

项目编号：20578-2024-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：上海国亮果品有限公司

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）：陈丽丹

审核组员（签字）：汪桂丽、黄童彤

报告日期：2024 年 09 月 08 日

北京国标联合认证有限公司编制

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

电 话：010-8225 2376

官 网：www.china-isc.org.cn

邮 箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
■管理体系审核计划（通知）书 ■首末次会议签到表 ■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：陈丽丹

组员：汪桂丽、黄童彤



受审核方名称：上海国亮果品有限公司

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	陈丽丹	组长	F:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-2246137 2021-N1HACCP-1246137	F:FI-2 H:FI-2
2	黄童彤	组员	F:审核员 H:审核员	2024-N1FSMS-1301841 2024-N1HACCP-1301841	F:FI-2 H:FI-2
3	汪桂丽	组员	F:审核员 H:审核员	2024-N1FSMS-1043149 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	肖博文	向导	受审核方

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：T/CCAA 29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求；

d) 相关的法律法规：食品召回管理办法、食品安全法、食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品安全法实施条例》等

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021



《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 10651-2008 鲜苹果、GB/T 9827-1988 香蕉、GB/T 10650-2008 鲜梨等。

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09月07日 上午至2024年09月08日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年03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：位于浦东新区航头镇航都路16号2幢一层101室上海国亮果品有限公司食用农产品（水果）的销售

H：位于浦东新区航头镇航都路16号2幢一层101室上海国亮果品有限公司食用农产品（水果）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：浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室

办公地址：浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室

经营地址：浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：——不适用

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024 年 08 月 11 日-2024 年 08 月 11 日进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：

前提方案/良好卫生规范的实施、内审、管理评审、确认及验证、危害控制计划的实施、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（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款：人事部/F7.2、H3.2；销售部/F8.2.4、H3.3

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时限：2024 年 10 月 07 日前提提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。



拟实施的下次现场审核日期应在 2025 年 09 月 07 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

前提方案/良好卫生规范的实施、内审、管理评审、危害控制计划的实施、人员能力等

3) 本次审核发现的正面信息:

——总经理及各部门负责人支持体系的运行工作;

——按照策划时间开展了内审、管评、确认及验证工作;

——审核周期内未发生重大的食品安全事故; 未发生重大的投诉事件, 未受到上级监管部门的处罚等;

——按照体系策划情况配置了基本的资源, 基本具备体系运行的条件;

——客户大部分为大型知名酒店, 二方管控要求较高, 企业现场运行良好。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方管理层对 ISO22000:2018 及危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 (V1.0) 运行和认证活动较为支持, 公司结合食用农产品 (水果) 的销售过程, 制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《良好卫生规范》等文件, 基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018 及危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 (V1.0) 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, 能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法, 对前提方案、HACCP 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。对现场观察发现对现场原料储存环节、虫害防治方面还需要加强。

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:

组织受水果季节、水果价格波动等因素影响较大, 供方选择不固定, 建议持续关注供方的管理;

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: 2010 年 05 月 05 日 体系实施时间: 2024 年 03 月 10 日

2) 法律地位证明文件有:

按照认证范围该组织需提供的必要的法律证明文件确认如下:

1、现场检查《营业执照》正本原件, 编号: 913102305543076023, 成立日期: 2010 年 05 月 05 日, 无固定



期限；经营范围的相关描述：一般项目：食用农产品（除生猪产品）销售。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）

营业执照注册地址：浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室；

经营地址：浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室

2、确认资质均在有效期内，有效，提供扫描件与原件一致。

现场审核地址为经营场所：浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室，与营业执照地址一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：20 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：单班次

4) 范围内产品/服务及流程：

接收订单→产品采购→产品验收 CCP1→冷藏储存 OPRP1（需要时）→分拣（剔除坏果）→配送运输→客户验收→车辆清洗消毒

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

该公司于 2024 年 03 月 10 日依据 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准要求建立了食品安全管理体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。结合公司食用农产品（水果）的销售过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1) 组织的内外部环境、相关方需求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（水果）的销售。

企业基本信息：

1) 上海国亮果品有限公司，成立于 2010 年 05 月 05 日，注册地址：浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室，经营地址：浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室，公司主要从事食用农产品（水果）的销售，目前配送客户有 20 余家，主要为大中型酒店等，年营业额 1800 万左右。企业注册资本 200 万人民币。提供《房地产租赁合同》，合同版本号：HX-HT20192101，出租方：赫轩（上海）置业有限公司，规定了租赁期自 2019 年 10 月 26 日至 2029 年 10 月 25 日。

2) 经营范围：食用农产品（除生猪产品）销售。查看认证范围在营业执照的经营范围内。

3) 企业于 2024 年 03 月 10 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监视和评审。



抽查《组织经营环境识别表》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、法律环境、经济环境、社会文化环境、技术环境、自然环境、竞争力等。编制：肖博文 批准：肖国亮 2024 年 03 月 10 日

总经理肖国亮表示，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，基本符合标准的要求。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、环保局、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：肖博文 批准：肖国亮，日期：2024.03.10。
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	上海市浦东新区市场监督管理局	☒ 遵守食品安全相关的法律法规要求； ☒ 遵纪守法
☒ 供方	上海臻钻果业有限公司、龙口市丰琪果品专业合作社等	☒ 组织持续经营、明示食品安全采购要求
☒ 顾客	香格里拉集团、上海和平饭店有限公司	☒ 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
☐ 社区	——	☐ 不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利
☐ 其他	——	☐ 不因食品安全问题影响周围人员的就业 ——

基本符合要求。
公司在管理手册 5.4 合规性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。现场交流总经理肖国亮表示相关方包含：客户、环保局、安监局、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。
现场交流：相关方如监管部门：市场监管局，需求：食品抽检符合国家标准；如相关方供方：上海臻钻果业有限公司、龙口市丰琪果品专业合作社，需求：公司通过公开招标的方式，并通过第三方评标，从中标公司内进行采购；
组织收集了与食用农产品（水果）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：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、食品经营许可管理办法、GB31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB/T5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残量的快速检测、GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程等，基本充分，均在有效期内。
组织于 2024 年 5 月 30 日开展了合规性评价，评价结论：我公司没有违法国家法律、法规及相关标准，



严格遵守国家有关食品安全方面的规定，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。公司各部门都能够有效遵循法律法规，未发生重大食品安全事故，无个人或单位投诉，无食品安全事件发生。行为符合法律法规和环境要求，对于合规性评价分析所确定的薄弱环节，公司将制定改进措施，以持续改进公司的安全管理绩效。对在合规性证据收集过程中发现的不符合，各项目均能够及时组织原因分析，立即制定措施和组织实施纠正，通过对纠正结果的考核，表明纠正措施制订是适宜的，执行结果是有效的。对公司的食品安全意识和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：

1) 上海国亮果品有限公司，成立于 2010 年 05 月 05 日，注册地址：浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室，经营地址：浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室，公司主要从事食用农产品（水果）的销售，目前配送客户有 20 余家，主要为大中型酒店等，年营业额 1800 万左右。企业注册资本 200 万人民币。提供《房地产租赁合同》，合同版本号：HX-HT20192101，出租方：赫轩（上海）置业有限公司，规定了租赁期自 2019 年 10 月 26 日至 2029 年 10 月 25 日。

2) 经营范围：食用农产品（除生猪产品）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。

4) 租用协议：提供《房地产租赁合同》，合同版本号：HX-HT20192101，出租方：赫轩（上海）置业有限公司，规定了租赁期自 2019 年 10 月 26 日至 2029 年 10 月 25 日，租赁地址：浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室，有双方盖章签字，有效。

该公司确定的食品安全的范围为：

注册地址：：浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室

经营地址：：浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室

认证范围：

F：位于浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室上海国亮果品有限公司食用农产品（水果）的销售

H：位于浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室上海国亮果品有限公司食用农产品（水果）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：虫害消杀、车辆及冷库维修；

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的加工服务提供过程，主要提供食用农产品（水果）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 03 月 10 日发布了经总经理批准的管理方针：

严格规范管理, 保证产品优质安全

不断持续改进, 满足顾客法规要求

管理方针包含在管理手册中。总经理肖国亮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

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、人事部、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：单班生产：分拣配送人员：4：00-12:00,17:00-19:00，其他人员 7：00-19:00

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。

总经理肖国亮任命肖博文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。现场询问肖博文对其职责明确，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》，统计人：肖博文 批准：肖国亮

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 03 月-2024 年 08 月
顾客投诉处理率 100%	顾客投诉处理次数/顾客投诉总次数 *100%	每月	100%
食品安全事故为 0	食品安全事故次数统计	每月	0 次

2024 年 9 月目标正在进行中，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（水果）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：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、食品经营许可管理办法、GB31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB/T5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残量的快速检测、GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程等，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

和食品安全小组组长沟通确定所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品管理体系。安全产品实现情况的策划：

现有内部资源的能力：

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：

1) 现有内部资源的能力：

公司主要以销售业务为主，具体涉及物资采购、销售业务及客户需求和反馈信息协调等，主要为网络电话



等销售服务过程，公司占地面积：建筑面积 285 平方米；办公面积：16 平方米；常温库 1 个（部分作为分拣区），保鲜库 1 个约 18 平方米，其余为分拣区、常温水果存放区、包材存放区，有简单洗手设施，无更衣室，卫生间使用园区的公共卫生间，在配送分拣区外，基本满足食用农产品（水果）的销售需要。

——辅助设备：无；

——需要从外部供方获得的资源：无

2) 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、人事部。总经理任命了食品安全小组组长为肖博文先生，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 20 人，管理人员 4 人。

4) 提供有生产设备清单、检测设备清单：如：

——主要生产设备有：保鲜库 1 个、车辆 7 辆（1 辆：冷藏车）、办公用品、5 台电脑等

——不涉及特种设备

——检测设备：电子秤 4 个、温湿度计 2 个、农残快速检测仪等，基本满足企业原料验收及安全性验证需要。

企业外包过程为：虫害消杀、车辆及冷库维修；

基本满足食用农产品（水果）的销售过程需要。

企业提供《危害控制计划》，

销售工艺流程：

接收订单→产品采购→产品验收→冷藏储存（需要时）→分拣（剔除坏果）→配送运输→客户验收→车辆清洗消毒

对于需要使用环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保食用农产品（水果）的销售过程所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

公司在《管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《前提方案/良好卫生规范》、《人力资源控制程序》、《设备控制程序》、《致敏原管理控制程序》等，基本满足手册中的规定要求。

抽《不合格品和产品撤回控制程序》、《监视和测量设备控制程序》，基本可满足标准要求，具体实施情况见各部门的销售过程运行控制记录。

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

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

公司编制了《前提方案控制程序》2024 年 03 月 10 日实施；内容包括 a) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；b) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；c) 包括废弃物和污水处理在内的支持性服务；d) 建筑物和相关设施的构造和布局；e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；f)

对采购水果、化学品和包装材料、供给（如水、空气、冰等）、清理（如废弃物和污水处理）和食品处置（如贮存和运输）的管理；g) 交叉污染的预防措施；h) 清洁和消毒；i) 虫害控制；j) 人员卫生；k) 其他适



用的方面管理。对前提方案策划基本符合要求。

现场查看：

——场所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：

公司坐落于：浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室，环境整洁，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

组织水果来自合格供方，见采购部审核记录；分拣/配送区：配置有简易洗手设施，设备摆放整齐，地面清洁，工器具主要是推车、车辆、每次使用完毕后/每天配送结束后进行清洗消毒，放置整齐。

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

现场仓储区存放有人参果、西瓜、芒果、香蕉、桔子，箱子或周转筐包装盛放，存放在垫板上。

其他水果放在冷藏库中，查看运转正常，干净整洁、整齐分类摆放，箱子或周转筐包装盛放，库温显示 5.1℃，两个温度仪表显示一致。

与负责人沟通，储放时间不超过三天，个别水果当天采购当天送货，如荔枝；

——空气和水质：

空气和水的管理：销售对空气无特殊要求，也不涉及直接加工用水，少量用水主要用于员工洗手、车辆、仓库地面清洁，水源来自自来水，生活污水直接排入街道管网。

——包装材料

包装材料：采购产品自带包装，有纸箱、水果专用包装箱、有塑料筐，水果包装纸袋或塑料；公司检查完好性、清洁情况，控制基本符合；

——虫害防治

虫鼠害防治：现场配置有冷库灭蝇灯 2 个、常温库灭蝇灯 3 个、门外鼠饵站 2 个、粘鼠板虫鼠害控制设施，但仓储区门口未配置挡鼠板，已开具不符合项整改。一阶段问题：常温仓储区一扇窗户敞开，无纱窗等防虫害设施；二阶段仍未整改，已开具不符合项整改。一阶段问题：常温仓储区、分拣区的灭蝇灯未开启，二阶段验证已整改。

每日进行检查防虫鼠检查，定期更换粘板，体现在《食品安全检查记录表》，抽查有 2024-06-16，更换粘板，负责人：肖博文；

每日进行灭蝇灯状态检查，每周公司进行更换粘纸；抽查 2024-07-02，第三方上门防虫进行检查，并记录灭蝇灯装置检查记录。

公司与上海邦卓有害生物防治有限公司签订《虫害防制技术服务合同》，服务种类除虫，服务频率每月 2 次，全年 6 次，合同期限 2024 年 7 月 4 日至 2025 年 7 月 3 日，明确责任和义务；工作人员刘月球 有害生物防制四级合格证书；有公司有效期内营业执照，有上海市有害生物防制服务机构资质证书，证书编号：191071088；有效期限：2022 年 1 月至 2024 年 12 月。

查 有《服务报告单》，作业日期 2024-07-05，记录了工作内容，抽灯纸更换五张。



作业：防鼠、防蟑螂、蚊、蝇，记录处理方式，处理区域有仓库、鼠饵站、垃圾桶，记录使用药械，有双方人员签名，基本合理。

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要是生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由赫轩（上海）置业有限公司物业负责，每天早上来厂进行清运。清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放街道管网。涉及原料运输使用的塑料筐放置在仓库指定位置，不定期还给供应商。涉及的包装纸箱固废放置在仓库指定位置，由纸箱回收方定期回收，企业保留称重单。

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行手部卫生清洁，现场配手部消毒凝胶。

员工健康及培训管理情况见人事部审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

车间进行现场卫生清洁，有每日记录，抽查 2024-06-23 的对板底、冷藏库清洁、墙角、车辆清洁控制记录，打√，有操作人记录等信息；同时查有 2024-04-21、2024-06-01 清洁记录。

车辆每天使用完毕进行清洁，每周进行洗车、消毒，查有《车辆清洗消毒记录》，抽查 2024.08.25, 车牌号：沪 NK2020，进行清洗+75%消毒，清洗在定点车行丙道完成，消毒回到公司进行，负责人肖博文，另抽查 2024.03.17、2024.06.23 均有车辆清洗消毒记录，控制方式与上述一致，无异常。

食用农产品（水果）的销售不涉及环境微生物要求，主要控制好环境卫生，有卫生清洁记录，车辆清洗消毒记录。

食用农产品（水果）的销售基本对物理污染、化学污染的风险较低，食用前进行卫生清洁处理，主要对贮存、分拣配送、装卸、对配送车辆的检查、避免与有毒有害物品混放等方式进行控制，现场观察管控基本充分。

——返工管理

销售按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

——化学品管理情况

主要是 75%酒精消毒液、手消毒凝胶、洗手液，现买现用，2024 年购买，现场固定放置洗手设施处。虫害消杀使用的药剂服务方提供了农药登记证及 MSDS，消杀完毕后带走。

——验收管理

原辅料验收管控情况见采购部审核记录。

——外来人员管理：

有对来访者进行检查，公司人员进行全程陪同，车辆不允许进入，现场有监控系统，连接到管理人员手机上可以随时检查确认。



— 水果的验收 CCP1， 冷藏储存 OPRP1

关键控制点 显著危害 关键限值/行为准则

水果的验收 CCP1 农药残留 合格供方，出入境检验检疫证明、自测农残抑制率 $\leq 50\%$

记录：农残快速检测报告

验证：每月至少送检一批检测农残；国外的每批收集检验检疫证明

OPRP 显著危害 行为准则 监控 记录

冷藏储存 OPRP1 微生物 冷藏运输温度为 $0\sim 8^{\circ}\text{C}$ 每天 仓库卫生检查及温度监控记录

公司配置有 7 辆货车，含冷藏车 1 辆；公司策划了基本的配送路线，根据客户线路规划分线配送，配送车程单次基本在 0.5-2 小时左右，按客户要求时间完成配送；

——冷藏储存 OPRP1：除常温保存水果要求外，大部分品种存放在冷藏库中，分品种分区存放。

冷藏库库温控制要求 $0\sim 8^{\circ}\text{C}$ ；

查 有《冷藏库每日温度记录表》，抽查 2024-07-06，冷藏库温度 3.7°C ；查 2024-09-01 冷藏库温度 3.2°C ，查 2024-04-23，冷藏库温度 2.9°C ，现场两个温度仪表显示基本一致，均无异常；符合 CCP1-CL 值要求。

——分拣、配货装车过程，销售部根据客户订单进行分拣、装车，主要通过感官检查进行控制产品质量，包括感官检验、数量或规格等；

——配送过程控制：车辆每天使用完毕进行清洁，每周进行全面清洁及消毒，体现在《车辆清洗消毒记录》中，抽查 2024.08.25,车牌号：沪 NK2020，进行清洗+75%消毒，清洗在定点车行丙道完成，消毒回到公司进行，负责人肖博文，另抽查 2024.03.17、2024.06.23 均有车辆清洗消毒记录，无异常。

冷藏车 1 辆 沪 DML639 配送温度控制在操作限为 $1\sim 6^{\circ}\text{C}$ ，冷藏车显示温度设置 4°C ，提醒负责人定期注意验证实际车内温度满足性；常温车配送，一般莓果类、葡萄、火龙果、荔枝等采用+冰袋运送，保持水果新鲜度，卸货交付时再检查确认。

现场观察配送车辆车牌号：沪 EXL971，车厢内部干净整洁，现场交流配送水果按送货单和指定路线配送，存放分区存放。每日配送回厂后，配送员立即对车辆进行清洗，销售现场及过程管理基本符合要求。

仓储区产品分区域存放，置于托盘上，现场沟通；

产品有基本防护管理，如采购水果均为原包装，有的套袋，基本装在塑料周转筐或塑料袋或周转箱中，分区域，放置于托盘上，不存在交叉污染的情况，大部分放置在冷藏库中，控制存放期为三天内，未见异常情况；

不适宜存放水果如荔枝、龙眼等，公司控制当日采买当日分拣配送，分拣装在原塑料周转筐或塑料袋或周转箱中。

公司水果管理有基本防护；

上述管控基本符合标准要求。

2) 采购管理情况：

公司在《管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案》；



采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由总经理及采购部负责，在确定的合格供方后，采购部负责对所有产品的采购，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。

目前企业采购的产品主要有：香蕉、哈密瓜、苹果、梨、西瓜等各类水果。因水果季节特性，目前固定合格供方为3家，其余会根据市场行情，是否应季，价格因素等各方面寻找临时供应商进行采购。

提供《供应商调查评定表》，包含供应商3家，考察项目包括：供方概况、供货能力交货期、供货质量稳定情况、社会信誉、供货价格、环境法律法规要求、环保要求、产品是否含有环境禁用物质等信息。
评价人：肖博文 张燕 王怡明 批准：肖国亮 时间：2024年03月10日。查看“上海臻钻果业有限公司”、“龙口市丰琪果品专业合作社”、“嘉兴市经济开发区水果市场宏升果业经营部”均列为合格供方。未对虫害服务方、车辆冷库维保方进行供方评价，已沟通，下次审核关注。

抽查供方资质如下：

1.抽香蕉供方：上海臻钻果业有限公司，营业执照编号：91310118MA1JM40M7N。

抽农残自测报告：《农药残留检测结果》：检验时间：2024-08-01，水果品种：香蕉，样品编号：24080167，产地：海南，抑制率：16.9%，检验单位：上海国亮果品有限公司，检验员：肖博文；

查看进口香蕉《入境货物检验检疫证明》及对应报关单：

编号：222520241000151140001，品名：鲜香蕉，产地：菲律宾，收货人：上海佳农香蕉实业有限公司，入境日期：2024年07月20日；

查看《臻钻果业供货凭证》，2024.08.03 供货小箱3件+A6规格27件，2024.09.06 供货小箱5件，钻A6规格7件；

2.抽苹果供方：龙口市丰琪果品专业合作社，营业执照编号：93370681MA3D1EC04C。

抽红富士苹果《农药残留检测结果》：检验时间：2024-09-01，水果品种：红富士，样品编号：24090125，产地：山东，抑制率：4.6%，检验单位：上海国亮果品有限公司，检验员：肖博文；

查看《上海丰琪水果行成交单》，2024.08.16 供货苹果2件，2024.09.05 供货3件。

3.抽其它国产水果供方：嘉兴市经济开发区水果市场宏升果业经营部，营业执照编号：92330401MA2LBEDK-4B。

抽农残自测结果：

检验时间：2024-07-14，水果品种：国产橙，样品编号：24071405，抑制率：9.6%，检验单位：上海国亮果品有限公司，检验员：肖博文；

检验时间：2024-07-28，水果品种：水蜜桃，样品编号：24072828，产地：北京，抑制率：13.7%，检验单位：上海国亮果品有限公司，检验员：肖博文；

检验时间：2024-04-01，水果品种：哈密瓜，样品编号：24040185，抑制率：16.4%，检验单位：上海国亮果品有限公司，检验员：肖博文；

4.抽其它进口水果供方：上海美熠云农产品有限公司，营业执照编号：91310115MA1HBAGU9X，《食品经营许可证》编号：JY13101155287877。

提供进口水果《入境货物检验检疫证明》及对应报关单：

编号：530420241040065674001，品名：鲜火龙果，产地：越南，收货人：深圳市昌发货运代理有限公司，入境日期：2024年06月24日；

编号：222520241000153131001，品名：鲜菠萝，产地：菲律宾，收货人：佳农食品控股（集团）股份有限



公司，入境日期：2024 年 07 月 22 日；

编号：224820241000098365001，品名：鲜鳄梨，产地：秘鲁，收货人：上海陆通国际贸易有限公司，入境日期：2024 年 06 月 19 日；

编号：534520241450167849001，品名：鲜橙，产地：美国，收货人：骏运益（广州）供应链管理有限公司，入境日期：2024 年 06 月 10 日；

编号：222520241000144769001，品名：鲜猕猴桃，产地：新西兰，收货人：佳沛泽普水果（上海）有限公司，入境日期：2024 年 07 月 13 日；

编号：531720241170074336001，品名：鲜红毛丹，产地：泰国，收货人：广州蒲公英供应链有限公司，入境日期：2024 年 05 月 22 日；

查看《小美精品店》销货清单，2024.08.14 供货芭乐 30 斤，澳柑 1 件，树莓 24 盒，榴莲 1 个，车厘子 1 件等；2024.08.31 供货蓝莓 3 件，黑莓 34 盒，百香果 8 斤，牛油果 1 件等。

5. 现场观察，基本按采购的原包装直接出货，偶尔使用塑料袋进行分装，查看塑料袋供方：安徽楷膜塑料科技有限公司，营业执照编号：91340881066511911G，《全国工业产品生产许可证》编号：皖 XK16-204-00680，有效期至 2026 年 02 月 15 日，《印刷经营许可证》编号：（2023）印证字第 346060776 号，有效期至 2025 年 12 月 31 日。

查看“塑料包装袋”检验报告编号：皖质检字第 2024-SL（F）-1017，检测项目：感官、浸泡液、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属（以 Pb 计）、脱色试验等。报告日期：2024 年 05 月 08 日。

公司虫害控制外包，提供有虫害防治方案&合同，虫害消杀服务方为：上海邦卓有害生物防治有限公司营业执照代码：91310114069333786M，《上海市有害生物防制服务机构资质证书》编号：191071088，有效期：2022 年 1 月至 2024 年 12 月，提供有《虫害防制技术服务合同》，合同期限为：2024 年 7 月 4 日至 2025 年 7 月 3 日。提供了消杀人员“刘月球”的职业资格证工种“有害生物防制员四级”，证书编号：1826112001400363，；并提供了各药品的 MSDS。

保鲜库维保方：上海鲁瑶电器销售有限公司，营业执照编号：9131010733240700XH。

车辆维保方：上海丙道汽车服务有限公司，营业执照编号：91310115MA1HAQKD3B。

消毒液、洗手液、酒精在正规超市采买。

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

原料验收详见销售部审核记录。

现场查看公司不涉及食品添加剂。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

3) 监视和测量管理情况：

公司在管理手册中对监视和测量资源进行了要求。

抽查“监测和测量设备管理台帐”，主要包括电子台称、温湿度计、农药残留检测仪。

查 有温湿度计（型号：TH101B）校准证书编号：DH24AA026130001，校准时间为 2024.07.05；校准机构：深圳市东华计量检测技术有限公司。

查 有农药残留检测仪（NED-NC）校准证书编号：HX824031979-001，校准时间为 2024.07.22，校准机构：青岛市计量技术研究院。一阶段问题：未提供农残检测仪有效期内的校准报告，二阶段验证已整改。

查 有贸易结算 电子台称（TCS-180）校准证书编号：2024-107-824012152001，检验时间为 2024.07.05，校准机构：上海浦东新区计量质量检测所。其余电子秤不涉及贸易结算，内部辅助使用。



现场冷藏库温度显示装置通过比对方式进行控制，

查 有温度自校记录，抽比对日期：2024.08.18，标准温度：5.2℃，实际温度：5.1℃，比对结果符合。

抽比对日期：2024.06.18，标准温度：4.3℃，实际温度：4.3℃，比对结果符合。

查看冷库外部制冷机上的压力表，经企业与厂家了解，不涉及安全防护，不属于强检器具，已建议企业咨询当地计量检定所，下次审核关注。

不涉及标准溶液的管理。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中对可追溯性、撤回/召回进行了规定，并策划了《食品标识和可追溯控制程序》，在程序文件中，对产品标识方法、进货产品检验状态、产品标识等进行了规定，同时明确了产品追溯流程及启动召回的情况等，策划基本充分。

提供了产品召回撤回演练计划、产品召回小组成员名单、产品召回演练记录。

演练日期：2024 年 4 月 11 日

演练产品：苹果

模拟演练不符合内容：假设接到供应商通知早上采购的苹果有食品安全风险

产品情况：配送情况（全部配送给客户）及其数量（客户尚未使用，仍有 20Kg）。

召回及处理情况：销售部立即安排车辆补货给客户，并将此批产品运回，销毁处理；

通过此次应急演练提出的要求：各部门分配任务基本完成，但安排公司补货车辆晚到 1 小时，虽未超过交货期，但也反应出销售部应急准备工作不到位，通过此次演练，销售部要求本公司货车司机，必须了解各客户的行车路线，做好应急准备工作。

产品召回方案适宜性、充分性评审：全部能够执行、基本满足应急要求。

产品实现的追溯过程基本满足要求。

5) 产品放行管理情况：

公司主要提供食用农产品（水果）的销售，策划编制了《产品放行控制程序》、《不符合控制程序》、《确认、验证、验证结果的评级与分析控制程序》等文件，在验收标准上，主要以索证索票、到货验收，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内文件未发生更新。对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况一般包括危害控制计划验证；PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；外包方管控验证；产品安全性验证等，销售部主要负责产品的安全性验证，其他验证见相关部门审核记录。

食用农产品（水果）的销售，各类验证以现场感官检查，数量、规格确认为主，对空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求。销售行业对微生物验证无特殊要求，主要通过日常管控为主，销售过程产品不直接与产品接触生产加工用水，水主要用于环境和手部清洁等。

有水果农残报告、检疫证明详见销售部危害控制计划的实施审核记录。

本部门涉及 CPP1：水果的验收、OPRP1：冷藏储存。

销售行业对微生物验证无特殊要求，主要通过日常管控为主，销售过程产品不直接与产品接触生产加工用水，水主要用于环境和人员手部清洁等。

**查水果验收管理：**

到货、放行检查品种、规格、数量、外观质量等；每月至少一次自测验证农残情况，每月随机送检外检或收集供方农药残留报告，进口水果每批验证入境货物检验检疫证明。

抽鲜香蕉 来自上海佳农香蕉有限公司，入境日期 2024. 7. 20，菲律宾，检疫合格，予以通关放行，有入境货物检验检疫证明 编号 222520241000151140001。

抽鲜橙 来自骏运益供应链管理有限公司，入境日期 2024. 6. 10，美国，检疫合格，予以通关放行，有入境货物检验检疫证明 编号 534520241450167849001。

抽鲜葡萄 来自深圳健荣贸易有限公司，入境日期 2024. 5. 22，智利，检疫合格，予以通关放行，有入境货物检验检疫证明 编号 534520241450145798001。

2024-08-01《农药残留检测结果》农残测试，查西梅 抑制率 11.2%，青芒果 8.9%，葡萄 15.3%，无籽红提 13.5%，检测结果均为阴性，合格。

另抽查 2024-06-01 水晶梨 16.8%、皇冠梨 15.7%、青苹果 11.7%、杏子 13.4%、枇杷 15.8%、国产橙 9.1%；

抽查 2024-03-14 草莓 2.6%、青枣 10.1%、秋月梨 6.1%、小青柠 5.1%、人参果 17.5%

农药残留检测测试结果，均为阴性。合格

现场抽查 9 月 8 日 13 点多到货水果，抽西瓜有检测报告 宁夏 华红水果批发部 239-2407-22

农药残留检测值 28.5%，检测日期 2024 年 7 月 23 日。网纹瓜 内蒙 华红水果批发部 175-2407-429

农药残留检测值 28.9%，检测日期 2024 年 7 月 24 日。来自嘉兴水果市场 农残检测中心。合格。

过程检查：产品以感官判定为主，发现不合格水果直接废弃处理，采购现场检查，产生量极少。

成品放行管理情况：

销售行业的特殊性，销售服务过程放行等同于成品放行，主要由销售部依据客户订单，动态管理为主，满足客户订单和要求为主，

产品放行控制基本符合。

6) 危害控制计划策划及实施管理情况：**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：肖博文先生，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 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了人事部、销售部、采购部人员，小组成员包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员张燕，基本了解，具体人员能力及培训见人事部审核记录。公司提供了销售《危害控制计划》；

查产品描述情况：

——HACCP 小组针对销售过程管控所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、重要的特性（化学、生物、物理）特性、产地、来源、生产方法、包装方式、使用前的预处理、接收准则、贮存条件和保质期等。

现场抽查：水果类特性描述——来源、产地（植物，国内、国外。）、生产方法（种植）、加工过程简述（成熟的水果进行采摘和初级清理后散装、分装等方式配送到使用单位。食品质量符合国家、行业相关卫生标



准。）、食品名称（苹果、梨、哈密瓜等时令水果。）、主要成分（膳食纤维、维生素、水、矿物质）、接受准则（执行 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品中农药最大残留限量》）、指标（感官：水果：成熟适度，色泽正常，果形正常，新鲜，果面清洁。果实无腐烂、畸形、异味、冻害、病虫害及机械损伤。

污染物限量符合 GB2762 及农药残留量符合 GB2763 规定要求。农药残留：敌菌灵 $\leq 10\text{mg/kg}$ （番茄、黄瓜），多菌灵 ≤ 0.1 ，氯菊脂 ≤ 0.05 ，氯氰菊脂 ≤ 0.05 ，溴氰菊脂 ≤ 0.05 ，氰戊菊脂 ≤ 0.01 ，敌敌畏 ≤ 0.01 ，乐果 ≤ 0.01 。）、分销交付（采购）、预处理要求（拆包、清洁后使用。）、包装类型（箱装、筐装。）、存储要求（保鲜（ $0-8^{\circ}\text{C}$ ）贮存，部分有常温贮存。）、保质期（7 天），标签说明要求（供货商，食品名称，净含量，贮存方法）——描述不准确，实际无要求；使用特殊要求（无）、运输要求（食品专用车运输，不得与化学药品、农药物品等有毒有害有污染的容器混装和运输。）、过敏源（无）等，基本符合。

——销售产品原料等同于成品。

预期用途主要为大型酒店等。

主要的食用方式为：清洗后去皮或不去皮食用，产品保质期：水果前一天采购当天配送，易受伤害群体主要为婴幼儿（水果硬核卡住）等，基本符合。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的产品销售工艺流程主要如下：

接收订单→产品采购→产品验收→冷藏储存（需要时）→分拣（剔除坏果）→配送运输→客户验收→车辆清洗消毒

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。现场查核提供的厂区平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，见收集材料。

现场观察：销售流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；流程图已开展确认：《工艺流程图现场确认记录》2024-03-10，确认人员：肖国亮 肖博文 张燕 王怡明 张林涛，时间：2024 年 3 月 10 日；确认结论：经现场确认工艺流程图与实际符合。

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

——提供了《HACCP 计划》，查《危害分析单》，具体包括了原料验收，冷藏储存，分拣，配送等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽冷藏储存过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（致病菌生长、致病菌污染）、物理危害（异物），化学危害（无），确定的控制措施为“核实冷藏储存温度是否在 $0-8^{\circ}\text{C}$ 内”，并确定采用 OPRP1 进行控制。基本符合要求。

另抽水果验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（致病菌）、物理危害（石子、泥土等异物），化学危害（农残、重金属超标——显著危害），确定的控制措施为“定点采购，有机磷、氨基甲酸酯类农药快速检测结果：酶抑制率小于 50%或检测结果为阴性”，并确定采用 CCP1 进行控制。基本符合要求。

经过对销售过程的危害分析及评价，确定了 OPRP、CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《HACCP 计划》CCP 点：

关键控制点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	记录
CCP1： 水果验收	农药残留	合格供方，出入境检验检疫证明、自测农药抑制率 $\leq 50\%$	每批次由采购员核对报告，每月自测农残	拒收不合格或无检验报告的产品，超标严重，取消相应	自测报告，检验检验证明



				供应商供货资格	
--	--	--	--	---------	--

OPRP 点：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP1：冷藏储存	微生物	冷藏储存温度为 0~8℃	仓库管理员每天检查温度	填写《仓库卫生检查及温度记录》

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

查食用农产品（水果）的销售过程及控制情况：

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

部门负责人表示现场销售过程中产品采购由采购部负责，验收由销售部质检员负责，分拣、仓储及配送过程（等同于产品放行过程）由销售部负责实施、总经理或负责人负责监督检查；客户基本每天提前一天通过邮件下达订单，销售负责人及时评审订单并下达分拣、配送任务。

查产品和服务实现流程（含 OPRP/CCP 实施情况）

接收订单→产品采购→产品验收 CCP1→冷藏储存 OPRP1（需要时）→分拣（剔除坏果）→配送运输→客户验收→车辆清洗消毒

水果验收 CCP1：2024-08-01《农药残留检测结果》农残测试，查西梅 抑制率 11.2%，青芒果 8.9%，葡萄 15.3%，无籽红提 13.5%，检测结果均为阴性，合格。

另抽查 2024-06-01 水晶梨 16.8%、皇冠梨 15.7%、青苹果 11.7%、杏子 13.4%、枇杷 15.8%、国产橙 9.1%；抽查 2024-03-14 草莓 2.6%、青枣 10.1%、秋月梨 6.1%、小青柠 5.1%、人参果 17.5%

农药残留测试结果，均为阴性。合格。

现场查看 9 月 8 日 13 点多到货水果一车，抽西瓜有检测报告 宁夏 华红水果批发部 239-2407-22 农药残留检测值 28.5%，检测日期 2024 年 7 月 23 日。网纹瓜 内蒙 华红水果批发部 175-2407-429 农药残留检测值 28.9%，检测日期 2024 年 7 月 24 日。来自嘉兴水果市场 农残检测中心。

OPRP1：冷藏储存：查 有《冷藏库每日温度记录表》，抽查 2024-07-06，冷藏库温度 3.7℃；查 2024-09-01 冷藏库温度 3.2℃，查 2024-04-23，冷藏库温度 2.9℃，均无异常；符合 CCP1-CL 值要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

实施情况：

1）采购计划主要通过微信、电话方式下达，由产品供方送货至公司或公司到合格供方采购，供方管理见采购部审核记录，验收见 8.8.1 条款审核记录；

2）仓储过程管理，每天采购到货水果分区、分品种摆放在栈板上，采购量大适宜冷藏的放于冷藏库中，控制不超过三天，不适冷藏的或立即配送的存放在常温库中，每日检查存放状态，检查库温，现场查看常



温库：28℃，冷藏库温：5.2℃。

3) 分拣、配货装车过程，销售部根据客户订单进行分拣、装车，主要通过感官检查进行控制产品质量，包括感官检验、数量或规格等。

配送过程：公司销售的成品同原料，销售成品检验主要在分拣装车过程中依据顾客下达的订单进行，公司提供了配货单，记录有购货单位、产品名称、数量，

查 有送货单：日期 2024 年 6 月 9 日 思南 送货产品有芒果 1.2kg、香蕉 1.5kg、橙 0.4kg、火龙果 0.6kg、金果 2 个、红提 1.2kg、红蛇果 0.2kg，有总价，有收货人签名；

查 有送货单：日期 2024 年 7 月 27 日 王鱼场凯悦 送货产品有生油果 3kg、芒果 3kg、进口凤梨 2kg，有总价，有收货人签名；同时查有该客户 2024 年 8 月 9 日送货单，有收货人签名；

查 有送货单：日期 2024 年 8 月 27 日 和平饭店 送货产品有西柚 2kg、水蜜桃 2kg、草莓 15kg、桑莓 8kg，有总价，有收货人签名；

查 有送货单：日期 2024 年 9 月 3 日 光复路富图格雅 送货产品有百香果 3kg、芒果 5kg、木瓜 05kg、蓝莓 8kg、红心芭乐 3 个、树莓 10kg，有总价，有收货人签名；

查 有送货单：日期 2024 年 9 月 7 日 康莱德 自助 送货产品有进口柑橘 40kg、无籽西瓜 235.7kg、哈密瓜 70kg、玉菇瓜 50kg、苹果 40kg、龙眼 18kg 等，有总价，有收货人签名；

查看配货配送车辆线路管理情况，划分线路、司机、配送客户较固定等情况；

4) 不涉及首件检验过程。

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

现场观察：水果分区域分品种存放，有简易标识，存放水果有基本防护，包装完好，冷藏库运行正常，水果存放在栈板上；

查看 HACCP 计划实施：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
CPP1：水果的验收	农药残留	合格供方，出入境检验检疫证明、自测农残抑制率 $\leq 50\%$	验收员每批自检或查验报告或检验检疫证明	2024-08-01《农药残留检测结果》农残测试，查西梅 抑制率 11.2%，青芒果 8.9%，葡萄 15.1%，无籽红提 13.5%，检测结果均为阴性，合格。 另抽查 2024-06-01 水晶梨 16.8%、皇冠梨 15.7%、青苹果 11.7%、杏子 13.4%、枇杷 15.1%、国产橙 9.1%； 抽查 2024-03-14 草莓 2.1%



				青枣 10.1%、秋月梨 6.1%、 柠 5.1%、人参果 17.5% 农药残留检测测试结果，均 阴性。合格。上传食品安全 监测平台。
OPRP1：冷藏储 存	微生物	冷藏运输温度为 0~8℃	每天检查温度是否在 规定范围内	抽查 2024-07-06，冷藏库 度 3.7℃；查 2024-09-01 冷藏 温度 3.2℃，查 2024-04-23， 藏库温度 2.9℃，均无异常； 合 CCP1-CL 值要求

基本满足标准要求。

7) 管理体系的验证、确认、评价和分析

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

供了

“危害控制计划确认记录表” 确认时间：2024. 03. 10，确认人员:肖国亮肖博文 张燕 王怡明；
“危害控制计划验证记录表” 验证时间：2024. 06. 10，验证人员：肖国亮肖博文 张燕 王怡明；
“CCP 点确认记录” 确认时间：2024. 03. 10，确认人员:肖国亮肖博文 张燕 王怡明；
“CCP 点验证记录” 验证时间：2024. 06. 10，验证人员：肖国亮肖博文 张燕 王怡明；
“OPRP 确认记录表”， 确认时间：2024. 03. 10，确认人员:肖国亮 肖博文 张燕 王怡明；
“控制措施组合确认表”， 确认时间：2024. 03. 10，确认人员:食品安全小组。
“验证结果的评价分析记录”， 验证项目包括了 HACCP 计划的验证、CCP 的验证、最终产品的检测、体系内部审核等项目，分析日期：2024. 06. 10，分析人员：肖国亮 肖博文 张燕 王怡明，结论：体系策划符合要求、运行正常，需加强食品安全小组成员和 CCP 点监控人员的培训。
——不涉及生产加工用水，仅使用自来水用于清洁使用，收集了上海市水务局官网出具的水质报告，产品的安全性验证详见销售部审核记录。
——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见销售部审核记录。

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

- 1) 产品的符合性情况，采购验收产品均来自合格供方，有验收记录，基本符合，本审核周期内采购不合格情况偶发个别果子外观异常，甜度或熟大的不合格采用换货处理；
- 2) 审核周期内未发生重大顾客投诉情况，平时提出意见和建议及时按顾客要求处理合格；
- 3) 通过管评、内审，体系过程绩效的监视和测量数据评价食品管理体系的绩效和有效性；——见领导层、食品安全小组审核记录；
- 4) 策划得到有效实施；——见食品安全小组审核记录；
- 5) 针对识别出的风险和机遇采取了相应的措施，目前正在实施过程中；
- 6) 不定期对外部相关方的绩效进行评价，暂未发生异常情况；
- 7) 食品安全小组策划和组织了各项验证活动，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。

FH:提供：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 16-17 日；审核组组长：肖博文（组长） 王怡明（组员），有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审组组长肖博文、组员王怡明面谈，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。面谈负责人肖国亮对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足；已在 F7.2、H3.2 开具不符合项整改；

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》：抽食品安全小组审核条款 F8.8\H4.5 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：销售部，不符合项内容：仓库内原辅料没有按要求离墙离地放置，防护不到位，不符合（ISO22000:2018 标准 8.2.4 条款 HACCP 体系认证要求（V1.0）标准 3.3 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：1.内审组在本次进行的食品安全管理体系及 HACCP 体系认证要求（V1.0）体系内审中，对体系各个部门的文件体系及现场符合性，通过提问、查证、观察等方式进行了审核，并收集了公司食品安全管理体系及 HACCP 体系认证要求（V1.0）管理体系运行的符合性证据。相关符合性证据表明：审核范围内各部门均未发现严重不符合项，公司的食品安全管理体系及 HACCP 体系是符合食品安全管理体系及 HACCP 体系认证要求（V1.0）管理体系标准的，公司食品安全管理体系及 HACCP 体系是有效、充分的、适宜的。但是，仍有诸多方面是需要及时或持续改善的。

2.本次审核在肯定符合项的同时，对不符合项提出了整改要求，并规定在有效日期内关闭。各个部门对提出的不符合项都制定纠正措施和整改排期。

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。

本次管理评审日期：2024 年 6 月 28 日。

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 6 月 28 日进行管理评审，批准：肖国亮，日期：2024 年 6 月 18 日。

管理评审会议于 2024 年 6 月 28 日在公司召开，会议由肖国亮（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 人事部 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：肖博文、



审核：肖国亮，日期：2024年6月28日；

查《管理评审改进计划》：涉及1项，加强ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准的培训；已于2024年07月04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体系是符合ISO22000:2018及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准的要求的，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》10.1条款进行了规定，同时策划了《不符合控制程序》、《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，8月27日深坑酒店因西瓜甜度不达标，网纹瓜果肉过熟果皮软化及无关菠萝果肉过熟及红心火龙果联系单果称重不达标进行水果更换，后期追踪调查。

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：

公司制定有《不符合控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》，对不合格品的管理进行了规定。

现场询问及沟通：

水果采购来自合格供方，水果每批进行农残自检或索要供方农残报告，进口的验证检验检疫合格证；

水果验收主要由销售部负责，验收合格放行入库或销售部开展分拣、配送工作；部门负责人表示审核周期内未发生采

购水果及验收不合格情况。

销售行业的特殊性，销售水果基本同成品，部门负责人肖经理表示审核周期内销售产品及交付过程未发生配送不安全

产品的情况，也未发生食品安全事故，但发生过水果熟透更换现象等异常情况，及时沟通处理，确保顾客满意。

查有2024年8月27日深坑酒店西瓜甜度不达标、网纹瓜果过熟皮软化、菠萝果肉过熟等邮件反馈；公司接到后立即进行致歉、换货处理完成。

对于内审、管理评审中发生不符合情况或改进措施情况，已采取纠正及纠正措施/计划，具体见领导层审核记录对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。



3) 投诉的接受和处理情况:

顾客投诉的处理主要由销售部负责，审核周期内投诉情况：查 有 2024 年 8 月 27 日 深坑酒店西瓜甜度不达标、网纹瓜果过熟皮软化、菠萝果肉过熟等邮件反馈；公司接到后立即进行致歉、换货处理完成。

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）：

公司在管理手册中进行了规定，并策划了《设备设施维护保养控制程序》、《仓储卫生管理制度》，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：

公司坐落于：浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室，建筑面积约 285 平方米，设有办公室约 16 平方米、冷藏库 1 个约 18 平方米，其余为分拣区、常温水果存放区、包材存放区，电子秤 4 台，另配置有配送常温车辆：6 辆，冷藏车辆：1 辆，小推车 10 个左右，有简单洗手设施，无更衣室，卫生间使用园区的公共卫生间，在配送分拣区外，基本满足食用农产品（水果）的销售需要。

现场观察：

——公司位置附近环境较干净，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织购置水果来自合格供方，见采购部审核记录；

——办公区环境基本整洁，有配置洗手设施，没有卫生间，有配置办公桌椅、照明灯、空调等设施，运行较好。

——办公区自然通风，卫生环境较好，无粉尘、无有毒有害气体等，配置有灭火器。

——现场询问员工肖博文，其表示工作氛围比较和谐，领导关心员工，保持与员工进行交流，激励员工努力工作，对工作环境有管理。

——每天工作结束对办公区进行卫生清理，生活垃圾丢弃至指定位置，由赫轩（上海）置业有限公司负责，每天早上来厂进行清运。

提供了设备设施台帐，涉及销售部的主要有：配送车辆、手推车、冷藏库、电子称、农药检测仪等，不涉及特种设备，基本满足认证范围所涉及食用农产品（水果）的销售。

电脑定期进行杀毒清理。审核周期内未发生维修情况。

车辆到指定维修店（丙道汽车服务公司，有在有效期内营业执照），定期进行维保和清洁，查有维修清单，维修日期：2024 年 9 月 1 日，牌号：沪 DBX786，有配件/维修项目 皮带、保养，有价格。

车辆到指定维修店（丙道汽车服务公司，有在有效期内营业执照），定期进行维保和清洁，查有维修清单，维修日期：2024 年 8 月 15 日，牌号：沪 BT911，有配件/维修项目 水箱、上下水管、防冻液，有价格。



冷藏库维保方：上海鲁瑶电器销售有限公司，有在有效期内营业执照，一年进行一次维保，有 2023 年 10 月 12 日进行国亮果品冷库加制冷剂、检查电路及库门的维修，有服务方盖章证明。

基础设施管理基本符合标准要求。

公司在管理手册中对监视和测量资源进行了要求。

抽查“监测和测量设备管理台帐”，主要包括电子台称、温湿度计、农药残留检测仪。

查 有温湿度计（型号：TH101B）校准证书编号：DH24AA026130001，校准时间为 2024.07.05；校准机构：深圳市东华计量检测技术有限公司。

查 有农药残留检测仪（NED-NC）校准证书编号：HX824031979-001，校准时间为 2024.07.22，校准机构：青岛市计量技术研究院。一阶段问题：未提供农残检测仪有效期内的校准报告，二阶段验证已整改。

查 有贸易结算 电子台称（TCS-180）校准证书编号：2024-107-824012152001，检验时间为 2024.07.05，校准机构：上海浦东新区计量质量检测所。其余电子秤不涉及贸易结算，内部辅助使用。

现场冷藏库温度显示装置通过比对方式进行控制，

查 有温度自校记录，抽比对日期：2024.08.18，标准温度：5.2℃，实际温度：5.1℃，比对结果符合。抽比对日期：2024.06.18，标准温度：4.3℃，实际温度：4.3℃，比对结果符合。

查看冷库外部制冷机上的压力表，经企业与厂家了解，不涉及安全防护，不属于强检器具，已建议企业咨询当地计量检定所，下次审核关注。

不涉及标准溶液的管理。

2) 人员及能力、意识：

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。现场随机抽取人事部负责人（食品安全小组组长）肖博文，学历：大专，工作经验 5 年，在本单位工作 5 年；采购部负责人张燕，学历：初中，工作经验 27 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。

部门负责人肖博文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。

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、作业指导书、安全操作技能、环境因素识别、危险源辨识培训等方面，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
2024-03-10	危害分析与关键控制点	各部门主要负责人/4	☒ 笔试 ☐ 口	☒ 有效



	（ HACCP ） 体系 认 证 要 求 （ V1.0 ） 标 准、 ISO2200 标 准 的 培 训	人	试	足 ☐ 基本有效
2024-04-11	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 足 ☐ 基本有效
2024-05-22	食 品 安 全 法 等 法 律 法 规 和 产 品 及 其 相 关 标 准 的 培 训	各部门主要负责人/4 人	☒ 笔试 ☐ 口 试	☒ 有效 足 ☐ 基本有效
2024-06-03	内审员培训	内审员/2 人	☒ 笔试 ☐ 口 试	☒ 有效 足 ☐ 基本有效
2024-07-20	岗位技能培训	各部门主要负责人/4 人	☒ 笔试 ☐ 口 试	☒ 有效 足 ☐ 基本有效

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员、内审员、叉车工等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，见培训记录：

——无

查驾驶证：田保云、陈允田、徐卫军驾驶证，在有效期内。

抽查机动车行驶证：

轻型封闭式货车沪 EXL971，小型普通客车沪 NK2020，轻型厢式货车沪 DML639，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——肖博文（证号：313824082415013545321818253，发证日期：2024 年 08 日 22 日）

采购部——张燕（证号：313824082415019811321822253，发证日期：2024 年 08 日 22 日）

分装——叶思英（证号：313824070612418155352927335，发证日期：2024 年 07 日 04 日）

分装——陆文先（证号：313824071813460844330931677，发证日期：2024 年 07 日 04 日）均在有效期内。**一阶段问题：食品安全小组组长肖博文未提供有效期内的健康证，二阶段验证已整改。**

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《信息交流控制程序》；

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
每月	关于食品安全培训	各部门负责人	培训	人事部	无异常

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
2024-03-10	供方评价	上海臻钻果业有限公司	电话\微信	采购部	列入合格供方清单
2024-08-09	外部审核	北京国标联合认证有限公司	电话\微信	人事部	满意度达标

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（FSMS-GLGP-01）、危害控制计划。

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

三层次文件：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肖国亮批准。

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：采购部，签收人：张燕，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（水果）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：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、食品经营许可管理办法、GB31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB/T5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残量的快速检测、GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程等，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《管理评审报告》、《合格供方名录》、《配送单》3 份记录，记录均有编写。记录最终由综合保存。

查管理评审报告》、《合格供方名录》、《配送单》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

1) 基本信息：

公司名称：上海国亮果品有限公司

注册地址：浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室

办公地址：浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室

经营地址：浦东新区航头镇航都路 16 号 2 幢一层 101 室

2) 认证范围：

F：位于浦东新区航头镇航都路16号2幢一层101室上海国亮果品有限公司食用农产品（水果）的销售

H：位于浦东新区航头镇航都路16号2幢一层101室上海国亮果品有限公司食用农产品（水果）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，（上海国亮果品有限公司）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，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:陈丽丹、汪桂丽、黄童彤



被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。