏物质控制措施验证记录表》，验证人员：食品安全小组，验证时间：2024-03-26，验证结论：控制措施的实施达到了预期效果。

现场库存主要以预包装食品为主，各类别产品分区域存放，基本可以保证不交叉，产品的致敏信息主要在产品标签上有标识，在销售过程中通过口头告知方式进行。基本满足标准要求。

12) 食品防护

公司在管理手册的 **8.12 食品防护** 进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。



在计划中对外来人员管理、内部人员的管控、虫鼠害控制、运输和接收、信息系统等进行了评估并制定了相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

——《食品防护计划验证》，验证结果：符合要求，验证人：刘海峰，日期：2024.6.25；

提供了《食品防护关键部位月检查表》，每月度检查1次，抽查2024-03-29和2024-06-25对外来人员、公司周边环境、储存设施（包括临时性的储存车辆）是否异常、库房检查原料、配料和成品货物有无蓄意破坏的痕迹等项目，检查结果：正常，批准人：刘海峰；

现场查见：

——仓库有专人进行管理，每批出入库有《出入库单》，记录有数量、库存、产品等信息

——现场化学品在指定位置存放，很少量；

食品防护控制基本符合。

13) 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》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》，但未策划车辆事故等应急预案，现场沟通。

现场查见提供了《（食物中毒）应急预案评审记录》，评审时间：2024.04.10，评审人员：各部门负责人，领导层，记录人：张金恒，审批：刘海峰，另提供《（召回）应急预案评审记录》，评审人员：各部门负责人，领导层，评审时间：2024.04.10；评审结论：经评审目前形成的应急预案基本具有了适宜性，可以满足应急响应的需要；

提供有《火灾应急演练总结报告》，时间：2024.02.29，演练部门：综合部、运营部人员；演习总结：这次演习是在没有事先通知的情况下进行的，从火灾初起报告、到各救火组迅速进入现场，说明全体员工有高度的防火意识；从大家按预案迅速进入角色，有条不紊的实施扑救，说明我们的员工高度的组织纪律；说明我们的预案是可行的。编制人：葛莉莉，编制日期：2024.02.29。

2.3内部审核、管理评审的有效性评价 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

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《内部审核方案》、《2024年FH管理体系内部审核计划》，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4月12日-4月13日；审核组组长：张金恒；组员：葛莉莉；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，能力基本符合要求；**现场审核期间与内审员葛莉莉，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。开具不符合项。**

查《2024年FH管理体系内部审核计划》覆盖了标准要求条款，基本符合要求。有首次会议签到表，均有各部门人员签字。

查《FH内审检查表》：抽领导层/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：运营部，不符合项内容：现场审核发现，抽查6月份原材料进货检验记录，发现进货台账里一



批食用油未查到验收记录，也没有第三方检测报告；不符合 ISO 22000:2018 标准 7.1.6 条款、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）：3.5 d）条款要求。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：本公司按照 ISO22000:2018 和 HACCP 版的标准要求建立的管理体系基本上能按标准及食品安全和 HACCP 管理体系文件要求实施，能够有效保证公司 FH 方针、目标的实现。

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。

首次导入食品安全管理体系，不涉及以往管理评审的跟踪措施。

本次管理评审日期：2024 年 5 月 18 日

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 5 月 18 日进行管理评审，批准：刘海峰，日期：2024 年 5 月 12 日。

管理评审会议于 2024 年 5 月 18 日在公司召开，会议由刘海峰（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表；现场审核期间与刘海峰总经理交流，基本知道管理评审流程，建议后期关注并熟悉管理评审输出的实施及控制。

查《各部门管理评审报告》，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，食品安全管理体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；

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：张金恒、审核：刘海峰，日期：2024 年 5 月 18 日；查改进、（1）定期监视和评审公司内外部环境和相关方的需求，定期识别公司的风险和机遇，加强对公司的风险和机遇的控制和评审，（2）加强标准与各部门业务的融合度。2024 年 6 月 15 日前完成。

管评结论：我们管理体系是适宜的（包括方针和目标）、充分的，体系运行也是有效。我们建立的管理体系是与我们公司的实际情况相符合的。目前我们所制订的方针和目标，仍将作为2024年公司的过程运作指引。整改措施计划 于2024年6月15日前完成，查看培训记录已进行了培训，基本符合要求。

2.4 持续改进 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制：

公司制定有《不合格品及潜在不安全品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，每年索取产品检测报告，每批次索证等，主要由运营部负责，审核周期内未发生采购原料不合格情况。

销售行业的特殊性，预包装食品原料同成品，负责人刘总经理表示审核周期内配送销售及交付过程未发生配送不安全产品的情况，也未发生食品安全事故，但发生过配送数量错误情况，基本在交付给客户时就发现，现场沟通给予解决，因公司离顾客处，单次车程均在 1 小时内，基本可以及时给予解决，确保顾客接收。



审核周期内成品内检、外检均未发现有不合格现象。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采纠正及纠正措施。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

食品安全小组/HACCP 小组负责将监视和测量获得的适宜数据和信息进行了分析，并利用分析结果评价以下各项结果:

- 1) 产品的符合性情况，采购验收产品均来自合格供方，基本符合，审核周期内未发生采购不合格情况；——见运营部审核记录
- 2) 审核周期内未发生顾客投诉情况；
- 3) 通过管评、内审，体系过程绩效的监视和测量数据评价食品管理体系的绩效和有效性；——见领导层、小组审核记录
- 4) 策划得到有效实施；——见食品安全小组审核记录
- 5) 针对识别出的风险和机遇采取了相应的措施，目前正在实施过程中；
- 6) 不定期对外部相关方的绩效进行评价，暂未发生异常情况；
- 7) 2024年3月食品安全小组组织了各项验证活动，基本符合标准要求。

3) 投诉的接受和处理情况:

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，同时策划了《投诉处理程序》。

查投诉处理管理情况:

运营部相关人员表示，体系建立以来，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练，具体见运营部审核记录。

该公司投诉处理控制符合标准要求。

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 HACCP 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
2024-06-16	顾客满意度调查表	天津大学	微信/电话	运营部门	按照沟通
2024-01-10	供方业绩评价表	天津香满城香油食品有限公司	微信/电话	采购部门	按沟通内容完成

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

抽查与客户 01):天津市大学软件学院，合同期限:2024 年 03 月 02 日起至 2025 年 03 月 01 日止，配送内容:食堂副食、调料（含食品添加剂）、自制饮料配料，双方签字盖章:

2) 中国民航大学，合同期限:2023 年 11 月 11 日起至 2025 年 03 月 01 日止，配送内容:调料、杂粮、副食，双方签字盖章:



基本满足要求。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域: 无
- 2) 组织机构: 无
- 3) 管理体系: 无
- 4) 资源配置: 无
- 5) 产品及其主要过程: 无
- 6) 法律法规及产品、检验标准: 无
- 7) 外部环境: 无
- 8) 审核范围(及不适用条款的合理性): 无
- 9) 联系方式: 无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

运营部 F 8.2.4、H3.3、运营部 F8.5.4.5/H4.3.4.3; 经过现场验证, 已整改, 基本符合要求。

五、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

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

☒ 无变化

☐ 经过审核, 审核组认为认证范围适宜, 详见《认证证书内容确认表》。

说明: 审核范围在监督审核时有变化, 需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, (天津兴财科技发展有限公司) 的

☐ 质量 ☐ 环境 ☐ 职业健康安全 ☐ 能源管理体系 ☐ 食品安全管理体系 ☐ 危害分析与关键控制点体系:

审核准则的要求	☒ 符合	☐ 基本符合	☒ 不符合
适用要求	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足



实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☐ 达到	☒ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效

推荐意见: ☐暂停证书的原因已经消除, 恢复认证注册

☐保持认证注册

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

☐暂停认证注册

☐扩大认证范围

☐缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组: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。