



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-10-2(B/0)管理体系审核报告（初审）

项目编号：10552-2025-H

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：上海南洋食品贸易有限公司

审核体系：危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）：汪桂丽

审核组员（签字）：陈丽丹

报告日期：

2025年5月17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，不向第三方泄露。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、销售及服务等工作。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：汪桂丽

组员：陈丽丹



受审核方名称：上海南扬食品贸易有限公司

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
1	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1HACCP-1043149	FI-1
2	陈丽丹	组员	审核员	2024-N1HACCP-2246137	FI-1

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	马大林、沈扬政、	向导	受审核方
2	无	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（**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：

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 单一体系审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：T/CCAA29-2016 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：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国农产品质量安全法、食品召回管理办法、食品经营许可证管理办法等。

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：GB 31621-2014 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 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 1535-2017大豆油、SB/T



10292-1998食用调和油、GB 9959.1-2001鲜、冻片猪肉、GB/T 17238-2008鲜、冻分割牛肉、GB 1354-2009大米、GB 1355-1986小麦粉、GB 8607-1988高筋小麦粉、GB 2749-2015食品安全国家标准 蛋与蛋制品等。

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16日上午至2025年05月17日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年1月5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）：认证产品品种与计划一致，因产品归属类别不合适重新调整规范下。

H: 位于上海市宝山区沪太路6188号2幢1层102上海南扬食品贸易有限公司的预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）、散装食品（肉类）、食用农产品（蔬菜、水果、鸡蛋）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：上海市宝山区沪太路 6188 号 2 幢 1 层 102

办公地址：上海市宝山区沪太路 6188 号 2 幢 1 层 102

经营地址：上海市宝山区沪太路 6188 号 2 幢 1 层 102

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 05 月 15 日 8:30 至 2025 年 05 月 15 日 12:30 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) 一阶段问题项的整改情况；
- 2) 供方及供货质量管理情况；
- 3) 关键控制点的实施情况；
- 4) 产品放行管理情况；
- 5) 良好卫生规范实施情况等。

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：认证产品品种与计划一致，因产品归属类别不合适重新调整规范下。

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（4）项，涉及部门/条款：

综合部 1 项，不符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准 3.2 条款

供销部 1 项，不符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准 3.3 条款

供销部 1 项，不符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准 3.6 条款

供销部 1 项，不符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）中的 4.3.4.3 条款

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 5 月 17 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 5 月 18 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

- 1) 上次问题项的整改情况；
- 2) 供货质量安全管理情况；
- 3) 关键控制点的实施情况；
- 4) 产品放行管理情况；
- 5) 良好卫生规范实施情况；
- 6) 内审员及关键岗位人员应知应会情况。

3) 本次审核发现的正面信息：

受审核方依据《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 HACCP 体系，公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认和验证工作，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，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 HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合公司实际、产品特性和经营过程要求，依据《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《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，基本能够在日常管理、采购、销售及配送过程运用管理体系，现场查核及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的管理、食品防护计划、确认验证、内部审核、管理评审基本应用，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初步具备，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：

公司内审员和关键岗位应知应会需加强，内审有效性持续关注；

现场防交叉污染控制、OPRP 和 CCP 控制措施实施有效性持续关注。

冷藏、冷冻食品贮存温度管理需加强。

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05月11日 体系实施时间：2025年1月5日

2) 法律地位证明文件有：

查营业执照：统一社会信用代码为91310101596404136J，企业注册资本为500万，营业期限：2012-05-11至2032-05-10，经营范围：食用农产品的销售，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】

查食品经营许可证：许可证编号：JY13101130267305，发证日期2022年9月14日，有效期至2027年9月13日，经营项目：食品销售经营者：预包装食品销售（含冷藏冷冻食品），散装食品销售（含生猪产品、含牛羊肉）

经营范围包括认证范围，提资质扫描件证据与原件一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：12人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

无倒班/轮班

4) 范围内产品/服务及流程：

接收订单→采购→原料验收 OPRP1→原料暂存 CCP1→分拣/分割（客户需要时）→配货→出货、配送

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) 组织结构、职责分工和内外沟通情况

总经理为确保实现公司策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求，对组织的角色、职责和权限进行分派，策划了组织机构设置、部门及岗位职责，编制了组织结构图和职责分配表，组织的机构设置：领导层、综合部、供销部，确定各岗位人员的职责和权限。

HACCP小组组长负责向最高管理者报告 HACCP 管理体系绩效和改进的机会。总经理负责 HACCP 管理体系变更事项的角色和职责的指派工作。通过文件，会议，培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级。组织的职责和权限分配适宜，基本符合要求。

食品安全小组/HACCP小组组长吴芳，其职责与权限在管理手册中明确规定。HACCP小组组长对其职责明确，并能基本履行。

公司在《食品安全、HACCP管理手册》7.4条款进行了规定；

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、通知、电话（内外线）、网络等。内容包含：HACCP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、HACCP体系运行有关信息、安全方面、产品实现策划方面的内部交流。

查内部报告管理情况：建立内部报告流程，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，有意见和建议或食品安全隐患事项基本能快速反馈汇报。

公司建立了沟通渠道如电话、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或食品安全组长，降低食品安全问题的风险及隐患。



2) 管理体系文件符合情况

在总经理的领导下，策划了公司的食品安全方针，以文件的形式下发，具体见《食品安全、HACCP 管理手册》。按照《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》形成了文件化的程序文件、前提计划，具体见《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》。

公司为了确保生产过程以危害分析与关键控制点原理为基础，在销售配送过程中，结合公司的实际情况策划并形成了管理制度、作业指导书等，以确保 HACCP 管理体系过程的有效运行和控制，基本符合。

同时结合上述体系文件要求策划的对应实施的表单。

抽查：公司编制了《食品安全、HACCP 管理手册》1 份、《程序文件》29 份、《危害控制计划》1 份、记录表格 42 份。

公司在编制、实施及保持的《食品安全、HACCP 管理手册》中明确了公司 HACCP 体系范围，包括了所覆盖的产品类别、操作场所及操作步骤，在手册中也明确了对各程序文件的引用；并通过管理手册、程序文件、前提计划、HACCP 计划、流程图、职能分配表、各岗位任职要求等明确了职责和权限以及对职能的分配。明确了产品实现过程及管理职责。管理层已对各岗位配置了适宜的资源和信息，来支持这些过程的运行和对这些过程的监视。HACCP 小组组长由吴芳担任，以其带领 HACCP 小组工作，确保 HACCP 管理体系得到有效实施，使食品安全得到有效控制。

体系建立以来未发生食品安全系统性偏差情况。

3) 法律法规的识别及获取情况

公司在《食品安全、HACCP 管理手册》5.2 条款进行了规定。

查有外来文件清单、有法律法规合规性评价清单，收集建立时间为 2025 年 1 月 5 日，包括文件编号、名称、发布年号等信息；

抽查包括中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、食品标识管理规定、国家食品安全事故应急预案、食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品安全国家标准 食品接触材料及制品生产通用卫生规范、食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB/T 1535 大豆油、SB/T 10292 食用调和油、GB 16869 鲜、冻禽产品、GB 9959.1 鲜、冻片猪肉、GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉等；上述收集基本为最新版本，其他个别发现未及时更新的现场已交流要求更新，后续注意收集有效最新版本。

4) 组织的资源配置情况

公司经营现场面积约 1560 平方米，主要分为办公室、会议室、操作间 1 个、操作区 1 个、冷冻库 3 个、冷藏库 1 个、配送车辆（含 3 辆冷藏车）、操作案子等。

人员 12 人，主管管理人员 4 人

上述资源满足公司经营和食品安全控制需要。

5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

食品安全方针：

公司于 2025 年 1 月 5 日发布了经总经理批准的食品安全体系管理方针，管理方针包含在管理手册中：

兑现承诺，持续改进；食品安全，诚信为先

管理层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、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、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食品安全体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全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：沈扬政，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

**食品安全目标：**

公司在《食品安全、HACCP 管理手册》0.3 条款中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（2025 年 1 季度）
食品安全事故为 0	统计事故次数	每季度	0
顾客投诉：食品安全投诉每年不超过 4 次	统计次数	每季度	0

公司管理总目标：2025 年第 1 季度均达成，2 季度正在实施中。审核人：焦宏鸣 统计人：吴芳，日期 2025. 4. 1。

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**一、良好卫生规范**

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》、《前提方案控制程序》、《前提方案/良好卫生规范》，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、运输储存等进行了规定。

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

公司坐落于上海行谷 6188 工业园，周边无化工厂、垃圾填埋等污染源。组织所使用的原料来自合格供方；组织的规模情况/资源配置情况：公司经营现场面积约 1560 平方米，主要分为办公室、会议室、操作间 1 个、操作区 1 个、冷冻库 3 个、冷藏库 1 个、配送车辆（含 3 辆冷藏车）、操作案子等，基本满足销售需要。

现场观察：工业园内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境基本整洁，公司经营场所主要分为仓储区（三个冷冻库、1 个冷藏库）、分拣或分割操作间、办公室或办公区，布局基本合理，基本有分区管理，销售基本配套设施较为齐全，公司配置有简易洗手设施，较为简单，有清洁剂、酒精消毒剂。

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。有洗手池，每日进行清理，现场观察基本整洁；现场产品离地隔墙。

本公司经营场所无卫生间，园区有设置公共卫生间，由园区进行管理。

办公室配置了空调设施、照明设施，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查看供销部现场不涉及：特种设备。

——空气和水质：

空气和水管理：本公司销售经营活动对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，公司用水来自于自来水公司，主要用于员工手部、环境、切割用具或设备、台面、塑料筐等用具清洁，自来水满足公司清洁用水要求。

——包装材料

包装材料：预包装类产品主要是产品原包装，畜禽肉类、鸡蛋、蔬菜、水果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：未发现鼠迹，一阶段问题整改已购置、并在门口安装灭蝇灯。采用粘鼠板，主要食材有冷库和冷藏库存放，负责人介绍不需要再设置挡鼠板，现场分拣 1-2 小时，完后立即配送，无食材残渣或食材常温存放，未发现老鼠，园区对周围环境经常进行鼠害检查处理或外围周边设置诱捕设施。

查有 2025 年 1 月 15 日、3 月 15 日、5 月 9 日食品安全综合管理检查表，包括防蝇、防鼠、防虫、防尘设施有效检查，无异常。

——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，投入工业园指定区域分类垃圾桶，分拣或分割结束后立即清走垃圾，现场无食材垃圾或残余，工业园区环卫及时清运；



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卫生、健康检查确认，无异常方可上岗；

查有 2025 年 1 月 15 日、3 月 15 日、5 月 9 日食品安全综合管理检查表，包括员工健康管理检查，无异常。查良好卫生规范的实施情况，未提供 HACCP 小组组长吴芳有效期内的健康证，提供的分拣配送人员沈扬政、钟国安的健康证已过一年有效期。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

分割设置操作间独立房间，操作台/案板定置摆放、环境卫生良好，工作台面清洁，有刀具、塑料筐，表面清洁卫生，使用前后进行清水冲洗，负责人介绍不好清洗的使用食品级清洁剂或开水。询问负责人刀具用途，个别顾客有时要求对冻排骨进行切段或冻鸡进行切块处理，鲜肉不会在公司进行处理。

分拣区有操作工作台，主要用配送食材分拣工作，主要区分不同顾客食材。台面、地面清洁卫生。

——每班次结束对现场各区域进行彻底卫生清洁，销售车辆等进行卫生清理，主要采用自来水冲洗，不好清洗的采用洗洁精或开水处理。

用具：电子秤 84 消毒液或酒精喷洒方式消毒，台面或设备表面、工具或塑料筐清洗干净后用开水或 84 消毒液或酒精喷洒方式消毒，每天分拣或配送结束后进行。

车辆消毒采用 75%酒精或 150ppm 次氯酸钠进行。

查有 2025 年 1 月 15 日、3 月 15 日、5 月 9 日食品安全综合管理检查表，包括配送车辆检查，无异常，包括使用前均经清洗消毒，配送车辆消毒方法正常。

公司销售产品基本对物理污染、化学污染的风险较低，主要通过环境卫生管理、与食品材接触塑料筐或刀具或切割设备管理、对配送车辆检查、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。

查 2025 年 2 月 15 日、4 月 6 日、5 月 15 日每日卫生检查：无异常；并提供工具器具卫生检查记录无异常。

——返工管理

公司销售活动按照客户订单进行处理，本审核周期不涉及返工过程。

——化学品管理情况

主要是酒精、84 消毒液等，现买现用，现场观察未固定区域存放，按标签说明进行使用。

——来访者管理：

公司由专人负责冷库管理，平时上锁，只有授权人员开启；外来人员不允许进入冷库，特殊情况公司领导允许后专人陪同，不允许接触食材，可以远处或通窗户进行观察。

——运输和储存、库存管理

含 CCP 暂存：原料的冷冻、冷藏储存

CCP1 原料的冷冻、冷藏储存—CL：冷冻温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ （主要肉类）；冷藏库温度保持 $0\sim 8^{\circ}\text{C}$ （预包装食品，存量较少）。

公司配送：公司配置有 3 辆冷藏车；公司策划了基本的配送路线，按线路上一家一家配送；

查配送车辆的维保情况，负责人表示车辆按照公里数进行按期维保，有定点维护保养单位，外包服务为上海宾宏汽车服务有限公司，查有汽车修理清单：2025 年 3 月 4 日沪 AYH180 换轮胎 2 个、左上球头、四轮定位；有价格记录，有汽车服务有限公司盖章；

除了肉类，其他食材如鸡蛋、蔬菜、水果无贮存，供方送货或采购回来直接配送发货，采购接收货物和销售过程对配送原材料进行质量检验；主要控制食材防护和车辆卫生。目前公司的客户需求主要是猪肉、牛肉、羊肉及鸡肉，个别客户有蔬菜、水果、鸡蛋及预包装食品需求，大部分供方均在公司周边，客户每天或定期下订单，公司供销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，库存临时周暂货物存放，负责人介绍，基本第二天配送出去，不会超过 2-3 天，现场观察冷冻库主要存放肉类，肉品悬挂存放或直接放在筐中，负责人介绍冷藏库只是临时周转暂存使用，食材不长时间贮存，现场观察，存放量不大，分类别放在栈板上，现场清洁卫生，未存放与食品无关物品。

冷冻库、冷藏库的维保情况：负责人介绍，体系运行以来未出现异常情况，有异常或定期与出租方沟通由其联系外部服务方进行维护，并对温度进行查验。温度系统与负责人手机建立连接，可时时监测库存温度，



有异常能做到及时沟通处理。现场观察冷藏库、冷冻库运行基本正常，温度显示无异常，2025年5月16日冷藏库温度-0.6℃，冷冻库温度运行两个分别为-17.95℃（存放无包装冻肉，挂式或装筐中）、-16.℃（进出货中）存放带包装的预包装冻肉类，与负责交流注意肉品冷冻贮存要低于-18℃，负责表述白天开启频繁有影响，晚上好些，主要存放肉类，基本第二天配送发货。

其他方面：现场询问员工沈扬政、吴洪兵，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。

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。

提供有冷藏库、冷冻库的温度监控记录。抽查《冷藏冷冻库温度记录表》，

2025-03-15，三个冷库温度均低于：-18℃，冷藏库温度为6℃，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。

现场观察冷藏库、冷冻库正在运行中，但未提供出对温度已实施控制的相关证据，已开具书面不符合项。

现场观察配送车辆内产品分区域存放，车辆内部整洁，运输主要肉品，用塑料包装袋包装放在塑料筐中，未见到与有毒有害物质混放，运送冷藏车温度为3.6℃；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。

查看送货单：

收货单位：华东电力（特色窗口），送货日期：2025年05月14日，记录货品、数量和价格，有青蒜苗、青菜、花菜、胡萝卜、白萝卜、青椒、黄豆芽。

收货单位：翠富楼（七宝），送货日期：2025年05月15日，记录货品、数量和价格，有肉眼、黑毛猪猪展、肋排、黑毛猪五花肉中方。由上海丽扬食品贸易有限公司送货章，负责人介绍，供方按供公司订货要求直接送到客户处。

收货单位：信投，送货日期：2025年05月16日，记录货品、数量和价格，有双汇夹心肉米、肥羊、双汇五花肉等；收货单位：国新 有三黄鸡、双汇五花肉、茄夹/包等，供货商为。由上海丽扬食品贸易有限公司送货章

收货单位：蟹王府虹桥，送货日期：2025年05月17日，记录货品、数量和价格，洋鸡蛋实收14.8斤，验收合格，双方签名。

收货单位：新荣记（南京路面馆），送货日期：2025年05月17日，记录货品、数量和价格，包括去皮五花肉、牛骨、赤肉米、肥肉米、筒骨、扇骨。

2025年5月16日22:10到货公司，观察保管员马大林，打开第二个冷冻库门，此时观察温度为-18.0℃，按配送单进行出货、配货、装车，现场两名人员进行清点装车，主要为肉品用塑料袋防护严格密，装在白色的筐，用小推车推到发货车辆处理装车。观察无异常、无污染风险，装车前配送人员确认车间干净、卫生。

车牌号为沪E MY016，查看车辆行驶证，检测有效期至2025年11月，观察配送车辆温度为3.6℃。

22:25-22:35分到货江阳市场，配送人员到伊赛冷鲜牛肉店122C区，按配送单和配送任务信息，与供应商进行现场清点、交接所需牛肉，清点完毕交接完毕，由供应商协助完成装车；牛肉用塑料包装严密，防护规范，无污染风险，外包装采购纸箱盛装，每袋牛肉现场加贴公司标签，标签信息为名称、日期、产地、条件等。

22:50-23:30到达上海蜀海供应链公司，开进行卸车，车辆直接对准卸货平台20号门口，通仓库接货区域，跟随司机进入接货区，等接货人员进行现场验收，边验收边卸车，接货人员进行记录，验收无异常，配送人员对每件货标签进行拍照，上传内部沟通群，代表完成这些食材配送，然后用小推车入库到指定冷藏库位置中。无开袋活动，无污染风险。

24:00 返程，往返路途用时不超过1小时：20分钟。

二、CCP/OPRP点及监控情况

经过对销售过程的危害分析及评价，确定了CCP点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》

关键控制点	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



CCP1: 原料暂存	生物危害: 大肠/金葡 等致病菌	冷藏温度 0-8℃ 冷冻温度 ≤-18℃	供销部仓库管理 员每天观察 2 次	温度超标立即降 温处理, 并对库 存产品进行检 查, 出现解冻产 品应做废弃处置	冷库温度记 录
------------	------------------------	-------------------------	----------------------	--	------------

另针对原辅料验收过程规定了果蔬、畜禽肉类、预包装食品的验收采用 OPRP 控制, 行动准则均为索证索票, 见采购管理。

CCP 为暂存: 原料的冷冻、冷藏储存

CCP1 原料的冷冻、冷藏储存—CL: 冷冻温度 ≤-18℃ (主要肉类); 冷藏库温度保持 0~8℃ (预包装食品, 存量较少)。

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。提供有冷藏库、冷冻库的温度监控记录。抽查《冷藏冷冻库温度记录表》,

2025-03-15, 三个冷库温度均低于: -18℃, 冷藏库温度为 6℃, 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。

抽查到 2025 年 3 月 6 日、2025 年 4 月 11 日《冷藏冷冻库温度记录表》无异常;

但现场观察冷藏库、冷冻库正在运行中, 但未提供出对温度已实施控制的相关证据, 已提出书面不符合项。

三、采购管理、食品欺诈预防、OPRP 控制、产品放行、验证

组织制定了《食品安全验证与放行控制程序》, 对各项确认和验证工作进行了相应规定, 具体策划见 HACCP 小组的审核记录, 涉及本部门的主要是原材料验收过程的验证过程管理。

提供有《食品安全管理制度》、《食品进货查验制度》、《商品出货管理及检验制度》管理手册, 对原料验收检验、销售过程及成品检验放行做了规定。公司主要畜禽肉类, 其他销售产品有鸡蛋、蔬菜类、水果类、粮油、预包装肉类冻品的销售, 销售行业特殊性, 产品原料基本等同于成品。

供销部在产品分拣过程, 依据客户订单进行分拣核对, 主要核对数量、产品感官为主。公司销售的成品同原料, 对采购食材原料质量控制同时也是进行销售终产品质量控制。

采购和配送交付安排过程, 管理层与具体工作人员说明注意事项及质量、食品安全控制要求。

询问负责人表示审核周期内未发生紧急采购放行情况, 审核期间采购的原料均来自合格供方, 采购产品满足公司验收标准要求, 采购发现不合格情况立即进行退换货, 如生产日期临期、预包装食品漏气、水果蔬菜不新鲜等情况, 未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件, 不涉及食品添加剂的使用; 交付产品过程发现异常, 如品种不对或重量不对或水果蔬菜及肉品不新鲜等交付验收时发现异常及时退换货处理。

查原料进厂验收管理情况:

OPRP1: 蔬菜农残测试, 随机抽取:

查有 2025 年 5 月 15 日残留农药历史记录:

抽辣椒、刀豆、平菇、生菜、山芋、甘蓝、芦笋、番茄、山药、白菜、南瓜、四季豆、娃娃菜, 产地上海, 有抑制率检测结果, 无异常, 检验单位: 上海龙上市场农产品检测中心。

查有 2025 年 5 月 16 日残留农药历史记录:

抽苦瓜、四季豆、西葫芦、茄子、土豆、生菜、油麦菜、萝卜、黄瓜、番茄、茼蒿、金针菇、卷心菜、毛豆, 产地上海, 有抑制率检测结果, 无异常, 均低于 30%, 检验单位: 上海龙上市场农产品检测中心。

查有 2025 年 4 月 16 日残留农药历史记录: 抽胡萝卜、芝麻叶、茄子、黄秋葵、西葫芦、空心菜、冬瓜、菠菜、萝卜、芹菜、青菜、黄瓜、白菜、甘蓝、豆苗、奶白菜、苦瓜、番茄、鸡毛菜等, 产地上海, 有抑制率检测结果, 无异常, 均低于 30%, 检验单位: 上海龙上市场农产品检测中心。

同时查到 2025 年 2 月 21 日残留农药历史记录, 抽有平菇、茨菇、生菜、彩椒、大白菜、芋头、甜椒、芥菜、佛手瓜、苦瓜、西兰花、金针菇、卷心菜、菠菜等有抑制率检测结果, 无异常, 均低于 30%, 检验单位: 上海龙上市场农产品检测中心。

抽有鲜橙 2025 年 4 月 9 日入境货物检验检疫证明, 编号 22480251000055331001, 并有报关单

抽鲜苹果 2025 年 3 月 15 日入境货物检验检疫证明, 编号 222520251000054716001, 并有报关单



抽鲜椰子 2025 年 3 月 10 日入境货物检验检疫证明, 编号 222520251000052274001, 并有报关单 OPRP2:

抽查生产日期 2025-05-07 猪-酮体, 动物检验检疫证明编号: 3434705624, 肉品品质检验合格证编号: 065259512, 符合。

查有该批生猪尿样检验报告: 批号 20250507, 检测项目: 沙丁胺醇、莱克多巴胺、克伦特罗, 均未检出。抽查生产日期 2025-05-10 猪-酮体, 动物检验检疫证明编号: 3434246058, 肉品品质检验合格证编号: 061572762, 符合。

同时查到非洲猪瘟检验报告: 结果为阴性, 日期 2025 年 5 月 10 日 检测单位: 安徽神华肉制品有限公司
抽查到生产日期 2025 年 5 月 13 日 猪其他副产品动物检疫合格证明, 编号: 1310278792, 检疫合格。
抽查 2025-05-12 牛-分割肉, 有动物检验检疫证明编号: 41192111460, 符合。有该批产品河南伊赛肉业有限公司检验报告, 鲜牛肉, 检测项目: 挥发性盐基氮、盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、感官, 检验结果合格。

同时查到 2025-05-13 牛-分割肉, 有动物检验检疫证明编号: 4119211513, 有出厂检验报告。

抽查到 2025-05-14 羊-酮体动物检疫合格证, 编号 3206357726, 检疫合格。

抽查有 2025 年 5 月 14 日鸡-酮体 动物检疫合格证, 编号 3207387718, 检疫合格。有 2025 年 5 月 13 日鸡-酮体 动物检疫合格证, 编号 3207387691, 检疫合格。

查有 2025 年 5 月 12 日 鸡蛋出厂报告, 生产单位上海芒秋食品有限公司, 检测项目: 感官、氯霉素指标、喹诺酮类指标、四环素类指标、氟苯尼考类指标、净含量(g/盒)、标签, 结论: 合格, 准予出厂。

OPRP3: 预包装食品第三方检测报告单

查有 99%特小晶味精 检验检测报告, 编号 食检 2025-01-5391 报告日期 2025 年 1 月 26 日, 检测项目: 铅、总砷、PH、感官等 11 项, 结果: 符合 检测单位: 广州检验检测认证集团有限公司。

查有草菇老抽佛山市海天出厂检验报告, 编号 HT/GM-20241226-0063 报告日期 2024 年 12 月 26 日, 检测项目: 大肠菌、菌落总数、滋味、色泽、香气等 12 项, 结果: 符合; 同时查到该公司金标生抽, 合格检验报告, 报告日期 2024 年 12 月 22 日, 检验项目同上。

查有鸡排 裹面制品(速冻生制品)非即食 非烟熏, 检测报告, 编号: A22250160492101001C 报告日期: 2025 年 3 月 21 日 检测项目: 色泽、形态、杂质、滋气味、组织结构、过氧化值(以脂肪计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺 检测结果: 符合。检测单位: 安徽华测检测技术有限公司。

查有吮指炸翅中检测报告, 编号 AAEC300440AAF10V6346 报告日期: 2025 年 1 月 14 日 检测项目: 色泽、形态、杂质、滋气味、组织结构、过氧化值(以脂肪计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺 检测结果: 符合。检测单位: 谱尼测试科技(天津)有限公司。

查有带骨牛肉检测报告, 编号: DP202401116715 报告日期: 2024 年 10 月 24 日 检测项目: 色泽、形态、杂质、滋气味、组织结构、过氧化值(以脂肪计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞 检测结果: 符合。检测单位: 江苏德普检测技术有限公司。

查有欧乐多用粉(预拌粉)检验检测报告, 编号 SH-W225010771, 报告日期 2025 年 1 月 14 日, 检测项目: 菌落总数、沙门氏菌、干燥失重, 结果: 符合。检测单位上海格瑞产品检测有限公司。

查有富强小麦粉 检验报告, 报告日期 2025 年 1 月 16 日, 检测项目: 加工精度、灰分含量、脂肪酸值、水分含量、含砂量、磁性金属物、色泽、气味、外观形态、湿面筋含量、铅、镉、总汞、总砷、铬、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、过氧化苯甲酰、六六六、滴滴涕、百草枯、敌草快, 共 24 项, 检验结论: 符合, 检测单位: 奥迈检测有限公司。

查有射阳大米 检验报告, 报告日期 2024 年 8 月 30 日, 检测项目: 杂质、水分、黄粒米、标签、黄曲霉毒素 B1, 检验结论: 符合, 检测单位: 盐城市食品药品监督管理局检验中心。

查有大豆油 检测报告, 报告日期 2025 年 1 月 2 日, 检测项目: 色泽、状态、滋味、气味、过氧化值、酸价(以脂肪计)、相对密度(da2)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 B1、溶剂残留量、苯并(a)芘、脂肪酸组成, 检验结论: 符合, 检测单位: 上海华测品标检测技术有限公司。

查有送货单



2025年5月15日送货单：供方上海瑞鲁食品有限公司，食材有小排、小里脊、带皮五花肉、筒骨、汤骨等，并有数量和价格信息。

2025年5月15日送货单：旺派忠意冻品批发送货青脚鸡块；鲲鹏肉类经营部送五花肉；并有数量和价格信息。

蔬菜、水果、鸡蛋公司不贮存，需要时，与供方提前一天说明名称、数量、需求时间，一是：配货车到市场指定地点，供方用三轮车或人工送到配送车处；二是送到公司，公司立即分拣、装车、配送。

查看配送单据：送货单

收货单位：新荣记，送货日期：2025年5月17日，记录货品及数量，包括去皮五花肉、牛骨、赤肉米、肥肉米、筒骨、扇骨，记录报单（订单）数量，客户实收数量，在顾客现场称量、验收无问题收货，有价格信息。

收货单位：点都德龙之梦，送货日期：2025年5月17日，记录货品及数量，包括去皮/带皮五花肉、光鸡、老鸡等，记录报单（订单）数量，客户实收数量，在顾客现场称量、验收无问题收货，有价格信息。

收货单位：蟹王府虹桥，送货日期：2025年5月17日，记录货品及数量，包括洋鸡蛋，记录报单（订单）数量，客户实收数量，在顾客现场称量、验收无问题收货，有价格信息。

收货单位：点都德环宇荟店，送货日期：2025年3月15日，记录货品及数量，包括洋去皮/带皮五花肉、肥肉、脊骨、乌鸡、冻牛腩等，记录报单（订单）数量，客户实收数量，在顾客现场称量、验收无问题收货，有价格信息。

收货单位：名晨海港，送货日期：2025年1月16日，记录货品及数量，包括洋带皮五花肉、羊腩排、牛吊龙、葵花机、等，记录报单（订单）数量，客户实收数量，在顾客现场称量、验收无问题收货，有价格信息。

收货客户编号234，送货日期：2025年4月21日，记录货品及数量，蔬菜包括小葱、芹菜、鸡毛菜、黄瓜等；水果有苹果40个、白果2包。

基本符合标准要求。

四、应急准备和响应

公司制定有《应急准备和响应程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况，策划了《应急预案》等，基本满足标准要求。

查有停水应急预案、停电应急预案、火灾应急预案、食物中毒预案，批准焦宏鸣，2025年1月5日实施。

查应急演练：

抽有2025年2月10日开展了“食品安全突发事件演练方案及演练记录”，有演练记录：参加部门综合部、供销部，记录演练过程，演练结果，演练评估：。一致认为，这次演练工作及时，意义深远，具有五个特点：一是快速响应，有效组织；二是快速行动，临急不乱；三是快速调查，减少危害；四是快速处置，溯源清缴；五是快速报道，维护稳定。

抽有2025年2月20日开展了“火灾应急演练”，有演练记录：参加部门综合部、供销部，记录演练过程，演练结果，演练评估：演练的成功举办，积累了经验，锻炼了队伍，对公司各部门的应急工作都具有示范作用。

抽有2025年2月26日开展了“配送车辆事故紧急演练记录”，有演练记录：记录参加人员，记录演练过程，演练结果，演练评价：1、这次演练现场人员报告较快，服从统一指挥，现场处置得当，用较短的时间，争取较快救治，并能够有效的防止次生事故发生；2、救援速度迅速，救助伤员及时；3、演练统一指挥，协作配合一致；4、通过演练提高参演人员的应急能力。

对预案合理性的评价：通过本次演练的效果来看，我们认为制定的车辆伤害事故的相关预案是合理的、可行的。

抽有2025年2月15日开展了“食品安全事故应急演练”，有演练记录：参加部门综合部、供销部，记录演练过程，演练结果，演练评价：通过本次的应急演练，增强了配送部全体员工对食物中的防范意识。提高了他们在在工作中的警觉，对配送部发生食品安全时的现场救援、现场保护、食物封存有了充分的执行能力。充分体现了配送部和配送部工作人员的精神面貌，加强了他们对食品安全重要性的认知。为公司安全工作的开展起到积极作用。资料中出现配送部，与负责人交流，负责人反馈未设独立部门都归供销部管



理，提醒注意资料与实际部门保持一致。

五、撤回/召回

公司在《食品安全、HACCP 管理手册》中对可追溯性进行了规定，对撤回/召回进行了规定，并策划了《标识与可追溯控制程序》、《撤回控制程序》。

在文件中规定了：批次信息作为唯一性追溯标识，考虑了原物料入库标识、包装标识、不合格品标识、成品留样等，考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息，流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径，要求供销部每年组织不少于 1 次对产品可追溯性测试，在发生产品撤回和召回情况时，明确了各部门的职责，包括：HACCP 小组组长负责撤回计划的批准和监视实施撤回，小组组长负责与监管部门反馈，供销部负责与客户沟通，供销部、供销部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。

查有 2025 年 3 月 15 日产品召回模拟演练记录

情况描述：2025 年 03 月 15 日 15 点 30 分，接到客户反馈，2025 年 03 月 15 日批次猪肉有异味，需要召回
召回货物质量分析论证表：有分析项目、分析结果、总结意见：分析过程合理，无异常。

应急措施和处理方案：有召回方案、措施、有效性评价：整个召回演练系统是有效的，适宜的

经过确认：本公司合计采购该批次产品 100KG，已销售 100KG

召回方案：

立即张贴告示，说明该批次产品存在问题。

对问题猪肉进行退回处理。

1. 与客户联系，说明情况，对已销售产品进行召回；
2. 供销部紧急联系供应商进行应急采购。

六、产品设计和开发

公司设计和开发负责人主要为吴芳、吴洪兵，《管理手册》对标准中 8.3 设计和开发进行了阐述，并编制了《设计和开发控制程序》，针对设计和开发过程，在文件中对输入→评审→输出等过程进行了规定，市场部负责组织产品设计开发的策划和实施。

目前公司按照客户要求提供预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）、散装食品（肉类）、食用农产品（蔬菜、水果、鸡蛋）销售，在公司建立初期已经进行了流程及要求的策划，目前暂不涉及设计开发及其更改活动。目前销售和服务活动均为常规方式，根据公司常规及客户要求完成销售和服务工作，暂时没有新的销售和服务活动策划和推出，今后如涉及设计开发，则按照该设计开发控制程序进行控制。

七、危害控制计划的确认和验证

公司在《食品安全管理手册》中规定了在建立危害控制计划时对控制措施和相应 CL 的确认方式，并策划了《验证程序》。

现场查见：

——《HACCP 确认报告》，确认人员：食安小组。确认日期：2025 年 1 月 5 日；结论：根据确认结果，HACCP 计划的制定合理、有效，具有实际的指导意义。

公司在《管理手册》中规定了公司可采用观察、内部审核、外部审核、校准、抽样检测等方式来实施验证活动，并策划了《食品安全验证与放行控制程序》。

——日常在运行过程中，各部门负责人定期对监控记录进行评审，以确定 CCP 处于受控过程，审核周期内暂未发生纠偏情况，具体见供销部审核记录；

——公司建立了《监视和测量控制程序》，每年对计量器具进行校准，以确保计量器具的准确性，具体见供销部 H3.6 条款审核记录；

——产品安全性验证的控制，主要通过索取第三方检测报告方式来进行，具体见供销部审核记录。

——公司策划了《良好卫生规范》，规定了对作业环境、操作人员、接触面等的清洁消毒管理，以确保满足销售过程管控，具体见供销部 H3.3 条款审核记录。

现场查见：

——《HACCP 验证报告》，验证人员：食安小组。验证日期：2025 年 4 月 5 日；验证结论：经验证，HACCP 体系运行规范，符合要求，体系运行稳定，整个体系各关键环节能按照要求运行，能够保证产品质量。

**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**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》，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：2025 年 4 月 7-8 日；审核组组长：吴芳；组员：李志磊；2025 年 01 月 23 日参加了公司组织的内审员培训，在各部门岗位职责中明确了职责要求。

现场审核期间与内审组长吴芳、组员李志磊交流，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。已在 3.2 条款开具不符合项。

查《内部审核计划》覆盖了标准要求条款，但有个别条款分配的部门不够合理，已沟通，基本符合要求。有首末次会议签到表，均有各部门人员签字。

查《内审检查表》：抽供销部/综合部，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，个别条款有重复情况，已沟通，审核记录填写基本规范、清晰；

查《不符合项报告》：共计 1 项

涉及部门：综合部，不符合项内容：未能提供文件发放回收记录；不符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）1.2.4 条款要求。审核过程中综合部 1 个不符合项。另抽供销部内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

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、危害分析与关键控制点（HACCP）体系基本得到保持、有效，基本符合 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）认证要求标准要求。

基本满足标准要求。

管理评审

公司在《食品安全、HACCP 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，基本符合要求。

首次导入 HACCP 管理体系，不涉及以往管理评审的跟踪措施。

本次管理评审日期：2025 年 4 月 23 日

查《管理评审计划》，计划于 2025 年 4 月 23 日进行管理评审，审批：焦宏鸣，日期：2025 年 4 月 20 日。

管理评审会议于 2025 年 4 月 23 日在公司召开，会议由焦宏鸣（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；查看到管理评审通知。

查管理评审输入资料：有食品安全小组体系运行情况、有综合部管理评审汇报材料、有供销部运行工作总结；

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论：本公司的危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准的要求的，体系运行是适宜、有效、充分的。，编制：综合部，日期：2025 年 4 月 23 日。

查有改进项：需对新版标准及一体化的管理体系文件进行再培训，责任部门综合部，完成时间 2025 年 4 月底。

查有《管理评审改进计划表》：有改进措施、负责部门；并提供 2025 年 4 月 25 日改进培训记录，参加人员 7 人，均合格，但培训人数记录错误为 2 人，已提醒注意，有效性评价：经过培训大家对体系有深刻的认识，掌握了培训的内容，提高了相关的意识，达到了预期效果。

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**

公司制定有《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，每年索取第三方检测报告，每批次索证、果蔬类自测农残等，主要由供销部负责，审核周期内未发生采购原料不合格情况。

销售行业的特殊性，销售原料基本同成品，部门负责人表示审核周期内配送销售及交付过程未发生配送不安全产品的情况，也未发生食品安全事故，但发生过配送过程中客户增加或减少订单产品数量情况，基本现场沟通及时配送给予解决，确保顾客接收。

审核周期内成品内检、外检均未发现有不合格现象。

对于内审、管理评审中发生不符合情况或改进措施情况，已采取纠正及纠正措施/计划。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

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 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，

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，进行验证合格。

管理层表述：未发现不合格及潜在不安全产品；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供销部负责，未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

3) 投诉的接受和处理情况：

公司在《食品安全、HACCP 管理手册》中进行了规定，同时策划了《与顾客有关过程控制程序》。查投诉处理管理情况：

供销部相关人员表示，审核周期内未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况。

该公司投诉处理控制基本符合标准的要求。

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）：

组织的规模情况/资源配置情况：公司经营现场面积约 1560 平方米，主要分为办公室、会议室、操作间 1 个、操作区 1 个、冷冻库 3 个、冷藏库 1 个、操作案子、配送车辆（含 3 辆冷藏车）等，基本满足销售需要。

现场观察：工业园内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境基本整洁，公司经营场所主要分为仓储区（三个冷冻库、1 个冷藏库）、分拣或分割操作间、办公室或办公区，布局基本合理，基本有分区管理，销售基本配套设施较为齐全，公司配置有简易洗手设施。防虫设施：灭蝇灯、粘鼠板。

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：

——管理手册中明确了职能分配表及岗位职责，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——提供《员工能力确认记录》，对业务知识、管理能力、责任意识等方面进行了评价，覆盖到公司各岗位员工。

部门负责人吴芳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《2025 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、关键控制点、内审知识、规章制度等方面；

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。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加人员	评价方式	培训有效性评价
2025.01.17	贯标培训	管理人员	口试	有效
2025.01.23	内审员培训	管理人员含内审员	口试	有效
2025.02.07	关键控制点及控制措施	全员	口试	有效
2025.04.14	法律法规培训	全员	口试	有效

基本满足要求。

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，司机均持证上岗，基本符合；

现场审核期间与内审组长吴芳、组员李志磊交流，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。已开具不符合项整改。

查健康证管理情况：

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
供销部经理	吴红兵	*****4170	2023-10-07 至 2024-10-06	过期
供销部-分拣配送	李志磊	*****6018	2025-01-17 至 2026-01-16	有效
供销部-分拣配送	焦照平	*****5511	2023-09-08 至 2024-09-07	过期
供销部-分拣配送	沈扬政	*****0712	2024-03-23 至 2025-03-22	过期
供销部-分拣配送	钟国安	*****2851	2024-03-18 至 2025-03-17	过期

未提供 HACCP 小组组长吴芳有效期内的健康证，提供的供销部经理吴红兵、分拣配送人员沈扬政、钟国安、焦照平的健康证已过一年有效期，已在供销部 3.3 条款开具不符合项整改。

3) 信息沟通：

公司在《食品安全、HACCP 管理手册》7.4 条款进行了规定；

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、通知、电话（内外线）、网络等。内容包含：HACCP 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、HACCP 体系运行有关信息、安全方面、产品实现策划方面的内部交流。

查内部报告管理情况：建立内部报告流程，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，有意见和建议或食品安全隐患事项基本能快速反馈汇报。

公司建立了专门的渠道如电话、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。

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》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、《岗位制度》、各部门管理制度文件以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的 HACCP 体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：管理手册（NYSP-SC-2025）。

二级文件：公司编制了 29 份程序文件，1 份前提方案/良好卫生规范，1 份危害控制计划，基本包括了食品安全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，在发布前由总经理焦宏鸣批准。2025-01-05 对体系文件进行发布实施；

《文件清单》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、管理制度等，清单内写明了文件名称、编号、版本/状态等，基本符合要求。

查《文件发放、回收记录》，表内写明了文件名称、编号、版本/状态、发放记录（部门、签收人、日期）、回收记录（签回、日期）等。抽发放部门：供销部，接收人：吴红兵，日期：2025-01-05，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、食品防护计划等。

基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

收集了与企业相关的法律法规，提供《外来受控文件清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法实施条例、中华人民共和国食品安全法、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、《T/CCAA 29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、《T/CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》、《GB31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》。基本覆盖了食材销售所适用的法律法规，抽：《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等法规标准文件，均在有效期内，基本符合。

查记录管理情况：

公司编制并实施了《文件控制程序》，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《记录清单》，共 42 份记录，清单内写明了记录编号、记录名称、版本/状态等。抽《培训记录表》、《设备维保记录表》、《供方评价记录表》、《内部审核检查表》4 份记录，记录均有编写。记录分别由综合部、供销部保存，保存期限为三年。

另抽查《车辆清洗登记》、《产品召回模拟演练记录》，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、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

H: 位于上海市宝山区沪太路 6188 号 2 幢 1 层 102 上海南扬食品贸易有限公司的预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）、散装食品（肉类）、食用农产品（蔬菜、水果、鸡蛋）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，上海南扬食品贸易有限公司的

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	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 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

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：汪桂丽、陈丽丹



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予以配合。

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。