

项目编号：10501-2025-QEO

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：北京汇鲜捷达食品供应链管理有限公司

审核体系：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

审核组长（签字）： 钱涛

审核组员（签字）： 陈丽丹、牛晓光、辛文斌、于立秋

报告日期： 2025 年 05 月 26 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：钱涛

组员：陈丽丹、牛晓光、辛文斌、于立秋



受审核方名称：北京汇鲜捷达食品供应链管理有限公司

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
	钱涛	组长	审核员	2025-N1EMS-1465209	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08
	钱涛	组长	审核员	2025-N1FSMS-1465209	FI-2
	钱涛	组长	审核员	2025-N1HACCP-1465209	FI-2
	钱涛	组长	审核员	2025-N1QMS-1465209	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08
	钱涛	组长	审核员	2025-N1OHSMS-1465209	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08
	陈丽丹	组员	审核员	2023-N1FSMS-2246137	FI-2
	陈丽丹	组员	审核员	2024-N1HACCP-2246137	FI-2
	陈丽丹	组员	审核员	2024-N1QMS-2246137	
	牛晓光	组员	实习审核员	2023-N0QMS-2237458	
	牛晓光	组员	实习审核员	2024-N0FSMS-1237458	
	牛晓光	组员	实习审核员	2023-N0OHSMS-1237458	
	辛文斌	组员	审核员	2024-N1OHSMS-2249472	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08
	辛文斌	组员	审核员	2023-N1QMS-2249472	
	辛文斌	组员	审核员	2023-N1EMS-2249472	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08
	于立秋	组员	审核员	2024-N1EMS-6084028	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08
	于立秋	组员	审核员	2024-N1QMS-4084028	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08
	于立秋	组员	审核员	2024-N1OHSMS-4084028	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	张倩	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：

GB/T19001-2016/ISO9001:2015 、 GB/T 24001-2016/ISO14001:2015 、
GB/T45001-2020 / ISO45001:2018、ISO 22000:2018、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：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国安全生产法》、《突发环境事件应急管理办法》、《突发环境事件应急管理办法》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《中华人民共和国劳动合同法》、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》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：《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《绿色食品 绿叶类蔬菜》（NY/T743-2020）、《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）、《预包装食品中的致敏原成分》（GB/T 23779-2009）、《食品经营许可和备案管理办法》、《北京市安全生产条例》、《北京市固体废物污染环境防治条例》、《北京市大气污染防治条例》。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。无

1.5 审核实施过程概述



1.5.1 审核时间：2025年05月25日上午至2025年05月26日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年12月01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:位于北京市丰台区花乡街道汉龙南站 558 号北区精品户 3 号（2 号库）北京汇鲜捷达食品供应链管理
有限公司的食用农产品（蔬菜、水果类）、预包装食品（含冷冻品）销售

H:位于北京市丰台区花乡街道汉龙南站 558 号北区精品户 3 号（2 号库）北京汇鲜捷达食品供应链管理
有限公司的食用农产品（蔬菜、水果类）、预包装食品（含冷冻品）销售

Q:食用农产品（蔬菜、水果类）、预包装食品（含冷冻品）销售

E:食用农产品（蔬菜、水果类）、预包装食品（含冷冻品）销售所涉及场所的相关环境管理活动

O:食用农产品（蔬菜、水果类）、预包装食品（含冷冻品）销售所涉及场所的相关职业健康安全
管理活动

FH 变更理由：审核地址的描述与 2025.04.25 在北京市市场监督管理局公示地址保持一致。变
更前后的地址为同一地址，只是描述不同。

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：北京市海淀区彩和坊路 8 号 6 层 6027 室

办公地址：北京市丰台区花乡街道汉龙南站 558 号北区精品户 3 号

经营地址：北京市丰台区花乡街道汉龙南站 558 号北区精品户 3 号

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2025 年 05 月 23 日 09:00 至 2025 年 05 月 24 日 12:00 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（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款:综合部：

QE0F7.2/H3.2；销售部：F8.2.4/H 附录 A.1

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 06 月 25 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 05 月 26 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力、前提方案/良好卫生规范（虫鼠害防治）

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：

原料采购、配送过程监控

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：2021 年 06 月 09 日 体系实施时间：2024 年 12 月 06 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：20 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

常日班：10：00-12：00、14：00-20：00

晚班（验收、装车、配送）：4：00-12：00

4) 范围内产品/服务及流程：

销售流程：签订合同（订单）-原料采购-原料验收（OPRP1）- 储存-分拣- 配送-客户验收

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) 组织环境、相关方要求、风险和机遇

企业从事食用农产品（蔬菜、水果类）、预包装食品（含冷冻品）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/ISO450011:2018、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。

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。

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，相关方需求和期望：

立法及政府机构的需求和期望：北京市海淀区市场监督管理局，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；

客户的需求和期望：例如北京石景山医院营养食堂，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；

供应商：例如北粮农业股份有限公司，采购信息描述清楚完整、价格合理、沟通渠道畅通；

员工：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；

第三方认证机构：体系每年要持续改进、产品检测；

组织收集了与食用农产品（蔬菜、水果类）、预包装食品（含冷冻品）的销售相关的法律法规，提供了“法律法规及其他要求清单”，包括《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国安全生产法》、《突发环境事件应急管理办法》、《突发环境事件应急管理办法》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《中华人民共和国劳动合同法》、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》、《食品召回管理办法》、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《绿色食品 绿叶类蔬菜》（NY/T743-2020）、《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）、《预包装食品中的致敏原成分》（GB/T 23779-2009）、《食品经营许可和备案管理办法》、《北京市安全生产条例》、《北京市固体废物污染环境防治条例》、《北京市大气污染防治条例》等。

基本合理。

企业于2024年12月20日开展了合规性评价，对食品安全、质量、环境、职业健康合规性进行了评价，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。

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《风险与机遇评价表》：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：

风险/机遇来源：内部：

风险：目前公司管理流程基本覆盖了公司日常工作，如督导流程执行力得不到保证，会对公司运行带来一定的风险；

机遇：完善流程，加强对服务场所的督导，提高执行力，可以提高公司的管理水平；

应对措施：1. 各级部门必须严格按照流程开展日常工作，对出现的不符合情况及时调整文件，保持流程的可操作性；2. 公司组织定期组织进行流程的督导、评审。

风险/机遇来源：外部：

风险：政府职能部门加大对行业的规范及管理力度，如公司执行不规范，可能存在被查处的风险。

机遇：行业经营环境的变化，给公司带来新的发展机遇。

应对措施：1. 各级部门严格按照公司的规章制度开展相关工作；2. 职能部门加大公司内部制度执行情况的检查。

责任部门：各部门；实施时间：全年；评价措施有效性：有效。

组织建立的风险和利用机遇的机制基本符合要求。

2) 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：

质量、环境、职业健康安全方针：优质高效、持续改进；安全第一、保护健康；改善环境、和谐发展。

食品安全管理方针：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：孟会，基本知晓本公司的管理方针。



截止目前未发生变更。

3) 目标

公司在《管理手册》1.4.2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) 固废分类回收率 100%；

b) 火灾事故发生次数为 0；

——职业健康安全管理目标：

a) 触电事故发生次数为 0；

b) 重大人身伤亡事故为 0

c) 火灾事故发生次数为 0

——食品安全及 HACCP 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

提供了《目标分解及完成情况考核表》，编制：张倩

批准：张合

提供了查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

管理目标	计算方法	频率	2024 年第 4 季度~2025 年第 1 季度统计结果
食品安全事故 0 次	统计发生次数	季度	0
顾客投诉处理率 100%	顾客投诉处理数/总数	季度	100%
市场抽查不合格次数 0	统计市场抽查不合格次数	季度	0
火灾事故发生次数为 0	统计火灾事故发生次数	季度	0
触电事故发生次数为 0	统计触电事故发生次数	季度	0
重大人身伤亡事故为 0	统计重大人身伤亡事故发生次数	季度	0
固废分类回收率 100%	分类回收数/总数*100%	季度	100%
销售服务及时率 100%	销售服务及时数/总人数	季度	100%
顾客满意度≥90 分	调查客户平均数	年度	98



管理目标已完成，2025年第二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。

4) 危险源、环境因素

组织策划、编制并执行《环境因素识别与评价控制程序》、《环境、职业健康安全运行控制程序》，提供了《环境因素辨识、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、销售过程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《环境因素辨识、评价表》，识别各部门的环境因素有：办公过程产生的：电脑光的幅射、产生的固废（废电池、废灯管、废墨盒等）、生活垃圾、生活污水排放、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、火灾的发生等；销售过程产生的：用车油料的消耗、车辆尾气的排放、原材料的消耗、车辆噪声的排放、包装物的废弃、所购材料环保不达标、产品包装物的废弃、垃圾的排放等环境因素。

查有“重要环境因素清单”，识别的重要环境因素为：潜在火灾、固废的排放

识别基本准确，符合要求。自2024年12月1日以来，未有变化。

组织按照《危险源辨识、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》对办公过程、车辆行驶、上下班、销售过程等分别进行辨识，识别了照明不足、电器开关失效、违章使用电器、潜在的火灾、电线老化裸露、乱接乱搭、制动、转向失灵、无证驾驶、交通事故等危险源。

查《不可接受风险清单》，公司涉及重大危险源：交通事故、火灾、触电。识别人：张倩，批准人/日期：张合/2024-12-1。

——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。

——交通事故、冻伤、砸伤控制措施：

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。

——触电控制措施：

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。



识别准确，措施得当，基本符合要求。

4) HACCP计划

查食品安全小组/HACCP 小组组成情况：

公司在管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：张倩，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司食品安全小组组成，由不同部门的人员组成，包括了综合部、采购部、销售部，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施 HACCP 计划，未聘请外部专家参与。

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

公司提供了《危害控制计划书》；

查产品描述情况：

——食品安全小组在策划时考虑了食用农产品（蔬菜、水果类）、预包装食品（含冷冻品）销售控制情况，策划的管控范围覆盖了认证覆盖的食用农产品（蔬菜、水果类）、预包装食品（含冷冻品）销售。对蔬菜、水果、调味品、米面粮油、禽畜肉（预包装）、禽蛋类（预包装）等进行了特性识别，包括原料名称、来源、化学特性、生物特性、物理特性、组成/成分、生产方法、采购来源、交付方法、包装、贮存条件、保质期、生产前预处理、接收准则、致敏原信息等。

现场查看：

——《危害控制计划》：

关键控制 (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			
采 购 验 收 (OPRP)	农残超标	合 格 供 方、提供 符合国家 要求的农 残检测报 告	是否为 合格供 方，合 格证明	通过原料 检验发现 问题、选择 合格的供 应商	每 批 次	食 品 验 收 人 员	拒收 没有 第三 方检 测报 告	采购进 货验 收记录 第三 方检 验合 格证 明 供方 评价 情 况资 料	1、食品安全组长定期 检查记录和资料的完整。 2、每年审核供应商 的资质及相关许可证 件
	预包装食品：化 学的：重金属超 标，食品添加剂 超量 生物的：微生 物、致病菌污染	合 格 供 方、供方 提供合格 检 测 报 告，符合 国家标 准要 求	是否为 合格供 方，合 格证明	通过原料 检验发现 问题、选择 合格的供 应商	每 批 次	食 品 验 收 人 员	拒收 没有 第三 方检 测报 告	采购进 货验 收记录 第三 方检 验合 格证 明 供方 评价 情 况资 料	1、食品安全组长定期 检查记录和资料的完整。 2、每年审核供应商 的资质及相关许可证 件

——不涉及 CCP 点

控制方式基本合理。

1) 成品特性：公司销售模式是始于订单接收，终产品交付，未进行加工，只对产品进行分拣，整个过程产品的安全特性未发生变化，终产品特性基本同原材料。

2) 预期用途主要为：为下游签约或合作的食堂客户等提供预包装食品的销售服务。

3) 主要的食用方式：下游签约或合作的食堂烹饪后食用，基本合理。



——公司销售：始于订单接收，终于产品交付。销售工艺流程为：

签订合同（订单）-原料采购-原料验收（OPRP1）- 储存-分拣- 配送-客户验收

提供了公司位置平面图，与现场基本一致，见收集材料。

现场观察：

销售流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；食品安全小组成员对此流程图到现场根据实际销售步骤进行验证，确认时间：2024-12-01。确认结论：基本符合。

现场观察各平面图与实际基本一致。

基本符合要求。

3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

（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) 危险源、环境因素运行

公司编制有《环境因素识别与评价控制程序》、《危险源辨识、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，结合公司管理体系过程进行，最终确认了重要环境因素、及控制措施情况；

提供了 2024 年 12 月 1 日《环境因素辨识、评价表》、《重要环境因素清单》，识别的重要环境因素：潜在火灾、固废的排放。由公司纳入目标指标管理。重要环境因素及对应的管理措施如下：

固废排放——控制措施：1. 购置分类箱，划分存放区域；2. 可回收类（废包材、废纸、废塑料等）由综合部统一收集买给废品收购部门；3. 不可回收类（生活垃圾）综合部由环卫日清；4. 危险废物统一收集单独存放回收处理。

潜在火灾——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。

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 4 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：张倩。

现场观察重要环境因素的控制措施如下：

固废排放：办公区域设垃圾箱。废墨盒等有污染的废弃物由厂家回收，包装箱、袋及废纸等可回收的专储专放，不定期变卖。



潜在火灾：制定应急预案，并实施应急演练。对相关人员进行培训，配置消防器材，定期消防安全检查。

提供了 2024 年 12 月 1 日《危险源识别评价表》、《不可接受风险清单》，公司涉及重大危险源：交通事故、火灾、触电。

查见 2024 年 12 月 1 日《职业健康安全目标、指标管理方案一览表》，针对重大危险源制定了管理方案，明确了目标、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 4 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：张倩。

现场观察重大职业健康安全风险控制措施：

交通事故：司机持证上岗，安全教育，车辆保养

火灾：制定应急预案，并实施应急演练。见 E08.2 条款。对相关人员进行培训，配置消防器材，定期消防安全检查。

触电：规范电力线路，用电设备接地。

根据所提供的目标指标方案完成情况统计记录，基本已完成。

以上控制基本有效。

查安全环保费用：查见 2024 年 12 月-2025 年 4 月环境职业健康安全投入费用共约 3.91 万元，包括：体系导入费用、人员培训费用、办公耗材、墨粉填充费用、消防器材费用、垃圾清运费等，满足管理体系运行需求。

查见劳保用品发放记录：负责人介绍，公司每月发放劳保用品，包括手套、口罩、帽子、工作服等。

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 2024.12.20 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。

查见《办公区环境安全检查记录》，抽查2025-1-15、2025-2-15、2025-4-15的《办公区环境安全检查记录》，内容包括：检查人：刘杨；检查区域：办公区；检查内容：固废分类及排放；消防安全；现场卫生；电器线路；空调使用等。检查结果及处理：合格。内容完整，基本符合要求。

提供《环境安全管理检查记录》，抽查2025年2月10日、2025年3月10日、2025年4月10日《环境安全管理检查记录》，内容包括：部门：综合部、销售部、采购部；检查项目：水、电、纸张的消耗；固体废弃物控制；车辆管理；相关方控制；污水控制；噪声控制；消防设施配置；应急准备和响应；目标、指标的实现；法律法规执行；管理方案控制。检查结果：100分。检查人：张倩；内容完整，符合要求。

提供《安全日常检查表》，抽查2025年1月、2025年3月、2025年4月《安全日常检查表》，内容包括：被检查部门：综合部、销售部、采购部，检查项目：销售服务现场有安全警示标志；员工按规定穿工作服；办公区域不得使用明火；吸烟区内应无燃烧未熄灭烟头；人员不得在非吸烟区内吸烟；灭火器、消



防栓无堵塞现象；灭火器、消防栓处于固定位置无乱拿乱放、堵塞现象；地面干净无垃圾杂物，无积水；办公用电气设备完好；办公区域物品等摆放整齐、平稳、不得占用消防通道等；检查结果：符合。检查人：张倩；复核人：张合；内容完整，符合要求。

查见《灭火器定期检查表》，抽查2025年03月31日、2025年4月29日、2025年5月12日《灭火器定期检查表》，分布区域：办公区域，责任人：李杨，检查项目：灭火器托架是否损坏；机筒有无缺失；提手把有无断裂；是否在有效期内；安全插销是否完整；周围是否被物品堵塞；喷嘴、罐体是否损坏或腐蚀。检查结果：良好。点检人：李杨，内容完整，基本符合要求。

现场查看：巡视办公室走廊配备了灭火器，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；

查《社保缴纳记录》。提供2024年1月-2025年5月《北京市社会保险个人权益记录（单位职工缴费信息）》，社保缴纳人数4人，缴纳养老、失业、工伤、医疗、生育保险。其他未缴纳社保人员都在其他单位进行了社保缴纳，提供未缴纳社保说明，见附件。

定期为员工发放劳保用品，提供了《劳动保护用品发放台帐》，2025.4.20发放工作服、手套等；企业节假日为员工发放各种福利，中秋节月饼、端午节粽子、春节红包等；

运行策划和控制基本满足要求。

询问企业负责人，审核周期内，没有发生销售、工艺、产品等重大变化，识别时已经考虑产品和服务生命周期所需的环境因素，基本不涉及新品的开发，如涉及新品开发也与原有产品基本一致，环境因素和危险源无重大变化情况。

公司针对以上目标指标制定了管理方案，规定了时间要求、责任部门、责任人、监查部门等；通过执行相关的控制程序、管理制度、安全排查等方式对以上管理方案进行管理，定期对方案进行检查，检查结果，以上方案已完成或正在实施中。

环境因素和危险源识别评价及措施确定的管理基本符合要求。

2) 应急准备和响应

公司制定了《突发事件准备和响应控制程序》，基本符合要求。按程序文件规定对公司紧急情况进行了识别，编制了应急预案，公司编制的应急预案包括：消防、停水停电、火灾、交通事故等。

目前，公司未发生需要响应的突发情况。综合部配合管理者代表做好演练工作。

查见2024.12.20《消防演习方案》，包括：演习目的、演习时间、演习地点、组织机构及职责范围等。

查见《消防演练计划》。演习时间：2025.1.20上午10:00整。范围：公司办公区域及办公楼前空地实施消防演练，内容：逃生技巧、消防演习，组织人员：各部门人员；参加人员：各部门火灾应急预案小组成员。

查见《消防演练记录》，包括演习设计：火灾扑救、逃生自救。地点：办公楼下空阔处，主办部门：



综合部，参加人员：各部门人员等，演习过程记录：为提高应急救援人员的素质，能够了解应急救援程序，熟练掌握和使用应急救援工具和设备，达到检验队伍的目的，使之做到一声令下，迅速投入战斗，组织一次模拟消防演习。在办公楼下空地处，假设了一个废弃物、废纸失火点，用木柴点燃，进行现场模拟演习，时间：2025.1.20上午10:00整，天气晴朗，风力三级，根据事先的安排由服务人员大声喊西侧失火，快去救火，并立即报各部门经理，服务经理接到报警后命令服务人员迅速组织本综合部应急救援人员立即投入到灭火中，防止火势扩大，同时立即拨打公司应急指挥中心电话，通报事故情况，地点事故类型，人员伤亡情况，公司应急指挥中心值班员接到报警后，立即报告应急总指挥，总指挥接到报警后立即通告各部门应急救援队带本队员的设备和器材在3分钟内迅速赶到全面投入救援工作，总指挥带领服务人员接到命令后立即组织救援人员拿上现场备用灭火器，立即投入到灭火当中，按平时责任分工，并和应急小组成员立刻打开水龙带接好水后，用水龙带灭火，其他应急队员用灭火器灭火，消防桶提水，火势立即得到了控制，由于平时责任分工明确，加上指挥得力，各组应急队全力配合，演习相当成功，3分钟全面扑灭大火，20分钟火场打扫干净，燃烧物及燃烧后的灰烬全部用沙土掩埋。演习效果：通过本次消防演习使参加消防演习全体人员火灾扑救方式、消防器材正确安全使用、逃生自救技巧等都有了明确了解，对今后应对火灾事故，减少人身伤害有很大的帮助。评价人：张合 日期：2025.1.20。

查见《消防应急演习总结分析报告》结论：通过短暂的实地演习，基本上达到了本次演习的目的，使全体管理人员及操作人员对消防设备（施）的使用方法，对事故发生时应注意的事项有了一次很好的实地体验，增强了对应急准备和响应及应急预案内容的感性认识，基本掌握了应对突发事件处理、安全疏散、急救知识的方法和程序要求，效果比较好。并提出演练评价不足及改进建议。

提供《食材配送应急演练记录》，演练时间：2025.03.10，演练情况为配送车辆在配送路途中爆胎，演练总结：公司制定的应急预案和响应措施内容全面、适宜、切实可行，能满足应急响应要求。

提供《食品防护计划演练记录》，演练时间：2024年12月28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。

自体系运行以来未发生应急情况。

应急管理基本符合。

公司定期对相关人员进行紧急情况的相关知识的培训，具体见7.2条款审核记录。

应急预案不适用在当地环保/安全生产监管部门备案。

3) 设计和开发

《管理手册》8.3对产品和服务的设计和开发进行了阐述，销售部负责组织产品设计开发的策划和实施。

与部门负责人孟会沟通确认，孟会负责产品的销售服务方案设计，主要设计人员为孟会，在行业从销售多年，能力满足公司销售方案设计的需要，公司自成立以来，专业从事食用农产品（蔬菜、水果类）、



预包装食品（含冷冻品）销售及售后服务，均依据相关标准和顾客要求服务。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，一直接标准要求销售活动。查公司管理手册 8.3 条款，按新标准要求，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。编制有方案管理要求，内容符合要求。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。

4) 前提方案、产品放行\OPRP验证

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、水果类）、预包装食品（含冷冻品）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。

销售的工艺流程：签订合同（订单）-原料采购-原料验收（OPRP1）- 储存-分拣- 配送-客户验收

特殊过程为：销售服务过程。

提供《特殊过程能力确认报告》对特殊过程销售服务过程中人员情况、过程设备能力、作业文件情况等进行了确认，满足要求，确认人：张倩，审批人：张合，日期 2024 年 12 月 1 日。

经过对食用农产品（蔬菜、水果类）、预包装食品（含冷冻品）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 (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			
采 购 验 收 (OPRP)	农残超标	合 格 供 方、提供 符 合 国 家 要 求 的 农 残 检 测 报 告	是否 为合格 供方， 合格证明	通过原料 检验发现 问题、选 择合格的 供应商	每 批 次	食 品 验 收 人 员	拒收 没有 第三 方检 测报 告	采 购 进 货 验收记录 第三 方 检 验 合 格 证 明 供 方 评 价 情况资料	1、食品安全组长 定期检查记录和 资料的完整。 2、每年审核供应 商的资质及相关 许可证件



	预包装食品： 化学的：重金属超标，食品添加剂超量 生物的：微生物、致病菌污染	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求	是否为合格供方，合格证明	通过原料检验发现问题、选择合格的供应商	每批次	食品验收人员	拒收没有第三方检测报告	采购进货验收记录 第三方检验合格证明 供方评价情况资料	1、食品安全组长定期检查记录和资料的完整。 2、每年审核供应商的资质及相关许可证件
--	--	--------------------------	--------------	---------------------	-----	--------	-------------	-----------------------------------	--

——不涉及 CCP 点

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

以追溯思路查 2025 年 05 月 26 日配送产品明细情况：

提供 2025 年 05 月 26 日配送单：

收货单位：北京爱帝宫健康管理有限公司（顺义）；商品名称/数量：红彩椒/圆椒 1.5 斤、黄彩椒/圆椒 1.5 斤、散花菜（散花椰菜）8 斤、红心红薯 2 斤、杏鲍菇 2 斤、海鲜菇（250g）2 袋、蟹味菇 2 盒、鲜蘑菇（鲜口蘑）2 斤、去皮黑玉米棒 2 根、西葫芦 1 斤、去皮甜玉米棒 4 根、牛角包 8 盒、安井豆沙包（360G）2 包、鸡蛋（20 枚）50 盒、宁夏枸杞 1 包、燕麦米（真空 500g）1 包、银耳（60g）2 包、红枣片 1 斤、糯米（真空 500g）1 包等。

现场与负责人沟通，客户与企业以微信、电话等方式沟通，业务人员为每个顾客建立自己的微信沟通群，用作订单确认及意见反馈使用。

同时提供采购单明细：原材料/采购数量：红彩椒/圆椒 1.5 斤、黄彩椒/圆椒 1.5 斤、散花菜（散花椰菜）8 斤、红薯 2 斤、杏鲍菇 2 斤、海鲜菇（250g）2 袋、蟹味菇 2 盒、口蘑 2 斤、黑玉米 2 条、西葫芦 1 斤、去皮甜玉米棒 4 条、牛角包 8 盒、安井豆沙包（360G）2 包、鸡蛋（20 枚）50 盒、宁夏枸杞 1 包、燕麦米（真空 500g）1 包、银耳（60g）2 包、红枣片 1 斤、糯米（真空 500g）1 包等。

OPRP 验证：

提供 2025 年 5 月 25 日的蔬菜农产检测报告：提供花椰菜的检测报告，YNSC202505251021-010，检测项目：敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏等，检测结果：合格，签发日期：2025 年 05 月 25 日，检测机构：北京市裕农速测科技有限公司

抽预包装食品第三方检测报告：

抽藤椒风味腿排检测报告，报告编号：240924-PF-013，检测项目：感官（形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质）、过氧化值、重金属（砷、铅、镉、铬）等，检测结果：合格，签发日期：2024 年 10 月 13 日，检测机构：北京精益捷检测科技有限公司。

抽速冻甜玉米检测报告，报告编号：A2240729776101001C，检测项目：净含量、重金属（总汞、总砷、铅、镉、铬）黄曲霉素 B₁、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、六六六、苯并[a]芘、DDT



等，检测结果：合格，签发日期：2024 年 11 月 29 日，检测机构：内蒙古华测质检技术服务有限公司

抽一品鲜酿造酱油（特级）检测报告，报告编号：2024-7332，检测项目：感官、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等，检测结果：合格，签发日期：2024 年 11 月 29 日，检测机构：广东省质量监督食品检验站

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。

前提方案及良好卫生规范管理情况：

组织审核范围为食用农产品（蔬菜、水果类）、预包装食品（含冷冻品）的销售，组织安排人员从定点供应商采购，供方按排送货到仓库验收入库暂存，采购产品蔬菜、水果、预包装食品（除米面油类）周转时间 4 小时，少量米面油仓库周转时间一周左右，先进先出，各项前提方案及良好卫生规范要求较为简单。现场实施情况如下：

1) 现场巡查，仓库内过敏源产品无标识，一阶段问题二阶段已整改，现场验证符合要求，仓库 1 间为常温库，存放少量五常长粒香大米（生产日期：2025 年 05 月 09 日）、成品大豆油（批号：20241125）等，均离墙离地分区存放；

2) 排水设施的状况：主要是卫生间的洗手、如厕冲水，为城市管网用水；

3) 观察清洁消毒设施的对象：配送车辆、仓库、配送人员；

提供有《场所清洁消毒记录表》抽查 2024.05.05，类别：仓库 清洁（消毒）方式：打扫、冲洗、消毒液喷洒消毒，每天一次，操作人员：张保平；另抽查 2025.03.10、2025.04.19 的卫生消毒记录，管控方式相同，基本符合要求；

提供《运输车辆消毒记录》，记录有：5 月 20 日京 N5FN39，车外清洗、车内清洗、车内 200ppm84 消毒液喷洒消毒，操作人张保平，每天进行清洗消毒，另查 2025 年 4 月 6 批次的检测记录，管控方式相同，基本符合要求；

4) 观察清洁消毒的方式：主要是场地清扫及消杀，配送车辆清洗及消毒；提供有 84 消毒液检测证书，编号为：QNSP20240287L1253，日期：2025 年 2 月 19 号。

5) 观察废弃物存放设施：日常行政办公活动产生的生活垃圾类，每日垃圾放置指定位置，物业进行清理，废水统一由所市政管道的污水处理系统进行处理。蔬菜水果等，已由供货商分包好，所以不产生垃圾。

6) 观察个人卫生设施：个人卫生主要是注重仪容仪表等；提供有《人员健康检查记录》抽查 2025.05.19 记录主要检查工作服及鞋帽、个人物品是否卸载、手部清洁、近期健康状况等，同时提供配送分拣人员健康证，见综合部审核记录；

7) 观察卫生间设施：位于办公楼内；



8) 观察通风设施（办公区、仓库）：办公室自然通风、配置有空调；涉及仓储等管理，**一阶段问题：**
仓库未配备灭蝇灯，灭蝇灯已安装到位，但未提供灭蝇灯管理制度，开不符合；提供有《防虫防鼠设施检查记录》抽查 2025.05.10 记录，粘鼠板放置位置正确，另抽查 2025 年 04 月记录管控方式相同，基本符合；

9) 观察照明设施（办公区、仓库）：自然采光、人工照明，配备有照明灯具，基本符合要求；

10) 观察仓储设施的分类及管理情况：仓库（常温库）总体面积约 115 平方米，配备有托板（托盘离墙）、电子台秤（提供校准证书）、手动叉车、平板车等，仓库分为：米面油、调味品区、速冻调理制品、禽畜肉区、果蔬区、蛋类区；办公场所约 85 平方米、配有打印机、电脑等。

企业无冷冻库，预包装（冷冻品）送到后，立即装车、配送，提供了《运输车辆温度记录表》，抽查 2025 年 05 月 11 日《运输车辆温度记录表》，车辆名称/牌号：京 FPS885；卫生：良好；温度：4.5℃；检查人员：张保平。

基本满足要求。

11) 食用农产品（蔬菜、水果类）、预包装食品（含冷冻品）涉及温度监控设备主要是车辆温控显示装置，食用农产品接受有重量要求配有电子秤进行监视；

12) 不涉及总排口；

13) 现场观察使用劳保用品的种类和配备情况：主要是口罩、手套等一次性劳保用品、配有工作服；

14) 销售过程的配送环节涉及室外，驾驶员有驾驶证，参加公司组织的安全教育等；

15) 化学品管理：主要涉及配送车辆消毒用的 84 消毒液；现场查看有洗手液和消毒液，提供《84 消毒液配置及领用记录》，抽查：2025.05.08. 消毒液：84 消毒液，配制浓度：200ppm，配制人：孟会，领用人：张保平。另外抽取 2025.05.01/2025.05.24 配置领用记录，控制方式相同，基本满足要求；

16) 组织对良好卫生规范/前提方案等及时进行监督检查，提供了日常巡检记录，没有发现不符合的情况。

17) 组织每月开展卫生检查，提供有《卫生检查记录》，抽查 2025.05 记录，场所：仓库、卫生间；另抽查 2025 年 4 月记录记录，管控方式相同，现场沟通未体现检查内容及检查人员，下次审核关注；

18) 外来人员按照公司的人员卫生要求进行管理，外来人员进入仓库需要和门卫沟通，方可进入；

现场查看：

根据编号进行分拣，公司内部司机进行分拣，部分订单由供应商直接进行配送。

现场查看送货单，客户：北京爱帝宫健康管理有限公司，配送产品：红彩椒/圆椒、黄彩椒/圆椒、散花菜（散花椰菜）、红薯、杏鲍菇、口蘑、黑玉米、西葫芦、牛角包、安井豆沙包、鸡蛋、燕麦米、银耳、糯米等；配送车辆京 FPS885。

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：

采购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》，包括调味品、米面油、蔬菜、水果、预包装食品（含冷冻品），基本覆盖了认证范围的产品类别。

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、生产能力、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、采购部、销售部等。

抽查供方北京鹏翔华夏商贸有限公司，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，经张合批准。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：91110106MA008L8A0K），食品经营许可证（编号：91110106MA008L8A0K）。

抽查供方北京京瑞和优商贸有限公司，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，经张合批准。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：91110106MA01TE7L0T），食品经营许可证（编号：JY11106172812775）。

抽查供方北京昌泰鑫达商贸有限公司，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，经张合批准。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：91110115MA01DFHE27），小食杂店备案卡（编号：SZ91110115MA01DFHE27）。

抽查供方北京鸿耀科腾达贸易有限公司，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，经张合批准。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：91110117MA04H4Y946），食品经营许可证（编号：JY11106253358360）

抽查供方北京兄弟强新商贸有限公司，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，经张合批准。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：91110115MA01DFHE27），食品经营许可证（编号：JY11106183432450）

提供猪产品检测报告，报告编号：A1E614069A1F1218300；检测项目：感官（色泽、气味、组织状态）、挥发性盐基氮、总汞、镉、敌敌畏、金霉素、四环素、大肠菌群、沙门氏菌、甲硝唑、六六六、莱克多巴胺、环丙沙星、磺胺硝苯等 74 项，检测结果：合格，签发日期：2024 年 06 月 26 日，检测机构：谱尼测试。

提供鸭肉检测报告，报告编号：FQJ2018400916，检测项目：感官（色泽、气味、状态加热后肉汤、淤血）、解冻失水率、挥发性盐基氮、重金属（总汞、总砷、铅、镉、铬）、沙门氏菌等，检测结果：合格，签发日期：2025 年 02 月 14 日，检测机构：青岛中一监测有限公司。

提供鸡肉（鸡胴体及可食部分）检测报告，报告编号：FQI09464023722，检测项目：感官（色泽、气



味、状态加热后肉汤、淤血）、解冻失水率、挥发性盐基氮、重金属（总汞、总砷、铅、镉、铬）、沙门氏菌等，检测结果：合格，签发日期：2024年10月12日，检测机构：青岛中一监测有限公司。

提供藤椒风味腿排检测报告，报告编号：240924-PF-013，检测项目：感官（形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质）、过氧化值、重金属（砷、铅、镉、铬）等，检测结果：合格，签发日期：2024年10月13日，检测机构：北京精益捷检测科技有限公司。

提供速冻甜玉米检测报告，报告编号：A2240729776101001C，检测项目：净含量、重金属（总汞、总砷、铅、镉、铬）黄曲霉素B₁、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、六六六、苯并[a]芘、DDT等，检测结果：合格，签发日期：2024年11月29日，检测机构：内蒙古华测质检技术服务有限公司

提供精制食用盐检测报告，报告编号：20241478，检测项目：粒度、白度、氯化钠、硫酸根、水分、水不溶物、碘强化剂、脍、总砷、镉、总汞、钡、亚铁氰化钾，检测结果：合格，签发日期：2024年07月15日，检测机构：国盐检测（天津）有限责任公司

提供一品鲜酿造酱油（特级）检测报告，报告编号：2024-7332，检测项目：感官、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等，检测结果：合格，签发日期：2024年11月29日，检测机构：广东省质量监督食品检验站

提供龙门米醋 酿造食醋检测报告，报告编号：A1E7080526A1F1227262，检测项目：感官、不挥发酸、可溶性无盐固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素B₁、山梨酸及其钾盐、铅、总砷等，检测结果：合格，签发日期：2024年07月12日，检测机构：谱尼测试集团股份有限公司

提供玉米淀粉（分装）检测报告，报告编号：A1F212036A1F1292157，检测项目：霉菌和酵母等，检测结果：合格，签发日期：2025年02月19日，检测机构：谱尼测试集团股份有限公司

提供5S压榨一级花生油检测报告，报告编号：SDST-202502-033，检测项目：气味、滋味、状态、色泽、酸价、过氧化值、加热实验、溶剂残留量、相对密度、脂肪酸组成、苯并吡、乙酯杀螨醇、巴毒磷、敌草快等109项，检测结果：合格，签发日期：2025年02月20日，检测机构：中国检验认证集团山东检测有限公司；

提供五常大米检测报告，报告编号：黑尚测（食）字（2024）第SC00903，检测项目：色泽、气味、加工精度、黄粒米、不完善粒、杂质、碎米、水分等，检测结果：合格，签发日期：2025年02月19日，检测机构：黑龙江尚测检测技术有限公司

提供特精小麦粉检测报告，报告编号：CG2024070942，检测项目：加工精度、灰分含量（以干基计）、脂肪酸值（以湿基，KOH计）、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、黄曲霉素B₁等，检测结果：阴性，签发日期：2024年07月22日，检测机构：



河北晨光检测技术服务有限公司

提供蓝莓检测报告 报告编号：YNSC202505110011-010，检测项目：敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏等，检测结果：阴性，签发日期：2025 年 05 月 11 日，检测机构：北京市裕农速测科技有限公司

提供蔬菜（萝卜类、小白菜、姜、菜花、红薯等）检测报告，查萝卜类报告编号：YNSC202505231331-002，检测项目：敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏等，检测结果：合格，签发日期：2025 年 05 月 23 日，检测机构：北京市裕农速测科技有限公司

由于供方已提前将蔬菜、水果等分拣为小包装，故分拣工序几乎不产生固体废弃物。

生活垃圾由城市环卫部门收集、处理。

虫鼠害防治，由公司自己自行防治，并制定了《除四害管理制度》。公司采用 84 消毒液进行消毒同时提供有 84 消毒液检测证书，编号为：QNSP20240287L1253，日期：2025 年 2 月 19 号；

采购管理情况：采购通过采购订单、微信、电话等方式与供方沟通，具体根据需要下达采购订单，供方送货到公司，销售部负责验收。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。

提供采购单

抽查 2025.05.25 北京鸿耀科腾达贸易有限公司销售单：客户名称：北京汇鲜捷达食品供应链管理有限公司；产品名称：话梅 1 袋、九制陈皮 1 袋、李锦记沙茶酱 3 瓶、五彩芋圆 1 袋、干虫草 1 袋、米婆婆醪糟 1 瓶等

抽查 2025.05.24 北京鸿耀科腾达贸易有限公司销售单：客户名称：北京汇鲜捷达食品供应链管理有限公司；产品名称：风车生粉 1 袋、海天草菇老抽 3 瓶、南方无糖黑芝麻糊 1 袋、枸杞 1 袋、中盐精制盐 10 袋、罗汉笋 2 包、花生孙 1 袋、三象糯米粉 1 袋等

抽查 2025.05.13 北京德丰智农科技有限公司销售单：产品名称：湾仔玉米猪肉水饺 4 包六和奥尔良鸡翅中 3 包、新西兰甜青豆 1 包等

采购管理情况：采购通过采购订单、微信、电话方式与供方沟通，具体根据需要下达采购订单，供方送货到公司，销售部负责验收。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。

同时抽查 2025-03、2025-04 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。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合



1) 内部审核

公司在《管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定每年内审至少一次，间隔不超过 12 个月，下次审核关注间隔时间。基本符合标准要求。

FH:提供《内部审核计划》、《内部审核实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。

审核日期：2025 年 1 月 15-16 日；审核组成员：张倩（组长），孟会（组员），有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审组组长张倩、组员孟会面谈，内审员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。已在 F7.2、H3.2 开具不符合项整改；

查《内部审核实施计划》覆盖了 FH 体系标准要求的条款，基本符合要求。有首次会议签到表。

查《内审检查表》：抽食品安全小组审核记录，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，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：综合部，不符合项内容：抽查发现个别员工不了解企业的管理方针，不符合（ISO22000:2018 标准 7.3 条款 HACCP 体系认证要求（V1.0）标准 2.4.1 条款）。

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，2025.1.18 经内审员验证后，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：综上所述，公司的质量环境职业健康安全、食品安全及 HACCP 管理体系符合 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准及相关法律法规的要求；并得到了有效的实施和保持。

管理体系运行基本符合标准要求。

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，基本符合要求。

本次管理评审日期：2025 年 2 月 20 日。

查《管理评审计划》，计划于 2025 年 2 月 20 日进行管理评审，编制：张倩，批准：张合，日期：2025.1.17。

管理评审会议于 2025 年 2 月 20 日在公司召开，会议由张合（总经理）主持；地点：公司会议室；参加人员：总经理、食品安全小组组长/管理者代表、职业健康安全事务代表、综合部、销售部、采购部，有签到表。



查《各部门体系运行总结》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、配送过程控制、资源配置情况评价，内部审核结果，客户投诉情况，客户满意度调查情况，体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；基本覆盖管评输入内容。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审依据、评审方式、评审内容、管理评审过程综述，编制：张倩 批准：张合 日期：2025.2.20；

查《管理评审改进计划》：涉及1项，加强对 QESFH 管理体系标准的培训与学习；已于2025年2月28日对公司骨干进行培训，培训内容：QESFH 管理体系标准培训，通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效。改进措施基本符合要求。

管评结论：管理体系运行基本有效、充分和适宜。

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 10.1/10.3 条款对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定，以持续改进体系的绩效。

公司会不定期对销售过程的结果进行分析和评价，包括管理评审输出进行改进建议项进行评审，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分，公司各部门加以应对。

目前公司改进措施包括：改进产品和服务质量，以满足要求并应对未来的需求和期望；纠正、预防或减少不利影响。对于职业健康安全管理体系：公司也考虑了通过促进支持职业健康安全管理体系的文化建设、促进工作人员参与职业健康安全管理体系持续改进措施的实施，就有关持续改进的结果与工作人员、员工代表进行沟通等方式来持续改进管理体系。

日常改进通过以下方面进行：内外部环境因素识别评审、相关方及其需求信息的监视、风险和机遇应对、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、食品安全管理体系确认验证结果、纠正措施、顾客投诉处理、监管部门监督检查、配送过程、供方管理等；

管理评审输出涉及的改进内容，已采取纠正和纠正措施，部分纠正措施的有效性如记录规范性的监察情况下次审核验证。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

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 1 项不符合，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、配送主要由业务部负责，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 PDAC 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。

3) 投诉的接受和处理情况：

企业在《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《产品撤回控制程序》中规定了在发生不合格以及发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，抽查：综合部张倩为是食品安全小组组长，负责批准撤回/召回计划，食品安全小组组长负责与监管部门反馈，综合部负责与客户沟通，业务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。

询问孟经理，审核周期内没有发现成品不合格情况。询问现场未发生需要召回/撤回的情况，提供了产品召回演练报告。

模拟的情况为：销售部于 2025 年 3 月 03 日 09:30 时接到客户反馈近日送到的鸡肉有异味，客户确认后发现为变质，被顾客投诉进行召回。提供了《产品召回演练计划》、《演练记录》、《产品召回报告》，演练结论为：通过演练，公司的不安全产品召回程序有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能够针对产品存在危害性或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围降低到可接受的水平。

审核周期内没有发生顾客投诉情况。

3.5 体系支持

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

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：



目前组织的规模情况/资源配置情况：

1) 公司经营地址位于北京市丰台区花乡街道汉龙南站 558 号北区精品户 3 号，办公区域约 85 平方米，1 间办公室、1 间会议室，配有打印机、电脑、无线网络等。仓库（常温）1 间，面积约 115 平方米。配有电子台秤 2 台、手动叉车 2 台、平板车 2 台，另配置有冷藏车辆：2 辆（租赁），无更衣室，卫生间使用甲方的公共卫生间，在仓库外，使用卫生间的洗手设施，基本满足食用农产品（蔬菜、水果类）、预包装食品（含冷冻品）销售需要。

2) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、综合部、采购部、销售部。

3) 企业目前体系覆盖有效人数：20 人，其中含管理人员 4 人。

4) 主要生产设备有：电子台秤 2 台、手动叉车 2 个、平板车 2 个等

5) 工作和生产方式：

常日班：10：00-12：00、14：00-20：00

晚班（验收、装车、配送）：4：00-12：00

6) 运输设备：箱式货车（冷藏）2 台，为租赁车辆，签订有租赁合同。

7) 办公设备：电脑、打印机等；

8) 监视和测量设备：电子台秤；

9) 特种设备：无；

10) 安全环保设备：垃圾桶、灭火器；

11) 防鼠设施：挡鼠板、粘鼠板、灭蚊灯。

企业外包过程为：车辆租赁

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》，覆盖到总经理、采购部经理、销售部经理、综合部经理、内勤、会计等岗位，对教育背景、基本技能、经历、职责、权限等方面进行了规定，部门负责人表示公司目前较小，业务量不大，人员少且变化不大，审核期间基本稳定。

公司通过招聘方式引进人才，配有管理人员、采购、销售人员等，能够满足管理要求。对重要环境因素/重大危险源岗位人员的能力要求进行了评价。查人员绩效考核评价情况，提供了岗位人员评价表，对管理层、综合部、采购部、销售部等人员能力进行了评价，结果符合任职要求，能胜任工作。

制定了《员工能力评定表》，对需要的人员岗位任职情况进行了评价和确认，如综合部、采购部、销售部等。



查见有《员工能力评定表》，表中有姓名、岗位、评定情况（教育、培训、技能、经验、环保、安全、食品安全、5S）、能否胜任本职工作等项目。评定人：张合；评定日期：2024.12.01。

抽查综合部刘杨、采购部杨清、销售部孟会等人员的评价表，内容均为经评价符合任职能力要求。

内审员张倩、孟会，经过内审员培训，并有公司《任命书》。

抽查食品安全/HACCP小组组成情况，包含了综合部、采购部、销售部等岗位人员，对各组员的学历及专业、行业工作年限等进行了规定，并描述了出各组员的知识和经验、在组内职责，基本合理。食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，开展了食品安全小组能力评价。

部门负责人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。

审核周期内各岗位人员基本稳定，通过体系导入、培训等方式不断提升人员能力。

现场询问内审员张倩、孟会，对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，不具备内审员的能力。

一、开具不符合

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《2025年度培训计划》、《培训记录》、《会议签到表》、《员工培训记录及效果评价表》。

综合部负责员工培训工作，查培训计划，策划了QESFH管理手册和程序文件；各部门职责权限、规程及相关的法律法规、公司方针目标；内审核知识、审核技巧知识；环境因素、危险源识别，消防知识技巧培训；GMP、SSOP、PRP、OPRP、CCP相关知识；应急预案等。其内容包括：培训时间、培训地点、培训对象、授课人、培训方式、组织部门或单位、培训内容摘要、培训签到、考核结果、有效性评价等。能提供《培训记录》，经查所提供的培训记录均达到了培训效果。

随机抽取：

查：2025.1.12的培训记录，培训内容摘要：QESFH管理手册和程序文件；培训地点：会议室。培训对象：公司骨干。培训讲师：张合。培训方式：面授。考核方式：口试。培训签到：刘杨、杨清、张保平、孟会、张倩。考核结果：通过现场讨论及回答提问，参加培训人员对所学知识基本能够熟练掌握，考核基本均能通过。有效性评价：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效。评价人：张合2025.1.12。符合要求。

查：2025.1.10的培训记录，培训内容摘要：内审核知识、审核技巧知识；培训地点：会议室。培训对象：公司骨干。培训讲师：外聘咨询老师。培训方式：面授。培训签到：张倩、孟会、张合。考核方式：口试。考核结果：通过现场讨论及回答提问，参加培训人员对所学知识基本能够熟练掌握，考核基本均能通过。有效性评价：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效。评价人：咨询老师2025.1.10。符合要求。



查：2025.3.21的培训记录，培训内容摘要：环境因素、危险源识别，消防知识技巧培训；培训地点：会议室。培训对象：公司骨干。培训讲师：张合。培训方式：面授。考核方式：口试。培训签到：刘杨、杨清、张保平、孟会、张倩。考核结果：通过现场讨论及回答提问，参加培训人员对所学知识基本能够熟练掌握，考核基本均能通过。有效性评价：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效。评价人：张合2025.2.21。符合要求。

查看持证上岗人员的管理情况：

查《北京市从业人员健康证明》：

1、姓名：刘杨。身份证号码：1308261992*****, 类型：食品，日期：2024-09-12，编号：0613240039225，检验项目：细菌性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎(甲戊肝)、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病、霍乱、阿米巴性痢疾，检查结果：合格，检查日期：2024-09-14。检验机构：北京道衡弘康门诊部

2. 姓名：杨清。身份证号码：4222021986*****, 类型：食品，日期：2024-09-12，编号：0613240039224，检验项目：细菌性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎(甲戊肝)、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病、霍乱、阿米巴性痢疾，检查结果：合格，检查日期：2024-09-14。检验机构：北京道衡弘康门诊部

3. 姓名：范广华。身份证号码：3709231979*****, 类型：食品，日期：2024-09-12，编号：0613240039227，检验项目：细菌性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎(甲戊肝)、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病、霍乱、阿米巴性痢疾，检查结果：合格，检查日期：2024-09-14。检验机构：北京道衡弘康门诊部。

其中内审员经培训合格后上岗，见培训记录；

抽查机动车驾驶证：姓名：张保平，准驾车型：C1D，有效期至2029-07-02。

对人力资源的控制符合要求。

组织不涉及职业病危害，无需进行职业病健康查体。

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、职业健康安全、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。

查内部沟通管理情况：

与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、电话、网络等。内容包含：管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、有关食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。



内部沟通情况如下：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
每月	关于食品安全培训	各部门负责人	按计划培训	综合部	无异常

查内部报告管理情况：

部门负责人表示公司目前从事销售部分的员工均为多年老员工，对公司发展政策、发展方向及各项政策要求等均很了解，也愿意同公司一起发展及进步。

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质量、食品安全、合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，希望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。

查外部沟通管理情况：

与供方、顾客/消费者、监管部门等进行沟通，沟通方式包括电话、电子邮件、文件、走访、座谈等，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责（参加公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司产品在食品安全方面、安全生产方面、监管要求、公司各类管理要求等的信息。

外部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2024-12-01	供方评价	北粮农业股份有限公司	电话\微信	销售部	列入合格供方名单
2025-05-24	外部审核	北京国标联合认证有限公司	电话\微信	综合部	一阶段不符合整改要

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

经全体员工大会选举，任命张保平为公司安全事务代表，面谈张保平，其清楚自己的职责。主要负责参与职业健康安全管理的工作，参与管理方针和程序的制定和评审、参与商讨影响工作场所职业健康安全的变化、参与职业健康安全的事务的处理。

与安全事务代表沟通了解到，主要负责组织员工进行健康体检，监督员工缴纳工伤保险执行情况；负责职业健康安全运行检查情况，向最高管理者报告职业健康安全管理体系的绩效。抽查公司与员工签订了劳动合同，并按规定缴纳了五险一金，遵守劳动法等相关法律法规。参与编制，确定了协商和参与机制；参与识别和评价了危险源的识别与评价和职业健康安全相关机遇以及不可接受风险的管控措施；参与和编制年度培训计划和按照计划进行有关职业健康安全方面的培训，确定了职业健康安全方面的能力要求；通过口头、办公会议等方式进行内部沟通了解公司职业健康安全方面的内容；参与对员工反馈的各种安全问题积极与公司领导层协调解决并采取措施，防止事件和不符合的发生等。

与负有法律责任的最高管理者面谈：总经理作为公司职业健康安全第一责任人，与其交流和沟通获知熟悉安全生产法的相关要求，合法经营，以员工的职业健康和安全为出发点，配备高效健康的管理资源，建立合理的劳动制度和监管体系，同时任命管理者代表积极推行职业健康安全管理体系的实施。



经沟通了解，自管理体系运行以来员工代表能够代表员工提出合理话建议，协商和参与提供了必要的机制、时间、培训和资源，提供了职业健康安全管理体系信息的访问渠道，确定和消除了妨碍参与的障碍，能够持续改进职业健康安全管理体系。

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《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》以及所要求的记录。

公司策划的编制的《程序文件》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食品安全管理体系/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（HXJD-SC-2024）、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 41 份程序文件，基本包括了食品安全体系/HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：培训记录、确认验证记录等 共 67 份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，管理体系在发布前由总经理张合批准。

查《受控文件清单》，包括文件名称、文件编号、文件分类、版本、发放日期等。基本符合。

《文件发放回收一览表》，包括管理手册、程序文件、前提方案、良好卫生规范、危害控制计划等，清单内写明了文件名称、编号、版本、发放时间等。基本符合标准要求。

抽食品安全管理手册文件发放情况，部门：销售部，签收人：孟会，文件名称：管理手册、程序文件汇编、前提方案、良好卫生规范、危害控制计划等，基本符合。

查外来文件管理情况：

组织收集了与食用农产品（蔬菜、水果类）、预包装食品（含冷冻品）销售相关的法律法规，提供了《法律法规与其他要求清单》、识别适用的法律法规包括：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、食品经营许可管理办法、中华人民共和国消费者权益保护法、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、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品、GB/T 1354-2018 大米、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油等，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《记录清单》，共 67 份记录，清单内记录编号、记录名称、版本，抽《员工培训记录及效果评价表》、《合格供方名录》、《目标分解及完成情况考核表》3 份记录，记录均有编写。记录最终由综合部保存。

查《食材配送应急演练》、《合格供方名录》、《目标分解及完成情况考核表》，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

F:位于北京市丰台区花乡街道汉龙南站 558 号北区精品户 3 号（2 号库）北京汇鲜捷达食品供应链管理有限公司的食用农产品（蔬菜、水果类）、预包装食品（含冷冻品）销售

H:位于北京市丰台区花乡街道汉龙南站 558 号北区精品户 3 号（2 号库）北京汇鲜捷达食品供应链管理有限公司的食用农产品（蔬菜、水果类）、预包装食品（含冷冻品）销售

Q:食用农产品（蔬菜、水果类）、预包装食品（含冷冻品）销售

E:食用农产品（蔬菜、水果类）、预包装食品（含冷冻品）销售所涉及场所的相关环境管理活动

O:食用农产品（蔬菜、水果类）、预包装食品（含冷冻品）销售所涉及场所的相关职业健康安全活动

FH 变更原因：审核地址的描述与 2025.04.25 在北京市市场监督管理局公示地址保持一致。变更前后的地址为同一地址，只是描述不同。

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，北京汇鲜捷达食品供应链管理有限公司的

☒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：钱涛、陈丽丹、辛文斌、于立秋、牛晓光



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。