

项目编号：20628-2024-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：北京六合圣达农副产品有限公司

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）：张 丽

审核组员（签字）：朱亮亮 李 楠

报 告 日 期：2024 年 8 月 25 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址：北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话：010-8225 2376

官 网：www.china-isc.org.cn

邮 箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：

■ 管理体系审核计划（通知）书

■ 首末次会议签到表

■ 文件审核报告

■ 第一阶段审核报告

■ 不符合项报告

□ 其 他

2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。

3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。

4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。

5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

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

承诺人 审核组长： 张 丽

组 员： 朱亮亮 李 楠



受审核方名称：北京六合圣达农副产品有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
1	张 丽	组长	审核员	2023-N1FSMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621	F:FI-2 H:FI-2
2	朱亮亮	组员	审核员	2023-N1FSMS-2246600 培训证书	\
3	李 楠	组员	审核员	2024-N1FSMS-1353580 培训证书	\

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	宋福圣、宋永圣、刘亚萍	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（☐质量☐50430☐环境☐职业健康安全☒食品安全管理体系☒危害分析与关键控制点体系☐能源管理体系）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

F: ISO 22000:2018, 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：\

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国宪法》、《中华人民共和国刑法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国计量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品标识管理规定》、《食品标识管理规定》、《食品召回管理规定》、《北京市食品安全条例》。

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：《预包装食品中的致敏原成分》（GB/T 23779-2009）、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB



7718-2011）、《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）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24日 上午至2024年08月25日 下午 实施审核。

审核覆盖时期：自2024年1月10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：位于北京市密云区新东路141号2层-1的资质范围内的预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)；散装食品销售(含冷藏冷冻食品、不含熟食)；位于北京市丰台区西四环中路136号京丰岳各庄农副产品批发市场水果院北排37号的水果、蔬菜的销售

H：位于北京市密云区新东路141号2层-1的资质范围内的预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)；散装食品销售(含冷藏冷冻食品、不含熟食)；位于北京市丰台区西四环中路136号京丰岳各庄农副产品批发市场水果院北排37号的水果、蔬菜的销售

注：一阶段进行过变更，理由：与经营许可证范围保持一致，与现场确认的实际经营活动保持一致。

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：北京市密云区新东路141号2层-1

审核地址：北京市丰台区西四环中路136号京丰岳各庄农副产品批发市场水果院北排37号

多场所：北京市密云区新东路141号2层-1

注：一阶段进行过变更，理由：与经营许可证范围保持一致，与现场确认的实际经营活动保持一致。

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 2024-08-23 8:00:00 上午至 2024-08-23 12:00:00 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：危害控制、预备步骤、危害分析与制定控制措施、危害控制计划的确认、HACCP 体系验证等。

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整： ☒ 未调整； ☐ 有调整，调整情况：

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

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

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款：销售部 F8.2.4j、H3.1；办公室 F9.2H5.3；

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□整改或■提交纠正措施计划时限：2024 年 9 月 25 日提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2025 年 8 月 24 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合项关注，HACCP 体系验证、OPRP 监控等。

3) 本次审核发现的正面信息：

企业多次组织人员进行专业知识培训，员工素质得到提高；体系实施后更加重视现场食品安全管理工作。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好；依据标准要求并结合实际，有效地策划和运行管理体系，并持续改进其有效性；最高管理层能够积极参与，以身作责，带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求；能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

2) 风险提示：

产业政策和行业风险需要企业进一步加强关注，以便更好的识别、降低风险和把握机遇，促进企业发展。

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：2014 年 4 月 18 日 体系实施时间：2024 年 1 月 10 日

2) 法律地位证明文件有：

提供 1 北京六合圣达农副产品有限公司

营业执照 编号：91110228098267319K

成立日期：2014 年 4 月 18 日，有效期至：2034 年 4 月 17 日

经营范围包含了认证范围；

登记机构：北京市密云区市场监督管理局

核准日期：2022 年 3 月 28 日

提供 2 食品经营许可证

编号：91110228098267319K

经营者名称：北京六合圣达农副产品有限公司

经营场所：北京市密云区新东路 141 号 2 层-1

业态：食品销售经营者（食杂店）

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、不含熟食***

发证日期：2022 年 4 月 18 日 有效期至 2027 年 3 月 31 日

发证机构：北京市密云区市场监督管理局

现场与实际情况核对，符合。



3) 审核范围内覆盖员工总人数：6 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

工作方式：上班时间为 8:00-12:00，13: 00-17: 00，8 个小时，共一班。

4) 按照销售服务特点和管理需要识别了所需的过程，策划了销售服务流程：

1采购验收 OPRP（预包装：调料、粮油、大米等，冷冻冷藏：鸡腿肉、玉米、青/豌豆、核桃仁等；散装食品：大豆、绿豆、白糖等，冷冻冷藏：海鲜、鱼；蔬菜、水果）→2暂存OPRP（只涉及到 地址 1 水果/香蕉暂存的冷藏库管理，0~12° C）→3运输（涉及到车辆清洁消毒，运输为外包过程）→4客户验收

OPRP1：采购验收

显著危害：肉：兴奋剂/食源性致病菌/大肠杆菌/沙门氏菌/单增李斯特菌；鱼：镇静剂/兽药残留；果蔬：农残；粮油、谷物类：重金属残留超标/黄曲霉毒素；香蕉、牛肉等进口产品的检验检疫；查看当批次检验报告、动检票、批次快检报告；观察色泽、气味、状态；GB 2762、GB2763、GB3160；

OPRP2：暂存

显著危害：冷藏运输过程细菌繁殖、食物变质，微生物超标；温度控制在0~12° C；

外包过程：运输（含冷链）、检验检测、检定校准。

适用标准全部条款。

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

企业有策划并保持文件化的信息，制定了 FH 管理手册、程序文件、管理制度汇编、火灾应急预案、服务规范、服务流程、运行记录等体系文件，策划的体系文件基本充分，策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际。

一体化管理体系文件自2024年1月10日发布、实施，成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。

企业有识别并收集了适用的法律法规和其他要求等外来文件。

管理方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意。

本年度（2024年7月30日）实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审，基本适宜，并符合现状；查见“过程目标考核清单”2024年上半年 统计结果达到目标要求，如下：

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
总目标	食品卫生安全事故为零	年实际发生情况	0	合格
办公室	人员培训上岗率 100%	年岗前培训数/总数×100%	100%	合格
销售部	食品卫生安全事故为零	年实际发生情况	0	合格
	预包装、散装食品，蔬菜、水果采购验证率 100%；	月验证数/总数×100%	100%	合格
	售后可追溯率 100%	月应追溯数/总数×100%	100%	合格

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

1.1 总要求：组织基本情况：北京六合圣达农副产品有限公司，成立于 2014 年，注册地址：北京市密云区新东路 141 号 2 层-1，审核地址：北京市丰台区西四环中路 136 号京丰岳各庄农副产品批发市场水果院北排 37 号、北京市密云区新东路 141 号 2 层-1，持有经营许可证；属于固定多场所；地址 1：北京市密云区新东路 141 号 2 层-1，为经营许可证和营业执照注册地址，也是：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、不含熟食)的经营地址；地址 2：北京市丰台区西四环中路 136 号京丰岳各庄农副产品批发市场水果院北排 37 号，为水果、蔬菜的销售地址/总部/办公地址；现场员工共计 6 人，其中地址 1 处 4 人，地址 2 处 2 人，包含办公、库管、司机、销售及管理层人员。

1.2文件要求：在总经理宋永圣的领导下，公司策划了管理方针，以文件的形式下发；明确了公司管理体系范围，包括了所覆盖的产品类别、操作场所及操作步骤，在手册中也明确了对各程序文件的引用；并通过管理手册、程序文件、危害控制计划、流程图、职能分配表、各岗位任职要求等明确了职责和权限以及对职能的分配；明确了产品实现主要过程及管理职责；管理层已对各部门配置了适宜的资源与信息，来支持这些过程的运行和对这些过程的监视；审核周期内部门架构及职责权限未发生变化。

2.1管理承诺：总经理宋永圣通过以下活动，提供建立和实施食品安全和 HACCP 体系所作承诺的证据，通过以下活动来证实其对管理体系的领导作用和承诺：对食品安全和 HACCP 体系的有效性负责；将满足顾客和法律法规对食品安全要求的重要性传达到企业的各级人员；确保制定的食品安全方针和目标与企业的战略方向一致并与公司环境相适应；确保将食品安全和 HACCP 体系的要求整合到企业的运营管理之中，体系要求融入公司的业务过程；确保企业食品安全文化的推行；进行管理评审；确保各级员工关注食品安全问题，并鼓励有效的内部报告；确保资源的获得；沟通有效的食品安全和 HACCP 体系要求的重要性，适用的法律和法规要求以及双方同意的与食品安全有关的顾客要求；确保食品安全和 HACCP 体系得到评价和保持，以实现其预期结果；指导和支持全员为食品安全和 HACCP 体系的有效性作出贡献；确保各级员工关注食品安全问题，并鼓励有效的内部报告；推动持续改进；支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用。

2.2 合规义务：有识别法律法规要求、顾客要求及与 HACCP 体系有关的相关方的需求和期望，并从中识别确定其合规义务；现场见企业保留确定的合规义务的文件有：营业执照、生产许可证、销售合同、执行标准、法律法规一览表、检验报告等；提供《合规义务评审报告》，评审结论为满足要求。

2.3食品安全文化：现场与总经理宋永圣沟通，其表示非常重视公司的食品安全文化建设，在努力倡导为员工提供和谐、有活力的工作环境氛围，通过培训、员工大会、考核、团建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；在公司预包装食品、散装食品、蔬菜和水果销售过程中传播和有效的沟通价值观、公司的各项政策要求、公司发展方向、公司要求等，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，同时办公室负责人通过会议、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，确保及时给予解决；建立有食品安全文化建设评估、改善机制。

2.4方针、目标：公司于2024年1月10日发布了经总经理批准的管理方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意；管理方针包含在管理手册中，审核周期内未发生变化；现场观察管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实；现场总经理表示公司的管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺；现场询问公司员工：宋福圣、王贱凤，基本知晓本公司的管理方针；公司在 FH 管理手册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，食品安全及 HACCP 目标：食品卫生安全事故为零；查对目标进行了分解，提供有各部门目标分解表及目标考核情况内容包括：部门、目标指标、完成情况、考核人等，基本到位、合理。



2.5 职责、权限与沟通：总经理宋永圣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等，对组织的角色、职责和权限进行分配，审核周期内组织架构设置未发生变化，部门负责人也未发生变化；食品安全小组组长由总经理宋永圣兼任，会主动考核和识别管理体系绩效和改进的机会，负责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，审核周期内未发生变化，基本符合要求；审核周期内食品安全小组组长及成员未发生变化，其职责与权限在管理手册中明确规定；食品安全小组开展了各项确认验证工作；宋永圣知道小组组长职责，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，包括了采购、销售、库管、运输等过程，包括卫生质量控制、服务流程、服务规范、设备设施管理、采购等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施HACCP计划书，未聘请外部专家参与。

3.1 前提计划/总则：公司在管理手册中进行了策划，结合企业实际情况、管理体系标准要求建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足HACCP/食品安全体系所需的卫生条件；企业的前提计划主要体现在前提方案、过敏原控制程序、脆弱性风险评估控制程序、放行控制程序等文件中，基本满足标准中有关前提计划的要求。

3.2 人力资源：提供岗位工作要求表，覆盖到公司总经理、各部门及岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定，部门负责人表示体系覆盖总人数：6人，含各部门主要负责人3人；公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化；现场随机抽取办公室负责人刘亚萍、销售部王贱凤的岗位工作要求，基本满足要求；提供了关键岗位能力确认表，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。

3.3 良好卫生规范：查前提计划，内容包括配送区及周边卫生环境、销售现场、仓库管理、空气和水质、废弃物、设备/设施维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等，基本符合标准的要求；规定了监控方式和验证，食品安全小组开展了前提方案的验证工作，公司前提计划，与食品安全需求、组织的规模和类型、产品性质相适应，前提方案能在整个销售服务过程中实施，并经食品安全小组批准；现场巡查前提方案的实施情况包括：建筑物和相关设施的构造与布局：☒与文件一致 ☐与文件不一致；包括工作空间和员工设施在内的布局：☒与文件一致 ☐与文件不一致；空气、水、能源和其他基础条件的供给：☒满足要求 ☐不满足要求；公司一般情况下预包装食品销售、散装食品、蔬菜和水果的销售为现买现卖，从供方直接提货送至客户处，少部分（仅香蕉）放在库房进行暂存后销售：☒满足要求 ☐不满足要求；使用城市用水，只用于清洁（洗手、办公区地面清洁），水质不与产品直接接触，污水主要是日常生活废水，废弃物主要是生活垃圾，采购、运输过程中无废弃物产生：☒与文件一致 ☐与文件不一致；虫害管理由北京六合圣达农副产品有限公司自行控制，采取挡鼠板和捕鼠器进行控制，不投放药物，库房现场见有设置捕鼠笼和挡鼠板，虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务：☒与文件一致 ☐与文件不一致；设备主要是电脑打印机，设备的适宜性及其清洁、保养和预防性维护的可实现性：☒与文件一致 ☐与文件不一致；供应商保证过程：☒满足要求 ☐不满足要求；来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运：☒满足要求 ☐不满足要求；防止交叉污染的措施：☒满足要求 ☐不满足要求；保鲜库日常管理规定：责任到人，专人专管，进出随手关闭冷冻库门，每日做好库房温湿度统计台账，严格按照要求分类，分区域码放，该区域禁止堆放其他杂物，保持地面、墙面、货架卫生整洁，进入操作必须采取防寒措施穿戴着装，禁止出现过期，变质食材，节约



能耗，随手关闭，现场看冷冻库温度12℃，清洁和消毒、管理：☒满足要求 ☐不满足要求；组织人员较少，日常通过远程管理为主，在公司现场一般以简单询问为主，检查身体状况，无异常方可上岗，未规范记录，现场建议增加人员健康管理档案记录；产品信息/消费者意识：☒满足要求 ☐不满足要求；清洁和消毒查库房消毒84消毒液配制量：按照添加标准线测出实际消毒池体积： $0.0972=0.6 \times 0.6 \times 0.27$ ，实际体积转换： $0.0972 \times 1000000 \text{ml} = 97200 \text{ml}$ ，公司消毒液比例为：1：150，消毒液实际加入量，水池中水为 $97200 \text{ml} \div 150 = 648 \text{ml}$ ，试纸测试为250ppm；抽2024年1月至今《保鲜库/库房消毒记录表》、《容器/接触材料/工具清洁消毒记录》、《人员/销售现场/办公环境卫生检查记录》等保留文件信息，内容包括：区域、检查时间、检查项目、检查人、问题、消毒方式、消毒时间、状态/结论等，有负责人：王贱凤 签字；人员卫生：现场未提供销售人员：马建华、杨智妮有效期内的健康证，已开具不符合报告。

3.4 产品设计和开发：与负责人沟通确认，销售部负责销售过程的设计和开发，主要设计和开发人员王贱凤，在相关行业从事设计和开发工作多年，能力满足公司设计和开发的需要，公司自成立以来，专业从事预包装食品销售、散装食品销售、蔬菜和水果销售，均依据相关标准和顾客要求进行销售，有设计和开发的相关规定；近一年以来，公司没有新服务的研发活动，原设计研发也无变更，一直按标准要求和顾客要求进行提供销售服务；查公司管理手册 8.3 条款，按标准要求，规定了销售设计和开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改，各过程要求符合标准要求；编制有设计和开发管理要求，内容符合要求；公司的销售服务流程、规范、标准等均已定型，使用的供应商固定，不对流程、规范、标准进行更改，所销售的产品及提供的服务没有进行设计和开发相关工作，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服务时，公司按照策划的：设计和开发要求进行设计开发，确保销售产品和服务的安全性、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！

3.5 采购管理：公司建立并执行公司采购控制程序，确保外部提供的过程、产品和服务符合要求；对外部供方提供产品和服务的能力，确定外部供方的评价、选择、绩效监视和再评价的准则，并加以实施；查合格供方名录，记录供方名称、供货品名、电话、联系人，列入日期应按评价表时间标注，与工作人员进行交流，供应商评价时间需在备注中补充；抽北京博杰鑫业有限公司、北京天艺万通商贸有限公司、北京古船油脂有限责任公司、北京夏正明调料经营部、北京顺发海丽商贸有限公司；北京德清源农业科技股份有限公司；查上述 6 家的供应商评价表，从资质要求、供货能力、价格方面、售后服务方面评价，记录评价结论：同意列入合格供方，记录评价时间：2024 年 1 月 20 日；评价人：王贱凤；抽 2023 年 10 月 1 日与供方北京天艺万通商贸有限公司合作协议，协议明确供应产品为蔬菜水果类，明确价格、结算、保证金、产品质量、争议解决、权利和义务等，合同有效至 2025 年 9 月 31 日；查北京天艺万通商贸有限公司，营业执照：91110106MA7KTGMMXD；经营范围：一般项目，新鲜蔬菜批发；发证机关：北京市丰台区市场监督管理局；发证时间 2024 年 06 月 26 日；抽 2023 年 1 月 1 日与北京顺发海丽商贸有限公司合同，协议明确供应产品为蔬菜水果类，明确价格、结算、保证金、产品质量、争议解决、权利和义务等，合同有效至 2025 年 9 月 30 日，合同有双方签章；查北京顺发海丽商贸有限公司，营业执照：91110106MA04GBEU2L；经营范围：食品经营，销售预包装食品和散装食品；发证机关：北京市丰台区市场监督管理局；发证时间 2024 年 06 月 26 日；抽 2023 年 3 月 1 日与北京博杰鑫业食品有限公司合同，协议明确供应产品为全品类商品配送供应，明确价格、结算、保证金、产品质量、争议解决、权利和义务等，合同有效至 2025 年 2 月 28 日；



查北京博杰鑫业食品有限公司，营业执照：91110106MA04EGU52C；经营范围：食品销售、餐饮服务、水产品批发、鲜肉批发、新鲜蔬菜批发、新鲜水果批发等；发证机关：北京市丰台区市场监督管理局；发证时间 2022 年 10 月 12 日；食品经营许可证编号：JY11106183153116；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，不含熟食，发证机关：北京市丰台区市场监督管理局；发证时间 2021 年 9 月 6 日；抽北京古船油脂有限责任公司供应粮油类合同，货物名称：古川系列食用油；合同期限为 2024 年 1 月 1 日-2024 年 12 月 31 日，合同约定货品、价格、结算、运输、到货收货、双方权利、责任义务违约责任等基本内容，合同有双方签章；查北京古船油脂有限责任公司，营业执照：91110000749372455M；经营范围：本企业自产产品，销售新鲜蔬菜、水果、鲜肉、水产品、禽蛋等；发证机关：北京市丰台区市场监督管理局；发证时间 2021 年 04 月 27 日；食品经营许可证编号：JY11106190191287；经营项目：预包装食品销售含冷藏冷冻食品；发证日期：2021 年 06 月 01 日；抽北京夏正明调料经营部配送 供货合同，合同约定供货品类：粮油、调料、蔬菜、水果、肉类、禽类等；明确价格、结算、保证金、产品质量、争议解决、权利和义务等，合同有效至 2025 年 9 月 31 日；查北京夏正明调料经营部，营业执照：92110106L11306710E；经营范围：销售食品，发证机关：北京市丰台区市场监督管理局；发证时间 2024 年 03 月 26 日；抽北京德清源农业科技股份有限公司 合同，合同约定供货水峪鲜鸡蛋，明确价格、结算、保证金、产品质量、争议解决、权利和义务等，合同有效至 2025 年 7 月 31 日；查北京德清源农业科技股份有限公司，营业执照：9111010873936331XC，发证机关：北京市海淀区市场监督管理局；发证时间 2024 年 03 月 19 日；动物防疫条件合格证：动防合字 1011004 号，发证机关北京市延庆区农业农村局，2024 年 2 月 3 日，食品生产许可证：编号 SC11911290910577，食品类别：蛋制品，发证机关北京市延庆区市场监督管理局，发证日期：2024 年 5 月 22 日；现阶段均采用微信群下订单的形式给供应商提供所需商品信息；抽北京天艺万通商贸有限公司 供应蔬菜类西红柿，下单日期为 2024 年 8 月 22 日，包含合同约定基本内容；抽北京博杰鑫业食品有限公司 供应水果类土豆，下单日期为 2024 年 8 月 22 日，包含合同约定基本内容；抽北京夏正明调料经营部销售信誉单，商品名称包含：芝士粉、味精等，日期 2024 年 8 月 21 日，包含合同约定基本内容；外包方：物流运输有货拉拉、冷链物流配送方为北京五环金通供应链管理有限公司，需要时，发货前电话联系；对供方提供产品进行验收并验证供方报告；客户沟通：经营地址所在丰台区岳各庄批发市场、丰台区新发地农产品批发市场，市场管理方会在商品进入以前对商品进行抽检，客户采购商品均来自上述相关市场；销售部负责对各合格供方初选，经过合格供方评定并且建立合格供方档案后，每次采购对采购产品的质量、食品安全特性进行销售前、配送前验证，验证产品合格证明主要通过对供应商索证索票的形式来实现；同时还会根据客户需要自行送第三方检测结构检测，客户经营业务流程中通过网络微信群接收订单，并通过微信群下单，通过供应商配送至经营地址，现场保鲜库主要用于周转，经营地址现场仅有香蕉产品出入库和暂存；查购于北京新发地农产品股份有限公司 豆类-豆角的检验报告，报告编号：YNSC202407161349-002，检测项目敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏等有机磷和氨基甲酸酯类农药，检测结论合格，检验单位北京市裕农速测科技有限公司，检测日期：2024 年 7 月 16 日；查购于北京新发地农产品股份有限公司 黄瓜的检验报告，报告编号：YNSC202407161751-002，检测项目敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏等有机磷和氨基甲酸酯类农药，检测结论合格，检验单位北京市裕农速测科技有限公司，检测日期：2024 年 6 月 16 日；查购于北京岳各庄农产品股份有限公司 萝卜类-胡萝卜的检验报告，报告为检测报告查询-进出口门管理系统，报告编号：P010202408042344481301157，客户沟通说明检测项目为农药残留，检测结论



合格，样本送检检验单位北京六合圣达农副产品有限公司，检测日期：2024年8月6日；查购于北京岳各庄农产品股份有限公司 博洋甜瓜的检验报告，报告为首衡高碑店国际农产品交易中心检验检测中心快检报告，报告编号：NO.R202408050870，检测项目为农药残留，检测结论合格，检测日期：2024年8月6日；查金针菇产品检测报告，委托单位新乡新河生物，检测单位：华测检测；报告编号：A2230681344101001C；检测项目：铅等重金属、百菌清、毒死蜱、甲拌磷等农药残留；检测结论：合格；2024-1-4；查杏鲍菇（鲜）产品检测报告，委托单位江苏中谷生物科技有限公司，检测单位：谱尼测试；报告编号：B5E522027B5F10J1059；检测项目：感官、水分、二氧化硫残留量、铅等重金属、百菌清、毒死蜱、甲拌磷等农药残留；检测结论：合格；2024-6-3；查小麦粉，检测单位：谱尼测试；检测报告编号：No. A4E105077A4F1109142；送检单位：南顺(山东)食品有限公司；检测项目：水分、灰分、精细度、湿面筋、含砂量、磁性金属物、降落数值、过氧化苯甲酰、总砷(以As计)等重金属、滴滴涕、等农药；黄曲霉毒素、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇等霉菌毒素；苯并[a]芘；检测结论：符合要求；报告时间：2024年01月17日；查老抽；检测单位：精益和泰质量检测股份有限公司；检测报告编号：JQT24FQ01221；委托单位：广州智美斋食品有限公司；检测项目：色泽、气味、可溶性无盐固形物、氨基酸态氮、黄曲霉毒素毒素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等致病菌；总砷等重金属残留；山梨酸钾等添加剂；检测结果：均符合要求；报告时间：2024年01月18日；查丘比蓝莓果酱；检测单位：国贸食品科学研究院有限公司；检测报告编号：WT10YP24021309T1；委托单位：北京丘比食品有限公司；检测项目：色泽、气味、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等致病菌；总砷等重金属残留；霉菌计数；营养标签净含量和规格等标签检测项目；检测结果：均符合要求；报告时间：2024年02月27日；查特级生抽；检测单位：精益和泰质量检测股份有限公司；检测报告编号：JQT24FQ01217；委托单位：广州智美斋食品有限公司；检测项目：色泽、气味、可溶性无盐固形物、氨基酸态氮、黄曲霉毒素毒素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等致病菌；总砷等重金属残留；山梨酸钾等添加剂；检测结果：均符合要求；报告时间：2024年01月30日；查鸡胴体/白条，动物检疫合格证明N01309589055；生产单位名称：河北玖兴农牧发展有限公司，承运人：宋金奇；检疫结果：合格；证明有官方兽医签字和动物卫生监督所检疫专用章；查速冻鸡肉调理品，产品检测报告编号A240437345101004C，生产商：秦皇岛中红三融农牧有限公司，检测项目包括色泽、杂质、形态、气味、组织结构、重金属残留、胭脂红等着色剂、氯霉素等兽药残留、过氧化值等梨花指标等16项，检测结果：合格；检测单位：华测检测；报告日期：2024年8月1日；查猪肉，动物检疫合格证明N01505003000；生产单位名称：中粮家佳康赤峰有限公司翁牛特旗分公司，承运人：赵占利；检疫结果：合格；证明有官方兽医签字和动物卫生监督所检疫专用章；查鸡蛋，产品检测报告编号SH0J24033745001，样品名称：鲜鸡蛋；生产商：北京德清源农业科技股份有限公司，检测项目包括感官、铅等重金属残留、磺胺类、沙星类、氟苯尼考、甲砒霉素、氯霉素、四环素类、甲硝唑、金刚烷胺等兽药残留、氟虫清、滴滴涕等农药残留，75项，检测结果：合格；检测单位：上海天祥质量技术服务有限公司；报告日期：2024年6月3日；查鲈鱼，产品检测报告编号A2240385799117718C，送检单位北京大洋路农副批发市场，检测项目包括呋喃它酮，呋喃妥因等兽药残留指标，检测结果：合格；检测单位：华测检测检测认证集团北京有限公司；报告日期：2024年8月25日；另抽查采购于北京新发地农产品股份有限公司的小椒、长茄子、山药、大椒、西红柿、油葫芦、芹菜、芋头等商品的检验报告，检测项目敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏等有机磷和



氨基甲酸酯类农药，检测结论合格，检验单位北京市裕农速测科技有限公司；抽采购于北京岳各庄农产品股份有限公司小菠菜、青蒜、蒜台、油菜、杭白菜等商品的检验报告，报告为检测报告查询-进出门管理系统，客户沟通说明检测项目为农药残留，检测结论合格，样本送检检验单位北京六合圣达农副产品有限公司。

3.6 监视和测量：执行公司管理手册 7.1.5 条款和《监视和测量资源控制程序》，现场主要有监视、测量资源包括：台秤及保鲜库温度控制系统、库房的温湿度计等，现场查看保鲜库温度控制系统正常运行；现场查看保鲜库温度控制系统正常运行，现场沟通会定期有厂家来检修，校准温度的准确度；查 电子秤校准证书 编号：GE02403050313 仪器名称：电子秤 型号 HY601 委托方：北京六合圣达农副产品有限公司 校准日期：2024 年 3 月 5 日 校准单位：湖北航测检测技术服务有限公司；库房未提供监视测量资源/温湿度计的检定/校准证书（或保留记录/报告），提出改进建议。

3.7 标识和追溯：采购如预包装食品的生产批号可实现唯一性标识，其他销售产品通过供方配货单、销售单、客户验收记录等共同构成产品的追溯记录，确保产品从采购到接收，均有据可查，实现追溯；经沟通知，企业目前存储的产品很少，基本都是合格供方直接配送至客户；现场查看，企业按照客户订单通过手机微信、电话等形式向供方下单，相关产品通过供方配货后直接由客户进行验收；现场查看，库房干净整洁、货物码放整齐，但没有货架隔墙离地，库房现场未见有相关制度和记录，未见有出入库的相关登记记录，以上现场提出改进建议；现场查销售记录：销售合同 名称：天坛饭店蔬菜类食材集中采购合同，按照约定的地点和品种提供蔬菜类商品信息，合同有效期：2025 年 8 月 24 日；销售合同 名称：北大博雅国际酒店管理分公司，按照约定的地点和时间提供禽类商品，合同有效期：2024 年 10 月 28 日等，受控。

3.8 销售服务放行：公司主要提供预包装食品销售、散装食品、蔬菜和水果销售；策划建立了产品和服务放行控制程序，与公司销售服务放行人员王贱凤沟通，每次采购时以送货单为依据，在采购现场检查所购物品名称、数量等是否符合要求，同时收集所购食品的检测报告，如果合格，现场发往客户处，如果不合格则拒收；现场观察，销售部按合同/订单、微信、电话方式与供方沟通，公司采购联系供方配送到公司或顾客处，对采购产品进行到货验收查验，合格接收，不合格退货或换货；抽中国华油集团有限公司北京物业分公司水果类、蔬菜类食材集中采购入围框架协议，合同签订日期2023年9月14日，合同约定了商品订购、交货验收、退换、履约保证金、结算等相关内容，合同有效期至2023年至2025年；查中油阳光客户采购货物开具的电子发票，发票明细项目中包括菠菜、杭椒等蔬菜，发票金额432857.76元，发票号码：24112000000110920061，开票日期为2024年08月21日；另有8月21日其他蔬菜类、水果类商品的采购发票；查家禽供应合同-北京北大科技园建设开发有限公司北大博雅国际酒店管理分公司，合同约定了商品订购、交货验收、退换、履约保证金、对账结算等相关内容，合同有效期至2024年10月28日；抽食材入围采购服务框架协议-北京天坛饭店有限公司，合同约定了商品订购、交货验收、退换、履约保证金、对账结算等相关内容，合同有效期至2025年8月24日；查天坛饭店每日鲜货单，送单日期2024年8月23日，订货单商品名称包括：鸡胸肉、猪肝、五花肉等肉类，菠菜、西芹等蔬菜类，到货日期：2024年8月24日；具体以配送到组织后实际验收为准，与负责人交流，审核周期内没有发生采购产品严重不合格情况。

3.9 产品撤回和召回：在撤回控制程序文件中规定了在食品销售过程中，为已进入消费市场的食品发生召回要求时，确保有企业标志的食品在任何时候从市场召回时都能尽可能有效、快速和完全进入调查程序，并实施召回；查见提供有公司于 2024 年 3 月 1 日进行了产品模拟召回演练，目的：当销售的产品存在危害



性或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围消除或降低；参加部门和人员：办公室、销售部全体人员；演练过程：2024年3月1日销售人员马建华收到顾客反应“公司2024年3月1日销售的100袋预包装产品中有一袋有开口现象”，随即要求速派人鉴别或召回；马建华反应给销售部负责人王贱凤后，王贱凤马上通过调查核实并要求保护好有问题产品，提供相关记录并核对视频监控，一边核查、一边立即派人赶赴现场调查鉴定，同批产品暂停销售，发出指令“将售出的100袋预包装产品召回”；销售部人员在最快的预定时间内赶到事故现场对样品进行技术鉴定，通过对预包装产品的标识、外包装的出厂日期等进行检验后，基本确认该产品存在质量问题；销售部/采购负责人立即与供应商取得联系，立即封存其产品；此次演练，按演练计划有效实施，演练效果较好，达到了演练的目的。

3.10 致敏物质的管理：公司在管理手册中对致敏物质的管理进行了规定，并策划了过敏原控制程序，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、过敏原产品预包装食品销售、散装食品销售、蔬菜和水果的包装标识等控制过程；公司建立并实施针对食品生产经营过程及设施的致敏物质管理计划，识别了采购验收、储存等所有相关过程中的致敏物质及污染途径，并对整个销售服务流程可能的致敏物质污染进行风险评估，避免致敏物质交叉污染的发生；过敏原物资单独存放，避免交叉污染，基本符合要求。

3.11 食品防护：公司在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；在计划中对全企业外/内部食品安全、储藏安全、供应链安全、水的安全、人员安全、信息安全等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；公司制定了食品防护计划实施规定每年进行1次演练；于2024年7月20日开展了食品防护计划演练，演练评价：通过此次演练证明了公司外部安全防护措施运行有效，销售部经理王贱凤负责书写此次演练的记录，并予以存档；现场查看产品防护情况：产品没有露天存放、库房干净整洁，货物码放整齐，库房温度12℃，符合保鲜温湿度库房要求；现场未见货架隔墙离地，以上现场提出改进建议。

3.12 食品欺诈预防：公司制定有《食品欺诈脆弱性评估程序》，策划了对公司原材料及产品脆弱性进行分析并有效控制，防止使用的原材料及公司产品潜在发生的欺诈性及替代性风险，确保脆弱性分析的全面和有效控制；提供有《食品欺诈预防计划》，查《原辅料、食品接触材料脆弱性风险评估及控制措施表》，主要因素包括有：供应链审查策略、供应商关系、供应商监管、质量或安全问题的历史、质量控制方法和规格的不完善检测频率、地理政治方面的考虑、欺诈史、经济异常等；潜在影响评估根据可能成为食品欺诈目标的食物或食品成分对公众健康、经济或监管机构的信誉产生的影响，评估潜在影响范围；公司提供了《薄弱性评估表》，覆盖了采购、销售食品；对原物料特性、供应链掌控度等方面进行综合评估。

3.13 应急准备和响应：公司制定有食品欺诈脆弱性评估程序，策划了对公司采购和销售的食物脆弱性进行分析并有效控制，防止使用潜在发生的欺诈性及替代性风险，确保脆弱性分析的全面和有效控制；提供有食品欺诈预防计划，查脆弱性风险评估及控制措施表，主要因素包括有：供应链审查策略、供应商关系、供应商监管、质量或安全问题的历史、质量控制方法和规格的不完善检测频率、地理政治方面的考虑、欺诈史、经济异常等；潜在影响评估根据可能成为食品欺诈目标的食物或食品成分对公众健康、经济或监管机构的信誉产生的影响，评估潜在影响范围；公司提供了薄弱性评估表，覆盖了采购品种，等级分数评判结果判定：5-10分为低风险，11-16分为中风险，17-30分为高风险；查见食品欺诈预防计划确认记录，确认日期：2024年4月2日，确认/验证人：HACCP小组，确认结论：经过现场观察、查验大量记录以及产品



检验证实，对采购、预包装食品销售，散装食品销售，蔬菜、水果销售过程识别出的中的食品欺诈消除、控制、脆弱环节设置合理，对食品欺诈中的脆弱环节内容确定的欺诈风险描述起到了有效的控制和消除作用，应长期坚持贯彻下去，以确保本公司产品的食品质量安全，确认人：HACCP 小组 批准人：宋永圣；查见食品欺诈预防计划验证记录，验证日期：2024年4月5日，验证人：HACCP 小组，验证结论：食欺诈计划中关键脆弱环节的设置符合预包装食品销售，散装食品销售作规范要求，控制措施切实可行，监测方法及时有效，记录保存清晰完整，现场实测与记录一致。

4.1 危害控制：识别法律法规和标准包括：中华人民共和国食品安全法、食品企业通用卫生规范、食品批发和零售企业要求、中华人民共和国食品安全法实施条例、预包装水果流通规范 SB/T10890-2012、食品污染物限量 GB2762-2022 等，文件基本符合；食品安全小组负责对本公司认证范围内销售的过程及安全产品实现进行的策划，策划编制了管理体系文件，包括形成文件的管理方针和目标、管理手册、程序文件；作业文件包括销售服务流程图、销售服务规范、危害分析工做表等标准所要求的保持信息和保留信息，体系文件符合标准要求和企业实际情况，具有可操作性；HACCP 小组依据标准要求建立实施危害控制计划，控制运行过程中显著危害，保证食品安全。

4.2 预备步骤：查食品安全小组/HACCP 小组组成情况：公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：宋永圣，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，包括了办公室、销售部人员，小组成员包括卫生质量控制、预包装食品销售、散装食品销售、蔬菜和水果的销售服务流程、服务规范、设备设施管理、采购、销售等部门人员要求等，目前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，询问小组成员王贱凤，基本了解，具体人员能力及培训见办公室审核记录；公司提供了危害控制计划，查产品描述情况：食品安全小组针对预包装食品销售，散装食品销售食品等进行了生物化学和物理特性、配制配料的组成组成、来源、原产地、配送方法、包装和交付方式、储存条件和保质期、使用或配送前预处理、过敏原、接受准则等；抽查销售产品及接触材料描述：散装食品/猪肉：挥发性盐基氮（mg/100g） ≤ 15 铅（Pb）（mg/kg） ≤ 0.2 无机砷（mg/kg） ≤ 0.05 镉（Cd）（mg/kg） ≤ 0.1 总汞（以 Hg 计）（mg/kg） ≤ 0.05 盐酸克伦特罗、来克多巴胺、沙丁胺醇不得检出，农药残留 GB2763，兽药残留按有关国家标准及有关规定执行，无异味、无酸败味；鸡鸭：冻禽产品解冻失水率（%） ≤ 6 挥发性盐基氮（mg/100g） ≤ 15 汞（Hg）（mg/kg） ≤ 0.05 铅（Pb）（mg/kg） ≤ 0.2 总砷（As）（mg/kg） ≤ 0.5 六六六、滴滴涕、敌敌畏、四环素、金霉素、土霉素、磺胺二甲嘧啶、二氯二甲吡啶酚（克球酚）、镉（Cd）（mg/kg） ≤ 0.1 铬（以 Cr 计）（mg/kg） ≤ 0.1 硫丹（mg/kg） ≤ 0.03 氯丹（mg/kg） ≤ 0.5 （以脂肪计）七氯与环氧七氯之和（mg/kg） ≤ 0.2 菌落总数（cfu/g） ≤ 10000 （鲜禽产品）、50000（冻禽产品）大肠菌群（MPN/100g） ≤ 10000 （鲜禽产品）50000（冻禽产品）沙门氏菌0/25g(取样个数为5) 出血性大肠埃希氏菌（O157：H7）0/25g(取样个数为5) 组织状态：鲜禽产品：肌肉富有弹性，指压后凹陷部位立即恢复原状；冻禽产品（解冻后）肌肉指压后凹陷部位恢复较慢，不易完全恢复原状；色泽：表皮和肌肉切面有光泽，具有禽类品种应有的光泽；气味：具有禽类品种应有的气味、无异味；加热后肉汤：透明澄清，脂肪团聚于液面，具有禽类品种应有的滋味；预包装食品：食用植物油：酸价（KOH）（mg/g） ≤ 3 过氧化值（g/100g） ≤ 0.25 浸出油溶剂残留（mg/kg） ≤ 50 总砷（以 As 计）（mg/kg） ≤ 0.1 铅（Pb）（mg/kg） ≤ 0.1 黄曲霉毒素 B1（ug/kg） ≤ 10 苯并（a）芘（ug/kg） ≤ 10 农药残留按 GB2763的规定执行；具有产品正常的色泽、透明度、气味和滋



味，无焦臭、酸败及其他异味；小麦粉：气味口味正常，无霉变、无异味；铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 镉（以 Cd 计） $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 总汞（以 Hg 计） $\leq 0.02\text{mg/kg}$ 总砷（以 As 计） $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 苯并芘【a】 $\leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ 黄曲霉毒素 B1 $\leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 $\leq 1000 \mu\text{g/kg}$ 赭曲霉毒素 A $\leq 5.0 \mu\text{g/kg}$ 玉米赤霉烯酮 $\leq 60 \mu\text{g/kg}$ 农药残留限量应符合 GB2763 的规定，食品添加剂的使用符合 GB2760 规定；味精：谷氨酸钠（%） ≥ 99.0 透光率（%） ≥ 98 比旋光度（°） $+24.9 \sim +25.3$ ；氯化物（以 Cl-计）（%） ≤ 0.1 pH6.7~7.5；干燥失重（%） ≤ 0.5 铁（mg/kg） ≤ 5 硫酸盐（%） ≤ 0.05 总砷（As）（mg/kg） ≤ 0.5 铅（Pb）（mg/kg） ≤ 1 锌（Zn）（mg/kg） ≤ 5 无色至白色结晶状颗粒或粉末，易溶于水，无肉眼可见杂质；具有特殊鲜味，无异味；大米：感官指标：具有正常粮食的色泽、气味、清洁卫生，霉变率 ≤ 2.0 ；理化指标：黄曲霉毒素 B $\leq 10 \mu\text{g/Kg}$ ，铅（Pb） $\leq 0.2\text{mg/Kg}$ ；无机砷（AS） $\leq 0.15\text{mg/Kg}$ 镉（Cd） $\leq 0.2\text{mg/Kg}$ 汞（以 Hg 计） $\leq 0.02\text{mg/Kg}$ 磷化物 $\leq 0.05 \text{ mg/Kg}$ 溴甲烷 $\leq 5 \text{ mg/Kg}$ 马拉硫磷 $\leq 0.1 \text{ mg/Kg}$ 甲基毒死蜱 $\leq 5 \text{ mg/Kg}$ 溴氰菊酯 $\leq 0.5 \text{ mg/Kg}$ 六六六 $\leq 0.05 \text{ mg/Kg}$ 滴滴涕 $\leq 0.05 \text{ mg/Kg}$ 微生物指标：菌落总数 cfu/g $\leq 5000\text{cfu/g}$ 大肠菌群个/g ≤ 3 个/g 致病菌不得检出；蔬菜、水果：感官指标：形态完整 组织鲜嫩 茎叶肥厚 无病虫害 无腐烂 无根头须根 新鲜 呈自然色泽 具有本体自有气味；农药残留 GB2763；塑料周转框：感官指标：色泽正常 无异味 异臭 异物，理化指标：蒸发残渣 $\leq 30\text{mg/L}$ 高锰酸钾消耗量 $\leq 10\text{mg/L}$ 脱色试验呈阴性；预包装产品终产品描述：预包装常温产品/产品名称或类似标识/按客户要求配送的食品，预包装：调料、粮油、大米等，冷冻冷藏：鸡腿肉、玉米、青/豌豆、核桃仁等；散装食品：大豆、绿豆、白糖等，冷冻冷藏：海鲜、鱼；蔬菜、水果等，以上按客户要求配送；以上产品包装必须完好，外表干净整洁，产品及包装均无破损或毁坏，感官正常，产品不能超过保质期，产品标签清晰，常温储藏/保质期：12个月，符合产品保质期说明；袋装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存；包装：食品级包装袋包装；与食品安全有关的标签和（或）处理，准备和预期用途的说明：烹饪后食用或根据产品说明直接食用；分配和交付的方法：中石油大学食堂、机关单位、酒店等；外包选择的是专用配送车辆运输，不得与有毒有害物品混存、混运；运输过程中应注意防止雨淋和被污染等；预期用途：大众人群，对食品中包含的物质有不良反应的顾客需慎食；对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制，基本符合；结合销售服务流程控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个销售步骤的操作要求和服务规范/良好卫生规范/良好操作规范，审核周期内未发生变化；提供公司位置图、销售场所平面图、人流物流图、供排水网络图、虫鼠害控制平面图等，现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明 OPRP 点；HACCP 小组对流程图已确认，确认时间：2024年1月10日，确认人：宋永圣，确认结论：基本符合。

4.3危害分析和制定控制措施：提供有危害控制计划文件，危害分析时涵盖了采购过程、销售过程、环境及场所等方面的因素，并考虑了相关的食品安全国家标准的相关要求；经过识别，本组织最终确认了：2 个 OPRP 点，无 CCP 点；OPRP1：采购验收 显著危害：肉：兴奋剂/食源性致病菌/大肠杆菌/沙门氏菌/单增李斯特菌；鱼：镇静剂/兽药残留；果蔬：农残；粮油、谷物类：重金属残留超标/黄曲霉毒素；香蕉、牛肉等进口产品的检验检疫；查看当批次检验报告、动检票、批次快检报告；观察色泽、气味、状态；GB 2762、GB2763、GB3160；OPRP2：暂存 显著危害：冷藏运输过程细菌繁殖、食物变质，微生物超标；温度控制在0~12° C。

4.4 危害控制计划的确认：食品安全小组对控制措施组合进行确认，提供了控制措施组合的确认和 PRP、OPRP 确认记录；现场查见危害控制计划确认记录表，确认人员：HACCP 小组，确认日期：2024年6月1日结



论：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；策划了对产品的危害水平、操作性前提方案的适宜性、实施的有效性、体系运行的有效性等方面的验证，并能按策划的要求实施，能够通过对验证结果的分析和评价找出改进方向；食品安全小组策划建立了验证策划控制程序，内容包括：对危害分析的输入，前提方案/操作性前提方案，危害控制计划的有效性等方面，并规定了验证的频率、方法、职责等；对危害分析的输入验证方法：会议评审；对操作性前提方案，危害控制计划的有效性：文件核查、记录复核、产品检验和委托检验以及现场销售服务过程的监督检查等；现场查见提供了危害控制计划验证记录记录了对各关键岗位的现场验证，记录了危害分析的输入、危害分析工作单（初步清单）、危害执行清单（控制计划）、控制措施活动识别和评价等的记录，验证日期：2024年6月1日，验证人员：HACCP 小组成员，验证项目：评价销售过程、评价销售服务安全历史、评价危害控制计划的实施情况，总结：危害控制计划的实施达到了预期效果。

4.5 HACCP 体系验证：企业提供有验证程序，查见 2024 年 6 月 1 日验证记录，验证活动可以证实：危害控制计划得以实施，并持续控制危害；提供 HACCP 体系定期评审报告，评审结论：充分有效！未进行重新评审；对销售过程的监视和测量提供了采购过程验证记录，包括采购、销售食品的第三方报告。

4.6 HACCP 计划记录的保持：公司在管理手册 8.8.1 验证条款规定了应保留危害控制计划建立、运行、验证、更新的记录；危害控制计划记录的控制按照公司策划的记录控制程序实施，包括：危害分析记录、采购记录、验收记录、运输记录、培训记录、内审记录、管理评审记录等，现场查看记录清晰、真实。

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

提供的管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围，审核频次，审核方案的编制等。企业近期于 2024 年 7 月 10-11 日策划并实施了一次 FH 内审；现场与内审组长刘亚萍、组员王贱凤沟通，发现以上两位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，对内审员能力提出质疑？对内审是否得到有效的实施和保持提出质疑？以上已经开具不符合报告。

企业有对管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过 12 个月）体系实施后于 2024 年 7 月 30 日实施了 1 次管理评审，管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，过程有效。

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：

公司制定有不合格品控制程序、不合格和纠正措施控制程序；采购验收主要来自合格供方，审核周期内未发生销售不合格情况；顾客投诉处理等主要由办公室负责，暂未发生投诉情况；对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

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，采取纠正和纠正措施，进行验证基本合格。

3) 投诉的接受和处理情况：无

4) 审核组提出的改进建议：

a. 库房未提供监视测量资源/温湿度计的检定/校准证书（或保留记录/报告），提出改进建议；



b. 现场查看，库房没有货架隔墙离地，库房现场未见有相关制度和记录，未见有出入库的相关登记记录，以上现场提出改进建议。

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）：

组织基本情况：北京六合圣达农副产品有限公司，成立于 2014 年，注册地址：北京市密云区新东路 141 号 2 层-1，审核地址：北京市丰台区西四环中路 136 号京丰岳各庄农副产品批发市场水果院北排 37 号、北京市密云区新东路 141 号 2 层-1，持有经营许可证；属于固定多场所：地址 1：北京市密云区新东路 141 号 2 层-1，为经营许可证和营业执照注册地址，也是：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、不含熟食)的经营地址；地址 2：北京市丰台区西四环中路 136 号京丰岳各庄农副产品批发市场水果院北排 37 号，为水果、蔬菜的销售地址/总部/办公地址；现场员工共计 6 人，其中地址 1 处 4 人，地址 2 处 2 人，包含办公、库管、司机、销售及管理层人员；地址 1 处门市有办公面积 10m²，冷库（-12℃）15m²，制冷采用氟利昂；现场有置物架、办公桌、沙发等；现场办公和冷库之间未设置防鼠板，现场提出改进建议；现场有 2 名销售人员进行销售服务提供；地址 2 办公室 60m²，设置有货架和冷柜；

现场搬运装卸采用平板车；环境和车辆日常采用 84 消毒；现场无洗手、消毒设施，有灭蝇灯，现场未开启；无防鸟设施；监视测量设备/仪器包括：电子台秤以及冷库温度控制系统等。

2) 人员及能力、意识：

抽查关键人员（总经理/组长：宋永圣、办公室：刘亚萍、销售部：王贱凤）有 FH 要求及方针、目标的意识，各级人员有对其工作所涉及的食物安全影响的意识，以及体系运行对他们责任要求的意识；他们对管理体系有效性的贡献，包括对改进绩效的贡献。

3) 信息沟通：

提供的 QEOFH 管理手册、程序文件中规定了内外部信息交流、沟通方式/方法、内容，内外部交流/沟通方式，通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式交流；内外部信息交流/沟通内容：体系运行情况、管理目标及管理方案落实情况、绩效监视和测量情况、合格性评价结果、应对风险和机遇的措施、纠正和预防措施等。

4) 文件化信息的管理：

文件基本能满足需要提供的成文信息控制程序、文件控制程序、记录控制程序规定了文件编制、审批、标识、复制、更改、保存等要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F：位于北京市密云区新东路 141 号 2 层-1 的资质范围内的预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)；散装食品销售(含冷藏冷冻食品、不含熟食)；位于北京市丰台区西四环中路 136 号京丰岳各庄农副产品批发市场水果院北排 37 号的水果、蔬菜的销售

H：位于北京市密云区新东路 141 号 2 层-1 的资质范围内的预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)；散装食品销售(含冷藏冷冻食品、不含熟食)；位于北京市丰台区西四环中路 136 号京丰岳各庄农副产品批发市场水果院北排 37 号的水果、蔬菜的销售

注：一阶段进行过变更，变更理由：与经营许可证范围保持一致，与现场确认的实际经营活动保持一



致。

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, 北京六合圣达农副产品有限公司的

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

审核准则的要求	☒ 符合	☐ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☒ 满足	☐ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☒ 满足	☐ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☒ 有效	☐ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☒ 达到	☐ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☒ 有效	☐ 基本有效	☐ 无效

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

☐ 推荐认证注册

☒ 在商定的时间内完成对不符合项的 ☐整改 ☒提交纠正措施计划, 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: 张 丽 朱亮亮 李 楠



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。