

项目编号：20272-2024-QEOFH-2025

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：江苏惠尔福食品有限公司

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）：陈丽丹

审核组员（签字）：

报告日期：2025年04月24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	徐江涛、王新	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、T/CCAA29-2016 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：GB31621-2014《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》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《食品召回管理办法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》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：《GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、《GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准》、《GB29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、《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》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 上午至2025年04月24日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年05月23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）：

位于江苏省连云港市海州区新浦工业园东海路66号车间2号1楼江苏惠尔福食品有限公司的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）的销售

——依据企业变更后食品经营许可证上经营场所地址描述

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：江苏省连云港市海州区东海路 66 号车间 2 号 1 楼

办公地址：江苏省连云港市海州区新浦工业园东海路 66 号车间 2 号 1 楼

经营地址：江苏省连云港市海州区新浦工业园东海路 66 号车间 2 号 1 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：行政部/7.2、配送部/8.7，观察项（建议项）（1）项，涉及部门：配送部

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 01 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 04 月 23 日前。



2) 下次审核时应重点关注:

人员能力、计量器具校准、危害控制计划的实施等

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;

——购买了食品安全责任险;

——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,公司结合预包装食品(含冷藏冷冻食品)、农副产品(果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品)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计量器具检定/校准管理还需要加强。

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:

目前企业合作客户主要为各级学校食堂、酒店等,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。对采购的农副产品主要通过感官目测和供方报告验收进行,农残检测委托第三方进行,实验室配备有部分指标的快检测试卡,例如吊白块、亚硝酸盐、喹诺酮类、氟苯尼考等,但并未每批检测,也未明确检测的频次,也未保留相应检测记录,验收过程有一定的控制风险。

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《管理手册》6.2. 管理目标及其实现的策划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《目标指标考核表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

公司总目标：

食品安全目标	考核频次	计算方法	目标实际完成 (2024 年 06 月-2025 年 03 月)
食品安全卫生事故发生次数为：0	每月	统计食品安全卫生事故的次数	0
食品安全投诉事故发生次数为：≤1 起	每年	统计食品安全投诉事故发生的次数	0

行政部目标：

培训计划完成率大于 95%；完成培训次数/总培训次数： 每季；2024.5-2025.3 目标完成情况：100%

接触食品人员持证上岗率 100%；接触食品持证人数/接触食品人员总数×100%；每月；2024.5-2025.3 目标完成情况：100%

销售部目标：

食品安全目标	考核频率	计算方法	目标实际完成 (2024 年 05 月-2025 年 03 月)
食品安全投诉事故发生次数为：≤1 起	每月	按实际发生次数计算	0
采购产品合格率 100%	每月	原材料采购合格次数/采购总次数×100%	100%
CCP/OPRP 点控制率 100%	每月	(CCP/OPRP) 点控制数 / (CCP/OPRP) 点总数×100%	100%
食品安全投诉事故发生次数为：≤1 起	每月	统计食品安全投诉事故发生的次数	0
供方评价及时率 100%	每月	及时评价供方数/应评价供方总数×100%	100%
顾客满意度 90 分以上；	每月	调查总分之和/调查客户数量	2025 年 03 月统计满意度为 97 分；

配送部目标：

本部门管理目标	考核频率	考核方法	目标实际完成 (2024 年 05 月-2025 年 03 月)
食品安全卫生事故发生次数为：0	每月	按实际发生次数计算	0
配送及时率 100%	每月	配送及时次数/应配送总次数×100%	100%

审核周期内公司各部门管理目标已实现，2025年04月目标正在实施中，基本满足体系标准的要求。

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 and 良好操作规范》，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) 公司坐落于江苏省连云港市海州区东海路 66 号车间 2 号 1 楼，位于工业园区，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，见销售部审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，销售车间分为素菜初加工区、水果加工区、水产品初加工区、禽畜类原料初加工区（未进行初加工，现均作为分拣区使用），粮油干调区、出货区、冷藏冷冻库，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，有配置简单的洗手设施。

2) 不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是清洁用，已收集自来水厂官网公示水质报告数据，生活污水直接排入街道管网。

3) 虫鼠害防治：公司在仓储库门口配置有挡鼠板，厂房外有诱鼠装置，现场未发现有鼠迹，车间内通道及仓库配置有灭蝇灯，灭蝇灯正常开启，清洁度良好，现场未发现蚊虫，仓库入口安装有风幕机，现场未开启使用，负责人表示夏季蚊虫较多时会开启使用。

提供《虫鼠害控制记录》每日对挡鼠板（摆位、防害情况）、捕鼠器（摆位、清理）、灭蝇灯（摆位、防害运行情况、每周清理）、风帘（摆位、每周清理、损坏）进行检查，抽查 2024.8/2024.11/2025.2 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。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，放置整齐。

提供有当地市场监管局要求记录的《食品安全全项目自查记录》，检查项目包括有：许可和公示管理、从业人员管理、环境卫生管理、原料采购贮存管理、设备设施维护管理等，检查人：徐江涛，抽查：2024.12、2025.02 等记录，管控方式相同，检查结果未见异常情况记录，基本符合要求；

提供《车间场所清洁消毒记录表》，清洁（消毒）方式为打扫、冲洗、除虫、酒精消毒，查看 2024.06、2025.01、2025.03 均有记录，记录有操作时间，有操作人员签名，基本满足要求；

6) 涉及的检验仪器：配备有电子秤、温度计、农残测试仪（外包方华测提供）。

7) 供应商的批准和保证过程见采购部 F7.1.6 条款

9) 配送食材的销售及原料验收均由配送部负责落实；

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；实验室有部分快检试剂内控使用，由专人管理；

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，见行政部 7.2 条款审核记录，提供《惠尔福员工健康晨检记录表》，检查内容包括体温、个人卫生状况、感冒发烧、咳嗽、呕吐腹泻、皮肤情况、其它传染性疾病等，抽查 2024.09/2024.12/2025.01 均有记录，检查人：范**；未见异常。



公司配置配送车辆：6 辆车（常温车），另临时租用 2 辆冷藏车（货拉拉平台租用）、原保鲜库 3 个今年打通为 1 个、冷冻库 1 个、1 个速冻库（暂时未使用）；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；

大部分供方均在公司周边，客户不定时在平台下单最少提前一天下单，供货单位不定，平台统一管理，公司当天分拣，公司配送部在指定位置装货，根据客户地点数量，由公司配送部按客户要求派送。

审核当日现场查看分拣过程，各送货点按区域做了标识，分拣货物放置在垫仓板上，抽查江苏省海州高级中学货物有黄瓜、辣椒、旺仔牛奶、雪花鸡排等，冷冻品放置在泡沫箱内并放有冰袋，与配货单上产品名称及数量基本一致。经沟通，海州高级中学的订单按分配路线安排车牌号为苏 GW2818 的车辆运输，查看该车车厢密闭良好，车厢未见与食材不相关物品，车厢内有少量灰尘，已沟通。

2) 外部提供的过程、产品或服务的控制情况：

公司在《管理手册》8.4 外部提供的过程、销售服务的控制条款进行了规定，并策划了《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《合格供方名录》，主要包括有水果蔬菜、畜禽肉、冻品、调味品、米面粮油、乳制品、鸡蛋等，基本覆盖了认证范围的产品类别，合格供方共 16 家。

抽鲜畜禽肉、鸡蛋的供方：连云港科旭食品科技有限公司，营业执照编号：91320706MA21WX2W0F，提供生鲜食材采购协议书，签订日期：2023 年 08 月 30 日；另查鲜猪肉供方：山东汇融肉制品有限公司，营业执照编号：91371300577760995F，提供合作协议书，协议有效期：2025.02.11 至 2026.02.11）

产品名称：猪一分割肉，动检证明编号：3744000015，货主：连云港科旭食品有限公司，

检疫机构：山东郯城县动物卫生监督所；

签发日期：2025.04.24

提供对应批次《肉品品质检验合格证》

生产单位：山东顺鹏食品有限公司（定点屠宰代码：A26110412）

生产日期：2025-04-24

产品名称：牛一分割肉，动检证明编号：3208918735，货主：丁元松

检疫机构：连云港市赣榆区动物卫生监督所；

签发日期：2025.04.23

提供对应批次《肉品品质检验合格证》

生产单位：连云港老丹刃食品有限公司（集中屠宰代码：N12030401）

生产日期：2025-04-21

产品名称：肉鸡，动检证明编号：32200317922，货主：朱石文

检疫机构：江苏省东海县动物卫生监督所；

签发日期：2025.04.21

产品名称：鲜鸡蛋

报告编号：WSP202412213

检测项目：恩诺沙星、沙拉沙星、氧氟沙星、培氟沙星、氟苯尼考、氯霉素等指标；



委托单位：东台市童大娘禽蛋专业合作社
检测机构：河南泰庆质量检测有限公司
检测结果：合格
报告日期：2024. 09. 09;

抽查：冻品（速冻面米与调制食品）的供方海州区裕发冷冻食品批发部，营业执照编号：92320706MA1TTMYPFXB 食品经营许可证：JY13207060169503，签定了采购协议，签定日期：2023 年 08 月 30 日

产品名称：黑椒肉柳
报告编号：XSJ202406013
检测项目：恩诺沙星、沙拉沙星、氧氟沙星、培氟沙星、氟苯尼考、氯霉素等指标；
委托单位：泰州市朴食食品有限公司
检测机构：兴化市食品质量检验检测中心
检测结果：合格
报告日期：2024. 07. 12;

产品名称：七公鸡排
报告编号：SPWT24110172
检测项目：过氧化值、铝、N-二甲基亚硝胺、铅、总砷、镉、铬等指标；
委托单位：临沂瑞发德食品加工有限公司
检测机构：山东职健检测技术有限公司
检测结果：合格
报告日期：2024. 11. 14;

产品名称：奶黄包
报告编号：STIBGFW24090113
检测项目：过氧化值、酸价、铅、挥发性盐基氮、总砷、黄曲霉毒素 B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等指标；
委托单位：河南佳怡食品有限公司
检测机构：河南中方质量检测技术有限公司
检测结果：合格
报告日期：2024. 09. 13;

抽查 调味品的供方连云港古润商贸有限公司，营业执照编号：91320706MA1MLDUU5P 食品经营许可证：JY13207060271867，提供采购协议，签定日期：2023 年 08 月 30 日

产品名称：千禾生抽酱油
报告编号：A2240600989101006C
检测项目：铅、总砷、安赛蜜、山梨酸、三氯蔗糖、苯甲酸、黄曲霉毒素 B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等指标；
委托单位：千禾味业食品股份有限公司
检测机构：成都市华测检测技术有限公司
检测结果：合格
报告日期：2024年11月13日;

产品名称：绵白糖
报告编号：2024WSS0239
检测项目：不溶于水杂质、铅、总砷、螨、二氧化硫等指标；



委托单位：千禾味业食品股份有限公司
检测机构：淮安市产品质量监督综合检验中心
检测结果：合格
报告日期：2024年6月14日；

抽查 米面粮油的供方连云港市亿恒粮油贸易有限公司，营业执照编号：913207060869321319 食品经营许可证：JY13207060093261，未正式签定长期合同或协议；连云港广惠丰商贸有限公司，营业执照编号：91320700323563860H，食品经营许可证：JY13207060341306，签订有《二级分销商授权书》，授权期限：2024.10.1 至 2025.9.30

产品名称：大米（缕缕香珍珠米）

报告编号：CX260SP20240093

检测项目：六六六、滴滴涕、铅、镉、铬、总汞、无机砷、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、苯并（α）芘、溴氰菊酯、甲基毒死蜱等指标；

委托单位：益海嘉里食品营销有限公司

检测机构：白城市产品质量检验所

检测结果：合格

检测日期：2024.11.14；

产品名称：金龙鱼精炼一级大豆油（非转基因）

报告编号：WT10103240133820WT1

检测项目：酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、溶剂残留量、苯并[a]芘、铅、总砷、亚油酸、芥酸等指标；

检测结果：合格

委托单位：益海嘉里食品营销有限公司

检测单位：深圳市计量质量检测研究院

报告日期：2024.10.25

产品名称：香满园高筋精粉

报告编号：WT10103230207439WT2

检测项目：脂肪酸值、磁性金属物、含砂量、脱氧雪腐镰刀菌烯醇等项；

委托单位：益海嘉里食品营销有限公司

检测单位：深圳市计量质量检测研究院

检测结果：合格

报告日期：2024.12.22

抽查 水产品、水果蔬菜的供方：连云港润聚商贸有限公司，营业执照编号：91320706MA1XG7LQ1T，食品经营许可证：JY13307060307527，提供采购协议，采购协议签定日期：2023 年 08 月 30 日；

产品名称：冻带鱼（段）

报告编号：JX-HJ-7176-001

检测项目：挥发性盐基氮、组胺、铅、铬、镉、无机砷、甲基汞、多氯联苯等指标；

委托单位：温岭市繁昌水产有限公司

检测单位：江苏佳信检测技术有限公司

结论：合格

报告日期：2024.10.16

产品名称：海兔

报告编号：HC20240911920

检测项目：挥发性盐基氮、过氧化值、铅、镉等指标；



委托单位：日照市岚山区小陆水产行

检测单位：潍坊海润华辰检测技术有限公司

结论：合格

报告日期：2024. 9. 11

另查看进口水产品例如“冻鱿鱼”的《入境货物检验检疫证明》编号：350120241014014816001，原产国：印度尼西亚，生产日期：20240701，入境日期：2024. 09. 25；

果蔬类农残报告由第三方检测外包方“河南华测检测技术有限公司”提供农残检测仪，并派 1 名快检技术员至企业实验室检测并出具报告，委托华测集团另一子公司“江苏华测品标检测认证技术有限公司”出具数据单，相关报告详见 8.4.5.4 条款 OPRP 的实施审核记录。

抽查：鲜牛奶（冷藏类）的供方连云港大不同餐饮管理有限公司，营业执照编号：91320706MA2379LMXA 食品经营许可证：JY13207060305902，提供了产品第三方检测报告 未正式签定采购协议。

产品名称：鲜牛奶

报告编号：2024201E0111849

检测项目：黄曲霉毒素 M1、铅、铬、总汞、总砷、苯甲酸、山梨酸、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、氯霉素、地塞米松等指标；

委托单位：泰州卫岗乳品有限公司

检测机构：泰州市产品质量监督检验院

检测结果：合格

检测日期：2024. 12. 13；

产品名称：鲜小淳鲜牛奶

报告编号：NZJ（2025）JK01-00867Z

检测项目：黄曲霉毒素 M1、铅、铬、总汞、总砷、丙二醇、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺等指标；

委托单位：南京卫岗乳业有限公司

检测机构：南京市产品质量监督检验院

检测结果：合格

检测日期：2025. 02. 14；

查冷链运输、第三方检测外包方控制情况：

冷链运输（实施方：个体户司机，司机姓名：丁和超，签订有《车辆租赁协议》，车牌号：苏 G8W368/苏 GK158Z，租赁期限：2024.12.1 至 2026.12.31，查看车辆行驶证均在有效期内，按时年检。实际驾驶运输由企业负责安排驾驶员实施）；

第三方检测（计量校准实施方：湖北国测计量检测技术有限公司，提供有付款凭证，由于合作业务较少，未正式签定协议或合同，已沟通；农残检测实施方：河南华测检测技术有限公司，安排 1 名快检人员来企业实验室检测，农残测试仪及相应耗材由华测提供，委托华测集团另一子公司“江苏华测品标检测认证技术有限公司”出具数据单，服务期限：2024.11.1 至 2025.10.31）

基本符合标准要求。

查供方评价每年进行 1 次，提供有《合格供方及供应商评审表》，抽查评价项目及评价结果。供货能力、供货方式、提供产品质量、服务情况、按时交货情况，对供应商分品项进行评价，综合评审合格确定供方资格。查看合格供方评价记录，分别对连云港科旭食品科技有限公司、连云港古润商贸有限公司、连云港润聚商贸有限公司、海州区裕

发冷冻食品批发部等合格供方进行评定，评定结果：同意将该供应商列为我公司合格供应商；

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，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。



公司不涉及食品添加剂的使用。

采购管理情况:

销售部通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查采购送货单:

供方连云港广惠丰商贸有限公司 2025-03-01 销售单 单号: XSD_20250301_SYL005, 名称: 鲁花压榨花生油 5L*4, 出库: 5 箱, 数量: 20, 签收人: 徐*; 单号: XSD_20250301_SYL007, 名称: 缕缕香珍珠米 25kg (编织袋), 出库: 22 件, 数量: 22, 签收人: 徐*;

供方连云港亿恒粮油贸易有限公司 2025-03-02 销售单 单号: XS2025030200041, 名称: 25kg 元宝 500 馒头用小麦粉, 规格: 25kg/袋, 数量: 1, 未有相关人员签字, 已沟通;

抽查: 2025-03-07 卫岗乳品收款收据 (供方委托厂家发货): 1.5 升鲜牛奶, 单位: 桶, 数量: 56, 未有相关人员签字, 已沟通;

另抽查千味黄金春卷、猪肉、胡萝卜、鱿鱼等采购送货单, 控制方式与上述基本一致。

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:

公司在管理手册 8.7 条款进行了规定, 并策划了《监视和测量设备控制程序》。对计量器具管理等进行了规定。结合公司经营特点, 该企业位于食品链相关过程的原辅料提供过程, 主要预包装食品 (含冷藏冷冻食品)、农副产品 (果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品) 销售, 提供有设备清单记录, 涉及监视和测量设备分别有: 温湿度计、电子秤、农残检测仪。

主要包括温湿度计 1 个、电子秤 3 个、农残检测仪 1 台 (华测提供)。

温湿度计 规格型号: -20℃~50℃ 10-100%RH 校准证书编号: GCZ202504210821 校准时间: 2025-04-21

电子台秤 规格型号: TCS-150 校准证书编号: GCZ202504210820 校准时间: 2025-04-21

电子台秤 规格型号: TCS-300 校准证书编号: GCZ202504211170 校准时间: 2025-04-21

以上校准机构均为湖北国测计量检测技术有限公司。

查看华测提供农药残留快速检测仪的校准证书, 型号规格: 2H-3009, 证书编号: T2406170780020, 校准日期: 2025.01.02, 校准机构: 华测计量检测有限公司。

查看企业现场配货分拣时使用的一台型号为 TCS-60、出厂编号为 D220549352 的电子台秤, 涉及贸易结算, 但未提供有效期内的校准/检定证书。已开具不符合项整改。

提供《冷库温度比对记录表》, 使用经校准的温湿度计内置测量比对, 要求每周比对 1 次, 偏差在 ±1℃ 范围内为合格, 查看 2025.4.5/2025.4.22 比对结果均为合格, 操作人均为范**;

查看实验室使用的亚硝酸盐快速检测试剂、氟苯尼考快速检测卡、盐酸克仑特罗快速检测卡、喹诺酮类快速检测卡等内控使用快检试剂均在有效期内, 不涉及标准溶液的使用。

目前办公室未使用电子监控系统进行监测。配送车辆由平台进行监控。现场查看厂房内设置有多摄像头, 其中 2 个摄像头联网至教育局“阳光食堂”平台, 由教育局专班人员进行实时查看。监控范围从车间入口开始, 分拣、称重、配送、所有过程均在平台监控之下。

企业自有车辆安装 GPS 随时定位、监视司机的运输情况。

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》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定, 8.9.5 撤回/召回对撤回/召回进行了规定, 并策划了《产品召回控制程序》, 在程序文件中, 对产品标识方法、进货产品检验状态、产品标识等进行了规定, 同时明确了产品追溯流程及启动召回的情况等, 策划基本充分。

提供了食品召回演练报告、食品召回演练记录的证据。

演练日期: 2025 年 03 月 15 日,

演练产品: 采购牛奶已过期



模拟演练不符合内容：行政部于 2025 年 03 月 15 日 9:30 时接到配送部人员检查采购牛奶已过期，质量出现问题。经确认后立即通知配送部隔离当天所有尚未出售产品。（模拟）

召回情况：行政部立即报告食品安全小组组长，组长决定启动召回程序。

召回原因：经查找原因，为仓库管理人员未及时将过期牛奶隔离，造成混装。

召回产品处理：经 HACCP 小组对该配送出的产品评估后。决定全部回收处理。

演练结论：通过演练，公司的不安全产品召回程序有效，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。此次召回未记录产品批次、召回数量等记录，已沟通建议改进。

5) 产品放行及危害控制计划的实施情况：

组织审核范围涉及到预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）销售，与顾客有关的过程也是生产和服务提供的主体过程，具体包括订单接收、评审、产品采购验收、配送、交付等过程，该服务过程始于订单接收，终于产品交付。

销售工艺流程为：

产品采购—产品验收（OPRP1）—临时存储（OPRP2）—分拣打包—物料装车—送货（全程定位）—提交送货单——验收

公司在管理手册 8 章节进行了规定，同时策划了《与顾客有关的过程控制程序》、《监视和测量设备控制程序》、《管理制度》（包括岗位职责和任职要求）、《原材料验收制度》，基本能确保组织在受控条件下进行销售服务提供。在预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）销售；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，涉及产品外检报告详见销售部采购审核记录；

查看当日销售配送现场 HACCP 计划实施：

不涉及 CCP 点，涉及 2 个 OPRP 点

——《危害控制计划》：

OPRP 点/CCP 点		显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
产品验收 OPRP1	预包装食品	化学危害：食品添加剂 生物危害：病毒、致病菌、寄生虫	提供第三方检测报告	查看有无相应的有效官方检验证明/报告	第三方检测报告详见 7.1.6 条款审核记录
	蔬菜类	化学危害：农药残留	有机磷和氨基甲酸酯类农药抑制率<50%	检验员每批次自检农残（外包）	提供 2025.04.24《江苏华测品标检测认证技术有限公司 食品快速检测数据单》，样品名称：娃娃菜，数据单编号：A2250097050101217C；样品名称：西芹，数据单编号：A2250097050101220C；样品名称：西红柿，数据单编号：A2250097050101219C；样品名称：薄皮青椒，数据单编号：A2250097050101214C；检测项目均为有机磷和氨基甲酸酯类农



					药，检测结果均为阴性，即抑制率<50%
	水果类	化学危害：农药残留	有机磷和氨基甲酸酯类农药抑制率<50%	检验员每批次自检农残（外包）	提供 2025.04.24《江苏华测品标检测认证技术有限公司 食品快速检测数据单》，样品名称：苹果，数据单编号： A2250097050101211C；检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药，检测结果：阴性，即抑制率<50%
	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	每批检验/检疫合格证明	产品名称：猪-分割肉，动检证明编号：3744000015，货主：连云港科旭食品有限公司， 检疫机构：山东郯城县动物卫生监督所； 签发日期：2025.04.24 提供对应批次《肉品品质检验合格证》 生产单位：山东顺鹏食品有限公司（定点屠宰代码：A26110412） 生产日期：2025-04-24
	水产类	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	查看有无相应的有效官方检验证明/报告	第三方检测报告、入境货物检验检疫证明详见 7.1.6 条款审核记录； 2025.4.24 采购的鲜鱿鱼现场实验室使用“喹诺酮类快速检测卡（有效期至 20250703）”测试结果为阴性，检测人为陈成；
临时存储 OPRP2	冷藏冷冻食品	微生物滋生	要关注产品储存温度，填写温度监视记录。温度计应定期进行校准检定以确保合格。温度要求：冷藏温度：0-4℃、冷冻温度≤-18℃	仓库管理人员每日检查确认储存温度	2025.04.24 现场观察冷冻库温度显示-18.5℃，冷藏库温度显示 3.2℃，符合要求。 提供《江苏惠尔福食品冷藏设施测温记录》，抽查记录日期：2025.1.6，冷冻库温度：-19.2℃，冷藏库温度：1.1℃，留样柜温度：0.9℃；2025.3.25，冷冻库温度：-18.5℃，冷藏库温度：0.8℃，留样柜温度：0.9℃；检查人均为：范**； 待改进项： 查见《江苏惠尔福食品冷藏设施



					测温记录》中显示，2024. 12. 04 冷冻库温度为-17. 7℃， 2025. 02. 22 冷冻库温度为 -17. 9℃，不符合危害控制计划 OPRP2 中冷冻温度≤-18℃的要 求，也未见相应的纠偏措施记录， 已开具观察项（建议项）建议改 进；
--	--	--	--	--	---

现场与部门负责人沟通，与顾客沟通的内容包括：

公司与平台签订协议，订单从平台下单，中间不与要货方沟通，要货方每日不同，平台有全程监视及 GPS 追踪系统进行监控所有分拣及配送过程，要货方验货会拍照上传平台，未出现投诉事件。

过程检查：配送部的配送业务在产品分拣过程，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，查现场有部分的食材配送销售单据由供方商开出，按订单要求配送到指定食堂签收；

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《出货销售单》，有记录客户名称、产品名称、规格、数量、价格、制单人、客户签字信息等。

留样：每批次蔬菜及水果进行留样，提供《留样记录》留样时间：2025. 1. 2/18:00~2025. 1. 3/18:00，香蕉、青椒、土豆、西红柿、大白菜等留样 250g 留样人：王新，留样时间：2025. 4. 16/18:00~2025. 4. 17/18:00，香蕉、花菜、山药、菠菜、草莓等留样 250g 留样人：王新，冷藏储存。2025. 4. 24 现场查看留样柜在实验室内，果蔬留样按品种放在留样盒内，贴有食品留样标签，标识有留样品名、留样时间等；

抽查销售配送记录：

提供有：连云港市“阳光食堂”直采平台服务协议，抽查食材销售配送记录：

采购单位：连云港市海滨中学 下单时间：2025. 2. 25 品名：鸡蛋 30kg、蒜苗 10kg、上海青 30kg、仙麦粮缘南瓜开花馒头 2 箱、猪肉（去皮后腿肉）120kg 等，实收量与订单量一致，另有单价、订单金额、实收金额，配送人：张*；验收人：周*；

采购单位：连云港市金山中心幼儿园 下单时间：2025. 4. 11 品名：香蕉 55kg、莴苣苔 35kg、山药（粗、脆）35kg、猪肉（去皮后腿肉）55kg 等，实收量与订单量一致，另有单价、订单金额、实收金额以及备注分成两份信息，配送人：江*；验收人：王*、盛**、王*；

采购单位：灌南县第二中学 下单时间：2025. 4. 15 品名：精品胡萝卜 10kg、尚进苏香软米 120 袋、大白菜 175kg、淮盐牌精制食用盐 10 箱、金胜非转基因大豆油 80 桶等，实收量与订单量一致，另有单价、订单金额、实收金额以及备注产品要求信息，配送人：江*；验收人：张**、崔**、殷**；

部门负责人表示，审核周期内未发生配送食材不合格的情况。

6) 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

1) 《前提方案确认记录表》，确认人员：张明亮、徐江涛、王新、范玲玲 确认日期：2024 年 8 月 30 日，确认内容包括：总要求、防止交叉污染、防虫防鼠、有害物品管控、环境卫生等，结论：所制定的 PRP 方案涉及了本公司各个方面，基本满足危害控制的需求，每个方案目的明确，范围合理，作业过程和控制参数科学合理，符合相关标准要求，具备可操作性和监视的可行性，能起到预期的危害控制的目的。可以投入运行。



2) 《HACCP 和 OPRP 确认记录表》，确认人员：张明亮、徐江涛、王新、范玲玲 确认日期：2024 年 8 月 30 日，确认项目：实施危害分析的预备步骤、危害分析、危害控制计划、CL 值确定、纠正措施等，结论：危害控制计划能使相应的食品安全危害等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：2025.02.20，验证人员：食品安全小组，结论：前提方案（PRP）的实施达到了预期效果。

“OPRP 验证记录”验证时间：2025.02.20，验证人员：食品安全小组，结论：OPRP 的实施达到了预期效果。

“HACCP 验证记录表”验证时间：2025.02.20，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，收集了自来水公司官网公示的《2025 年 3 月出厂水水质公示》，查看海州水厂 43 项常规指标均符合 GB 5749-2022。产品的安全性验证详见配送部审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见配送部审核记录。

提供了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：2025.02.20，分析人员：食品安全小组，结论为：合格。

7) 文件管理情况

公司在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序 HEF-QESFH-CX-01》、《记录控制程序 HEF-QESFH-CX-02》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》以及所要求的记录。

公司策划的编制的《程序文件》、《良好卫生规范》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：管理手册（HEF-QESFH-SC）、HACCP 计划；

二级文件：公司编制了 39 份程序文件，基本包括了食品安全体系/HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：《车辆清洗消毒记录》等 共 7 份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理张明亮批准，《管理手册》1 份（A/3）、《程序文件》39 份（A/0）、《前提方案和良好操作规范》1 份（A/0）、《危害控制计划》1 份（A/1）。

查《文件建立审批表》，包括文件名称、文件编码、编制部门、审核、批准、文件建立目的等。基本符合。

《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、卫生标准操作程序、良好操作规范、危害控制计划、制度等，清单内写明了文件名称、文件编码、版本、发放单位、发放时间，制订及审批人。基本符合要求。

查《文件发放登记表》，表内写明了文件名称、文件编号、分发号、发放记录、回收记录等。抽分发部门：行政部，接收人：徐江涛，分发号 002，日期：2023.11.20。基本符合。对更新版本的文件进行了旧版的回收与新版的发放，但发放及回收记录中未体现，已沟通建议改进。

查外来文件管理情况：提供了《相关法律法规和其他要求清单》，记录了文件名称、发布日期、实施日期、编制：徐江涛，审批：张明亮，日期：2023.11.20，识别适用的法律法规包括有中华人民共和国食品安全法、产品标准、产品安全性标准要求、食品经营许可审查细则等。

基本覆盖了公司销售配送所适用的法律法规，抽：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《T/CCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求》、《中华人民共和国食品安全法》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 HEF-QESFH-CX-02》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

提供了《记录清单》，共 86 份记录，清单内写明、名称、保存部门、保存期（长期），但对所有记录未进行编号，已和公司领导沟通。抽《管理评审计划》、《培训记录》、《HACCP 计划确认记录》、《虫鼠害检查记录》、《设备清洗消毒记录》7 份记录，记录均有编写。记录由行政部保存。

查《现场卫生检查记录》、《人员卫生检查记录》、《合格供方清单》、《车辆清洗消毒记录》，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。

8) 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：10 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，审核周期内人员未发生变化，配送部经理由江帅变更为王新，销售部经理由陈成变更为范玲玲。

组织在《管理手册》7.1.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源管理控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供《人力能力考评记录》记录，覆盖到公司高层管理人员、综合部负责人、配送人员、检验员、分拣工人等岗位的能力评价，评价内容主要有：考核项目、工作规划、管理协调能力、执行能力、部门员工培训管理、工作效率

公司目标完成情况等；抽查食品安全小组组长徐江涛：学历：高中（要求：大专或大专以上学历水平）、工作经验：20 余年（要求：从事食品行业 10 年以上工作经验）、基本符合，抽查配送部经理王新：学历：高中（中专或中专以上学历水平）、工作经验：10 年（3 年以上采购、配送经验）、控制基本相同。另抽查销售部经理范玲玲：学历：大专（中专或中专以上学历水平）、工作经验：5 年（2 年以上配送、销售经验），控制基本相同。

部门负责人徐江涛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，包含了配送部、行政部、销售部等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了出各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组组长经总经理任命，同时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：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《2024-2025 年度培训计划》、《培训效果评价表》；培训策划内容包括了对 ISO22000:2018 标准、体系文件、法律法规等方面，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。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2024. 08. 26	日常卫生消毒管理要求	各部门负责人	口试	有效
2024. 10. 26	销售及配送服务过程培训	各部门负责人	口试	有效
2025. 01. 16	内部审核技巧	徐江涛、范玲玲、王新	口试	有效
2025. 02. 26	一体化管理手册、程序文件	各部门负责人	口试	有效
2025. 04. 16	危害分析计划和前提方案知识	各部门负责人	口试	有效

查看持证上岗人员的管理情况：



该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，见内审审核记录；

查特种作业人员：电工证内聘，提供有：陈成，电工证书编号：T320705199107031532；发证机构：江苏省应急管理厅；

食品安全管理员：徐江涛，证书编号：20220722，发证机构：连云港市海州区基石教育中心；

驾驶证管理：抽查江帅 C1 证号 320722199201042314；徐东东 320723199303192811；证件有效；

食品安全快速检测：王新女士合格证证书 签发单位—江苏美正生物科技有限公司；

提供第三方检测外包人员《食品快速检测上岗证》，姓名：陈全，部门：食品快检运营部，岗位：快检技术员，有效期：2025 年 11 月 9 日，证书编号：CTI-FQT-JS-21009 号，发证机构：华测检测认证集团股份有限公司，查看授权快检操作产品及项目包含农药残留速测仪等，快检项目包括有机磷和氨基甲酸酯类等，符合要求。

查健康证管理情况：

公司在《前提方案和良好操作规范》5.3.12 人员健康和卫生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：

配送部-江帅：健康证编号：苏 320706098824007588 号，健康证有效期至：2025-10-21；

总经理-张明亮，健康证编号：苏 320706088724005311 号，健康证有效期至：2025-08-08；

配送部司机-徐东东，健康证编号：苏 320706088724004645 号，健康证有效期至：2025-07-12；

食品安全小组组长-徐江涛，健康证编号：苏 320706011125001485 号，健康证有效期至：2026-02-20；

人员管理基本符合要求。

上年度不符合：与内审员陈成交流，询问对公司建立的《内部审核控制程序》要求、内审审核频次及此次内审审核不符合整改要求，不能正确回答，公司内审员审核不专业，能力不足，本次审核陈成本年度未担任内审员。

与新任命内审员王新、范玲玲交流，询问公司建立的《内部审核控制程序》中对内审审核频次及此次内审不符合涉及条款内容，不能正确回答，内审员能力存在不足。已开具不符合项整改。

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。

现场询问江*，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。

9) 沟通控制情况：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息沟通控制程序》；

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、有关食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

内部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
每天工作例会	每天配送线路会议	各部门人员	会议	各部门人员	无整改情况



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 HACCP 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、安全生产方面的信息。

外部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2025-03	监督检查	连云港市海州区市场监督 管理局	现场检查	各部门	开具检查单企业签字盖 即带回，未开具整改单
2025-03-10	客户满意度调 查	江苏大陆桥酒店管理有 限公司	微 信 / 电 话	销售部	按沟通内容完成

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《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《2025 年度内部审核通知书》、《2025 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：2025 年 04 月 02-03 日；审核组长：徐江涛；组员：王新、范玲玲；2025. 3. 15 由总经理张明亮任命，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 2025. 1. 16 再次进行了内审员培训。与新任命内审员王新、范玲玲交流，询问公司建立的《内部审核控制程序》中对内审审核频次及此次内审不符合整改要求，不能正确回答，能力不足，已在 7.2 开具不符合项。

查《2025 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》：抽销售部/配送部，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：配送部，不符合项内容：审核配送部，未能提供 2025 年 04 月配送车辆的卫生检查记录；不符合条款：ISO 22000:2018 8.2.4 条款。审核过程中配送部 1 个不符合项，责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，2025-04-07 经内审组长验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。另抽销售部下审检查情况，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：公司建立的文件化的管理体系管理体系得到了有效的运行，基本符合质量/环境/职业健康安全/食品安全 HACCP 管理体系标准的要求，以及公司编制的体系文件和法律法规要求。

通过绩效目标验证，公司建立的管理体系基本能够满足方针和目标的要求。

公司管理体系运行有效。

公司按照 ISO9001、ISO14001、ISO45001、ISO22000、危害分析与关键控制点（HACCP0）体系认证要求（V1.0）及其应用准则所建立的管理体系符合本公司的特点和实际，公司管理体系运行以来，能够在日常运行中得到维护和保持，虽然还存在不足之处，但是总体来看，公司所建立的管理体系符合 ISO9001、ISO14001、ISO45001、ISO22000、V1.0 标准，运行也是有效的，通过对“不符合项”采取有效的纠正措施，公司的管理体系将进一步持续的改进。

基本满足标准要求。



2) 管理评审

公司在《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——本次管理评审对上一年度开具的改进措施进行验证，纠正及预防措施已实施，能实现公司的持续改进。

本次管理评审日期：2025 年 4 月 14 日

查《2025 年度管理评审计划》，计划于 2025 年 4 月 14 日进行管理评审，编制：徐江涛 批准：张明亮 日期：2025 年 04 月 07 日。

管理评审会议于 2025 年 4 月 14 日，会议由张明亮（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。现场审核期间与张明亮总经理交流，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：张明亮 日期：2025.4.14；查《2025 年度管理评审改进计划》：个别员工对与体系运行以及服务过程提供所必须保存的记录的要求执行的还是不到位，部分记录保存不完整，填写不规范，由行政部负责监督质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP 管理体系标准要求详细培训，增加对公司管理记录的管理。预计在 2025 年 04 月 20 日前，增加一次质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理手册对于文件记录方面的培训，着重加强员工尤其是新进员工对其的理解和学习。已于 2025 年 4 月 15 日进行了质量、环境、职业健康安全、食品安全管理体系文件、记录要求培训。

管评结论：随着质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP 管理体系的颁布实施，公司工作重点逐步从以往赶货为主向以品质和服务为中心转移，落实不断满足顾客需求的目标，并根据管理方针的框架制定了公司的管理目标，并在相关职能和层次上进行分解，通过培训在公司内加以落实。

根据本次管理评审结果，本公司体系持续运行是适宜的，有效的，充分的。

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，销售部负责与客户沟通；

——销售配送过程的原辅料进货验收过程主要由配送部负责，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。

配送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。

审核周期内没有发生顾客投诉情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《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》、《纠正和预防措施控制程序》。

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销售部负责，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销售部负责，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:

投诉的处理主要由销售部负责，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:

原办公经营地址: 江苏省连云港市海州区新浦工业园东海路 66 号车间 2 号 1 楼（仓库地址：江苏省连云港市海州区东海路 66 号车间 2 号 1 楼）

现办公经营地址变更为: 江苏省连云港市海州区新浦工业园东海路 66 号车间 2 号 1 楼

2) 组织机构: ——无

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）:

原认证范围: 位于江苏省连云港市海州区新浦工业园东海路 66 号车间 2 号 1 楼（仓库地址：江苏省连云港市海州区东海路 66 号车间 2 号 1 楼）江苏惠尔福食品有限公司的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）的销售

现认证范围变更为: 位于江苏省连云港市海州区新浦工业园东海路 66 号车间 2 号 1 楼江苏惠尔福食品有限公司的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）的销售

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 2 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，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，（江苏惠尔福食品有限公司）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	<input checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

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。