

项目编号：10780-2023-F-2025

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：云南永青商贸有限公司

审核体系：☐质量管理体系（QMS）☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS）

☒食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

☐其他

审核组长（签字）：陈丽丹

审核组员（签字）：

报告日期：2025 年 04 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
 - 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 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：陈丽丹

组员：——



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	陈丽丹	组长	审核员	2023-N1FSMS-2246137	FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	余婷	向导	受审核方

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**食品安全管理体系**）认证后，进行第一次监督审核■证书暂停后恢复■其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否■暂停原因已消除，恢复认证注册，■保持认证资格。

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：

ISO 22000:2018

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为■单体系审核□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：CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求；

d) 相关的法律法规：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《食品召回管理办法》等

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、T/CCAA0021-2014《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》、《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 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB 25190-2010



《食品安全国家标准 灭菌乳》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04月11日 上午至2025年04月12日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年12月18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）：

位于云南省昆明市五华区茭菱路388号创意英国温莎公爵玫瑰园4幢温莎大道20-2号（仓库地址：云南省昆明市官渡区和平后村143号一层）云南永青商贸有限公司初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品）、散装食品（干杂、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：云南省昆明市五华区茭菱路 388 号创意英国温莎公爵玫瑰园 4 幢温莎大道 20-2 号

办公地址：云南省昆明市五华区茭菱路 388 号创意英国温莎公爵玫瑰园 4 幢温莎大道 20-2 号

经营地址：云南省昆明市五华区茭菱路 388 号创意英国温莎公爵玫瑰园 4 幢温莎大道 20-2 号

固定多场所：仓库地址：云南省昆明市官渡区和平后村 143 号一层

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 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：未按期监督审核

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

与企业总经理及各部门负责人现场确认：

- 1) 企业具备执行相关法律法规及其他要求的能力；
- 2) 证书暂停期间监管部门对企业食品安全监督抽查情况，无不符合情况；
- 3) 暂停期间未发生重大食品安全事故、未发生主管部门处罚、通报情况；
- 4) 食品安全管理体系运行基本正常；
- 5) 组织经营场所未发生变化、总经理于 2024.7.1 由余燕青变更为林朝凤；
- 6) 暂停期间组织表示未使用证书，也未发生重大服务投诉情况等。

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：是

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:采购部/7.1.6

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 04 月 19 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 2025 年 12 月 18 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

前提方案的实施情况、供方管理、危害控制计划的实施情况等

3) 本次审核发现的正面信息：

——总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；

——按照策划时间开展了内审、管评、确认及验证工作；

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

——按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方管理层对 ISO22000:2018 体系运行和认证活动较为支持，公司结合初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品）、散装食品（干杂、冻品）的销售过程，制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018 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配送过程运用管理体系工具、过程方法，对危害控制计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。对仓库现场观察发现对虫害防治管理、产品标识管理、离地离墙管理、现场 5S 管理还需要加强。

但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：

目前企业合作客户有大型酒店、航空公司等企事业单位食堂，政府及客户对食品安全问题越来越重视，企业处于快速发展期，人员培训和教育是关键，须逐步提高食品安全意识，企业的人员卫生、环境卫生、产品的贮存和供应商提供产品的品质是食品安全的基础，是关系到销售配送过程管理的关键所在。采购的初级农产品缺少有效的检测和监控手段，仅能通过感



官目测和供方报告验收进行判定，验收过程有一定的控制风险；需关注出货结束挡鼠板及时归位情况，仓库货物 5S 管理、标识管理需持续加强。据总经理林朝凤、食品安全小组组长余婷反馈，目前考虑员工工作便利性，日常行政办公及业务经营活动基本在仓库地址（云南省昆明市官渡区和平后村 143 号一层）进行，注册地址目前公司保留，销售业务有需求时会去注册地址，已与组织沟通，如注册地址发生变更应及时向机构报备反馈并进行相应变更。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

——无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

公司在《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》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，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《运行目标统计表》，编制：余婷；批准：林朝凤 2025.4.1。

公司总目标：

配送食品合格率 100%/月；食品合格批次/总配送批次数*100%；每月；目标实际完成情况（2023.12-2025.3）：100%

重大食品安全事故发生数为 0/月；当期统计数据；每月；目标实际完成情况（2023.12-2025.3）：0；

客户满意度≥90 分/年；满意度调查报告平均分；每年；目标实际完成情况（2023.12-2025.3）：98 分；

运营部：

培训计划执行率 100%；培训执行数/计划完成培训数*100%；每月；目标实际完成情况（2023.12-2025.3）：100%

文件发放及时率 100%；文件及时发放次数/总次数；每月；目标实际完成情况（2023.12-2025.3）：100%；

客户满意度≥90 分；满意度调查报告平均分；每年；目标实际完成情况（2024.9）：98 分；

销售服务及时率 100%；销售处理及时次数/销售总数×100%；每月；目标实际完成情况（2023.12-2025.3）：100%；

配送食品合格率 100%；食品合格批次/总配送批次数*100%；每月；目标实际完成情况（2023.12-2025.3）：100%；

采购部：

采购物资合格率≥95%；采购合格数/总采购数*100%；每月；目标实际完成情况（2023.12-2025.3）100%；

审核周期内，公司及各部门目标已实现，2025年4月各部门目标正在实施中。

2.2 重要审核点的监测及绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 前提方案的实施情况

公司编制了《前提方案》2023.07.01 发布，2024.07.01 修订实施；内容包括采购管理、运输管理、验收管理、贮存管理、销售、管理制度和人员、记录和文件等管理。对前提方案策划基本符合要求。

现场查看：



- 1) 公司为租赁办公室及仓库位于云南省昆明市五华区茭菱路 388 号创意英国温莎公爵玫瑰园 4 幢温莎大道 20-2 号（仓库地址：云南省昆明市官渡区和平后村 143 号一层）；配置电脑、打印机、办公桌椅、配送车辆、推车、冷藏冷冻库等，基本满足销售要求。
- 2) 用水主要为清洁用水，不与产品直接接触，主要用于员工洗手、仓库办公室地面清洁、车辆清洁使用，生活污水直接排入街道管网。
- 3) 虫鼠害防治：现场配置有灭蝇灯、粘鼠板、捕鼠笼等虫鼠害控制设施，每日进行检查，提供有《防蝇、防鼠、防虫害情况记录表》，点检项目包括通道是否畅通、储存区是否通风、储存区是否干燥、地面是否干净、库房是否定期打扫、库房里发现是否有漏雨、是否专人负责卫生清洁，及时清除被杀灭的昆虫、产品是否有霉菌现象、防蝇设施是否安装并正常使用、防鼠设施是否安装并正常使用；抽查 2024.4/2024.11/2025.2/2025.4 记录，未见异常，基本合理。
- 4) 废弃物主要是生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由园区物业管理处负责，每天早上进行清运。
- 5) 设备设施主要配置有空调、电脑、办公座椅、电子秤、配送车辆、推车、冷藏冷冻库等，基本符合。设施设备配备见 F7.1.3 条款审核记录。
- 6) 涉及的检验仪器：配备有电子秤、温度计。
- 7) 供应商的批准和保证过程见采购部 F7.1.6 条款
- 9) 初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品）、散装食品（干杂、冻品）的销售及原料验收均由运营部负责落实；
- 10) 化学品主要是酒精、84 消毒液等，在正规超市采购，未保留小票，已沟通建议保留；
- 11) 仓储/配送实施情况，见 F8.5.4.5 条款审核记录；
- 12) 人员个人卫生主要是着装仪容仪表，员工办理有健康证，见运营部 7.2 条款审核记录。

2) 外部提供的过程、产品或服务的控制情况：

公司在《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案》；

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

提供《合格供方名录》目前企业采购的产品主要有：蔬菜、鲜畜禽肉类、大米、食用油、干杂、调味料、冻品、饮料、乳制品等。提供《合格供方名录》，包括：供方名称、供货内容、地址、联系人、电话等信息。

编制：陈凯旋 审批：林朝凤 日期： 2024.07.01

抽查供方资质如下：

蔬菜、鲜畜禽肉类供方：云南盘农农产品有限公司《营业执照》编号：91530111MA6KTA3R1D；经营许可证：JY15301110483033。

抽查《蔬菜水果农残检测报告单》，检验日期：2025.3.26，检测单位：云南盘农农产品有限公司，检测仪器名称：HHX-PR26，检测内容：甲基硫磷/甲胺磷氧乐果/克百威毒死蜱/啉虫脒，抽查受检品名及抑制率：胡萝卜 43.65%、娃娃菜 21.28%、番茄 23.20%、韭菜 26.03%、去皮青笋 18.49%，



检测结果均为合格，抑制率标准为 $\leq 50\%$ ；

另抽查《蔬菜水果农残检测报告单》，检验日期：2025.3.26，检测单位：云南盘农农产品有限公司，检测仪器名称：HHX-PR26，检测内容：甲基硫磷/甲胺磷氧乐果/克百威毒死蜱/啉虫脒，抽查受检品名及抑制率：西芹 10.12%、菠菜 9.69%、小土豆 19.84%、茭白 18.49%、口蘑 37.71%，检测结果均为合格，抑制率标准为 $\leq 50\%$ 。

抽查肉鸭-肉产品 动物检疫合格证明编号：53104877989 检疫结果：合格 检测单位：云南省宜良县动物卫生监督所 检测日期：2025.3.21；

抽查肉鸡-肉产品-胴体 动物检疫合格证明编号：53120113155 检疫结果：合格 检测单位：云南省滇中新区动物卫生监督所 检测日期：2025.3.21；

另抽查商品猪-肉产品 动物检疫合格证明编号：53106221750 检疫结果：合格 检测单位：云南省昆明市动物卫生监督所 检测日期：2025.3.22，对应《肉品品质检验合格证》，编号：SNRYPZHGGZ20250322-02834，生产单位：云南神农肉业食品有限公司，定点代码：A30010701，生产日期：2025-03-22，检验单位：云南神农肉业食品有限公司。

粮油供方：昆明国家粮食储备有限公司《营业执照》编号：915301002165753805 食品经营许可证：SC10153011140380

抽查大米检测报告：2024523400002775 委托方：沈阳盛泽丰米业有限公司 检测机构：新民市市场监督事务服务中心，报告日期：2024.9.29 检测指标：不完善粒、黄粒米含量、加工精度、六六六、色泽、气味、滴滴涕等，检测结果：符合。

抽查纯正菜籽油 检测报告：YC2501098 委托方：云南滇运源经贸有限公司 检测机构：云南云测质量检验有限公司 报告日期：2025.01.23 检测指标：色泽、气味、滋味、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值、加热试验、溶剂残留量等，检测结果：符合。

干杂、调味料供方：昆明贵华祥食品有限公司《营业执照》编号：91530100790289741U 食品经营许可证：JY15301010024155

抽查粉条 检测报告：YC2424884，委托方：云南曙源食品有限公司，检测机构：云南云测质量检验有限公司，报告日期：2024.11.22 检测指标：日落黄、亮蓝、苋菜红等，检测结果：符合。

抽查银耳 检测报告：(2024)宁检菌字 00568 号，委托方：古田县茗顺食品有限公司，检测机构：福建省食用菌产品质量检验中心，报告日期：2024.10.18 检测指标：二氧化硫、铅、水分、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉、溴氰菊酯等，检测结果：符合。

抽查加碘精制食盐 检测报告：CP24120926 委托方：云南省盐业有限公司 检测机构：四川为众检测科技有限公司 报告日期：2024.12.20 检测指标：白度、粒度、水分、水不溶物、硫酸根、碘、总砷、铅、镉、总汞、钡、亚铁氰化钾等，检测结果：符合。

冻品供方：广州酒家集团利口福食品有限公司 营业执照：91440101708217512N 食品生产许可证编号：SC10444011300626 食品经营许可证编号：JY14401130198886

抽查猪肉包（鲜肉包）检测报告：No.WT20241021008 委托方：河南炊大侠食品有限公司 检测机构：河南安之源检测技术有限公司 报告日期：2024.10.26 检测指标：感官、过氧化值、铅、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等，检测结果：符合

抽查鸡产品 检测报告：A2250013612101001C 委托方：辽宁辽丰禽业有限公司 检测机构：辽宁省华测品标检测认证有限公司 报告日期：2025.1.13 检测指标：挥发性盐基氮、镉、铬、总汞、总砷、艾氏剂、狄氏剂、氯霉素、四环素、金霉素、土霉素、金刚烷胺等，检测结果：符合

抽查生冻北方长额虾 入境货物检验检疫证明：220120241000334339001 入境日期：2024 年 09 月 28 日，原产国：俄罗斯，收集了对应报关单。



乳制品供方：广东声南贸易有限公司 《营业执照》编号：914400007076710434 食品经营许可证：JY14401050020847

抽查纯牛奶 检测报告：NK2024WT0513 委托方：蒙牛乳业（尚志）有限责任公司 检测机构：黑龙江省质量监督检测研究院 报告日期：2024.4.30 检测指标：酸度、非脂乳固体、铅、总汞、总砷、铬、商业无菌、黄曲霉毒素 M1、三聚氰胺、杂质度、抗生素、丙二醇、PH、总固形物等，检测结果：符合

饮料供方：无锡橙宝食品有限公司 《营业执照》编号：91320200607952622；食品生产许可证：SC10632021100170；食品经营许可证：JY13202110093384

抽查优选菠萝汁复合果汁饮料 产品检测报告：A2240816683101002C 委托方：无锡橙宝食品有限公司 检测机构：江苏华测品标检测认证技术有限公司 报告日期：2025.1.2 检测指标：色泽、滋味和气味、组织状态、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌等，检测结果：符合

抽查优选红西柚汁复合果汁饮料 产品检测报告：A2240816683101004C 委托方：无锡橙宝食品有限公司 检测机构：江苏华测品标检测认证技术有限公司 报告日期：2025.1.2 检测指标：色泽、滋味和气味、组织状态、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌等，检测结果：符合

经沟通，目前蔬菜、鲜畜禽肉类、散装食品（干杂、冻品）均为采购后至供方处验收后直接配送给顾客，基本不涉及这三类产品的仓储，也不涉及自行分装，建议企业关注供方分装过程使用例如塑料袋等包材，是否有有效期内的食品级检测报告等；

物流运输常温运输主要为自有车辆运输为主，委外配送车辆为辅，信息如下：

冷链运输、长途运输等主要为委外配送车辆为主，信息如下：

自有车辆信息如下：

车牌号	车辆类型	车辆识别代号
云 A8GS95	小型面包车	LZWACAGAXEC091525
云 A7N1Q0	小型面包车	LZWACAGA6HC022706
云 A5U99R	小型面包车	LL3AAAACXEA011663
云 A5Z65P	小型普通客车	LA61BAA46KB506886
云 A1G8M3	小型普通客车	LNPHCUAG3GVL00882
云 A6SD70	小型面包车	LZWACAGA1FC127182

委托深圳货拉拉科技有限公司（营业执照：914201020668397227），有《增值电信业务经营许可证》，许可编号：粤 B2-20221009，有效期至 2027 年 08 月 26 日。

消毒液、洗手液、酒精在正规超市采买，未保留小票，已沟通建议保留。

供方评价每年进行一次，提供有《供方调查评定表》，抽供方：云南盘农农产品有限公司、无锡橙宝食品有限公司、昆明贵华祥食品有限公司、昆明国家粮食储备有限公司《供方调查评定表》，对以上供方均从供方资质、生产能力、技术状况、检测能力、价格情况、供方信誉、样品情况、业绩、售后服务等方面进行了评价，评价结论：列入合格供方 评定人：陈凯旋 批准：林朝凤 2024.07.01

另抽其他供方评价报告，内容基本相同，填写齐全，未对物流运输外包方“深圳货拉拉科技有限公司”进行评价，已开具不符合项整改。

询问部门负责人，其表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，采



购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

现场查看公司不涉及使用食品添加剂。

采购管理情况：

运营部根据库存及客户订单制定采购计划，由总经理批准后实施采购，通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

另抽查采购代理销售合同：

供应商：广东百利食品股份有限公司，协议编号：BL-YB-JX20250411，授权公司为昆明地区餐终渠道经销商，授权期限：2025.01.01-2025.12.31；主推产品为调味酱、调味粉等；产品生产商为供应商子公司亨利食品有限公司；

供应商：阳信万邦清真肉类有限公司，采购产品：牛肉产品（S里脊、战斧牛排、带骨眼肉），合同有效期：2025.03.28-2026.03.27；

供应商：北京西餐食品有限公司，采购产品：健士牌系列冻品，合同有效期：2025.03.28-2026.03.27；

查看采购《进货单》，日期：2025-04-10，单据编号：PS2025-04-1720，供应商：铭辉香料，存货名称：山西老陈醋，规格：1*20*420ml，数量：5瓶，制单人：杨**；

日期：2025-04-10，单据编号：PS2025-04-1669，供应商：云南和诚，存货名称：利口福豆沙包，规格：1*24*300g，数量：6袋；存货名称：利口福叉烧小笼包，规格：1*24*300g，数量：12袋，制单人：杨**；

日期：2025-04-09，单据编号：PS2025-04-1738，供应商：昆明雪兰，存货名称：雪兰老酸奶，数量：15杯；制单人：杨**；

日期：2025-04-09，单据编号：PS2025-04-1480，供应商：铭辉香料，存货名称：黑米，数量：8kg；制单人：杨**；

另抽 2025.04.09 采购（进货单）：广味源香麻油 12 瓶、法式羊排十二骨 2.14kg、罗马生菜 3.5kg、神珠粉丝 17 袋、鸡翅根 30 袋、柚子汁 3 瓶等，供货信息基本同上，有收货和送货方签字。符合要求。

经沟通，企业根据订单情况和库存情况实施采购，由负责人批准后实施，能保障企业所需。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

3) 监视和测量管理情况：

公司制定了《监视和测量设备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“需检定设备器具台账”，主要包括电子秤、温度计和冷库温度显示仪表；

查计量校准情况：

计量器具名称：TCS 电子平秤，规格型号：TCS-150，校准证书编号：GCZ202502250695，校准日期：2025 年 02 月 25 日；

计量器具名称：冷藏温控设备，规格型号：MTC-5060，校准证书编号：GCZ202501050321，校准日期：2025 年 01 月 05 日；

计量器具名称：冷冻温控设备，规格型号：AC-5060，校准证书编号：GCZ202501050322，校准日期：2025 年 01 月 05 日；

以上校准机构均为湖北国测计量检测技术有限公司。

企业新购入一把红外测温仪用于验证长途运输冷链车车厢的温度、司机体温等，收集了厂家“宁波得力工具有限公司”提供的校准证书，规格型号：DL333380，校准证书编号：802434888，校准日期：2024 年 6 月 19 日，校准机构：苏州市计量测试院；

现场查看冷库的温度显示情况：

冷藏库：3.5℃、冷冻库：-19.9℃



冷藏冷冻库的温度监控记录详见 8.5.4.5 条款中 OPRP2 的记录实施。

监视和测量设备由运营部统一进行管理，在管理过程中如发生偏离误差允许值时将报废，目前尚未发生。

目前未发现损坏偏离校准状态的情况。如有将追溯检验记录并对设备做适当处理措施。符合要求。

组织验收主要通过验证供方提供的产品送货单据/合格证明等信息，组织未配备有检验室。

监视测量资源基本满足要求。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况：

公司在《管理手册》进行了规定，同时策划了《产品撤回控制程序》。

运营部相关人员表示，审核周期内，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。提供了产品召回演练计划、产品召回演练报告及演练记录：

产品名称：健士慕尼黑黑肠 未明确产品生产日期，已沟通

产品召回原因：客户反馈近日送到的健士慕尼黑黑肠有异味，客户确认后发现为变质（模拟，实际不存在）

召回数量：80kg

信息收到时间：2024.09.03 信息接收部门：运营部

情况描述：2024.09.03 早上 9：30 接到客户反馈，健士慕尼黑黑肠有异味。

召回产品质量分析论证：原因：配送过程中车辆故障，造成配送时间过长，部分产品有异味。

应急措施和处理方案：该批次的健士慕尼黑黑肠全部召回。

措施：该批次的健士慕尼黑黑肠全部销毁处理。

后续措施：定期对车辆进行维护保养，购买保温箱和冰袋。

演练效果评价：通过演练，公司的产品撤回控制程序有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能力能够针对产品存在危害性或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围降低到可接受的水平。

5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制情况）情况：

公司主要提供初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品）、散装食品（干杂、冻品）的销售，策划编制了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《产品撤回控制程序》、《食品原料采购索证索票、进货查验记录制度》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，审核周期内规范内容没有发生修改。

抽查采购验收记录：《来料检验记录表》，记录内容包括来料日期、物品名称、供应商、来料数量、不良数量、检验项目（包装外观干净整洁，无污染，无破损；产品感官符合该产品应有的形态；包装标签标识符合相关标准要求，生产日期打印清晰；剩余保质期不得低于保质期的 60%，保质期符合相关标准要求；运输车辆清洁卫生，不得与有毒有害有异味物品混运）、检验员、判定结果、不合格处理意见，基本符合要求。

抽查来料日期：2024.11.21，物品名称及数量：奶油生菜 3kg、甜菜 3kg、西生菜 2kg、龙爪菜 4kg，供应商：盘农，不良数量：0，检验项目均为√，检验员：毕洪芬，判定结果：√；

来料日期：2024.11.21，物品名称及数量：眼肉 10kg、雪花牛肉 5kg、猪颈肉 5kg，供应商：盘农，不良数量：0，检验项目均为√，检验员：毕洪芬，判定结果：√；

来料日期：2025.1.12，物品名称及数量：菠萝汁 20 件、橙汁 40 件、西柚汁 15 件等，供应商：橙宝，不良数量：0，检验项目均为√，检验员：毕洪芬，判定结果：√；

来料日期：2025.4.2，物品名称及数量：五香牛肉 3 件、烟熏培根 3 件、原切培根 3 件，供应商：北京西餐，不良数量：0，检验项目均为√，检验员：毕洪芬，判定结果：√；

另抽查金菜花大豆油、秋田小町 2 号大米、干花椒、辣椒节等，控制方式与上述一致。

已沟通建议增加记录产品的生产日期及保质期，下次审核关注。



抽查食材的第三方检测报告详见采购部 7.1.6 条款审核记录；因配送销售行业特殊性，终产品与原料特性一致，产品放行主要通过采购验收验证供方资质、第三方检测报告和对应批次的出厂报告或农残检测报告、动物检疫合格证或出入境检疫证明等，检查外观有无破损，产品感官指标有无异常，是否在保质期内等方面进行控制，基本符合要求。

6) 危害控制计划的实施情况：

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

查初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉）、预包装食品（粮油、调味品、饮料、乳制品、冻品）、散装食品（干杂、冻品）的销售过程及控制情况：

提供有《工艺流程图》、操作要求、危害控制计划、采购计划单、客户采购订单、销售出库单等运行证据。部门负责人表示现场销售过程中产品采购由采购部负责，验收由运营部负责，分拣、仓储及配送过程（等同于产品放行过程）由运营部负责实施；客户不定期下达订单，提前一天确认订单，通过微信方式或智能化系统进行确认。日常运行通过动态方式管控为主。

查产品和服务实现流程（含 OPRP 实施情况）

原料采购→原料验收 OPRP1→储存（冷藏冷冻 OPRP2）→装车→配送→交付

冻品原料的冷冻、冷藏储存——冷冻库设置温度 -20°C ，现场显示： -19.9°C 。冷藏库温度设置 1°C ，现场显示 3.5°C 。

配送一常温车配送，对有温度要求的生鲜产品、冻品采用保温箱、保温袋进行配送，目前自有车辆配送距离一般 30 公里内，配送时间 40 分钟内，未使用冷链车，审核周期内新增西双版纳傣族自治州的客户，远距离配送在货拉拉平台上下单冷链车，并在装车前对车辆卫生、车厢内温度、司机体温、是否与有毒有害化学品混放等进行检查；

实施情况：

1) 采购计划主要通过微信、电话方式下达，由产品供方送货至公司，供方管理见采购部审核记录，验收见 8.8.1 条款审核记录；

2) 仓储过程管理：对于鲜畜禽肉类采购频次约每周一次，蔬菜类订单较少，由供方送到仓库后即配送，或直接至供方处装货，偶尔短暂暂存于冷藏库中，米面粮油、干杂按照需要进行采购，会有少量库存，存放在常温库中，饮料乳制品存放在冷藏库中，冻品类存放在冷冻库中，分区域存放，有简单标识管理，现场抽查大米、大豆油、海鲜酱、菠萝汁饮料、速冻叉烧包等生产日期均在有效期内，常温库温湿度 $21^{\circ}\text{C}/52\%$ ，冷冻库温： -19.9°C ，冷藏库温： 3.5°C

提供有《冻库卫生管理表》，检查内容包括仓库货品摆放是否整齐，产品标识、标志明确、通道是否畅通并清理干净、温度填写、冰块是否清理等，基本符合要求。据部门负责人介绍，目前主要以预包装食品为主，蔬菜、鲜禽畜肉通常日进日出，基本零库存，散装干杂类仅有少量库存，每天分拣后配送；查见《冻库卫生管理表》2024.6.7 冷藏库温度： 3.2°C ，冷冻库温度： -19.3°C ，2024.11.26 冷藏库温度： 1.5°C ，冷冻库温度： -19.9°C ，2025.1.20 冷藏库温度： 1°C ，冷冻库温度： -18.5°C ，打扫人员：普**，检查人员：毕**，基本符合要求，另查看 2024.8/2024.12/2025.3 记录情况，均未见异常；

3) 分拣、配货装车过程，运营部根据客户订单进行分拣、装车，主要通过感官检查进行控制产品质量，包括感官检验、数量等；最终体现在销售出库单上。

4) 配送过程：抽取智能化系统中《销售出库单明细表》，

抽查客户编号：A4，单据日期：2025.03.07，单据编号：IO-2025-03-1122，配送产品：狗牙生菜 1kg、奶油生菜 1kg，及成本价格等信息；

客户编号：W3，单据日期：2025.03.19，单据编号：IO-2025-03-3290，配送产品：鹤壁祥稻花香大米，规格：25kg/袋，数量：40，及成本价格等信息；

客户编号：T1，单据日期：2025.04.08，单据编号：IO-2025-04-1180，配送产品：爱氏晨曦纯牛奶，规格：1L/盒，数量：36，及成本价格等信息；



客户编号：C1，单据日期：2025.04.01，单据编号：IO-2025-04-0007，配送产品：金龙鱼非转大豆油 2 桶、金龙鱼大豆油 1 桶，规格均为 10L/桶，及成本价格等信息；

客户编号：C1，单据日期：2025.03.20，单据编号：IO-2025-03-3311，配送产品：加藤利广式排骨（2.5kg/袋）2 袋、加藤利广式凤爪（2.5kg/袋）2 袋，及成本价格等信息；

客户编号：K1，单据日期：2025.04.10，单据编号：IO-2025-04-2092，配送产品：毛毛正去骨鸡腿肉（1.6kg/袋）12 袋，及成本价格等信息；

客户编号：K1，单据日期：2025.03.28，单据编号：IO-2025-03-4957，配送产品：优选橙宝葡萄汁 3 瓶、优选橙宝苹果汁 3 瓶、优选橙宝菠萝汁 3 瓶、优选橙宝橙汁 3 瓶，规格均为 2L/瓶，及成本价格等信息；

客户编号：K1，单据日期：2025.04.01，单据编号：IO-2025-04-0005，配送产品：健士烟熏培根 4kg、海天金标生抽（1.9L/瓶）2 瓶，及成本价格等信息；

客户编号：K1，单据日期：2025.04.09，单据编号：IO-2025-04-1400，配送产品：丘北辣椒节 5kg，及成本价格等信息；

另要求检索系统中 2024.03、2024.09、2024.11、2025.01，均有相关单据信息，控制方式与上述一致，未见异常。

查看配货配送车辆线路管理情况，划分线路、司机、配送客户等情况；

提供有自有车辆的《运输车辆清洗消毒温控记录表》，明确了清洗情况、消毒情况、温度等内容，抽查 2025.1.2，车牌号：云 A5UPPR，车外清洗√，车内清洗√，车内消毒√，实测温度 12℃，记录人：刘**；2025.2.25，车牌号：云 A5265P，车外清洗√，车内清洗√，车内消毒√，实测温度 16℃，记录人：刘**；备注：车内外用清水冲洗，必要时用洗洁精清洗，车内用浓度为 80-100ppm84 消毒液擦拭或喷洒；另查看 2025.1.20 车牌号云 A1G8M3、2025.3.12 车牌号云 A7N1Q0、2025.4.7 车牌号云 A6SD70 清洗消毒情况控制方式与上述一致，均无异常。

对货拉拉平台车辆的《外部车辆卫生检查记录》，记录项目包括车牌号、车厢温度、司机体温、车厢卫生、是否与毒有害化学品混放、车厢密闭性是否良好、检查人等，抽查 2025.1.14，车牌号：云 A1M180，车厢温度：-20℃、司机体温：36.8℃、车厢卫生√、是否与毒有害化学品混放√、车厢密闭性是否良好√、检查人：刘**；2025.3.4，车牌号：云 AL5C30，车厢温度：-24℃、司机体温：37℃、车厢卫生√、是否与毒有害化学品混放√、车厢密闭性是否良好√、检查人：刘**；另查看 2025.1.24/2025.3.31/2025.4.11 记录未见异常。

5) 其他管理：

——《食品从业人员晨检记录表》，每日进行检查，包括发热、咽痛、咳嗽、皮肤破损、腹痛腹泻等，从业人员包括送货员、采购员等岗位，抽 2024.12/2025.03/2025.4 记录情况，均未见异常；

——《仓库卫生检查表》，每月进行，检查内容包括地面、通道、货物摆放、清洁用品等检查，基本符合要求。抽 2025.2.10，检查人：余*，总分 96 分；2025.3.15，检查人：刘**，总分 94 分；建议增加检查频次，已沟通，下次审核关注。

6) 不涉及首件检验过程。

7) 采取防范人为错误的措施：采用先进先出、专人管理库房的方式进行控制，每日进行检查；

对于食品的运输控制：——公司主要通过货拉拉平台下单，少量订单由自有车辆自行配送，有对运输进行控制；

现场观察：产品分区域存放，有基本离地离墙，离墙距离已建议加宽，后期改进，上年度不符合项：餐料库一内部分原料（雀巢纯牛奶、甄想记椰浆）靠墙放置，本次审核未再次发生。有简易标识，预包装食品如大米、大豆油、饮料、纯牛奶、调味酱等均在保质期内，包装完好，散装食品当日采购后暂存在常温库托盘上，暂不涉及自行分装，冷藏库冷冻库运行正常，冷冻品存放在托盘上，有分区域存放，均有基本防护，基本充分；

2025.04.11 现场分拣装车情况：



审核当日未有采购蔬菜，畜禽肉如前腿肉、牛排、鸡大腿，预包装食品如秋田小町2号大米、金菜花大豆油、家乐浓缩鸡汁、苹果汁、安佳淡奶油等，冻品如速冻思念汤圆等，散装食品如青花椒、冻鸡胸肉等，装在塑料袋中，冻品装在保温箱中，配送车牌号：云A7N1Q0，车厢温度常温，车厢卫生基本干净整洁，未见与其它物品混装情况。配送人员：杨*，提供了对应的销售出库单，送货信息基本一致。

查看当日销售配送现场 HACCP 计划实施：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP1-1：蔬菜类	化学危害：药物残留	提供合格蔬菜农药残留检查报告	每批、查验报告、蔬菜农药残留	2025.04.11~12 审核期间未发生蔬菜类的采购销售，下次审核关注，查看以往蔬菜类索证情况：提供了 2025.3.26 出具的供方“云南盘农农产品有限公司”提供的《蔬菜水果农残检测报告单》，检测仪器名称：HHX-PR26，检测内容：甲基硫磷/甲胺磷氧乐果/克百威毒死蜱/啶虫脒，抽查受检品名及抑制率：萝卜 43.65%、娃娃菜 21.28%、番茄 23.20%、韭菜 26.03%、皮青笋 18.49%，检测结果均为合格； 提供了 2025.3.25 出具的供方“云南盘农农产品有限公司”提供的《蔬菜水果农残检测报告单》，检测仪器名称：HHX-PR26，检测内容：甲基硫磷/甲胺磷氧乐果/克百威毒死蜱/啶虫脒，抽查受检品名及抑制率：西芹 10.12%、菠菜 9.69%、小土豆 19.8%、茭白 18.49%、口蘑 37.71%，检测结果均为合格；抑制率标准≤50%。
OPRP1-2：鲜禽畜肉类	化学危害：食品添加剂、兽药/农药残留、重金属超标生物危害：病毒致病菌、寄生虫	应有每批检验/检疫合格证明	每批次、查看有无对应的有效检验检测合格证明/报告。	提供有 2025.04.11 审核期间《动物检疫合格证明》，产品名称：商品猪-肉产品-胴体，编号：No.5399475319，签发日期：2025.4.11；检疫单位：云南省昆明市动物卫生监督所；对应产品品质检验合格证》，编号：SNRYPZLICZ20250411-02497，生产日期：2025-04-11，生产及检验单位：云南神农肉业食品有限公司，定点代码：A30010701； 产品名称：肉鸭-肉产品-胴体，编号：No.53104881948，签发日期：2025.4.11；检疫单位：云南省宜良县动物卫生监督所； 产品名称：肉鸡-肉产品-胴体，编号：No.53120303250，签发日期：2025.4.11；检疫单位：云南省滇中新区动物卫生监督所。
OPRP2：冷藏冷冻	生物危害：有害微生物致病菌	冷冻库的产品温度要求控制在-18℃以下；冷藏库的产品温度要求控制在：0-5℃	仪表连续监控，每天记录冷藏冷冻库温度	2025.04.12 当日查看冷藏库温度显示：3.5℃，冷冻库温度显示：-19.9℃，满足要求。

基本满足标准要求。

7) 管理体系的验证、确认、评价和分析

食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见：

“PRP 确认记录”确认时间：2024.07.01，确认人员：食品安全小组，结论：前提方案（PRP）使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

“OPRP 确认记录”确认时间：2024.07.01，确认人员：食品安全小组，结论：OPRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。



“HACCP 计划确认记录”确认时间：2024.07.01，确认人员：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。

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

现场查见：

“PRP 验证记录”验证时间：2024.09.20，验证人员：食品安全小组，结论：前提方案（PRP）的实施持续达到了预期效果。

“OPRP 验证记录”验证时间：2024.09.20，验证人员：食品安全小组，结论：操作性前提方案（OPRP）的实施持续达到了预期效果。

“HACCP 计划验证记录”验证时间：2024.09.20，验证人员：食品安全小组，结论：HACCP 计划的实施达到了预期效果。

——不涉及生产加工用水，仅使用自来水用于清洁使用，收集了《昆明通用水务自来水公司水质报告》，产品的安全性验证详见运营部审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见运营部审核记录。

提供了由食品安全小组进行的验证结果分析报告，内容包括前提方案、危害控制计划、内审、产品检测等内容，基本充分，“验证结果分析报告”分析时间：2024.10.20，分析人员：食品安全小组，结论为：

合格，满足危害控制要求。

8) 文件管理情况

公司在《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》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《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划》、《作业指导书》以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《前提方案》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运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册（YQ-SC-2023）。

二级文件：公司编制了 29 份程序文件，1 份前提方案，1 份危害控制计划，基本包括了食品安全体系标准要求的程序。

三层次文件：《作业指导书》。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理林朝凤批准。2024-07-01 对体系文件进行修订发布实施，各文件版次均升版为 A/1；

《受控文件清单》，包括质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册、程序文件、危害控制计划等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本/状态、实施日期等，编制：余婷 审批：林朝凤，日期：2024-07-01。基本符合要求。

查《文件发放回收登记表》，表内写明了文件名称、文件编号、分发号、发放记录（签收人、部门、日期、数量）、回收记录（签回人、日期、数量）等。抽分发部门：运营部，接收人：余婷，日期：2024-07-01，文件名称：质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册、程序文件（29 份）、危害控制计划、前提方案等。

基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

提供了《法律法规及其他要求清单》，记录了文件名称、标准代号/颁发机构、发布/修订时间等信息，编制：余婷 批准：林朝凤 日期：2024-07-01，识别适用的法律法规包括：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法等。基本覆盖了公司配送销售所适用的法律法规，抽：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》、《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 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2022 《食品安全国家标准 饮料》、GB 25190-2010 《食品安全国家标准 灭菌乳》等，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《受控记录清单》，共 69 份记录，清单内写明、文件编号、文件名称、保存期限等。抽《合格供方评价表》、《培训记录》、《内审检查表》、《纠正和预防措施处理单》4 份记录，记录均有编写。记录由分别由运营部、采购部保存。

查《运输车辆清洁消毒温控记录》、《来料检验记录》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

9) 人员及能力、意识：

公司总经理为确保操作和维护有效的 FSMS 设置了相应的组织架构、并配置了所需的人员。

人员能力胜任情况见 F7.2 审核条款记录。

部门负责人表示目前该组织体系覆盖总人数：20 人，含各部门主要负责人 4 人。

公司暂未聘请外部专家协助 FSMS 的开发、实施、操作或评估，公司内部自行策划建立 FSMS 要素。

经沟通，审核周期内运营部人员有离职 1 名，新招聘 1 名，总人数未发生变化。

组织在《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《各部门岗位职责》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——提供《员工能力评定表》，对教育、培训、技能、经验、食品安全等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工，考核结论均为胜任，评定日期：2024.7.1 评定人：余婷 批准：林朝凤。

——抽管代（食品安全小组组长/运营部经理）余婷：学历：大专（要求：高中以上学历水平）、工作经验：5 年（要求：5 年及以上经验，管理类相关知识，食品安全类培训），基本符合，另抽查总经理林朝凤：学历：大专（高中以上学历水平）、工作经验：5 年（5 年及以上经验、管理类相关知识等），控制方式基本相同。

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。

抽查食品安全小组组成情况，包含了采购部、运营部、总经理等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组长经总经理任命，同时对食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

询问审核周期内人员招聘情况：审核周期内运营部人员有离职 1 名，新招聘 1 名，总人数未发生变化。

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销售服务规范、内审知识、法律法规、危害控制计划、应急预案等方面，策划基本符合标准要求；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。相关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。抽查《培训记录表》，

2024 年 2 月 22 日进行销售服务规范的培训，参加人员：公司骨干；培训人：林朝凤；通过提问口试对培训效果予以考核评价，考评结果：合格；经培训人评估此次培训有效。

2024 年 6 月 21 日进行应急预案的培训，参加人员：公司骨干；培训人：余婷；通过提问口试对培训效果予以考核评价，考评结果：合格；经培训人评估此次培训有效。

2024 年 12 月 10 日进行内审知识的培训，参加人员：内审员；培训人：外聘老师；通过现场提问口试对培



训效果予以考核评价，考评结果：合格；经培训人评估此次培训有效。

2025年1月12日进行各部门职责权限、规程及相关的法律法规、公司方针目标等的培训，参加人员：公司骨干；培训人：余婷；通过现场提问口试对培训效果予以考核评价，考评结果：合格；经培训人评估此次培训有效。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员、驾驶员岗位，不涉及特种作业人员。

其中内审员经培训合格后上岗，基本符合；抽查其他证书如下：

证书名称	姓名	资格证书编号	准驾车型	有效期期限	结论
机动车驾驶证	杨飞	530128198906291812	C1	长期	有效
机动车驾驶证	林朝凤	350181198505051832	C1	2026.05.06	有效
机动车驾驶证	钟龙波	530324198612082113	C1	2028.05.12	有效

查健康证管理情况：

公司在《前提方案》人员管理中规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作，基本符合标准要求。

提供了健康证，随机抽取：

人员类型	姓名	健康证编号	有效期期限	结论
管代/食品安全小组组长/运营部经理	余婷	530016182397	2026年3月9日	有效
运营部	詹玉东	530013952520	2025年6月3日	有效
运营部	钟龙波	530016181503	2026年2月16日	有效
运营部	刘迪	530015401311	2025年11月12日	有效
运营部	闵雄	530014331368	2025年8月26日	有效
采购部经理	陈凯旋	530016184168	2026年4月9日	有效

基本符合标准要求。

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

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

控制方式符合标准要求。

10) 沟通控制情况：

公司在《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》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、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：食品安全管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、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：

如：2025-4-11 沟通内容：配送订单明细，沟通对象：各部门负责人，沟通方式：口头，责任部门：各部门，回应情况：无异常。

查外部沟通管理情况：

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通，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的信息。



外部沟通情况如：

2024-09-30 沟通内容：顾客满意度调查，沟通对象：云南九九物业管理有限公司等，沟通方法：表格填写，责任部门：运营部，回应情况：统计 2 份问卷，平均 98 分。

2025-02 沟通内容：现场监督检查，沟通对象：昆明市官渡区市场监督管理局，沟通方法：现场检查，责任部门：运营部，回应情况：无异常。

2025-04-07 沟通内容：审核日程安排，沟通对象：北京国标联合认证有限公司，沟通方法：电话，责任部门：运营部，回应情况：无异议。

2025-04-11 沟通内容：采购订单明细沟通，沟通对象：云南盘农农产品有限公司，沟通方法：微信/电话，责任部门：运营部，回应情况：按订单安排送货。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☐ 符合 ☒ 基本符合 ☐ 不符合

1) 内部审核

公司在《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》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，间隔不超过 12 个月，本次时间间隔未超过 12 个月，下次审核关注间隔时间，基本符合标准要求。

提供《内部审核通知书》、《2024 年内部审核实施计划》，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 10 月 14-15 日；审核组组长：余婷；组员：李薇；2024.10.8 由总经理林朝凤任命，有任命书，体系建立之初参加了公司组织的外部老师授课的内审员培训，能力基本符合要求，于 2024.12.10 再次进行了内审员培训，建议培训时间为每年内审前。现场审核期间与审核组长余婷交流，基本知道内审流程，建议后期持续关注并熟悉内审的实施及控制、对条款的理解程度需持续加强。

查《2024 年内部审核实施计划》覆盖了标准要求条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽运营部/采购部，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：运营部，不符合项内容：查询员工考核没有看到詹玉东的考核记录；不符合内容：ISO 22000:2018 7.2 条款。审核过程中运营部 1 个不符合项。另抽采购部内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：公司的食品安全管理体系符合公司策划的食品安全管理体系管理体系要求；符合 ISO22000:2018 标准的要求；并得到了有效的实施和保持。

基本满足标准要求。

2) 管理评审

公司在《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合要求。

以往管理评审的跟踪措施——于 2023 年 11 月 12 日进行了管理体系相关标准知识培训，培训效果良好。

本次管理评审日期：2024 年 10 月 27 日

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 10 月 27 日进行管理评审，批准：林朝凤，日期：2024 年 10 月 20 日。

管理评审会议于 2024 年 10 月 27 日在公司召开，会议由林朝凤（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。现场审核期间与林朝凤总经理交流，基本知道管理评审流程，建议后期关注并熟悉管理评审输出的实施及控制。

查《各部门输入内容》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、配送过程控制、资源配置情况评价，内部审核结果，客户投诉情况，客



户满意度调查情况，食品安全管理体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，批准：林朝凤 日期：2024.10.07；查《2024 度管理评审改进计划》：加强员工的管理制度的培训，加深员工对管理制度的深入了解。由运营部组织在 2024 年 11 月底前完成管理制度的强化培训，总经理进行监督。已于 2024 年 11 月 12 日进行了管理制度的培训。

管评结论：公司各项活动均能按国家、行业、地方、标准规范和其他要求运行，无违反规定的情况发生。公司的食品安全管理体系的运行是适宜、充分和有效的，方针和目标适宜的，应对风险和机遇采取的措施基本有效。食品安全管理体系运行基本符合标准要求。

管理评审的管理基本符合标准要求。

2.4 持续改进 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制：

公司在《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《产品撤回控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：总经理负责撤回计划的批准和监视实施撤回，食品安全小组组长负责与监管部门反馈，运营部负责与客户沟通；

——销售配送过程的原辅料进货验收过程主要由运营部负责，发现不合格产品（主要是蔬菜不新鲜）当场退回，更换，贮存及交付过程暂未出现不合格情况。

运营部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。询问现场未发生需要召回/撤回的情况，提供了召回演练/可追溯演练。见 8.9.5 条款审核记录。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——日常改进通过以下方面进行：内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；合规义务；管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量结果；体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等；具体见各部门的审核记录。

——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，进行验证有效。

——原辅料进货验收过程主要由运营部负责，发现不合格产品（主要是蔬菜、鲜畜禽肉不新鲜）当场退回，更换。

——顾客投诉处理等主要由运营部负责，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。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》的要求。

3) 投诉的接受和处理情况：

投诉的处理主要由运营部负责，负责人表示，审核周期内未发生投诉情况，也未发生撤回/召回情况。

三、管理体系任何变更情况



- 1) 组织的名称、位置与区域:——无
- 2) 组织机构:——2024.07.01 总理由余燕青变更为林朝凤
- 3) 管理体系:——无
- 4) 资源配置:——无
- 5) 产品及其主要过程:——无
- 6) 法律法规及产品、检验标准:——无
- 7) 外部环境:——增加识别气候变化因素
- 8) 审核范围(及不适用条款的合理性):——无
- 9) 联系方式:——无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次不符合项1项,已采取纠正及纠正措施,基本有效,本次审核未再次发生。

五、认证证书及标志的使用

总经理表示认证证书及标志主要用于投标,暂停期间总经理表示未使用证书,现场未发现违规情况。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

☒ 无变化

☐ 经过审核,审核组认为认证范围适宜,详见《认证证书内容确认表》。

说明:审核范围在监督审核时有变化,需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论:根据审核发现,审核组一致认为, (云南永青商贸有限公司) 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

推荐意见: ☒ 暂停证书的原因已经消除,恢复认证注册



☐ 保持认证注册

☒ 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，保持认证注册

☐ 暂停认证注册

☐ 扩大认证范围

☐ 缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:陈丽丹

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。