

项目编号：10402-2025-QEOFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：荆州大美季食品科技有限公司

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）：黄童彤

审核组员（签字）：马焕秋，范俊波，徐素娟

报告日期：2025 年 5 月 14 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
■第一阶段审核报告 ■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，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司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，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，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，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，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，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，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北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：黄童彤

组员：马焕秋、徐素娟、范俊波



受审核方名称：荆州大美季食品科技有限公司

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	黄童彤	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 F:审核员 H:审核员	2024-N1QMS-1301841 2025-N1EMS-1301841 2024-N1OHSMS-1301841 1 2024-N1FSMS-1301841 2024-N1HACCP-1301841 1	Q:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08 E:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08 O:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08 F:FI-2 H:FI-2
B	马焕秋	组员	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 F:审核员 H:审核员	2022-N1QMS-1296764 2023-N1EMS-1296764 2023-N1OHSMS-1296764 4 2023-N1FSMS-1296764 2024-N1HACCP-1296764 4	Q:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08 E:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08 O:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08 F:FI-2 H:FI-2
C	范俊波	组员	F:实习审核员 H:实习审核员	2024-N0FSMS-1329684 证书培训	
D	徐素娟	组员	H:实习审核员	培训证	H:FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	张雄（管代/食品安全小组组长）、罗杰	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方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（质量管理体系, 环境管理体系, 职业健康安全管理体系, 食品安全管理体系, 危害分析与关键控制点体系）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。



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：

Q：GB/T19001-2016/ISO9001:2015, E：GB/T 24001-2016/ISO14001:2015, O：
GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018, 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,《鲜切蔬菜加工技术规范》(NY/T1529-2007)；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国劳动合同法》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国劳动法》、《食品召回管理办法》、《食品安全国家标准管理办法》、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、(GB 2762-2022)、《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》(NCA/CTS 0013—2014 (CCAA 0021-2014))、《食品经营许可和备案管理办法》、《湖北省消防条例》、《湖北省大气污染防治条例》、《湖北省城市市容和环境卫生管理条例》、《蔬菜净菜加工和包装技术规范》(DB4201/T 408-2010)、《鲜切蔬菜加工技术规范》(NY/T1529-2007)、《净菜冷链流通技术规程》(GH/T1461-2024)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：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国劳动合同法》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国劳动法》、《食品召回管理办法》、《食品安全国家标准管理办法》、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》(NCA/CTS 0013—2014 (CCAA 0021-2014))、《绿色食品 绿叶类蔬菜》(NY/T743-2012)、《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》(GB 19295-2021)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707-2016)、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》(GB 2733-2015)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品经营许可和备案管理办法》、《湖北省消防条例》、《湖北省大气污染防治条例》、《湖北省城市市容和环境卫生管理条例》、《蔬菜净菜加工和包装技术规范》(DB4201/T 408-2010)、《鲜切蔬菜加工技术规范》(NY/T1529-2007)、《净菜冷链流通技术规程》(GH/T1461-2024)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11日 上午至2025年05月14日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年12月1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）：

Q：食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、水产品）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售

E：食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、水产品）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售所涉及场所的相关环境管理活动

O：食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、水产品）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售所涉及场



所的相关职业健康安全管理活动

F：位于湖北省荆州市荆州区西城街道通会桥路 19 号（仓库地址：荆州高新区太湖港街道七里花园社区兴业路 2 号科技孵化园内十七号厂房）荆州大美季食品科技有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、水产品）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售

H：位于湖北省荆州市荆州区西城街道通会桥路 19 号（仓库地址：荆州高新区太湖港街道七里花园社区兴业路 2 号科技孵化园内十七号厂房）荆州大美季食品科技有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、水产品）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）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：湖北省荆州市荆州区西城街道通会桥路 19 号（自主申报）

办公地址：湖北省荆州市荆州区西城街道通会桥路 19 号

经营地址：湖北省荆州市荆州区西城街道通会桥路 19 号（办公地址）

固定多场所地址：荆州高新区太湖港街道七里花园社区兴业路 2 号科技孵化园内十七号厂房（仓库地址）

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）：——

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2025 年 5 月 10 日 8:30 上午-2025 年 5 月 10 日 12:30 下午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：

前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、人员能力、危险源、环境因素等

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（）项，轻微不符合项（3）项，涉及部门/条款：综合部 QE0F7.2/H3.2，E08.2/F8.4/H3.13 生产部 QF7.1.3

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 6 月 10 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 5 月 1 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

安全附件、人员能力、消防设施

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 GB/T19001-2016 /ISO9001:2015、GB/T24001-2016 /ISO14001:2015、GB/T



45001-2020/ISO45001:2018、ISO 22000:2018 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准要求策划了公司质量、环境、职业健康、食品安全管理体系。

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

4) 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。

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在销售资源方面配置基本充分合理，如原料验收管控、配送过程监控等。

6) 公司产品的食品安全特性控制基本符合，运行控制基本稳定，基本符合标准的要求。

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 GB/T19001-2016 /ISO9001:2015、GB/T24001-2016 /ISO14001:2015、GB/T 45001-2020/ISO45001:2018、ISO 22000:2018 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）运行和认证活动较为支持，公司结合销售过程，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 GB/T19001-2016 /ISO9001:2015、GB/T24001-2016 /ISO14001:2015、GB/T 45001-2020/ISO45001:2018、ISO 22000:2018 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（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，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 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。对生产现场观察发现对虫害入侵管理、产品标识管理、离地管理还需要加强。

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：

配送过程食品防护、过敏原识别

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：2023 年 9 月 28 日 体系实施时间：2024 年 12 月 1 日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照、食品经营许可证



3) 审核范围内覆盖员工总人数：45 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

4) 范围内产品/服务及流程：

工艺流程：

原料采购-原料验收（OPRP1）- 储存-分拣-（蔬菜、禽畜肉处理：清洗-去皮-切块-装筐）-装车-配送-客户验收

质量关键过程：原料验收，特殊过程：蔬菜、禽畜肉处理。

无不适用条款；

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

1) 组织及其环境

企业从事食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、水产品）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售。企业于 2024 年 12 月 01 日，依据 GB/T19001-2016 /ISO9001:2015、GB/T24001-2016 /ISO14001:2015 、GB/T 45001-2020/ISO45001:2018、ISO 22000:2018 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）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。

2) 现场与管代沟通，公司管理层、各部门不定期通过网络、监管部门通知和会议等形式，收集对公司实现管理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。

现场与管代沟通，管代表示目前市场竞争较为激烈，希望通过第三方体系认证，获得第三方证明及认可，有利推动市场竞争，或者更多投标资格。公司目前内部人员较少，管理较为简单，客户群体目前较少，运行基本满足客户的需求。

对于公司内部环境，较为关注规范化管理方面，公司自今以来开展管理体系建立和试运行，通过标准体系的学习和不断完善，从而提高了公司整体的经营管理能力和水平。

在环境识别过程中未关注气候变化影响因素，现场沟通，下次审核关注；

2) 相关方需求和期望

公司在管理手册 4.2 条款进行了规定。

组织明确了影响企业绩效以及受企业销售服务经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望。现场交流总经理表示相关方包含：立法及政府机构、第三方认证机构、员工队伍、投资者、客户、供应商等。公司基本明确了这些相关方在环境、质量、食品安全、职业健康安全等方面的需求和期望，定期评审相关方需求，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

现场交流，相关方需求：

立法及政府机构需求：符合法律法规、成为当地的优秀企业，纳税大户、当地政府检查问题及时整改、配合机关的检查；

员工需求：良好的工作与住宿环境、质量信息明确，少返工、较多的培训学习机会、合理的工作时间。

客户需求：订单及时交付、产品合格、配合终端客户的审查、投诉得到及时满意的处理、沟通渠道畅通。

组织收集了与食用农产品（蔬菜、禽畜肉、水产、禽蛋类）、预包装食品（米面粮油、调味品）的销



售相关的法律法规，提供了《法律法规清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：收集了与企业适用相关的法律法规及相关要求，抽查包括：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国劳动合同法》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国劳动法》、《食品召回管理办法》、《食品安全国家标准管理办法》、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》（NCA/CTS 0013—2014（CCAA 0021-2014））、《绿色食品 绿叶类蔬菜》（NY/T743-2012）、《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品经营许可和备案管理办法》、《湖北省消防条例》、《湖北省大气污染防治条例》、《湖北省城市市容和环境卫生管理条例》、《蔬菜净菜加工和包装技术规范》（DB4201/T 408-2010）、《鲜切蔬菜加工技术规范》（NY/T1529-2007）、《净菜冷链流通技术规程》（GH/T1461-2024）等。

基本符合要求。

企业于2025年02月20日开展了食品安全、质量、环境、职业健康合规性评价，现场与总经理交流，其表示由于市场竞争激烈，食品安全管理要求日益严格，企业不断提高食品安全意识，确保食品安全。基本合理。

在相关方的需求和期望识别过程中未关注气候变化影响因素，现场沟通，下次审核关注；

3) 应对风险和机会

企业编制有《风险和机遇应对控制程序》，对影响实现公司管理体系预期结果的各种内外部因素进行识别、评价，以有效应对风险和机遇。在实现其目标和预期结果的销售经营活动中，不定期组织会议、文件传递等方式进行风险和机遇的识别。

1) 提供了“风险和机遇评估分析表”：分别对食品安全、环境安全、质量环境安全多领域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，并提出了针对性的应对措施。结合外部环境、环保风险、经济风险、体系策划及风险和机遇应对措施管理、产品和服务要求的确定及评审、产品交付顾客沟通及投诉处理过程、运行策划过程、采购过程、人力资源管理、设施设备、配送销售过程控制等开展了风险和机遇的识别、控制及管理工作。组织建立的风险和利用机遇的机制基本符合要求。

2) 现场交流总经理，其表示目前公司所面临的风险和机遇：

——投标，合同评审过程

风险：对投标判断失误、客户要求识别不完整、未能确保能够满足客户要求就签署合同；

机遇：投标成功、增加收益；

管理措施：1. 对投标分析应该经过反复论证；2. 对客户的要求实施监视和测量；3. 再确定与客户签署合同前落实合同评审事宜；

评价措施有效性：有效。

——经营计划管理

风险：和竞争对手相比的优劣势分析失误，导致业务萎缩；

机遇：和竞争对手相比的优劣势分析，可增加业务量，提高管理水平；

管理措施：1. 对竞争对手的调查分析应严谨细致；2. 加强公司内部研发能力和技术积累；3. 随时保持在行业顶尖水准；

评价措施有效性：有效。

——领导作用

风险：1. 领导对管理体系不重视，没有履行足够的承诺；2. 未能配置足够的资源。

机遇：通过对体系的监视和测量，配置足够的资源

管理措施：1. 在管理体系中重点体现总经理的作用，确保总经理能够履行承诺；2. 通过对体系的监视和测量，配置足够的资源。

评价措施有效性：有效。



风险和机遇控制基本合理。

4) 方针

公司于 2024 年 12 月 1 日发布管理手册中对管理方针进行了明确：

QES 方针：优质高效、持续改进；安全第一、保护健康；改善环境、和谐发展。

FH 方针：物流万里，通达则汇，食品安全，科学管理

审核周期内未发生变化。现场观察管理方针通过办公会议、培训、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识、合同、文件传递等方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

现场总经理表示公司的管理方针基本适宜组织的宗旨和环境，能为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：罗杰，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

5) 目标

公司在《管理手册》1.4 条款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，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。如下：

——质量目标：

a) 销售服务及时率 100%；

b) 顾客满意度 ≥ 90 分

——环境目标

a) 固废分类处置率 100%；

b) 火灾事故发生次数为 0；

——职业健康管理目标：

触电事故发生次数为 0

重大人身伤亡事故为 0

火灾事故发生次数为 0

——食品安全目标

a、顾客投诉处理率 100%；

b、市场抽查不合格次数 0；

c、食品安全事故为 0；

提供《目标分解及完成情况考核表》，编制：杨丽坤，批准：钱媛媛，日期：2025.3.30，

查公司对目标进行了分解，并进行了考核，完成情况详见各部门目标的审核。以上目标制定符合方针的要求，

考核方法适宜可操作性强，目标经考核基本实现。

管理目标已完成，2025 年第 2 季度及以后目标在实施中。管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

6) HACCP 计划

提供了服务流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、水产品）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售流程主要如下：

原料采购-原料验收 (OPRP1)- 储存-分拣-（蔬菜、禽畜肉处理：清洗-去皮-切块-装筐）-装车-配送-客户验收

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，基本符合标准要求；

提供平面布局图，包含了场地布局等，审核周期内未发生变化；

现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；

按照服务流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害，并明确了控制措施，形成了危害分析表。



——提供了《危害控制计划》，查危害分析，具体包括了原料采购及验收、储存、分拣、清洗、去皮、切块、装筐、装车、配送、客户验收等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查原料验收过程危害分析，

潜在危害包括：生物的：致病菌污染、寄生虫卵污染；化学的：农药残留、重金属；物理的：石头、金属、头发等异物；

危害来源：种植、储存、运输过程可能会引入；生长环境被重金属污染，施用农药的残留，致病菌污染、寄生虫卵污染，混有石头、金属、头发等杂质；

可接受水平：GB2762-2024《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 食品农药最大残留限量》、原料接收标准；

控制措施：提供农残指标等检验合格报告；依靠视觉、嗅觉、触觉等感官对感官性状进行验收检查；通过 OPRP1 方式控制，基本合理。

抽查原料采购及验收、储存、分拣、清洗、去皮、切块、装筐、装车、配送、客户验收过程的危害分析及控制措施，基本合理。

食品安全小组已开展了对前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见 HACCP 计划确认记录表”确认时间：2024 年 12 月 1 日 确认人员：食品安全小组，结论为：HACCP 计划持续能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

对于采购产品、包材的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见运营部审核记录。基本满足标准要求可接受水平。

经过对食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、水产品）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售的危害分析及评价，确定了 OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

OPRP 控制计划：

——不涉及 CCP 点

策划基本满足要求。

7) 环境因素/危险源的辨识与评价措施的策划

组织策划、编制并执行《环境因素识别与评价控制程序》，提供了《环境因素识别及评价表》，识别的环境因素标明时态、状态和对环境的影响，从生命周期出发，从办公、农产品销售、预包装食品销售、净菜加工等环节识别环境因素和职业危害因素。综合部作为公司环境和职业健康安全管理体系的主控部门，主要负责识别评价相关的环境因素和危险源，根据各部门识别最后由综合部统一汇总。

提供《环境因素识别表》，识别各部门的环境因素有：日常办公过程中产生的固废（废电池、废灯管、废墨盒等）、生活垃圾、废水排放、办公用纸、汽车尾气和噪声排放，照明及电器用电、水消耗、办公设施等电能消耗、现场用电线路短路引发的火灾；冻库储存产生的包装物的废弃、电的消耗、致冷剂的使用；分拣区产生的废菜根、废菜叶及清洗废水的排放等环境因素。

查有“重要环境因素清单”，识别的重要环境因素为：潜在的火灾、固体废弃物的排放。本部门涉及的重要环境因素有均有涉及：分别为：潜在的火灾、固废的排放；

部门按照《危险源识别辨识、风险评价与控制措施制定程序》，进行危险源辨识与风险性评价，确定重大危险源。

提供《危险源识别评价表》对办公、采购、分拣、销售、配送各过程分别进行辨识，识别了砸伤，摔伤，交通事故、冻伤、烫伤、触电、机械伤害影响身体健康等危险源。

查到：《重大危险源清单》，公司涉及重大危险源：交通事故、火灾、触电、滑倒、机械伤害，本部门涉及的重大危险源有交通事故、火灾、触电；

火灾控制措施：

1. 对各部门进行消防知识培训，提高管理素质和能力；普及火灾应急知识，增强安全健康意识；
2. 建立健全消防制度，配置消防器材；
3. 定期对消防器材、消防设施、进行检查，发现隐患及时整改；
4. 由综合部组织消防演练；

**触电控制措施：**

- 1、设备安排人员每日巡查维修，做好电气设备的外壳保护接零（地），及时处置可能漏电现象。
- 2、定期组织专人对全公司消防安全用电的状况进行专项检查，对发现的问题，要依据公司规定予以处理。
- 3、据公司的培训计划，对公司员工进行安全用电知识的培训。定期进行防触电应急演练，不断完善应急预案。

识别准确，措施得当，基本符合要求。

交通事故控制措施：

1. 执行安全相关规章制度；
2. 加强安全教育宣传；
- 3、定期进行安全检查。

滑倒控制措施：

1. 地面及时进行清理；
2. 防滑标识、防滑垫；
- 3、定期进行检查；

机械伤害控制措施：

1. 对各部门进行安全知识培训，提高管理素质和能力；普及机械伤害知识，增强安全健康意识。
2. 定期对机械设备进行检查，发现隐患及时整改。

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

（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职业健康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) 环境因素/危险源的辨识与评价运行

公司编制有《环境因素识别与评价控制程序》、《危险源识别辨识、风险评价与控制措施制定程序》。依据程序文件的要求开展了环境因素识别、评价、危险源识别、评价，按照部门开展，本部门的识别的重要环境因潜在的火灾、固废的排放；不可接受风险：交通事故、火灾、触电；综合部无废气、废渣产生。

噪声：车辆行驶产生的噪声；

生活污水：排入市政管网集中处理。

提供了《环境目标、指标及管理方案一览表》，包括目标、指标、具体措施、责任部门、责任人、监督部门、计划完成时间、计划投入资金等。

查看 2024 第 2 季度至 2025 年第 1 季度《环境管理方案完成情况考核表》，均按方案持续进行，检查人：杨丽坤。

提供了《环境检查记录》，对检查内容：纸张使用、环境卫生、水、电、材料的使用、废弃物分类处理、废弃物分类存放、电脑是否关机、文件发放、保存、防火设施是否齐全进行了检查，检查结果：合格；每月检查 1 次，检查人：杨丽坤；

查《安全检查记录》检查内容：安全规范培训、岗位人员安全职责和能力、电器使用情况、是否发生安全事故、防火设施、电线电路等内容，检查结果：均合格，每月检查 1 次，检查人：杨丽坤；

查看 2024 第 2 季度至 2025 年第 1 季度环境管理方案完成情况考核表，均按方案持续进行，检查人：杨丽坤；

查有《安全管理方案完成情况考核》，2024.12-2025.4 各部门安全目标已达成，2025.3.31，编制：杨丽坤；批准：钱媛媛；

查职业健康安全环保费用：2024-2025 物业费 11000/年，消防改造投入 90000 元，消杀 14500/年，



员工福利 9500 元，劳保 97500 元，体系 45000 元，满足管理体系运行需求。

查见相关方告知书，明确了公司的安全环保管理方针、安全环保承诺、安全环保主要事项等，查 2024.12.1 相关方告知书发放记录，对各相关方进行了发放，并口头告知了相关内容。

组织为员工缴纳了五险，提供了 2025 年 4 月的缴纳证明。

定期为员工发放劳保用品，发放工作服、手套、口罩等，提供有《劳保用品领用登记表》，有领用日期、领用人、领用数量等内容；企业节假日为员工发放福利，春节发放油、水果等慰问品；现场查看：由于办公场所租赁街道办公室，该建筑年代久远，消防设施不完善，未配备灭火器等消防措施（已在 8.2 开具不符合），现场未发现大功率电器使用，没有长明灯、垃圾放置于垃圾桶内；

办公室垃圾主要包含硒鼓、废纸等和生活垃圾。硒鼓由供应商回收处理；可回收类（废包装材料、废纸、废塑料等）和生活垃圾均送指定位置由街道居委会统一处理；

运行策划和控制基本满足要求。

2) 销售服务提供的控制

公司在管理手册 8 章进行了规定，同时策划了《与顾客有关的过程控制程序》、《产品标识和可追溯控制程序》、《监测和测量设备控制程序》、《信息沟通控制程序》、销售服务规范和售后服务方案、运输储藏装卸管理制度、车辆洗消操作规范、驾驶员安全管理制度等，基本能确保组织在受控条件下进行销售服务提供。

组织主要为荆州市区内学校食堂配送水果（配送数量较少）、蔬菜、鸡蛋、鲜禽畜肉、水产品、预包装食品（米、面、粮、油、调味料等）、及冷冻预包装食品。组织竞标成功后，签订服务合同，组织每天通过微信群向供方下单，供方根据订单要求组织货源，次日早晨送货至组织，组织再配送至客户处，水产品企业自行去供方处提货，送至客户处。

销售工艺流程为：

原料采购→原料验收 (OPRP1) →储存→分拣（蔬菜、禽畜肉处理：清洗→去皮→切块→装筐）→装车→配送→客户验收。

其中组织识别的特殊过程为蔬菜、禽畜肉处理过程；

外包过程：部分物流运输、虫鼠害防治、劳务派遣（净菜加工，包含禽畜肉加工）；

1、执行标准：合同中约定的客户要求及国家相关法律法规；

2、生产设备：大型切菜机、多功能切菜机、挑选输送分拣机、鲜肉开条机、消毒柜、绞肉机等；

3、监视和测量资源：电子秤、多功能食品安全检测仪二代机、手持式采样仪、快检工具箱、大龙低速离心机、天平 HZT-A200、通风柜、冷藏留样柜、移液枪等；

4、基础设施：有电脑、打印机、软件、仓库、化验室、运输车辆等基础设施；

5、配备了业务人员均经过培训，经能力评价，以胜任本岗位工作；

6、组织编制了《服务质量控制规范》等文件，定期开展客户满意度调查对销售服务过程进行验证；

7、提供了《特殊过程确认报告》，2024.12.10 进行了特殊过程确认，对人员、设备/设施、文件、环境等进行了确认，确认结论：满足要求，确认人员：吴冰；批准：钱媛媛；

分拣过程主要是蔬菜去黄叶、去根、清洗、切块；禽畜肉主要是清洗、分割。使用到的设备（工具）有绞肉机、刀具、绞肉机等，工艺比较简单，未形成生产记录，生产过程信息体现在生产计划单上。

查《2025 年 5 月 14 日订单生产计划单》，土豆新：计划投料 880 斤，客户：西湖街道幼儿园、雨台中学、枣林小学等 8 所学校；白萝卜（块）计划投料 110 斤，客户：荆州开发区高级中学、滩桥初级中学；鱼糕计划投料 15 斤，客户：滩桥初级中学（切小丁）；黄瓜计划投料 147 斤，客户：纪南中心幼儿园 18 斤（青）、开发区第一中学（丁）60 斤；草鱼计划投料 5 斤，客户：开发区第一中学；



查送货单：

- 1、送货日期：2025.4.2；订单编号：DD250331000031；收货人：开发区第二中学；久哥细干碱水面 140 斤、蒜子米 6 斤、鑫源大米 4 斤、蒜苗 30 斤、红椒 50 斤、香菇 60 斤、五花肉 40 斤、排骨 70 斤、鳊鱼 50 斤；收货人：杨*；配送人：雷**；
 - 2、送货日期：2025.4.1；收货人：滩桥小学；订单编号：DD250331000005；大骨头 10 斤、五花肉 20 斤、青椒 10 斤、生姜 6 斤、木耳 6 斤；土老憨陈皮料酒 2 件；土老憨白醋 1 件；鑫源大米 30 袋；配送员：单**；收货人：林**；
 - 3、送货日期：2025.5.12；收货人：东风雅苑幼儿园；订单编号：DD250509000056；牛肉 12 斤、空心菜 15 斤、纯瘦肉 3 斤、土鸡蛋 150 个、冰清玉菇蜜瓜 23 斤、山楂 0.5 斤、豆豉 1 斤；配送员：张**；收货人：沈**；
 - 4、送货日期：2025.5.12；收货人：三板桥幼儿园；订单编号：DD250509000055；牛肉 38 斤、胡萝卜 50 斤、土鸡蛋 360 个、碘盐 4 斤、挂面 30 斤、五花肉 15 斤、小白菜 3 斤、西红柿 30 斤、洋葱 5 斤；配送员：张**；收货人：余**；
- 配送员均办理了健康证，均在有效期内。

查有《销售人员考核记录》，对销售人员吴萌、蔡晨、胡志勇定期进行考核，从工作绩效、工作能力、工作态度等方面进行评价考核，评价人：钱媛媛；考核结果：该员工能够胜任本职工作；现场观察，销售人员蔡晨与客户电话沟通食材订单信息，确定次日食材的品种、数量、送货时间，沟通顺畅。分拣过程、配送过程控制情况详见生产部记录；

公司销售服务基本满足标准和策划要求。

3) 采购管理

公司在《管理手册》对采购管理进行了规定，并策划了《采购控制程序》等文件，对采购过程进行管理。

采购过程控制：

运营部负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，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。

提供《合格供方名单》，包括蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、水产类、预包装食品（含冷藏冷冻食品）等，基本覆盖了认证范围的产品类别。

抽查采购合同：

1、荆州市七尚食品有限公司 供货类型：畜禽肉类、合同编号：DMJ-2024092101，合同内容包括：期限、订货方式、供货类型及要求、产品要求、价格、争议解决方式等。

2、荆州荆盛食品有限公司 供货类型：粮油面粉类，合同编号：DMJ-2024083101，合同内容包括：期限、订货方式、供货类型及要求、产品要求、价格、争议解决方式等。

3、荆州市荆州区荆杨绿色蔬菜产销专业合作社 供货类型：蔬菜类，合同编号：DMJ-2024082502，合同内容包括：期限、订货方式、供货类型及要求、产品要求、价格、争议解决方式等。

4、荆州市迪亿商贸有限公司 供货类型：禽蛋类、预包装食品（调味品、休闲零食、咸杂类、冻品类、日杂用品类）类合同编号：DMJ-2024083104，合同内容包括：期限、订货方式、供货类型及要求、产品要求、价格、争议解决方式等。

5、湖北禾语水产有限公司 供货类型：水产类、豆制品类、畜禽肉类、冻品类。合同编号：DMJ-2024090201，签订日期：2024 年 9 月 2 日。有效期 1 年，合同内容包括：期限、订货方式、供货类型及要求、产品要求、价格、争议解决方式等。

6、另抽查荆州市康恒商贸有限公司、荆州市满江红商贸有限公司、钟祥市枫浩食品有限公司等供应商采购合同，符合要求。

供方评价情况：每年组织 1 次供方评价，提供有《供方调查评定表》，评价内容包括：供方资质、供货能力、技术状况、检测能力、价格情况、供方信誉、样品情况等，评审部门包括综合部、运营部等。

**查产品合格证明：**

1、抽查禽畜肉的供方荆州市七尚食品有限公司，提供了2024.12.1开展的《供方评价表》，包括上述内容和部门评价，结论为纳入合格供方，评定人：张雄，批准人：钱媛媛。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：91421000MA4F11F36F），食品经营许可证（编号：JY14210070100639）。

提供有鸭-胴体的动物检疫证明(产品B)（编号：4289032623，日期：2025年3月26日）

鸡-胴体的动物检疫证明(产品B)（编号：42888099520，日期：2025年3月16日）

抽查湖北襄大农牧集团股份有限公司的牛-胴体的动物检疫证明(产品B)（编号：4288824925，日期：2025年3月11日）、肉品品质检验合格证明（编号：（2025年）0000407，日期：2025-3-11）。

提供有猪-胴体的动物检疫证明(产品B)（编号：4288939824，日期：2025年3月19日）、肉品品质检验合格证明（编号：（2025）NO F06010100144，日期：2025-3-19）

2、抽查蔬菜类的供方荆州市荆州区荆杨绿色蔬菜产销专业合作社，提供了2024.12.1开展的《供方调查评定表》，包括上述内容和部门评价，结论为纳入合格供方，评定人：张雄，批准人：钱媛媛。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：98421008557025192F）。

提供蔬菜(冬瓜、空心菜、芋头、白萝卜、大白菜、小白菜、西红柿、大葱、莴笋、胡萝卜、上海青、菠菜)的农药残留检测记录表(自检)，检测结果：阴性，合格，检测人：吴佳莉。检测时间：2025年3月31日。

现场查看自检设备：农残快速检测仪，检查仪器出厂合格证：序列号：Y108M240503005，检验日期：2024.07.24，检验员：QC25。另外企业不定期索取第三方检测报告，抽查：报告单1检测机构：两湖绿谷农产品交易物流中心，检测项目：农残抑制率，检测结果：合格，检测日期：2025年3月3日，抽检人：王成江。另抽查2025年3月2日、2025年3月4日农残快检报告单，符合要求。

3、抽查禽蛋、水果、调味品、休闲零食类供方荆州市迪亿商贸有限公司，提供了2024.12.1开展的《供方调查评定表》，包括上述内容和部门评价，结论为纳入合格供方，评定人：张雄，批准人：钱媛媛。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：91421002MA4F4QD54A），食品经营许可证（编号：JY14210020128827）。

提供了水果(香梨)的农残快检报告单：检测日期2025年3月5日，检测项目：有机磷、氨基甲酸酯类农药，检测结果合格，检测单位：两湖绿谷农产品交易物流中心。

提供了鲜鸡蛋的第三方检测报告：报告编号：NO.B8F228008B8F10B7316，检测项目：恩诺沙星、氟苯尼考、诺氟沙星、氧氟沙星、甲砒霉素、氯霉素等，检测结果：合格，签发日期：2025年03月7日，检测机构：武汉谱尼科技有限公司。

提供了酿造酱油(金标生抽)的第三方检测报告：报告编号：A2250002018101001C，检测项目：色泽、香气、滋味、氨基酸态氮、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)等24项，检测结果：合格，签发日期：2025年01月13日，检测机构：广州市华测检测认证技术有限公司。

提供了味精的出厂检测报告：报告编号：0021326，检测项目：感官、净含量、谷氨酸钠含量、透光率、比旋光度、干燥失重、铁、硫酸盐等8项，检测结果：合格，签发日期：2024年06月16日，检测机构：莲花健康产业集团股份有限公司，未能提供第三方检测报告，已现场沟通，下次审核关注。

提供了双汇王中王火腿肠的出厂检测报告：报告编号：A20240806067，检测项目：杂质、滋味、气味、组织形态、色泽、净含量等6项，检测结果：合格，签发日期：2024年08月16日，检测机构：莲花健康产业集团股份有限公司，未能提供第三方检测报告，已现场沟通，下次审核关注。

提供了乐事薯片的第三方检测报告：报告编号：2024)WT-SP-02735，检测项目：感官要求、形态、色泽、滋味和气味、口感、杂质、净含量、短缺量、水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、脂肪含量，菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、丁基羟基茴香醚(BHA)(以脂肪计)、二丁基羟基甲苯(BHT)(以脂肪计)、食品标签。检测结果：合格，签发日期：2024年08月12日，检测机构：武汉产品质量监督检验所。

4、抽查冷冻冷藏食品、鸡蛋、水产供方湖北禾语水产有限公司。提供了2024.12.1开展的《供方调查评定表》，包括上述内容和部门评价，结论为纳入合格供方，评定人：张雄，批准人：钱媛媛。并附有有



效期内的营业执照（统一社会信用代码：91421002MACC6L8E9D），食品经营许可证（编号：JY14210020140295）。

提供了鱼丸的第三方检测报告：报告编号：WT20240915，检测项目：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），糖精钠（以糖精计），铅（以Pb计）等4项，检测结果：合格，签发日期：2024年11月27日，检测机构：荆州市食品药品检验所。

提供了南美对白虾的第三方检测报告：报告编号：（A2240240239101001C，检测项目：挥发性盐基氮，甲基汞（以 Hg 计），铅（以 Pb 计），呋喃它酮代谢物（5-甲基吗啉-3-氨基-2-恶唑烷基酮），呋喃妥因代谢物（1-氨基-乙内酰胺）等 8 项等，检测结果：合格，签发日期：2024 年 05 月 15 日，检测机构：武汉市华测检测技术有限公司。

提供了千叶豆腐的第三方检测报告：报告编号：（2025）sp01292，检测项目：感官要求、色泽、组织结构、滋气味、形态、杂质、过氧化值、铅等，检测结果：合格，签发日期：2025 年 01 月 21 日，检测机构：诸城市检验检测中心。

提供了糖醋里脊的第三方检测报告：报告编号：A2240613977104001C，检测项目：色泽，状态，滋味、气味，过氧化值（以脂肪计），净含量（单件定量包装商品）等 11 项等，检测结果：合格，签发日期：2024 年 10 月 14 日，检测机构：青岛市华测检测技术有限公司。

提供了虾美饺的第三方检测报告：报告编号：2025）sp01338，检测项目：感官要求、过氧化值、铬、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等 11 项，检测结果：合格，签发日期：2025 年 01 月 10 日，检测机构：诸城市检验检测中心。

提供了鱼糕的第三方检测报告：报告编号：WT20240914，检测项目：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），糖精钠（以糖精计），铅（以 Pb 计）等 4 项，检测结果：合格，签发日期：2024 年 11 月 27 日，检测机构：荆州市食品药品检验所。

提供了川香鸡柳的第三方检测报告：报告编号：WT202500303，检测项目：形态，色泽，组织结构等 8 项。检测结果：合格，签发日期：2025 年 1 月 14 日，检测机构：河南安必诺检测技术有限公司。

5、抽查米面油供方荆州市荆盛食品科技有限公司。提供了2024.12.1开展的《供方调查评定表》，包括上述内容和部门评价，结论为纳入合格供方，评定人：张雄，批准人：钱媛媛。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：91421000MA4F421X1R），食品生产许可证（编号：SC10142107150077）。

提供了小白荷馒头用小麦粉的第三方检测报告：报告编号：A2240240239101001C，检测项目：粉质曲线稳定时间，降落数值，磁性金属物，含砂量，灰分（以干基计）等 22 项等，检测结果：合格，签发日期：2025 年 02 月 11 日，检测机构：天津华测认证有限公司。

提供了金龙鱼纯正菜籽油（非转基因）的第三方检测报告：报告编号：WT10103240026422WT1，检测项目：水分及挥发物含量、酸价（以 KOH 计）、过氧化值、色泽、相对密度、不溶性杂质含量、加热试验（280℃）、矿物油、气味、滋味、透明度（20℃）、黄曲霉毒素 B、苯并[a]芘、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、脂肪酸分析等。

检测结果：合格，签发日期：2025 年 01 月 03 日，检测机构：深圳市计量质量检测研究院。

提供了元宝丝苗米的第三方检测报告：报告编号：A2240201196166017C，检测项目：色泽、气味、霉变粒、杂质、互混率、加工精度、麦角、不完善粒、黄粒米含量、标签、水分含量、碎米、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总汞（以 Hg 计）、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、黄曲霉毒素、赭曲霉毒素、滴滴涕、甲基毒死蜱、六六六、溴氰菊酯、苯并[a]芘等。检测结果：合格，签发日期：2025 年 01 月 07 日，检测机构：河南华测检测技术有限公司。

6、抽查预包装食品供方沙市区洁洁西饼。提供了 2024.12.1 开展的《供方调查评定表》，包括上述内容和部门评价，结论为纳入合格供方，评定人：张雄，批准人：钱媛媛。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：92421002MA4DJHAC8E），行业综合许可证（编号：ZH4210022022060229）。

提供了原味奶茶风味固体饮料的第三方检测报告：报告编号：ZA124100934，检测项目：感官、水分、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、净含量等。检测结果：合格，签发日期：2024 年 10 月 24 日，检测机构：众平检测有限公司。

提供了数字饼干的第三方检测报告：报告编号：2024120998，检测项目：感官、水分、菌落总数、



大肠菌群(共4项)等。检测结果：合格，签发日期：2024年12月04日，检测机构：河北安普检测技术服务有限公司。

提供了米酒的第三方检测报告：报告编号：A2250002018101001C，检测项目：形态；色泽；气味；滋味；杂质；酒精度；固形物；菌落总数；大肠菌群等，检测结果：合格，签发日期：2025年01月13日，检测机构：广州市华测检测认证技术有限公司。

另抽查 BOPP/VMPET/PE 外袋的第三方检测报告：报告编号：No :CD02024258794，检测项目：包含总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、脱色试验、溶剂残留量、感官要求等18项，检测结果：合格，签发日期：2024年12月3日，检测机构：湖北省产品质量监督检验研究院荆州分院。

采购管理情况：组织竞标成功后，签订服务合同，组织每天通过微信群向供方下单，供方根据订单要求组织货源，次日早晨送货至组织，组织再配送至客户处，水产品企业自行去供方处提货，送至客户处。生产部负责验收。审核周期内未发生紧急采购情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，未发生欺诈等情况。

抽查 2025-05-05 送货单：

荆杨绿色蔬菜产销专业合作社送货单：名称：青南瓜 220kg，胡萝卜 200kg，小白菜 160kg，上海青 137kg，韭黄 120kg，丝瓜 100kg，白黄瓜 30kg。

2025-05-05 满江红出货单：元宝牌丝苗米 20 袋，金龙鱼菜籽油 10L(非转基因)50 件，金龙鱼纯正菜籽油 5L，50 件。

荆州康恒商贸送货单 2025-02-24 商品名称：川香鸡柳 10 件，2025-01-14 鸡排 3 件。

沙市区洁洁西饼送货单 2025-05-06 营养餐包 95 个，2025-05-05 82 袋。

荆州市迪亿商贸销售单 2025-05-06 火龙果 24 斤，香蕉 3 件，法式小面包 2 件。

同时抽查 2025-02、2025-03 等 10 个批次采购的管控。控制方式基本相同

审核周期内没有发生采购不合格产品情况。

外包过程控制：

1、虫鼠害控制：查见灭虫服务合同，合同期限2024.9.1-2025.8.31，外包方为荆门市瀚森清洁服务有限公司。防止靶标害虫包括鼠类、蟑螂、蝇类、蚊虫，控制标准分别依据《GB/T27770-2011 病媒生物密度控制水平 鼠类》规定的单位鼠密度控制标准C级，《GB/T27773-2011 病媒生物密度控制水平 蜚蠊》规定的单位蟑螂密度控制标准C级、《GB/T27772-2012 病媒生物密度控制水平 蝇类》规定的单位蝇类密度控制标准C级、《GB/T27771-2011病媒生物密度控制水平 蚊虫》规定的单位蚊虫密度控制标准 C级。服务结束后，公司在消杀服务单上签字确认。与负责人沟通，目前虫鼠害每月进行2次，抽查2025.5.9、2025.4.11、2025.2.28、2024.12.20《消杀服务单》，均记录了标靶害虫，服务日期，服务结束后，公司有相关人员签字确认。

虫鼠害防治的外包供方 荆门市瀚森清洁服务有限公司，营业执照：统一社会信用代码91420800MA48A6EX1R，以及荆门市爱国卫生运动委员会办公室提供的备案证明。提供了使用药品供方“江苏功成生物科技有限公司”的农药生产许可[农药生许（苏）0003]。以及使用药品的农药登记证。提供灭虫服务合同（老鼠、蟑螂、蚊蝇），有效期：2024年9月1日-2025年8月31日，基本满足要求；

2、部分物流运输：提供汽车租赁协议书，协议明确了双方的责任和义务(如驾驶员、车辆保险、维修要求)，乙方：武汉市长江新区守宣百货经营部，租赁4辆车(车牌号鄂 WCQ578、苏 FR35Z5、鄂 A597FK、鄂 W62J80、)，后期增加了1辆未显示在合同中，均为冷藏车，合同期间：2025年03月1日至2026年02月28日止。

3、劳务派遣：提供劳务外包合同，乙方：荆州市飞扬创新劳务有限公司，包含生产劳务、搬运劳务，劳务期限：2025年1月1日-2025年12月31日。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

4) 设计和开发

《管理手册》对标准中 8.3 产品的服务和设计开发进行了阐述，生产部负责组织产品设计开发的策划和实施。



与负责人沟通确认，生产部负责产品的销售服务方案设计，主要设计人员为吴冰、罗杰，在相关行业从事销售多年，能力满足公司销售方案设计的需要，公司自成立以来，按照客户要求提供预包装食品的销售服务，直接销售，不做处理，暂不存在设计和开发及其更改活动。有销售方案设计的相关规定，体系运行以来，公司没有新产品的销售活动，原设计方案也无变更，一直按标准要求进行销售活动。查公司管理手册 8.3 条款，按标准要求，规定了服务方案设计的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求。编制有涉及和开发管理相关要求，基本合理。随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新产品时，公司按照策划的：设计和开发要求进行服务方案设计，确保服务的安全性、符合性、适用性。以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。控制基本合理。

5) 产品放行、OPRP 验证、现场情况

根据公司实际，结合质量/环境/职业健康安全/食品安全等体系要求，对食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、水产品）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售的管理，制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、前提方案、产品防护计划、良好卫生规范、应急预案、制度汇编等文件制度。基本能指导销售相关过程质量和食品安全管理操作。

工艺流程：

原料采购-原料验收 (OPRP1)- 储存-分拣-（蔬菜、禽畜肉处理：清洗-去皮-切块-装筐）-装车-配送-客户验收

质量关键过程：原料验收，特殊过程：蔬菜、禽畜肉处理。

提供《特殊过程确认报告》对特殊过程蔬菜、禽畜肉处理过程中人员情况、设备能力、文件情况等进行了确认，确认结论：经过过程能力的确认，证实了蔬菜、禽畜肉处理过程具有实现策划结果、保证服务的能力，确认人：张雄，审批人：钱媛媛，日期 2024 年 12 月 10 日。

经过对食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、水产品）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售的危害分析及评价，确定了 OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》

关键控制点 (CCP/OPRP)	显著危害	关键限值 /行动准 则	监 控				纠偏行动	记录	验证
			对象	方法	频率	人员			
OPRP 采 购 验 收	水果蔬菜： 农药残留	蔬菜水果 农残检测 合格	农残指标	收集农残检测合格证明 或使用快速检测试纸检测	每批	检验员	拒收未经检验合格和报告显示卫生指标不合格的产品。	农残检测单或农残检测报告	主管 每批的农测报
	禽畜肉类： 疫病	畜禽肉索取动物检疫合格证明。	检疫结论	查看供方的合格证明	每批	检验员	拒收未经检验合格和报告显示卫生指标不合格的产品。	检疫票或检验报告	主管 每批的检告单

——不涉及 CCP 点

目前主要预期用途：为学校餐厅提供食材配送服务，提供了采购单、计划单、配送单、产品检测报告等。

以追溯思路查 2025 年 05 月 11 日送货单产品明细情况：

提供 2025 年 05 月 11 日送货单：

1) 客户名称：东风雅苑幼儿园 订单编号：DD250509000056 发货日期：2025-05-12

收货地址：湖北省荆州市荆州开发区联合街道中心幼儿园雅苑园区

牛肉 12 斤、胡萝卜-红 16 斤、空心菜 15 斤、纯瘦肉 3 斤、土鸡蛋 150 个、六和鸡翅根 1 件、山楂 0.5 斤、



康鹤酸梅膏 1 瓶，黄豆 4 斤、豆豉 1 斤、冰清玉菇蜜瓜 23.3 斤、牛肉苏打饼 10 盒；配送人：未签字 收货人：沈

2) 客户名称：三板桥幼儿园 订单编号：DD250509000055 发货日期：2025-05-12

收货地址：湖北省荆州市沙市区沙岑路与阳光路交叉口西 80 米荆州开发区联合街道中心幼儿园

牛肉 38 斤、胡萝卜-红 50 斤、空心菜 50 斤、土鸡蛋 360 个、生姜 3 斤、大蒜果 4 斤、碘盐 20 斤、龙须挂面 30 斤、熟面条 50 斤、五花肉 15 斤、小葱 1 斤、小白菜 3 斤、六和鸡翅根 5 件、西红柿 30 斤、康鹤酸梅膏 2 瓶，山楂 2 斤、冰清玉菇蜜瓜 140.7 斤、牛肉苏打饼 40 盒、黑芝麻 3 斤、洋葱 5；配送人：未签字 收货人：靖

3) 客户名称：南港幼儿园 订单编号：DD250509000003 发货日期：2025-05-12

收货地址：湖北省荆州市荆州经济技术开发区沙洪路 51 号，荆州经济技术开发区鱼农桥街道南港幼儿园 29 栋

思念放心油条 1.5 件、维维豆奶（甜味）4 袋、完达山牛奶 2 罐、六和鸡翅中（中）1 件，土豆新（丝）17 斤、鲫鱼 3 斤、豆腐 3 斤、洋葱 3 斤、香蕉 35 斤、风吹饼 6 袋、生姜 2 斤、大蒜果 2 斤、鲁花菜籽油 0.5 件；配送员：雷小华 领货人：张*全

4) 客户名称：开发区第二中学 订单编号：DD250509000022 发货日期：2025-05-12

收货地址：湖北省荆州市沙市区北港二路 1 号，荆州经济技术开发区第二中学

白萝卜 20 斤、生姜 10 斤、立信洋葱圈 2 件、立信卡兹鸡排 2 件、六合半边鸭 1 件、碘盐 1 件、豆瓣酱 1 件、非转基因菜籽油 1 件、大米 4 袋、大白菜 80 斤、蒜苗 30 斤、红椒（块）30 斤、香干子（条）60 斤、莴笋（丝）90 斤、五花肉 60 斤、牛腱子 60 斤、土豆新-加工 160 斤、排骨/精排 80 斤、红富士苹果 340 斤；配送员：雷小华 领货人：杨荣

5) 客户名称：滩桥初级中学 订单编号：DD250509000016 发货日期：2025-05-12

收货地址：湖北省荆州市江陵县滩桥镇迎宾路五三新村滩桥初级中学

大米 22 袋、面粉 2 袋、碱面 300 斤、非转基因一级菜籽油 2 件、五花肉（片）35 斤、纯瘦肉（丝）50 斤、土鸡蛋 840 个、鸡排 2 件、火腿肠 1 件、蛋鸡（垛快）45 斤、海带结 40 斤、螺丝椒（丝）40 斤、红椒（丝）5 斤、火腿 40 斤、土豆新（块）大白菜（块）、胡萝卜-红（净）55 斤、黄瓜-白（净）30 斤、蒸鱼豉油 6 瓶、生姜 10 斤、豆浆粉 4 袋——；配送员：卢银平 收货签字：董琴

现场沟通校方在“SCMS 管理系统”平台下单采购，现场查看系统，订单管理中显示客户订单，每批次产品上传产品检测报告（供方提供出厂检测报告或第三方检测报告），以及要货数量以及是否需要处理，在分拣管理的页面显示各学校分拣产品完成状态，以及系统显示产品检测报告，整个管理制度比较完善；

提供 5 月 11 日蔬菜处理记录：

抽 1) 东风雅苑幼儿园：胡萝卜-红 16，空心菜 15（备注：嫩的）

抽 2) 三板桥幼儿园：西红柿 30，胡萝卜-红 50，空心菜 50（备注：嫩的），小白菜 3，洋葱 5，大蒜果 4，生姜 3，小葱 1

抽 3) 南港幼儿园：土豆新（丝）17（备注：黄心大土豆切细丝），洋葱 3，大蒜果 2，生姜 2，豆腐 3（备注：嫩豆腐），

抽 4) 开发区第二中学：土豆新-加工 160（备注 120 斤切块，40 斤切条），莴笋（丝）90，白萝卜 20，红椒（块）30，蒜苗 30，大白菜 80，香干子-黄（条）60

抽 5) 滩桥初级中学：土豆新（块）90（备注：切小块），胡萝卜-红（净）55（备注：5 斤切丝，50 斤切块），黄瓜-白（净）30，红椒（丝）5，螺丝椒（丝）40，蒜苗 5，大白菜（块）30，生姜 10，蒜米 10，小葱 4，夹竹园火腿 40（备注：切斜片）

提供 5 月 11 日禽畜肉处理记录：

抽 1) 东风雅苑幼儿园：纯瘦肉 3

抽 2) 三板桥幼儿园：五花肉 15

抽 3) 南港幼儿园：鲫鱼 3

抽 4) 开发区第二中学：五花肉 60（30 斤切片，20 斤切丝分开装），排骨/精排 80（备注：切小块）

抽 5) 滩桥初级中学：纯瘦肉（丝）50、五花肉（片）35

提供 5 月 11 日采购单据：

1) 荆州市绿嘉农副产品有限公司送货单：伦晚 198 斤、优乐麦干蛋糕 5 件，小白菜 277 斤、带皮甜玉米 230



斤、绿豆芽 5 斤

2) 湖北国品食品销售凭证：中谷米 15 袋

3) 送货单：青椒 373 斤，丝瓜 360 斤、五号白 90 斤、蒜苗 65 斤、白萝卜 50 斤、嫩南瓜 40 斤、山药 22 斤、球白 30 斤、胡萝卜 100 斤，收货人：邓**，送货人：荆杨

4) 送货单：莴笋 576 斤、小土豆 332 斤、空心菜 298 斤、冬瓜 285 斤、青黄瓜 280 斤、藕带 206 斤、红椒 108 斤、平菇 36 斤、小葱 30 斤、蒜米 20 斤、山药 10 斤、红薯 48 斤、青红豆 10 斤、金针菇 1 斤

5) 送货单：干海带 20 斤、豆豉 1 报、粗辣椒面 4 斤、冰糖 5 斤、花生碎 1 袋、白糖 100 斤、调料包 2 包

6) 星诚调味料销售单：新哥鸡精 5 件

提供 5 月 12 日禽畜肉采购单据

鸡肉采购单：蛋鸡（垛块）滩桥小学 70 斤；蛋鸡（垛块净肉）：滩桥初中 45 斤、官坪小学 30 斤、枣林小学 100 斤；蛋鸡（净膛）沙市实验小学 160 斤、仔鸡（垛块净肉）纪南文旅学校 50 斤、土鸡实验幼儿园 35 斤

猪肉采购单：板油 7 公斤、白条 SH108.6 公斤（备注：五花）、白条 SH7.8 公斤（备注：精排）、白条 S187.7 公斤（备注：精排），白条 SH53.5 公斤（备注：整排骨），后腿肌肉 120 公斤（备注：瘦肉），白条 S128.1 公斤（备注：瘦肉）白条 SH60 公斤（备注：坐刀），猪血 20 公斤，白条 S341.1 公斤（备注 3.5 头），精排骨 102.6 公斤（备注：凌晨收货）

牛肉采购单：实验幼儿园半腰条 15 斤、第二幼儿园牛肉 3 斤、东风雅苑牛肉 12 斤、三板桥牛肉 38 斤、九店小学牛肉 90 斤，鱼农桥牛肉 13 斤、纪南中心牛肉 15 斤、实验幼儿园牛肉 30 斤、高级中学牛腩 40 斤、鱼台中学牛腩 100 斤、开发区二中牛腩 60 斤、沙市实验小学牛腩 50 斤、新城幼儿园牛腩 10 斤，送货人：张育民

OPRP 验证：

1) 提供 2025 年 5 月 11 日的蔬菜农产检测报告（自检）：检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检测时间：2025 年-05-11，检测员：王洋，空心菜 2.96%，莴笋 1.42%，小土豆 42.43%，红薯 10.47%，山药 9.00%，红肉椒 0.43%，玉米 7.13%，冬瓜 7.46%，藕占 23.45%，豇豆 6.40%，小白菜 4.26%，香葱 4.62%，黄瓜 1.92%，平菇 0.43%

2) 提供 2025 年 5 月 11 日的蔬菜农产检测报告（自检）：检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检测时间：2025 年-05-11，检测员：王洋，绿豆芽 0.49%，青豆荚 2.25%，白皮老黄 34.25%，大白菜 3.81%，螺丝椒 3.74%，西兰花 1.45%，姜 2.35%，生菜 6.84%，洋葱 12%，芹菜 10.99%，青椒 9.54%，丝瓜 0.07%，胡萝卜 4.62%，5 号白菜 0.425%，蒜苔 0.75%

3) 提供 2025 年 5 月 11 日的蔬菜农产检测报告（自检）：检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检测时间：2025 年-05-11，检测员：王洋，白萝卜 1.13%，青南瓜 6.42%，包菜 44.21%

4) 提供 2025 年 5 月 11 日的水果农产检测报告（自检）：检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检测时间：2025 年-05-11，检测员：王洋，哈密瓜 17.84%，红提 3.98%，火龙果 8.18%，耙耙柑 8.16%，苹果 8.89%，圣女果 7.02%，香蕉 6.26%，梨 8.17%，凤梨 7.42%，柠檬 4.49%，橙子 4.74%，蓝莓 4.55%

5) 提供 2025 年 5 月 11 日的蔬菜农产检测报告（自检）：检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检测时间：2025 年-05-11，检测员：吴佳莉，金针菇 0.99%，香菜 0.59%

提供牛-胴体的动物检疫合格证（产品 B）编号：4289664244，日期：2025.5.11，肉品品质检验合格证编号：（2025 年）0000234，日期：2025.5.11

提供猪-胴体的动物检疫合格证（产品 B）编号：（2025）No.F06010108583，日期：2025.5.11，肉品品质检验合格证编号：4289665711，日期：2025.5.11

提供鸡-胴体的动物检疫合格证（产品 B）编号：4289664272，日期：2025.5.11

具体内容见 F7.1.6、H3.5 审核内容；

OPRP 的行动准则验证符合要求。

现场查看：

蔬菜处理：现场看山药用切片机进行切片，上海青在浸泡池进行浸泡 3 分钟，上海青分拣过程去黄叶，在框内统一方向陈列，装袋装框，玉米去掉外皮，留 4 叶，摆放在袋内装框，查看处理间温度 23.4℃。

禽畜肉处理：猪肉处理在禽畜肉处理区进行处理，鸡与牛肉供方处理，在装车时供方配货，猪肉处理根据



客户订单进行处理，现场看五花肉用及其切片，查看处理间温度 18.3℃。

现场看配送过程：配送车辆鄂 DUU714，配送人员：黄亮（健康证：编号 13763，有效期：2025 年 11 月 20 日），配送地址：湖北省荆州市荆州区纪南镇楚才路枣林苑还建小区 B3 座，配送学校：纪南中心幼儿园，配送产品：白条鸡、螺丝椒、白萝卜、空心菜、排骨、青豆，未经过处理，牛肉切块（供方处理），现场观察校方经过称重进行验收签字，未出现问题，同时提供农残检测报告与禽畜肉动物检疫合格证及畜肉的肉品品质合格证；配送产品包装禽畜肉为红框装内有塑料薄膜袋，果蔬为绿框内有塑料薄膜袋，送货验收后会将塑料框进行回收。基本满足要求。

7) 前提方案/良好操作规范

组织策划了《前提方案》、《良好卫生规范》，包括对周边环境卫生、建筑布局、仓库管理、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、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。

前提方案的实施情况包括：

a) 建筑物和相关设施的构造与布局；

☒与文件一致 ☐与文件不一致

办公地址：湖北省荆州市荆州区西城街道通会桥路 19 号，在社区居委会楼上，周围为居民小区或单位用房，无污染

仓库地址：荆州高新区太湖港街道七里花园社区兴业路 2 号科技孵化园内十七号厂房，厂区周边无污染源，无化工厂及重要污水处理生产企业。

现场查看，仓库布局与平面布局图一致。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

☒与文件一致 ☐与文件不一致

仓库地址：荆州高新区太湖港街道七里花园社区兴业路 2 号科技孵化园内十七号厂房，总体面积约 2977.48 平方米，二楼部分区域为预留区域未使用，一层有检验室（约 38 平方米）、发货区（存放常温预包装食品米面粮油及常温水果）、有蔬菜处理区（有更衣室、风淋室、加工区）、禽畜肉处理区（有更衣室、风淋室、加工区）、成品冷冻库（约 44 平方米），原料冷冻库（约 66 平方米）与禽畜肉处理区和发货区相通，净菜冷藏库约 110 平方米，毛菜冷藏库约 100 平方米与净菜处理区和发货区相通、干调库（约 100 平方米）；二楼部分区域办公场所、配有打印机、电脑、简单办公场所；冷冻库 2 个（成品冷冻库 44 平方米，原料冷冻库 66 平方米），净菜冷藏库 1 个（约 110 平方米），毛菜冷藏库 1 个（约 100 平方米），8 台配送车辆均为冷藏车：其中自有 3 台、租赁 5 台；

设备：大型切菜机、多功能切菜机、挑选输送分拣机、鲜肉开条机、消毒柜、绞肉机等。

基本符合食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、水产品）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售的要求。现场观察服务提供过程管理，与流程图基本一致。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；

☒满足要求 ☐不满足要求

压缩空气：由空压机提供部分设备需要进行使用，空气压缩机配套设施中有安全附件压力表及安全阀，未提供检测报告，开不符合。

水：使用自来水，蔬菜处理过程中有水质过滤系统对用水进行过滤；提供水质检测报告。查见生产用水检测报告，报告编号：ASH24-0076823-01，检测日期：2024.11.06，检测机构：通标标准技术服务（上海）有限公司，检测项目：菌落总数、总大肠杆菌、总氯、PH、铁、锰等 42 项；检测结果：符合；每周对水使用进行检查，现场观察，无水管跑冒滴漏现象。

能源：电力，有配电室、配电箱、电闸箱。工序结束后，及时关闭设备。每周对用电情况进行检查，现场观察，配电室布局适宜，电力线路布线规范，无浪费电源现象。

排水设施的状况：主要是少量蔬菜、禽畜肉清洗用水、工器具、设备清洗用水、洗手、如厕冲水、场地清洁，为城市管网用水；污水经过滤后排入市政污水管网。

包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务； ☒与文件一致 ☐与文件不一致

企业在仓库入口安装有挡鼠板，操作区域有灭蝇灯，灭蝇纸冬季每周换一次，夏季 2-3 天换一次，现场未看到有鼠迹；垃圾桶单独区域摆放，固体垃圾收集后由市政处理，公司支付物业费中包含垃圾处理费。洗菜污水过滤后直接排入城市管道，基本满足要求。



提供《灭蝇灯管理记录表》，记录了灭蝇灯的管理。抽查 2025. 3. 17、2025. 2. 23、2025. 1. 15 灭蝇灯管理记录表，均记录了灭蝇灯运行状态及灯管状态，针对灯管损坏的，及时进行更换。

观察通风设施（办公区、仓储区）：办公室自然通风、配置有空调；涉及仓储等管理，处理区配有空调，温度 18.3℃（小于 25℃），配有挡鼠板，挡鼠板高度不足 60cm，现场沟通；干调仓库未配备灭蝇灯，一阶段问题已整改。

虫害控制：查见灭虫服务合同，合同期限 2024. 9. 1-2025. 8. 31，外包方为荆门市瀚森清洁服务有限公司。防止靶标害虫包括鼠类、蟑螂、蝇类、蚊虫，控制标准分别依据《GB/T27770-2011 病媒生物密度控制水平 鼠类》规定的单位鼠密度控制标准 C 级，《GB/T27773-2011 病媒生物密度控制水平 蜚蠊》规定的单位蟑螂密度控制标准 C 级、《GB/T27772-2012 病媒生物密度控制水平 蝇类》规定的单位蝇类密度控制标准 C 级、《GB/T27771-2011 病媒生物密度控制水平 蚊虫》规定的单位蚊虫密度控制标准 C 级。服务结束后，公司在消杀服务单上签字确认。与负责人沟通，目前虫鼠害每月进行 2 次，抽查 2025. 5. 9、2025. 4. 11、2025. 2. 28、2024. 12. 20《消杀服务单》，均记录了标靶害虫，服务日期，服务结束后，公司有相关人员签字确认。

虫害防治的外包供方 荆门市瀚森清洁服务有限公司，营业执照：统一社会信用代码 91420800MA48A6EX1R，以及荆门市爱国卫生运动委员会办公室提供的备案证明。提供了使用药品供方“江苏功成生物科技有限公司”的农药生产许可[农药生许（苏）0003]。以及使用药品的农药登记证。提供灭虫服务合同（老鼠、蟑螂、蚊蝇），有效期：2024 年 9 月 1 日-2025 年 8 月 31 日，基本满足要求；

d) 设备的适宜性， 及其清洁、 保养和预防性维护的可实现性； ☒与文件一致 ☐与文件不一致

现场观察，设备配置与设备清单基本一致。

设备检查：提供《设备检查记录表》，抽查 2025. 1. 11、2025. 3. 9、2025. 2. 18《设备检查记录表》，记录了分拣机、切丝机、切丁机、清洗机、切菜机、肉片机等的检查记录，均正常。

设备保养：设备保养周期为 2 月 1 次，抽查《设备保养记录表》，2025 年 2 月、2025 年 4 月、2024 年 11 月的设备保养情况，对浸泡提升机、磨皮机、切丁机、脱水机、水流式清洗机、多功能切菜机等设备进行了维保。现场观察，设备运行正常，维保适宜。

车辆保养：查见 2025. 3. 26 车辆保养发票，记录了汽车保养修理费用为 1188.12 元。保养单位：荆州区千帆汽车维修养护行。其余车辆 2025 年还未到保养时间。现场观察，车辆能正常使用，维保适宜。

e) 供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料）； ☒满足要求 ☐不满足要求

见运营部审核记录；

f) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运； ☒满足要求 ☐不满足要求

提供《毛菜库温湿度检测表》，记录了温度和湿度。抽查 2025. 1. 12 日，温度 13.8℃、湿度 80%。2025. 3. 20 日，温度 4.8℃、湿度 72%。2025. 2. 21 日，温度 4.1℃、湿度 64%。2025. 4. 1 日，温度 3.2℃、湿度 60%。

提供《肉类车间温湿度记录表》，记录了肉类作业区的温度和湿度。抽查 2025. 3. 7 日，温度 12.5℃、湿度 58%。2025. 1. 4 日，温度 11℃、湿度 56%。2025. 2. 16 日，温度 9.5℃、湿度 58%。

提供《净菜库温湿度检测表》，记录了温度和湿度。抽查 2025. 4. 1 日，温度 6.2℃、湿度 60%。2024. 12. 30 日，温度 4.9℃、湿度 69%。2025. 3. 15 日，温度 6.2℃、湿度 80%。2025. 1. 9 日，温度 4.8℃、湿度 70%。公司的冷藏库温度依据 NY/T1529-2007 标准、公司所在地的气候体检、常规储存品种特性，冷藏库温度控制要求 4-8℃。2025. 5. 12 现场观察净菜库温度为 6.3℃，符合要求。现场观察净菜有塑料包装，放置在周



转箱后，码垛存放，堆垛底部有垫板，无落地存放情况。垫板紧挨墙壁，需离墙 0.5 米，口头沟通，下次审核关注。

提供《冻库温度记录》，记录了冻库的温度，抽查 2025.5.6/9:00 库温-18℃，2025.3.8/8:30 库温-17℃，2025.4.22/17:30 库温-18℃，2025.2.10/8:30 库温-19℃，库温基本符合要求。2025.5.12 现场观察冻库库温为-18℃，符合要求。现场观察物品有包装，存放在周转筐中，堆垛存放，底部有垫板，无落地存放情况。垫板紧挨墙壁，需离墙 0.5 米，口头沟通，下次审核关注。

提供《冷链运输车辆温度监控记录》，抽查 2025.4.3 车牌号鄂 DR27T6 的装车温度为 5℃，到达温度 4℃。2025.4.29 车牌号鄂 W62J80 的装车温度为 7℃，到达温度 2.1℃。2025.4.11 车牌号鄂 A597FK 的装车温度为 7.9℃，到达温度 5.3℃。能保证运输过程产品不变质。2025.5.13 现场跟踪送货车辆，到达某幼儿园时的温度为 0.6℃，符合。

现场观察仓库地面全部硬化，分区合理，基本符合；现场干净整洁、分区域存放、灭火器完好，预包装产品标识清楚；未见与有毒有害物质混放的情况。常温仓库分粮油库和调味品库，调味品存放在货架上，粮油存放在托板上，分区存放。离地未离墙，现场沟通，下次审核关注。

h) 防止交叉污染的措施；

☒满足要求 ☐不满足要求

仓库地址：荆州高新区太湖港街道七里花园社区兴业路 2 号科技孵化园内十七号厂房，有两层，二层主要为办公区，部分区域为预留区域未使用。一层有检验室、发货区（存放常温预包装食品米面粮油及常温水果）、蔬菜处理区（有更衣室、风淋室、加工区）、禽畜肉处理区（有更衣室、风淋室、加工区）、成品冷冻库、原料冷冻库与禽畜肉处理区和发货区相通，净菜冷藏库，毛菜冷藏库与净菜处理区和发货区相通、干调库。各区域按照类别存放，基本无交叉污染现象。

d) 清洁和消毒；

☒满足要求 ☐不满足要求

手部消毒：车间有更衣室，员工入车间之前进行手部清洗和消毒。

车间消毒：提供《生产部清洗消毒记录》，记录了清洗消毒内容，抽查 2025.3.8、2025.2.25、2025.1.16 肉类区清洗消毒记录，记录了清洗消毒位置（设备台面、工器具、空间、地漏、车辆、周转筐等），作业人、作业时间，均√。抽查 2025.3.10、2025.1.21、2024.12.9 净菜车间《清洗消毒记录》，记录了清洗消毒位置（设备台面、工器具、空间、地漏、转移车辆、周转筐等），作业人、作业时间，均√。

周转筐洗涤消毒：抽查《洗筐时长记录表》，2025.4.15 洗筐起止时间 9:30-12:00，洗红筐 125 个，绿筐 208 个，洗筐时长 2.5 小时。2025.1.16 洗筐起止时间 9:00-11:00，洗筐时长 1 小时。2025.2.28 洗筐起止时间 9:00-12:00，洗筐时长 3 小时。现场观察，公司配备了洗筐消毒设备，有专用房间。通过设备设定时长、洗筐数量，消毒剂泡腾片为固定配比。现场有排水设施。化学品有专门存放空间。

库房消毒：每天上午清洁地面。为提供记录现场沟通，现场观察地面保持清洁，现场沟通下次审核关注。

车辆清洗或消毒：抽查 2025.4.7、2025.4.29、2025.4.22《冷链运输车辆消毒记录》，对运输车辆进行了清洗+84 消毒。

公司沟通的酒精为购买的 75%酒精，使用前不需要调配。泡腾片配置比例基本固定。

抽查《2025 年度车间清洗消毒易耗品领用统计表》，2025.1.6 领用消毒泡腾片 1 瓶（600g），2025.3.3 领用酒精 30 瓶。2025.4.2 领用泡腾片 2 瓶，基本满足需求。

现场与操作人员沟通泡腾片配置方法：浸泡消毒是 2 片加 1L 水，有效氯含量为 200mg/L。喷洒消毒是 3 片加 1L，有效氯含量为 300mg/L。未提供消毒液配置记录，现场沟通，下次审核关注。



现场观察，库房、车间地面干净，无杂物。化学品、消毒剂有专用库房存放。有领用记录。

e) 人员卫生；

☒满足要求 ☐不满足要求

健康证见“综合部”审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。人员健康晨检采用人工检查方式。提供《生产车间晨检记录》，保留了晨检记录，抽查 2025.3.8、2025.2.16、2025.1.6 生产车间晨检记录，检查内容包括咳嗽、发热、腹泻、手外伤、未着工装、头发外露等，检查结果均正常。提供《仓储人员晨检表》，保留了晨检记录，抽查 2024.12.15、2025.5.8、2025.3.19、2025.2.16 晨检记录，检查内容包括测量体温、司机还需测酒精含量等，被检查人员包括仓管、司机、搬运人员，检查结果均正常。

现场观察，员工着工作服、戴工作帽，口罩，穿工作靴。基本符合卫生要求。

f) 产品信息/消费者意识；

☒满足要求 ☐不满足要求

该企业的销售的产品包括食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、水产品）、预包装食品（含冷藏冷冻食品），HACCP 计划中，明确了各类产品的信息。

1) 其他有关方面。

☒满足要求 ☐不满足要求

日检查、周排产、月调度工作：通过“湖北智慧市场监管”小程序开展日检查、周排产、月调度工作汇报，抽查 2025.5.9、2025.4.21、2025.3.19，每日食品安全检查记录，检查项目包括：人员管理、温度购销过程控制、贮存过程控制等共 12 项检查，检查结果均符合。抽查 2025.4.27、2025.2.23、2025.3.9 每周食品安全排查治理报告，均未发现问题。抽查 2025 年 2 月、2025 年 4 月、2024 年 12 月的每月食品安全调度，记录了食品安全状况检查评价、定期除虫灭害记录、从业人员培训、日管控及周排查落实情况汇总等共 15 项，均正常。

消防方面：灭火器 12 组，消防栓 6 个。每月进行一次消防检查，抽查 2025.1.13、2025.3.12、2025.4.12《灭火器每月检查表》，检查内容包括压力、喷管、保险锁等，均正常。现场观察，灭火器压力正常，能使用。

8) 致敏物质管理

公司在《管理手册》8.13 条款对致敏物质的管理进行了规定，并策划了《过敏源控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，主要过敏源、对含有过敏原物质的产品控制及员工、消费者的保护、追溯等，策划较充分。

现场提供了《产品过敏原分析统计表》，按照含有麸质的谷物及其制品、甲壳纲类及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、乳及乳制品等十四大类进行了识别，结合公司食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、水产品）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质有面粉、花生、豆子鸡蛋、豆腐、芝麻、面条、牛奶、虾滑。

现场观察未识别，水产类（虾、鱼类等）、耗油、生抽、酱油、豆瓣酱、大豆油等过敏原，下次审核关注。

提供了《过敏原及致敏物质评估及控制计划》，确认过敏原清单：含有麸质的谷物及其制品、甲壳纲类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、蛋类及其制品、坚果类、乳及乳制品。控制措施：单独存放，包装严密。使用过程中单独配制，配货过程优先配置不含过敏原物质的产品，含有过敏原物质的产品最后配置。日期：2024.12.1。

提供有《过敏原控制确认报告》，确认时间：2024.12.1，确认结果：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

进行了致敏物质交叉污染的控制措施验证，提供了《过敏源控制措施验证记录》，总结论：经过现场观察、查验大量记录，从原辅料的采购、仓储、食品配送过程，对致敏原控制措施进行验证，控制措施确实可行，监测方法及时有效。编制：杨丽坤 批准：钱媛媛，验证日期：2025-2-20。

现场查看仓库对过敏原进行了标识，包括花生、大豆等过敏源，一阶段问题已整改，控制基本符



合要求。

9) 食品防护

公司针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品安全防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

在计划中对公司外部安全、内部安全、加工安全、原料库/工作安全、接收/运送安全、水的安全、人员安全、信息安全、供应链安全、其它可能对食品安全产生危害的情况等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求；

查见《食品安全防护评估表》，对公司外部安全、内部安全、供应链安全、人员安全、信息安全等方面进行了评估，评估结果均为√，评估人：张雄，评估日期：2024.12.1。

查见 2025.1.6《薄弱环节防护措施表》，明确了薄弱环节，针对薄弱环境制定了防护措施，明确了责任人，已完成验证。

查见食品安全防护计划有效性验证，验证时间：2025年2月20日，验证内容包括：制订了食品防护计划，所有薄弱环节都制定了针对性的控制措施、实施食品防护相关人员的职责、食品防护小组成员和其他企业员工进行了食品防护计划的培训、有适当的保密措施、内外部沟通机制等共11项，验证结论：有效验证人：食品安全防护小组。

同时提供《食品防护计划演练记录》，演练时间：2025年2月23日，演练总结：本次演练验证了《食品安全防护计划》的有效运行，提高了应对性和快速反应的能力，有利于企业为员工创造一个安全的工作环境，为顾客提供有质量保证的产品。

现场查见：

——仓库内采购品按类别存放。各区域均有监控摄像头。车间密闭，各库及车间入口均有风幕。库房有锁。

——进入办公室及仓储区的大门均有人脸识别开锁设施

——现场化学品在指定位置存放；

——水质处理站未上锁管理，现场沟通，下次审核关注。

现场建议，运输车辆或产品框贴封条或上锁管理。

10) 应急相应及预案

公司策划了《突发事件准备和响应控制程序》，提供《应急预案汇编》，包含火灾应急预案、触电应急预案、配送服务应急预案、停电应急预案；现场观察，公司配备了应急照明、灭火器、消防栓、自喷系统、电话等应急设施，并配备了安全出口等应急标识。

查看食品安全应急演练记录，演练时间 2025.2.28, 参加人员：吴冰、张雄、杨丽坤、钱媛媛。演练情况描述：

2025.2.28 上午 9 时 10 分，根据事先安排，进行食品安全应急演练，公司配送车辆 XXX 在配送途中爆胎，导致车辆无法正常行驶。驾驶员向运营部报告，运营部在接报后进行确认，简单了解情况后立即在短时间内向主管领导报告，然后通知中心相关负责人员将应急车辆开往指定位置。并将配送食材转移到应急车辆中，由应急车辆继续进行配送任务。演练总结：演练结束后，公司安全领导小组、运营部及其他部门负责人进行了演练总结。对这次演练给予了充分肯定，大家一致认为这次演练紧张有序，方法正确。通过这一次演练，提高了员工的应急水平，增强了安全防护的意识，为今后的应急打下了良好的基础。公司制定的应急预案和响应措施内容全面、切实可行，能满足公司配送现场的应急响应要求，将继续予以执行，近期不作修改。。应急准备和响应的策划及控制基本符合要求。记录人：张雄。

现场发现办公室未配置灭火器，应急准备不充分。——不符合

与部门负责人沟通，审核周期内没有发生需要应急响应的突发情况。

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) 内部报告



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。基本符合标准要求。

提供《内部审核计划》、《内审实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核性质、审核范围、审核依据、审核方法、审核批次、审核组成员、审核时间等信息。

审核日期：2025-3-15 至 2025-3-16；审核组组长：张雄；组员：杨丽坤；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审审核组长张雄、组员杨丽坤现场交流，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，运营部/生产部 F8.7、H3.6 条款将 Q7.1.5 条款放在了综合部与实际情况不符，内审检查表的内容与内审计划策划条款要求不一致，内审员能力存在不足，已在开具不符合。

查《审核实施计划》，基本覆盖了 5 个体系标准要求的条款，有首末次会议签到表。

查《三体系内审检查表》、《FH 检查表》：抽综合部内审审核条款如 QE08.1 条款，运营部/生产部 F8.7、H3.6 条款将 Q7.1.5 条款放在了综合部与实际情况不符，内审检查表的内容与内审计划策划条款要求不一致，同时抽查管理层 QE0F6.2、H2.4.2 条款的内审检查情况，控制方式基本相同。审核记录填写记录基本规范、清晰，未发生内审员审核自己部门。内审检查最后发现 1 个不符合项，在综合部。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：综合部，不符合项内容：该部门未对公司适用的标准食品经营许可和备案管理办法及时识别。

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，2025.3.18 经内审组长张雄验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

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：本公司食品安全、HACCP、质量、环境、安全管理体系基本符合 ISO22000：2018 《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》和 CNCA/CTS 0013-2014 《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》，危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0)，GB/T19001-2016；GB/T24001-2016；GB/T 45001-2020，是适用、有效的，运行效果基本达到标准要求，本次审核真实、有效。

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，策划基本合理。

以往管理评审的跟踪措施——不涉及。

本次管理评审日期：2025 年 3 月 25 日

查《管理评审计划及通知》，计划于 2025-3-25 进行管理评审，编制：张雄，批准：钱媛媛，日期：2025.3.18。

管理评审会议于 2025-3-25 在公司召开，会议由钱媛媛（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。

查各部门对管理评审输入情况，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括一体化目标和指标的实现程度、纠正和纠正措施的状况、可能影响管理体系的变更、客观环境的变化，包括与组织环境因素和职业健康 风险有关的法律法规和其他要求的发展变化可能发生的变更、质量的符合性、过程、环境和职业健康绩效、内部审核情况和合规性评价、法律、法规法规遵循情况等方面。

查《管理评审报告》，明确了管理评审目的、评审范围、参加评审人员、并对评审总结等，编制：张雄，批准：钱媛媛，日期：2025.3.25。

管理评审改进建议：加强各部门质量、环境、职业健康、食品安全和 HACCP 一体化管理体系的培训，提高体系意识。

已于 2025-3-27 进行了培训，提供有培训记录，改进计划已完成。

管理评审结论：公司至建立的以 ISO22000：2018 《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》和



危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0), GB/T19001-2016; GB/T24001-2016; GB/T 45001-2020 为标准运行以来, 在质量、环境和职业健康安全及食品安全、HACCP 方面已取得了令人鼓舞的绩效; 以文件支持的质量、环境和职业健康安全及食品安全、HACCP 管理体系是适宜、有效和充分的。公司将在此基础上, 严格按照 ISO22000: 2018 《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》和危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0), GB/T19001-2016; GB/T24001-2016; GB/T 45001-2020 和相关要求进一步加强公司管理, 完善体系, 持续改善。

管理评审的管理基本合理。

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》10.2 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》。

公司领导层通过确保公司管理方针建立, 定期的评审确保持续实施, 鼓励员工提合理化建议, 努力营造愉悦工作环境; 通过管理目标的建立、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、确认和验证等不断提供公司的管理体系的适宜性、充分性和有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——现场查核: 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; 内审开具的不符合, 已进行原因分析, 采取纠正措施, 进行验证基本合理。管评改进建议项已开展纠正和纠正措施, 部分实施效果下次审核验证。

——审核期间到公司进行抽样监督检查食品安全情况, 未见明显异常, 目前暂未发现不符合情况。

——原料采购验收、分拣、配送主要由生产部负责, 审核周期内运行基本稳定, 暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——产品交付控制/顾客投诉处理, 审核周期内暂未发生。

——日常综合部对公司的环境及安全环保进行检查, 对于发现的不合格情况及时沟通各部门进行整改, 审核周期内暂未发生不符合情况。

现场与总经理交流, 其表示各部门负责人能够基本对发生的不符合采取纠正、纠正措施, 但是按照体系的 PDCA 思路开展, 还有一定的差距, 后期也会持续关注, 并通过培训等方式提升员工此方面的能力跟意识。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

组织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, 对供方进行评价管控; 对销售服务过程由市场部进行监督检查, 没有发生不合格情况, 基本符合;

2) 审核周期内未发生顾客投诉情况; 顾客满意情况见 Q9.1.2 审核记录;

3) 通过管评、内审, 体系过程绩效的监视和测量数据评价管理体系的绩效和有效性; ——见领导层及各部门审核记录;

4) 策划得到有效实施; ——见各部门审核记录;

5) 针对识别出的风险和机遇采取了相应的措施, 审核周期内未发生较大变化, 按照策划的措施在实施中;

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) 对供方进行监督管理, 具体见 F7.1.6/H3.5 审核记录;

8) 主要通过管理评审方式来评价公司管理体系的改进需求, 具体见管评审核记录。

3) 投诉的接受和处理情况:

与部门负责人沟通了解到组织主要通过与客户签订合同的形式对交付后的活动进行规定。该公司交付后活



动主要是对服务质量进行顾客回访和售后服务。目前顾客回访未发生不符合。此外，也包括：交付后活动可能含的担保条款所规定的相关活动，诸如合同规定的质量保证、售后服务、物流运输服务、客户产品验收发现产品问题的处理等。

物流控制：由组织负责配送，用冷链车（部分租赁）配送；

目前提供的食材未发生重大的顾客投诉或者质量安全事故等，未发生撤回召回情况，参加公司组织的应急演练、召回撤回演练，见生产部审核记录。

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）：

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) 组织的规模情况/资源配置情况：

1.1 办公地址：湖北省荆州市荆州区西城街道通会桥路 19 号三层有 1 间会议室，1 间办公室，共 102 平方米，作领导层、综合部办公使用；

1.2 仓库地址：荆州高新区太湖港街道七里花园社区兴业路 2 号科技孵化园内十七号厂房，总体面积约 2977.48 平方米，二楼部分区域为预留区域未使用，一层有检验室（约 38 平方米）、发货区（存放常温预包装食品米面粮油及常温水果）、有蔬菜处理区（有更衣室、风淋室、加工区）、禽畜肉处理区（有更衣室、风淋室、加工区）

成品冷冻库（约 44 平方米），原料冷冻库（约 66 平方米）与禽畜肉处理区和发货区相通，净菜冷藏库约 110 平方米，毛菜冷藏库约 100 平方米）与净菜处理区和发货区相通；二楼部分区域办公场所、配有打印机、电脑、简单办公场所；冷冻库 2 个（成品冷冻库 44 平方米，原料冷冻库 66 平方米），净菜冷藏库 1 个（约 110 平方米），毛菜冷藏库 1 个（约 100 平方米），8 台配送车辆均为冷藏车：其中自有 3 台、租赁 4 辆车，后期增加租赁 1 辆未显示在合同中；

设备：大型切菜机、多功能切菜机、挑选输送分拣机、鲜肉开条机、消毒柜、绞肉机等

基本满足销售需要。

2) 企业目前体系覆盖有效人数：45 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，综合部、运营部、生产部。总经理任命了食品安全小组组长，员工代表，明确了食品安全小组组长和员工代表的职责。

4) 工作和生产方式：

常日班：8：30-17：30

晚班（配送）：3：00-5：00

5) 监视和测量设备：电子秤、多功能食品安全检测仪二代机、手持式采样仪、快检工具箱、大龙低速离心机、天平 HZT-A200、通风柜、冷藏留样柜、移液枪等。

6) 特种设备：无

7) 安全环保设备：垃圾桶、灭火器、消防栓；

8) 外包过程：部分物流运输、虫鼠害防治、劳务派遣（净菜加工，包含禽畜肉加工）；

9) 重要环境因素：潜在的火灾、固废的排放；

10) 不可接受风险：交通事故、火灾、触电、滑倒、机械伤害；

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《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：



——提供《岗位任职要求》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；
——提供《主要岗位职务能力要求及评定》，对学历、工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力、身体健康等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工。
——抽运营部经理（食品安全小组组长）张雄，学历大专，从事净菜配送、储存、运输行业 5 年，基本符合，另抽查生产部（化验室）负责人罗杰：学历：大专，食品生物技术，从事净菜加工 10 年，控制方式基本相同。

部门负责人杨丽坤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，包含了运营部、生产部、总经理等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组长经总经理任命，同时对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：审核周期内未发生。

查培训过程管理情况：

提供有《2024-2025 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准、质量管理体系、职业健康管理体系文件、应急预案、内审知识、操作技能、等方面，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。

与内审审核组长张雄、组员杨丽坤现场交流，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，运营部/生产部 F8.7、H3.6 条款将 Q7.1.5 条款放在了综合部与实际不符，内审检查表的内容与内审计划策划条款要求不一致，内审员能力存在不足，已在开具不符合。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人员	评价方式	评价结果
2024.12.16	管理手册、程序文件	公司骨干	现场提问	有效
2025.1.17	各部门职责权限、法律法规等	公司骨干	现场提问	有效
2025.2.23	内审知识、审核技巧	公司骨干	现场提问	有效
2025.3.20	环境因素、危险源识别、消防知识培训	公司骨干	现场提问	有效

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员、司机等岗位，不涉及特种作业人员。

其中内审员经总经理任命、培训合格后上岗，基本符合；抽查其他证书如下：

公司在《前提方案/良好卫生规范》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：

人员类型 姓名 健康证编号 有效期期限 结论

运营部经理/食品安全小组组长：张雄 4224221979****7036；发证日期：2024 年 09 月 10 日；

综合部负责人 杨丽坤 421002198707142423；有效期限：2026 年 03 月 13 日；

化验员王洋；421003198903224027；有效期限：2025 年 08 月 16 日；

运营部胡玉瑾：421003200108150022；有效期限：2026 年 02 月 27 日；

车间班组长魏道春：422421197010236152；有效期限：2025 年 8 月 16 日；

另抽查胡肖潇、胡志勇、李新春健康证，均有效期内；

查司机驾驶证：龚亮亮，A2 证 422403198204133815，驾驶证有效期限 2024-07-11 至长期；

付 波，421083198207284239，驾驶证有效期限 2017-03-18 至 2027-03-18；



基本符合标准要求。

3) 信息沟通:

编制了《信息沟通控制程序》，明确公司内部，以及公司与供方、顾客和其他相关方之间的信息的沟通渠道和沟通方式，确保食品卫生安全信息得到有效沟通，改进质量、环境、职业健康体系、食品安全、HACCP管理体系的有效性。

文件规定信息交流的途径可以是口头的或书面文件，以及其他一切可以利用的通讯及宣传工具。

内部沟通方式：综合部负责制订各部门的岗位职责、权限和岗位操作文件，并发放至相应岗位，实现各部门、各岗位工作内容的书面沟通。公司通过质量、环境、职业健康、食品安全、HACCP体系验证、内部审核、管理评审，实现质量、环境、职业健康、食品安全体系的全面沟通和最高层次的沟通。各部门通过记录传递、信息传达和接口活动，对部门之间的食品安全信息进行日常沟通、交流，及时解决体系运行过程中存在的问题，通过部门内部会议、交谈，将各种信息在部门内所有成员得到有效传达。

外部沟通方式：综合部制订供方评定标准和采购标准，并通过供方的调查评定和采购活动，及时向供方传达卫生安全要求的信息或从供方获得原料安全的相关信息。总经理、综合部通过与顾客的合同洽谈、函电往来向顾客传达本公司的产品信息和质量、环境、职业健康、食品安全体系的有关信息，并了解顾客对产品的卫生安全要求。

4) 文件化信息的管理:

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》、《记录控制程序》；
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》、《前提方案和良好卫生规范》及各类制度文件以及所要求的相关记录。

公司文件分类及构成：一级文件：管理手册（JZDMJ-SC-2024）；

二级文件：公司编制了37份程序文件，1份前提方案/良好生产规范，1份危害控制计划，基本包括了管理体系标准要求的程序；

三层次文件：各部门管理制度文件；

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理钱媛媛批准。2024-12-01对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、管理制度汇编等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本、发布状态等，基本符合要求。

查《文件发放、回收、销毁记录表》，表内写明了文件名称、文件编号、版/次、分发号、发放范围（批准人、日期）、发放记录（接收人/部门、数量、签收人）、回收记录（回收人、日期）、销毁记录（销毁人、日期）等。抽分发部门：运营部，接收人：罗杰，日期：2024-12-01，文件名称：管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范等。

基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

提供《法律法规清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：收集了与企业适用相关的法律法规及相关要求，抽查包括：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国劳动法》、《食品召回管理办法》、《食品安全国家标准管理办法》、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》（NCA/CTS 0013—2014（CCAA 0021-2014））、《绿色食品 绿叶类蔬菜》（NY/T743-2012）、《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品经营许可和备案管理办法》、《湖北省消防条例》、《湖北省大气污染防治条例》、《湖北省城市市容和环境卫生管理条例》、《蔬菜净菜加工和包装技术规范》（DB4201/T 408-2010）、《鲜切蔬菜加工技术



规范》（NY/T1529-2007）、《净菜冷链流通技术规程》（GH/T1461-2024）等。

基本符合要求。

企业于 2025 年 02 月 20 日开展了食品安全、质量、环境、职业健康合规性评价，现场与总经理交流，其表示由于市场竞争激烈，食品安全管理要求日益严格，企业不断提高食品安全意识，确保食品安全。

查外来文件管理情况：

提供了《外来文件清单》包括通用法律法规、国家及行业环境法律法规、地方环境法律法规、国家及行业职业健康安全法律法规、产品标准规范等，记录了法规名称、标准号/发布日期、实施日期等信息。识别适用的包括：《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品经营许可和备案管理办法》、《湖北省消防条例》、《湖北省大气污染防治条例》、《湖北省城市市容和环境卫生管理条例》、《蔬菜净菜加工和包装技术规范》（DB4201/T 408-2010）、《鲜切蔬菜加工技术规范》（NY/T1529-2007）、《净菜冷链流通技术规程》（GH/T1461-2024）等，基本充分，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》，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《记录一览表》，共 69 份记录，包括了记录名称、编号等。抽《环境因素辨识评价表》、《文件分发、回收、销毁记录表》、《合格供方名录》、《内部审核报告》等 9 份记录，记录均有编写。询问负责人其表示记录最终由综合部统一保存。

查《合格供方名录》、《培训记录》、《顾客满意度分析报告》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰，有基本标识管理，便于检索。记录控制基本合理。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、水产品）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售

E：食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、水产品）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售所涉及场所的相关环境管理活动

O：食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、水产品）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于湖北省荆州市荆州区西城街道通会桥路 19 号（仓库地址：荆州高新区太湖港街道七里花园社区兴业路 2 号科技孵化园内十七号厂房）荆州大美季食品科技有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、水产品）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售

H：位于湖北省荆州市荆州区西城街道通会桥路 19 号（仓库地址：荆州高新区太湖港街道七里花园社区兴业路 2 号科技孵化园内十七号厂房）荆州大美季食品科技有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、水产品）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售

五、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，荆州大美季食品科技有限公司的

☒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

通过审查评价，评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求，具备实现预期结果的能力，管



理体系运行正常有效，本次审核达到预期评价目的，认证范围适宜，本次现场审核结论为：

☐ 推荐认证注册

☒ 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，推荐认证注册。

☐ 不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:黄童彤、马焕秋、徐素娟、范俊波



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。