

项目编号：20821-2024-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：湖北吉飞物业管理有限公司

审核体系：☐质量管理体系（QMS）☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☒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）：龚文杰

报告日期：2024 年 11 月 15 日

北京国标联合认证有限公司编制

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

电 话：010-8225 2376

官 网：www.china-isc.org.cn

邮 箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

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

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：柯林平

组员：窦文杰



受审核方名称：湖北吉飞物业管理有限公司

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
A	柯林平	组长	F:审核员 H:审核员	2024-N1FSMS-4050340 2024-N1HACCP-4050340	F:FI-2 H:FI-2
B	窦文杰	组员	F:实习审核员 H:实习审核员	2024-N0FSMS-1395977 培训证书	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	邹琦	向导	受审核方
2	/	观察员	/

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（**食品安全管理体系, 危害分析与关键控制点体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、食品安全小组/HACCP小组、行政部、销售部负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

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

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为☐结合审核☐联合审核☒一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：

相关的CNCA专项技术规范1 T/CCAA0021-2014食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求；

相关的CNCA专项技术规范2 T/CCAA29-2016食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定、中华人



民共和国标准化法、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国劳动合同法、中华人民共和国劳动合同法实施条例、中华人民共和国消费者权益保护法、湖北省食品安全条例等。

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：GB/T 22000-2006食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、GB/T 5750.12-2023生活饮用水标准检验方法 第12部分：微生物指标、化学试剂 酸度和碱度测定通用方法GB/T 9736-2008、食品卫生检验方法 理化部分 总则GB/T 5009.1-2003、食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范GB 14881-2013、食品良好流通规范GB/T 23346-2009、食品安全国家标准 预包装食品标签通则GB 7718-2011、食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范GB 31621-2014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11月13日 上午至2024年11月15日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年04月15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/H： 位于武昌区首义路街武昌区中山路 669 号 9 栋 2 层 1-3 号房的湖北吉飞物业管理有限公司的许可范围内预包装食品销售(不含冷藏冷冻食品)

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：武昌区首义路街中山路 537 号附 8 号武汉旅游值班室临街三间门面（附 2 号）

办公地址：武昌区中山路 669 号 9 栋 2 层 1-3 号房

经营地址：武昌区中山路 669 号 9 栋 2 层 1-3 号房

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）：

武汉黄陂区滠口街滠口物流基地（滠口铁路第二单身公寓）2楼（超市预包装食品销售）

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024 年 11 月 11 日- 2024 年 11 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（1）项，涉及部门/条款:行政部/F7.2、H4.2.1 条款;

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 30 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 11 月 15 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:

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; 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视; 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作; 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; 企业有技术服务优势。对武汉铁路局后勤服务（食堂及食堂区域小卖部）预包装食品销售提供长期的供方服务, 多次获得武汉铁路局后勤主管部门的表扬, 公司总经理张峰 被评为“诚信企业家”, 由中盛信用授予了“企业信用评级证书”, 证书编号: ZSAAA238088-4092; 评价内容“针对该企业负责人的公众认可度、结合社会口碑, 经审核评估确定该诚信企业家为: 张峰”; 同时授予: “AAA 质量服务诚信单位”、“AAA 重服务守信用单位”、“AAA 诚信供应商”、“AAA 重质量守信用单位”“AAA 诚信经营示范单位”、“AAA 资信等级”证书。

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:

供方管理、预包装食品采购及验证、OPRP 监控等。



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 03 月 26 日，体系实施时间：2024 年 4 月 15 日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照、经营许可证等，均在有效期内。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：18 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无

4) 范围内产品/服务及流程：

F/H： 位于武昌区首义路街武昌区中山路 669 号 9 栋 2 层 1-3 号房的湖北吉飞物业管理有限公司的许可范围内预包装食品销售(不含冷藏冷冻食品)。

销售服务流程：客户订单→实施采购→供方发货→产品验收（OPRP）→上超市货架→采购数量录入 POS 系统→顾客购物→扫码支付→售后服务。

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

企业情况及范围

公司基本情况：湖北吉飞物业管理有限公司成立于 2021 年 03 月 26 日，注册地位于武昌区首义路街中山路 537 号附 8 号武汉旅游值班室临街三间门面（附 2 号），法定代表人为张锋。通过查阅公司食品安全管理/HACCP 管理体系手册，并与高层沟通交接到企业主要的服务对象是京九铁路、武汉铁路局职工后勤服务，该项服务已延续 20 余年，后勤服务包括职工公寓物业保洁服务、食堂供餐，预包装食品销售（在食堂供餐区设置有超市、小卖部）。

营业执照经营范围：经营范围包括一般项目：物业管理,专业保洁、清洗、消毒服务,园林绿化工程施工,微型客车租赁经营服务,家用电器安装服务,家具安装和维修服务,普通机械设备安装服务,代驾服务,五金产品零售,电子产品销售,日用百货销售,办公用品销售,体育用品及器材零售,建筑材料销售,家用电器销售,家具销售,电子元器件与机电组件设备销售,制冷、空调设备销售,日用品销售,厨具卫具及日用杂品零售,餐饮管理,食品销售（仅销售预包装食品）。（除许可业务外，可自主依法经营法律法规非禁止或限制的项目）许可项目：建设工程设计,住宅室内装饰装修,建设工程施工,食品销售,道路货物运输（不含危险货物）。（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）

湖北吉飞物业管理有限公司成立于 2021 年 03 月 26 日，法定代表人为张锋。统一社会信用代码：91420106MA49Q2F480，注册资本：1000 万(元)；

注册地址：武昌区首义路街中山路 537 号附 8 号武汉旅游值班室临街三间门面（附 2 号）

食品经营许可证：编号：JY4201060126397，社会信用代码：91420106MA49Q2F480,住所：武昌区首义路街中山路 542 号附 8 号武汉旅游值班室临街三间门面（附 2 号）（与营业执照一致），主体业态：食品销售经营者（批零兼营），经营项目：预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）、散



装食品销售（不含冷藏冷冻食品，不含散装热食）。有效期至 2026 年 7 月 12 日。签发日期：2021 年 7 月 13 日。

资质的确认：查看受审核方营业执照，食品经营许可证，均在有效期内，且与原件一致。

组织单元：公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、行政部、销售部（含预包装食品超市）。总经理任命了食品安全小组组长为钟传才，明确了食品安全小组组长职责，具体见《一体化手册》食品安全小组职责。公司目前工作人员 18 人，其中含管理人员 4 人。

实际位置：经营地址：武昌区中山路 669 号 9 栋 2 层 1-3 号房；（中铁建工集团职工之家）

审核地址：武昌区中山路 669 号 9 栋 2 层 1-3 号房；（中铁建工集团职工之家）

经营项目：散装食品销售和预包装食品销售；（见食品经营许可证）

多场所（预包装食品销售区域）：滬口单身公寓 2 层，预包装食品线下销售，库房，提供有服务合同（合同期限至 2024 年 11 月 30 日），与张峰总经理沟通，确认会自动续签合同，审核组要求将续签合同提交认证机构。

注册地址和经营地址是两个地址。公司提供“经营场所情况声明”，具体情况如下：

注册地址为武昌区首义路街中山路 542 号附 8 号武汉旅游值班室临街三间门面(附 2 号),该地址位于武昌火车站旁,因火车站扩建政府对周边商铺地址进行重新编号,公司地址由原来的武昌区首义路街中山路 537 号附 8 号武汉旅游值班室临街三间门面(附 2 号)变更为武昌区首义路街中山路 537 号附 8 号武汉旅游值班室临街三间门面(附 2 号),现该地址已纳入拆迁范围,且断水断电,已无法满足日常办公,因此公司将办公地点迁至武昌区中山路 669 号。

许可证地址：武昌区首义路街中山路 542 号附 8 号武汉旅游值班室临街三间门面(附 2 号)。已与高层沟通，张峰解释说，正在办理换证。

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 JF/FH-SC；版本：A/1）；《程序文件》（编号 JF/FH-CX；版本：A/0）；《前提方案（PRP）》（编号 JF-PRP；版本：A/0）；《危害控制计划》（编号 JF-HACCP 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：

F/H:位于武昌区首义路街武昌区中山路 669 号 9 栋 2 层 1-3 号房的湖北吉飞物业管理有限公司的许可范围内预包装食品销售(不含冷藏冷冻食品)。

经与总经理沟通，有租赁协议，租赁期限为 2024 年 7 月 8 日到 2027 年 7 月 8 日。双方签字盖章。公司与中国铁路武汉局集团有限公司武汉房建生活段签订滬口第二单身 2023 年度食堂业务服务合同，履行期限为 2023 年 12 月 1 日至 2024 年 11 月 30 日，服务项目包括单身公寓小卖部出售小商品，双方签字盖章。

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，覆盖了采购、仓储、人资管理、预包装食品销售所有的方面，基本合理。

经识别企业外包过程为：基础设施租赁外包、预包装食品销售区域的虫鼠害控制、消防控制。经与总经理沟通了解对食品安全管理体系的控制具有较强的食品安全意识，体系运行以来基本符合要求。管理者承诺及岗位职责：公司总经理通过以下方式证实其对管理体系的领导作用和承诺：对食品安全管理、HACCP 体系的有效性承担责任；确保制定食品安全管理、HACCP 体系的公司方针和



公司目标，并与组织环境相适应，与战略方向相一致；确保食品安全管理、HACCP 体系要求融入公司的业务过程；促进使用过程方法和基于风险的思维；确保食品安全管理、HACCP 体系所需的资源是可用的；沟通有效的质量管理和符合食品安全管理、HACCP 体系要求的重要性；确保食品安全管理、HACCP 体系实现其预期结果；促进、指导和支持人员为食品安全管理、HACCP 体系的有效性做出贡献；推动改进；支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用；确保公司食品安全文化的推行；进行管理评审；确保各级员工关注食品安全问题，并鼓励有效的内部报告。

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该行业工作多年，管理经验丰富，有一定的食品安全意识、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、行政部、销售部等，确定了各岗位人员的职责和权限。

总经理张锋任命钟传才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。

方针、目标：

公司的方针：产品干净卫生，供应及时有序，遵守法律法规，确保食品安全；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、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。

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。目标在部门进行了分解。

提供了《2024 年度各部门目标指标完成情况检查表》，公司目标：

食品安全事故发生数为 0；

顾客满意度达到 80 分以上；

抽查管理目标完成情况，2024 年 4-10 月份目标已阶段性完成，编制：行政部，批准：张锋，日期：2024.11.05 日。基本满足体系标准的要求。

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、供方、员工、社区、认证机构、政府机关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：行政部 批准：张锋 2024 年 04 月 15 日。

查看并询问公司重要相关的需求和情况：

查客户需求：产品和服务质量符合顾客要求、及时交付、价格优惠等；制定措施：公司对顾客需求进行回访调查，确保持续满足顾客期望和要求，并保质保量完成；编制作业规程等文件规范流程，确保产品满足国家、行业及顾客要求等；



查员工需求：薪资福利增加、提供培训和学习机会、工作环境安全、公司发展壮大等，制定措施：购买社保或意外保险保障权益；鼓励员工参加与本岗位相关的技能、职称、资格及学历；定期举办观影、旅游或团建活动；根据员工表现和绩效考核给予晋升；节假日、特殊情况按公司规章制度发放福利；定期组织体检等。

认证机构需求：公司管理体系基本符合并持续有效运行；制定措施：公司管理体系运行基本符合 ISO 22000:2018 标准要求。

法律法规识别及合规性评价

公司编制了《合规义务控制程序》，对食品安全相关的法律法规、标准等的合规性的评价进行了规定。

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。现场交流总经理张锋表示相关方包含：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，包括中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、国务院关于加强食品等产品质量监督管理的特别规定、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国劳动合同法、中华人民共和国劳动合同法实施条例、中华人民共和国消费者权益保护法、湖北省食品安全条例、GB/T 22000-2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、GB/T 5750.12-2023 生活饮用水标准检验方法 第 12 部分：微生物指标、化学试剂 酸度和碱度测定通用方法 GB/T 9736-2008、食品卫生检验方法 理化部分 总则 GB/T 5009.1-2003、食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 GB 14881-2013、食品良好流通规范 GB/T 23346-2009、食品安全国家标准 预包装食品标签通则 GB 7718-2011、食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范 GB 31621-2014 等，基本充分，均在有效期内。

组织于2024.09.27开展了合规性评价，提供了《合规性评价表》和《合规性评价报告》，报告评价结论：公司食品安全管理体系和HACCP管理体系合规性评价策划有效，运行正常；各部门都能够有效遵循法律法规，未发生过食品安全事故事件，未有单位和个人投诉，公司的HACCP基本符合法律法规要求；各部门、项目能够有效遵循法律法规。对在合规性证据收集过程中发现的不符合，责任部门能够及时分析原因，制定和实施纠正即纠正措施，对HACCP及公司食品安全管理水平的提高起到了明显的促进作用。

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：钟传才先生，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司食品安全小组组成，由不同部门的人员组成，包括了行政部、销售部，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预包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预包装食品的銷售。对预包装食品等进行了特性识别，包括原料名称、感官指标、理化指标、包装、贮存方法、运输方式、保质期、食用方法、接受准则、来源等。

1) 成品特性：公司销售模式是始于订单接收，终于产品交付，预包装分拣后配送，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。

2) 预期用途主要为：为下游签约或合作的客户等提供预包装食品的銷售服务。

3) 主要的食用方式：下游签约或合作的客户即食或烹饪后食用，基本合理。

——工艺流程图如下：

销售服务流程：客户订单→实施采购→供方发货→产品验收（OPRP）→上超市货架→采购数量录入 POS 系统→顾客购物→扫码支付→售后服务。

提供了公司位置平面图，与现场基本一致。

公司建立《危害分析控制程序》，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实施采购、供方发货、产品验收（oprp）、售后服务等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查预包装食品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：

识别了化学危害：食品添加剂；生物危害：病毒、致病菌、寄生虫等。

行动准则：预包装食品第三方检测报告，原料的包装、标识、外观、气味、SC，检验合格证等，行动准则制定的依据：GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》

GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则等。

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：

“前提方案确认记录表”，确认人员：钟传才 魏晋 何志伟，确认日期：2024.04.15，确认项目包括：产品采购、运输的卫生要求，产品的卫生要求，卫生和质量检验的管理，运输的卫生要求，人员卫生控制，清洁和消毒，交叉污染的预防措施，包装/盛放器具控制，对采购材料（如产品、辅料的管理），运输的管理，产品验收，产品信息和消费者意识，过敏原和食品欺诈等项目。结论：所制定的 PRP 方案涉及了本公司各个方面，基本满足危害控制的需求，每个方案目的明确，范围合理，作业过程和控制参数科学合理，符合相关标准要求，具备可操作性和监视的可行性，能起到预期的危害控制的目的。可以投入运行。

“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：2024.04.15，确认项目包括：危害控制计划相关内容，结论：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

“OPRP 确认记录表”，确认人员：食品安全小组，确认日期：2024.04.15，结论：操作性前提方案能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

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



上述控制措施基本满足标准要求的可接受水平。

经过对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》：

CCP/OPRP (1)		显著危害 (2)	关键限值/行动 准则(3)	监 控				纠偏行动 (8)	验证 (10)
				对象(4)	方 法 (5)	频 率 (6)	人 员 (7)		
产品 验收 OPRP	预包装食 品	化学危害：食 品添加剂 生物危害：微 生物	提 供 第 三 方 检 测 报 告	预 包 装 食 品 包 装、标 识、检 验 合 格 证	查 验 法 定 检 测 报 告	每 批 一 次	检 测 员	拒收未有效官方 检验报告和报告显 示卫生指标不合格的 原料。	收集供方资质 核实产品出厂检验及第 三方检测报告等文件

策划基本满足要求。

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

1) 前提方案

组织策划了《前提方案》，包括对厂区及周边卫生环境、清洁消毒、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、来访者、培训等等进行了规定，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：

公司坐落于武昌区中山路 669 号 9 栋 2 层 1-3 号房，场地周围无化工厂、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，在武昌区中山路 669 号 9 栋 2 层 1-3 号房，物业由院内物业统一管理，实际建筑面积整体面积约总面积 531.53 平方米，其中公司适用 6 间房屋用于办公，分别为总经理室、会计室、综合办公室、财务室、会议室、销售业务室，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：预包装食品对空气无特殊要求，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

预包装食品不涉及包装材料，由生产商进行包装直接销售。

——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销售，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 9 月《灭蝇灯检查记录》，点检项目：是否正常开启、灯罩、灯管是否洁净、完好等，检查人：周克芹，检查结果：符合要求。

抽查：2024 年 9 月-11 月《粘鼠板检查记录》，点检项目：捕捉老鼠、清洁状态等，周克芹，检查结果：符合要求。——废弃物管理



组织所涉及的废弃物较为简单，主要为少量包装纸箱、生活垃圾，由行政部处理；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。

——员工卫生、员工健康

员工健康及培训管理情况见行政部审核记录。提供《人员卫生检查记录》，每月进行检查，包括人员卫生、健康状况等，检查人：钟传才，抽 2024-04/2024-10，未见异常。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离：现场检查仓库摆放整齐，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。部门负责人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，已现场提醒建议增加。

——返工管理：预包装食品销售直接在小卖部柜台销售，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：预包装食品采购验证管控情况见 F8.8.1/H3.8 条款审核记录。

——外来人员管理：企业位于武昌区中山路 669 号 9 栋 2 层 1-3 号房，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

公司无自有车辆，预包装食品由供方提供运输送货至超市。

企业介绍，公司销售的预包装食品为常温下保存，不需要冷链运输，也不需要冷藏、冷冻保存，不需要冷藏、冷冻设备设施，基本满足要求。

2) 开发及设计

公司编制了《产品设计和开发程序》，对标准中设计和开发进行了阐述，销售部负责组织产品设计的策划和实施。

与负责人沟通确认，销售部负责产品的销售服务方案设计，主要设计人员为何志伟，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（不含冷藏冷冻食品）的销售服务，直接销售。有销售方案设计的相关规定，体系运行以来，公司有《产品设计和开发程序》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-验证和确认。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 8.5.3.5 条款对过敏原管理进行了规定，并策划了《过敏原控制程序》，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。确认验证工作见食品安全小组审核记录。

现场提供了《致敏物质识别控制确认记录》，公司前所涉及的致敏物质物质为花生等。2024 年 04 月 15 日进行了确认，项目包括：供应商致敏物质证明分析，明确采购的原辅料是否含有致敏物质；销售部监督配送方对原料的存放和处理避免交叉污染；采购产品存放处有标识，含致敏物和不含致敏物的原、辅料隔离存放；等，确认结论：致敏物质控制程序能使食品欺诈控制到可接受水平。确认人：钟传才 魏晋 何志伟。



提供了《致敏物质识别控制验证记录》，2024年6月20日进行了验证，项目包括：致敏物质的名称、采购过程、配送过程、包装、储运等方面，验证符合要求。验证人：钟传才 魏晋 何志伟。

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8.5.3.7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：

——《食品防护评估表》，对外部安全设施、内部安全、储运安全、供排水安全、信息系统、人员的防护管理、运营管理、供方管理等方面进行食品防护评估；评估结论符合要求，编制：钟传才，批准：张锋，2024.04.15日。

——提供2024.06.20《食品防护验证报告》，评估和确认人员：食品安全防护小组，结论：与实际相符，现场与企业沟通对验证日期的确定。

同时在2024年6月18日开展了《食品防护计划演练》，演练概述：模拟在无任何预警的情况下，有一可疑人员，企图通过大门安保漏洞混入库房，进行蓄意投毒行为，演练结论：本演练各部门各岗位响应迅速，达到了预期演练效果。

企业安装有视频监控系统，涉及区域包含仓储区、分拣区等重点管控区域，有利于食品防护过程监控。控制措施基本符合要求。

食品防护计划实施过程结合公司前提方案/良好卫生规范运行进行控制，具体见销售部审核记录。

5) 应急准备和响应

公司制定《应急准备与响应控制程序》，编制《火灾应急预案》、《食物中毒应急预案》、《交通事故应急预案》等。

公司成立了应急救援组织，提供了应急救援组织人员名单及职责，总经理张锋为组长。

公司2024年进行了火灾应急演练、交通事故应急演练、食物中毒应急演练等，组织部门为行政部。查公司于2024.09.10进行了火灾应急预案演练，演练地点：办公区域，组织部门为行政部，总指挥张锋。参加部门：行政部、销售部、物业部等，事前进行了物资准备和人员培训，进行了演练过程描述。演练效果评价：人员基本到位，职责明确；协调基本顺利，基本合理，满足要求；达到预期目标。再查：

2024.09.11日进行了交通事故应急预案演习，2024.09.12进行了交通事故应急预案演练，均达到目标。食品防护演练记录，详见H3.11。

应急准备与响应基本符合要求。

6) 产品放行、预包装食品验证 OPRP、食品安全管理体系/HACCP 体系验证

公司主要提供预包装食品的销售，策划编制了《不合格品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》、《产品放行控制程序》《销售管理规范》《运输配送管理制度》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。



本部门涉及预包装食品(不含冷藏冷冻食品)的验收。

公司主要业务为预包装食品的销售，对生物危害方面验证较少，包括空气、接触面、人员、水等一般情况下无特殊要求。具体由销售部负责管控；

查原料进厂验收管理情况（含原料验收（OPRP）的进厂验收情况）：

OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》：

OPRP 的实施情况：

采购预包装食品，索证索票、第三方检测报告。

预包装食品检测报告：

抽查预包装食品的检验情况报告。

提供鲜虾条检验检测报告，检验日期：2024年1月15日，检验单位：上海市质量监督检验技术研究院，检验结论：符合。

提供优格蛋糕（芝士味）检验检测报告，检验日期：2024年10月15日，检验单位：安徽天祥检验检测有限公司，检验结论：符合。

提供五香蛋检验检测报告，检验日期：2024年1月23日，检验单位：商丘市质量技术监督检验测试中心，检验结论：符合。

提供康师傅一倍半香辣牛肉桶面的检验检测报告，检验日期：2024年1月25日，检验单位：武汉市华测检测技术有限公司，检验结论：符合。

提供红油辣条（调味面制品）检验检测报告，检验日期：2024年3月18日，检验单位：众平检测有限公司，检验结论：符合。

提供清梅的检验检测报告，检验日期：2024年1月4日，检验单位：芜湖市产品质量监督检验所，检验结论：符合。

提供泡椒笋的检验检测报告，检验日期：2024年3月12日，检验单位：众平检测有限公司，检验结论：符合。

提供沙嗲味牛肉粒的检验检测报告，检验日期：2024年3月26日，检验单位：东莞市华测检测认证有限公司，检验结论：符合。

提供叫花鸡味片片爽的检验检测报告，检验日期：2024年9月14日，检验单位：众平检测有限公司，检验结论：符合。

提供熊字饼的检验检测报告，检验日期：2024年2月2日，检验单位：湖北省产品质量监督检验研究院，检验结论：符合。

提供粟米条-草莓口味的检验检测报告，检验日期：2024年1月19日，检验单位：上海市质量监督检验技术研究院，检验结论：符合。

提供麻辣鱼味膨化食品的检验检测报告，检验日期：2024年6月20日，检验单位：天津华测检测认证有限公司，检验结论：符合。

抽查其他预包装食品的检验情况，均合格。

销售部负责人介绍，认证范围所涉及的预包装食品的销售仅是在小卖部柜台零售，预包装食品主要零售，暂时没有运输配送业务。

销售部根据销售情况实施订货，公司销售的产品提供了检测报告。送货方式：供方送货。

产品由供货商送货至公司仓库现场检验合格，由验收人员主要检验产品的外观、合格证等项目，同时



检查检测报告有无附带。

负责人介绍，公司预包装食品采购主要是从手机 APP 上下单，供应商直接见单送货，未有记录，企业负责人提供了进货的发票。

按销售服务过程实施了控制，控制基本有效。

销售服务过程现场管理：

现场检查小卖部销售区域干净整洁，无杂物，无垃圾。负责人介绍，公司根据小卖部销售情况由采购员工按预包装食品进行采购，由供方直接配送，订单多为临时散单，由采购人员在 APP 上直接下单，无记录。审核期间无配送业务，未见现场分拣。现场查见销售过程，符合要求；

产品放行过程基本符合要求。

7) 可追溯性撤回/召回

公司在《管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定，并策划了《产品标识和可追溯性程序》。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。

企业制定了《食品召回紧急演练预案》，提供了 2024 年 09 月 13 日食品召回应急演练记录

演练时间：2024 年 09 月 13 时 演练地点：办公区域

演练内容：针对不合格问题出现进行处理的应急演练

参加部门：HACCP 小组成员、销售部、行政部、物业部

指挥：张锋，

演练场景及记录：

模拟一种预包装食品（大米）到客户现场后，客户进行验收时，发现包装有破损等问题的召回演练。演练效果评价：通过演练，公司的不安全产品召回程序有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能力能够针对产品存在危害性或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围降低到可接受的水平。

存在问题

- 1、现场组织指挥较规范，但仍需努力。
- 2、个别参演人员态度不够严谨，无法形成紧张气氛

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，加大了对采购工作人员的验收知识的宣传培训，加强了食品安全事故应急预案的学习。

同时抽查：火灾应急演练、交通事故应急演练、食物中毒应急演练，控制方式基本相同，演练有效。

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；

公司制定《采购控制程序》，对采购过程、供方及外包方实施控制，保证所采购或提供的产品或服务符合公司规定的要求，且对供应商、外包方满足环境和职业健康安全的相关法律法规提出相关要求。

销售部负责选择和评价供方，编制《合格供方名录》，负责对采购产品进行进货检验验收。

公司外包过程：基础设施租赁外包、预包装食品销售区域的虫鼠害控制、消防控制。

提供《合格供方名录》，共 1 家合格供方(含外包方)，为：宁波瓜瓜农业科技有限公司。

检查供方评定情况，销售部提供了《供方评价记录》。

抽查——对供方：宁波瓜瓜农业科技有限公司的调查评定情况：

《供方评价记录》显示，公司从以下几个方面对供方进行了评价：1、供方背景材料（附后页）：营



业执照复印件，食品经营许可证。2、供方产品质量情况：新供方，据调查，对其它用户供货质量符合要求。3、设备能力及技术水平：满足要求。4、供货期：新供方，据调查，对其它用户供货期满足要求。5、售后服务（服务）：新供方，根据调查，对其它用户售后服务好。6、供方环境信息：无环境事件发生。7、供方职业健康安全信息：无安全事故/职业病。部门负责人意见：同意评价人意见：负责人：何志伟，日期：2024.01.10。评价结论：可列入合格供方。总经理/授权人：张锋，日期：2024.01.1。

查与供方签订的合同：

2024年5月8日，与宁波瓜瓜农业科技有限公司签订合同，

合作内容：甲方在乙方及其关联公司运营的“美菜商城”平台上下单采购，由乙方或其关联公司提供订单商品的配送业务。

合同还包括了：合同期限、货品种类、价格、数量、下单方式、送货方式、付款方式、争议解决等内容。合同双方盖章生效。

预包装食品外部提供的过程基本符合要求。

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年10月17日，组织组织开展了食品安全管理体系、HACCP体系内审，提供有审核员任命书、内审方案、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10月17日；审核组：钟传才（组长），何志伟、魏晋（组员），有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审组组长钟传才、组员何志伟、魏晋面谈，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。已在行政部7.2开具不符合。

查《内部审核实施计划》覆盖了FH体系标准要求的条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽销售部审核条款F8.9\H3.8条款，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计1项；涉及部门：行政部，不符合项内容：未能提供各部门人员能力评价的相关证据，不符合ISO22000:2018标准7.2条款/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年10月18日经内审员验证后，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：公司建立的文件化的食品安全管理体系、HACCP体系基本符合ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）；标准的要求；

食品安全管理体系、HACCP体系得到了有效的运行，基本符合食品安全管理体系、HACCP体系标准的要求，以及公司编制的体系文件和法律法规要求。



通过绩效目标验证，公司建立的食品安全管理体系、HACCP 体系基本能够满足方针和目标的要求。

公司食品安全管理体系、HACCP 体系运行有效。

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 11 月 01 日，组织开展了食品安全管理、HACCP 体系管理评审。查《管理评审计划》，计划于 2024 年 11 月 01 日进行管理评审，批准：张锋，日期：2024 年 10 月 14 日。

管理评审会议于 2024 年 11 月 01 日在公司召开，会议由张锋（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、各部门负责人，详见签到表。

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：魏晋，审核：张锋，日期：2024 年 11 月 01 日；

查《管理评审体系改进计划》：改进措施：员工对管理体系标准要求学习不足，需要加强培训工作。措施内容：由行政部负责与组织，2024 年 11 月进行至少一次员工的标准要求专题培训。责任人：魏晋 完成时间：2024 年 11 月 05 日。经验证有效，验证日期：2024 年 11 月 05 日。

公司已于 2024.11.05 日对行政部进行培训，培训课题：原料验收知识培训。经过提问和讨论，进行有效性评价：参加培训人员掌握了培训内容，培训有效。改进措施基本符合要求。

管评结论：通过讨论各部门提交的有关问题并形成相应决议，使此次管理评审整个过程是规范的，达到了预定的评审目的。

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：

公司在《管理手册》10.2 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》。

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。

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。偶尔出现产品质量的情况，会与客户沟通处理，均令客户满意。

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：

公司占地面积：整体面积约总面积 531.53 平方米，其中公司适用 6 间房屋用于办公，分别为总经理室、会计室、综合办公室、财务室、会议室、销售业务室。公司租赁期限为 2024 年 7 月 8 日到 2027 年 7 月 8 日。双方签字盖章。

漕口第二单身公寓 2 层有与包装食品线下销售场所 1 间，库房 1 间。公司与中国铁路武汉局集团有限公司武汉房建生活段签订漕口第二单身 2023 年度食堂业务服务合同，履行期限为 2023 年 12 月 1 日至 2024 年 11 月 30 日，服务项目包括单身公寓小卖部出售小商品，双方签字盖章。基本满足预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售需要。

公司设置了组织架构，包括：管理层、食品安全小组、销售部、行政部等。总经理任命了食品安全小组组长为钟传才，明确了食品安全小组组长职责，具体见管理手册 5.3 条款。

公司目前工作人员 18 人，其中含管理人员 4 人。

提供有办公设备清单：

企业销售的产品为预包装食品（不含冷藏冷冻食品），不需要设置冷藏库、冷冻库等设施。

提供了设备台帐，涉及销售部的主要有办公设备：电脑、打印机等，基本满足许可范围内预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）。

体系范围内无散装食品的销售，无冷藏冷冻食品的销售，暂时未使用计量设备。

后期如有其他食品的销售，需要用到监视测量设备时，按照《产品的监视和测量控制程序》进行管理控制。

查自对办公设备的的维保情况，企业负责人表示定期对电脑、打印机进行维保，每周一次，保养人：魏晋。

查看公司现场涉及：特种设备（无）。

企业外包过程为：基础设施租赁外包、预包装食品销售区域的虫鼠害控制、消防控制。

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《人力资源管理程序》；岗位人员，对岗位人员能力方面进行了规定，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。

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《人员能力考核记录》，对主要岗位人员进行能力评定，评定项目：工作规划、管理协调能力、执行能力、部门员工培训管理、工作效率、公司目标完成情况、部门制度建立情况、沟通技能、出勤率、学习能力等。考核结果均合格，考核人：钟传才，考核日期：2024.10.18 日。

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。

提供《2024 年度培训计划表》，培训内容包括：食品安全管理体系标准、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、一体化管理手册、程序文件等内容知识、应急预案培训、法律法规知识、内部审核知识、产品验收知识、公司管理制度培训、销售服务规范、危害计划控制、应急预案及演练、食品防护要求等。

编制：行政部，批准：张锋 2024.04.15 日。

抽查《培训记录表》，

1、2024.04.25 日，进行了食品安全管理体系标准、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准培训，培训对象：各部门人员，培训教师：王老师，培训方式：内训，有效性评价：参加培训人员掌握了培训内容，培训有效。

2、2024.07.15 日，进行了管理体系内部审核方法、实施内部管理体系审核应注意的问题、内部审核对公司的意义等，培训对象：内审相关人员，培训教师：王老师，培训方式：内训，有效性评价：参加培训人员掌握了培训内容，培训有效。

3、2024.09.25 日，进行了行政管理制度，食品安全管理制度，财务管理制度等，培训对象：各部门人员，培训教师：钟传才，培训方式：内训，有效性评价：参加培训人员掌握了培训内容，培训有效。

4、2024.11.05 日，进行了食品危害分析培训，培训对象：食品安全小组相关人员，培训教师：钟传才，培训方式：内训，有效性评价：参加培训人员掌握了培训内容，培训有效。

与内审组长钟传才、内审员何志伟、魏晋面谈，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。内审能力需要提供，开具不符合报告。

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；

查看持证上岗人员的管理情况：健康证。

查健康证管理情况：

提供了小卖部销售人员的健康证：

姓名：黄莉，编号：编号 202400014149，体检日期：2024 年 5 月 06 日，有效期至：2025 年 5 月 06 日，发证单位：武汉市黄陂区疾病预防控制中心，在有效期内。

姓名：周克芹，编号：702400428，有效期至：2025-01-03，发证单位：武汉仁爱医院，证书在有效期内。

人员能力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《信息交流与沟通控制程序》；

**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、安全经营方面、售后服务方面的内部交流。

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：

提供 2024.04.15《主要相关方信息交流一览表》，与供方、顾客/消费者、监管部门等进行沟通，沟通方式包括电话沟通、面谈等方式。包括交流方式、责任部门、交流人员、交流日期等。

提供《相关方告知书》，就食品安全相关问题对供货方、运输商、废弃物处理商、顾客等相关方特作出明确要求，告知时间 2024.04.15 日。

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《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》《操作性前提方案》《良好卫生规范》《食品防护计划》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（JF/FH-SC）、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 35 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 17 个，如《岗位任职要求》《产品采购要求与检验标准》、《销售管理规定》《产品召回制度》等；

四层次文件：培训记录、确认验证记录等 共 43 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、作业文件、前提方案、良好卫生规范、危害控制计划书等，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：销售部，签收人：何志伟，日期：2024.04.15，基本符合。

查外来文件管理情况：

组织收集了与预包装食品的销售相关的法律法规，提供了《外来文件清单》、识别适用的法律法规及标准有包括：中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、国务院关于加强食品等产品质量监督管理的特别规定、中华人民共和国



标准化法、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国合同法、中华人民共和国合同法实施条例、中华人民共和国消费者权益保护法、湖北省食品安全条例、GB/T 22000-2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、GB/T 5750.12-2023 生活饮用水标准检验方法 第12部分：微生物指标、化学试剂 酸度和碱度测定通用方法 GB/T 9736-2008、食品卫生检验方法 理化部门 总则 GB/T 5009.1-2003、食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 GB 14881-2013、食品良好流通规范 GB/T 23346-2009、食品安全国家标准 预包装食品标签通则 GB 7718-2011、食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范 GB 31621-2014 等，基本充分，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43份记录，清单内记录编号、记录名称、保存期限，抽《培训记录》、《合格供方名录》、《应急预案》3份记录，记录均有编写，由规定人员记录，字迹基本清晰，记录最终由行政部保存。记录控制基本有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F/H： 位于武昌区首义路街武昌区中山路 669 号 9 栋 2 层 1-3 号房的湖北吉飞物业管理有限公司的许可范围内预包装食品销售(不含冷藏冷冻食品)

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，湖北吉飞物业管理有限公司的

☐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、窦文杰



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。