



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：10591-2025-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：重庆赛和农业科技发展有限公司

审核体系：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）：黄童彤

审核组员（签字）：黄童彤、马焕秋

报告日期：2025 年 5 月 28 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



受审核方名称：重庆赛和农业科技发展有限公司

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	审核员	2024-N1FSMS-1301841	FI-2
A	黄童彤	组长	审核员	2024-N1HACCP-1301841	FI-2
B	马焕秋	组员	审核员	2023-N1FSMS-1296764	FI-2
B	马焕秋	组员	审核员	2024-N1HACCP-1296764	FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	赵维杰（市场拓展中心经理） 刘莉（食品安全小组组长）	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（**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：

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：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》及专项技术要求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：《中华人民共和国产品质量法》、《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）、



《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准要求、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）。

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》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《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）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准要求、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）。

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26日上午至2025年05月28日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年1月20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:位于重庆市沙坪坝区联芳街道石小路 148 号附 12 号第二层 3-1-38 重庆赛和农业科技发展有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）的销售

H:位于重庆市沙坪坝区联芳街道石小路 148 号附 12 号第二层 3-1-38 重庆赛和农业科技发展有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）的销售

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：重庆市沙坪坝区联芳街道石小路 148 号附 12 号第二层 3-1-38

办公地址：重庆市沙坪坝区联芳街道石小路 148 号附 12 号第二层 3-1-38

经营地址：重庆市沙坪坝区联芳街道石小路 148 号附 12 号第二层 3-1-38

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 25 日 08:30 至 2025 年 05 月 25 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：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（2）项，涉及部门/条款:市场拓展中心 F8. 5. 4. 5/H4. 3. 4. 3
综合事务协调中心 F7. 2/H3. 2

采用的跟踪方式是：☐现场跟踪☒书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2025 年 6 月 28 日前提提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2026 年 6 月 1 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力、OPRP 监视及验证

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准要求策划了公司管理体系

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，监管部门来厂进行监督抽查，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。公司在销售过程资源方面配置基本充分合理。

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，公司结合审核范围食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）的销售过程，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。

各部门管理人员对管理体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和销售过程运用管理体系工具、过程方法，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、致敏物质的动态管理、食品防护计划、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。

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：

OPRP 验证及监控

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：2014 年 07 月 02 日 体系实施时间：2025 年 01 月 20 日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照

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）：无倒班

常日班：8：30—12：00，13：30—18：00，无夜班；

4) 范围内产品/服务及流程：

工艺流程：客户下单→采购→验收→暂存、分拣（外包）→配送（外包）→客户验收

外包过程：仓储、分拣过程，物流运输

OPRP：蔬菜、禽畜肉、水果的验收

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、风险和机遇、相关方的要求

企业从事食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）的销售，

1) 企业于 2025 年 1 月 20 日，依据 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；

公司在管理手册 4.2 条款进行了规定，并制定了《环境与相关方要求控制程序》

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食品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：薪资正常发放，有个人发展空间，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。



企业编制有《风险和机遇的应对控制程序》，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。

企业编制有《风险和机遇的应对控制程序》，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》，对内外部因素各个过程涉及活动的风险/机遇来源进行了描述，并提出了针对性的应对措施。结合监管部门的监管力度、客户的需求、社会、公司运营管理、经济、产品运输、储存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) 现场交流管代，其表示目前公司所面临的风险：

国家对食品安全要求越来越严格，管理越来越规范，企业稍有不慎，出现食品安全问题，将会被取消资格；
控制措施：严格实施食品安全法律法规，加强销售过程严格各项管理制度，确保食品安全；风险和机遇控制基本合理。

2) 方针和目标

公司于 2025 年 1 月 20 日发布了经总经理批准的管理方针：

全员参与，安全健康；

持续改善，顾客满意

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。

截止目前未发生变更。

公司在《管理手册》0.5 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：

部门目标	考核方法	考核周期	考核结果（2025.1-2025.4）
产品交付及时率 100%	及时交付数/交付总数	按月	100%
食品安全类投诉发生为 0	统计食品安全重大问题和投诉发生次数	按月	0
顾客满意度 ≥ 90 分	对顾客进行质量、价格、交付、服务、咨询评分	按年	正在实施中

提供《食品安全目标完成及考核表》，编制：李洁，批准：卞思芦，日期：2025.5.13；
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5月目标在实施中。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。

3) 食品安全小组的组成、HACCP计划的策划

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：刘莉，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，包括了综合事务协调中心、市场拓展中心、采购中心，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，询问小组成员李洁，基本了解，具体人员能力及培训见综合事务协调中心审核记录。

公司提供了《危害控制计划书》；

一、查原料产品描述情况：

食品安全小组在策划时考虑了食用农产品的销售控制情况，策划的管控范围覆盖了认证覆盖的食用农产品。并进行了特性识别，包括产品名称、产品特性（物理、化学、生物特性）、来源、产地、配制辅料的组成、生产方式、包装和交付方式、保质期和贮存条件、使用前处理情况等。

现场抽查：

蔬菜：

生物、化学及物理特性：蔬菜：果菜类原料应为新鲜或冷藏的，成熟适度，风味正常，无病虫害，无腐烂。农药残留检测报告的结果应低于国家标准限值；

产地：具有资质的供方

包装方式及规格：纸箱包装或塑料筐盛装

贮存情况：保鲜储存在 0-8℃ 的温度环境中，保质期：3-5 天

交付方式：种植基地或市场自采或送货

使用前处理情况：去掉杂质、及不可食用部分、清洗

接收准则：农残检测合格

另抽查禽畜肉、鸡蛋、水果等的特性描述，控制方式基本相同，未发生变化，基本符合要求。

二、成品特性：公司销售模式是始于订单接收，终于产品交付，未进行加工封装，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。

三、预期用途主要为：烹饪后食用

四、销售工艺流程为：

工艺流程：客户下单→采购→验收→暂存、分拣（外包）→配送（外包）→客户验收

外包过程：仓储、分拣过程，物流运输

经过识别，结合本次审核范围，经危害分析，本组织最终确认了 1 个 OPRP：

OPRP1: 禽畜肉、蔬菜验收

行动准则：OPRP1: 禽畜肉、蔬菜、水果验收

行动准则：每批次收集动物检疫合格证明，畜肉还应收集肉品品质检验合格证；每批次收集农残检测报告；

食品安全小组已于 2025 年 1 月 20 日对此流程图进行了确认

现场观察各平面图及工艺流程图与实际基本一致。

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) 前提方案、OPRP验证

根据公司实际，结合食品安全/HACCP 体系要求，对食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）销售的管理，制定了管理手册、程序文件、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：

工艺流程：客户下单→采购→验收→暂存、分拣（外包）→配送（外包）→客户验收

外包过程：仓储、分拣过程，物流运输

经过对食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）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：

——《危害控制计划表》

OPRP	显著危害 (2)	行动准则/关键限值 (3)	监 控				纠偏行动 (8)	记录(9)	验证 (10)
			对象 (4)	方 法 (5)	频率(6)	人 员 (7)			
禽畜肉、蔬菜、水果验收	化学危害：疫病、兽药残留 化学危害：农药残留	每批次收集动物检疫合格证明，畜肉还应收集肉品品质检验合格证； 每批次收集农残检测报告；	检测报告	收集	每批次	验收人员	拒收不合格产品	验收记录	每年对供方进行一次评价； 每批复核检验记录 定期收集第三方检测报告

针对 OPRP 制定了行动准则。基本合理。

——不涉及 CCP 点

目前主要预期用途：为学校、机关单位提供食材销售服务，提供了采购信息、发货单、产品检测报告等。以追溯思路查 2025 年 05 月 26 日的送货单产品明细情况：

提供 2025 年 05 月 26 日送货单：

抽查：

1) 客户名称：重庆水务环境集团， 订单编号：DD250525142034135464， 送货日期：2025-05-25

发货产品：火龙果 3 斤、离职 3 斤、香瓜 2 个、仔姜 2 斤、蒜苔 1 斤、小米辣 1 斤、牛里脊 2 斤、纤排 2 斤、蜜薯 3 斤、皇冠梨 10 斤、里脊肉 1 斤、上海青 4 斤；送货人：何**，收货人：张*。

2) 客户名称：重庆国际博览中心， 订单编号：DD250524125025543086， 送货日期：2025-05-25

发货产品：白萝卜 15 斤、豆豉 15 斤、鸭血 8 斤、黄豆芽 3 斤、评估 2 斤、海白菜 3 斤、红提 3 斤；送货人：何**，收货人：有签名。

3) 客户名称：东南食堂， 订单编号：DD250524141215643642， 送货日期：2025-05-25

发货产品：长茄子 25 斤、老南瓜 34 斤、红心粮食鸡蛋 2 件、纤排骨 20 斤、三黄鸡 1 只、眉毛肉片 10 斤、瘦肉丝 5 斤、板板肉 10 斤，送货人：无签名，收货人：无签名。

现场沟通部分禽畜肉由供方直接配送到顾客，顾客验收；部分单据未经过验收签字，现场沟通，下次审核关注；

通过微信群下达采购信息，查 5 月 25 日采购信息：

1) 2025.05.25 采购苹果 66.7 斤、凤梨 2.1 斤、油桃 44.4 斤、麒麟瓜 73.6 斤——；

2) 2025.05.25 采购西芹 38 斤、红苗 6 斤、韭菜 12 斤、白芹 5 斤、蒜苔 3 斤、香菇 14 斤、净白玉米 26.4、



小蜜薯 2 斤——

3) 2025.05.25 采购禽蛋批发单据：红心 10 板，去皮 60 斤 购货查验人：曾**

4) 2025.05.25 采购前夹肉末 20 斤、去皮三线 15 斤、纤排 20 斤、眉毛肉片 10 斤、肉丝 5 斤、带皮肥肉 10 斤、去皮肘子 30 斤 收货人：何**

5) 2025.05.25 采购三黄鸡 4.2 斤、鸭血 8 斤、三黄鸡满 21.4 斤

6) 2025.05.25 采购牛肺 81.2 斤、精牛肉 20.6 斤、精牛肉 22.3 斤、精品牛尾 40 斤

采购信息明确。

OPRP 验证：（OPRP：禽畜肉、蔬菜、水果验收）

1) 提供 2025 年 5 月 25 日的重庆双福农贸城农行采纳怕快速检测报告：检验产品：莴笋、蒜苗、水白菜、娃娃菜、冬瓜、茄子、散花、蒜苔、大葱、花菜等，送样人：胡佐乐，检测项目：农残快速检测数据酶抑制率，均合格。检测时间：2025-05-25。

2) 提供 2025 年 5 月 25 日的重庆双福农贸城农行采纳怕快速检测报告：检验产品：莴笋、西红柿、茄子、蜜薯、胡萝卜、山药老姜等，送样人：重庆鲜先鲜供应链，检测项目：农残快速检测数据酶抑制率，均合格。检测时间：2025-05-25。

3) 抽查猪-胴体的动物检疫证明(产品B) 编号：5084207710，日期：2025年5月24日

肉品品质检验合格证明，编号：026354280，签发日期：2025-5-25

4) 抽查鸡-胴体的动物检疫证明(产品B)，编号：5084213958，签发日期：2025年5月25日

5) 鸭-胴体的动物检疫证明(产品B)，编号：50842140，签发日期：2025年5月25日

6) 牛-胴体的动物检疫证明(产品B)，编号：5084215171，签发日期：2025年5月25日

另抽查 5 月 19 日、4 月 20 日、3 月 15 日等 15 批次的检测报告控制方式基本相同；

未提供水果的农残检测报告，无法验证 OPRP 水果验收有效，开不符合。

现场查看：办公场所有电脑、打印机，人员配备适宜。基本满足要求。

组织策划了《前提方案/良好卫生规范》，因销售工艺简单，不涉及仓库，故前提方案、良好卫生规范较简单。

a) 建筑物和相关设施的构造与布局：

不涉及

现场查看，办公区域与平面布局图一致。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

不涉及

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

水：主要为生活用水，使用自来水。

能源：电力，走市政线路。现场观察无浪费电源现象。

d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务； ☒满足要求 ☐不满足要求

不涉及虫鼠害

观察通风设施（办公区）：办公室自然通风、配置有空调；

废弃物：办公现场有垃圾桶，

污水排放：生活污水排入市政污水管网。

e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性； ☒满足要求 ☐不满足要求

现场观察，办公设备包括电脑、打印机、办公桌，配备适宜。

设备保养：电脑由使用人进行清洁，定期杀毒，出现问题时由厂家进行维保。打印机由使用人进行清



洁，出现问题时由厂家进行维保。现场观察，办公设备运行正常，维保适宜。

f) 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

见采购中心审核记录；

g) 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

公司销售的产品由供方分拣、送货，不需要公司实施产品接收、储存、分配、运输、处置。公司对供方的监控，通过签订合同，明确双方的义务和责任。目前公司每月对供方现场、运输车辆进行验证，监督出入库、贮存、出库、运输等情况，建议保留相关记录，现场沟通，下次审核关注。

h) 防止交叉污染的措施；

不涉及

i) 清洁和消毒； ☒ 满足要求 ☐ 不满足要求

公司每月监督一次供方现场、运输车辆的清洁和消毒。建议保留相关记录，现场沟通，下次审核关注。

h) 人员卫生； ☒ 满足要求 ☐ 不满足要求

管理体系范围内相关人员健康证因不直接接触食品，不涉及。

a) 产品信息/消费者意识； ☒ 满足要求 ☐ 不满足要求

该企业的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）的销售，在危害控制计划中，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

消防方面：办公现场有灭火器、消防栓，所在楼层配有灭火器、消防栓。

现场查看：办公室配有电脑、档案柜、电脑桌等设施，顾客在ERP系统中下单，市场拓展中心人员将顾客下单内容导出，统计下达采购，采购验收通过索证索票，供方分拣、送货，顾客验收，回执送货单据，通过送货单据进行结账，基本满足要求。

2) 设计及开发

《管理手册》对标准中 8.11 产品设计和开发进行了阐述，市场拓展中心负责组织产品设计开发的策划和实施。

与负责人沟通确认，市场拓展中心负责产品的销售服务方案设计，主要设计人员为赵维杰，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，按照客户要求提供相关产品的销售服务，直接销售，不做处理，暂不存在设计和开发及其更改活动。体系运行以来，公司没有新产品的销售活动，原销售方案也无变更，一直按标准要求进行销售活动。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。

3) 食品防护



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

食品安全小组在策划中，对外部安全、内部安全、加工安全等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了实施规定、季节计划性测试等，基本符合标准要求。

查见：

——《食品防护计划演练记录》，演练时间：2025年3月20日，演练结论：通过此次演练，证明了公司安全防护措施有效运行。

演练内容与企业实际有一定不一致，现场沟通，下次审核关注；

食品防护计划实施过程结合公司前提方案/良好卫生规范运行进行控制，由于组织无仓库，食品防护主要是通过管理供方管理实施。

4) 食品欺诈

公司策划了《预防和消除食品欺诈程序》，对公司产品薄弱性进行分析并有效控制，防止公司产品潜在发生的欺诈性及替代性风险，确保薄弱性分析的全面和有效控制。

提供了，《原辅料脆弱性风险评估表》、《食品欺诈预防计划》，覆盖了农产品、散装食品、预包装食品（含冷冻冷藏食品），对产品特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度进行了评价，评估综合风险等级均为低风险，批准：卞思芦 2025年1月20日

抽查：《食品欺诈预防计划确认记录》，确认人：李洁，审核：刘莉，批准人：卞思芦，确认日期：2025年4月1日，确认项目包括：原辅料采购、销售过程，结论：经过现场观察、查验大量记录以及产品和工序卫生消毒检验证实，从原辅料对采购、和配送过程识别出的食品欺诈消除、控制、脆弱环节设置合理，对食品欺诈中的脆弱环节内容确定的欺诈风险描述起到了有效的控制和消除作用，应长期坚持贯彻下去，以确保本公司产品的食品质量安全。

《食品欺诈预防计划验证记录》，验证人员：刘莉，验证日期：2025年4月18日，验证内容包括：薄弱环节的控制；监控的实施；记录复查，验证结论是：通过对食品欺诈中原料采购和配送销售过程的验证，发现本公司的管理体系中食品欺诈脆弱环节中对原料成品特性比较清晰明确，认识清楚，对辅料、包装材料的特性信息收集不足，有待进一步加强；基础设施在早期的设计上存在不足，经过改进基本满足要求，在控制措施上进行了加强，内外沟通、人力资源教育与培训工作方面有不足之处，全体人员的食品安全意识需要加强，食欺诈计划中关键脆弱环节的设置符合销售企业规范要求，控制措施切实可行，监测方法及时有效，记录保存清晰完整，现场实测与记录一致；更新策划充分覆盖了整个食品安全管理体系的各个过程、场所、部门，确保了体系更新的要求；总体措施配合保证了危害控制的要求。

基本符合标准的要求。

5) 过敏原控制

公司策划了《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，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，对原辅料进行致敏物质评估，以确定致敏物质存在的可能性。公司暂无出口产品。

现场提供了《过敏原控制措施》，过敏原物质的控制措施包括：员工/外来人员带入的过敏源控制、对含有过敏源物质的产品销售控制及员工、消费者的保护等方式进行控制；

提供了《产品过敏原分析统计表》，经企业识别，识别的过敏原有鱼类、虾类、蛋类、豆类、谷物类、奶制品；



提供：

——《过敏原控制确认报告》确认人：卞思芦 日期：2025.4.1，确认项目：危害分析、建立依据、监控计划的指定、纠偏措施指定的依据、记录的设计、编制的合理性、职责和权限的规定；结论：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。

——《过敏源识别控制验证记录》验证人员：卞思芦，验证日期：2025 年 4 月 18 日，在采购、销售、储运等过程中进行验证，验证结论：过敏源控制程序能使食品安全控制到可接受水平。

现场建议沟通，确认和验证人员应为食品安全小组组长主导，成员辅助共同确认，确认及验证均为总经理，内容有点片面，下次审核关注；

由于组织无仓库，过敏源管理主要是通过供方管理实施。

6) 产品撤回/召回

公司在《管理手册》中 8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定，8.3 条款对可追溯性进行了规定，并策划了《食品撤回控制程序》、《产品标识、追溯和回收程序》，规定了产品的追溯方法。

食品追溯路径包括：识别出稳定的合格供方，每批供货均能提供符合供方名称的送货单，组织采购员对每批食品进行检查登记质量特性的进货台账，销售给客户的食品应保留送货产品明细。能实现销售到采购食品的数量、品种、批次全程溯源；

与部门负责人沟通，公司未实际发生撤回和召回情况。通过模拟演练验证和测试了标识与可追溯性系统的有效性，保留了演练记录。查见 2025 年 1 月 31 日《食品突发事件召回的演习方案及记录》，模拟演练内容：2025 年 1 月 31 日发给客户的番茄包装破损，经确认后立即通知仓库隔离当天所有尚未出售产品。记录了演练经过较为简单，现场沟通。演练效果评价：通过演练，公司的食品撤回控制程序有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能力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。

标识与可追溯性：

过程标识：采购信息在微信群体现，用发布信息日期和时间作为标识。发货使用送货单，有订单编号，有制单人、送货人、收货人名字、顾客名称等信息，可追溯。

7) 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：

采购中心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《合格供方名录》，包括食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋），覆盖了认证范围的产品类别。

现场查看：提供了2025.1.20开展的《供方评审表》，合格供方包括渝北区传友鲜肉经营部、重庆满庭芳家禽养殖股份合作社、重庆市铜梁区超联商贸有限公司等。评审项目包括产品质量、企业信誉、售后服务、供货能力、样品情况等，结论为纳入合格供方，评价人：何安红，审批人：卞思芦。

抽查供方资质及产品第三方检测报告情况：

1、渝北区传友鲜肉经营部

供应：鲜猪肉

供方资质：《营业执照》编号：92500112MA5UC5P87W；

抽查猪-胴体的动物检疫证明(产品B) 编号：5084207710，日期：2025年5月24日



肉品品质检验合格证明，编号：026354280，签发日期：2025-5-25

牛-胴体的动物检疫证明(产品B)（编号：4289743364，日期：2025年5月17日

3、尹显富

供应：蔬菜类

供方资质：《营业执照》编号：92500225MA5Y00KG5Y；

抽查青椒、茄子、二荆条、小金豆、圆嫩南瓜、四季豆、黄瓜等的农药残留检测报告，检测结果：合格，检测人员：肖*。检测时间：2025年5月18日，检测单位：重庆市江津区双福国际农贸蔬菜市场；

抽查青莴笋、蒜苗、水白菜、娃娃菜、冬瓜、茄子、蒜薹、大葱、土豆、上海青等的农药残留检测报告，检测结果：合格，检测时间：2025年5月25日，检测单位：重庆市江津区双福国际农贸蔬菜市场；

4、双桥经开区双川食品经营部

供应产品：所有食材（蔬菜、水果、鸡蛋、禽肉）

供方资质：《营业执照》编号：92500111MA60101MXA。

第三方检测报告：

抽查鸡蛋的第三方检测报告：报告编号：CQR20250227002，检测项目感官、氟苯尼考药物残留、喹诺酮类药物残留、磺胺类药物残留、四环素类药物残留等，检测结果：合格，签发日期：2025年2月27日，检测机构：重庆纳比微特检测技术服务有限公司。检测项目缺少重金属检测，下次关注；

抽查鸡-胴体的动物检疫证明(产品B)，编号：5084213958，签发日期：2025年5月25日

鸭-胴体的动物检疫证明(产品B)，编号：50842140，签发日期：2025年5月25日

未能提供水果的检测报告，已开具不符合

外包过程：

1、产品分拣合同：乙方：重庆立高食品集团有限公司，服务内容：乙方向甲方提供产品从市场配送到仓库以后进行分拣服务，合同签字日期2025年1月1日，未标明具体合同期限。有双方公司盖章。现场沟通未体现仓储活动，企业负责标明仓储是暂存，暂存到供方，当天采购当天销售；基本满足要求；

查乙方资质，

1) 营业执照：91500000MA5U9HJC8Q；许可项目：食品销售；一般项目：食用农产品批发；食用农产品零售；农副产品销售；

2) 经营许可证：主体业态：食品销售经营者；经营项目：预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）；散装食品销售；

乙方资质符合要求；

2、产品运输合同：乙方：重庆裕盛泰物流有限公司，服务内容：乙方向甲方提供产品从甲方指定仓库起至指定交货地点止的门到门运输服务，有双方盖章，无签订日期及合同期限；

查乙方资质，

1) 营业执照：信用代码 91500106MAC4JPKQ4B；经营范围 许可项目：道路货物运输（不含危险物）；

2) 《道路运输经营许可证》，编号：渝交运管许可渝字 500106122781 号；经营范围：道路普通货物运输；

采购管理情况：通过询价及现场查看供方情况，签订服务合同后，组织每天通过微信群或电话向供方下单，供方根据订单要求组织货源，当天或次日早晨送货至组织，由供应商直接送货至客户，产品由客户进行验收，如有质量等异常问题会反馈至公司。

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。

现场查看采购合同：

1、重庆渝牛产品有限公司， 供货类型：牛肉，内容包括：期限、订货方式、供货类型及要求、产品要求、价格及调整、发票及贷款结算方式、违约责任等。供货期限：2025年1月1日起至2025年12月31日；

2、重庆琪金食品集团有限公司， 供货类型：猪肉，合同内容包括：期限、订货方式、供货类型及要求、产品要求、价格及调整、发票及贷款结算方式、违约责任等。供货期限：2025年1月1日起至2025年



12月31日；

3、重庆满庭芳家禽养殖股份合作社， 供货类型：鲜鸡、鲜鸭等家禽，合同内容包括：期限、订货方式、供货类型及要求、产品要求、价格及调整、发票及贷款结算方式、违约责任等。供货期限：2025年1月1日起至2025年12月31日；

4、尹**， 供货类型：蔬菜及肉类、禽类，合同内容包括：期限、订货方式、供货类型及要求、产品要求、价格及调整、发票及贷款结算方式、违约责任等。供货期限：2025年1月1日起至2025年12月31日；

5、重庆市铜梁区超联商贸有限公司，供货：食堂所需所有食材，供货期限：2025年3月17日起至2026年3月16日止；

6、双桥经开区双川食品经营部，供货：食堂所需所有食材（蔬菜、水果、鸡蛋、肉禽），供货期限：2025年1月1日起至2025年12月31日；

采购过程基本符合要求。

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》，规定内审每年至少覆盖1次，由食品安全小组负责内审公司的开展，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：2025-4-24至2025-4-25；A 李洁（组长）；B 赵维杰（组员）；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审审核组长：李洁；组员：赵维杰现场交流，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，现场查看审核计划条款，发现F9.2/H5.3条款排在了综合事务协调中心和食品安全小组，与管理手册、程序文件中关于内审的职责划分内容描述不符；F7.1.5条款排在了采购中心；查市场拓展中心《内审检查表》，检查表内容与企业实际情况不符，内审员能力存在不足，已开具不符合。

查《审核实施计划》，基本覆盖了体系标准要求的条款，有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽综合事务协调中心内审审核条款如F7.5 H1.2条款，采购中心F7.1.6/H3.5条款，

查《不符合项报告》：共计1项；涉及部门：综合事务协调中心，不符合项内容：未查见新进员工培训记录。不符合ISO 22000:2018标准中7.2条款和HACCP标准中3.2条款的有关规定。

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，2025.4.28经内审组长李洁验证后，不合格已经关闭，本次审核经过验证未再次发生。

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》和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准要求，是适用、有效的，运行效果基本达到标准要求。

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，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 5 月 14 日

查《管理评审计划》，计划于 2025-5-14 进行管理评审，编制：刘莉，批准：卞思芦，日期：2025. 5. 7。

管理评审会议于 2025-5-14 在公司召开，会议由卞思芦（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、相关方反馈的信息情况、体系绩效、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：刘莉，批准：卞思芦，日期：2025. 5. 14。

管理评审改进建议：需进一步提高各部门的管理意识，提高员工的参与度，加强对标准的学习。责任部门：综合事务协调中心，2025. 5. 30 前完成。查看《管理评审改进项目记录表》及《培训记录》，改进措施已落实。

管理评审结论：

- 1、公司的管理体系是基本适宜、充分和有效的，符合法律法规，能够贯彻公司管理方针，实现管理目标、指标和管理方案。
- 2、公司制定的管理方针、目标、指标和管理方案是适宜的，能够有效控制食品安全。
- 3、公司的组织机构、人力资源基本能适合目前公司运作的需要，暂时无需有此方面的增加。
- 4、管理体系文件能够满足公司目前要求，暂时不需要修订。
- 5、就本次管理评审提出的改进建议要求综合事务协调中心编制跟踪计划，适时进行验证。

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《不合格控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、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、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——日常改进通过以下方面进行：内外部环境识别评审、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；体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等；具体见各部门的审核记录。

——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，已进行了原因分析，采取纠正措施，进行验证有效。

——原辅料进货验收过程主要由客户验收，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——销售过程主要由市场拓展中心负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——顾客投诉处理等主要由市场拓展中心负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

均无采取纠正措施的需求。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》的要求。

**2) 纠正/纠正措施有效性评价:**

公司在《管理手册》中 8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定, 8.3 条款对可追溯性进行了规定, 并策划了《食品撤回控制程序》、《产品标识、追溯和回收程序》, 规定了产品的追溯方法。

食品追溯路径包括: 识别出稳定的合格供方, 每批供货均能提供符合供方名称的送货单, 组织采购员对每批食品进行检查登记质量特性的进货台账, 销售给客户的食品应保留送货产品明细。能实现销售到采购食品的数量、品种、批次全程溯源;

与部门负责人沟通, 公司未实际发生撤回和召回情况。通过模拟演练验证和测试了标识与可追溯性系统的有效性, 保留了演练记录。查见 2025 年 1 月 31 日《食品突发事件召回的演习方案及记录》, 模拟演练内容: 2025 年 1 月 31 日发给客户的番茄包装破损, 经确认后立即通知仓库隔离当天所有尚未出售产品。记录了演练经过较为简单, 现场沟通。演练效果评价: 通过演练, 公司的食品撤回控制程序有效, 产品的可追溯性系统是健全的, 公司有能力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。

标识与可追溯性:

过程标识: 采购信息在微信群体现, 用发布信息日期和时间作为标识。发货使用送货单, 有订单编号, 有制单人、送货人、收货人名字、顾客名称等信息, 可追溯。

3) 投诉的接受和处理情况:

公司建立《顾客投诉处理程序》, 部门市场人员定期与客户沟通, 就组织的服务、产品质量、食品安全等问题进行回访, 听取客户的反馈。目前未收到顾客的投诉。

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) 组织的规模情况/资源配置情况: 办公室共 2 层, 为各部门办公使用, 总面积约 1000 平方米, 分为会议室、休息区、办公区, 配有办公桌、打印机、电脑、空调等设备, 基本满足销售需要;
- 2) 企业目前体系覆盖有效人数: 20 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, 综合事务协调中心、采购中心、市场拓展中心。总经理任命了食品安全小组组长, 明确了食品安全小组组长的职责。
- 4) 工作和生产方式:
常日班: 8:30-12:00, 13:30-18:00, 无夜班;
- 5) 监视和测量设备: 不涉及;
- 6) 特种设备: 不涉及;
- 7) 外包过程: 仓储、分拣过程, 物流运输;

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。

——抽食品安全小组组长 刘莉, 学历大专, 从事食品销售行业 3 年, 基本符合, 另抽查市场拓展中心赵维杰: 学历: 大专, 销售行业 3 年, 控制方式基本相同。

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。

抽查食品安全小组组成情况，包含了综合事务协调中心、采购中心、市场拓展中心、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《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、内审知识等方面，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：李洁；组员：赵维杰现场交流，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，现场查看审核计划条款，发现 F9.2/H5.3 条款排在了综合事务协调中心和食品安全小组，与管理手册、程序文件中关于内审的职责划分内容描述不符；F7.1.5 条款排在了采购中心；查市场拓展中心《内审检查表》，检查表内容与企业实际情况不符，内审员能力存在不足，——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
2025.1.27	管理体系标准培训	部门负责人	现场提问	有效
2025.2.28	管理手册、程序文件	部门负责人	现场提问	有效
2025.3.12	内审员培训	内审员	现场提问	有效
2025.4.10	食品安全卫生管理知识培训	部门负责人	现场提问	有效

体系运行时间较短，培训内容较少，建议企业增加食品过敏原、食品防护等内容的培训，下次审核关注。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员，其中内审员经总经理任命、培训合格后上岗，基本符合；

企业不涉及特种人员，查健康证：

杨建华：编号：00010394；，体检日期：2024 年 8 月 15 日；

任诗东：编号：00010376；，体检日期：2024 年 8 月 14 日；

余时美：编号：00010375；，体检日期：2024 年 8 月 14 日；

均在有效期，符合要求；

基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

编制了《沟通和信息交流管理程序》，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：综合事务协调中心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。公司通过食品安全、HACCP 体系验证、内部审核、管理评审，实现食品安全、HACCP 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：采购中心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、市场拓展中心制订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食品安全、HACCP 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《成文信息控制程序》；

**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》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；

二级文件：公司编制了 35 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；

审核周期内体系因文件评审提出问题进行前提方案修改，修改版本为 A/1。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理卞思芦批准。2025-01-20 对体系文件进行发布实施；

《二级文件清单》和《三级文件清单》，包括程序文件、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《文件发放登记表》，表内写明了文件名称、文件编号、版/次、日期、发放范围（签收人）、回收记录（回收人）等。抽分发部门：市场拓展中心，接收人：赵维杰，日期：2025-01-20，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》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《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）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准要求、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）。

基本符合要求。

抽查《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016），均在有效期内。

查记录管理情况：

公司编制并实施了《成文信息控制程序》，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 36 份记录，包括了记录名称、编号等。抽《内审计划》、《文件发放登记表》、《合格供方名录》、《客户满意度调查》等几份记录，记录均有编写。询问负责人其表示记录最终由综合事务协调中心统一保存。

查《采购合同》、《培训记录》、《客户满意度调查》，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

F:位于重庆市沙坪坝区联芳街道石小路 148 号附 12 号第二层 3-1-38 重庆赛和农业科技发展有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）的销售

H:位于重庆市沙坪坝区联芳街道石小路 148 号附 12 号第二层 3-1-38 重庆赛和农业科技发展有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）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，重庆赛和农业科技发展有限公司的

☐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

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。