

项目编号：10540-2023-QEOFH

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：杭州黄高食品有限公司

审核体系：质量管理体系、职业健康安全管理体系、环境管理体系、
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）：任泽华

审核组员（签字）：邝柏臣、任国平

报告日期：2025年6月20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
■ 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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、任国平



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	2023-N1OHSMS-1059498 2024-N1EMS-4059498 2023-N1FSMS-4059498 2022-N1HACCP-1059498 2022-N1QMS-4059498	O:29.07.02 E:29.07.02 F:FI-2 H:FI-2 Q:29.07.02
B	邝柏臣	组员	审核员	2023-N1OHSMS-1222839 2023-N1EMS-1222839 2023-N1FSMS-2222839 2023-N1HACCP-2222839 2023-N1QMS-2222839	O:29.07.02 E:29.07.02 F:FI-2 H:FI-2 Q:29.07.02
C	任国平	组员	审核员	2023-N1FSMS-4059494 2024-N1HACCP-2059494 2024-N1QMS-3059494	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	孟玉洁、黄大全（总经理）	向导	受审核方
2	---	观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（质量管理体系、职业健康安全管理体系、环境管理体系、食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系）认证后，进行，进行第__次监督审核□证书暂停后恢复□其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否□暂停原因已消除，恢复认证注册，■保持认证资格。

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/T45001-2020 / ISO45001：2018、GB/T
24001-2016/ISO14001:2015、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：《T/CCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求》、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、浙江省消防条例、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《GB/T9961-2008 鲜、冻胴体羊肉》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《生产安全事故报告和调查处理条例》、《浙江省固体废物污染环境防治条例》、《浙江省环境保护条例》、《浙江省减少污染物排放条例》、《生产过程安全卫生要求总则》等

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：《T/CCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求》、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、浙江省消防条例、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《GB/T9961-2008 鲜、冻胴体羊肉》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《生产安全事故报告和调查处理条例》、《浙江省固体废物污染环境防治条例》、《浙江省环境保护条例》、《浙江省减少污染物排放条例》、《生产过程安全卫生要求总则》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06月19日上午至2025年06月20日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年7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）：（FH范围发生变化，原因：公司经营许可证地址发生变更）

E:初级农产品（畜禽肉）销售所涉及场所的相关环境管理活动

F:位于浙江省杭州市萧山区进化镇墅上王村811号工业园区3幢-4号杭州黄高食品有限公司的初级农产品（畜禽肉）销售

H:位于浙江省杭州市萧山区进化镇墅上王村811号工业园区3幢-4号杭州黄高食品有限公司的初级农产品（畜禽肉）销售

O:初级农产品（畜禽肉）销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

Q:初级农产品（畜禽肉）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：浙江省杭州市萧山区进化镇墅上王村 811 号工业园区 3 幢-4 号

办公地址：浙江省杭州市萧山区进化镇墅上王村 811 号工业园区 3 幢-4 号

经营地址：浙江省杭州市萧山区进化镇墅上王村 811 号工业园区 3 幢-4 号

多场所地址：

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）：不涉及

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）：不适用

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

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（0）项，涉及部门/条款：——

采用的跟踪方式是：现场跟踪书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：年月日提交审核组长。

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 6 月 20 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

内审及管理评审深入应用、确认及验证深入应用、供方管理、监视和测量资源管理、人员能力管理等

3) 本次审核发现的正面信息：

总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；

审核周期内按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作；

审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的环境处罚、未发生工伤等；

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 ISO22000:2018、HACCP 体系、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020



标准运行和认证活动较为支持，公司结合初级农产品（畜禽肉）销售过程，依据 5 个认证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》、《前提方案》、“制度汇编”等，基本符合标准要求，审核周期内上述策划体系文件因地址变更进行了重新策划。

现场审核发现公司基本按照体系策划要求开展了初级农产品（畜禽肉）销售工作。但现场审核也发现对内审及管理评审深入应用、确认及验证深入应用、供方管理、监视和测量资源管理、人员能力管理方面还有较大提升空间，建议后期结合体系运行，持续规范管理。

2) 风险提示:

内审及管理评审深入应用、确认及验证深入应用、供方管理、监视和测量资源管理、人员能力管理

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况 符合 基本符合 不符合

受审核方在《管理手册》6.2 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。

提供了目标指标分解考核证据，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下:

目标分解	考核频次	考核方法	考核完成情况 (2024 年 7 至 2025 年 5 月)
食品安全事故为 0	季度	统计次数	0
产品检验合格率 $\geq 98\%$	季度	抽检合格数量/总数量 $\times 100\%$	100%
顾客满意度 $\geq 85\%$	年度	顾客满意度分析报告	90%
重大交通事故发生为 0	季度	统计次数	100%
火灾、触电事故发生率为 0	季度	统计次数	0

管理目标已完成，对管理目标考核原始数据统计分析不够充分，建议后期规范，2025年6月之后管理目标在实施中。

2.2 重要审核点的监测及绩效 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)组织的内外部环境、相关方需求、风险和机遇、合规义务的策划和实施管理:

受审核方在管理手册4章/6章对上述内容进行了规定和要求，从战略管理层面确定了影响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，受审核方识别了内外部环境、识相关方需求和期望识，需要应对的风险和机遇，并策划了相应的控制措施。在日常实际运行过程中进行落实及实施，现场总经理表示审核周期内运行基本稳定，暂未发生重大的违规情况。

变更策划：暂未未发生重大变更情况。

2) 公司管理方针的适宜性、有效性



受审核方于2023年5月08日发布了经总经理批准的管理方针：

质量为本 顾客至上 科学管理 持续改进

控制危害 旨在安全 保护环境 预防污染

审核周期内未发生变化。

3) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方结合初级农产品（畜禽肉）销售过程及体系要求等，策划了组织结构，包括：领导层、运营部、食品安全小组、供销部、财务部，确定各岗位人员的职责和权限，设置基本合理，职责权限基本明确，接口基本清晰；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，基本满足管理体系运行的需要。

4) 法律法规的识别/获取及合规义务管理情况

受审核方收集了与企业畜禽肉类产品销售相关的法律法规，体现在《适用法律法规清单》中，基本覆盖体系认证范围所涉及的相关法律法规及标准。

《排污许可证》：不适用

污染物排放种类：生活污水、生活垃圾、固体废弃物（废弃肉类边角料）、厂界噪声（设备运转噪声）；

查公司的产品/服务特性确认环境影响评价的种类：不适用

消防备案/验收：租赁甲方负责管理；

受审核方主要提供初级农产品（畜禽肉）销售，没有明显的职业健康安全风险危害，不涉及安全预评估报告、安全现状评估报告、职业健康预评估报告、职业健康现状评估报告、安评、职评等。

因不涉及GBZ188中的职业健康危害因素，无职业病岗位；无需进行职业病体检；有提供员工健康证，抽查总经理黄大全、食品安全小组组长葛建华、运营部品控岳快步的健康证，在有效期内。

消防备案/验收：由租赁方统一管理。

防静电/防雷控制状况：不适用

建筑消防设施控制、电气防火控制状况：不适用

5) 质量和食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审核方为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，通过明确通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：以初级农产品（畜禽肉）销售为准，为过程建立了准则（包括工艺流程、作业指导书、客户合同要求/合同、危害控制计划、前提方案等）、以及过程的评价准则，审核期间策划未发生变化。

审核期间基本不涉及非预期变更。

识别外包过程及控制方法：报废食品处理。

需确认过程：销售服务过程。2025年5月29日进行确认。

受审核方销售的畜禽肉类产品：始于订单接收，终于产品交付。销售工艺流程为：

接受订单/安排计划→采购验收→贮存（必要时冷藏）→脱包→分割（适用时）→二次分割或绞肉（适用时）→称重→包装→冷藏/不冷藏→运输/交付。

生产（卫生）规范1编制依据：GB 20799-2016《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》；内容包括厂区及周边卫生环境、仓库管理、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、培训等。基本符合标准对策划的



要求。

审核周期内公司策划的管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范、“制度汇编”，现场的位置图、平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化。

6) 重要环境因素、危险源及控制措施的策划及实施情况

受审核方在《管理手册》第6章进行了规定，并策划了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》。

现场查见《环境因素排查表》、《环境因素汇总表》、《环境因素评价表》、《重要环境因素清单》等环境因素识别、评价的运行证据，以及《危险源清单》、《危险源辨识及风险评价表》、《重要危险源》等危险源识别、评价的运行证据，经过现场查核以及结合企业实际运行情况，审核周期内识别的重要环境因素、重要危险源及控制措施情况与上一年度一致，未发生较大变化。具体情况如下：

火灾——控制措施：目标指标管理方案、控制措施、应急响应等；

交通事故——控制措施：目标：不发生交通事故，指标：重大安全事故发生次数：0次/年，管理方案：安全经营方案（含交通等）、应急准备和响应程序等；

查见《环境/职业健康目标/指标管理方案一览表》，覆盖了潜在火灾、交通事故涉及的目标指标完成情况，截止2025-06-20，未发生火灾或交通事故情况，统计人：孟玉洁，审核：黄晓谊，日期：2025-06-20；

7) 设计和开发管理情况：

受审核方在《管理手册》对标准中8.3 设计和开发进行了阐述，并编制了《设计和开发控制程序》，运营部负责组织产品设计开发的策划和实施。

公司策划了涉及和开发控制程序，对输入-实施-输出等过程进行了策划及规定，现场交流运营部负责人，其表示基本熟悉设计和开发的要求，因目前公司按照客户要求提供食材（初级农产品中的畜禽肉产品的销售），直接销售或经简单分割处理，暂不存在设计和开发及其更改活动。今后如涉及设计开发，则按照该设计开发控制程序进行控制。下次审核持续关注。

8) 采购管理情况（含OPRP实施）：

受审核方在《管理手册》中8.4条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《产品放行控制程序》、《危害控制计划》、《过程控制程序》等文件。

查见《合格供方名录》，主要有12家，包括各类散装畜禽肉（包括猪、牛、羊肉，鸡、鸭肉）、包材（塑料袋、塑料箱）、废弃物处理服务、生产用其他物品等相关的供方，基本覆盖了认证范围的产品类别，审核周期内供方有部分发生变化，总体变化不大。

查见受审核方收集了猪肉供方额上牧原食品有限公司、牛肉供方杭州宗奇食品有限公司、禽肉（鸡鸭）的供方浙江李鲜森农业发展有限公司、牛肉的供方杭州瑞旺农产品有限公司、抽查塑料袋、塑料筐、车辆维修、废弃物处理、帽子、白大褂、手套、军大衣等供应商，分别是：江苏品固塑业有限公司、宁晋县鸿图塑业有限公司、温州华映包装有限公司、杭州前山原野汽配五金市场阿三汽车维修店、海安县新南畜产品有限公司、杭州萧山国泽百货商行，收集了这些供应商的营业执照，与食品安全密切相关的塑料筐和塑料袋收集了产品检测报告。

常规劳保用品如帽子、白大褂、手套、军大衣等从当地市场购买，一般按需要购买，购买后直接发放。

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，采购产品满足公司验收标准要求，未发生采购产品重大质量和食品安全方面不合格情况，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。

9) 生产和服务提供控制、产品标识和可追溯性、产品放行、产品防护/交付后的活动、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划（以产品的实现流程为基础追查产品的可追溯性系统，并结合实现过程，审核生产服务提供的控制、产品放行、产品标识、



前提方案（良好卫生规范）、OPRP点的监控情况等，并对实现过程中的不合格品/潜在不安全产品的控制情况进行收集）

受审核方在管理手册8章节进行了规定，同时策划了《加工过程控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《设备控制程序》、《产品防护控制程序》、《产品放行控制程序》、《猪牛羊肉分割作业指导书》、进货验收记录、产品出厂检验记录、送货单等运行证据。在受控条件下进行销售服务提供。产品和服务实现流程：

接收订单/安排计划→原辅料等采购验收→贮存（必要时冷存）→脱包→分割/不分割→二次分割/绞肉→称重→包装→冷藏/不冷藏→运输/交付

受审核方为初级农产品销售型企业，对生物危害方面验证基本不涉及，包括空气、接触面、人员、水质等一般情况下无特殊要求。以追溯思路来查初级农产品（畜禽肉）销售过程及控制情况：

抽查抽查2025年6月19日顺翔（客户）订单，其中166#回澜初中南校食堂精肉片、肉末、精肉丝的销售过程管理情况进行追溯：查见供销部对顾客订单汇总表，汇总需要的肉品品类、数量，形成采购单并安排采购，分割安排计划，

3、查6月19日进货验收（OPRP点），提供了《进货验收记录》（畜禽肉类），共1500kg，对产品供方（杭州宗奇食品有限公司，为合格供方）、外观、包装、品质规格、索票索证等进行了查核，结论为合格，同时提供了6月19日该批猪肉《动物检疫合格证明》（编号4303514411，包含非洲猪瘟检测报告，编号20250518001）、肉品品质检验合格证，编号004058257，另有浙江省统一的《浙江省食用农产品统一销售凭证》（134618188）；基本符合行动准则要求。审核周期内，因体系运行时间较短，没有采购包装材料，下次审核时关注。

后续客户无不良反馈。

另外，抽查2025.4.18杭州宽浩XXX有限公司（客户）的送货单（冷鲜去皮去骨五花肉片、冷鲜全景后腿肉片、冷鲜全精后腿肉片、冷鲜猪2:8肉末等）、2024.11.15吉创（客户）的送货单（冷鲜猪仔排、全精后腿肉、猪肝、五花肉、板油等）、2024.9.18百乡缘食堂（土鸡、白条鸭）、2025.6.16顺翔（精大排、精肉丝、精肉片等）等12批次销售管理情况，基本能实现对初级农产品（畜禽肉）销售过程的追溯，对过程控制基本有效，也符合OPRP管理要求。需要确认的过程为：销售服务过程。

采取防范人为错误的措施：采用先进先出、专人管理库房的方式进行控制，定期监督检查。提供有日常检查记录。

现场对食品防护的管理：现场观察少量包装袋包材存放在常温库中，离地离墙，有基本的标识；周转用塑料筐存放在托盘上，摆放整理，倒置放置，有基本的防护；冷藏库中存放有少量待配送的猪肉，存放在托盘上；冷冻库中存放有少量冻肉，标签标示管理标识，基本合理。食品防护管理基本合理。

标识管理：现场少量周转肉存放在冷藏冷冻库中，有标签标示，有生产日期等批次信息，分割按照区域进行管理，标识较为简单。

2025年6月19日现场情况：查看配送的客户为杭州顺翔食品有限公司的6月18日采购下料单（包括有杂排15斤、小肉20斤，去皮夹心肉片8斤，精肉片、肉末、精肉丝5斤，鲜猪脊骨10斤等），现场作业有穿戴围裙、工鞋，按照规定进行洗手消毒；按照规定分割肉品，包括杂排、精肉片、肉末、精肉丝等，加工过程有简单的防护，产品简单分割后按照订单要求分装在塑料袋中，摆放在托盘上。加工完成后，直接进行配送。现场查看冷藏库冷冻库库存产品少，目前没有使用，搬运过程使用手动推车；称重时使用电子台秤称量，最终交付的重量以客户方验收为准，组织一般留有一定的余量；现场操作结束后，员工对操作台和地面等进行冲洗。询问配送时，因客户当餐使用，配送基本为早上，因此目前主要使用冰袋进行降温即可，基本符合要求。

受审核方于2025年5月15日开展了可追溯性以及撤回/召回演练，有基本的思路，规范性需要持续加强。

现场虫鼠害控制有基本的管理，如挡鼠板、灭蝇灯等，现场交流，结合实际风险，配备了灭蝇灯，基本符合要求。

人员卫生管理，现场操作要求佩戴帽子、穿工服、工鞋，2024-07-01现场观察，穿戴基本规范。

10) 致敏物质的管理情况：

受审核方策划了《致敏原管理控制程序》，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，包括过敏原的识别、源头从供应商审核批准、过程源头产品开发及其变更控制、过敏原的隔离预、过程控制等进行了策划，策



划在审核周期内未发生变化。目前主要销售的初级农产品畜禽肉类，客户群体为杭州本地客户，暂无出口产品。查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：无。与实际基本一致，现场未见致敏物质。2025年度食品安全小组开展了过敏原控制的确认及验证工作。

11) 食品防护管理情况：

受审核方按照策划的《食品防护控制程序》对来人员管理、内部人员的管控、虫鼠害控制、运输和接收、信息系统等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，并已对食品安全防护进行了评估工作，演练结束对预案进行了评审，暂无需修改。

12) 食品欺诈预防管理情况：

受审核方制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，策划了a) 识别潜在的脆弱环节；b) 制定预防食品欺诈的措施；c) 根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序等，每年至少一次薄弱性评估。

现场查见食品安全小组在2025年开展了对原辅料脆弱性的风险评估工作，同时于2025年5月26日开展了食品欺诈预防计划的确认工作，于2025年06月16日开展了食品欺诈预防计划的验证工作，控制基本合理。审核期间未发生食品欺诈情况。

13) 应急准备和响应管理情况：

受审核方制定有《应急准备与响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况包括发生火灾、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》等。

现现场部门负责人表示审核周期内未发生影响环境和职业健康安全的紧急情况。组织开展公司级的应急演练，查见：

2025.5.29开展了火灾应急演练，参加人员包括黄大全、黄晓谊、安宇涛、郭进、黄晓谊、孟玉洁、胡善兵、冯进力、张明、凌刚等，并附有消防应急预案、消防灭火演练步骤、应急小组消防演练记录等，演练评估的结果为“通过演习证实公司制定的火灾应急救援预案是可行的、适宜的”。

提供了2025年5月15日开展了食品安全事故应急预案演练记录，参加人员包括黄大全、安宇涛、胡善兵、孟玉洁、黄晓谊等，并进行了演练评估，确定预案有效。

提供了2025.5.16“食品安全防护演练记录”，模拟有供应商李XX试图直接进入经营区域，通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。食品安全小组组长负责书写此次演练的记录，并予以存档。

2025-06-01开展了“机械伤害应急预案演练”，参加人员：公司全体人员；评审总结：本次演习有效，应急预案暂不作修改。基本合理。记录人孟玉洁，评价人黄大全，时间2025.6.1。

2025.6.1开展了“触电应急预案演练”，参加人员各部门主要人员，对演练过程进行了描述，最终有效性评价：本次应急预案总体上达到了演练的目的，各组员、小组均能按照各自的职责组织救援到位，本次演练有效，应急预案暂不作修改。记录人为2025.6.1，评价人为黄大全。。

14) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《确认验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定。

“控制措施组合确认单”，确认时间：2025.05.28，确认人员：黄大全、凌刚、黄晓谊、孟玉洁、黄晓谊、冯进力，确认项目包括：操作性前提方案控制措施的确认，结论：基本满足，同时对CCP/HACCP计划进行了确认。

对于产品的安全性确认，通过每年索取第三方检测报告进行/检疫证明或送样委托第三方进行安全性验证的方式进行。

现场查见《前提方案/良好卫生规范验证》、《单项验证结果评价单》、《危害分析验证记录》等验证证据，验证人员：食品安全小组成员。

提供了猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉等外检报告，均合格，详见附件。

提供了《危害分析验证记录》，验证内容包括危害分析的输入、危害执行清单、控制措施识别和评价等，验证人员：黄大全、



黄晓谊、孟玉洁、安宇涛，验证结论：能够全面的分析可能发生的危害，危害识别充分，危害评估正确，符合危害分析和体系更新的要求。同时开展了 HACCP 计划验证工作，验证日期：2025-06-17；

15) 顾客沟通/产品和服务要求

受审核方在管理手册8.2条款对顾客沟通进行了规定，并策划了《投诉处理控制程序》等文件。一般在销售之前、销售过程中、售后以及特殊情况（处置或控制顾客财产，关系重大时，制定应急措施的特定要求）时与顾客进行沟通，明确了沟通的渠道；保留了合同、顾客满意度调查等证据。

现场抽查与顾客提供的产品和服务的要求及实施情况：包括了顾客明确的要求（配送食材质量标准、配送食材符合食品安全法要求、按照订单信息进行销售等），包括对交付及交付后活动的要求（为客户提供的食材重量/容量达标，配送及时，不弄虚作假，客户需求及时沟通等）、组织规定的要求（销售过程的食材安全卫生管控、食材采购管理、供方管理等）；适用于产品和服务的法律法规要求等，并得到了贯彻实施。

审核周期内基本按照客户订订单需求完成销售工作，暂未发生重大的质量和食品安全不合格情况。

16) 合规评价（EO）

受审核方策划了《法律法规及其它要求管理程序》、《合规性评价控制程序》，对合规评价进行了规定。于2026-05-28开展了合规性评价工作，暂未发生违规情况。

2.3 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6月3-4日；审核组组长：黄晓谊；组员：孟玉洁；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，能力基本符合要求。

查《审核实施计划》覆盖了5个体系标准要求的条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽运营部审核条款QEOF9.1.1、QEOF9.2\H5.2条款，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，基本符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；

抽查供销部审核计划，内审检查内容与策划内审基本基本一致，审核过程中发现1个不符合项。另抽食品安全小组、供销部内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计1项；涉及部门：供销部，不符合项内容：未查见2025年度合格供方评价相关证据，涉及标准条款为Q8.4/F7.1.6/H3.5；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，2025-06-04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：本组织的质量/环境/职业健康安全/食品安全HACCP管理体系基本符合计划安排和标准的要求，并得到了较有效实施和保持，仍需进一步改进。

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，基本符合标准要求。

以往管理评审的跟踪措施——不涉及。



本次管理评审日期：2025年6月15日

查《管理评审计划》，计划于2025年6月15日进行管理评审，编制黄晓谊，审核黄晓谊，批准：黄大全，日期：2025年5月15日。

管理评审会议于2025年6月15日在公司召开，会议由黄大全（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《各部门体系运行总结》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括管理方针、目标的适应性评审，人员能力、资源配置情况评价，内部审核结果，食品安全管理体系验证，供方管理情况，体系文件管理、重要环境因素及不可接受危险源控制情况等；但对于畜禽肉加工过程控制、客户投诉情况，客户满意度调查情况、产品放行部分的总结偏弱，现场沟通。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容汇报、评审总结等，编制黄晓谊，批准：黄大全，日期：2025年6月15日。

管理评审改进需求：1)加强对标准和文件要求的学习理解，增强管理意识。2)加强监督管理技术的资料收集和归档整理工作。计划2025年12月底前完成，下次审核关注。编制：孟玉洁，审核：黄晓谊，批准：黄大全，日期：2025年6月18日。

管评结论：公司的管理体系方针、目标以及管理体系的运行具有适宜性、充分性、有效性。

管理评审的管理基本符合标准要求。

2.4 持续改进 符合 基本符合 不符合

1) 不合格品/不符合控制：

审核周期内销售产品从原料进货验收、适用时分割过程、配送过程，未发生重大的不合格情况，在分割过程会产生废弃边角料，作为饲料销售，在配送过程中会出现配送订单数量不满足要求以及订单配错情况，一般在现场交付时会发现，及时给予补货解决。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方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；2025年度内审开具的1项不符合，已进行原因分析，采取纠正措施，本次现场审核没有再次发生。萧山区市场监督管理局来公司进行过例行检查，暂未发现不符合情况。

3) 投诉的接受和处理情况：

近一年以来未发生重大的顾客投诉情况，在配送过程中出现配送订单数量不满足要求以及订单配错情况，一般在现场交付时会发现，及时给予补货解决。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：地址发生了变更。

2) 组织机构：无

3) 管理体系：根据地址变更情况进行了更新

4) 资源配置:地址变更，重新配置了厂房

5) 产品及其主要过程:无



- 6) 法律法规及产品、检验标准:无
- 7) 外部环境:无
- 8) 审核范围(及不适用条款的合理性):无
- 9) 联系方式:已变更

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次不符合已验证, 整改基本有效, 本次未发现有类似情况。

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用, 现场审核未见证书违规使用情况。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

无变化

经过审核, 审核组认为认证范围适宜, 详见《认证证书内容确认表》。

说明: 审核范围在监督审核时有变化, 需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, 杭州黄高食品有限公司的

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

推荐意见: 暂停证书的原因已经消除, 恢复认证注册

保持认证注册

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, 保持认证注册

暂停认证注册

扩大认证范围

缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:任泽华、邝柏臣、任国平



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、联系方式的变更、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。