

项目编号：10249-2025-QEOF

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：厦门阿里阳光农产品有限公司

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）： 蔡惠娜

审核组员（签字）： 徐素娟，朱宗磊

报告日期： 2025 年 3 月 30 日

北京国标联合认证有限公司编制

地 址： 北京市朝阳区北三环东路 8 号 1 幢-3 至 26 层 101 内 8 层 810

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
■管理体系审核计划（通知）书 ■首末次会议签到表 ■文件审核报告
■第一阶段审核报告 ■不符合项报告 □其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：蔡惠娜

组员：徐素娟，朱宗磊



受审核方名称：厦门阿里阳光农产品有限公司

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	蔡惠娜	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 F:审核员	2023-N1QMS-1288497 2023-N1EMS-1288497 2023-N1OHSMS-1288497 2025-N1FSMS-1288497	Q:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.07 E:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.07 O:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.07 F:FI-2
2	徐素娟	组员	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 F:审核员	2024-N1QMS-4022868 2023-N1EMS-2022868 2023-N1OHSMS-2022868 2022-N1FSMS-1022868	Q:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.07 E:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.07 O:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.07 F:FI-2
3	朱宗磊	组员	F:实习审核员	2025-N0FSMS-1459496	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	蔡丽美	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（质量管理体系, 环境管理体系, 职业健康安全管理体系, 食品安全管理体系）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：



Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015, E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015, O:

GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018, 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：：ISC-QR-R-06 申请评审及审核方案策划表；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》、TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求等等

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：食品安全标准：《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、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 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、《GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB/T 1354-2018 大米、《GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2763 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：2025年03月28日 下午至2025年03月30日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024 年8月1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: 农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售

E: 农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售所涉及场所的相关环境管理活动

O: 农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F: 位于中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高崎北五路13-204号厦门阿里阳光农产品有限公司农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售

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

注册地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-204 号

办公地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-204 号

经营地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-204 号；中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-101 号-1



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）：无

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2025 年 3 月 27 日- 2025 年 3 月 27 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：

健康证管理、第三方检测报告；目标完成情况；内审、管理评审有效性；生产过程控制；重要环境因素和不可接受风险运行控制及绩效监测的实施情况；应对机遇和风险的措施情况等。

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:综合部 QF7.1.2.QE0F7.2

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 4 月 30 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 30 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合跟踪，内审和管理评审的实施深入、管理人员对标准的理解和支持，服务过程的控制等

3) 本次审核发现的正面信息：

该公司管理体系能够持续有效运行，未发生相关方投诉。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

该组织的最高管理层能够自主发挥领导作用，并鼓励员工的全员参与，推进体系建设。坚持执行满足顾客要求和保障产品食品安全的方针，促进目标的沟通和实现；能充分提供资源并高效管理基础设施、工作环境和人力资源；能有效对生产过程实施控制，对供方进行严格管理，并严格进货查验，针对不符合能系统的方式采取纠正或预防措施；能基于顾客满意度或纠正预防措施实施持续改进。组织的管理体系具备适宜性、符合性，成熟度尚可。

2) 风险提示：

企业员工对体系的了解还有待提高、加深。管理评审、内审有效性还需通过员工培训不断加强。

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：2017 年 6 月 29 日体系实施时间：2024 年 8 月 1 日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照：91350206MA2YCHHJ7T，成立日期 2017 年 6 月 29 日，注册资本壹佰陆拾捌万元整, 经营范围覆盖本次审核范围等。

食品经营许可证：JY13502060613697，经营项目：预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售，散装食品（含冷藏冷冻食品）销售。住所：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-204 号，发证机关：厦门市湖里区市场监督管理局。发证日期：2023. 7. 27，有效期至 2028. 7. 26。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：6 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：单班次生产

4) 范围内产品/服务及流程：

生产/服务流程：采购—进货验收—储存—分拣配货—配送—客户签收

外包过程：设备校准/检定、场地租赁、设备租赁

需确认过程：销售服务

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1. 理解组织及其环境；

1、营业执照：91350206MA2YCHHJ7T，成立日期 2017 年 6 月 29 日，注册资本壹佰陆拾捌万元整, 经营范围覆盖本次审核范围等。

注册地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-204 号

经营地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-204 号；中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-101 号-1。

2、场地租赁合同：2023. 7. 1 签订，出租方“厦门市鸿祥云食品有限公司”，租赁期限 2023. 7. 1 至 2028. 6. 30。

经营地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-204 号；中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-101 号-1。

3、食品经营许可证：JY13502060613697，经营项目：预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售，散装食品（含冷藏冷冻食品）销售。住所：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-204 号，发证机关：厦门市湖里区市场监督管理局。发证日期：2023. 7. 27，有效期至 2028. 7. 26。

4、内、外部因素：查见 2024. 8. 1《内外部经营环境因素评价》，对管理体系关键内部因素、关键外部因素进行了识别和评价，包括管理、业务水平、法律、人员、环境温度、市场、供方、竞争对手等, 识别较充分。分析了优势、劣势、机会、威胁。查见《企业内外部环境因素及应对措施》，针对内外部环境因素制定了



应对措施。与总经理沟通,公司在管理评审中对内外部环境的变化进行了口头评审,适宜。

2. 理解相关方的需求和期望;

查看 2024. 8. 1《相关方施加环境安全影响汇总》,识别的相关方包括顾客、供应商、社会、员工、政府部门、环卫等,识别了相关方的典型需求和期望。如:政府部门的环保政策、工商控制,环卫部门的垃圾清运、顾客期望食材安全。员工的遵守公司规定等。识别了气候变化引起的效益与环保共赢需求,识别较充分。

公司收集了的法律法规,提供了《质量和食品安全法律法规》、《适用的环境法律法规清单》、《适用的职业健康安全法律、法规、执行标准清单》,包括 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、食品安全法、食品安全法实施条例、ISO 22000:2018、环境保护法、安全生产法等法规文件,抽查法律法规版本有效。

3. 确定管理体系的范围及其过程;

经现场核查,最终确定管理体系覆盖范围:

Q: 农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售

E: 农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售所涉及场所的相关环境管理活动

O: 农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F: 位于中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-204 号厦门阿里阳光农产品有限公司农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售

外包过程:设备校准/检定、场地租赁、设备租赁

无不适用条款。

企业管理体系的边界和适用性符合要求。

4. 方针、目标、指标及其实现的策划及分解落实情况;

手册中明确了方针,顾客第一、保证满意 食品安全,科学管理 保护环境、预防为主 全员安全、持续改进 方针与企业宗旨相符,隐含了满足要求和持续改进的承诺,为制定管理体系目标提供了框架。通过管理体系文件的分发、内部培训、宣传栏张贴等形式进行传达,方针已告知员工,并在管理评审会上对其适宜性进行评价。方针基本适宜。

手册中明确了质量、食品安全、环境和职业健康安全目标:

- a. 顾客满意度 ≥ 90 分;
- b. 重大食品安全事故发生次数为 0;
- c. 销售产品合格率 100%
- d. 固体弃物有效处置率 100%;
- e. 火灾发生次数 0
- f. 员工意外伤害 0

将总目标分解到各部门,可测量。每月统计考核一次。抽查 2024 年 9 月、2025 年 1 月、2024 年 12 月管理目标目标统计表,部门目标已完成。考核:蔡丽美, 审批:张紫慧。

5. 组织的角色、职责和权限;

公司管理体系覆盖的部门包括:综合部、销售部,部门职责划分合理。手册中规定了各部门的职责权限,包括了标准要求的所有要求,充分适宜。制定了岗位任职要求,明确了各岗位的职责权限。

手册中明确了食品安全小组成员,明确了各成员在食品安全小组中的作用。2024. 8. 1, 总经理任命 蔡



丽美 为食品安全小组组长，明确了其职责权限，及时向总经理报告管理体系的有效性和适宜性。与食品安全小组/HACCP 小组组长沟通，对其职责明确，并能较好的履行。

6. 应对风险和机遇的措施：

编制了《风险和机遇应对控制程序》，明确了组织应对风险和机遇的过程。公司不定期对风险和机遇进行识别和评价，查见《组织风险和机遇控制清单》、《风险识别评估表》，分别对采购、销售、售后服务、人力资源相关的风险和机遇进行了评估。制定了应对措施。

重要环境因素：火灾、固废排放；不可接受风险：触电、火灾、人身伤害

7. 变更的策划：

与管理层沟通，公司通过管理评审、审核结果、监视测量分析评价结果、组织内外环境变化、客户要求及利益相关方的需求等方式来确定管理体系变更的需求。手册 6.3 规定了管理体系变更的策划要求，明确了管理体系变更时需考虑：变更目的及其潜在后果，管理体系的完整性，资源的可获得性，职责和权限的分配或再分配。与管理层沟通，管理体系建立实施后，无变更。、

8. 组织的知识情况：

公司的知识包括内部知识和外部知识，不定期进行知识积累。查见环境法律法规清单、职业健康安全法律法规清单、受控文件清单质量食品安全法律法规外来文件，收集了法律法规、标准，公司内部基础资料、竞争对手信息资料、改进成功经验资料、客户知识资料、供方知识资料、外部培训教材、及其他内外部知识等。

9. 产品服务实现的策划：

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

组织的规模情况/资源配置情况：

1) 公司主要以食品销售为主，具体涉及原物料采购、供方管理、重要环境因素监控、产品放行、销售业务及客户需求和反馈信息协调等；资源配置主要为：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-204 号，面积约 60 平；含 1 间办公室、1 间会议室。车间地址位于：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-101 号-1，面积约 145 平；含冷藏库 1 个面积 40 平；冷冻库 1 个面积 20 平；分拣区、常温存放区约 85 平；目前企业主要涉及农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售，产品采购自合格供方由供方送货至仓库暂存，再按排客户订单要求分拣、配送签收，配备有预包装食品备配货区、肉制品分割区、冷冻库、冷藏库、果蔬分拣中心，认证范围是农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售

2) 审核期间现场观察主要为办公场所及仓库暂存分拣和肉制品分割作业，不涉及检验室，现场有盛装容器若干、产品呢离地垫板若干、客户名称标识牌若干、肉制品分割工作台刀具等，现场有一台小型水产品增氧机，配送车辆 2 辆（1 辆常温车、1 辆冷藏车）；基本满足农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售

3) 食品安全目标和要求体现在顾客技术要求和国家标准和适用法律法规包括：中华人民共和国民法典、产品质量法、劳动合同法、中华人民共和国食品安全法实施条例、GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、中华人民共和国食品安全法、GB 7718-2011 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 1354-2018 《大米》、GB16869-2005《鲜、冻禽产品》、NY/T 746-2012 《绿色食品 甘蓝类蔬菜》、GB 2713-2015 《食品安全国家标准 淀粉制品》、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》、GB 19641-2015 《食品安全国家标准 食用植物油料》等。



- 4) 企业目前体系覆盖有效人数 6 人，其中含管理人员 4 人；
- 5) 公司设置了组织架构，包括：领导层、管代、综合部、销售部主要负责和送货工作，在认证范围内只负责送货工作。具体职责权限见管理手册 5.3 条款。基本合理；
- 6) 工作和生产方式：单班次生产；上班时间：办公室：8:00-12:00, 14:00-18:00（配送时间：3:00-12:00），单班次销售，根据客户订单开展销售工作；目前客户群体较少，销量较小。

企业外包过程为：设备校准/检定、场地租赁、设备租赁；

企业提供《HACCP 计划》：

——公司农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售：始于订单，终于客户签收。销售工艺流程为：

采购—进货验收—储存—分拣配货—配送—客户签收

食品安全小组在策划时考虑了农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)等的销售控制情况，结合审核范围查核食品安全小组对农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的过程的梳理情况，绘制了流程图，从原料采购验收、发货、配送等过程进行了描述，提供产品工艺流程图（编入危害控制计划文件内）：现场询问流程图与销售过程基本相符。基本符合要求。

食品安全小组在策划时考虑了农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)等的销售控制情况，对于需要使用环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理、返工等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》各类制度和规范汇编以及相应的记录表单等。公司结合农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

公司在《管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《质量食品安全目标控制程序》、《监视和测量设备控制程序》、《危害分析控制程序》、《前提方案控制程序》、《产品和服务要求确定和评审控制程序》等，基本满足标准中规定要求。

抽《应急准备和响应控制程序》、《召回控制程序》、《目标、指标及方案控制程序》，基本可满足标准要求，具体实施情况见各部门运行控制记录。

和销售部负责人沟通了解，为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，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：

查产品和服务实现流程：

采购—进货验收—储存—分拣配货—配送—客户签收

- 1) 产品/服务的名称：农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售，根据客户要求采购、配送；
- 2) 产品和服务的要求：销售配送作业指导书、人员卫生管理规定、客户合同要求/合同等
- 3) 为过程建立评价准则，建立的准则有：前提方案/良好卫生规范、规章制度要求、危害控制计划等；
- 4) 产品和服务的接收准则。提供了销售配送作业指导书、人员卫生管理规定。
 - 原材料接收标准符合《危害控制计划》、客户合同订单要求等；
 - 过程产品放行标准符合《危害控制计划》、前提方案（良好卫生规范）、作业指导书、客户合同订单要求等；
 - 成品执行标准：与采购产品标准一致；
 - 服务规范：销售配送作业指导书
- 5) 所需的资源：受过培训的人员、必要的销售场所、仓储设施、办公设备、网络、车辆、充足的



原材料供应等

6) 确定符合产品和服务要求——见 Q8.5、8.6 条款审核记录

7) 按照准则实施过程控制——见 8.5 条款、8.6 条款审核记录

8) 过程已经按策划进行证据：有流程图、服务规范、运行证据等

9) 产品和服务符合要求的证据：索证/索票、服务检查表、销售单、顾客满意度调查表、顾客投诉等

10) 策划的变更的控制：未发生

11) 识别外包过程及控制方法：设备校准/检定、场地租赁、设备租赁。

公司控制策划的更改，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。

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. 监视、测量、分析和评价：

手册 9.1.1 明确了对管理体系监视和测量过程进行策划，包括监视和测量的对象，监视、测量、分析和评价的方法，监视和测量的频次和时机等。

抽：

——对采购品的监视和测量方法：采购来自合格供方，具体由销售部负责实施。

——对于过程的监控，如销售过程环境和职业健康安全运行，组织管理目标的进展情况、供方管理、人员能力管理等，由销售部、综合部负责实施；

——对于采购品的配送过程，由销售部负责。

——重要环境因素、重大危险源的监督实施管理主要由综合部负责。

——对于采购品的安全性验证，每年依据《危害控制计划》，委托具备资质的检测机构进行验证，由销售部负责。

——对于销售产品的不合格反馈、顾客满意度调查等由销售部现场沟通，不定期进行调查；

——对于环境的监测包括固废、潜在火灾等的监测，依据相关法律法规要求及相关方要求等进行，不定期进行检查；

——与所辨识的危险源、风险和机遇相关的活动和运行，主要依据相关法律法规要求及相关方要求等进行，不定期会进行检查；

——实现组织管理体系目标的进展情况：每月考核一次，已完成。

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

现场抽查：

管理目标考核，抽 2025.2 月目标考核情况，管理目标已完成；

过程运行的管控证据见销售部、综合部相关审核记录；

内审实施情况见 QEO9.2 条款审核记录；

抽查 2024.9.23、2024.11.22、2025.2.27《环境与安全运行检查记录表》，检查内容包括废弃物管理、重大危险源管理、相关方管理、车辆使用、电气管理、安全教育等，检查检查结果均符合。

建立环境管理方案和职业健康安全管理方案，于 2025.1.31 对管理方案的实施情况进行了考核，均持续进行。

因无 GBZ188 中的职业健康危害因素，无需进行有害因素监测；



与管理层沟通，公司的监视、测量、分析和评价工作基本依据策划的体系文件、规章制度、法律法规、顾客合同要求、相关方要求等实施，近一年来，未发生重大质量环境安全事件，未发生食品安全事故。

2. 变更的控制：

与负责人沟通明确更改控制要求，业务人员对顾客变更情况及时传递反馈，并相关人员评审变更能否满足顾客要求，及时做出调整或沟通交流。

审核周期内未发生变更。

3. 产品和服务的设计和开发：

《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》，销售部负责组织产品设计开发的策划和实施。因目前公司按照客户要求提供农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售服务，暂不存在设计和开发及其更改活动。今后如涉及设计开发，则按照该设计开发控制程序进行控制。

4. 生产和服务提供：

公司在管理手册 8.5 章节进行了规定，同时策划了《产品和服务要求确定和评审控制程序》、《产品和服务提供的控制程序》、销售配送作业指导书等，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；

销售工艺流程为：采购—进货验收—储存—分拣配货—配送—客户签收。

外包过程：设备校准/检定、场地租赁、设备租赁

执行标准：合同中约定的客户要求及国家相关法律法规；

2、监视和测量资源：电子秤、食品温度计；

3、组织编制了《销售配送作业指导书》等文件，定期开展客户满意度调查对销售服务过程进行验证；

4、基础设施：有电脑、打印机、软件、办公室、运输车辆等基础设施；

5、配备了业务人员均经过培训，经能力评价，以胜任本岗位工作；

6、提供了《销售服务过程确认表》，2024.8.1 进行了销售服务过程确认，对人员、资源状况、验收方法、工作环境

物资质量状况等进行了确认，确认结论：通过对人员、办公设备、物资资料、作业方法、工作环境和市场环境五个方面的综合确认，本公司进货验收过程的作业能力能够持续的实现预期的结果。确认人：蔡丽美、何月美、余小丽。

确认结果：过程确认结果有效，产品销售过程能力满足要求；

5. E0 运行策划和控制：

管理手册 8.1 条款对运行控制进行了规定，并策划了《环境、安全运行管理程序》、“固体废弃物管理制度”等。固体废弃物排放控制：可回收固废、一般生活垃圾、废墨盒、晒鼓；对于可回收垃圾的处置：主要是废弃包装纸箱等，销售给废品回收方。废墨盒、晒鼓由管理人员统一存放，厂家在维修后取走，审核周期内发生过更换，厂家已处理；生活垃圾：分类存放，统一由市政管理，公司支付相应费用。

火灾控制：配备消防器材，制定应急预案，进行应急演练。在办公区域现场（13-204）观察：公司办公区域布局合理，环境整洁，配有灭火器，压力指针正常。办公区域配有垃圾桶收集生活垃圾，有办公废纸、废包材收集箱。使用节能灯照明，打印纸均双面使用。用电规范，办公过程无噪声排放。

针对人身伤害：加强货物搬运、仓储管控。在工作中杜绝违规操作，加强交通法规的学习。针对火灾、触电：对人员进行培训。张贴禁烟警示标识；配备足够灭火器；对火灾进行应急预案演练，定期检查，及时排除火灾隐患。



因公司无 GBZ188 中的职业健康危害因素，不涉及职业病岗位；不需要进行职业病体检；有提供员工健康证，见 7.1.2 条款审核记录。与部门负责人沟通，公司不定期购买发放劳保用品，包括手套、口罩、工作服、工作帽等，购买创口贴等应急物品，抽查劳保用品发放登记表，2024.9.9、2024.12.13、2025.2.27 劳保用品发放登记表，分别发放口罩、手套等，满足日常防护需要。

现场观察：办公区配备了灭火器，压力指针正常，电气线路无裸露。

外包过程的控制：公司的外包过程：设备校准/检定、虫害消杀、场地租赁、设备租赁。与外包方合作多年，必要时进行签订合同/协议，明确职业健康安全职责，主要通过“相关方告知书”方式进行告知。查见《相关方施加环境安全影响汇总》，告知内容包括环境保护和安全相关内容。

销售部无废气、废渣产生。噪声：车辆行驶产生的噪声，分拣产生的污水量少，与生活污水排入市政管网集中处理。

办公室垃圾主要包含硒鼓、废纸等和包装物。硒鼓由供应商回收处理；可回收类（废包装材料、废纸、废塑料等）和包装物均送至指定位置由市政环卫统一处理；配送过程中的包装物由客户统一处理；查《消防栓定期检查表》，由办公室每月检查一次，有检查表，检查结果：正常，检查人：蔡丽美；仓储过程中产生的废弃包装物均送至指定位置由市政环卫统一处理；

提供有《环境 and 安全运行控制检查记录》，检查项目：资源使用、能源消耗情况；废弃物的管理状况；相关方管理和投诉情况；法律法规遵守情况，环境安全管理方案执行情况；重大危险源管理；环境安全应急准备情况；车辆使用情况；使用电气设备、电气线路、安全设施；劳动安全防护安全教育情况；有无意外伤害、触电、火灾事故，每月检查一次，检查人：余小丽；审核：蔡丽美。

现场查看：巡视企业配备了消防栓、灭火器，现场未发现大功率电器使用，没有长明灯、垃圾放置于垃圾桶内；

公司定期为员工发放劳保用品，提供了劳保用品发放登记表，有口罩、手套；

运行策划和控制基本满足要求。

6. 产品和服务的放行：

公司主要提供农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）的销售，策划编制了《外部提供过程、产品和服务的控制程序》《产品放行控制程序》、《不合格产品、服务和过程输出控制程序》、《不符合和纠正措施控制程序》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，客户收货时核对食品数量、生产日期、包装质量等，查验合格后在采购单上签字接收，以确保所售食品的质量得到保证。审核周期内文件发生更新，详见 Q8.4、F7.1.6 审核条款

本部门涉及农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）的验收，产品型式检验报告详见 F7.1.6 记录。

原料验收：组织编制了《外部提供过程、产品和服务的控制程序》《不合格产品、服务和过程输出控制程序》、验收，日常来货检查内容包括：数量、不良数量、包装质量、产品感官、标签标识符合性、运输车辆清洁卫生等内容；符合要求在供方送货单签收。

查检验记录：

2025.3.25，供方：福建佰优鲜供应链管理有限公司，大白菜 7.2 斤，小白菜 10 斤，长豆 8 斤，水发笋干 3 斤，包菜 4.6 斤，大白菜 8 斤，青蒜 1.9 斤，白萝卜 9.3 斤，鲜香菇 7.9 斤，鲜杏鲍菇 7.6 斤，加工广东菜心 6 斤，鲜海带丝 2 斤，金桔 3 斤，千禧小可爱 3 斤，白梨 7 斤。检查内容符合要求；签收：林齐龙；

2025.3.27，供方：厦门市翔安区鑫毓祥畜禽专业合作社，土番鸭 12.6 斤，乌鸡 3.3 斤，鸭血 30 个签收：蔡**；

2025.3.20，供方：厦门市方稻花贸易有限公司，鸡蛋 113 公斤，签收：林齐龙

公司为销售型企业，对生物危害方面验证较少，包括空气、接触面、人员、水等一般情况下无特殊要求。具体由销售部负责管控；



经识别确定了3个 OPRP 点：OPRP1：进货验收；OPRP2:冷藏保鲜；OPRP3:冷冻

OPRP：进货验收

行动准则：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求

-蔬菜、水果提供 2025.3.25 福建佰优鲜供应链管理有限公司蔬菜农药残留量检测报告单：大白菜 21%，小白菜 19%，长豆 18%，包菜 21%，青蒜 1.9 斤，白萝卜 19%，鲜香菇 21%，鲜杏鲍菇 21%，广东菜心 21%，...
检查员：陈红

提供 2025.3.25 福建佰优鲜供应链管理有限公司水果残留抽样检测报告单：金桔 18%，千禧小可爱 20%，白梨 18%...质检员：陈建英

提供动物检疫合格证明，编号：NO.3590177436，产品名称：肉鸭-胴体/白条，福建省厦门市翔安区动物检疫，2025.3.27

提供动物检疫合格证明，编号：NO.3590177472，产品名称：肉鸡-胴体/白条，福建省厦门市翔安区动物检疫，2025.3.27

提供动物检疫合格证明，编号：NO.3564694148，产品名称：商品猪-胴体/白条，福建省厦门市海沧区动物检疫，2025.3.28

提供肉品品质检验合格证，编号：NO.037930287，产品名称：白条猪，生产日期：2025.3.28

-提供检测报告：鸡蛋，报告编号：NO:(2024)XHYG27783，检测单位：厦门泓益检测有限公司，检测项目恩诺沙星(以恩诺沙星和环丙沙星之和计)、沙拉沙星、达氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、金刚烷胺、氟苯尼考(以氟苯尼考和氟苯尼考胺之和计)、甲磺霉素、氯霉素等 15 项，签发日期：2024.12.05，检测结果：合格

-提供检测报告：大米，报告编号：GFT202500108R1，检测单位：辽宁通正检测有限公司，检测项目：碎米总量，小碎米含量，加工精度，不完善粒含量，水分含量，杂质总量，无机杂质含量(矿物质)，黄粒米，互混率等 20 项，签发日期：2025.1.6，检测结果：合格

提供检测报告：美味源冰花酸梅酱，报告编号：食检 2024-08-6219，检测单位：广州检验检测认证集团有限公司，检测项目：滋味、气味、状态、无机砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)净含量:单件短缺量、标签、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等 20 项，签发日期：2024.9.6，检测结果：合格

提供检测报告：甲级香醋，报告编号：FRK202410962，检测单位：福建中检华日食品安全检测有限公司，检测项目：铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总酸(以乙酸计)、可溶性无盐固形物、黄曲霉毒素 B、菌落总数(36° C)、大肠菌群(平板计数法)，签发日期：2024.6.6，检测结果：合格

提供检测报告：鸡肉早餐肠，报告编号：NJ-W24065625，检测单位：钛和中谱检测技术(江苏)有限公司，检测项目：淀粉、蛋白质、水分、脂肪、△食盐(NaCl 计)、过氧化值(以脂肪计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐等 19 项，签发日期：2024.7.5，检测结果：合格

提供检测报告：猪肉，报告编号：NO.A4EC30023A4F11B7023，检测单位：青岛谱尼测试有限公司，检测项目：总汞(以 Hg 计)、总砷(以 AS 计)、铬(以 Cr 计)、艾氏剂(以脂肪计)、狄氏剂(以脂肪计)、氯丹(以脂肪计)、异狄氏剂(以脂肪计)、六六六(以原样计)、滴滴涕(以原样计)等 73 项，签发日期：2025.1.6，检测结果：合格

提供检测报告：一级大豆油，报告编号：A2240691990106001C，检测单位：厦门市华测检测技术有限公司，检测项目：气味、滋味；色泽；不溶性杂质含量；过氧化值；冷冻试验(0℃储藏 5.5h)；水分及挥发物含量；酸价(KOH)、透明度(209℃)；烟点；铅(以 Pb 计)等 24 项，签发日期：2025.1.2，检测结果：合格

提供检测报告：淡水鲈鱼(淡水瓜)，报告编号:FS20240418033，检测单位：厦门中集信检测技术有限公司，检测项目：孔雀石绿(孔雀石绿和隐色孔雀石绿之和、氯霉素、呋喃唑酮代谢物(AOZ)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计、氧氟沙星地西洋，签发日期：2024.4.29，检测结果：合格



OPRP2： 冷藏保鲜，行动准则：仓库储存环境温度：冷藏温度 0-10℃

OPRP3： 冷冻，行动准则：肉类储藏温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$

控制基本合理。

7. 危害分析的方法和对食品职业健康安全小组的评价意见

食品安全小组根据适用的法律法规编制《前提方案》，编制：食品安全小组，审核：蔡丽美，批准：张紫慧，版本：A/0，2024.08.01 发布实施。从基础设施及维护、分区与布局、清洁与消毒、人员健康和卫生、虫害控制、采购原料辅料的卫生要求、废弃物的控制、有毒有害物品的控制防止交叉污染、供水控制等方面做了规定，规定较为详细，基本能满足企业要求。

目前未发生变化。

制定了《危害分析的预备步骤控制程序》，食品安全小组收集相关的信息用来实施危害分析，把这些信息编制成文件进行保管主要工作内容如下：

首先成立食品安全小组，组长：蔡丽美，组员：张紫慧（总经理）、余小丽（综合部）、何月美（销售部）等，小组的成员来自各部门，分别对小组人职责进行了要求。暂时由公司自己策划并实施 HACCP 计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员余小丽，基本了解，具体人员能力及培训见综合部审核记录。

食品安全小组从采购、食品验收、入库、运输销售过程，提供产品工艺流程图（编入 HACCP 计划文件内）：流程图与销售现场相符。小组成员又对此流程图到现场根据实际过程步骤进行确认和验证，提供了流程图的验证报告，对每一步工序进行详细的说明。

流程图：采购—进货验收—储存—分拣配货—配送—客户签收

外包过程：设备校准/检定、虫害消杀、场地租赁、设备租赁。具体在销售部 7.1.6 条款详述。

提供了《HACCP 计划确认记录》中对已明确对工艺流程图进行了确认，HACCP 小组现场确认，组长（副总）批准，确认日期：2024.07.01

提供了《HACCP 计划验证记录》，验证结论：流程图与实际完全相符。验证人员：食品安全小组，日期：2024.9.20

现场查看，公司实际操作过程与组织提供的工艺流程图及描述，基本符合。

制定了《危害分析控制程序》，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、致敏物质描述，结合工艺流程，并明确了控制措施，形成了“危害工作分析单”。

通过危害分析，确定了终产品的危害可接受水平，对每个过程中存在危害的发生的可能性和危害的严重性进行评估，确定危害是否显著，经识别无 CCP 点，确定了 3 个 OPRP 点：OPRP1：进货验收；OPRP2：冷藏保鲜；OPRP3：冷冻。

—查危害工作分析单：

产品进货验收工序，本工序识别的潜在食品安全危害为：物理的：微生物污染，化学的：兽药、重金属、兽药残留，生物的：非洲猪瘟，细菌、大肠杆菌、寄生虫等为显著潜在食品安全危害；能用于显著危害的预防措施有：须来自合格供方并有原料产地声明或检验检疫证明、原辅料无腐败变质或异常状况；须来自合格供方并有原料产地声明或检验检疫证明、原辅料无腐败变质或异常状况；须来自合格供方并有原料产地声明或检验检疫证明、原辅料无腐败变质或异常状况；监控方法：每年由检验员对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理。验证方法：食品安全组长定期检查记录和资料的完整性；每年审核供应商的资质及相关许可证件。OPRP2：冷藏保鲜，行动准则：仓库储存环境温度：冷藏温度 0-10℃

OPRP3：冷冻，行动准则：肉类储藏温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$

“危害分析工作单”已覆盖率进货验收、储存、分拣配货、配送、顾客签收的所有环节，分析合理。

对操作性前提方案和 HACCP 计划的控制措施及组合措施组合进行了确认，并提供有《控制措施组



合确认/验证记录表》，确认项目：原料的验收，确认要点：向供方取合格证明及通过 OPRP 控制，确认人员：食品安全小组，确认时间 2024.12.2；
确认结果：经验证控制措施组合有效。

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

-经调阅相关记录确认，企业已经在 2025. 2. 17-18 策划和实施了完整的内审。内审员经过了标准 培训，对内审方案进行了有效策划，规定了审核准则、范围、频次和方法，并得到了有效实施。内审记录清晰完整，并表明内审员具备必要的能力和能够保持独立性，提出了 1 项不符合，形成内部审核不合格报告，判标准确，对不符合项责任部门进行了分析原因、采取纠正、纠正措施并验证了有效性。内审报告表述清楚，对质量环境职业健康安全管理体系的符合性和运行有效性进行了评价，并得出结论意见，符合标准要求。
-企业最高管理者在 2025. 2. 28 进行了管理评审，管理评审由总经理主持，管理评审目的明确，输入充分，管理评审记录表明评审真实有效，管理评审输出提出 1 项改进建议，改进完成，验证有效。管理评审真实有效

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《不合格产品、服务和过程输出控制程序》、《不符合和纠正措施控制程序》。

原料采购来自合格供方，每年索取第三方检测报告、每批索取果蔬农残检测报告；原料验收主要以感官检查、称重、核对等方式为主，按照顾客订单要求的品种、数量等信息开展，销售部定期开展监督检查工作。部门负责人表示审核周期内未发生采购原料或过程不合格情况。

销售行业的特殊性，销售原料的主要特性基本同成品，部门负责人表示审核周期内销售产品及交付过程未发生配送不安全产品的情况，也未发生食品安全事故。客户反馈的意见配送货时间与客户要求不一致。

与企业负责人沟通，近期市场监管部门没有来企业检查，也未发现有不符合的情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

-内审发现的不符合，形成内部审核不合格报告，有原因分析，措施，实施及有效性验证等。管理评审中的改进，制定有措施单。日常中发现的不符合，公司通过实施纠正措施，要求相关部门举一反三也检查自己的工作，消除同类型错误的原因。基本有效。总体上看，公司纠正及改进机制已形成，能够形成自我完善自我提高的良性循环机制。自体系运行以来组织未发生顾客投诉和质量、环境和安全事故。基本符合要求。

3) 投诉的接受和处理情况：

-建立了对外交流的渠道，可接收外部投诉及建议，年度无质量环境安全事故发生，也没有发生相关方投诉，现场也没有发现顾客投诉资料。基本符合要求。

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）：

办公地址位于：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-204 号，面积约 60 平；含 1 间办公室、1 间会议室。车间地址位于：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-101 号-1，面积约 145 平；含冷藏库 1 个面积 40 平；冷冻库 1 个面积 20 平；分拣区、常温存放区约 85 平；

提供了设备台帐，有冰柜、常温车辆、冷藏车辆、电子称、冷藏库、冷冻库等；

不涉及特种设备，基础设施管理基本符合标准要求。

检测设备：电子秤 1 台；食品温度计 1 个

环保设备：垃圾桶，灭火器、消火栓

企业外包过程：设备校准/检定、场地租赁、设备租赁；



基本符合农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售要求；提供了设备台帐，涉及销售部的主要有销售及行政办公用的电脑、打印机、办公桌椅，提供了厂区平面图，与现场实际观察情况一致。

2) 人员及能力、意识：

在管理手册 5.3 中规定了各人员的职责，对影响工作的人员，在教育、培训、技能与经验方面要求做出规定。根据任职要求，对各岗位人员进行了能力评定，评定结果均符合岗位任职要求。企业为确保相应人员具备应有的能力和意识所采取的措施基本充分有效。企业相关人员基本具备相应能力和意识。

与内审组长蔡丽美、内审员何月美面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足，开具不符合。

3) 信息沟通：

管理手册和程序文件中规定了内外部信息交流、沟通方式/方法、内容等。企业内部通过会议、培训、相关文件的传阅等形式进行沟通，通过沟通促进过程输出的实现，增进理解和提高从事管理活动的有效性。外部通过多种渠道，如网络、走访客户、发放顾客满意度调查表等，主动向顾客介绍产品及服务内容，包括产品的相关信息、合同或订单的处理、付款方式、价格、服务、顾客抱怨等。现场抽查顾客满意度调查表等，能够充分利用顾客反馈信息，对顾客的要求进行及时有效处理。符合要求。

4) 文件化信息的管理：

企业编制了管理体系文件。体系文件结构主要包括：管理手册、程序文件、作业文件和记录等。其中管理方针和管理目标也形成文件并纳入管理手册中。体系文件覆盖了企业的管理体系范围，体现了对管理体系主要要素及其相关作用的表述，并将法律法规和标准的要求融入到体系文件中。文件的审批、发放、更改订控制有效。记录格式按照文件控制要求进行管理，记录收集、识别、存放、检索、保护、处置得到控制。现场确认，体系文件符合标准要求，体现了行业和企业特点，有一定的可操作性和指导意义。管理体系文件符合适宜和充分。文件审核提出的问题，通过审查验证组织提交的文件，确认企业修改了《管理手册》等文件，审核组验证有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售

E：农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售所涉及场所的相关环境管理活动

O：农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高崎北五路13-204号厦门阿里阳光农产品有限公司农副产品(果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋)的销售、预包装食品(粮油、调味品、肉类冻品)的销售

五、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，厦门阿里阳光农产品有限公司的

☒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，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:蔡惠娜、徐素娟、朱宗磊



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。