

项目编号：10431-2023-F

管理体系审核报告

(H 再认证 F 监督审核)



组织名称：杭州泽庄农副产品有限公司

审核体系：食品安全管理体系、危害分析和关键控制点（HACCP）体系

审核组长（签字）：任泽华

审核组员（签字）：邝柏臣

报告日期：2025 年 6 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

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



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-N1FSMS-4059498	F:FI-2
				2022-N1HACCP-1059498	H: FI-2
B	邝柏臣	组员	审核员	2023-N1FSMS-2222839	F:FI-2
				2023-N1HACCP-2222839	H: FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	何秀娟（总经理）、陆静（食安组长）、黎彩云、沈佳丽	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（**食品安全管理体系/HACCP 体系**）认证后，进行，进行第2次监督审核（F）

☒证书暂停后恢复，HACCP 体系再认证审核，☐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：

H：危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），F：ISO 22000:2018

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：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《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》、GB29921标准等；

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 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、《GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、《GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品》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26日上午至2025年06月27日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年6月21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:位于浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号1幢1楼的杭州泽庄农副产品有限公司的预包装食品(含冷藏食品)销售

H:位于浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路202号1幢1楼的杭州泽庄农副产品有限公司的预包装食品(含冷藏食品)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：浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 1 楼

办公地址：浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 1 楼

经营地址：浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 1 楼

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）

暂停原因：因未按期接受监督审核导致暂停。

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：未发现不规范情况。

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：已接受监督审核，证书暂停原因已消除。

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（1）项，涉及部门/条款:办公室 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 27 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 27 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人力资源管理、内审、管理评审、供方管理。

3) 本次审核发现的正面信息：

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》标准要求策划了公司食品安全管理体系。

受审核方总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；也较为重视客户的体验，日常做好客户回访等工作。

受审核方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；

受审核方在预包装食品（含冷藏食品）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、温度计、电子秤等设施的配置。

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 体系运行和认证活动较为支持，公司结合预包装食品（含冷藏食品）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》标准重新策划了体系文件，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》、《制度文件》等，审核周期内因三年到期再认证，对体系文件进行了换版管理，管理基本合理。

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加工过程运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司在客户需求及订单识别获取、采购食材验收、分拣及配送过程管理基本合理，但是在人力资源管理、内审、管理评审、供方管理方面有较大提升空间，现场已口头交流，建议后期持续改进。总体上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可应用，总经理的持续改进意识较强，总体体系的成熟度一般，后期审核可持续关注改进情况。

2) 风险提示：

人力资源管理、内审、管理评审、供方管理方面有较大提升空间。

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》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基本一



致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。提供了《目标考核表》，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 考核周期 目标实际完成情况（2024 年度至 2025 年 5 月份）

顾客投诉处理率 100% 年度 2024 年度：无投诉，已完成，2025 年 1-5 月 100%

杜绝重大的食品安全事故 年度 2024 年度：0，已完成，2025 年 1-5 月 0

产品出厂一次检验合格率 $\geq 99\%$ 年度 2024 年度：100%，已完成，2025 年 1-5 月 100%

审核周期内目标已完成，2025年6月目标在实施中，现场已与总经理交流，建议后期可关注管理目标数据考核的统计及管理方面，基本满足体系标准的要求。

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) 组织及其环境、相关方/合规义务、风险及机遇实施、食品安全文化及管理情况：

提供《组织内外部环境要素识别表》，识别外部环境因素包括：政治环境、法律（含标准）、经济环境等，查政治环境因素内容：政治稳定，经济环境大好。具体现状描述：多年来地方政府对企业运营的规范化管理，提出努力构建和谐社会，积极落实相关法律法规办法。查内部环境因素包括有企业文化、企业价值等，查企业文化内容为管理企业文化，具体现状描述：公司秉承精益求精品质的理念，保证严格的质量管理，致力于提供高效、安全、环保的食材配送。现场与总经理交流，其表示审核周期内公司运行基本稳定，外部竞争依然很激烈，公司定期识别收集外部市场信息，在会议上进行传递及沟通，确保与实际销售业务相结合。

内部总体基本稳定，销售资源配置未发生较大变化，公司尤为关注内部的规范化管理，期望通过体系的持续建立、实施、保持，不断提升内部管理。

风险和机遇的识别主要采取头脑风暴法。在日常运行过程中较为关注相关方的需求和期望，如顾客、监管部门、认证机构等的要求，受审核方定期通过会议、微信沟通、文件传递等方式对上述的情况进行识别、评审，并结合实施销售过程进行落实，目前在持续实施中，审核期间未发生重大的不符合情况、未发生违规情况。

现场与总经理沟通，其表示非常重视公司的食品安全文化建设，倡导为员工提供一个和谐、激励、舒适的工作环境氛围，通过培训、员工大会、文件传递等方式让员工知晓公司的食品安全文化，形成较好的食品安全意识。在预包装食品销售过程中传播和有效沟通公司的价值观、公司的各项政策要求，确保各级员工积极参与公司的食品安全文化建设，让员工感受到以企为家，愉悦工作，同时通过：会议、意见箱、培训、团建、交谈等方式及时获取员工的反馈信息。

查见《食品安全文化评估表》，从企业危害与风险性、目标相适性、人员能力、企业的愿景和使命方面，进行了评估，评估时间：2025 年 02 月 07 日，评估人员：何秀娟、陆静、黎彩云、高超、王云旗、陈慧等，评估结论：良好（75~90 分），公司具备较强的食品安全文化氛围，公司人员具备较强的食品安全风险意识和能力，形成较稳定的食品安全管理团队和管理体系，具有进一步提升的空间。

2) 管理方针

受审核方 2025 年 2 月 28 日发布了经总经理批准的食品管理体系管理方针：

品质为本、系统管理、精益求精、满足顾客

管理方针包含在食品安全管理手册中。截止目前未发生变更。

3) 体系变更的策划管理

审核周期内受审核方各部门负责人发生变化，对体系文件进行了转版管理，转版管理见办公室审核记录。总体上不影响体系的持续运行和完整性。

4) 岗位职责、人员及能力、意识管理情况

受审核方为确保实现策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求，确保提供安全产品、放心服务，对组织的角色、职责和权限进行分派，审核周期内公司设置的组织结构未发生变化，各部门负责人保持稳定，同时食品安全小组成员也基本稳定，受审核方依据《岗位工作任职要求》，对公司各岗位人员开展了能力评价，抽查各岗位人员能力评定，通过评价，用√表示 合



格，评定结果：胜任本职工作。

企业目前体系覆盖有效人数：30 人，未发生重大变化。

查培训过程管理情况：查培训过程管理情况：提供有《2024 年度培训计划》、《2025 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对管理体系标准文件、法律法规、内审员、清洁消毒等方面，策划基本合理；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。

受审核方涉及检验人员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，检验人员：黎彩云，日常负责产品验收管控工作，通过人员能力评定方式进行考核，基本合理。与内审组组长陆静及组员何秀娟面谈，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，已开不符合项整改。

特种作业人员：无。

该组织涉及检验人员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，检验员：沈佳丽，日常负责产品验收管控工作，通过人员能力评定方式进行考核；另提供有食品安全员证：陈慧，证书编号：PS202500100019, 食品安全总监培训合格证：沈佳丽，证书编号：APS20250010015, 基本合理；

查特种作业人员：不涉及； 电工需要时外聘； 提供有车辆清单，抽查机动车行驶证，车牌号：浙 AAY0813、浙 ABB1683、浙 A8L0K2, 已按照规定时间进行了年检。

查健康证管理情况：提供了人员健康证，抽查总经理何秀娟健康证（发证日期：2025-06-02，有效期 1 年）、食品安全小组组长陆静健康证（发证日期：2025-05-30，有效期 1 年）、物流配送部陈栋健康证（发证日期：2025-06-08，有效期 1 年）、物流配送部高超（发证日期：2025-05-29，有效期 1 年）、物流配送部高超（发证日期：2025-05-29，有效期 1 年）综合办黎彩云（发证日期：2025-05-20，有效期 1 年），健康证均在有效期内。

5) 沟通管理情况：

沟通分为内部沟通、外部沟通、内部报告等，沟通方式包括：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、电话（内外线）、网络等。

内部沟通情况如：每天早班会，沟通配送服务要求及客户订单情况，沟通对象：物流配送部，沟通方式、早会，责任部门：物流配送部，回应情况：实际工作中落实。

查内部报告管理情况：公司员工大多为老员工，对公司发展政策及各项要求基本掌握，员工也比较认可，能够感受到公司的文化情怀。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、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保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。审核周期内公司在销售过程中遇到的涉及食品安全问题，及时沟通给予解决，暂未发生内部报告情况。

6) 资源管理情况

1) 组织的规模情况/资源配置情况：公司占地面积约 1500 余平方米，位于浙江省杭州市余杭区仁和街道獐山路 202 号 1 幢 1 楼，1 个常温品仓储区、10 辆车（含 4 辆冷藏车）、1 个冷冻库、1 个冷藏库、2 个办公室；1 个化验室（约 16 平方米（主要用于农残检测）），基本满足预包装（含冷藏品）销售需要；

2) 企业目前体系覆盖有效人数：30 人，其中含管理人员 5 人；

3) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组，物流配送部、办公室、采购部。任命陆静担任食品安全小组组长，在食品安全管理手册中明确了食品安全小组组长职责；

4) 工作和生产方式：单班次生产；上班时间为 5:00-17:00；

5) 提供有销售设备清单：如： 配送车辆、推车、冷冻库、保鲜库等；

特种设备：无

检测设备：电子秤、温度计，基本满足预包装（含冷藏食品）销售检测的需要。

企业外包过程为：计量器具校准；

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“计量器具清单”，主要包括电子秤、温度计；未将冷冻库（1 个），冷藏库（1 个）的温度显示装置列清单，现场沟



通。

提供了电子称（型号 TCS-150）的证书编号：ACZ202506030061,签发日期：2025-06-03，有效；另抽查中心温度计的校准证书编：ACZ202506030064，签发日期：2025-06-03，有效。

对冷冻库冷藏库温度显示装置通过比对方式进行验证，提供过了《冷藏冷冻温度比对法（校准）记录》，每半年进行 1 次，抽查 2024-07-13，冷藏库校准比对结果：合格；抽查冷藏车温控显示校验装置内部校验记录：车辆浙 A8L0K2、浙 A86L85、浙 A0W9L2、浙 AGF5132 等 4 辆冷藏车辆内部校验记录，结果：符合，校准人：黎彩云，校准时间：2024.07.13；另抽查 2025.05.13 冷冻/冷藏库比对法（校准记录），校验结果：合格；现场查看未对冷藏柜的温度显示装置进行比对，现场沟通。

审核现场查看冷藏库温控显示：7.1℃，冷藏柜：1℃，冻冻库：-15.5℃，符合冷藏冷冻工艺要求；（本次认证范围不覆盖冷冻食品销售范围）

实验室现场：在 1 层，面积约 16 平方米，主要用于农副产品检验。预包装产品验收主要通过感官检查、索取批检报告为主，是否来自合格供方。

检验人员能力见办公室审核记录。

7) 食品安全管理体系安全产品实现的策划情况：

为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，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：

产品/服务的名称：预包装食品（含冷藏食品）销售

原料采购验收→储存（适用时）→分拣/配货→装车→配送→验货

受审核方针对预包装食品销售策划形成的《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、“制度文件”等控制要求等体系文件中，基本满足产品食品安全管理要求，所建立卫生规范、工厂位置图、车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等审核周期内未发生较大变化，

组织确定的显著危害控制为：

OPRP 点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	验证	记录
OPRP：冷藏品储存过程	生物危害：致病菌、细菌超标	冷藏温度-2 至 10℃，冷冻温度≤0℃	仓管人每班次查看冷库温度	报废或经评估确认	查看储存温度记录，对仓库温度进行校验	农残检测报告

针对 CCP/OPRP 的每个关键限值/行动准则的偏离预先制定纠偏措施，以便在偏离时实施。纠偏措施应包括实施纠偏措施和负责收影响产品放行的人员；偏离原因的识别和消除；受影响产品的隔离、评估和处理。审核周期内未发生偏离情况。

各项资源配置、外包过程管理等要求均进行了策划，审核周期内，没有发生重大变更。

8) 设计和开发

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，在组织成立初期已经策划，审核周期内没有新产品和服务的开发和设计。不涉及对 HACCP 计划的更新。

9) 产品标识和可追溯性、产品防护、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划实施、产品放行管理等组织策划了《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 and 操作流程：

公司坐落于浙江省杭州市余杭区仁和街道算山路 202 号 1 幢 1 楼，处于余杭区内，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见采购部审核记录；

现场观察：组织位于余杭区内，水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，配备有的仓储区、分拣区，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。

——空气和水质：

空气和水的管理：预包装食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 4 月余杭区水务公司的水质公示报告。

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。

组织按照当地市场监管部门进行日检查、周排查、月调度方式进行各方面的检查并上报。体现在《食品配送企业每日食品安全检查记录》中。

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；

2025年6月26日，现场人员高超，提供了余杭区XX街道食堂销售单，分拣配送产品包括泰国茉莉香米2包、肯顿德糕点面粉1包、五得利3星面粉1袋，组名豆腐2包，1块双汇西火腿等产品。另外查看良渚某派出所销售单，分拣配送产品包括原点香酥脆卷15箱，淡虾皮一箱，金龙鱼1:1:1调和油40桶，御膳芝麻油5瓶，210杯原味风味酸等预包装（冷藏品），分拣数量与销售单均一致。

——包装材料

包装材料：主要是产品原包装箱，运输过程中管控车辆卫生，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，配备有灭蝇灯，提供了《虫鼠害检查记录表》，针对灭蝇器、挡鼠板等每天进行检查，没有发现异常情况，检查人为高超，审核为陆静。

——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，各类废弃物均由厂区统一管理。

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行晨检，主要包括是否发热、腹泻、等方面进行检查，提供有《员工晨检记录》，未见异常。

员工健康及培训管理情况见办公室审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

预包装食品（含冷藏食品）不涉及环境微生物要求，对工器具，如电子秤、推车采用75%酒精喷洒方式消毒，每天上班结束后进行，车辆主要以清洗保洁为主，未见异常。提供了2024.7-2025.6的《配送车辆保洁记录》，对车辆清洗、保洁情况进行了记录，负责人为高超，基本符合。

预包装食品（含冷藏食品）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

预包装食品（含冷藏食品）按照客户订单进行配送，在审核周期内，不涉及返工过程。

——化学品管理情况

主要是75%酒精消毒液，提供有《有毒有害化学物质使用记录》，基本符合。

——验收管理

原辅料验收管控情况见办公室F8.8.1/H3.8条款审核记录。

——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（含OPRP点实施）

OPRP：冷藏品储存过程、行动准则：冷藏温度-2至10℃，冷冻温度≤0℃（认证范围覆盖冷藏品）

公司配置有10辆车，其中包含4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半小时左右；

目前公司的客户需求基本是配送预包装食品（含冷藏食品），大部分供方均在余杭区或周边地区，客户一般每周下1次订单，公司物流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、植物油、酱油、料酒（海天）等，冷藏库内基本没有存货，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”。询问高经理，表示冷藏产品主要为各类乳制品，如鲜牛奶、酸奶等。现场致敏物质等较少，主要面粉和牛奶，牛奶一般当天配送，面粉有2包，标识有过敏原信息。提供了客户的订单，抽查



2024.12.11《杭州泽庄农副产品有限公司销售单-余杭区良渚街道食堂》，订单包括原味酸奶（冷藏品）100杯、鲜牛奶110包、泰王粉1箱、光明新鲜牧场70盒、辣椒酱2桶、厨邦美味鲜酱油1箱、海天草菇老抽1箱、祖名豆腐皮2包等预包装产品（含冷藏食品）。基本清楚。

提供有冷藏库的温度监控记录。抽查《冻库/冷库日常巡查记录》，2025-04-22，保鲜库为6.3℃检查人为王云旗。另抽查2024-09-18/2024-12-21/2025-05-26的冷藏库温度，基本符合OPRP行动准则的要求。现场观察冷藏库温度：7.4℃，目前。

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；回厂后，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。

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。不使用食品添加剂。

11) 成文信息管理情况

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》1份、《程序文件》27份、《危害控制计划》1份、《前提方案/良好卫生规范》1份以及所要求的记录。

公司策划编制的《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运行的需要，第三层次文件较为薄弱现场沟通。

公司文件分类及构成：一级文件：食品安全管理手册、危害控制计划。

二级文件：公司编制了27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75份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理何秀娟批准，提供了文件修改审批单，对D/0版体系文件转为E/0版进行了审批，控制基本合理。

查《受控文件清单》，包括文件名称、文件编号、版本等，编制：办公室、审批：何秀娟，基本充分。

现场查核发现再用体系文件为E/0版本，未提供文件发放及回收的证据，现场沟通。

查外来文件管理情况：提供了《法律法规及其他要求清单》，包括GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB5749-2022《生活饮用水卫生标准》、GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》、ISO22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、GB31621-2014《食品经营过程卫生规范》法律法规及相关标准文件，基本合理，建议后期定期识别更新适用的法律法规及产品标准等，以确保合规性。

查记录管理情况：

公司策划并编制《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75份记录，清单内列明了文件名称、编号、版本/状态等，有编制人审批人等信息。抽《内审计划》、《内审报告》、《目标考核记录表》、《食品安全文化评估记录》、《场所清洁消毒记录表》、《冷冻/冷藏温度点检表》6份记录，记录均有编写。记录由办公室保存。

查《PRP现场验证记录表》、《员工健康状况一览表》、《虫鼠害检查记录》、《法律法规及其他要求清单》，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。

12) 可追溯性、撤回/召回情况：

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，策划了《产品标识及可追溯性控制程序》、《产品撤回/召回控制程序》，具体见食品安全小组审核记录。

查见提供有《模拟召回报告》，召回模拟日期：2024-12-15，召回产品名称：植物油，模拟问题：模拟产品中过氧化值超标，不符合规定要求。

召回情况：已发出去的产品15桶（批号：20241018），做退回处理，停用封存。运输费用公司承担，给予客户发新货，并给予补偿3桶植物油。

同时对产生此问题的原因进行了分析，针对此次模拟召回进行可该批次产品的追溯，经过追溯及分析在采购过程没有对大豆油的原料进行明确，导致大豆油使用的为转基因大豆。对人员进行再培训。

现场查见：



——分拣区域有简单标识、区域划分；产品离地离墙。

——现场观察有少量大米、植物油、酱油、料酒等，冷藏库内主要为非认证范围的蔬菜等农副产品，酸奶等预包装产品按需采购后及时配送，基本没有库存；

基本能实现产品追溯。审核周期内没有发生撤回和召回情况。

13) 应急准备和响应管理情况：

公司策划并编制了《应急准备和响应控制程序》。并提供了《应急预案》，结合公司预包装食品（含冷藏品）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，包括停水、设备发生故障、意外投毒、食品安全事故等，策划基本充分。

现场查核于 2024 年 11 月 25 日开展了火灾应急演练，提供了演练计划和演练记录，并对预案进行了评估；另外提供了 2024 年 12 月 15 日开展了食品安全突发事件演练方案及演练，演练结束进行了演练结果分析，并提供了《应急演练计划》、《应急演练记录》，基本符合。

14) 管理体系的验证、确认、评价和分析：

受审核方制定了《验证活动策划、实施和评价控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，现场小组组长表示审核周期内各类策划要求未发生重大变化，基本按照原策划实施，抽查实施情况：

“危害控制计划确认记录表”，确认时间：2025.02.28，确认人员：何秀娟、陆静、高超、王云旗、黎彩云，确认结论：危害控制计划使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

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》，验证时间：2024.12.29，验证人员：何秀娟、陆静、高超、王云旗、黎彩云，验证项目包括：厂房、人员卫生与健康要求、成品储藏与运输的卫生、返工及外来人员管理等，结论：前提方案实施达到了预期效果。

——《危害控制计划验证记录表》，验证时间：2025.04.30，验证人员：食品安全小组；验证结论：危害控制计划的实施达到了预期效果。

——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，定期查询余杭区水务集团网站公布的水质报告。

——产品的安全性验证报告见采购部审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒等冬天管控，具体见物流配送部审核记录。

提供了 2025-03-23《验证结果分析报告》，包括验证结果分析目的、对 PRP、危害控制计划、内部审核、外部审核等的验证，验证结果分析总结论：食品安全管理体系的整体运行基本满足策划的安排和本组织建立的食品管理体系要求，整体运行持续适宜、充分、有效。

15) 致敏物质、食品防护、食品欺诈等管理

公司在《管理手册》中 8.2.4 条款进行了致敏物质的管理规定，并策划了《致敏物质控制程序》，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、乳制品等，结合公司预包装食品（含冷藏食品）情况，基本充分。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，产品的致敏信息主要在产品原有标签上有标识，在销售过程中通过口头告知方式进行。基本满足标准要求。

公司在管理手册的 8.2.5 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《食品防护控制程序》，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。

提供了 2025 年 2 月 28 日，由 HACCP 小组评估的《食品安全防护评估表》，对外部安全、加工安全、储藏安全、供应链安全、水和冰安全、人员安全、信息安全等，进行了评估。各单项结论均为是，未出现不符合的情况。查见开展了食品防护计划演练，日期：2025 年 5 月 15 日，演练结果：通过演练证明公司防护措施有效。演练结论：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。食品安全小组组长陆静



负责书写此次演练的记录，并予以存档。

现场查见：

——进入公司由物流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。

司制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》、食品欺诈计划，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。

提供了《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，基本覆盖了认证范围所涉及的粮油、乳制品、调味品等，从风险描述、评估结果、风险等级方面进行了评价，最终确认了综合风险等级，明确了控制措施。经过评估结论：公司销售类型的影响，原料基本等同于成品，产品家接收至配送过程中的脆弱性风险比较低。在管控要求上主要严格按照供方管理，做好采购过程管理基本能满足要求。

——《食品欺诈预防计划确认报告》，确认人员：何秀娟、陆静、高超、王云旗、黎彩云，确认日期：2025年02月28日，结论：控制措施计划合理，措施有效；

——《食品欺诈预防计划验证报告》，验证人员：何秀娟、陆静、高超、王云旗、黎彩云，验证日期：2025年04月18日，结论：计划合理，措施有效。

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

受审核方在《食品安全管理手册》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。现场查核本年度内审 2025 年 2 月 20-21 日开展，查见《2025 年度内审计划》、《内审实施计划》、《内审检查表》、《不符合项报告》、《内部审核报告》等运行证据，基本按照公司策划的要求开展了内审工作。内审涉及 1 项不符合，在物流配送部仓库管理人员未能提供 2 月 19 日冷库的温度监控，责任部门已采取纠正和纠正措施，本次审核未再次发生。内部审核结论：公司的食品安全管理体系/HACCP 体系运行正常，基本符合 ISO 22000:2018 食品质量管理体系食品链中各类组织的要求 和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的要求，可以迎接外部认证审核。

受审核方在《HACCP 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。本年度管理评审时间为 2025 年 4 月 18 日，由总经理主持，各部门负责人参加，现场查见管理评审计划、管理评审通知、各部门对体系运行的总结、签到表、管理评审报告、改进措施等运行证据，以往管理评审改进措施已完成，但是规范性可持续加强。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容及评审结论，编制：何秀娟，审核：何秀娟，日期：2025-04-18；管评结论：公司的食品安全管理体系是适宜的、充分的和有效的。

查管理评审改进计划，《纠正和预防措施处理单》，改进情况：加强人员对ISO22000:2018标准、HACCP体系标准的培训，负责部门：食品安全小组，计划完成时间2025年8月底，改进措施正在实施中，下次审核关注，上次年度管理评审改进措施已完成，于2024-08-03日开展了全员培训，并由食安小组组长陆静验证改进措施有效性。

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》10.1/10.3 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。

总经理通过公司食品安全方针建立，不断鼓励员工提合理化建议，努力为员工营造一个轻松愉悦的工作环境氛围；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向；通过沟通、内审、管理评审、纠正及纠正措施、确认和验证、食品欺诈及防护等不断提高公司食品安全/HACCP 管理体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

日常改进通过以下方面进行：内外部环境因素识别及定期评审、相关方需求及期望识别及评审、风险和机遇识别及控制、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、分析和



评价结果；食品安全管理体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等，基本符合要求，审核周期内未发生不符合情况。

公司保存并提供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，进行验证基本合格。

原辅料进货验收过程主要由办公室负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

现场查核受审核方保存并提供了相关的内审和管理评审不合格/改进计划的纠正及纠正措施的记录；2025 年内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证基本合理。2025 年度管理评审改进，计划在 2025.08 月底完成，下次审核关注完成情况。

3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方在《食品安全管理手册》9.1.3条款进行了规定，策划并编制了《顾客投诉处理控制程序》。查投诉处理管理情况，近一年以来，公司按照客户订单等进行销售，销售行业产品即时交付，有问题现场沟通给予解决，销售配送人员基本具备现场沟通解决的能力，暂未发生重大顾客投诉情况；销售给客户产品未发生不安全产品情况，也未发生撤回/召回情况。

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：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：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

上次不符合项已进行整改。

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用，现场审核未发现有不规范使用或发生违规处罚情况。

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, 杭州泽庄农副产品有限公司的

☐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	☐ 符合	☒ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☐ 满足	☒ 基本符合	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本符合	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本符合	☐ 无效
审核目的	☐ 达到	☒ 基本符合	☐ 未达到
体系运行	☐ 有效	☒ 基本符合	☐ 无效

推荐意见: ☒暂停证书的原因已经消除, 恢复认证注册 (F)

☐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 (F),

☒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, 推荐重新认证

注册 (H)

☐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 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。