

项目编号：20325-2024-F

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：嘉源祥餐饮服务管理(常州)有限公司

审核体系：食品安全管理体系

审核组长（签字）：陈丽丹

审核组员（签字）：

报告日期：2025年06月13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：陈丽丹

组员：——



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	陈丽丹	组长	审核员	2023-N1FSMS-2246137	FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	侯艳	向导	受审核方

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**食品安全管理体系**）认证后，进行，进行第1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：

ISO 22000:2018

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为■单体系审核□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：CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、T/CCAA 29-2016 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：《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《食品召回管理办法》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：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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06月13日上午至2025年06月13日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年06月09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:位于江苏省常州市天宁区天宁街道怡康机电广场 7-108 号嘉源祥餐饮服务管理(常州)有限公司初级农产品(蔬菜、海鲜)、预包装食品(冻品)的销售

——变更原因：企业近一年内不涉及大米的销售业务

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：江苏省常州市天宁区怡康机电广场 7-108 号

办公地址：江苏省常州市天宁区怡康机电广场 7-108 号

经营地址：江苏省常州市天宁区怡康机电广场 7-108 号

多场所地址：——不涉及

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（2）项，涉及部门/条款:综合部/F7.2、质检部/F8.7

采用的跟踪方式是： 现场跟踪 书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2025年06月20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06月12日前。

2) 下次审核时应重点关注：内审实施情况、人员能力、计量校准等。



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;
- 按照策划时间开展了内审、管评、确认及验证工作;
- 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的投诉事件,未受到上级监管部门的处罚等;
- 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 体系运行和认证活动较为支持,公司结合初级农产品(蔬菜、海鲜)、预包装食品(冻品)的销售过程,制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》等,基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018 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配送过程运用管理体系工具、过程方法,对危害控制计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用,但深入程度还需要加强。对仓库现场观察发现对标识管理还需要加强。

但公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好,总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示: 由于企业处于成长和发展期,人员培训和教育是关键,须逐步提高食品安全意识,企业的人员卫生、环境卫生、产品的贮存和供应商提供产品的品质是食品安全的基础,是关系到销售配送过程管理重要性。后续需加强供方资质管理,及时索证。

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

公司在《食品安全管理手册》中规定了公司管理目标,查核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《食品安全目标执行情况考核表》,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	考核办法	2024.06-2025.05 目标实际完成情况
a) 食品安全投诉率低于 1%;	每年对投诉情况进行考核	0
b) 产品验收合格率 100 %;	每月对此目标进行考核	100%
c) 顾客满意度≥90%;	每年对顾客满意度进行考核	96%



d) 重大食品安全事故为 0。 每半年对安全工作进行考核 0

审核周期内公司管理目标已实现，2025.06目标正在实施中，基本满足体系标准的要求。

提供了《食品安全目标执行情况考核表》，查综合部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	考核办法	2024.06-2025.05 目标实际完成情况
培训计划完成率 100%	按年度编制培训计划,每年底对此目标进行考核	100%
培训考核率 100%	每年对培训记录进行检查,培训是否均进行了考核	100%
文件编制、发放差错率 0	每年对文件进行评审并对发放和使用情况进行考核	0

审核周期内本部门目标已完成，2025年6月目标正在实施中，基本满足体系标准的要求。

提供了《食品安全目标执行情况考核表》，查供销部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	考核办法	2024.06-2025.05 目标实际完成情况
合同评审率 100%	每半年对订单评审情况进行考核	100%
供方评定率 100%	每年对主要原材料的供方评定,复评记录进行检查	100%
合同履行率 100%	每年对合同履行情况进行考核	100%
顾客满意度 90%以上	每年对顾客满意度进行考核	97%
食品安全投诉率低于 1%	每年对投诉情况进行考核	0

审核周期内本部门目标已完成，2025.06目标正在实施中，基本满足体系标准的要求。

配送部对部门的食品安全目标进行了分解，目标情况如下：

部门分解的目标	考核办法	完成情况（2024.06-2025.05）
合同计划完成率 98%以上	每半年对此目标进行考核	100%
设备完好率 98%以上	每年对设备完好率进行考核	100%
产品检验合格率 95%以上	每月对此目标进行考核	100%
重大食品安全事故为 0	每半年对安全工作进行考核	0
关键控制点监控率 100%	每月对此目标进行考核	100%

配送部按照规定的工艺操作规范，每天接收汇总酒店等客户下达的订单，公司根据客户订单分解每日配送单进行，同时保持良好的销售环境卫生和销售设备正常运行，近一年以来，部门目标已完成。

对部门的食品安全目标进行了分解，查看质检部目标情况如下：

部门分解的目标	考核办法	完成情况（2024.06-2025.05）
原材料验证率 100%	每年对原材料验证情况进行考核	100%
成品检测率 100%	每月对成品检测情况进行考核	100%
检测设备校准率 100%	每年对测量设备的检定校准进行考核	100%



近一年以来，本部门目标已完成，2025.06的目标正在实施中。

2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合

1) 前提方案管理情况

公司编制了《前提方案》2024年01月01日实施；内容包括采购管理、运输管理、验收管理、贮存管理、销售、管理制度和人员、记录和文件等管理。对前提方案策划基本符合要求。

现场查看：

1) 公司办公室及仓库位于江苏省常州市天宁区怡康机电广场 7-108 号；配置电脑、打印机、办公桌椅、配送车辆、推车、冷藏冷冻柜等，基本满足销售要求。

2) 用水主要为清洁用水，不与产品直接接触，主要用于员工洗手、仓库办公室地面清洁、车辆清洁、冲厕使用，生活污水直接排入街道管网。

3) 虫鼠害防治：现场查看发现：公司在仓储区/分拣区门口配置有灭蝇灯，现场观察灭蝇灯有少量蚊虫尸体未清理，已沟通，现场已立即整改；仓储区放置粘鼠板，现场未发现有鼠迹，与负责人沟通，蔬菜类与鲜活水产品基本当天采买当天配送，无库存，冻品存放在冷冻柜内，受虫害污染风险较小，故未设置挡鼠板，下次审核关注是否有常温储存情况。提供有《环境卫生点检表》，每日对虫鼠害进行检查，抽查 2024-12-12/2025-03-02/2025-05-28，点检结果均为正常，检查人：侯艳或滑方方，未见异常，控制基本符合。基本合理。

4) 废弃物主要是生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由所在市场物业管理处负责，每天晚上进行清运。

5) 设备设施主要配置有空调、电脑、办公座椅、电子秤、配送车辆、推车、冷藏冷冻柜等，基本符合。设施设备配备见 F7.1.3 条款审核记录。

6) 涉及的检验仪器：配备有电子秤、温湿度计。

7) 供应商的批准和保证过程见供销部 F7.1.6 条款

9) 初级农产品(蔬菜、海鲜)、预包装食品(冻品)主要由配送部负责配送，供销部负责订单及售后服务落实，原料验收由质检部人员负责；

10) 化学品主要是酒精、洗手液等，在正规超市采购，未保留小票，已沟通建议；

10) 仓储/配送实施情况，仓储温度记录见 F8.5.4.5 条款审核记录，配送过程涉及记录主要有《运输车辆卫生检查记录》，检查项目为食品接触面卫生、驾驶人员健康状况良好、车辆无混装现象、车辆无污染物等，查看 2025.4.1、2025.5.5、2025.6.7，检查情况均为符合，检查人均均为滑方方，另提供《车辆运输温度记录表》，抽查 2025.3.1，发车时间：8:30，结束时间：9:40，发车温度：-17℃，结束温度：-16℃，车牌号：苏 D917WQ，驾驶员：侯阿曾，客户：富都洲际酒店；2025.5.22，发车时间：8:30，结束时间：9:20，发车温度：-17℃，结束温度：-17℃，车牌号：苏 D917WQ，驾驶员：侯艳，客户：扬州香格里拉；未见异常。

11) 人员个人卫生主要是 员工每日上岗前进行晨检，提供有《人员晨检自查记录》，每日进行检查记录，检查项目包括：首饰、异物、疾病、指甲、手部清洗消毒等，抽查 2025-03 月、2025-06 月，未见异常。

员工健康证及培训管理情况见综合部 7.2 条款审核记录。

2) 采购管理情况：

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》、《良好卫生规范》；



提供《合格供方名录》，6家供方：基本覆盖认证范围产品类别。

抽查冻品肉类的供方牛王子（上海）肉类有限公司，营业执照：91310116MA7J4L823C，食品经营许可证：JY13101160371375，资质有效；

提供冷冻去骨牛胸肉（进口）的入境货物检验检疫证明，编号：222520241000160252；入境日期：2024年7月30日；原产国：澳大利亚；

抽查冷冻水产品的供方漳州万通食品有限公司，营业执照：91350624068773202H，食品生产许可证：SC11135062400630，资质有效；

提供淡水虾仁第三方检测报告：

委托/生产单位：争上游食品发展股份有限公司

报告编号：ZZ25SW0056404B

报告时间：2025.1.17

检测项目：感官、铅、铬、镉、无机砷、过氧化值等；

检测结果：合格

检测单位：山东中质华检测试验有限公司

抽查鲜大黄鱼供方台州市东镇山水产专业合作社，营业执照：93331002MA2DU3EN18，资质有效；

提供大黄鱼第三方检测报告：

委托单位：宁德市丰均港水产有限公司

报告编号：宁渔协药检【2025】1818号

报告时间：2025.6.2

检测项目：呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、结晶紫、氧氟沙星、硝基咪唑类、喹诺酮类（恩诺沙星+环丙沙星）、四环素类、磺胺类等；

检测结果：合格

检测单位：宁德市渔业协会

抽查其他鲜活海鲜的供方上海陵鲜实业有限公司，营业执照：91310107MA1G04GA8K，资质有效；

提供活鳌龙虾（进口）的入境货物检验检疫证明，编号：223320251000479026001；入境日期：2025年5月28日；原产国：加拿大；

提供活珍宝蟹（白蟹）（进口）的入境货物检验检疫证明，编号：223320251000484894001；入境日期：2025年5月29日；原产国：美国；

抽查蔬菜的供方：江苏凌家塘市场发展有限公司，营业执照编号：91320404X08161976E，资质有效；

提供江苏凌家塘市场发展有限公司农残检测单，检测编号：25066080100052；商品名称：胡萝卜；检测项目：农药残留，检测结果：阴性，检测时间：2025.06.08；

另抽查检测编号：2506110100005；商品名称：芋头；检测项目：农药残留，检测结果：阴性，检测时间：2025.06.11；

抽查产品运输供方货拉拉，（营业执照：914201020668397227），有《增值电信业务经营许可证》，许可编号：粤B2-20221009，有效期至2027年08月26日。配送产品大部分通过自有车辆配送，远距离由货拉拉平台线上下单辅助配送。

询问部门负责人，其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，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。

消毒液、洗手液、酒精在正规超市采购，未保留采购单据，已沟通。



提供《供方选择评价表》，评定内容包括：资质、价格、产品质量、服务、交期等项目，有评价人等信息，抽查蔬菜的供方：江苏凌家塘市场发展有限公司，由各部门负责人共同评价，总经理侯艳批准，日期：2025-1-10；另抽查海鲜供应商上海陵鲜实业有限公司等的评价及控制方式基本相同。

其他客户通过微信、电话等方式直接叫货，物流运输为2台自有车辆，车牌苏D917WQ、苏D6R90U，其他远距离配送情况在货拉拉平台下单。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

3) 监视和测量管理情况：

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。抽查“监视和测量装置管理台帐”，主要包括电子秤、温湿度计，共2台，未将冷冻柜、冷藏柜温度显示装置列入台账管理，已现场沟通。

抽查型号为9013的温湿度计（厂家得力集团有限公司委托外校），校准时间为2024年09月26日，证书编号为GD602052409260007，校准机构：广东六零二计量检测有限公司。

现场对冷藏柜、冷冻柜温度显示装置的管理通过内校方式进行，提供有《温度计校正记录》，每半年比对1次，抽查2025-04-20的《温度计校正记录》，对3个冷冻柜、2个冷藏柜进行了校正，校正人：侯艳，未明确校正方法，现场沟通。

查看企业现场配货分拣时使用的一台型号为TCS-150、出厂编号为24014764的电子台秤，涉及贸易结算，但未提供有效期内的校准/检定证书。

监视和测量设备由配送部统一进行管理，在管理过程中如发生偏离误差允许值时将报废，目前尚未发生。

目前未发现损坏偏离校准状态的情况。如有将追溯检验记录并对设备做适当处理措施。符合要求。

验收主要通过感官检查、核证数量、索证索票等。

监视和测量资源基本满足要求。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《食品安全管理手册》中8.3条款对可追溯性进行了规定，8.9.5条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识、追溯和召回控制程序》。

在文件中规定了：批次信息作为唯一性追溯标识，考虑了原物料入库标识、包装标识、不合格品标识、成品留样等，考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息，流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径，要求配送部每年组织不少于1次对产品可追溯性测试，在发生产品撤回和召回情况时，明确了各部门的职责，包括：食品安全小组组长负责撤回计划的批准和监视实施撤回，小组组长负责与监管部门反馈，配送部负责与客户沟通，配送部、质检部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行1次追溯/撤回召回演练。

现场查见提供有产品召回/追溯应急演练报告、模拟召回计划、召回演练现场实施记录等演练证据。

召回演练时间：2025年1月18日

召回演练内容：2025年1月15日发出5袋年糕，规格：500g/袋，产品胀袋（模拟情况，实际不存在），客户：常州玉佩府餐饮管理有限公司。

召回演练原因分析：抽样抽测：针对召回产品及其其他客户反馈情况，结合采购记录、发货记录和水份检测记录，发现采购原料没有问题，只是发往常州玉佩府餐饮管理有限公司的那批年糕在装车时混装其他冷冻产品，导致袋体被刺破，产生胀袋。

召回演练处理：召回发货日期：2025年1月15日的年糕，共计4袋，销毁处理。

演练总结：通过这次演练，可以从演练的过程得出结论，我们公司体系中的《产品标识、追溯和召回程序》是具有很强的操作性的。只要我们指定某一发货产品，就能顺利的把由这种产品追踪查找出来，并能有效控制住，对这批产品的处理可以由本公司自行决定。



因本次演练着重检验是本公司能否顺利把产品召回，同时召回后的具体处理演练，希望相关部门对《产品标识、追溯和召回程序》认真学习，并讨论其可行性，在适当的时候，公司将组织再次的演练，以适应更多突发情况下的召回。

5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制情况）情况：

公司主要提供初级农产品(蔬菜、海鲜)、预包装食品(冻品)，策划编制了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《产品撤回控制程序》等文件，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内规范内容没有发生修改。

组织制定了《验证程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划见食品安全小组的审核记录，涉及本部门的主要是原材料验收过程的验证过程管理。

提供有《进货查验制度》、管理手册，对原料验收检验、销售过程及成品检验放行做了规定。公司主要进行蔬菜类、海鲜类、冻品的销售，销售行业特殊性，产品原料基本等同于成品。

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。具体由配送部动态管控。

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，公司提供了销售单，记录有客户名称、销售单号、编码、商品名称、单位、数量、单价、金额等信息。查看配送单据：客户名称：富都洲际，销售单号：XS-2025-03-22-4317，编码：030001，商品名称：淡水河虾仁 400 克，数量：15 盒。

客户名称：盐城从前小院 2 号店新村路，销售单号：XS-2025-03-01-4144，编码：030083，商品名称：1315 牡丹虾球，数量：20 箱。

客户名称：西庐店，销售单号：XS-2025-03-09-4199，编码：02008，商品名称：精品熊猫甜笋，数量：7.7 斤。

客户名称：扬州香格里拉，销售单号：XS-2025-03-20-4300，编码：015060，商品名称：生态大黄鱼 500-700 克，数量：6.5 公斤。

客户名称：云几-紫金山店，销售单号：XS-2025-05-27-4903，编码：01324，商品名称：三角肩牛肉，数量：11.25 公斤。

因配送销售行业特殊性，终产品与原料特性一致，产品放行主要通过采购验收验证供方资质、第三方检测报告和对应批次的出厂报告或农残检测报告、动物检疫合格证或出入境检疫证明等，检查外观有无破损，产品感官指标有无异常，是否在保质期内等方面进行控制，

成品的第三方检测报告详见供销部 7.1.6 条款审核记录。

基本符合要求。

6) 危害控制计划实施管理情况：

公司在管理手册第 8 章节进行了规定，同时策划了《产品标识、追溯控制程序》、《监视和测量设备控制程序》等，在受控条件下进行销售服务提供。

查初级农产品(蔬菜、海鲜)、预包装食品(冻品)过程及控制情况：

提供有《工艺流程图》、操作要求、危害控制计划、采购计划单、客户采购订单、配送单等运行证据。

部门负责人表示现场销售过程中产品采购由供销部负责，验收由质检部负责，分拣、仓储及配送过程（等同于产品



放行过程)由配送部负责实施、质检部负责监督检查;客户例如学校食堂每周根据一周菜谱下达订单,提前一天确认订单,通过采购订单进行确认。日常运行通过动态方式管控为主。

查产品和服务实现流程(含 OPRP/CCP 实施情况)

原料验收 OPRP1→储存(冷藏冷冻 CCP1)→配货→装车→送货→验货

原料的冷冻、冷藏储存 CCP1——提供有冷藏柜、冷冻柜的温度监控记录。抽查《环境卫生点检表》, 2025-03-015, 冷冻柜温度为: -16°C , 冷藏柜温度为 8°C (温度填写不规范,未记录至小数点,已沟通)。地面卫生√、物料摆放√、照明√、虫鼠害√,点检人:侯艳。另抽查 2025-01、2025-05,记录均有填写,未发现异常情况。现场观察:冷藏柜温度: 0.9°C 、冷冻柜温度: -23.8°C 。另抽查 2024-05 的温度,均满足 CL 要求。审核周期内未发生偏离情况,不涉及采取纠偏。

实施情况:

- 1) 采购计划主要通过微信、电话方式下达,一般自行前往供方处拉货,偶尔由产品供方送货至公司,供方管理见供销部审核记录,验收见 8.8.1 条款审核记录;
- 2) 仓储过程管理,对于蔬菜类、海鲜类每批采购后即分拣按客户进行配送,基本无库存,冻品肉类存放在冷冻柜中,分区域存放,有简单标识管理,现场抽查预包装食品冷冻虾仁、速冻虾球、冷冻去骨牛肉等生产日期均在有效期内。
- 3) 分拣、配货装车过程,配送部根据客户订单进行分拣、装车,主要通过感官检查进行控制产品质量,包括感官检验、数量等;最终体现在销售出库单上。

配送过程: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,公司提供了销售单,记录有客户名称、销售单号、编码、商品名称、单位、数量、单价、金额等信息。查看配送单据:客户名称:富都洲际,销售单号:XS-2025-03-22-4317,编码:030001,商品名称:淡水河虾仁 400 克,数量:15 盒。

客户名称:盐城从前小院 2 号店新村路,销售单号:XS-2025-03-01-4144,编码:030083,商品名称:1315 牡丹虾球,数量:20 箱。

客户名称:西庐店,销售单号:XS-2025-03-09-4199,编码:02008,商品名称:精品熊猫甜笋,数量:7.7 斤。

客户名称:扬州香格里拉,销售单号:XS-2025-03-20-4300,编码:015060,商品名称:生态大黄鱼 500-700 克,数量:6.5 公斤。

客户名称:云几-紫金山店,销售单号:XS-2025-05-27-4903,编码:01324,商品名称:三角肩牛肉,数量:11.25 公斤。

查看配货配送车辆线路管理情况,划分线路、司机、配送客户等情况;

4) 其他管理:

——对用具:冷柜、推车等,采用 75%酒精喷洒方式消毒,每周配送结束后进行,提供有《清洁消毒记录》,记录有日期、项目及频次(设备、台面、地漏、地面、柜、推车等)、清洁人、复核人、消毒剂等信息,抽查 2025-02、2025-05,均有记录,未记录电子台秤的清洁消毒情况,未明确消毒剂名称,已沟通。

对货拉拉车辆每批进行卫生检查,提供有《运输车辆卫生检查记录》,检查项目为食品接触面卫生、驾驶人员健康状况良好、车辆无混装现象、车辆无污染物等,查看 2025.4.1、2025.5.5、2025.6.7,检查情况均为符合,检查人均均为滑方方,

——员工每日上岗前进行晨检,提供有《人员晨检自查记录》,每日进行检查记录,检查项目包括:首饰、异物、



疾病、指甲、手部清洗消毒等，抽查 2025-03 月、2025-06 月，未见异常。

4) 不涉及首件检验过程。

5) 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，每日进行检查；

现场观察：产品分区域存放，有简易标识，预包装食品冷冻虾仁、速冻虾球、冷冻去骨牛肉等均在保质期内，包装完好，冷藏柜冷冻柜运行正常，冷冻品存放在冷冻柜内，均有基本防护，基本充分；

查看销售配送 HACCP 计划实施 OPRP（原料验收）：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP1-1：畜、禽肉类（冻品）的验收	有害微生物、重金属、挥发性盐基氮、抗生素、促生长素等有害化学物质超标	来自合格供方； 每批次索取合格的产品检测报告	验收员每批、查验报告	提供冷冻去骨牛胸肉（进口）的入境货物检验检疫证明，编号：222520241000160252；入境日期：2024年7月30日；原产国：澳大利亚；审核当日未发生畜禽肉类（冻品）的采购及销售活动，下次审核关注；查看审核当日其他冻品类销售涉及牡丹虾球、生冻虾仁，客户：从前小院2号店新村路，提供淡水虾仁第三方检测报告； 委托/生产单位：争上游食品发展股份有限公司 报告编号：ZZ25SW0056404B 报告时间：2025.1.17 检测项目：感官、铅、铬、镉、无机砷、过氧化值等； 检测结果：合格 检测单位：山东中质华检测试验有限公司
OPRP1-2：蔬菜类的验收	化学危害、农药残留、超标	每批次检测农残或索取农残检测报告，抑制率≤50%	验收员每批次用农残检测仪检测	提供江苏凌家塘市场发展有限公司农残检测单，检测编号：25066080100052；商品名称：胡萝卜；检测项目：农药残留，检测结果：阴性，检测时间：2025.06.08； 另抽查检测编号：2506110100005；商品名称：芋头；检测项目：农药残留，检测结果：阴性，检测时间：2025.06.11；审核当日未发生蔬菜类的采购及销售活动，下次审核关注； 上年度不符合项：2024-06-08 采购的蔬菜未提供农残检测报告，本次审核经验证已整改完毕，未再次发生。
OPRP1-3：水产类验收	有害微生物、重金属、挥发性盐基氮、抗生素、促生长素等有害化学物质超标	来自合格供方； 合格的产品检测报告	验收员每批、查验报告	提供大黄鱼第三方检测报告； 委托单位：宁德市丰均港水产有限公司 报告编号：宁渔协药检【2025】1818号 报告时间：2025.6.2



			<p>检测项目：呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、结晶紫、氧氟沙星、硝基咪唑类、喹诺酮类(恩诺沙星+环丙沙星)、四环素类、磺胺类等；</p> <p>检测结果：合格</p> <p>检测单位：宁德市渔业协会；</p> <p>提供活鳌龙虾（进口）的入境货物检验检疫证明，编号：223320251000479026001；入境日期：2025年5月28日；原产国：加拿大；</p> <p>提供活珍宝蟹（白蟹）（进口）的入境货物检验检疫证明，编号：223320251000484894001；入境日期：2025年5月29日；原产国：美国；</p> <p>查看审核当日采购的冰鲜大西洋鲑鱼，提供入境货物检验检疫证明，编号：223320251000530454001；入境日期：2025年6月12日；原产国：挪威；供</p> <p>应商：上海陵鲜实业有限公司；客户：云几-紫金山店</p>
--	--	--	---

基本满足标准要求。

7) 管理体系的验证、评价和分析

食品安全小组策划了《验证程序》，策划的验证内容包括：对危害分析的输入，前提方案/危害控制计划的有效性、成品的安全性验证等方面，并规定了验证的频率、方法、职责等。

现场查见：

“PRP 验证记录”验证时间：2025.01.23，验证人员：侯艳、侯继曾、侯阿曾、侯利利，结论为：符合。

“OPRP 验证记录”验证时间：2025.01.20，验证人员：侯艳、侯继曾、侯阿曾、侯利利，结论为：符合。

“HACCP 计划验证记录”2025.01.25，验证人员：侯艳、侯继曾、侯阿曾、侯利利，结论为：符合。

“验证结果分析报告”分析时间：2025.01.30，验证人员：侯艳、侯继曾、侯阿曾、侯利利，结论为：合格。

——不涉及生产加工用水，仅使用自来水用于清洁、冲厕使用，定期查阅自来水厂官网公示的水质公告，产品的安全性验证详见质检部审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见配送部审核记录。

提供了验证结果分析报告，验证项目包括了 HACCP 计划的验证、CCP 的验证、最终产品的检测、体系内部审核、等项目，结果：公司食品安全管理体系的整体运行满足策划的安排和要求；体系运行有效。分析日期：2025年01月30日。

公司在食品安全管理手册 9.1.1 条款对需要进行监视和测量的食品安全绩效进行了规定，包括监视和测量的对象，监视、测量、分析和评价的方法，监视和测量的频次和时机，评价其食品安全绩效所依据的准则和适当的参数，分析和评价的频次和时机等内容。基本符合标准的要求。

抽：

——对原辅料食材的监视和测量方法：采购自合格供方，预包装食品：每年索取第三方检测报告，对于蔬菜类每批次自检感官、市场农残检测报告，对于海鲜类索取检测报告或入境检疫证明，详见质检部审核记录。

——对于过程的监控，如产品配送现场的管理，管理部门的实施及考核情况、人员能力管理等，由综合部负责实施；

——对于售出产品的不合格反馈、顾客满意度调查等由综合部现场沟通，不定期进行；

——供方管理主要由供销部负责管理。

——体系内审、管理评审、确认验证工作依据公司策划的时间间隔进行开展，常规情况下每年 1 次。



总经理表示上述的监视和测量按照公司策划的体系文件、规章制度等进行开展，未见明显异常。

现场抽查：管理目标考核已基本完成；内审实施情况见 F9.2 条款审核记录，基本满足标准要求。

食品安全小组负责将监视和测量获得的适宜数据和信息进行了分析，并利用分析结果评价以下各项结果：

1) 产品的符合性情况，采购验收产品均来自合格供方，有验收记录，基本符合，审核周期内未发生采购不合格情况；

2) 审核周期内未发生顾客投诉情况；

3) 通过管评、内审，体系过程绩效的监视和测量数据评价食品管理体系的绩效和有效性；——见领导层、食品安全小组审核记录；

4) 策划得到有效实施；——见食品安全小组审核记录；

5) 针对识别出的风险和机遇采取了相应的措施，目前正在实施过程中；

6) 不定期对外部相关方的绩效进行评价，暂未发生异常情况；

7) 食品安全小组策划和组织了各项验证活动，基本符合标准要求。

8) 文件管理情况

公司在《食品安全管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；查文件管理情况：

公司形成了文件化的《食品安全管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划》、制度文件以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《前提方案》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运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：食品安全管理手册。

二级文件：公司编制了程序文件，前提方案，危害控制计划，基本包括了食品安全体系标准要求的程序。

三层次文件：制度文件。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理侯艳批准。2024-01-01 对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括食品安全管理手册、程序文件、危害控制计划等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本、发布部门及份数等，基本符合要求。

查《文件发放、回收记录表》，表内写明了文件名称、文件编号、发放号、发放记录（签收人、部门、日期、份数）、回收记录（签收人、部门、日期、份数）等。

抽：文件名称 编号 发放号 版本 部门 签收 日期

《食品安全管理手册》 JYX-FH-2024 01 A/0 质检部 侯阿曾 2025 年 1 月 1 日

基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

提供了《外来文件清单》，记录了法律法规名称、版本、生效日期、对应部门等信息，识别适用的法律法规包括：中华人民共和国食品安全法、《食品安全法实施条例》、《食品召回管理办法》、CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、T/CCAA 29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等。基本覆盖了公司配送销售所适用的法律法规。

查记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

提供了《记录清单》，共 81 份记录，清单内写明记录名称、编号、保存期限等。抽《供应商调查评定表》、《培训记录表》、《内审检查表及现场记录》、《纠正预防措施记录表》4 份记录，记录均有编写。查《运输车辆卫



生检查记录》、《环境卫生点检表》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

9) 人员及能力、意识:

公司总经理为确保操作和维护有效的 FSMS 设置了相应的组织架构、并配置了所需的人员。

人员能力胜任情况见 F7.2 审核条款记录。

总经理表示目前该组织体系覆盖总人数: 6 人, 含各部门主要负责人 4 人。

公司暂未聘请外部专家协助 FSMS 的开发、实施、操作或评估, 公司内部自行策划建立 FSMS 要素组织在《食品安全管理手册》7.2 条款进行了规定, 并策划了《人力资源管理和岗位培训程序》; 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《关键岗位能力确认表》, 对教育学历、专业/职称、相关工作经历、培训学习等方面进行确认, 覆盖到公司各岗位员工。

部门负责人侯继曾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, 包含了综合部、供销部、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《年度培训计划》、《培训记录表》; 培训策划内容包括了体系文件、法律法规、岗位任职要求等方面, 策划基本符合标准要求; 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。

随机抽取:

培训日期	培训记录内容	培训对象	评价方式	培训有效性评价
2024-11-15	运输人员岗位要求培训	公司骨干	口试	有效
2025-03-28	管理手册、程序文件	公司骨干	口试	有效
2025-05-15	内审员培训	公司骨干	口试	有效

查看持证上岗人员的管理情况:

该组织涉及驾驶员、内审员等岗位, 其中内审员经培训上岗。

驾驶员共计 2 名, 侯阿曾, 证号: 341204198904261433; 侯艳, 证号: 341204198706221465。

查健康证管理情况:

公司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。

上年度不符合项: 现场审核期间与内审审核组长侯继曾、组员侯阿曾交流, 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, 内审员能力存在不足, 本次审核 1、抽查质检部内部审核检查表, 涉及条款 5.3、6.2 等审核内容, 而内部审核实施计划中未安排, 且内部审核实施计划中质检部审核内容出现“化验室”, 企业实际未建立化验室, 内审员能力存在不足;

2、查人员健康证管理, 未提供配送部负责人侯艳、供销部负责人侯继曾、质检部负责人侯阿曾有效期内的健康证。已开具不符合项整改。

其余人员能力管理基本符合标准要求。

经询问了解该组织主要通过培训、参加外部组织的研讨会、会议、文件发放等形式以提升员工能力, 增强员工的食品安全意识, 以确保员工意识到满足顾客要求、法律法规要求的重要性。总经理也非常鼓励员工参与公司内部管理和改进。



现场询问侯阿曾，均能说出本公司的食品安全方针及本部门相关的管理目标。并知晓本岗位工作对管理体系有效性的贡献及不能满足产品要求所造成的不良后果。

控制方式基本符合标准要求。

10) 沟通控制情况:

公司在《食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定；制定《信息沟通程序》

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：食品安全管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

内部沟通情况如:

如：2025-05-25 沟通内容：送货订单明细，沟通对象：各部门负责人，沟通方式：口头，责任部门：各部门，回应情况：无异常。

查外部沟通管理情况:

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通，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负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面的信息。

如：2024年9月 沟通内容：食品安全、环境卫生方面的监督检查，沟通对象：常州市天宁区市场监督管理局，沟通方式：口头，责任部门：各部门，回应情况：无异常。企业表示现场未开具整改单；

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

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

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。基本符合标准要求。

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

审核日期：2025 年 5 月 12 日；审核组组长：侯继曾；组员：侯阿曾；于体系建立之初以及 2025 年 5 月 15 日参加了公司组织的外部老师授课的内审员培训，建议在内审前进行，已沟通，在各部门岗位职责中明确了职责要求。

查《内部审核实施计划》覆盖了标准要求条款，基本符合要求。有首末次会议签到表，均有各部门人员签字。

查《内审检查表》：上年度不符合项：现场审核期间与内审审核组长侯继曾、组员侯阿曾交流，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，内审员能力存在不足，本次审核抽查质检部内部审核检查表，涉及条款 5.3、6.2 等审核内容，而内部审核实施计划中未安排，且内部审核实施计划中质检部审核内容出现“化验室”，企业实际未建立化验室，内审员能力存在不足；已在综合部 7.2 条款开具不符合整改。

查《不符合项报告》：共计 1 项

涉及部门：综合部，不符合项内容：查看年度培训计划和培训记录，缺少 2025 年 4 月份的培训记录；未进行判标，已沟通。审核过程中综合部 1 个不符合项。另抽综合部内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《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：通过本次内部审核，本公司食品安全管理体系的运行符合标准的要求，符合公司的食品安全管理体系文件要求。符合法律法规的要求，体系运行充分、适宜、有效。



基本满足标准要求。

2) 管理评审

公司在《食品安全管理手册》9 章节 进行了规定，并策划了《管理评审程序》，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。

以往管理评审的跟踪措施：已完成。

本次管理评审日期：2025 年 5 月 30 日

查《管理评审计划》，计划于 2025 年 5 月 30 日进行管理评审，批准：侯艳，日期：2025 年 5 月 22 日。

管理评审会议于 2025 年 5 月 30 日在公司召开，会议由侯艳（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：由最高管理者主持，管理层、部门负责人、内审员参与，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，包括食品安全方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、销售过程控制、资源配置、内审、客户投诉情况，客户满意度调查情况，体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；基本覆盖管评输入内容要求

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，编制：侯继曾、审核：侯艳，日期：2025-05-25。

查改进项及改进措施：改进项：(1)继续加强对员工 ISO 22000：2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、GB14881-2013 标准和 T/CCAA 29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求标准和管理体系文件的培训学习，采用自学与辅导相结合的办法，提高对标准的理解能力和对体系文件的执行能力，由综合部拟定具体计划和措施。(2)明确供方导入评价标准及准入要求。改进措施：1、制定培训主题，列入年度培训计划，定期进行培训。

2、明确供方准入门槛，严格按照评价要求进行供应商评鉴，设立准入与改善要求。

管评结论：食品安全管理体系具有适宜性、有效性、充分性。

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

公司在《食品安全管理手册》10.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正和改进措施控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，为食品安全目标提供框架，通过食品安全目标分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的 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：相关方及其需求信息的监视；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；致敏管理；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等，基本符合要求。

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质检部负责，总经理表示，审核周期内控制较稳定，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

销售过程控制主要由配送部负责，配送过程中的成品基本等同于原料，公司比较注重过程及配送管控，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

产品交付、顾客投诉处理等主要由配送部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

日常运行过程中暂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《不合格品控制程序》、《纠正和改进措施控制程序》



的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司在《食品安全管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定,同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正和改进措施控制程序》。

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:内审开具的1项不符合报告,已进行原因分析,采取纠正措施,进行验证有效。

体系建立以来,暂未发生原料验收、产品销售配送过程中不合格情况,也未发生投诉情况。无采取纠正措施的需求。控制基本合理。

3) 投诉的接受和处理情况:

投诉的处理主要由供销部负责,审核周期内未发生投诉情况。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域:——无

2) 组织机构:——无

3) 管理体系:——无

4) 资源配置:——无

5) 产品及其主要过程:——近一年内不涉及大米的销售业务

6) 法律法规及产品、检验标准:——无

7) 外部环境:——新增气候变化因素识别

8) 审核范围(及不适用条款的合理性):——因近一年内不涉及大米的销售业务,审核范围变更,详见 1.5.2

9) 联系方式:无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上年度不符合项:

1、现场审核期间与内审审核组长侯继曾、组员侯阿曾交流,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,内审员能力存在不足;本次审核抽查质检部内部审核检查表,涉及条款 5.3、6.2 等审核内容,而内部审核实施计划中未安排,且内部审核实施计划中质检部审核内容出现“化验室”,企业实际未建立化验室,内审员能力存在不足;再次开具不符合项整改;

2、2024-06-08采购的蔬菜未提供农残检测报告,本次审核经验证已整改完毕,未再次发生。

五、认证证书及标志的使用

总经理表示认证证书及标志主要用于投标,现场未发现违规使用情况。

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，嘉源祥餐饮服务管理(常州)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 checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input 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 checked="" type="checkbox"/> 达到	<input 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

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:陈丽丹



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。