

项目编号：20344-2023-FH-2024

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：河北军粮服务有限公司

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）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 黄童彤

报 告 日 期： 2024 年 07 月 23 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：

■ 管理体系审核计划（通知）书

■ 首末次会议签到表

■ 文件审核报告

■ 第一阶段审核报告

■ 不符合项报告

□ 其 他

2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；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：邝柏臣

组 员：



受审核方名称：河北军粮服务有限公司

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	邝柏臣	组长	F:审核员	2023-N1FSMS-2222839	F:FI-2
			H:审核员	2023-N1HACCP-2222839	H:FI-2
2	黄童彤	组员	F:审核员	2024-N1FSMS-1301841	F:FI-2
			H:审核员	2024-N1HACCP-1301841	H:FI-2

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	薛秋妹（办公室）	向导	受审核方
2	——	观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行第一次监督审核
☐证书暂停后恢复☐其他特殊审核请注明：

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

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

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

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为☒结合审核☐联合审核☐一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、食品经营许可证管理办法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》、《GB 31650-2019



食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等等；

e) 适用的☒产品（服务）质量、☐环境、☐安全及所适用的☒食品安全标准：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、《GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》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07月22日 上午至2024年07月23日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年04月19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：位于河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号（仓库地址：河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号库区）河北军粮服务有限公司的预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)

H：位于河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号（仓库地址：河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号库区）河北军粮服务有限公司的预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)

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：河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号

办公地址：河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号

经营地址：河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号（仓库地址：河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号库区）

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

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：公司未能及时关注监审周期时间，未按要求在规定的时间内进行年度监督审核

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：与企业负责人及代表确认：企业具备执行法律法规及其他要求的能力；2) 证书暂停期间监管部门未对企业质量及食品安全监督抽查，无不符合项；3) 暂停期间未发生重大质量及食品安全事故；4) 体系运作基本正常；5) 组织经营场所未发生变化（办公场所未发生变更，但经营场所已发生变更，已向总部报备变更）；5) 暂停期间组织未使用证书，也未有发生重大服务投诉情况等，监督暂停期间证书使用及管理基本规范；

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：已消除。

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（3）项，涉及部门/条款:01) 办公室 F7.2/H3.2 02) 采购部 F7.1.6/H3.5;03) 供应部 F8.2.4/H3.3 (A16);

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 08 月 23 日提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2025 年 05 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

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

3) 本次审核发现的正面信息:

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

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视;

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作;

4) 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉; 审核周期内未进行抽查。

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。公司在审核周期内未进行抽查资源方面配置基本充分合理, 如冷冻设施、配送车辆等设施的配置。

6) 公司销售的预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)安全特性控制基本符合, 运行控制基本稳定, 基本符合标准的要求。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方管理层对 ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持, 公司结合预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)过程, 依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件, 包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案\良好卫生规范》、《制度文件》等, 基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件, 通过公司组织的培训来提升理解, 同时部门职责划分及实际工作运行, 基本可以运用, 能够在日常管理和销售加工过程运用管理体系工具、过程方法, 现场查核及沟通发现, 公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用, 但深入程度还需要加强。

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



- 2) 风险提示：由于企业处于成长和发展期，人员培训和教育是关键，须逐步提高食品安全意识，企业的人员卫生、环境卫生、预包装食品(含冷藏冷冻食品)的贮存和供应商提供的产品品质是食品(安全的基础，是关系到销售配送过程管理重要性。采购的预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)缺少有效检测和监控手段，仅能目测和供方报告验收进行判定，验收过程有一定的控制风险。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

——无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2010 年 01 月 20 体系实施时间：2022 年 09 月 01 日

2) 法律地位证明文件有：营业执照、食品经营许可证

河北军粮服务有限公司注册地址位于河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号，于 2010 年 01 月 20 日在裕华区市场监督管理局注册成立，法定代表人为李亮军，注册资本为壹仟陆佰零玖万伍仟陆佰元整，统一社会信用代码为 9113000055041016XH；在 2019 年 09 月 30 日办理了食品经营许可证，经营场所：河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号（仓库地址：河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号库区），经营项目：预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)：散装食品销售(含冷藏冷冻食品)(不含散装熟食销售)，有效期至 2024 年 9 月 29 日。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：59 人，其中含管理人员 5 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：——单班次

4) 工作和生产方式：单班次销售；上班时间为 8:30-12:00，14:30-17:30。

5) 范围内产品/服务及流程：

产品采购 OPRP1→产品验收→入库贮存（CCP1 仓储）/水产品暂养（适用时）→产品配送→售后服务

企业外包过程为计量器具校准；

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

公司在《食品安全/HACCP 管理体系手册》6.2 条款中规定了公司管理目标，建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《食品安全目标分解及考核》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全目标	计算方法	考核周期	目标实际完成情况（2023 年 4 月份至 2024 年 06 月）
--------	------	------	------------------------------------



1) 产品销售合格率 100%	销售产品合格数/总数 X100%	半年	100%
2) 顾客满意率≥70%	顾客满意度调查	每年	98%
3) 确保无食品链安全事故发生	实际发生次数	每年	0

截止 2023 年 04-2024 年 06 月目标已完成，2024.07-12 月下半年目标在实施中。基本满足体系标准的要求。

2.2 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/良好卫生规范管理情况（含 CCP1、CCP2、OPRP2 的实施情况）

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

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

公司坐落于河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号（仓库地址：河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号 4 号仓），环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见销售部审核记录；

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

——空气和水质：

空气和水的管理：预包装食品对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是清洁用，提供了《2024 年 5 月份石家庄市地市级集中式生活饮用水水源水质状况报告》，报表日期：2024 年 5 月；定期在线查询水务集团水质公示报告。

分拣/配送区车间：更衣室较为简易，配置有洗手设施，较为简单。

设备摆放整齐，地面清洁，工器具主要是推车、车辆、每次使用完毕后/每天结束后进行清洗消毒，放置整齐。提供有《每日卫生检查记录表》，检查日期：2023 年 04 月-2024 年 07 月，检查卫生状况：包括生产用水的安全性（清洁用）、食品接触表面的清洁卫生、设备、工器具等的清洗、工人的工作服清洁完好、工人的手以及设备/工器具在接触不卫生物品后的清洗和消毒、地面清洁状况、废弃物处置、配送区域排水通畅状况，检查项目包括：每天点检等，有检查人签字等，每天进行 1 次，抽查 2023-04-28/2023-12-22/2024-06-28 的检查记录，检查人：赵艳茹，检查结果：OK。

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

2024 年 7 月 22-23 日审核现场查看，现场人员正在装车，产品包括：蒙牛纯牛奶、植物油等；

——包装材料



包装材料：主要是产品原包装箱，大米有时候会用周转筐进行盛放，避免袋子被污染，冷冻品主要是手抓饼、伊利冷冻雪糕，整箱配送，冷藏食品从供方仓库调拨配送到指定客户，不进仓，控制基本符合

——虫害防治

虫鼠害防治：公司在仓储区、分拣区门口配置有挡鼠板，现场未发现有鼠迹，查看常仓暂存仓库，未配备有灭蝇灯，现场沟通。提供有《虫鼠害检查记录表》，每天进行检查，检查人：赵艳茹，抽查 2024-04，未见异常，控制基本符合。

提供有《配送、仓库除虫灭害记录》，每周消杀，记录日期、有灭虫地点、作业人等；抽查 2024.05.30，消杀地点：办公室、安全走廊、绿化带、常温仓库、冷藏库、饮水间、卫生间，消杀方法：杀虫剂、灭蚊灯、驱鼠器、扑鼠笼，作业人：贾新伟，复查人：赵艳茹；

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要为少量包装纸箱，做生活垃圾处理；清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放管网。

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行晨检，主要包括是否发热、腹泻、等方面进行检查，提供有《从业人员晨检记录表》，抽查 2024-01-30/2024-04-22/2024-06-28，未见异常，检查人：赵艳茹。

员工健康及培训管理情况见办公室审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

预包装产品销售不涉及环境微生物要求，提供了《场所消毒记录表》，检查项目包括：消毒剂名称 消毒场所、消毒方式、检查结果、操作人签字等，每周进行 1 次，有检查人签字等，抽查 2204.07.11，消毒剂名称：二氧化氯消毒粉、消毒场所：办公区、常温库房、消毒方式：喷雾，检查结果：合格，操作人签字：贾新伟，另抽 2024-03-26/2024-04-18/2024-07-18，检查人：贾新伟，未见不符合。

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

——返工管理

预包装食品销售按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

——化学品管理情况

主要是 75 酒精消毒液，提供有《消毒液领用登记表》、《有毒有害化学物质使用记录》。

——验收管理

原辅料验收管控情况见 F8.8.1/H3.8 条款审核记录。



——外来人员管理：

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定，由公司保安室统一监控管理，提供有《外来人员登记表》，进入配送区主要通过安全告知进行，建议后期规范，现场沟通。

——运输和储存、库存管理（含 CCP1 仓储）

CCP1 仓储——CL：冷冻柜温度-18℃以下。冷藏库温度保持-5~4℃。（组织冷藏产品较少，主要现进现出，主要从供方仓库提货后或由供方直接配送到指定客户）

公司配置有货车（常温车 14 辆、冷藏车 2 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 2 小时左右；

目前公司的客户需求基本是配送预包装常温品，少量预包装冷藏冷冻品，大部分供方均在公司周边，客户每周下 1 次订单，公司供应部根据客户订单汇总每日配送量后指导采购合理安排采购，基本是在需要时下单到客户处提货，库存量控制的很小，现场观察有少量大米、植物油、面制品礼盒、小麦粉存放，隔地离墙存放，生产日期均在有效期内，冷冻库存放有很少量的伊利雪糕，冷藏产品采用现进现出方式，不进仓，零库存，从供方仓库提货或由供方直接配送至客户。库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。

提供有冷冻库的温度监控记录。抽查《冷冻/冷藏温度点检表》，2024-07-01，温度为：-18.2℃。另抽查 2024-06-14/2024-06-18/2024-07-16 的温度，均满足-18℃的要求，现场观察冷冻库温度：-18℃。符合 CCP1 的 CL 要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

提供有《配送车辆消毒月度记录表》，抽查 2024.02.06，车牌号冀 AM801N，清洗方式：冲洗，清洗人：韩哲，消毒方式：喷雾，操作人：韩哲，驾驶员签字：李浩浩；抽查 2024.04.15，车牌号冀 AJ677M，清洗方式：冲洗，清洗人：石亚倩，消毒方式：擦拭，操作人：石亚倩，驾驶员签字：尚立鹤；抽查 2024.07.15，车牌号冀 A83D3W，清洗方式：冲洗，清洗人：樊东霞，消毒方式：喷雾，操作人：樊东霞，驾驶员签字：赵玉波；另抽查：2024-3-11、2024-04-11、2024.05-10、2024-06-11 等 10 个批次车辆消毒记录，管控方式相同，基本符合要求；

提供有《冷藏车消毒与温度控制日记录》，抽查 2024-06-15，车牌号：冀 A92H0E，配送员（司机）：孙健博，车辆性能：正常，冷机组运行：正常；目的地：河北兴华钢铁有限公司，启运温度：途 1：4℃，途 2：4℃，到达温 4℃：符合冷藏配送的行动准则要求。另抽查 2024-06-07/2024-06-25/2024-07-11/2024-07-16 等 10 个批次的车辆温度监控记录，均在 0-4℃范围，符合行动准则的要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

提供有《每日日常检查记录表》，检测项目包括生产用水的安全性（清洁用）、食品接触表面的清洁卫生、设备、工器具等的清洗、工人的工作服清洁完好、工人的手以及设备/工器具在接触不卫生物品后的清洗和消毒、地面清洁状况、废弃物处置、配送区域排水通畅状况、物品离地离墙状况、防止地面积水污染产品、天花板、照明防护罩状况、消毒剂、洗涤剂的标识、贮存和使用等，每天进行 1 次检查，有检查人、审核人签字。现场抽查 2024-06-18/2024-07-22，未见异常。

2024-07-22~23 日现场配送情况：



- 1) 客户：鹿泉区军粮油商店，客户订单：5L 压榨一级菜籽油，单据编号：XSCK-240722-00008，制单人：齐文韬；
- 2) 客户：井陘县军粮供应有限责任公司，客户订单：蒙牛纯牛奶全脂灭菌乳利乐包，单据编号：XSCK-240723-000018，制单人：杨玉梅；

现场观察配送车辆内产品分区域存放，产品外箱干净、车辆内部整洁，未见到与有毒有害物质混放；
回厂后，配送员立即对车辆进行清洗，销售现场及过程管理基本符合要求。

2) 设计和开发管理情况：

《管理手册》对标准中 8.3 产品和服务的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，供应部负责产品的销售服务方案设计，主要设计人员为赵艳茹，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，按照客户要求提供预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)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) 采购管理情况（含 OPRP1 实施管理）：

公司在《食品安全/HACCP 管理体系手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案/良好卫生规范》等文件要求；

采购过程控制：

供应部负责公司产品的采购工作、负责合格供方的筛选及评定，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》5 家，基本覆盖认证范围的预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）；

查大米的生产方石家庄粮安农业科技有限公司，统一社会信用代码：91130182595414957U, 食品生产许可证编号：SC10113010900014

第三方检测报告：样品名称：大米，报告编号：DNWT242420-2，委托单位：河北军粮服务有限公司，检测单位：河北德诺商品检测技术服务有限公司，检测项目：加工精细度，脂肪酸值、水分含量、碎米总量、杂质总量等，签发日期：2024 年 6 月 20 日

查食用油的生产方河北美临多维粮油贸易有限公司，统一社会信用代码：91130185MA07W1H09H, 食品生产许可证编号：SC10113011003339

第三方检测报告：样品名称：菜籽油，报告编号：DNWT242228，委托单位：河北军粮服务有限公司，检测单位：河北德诺商品检测技术服务有限公司，检测项目：气味、滋味、色泽、透明度、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值等，签发日期：2024 年 6 月 11 日；样品名称：大豆油，报告编号：DNWT242412-2，委托单位：河北军粮服务有限公司，检测单位：河北德诺商品检测技术服务有限公司，检测项目：气味、滋味、烟点、冷冻试验、透明度、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值等，签发日期：2024 年 6 月 21 日

抽小麦粉的生产方河北省五星面业有限公司，统一社会信用代码：9113018279547230XF, 食品生产许可证编号：SC10113011000695



第三方检测报告：样品名称：小麦粉，报告编号：DNWT242417-1，委托单位：河北军粮服务有限公司，检测单位：河北德诺商品检测技术服务有限公司，检测项目：水分、灰分、加工精度、含砂量、磁性金属物、脂肪酸价、湿面筋含量等，签发日期：2024年6月20日

抽冻品（手抓饼）的生产方河北荠葩科技有限公司，统一社会信用代码：91130108MA0CT23F33，食品生产许可证编号：SC11113010800347

第三方检测报告：样品名称：黄油手抓饼，报告编号：DNWT241925（Y），委托单位：河北军粮服务有限公司，检测单位：河北德诺商品检测技术服务有限公司，检测项目：营养成分（能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠），签发日期：2024年5月14日

抽牛奶的生产方内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司，统一社会信用代码：91150100701465425Y，食品生产许可证编号：SC13115012300275 第三方检测报告：样品名称：蒙牛纯牛奶全脂灭菌乳利乐包 200ml，报告编号：TJF24-000301-01，委托单位：蒙牛乳业（磴口巴彦高勒）有限责任公司，检测单位：通标标准技术服务（天津）有限公司，检测项目：色泽、滋味、气味、组织状态、酸度、蛋白质、脂肪等，签发日期：2024年01月17日

供方评价每年进行1次，提供有《供方评价记录表》，考核项目：包括设备能力、人员能力、检测能力、食品安全保障能力等项目，评价人：张蕊，评价日期：2024-03-15，控制方式基本满足标准的要求。

抽查食用油的供方河北美临多维粮油贸易有限公司，大米的供方河北庄润食品有限公司，面粉的供方河北省五星面业有限公司，按照策划要求对上述供方进行了评价，结论：列入合格供方清单；

询问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，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，不涉及食品添加剂的使用。

公司不使用食品添加剂。

采购管理情况：

供应部（采购）日常采购通过微信、电话方式与供方沟通进行采购，采购计划根据销售量进行采购，采购期间未发生不合格情况。采购负责人表示按照客户订单需求实施采购，供应部负责验收工作。

现场抽查 2024-02-01 纯享原味益生菌采购入库单，数量 91 件，制单人：周思思，审核人：田淑霞，审核时间：2024-03-12；查 2024-05-07 河北军粮 5L 葵花籽油，数量 240 桶，制单人：周思思，审核人：靳雷，审核时间：2024-05-10；查 2024-04-22 蒙牛纯牛奶，数量 1000 箱，制单人：杨玉梅，审核人：——

提供采购合同，抽查食用油的采购合同，有数量、质量要求、价格、提货日期、交货日期，没有签订日期及期限；同时查看米、面、纯牛奶等的采购合同基本满足要求。

未提供纯享原味益生菌的供方资质及产品的第三方检测报告，合格供方名录中未体现此供应商，已开具不符合。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中 8.5.2 条款对可追溯性进行了规定，8.12 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识、可追溯性和召回控制程序》。在程序文件中对可追溯性和召回/撤回情况进行了规定，具体见食品安全小组审核记录。

查见提供有《模拟召回报告》，召回模拟日期：2024年3月2日，召回产品名称：麦芯小麦粉，模拟问题：给客户红楼配送多用途麦芯小麦粉（模拟铅超标）【存货编号：0201014】，不符合规定要求。

召回情况：客户安排完后，由总经理启动召回计划，要求 24h 内将此批次面粉退回公司。运输费用公司承担，给



予客户发新货，并给予补偿 5 袋面粉，客户接收处理意见

退货单位：客户红楼；退回所有的撤回的产品，并进行焚烧处理，对员工进行再培训；重点培训危害控制计划，显著危害以及 OPRP 点。

同时对产生此问题的原因进行了分析，包括采购过程来自合格供方、进货查验记录、发货单等信息，经分析主要是：，在采购过程没有对面粉的原料进行明确，导致采购铅超标（模拟）的面粉。

现场查见：

——分拣区域有简单标识、区域划分；产品离地离墙，现场查看常温暂存库问题：存放的货品与废弃包装箱混放，已整改。

——原料仓储区主要是少量的大米、植物油、调味品、小麦粉，有离地离墙，按照区域存放

——冷冻库中存放有少量伊利雪糕；

不涉及产品留样。

5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP1 控制情况）情况：

组织制定了《验证活动策划、实施和评价程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划见食品安全小组的审核记录，涉及本部门的主要是原材料验收过程的验证过程管理。

提供有《原料质量检验规程》、对原料验收检验、销售过程及成品检验做了规定。公司主要销售预包装食品（含冷藏冷冻品），销售行业特殊性，产品原料基本等同于成品，公司主要销售预包装常温食品，少量销售冷冻品及冷藏品，组织冷藏产品较少，主要现进现出，主要从供方仓库提货后或由供方直接配送到指定客户；

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

查原料进厂验收管理情况（含原料验收（OPRP1）的进厂验收情况）：

原辅料验收 OPRP1——行动准则：粮油、调味料、饮料的行动准则：合格供应商处采购供应商提供检验报；鲜冻畜禽肉类的行动准则：无肉眼可见外来杂质合格供应商处采购供应商提供检验检疫证明每年索取外检报告；

核对供应商资质和进厂检验产品的外检报告，具体见供应部采购审核记录。

原辅料验收 OPRP1：提供了《进货查验记录表》，有进货数量、名称、规格、数量、外观质量、是否有索证、生产厂家等检测项目信息（基本符合原料质量检验规程策划的要求），有验收人及审核人签字。

抽查 2024-07-01 日进货的蒙牛纯牛奶全脂灭菌乳利乐包 200ml*24 盒（特通），进货数量：1000 箱，产品生产日期及批次：4T20240612CB01，外观质量：完好，生产厂家/供应商：内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司，是否索证（是），制单人：杨玉梅，审核：张蕊。

抽查 2024-06-06 日进货的 10L 清香大豆油（迷彩版），进货数量：100 箱，河北军粮 10L 非转基因大豆油 进货数量：380 桶，河北军粮 5L 花生油 240 桶，河北军粮 5L 非转基因大豆油 200 桶 单据编号：CGRK-240606-000001，外观质量：完好，生产厂家/供应商：河北美临多维粮油贸易有限公司，是否索证（是），制单人：周思思，审核：靳雷；

抽查 2024-06-04 日进货的河北军粮大米 25kg，进货数量：1000 袋，河北军粮大米 10kg，进货数量：600 袋，河北军粮长粒米 5kg，进货数量：900 袋，河北军粮大米 25kg，进货数量：1000 袋 单据编号：CGRK-240604-000024



外观质量：完好，生产厂家/供应商：石家庄银玉米业有限公司，是否索证（是），制单人：周思思，审核：靳雷；

抽查 2024-05-11 日进货的 5kg 头道粉，进货数量：50 袋，5kg 麦芯小麦粉，进货数量：50 袋，5kg 饺子用小麦粉，进货数量：50 袋，单据编号：CGRK-24511-000020 外观质量：完好，生产厂家/供应商：河北华龙农庄面粉有限公司，是否索证（是），制单人：周思思，审核：靳雷；

抽查 2024-02-01 进货的冷藏品（纯享原味益生菌等），数量：91 件，外观质量：完好，生产厂家/供应商（河北君凯商贸有限公司），是否索证（是），制单人：周思思，审核人：田淑霞；

抽查 2024-06-01 进货的冷冻品（手抓饼等），数量：4 件，外观质量：完好，生产厂家/供应商（河北荠葩农业科技有限公司），是否索证（是），制单人：周思思，审核人：靳雷。

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

成品检验管理情况：

公司销售的成品同原料，销售成品检验主要在分拣装车过程中依据顾客下达的订单进行，公司提供了《河北军粮服务有限公司》，有记录客户名称、产品名称、规格、数量、价格、制单人、审核人签字信息等。

抽查 2024-07-02 的销售单，客户名称：鹿城区军粮粮油商店，物料名称：5L 非转基因大豆油 40 桶、河北军粮 5L 花生油 9 桶、10kg 小麦粉 60 袋（10kg/袋）、河北军粮宫面 1 号 10 盒，单据编号：XSCK-240702-000001，制单人：齐**，审核人：赵莎；

抽查 2024-03-01 的销售单，客户名称：河北汇金集团股份有限公司，物料名称：纯享原味益生菌 91 件（冷藏食品），单据编号：XSCK-240301-000412，制单人：石**，审核人：石亚倩；

抽查 2024-06-20 的销售单，客户名称：零售客户，物料名称：河北军粮油饼粉 1.5kg*10 7 件、河北军粮手抓饼 2.25kg*25 片（冷冻食品）1 桶、黄金米礼盒 1 盒、冷榨花生油 1L 1 桶、5L 压榨葵花籽油 1 桶，单据编号：XSCK-240620-000011，制单人：杨柳，审核人：赵莎；

查 2024-05-17 的销售单，客户名称：零售客户，物料名称：黄金米礼盒 1 盒，单据编号：XSCK-240517-000030，制单人：佟**，审核人：赵*；

查 2024-05-20 的销售单，客户名称：零信客户，物料名称：河北军粮 5kg 五常稻花香，单据编号：XSCK-240520-000025，制单人：佟**，审核人：赵*；

抽查 2024-06-20 的销售出库单、抽查 2024-03-01 的销售出库单记录，涉及冷藏冷冻食品配送，未能提供冷藏车配送温度监控记录，已开不符合项整改；

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

6) 致敏物质的管理情况：

公司在《管理手册》中 8.12 致敏物质管理条款进行了规定，并策划了《致敏物质控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品储存管理等过程，公司暂无出口产品。

现场提供了《过敏源清单》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等 8 大类进行了识别，结



合公司预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)销售情况,经过识别,产品使用的原料中黄奶油为致敏物质,按照《食品过敏原控制程序》,确定控制措施如下:专区域单独存放,并做好标识;食品安全小组定期进行验证,将本清单告知客户。

查见:

——《过敏原控制确认记录》,确认人员:李亮军、张蕊、王林杰、杨柳、赵艳茹等,确认时间:2023-09-30,确认结论: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;

——《致敏物质验证记录表》,验证人员:李亮军、张蕊、王林杰、杨柳、赵艳茹,验证时间:2024-02-15,验证结论:总结论:通过上述验证,过敏原验证达到了预期效果。

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,产品的致敏信息主要在产品标签上有标识,在销售过程中通过口头告知方式进行。基本满足标准要求。

7) 食品防护管理情况:

公司在《食品安全/HACCP管理体系手册》的8.13食品防护条款进行了规定,针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》,以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

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

——《食品防护计划有效确认》,确认结果:经过对外部安全、内部安全、加工安全、储藏安全、运送/接收安全、水/冰的安全、人员安全、信息安全、供应链安全、实验室安全几个项目,识别了薄弱环节,并制定了相对应的防护手段,经过几个月的运行,经过验证,上述防护手段基本可以达到预期效果。确认人:李亮军、张蕊、王林杰、杨柳、赵艳茹,日期:2023-9-10;

——《食品防护措施验证》,验证结果:符合要求,验证人:李亮军、张蕊、王林杰、杨柳、赵艳茹,日期:2024-02-28;

查见开展了食品防护计划演练,日期:2024年03月09日,演练结果:通过此次演练,证明了公司销售过程安全防护措施运行有效。食品安全防护小组组长负责书写此次演练的记录,并予以存档。

提供了《食品防护检查表》,每季度检查1次,抽查2024-06-10对储配送场所夜间照明、经营场所、仓库等场地周围摄像头功能正常;进入经营场所、仓库的来访者身份有识别,指定专人带领参观,有记录;进入屋顶的通道上锁,钥匙专人保管;有毒有害物质、食品添加剂专库存放,专人管理;运输车辆清洁,有清洗记录等项目,检查结果:符合。检查人员:张蕊,记录人:杨柳。

现场查见:

——进入公司有《外来人员登记表》、进入分拣车间在询问健康状况后由供应部负责人陪同带入车间;

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

——现场化学品在指定位置存放,很少量;

食品防护控制基本符合。

8) 食品欺诈预防管理情况:

公司制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》,策划了a)识别潜在的脆弱环节;b)制定预防食品欺诈的措施;c)根据脆弱性,对措施的优先顺序进行排序等,每年至少一次薄弱性评估。



提供了《薄弱性评估表》，覆盖了食品原料（如食用油、面粉、酱油、大米、矿泉水、冷冻肉等，未覆盖到冷藏类预包装食品及包材，已现场沟通）；对原物料风险、风险评估依据、风险等级进行了评价，并明确了对应的控制方法及监控频次，评估综合风险等级为低或极低，评估结论：低风险。

提供了《食品欺诈预防计划确认记录》、确认时间：2023-09-10，确认人员：张蕊、王林杰、杨柳、赵艳茹，确认结论：经过现场观察、查验大量记录以及食品和工序微生物检验证实，从原辅料对采购、销售过程识别出的食品中的食品欺诈消除、控制、脆弱环节设置合理，对食品欺诈中的脆弱环节内容确定的欺诈风险描述起到了有效的控制和消除作用，应长期坚持贯彻下去，以确保本公司食品的食品质量安全。

《食品欺诈预防计划验证记录》、验证时间：2024-01-25，验证人员：张蕊，验证结论：通过对食品欺诈中原料采购、分拣、仓储过程和销售过程的验证，发现本公司的管理体系中食品欺诈脆弱环节中对原料成品特性比较清晰明确，认识清楚；在控制措施上进行了加强，内外沟通、人力资源教育与培训工作方面有不足之处，全体人员的食品安全意识需要加强，食欺诈计划中关键脆弱环节的设置符合加工企业规范要求，控制措施切实可行，监测方法及时有效，记录保存清晰完整，现场实测与记录一致；更新策划充分覆盖了整个食品安全管理体系的各个过程、场所、部门，确保了体系更新的要求；总体措施配合保证了危害控制的要求。

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，不合格情况见市场运营部审核记录。

基本符合标准的要求。

9) 应急准备和响应管理情况：

公司制定有《应急准备与响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《消防应急预案》及《配送车辆应急预案》，基本符合要求。现场查见提供了《2023 年度应急演练计划》，演练时间 2023.12.12，编制：杨柳，审批：张蕊，日期：2023:12-10，《消防演练记录》，演练时间：2023-12-12，演练参与人员：全体员工，演练结果：经过上午的消防演习，公司消防应急实施方案具备较强的可操作性和实用性，在火灾发生时，可以有效指导应急救援，减少甚至制止人员伤亡，减少财产损失。经过验证，该方案是可行的、有效的。另查看模拟召回及事故处理演练记录演练，演练日期：2024-03-02，演练控制方式基本相同。

9) 管理体系的验证、确认、评价和分析：

公司制定了《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：

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；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。抽查验证的策划情况如管评，每年度1次，由总经理负责组织；产品安全性验证，由供应商负责，每年从合格供方索取1次第三方检测报告；危害控制计划的验证，每年2次或特殊发生时，由食品安全小组组长负责；策划基本符合标准要求。

——查《前提方案\良好卫生规范验证》，验证时间：2024-02-15，验证人员：李亮军、张蕊、王林杰、杨柳、赵艳茹等，验证项目包括：配送区环境、配送过程的卫生要求、废弃物处理，员工卫生，原辅料、成品、化学品采购、运输、贮存和使用等，结论：前提方案（PRP）/良好卫生规范使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

——查《危害控制计划验证》，验证时间：2024-02-15，验证人员：李亮军、张蕊、王林杰、杨柳、赵艳茹，结论：危害控制计划的实施达到了预期效果。

——预包装食品销售，不涉及生产加工用水。

——产品的安全性验证报告见供应部采购审核记录。



——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见供应部审核记录。

提供了 2024 年 3 月 15 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括 OPRP 操作性前提方案、前提方案、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：①体系的整体运行满足策划的安排和本组织建立的食品安全管理体的要求；②无食品安全管理体系改进或更新的需求；③ 无表明潜在不安全产品高事故风险的趋势；④ 证明已采取的纠正和纠正措施的有效， 批准：张蕊，日期：2024 年 03 月 15 日。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

受审核方在《管理手册》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。查见编制了《2023 年度审核计划》、《内审实施计划》，并于：2024 年 3 月 1-2 日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有“审核实施计划”、“内审检查表”、“内审会议签到表”、“不符合报告 1 份”、“内部审核报告”等，体系内审提出 1 个不符合项，均已关闭。基本符合要求。与内审组长 张蕊、内审员薛秋妹面谈，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。面谈管代张蕊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；

受审核方按照《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于 2024 年 04 月 07 日实施了管理评审，保持有“年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“管理评审输入”等记录，查《纠正和预防措施处理单》：不合格事实/需改进情况：加强全体员工对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准的培训，提升管理意识，针对改进问题进行了原因分析，并要求在 2024 年 4 月 30 日前组织人员进行培训，并提供了 2024 年 4 月 30 日的培训记录，改进措施基本符合要求。

管评结论：公司的食品安全管理体系是适宜的、充分的和有效的

管理评审管理基本符合标准要求。

2.4 持续改进

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制

公司在《管理手册》10.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。总经理通过确保公司管理方针建立及实施，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、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食品安全管理体系/HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

日常改进通过以下方面进行：内外部环境因素识别及定期评审；相关方及其需求信息的监视；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；食品安全管理体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等，基本符合要求。



公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证基本符合。

原辅料进货验收过程主要由供应部（采购）负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。。

销售过程控制主要由供应部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

产品交付、顾客投诉处理等主要由市场运营部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

均无采取纠正措施的需求。

与相关负责人交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》的要求，员工基本基本的自我改进能力。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司策划了《纠正措施控制程序》；保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，并进行验证，管理评审输出以采取纠正措施计划，计划整年度持续实施，下次审核关注；

公司日常各部门通过采购管理控制、销售过程控制、产品放行控制、顾客投诉处理等方式监督，询问组织没有发现不合格产品，无采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况:

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，同时策划了《顾客投诉处理控制程序》。市场运营部相关人员表示，体系建立以来，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练。

查外部沟通管理情况:

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定 HACCP 小组组长负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求，沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面的信息。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
2024-07-15	第三方审核认证	北京国标联合认证有限公司	电话\微信	办公室	/

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

2.5 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《设施设备控制程序》《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：办公地址：河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号，经营地址：河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号（仓库地址：河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号库区），办公室建筑面积 2867.8 平方米；常温库 1 个（60 平方米）；冷冻冷藏库共 8 个（每个库的建筑面积是 2453.76），提供有不动产权证书（产权归属于下属子河北省军粮供应储备库有限公司所有），基本满足销售需要。

公司坐落于河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号（仓库地址：河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号库区）河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号（仓库地址：河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号库区），环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见供应部审核记录；

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

提供了设备台账，涉及供应部的主要有货车（常温车 14 辆、冷藏车 2 辆）、冷冻库、推车等，电子秤、温度计，基本满足认证范围所涉及预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）。

提供有《2023-2024 年度主要设备、设施维护保养计划及记录》记录有：名称 规格/型号、维保内容、维保计划、维保时间、维保时间等，抽查维保记录：设备：冷藏库、冷冻库、配送车辆、电子秤/小推车等，维保内容：冷藏库、冷冻库 维保内容：线路检查、除霜等；维保计划：每季度 1 次，维保时间：2024.03.07、2024.06.19；设备：配送车辆 维保内容：换机油、维保、维修等检查，需要时到指定维修点进行；每季度 1 次，维保时间：2024.03.07、2024.06.19，责任人：赵艳茹；另抽查 2023.06.17、2023.09.19、2023.12.07 维保记录，管控方式相同，基本符合要求；

查配送车辆的维保情况，部分负责表示历程累计在 8000-10000 公里时进行维保，提供了车辆维保登记卡，抽查：车辆发动机号：KUK02406，行驶里程 2000 公里，车辆发动机号：KA021771，行驶里程 2000 公里，2024 年度还未开展，下次审核关注。

冷冻库、冷藏库的维保情况：签订有维保合同，审核周期内未发生维保记录。

抽查设备维修情况：审核周期内未发生设备维修情况。

查看供应部现场涉及：组织不涉及特种设备，所使用两台叉车均属于下属子公司河北省军粮供应储备库有限公司所有，提供有叉车产品型号：CPDT，设备代码：511010204202307014，检验日期：2023 年 07 月 31 日，报告编号：首次检验冀特 NCJJ1120231289；提供有叉车产品型号：CPDT，设备代码：511010204202307036，检验日期：2023 年 07 月 31 日，报告编号：首次检验 冀特 NCJJ1120231288；

2) 人员及能力、意识：

公司在《食品安全/HACCP 管理体系手册》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：

提供有岗位职责，覆盖到公司高层管理人员、办公室、市场运营部、供应部等岗位；提供了《岗位任职要求》，抽查总经理李亮军：学历：大学（要求：大学以上学历）、工作经验：34 年（要求：从事销售行业或管理工作 10 年以上），结合员工岗位能力评价表情况，基本符合；抽查办公室经理杨柳：学历：大专（大专以上学历）、工



作经验：4 年（从事行政管理工作 5 年以上），另抽查供应部经理赵艳茹：学历：初中（高中以上学历）、工作经验：31 年（从事销售工作五年以上），控制基本相同。

提供有《员工能力评价表》，在工作态度、工作能力方面进行了确认，抽查办公室杨柳、供应部赵艳茹评价：能胜任岗位。

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

抽查食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了办公室、市场运营部、供应部等岗位人员，对各组员的工作经验、职责等进行了规定，通过培训等提升人员能力；食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。与内审组长 张蕊、内审员薛秋妹面谈，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。面谈管代张蕊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；

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《2023-2024 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、ISO22000:2018、体系文件、法律法规知识、内审员培训等方面，策划培训内容基本符合标准要求；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2023-1-12	ISO 22000:2018 标准、HACCP 体系认证要求 V1.0 标准培训	各部门主要人员/17 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本有效
2023-4-20	适用法律法规培训	各部门主要人员/17 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本有效
2023-7-18	从业人员食品安全知识	各部门主要人员/17 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☒ 不足 ☒ 基本有效
2023-09-21	危害控制计划、生产作业指导书	各部门主要人员/17 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本有效
2024-01-06	内审员培训	内审员及各部门主要人员/6 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本有效
2024-1-18	管理手册、危害控制计划、程序文件培训	内审员及各部门主要人员/5 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本有效
2024-02-01	前提方案（PRP）/良好卫生规范	内审员及各部门主要人员/5 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本有效
2024-5-15	食品安全法、食品经营管理办法、GB31621	各部门主要人员/17 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本有效



2024-06-03	公司的各项规章制度文件	各部门主要人员/17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：

该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，现场沟通询问基本了解；

查特种作业人员：叉车；

——查叉车工：赵生杰，证书编号：230613512，作业项目：叉车作业，有效期限：2023.06.13-2029.0613

——查驾驶证：徐连斌、陈涛、赵生杰、贾新伟、田雨等人员的驾驶证，在有效期内。

——查机动车行驶证，轻型箱式货车冀AX8J69，检验有效期至2024年09月；小型普通客车冀AM315T，检验有效期至2024年12月；轻型箱式货车冀AJ580C，检验有效期至2024年12月，轻型箱式货车冀AL128J，检验有效期至2024年12月；轻型箱式货车冀AJ677M，检验有效期至2024年12月已按照规定时间进行了年检。

查健康证管理情况：

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

提供了健康证，随机抽取：市场运营部-齐文韬（健康证编号：2024LQ004052，有效期：2024年03月25日至2025年03月24日）、市场运营部-王祎笛（健康证编号：2024LQ004048，有效期：2024年03月25日至2025年03月24日），办公室-杨柳（健康证编号：2024LQ004051，有效期：2024年03月25日至2025年03月24日），市场运营部-杨松（健康证编号：2024LQ004053，有效期：2024年03月25日至2025年03月24日）有效期1年，在有效期内。

人员管理基本符合要求。

3) 信息沟通：

公司在《食品安全/HACCP管理体系手册》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
每周	不定期工作例会	综合部、食品安全小组组长	会议	办公室	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
2024-07-15	第三方审核认证	北京国标联合认证有限公司	电话\微信	办公室	/

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/HACCP 管理体系手册》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/HACCP 管理体系手册》、《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：《食品安全/HACCP 管理体系手册》（HBJL-SC-2022）、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 26 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 63 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杨凯批准。

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。

《文件发放记录》，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，文件名称：食品安全管理手册，编号：HBJL-SC-2022，版次 A/1 发放部门：总经理、供应部、食品安全小组组长、办公室、市场运营部，发放日期：2024 年 3 月 16 日，基本符合。

查外来文件管理情况：

提供了《适用法律法规合规性评价》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 2717-2018 食品安全国家标准 酱油、GB/T 1354-2018 大米、GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品、GB 19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳、GB/T 24616-2019 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存等法规文件。

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《记录清单》，共 63 份记录，清单内记录编号、记录名称、归口部门、保存期限，抽《食品安全目标分解计划》、《纠正和改进项目表》、《应急、纠偏措施记录》3 份记录，记录均有编写。记录最终办公室说存。

查《合格供方名录》、《年度培训计划》、《供应商调查评定表》，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。

三、管理体系任何变更情况



1) 组织的名称、位置与区域:

审核地址变更:

原审核地址: 河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号 (办公地址); 河北省石家庄市裕华区裕翔街 37 号骏景家园底商 3-107 号商铺

现审核地址: 河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号 (仓库地址: 河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号库区)

2) 组织机构: 无

3) 管理体系: 无

4) 资源配置: 人数变更: 原人数: 55 人, 现变更为: 59 人;

5) 产品及其主要过程: 无

6) 法律法规及产品、检验标准: 无

7) 外部环境: 无

8) 审核范围 (及不适用条款的合理性):

认证范围变更:

原认证范围:

F: 位于河北省石家庄市裕华区裕翔街 37 号骏景家园底商 3-107 号商铺河北军粮服务有限公司的预包装食品销售 (含冷藏冷冻食品)

H: 位于河北省石家庄市裕华区裕翔街 37 号骏景家园底商 3-107 号商铺河北军粮服务有限公司的预包装食品销售 (含冷藏冷冻食品)

现认证范围变更为:

F: 位于河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号 (仓库地址: 河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号库区) 河北军粮服务有限公司的预包装食品销售 (含冷藏冷冻食品)

H: 位于河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号 (仓库地址: 河北省石家庄市裕华区裕翔街 39 号库区) 河北军粮服务有限公司的预包装食品销售 (含冷藏冷冻食品)

9) 联系方式: 联系人及电话变更, 原联系人: 王林杰 13730117553 变更为: 薛秋妹 13833102906

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

2023年初审开具的3个不符合项, 01) 供应部 F 7.1.3 / 3.3 良好卫生规范 (7); 02) 供应部 不符合 F 8.7/H3.6, 经本次审核验证, 不符合项整改符合要求。

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用, 现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

☐ 无变化

☒ 经过审核, 审核组认为认证范围适宜, 详见《认证证书内容确认表》。



说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，（河北军粮服务有限公司）的

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

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

推荐意见： ☒暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

☐保持认证注册

☒在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，保持认证注册

☐暂停认证注册

☐扩大认证范围

☐缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组：邱柏臣 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。