

项目编号：20624-2024-QEOFH

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：合肥美漾鲜蔬菜有限公司

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）：马焕秋，蔡惠娜

报告日期：2024年09月22日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

电话：010-8225 2376

官网：www.china-isc.org.cn

邮箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

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

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

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

承诺人审核组长：黄童彤

组员：马焕秋、蔡惠娜



受审核方名称：合肥美漾鲜蔬蔬菜有限公司

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
	黄童彤	组长	F:审核员 H:审核员	2024-N1FSMS-1301841 2024-N1HACCP-1301841	F:FI-1 H:FI-1
	马焕秋	组员	F:审核员	2023-N1FSMS-1296764	F:FI-1
	蔡惠娜	组员	F:实习审核员 H:实习审核员	2024-N0FSMS-1288497 ISC-288497	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王影强（食品安全小组组长、管代）	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（**食品安全管理体系，危害分析与关键控制点体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

F: ISO 22000:2018, H: 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为结合审核联合审核一体化审核；

c) 相关审核方案, FSMS 专项技术规范: 相关的 CNCA 专项技术规范 1 T/CCAA0021-2014 食品安全管理体系 运

输和贮藏企业要求相关的 CNCA 专项技术规范 2 T/CCAA29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求生产（卫生）规范 1：（《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证要求》（V1.0）生产（卫生）规范 2：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》生产（卫生）规范 3：ISO22000:2018《食品安全管理体系—适用于食品链中各类组织的要求》产品执行的食品安全标准1. GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量2、GB/T 5009.199-2003 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测3、GB/T 5009.19-2008 食品中有机氯农药多组分残留量的测定4、GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量5、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量6、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品；

d) 相关的法律法规：食品安全法、中华人民共和国农产品质量安全法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、NY/T743-2012《绿色食品 绿叶类蔬菜》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》等法规文件。

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：食品安全法、中华人民共和国农产品质量安全法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、NY/T743-2012《绿色食品 绿叶类蔬菜》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》等法规文件。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）——。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2024年09月21日 上午至2024年09月22日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年04月01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：位于合肥市蜀山区东至路绿怡居农贸市场 C01-C06、C23-C26 摊位合肥美漾鲜蔬菜有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）的销售

H：位于合肥市蜀山区东至路绿怡居农贸市场 C01-C06、C23-C26 摊位合肥美漾鲜蔬菜有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）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：安徽省合肥市蜀山区休宁路丹青花园 11 幢 506

办公地址：安徽省合肥市蜀山区休宁路丹青花园 11 幢 506

经营地址：合肥市蜀山区东至路绿怡居农贸市场 C01-C06、C23-C26 摊位



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 2024-09-20 8:30:00 上午至 2024-09-20 12:30:00 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：前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、人员能力等

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：未调整；有调整，调整情况：

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

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

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款:综合部 F7.2/H3.2

采用的跟踪方式是：现场跟踪书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2024 年 10 月 21 日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2025 年 8 月 30 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、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 HACCP 体系

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

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

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）的销售资源方面配置基本充分合理，如配送车辆等设施的配置。

6) 公司销售的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）的销售安全特性控制基本符合，运行控制基本稳定，基本符合标准的要求

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：受审核方管理层对 HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合食用农产品（蔬菜、



水果、禽畜肉）的销售过程，依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和销售加工过程运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。

公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示:

食品欺诈、食品防护意识需加强

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间: 2019 年 4 月 11 日 体系实施时间: 2024 年 04 月 01 日

2) 法律地位证明文件有:

营业执照

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 10 人。

倒班/轮班情况 (若有, 需注明具体班次信息):

单班工作: 6:00—12:00 16:00—20:00, 无夜班。

4) 范围内产品/服务及流程:

F: 位于合肥市蜀山区东至路绿怡居农贸市场 C01-C06、C23-C26 摊位合肥美漾鲜蔬菜有限公司的食用农产品 (蔬菜、水果、禽畜肉) 的销售

H: 位于合肥市蜀山区东至路绿怡居农贸市场 C01-C06、C23-C26 摊位合肥美漾鲜蔬菜有限公司的食用农产品 (蔬菜、水果、禽畜肉) 的销售

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

符合 基本符合 不符合

公司依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了管理手册，并在管理手册 5.2 条款描述了形成文件的食品安全方针，同时策划形成了《程序文件》、《良好卫生规范》、《前提方案》、《前提条件》、《危害控制计划》、《食品安全防护计划》、《食品欺诈及脆弱性评估报告》、《食品欺诈防护计划》各类制度汇编以及相应的记录表单等，策划基本符合公司食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）的销售，控制及运行要求。

1) 组织的内外部环境、相关方需求及合规义务的策划和管理:

公司《管理手册》4.1 条款进行了规定，企业从事资质范围内的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）的销售。

1) 企业基本信息:

公司成立于 2019-4-11，法定代表人为王亚礼，注册资本为 100 万元人民币，统一社会信用代码为



9134010MA2TLN1K49，企业位于安徽省合肥市蜀山区休宁路丹青花园 11 幢 506，主要从事农副产品的销售。

注册地址：安徽省合肥市蜀山区休宁路丹青花园 11 幢 506；

经营地址：合肥市蜀山区东至路绿怡居农贸市场 C01-C06、C23-C26 摊位；

固定多场所：安徽省合肥市蜀山区休宁路丹青花园 11 幢 506（办公场所）

注册地址与经营场所不是同一地址；

注册地址为办公场所，为企业自有产权，提供了产权证明；经营场所为企业租赁使用，提供了租赁协议及产权证明；

2) 经营范围：经营范围的相关描述： 农副产品、花卉、食用油、水产品、调味品、日用百货、电子产品销售:普通货物道路运输;货物装卸、仓储服务(除危险品);自营或代理各类商品和技术的进出口业务(国家限定企业经营或禁止进出口的商品和技术除外)(依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动)

3) 企业于 2024 年 4 月 1 日，依据 ISO22000:2018 标准、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，公司领导层确定了影响理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

4) 与总经理沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，收集对公司实现目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素，并在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和管理评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审。

抽查《组织内外部环境要素识别表》中，内部环境：企业文化、公司价值、知识积累、财务因素、资源因素、人力因素、运营因素等。外部环境：内部环境从企业文化、公司价值观、知识积累、绩效、财务因素、资源因素、人力因素、运营因素等。编制：王影强 批准：王亚礼 2024 年 04 月 1 日

总经理王亚礼表示，国家对食品安全问题越来越重视，公司通过体系的持续实施保持，提升自身的管理能力，通过获得的第三方体系认证证书，提高潜在客户的满意度，开展公司的各项招投标经营活动。

公司对组织的内外部环境每年进行 1 次评审，基本符合标准要求。

公司在管理手册 4.2 条款进行了规定，并提供了《相关方的需求期望一览表》，对相关方：客户、市场监管局、员工、审核机构、外部供方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：王影强 批准：王亚礼 2024 年 04 月 1 日

查看并询问公司重要相关的需求和情况：

重要的相关方	相关方名称举例	重要的相关方需求和希望
<input checked="" type="checkbox"/> 主管部门	蜀山区市场监督管理局	<input checked="" type="checkbox"/> 遵守食品安全相关的法律法规要求； <input checked="" type="checkbox"/> 遵纪守法
<input checked="" type="checkbox"/> 供方	合肥市包河区方家应蔬菜经营部，合肥市包河区孔宪柱	<input checked="" type="checkbox"/> 组织持续经营、明示食品安全采购要求
<input checked="" type="checkbox"/> 顾客	合肥市包河区花田煮臻牛餐厅 合肥青年公社餐饮管理有限公司	<input checked="" type="checkbox"/> 按时按质按量交付产品或服务； <input checked="" type="checkbox"/> 产品/服务质量持续满足要求
<input checked="" type="checkbox"/> 消费者	消费者	<input checked="" type="checkbox"/> 不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务； <input checked="" type="checkbox"/> 良好的使用感受
<input checked="" type="checkbox"/> 员工	雇员	<input checked="" type="checkbox"/> 不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁 <input checked="" type="checkbox"/> 组织的持续经营、自我发展
<input type="checkbox"/> 投资方	---	<input checked="" type="checkbox"/> 不因食品安全问题停产，组织持续经营 <input type="checkbox"/> 组织的持续经营、盈利



社区 ——
其他 ——

不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利
不因食品安全问题影响周围人员的就业
 ——

基本符合要求。

公司编制了《合规性评价管理程序》，在管理手册 9.1.4 合规性评评价条款进行了规定。

组织明确了影响企业绩效以及受企业销售服务经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望。现场交流总经理王亚礼表示相关方包含：客户、市场监管局、员工、审核机构、外部供方等。公司基本明确了这些相关方在食品安全方面的需求和期望，定期评审相关方需求，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

组织收集了与食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）销售相关的法律法规，提供了《适用的法律法规及其他要求清单》，识别适用的法律法规包括：收集了与企业相关的法律法规，提供了《法律法规清单》包括包括食品安全法、中华人民共和国农产品质量安全法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《中华人民共和国动物防疫法》和《动物检疫管理办法》等，基本充分，均在有效期内。

组织于 2024 年 5 月 10 日开展了合规性评价，评价结论：从本年度检查的结果来看，我公司没有违反国家法律、法规及相关标准，能严格遵守国家有关食品安全管理方面的相关规定，密切关注法律法规的变化，并适时调整，严格按体系标准执行。未发生重大安全设计事故，未发生扰民事件，无食品安全事件发生，未发生传染病及其他卫生防疫问题事件，无个人或单位投诉。各项目的食品安全管理行为符合法律法规和标准要求，对于合规性评价分析所发现的薄弱环节，公司将制定改进措施，以持续改进公司和项目的安全管理绩效。对在合规性证据收集过程中发现的个别不符合，各部门均能够及时组织力量进行原因分析，制定纠正和预防措施，并积极开展纠偏活动。通过对纠偏结果的考核，表明纠正措施制订是适宜的，执行结果是有效的。对公司的食品安全管理水平的提高起到了明显的促进作用。

现场与总经理交流，其表示公司目前客户需求基本稳定，客户需求给予关注，并得到满足。

2) 管理体系应用策划情况

公司基本情况：

公司成立于 2019-4-11，法定代表人为王亚礼，注册资本为 100 万元人民币，统一社会信用代码为 9134010MA2TLN1K49，企业位于安徽省合肥市蜀山区休宁路丹青花园 11 幢 506，主要从事农副产品的销售。

注册地址：安徽省合肥市蜀山区休宁路丹青花园 11 幢 506；

经营地址：合肥市蜀山区东至路绿怡居农贸市场 C01-C06、C23-C26 摊位；

固定多场所：安徽省合肥市蜀山区休宁路丹青花园 11 幢 506（办公场所）

注册地址与经营场所不是同一地址；

注册地址为办公场所，为企业自有产权，提供了产权证明；经营场所为企业租赁使用，提供了租赁协议及产权证明；

1) 经营范围：经营范围的相关描述： 农副产品、花卉、食用油、水产品、调味品、日用百货、电子产品销售；普通货物道路运输；货物装卸、仓储服务(除危险品)；自营或代理各类商品和技术的进出口业务(国家限定企业经营或禁止进出口的商品和技术除外)(依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动)

2) 企业于 2024 年 4 月 1 日，依据 ISO22000:2018 标准、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，公司领导层确定了影响理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

认证范围：

F：位于合肥市蜀山区东至路绿怡居农贸市场 C01-C06、C23-C26 摊位合肥美漾鲜蔬菜有限公司的食用农



产品（蔬菜、水果、禽畜肉）的销售

H：位于合肥市蜀山区东至路绿怡居农贸市场 C01-C06、C23-C26 摊位合肥美漾鲜蔬蔬菜有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）的销售

——审核期间认证范围未发生变更；

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：第三方检测；

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的销售服务提供过程，主要提供食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）的销售。按照产品实现特点和管理需要识别了管理体系所需的过程，覆盖了采购、销售、人资管理等所有的方面，基本符合要求。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2024 年 04 月 1 日布了经总经理批准的管理方针：

食品安全方针

注重食品安全，重视食品卫生安全，提供优质产品；

遵循客户至上，食品安全为本方针，打造社会化最具竞争力品牌。

管理方针包含在管理手册中。总经理介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

现场询问公司员工，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

公司总经理为证实其对管理体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对公司管理体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司的管理方针和管理目标、确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注食品安全等，鼓励有效的内部报告，支持并确保管理体系的要求与企业的运营管理相整合，在公司内部通过培训、会议、绩效考核等方式推行企业文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，收集了相关的法律法规，并通过教育、宣传、培训等方式使组织的员工理解满足与管理目标相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对管理体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。基本符合标准要求。

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

总经理为确保实现公司策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求，对组织的角色、职责和权限进行分派，在《管理手册》中规定了各部门的岗位职责，编制了组织结构图，组织的机构设置：领导层、食品安全小组、综合部、业务部，确定了各岗位人员的职责和权限。

工作和生产方式：单班工作：6:00—12:00 16:00—20:00，无夜班。

最高管理者为证实其对公司管理体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司的方针和目标、确保提供各项资源并可用、鼓励有效的内部报告，支持并确保管理体系的要求与企业的运营管理相整合，在公司内部通过培训、会议、绩效考核等方式推行企业的管理文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，收集了相关的法律法规，并通过教育、宣传、培训等方式使组织的员工理解满足与



管理体系相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。基本符合标准要求。组织的职责和权限分配适宜，基本符合要求。

总经理罗强任命银国松为食品安全小组组长，其职责与权限在管理手册任命书及第 5.3 章节中明确规定。现场询问银国松，对其职责明确，并能较好的履行。

5) 目标的实施和考核情况

公司在《管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《目标分解及完成情况考核表》，编制：王影强，批准：王亚礼，日期：2024 年 06 月 30 日，抽查总管理目标，2024 年 2 季度目标完成情况，目标已达成。

提供了目标指标考核表，抽查管理目标的完成情况：

管理目标	计算方法	频率	2024 年 2 季度
食品安全事故为 0	食品安全事故次数统计	每季	0 次

2024 年 3 季度目标正在进行中，基本满足体系标准的要求。

6) 法律法规的识别及获取情况

组织收集了与组织收集了与食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）销售相关的法律法规，提供了《适用的法律法规及其他要求清单》，识别适用的法律法规包括：收集了与企业相关的法律法规，提供了《法律法规清单》包括包括食品安全法、中华人民共和国农产品质量安全法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《中华人民共和国动物防疫法》和《动物检疫管理办法》等，基本充分，均在有效期内。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

查食品安全小组/HACCP 小组组成情况：

公司在管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：王影强，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司食品安全小组组成，由不同部门的人员组成，包括了综合部、业务部，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施 HACCP 计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员白俊龙，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《危害控制计划书》；

查产品描述情况：

——食品安全小组在策划时考虑了食用农产品的销售控制情况，策划的管控范围覆盖了认证覆盖的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）的销售。食品安全小组对产品特性从生物的、化学的、物理方面进行了识别描述：

现场抽查：

1) 成品特性：公司销售模式是始于订单接收，终于产品交付，蔬菜、水果进行简单分拣，禽畜肉根据顾客要求进行简单处理后配送或顾客到摊位自行购买，整个过程产品的安全特性未发生重大变化，终产品特性基本同原材料，部分按顾客要求进行处理。

2) 预期用途主要为：为顾客提供食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）的销售服务。

3) 主要的食用方式：顾客烹饪后食用，基本合理。

——工艺流程图如下：



产品采购-产品验收(OPRP 1)-销售

签订合同（订单）-产品采购-产品验收（OPRP 1）-配送-客户验收-售后服务

提供了公司位置平面图，与现场基本一致，见收集材料。

提供了《工艺流程确认表》，确认人：HACCP 小组，确认时间：2024 年 04 月 01 日，现场观察：销售流程与现场实际基本一致；

现场观察平面图与实际基本一致。并结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求。

基本符合要求。

公司建立《危害分析控制程序》，按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害，并明确了控制措施，形成了《危害分析》。

——提供了《危害控制计划》，查《危害分析》，具体包括了签订合同、蔬菜水果采购、肉类采购、蔬菜水果验收、肉类验收、装车发货、客户验收、售后服务等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查蔬菜水果采购验收过程危害分析：包括识别本工序被引入、控制或增加的潜在危害（生物性的：致病菌、寄生虫残留；化学性的：重金属，农药残留超标，化学品污染导致。与化学品同车运输污染。蔬菜变质自带毒素（如土豆发芽/发青自带的龙葵素）；物理性的金属屑、碎玻璃）；潜在食品危害是否显著（是）；判定依据（种植过程产生。原料储存不当致腐烂产生致病菌；蔬菜种植过程致化学性的指标超标。原料与化学品同车运输致化学品污染。蔬菜储存过程变质。运输条件不卫生、农产品原料中本身带有外源性异物。）；能用于显著危害的预防措施（1、每年对供应商进行评定，且仅从合格供方采购。2、对供应商必要的资质进行备案。3、要求供应商定期提供相关检测报告。4、采购时现场认真检查，采购合格物料。6、有农药气味或非正常气味拒收。7、颜色太深或太浅、非正常情况拒收。8、检测农药残留超标拒收。9、选择产自农业种植的基地的产品及合格供应商的产品）。

基本合理。

另抽查肉类采购及验收、装车发货、客户验收危害分析及控制措施制，基本合理。

食品安全小组已开展了对危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见提供了：

“前提方案（PRP）确认记录”，确认人：小组，确认日期：2024.4.1，确认项目包括：仓库场所环境，建筑场所与布局，设施设备，车辆预防性维护、保养，废弃物的处理，食品包装、贮存、运输，有毒有害物品的控制，虫害控制，人员卫生等项目。结论：前提方案能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

“HACCP 计划确认记录”，确认人员：食品安全小组人员，确认日期：2024.4.1，确认项目包括：实施危害分析的预备步骤；危害分析；HACCP 计划；结论：HACCP 计划持续能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。不需要修改《HACCP 计划》和危害分析结果。

“SSOP 确认记录”，确认人员：食品安全小组人员，确认日期：2024.4.1，确认项目包括：总要求；水的安全；食品接触表面的清洁；手的清洁和厕所、更衣室的维护与卫生保持；防止交叉污染；防止污染物污染；人员健康与卫生；防虫防鼠；有毒有害物品管理；环境卫生；记录的要求，结论：SSOP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

“OPRP 确认记录”，确认人员：食品安全小组人员，确认日期：2024.4.1，确认项目包括：总要求；OPRP1 原料验收，结论：OPRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

“特殊过程能力确认报告”，过程名称：销售服务过程，确认人员：王影强，确认日期：2024.4.1，审批人：王亚礼，日期：2024.4.1，确认项目包括：人员情况；过程设备能力；作业文件情况，确认意见：经过过程能力的确认，证实了销售服务过程可保证服务的能力和质量，顾客满意。

对于产品的安全性确认，通过每年索取第三方检测报告进行安全性验证，具体见 F8.8.1 条款/H4.5 审核记录。

上述控制措施基本满足标准要求的可接受水平。

经过对食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）的销售的危害分析及评价，确定了 OPRP 点及监控程序、纠



偏行动如下：

——《危害控制计划》：

OPRP	食品安全危害 (2)	行动准则 (3)	监 控				纠偏行动 (8)	记录 (9)	验证
			对象 (4)	方法 (5)	频率 (6)	人员 (7)			
采购验收 OPRP1	蔬菜水果: 化学性: 农药残留量	蔬菜水果农残检测合格证明	检测报告/蔬菜来料 (农药残留)	查看有无相应的有效《农药残留检测记录》	每批	原料验收人员	拒收未经检验合格和报告显示卫生指标不合格的产品。	1、验证供货方的检验报告 .2、来料验收台帐拒收未经检验合格和报告显示卫生指标不合格的产品	1、 验检测报 2、 对料抽样检委并资质的位进行验.
	肉类: 生物性, 致病菌	肉类动物检疫合格证明	检疫合格	查看有无相应肉类动物检疫合格证明	每批	原料验收人员	拒收未经检验合格和报告显示卫生指标不合格的产品。		

——CCP 点不适用

策划基本满足要求。

3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效 符合 基本符合 不符合

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

1) 前提方案

组织策划了《前提方案》，包括对周边环境、卫生和车间、仓库管理、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

公司坐落于合肥市蜀山区东至路绿怡居农贸市场 C01-C06、C23-C26 摊位，在绿怡居农贸市场内，周边为居民住宅楼、无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

现场观察：企业周围水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，废弃物集中管理，在绿怡居农贸市场内，由农贸市场统一管理，菜摊面积 10 平方米，冷藏冷冻柜 1 个，冷藏柜 2 个；三轮车 2 辆、小型货车 1 辆，办公区域面积约 20 平方米，办公设备：打印机、电脑、电话、网络等支持性设备，基本满足销售需要，基本配套设施较为齐全。

——空气和水质：

空气和水的管理：食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）对空气无特殊要求，少量用水主要是清洁摊位



内卫生及车辆清洁，食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）不涉及水。

——包装材料

食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）涉及塑料包装材料，包装材料资质见 F7.1.6/H3.5 记录。

——虫害防治

虫鼠害由绿怡居农贸市场统一管理。

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要为蔬菜的废弃物，由绿怡居农贸市场统一处理，车辆清洗废水直接排到马路旁边的城市废水管道。

——员工卫生、员工健康

员工健康及培训管理情况见综合部审核记录。

提供《食品从业人员晨检记录表》，每日进行检查，包括工作服、发热 咽痛、咳嗽、皮肤破损、腹痛腹泻等，检查人：**，抽 2024-07/2024-08，未见异常

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

——提供《清洗消毒记录》每日对摊位进行清洗消毒，对消毒情况进行检查，操作人：白继侠，审核人：王亚礼，抽查：2024 年 08 月记录基本符合要求。

提供《车辆清洗记录》，每日进行，对车内外清洗，车内进行消毒，消毒浓度：80-100PPM 抽 2024-06、2024-08 年，记录人：白俊龙 审核人：王亚礼。未见异常。

——返工管理

食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）、销售按照客户订单进行配送或直接销售，不涉及返工过程。

——化学品管理情况

摊位及车辆有进行消毒，化学品涉及洗洁精及二氧化氯，提供《化学品使用登记表》对二氧化氯及洗洁精进行领用，抽查 2024 年 9 月 12 日领取二氧化氯 1 瓶，领用人：白继侠，检查人：王影强。

——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。

——运输和储存、库存管理

公司有 2 辆三轮车进行配送，1 辆轻型普通货车进行采购；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 10min 左右；

一阶段问题：冷藏冷冻柜有冰层未清理，摊铺内有菜品未隔地存放，二阶段验证，基本满足要求。

目前公司的客户需求基本是配送食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）由公司车辆配送及采及买无库存，食用农产品（蔬菜）在摊位进行售卖，无库存。

现场管理：

在摊铺售卖菜品，部分不可绿叶菜品将库存放在冷藏柜中进行保鲜，与企业沟通不会过夜，零售销售；



2024年09月21日查现配送现场，将需要配送的菜品从轻型货车上分拣后直接放到三轮车上配送，配送地点都在企业周围10min左右的路程，现场查看花田煮的送货过程，送到地方对方验收，验收人，宋学梅，娃娃菜15斤、香菜3斤、菠菜2斤、生菜20斤、莴笋6斤、土豆20斤等。

2) 开发和设计

《管理手册》对标准中 8.3 设计和开发进行了阐述，业务部负责组织产品设计开发的策划和实施。与负责人沟通确认，业务部负责产品的销售服务方案设计，主要设计人员为王影强，在相关行业从事销售多年，能力满足公司销售方案设计的需要，公司自成立以来，按照客户要求提供食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）的销售服务，直接销售，不做处理，暂不存在设计和开发及其更改活动。有销售方案设计的相关规定，体系运行以来，公司没有新产品的销售活动，原设计方案也无变更，一直按标准要求进行销售活动。查公司管理手册 8.3 条款，按标准要求，规定了服务方案设计的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求。编制有涉及和开发管理相关要求，基本合理。随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新产品时，公司按照策划的：设计和开发要求进行服务方案设计，确保服务的安全性、符合性、适用性。以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。控制基本合理。

3) 致敏物质的管理

公司在《管理手册》中 8.14 条款进行了规定，并策划了《过敏源控制程序》，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，对原辅料、包装材料进行致敏物质评估，以确定致敏物质存在的可能性。公司暂无出口产品。确认验证工作见食品安全小组审核记录。

现场提供了《过敏原控制措施》，过敏原物质的控制措施包括：确保正确标识/包装的使用，并且与食品配方相符合（食品的包装上明确标识食品成分）；正确清洁设备（通过 SSOP 控制，并每日记录清洁结果）；从原料供应商得到充分的食品成分声明（每批原料要求供应商提供食品成分声明）；生产计划中，制作包含过敏物质食品的损耗清单；控制并追踪回料（对回料进行严格标识的管理，确保过敏原被有效的控制）。主要致敏物声称指南包括：花生及其制品；大豆及其制品；含谷蛋白的谷物及其制品；芝麻籽及其制品；蛋及其制品等。

提供了《过敏原控制确认记录》，确认人员：王影强，确认日期：2024.4.30，确认项目包括：危害分析；CL 建立的依据；监控计划的制定；纠偏措施制定的依据；记录的设计、编制的合理性；职责和权限的规定；结果，结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

《致敏原控制措施验证记录》，验证人员：王影强 批准：王亚礼 2024.4.30，验证项目包括：原料采购；供应商仓储；销售过程，验证结论是：经过现场观察、查验大量记录，从原辅料的采购、仓储、配送过程，



对致敏原控制措施进行验证，控制措施确实可行，监测方法及时有效。

现场库存较少，各类别产品分区域存放，基本可以保证不交叉，冰箱暂存少量蔬菜、鸡蛋，摊位蔬菜常温存放，在销售过程中通过口头告知方式进行。基本满足标准要求。

现场查看：豆制品、鸡蛋分开存放

4) 食品防护

公司在管理手册的 8.19 条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品安全防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

食品安全防护计划策划中，对全公司外/内部、加工、储藏、供应链、水/冰、人员等方面的安全进行了评估并制定了对应的控制及防护措施等项目，策划了应急预案、培训、验证程序等，基本符合标准要求。

查见：

同时在 2024 年 7 月 10 日开展了《食品防护计划演练》演练项目：上班时员工穿戴耳环，演练评价：通过此
次演练，证明本公司销售过程安全防护措施运行有效。

控制措施基本符合要求。

现场查见：

——外来人员不能进入摊位，在菜品售卖时间摊位有人员看管，外来人员无法进入，产品在销售人员的视线内。

食品防护控制基本符合。

5) 应急准备和响应

公司制定有《突发事件准备和响应控制程序》，程序规定每年开展模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、食品安全事故、触电、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》等，基本满足标准要求。部门负责人表示审核周期内未发生影响环境和职业健康安全的紧急情况、未发生食品安全事故。

抽：消防演练计划和记录：

内容：消防演习

时间：2024 年 4 月 15 日上午 10：00 整，闲置空地，全体员工参加

主办部门：综合部

评价：

应急人员反应迅速，各项工作紧密结合，各环节衔接及时，能够临危不乱，各负其责，演练有效；应急预案符合实际不需作修改。

6) 产品放行、原料验收 OPRP、食品安全管理体系/HACCP 体系验证

公司主要提供食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）的销售，策划编制了《产品放行程序》、《不合格品控制程序》、《确认和验证程序》等文件，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内文件发生更新，见采购部审核记录。

本部门涉及食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）的验收，产品型式检验报告详见 F7.1.6/H3.5 记录。

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



查原料进厂验收管理情况（含原料验收（OPRP）的进厂验收情况）：

OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》：

OPRP 的实施情况：

	控制点	行动准则	记录情况	现场显示	结论
OPRP	水果蔬菜	果蔬农残检测合格	<p>提供蔬菜的农残检测报告： 检测日期：2024年9月21日、检测项目：黄曲霉毒素B1—大米，检测项目：6-苜基腺嘌呤—黄豆芽，检测项目：甲氰菊酯—四季豆、生菜、莴笋、红椒、青椒、大白菜、花菜、茄子，检测项目：氢虫腈—韭菜、土豆等检测单位：安徽中青检验检测有限公司，含量：阴性，检测结果：合格，检测人员：汪霞</p> <p>检测日期：2024年9月21日、检测项目：氯氰菊酯苹果、香蕉，检测项目：氯氟氰菊酯柑橘、葡萄、桃，检测单位：安徽中青检验检测有限公司，含量：阴性，检测结果：合格，检测人员：李梅</p>	<p>现场查看： 2024年9月21日水果采购单桃12斤、柑橘10斤、香蕉15斤 2024年9月21日蔬菜采购单平菇40、豆角5.5、毛豆4、白萝卜35、青茄5、空心菜4、长丝瓜6.4、玉米39.5、小丝瓜7.2、圆萝卜28、香菜9、南瓜13等</p> <p>发货记录： 2024年9月21日合肥地税局：桃12斤、柑橘10斤、香蕉15斤 收货人：陶云 2024年9月21日客户：花田煮娃娃菜15、香菜3、菠菜2、生菜20、豆芽3、莴笋6、土豆20、千张8、小葱2、萝卜18、金针菇1、香菇1西红柿1、绣球菌4，验收人：宋雪梅</p>	符合要求
	禽畜肉类	畜禽肉索取动物检疫合格证明。	<p>提供有《动物检疫合格证明》，2024年9月20日猪-胴体的动物检疫合格证明 NO. 3452124493；检测单位：合肥市合肥经济技术开发区，检测时间为2024-09-20，采用PCR检测； 肉品合格证明 NO059051238； 提供有《肉品品质检验合格证》，产品名称：鸡胴体，编号：NO001764023，生产单</p>	<p>现场查看： 禽畜肉采购无单据，电话采购，企业自提货物 9月20日发货单： 客户：安徽膳养季智慧健康集团有限公司：五花肉22、青椒2、香干2、毛白菜4、鸡肉15、柑橘10；收货人：宋**；</p>	



			位：合肥徽商大地，检测单位：合肥徽商大地农副产品批发市场服务有限公司，生产日期：2024年09月20日；		
--	--	--	--	--	--

——CCP点（无）

采购食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉），索证索票、第三方检测报告见——见 F7.1.6/H3.5 记录。

提供：销售合同

顾客：安徽浪里寻臻牛餐饮管理有限公司，合同编号：-

合同期限：2024年05月24日-2025年05月23日

合同约定了商品名称、质量标准、合同履行地点、付款方式、双方权利和义务、违约责任、合同解约等内容，合同内容完整。

业务部根据订单要求实施采购，公司销售的产品提供了检测报告。

产品自行采购，自行销售或配送、采购验收检验报告、气味、数量、农残等，名称，外观、数量，包装等项目，同时检查检测报告有无附带。送货方式：由公司车辆送货上门、。

根据发货单追溯采购单，采购合格供方产品：

提供了中国人民健康保险股份有限公司销货清单 订单号：NO.4460951，2024年6月30日

货物名称：五花肉、老豆腐、毛白菜等，提供了客户验收的送货单 验收人：汪**，提供了相关食材检验报告。

采购入库记录：2024年6月30日采购单覆盖发货产品

提供了置地店销货清单 编号：N00037179 2024年07月03日

货物名称：老母鸡、虫草花、薏仁、小青菜、白玉菇、窝窝头、小葱，验收人**，提供了相关食材检验报告。

采购入库记录：2024年6月30日采购单覆盖发货产品

提供了中国人民健康保险股份有限公司销货清单 订单号：NO.4460990，2024年6月19日

货物名称：蒜苔、糯米、黄瓜、鲜粉皮、香菜、馒头、豆芽、粉丝、苹果梨、黄金比油等，验收人汪**，提供了相关食材检验报告。

采购入库记录：2024年6月19日采购单覆盖发货产品

另抽16份为送货单记录，均按客户要求实施了订货并配送，顾客签收确认。

按销售服务过程实施了控制，控制基本有效。

现场管理：

在摊铺售卖菜品，部分不可绿叶菜品将库存放在冷藏柜中进行保鲜，与企业沟通不会过夜，零售销售；

2024年09月21日查现配送现场，将需要配送的菜品从轻型货车上分拣后直接放到三轮车上配送，配送地点都在企业周围10min左右的路程，现场查看花田煮的送货过程，送到地方对方验收，验收人，宋学梅，娃娃菜15斤、香菜3斤、菠菜2斤、生菜20斤、莴笋6斤、土豆20斤等。产品放行过程基本符合要求。

7) 可追溯性撤回/召回

公司在《管理手册》中8.10.5条款对可追溯性进行了规定，并策划了《产品撤回控制程序》、《产品标识和可追溯性控制程序》。在程序文件中对可追溯性和召回/撤回情况进行了规定，具体见食品安全小组审核记录。

2024年4月20日食品召回应急演练记录

演练时间：2024年4月20日

演练内容：猪肉肉质发粘，有异味



参加部门：HACCP 小组成员、综合部、业务部 等

召回范围：批号为 2024.4.18 猪肉 肉质发粘，有异味的产品

已出品数量：30kg，未出品数量：20kg，召回数量：30kg

回收产品出来方法：肉质发粘，有异味的进行销毁

召回结果：产品召回模拟测试顺利结束，共召回猪肉 30KG，召回率达到 100%。通过此次模拟测试，证明公司各项记录完备，产品撤回控制程序有效，产品召回具有可操作性。当发生不安全食品事故时公司能及时有效的处理，满足食品安全管理体系的要求

同时抽查：消防应急演练控制方式基本相同，演练同时有效。

8) 采购管理、外部提供产品和服务的管理、OPRP 实施情况

公司在《管理手册》8.1.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；

采购过程控制：

业务部（采购）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》，主要包括有蔬菜、水果、禽畜肉、粮油产品，基本覆盖了认证范围的产品原材料类别，合格供方共 4 家。

抽查供方资质如下：

蔬菜供方：合肥市包河区方家应蔬菜经营部，《营业执照》编号：92340111MA8PA83U5U(1-1)

蔬菜、水果、禽畜肉供方：合肥市包河区孔宪柱，《营业执照》编号：92340111MA8PQ6KBXE

查蔬菜：

提供 2024 年 05 月 07 日，合肥市蜀山区市场监督管理局，生姜、辣椒、的食品安全抽样检验抽样单符合要求。

提供 2024 年 9 月 4 日，农残检测报告：检测单位：安徽中青检验检测有限公司，黄豆芽禁止检出、生菜 < 5%、红椒 < 5%、大白菜 < 5%、茄子 < 5%、芹菜 < 5%、上海青 < 5%、空心菜 < 5% 等 19 项产品检测，检测结果：合格；另查 9 月 1 日的农残检测报告，检测结果：合格。基本满足要求。

查禽畜肉：

提供鸡胴体，肉品品质检验合格证，编号：N0.001764023，检测单位：合肥微商大地农副产品批发市场服务有限公司，日期：2024 年 09 月 20 日

提供鸭胴体，肉品品质检验合格证，编号：N0.001742709，检测单位：合肥微商大地农副产品批发市场服务有限公司，日期：2024 年 05 月 13 日。

提供猪胴体，动物检疫证明，编号：NO.3452124493，检测单位：安徽省合肥市合肥经济技术开发区，非洲猪瘟为阴性，签发日期：2024 年 09 月 20 日。白条肉，肉品品质检验合格证，编号：N0.059051238，检测单位：合肥经发食品有限责任公司，日期：2024 年 9 月 20 日

提供猪胴体，动物检疫证明，编号：NO.3452042258，检测单位：安徽省合肥市合肥经济技术开发区，非洲猪瘟为阴性，签发日期：2024 年 09 月 03 日。白条肉，肉品品质检验合格证，编号：N0.059047990，检测单位：合肥经发食品有限责任公司，日期：2024 年 09 月 03 日

查水果：

提供 2024 年 9 月 21 日，农残检测报告：检测单位：安徽中青检验检测有限公司，苹果 < 0.003mg/kg、柑橘 < 0.001mg/kg、葡萄 < 0.001mg/kg、香蕉 < 0.003mg/kg、桃 < 0.001mg/kg 5 项产品检测，检测结果：合格；另查 9 月 20 日的农残检测报告，检测结果：合格。基本满足要求。

塑料袋供方为市场指定供方，提供购物袋检测报告，报告编号：皖质检字第 2024-SL(F)-0149，检测单位：



安徽省功能高分子材料分析研究有限公司，检测项目：感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量(水,60°C,2h),mg/kg、重金属(以 Pb 计),4%乙酸,60°C,2h,mg/kg、脱色试验，检测结果：合格。报告日期：2024年1月29日。基本满足要求。

外包：第三方检测

产品检测，日常由当地市场监督管理局抽检或根据客户需求送当地市场监督管理局检测，无合同。

电子秤由合肥市计量测试研究院检定，无合同。

基本符合标准要求。

提供了《合格供方评价表》，评审内容：公司资格、产品质量、价格合理程度、供货及时性、售后服务、产品环保和安全符合性等，抽查合肥市包河区方家应蔬菜经营部，合肥市包河区孔宪柱，评价结果：均纳入合格供方，评价所引发的任何必要措施：供货级别：保留。编制：王影强 审批：王亚礼 日期：2024.4.1。

询问部门负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，不合格情况见业务部审核记录。

公司未使用食品添加剂。

采购管理情况：

业务部（采购）通过微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划，无合同。

现场查看合肥市包河区方家应蔬菜经营部的销货清单，2024年9月21日，记录客户、产品名称、数量（白萝卜1袋、青茄3.4斤、长丝瓜6.4斤、南瓜13斤、小白冬瓜17.8斤等）、单价、金额。

王经理表示通过微信电话向合肥市包河区孔宪柱采购蔬菜、水果、禽畜肉，

上述采购信息清晰明确，控制方式

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。2024.8.6-8.7，组织开展了质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、HACCP五体系内审，提供有审核员任命书、内审通知书、内审实施计划，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。

审核日期：2024年8月6-7日；审核组组长：王影强（组长）、白俊龙（组员），有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审组组长王影强、组员白俊龙面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。已在7.2开具不符合

查《每部审核计划》覆盖了FH体系标准要求的条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽业务部审核条款F8.5\H4.3条款，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计1项；涉及部门：综合部，不符合项内容：培训计划中计划2024年7月对应急预案进行培训，但是综合部未组织培训，不符合F：ISO 22000:2018 7.2条款、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）H3.2条款



责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，2024.08.8经内审员验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：综合审核结果，审核组认为：本公司食品安全、HACCP、质量、环境、安全管理体系基本符合ISO22000：2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），GB/T19001-2016； GB/T24001-2016； GB/T 45001-2020，是适用、有效的，运行效果基本达到标准要求，本次审核真实、有效。

管理体系运行基本符合标准要求。

2) 管理评审

公司在《管理手册》9.3条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合要求。

2024年8月20日，组织开展了质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系管理评审，查《管理评审计划》，计划于2024年8月20日进行管理评审，编制：王影强，批准：王亚礼，日期：2024年8月15日。

管理评审会议于2024年8月20日在公司召开，会议由王亚礼（总经理）主持；地点：公司会议室；参加人员：总经理、食品安全小组组长/管理者代表、综合部、业务部签到表。

查《各部门体系运行总结》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、配送过程控制、资源配置情况评价，内部审核结果，客户投诉情况，客户满意度调查情况，体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；基本覆盖管评输入内容。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制：王影国、审核：王亚礼，日期：2024年8月20日；

查《管理评审改进计划》：加强各部门质量、环境、职业健康、食品安全和HACCP一体化管理体系的培训，提出的改进建议合理，由综合部负责实施。

公司已于2024年08月21日对主要部门负责人进行培训，培训课题：ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准；针对管理评审改进措施提出的问题，培训后与会人员讨论一致认为达到了举一反三的预期目的，此次培训效果良好，改进措施基本符合要求。

管评结论：公司至建立的以ISO22000：2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），GB/T19001-2016； GB/T24001-2016； GB/T 45001-2020为标准运行以来，在质量、环境和职业健康安全及食品安全、HACCP方面已取得了令人鼓舞的绩效；以文件支持的质量、环境和职业健康安全及食品安全、HACCP管理体系是适宜、有效和充分的。公司将在此基础上，严格按照ISO22000：2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），GB/T19001-2016； GB/T24001-2016； GB/T 45001-2020和相关要求进一步加强公司管理，完善体系，持续改善。

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《管理手册》10.2条款进行了规定，同时策划了《不符合控制程序》、《纠正（事件.不合格.不符



合)措施控制程序》、《预防(事件、不合格、不符合)措施控制程序》

总经理通过确保公司管理方针建立,鼓励员工提合理化建议,营造愉悦工作环境;通过管理目标的建立、分解与考核,明确了公司体系的改进方向,通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的管理体系有效性。

——公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录;ISO22000:2018、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)的内审开具的1项不符合报告,已进行原因分析,采取纠正措施,进行验证合格。

——顾客投诉处理等主要由业务部负责,目前暂未发生客户投诉。

其他体系运行过程,暂无采取纠正措施的需求。与总经理交流,其表示各部门负责人能够基本掌握相关文件的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

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

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

——日常改进通过以下方面进行:进行员工的体系知识培训,提高体系意识;内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视,风险和机遇应对;合规义务;管理方针、管理目标现状及实施状况;内外部审核结果;监视和测量结果;纠正措施;管理评审;顾客投诉处理;监管部门抽查等;具体见各部门运行记录。控制基本合理。

3) 投诉的接受和处理情况:

现场与企业负责人沟通,在审核周期内未发生投诉现象,会出现配送数量与要货数量不一致的情况,及时补货,餐厅有时会临时补货,微信沟通后及时送货。

3.5 体系支持

符合 基本符合 不符合

1) 资源保障(基础设施、监视和测量资源,关注特种特备):

公司在管理手册的7.1.3条款进行了规定,并策划了《设备、设施与工作环境控制程序》《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:菜摊面积10平方米,冷藏冷冻柜1个,冷藏柜2个;三轮车2辆、小型货车1辆,办公区域面积约20平方米,办公设备:打印机、电脑、电话、网络等支持性设备,基本满足销售需要。

公司坐落于合肥市蜀山区东至路绿怡居农贸市场C01-C06、C23-C26摊位,在绿怡居农贸市场内,周边为居民住宅楼、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F7.1.6/H3.5部审核记录:

现场核查:有冷藏冷冻柜1个,冷藏柜2个;三轮车2辆、小型货车1辆等。

提供了设备台帐,涉及业务部的主要有冷藏冷冻柜1个,冷藏柜2个;三轮车2辆、小型货车1辆等,



基本满足认证范围所涉及食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）的销售。

提供《汽车租赁（合同）》甲方：赵小梅，乙方：王亚礼承租车型为轻型普通货车，车牌号：皖 A560VQ，租赁时间：2023年8月1日-2025年8月1日，合同显示：出租方负责车辆的例行保养（指更换机油和三格），二级维护和年检，有双方签字。

提供运输车辆检查记录，每月进行一次，检查项目：是否具有运输资质、车辆外观是否清洁、是否无其他物体粘附、车辆装货是否清洁，无异物，异味、是否采取货物加固措施，防护措施物品（雨布、大绳等）是否安全、是否采取防变质、损坏措施。抽 2024年8月记录 检查人：王影强

提供《设备保养计划/记录》每月对设备进行保养并清洁，查 2024年8月记录保养人：王影强，检查人：王亚礼

查看业务部现场涉及：特种设备（无）。

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：

摊位现场售卖菜品，企业用三轮车对菜品进行配送，配送距离在 1-2km 以内，基本 10 分钟送达，办公室配置了空调设施；人工照明，自然通风，卫生环境较好，无粉尘、无有毒有害气体等等；

——现场询问员工白俊龙，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。

——每日对销售及采购车辆等进行卫生清理。

基本符合标准要求。

公司的《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。

未配备实验室，验收主要通过感官检查、索取批检报告为准，有监视和测量设备为电子秤（有粘贴强检合格标识，未提供检定报告）；查 1）电子秤强检合格标志，编号：C26，有效期：2024.11.05，检测单位：合肥市计量测试研究院，查 2）电子秤强检合格标志，编号：公平秤，有效期：2024.10.29，检测单位：合肥市计量测试研究院；

与企业沟通，市场监管人员不定期到市场进行检查电子秤，到一个周期合肥市计量测试研究院到市场进行检定并粘贴合格证。

一阶段提出冷冻冷藏未对温度进行校准及监控，企业用市场校准的温度计对冷冻冷藏温度进行校准并提供内部校准报告，基本温度差在 1-0.5℃，基本满足要求。

基本符合要求。

2) 人员及能力、意识：

——公司总经理为确保操作和维护有效的管理体系，设置了相应的组织架构、并配置了所需的人员。

——人员能力胜任情况见 F7.2\H3.2 审核条款记录。

——总经理表示目前该组织体系覆盖总人数：10 人，含各部门主要负责人 3 人。审核周期内未发生较大变化。

组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源管理程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《岗位工作要求表》，覆盖到公司总经理、各岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定，



部门负责人表示审核周期内公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化。现场随机抽取行政部负责人（食品安全小组组长）王影强，学历：本科，专业：商务管理；工作经验6年，在本单位工作4年；提供了《员工能力评定表》，同时对上述人员进行了能力评定，在职务、教育学历、专业/职称、相关工作经历、培训学习方面进行了评定，结论：培训合格允许上岗。

部门负责人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。

与内审组长王影强、内审员白俊龙面谈，对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。面谈管代王影强对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足，见不符合项报告；

审核周期内各岗位人员基本满足要求。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《2024年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对管理体系标准、体系文件、法律法规、意识、培训等方面，策划基本充分；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。部门负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效评价
2024-03-12	质量、环境、职业健康、食品安全、HACCP一体化手册的培训	各部门主要负责人/3人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 面试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024-04-5	各部门职责权限、规程及相关的法律法规，公司方针目标	各部门主要负责人/3人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 面试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024-06-12	内审员培训	内审员/2人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 面试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024-8-10	管理制度	各部门主要负责人/3人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 面试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，见培训记录；

查驾驶证：王影强驾驶证，在有效期内。

抽查机动车行驶证：

皖 A560VQ, 检验有效期至 2024 年 11 月；已按照规定时间进行了年检。

查健康证管理情况：

姓名：白俊龙；证号：202400358533，发证日期：2024.7.12-2025.7.11

在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求。

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

现场询问白俊龙，均能说出本公司的管理方针及本部门相关的管理目标。并知晓本岗位工作对管理体系有效性的贡献及不能满足产品要求所造成的不良后果。

控制方式基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

公司在《食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《协商和沟通控制程序》；

查内部沟通管理情况：



与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：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、有关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
2024.8.15	近期工作安排	各部门负责人	会议	综合部	按会议要求落实

查内部报告管理情况：

部门负责人表示公司目前从事销售部分的员工均为多年老员工，对公司发展政策、发展方向及各项政策要求等均很了解，也愿意同公司一起发展及进步。

公司建立了有专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全、合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，希望员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患。

查外部沟通管理情况：

与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构等进行沟通，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/HACCP 小组组长负责（参加公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司产品在食品安全方面、安全生产方面、监管要求、公司各类管理要求等的信息。

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
2024-09-18	外部审核	北京国标联合认证有限公司	电话\微信	行政部	积极配合审核老师，顺利完成审核

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《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《质量、环境、职业健康、食品安全和 HACCP 一体化管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》以及所要求的记录。

公司策划的编制的《程序文件》、《前提计划》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/HACCP 体系运行的需要。

公司文件分类及构成：

一级文件：管理手册（MY-SC-2024）、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 41 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。

三层文件：管理制度 18 个，如《食品原料采购索证索票、进货查验记录制度》《销售服务规范》等；

四层次文件：培训记录、确认验证记录等 共 82 份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，管理体系在发布前由总经理批准。

查《受控文件清单》，包括文件名称、文件编码、版本信息等。基本符合。

《文件发放回收一览表》，包括管理手册、程序文件、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、等，清单内写明了文件名称、编号、版本、发放时间等。基本符合标准要求。

抽食品安全管理手册文件发放情况，部门：综合部，签收人：王影强，文件名称：管理手册、



程序文件汇编、前提方案、HACCP 计划、规章制度，基本符合。

查外来文件管理情况：

组织收集了与食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）的销售相关的法律法规，提供了《适用的法律法规及其他要求清单》、识别适用的法律法规包括：提供了《法律法规清单》《法律法规及其他要求清单》，包括食品安全法、中华人民共和国农产品质量安全法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、NY/T743-2012《绿色食品 绿叶类蔬菜》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》等法规文件等，基本充分，均在有效期内。

查记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

提供了《记录一览表》，共 82 份记录，清单内记录编号、记录名称、保存期限，抽《合格供方名录》、《员工能力评价表》2 份记录，记录均有编写，由规定人员记录，字迹基本清晰，记录最终由综合部保存。记录控制基本有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F：位于合肥市蜀山区东至路绿怡居农贸市场 C01-C06、C23-C26 摊位合肥美漾鲜蔬菜有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）的销售

H：位于合肥市蜀山区东至路绿怡居农贸市场 C01-C06、C23-C26 摊位合肥美漾鲜蔬菜有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）的销售

五、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，合肥美漾鲜蔬菜有限公司的

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

审核准则的要求	<input checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input 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 type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

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

推荐认证注册

在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组：黄童彤、马焕秋、蔡惠娜



被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。