



合同编号： 0149-2021-F



管理体系审核报告

受审核方：南京康智农产品有限公司

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	吴灿华 (远程)	2021-N0FSMS-1274308	
实习审核员 2			
专家			
观察员			

企业名称	南京康智农产品有限公司
注册地址	江苏省南京市高淳区东坝街道傅家坛村委 199 号
经营地址	江苏省南京市高淳区东坝街道傅家坛村委 199 号
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 年 3 月 11 日
管理体系代表：	聂勇先生
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: GII



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： 不符合编号 01/02/ ■ 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
☐	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

南京康智农产品有限公司成立于 2013 年 07 月，位于南京市高淳区东坝街道傅家坛村委 199 号，毗邻农副产品批发市场。公司注册资金 900 万人民币，配备 1 辆常温车及 1 辆冷链配送车，冷冻冷



藏库各 1 间；主营业务为：预包装食品（含冷藏冷冻食品）的配送，本次认证范围为位于江苏省南京市高淳区东坝街道傅家坛村委 199 号的预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售（运输贮藏）

主要过程/活动：农副产品贮运配送

配送服务流程图：

原料验收→储存（冷冻）→配货→装车→配送→验收确认收货

该公司的外包过程如下：无

主要客户：区域范围内的学校食堂包括教师及学生食堂

2.2 认证范围

主认证范围（对于每一种标准）：	F：位于江苏省南京市高淳区东坝街道傅家坛村委 199 号的预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售（运输贮藏）
主认证地址：	江苏省南京市高淳区东坝街道傅家坛村委199号

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	江苏省南京市高淳区东坝街道傅家坛村委 199 号 邮编：211301	江苏省南京市高淳区东坝街道傅家坛村委 199 号 邮编：211301	10	位于江苏省南京市高淳区东坝街道傅家坛村委 199 号的预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售（运输贮藏）	☒

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

2022-3

下次审核的到期日

下次审核同意的日期

2022-3

2021-03-11

邝柏臣

日期

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） ● 市场部经理（采购及配送） ● 综合办主任 ● 品质部经理 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	01	1



	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 <u>无变更</u>。 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>2021-02-22</u> 进行了管理审核，评价了食品安全管理体系。 以下改进事项已用书面形式确认： 1) 加强对各部门食品安全管理体系要求的培训, 提高管理水平；责任人：聂勇；整改期限：2021.6 前； 2) 对各部门运行食品安全管理体系进行严格要求，加强检查和控制，对发现的问题及时采取措施；责任人：聂勇；整改期限：2021.6 前		
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： ● 2020-11 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》KZ-PRP-2020 ● 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、配送贮藏设备和设施、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，配送场辆的车清洗、清洁及配送场地消毒和杀虫措施的有效性和规范性，直接参加需要进配送分拣场地工作的员工管理，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： ● 面米粮油及乳制品（乳制品、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 ● 畜肉类（冻品） ● 塑料筐、垫板等产品特性描述	01	3

1、未能提供防虫防害措施, 已开不符合项;

2. 未能提供冷冻库和冷藏库的温度显示装置校检证据, 已开具不符合项。



	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（含冷藏冷冻食品）产品特性描述：<u>粮油类、调味料、非发酵豆制品、水产（冻品）、畜肉（冻品）</u> 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； ● 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2021年3月1日客户的冻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下列内容： ● 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： <u>2020</u> 年 <u>12</u> 月 <u>15</u> 日进行了召回演练，产品<u>大米</u>，批号<u>20201211</u>，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 ● <u> </u>年<u> </u>月<u> </u>日进行了召回，产品<u> </u>，批号<u> </u>，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： ● 2021 年 01 月 16 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。	01	1



• 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： ● 2021 年 01 月 10 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。									
							0	1	
产 品 安 全 性 验 证	日期	样品名称/批次	送检方式	报告编号	报 告 日 期	验证结论			
	2021-2-21	光明 200mL 新鲜牧场 高品质牛乳	☐ 抽检 ☒ 供方送检	20210221-JC- CP--005	2021-2- 24	☒ 合格 ☐ 不 合格			
	2021-2-22	轻巧包光明牌咕浓咕 浓风味酸 牛奶（原味）	☐ 抽检 ☒ 供方送检	20210222-DWC P-020	2021-2- 23	☒ 合格 ☐ 不 合格			
	2020-06-05	高钙酸牛奶	☐ 抽检 ☒ 供方送检	2020201E0102 969	2020-06 -05	☒ 合格 ☐ 不 合格			
	2020-06-18	果粒风味酸牛奶（黄 桃+椰果）	☐ 抽检 ☒ 供方送检	NZJ(202 0)SP01-0 9164Z	2020-06 -18	☒ 合格 ☐ 不 合格			
	2020-06-02	袋装鲜牛奶	☐ 抽检 ☒ 供方送检	2020201 E010296 3	2020-06 -02	☒ 合格 ☐ 不 合格			
	2021-02-24	鸡——胴体	☐ 抽检 ☒ 供方送检	NO.328 167056 7	2021-02 -24	☒ 合格 ☐ 不 合格			
	2021-02-25	鸭——分割肉	☐ 抽检 ☒ 供方送检	NO.328 047229 9	2021-02 -25	☒ 合格 ☐ 不 合格			
	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：

No	加工工序	本工序被引入、控制或增加的潜在危害（B 生物危害、C 化学危害、P 物理危害）	第 2 栏的判定依据	风险度评价				你所选择的措施或措施组合是什么	该工序是不是关键控制点
				S	L	P	可否接受		
1	畜禽类（冷冻）采购验收	B 生物的危害：人畜共患疫病病原菌、沙门氏菌、大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、单核增生李斯特、肉毒梭菌、副溶血性链球菌、耶尔森氏菌、蜡样芽孢杆菌、产气荚膜梭菌、寄生虫等	1、肉品在屠宰、加工、储存、运输过程中混入； 2、肉品本身含有病原菌、寄生虫	2	C	中	是	1、每批要求出具官方检疫证明； 2、验收环节要求供方每年定期提供相应证明或检测报告；	否
		C 化学的危害：兽药、促生长素等饲料激素、挥发性盐基氮、重金属等有害化学物质超标	供方对饲养及屠宰加工管理和加工环境控制不严	1	B	高	否	1、每批要求出具官方检疫证明 2、验收环节要求供方每年定期提供相应证明或检测报告；	否 OPRP
		P 物理的危害：金属异物（针头、金属碎屑、螺丝）碎骨	供方在养殖、屠宰加工环节中不慎引入	3	C	低	是	1、选择正规的屠宰加工企业； 2、验收或使用前进行感官检查剔除；	否
2	冷冻水产品采购验收	B 生物的危害：致病性寄生虫、致病菌（沙门氏菌、李斯特菌、副溶血性弧菌、肉毒梭菌、志贺氏菌、蜡样芽孢杆菌、肉毒梭菌、空	1) 在生长捕捞、加工、储存、运输过程中混入 2) 本身含有病原菌、寄生虫	2	C	中	是	1) 要求供方出具产地声明 2) 验收环节要求供方每年定期提供相应证明或检测报告；	否



		肠弯曲菌)						3)验收时感官检查 4)后续的熟制工序	
		C 化学的危害: 挥发性盐基氮、组胺、 多氯联苯、农药、激素 残留重金属等有害化学 物质超标	供方对生长捕 捞或养殖及加 工管理、加工环 境控制不严	1	B	高	否	见危害控制计划	否 OPRP
		P 物理的危害: 金属异物 (鱼钩、金属 碎屑)	供方在捕捞和 加工环节中不 慎引入	3	C	低	是	1、选择正规的水 产加工企业; 2、验收或使用前 进行感官检查剔 除;	否
3	米、杂粮 类采购 验收、储 存	B 生物的危害 霉菌、长虫、沙门氏菌、 金黄色葡萄球菌	1、加工储存运 输过程中,由于 环境控制不当 产生 2、店内储存温 度、时间太长	3	D	低	是	1、要求供方提供 相应 QS 证明 2、发现霉变,要 求退货或换货 3、根据销量采 购、按照要求储 存	否
		C 化学的危害 农药残留、黄曲霉毒素 B1、重金属超标	1) 在加工储 存过程中, 由于环境 控制不当 产生	2	D	低	是	验收环节要求供 方定期提供相应 证明或检测报告;	否
		P 物理的危害 杂质、碎渣	1) 加工过程中 由器具引入; 2) 原料本身携 带	3	C	低	是	1、清洗处理 2、感官检查剔除	否
4	面类采 购验收、 储存	B 生物的危害 霉菌、长虫、沙门氏菌、 金黄色葡萄球菌	1) 加工储存运 输过程中,由于 环境控制不当 产生 2) 店内储存温 度、时间太长、 外包装破损	3	D	低	是	1、要求供方提供 相应 QS 证明 2、要求供方每年 定期提供相应证 明或检测报告; 3、根据销量采 购、按照要求储 存	否
		C 化学的危害: 农药残留、黄曲霉毒素 B1、重金属、过氧化苯 甲酰、	1、在加工储存 过程中,由于环 境控制不当产 生; 2、加工过程中 人为加入过量	2	D	低	是	验收环节要求供 方每年定期提供 相应证明或检测 报告	否
		P 物理的危害	1) 加工过程中	3	C	低	是	感官检查剔除	否



		杂质、碎渣、塑料屑	由器具引入 2) 原料本身携带						
5	粮食制 品类采 购验收、 储存	B 生物的危害 沙门、金葡、志贺、蜡 样押宝杆菌	1) 在加工、储 存、运输环 节污染 2) 店内储存温 度、时间太长、 外包装破损	3	D	低	是	1、要求供方提供 相应的证件 2、根据销量采 购、按照要求储 存	否
6	豆类制 品类采 购验收、 储存	B 生物的危害 沙门、金葡、志贺、肉 毒梭菌、耶尔森氏菌	1) 在加工、储 存、运输环节污 染 2) 店内储存温 度、时间太长、 外包装破损	3	D	低	是	1)要求供方提供 相应的证件 2) 根据销量采 购、按照要求储 存	否
		C 化学的危害: 农残、黄 曲霉毒素 B1、防腐剂(豆 沙) 石膏(豆腐) 超标	1) 在加工储存 运输过程中, 由 于环境控制不 当产生 2) 人为加入过 量	2	D	低	是	验收环节要求供 方定期提供相应 证明或检测报 告;	否
		P 物理的危害: 杂质	在加工、储存、 运输环节引入	3	C	低	是	感官检查剔除	否
7	油脂采 购验收、 储存	B 生物的危害 沙门氏菌、大肠杆菌、 志贺氏菌、金黄色葡萄 球菌、单核增生李斯特、 副溶血性链球菌、耶尔 森氏菌、蜡样芽孢杆菌、	1、在加工、储 存、运输环节污 染 2、店内储存温 度、时间太长、 外包装破损	3	D	低	是	1)要求供方提供 相应 QS 证明; 2)要求供方定期 提供相应证明或 检测报告; 3) 根据销量采 购、按照要求储 存;	否
		C 化学的危害: 无							
		P 物理的危害: 杂质、沙 石、金属碎屑、塑料屑、 草梗	在加工、储存、 运输环节引入	3	C	低	是	感官检查剔除	否
8	调料类 采购验 收、储存	B 生物的危害 霉菌、沙门、金葡、蜡 样芽孢杆菌、耶尔森氏 菌	1、在加工、储 存、运输环节污 染 2、店内储存温 度、时间太长、 包装破损	3	D	低	是	1)要求供方提供 相应 QS 证明 2)要求供方每年 定期提供相应证 明或检测报告; 3) 根据销量采 购、按照不同的 储存要求储存, 在保质期内使 用;	否
		C 化学的危害: 重金属、 黄曲霉毒素 B1、氨基酸 态氮、二氧化硫残留量、	1) 在加工储存 过程中, 由于环 境及工艺控制 不当产生	2	D	低	是	验收环节要求供 方每年定期提供 相应证明或检测	否



		羟甲基糠醛、四环素、硫酸盐、亚硝酸盐、谷氨酸钠、着色剂超标	2) 人为加入过量					报告;	
		P 物理的危害: 杂质、草梗 (香辛料)	在加工、储存、运输环节引入	3	C	低	是	感官检查剔除	否
9	动物类罐头及熟肉制品采购验收、储存	B 生物的危害: 罐头制品未达到商业无菌要求 肉制品: 沙门、金葡、肉毒梭菌、粪链球菌、副溶血性链球菌	1) 供方杀菌工艺不当或破损、容易在加工、储存、运输环节生长, 产毒、严重影响产品保质期 2) 店内储存温度、时间太长、包装破损	3	D	低	是	1) 要求供方提供相应 QS 证明 2) 要求供方每年定期提供相应证明或检测报告; 3) 根据销量采购、按照不同的储存要求储存, 在保质期内使用;	否
		C 化学的危害: 复合磷酸盐、苯并芘、铅、总砷、汞、镉, 亚硝酸盐、兽药残留超标	1) 在加工储存过程中, 由于原料及环境控制不当产生 2) 人为加入过量	2	D	低	是	验收环节要求供方每年定期提供相应证明或检测报告;	否
		P 物理的危害: 杂质、金属异物、碎骨	熟肉制品在加工、储存、运输环节引入	3	C	低	是	感官检查剔除	否
10	冷藏储存	B 生物的危害 霉菌、致病菌	储存时间、温度控制不当或受到污染	2	D	高	是	根据采购产品要求条件储存, 严格控制储存温度和时间	是 CCP1
		C 化学的危害: 无							
		P 物理的危害: 无							
16	冷冻储存	B 生物的危害 霉菌、致病菌	储存时间、温度控制不当或受到污染	2	D	高	是	根据采购产品要求条件储存, 严格控制储存温度和时间	是 CCP1
		C 化学的危害: 无							
		P 物理的危害: 无							
17	清洗消毒剂类采购验收、储存	B 生物的危害 菌落总数、大肠菌群超标	在加工、储存、运输环节污染	3	D	低	是	1) 要求供方提供生产许可批号 2) 要求供方每年定期提供相应证明或检测报告;	否
		C 化学的危害: 重金属、非食品级化学物质、荧光性增白剂超标	1) 由于原料及工艺控制不当产生 2) 人为加入过量	2	D	低	是	验收环节要求供方每年定期提供相应证明或检测报告;	否
		P 物理的危害: 无							
18	盛放食品的器具类采购验收、储存	B 生物的危害: 无							
		C 化学的危害: 含有非食品级物质、重金属含量超标	由于原料及工艺控制不当产生	2	D	低	是	要求供方提供食品级证明	否
		P 物理的危害: 杂质、碎片	在加工、储存、运输环节引入	3	C	低	是	感官检查剔除	否
19	塑料制	B 生物的危害	在加工、储存、	3	D	低	是	要求供方每年定	否



	品类采购验收、储存	金葡、沙门、大肠杆菌	运输环节污染 包装破损					期提供相应证明 或检测报告； 感官检查剔除 使用前清洗消毒	
		C 化学的危害：蒸发残渣、重金属含量、荧光性物质、黄曲霉素 B1、苯并(a)芘、残留超标、含有非食品级化学物质	1) 在加工储存过程中，由于原料及工艺控制不当产生 2) 人为加入过量	2	D	低	是	验收环节要求供方每年定期提供相应证明或检测报告；	否
		P 物理的危害：杂质	在加工、储存、运输环节引入	3	C	低	是	感官检查剔除	否
20	配货	B 生物危害：致病菌污染、增长、	1) 加工过程中人员、器具引入；2) 原料携带、自身增长	3	D	低	是	1)操作性前提方案 2)控制工作环境的卫生	否
		C 化学危害：清洗消毒剂残留	员工手未清洗干净引入	3	D	低	是	操作性前提方案	否
		P 物理危害：无							
21	搬运	B 生物的危害 霉菌、致病菌	当搬运过程中造成掉落沾地	3	D	低	是	控制每次搬运量及搬运方式	否
		C 化学的危害：无							
		P 物理的危害：无							
22	配送	B 生物的危害 霉菌、致病菌	冷藏冷冻品储存时间、温度控制不当或受到污染	2	D	高	是	根据采购产品要求条件储存，严格控制储存温度和时间	是 CCP2
		C 化学的危害：无							
		P 物理的危害：杂质	车辆清洁不彻底	2	C	中	是	装车前进行检查，清洁	否
23	兑制 消毒剂	B 生物危害：无							
		C 化学危害：消毒剂残留	浓度过高容易造成清洗不净造成残留	2	C	中	是	OPRP 控制（严格按照规定的配比进行配制）	否
		P 物理危害：无							
24	兑制 洗涤液	B 生物危害：无							
		C 化学危害：清洗剂残留	浓度过高容易造成清洗不净导致残留	2	C	中	是	OPRP 控制（严格按照规定的配比进行配制）	否
		P 物理危害：无							
25	洗涤	B 生物危害：病毒、致病菌交叉感染	餐具互相浸泡一起可能使致病菌交叉感染	2	C	中	是	后续的消毒处理	否
		C 化学危害：清洗剂残留	在浸泡时留下残留	3	B	中	是	后续的清洗	否
		P 物理危害：无							
26	清洗	B 生物危害：病毒、致病菌交叉感染	餐具一起清洗可能使致病菌交叉感染	2	C	中	是	后续的消毒处理	否
		C 化学危害：清洗剂残留	没有清洗干净引入	3	C	低	是	OPRP（严格按照规定的方式进行清洗）	否
		P 物理危害：无							
27									



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
水产类	☒ 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

危害控制计划表

原辅料的验收

a. 畜、禽肉类（冻品）的验收（OPRP）

CCP/OPRP 点	显著危害 (2)	关键限值/行动准则 (3)	监 控				纠 偏 行 动 (8)	验证 (9)	记录 (10)
			对象 (4)	方法 (5)	频率 (6)	人员 (7)			
OPRP: 畜 禽 肉 类 原 料 采 购 验 收	有害微生物、重金属、挥发性盐基氮、抗生素、促生长素等有害化学物质超标	来自合格供方; 动物检疫证明; 合格的产品检测报告	合格供方	查验	每批	验收员	拒 收 不 合 格 品	1. 主管定期复检记录	1. 供方提供产品检疫、检验报告或证明

CCP/OPRP 点	显著危害	关 键 限 值	监 控	纠 偏	验证	记录
------------	------	---------	-----	-----	----	----



	(2)	值/行动准则 (3)	对象 (4)	方法 (5)	频率 (6)	人员	行 动 (8)	(9)	(10)
OPRP : 冷冻水产类的验收	病原体存活	深 冷 产 品 < -18℃	产品温度	温度测量	每批	验收员	确 认 偏 离 的 产 品, 隔 离 待 评 估	主管定期 复检记录	产 品 进 货 验收记录

b. 冷冻水产类的验收

CCP 点

CCP1 冷冻、冷藏储存

关键控制点 (CCP) (1)	显著危 害 (2)	关键限值 (3)	监控				纠偏行动 (8)	验证 (9)	记录 (10)
			对象 (4)	方法 (5)	频率 (6)	人员 (7)			
CCP1: 禽肉类原料 的冷冻、冷 藏储存	病原体 存活	冻结库温度 -15~-20℃以下。 冷藏库温度保持 0~10℃。	区分放置 并隔离, 控制温湿 度	观察	每天	仓管员	对冷藏室 设备维护 或加冰暂 处理	温湿度记 表; 冷藏 室目巡查 录; 冷藏 室清理记 录	巡查记录表

CCP2 配送

关键控制点 (CCP) (1)	显著危害 (2)	关键限值 (3)	监控				纠偏行动 (8)	验证 (9)	记录 (10)
			对象 (4)	方法 (5)	频率 (6)	人员 (7)			
CCP2: 配送	病原体存 活	温度不高于 10~15℃ (冷 鲜 产 品 冷 藏) 温度不 高于 0 度(冷 冻产品)	区分放置 并做好隔 离; 控制 配送车辆 温湿度	技能观察 及温度测 量	每车	配送员	确认偏离 的产品, 隔离待评 估, 延长 时间或废 弃	食 品 安 全 检 查 工 作 日 志、纠 偏 记 录 、工 作 人 员 感 观 检 查 能 力 评 价 记 录	人员培训及能 力验证, 进行 微生物检测验 证

标准条款	4.1	4.2	4.3	4.4	5.1	5.2	5.3	6.1	6.2	6.3					
评价*)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					
不符合数量															
标准条款	7.1	7.2	7.3	7.4	7.5	8.1	8.2	8.3	8.4	8.5	8.6	8.7	8.8	8.9	
评价*)	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	3	1	1	
不符合数量	02						01					02			
标准条款	9.1	9.2	9.3	10.1	10.2	10.3									
评价*)	1	1	1	1	1	1									
不符合数量															

- * 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:

邵柏臣



日期: 2021 年 03 月 11 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 t:

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)