

项目编号：10684-2025-QEOFH

# 管理体系审核报告

## （第二阶段）



组织名称：湖南安佰膳食有限公司

审核体系：环境管理体系、质量管理体系、职业健康安全管理体系、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）： 钱涛

审核组员（签字）： 徐素娟

报告日期： 2025年06月27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](http://www.china-isc.org.cn)

邮箱：[service@china-isc.org.cn](mailto: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：钱涛

组员：徐素娟



受审核方名称：湖南安佰膳食有限公司

## 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	钱涛	组长	审核员	2025-N1FSMS-1465209	FI-2
A	钱涛	组长	审核员	2025-N1EMS-1465209	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08
A	钱涛	组长	审核员	2025-N1QMS-1465209	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08
A	钱涛	组长	审核员	2025-N1OHSMS-1465209	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08
A	钱涛	组长	审核员	2025-N1HACCP-1465209	FI-2
B	徐素娟	组员	审核员	2023-N1OHSMS-2022868	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08
B	徐素娟	组员	审核员	2023-N1EMS-2022868	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08
B	徐素娟	组员	审核员	2024-N1QMS-4022868	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08
B	徐素娟	组员	审核员	2025-N1FSMS-2022868	FI-2
B	徐素娟	组员	审核员	2025-N1HACCP-1022868	FI-2

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	廖永俊、赵念	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（**环境管理体系、质量管理体系、职业健康安全管理体系、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:

GB/T 24001-2016/ISO14001:2015 、 GB/T19001-2016/ISO9001:2015 、  
GB/T45001-2020 / ISO45001:2018、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: TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求;

d) 相关的法律法规: 《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国劳动法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国招标投标法》、《新鲜蔬菜贮藏与运输准则》GB/T 26432-2010 、《初级生鲜食品配送良好操作规范》SB/T 10428-2007、《新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程》GB/T 33129-2016 、《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》GB/T 24616-2019 、《食品良好流通规范》GB/T 23346-2009 、《湖南省大气污染防治条例(2020修正)》、《湖南省环境保护条例》、《湖南省女职工劳动保护特别规定》、《湖南省实施《中华人民共和国消防法》办法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《食品召回管理办法》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: 《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》GB 2707-2016 、《水果和蔬菜中多种农药残留量的测定》GB/T 5009.218-2008、《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》GB 2749-2015、《小麦粉》GB/T 1355-2021、《食用玉米淀粉》GB/T 8885-2017、《食品安全国家标准 发酵乳》GB 19302-2025 、《食品安全国家标准 灭菌乳》GB25190-2010/XG1-2025、《食品安全国家标准 调制乳》GB25191-2010、《食品安全国家标准 含乳饮料》GB/T21732 -2008、《食品安全国家标准 豆制品》GB 2712-2014、《绿色食品 绿叶类蔬菜》NY/T743-2012、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB 2763-2021、《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》GB 19295-2021、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》GB 29921-2021、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB 2763-2021、《食品安全国家标准 包装饮用水》GB 19298-2014 、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》GB 8537-2018 、《食用盐》GB/T 5461-2016 、《食品安全国家标准 酱油》GB 2717-2018 、《食品安全国家标准 食醋》GB 2719-2018、《调味料酒》SB/T 10416-2007 、《新鲜蔬菜贮藏与运输准则》GB/T 26432-2010 、《初级生鲜食品配送良好操作规范》SB/T 10428-2007、《新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程》GB/T 33129-2016 、《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》GB/T 24616-2019 、《食品良好流通规范》GB/T 23346-2009 等

f) 其他有关要求(顾客、相关方要求)。无

## 1.5 审核实施过程概述



**1.5.1 审核时间：**2025年06月17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）：

E:食用农产品（禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售所涉及场所的相关环境管理活动

Q:食用农产品（禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售

O:食用农产品（禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F:位于湖南省株洲市天元区嵩山路街道长江北路 375 号村镇集团一号综合楼 401-02 的食用农产品（禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售

H:位于湖南省株洲市天元区嵩山路街道长江北路 375 号村镇集团一号综合楼 401-02 的食用农产品（禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售

范围与计划不一致，阅卷老师阅卷后，认为仓库不属于企业，所以取消仓库地址，已报备总部。

**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：湖南省株洲市天元区嵩山路街道长江北路 375 号村镇集团一号综合楼 401-02

办公地址：湖南省株洲市天元区嵩山路街道长江北路 375 号村镇集团一号综合楼 401-02

经营地址：湖南省株洲市天元区嵩山路街道长江北路 375 号村镇集团一号综合楼 401-02

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 16 日 08:30 至 2025 年 06 月 16 日 12:30 进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、人员能力、危险源、环境因素等

**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:

综合部: QE0F7. 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 07 月 20 日前提交审核组长。

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 07 月 16 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

供方管理、OPRP 点实施控制情况、管理评审、内审的有效性

3) 本次审核发现的正面信息:

1) 受审核方依据 GB/T19001-2016 /ISO9001:2015、GB/T24001-2016 /ISO14001:2015、GB/T 45001-2020/ISO45001:2018、ISO 22000:2018 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准要求策划了公司质量、环境、职业健康、食品安全管理体系。

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视;

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作;

4) 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门来公司进行监督抽查，基本符合。

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在销售资源方面配置基本充分合理，如原料验收管控、配送过程监控等。

6) 公司产品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 GB/T19001-2016 /ISO9001:2015、GB/T24001-2016 /ISO14001:2015、GB/T 45001-2020/ISO45001:2018、ISO 22000:2018 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）运行和认证活动较为支持，公司结合销售过程，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 GB/T19001-2016 /ISO9001:2015、GB/T24001-2016 /ISO14001:2015、GB/T 45001-2020/ISO45001:2018、ISO 22000:2018 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、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，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 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。对生产现场观察发



现对虫害入侵管理、产品标识管理、离地管理还需要加强。

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:

原料采购、配送过程监控

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间: 2024 年 06 月 18 日 体系实施时间: 2024 年 12 月 1 日

2) 法律地位证明文件有:

营业执照、食品经营许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 16 人。

倒班/轮班情况 (若有, 需注明具体班次信息):

常日班: 8: 30-18: 00 (午休 2 小时)

4) 范围内产品/服务及流程:

销售流程:

销售 (供方直送) 流程: 客户订单→采购→验收 OPRP1→客户验收

销售 (分拣配送) 流程: 客户下单→原料采购→原料验收 (OPRP) →储存 (需要时) →分拣→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

1) 组织环境、相关方要求、风险和机遇

企业从事食用农产品 (禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋)、预包装食品 (含冷藏冷冻食品) 的销售。

企业于 2024 年 12 月 01 日, 依据 GB/T19001-2016 /ISO9001:2015、GB/T24001-2016 /ISO14001:2015、GB/T 45001-2020/ISO450011:2018、ISO 22000:2018 及危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 标准建立了管理手册。从战略管理层面, 公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

现场与管代沟通, 公司管理层、各部门不定期通过网络、监管部门通知和会议等形式, 收集对公司实现管理目标及战略方向相关的, 影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。

现场与管代沟通, 管代表示目前市场竞争较为激烈, 希望通过第三方体系认证, 获得第三方证明及认可, 有利推动市场竞争, 或者更多投标资格。公司目前内部人员较少, 管理较为简单, 客户群体目前较少, 运行基本满足客



户的需求。

对于公司内部环境，较为关注规范化管理方面，公司自今以来开展管理体系建立和试运行，通过标准体系的学习和不断完善，从而提高了公司整体的经营管理能力和水平。

公司在管理手册 4.2 条款进行了规定。

组织明确了影响企业绩效以及受企业销售服务经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望。现场交流总经理表示相关方包含：立法及政府机构、第三方认证机构、员工队伍、投资者、客户、供应商等。公司基本明确了这些相关方在环境、质量、食品安全、职业健康安全等方面的需求和期望，定期评审相关方需求，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

现场交流，相关方需求和期望：

立法及政府机构需求：符合法律法规、成为当地的优秀企业，纳税大户、当地政府检查问题及时整改、配合机关的检查；

员工需求：良好的工作与住宿环境、质量信息明确，较多的培训学习机会、合理的工作时间等。

客户需求：订单及时交付、产品合格、配合终端客户的审查、投诉得到及时满意的处理、沟通渠道畅通。

供应商需求：采购信息描述清楚完整，价格合理，沟通渠道畅通

组织收集了与食用农产品（禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售相关的法律法规，提供了《法律法规清单》，识别包括：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国劳动合同法》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国劳动法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国招标投标法》、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》GB 2707-2016、《水果和蔬菜中多种农药残留量的测定》GB/T 5009.218-2008、《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》GB 2749-2015、《小麦粉》GB/T 1355-2021、《食用玉米淀粉》GB/T 8885-2017、《食品安全国家标准 发酵乳》GB 19302-2025、《食品安全国家标准 灭菌乳》GB25190-2010/XG1-2025、《食品安全国家标准 调制乳》GB25191-2010、《食品安全国家标准 含乳饮料》GB/T21732-2008、《食品安全国家标准 豆制品》GB 2712-2014、《绿色食品 绿叶类蔬菜》NY/T743-2012、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB 2763-2021、《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》GB 19295-2021、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》GB 29921-2021、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB 2763-2021、《食品安全国家标准 包装饮用水》GB 19298-2014、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》GB 8537-2018、《食用盐》GB/T 5461-2016、《食品安全国家标准 酱油》GB 2717-2018、《食品安全国家标准 食醋》GB 2719-2018、《调味料酒》SB/T 10416-2007、《新鲜蔬菜贮藏与运输准则》GB/T 26432-2010、《初级生鲜食品配送良好操作规范》SB/T 10428-2007、《新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程》GB/T 33129-2016、《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》GB/T 24616-2019、《食品良好流通规范》GB/T 23346-2009、《湖南省大气污染防治条例(2020修正)》、《湖南省环境保护条例》、《湖南省女职工劳动保护特别规定》、《湖南省实施《中华人民共和国消防法》办法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和



《农产品质量安全法》、《食品召回管理办法》等。

企业于2025年2月20日开展了食品安全、质量、环境、职业健康合规性评价，现场与总经理交流，其表示由于市场竞争激烈，食品安全管理要求日益严格，企业不断提高食品安全意识，确保食品安全。

基本合理。

公司编制有《风险和机遇应对控制程序》，对影响实现公司管理体系预期结果的风险进行识别、评价，以有效应对风险和机遇。在实现其目标和预期结果的销售经营活动中，不定期组织会议、文件传递等方式进行风险和机遇的识别。

1) 提供了“风险与机遇评价表”：分别对食品安全、环境安全、质量安全多领域内外部因素各个过程涉及活动的风险/机遇来源进行了描述，并提出了针对性的应对措施。结合外部环境、环保风险、经济风险、体系策划及风险和机遇应对措施管理、产品和服务要求的确定及评审、产品交付顾客沟通及投诉处理过程、运行策划过程、采购过程、人力资源管理、设施设备、配送销售过程控制等开展了风险和机遇的识别、控制及管理工作。

组织建立的风险和利用机遇的机制基本符合要求。

2) 现场与领导层沟通，其表示目前公司所面临的风险和机遇：抽查：

风险1：目前公司面临国内经济形势趋势严峻，市场竞争加剧。

应对措施：加强市场开拓，做好客户的维护。

风险2：采购产品出现质量不过关，供应商所售产品不符合食品安全相关法律法规等。

应对措施：加强供方的调查与评价控制、确保只从合格供方处采购。

风险和机遇控制基本合理。

## 2) 方针

公司于2024年12月1日发布管理手册中对管理方针进行了明确：

质量、环境、职业健康安全方针：优质高效、持续改进；安全第一、保护健康；改善环境、和谐发展。

食品安全管理方针：物流万里，通达则汇，食品安全，科学管理

审核周期内未发生变化。现场观察管理方针通过办公会议、培训、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识、合同、文件传递等方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

现场总经理表示公司的管理方针基本适宜组织的宗旨和环境，能为体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

现场询问公司员工：张勒，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

## 3) 目标

公司在《管理手册》1.4.2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。如下：

——质量目标：

- a) 销售服务及时率 100%；
- b) 顾客满意度  $\geq 90$  分；

——环境目标

- a) 固废分类回收率 100%；
- b) 火灾事故发生次数为 0；

——职业健康安全管理目标：

- a) 触电事故发生次数为 0；
- b) 重大人身伤亡事故为 0
- c) 火灾事故发生次数为 0

——食品安全及 HACCP 目标

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

提供了《目标分解及完成情况考核表》，编制：廖永俊，批准：刘力 2025. 3. 30

提供了查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

管理目标	计算方法	频率	2024 年第 4 季度~2025 年第 1 季度统计结果
食品安全事故 0 次	统计发生次数	季度	0
顾客投诉处理率 100%	顾客投诉处理数/总数	季度	100%
市场抽查不合格次数 0	统计市场抽查不合格次数	季度	0
火灾事故发生次数为 0	统计火灾事故发生次数	季度	0
触电事故发生次数为 0	统计触电事故发生次数	季度	0
重大人身伤亡事故为 0	统计重大人身伤亡事故发生次数	季度	0
固废分类回收率 100%	分类回收数/总数*100%	季度	100%
销售服务及时率 100%	销售服务及时数/总人数	季度	100%
顾客满意度 $\geq 90$ 分	调查客户平均数	年度	98

管理目标已完成，2025年第二季度及以后目标在实施中。管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

#### 4) 危险源、环境因素



组织策划、编制并执行《环境因素识别与评价控制程序》、《环境、职业健康安全运行控制程序》，提供了《环境因素辨识评价表》，识别的环境因素标明时态、状态和对环境的影响，从生命周期出发，从办公、销售过程等环节识别环境因素和职业危害因素。综合部作为公司环境和职业健康安全管理体系的主控部门，主要负责识别评价相关的环境因素和危险源，根据各部门识别最后由综合部统一汇总。

提供《环境因素辨识评价表》，识别各部门的环境因素有：办公过程产生的：电脑光的幅射、产生的固废（废电池、废灯管、废墨盒等）、生活垃圾、生活污水排放、办公用纸、汽车尾气和噪声排放，照明及电器用电、水消耗、办公设施等电能消耗、火灾的发生等；销售过程产生的：用车油料的消耗、车辆尾气的排放、原材料的消耗、车辆噪声的排放、包装物的废弃、所购材料环保不达标、产品包装物的废弃、垃圾的排放等环境因素。

查有“重要环境因素清单”，识别的重要环境因素为：潜在火灾、固废的排放

识别基本准确，符合要求。自2024年12月1日以来，未有变化。

组织按照《危险源辨识、风险评价与控制措施制定程序》，进行危险源辨识与风险性评价，确定重大危险源。提供《危险源识别评价表》对办公过程、车辆行驶、上下班、销售过程等分别进行辨识，识别了照明不足、电器开关失效、违章使用电器、潜在的火灾、电线老化裸露、乱接乱搭、制动、转向失灵、无证驾驶、交通事故等危险源。

查《不可接受风险清单》，公司涉及重大危险源：交通事故、火灾、触电。识别人：张倩，批准人/日期：张合/2024-12-1。

——火灾控制措施：

1. 对各部门进行消防知识培训，提高管理素质和能力；普及火灾应急知识，增强安全健康意识。
2. 建立健全消防制度，配置消防器材。
3. 定期对消防器材、消防设施、进行检查，发现隐患及时整改。
4. 由综合部组织消防演练。

——交通事故、冻伤、砸伤控制措施：

1. 执行安全相关规章制度。
2. 加强安全教育宣传。
3. 定期进行安全检查。

——触电控制措施：

1. 执行安全相关规章制度。
2. 加强安全教育宣传。
3. 定期进行安全检查。

识别准确，措施得当，基本符合要求。

#### 4) HACCP计划

查食品安全小组/HACCP小组组成情况：



公司在管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：王灿，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司食品安全小组组成，由不同部门的人员组成，包括了综合部、市场部，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施 HACCP 计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员刘杨，基本了解，具体人员能力及培训见综合部审核记录。

公司提供了《危害控制计划书》；

查产品描述情况：

——食品安全小组在策划时考虑了食用农产品（禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售控制情况，策划的管控范围覆盖了认证覆盖的食用农产品（禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售。对蔬菜、水果、调味品、米面粮油、禽畜肉、禽蛋类、预包装食品等进行了特性识别，包括所使用的原料、包装材料、清洁用水、清洁消毒剂等进行了特性识别，包括产品特性、食品安全相关特性指标、产地、生产方法、成分、包装方式、运输方式、交付方式、贮存方式、处理方式、保质期、验收标准等。

现场查看：

——《危害控制计划》：

OPRP	显著危害	行动准则	监 控				纠偏行动	验证	记录
			对象	方法	频率	人员			
采购验收 (OPRP)	蔬菜 农药残留	蔬菜收集农残检测合格证明	农残检测报告	收集供应商提供的农残检测报告或自行检测或取样送至市场检验部门进行检测	每批	验收人员	农药残留检测不合格拒收	主管复查每批蔬菜的农残检测报告单	农残检测单或农残检测报告
	禽畜肉 疫病、兽药残留	畜禽肉索取动物检疫合格证明，	动物检疫合格证明	收集供方提供的动物检疫合格证明	每批	验收人员	无动物检疫合格证拒收	主管复查每批禽畜肉类的检疫报告单	动物检疫合格证明

——不涉及 CCP 点

控制方式基本合理。

1) 成品特性：公司销售模式是始于订单接收，终产品交付，未进行加工，只对产品进行分拣，整个过程产品的安全特性未发生变化，终产品特性基本同原材料。

2) 预期用途主要为：为下游签约或合作的食堂客户等提供预包装食品的销售服务。

3) 主要的食用方式：下游签约或合作的食堂烹饪后食用，基本合理。

——公司销售：始于订单接收，终于产品交付。销售工艺流程为：

销售（供方直送）流程：客户订单→采购→验收 OPRP1→客户验收

销售（分拣配送）流程：客户下单→原料采购→原料验收 (OPRP) →储存(需要时)→分拣→配送→客户验收

提供了外包方仓库位置平面图，与现场基本一致，见收集材料。



现场观察：

销售流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；食品安全小组成员对此流程图到现场根据实际销售步骤进行验证，确认时间：2024-12-01。确认结论：基本符合。

现场观察各平面图与实际基本一致。

基本符合要求。

### 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) 危险源、环境因素运行

公司编制有《环境因素识别与评价控制程序》、《危险源识别、风险评价和控制措施制定程序》。依据程序文件的要求开展了环境因素识别、评价、危险源识别、评价，按照部门开展，结合公司管理体系过程进行，最终确认了重要环境因素、及控制措施情况；

提供了 2024 年 12 月 1 日《环境因素辨识评价表》、《重要环境因素清单》，识别的重要环境因素：潜在火灾、固废的排放。由公司纳入目标指标管理。重要环境因素及对应的管理措施如下：

固废排放——控制措施：1. 购置分类箱，划分存放区域；2. 可回收类（废包材、废纸、废塑料等）由综合部统一收集买给废品收购部门；3. 不可回收类（生活垃圾）综合部由环卫日清；4. 危险废物统一收集单独存放回收处理。

潜在火灾——控制措施：1. 对各部门进行消防知识培训，提高管理素质和能力；普及火灾应急知识，增强安全健康意识；2. 建立健全消防制度，配置消防器材；3. 定期对消防器材、消防设施、进行检查，发现隐患及时整改；4. 由综合部组织消防演练。

提供了《环境目标指标及管理方案一览表》，包括目标、指标、具体措施、责任部门、责任人、监督部门、计划完成时间、计划投入资金等。

查看 2024 第 4 季度至 2025 年第 1 季度环境管理方案完成情况考核表，均按方案持续进行，检查人：廖永俊。

现场观察重要环境因素的控制措施如下：

固废排放：办公区域设垃圾箱。废墨盒等有污染的废弃物由厂家回收，包装箱、袋及废纸等可回收的专储专放，不定期变卖。

潜在火灾：制定应急预案，并实施应急演练。对相关人员进行培训，配置消防器材，定期消防安全检查。

提供了 2024 年 12 月 1 日《危险源识别评价表》、《不可接受风险清单》，公司涉及重大危



险源：交通事故、火灾、触电。

查见 2024 年 12 月 1 日《职业健康安全目标指标管理方案一览表》，针对重大危险源制定了管理方案，明确了目标、指标、具体措施、责任部门、责任人、监督部门、计划完成时间、计划投入资金等，查看 2024 第 4 季度至 2025 年第 1 季度环境管理方案完成情况考核表，均按方案持续进行，检查人：廖永俊。

现场观察重大职业健康安全风险控制措施：

交通事故：司机持证上岗，安全教育，车辆保养

火灾：制定应急预案，并实施应急演练。见 E08.2 条款。对相关人员进行培训，配置消防器材，定期消防安全检查。

触电：规范电力线路，用电设备接地。

根据所提供的目标指标方案完成情况统计记录，基本已完成。

以上控制基本有效。

查安全环保费用：查见 2025.6.3 费用清单，费用包括垃圾清运费、消防器材费用、人员培训费用体系导入费用等共计 39800 元，基本满足安全环保运行要求运行要求。

查见劳保用品发放记录：负责人介绍，公司每月发放劳保用品，包括手套、口罩、工作服等。

查见相关方告知书，明确了公司的安全环保管理方针、安全环保承诺、安全环保主要事项等，查 2025.04.01 相关方告知书发放记录，对各相关方进行了发放，并口头告知了相关内容。

抽查 2025 年 1 月、3 月、5 月《环境检查记录》，检测内容包括环境卫生、废弃物分类处理、消防设施、用电安全等方面，检查结果均√。

抽查 2025 年 1 月、2 月、4 月《安全检查记录》，检测内容包括安全规范培训、电线电缆、安全防护设施、消防设施等方面，检查结果均√。

基本满足标准要求。抽查 2025 年 1 月、2 月、4 月《安全检查记录》，检测内容包括安全规范培训、电线电缆、安全防护设施、消防设施等方面，检查结果均√。

查见《消防器材检查记录》，抽查 2025 年 01 月 22 日、2025 年 3 月 22 日、2025 年 5 月 22 日《消防器材检查记录》，检查项目：灭火器托架是否损坏；检查气压是否在正常范围内、检查是否在有效期内、消防通道是否畅通等。检查结果：符合。点检人：廖永俊，内容完整，基本符合要求。

现场查看：巡视办公室走廊配备了灭火器、消火栓，现场未发现大功率电器使用，没有长明灯、垃圾放置于垃圾桶内；

查《社保缴纳记录》。提供 2024 年 11 月-2025 年 4 月《个人参保证明》，社保缴纳人数 2 人，缴纳养老、失业、工伤、。其他未缴纳社保人员都在其他单位进行了社保缴纳。

定期为员工发放劳保用品，有工作服、手套、口罩等；企业节假日为员工发放节日礼品等；



运行策划和控制基本满足要求。

询问企业负责人，审核周期内，没有发生销售、工艺、产品等重大变化，识别时已经考虑产品和服务生命周期所需的环境因素，基本不涉及新品的开发，如涉及新品开发也与原有产品基本一致，环境因素和危险源无重大变化情况。

公司针对以上目标指标制定了管理方案，规定了时间要求、责任部门、责任人、监查部门等；通过执行相关的控制程序、管理制度、安全排查等方式对以上管理方案进行管理，定期对方案进行检查，检查结果，以上方案已完成或正在实施中。

环境因素和危险源识别评价及措施确定的管理基本符合要求。

## 2) 应急准备和响应

公司制定了《应急准备和响应程序》，基本符合要求。按程序文件规定对公司紧急情况进行了识别，编制了应急预案，公司编制的应急预案包括：火灾应急预案、触电应急预案、交通意外应急预案、配送服务应急预案。

目前，公司未发生需要响应的突发情况。综合部配合管理者代表做好演练工作。

抽查演练记录，2025.04.13进行了火灾扑救、逃生自救应急演练，记录了演练过程，演习效果：通过本次消防演习使参加消防演习全体人员火灾扑救方式、消防器材正确安全使用、逃生自救技巧等都有了明确了解，对今后应对火灾事故，减少人身伤害有很大的帮助。

2025.04.18进行触电应急演练，记录了演练过程，演习效果：通过此次现场演练，对作业人员及相关人员进行一次事故警示教育，检验企业掌握生产事故应急救援程序、运行内容的熟练程度，以提高工人处理应急事故的能力，到了预期的目的和效果。

2025.3.10进行食材配送应急演练，记录了演练过程，应急预案评审结论：公司制定的应急预案和响应措施内容全面、适宜、切实可行，能满足应急响应的要求。

经现场沟通了解，自体系运行以来未实际发生紧急情况。

自体系运行以来未发生应急情况。

应急管理基本符合。

公司定期对相关人员进行紧急情况的相关知识的培训，具体见7.2条款审核记录。

应急预案不适用在当地环保/安全生产监管部门备案。

## 3) 设计和开发

《管理手册》中8.3设计和开发进行了阐述，市场部负责组织产品设计开发的策划和实施。

与负责人沟通确认，市场部负责产品的销售服务方案设计，主要设计人员为刘力、王灿，在相关行业从事销售多年，能力满足公司销售方案设计的需要，公司自成立以来，按照客户要求提供食用农产品（禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋）、预包装食品的销售服务，直接销售，不做处理，



暂不存在设计和开发及其更改活动。有销售方案设计的相关规定，体系运行以来，公司没有新产品的销售活动，原设计方案也无变更，一直按标准要求进行销售活动。查公司管理手册 8.3 条款，按标准要求，规定了服务方案设计的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求。编制有涉及和开发管理相关要求，基本合理。随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新产品时，公司按照策划的：设计和开发要求进行服务方案设计，确保服务的安全性、符合性、适用性。以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。

控制基本合理。

#### 4) 前提方案、产品放行\OPRP验证

根据公司实际，结合质量/环境/职业健康安全/食品安全等体系要求，对食用农产品（禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售的管理，制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、前提方案、产品防护计划、良好卫生规范、应急预案、制度汇编等文件制度。基本能指导销售相关过程质量和食品安全管理操作。

销售的工艺流程：

销售（供方直送）流程：客户订单→采购→验收 OPRP1→客户验收

销售（仓储分拣）流程：客户下单→原料采购→原料验收(OPRP)→储存(需要时)→分拣→配送→客户验收

外包过程：部分验收分拣配送

关键过程：采购验收

特殊过程：销售服务

提供《特殊过程能力确认报告》对特殊过程销售服务过程中人员情况、过程设备能力、作业文件情况等进行了确认，确认意见：经过过程能力的确认，证实了销售服务过程可保证服务的能力和质量，顾客满意，确认人：王灿，审批人：刘力，日期 2025 年 1 月 18 日。

提供《关键过程能力确认报告》对特殊过程采购服务过程中人员情况、过程设备能力、服务过程、作业文件情况、环境等进行了确认，确认意见：经过过程能力的确认，证实了原料验收服务过程具有实现策划结果、保证服务的能力。确认人：王灿，审批人：刘力，日期 2025 年 1 月 12 日。

经过对食用农产品（禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售的危害分析及评价，确定了 OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》：

关键控制	显著危害	关键限	监	控	纠偏	验证	记录
------	------	-----	---	---	----	----	----



(CCP/OPRP)		值/行动 准则	对象	方法	频 率	人员	行动		
采购验收 (OPRP)	蔬菜类农药 残留	蔬 菜 收 集 农 残 检 测 合 格 证 明	农残检 测报告	收集供应 商提供的 农残检测 报告或自 行检测或 取样送至 市场检验 部门进行 检测	每 批	验 收 人 员	农 药 残 留 检 测 不 合 格 拒 收	主 管 复 查 每 批 蔬 菜 的 农 残 检 测 报 告 单	农 残 检 测 单 或 农 残 检 测 报 告
	畜禽肉类疫 病、兽药残留	畜 禽 肉 索 取 动 物 检 疫 合 格 证 明，	动 物 检 疫 合 格 证 明	收集供方 提供的动 物检疫合 格证明	每 批	验 收 人 员	无 动 物 检 疫 合 格 证 拒 收	主 管 复 查 每 批 禽 畜 肉 类 的 检 疫 报 告 单	动 物 检 疫 合 格 证 明

——不涉及 CCP 点

目前主要预期用途：为学校、企事业单位、政府机构食堂提供食材配送服务，提供了采购单、配送单、产品检测报告等。

以追溯思路查 2025 年 06 月 16 日配送产品明细情况：

提供 2025 年 06 月 16 日配送单：

1) 送货日期：2025 年 06 月 16 日，分拣号 A001，售货商户：株洲石三门农业发展有限公司，送货单位：长岭中心小学，产品名称/数量：带皮大蒜头 0.5 斤、鲜平菇 20 斤、软皮小青线椒 3 斤、红小米辣 2 斤、香葱 0.5 斤、长豆角 50 斤、老姜 0.5 斤、去皮大蒜子 0.5 斤、绿豆芽 42 斤、黄心土豆 65 斤、韭菜 6 斤、红皮大蒜叶 1 斤，送货人：单××，收货人：龙×。

2) 送货日期：2025 年 06 月 16 日，分拣号 A001，售货商户：株洲石三门农业发展有限公司，送货单位：长岭中心小学，产品名称/数量：鲜猪前腿肉 2 斤、干攸县米粉 5 斤，送货人：单××，收货人：龙×。

3) 送货日期：2025 年 06 月 16 日，分拣号 A001，售货商户：株洲石三门农业发展有限公司，送货单位：长岭中心小学，产品名称/数量：鲜猪后腿肉 25 斤、鲜猪脚 36 斤，送货人：单××，收货人：龙×。

4) 送货日期：2025 年 06 月 16 日，分拣号 A001，售货商户：株洲石三门农业发展有限公司，送货单位：长岭中心小学，产品名称/数量：雪天加碘精制盐 10 包、正龙鸡蛋 1 板，送货人：单××，收货人：龙×。

提供长岭中心小学原材料采购进货验收台账：

1) 进货时间：2025.06.16，食品名称/数量：大蒜头 0.5 斤、鲜平菇 20 斤、小青线椒 3 斤、红小米辣 2 斤、香葱 0.5 斤、长豆角 50 斤、老姜 0.5 斤、大蒜子 0.5 斤、绿豆芽 42 斤、土豆 65 斤、韭菜 6 斤、大蒜叶 1 斤。台账显示，验收人对供应商、生产厂家、食品与购物证明是否一致等进行了验收，验收结果：



合格，经办人：龙×，验收人：罗××。

2) 进货时间：2025.06.16，食品名称/数量：鲜猪前腿肉 2 斤、干攸县米粉 5 斤。台账显示，验收人对供应商、生产厂家、食品与购物证明是否一致等进行了验收，验收结果：合格，经办人：龙×，验收人：罗××。

3) 进货时间：2025.06.16，食品名称/数量：鲜猪后腿肉 25 斤、鲜猪脚 36 斤。台账显示，验收人对供应商、生产厂家、食品与购物证明是否一致等进行了验收，验收结果：合格，经办人：龙×，验收人：罗××。

4) 进货时间：2025.06.16，食品名称/数量：雪天加碘精制盐 10 包、正龙鸡蛋 1 板。台账显示，验收人对供应商、生产厂家、食品与购物证明是否一致等进行了验收，验收结果：合格，经办人：龙×，验收人：罗××。

同时提供湖南安佰膳食有限公司订单记录表：订单单号：2506130021962，下单时间：2025-06-13 14:38:20，配送时间：2025-06-16 06:00~06:20，商品名称/下单量（斤、包）：黄心土豆/60.00，鲜猪脚/34.00，长豆角/58.00，鲜猪前腿肉/32.00，鲜白条仔鸡（净重）/15.00，韭菜/ 5.00，绿豆芽/55.00，鲜平菇/20.00，紫洋葱/22.00，红小米辣/1.00，小青椒/25.00，小红椒/10.00，香葱/2.00，老姜/2.00，去皮大蒜籽/2.00，红皮大蒜叶/1.00 等

#### OPRP 验证：

提供 2025 年 6 月 18 日的蔬菜农产检测报告：检测商品：上海青、老南瓜、胡萝卜、平包菜、大青椒、螺线椒、米椒、红皮大蒜叶等，检测项目：有机磷和氨基甲酯类农药，检测结果：合格，检测日期：2025 年 6 月 18 日，检测机构：湖南科迪现代农业发展有限公司

#### 抽预包装食品第三方检测报告：

鸡肉检验报告 报告编号：（2025）sp02020，检测项目：感官、水分、挥发性盐基氮、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、铅、铬、沙门氏菌、菌落总数、林丹、氧氟沙星、金刚烷胺等 65 项，结论：合格，签发日期：2025 年 01 月 13 日，检测机构：青岛中一检测有限公司。

原味老抽酿造酱油的检测报告：报告编号：A2240633076101003C，检测项目：色泽、气味、滋味、净含量、氨基酸态氮、铵盐、可溶性无盐固形物、全氮、铅、总砷、山梨酸及其钾盐、菌落总数、黄曲霉素 B1、沙门氏菌等 18 项，结论：合格，签发日期：2024 年 10 月 23 日，检测机构：东莞市华测检测认证有限公司。

猪肉的动物检疫证明（编号：43001639096，日期：2025年6月18日）、肉品品质检验合格证明（编号：C010556556），生产日期：2025-6-18。

肉鸡动物检疫合格证明（动物 B），编号：43900826266，签发日期：2025 年 6 月 17 日；



肉鸭动物检疫合格证明（动物B），编号：43900824165，签发日期：2025年6月16日

百味美洞庭香米检验报告 报告编号：2025-0180，检测项目：加工精度、杂质总量、不完善粒、水分含量、黄曲霉素B1、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、铅、总汞、六六六等18项，结论：合格，签发日期：2025年1月21日，检测机构：中南粮油食品科学研究院有限公司。

具体内容见F7.1.6、H3.5审核内容；

OPRP的行动准则验证符合要求。

**前提方案及良好卫生规范管理情况：**

组织审核范围为食用农产品（禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售，组织安排人员从定点供应商采购，供方安排送货到仓库验收入库，进行分拣装车配送，与负责人沟通，蔬菜水果类一般周转时间24小时，米面油类、干调类、冻品类会有少量贮存，一般米面油类储存不超过10天，干调类、冻品类储存期不超过半个月。遵循先进先出的原则，各项前提方案及良好卫生规范要求较为简单。

**办公室现场实施情况如下：**

**a) 建筑物和相关设施的构造与布局：**

不涉及

现场查看，办公区域与平面布局图一致。

**b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局：**

不涉及

现场观察服务提供过程管理，与流程图基本一致。

**c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给：**

满足要求 不满足要求

水：主要为生活用水，使用自来水。

能源：电力，走市政线路。现场观察无浪费电源现象。

**d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务：**

满足要求 不满足要求

不涉及虫鼠害

观察通风设施（办公区）：办公室自然通风、配置有空调；

废弃物：办公现场有垃圾桶，

污水排放：生活污水排入市政污水管网。

**e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性：**

满足要求 不满足要求

现场观察，办公设备包括电脑、打印机、办公桌，配备适宜。

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



洁，出现问题时由厂家进行维保。现场观察，办公设备运行正常，维保适宜。

f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；  满足要求  不满足要求  
见综合部审核记录；

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；  满足要求  不满足要求

公司销售的产品由供方发货或仓库外包方发货，不需要公司实施产品接收、储存、分配、运输、处置。公司对供方的监控，通过签订合同，明确双方的义务和责任。目前公司每半月对供方现场、运输车辆进行验证，监督出入库、贮存、出库、运输等情况，建议保留相关记录，现场口头沟通。

h) 防止交叉污染的措施；

不涉及

i) 清洁和消毒；  满足要求  不满足要求

公司每半月监督一次供方现场、运输车辆的清洁和消毒。建议保留相关记录，现场口头沟通。

h) 人员卫生；  满足要求  不满足要求

管理体系范围内相关人员健康证见“行政部”审核记录。

i) 产品信息/消费者意识；  满足要求  不满足要求

该企业的食用农产品（禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售，在危害控制计划中，明确了各类产品的信息。

l) 其他有关方面  满足要求  不满足要求

消防方面：办公区域配置有灭火器、消防栓、应急灯等。

**现场查看外包方仓库（地址：湖南省株洲市荷塘区金山街道金山路500号生产车间一101号）：**

1) 现场巡查，仓库分为分拣区（常温）、干调仓（常温）、粮油仓（温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ）、冷藏库、冷冻库、办公室等，冷藏库存放少量蔬菜、干调库存放有加碘精制盐（批号：XH2025.04.17）、长康陈醋（）批号：2025.02.11、正德盐姜（批号：2025.04.25）、海天老抽王、小米辣（预包装）等干调类，粮油仓存放有少量米、食用油等，冷冻库存放有安井桂花糕（批号：20241218D3608H）、发面小笼包（批号：20241203X）等冻品，均离墙离地，分区存放；

2) 排水设施的状况：主要是卫生间的洗手、如厕冲水，为城市管网用水；

3) 观察清洁消毒设施的对象：配送车辆、仓库、配送员工；提供有《大库消毒记录表》抽查 2025.06.15，消毒区域：全公司、消毒方式：84 消毒液，要求：随时；类别：地面 消毒方式：用消毒水拖地，要求：每天一次；类别：货架 消毒方式：用消毒水擦洗，开启时间：5:20-5:30；操作人：李世念；另抽查 2025.06.01、2025.05.10 的卫生消毒记录，管控方式相同，基本符合要求；

提供《车辆消杀检查记录表》，记录有：2026 年 6 月 13 日津 F1H689，消杀检查内容：车辆是否保持清



洁、无异物，车辆内是否有其他物品堆放，配送车辆及载具是否按规定进行清洗、消毒，检查结果：合格，司机姓名：单树凯。车辆每天进行消杀、检查，另查 2025 年 6 月 6 批次的检查记录，管控方式相同，基本符合要求；

提供《现场清洗消毒记录表》每日对工器具、工作台、洗涤池、地面、墙面、排水沟、天花板、门窗、废弃物收集桶进行清洗，查 2025 年 4 月记录基本满足要求。

4) 观察清洁消毒的方式：主要是场地清扫及消杀，配送车辆清洗及消毒；

5) 观察废弃物存放设施：日常行政办公活动产生的生活垃圾类，少量蔬菜进行分拣，每日垃圾放置指定位置，物业进行清理，废水统一由所市政管道的污水处理系统进行处理。

6) 观察个人卫生设施：个人卫生主要是注重仪容仪表等；提供有《员工晨检记录表》，查看 2025.06 月记录主要检查发热、恶心、呕吐、腹泻、腹痛、外伤、烫伤、湿疹、黄疸、咽痛、其他等情况进行检查，同时提供配送分拣人员健康证，见综合部审核记录；

7) 观察卫生间设施：位于仓库外；

8) 观察通风设施（办公区、仓库）：办公室自然通风、配置有空调；涉及仓储等管理，仓库配有：灭蝇灯、挡鼠板、粘鼠板、捕鼠笼等设施，提供有《四害设施点检记录表》，抽查 2025.06 记录，每周对粘鼠板、灭蝇灯、捕鼠笼情况进行检查，未有其鼠类壁虎、爬虫等，检查人：唐树花，另抽查 2025 年 02 月记录管控方式相同，基本符合；

9) 观察照明设施（办公区、仓库）：自然采光、人工照明，基本符合要求；

10) 观察仓储设施的分类及管理情况：配备陈列货架、托板、离墙离地，仓库总体面积约 800 平方米，配有电子秤、手动叉车、平板车、手推车等；办公场所约 50 平方米、配有打印机、电脑、简单办公场所；冷冻库 1 个（约 80 平方米），冷藏库 1 个（约 100 平方米），干调仓（常温）（约 100 平方米），粮油仓（冷藏）（约 80 平方米），分拣区约 390 平方米，与企业负责人沟通，反馈审核周期内未发生冷库维修记录，据企业负责人反馈由于客户主要是企事业单位食堂、餐饮饭店，主要配送产品为食用农产品（禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）。

提供有《冷库温度记录表》，每天上午、下午各记录一次，抽 2025 年 6 月 8 日记录，记录时间：5：20，温度 $-18.3^{\circ}\text{C}$ ，记录人：李世念，记录时间：19：40，温度 $-18.2^{\circ}\text{C}$ ，记录人：张洁。查看 6 月其他天数记录的温度，均在 $-18^{\circ}\text{C}$ 左右。

提供有《冷藏库库温度记录表》，每天上午、下午各记录一次，抽 2025 年 6 月 9 日记录，记录时间：5：40，温度 $2^{\circ}\text{C}$ ，记录人：李世念，记录时间：20：01，温度 $3^{\circ}\text{C}$ ，记录人：张洁。查看 6 月其他天数记录的温度，均在小于 $4^{\circ}\text{C}$ 。

提供有《粮油库温湿度记录表》，每天上午、下午各记录一次，抽 2025 年 6 月 9 日记录，记录时间：5：40，温度 $16^{\circ}\text{C}$ ，记录人：李世念，记录时间：20：01，温度 $16^{\circ}\text{C}$ ，记录人：张洁。



查看 6 月其他天数记录的温度，均在小于 25℃。

冻品的运输使用冷链车运输，车牌号：津 F1H689，提供《车辆温度记录表》，抽 2026 年 06 月 11 日记录，记录时间：04：50，温度：-18.3℃，记录人：单树凯，所载品类：冻品。

基本满足要求。

11) 食用农产品（禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）涉及温度监控设备主要是冷库温控显示装置，食用农产品接收有重量要求配有电子秤进行监视；

12) 仓库现场配备有环保设备：垃圾桶、灭火器、消防栓、应急灯等，现场查看灭火器有点检卡，每月进行一次，消防栓有点检卡，每月进行一次，验证符合要求。

13) 不涉及总排口；

14) 现场观察使用劳保用品的种类和配备情况：主要是工作服、手套等劳保用品

15) 销售过程的配送环节涉及室外，驾驶员有驾驶证、健康证；

16) 现场观察周边不存在危险源和职业健康安全风险的情况；

17) 现场观察不涉及环境和职业健康安全相关的监视和测量设备；

18) 化学品管理：主要涉及配送车辆消毒用的 84 消毒液；现场查看有洗手液和消毒液，提供《化学品领用登记表》，抽查：2025.06.09. 消毒液：84 消毒液，规格：5L，领用人：彭国超；另外抽取 2025.06.03/2025.06.16 等 5 批次记录，控制方式相同，基本满足要求；

19) 组织对良好卫生规范/前提方案等及时进行监督检查，提供了日常巡检记录，没有发现不符合的情况。未提供检查人名称，现场沟通下次审核关注；

20) 企业每天进行卫生检查，提供《运营现场卫生管理点检表》，每日对现场管理、仓库管理、配送管理进行检查。

21) 外来人员按照公司的人员卫生要求进行管理，外来人员进入仓库需要和门卫沟通，方可进入；

现场查看：

根据编号进行分拣，分拣员进行分拣、装箱，由企业司机进行配送，

现场查看配送单，配送日期：2025.06.19，客户名称：月塘小学，配送产品：厚柴火香干、带皮大蒜头、大青椒、大红椒、青黄瓜、荣辉纯紫菜、唐人神五福香肠、鲜猪后腿肉。

### 采购管理

公司在《管理手册》对采购管理进行了规定，并策划了采购控制程序等文件，对采购过程进行管理。

采购过程控制：

市场部负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；



负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

提供《合格供方名单》，包括调味品、油面米、水产、禽畜肉等，基本覆盖了认证范围的产品类别。

每年组织1次供方评价，提供有《供方调查评定表》，评价内容包括：供方资质、生产能力、技术状况、检测能力、价格情况、供方信誉、样品情况、业绩、售后服务等，评审部门包括综合部、市场部等。

抽查猪肉、牛肉、牛腩、鸡、鸭肉的供方 株洲天元区奇胜生鲜配送商行，提供了2024.12.1开展的《供方调查评定表》，包括上述内容和部门评价，结论为列入合格供方，经刘力批准。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：92430211MAE00YMH4P），食品经营许可证（编号：JY14302110544749）。

提供猪肉的动物检疫合格证（产品B）编号：43001586478，日期：2025.6.15，肉品品质检验合格证编号：(2025)No.C010482342，生产日期：2025.06.15

提供有猪肉的动物检疫证明（编号：43001639096，日期：2025年6月18日）、肉品品质检验合格证明（编号：C010556556），生产日期：2025-6-18。

提供肉鸡动物检疫合格证明（动物B），编号：43900826266，签发日期：2025年6月17日；

提供肉鸭动物检疫合格证明（动物B），编号：43900824165，签发日期：2025年6月16日

抽查米面油、蔬菜、水果、肉、禽、豆制品、干调、蛋类、预包装食品（冷藏品）的供方 株洲万客隆贸易有限公司，提供了2024.12.1开展的《供方调查评定表》，包括上述内容和部门评价，结论为纳入合格供方，经刘力批准。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：91430203MA4L4Q3F8M）和食品经营许可证（编号：JY14302030229863）。

提供百味美洞庭香米检验报告 报告编号：2025-0180，检测项目：加工精度、杂质总量、不完善粒、水分含量、黄曲霉素B1、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、铅、总汞、六六六等18项，结论：合格，签发日期：2025年1月21日，检测机构：中南粮油食品科学研究院有限公司。

提供金健纯正菜籽油检验报告 报告编号：2025-0168，检测项目：透明度、酸钾、水分及挥发物、色泽、溶剂残留、气味滋味、加热实验、过氧化值、不溶性杂质含量等，结论：合格，签发日期：2025年1月16日，检测机构：中南粮油食品科学研究院有限公司。

提供特精小麦粉检验报告 报告编号：A2250003458101025C，检测项目：外观形态、加工精度、磁性金属、水分含量、黄曲霉素B1、玉米赤霉烯酮、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、铅、总汞、六六六等24项，结论：合格，签发日期：2025年1月22日，检测机构：天津华测检测认证有限公司。

提供2025年6月18日的蔬菜农产检测报告：检测商品：上海青、老南瓜、胡萝卜、平包菜、大青椒、螺线椒、米椒、红皮大蒜叶等，检测项目：有机磷和氨基甲酯类农药，检测结果：合格，检测日期：2025年6月18日，检测机构：湖南科迪现代农业发展有限公司



提供蔬菜农残检测报告：样品名称：西兰花、荷兰豆、香芹、香菜、齐心白、花菜、甜豆，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯，检测结果：阴性，检验日期：2025年5月25日，检测机构：长沙黄兴海吉星国际农产品物流园。

提供水果检测报告：样品名称：苹果、香蕉、哈密瓜、香梨、馋嘴梨，检测项目：农药残留，检测结果：合格，检验日期：2024年12月26日，检测机构：株洲金世纪农副产品批发市场

提供卡士益生菌酸奶原味风味发酵乳检测报告：报告编号：WPVS245044，检测项目：感官要求、金黄色葡萄球菌、霉菌、大肠杆菌、酵母菌、黄曲霉毒素 M1、沙门氏菌、酸度、乳酸菌素、蛋白质、脂肪、总砷、铅、铬、总汞、三聚氰胺、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐等，检测结果：合格，签发日期：2024.10.31，检测机构：苏州市产品质量监督检验院。

提供鸡蛋检测报告：报告编号：A2250003233135001C，检测项目：氟苯尼考、土霉素、恩诺沙星与环丙沙星之和、苜蓿霉素等，结论：合格，签发日期：2025年3月3日，检测机构：河南华测检测技术有限公司。

抽查调味品供方湖南唯品商贸有限公司，提供了2024.12.1开展的《供方调查评定表》，包括上述内容和部门评价，结论为纳入合格供方，经刘力批准。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：91430203MA4RPRA53T），食品经营许可证（编号：JY1430203024999）

提供原味老抽酿造酱油的检测报告：报告编号：A2240633076101003C，检测项目：色泽、气味、滋味、净含量、氨基酸态氮、铵盐、可溶性无盐固形物、全氮、铅、总砷、山梨酸及其钾盐、菌落总数、黄曲霉毒素 B1、沙门氏菌等 18 项，结论：合格，签发日期：2024 年 10 月 23 日，检测机构：东莞市华测检测认证有限公司。

提供水塔陈醋(酿造食醋)的检测报告：报告编号：QD-W2024073580，检测项目：体态、气味、滋味、可溶性无盐固形物、铅、总砷、菌落总数、黄曲霉毒素 B1、阿斯巴甜等 18 项，结论：合格，签发日期：2024 年 8 月 2 日，检测机构：中谱安信（青岛）检测科技有限公司

提供加碘精制盐(餐饮用盐)的检测报告：报告编号：CP25010136，检测项目：白度、力度、氯化钠、水分、硫酸根、点、总砷、铅、总汞、亚铁氰化钾等 14 项，结论：合格，签发日期：2025 年 2 月 10 日，检测机构：四川为众检测科技有限公司。

抽查冻品供应商株洲市芦淞区鲜品会食品商行 提供了2024.12.1开展的《供方调查评定表》，包括上述内容和部门评价，结论为纳入合格供方，经刘力批准。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：92430203MAE91PNHXL），食品经营许可证（编号：JY14302030447635）

提供切片鸡胗检测报告 报告编号：XP202507021，检测项目：形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质、



过氧化值、铅、铬、氯霉素、苯甲酸及其钠盐等，检测结果：合格，签发日期：2025.03.03，检测机构：河南泰庆质量检测有限公司。

提供海关进口货物报关单 商品名称：冷冻去骨牛前腱肉、冷冻去骨后腱肉，进口日期：2024-11-17，入境口岸：天津；入境货物检验检疫证明，编号：020220241000240633001，入境日期：2024年11月18日，结论：合格；签发日期：2024年11月18日，中华人民共和国天津新港海关。

提供鸡米花检验报告 报告编号：(2025)sp02020，检测项目：感官要求、过氧化值、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、铅、铬等，结论：合格，签发日期：2025年02月06日，检测机构：诸城市检验检测中心。

提供鸡肉检验报告 报告编号：(2025)sp02020，检测项目：感官、水分、挥发性盐基氮、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、铅、铬、沙门氏菌、菌落总数、林丹、氧氟沙星、金刚烷胺等65项，结论：合格，签发日期：2025年01月13日，检测机构：青岛中一检测有限公司。

分拣工序主要是蔬菜的分拣，几乎不产生固体废弃物。预包装食品会有包装箱等废弃物，收集后，由有资质部门进行回收利用。

生活垃圾由城市环卫部门收集、处理。

外包过程：部分验收分拣配送

提供业务外包协议 甲方：湖南安佰膳食品有限公司，乙方：株洲百康食品有限公司（湖南省株洲市荷塘区金山街道金山路500号生产车间-101号），鉴于甲方拟将部分业务外包给乙方执行，乙方具备承接相关业务的资质与能力，双方经友好协商，依据《中华人民共和国民法典》等相关法律法规，就业务外包事宜达成如下协议：

外包业务内容：甲方委托乙方提供的外包业务为：食材采购、食材分拣、食材配送；协议期限：本协议有效期自2025年3月17日起至2026年3月17日止。协议还约定了甲乙双方的权力与义务、服务费用及支付方式、协议的变更与解除、争议解决、其他等，甲乙双方盖章。

提供株洲百康食品有限公司营业执照：统一社会信用代码：91430211MA4TF955XJ，住所：湖南省株洲市荷塘区金山街道金山路500号生产车间-101号。

提供株洲百康食品有限公司食品经营许可证，许可证编号：JY14302020352655。

订单详情1 配送日期：2025.06.19，收货地址：株洲市天元区月塘小学，商品名称：厚柴火香干、带皮大蒜头、大青椒、大红椒、青黄瓜、快菜荣辉纯紫菜、唐人神五福香肠、鲜猪后腿肉。

订单详情2 配送日期：2025.06.19，收货地址：株洲市天元区群丰中学，商品名称：水香干、红小米辣、小香芹、香葱、青黄瓜、去皮大蒜籽、快菜、红皮大蒜叶、陈克明精制鸡蛋挂面、海天老抽王、荣辉纯紫菜、唐人神五福香肠、鲜猪后腿肉、正龙鸡蛋

采购管理情况：采购通过客户在原本生鲜微信小程序上下单，并以微信、电话等方式与供方沟通，具



体根据需要下达采购订单，如销售为供方直送流程，则由供方直接送货到客户端，进行验收，并在微信群上传验收信息，保持及时沟通；如果为仓库分拣流程，则由送货到公司外包仓库，外包仓库人员负责验收。审核周期内未发生紧急采购情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，未发生欺诈等情况。

抽查 2025 年 06 月 16 日送货单（供方直送流程），收货单位：长岭中心小学，产品名称/数量：带皮大蒜头 0.5 斤、鲜平菇 20 斤、软皮小青线椒 3 斤、红小米辣 2 斤、香葱 0.5 斤、长豆角 50 斤、老姜 0.5 斤、去皮大蒜子 0.5 斤、绿豆芽 42 斤、黄心土豆 65 斤、韭菜 6 斤、红皮大蒜叶 1 斤，送货人：单××，收货人：龙×。

抽查 2025 年 06 月 13 日送货单（分拣配送流程），收货单位：株洲百康食品有限公司，产品名称/数量：新鲜金针菇 22 斤、新鲜平菇 16.5 斤、新鲜杏鲍菇 10 斤、新鲜紫苏 2.5 斤、彩椒 2 斤。

同时抽查 2025-04、2025-05 等 10 个批次采购的管控。控制方式基本相同

审核周期内没有发生采购不合格产品情况。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

**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

**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》、《内审实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核性质、审核范围、审核依据、审核方法、审核批次、审核组成员、审核时间等信息。

审核日期：2025. 4. 15-16 日；审核组组长：王灿；组员：廖永俊；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审组长王灿、组员廖永俊现场交流对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。已在 QE0F7.2、H3.2 条款开具不符合。

查《审核实施计划》，基本覆盖了 5 个体系标准要求的条款。

查：内部审核“首、末次会议签到表”，有参加会议人员有签到。

查：“审核检查表”，基本按照审核计划实施审核，保留了审核记录，基本保证了审核的公正性和独立性。

查：“不符合项报告”，本次审核共发 1 个一般不符合项，综合部 7.2 条款，为一般不符合项：“抽查发现个别员工不了解企业的管理方针。”综合部对不符合项进行了整改；于 2025 年 4 月 18 日完成整改并进行了验证，验证结论：经验证纠正措施有效。

查：“内部审核报告”，内容包括审核目的、范围、依据、审核综述、审核结论等。内审结论：通过



审核发现，通过本次内审得出结论，公司的管理体系是符合管理体系标准的，管理体系运行是符合的，有效的。

本次内部审核基本有效。

管理体系运行基本符合标准要求。

## 2) 管理评审

公司在《管理手册》9.3 条款对管理评审进行了规定，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，策划基本合理。

以往管理评审的跟踪措施——不涉及。

本次管理评审日期：2025 年 4 月 27 日

查《管理评审计划》，计划于 2025-4-27 进行管理评审，编制：王灿，批准：刘力，日期：2025.4.18。

管理评审会议于 2025-4-27 在公司召开，会议由总经理主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各  
部门负责人，有参会人员签到表。

查各部门对管理评审输入情况，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括内部审核结果以及改进措施的实施效果；方针的适宜性，目标、指标的贯彻和实施情况；影响食品安全的环境变化；组织架构人员配置与资源利用是否合理；顾客反馈沟通活动的评审；客户关注及反馈的重要信息，包括满意度和有益的建议；体系的有效性和环境分析；体系文件的评审；不合格和纠正措施的状况；监视和测量结果；外部供方绩效；外部审核或检验；紧急情况、事故和召回演练；改进的建议；资源的充分性；所发生的任何紧急情况、事件或撤回/召回；与前提方案和危害控制计划验证活动结果的分析等。

查《管理评审报告》，明确了管理评审目的、评审范围、参加评审人员、并对评审总结等，管理评审结论：

管理体系运行基本有效、充分和适宜。

编制：王灿，批准：刘力，日期：2025.4.27。

管理评审改进建议：查见 2025 年度管理评审改进计划，加强对 QESFH 管理体系标准的培训与学习。查见 2025.5.23《员工培训记录及效果评价表》，对相关人员进行 QESFH 管理体系标准培训。有效性评价：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效。改进建议已实施。

管理评审的管理基本合理。

### 3.4 持续改进

符合 基本符合 不符合

#### 1) 不合格品/不符合控制

公司在管理手册 10.1/10.3 条款对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定，以持续



改进体系的绩效。

公司会不定期对销售过程的结果进行分析和评价，包括管理评审输出进行改进建议项进行评审，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分，公司各部门加以应对。

目前公司改进措施包括：改进产品和服务质量，以满足要求并应对未来的需求和期望；纠正、预防或减少不利影响。对于职业健康安全管理体系：公司也考虑了通过促进支持职业健康安全管理体系的文化建设、促进工作人员参与职业健康安全管理体系持续改进措施的实施，就有关持续改进的结果与工作人员、员工代表进行沟通等方式来持续改进管理体系。

日常改进通过以下方面进行：内外部环境因素识别评审、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、食品安全管理体系确认验证结果、纠正措施、顾客投诉处理、监管部门监督检查、配送过程、供方管理等；

管理评审输出涉及的改进内容，已采取纠正和纠正措施，部分纠正措施的有效性如记录规范性的监察情况下次审核验证。

## 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

公司领导层通过确保公司管理方针建立，定期的评审确保持续实施，鼓励员工提合理化建议，努力营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、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、确认和验证等不断提供公司的管理体系的适宜性、充分性和有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

现场查核：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，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证基本合理。管评改进建议项已开展纠正和纠正措施，部分实施效果下次审核验证。

审核期间到公司进行抽样监督检查食品安全情况，未见明显异常，目前暂未发现不符合情况。

原料采购验收、分拣、配送主要由业务部负责，审核周期内运行基本稳定，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

产品交付控制/顾客投诉处理，审核周期内暂未发生。

日常综合部对公司的环境及安全环保进行检查，对于发现的不合格情况及时沟通各部门进行整改，审核周期内暂未发生不符合情况。

现场与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本对发生的不符合采取纠正、纠正措施，但是按照体系的 PDAC 思路开展，还有一定的差距，后期也会持续关注，并通过培训等方式提升员工



此方面的能力跟意识。

### 3) 投诉的接受和处理情况:

企业在《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《产品撤回控制程序》中规定了在发生不合格以及发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，抽查：综合部张倩为是食品安全小组组长，负责批准撤回/召回计划，食品安全小组组长负责与监管部门反馈，综合部负责与客户沟通，业务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。

询问廖经理，审核周期内没有发现成品不合格情况。询问现场未发生需要召回/撤回的情况，提供了产品召回演练报告。

模拟的情况为：销售部于2025年3月03日09:30时接到客户反馈近日送到的大米有黄粒米，客户确认后发现为变质，被顾客投诉进行召回。提供了《产品召回演练计划》、《演练记录》、《产品召回报告》，演练效果总结：通过演练，公司的《产品撤回控制程序》《产品标识和可追溯控制程序》有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能够针对产品存在危害性或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围降低到可接受的水平。

审核周期内没有发生顾客投诉情况。

### 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）：

和公司总经理沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：

目前组织的规模情况/资源配置情况：

1. 办公地址位于湖南省株洲市天元区嵩山路街道长江北路375号村镇集团一号综合楼401-401，现场查看办公区域面积约160平方米，有办公室和会议室，配有打印机、电脑、无线网络等。查见“母公司株洲高科投资使用发展集团有限公司（株洲村镇建设开发集团有限公司免费提供办公场地的情况说明”。详见附件。

2. 企业目前体系覆盖有效人数：16人，其中含管理人员3人。社会保险单位参保证明中共2人。其他人员在外单位兼职，社保在其他单位缴纳。

3. 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组，综合部、市场部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责。

4. 工作和生产方式：

日班：8：30-18：00（午休2小时）

5. 监视和测量设备：无



6. 特种设备：无

7. 安全环保设备：垃圾桶、灭火器

8. 外包过程：部分验收分拣配送

## 2) 人员及能力、意识：

组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《岗位任职要求》，覆盖到总经理、市场部经理、综合部经理、内勤、会计、销售等岗位，对教育背景、基本技能、经历、职责、权限等方面进行了规定，部门负责人表示公司目前较小，业务量不大，人员少且变化不大，审核期间基本稳定。

公司通过招聘方式引进人才，配有管理人员、采购、销售人员等，能够满足管理要求。对重要环境因素/重大危险源岗位人员的能力要求进行了评价。查人员绩效考核评价情况，提供了岗位人员评价表，对管理层、综合部、市场部等人员能力进行了评价，结果符合任职要求，能胜任工作。

制定了《员工能力评定表》，对需要的人员岗位任职情况进行了评价和确认，如综合部、市场部等。

评价内容包括教育、培训、技能、经验、环保、安全、食品安全能力等，抽查受评价人：员工王灿、赵念、廖永俊的能力评价情况，评价结果均为√，评定日期：2024.12.1。

抽查市场部王灿、综合部王小洁、市场部谭薇薇、市场部朱永存等人员的评价表，内容均为经评价符合任职能力要求。

内审员王灿、廖永俊、刘力，经过内审员培训，并有公司《任命书》。

抽查食品安全/HACCP 小组组成情况，包含了综合部、市场部等岗位人员，对各组员的学历及专业、行业工作年限等进行了规定，并描述了出各组员的知识经验和在组内职责，基本合理。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，开展了食品安全小组能力评价。

部门负责人表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

审核周期内各岗位人员基本稳定，通过体系导入、培训等方式不断提升人员能力。

现场与内审组长王灿、组员廖永俊现场交流对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。一开具不符合

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《2024-2025 年度培训计划》、《培训记录》、《会议签到表》、《员工培训记录及效果评价表》。

综合部负责员工培训工作，与部门负责人面谈，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，提高员工的能力。查见 2024-2025



年度培训计划,策划了培训内容、培训对象、计划培训时间等。抽查培训记录表,2024.12.16 进行管理手册,程序文件培训,2025.1.24 进行各部门职责权限、规程及相关的法律法规、公司方针目标等培训,2025.2.10 进行内审员培训。2025.3.21 进行环境因素、危险源识别,消防知识技巧培训,2025.5.26 进行 PRP、OPRP 等培训。培训效果均为培训达到预期效果,培训有效。

查见新员工 刘一萱 的三级安全教育记录,保留了三级安全教育的相关证据。

查看持证上岗人员的管理情况:

唐树花,合格证编号:TCY2024112941403,体检日期:2024.11.29。

陈小红,合格证编号:8230714579,体检日期:2024.7.17。

彭国超,合格证编号:TCY2024112941424,体检日期:2024.11.29。

潘家敏,合格证编号:TCY2024080830085,体检日期:2024.8.8。

其中内审员经培训合格后上岗,见培训记录:

抽查机动车驾驶证:姓名:张保平,准驾车型:C1D,有效期至2029-07-02。

对人力资源的控制符合要求。

组织不涉及职业病危害,无需进行职业病健康查体。

### 3) 信息沟通:

编制了《信息沟通控制程序》,明确公司内部,以及公司与供方、顾客和其他相关方之间的信息的沟通渠道和沟通方式,确保食品卫生安全信息得到有效沟通,改进质量、环境、职业健康体系、食品安全、HACCP 管理体系的有效性。

文件规定信息交流的途径可以是口头的或书面文件,以及其他一切可以利用的通讯及宣传工具。

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、电话、网络等。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。

内部沟通情况如下:

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
每月	关于食品安全培训	各部门负责人	按计划培训	综合部	无异常

查内部报告管理情况:

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、监管部门等进行沟通，沟通方式包括电话、电子邮件、文件、走访、座谈等，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责（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。

外部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2024-12-01	供方评价	株洲天元区奇胜生鲜配送商行	电话\微信	销售部	列入合格供方名单
2025-06-16	外部审核	北京国标联合认证有限公司	电话\微信	综合部	审核过程回答问题、提供资料

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

经全体员工大会选举，任命赵念为公司安全事务代表，面谈张保平，其清楚自己的职责。主要负责参与职业健康安全管理的工作，参与管理方针和程序的制定和评审、参与商讨影响工作场所职业健康安全任何变化、参与职业健康安全的事务的处理。

与安全事务代表沟通了解到，主要负责组织员工进行健康体检，监督员工缴纳工伤保险执行情况；负责职业健康安全运行检查情况，向最高管理者报告职业健康安全管理体系的绩效。抽查公司与员工签订了劳动合同，并按规定缴纳了五险一金，遵守劳动法等相关法律法规。参与编制，确定了协商和参与机制；参与识别和评价了危险源的识别与评价和职业健康安全相关机遇以及不可接受风险的管控措施；参与和编制年度培训计划和按照计划进行有关职业健康安全方面的培训，确定了职业健康安全方面的能力要求；通过口头、办公会议等方式进行内部沟通了解公司职业健康安全方面的内容；参与对员工反馈的各种安全问题积极与公司领导层协调解决并采取措施，防止事件和不符合的发生等。

与负有法律责任的最高管理者面谈：总经理作为公司职业健康安全第一责任人，与其交流和沟通获知熟悉安全生产法的相关要求，合法经营，以员工的职业健康和安全为出发点，配备高效健康的管理资源，建立合理的劳动制度和监管体系，同时任命管理者代表积极推行职业健康安全管理体系的实施。

经沟通了解，自管理体系运行以来员工代表能够代表员工提出合理话建议，协商和参与提供了必要的机制、时间、培训和资源，提供了职业健康安全管理体系信息的访问渠道，确定和消除了妨碍参与的障碍，能够持续改进职业健康安全管理体系。

#### 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《一体化管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《良好卫生规范》以及所要求的记录。

公司策划的编制的《程序文件》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：管理手册（ABSS-SC-2024）、危害控制计划。

二级文件：公司编制了40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。

三级文件：作业文件、管理制度：14份

三层次文件：培训记录、确认验证记录等共69份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，管理体系在发布前由总经理张合批准。

查《受控文件清单》，包括文件名称、文件编号、文件分类、版本、发放日期等。基本符合。

《文件发放回收一览表》，包括管理手册、程序文件、前提方案、良好卫生规范、危害控制计划等，清单内写明了文件名称、编号、版本、发放时间等。基本符合标准要求。

抽食品安全管理手册文件发放情况，部门：销售部，签收人：孟会，文件名称：管理手册、程序文件汇编、前提方案、良好卫生规范、危害控制计划等，基本符合。

查外来文件管理情况：

组织收集了与食用农产品（禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售相关的法律法规，提供了《法律法规清单》，识别包括：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国劳动法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国招标投标法》、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》GB 2707-2016、《水果和蔬菜中多种农药残留量的测定》GB/T 5009.218-2008、《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》GB 2749-2015、《小麦粉》GB/T 1355-2021、《食用玉米淀粉》GB/T 8885-2017、《食品安全国家标准 发酵乳》GB 19302-2025、《食品安全国家标准 灭菌乳》GB25190-2010/XG1-2025、《食品安全国家标准 调制乳》GB25191-2010、《食品安全国家标准 含乳饮料》GB/T21732-2008、《食品安全国家标准 豆制品》GB 2712-2014、《绿色食品 绿叶类蔬菜》NY/T743-2012、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB 2763-2021、《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》GB 19295-2021、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》GB 29921-2021、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB 2763-2021、《食品安全国家标准 包装饮用水》GB 19298-2014、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》GB 8537-2018、《食用盐》GB/T 5461-2016、《食品安全国家标准 酱油》GB 2717-2018、《食品安全国家标准 食醋》GB 2719-2018、《调味料酒》SB/T 10416-2007、《新鲜蔬菜贮藏与运输准则》GB/T 26432-2010、《初



级生鲜食品配送良好操作规范》SB/T 10428-2007、《新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程》GB/T 33129-2016、《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》GB/T 24616-2019、《食品良好流通规范》GB/T 23346-2009、《湖南省大气污染防治条例(2020 修正)》、《湖南省环境保护条例》、《湖南省女职工劳动保护特别规定》、《湖南省实施《中华人民共和国消防法》办法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《食品召回管理办法》等。

基本充分，均在有效期内。

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 69 份记录，清单内记录编号、记录名称、版本，抽《顾客满意度调查分析报告》、《合格供方名录》、《目标分解及完成情况考核表》3 份记录，记录均有编写。记录最终由综合部保存。

查《食材配送应急演练》、《合格供方名录》、《PRP 验证记录》，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

E:食用农产品(禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋)、预包装食品(含冷藏冷冻食品)的销售所涉及场所的相关环境管理活动

Q:食用农产品(禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋)、预包装食品(含冷藏冷冻食品)的销售

O:食用农产品(禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋)、预包装食品(含冷藏冷冻食品)的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F:位于湖南省株洲市天元区嵩山路街道长江北路 375 号村镇集团一号综合楼 401-02 的食用农产品(禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋)、预包装食品(含冷藏冷冻食品)的销售

H:位于湖南省株洲市天元区嵩山路街道长江北路 375 号村镇集团一号综合楼 401-02 的食用农产品(禽畜肉、蔬菜、水果、鸡蛋)、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, 湖南安佰膳食有限公司的

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 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 type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到



体系运行

有效

基本有效

无效

通过审查评价，评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求，具备实现预期结果的能力，管理体系运行正常有效，本次审核达到预期评价目的，认证范围适宜，本次现场审核结论为：

推荐认证注册

在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组： 钱涛、徐素娟

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](http://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。