

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：惠州市乐优供应链管理有限公司

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）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 汪桂丽

报 告 日 期： 2025 年 04 月 25 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：邝柏臣

组 员： 汪桂丽



受审核方名称：惠州市乐优供应链管理有限公司

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
A	邝柏臣	组长	F:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-2222839 2023-N1HACCP-2222839	F:FI-2 H:FI-2
B	汪桂丽	组员	F:审核员 H:审核员	2024-N1FSMS-1043149 2024-N1HACCP-1043149	F:FI-2 H:FI-2

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	瞿春燕（管代兼食品安全小组组长）、黄改珍（办公室经理）	向导	受审核方
2		观察员	

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,危害分析与关键控制点体系**）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：

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》、《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》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：JJF 1647-2017零售商品称重计量检验规则、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法2023年修订版(国家市场监督管理总局令第81号)、中华人民共和国农业部令2012年第7号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法|2022年修正版、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 2716-2018 食品安全国家标准 植物油》、《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/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04月24日下午至2025年04月25日中午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年04月29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:位于广东省惠州市龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼惠州市乐优供应链管理有限公司的初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的销售；

HACCP: 位于广东省惠州市龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼惠州市乐优供应链管理有限公司的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）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：龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼

办公地址：龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼

龙门县迎宾大道 1116 号房屋三楼（财务部及会议室）

经营地址：龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼

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）（不适用）

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：



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； 03) 仓储部 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 05 月 25 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 2026 年 02 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检查，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。公司在初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的销售资源方面配置基本充分合理，如冷藏冷冻设施、配送车辆等设施的配置。

6) 公司销售的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的销售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，公司结合初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的销售过程，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》、《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：——

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 管理体系的策划

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

受审方在《管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标；对公司食品安全目标进行分解，形成各部门目标及考核方法汇总，包括各部门分解食品安全目标，办公室 2 项建立的文件化管理目标与管理方针一致，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

查有 2024 年度食品安全目标及考核方法汇总、2025 年度食品安全目标及考核方法汇总，完成情况如下：

食品安全目标	计算方法	考核周期	目标实际完成情况（2024 年第二季度至 2025 年第一季度）
销售产品检验合格率 100%；	销售产品检验合格数量/销售产品总数量×100%	每年	100%
顾客满意度≥95%；	顾客满意人数/调查总人数×100%	每年	2024 年度 96.5% 2025 年一季度 96%
食品安全事故为：0	实际发生食品安全事故次数	每年	0

2024 年二、三、四季度分解目标均达成；2025 年一季度分解目标均达成。基本满足体系标准的要求。

2.2 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、OPRP1 的实施情况）：

受审方策划了《前提方案\良好卫生规范》，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：

受审方坐落于广东省惠州市龙门县迎宾大道 1116 号房屋一楼，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，见采购部审核记录；现场查核：食品经营许可证地址在



运行中，目前组织的经营活均在此场地为主，现场审核期间有 1 个临时会议室，首末次会议开展使用，位于龙门县迎宾大道 1116 号房屋三楼，为财务部门办公室，不在认证范围，发证不覆盖此范围。现场查核期间，企业总经理邹炳钊表示目前经营模式主要初级农产品、预包装食品和散装食品干货配送，肉类冻品及速冻调制食品一般不做大规模仓储，少量会暂存于冷冻柜中，用临时周转，批量配送主要从供方取货、现场验收、装车配送至客户处，目前配送销售初级农产品主要为蔬果、鲜禽畜肉、鲜禽蛋，预包装食品（学生奶、面米、食用油、调味品）干货腐竹、粉丝等，经营地址的现场仓库主要是蔬菜及粮油米面类产品的仓储管理及分拣活动。

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：初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）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，提供了龙门县水务有限公司 2024 年 8 月 22 日水质检验报告，基本符合要求，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。

现场提供有《每日卫生检查记录》，抽查 2025.04.03~21 日，检查区域：配送区（含冷冻/冷藏），检查项目：卫生状况：生产用水的安全性（清洁用）、食品接触表面的清洁卫生、设备、工器具等的清洗、工人的工作服清洁完好、工人的手以及设备/工器具在接触不卫生物品后的清洗和消毒、地面清洁状况、废弃物处置、配送区域排水通畅状况、物品离地离墙状况、防止地面积水污染产品、天花板、照明防护罩状况、消毒剂、洗涤剂的标识、贮存和使用；害虫控制措施：防鼠、防虫设施完好、有效、员工的健康：健康码、体温检测是否正常；有无疾病现象或手部破伤等，每天点检，点检结果：合格，审核人：黄长芬；另抽查 2024.05、2024.07、2024.08、2024.10、2024.12 等卫生检查记录，管控方式相同，符合要求；

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 04 月 25 日，现场人员正在装车，产品包括：伊利牛奶、鲜鸡蛋、蔬菜、鲜禽畜肉以及预包装食品的脉动饮料等；

——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

——虫害防治

虫鼠害防治：公司在仓储区、分拣区门口配置有粘鼠贴，现场未发现有鼠迹，配备有灭蝇灯，符合要求。提供有《虫鼠害检查表》，每月进行检查，检查人黄长芬，抽查 2025-01，每天点检，未见异常，另抽查：2024.06、2024.07、2024.11、2024.12 等月度检查记录，检查记录均完好、有效，检查人：黄长芬，控制基本符合。

——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《从业人员晨检记录表》，员



工健康无异。

员工健康及培训管理情况见行政部审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

用具：提供有《办公室场地、仓库、设备、器具/车辆清洗消毒记录》，清洁消毒方式：未明确具体消毒方式，操作人员：黄长芬，确认人员：黄改珍，抽查 2024. 5、2024. 06、2025. 01、2025. 02 消毒记录，验证结果良好，但未具体记录消毒方式及消毒液配比浓度，询问相关负责人黄改珍，每天清洁，每周五使用 84 消毒液清洁消毒，配比浓度（1:200）现场建议对消毒记录规范记录，基本符合要求；

初级农产品、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。

预包装食品销售不涉及环境微生物要求，现场提供有《每日卫生检查记录》，抽查 2025. 04. 03~21 日，检查区域：配送区（含冷冻/冷藏），检查项目：卫生状况：生产用水的安全性（清洁用）、食品接触表面的清洁卫生、设备、工器具等的清洗、工人的工作服清洁完好、工人的手以及设备/工器具在接触不卫生物品后的清洗和消毒等，每日每天点检，未见不符合。

——返工管理

初级农产品、预包装食品、散装食品（干杂）销售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、洗洁精、消毒液，提供《化学品领用记录》，查 2024. 11. 01，名称：消毒剂，领取人：罗火新，发放人：杜春兰；

——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

公司配置配送车辆：7 辆车（冷藏车 2 辆（其中 1 辆为租用备用车），5 辆常温车）；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《冷藏车消毒与温度控制日记表》记录有：车牌号、车厢清洁消毒、制冷机组运行、启运温度等，抽查 2024. 06. 15 日记录，目的地：农商行，检查结果：车牌号：粤 LY160N 途 1 温度 4℃、途 2 4℃，到达温度℃，全程车辆现运行状态 正常；2024. 10. 16 目的地：农商行，粤 LY160N 途 1 温度 4℃、途 2 4℃，到达温度℃，全程车辆现运行状态 正常；2025. 01. 13 目的地：农商行，粤 LY160N 途 1 温度 4℃、途 2 4℃，到达温度℃，全程车辆现运行状态 正常；



目前公司的客户需求基本是初级农副产品、配送预包装常温品，少量预包装冷藏冷冻品，大部分供方均在公司周边，客户每周下 1 次订单，公司业务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客户处提货，除预包装肉类冻品及速冻面米制品少量临时备用存储，常温类及初级农副产品库存量控制的很小，现场观察有少量大米、调味品、常温学生奶存放，隔地离墙存放，生产日期均在有效期内，冷冻柜存放有很少量的肉类冻品及速冻调制食品，冷藏库少量果蔬类产品。库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。

查看仓储部为租赁厂房，路面全部硬化，平整，绿化，材，结构，建筑物，门窗，基本符合，配送产品均有离场离地；对瓜果、蔬菜存储分拣均有清晰标识及区分。

提供了虫害鼠检查记录，未发现鼠情，分拣配送区配备有灭蝇灯及防鼠设施包括捕鼠笼、粘鼠贴，基本符合要求；

现场查看 2 个冷冻柜温控情况，冷冻库内摆放的物品有标识，均在保值期内，查看冷藏库情况，冷藏库内摆放的以不易腐烂的蔬菜为主，提供了冷藏库管理规定，冷藏库温度要求（0-8℃），提供冷藏冷冻温控记录，7:10:00 5.6℃ 冷冻柜显示温度 -18.7℃、12:05:00 5.8℃ 冷冻柜显示温度 -18.5℃民；2025.2.18 7:08:00 冷藏库显示温度 5.7℃ 冷冻柜显示温度 -18.7℃；12:00:00 冷藏库显示温度 5.8℃ 冷冻柜显示温度 -18.9℃，2025.3.25 7:20:00 冷藏库显示温度 5.6℃ 冷冻柜显示温度 -18.9℃ 12:00:00 冷藏库显示温度 5.4℃ 冷冻柜显示温度 -18.9℃，审核查看冷藏库显示温度：16℃，冷冻库：-18℃，符合要求。

现场观察已配送回公司车辆，查看 粤 L102UT 配送车辆产品分区域存放，产品外箱干净、车辆内部整洁，未见与有毒有害物品混放；

回厂后，配送员立即对车辆进行清洗，查看车牌号：粤 L146CR，车辆回场已清洁消毒，车厢干净卫生；销售现场及过程管理基本符合要求。

2025-04-25 年现场审核仓储部（审核蔬菜分拣现场），时间:6:30-7:30；

现场观察销售分拣区：2025.04.25 日现场蔬菜、鲜禽畜肉类生鲜食品分拣主要由供方按采购订单要求分拣并根据客户编号分装小袋，每天早上 6 点供方送货至组织仓库由仓储部门负责人进行接收验货，主要是目测及复秤抽查验收，同时进行蔬菜农残检测，查看现场人员分筐过程主要有蔬菜黄叶及损坏蔬菜挑选并按不同客户订单分筐待发货，少量未及时发货的蔬菜会暂存于保鲜库，审核现场查看：主要保鲜库存放有红萝卜、白菜等；现场查看蔬菜及生鲜类产品均贴号标识；查看保鲜库一般主要蔬菜暂存，周转时间 2 天，先进先出，查看已装筐好的蔬菜分别有：31 号大白菜、57 号小红椒、53 号大白菜等；查看现场已按不同客户订单由供方分袋装好生鲜禽畜肉，另有按不同客户配货包括：包括：学生奶、大米、食用油等货品，抽查当天送货单：单号：01XS000062657，收货单位：广东省南粤交通新博高速公路管理处平安生活区，品名：去皮玉米 8 条、胡须鸡 1 只、党参 0.5 斤、麦冬 0.5 斤、去皮五花肉 12 斤、牛仔骨 1 件、前糟肉 3 斤、甘竹牌豆豉鲮鱼 227g 3 盒等，现场查看配送区全部硬化，平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，各类食材标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。

2025-04-25 日现场跟车配送情况：时间 7:30-8:30 （路途：公司-惠州市龙门县武装部食堂（往返约 60 分钟）；

1) 客户：惠州市龙门县武装部 客户订单：光鸡(只)4 只、五花肉 10 斤、青瓜 7 斤、瘦肉 7 斤、虾米 0.5 斤、冬瓜 13 斤、蒙牛纯牛奶 200ML*24 2 箱、土鸡蛋 3 托、顺喜来七丝山水软粘米 15kg 5 包等，单据编号:01XS000062631 收货人：龙**、潘** 客户已签收；

2) 配送车辆：粤 L146CR，随车观察：配送员送货到客户指定地点，卸货，并提供热情服务，现场客户签收，未反



馈异常情况。

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；

回厂后，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。

2) 设计和开发管理情况：

受审方在管理手册 8.3 产品和服务的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，组织所提供的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的销售较为简单，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。

3) 采购管理情况（含 OPRP1~4 实施管理）：

受审方在《管理手册》8.4 条款进行了规定，并策划了《供方评价准则和采购控制程序》；

采购过程控制：

采购部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《合格供应商名单》，主要包括有大米、猪肉、蔬菜、水果、其它食品、包点、水产品、家禽、花生油等，基本覆盖了认证范围的产品类别。

抽查龙门县顺喜来生态农业发展有限公司、龙门明峰生活超市、龙门县锦菲蔬菜批发店、龙门县广汇副食商行、广东粤惠食品有限公司、龙门县韵延鲜鱼店、钟金娣家禽档、惠州市融湾农产品有限公司，均有《供方业绩评定表》，评审项目包括产品质量（颜色、味道）、交付及时情况、服务态度情况、价格、服务回访情况、退货情况、使用过程是否有食品安全问题、是否发生过食品安全纠纷案例、问题的及时处理情况、营业执照、食品许可、检测报告等相关资质证明材料是否齐全，判定标准、审批意见等，评价人：黄长芬、瞿春燕，总经理负责批准，审批意见：同意继续为合格供方，日期：2024.9.22。

抽查：鲜肉及禽肉产品购销合同：供方钟金娣家禽档 陈少娜，合同日期 2024-05-01 至 2026-04-30，明确价格、交付、收货标准、凭证、责任等。

采购管理情况：

采购部通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购需求，供方按需求进行送货或采购人员现场采购，鲜肉一般从市场采购直接运送客户处，查看有送货单。

抽查：有 2025 年 2 月 5 日牛肉、牛腩供方送货单，乐优收货；

抽查：有 2025 年 2 月 9 日脐橙、圣女果、香蕉供方送货单，乐优收货；

抽查：有 2025 年 2 月 17 日明峰猪肉供方送货单，乐优收货；

抽查：有 2025 年 2 月 3 日番薯、胡萝卜、生姜、油麦菜、茄子供方送货单，乐优收货；

抽查：有 2025 年 2 月 10 日王指毛桃、木耳等供方送货单，乐优收货。

抽查：有 2025 年 2 月 16 日龙门县顺喜来 大米销售单 70 袋供方送货单，客户乐优签收；

抽查：有 2025 年 4 月 18 日颈龙骨 2 斤、黄金糕 2 包、淮山 6.5 斤、牛肉 3 斤、青瓜 6 斤、瘦肉 2 斤、菜心 9 斤供方送货单，乐优收货。

抽查：有 2025 年 4 月 25 日生菜、白萝卜、香菇、娃娃菜蔬菜档送货单；有牛肉、牛腩供方送货单。

抽查采购产品合格情况：

OPRP3 控制：大米验收

抽:01)大米的供方：龙门县顺喜来生态农业发展有限公司，营业执照编号：91441324MA4UL00228（营业期限：2021 年 7 月 30 日至——长期。



食品经营许可证编号：JY14413240076026, 有效期 2025. 11. 24

食品生产许可证编号：SC10144132400324, 类别：粮食加工品, 有效期 2028. 4. 26

查有出库质量检验报告

产品名称：大米

生产日期：20250421

检测项目：铅、镉、黄曲霉毒素 B1、水分含量、杂质总量、无机杂质含量、色泽 气味等项；

结论：合格。

报告日期：2025-04-21

查有大米第三方检验报告

产品名称：大米

检验日期：20250324

检测项目：铅、镉、黄曲霉毒素 B1、水分含量、杂质总量、色泽 气味等项；

结论：符合。

报告日期：2025-03-24

检测单位：食安天下（广东）食品检测有限公司

抽查:02)家禽的供方龙门县龙城金娣家禽档, 营业执照编号：92441324MA4YMMHY1N 有效期：2019 年 4 月 3 日-长期,

OPRP2 控制：肉类验收

提供了产品第三方检测报告

产品名称：冷冻分割鸡肉 滨州高盛

报告编号：EQJ03077303391

检测项目：81 项, 包括总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、沙门氏菌

出血性大肠埃希氏菌 0157:H7、菌落总数、大肠菌群*、林丹、五氯硝基苯、七氯、艾氏剂(以脂肪计)、狄氏剂(以脂肪计)、六六六(以全样计)、滴滴涕(以全样计)、硫丹、N-二甲基亚硝胺、敌敌畏、氯丹(以脂肪计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、喹乙醇代谢物*、尼卡巴嗪残留标志物、甲硝唑、环丙氨嗪*、林可霉素、红霉素、替米考星等项目

报告日期：2025. 03. 18

结论：符合要求。

检测单位：青岛中一监测有限公司

抽查:03)食用油的供方惠州市融湾农产品有限公司, 营业执照编号：91441302MA7KTB0A83 有效期：2023 年 6 月 14 日-长期,

OPRP4 控制：植物油验收

查有东莞鲁花食用油有限公司 营业执照编号 9144190055364544XN 有效期：2022 年 9 月 8 日-长期,

食品生产许可证 SC10244190001894, 有效期 2028. 3. 20

查有产品出厂质量检验报告

产品名称：金龙鱼黄金比例食用植物调和油（非转基因）

报告编号：SP202503-0450

检测项目：酸价、过氧化值、溶剂残留量、滋味、气味等项；

结论：合格。

报告日期：2025. 3. 26

查有浓香花生油第三方检测报告

产品名称：浓香花生油



报告编号：WT10103240028701WT1

检测项目：26 项，包括酸价(KOH)、过氧化值、相对密度(d22o)、黄曲霉毒素 B、溶剂残留量、苯并[a]芘、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、豆蔻酸 C14:0、棕榈酸 C16:0、棕榈油酸 C16:1、十七烷酸 C17:0、十七烷一烯酸 C17:1、硬脂酸 C18:0、油酸 C18:1、亚油酸 C18:2 等项；

结论：符合要求。

报告日期：2025. 1. 7

检测单位： 深圳市质量计量检测研究院

抽查:04) 肉类的供方：龙门明峰生活超市，营业执照编号：92441324MA51AFC33F（营业期限：2022 年 6 月 13 日至——长期，提供了产品第三方合格证

OPRP2 控制：肉类验收

肉品品质检验合格证

产品名称：猪/胴体 合格证编号：NO. 15744894

生产日期：2025. 4. 24

动物检疫证明

产品名称：猪-肉产品-胴体 编号：NO. 44293185356

签发日期：2025. 4. 24 监督机构：龙门县龙城畜牧兽医站

肉品品质检验合格证

产品名称：猪/胴体 合格证编号：NO. 149200686

生产日期：2024. 12. 15

动物检疫证明

产品名称：猪-肉产品-胴体 编号：NO. 44292358629

签发日期：2024. 12. 15 监督机构：龙门县龙城畜牧兽医站

肉品品质检验合格证

产品名称：牛肉/胴体

合格证编号：NO. 15264339

生产日期：2025. 2. 11

动物检疫证明

产品名称：牛肉-肉产品-胴体 编号：NO. 44292700752

签发日期：2025. 2. 11 监督机构：龙门县龙城畜牧兽医站

肉品品质检验合格证

产品名称：牛肉/胴体 合格证编号：NO. 14822730

生产日期：2024. 12. 01

动物检疫证明

产品名称：牛肉-肉产品-胴体 编号：NO. 44292261123

签发日期：2024. 12. 01 监督机构：龙门县龙城畜牧兽医站

抽查:05) 调味料的 供方：龙门县广汇副食商行，营业执照编号：92441324MA554GC962 营业期限：2020 年 8 月 14 日至——2025 年 8 月 13 日。查供方惠州市丰惠隆贸易有限公司，营业执照编号 9144130268055287D，有效期 2029. 6. 24 日至长期。

抽 有卡夫亨氏（阳氏）食品有限公司 第三方检测报告

产品名称：味事达 味极鲜特级酿造酱油

报告编号：NO：GZF24-0044647-02

检测项目：沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄菌、黄曲霉毒素 B1、铅、砷等等项；

结论：符合要求。



报告日期：2024. 11. 1

检测单位： 通标标准技术服务有限公司广州分公司

抽 有广东省盐业集团惠州有限公司 产品检验出厂报告

产品名称：加碘客家精熟盐

报告编号：CP20250110

检测项目：感官指标、氯化钠、水分、硫酸银、白度、粒度、亚铁氰化钾、碘酸钾含量；

结论：符合要求。

报告日期：2025. 1. 20

抽查:06) 冷冻面食的供方：黄满清，营业执照编号：92441324MA51L343X9（营业期限 2018 年 4 月 25 日至——长期。

提供了产品第三方检测报

产品名称：甲天下大馅水饺（三鲜） 厂家广州海霸王食品有限公司

报告编号：CTT24120802653

检测项目：过氧化值、铅、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等项；

结论：符合要求。

报告日期：2024. 12. 25

检测单位： 广东省中鼎检测技术有限公司

预包装食品 包点供方：广东粤惠食品有限公司；

营业执照编号：9144132MASSNPHJ8Y（营业期限：2020 年 12 月 10 日至——长期。

食品生产许可证编号：SC12444132400494，类别：糕点，有效期 2026. 2. 7

抽有菠萝餐包第三方检测报告 厂家广东粤惠食品有限公司

产品名称：菠萝餐包

报告编号：CTT25020503137

检测项目：滋味、气味，状态，色泽，过氧化值、酸度、铅、大肠菌群、菌落总数；

结论：符合要求。

报告日期：2025. 2. 26

检测单位：深圳市中鼎检测技术有限公司

同时查到该公司椰汁餐包合格检测报告，编号 CTT25020503140；QQ 麻薯合格检测报告，编号 CTT25020503141。

随机抽供方提供其他产品合格情况：

查有鸡蛋快速检测结果单 惠州鑫盛

报告编号：WE2025042103

检测项目：甲硝唑、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、甲氧苄啶多西环素

结果：阴性

检测日期：2025. 4. 21

检测单位：河南为检测检技术有限公司

抽 有广东穗丰食品有限公司 第三方检测报告

产品名称：大碗面

报告编号：NO.C1F12001C1F10N1626

检测项目：菌落总数、大肠菌群、色泽、滋味气味、状态；

结论：符合要求。

报告日期：2025. 1. 24

检测单位： 谱尼测试集团深圳有限公司



抽 有广伊利乳业有限责任公司检测中心产品检验报告

产品名称：部分脱脂原味复原乳风味发酵乳

报告编号：NO.C1F12001C1F10N1626

检测项目：色泽和气味、组织状态、蛋白质、酸度、三聚氰胺；

结论：符合要求。

报告日期：2025.4.15

抽 有健能原味风味发酵乳第三方检验检测报告

产品名称：健能原味风味发酵乳 厂家广州光明乳品

报告编号：食检 2025-01-1658

检测项目：酸度、黄曲霉毒素 M₁、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、大肠菌群、酵母

霉菌、乳酸菌数、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等

结论：符合要求。

报告日期：2025.1.16

检测单位：广州检验检测认证集团有限公司

抽 有广州光明乳品有限公司产品检验报告

产品名称：100g 健能原味风味发酵乳

报告编号：GF202504200012

检测项目：色泽、滋味和气味、组织状态、蛋白质、脂肪、酸度；

结论：符合要求。

报告日期：2025.4.21

另抽鲜冬菇、生菜、胡萝卜、小米辣、玉米、绿豆芽都由供方：龙门县锦菲蔬菜批发店提供，有营业执照：2020 年 4 月 17 日-长期；

OPRP1 控制：蔬菜验收

查有 2025 年 4 月 24 日农残乐优检测报告：包括上海青、白菜花、香菜、春芥、四季豆、番薯、西红柿、生菜、白萝卜、土豆，项目：抑制率 结果：阴性

同时查到 2024 年 12 月 2 日农残乐优检测报告：采购玉米、青椒、红椒、香麦、菜心、西兰花、红薯、红萝卜、白萝卜，项目：抑制率 结果：阴性

查水果 供方惠州市惠城区金喜水果商行，水果采购量较少。

抽有 2025 年 4 月 23 日夏橙测试报告，项目：有机磷和氨基酸酯类农药，结果阴性，检测单位：深圳凯吉星农产品检测认证有限公司。

计量器具外包方：珠海安测计量服务有限公司，有评价合格记录。

包装材料塑料袋从本地超市购买食品级塑料袋，查有塑料购物袋检验检测合格报告，编号 SY2024092996；

负责人介绍公司在本地超市或药店实体店采购洗洁精、84 消毒液、75%酒精；

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，未发生不合格情况。



公司未使用的食品添加剂。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况：

受审方在《管理手册》中 8.5.2 条款对可追溯性进行了规定，8.7.4 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识、可追溯性和召回控制程序》。

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《模拟召回报告》，召回模拟日期：2024 年 11 月 10 日，召回产品名称：XX 牌酱油，模拟问题 2024 年 6 月 10 日早上，办公室人员接到供应商张 xx 的电话，内容为：生产日期为 2024.10.26 的 XX 牌酱油，抽检微生物超标，不能食用。

召回情况：2024 年 11 月 10 日 08:45 分接到上述信息后，立即报告总经理。5 分钟后，总经理通知公司各部门共同讨论事件的处理，决定立即召开小组会议，讨论是否对产品召回。11:50 会议在总经理办公室紧急进行，对发生的事件经过进行了说明，经小组人员讨论，决定启动召回程序，对产品进行召回，同时会上对召回工作进行了分工：

退货单位：市场部负责追踪酱油的数量；市场部负责协助，同时对当天酱油进行追溯，查明销售数量，同时追溯该产品的监测记录。到此演练结束。

演练评价：总结 1、通过本次应急演练，反映出了参加演练的各部门职责明确及部门间协调的重要性。2、本次演练应急小组能做到快速反应；3、本次演练项目全体人员的安全意识有所提高，对应急救援工作有了更深的了解。4、通过本次食品召回演练，充分证明了配送应急预案的可行性，但未提供追溯原始凭证，已与企业沟通；

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大米、调味品，有离地离墙，按照区域存放

——冷冻柜中存放有少量肉类冻品；

——冷藏库少量蔬菜存放；

不涉及产品留样。

5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制情况）情况：

受审方制定了《验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划见食品安全小组的审核记录，涉及本部门的主要是原材料验收过程的验证过程管理。

提供有《农产品、预包装食品、散装食品》，对原料验收检验、销售过程及成品检验做了规定。公司主要初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）的销售，销售行业特殊性，产品原料基本等同于成品，公司主要销售预包装常温品，少量肉类冷冻品及速冻调制食品，冷藏主要是蔬菜、奶制品。

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、水质等一般情况下无特殊要求。

具体由品控部负责管控

查原料进厂原辅料验收（4 个 OPRP 点）的进厂验收情况）：

OPRP1：蔬菜验收；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。执行 GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》农残自测：抑制率<50%、或农残测试纸检测呈阴性等（农残快检）；



OPRP2：肉类验收；行动准则：合格供方、供方提供三证，符合国家国家标准要求。检验检疫合格证明；农药残留、兽药残留按国家相关标准执行砷≤0.5mg/kg 铅≤0.4mg/kg 镉≤0.1mg/kg 汞≤0.3mg/kg；							
OPRP3 大米验收；行动准则：合格供应商、第三方检测报告符合国家标准要求；黄曲霉毒素 B1 ug/kg≤5 无机砷 mg/kg≤0.15 铅,mg/kg≤0.2 汞,mg/kg≤0.02 镉,mg/kg≤0.2 六六六, mg/kg≤0.05 滴滴涕, mg/kg≤0.05；							
OPRP4 植物油验收；行动准则：合格供应商、第三方检测报告符合国家标准要求；酸价（KOH）/（mg/g）≤3；过氧化值/（g/100g）≤0.25；							
关键控制点 CCP	显著危害 (2)	关键限值 (3)	监控				CCP 点/ORPP 实施
			对象 (4)	方法 (5)	频率 (6)	人员 (7)	
蔬菜验收 OPRP1	化学性 危害： 农药残留、重金属超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行 GB2763-2016 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》 农残自测： 抑制率<50%、或农残测试纸检测呈阴性等（农残快检）	农残值	确认是否合格供方	农残检测报告/每批	质检人员	现场查看： 现场查看 2025.4.24 进货单记录：上海表 3 斤、白菜花 5 斤、香芹 2.6 晃、香芹 2.3 斤、四季豆 1.8 等；来自合格供方：锦菲蔬菜批发店，提供有检测室农残检测记录，检测时间：2025.04.24 蔬菜（上海青、白菜花、香芹、春芥、四季豆、番薯、西红柿、生菜）农残检测记录，检验者：冯城亮； 产品：上海青 1.4% 阴性、白菜花 1.5% 阴性、香芹：0.3% 阴性、春芥：0.5% 阴性、四季豆 1.1% 阴性、检验采用乙酰胆碱酯酶法检测，符合 GB/T5009.199-2003《蔬菜有机磷和氨基甲酸类农药残留量的快速检测》标准要求，检测结果：合格，检测机构：乐优（配送中心）检测。另抽查 2024.12.03、2024.12.09、2024.12.16 等蔬菜批次农残检测记录，结果均为：阴性； 抽查：检测时间：2024.12.02 蔬菜（玉米、青椒、红椒、香麦、西兰花）农残检测记录，检验者：冯城亮，产品：玉米 0.402% 阴性、青椒 0.1% 阴性、红椒：1.4% 阴性、香麦：2.2% 阴性、西兰花 0.1% 阴性、检验采用乙酰胆碱酯酶法检测，符合 GB/T5009.199-2003《蔬菜有机磷和氨基甲酸类农药残留量的快速检测》标准要求，检测结果：合格，检测机构：乐优（配送中心）检测。



							另提供菜心委外第三方检测报告，报告编号：CPI2024100840，检测项目：铅、镉、总砷、总汞、铬、敌百虫，检测时间：2024.10.25，检测机构：广东中邦检测技术有限公司等，检测结果：符合； 现场查看：2025.04.24 水果进货单，夏橙 10 斤、圣女果 8 斤、苹果 7 斤等，来自合格供方：惠州市惠城区金喜水果商行，供应商提供有农残测试报告：样品编号：HZ250400527001 夏橙 惠州市惠城区金喜水果商行测试结论：阴性，检测机构：深圳凯吉星农产品检测认证有限公司，检测日期：2025-05-23；符合 OPRP1 行动准则要求；
关键控制点 OPRP	显著危害 (2)	行动准则 (3)	监控				CCP 点/ORPP 实施
			对象 (4)	方法 (5)	频率 (6)	人员 (7)	
肉类验收 OPRP2	兽残、 重金属 等	合格供方、供方提供三证，符合国家标准要求。 检验检疫合格证 明； 农药残留、兽药残留按国家相关标准执行 砷≤0.5mg/kg 铅≤0.4mg/kg 镉≤0.1mg/kg 汞≤0.3mg/kg	供方提 供	检查 确认	1 次/ 批	收料 员、质 检员	抽查 2025-04-24 进货单记录的猪排骨 3 斤、五花肉 2 斤、瘦肉 1 斤等 单号：0008390；来自合格供方：明峰猪肉； 现场审核查看： 产品名称：商品猪-肉产品-胴体 报告编号：No.44293185356 检测项目：动物检疫； 结论：符合要求。 报告日期：2025.04.24 检测单位：广东省龙门县龙城畜牧兽医站动物卫生监督所 肉品合格证： 商品猪/胴体 肉检肉检肉检 LD:N015744894 生产单位：龙门县皇家农业发展有限公司县城中心屠间分场； 生产日期：2025 年 04 月 24 日 另抽查：2024.12.01 动物检疫证明：商品猪-肉产品-胴体 NO.44292261143,检测单位：广东省龙门县龙城畜牧兽医站动物卫生监督所； 2024.12.01 肉品品质合格证：肉检 LD:N0 14822760，生产单位：



							龙门县皇家农业发展有限公司县城中心屠宰场分场；符合 OPRP2 行动准则要求
=大米验收 OPRP3	黄曲霉 菌毒 素、农 残、重 金属等	合格供应商、 第三方检测报告 符合国家标准要 求； 黄曲霉毒素 B1 ug/kg≤5 无机砷 mg/kg≤ 0.15 铅,mg/kg≤0.2 汞,mg/kg≤0.02 镉,mg/kg≤0.2 六六六, mg/kg≤ 0.05 滴滴涕, mg/kg≤ 0.05	检测报 告	检 查 确 认	每年一 次	质 检 人 员	抽查 2025-02-16 日进货的大米，顺 喜来金粘米 15kg-新袋 50 包、顺喜 来山水七丝粘米 15kg 20 包,验收人： 黄长芬，来自合格供方：龙门县顺喜 来生态农业发展有限公司。 提供有供方委外的第三方检测报告： 产品名称：大米 报告编号：FST25030730CM 检测项目：水分、镉、铅、黄曲霉毒 素 B ₁ 等项； 报告日期：2025.03.24 结论：符合要求。 检测单位：食安天下（广东）食品检 测技术有限公司 提供有公司自行委外的第三方检测 报告： 产品名称：大米 报告编号：CPI2024100847 检测项目：水分、铅（以 Pb 计） 镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、铬（以 Cr 计）、黄曲霉毒素 8B1、马拉硫磷、多菌灵等项； 报告日期：2024.10.25 结论：符合要求。 检测单位：广东中帮检测技术有限公 司 符合 OPRP3 行动准则要求
			合格证				
植物油验收 OPRP4	化学危 害： 酸价、 过氧化 值等超 标	合格供应商、 第三方检测报告 符合国家标准要 求； 酸价（KOH）/（mg/g） ≤3；过氧化值/ （g/100g）≤0.25	第三方 检测报 告	检 查 确 认	每年一 次	原 料 验 收 员	抽查 2025-04-19 进货的食用油（金 龙鱼黄金比例食用物调和油 5L*4 80 瓶），单号:SD2113225041900001， 生产厂家/供应商惠州市弦上食品有 限公司-，已签收入库； 提供第三方检测报告 产品名称：金龙鱼黄金比例食用植物 调和油 报告编号：WT10103240028701WT1 检测项目：过氧化值、酸价、黄曲毒 素 B ₁ 、苯并[a]芘、铅等项；



						结论：符合要求。 报告日期：2025 年 01 月 07 日 检测单位：深圳市计量质量检测研究院 提供自行委外的第三方检测报告： 产品名称：食用植物油 报告编号：报告编号：PI2024100846 检测项目：酸价(KOH)、过氧化值 溶剂残留量、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg、计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素、丁基羟基茴香醚(BHA)、特丁基对苯、二酚(TBHQ)等项； 报告日期：2024. 10. 25 结论：符合要求。 检测单位：广东中帮检测技术有限公司 符合 OPRP4 行动准则要求
核对供应商资质和进厂检验产品的外检报告，具体见采购部审核记录。 抽查 2025-04-22 日进货的冷藏品 伊利原乳风味发酵乳 100 杯 、健能原味发酵乳 100 杯等，外观质量：完好，生产厂家/供应商（义兴隆公司），是否索证（是），收货人：杜春兰。提供有第三方检测报告：产品名称：健能原味风味发酵乳，报告编号：食检 2025-01-1658，检测项目：酸度、黄曲霉毒素、大肠菌群、酵母、乳酸菌数、苯甲酸及其钠盐等项； 结论：符合要求；报告日期：2025. 01. 06，检测单位：广州检验检测认证集团有限公司 国家加工食品质量检验检测中心（广东）；另提供伊利部分脱脂原味复原乳风味发酵乳 批次 20250414 产品检验报告 编号：2025041422431-GDSN-2025040561，检测结果：测结果符合标准要求，产品合格，报告日期：20250415； 抽查 2025-03-06 进货的速冻米面类食品（甲天下大馅水饺白菜味 455g 规格： 1*500g*20 9 件 甲天下大馅水饺香菇味 455g 规格 1*455g*20 包、甲天下大馅水饺香菇味 455g 规格 1*455g*20 包 ）车牌号:5 点 102UT 存点号码:XD250306000196，生产厂家/供应商（鑫展兴食品贸易有限公司），是否索证（是），开单人：郭晓欣；提供第三方检测报告：报告编号：CTT24120802653，甲天下大馅水饺（三鲜） ，批号：20241126，委托单位：广州海霸王食品有限公司，检测项目：过氧化值、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾等，单项评价：符合，检测机构：广东省中鼎检测技术有限公司，检测日期：2024-12-25； 抽查 2025-04-02 进货的冷冻品及鸡蛋进货验收记录，供方：康鑫食品公司（冻鸡肉 20 斤、 鸡蛋 2500 斤） ，批号：230607，外观质量：完好，生产厂家/供应商（康鑫食品公司），送货人：陈**； 提供有：产品名称：冷冻分割鸡肉，报告编号：FQJ03077303391 第三方检测报告，执行标准：GB16869-2005、GB2707-2016、GB2762-2022、GB2763-2021、GB31650-2019、GB31650.1-2022 农业农村部公告第 250 号、农业部公						



告第 560 号等，检测项目：挥发性盐基氮、铅、总砷等项； 结论：符合要求，报告日期：2025.03.18，检测单位：青岛中一监测中心；

提供有：产品名称：鸡蛋，第三方检测报告编号：WE2025042103，检测项目：甲硝唑、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、甲氧苄啶、多西环素等项； 结论：阴性，报告日期：2025.4.21，检测单位：河南为测检测技术有限公司；

抽查 2025-02-11 进货的调味品，供方：广汇副食商行，单号：000471，（可乐 19 罐、乌江榨菜 19 包、梅菜 19 包、760 味事达 54B 12 瓶、绿豆 3 斤、九江米酒 3 瓶等，外观质量：完好，生产厂家/供应商（广汇副食商行），是否索证（是），已确认入库； 提供有味事达®味极鲜特级酿造酱油，第三方检测报告，报告编号：GZF24-0044647-02,委托单位：卡夫亨氏（阳江）食品有限公司，检测单位：SGS，检测项目：沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌等，检测结果：合格，检测日期：2024-11-01；具体调味品检测报告见采购部审核记录；

另抽查 2024-12-02 供方：明峰猪肉批发行，进货的猪头骨 1 斤、猪排骨 2 斤、瘦肉 6 斤、五花肉 3 斤 单号：5690017；提供动检证明 No. 44292268784，动物卫生监督机构：龙门县龙城畜牧兽医站，日期：2024.12.02；肉品合格证：肉检 LD:N014899481，日期：2024 年 12 月 12 日 04 时；

抽查 2025-02-01 日供方：双友蔬菜档，进货的蔬菜 番薯 6 斤 葱 1 斤、指天椒 0.3 斤、蒜米 1 斤等，单据号：000162；

现场查看检测室农残检测记录：提供有检测室农残检测记录，检测时间：2024.04.24 蔬菜（上海青、白菜花、香芹、春芥、四季豆、番薯、西红柿、生菜）农残检测记录，检验者：冯城亮；，符合工艺要求；

过程检查：仓储部在产品分拣过程，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《销售单》，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 2024-10-08 的销售单，单号：01XS000053361 客户名称：真德学校 产品：穗丰棒棒面 4KG 30.件、粤霸优质米粉 3kg20 箱、银耳 4 斤、红豆 50 斤、绿豆 50 斤、海天老抽王 1.9L*6 4 件、海天生抽豉油 1.9L*6 6 件、在重天小米辣(2kg*6 包/ 2 件、 八宝米(50 斤/袋) 100 斤等，核单人：何**，收货人：刘洁琼；

抽查 2025-02-05 的销售单，单号：01XS000058886 客户名称：龙门华润燃气有限公司，产品：虾 3 斤、瘦肉 1 斤、多宝鱼 5.90 斤、猪筒骨 2 斤、去皮玉米 2.4 斤等，下单人：何家凤，送货人：-，签收人：吴雪媚；

抽查 2025-01-16 的销售单，单号：01XS000058224 客户名称：国家税务总局龙门县税务局，产品：瘦肉 4 斤、额角肉 12 斤、肉胶 2 斤、绿豆芽 3 斤、韭黄 3 斤、去皮玉米 9.3 斤、去皮糯玉米 7.2 斤、南瓜 4 斤、韭菜 6 斤、五花肉斤、瘦肉 6 斤、猪排骨 8 斤等，收货人：李**；

抽查 2025-03-26 的销售单，单号：01XS000061172 客户名称：龙门农商银行总行，产品：牛肉 5 斤、鲜冬菇 21.2 斤、上海青 30 斤、麻鸭 13.4 斤、丝瓜 31.8 斤、猪里脊肉 5 斤、本地姜 10 斤等，收货人：李*；



2025-04-24 的销售单，单号：01XS000062570 客户名称：龙门县救助管理站，产品：前上肉 2 斤、水豆腐 5 斤、西芹 1.2 斤、苦麦菜 3 斤、苦瓜 1.5 斤、香菜葱 0.2 斤等，收货人：龙门县救助管理站；

另抽查 2025-01-33、2025-02-10、2024-03-20 等共 12 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料验收检验、销售过程及成品检验的要求。

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

6) 致敏物质的管理情况：

受审方在《管理手册》中 11 条款进行了规定，并策划了《过敏原管理程序》，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《原辅料过敏源物质评价记录》，按照花生及其制品、甲壳类动物及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、坚果类及其制品、乳及乳制品（包括乳糖）、大豆及其制品、含谷蛋白的谷物及其制品、芹菜及其制品、芝麻籽及其制品芥末及其制品、软体动物及其制品、禽类产品等 15 大类进行了识别，结合公司预包装食品（含冷藏冷冻品）销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为黄豆酱、豆制品、酱油，未记录识别日期等信息，现场沟通；

查见：

——“过敏源控制确认记录”，确认人员：食品安全小组，确认日期：2025 年 1 月 6 日，结论：过敏源控制程序能使过敏原控制到可接受水平；

——“过敏原控制验证报告”，验证人员：食品安全小组，验证日期：2025 年 3 月 10 日，验证结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为《过敏原控制计划》是合理的，其实施达到了预期效果，有效；

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。

7) 食品防护管理情况：

受审方在管理手册的 12 条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

在计划中对外来人员管理、内部人员的管控、虫鼠害控制、运输和接收、信息系统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：

——《2024 年度食品防护计划验证表格》，验证结果：符合，编制：黄改珍，批准：邹炳钊 日期：2024-12-28；

查见开展了食品安全应急演练计划，日期：2024 年 11 月 28 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。仓储部杜春兰经理负责书写此次演练记录，并予以存档。

现场查见：

——进入公司有《外来人员登记表》、进入分拣车间在询问健康状况后由仓储部负责人陪同带入车间；

——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。

8) 食品欺诈预防管理情况：

受审方策划了编制了《欺诈预防控程序》，基本符合标准要求。

提供了《食品欺诈脆弱性评估表》，覆盖了食品原料（蔬菜、冻海（河）鲜、鲜肉、畜禽肉类及包装材料)等，从原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度方面进行了综合等级评估。评估结果：



低风险。提供了《食品欺诈风险分析评估》，从历史上是否发生过掺假、是否有掺假的利益驱动、供应链是否存在可能的漏洞、识别掺假的常规测试是否复杂、原料的性质是否容易掺假等方面来判定是否存在掺假及替换风险，评估结果：存在，控制措施：加强进货验证管理，每批产品均要有检验合格证明并进行感官检验。每年向供方索取第三方检测合格报告；定点采购，定期对供方进行评审。基本充分。

提供了

——“食品防欺诈确认记录”，确认人员：食品安全小组，确认日期：2025年1月6日，结论：符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），未发现潜在风险的失控情况；

——“食品欺诈预防计划验证报告”，验证人员：食品安全小组，验证日期：2025年3月10日，结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP小组认为《食品欺诈预防计划》是合理的，其实施达到了预期效果，有效。

询问负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，不涉及食品添加剂的使用。

9) 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、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》，但未策划车辆故障事故等应急预案，现场沟通。

现场查见提供了《突然停水、停电应急预案演练记录》，演练时间2024年8月12日，演练参与人员：邹炳钊、瞿春燕、黄长芬、黄改珍、杜春兰等，演练结果：全体人员能熟练掌握公司紧急意外事件的应急预案和办理流程。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；

另抽查产品突发事件召回的演习方案及召回演练记录，演练日期：2024年11月10日，演练控制方式基本相同。

10) 监视和测量

组织的《监视和测量资源控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“设备台帐的计量台帐记录”，主要包括电子台秤 TCS-150/13979、台秤 TCS-150/13960 型、条码打印计价秤 TM-30A2019FE0003-32、多通道农药残留快速测试仪 TL-300，共4台，未将冷藏库及冷冻柜温度显示装置列入台账管理，已现场沟通。

提供：

电子台秤1(型号：TCS-150)校准证书，校准证书编号：ACZ202503170402，校准时间：2025年03月17日；

电子台秤1(型号：TCS-150)校准证书，校准证书编号：ACZ202503170403，2，校准时间：2025年03月17日；

多通农药残留快速检测仪（TL-300），校准证书编号：ACZ202503170401，校准时间2025年03月17日；温度校准证书：型号：\，ACZ202503170400，校准时间：2025年03月17日；

条码打印计价秤：型号：TM-30A2019FE0003-32，校准证书编号：25041812071709，校准时间：2025年04月18日；

皖容A量·Z5M60冷藏车制冷机探头：型号：皖100Am·LZ5M60，校准证书：ACZ202503170399，校准时间：2025年03月17日；

提供有《冷（藏）柜温度内部校准记录》，抽查2024.12.04温度计实际温度：-18.7℃，冷柜1：新飞598柜-19℃、冷柜2（新飞698柜）温度计实际温度：-18.6℃、冷柜温度：-19℃，校准结果：正常，校验员：黄长芬；

查未能提供冷藏车粤LY160N的温度显示装置的内部校验记录，已开不符合项整改；



检测室现场：配备有电子秤、农残速测仪等，主要是果蔬的农残检测为主。其他以感官验收以及对方出厂合格证明验证为主，基本充分。

设备基本满足产品检测需要。

11) 管理体系的验证、确认、评价和分析：

受审方制定了《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，由营销部负责，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《前提方案验证》，验证时间：2025 年 3 月 10 日，验证人员：食品安全小组成员，验证项目包括：公司环境、仓储规范、仓储规范、设备、工器具等等，结论：前提方案 PRP 的实施达到了预期效果；

——查《危害控制计划验证》，验证时间：2025 年 3 月 10 日，验证人员：食品安全小组成员，结论：HACCP 计划的实施达到了预期效果。

——预包装食品销售，不涉及生产加工用水。

——产品的安全性验证报告见仓储部审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见仓储部审核记录。

提供了 2025 年 3 月 10 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、内体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：1、体系运行满足策划的安排，并有效运行；2、识别产品销售的危害，并有效控制。分析人员：HACCP 小组，日期：2025 年 3 月 10 日，符合要求。

不涉及生产用水，清洁用水为城市自来水，提供了龙门县水务有限公司 2024 年 8 月 22 日水质检验报告，基本符合要求，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。

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

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《年度审核计划》、《内审实施计划》，并于：2025 年 2 月 14 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。

与内审组长瞿春燕、内审员黄改珍面谈，对内审的要求及标准有初步了解，但对标准要求回答不够全面，存在能力不足，7.2 条已开具书面不符合项；

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 2025 年 2 月 24 日实施了管理评审，保持有“年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行汇报”“改进项及改进计划”等记录，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，日期：2025 年 2 月 24 日；

查《管理评审改进计划》：改进项：要进一步强化资源配备的充分性，食品安全、HACCP 管理体系标准的培训及应急预案培训，全员参与提高企业的管理水平。查有 2025 年 2 月 28 日管评改进项培训记录，培训内容：食品安全、HACCP 管理体系标准、管理手册、程序文件、应急预案培训，记录参加人员，面视考核合格，评价培训有效，评价人邹炳钊。

管理评审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：

受审方制定有《不合格品控制程序》、《纠正措施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，每批次索证及检测记录等，主要由品控部负责，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，初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（干杂）原料即等同于成品，主要负责人瞿春燕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：

受审方策划了《纠正措施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2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；

受审方日常各部门通过采购管理控制、销售过程控制、产品放行控制、顾客投诉处理等方式监督，询问组织没有发现不合格产品，无采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况：

受审方在《管理手册》7.4条款进行了规定，同时策划了《顾客满意度测量程序》。市场部相关人员表示，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。

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：本审核周期组织架构调整，管理手册5.3条款明确组织架构调整为：食品安全组长/采购部经理：瞿春燕，品控部：黄长芬，办公室：黄改珍，市场部/仓储部：杜春兰，变更日期：2024.12.20

瞿春燕 A/0 版本变更为 A/1 版本。

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：无

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

上次初审不符合项(4)项，涉及部门/条款：01)办公室 F7.2/H3.2；02)仓储部 F8.5.4.5/H4.3.4.3；03)



仓储部 F8.7/H3.6;04) 仓储部 F8.2.4(g,d)/H3.3(A3,A10)，已整改现场验证符合要求；

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用，现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

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，（惠州市乐优供应链管理有限公司）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：邝柏臣 汪桂丽



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。