

项目编号：30680-2023-EOH 20929-2024-QF-2024

# 管理体系审核报告

（QF 再认证/EOH 监督审核）



组织名称：桐乡市乐顺果蔬配送有限公司

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）：郑志国、夏令

报告日期：2024 年 12 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](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  
■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：郑志国、夏令



## 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   | E:审核员<br>O:审核员<br>H:审核员<br>Q:审核员<br>F:审核员 | 2024-N1EMS-4059498<br>2023-N1OHSMS-1059498<br>2022-N1HACCP-1059498<br>2022-N1QMS-4059498<br>2023-N1FSMS-4059498 | E:29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06<br>,29.07.07,29.07.08<br>O:29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06<br>,29.07.07,29.07.08<br>H:FI-2<br>Q:29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06<br>,29.07.07,29.07.08<br>F:FI-2 |
| B  | 郑志国 | 组员   | H:实习审核员<br>Q:审核员<br>F:审核员                 | 培训证书<br>2024-N1QMS-4202930<br>2024-N1FSMS-4202930                                                               |                                                                                                                                                                                                               |
| C  | 夏令  | 组员   | H:实习审核员<br>F:实习审核员                        | 培训证<br>2024-N0FSMS-1304390                                                                                      |                                                                                                                                                                                                               |
|    |     |      |                                           |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                               |

### 其他人员

| 序号 | 姓名                         | 审核中的作用 | 来自   |
|----|----------------------------|--------|------|
| 1  | 毛亚东（总经理）、沈榴钰（食安组长）、<br>沈志伟 | 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环境管理体系,职业健康安全管理体系,危害分析与关键控制点体系,质量管理体系,食品安全管理体系认证申请者的再认证申请,通过检查受审核方的管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况,判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性,从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。



### 1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

### 1.4 依据文件

#### a) 管理体系标准：

E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015,O: GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018,H:

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）,Q:

GB/T19001-2016/ISO9001:2015,F: ISO 22000:2018

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/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：食品安全法、嘉兴市消防条例、嘉兴市突发环境事件应急预案、嘉兴市生活垃圾管理条例、嘉兴市劳动保护条例、《GB 2720-2015食品安全国家标准 味精》、《中华人民共和国产品质量法》、《食品召回管理办法》、《GB 31644-2018食品安全国家标准 复合调味料》、《工伤保险条例》、《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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：食品安全法、嘉兴市消防条例、嘉兴市突发环境事件应急预案、嘉兴市生活垃圾管理条例、嘉兴市劳动保护条例、《GB 2720-2015食品安全国家标准 味精》、《中华人民共和国产品质量法》、《食品召回管理办法》、《GB 31644-2018食品安全国家标准 复合调味料》、《工伤保险条例》、《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等；

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

### 1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2024年12月12日 上午至2024年12月15日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年11月22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: 预包装食品（含冷藏冷冻食品）和散装食品（含冷藏冷冻食品）销售

O: 预包装食品（含冷藏冷冻食品）和散装食品（含冷藏冷冻食品）销售所涉及场所的相关职业健康安全管理工作活动

E: 预包装食品（含冷藏冷冻食品）和散装食品（含冷藏冷冻食品）销售所涉及场所的相关环境管理工作活动

F: 位于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号桐乡农副产品批发市场内 5 幢 503B—513B 号、6 幢 617-628 号桐乡市乐顺果蔬配送有限公司的预包装食品（含冷藏冷冻食品）和散装食品（含冷藏冷冻食品）



销售所涉及的食品安全管理活动

H: 位于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路806号桐乡农副产品批发市场内5幢503B-513B号、6幢617-628号桐乡市乐顺果蔬配送有限公司的预包装食品（含冷藏冷冻食品）和散装食品（含冷藏冷冻食品）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:浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号桐乡农副产品批发市场内 5 幢 503B—513B 号、6 幢 617-628 号

办公地址:浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号桐乡农副产品批发市场内 5 幢 503B—513B 号、6 幢 617-628 号

经营地址:浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号桐乡农副产品批发市场内 5 幢 503B—513B 号、6 幢 617-628 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 一阶段审核情况(适用时) ——不适用

于年月日- 年月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：

### 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:配送部，Q8.5.1/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：2025 年 1 月 15 日前提提交审核组长。

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 15 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

内审、人员培训、确认和验证、更衣室、产品标识、化学品及现场管理等

3) 本次审核发现的正面信息：

——已有多年的体系运行经验，配送行业管理经验丰富；

——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、未发生重大的环境处罚、未发生工伤等；
- 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、HACCP 体系、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016/GB/T45001-2020 标准运行和认证活动较为支持，公司结合预包装食品（含冷藏冷冻食品）和散装食品（含冷藏冷冻食品）销售过程，本次审核 EOH 监督，QF 再认证，因 2023 年对体系进行换版，整合了五个管理体系运行要求。提供了针对五体系的体系文件，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》、“作业文件汇编”等，策划基本合理。现场审核发现公司基本结合实际预包装食品及散装食品销售过程，按照体系策划的相关要求开展了销售工作，现场查核组织配置了基本的资源，包括办公场所、销售设备设施、人力资源等，审核周期内未发生较大变化，在原料验收、供方管理、分拣现场管理、消防安全管理、仓储管理等方面较上一年度有所提升。但现场审核也发现对内审、人员培训、确认和验证、更衣室、产品标识、化学品及现场管理等还有较大的提升空间。

总体审核评估下来企业在体系运行过程中运用过程方法、PDCA、持续改进方面的能力较上一年度有提升。在针对不符合、采取纠正、纠正措施方面基本具备能力。总体体系成熟度尚可。

#### 2) 风险提示：

可进一步提升内审、人员培训、确认和验证、更衣室、产品标识、化学品及现场管理能力和水平。

### 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：2013 年 11 月 11 日                      体系实施时间：2023 年 5 月 8 日【持续保持】

2) 法律地位证明文件有：营业执照、食品经营许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数：32 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：不适用。

#### 4) 范围内产品/服务及流程：

公司预包装及散装食品的销售：始于订单接收，终于产品交付。销售工艺流程为：顾客要求评审→签订合同/口头沟通→原辅材料采购→验收/分拣→冷藏冷冻储存（适用时）→称量（适用时）→检验→装车→运输送货（配送）→验货（客户接收）



### 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

本次审核为受审核方 EOH 监督, QF 再认证审核, 受审核方在 2023 年进行了换版, 版本为 C/0。体系文件依据 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)、GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016 标准建立了管理手册。企业从事资质范围内的预包装食品(含冷藏冷冻食品)和散装食品(含冷藏冷冻食品)销售活动。

结合受审核方预包装食品(含冷藏冷冻食品)和散装食品(含冷藏冷冻食品)销售活动过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范、程序文件、记录表单等, 策划的主要内容如下:

##### 1) 组织的内外部环境、相关方需求、风险和机遇、合规义务的策划和实施管理:

受审核方在管理手册 4 章/6 章条款对上述内容进行了规定和要求, 从战略管理层面确定了影响管理体系预期结果实现能力的, 与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题, 识别了公司内外部环境问题、相关方需求和期望, 需要应对的风险和机遇, 并策划了相应的控制措施, 在日常销售过程中进行控制及管理。

现场交流总经理公司对外较为关注市场竞争, 尤其是市场新增标段、招标需求以及客户要求方面, 以期望获得获得更多的市场客户资源并扩大公司的经营范围, 对内较为关注公司内部员工能力及内部的规范化管理, 并将这些结合公司实际预包装和散装食品销售过程进行风险和机遇识别、评价, 并落实在运行过程中。

审核期间公司总经理表示目前公司已合作客户基本稳定, 2024 年新增了部分客户。目前运行基本稳定, 基本满足客户的订单等需求, 未发生合规情况。

企业变更的策划: 暂未发生重大变更情况。

##### 2) 管理体系应用策划情况

该公司按照 ISO22000:2018、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0 标准标准策划了公司的管理体系文件, 包括《管理手册》、程序文件、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等, 支持公司管理体系各过程的运行, 并持续改进, 确保其有效性。策划基本符合标准和企业实际情况的运行情况。

——公司地址信息:

注册地址:浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号桐乡农副产品批发市场内 5 幢 503B—513B 号、6 幢 617-628 号

经营地址:浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号桐乡农副产品批发市场内 5 幢 503B—513B 号、6 幢 617-628 号

办公地址:浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号桐乡农副产品批发市场内 5 幢 503B—513B 号、6 幢 617-628 号

——认证范围:

Q: 预包装食品(含冷藏冷冻食品)和散装食品(含冷藏冷冻食品)销售

F: 位于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号桐乡农副产品批发市场内 5 幢 503B—513B 号、6 幢 617-628 号桐乡市乐顺果蔬配送有限公司的预包装食品(含冷藏冷冻食品)和散装食品(含冷藏冷冻食品)销售所涉及食品安全管理活动

E: 预包装食品(含冷藏冷冻食品)和散装食品(含冷藏冷冻食品)销售所涉及场所的相关环境管理活动

O: 预包装食品(含冷藏冷冻食品)和散装食品(含冷藏冷冻食品)销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

H: 位于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号桐乡农副产品批发市场内 5 幢 503B-513B 号、6 幢 617-628 号桐乡市乐顺果蔬配送有限公司的预包装食品(含冷藏冷冻食品)和散装食品(含冷藏冷冻食品)销售

不适用条款: 无,

外包过程: 计量器具校准、产品第三方检测。



### 3) 公司管理方针的适宜性、有效性，食品安全文化的实施情况

公司于 2023 年 05 月 08 日发布了经总经理批准的管理方针：

绿色配送、安全第一、共赢发展。

提供卫生安全食品，追求顾客持续满意。

管理方针包含在管理手册中。审核周期内未发生变化。

### 4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方总经理结合预包装食品（含冷藏冷冻食品）和散装食品（含冷藏冷冻食品）销售过程及体系要求等，策划了组织结构，包括：领导层、综合办、食品安全小组、配送部、品控部，确定各岗位人员的职责和权限，设置基本合理，职责权限基本明确，接口基本清晰；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问李 XX，对管理职责基本掌握，并能在工作中履行。

### 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《公司一体化管理目标展开书》、《质量、环境、安全、食品安全目标及分目标完成情况》，抽查公司总目标的实施完成情况：

| 目标分解          | 考核频次 | 考核方法                       | 考核完成情况<br>(2023.10-2024.11) |
|---------------|------|----------------------------|-----------------------------|
| 火灾发生次数为 0 次   | 每年   | 按照实际发生次数                   | 0                           |
| 员工意外损伤控制在 0 次 | 每年   | 按照实际发生次数                   | 0                           |
| 不发生食品安全重大投诉；  | 每季度  | 重大食品安全投诉发生 0 次             | 0                           |
| 送货及时率 100%    | 每月度  | 1-（送货不及时批次/送货总批次<br>×100%） | 100%                        |
| 顾客满意度 90%以上   | 每年度  | Σ每个顾客满意度/被调查顾客数            | 2023 年度 96%，2024 年度 98%     |

管理目标已完成，2024 年 11 月及至今目标在实施中。抽查发现管理目标完成情况的原始考核数据不够充分，现场作为改进建议项提出。管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

### 6) 法律法规的识别/获取及合规义务/评价管理情况

“食品安全相关法律法规清单”、“法律、法规及其他要求清单”，记录了法规/产品标准名称、标准号/发布日期、实施日期等信息。识别适用的包括：《突发公共卫生事件应急条例》、《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 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品召回管理办法》、《生产经营单位安全生产事故应急救援预案编制导则》、《消防设施通用规范》、《消防安全标志设置要求》、《中华人民共和国安全生产法》、《民法典》等，识别的基本合理。抽查的法律及产品标准均在有效期内。

于 2024 年 8 月 1 日开展了合规性评价。

现场查看：

- 《排污许可证》——不适用
- 污染物排放种类：生活污水、生活垃圾、固体废弃物（废墨盒、废硒鼓）、噪声（车辆噪声，很小），汽车尾气、一般生活垃圾、废弃菜叶等；
- 查公司的产品/服务特性确认环境影响评价的种类：——不适用
- 消防备案/验收：桐乡农副产品批发市场管理
- 受审核方主要提供预包装食品（含冷藏冷冻食品）和散装食品（含冷藏冷冻食品）销售，没有明显的职业健康安全风险危害，不涉及安全预评估报告、安全现状评估报告、职业健康预评估报告、职业健



康现状评估报告、安评、职评等。

- 因不涉及 GBZ188 中的职业健康危害因素,无职业病岗位;无需进行职业病体检;有办理健康证,健康证上墙管理。
- 防静电/防雷控制状况:桐乡农副产品批发市场管理
- 建筑消防设施控制、电气防火控制状况:桐乡农副产品批发市场管理。

#### 7) 质量和食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审核方为满足产品和服务提供的要求,实现安全产品,通过明确通过采取下列措施,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:以预包装食品(含冷藏冷冻食品)和散装食品(含冷藏冷冻食品)销售为准,为过程建立了准则(包括工艺流程、作业指导书、客户合同要求/合同、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范、《产品防护控制程序》、《投诉处理控制程序》、《分拣、仓储及配送过程控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《设备控制程序》、《监测和测量设备控制程序》、《内外部沟通控制程序》、《管理制度》(包括岗位职责和任职要求、供方的选择/评价和再评价办法、销售服务规范和售后服务方案、车辆洗消操作规范、驾驶员安全管理制度)、《销售服务控制规范》、《销售服务提供规范》、《销售服务规范》等)、以及过程的评价准则,审核期间策划要求未发生较大变化。

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,主要由食品安全小组负责,暂不涉及。识别外包过程及控制方法:计量器具校准、产品第三方检测。

需确认过程:销售服务过程,提供了 2024 年 7 月 11 日进行的认证证据,对所用设施设备(车辆)、人员、作业指导文件等进行了确认,结论为销售服务过程能力满足要求,上次不符合整改有效。

受审核方结合公司实际销售过程,策划和开发了实现安全产品所需的过程,以及过程准则要求等,包括对于需要使用基础设施、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》、作业制度文件等控制要求,基本能确保预包装食品(含冷藏冷冻食品)和散装食品(含冷藏冷冻食品)销售所做的各项前期策划安排。

受审核方在管理手册第 8 章内容进行了策划,结合企业实际情况及五个管理体系标准要求建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划,以持续满足 HACCP 体系所需的卫生条件。企业的前提计划主要体现在包括《前提方案/良好卫生规范》、《人力资源控制程序》、《致敏原管理控制程序》、《设备控制程序》、《产品放行控制程序》等文件中,基本满足标准中有关前提计划的要求。

受审核方预包装食品及散装食品的销售:始于订单接收,终于产品交付。销售工艺流程为:顾客要求评审→签订合同/口头沟通→原辅材料采购→验收/分拣→冷藏冷冻储存(适用时)→称量(适用时)→检验→装车→运输送货(配送)→验货(客户接收)

生产(卫生)规范 1:食品安全小组在策划时考虑了初级农产品、预包装食品、散装食品等的销售控制情况,编制了《前提方案/良好卫生规范》,2023 年 5 月 8 日实施;编制依据:《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》,内容包括厂区及周边卫生环境、仓库管理、虫害控制、员工健康管理、场所巡检、返工、运输储存、培训等。基本符合标准对策划的要求。

审核期间,公司的工厂位置图、平面图、人流物流图、虫害控制平面图等未发生变化。

受审核方提供了危害控制计划。对食品安全小组在策划时考虑了初级农产品、预包装食品、散装食品等的销售控制情况,对预包装食品/散装食品、包装材料、塑料筐等进行了特性识别,包括原料名称、来源、化学特性、生物特性、物理特性、组成/成分、生产方法、采购来源、交付方法、包装、贮存条件、保质期、生产前预处理、接收准则等。因销售过程基本不会改变产品的食品安全特性,部分蔬菜类产品涉及去皮、去腐烂叶子等过程,总体上原辅料基本等同于成品。抽查鲜冻畜肉类、调味品(酱油)、食醋、白糖、淀粉、大米、植物油、鸡蛋、豆制品、速冻食品、酱腊肉等的特性描述,控制基本合理。

预期用途:为本地学校、机关事业单位等食堂提供食材。

主要的食用方式:食堂烹饪后食用,基本合理。



受审核方食品安全小组按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害等分析，并明确了控制措施，包括了原辅料采购验收、仓储、配送、交付等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致，覆盖审核范围涉及的销售过程。

经过对预包装食品（含冷藏冷冻食品）和散装食品（含冷藏冷冻食品）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》：

| 关键控制点                | 所控显著危害                                                         | 关键限值                 | 监控程序            | 纠偏行动     | 记录                 | 验证             |
|----------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|----------|--------------------|----------------|
| 果蔬类产品验收<br>CCP1      | 化学：农残超标                                                        | 抑制率<50%              | 检验员每批快速检测果蔬农残   | 拒收       | 《原辅料验收记录》纠正预防措施表   | 品控部检查采购资料      |
| OPRP1 畜禽类、水产<br>采购验收 | 畜禽类：生物：有疫病（如非洲猪瘟等）；化学：药残（瘦肉精），抗生素、重金属等残留超标<br>水产类：重金属、孔雀绿不符合要求 | 验证产品符合要求。            | 检验员每批次查看原料批检报告  | 超出标准拒收   | 进货检验记录审核           | 原料验收记录         |
|                      |                                                                | 每年查核外检报告。            | 品控每年一次查看供应商外检报告 | 超出标准拒收   | 报告复核<br>成品送检       | 供应商年度评价记录      |
| OPRP2 储存过程           | 生物危害：致病菌、细菌超标                                                  | 冷藏温度-2~10℃；冷冻温度≤-18℃ | 仓管员每班次查看库温      | 报废或经评估确认 | 查看储存温度记录；对仓库温度进行校验 | 仓库温度记录<br>校验记录 |

审核周期内上述 CCP 点/OPRP 点未发生变化。策划基本合理。

## 8) 重要环境因素及控制措施的策划

受审核方在《管理手册》管理手册第 6.1.2 条款进行了规定，并策划了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》。依据程序文件的要求综合办组织公司开展了环境因素识别、评价等工作，按照部门开展并集合公司的销售活动开展，结合公司预包装食品（含冷藏冷冻食品）和散装食品（含冷藏冷冻食品）销售过程进行，最终确认了重要环境因素、及控制措施情况等。

提供了《环境因素识别评价汇总表》，在识别环境因素和相关的环境影响时，考虑了非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期过程，包括产品设计和开发、采购验收、仓储、分拣、配送销售等过程、考虑了产品交付和最终处置等，抽查识别环境因素包括火灾、废水排放、水电能消耗、汽车尾气排放、生活垃圾排放、固体废弃物、汽油消耗、噪声排放等，结合公司的实际经营情况，考虑全生命周期过程，采取环境影响评价因子法判断本公司环境因素的环境影响，确定重要环境因素，在此过程中考虑了法规符合性、发生频次、影响程度、关注度、影响范围、节约程度等，分值≥18 的环境因素：为重要环境因素，纳入公司的目标指标管理。最终确认的重要环境因素及对应的管理措施如下：

火灾——控制措施：目标指标管理方案、控制措施、应急响应等，体现在《重要环境因素目标、指标及管理方案》、《重要环境因素清单》中，提供了 2023-12 至 2024-11 的《重要环境因素目标、指标及管理方案实施检查》目标指标考核情况，每月考核 1 次，未见异常。

## 9) 重要危险源及控制措施的策划

受审核方编制有《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》。公司不涉及重大危险源。按照部门开展辨识、评价，通过 LECD 方法评价，最终确认了公司重要危险源。——提供了“危险源识别评价表”、《重大危险源清单》，职业病伤害包括：灼伤、烫伤、机械伤害、触电、化学伤害、噪声、高低温、火灾等，识别基本合理，通过 D=LEC 方法等进行综合评分，评价确定风险等级，并制定了相应的风险控制措施。最终形成《重大危险源清单》，确定的危险源为：1) 潜在火灾，2) 意外伤害事故，3) 食品不安全导致的食物中毒，制定了相对应的控制措施。



提供了《重大危险源目标、指标及管理方案》，明确了目标、指标、责任部门、计划完成时间等；涉及的重大危险源的控制措施情况：

潜在火灾，目标：火灾事故为零，指标：火灾事故为零；管理方案措施：消除火灾安全隐患（02）。  
执行部门：综合办

食物中毒事故，目标：防止食物中毒发生，指标：食物中毒事故 0 次/年，管理方案措施：应急预案、撤回召回演练；责任部门：配送部；

意外伤害事故，目标：不发生交通事故，指标：交通事故发生次数 0 次/年，管理方案措施安全经营方案（含用电、交通等）（04）；责任部门：配送部

查见：《职业健康目标、指标管理方案完成情况检查表》，2023-12 至 2024-11 的目标指标考核检查，结果：已完成。

上述策划相关管理，基本合理。

### 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安全小组的评价意见；H 体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

#### 1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

受审核方编制了前提方案和良好卫生规范。组织审核范围为预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品），从供方采购验收后，根据订单要求，装车配送到客户，交给客户验收。涉及分拣、存储等活动，现场实施情况如下：

1) 用水主要为城市管网提供的生活饮用水，主要用于清洗清洁用，以及用于行政办公员工洗手、如厕使用，用水量不多。提供了桐乡市水务公司的水质监测报告。

2) 虫鼠害防治：提供了《灭鼠、蟑螂生物防控协议》，提供服务的供方为桐乡市兴农企业管理咨询有限公司，为农副产品批发市场指定服务方，每月进行一次灭杀，协议时间为 2024 年 1 月 1 日-2024 年 12 月 31 日。另外提供了《乐顺配送除四害记录表》，抽查 2024 年 8 月 20 日，对 5#、6#操作区、配送区、办公区、仓库的苍蝇/蚊子、老鼠、蚂蚁、蟑螂等进行喷洒、投药等除四害，操作人为潘雪州。基本符合。在仓库门口、配送大厅安装有虫鼠害防治措施，安装有诱捕式灭蝇灯，现场未见有明显虫蝇，目前灭蝇灯等暂未开启，现场观察无蚊蝇，已要求及时根据现场情况合理使用。

3) 废弃物主要是分拣散装食品时产生的废弃纸箱、果蔬边角废料以及行政办公活动产生的生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由副食品市场负责统一处理，废水也统一由所副食品市场物业管理方污水处理系统进行处理。查看现场配备有两个垃圾桶，但未明确垃圾分类，现场沟通。

4) 清洁消毒（环境及设备）：配备的主要为各类垫板、台秤、配送用车辆等，设备主要以清洁为主，每天工作结束进行环境清洁和消毒，环境基本干净整洁；提供有《配送大厅卫生检查表》、《消毒记录表》、《配送车辆保洁记录》、《紫外线/臭氧消毒记录表》、《每日卫生检查记录表》等运行证据。

5) 化学品管理：提供了《化学品清单》，主要涉及配送车辆消毒用的 84 消毒液，现场查看有洗手液和消毒液，84 消毒液的 MSDS 和洗手液的 MSDS。

6) 仓储/配送：现场查看二楼、三楼仓库，有挡鼠板（高度较低，已建议整改），仓库内主要为少量预包装食品，有大米、面粉、调味料，询问销售时控制存货量，以现买现配为主，确保新鲜，现场现场冷藏库，食品基本离地离墙放置，产品有品类等标识，现场温度为 7.8℃，冷冻库维度为-17.8℃。另外提供《冷库温度记录》，抽 2024.8.13，冷冻库为-18.1，冷藏库 5.3℃；操作人员为沈志伟。分拣过程中的搬运主要是拖车及人工。



7) 人员个人卫生及健康管理:员工工作服自行清洗,基本干净整洁。每日进行晨检,提供有《每日卫生检查表》,抽查 2023.12.8、2024.3.21/4.3/5.23/8.18 等,基本符合。

8) 外来人员按照公司的人员卫生要求进行管理,目前无特殊要求。

9) 针对蔬菜、肉品、预包装食品等进行分类摆放,存放时,有垫板等,具有一定的防止交叉污染的措施。每个客户都固定的区域划分,有标识。

10) 组织对良好卫生规范/前提方案等及时进行监督检查,提供了《食品防护计划检查记录》,抽查 2024.6.5、7.6、8.2、9.1、11.2 等,没有发现不符合的情况。检查人为沈志伟。

16) 组织每日开展卫生检查,提供《日常巡查记录表》,包括水、电、消防、卫生等,检查人:沈志伟。抽查 2024.7.30,未见明显异常。

现场观察——配送大厅地面全部硬化,基本平整,材质,结构,建筑物,门窗,基本符合;基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好,原辅料标识基础清楚、隔地离墙;未见与有毒有害物质混放的情况。有分类带盖垃圾箱,现场观察及时进行清理,现场卫生环境良好;

现场设有简单更衣室,但更衣室内未配备洗手、消毒用品,无洗手消毒流程;更衣室内堆放有粽叶以及办公用杂物等;清洗台清洁剂与食品混放,清洁剂无标识;二楼大米/面粉仓库墙角发现有孔洞;开具不符合要求整改。

## 2) 设计和开发管理情况:

在受审核方策划《管理手册》对标准中 8.3 设计和开发进行了阐述,并编制了《设计和开发控制程序》,规定了服务方案设计的流程为:策划-输入-控制-输出-更改,策划基本合理。配送部负责组织产品设计开发的策划和实施。

与负责人沟通确认,配送部负责产品的销售服务方案设计,主要设计人员为沈志伟,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的 sales 服务,直接销售,不做产品特性更改处理,暂不存在设计和开发及其更改活动。有销售方案设计的相关规定,体系运行以来,公司没有新产品的销售活动,原设计方案也无变更,一直按标准要求进行销售活动。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。

## 3) 采购管理情况:

受审核方在《管理手册》中 8.4 条款进行了规定,并策划了《采购控制程序》、《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》等文件,对采购过程进行管理;

提供《合格供应商列表》,主要有 20 家,包括预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品),包括粮米油盐、水产品、豆制品、果蔬产品、畜禽产品、汽车维修等,覆盖审核范围的供方。同时,与上年度比较有一定的减少。

查粮食类供方营口志诚米业有限公司,肉类供方桐乡市华腾农业科技有限公司,果蔬供方桐乡市绿营蔬菜专业合作社,水产类供方嘉兴市秀洲区洪合镇小赵水产品养殖场,酸奶(预包装食品-冷藏食品)桐乡市皓越商贸有限公司,冷冻分割鸡产品(散装食品-冷冻食品)供方莱州市成达食品有限公司、豆制品供方桐乡市中翼绿色豆制品有限公司、冷冻类食品供方江苏益客食品集团股份有限公司、冷藏类食品供方嘉兴百仑商贸有限公司、家禽类供方广德雨辰商贸有限公司、禽蛋类供方桐乡市金翼蛋鸡生态养殖专业合作社、调味品及散装食品等供方桐乡市梧桐于光兵副食品店、洗消用品/包装材料等供方桐乡市鑫盛贸易有限公司、车辆维保供方桐乡市梧桐金鑫轮胎有限公司。均在合格供方名录并且开展了供方评价,管理基本合理。

询问外部检测、计量器具校检的外包供方,主要为经国家相关部门认可资质,因业务量较少,一般现场确认其资质情况。提供了嘉兴华才检测技术有限公司的资质认定证书(证书编号 241100142407,有效期至 2030 年 11 月 11 日),营业执照等资质材料。



采购管理情况：配送部与上述主要物资供方签订相应的采购协议/合同方式进行。通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，供方配备后，公司上门取货，部分供方送货上门。

询问负责人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多年合作的合格供方，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，不涉及食品添加剂的使用。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

#### 4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

受审核方在《管理手册》中 8.5 条款对可追溯性进行了规定，8.7 条款对撤回/召回进行了规定。并策划了《标识和可追溯性控制程序》、《不合格品和产品撤回控制程序》。在程序文件中规定了批号作为产品的唯一性标识，追溯的路径为：“产品分销途径/记录→成品批号→销售批号→销售记录→验收记录→采购记录”。明确了产品状态的管控，考虑了产品标识、追溯过程控制、追溯系统记录的管理等管控过程。对于涉及必需启动召回/撤回程序的情况中，明确了总经理负责召回/撤回启动的批准，责任部门负责采取纠正措施，配送部负责交付后产品的撤回管理等，职责划分基本明确，同时明确了不合格品处置及不合格品撤回的管控。策划基本合理，建议后期结合《食品召回管理办法》进一步细化对撤回及召回的策划管理。

审核周期内没有发生需撤回或召回情况。提供了 2024 年 9 月 15 日开展了召回演练/可追溯演练。模拟的情况“根据供应商提供的信息，给振东小学配送的大豆油镉指标超标，不符合学校规定。”明确了召回的等级为 1 级。涉及的产品批次为 20240511 批次的大豆油，数量为 20 箱。提供了模拟召回追溯演练计划、产品召回演练实施记录、产品召回追溯应急演练报告，对演练时间、演练安排、查证、处理、判定、原因分析、纠正措施、后续处理等情况，演练的总结为“根据本次召回和追溯演练情况，除了针对涉及的部门演练外，还应该在公司全体员工中进行广泛宣传和培训，以提高公司全员的食品安全意识和防范意识，确保迅速反应和及时沟通，使公司潜在的风险最小化。此次演练也证明我公司制定的应急预案是可行的。”编制人为沈榴钰、批准为毛亚东，日期为 2024.9.15。另外，提供所演练批次产品采购、检验、配送过程等信息，基本符合。

#### 5) 与顾客有关的过程管理、产品和服务提供的控制、产品标识和可追溯性、食品防护、产品放行、验证管理、产品标识和可追溯性、产品防护/交付后的活动、危害控制计划实施情况、（以产品的实现流程为基础追查，OPRP 点的监控情况等，并对实现过程中的不合格品/潜在不安全产品的控制情况进行收集）

受审核方属于批发类型企业。审核范围涉及到为预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）的销售。与顾客有关的过程也是和服务提供的主体过程，具体包括订单接收、评审、产品采购验收、配送、交付等过程。因此 Q8.2 及 Q8.5 过程一并审核。该服务过程始于订单接收，终于产品交付。

销售流程：顾客要求评审→签订合同/口头沟通→原辅材料采购→验收/分拣→冷藏冷冻储存（适用时）→称量（适用时）→检验→装车→运输送货（配送）→验货（客户接收）

受审核方在管理手册 8 章节进行了规定，同时策划了《产品防护控制程序》、《投诉处理控制程序》、《分拣、仓储及配送过程控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《设备控制程序》、《监测和测量设备控制程序》、《内外沟通控制程序》、《管理制度》（包括岗位职责和任职要求、供方的选择/评价和再评价办法、销售服务规范和售后服务方案、车辆洗消操作规范、驾驶员安全管理制度、）、《销售服务控制规范》、《销售服务提供规范》、《销售服务规范》等，基本能确保组织在受控条件下进行销售服务提供。其中组织识别需确认的过程为销售服务过程；配送部在预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）销售过程中涉及的 CCP1 点为果蔬类产品验收（由品控部负责），涉及的 OPRP 点为“OPRP1 畜禽类、水产采购验收”（由品控部负责）、配送部负责的“OPRP2 储存过程”，行动准则为每班次查看冷藏/冷冻库温度，冷藏温度-2~10℃；冷冻温度≤-18℃。

现场与部门负责人沟通，与顾客沟通的内容包括：

公司一般在销售之前、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，目前因客户基本稳定，沟通的渠道包括：会议、电话、微信、文件、现场访问、投标书等；保留的相关证据包括：投标书、合同、客户订单、顾



客满意度调查、顾客投诉处理等。

与产品有关要求确定及评审：组织根据法律法规和顾客确定了产品相关要求，包括 GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品安全法、产品质量法、GB2763、客户订单等；顾客具体要求一般主要包括产品品种、数量、配送时间等要求，在接单时确定，评审一般在接单时同步进行，形成的结果主要为客户订单。针对客户，通过投标，中标后，一般签订框架合同，具体订单每次下达，提供了与顾客签订的合同。其中学校统一一年投标一次，中标后统一签订合同，提供了 2024 学年桐乡市学校食堂原材料采购供应商入围项目中标通知书，显示中标标段包括标段三、五、十、十三、十七等共 13 所学校的 25 个校区，签订了 2024 学年桐乡市学校食堂原材料采购供应商入围项目合同，配送服务期限截止 2025 年 8 月 15 日，明确了销售的产品（食堂食品、原材料等）、供货要求、结算价格、送货地点、送货时间、运输方式、产品要求等，基本清楚。另外，抽查与桐乡市安和居养老服务有限公司、桐乡市公安局交通警察大队、桐乡市公安局、桐乡市经济技术开发区有限公司食堂等合同签订情况，基本包括质量、食品安全等要求。审核周期内没有发生合同变更的情况。

具体订单接收，分拣，配送等过程按照追溯思路抽查 2024.11.5 涉及客户北港小学的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）的销售情况管理的运行证据，提供了 2024 年 11 月 4-8 日《桐乡北港小学十一周菜谱》，客户的需求包括商品全名、规格、单位、数量等信息。接单及确定过程即为客户要求沟通和确定以及合同评审过程，基本符合。

组织根据产品情况，其中 11 月 5 日早餐菜品包括馄饨（皮子）75 斤，去皮夹心肉 32 斤，大白菜 26 斤，鸡蛋 3 箱等；中餐嫩鹅肉 680 斤，千张 180 斤，黄白菜 52 斤，蘑菇 40 斤，豆腐 15.5 箱，纯精肉（青莲）30 斤等。

食品验收（果蔬类产品验收 CCP，畜禽类/水产验收 OPRP 点），2024 年 11 月 5 日配送的猪肉产品，根据配送部追溯，抽查 2024 年 11 月 5 日桐乡市金瑞食品有限公司配送的猪肉产品，提供了 2024 年 11 月 4 日动物检验合格证明（NO.3433067096），另有 11 月 4 企业《违禁药物（瘦肉精）检测报告》，显示盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇等检测结果均为合格。非洲猪瘟自检报告（编号为 20241104259825921）、肉品品质检验合格证（编号(2024) NO.002047707），均为合格；符合 OPRP1 的规定要求。

提供了 2024 年 11 月 4 日桐乡市中翼绿色豆制品有限公司生产的千张产品出厂检验报告，包括感官、菌落总数、大肠菌群、水分、蛋白质等项目，检验结论为合格。

提供了 2024 年 11 月 4 日《农残检测报告》，包括丝瓜、大蒜、地卜、南瓜、毛豆、2、香菇、有机花菜等 35 个品种的蔬菜，检测结果均为合格（其中抑制率相对较高的有地卜 4.47%、冬瓜 3.21%、杏鲍菇 2.99%、青菜 2.58%，均规定的 CL 值抑制率<50%的规定要求）；另外提供了嘉兴华才检测技术有限公司 2024 年 7 月 16 日针对娃娃菜中敌敌畏、甲拌磷、久效磷、乐果等农残指标的检测报告，均合格。详见附件。

另外，提供预包装食品的放行验收证据，根据供方的送货单进行验收，并收集相应产品验收证据，抽查 2024 年 6.6 面条、饺子皮（散装），提供了浙江面道食品有限公司出具的检验报告，包括感官、净含量、水分、酸度等，结论为产品合格，准予出厂。2024 年 9 月 30 日豆腐干、千张（散装），提供了桐乡市中翼绿色豆制品有限公司产品出厂检验报告，包括感官要求、菌落总数、大肠菌群、水分、蛋白质等项目，判断结论为合格。抽查 2024 年 3 月 14 日鸡蛋，提供浙江群大畜牧养殖有限公司出具的检验检测报告，结论为合格。抽查 2024 年 6 月 12 日鸡肉，提供了 2024 年 6 月 11 日动物检疫合格证明（3432252516）；2024 年 3 月 13 日鸭肉，提供了 2024 年 3 月 12 日动物检疫合格证明（4117747409）；抽查 2024 年 5 月 16 日牛肉，提供了 2024 年 5 月 15 日动物检疫合格证明（3207051478）；抽查 2024 年 10 月 18 日猪肉，提供了动物检疫合格证明（3312475124）、肉品品质检验合格证（（2024）NO.00200145）、违禁药物（瘦肉精）检测报告（2024101701，包括盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇等项目），基本符合 CCP 和 OPRP 控制要求。

另外抽查 2024.12.12 批次的畅轻黄桃果粒益生菌风味发酵乳（提供了伊利苏州乳业有限责任公司检测中心产品检验报告，编号 2024121208467-SZSN-2024120456）、2024 年 12 月 9 日 3K20241209J02 批次蒙牛航空杯原味酸牛奶预制杯等验收，基本符合。对临时包装袋等，主要为食品级包装材料，提供了安徽省功



能高分子材料分析研究有限公司出具的商品零售包装袋的检验检测报告。基本符合。

另外组织不定期对蔬菜、畜禽肉、水产、豆制品等相对风险较高的产品进行快检方式自测。提供了 2023 年 11 月以来的记录,抽查 2023 年 12 月 4 日对大油豆腐、长香干、白干中的吊白块;2023 年 12 月 31 日对千张、白干、大油豆腐进行吊白块;2024 年 7 月 10 日对韭菜的腐霉利、芹菜的克百威、豇豆灭蝇胺;2024 年 7 月 15 日对草鸡和木呆鸭中的喹诺酮;7 月 17 日对千张、大油豆腐、白干中的吊白块;7 月 18 日对沼虾、明虾中的孔雀石绿;7 月 20 日对梅干菜/青笋干/黑木耳/干香菇中的二氧化硫残留量;7 月 24 日对海带、谁笋干、绿豆芽、黄豆芽中的甲醛;7 月 22 日对大米中的重金属镉、7 月 28 日对猪肉的盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇进行了检测,结果均为合格。

另外,组织对销售的产品定期送外部进行检测。提供了 2024 年 1 月、7 月送检的报告。抽查冰冻鸡胸肉(编号 JFWA24070522)、鲜牛肉(JFWA24070514)等 20 多份报告,基本符合要求,

储存过程(冷藏/冷冻过程为 OPRP 点),抽查 2024 年 11 月 5 日《冷库温度记录》,显示冷库 1 温度为-18.1℃;保鲜库 2 温度为 7.2℃,记录人为沈志伟。

分拣过程:询问配送部负责人,表示主要按照公司编制的《送货单》进行分拣配货,查 2024 年 11 月 5 日,如馄饨(皮子)75 斤,去皮夹心肉 32 斤,大白菜 26 斤,鸡蛋 3 箱等;中餐嫩鹅肉 680 斤,千张 180 斤,黄白菜 52 斤,蘑菇 40 斤,豆腐 15.5 箱,纯精肉(青莲)30 斤;

配送过程,组织根据浙食链要求,通过浙食链 app,开具《浙江省食用农产品统一销售凭证》,按照提供凭证合适,与客户订单需求基本一致。

销售服务管理情况。对销售服务过程进行了检查,提供了每月进行一次《销售服务质量检查表》抽查当月检查记录(2024.11.15),检查人为沈志伟,检查情况没有发现不规范或不符合的情况。

采取防范人为错误的措施;主要通过培训,加强日常检查等方式。审核周期内没有发生人为错误的情况。

另外提供了 2024.11.5 当天对人员、灭火器安全检查、运输车辆卫生检查、的运行证据,体现在《每日卫生检查表》、《日常巡查记录表》、《设备日常卫生保养检查表》、《配送车辆保洁记录》中,有基本的规范管理。

部门负责人表示,公司目前的主要客户群体为学校 and 行政单位和企业的餐饮单位,客户要求较为明确,每次在配送前进行订单确认等,按照客户需求等提供销售服务。基本按照策划实施,审核周期内暂未发生变更情况。涉及的顾客财产主要是顾客订单信息以及顾客的基本信息等,通过电子档案方式进行管理。

另外,抽查 2023 年 12 月 10 日、2024 年 2 月 15 日、3 月 17 日、5 月 23 日、7 月 28 日、8 月 24 日、9 月 23 日等 17 批次预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品)的销售服务管理情况,基本与上述过程一致。基本符合。

需要确认的过程为:销售服务过程,提供了 2024 年 7 月 11 日进行的确认证据,对所用设施设备(车辆)、人员、作业指导文件等进行了确认,结论为销售服务过程能力满足要求,确认基本符合。

2024 年 12 月 13 日现场配送跟车观察:

组织于 2024 年 12 月 12 日接到石门路学校(客户)订单,包括预包装食品主要有白萝卜、带骨五花肉(青莲)、油沸素鸡、洋葱、纯净肉、鸭肫、韭芽等食品。

12 月 13 日中午 12:30,公司根据客户订单要求购置白萝卜(15 斤)、带骨五花肉(青莲)(18 斤)、油沸素鸡(13 斤)、洋葱(20 斤)、纯净肉(青莲)(2 斤)、鸭肫(2 斤)、韭芽(1 斤),12:30 配送员费 XX 根据《送货单》确认白萝卜、带骨五花肉(青莲)、油沸素鸡、洋葱、纯净肉、鸭肫、韭芽等;装车前,装车人员会对车辆进行检查,因当天周五,配送产品较少,为单一客户补单配送。针对涉及过敏原在装车等过程一般不会特别处理,现场查看豆制品等一般有单独分装,无其他特殊处理。随送货单附带了产品的相应证明,包括 2024 年 12 月 12 日《农残检测报告》,共检测 37 个品种,均合格,包括本次配送的青菜、洋葱、萝卜、韭芽;提供有海宁市斜桥海良豆制品有限公司出具的出厂检验报告(豆腐、豆腐干产品);动物检疫合格证明(3312637113);肉品品质检验合格证(002148260)、违禁药物(瘦肉精)检测报告、生猪屠宰企业非洲猪瘟检测



报告（202412122591352336）等。

现场查看配送所用的车辆为浙 FDY2218（冷藏车）；配送人员为费 XX，穿有乐顺的工服，整体形象尚可。12:31 从公司发车，配送运输过程，能够遵守交通规则，安全驾驶；查看车辆，温度显示为 8.3℃，因天气较冷，配送距离较近，未启用冷藏系统。询问费师傅，表示天气热的时候，会开空调，确保食品质量和安全。

12:35 到达石门路学校（客户）食堂后，由费师傅将食品逐一搬运到食堂，搬运过程没有野蛮搬运情况，基本规范，并提醒客户及时做好防护。现场配送过程中标识管理较为简单，预包装产品主要是按照标签标识要求进行控制，在现场分拣的产品有产品品种简单标识，主要以实物确认为主。送货单具体由客户方进行确认后交回公司作为结算依据。

从现场跟车查看采购、装车、运输及交付服务过程等各销售过程管理基本符合。

#### 6) 致敏物质的管理情况：

受审核方在《管理手册》中 8.5.7 条款进行了规定，并策划了《致敏原管理控制程序》，防止在储存、运输、加工等过程中对产品造成污染。程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责权限，识别了致敏物质污染途径，包括过敏原的识别、源头从供应商审核批准、过程源头产品开发及其变更控制、过敏原的隔离预防、产品实现和返工控制、设备清洁、员工意识等进行了策划，策划基本合理。

经识别本公司当前运营中存在的致敏原物质包括：大豆油、花生油、花生、豆制品、酱油、小麦粉、鸡蛋、水产品等，采用的控制措施是：对于预包装类食品涉及致敏物质，按照标签标示进行管理，对于散装类产品涉及致敏物质，单独区域存放，按照客户订单购买并配送，基本控制在 0 库存，产品最终客户烹饪后食用，致敏物质通过口头告知给客户，终端由客户自己负责，现场小组组长表示此方式控制未发生异常情况。不涉及出口产品。食品安全小组于 2024 年 10 月 1 日开展了致敏物质管理控制措施确认，2024 年 11 月 12 日开展了致敏物质控制措施的验证工作，控制基本合理。

现场查核：公司致敏物质有分区域管理，有标识管理。

#### 7) 食品防护管理情况：

受审核方在管理手册的 8.5 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《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。——《食品防护计划确认表》，针对食品防护计划相关人员职责、定期演练要求等 11 项进行了确认，每项确认结果：是，确认结论：有效，继续保持，确认人：毛亚东、沈榴钰、毛旭东、潘雪州。确认时间：2024-10-01。

于 2024 年 9 月 15 日开展了食品安全防护演练，模拟演练内容为：供应商张\*\*未经允许进入配送中心区域，企业卸货不明来源的有毒物品，被配送部主管发现，沟通后带离，对演练进行了总结，结论：措施运行基本有效。核准人：沈\*\*。建议后期可细化食品防护演练过程。

《食品防护管理验证》，验证时间：2024.10.1，参加验证人员：食品安全小组成员。记录：潘雪州，审核：沈榴钰。对公司的防护计划实施效果进行了验证，结论：公司建立的食品防护计划措施合理，食品防护效果有效。，见本部门 1) 项 内容。

#### 8) 食品欺诈预防管理情况：

受审核方在管理手册 8.1.5 条款进行了规定，并策划了《预防和消除食品欺诈控制程序》，对潜在脆弱环节、预防措施及职责等进行了规定。现场查见食品安全小组开展了主要原辅料脆弱性评估及控制措施工作，经过识别公司审核范围覆盖的产品类别均为低风险。总体的控制措施为：公司原辅料脆弱性风险较低，在管控要求上严格按照供方管理，做好采购过程管理基本可以满足要求。提供了《食品欺诈预防计划确认报告》，确认人员：毛亚东、沈榴钰、毛旭东、潘雪州，确认日期：2024 年 10 月 01 日，对监控计划的指定、职责权限的规定等进行了确认，确认结果：小组认为计划是合理，所确定的控制措施也是有效的。同



时食品安全小组开展了食品欺诈预防计划的验证工作,验证时间:2024-11-12,明确了验证结论:措施有效。。控制基本合理。

#### 9) 应急准备和响应管理情况:

受审核方策划了《应急准备和响应控制程序》及应急预案。审核周期内,没有发生因销售的食品出现质量、食品安全等问题而产生的撤回/召回等情况,也没有发生交通安全事故或因违法产生的处罚等;没有发生其他突发情况导致出现质量、食品安全(食物中毒)、环保、职业健康安全等问题的。2024-09-23组织开展火灾应急疏散演练应急预案演练,提供了《消防演习总结及评估》、《消防演练签到表》等,对演练过程进行了策划,对演练过程进行了记录,对演练情况进行了评价,评价结论为“通过此次演练,为公司职工提供一次实战模拟训练,使全体职工熟悉必须的应急操作,进一步增强了职工防范意识和应急逃生自救的能力,为真正的应急响应提供了宝贵的经验。同时,通过本次演练,确认公司的消防应急预案基本满足要求,暂时不需要修改”,时间为2024.9.23。基本符合,今后可进一步关注演练过程证据的保留。

另外,提供了2024-08-21组织开展配送过程突发交通事故的应急预案演练,提供了《应急演练记录》等证据,基本符合。

#### 10) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《确认验证控制程序》,对各项确认和验证工作进行了相应规定,具体策划及实施情况如下:PRP验证、危害控制计划验证;产品特性描述、工艺流程、危害分析、控制措施组合确认;内审和管理评审;食品安全小组人员能力验证;产品安全性验证等。抽查验证的策划情况如管评,每年度1次,由总经理负责组织;产品安全性验证,由配送部负责,每批次从合格供方采购,每年索取三方检测报告;前提方案/良好卫生规范、危害控制计划的验证,每年1次或特殊发生时,由食品安全小组组长负责;策划基本合理。

现场查见:“良好卫生规范/前提方案确认记录表”,确认人员:毛亚东、沈榴钰、毛旭东、潘雪州,确认日期:2024年10月1日,确认项目包括:总要求、食品接触面表面清洁、防止交叉污染等项目,结论:良好卫生规范/前提方案能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

同时食品安全小组于2024年10月1日开展了危害控制计划确认工作,明确了确认结论: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。

对于产品的安全性确认,通过每年索取第三方检测报告进行安全性验证。

产品销售过程控制,部分产品如土豆清洗等会用水简单清洗、工器具等清洗会用水,但均为少量,提供了桐乡市水务集团发布的水质检测报告。

产品的安全性验证情况:

1) 面粉,检测机构:嘉兴华才检测技术有限公司,报告日期:2024年7月16日,项目包括总砷、铅、总汞、镉等食安指标,均为合格;

2) 鲜牛肉:检测机构:嘉兴华才检测技术有限公司,报告日期:2024年7月16日,项目包括总砷、铅、总汞、镉等食安指标,均为合格;

3) 水发笋干:检测机构:嘉兴华才检测技术有限公司,报告日期:2024年7月16日,项目包括敌敌畏、甲拌磷、久效磷、乐果等农残指标,均为合格;

4) 虾皮:检测机构:嘉兴华才检测技术有限公司,报告日期:2024年7月16日,项目包括总砷、铅、总汞、镉等食安指标,均为合格;

5) 于2024-10-12开展了验证结果分析,提供了验证结果分析报告。

#### 11) 环境和职业健康安全的实施

重要环境因素和重要危险源的策划见3.1章节内容;公司结合预包装食品(含冷藏冷冻食品)和散装食品(含冷藏冷冻食品)销售,具体实施情况如下:

对污水排放,主要是生活污水和冲厕废水,直接排放市政管网,具体由桐乡市农副产品批发市场统一



管理。对水电消耗财务负责统计及管理。

突发火灾：主要可能原因消防设施失效、违规使用大功率电器或者不规范吸烟等。每月对灭火器有效性进行检查、每年开展应急演练。厂区位于桐乡农副产品批发市场内部，市场统一对消防及安全方面进行管理、配置有消防栓、灭火器等设施，厂区内页加贴有“严禁吸烟”、“注意用电”等警示标识。审核期间未发生火灾情况。

固体废弃物：主要是生活垃圾、果蔬皮及废弃菜叶，做生活垃圾投放到批发市场制定的区域，批发市场统一进行清运管理。销售过程中产生的废弃纸壳纸箱等做废品销售。

办公过程中产生的废墨盒、废硒鼓，很少量，暂存后由维修厂家等统一清理。

化学品，主要是少量洗涤用品和消毒剂，有 MSDS 管理，对人身伤害的风险很低。

对于火灾、交通事故，已经按照策划的目标指标管理方案实施。

针对各相关方组织通过发放《相关方环境安全告知书》方式告知。提供了《主要相关方信息交流一览表》。

组织属于一般批发经营企业，不涉及抽堵盲板、倒闸作业、登高、起重、不涉及设备检维修作业等危险作业。

上述目标指标方案制订基本合理，均处于受控状态。

## 12) 监视测量分析和评价 (EO)

受审核方在管理手册 9.1.1 条款进行了规定，明确了监视、测量、分析和评价的内容：包括能源消耗、消防安全、持证上岗人员管理、配送过程控制等项目，常规情况每年度进行 1 次评价，按照职责划进行实施，策划基本合理。现场抽查例如消防安全检查配送部定期开展，灭火器等检查综合办负责每月进行检查 1 次，环境/职业健康安全目标指标考核截止 2024 年 11 月，未发生火灾或交通事故，也未发生食品安全事故等情况。生活垃圾等固体废弃物每日进行清运处理。控制基本合理。

## 13) 合规评价 (EO)

受审核方策划了《合规性评价程序》、《法律法规与其他要求控制程序》，对合规义务管理等进行了规定。现场查核公司识别了与销售的预包装、散装食品相关的质量、食品安全、环境和职业健康安全相关法律法规，体现在食品安全相关法律法规清单、法律、法规及其他要求清单中，抽查控制基本合理。公司于 2024 年 8 月 1 日开展合规性评价，评价报告编制：食品安全小组，批准：毛亚东。

## 14) 分析和评价 (QF)、食品安全管理体系更新

管代/食品安全小组负责将监视和测量获得的适宜数据和信息进行分析，并利用分析结果评价以下各项结果：产品的符合性情况、顾客投诉情况；审核周期内公司按照策划开展运行，暂未发生顾客沟通或采购不合格品情况。

通过内审、管评，体系过程绩效的监视和测量数据评价管理体系的绩效和有效性；针对识别出的风险和机遇采取了相应的措施，审核周期内未发生较大变化，按照策划的措施在实施中。

2024 年度开展了对外部相关方的绩效评价，暂未发生异常情况；

管理体系确认证，包括致敏、欺诈、食品防护的确认等工作，由食品安全小组按照策划开展了各项确认证工作。

现场查核发现：组织主要依据策划的体系文件进行日常运行的管控，对数据有一定的统计，但分析还比较薄弱，建议后期慢慢改进。

本次审核受审核方涉及再认证，但体系的换版在 2023 年已完成，审核周期内暂未变更。

## 15) 顾客满意度

受审核方在管理手册 9.1.2 条款对顾客满意进行了规定，对顾客满意信息的收集、处置等进行了规定。现场查见 2024 顾客满意度调查问卷 5 份，结果：平均评分 98 分，顾客满意。并提供了顾客满意度调查分析汇总报告，对顾客满意调查情况进行了分析汇总，目标已经完成。2023 年顾客满意为 96 分，符合目标要求。审核周期内顾客无赞扬，也未发生赔付等情况。部门负责人表示，公司服务期间，顾客满意度较好，未发生不满意情况。



## 16) 持续改进

受审核方在管理手册 10.1/10.3 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。

受审核方会不定期对销售过程结果进行分析和评价，包括管理评审输出进行改进建议项进行评审，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，公司各部门在日常运行过程中加以应对。

改进措施包括：改进产品和服务质量，以满足顾客需求甚至超过顾客期望；纠正、预防或减少不利影响。对于职业健康安全管理体系：公司也考虑了通过促进支持职业健康安全管理体系的文化建设、促进工作人员参与职业健康安全管理体系持续改进措施的实施，就有关持续改进的结果与工作人员、员工代表进行沟通等方式来持续改进管理体系。

管理评审输出涉及的改进内容，已采取纠正措施计划，计划于 2024 年 12 月底前完成，下次审核验证。

### 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

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。

提供《2024 年度内审计划》、《2024 年度 内部审核实施计划》，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 11 月 9-10 日；审核组组长：沈志伟；组员：李云霄；公司任命的内审员，参加了公司组织的内审员培训。现场交流内审员沈榴钰，基本了解内审流程，基本熟悉持续改进的思路及操作流程，知晓内审的工作安排及内审结论，但是交流获知在内审能力方面还有较大的提升空间，作为改进建议项提出，后期审核持续关注。

查《2024 年度 内部审核实施计划》，基本覆盖了 5 个体系标准要求的条款，有首末次会议签到表。查《内审检查表》：抽综合办的内审检查表，检查条款基本与计划一致，有检查策划内容以及检查结论情况，同时抽查领导层 QF 6.2 条款、配送部 QF8.1/H3.3 条款的内审检查情况，控制方式基本相同。审核记录填写基本规范、清晰，未发生内审员审核自己部门的情况。内审检查最后发现 1 个不符合项，在配送部。查《不符合项报告》：在内审共发现 1 个不符合项，涉及部门为配送部，不符合项内容：部分供方没有收集最新第三方检测报告，涉及标准条款为不符合：GB/T19001 中条款 8.4 和 ISO22000 条款 8.5.4.5、HACCP 条款 4.3.4.3 等；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，2024-11-15 经内审组长验证后，不合格已经关闭，本次审核抽查供方管理情况，控制基本合理，未再次发生。

查《内部审核报告》，查审核结论：公司的质量、食品安全、环境和职业健康安全管理体系运行正常，公司体系基本符合 GB/T19001-2016 idt ISO9001:2015/GB/T24001-2016 idt ISO14001:2015、GB/T45001-2020 idt ISO45001:2018/ISO22000:2018/HACCP 管理体系认证要求（V1.0）标准的要求，可以迎接外部认证审核。内部审核控制基本合理。

现场查核交流或者，在内审工具的深入应用程度方面还有提升空间，现场交流并作为改进建议项提出。

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，策划基本合理。以往管理评审的跟踪措施——已采取纠正措施，于 2024 年 2 月份完成。

本次管理评审日期：2024 年 11 月 22 日。提供了《管理评审计划》，管理评审会议于 2024 年 11 月 22 日在公司召开，会议由毛亚东（总经理）主持；地点：办公室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。

查各部门对管理评审输入情况，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入内容，包括管理方针、管理目标



的适应性及完成情况、培训、资源配置情况评价，内部审核结果及不符合项整改完成情况，FH 管理体系确认证验证情况，供方评价情况，体系文件管理、顾客满意度、顾客投诉处理等方面，但对产品放行、体系目标统计，人员培训效果评估情况、策划情况的汇总及评价方面的总结偏薄弱，建议后期结合公司实际运行情况做进一步的策划及应用。

查《管理评审报告》，明确了管理评审目的、评价人员、评审综述、评审总结等，编制/批准：毛亚东，日期：2024年11月22日。

管理评审改进需求：1)加强对各部门质量/食品安全管理体系要求的培训，计划2024年12月前完成，下次审核关注。

管评结论：公司所建立的质量、食品安全管理体系是适宜的、充分的，有效的。

现场与总经理毛亚东交流，其表示公司自体系运行以来，更为关注配送、采购、验收等运行控制，对管理评审等结合实际运行应用的较为薄弱，目前公司经过体系多年的运行和持续改进，基本稳定，后期也会持续关注管评、内审、确认证等工具在实际销售过程中的应用，不断提升和改进。

### 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：

受审核方在《管理手册》10.2 条款、进行了规定，同时策划了《纠正和纠正措施控制程序》、《不合格品和产品撤回控制程序》等规定。现场与小组组长交流获知：

日常管控过程，因公司的客户群体以及需求基本按照合同来进行，并且合作多年，要求变化总体上不大，基本可以按照策划要求进行实施，未发生销售之后的不合格情况，在分拣过程中可能会遇到不合格情况，如叶菜类腐烂等情况，会先进行清理后再进行分拣，不影响食品安全问题。

审核周期内员工未发生工伤等事件、未发生重大质量、环境和职业健康安全事故，销售出产品未发生不合格情况，未发生重大的顾客投诉等事件，暂无采取纠正措施的需求。

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

现场查核保存并提供了相关的内审和管理评审不合格/改进计划的纠正预防措施的记录：2024年内审开具的1项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证基本合格，2023年内审不符合项本次未再次发生。2023年管理评审改进内容项1项，已于2024年2月完成，2024年管理评审改进计划于2024年12月底前完成，下次审核验证。

#### 3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方策划有《投诉处理控制程序》，明确了由配送部负责投诉处理，现场审核期间部门负责人表示，公司基本按照客户订单要求开展销售活动，暂未发生重大的顾客不满意情况，也未发生顾客投诉情况。有问题反馈时，及时给予解答。



### 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):

受审核方在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定, 并策划了《设备控制程序》, 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: 公司认证涉及的活动主要以预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品)销售为主, 企业预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品)销售经营活动方式主要是采购自合格供方, 根据顾客要求负责做好分拣工作, 公司配送部人员按照顾客要求送货至客户处, 客户签收, 公司会尽量合理控制库存, 属于批发商类销售。

涉及客户订单接收与确认、预包装/散装食品采购、验收、产品配送、销售业务及客户需求和反馈信息协调等活动; 资源配置主要为: 公司位于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号桐乡农副产品批发市场内 5 幢 503B—513B 号、6 幢 617-628 号, 经营面积约有 2200 平方米, 租赁有桐乡市农副产品批发市场的 5 号楼和 6 号楼, 桐乡农副产品批发市场。

现场划分情况: 6 幢 1 层主要是分拣区(分拣人员办公室、简易洗手间)及 1 个保鲜库(审核期间在用)、6 幢 2 层主要是洗消用品、少量预包装产品存放区, 1 个冷冻库(审核期间未使用), 1 个保鲜库(审核期间未使用), 6 幢 3 层是仓储区, 主要存放常温品, 目前未在使用;

5 幢一层一个低温操作间、1 个水产品加工间、1 个畜禽加工间, 1 个冷冻库(审核期间未在使用), 2 个保鲜库(其中 1 个在用); 5 幢二层办公区及化验室(化验室占地面积约 55 平方米); 5 幢 3 层策划是仓储区, 目前未在使用;

公司配置有电脑、打印进、空调等办公设备, 配置有配送车辆 10 辆(冷藏车 6 辆); 基本满足预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品)销售需要。不涉及多场所。无特种设备。

查见有《生产设备/检测仪器一览表》、《配送车辆维护保洁记录》、《设备日常维护保养检查表》、《设备日常维护保养检查表》、《设备日常卫生保养检查表》、《配送车辆保洁记录》等运行证据, 抽查控制情况基本合理。

审核周期内设备没有发生维修情况。

预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品)销售涉及的监视和测量资源主要包括农残测试仪、温度计、电子秤等。抽查: 型号为 TCS-300 电子台秤, 由桐乡市计量检定测试中心出具的检定证书(编号为 TL01-7-24070100), 有效期至 2025 年 7 月 17 日; 型号为 TCS-300 电子台秤, 由桐乡市计量检定测试中心出具的检定证书(编号为 TL01-7-24070100), 有效期至 2025 年 7 月 17 日; 型号为 TH101B 的温湿度计, 提供了 2024 年 10 月 31 日的检定证书。

提供了型号为 CNY-817C 的农药残留速测仪的校检证据(检字 203413 号), 检验日期为 2024 年 7 月 8



日,检测结果为合格。提供了2024年7月16日多功能食品安全检测仪校准证书(型号为SP-1218D,证书编号:2407J161)。另外,提供了对冷藏库和冷冻库温度显示装置的自校记录《温度比对法(校准)记录》,显示2024.10.18,由沈榴钰使用经校准的温湿度计(范围为-30℃~100℃),校验冷藏库和冷冻库,结论均为合格。

目前配送车辆、办公室内没有使用电子监控系统进行监测。

## 2) 人员及能力、意识:

受审核方在《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》、《岗位职责和任职要求》;现场审核期间,QF体系覆盖人数/公司总人数变更至32人。

查见《岗位职责和任职要求》,覆盖到公司总经理、小组组长、综合办、配送部等岗位,对年龄、学历、基本技能、培训等方面进行了规定,审核期间公司部门职责及岗位要求基本稳定,未发生变化。现场随机抽取驾驶员潘雪洲、配送部负责人沈志伟、品控部负责人沈榴钰的岗位职责及要求,以及公司2023年度开展的人员能力评价,结果基本胜任的。

抽查食品安全/HACCP小组组成情况,审核周期内未发生变化。食品安全小组组长经总经理任命,同时食品安全小组职责进行了分工,开展了食品安全小组的相关活动。

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、师带徒等主要方式进行,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稳定。

查培训过程管理情况:提供有《2023年度培训计划》、《2024年度培训计划》、《培训记录》、《培训实施与评价表》;培训策划内容包括了对管理体系标准、体系文件、法律法规、岗位要求、意识培训、消防安全培训、食品安全基础知识、三级安全教育培训等方面,策划基本合理;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。部门负责人表示公司员工基本稳定,通过上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

查看持证上岗人员的管理情况:

该组织涉及内审员、检验等岗位,其中内审员经培训合格后上岗,见培训记录;品控部检验人员在公司工作多年,具备公司岗位要求的检验要求,对于果蔬类每批次测试农残、畜禽肉类等定期验证食品安全特性。日常分拣及配送过程检验主要是配送人员负责检验,主要以感官动态检验为主。

——不涉及电工,用电由桐乡农副产品批发市场统一管理。

查健康证管理情况:

现场健康证上墙管理,抽查沈榴钰、沈志伟、毛亚东、潘雪洲、钱建根的健康证均在有效期内。

查车牌号:公司共有10辆车,含冷藏车6辆。抽查车牌号:浙F16KNO、浙F9HE39、浙FD60824的机动车行驶证,按规定进行了年检。驾驶员:沈月明、屠中海、沈永强的驾驶证,在有效期内。

人员意识方面主要通过培训方式来不断提升。

人员能力管理基本符合标准要求。

## 3) 信息沟通:

受审核方在《管理手册》7.4条款进行了规定,包括沟通内容、沟通方式、沟通项目及职责等内容。对内部沟通,主要是各部门之间,员工间的沟通;沟通方式:会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、检查、电话(内外线)、网络、微信等。内容包含:管理体系的策划、实施、保持与持续改进方面的信息,外部法律法规,管理体系运行有关信息,安全生产方面,消防相关要求,安全产品实现策划方面,顾客订单需求,客户订单变更传递等情况。内部沟通在日常运行过程中均有发生,如每周的客户订单接受、客户订单信息的传递、分拣配送过程的要求传递、及时送货等。



受审核方建立有专门的沟通渠道,包括电话、邮件、微信等方式,鼓励员工在发现日常过程中的食品安全隐患时及时上报给公司总经理或食品安全小组组长,以降低隐患所带来的潜在风险,日常运行过程中,工作人员基本为老员工,在发现问题时及时口头沟通反馈,未按照内部报告制度等相关要求规范执行,审核期间未发生重大的食品安全事故或者风险,运行基本稳定,建议后期规范。

与外部沟通主要是与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构、消防大队、顾客、农副产品批发市场的沟通等,方式包括电话、电子邮件、会议、文件、座谈等,对外沟通主要指定食品安全小组组长负责(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、采购订单及要求、参与投标、客户订单签订等的信息。外部沟通情况如:桐乡农副产品批发市场管理人员每月的现场安全消防检查,每年委托第三放对销售的食材进行安全性的检测、对计量检测范围沟通计量设备的校准等方面事项。

现场与员工代表徐\*\*、交流获知,审核周期内,公司运行较为稳定,未发生重大的变化;员工代表在审核周期内代表员工向公司反馈过配送安全及食品安全控制相关的情况,公司给予考虑并在日常运行过程中给予落实;审核周期内未发生安全事故及员工工伤;开展了安全教育等培训工作;未发生劳资纠纷情况,口头开展了员工内部满意度调查,员工基本满意,公司管理层提供的工作环境氛围较为融洽,员工基本可以接受公司的各项政策要求等。

和员工潘\*\*面谈,知道公司的职业健康安全事务代表。审核周期内未发生因沟通不善造成的的职业健康安全问题,未发生重大的工伤事故、未发生薪资争议等事件,员工基本满意。公司不涉及劳务外包人员。

监视员工健康人员:李云霄,对员工健康方面主要关注安全上岗,入职员工已签订劳动合同,部分员工缴纳社保,为员工缴纳有意外险,定期会向总经理报告职业健康安全管理体系的绩效。抽查员工徐娜新、苏佳杰的《劳动合同书》,在合同期限内,对双方职责等有基本的明确。

现场审核期间,与领导层毛亚东交流和沟通,获知公司熟悉安全生产法、民法典、劳动合同法等相关要求,合法经营,以员工的职业健康和安全为出发点,配备有效健康的管理资源,建立合理的劳动制度和监管体系要是,同时任命管理者代表积极推行职业健康安全管理体系的实施。目前公司整体运行基本稳定。

该企业的沟通控制情况基本合理。

#### 4) 文件化信息的管理:

受审核方在《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》;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/良好卫生规范》、作业文件及所要求的相关记录。

受审核方策划编制的《程序文件》中相关程序文件基本符合 H 标准要求的程序文件以及 QEOF 要求的成文信息要求。

第三层次文件如作业文件、危害控制计划等对体系及其相互关系在上述文件中做了描述,抽查基本充分。

查公司按照《文件控制程序》的要求,在体系文件发布前由总经理毛亚东批准。本次审核涉及 EOH 监督、QF 体系再认证,体系已于 2023 年进行整合并换版,审核周期内没有变更。

提供了《受控文件清单》、《文件发放回收记录表》、《文件发放回收记录表》、《文件销毁记录》等运行控制,基本合理。

对外来文件管理,提供了“食品安全相关法律法规清单”、“法律、法规及其他要求清单”,记录了法规/产品标准名称、标准号/发布日期、实施日期等信息。识别适用的包括:《突发公共卫生事件应急条例》、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 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品召回管理办法》、《生产经营单位安全生产事故应急救援预案编制导则》、《消防设施通用规范》、《消防安全标志设置要求》、《中华人民共和国安全生产法》、《民法典》等,识别的基本合理。抽查的法律及产品标准均在有效期内。



3) 受审核方按照公司《记录控制程序》的要求,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,查见《受控记录清单》,包括了记录名称、责任部门保存年限内容。抽《环境因素识别评价汇总表表》、《文件发放回收记录表》、《供方业绩评定表》、《合格供方名录》、《内部审核报告》等8份记录,记录均有编写。询问负责人其表示记录最终由综合办统一保存。

#### 四、管理体系任何变更情况

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

#### 五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上一年度不合格项为没有对特殊过程进行确认,本次验证有效。

#### 六、认证证书及标志的使用

认证证书主要用于投标使用,现场审核期间抽查暂未见不规范使用情况。

#### 七、被认证方的基本信息暨认证范围的表述:

Q: 预包装食品(含冷藏冷冻食品)和散装食品(含冷藏冷冻食品)销售

O: 预包装食品(含冷藏冷冻食品)和散装食品(含冷藏冷冻食品)销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

E: 预包装食品(含冷藏冷冻食品)和散装食品(含冷藏冷冻食品)销售所涉及场所的相关环境管理活动

F: 位于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号桐乡农副产品批发市场内 5 幢 503B-513B 号、6 幢 617-628 号桐乡市乐顺果蔬配送有限公司的预包装食品(含冷藏冷冻食品)和散装食品(含冷藏冷冻食品)销售所涉及的食物安全管理活动

H: 位于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路 806 号桐乡农副产品批发市场内 5 幢 503B-513B 号、6 幢 617-628 号桐乡市乐顺果蔬配送有限公司的预包装食品(含冷藏冷冻食品)和散装食品(含冷藏冷冻食品)销售

#### 八、审核组推荐意见:



审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，桐乡市乐顺果蔬配送有限公司的

☒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  |

☐推荐再认证注册

☒在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，推荐QF再认证注册，EOH保持认证注册。

☐不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:任泽华、郑志国、夏令



## 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。