

项目编号：20267-2024-F-2025、10451-2025-H

管理体系审核报告

(监督、再认证审核)



组织名称：苏州阿土现代农业有限公司

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）：周翌，陈卓琦

报告日期：2025 年 05 月 06 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 ■文件审核报告
■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 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：周翌，陈卓琦



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	陈丽丹	组长	F:审核员	2023-N1FSMS-2246137	F:FI-2
			H:审核员	2024-N1HACCP-2246137	H:FI-2
B	周璽	组员	F:审核员	2022-N1FSMS-1258791	F:FI-2
			H:实习审核员	培训证书	
C	陈卓琦	组员	F:审核员	2024-N1FSMS-4051924	F:FI-2
			H:审核员	2023-N1HACCP-3051924	H:FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	李晓凤	向导	受审核方

1.2 审核目的

本次审核的目的是组织获得（食品安全管理体系）认证后，进行第一次监督审核，依据危害分析与关键控制点体系认证申请者的再认证申请，通过检查受审核方的管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性，从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

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：

F: ISO 22000:2018,H: 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

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：CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、T/CCAA 29-2016 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》、《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、安全及所适用的食品安全及卫生标准：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、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 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 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05月06日 上午至2025年05月06日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年05月06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）：

FH：位于江苏省苏州市吴中区吴中大道1288号苏州阿土现代农业有限公司初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜鸡蛋）、预包装食品（粮油、乳制品、肉类冻品）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：苏州市吴中区吴中大道 1288 号

办公地址：苏州市吴中区吴中大道 1288 号

经营地址：苏州市吴中区吴中大道 1288 号

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 一阶段审核情况(适用时)——不适用

于年月日- 年月日进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：

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：领导层/F9.2.2、H5.3



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 13 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 05 月 06 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

内审的实施情况、供方管理、人员能力等

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。

——对果蔬的农残每批自检，数据上传平台，检验员均培训上岗。

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、危害分析与关键控制点（HACCP）体系（V1.0）运行和认证活动较为支持，公司结合初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜鸡蛋）、预包装食品（粮油、乳制品、肉类冻品）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、危害分析与关键控制点（HACCP）体系（V1.0）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产品离地离墙管理还需要加强。

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：由于企业处于成长和发展期，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重要性。供方个别产品第三方检测报告检测项目不够齐全，企业对这方面关注度不够，后续需加强供方资质管理。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：



——无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2012 年 01 月 06 日 体系实施时间：2024 年 01 月 01 日

按照认证范围该组织需提供的必要的法律证明文件确认如下：

1、现场检查《营业执照》正本原件，编号：913205065884563827，成立日期：2012 年 01 月 06 日，无有效期信息；经营范围的相关描述：批发预包装食品；种植：蔬菜、水果；销售：食用农产品、日用百货、床上用品、文化用品、服装、劳保用品。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）许可项目：食品销售（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以审批结果为准）一般项目：餐饮管理；外卖递送服务（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）。

营业执照注册地址：苏州市吴中区吴中大道 1288 号；与现场门牌号信息一致；

现场检查组织《食品经营许可证》正副本原件，编号：JY13205060616195；有效期：2029 年 04 月 10 日；经营范围的相关描述：预包装食品(含冷藏冷冻食品)销售，保健食品销售，散装食品(含冷藏冷冻食品)销售。

经营场所：江苏省苏州市吴中区吴中大道 1288 号

2、确认资质均在有效期内，有效，提供扫描件与原件一致。

现场审核地址为经营场所：苏州市吴中区吴中大道1288号，与食品经营许可证地址一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：10 人。管理人员 5 人

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无

4) 范围内产品/服务及流程：

原料验收 CCP1/OPRP1→储存（冷冻 OPRP2）→配货→装车→送货→验货

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

该公司于 2024 年 01 月 01 日依据 ISO22000:2018 标准要求建立了食品安全管理体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

结合公司初级农产品(蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜鸡蛋)、预包装食品(粮油、乳制品、肉类冻品)的销售过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1)组织的内外部环境、相关方需求及合规义务的策划和管理：

公司《管理手册》进行了规定，企业从事资质范围内的初级农产品(蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜鸡蛋)、预包装食品(粮油、乳制品、肉类冻品)的销售。

企业基本信息：

1) 苏州阿土现代农业有限公司，成立于 2012-01-06，位于江苏省苏州市，是一家以从事批发业为主的企业。企业注册资本 1000 万人民币，实缴资本 100 万人民币。详细地址为：苏州市吴中区吴中大道 1288 号；企业的经营范围为：批发预包装食品；种植：蔬菜、水果；销售：食用农产品、



日用百货、床上用品、文化用品、服装、劳保用品。

2) 经营范围: 初级农产品(蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜鸡蛋)、预包装食品(粮油、乳制品、肉类冻品)的销售。查看认证范围在营业执照和食品经营许可证的经营范围内。

3) 企业依据 ISO22000:2018 标准、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求标准建立了《管理手册》,从战略管理层面,公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

4) 与总经理薛斌斌沟通,公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式,收集对公司实现目标及战略方向相关的,影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。外部环境从政治环境、法律法规标准、经济环境、社会文化环境、自然环境、竞争力方面,内部环境从企业文化、公司价值、知识积累、绩效、财务因素、资源因素、人力因素、运营因素等,并在公司经营管理会上讨论研究确定,对公司建立、实现目标及战略方向有影响的各相关内外因素,形成公司发展战略规划,并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审。

抽查《组织内外部环境要素识别表》中,内部因素:企业文化,管理企业文化;人力因素:员工队伍相对稳定,实行资源调整等。外部因素:社会文化环境:地处经济发达的江苏省苏州市,作为国内重要城市,社会文化环境优良。气候变化:本公司地理位置处于苏州市,基本不涉及极端天气情况;产品仓储环境均有温控设施;多数食材不涉及海运、偏远地区等可能造成供应链中断的情况,暂不涉及进口食材。 编制:李晓凤 批准:薛斌斌 日期:2025.01.01

提供《应对机遇和风险管理清单》,编制:徐小军 审核:薛斌斌 2025年1月1日

总经理表示,国家对食品安全问题越来越重视,公司通过体系的持续实施保持,提升自身的食品安全管理能力,通过获得的第三方体系认证证书,提高潜在客户的满意度,开展公司的各项招投标经营活动。

基本符合标准要求。

公司在《管理手册》5.4条款进行了规定。

查看并询问公司重要相关方的需求和期望:

组织建立了获取不同利益相关方需求和期望的渠道:通过市场预测、满意度调查、合理化建议、顾客访问等方式,及时识别获取和确定有关的利益相关方的需求和期望,以便及时更新相关方需求信息。

企业确定了与管理体系有关的相关方:顾客、供方、员工、政府部门、股东、认证机构等,提供各相关方的需求和期望,以及监视和评审的方式。

主管部门:苏州市吴中区市场监督管理局,政府机构的需求和期望:遵守食品安全相关的法律法规要求;遵纪守法等;

例如员工的需求和期望:良好的工作环境,职业安全,得到承认和奖励,职业发展;员工各方面需求得到满足。员工对于自身工作过程中的安全健康防护需求。

顾客的需求和期望:食品卫生安全、环保、职业健康安全方面的要求,配送服务、价格、售卖、设备、配送时间更新等变更时通知顾客,产品交付不受气候变化影响等;

与公司管理层沟通,公司总经理将相关方需求和期望的信息通过会议、文件等方式传递给各相关部门,并适时组织监视和评审相关方需求信息。符合要求。

提供《相关方的需求及期望识别及评审表》,

编制:徐小军 2025年1月1日 审核:薛斌斌 2025年1月1日

总经理表示近一年来相关方的需求和期望未发生变化。

提供《法律、法规和标准清单》,抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别,如食品安全法、GB 31621、GB2763、食品经营许可证管理办法等。

苏州市吴中区市场监督管理局 2024年8月27日对企业进行了食品经营监督检查。

提供《合规性评价报告》,评价组成员:总经理及各部门负责人,评价日期:2025年1月1日,评价结果



对公司的食品安全意识和食品安全管理水平的提高起到了明显的促进作用。基本满足标准的要求。

2) 管理体系应用策划情况

公司基本情况：

苏州阿土现代农业有限公司，成立于 2012-01-06，位于江苏省苏州市，是一家以从事批发业为主的企业。企业注册资本 1000 万人民币，实缴资本 100 万人民币。详细地址为：苏州市吴中区吴中大道 1288 号；企业的经营范围为：批发预包装食品；种植：蔬菜、水果；销售：食用农产品、日用百货、床上用品、文化用品、服装、劳保用品。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）许可项目：食品销售（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以审批结果为准）一般项目：餐饮管理；外卖递送服务（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）。

该公司按照《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的 HACCP 体系，形成了《管理手册》、程序文件、良好卫生规范、HACCP 计划、《规程制度》等体系文件，支持公司 HACCP 体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

该公司确定的认证的范围为：

注册地址：苏州市吴中区吴中大道 1288 号

经营地址：苏州市吴中区吴中大道 1288 号

认证范围：

FH：位于江苏省苏州市吴中区吴中大道 1288 号苏州阿土现代农业有限公司初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜鸡蛋）、预包装食品（粮油、乳制品、肉类冻品）的销售。

FH 体系范围包含在《管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；无外包过程。在手册中识别有外包过程，现场沟通已整改。

在国内销售，暂不涉及出口。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的销售过程。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2024 年 1 月 1 日发布了经总经理批准的 HACCP 体系管理方针：

品质为本 系统管理 精益求精 满足顾客。

管理方针包含在食品安全管理手册中。总经理薛斌斌介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对 HACCP 体系的承诺。审核周期内管理方针未发生变化。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为 HACCP 体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

现场询问公司员工：李晓凤，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

按照管理体系标准要求和企业实际销售管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、配送部、供销部、质检部；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

5) 目标的实施和考核情况

公司在《管理手册》中规定了公司管理目标，查核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《食品安全目标执行情况考核表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：



食品安全目标	考核办法	2024.05-2025.04 目标实际完成情况
食品安全投诉率低于 1%；	每年对投诉情况进行考核	0
产品验收合格率 100 %；	每月对此目标进行考核	100%
顾客满意度≥90%；	每年对顾客满意度进行考核	96%
重大食品安全事故为 0.	每半年对安全工作进行考核	0

审核周期内公司目标均实现，基本满足体系标准的要求。

6) 应对风险和机遇的行动

公司在《管理手册》6.1 条款进行了规定，并编制有《风险和机遇管制程序》。

通过对公司目标和战略方向相关影响其实现管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价，有效应对风险和机遇。在实现其目标和预期结果的经营活动中，不定期组织会议进行风险和机遇的识别。

由总经理负责公司目标和战略方向相关影响其实现管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价的确认，应对风险和机遇策划的审批；各相关部门负责内外部环境因素信息的获取和应对风险和机遇策划相关职责的实施；综合部负责内外部环境因素识别与评价，策划应对风险和机遇方案，并监督实施。以促进基于风险的思维意识，必要时提供应对风险和机遇的所需资源。

提供了《应对机遇和风险措施清单》：对内外部因素各个过程涉及活动的风险/机遇来源进行了描述，评估了风险等级、制定了对应的风险控制措施、责任部门及完成情况，并对措施效果进行了评价。编制：徐小军 审核：薛斌斌 2025 年 1 月 1 日

目前针对风险的各项措施均在实施过程中，在总经理主持的例会中进行定期的有效性跟踪和评审。

抽查：公司面临的机遇和风险：经营风险，风险：有利因素：配送运营已经步入稳定良好的状态，专业为事业单位的教职工提供配送服务，依托周边学校的需求资源。不利因素：1、消费者对配送菜品的及时性、安全性、环保性、花样机用餐环境等的要求不断提高；2、国家对食品安全的监管力度大，有食品安全风险；3、企业管理者不了解行业法律、国家政策，造成企业经营合规性风险；4、领导对管理体系不重视，没有履行足够的承诺。措施：1、严格控制食品材料的质量卫生；2、认真履行质量、环境、食品安全法律法规。做好环境保护及员工健康安全，保证食品安全；

3、依托外部资源进行物流部提供；4、重点体现总经理作用，确保总经理能够履行承诺。措施有效性评价：管理评审。

负责人：总经理。组织建立的风险和利用机遇的机制基本符合要求。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

和食品安全小组组长沟通确定所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品管理体系。安全产品实现情况的策划：

现有内部资源的能力：

和公司总经理沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：

1) 现有内部资源的能力：

1) ——：公司主要以销售业务为主，具体涉及物资采购、销售业务及客户需求和反馈信息协调等，主要为网络电话等销售服务过程，设有办公区及仓库约 500 平方米，冷藏库 3 个，冷冻库 1 个，常温库 1 个，电子秤 1 台，另配置有配送冷藏车辆：10 辆（目前业务量骤降，冷藏库冷冻库现已停用，常用冷藏车辆为 1 辆），基本满足初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜鸡蛋）、预包装食品（粮油、乳制品、肉类冻品）的销售需要。

2) 企业目前体系覆盖有效人数：10 人，其中含管理人员 5 人。



3) 公司设置了组织架构, 包括: 领导层、食品安全小组、配送部、供销部、质检部、综合部。总经理任命了食品安全小组组长为徐小军先生, 明确了食品安全小组组长职责, 具体见管理手册 5.3 条款。

——不涉及动力设施和辅助设施的状况;

——需要从外部供方获得的资源: 食材、计量校准

4) 提供有生产设备清单、检测设备清单: 如:

——主要生产设备有: 配送车辆、电子秤、小推车、冷冻柜等

——不涉及特种设备

——检测设备: 电子秤、温湿度计, 基本满足配送安全性验证需要。

企业外包过程为: 计量校准

基本满足初级农产品(蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜鸡蛋)、预包装食品(粮油、乳制品、肉类冻品)的销售过程需要。

企业提供《危害控制计划》,

销售工艺流程:

原料验收(CCP1/OPRP1)→储存(冷冻 OPRP2)→配货→装车→送货→验货

对于需要使用环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求, 具体形成了《前提方案》、《危害控制计划》、《各类制度》等控制要求, 组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程, 策划基本能确保初级农产品(蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜鸡蛋)、预包装食品(粮油、乳制品、肉类冻品)的销售过程所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

公司在《管理手册》中规定了前提方案的策划要求, 并形成和保留了相关文件, 包括《前提方案》、《人力资源控制程序》、《监视和测量设备控制程序》等, 基本满足手册中的规定要求。

抽《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《产品撤回控制程序》, 基本可满足标准要求, 具体实施情况见各部门过程运行控制记录。

公司在《管理手册》中任命了食品安全小组组长为: 徐小军先生, 并明确了小组组长职责; 同时在《危害控制计划》中明确了公司食品安全小组组成, 并由不同部门的人员组成, 包括了质检部、综合部、配送部、供销部人员, 小组成员包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员, 基本符合标准要求, 暂时由公司自己策划并实施危害控制计划, 未聘请外部专家参与。

查: 小组成员能力及培训情况等, 询问小组成员钱国英, 基本了解, 具体人员能力及培训见综合部审核记录。

公司提供了《危害控制计划》;

查产品描述情况:

——HACCP 小组针对销售过程管控所使用的原料、包装材料等进行了特性识别, 包括名称、类别、重要的特性(化学、生物、物理)特性、产地、来源、生产方法、包装方式、使用前的预处理、接收准则、贮存条件和保质期等。

现场抽查: 蔬菜类特性描述——采购方式(自采)、产地(见公司采购清单)、产品组成(新鲜果蔬类)、特性描述(物理、化学、生物)(1、感官指标: 具有蔬菜应有的正常色泽, 成熟适度, 风味正常,



无病虫害，无腐烂，形态完整，无损伤等缺陷品及其他外来物。2、理化特性：无机砷（以砷计）/（mg/kg） ≤ 0.05 ；总汞（以 Hg 计）（mg/kg） ≤ 0.01 ；镉（以 Cd 计）/（mg/kg） ≤ 0.05 ；铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤ 0.1 ；铬 /（mg/kg） ≤ 0.45 ；

氟 /（mg/kg） ≤ 1 ；亚硝酸盐 /（mg/kg） ≤ 4 ；稀土/（mg/kg） ≤ 0.7 ；3、农残：农药残留量详见 GB2763 中的规定）、生产方式（种植）、包装与贮藏方式（使用符合食品卫生要求的包装材料或容器，标识应符合 GB 7718 相关规定）、使用前的处理（挑拣清洗）、致敏物质（无）、接收准则（供方均经过评定（提供了相关证明），每批验收或使用前进行感官检查（新鲜、洁净、无腐烂、无霉变）；理化（定期验证供方证明）、微生物指标（化验员）符合标准要求）、用途说明（主要用于产品配送过程使用）等，基本符合。另抽查禽蛋、粮油、乳制品的特性描述，控制方式基本相同。

——销售产品原料等同于成品。

现场抽查：畜禽肉类：特性描述（特点是：呈红色，根据产品不同颜色略有差异，不发粘，有弹性。闻起来有清淡的自然芳香，经卫生防疫站检测合格，化学指标（挥发性盐基氮）；药残[主要有盐酸克伦特罗（猪）、六六六、DDT、金霉素、土霉素、四环素（羊）、氯霉素（猪）、磺胺类、伊维菌素（猪、牛）]；重金属（汞、铅、砷、镉、铬）；微生物指标符合国家无公害食品中标准限值。）、生产方式（屠宰、分割或冷冻加工或初加工）、包装与贮藏方式（鲜肉：塑料膜包裹或容器盛放。储存在冷藏库（柜）中，温度 0-4℃，2 天内配送完。冻肉：内部塑料膜或袋装，外部瓦楞纸箱，储存在冷冻库（柜）中，温度-18℃ 以下，最多 1 周。）、致敏物质（无）、使用前处理（鲜肉：经过粗加工处理，存放在塑料盒中保鲜储存；冻肉：解冻、粗加工，存放在塑料盒中保鲜储存）、验收准则（供方均经过评定（提供了相关证明），每批验收检疫证明并感官检查符合要求，化学、药残、微生物指标定期验证（包括验证供方证明和化验员）符合标准要求。）、用途说明（主要用于学校、部队、机关食堂等使用），基本充分，另抽查牛奶、冻鸡翅等的特性描述，控制方式基本相同。

预期用途主要为各单位食堂、酒店等。

主要的食用方式为：烹饪煮熟后食用或加工食用、直接食用，产品保质期：果蔬类/鲜畜禽肉类当天采购当天配送，预包装类按照标签标识执行，易受伤害群体主要为易过敏人群等，基本符合。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的产品销售工艺流程主要如下：

原料验收 CCP1/OPRP1→储存（冷冻 OPRP2）→配货→装车→送货→验货

并结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数。现场查核提供的工厂位置图、厂区平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，见收集材料。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》。

——提供了《HACCP 计划》，查《危害分析单》，具体包括了原料验收，储存，冷藏，冷冻，配货，配送等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽冷冻储存过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（生物的危害 霉菌、致病菌——显著危害）、物理危害（无），化学危害（无），确定的控制措施为“根据采购产品要求条件储存，严格控制储存温度和时间”，并确定采用 OPRP2 进行控制。基本符合要求。

另抽果蔬验收过程、畜禽肉类验收过程的危害分析及控制措施制定，基本充分。

经过对销售过程的危害分析及评价，确定了 OPRP、CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《HACCP 计划》：

OPRP/CCP	显著危害	行动准则/CL	监控程序	纠偏行动
----------	------	---------	------	------



CCP1: 果蔬类产品验收	化学危害: 农残超标	抑制率<50%	检验员每批次用农残检测仪检测	拒收
OPRP1: 畜禽类采购验收	生物: 有疫病 (如非洲猪瘟等); 化学: 药残 (瘦肉精), 抗生素、重金属等残留超标	来自合格供方; 动物检疫证明; 合格的产品检测报告	验收员每批、查验报告	拒收
OPRP2: 冻品储存过程	生物危害: 致病菌、细菌超标	冷冻温度 $\leq -15^{\circ}\text{C}$	仓管员每天观察	报废或经评估确认

审核周期内删除配送 CCP2 修订于 2025.01.01 实施, 危害控制计划改版为 B/1, 食品安全小组组长表示因学校业务未中标, 订单量骤降, 现有客户配送路程均较近, 基本能控制在半小时内, 冻品类订单量骤降, 装卸货物时间也大幅减少, 仍使用冷藏车配送冻品货物, 但不作为 CCP 控制。客户验收主要查看货物解冻状况, 配送部负责人表示审核周期内未发生冻品变质相关的投诉

具体实施见配送部、质检部审核记录。基本满足标准要求。

3.2 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

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

组织策划了《良好操作规范》, 包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、废弃物、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康、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 and 操作流程:

公司坐落于苏州市吴中区吴中大道 1288 号, 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, 见供销部审核记录;

分拣/配送区车间: 配置有简易洗手设施, 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。

现场观察分拣区/配送区: 有仓储区、分拣区, 基本有分区管理; 明排水沟, 每日进行清理, 现场观察基本整洁; 现场产品离地隔墙。

——空气和水质:

空气和水的管理: 销售对空气无特殊要求, 也不涉及直接生产加工用水, 少量用水主要是清洁及冲厕使用, 提供了苏州市自来水有限公司水质公告《出厂水半年报 (2025 年上半年) 》, 采样日期: 2025.1.2; 97 项指标均为合格, 符合 GB 5749-2022, 定期收集。

——包装材料

包装材料: 预包装类产品主要是产品原包装, 散装畜禽肉类、鸡蛋、蔬菜主要是塑料袋或塑料周转筐来进行盛放, 采购来自合格供方, 周转筐每天结束后进行清洗, 控制基本符合;



——虫害防治

现场查看发现：公司在仓储区、分拣区门口配置有挡鼠板，现场未发现有鼠迹，配备有灭蝇灯。提供有《灭虫害检查记录表》，每周进行检查，检查人：李晓凤，抽查 2025-01-03//2025-03-20/2025-04-29，没有鼠，挡鼠板完好，灭蝇灯有蚊蝇，未记录处理情况，经沟通，负责人表示发现有蚊蝇后定期更换了灭蝇纸，未见异常，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，挑拣的蔬菜黄叶等做生活垃圾处理，投入公司门口指定垃圾桶，环卫定期清运；清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放市政管网。

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行晨检，提供有《人员首检自查记录》，每日上岗前进行检查并记录，抽查 2025-02 月、2025-04 月，未见异常，备注有检查内容包括无带首饰、不得染指甲、手部清洗消毒、无感冒咳嗽拉肚子等疾病等；

员工健康证及培训管理情况见综合部审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

对用具：电子秤、推车、采用 84 消毒液喷洒方式消毒，每天配送结束后进行，提供有《筐具清洗、消毒记录表》，记录有日期、清洁、消毒、操作人、是否有异味，检查人、纠偏等信息，抽查 2025-01、2025-04，操作人：张红利，清洁、消毒“√”方式表示，无异味，检查人：李晓凤。备注有 84 消毒液浓度为 4%，有效氯含量 500mg/L，消毒时间 30min，消毒方法为擦拭、喷洒、拖洗消毒后用清水洗净。

车辆每天使用完毕进行消毒，采用 84 消毒液喷洒方式消毒，提供了《配送车辆清洁消毒记录表》，记录有日期、清洁、消毒、操作人、是否有异味、车辆车牌号，检查人、纠偏等信息，抽查 2025-03，清洁/消毒“√”方式表示，无异味，车牌号：苏 UY3E29，操作人：张红利，检查人：李晓凤。另抽查 2025-01 月记录，控制方式同上。备注有 84 消毒液浓度为 4%，有效氯含量 500mg/L，消毒时间 30min，消毒方法为擦拭、喷洒、拖洗消毒后用清水洗净。

初级农产品、预包装产品销售不涉及环境微生物要求，主要体现在《每日卫生检查记录》上。

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。

——返工管理

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

主要是酒精、84 消毒液等，现买现用，放置在分拣区货架上，未见标识，未做台账管理，现场沟通。

——来访者管理：

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定，进入配送区主要通过健康告知进行，专人陪同，建议后期规范，现场沟通。

——运输和储存、库存管理

公司配置有 10 辆冷藏车；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 30min 以内；

目前公司的客户需求基本是销售初级农产品如蔬菜类、畜禽肉类、蛋类、预包装冷冻肉类为主，少量粮油、乳



制品的销售,大部分供方均在公司周边,客户每周下1次订单,公司配送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,客户送货上门,库存量控制的很小,现场观察有常温库仅有少量鸡蛋存放,部分鸡蛋未隔地离墙存放,现场沟通,冷冻柜有冻鸡翅等,生产日期均在有效期内。库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。

查看配送单据:收货单位:张桥林场,送货日期:2024年12月26日,货品及数量:方肉2斤,精肉丝0.5斤,水洗白萝卜2斤,精品番茄2斤等。

收货单位:化管办食堂,送货日期:2025年02月14日,货品及数量:长鸡爪21斤,有机生菜10斤,酸奶8板,筒骨6斤等。

收货单位:海辰物业,送货日期:2025年04月07日,货品及数量:河南草鸡15.3斤,优质小排2斤等。

收货单位:苏州体校,送货日期:2025年02月15日,货品及数量:保洁蛋8箱。

收货单位:越溪街道张桥村村民委员会,送货日期:2025年03月18日,货品及数量:甘蓝包菜30斤、盘锦大米200斤、福临门非转大豆油1箱。

仓库检查等主要体现在《每日卫生检查记录表》上,每周为单位,每天开展检查,检查内容包括清洁卫生、废弃物处置、虫害设施完好有效等,抽查2025-02、2025-04记录表,记录均合格,不涉及纠偏措施。

提供有冷冻柜的温度监控记录,抽查《温度记录表》,2025-01-15,温度为:-17.1℃,产品摆放√,检查人:李晓凤。现场观察:冷冻柜内置温度计温度显示:-17.5℃。另抽查2024-12月、2025-04月的温度,均满足CL要求。审核周期内未发生偏离情况,不涉及采取纠偏。

现场观察分拣装车过程,收货单位:海辰物业,主要为畜禽肉类产品,例如精肉丝7斤,草鸡4.2斤等,与送货单基本一致,配送车辆车牌号为:苏UY3E29,车厢内产品分区域存放,产品外箱干净、车辆内部整洁;未见到与有毒有害物品混放;每日配送回厂后,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。

查看企业食品安全主体责任落实情况,日周月管控直接上传至苏州市食安通小程序,查看2024-08、2025-01填报内容,未见异常信息。

2) 采购管理情况:

公司在《管理手册》进行了规定,并策划了《采购控制程序》、《良好卫生规范》、《前提方案》;

采购过程控制:对合格供方的筛选及评定,主要由采购部负责,经过评价总经理批准后,实施采购工作。采购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。

目前企业采购的产品主要有:初级农产品(蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜鸡蛋)、预包装食品(粮油、乳制品、肉类冻品)的销售。提供《合格供方名录》,9家供方:基本覆盖认证范围产品类别。

提供《供方选择评价表》,包括:供方名称、提供产品、供方地址、评价准则、评价部门意见、评价结果意见、批准意见等信息。评价人:徐小军,时间:2025年1月5日 批准人:最高管理者薛斌斌 时间:2025年1月5日。

1 抽查冻肉类供应商:苏州优中食品有限公司,营业执照编号:913205060884410104,食品生产许可证编号:SC11132050601530,资质有效。

抽查第三方检测报告:鸡肉,报告编号:2025S0211737,检测机构:青岛元信检测技术有限公司;检测项目:



色泽、气味、挥发性盐基氮、铅、总贡、总砷、敌敌畏、六六六、四环素、诺氟沙星、大肠菌群、沙门氏菌、甲硝唑、莫能霉素等，结果均符合，有效。

- 2 抽查禽蛋供应商：苏州豹行天下电子商务有限公司，营业执照编号：91320508550227664C，食品经营许可证 JY13205080258328，资质有效。

抽查第三方检测报告：鲜鸡蛋，报告编号：FZZ20240508391，检测机构：河南广电计量检测有限公司，检测项目：色泽、气味、总砷、铅、镉、三聚氰胺、苏丹红、恩诺沙星、四环素、氯丹等，结果均符合，有效。

- 3 抽查果蔬类供应商：苏州市步步高农副产品有限公司，营业执照编号：91320506MA25CKP47F，资质有效。农残由企业自检。蔬菜农残测试结果直接上传到苏州市食用农产品市场销售质量安全监管平台，随机抽取：2025-04-16 农残测试，测试项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检测值 7.8%，番茄，检测值 0%，胡萝卜，检测值 0%，均为阴性，合格。

- 4 抽查新鲜猪肉供应商：苏州赵得住食品有限公司，营业执照编号：91320506MACEGG379M，食品经营许可证编号：JY13205060535965，资质有效。

抽查动物检疫合格证明，产品名称：猪胴体，编号：NO.4303653753，肉类品质合格证，产品名称：猪肉，编号：NO.A03 006165048，报告有效。

5. 抽查鲜禽类供应商：苏州市南环桥市场张国旗家禽经营部，营业执照编号：92320506MA1PLGU437，食品经营许可证：JY13205060381484，资质有效。

抽查动物检疫合格证明，产品名称：鹅胴体，编号 NO.3434447275，产品名称：鸡胴体，编号 NO.3288252554，报告有效。

6. 抽查粮油大米类供应商：苏州鼎隆商贸有限公司，营业执照编号：91320594MA1P9B9Q0L，食品经营许可证编号：JY13205940049807，资质有效。

抽查第三方检测报告：金元宝盘锦生态米，报告编号：A2250017136101013Cc，检测机构：黑龙江省华测检测技术有限公司，检测项目：气味、色泽、镉、铬、黄曲霉毒素 B1、滴滴涕、六六六等，结果均符合，有效。抽查检测。

抽查第三方检测报告：非转基因大豆油，报告编号：2025WSSP20117014，检测机构：苏州市苏测检测技术有限公司，检测项目：气味、色泽、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、总砷、铅、TBHQ 等，结果均符合，有效。

抽查第三方检测报告：原味复原乳风味发酵乳，报告编号：M202402373，检测机构：苏州海关综合技术中心，检测项目：气味、蛋白子、总砷、铅、三聚氰胺、大肠菌群、沙门氏菌、标签等，结果均符合，有效。

上年度 FH 不符合项：查外部供方管理情况，未提供大米、食用油有效期内的第三方检测报告，经现场验证已整改，本次审核未再次发生。

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。

消毒液、洗手液、酒精在正规超市采购。

企业计量校准实施方：中国航发南方工业有限公司计量实验室，因校准业务量较少，未签订正式的协议或合同。现场查看公司未有使用食品添加剂。

销售管理情况：

与各销售方统一签订《采购合同》，抽查：苏州市吴中区越溪街道张桥村村民委员会的采购合同，采购编号：SZZR2025-2-008，合同约定了服务期限、配送品目等。

日常配送通过微信、电话方式沟通，并下达采购计划，抽查：2025.3.31 送货单，采购产品：大蒜叶（2 斤）、小白菜（63 斤）、姜（2 斤）、冬瓜（6 斤）等，通过微信方式传递给企业，企业通知供应商送货。

物流运输为冷链运输，冷链运输为自有车辆。自有车辆信息如下：共计厢式冷藏配送车辆 10 辆。

该公司的供销管理基本符合标准要求。

采购管理情况：

采购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。



提供《供应商送货单》，包含商品名称、进货时间、规格、单位、数量、价格、供应商名称、供货商联系方式、验收人等信息。

抽送货单金龙鱼非转大豆油，进货时间 2025.1.21，20 箱，供应商苏州鼎隆商贸有限公司，验收人徐**。

抽送货单三黄鸡，进货时间 2025.4.7，13.7 斤，供应商苏州市南环桥市场张国旗家禽经营部，验收人徐**。

抽送货单小白菜，进货时间 2025.3.31，63 斤，供应商苏州市步步高农副产品有限公司，验收人徐**。
该公司的采购管理基本符合标准要求。

3) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中对可追溯性、撤回/召回进行了规定，并策划了《标识、追溯和召回控制程序》，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。

现场查见提供有产品撤回通知单、产品撤回记录表、产品撤回演练计划、演练报告、产品撤回演练记录等演练证据。

演练日期：2024 年 11 月 5 日

撤回演练内容：模拟召回：对发往苏州市吴中区东吴实验小学的生产日期为 2024 年 9 月 15 日大米总计 50 袋进行召回，原因：产品发霉（实际未发生）。

召回演练原因分析：针对召回产品及其其他客户反馈情况，结合采购记录、发货记录和水分检测记录，发现采购原料没有问题，只是发往苏州市吴中区东吴实验小学的那批大米在装车时车辆未清洁干净，车仓里面有水，装车时未使用栈板。

召回演练处理：召回生产日期：2024 年 9 月 15 日的大米，共计 39 袋，销毁处理

演练总结：通过这次演练，可以从演练的过程得出结论，我们公司体系中的《产品标识、追溯和召回程序》是具有很强的操作性的。只要我们指定某一发货产品，就能顺利的把由这种产品追踪查找出来，并能有效控制住，对这批产品的处理可以由本公司自行决定。因本次演练着重检验是本公司能否顺利把产品召回，同时召回后的具体处理演练，希望相关部门对《产品标识、追溯和召回程序》认真学习，并讨论其可行性，在适当的时候，公司将组织再次的演练，以适应更多突发情况下的召回。

产品实现的追溯过程基本满足要求。

4) 产品放行管理（含原料验收）情况：

公司主要提供初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜鸡蛋），预包装食品（粮油、乳制品、肉类冻品）的销售，策划编制了《产品放行控制程序》、《不合格品和潜在不安全产品控制程序》、《确认与验证控制程序》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，审核周期内文件未发生更新。

销售行业对微生物验证无特殊要求，主要通过日常管控为主，销售过程产品不直接与产品接触生产加工用水，生产加工用水主要用于地面清洁等。

提供了《供应商送货单》，详见供销部采购管理的审核记录。

抽检《原辅料进货台账》，包含：

进货时间、食品名称、生产日期、保质期、规格、数量、供应商名称、供应商地址、联系电话、索证索票情况、自检情况、验收人等信息。

2025.4.9 鸡翅中 20250215 9 个月 斤 35 苏州中优食品有限公司 苏州市吴中区越溪镇北官渡路 7 号 √ √ 徐**

2025.4.18 百叶 20250417 5 天 袋 1 苏州金记食品 吴中区城南街道田上江路 202 号 √ √ 徐**

2025.4.18 鲜鸭块 20250417 5 天 斤 20 张国旗家禽 苏州市东方大道 1558 号 √ √ 徐**

另抽查鸡蛋、金元宝生态大米的进货台账，控制方法和上述一致。

过程检查：产品以感官判定为主，结合索证索票进行管控。

成品放行管理情况：基于销售行业的特殊性，销售服务过程放行等同于成品放行，主要由配送部依据客户订单，动态管理为主，体现在销售单上。具体见配送部审核记录。



产品放行控制基本符合。

5) 危害控制计划实施管理情况:

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、鲜畜禽肉类、鲜鸡蛋)、预包装食品(粮油、乳制品、肉类冻品)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、配送单等运行证据。

部门负责人表示现场销售过程中产品采购由供销部负责,验收由质检部负责,分拣、仓储及配送过程(等同于产品放行过程)由配送部负责实施、质检部负责监督检查;客户例如机关食堂每周根据一周菜谱下达订单,提前一天确认订单,通过采购订单进行确认。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,供方管理见供销部审核记录,验收见8.8.1条款审核记录;

2) 仓储过程管理,对于蔬菜类、鲜畜禽肉类每天由供方送到仓库后即分拣按客户名称放置在对应栈板上,目前配货量大幅减少,分拣后即装车配送,冷藏库暂未启用;米面粮油、乳制品等按照需要进行采购,目前因订单量较小,基本无库存,鲜鸡蛋按需采购,少量暂存于常温库中,现场观察离地离墙管理有待加强,冻肉类存放在冷冻柜中,现场抽查鸡蛋、冻鸡翅等生产日期均在有效期内,常温库温18.8℃,冷冻柜温度:-17.5℃,冷冻库、冷藏库暂未启用。

3) 分拣、配货装车过程,配送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。

配送过程: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,公司提供了苏州阿土现代农业有限公司的送货单,记录有客户名称、货品名称、单位、数量、收货人等信息。查看配送单据:收货单位:张桥林场,送货日期:2024年12月26日,货品及数量:方肉2斤,精肉丝0.5斤,水洗白萝卜2斤,精品番茄2斤等。

收货单位:化管办食堂,送货日期:2025年02月14日,货品及数量:长鸡爪21斤,有机生菜10斤,酸奶8板,筒骨6斤等。

收货单位:海辰物业,送货日期:2025年04月07日,货品及数量:河南草鸡15.3斤,优质小排2斤等。

收货单位:苏州体校,送货日期:2025年02月15日,货品及数量:保洁蛋8箱。

收货单位:越溪街道张桥村村民委员会,送货日期:2025年03月18日,货品及数量:甘蓝包菜30斤、盘锦大米200斤、福临门非转大豆油1箱。

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;

4) 其他管理:

——对用具:电子秤、推车、采用84消毒液喷洒方式消毒,每天配送结束后进行,提供有《筐具清洗、消毒记录表》,记录有日期、清洁、消毒、操作人、是否有异味,检查人、纠偏等信息,抽查2025-01、2025-04,操作人:张红利,清洁、消毒“√”方式表示,无异味,检查人:李晓凤。备注有84消毒液浓度为4%,有效氯含量500mg/L,消毒时间30min,消毒方法为擦拭、喷洒、拖洗消毒后用清水洗净。

车辆每天使用完毕进行消毒,采用84消毒液喷洒方式消毒,提供了《配送车辆清洁消毒记录表》,记录有日期、



清洁、消毒、操作人、是否有异味、车辆车牌号，检查人、纠偏等信息，抽查 2025-03，清洁/消毒“√”方式表示，无异味，车牌号：苏 UY3E29，操作人：张红利，检查人：李晓凤。另抽查 2025-01 月记录，控制方式同上。备注有 84 消毒液浓度为 4%，有效氯含量 500mg/L，消毒时间 30min，消毒方法为擦拭、喷洒、拖洗消毒后用清水洗净。

——员工每日上岗前进行晨检，提供有《人员首检自查记录》，每日上岗前进行检查并记录，抽查 2025-02 月、2025-04 月，未见异常，备注有检查内容包括无带首饰、不得染指甲、手部清洗消毒、无感冒咳嗽拉肚子等疾病等；

4) 不涉及首件检验过程。

5) 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；

现场观察：产品分区域存放，离地隔墙，有简易标识，粮油乳制品等预包装食品现场无库存，冷藏库冷冻库暂时停用状态，冷冻品存放在冷冻柜中，查看冻鸡翅产品在保质期内，均有基本防护，基本充分；

查看销售配送 HACCP 计划现场实施情况：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
CCP1：果蔬类产品验收	化学危害：农残超标	抑制率<50%	检验员每批次用农残检测仪检测	查看 2025-05-06 农残自测报告，提供《苏州市食用农产品快检证明》，检测项目：农药残留-有机磷和氨基甲酸酯类，莴笋：实测值：5.2%，绿豆芽：实测值：48.3%，雪菜：实测值：6.3%，均为阴性，报告数据已上传苏源 e 码通平台。 另抽查 2024-09-11、2024-12-10、2025-04-08 等批次的蔬菜农残测试结果，均为阴性。基本符合要求。
OPRP1：畜禽类采购验收	生物：有疫病（如非洲猪瘟等）；化学：药残（瘦肉精），抗生素、重金属等残留超标	来自合格供方； 动物检疫证明； 合格的产品检测报告	验收员每批、查验报告	查看 2025-05-06 进货的猪胴体，动物检验检疫证明编号：4303599140，肉品品质检验合格证编号：005551613，分销合格证证明编号：0018952；另抽查当日进货的鸡胴体，动物检验检疫证明编号：3299251554，基本符合。 另抽查 2025-04-26 采购的猪胴体、鸡胴体、鹅胴体，均收集了对应批次的动物检疫合格证明，符合要求。
OPRP2：冻品储存过程	生物危害：致病菌、细菌超标	冷冻温度≤-15℃	仓管员每天观察	2025-05-06 现场查看冷冻库为停用状态，冷冻柜内置温湿度计显示温度为-17.5℃。



另抽查 2024-12 月、2025-04 月的《温度记录表》，均符合要求。

基本满足标准要求。

6) 管理体系的验证、评价和分析

食品安全小组策划了《验证程序》，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. 03. 23，验证人员：薛斌斌、徐小军、钱国英、张红利，结论为：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. 03. 20，验证人员：薛斌斌、徐小军、钱国英、张红利，结论为：操作性前提方案（OPRP）的实施达到了预期效果。

“HACCP 计划验证记录”2025. 03. 25，验证人员：薛斌斌、徐小军、钱国英、张红利，结论为：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，收集了苏州市自来水有限公司水质公告《出厂水半年报（2025 年上半年）》，97 项指标均为合格，符合 GB 5749-2022，产品的安全性验证详见质检部审核记录。

——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。

提供了验证结果分析报告，验证项目包括了 HACCP 计划的验证、CCP 的验证、最终产品的检测、体系内部审核、等项目，结果：公司食品安全管理体系的整体运行满足策划的安排和要求；体系运行有效。分析日期：2025 年 03 月 30 日。

食品安全小组负责将监视和测量获得的适宜数据和信息进行了分析，并利用分析结果评价以下各项结果：

1) 产品的符合性情况，采购验收产品均来自合格供方，有验收记录，基本符合，审核周期内未发生采购不合格情况；

2) 审核周期内未发生顾客投诉情况；

3) 通过管评、内审，体系过程绩效的监视和测量数据评价食品管理体系的绩效和有效性；——见领导层、食品安全小组审核记录；

4) 策划得到有效实施；——见食品安全小组审核记录；

5) 针对识别出的风险和机遇采取了相应的措施，目前正在实施过程中；

6) 不定期对外部相关方的绩效进行评价，暂未发生异常情况；

7) 食品安全小组策划和组织了各项验证活动，基本符合标准要求。

3.3 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《内部审核程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。基本符合标准要求。

提供《2024 年度审核计划》、《内审实施计划》，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 12 月 14 日；审核组组长：徐小军；组员：张红利。于 2024. 6. 15 参加了由外部老师授课的内审员培训，有总经理于 2024. 12. 12 签署的内审员任命书

查《内审日程表》覆盖了标准要求条款，有首末次会议签到表。

查看《内审日程表》中日程安排显示配送部由张红利（配送部负责人）审核，不合理；而《内部审核检查表》中配送部审核员为徐小军，两者不一致，已开具不符合项整改。

查《不符合项报告》：未开具 FH 体系相关的不符合。

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：综上所述，通过本次内部审核，本公司管理体系的运行符合标准的要求，符合公司的管理体系文件要求。符合法律法规的要求，体系运行充分、适宜、有效。

2) 管理评审

公司在《管理手册》9 章节 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：已完成。

本次管理评审日期：2024 年 12 月 30 日

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 12 月 30 日进行管理评审，批准：薛斌斌，日期：2024 年 12 月 25 日。

管理评审会议于 2024 年 12 月 30 日在公司召开，会议由薛斌斌（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：薛斌斌、徐小军、李晓凤、张红利，有参会人员签到表。

现场审核期间与总经理薛斌斌交流，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《各部门体系运行情况汇报》，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、销售过程控制、资源配置、内审、客户投诉情况，客户满意度调查情况，HACCP 体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；基本覆盖管评输入内容要求

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。

查《管理评审改进措施计划》：改进项：组织食品安全管理体系的相关培训，并加大考核力度。预计 2025 年 12 月底完成，下次审核关注。

管评结论：管理体系基本运行质量急需提高，需重新培养内审员队伍，强化体系运行的有效性。

管理评审的管理基本符合标准要求。

3.4 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《管理手册》10.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正和改进措施控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，为食品安全目标提供框架，通过食品安全目标分解与考核，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、确认和验证等不断提供公司的 HACCP 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：相关方及其需求信息的监视；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；HACCP 体系确认验证结果；致敏管理；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等，基本符合要求。

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；2024 年度内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。2022 年度外审开具的不符合项，已采取纠正及纠正措施，基本有效。

原辅料进货验收过程主要由质检部负责，总经理表示，审核周期内控制较稳定，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

销售过程控制主要由配送部负责，配送过程中的成品基本等同于原料，公司比较注重过程及配送管控，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

产品交付、顾客投诉处理等主要由配送部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

日常运行过程中暂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《不合格品控制程序》、《纠正和改进措施控制程序》的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《食品安全管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正和改进措施控制程序》。

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。

体系建立以来，暂未发生原料验收、产品销售配送过程中不合格情况，也未发生投诉情况。无采取纠正措施的需求。控制基本合理。

3) 投诉的接受和处理情况：

投诉的处理主要由供销部负责，审核周期内未发生投诉情况。

3.5体系支持

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

公司在管理手册中进行了规定，并策划了《基础设施和工作环境控制程序》《良好操作规范》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

组织的规模情况/资源配置情况：公司占地面积 500 余平方米，其中销售配送区 200 平方米含仓库，检测室 1 个，面积 10 平方米，办公区面积：200 平方米左右；冷藏库 3 个；冷冻库 1 个；常温库 1 个；厢式冷藏配送车辆 10 辆；基本满足销售需要。

公司坐落于苏州市吴中区吴中大道 1288 号，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，见供销部审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境基本整洁，销售区域分为简易的仓储区、分拣区，布局基本合理，销售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。

提供了设备台帐，涉及配送部的主要有冷藏库冷冻库（因业务量骤降，目前停用状态）、冷冻柜、推车、冷藏车辆等，计量器具：电子秤、温度计、农残检测仪，基本满足认证范围所涉及初级农产品（蔬菜类、鲜畜禽肉类、鲜鸡蛋）及预包装产品（粮油、乳制品、肉类冻品）的销售。

查配送车辆的维保情况，负责人表示车辆按照公里数进行维保，因配送车程距离比较短，维保周期比较长，一般安排在暑期单量较少的时候进行，每年年底在维保单位进行统一结算，未保留单据，已沟通。

审核周期内车辆未发生维修情况。

冷冻库、冷藏库的维保情况：查看与“苏州雪山制冷设备工程有限公司”签订的《冷库安装合同》，一份签订时间：2024.10.11，另一份签订时间：2024.9.1，合同规定有售后服务一年内免费保修；冷藏库冷



冻库暂未启用，下次审核关注。

抽查设备维修情况：审核周期内未发生设备维修情况。

销售过程对配送原材料采购验收、少量需要仓储的原料、销售车辆、销售办公区环境、销售服务等进行了管控，办公区室配置了空调设施；人工照明，自然通风，卫生环境较好，无粉尘、无有毒有害气体等，配置有灭火器等设施；分拣仓储区配置有防爆照明灯、冷冻库配置有棉大衣便于员工进入冷库使用等；

——现场询问员工徐小军、张红利，其表示工作氛围比较和谐，领导关心员工，经常与员工进行交流，引导员工努力工作，对工作环境有管理。

——每班次结束对分拣区、仓储区、销售车辆等进行卫生清理。

查看配送部现场不涉及：特种设备。

公司在管理手册的 7.1.4 条款进行了规定，并策划了《前提方案》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

公司基本情况：苏州阿土现代农业有限公司，成立于 2012 年 01 月 06 日，注册地址：苏州市吴中区吴中大道 1288 号，经营地址：苏州市吴中区吴中大道 1288 号，公司主要从事初级农产品和部分预包装食品配送，目前配送客户有 10 余家，包括企事业单位、酒店、学校等。企业注册资本 100 万人民币。

现场观察：

——公司位置附近环境优美，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；

——办公区环境基本整洁，仓库有配置洗手设施，仓库外设置了独立卫生间，有配置办公桌椅、照明灯、空调等设施，运行较好。

——办公区人工照明，自然通风，卫生环境较好，无粉尘、无有毒有害气体等，配置有电脑、办公桌椅等设施。

——现场询问员工李晓凤，其表示工作氛围比较和谐，领导关心员工，经常与员工进行交流，引导员工努力工作，对工作环境有管理。

——每天工作结束对办公区进行卫生清理。生活垃圾丢弃至指定位置，由街道环卫统一负责，每天早上来公司进行清运。

基本符合标准要求。

公司的《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“监视和测量装置管理台帐”，主要包括电子秤、温湿度计、农残测试仪。

提供校准证书，抽查型号为 TCS-300 型号的电子台秤，校准日期：2025 年 5 月 6 日，证书编号：NHJL2505KS06-042；型号为 WT-R01 农残速测仪，校准日期：2025 年 5 月 6 日，证书编号：NHJL2505KS06-043；抽查型号为 9017 型号的温湿度计，校准日期：2025 年 5 月 6 日，证书编号：NHJL2505KS06-041，均在有效期内。以上校准机构均为中国航发南方工业有限公司计量实验室。



实验室现场：面积约10平方米左右，验收主要通过感官检查、核证数量、肉类查看检验检疫票、蔬菜类农残测试等，具体见H3.8条款审核记录。

2) 人员及能力、意识：

组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源管理和岗位培训程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《各岗位人员职责及岗位入职要求》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位人员，和部门负责人现场交流，部门负责人表示审核周期内公司员工及各部门责任人未发生变化，并在教育、培训、技能、经验等方面进行了评价，都是老员工，都能胜任，符合。

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 HACCP 小组组成情况，包含了配送部、供销部、综合部等岗位人员，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。审核周期内未发生变化。

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《年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、体系文件、法律法规、岗位任职要求等方面，策划基本符合标准要求；

随机抽取：

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
2024-6-15	内审员培训及相关知识	各部门人员/10 人	口试	有效
2024-10-15	检验技能培训	各部门人员/10 人	口试	有效
2025-2-28	管理体系文件培训	各部门人员/10 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，基本符合；

提供《江苏省职业技能培训合格证书》-农产品食品检验员，薛斌斌证书序列号：220508610008100784，发证单位：苏州农业职业技术学院，发证日期：2022. 11. 24；李晓凤证书序列号：240508610008100076，发证单位：苏州农业职业技术学院，发证日期：2024. 2. 21；另提供有李晓凤于 2024. 7. 12 参加苏州柯利尼环保科技有限公司“食品安全快速检测技术培训班”的《培训证书》。

不涉及特种作业人员。

查健康证管理情况：

公司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：

李晓凤（发证日期 2025 年 4 月 19 日）、钱国英（发证日期 2025 年 4 月 21 日）、徐小军（发证日期 2025 年 4 月 23 日）、张红利（发证日期 2025 年 4 月 23 日）的健康证，均在有效期内。

上年度 FH 不符合项：现场审核期间与内审审核组长徐小军、组员张亚萍交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足。本年度审核现场查看《内审日程表》中日程安排显示配送部由张红利（配送部负



责人)审核,不合理;而《内部审核检查表》中配送部审核员为徐小军,两者不一致,已在9.2条款开具不符合项整改。

人员能力管理基本符合标准要求。

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。

现场询问徐小军,均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。

控制方式基本符合标准要求。

3) 信息沟通:

公司在《管理手册》7.4进行了规定,并策划了《信息沟通程序》;

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、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:

如:

2025-05-05 沟通内容:客户订单明细,沟通对象:各部门负责人,沟通方式:口头,责任部门:配送部,回应情况:按照订货单进行配送

查内部报告管理情况:

相关负责人表示公司员工均为多年的老员工,对公司发展政策及各项要求基本掌握,能够感受到公司的文化情怀。

公司建立了专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈、邮件等内部报告方式,鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为,确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理,降低食品安全问题的风险及隐患。部门负责人表示审核周期内运行基本稳定,员工均为老员工,未发生内部报告情况,下次审核关注。

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、安全生产方面的信息。

外部沟通情况如:

2024-08-27 沟通内容:日常监督检查,沟通对象:苏州市吴中区市场监督管理局,沟通方法:现场检查,责任部门:各部门,回应情况:2个问题项整改,现已整改完毕。

该企业的沟通控制情况,基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理:

公司在《管理手册》策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》;

查文件管理情况:



公司形成的文件化的《管理手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《HACCP 计划》、《规程》以及所要求的记录等,审核周期内 HACCP 计划改版为 B/1 版。现场查核发现的外包过程不符合实际情况现场已经整改,有文件修改单。

查外来文件管理情况:

提供《法律、法规和标准清单,抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别,如食品安全法、GB 31621、GB2763、食品经营许可证管理办法等,均在有效期内。基本覆盖了公司认证范围覆盖产品。

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。

抽查《送货单》、苏州市食用农产品快检证明、原辅料验收记录、温度记录,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。

四、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:——无
- 3) 管理体系:——无
- 4) 资源配置:——冷藏库冷冻库暂时停用,新增冷冻柜 1 台;
- 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

五、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FH审核不符合项各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。

六、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。

七、被认证方的基本信息暨认证范围的表述:

1) 基本信息:

公司名称:苏州阿土现代农业有限公司

注册地址:苏州市吴中区吴中大道 1288 号

办公/经营地址:苏州市吴中区吴中大道 1288 号

2) 认证范围:



FH: 位于江苏省苏州市吴中区吴中大道 1288 号苏州阿土现代农业有限公司初级农产品(蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜鸡蛋)、预包装食品(粮油、乳制品、肉类冻品)的销售

八、审核组推荐意见:

审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, (苏州阿土现代农业有限公司) 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

☐推荐再认证注册

☒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, 推荐H再认证注册、保持F认证注册。

☐不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:陈丽丹、周璽、陈卓琦



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。