



管理体系审核报告

受审核方：晋江市实秋商贸有限公司

审核体系：

☒ 管理食品安全体系（FSMS）

☐ 危害分析和关键控制点管理体系（HACCP）

北京国标联合认证有限公司

网址：www.china-isc.org.cn



审核组:

职能	姓名	注册证书号	专业种类
审核组长	邝柏臣	2020-N1FSMS-1222839 2020-N1HACCP-1222839	GII
审核员 1	肖新龙	2020-N1FSMS-1232380 2020-N1HACCP-1232380	GII
实习审核员 1	陈丽丹	2018-N0FSMS-1246137 培训证书	
实习审核员 2	任学礼	2018-N0FSMS-1232990 培训证书	
专家	——		
观察员			

企业名称	晋江市实秋商贸有限公司
注册地址	福建省泉州市晋江市青阳街道霞行社区埔尾 2 号前面
经营地址	福建省泉州市晋江市青阳街道霞行社区埔尾 2 号前面
审核目的	验证■FSMS 组织管理体系的建立、实施运行的符合性及有效性，以确定是否推荐认证注册。
审核准则	FSMS: ■GB/T22000-XXXX idt.ISO22000:2018 食品安全管理体系—食品链中各类组织的要求 ■技术规范：及 CNCA/CTS 0013-2008A (CCAA 0021-2014)《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》 HACCP: □ GB/T27341-2009《危害分析与关键控制点 HACCP 体系食品生产企业通用要求》 □ GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》
审核日期：	2021.1.17
管理体系代表：	庄树群 先生
HACCP 计划数量 (个)	1 个
生产现场数量 (个)	1 个
季节性的活动	无
食品专业代码	F: FII

1 审核结论

管理体系的作用由相应选择的审核小组在企业现场通过随机抽样的方式进行了检查。在此过程中，主要检



查了工作顺序是否遵循标准要求及管理体系文件的描述。同时，还检查了公司业务特征，适用法律法规应用情况，以及其他所有重要文件。检查是在随机抽样的基础上完成的，例如通过相关文件的调查和检验。审核发现和改进机会在此报告的第 4 章和第 5 章中描述。

☐	上次审核确定的不符合已被证明消除。为此所采取的纠正及纠正措施已被验证。
☒	在第一阶段审核过程中建立了认证可行性。第一阶段审核确认的薄弱区域已整顿，相关的纠正已被验证。
☒	此审核过程中确定的不符合： 标准： ■ ISO 22000:2018 ■ 专项技术规范：CNCA/CTS 0013-2008A (CCAA 0021-2014) 《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》 □ GB/T 27341-2009 □ GB 14881-2013 □ HACCP 认证补充要求 1.0 不符合编号 01/02/
☐	因为存在严重的不符合（编号：....），必须进行现场复审以验证纠正和纠正措施的实施情况。复审的日期将定于
☒	组织建立了有效的体系并有效实施，以实现其方针，目标和指标。基于本次审核的目的，审核小组确定组织的管理体系达到了标准的要求，并充分地维持和实施了管理体系。

审核小组因此建议（在被确定的不符合的纠正和纠正措施通过验证的情况下）：

☒	颁发新的证书（ ☒ 初审、 ☐ 换证、 ☐ 扩大、 ☐ 缩小）
☐	继续持有现有的认证（监督、再认证）
☐	在现有认证范围内发生变化（见第三章）
☐	只有在复审成功通过后，才颁发或维持证书

2 范围

2.1 公司概况

晋江市实秋商贸有限公司成立于 2019 年 2 月，位于泉州市晋江市青阳街道霞行社区埔尾 2 号前面，毗邻农副产品批发市场。公司注册资金贰万人民币，配备 3 辆常温配送车及 2 台冷藏柜；主营：蔬菜、水果、肉类、预包装食品（含冷藏食品）的配送，本次认证范围为位于福建省泉州市晋江市青阳街道霞行社区埔



尾 2 号前面晋江市实秋商贸有限公司农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品、）的销售（运输）。

主要过程/活动：（该公司以现购现配送方式为主，在提前 2-3 天收到客户订单后到所在地批发市场采购货品直接配送到客户指点仓库。）

销售配送服务：

客户沟通→联系供方→询价→客户确认→下订单→交货→验收→分类→配送→确认收货

该公司的外包过程如下：无

主要客户：所在区域福清市片区范围内的幼儿园及学校食堂及企业食堂。

2.2 认证范围

主认证范围（对于每一种标准）：	F： 位于福建省泉州市晋江市青阳街道霞行社区埔尾 2 号前面晋江市实秋商贸有限公司农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品、）的销售（运输）
主认证地址：	福建省泉州市晋江市青阳街道霞行社区埔尾2号前面

认证包括以下有效场所和区域:

下表必须注明每一个场地所相对应的范围。如果它与上述主范围一致，允许使用对照参考。

在第一阶段审核过程中，已对.....场地进行审核访问。第二阶段审核已对下表所列的场地进行了审核。
认证覆盖了以下场所/场地及其范围:

场所 编号 (证书 号的 分号)	组织名称及注册场所地址	经营场所的地址	员工人数	范围和过程	被审核了 (是/否)
01	晋江市实秋商贸有限公司 福建省泉州市晋江市青阳 街道霞行社区埔尾 2 号前 面，邮编 362299	福建省泉州市晋江市青阳 街道霞行社区埔尾 2 号前 面，邮编 362299	15	位于福建省泉州市晋江 市青阳街道霞行社区埔 尾 2 号前面晋江市实秋商 贸有限公司农副产品（果 蔬、鲜畜禽肉、水产品） 的销售、预包装食品（粮 油、调味品、肉类冻品、） 的销售（运输）	☒



3 管理体系的变化/ 合同评审, 及对偏离审核计划情况的说明, 包括审核风险及可能影响审核结论的不确定性的陈述

本次为初次审核, 体系运行以来, 管理体系及管理体系文件基本上没有变化。审核所依据的审核信息 (如: 员工人数, 范围, 场所) 与公司的实际情况相符。

对于偏离审核计划的情况包括审核风险及可能影响审核结论的不确定性, 识别并说明如下: 无

4 审核发现

依据审核标准, 审核发现在本报告的附录中列明 (见附录 ISO22000: 2018)

审核组 (包括认证机构) 将对审核中获取的所有信息严格保密。由于审核是基于抽样的基础上实施的, 必须声明有可能仍存在审核发现之外的薄弱区域和不符合。

审核员确认在审核前的两年时间里未对客户的管理体系进行过设计和实施, 同时也未对客户的管理体系进行过内审工作 (包括内部培训和关键点分析)。审核员也确认其与本次审核无任何的利益冲突。

4.1 正面发现及改进机会

编号	部门/审核场所 (适用于多现场)	正面发现
1	领导层	已经初步建立的 FSMS 的文件化管理体系。

审核员的以下建议和备注将对质量保证和质量发展体系的持续改进有所帮助。同时, 这些建议和备注也有助于整顿纠正正在公司内出现的薄弱区域, 以确保管理体系的有效性并预防不符合产生。

编号	部门/审核场所 (适用于多现场)	建议及改进机会
1		

5 日期

2022-1

下次审核的到期日

下次审核同意的日期

2022-1



2020-01-17

日期

邝柏臣

审核组长/审核员



附件: ISO 22000/

4	食品安全管理体系	生产现场序号	评价
	组织实施和维护一个有效的食品安全管理体系。审核范围已记录在本报告中。 潜在食品安全危害已经识别，评估和控制。 组织管理层已评价了食品安全管理体系。 以下过程已被外包，并在食品安全管理体系中文件化： ● 无外包 ● 管理体系文件经验证已得到控制，这包括文件评审和批准、文件变更的识别，以确保相关文件版本的可用性，并防止已废弃的文件的非预期使用。 程序《文件控制程序》、《记录控制程序》已实施，以管控记录。	01	1
5	管理职责		
	通过以下各要点，公司管理层证实其对食品安全管理体制建立，发展和实施的承诺： ● 确定公司目标和食品安全方针 ● 进行管理审核和配备资源 公司高层已制定了食品安全方针并在全公司内通过以下方式公布了该方针： ● 公告 ● 员工会议 高层确定已通过以下方式明确和沟通了职责和权限： ● 岗位描述 ● 职责图表 食品安全小组组长已公开任命，食品安全小组包括以下组员/职能： ● 管理者代表（食品安全小组组长） ● 运营部经理 ● 综合部经理 已经建立和实施了与外部组织有效沟通的程序。沟通记录已经保留，主管部门和客户的食品安全要求已可见。 食品安全投诉已文件化，主管部门报告已归档。检查的示例如下： ● 近一年没有客户投诉 食品安全小组已及时获知了变更信息（如：新产品/原材料/生产系统/清洗）。这可追溯至示例__无变更__。 在应急准备和响应方面，已制定了程序以管理可能影响食品安全的紧急情况和事故。公司高层在<u>2020-11-13</u>进行了管理审核，评价了食品安全管理体系。	01	1



	以下改进事项已用书面形式确认： 加强管理人员的食品安全教育培训，提高管理水平		
6	资源管理 公司的员工均符合任职要求，并受过较好的培训，技能和经验，具有相应的技能和经验，通过以下文件发现员工的能力： - 培训文件 - 证书 公司聘请外部专家做<u>无</u>。协议记录可以查询。 本审核时，以下培训可从记录中查询： 2020-09 进行了 FSMS 和 HACCP 的标准和法规培训	01	1
7	安全产品的策划和实现 组织实施了国家规定的前提方案编号（如适用，该部分请填写认监委发布的前提方案标准，如卫生规定标准） - 企业建立了自己的《前提方案》-01、《前提方案》-02 - CNCA/CTS 0013-2008A (CCAA 0021-2014)《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》 该公司已建立和实施以下前提条件： 公司设计布局、工作区环境、生产加工设备和设施、卫生设施，空气、水、能源等基础条件的供给、加工废弃物和污水处理等支持性服务，加工过程中清洗、清洁及车间消毒和杀虫措施的有效性和规范性，直接参加需要进车间工作的员工管理，原材料进货、贮存，生产过程和成品检测的管理。 已任命食品安全小组，并具备实施食品安全管理体系的多学科知识和经验以设计和开发食品安全管理体系。HACCP 小组成员有 HACCP 的相关知识和经验，今后可进一步提升食品安全小组食品安全专业知识水平。 所有资源、原料成分和产品接触材料均在规格书中描述。在本审核时，检查了以下示例： - 面米粮油（米、杂粮、面、粮食制品、油脂）产品特性描述 - 调味品（油盐酱醋等）产品特性描述 - 蔬菜、水果产品特性描述 - 塑料筐、垫板等产品特性描述 最终产品在规范书中进行了描述。在本审核时，在本审核中检查了以下示例： - 预包装食品（含冷藏食品）产品特性描述 该公司已确认和文件化了以下操作性前提方案： - OPRP 操作性前提方案；	01	3

1、未能提供防虫
 防护措施
 2、未能提供配送
 车维保记录



	• 预防交叉污染； • 员工健康管理和培训； • 卫生管理制度； • 化学品仓库管理制度等,etc.等 • HACCP计划是依据CAC法典指南建立，FDA模式。HACCP小组进行了危害分析识别了危害以预防，消除或降低到可接收水平。危害分析考虑到危害发生的可能性和危害的严重程度。通过判断树识别了CCP点。 在本审核时，通过抽查了2020.6.8客户的蔬菜及鲜肉食品销售订单进行了标识和可追溯检查，结果有效。 产品召回和撤回 产品召回程序包括了以下内容： • 启动和实施产品召回计划人员的职责和权限 • 产品召回行动需符合的相关法律、法规和其他相关要求 • 制定并实施受安全危害影响产品的召回措施 • 制定对召回的产品进行分析和处置的措施； 召回演练记录： ____2020____年____10____月____15____日进行了召回演练，产品____猪脚____，批号____20201015____，处置有效性 ☒良好/☐基本满足//☐欠佳 实际发生的产品召回记录。 召回的原因分析，采取纠正措施。以下投诉被抽查： ☒该公司没有发生产品召回 • ____2020____年____9____月____12____日进行了召回，产品____猪肉____，批号____20200912____，处置有效性良好	
8	食品安全管理系统的验证、确认和改进	
	本审核证实该公司规定的监视和测量方法适合监视和测量程序。具体参见下例： 内部审核至少每年开展一次，或按公司要求进行。以下内部审核可从相关记录中查询： • 2020年10月26日进行的内审的内审计划， 检查表，内审报告和1个不合格报告等,在本次审核前均已关闭。 • 食品安全小组分析了验证程序结果，包括内外部审核的结果。分析结果和后续程序都可以查询。 高层确保公司持续改进食品安全管理体系的有效性。相关发现如下：	011



● 2020 年 10 月 20 日进行的 PRP、OPRP 和 CCP 验证报告 为确保食品安全，食品安全体系不断更新。因此，食品安全小组定期评估食品安全管理体系。			
		01	1
产品安全性验证	产品执行的食品安全标准 1 <u>农业部 235 号公告, GB2763-2019</u> 产品执行的食品安全标准 2 <u>GB31650-2020</u> 大米(长香王) 报告号 1: <u>F2019WT2384</u> 报告日期: <u>2019-10-23</u> 结论: <u>合格</u> 厨邦鸡粉调味料 报告号 2: <u>A2200014033101015C</u> 报告日期: <u>2020-02-28</u> 结论: <u>合格</u> 新高氏食用植物调和油 报告号 3: <u>A2200014041102003C</u> 报告日期: <u>2020-01-12</u> 结论: <u>合格</u> 秋刀鱼 报告号 4: <u>FZ20-1211002-01</u> 报告日期: <u>2020-12-07</u> 结论: <u>合格</u> 蔬菜(抽查) 报告号 5: <u>0131-0136</u> 报告日期: <u>2020-12-04</u> 结论: <u>合格</u> 水果(抽查) 报告号 5: <u>YR 100-P1 农药残留检测</u> 报告日期: <u>2020-12-12</u> 结论: <u>合格</u> 猪胴体(送检) 报告号 6 <u>肉品品质检验合格证 NO. 016162049; 动物检疫合格证明: No. 3561706436</u> 报告日期: <u>2021-01-06</u> 结论: <u>合格</u> 肉鸡 报告号 7 <u>动物检疫合格证明: No. 3507784594</u> 报告日期: <u>2021-01-09</u> 结论: <u>合格</u> 检验机构通过实验室认可 ☒是 ☐否 检验结果在产品标准规定的有效期内 ☒是 ☐否 检验结果中的检验项目齐全 ☒是 ☐否		
工作记录的真实性	所有被抽样到的、被评审过的工作记录都是真实的。 组织实际工作记录的真实性已得到确认。		
纠正和纠正措施的有效性	☒不适用(因初审) ☐上次审核中确定的不符合项采取的纠正和纠正措施继续有效。具体的信息: 审核组对上次审核发现的 XX 项不符合项的纠正和纠正措施进行了验证, 本次审核没有发现类似的问题。		
证书和标志的使用	☒尚未取得。(仅适用于初审) ☐依据相关规定使用标志和证书(如: 名片、公司宣传册、网站等等)。具体使用信息		

以下危害分析识别并控制:

原辅材料危害分析:

主要原料名称	潜在危害	控制措施
--------	------	------



大米	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☒ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
果蔬	☐ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
鲜、冻畜肉	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘、 ☐ 农药残留 ☒ 兽药残留 ☒ 农药残留 ☐ 酸价 ☐ 过氧化值	☒ 向供方索取检测报告 (动物检疫证明、肉品质合格证) ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
鲜、冻禽产品	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☒ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 (动物检疫证明) ☐ 企业自行检测 ☒ 第三方检测报告
水产品	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☒ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
禽蛋类	☐ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
粮油类	☐ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☒ 溶剂残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
调味品(食盐、酱油、味精、老抽、醋)	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☐ 溶剂残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告
塑料袋	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☒ 溶剂残留	☒ 向供方索取检测报告 ☐ 企业自行检测 ☐ 第三方检测报告

最终产品危害分析:

产品名称	潜在危害	控制措施
粮油类	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☒ 黄曲霉毒素 ☒ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ OPRP ☐ 作业指导书&SSOP ☐ CCPs ☐ OPRP &CCPs
调味品类	☒ 有害微生物 ☒ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ OPRP ☐ CCPs ☐ 作业指导书&SSOP



		☐ OPRP & CCPs
畜禽肉类	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☒ 兽药残留	☒ OPRP ☐ CCPs ☐ 作业指导书&SSOP ☐ OPRP & CCPs
果蔬类	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☒ 农药残留 ☐ 兽药残留	☒ OPRP ☐ CCPs ☐ 作业指导书&SSOP ☐ OPRP & CCPs
塑料袋	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☒ 清洗剂残留	☒ OPRP ☐ CCPs ☐ 作业指导书&SSOP ☐ OPRP & CCPs

OPRP No. 序号	Process step 过程步骤	Hazard 危害	Monitoring procedure 监控程序	Critical limits 关键限值	Evaluation 评价
原料验收 OPRP 1-01	原料验收	物理危害：原料中可能含有砂石、玻璃或金属、昆虫、毛发等外来杂质污染； 化学危害：原料中可能含有农药、重金属、黄曲霉毒素 B ₁ 等； 微生物危害：原料中可能带有细菌、致病菌、大肠菌群等	监控 SC 证 定期检测报告	要对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	合格
OPRP1-02 包装材料、工具验收	包装材料、工具验收	物理危害：包装材料或工具被污染，如油污等； 化学危害：塑料材料中含有重金属等污染等； 微生物危害：其中可能带有细菌、致病菌、大肠菌群等	供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	合格供方提供三证，符合国家标准要求，BB/T0039-2013《商品零售包装袋》GB4806, 7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》	合格
OPRP02 冷藏保鲜 (暂不适用)	冷藏保鲜	微生物危害：有害微生物，致病菌。	保鲜库内温度 仪表连续测控 仪表连续测控	冷藏温度 0-10℃	合格
冷冻(暂不适用) OPRP3	冷冻	微生物危害：有害微生物，致病菌。	保鲜库内温度 仪表连续测控 仪表连续测控	肉类储藏温度 ≤ -18℃	合格

标准条款 GB/T 22000	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	5.6	5.7	5.8	6.1	6.2
-----------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----



评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
不符合编号												
标准条款GB/T 22000	6.3	6.4	7.1	7.2	7.3	7.4	7.5	7.6	7.7	7.8	7.9	7.10
评价*)	1	1	1	3	1	1	1	3	1	1	1	1
不符合编号			02									

标准条款	8.1	8.2	8.3	8.4	8.5							
评价*)	1	1	1	1	1							
不符合编号		01										

- * 评价:
- 1 =完成
 - 2 =完成，但有潜在改进项
 - 3 =未完成/有不符合(参见不符合报告)
 - 4 =这次审核没审



附件:

1. 首、末次会议的签到记录表
2. (其他必要的用于证明相关事实的证据或记录)

现场审核后活动——

(一) 纠正措施验证结论:

1. 审核中发现的■FSMS (2)个一般不符合, (0)个严重不符合, ■验证合格□仍有问题

存在问题说明及意见:

2. 验证结论:

■推荐注册□不推荐注册□推荐重新认证注册(再认证填写)

组长签字:

邵相臣



日期: 2021 年 01 月 17 日

(二) 与末次会议结论不同处的说明和其他说明: (技术委员会填写)

(三) 审核报告的发放范围:

受审核方(含附件): 1 份
北京国标联合认证有限公司: 1 份

(四) 附件

1. 审核计划(含项目清单)
2. 不符合报告/问题清单
3. 其他

填表说明:

1. 本审核报告适用于单体系审核, 也适用于多体系结合审核情况;



2. 应依据审核任务书安排的管理体系领域（指：FSMS， HACCP）和审核类型（指：二阶段、再认证，在相应的□内划“√”；
3. “括号”内属于本报告基本要求的内容，除按要求填写外，未说明的一般应说明负面的发现和潜在的问题或审核组认为应该指明的情况，内容多时可附页；
4. 公正性声明和审核报告签字处需本人亲笔签名。
5. 对子证书/证书附件要求的组织，除在末次会议上确定注册范围外，还须附上子证书/证书附件的文字表达。(可另附页)