



项目编号：10701-2025-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：杭州临安农合联资产经营有限公司

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）：任泽华

审核组员（签字）：任泽华、邝柏臣

报告日期：2025年6月18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：任泽华

组员：邝柏臣



受审核方名称：杭州临安农合联资产经营有限公司

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	任泽华	组长	审核员	2022-N1HACCP-105949 8	FI-2
A	任泽华	组长	审核员	2023-N1FSMS-4059498	FI-2
B	邝柏臣	组员	审核员	2023-N1HACCP-222283 9	FI-2
B	邝柏臣	组员	审核员	2023-N1FSMS-2222839	FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	林晨、高阳、项露	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、内部审计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：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》、《食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》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：



GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《GB31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》。

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06月16日上午至2025年06月18日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年1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:位于浙江省杭州市临安区玲珑街道锦溪南路998号杭州临安农合联资产经营有限公司分拣大厅的食用农产品、预包装食品(含冷藏冷冻食品)的销售

H:位于浙江省杭州市临安区玲珑街道锦溪南路998号杭州临安农合联资产经营有限公司分拣大厅的食用农产品、预包装食品(含冷藏冷冻食品)的销售

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

注册地址：浙江省杭州市临安区玲珑街道锦溪南路 998 号（自主申报）

办公地址：浙江省杭州市临安区玲珑街道锦溪南路 998 号（自主申报）

经营地址：浙江省杭州市临安区玲珑街道锦溪南路 998 号（自主申报）

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 06 月 15 日 08:30 至 2025 年 06 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：

资质情况、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、体系文件策划、问题清单项（见七章节内容）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（1）项，涉及部门/条款:综合办 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 7 月 18 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 18 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

计量器具管理、供应商管理、过敏原管理、CCP/OPRP 实施情况、内部审核、管理评审。

3) 本次审核发现的正面信息:

——组织有国有企业，具有较强的社会责任感。在确保食品安全方面，意识较强。

——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》标准要求策划并实施了公司的食品安全管理体系/HACCP 体系。

——公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

——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。

——公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在食用农产品、预包装食品(含冷藏冷冻食品)销售资源方面配置基本充分合理，如冷藏冷冻设施、配送车辆、电子秤、农残测试仪等设施的配置。

——公司销售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 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系运行和认证活动较为支持，公司结合食用农产品、预包装食品(含冷藏冷冻食品)销售过程，依据 ISO22000:2018、《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《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》、《食品防护计划》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过培训来提升理解，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中运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司对计量器具管理、供应商管理、过敏原管理、CCP/OPRP 实施情况、内部审核、管理评审等，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基本可以运用，总体体系的成熟度一般。

2) 风险提示:

无

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 10 月 19 日; 体系实施时间: 2025 年 1 月 1 日

2) 法律地位证明文件有:

现场检查《营业执照》副本复印件，编号: 91330185MA2AXK5Y48，营业期限: 2017 年 10 月 19 日至——; 经营范围的相关描述: 一般项目: 企业管理; 餐饮管理; 物业管理; 农副产品销售; 技术服务、技术开发、技术咨询、技术交流、技术转让、技术推广; 会议及展览服务; 农业机械销售; 农作物种子经营(仅限不再分装的包装种子); 市场营销策划; 包装服务; 食用农产品批发; 食用农产品零售; 普通货物仓储服务(不含危险化学品等需许可审批的项目); 粮油仓储服务; 人力资源服务(不含职业中介活动、



劳务派遣服务）(除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动)。许可项目：食品销售；道路货物运输（不含危险货物）；餐饮服务；城市配送运输服务（不含危险货物）(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，具体经营项目以审批结果为准；注册地址：浙江省杭州市临安区玲珑街道锦溪南路 998 号（自主申报）；

现场检查《食品经营许可证》复印件，编号：JY13301850345318；发证时间：2025-06-05，有效期至 2030-06-04；经营范围的相关描述：预包装（普通）食品销售；散装食品（不含熟食制品）销售。经营场所地址：浙江省杭州市临安区玲珑街道锦溪南路 998 号（自主申报）。

（现场核查：受审方设有一经营场所专项用于天目宝系列农产品展销，经确认与认证范围所销售配送的食材产品无关联，本次认证不再核查该经营场所，另受审方曾办理有 3 张经营许可证，编号分别是：JY13301850325610、JY13301850303730、JY23301850273562，经询问目前已不再使用，已建议尽快向当地市场监管部门办理注销。）

资质经确认均在有效期内，合法有效，申请提供的资质与实际一致。现场审核地址与食品经营者经营许可证地址一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：24 人。其中含管理人员 6 人；（受审方编制人数及劳务派遣人数为 40 人，人数覆盖了食用农产品、预包装食品销售配送和农产品专项销售业务，本次食品安全管理体系及 HACCP 体系认证范围（食用农产品、预包装食品(含冷藏冷冻食品)的销售）所覆盖人数为 24 人，已提供情况说明）。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

单班次销售；办公室上班时间为上午 8:00-下午 17:00（配送时间：凌晨 1:00- 上午 8:30）

4) 范围内产品/服务及流程：

产品服务流程：原料验收→原料暂存→分拣→包装→称重→出货→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

该公司于 2025 年 01 月 01 日依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求建立了食品安全管理体系/HACCP 体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

结合公司食用农产品、预包装食品(含冷藏冷冻食品)过程策划了食品安全管理手册、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1)组织的内外部环境、相关方需求、风险及机遇、合规义务的策划和管理：

受审核方对公司建立、实现管理目标及战略方向有影响的各相关的内外部因素进行了识别，明确对内外部因素进行监视和评审的方式方法；识别了相关方需求及期望，并对其进行分析，制定了相应的控制措施并与公司相关运行过程进行整合，落实基本合理，但是深入程度需要加强。



变更的策划：在本机构初次认证体系，暂未发生变更。

2) 管理体系应用策划情况

受审核方按照 ISO 22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的食品安全管理体系（含 HACCP 体系，本文统称为食品安全管理体系），形成了《食品安全管理手册》、程序文件、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、食品防护等体系文件，支持公司食品安全管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

该公司确定的食品安全管理体系认证的范围为：

注册地址：浙江省杭州市临安区玲珑街道锦溪南路 998 号（自主申报）

经营地址：浙江省杭州市临安区玲珑街道锦溪南路 998 号（自主申报）

认证范围：

F:位于浙江省杭州市临安区玲珑街道锦溪南路 998 号杭州临安农合联资产经营有限公司分拣大厅的食用农产品、预包装食品(含冷藏冷冻食品)的销售

H:位于浙江省杭州市临安区玲珑街道锦溪南路 998 号杭州临安农合联资产经营有限公司分拣大厅的食用农产品、预包装食品(含冷藏冷冻食品)的销售

管理体系范围包含在《食品安全管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；外包过程：虫鼠害消杀、计量器具校检、产品第三方检验。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的销售配送过程。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于 2025 年 01 月 01 日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针：

高效创新，安全第一！全员参与，客户满意

管理方针包含在食品安全管理手册中。总经理介绍了公司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、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。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件等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。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方按照管理体系标准要求和企业实际销售过程的管理情况，设置了领导层、食品安全小组、综合办、运营部、采购部、配送部、财务部等；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中较好的履行。

5) 目标的实施和考核情况

受审核方在《管理手册》6.2 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《2025 年度目标及过程监视测量情况考核统计》，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 01-05 月)
食品安全事故: 0 次/年	统计事故次数	年	0, 达成
一次送货及时率: ≥99%	准时批数 / 送货总批数	月	100%



客户满意度：≥90%	统计调查结果	季度	95%
------------	--------	----	-----

截止 2025 年 05 月，目标已完成，2025 年 06 目标在实施中。基本满足体系标准的要求。

6)法律法规的识别及获取、合规义务情况

调查外来文件管理情况：收集了与企业相关的法律法规，提供了《外来文件清单》包括食品安全法、中华人民共和国农产品质量安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、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》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB/T 1354-2018 大米等法规文件，基本符合要求。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审核方提供《危害控制计划》、前提方案/良好卫生规范、制度文件、食品防护计划等，确保产品产品实现。

食用农产品、预包装食品(含冷藏冷冻食品)流程：

原料验收→原料暂存→分拣→包装→称重→出货→配送→客户验收

对于需要使用厂房设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、《食品防护计划》等控制要求，受审核方结合实际销售情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保食用农产品、预包装食品(含冷藏冷冻食品)销售所做的各项前期策划安排。策划基本合理；

受审核方在《食品安全管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并保留了相关文件，包括《前提方案》、《设施和工作环境控制程序》、《食品防护计划》、《过敏原控制程序》、《产品标识、追溯和回收程序》、《应急准备与响应控制程序》等，基本满足手册中的规定要求。

生产（卫生）规范 1：《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》；内容包括厂区及周边卫生环境、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求；

——食品安全小组/HACCP 小组针对食用农产品、预包装食品(含冷藏冷冻食品)销售所涉及的原料、包装材料等进行了特性识别，结合认证覆盖范围情况进行抽查，对所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、配置辅料组成、生物、化学和物理特性、来源、生产方法、包装方式及规格、过敏原、接收要求等。销售行业特性影响，产品原料等同于终产品，

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、过敏原识别、评估，并明确了控制措施，形成了“危害分析”。

——提供了《危害控制计划》，查“危害分析”，具体包括了采购、验收、仓储、配送等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

受审核方根据行业经验、法律法规要求、顾客要求等综合进行了危害评估，制定了控制措施，经过对食用农产品、预包装食品(含冷藏冷冻食品)过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点、OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——CCP 点

关键控制点	所控制危害	CL	监控				纠偏行动	记录	验证
			对象	方法	频次	人员			



蔬菜验收 CCP1-1	化学危害： 农药残留	酶抑制率 ≤50%，或每批 次索取检测报告	农残快速检 测 或索证	检验/查 看	每批	原料验收员	拒 收	《原辅料验收记 录》纠偏 记录	化验员复核或产 品每年送检
水果验收 CCP1-2	化学危害： 农药残留	酶抑制率 ≤50%，或每批 次索取检测报	农残快速检 测 或索证	检验/查 看	每批	原料验收员	拒 收	《原辅料验收记 录》纠偏 记录	化验员复核或产 品每年送检
畜禽肉类 验收 CCP1-3	化学危害： 兽药残留	肉品品质合格 证明、动物检 疫合格证明	索证	检验/查 看	每批	原料验收员	拒 收	《原辅料验收记 录》纠偏 记录	化验员复核或产 品每年送检
鲜、冻水 产品验 收 CCP1-4	化学危害： 兽药残留	每批次产品检 测报告	快速检测 或 索证	检验/查 看	每批	原料验收员	拒 收	《原辅料验收记 录》纠偏 记录	化验员复核或产 品每年送检

——OPRP 点

OPRP	所控制危 害	行动准则	监 控				纠 偏 行 动	记 录	验 证
			对 象	方 法	频 次	人 员			
鲜、冻肉 储存	微生物：腐 败产物	冷藏库温度控 制在 8℃ 以下， 冷冻库控制在 -15℃ 以下；鲜 肉保存≤3 天，冻 肉保存≤3 个月	温度，时间	查看	每天	仓管	调整至规 定 温度，评 估受影响的 产品	仓库每日检 查录	配送部不定期 抽查

策划基本满足标准要求。

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) 前提方案/良好卫生规范管理情况

组织策划了《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、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：

公司坐落于浙江省杭州市临安区玲珑街道锦溪南路 998 号，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

现场观察：组织位于浙江省杭州市临安区玲珑街道锦溪南路 998 号，水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，配备有 2 间冷冻库（1 间 41.5 m²、1 间 26℃）、2 个冷藏库（1 间保鲜库 50 m²、1 间保鲜



库 36 m²）、肉类分割车间 95 m²、禽畜分割车间 64 m²、果蔬分拣间 55 m²、水产分拣间 48 m²（因新鲜水产较少，暂时停用改为粮油暂存仓）、干货辅料仓库 48 m²、干货辅料仓 48 m²、粮油仓库 60 m²、留样室 15 m²、洗消意思 2 间 82 m²、检测室 1 间 66.5 m²、发货准备间：560 平方米，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。更衣室内物品已得到了清理。

——空气和水质：

空气和水的管理：食用农产品销售对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是清洁用，提供了 2025 年 1 月临安市水务公司的外检报告，见附件。

分拣/配送区车间：更衣室较为简易，配置有洗手消毒设施，较为简单。

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。

现场观察分拣区/配送区：有原料仓储区、分拣区，基本有分区管理；无排水沟，每日进行清理，现场观察基本整洁；

——包装材料

包装材料：预包装产品主要是产品原包装箱，果蔬、肉分割等产品有时候会用食品用塑料袋包装，再使用周转筐进行盛放，避免袋子被污染，控制基本符合。

——虫害防治

虫鼠害防治：公司现场未发现有鼠迹，分拣大厅配备有电击式灭蝇灯，已沟通要求更换。肉品分割车间更衣室及车间杂物及私人物品已经进行整理，已经配备灭蝇灯，入口设置塑帘，配备了鼠害防治措施。提供了 2025 年《检查记录卡》，针对粘鼠板、捕蝇灯、机械捕鼠器等进行检查，基本为每周一次，如 4.29，有发现蚊虫，进行检查和更换。

——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，做生活垃圾处理；清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放管网，各类废弃物一般由当地环卫公司统一清运处理。

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行晨检，主要包括手部、头发、饰物、工作服帽、工作鞋等方面进行检查，提供有 2025 年 1 月-6 月的《人员卫生检查记录》，未见异常。

员工健康及培训管理情况见综合办审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

食用农产品销售不涉及环境微生物要求，组织根据实际确定了清洁消毒方法。基本按照规定要求进行记录。

食用农产品、预包装（含冷藏冷冻食品）销售基本对物理污染、化学污染的风险较低，主要通过装卸、对配送车辆的检查、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。

——返工管理



食用农产品销售按照客户订单进行配送，在审核周期内，基本不涉及返工过程。

——化学品管理情况

主要是含氯消毒液，如 84 消毒液，现场有基本标识。

——验收管理

原辅料验收管控情况见本报告 5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制）情况部分

——外来人员管理：

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。进入配送区主要通过安全告知进行，但未提供证据，建议后期规范，现场沟通。

——运输和储存、库存管理

公司配置有 14 辆车，其中包含 8 辆冷藏车；公司策划了基本的配送路线，相关负责人表示客户均在公司附近，配送车程基本在一个小时左右；

目前公司的客户需求基本是配送食用农产品，大部分供方均在临安市区或周边地区，客户一般提前下订单，公司配送部根据客户订单汇总每日配送量后指导采购部合理安排采购，采购后经分拣处理后进行发货，库存量控制的较少，现场观察有少量大米、调味品、牛奶、面粉、以及花菜、包心菜、茼蒿、青菜西红柿等农副产品，冷藏库内主要有分割完成的猪肉产品；冷冻库内有分装好的冻鸡翅等；基本能做到隔地离墙存放，生产日期均在有效期内，库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。现场致敏物质等已进行标识，一阶段问题整改基本有效。

提供了客户的订单/配送单，抽查 2025 年 3 月 28 日《杭州市临安区锦北街道茗溪幼儿园学生采购配送单》，基本清楚。另外抽查 2025 年 4 月 30 日临安区於潜一中采购配送单、5 月 30 日昌化初中老师采购配送单、2 月 21 日临安区晨曦小学学生采购配送单等 18 批配送管理情况，规范规范。

提供有冷藏库、冷冻库的温度监控记录。查《冷藏库温度记录表》，抽查 2025-06-11，保鲜库为 2℃；查《冷库监控记录》，抽 2025-06-11 显示冷冻库温度为：上午-19.4℃；下午-20.6℃，检查人为孙观强。另抽查 2025-02-21/2025-03-14/2025-05-26 的冷藏库/冷冻库温度，基本符合。现场查看冷冻库温度为-17.8℃；冷藏库温度为 3.2℃。基本符合

现场观察配送车辆内产品分区域存放，产品外箱干净、车辆内部整洁，未见到与有毒有害物质混放；

2025 年 6 月 16 日，现场查看临安区於潜一中学生采购配送单，显示有大蒜子、老生姜、冷鲜猪肉精仔排、新鲜土豆、莴笋肉、西红柿、冷鲜猪肉精品五花肉、五香榨菜丝、桶装福临门非转基因压榨玉米油、箱装大成鸡翅根、袋装老谢榨菜丝、鸡蛋等品种，配送员为华祥，配送车辆为浙 A·67S6F，与所提供的配送线路表中一致。装车产品包括：上述大蒜子、老生姜、冷鲜猪肉精仔排、新鲜土豆、莴笋肉、西红柿、冷鲜猪肉精品五花肉、五香榨菜丝、桶装福临门非转基因压榨玉米油、箱装大成鸡翅根、袋装老谢榨菜丝、鸡蛋等品种，与配送单中一致；配送到客户后，由客户进行验收，由姜 XX、陈 XX 签名，同时配送单中还备注有实际温度 20℃，车厢温度（0-10℃，学校填写）5.2℃，有学校老师陈建强签字确认。送货完成后，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。



2) 设计和开发管理情况：

受审核方在手册 8.3 条对设计和开发进行了说明，因该组织产品实现过程是按照市场需求从供应商处采购，不进行新产品开发和设计，故 HACCP 标准中 3.4 条款不适用；此条款不影响公司提供满足顾客和适用法律法规要求的产品的能力或责任的要求。

3) 采购管理情况（含 OPRP 实施情况）：

公司在《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》、《产品检验规范》等文件要求；

提供《合格供方名单》，74 家，基本覆盖认证范围的食用农产品、预包装食品(含冷藏冷冻食品)产品类别。

抽查蔬菜供方：杭州临安李小敏蔬菜店；肉类、禽类供方杭州临安平平生鲜有限公司和杭州喜膳食品有限公司、肉类供方：杭州临安平平生鲜有限公司；水产品供方：湖州市越诚水产科技有限公司等，管理基本符合要求。

查外包方管控：

计量器具校检、产品第三方检验供方：杭州市临安区产品质量监测中心，统一社会信用代码：1233018573528338X3，相关资质有：法定计量鉴定机构计量授权证书，证书有效期自 2023 年 4 月至 2028 年 4 月，检验检测机构资质认定证书，证书有效期自 2021 年 10 月至 2027 年 10 月；每年定期送检，由于合作频率不多，未签定长期合作协议；

虫鼠害消杀供方：杭州博伟环境工程有限公司，营业执照：913310105793679008M，杭州市有害生物防制服务机构服务能力等级（特级），证书有效期：2025 年 4 月 30 日-2026 年 4 月 30 日；浙江省病媒生物预防控制服务单位备案表，备案号：浙卫媒备字（2022）第 330106003 号；签定了合作合同（有效期：2024 年 09 月 01 日是至 2025 年 08 月 30 日）；

供方评价每月进行评估 1 次（1.总分 30 分，连续两月低于 24 分，或一年内累三个月低于 24 分。2.一个月内出现 1 次食品安全问题，未造事故的，扣 6 分；出现 2 次，取消合作。一年内累计出现 3 次食品安全问题，取消合作。3.食品安全造成影响的，立即取消合作），提供有《供应商月度评估表》，考核项目：包括新鲜度、包装质量、准时交货、价格竞争力、交货准确性、错误处理、索证索票、票据齐全、食品安全等项目，评价部门：各部门，总经理批准，评价日期：2025-01-27、2025-03、2025-02 评估表记录，控制方式基本满足标准的要求。

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，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

公司不使用食品添加剂。

公司采购管理基本符合标准要求。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中 8.3.7 条款对可追溯性进行了规定，8.3.9 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识、追溯和回收程序》。在程序文件中对可追溯性和召回/撤回情况进行了规定，具体见食品安全小组审核记录。

查见提供有《模拟召回报告》，查见提供有《模拟召回报告》，召回模拟日期：2025 年 3 月 15 日，召回产品名称：大米，模拟问题：给客户配送的大米存在发霉（20240110 批次）情况，黄曲霉毒素超标风险，不符合规定要求。已开展了召回处理，并对召回产品进行了销毁处理。

同时对产生此问题的原因进行了分析，经查找原因，为没有进行严格验收，抽样过少，导致正常萝卜产品中夹杂了部分不合格产品。基本实现了产品追溯，但未提供追溯原始凭证，已与企业沟通。

现场查见：

——分拣区域有简单标识、区域划分；产品已离地离墙。

另外，组织按照浙食链要求，在食追溯平台输入了相应的产品信息，可查见产品各项单据；基本符合



要求。

提供了《每日留样记录表》，对各类果蔬等留样产品进行了记录，包括品名、规格、留样重量、留样时间等信息，抽查 2025 年 4 月 20 日，品类白萝卜、黄瓜、包心菜、平菇、茄子、青菜、玉米等，留样人为孙郭泉。基本符合。

基本能够实现产品追溯。审核周期内没有发生撤回和召回情况。

5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制）情况：

提供有《食用农产品检测项目》、《农产品检测操作流程》、《进货查验制度》以及相关的食品安全管理制度，对原料验收检验、销售过程及成品检验做了规定；公司主要食用农产品销售，销售行业特殊性，产品原料基本等同于成品，公司主要销售食用农产品和预包装食品（含冷藏冷冻食品）。

公司为销售型企业，对生物危害方面验证较少，包括空气、接触面、人员、水质等一般情况下无特殊要求。具体由配送部负责管控；通过日常巡检检查等方式进行监督管理，提供了《仓库日常巡检记录》。

查原料进厂验收管理情况：

涉及 CCP 点的有：CCP1-1：蔬菜验收；CCP1-2：水果验收；CCP1-3：畜禽肉验收；CCP1-4：鲜、冻水产品验收。

果蔬验收 CCP 点：提供了《农残检测报告》，抽查 2025.1.14，检测样品包括白萝卜、韭黄、大白菜等 38 种蔬菜，红提、火龙果、砂糖橘、香蕉等 4 种水果，共计 42 种果树。有样品名称（共 42 份）、测定结果（均合格）；送检数量（均为 5g），抑制率（最高为韭黄 23.40%，其次为小葱 20.40%）；另外，抽查 2025.1.31、2025.3.1、2025.5.17 等 15 天果蔬验收，均符合 CL 值控制要求。

肉类验收 CCP 点：肉类产品等目前公司统一使用浙食链进行管理；抽查 2025 年 6 月 4 日猪肉验收，提供了动物检疫合格证明（编号为 3313124684，猪胴体 4200kg）、肉品品质检验合格证（编号 2025NO.002597511，生产日期 2025 年 6 月 3 日）索证符合要求。另外抽查 2025 年 6 月 4 日鸡胴体的索证（编号 3206704095），基本符合要求。

另外，抽查 2025.5.28、2025.3.15、2025.6.11 等 18 天肉类验收，基本与上述一致。

组织不定期对产品的安全性进行检查，抽查 2025.6.16 针对明虾进行了恩诺沙星检测，结论为阴性。2025.6.13 对干辣椒、干黑木耳和腰果进行二氧化硫检测，结论均未检出。检验员马礼炳。

另外，组织通过在供应商提供的送货凭证上进行验收，基本符合。

过程检查：配送部在产品分拣过程，依据客户订单进行分拣核对，主要核对数量、产品感官为主，最终体现为公司的销售单。

成品检验管理情况：

公司销售的成品同原料，销售成品检验主要在分拣装车过程中依据顾客下达的订单进行，公司提供了《配送单》，有记录客户名称、产品名称、规格、数量、价格、制单人、送货人及客户签字信息等。

抽查 2025-05-19 的销售单，客户名称：临安区西林小学学生采购配送单，产品：冷鲜猪全精肉、新鲜毛豆仁、冬瓜、冷鲜猪肉精仔排、冷鲜老鸭、袋装苏北晚粳米、桶装金龙鱼玉米油（压榨非转基因）、小葱、袋装雪涛精细海盐、瓶装海天金标生抽、盒装伊利纯牛奶、桂皮等，订单号：W1008-20251402240；配送人员裘红兵、车牌浙 A67T6S、学校验收人员何艳、何健签字。并记录了实时温度 18℃；车厢温度（0-10 度，9℃），无退换货情况。另抽查 2025-01-19/2025-02-12/2025-04-11/2025-05-19/2025-06-11 等共 15 个批次的销售单，控制方式基本相同，基本符合公司的策划要求。

基本符合公司的策划要求。

6) 致敏物质的管理情况：

公司在《管理手册》中 8.3.10 条款进行了规定，并策划了《过敏原控制程序》，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，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品储存管理等过程，公司暂无出口产品。确认验证工作见食品安全小组审核记录。

现场提供了《致敏物质管理方案》，识别了主要有小麦粉、豆制品、大豆油、鸡蛋等，结合



公司食用农产品销售销售情况：

现场库存较少，各类别产品分区域存放，基本可以保证不交叉，致敏信息主要在面粉、牛奶等存放区域进行了标识，一阶段问题已基本整改，在销售过程中通过口头告知方式进行。基本满足标准要求。

7) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的 8.3.11 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。具体策划及验证情况见食品安全小组审核记录。

“公司食品防护计划评估表”，评估人：毛晓瑜、帅钧、钱晓燕、林晨、高阳、项露，评估日期：2025 年 01 月 01 日。结论：经过对外部安全、内部安全、加工安全、储藏安全、运送/接收安全、水/冰的安全、人员安全、信息安全、供应链安全、实验室安全几个项目，识别了薄弱环节，并制定了相对应的防护手段，经过几个月的运行，经过验证，上述防护手段基本可以达到预期效果。

查见开展了食品防护计划演练，日期：2025 年 4 月 25 日，针对客户试图进入经营区域而进行处置；演练结果：通过演练证明公司防护措施有效。

现场查见：

——进入公司由配送部负责人陪同带入配送/分拣场所，现场有仓储区，外人禁入等标识。；

——仓库有专人进行管理，出入库因量较少，目前暂无登记，后续可进一步规范。

——现场化学品在指定位置存放，很少量；

食品防护控制基本符合。

8) 食品欺诈预防管理情况：

公司依据《危害分析与关键控制点(HACCP 体系)认证 V1.0 要求编制了《消除和预防欺诈控制程序》（编号：NHL-CX-36 B/0），策划了对所有食品原辅料进行成文的脆弱评估，由食品安全小组组长组织相关人员根据公司所有原辅材料的类别进行脆弱性分析，填写“脆弱性分析记录”，经食品安全小组讨论审核后，组长批准，作为需要控制的脆弱性风险，应对每年的《薄弱性评估表》进行一次正式的审核。

现场询问食品安全小组组长表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，开展了供应商评价，每年抽重点供应商例如冷冻食品、粮油等供方进行现场审核，自体系建立以来未有发生原辅材料的食品欺诈记录。

9) 应急准备和响应管理情况：

公司策划了《应急准备和响应控制程序》。并提供了《应急预案》，结合公司食用农产品销售过程，对公司食品安全的潜在紧急情况和事故及其风险等级进行了策划，包括火灾、洪水、食物中毒时间、锅炉爆炸、重伤、死亡紧急事故等，策划基本充分。

现场查核于2025.3.12开展了《火灾应急演练记录》，于2025年02月23日开展了食品安全突发事件演练方案及演练，基本符合。

10) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《HACCP 验证确认控制程序》、《验证策划控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：危害控制计划验证、PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。抽查验证的策划情况如管评，每年度 1 次，由食品安全小组组长负责组织；产品安全性验证，由采购部负责，每年从合格供方索取 1 次第三方检测报告；危害控制计划的验证，每年 1 次或特殊发生时，由食品安全小组组长负责；策划基本符合标准要求。



“危害控制计划确认记录表”，确认时间：2025.01.01，“过敏原控制确认报告”，确认日期：2025.01.01“食品欺诈预防计划确认报告”，确认人员：毛晓瑜、帅钧、钱晓燕、林晨、高阳、项露，确认日期：2025.01.01，结论：控制措施能使食品欺诈控制到可接受水平；

危害控制计划验证、PRP验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。抽查验证的策划情况如管评，每年度1次，由总经理负责组织；产品安全性验证，由采购部负责，每年从合格供方索取1次第三方检测报告；危害控制计划的验证，每年1次或特殊发生时，由食品安全小组组长负责；策划基本符合标准要求。

——查《前提方案验证》“PRP/GHP现场验证记录”；“危害控制计划验证记录表”；“危害控制计划验证评价记录表”，基本符合要求。

——产品销售过程，产品不直接与水直接接触，主要用于清洁过程。

——产品的安全性验证报告基本符合。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控。

2025年4月29日对验证结果进行了分析，提供了“验证结果分析报告”。基本符合

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

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《2025年度审核计划》、《内审实施计划》，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4月9-10日；审核组组长：帅钧；组员：毛晓瑜；有开展内审员培训，现场询问及沟通，内审人员能力基本符合要求。

查《内审实施计划》，基本覆盖了标准要求条款，但部分内审条款策划及对象不够充分，现场沟通。

查《内审检查表》：抽食品安全小组，F8.5.4.3\H4.3.4.3条款，内审检查内容与内审计划基本一致，另抽查配送部H3.8\F8.5.4.5条款，内审检查内容与内审计划基本一致，判定合格，审核记录填写基本规范、清晰，内审员及日期填写不够规范，现场沟通。抽查发现1个不符合项，涉及不符合项。

查《不符合项报告》：共计1项，涉及部门：采购部，不符合项内容：在检查中发现，部分供方没有收集最新第三方检测报告，符合：ISO22000:2018中条款7.1.6条款、HACCP体系中3.5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，2025-04-12经内审组长验证后，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：审核于2025年4月10日顺利完成。为期两天的审核过程中部门高度重视，对于审核过程中提出的各项要求，都予以了积极地配合。审核人员根据审核发现共形成了1个一般不合格项，若干项改进建议，并提出了改进要求。公司所建立的一体化综合管理体系符合ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求V1.0标准的要求；符合公司产品销售的实际。审核中未发现严重的不合格。说明该体系能保证公司所销售、配送产品的产品质量能实现顾客的要求及增强顾客满意，能满足社会、劳动者和相关方的需求。

基本满足标准要求。

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。

本机构审核的初次认证，暂不涉及以往管理评审的跟踪措施。

本次管理评审日期：2025年05月06日

查《管理评审计划》，计划于2025年05月06日进行管理评审，批准：毛晓瑜，日期：2025年4



月 30 日。管理评审会议于 2025 年 05 月 06 日在公司召开，会议由毛晓瑜（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“各部门体系运行情况汇报”，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括管理方针及目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、销售过程控制、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、食品安全管理体系验证、供方管理情况、体系文件管理等。

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。

查《改进项及改进计划》：加强对各部门环境和职业健康安全管理体系要求的培训，提高管理水平；责任人：帅钧；整改期限：2025.12 前，改进措施正在实施中，下次审核关注。

管评结论：公司的质量、食品安全、环境和职业健康安全管理体系是适宜的、充分的和有效的。
管理评审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

受审核方策划并编制了《潜在不安全产品和不合格控制程序》、《纠正与预防措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，通过索取第三方检测报告、畜禽肉类每批次索证、果蔬类每批次检测农残方式来进行采购验收控制。审核周期内发生过一次采购原料不合格情况，已经进行处理，基本规范；

销售行业的原料基本等同于成品，在分拣、配送过程中动态方式进行管控，在客户交付时需要问题现场沟通给予解决，受审核方相关负责人表示审核周期内未发生不安全产品的情况，也未发生食品安全事故。

审核周期内成品内检、外检均未发现有不合格现象。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方策划了《纠正和预防措施控制程序》；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，采取纠正和纠正措施，并进行验证，基本充分，管理评审输出已采取纠正措施，基本充分；

日常各部门通过采购管理控制、销售过程控制、产品放行控制、顾客投诉处理等方式监督，审核周期内未发生不合格产品或不合格情况，无采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方在《食品安全管理手册》8.9 条款进行了规定，同时策划了《投诉处理控制程序》。配送部相关人员表示，体系运行以来，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况。

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）：

受审核方在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《设施和工作环境控制程序》《前提方案/良好卫生规范》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

组织的规模情况/资源配置情况：公司经营场地面积 2915 余平方米，其中有：2 间冷冻库（1 间 41.5 m²、1 间 26℃）、2 个冷藏库（1 间保鲜库 50 m²、1 间保鲜库 36 m²）、肉类分割车间 95 m²、禽畜分割车间 64



m²、果蔬分拣间 55 m²、水产分拣间 48 m²（因新鲜水产较少，暂时停用改为粮油暂存仓）、干货辅料仓库 48 m²、干货辅料仓 48 m²、粮油仓库 60 m²、留样室 15 m²、洗消意思 2 间 82 m²、检测室 1 间 66.5 m²、发货准备间：560 平方米，办公区域面积约：506 m²；配送车辆：14 辆车（含冷藏车 8 辆）。基本满足食用农产品、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售要求，基本满足销售需要。

提供了设备台帐，涉及配送部的主要有监控设备 1 套、肉片肉丝切割机、电脑、打印机、运输车、叉车等。

——有配送车辆（8 辆冷链车、6 辆常温车）、推车等。其中车辆提供了行驶证，抽查浙 A67T6S、浙 A3N5G2、浙 A03R7W（冷链车）、浙 A67S6F（冷链车）、浙 A99R8V（冷链车）、浙 A3V0A1（冷链车）、浙 ACD381（冷链车）、浙 AF0Q02、浙 A89BF1 等，均在有效期。

——3 个冷藏，1 个冷冻库等

——特种设备：有一辆叉车，提供了年检报告，检验日期为 2023 年 12 月 26 日，下次检验时间为 2025 年 12 月。并附有特种设备使用登记证（编号车 11 浙 AC1613（24））。详见附件。

查配送车辆的维保情况，一般指定由杭州临安锦临汽修服务有限公司，提供了车辆维修结算单，记录了维修相关的信息，但未纳入供方管理，已现场沟通。另外，提供了 2025.1-2025.6 的《车辆：清洗、消杀、状态、作业、检查记录表》，对车辆清洗、消毒（200ppm84 消毒液喷雾消毒）情况进行了记录，抽查 2025 年 2 月 12 日，包括清洗、消杀、出车前车辆状态检查（仪表、灯光、冷链、刹车、转向灯 7 项）、文件、驾驶员酒精测试等，作业人尹（鑫）、检查人高（阳），基本符合。查看现场车辆管理情况，车厢在配送完成后，均能及时清洁，较为整洁，车辆配备有温湿度控制。温控仪等管理见 F8.7/H3.6 条款审核记录。

冷冻库、冷藏库的维保情况：自行维护，主要做好检查除霜等工作，查看冷藏库基本符合，冷冻库冰霜不明显，无明显异味，日常维保基本规范。

抽查设备维修情况：审核周期内未发生设备维修情况。

查看配送部现场涉及特种设备：叉车，张贴有场内机动车车牌，特种设备标识牌等。

公司的《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。目前组织主要计量器具包括多功能食品安全监测仪、各类电子秤；冷冻库 1 个，温度计等。留样柜 1 台，冷藏车 5 个。

提供了电子秤检定证书，抽查 TCS200，证书编号 SZC2024080086，有效期至 2025.8.18，检定单位临安区产品质量监测中心，详见附件。也提供用于检测农残指标（CCP 点中的 CL 值）的多功能食品安全检测仪校检证据，见附件。

另外，没有将留样冰箱、冷藏冷冻库、冷藏车的温度监控装置纳入《计量器具清单》管理，也未提供冷冻库/冷藏库、留样柜、冷藏车内温度显示装置进行校检的证据，已要求后续规范管理。

检验室现场：在一楼，面积约 66 平方米，配备有。验收主要通过感官检查、索取批检报告为主，针对果蔬等每批进行农残检测，对水产/水发品中的甲醛、面粉制品中的吊白块等，以索取供方报告为主，不定期进行抽样检测，审核期间抽样验证控制基本合理。人员开展了相关的培训。



2) 人员及能力、意识:

公司在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源管理程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供有岗位职责，覆盖到公司高层管理人员、综合办、配送部等岗位；提供了《岗位任职要求》，抽查 HACCP 小组组长/运营部经理：学历：本科\国际贸易专业（要求：大专以上学历水平）、工作经验：5 年（要求：3 年以上工作经验），结合员工岗位能力评价表情况，基本符合；抽查综合办经理项露：学历：高中（中专或中专以上学历水平）、工作经验：30 年（2 年或以上经验），另抽查采购部经理林晨：学历：大专\电子信息专业（中专或中专以上学历水平）、工作经验：6 年（3 年以上经验），控制基本相同。

提供有《员工岗位能力评价表》，在教育、培训、技能、经验、环保、健康与安全进行了确认，抽查配送部高阳、采购部林晨，评分：符合，基本胜任。

部门负责人项露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/HACCP 小组组成情况，包含了配送部、综合办等岗位人员，对各组员的工作经验、职责等进行了规定，通过培训等提升人员能力；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，基本符合标准要求。审核周期内暂无新增人员。

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、ISO22000:2018、体系文件、法律法规知识、内审员培训等方面，策划培训内容基本符合标准要求；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。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，现场沟通询问基本了解；

查特种作业人员：安全管理和作业人员证（叉车工）证件编号：330124197605024414（有效期 2024 年 06 月至 2028 年 06 月）；

查驾驶证：孙郭泉、杨辉、吕潮辉驾驶证，在有效期内。

查机动车行驶证，车牌号浙 A8568C8、浙 A3N5G2，已按照规定时间进行了年检。

查健康证管理情况：

公司在《前提方案/良好卫生规范》中对人员管理，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：总经理-毛晓瑜健康证编号：8557032024002407（发证日期：2024-08-19 有效期至：2025-08-18）、运营部-帅钧健康证编号：00015012408230031（发证日期：2024-08-23 有效期：2025-08-22）、配送部-高阳健康证编号：00031012505290009（发证日期：2025-05-29 有效期：2026-05-28）、采购部-林晨的健康证编号：00031012505290007（发证日期：2025-05-29 有效期：2026-05-28），在有效期内。

人员管理基本符合要求。

3) 信息沟通:

公司在《质量/环境/职业健康安全/食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息交流和协商控制程序》；

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、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。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。

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意见箱、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、认证机构等进行沟通，沟通方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定食品安全小组组长/HACCP 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。

受审核方的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

公司策划的编制的《程序文件》、“前提计划”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：质量/环境/职业健康安全/食品安全管理手册（NHL-SC-2025）、危害控制计划。二级文件：公司编制了 38 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 72 份。

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《受控记录清单》，共 36 份记录，清单内记录编号、记录名称、保存期限，抽《仓库管理制度 NHL/QP3-04》、《配送流程及产品检验规范 NHL/QP3-07》、《食品冷库管理制度 NHL/QP3-15》3 份记录，记录均有编写。记录最终由综合保存。

另抽查《合规性评价报告》、《模拟召回演练计划》、《培训记录》，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

F:位于浙江省杭州市临安区玲珑街道锦溪南路 998 号杭州临安农合联资产经营有限公司分拣大厅的食用农产品、预包装食品(含冷藏冷冻食品)的销售

H:位于浙江省杭州市临安区玲珑街道锦溪南路 998 号杭州临安农合联资产经营有限公司分拣大厅的食用农产品、预包装食品(含冷藏冷冻食品)的销售

五、审核组推荐意见:

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，杭州临安农合联资产经营有限公司的

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"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<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"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<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：任泽华 邝柏臣

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。