

项目编号：0674-2022-QH-2024

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：桐庐绿合生态农业开发有限公司

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）：任泽华

审核组员（签字）：邝柏臣

报告日期：2024年11月6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
 - 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：任泽华

组员：邝柏臣



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	任泽华	组长	Q:审核员 H:审核员	2022-N1QMS-4059498 2022-N1HACCP-105949 8	Q:03.01.01 H:CI-1,FI-2
B	邝柏臣	组员	Q:审核员 H:审核员	2023-N1QMS-2222839 2023-N1HACCP-222283 9	Q:03.01.01 H:CI-1,FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	施莉芬（HACCP 副组长）、童瑶	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（质量管理体系,危害分析与关键控制点体系）认证后，进行第二次监督审核
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：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,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：——；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、《GB 2707-2016 食品



安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《GB/T 29342-2012肉制品生产管理规范》等

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《GB/T 29342-2012肉制品生产管理规范》、《GB 20799-2016 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》

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11月05日 上午至2024年11月06日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年11月12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）：

Q: 肉的分割和销售

F: 位于浙江省杭州市桐庐县合村乡后溪村陈村106号桐庐绿合生态农业开发有限公司加工车间的肉的分割和销售

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：浙江省杭州市桐庐县合村乡岭源村中村自然村

办公地址：浙江省杭州市桐庐县合村乡后溪村陈村 106 号

经营地址：浙江省杭州市桐庐县合村乡后溪村陈村 106 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

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

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（1）项，涉及部门/条款:生产部，Q7.1.5/F8.7

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12月5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11月5日前。

2) 下次审核时应重点关注：

监视和测量资源管理、目标管理、确认和验证、内审和管理评审等

3) 本次审核发现的正面信息：

——受审核方总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；

——受审核方按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作；

——审核周期内未发生重大的质量及食品安全事故等；

——按照体系策划情况配置了基本的资源，审核周期内基本按照策划的体系文件要求运行；

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方对危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB/T19001-2016标准运行和认证活动较为支持，公司结合肉的分割和销售过程，依据2个管理体系标准策划了体系文件，包括《质量和HACCP管理手册》、《程序文件》、《GMP管理程序》、《HACCP计划》以及所要求的记录等，基本符合标准要求，审核周期内未发生较大变化。

现场查核发现：受审核方现场管理及运行基本符合策划的标准要求，在原料采购验收、CCP点控制、供方管理、人员能力培训管理方面运行基本符合，但现场审核也发现对监视和测量资源管理、目标管理、确认和验证、内审和管理评审方面还存在较大的提升空间，建议后期结合体系的运行持续进行改进。经过现场审核，受审核方总体上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上一年度有提升，体系总体的成熟度尚可。

2) 风险提示：

无

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

无

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



受审核方在《质量和 HACCP 管理手册》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《质量和食品安全目标分解表》、《质量和食品安全目标策划实施情况检查表》，查审核周期内公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

质量/食品安全目标	考核频率	计算方法	责任部门	目标实际完成（审核周期 2023-10 至 2024-10）
顾客满意率达≥98%	每年	调查评价总分/调查家数×80%+业务维护×20%	业务部	已完成
出厂产品检验合格率100%	每季度	出厂检验产品合格数/校验总量×100%	生产部	已完成
食品安全事故发生次数 0	每季度	按照实际发生次数	各部门	0
顾客投诉处理及时率100%	每季度	投处理闭环数/诉总数×100%	业务部	未发生投诉

审核周期内管理目标已完成，2024 年 11 月目标在实施中。但抽查管理目标实施完成情况时，仅提供文件化的顾客满意度、食品安全事故考核结果，其余指标未能提供考核数据支撑，现场作为改进建议项沟通。下次审核关注。

2.2 重要审核点的监测及绩效

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) 组织及其环境、相关方、风险及机遇实施及管理情况：

受审核方在管理手册中对组织及环境、相关方、风险机遇等管理进行了规定。

现场与总经理交流，其表示目前外部市场环境竞争较为激烈，今年整体市场销售量较同年环比基本稳定。从市场销售客户群体反馈来看，客户的需求及要求是逐步挺高的，公司也希望通过体系的持续实施、第三方认证、二方审核等审核方式，从不同视角关注公司的实际运行情况，做到不断持续改进。

现场查核并提供有“食品安全管理内外部环境因素分析及应对措施”，进行了分析和评价，并策划了应对措施，于 20240623 进行了评价，措施基本有效。组织识别出的相关方包含：监管部门、政府机构、第三方认证机构、员工队伍、客户、终端消费者等，结合企业肉品分割和销售相关过程，明确了对这些相关方的需求和期望，并在实际经营过程中予以落实。目前运行基本稳定。

现场交流总经理，其表示目前公司所处行业是食品类中的小类，冷鲜肉分割过程控制等资源投入要求很高，全过程的冷链管理，目前公司这一块的整体控制还比较有优势，尤其公司可归属于中小型企业，成本管控方面控制较好，市场竞争有一定的优势。在运行过程中公司主要关注的风险为过程管控风险，尤其是温度控制风险，控制不当会导致产品质量异常，影响市场销售，针对此步骤公司严格按照客户订单要求、内部文件要求等进行控制，效果较好。

2) 管理方针

公司于 2022 年 5 月 28 日实施了经总经理批准的管理方针：

全员参与、全面控制；消除危害，保障安全。

管理方针包含在管理手册中。审核周期内未发生变化。

3) 变更的策划管理

受审核方 HACCP 小组副组长表示公司通过管理评审、内部审核结果、监视测量分析评价结果、组织内外环境变化、客户要求及利益相关方的需求等进行识别，来确定管理体系变更的需求。对变更前、变更中、变更后的全过程实施监控，并组织对变更的有效性进行评价。确保管理体系的完整性。

审核周期内受审核方管理体系未发生重大变更。

4) 岗位职责、人员及能力、意识、食品安全文化管理情况

受审核方审核周期内组织的角色、职责、权限、组织架构未发生重大变化，审核周期内公司岗位职责及权限、任职要求未发生变化，综管部和质量组负责人发生变化，对变化人员能力胜任情况通过考评方式



进行评价，提供了《2024年综合人员能力评价表》，基本合理。

人员能力提升目前主要通过培训方式进行控制，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体系标准、体系文件、法律法规、岗位任职要求、食品安全知识、内审员培训等方面，策划基本符合标准要求；每次培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问式进行考核及评价。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。

该组织涉及检验人员、内审员、驾驶员等岗位，其中内审员经过培训合格后上岗，现场交流内审员施宏良，基本清楚内审流程，但是深入程度还需要加强。检验人员经过公司培训上岗。车辆驾驶员有驾驶证，抽查聂鑫驾驶证，在有效期内。

现场抽健康证：生产部大刀组楚书林（健康证编号：2215013324000201，有效期至：2025年08月20日），生产部车间员工楚生景（健康证编号：2215013324000182，有效期至：2025年07月21日），仓储车队季余存（健康证编号：2215033324000221，有效期至：2025年10月02日），健康证在有效期内，另抽查生产部经理吕杭、生产部柯春莲、徐亚娟的健康证，在有效期内。

审核周期内人数经现场确认，基本稳定。

受审核方企业宣传口号“宣传共同致富的路上，绝不落下任何一个人”，本年度开展了与四川得荣结对帮扶、合村灵源村帮扶结对、探望敬老院老人等企业文化的宣传。

5) 沟通管理情况：

查内部报告管理情况：

公司建立了专门的渠道包括电话、微信、面谈、信件等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与公司提供的产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在工作中时刻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或者 HACCP 小组组长，以降低食品安全问题的风险及隐患。目前公司运行较为稳定，员工也在企业工作多年，企业文化浓厚，公司领导重视度高，员工意识也较强，审核周期内暂未发生内部报告情况。

查外部沟通管理情况：与供方、顾客/消费者、与监管部门、与认证机构等，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈、现场监督检查等，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、客户需求、供方管理、新产品市场开发等的信息。2024-09-02 沟通内容：二方审核（委托方：京东七鲜），沟通对象：上海天祥，沟通方法：现场检查，责任部门：HACCP 小组，回应情况：开出整改项，已整改完成。

审核周期内未出现因沟通不良导致的质量和食品安全问题。

6) 资源管理情况

公司目前主要经营模式为依据客户订单开展肉品分割及销售活动，属于批发销售类型企业，现场交流及查核，审核周期内资源配置总体未发生变化，具体资源情况如下：公司占地面积约 18 亩，厂房面积 6000 平方米左右，自有厂房，有房产证。浙江省杭州市桐庐县合村乡后溪村陈村 106 号。公司分 2 栋大楼，1 栋办公楼（共 6 层，其中 3-4 层以行政办公为主），1 栋生产大楼，分 4 层，其中 2 楼为肉品分割车间，3 楼是食品加工间（不在认证范围内），1 楼/4 楼为仓库，其中 1 楼仓库存放产品为主，4 楼以存放包材为主。冷库，2 楼车间 1 个速冻库，1 个冷冻库，4 个保鲜库，一楼车间有原料、成品保鲜库和速冻库各一个。

肉品分割车间内有 6 个冷库，根据分割需要安排使用，1 套制冷系统；配置有男女更衣室、洗手池、鞋底消毒设施、1 个风淋室、金探仪、包装机及分割设备等。不涉及多场所。基本满足肉的分割和销售需要。

——主要生产设备有：金探仪、包装机、刀具、冷库等。

——特种设备：3 部电梯，其中办公楼 1 部，生产大楼 2 部，已进行年检。

——检测设备：电子地上衡、红外测温仪、电子秤等，基本满足产品安全性验证需要。

企业外包过程为：电梯维保外包、虫鼠害消杀外包，执行外包合同和《采购控制程序》。

7) 质量和 HACCP 管理体系安全产品实现的策划情况：

现场与受审核方总经理沟通，为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：

产品/服务的名称：肉品分割和销售；

产品实现流程：原辅料等验收=>脱包=>分割/绞肉=>称重=>包装=>金探=>冷藏定型=>运输=>销售。



企业针对肉品的分割和销售策划形成的 HACCP 计划、《GMP 管理程序》、《过敏原管理程序》、《采购控制程序》、《监视和测量装置控制程序》等体系文件中，基本满足产品质量和食品安全管理要求，所建立的生产卫生规范、工厂位置图、车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，组织确定的显著危害控制为：CCP1 猪肉验收、CCP2 金探过程等基本合理，针对 CCP2 金探控制增加了金属测试快，提高了控制的能力，较上一年控制方式更优。审核周期内策划的文件未发生重大变化。

各项资源配置、外包过程管理等要求均进行了策划，审核周期内，没有发生重大变更。

公司控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要由 HACCP 小组负责。

8) 设计和开发

受审核方在质量和 HACCP 管理手册中对 8.3 设计和开发进行了说明，因目前公司按照客户要求提供食材（肉的分割和销售），直接销售或经简单分割处理，同时审核周期内客户较为稳定，产品加工工艺等稳定，没有发生重大变化，暂不存在设计和开发及其更改活动。下次审核持续关注。

9) 生产和服务提供控制、产品标识和可追溯性、产品防护、良好卫生规范、HACCP 计划实施（以产品的实现流程为基础追查产品的可追溯性系统，并结合实现过程，审核生产服务提供的控制、产品标识、良好卫生规范、以及 CCP 点的监控、产品放行情况等）

受审核方在管理手册 8.5 章节进行了规定，同时策划了《GMP 管理程序》、《产品标识、可追溯性和召回控制程序》、《HACCP 计划》、《服务及顾客抱怨管理程序》、《放行与交付控制程序》、《商品技术规格书》，对商品信息（保质期、储存条件、商品执行标准）、包装规格、品质要求（原料要求、成品标准、包装要求），关键工艺要求（工艺流程、产品金探要求）、温度要求（供应商）、运输要求、收货验收标准、《销售服务规范》、《销售服务质量规范》、《销售提供规范》等进行了规定、兽药残留检测记录、辅料验收记录、产品出厂检验记录、送货单等运行证据。在受控条件下进行分割和销售服务提供。其中供方及采购工作由采购部负责。

组织识别确认过程：销售过程。已经进行了定期的确认。

肉品的分割和销售流程：

原辅料等验收=>脱包=>分割/绞肉=>称重=>包装=>金探=>冷藏定型=>运输=>销售

组织策划的显著危害控制措施为：

猪肉验收 CCP1——CL 值：符合要求的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、生猪屠宰企业非洲猪瘟检测报告、产品外检报告；

金探过程 CCP2——CL 值：大于 Fe ϕ 2.0mm 或非 Fe ϕ 3.0mm 或 SUS ϕ 3.0mm 的不得通过。

现场以追溯方式抽查 2024 年 10 月 9 日上海七鲜（客户）黑猪产品 120 份的销售过程管理情况。提供了采购单、桐庐绿合原料入库统计表、《兽药残留检测记录表》（2024 年 8 月 31 日从猪肉供方临安深山坞采购 3057kg 黑猪肉，提供了动物检疫合格证明（编号为 3312342665），肉品品质检验合格证（编号为 001881829）；从供方临安深山坞采购 3057 公斤黑猪肉，并提供 2024-08-31 瘦肉精检验报告，非洲猪瘟 PCR 检测结果为阴性，报告为 2024083152042718；并附有《浙江省食用农产品统一销售凭证》，（编号为 089672122/089672163），提供了组织的《兽药残留检测记录表》，抽查 2024 年 9 月 1 日针对 3057 临安深山坞黑猪肉，兽药检测结果为阴性（检疫证号码为 3312342665,同时对磺胺类、氟喹诺酮类、四环素类、盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素等项目均为阴性，检测人为许云）。符合 CCP 控制要求），涉及的气调盒为 20240724（四公分盒拖 40800 盒、六公分盒拖 10200 盒），提供了《桐庐绿合辅料验收记录表》等，涉及的气调膜由福莱嘉 20240702 提供，提供了《桐庐绿合辅料验收记录表》，数量为 1 卷，检验结果为合格，检验人为许云。涉及的二氧化碳（1 瓶）、氧气（500L）为贝斯特 20240823 供应，提供了《桐庐绿合辅料验收记录表》，检验结果为合格；另外，4、生产部提供了《2024 年桐庐绿合生产分切记录表格》，因产品特殊性，分割过程就是最终产品成型过程，在最终成品检验主要包括产品品类、感官、净含量等项目；抽查 2024 年 9 月 1 日，分别对骨类、前夹心、后腿、五花等品类分别进行了巡检，并进行称重抽检，抽 13:30 小排，平均重量为 355.4g；结论为合格；另外包括成品密封性好，色泽红润，品质复核、标签完整、判定为合格，巡检人为许云。具体包括冰鲜黑猪大排 350g7 份、肋排 350g18 份、梅花肉 350g11 份、小排 20 份等，共 120 份，与订单需要量一致。提供了《金属探测仪记录表》（抽查 2024.9.1，上午和下午开机时及分别进行了一次金探校验，分别于 7:30、17:30，关机时间为 17:00，校检结果均为合格，校检



人员陈 XX。但未体现三个标准测试块信息，现场查看实际使用 Fe2.0；非 Fe 和 Sus 均为 3.0；下一次审核继续关注。查看并询问生产负责人，表明 2023.10 以来，没有因金属异物超标产生的异响，CCP 点控制基本符合要求），《桐庐绿合留样产品记录表》、提供了《明康汇供应链科技收货单》作为客户的验收单，另外提供了车辆清洁卫生检查、订单接收、出入库、客户接收、交付活动等证据，对进货验收、分割、产品放行、销售等过程管理，基本符合规定要求。

现场抽查公司肉品销售服务过程，策划有《销售服务规范》、《服务控制规范》等体系文件，对销售过程进行了规定。公司销售产品主要是肉品，主要是自己分割的猪肉产品。公司肉品销售服务放行/交付过程主要以顾客现场收货签字为准。

查分割肉的销售流程：客户下订单→接收订单→下达生产计划单→安排生产→入库→出库送货→客户接收
客户一般下午送货到客户仓库，目前主要客户有盒马鲜生、叮咚买菜、明康汇；

——客户下订单/接收订单：主要通过客户的订单系统，客户一般在早上下达订单至系统中，公司业务部人员 9 点左右登录系统接收订单，确认产品规格、数量等信息，体现的凭证为采购订单；

——根据接收订单情况，业务部下达生产计划至生产部，生产部根据订单情况安排生产，体现在《七鲜华东白猪生产单》，生产过程管控见生产部审核记录；查 2024.09.01 生产单记录：要求送货日期 2024/9/1 18:00，253627，商品名称【180 天白猪】冷鲜五花肉 400g、采购数量 24 规格 400 采购件数：1 份 6 盒，筐数 2；253629【180 天白猪】冷鲜猪肉丝 200g 规格 200 采购数量 9 采购件数：1 份 6 盒，筐数 1 等等，共 115 份；

——入库/出库发货：生产部在生产产品数量满足客户订单需求后，通过微信群方式通知物流仓储部进行入库并出库装车，同时核对货品数量等。体现在《桐庐绿合生态农业开发有限公司 2024 年产品销售台账》；查 2024.09.01 产品销售台账记录，记录有：包括 盒装肉 115 盒、客户名称：七鲜超市（白猪）规格 盒 保质期：4 天、生产日期批号 20240901、发货车辆：浙 A735A8、车辆清洁状况：清洁、车辆温度（0-4℃）、有送货地址、要求到货时间（见生产单）、联系人等信息。公司盖章后送货，自有车辆送货，车牌号为浙 A735A8，发货人：华方荣；车辆卫生清洁、消毒管理见生产部审核记录；每日对车辆进行卫生检查，包括车辆清洁状况、车辆温度等信息，体现在产品销售台账中，抽查 2024-09-01，车辆温度：浙 A735A8：1℃。符合 0-4℃要求。车辆温度显示装置通过比对方式进行控制，见生产部审核记录。另附有 2024.09.01 销售出库原始单据，符合要求；

查前提方案/工作环境的运行管控情况：

- 虫鼠害管控：组织对虫鼠害防治进行了规定，并委托桐庐卫邦有害生物防治有限公司进行虫害防治；现场配备有诱捕式灭蝇灯，车间现场未发现有明显虫蝇等情况。但在车辆清洗区及垃圾箱附近苍蝇较多，后期可进一步关注。
- 用水主要为城市管网提供的生活饮用水，不与产品直接接触，用水量不多，主要用于员工洗手、工器具、操作台面、地面地沟清洁、冲厕使用，生活污水直接排入市政管网。
- 人员个人卫生主要是着装仪容仪表、佩戴工牌，健康证方面。对员工工服统一进行了清洗。提供了《从业人员晨检记录表》，主要对人员的健康状况、卫生状况等进行检查，工作服一般由员工自行清洗，清洗后采用紫外线灯进行杀菌。现场观察生产车间人员规范着装，佩戴口罩、穿工服等，基本清楚本岗位要求；
- 组织的分割车间内，环境温度一般要求为 10℃以内，查看现场设置温度为 5.3℃，显示温度为 7.0℃。冷冻库为有冷冻库和冷藏库，显示冷藏库温度为 1.9℃；冷冻库目前暂未启动（因产量下降，每日周转无暂存情况）；提供了 2023 年 10 月-2024 年 10 月《桐庐绿合仓库温湿度记录表》，抽查 2024.10.7，冷藏库温度为每四小时记录一次，抽 8 点时 0.9℃，冷冻库温度为-18.2℃，检查人华方荣，现场查看原料冷藏库对产品进行了以时间为主的简单标识。
- 清洁消毒：清洁消毒方案应包括以下内容：统一配置紫外灯，必要时消毒液（使用 84 消毒液），主要针对各类空间、设备、地面等进行消毒，提供了 2023 年 10 月-2024 年 10 月《桐庐绿合生态农业开发有限公司厂区消毒喷洒记录》；提供《紫外灯使用时间 & 处理记录》。提供了《桐庐绿合车辆清洗消毒记录表 2023》、《2024 年桐庐绿合车辆清洗消毒记录表》，另外提供了审核周期内《去皮机清洗消毒记录表》、《肉末机/肉丝机清洗消毒记录表》、《切片机清洗消毒记录表》、《切骨机清洗消毒记录表》。清洁消毒管理较为严格，符合要求。



- 产品污染风险及其防治（包括返工品）：组织主要控制分割和销售的肉品、返工品和包装材料的污染和交叉污染的风险。化学危害主要来自肉品瘦肉精、重金属等危害，通过原料验收进行控制；因产品后续还有加工熟化过程，生物危害风险本身较低，防控方面主要通过良好卫生规范等进行清洁消毒。物理危害主要通过异物防控等措施进行，包括人员卫生等管理。
- 化学品管理，主要为清洁消毒用品，提供了《2024年绿合农业化学品领用登记表格》，记录了洗手液、酒精、消毒液、次氯酸钠消毒液等领用人为吕杭，发放人为毛培俊，现场查看对酒精等进行了标识。
- 组织对良好卫生规范/良好生产规范等及时进行监督检查，提供了《每日卫生控制记录》，包括对水的安全性、食品接触面状况和清洁、防止交叉污染、车间温度等每天进行检查，提供了《运输车辆卫生检查记录表》，对车辆外观、是否装过有害物质，是否有污染物等进行检查。较为充分。
- 废弃物管理：废弃物主要是生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由政府环卫负责统一管理，废水主要为清洗用废水，经三级沉淀后排放到政府统一的污水处理系统进行处理。在车辆清洗排水沟内发现有明显脏污，要建议后续及时清理。对肉类在分割过程产生的边角料等，主要作为非食品原料（如饲料等），提供了销售凭证，但没有和回收方签订相应的协议，已建议后续完善。

上述控制基本合理。

10) 监视和测量管理情况

受审核方在管理手册 7.1.5 条款进行了规定，并策划了《监视和测量装置控制程序》。对计量器具管理等进行了规定。结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的原辅料提供过程，主要提供猪肉的销售服务，具体的采购验收、储存、配送等过程的计量器具主要为电子秤和温度计。

提供了《检验（测）设备管理台账》，包括电子秤和探针式温度计，车间监视用温湿度计等。共有 27 台电子秤，大刀组 7 台，小刀组 8 台，包装组 11 台，质检组 1 台；1 台电子地上衡，3 根温度计，另有车间、冷库、车辆涉及的温度监控装置，基本涵盖所涉及的计量器具。抽查出厂编号为 2792 的 ACS-JS-30 电子秤的检定证书（证书编号为 2406L10065，有效期至 2025.6.10）；XK3190-A12+E 型号的地磅（证书编号为 JZ202410WL3595，校准日期 2024 年 10 月 23 日）；探针式温度计的校准证书（证书编号为 JZ202410WL3597，校准日期为 2024 年 10 月 23 日）；测温仪（证书编号 JZ202410WL3596，校准日期 2024 年 10 月 23 日）；红外测温仪（证书编号 JZ202410WL3594，校准日期 2024 年 10 月 23 日）。另外，在《现场品控巡检记录》中每 10 天一次的自校，抽查 2024.7.10，校准结果均为合格，校验人陈燕飞；

提供了 2023.10-2024.10 车辆（5 辆）的自校记录（每周一次），抽查 2023.12.23/2024.1.18/2024.10.26 等 8 次《温度对比记录表》，对五辆车温控均为合格，记录人为华方荣。

但未提供针对车间监视用温控仪、冷藏冷冻库温度显示装置的校准记录，开具不符合要求整改。

查看检验室现场，主要针对猪肉兽药残留等进行速测；配备有兽药残留检测仪，询问检验员许云，基本能清楚回答检测标准和方法。查看当天速测记录，均符合要求。不涉及标准液等管理。

监视和测量资源控制基本合理。

11) 基础设施管理情况

组织的规模情况/资源配置情况：公司主要以肉的分割和销售为主，具体涉及原物料采购、肉品分割、质量检验、仓储管理、产品放行、销售业务及客户需求和反馈信息协调等；资源配置主要为：公司占地面积约 18 亩，厂房面积 6000 平方米左右，自有厂房，有房产证。浙江省杭州市桐庐县合村乡后溪村陈村 106 号。公司分 2 栋大楼，1 栋办公楼（共 6 层，其中 3-4 层以行政办公为主），1 栋生产大楼，分 4 层，其中 2 楼为肉品分割车间，3 楼是食品加工间（不在认证范围内），1 楼/4 楼为仓库，其中 1 楼仓库存放产品为主，4 楼以存放包材为主。冷库，2 楼车间 1 个速冻库，1 个冷冻库，4 个保鲜库，一楼车间有原料、成品保鲜库和速冻库各一个。审核周期内没有发生重大变化。

肉品分割车间内有 6 个冷库，根据分割需要安排使用，1 套制冷系统；配置有男女更衣室、洗手池、鞋底消毒设施、1 个风淋室、金探仪、包装机及分割设备等。不涉及多场所。基本满足肉的分割和销售需要。

提供了各类平面（周边环境图、工厂平面布局图、人流物流气流、给排水、虫鼠害防控图）和基础设施台账，涉及生产部的主要有锯骨机、切骨机、工作台、肉丝机、去皮机、肉末机、气调机、电子秤、平板推车、周转筐以及行政办公用的电脑、打印机、办公桌椅，基本满足认证范围所涉及肉的分割和销售。

编制了《2023 年生产设备维护保养计划》、《2024 年生产设备维护保养计划》，包括了台账中的设备和工器具，编制人为吕杭；维保项目包括“每天班次结束后擦拭清洁，酒精擦拭消毒；三个月维护保养”，



编制时间为 2023 年 1 月 1 日/2024 年 1 月 2 日，设备主要日每日清洁消毒等方式进行日常维保，备注已经完成维保。

提供了《设备维修记录表》，抽查 2024.5.10，对全自动气调机流水线，因屏幕不亮，原因为电线老化，更换了新的电线接头，用时 30min，正常生产。检修人为陈 XX，验收人为吕杭。基本符合。清洁消毒等见良好卫生规范审核记录。

运输所涉及车辆共有五辆，抽查浙 A735A8（有效期至 2025.4）、浙 A3W1S5（有效期至 2025.8）、浙 AZ72N6（有效期至 2025.4）等，没有指定服务单位，一般由桐庐义和汽车服务有限公司提供维保服务，提供了发票和维保结算清单，抽查 2024.8.15 对浙 AT8M75 进行的维保，项目包括检修异响和清洗管路。提供了 2023 年 10 月至 2024 年 10 月《2024 年桐庐绿合车辆清洗消毒记录表》，每天进行清洗和消毒，徐平负责清洗，审核为华方荣。

涉及特种设备主要为三台电梯，抽查使用登记证号为梯 12 浙 AA0829（21）的定期检验报告（报告编号为 JCDT-2433012450，由中城绿脉（湖北）检测有限公司于 2024 年 10 月 25 日出具，目前已经与维保单位杭州雄新电梯有限公司签订维保协议）；抽查使用登记证号为梯 12 浙 AA0572(21)的定期检验报告（编号 JCDT-2433012435，由中城绿脉（湖北）检测有限公司于 2024 年 10 月 21 日出具）；提供了杭州雄新电梯有限公司，营业执照和特种设备生产许可证（TS3333633-2024），并提供了电（扶）梯保养合同，有效期至 2025 年 10 月 24 日。另外提供了由服务供方提供的电梯维保的记录，基本符合。

另外，提供了安全阀和压力表检验报告。抽查型号为 PRV9432T 的安全阀，检验结论为合格，检验时间为 2024.1.11，下次检验时间为 2025.1.10。抽器具编号为 F16761 的压力表，校准时间为 2024 年 5 月 24 日，校准周期一般为 6 个月。基本有效。

基础设施管理基本有效。

12) 顾客沟通/产品和服务要求、顾客财产

受审核方在质量和 HACCP 管理手册 8.2 条款对顾客沟通进行了规定。与部门负责人询问了解其表示公司一般在产品销售之前、销售过程中、售后以及特殊情况（处置或控制顾客财产，关系重大时，制定应急措施的特定要求）时与顾客进行沟通，明确了沟通的渠道；保留了投标书、合同、顾客满意度调查表等证据。

受审核方在向顾客提供的肉的分割和销售要求时取决于：产品按照《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、《GB 20799-2016 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》等产品和食品安全国家标准、《食品生产许可审查细则》、《食品安全法》、产品质量法等实施控制；目前公司客户群体主要为盒马生鲜、明康汇等，较为稳定，基本按照订单确认方式开展销售活动，抽查《商品采购框架合同》的评审，基本合理，审核期间基本按照策划实施，未发生变更情况。

目前公司所涉及的顾客财产主要是顾客信息，通过电子档案进行管理，基本充分。

13) 顾客投诉、顾客满意度、可追溯性、撤回/召回情况：

受审核方在顾客满意度获取方法主要通过顾客满意度调查、电话询问等方式进行，每年 1 次或特殊时候安排；顾客对交付产品或服务的反馈每批次进；顾客赞扬随时进行，索赔等每批次发生时进行。审核周期内进行了顾客满意度调查，满意度为 96.8%；

审核期间发现 1 次杭州盒马生鲜出现有客户投诉杭州盒马亲橙里店反馈客户买的一盒日日鲜带皮前夹心 300g 猪皮有异味的情况，进行了分析（杭州盒马亲橙里店反馈客户买的一盒日日鲜带皮前夹心 300g 猪皮有异味，经门店和生产确认为生产分切过程使用烧毛枪烧毛导致，外皮烧焦导致猪皮异味，客户对此解释表示认同，公司对客户做出退一赔三的补偿等），今后改进建议：今后采用刮毛刀处理。另外，2024 年 09 月 25 日杭州巧口食品在采购过程中，顾客投放：肉沫比例偏肥，客户要求改进肥瘦比例搭配，按瘦肥比例调整；原因分析：精肉部分占肥肉太多，并修割清楚，处理意见：肥肉和精肉分开装袋，基本满足要求。

目前分割肉和销售未发生重大的顾客投诉或者质量安全事故等，未发生撤回召回情况。

受审核方于 2024 年 6 月 12 日开展了撤回及追溯演练，演练报告对预案进行了评价，表明方案基本可行。附追溯的原始凭证，基本有效。

14) 应急准备和响应管理情况：



受审核方制定有《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、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，基本合理。

2024-07-21 开展了“火灾事故应急救援演练”，参加人员：华方荣、吕杭、项年平、张星辰、陈书和、施根松、施宏良、童瑶、施莉芬等，对演练情况进行了记录，并对演练进行总结和建议。演练加强了员工的应急处理救援能力，同时加深认识了事故发生的严重性，今后将加强现场电气设备管控和防范思想，不使着火情况真实发生。并对演练项目进行了评审，结论为应急预案无需修订。评审人为施宏良。

另外，提供了2024年6月16日“突然停电、停水”演练、2024年7月15日“自动包装机突然损坏”的演练；2024年8月9日“产品中混入异物”演练等，均进行了演练。

15) 管理体系的验证、确认、评价和分析

公司在《质量和 HACCP 管理手册》中规定了在建立 HACCP 计划时对控制措施和相应 CL 的确认方式，并策划了《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》。

现场查见：HACCP 小组开展了危害控制计划的确认，确认日期：2024-05-19，工艺流程图的确认，确认时间 2024-05-01，控制措施组合确认，确认时间：2024-07-02，确认结论：措施组织适宜、充分，能确保食品安全，措施可行。

公司在质量和 HACCP 管理手册中规定了公司可采用观察、内部审核、外部审核、校准、抽样检测等方式来实施验证活动，并策划了《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》。

——日常在运行过程中，各部门负责人定期对监控记录进行评审，以确定 CCP 处于受控过程，审核周期内暂未发生纠偏情况，具体见生产部审核记录；

——公司建立了《监视和测量装置控制程序》，每年对计量器具进行校准，以确保计量器具的准确性，具体见生产部 H3.6 条款审核记录；

——产品安全性验证的控制，主要通过委托第三方进行检测的方式进行，抽查

黑猪肉，检测报告：WF2402030，检测项目：氯霉素、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、克伦特罗等指标，报告日期：2024-07-31，检测单位：浙江国正检测技术有限公司。

生产加工用水组织有管控，不与产品直接接触，主要用于工器具等清洗使用。组织为了按严格方式进行控制，2023 年委托第三方进行生产加工用水的安全性验证，提供了 36 项检测报告，编号 WW2402023,检测标准为 GB5749-2022。

——HACCP 小组按照策划开展了各项验证活动，查见 2024-06-10 开展了危害控制计划等单项验证评价，验证评价项目危害分析的输入持续更新、HACCP 计划，明确了验证结论，验证人：施宏良。

2024-07-19 开展了良好卫生规范现场验证记录，明确了验证结论，验证人：HACCP 小组组长。

2024-07-19，HACCP 小组对单项验证结果的综合评价、内审报告、食品安全目标、纠正和纠正措施有效性等方面进行了评价，结论：公司质量、HACCP 体系适宜、充分、有效，具有自我改进、自我完善的机制，企业产品卫生标准稳定合格，不存在潜在不安全产品高事故风险的趋势，今后加强现场卫生管理工作。审批人：HACCP 小组组长，日期：2024-07-19。

建议后期持续关注验证对象的充分性。

16) 供方管理情况

受审核方在《质量和 HACCP 管理手册》中 8.4 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《特采管理程序》、《HACCP 计划书》等文件，对采购过程进行管理。

提供《合格供方名单》，主要有 15 家，包括 4 家猪肉供方、4 家包材供方、气体供方、清洁消毒、润滑油、电梯维保和虫鼠害防治服务供方等；基本覆盖了认证范围的产品类别。

每年组织 1 次供方评价，提供有《供应商评价表》，评价内容包括小批样品质量、综合产品质量、全程服务质量、供货及时情况、付款方式情况、综合评价结果等项目，评审部门包括采购部、生产部、质量组等。

抽查猪肉供方杭州仁佰汇农产品有限公司，提供了 2024.1.5 开展的《供应商评价表》，包括上述内容和部门评价，结论为同意列为本企业合格供应商，经施宏良批准。并附有有效期内的营



业执照、食品经营许可证（JY13301100236877），并提供有源头供方临沂龙泽食品加工有限公司的证照，抽查其营业执照、动物防疫条件合格证、生猪定点屠宰证、食品经营许可证。附有青岛海关技术中心 2024.01.12 出具分割猪肉的外检报告（编号 370000242100083，单项判定:符合）；

抽查猪肉供方杭州临安深山坞里肉类有限公司，提供了 2024.1.5 开展的《供应商评价表》，包括上述内容和部门评价，结论为同意列为本企业合格供应商，经施宏良批准。并附有有效期内的营业执照、动物防疫条件合格证（（浙临）动防合字第 201000031，代码编号：330185501100031）、生猪定点屠宰证批准证号：浙杭屠准字 012 号，定点屠宰代码:A28010903、食品经营许可证（JY13301100236877），附有浙江国正检测技术有限公司 2024.07.31 出具分黑猪肉的外检报告（报告编号 WF2402032 单项判定:符合）；

抽查猪肉供方海宁市华统食品有限公司，提供了 2024.01.15 开展的《供应商评价表》，包括上述内容和部门评价，结论为同意列为本企业合格供应商，经施宏良批准并附有有效期内的营业执照、动物防疫条件合格证、生猪定点屠宰证，附有上海必诺检测技术有限公司 2024.09.14 出具猪肉的外检报告（编号 2024-F-6780）。

抽查气调膜供方环球新材料（南通）股份有限公司，提供了 2024.01.05 开展的《供应商评价表》，包括上述内容和部门评价，结论为同意列为本企业合格供应商，经施宏良批准。并附有有效期内的营业执照、工业产品生产许可证（（苏）XK16-204-01320，有效期至 2026.6.14），附有江苏省塑料及塑料包装产品质量监督检验中心 2024.3.18 出具多层复合热收缩食品包装膜的外检报告（编号（2024）QSXS00335）；

抽查生鲜托盒/气调膜供方福来家包装科技（上海）有限公司，提供了 2024.1.05 开展的《供应商评价表》，包括上述内容和部门评价，结论为同意列为本企业合格供应商，经施宏良批准。并附有有效期内的营业执照、附有江苏省塑料及塑料包装产品质量监督检验中心 2024.02.27 出具进口气调膜的外检报告（编号(2024)QSWJ00727），2024.02.28 出具 PP 托盒的检测报告（编号（2024）QSWJ00725，报告有效）；

抽查气体供方杭州贝斯特气体有限公司，提供了 2024.01.05 开展的《供应商评价表》，包括上述内容和部门评价，结论为同意列为本企业合格供应商，经施宏良批准。并附有有效期内的营业执照、安全生产许可证（有效期至 2026.12.14）、危险化学品经营许可证（有效期至 2023.11.30），提供了药品生产许可证（浙 20000067，有效期至 2025 年 12 月 14 日），并提供有化学工业气体质量监督检验中心 2024.04.18 出具 食品添加剂 二氧化碳的外检报告（编号：（w）2024-0588；

另外，抽查猪肉供方杭州富尚食品有限公司、生鲜托盒供方杭州慧盛塑胶制品有限公司、虫害防治方桐庐卫邦有害生物防治有限公司、电梯维保方杭州雄新电梯有限公司，基本符合。

抽查虫害防治供方：桐庐绿合生态农业开发有限公司资质，营业执照编号：913301226829280838，杭州市有害生物防制服务机构服务能力等级证书：甲 2024019，证书有效期:2024 年 4 月 1 日-2025 年 4 月 30 日；浙江省病媒生物预防控制服务单位备案表，编号:6026；提供有病媒有害生物防治合同，服务时间:2024 年 10 月 17 日至 2025 年 10 月 16 日止；另提供使用农药登记证，均在有效期内；

采购管理情况：采购通过采购采购订单、微信、电话方式与供方沟通，一般会签订框架协议，具体根据需要下达采购订单，供方送货到公司，生产部-质量组负责验收。审核周期内未发生紧急采购情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，未发生欺诈等情况。

抽查与杭州仁佰汇农产品有限公司签订的采购合同，供货产品名称为猪肉产品，明确了商品质量、定价办法、交货时间、质量检验及验收方式、计算方式、运输办法、甲乙双方违约责任、争议解决办法、合同期限为 2023 年 12 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日，具体采购订单，一般以微信等方式传递采购数量等信息，目前未发生信息错误或因沟通不善造成问题的情况。

抽查与杭州临安深山坞里内类有限公河签订的采购合同，供货产品名称为双方权利与义务、合同期限为 2024 年 5 月 01 日至 2027 年 4 月 30 日止，具体采购订单，一般以微信等方式传递采购数量等信息，目前未发生信息错误或因沟通不善造成问题的情况。

提供了包材的购销合同，抽查 2024 年 05 月 04 日签订编号为 FLJ-TL-20240504 与福莱嘉包装科技（上海）有限公司签订的购销合同，产品包括黑色气调盒垫子、黑色气调盒+垫子、进口气调



膜等，明确了质量标准、交货方式、发货日期、包装要求、付款条件。

组织采购过程及采购物资不涉及致敏物质。

审核周期内没有发生采购不合格产品情况。采购管理基本符合标准要求。

21) 产品放行管理

《放行与交付控制程序》、《商品技术规格书》，对商品信息（保质期、储存条件、商品执行标准）、包装规格、品质要求（原料要求、成品标准、包装要求），关键工艺要求（工艺流程、产品金探要求）、温度要求（供应商）、运输要求、收货验收标准等进行了规定，并设计有兽药残留检测记录、辅料验收记录、产品出厂检验记录、送货单等运行证据。审核周期内上述文件规定及控制要求未发生变化。

分割及销售过程的放行与分割/销售过程等融为一体实施，见生产服务过程内容。

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《质量和 HACCP 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。内审日期：2024 年 8 月 2-3 日，参加公司组织的内审员培训，现场沟通询问童谣，对内审有一定的了解，但深入程度还需要加强。内审开具了一项不符合报告，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，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，并明确了审核结论为：体系文件基本符合标准要求，体系的运行基本有效。

在《管理评审控制程序》中规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，现场查核 2024 年 9 月 1 日开展管理评审，提供有《管理评审计划》、人员签到表、各部门输入汇报内容、《管理评审报告》等运行证据，抽查基本合理，抽查发现运行总结汇报的充分性还需要提升。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、评审范围、评审成员、评审内容及纠正和预防措施、以往管理评审完成情况等，总经理批准，明确了管评结论。

查管理评审改进计划，1)在日常的 GMP 执行方面还存在欠缺，人员意识不强，对于食品安全防护能力也不强。2)现在过程控制凭经验较多，对于质量控制的标准要求和参数要求较为宽泛，计划完成日期：2024 年 9 月 30 前，现场查看已于 2024.09.12 开展内部培训，培训主题：对员工进行 GMP 知识培训，参训人员 13 人，整改措施已验证符合要求。

现场与总经理及小组副组长交流，其基本熟悉管评流程，包括管评策划、管评输入内容、输出内容、改进项及其纠正措施情况等，建议后期持续关注管评工具的运用。

内审、管评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:

受审核方在《质量和 HACCP 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》。日常运行过程中，包括原辅料进货验收、产品生产加工过程、产品交付控制、顾客投诉处理等，暂未发生不合格情况。

现场总经理表示各部门负责人能够基本掌握《不合格品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》的要求，基本可以运用，基本闭环管理的思路已经构建、体系 PDCA 的概念也得到提升，但深入程度还需要持续加强。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

受审核方总经理通过确保公司管理方针建立，定期评审确保管理体系持续实施，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。力争建立一个自我运行的持续改进机制。



保存了相关内审和管理评审不合格的纠正和纠正措施的记录；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，进行验证合格。上一年度外审开具的不符合 2 项已采取纠正和纠正措施，基本有效。

3) 投诉的接受和处理情况:

审核期间发现 1 次杭州盒马生鲜出现有客户投诉杭州盒马亲橙里店反馈客户买的一盒日日鲜带皮前夹心 300g 猪皮有异味的情况，进行了分析（杭州盒马亲橙里店反馈客户买的一盒日日鲜带皮前夹心 300g 猪皮有异味，经门店和生产确认为生产分切过程使用烧毛枪烧毛导致，外皮烧焦导致猪皮异味，客户对此解释表示认同，公司对客户做出退一赔三的补偿等），今后改进建议：今后采用刮毛刀处理。另外，2024 年 09 月 25 日杭州巧口食品在采购过程中，顾客投放：肉沫比例偏肥，客户要求改进肥瘦比例搭配，按瘦肥比例调整；原因分析：精肉部分占肥肉太多，并修割清楚，处理意见：肥肉和精肉分开装袋，基本满足要求。

目前分割肉和销售未发生重大的顾客投诉或者质量安全事故等。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：——未变更
- 2) 组织机构：——未变更
- 3) 管理体系：——未变更；
- 4) 资源配置：——未变化
- 5) 产品及其主要过程：——未变化
- 6) 法律法规及产品、检验标准：——未变化
- 7) 外部环境：——未变化
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：——未变化
- 9) 联系方式：——未变化

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上一年度没有发现不符合项。

五、认证证书及标志的使用

未发现有不规范使用情况。

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, (桐庐绿合生态农业开发有限公司) 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 type="checkbox"/> 达到	<input checked="" 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

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:任泽华、邝柏臣



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。