

项目编号: 11443-2024-F

# 管理体系审核报告

## (第二阶段)



组织名称: 呼和浩特市绿林源农业科技开发有限公司

审核体系: 质量管理体系 (QMS) 50430 (EC)

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): 钱涛

报告日期: 2024年12月03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](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：柯林平

组员：钱涛



受审核方名称：呼和浩特市绿林源农业科技开发有限公司

## 一、审核综述

### 1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
1	柯林平	组长	审核员	2024-N1FSMS-4050340	CII-1,FI-2
2	钱涛	组员	实习审核员	2024-N0FSMS-1465209	/

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘丽芳	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**）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、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

包括：总经理、食品安全组长、人资部、生产管理部、加工车间负责人、销售、物流、配送人员。

### 1.4 依据文件

#### a) 管理体系标准：

ISO 22000:2018《食品安全管理体系 食品链上组织要求》

#### b) 受审核方文件化的管理体系；食品安全管理体系，本次为单一管理体系审核；

#### c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：

T/CCAA 0020-2014 食品安全管理体系 果蔬制品生产企业要求

T/CCAA 29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求

T/CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求

ISC-FZ-C2-1-2 食品安全管理体系 果蔬制品生产专项技术规范

ISC-FZ-F-1 食品安全管理体系 批发和零售专项技术规范

ISC-FZ-G-1 食品安全管理体系 运输和储藏专项技术规范

#### 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等。

e) 适用的产品（服务）的食品职业健康安全及卫生标准：

GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB5749-2022《生活饮用水卫生标准》、GB/T23346-2009《食品良好流通规范》、GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。ISO22002前提方案等。

## 1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2024年12月01日 下午至2024年12月03日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年05月07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）：无不一致。

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：内蒙古自治区呼和浩特市金桥开发区金河镇茂盛营村农业科技园内观光园一号

办公地址：内蒙古自治区呼和浩特市金桥开发区金河镇茂盛营村农业科技园内观光园一号

经营地址：内蒙古自治区呼和浩特市金桥开发区金河镇茂盛营村农业科技园内观光园一号

1.5.4 一阶段审核情况：

于2024年11月30日上午8:30-12:30至下午13:00-17:00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、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、采购验证、防止交叉污染、产品放行、人员能力、体系文件策划、文审问题验证等。

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。

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：人力资源部 7.2 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12月10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10月31日前。

2) 下次审核时应重点关注：

内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、采购验证、防止交叉污染、产品放行、人员能力提升、体系文件变更、持续改进情况等。

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) 公司在当地属于净菜加工龙头企业，获得多项殊荣，审核期间接受电视台采访，同时获高新技术产业。公司目前在净菜加工方面使用的蔬菜原料有 150 多种，加工的半成品近 300 个单品，目前为呼市范围内多家大中型餐饮企业服务，包括盛鼎餐饮、鼎众餐饮、五雄餐饮、珍爵餐饮、辣嘴鸭餐饮、天赋餐饮、大圣餐饮、塔斯汀中国汉堡、工十餐饮等，同时为蒙牛、机场、金宇生物、乐科等企事业单位提供净菜的定制加工配送服务。

### 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

#### 1) 成熟度评价：

受审核方管理层对食品安全管理体系运行和认证活动较为支持，公司结合净菜加工和销售过程，依据认证标准及净菜加工销售法律法规要求策划了体系文件，包括《食品安全管理手册》、《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。

各部门管理人员对食品安全管理体系标准、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，能够在日常管理和净菜加工和销售过程运用管理体系工具、过程方法，现场核查及沟通发现公司对基础设施维护及防止交叉污染管理方面、净菜加工、农残检测控制、产品放行、配送等过程动态管理；净菜加工和销售的危害控制计划、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。

公司总经理及食品安全组长，均在食品行业从事食品安全管理工作多年，有较强的食品安全意识，能带领团队较好履行食品安全职责，公司目前在净菜加工方面使用的蔬菜原料有 150 多种，加工的半成品近 300 个单品，目前为呼市范围内多家大中型餐饮企业服务，包括盛鼎餐饮、鼎众餐饮、五雄餐饮、珍爵餐饮、辣嘴鸭餐饮、天赋餐饮、大圣餐饮、塔斯汀中国汉堡、工十餐饮等，同时为蒙牛、机场、金宇生物、乐科等企事业单位提供净菜的定制加工配送服务。公司成立以来获得“内蒙古农业科技示范单位”、“创新型中小企业”、“优质品牌供应商”、“质量、诚信、服务 AAA 企业”、“内蒙古行业推荐品牌证书”等。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、产品验收、OPRP 监控（农残检测）、配送过程。

### 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：公司基本情况：呼和浩特市绿林源农业科技开发有限公司成立于 2011 年，注册资金 1000 万元。主营业务包括蔬菜种植、加工及销售，农业技术开发、技术的推广及应用、农业信息咨询服务等。

#### 2) 法律地位证明文件有：

营业执照：法定代表人为王九根，统一社会信用代码：911501005817835169。注册地址：内蒙古自治区呼和浩特市金桥开发区金河镇茂盛营村农业科技园内观光园一号

食品经营许可证：编号为：JY11501040629520，统一社会信用代码：911501005817835169，住所：呼和浩特市玉泉区昭君路办事处姚府村；主题业态：生产销售经营者；经营项目为：预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品，不含散装熟食）销售，有效期至：2025 年 04 月 13 日，签发日期：2020 年 04 月 14 日。

营业执照与食品经营许可证经确认，均在有效期内，提供复印件与原件一致。

**3) 审核范围内覆盖员工总人数:**

公司设置了组织架构,包括:人力行政部、生产管理部(包括品控、净菜加工)、销售部(包括物流配送),公司目前工作人员30人,其中含管理人员10人。总经理任命了食品安全小组长为副总经理,明确了食品安全小组组长职责和食品安全小组成员职责,食品安全小组共6人。

倒班/轮班情况(若有,需注明具体班次信息):公司生产为白班生产,早8:00至18:00,配送时间为:05:00-18:00,订单生产量大时延时至净菜加工结束时间,无夜班生产。

**4) 范围内产品/服务及流程:**

食品安全小组对净菜加工和销售的过程进行了现场确认,具体如下:

净菜生产加工流程为:蔬菜原料、内包材、消毒剂验收→原料储存→筛选→预消毒→切配→清洗→拆分结块(球生菜)→消毒→挑选、漂洗→内包材消毒打码贴标→分拣包装→封口→装箱→成品储存→配送。

审核组现场核查确认了流程,符合流程要求。

确认范围:FSMS:位于内蒙古自治区呼和浩特市金桥开发区金河镇茂盛营村农业科技园内观光园一号的呼和浩特市绿林源农业科技开发有限公司净菜的加工与销售。

**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**

营业执照经营范围:种植业(不含种子、种苗);豆芽、食品(以上两项待取得许可证后,方可从事经营活动)及农副产品的生产及销售;农业技术开发、技术的推广及应用;道路货运经营(此项目待取得许可证后,方可从事经营活动);仓储业(不含易燃易爆、危险品、化学品);海产品、畜牧产品、米面粮油、茶、饮料、生鲜肉、酒、调味品(以上四项待取得许可证后方可从事经营活动)办公用品、文化用品(不含出版物)、工艺品、电子产品(不含需经专项审批的项目)、日用品、花卉、蔬菜、水果、包装材料销售;餐饮管理;货物进出口(但国家限定公司经营或禁止进出口的商品及技术除外);法定代表人为王九根,统一社会信用代码:911501005817835169。注册地址:内蒙古自治区呼和浩特市金桥开发区金河镇茂盛营村农业科技园内观光园一号。

食品经营许可证:编号为:JY11501040629520,统一社会信用代码:911501005817835169,住所:呼和浩特市玉泉区昭君路办事处姚府村;主题业态:生产销售经营者;经营项目为:预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品,不含散装熟食)销售,有效期至:2025年04月13日,签发日期:2020年04月14日。营业执照与食品经营许可证经确认,均在有效期内,提供复印件与原件一致。

食品安全小组识别了食品安全管理体系体系所需的过程,覆盖了采购验证、仓储、净菜加工、人力资源管理、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:虫鼠害控制、计量器具检验委外检定或校准。

**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食品生产加工和销售行业工作多年，管理经验丰富，有一定的食品安全管理体系知识、食品安全意识和质量意识较强，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的食品安全管理体系所做出的承诺。

总经理为确保实现公司策划的食品安全管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求，对组织的角色、职责和权限进行分配，在《食品安全管理手册》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、生产管理部、销售部，人力资源部，确定了各岗位人员的职责和权限，明确了绩效考核的要求。

总经理王东清任命副总韩利君为食品安全小组组长，其职责与权限在《食品安全管理手册》中明确规定了食品安全小组长的职责和权限。

### 3) 方针、目标

公司于 2024 年 05 月 07 日发布了经总经理批准的管理方针：公司的方针：

“精致服务，永续经营，彰显价值。吃得放心，贴心服务，诚心待客。遵守各项法律、法规和规章制度。专注风险控制，确保食品安全。”管理方针包含在食品安全管理手册中。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。

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。公司在《食品安全管理手册》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；目标在各职能层次上得到分解，并按照考核要求实施了月度考核，基本达成目标要求。

月份 部门	目 标	频 率	考 核 方 法	2024 年度					
				6	7	8	9	10	11
人 力 行 政 部	持证上岗率 100%	月	持证上岗人数/公 司服务总人数	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	文件发放受 控率 100%	月	采购检验次数/采 购总次数*100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	培训计划完 成率 100%	月	实施培训数/培训 计划总数*100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
销 售 部	顾客满意达 到 80 以上	年	满意度调查总分数 /满意调查总份数	96					
	客诉处理及 时率 100%	月	及时处理数/投诉 发生总数*100%	未发 生	未发 生	未发 生	未发 生	未发 生	未发 生
生 产 管 理	设施完好率 ≥98%	月	完好设备数/设备 总数*100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
	OPRP 监控	月	按照计划进行监控	100%	100%	100%	100%	100%	100%



部	率 100%								
	安全事故发生数为 0	月	按实际发生数统计	0	0	0	0	0	0
	采购合格率 达到 100%	月	采购抽查合格数/ 采购总数*100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

#### 4) 相关方

公司在食品安全管理手册 4.2 条款进行了规定，并提供了《相关方需求和期望识别记录》，对相关方：客户、供方、员工、社区、认证机构、政府机关、地方政府部门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：人力行政部，批准：韩利君 2024 年 05 月 17 日。

公司重要相关的需求和情况：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；

识别了员工需求：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。

识别了认证机构需求：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。相关方识别情况基本符合要求。

#### 5) 法律法规识别及合规性评价

公司在《食品安全管理手册》外来文件管理中明确了识别法律法规要求，编制了外来文件清单，组织收集了与净菜加工与销售相关的法律法规，受审核方收集了与企业相关的法律法规，提供了《法律法规及其他要求清单》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、中华人民共和国消费者权益保护法、14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB/T 23346-2009《食品良好流通规范》、GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》等法规，基本符合要求。

#### 6) 食品安全管理体系实现策划情况

在总经理的领导下，策划了公司的食品安全方针，以文件的形式下发；按照《食品安全管理体系》ISO22000 -2018 要求，形成了文件化的程序文件、前提计划，HACCP/OPRP 计划等。公司为了净菜加工生产、销售、配送提供过程以危害分析与关键控制点原理为基础，在净菜加工和销售服务提供过程中，能结合公司的实际情况确保食品安全过程的有效运行和控制，基本符合体系策划要求。

经核实食品安全小组构成，组长为韩利君，小组成员来自各部门，包括管理层、生产管理部（加工车间）、人力行政部、销售部（含物流配送）等，分别对人员的职称、学历、工作年限等进行了明确，在《HACCP 计划》中提供小组成员名单并对 HACCP 小组成员的职责从组长到组员都有明确的规定。

核查净菜加工与销售过程实现情况：

---**食品安全小组**在策划时考虑了净菜加工食品的生产、销售控制情况，策划的管控范围覆盖了认证覆盖的净菜加工食品的生产 and 销售。对净菜加工食品等进行了特性识别，包括原料名称、



外观、色泽、气味、口感、生物性、化学性等。

1) 成品特性：公司销售模式是始于订单接收，终于产品交付，净菜加工、包装后配送，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净菜加工食品的销售服务。

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：

客户订单→实施采购→农残药残检测→净菜加工→产品验收（opr）→售后服务  
提供了公司位置平面图，与现场基本一致。

提供了《工艺流程图确认记录》，确认人：韩立君 张慧芳 刘丽芳，确认时间：2024.06.20，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。

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。

---**危害分析情况**：公司建立《安全危害分析、评价程序》，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《危害分析工作单》。

提供了《净菜加工危害控制计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了原料验收、蔬菜摘选、清洗、切配、包装、装配、送货等过程，危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查净菜加工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：农药残留；生物危害：病毒、致病菌、寄生虫等。

---**行动准则**：对原料进行农药残留检测，周转箱按规定设置温度和时间，进行清洗消毒等。

行动准则制定的依据：《蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测》（GB/T5009.199-2003），《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）等。抽查采购验收、净菜加工、仓库存储、分拣危害分析及控制措施，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。

#### ---验证与确认

现场查见提供了：“前提方案确认记录表”，确认人员：史虎军 张慧芳 韩立君，确认日期：2024年05月17日，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年06月14日，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年06月14日，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，其控制措施基本满足标准要求的可接受水平。



## --- 《危害控制计划》：

CCP/OP RP (1)	显著危 害(2)	关键限值 /行动准 则 (3)	监 控				纠偏 行动 (8)	记录 (9)	验证 (10)
			对 象 (4)	方 法 (5)	频 率 (6)	人 员 (7)			
OPRP1 农残药 残检验	致病菌 残留	农残药残 不得超标	原料	检测	每批 次	质检 员	原料 超标 退回	农残药残 检测记录	严格执行检测规 程对检验人员能 力定期确认

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 1 个 OPRP,通过危害计划实施能有效控制食品安全危害，经危害分析不涉及 CCP 点。

**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：

公司位于赛罕区茂盛营农业园区，占地面积超过 6000 平米，其中净菜加工 2000 万元/年，生产加工区为低温清洁生产车间，配备希恩全自动生产加工设备，及洗菜机、切配机、漂烫消毒机、包装机等标准化生产机械，公司目前在净菜加工方面使用的蔬菜原料有 150 多种，加工的半成品近 300 个单品，场地周围为蔬菜种植基地，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，厂区约总面积 3000 余平方米，加工区域与办公区域分开，其中有 1 个生产车间，1 个原料库，1 个成品库（冷藏库）。车间布局基本合理，便于净菜加工及储存。

主要设备有净菜加工设备、净菜配送车辆等，基本满足许可范围内净菜加工食品销售（含物流、配送）。配送冷藏车 10 余辆，在用 3 辆。3 个车辆牌号为：蒙 AD06248、蒙 AD16848 、蒙 ADA8024。车辆驾驶员同时也是配送员，经了解，均有健康证。

公司根据生产现场实际及生产特点和实际操作情况，依据、GB 14881-2013 和 ISO22000：2018 编制了《前提方案》，其规定了基础设施、卫生消毒、防止交叉污染、水质卫生控制、储存和运输、虫害控制等方面的控制，由生产车间对其实施情况进行监控。

---水质卫生控制

公司生产过程中采用自来水作为水源，质检部每年进行第三方送检验证安全卫生指标，2024 年 03 月送检的自来水检测结果符合规定，详见 F7.1.6 涉及条款。

生产用水为自来水经纯净水制水机制得的水，卫生指标高于自来水。

---食品接触面的控制

询问食品接触面有人员、设备表面、工作服等，文件规定对地面、排水沟、对墙面、门窗、地面等



用清水清洗；每天进行间进行空气净化，每天晚上使用紫外灯消毒，并开启臭氧消毒器消毒 2 小时。

设施设备用清水清洗，次氯酸钠消毒，提供有“场所清洁消毒记录”、“周转筐消毒记录”，提供 2024 年 5 月-2024 年 11 月“化学/消毒物品领用记录”，领用物品：次氯酸钠、领用数量：500ml，领用人：陈秀清，发放人：王改元。

---免受交叉污染

通过人流、物流、合理分区，设置传递口，严禁串岗等方式能达到对交叉污染的控制。

防止交叉污染和外来污染物

- 1.通过合理分区，严禁串岗等方式能达到对交叉污染的控制
- 2.产品加工过程中通过对工作环境进行监控，对人员的个人卫生、首饰、指甲、毛发进行防护，对蚊蝇进行控制，

对消毒剂等化学品的使用进行控制等方法达到防止外来物的污染。

- 3.对空间、环境、设备进行清理和清洁对车间地面、墙面每天班前、班后进行清扫。

提供有 2024 年 4 月-2024 年 11 月“人员卫生检查记录”，对全部上岗员工的工作服、工作帽、个人物品是否卸载、手部清洁、近期健康状况进行检查，检查人：张慧芳，符合要求。确保车间上岗人员卫生符合要求，避免交叉污染。

---有毒化学品的控制

企业生产过程中使用次氯酸钠及化验室使用的化学用品，能够按照要求进行领用、配制、保管。

---员工健康控制

现场看到员工工作服整洁，未发现有佩戴首饰情况，询问车间负责人每天会对员工进行卫生检查；员工在工作中按要求佩戴工作服帽、穿戴工作服，无吸烟、吐痰等行为，内容符合要求，无不健康员工进入车间的情况。

公司为车间员工及配送人员办理了健康证，经查所有员工均有健康证，且在有效期内。

---工作服管理

工作服统一清洗、统一消毒。每两天清洗消毒一次。

---虫鼠害控制

车间入口装有挡鼠板、对外的纱门纱窗和防蝇皮帘，对蚊蝇、老鼠进行控制；虫鼠害委托第三方机构控制，详见 F7.1.6 涉及条款。

---产品信息和消费者意识

包装上贴有标签，不同客户会用不同颜色标签加以区分。查看现场标签：

品名：青椒片，喜悦季专用，生产日期：2024 年 12 月 02 日，保质期：3 天，保存条件：0-6℃，净含量：2.5kg/袋，标签颜色：红色；

品名：土豆菱形片，喜悦季专用，生产日期：2024 年 12 月 02 日，保质期：3 天，保存条件：0-6℃，净含量：2.5kg/袋，标签颜色：红色；

品名：香菇，工十专用，生产日期：2024 年 12 月 02 日，保质期：3 天，保存条件：0-6℃，净含量：2.5kg/袋，标签颜色：黄色；

品名：大葱沫，工十专用，生产日期：2024 年 12 月 02 日，保质期：3 天，保存条件：0-6℃，净含量：500g/袋，标签颜色：黄色；

品名：牛心菜丝、半亩地专用，生产日期：2024 年 12 月 02 日，保质期：3 天，保存条件：0-6℃、净含量：1.5kg/袋，标签颜色：紫色；

品名：杏鲍菇条，丛林狼专用，生产日期：2024 年 12 月 02 日，保质期：3 天，保存条件：0-6℃、



净含量：400g/袋，标签颜色：绿色。

品名：长条茄子，丛林狼专用，生产日期：2024年12月02日，保质期：3天，保存条件：0-6℃、  
净含量：500g/袋，标签颜色：绿色。

产品信息注明客户名称、产品名称、净含量、保质期和贮存条件，产品分区放置，标识清楚。，标签标示清晰，标签内容完整，可追溯，且用不同颜色标签加以区分，可有效防止配送货物是发生差错。

由于是净菜生产，不涉及过敏原。

---包装材料

全部使用一次性包装材料，不回收重复利用，包材使用食品级塑料袋，供方提供了检测报告；

---废弃物存放和处置

企业的固体废弃物如各类蔬菜原料处理的下脚料（如土豆皮、蔬菜黄页、葱皮等由附近养殖场利用作为饲料）、废旧包材等，由废品收购公司上门回收，统一回收处理循环利用；清洗蔬菜、冲洗场所、器具产生的废水，经隔栅板过滤后，进入沉淀池，上清液排入市政污水管网，沉淀池由污水处理公司定期上门进行处理。

---场所巡检

部门管理人员对工序的符合性、人员卫生情况等进行日常检查，详见 F7.1.6 条款；

---返工

产品不存在返工，不合格品直接报废处理。

## 2) 开发及设计

净菜加工依据客户订单，将蔬菜清洗、切成客户所需的条、快、片等，不涉及设计开发。

## 3) 致敏物质管理

公司在《食品安全管理手册》中进行了规定，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，公司产品暂不涉及过敏源，生产加工场所及配送车辆均能有效避免接触过敏原。

## 4) 食品防护

公司在食品安全管理手册进行了规定，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相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。

现场查见：

——现场有监控，监控区域覆盖库区、分拣加工区域，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，基本符合净菜加工和销售防护要求；

——车间入口有门禁，外来人员不得进入，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《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》。生产管理部人员参与了人力资源部组织的应急预案演练。

查公司于 2024.08.03 进行了火灾应急预案演练，2024.09.09 日进行了交通事故应急预案演习，



2024.07.09 进行了食品中毒应急预案演练。

生产管理部是应急演练的配合部门，公司组织应急演练时，生产管理部参加公司组织的应急演练。应急准备与响应基本符合要求，控制方式基本相同，有参与消防部门的消防演练。

#### 6) 产品放行、原料验收 OPRP、食品安全管理体系/HACCP 体系验证

公司主要提供净菜食品的加工和销售，策划编制了原料验收、《潜在不安全产品的控制程序》《不安全产品撤回程序》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。

涉及经净菜的加工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 的实施及验证情况：

采购蔬菜，索证索票、第三方检测报告。

蔬菜农药残留检测报告：

查蔬菜农药残留第三方检测报告，结果均合格，具体报告情况：

提供农药残留检测原始记录及出厂检验报告，检验日期：2024 年 09 月 05 日，检验单位：呼和浩特市绿林源农业科技开发有限公司，检验结论：符合。

提供农药残留检测原始记录及出厂检验报告，检验日期：2024 年 09 月 17 日，检验单位：呼和浩特市绿林源农业科技开发有限公司，检验结论：符合。

提供农药残留检测原始记录及出厂检验，检验日期：2024 年 10 月 09 日，检验单位：呼和浩特市绿林源农业科技开发有限公司，检验结论：符合。

提供农药残留检测原始记录及出厂检验，检验日期：2024 年 10 月 11 日，检验单位：呼和浩特市绿林源农业科技开发有限公司，检验结论：符合。

提供农药残留检测原始记录及出厂检验，检验日期：2024 年 11 月 28 日，检验单位：呼和浩特市绿林源农业科技开发有限公司，检验结论：符合。

提供农药残留检测原始记录及出厂检验，检验日期：2024 年 11 月 29 日，检验单位：呼和浩特市绿林源农业科技开发有限公司，检验结论：符合。

提供农药残留检测原始记录及出厂检验，检验日期：2024 年 11 月 30 日，检验单位：呼和浩特市绿林源农业科技开发有限公司，检验结论：符合。

查看内包材检验报告，提供“食品包装用复合袋检验检测报告”，报告编号：GB202304839，检验结论：合格，检测机构：河北省产品质量监督检验研究院，签发日期：2023 年 10 月 28 日。

现场查看，以上原料和内包材均采购自合格供方，企业对供方进行了定期评价，均评价合格。

#### 7) 净菜加工、包装及配送过程现场管理：

现场查看蔬菜验收、分拣、清洗、切条、片、包装、配送的流程如下：

现场检查各区域干净整洁，无杂物，无垃圾。审核期间有配送业务，配送车辆经清洗消毒，专车配送，符合要求；审核期间加工车间措施品种为：青椒片、土豆菱形片、香菇、大葱沫、牛心菜丝、杏鲍菇条、长条茄子等数十种净菜，产品信息注明客户名称、产品名称、净含量、保质期和贮存条件，产品分区放置，标识清楚。标签标示清晰，标签内容完整，可追溯，且用不同颜色标签加以区分，可有效防止配送货物是发生差错。

#### 8) 可追溯性撤回/召回

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，并策划了《产品标识和可追溯性控制程序》。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。



企业制定了《食品召回紧急演练预案》，提供了 2024 年 09 月 13 日食品突发事件召回应急演练。  
演练时间：2024 年 09 月 13 日 9 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、人力行政部、生产管理部（含车间）  
指挥：韩利君 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。改进建议：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。净菜加工和销售未发生实际召回。

### 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《食品安全管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定每年至少进行一次内审，两次时间间隔不超过 12 个月，以确定食品安全管理体系的有效性、连续性和适应性。基本符合标准要求。

2024 年 09 月 27 日按照计划的要求策划实施了食品安全管理体系内部审核，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 09 月 27 日；审核组：王东清（组长），刘丽芳、张慧芳（组员），有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审组组长王东清、组员刘丽芳、张慧芳面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，组长回答较全面，组员需提高内审认知和培训。

查《内部审核实施计划》覆盖了 ISO22000 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》：抽生产管理部审核条款 F8.9 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：生产管理部，不符合项内容：潜在不安全食品主要体现在异物带入，靠目测观察，但是存在检测死角，不符合标准条款：ISO22000:2018 标准 8.9.4 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 09 月 29 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：通过此次对食品安全管理体系的综合内审，证实了公司依照标准和规范建立的的文件化的综合体系是符合标准要求的，标准同公司现有的管理体系已有机地融合，是切合实际的。通过这多年的运行，对公司的食品安全管理体系的建立、实施、保持和对管理水平的提高都有所促进，证明公司按照标准建立起来的食品安全管理体系是符合的、有效的。

食品安全管理体系得到了有效的运行，基本符合食品安全管理体系标准的要求，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基本能够满足方针和目标的要求。

公司食品安全管理体系运行有效。



管理体系运行基本符合标准要求。已与总经理沟通，内审员审核能力尚需进一步提升。

## 2) 管理评审

公司在《食品安全管理手册》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 10 月 08 日，组织开展了食品安全管理体系管理评审计划会议。查《管理评审计划》，计划于 2024 年 10 月 10 日进行管理评审，批准：王东清，日期：2024 年 10 月 08 日。

管理评审会议于 2024 年 10 月 10 日在公司召开，会议由王东清（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：张慧芳，审核：张锋，王东清：2024 年 10 月 10 日；

查《管理评审体系改进计划》：问题点：加工车间现场管理尚存在不同程度的问题，员工操作行为需要加强；管理人员体系培训力度和标准掌握水平有待提高。

改进措施：

1、生产管理部规范操作规范，加强员工操作培训；规范车间操作记录，强化过程控制；严格控制原材料采购，严格索票制度，坚决拒绝农残不合格产品入库。

2、加大员工食品安全培训，稳固食品安全防线。

措施内容：由行政部负责组织培训。责任人:刘丽芳 完成时间: 2024 年 10 月 31 日。经验证有效，验证日期：2024 年 11 月 05 日。公司已于 2024 年 10 月 27 日对员工进行培训，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。

内审和管理评审基本符合要求，尚需提高其应用内审和管理评审管理工具的水平。

### 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食品安全时间，食品安全体系未发生更改。

### 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。

### 4) 持续改进方面：

文件控制、内审管理评审、采购验证、人员培训、食品安全小组信息交流均有待改进。

## 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）：

公司在食品安全全管手册中的 7.1.3 条款进行了规定各相关部门负责识别、提供并维护实现符合食品安全管理体系要求所需的基础设施，提供所需的设施、设备、工作场所、运输工具、通讯等支持性服务设施的控制。包括设备的申购、领用、发放、维修、维护、报废等内容。

现场巡视，公司经营地址：内蒙古自治区呼和浩特市金桥开发区金河镇茂盛营村农业科技园内观光园一号。整体面积约总面积 3000 余平方米。

加工区域与办公区域分开，其中有 1 个生产车间，1 个原料库，1 个成品库。

查看厂房租赁合同，租赁期：2018 年 01 月 01 日至 2038 年 12 月 31 日，共 20 年。出租方为：呼和浩特市繁茂种植专业合作社。

提供了设备台帐，涉及生产管理部的主要有生产设备：纯净水制水机、电子秤、清洗机、切菜机、甩干机等生产设备等，基本满足许可范围内净菜加工食品的生产。

查看生产管理部现场涉及：净菜加工不涉及特种设备。

组织的规模情况/资源配置情况基本满足生产需要。

### 2) 人员及能力、意识：

---公司总经理为确保操作和维护有效的管理体系，设置了相应的组织架构、并配置了所需的人员。人员能力胜任基本满足净菜加工与销售工作和客户要求。

---总经理表示目前该组织体系覆盖总人数：30 人，含各部门主要负责人 4 人。审核周期内未发生较大变化。组织在《食品安全管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；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：张慧芳，考核日期：2024 年 06 月 14 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认证要求（V1.0），



食品安全管理手册、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:韩利君 2024.04.15 日。

抽查《2024 年度岗位培训及考核记录表》，

---2024 年 05 月 27 日，进行了 ISO22000：2018 标准条款讲解与举例说明等，培训对象：各部门人员，培训教师：杨老师，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。

---2024 年 07 月 08 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：杨老师，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。

---2024 年 10 月 25 日，进行了行政管理制度培训，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。

---2024 年 11 月 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：张慧芳，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) 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《沟通控制程序》；

---核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《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《相关方环境安全告知书》，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 年 05 月 17 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《食品安全管理手册中进行了规定，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》、《作业文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《操作性前提方案》、《良好卫生规范（PRP-GHP）》、《食品防护计划》、《卫生标准操作程序》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运行的需要。

**公司文件分类及构成：**

一级文件：管理手册（LLY/FH-SC）、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 20 份程序文件，基本包括了食品安全体系标准要求的程序。

三层文件：管理制度 22 个，如：《仓储部管理制度》、《原料验收标准》《生产管理制度》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，基本符合要求。

**---查外来文件管理情况：**

组织收集了与净菜加工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、GB/T 22000-2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、食品良好流通规范 GB/T 23346-2009、食品标识管理规定、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。

**---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 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。

经核查，管理体系文件控制、记录控制、外来文件管理基本符合成文信息管理要求。

**四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述**

FSMS:位于内蒙古自治区呼和浩特市金桥开发区金河镇茂盛营村农业科技园内观光园一号呼和浩特市绿林源农业科技开发有限公司净菜的加工与销售涉及的食品安全管理活动。

**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，呼和浩特市绿林源农业科技开发有限公司的

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 checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input 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

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 钱涛



## 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。