

项目编号：20650-2024-F

# 管理体系审核报告

## ( 监督审核 )



组织名称：厦门市豪丰盛农产品有限公司

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）

其他\_\_\_\_\_

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 蔡惠娜

报 告 日 期： 2024 年 10 月 07 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](http://www.china-isc.org.cn)

邮 箱： [service@china-isc.org.cn](mailto: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：邝柏臣

组 员：蔡惠娜（实习）



受审核方名称：厦门市豪丰盛农产品有限公司

## 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
A	邝柏臣	组长	F:审核员	2020-N1FSMS-1222839	FI-2
B	蔡惠娜	组员	实习审核员	2024-N0FSMS-1288497	

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	郑宗添（副总经理兼管代）、蔡丽美（人事部经理）	向导	受审核方
2		观察员	

### 1.2 审核目的

本次审核的目的是依据食品安全管理体系认证申请者的再认证申请，通过检查受审核方的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、内部审计与管理评审的实施情况，判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性，从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

### 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

#### b) 受审核方文件化的管理体系；本次为 单体系审核 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》、TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求等等

#### 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：《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 19295-2021 食品安全国家标准 速冻



大米与调制食品》、《GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、《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》、GB/T 1354-2018 大米、《GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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10月06日 上午至2024年10月07日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年10月24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）：

FSMS：位于福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号厦门市豪丰盛农产品有限公司农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）的销售；

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

**注册地址：** 中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号

**办公地址：** 福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号

**经营地址：** 福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号

**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）

不适用

**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：不符合项 01) 人事部 F 7.2；

02) 销售部 F8.7;03) 销售部 F 8.5.4.5 /8.8.1/7.1.6；

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 11 月 07 日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2025 年 8 月 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 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, 监管部门来厂进行监督抽查, 基本符合。

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售资源方面配置基本充分合理, 如冷藏冷冻设施、配送车辆等设施的配置。

6) 公司农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售安全特性控制基本符合, 运行控制基本稳定, 基本符合标准的要求。

### 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

#### 1) 成熟度评价:

受审核方管理层对 ISO22000:2018 运行和认证活动较为支持, 公司结合农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售过程, 依据 ISO22000:2018 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 ISO22000:2018 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、初级农产品及预包装食品的贮存和供应商提供通过生鲜类产品及各类食品的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。采购的初级农产品及预包装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：2016年07月16日，体系实施时间：2021年05月01日

2) 法律地位证明文件有：

食品经营许可证，有效期限：2021年07月26日至2026年07月25日；

3) 审核范围内覆盖员工总人数：35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：

原料验收→储存（冷藏、冷冻）→分拣/配货→装车→送货（冷冻、冷藏）→验货→客户接收

5) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、销售部、人事部、采购部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责。

6) 工作和生产方式：上班时间：08:30-12:00，下午14:00-18:00；（配送时间：早上7:00-17:00）

### 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) 组织的内外部环境、相关方需求及期望的策划、风险和机遇控制情况：

受审核方在管理手册4章/6章条款对上述内容进行了规定和要求，从战略管理层面确定了影响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，公司识别了内外部环境问题、识别了相关方需求和期望，识别了需要应对的风险和机遇，并策划了相应的控制措施。提供了《内外部环境因素分析表》、《相关方的需求和期望清单》、《风险和机遇评估分析表》等运行证据，基本符合企业实际。

企业变更的策划：体系自2021年05月01日建立以来，于2024年10月06日再认证范围发生变更，策划基本符合。

##### 2) 管理体系应用策划情况

该公司按照ISO22000:2018标准标准策划了公司的管理体系，形成了《管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划等体系文件，支持公司管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。策划基本符合标准和企业实际情况。

——公司地址信息：

注册地址：中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社3502-113号

经营地址：福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社3502-113号

办公地址：贵福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社3502-113号

——认证范围：

F: 位于福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社3502-113号厦门市豪丰盛农产品有限公司农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）的销售

##### 3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于2021年05月01日发布了经总经理批准的管理方针：

及时配送，顾客满意，保证配送的食品安全；持续改进，顾客满意。

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。基本适宜，有效。

##### 4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方总经理结合农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类



冻品)的销售过程及体系要求等,策划了组织结构,包括:领导层、人事部、食品安全小组、销售部、采购部,确定各岗位人员的职责和权限,设置基本合理,职责权限明确,接口基本清晰;按照职能分配表,明确了各部门工作职责;现场查核相关职责文件的规定,基本合理,充分,基本满足管理体系运行的需要。

各部门人员对管理职责基本掌握,并能在工作中较好的履行。

#### 05) 目标的实施和考核情况

公司在食品安全管理手册第 6.2 条款进行了规定,并提供了《食品安全目标分解及考核统计表》。

公司建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总的食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。抽查公司总食品安全目标实现情况的评价,及其测量方法是:

食品安全目标	考核频次	计算方法	目标实际完成(2023年09月~2024.09月)
食品中毒事故为0	月度	是否有发生	0
客户投诉率≤4%	月度	客户总数/客户投诉率*100%	0
顾客满意度≥90分	年度	顾客满意度调查回收份数总分/发放总数 X100%	96分

目标已实现,2024年10月的目标正在进行中,基本满足体系标准的要求。

### 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/良好卫生规范管理情况(含CCP1、CCP2实施情况)

公司根据销售行业特点和实际操作情况策划并编制了《前提方案》、《危害控制计划》。文件均得到有效控制。其规定了采购管理、清洁消毒、防止交叉污染、化学品的使用、虫害、鼠害的控制、人员管理等方面的控制,由销售部进行日常的动态管控。

公司采用自来水作为水源,主要用于地面、车辆的清洁为主。公司定期在网站查询水质公告,提供有厦门市自来水公司发布的水质公示,检测项目合格。

空气、水、能源和其他条件的供给:公司位于周边为位于福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社3502-113号,门口道路采用水泥铺设,无污染,可避免灰尘飞扬和积水。厂区周围没有发生不良气味、有毒有害气体、煤烟或其它有碍卫生的设施,没有饲养与生产无关的动物。无污染源,空气满足需求。生产用水使用自来水,定期交水费。

与食品接触的手、手套和工作服,保持清洁和卫生。直接接触的包装材料主要为预包装食品原包装,运输过程确保车辆清洁、干净,避免交叉污染。

1、对加工工具、台面、地面、食品接触框每天进行清洗消毒,提供《设备清洗消毒记录表》,地点:仓库,设备使用前清洗消毒(加工用具、台面、地面、食品接触框)、设备使用后清洗消毒(加工用具、台面、地面、食品接触框),时间:2024.01月-9月;清洗消毒程序:清理-冲洗-消毒-冲洗手部消毒也用75%酒精喷洒,器械接触面75%酒精喷洒;班前后对设备、器具、地面、墙壁进行清洗消毒,工作中每小时对手部设备、器具进行清洗消毒,检查人:郑宗添,查看2024.1.03、2024.4.08、2024.08.16日记录,控制方式相同,基本符合要求;审核现场查看刀具消毒过程,基本符合要求。

2、手消毒:清水洗手,洗手液、配备75%酒精消毒,比较简单,已现场沟通整改。

提供《运输车辆清洗消毒记录》:内容有时间、车牌号、消毒液、记录人:①主要通过每天清洁(自来水清洗及



75%酒精喷洒，车厢每天清洁一次，驾驶室每周清洁一次，车厢表面清洁1次/周、内车厢消毒次/天，内车厢清洁先清扫后湿拖把进行擦拭内车厢底面2、内车厢清洁要求：用抹布清洁驾驶室的设备；3车厢表用湿抹布进行擦拭，必要时可用高压水枪用50-100PPM的次氯酸钠（84）消毒液从里到外，从上到下进行酒精喷洒，后用水进行冲洗 静止15min后通风，抽查2024年06.01-09.30月份记录，查2024.07.12,车辆：闽DE0Y32、闽DA2P95、闽DM7P31、闽D6PF07、闽DOQE08、闽DS289U、闽DCD872、闽DPOC06清洗：良好，消毒：良好，检查人：黄长安，另抽查2024.08.01、2024.7.19、2024.08.21、2024.09.17等批次消毒记录，管控方式相同，基本符合要求；

抽查2024.01.05-2024.07.29日《运输车辆卫生记录》，有每天清洁的记录，消毒时间：7：00-7：20分时段，分别记录有车牌号：闽DE0Y32清洁消毒记录；检查项目：车辆有无防晒、防雨水、车箱卫生情况、车箱清洁程度等、检查结果：合格，另抽查《车辆卫生记录》分别记录有：闽DE0Y32、闽DA2P95、闽DM7P31、闽D6PF07、闽DPOC06，检查结果：合格，检查人：郑宗添。审核现场查看正对回场车辆车牌号闽DR5U06、闽DOQE08清洗消毒，基本符合要求，控制方式基本相同。②仓库消毒：提供《场地清洁消毒记录》抽查：2024.01-2024.09，消毒时段：每天，消毒清洁区域：验收区、仓库、存储区、出货区，确认人：郑宗添；消毒方式：先清扫稀释84消毒液化进行拖地，现场查看基本符合要求；

企业在销售运输和贮藏过程中，使84消毒液、洗手液、75%酒精等化学品用于手的清洗消毒和设备的清洗保养等，每次使用完毕在当地超市购买少量使用。

公司按照《前提方案》的要求实施控制虫鼠害管理，查见有每天的检查记录。现场查看分拣大厅门口、仓库门口等场所均安装有挡鼠板，符合要求，抽查《虫鼠害防治记录表》，分拣车间安装有虫鼠害防治措施，在分拣车间内安装有诱捕式灭蝇灯。每天对加工现场进行虫害检查，提供有《虫鼠害防治记录表》，每天检查一次，抽查2023.09.03、2023.09.20、2023.07.08每周检查两次，检查区域：周转区、暂存区，情况：正常，现场观察未见明显飞蝇，未见鼠迹；虫害为内部消杀，基本符合。

每年对员工进行健康检查，符合后方可上岗，人员健康证见综合部F7.2条款审核记录；

负责人介绍，每天早上上班前要进行晨检，对于皮肤化脓、传染病等的员工不准进入分拣操作，检查：是否有健康证、指甲毛发工作衣服是否符合要求等，工作服穿戴基本符合要求。提供了《员工个人卫生检查记录表》，抽查2023.03、2023.04、2023.09未见异常。

进入分拣区的员工人手通过清水进行清洗，并用洗手液、75%酒精进行手部消毒，基本符合要求。基本满足要求。现场观察洗手消毒设施未配备洗手液，已开不符合项整改；

配送分拣过程中通过对工作环境进行监控，对人员的个人卫生、进行防护，对蚊蝇、鼠害进行控制，对消毒剂、75%酒精等化学品的使用进行控制等方法达到防止外来物的污染。

另查看《办公室安全卫生检查记录》，时间：2024.01-08月，抽查2024.08.11，检查项目：办公室外围有无大量堆放垃圾？办公室内外有无严重积水？办公室外围有无异常恶性污染，如大量粉尘、恶臭、污水等？办公室外围有无过量杂草？禁烟区域有无烟头？排水道是否通畅、干净？办公室围墙是否完好？厕所设施是否完好？厕所是否每清洁消毒？垃圾是否专用容器存放？垃圾是否每天清理？检查人员：蔡丽美；

现场查看冷藏冷冻库温控情况，冷冻库内摆放的物品有标识，均在保质期内，提供了冷冻库管理规定，抽冷冻库温度要求（-18℃），提供冷冻库记录，测量时段：抽2024.06.01冻库设定温度：-18℃，实际-17℃，保鲜库设定温度：-5℃，实际温度：4.8℃，2024.07.01：冻库设定温度-18℃，实际-17.6℃、保鲜库设定温度：-5℃，实际温度：3.8℃，记录人：黄建生；抽2024.09.01冻库设定温度：-18℃，实际-16.6℃，保鲜库设定温度：-5℃，实际温度：4.2℃，2024年10月06日审核现场查看：冷藏库温度：2℃，冷冻库温度1：-15℃，冷冻库2温度：-13℃，2024年10月07日审核现场查看：冷藏库温度：1.4℃，冷冻库温度1：-17℃，冷冻库2温度：-14℃，冷冻库正在制冷过程，符合OPRP2冷冻（肉类储藏温度≤-18℃）、OPRP3冷藏保鲜（冷藏温度0-10℃）工艺的要求。

公司主要为位于福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社3502-113号。

顾客主要为厦门市各大酒店餐厅。顾客对食品安全意识较高，也非常重视进货原料质量管控、配送过程管控



等要求。

验收主要由销售部负责，提供有供方送货单及《食品进货台账》等，具体见销售部验收审核记录

## 2) 采购管理情况 (含 OPRP1 实施管理)

公司在《食品安全管理手册》7.1.6 条款进行了规定，并策划了《外部提供过程、产品和服务的控制程序》；采购计划下达及实施采购由采购部负责，采购验收由采购部负责。基本明确了采购管理过程。

采购管理及采购计划下达的实施由采购部人员负责。

采购过程控制：

采购部人员负责对各合格供方的初选，并组织对合格供方的评定，建立并保存合格供方名录；负责全公司所有产品农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋）、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）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。同时每年向供方索要相应的产品合格证明文件等，并进行供方评价。

提供《合格供方及业绩评价表》，主要包括调味品、大米、蔬菜、水果、冷品等，基本覆盖了认证范围的产品类别。供应商有 23 家。基本均为老合格供方。审核周期内供方未发生较大变化。

抽查果蔬的供方福建佰优鲜供应链管理有限公司，营业执照编号：91350121MA31FUU321，经营许可证编号：JY13501210135117，提供供方农残检测报告单，抽查 2024 年 9 月 21 日蔬菜农药残留量检测报告单，品名-酶的抑制率：青尖椒-21、油麦菜-19、芋头-18 等 98 个品种，结论皆为合格。2024 年 9 月 24 日水果残留抽样检测报告单，品名-酶的抑制率：西瓜-18、青枣-21、香梨-20 等 48 个品种，结论皆为合格；

抽鲜畜禽肉-猪肉供方：厦门彭加生食品有限公司，营业执照编号：91350206M0000CPM2B，产品名称：商品猪-胴体/白条；动物检疫证明 NO. 3564676635，货主：厦门成香食品有限公司，检测机构：福建省厦门市海沧区动物卫生监督所 2024.9.30；肉品品质检验合格证：NO.035165288，生产单位：厦门亿香肉类联合加工有限公司，生产日期：2024.09.30；

抽鲜畜禽肉-鸡鸭鹅，供方：厦门市翔安区鑫敏详畜禽专业合作社，营业执照编号：93350213671299760X，抽鸡肉：产品名称：肉鸡-胴体/白条；动物检疫证明 NO. 3586070551，货主：夏商银谷禽业，检测机构：福建省厦门市翔安区动物卫生监督所 2024.9.29；抽鸭肉：产品名称：肉鸭-胴体/白条；动物检疫证明 NO. 3586070889，货主：夏商银谷禽业，检测机构：福建省厦门市海沧区动物卫生监督所 2024.9.28；

抽鲜畜禽肉-牛羊，供方：厦裕达荣商贸有限公司，营业执照编号：9135020356842915X8，食品经营许可证编号：JY13502060489842；抽鲜牛肉：产品名称：肉牛-胴体/白条；动物检疫证明 NO. 3574607976，货主：厦门市同安区鑫牧民牛肉店，检测机构：福建省厦门市同安区动物卫生监督所 2024.9.29；肉品品质检验合格证：NO.033435959，生产单位：厦门银祥肉业有限公司，生产日期：2024.09.30；抽鲜羊肉：产品名称：绵羊-胴体/白条；动物检疫证明 NO. 3568884453，货主：俊升食品，检测机构：福建省厦门市集美区动物卫生监督所 2024.9.30；肉品品质检验合格证：NO.020759443，生产单位：厦门夏商黄金香食品有限公司集美肉联厂，生产日期：2024.09.30；

抽查水产品的供方福州汇聚诚贸易有限公司，营业执照编号：918501113357627363，经营许可证编号：JY13501110119897，产品第三方安全性验证报告，提供：河鳗，报告编号：FS20231102013，检测项目：孔雀石绿（孔雀石绿和隐色孔雀石绿之和）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物(AOZ)、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、地西洋；检测单位名称：厦门中集信检测技术有限公司；报告日期：2023 年 11 月 15 日，结论：合格；**抽查 2024-09-27 水产品：活鲈鱼 2.5 斤、大黄瓜鱼 13.2 斤、现开海蛎 1 斤，均未提供第三方检测报告，已不符合项整改；**

抽查鸡蛋的供方厦门港原蛋品批发部，营业执照编号：360206860014684，产品第三方安全性验证报告，产品名称：鸡蛋；报告编号：YN2024WT0359；报告日期：2024.05.15；检测结果：恩诺沙星、氧氟沙星、甲硝唑、氟苯尼考（包括氟苯尼考、氟苯尼考胺），检测结果：合格；；检测单位：河北阳诺质量检测有限公司；



抽查粮油-大豆油、大米的供方：福州鸿福瑞贸易有限公司，营业执照编号：91350111MA348G3290，经营许可证编号 JY13501040266595，产品第三方安全性验证报告，提供：元宝大豆油，报告编号：WT10103230121989WT1，检测项目：色泽、滋味、气味、状态、酸价(KOH)、过氧化值等 27 项；检测单位名称：深圳市计量质量检测研究院；报告日期：2024 年 01 月 04 日，结论：符合。**抽查采购验收记录：抽查 2024-09-29 产品：秋田小丁大米 25 斤 1 袋，未能提供大米第三方检验报告，已开不符合项整改；**

抽查调味品-蚝油的供方：福州鸿福瑞贸易有限公司，营业执照编号：91350111MA348G3290，经营许可证编号 JY13501040266595，产品第三方安全性验证报告，提供：海天金字装蚝油，报告编号：NO.F24WT00577，检测项目：色泽、气味、滋味、体态、氨基酸态氮，g/100g 等 33 项；检测单位名称：佛山市食品药品检验检测中心；报告日期：2024 年 01 月 27 日，结论：符合；

抽查肉类冻品-风味肠的供方厦门鑫铭鑫食品有限公司，营业执照编号：913502006852504906，仅销售预包装食品经营者备案信息采集表编号 913502006852504906，产品第三方安全性验证报告，风味肠：产品检测报告编号：CPI2023111584；检测单位名称：广东中帮检测技术有限公司；检测项目：过氧化值(以脂肪计)、亚硝酸盐(以  $\text{NaNO}_2$  计)；检测报告日期：2023 年 11 月 20 日；检测结论：经检验，所检项目符合判定依据的要求；

查看《合格供方及业绩评价表》，内容包含：供方名称、供应产品、评价的准则及得分(公司资格、产品质量、价格合理程度、供货及时性、售后服务、产品环保和安全符合性、总分)、评价结果、评价所引发的任何必要措施(送样试用、首次供货合作考察、责令整改以观后效、供货级别保留、升级或降级处理、取消供货合作)，编辑、评价：郑宗添、蔡丽美、黄鹏辉 审核：郑宗添 批准：蔡熟 更新日期：2024 年 01 月 06 日；

**未有将鲜猪肉供方厦门彭加生食品有限公司(鲜禽畜肉)、厦门裕达荣商贸有限公司(鲜牛羊肉供方)、厦门市金维鑫贸易有限公司(粮油、调味品)、广东六零二计量检测有限公司(计量校准)、普识(厦门)检测认证有限公司(产品检测)纳入供方名录并进行合格供方评价，已不符合项整改；**

抽水产品的供方：福州汇聚诚贸易有限公司评价，评价项目包括公司资格、产品质量、价格合理程度、供货及时性等，编辑、评价：郑宗添、蔡丽美、黄鹏辉 审核：郑宗添 批准：蔡熟 更新日期：2024 年 01 月 06 日，满足合格供方供货产品的要求。

另抽查大米的供方：德惠市吉川米业有限公司，果蔬供方：福州佰优鲜农业开发有限公司；上述供方管理及控制方式基本相同，符合 OPRP1 原料验收要求。

询问部门负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况，采购产品未发生不合格情况。

公司不涉及食品添加剂的使用。

采购管理情况：

公司购人员根据公司策划的安全库存量来进行安排采购，采购方式主要通过微信、口头订单方式进行。采购订单下达后会及时将信息传递给验收人员做好验收准备。近一年销售量小，采购产品未发生不合格情况。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

### 3) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《食品安全管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定，8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识、追溯和召回程序》。

在手册文件中规定了：公司应通过任命有权启动和执行撤回召回的胜任人员，确保能够及时抛回召回被确定为潜在不安全批次的终产品。公司建立《产品撤回控制程序》，以便：a) 通知相关方(如立法和执法部门)；b) 处置撤回/召回的产品及库存的产品；c) 实施采取措施的顺序。撤回/召回的产品和仍在库存的终产品应在组织的控制下进行保护或持有，直至它们依据《不合格控制程序》进行管理。撤回/召回的原因、范围和结果应作为文件化信息以保留，并向总经理报告，作为管理评审的输入，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。



提供了模拟召回演练的相关记录，包括模拟召回演练计划、模拟找回演练流程描述、模拟召回报告等。

演练日期：2024年05月10日，演练产品：鱿鱼变质1箱（模拟）模拟演练不符合内容：2024年05月10日12时10分，销售部接到客户反馈鱿鱼变质1箱，批次为：20240510001（模拟）：2024年05月10日我公司签约的客户进行了一次召回模拟演练（模拟演练鱿鱼变质1箱，实际不存在）；原因分析：2024年05月10日我公司签约的客户进行了一次召回模拟演练（模拟演练鱿鱼变质1箱，实际不存在）。召回情况：1）2024年05月10日已由销售部邮件、电话形式发书面通知函，要求客户予以配合召回工作。2）2024年05月10日，客户完成交接，我公司已收回。3、召回产品的处置：1）此批水产品召回销毁水产品退运回销售部后的处理：将该批产品进行销毁处理（此次仅为召回模拟演练，故并不销毁），但现场检查发现模拟追溯的记录未作为附件凭证，规范性不充分，现场沟通。

现场查见：

——分拣区域有简单标识、区域划分；产品离地离墙。

——原料仓储区主要是少量的鲜鸡蛋存放、常温类产品现进现出不作库存，有离地离墙，按照区域存放

——冷冻库中存放有少量肉类冻品例如预包装类肉类冻品三黄鸡、冷冻后主筋（批次20231215）、优质大肝（批次20240914）、冻猪连肝肉（批次20231208）等冻品；

——冷藏库主要是暂存为主，现场查看主要干杂类食品，本次认证暂不涉及冷藏食品；不涉及产品留样。

#### 4) 查危害控制计划（OPRP/HACCP计划）管理及实施情况

公司主要提供农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）的销售，策划编制了《危害分析和预防措施程序》、《不合格品控制程序》、《关键控制点的监控和纠偏措施控制程序》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，见人事部审核记录。

公司主要提农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）的销售，策划编制了《产品标识和可追溯性控制程序》、《不合格品控制程序》、《危害控制计划确认和验证控制程序》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，见综合管理部审核记录。

本部门涉及农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）的销售的验收，产品型式检验报告详见采购部审核记录。

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、水质等一般情况下无特殊要求。具体由销售部负责管控

查原料进厂验收管理情况（含原料验收（OPRP1）的进厂验收情况（OPRP1-1：果蔬类验收、OPRP1-2：鲜畜禽类验收、OPRP1-3：水产品验收、OPRP1-4 禽蛋类验收；OPRP2：预包装食品验收（粮油、调味品、肉类冻品））；经识别，OPRP行动准则分别是：

##### 1、OPRP1-1：果蔬类验收

行动准则：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。执行GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；农残抑制率<50%、或农残检测合格（检测呈阴性等）（农残快检）；

##### 2、OPRP1-2：鲜畜禽类验收

行动准则：来自合格供方，提供检验检疫合格证明；执行GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》；

##### 3、OPRP1-3：水产品验收

行动准则：合格供方、供方提供检测报告或兽残试纸检测符合。

##### 4、OPRP1-4：禽蛋类验收

行动准则：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。执行GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药



最大残留限量》；农残抑制率<50%、或农残检测合格（检测呈阴性等）（农残快检）；

#### 5、OPRP2：预包装食品验收

行动准则：来自合格供方，提供合格证明

公司有规定检验标准，明确了产品的原材料及销售服务质量验收。

查进料检验：

主要采购产品有初级农产品类包括鲜猪肉、鲜鸡鸭肉类、果蔬类和预包装食品包括大米、大豆油、酱油、冻品（肉类冻品，速冻调理食品）等等。

编制了《监视和测量控制程序》等作业文件。

公司对采购的初级农产品类包括鲜猪肉、鲜鸡鸭肉类、果蔬类、鸡蛋、水产品 and 预包装食品包括大米、大豆油、酱油、冻品（三黄鸡、鸡边腿等）等等、对销售服务过程的监视和测量，主要是对初级农产品类包括鲜猪肉、鲜鸡鸭肉类、果蔬类和预包装食品包括大米、大豆油、酱油、冻品（肉类冻品）等等的检验，检验人员在本公司仓库或供方现场实施检验，由供方提供出厂检验报告及第三方检验报告，本公司收货人员检查外观、数量、包装以及供方及第三方检验报告等。

抽查：《产品检验报告》

(1) 抽查 2024-09-24 果蔬产品：包菜 10 斤、去皮莴笋 10 斤、丝瓜 4 斤、云南小瓜 12 斤、螺丝椒 4 斤、等；提供蔬菜的农残检测报告单：检测项目：农药残留，检测单位：福建佰优鲜供应链管理有限公司，送检单位：福建佰优鲜供应链管理有限公司，品名：青椒、油麦菜、芋头、茼蒿、红彩椒；产地：南通；酶抑制率：19%、20%、21%、18%，结论合格：合格；日期：2024 年 09 月 24 日，检验员：陈红；

提供 2024-09-24 水果产品：西瓜、青枣、香梨、红提、柠檬、青提、草莓、黄金奇异果，提供有水果农残检测报告单：福建佰优鲜供应链管理有限公司，送检单位：福建佰优鲜供应链管理有限公司，酶抑制率：18%、21%、20%、21%、20%、21%；结论合格：质检员：陈建英；

审核现场查看，进货验收记录，2024 年 10 月 6 日蔬菜及水果订单号：DD241005174141114173，果蔬：生菜 8 斤、上海青 7 斤、莲藕 6 斤、青瓜 4 斤、黄豆芽 1 斤等、水果：哈密瓜 30 斤、无籽西瓜、夏橙 10 斤、库尔勒香梨 20 斤等，提供蔬菜农残检测报告单，检测单位：福建佰优鲜供应链管理有限公司，送检单位：福建佰优鲜供应链管理有限公司，蔬菜：青尖椒、油麦菜、茼蒿 检测仪器：农药残留速测仪 GDCU-504YB，酶抑制率：18%、19%、20%、21%、19%、20%；结论：合格。质检员：陈生土；提供有水果农残检测报告单：福建佰优鲜供应链管理有限公司，送检单位：福建佰优鲜供应链管理有限公司，采用农药残留检测是采用（II）型酶试剂，控制量大于 50%农残超标，酶抑制率：18%、21%、20%、21%、20%、20%；结论合格：质检员：陈建英；符合 OPRP 点行动准则要求；

(2) 抽查 2024-10-06 产品：三层；数量：33.3 斤、前瘦肉 24.4 斤、瘦肉 64 斤、前脚 9.3 斤、龙骨 21.8 斤，供方：厦门夏商黄金香食品有限公司集美肉联厂。提供有《动物检疫合格证明》，产品名称：猪-胴体，编号：N035688844411，货主：厦门珍新食品有限公司，生产单位：厦门夏商黄金香食品有限公司集美肉联厂，检测单位：广东厦门市集美区动物卫生监督所，非洲猪瘟检测结果为阴性，检测日期：2024 年 10 月 07 日；《肉品品质检验合格证》编号：N0.020723523，产品名称：白条猪，生产单位：厦门夏商黄金香食品有限公司集美肉联厂，购货方：厦门珍新食品有限公司，生产日期：2024 年 10 月 06 日；

抽查 2024-10-06 产品：牛百叶 数量：3 斤、牛霖 6 斤、带皮牛肉 3.3 斤、牛腰带 16 斤等，供方：裕达荣商贸有限公司（牛羊肉）。提供有《动物检疫合格证明》，产品名称：牛肉，编号：N0357408165，货主：厦门市同安区鑫牧民牛肉店，生产单位：厦门市银祥肉业有限公司，检测单位：广东厦门市同安区动物卫生监督所，非洲猪瘟检测结果为阴性，检测日期：2024 年 10 月 05 日；《肉品品质检验合格证》编号：N0.033432515，产品名称：牛肉，生产单位：厦门银祥肉业有限公司，购货方：厦门市同安区鑫牧民牛肉店，生产日期：2024 年 10 月 06 日；符合 OPRP 行动准则要求；

抽查 2024-10-06 鲜禽畜肉产品：中番：数量 69 斤，单号：0023541，供方：厦门市翔安区鑫毓祥畜禽专业合作社

提供有《动物检疫合格证明》，编号：3586069282，货主：夏商银谷禽业，检测单位：福建省厦门市翔安区动物卫生监督所，检测日期：2024.10.05；另提供 2024.10.05 动物检疫证明 N03586069282；符合 OPRP 行动准则



要求;

(3) 抽查 2024-10-02 产品: 鸡蛋板; 数量: 5 板, 供方: 厦门港原蛋品批发部。验收人: 郑宗添; 提供鸡蛋检测报告: 产品名称: 鸡蛋; 报告编号: YN2024WT0359; 报告日期: 2024.05.15; 检测结果: 恩诺沙星、氧氟沙星、甲硝唑、氟苯尼考(包括氟苯尼考、氟苯尼考胺), 检测结果: 合格; 检测单位: 河北阳诺质量检测有限公司

(4) 抽查: 2024-09-27 产品: 精选自然盐, 10 包、越湖加饭酒 3 瓶、元宝牌大豆油 10L 1 箱, 单号: XS24927594030, 供方: 厦门市金维鑫贸易有限公司, 验收人: 蔡熟; 提供食用油的检测报告: 产品名称: 元宝大豆油, 报告编号: WT10103230121989WT1, 委托单位: 益海嘉里食品营销有限公司, 检测单位: 深圳市计量质量检测研究院, 检测项目: 酸价(KOH)、过氧化值、黄曲霉毒素 B1 等 27 项指标, 检测结果: 合格, 签发时间: 2023 年 09 月 01 日; 提供食用盐第三方检测报告, 报告编号: 20240286, 检测指标: 粒度、硫根根、水分、碘含量、亚铁氰化钾, 检测日期: 2024.02.04, 报告有效;

(5) 抽查 2024-09-29 产品: 秋田小丁大米 25 斤 1 袋等, 验收人: 林巧文; 未提供大米第三方检测报告, 已开不符合项整改;

(6) 抽查 2024-09-27 (冻品) 产品: 鼎昇 7 只三黄鸡直腿 9.5kg 30 件、鼎昇 8 只三黄鸡直腿 9.5kg 30 件, 车牌号: 粤 E 1HM07 岭产, 单据号码: XSCKD202409270166, 供方: 厦门鑫铭鑫食品有限公司; 抽查 2024-09-01 产品: 悦鸡边腿 50 件、华兴 4.8 斤白条鸭 10 件、鼎昇三黄鸡直腿 50 件; 凯佳颈骨 30 件、中天毛毛腿肉 10 件、验收人: -; 提供检测报告: 产品名称: 白条鸡, 报告编号: BE202401023166, 委托单位: 山东莘县华盛食品有限公司, 检测单位: 山东拜尔检测股份有限公司, 检测项目: 呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、土霉素等, 检测结果: 合格, 签发时间: 2024 年 04 月 08 日; 另提供有相关产品批检报告: 风味肠, 报告编号: CPI2023111584, 检验日期: 2023.11.20, 检测结果: 合格; 检测指标: 过氧化值、亚硝酸盐;

抽查 2024-09-27 水产品产品: 活鲈鱼 2.5 斤、大黄瓜鱼 13.2 斤、现开海蛎 1 斤, 验收人: 黄鹏辉; 未能提供该批次的水产品检测报告, 已开不符合项整改;

另提供有产品名称: 河鳗; 报告编号: FS20231102013; 报告日期: 2023 年 11 月 15 日, 检测指标: 呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、地西泮等, 检测结论: 合格; 检测单位: 厦门中集信检测技术有限公司;

提供有调味品海天金字装蚝油 F24WT00577、浓缩瑶柱汁调味料 报告编号: W024061001802, 报告均在有效期内;

另抽查 2024.09.01、2024.09.03、2024.09.12 鲜禽畜肉、2024.09.25 肉类冻品(物料产品: 悦盛鸡边腿、圣洋全鸭、三黄鸡、龙岩正在鸡板油、凯佳颈骨)等批次进货验收记, 管控方式相同, 符合要求;

另抽 2024 年 10 月期间《采购订单明细表》, 主要通过微信、电话向向供应商下达采购计划, 产品由供货商送货到仓库现场检验合格后再按排配送车辆直接发货, 由检验人员主要检验产品的品牌, 名称, 数量, 外观、包装等项目, 同时检查检测报告有无附带。查公司产品, 供方均有附出厂/出货检验报告或检验合格证。

过程检查: 销售部在产品分拣过程, 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《订货清单》, 有记录客户名称、产品名称、规格、数量、价格、制单人、送货人及客户签字信息等。

抽查 2024-10-01 的销售单, 客户名称: 佬家酒店, 产品: 三层肉 5 斤、瘦肉 5 斤, 瘦肉沫 3 斤、熟小肠 6 斤, 客户签收人: 王\*\*;

抽查 2024-10-03 的销售单, 客户名称: 集美皇冠, 产品: 猪肚 10 公斤、四方肋排 11 公斤、精品五花肉 15 公斤、广州乳鸽 15 只、清远鸡 8 只等, 收货单位: 客户签字: 李\*\*;

抽查 2024-10-04 的销售单, 客户名称: 日月谷, 产品: 本地土鸡 10 公斤、猪大骨 5 公斤、龙骨 6 公斤、鲜猪脚 3 公斤、猪皮 4 公斤等, 收货人: 张\*\*。

审核现场查看:

抽查 2024-10-06 的销售单, 客户名称: 集美皇冠, 产品: 鸡骨架 10 公斤、老鸭 3 公斤、带皮小黄牛肉 2 公



斤；收货人：苏\*\*。2024-10-06 的销售单，客户名称：集美皇冠，产品：猪尾巴 2 公斤、鲜鸡爪 1 公斤、龙骨 1，5 公斤；收货人：苏\*\*

另抽查 2024-10-04、2024-07-24、2024-06-01 等共 15 个批次的销售单，控制方式基本相同，基本符合公司策划的《成品检验规程》的要求。

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

OPRP-02:冷藏保鲜 行动准则 冷藏温度 0-10℃

OPRP-03:冷冻 行动准则：肉类储藏温度≤-18℃

现场查看冷藏冷冻库温控情况，冷冻库内摆放的物品有标识，均在保值期内，提供了冷冻库管理规定，抽冷冻库温度要求（-18 度），提供冷冻库记录，测量时段：抽 2024.06.01 冻库设定温度：-18℃，实际-17℃，保鲜库设定温度：-5℃，实际温度：4.8℃，2024.07.01：冻库设定温度-18℃，实际-17.6℃、保鲜库设定温度：-5℃，PU 实际温度：3.8℃，记录人：黄建生；抽 2024.09.01 冻库设定温度：-18℃，实际-16.6℃，保鲜库设定温度：-5℃，实际温度：4.2℃，2024 年 10 月 06 日审核现场查看：冷藏库温度：2℃，冷冻库温度 1：-15℃，冷冻库 2 温度：-13℃，冷冻库正在制冷过程，符合 OPRP2 冷冻（肉类储藏温度≤-18℃）、OPRP3 冷藏保鲜（冷藏温度 0-10℃）工艺的要求。

现场查看清洗区域，和车辆卫生良好，采购验收，运输配送过程；提供车辆保洁消毒记录；记录内容，车牌号运送每天清洗、司机记录。

抽查订单，按照追溯思路审核销售服务过程控制：

抽查客户 1：厦门天元酒店有限公司的 2023-2004 年销售合同及订单情况，提供厦门天元酒店有限公司店的 10 月 6 日上市赁证单及所涉及产品的验收情况：

厦门天元酒店有限公司店：上市赁证 2024-10-06；

提供了销售单：包括提供有鸽子[漳州市]60 只 福建厦门市上市赁证编号：XM0000000005241006241308；供方：厦门市豪丰盛农产品有限公司；

抽查客户 2：提供厦门和平里酒店有限公司的 10 月 07 日上市赁证单及所涉及产品的验收情况：

厦门和平里酒店有限公司：上市赁证 2024-10-07；

①提供了销售单：包括提供有白条鸭[厦门市]8/千克 福建厦门市上市赁证编号：XM0000000005241007293543；供方：厦门市豪丰盛农产品有限公司；白条鸡[厦门市]18/千克 福建厦门市上市赁证编号：XM0000000005241007293540；供方：厦门市豪丰盛农产品有限公司；

抽查客户 3：提供厦门日月谷温泉渡假村有限公司的 10 月 07 日上市赁证单及所涉及产品的验收情况：

厦门日月谷温泉渡假村有限公司：上市赁证 2024-10-07；

①提供了销售单：包括提供有白条猪[厦门市] 白条猪[龙岩市 1 福建厦门市上市赁证编号：XM000000000524100729423443；供方：厦门市豪丰盛农产品有限公司

抽查客户 4：福州闽江世纪金源会展中心大饭店有限公司的 2024-2025 年销售合同及订单情况，提供厦门建发旅游集团的 2024 年 10 月 06 日上市赁证单及所涉及产品的验收情况：

抽查客户 4：福建省石油化学工业设计院有限公司：福建省食用农产品追溯赁证 2024-03-20；

提供了销售单：包括提供有小米辣、白芝麻、红彩椒、球生菜、冬瓜、上海青、大白菜福建省食用农产品追溯赁证编号：SY0000000005240320014060；供方：厦门市豪丰盛农产品有限公司

抽查客户 5：福州闽江世纪金源会展中心大饭店有限公司的 2024-2025 年销售合同及订单情况，提供厦门建发旅游集团的 2024 年 10 月 06 日上市赁证单及所涉及产品的验收情况：

抽查客户 6：福州闽江世纪金源会展中心大饭店有限公司：上市赁证 2024-10-06；

提供了销售单：包括提供有鱼丸 20 斤 肉燕 15 包、深海鳕鱼排 20 盒、豆腐泡 6 斤、鱼饺 12 袋、烧麦(猪肉糯米)等，福建省食用农产品追溯赁证上市赁证编号：SY0000000005241006006413；供方：厦门市豪丰盛农产品有限公司；

部门负责人郑宗添表示，审核周期内销售量小，未发生不合格情况。



## 6) 应急准备和响应管理情况

公司制定有《应急准备和响应控制程序》，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、配送设备出现故障、食物中毒、交通事故等，策划了包括《触电事故专项应急预案》、《交通意外紧急处理预案》等，基本满足标准要求。提供了《火灾消防应急演习》；查 2024.04.05《火灾消防应急演习》，演练目的：通过演习增强职工的消防意识，检验应急预案及响应措施的可行性，检查各项消防设施和装置的有效性，演练时间：2024.04.10，经评价：演习结束后，人事部、应急指挥小组、公司应急小分队和消防队员进行了演习总结。对这次演习给予了充分肯定，大家一致认为：通过演练，提高了广大职工的消防意识和素质，以及火灾逃生的技能，为安全生产提供了可靠的保证。公司制定的应急预案和响应措施内容全面，切实可行，能满足现场应急与响应要求，将继续予以执行，近期将不作修改；演练：人事部及应急指挥小组，编辑郑宗添、蔡丽美、黄鹏辉，日期：2024.04.10。

## 7) 管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《验证程序》，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。

——查《HACCP 计划和操作性前提方案验证报告》，验证时间：2024.04.30，验证人员：郑宗添，结论：HACCP 计划和操作性前提方案有效；

——查《操作性前提方案验证记录》，验证时间：2024.04.30，验证人员：郑宗添，结论：操作性前提方案的实施达到预期效果；

——查《前提方案验证记录》，前提方案验证人员：郑宗添，验证日期：2024 年 04 月 30 日，结论：前提方案达到了预期的效果；

——查《OPRP 验证记录表》确认时间：2024 年 04 月 30 日，验证人员：郑宗添，结论：OPRP 计划达到了预期的效果；

——查《控制措施组合验证记录表》确认时间：2024 年 04 月 20 日，验证人员：郑宗添，结论：体系策划符合要求、控制措施组合能满足食品安全要求；

提供了 2024 年 04 月 20 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、危害控制计划、内审、工艺流程图的验证、体系文件方面的验证等项内容，较为全面，结论为：HACCP 体系的整体运行、改进或更新、潜在不合格产品高风险的趋势、内部审核方案、纠正和纠正措施的有效性。验证人：郑宗添，基本符合。

### 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《年度审核计划》、《内审实施计划》，并于 2024 年 05 月 9 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。

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 5 月 15 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”“各部门体系运行汇报”“改进项及改进计划”等记录，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；

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，批准：蔡熟，日期：2024 年 05 月 15 日；改进措施：1) 各部门要继续强化对标准的学习和掌握，强化对标准化管理的认识；2) 要按照持续改进的原则不断完善标准，要让标准化管理切实做到覆盖公司全部的经营场所和服务活动；3) 要必须令行禁止，强化职工遵章守纪的意识。附年度管理评审改进措施培训记录，有效性评价：大



家基本能够掌握培训知识要点，针对本年度的问题全面得到了改善。 评价人：蔡熟 2024年9月20日。

管评结论：本公司食品安全方针、目标适宜本公司实际情况，食品的危害识别准确，所制定各种产品的《食品安全计划》和《操作性前提方案》能控制住食品在销售、配送过程中的危害，本公司食品安全管理体系具有适宜性、充分性和有效性。

## 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

公司在食品安全管理手册 10.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。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，进行验证合格。

原辅料进货验收过程主要由采购部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

配送过程控制主要由销售部负责，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销售部负责，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。

与副总经理郑宗添交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格品控制程序》、《纠正和改进措施控制程序》的要求。

### 2) 纠正/纠正措施有效性评价

公司策划了《纠正和预防措施控制程序》；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、配送过程控制、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) 食品安全管理体系的更新

公司在食品安全管理手册的 10.3 条款对 FSMS 更新进行了规定。

食品安全小组按照计划的时间间隔对食品安全管理体系进行评估，评估过程考虑：审查危害分析的必要性、已建立的 PRP、已建立的危害控制计划等内容，通过更新活动还要基于内外部沟通信息的输入、管理评审结果的输出、验证活动分析结果的输出以及其他有关食品安全管理体系的适宜性、充分性和有效性的信息输入等。

总经理表示审核周期内 FSMS 基本适宜，暂未发生更新情况。

## 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)

公司配送场地及仓库坐落于:福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号, 周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

厂房面积: 场地建筑面积 585 平方米; 一楼设配送大厅 1 间; 其中: 保鲜库及冷冻库 1 间; 农残检测室 1 间; 设有办公区等。经营场地属租赁性质, 提代有租用协议: 甲方: 吴宪 乙方: 蔡熟; 商铺位置: 位



于厦门高崎新村五组星光大院厂房（高崎 3502 号之 113/114）；租赁期限：2021 年 06 月 20 日-2024 年 12 月 19 日止（审核范围内场所），有双方盖章签字，有效；

一楼主要为配送大厅及分拣配送区，现场查看保鲜库主要存放有鲜猪肉及蛋品货品；查看冰鲜禽畜肉类及预包装类肉类冻品，其中预包装类肉类冻品主要有：三黄鸡、直腿、片鸭等各类预包装食品。车辆一共有 8 辆（包括闽 D P0C06/闽 DD6PF07/U 闽 D0QE08 等）；单独设有卫生间，在配送分拣区外围主要是出货及分拣，在大厅内分区有：工作加工区域，主要是禽畜肉的现场清洗粗分切区，配备有刀具消毒柜、灭蝇灯、防鼠板等设施；大厅门口设有更衣室，配套有洗手设备及手部消毒，现场查看自动触感洗液设备未有洗手流，已现场沟通整改。车间布局基本符合要求。与平面图基本一致。

配送区域内，地面硬化，墙面无墙裙，因只涉及分拣配货等工作，因此配备操作台、简单分区，人流物流有基本控制，销售行业无特殊的人流物流要求。审核周期内现场查看无较大变化。

销售的产品按照品种存放，但标识较为简单，配备有灭蝇灯、防鼠、防蝇帘等设施配置较为齐全，配货区布局设置基本合理，现场查看灭蝇灯已开启，但未能及时清理蚊蝇符合要求。

因产品较为简单，配备检验室，主要检测农残为主，验收工作主要为仓库接收现场进行，主要通过验证是否来自合格供方、感官检验、果蔬农残检测等为主。

查有生产设备台账清单，设备分别有：肉片机、绞肉机、锯骨机、风幕机、高压清洗机、照明灯、推车、叉车、中央空调、天花板、电子秤、冻库、保鲜库、冷藏车；基本配送车辆共 8 辆车，有冷藏面包车 5 辆、常温车辆 3 辆（其中冷藏面包车 5 辆、普通面包车 3 辆），抽查设备维保记录：查看对设备维保的控制，查有《设备维修清洗保养记录及计划》，日常保养周期为 5000 公里，符合要求。另提供有车辆维修记录，查闽 AJ779R，维修项目：更换轮胎、更换前两轮刹车片；时间：2024.09.23；维修车行：厦门盛德华泰汽车维修服务有限公司；车牌号：DPOC06，维修项目：过渡轮、拆装更换过渡轮；时间：2024.09.17；车行：厦门成东致行汽车服务有限公司；车牌号：闽 AJ779R，维修项目：发动机凸机 491Q、打发动机号等，时间：2024.09.18；维修车行：厦门盛德华泰汽车维修服务有限公司；询问暂未签定长期维修协议，已现场沟通整改，下次审核关注；

提供有《设备点检计划》，包括有冷库、保鲜库、冷藏车、风幕机、肉片机、绞肉区的点检记录，点检周期每月，时间：2024.01.20-2024.09.20，点检项目：是否正常、是否维修、是否加油保养、清洁，点检人：郑宗添，符合要求；

公司每天早晨 5 点开始配送，中午 12:00 前配送车辆回公司，冷藏车每次配送前将车辆温度降到公司规定的温度，温度达到要求后，记录初始温度，到达目的地后记录车箱的温度，经双方确认后签字收货，符合工艺要求。

组织销售过程不涉及的特种设备；

现场观察办公区配置有空调、电脑、打印机等办公设施，仓库冷冻库冷藏库温度显示装置运行正常，仓储区存放有少量待销售的产品，分区域存放，公司未见歧视员工情况、工作氛围比较和谐。

查看生产部现场未涉及特种设备；

公司的《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查公司计量器具包括中心温度计 1 台、电子台秤 6 台。

抽查型号为 TP-300 中心温度计，校准时间为 2023 年 06 月 05 日，证书编号 GD602052405250198；

抽查型号 YH-518 的电子台秤，校准时间：2024 年 05 月 24 日，证书编号：GD602052405250199。

抽查型号 TC-400 的电子台秤，校准时间：2023 年 11 月 20 日，证书编号：GD602052311220505。



**审核现场查看：未能提供冷藏车、冷冻库温度显示对比内校记录，已开不符合项整改；**

基本满足产品监测需要。

检测室现场：在一楼，面积约1平方米与分拣区一起，计划用于果蔬农残检测，未正式投入使用，目前主要委托当地的果蔬批发市场检测室进行农残检测，预包装食品验收主要通过感官检查、索取批检报告为准，具体见H3.8/F8.5.4.5条款审核记录，其他以感官验收以及对方出厂合格证明验证为主，基本充分。

## 2) 人员及能力、意识

公司在《食品安全管理手册》7.2条款进行了规定，并策划了《人力资源管理和岗位培训程序》；

### 查从事食品安全工作人员能力管理情况

提供了主要岗位职务能力要求记录，覆盖到了各核心岗位，在学历、工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力方面有明确能力评定要求，由总经理蔡熟评定，结论：符合要求（“√”表示），审核周期内，各核心骨干人员未发生重大变更。

相关负责人表示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、雇佣或聘请专业人士等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

同时抽查食品安全小组组成情况，包含了人事部、销售部、采购部等岗位，对各组员的学历、专业、工作经历等进行了规定，并反应出各组员的知识和经验，基本符合标准要求。另外对食品安全小组的职责进行了分工，基本充分。

### 查培训过程管理情况：

提供有《年度培训计划》、《培训记录表》，培训内容包括了对食品安全管理体系、专业技术知识、食品安全法等法律法规方面，主要通过口试考核方式对培训有效性进行评价，相关负责人表示，基本可以确保相关人员具备必要的的能力，每次培训结束后进行考核。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
2023.11.17	工序相关作业规范及CCP控制点的控制	公司各部门主管及相关员工)	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标 <input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足
2023.12.15	员工作业指导和岗位培训	公司各部门主管及相关员工)	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标
2024.03.09	员工操作技能培训	公司各部门主管及相关员工)	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标
2024.06.18	食品安全安全管理体系标准培训	公司各部门主管及相关员工)	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标
2024.09.06	召回、应急演练培训	公司各部门主管及相关员工)	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input checked="" type="checkbox"/> 基本达到目标

### 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，基本符合；查特种作业人员：无；提供了驾驶



证，均在有效期内。

与内审组长郑宗添面谈，内审组长对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审计过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。面谈总经理蔡熟对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足。已开不符合项整改。

查健康证管理情况，提供了人员健康证抽查 5 人，均在有效期内。

蔡熟，编号：闽(2024)1802-006201，有效期限：2024 年 03 月 03 日至:2025 年 03 月 02 日；

黄阿艺，编号：闽(2024)1802-018579，有效期限：2024 年 04 月 23 日至:2025 年 04 月 22 日；

郭援河，编号：闽(2024)1802-018575，有效期限：2024 年 04 月 23 日至:2025 年 04 月 22 日；

郭灿英，编号：闽(2024)1802-018578，有效期限：2024 年 04 月 23 日至:2025 年 04 月 22 日；

林巧文，编号：闽(2024)0104-000893，有效期限：2024 年 03 月 04 日至:2025 年 03 月 03 日；

该组织对人力资源管理基本符合标准要求。

人员能力意识管理基本符合标准要求。

### 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《内外部信息控制程序》。

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：HACCP 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、HACCP 体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

内部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2024-10	每周例会	各部门负责人	会议	各部门	按照会议要求要求在工作中落实

查外部沟通管理情况：

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的信息。

外部沟通情况如：2024 年 02 月 28 日，与主要客户：福建省兴银物业管理有限公司、福州闽江金源会展中心大饭店有限公司、建发旅游集团、厦门天元酒店有限公司开展顾客满意度调查：满意度达标，符合要求。

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

在总经理的领导下，策划了公司的管理方针，以文件的形式下发，具体见《管理手册》的 7.5 条款。

为应对相应风险和机遇，公司依据 ISO 22000:2018《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》标准的要求并结合本公司的具体情况，采取 PDCA 的过程方法，建立、实施、保持并持续改进食品安全、HACCP 体系。

策划了公司的管理体系文件，包括：

管理手册 1 份，文件编号：HFS/SM-A-2021，版本 A/0，发布日期：2021.05.01

程序文件 23 份，文件编号：HFS-SP-2021，版本 A/0，发布日期：2021.05.01；包括：《文件控制程序》《记录控制程序》《内部审核控制程序》《不合格控制程序》、《确认和验证控制程序》等；

编制了三级管理文件，包括管理制度 8 份，如《供应商的选择与评价标准》、《销售服务过程作业指导书》、《仓库管理制度》等；

公司编制了《文件控制程序》、《记录控制程序》，规定了食品、HACCP 文件的编制、审批、评审、编号、



回收、发放、更改、换版、作废等的管理和控制。

查《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、前提方案等。

查《文件、发放回收记录》，抽查文件发放情况，有收文、发文的确认签字，符合文件发放规定。

文件资料基本满足岗位工作需要，并为现行有效版本。

查文件的评审及更新：管理评审时对文件的适宜性及可操作性进行评审：适宜、可操作。

查《记录控制程序》，对记录表单的设计、编号、填写、贮存、保管、保护、检索、保存期限、到期处置等方面规定了要求并按此程序控制。

核对标准规定的应保留的记录和保存期限，标准所规定的记录均涵盖，保存期限规定的合理。

记录清单中对记录的管理、控制进行明确的分工。

各部门负责本部门相关文件制度记录的保管、存放，保存期限一般为2年。

控制符合要求

抽查：公司编制了《管理手册》1份、《程序文件》21份、《管理制度》8份、记录表格等。

基本合理，符合

#### 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49份记录，清单内写明编号、记录名称、版本、保存期（3年）。抽查《内审检查表》、《管理评审计划》《温度监测记录》等3份记录，均有编写，记录由各部门负责保存，查由规定人员记录，字迹基本清晰，以记录编号作为唯一性标识，基本满足控制要求。目前没有作废情况发生。记录控制基本有效。

#### 查文件管理情况：

公司形成了文件化的食品安全体系管理手册、程序文件、三级管理文件以及所要求的记录。公司编制的程序文件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手册中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系运行的需要；

查外来文件：与销售产品食品安全要求、食品安全管理体系运行有关的国家法律法规、标准等；行业相关标准、通则、管理办法等包括有：中华人民共和国食品安全法（2021年修正）、福建省食品安全信息追溯管理办法、中华人民共和国产品质量法、食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、食品召回管理办法等，基本符合要求。

## 四、被认证方的基本信息及认证范围的表述

### 1) 基本信息：

公司名称：厦门市豪丰盛农产品有限公司

注册地址：中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号

办公地址：中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号

经营地址：福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号

### 2) 认证范围：

FSMS：位于福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号厦门市豪丰盛农产品有限公司农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）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, 厦门市豪丰盛农产品有限公司的

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	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

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

推荐再认证注册

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, 推荐再认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组: 邝柏臣 蔡惠娜(F实习)



## 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](http://www.china-isc.org.cn)

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

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

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

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

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

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

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

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

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。