

项目编号: 20659-2024-QEOFH

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称: 中农联(北京)供应链管理有限公司

审核体系: ■食品安全管理体系 (FSMS/HACCP)

审核组长(签字): 柯林平

审核组员(签字): 李楠

报告日期: 2024年9月22日

北京国标联合认证有限公司编制

地 址: 北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

电 话: 010-8225 2376

官 网: www.china-isc.org.cn

邮 箱: service@china-isc.org.cn



联系我们, 扫一扫!



审核报告说明

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

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。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：柯林平

组员：李楠



受审核方名称：**中农联（北京）供应链管理有限公司**

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
	柯林平	组长	F:审核员 H:审核员	2021-N1FSMS-3050340 2021-N1HACCP-3050340	F:FI-2 H:FI-2
	李楠	组员	F:审核员 H:实习审核员	2024-N1FSMS-1353580 培训证书	F:FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	闫静（总经理）	向导	受审核方
2	高现杰	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、食品安全小组、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: ISO22000:2018《食品安全管理体系-适用于食品链中各类组织的要求》
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
- d) 相关的法律法规：《食品安全法》等、执行食品安全标准：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、 GB7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、 GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、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 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB/T 1354-2018《大米》等；

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：

执行的食品安全标准：

GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、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 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB/T 1354-2018《大米》等；

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。ISO22002前提方案

1.5 审核实施过程概述

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

审核覆盖时期：自2024年5月1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）：

一阶段变更内容：

审核范围变更：

变更前：F：位于北京市丰台区丽泽路 24 号院 3 号楼-5 至 45 层 101 内 5 层 501-2 中农联（北京）供应链管理 有限公司的食用农产品、预包装食品的销售

H：位于北京市丰台区丽泽路 24 号院 3 号楼-5 至 45 层 101 内 5 层 501-2 中农联（北京）供应链管理 有限公司的食用农产品、预包装食品的销售

变更后：F：位于北京市海淀区旱河路368号木屋一号院中农联（北京）供应链管理有限公司的食用农产品、预包装食品的销售

H：位于北京市海淀区旱河路368号木屋一号院中农联（北京）供应链管理有限公司的食用农产品、预包装食品的销售

外包变更：变更前：外包：无；变更后：外包：冷链物流配送

变更原因：根据企业实际情况变更，以上变化部分，已与审核部项目负责人（审核任务下达人）沟通，并确认。二阶段与一阶段变更后的内容一致。

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

注册地址：北京市丰台区丽泽路 24 号院 3 号楼-5 至 45 层 101 内 5 层 501-2

办公地址：北京市海淀区旱河路 368 号木屋一号院

经营地址：北京市海淀区旱河路 368 号木屋一号院

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）：无

1.5.4 一阶段审核情况：



于 2024 年 9 月 19 日- 2024 年 09 月 19 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 (0) 项，轻微不符合项 (2) 项，涉及部门/条款:综合部 F7.2/H3.3/F7.1.2/H3.2

采用的跟踪方式是：☐现场跟踪☒书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2024 年 10 月 21 日提交审核组长。

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 9 月 18 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

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。

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，基本符合食品安全管理体系基本要求。

5)企业有技术优势，有发明专利技术，对食品农产品销售、预包装食品销售提供技术支持。

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、预包装食品的销售过程，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：

配送过程、供方管理、产品验收、OPRP 监控

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：2021 年 11 月 11 日，体系实施时间：2024 年 5 月 1 日

2) 法律地位证明文件有：营业执照、经营许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数：15 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：单班次，无夜班，8：00-17：30

4) 范围内产品/服务及流程：

F/H：位于北京市海淀区旱河路 368 号木屋一号院中农联（北京）供应链管理有限公司的食用农产品、预包装食品的销售：

销售流程：签订合同（订单）-原料采购-原料验收（OPRP1）- 仓库暂存(OPRP2)-配送-客户验收-售后服务；仓库有冻库及冻转鲜库，有自动化温控监控系统；冷链运输外包，有外包协议。

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



1) 企业情况及范围

公司基本情况：通过查阅公司质量和食品安全管理手册中公司概况的描述以及现场了解：中农联（北京）供应链管理有限公司；统一社会信用代码：91110102MA04H8GJ2Y；类型：其他有限责任公司；成立日期：2021年11月11日；注册资本：10000万元整；住所北京市丰台区丽泽路24号院3号楼-5至45层101内5层501-2；登记机关：北京市丰台区市场监督管理局；经营范围：一般项目：供应链管理服务；企业管理；物业管理；第一类医疗器械销售；金属材料销售；汽车零配件销售；化工产品销售（不含许可类化工产品）；机械设备销售；体育用品及器材零售；办公用品销售；礼品花卉销售；工艺美术品及收藏品销售（象牙及其制品除外）；食用农产品销售；服装服饰零售；针纺织品销售；化肥销售；计算机软硬件及辅助设备零售；通讯设备销售；电子产品销售；会议及展览服务；水污染治理；文艺创作；技术服务、技术开发、技术咨询、技术交流、技术转让；农副产品销售；畜牧渔业饲料销售；谷物销售；初级农产品收购；食用农产品初加工；非食用农产品初加工；牲畜销售；食用农产品批发；农产品智能物流装备销售；非食用植物油销售。（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）许可项目：食品销售；基础电信业务；互联网信息服务。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）（不得从事国家和本市产业政策禁止和限制类项目的经营活动），企业食品安全管理体系/HACCP管理体系范围均在营业执照范围内；

提供有食品经营许可证，许可证编号：JY11106982383033；主体业态：食品销售经营者；登记日期：2024年04月29日；有效期至：2029年4月28日；住所：北京市丰台区丽泽路24号院3号楼-5至45层101内5层501-2；登记机关：北京市丰台区市场监督管理局；经营项目：散装食品销售和预包装食品销售，企业食品安全管理体系/HACCP管理体系范围与经营许可证范围一致；

2) 该公司按照 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的食品安全管理体系，形成了《管理手册》（编号 ZNL-SC-2024；版本：A/0）；《程序文件》（编号 ZNL-SC-2024；版本：A/0）；《前提方案（GMP）》（编号 ZNL-GMP-2024；版本：A/0）；《HACCP 计划》（编号 ZNL-HACCP-2024 版次：A/0）等体系文件，支持公司食品安全/HACCP 体系（后续简称食品安全管理体系）各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。该公司确定的管理体系认证的范围为：

注册地址：北京市丰台区丽泽路24号院3号楼-5至45层101内5层501-2；

经营地址：北京市海淀区旱河路368号木屋一号院；

经与总经理沟通，企业为中农联控股有限公司全资二级独立法人单位，注册地址与集团公司地址一致，实际经营地址为实际业务发生地。实际经营地址为中农联控股有限公司承租，租赁后由企业无偿使用，有租赁协议和无偿使用协议。现场查核资质与提供资质一致；

认证范围：

F/H：位于北京市海淀区旱河路368号木屋一号院中农联（北京）供应链管理有限公司的食用农产品、预包装食品的销售运行过程及场所；

食品安全小组识别了食品安全管理体系/HACCP体系所需的过程，覆盖了人资管理、采购、仓储（冻库、



冻转鲜库)、预包装食品、食用农产品配送与销售等所有的方面，基本合理。经识别企业外包过程为：冷链物流配送。

2) 管理者承诺及岗位职责

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。

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：管理层、食品安全小组、综合部、业务部，确定了各岗位人员的职责和权限。

总经理闫静任命唐生海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。

3) 方针、目标

公司于 2024 年 05 月 01 日布了经总经理批准的管理方针：

“注重食品安全，重视食品卫生安全，提供优质产品；遵循客户至上，食品安全为本方针，打造社会化最具竞争力品牌。”

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

食品安全管理体系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。

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：唐生海，批准：闫静，日期：2024 年 06 月 30 日，抽查总管理目标，2024 年 2 季度目标完成情况，目标基本已达成。

提供了目标指标考核表，抽查管理目标的完成情况：



管理目标	计算方法	频率	2024 年 2 季度
食品安全事故：0	统计发生次数	每季度	0
从业人员健康合格率 100%	人员健康合格数/总人数	每季度	100%

4) 相关方

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：唐生海 批准：闫静 2024 年 05 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	丰台区市场监督管理局	☒ 遵守食品安全相关的法律法规要求； ☒ 遵纪守法
☒ 供方	北京瑞海恒发商贸有限公司	☒ 组织持续经营、明示食品安全采购要求
☒ 顾客	亿仓冷链物流有限公司	☒ 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 ☒ 不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务；
☒ 消费者	消费者	☒ 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
☒ 上级企业集团、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

5) 法律法规识别及合规性评价

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。现场交流总经理闫静表示相关方包含：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、预包装食品销售相关的法律法规，提供了《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，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 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB/T 1354-2018《大米》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：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。

6) 食品安全管理体系实现策划情况

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：唐生海先生，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，包括了综合部、业务部，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施 HACCP 计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员郭某等，基本了解，公司食品安全小组成员对商品销售的相关食品安全要求清楚，能够较好履行其职责；

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、预包装食品的销售。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。对预包装食品冷链仓储和运输均明确了冷链管控的要求。

现场抽查：

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、禽畜肉分拣后配送，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。

预期用途主要为：为下游签约或合作的客户等提供食用农产品、预包装食品的销售服务。

主要的食用方式：下游签约或合作的客户烹饪后食用，基本合理。

——工艺流程图如下：

签订合同（订单）-原料采购-原料验收（OPRP1）- 仓库暂存(OPRP2)-配送-客户验收-售后服务
提供了公司位置平面图，与现场基本一致，见收集材料。

提供了《工艺流程确认表》，确认人：食品安全小组，确认时间：2024 年 05 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。

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 05 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 05 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 05 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 05 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，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、预包装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》：

食品安全危害		行动准则 (3)	监 控				纠偏行动 (8)	验证 (9)	记录 (10)
			对 象 (4)	方 法 (5)	频 率 (6)	人 员 (7)			
食 品 验	预 包 装 食 品 : 生 物 : 致 病 物	预包装食品：选择合格供方，并索要第	第 三 方 检 测 报	查 看 有 无 相 应 第 三 方 检 测 报 告	每 年	食 品 验 收 人 员	拒 收 没 有 第 三 方 检 测	验 证 供 方 的 检 验 报 告	验 证 检 测 报 告



收	菌；化 学：食品 添加剂	三方检测报 告	告				报告		
	蔬菜：化 学性： 农 药 残 留量	农 残 检 测 合 格	检 测 报 告 / 蔬 菜 来 料 (农 药 残 留)	查看有无相 应的有效《农 药残留检测 记录》	每月	原料 验收 人员	拒收未 经检验 合格和 报告显 示卫生 指标不 合格 的产品。		
	肉类：疫 病	肉类有检疫 合格证明	检 验 报 告	查看有无相 应的有效检 验报告、进厂 验收	每批	原料 验收 人员	拒收未 经检验 合格和 报告显 示不合 格 的产品。		
仓 库 存 储	生物：致 病菌	冷 冻 温 度 控 制： -15℃以下 冷 藏 温 度： 5℃以下	仓 库 温 度	查看温度是 否符合	每天	食品验 收人员	温度不 够及进 调整	验 证 仓 库温度	验证 记录

食品安全管理体系实现策划依据 HACCP 步骤，通过危害分析识别了 2 个 OPRP,通过危害计划实施能有效控制食品安全危害，CCP 点不涉及。

策划基本符合食品安全管理体系要求。

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：



公司坐落于北京市海淀区旱河路 368 号木屋一号院,场地周围为餐饮服务企业,部分为企业的客户,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,在北京市海淀区旱河路 368 号木屋一号院内,物业由院内物业统一管理,实际建筑面积 800 平方米;办公面积:15 平方米;冷藏库 1 个,面积约 10 m²;解冻库 1 个,面积约 10 m²;冷冻库 1 个,面积约 10 m²;分拣区 1 个,面积约 10 m²,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、预包装食品对空气无特殊要求,蔬菜、禽畜肉分拣对空气无特殊要求,少量用水主要是清洁场地用,员工生活用水及员工餐厅用水(不在本次审核范围);预包装食品不涉及水。企业用水为市政供水,企业提供水费缴纳凭证。

——包装材料

食用农产品、预包装食品不涉及包装材料,由生产商进行包装直接销售,食用农产品对包装材料没有特殊要求,只是蔬菜分拣或禽畜肉分拣涉及塑料包装材料,因产品多为供方提供的预包装食品。

——虫害防治

整个仓库为配置粘鼠板,现场有粘蝇灯,与企业沟通企业涉及的食用农产品及预包装食品短暂在企业储存,大部分为采购到企业后立即分拣后配送,仓库内配备足量的粘鼠板,基本满足要求;

提供了《粘鼠板检查记录》、《灭蝇灯检查记录》:

抽查:2024 年 8 月记录,点检项目:设备是否完好、是否更换粘鼠板,检查人:郭畅,日期 2024.8.25 基本符合要求。

抽查:2024 年 9 月记录,点检项目:设备是否完好、是否进行清洁,监察人:郭畅,日期 2024.9.20。

——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、生活垃圾,由综合部处理;清洁设备及地面、员工生活用的生活污水,直接排放城市污水管网,一般生活垃圾由木屋一号物业统一处理。

——员工卫生、员工健康

员工健康及培训管理情况见综合部审核记录。

提供《卫生检查记录》,每月进行检查,包括货架、地面等,检查人:郭畅,抽 2024-05/2024-09,未见异常

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

现场检查仓库内物品摆放整齐,分类放置,货拍、货架清洁,库内墙面清洁无污渍。库内产品包装完好,无破损。

总经理介绍员工每日对库内产品进行检查,检查保质期、外包装完整性、数量、品类等,但未形成记录,已现场沟通相关要求。

——返工管理

食用农产品、预包装食品销售按照客户订单进行配送,不涉及返工过程。对客户反馈产品问题将进行退换货处理,目前未发生。

——化学品管理情况

现场使用化学品主要为员工洗手液,企业介绍随买随用,不涉及库存。

——验收管理

原辅料验收管控情况能按照公司制定的管理要求实施控制。

——外来人员管理:



企业位于木屋一号院内，大门口有门禁和车辆闸口，外来车辆不允许随意进入，因有门禁，外来人员无法随意进入，只有通过工作人员确认后方可进入。

——运输和储存、库存管理

公司自有 1 辆配送车辆，租赁多辆冷链运输车辆；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；

企业介绍，冷藏库温度-4℃-5℃，冷冻库-12℃--25℃，解冻库 0-14℃，现场检查冷藏库温度为 0.4℃、冷冻库温度-17.9℃、解冻库温度 13.8℃；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有机绿色蔬菜、普通蔬菜、畜禽肉类等、预包装食品（含冷藏冷冻）部分由公司车辆配送，部分由供方直接配送到顾客手中。

分拣配送过程现场管理：

现场检查分拣区域干净整洁，无杂物，无垃圾。总经理介绍，目前订单量较少，多为木屋一号内企业食堂，接到销售订单，采购员工前往锦绣大地农贸市场进行采购，因量较少，采购后无需分拣，直接配送，或由供方直接配送，订单多为临时散单，大宗业务在洽谈中。审核期间有配送业务，但未见现场分拣。

2) 开发及设计

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

与负责人沟通确认，业务部负责产品的销售服务方案设计，主要设计人员为高现杰，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、预包装食品的 sales 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。有销售方案设计的有关规定，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、预包装食品销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为面粉、花生、鸡蛋、馒头、面条、豆制品、水产品；

提供了《过敏源控制确认记录表》，2024 年 05 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：唐生海。

提供了《过敏源控制措施验证记录表》，2024 年 05 月 30 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：唐生海。

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。

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：人员情绪不稳定；防护措施：建立异常情绪员工报告制度，综合部主管负责评估处理；负责人：唐生海 2024 年 5 月 1 日。

——《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 7 月 10 日开展了《食品防护计划演练》演练项目：外来人员未经允许进入，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，监控区域覆盖库区、分拣区域，对人员进入进行监控，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、预包装食品的销售；

——企业在木屋一号院内，门岗有人看守，有门禁，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：食品防护演练记录，另抽触电演习计划、配送应急演练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、预包装食品的销售，策划编制了《不合格品控制程序》、《纠正（事件、不合格、不符合）措施控制程序》、《产品放程序》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，见业务部采购部分审核记录。

本部门涉及食用农产品蔬菜、畜禽肉、预包装食品（含冷藏冷冻）的验收，产品型式检验报告详见业务部采购部分记录。

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

查原料进厂验收管理情况（含原料验收（OPRP）的进厂验收情况）：

OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：



——《危害控制计划》：

OPRP 的实施情况：

OPRP1 抽查：蔬菜的农残检测报告：

检测项目：农药残留，检测单位：北京六角体检测技术有限公司，有机小白菜、红薯、胡萝卜、柿子椒、黄瓜、长茄、油菜、西红柿，签发日期：2024 年 9 月 6 日；

动物检疫合格证明：

产品名称：猪胴体，货主：忠良肉食（北京）有限公司，签发日期：2024 年 7 月 13 日，检测结果合格

预包装产品检测报告：

产品全称：大米；受检单位：五常市丰禾米业有限公司；报告编号：五质检（食）字【2023】第 W3288 号，检测项目：感官、杂质、碎米率、水分等，报告日期：2023 年 10 月 10 日；

产品名称：鳊鱼，报告编号 XL-BC-1118,检测项目：孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮、呋喃西林等，结果：合格，报告单位：广东香良水产有限检测公司；报告日期：2023 年 11 月 18 日。

产品名称：鲈鱼，报告编号 XL-BC-1118,检测项目：孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮、呋喃西林等，结果：合格，报告单位：广东香良水产有限检测公司；报告日期：2023 年 11 月 18 日。

产品名称：兴程多宝鱼，报告编号 2023-XP-70,检测项目：孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮、呋喃西林等，结果：合格，报告单位：兴城市鑫品养殖有限公司；报告日期：2023 年 11 月 1 日。

OPRP2:

企业与日本 DENBA 株式会社合作，长期专注水分子活性化研究及应用，拥有全球首创的空间电场保鲜技术，获得多项专利，其中现场的冷藏库、解冻库、冷冻库是此保鲜技术的关键试验库，通过连接温度监控系统进行温度实时监控。企业有手持温度计，定期对试验库进行温度检查验证，手持温度计有校准证书。

抽查温度计校准证书：

证书编号：GE202401290028,仪器名称：温湿度计；校准日期：2024-01-29；结果：合格。

采购食用农产品、预包装食品，索证索票、第三方检测报告见业务部采购验收部分审核记录。

提供：销售合同

抽 1) 顾客:鑫仓（北京）农业科技发展有限公司

签订日期：2024 年 5 月 1 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:亿仓冷链物流有限公司，

签订日期：2024 年 5 月 1 日

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

业务部根据订单要求实施订货，公司销售的产品提供了检测报告。送货方式：由公司车辆送货上门、供方送货。

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

根据发货单追溯采购单，采购合格供方产品：

抽查 9 月 16 日采购单，包含：大白菜 15.2 斤，西兰花 3.4 斤，西葫芦 3.4 斤，青蒜 1.2 斤，心里



美 5.8 斤、苦菊 0.8 斤、玉米 4.5 斤等，查销售记录，销售单覆盖以上产品，送货人：高现杰，收货单位：亿仓冷链，收货日期：2024 年 9 月 16 日；

抽查 9 月 2 日采购单，包含：面条 6 袋，馒头 20 个，豆芽 2 斤，黄瓜 8.6 斤，西红柿 5.6 斤、油菜菜 2.8 斤、大白菜 8.2 斤等，查销售记录，销售单覆盖以上产品，送货人：高现杰，收货单位：鑫仓（北京）农业科技，收货日期：2024 年 9 月 2 日；

抽查 8 月 11 日采购单，包含：龙虾仔 6 斤，石斑鱼 2.2 斤，鲍鱼 10 斤，白虾 1 斤，带鱼 4.4 斤、毛肚 1.4 斤、三文鱼 2.4 斤等，查销售记录，销售单覆盖以上产品，送货人：高现杰，收货单位：亿仓冷链，收货日期：2024 年 8 月 1 日；

另抽其他采购和销售订单，涉及牛羊肉、食用油、大米、面粉等，不做详述。

按销售服务过程实施了控制，控制基本有效。

7) 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：

现场检查分拣区域干净整洁，无杂物，无垃圾。总经理介绍，目前订单量较少，多为木屋一号内企业食堂，接到销售订单，采购员工前往锦绣大地农贸市场进行采购，因量较少，采购后无需分拣，直接配送，或由供方直接配送，订单多为临时散单，大宗业务在洽谈中。审核期间有配送业务，但未见现场分拣。现场查看销售配送过程，提供车辆清洗记录。

8) 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 5 月 20 日食品召回应急演练记录

演练时间：2024 年 5 月 20 日时 演练地点：办公室

演练内容：黄花鱼批号为 2024.5.20 肉质发粘，有异味状况，产品召回演练

参加部门：HACCP 小组成员、综合部、业务部等

指挥：闫静演练场景及记录：

2024 年 5 月 20 日业务部于接到客户反馈今日送到的黄花鱼肉质发粘，有异味，客户确认后发现为变质。产品全部召回，当天发出 20 公斤，剩余 30 公斤，共计 50 公斤，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。

外部供方管理及 OPRP 实现

公司在《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，主要由合格供方提供，或员工到锦绣大地农贸市场进行采购，入库、分拣、配送管理，部分产品由供方直接发货至客户。采购员根据客户订单，组织采购，目前订单量较少，也比较零散，主要是木屋一号内企业的食堂，也有两家供货合作企业，因客户要货时间和数量不稳定，企业每天不定期通过微信、电话向供方下达采购计划，供方组织货源，供方直接发货后者配送至企业，企业分拣后配送；

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、冻品、调味料、大米、食用油等。

查《合格供方名单》：

供方名称	供应主要产品
京农联（北京）农业科技有限公司	有机蔬菜
北京瑞海恒发商贸有限公司	蔬菜、冻品、酸奶、水果、禽蛋、肉类、调料等
北京程远海盛商贸有限公司	蔬菜、冻品、酸奶、水果、禽蛋、肉类、调料
北京星辰辉煌商贸有限公司	蔬菜、水果、粮油、水产、肉类、冻货等
北京祈福佳成商贸有限公司	蔬菜、水果、粮油、水产、肉类、冻货等
北京清友居商贸有限公司	蔬菜、水果、粮油、水产、肉类、冻货等

塑料袋的使用量较少，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：2024.6.1；评价人：唐生海，审批：闫静；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：

抽查供方合同及资质：

供方：京农联（北京）供应链管理有限公司 供应：有机蔬菜

供方资质：营业执照，统一社会信用代码：92110114MA00PUTA13

合同期限：2024年5月1日至2025年5月1日；

供方：北京清友居商贸有限公司 供应：蔬菜、冻品、酸奶、水果、禽蛋、肉类、调料

供方资质：营业执照，统一社会信用代码：91110108MA00749H28，北京市小食杂店备案卡，证号：SZ91110108MA00749H28。

合同期限：2024年5月1日至2025年5月1日；

外包过程控制：

查租赁协议：

承租方：中农联晟迈（北京）供应链管理有限公司

车主方（乙方）：北京锦宇宏达运输有限公司

提供车辆：12辆封闭式冷藏厢式货车

合同期限：2023年12月31日至2027年12月31日

企业介绍，中农联晟迈是企业的下级单位，此租赁协议企业与晟迈共同使用。

抽查产品检测报告：

**蔬菜的农残检测报告：**

检测项目：农药残留，检测单位：北京六角体检测技术有限公司，有机小白菜、红薯、胡萝卜、柿子椒、黄瓜、长茄、油菜、西红柿，签发日期：2024 年 9 月 6 日；

动物检疫合格证明：

产品名称：猪胴体，货主：忠良肉食（北京）有限公司，签发日期：2024 年 7 月 13 日，检测结果合格

预包装产品检测报告：

产品全称：大米；受检单位：五常市丰禾米业有限公司；报告编号：五质检（食）字【2023】第 W3288 号，检测项目：感官、杂质、碎米率、水分等，报告日期：2023 年 10 月 10 日；

产品名称：鳊鱼，报告编号 XL-BC-1118,检测项目：孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮、呋喃西林等，结果：合格，报告单位：广东香良水产有限检测公司；报告日期：2023 年 11 月 18 日。

产品名称：鲈鱼，报告编号 XL-BC-1118,检测项目：孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮、呋喃西林等，结果：合格，报告单位：广东香良水产有限检测公司；报告日期：2023 年 11 月 18 日。

产品名称：兴程多宝鱼，报告编号 2023-XP-70,检测项目：孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮、呋喃西林等，结果：合格，报告单位：兴城市鑫品养殖有限公司；报告日期：2023 年 11 月 1 日。

询问部门负责人表示审核周期内订单较少，有临时采购情况，部分来自合格供方，部分由员工到锦绣大地进行采购，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，不合格情况见业务部销售部分审核记录。

公司不涉及使用食品添加剂。

提供供方评价表，评价内容涉及资质、产品质量、价格、供货及时性、产品环保及安全性、不符合的处理措施等，抽查京农联（北京）农业科技有限公司评价记录，评价结果：纳入合规供方，编制郭畅，审批闫静，日期：2024.6.1.符合。

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。2024.8.6-8.7，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 8 月 6-7 日；审核组组长：唐生海（组长） 郭畅（组员），有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审组组长唐生海、组员郭畅面谈，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。有首次会议签到表。

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



查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：综合部，不符合项内容：抽查发现培训计划中计划 2024 年 7 月对应急预案进行培训，但是综合部未组织培训，不符合（ISO22000:2018 标准 7.2 条款 HACCP 体系认证要求（V1.0）标准 3.2 条款）。

责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，2024.08.08 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 8 月 20 日，组织开展了质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系管理评审。查《管理评审计划》，计划于 2024 年 8 月 20 日进行管理评审，批准：闫静，日期：2024 年 8 月 15 日。

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

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

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制：唐生海，审核：闫静，日期：2024 年 8 月 20 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：唐生海 完成时间：2024 年 8 月 30 日前

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

管评结论：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 10.3 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。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

相关负责人表示公司每年至少进行一次食品安全管理体系评审，保证食品安全管理体系的持续更新。为实现这一目标，食品安全小组按策划的时间间隔通过审查危害分析、既定的危害控制计划和既定的 PRP，对食品安全管理体系进行持续更新。

更新活动包含了外部和内部沟通信息的输入、FSMS 的适用性、充分性和有效性的其他信息的输入、验证活动结果分析的输出，管理评审的输出等。明确要求体系更新活动保留成文信息，并作为管理评审的输入进行了报告。管理体系的更新策划基本符合要求。

现场询问相关负责人其表示审核周期内未发生更改。

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。会出现配送到客户数量与要货数量不一致的情况，会与客户沟通，数量少的情况下会第二天会补齐，多的情况下客户就直接签收。

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：企业为中农联控股有限公司全资二级独立法人单位，注册地址与集团公司地址一致，实际经营地址为实际业务发生地。实际经营地址为中农联控股有限公司承租，租赁后由企业无偿使用，有租赁协议和无偿使用协议，无偿使用地址即经营地址：海淀区旱河路 368 号一号院黄河厅(上下两层)和金江厅(玻璃房)、地下室，面积约 800 平方米；无偿使用期限：2021 年 12 月 01 日起，至 2026 年 11 月 30 日止，共五年。现场查核资质与提供资质一致；

2) 现场分为会议室（150 平方米）、办公室（15 平方米）、冷藏库（10 平方米）、解冻库（10 平方米）、冷冻库（10 平方米），分拣区（10 平方米）、员工食堂制作间（30 平方米）、餐厅（250 平方米）、临时休息室等，其中员工餐厅不在本次审核范围。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、预包装食品的销售需要。

——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：管理层、食品安全小组、业务部、综合部。总经理任命了食品安全小组组长为唐生海，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 15 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 10 m²；解冻库 1 个，面积约 10 m²；冷冻库 1 个，面积约 10 m²；常温送货
车 2 辆、公车 1 辆；分拣区 1 个 10 m²；

办公设备：打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

监控系统：公司安装了监控系统，监控范围涉及库区及分拣区域。

监视测量设备：温度计 1 台、电子台秤 1 台；均有检定或校准证书；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：冷链物流配送；

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。

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。现场随机抽取综合部负责人
(食品安全小组组长) 唐生海，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。

与内审组长唐某某、内审员郭某面谈，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。面谈管代唐生海对管理评审的流程
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	培训有效性评价
2024-5-10	食品安全管理体系、HACCP 体系标准	公司骨干	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024-5-15	质量、环境、职业健康、食品安全和 HACCP 手册	公司骨干	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024-6-12	内审员培训	内审员/2 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024-08-10	制度文件	公司骨干	☐ 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；

查食品检验员证：许猛；证书编号：HRBSJY2024JY0468;颁发日期：2024 年 3 月 28 日；

驾驶证：高现杰驾驶证，证号：130435198204223415，有效期限 2020-10-10 至 2030-10-10，在有效期内。

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：

姓名：高现杰，编号：昌 83240708020140，发证日期：2024-7-8，发证单位：北京嘉旺诊所，在有效期内。

检查发现有员工健康证已过期，已开具不符合报告。

人员能力管理基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

公司在管理手册的 7.4 条款进行了规定，并策划了《协商和沟通控制程序》，日常公司内部沟通主要由综合部负责，对外沟通主要由管理层指定食品安全小组组长负责，沟通相关方主要包括：立法及政府机构、顾客、供方等，沟通方式主要包括邮件、面谈、微信、电话等方式。

抽外部沟通：当地市场监督管理部门未来企业检查，消防部门不定期来企业检查，未提出问题。

总经理表示审核周期内沟通基本顺畅，未发生明显异常。

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《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（ZNL-SC-2024）、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 41 份程序文件，基本包括了食品安全体系/HACCP 体系标准要求的程序。

三层文件：管理制度 18 个，如《食品原料采购索证索票、进货查验记录制度》《食品库房安全管理制度》、《从业人员健康检查培训管理制度》等；

四层次文件：培训记录、确认验证记录等 共 50 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。

抽管理手册文件发放情况，部门：业务部，签收人：郭畅，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、预包装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 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB/T 1354-2018《大米》等法规文件等，基本充分，均在有效期内。

文件控制基本有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F：位于北京市海淀区旱河路368号木屋一号院中农联（北京）供应链管理有限公司的食用农产品、预包装食品的销售

H：位于北京市海淀区旱河路368号木屋一号院中农联（北京）供应链管理有限公司的食用农产品、预包装食品的销售

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，（中农联（北京）供应链管理有限公司）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:柯林平 李楠



被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。