

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：浙江绿康农产品配送有限公司

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）： -----

报告日期： 2025年5月12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：邝柏臣

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
A	邝柏臣	组长	F:审核员	2023-N1FSMS-2222839	F:FI-2
			H:审核员	2023-N1HACCP-2222839	H:FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	金丽萍(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：

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：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：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》、《食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、《SB/T 10638-2011 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》等

e) 适用的产品所适用的食品安全标准：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、



《GB31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》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10日 上午至2025年05月12日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年05月22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）：

F：位于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道齐福路900号3幢1楼、2幢2楼的浙江绿康农产品配送有限公司食用农产品（果蔬、畜禽肉、禽蛋）的销售

H：位于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道齐福路900号3幢1楼、2幢2楼的浙江绿康农产品配送有限公司食用农产品（果蔬、畜禽肉、禽蛋）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：浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道齐福路900号3幢1楼、2幢2楼

办公地址：浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道齐福路900号3幢1楼、2幢2楼

经营地址：浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道齐福路900号3幢1楼、2幢2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（1）项，涉及部门/条款：办公室 F7.2\H3.2；

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6月13日前提提交审核组长。



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 03 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

监视和测量资源管理、人员能力管理（含内审人员能力管理）、采购管理、确认验证的深入应用（含欺诈、食品防护管理）、内审及管理评审深入应用、现场虫鼠害管理、现场化学品管理、现场标识管理、基础设施管理等

3) 本次审核发现的正面信息:

——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》标准要求策划并实施、基本保持了公司的食品安全管理体系/HACCP 体系。

——公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作;

——审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门来公司进行监督抽查，基本符合。

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、危害分析与关键控制点（HACCP）体系运行和认证活动较为支持，公司结合食用农产品（果蔬、畜禽肉、禽蛋）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《食品安全管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》、《食品防护计划》等，审核周期内结合体系运行情况对管理手册、HACCP 计划进行了修订，总体不影响体系的持续运行。

现场查核各部门管理人员结合各部门职责分工，结合实际食用农产品销售过程，基本可以保持体系的运行，如果蔬菜类、肉类的验收管控、配送管理、人员健康证管理、车辆管理等方面，能够在日常管理和销售过程中运用管理体系工具、过程方法，但在：监视和测量资源管理、人员能力管理（含内审人员能力管理）、采购管理、确认验证的深入应用（含欺诈、食品防护管理）、内审及管理评审深入应用、现场虫鼠害管理、现场化学品管理、现场标识管理方面，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基本可以运用，总体体系的成熟度一般。

2) 风险提示:

下次审核需要持续关注：人员能力管理（含内审人员能力情况）、采购管理、确认验证的深入应用（含欺诈、食品防护管理）、内审及管理评审深入应用、现场虫鼠害管理、现场化学品管理、现场标识管理、现场基础设施管理方面等

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

受审核方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《2024年食品安全目标分解统计表》、《2025年食品安全目标分解统计表》，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	计算方法	考核周期	目标实际完成情况（2024-2025年第一季度）
食品安全事故为0	统计事故次数	每季度	0

2025年第二季度管理目标在实施中。

2.2 重要审核点的监测及绩效 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) 组织及其环境、相关方/合规义务、风险及机遇实施、食品安全文化及管理情况：

受审方于2023年01月01日依据ISO22000:2018标准、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）建立了公司的管理手册，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，与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题，包括蓄意污染、食品欺诈、网络安全、监管要求、政策制度等。

抽查《内外部环境因素分析表》中，内部环境：企业文化、企业知识、企业管理、硬件设备、企业管理、硬件设备等。外部因素：法律法规、技术要求、市场竞争等，编制：卢凌云 批准：张帼威 2025年01月03日；

受审核方在管理手册中对组织及环境、相关方、风险机遇等管理进行了规定。现场交流总经理其表示审核周期内较为关注相关方的需求和期望情况，比如顾客订单需求、顾客满意度情况、供方供货及时性、监管部门要求、气候变化协调委员会供应商及其他合作机构等等，对外部环境总体竞争相比去年无较大差异，内部环境如资源、人员配置、基础设施方面等未发生较大变化，对内也较为关注人员能力提升管理，期望更好的服务客户。

风险和机遇的识别主要采取头脑风暴法，提供了《应对机遇和风险措施清单》，编制：卢凌云 审核：张帼威 2025年01月03日，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，并提出了建议性的应对措施。如：市场的风险、监管部门的监管力度、客户的需求、物料采购、公司运营管理等，市场的风险（经济下滑，可能造成业务下滑）应对措施：1、关注经济发展情况的变化；2、加强老客户关系维护；现场交流总经理：整体经营相对平稳，同业市场跨区竞争会带来一定压力，公司目前所面临的风险：配送不及时所带来的顾客投诉风险、产品采购食材不合格所带来的经营成本损失、配送不安全食材导致的食品安全事故发生，应对措施：采购来自合格供方、及时跟踪客户订单、食材批次验收合格放行等，措施有效性：基本有效，目前在实施中。所面临的机遇：在本地经营多年，有一定的知名度、合作客户主要是学校客户，了解客户需求，更好的服务客户，应对措施：通过投标、客服反馈口碑等积极宣传公司、开拓市场。措施有效性：目前在实施中。

受审核方定期通过会议、微信沟通、文件传递等方式对上述的情况进行识别、评审，并结合实施销售过程进行落实，目前在持续实施中，审核期间未发生重大的不符合情况、未发生违规情况。

受审核方的食品安全文化传递主要通过培训、现场讲解等方式进行传递。

2) 管理方针：

受审核方2023年01月01日发布了经总经理批准的食品管理体系管理方针：

诚信经营、以质取胜、安全高效、持续改进



管理方针包含在食品安全管理手册中。截止目前未发生变更。

3) 体系变更的策划管理:

受审核方通过管理评审、内外部审核结果、监视测量分析评价结果、组织内外部环境的变化、客户要求、利益相关方的需求等进行识别确定管理体系变更的需求。对变更前、变更中、变更后的全过程实施监控。并组织相关人员对变更的有效性进行评价,以确保管理体系的完整性。审核周期内公司管理手册未发生修改。

4) 岗位职责、人员及能力、意识管理情况:

受审核方为确保实现策划的管理目标,满足顾客要求和适用法律法规要求,确保提供安全产品、放心服务,对组织的角色、职责和权限进行分派,审核周期内公司设置的组织结构图和职责分配表未发生重大变化,主要为:领导层、办公室、食品安全小组/HACCP小组、经营部、管理部、办公室,于2025年01月09日开展了人员能力评价,体现在《员工能力确认记录》。

审核周期内食品安全小组组长、小组成员、小组职责等未发生变化,总体交流下来小组成员的能力还需要持续提升,下次审核可持续关注。

企业目前体系覆盖有效人数:25人,未发生重大变化。

查培训过程管理情况:查见《2024年度培训计划》、《2025年度培训计划》、《培训记录表》;培训策划内容包括了对管理体系标准文件、法律法规、内审员、清洁消毒、公司规章制度、法律法规文件培训等方面,策划基本合理;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。抽查如2025年01月07日开展了体系标准的培训、2025年02月18日开展了清洁消毒的培训、2025年03月03日开展了内审员培训、2024年10月16日开展了HACCP体系标准培训培训等,每次培训后对培训结果进行了评价。查年度计划记录安排参与人员只有管理人员,未见到关键岗位操作人员参与培训,已现场沟通建议加强对关键岗位工人的专业培训,下次审核关注。

特种作业人员:——无

随机抽取:(总经理)张帼威健康证编号:2024021123255(有效期至:2025年07月25日)、(食品安全小组组长)卢凌云健康证编号:2025021112752(有效期至:2026年04月25日)、李广健康证编号:2025021104547(有效期至:2026年02月28日)、金雪良健康证编号:2024021125357(有效期至:2025年08月15日)、金丽萍健康证编号:2024021121618(有效期至:2025年07月11日)健康证有效,同时抽查王建忠、祝惠红、王培兴、沈才根、沈佳悦的健康证,均在有效期内。

驾驶员驾驶证、车辆行驶证,均按照规定进行年检。

5) 沟通管理情况:

沟通分为内部沟通、外部沟通、内部报告等,沟通方式包括:会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、电话(内外线)、网络等。

现场抽查内部沟通情况:公司内部每天会对客户订单进行评审,汇总采购产品需求并安排配送任务,主要由经营部负责实施,日常涉及的食品安全问题等要求主要再工作中进行落实。

查内部报告管理情况:公司建立了有专门的渠道如电话、微信、面谈等内部报告方式,鼓励员工及时监督和举报与产品食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为,确保员工在日常工作中关注到的食品安全问题及隐患可随时报告至公司总经理或食品安全小组组长,以降低食品安全问题的风险及隐患。——审核周期内各部门运行基本稳定,在工作中发现问题及时沟通,暂未发生需要内部报告



情况，下次审核关注。

外部沟通情况如：2025-04-09，沟通的内容：食品安全月度现场检查，沟通对象：桐乡市市场监督管理局，责任部门：办公室，回应情况：检查未发生异常情况，无整改项。

6) 资源管理情况：

受审核方基本情况：浙江绿康农产品配送有限公司成立于2014年06月27日，是以专业型食品销售配送企业，场所为：浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道齐福路900号3幢1楼、2幢2楼（经营场所为租赁性质，提供有厂房租赁合同，合同有效（出租甲方：嘉兴商雪服饰有限公司（业主为：浙江天星机电设备有限公司），租用该厂房期限为6年，自2019年10月01日至2025年9月30日，合同在有效期内）。

组织的规模情况/资源配置情况：建筑面积约3000余平方米，其中1层为主要为销售分拣车间及仓库约2500平方米；设置有肉品分割间、水产清洗宰杀间、果蔬清洗间，目前水产清洗宰杀、果蔬清洗等基本不需要，有少量的肉品会提前进行分割；有1个冷冻库、3个保鲜库；检测室1个，在2楼，面积约60平方米，办公区主要在3楼，面积约：300平方米；其中配送车辆：14辆车；基本满足销售需要。

审核周期内资源配置未发生明显变化。

工作和生产方式：单班次生产；上班时间为5:00-17:00。

提供有销售设备清单：如：配送车辆（5辆冷链车、9辆常温车）、推车、冷冻库、保鲜库等

特种设备：不适用

检测设备：电子秤、农残测试仪，基本满足产品检测需要。

企业外包过程为：计量器具检测、产品第三方检测；

提供有《设备维修保养计划及记录》记录设备名录、检修内容及保养频次，查肉片肉丝切割仪，检修内容：电器控制、安全设施，保养频次：每季度，毛豆去壳仪：检修内容：电器控制、安全设施，保养频次：每季度，蔬菜切片机：检修内容：电器控制、安全设施，保养频次：每季度；芋艿去皮机检修内容：电器控制、安全设施，保养频次：每季度；维保人及时间：金雪良 2025.03.27；

查配送车辆的维保情况，一般定期由桐乡市荣德汽车维修有限公司负责定期维保，提供了车辆维修结算单，记录了维修相关的信息。抽查结算单记录：浙F01VK5 维修：机油、机油格；2024-05-22；浙F8SF59，维修：机油、机油格，2024-05-30。

另外，提供了2025.02-2025.5的《车辆清洗消毒记录》，对车辆清洗、消毒（200ppm含氯消毒液喷雾消毒）情况进行了记录，抽查2024.04.11 浙F2AM52，消毒人：李广，检查人为陈奋华；抽查2025.02.16 浙FIBT70，消毒人：卢露云，检验人：陈奋华，基本符合。

冷冻库、冷藏库的维保情况：由安装方定期维修，提供有安装合同，安装方：常州市宝山冷藏设备有限公司，营业执照：913204122509602581；冷冻设备保用期内设备验收合格12个月，即本保修期内设备因产品质量问题，由安装方免费提供服务，审核周期内未发生冷藏冷冻库维修记录；

日常由受审方自行保养维护，主要做好检查除霜等工作，查看冷藏库基本符合，冷藏库（蔬菜）正在分类整理，查看现场温度为5.4℃，退货产品已及时标识；冷藏库（畜禽肉）主要为暂存肉类，查看现场温度为-1.8℃；现场查看冷冻库温度为-13.5℃；冷冻库冰霜等已及时清理，库内异味较重，需要加强维保。



查肉片肉丝切割机、毛豆去壳仪等，按《设施和工作环境控制程序》要求，没有策划维护保养的计划，提供了《日常保养记录》，抽查 2025.3.27 蔬菜切片机，保养项目包括电源系统运行情况、电机运行情况、机器有无漏油情况等项目，每月进行一次维保。已建议要求后续进一步完善。

抽查设备维修情况：审核周期内未发生设备维修情况。

查看经营部现场涉及特种设备：不适用。

抽查“计量器具清单”，主要包括多功能食品安全监测仪、农药残留测试仪；冷冻库 1 个，冷藏库 3 个；留样柜 1 台，冷藏车 5 个。

提供了五份冷藏车温度显示装置校准证书，抽查冷藏车内温度显示装置校准证书，由深圳国检计量测试技术有限公司 2025.05.6 出具的编号为 SZGJ56672505060425 的校准证书；提供了冷冻库/冷藏库/留样冰箱温度显示装置校准证书 5 份，抽查冷藏库温度显示装置，校准时间：2025-05-06，校准证书编号：SZGJ56672505060399，抽查冷冻库温度显示装置，校准时间：2025-05-06，校准证书编号：SZGJ56672505060465，抽查留样柜温度显示装置校准证书，校准时间：2025-05-06，校准证书编号：SZGJ56672505060423；

抽查电子台秤（TCS-300 型）校准报告（编号 SZGJ56672505060470）由深圳国检计量测试技术有限公司 2025.05.06 出具、电子计价秤（ACS-30E8 型）校准报告（编号 SZGJ56672505060466）由圳国检计量测试技术有限公司 2025.05.06 出具。

抽查 2024 年 5 月 27 日广东六零二计量检测有限公司出具的农残速测仪（HY-817L），证书编号为 GD602052405270313；2024 年 5 月 27 日广东六零二计量检测有限公司出具的多功能食品安全快速检测仪（MZ-2800D），证书编号为 GD602062405270064，均在有效期内。上次开具不符合项整改项已关闭，验证符合要求；

实验室现场：在一楼，面积约 100 平方米，在二楼设置了检测室。验收主要通过感官检查、索取批检报告为主，针对果蔬等每批进行农残检测，对肉类以索取供方报告为主，不定期进行抽样检测，具体见 H3.8/F8.5.4.5 条款审核记录。

7) 食品安全管理体系安全产品实现的策划情况：

为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：

产品/服务的名称：食用农产品（果蔬、畜禽肉、禽蛋）销售

原料采购→原料验收→分拣→储存（适用时）→配送→客户交付

受审核方针对食用农产品（果蔬、畜禽肉、禽蛋）销售策划形成的《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、“制度文件”等控制要求等体系文件中，基本满足产品食品安全管理要求，所建立卫生规范、工厂位置图、车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等审核周期内未发生较大变化，组织确定的显著危害控制为：OPRP 计划/HACCP 计划；

OPRP 点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	记录



OPRP: 蔬菜、水果验收	农药残留	农残检测酶抑制率<50%	原料验收人员每批进行农残检测	拒收不合格的原料	农残检测报告
OPRP: 肉类验收	生物危害危害; 动物疫情; 兽药残留	收集动物检疫合格证	质检人员每批查看有无相应的有效检验报告	拒收无合格证的原料。	动物检疫合格证

针对 CCP/OPRP 的每个关键限值/行动准则的偏离预先制定纠偏措施，以便在偏离时实施。纠偏措施应包括实施纠偏措施和负责收影响产品放行的人员；偏离原因的识别和消除；受影响产品的隔离、评估和处理。审核周期内未发生偏离情况。

各项资源配置、外包过程管理等要求均进行了策划，审核周期内，于 2025 年 01 月 22 日对原料验收标准变更进行修订，没有发生重大变更。

公司控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要由食品安全小组负责。

8) 设计和开发:

受审方在管理手册 8.3.4 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，组织所提供的预包装（普通）食品销售较为简单，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。

9) 产品标识和可追溯性、产品防护、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划实施（以产品的实现流程为基础追查产品的可追溯性系统，并结合实现过程，审核销售提供的控制、产品标识、良好卫生规范、以及 CCP 点的监控、产品放行情况等）

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程:

公司坐落于浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道齐福路 900 号 3 幢 1 楼、2 幢 2 楼，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，见管理部审核记录：

现场观察：组织位于梧桐街道齐福路 900 号内，水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，配备有的仓储区、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。更衣室内物品已得到了清理。

——空气和水质:

空气和水的管理：食用农产品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用，提供了 2024 年 12 月桐乡市水务公司的 43 项外检报告。

分拣/配送区车间：更衣室较为简易，配置有洗手消毒设施，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:

——包装材料

包装材料: 主要是产品原包装箱, 果蔬、肉分割等产品有时候会用食品用塑料袋包装, 再使用周转筐进行盛放, 避免袋子被污染, 控制基本符合。

——虫害防治

虫鼠害防治: 公司现场未发现鼠迹, 分拣大厅配备有电击式灭蝇灯, 已沟通要求更换。肉品分割车间更衣室及车间杂物及私人物品已经进行整理, 已经配备灭蝇灯, 入口设置塑帘, 配备了鼠害防治措施。分拣大厅入口安装有挡鼠板, 配送完成后会安装挡鼠板; 提供了 2024-2025 年 4 月《虫鼠害检查表》记录有检查区域(仓库、分拣区、配送大厅、肉类分割区)、检查是否有(老鼠、蚊子、苍蝇、蟑螂), 抽查 2024.09.01, 点检结果: 无虫害, 点检人: 朱颐红, 另抽查 2025-03、2025-04、2025-01 等月份检查记录, 管控方式工相同, 基本符合要求。

——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, 各类废弃物一般由当地环卫公司统一清运处理, 提供有与蔚复来(浙江)科技股份有限公司签订的《生鲜垃圾收运协议》, 有效期自 2022 年 12 月 1 日-2025 年 11 月 30 日。废弃动物副产品的方, 桐乡市恒生动物生物处理厂, 有签订《无害化处理委托协议》, (有效期 2023 年 10 月 10 日至 2025 年 10 月 09 日)。

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行晨检, 主要包括手部、头发、饰物、工作服帽、工作鞋等方面进行检查, 提供有 2024 年 06 月-2025 年 04 月的《晨检(人员卫生)记录》, 抽 2025 年 01 月 02 日, 均为√, 记录人朱 XX, 主管金雪良, 未见异常, 但检查仅记录了总人数, 未结合每位员工进行检查, 同时每次检查的最多人数为 10 人, 与实际数量有偏差, 已要求后续完善。

员工健康及培训管理情况见办公室审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

食用农产品销售不涉及环境微生物要求, 组织根据实际确定了清洁消毒方法。如对地面、墙面、分拣台面、塑料筐、栈板等, 先用洗洁精清洗, 洗净后, 用 200ppm 含氯消毒液喷洒, 5 分钟后再用清水冲洗。更衣室用紫外线等消毒 30min; 刀具每班结束后用洗洁精洗干净后, 热水浸泡消毒。车辆用清水冲洗, 有油污用洗洁精擦洗, 洗净后, 200ppm 含氯消毒液喷洒, 5min 后再用清水冲洗干净。

提供了 2025.02-2025.5 的《车辆清洗消毒记录》, 对车辆清洗、消毒(200ppm 含氯消毒液喷雾消毒)



情况进行了记录, 抽查 2024.04.11 浙 F2AM52, 消毒人: 李广, 检查人为陈奋华; 抽查 2025.02.16 浙 FIBT70, 消毒辣人: 卢露云, 检验人: 陈奋华, 基本符合。

提供了《场所清洁消毒记录表》, 场所名称: 分拣区, 抽查 2025 年 03 月 01 日, 操作时间 :8:25 清洁消毒 (包手套清扫、冲洗、杀虫、消毒等), 操作人: 程小平, 确认人员: 李广; 另抽查 2025-03-28、2025-02-12、2025-01-27、2024-09-01 消毒记录, 管控方式相同, 基本符合要求, 但未记录具体消毒液配比浓度, 已现场沟通改进。

另抽查《浙江绿康农产品配送有限公司冷冻库、保鲜库日常记录表》记录: 地面、货架等清洁、设备使用情况检查、场地消毒、操作人签字; 抽查场地分别有: 保鲜库 1, 日期: 2025-05-06 已清洁消毒, 操作人: 朱颐红; 抽查日期: 2025-05-09 肉制品切割, 已清洁消毒, 清理人: 黄建福; 另抽查冷冻库日常记录表, 记录有: 地面、货架等清洁、货物整理, 抽查日期: 2025-05-11, 场地清洁除霜、货物整理, 清理人员签字: 何阿荣; 现场查看保鲜库场地、车辆消毒 主要使用自来水清洗及 75%酒精喷雾消杀, 配送区场地主要是自来水清洗及 84 消毒喷洒, 未明确配比浓度, 已现场沟通改进;

食用农产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

食用农产品销售按照客户订单进行配送, 在审核周期内, 基本不涉及返工过程。

——化学品管理情况

主要是含氯消毒液, 现场有基本标识。

——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:

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。进入配送区主要通过安全告知进行, 但未提供证据, 建议后期规范, 现场沟通。

——运输和储存、库存管理

公司配置有 14 辆车, 其中包含 5 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, 配送车程基本在一个小时左右;

目前公司的客户需求基本是配送食用农产品, 大部分供方均在桐乡市区或周边地区, 客户一般每周下 1 次订单, 公司经营部根据客户订单汇总每日配送量后指导管理部合理安排采购, 采购后经分拣处理后进行发货, 库存量控制的较少, 现场观察有少量大白菜、去皮南瓜、青菜、大葱、西红柿、豆芽、茄子、鸡蛋等, 冷藏库内主要有红萝卜、包菜、土豆等, 冷冻库内有预包装食品包括速冻面米制品 (黑米刀切馒头) 及粽子、肉类冻品等; 仓库内产品基本能做到离地离墙存放, 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”。现场致敏物质等较少，主要为鸡蛋，有过敏原标识。

抽查 2025-03-31 的销售单，客户名称：桐乡市公共服务中心食堂，产品：油麦菜 500g、番茄 500g、苗蒿 500g、生菜 500g、广东菜心 500g、莴笋(500g)、生菜 500g、胡萝卜(500g)等，单据编号：XS-2026-0331-107604、有配送人员陈**、验收人员字。

抽查 2024-12-31 的销售单，客户名称：公运中心中心站，产品：一级青莲去皮后腿肉、小葱、糯米、黑米、油条、小鲫鱼、土青菜、鲜香菇、大杏芋等，单据编号：XS-2024-12-31-101416；有验收人员计**、陈**签字等。

提供有冷藏库、冷冻库的温度监控记录。查《冷库温度记录》，抽查 2024-09-01，保鲜库为 2.7℃；查《冷库运行记录》，抽 2025.09.01 显示冷冻库温度为：-18℃，记录人为李广。另抽查 2024-9-12/2024-10-08/2024-11-11/2024-12-31/2025-01-15 的冷藏库/冷冻库温度，基本符合。现场查看冷冻库温度为-14.9℃；冷藏库温度为-1.8℃、5.4℃。

抽查《浙江绿康农产品配送有限公司冷链运输记录表》运输工具：冷藏车，车牌号：浙 F 2YN26 起运时间：2024 年 06 月 21 日 5 时 13 分，温度：0℃，到达 2024 年 06 月 21 日 5 时 56 分，0℃，收货单位：河山学校，送货司机：苏明芬；

运输工具：冷藏车，车牌号：浙 F2AM52，起运时间：2024 年 09 月 13 日 5 时 45 分，温度：0℃，到达 2024 年 09 月 13 日 06 时 30 分，0℃，收货单位：大麻学校，送货司机：苏明芬；

运输工具：冷藏车，车牌号：浙 F8GT25，起运时间：2024 年 09 月 17 日 5 时 33 分，温度：2℃，到达 2024 年 09 月 17 日 06 时 15 分，2℃，收货单位：大麻学校，送货司机：苏明芬；

运输工具：冷藏车，车牌号：浙 F2YN26，起运时间：2025 年 04 月 23 日 5 时 25 分，温度：3℃，到达 2025 年 04 月 23 日 05 时 51 分，3℃，收货单位：大麻学校，送货司机：李广；

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；

2025 年 5 月 12 日现场审核果蔬分拣及跟车配送；

配送路途：公司-乌镇实验室单位食堂（往返约 20 分钟）

配送车辆：浙 F 80MW5 配送时间：5:40-6:00；

凌晨 5:10-5:40 审核现场人员正在分拣，部分蔬菜正在进行去皮等预处理，并装车，产品包括：红萝卜、小红椒、西红柿等；当天凌晨 5:30 配送至乌镇实验室单位食堂，配送车辆为浙 F80MW5；配送司机苏明芳。因蔬果常温配送，配送过程搬运、交付等基本规范。

现场审核查看分拣大厅内有西红柿、红薯、青菜、萝卜等装框离地摆放；

现场审核查看肉品分割间内灭蝇灯未及时更换灭蝇纸，已现场整改符合要求，对 75%酒精、84 消毒液、洗手液、洗衣粉已专区存放并标识；

送货完成后，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。

另外，组织定期对厂区卫生进行检查，提供管理《厂区卫生检查记录》，抽查 2025 年 04 月 18 日，由金



雪良对厂区下水道、车间周围绿化、厂区道路、防蝇、防鼠、防尘设施、废弃物、厂房清洁等项目，检查均为合格。

食用农产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、避免与有毒有害物质混放等方式进行控制，现场观察管控基本充分。

返工管理：基本不涉及返工过程。

化学品管理情况：主要是含氯消毒液，现场有基本标识。

验收管理（OPRP）：

果蔬验收 OPRP：2025.05.10 审核现场查看，提供有浙江省食品统一销售凭证，日期：2025-05-10，NO.126273651，记录有：瓠瓜、冬瓜、黄瓜、春笋、金针菇等，提供了《食品安全工作快检登记表》，有检测项目（农药残留）、检测数量（20份）；合格数：20份，合格率100%，检测样品包括娃娃菜（抑制率2.19%）、毛毛菜（抑制率0.23%）、豌豆（抑制率1.52%）等20个产品，抑制率均<50，其中最高的为豇豆2.99%；均判定为合格。抽查2025.5.8，有检测项目（农药残留）、检测数量（31份）；合格数：31份，合格率100%；检测样品包括丝瓜（抑制率2.19%）、番茄（抑制率1.94%）、茄子（抑制率2.73%）、豌豆（抑制率0.57%）、沃柑等31个产品。抑制率均<50，其中最高的为春笋3.04%；均判定为合格。另外，抽查2025.05.05、2025.04.27、2025.5.07等18天果蔬验收，均符合OPRP控制要求。

肉类验收 OPRP：肉类产品等目前公司统一使用浙食链进行管理；

抽查2025.05.08猪肉验收情况，提供了桐乡市金瑞食品有限公司送货单，送货日期，2025-05-09，收货单位：绿康配送，记录：纯精肉2.3斤（洲泉幼儿园（兰园园区））、肉丝4斤（梧桐二幼）、大排（梧桐三幼）16斤等，收货人：周**；提供有：2025.05.08桐乡市金瑞食品有限公司，动物检疫合格证明（产品B，NO.3313047477，数量有3746公斤，有生猪屠宰企业非洲猪瘟环境样检测报告、违禁药物（瘦肉精）检测报告，肉品品质检验合格证号为（2025）NO.002526250；另抽查2025-04-01、2025-04-19、2025-03-20、2025-02-21、2025-01-16批次记录，管控方式相同，均符合OPRP控制要求。

另抽查2025.05.08浙江青莲食品股份有限公司肉品发货单，记录有有：品种外三元、白条二级42kg，外三元二级43kg等，发货日期：2025-05-08；提供有2025.05.08浙江青莲食品股份有限公司的提供的猪肉安全性验证报告，如猪胴体/白条动物检疫证明编号：3313047994，签发单位：浙江海盐县动物检疫所，签发日期：2025年05月08日，肉品品质检验合格证编号：（2025）NO.002526449，生产单位：浙江青莲食品股份有限公司新兴屠宰场，时间：2025-05-08 17:47；违禁药物（瘦肉精）检测报告编号：2025050801，检测结果：阴性，检测日期：2025年05月08日，基本有效，符合OPRP控制要求。

抽查提供有嘉兴多满升食品有限公司送货单，单号：0000562，品名：大麻学校牛腿肉285+24kg、梧桐二幼7kg等，时间：2025年05月09日，提供有2025.05.09嘉兴多满升食品有限公司提供的牛肉安全性验证报告，如牛-分割肉动物动物检疫证明编号：3207041879，签发单位：江苏省宜兴市动物卫生监督所，签发日期：2025年05月09日；

抽查冷冻禽肉验收记录：桐乡市羿扬农产品配送有限公司（销售单），单号：50002505079338，商品名称：鸡中翅、巴沙鱼柳（斤）、鸡中翅、巴沙鱼柳（斤）、冻玉米粒、鸡胸肉等。抽查冷冻分割鸡产品动物检验检疫合格证明编号：3736105772，签发机构：山东莱州市动物检疫所，签发日期：2025年04月19日，提供有冷冻分割鸡产品第三方检测报告编号：FQI08077204107，监测委托单位：莱州市成达食品有限公司，检测项目：挥发性盐基氮、总汞、铬、镉、总砷、铅等指标，检测结果：符合；检测机构：青岛中一监测有限公司，符合OPRP控制要求；



另抽查有：鸡肉检测报告，报告编号：FQI07215709441，委托单位：山东凤康食品有限公司，检测项目：挥发性盐基氮、水分、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）铅、铜、铬、镉、总汞、总砷、五氯苯胺等，检测时间：2024.08.12，检测结果：符合；另抽查分割鸡检测报告，委托单位：舒兰市盛美牧业有限公司，报告编号：HKSP2404381-1-B1，检测时间：2024.09.04，检测结果：单项结论符合；

另提供有：鸡肉检测报告，报告编号：FQI07215709441，委托单位：山东凤康食品有限公司，检测项目：挥发性盐基氮、水分、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）铅、铜、铬、镉、总汞、总砷、五氯苯胺等，检测时间：2024.08.12，检测结果：符合；另抽查分割鸡检测报告，委托单位：舒兰市盛美牧业有限公司，报告编号：HKSP2404381-1-B1，检测时间：2024.09.04，检测结果：单项结论符合；

提供有鸡蛋验收记录，供方：桐乡市春耕蛋鸡专业合作社，单号：5131515，时间：2025-05-08，品名及规格：13、24、8.5 斤、土鸡蛋 37.8 斤；提供了禽蛋的安全性验证报告，鸡蛋（白壳），报告编号：C202409213001，检测项目：恩诺沙星、环丙沙星、沙拉沙星、氧氟沙星、达氟沙星、氟苯尼考、氟苯尼考胺等项目，检测结论：合格，检测单位：青岛市华测检测技术有限公司，报告日期：2024 年 08 月 20 日，有效。另抽查 2025-04-28 日鸡蛋、鸭蛋组织内部自检报告，检验依据 GB/T 22338-2008、检测项目：氯霉素，检测结果：阴性；检测单位：浙江绿康农产品配送有限公司，检测人：沈佳悦；

过程检查：经营部在产品分拣过程，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《绿康农产品销售单》，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 2025-03-31 的销售单，客户名称：桐乡市公共服务中心食堂，产品：油麦菜 500g、番茄 500g、苗蒿 500g、生菜 500g、广东菜心 500g、莴笋(500g)、生菜 500g、胡萝卜(500g)等，单据编号：XS-2026-0331-107604、有配送人员陈**、验收人员签字；

抽查 2024-12-31 的销售单，客户名称：公运中心中心站，产品：一级青莲去皮后腿肉、小葱、糯米、黑米、油条、小鲫鱼、土青菜、鲜香菇、大杏芋等，单据编号：XS-2024-12-31-101416；有验收人员计**、陈**签字等；

抽查 2025-02-04 的销售单，客户名称：嘉兴市康慈医院，产品：一级青莲去皮夹心肉、一级青莲后腿精肉、级青莲五花肉(0.14)、一级青莲带骨五花肉(0.25)、净草鱼、鸡边腿(1*12.8)、半片鸭、兰包、毛毛菜、胡萝卜等，单据编号：XS-2025-02-04-103637；有验收人员林**、汤**签字等。

另抽查 2024-12-28、2024-12-26、2024-12-10 等共 18 个批次的销售单，控制方式基本相同，基本符合公司的策划要求。

10) 供方管理情况

受审方采购过程控制：管理部负责组织对合格供方的筛选及评定，在确定的合格供方后，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。

提供《合格供方名单》，20 家，基本覆盖认证范围的食用农产品（果蔬、畜禽肉、禽蛋）产品类别，审核周期内未发生较大变化。



抽查蔬菜、水果的供方：桐乡市崇福闻利江家庭农场，营业执照编号：92330483MA2F34933N（注册日期：2015年12月24日，无有效期限），有效；公司每批次检测。查见农残自测记录：时间：2025年05月07日，西兰花、广东菜心、茼蒿、山药、毛毛菜等，抑制率：1.64%、1.77%、2.78%、1.24%、3.13%，检测单位：浙江绿康农产品配送，检测结果：合格；检测员：祝惠红；水果：时间：25/04/27 枇杷抑制率1.66%、25/05/08 沃柑抑制率2.68%；查见第三方外检报告：委托方：浙江绿康农产品配送有限公司，花菜检测报告编号：JFWA24061477，检测单位：嘉兴华才检测技术有限公司，检测项目：敌敌畏、甲拌磷、乐果，检测结论符合，报告日期：2024-07-05；同时抽查蔬菜：包菜、西葫芦、胡萝卜的检测报告，管控方式相同。查见水果 桃子检测报告编号：JFWA24061479，检测单位：嘉兴华才检测技术有限公司，检测项目：敌敌畏、甲拌磷、乐果，检测结论符合，报告日期：2024-07-05，同时抽查苹果的检测报告，控制方式基本相同。

抽查禽蛋的供方桐乡市春耕蛋鸡专业合作社，营业执照编号：93330483554762744W（注册日期2010年04月28日，无有效期限），提供了禽蛋的安全性验证报告，如鸡蛋（白壳），报告编号：C202409213001，检测项目：恩诺沙星、环丙沙星、沙拉沙星、氧氟沙星、达氟沙星、氟苯尼考、氟苯尼考胺等项目，检测结论：合格，检测单位：青岛市华测检测技术有限公司，报告日期：2024年08月20日，有效。

抽查鲜猪肉的供方浙江青莲食品股份有限公司，营业执照编号：91330400732418541A（2001年10月17日至长期），经营许可证：JY13304240126487，有效期至2027年02月20日，动物防疫条件合格证（浙盐）动防合字第2010005号，资质有效，生猪定点屠宰证批准号：浙嘉屠准字014号，定点屠宰代码：R8030701，发证日期：200年8月26日；提供了的安全性验证报告，如猪胴体/白条动物检疫证明编号：3313047994，浙江海盐县动物检疫所，签发日期：2025年05月08日，肉品品质检验合格证编号：(2025)N0.002526449，生产单位：浙江青莲食品股份有限公司新兴屠宰场，时间：2025-05-08 17:47；违禁药物（瘦肉精）检测报告编号：2025050801，检测结果：阴性，检测日期：2025年05月08日。

同时抽查家禽、蛋类的供方桐乡市凤鸣红冠禽业专业合作社，牛肉的供方嘉兴多满升食品有限公司，蔬菜的供方桐乡市董家茭白专业合作社，与上述供方控制基本相同。

垃圾清运方蔚复来（浙江）科技股份有限公司，有签订《生鲜垃圾收运协议》，（有效期2022年12月1日至2025年11月30日）。

废弃动物副产品的处理方，桐乡市恒生物生物处理厂，有签订《无害化处理委托协议》，（有效期2023年10月10日至2025年10月09日）。

日常消毒用品如75%酒精、洗手液、84消毒液等在本地超市等进行采购。

外包过程：计量器具检测、产品第三方检测；

抽查计量器具校准机构：深圳国检计量测试技术有限公司营业执照：91440300683781327M，CNAS注册号：CNAS L5667，生效日期：2024-07-09，截止日期：2030-07-08，由于合作频次较低，未签定长期合作合同。

公司每年委托嘉兴华才检测技术有限公司进行产品的安全性验证，机构营业执照：91330483MA2B9PJB95，CMA资质证书编号：241100142407，签订有技术服务合同，1年签订1次，提供委托检验协议书，JXHC-AF(I)-05-04，委托时间：2024年06月07日；2025年未按排送检，未签约新合同。

供方评价每年进行1次，提供有《供方评价记录》，考核项目包括质量、交付时间、供货能力、服务能力、价格、结算方式等项目，评价部门：办公室、经营部、总经理，评价日期：2025-01-22。

抽查对果蔬、禽畜肉、禽蛋供方评价记录，分别对禽蛋的供方桐乡市春耕蛋鸡专业合作社、牛肉的供方嘉兴多满升食品有限公司、蔬菜、水果的供方：桐乡市崇福闻利江家庭农场，商品零售包装袋的供方桐城市双港长枫塑料厂，进行供方评价，另抽查冷藏冷冻食品的供方、粮油的供方进行了年度评价，基本符合要求。



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。

公司不使用食品添加剂。

采购管理情况：

受审方管理部与各供方均签订有采购合同，日常采购通过微信、电话方式与供方沟通下达采购计划，少量蔬菜现场采购，采购期间未发生不合格情况。

11) 成文信息管理情况

受审核方在《食品安全管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；公司形成了文件化的《食品安全管理手册》1份、《程序文件》24份、《危害控制计划》1份、《前提方案/良好卫生规范》1份以及所要求的记录。审核周期内管理手册进行了修改，其余文件未发生变化。

查《文件发放、回收记录》，发放内容：食品安全管理手册，记录中写明了文件名称、编号、版本/状态、发放记录等，有编制人审批人信息。对危害控制计划旧版文件 A/2 进行了回收，对新版文件 A/3 进行了发放，由各部门的签字。

查外来文件管理情况：查见《外来文件清单》，包括中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0)、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、SB/T 10638-2011 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级、食品生产经营监督检查管理办法、中华人民共和国食品安全法实施条例等法律法规及相关标准文件，基本覆盖认证范围所涉及产品的相关标准及法律法规要求。抽查的法律法规均在有效期内。

查记录管理情况：

公司策划并编制《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。现场查见《记录清单》，共 38 份记录，清单内列明了文件名称、编号、版本/状态等，有编制人审批人等信息。现场抽查抽《浙江绿康农产品配送有限公司冷链运输记录表》、《食品安全目标分解统计表》、《年度生产设备维护保养计划》、《合格供方名单》、《食品安全突发事件演练方案及演练记录》、《2024-2025 年度培训记录》、《合规评价》等 8 份记录，记录均有编写，有人员签字等基本管理。记录由办公室保存。

12) 可追溯性、撤回/召回情况：

现场查见提供有《模拟召回报告》，召回模拟日期：2025 年 04 月 15 日，召回产品名称：10 斤装大米，模拟问题：批次为 20250115 批次大米有大米破损（模拟），不符合规定要求，召回情况：已发出去的产品 10 包 10 斤（批号：20250115）。对召回情况、应急措施和处理方案等进行了明确，同时对产生此问题的产品进行了质量分析，经查找原因：分析产品可能在运输过程中，由于路面状况不佳导致过程中包装袋受到较大外力作用，产生破损。但未提供追溯原始凭证，已要求企业后续完善。

13) 应急准备和响应管理情况：

现场查核于 2025 年 03 月 21 日开展了《火灾应急演练》，由张帼威担任总指挥、卢凌云担任副总指挥，对因线路老化，导致电路过载发生火灾的情况进行演练；进行了简单总结，但没有对预案进行评价，现场



沟通。现场提供了 2025 年 03 月 17 日开展了食品安全突发事件演练方案及演练，演练情况为早上七点半司机张 XX 运输过程中车辆突发故障，演练结束进行了演练结果分析，但没有对预案进行评价，现场沟通。

14) 管理体系的验证、确认、评价和分析：

受审核方制定了《HACCP 验证确认控制程序》、《验证策划控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体实施情况如下：

在致敏物质管理方案中明确了公司识别的致敏原物质，结合公司认证覆盖范围，识别的致敏原主要是鸡蛋，在致敏物质管理方案中明确了控制措施，如库房管理主要通过加强包装管理、仓库管理制度、外来人员进入、防止交叉污染等方式进行控制，通过策划了致敏管理方案确认及验证的要求，整理部门：HACCP 小组，审批：张帼威。日期：2025-01-06。

HACCP 小组开展了过敏源控制确认及验证工作，确认时间：2025-01-23，验证时间：2025-02-25，明确了相应的验证结论。

现场观察：鸡蛋存放在托盘上，单独区域存放，有加贴致敏物质标识。

现场抽查：《食品安全防护评估表》，内容包括外部安全、内部安全、储藏安全、供应链安全等 8 个方面，评估人：HACCP 小组，评估日期：2025 年 01 月 03 日。

同时小组组织开展了食品防护计划演练，查见《食品安全防护演练记录》，日期：2025 年 2 月 26 日，演练内容：供应商张**试图直接进入经营区域，被工作人员篮下，演练结果：通过演练证明公司防护措施有效。

现场查见《原辅料、食品接触材料脆弱性风险评估及控制措施表》，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，结论：是存在掺假及替换风险，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。现场查见：

“食品防欺诈确认记录”，确认人员：HACCP 小组，确认日期：2025 年 01 月 23 日，结论：控制措施能使食品欺诈控制到可接受水平；

“食品防欺诈验证记录”，验证人员：HACCP 小组，验证日期：2025 年 02 月 25 日，结论：控制措施能使食品欺诈控制达到了预期效果。

现场询问食品安全小组组长表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，开展了供应商评价，每年抽重点供应商例如禽畜肉、冷藏冷冻食品等供方进行现场审核，自体系建立以来未有发生原辅材料的食品欺诈记录。

HACCP 小组/食品安全小组组织，于 2025-01-23 开展了 GMPOP RP 确认、HACCP 确认、控制措施组合的确认，明确了确认项目、确认结论、确认人员等信息，控制基本合理。

于 2025 年 02 月 25 日开展了 OPRP 验证、2025 年 02 月 25 日开展了 HACCP 验证，在各项验证中明确了验证项目、验证结论等内容，但抽查发现部分验证类型不充分，已现场口头交流作为改建建议项提出。

产品销售过程，产品不直接与水直接接触，主要用于清洁过程。

作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒动态管控。

验证结果分析情况：主要体现在 HACCP 验证报告中，验证日期：2025 年 02 月 25 日。



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

查公司内审实施情况：本年度内审时间为2025年3月25-26日；审核组组长：卢凌云；组员：金丽萍；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，现场与内审组组长卢凌云及组员金丽萍面谈，对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。已开不符合项整改。

现场查见《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。查《不符合项报告》：共计1项；涉及部门：办公室，不符合项内容：查现场审核发现未进行合规性评价，涉及标准条款为 HACCP 标准的 2.2 条款，未同时考虑 ISO22000:2018 体系的不符合情况，现场已口头交流作为改建建议项提出；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并采取了纠正及纠正措施，加以实施，2025-03-27 经内审组长验证后，不合格已经关闭。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：经过内审认为，本公司建立的食品安全管理、HACCP 体系基本得到保持、有效，基本符合 ISO22000:2018、HACCP 认证要求标准标准要求。

查管理评审实施情况：本年度管理评审日期：2025年04月07日，现场查见《管理评审通知单》、《管理评审计划》、会议签到表、各部门体系运行情况汇报、管理评审报告、管理评审问题改进计划等运行证据，抽查各部门体系运行情况发现各部门对体系运行的总结可更进一步结合实际运行进行分析，现场已口头交流建议后期改进。在管理评审报告明确了管评结论。查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容及评审结论，编制：卢凌云，审核：张帼威，日期：2025-04-07。查《管理评审问题改进计划》：改进项：由行政部组织对公司管理层进行前提方案/良好卫生规范内容的学习，以完善现有管理环节，不断提出改进建议，充分发挥自我完善机制，使公司食品安全管理水平不断提高，改进措施：加强前提方案/良好卫生规范的内容的培训，计划完成时间：2025年4月底前，责任部门：行政部。现场抽查2025年04月14日已开展培训，基本合理。管评结论：对公司的管理方针、管理体系文件、合规性、投诉、资源配置、管理体系的适宜性充分性及有效性进行了评价，基本合理。

现场与总经理交流，对管理评审有一定认知，但是深入应用程度还需要提升，现场已口头交流要求后期改进，下次审核持续关注。

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：

受审核方在《食品安全管理手册》10.1/10.3 条款进行了规定，同时策划了《潜在不安全产品和不合格控制程序》、《纠正与预防措施控制程序》。

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，采取纠正和纠正措施，进行验证基本合理。上一年度外审不符合项已采取纠正和纠正措施，经本次审核验证涉及监视和测量资源管理方面类似不符合情况，开具整改项要求整改。

日常运行如原辅料进货验收过程、分拣过程、配送过程、销售过程等暂未发生重大不合格情况，也未发生投诉情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

日常改进通过以下方面进行：客户需求评审、内外部环境因素识别及定期评审、相关方需求及期望识别及评审、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、分析和评价结果；食品安全管理体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等，现场总经理表示审核周期内上述未发生严重不符合情况。内审、管评、外审不符合情况已采取纠正和纠正措施。

**3) 投诉的接受和处理情况:**

销售行业的特殊性，产品即时交付，有问题现场沟通给予解决，销售配送人员基本具备现场沟通解决的能力，暂未发生顾客投诉情况，但发生过顾客反馈情况，如配送错误或订单变更需要补送情况，公司及时给予解决，销售给客户产品未发生不安全产品情况，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: 一一无
- 2) 组织机构: 一一无
- 3) 管理体系: 一一无
- 4) 资源配置: 一一无
- 5) 产品及其主要过程: 一一无
- 6) 法律法规及产品、检验标准: 一一无
- 7) 外部环境: 一一无
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）: 一一无
- 9) 联系方式: 一一无

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（3）项，涉及部门/条款:01) 管理部 F7.1.6H3.3; 02) 经营部 F8.2.4/H3.3; 03) F8.7/H3.6; 本次现场审核验证上述不符合项整改所采取的纠正和纠正措施基本有效。

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用，暂未见到违规使用情况

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，（浙江绿康农产品配送有限公司）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	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" 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 type="checkbox"/> 达到	<input checked="" 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: 邝柏臣



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、联系方式的变更、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。