

项目编号：10135-2025-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：北京辛野科技集团有限公司

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）：张 丽

审核组员（签字）：朱亮亮

报 告 日 期：2025 年 3 月 11 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

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： 张 丽

组 员： 朱亮亮



受审核方名称：北京辛野科技集团有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
1	张 丽	组长	审核员	2023-N1FSMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621	F:FI-2 H:FI-2
2	朱亮亮	组员	审核员	2023-N1FSMS-2246600 培训证书	\

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	阮小霞、刘 雨、蔚新浩	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（☐质量☐50430☐环境☐职业健康安全☒食品安全管理体系☒危害分析与关键控制点体系☐能源管理体系）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

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：\

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国宪法》、《中华人民共和国刑法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国计量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品标识管理规定》、《食品标识管理规定》、《食品召回管理规定》、《北京市食品安全条例》。

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：《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）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03月09日 上午至2025年03月11日 上午 实施审核。

审核覆盖时期：自2024年7月10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：位于北京市丰台区卢沟桥街道西四环中路126号岳各庄市场商业街9号北京辛野科技集团有限公司食用农产品（果蔬、鲜肉、鲜蛋、水产品、谷物、干调）的销售

H：位于北京市丰台区卢沟桥街道西四环中路126号岳各庄市场商业街9号北京辛野科技集团有限公司食用农产品（果蔬、鲜肉、鲜蛋、水产品、谷物、干调）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：北京市房山区西潞街道北潞春家园A2西侧一层1009

审核地址：北京市丰台区卢沟桥街道西四环中路126号岳各庄市场商业街9号

办公地址：北京市丰台区卢沟桥街道西四环中路126号岳各庄市场商业街9号

经营地址：北京市丰台区卢沟桥街道西四环中路126号岳各庄市场商业街9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）： \

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2025-03-08 9:00:00 上午至 2025-03-08 13:00:00 上午 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：危害控制、预备步骤、危害分析与制定控制措施、危害控制计划的确认、HACCP 体系验证等。

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整： ☒ 未调整； ☐ 有调整，调整情况：

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

☐ 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：办公室 F9.2H5.3；

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 ☐ 整改或 ☒ 提交纠正措施计划时限：2025 年 4 月 11 日提交审核组长。

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 2026 年 3 月 9 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合项关注，HACCP 体系验证、OPRP 监控等。

3) 本次审核发现的正面信息：

企业多次组织人员进行专业知识培训，员工素质得到提高；体系实施后更加重视现场食品安全管理工



作。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好；依据标准要求并结合实际，有效地策划和运行管理体系，并持续改进其有效性；最高管理层能够积极参与，以身作责，带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求；能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

2) 风险提示:

产业政策和行业风险需要企业进一步加强关注，以便更好的识别、降低风险和把握机遇，促进企业发展。

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：2014 年 4 月 18 日 体系实施时间：2024 年 1 月 10 日

2) 法律地位证明文件有:

提供 1 营业执照

代码：91110116587707469U

注册日期：2011 年 11 月 30 日，有效期至：2031 年 11 月 29 日

经营范围包含了认证范围；

登记机构：北京市房山区市场监督管理局

核准日期：2023 年 11 月 14 日

提供 2 食品经营许可证

编号：JY11111123413262

经营者名称：北京辛野科技集团有限公司

经营场所：北京市房山区西潞街道北潞春家园 A2 西侧一层 1009

业态：食品销售经营者（食品贸易商）

经营项目：预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）；散装食品销售（含冷藏冷冻食品、不含熟食）.....

发证日期：2023 年 2 月 16 日 有效期至 2027 年 11 月 14 日

发证机构：北京市房山区市场监督管理局

提供 3 国家企业信用信息公示系统（北京）

企业名称：北京辛野科技集团有限公司

实际经营场所信息：北京市丰台区卢沟桥街道西四环中路 126 号岳各庄市场商业街 9 号

公示日期：2023 年 6 月 5 日

状态：已公示

3) 审核范围内覆盖员工总人数：11 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无

工作方式：上班时间为 8:00-12:00，13:00-17:00，8 个小时。

4) 按照销售服务特点和管理需要识别了所需的过程，策划了销售服务流程：



1 采购和验收 OPRP1（食用农产品/果蔬、鲜肉、鲜蛋、水产品、谷物、干调）→2 运输和配送 OPRP2（涉及到车辆清洁消毒）→3）客户验收

OPRP1：采购和验收

显著危害：肉：兴奋剂/食源性致病菌/大肠杆菌/沙门氏菌/单增李斯特菌；鱼：镇静剂/兽药残留；果蔬：农残；粮油、谷物类：重金属残留超标/黄曲霉毒素；香蕉、牛肉等进口产品的检验检疫；查看当批次检验报告、动检票、批次快检报告；观察色泽、气味、状态；GB 2762、GB2763、GB3160；

OPRP2：运输和配送

显著危害：冷藏运输过程细菌繁殖、食物变质，微生物超标；温度控制在 0~12° C；

外包过程：检验检测、检定校准。

适用标准全部条款。

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

一体化管理体系文件自2024年7月10日发布、实施,成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。

管理方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意。

本年度（2025年2月20日）实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审，基本适宜，并符合现状；查见“过程目标考核清单”2024年7月至2025年2月统计结果达到目标要求，如下：

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
总目标	食品卫生安全事故为零	年实际发生情况	0	合格
办公室	人员培训上岗率 100%	年岗前培训数/总数×100%	100%	合格
供销部	食品卫生安全事故为零	年实际发生情况	0	合格
	采购验证率 100%；	月验证数/总数×100%	100%	合格
	售后可追溯率 100%	月应追溯数/总数×100%	100%	合格

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

总要求：企业于 2024 年 7 月 10 日，依据 ISO22000:2018 标准、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准以及 CNCA/CTS 0013-2014（CCAA 0021-2014）《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》建立了以上 FH 体系文件，从战略管理层面，公司领导层确定了影响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。

管理承诺：总经理刘雨通过以下活动，提供建立和实施食品安全和 HACCP 体系所作承诺的证据，通过以下活动来证实其对管理体系的领导作用和承诺：对食品安全和 HACCP 体系的有效性负责；将满足顾客和法律法规对食品安全要求的重要性传达到企业的各级人员；确保制定的食品安全方针和目标与企业的战略方向一致并与公司环境相适应；确保将食品安全和 HACCP 体系的要求整合到企业的运营管理之中，体系要求融入公司的业务过程；确保企业食品安全文化的推行；进行管理评审；确保各级员工关注食品安全问题，并鼓励有效的内部报告；确保资源的获得；沟通有效的食品安全和 HACCP 体系要求的重要性，适用的法律和法规要求以及双方同意的与食品安全有关的顾客要求；确保食品安全和 HACCP 体系得到评价和保持，以实现其预期结果；指导和支持全员为食品安全和 HACCP 体系的有效性作出贡献；确保各级员工关注食品安全问题，并鼓励有效的内部报告；推动持续改进；支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用。



合规义务：有识别法律法规要求、顾客要求及与 HACCP 体系有关的相关方的需求和期望，并从中识别确定其合规义务；现场见企业保留确定的合规义务的文件有：营业执照、生产许可证、销售合同、执行标准、法律法规一览表、检验报告等。

食品安全文化：现场与总经理刘雨沟通，其表示非常重视公司的食品安全文化建设，在努力倡导为员工提供和谐、有活力的工作环境氛围，通过培训、员工大会、考核、团建等方式让员工知晓公司的食品安全文化，形成较好的食品安全意识；在公司销售过程中传播和有效的沟通价值观、公司的各项政策要求、公司发展方向等，确保各级员工积极参与公司的食品安全文化建设，让员工感受到以企为家，同时运营管理部负责人通过会议、意见箱、培训、团建、不定期交谈等方式及时获取员工的反馈信息，确保及时给予解决，建立有食品安全文化建设评估、改善机制。

职责、权限与沟通：总经理刘雨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等，对组织的角色、职责和权限进行分配，审核周期内组织架构设置未发生变化，部门负责人也未发生变化；食品安全小组组长由总经理刘雨兼任，会主动考核和识别管理体系绩效和改进的机会，负责管理体系变更事项的角色和职责的指派工作；通过文件，会议，培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级，组织的职责和权限分配适宜，审核周期内未发生变化，基本符合要求；审核周期内食品安全小组组长及成员未发生变化，其职责与权限在管理手册中明确规定；食品安全小组开展了各项确认验证工作；刘雨知道小组组长职责，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，包括了采购、销售、库管、运输等过程，包括卫生质量控制、服务流程、服务规范、设备设施管理、采购等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施HACCP计划书，未聘请外部专家参与。

前提计划/总则：公司在管理手册中进行了策划，结合企业实际情况、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/食品安全体系所需的卫生条件；企业的前提计划主要体现在前提方案、过敏原控制程序、脆弱性风险评估控制程序、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。

良好卫生规范/OPRP2：公司根据销售现场实际情况及销售特点，依据执行标准、规范和法律法规等编制了前提方案，编号：PPR-01A/0，包括对公司及周边环境卫生、运输过程、空气和水质、包装材料、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；现场巡查前提方案的实施情况包括：建筑物和相关设施的构造与布局：☒与文件一致 ☐与文件不一致；包括工作空间和员工设施在内的布局：☒与文件一致 ☐与文件不一致；空气、水、能源和其他基础条件的供给：☒满足要求 ☐不满足要求；公司一般情况下食用农产品（果蔬、鲜肉、鲜蛋、水产品、谷物、干调）的销售为现买现卖，从供方直接提货送至客户处：☒满足要求 ☐不满足要求；使用城市用水，只用于清洁（洗手、办公区地面清洁），水质不与产品直接接触；污水主要是日常生活废水，废弃物主要是生活垃圾，采购、运输过程中无废弃物产生：☒与文件一致 ☐与文件不一致；虫鼠害管理由北京辛野科技集团有限公司自行控制，采取挡鼠板和捕鼠器进行控制，不投放药物；现场见有设置捕鼠笼和挡鼠板，虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务：☒与文件一致 ☐与文件不一致；设备主要是电脑打印机；设备的适宜性及其清洁、保养和预防性维护的可实现性：☒与文件一致 ☐与文件不一致；供应商保证过程：☒满足要求 ☐不满足要求；运输和产品的搬运：☒满足要求 ☐不满足要求；防止交叉污染的措施：☒满足要求 ☐不满足要求；公司建立前提方案目的是减少销售服务过程，



包括运输过程的交叉污染；查：前方案成文信息：公司根据顾客要求、识别相关法律法规要求编制前提方案、前提计划，文件包括了 ISO22000 标准 a-j 部要求以及相应的监控，用于食用农产品（果蔬、鲜肉、鲜蛋、水产品、谷物、干调）的销售全过程可能产生的生物、化学和物理污染，以及防止交叉污染的控制措施以及相应的监视，编制操作规范；文件规定包括员工健康检查管理办法等，监控记录：包括有个人卫生检查记录、环境卫生检查记录、设备维护保养记录、培训记录等，基本符合要求；经沟通，现场管理人员通过晨检检查和询问员工健康情况，生病或外伤及时向经理汇报，休息或离岗；组织人员较少，日常通过远程管理为主，在公司现场一般以简单询问为主，检查身体状况，无异常方可上岗，未规范记录，现场建议增加人员健康管理档案记录；产品信息/消费者意识：☒满足要求 ☐不满足要求；其他有关方面：☒满足要求 ☐不满足要求；抽 2024 年 7 月至今《车辆消毒记录表》、《容器/接触材料/工具清洁消毒记录》、《人员/销售现场/办公环境卫生检查记录》等保留文件信息，内容包括：区域、检查时间、检查项目、检查人、问题、消毒方式、消毒时间、状态/结论等，有负责人：阮小霞 签字。

产品设计和开发：与负责人沟通确认，供销部负责销售过程的设计和开发，主要设计和开发人员刘雨，在相关行业从事设计和开发工作多年，能力满足公司设计和开发的需要，公司自成立以来，专业从事食用农产品（果蔬、鲜肉、鲜蛋、水产品、谷物、干调）的销售，依据相关标准和顾客要求进行销售，有设计和开发的相关规定；近一年以来，公司没有新服务的研发活动，原设计研发也无变更，一直按标准要求和顾客要求进行提供销售服务；查公司管理手册 8.3 条款，按标准要求，规定了销售设计和开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改；各过程要求符合标准要求；编制有设计和开发管理要求，内容符合要求；公司的销售服务流程、规范、标准等均已定型，使用的供应商固定，不对流程、规范、标准进行更改，所销售的产品及提供的服务没有进行设计和开发相关工作，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服务时，公司按照策划的：设计和开发要求进行设计开发，确保销售产品和服务的安全性、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！

采购管理/OPRP1：公司建立并执行公司采购控制程序，确保外部提供的过程、产品和服务符合要求；对外部供方提供产品和服务的能力，确定外部供方的评价、选择、绩效监视和再评价的准则，并加以实施；查合格供方名录，记录供方名称、供货品名、电话、联系人，列入日期应按评价表时间标注，与工作人员进行交流，供应商评价时间需在备注中补充；供销部根据客户的需求确定采购需求，提出采购申请报总经理批准后实施采购；目前采购的产品包括：有食用农产品（果蔬、鲜肉、鲜蛋、水产品、谷物、干调）的销售；供方名称/供应产品：北京欣品源商贸有限公司/蔬菜、北京岳各庄安泰副食经营部/干调、北京华硕丰通商贸有限公司/鸡肉、北京明盛达阳商贸有限公司/牛肉、保定振宏食品加工有限公司/羊肉、北京宏顺永利商贸有限公司/鱼、北京耀诚恒昌商贸中心/水果、北京翔琪商贸有限公司/鸡蛋……抽查对以上供方的评价记录，主要从供方资质要求、供货能力、价格方面、售后服务等方面进行评价，评定部门办公室和供销部，分别由刘宇、蔚新浩代表部门签字，由总经理袁野批准，结论为一致认可可以列入合格供方，符合要求；对供货方提供的重点品类抽查合格证明，由供方提供的检验检疫报告：鸡肉酮体/白条《动物检疫合格证明》N01309586000 检疫结果：合格 检疫单位：河北省定兴县动物卫生监督所；2025 年 3 月 1 日猪肉酮体《动物检疫证明》N011001138921 检疫结果：本批次产品合格 检疫单位：北京市通州区动物卫生监督所；2025 年 3 月 7 日《肉品品质检验合格证》N02025110100037508，检测单位：北京二商肉类食品集团有



限公司，检验结果合格并签章；羊酮体/白条《动物检疫合格证明》NO1309255514 检疫结果合格，检疫单位：河北省定州市动物卫生监督所 2025 年 3 月 7 日检验结果合格并签章；水果类/葡萄 检测报告编号：YNSC202502190087-010 检测项目：敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏等农药残留，检测结果阴性，符合 KJ201710 标准检测卡法的要求，检测单位：北京市裕农速测科技有限公司 检测时间 2025 年 2 月 19 日；水果类/圣女果 检测报告编号：YNSC202502190089-010 检测项目：敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏等农药残留，检测结果阴性，符合 KJ201710 标准检测卡法的要求，检测单位：北京市裕农速测科技有限公司 检测时间 2025 年 2 月 19 日；水果/皇冠梨 检测报告编号：YNSC202502190079-010，检测项目：敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏等农药残留，检测结果阴性，符合 KJ201710 标准检测卡法的要求，检测单位：北京市裕农速测科技有限公司 检测时间 2025 年 2 月 19 日；蔬菜/黄瓜 检测报告编号：YNSC202502190093-010，检测项目：敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏等农药残留，检测结果阴性，符合 KJ201710 标准检测卡法的要求，检测单位：北京市裕农速测科技有限公司 检测时间 2025 年 2 月 19 日；鸡蛋提供德青源 A 鲜鸡蛋产品检测报告编号 SH0J24080378001，检测项目重金属、磺胺类、喹诺酮类、四环素类、氯霉素类、尼卡巴嗪等兽药残留项目，氟虫腈、狄试剂等农药残留项目，大肠杆菌、沙门氏菌等致病微生物项目，共计 87 项，检测结果合格，报告日期：2024 年 12 月 3 日 检测单位：上海天祥质量技术服务有限公司；水产品/鲈鱼，提供勇记水产鲈鱼检测报告，编号 YJ/JC-20240610-11718，检测项目包括氟苯尼考甲砒霉素、磺胺类、五氯酚酸钠、地西泮、孔雀石绿、硝基呋喃类代谢物、氯霉素等兽药残留项目共 14 项，检测结果为合格，检测单位：广东勇记水产有限公司检验中心，2024 年 6 月 10 日；免浆黑鱼片，提供免浆黑鱼片冻品检测报告编号 A2240348785102001c，检测项目包括色泽状态等感光指标、铅镉汞等重金属、磷酸盐、多氯联苯等项目，检测结果为合格，检测单位：厦门市华测检测技术有限公司，2024 年 6 月 26 日；巴沙鱼，提供东兴市同泰进出口贸易有限公司巴沙鱼出货证明、出库消毒证明、出厂检验报告编号 TT202403162，检测项目包括：外观、色泽、气味、肌肉、杂质；中心温度、净含量、水分等指标，检测结果合格，符合 GB/T18109 要求 检测单位东兴市同泰进出口贸易有限公司，报告时间 2024 年 3 月 16 日；公司按照顾客订单组织采购销售，建立食品进货查验记录和销售制度，如实记录了食品的名称、规格、数量、生产批号、生产日期、保质期、供货者名称、进货日期、销售日期等内容；抽查“食品进货/销售记录”，销售日期 2025 年 1 月 2 日，销售单上注明了购货单位、商品信息、配送日期等信息，收货人、送货人签字确认，主管签字确认，摘录部分如下：食品名称/规格/数量/单价/金额：油菜/散装/85kg/2.59/220.15.....另抽 2025 年 1 月 21 日和 2025 年 1 月 27 日销售单，记录符合规定要求；外包方：检验检测、检定校准；与客户刘雨沟通：经营地址所在丰台区岳各庄批发市场，市场管理方会在商品进入以前对商品进行抽检，客户采购商品均来自上述相关市场，由供应商提供第三方资质单位检验出具的检验报告；查看了广东六零二计量检测有限公司出具的监视测量资源校准证书，受控。

监视和测量：执行公司管理手册 7.1.5 条款和《监视和测量资源控制程序》，现场主要有监视、测量资源包括：台秤、湿度计；温度计证书编号：GD602052404070676 型号：-30~50° C 校准日期：2024 年 4 月 7 日；台秤 证书编号：GD602052404070675 型号：30KG 校准日期：2024 年 4 月 7 日，以上校准单位均为广东六零二计量检测有限公司。

标识和追溯：组织在手册中对产品实现的全过程中使用适宜的方法进行标识，编制了产品标识和可追溯性文件，保证食品从批次至交付过程的标识情况；识别产品可追溯要求包括法规要求：《食品安全法》



第 42 条，顾客要求：甲方合同要求等；采购如食品的生产批号可实现唯一性标识，其他销售产品通过供方配货单、销售单、客户验收记录等共同构成产品的追溯记录，确保产品从采购到接收，均有据可查，实现追溯；经沟通得知，企业目前存储的产品很少，基本都是合格供方直接配送至客户；现场查看，企业按照客户订单通过手机微信、电话等形式向供方下单，相关产品通过供方配货后直接由客户进行验收。

销售服务放行/验证：公司主要提供食用农产品（果蔬、鲜肉、鲜蛋、水产品、谷物、干调）的销售；策划建立了产品和服务放行控制程序，公司销售服务放行人员阮小霞，每次采购时以送货单为依据，在采购现场检查所购物品名称、数量等是否符合要求，同时收集所购食品的检测报告，如果合格，现场发往客户处，如果不合格则拒收；组织制定了验证控制程序，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一般包括危害控制计划验证；现场对食品进货和销售、运输、配送情况进行抽查；抽查进货送货单记录《送货单》N00034622 日期：2024 年 1 月 2 日，送货单上产品名称和规格包括：白菜、大葱、香菇、黄瓜、小快菜、莲藕、黄豆、鸡毛菜、香菜、西红柿等，有每种商品的数量、单价、总金额等信息；进货送货单记录《送货单》N00034604 日期：2024 年 1 月 21 日，送货单上产品名称和规格包括：海白虾、多宝鱼、小河虾、整鱼片、免浆牛蛙等，有每种商品的数量、单价、总金额等信息；《销售单》 购货单位：交通运输部机关服务中心 商品类别：水产 商品名称：海白虾、小河虾、多宝鱼、面酱牛蛙、鳙鱼片、31-40 开背虾、九孔贝等产品，已经各种商品的单位和数量等，送货日期：2025 年 1 月 21 日；《销售单》 购货单位：交通运输部机关服务中心 商品类别：蔬菜 商品名称：白菜、大葱、香菇、黄瓜、小快菜、莲藕、黄豆、鸡毛菜、香菜、西红柿等产品，已经各种商品的单位和数量等，送货日期：2025 年 1 月 1 日；以上均有到货客户签收单据和开具的发票底联；负责人刘雨介绍均为合格交付，审核周期内没有发生采购和交付产品不合格情况，运输和配送过程也未发生变质和产品受损情况。

产品撤回和召回：在撤回控制程序文件中规定了在食品销售过程中，为已进入消费市场的食品发生召回要求时，确保有企业标志的食品在任何时候从市场召回时都能尽可能有效、快速和完全进入调查程序，并实施召回；查见提供有公司于 2024 年 12 月 1 日进行了产品模拟召回演练，达到了演练的目的。

致敏物质的管理：公司在管理手册中对致敏物质的管理进行了规定，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、过敏原产品食品销售标识等控制过程；公司建立并实施针对食品生产经营过程及设施的致敏物质管理计划，识别了采购过程中的致敏物质及污染途径，并对整个服务流程可能的致敏物质污染进行风险评估，避免致敏物质交叉污染的发生；过敏原物资单独存放，避免交叉污染，基本符合要求。

食品防护：公司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；在计划中对全企业外/内部食品安全、储藏安全、供应链安全、水的安全、人员安全、信息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。

食品欺诈预防：公司制定有《食品欺诈脆弱性评估程序》，策划了对公司原材料及产品脆弱性进行分析并有效控制，防止使用的原材料及公司产品潜在发生的欺诈性及替代性风险，确保脆弱性分析的全面和有效控制；提供有《食品欺诈预防计划》，查《原辅料、食品接触材料脆弱性风险评估及控制措施表》，主要因素包括有：供应链审查策略、供应商关系、供应商监管、质量或安全问题的历史、质量控制方法和规格的不完善检测频率、地理政治方面的考虑、欺诈史、经济异常等；潜在影响评估根据可能成为食品欺



诈目标的食物或食物成分对公众健康、经济或监管机构的信誉产生的影响，评估潜在影响范围；公司提供了《薄弱性评估表》，覆盖了采购、销售食物；对原物料特性、供应链掌控度等方面进行综合评估。

应急准备和响应：公司建立并执行应急准备和响应控制程序；有触产品召回应急预案、火灾应急预案；负责人介绍自体系运行以来，公司未发生需要响应的突发情况，公司进行了应急演练活动。

危害控制：食品安全小组负责对本公司认证范围内销售的过程及安全产品实现进行的策划，策划编制了管理体系文件，包括形成文件的管理方针和目标、管理手册、程序文件；作业文件包括销售服务流程图、销售服务规范、危害分析工做表等标准所要求的保持信息和保留信息，体系文件符合标准要求和企业实际情况，具有可操作性。

预备步骤：查食品安全小组/HACCP 小组组成情况：公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：刘雨，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、供销部人员，小组成员包括卫生质量控制、预包装食品销售、散装食物销售、蔬菜和水果的销售服务流程、服务规范、设备设施管理、采购、销售等部门人员要求等，目前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，基本了解，具体人员能力及培训见办公室审核记录；抽查食物及接触材料描述：猪肉：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 $\text{mg}/\text{kg} \leq 0.05$ ；盐酸克伦特罗、来克多巴胺、沙丁胺醇不得检出；农药残留按 GB2763 执行；兽药残留按有关国家标准及有关规定执行；无异味、无酸败味；蔬菜：感官指标：形态完整，组织鲜嫩，茎叶肥厚，无病虫害，无腐烂，无根头须根，新鲜，呈自然色泽，具有本体自有气味；农药残留按 GB2763 执行；水果：仁果类/苹果、梨、海棠、沙果、山楂、木瓜等，核果类/桃、李、杏、梅、樱桃等，浆果类/葡萄、醋栗、树莓、猕猴桃、草莓、石榴、人参果等，柑橘类/柑、橘、橙、柚、柠檬等，特性描述/生物化学和物理特性：生物危害：无可见虫害；物理：成熟适度，色泽正常，果形正常，大小基本一致，新鲜、果面清洁，无腐烂、畸形、开裂、异味、灼伤、冷害、冻害、病虫害及机械伤等缺陷；化学危害：农残在国家要求范围内（GB 2763 食物中农药最大残留限量）；配制配料的组成：苹果、梨、火龙果、香蕉、橘子、西瓜、哈密瓜、桃等应季水果，无任何添加剂；来源：植物；配送方法：种植、采摘、挑选；包装和交付方式：塑料筐，密闭运输车；专仓储存，产品应贮存在阴凉干燥的成品库内，严禁与不洁或有毒有害物质混贮，库内堆放应保持空气均匀流通；储存条件和保质期：存放在阴凉、通风、清洁、卫生的环境，严防烈日暴晒、雨淋、冻害等；包装必须捆紧，必要时冷藏储存。保质期常温 1 天，0-8℃ 存放 3 天；使用或配送前预处理：感官验收合格后，挑拣；抽终产品描述：蔬菜、水果 组成：无添加任何添加剂和加工助剂 与食品安全有关的重要的生物、化学和物理特性：符合产品规定的感官要求；包装清洁无污染、破损现象；化学特性：农残和重金属等符合 GB2762、2763 标准要求；生物特性：无活虫；预期的保质期和储存条件 常温储藏；保质期：24 小时，0-8℃ 储藏，保质期：3 天；专用配送车辆运输，不得与有毒有害物品混存、混运；对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制，基本符合；提供了销售服务流程并对其进行了描述。

危害分析和制定控制措施：提供有危害控制计划文件，危害分析时涵盖了采购、销售过程、环境及场所等方面的因素，并考虑了相关的食品安全国家标准的相关要求，经过识别，本组织最终确认了：2 个 OPRP 点，无 CCP 点；危害分析时涵盖了销售服务过程、运输过程、环境及场所等方面的因素，并考虑了相关的食品安全国家标准的相关要求，识别危害基本充分。



危害控制计划的确认：食品安全小组对控制措施组合进行确认，提供了控制措施组合的确认和 PRP、OPRP 确认记录。

HACCP 体系验证：对销售过程的监视和测量提供了采购过程验证记录，包括采购、销售食品的第三方报告。

HACCP 计划记录的保持：包括：危害分析记录、采购记录、验收记录、运输记录、培训记录、内审记录、管理评审记录等，现场查看记录清晰、真实。

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

提供的管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围，审核频次，审核方案的编制等；企业近期于 2025 年 1 月 20-21 日策划并实施了一次 FH 内审；现场与刘雨、蔚新浩沟通，发现以上两位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，对内审员能力提出质疑？对内审是否得到有效的实施和保持提出质疑？以上已经开具不符合报告。

企业有对管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过 12 个月）体系实施后于 2025 年 2 月 20 日实施了 1 次管理评审，管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，过程有效。

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：

公司制定有不合格品控制程序、不合格和纠正措施控制程序；采购验收主要来自合格供方，审核周期内未发生销售不合格情况；顾客投诉处理等主要由办公室负责，暂未发生投诉情况；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。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

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，采取纠正和纠正措施，进行验证基本合格。

3) 投诉的接受和处理情况：无

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）：

组织基本情况：北京辛野科技集团有限公司，成立于 2011 年，注册地址：北京市房山区西潞街道北潞春家园 A2 西侧一层 1009，审核地址：北京市丰台区卢沟桥街道西四环中路 126 号岳各庄市场商业街 9 号，持有经营许可证；属于固定多场所：地址 1：北京市房山区西潞街道北潞春家园 A2 西侧一层 1009，为仅注册，无相关经营活动；地址 2：北京市丰台区卢沟桥街道西四环中路 126 号岳各庄市场商业街 9 号，为食用农产品（果蔬、鲜肉、鲜蛋、水产品、谷物、干调）的销售销售地址/总部/办公地址。

配置人员 11 人，其中包含办公、司机、销售及管理层人员。

配置办公场所，面积 100m²，现场有办公桌、打印机、电脑、沙发等；负责人刘雨介绍，销售产品直接由供应商库房发往客户处，受审核方处/审核地址未配置库房，与供应商签订协议有要求按照食品安全要求进行库房管理。

配置有运输配送车辆 3 辆，含冷链运输和常温运输，载重质量均小于 4.5T 以下；车辆日常采用 84 消



毒；现场有洗手、消毒设施；搬运装卸采用平板车。

监视测量资源包括：温度计、台秤以及销售过程需要的各种管理记录、报告。

公司设置了组织架构，包括：总经理、食品安全小组，供销部、办公室；总经理自己兼任食品安全小组组长，知晓组长职责。

上班时间为 8:00-12:00, 13: 00-17: 00, 8个小时，共一班。

检验检测、检定校准为外包，由第三方完成。

以上资源基本满足销售的要求。

2) 人员及能力、意识：

抽查关键人员（总经理/组长：刘雨、办公室：蔚新浩、供销部：阮小霞）有 FH 要求及方针、目标的意识，各级人员有对其工作所涉及的食品安全影响的意识，以及体系运行对他们责任要求的意识；他们对管理体系有效性的贡献，包括对改进绩效的贡献；不符合管理体系要求的后果，包括他们的工作活动的实际或潜在的后果；相关事件调查的信息和结果；与他们相关的食品安全风险，且员工明白如果员工发现了可能造成食品安全事件，他们自己消除并向公司报告该情况，确保食品安全。

3) 信息沟通：

提供 FH 管理手册、程序文件中规定了内外部信息交流、沟通方式/方法、内容，内外部交流/沟通方式，通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式交流；内外部信息交流/沟通内容：体系运行情况、管理目标及管理方案落实情况、绩效监视和测量情况、合格性评价结果、应对风险和机遇的措施、纠正和预防措施等。

4) 文件化信息的管理：

企业有策划并保持文件化的信息，制定了 FH 管理手册、程序文件、管理制度汇编、火灾应急预案、服务规范、服务流程、运行记录等体系文件，策划的体系文件基本充分，策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F：位于北京市丰台区卢沟桥街道西四环中路 126 号岳各庄市场商业街 9 号北京辛野科技集团有限公司食用农产品（果蔬、鲜肉、鲜蛋、水产品、谷物、干调）的销售

H：位于北京市丰台区卢沟桥街道西四环中路 126 号岳各庄市场商业街 9 号北京辛野科技集团有限公司食用农产品（果蔬、鲜肉、鲜蛋、水产品、谷物、干调）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，北京辛野科技集团有限公司的

☐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	☒ 符合	☐ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☒ 满足	☐ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☒ 满足	☐ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☒ 有效	☐ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☒ 达到	☐ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☒ 有效	☐ 基本有效	☐ 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■提交纠正措施计划，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

☐ 不予推荐

审核组：张 丽 朱亮亮

北京国标联合认证有限公司



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。