

项目编号：10049-2025-FH

# 管理体系审核报告

## ( 第二阶段 )



组织名称：**福建佰创农业发展有限责任公司**

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）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 蔡惠娜

报 告 日 期： 2025 年 02 月 12 日

北京国标联合认证有限公司 编制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

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：邝柏臣  
组 员：蔡惠娜



受审核方名称：**福建佰创农业发展有限责任公司**

## 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	邝柏臣	组长	H: 审核员	2023-N1FSMS-2222839	<b>F:FI-2</b> <b>H:FI-2</b>
			F: 审核员	2023-N1HACCP-2222839	
2	蔡惠娜	组员	F: 审核员	2025-N1FSMS-1288497	
			H 审核员	2025-N1HACCP-1288497	

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	张锐光（管代兼食品安全小组组长）、张达亚（副总经理）	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（ISO 22000:2018食品安全管理体系、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0））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：

H: 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），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：TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、食品经营许可证管理办法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、JJF1070-2023定量包装商品净含量计量检验规则、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》、《GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等等；



- e) 适用的  产品（服务）质量、 环境、 安全及所适用的  食品安全标准：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、《GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、SB/T 10379-2012《速冻调制食品》、GB2762-2022《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 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、《GB2762-2022食品安全国家标准食品中污染物限量》、《GB2716-2018食品安全国家标准 植物油》、《GB 2707-2016食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油》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：2025年02月11日 上午至2025年02月12日 下午实施审核。。

审核覆盖时期：自2024年09月02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）：

FSMS：位于福建省宁德市福安市富春大道6号天逸山水2座32D、33D、35D、36D、37D、39D福建佰创农业发展有限责任公司的预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）

HACCP：位于福建省宁德市福安市富春大道6号天逸山水2座32D、33D、35D、36D、37D、39D福建佰创农业发展有限责任公司的预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：福建省宁德市福安市富春大道6号天逸山水2座32D、33D、35D、36D、37D、39D

办公地址：福建省宁德市福安市富春大道6号天逸山水2座32D、33D、35D、36D、37D、39D

经营地址：福建省宁德市福安市富春大道6号天逸山水2座32D、33D、35D、36D、37D、39D

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：

于2025-02-10 8:30:00至2025-02-10 12:30:00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、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、人员能力等

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整： 未调整； 有调整，调整情况：

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

未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、



地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

### 1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

#### 1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款:01)办公室 F7.2/H3.2;02)配送部 F8.7/H3.6;

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03月12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01日前。

#### 2) 下次审核时应重点关注：

基础设施管理、食品防护、食品欺诈、虫害控制管理、计量器具管理、产品放行、危害控制计划实施、前提方案/良好卫生规范的实施情况、确认验证情况等

#### 3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司食品安全管理体系。

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。

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）资源方面配置基本充分合理，如冷冻设施、仓储等设施的配置。

6) 公司销售的预包装食品安全特性控制基本符合，运行控制基本稳定，基本符合标准的要求。

### 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 体系运行和认证活动较为支持，公司结合预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）过程，依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案&良好卫生规范》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和销售加工过程运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。

公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度尚可。



2) 风险提示：组织目前采购验收主要由供方提供证据，验收过程管控相对较为薄弱，有一定风险，建议加强供方仓储及配送过程监视；

### 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：2016年01月15日 体系实施时间：2024年09月02日

2) 法律地位证明文件有：营业执照、食品经营许可证

现场检查《营业执照》正本，法定代表人为吴谢春，注册资本为3,000万人民币，统一社会信用代码为91350981MA345JTH9Y，企业位于福建省宁德市福安市富春大道6号天逸山水2座32D、33D、35D、36D、37D、39D；

现场检查《食品经营许可证》正本，编号：JY13509810026590，许可决定日期：2022年11月24日 许可机关：福安市市场监督管理局 有效期自：2022年11月24日 有效期至：2027年11月23日，经营项目：预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）、散装食品销售（不含冷藏冷冻食品）；

注册地址：福建省宁德市福安市富春大道6号天逸山水2座32D、33D、35D、36D、37D、39D；

经营地址：福建省宁德市福安市富春大道6号天逸山水2座32D、33D、35D、36D、37D、39D；

（备注：经营地址位于福建省宁德市福安市富春大道6号天逸山水2座32D、33D、35D、36D、37D、39D，经营场地铺位内部已连通为一体（包括40D、41D、42D号）使用，所在地市场监管局在办理经营许可证中已默认经营地址32D、33D、35D、36D、37D、39D覆盖了宁德市福安市富春大道6号天逸山水2座40D、41D、42D号）

经确认在有效期内，合法有效，申请提供的资质与实际一致。

现场审核地址与经营地址一致。

3) 企业目前体系覆盖有效人数：11人，其中含管理人员4人；公司设置了组织架构，包括：管理层、办公室（含采购）、配送部。总经理任命了管理者代表、员工代表，明确了其职责。

4) 外包过程：计量器具校准；

5) 工作和生产方式：单班工作，无倒班。配送部4:00—9:30，办公室8:00-12:00,14:00-17:30企业外包过程为：计量器具校准；

6) 销售服务流程：

辅料验收→拆包→原料前处理→原料储存→挑拣→冷藏冷冻（必要时）→包装发货→配送→确认收货

## 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

受审核方于2024年09月02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。

结合公司预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）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、相关方需求及合规义务的策划和管理:

受审方对组织建立、实现目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素进行了识别，明确对内外部因素进行监视和评审的方式方法；识别了相关方需求及期望，并对其进行分析，抽查《内外部环境因素分析表》中，内部环境：基础设施、过程运行环境、人员能力、公司文化、生产和交付能力、组织运行绩效、顾客评价、组织架构与知识等。外部因素：政治稳定性、本地基础设施、材料（供应商）、竞争对手、顾客、市场稳定性、产品环保要求、法律法规要求、环境法规、行为准则等。编制：张锐光 批准：吴谢春 2024年09月02日；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，并在公司经营管会上讨论研究确定，对公司建立、实现目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和管理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。

受审方在管理手册 4.2 条款进行了规定，并提供了《相关方的需求期望一览表》，对相关方：顾客和用户、外部供方、公司员工、公司股东、政府监管部门、气候变化协调委员会供应商及其他合作机构等的需求及期望进行了识别，并制定了相应的措施与监测方法等。如相关方 1 顾客和用户，主要需求和期望 1、产品和服务卫生、质量；2、产品和服务价格；3、交货周期、地点；4、付款结算方式；5.服务保障；6、环保生产。监测方式方法：1、顾客满意度调查；2、顾客投诉记录；3、交付及时率记录；4、老客户流失率。应对措施：1、加强客户的售后服务；2、对不同的客户采取不同的营销策略；3、将客户的需求及时在公司内部进行沟通和落实。如相关方 2:气候变化协调委员会供应商及其他合作机构。需求期望：1、关注气候变化引起原料供方(农业合作社等)在种植、生方等做好沟通，产、储存、运输过程中存在不利影响。2、适当扩大储备供方:采取适当措施，防范和减少对公司生产、销售等产生影响。监测措施：1、关注台风、干旱等对水稻种植的影响;提前与供关注气候变化引起原料供方(农业合作社等)在种植、生方等做好沟通，生产、储存、运输过程中存在不利影响。2、适当扩大储备供方:采取适当措施，防范和减少对公司生产、销售等产生影响。3、适当增加原料储备等

受审方于 2024 年 12 月 20 日开展了合规性评价，评价结论：根据法律、法规和其他要求执行情况检查规定，我公司的食安小组及相关人员，对公司适用的法律法规及其他要求进行了合规性评价，发现有些情况与法律法规不符合或执行不到位，小部分员工的食品安全意识不强，存在一些对食品安全产生影响的问题。从我公司的内审中也可看出部分职能部门对公司的适用法律法规及其他要求的认识程度不够，建议各公司结合相关部门对法律法规进行培训与宣传，总体来看，在公司的活动和服务过程中，充分发挥了适宜于公司的食品安全法律法规的充分性和有效性，使得各项因数均得以有效控制，操作均按规定进行，大大减少或者避免了食品安全事故。我公司识别的食品安全法律法规及其他要求，能够充分体现了在我公司的适宜性、充分性和有效性，我公司没有严重违反国家法律法规的情况发生。对法律法规及其他要求的符合性，执行情况较好。

受审方收集了与预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）相关的法律法规，提供了《食品法律法规及其他要求清单》，识别适用的法律法规包括：福建省食品安全信息追溯管理办法、福建省食品安全条例、食品安全法、中华人民共和国产品质量法、食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品等法规文件。等，基本充分，均在有效期内。

总经理吴谢春表示，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，基本符合标准要求。

企业变更的策划：公司初次导入体系，暂未发生变更。

## 2)管理体系应用策划情况:

受审方确定的食品安全的范围为:

注册地址：福建省宁德市福安市富春大道 6 号天逸山水 2 座 32D、33D、35D、36D、37D、39D;

经营地址：福建省宁德市福安市富春大道 6 号天逸山水 2 座 32D、33D、35D、36D、37D、39D;

认证范围:

F: 位于福建省宁德市福安市富春大道 6 号天逸山水 2 座 32D、33D、35D、36D、37D、39D 福建佰创农业发展



有限责任公司的预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）

H: 位于福建省宁德市福安市富春大道6号天逸山水2座32D、33D、35D、36D、37D、39D 福建佰创农业发展有限责任公司的预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）

一阶段审核认证范围已进行变更并向机构总部报备。

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：计量器具校准；

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的销售服务提供过程，主要提供预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）。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:

受审方于2024年09月02日发布了经总经理批准的管理方针:

食品安全方针：改变群众对食品的认知 食品为上 以客户为关注焦点

管理方针包含在管理手册中。总经理介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、培训、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:

按照管理体系标准要求和企业实际生产管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、配送部、办公室；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，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

### 5) 目标的实施和考核情况:

受审方在《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《2025年管理目标》、《2024年管理目标》，编制：张锐光，批准：吴谢春，日期：2025.01.31，抽查总管理目标，重大食品安全事故完成情况：2024年9月-2025年1月，已达成。

抽查管理目标的完成情况:

管理目标	计算方法	频率	2024年9月-2025年1月
重大食品安全事故	食品安全事故由办公室每半年统计一次	月/1次	0
关键控制点监控合格率	关键控制点监控合格率=(对CCP点的控制抽查合格数/总CCP点的控制抽查合格数)*100%	月/1次	100%

2025年2月目标正在进行中，基本满足体系标准的要求。

### 6) 法律法规的识别及获取情况

受审核方识别了相关的法律、法规、标准及规范，组织收集了与预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）相关的法律法规，提供了《食品法律法规及其他要求清单》，识别适用的法律法规包括：福建省食



品安全信息追溯管理办法、福建省食品安全条例、食品安全法、中华人民共和国产品质量法、食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品等法规文件。等，基本充分，均在有效期内，法律法规和标准的识别基本充分。

组织已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训、会议、文件发放等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。

## 7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审核方提供《危害控制计划》、前提方案、制度文件等，确保产品产品实现。

原辅料验收→拆包→原料前处理→原料储存→挑拣→冷藏冷冻（必要时）→包装发货→配送→确认收货

对于需要使用厂房设施、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、返工等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《危害控制计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际销售情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

受审方在《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》、《人力资源管理程序》、《监视和测量设备控制程序》、《过敏原控制程序》、《食品防护计划》等，基本满足手册中的规定要求。

受审方编制了《前提方案》 2024年09月02日实施；编制依据：

生产（卫生）规范 1：《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、厂房和车间、仓库管理、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、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。

——食品安全小组/HACCP小组针对预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。

### 查产品描述情况：

——食品安全小组/HACCP小组针对预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。销售行业特性影响，产品原料等同于终产品。

现场抽查：

01) 大米特性描述——产地（按照采购清单执行）、理化特性：1、应具有正常粮食的色泽、气味、清洁卫生。2、热损伤粒/小麦 $\leq 0.5$ ，3、霉变粒 $\leq 2.0$ ；化学特性（农残符合GB2763的要求、污染物残留量符合GB2762，污染物限量：化学：黄曲霉毒素B1(ug/kg)玉米 $\leq 20$ 、大米 $\leq 10$ 、其他 $\leq 5$ ；脱氧雪腐镰刀菌烯醇(DON)(ug/kg)：小麦、大麦、玉米及其成品粮 $\leq 1000$ ；玉米赤霉烯酮(ug/kg)：小麦、玉米 $\leq 60$ ；赭曲霉毒素A(ug/kg)：谷类、豆类 $\leq 5$ ；铅(Pb) $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；镉(Cd)稻谷（包括大米）、豆类 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；麦类（包括小麦粉）、玉米及其他 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；汞(Hg) $\leq 0.02\text{mg/kg}$ ；无机砷（以AS计）大米 $\leq 0.15\text{mg/kg}$ 、小麦粉 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 、其他 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；磷化物（以PH<sub>3</sub>计） $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ；溴甲烷 $\leq 5\text{mg/kg}$ ；马拉硫磷（大米） $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；甲基毒死蜱 $\leq 5\text{mg/kg}$ ；甲基嘧啶磷（小麦、稻谷） $\leq 5\text{mg/kg}$ ；溴氰菊酯 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ；六六六 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ；林丹（小麦） $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ；滴滴涕 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ；氯化苦（以原粮计） $\leq 2\text{mg/kg}$ ；七氯 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ ；艾氏剂 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ ；狄氏剂 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ 、生产方式（食用作物收割后经过加工制作后）、交付方式（常温车运输，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，交付过程中应避免日晒、雨淋、渗漏、污染。）、致敏物质（否）等，基本符合。微生物特性：麦角（%）大米、玉米、豆类：不得检出、小麦、大麦 $\leq 0.01\%$ ；毒麦（粒/kg）小麦、大麦 $\leq 1\text{kg}$ ；曼陀罗籽及其他



有毒植物的种子（粒/kg）豆类≤1kg；

02) 食用植物油类特性描述——产地（按照采购清单执行）、物理特性：1、具有正常的色泽、透明度、气味和滋味、无焦臭、酸败及其他异味。2、水分及挥发物≤0.10%3、不溶性杂质≤0.05%4、加热试验（280℃）无析出物，罗维朋比色：黄色值不变，红色值增加小于0.4，化学特性：酸价(KOI)/(mg/g)米糠油≤2.5 棕榈(仁)油、玉米油、橄榄油、棉籽油、椰子油≤10 其他≤4 过氧化值/(g/100 g)≤0.25 极性组分/%≤27 溶剂残留量”/(mg/kg)≤20 游离棉酚/(mg/kg)棉籽油≤200 等；微生物特性：无致病菌污染、感官特性：具有产品正常的透明、透明淡黄色至橙黄色、固有的香味和滋味，无异味、生产方式（榨取）、交付方式（常温车运输，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。）、致敏物质（是）等，基本符合。

另抽查动物性油脂、小麦、面粉等主粮、速冻食品的特性描述，控制方式基本相同。

03) 速冻速冻食品（冷冻品）描述——产地（按照采购清单执行）、物理特性：1、包装标识完整、清楚、准确。重量必须和包装箱上标明的重量一致；2、产品信息完整，无解冻现象；3、具有产品主要成分固有的气味，无异味。化学特性：水产品速冻食品：详见鲜冻（动物性）水产品；果蔬速冻食品：详见果蔬畜禽速冻食品：详见鲜冻畜禽肉；调理类速冻食品：详见对应的主要成分的产品；生物特性：菌落总数≤1×10<sup>6</sup> CFU/g 大肠菌群≤1×10<sup>4</sup> MPN/100g 沙门氏菌不得检出，生产方式（通过急速低温（-18℃以下）加工出来的速冻食品）、交付方式（冷藏车运输，严格控制运输温度，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。）、致敏物质（否）等，基本符合。

另抽查调理预制食品、速冻米面食品食品原辅料描述，管控方式相同，基本符合要求；

预期用途主要为本地幼儿园、学校食堂提供食材。

主要的食用方式：烹饪后食用，易受伤害群体等主要由幼儿园、学校食堂来进行控制，基本符合。

——提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的销售流程主要如下：

原辅料验收→拆包→原料前处理→原料储存→挑拣→冷藏冷冻（必要时）→包装发货→配送→确认收货

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。

提供了提供工厂位置图、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、供排水网络图、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：时间：2024-09-02，确认人：HACCP 小组。确认结论：单项确认符合。

现场观察各平面图与实际基本一致。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》。

——提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了原材料验收、安排供方送货等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致；

公司根据《危害分析控制程序》的危害评价准则和危害分级评价方法进行了危害评估，制定了控制措施，经过对经过对预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）的危害分析及评价，确定了 OPRP 点/CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》：

OPRP 点 /CCP 点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	记录
原料验收 OPRP	化学的：重金属超标 生物的：微生物、致病菌污染	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求	采购员、检验员每年由供货方提供报告对供应商提供的合格检验报告或相	不能提供合格检验报告或相关证明的拒收	原材料收货记录



			关证明的验证和管理		
冷藏冷冻 CCP1	微生物危害：有害微生物，致病菌。	冷藏库温度：0℃~8℃ 冷冻库温度：-20℃~-18℃	仓库员工每天/次仪表连续测控	发现温度超标立即调整温度、检查产品状态	冷藏、冷冻库温度记录
基本满足标准要求。					

### 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/良好卫生规范管理情况（含 CCP1、CCP2、OPRP2 的实施情况）

受审方策划了《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、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、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：

公司坐落于福建省宁德市福安市富春大道 6 号天逸山水 2 座 32D、33D、35D、36D、37D、39D，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见办公室采购审核记录：

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，销售车间分为简易的仓储区、分拣区，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。

——空气和水质：

空气和水的管理：预包装食品对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是清洁用，提供了《福建水投集团福安水务有限公司水质检测报告》，报表日期：2024 年 10 月，定期查询福建水投集团福安水务有限公司水质检测报告。

分拣/配送区车间：更衣室较为简易，配置有洗手设施，较为简单。

设备摆放整齐，地面清洁，工器具主要是推车、车辆、每次使用完毕后/每天结束后进行清洗消毒，放置整齐。

提供有《场所清洁消毒记录记录》，清洁方式：清扫消毒，清扫时间：每天，抽查 2024 年 09 月，每天清执照消毒 1 次，查 2024.09.12，操作时间：9:00，已完成，确认人员：吴玉梅，清扫消毒方式：清扫、冲洗、杀虫、消毒，另抽查 2024-10-08/2024-11-28/2024-12-31 的检查记录，检查结果：已完成。

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

2025 年 02 月 12 日，现场人员张达亚在装车，产品包括：闽盐牌未加碘 10 包、古龙白砂糖 2 包、雄鸡 9° 糯米白醋王 600ml 2 瓶、海天上等蚝油 2 瓶、厨邦草菇老抽 i.631 2 罐、鼓山福建老酒 2 瓶、厨邦



酱油(特级生抽 1.63L) 2 罐等;

——包装材料

包装材料：主要是产品原包装箱，大米有时候会用周转筐进行盛放，避免袋子被污染，少量原包装的冷冻品如肉类冻品等，少量时会有塑料袋包装后装车配送，控制基本符合；

——没事虫害防治

虫鼠害防治：公司在仓储区、分拣区门口配置有挡鼠板，现场未发现有鼠迹，现场配备有灭蝇灯，但未配备挡鼠板等防鼠设施，一阶段问题二阶段已整改，现场验证符合要求。提供有《配送区域日常检查情况记录表》，每月进行检查，检查人：未记录，抽查 2025-01，检查区域：卫生、原料进货贮存、环境卫生及卫生设施（仓库内外环境整洁且保持良好、防蝇鼠、尘设施齐全、有效等）、过程中卫生、安全管理、质量与价格、服务质量等，检查结果：合格。

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要为少量包装纸箱，做生活垃圾处理；清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放管网。

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行晨检，主要包括是否发热、腹泻、等方面进行检查，提供有《员工个人卫生检查记录表》，抽查 2025-01、2024-12、2024-11 检查记录，未见异常；

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

用具：日常用品清洁包括电子秤、推车、分拣车间采用 84 消毒注喷洒方式消毒，提供有《配送设备清洗消毒记录表》，记录有：清洁（消毒）方式、操作进间、设备工器具名称、确认人员，抽查 2024 年 09 月，场所：配送区、消毒方式：先用清水洗，再用消毒水擦拭，操作时间：9:00，设备工器具：拖车/配送篮/电子秤，已完成，确认人员：施水光；另抽查 2024.10.12、2024.11.18、2025.01.08 等清洗记录，管控方式相同，基本符合要求；

提供场所《外围消毒记录表》抽查 2024.09.28-2025.02.11，每月消毒 1 次，消毒时间：9:00-9:30，已消毒，消毒人：张锐光；记录表格书写不规范，消毒浓度未明确，已现场沟通整改，下次审核关注；

预包装食品销售基本对物理污染、化学污染的风险较低，主要通过装卸、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。

预包装产品销售不涉及环境微生物要求，提供有《日常消毒记录表》，每天进行清洗消毒，消毒范围：分拣车间、办公室、仓库及配送车辆，抽查 2024-09-01，车牌号闽 JSP278、闽 JNK768、闽 JMZ988、分拣车间、办公室、仓库；消毒情况：已消毒，检查人：施水光\*\*，另抽查 2024.09.06、2024.10.08、2024.11.01、2024.12.01、2025.01.08 等记录，消毒人：施水光，管控方式相同，基本符合要求；

——返工管理



预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）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，提供有《化学品领用记录》，时间：2024.12.04-2025.02.08，抽查 2024.12.04, 化学品名称：84 消毒液，出库数量：1，领取人：张锐光；

#### ——验收管理

原辅料验收管控情况见 F8.8.1/H3.8 条款审核记录。

#### ——外来人员管理：

良好卫生规范对外来人员管理进行了规定。提供有《外来人员登记表》，进入配送区主要通过安全告知进行，建议后期规范，现场沟通。

#### ——运输和储存、库存管理（含 CCP1 冷藏冷冻储存）

CCP1 冷藏冷冻储存——CL 值：冷藏库温度：0℃~8℃ 冷冻库温度：-20℃~-18℃

公司配置有 1 辆冷藏车, 3 辆常温厢式货车；公司策划了基本的配送路线，相关负责人表示客户均在公司附近，配送车程基本在 1 小时左右；

提供有《配送车辆安全检查记录》，查配送车辆安全检查表，车牌号：闽 J ME988，检查人：张锐光，检查时间：2025.01.10，检查项目：车外检查（轮胎气压、机油、冷却液等）、车内检查（喇叭、刮水器、转向信号正常）、仪表和指示器警报灯正常等，其他辅件（车辆温度是否符合本送温度要求），检查结果：符合；另抽查闽 JHK768、闽 JSD278 安全检查表，管控方式相同，基本符合要求；

目前公司的客户需求基本是配送预包装常温食品，少量预包装冷冷冻食品，大部分供方均在公司周边，客户每周五或周六下 1 次订单，公司配送部根据客户订单汇总每日配送量后指导采购合理安排采购，基本是在需要时下单到供方处提货，除冻品少量仓储外，常温类及初级农副产品库存量控制的很小，现场观察常温仓库有少量大米、调味品、食用存放，隔地离墙存放，生产日期均在有效期内，冷藏库存放少量乳酸菌饮品，冷冻柜存放有很少量的肉类冻品和速冻米面食品，冷冻库因审核期间因订单量较少，未有投入使用，库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。

据配送部主要负责人张达亚副总经理反馈，目前客户以幼儿园食堂为主，对食品材质新鲜及时效性十分高，冷冻品食品均很少量储存，在每周五及周六收到客户订货款后汇总再分配下单给各供应商，供应商再根据订单配送时间在配送的当天早上将食品送到仓库验收后直接配送至客户中，基本保持零库存，少量的冻品会暂存于冷冻柜，仓库至客户配送路程均 1 小时之内，因此主要是以常温厢式货车为主，冷藏车因个别客户有要求或远距离采购肉类冻品与蔬菜时使用；

提供有《冷藏车消毒温度控制日记录》，抽查 2024.09.15 目的地：福安市第二实验幼儿园，车牌号：闽 JLN069，途 1 温度 4℃、到达 4℃、2024.10.09 目的地：福安市第一实验幼儿园，闽 JLN069，途 1 温度 4℃、到达 4℃，2024.10.24 目的地：福安市第一实验幼儿园，福闽 JLN069，途 1 温度 4℃、2024.11.12 目的地：福安市第二实验幼儿园 闽 JLN069，途 1 温度 4℃、到达 4℃，到达 4℃，全程车辆运行状态 正常，符合冷藏车配送工艺要求；

配送地点：未明确记录及驾驶员，已现场沟通整改，下次审核关注；

配送场地为租赁性质，路面全部硬化，平整，绿化结构，建筑物门窗，基本符合，配送产品均有离场离地；对货品存储分拣均有清晰标识及区分。



现场查看冷藏冷冻库温控情况，查看冷冻柜内：储存有少量速冻类预包装食品例如速冻什锦菜（批号 2024.08.15）、牛肉丸（速冻生制品）（批号 2024.08.22），均在保质期内，冷冻库未因订单影响未开启使用，主要使用冷冻柜储存少量预包装肉类冻品及调制速冻食品，内部摆物品有标识，胶及垫板，提供了冷冻库管理规定，抽冷藏库温度要求（0~8℃），冷冻库\柜温度要求（≤-18℃），提供有冷藏冷冻库\柜温控记录，每天记录 1 次，抽查：2024.09.01 冷冻柜：-18.1℃，冷藏库：3.8℃ 2024.10.08 冷冻柜-17.9℃，冷藏库 5.2℃，2024.11.30 冷冻柜-18.1℃，冷藏库 3.5℃，2024.12.18 冷冻柜-18℃，冷藏库 3.9℃，2025.01.16 冷冻柜 -18℃，冷藏库 4.1℃，无异常，记录：张锐光，另抽查 2025-01-/2024-12-11/2024-1016 冷冻柜与冷藏库温度记录，无异常，符合 CCP 冷藏冷冻 CL 值（冷藏库温度：0℃~5℃ 冷冻库温度：-20℃~-18℃）工艺要求。

现场 2025.02.10 日，时间：11:00 查看冷藏库温度：7.8℃，冷冻柜温度：-18℃，2025.02.11 日，时间：15:10，查看冷藏库温度：6.9℃（开启使用中），冷冻柜：-18℃，符合 CCP1 冷藏冷冻 CL 值要求。

查看冷冻库情况，因订单较少影响，未开启使用。

提供有《日常消毒记录表》，每天进行清洗消毒，抽查 2024-09-01，车牌号闽 JSP278、闽 JNK768、闽 JMZ988；毒情况：已消毒，检查人：施水光\*\*，另抽查 2024.09.06、2024.10.08、2024.11.01、2024.12.01、2025.01.08 等记录，消毒人：施水光，管控方式相同，基本符合要求，审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

2025-02-12 日审核现场跟车配送情况：跟车配送（从公司至福安市坂中中心幼儿园（路途时间：往返约 15 分钟）；

抽查 2025-02-12 的销售单，客户名称：坂中中心幼儿园案阳分园，订单号：DD2025021200000001，产品：闽盐牌未加碘 10 包、古龙白砂糖 2 包、雄鸡 9° 糯米白醋王 600ml 2 瓶、海天上等蚝油 2 瓶、厨邦草菇老抽 i.631 2 罐、鼓山福建老酒 2 瓶、厨邦酱油(特级生抽 1.63L) 2 罐等，配送员：张达亚，客户签收。现场观察配送车辆内产品分区域存放，产品外箱干净、车辆内部整洁，未见到与有毒有害物质混放；

回场后，配送员立即对车辆进行清洗，销售现场及过程管理基本符合要求。

提供有《配送设备清洗消毒录》、《场所清洁消毒记录》、《配送车辆安全检查记录》、《日常消毒检查记录表》、《化学品领用登记表》、《冷藏车消毒与温度控制日记录》等运行证据，现场查核基本符合标准要求。

## 2) 设计和开发管理情况：

受审核方在管理手册 3.4 产品设计和开发条款对设计和开发进行了说明，对设计开发过程进行了管理。本公司根据法律法规和顾客要求进行销售，组织所提供的预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）较为简单，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购、销售涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

## 1) 采购管理情况（含 OPRP1 实施管理）：

受审方在《管理手册》8.1.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；  
查采购过程控制：

办公室（采购）负责对各合格供方的初选，并参与合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责



全公司所有产品的采购,对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

提供《合格供方及业绩评价表》,主要包括有粮油、调味品、面包蛋糕、乳制品、冷冻食品等,基本覆盖了认证范围的产品原材料类别,合格供方共8家。

#### 查米、油

供方:福安市金谷源粮油商行,营业执照编号:92350981MA2XXQCQ07,食品经营许可证编号:J3509810038322

提供大米检测报告,报告编号:NO:TWSP24031330G,检测项目:水分含量、不完善粒含量、加工精度、色泽、气味、互混率、黄粒米含量、霉变粒、六六六、铬(以Cr计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)等17项,检测结果:符合,检测日期:2024.04.03;

提供多力葵花籽油检测报告,报告编号:NO.:XMF24-0007806-01,检测项目:铅(Pb)、酸价(KOH)、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>、苯并(a)芘(BaP)、溶剂残留、过氧化值、相对密度(20°C/20°C)、总脂肪酸、总单不饱和脂肪酸、总多不饱和脂肪酸、总不饱和脂肪酸等61项,检测结果:符合,检测日期:2024.08.29;

#### 查调味品、面

供方:福安市兴达旺贸易有限公司,营业执照编号:91350981666875233H;

提供李锦记番茄沙司检测报告,报告编号:食检2024-05-3525,检测项目:总固形物、番茄红素、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群等18项,检测结果:符合,检测日期:2024.05.28;

提供白砂糖检测报告,报告编号:NO.OSAVAFMF2249699F1,检测项目:色泽、滋味、气味、状态、粒度(0.45mm~1.25mm)

黑点,个/m<sup>2</sup>、蔗糖分,g/100g等15项,检测结果:符合,检测日期:2024.07.29;

提供宽挂面检测报告,报告编号:No:2024KW0981,检测项目:色泽、滋味、气味、组织形态、杂质、水、分酸度、白然断条率、熟断条率、烹调损失率等14项,检测结果:符合,检测日期:2024.09.29;

#### 查面包蛋糕

供方:福安市食尚创艺食品有限公司,营业执照编号:91350981587509518x;食品生产许可证:SC12435098102154,有效期至2027年6月20日。

提供面包检测报告,报告编号:FSA24123110,检测项目:菌落总数,CFU/g、大肠菌群,CFU/g,检测结果:符合,检测日期:2025.1.7;

提供蛋糕检测报告,报告编号:FSA24123111,检测项目:菌落总数,CFU/g、大肠菌群,CFU/g,检测结果:符合,检测日期:2025.1.7;

#### 查冷冻食品

供方:福安市琳星婕食品有限公司,营业执照编号:91350981MADN47360A;

提供仿蟹肉检测报告,报告编号:No.:XMF24-0007561-03A1,检测项目:络(Cr)、“正磷酸盐(以正磷酸根计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、挥发性盐基氮、2,4,4-三氯联苯(PCB28)、2,2,5,5-四氯联苯(PCB52)等19项,检测结果:符合,检测日期:2024.09.06;

提供原味手抓饼检测报告,报告编号:ZARE2024(080)1473A,检测项目:杂质、滋味气味、色泽、组织形态、水分、过氧化值(以脂肪计)、单件净含量偏差、铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌,检测结果:符合,检测日期:2024.09.14;

提供爆汁小鱼丸检测报告,报告编号:A2240768933102002C,检测项目:挥发性盐基氮、净含量(单件定量包装商品)

镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、甲基汞(以Hg计)、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、多种磷酸盐(以PO计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯,检测结果:符合,检测日期:2024.12.13;



#### 查乳制品

供方：养乐多(中国)投资有限公司福州分公司，营业执照编号：91350105696648015E；仅销售预包装食品经营者备案编号：YB13501050002135；

提供活菌型乳酸菌乳饮品检测报告，报告编号：NZJ(2024)JK01-08990Z，检测项目：滋味和气味、色泽、组织状态、净含量、pH、蛋白质、碳水化合物、碳水化合物含量占营养素参考值的百分数 NRV、钠含量占营养素参考值的百分数 NRV

苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜(乙酰磺胺酸钾)\* 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)\*、亮蓝及其铝色淀(以亮蓝计)\*等，检测结果：符合，检测日期：2024.11.06；外包：计量器具校准

电子秤由福安市质量计量检测所检定，无合同。

提供了《合格供方及业绩评价表》，评审内容：公司资格、产品质量、价格合理程度、供货及时性、售后服务、产品环保和安全符合性等，抽查福安市兴达旺贸易有限公司、福安市食尚创艺食品有限公司，评价结果：均纳入合格供方，评价所引发的任何必要措施：供货级别：保留。编制：张锐光 审批：吴谢春 日期：2024年09月02日。

询问部门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，不合格情况见办公室审核记录。

采购管理情况：办公室（采购）通过微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划，无合同。

抽查采购记录，

2025.1.11 采购古龙白砂糖 12 件、纸陈克明宽挂面 15 件、李锦记沙司 3 包；供方：福安市兴达旺贸易有限公司

2024.11.11 采购 240g 仿蟹肉 4 包；供方：福安市琳星婕食品有限公司

2024.12.19 采购安井手抓饼原味 900 克 2 包、500g 爆汁小鱼丸 5 包；供方：福安市琳星婕食品有限公司

2024.10.23 采购红豆餐包 104 个；供方：福安市食尚创艺食品有限公司

2024.10.28 采购泡芙蛋糕 113 个；供方：福安市食尚创艺食品有限公司

2025.1.3 采购国泰米 5 件，多力油 1 件；供方：福安市金谷源粮油商行

2024.12.27 采购活性乳酸菌乳饮品、乳酸菌饮品 221 排；供方：养乐多(中国)投资有限公司福州分公司

上述采购信息清晰明确，控制方式

原料采购及供方管理符合要求。

#### 4) 可追溯性及撤回/召回管理情况：

受审方公司在《管理手册》中 8.3 可追溯系统条款对可追溯性进行了规定，8.9.5 产品撤回或召回 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品召回控制程序》。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。

查见提供有《产品召回演练》，召回模拟日期：2024 年 11 月 20 日 12 时 10 分，配送部接到福安市第二实验幼儿园 投诉，反馈配送的鸡蛋破裂，批次为：2024042001；召回情况：1. 立即与 福安市第二实验幼儿园 联系，将鸡蛋破裂的产品全部收回，重新安排配送 2. 分析召回分析鸡蛋破裂的问题 3. 研究避免问题措施：同时对产生此问题的原因进行了分析，包括采购过程来自合格供方、进货查验记录、发货单等信息，经分析主要是：调查原因为：鸡蛋可能在发货的过程中，未对产品进行防护导致，但未提供追溯原始凭证，已与企业沟通；召回处理方案：客户将有破裂的鸡蛋全部退回，重新安排好的产品寄给客户。针对



此次事件，召开配送部的员工关于配送的过程中，需要对产品进行防护，以提高全员意识，并保证其运用到实际配送中；

演练评价：在整个召回过程中各部门积极配合，在较短的时间内很好的完成了召回工作，此次召回演练过程按预定的计划进行，没有发生异常问题，经过此次对售卖给客户的召回演练，说明我公司的产品召回程序有效可行，此程序无需修改。

现场查见：

——分拣区域有简单标识、区域划分；产品离地离墙。

——原料仓储区主要是少量的国泰牌大米、厨邦酱油、盛洲玉米油，有离地离墙，按照区域存放

——冷冻库因订单影响未有开启投入使用，主要使用冷冻柜中暂存少量速冻什锦菜（批号 2024.08.15）、牛肉丸（速冻生制品）（批号 2024.08.22）；

——冷藏库日常用于暂存初级农产品果蔬类食材，审核期间因订单影响未有存放，现场主要少量暂存有养乐多乳酸菌饮品（批次 20250210）（与供应商养乐多(中国)投资有限公司福州分公司合作暂存）；

不涉及产品留样。

## 5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP1 控制情况）情况：

受审方主要提供预包装食品销售（含冷藏冷冻食品），策划编制了《食品安全验证控制程序》、《不符合与潜在不安全产品控制程序》、《HACCP 计划控制程序》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，审核周期内文件发生更新，见办公室审核记录。

本部门涉及预包装食品（含冷藏冷冻食品）的验收，产品型式检验报告详见办公室采购审核记录。

组织为销售型企业，对生物危害方面验证较少，包括空气、接触面、人员、水质等一般情况下无特殊要求。具体由配送部负责管控；查原料进厂验收管理情况（含原料验收（OPRP）的进厂验收情况（OPRP：原料验收；经识别，OPRP 行动准则分别是：

### 1、OPRP：原料验收

行动准则：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国家标准要求；

公司有规定检验标准，明确了产品的原材料及销售服务质量验收。

查进料检验：

主要采购产品有预包装食品（含冷藏冷冻食品）包括大米、大豆油、酱油、速冻食品（速冻什锦菜、牛肉丸（速冻生制品）等等。

编制了《产品监视和测量控制程序》等作业文件。

公司对采购的预包装食品（含冷藏冷冻食品）包括大米、大豆油、酱油、速冻食品（速冻什锦菜、牛肉丸（速冻生制品）等等，对销售服务过程的监视和测量，主要是对大米、大豆油、酱油、速冻食品（速冻什锦菜、牛肉丸（速冻生制品）等等的检验，检验人员在本公司仓库或供方现场实施检验，由供方提供出厂检验报告及第三方检验报告，本公司收货人员检查外观、数量、包装以及供方和第三方检验报告等。

抽查：《产品检验报告》

（1）抽查：2025-01-11 产品：古法白砂糖，1 件、陈克明宽挂面 1 件、李锦记沙司 2 件 3 包，供方：福安市兴达旺银贸易有限公司，验收人：张达亚；提供白沙糖的检测报告：产品名称：白砂糖，报告编号：OSAVAFMF2249699F1，委托单位：厦门古龙食品有限公司，检测指标：蓝糖分、还原糖分、电导灰分、干燥失重等，检测单位：谱尼测试；宽挂面，报告编号：2024KW0981，委托单位：陈克明食品股份有限公司，检测项目：氯化物、酸度、铅等指标，检测结果：单项判定合格，检测单位：湖南振华检测技术有限公司；李锦记番茄沙司，报告编号：食检 2024-05-3525，委托单位：李锦记(新会)食品有限公司，检测项目：菌落总数、大肠菌群、糖精钠、甜味素等，检测结果：单项评价符合，检测单位：广州检验检测认证集团有限公司，检测报告均有效期内；

（2）抽查 2025-01-08 单据编号：XS-2025-01-08-00317，产品：欧喜 50 翅根(包装) 5 包、甲天下



小汤圆 3包,验收人:张\*\*;提供欧喜鸡肉的检测报告:产品名称:鸡肉;报告编号: NSATZ8KD3013915F1;报告日期:2024.4.09 检测指标:阿莫西林、氨苄西林、氨丙啉、杆菌肽、青霉素/普鲁卡因、青霉、氯羟吡啶、氯唑西林、黏菌素、环丙氨嗪、达氟沙星、癸氧喹酯等 213 项指标,检测结果:单项结论符合;检测单位:谱尼测试;黑芝麻汤圆,报告编号: NSATZ8KD3013915F1,报告日期:2024.12.12,检测指标:过氧化值、铅、乙酰磺胺酸钾、山梨酸及其钾盐等指标,检测结果:单项判定合格;检测单位:广东省中鼎检测技术有限公司;

(3) 抽查 2024-08-14 (冻品) 产品:安井手抓饼原味 900 克,2包,500g 爆汁小鱼丸 5包,福建省食品安全追溯凭证:SY0000000004241219009775,供方:福安市琳星婕食品有限公司,验收人:张达亚;提供检测报告:提供原味手抓饼检测报告,报告编号: ZARE2024()80)1473A,检测项目:杂质、滋味气味、色泽、组织形态、水分、过氧化值(以脂肪计)、单件净含量偏差、铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌,检测结果:符合,检测机构:江苏佳信检测技术有限公司检测日期:2024.09.14;提供爆汁小鱼丸检测报告,报告编号: A2240768933102002C,检测项目:挥发性盐基氮、净含量(单件定量包装商品)镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、甲基汞(以 Hg 计)、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、多种磷酸盐(以 PO 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯,检测结果:符合,检测机构:厦门华测检测技术有限公司,检测日期:2024.12.13;

(4) 抽查 2024-12-27 福建省食品安全追溯凭证:SY0000000004241227147516,产品:(冷藏食品)活性乳酸菌乳饮品,乳酸菌饮品 21 排,供货方:养乐多(中国)投资有限公司福州分公司,抽查产品名称:活菌型乳酸菌乳饮品;报告编号: ZJ(2024)JK01-08990Z;报告日期:2024 年 11 月 06 日,检测项目:脲酶试验、蛋白质、能量、苯甲酸及其钾盐、甜蜜素、亮氨酸及其铝色淀等,检测结果:单项合格,检测单位:南京市产品质量监督检验院;

另抽查 2025-01-03 日进货国泰香米、多力葵花油,提供国泰香米第三方检测报告,编号:TWSP24031330G,多力葵花油检测报告,编号: XMF24-0007806-01;报告均在有效期内,具体详见办公室采购审核记录;

抽查 2024.9-2025.02 月期间《原料检验记录表》,抽查采购产品安井爆汁鱼丸生产日期 2024.10.8 验收记录有:安井爆汁鱼丸,采购数量 20 包,抽检数量:2 包等;抽查厨邦生抽生产日期 2024.03.16 采购数量:3 件,抽样数量:2 瓶等成品入库货品进行了抽检,有记录抽样量检验各项结果。产品由供货商送货至仓库现场检验合格后再安排配送车辆直接发货,由检验人员主要检验产品的品牌,名称,数量,外观、包装等项目,同时检查检测报告有无附带。查公司产品,供方均有附出厂/出货检验报告或检验合格证。

过程检查:配送部在产品分拣过程,依据客户订单进行分拣核对,主要核对数量、产品感官为主,最终体现为公司的销售单。

成品检验管理情况: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《订货清单》,有记录客户名称、产品名称、规格、数量、价格、制单人、送货人及客户签字信息等;

抽查 2025-01-15 的销售单,订单号: DD2025011000000008,客户名称:福安市第一实验幼儿园教育集团亨兜园,产品:鸡蛋 7.6 斤、胡萝卜 3 斤、新霸王甲天下筒装汤圆 35 斤、金针菇 15 斤等,配送员:施水金,客户签收人:王\*\*、朱\*\*;

抽查 2024-12-12 的销售单,单号:订单编号:DD2024120600000014,客户名称:福安市第二实验幼儿园(弘著园),产品:回头客卡依尼华夫饼 20 包、小葱 0.5 斤、福鼎肉片 30 斤、十月稻田熟黑芝麻 2 包等,配送人员:施水金,收货单位:客户签字:陈\*\*;

抽查 2024-11-14 的销售单,单号: DD2024111100000003,客户名称:福安市第二穿验幼儿园,产品:十月稻田黑龙江红小豆 17 包、小葱 1 斤、老姜 1 斤、安井蟹柳 240g10 包、五花肉 5 斤等,配送员:吴谢春,收货人:张\*\*;

抽查 2024-10-17 的销售单,订单编号:DD2024101200000012,客户名称:福安市第二实验幼儿园(弘著园),产品:小葱 0.6 斤 红提 21 斤、甜玉米 27.6 斤、排骨 13 斤、古龙白砂糖柳 12 包等,配送员:施水光,收货人:陈\*\*。

抽查 2024-12-27 的销售单,订单编号:DD2024122000000005,客户名称:坂中中心幼儿园泰阳分园,产品:海生亲新肠 1 包、沃柑 29 斤、奥赛蔓越莓 23 包、养乐多 21 排、肉松虎皮蛋糕 130 个等,配送员:张锐光,收货人:徐\*\*;

审核现场查看:



抽查 2025-02-12 的销售单，客户名称：坂中心幼儿园案阳分园，订单号：DD2025021200000001，产品：闽盐牌未加碘 10 包、古龙白砂糖 2 包、雄鸡 9° 糯米白醋王 600ml 2 瓶、海天上等蚝油 2 瓶、厨邦草菇老抽 i.631 2 罐、鼓山福建老酒 2 瓶、厨邦酱油(特级生抽 1.63L) 2 罐等，配送员：张达亚，客户签收。

另抽查 2024-11-22、2024-11-14、2024-12-31 等共 15 个批次的销售单，控制方式基本相同，基本符合公司策划的《原材料验收标准》的要求。

对于与产品接触的人员、设备接触面等以清洁消毒为主，具体见配送部 F8.2.4/H3.3 条款审核记录。

#### 4) 致敏物质的管理情况：

受审方在《管理手册》中 8.2.3 致敏物质条款进行了规定，并策划了《过敏原控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品储存管理等过程，公司暂无出口产品。

现场提供了《致敏物质清单》，按照含谷蛋白的谷物及其制品、甲壳纲类动物及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品等 8 大类进行了识别，结合公司预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）情况，评估结果：公司目前的致敏物质为：含谷蛋白谷物的完整清单：谷物面粉、小麦、小麦淀粉、大豆油，酱油（大豆制），审核人：张锐光 2024 年 09 月 02 日，现场沟通：

查见：

——《过敏原控制确认报告》，评价人员：张锐光、施水光，确认时间：2024 年 09 月 02 日，确认结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的；

——《过敏原控制验证报告》，评价人员：张锐光、施水光，验证时间：2024 年 12 月 30 日，验证结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制验证措施也是有效的。现场库存较少，各类别产品分区域存放，基本可以保证不交叉，产品的致敏信息主要在产品标签上有标识，在销售过程中通过口头告知方式进行。基本满足标准要求。

#### 5) 食品防护管理情况：

受审方在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。

在计划中对企业内外部安全、内部安全、生产安全、水/冰的安全、人员安全、信息安全、供应链安全等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。

查：

——《食品防护验证记录》，验证结果：验证食品安全防护演练策划符合要求、能满足食品安全要求；

查见开展了食品安全防护演练记录，日期：2024 年 09 月 20 日，演练结果：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。

现场查见：

——进入公司所在园区有保安进行《外来人员登记表》，公司内部配备有指纹门禁，进入仓库配送区域在询问健康状况后由配送部负责人陪同带入车间，仓库安装监控设备；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有《出入库单》，记录有数量、库存、产品等信息

——现场化学品在指定位置存放，很少量；

食品防护控制基本符合。



## 6) 食品欺诈预防管理情况:

受审方编制了《脆弱性评估控制程序》、《食品欺诈脆弱性评估表》，包含了所有在售食品：掺假、冒牌过往信息供应商来源、原材料性质进行综合评估，评估综合风险等级均为低风险。

提供了《食品欺诈薄弱性评估表》，覆盖了食品原料（如油炸类炒货、包材、食品添加剂、面粉、辣椒粉、水产品、味精、白砂糖、植物油等）；未覆盖冷藏冷冻类预包装食品，已现场沟通整改，对原物料风险、风险评估依据、风险等级进行了评价，并明确了对应的控制方法及监控频次，评估综合风险等级为风险等级：高-容易被掺假和替代；中-不易被掺假和替代；低：很难被掺假和替代，评估结论：中、低风险，预防措施：每批次索要产品出厂检验报告、保存食品生产许可证、营业执照、外检报告；

制定了《食品欺诈预防计划》及《食品欺诈预防计划确认记录》，确认日期：2024-09-02；确认人：张锐光，

结论：经过现场观察、查验大量记录以及产品和工序检验证实，从原辅料对采购、销售、配送过程识别出产品的食品欺诈消除、控制、脆弱环节设置合理，对食品欺诈中的脆弱环节内容确定的欺诈风险描述起到了有效的控制和消除作用，应长期坚持贯彻下去，以确保本公司产品的食品质量安全。

查《食品欺诈预防计划验证记录》，验证日期：2024年12月30日，验证人：张锐光，验证结论：通过对食品欺诈中原料采购、销售过程和配送过程的验证，发现本公司的管理体系中食品欺诈脆弱环节中对原料成品特性比较清晰明确，认识清楚，对辅料、包装材料的特性信息收集不足，有待进一步加强；基础设施在早期的设计上存在不足，经过改进基本满足要求，在控制措施上进行了加强，内外沟通、人力资源教育与培训工作方面有不足之处，全体人员的食品安全意识需要加强，食欺诈计划中关键脆弱环节的设置符合加工企业规范要求，控制措施切实可行，监测方法及时有效，记录保存清晰完整，现场实测与记录一致；更新策划充分覆盖了整个食品安全管理体系的各个过程、场所、部门，确保了体系更新的要求；总体措施配合保证了危害控制的要求。

现场询问食品安全小组组长张锐光表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理由办公室负责，验收由客户负责，未见欺诈情况。

## 7) 应急准备和响应管理情况:

受审方制定有《应急准备和响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、停电、停水、食品安全及疫情预防应急预案、流行性疾病预防与控制应急预案等，策划了《应急预案》，但未策划火灾、车辆事故等应急预案，已现场沟通，下次审核关注。

公司策划了《应急准备和响应控制程序》，提供了《食品安全突发事件演练》，演练时间2024年11月20日，演练评价：1) 能按预案要求执行；2) 基本满足要求，需要完善；3) 组织协调准确。改进措施：在接到汇报电话后，必须马上赶到顾客处，对人员的分工进行细化。

提供有《产品召回演练》，查召回演练时间为2024年11月20日，演练评价：在整个召回过程中各部门积极配合，在较短的时间内很好的完成了召回工作，此次召回演练过程按预定的计划进行，没有发生异常问题，经过此次对售卖给客户的召回演练，说明我公司的产品召回程序有效可行，此程序无需修改。但未见到参加人员的证据，已现场沟通，应急演练的实施基本充分；

## 10) 管理体系的验证、确认、评价和分析:

受审方制定了《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》，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：

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；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，由办公室负责，每年从合格供方索取1次第三方检测报告；危害控制计划的验证，每年2次或特殊发生时，由食品安全小组组长负责；策划基本符合标准要求。

——查《PRP（含GHP）验证记录表》，验证时间：2024年12月30日，验证人员：食品安全小组，验证项目包括：环境、设备、工具、管道、废弃物处理，洗手设施、卫生间、卫生管理、卫生和质量检验的管理等，结论：PRP（含GHP）、能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

——查《HACCP计划验证记录表》，验证时间：2024年12月30日，验证人员：食品安全小组，结论：HACCP计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

——预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）不涉及生产加工用水。

——产品的安全性验证报告见配送部审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见配送部审核记录。

提供了2024年12月30日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、危害控制计划、CCP、内审、体系文件方面的验证等内容，基本充分，结论为：在HACCP计划验证中，对产品和加工过程、产品安全历史、HACCP的实施情况，进行了验证，结论是HACCP计划达到了预期的效果。分析人员：张锐光，审核人员：吴谢春，日期：2024年12月30日，符合要求。

组织属于批发类型企业，目前认证范围所覆盖产品主要是预包装食品类，未配备检验室，检测能力主要涉及供方资质材料的确认，产品由供方配送至客户处，客户签收即为放行的过程。目前检验主要以验证为主，不涉及留样。

抽查所销售的产品安全性验证报告：

01) 大米

提供有第三方检测报告：

产品名称：大米

报告编号：TSP24031330

检测项目：互混率、黄粒米含量、霉变粒、淌滴涕、六六六、铬、总汞、无机砷、铅、镉、黄曲霉毒素B等项；

报告日期：2024.04.30

结论：符合要求。

检测单位：国检测试控股集团（安徽）拓维检测服务有限公司

02) 调味品（精选自然盐）

标准：QB/T2446-2018《自然食用盐》

产品名称：精选自然盐

报告编号：20241624

检测项目：铅、总砷、镉、总汞等项；

结论：符合要求。

报告日期：2024.07.31

检测单位：广西华测检测认证有限公司

03) 预包装食品（冷藏冷冻食品）

产品名称：冷冻薯条（冷冻食品）

报告编号：DLF24-0001804-01

检测项目：金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、铅等项；

结论：符合要求。

报告日期：2024.03.18

检测单位：通标标准技术服务有限公司大连分公司

仿蟹肉检测报告（冷冻食品）

报告编号：No.:XMF24-0007561-03A1



检测项目：络(Cr)、“正磷酸盐(以正磷酸根计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、挥发性盐基氮、2,4,4-三氯联苯(PCB28)、2,2,5,5-四氯联苯(PCB52)等 19 项

检测结果：符合

检测日期：2024.09.06;

检测单位：通标标准技术服务有限公司厦门分公司

产品名称：活菌型乳酸菌乳饮品（冷藏食品）

报告编号：NZJ(2024)JK01-08990Z

检测项目：酶试验、蛋白质、能量、苯甲酸及其钾盐、甜蜜素、亮氨酸及其铝色淀等项；

检测结果：单项合格。

报告日期：2024.11.06

检测单位：南京市产品质量监督检验院

预包装食品对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是清洁用，提供了《福建水投集团福安水务有限公司水质检测报告》，报表日期：2024年10月，定期查询福建水投集团福安水务有限公司水质检测报告。

审核周期内暂未发生更新情况。

### 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

受审核方在《管理手册》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。查见编制了《2024年度审核计划》、《内审实施计划》，并于：2025年01月15日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有“审核实施计划”、“内审检查表”、“内审会议签到表”、“不符合报告1份”、“内部审核报告”等，体系内审提出1个不符合项，均已关闭。基本符合要求。与内审组组长张锐光及组员施水光面谈，对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。面谈负责人吴谢春对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足。见不符合报告（1）。

受审核方按照《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于于2025年01月24日实施了管理评审，保持有“2024年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系工作总结”“改进项及改进计划”等记录，查《管理评审改进计划》：针对本年度工作，继续加强员工学习食品安全、HACCP管理体系文件。完成期限，3个月内，由办公室进行落实。预计在2025年05月前完成。

公司已于2025年02月06日对主要部门负责人进行培训，培训课题：加强ISO22000：2018体系的培训，同时加强员工的作业培训（培训内容含HACCP管理体系）。有效性评价：大家基本能够掌握培训知识要点。

管评结论：本公司食品安全、HACCP方针、目标适宜本公司实际情况，食品的危害识别准确，所制定各种产品的《食品安全、HACCP计划》和《操作性前提方案》能控制住食品在销售、配送过程中的危害，本公司食品安全、HACCP管理体系具有适宜性、充分性和有效性。

### 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

受审方制定有《不符合与潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，每年索取第三方检测报告，每批次索证等，主要由办公室负责，审核周期内



未发生采购原料不合格情况。

销售行业的特殊性，初级农副产品、预包装食品原料同成品，主要负责人之一张副总经理表示审核周期内配送销售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，但发生过配送数量错误情况，基本在交付给客户时就发现，现场沟通给予解决，因公司离顾客处，单次车程均在1小时内，基本可以及时给予解决，确保顾客接收。

审核周期内成品内检、外检均未发现有不合格现象。

## 2) 纠正/纠正措施有效性评价:

受审核方策划了《纠正和预防措施控制程序》；保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施记录；内审开具的1项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，并进行验证，管理评审输出以采取纠正措施计划，计划整年度持续实施，下次审核关注；

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；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。

原辅料进货验收过程主要由配送部负责，原料验收过程中发现的不合格做退货、补货处理，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

销售配送过程控制主要由配送部负责，客户验收过程中发现的不合格做退货或补货处理，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

产品交付、顾客投诉处理等主要由配送部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

均无采取纠正措施的需求。

## 3) 投诉的接受和处理情况:

受审核方在《管理手册》5.2 投诉处理条款进行了规定，同时策划了《产品投诉处理程序》。业务部相关人员表示，体系建立以来，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练。

## 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）：

受审方在管理手册的7.1.3条款进行了规定，并策划了《前提方案》，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、打印扫描设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。组织经营地址位于福建省宁德市福安市富春大道6号天逸山水2座32D、33D、35D、36D、37D、39D，从事预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）服务，现场查看：

组织的规模情况/资源配置情况：

1) 租赁协议：出租方：福安市天之逸投资有限公司，地址：福安市富春大道6号天逸山水楼盘天逸商城121-132号商铺，共12套商铺，合计面积351.58m，租赁时间：2024年1月1日起至2026年12月31日止。现场门牌号与经营地址表述一致，租赁协议地址的描述为早期描述。

2) 基础设施：冷藏库1间、冷冻库1间、冷冻柜1个、留样小冰箱2个、厢式货车（冷链）1辆、厢式货车3辆；

办公区域面积约40平方米，办公设备：打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；



监视测量设备：电子秤 4 台；农药残留快速测定仪 1 台；

特种设备：不涉及；

基本满足销售需要。

厂区地理位置环境良好，位于艺术产业园内，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。水泥道路硬化，环境整洁，排水通畅，交通便利，仓库布局基本合理，自有冷链运输车，设施较为齐全。

提供有生产设备清单：如：

企业外包过程为计量器具校准；

现场观察：

公司划分区域划分为：主要为办公区、分拣配送区、检测室、清洗消毒区、冷藏（冻）库等，设有更衣室。

仓库位于场所的 1 楼，总经营面积约 351.58 m<sup>2</sup>，仓库设置 2 台灭蝇灯，仓库入口处未配备挡鼠板，仓库内未配备粘鼠贴，一阶问题清单，二阶段已整改；

分拣配送区库面积约 200 m<sup>2</sup>，配备有 1 台冷冻柜、1 间冷藏库、1 间冷冻库（未开启使用），冷冻柜暂存少量速冻类预包装食品例如速冻什锦菜（批号 2024.08.15）、牛肉丸（速冻生制品）（批号 2024.08.22），均在保质期内；查配送区内常温存储区暂存少量大米库存，放置于塑料垫板，准均在保质期内；分拣配送区配备有检测室面积约 6 m<sup>2</sup>，内有农残检测仪 1 台 1 台、移液枪 1 支；现场的配送员工有提供健康证，均在有效期内；

清洁消毒主要为 75%酒精喷洒、84 消毒液，配送车辆清洗消毒使用 84 消毒液，每次配送回来后进行现场清洗消毒，有清洗消毒记录；

分拣区现场配备电子台秤及进货库电子系统；

特种设备：不涉及；

冷藏保鲜库面积约 35 m<sup>2</sup>，库内零库存；冷冻库面积约 20 m<sup>2</sup>，仓库零库存，冷冻温度-18℃，从库里可以打开库门；

组织的基础设施及环境基本符合预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）服务要求。

现场观察：配送区分为简易的仓储区、分拣区，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。

提供有《年度主要设备、设施维护保养计划及记录》，记录有：设备名称、维保内容、维保计划及时间，维保频率：每季度 1 次，维保内容：1、配送车辆主要做好保洁工作，定期维保/修理等由合作单位负责。2、冷藏/冷冻库主要检查电路、温度控制器、显示器以及冰霜（化冻）等基本维保工作。抽查 2024.09.01，设备：冷藏库、维保内容：线路检查、除霜等；冷冻库/冷冻柜，维保内容：线路检查、除霜等；配送车辆：换机油、维保、维修等检查，需要时到指定维修点进行；电子秤/小推车：清洁，维保均正常，维保人：张达亚；另抽查 2024.12.01 记录，管控方式相同，基本符合要求。

另查《配送车辆安全检查记录》，查配送车辆安全检查表，车牌号：闽 J ME988，检查人：张锐光，检查时间：2025.01.10，检查项目：车外检查（轮胎汽压、机油、冷却液等）、车内检查（喇叭、刮水器、转向信号正常）、仪表和指示器警报灯正常等，其他辅件（车辆温度是否符合本送温度要求），检查结果：符合；另抽查闽 JHK768、闽 J JSD278 安全检查表，管控方式相同，基本符合要求。

查设备维修记录：车辆历程累计在 8000-10000 公里时进行维保，提供有 2024 年 12 月 28 日、2024 年 10 月 03 日车辆维修维保记录，抽查 2024 年 12 月 18 日，车牌号：闽 J S[278，维修配件：长安之星中门



上合叶、新海狮中门上合叶、手球带防尘套、合成机油、雨刮片等；抽查 2024 年 10 月 03 日：闽 J MZ988，维修项目：离合器压备用、离合器等、离合器分离轴承等；维修车行：福安市董金洗车服务部，提供了车辆维保单据，基本符合要求。

查冷冻库冷藏库日常维保，维保方：福安市华瑞达制冷工程有限公司，提供有维保方的资质营业执照编号：91350981MA2Y6TY18G，由于合作频率不高，未签定长期合作协议，审核周期内未发生冷库设备维修情况。

查看配送部现场不涉及：特种设备。

受审方在管理手册 7.1.5 条款进行了规定，并策划了《产品监视和测量控制程序》。对计量器具管理等进行了规定。结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的原辅料提供过程，主要提供预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售的服务，具体的采购验收、检验、配送等过程基本以感官方式为主，具体以客户验收为准预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售，涉及计量器具主要是电子台秤、冷藏冷冻库温控显示装置，但现场查看未将冷藏库及冷冻柜的温控显示装置列入计量设备台帐记录，已现场沟通整改。

查校准情况：

现场查核组织也配置有农残测试仪、电子秤；现场抽查 2 台电子秤型号 TCS-150，未能提供计量校准证书，已开不符合项整改，因农残测试仪主要用于初级农产品使用，目前审核范围不涉及，因为本次审核未做查核。

审核现场查看未能提供冷藏库、冷冻柜温控显示装置内部校准记录，已开不符合报告（02）；目前配送车辆、办公室没有使用电子监控系统进行监测。

基本满足产品监测需要。

检测室现场：在一楼，面积约 6 平方米与配送区一起，计划用于果蔬农残检测，目前主要委托当地的果蔬批发市场检测室进行农残检测，预包装食品验收主要通过感官检查、索取批检报告为准，具体见 H3.8/F8.5.4.5 条款审核记录。

### 3) 人员及能力、意识

受审方在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源管理程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《岗位说明书》，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）张锐光，学历：小学；工作经验 40 年，在本单位工作 7 年；提供了《主要岗位职务能力要求及评定》，对员工进行了能力评定，在学历、工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力、身体健康、其它方面进行了评定，皆符合要求。

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。

与内审组长张锐光、内审员施水光面谈，对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。面谈小组组长张锐光对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足，见不符合项报告（1）；

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《2024-2025 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对管理体系标准、体系文件、法律法规、意识、培训等方面，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
2025.02.08	食品安全管理体系标准培训	张锐光、施水光	口试	有效
2024.12.15	《食品安全文化、过敏原、食品欺诈》等的培训	张锐光、施水光	口试	有效
2024.9.12	内审员培训/审核知识及审核技巧培训	张锐光、施水光	口试	有效

查看持证上岗人员的管理情况：该组织涉及内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，见培训记录；查驾驶证：

姓名：张达亚，证号：352202198207050032，有效期至 2027.03.02

姓名：张锐光，证号：352226196009070018，有效期至 2034.05.24

姓名：吴谢春，证号：35220219731008253X，有效期至 2028.05.19

姓名：施水光，证号：352202197504303310，有效期至 2035.04.30

查健康证管理情况：

姓名：吴允钟，证号：闽(2024)2301-016292，有效期至 2025 年 12 月 01 日

姓名：兰进旺，证号：闽(2024)2201-010593，有效期至 2025 年 07 月 09 日

姓名：施水光，证号：闽(2024)2401-015135，有效期至 2025 年 10 月 15 日

姓名：张锐光，证号：闽(2024)2401-016053，有效期至 2025 年 10 月 29 日

均在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求

#### 4) 信息沟通：

受审方在《食品安全和 HACCP 管理手册》7.4 条款进行了规定，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、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。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
2024.12.16	近期工作安排	各部门负责人	会议	办公室	按会议要求落实

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：

与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构等进行沟通，沟通方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、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
------	-------	------	------	------	------



2025.1.13 外部审核 北京国标联合认证有限公司 电话\微信 办公室 积极配合审核老师，顺利完成审核

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:

受审方在《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《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《GHP 良好卫生规范和 PRP 前提方案》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（BC-FHMS-01）、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 31 份程序文件，基本包括了食品安全体系/HACCP 体系标准要求的程序。

三层文件：管理制度 20 个，如《公司食品采购索证、进货检查及建立台账制度》《公司食品原料进货验收制度》等；

四层次文件：培训记录、确认验证记录等 共 53 份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，管理体系在发布前由总经理批准。

查《受控文件清单》，包括文件名称、文件编码、版本等。基本符合。

《文件发放、回收、销毁记录表》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、等，清单内写明了文件名称、编号、版本、发放时间等。基本符合标准要求。

抽管理手册文件发放情况，部门：办公室，签收人：张锐光，文件名称：管理手册、程序文件汇编、前提方案、HACCP 计划等，基本符合。

##### 查外来文件管理情况:

组织收集了与预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）相关的法律法规，提供了《食品法律法规及其他要求清单》，包括福建省食品安全信息追溯管理办法、福建省食品安全条例、食品安全法、中华人民共和国产品质量法、食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品等法规文件。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 53 份记录，清单内记录编号、记录名称、保存期限，抽《合格供方及业绩评价表》、《内外部环境分析表》，记录均有编写，由规定人员记录，字迹基本清晰，记录最终由办公室保存。

记录控制基本有效。

## 四、被认证方的基本信息及认证范围的表述

### 1) 基本信息:

公司名称：福建佰创农业发展有限责任公司

注册地址：福建省宁德市福安市富春大道 6 号天逸山水 2 座 32D、33D、35D、36D、37D、39D

办公地址：福建省宁德市福安市富春大道 6 号天逸山水 2 座 32D、33D、35D、36D、37D、39D

经营地址：福建省宁德市福安市富春大道 6 号天逸山水 2 座 32D、33D、35D、36D、37D、39D



2) 认证范围:

FSMS: 位于福建省宁德市福安市富春大道 6 号天逸山水 2 座 32D、33D、35D、36D、37D、39D 福建佰创农业发展有限公司的预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）

HACCP: 位于福建省宁德市福安市富春大道 6 号天逸山水 2 座 32D、33D、35D、36D、37D、39D 福建佰创农业发展有限公司的预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）

五、审核组推荐意见:

审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, 福建佰创农业发展有限公司的

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 checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input checked="" 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: 邝柏臣 蔡惠娜



## 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。