



项目编号：10575-2025-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：天津鸿原商贸有限公司

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）：汪桂丽

审核组员（签字）：张丽、孟德波、卢恕波

报告日期：2025年5月25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：张丽、孟德波、卢恕波



受审核方名称：天津鸿原商贸有限公司

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-2
	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1FSMS-1043149	FI-2
2	孟德波	组员	实习审核员	2025-N0FSMS-1388931	FI-2
3	张丽	组员	审核员	2023-N1HACCP-3216621	FI-2
	张丽	组员	审核员	2023-N1FSMS-3216621	FI-2
4	卢恕波	组员	实习审核员	2024-N0FSMS-1069920	
	卢恕波	组员	实习审核员	培训证	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘红香、刘军	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（**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：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、食品安全及卫生标准：GB 31621食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB 9959.1鲜、冻片猪肉、GB/T 17238鲜、冻分割牛肉、GB 2707食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB 31650食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量等；

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24日上午至2025年05月25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）：

F:位于天津市北辰区青光镇韩家墅海吉星批发市场冻品大厅A-70 天津鸿原商贸有限公司的资质许可范围内预包装食品（冷冻牛羊肉、冷冻禽肉）销售、散装食品（鲜牛羊肉、鲜禽肉）销售

H:位于天津市北辰区青光镇韩家墅海吉星批发市场冻品大厅A-70 天津鸿原商贸有限公司的资质许可范围内预包装食品（冷冻牛羊肉、冷冻禽肉）销售、散装食品（鲜牛羊肉、鲜禽肉）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：天津市北辰区青光镇韩家墅海吉星批发市场冻品大厅 A-70

办公地址：天津市北辰区青光镇韩家墅海吉星批发市场冻品大厅 A-70

经营地址：天津市北辰区青光镇韩家墅海吉星批发市场冻品大厅 A-70

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）：无

1.5.4 一阶段审核情况：

于2025年05月23日08:30至2025年05月23日 2:30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：根据实际和食品经营许可证范围调整审核范围，见本报告审核范围内容。

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 2 项不符合项，1 项不符合 ISO 22000-2018 标准 7.2 条款、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准 3.2 人力资源；另 1 项不符合 ISO 22000:2018 标准中的 8.2.4 条款 j) 条款：人员卫生危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准 3.3 良好卫生规范通用要求 A13 员工健康。

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 25 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 5 月 26 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) 冷冻贮存产品管理情况；
- 6) 内审员及关键岗位人员应知应会、人员健康管理情况。

3) 本次审核发现的正面信息：

公司按照策划时间开展了内审、管评、确认和验证工作；总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生行政处罚及重大投诉等；按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方管理层对管理体系标准运行和持续改进活动较为支持，公司结合预包装食品（冷冻牛羊肉、冷冻禽肉）销售、散装食品（鲜牛羊肉、鲜禽肉）销售过程，依据体系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》、《良好卫生规范》、《前提方案》等，策划覆盖体系范围，策划基本合理。

现场审核发现公司按照体系策划的相关要求开展了采购、销售、冷冻贮存、交付等工作，现场查核组



织配置了基本的资源，包括办公场所、销售场所、人力资源、仓储设施、配送车辆等，基本满足经营和管理体系运行的需要。但现场审核也发现对人员能力和健康管理、内审及管评深入程度方面、冷冻贮存产品规范管理方面还有较大的提升空间。总体审核评估公司管理体系运行基本建立、运行，总体体系成熟度尚可。

2) 风险提示:

人员健康管理、内审员及关键岗位人员应知应会；公司食品安全/HACCP 管理体系初建立、运行，持续保持及持续改进需持续关注；

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：2017 年 11 月 6 日 体系实施时间：2024 年 12 月 1 日

2) 法律地位证明文件有:

现场检查《营业执照》，编号：91120113MA05XKFF4D，经营期限：2017 年 11 月 06 日-无固定期限；经营范围包含：食品、食用农产品、日用百货、五金电料、钢材销售；鲜活、冷冻牛羊肉、禽肉销售。（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）。企业当前经营状态为存续。

现场检查食品经营许可证：编号：JY11200130047825，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（含冷藏冷冻食品）（不含散装熟食销售），许可期限：2022 年 8 月 12 日-2027 年 8 月 11 日。

确认资质均在有效期内，有效，提供扫描件与原件一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：7 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无倒班/轮班

4) 认证范围内产品/服务及流程:

接收订单→产品采购→产品验收 OPRP→冷库暂存 CCP（需要时）→配送运输→客户验收→车辆清洗消毒

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)理解组织及其环境、风险和机遇控制

与总经理沟通，公司管理层、各部门通过内部会议、座谈等形式，收集对公司实现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。外部环境从经济政治、文化、法律法规、监管部门、气候变化、经济及竞争环境方面，内部环境从战略方向、资源因素、财务因素、人的因素、知识因素、文化因素、能力因素、决策过程及职责分配等，并在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和管理评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行了监视和评审。



抽查《组织内外部环境因素识别表》，从外部环境、内部环境进行现状描述、信息来源、SWOT分析、监视/评审周期等。评审人：刘红香 日期：2024年12月1日

提供《风险和机遇评估分析及应对措施表》，编制食品安全小组 审核刘红香 批准刘军 日期2024.12.10日

对公司存在风险和机遇识别、有风险和机遇的评估，有风险及机遇应对措施，有执行情况。

总经理表示，国家对食品安全问题越来越重视，公司通过体系的持续实施保持，提升自身的食品安全管理能力和竞争力，提高潜在客户的满意度，开展公司的各项招投标经营活动。

2) 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，在《管理手册》中规定了各部门的岗位职责，编制了组织结构图，策划了组织结构，包括：领导层、食品安全小组、综合部、销售部，机构设置合理，职责权限明确，接口基本清晰，确定了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管理体系绩效和改进的机会。总经理负责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。

总经理任命刘红香为 HACCP 小组组长，其职责与权限在管理手册任命书中明确规定。食品安全小组/HACCP 小组组长对其职责明确，并能较好的履行。

现场询问小组组长刘红香女士，基本熟悉小组组长职责。

公司在管理手册中进行了规定，包括沟通对象、沟通方式等。日常公司内部沟通主要由综合部负责，对外沟通主要由食品安全小组组长负责，沟通相关方主要包括：市场监督管理局、顾客、供方、认证机构等，沟通方式主要包括面谈、微信、电话、文件传递等方式。

总经理表示审核周期内沟通基本顺畅，未发生明显异常。

3) 组织的资源配置情况

与公司总经理沟通，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：

a) 组织的规模情况/资源配置情况：

提供批发市场《档位租赁合同书》，合同号：NO.0000837，出租方：天津韩家墅海吉星农产品批发市场，规定了租赁期自2024年10月16日至2025年10月15日。

提供《冷库租赁协议书》，合同编号：20240107，出租方：天津海德隆冷库有限公司 位置在北辰区青光镇韩家墅海吉星批发市场内距离公司直线10米，步行3分钟距离，13号冷库内2、3、7号三个笼子，每个笼子35平方米，租期2024年1月1日-2025年12月31日。双方盖章。

公司主要以销售业务为主，具体涉及物资采购、销售业务及客户需求和反馈信息协调等，主要为网络电话等销售服务过程，在市场租用办公室1个约21平方米、租用冷库中三个笼子共计105平方米，电子秤1台，冷藏配送车辆：1辆，电动三轮车1个，地牛2个，办公室门外看有多功能真空包装机1个（停用）、切骨机1个（停用）、冷藏展示柜1个，市场配有简单洗手设施，卫生间使用市场的公共卫生间，基本满足资质许可范围内的预包装食品（冷冻牛羊肉、冷冻禽肉）销售、散装食品（鲜牛羊肉、鲜禽肉）需要。

办公室配置空调、电脑、打印机。

b) 企业目前体系覆盖有效人数：7人，其中含管理人员4人。

c) 策划了组织结构，包括：领导层、食品安全小组、综合部、销售部，机构设置合理，职责权限明确，接口基本清晰。

d) 提供有生产设备清单、检测设备清单：如：

——主要生产设备有：冷冻库、运输车辆等

——特种设备：无



——检测设备：电子称。

企业外包过程为：计量器具检定或校准、车辆维护保养和清洁、冷库管理。

4) 食品安全方针、目标和指标情况

食品安全方针：

公司于 2024 年 12 月 1 日发布了经总经理批准的食品安全、HACCP 方针：

严格规范管理,保证产品优质安全

不断持续改进,满足顾客法规要求

安全健康管理方针包含在管理手册中。总经理刘军介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过会议、培训、文件传递及其他方式，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。通过宣传单、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：刘红香，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

公司在《管理手册》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《目标完成情况检查表》，明确总目标及公司分解目标，统计 2：刘红香。

查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

查有 2024.12.10-2024.12.31 公司食品安全目标及完成：

- | | |
|--------------|------|
| a) 顾客投诉处理率 | 100% |
| b) 食品安全事故 | 0 |
| c) 市场抽查不合格次数 | 0 |

查有 2025.1.1-2025.3.31 公司食品安全目标及完成：

- | | |
|--------------|------|
| a) 顾客投诉处理率 | 100% |
| b) 食品安全事故 | 0 |
| c) 市场抽查不合格次数 | 0 |

公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

5) 安全产品实现策划

工艺/服务流程图

接收订单→产品采购→产品验收→冷库暂存（需要时）→配送运输→客户验收→车辆清洗消毒

与公司总经理沟通，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，确保销售经营需要。审核周期内资源未发生较大变化。

对环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《良好卫生规范》、《危害控制计划书》、《程序文件》等控制要求，组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保过程所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

公司在《管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《前提方案》、《良好卫生规范》、《人力资源控制程序》、《设施、服务控制程序》、《过敏源控制程序》等，基本满足手册中的规定要求。

抽《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《产品召回控制程序》《产品监视和测量控制程序》，基本可满足标准要求，具体实施情况见各部门的销售过程运行控制记录。

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、前提方案/良好卫生规范

公司编制了《前提方案》2024年12月10日实施；内容包括 a) 包括建筑、空间布局及相关设施（选地址与环境；设计与操作流程、销售区域结构及设备、食品销售设备、清洗、消毒设施、卫生设施、定期维修）； b) 空气、水、能源的供给（空气、销售用水、供水设施的监控、水、纠正措施、能源供给）； c) 废弃物和污水处理等支持性（废弃物、污水处理设施、垃圾处理、污水的排放）； d) 设备、用具适宜性及清洁、消毒（食品销售设备、设备、设备维护和校准、各类设备管理、设备用具的清洗消毒）； e) 原辅料的采购（采购材料的管理、原辅材料的采购）、 f) 化学品的标识和使用管理； g) 交叉污染的预防措施； h) 虫害、鼠害控制； i) 员工的健康与人人卫生管理； j) 产品信息、消毒者意识。对前提方案策划基本符合要求。

现场查看：

——场所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：

公司坐落于：天津市北辰区青光镇韩家墅海吉星批发市场冻品大厅 A-70，环境整洁，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

组织销售肉品均来自合格供方，公司不存在分拣、称重处理，鲜肉供方送货到公司或公司到合作供方处直接装车发货，由供方按公司下订单要求称好重，用食品袋装好；冷冻肉有库存的直接从冷库装车发货，如没有货的提前下订货采购，供方送货到公司。现场配置有装酒精喷壶，现场除冷冻产品有贮存，新鲜肉品无贮存。车辆定点摆放，办公区域、冷库地面清洁，工器具主要是电动三轮车、地牛、塑料筐；配送车辆、每次使用完毕后/每天配送结束后进行清洗。

现场冷库 2、3、7 笼子存放均为预包装肉类，主要有鸡肉、牛肉及羊肉等，采用原纸箱包装进行分品种码放，个别产品未放置在垫板上，现场交流注意。仓库清洁、干净，无化学品及其他有毒有害物品。冷冻库库温度-19℃。

与负责人沟通，负责表述贮存期注意检查货物包装完好情况、保质期及储放期；目前冷库除霜、冷库运行的日常管理均由出租方甲方负责，货物存放质量安全管理、出入库管理由该公司负责，冷库温度需到出租方中控室进行察看，建议公司增设温度计可以方便随时观测温度情况，现场已交流。

——空气和水质：

空气和水的管理：销售对空气无特殊要求，也不涉及直接加工用水，主要员工洗手，车辆清洁，水源来自自来水，生活污水直接排入污水管网。

——包装材料

包装材料：采购产品自带包装，有纸箱/塑料袋；公司有配置塑料筐在车上盛装包装好的鲜肉，备有少量包装袋防备个别包装破损等异常防护使用，公司使用前检查包装袋、塑料筐完好性、清洁情况，控制基本符合；

——虫害防治

虫鼠害防治：公司日常负责监督检查，防虫鼠工作由出租方负责，海吉星市场管理部门进行市场内、周边防虫鼠工作，现场观察冷库温度较低，无虫鼠，出入完货物立即关门上锁管理；

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要是生活垃圾类，每日清理放置批发市场指定位置的分类容器中，由批发市场工作人员进行处理，少量生活污水，直接排入污水管网。

——员工卫生、员工健康

员工每日工作前进行手部卫生清洁，现场配手部消毒用的酒精，采用喷洒方式。

员工健康及培训管理情况见综合部审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

公司日常根据现场卫生情况随时进行现场卫生清洁，抽查有 2025.1.10、2025.3.5、2025.5.14 工作环境检查表，检查项目包括设备状况、墙地面、窗玻璃、通风光线、物件摆放检查无异常，是否



适宜打√，检查人刘红香。

车辆每天使用完毕进行清洁，定期进行洗车、消毒，抽查有 2025.01.25、2025.03.31、2025.04.30 冷藏车清洁消毒后，检查确认：表面清洁，查看无损坏等异常。

预包装食品（冷冻牛羊肉、冷冻禽肉）销售、散装食品（鲜牛羊肉、鲜禽肉）销售注意防护污染控制，主要控制好环境卫生，车辆清洗，人员卫生，采购、销售和配送过程检查确认包装完好，无破损、产品无裸露。

预包装食品（冷冻牛羊肉、冷冻禽肉）销售、散装食品（鲜牛羊肉、鲜禽肉）销售基本对化学污染的风险较低，食用前进行卫生清洁处理，主要对贮存、配送、装卸、对配送车辆的检查、避免与有毒有害物品混放等方式进行控制，现场观察管控符合，无异常。

——返工管理

销售按照客户订单进行配送，返工过程采购验收不合格，可返工的由供方进行返工处理，如包装不好或标签不明确等，公司对返工产品进行重新检查验收。

——化学品管理情况

主要是 75%酒精消毒液、洗手液，现买现用，平时存放在办公区域。

——验收管理

原辅料验收管控情况见采购审核记录。

——外来人员管理：

有对来访者进行检查，公司人员进行全程陪同，车辆不允许进入，现场有批发市场安装监控系统，布点较多；

— 冷库暂存 CCP1，

— 关键控制点	显著危害	关键限值/行为准则
冷库暂存 CCP1	控制致病菌生长、致病菌污染	存储温度：冷冻温度-18℃以下，冷藏温度0-8℃记录：冷库温度记录

验证：每日检查库存温度

公司目前无冷藏贮存需求，鲜肉现采购现场销售配送。

OPRP1 显著危害

OPRP1 肉类验收 生物危害：病毒、致病菌、寄生虫、疫病；化学危害：兽药、促生长素等饲料激素、瘦肉精

行动准则：每批查验物检验检疫证、肉品品质合格证，每年兽药残留合格

验证：销售经理每天审核原料验收记录

公司配置有冷藏车 1 辆；公司根据每日订货情况策划了基本的配送路线，根据客户线路规划分线配送，学校、机关或监狱一般早上配送，个体户或门店随要随配。配送车程单次基本在 0.2-2 小时左右，按客户要求时间完成配送；

——冷库暂存 CCP1：现场查看存放均为预包装肉类食品，分品种分区存放。库温控制要求-18℃以下；

冷库现场察看：

抽查星阳鸡肉 大胸 外箱贴检疫合格标贴，生产日期是 2025 年 4 月 8 日

抽查糕羊肉卷 B 产地内蒙古 生产日期 2025 年 5 月 10 日，外箱贴动物检疫合格证

抽查牛板筋 产地河北省沧州市 生产日期 2025 年 2 月 14 日；

抽查冷冻去骨 牛前腱 生产日期 2025 年 1 月 28 日

均在保质期内，现场分品种摆放，包装完好，标签标识完好。

查有《冷库温度记录表》，抽查 2025-05-08，冷库温度-18℃；查 2025-05-24 冷库温度-18℃，查 2025-03-13，冷库温度-20℃；查 2025-04-30，冷库温度-19℃；记录人娄亚伟，复核刘红香符合 CCP1-CL 值要求。



现场观察公司冷藏展示柜内部空空的，表面有灰尘，已立即处理，状态未使用，与负责人交流说近年来一直用不上，现买现卖，鲜肉采购后直接装放冷藏车配送，不贮存。

——配货装车过程，销售部根据客户订单进行装车，主要通过感官检查进行控制产品质量，包括感官检验、数量或规格等；

——配送过程控制：车辆每天使用前检查、使用完毕进行清洁，定期进行全面清洁及消毒，车辆每天使用完毕进行清洁，定期进行洗车、消毒，抽查有 2025.01.25、2025.03.31、2025.04.30 冷藏车清洁消毒后，检查确认：表面清洁，查看无损坏等异常。冷藏车 1 辆 津 C 55U18 配送温度控制在操作限为 0-8℃，24 日 10 点多路随冷藏车配送显示温度 5.9℃，负责人表述本次因距离短，温度没有完全降下来，平时超过半小时行程的基本在近 0 度；提醒负责人定期注意验证实际车内温度满足性，负责人回答到监狱或学校配送时，顾客对车厢内温度进行抽查检查，本审核周期负责人介绍顾客抽查没有出现过异常，同时表述温度一定控制要，一旦有问题影响食品质量安全，顾客也不允许他们进行送货；观察，卸货交付时双方进行外观、品种、规格和数量再确认。鲜肉客户进行复称称量确认，结算已顾客最终确认重量为准。

冷库仓储产品分区域存放，置于托盘上或纸箱上，但发现个别产品有直接落地现象，已现场交流存放在托盘或离地存放；

产品有基本防护管理，如采购预包装冷冻肉品均为原包装，内部有塑料包装、外面为纸箱包装；鲜肉供应商用塑料袋装好，按公司要求称量好重量，包装封严；不存在交叉污染的情况，鲜肉现买现卖；

二、采购管理、CCP/OPRP 点及监控情况、产品放行、食品欺诈预防

公司在《食品安全管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案/良好卫生规范》、《食品采购索证验收制度》等文件要求；

采购过程控制：

销售部负责公司产品的采购工作、负责合格供方的筛选及评定，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

提供《合格供方名录》，明确供方名称、所供产品，刘红香，2024.12.20

抽查以下几家：

供方名称 所供产品

天牧(天津)清真食品有限公司 牛肉、牛副产品

内蒙古蒙鑫伊族肉食品有限公司 羔羊肉卷

河北玖兴农牧发展有限公司 冻鸡

漯河双汇进出口贸易有限责任公司 巴西 SIF2058 厂冻牛前腱

天津凤聚宝食用农产品有限公司 鲜鸡

易县四方通清真肉食品加工有限公司 羊肉

抽有天牧(天津)清真食品有限公司、内蒙古蒙鑫伊族肉食品有限公司、河北玖兴农牧发展有限公司、漯河双汇进出口贸易有限责任公司、天津凤聚宝食用农产品有限公司、易县四方通清真肉食品加工有限公司供方调查评价表；

综合部、销售部参与评价，评价结论：同意列入本年度合格供方名录 审批：刘红香日期：2024.12.20

公司外包方：天津海德隆冷库有限公司 冷库管理

广东中正航计量检测有限公司 计量器具校准

博明汽车维修中心 车辆维修保养、清洁

抽查有天牧(天津)清真食品有限公司供货合同，供货产品：牛肉、牛副产品，明确质量标准、供货方式、货物验收等要求，供货期限：2024 年 5 月 1 日-2026 年 4 月 30 日。

抽查有河北玖兴农牧发展有限公司在有效内的营业执照、清真证明、动物防疫条件合格证、畜禽定点屠宰许可证。



销售部日常采购通过微信、电话方式与供方沟通，并下达采购需求或现场进行采购，采购期间未发生不合格情况。负责人表示按照客户订单需求实施采购，并负责质量验收工作。主要外观、感官检查及合格报告单查验。

采购记录：

查有 2025 年 5 月 23 日宇珠冻品商行送货单：客户天津刘军，品名 4333 前肘 30 件，重量 737.4kg，有单价、总价记录。

查有 2025 年 4 月 22 日河北金鑫晨煜贸易有限公司销售单：客户刘军，品名 506 牛前肉 113.1kg、2058 牛前腱肉 119.97kg，有单价、总价记录。同查到该公司 4 月 21 日供货 4333 牛腩、国产金钱肚、国产牛大肚、国产蹄筋，有重量、单价和总价记录。

查有 2025 年 3 月 23 日北京草原日鑫食品有限公司销售单：客户刘军，品名蒙鑫伊族 8 斤肉卷（粗卷）5 件，120kg，有单价、总价记录。

查有 2025 年 3 月 5 日博威食品销售单：客户韩家墅，上腿鸡排 10 kg，鸡块 2 kg，西装鸡 5 kg，有单价、总价记录。

询问负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，采购产品满足公司质量标准要求，未发生不合格情况，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。公司不使用食品添加剂。

采购产品食品安全控制及产品放行、食品欺诈预防、OPRP 点及监控情况：

OPRP1 肉类验收 行动准则：动物检验检疫证、肉品品质合格证、每年兽药残留合格禽肉：

查有货主李治光 2025 年 5 月 25 日 鸡-酮体 动物检疫合格证明，编号 1208045063，有承诺达标合格证。

查有冻鸡肉检验检测报告，编号 NO.RD2409C40773，

检测项目：恩诺沙星、环丙沙星、金霉素、土霉素、四环素、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星、大肠菌群、沙门氏菌、冻禽产品解冻失水率、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 cd 计)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、六六六(包括 α -六六六， β -六六六， γ -六六六和 δ -六六六)、出血性大肠埃希氏菌(0157:H7)、己烯雌酚、喹乙醇代谢物、氯霉素、艾氏剂、狄氏剂、袜丹、氯丹(包括顺式氯丹、反式氯丹、氧氯丹)、五氯硝基苯(五氧硝基苯、五氯苯胺和五氧苯醚之和)、硫丹(α -硫丹、 β -硫丹、硫丹硫酸酯之和)、七氯(七氯与环氧七氧之和)等；

检测结果：符合

检测单位：山东润达检测技术有限公司

查有鲜鸡肉检验报告，编号 ZHQSP-W240731001

检测项目：感官，镉(以 Cd 计)，总砷(以 As 计)，总汞(以 Hg 计)，铬(以 Cr 计)，铅(以 Pb 计)，挥发性盐基氮，六六六，滴滴涕，敌敌畏，氯霉素，司帕沙星，诺氟沙星，洛美沙星，培氟沙星，氧沙星，恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)，沙拉沙星，达氟沙星，呋唑酮代谢物，多西环素(强力霉素)，土霉素，四环素，胺类(总量)，己烯雌酚，二氟沙星，冻禽产品冻失水率，二氯二甲吡啶酚(克球酚)出血性大肠埃希氏菌(0157:H7)，菌落总数，大肠菌群，沙门氏菌

检验结论：合格

检测单位：中企（天津）检验检测有限公司

同时查到鸭肉检验报告，编号：FQI10202410890，检测项目：81 项，检测结果：符合，检测单位：青岛中一监测有限公司，报告日期 2024 年 11 月 4 日。详见证据附件。

牛肉

查有红福源 牛-分割肉动物检疫合格证明，编号 NO.1207893584，签发日期 2025 年 5 月 25 日，有承诺达标合格证；并提供 2025 年 5 月 25 日天牧（天津）清真食品有限公司产品质量安全检测合格证，项目盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇。



查有鲜牛肉检测报告，编号 HS-TJBC-20240703-04 报告日期 2024 年 7 月 10 日

检测项目：克仑特罗(mg/kg)、莱克多巴胺(μg/kg)、沙丁胺醇(μg/kg)，土霉素、金霉素、四环素组合(μg/kg)、多西环素(μg/kg)、磺胺二甲嘧啶(μg/kg)，磺胺类(磺胺二甲嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶磺胺甲噁唑、磺胺间甲氧嘧啶)(μg/kg)、地塞米松(μg/kg)、倍他米松(μg/kg)

检测结果：符合

检测项目：恒硕中测（天津）科技有限公司

查有冻牛肉（冻去骨牛小米龙）入境货物检验检疫证明，编号 021720251000008091001，日期 2025 年 2 月 8 日，入境口岸：天津。同时查看到该批货物进口报关单。

查有鲜羊肉检测报告，编号 LJTJC202406318 ，报告日期 2024 年 7 月 2 日

检测项目：水分含量、铅(以 Pb 计)、克仑特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇

检测结论：符合

检测单位：易县四方通清真肉食品加工有限公司

羊肉

查有 2025 年 3 月 16 日 羊胴体/白条 生产厂家香河双盈清真肉类加工公司产品质量安全检测合格证，项目盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇；并提供动物检疫合格证明，编号 1309785016.

查有速冻羊肉检测报告，编号 HC20240813219 ，报告日期 2024 年 8 月 20 日

检测项目：克仑特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、西马特罗、非诺特罗、氯丙那林、妥布特罗、喷布特罗、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、环丙沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、金霉素、土霉素、四环素

强力霉素、氯霉素、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺二甲嘧啶、磺胺甲噁唑、磺胺二甲氧嘧啶、磺胺喹噁啉

检测结论：未检出，符合

检测单位：潍坊海润华辰检测技术有限公司

冷库暂存 CCP1 及监测：

关键控制点 显著危害 关键限值/行为准则

冷库暂存 CCP1 控制致病菌生长、致病菌污染 存储温度：冷冻温度-18℃以下，冷藏温度 0-8℃记录：冷库温度记录

验证：每日检查库存温度

查 有《冷库温度记录表》，抽查 2025-05-08，冷库温度-18℃；查 2025-05-24 冷库温度-18℃，查 2025-03-13，冷库温度-20℃；查 2025-04-30，冷库温度-19℃；记录人娄亚伟，复核刘红香符合 CCP1-CL 值要求。2025-05-24，冷冻库库温度-19℃。

公司提供了《脆弱性风险评估报告》，覆盖了认证范围内产品，通过原物料特性、以往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度等进行评估，综合得分 10 分，综合风险等级：低风险。

评估人： 食品安全小组 审核：刘红香 批准：刘军 2024.12.10

查见：《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，评估人：食品安全小组 审核：刘红香 批准：刘军 评估日期：2024.12.10

查见《食品欺诈预防计划确认记录》，确认项目和确认内容：原辅料采购、销售过程，是否能将食品欺诈控制到可接受水平。

确认结论：合格证明查验流程清晰，验收人员知晓如何检查各类产品供应商提供的合格证明文件，包括检验报告、产地证明、动物检疫合格证等，且能够核实证明文件的真实性与有效性，确认所进货物与证明信息相符，有效降低了因虚假合格证明导致食品欺诈的风险。相关培训资料和操作手册完整，已对进货验收人员进行了全面的食品欺诈预防培训，使其熟悉各类农产品常见的欺诈手段及对应的外观特征和合格证明查验要点，员工具备相应的知识和技能来执行食品欺诈预防措



施，整体确认结果为有效。确认人：食品安全小组 确认时间：2024.12.10

三、危害控制计划的确认和验证

食品安全小组策划了《食品安全验证控制程序》，包括，目的、适用范围、职责、程序、单项验证的策划、危害水平低于确定的可接受水平的验证、单项验证结果的分析、验证活动结果的分析等。查到：

“危害控制计划确认记录表”确认时间：2024.12.10，确认人员：食品安全小组全体成员；

“危害控制计划验证记录表”验证时间：2025.1.10，验证人员：食品安全小组；

“OPRP 计划确认记录表”确认时间：2024.12.10，确认人员：食品安全小组；

“OPRP 计划验证记录表”验证时间：2025.1.10，验证人员：食品安全小组；

“PRP 确认记录表”，确认时间：2024.12.10，确认人员：食品安全小组；

“PRP 验证记录表”验证时间：2025.1.10，验证人员：食品安全小组全体成员；

上述确认和验证结论：无异常，符合有效。

“验证结果分析报告”，验证项目包括了 PRP 的验证、OPRP 的验证、HACCP 计划的验证食品安全管理体系内、外部审核最终产品的检测等项目，分析日期：2025.1.10，验证人：食品安全小组，验证结果分析的总结论：通过。编制：食品安全小组 审核：刘红香 批准：刘军

四、产品设计和开发

公司在《管理手册》中进行了规定，目前公司所采购的产品，经检验合格后，配送给顾客，不改变所采购产品的规格及外观等，产品实现过程不存在设计和开发及其更改活动，暂未发生产品设计和开发内容。与负责人沟通及经确认，销售部负责产品的销售服务方案设计，设计人为刘军、刘红香，能力满足公司销售方案设计的需要。本公司产品的销售完全按照法定的投标招标规定和客户的要求进行销售，且公司现在客户群基本固定，销售的产品类型也基本固定，管理体系范围内暂时也没有增加新产品的销售计划，目前销售的流程固定不变，无需策划新的营销方式。公司销售产品按照国家标准或行业标准执行，按顾客要求或合同进行销售服务，根据本组织销售服务特点，近期也无变更需求，体系运行以来不涉及设计和开发。如顾客和市场需要开发新产品或新销售模式，公司将按照标准要求，根据客户的要求设计开发策划新的产品销售流程，确保产品和服务符合性，以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。

五、应急准备和响应

组织在《管理手册》8.4 条款进行了规定，并策划了《突发事件准备和响应控制程序》。

抽查相关预案和演练：2025.1.5 开展了“交通事故应急演练”

组织部门：综合部。总指挥：刘军。参加部门和单位：各部门以及应急预案小组成员。

演练类别：实际演练、部分预案。有演练过程描述，预案适宜性充分性评审：适宜性-全部能够执行，充分性-完全满足应急要求。演练效果评估：1、人员到位情况-基本按时到位；2、物资到位情况-现场物资充分，全部有效，个人防护-个别防护不到位；3、协调组织情况：整体组织-协调基本顺利，能满足要求，抢险组分工：基本合理，能完成任务。4、实战效果评价：达到预期目标。

2025.1.5 开展了触电应急预案演练。

组织部门：综合部。总指挥：刘军。参加部门和单位：各部门以及应急小组成员。

演练类别：实际演练、部分预案。实际演练部分：掌握发生触电事故后的处理程序和对伤亡人员的急救措施。记录物资准备和人员培训情况，演练过程描述，预案适宜性充分性评审：适宜性-全部能够执行，充分性-完全满足应急要求。演练效果评估：1、人员到位情况-基本按时到位；2、物资到位情况-现场物资充分，全部有效，个人防护-个别防护不到位；3、协调组织情况：整体组织-协调基本顺利，能满足要求，抢险组分工：基本合理，能完成任务。4、实战效果评价：达到预期目标。

2025.1.5 开展了火灾补救、逃生自救演习。

地点：门口空地 主办部门：综合部。参加人员：各部门人员 主办部门：综合部

记录演戏过程记录，有演练评价：演练过程中非常紧凑，但是在消防演练过程还是存在了以下问



题：1、在应急疏散演习中，人员疏散有序，还需进一步加强就近从安全出口疏散的训练；2、如果遇到着火的疏散逃生，没有做到逃生中要捂住口鼻、弯腰前行；3、各部门人员疏散后到集合点后没有有序集合；还需强化部门员工面对火灾时科学的有序疏散知识，必须责任到人，认真对待；在今后的演习中，做好演习前培训，员工掌握不到位的可进行二次培训，必须确保演习中的每个人都清楚演习的注意事项和职责。

2025.1.17 开展了食品安全事故应急预案演练。

演练地点：销售现场 参加人员：全体人员 指挥：食品安全小组组长

记录演练场景及记录，有演练效果评价：1、人员到位情况：迅速准确；2、履职情况：职责明确，操作熟练；3、物资到位情况-现场物资充分，全部有效，个人防护-全部防护不到位；3、协调组织情况：整体组织-协调基本顺利，能满足要求，应急小组分工-基本合理，能完成任务。4、实战效果评价：达到预期目标。5、部门配合协作：报告上级-报告及时、配合部门-配合、协作好，能及时到达。处理结果：处理到位。急救意识：急救意识强。

演练小结：对于本次应急预案的演练，销售部做了充分的准备。成立了临时现场指挥部，统一指挥救援组、疏散组、报警组与警戒组协同作战。通过本次的应急演练，增强了销售部全体员工对食物中毒的防范意识。提高了他们在在工作中的警觉，对销售部发生食物安全时的现场救援、现场保护、食物封存有了充分的执行能力。充分体现了综合部和销售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了积极作用。

1、存在问题：现场组织指挥较去年规范，但仍需努力。

2、个别参演人员态度不够严谨，撤回时不严肃，不能体现食物破损时现场的紧张气氛。

改进措施：对于以上问题，公司人员进行了认真细致的研究和总结，加大了对工作人员的预防食物中毒的宣传培训，加强了食品安全事故应急预案的学习。

六、撤回/召回

公司在《管理手册》中对可追溯性、撤回/召回进行了规定，并策划了《食品标识和可追溯控制程序》，在程序文件中，对产品标识方法、进货产品检验状态、产品标识等进行了规定，同时明确了产品追溯流程及启动召回的情况等，策划基本充分。

查有食品模拟追溯演练报告

为验证公司食品追溯系统的有效性，于2024.12.23组织一次牛肉追溯的模拟演练，随机抽取2024.12.23采购的牛肉的采购记录。查找原料到2024.12.23采购的牛肉，有合格报告、有采购进货记录，有发货记录。可追溯体系有效性评价：经过此次模拟追溯演练，证明我公司的食品追溯系统运行有效，对于降低公司的风险起到关键的作用，希望全体员工还要继续努力，持续改进追溯系统。记录人：刘阳阳 时间：2024.12.23

查有潜在不安全食品召回演习计划、产品召回小组成员名单、潜在不安全食品召回演习记录。

演练日期：2024年12月24日

演练事件：客户（天津农学院）在12月24日反馈当日接收的部分牛肉发现有异物。

查有召回演习记录，有演练过程及总结记录：公司的召回演练成功，说明公司的《产品召回控制程序》有效。

七、食品防护控制

公司在管理手册的8.13条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

外部安全包括外来人员管理；内部安全有人员、消毒剂、清洗剂、盘点工器具等；配送安全有人员、卫生检查、追溯实现；储存安全有进出人员和物品控制、卫生和存放管理、有毒有害物品管理；人员管理有背景调查、安全程序培训等；信息安全有供方和客户信息、库存、成本等；其他安全有溯源和召回管理等进行了评估并制定了对应的计划及控制措施。

——查见《食品安全防护评估记录》，有问题描述、评估内容、定性判定，内容包括服务现场是否有限制未经许可人员进入的硬件措施、服务现场外围是否有影响食品安全的因素、外围紧急出



口是否有自动锁定门、是否对进入工厂的访问者有足够的身份识别系统，例如带有照片的身份识别证、进厂证、出厂证，下列设施是否采取安全上锁措施以防止外来人员的进入，对进入服务现场的运输工具是否有足够的措施予以监控，服务现场内墙面、地面是否完好无损，是否使用清洁、环保材料，对内部设施和销售过程是否有监控，访客及其他非销售区人员在进入特定区域前是否经过身份的确认、资格的许可，是否有工厂人员陪同等，在是否处打“√”表示，审批：刘军 日期：2024年12月10日，评估的基本适宜、准确

——通过食品防护演练的方式，对食品防护计划的有效性进行验证，查有《食品安全防护演练记录》，演练时间：2025-01-04，模拟情况为总经理下午巡检时发现仓库门被人打开，两箱牛肉被人为恶意损坏，散落一地，

应急响应启动（14:10 - 14:20）：食品安全小组组长向各部门负责人简要说明事件情况后，宣布启动公司食品防护应急预案。各部门人员迅速响应，按照预案要求前往指定地点集合。综合部经理统计受损产品的种类、数量及供应商信息；销售部主管组织仓管员对现场进行封锁，防止无关人员进入，同时准备清理工具。

现场处置（14:20 - 14:40）

销售部人员，穿戴好手套、口罩等防护用品，使用工具将受损产品小心清理至指定的垃圾袋中，避免对其他产品造成二次污染。同时，对仓库周围环境进行仔细检查，查看是否有其他可疑物品或痕迹等工作。

有演练评价：通过此次演练，检验了公司食品防护应急预案的可操作性和有效性，提高了各部门在面对食品防护突发事件时的应急响应能力、协同配合能力和处置能力。各部门能够在规定时间内迅速集结，按照预案要求开展工作，有效地控制了事件的发展，减少了损失和影响。

现场观察：

冷库管理两道锁管理，大门上锁，进去后每个笼子上锁，有专人负责，冷库产品均为预包装肉类产品，采用纸箱防护，没有裸露存放，一阶段库存异常已整改，包装好后标识为不合格品，待收集动物饲料一起处理。内部套袋，分类分区存储；冷库温度-19℃。

对外来人员一般不允许进入冷库，检查人员需进入由公司领导陪同；

销售行业产品不直接与水接触，使用自来水进行卫生清洁，水不与产品接触，批发市场设置固定水源供应，有简易水池，由市场人员进行管理；

食品防护基本符合标准要求。

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

内部审核

组织在《管理手册》9.2条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》。

1、抽查《年度内部审核计划》、《内部管理体系审核实施计划》

2、抽查内审实施记录：公司按照计划实施审核，审核员：刘红香、刘阳阳，有首、末次会议签到表、会议记录；有食品安全小组检查表、管理层检查表、销售部检查表、综合部检查表，但检查证据记录信息不全，已现场交流，下次注意。

开具了一个不符合项：F：7.2 H：3.2 未查见对新员工进行培训的证据。有原因分析及纠正措施，经查，重新对新员工进行了培训。提供《员工培训记录及效果评价表》，2025年3月17日下午，对新员工进行培训，培训内容：食品安全制度、食品安全文化、法律法规等。考核方式及成绩：对参加培训的员工进行了培训相关内容的提问，均能准确的进行回答。培训效果的评价：培训效果评价，方式有效。评价人：刘红香。验证合格关闭，日期2025年3月17日。



3、查有管理体系内部审核报告：有目的、范围、日期、审核内容和审核结论：食品安全和HACCP管理体系有效/符合，仍需改进。

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》，规定每年至少进行一次，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4月20日

查《管理评审计划》，计划于2025年4月20日进行管理评审，批准：刘军，日期：2025年4月10日。

管理评审会议于2025年4月20日在公司召开，会议由刘军（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。现场审核期间与刘军总经理交流，基本知道管理评审流程，后期关注并熟悉管理评审输出的实施及控制。

查评审汇报材料，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括管理体系运行情况总结、销售部工作总结、综合部工作总结等；

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果等内容，批准：刘军 日期：2025年4月20日。

管评结论：本公司食品安全、HACCP管理体系经运行后是符合标准的、是符合我公司实际的、是可行的、是有效的。管理方针、管理目标是适宜的。

改进项：通过本次管理评审会议发现我公司员工，特别是工人在标准化执行过程中能力、意识和培训方面有待改善。对一般职工教育与培训普遍重视不够。经常在检查中发现工作态度拖沓，管理人员记录不符合要求等现象。各职能部门再接下来的工作中要注意在这方面加强培训学习，提高标准化管理意识。

有纠正和预防措施报告：有原因分析、有改进措施、有完成情况及评价，025年4月21日完成培训，培训结束后当场对员工进行了口试问答，效果良好。评价人签字：刘军 日期：2025年4月21日；并提供培训记录，记录参加人员，培训内容，培训效查：该培训是非常有意义且培训结果是非常有效的。

管理评审的管理基本符合标准要求。

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》8.9 条款进行了规定，同时策划了《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》

——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；

——原辅料进货验收过程主要由销售负责，发现不合格产品当场退回，更换。

——顾客投诉处理等主要由销售部负责，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《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《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》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《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》。

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和 HACCP 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；

——进货验收过程主要由质检人员负责，发现不合格产品当场退回，更换。

——顾客投诉处理等主要由销售部负责，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《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》的要求。

3) 投诉的接受和处理情况：

公司建立投诉渠道，指定人员负责处理，接到投诉后及时进行调查、反馈及处理、答复。销售负责人表示，体系建立以来，暂未发生顾客重大投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练。

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）：

与公司总经理沟通，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：

a) 组织的规模情况/资源配置情况：公司主要以销售业务为主，具体涉及物资采购、销售业务及客户需求和反馈信息协调等，主要为网络电话等销售服务过程，在市场租用办公室 1 个约 21 平方米、租用冷库中三个笼子共计 105 平方米，电子秤 1 台，冷藏配送车辆 1 辆，电动三轮车 1 个，地牛 2 个，办公室门外看有多功能真空包装机 1 个（停用）、切骨机 1 个（停用）、冷藏展示柜 1 个，市场配有简单洗手设施，卫生间使用市场的公共卫生间，基本满足资质许可范围内的预包装食品（冷冻牛羊肉、冷冻禽肉）销售、散装食品（鲜牛羊肉、鲜禽肉）需要。

办公室配置空调、电脑、打印机。

b) 企业目前体系覆盖有效人数：7 人，其中含管理人员 4 人。

c) 策划了组织结构，包括：领导层、食品安全小组、综合部、销售部，机构设置合理，职责权限明确，接口基本清晰。

d) 提供有生产设备清单、检测设备清单：如：

——主要生产设备有：冷冻库、运输车辆等

——特种设备：无

——检测设备：电子称。

e) 企业外包过程为：计量器具检定或校准、车辆维护保养和清洁、冷库管理。

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》《岗位任职要求》；查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《岗位能力确认单》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位。评价时间：2024.12.15，对刘军、刘红香、刘阳阳、娄亚伟、于连超、刘治进行了能力评价，能力评价项目：教育、经验、培训、协作能力、责任性、表达能力、沟通能力。评价结论：符合。评价人：刘军。



——抽 HACCP 小组组长刘红香，从事 8 年的食品工作经验丰富。

总经理表示相关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 HACCP 小组组成情况，包含了总经理、综合部、销售部等，分别有 10 年、8 年、5 年的食品行业从业经历，经沟通了解各组员的具备相应的食品安全知识和经验，基本符合标准要求。HACCP 小组组长经总经理任命，同时对 HACCP 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。

提供有《2024-2025 年度培训计划》

- a) 抽查 2024.12.12 培训记录表，培训课程：管理体系贯标培训。培训形式：外部培训。参加培训人员：公司管理人员（刘军、刘阳阳、刘红香）。培训内容摘要：ISO22000:2018、HACCP 管理管理体系标准条款知识；各部门所涉及条款内容及注意事项。培训结果：掌握所学内容。备注：通过培训，参会人员已掌握所学内容，培训效果良好。
- b) 抽查 2025.1.16 培训记录表，培训课程：管理手册、程序文件、管理制度、危害控制计划、前提方案等内容培训。培训形式：外部培训。培训教师：咨询老师。参加培训人员：刘军、刘红香、娄亚伟、刘阳阳、于连超、刘治。培训内容摘要：管理手册、程序文件内容知识；我司管理制度的相关归档；涉及各部门、各岗位条款内容及工作中参照标准和注意事项；重点内容（经营流程、产品要求等）。培训结果：掌握所学内容。备注：通过培训，参会人员已掌握所学内容，培训效果良好。
- c) 抽查 2025.2.9 培训记录表，培训课程：内审员培训。培训形式：外部培训。参加培训人员：总经理（刘军）、食品安全组长（刘红香）、内审员（刘阳阳）。培训内容摘要：1、内审知识及为接下来的管评做的准备；2、内审安排及人员负责事项；3、内审过程审核重点及注意事项。培训结果：掌握所学内容。备注：通过培训，参会人员已掌握所学内容，可以担任我司内审员工作，培训效果良好。
- d) 抽查 2025.3.28 培训记录表，培训课程：食品销售企业管理要求培训。培训形式：外部培训。参加培训人员：刘军、刘红香、娄亚伟、刘阳阳、于连超、刘治。培训内容摘要：食品销售企业管理要求。培训结果：掌握所学内容。备注：培训效果良好。
- e) 抽查 2025.4.15 培训记录表，培训课程：服务质量培训。培训形式：外部培训。参加培训人员：刘军、刘红香、娄亚伟、刘阳阳、于连超、刘治。培训内容摘要：服务质量培训。培训结果：掌握所学内容。备注：培训效果良好。
- f) 抽查 2025.5.10 培训记录表，培训课程：食品销售企业管理要求培训。参加培训人员：刘军、刘红香、娄亚伟、刘阳阳、于连超、刘治。培训内容摘要：食品销售企业管理要求。培训结果：掌握所学内容。备注：培训效果良好。
- g) 5、抽查 2025.4.15 培训记录表，培训课程：食品安全知识培训。培训形式：外部培训。参加培训人员：刘军、刘红香、娄亚伟、刘阳阳、于连超、刘治。培训内容摘要：食品安全知识培训。培训结果：掌握所学内容。备注：培训效果良好。

查看持证上岗人员的管理情况：

其中内审员经培训合格后上岗，基本符合；

抽查其他证书如下：

驾驶证，随机抽取：

于连超 C1 D 证号 132928197710084818，有效期限：2022-08-26 至长期

健康证管理情况：

公司在《前提方案》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：于连超，健康证号 20241022077，发证日期：20241022，有效期 2025 年 10 月 22 日。于庆贺，健康证号 20241022072，发证日期：20241022，有效期 2025 年 10 月 22



日。

查良好卫生规范的实施情况，未提供 HACCP 小组组长刘红香、组员刘阳阳有效期内的健康证。现场审核发现，内审员对内审标准要求、内审流程了解不够，内审知识有所欠缺，内审能力需提升。已提出书面不符合项。

3) 信息沟通:

公司在管理手册中进行了规定，包括沟通对象、沟通方式等。日常公司内部沟通主要由综合部负责，对外沟通主要由食品安全小组组长负责，沟通相关方主要包括：市场监督管理局、顾客、供方、认证机构等，沟通方式主要包括面谈、微信、电话、文件传递等方式。

总经理表示审核周期内沟通基本顺畅，未发生明显异常。

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》、《前提方案》、《危害控制计划书》以及所要求的记录。

公司文件分类及构成:

一级文件：管理手册（A/0）。

二级文件：公司编制了 28 份程序文件，1 份前提方案，1 份危害控制计划书，基本包括了食品安全和 HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：管理制度。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理刘军批准。

建立《受控文件清单》，清单内写明了名称、编号、类型、保存部门等，基本符合要求。

查《文件发放\回收记录》，表内写明了文件名称、文件编号、分发号、版本、发放记录（部门、签字、日期、数量）、回收记录（部门、签字、日期）等。

查外来文件管理情况:

提供《外来文件清单-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、ISO22000:2018 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、食品召回管理办法、中华人民共和国动物防疫法、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、食品经营许可和备案管理办法、GB 31621-2014 食品经营过程卫生规范等，均在有效期内。

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》，记录名称、记录编号、填写部门、存放部门、保存期限等。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:位于天津市北辰区青光镇韩家墅海吉星批发市场冻品大厅 A-70 天津鸿原商贸有限公司的资质许可范围内预包装食品（冷冻牛羊肉、冷冻禽肉）销售、散装食品（鲜牛羊肉、鲜禽肉）销售

H:位于天津市北辰区青光镇韩家墅海吉星批发市场冻品大厅 A-70 天津鸿原商贸有限公司的资质许可范围内预包装食品（冷冻牛羊肉、冷冻禽肉）销售、散装食品（鲜牛羊肉、鲜禽肉）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，天津鸿原商贸有限公司的

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、张丽、卢恕波、孟德波



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。