

项目编号：20637-2024-QEOFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：南充市美丰源农业科技有限公司

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

报告日期：2024年09月14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：黄童彤

组员：马焕秋



受审核方名称：

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
	黄童彤	组长	F:审核员 H:审核员	2024-N1FSMS-1301841 2024-N1HACCP-1301841	F:FI-2 H:FI-2
	马焕秋	组员	F:审核员 H:实习审核员	2023-N1FSMS-1296764 培训证书	F:FI-2 H:FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	银国松（食品安全小组组长）、罗强（总经理）	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

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

产品执行的安全标准 2 GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

产品执行的安全标准 3 GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

d) 相关的法律法规: 收集了与企业相关的法律法规, 提供了《法律法规清单》包括食品安全法、GB31621-2014

《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 1354-2018 大米、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: 收集了与企业相关的法律法规, 提供了《法律法规清单》包括食品安全法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 1354-2018 大米、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13日 上午至2024年09月14日 下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2024年03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: 位于四川省南充市高坪区中国物流南充物流中心 8 号库 8-10 号门(中国物流南充有限公司内)南充市美丰源农业科技有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）的销售

H: 位于四川省南充市高坪区中国物流南充物流中心 8 号库 8-10 号门(中国物流南充有限公司内)南充市美丰源农业科技有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）的销售

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址: 四川省南充市高坪区中国物流南充物流中心 8 号库 (中国物流南充有限公司内)

办公地址: 四川省南充市高坪区中国物流南充物流中心 8 号库 (中国物流南充有限公司内)

经营地址: 四川省南充市高坪区中国物流南充物流中心 8 号库 (中国物流南充有限公司内)

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）:

1.5.4 一阶段审核情况:



于 2024 年 09 月 12 日上午-2024 年 09 月 12 日上午进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、人员能力等

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒未调整；☐有调整，调整情况：

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

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

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款：行政部 F7. 2/H3. 3 销售部 F8. 2. 4/H 附录 A. 1

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 14 日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2024 年 8 月 31 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

前提方案、人员能力

3) 本次审核发现的正面信息：

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

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

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

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）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、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）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、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）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:

厂区清洗消毒、化学品管控、原材料索证索票

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间: 2023 年 05 月 11 日 体系实施时间: 2024 年 03 月 01 日

2) 法律地位证明文件有:

营业执照、食品经营许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 13 人。

倒班/轮班情况 (若有, 需注明具体班次信息):

单班工作: 9:00—12:00; 14:00—19:00, (配送时间: 5: 00—8: 00) 无夜班

4) 范围内产品/服务及流程:

F: 位于四川省南充市高坪区中国物流南充物流中心 8 号库 8-10 号门(中国物流南充有限公司内)南充市美丰源农业科技有限公司的食用农产品 (蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋)、预包装食品 (粮油类、速冻米面食品) 的销售

H: 位于四川省南充市高坪区中国物流南充物流中心 8 号库 8-10 号门(中国物流南充有限公司内)南充市美丰源农业科技有限公司的食用农产品 (蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋)、预包装食品 (粮油类、速冻米面食品) 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、鸡蛋)、预包装食品 (粮油类、速冻米面食品) 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、鸡蛋)、



预包装食品（粮油类、速冻米面食品）的销售。

企业基本信息：

1) 南充市美丰源农业科技有限公司是一家专业从事农产品生产、加工、仓储、销售、物流配送于一体的创新型农业科技公司，公司成立于 2023-5-11，法定代表人为刘正宏，注册资本为 100 万元人民币，统一社会信用代码为 91511303MACJ4ML28F，企业位于南充市高坪区中国物流南充物流园内。

2) 公司租赁中国物流南充有限公司中国物流南充物流中心 8 号库为经营场所，租赁面积 2500 平方米，使用期限为 2023 年 9 月 1 日至 2025 年 8 月 31 日；

3) 经营范围：食用农产品零售；食品销售。查看认证范围在营业执照的经营范围内。

4) 企业于 2024 年 03 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。

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。外部环境从经济政治、文化、法律法规、监管部门、技术、经济及竞争环境方面，内部环境从战略方向、资源因素、财务因素、人的因素、知识因素、文化因素、能力因素、决策过程及职责分配等，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各相关的内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行了监视和评审。

抽查《组织内外部环境识别表》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。外部因素：政治环境、法律（含标准）、经济环境、社会文化环境、自然环境、竞争力等。编制：银国松 批准：罗强 2024 年 03 月 1 日

总经理罗强表示，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《相关方需求和期望识别表》，对相关方：客户、安监局、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：银国松 批准：罗强 2024 年 03 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
☒ 主管部门	南充市市场监督管理局	☒ 遵守食品安全相关的法律法规要求； ☒ 遵纪守法
☒ 供方	南充明浩冷冻食品销售有限公司、南充嘉华骏业食品有限公司	☒ 组织持续经营、明示食品安全采购要求
☒ 顾客	南充七彩阳光幼儿园有限公司 南充市顺庆区金红幼稚园	☒ 按时按质按量交付产品或服务； ☒ 产品/服务质量持续满足要求
☒ 消费者	消费者	☒ 不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务； ☒ 良好的使用感受 ☒ 不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁
☒ 员工	雇员	☒ 组织的持续经营、自我发展 ☒ 不因食品安全问题停产，组织持续经营



□投资方 ——

□组织的持续经营、盈利

□不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利

□社区 ——

□不因食品安全问题影响周围人员的就业

□其他 ——

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。现场交流总经理罗强表示相关方包含：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、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）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》包括食品安全法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 1354-2018 大米、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》等，基本充分，均在有效期内。

组织于 2024 年 5 月 20 日开展了合规性评价，评价结论：从本年度检查的结果来看，我公司没有违反国家法律、法规及相关标准，能严格遵守国家有关食品安全管理方面的相关规定，密切关注法律法规的变化，并适时调整，严格按体系标准执行。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，主要为大客户提供配送销售服务，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：

南充市美丰源农业科技有限公司是一家专业从事农产品生产、加工、仓储、销售、物流配送于一体的创新型农业科技公司，主要开展农业项目开发、农产品品牌营销、农产品大宗贸易、农产品连锁超市经营、食堂食材配送以及电子商务等农业科技企业。公司成立于 2023-5-11，法定代表人为刘正宏，注册资本为 100 万元人民币，统一社会信用代码为 91511303MACJ4ML28F，企业位于南充市高坪区中国物流南充物流园内。

注册地址：四川省南充市高坪区中国物流南充物流中心 8 号库(中国物流南充有限公司内)；

经营地址：四川省南充市高坪区中国物流南充物流中心 8 号库(中国物流南充有限公司内)；

注册地址与经营场所为同一地址；

1) 公司租赁中国物流南充有限公司中国物流南充物流中心 8 号库为经营场所，租赁面积 2500 平方米，使用期限为 2023 年 9 月 1 日至 2025 年 8 月 31 日；

2) 经营范围：经营范围：食用农产品零售；食品销售。查看认证范围在营业执照的经营范围内。



3) 该公司按照 ISO 22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0)》标准的标准策划了公司的管理体系, 形成了《管理手册》、程序文件等体系文件, 支持公司体系各过程的运行, 并持续改进, 确保其有效性。

认证范围:

F: 位于四川省南充市高坪区中国物流南充物流中心 8 号库 8-10 号门(中国物流南充有限公司内)南充市美丰源农业科技有限公司的食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋)、预包装食品(粮油类、速冻米面食品)的销售

H: 位于四川省南充市高坪区中国物流南充物流中心 8 号库 8-10 号门(中国物流南充有限公司内)南充市美丰源农业科技有限公司的食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋)、预包装食品(粮油类、速冻米面食品)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: 车辆维修、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、鸡蛋)、预包装食品(粮油类、速冻米面食品)的销售。按照产品实现特点和管理需要识别了管理体系所需的过程, 覆盖了采购、销售、人资管理等所有的方面, 基本符合要求。

询问总经理罗强, 其表示公司对管理体系的过程进行了确认, 对输入、输出、顺序及相互作用已被明确地提出并被充分控制。采用了过程方法管理相关管理体系及其过程; 用文件化的绩效指标定期评审过程。

通过管理体系的分析, 发现影响管理体系的重要过程有市场拓展、人员能力、合同评审、原材料采购、外部供方控制、服务控制、采购验收、配送管理、废弃物处理等。

经识别影响管理体系运行的外包过程: 车辆维修、第三方检测;

总经理表示公司通过食品安全目标的建立、实施、相关方反馈的分析、顾客满意的测量、内审和管理评审等方式, 充分地评审, 管理及控制公司管理体系覆盖的过程和活动。

具体见各部门审核记录。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2024 年 03 月 1 日布了经总经理批准的管理方针:

物流万里, 通达则汇, 食品安全, 科学管理

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、行政部、采购部、销售部，确定了各岗位人员的职责和权限。

工作和生产方式：单班工作：9:00—12:00；14:00—19:00，（配送时间：5：00—8：00）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：银国松，批准：罗强，日期：2024 年 06 月 30 日，抽查总管理目标，2024 年 1、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 1、2 季度
顾客投诉处理率 100%	顾客投诉处理次数/顾客投诉总次数 *100%	每季	100%
食品安全事故为 0	食品安全事故次数统计	每季	0 次
市场抽查不合格次数 0	市场抽查不合格次数统计	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

组织收集了与食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）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》包括食品安全法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 1354-2018 大米、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》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：银国松先生，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，包括了行政部、销售部、采购部，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施 HACCP 计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员甘军，基本了解，具体人员能力及培训见行政部审核记录。

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、预包装食品、散装食品等的销售控制情况，策划的管控范围覆盖了认证覆盖的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）的销售。对预包装食品等进行了特性识别，包括原料名称、来源、化学特性、生物特性、物理特性、组成/成分、生产方法、采购来源、交付方法、包装、贮存条件、保质期、生产前预处理、接收准则、致敏原信息等。

现场抽查：

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

2) 预期用途主要为：为下游签约或合作的食堂客户等提供食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）的销售服务。

3) 主要的食用方式：下游签约或合作的食堂烹饪后食用，基本合理。

——工艺流程图如下：

原料采购—原料验收（OPRP）—蔬菜挑选、禽畜肉处理—仓库储存—装车—配送—交付

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：食品安全小组，确认时间：2024 年 03 月 01 日，现场观察：销售流程与现场实际基本一致；提供了《工艺流程确认表》

现场观察各平面图与实际基本一致。现场观察各平面图与实际基本一致。

并结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求。

基本符合要求。

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

——提供了《危害控制计划》，查《危害分析》，具体包括了选择并审核原材料采购验收、仓库储存、分拣、配送、验货等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查蔬菜类原料采购验收过程危害分析，包括本工序被引入、控制或增加的潜在危害：

识别了生物危害：腐烂霉变，致病菌寄生虫污染；判断依据：蔬菜采摘和运输过程中被人为污染，蔬菜易霉变腐烂；能用显著危害的预防措施是什么：在后续的择拣、清洗消毒、加热过程中去除，控制蔬果贮存期限；

化学危害：农药残留；判断依据：蔬果生长时使用农药过量或运输、贮存中被有毒化学品污染；能用显著危害的预防措施是什么：合格供应商提供产品合格检验证明，蔬菜加工前进行去残留清洗；——OPRP，



物理危害：金属，头发等异物，判断依据：人为不当可能混入；能用显著危害的预防措施是什么：后续挑选、清洗中去除；
基本合理。

另抽查预包装食品采购及验收、仓库存储、分拣危害分析及控制措施制，基本合理。

食品安全小组已开展了对危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见提供了：

“PRP 确认记录表”，确认人员：食品安全小组，确认日期：2024 年 03 月 01 日，确认项目包括：工作场所，照明和通风，设备和器，个人清洁，清洁和消毒，废弃物管理的要求等项目。结论：前提方案（PRP）使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

“危害控制计划确认记录表”，确认人员：食品安全小组，确认日期：2024 年 03 月 01 日，确认项目包括：危害控制计划（含 CCP 和 OPRP），结论：根据确认结果，HACCP 计划的制定合理、有效，具有实际的指导意义。

“OPRP 确认记录表”，确认人员：食品安全小组，确认日期：2024 年 03 月 01 日，结论：OPRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

“控制措施组合的确认记录”确认人员：食品安全小组，确认日期：2024 年 03 月 01 日，会议结论：控制措施及其组合有效，能确保控制已确定的食品安全危害，并获得满足规定的可接受水平的终产品。

对于产品的安全性确认，通过索证索票以及提供第三方检测报告进行安全性验证，具体见 F8.8.1 条款/H4.5 审核记录。

上述控制措施基本满足标准要求的可接受水平。

经过对食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）销售的危害分析及评价，确定了 OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》：

关键控制点 (CCP/OPRP)		显著 危害	关键限 值/行动 准则	监 控				纠偏 行动	记录	验证
				对象	方法	频率	人员			
OPRP 原 料 验收	水果 蔬菜	农药 残留，	果蔬农残 检测合格	农残指标	收集农残 检测合格 证明或使用快速检 测试纸检 测	每批	检验员	拒收	农残检测 单或农残 检测报告	主管复 查每批 原料的 农残检 测报告 单
	禽 畜 肉类	疫病	畜禽肉索 取动物检 疫合格证 明。	检疫结论	查看供方 的合格证 明	每批	检验员	拒收	检疫票或 检验报告	主管复 核每批 原料的 检验报 告单

——CCP 点不涉及

策划基本满足要求。

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

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中 FH 应包括使用危害分析的方法和对食品职



业健康安全小组的评价意见；H 体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

1) 前提方案

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

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：

公司坐落于四川省南充市高坪区中国物流南充物流中心 8 号库(中国物流南充有限公司内)，场地周围都为预包装食品销售企业，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

现场观察：企业周围水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，废弃物集中管理，在中国物流南充有限公司内，由物流公司统一管理，实际建筑面积 2500 平方米；办公面积：80 平方米；冷藏库 1 个，面积约 20 m²；保鲜库 1 个，面积约 60 m²；冷冻库 1 个，面积约 50 m²；常温库 1 个，面积约 120 m²，蔬菜分拣区 300 平方米，禽畜肉处理区 300 平方米，基本满足销售需要，基本配套设施较为齐全。

——空气和水质：

空气和水的管理：食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）对空气无特殊要求，蔬菜分拣，禽畜肉处理（简单分切）对空气无特殊要求，少量用水主要是清洁场地用，食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）对菜品有少量的清洗用水；预包装食品（粮油类、速冻米面食品）不涉及水。

提供南充环境集团有限公司社会服务承诺书，表示供水符合生活饮用水要求，企业同时提供水费缴费发票，基本满足要求。

——包装材料

食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）不涉及包装材料，由生产商进行包装直接销售，食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）对包装材料没有特殊要求，只是蔬菜分拣或禽畜肉处理涉及塑料包装材料，包装材料资质见采购部记录。

——虫害防治

整个仓库为配置挡鼠板，与企业沟通发货区在仓库内，但常温仓库、蔬菜分拣区、禽畜肉处理区有挡鼠板，仓库内配备足量的粘鼠板，基本满足要求；

一阶段问题常温仓库、蔬菜分拣区、禽畜肉处理区未配备灭蝇灯，缺少防鼠装置已整改。

提供了《防蝇、防鼠、防虫害情况记录表》：每日

抽查：2024 年 8 月记录，点检项目：通道是否畅通、储存区是否通风、储存区是否干燥、地面是否干净、库房是否定期打扫、库房里发现是否有漏雨、是否专人负责卫生清洁、及时清除被杀灭的昆虫、产品是否有霉菌、防蝇设施是否安装并正常使用、防鼠设施是否安装并正常使用，基本符合要求。

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要为少量包装纸箱，由行政部处理；清洁设备及地面、蔬菜清洗的



生活污水，直接排放城市污水管网，一般生活垃圾（蔬菜的废弃物）由中国物流南充有限公司处理。

——员工卫生、员工健康

员工健康及培训管理情况见行政部审核记录。

提供《食品从业人员晨检记录表》，每日进行检查，包括工作服、发热 咽痛、咳嗽、皮肤破损、腹痛腹泻等，检查人：**，抽 2024-05/2024-09，未见异常

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

——提供《设备、工器具清洗消毒记录》每日对刀具、砧板进行清洗消毒，对消毒情况进行检查，操作人*昌海，抽查：2024 年 08 月记录基本符合要求。

提供《仓库卫生检查表》，每月进行，对地面卫生、通道、货物摆放、清洁用品、货物、墙身、照明等项目进行检查，负责区域：仓库 抽 2024-06、2024-08 年，检查人：甘军，区域负责人：银国松。未见异常。

现场对禽畜肉有简单处理、部分蔬菜进行去皮，未对处理场所的进行清洗消毒，开不符合。

——返工管理

食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）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

一阶段化学物品与预包装食品混放，二阶段验证，洗洁精与预包装食品分开存放，

现场观察化学用品洗洁精在常温库内，与企业沟通是客户需要库存自己未使用，未能提供洗洁精出入库记录，开不符合。

——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：

中国物流南充有限公司外来车辆不让进入，外来人员进入办公区直接可以观察到，现场观察外来人员进行办公室人员直接询问。

——运输和储存、库存管理

公司有 7 辆配送车辆，2 辆冷链运输车辆；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；

一阶段保鲜库温度为 11.1℃、冷冻库温度-15.4℃，温度不满足要求，二阶段验证：保鲜库温度为 7.8℃、冷冻库温度-18.3℃、冷藏库温度 2.1℃；

一阶段问题：冷冻库中产品存放混乱，不合格品未粘贴标识，二阶段验证：冷冻库产品分区存放，不合格品粘贴标识；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、禽畜肉、鸡蛋）、预包装食品（粮油类）由公司车辆配送，食用农产品（水果）、预包装食品（速冻米面食品）由供方直接配送到顾客手中。

分拣配送过程现场管理：

现场查看蔬菜分拣配送的流程如下：



2024 年 09 月 14 日查现分拣配送现场，工人正对香菇进行分拣装袋，对白条鸡进行切块，查配送单记录；记录有精瘦肉、青椒、冬瓜、胡萝卜、甜椒、苹果、冬枣、菠菜等，常温运输配送时间 20 分钟，配送车牌号：川 RZA308。配送人员：胡军，送货地点：启程实验幼儿园，提供了送货单，送货信息基本一致，有收货人签字；收货人对菜品重量进行验收。

现场查看销售配送过程，与配送人员沟通每班次对车辆进行清洗，未能提供车辆清洗消毒记录，已开不符合项整改；

2) 开发和设计

《管理手册》对标准中 8.3 设计和开发进行了阐述，销售部负责组织产品设计开发的策划和实施。

与负责人沟通确认，销售部负责产品的销售服务方案设计，主要设计人员为甘军，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、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）的销售服务，直接销售，不做处理，暂不存在设计和开发及其更改活动。有销售方案设计的相关规定，体系运行以来，公司没有新产品的销售活动，原设计方案也无变更，一直按标准要求进行销售活动。查公司管理手册 8.3 条款，按标准要求，规定了服务方案设计的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求。编制有涉及和开发管理相关要求，基本合理。随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新产品时，公司按照策划的：设计和开发要求进行服务方案设计，确保服务的安全性、符合性、适用性。以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。控制基本合理。

3) 致敏物质的管理

公司在《管理手册》中 8.13 条款进行了规定，并策划了《过敏原管理程序》，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。确认验证工作见食品安全小组审核记录。

现场提供了《过敏原统计表》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等 8 大类进行了识别，结合公司食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为面粉、花生、鸡蛋、馒头、面条；

提供了《过敏源控制确认记录表》，2024 年 03 月 01 日进行了确认，项目包括：库房内做好致敏源标识等，确认结论：致敏物能达到预期的控制水平。确认人：银国松。

提供了《过敏源控制措施验证记录表》，2024 年 05 月 20 日进行了验证，项目包括：库房内做好致敏源标识等，验证结论：过敏源控制程序的实施达到了预期效果。验证人：银国松。

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，仓库为暂存仓库少量存放预包装食品常温存放，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：常温库中只存放了食用油、鸡蛋、面粉，分开存放

4) 食品防护

公司在管理手册的 8.16 条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品安全防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

食品安全防护计划策划中，对全公司外/内部、工作安全、人员安全、信息安全、供应链安全、其他方面的安全进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。



查见：

——《薄弱环节防护措施表》，薄弱环节：进入储藏区域的人员是否经过许可；防护措施：由专人负责储藏区域人员进出管理，未经允许不得随意进入，并在关键区域布控摄像头监视；负责人：银国松 2024 年 4 月 1 日完成验证。

——《食品防护计划有效性验证》，评估和确认人员：食品安全防护小组，结论：有效，现场与企业沟通对验证日期的确定。

同时在 2024 年 4 月 24 日开展了《食品防护计划演练》演练项目：外来人员未经许可进入仓库区域，演练结论：本次演练验证了《食品安全防护计划》的有效运行，提高了应对性和快速反应的能力，有利于企业为员工创造一个安全的工作环境，为顾客提供有质量保证的产品。

控制措施基本符合要求。

现场查见：

——现场有监控室，对人员进入生产环境进行监控，办公室人员正对仓库入口，有外来人员进入可直接观察到，基本符合食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）的销售；

——发货区在行库内，外来车辆不得进入，基本符合要求。

食品防护控制基本符合。

5) 应急准备和响应

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

抽：消防演练计划和记录：

内容：消防演习

时间：2024 年 4 月 20 日上午 10:00 整，公司办公室前空地

参加人员

主办部门：行政部

演习效果：

通过本次消防演习使参加消防演习全体人员火灾扑救方式、消防器材正确安全使用、逃生自救技巧等都有了明确了解，对今后应对火灾事故，减少人身伤害有很大的帮助。

另抽触电演习计划、配送应急演习记录基本符合演练要求。

6) 产品放行、原料验收 OPRP、食品安全管理体系/HACCP 体系验证

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

本部门涉及食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）的验收，产品型式检验报告详见采购部记录。

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

查原料进厂验收管理情况（含原料验收（OPRP）的进厂验收情况）：



OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》：

OPRP 的实施情况：

	控制点	行动准则	记录情况	现场显示	结论
OPRP	水果蔬菜	果蔬农残检测合格	提供蔬菜的农残检测报告： 检测项目：农药残留，检测单位：友信龙农产品交易中心，黄白菜 32.4%、包白 37.8%，签发日期：2024 年 9 月 11 日 检测项目：农药残留，检测单位：友信龙农产品交易中心，苹果 28.7%、皇冠梨 23.6% 签发日期：2024 年 9 月 13 日	现场查看： 2024 年 9 月 12 日水果采购单 2024 年 9 月 12 日果州安博幼儿园：西瓜（冰糖）20 斤、红香酥梨（大号）20 斤；润璞行知幼儿园：香蕉 0.1 斤、哈密瓜 5 斤、皇冠梨(中果) 0.1 斤、苹果 0.1 斤等 2024 年 9 月 12 日蔬菜采购单 菠菜 13、大白菜 0.1(1 颗)、大葱 3.8、大蒜米 12.8、地瓜 20、冬瓜 182、红薯 50、黄瓜 138、茄子 37 等 发货记录： 2024 年 9 月 12 日润璞行知幼儿园：香蕉 3.4 斤、哈密瓜 14 斤、皇冠梨(中果) 1.0 斤、苹果 0.8 斤、葡萄 5.4 等收货人：周娟 2024 年 9 月 12 日客户：果州安博幼儿园茄子 15 斤、冬瓜 21.7 斤、平菇 3 斤、小葱 1 斤、西瓜 21.6 斤、红香酥梨 20 斤，收货人：苟** 2024 年 9 月 12 日客户：龙川半岛幼稚园油麦菜 1 斤、玉米棒水果味 2 斤、小葱 0.5 斤、黄瓜 2 斤、胡萝卜 2 斤，收货人：王**	符合要求
	禽畜肉类	畜禽肉索取动物检疫合格证明。	提供有《动物检疫合格证明》，2024 年 9 月 12 日猪-胴体的动物检疫合格证明 NO. 51101318410；检测单位：四川省南充高坪区，非洲猪瘟检测情况：检测时间为 2024-09-11，采用 PCR 检测试剂盒进行检测，检测结果为阴性；肉品合格证明 N0003402； 提供有《动物检疫合格证明》，产品名称：鸡-胴体，编号：NO51043663045，生产单位：遂宁市 大英县蓬	现场查看： 9 月 12 日采购记录：七彩阳光幼儿园 肋条牛肉 20 斤、七彩贝蕾幼儿园牛腩 10 斤、达尔顿早教顺庆校区老鸭子 1 斤、金红马电幼儿园三黄鸡 15 斤等 9 月 12 日采购记录：精肉 110 斤、五花肉 54 斤、去皮前夹肉 152.4 斤等 收货人：*昌泽 9 月 12 日发货单： 客户：果州安博幼儿园：前夹肉去皮 9 斤、肥肉去皮 1 斤、杂骨 3 斤；收货人：苟**； 客户：龙川半岛幼稚园：里脊牛肉 3 斤、等，收货人刘艳 客户：金红马电幼稚园三黄鸡 14.2 斤，验收人：陈瑞涛	



			莱镇四川南方烽润食品有限公司动物产品加工厂，检测单位：四川省大英县，检测结果：合格，检测日期：2024 年 09 月 12 日； 提供有《动物检疫合格证明》，产品名称：鸭-胴体，编号：NO51043663050，生产单位：遂宁市 大英县蓬莱镇四川南方烽润食品有限公司动物产品加工厂，检测单位：四川省大英县，检测结果：合格，检测日期：2024 年 09 月 12 日； 提供有《动物检疫合格证明》，产品名称：牛 分割肉 ， 编 号 ：NO511011464163，生产单位：南充市高坪区 长乐镇南充市高坪区南丰现代农业开发有限公司动物产品加工厂，检测单位：四川省南充市高坪区，检测结果：合格，检测日期：2024 年 09 月 12 日；	
——CCP 点（无） 采购食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品），索证索票、第三方检测报告见——见采购部记录。 提供：销售合同 抽 1）顾客：南充市顺庆区果州凌凯幼儿园有限公司，合同编号；- 合同期限：2024 年 02 月 26 日-2025 年 02 月 25 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。 抽 2）顾客：南充市顺庆区宝贝家幼儿园有限公司，合同编号；- 合同期限：2024 年 02 月 26 日-2025 年 02 月 25 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。 抽 3）顾客：南充市顺庆区青龙山幼儿园有限公司，合同编号；- 合同期限：2024 年 02 月 26 日-2025 年 02 月 25 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；控制基本合理。 销售部根据订单要求交采购部实施订货，公司销售的产品提供了检测报告。				



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

送货方式：由公司车辆送货上门、供方送货。

根据发货单追溯采购单，采购合格供方产品：

提供了金红西山幼稚园发货单 送货单号：BGMPBa2407250001，2024年7月26日

货物名称：猪里脊、鸡胸肉、老鸭、奶黄包、鲜鸡蛋、血橙、黄瓜、胡萝卜、油麦菜等，提供了客户验收的送货单 验收人：**，提供了相关食材检验报告。

采购入库记录：2024年7月26日采购单覆盖发货产品

提供了灯台小学 送货单：BGMPBa2409090022 2024年09月12日

货物名称：国泰软香米，金龙鱼菜籽油、五花肉、精瘦肉、龙骨、鲜鸡蛋、生姜、青椒、洋葱、地瓜等，验收人**，提供了相关食材检验报告。

采购入库记录：2024年9月12日采购单覆盖发货产品

提供了果州白马湖幼儿园 送货单：BGMPBa2407010013 2024年07月02日

货物名称：土豆、娃娃菜、小葱、西兰花、胡萝卜、茄子、蛋挞皮、五得利五星面粉、哈密瓜、冰糖西瓜等，验收人**，提供了相关食材检验报告。

采购入库记录：2024年7月02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。

分拣配送过程现场管理：

现场查看蔬菜分拣配送的流程如下：

现场查看蔬菜分拣配送的流程如下：

2024年09月14日查现分拣配送现场，工人正对香菇进行分拣装袋，对白条鸡进行切块，查配送单记录；记录有精瘦肉、青椒、冬瓜、胡萝卜、甜椒、苹果、冬枣、菠菜等，常温运输配送时间20分钟，配送车牌号：川RZA308。配送人员：胡军，送货地点：启程实验幼儿园，提供了送货单，送货信息基本一致，有收货人签字；收货人对菜品重量进行验收。

现场查看销售配送过程，未能提供车辆消毒记录，已开不符合项整改；

产品放行过程基本符合要求。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9.10.5条款对可追溯性进行了规定，并策划了《产品标识、追溯控制程序》。在程序文件中对可追溯性和召回/撤回情况进行了规定，具体见食品安全小组审核记录。

2024年4月03日食品召回应急演练记录

演练时间：2024年4月03日09:30时 演练地点：办公室

演练内容：鸡肉有异味，产品召回演练

参加部门：HACCP小组成员、行政部、销售部、采购部 等

指挥：罗强演练场景及记录：

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

原因分析：为配送过程中车辆故障，造成配送时间过长，部分产品有异味。

后续措施：定期对车辆进行维护保养，购买保温箱和冰袋。

存在问题

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

**改进措施：**

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

同时抽查：触电应急演练、配送应急演练控制方式基本相同，演练同时有效。

8) 采购管理、外部提供产品和服务的管理、OPRP 实施情况

公司在《质量、环境、职业健康、食品安全、HACCP 一体化管理手册》中 8.4 条款，对采购过程进行管理；

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

企业根据客户的订单要求组织采购，使用观麦系统进行采购、入库、出库管理。采购员每天下午通过微信、电话向供方下达采购计划，供方组织货源，凌晨送至组织，组织按订单分拣配送至客户；

企业编制了《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料和辅料供方可被评为合格供方。目前产企业采购的产品有蔬菜、水果、畜禽肉、鸡蛋、冻品等。

查《合格供方名单》：

供方名称	供应主要产品
南充利昌商贸有限公司	粮油
南充市高坪区周姐果业销售店	水果
南充嘉华骏业食品有限公司	禽畜肉
南充市高坪区鑫玉源泉禽蛋批发部	鸡蛋
南充市高坪区洪亮食品经营部	速冻米面食品
南充市高坪区联动汽车服务店	车辆维修
成都欧美佳科技发展有限公司都江堰分公司	塑料包装袋

蔬菜的采购方式为临采，无固定供方；

.....

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价内容包括公司资质、价格合理程度、售后服务、产品质量、交付及时性等，

查《合格供方评价表》，评价时间：2024.3.1；评价人：罗天全，审批：罗强；评价结论：同意列入合格供应商；

供方资质均齐全、有效，收集了产品第三方检测报告：

供方：南充利昌商贸有限公司 供应：粮油

供方资质：《营业执照》编号：91511302MA6298WM40；

第三方检测报告：

产品名称：菜籽油（三级、非转基因）；

报告编号：WT10103230122036WT1；

报告日期：2024.7.30；

检测项目：

色泽、酸价(KOH)、过氧化值、相对密度(d20zo)、黄曲霉毒素 B、溶剂残留量、苯并[a]芘、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、豆蔻酸 C14:0、亚麻酸、花生酸、花生一烯酸、花生二烯酸、山萘酸等 28 项

检测结果：符合



检验单位：深圳市计量质量检测研究院

产品名称：大米

报告编号：A2240167381010001C

报告日期：2024.4.11；

检测项目：水分含量、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 B、滴滴涕、六六六等；

检测结果：合格

检验单位：黑龙江省华测检测技术有限公司

供方：南充市高坪区周姐果业销售店 供应：水果

供方资质《营业执照》编号：92511303MA69A3XA0Y；

查有 2024.9.12 苹果、皇冠梨的农残检测表，检测结果：合格；

供方：南充市高坪区洪亮食品经营部 供应：速冻米面制品

供方资质：《营业执照》编号：92511303MACRC30339

产品名称：小小黑芝麻汤圆；

报告编号：202401020095；

报告日期：2024.2.7

检测项目：感官、铅、过氧化值等

检测单位：商丘市产品质量检验检测研究中心国家面粉机制品质量检验检测中心

供方：南充市高坪区鑫玉源泉禽蛋批发部 供应：鸡蛋；

供方资质：《营业执照》编号：92511303MACJ613D73

产品名称：鲜鸡蛋；

报告编号：BA24080091；

报告时间：2024.8.16

检测项目：恩诺沙星、氯霉素、氟苯尼考；

检测结果：未检出

检测单位：四川源坤国科质量检验有限公司

供方：南充嘉华骏业食品有限公司 供应：畜禽肉

供方资质：

《营业执照》编号：91511302MA658ADJ1W；

查检测报告：

动物检疫合格证明（产品 B）编号：51101233471；

名称：猪 胴体；

签发日期：2024.8.22

肉品品质检验合格证：

编号：0037054

名称：鸡胴体；



动物检疫合格证明(产品 B) 编号：51043661788；

签发日期：2024.9.11

蔬菜农残监测报告：

检测项目：农药残留，检测单位：友信龙农产品交易中心，黄白菜 32.4%、包白 37.8%，签发日期：2024 年 9 月 11 日

供方：南充市高坪区秦记水果店 供应：塑料包装袋；

供方资质：《营业执照》编号：92511303MA643KTG8D

产品名称：商品零售袋；

报告编号：ABZB124W00624；

报告时间：2024.3.11

检测项目：漏水性、缝合强度、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属（以铅计）、脱色试验；

检测结果：合格

检测单位：成都产品质量检验研究院有限责任公司

外包过程控制：

维修单位：南充市高坪区联动汽车服务店

提供 2024 年 4 月-7 月份汽车维修结算单：车牌号：川 RZA308、川 R29LW9、川 R98L70，川 R66AH5，
维修项目：尾灯线路、换机油、冷媒、防冻液；

采购合同：

提供了水果采购合同：合同有效期限：2024.3.20-2024.12.31；

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

公司不涉及使用食品添加剂。

查采购单：

- 1、2024.7.25 下单：包菜 2 斤、大白菜 22 斤、冬瓜 68 斤、黄瓜 14 斤、洋葱 3.5 斤、山药 1 斤等；
- 2、2024.7.26 下单：鸡翅根 2 袋（1Kg）、鸡胸肉 6 斤、虾滑 150g、鱼丸 0.5 斤、奶黄包 12 个、脆皮肠 1 斤等；
- 3、2024.9.12 下单：西瓜 10 个、苹果 80 个、香蕉 14 斤、云南蜜桔 12 斤等；

该公司的采购管理基本符合标准要求。

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。2024.6.15-6.16，组织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 6 月 15-16 日；审核组组长：银国松（组长） 甘军（组员），有公司的任命书，并参加



了公司组织的内审员培训。

与内审组组长银国松、组员王甘军面谈，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》：抽销售部审核条款 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：行政部，不符合项内容：抽查发现个别员工不了解企业的管理方针，不符合（ISO22000:2018 标准 7.3 条款 HACCP 体系认证要求（V1.0）标准 2.4.1 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，2024.06.17 经内审员验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：公司的质量环境职业健康安全、食品安全及HACCP管理体系符合GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准及相关法律法规的要求；并得到了有效的实施和保持。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 6 月 28 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 6 月 28 日进行管理评审，批准：罗强，日期：2024 年 6 月 20 日。

管理评审会议于 2024 年 6 月 28 日在公司召开，会议由罗强（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 行政部、销售部、采购部签到表。

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

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制：银国松、审核：罗强，日期：2024 年 6 月 28 日；

查《管理评审改进计划》：针对 QESFH 管理体系标准，组织公司人员对 QESFH 管理体系标准进行系统的培训。责任人：银国松 完成时间：2024 年 7 月 30 日前

公司已于 2024 年 07 月 10 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：本公司的食品安全管理体系及HACCP体系运行是适宜、有效、充分的。

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《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

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销售部负责，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，会出现配送到学校数量与要货数量不一致的情况，会与学校沟通，数量少的情况下会第二天会补齐，多的情况下校方就直接签收。

3.5 体系支持

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

和公司总经理沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：

目前组织的规模情况/资源配置情况：

1) 公司占地面积：公司租赁中国物流南充有限公司中国物流南充物流中心 8 号库为经营场所，租赁面积 2500 平方米，使用期限为 2023 年 9 月 1 日至 2025 年 8 月 31 日；

2) 分为肉类处理区面积约 300 m²，蔬菜分拣区面积约 400 m²，配送区面积约 500 m²，有洗手设施，更衣室，卫生间在二楼，在配送分拣区外，基本满足食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）的销售需要。

——辅助设备：无；

——需要从外部供方获得的资源：无

3) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、采购部、销售部、行政部。总经理任命了食品安



全小组组长为银国松，明确了食品安全小组组长职责，具体见管理手册 5.3 条款。

3) 公司目前工作人员 13 人，其中含管理人员 4 人。

4) 提供有生产设备清单、检测设备清单：

主要生产设备有：

冷藏库 1 个，面积约 20 m²；保鲜库 1 个，面积约 60 m²；冷冻库 1 个，面积约 50 m²；常温库 1 个，面积约 120 m²；冷藏车 1 辆、箱式货车 2 辆、面包车 3 辆、农残检测室 1 间，面积约 8 m²；

办公设备：打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

监视测量设备：农残检测仪 1 台、电子台秤 2 台；电子计价秤 3 台；基本满足企业原料验收及安全性验证需要。

特种设备：不涉及；

企业外包过程为：车辆维修、第三方检测；

目前公司所提供的人、材、物等资源基本能满足体系运行的需要。

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。

配备农残检验室（未使用），验收主要通过感官检查、索取批检报告为准，各配送点对原材料进行二次验收，监视和测量设备为学校，检测设备有电子秤 2 台、电子计价秤 3 台、农残检验室（未使用）

提供检定证书，抽 1) 电子台秤 型号：TCS-Y15X-150A，证书编号：202407010，检定单位：南充市衡器检定站，检定结果：合格，有效期至 2025 年 07 月 24 日；抽 2) 电子计价秤 型号：ACS-30A，证书编号：202407012，检定单位：南充市衡器检定站，检定结果：合格，有效期至 2025 年 07 月 24 日

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：13 人，含各部门主要负责人 4 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《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《岗位工作要求表》，覆盖到公司总经理、各岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定，部门负责人表示审核周期内公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化。现场随机抽取行政部负责人（食品安全小组组长）银国松，学历：高中，工作经验 5 年，在本单位工作 5 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。

与内审组长银国松、内审员甘军面谈，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。面谈管代银国松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 价
2024-03-12	HACCP 手册、程序文件等 体系文件的培训	各部门主要负责人/4 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024-04-14	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	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024-05-10	内审员培训	内审员/2 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024-07-12	GHP/SSOP/PRP/OPRP 相关知 识	各部门主要负责人/3 人	☐ 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：刘斌、蒲军驾驶证，在有效期内。

抽查机动车行驶证：

川 R55JT2, 检验有效期至 2024 年 10 月；川 R76KF0（冷藏车）检验有效期至 2024 年 7 月
已按照规定时间进行了年检。

查健康证管理情况：

提供了人员健康台账，健康证上墙管理，随机抽取：

食品安全小组组长：银国松（证号：500228198403058314，发证日期：2024 年 04 日 22 日）

刘斌（证号：2023)51130203-00409366，发证日期：2024 年 02 日 22 日）

杜坤凌（证号：川【2024】51130306-001444，发证日期：2024 年 05 日 15 日）

蒲军（证号：2023)51130203-00409415，发证日期：2024 年 02 日 21 日）

均在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求。

经询问了解该组织主要通过培训、会议、文件发放等形式以提升员工能力，增强员工的食品安全意识，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。

现场询问张燕，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《信息沟通控制程序》；

查内部沟通管理情况：

与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：管理体系的建立、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
2024.9.13	近期工作安排	各部门负责人	会议	行政部	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
2024-09-08	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《食品安全管理手册》、《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（MFY-SC-2024）、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 30 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 14 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 58 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：销售部，签收人：甘军，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、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）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》包括食品安全法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 1354-2018 大米、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 58 份记录，清单内记录编号、记录名称、保存期限，抽《培训记录》、《合格供方名录》、《送货单》3 份记录，记录均有编写，由规定人员记录，字迹基本清晰，记录最终由行政部保存。

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：位于四川省南充市高坪区中国物流南充物流中心 8 号库 8-10 号门(中国物流南充有限公司内)南充市美丰源农业科技有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）的销售

H：位于四川省南充市高坪区中国物流南充物流中心 8 号库 8-10 号门(中国物流南充有限公司内)南充市美丰源农业科技有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）、预包装食品（粮油类、速冻米面食品）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，南充市美丰源农业科技有限公司的

☐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，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



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。