

项目编号：20930-2024-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：上海众合惠网络科技有限公司

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）：陈丽丹

审核组员（签字）：陈卓琦、蔡惠娜

报告日期：2024年12月18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：陈丽丹

组员：陈卓琦、蔡惠娜



受审核方名称：上海众合惠网络科技有限公司

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	陈丽丹	组长	F:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-2246137 2024-N1HACCP-2246137	F:FI-2 H:FI-2
B	蔡惠娜	组员	F:实习审核员 H:实习审核员	2024-N0FSMS-1288497 ISC-288497	
C	陈卓琦	组员	F:审核员 H:审核员	2024-N1FSMS-4051924 2023-N1HACCP-3051924	F:FI-2 H:FI-2

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	梁武	向导	受审核方

1.2 审核目的

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

1.3 接受审核的主要人员

管理层、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, 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：T/CCAA 29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求；

d) 相关的法律法规：食品召回管理办法、食品安全法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品安全法实施条例》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：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021



《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、《GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》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12月17日 上午至2024年12月18日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年06月20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：位于上海市宝山区泰和路1153号23幢1层101、102、103室上海众合惠网络科技有限公司初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）的销售

H：位于上海市宝山区泰和路1153号23幢1层101、102、103室上海众合惠网络科技有限公司初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）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：上海市宝山区泰和路 1153 号 23 幢 1 层 101、102、103 室

办公地址：上海市宝山区泰和路 1153 号 23 幢 1 层 101、102、103 室

经营地址：上海市宝山区泰和路 1153 号 23 幢 1 层 101、102、103 室

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）： 不涉及

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024 年 12 月 07 日-2024 年 12 月 07 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/良好卫生规范的实施、危害控制计划的实施、供方管理、人员能力等

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：■未调整；□有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况：■完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

□未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款：办公室/F7.2、H3.2；购销部（销售）/F8.2.4、H3.3



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 25 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 12 月 16 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

前提方案/良好卫生规范的实施、人员能力等

3) 本次审核发现的正面信息：

——总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；

——按照策划时间开展了内审、管评、确认及验证工作；

——审核周期内未发生重大的食品安全事故；未发生重大的投诉事件，未受到上级监管部门的处罚等；

——按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件。

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 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系（V1.0）运行和认证活动较为支持，公司结合初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）的销售过程，制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《良好卫生规范》等文件，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系（V1.0）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，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对前提方案、HACCP 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。对现场观察发现对现场标识管理、虫害防治方面还需要加强。

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：

组织受原材料季节因素、价格波动等因素影响较大，供方选择不固定，建议持续关注供方的管理；

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：2023 年 06 月 25 日

体系实施时间：2024 年 06 月 20 日



2) 法律地位证明文件有:

按照认证范围该组织需提供的必要的法律证明文件确认如下:

1、现场检查《营业执照》副本原件, 编号: 91310118MACMJBH190, 成立日期: 2023 年 06 月 25 日, 无固定期限; 经营范围的相关描述: 一般项目: 食品销售(仅销售预包装食品); 食品互联网销售(仅销售预包装食品); 食用农产品批发; 食用农产品零售; 新鲜水果零售;

营业执照注册地址: 上海市宝山区泰和路 1153 号 23 幢 1 层 101、102、103 室;

经营地址: 上海市宝山区泰和路 1153 号 23 幢 1 层 101、102、103 室

2、确认资质均在有效期内, 有效, 提供扫描件与原件一致。

现场审核地址为经营场所: 上海市宝山区泰和路1153号23幢1层101、102、103室, 与营业执照地址一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 10 人。

倒班/轮班情况(若有, 需注明具体班次信息):

单班次; 上班时间为: 分拣配送人员: 18: 00-6:00, 其他人员 9: 00-18:00。

4) 范围内产品/服务及流程:

接收订单→采购→验收→暂存→装车→运输→销售交付

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

该公司于 2024 年 06 月 20 日依据 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)标准要求建立了食品安全管理体系并发布了公司的体系文件, 控制基本符合。

结合公司初级农产品(蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品)的销售策划了管理手册、危害控制计划、前提方案、程序文件、记录表单等, 策划的主要内容如下:

1) 组织的内外环境、相关方需求及合规义务的策划和管理:

上海众合惠网络科技有限公司, 成立于 2023 年 06 月 25 日, 注册地址: 上海市宝山区泰和路 1153 号 23 幢 1 层 101、102、103 室, 经营地址: 上海市宝山区泰和路 1153 号 23 幢 1 层 101、102、103 室, 公司主要从事初级农产品(蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品)的销售, 目前配送客户有 20 家左右, 主要为政府单位事业单位等, 目前年营业额 1000 万左右。企业注册资本 580 万人民币。提供《房屋租赁合同》, 出租方: 上海银濮房屋管理有限公司, 规定了租赁期自 2023 年 12 月 15 日至 2028 年 11 月 14 日。

1) 组织的规模情况/资源配置情况: 公司主要以销售业务为主, 具体涉及物资采购、销售业务及客户需求和反馈信息协调等, 主要为网络电话等销售服务过程, 建筑面积约 433 平方米, 设有检测室(含办公)约 10 平方米、冷藏库 1 个约 10 平方米, 冷冻库 1 个约 20 平方米, 其余为分拣区、包材存放区、常温食材货架 3 个(主要为低温天气少量果蔬、鲜鸡蛋放置), 电子秤 4 台(涉及贸易结算 1 台, 另有 1 台地磅仅为打标签作用, 不涉及贸易结算), 另配置有配送常温车辆: 3 辆(外包), 冷藏车辆: 1 辆(自有), 小推车 3 个, 液压车 3 个, 有简单洗手设施, 无更衣室, 卫生间使用园区的公共卫生间, 在配送分拣区外, 基本满足初级农产品(蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品)的销售需要。

2) 企业目前体系覆盖有效人数: 10 人, 其中含管理人员 3 人。

3) 公司设置了组织架构, 包括: 领导层、食品安全小组、购销部、办公室。总经理任命了食品安全小组组



长为梁文先生，明确了食品安全小组组长职责，具体见管理手册 5.3 条款。

4) 工作和生产方式：单班次；上班时间为： 分拣配送人员：18: 00-6:00，其他人员 9: 00-18:00。

与总经理沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，收集对公司实现目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。外部环境从经济政治、文化、法律法规、监管部门、技术、经济及竞争环境方面，内部环境从战略方向、资源因素、财务因素、人的因素、知识因素、文化因素、能力因素、决策过程及职责分配等，并在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现目标及战略方向有影响的各相关的内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审。

总经理梁武表示，国家对食品安全问题越来越重视，公司通过体系的持续实施保持，提升自身的管理能力，通过获得的第三方体系认证证书，提高潜在客户的满意度，开展公司的各项招投标经营活动。

公司对组织的内外部环境每年进行 1 次评审，基本符合标准的要求。基本符合标准要求。

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、环保局、安监局、市场监管局、员工、审核机构、外部供方等的需求及期望进行了识别，并制定了相应的监控措施等， 编制：梁文 批准：梁武，日期：2024.06.20。

查看并询问公司重要相关的需求和情况，基本符合要求。

公司在管理手册 5.2 合规义务条款进行了规定。

组织明确了影响企业绩效以及受企业销售服务经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望。现场交流总经理梁武表示相关方包含：客户、环保局、安监局、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。

现场交流：相关方如监管部门：市场监管局，需求：食品抽检符合国家标准；如相关方供方：上海艺杏食品有限公司，需求：公司通过公开招标的方式，并通过第三方评标，从中标公司内进行采购；

组织收集了与初级农产品的销售相关的法律法规，提供了《适用的法律法规及其他要求清单》、识别适用的法律法规包括：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、食品经营许可管理办法、GB31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB/T5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残量的快速检测、GB2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品等，基本充分，均在有效期内。

组织于 2024 年 9 月 10 日开展了合规性评价，评价结论：我公司没有违法国家法律、法规及相关标准，严格遵守国家有关食品安全方面的规定，密切关注法律法规的变化，并适时调整，严格按体系标准执行。公司各部门都能够有效遵循法律法规，未发生重大食品安全事故，无个人或单位投诉，无食品安全事件发生。行为符合法律法规和环境要求，对于合规性评价分析所确定的薄弱环节，公司将制定改进措施，以持续改进公司的安全管理绩效。对在合规性证据收集过程中发现的不符合，各项目均能够及时组织原因分析，立即制定措施和组织实施纠正，通过对纠正结果的考核，表明纠正措施制订是适宜的，执行结果是有效的。对公司的食品安全意识和食品安全管理水平的提高起到了明显的促进作用。

现场与总经理交流，其表示公司目前客户需求基本稳定，主要为大客户提供配送销售服务，客户需求给予关注，并得到满足。

2) 管理体系应用策划情况

公司基本情况：

1) 上海众合惠网络科技有限公司，成立于 2023 年 06 月 25 日，注册地址：上海市宝山区泰和路 1153 号 23 幢 1 层 101、102、103 室，经营地址：上海市宝山区泰和路 1153 号 23 幢 1 层 101、102、103 室，公司主要从事初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）的销售，目前配送客户有 20 家左右，主要为政府单位事业单位等，目前年营业额 1000 万左右。企业注册资本 580 万人民币。提供《房屋租赁合同》，出租方：上海银濮房屋管理有限公司，规定了租赁期自 2023 年 12 月 15 日至 2028 年 11 月 14 日。

2) 经营范围：一般项目：食品销售（仅销售预包装食品）；食品互联网销售（仅销售预包装食品）；初级农产品批发；初级农产品零售；新鲜水果零售。查看认证范围在营业执照的经营范围内。



3) 该公司按照 ISO 22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0)》标准的标准策划了公司的管理体系, 形成了《管理手册》、程序文件等体系文件, 支持公司体系各过程的运行, 并持续改进, 确保其有效性。

该公司确定的食品安全的范围为:

注册地址: 上海市宝山区泰和路 1153 号 23 幢 1 层 101、102、103 室

经营地址: 上海市宝山区泰和路 1153 号 23 幢 1 层 101、102、103 室

认证范围:

F: 位于上海市宝山区泰和路 1153 号 23 幢 1 层 101、102、103 室上海众合惠网络科技有限公司初级农产品 (蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品) 的销售

H: 位于上海市宝山区泰和路 1153 号 23 幢 1 层 101、102、103 室上海众合惠网络科技有限公司初级农产品 (蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品) 的销售

——审核期间认证范围未发生变更;

管理体系范围包含在《管理手册》中, 以文件形式下发, 该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所; 外包过程: 车辆;

结合公司经营特点, 该企业位于食品链相关过程的加工服务提供过程, 主要提供初级农产品的销售。按照产品实现特点和管理需要识别了管理体系所需的过程, 覆盖了采购、销售、人资管理等所有的方面, 基本符合要求。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2024 年 6 月 20 日发布了经总经理批准的管理方针:

顾客第一、诚信第一、品质第一、服务第一

管理方针包含在管理手册中。总经理梁武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。

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。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

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: 领导层、食品安全小组、办公室、购销部, 确定了各岗位人员的职责和权限。工作和生产方式: 单班次; 上班时间为: 分拣配送人员: 18: 00-6:00, 其他人员 9: 00-18:00。

最高管理者为证实其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方针和目标、确保提供各项资源并可用、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的管理文化, 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体系相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等, 定期对体系适宜性、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。组织的职责和权限分配适宜, 基本符合要求。

总经理梁武任命梁文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。现场询问梁文对其职责明确, 并能较好的履行。

5) 目标的实施和考核情况



公司在《管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《目标分解及完成情况考核表》，统计人：梁文 批准：梁武

提供了目标指标考核表，抽查管理目标的完成情况：

管理目标	计算方法	频率	统计结果
顾客投诉：食品安全投诉 每年不超过 4 次	按实际发生统计	每月	0 次
食品安全事故为 0	按实际发生统计	每月	0 次

基本满足体系标准的要求。

6) 法律法规的识别及获取情况

组织收集了与初级农产品的销售相关的法律法规，提供了《适用的法律法规及其他要求清单》、识别适用的法律法规包括：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、食品经营许可管理办法、GB31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB/T5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残量的快速检测、GB2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品等，基本充分，均在有效期内。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

和食品安全小组组长沟通确定所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品管理体系。安全产品实现情况的策划：

现有内部资源的能力：

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：

1) 现有内部资源的能力：

公司主要以销售业务为主，具体涉及物资采购、销售业务及客户需求和反馈信息协调等，主要为网络电话等销售服务过程，建筑面积约 433 平方米，设有检测室（含办公）约 10 平方米、冷藏库 1 个约 10 平方米，冷冻库 1 个约 20 平方米，其余为分拣区、包材存放区、常温食材货架 3 个（主要为低温天气少量果蔬、鲜鸡蛋放置），电子秤 4 台（涉及贸易结算 1 台，另有 1 台地磅仅为打标签作用，不涉及贸易结算），另配置有配送常温车辆：3 辆（外包），冷藏车辆：1 辆（自有），小推车 3 个，液压车 3 个，有简单洗手设施，无更衣室，卫生间使用园区的公共卫生间，在配送分拣区外，基本满足初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）的销售需要。

——辅助设备：无；

——需要从外部供方获得的资源：物流运输

2) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、购销部、办公室。总经理任命了食品安全小组组长为梁文先生，明确了食品安全小组组长职责，具体见管理手册 5.3 条款。

3) 公司目前工作人员 10 人，管理人员 3 人。

4) 提供有生产设备清单、检测设备清单：如：

——主要生产设备有：冷藏库 1 个、冷冻库 1 个、冷冻冰柜 2 个、常温车 3 辆（外包），冷藏车 1 辆（自有）、办公用品、2 台电脑、2 台打印机等。

——不涉及特种设备

——检测设备：电子秤 4 个（涉及贸易结算 1 台，另有 1 台地磅仅为打标签作用，不涉及贸易结算）、温湿度计 1 个、小推车 3 个、液压车 3 个等，基本满足企业原料验收及安全性验证需要。

企业外包过程为：物流运输；



基本满足初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）的销售过程需要。

企业提供《危害控制计划》，

销售工艺流程：

接收订单→采购→验收→暂存→装车→运输→销售交付

对于需要使用环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）的销售过程所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

公司在《管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《前提方案/良好卫生规范》、《培训、意识和能力控制程序》、《设施和工作环境控制程序》、《过敏原控制程序》等，基本满足手册中的规定要求。

抽《产品标识、追溯和回收程序》、《监视和测量控制程序》，基本可满足标准要求，具体实施情况见各部门的销售过程运行控制记录。

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/良好卫生规范管理情况

公司编制了《前提方案/良好卫生规范》2024年06月20日实施；内容包括 a) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；b) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；c) 包括废弃物和污水处理在内的支持性服务；d) 建筑物和相关设施的构造和布局；e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；f) 对采购原料、化学品和包装材料、供给（如水、空气、冰等）、清理（如废弃物和污水处理）和食品处置（如贮存和运输）的管理；g) 交叉污染的预防措施；h) 清洁和消毒；i) 虫害控制；j) 人员卫生；k) 其他适用的方面管理。对前提方案/良好卫生规范策划基本符合要求。

现场查看：

——场所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：

公司坐落于：上海市宝山区泰和路1153号23幢1层101、102、103室，环境整洁，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

组织原料来自合格供方，见购销部（采购）审核记录；分拣/配送区：配置有简易洗手设施，设备摆放整齐，地面清洁，工器具主要是液压车、小推车、配送车辆、电子秤等，每次使用完毕后/每天配送结束后进行清洗消毒，放置整齐。

现场观察分拣区/配送区：有仓储区、分拣/配送区，基本有分区管理；每日进行清理，现场观察基本整洁；

现场仓储区货架存放有柚子，塑料袋或周转筐包装盛放，存放在垫板上。

其他食材前一晚已配送完毕无库存，冷藏库中有少量淡水鱼为客户退货暂存，查看运转正常，干净整洁、整齐分类摆放，箱子或周转筐包装盛放，库温显示5.1℃，两个温度仪表显示一致。

与负责人沟通，果蔬及鲜畜禽肉水产品当天下午采购，当天晚上分拣，凌晨送货，基本无库存，目前冬季冷藏库一般不使用，偶尔储存少量客户退货原料，冷冻库暂未启用，冷冻柜内冻品



肉类不在此次认证范围内。

——空气和水质：

空气和水的管理：销售对空气无特殊要求，也不涉及直接加工用水，少量用水主要用于员工洗手、车辆、仓库地面清洁，水源来自自来水，生活污水直接排入市政管网。

——包装材料

包装材料：采购产品自带包装，有纸箱、纸袋或塑料袋、有塑料筐；公司检查完好性、清洁情况，控制基本符合；

——虫害防治

虫鼠害防治：**一阶段问题：仓库分拣区未配备灭蝇灯、粘鼠板等防虫害设施，门口墙缝有较多蚊蝇尸体未及时清理，大门不装卸货时保持常闭，但门缝存在鼠害进入风险；二阶段仍未整改，已开具不符合项整改。**

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要是生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由园区物业负责，每天早上来厂进行清运。清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放街道管网。涉及原料运输使用的塑料筐放置在仓库指定位置，不定期还给供应商。涉及的包装纸箱固废放置在仓库指定位置，由纸箱回收方定期回收。

查看 2024.12.2《仓库废弃物处置记录表》，废弃物名称：空泡沫箱，是否有毒有害：否，数量：5个，处置日期：2024.12.2，处置去向：垃圾箱，经办人：曾**；

废弃物名称：烂菜叶，是否有毒有害：否，数量：2斤，处置日期：2024.12.7，处置去向：垃圾箱，经办人：曾**；

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行手部卫生清洁，现场配有手部消毒酒精。提供《晨检记录表》，查看 2024.12.2，姓名：刘向东，体温：36.3℃，陈永彬 36.4℃，晨检情况：正常，检查人：曾**；另查看 2024-10-18、2024-11-01的记录，控制方式同上。

员工健康及培训管理情况见办公室审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

车间进行现场卫生清洁消毒，有每日记录，抽查 2024-12-8 仓库场地消毒记录表，消毒位置：检测室、分拣区、上线区、筐具，消毒方式：喷洒，消毒用品：84 消毒液；责任人：曾**，另查看 2024-10-21、2024-11-11的记录，控制方式同上。

抽查 2024-12-2 仓库卫生检查记录表，检查项目：检测室、冷冻库、冷藏库、地板清洁、货架清洁、电子秤清洁，检查人：曾**，另查看 2024-10-15、2024-11-23 的记录，控制方式同上。

车辆每天使用完毕进行清洁，每周进行全面清洁及消毒，体现在《车辆清洗消毒记录表》中，抽查



2024.12.3, 清洗方式: 水枪清洗, 消毒方式: 喷洒, 使用药品: 84, 消毒人: 曾**; 另抽查 2024.10.20、2024.11.12 均有车辆清洗消毒记录, 无异常。

初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）的销售不涉及环境微生物要求, 主要控制好环境卫生, 有卫生清洁记录, 车辆清洗消毒记录。

初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）的销售基本对物理污染、化学污染的风险较低, 食用前进行卫生清洁处理, 主要对贮存、分拣配送、装卸、对配送车辆的检查、避免与有毒有害物品混放等方式进行控制, 现场观察管控基本充分。

——返工管理

销售按照客户订单进行配送, 不涉及返工过程。

——化学品管理情况

主要是 75%酒精、84 消毒液、洗手液, 现买现用, 现场固定放置洗手设施处。虫害消杀均为物理方式, 不涉及化学药品。

——验收管理

原辅料验收管控情况见购销部（销售）审核记录。

——外来人员管理:

有对来访者进行卫生要求告知, 公司人员进行全程陪同, 车辆不允许进入公司内部仓库及分拣区, 现场有监控系统, 可以随时检查确认。

— 蔬菜、肉类的验收 OPRP1, 无 CCP 点

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序
OPRP1: 蔬菜、肉类验收	生物危害: 疫病 化学危害: 药残、农残超标	查供应商产品合格的第 三方检测报告	每批次索要农残检测报告、动 疫合格证明

公司配置有 4 辆货车, 3 辆租赁, 一辆为自有冷藏车; 公司策划了基本的配送路线, 根据客户线路规划分线配送, 配送车程单次基本在 0.5-2 小时左右, 按客户要求时间完成配送;

查看现场冷冻库暂未使用, 冷藏库主要为少量退货食材存放, 现场温度仪表显示与内置温度计基本一致, 均无异常。

夜班现场审核:

现场员工黄杰正在分拣水发海带丝, 每包重量为 5kg, 验收确认重量后在地磅上打印标签贴于保温泡沫箱外侧, 标签上有简单信息, 例如: 时间 2024-12-17, 编号 91015, 商品: 新弘/水发海带丝 5KG/箱, 重量: 5KG, 并附有物流码。员工洗手消毒后上岗, 均持有有效期内健康证, 现场环境卫生基本干净整洁。

——分拣、配货装车过程, 购销部（销售）根据客户订单进行分拣、装车, 每车配有司机及跟车人员, 主要通过感官检查进行控制产品质量, 包括感官检验、数量或规格等;

——配送过程控制: 车辆每天使用完毕进行清洁, 每周进行全面清洁及消毒, 体现在《车辆清洗消毒记录表》中, 抽查 2024.12.3, 清洗方式: 水枪清洗, 消毒方式: 喷洒, 使用药品: 84, 消毒人: 曾**; 另抽查 2024.10.20、2024.11.12 均有车辆清洗消毒记录, 无异常。

现场观察配送车辆车牌号: 苏 AW35P9, 车厢内部干净整洁, 现场交流配送食材按送货单和指定路线配送, 按客户名称分区存放。每日配送回厂后, 配送员立即对车辆进行简单清洗, 每周至外部洗车店进行清



洗，销售现场及过程管理基本符合要求。

仓储区产品按客户名称分区域存放，置于托盘上；

产品有基本防护管理，如采购原料均为原包装，有的套袋，基本装在塑料周转筐或塑料袋或周转箱中，分区域，放置于托盘上，不存在交叉污染的情况，大部分食材当天采购当天配送，目前基本无库存，未见异常情况；

上述管控基本符合标准要求。

2) 采购管理情况：

公司在《管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案》；

采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由总经理及购销部负责，在确定的合格供方后，购销部负责对所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

目前企业采购的产品主要有：蔬菜、水果、禽畜、水产、禽蛋、禽肉等。目前固定合格供方为 5 家，其余会根据市场行情，是否应季，价格因素等各方面寻找临时供应商进行采购。

提供《供应商调查评定表》，包含供应商 4 家，考察项目包括：设备能力、人员能力、检测能力、食品安全保障能力等信息。评价人：梁文 陈永彬 批准：梁武 时间：2024 年 6 月 21 日。查看“上海江杨农产品经营管理有限公司”、“上海向进绿色食品有限公司”、“上海新弘生态农业有限公司”、“上海金旦食品有限公司”均列为合格供方。未对车辆运输方进行供方评价，已沟通，下次审核关注。

抽查供方资质如下：

1. 抽蔬菜、水果供方：上海江杨农产品经营管理有限公司，营业执照编号：913101137538366468。

抽豆芽、香菜、红薯等 2024 年 12 月 6 日农残检测报告，显示合格。

2. 抽禽畜肉供方：上海向进绿色食品有限公司，营业执照编号：913101097480602571。

提供猪-胴体 2024 年 12 月 7 日动物检验检疫合格证明，编号：4119462404；对应的肉品品质检验合格证编号：A16559220；

抽鸡-分割肉 2024 年 11 月 22 日动物检验检疫合格证明，编号：3743513442。

3. 抽水产品供方：上海新弘生态农业有限公司，营业执照编号：913102300764808806。

提供基围虾检测报告，编号：JXSP202469864，检测项目：铅、甲基汞、铬、孔雀石绿、呋喃西林代谢物等 8 项，检测结论：符合 GB 2762、农业农村部公告第 250 号，报告日期：2024.11.27，检测机构：河南泰庆质量检测有限公司。

提供青口贝检测报告，编号：2024-W-9762，检测项目：铅、铬、镉，检测结论：符合，报告日期：2024.8.30，检测机构：上海德诺产品检测有限公司。

4. 抽禽蛋供方：上海金旦食品有限公司，营业执照编号：913101076873369848。

抽提供鲜鸡蛋检测报告，报告编号：CCICWT24101443，检测项目：氧氟沙星、恩诺沙星、甲硝唑、多西环素等 12 项，检验结论：合格，检验依据：GB/T 21312，报告时间：2024.10.08，检测机构：中检集团中原农食产品检测（河南）有限公司；

5. 抽企业自查农残检测，2024 年 11 月 19 日，豇豆、韭黄等均合格。

提供与物流外包方“上海阿狸猫物流有限公司”签订的《车辆租赁合同》，租赁期限：2024.12.1-2025.6.1，有双方签字盖章。

现场观察，基本按采购的原包装直接出货

消毒液、洗手液、酒精在正规超市采买。



询问部门负责人，其表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

原料验收详见购销部（仓库）审核记录。

现场查看公司不涉及食品添加剂。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

3) 监视和测量管理情况：

公司在管理手册中对监视和测量资源进行了要求。

抽查“监测和测量设备管理台帐”，主要包括电子台称、温度计。电子秤 4 台（涉及贸易结算 1 台，另有 1 台地磅仅为打标签作用，不涉及贸易结算，其余为验收辅助使用）

查看校准情况：

冷库温度计 型号：DM-1036，校准证书编号：JZ202412WL0352，校准日期：2024 年 12 月 05 日；

东美台秤 型号：DTC001-A，校准证书编号：JZ202412WL0353，校准日期：2024 年 12 月 05 日；

校准机构均为广东中准检测有限公司。

不涉及标准溶液的管理。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中对可追溯性、撤回/召回进行了规定，并策划了《食品标识和可追溯控制程序》，在程序文件中，对产品标识方法、进货产品检验状态、产品标识等进行了规定，同时明确了产品追溯流程及启动召回的情况等，策划基本充分。

提供了产品召回撤回演练计划、产品召回小组成员名单、产品召回演练记录。

演练日期：2024 年 8 月 15 日

演练产品：包菜

模拟演练召回原因：客户反馈，包菜有烂叶子（该模拟情况无较大食品危害，已沟通下次改进）

情况描述：2024 年 8 月 15 日 15 点 30 分，接到客户反馈，2024 年 8 月 15 日批次包菜有烂叶子，需要召回

原因分析：包菜在运输过程中，由于和其他硬物接触，造成部分包菜叶损坏腐烂。

召回及处理情况：本公司合计采购该批次产品 100KG，已销售 100KG。召回方案：立即张贴告示，说明该批次产品存在问题。对问题包菜进行退回处理。

演练评价：整个召回演练系统是有效的，适宜的产品实现的追溯过程基本满足要求。

5) 产品放行管理情况：

公司主要提供初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）的销售，策划编制了《产品放行控制程序》、《不符合控制程序》、《确认、验证、验证结果的评级与分析控制程序》等文件，在验收标准上，主要以索证索票、到货验收，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内文件未发生更新。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一般包括危害控制计划验证；PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；外包方管控验证；产品安全性验证等，购销部（销售）主要负责产品的安全性验证，其他验证见相关部门审核记录。



初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）的销售，各类验证以现场感官检查，数量、规格确认为主，对空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求。销售行业对微生物验证无特殊要求，主要通过日常管控为主，销售过程产品不直接与产品接触生产加工用水，水主要用于环境和手部清洁等。

有蔬菜农残报告、肉类检疫证明详见购销部（销售）危害控制计划的实施审核记录。

本部门涉及 CPP1：水果的验收、OPRP1：冷藏储存。

销售行业对微生物验证无特殊要求，主要通过日常管控为主，销售过程产品不直接与产品接触生产加工用水，水主要用于环境和人员手部清洁等。

查原材料验收管理：

到货、放行检查品种、规格、数量、外观质量等；果蔬类每月随机自检或收集供方农药残留报告，肉类每批收集检验检疫合格证明，其它食材每批收集检测报告；

抽验收涉及的《入库记录表》，

原材料名称：鲈鱼，合格，数量：20 斤，验收日期：2024.11.2；

原材料名称：黄瓜，合格，数量：15 斤，验收日期：2024.11.8；

原材料名称：火龙果，合格，数量：10 斤，验收日期：2024.11.19；

原材料名称：五花肉，合格，数量：40 斤，验收日期：2024.11.23；

原材料名称：鸡蛋，合格，数量：80 斤，验收日期：2024.11.25；

原材料名称：花蛤，合格，数量：10 斤，验收日期：2024.12.4；

原材料名称：山药，合格，数量：10 斤，验收日期：2024.12.17；

过程检查：产品以感官判定为主，发现不合格食材直接作为湿垃圾废弃处理，采购一般至供应商处现场挑选检查，不合格食材产生量极少。

成品放行管理情况：

销售行业的特殊性，销售服务过程放行等同于成品放行，主要由购销部（销售）依据客户订单，动态管理为主，满足客户订单和要求为主。

产品放行控制基本符合。

6) 危害控制计划策划及实施管理情况：

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：梁文先生，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 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了办公室、购销部人员，小组成员包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员陈永彬，基本了解，具体人员能力及培训见办公室审核记录。

公司提供了销售《危害控制计划》；

查产品描述情况：

——HACCP 小组针对销售过程管控所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、重要



的特性（化学、生物、物理）特性、产地、来源、生产方法、包装方式、使用前的预处理、接收准则、贮存条件和保质期等。

现场抽查：蔬菜、水果类特性描述——来源、产地（植物，国内外）、成分（蔬菜、水果）、生产方法（种植）、物理特性（外观清洁，无杂质）、化学特性（百菌清： ≤ 1.0 、多菌灵： ≤ 0.5 、汞： $\leq 0.01\text{mg/kg}$ 、六六六： $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 、滴滴涕： $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 、砷： $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ）、生物特性（致病菌：不得检出）、包装标识（袋装、箱装）、运输交付方式（食品专用车辆常温运输）、贮存条件（常温或冷藏）、保质期（3-7天）、使用前处理（清洗熟制）、执行标准（GB2762）、接收准则（原辅料验收标准）、过敏源（否）等，基本符合。

肉类（畜肉、禽肉）特性描述——来源、产地（动物，中国）、成分（猪牛羊肉、鸡鸭肉）、生产方法（养殖）、物理特性（具有该产品应有的色泽、具有该产品应有的滋味，无外来杂质）、化学特性（挥发性盐基氮/ $(\text{mg}/100\text{g}) \leq 15$ ；铅（Pb）/ $(\text{mg}/\text{kg}) \leq 0.2$ ；无机砷/ $(\text{mg}/\text{kg}) \leq 0.05$ ；镉（Cd）/ $(\text{mg}/\text{kg}) \leq 0.1$ ；总汞（以 Hg 计）/ $(\text{mg}/\text{kg}) \leq 0.05$ ）、生物特性（沙门氏菌（/25g） $n=5$ ， $c=0$ ， $m=0$ ；

金黄色葡萄球菌（cFu/e） $n=5$ ， $c=1$ ， $m=1000$ ， $M=10000$ ；

菌落总数（CFUfe） $n=5$ ， $c=1$ ， $m=10000$ ， $M=100000$ ）、包装标识（袋装）、运输交付方式（食品专用车辆冷藏运输）、贮存条件（冷冻或冷藏）、保质期（4天）、使用前处理（清洗熟制）、执行标准（GB/T 34769）、接收准则（原辅料验收标准）、过敏源（否）等，基本符合。

另抽查禽蛋、水产品的特性描述，控制方式同上。

——销售产品原料等同于成品。

预期用途主要为企事业单位食堂等。

主要的食用方式为：水果清洗后去皮或不去皮食用、其它食材清洗后熟制食用，易受伤害群体主要为婴幼儿（水果硬核卡住）等，基本符合。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的产品销售工艺流程主要如下：

接收订单→采购→验收→暂存→装车→运输→销售交付

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。现场查核提供的厂区平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，见收集材料。

现场观察：销售流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；流程图已开展确认：《工艺流程图现场确认记录》2024-06-20。

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《HACCP 计划》，查《危害分析单》，具体包括了原料采购验收，暂存、装车等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（大肠、金葡等致病菌污染，动物疫病）、物理危害（异物），化学危害（药残、农残超标），确定的控制措施为“到货检查外观是否破损、检查货物检测报告”，并确定采用 OPRP1 进行控制。基本符合要求。

经过对销售过程的危害分析及评价，确定了 OPRP、CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

无 CCP 点，OPRP 点：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序
OPRP1：蔬菜、肉类验收	生物危害：疫病 化学危害：药残、农残超标	查供应商产品合格的第 三方检测报告	每批次索要农残检测报告、动 疫合格证明



具体实施见购销部（销售）审核记录。基本满足标准要求。

公司在管理手册第8章节进行了规定，同时策划了《食品标识和可追溯控制程序》、《监视和测量装置控制程序》等，在受控条件下进行销售服务提供。

查初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）的销售过程及控制情况：

提供有《工艺流程图》、操作要求、危害控制计划、采购单、客户采购订单、配送单等运行证据。

部门负责人表示现场销售过程中产品采购由购销部（采购）负责，验收由购销部（销售）负责，分拣、仓储及配送过程（等同于产品放行过程）由购销部（销售）负责实施、总经理或负责人负责监督检查；客户基本每天提前一天下达订单，销售负责人及时评审订单并下达分拣、配送任务。

查产品和服务实现流程（含 OPRP/CCP 实施情况）

接收订单→采购→验收→暂存→装车→运输→销售交付

蔬菜、肉类验收 OPRP1：2024-12-17 日采购的蔬菜，提供农残自测报告：技术要求：酶抑制率＜50%，查看黄瓜、青菜等检测结论均为阴性，检测人：刘**，复核人：陈**；

采购的牛-分割肉，动物检疫合格证明编号：4119044734，猪-胴体，动物检疫合格证明编号：4119447722；审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

实施情况：

1）采购计划主要通过微信、电话方式下达，由产品供方送货至公司或公司到合格供方采购，供方管理见购销部（采购）审核记录，验收见 8.8.1 条款审核记录；

2）仓储过程管理，每天下午按订单量采购至供应商处采购挑选，分拣、配货装车过程：购销部（销售）根据客户订单进行分拣、装车，主要通过感官检查进行控制产品质量，包括感官检验、数量或规格等。

配送过程：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，公司提供了配货单，记录有购货单位、产品名称、数量，

查 有送货单，单号：XS-202412140003，送货日期：2024-12-14，送货地址：江苏省人民政府驻上海办事处长乐路招待所，商品名称：澳洲大龙虾（活），预订：1 只，备注：规格 2-3 斤/只，有单价及金额，制单人：树**、复核人：汪**，送货人：王**，收货人：韩**；

查 有送货单，单号：XS-202412130011，送货日期：2024-12-13，送货地址：中国船舶 708 所闵行分部，商品名称：长白萝卜，预订：40 斤；榨菜丝，预订 5 斤；有单价及金额，制单人：树**、复核人：汪**，送货人：王**，收货人：赵**；

查 有送货单，单号：XS-202412170017，送货日期：2024-12-17，送货地址：中国船舶 708 研究所，商品名称：宁夏小青菜，预订：8 斤；童子鸡，预订 6 斤；千禧小番茄，预订 3 斤；均有有单价及金额，制单人：树**、复核人：汪**，送货人：王**，收货人：**；

查 有送货单，单号：XS-202412100016，送货日期：2024-12-10，送货地址：中国船舶 708 研究所，商品名称：洋鸡蛋，预订：1 箱；乌鸡，预订 3 只；香葱，预订 3 斤；均有有单价及金额，制单人：树**、复核人：汪**，送货人：王**，收货人：**；



另有客户下达的《采购订单》，采购部门：S 产品运营组，订单日期：2024-09-28，物料名称：精选净膛小黄鱼 2-3 两，单位：公斤，数量：20，到货数量：22；精选基围虾，规格型号：30-40 头/斤，单位：公斤，数量：20，到货数量：20；到货用户自由使用：海通南滩总部-自选餐 7-08；

查看配货配送车辆线路管理情况，划分线路、司机、配送客户较固定，基本无异常；

4) 不涉及首件检验过程。

5) 采取防范人为错误的措施：采用先进先出、专人管理库房的方式进行控制，每日进行检查，目前控制采购量，日配食材目前基本无储存情况，冷柜内存放有冻品肉类不在此次认证范围内；

现场观察：现场分拣按客户名称分区域存放，有客户名称的简易标识，食材均有基本防护，包装完好，冷藏库运行正常，食材分拣后暂存在栈板上；

基本满足标准要求。

7) 管理体系的验证、评价和分析

食品安全小组策划了《验证确认控制程序》，策划的验证内容包括：对危害分析的输入，前提方案/危害控制计划的有效性、成品的安全性验证等方面，并规定了验证的频率、方法、职责等。

供了

“HACCP 验证报告”验证时间：2024. 09. 30，验证人员：梁文、陈永彬；验证结论：经验证，HACCP 计划得到有效实施，并持续控制危害，控制措施能够按照预期有效控制相应危害。

“OPRP 验证记录表”验证时间：2024. 09. 30，验证人员：梁文、陈永彬；验证结论：OPRP 的实施能够达到预期效果。

“GHP 和 PRP 验证记录表”验证时间：2024. 09. 30，验证人员：梁文、陈永彬；验证结论：良好卫生规范（GHP）和前提方案 PRP 的实施达到了预期效果。

“验证结果的评价分析记录”，验证项目包括了 HACCP 计划的验证、CCP 的验证、最终产品的检测、体系内部审核等项目，分析日期：2024. 09. 30，分析人员：梁武、梁文、陈永彬，结论：①体系的整体运行满足策划的安排和本组织建立的食品安全管理体系及 HACCP 体系的要求②无食品安全管理体系及 HACCP 体系改进或更新的需求③ 无表明潜在不安全产品高事故风险的趋势④ 证明已采取的纠正和纠正措施的有效。

——不涉及生产加工用水，仅使用自来水用于清洁使用，收集了自来水厂官网出具的水质报告，产品的安全性验证详见购销部（销售）审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见购销部（销售）审核记录。

公司在管理手册 9.1 条款对需要进行监视和测量的食品安全/HACCP 绩效进行了规定，包括监视和测量的对象，监视、测量、分析和评价的方法，监视和测量的频次和时机，评价食品安全/HACCP 绩效所依据的准则和适当的参数，分析和评价的频次和时机等内容。基本符合标准的要求。

组织对监视和测量的食品安全绩效：

产品检测：1、每批次收集供应商检测报告，不定期自测（现场沟通，每批次向供应商索证索票）。

体系内审、管理评审、确认验证工作依据公司策划的时间间隔进行开展，常规情况下每年 1 次；

相关方意见反馈每年进行一次统计，按企业程序文件、顾客满意度调查表等信息体现，并及时处理；

管理者代表表示上述的监视、测量、分析和评价，按照公司策划的体系文件、规章制度、法律法规及相关方要求等进行开展，未见明显异常。

现场抽查：

管理目标考核已基本完成；见各部门记录；



过程运行的管控证据见购销部审核记录；
内审实施情况见 F9.2\H5.3 条款审核记录；
基本满足标准要求。

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 内部审核

公司在《管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。基本符合标准要求。

FH:提供：内审通知书、内审实施计划，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。

审核日期：2024 年 10 月 14-15 日；审核组组长：梁文（组长） 陈永彬（组员），有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审组组长梁文、组员陈永彬面谈，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。面谈负责人梁武对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足；已在 F7.2、H3.2 开具不符合项整改；

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

查《内审检查表》：抽食品安全小组审核条款 F8.8\H4.5 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：购销部，不符合项内容：供应商未能列入合格供应商名录，不符合（ISO22000:2018 标准 7.1.6 条款 HACCP 体系认证要求（V1.0）标准 3.5 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，2024.10.16 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：1.内审组在本次进行的食品安全管理体系及 HACCP 体系认证要求（V1.0）体系内审中，对体系各个部门的文件体系及现场符合性，通过提问、查证、观察等方式进行了审核，并收集了公司食品安全管理体系及 HACCP 体系认证要求（V1.0）管理体系运行的符合性证据。相关符合性证据表明：审核范围内各部门均未发现严重不符合项，公司的食品安全管理体系及 HACCP 体系是符合食品安全管理体系及 HACCP 体系认证要求（V1.0）管理体系标准的，公司食品安全管理体系及 HACCP 体系是有效、充分的、适宜的。但是，仍有诸多方面是需要及时或持续改善的。

2.本次审核在肯定符合项的同时，对不符合项提出了整改要求，并规定在有效日期内关闭。各个部门对提出的不符合项都制定纠正措施和整改排期。

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。

本次管理评审日期：2024 年 10 月 28 日。

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 10 月 28 日进行管理评审，批准：梁武，日期：2024 年 10 月 18 日。



管理评审会议于 2024 年 10 月 28 日在公司召开，会议由梁武（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 办公室 购销部签到表。

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

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制：梁文、审核：梁武，日期：2024 年 10 月 28 日；

查《管理评审改进计划》：涉及 1 项，加强 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准的培训；已于 2024 年 10 月 29 日对主要部门负责人进行培训，培训课题：ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准：针对管理评审改进措施提出的问题，培训后与会人员讨论一致认为达到了举一反三的预期目的，此次培训效果良好，改进措施基本符合要求。

管评结论：本公司的食品安全管理体系及 HACCP 体系是符合 ISO22000:2018 及 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准的要求的，体系运行是适宜、有效、充分的。

3.4 持续改进

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制

公司在《管理手册》10.1 条款进行了规定，同时策划了《不符合控制程序》、《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。

——顾客投诉处理等主要由购销部负责。

其他体系运行过程，暂无采取纠正措施的需求。与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握相关文件的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《不符合控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》，对不合格品的管理进行了规定。

现场询问及沟通：

食材采购来自合格供方，水果蔬菜每批索要供方农残报告，不定期进行农残自检，鲜畜禽肉每批索要动物检疫合格证明，鲜禽蛋及水产品每批索要检验合格报告等；

食材验收主要由购销部（销售）负责，验收合格放行入库或购销部（销售）直接开展分拣、配送工作；部门负责人表示审核周期内未发生采购食材及验收不合格情况。

销售行业的特殊性，销售的食材产品原料基本同成品，部门负责人表示审核周期内销售产品及交付过程未发生配送不安全产品的情况，也未发生食品安全事故，但发生过漏发货错发货等异常投诉情况，及时沟通退换货处理，确保顾客满意。

查看企业与客户在企业微信中有“投诉反馈群”，查看近期投诉记录主要为缺货、错货情况，处理方



式为补货退换货等，审核周期内未发生食品安全危害相关的投诉。

对于内审、管理评审中发生不符合情况或改进措施情况，已采取纠正及纠正措施/计划，具体见领导层审核记录对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

3) 投诉的接受和处理情况：

顾客投诉的处理主要由购销部负责，查看企业与客户在企业微信中有“投诉反馈群”，查看近期投诉记录主要为缺货、错货情况，处理方式为补货退换货等，审核周期内未发生食品安全危害相关的投诉。

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）：

公司在管理手册中进行了规定，并策划了《设施和工作环境控制程序》、《仓储卫生管理制度》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

组织的规模情况/资源配置情况：

公司坐落于：上海市宝山区泰和路 1153 号 23 幢 1 层 101、102、103 室，建筑面积约 433 平方米，设有检测室（含办公）约 10 平方米、冷藏库 1 个约 10 平方米，冷冻库 1 个约 20 平方米，其余为分拣区、包材存放区、常温食材货架 3 个（主要为低温天气少量果蔬、鲜鸡蛋放置），电子秤 4 台（涉及贸易结算 1 台，另有 1 台地磅仅为打标签作用，不涉及贸易结算），另配置有配送常温车辆：3 辆（外包），冷藏车辆：1 辆（自有），小推车 3 个，液压车 3 个，有简单洗手设施，无更衣室，卫生间使用园区的公共卫生间，在配送分拣区外，基本满足初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）的销售需要。

现场观察：

——公司位置附近环境较干净，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织采购原料均来自合格供方，见购销部（采购）审核记录；

——办公区环境基本整洁，有配置洗手设施，没有卫生间，有配置办公桌椅、照明灯、空调等设施，运行较好。

——办公区自然通风，卫生环境较好，无粉尘、无有毒有害气体等，配置有灭火器。

——现场询问员工陈永彬，其表示工作氛围比较和谐，领导关心员工，保持与员工进行交流，激励员工努力工作，对工作环境有管理。

——每天工作结束对办公区进行卫生清理，生活垃圾丢弃至指定位置，由园区物业负责，每天早上进行清运。

提供了设备设施台帐，涉及购销部（销售）的主要有：配送车辆、电子称、冷冻库、冷藏库等，不涉及特种设备，基本满足认证范围所涉及初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）的销售。

电脑定期进行杀毒清理。审核周期内未发生维修情况。



外包车辆维修为外包物流方负责实施。

冷藏库冷冻库如出现故障由厂家进行维保，冷库为今年新投入使用，暂未发生故障情况。

基础设施管理基本符合标准要求。

公司在管理手册中对监视和测量资源进行了要求。

抽查“监测和测量设备管理台帐”，主要包括电子台称、温度计。电子秤4台（涉及贸易结算1台，另有1台地磅仅为打标签作用，不涉及贸易结算，其余为验收辅助使用）

查看校准情况：

冷库温度计 型号：DM-1036，校准证书编号：JZ202412WL0352，校准日期：2024年12月05日；

东美台秤 型号：DTC001-A，校准证书编号：JZ202412WL0353，校准日期：2024年12月05日；

校准机构均为广东中准检测有限公司。

不涉及标准溶液的管理。

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《培训、意识和能力控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《岗位工作要求表》，覆盖到公司总经理、各岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定，部门负责人表示审核周期内公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化。现场随机抽取办公室负责人（食品安全小组组长）梁文，学历：中专，工作经验20年，在本单位工作1年；购销部负责人陈永彬，学历：大专，工作经验10年，在本单位工作1年；提供了《员工能力确认记录》，同时对上述人员进行了能力评定，在业务知识、管理能力、责任意识方面进行了评定，结论：培训合格允许上岗。

部门负责人梁文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。

审核周期内各岗位人员基本满足要求。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《2024年度培训计划表》、《培训记录》；培训策划内容包括了对贯标培训、内审员培训、法律法规培训、公司规章制度、执行力、卫生要求、安全经营等方面，策划基本充分；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。部门负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2024-06-21	ISO 22000:2018/HACCP 认证要求标准理解	各部门经理/3人	口头提问	合格有效
2024-07-22	内审员培训	内审员、总经理/3人	口头提问	合格有效
2024-08-26	食品安全法等相关法律法规	各部门经理/3人	口头提问	合格有效
2024-09-13	公司各项规章制度	全体人员/10人	口头提问	合格有效
2024-11-11	卫生要求	全体人员/10人	口头提问	合格有效

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验人员、分拣人员、送货人员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，见培训记录；



查检验人员

姓名:陈永彬。证书编号:CTI-FACHFAT-202401-11912,有效期限:2027年1月17日(3年),证书名称:食品农产品快速检测人员上岗培训,发证机构:华测检测认证集团股份有限公司;

姓名:刘向东。证书编号:CTI-FACHFAT-202401-11913,有效期限:2027年1月17日(3年),证书名称:食品农产品快速检测人员上岗培训,发证机构:华测检测认证集团股份有限公司;

查驾驶证:姓名:陈永彬,有效期至2026-01-22。

查机动车行驶证:冷藏车,车辆类型:轻型厢式货车;车牌号码:苏AW35P9,有效期至2025年3月。

查健康证管理情况:健康证未全部上墙管理,现场已沟通,随机抽取:

配送司机——陈永彬(证号:***7279,发证日期:2024-09-03)

分装——黄磊(证号:***0439,发证日期:2024-12-10)

分装——张松(证号:***1557,发证日期:2024-08-30)均在有效期内。

食品安全小组组长梁文已至当地医院办理健康证,暂未出证,下次审核关注。

人员能力管理基本符合标准要求。

经询问了解该组织主要通过培训、会议、文件发放等形式以提升员工能力,增强员工的食品安全意识,以确保员工意识到满足顾客要求、法律法规要求的重要性。总经理非常鼓励员工参与公司内部管理和改进。

现场询问陈永彬,均能说出本公司的管理方针及本部门相关的管理目标。并知晓本岗位工作对管理体系有效性的贡献及不能满足产品要求所造成的不良后果。

控制方式基本符合标准要求。

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《信息沟通程序》;

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、电话、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
每月	关于食品安全培训	各部门负责人	培训	办公室	无异常

查内部报告管理情况:

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:

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、电子邮件、文件、走访、座谈等,对外沟通主要指定食品安全小组组长/HACCP小组组长负责(参加公司的各类培训等,基本满足要求),沟通公司产品在食品安全方面、安全生产方面、监管要求、公司各类管理要求等的信息。

外部沟通情况如:

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
------	-------	------	------	------	------



2024-06-21	供方评价	上海爱森食品销售有 限公司	电话\微 信	购销部	列入合格供方 名单
2024-12-07	外部审核	北京国标联合认证有限 公司	电话\微 信	办公室	满意度达标

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》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《食品安全管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》以及所要求的记录。

公司策划的编制的《程序文件》、“前提计划”基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系/HACCP 体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：管理手册（FSMS-GLGP-01）、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 26 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。

三层次文件：培训记录、确认验证记录等 共 38 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梁武批准。

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、回收记录》，包括食品安全管理手册、程序文件、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划书、应急预案等，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。

抽食品安全管理手册文件发放情况，部门：购销部，签收人：陈永彬，文件名称：食品安全管理手册、程序文件、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划书、应急预案等，基本符合。

查外来文件管理情况：

组织收集了与食用农产品（水果）的销售相关的法律法规，提供了《适用的法律法规及其他要求清单》、识别适用的法律法规包括：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、食品经营许可和备案管理办法、GB31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB/T5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残量的快速检测、GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程等，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 38 份记录，清单内记录编号、记录名称、版本，抽《管理评审报告》、《合格供方清单》、《目标分解统计表》3 份记录，记录均有编写。记录最终由办公室保存。

查《管理评审报告》、《合格供方清单》、《目标分解统计表》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。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

1) 基本信息：

公司名称：上海众合惠网络科技有限公司

注册地址：上海市宝山区泰和路 1153 号 23 幢 1 层 101、102、103 室



办公地址：上海市宝山区泰和路 1153 号 23 幢 1 层 101、102、103 室

经营地址：上海市宝山区泰和路 1153 号 23 幢 1 层 101、102、103 室

2) 认证范围:

F: 位于上海市宝山区泰和路1153号23幢1层101、102、103室上海众合惠网络科技有限公司初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）的销售

H: 位于上海市宝山区泰和路1153号23幢1层101、102、103室上海众合惠网络科技有限公司初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）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, (上海众合惠网络科技有限公司) 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 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:陈丽丹、蔡惠娜、陈卓琦



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。