

项目编号：10412-2023-QEOF

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：苏州鲜丰生态农业有限公司

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）：	周翌
报告日期：	2025 年 06 月 21 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：周翌



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	陈丽丹	组长	审核员	2023-N1FSMS-2246137	FI-2
B	周昱	组员	审核员	2022-N1FSMS-1258791	FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘滕滕	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2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》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》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20日下午至2025年06月21日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年06月16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:位于江苏省苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北苏州鲜丰生态农业有限公司的预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）的销售

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

注册地址：苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北

办公地址：江苏省苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北

经营地址：江苏省苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北

多场所地址：——不适用

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）：——不适用

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:人事行政部/F7.2、检测部/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28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06月20日前。



2) 下次审核时应重点关注:

人员能力、内部审核的实施、计量器具等

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,公司结合预包装食品(米、面、粮油、冷冻肉)、初级农产品(蔬菜、畜禽肉类、蛋类)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。对仓库及分拣大厅现场观察发现对人员工作服工作鞋穿着管理还需要加强。

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:

人员培训和教育是关键,新员工的岗前培训需加强,各级人员均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。对蔬菜每批自检农残,但对采购的鲜畜禽肉类、鲜禽蛋类缺少有效检测和监控手段,仅能通过感官目测和供方报告验收进行判定,验收过程有一定的控制风险。

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《管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。
- 建立的文件化管理目标与管理方针一致,为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标,管理



目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

- 提供了《目标分解考核细则》，编制：刘朦朦；批准：潘祺 2022.01.01。

- 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：a) 食品安全投诉率低于 1%；b) 产品验收合格率 100 %；c) 顾客满意度≥90%；d) 重大食品安全事故为 0。

公司2024年06月-2025年05月管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

- 提供了《目标分解考核细则》、《目标分解考核表》，查人事行政部管理目标及其测量方法以及实现评价情况下：

食品安全目标	考核办法	考核结果
1. 培训计划完成率 100%；	按年度编制培训计划	100%
2. 培训考核率 100%；	每年对培训记录进行检查	100%
3. 文件编制、发放差错率 0	每年对文件进行评审	100%

- 查有 2025.1-2025.5 半年度《目标分解考核表》，本部门目标已实现，考核人：刘朦朦、潘祺 2025 年 6 月 5 日
- 查有 2024.1-2024.12 年度《目标分解考核表》，本部门目标已实现，考核人：刘朦朦、潘祺 2024 年 12 月 30 日。
- 公司在《管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。
- 建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

- 提供了《目标分解考核细则》、《目标分解考核表》，查采购部管理目标及其测量方法以及实现评价情况下：

食品安全目标	考核办法	考核结果
1. 采购物料质量合格率≥95%；	对每批原材料情况进行验证	100%
2. 合格供方评价率 100%；	每年对原材料供应商进行考核	100%

- 查有 2025.1-2025.5 半年度《目标分解考核表》，本部门目标已实现，考核人：刘朦朦、潘祺 2025 年 6 月 5 日
- 查有 2024.1-2024.12 年度《目标分解考核表》，本部门目标已实现，考核人：刘朦朦、潘祺 2024 年 12 月 30 日。

- 提供了《目标分解考核细则》、《目标分解考核表》，查销售部管理目标及其测量方法以及实现评价情况下：

食品安全目标	考核办法	考核结果
供方评定率 100%	每年对主要原材料供方评定，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	100%
食品安全投诉率低于 1%	每年对投诉情况进行考核	0

- 查有 2025.1-2025.5 半年度《目标分解考核表》，本部门目标已实现，考核人：刘朦朦、潘祺 2025 年 6 月 5 日。
- 查有 2024.1-2024.12 年度《目标分解考核表》，本部门目标已实现，考核人：刘朦朦、潘祺 2024 年 12 月 30 日。

物流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%

审核周期内目标已完成，2025.06 目标在实施中。

公司在管理手册中对目标进行了规定，检测部食品安全目标已明确共有以下几项，其实施情况测量结果如下：

本部门目标	考核办法	目标实际完成（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%

管理目标已按照策划分解情况开展实施，抽查本部门的管理目标基本完成，2025年6月目标在实施中。

2.2 重要审核点的监测及绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 前提方案管理情况

公司编制了《前提方案/良好卫生规范》2023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：

——场所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：

公司坐落于：江苏省苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北，环境优美，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；分拣/配送区：有员工更衣室，配置有简易洗手设施，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/每天配送结束后进行清洗消毒，放置整齐。现场观察分拣区/配送区：有仓储区、分拣区，基本有分区管理；每日进行清理，现场观察基本整洁；现场仓储区存放有已分拣好的大白菜、韭菜等，塑料袋或周转筐包装盛放。

——空气和水质：

空气和水的管理：销售对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要用于员工洗手、车辆、仓库地面清洁、冲厕使用，定期到自来水公司查询水质数据，生活污水直接排入街道管网。

——包装材料

包装材料：预包装类产品主要是产品原包装，散装畜禽肉类、鸡蛋、蔬菜主要是塑料袋或塑料周转筐进行盛放，采购来自合格供方，周转筐每天结束后进行清洗，控制基本符合；

——虫害防治

虫鼠害防治：现场配置有灭蝇灯、粘鼠板等虫鼠害控制设施，每日进行检查，提供有《虫鼠害检查记录表》，抽查 2025-01、2025-05，每日进行检查，基本以发现蚊蝇为主，老鼠蚂蚁蟑螂蛾蚋等均未发现，记录有蚊蝇数量，未明确处置措施，已沟通；记录人：宋**，虫鼠害消杀操作人：张**，复核人：潘**；未见异常，经沟通，每日发现蚊蝇后会及时清理。《灭蝇灯日常点检表》，抽查 2025-01、2025-05，每日进行检查，包括灭蝇灯编号、灯管及外观、扑虫数量、清洁卫生等内容，点检人：张**；未见异常；主要蚊虫来源为外部环境；上年度不符合项：分拣大厅入口处灭蝇灯有蚊虫尸体未清理；本次审核现场观察，灭蝇灯正常开启，清洁状况良好，该不符合项未再次



发生。同时委托《苏州闽杰泰环境科技服务有限公司》进行鼠类、蟑螂等爬虫类的消杀管理、服务当日协助控制蚊蝇类飞虫，签订有《有害生物防制技术服务合同》，每月服务 1 次，提供有《专业综合虫害管理报告》，抽查服务日期 2025-01-15，记录了服务人员、进出场时间、虫控设施汇总记录、虫控药剂使用汇总、虫控设备/耗材使用汇总、虫害控制服务内容描述、虫害设施维护记录、有双方服务确认签字，建议要求服务方定期提供虫害趋势分析报告。

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要是生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由苏州智云拓建筑有限公司负责，每天早上来厂进行清运。清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放街道管网。提供该公司开具的发票，开票日期：2025.4.24，项目名称：*生活服务*垃圾清运，备注有 2025.1-3，按季度收费。

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行晨检，《从业人员晨检记录表》，每日进行检查，晨检项目包括发热腹泻、皮肤伤口或感染、咽部症状、化脓性或渗出性皮肤病、更衣情况、洗手情况、指甲头发情况、首饰情况等，检查人：宋**，抽 2024-12、2025-02、2025-05 等月份记录，未见异常；

员工健康及培训管理情况见人事行政部审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

仓库卫生消毒，明确了消毒方式、消毒流程等内容，体现在《消毒记录》，抽查 1 号库 2025-03 的消毒记录，消毒剂类别：75%酒精；消毒方式：喷洒；消毒人员：潘**；每日进行；另抽查食材库 2025-01 的消毒记录，控制方式与上述一致。

另提供《工作服、工作鞋清洗消毒记录》，抽查 2025-04、2025-05 记录信息，清洗方式为自洗，消毒方式为紫外灯，消毒时间为 30min，建议定期汇总紫外灯开启时间，避免超过使用寿命影响消毒效果，已沟通；

车辆每天使用完毕进行消毒，体现在《配送车辆情况记录》中，抽查 2025.06.03,车牌号：苏 UK163E，驾驶人：魏**，驾驶员身体状况√，清洗情况√，消毒情况√，操作人员：刘**，温度：3℃，食品摆放情况√，混装/污染情况√，检查人员：刘**，清洗方式为冲洗，消毒方式为喷雾消毒（未明确消毒剂名称及浓度，已沟通），另抽查 2025.03.20、2025.05.30，控制方式与上述一致，无异常。

预包装产品销售、初级农产品销售不涉及环境微生物要求，主要体现在《环境卫生点检表》、《消毒记录》上。

预包装食品销售基本对物理污染、化学污染的风险较低，主要通过装卸、对配送车辆的检查、避免与有毒有害物品混放等方式进行控制，现场观察配送车辆为单位食材配送专用，不涉及有毒有害物品混放，装车前对司机身体状况、车辆清洗消毒情况、混装等污染情况进行检查，现场车辆卫生管控基本充分。

——返工管理

销售按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

——化学品管理情况

主要是 84 消毒液、洗手液，现买现用，未保留购物凭证，现场沟通。



——验收管理

原辅料验收管控情况见检测部审核记录。

——外来人员管理：

门卫负责管理，有对来访者及进入厂区车辆进行检查，提供《机动车辆及访客登记表》，对驾驶员姓名、随车人数、证件、来访日期、车牌、进门时间、出门时间、事由、日期等。基本合理。对于进入分拣区人员，专人陪同。

——运输和储存、库存管理【含 CCP1、CCP2】

CCP1：禽肉类原料的冷冻、冷藏储存——CL：冻结库温度-15~-20℃以下。冷藏库温度保持 0~10℃。

CCP2：配送——CL：配送车厢温度在 0-8℃之间（必要时对冷冻库进行温度验证，温度不高于 0℃）

公司配置有 28 辆车配送车，含冷藏车 20 辆；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，配送车程单次基本在 1 小时左右；

——仓储过程管理（CCP1），对于蔬菜类、鲜畜禽肉类每日采买配送，鸡蛋类会还有少量库存，存放在常温库中，有区域存放标识及简单致敏信息；米面粮油冻品类按照需要进行采购，会有少量库存，存放在常温库中，分区域存放，有简单标识管理，现场抽查大米、面粉、金龙鱼葵花籽油生产日期均在有效期内，冷冻库内存放冷冻牛腩肉块、冻鸡翅根等，分区域存放，库温：-18.8℃（设定-19℃），冷藏库库温：8.5℃（设定 5.0℃），提供有 4 号库-冷冻库《温度记录》，抽查 2025-05-11，冷库温度上午-18.1℃，下午-18.2℃；另抽查 2025-01/2025-04 等冷冻库温度监控，以及 1 号库 4 号库的冷冻库温度记录，均无异常；

提供 2 号库-冷藏库《温度记录》，每日进行温度监控，抽查 2025-01-15 日冷藏库温度上午 3.4℃，下午 3.1℃，检查人：孙志豪；另抽查 2025-03/2025-05 等冷藏库监控。基本符合 CCP1-CL 值要求。

提供分检包装区域《环境卫生点检表》，查 2025 年 3 月 13 日，温度 23℃，湿度 59%，地面卫生、物料摆放、照明、虫鼠害，检查人：孙**。

另抽查 2025-05/2025-06 环境卫生点检表，检查结果无异常。

——分拣、配货装车过程，物流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；最终体现在销售单上。

——配送过程（CCP2）：车辆每天使用完毕进行消毒，体现在《配送车辆情况记录》中，抽查 2025.06.03,车牌号：苏 UK163E，驾驶人：魏**，驾驶员身体状况√，清洗情况√，消毒情况√，操作人员：刘**，温度：3℃，食品摆放情况√，混装/污染情况√，检查人员：刘**，清洗方式为冲洗，消毒方式为喷雾消毒（未明确消毒剂名称及浓度，已沟通），另抽查 2025.03.20、2025.05.30，控制方式与上述一致，无异常。

审核当日 2025-06-20 下午，现场观察配送车辆车牌号：苏 E97MX0，驾驶员：潘**；车厢内部干净整洁，配送产品为西芹，车厢温度 8℃，查看销售单单号：1657694263791616004，西芹数量 90 斤，配送至苏州市吴江区水秀实验小学/学生。

每日配送回厂后，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。

仓储区产品分区域存放，置于托盘或者货架上，部分标识不够规范，现场沟通，下次审核关注。

产品有基本防护管理，如预包装产品为原包装，分区域，放置于托盘上，不存在交叉污染的情况；

冻品肉类至于冻库中，冻库温度-18.8℃，分区存放，产品有原包装，未见过期情况等；

蔬菜类当日采买当日分拣配送，分拣后装在塑料周转筐或塑料袋中，有基本防护。

上述管控基本符合标准要求。

2) 采购管理情况：

- 公司在《管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案》；
- 采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由总经理及运营部负责，在确定的合格供方后，运营部负责对所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产



品合格证明文件等。

- 提供《原物料采购计划》目前企业采购的产品主要有：蔬菜、畜禽肉类、蛋类、米、面、粮油、冷冻肉等。
- 提供《供应商调查评定表》，包含供应商 55 家，包括：企业名称（简称）供应产品，营业执照，许可证书，产品质量，交付能力，价格，交期，产品合格证明，结论等信息。评价人：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、宋珊珊、刘德海 时间：2024 年 12 月 25 日 批准人：潘祺 时间：2024 年 12 月 25 日。
- 编制了《供应商评定程序》文件。按文件要求对外部供方及其提供的产品或过程进行控制。通过调查供方的质量保证能力如：具有营业登记、产品质量、质量保证能力、价格、交货、服务、质量管理体系等方面进行评价。

——抽查苏州瀛黔农业发展科技有限公司《供应商调查评定表》，时间：2024 年 12 月 25 日

提供产品：鸡蛋

评价内容：企业名称、供应产品、营业执照、许可证书、产品质量、交付能力、价格、交期、产品合格证明、结论等。

评价结论：合格。

——抽查苏州南环桥市场《供应商调查评定表》，时间：2024 年 12 月 25 日

提供产品：蔬菜类

评价内容：企业名称、供应产品、营业执照、许可证书、产品质量、交付能力、价格、交期、产品合格证明、结论等。

评价结论：合格。

——抽查苏州亿通在线网络科技有限公司《供应商调查评定表》，时间：2024 年 12 月 25 日

提供产品：快检仪器接入服务

评价内容：企业名称、供应产品、营业执照、许可证书、产品质量、交付能力、价格、交期、产品合格证明、结论等。

评价结论：合格。

抽查供方资质如下：

1. 抽蛋类供方：苏州宽广农副产品有限公司，营业执照编号：91320506MAC000WB2E。

- 抽鲜鸡蛋检测报告，报告编号 A2250067461101001C，委托/生产单位：正大蛋业（上海）有限公司，检测项目：铬、总汞、铅、毒死蜱、多菌灵、氯霉素、恩诺沙星、大肠菌群、沙门氏菌等 93 项，报告日期：2025 年 02 月 24 日，检测结果：符合，检测机构：青岛市华测检测技术有限公司。

2. 新鲜蔬菜定点采购于苏州南环桥市场，抽蔬菜供方：南环桥批发市场七区 733 号，个体工商户王利侠，营业执照编号：92320506MA24N8335Y。

- 公司检测部对采购回的蔬菜每日进行自检，抽蔬菜农残检测报告，检测日期 2025.6.20，检测项目农药残留-有机磷和氨基甲酸酯类，抽检品种：四季豆、上海青、小葱、生姜、红苋菜等，检查结果均为阴性。

3. 抽禽类供方：苏州苏食肉品有限公司，营业执照编号：9132050777246143XW。

- 产品名称：鸡-分割肉，动物检疫合格证明：NO.306987943，签发日期：2025.06.19，对应批次的肉类品质检验合格证：NO.NQ00002072。
- 产品名称：鸭-分割肉，动物检疫合格证明：NO.3230205638，签发日期：2025.06.19，对应批次的肉类品质检验合格证：NO.CQ00254263。

4. 抽肉类供方：江苏雨润菜篮子电子商务有限公司，营业执照编号：91320105598031214H。

- 产品名称：猪-胴体，动物检疫合格证明：NO.3402925457，签发日期：2025.06.19，对应批次的肉类品质检验合格证：NO.057334330。

5. 抽米、粮油供方：苏州市吴中区郭巷俊红粮店，营业执照编号：92320506MA1PT3315J，提供有仅销售预包装食品经营者备案信息采集表。



- 抽盘锦大米检测报告, 报告编号 LNK B2025020019SPWT, 委托/生产单位: 盘锦中民米业有限公司, 检测项目: 加工精度、黄粒米、杂质、铅、镉、总汞、六六六、滴滴涕、黄曲霉毒素 B1 等 25 项, 报告日期: 2025 年 02 月 08 日, 检测结果: 符合, 检测机构: 辽宁科标检测有限公司。
 - 抽金龙鱼玉米油(非转基因)检测报告, 报告编号 WT10103240026809WT2, 委托单位: 益海嘉里食品营销有限公司, 检测项目: 酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并(α)芘、铅、总砷、芥酸等 32 项, 报告日期: 2025 年 01 月 15 日, 检测结果: 符合, 检测机构: 深圳市计量质量检测研究院。
6. 抽面供方: 苏州市中面食品科技有限公司, 营业执照编号 91320581MA2697UU0G, 食品生产许可证编号 SC10132058101767。
- 抽超精小麦粉检测报告, 报告编号: A2250029559101012C, 委托/生产单位: 五得利集团临沂面粉有限公司, 检测项目: 加工精度、磁性金属物、脂肪酸值、铅、镉、总汞、六六六、滴滴涕、黄曲霉毒素 B1、苯并(α)芘、玉米赤霉烯酮、过氧化苯甲酰等 24 项, 报告日期: 2025 年 02 月 14 日, 检测结果: 符合, 检测机构: 天津华测检测认证有限公司。
7. 抽冷冻肉供方: 吴江区平望镇昌宏食品经营部, 营业执照编号 92320509MA275R9T2R, 食品经营许可证编号 JY13205840380843。
- 抽冻猪肉检测报告, 报告编号: ACD510016ACF1058114, 委托单位: 黑龙江省青冈长林肉类食品有限公司, 检测项目: 挥发性盐基氮、铅、镉、总汞、六六六、滴滴涕、氟苯尼考、四环素、恩诺沙星、盐酸克仑特罗、大肠菌群、沙门氏菌等 55 项, 报告日期: 2025 年 01 月 17 日, 检测结果: 符合, 检测机构: 黑龙江谱尼测试科技有限公司。
8. 公司虫害控制外包, 供方为: 苏州闽洁泰环境科技服务有限公司 营业执照: 91320506MACXQ8344X, 苏州市病媒生物预防控制服务机构备案书, 备案号: 吴中爱健备 2023014 号, 备案时间: 2023 年 9 月 25 日, 有效期同营业执照, 备案项目: 鼠、蚊、蝇、蟑螂、蚤等病媒生物预防控制, 备案机关: 苏州市吴中区爱国卫生运动与健康促进委员会办公室; 提供有虫害防治方案&合同, 合同编号: PC0-XX-XX-2023030001, 合同期限: 2023 年 10 月 1 日至 2025 年 9 月 30 日止, 无异议自动延续; 防治对象: 鼠类蟑螂等爬虫类, 服务当日协助控制蚊蝇类飞虫, 服务频次: 每月 1 次常规服务。
- 另抽查快检仪器接入服务外包方苏州亿通在线网络科技有限公司, 均签订了合同, 控制方式与上述一致。
9. 消毒液、洗手液、酒精在正规超市采买, 未保留小票, 已沟通。
- 车辆每天使用完毕进行消毒, 体现在《配送车辆情况记录》中, 抽查 2025.06.12, 车牌号: 苏 UGU355, 驾驶人: 尚*, 驾驶员身体状况√, 清洗情况√, 消毒情况√, 操作人员: 朱**, 温度: 3°C, 食品摆放情况√, 混装/污染情况√, 检查人员: 刘**, 清洗方式: 冲洗, 消毒方式: 喷雾消毒(未明确消毒剂名称及浓度, 已沟通), 另抽查 2025.06.09、2025.06.13, 控制方式与上述一致, 无异常。
- 预包装产品销售、初级农产品销售不涉及环境微生物要求, 主要体现在《环境卫生点检表》、《车间卫生消毒记录》上。
- 供方评价每年进行一次, 提供有《供应商调查评定表》, 有企业名称、供应产品、营业执照、许可证书、产品质量、交付能力、价格、交期、产品合格证明、结论等信息。抽苏州瀛黔农业发展科技有限公司、江苏雨润菜篮子电子商务有限公司、苏州苏食肉品有限公司, 结论均合格。
 - 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。
 - 现场查看公司未有使用食品添加剂。

采购管理情况:

- 运营部根据库存及客户订单制定采购计划, 由总经理批准后实施采购, 通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通, 并下达采购计划。
- 提供《采购与进货台账》, 产品名称、进货时间、规格、数量、产品生产日期、产品保质期、供应



商、供货商联系方式、验收人等信息。

1. 抽蔬菜，进货时间 2025.6.19，芹菜，数量 40 斤，供应商南环桥批发市场七区 733 号，个体工商户王利侠。
2. 抽大米，进货时间 2025.05.24，数量 100 包，生产日期 2025.4.9，保质期 24 个月。
3. 抽牛腩，进货时间 2025.2.6，数量 50 斤，生产日期 2025.2.5，保质期 3 天。
4. 抽鲜猪肉，送货时间 2025.05.06，纯精肉丝，数量 6 斤，带皮带骨中方肉（切块）22 斤，供应商苏州苏食肉品有限公司。
5. 抽正大鸡蛋，鸡蛋为客户指定品牌，送货时间 2025.05.25，30 斤/箱，数量 100 箱，供应商苏州唐泽蛋品销售有限公司，未列入供应商调查评定表进行正式评估，已现场和企业沟通。

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：

公司在管理手册中对监视和测量资源进行了要求。抽查“监测和测量设备管理台帐”，主要包括地磅、温湿度计、农残检测仪，提供了温湿度计（型号：9012）的厂家送校的校准证书编号：J202302243236-06-0001，校准时间为 2024.07.11；校准机构：广电计量检测集团股份有限公司。

查看企业现场配货分拣时使用的两台型号为 SCS-3、TCS-WXL-T12 的电子地上衡，涉及贸易结算；蔬菜农残检测使用的型号为 RamTracer-200 的农药残留检测仪，均未提供有效期内的校准/检定证书，已开具不符合项整改。

现场冷冻库、冷藏库温度显示装置通过比对方式进行控制，提供有温度自校记录，日期：2025.05.20，标准温度：2-4℃，实际温度：3℃，标准温度填写不合理，未记录冷冻库及冷藏车温度比对结果，已沟通建议改进。

不涉及标准溶液的管理。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中中对可追溯性、撤回/召回进行了规定，并策划了《标识、追溯和召回控制程序》，在程序文件中，对产品标识方法、进货产品检验状态、产品标识等进行了规定，同时明确了产品追溯流程及启动召回的情况等，策划基本充分。

提供了产品召回撤回演练计划、撤回召回产品演练报告的证据。

演练日期：2025 年 3 月 15 日，

演练产品：鸡蛋

模拟演练不符合内容：客户反馈部分鸡蛋出现内部液体晃动明显的状况。（模拟）

产品销售情况：客户反馈 2025 年 03 月 14 日配送的鸡蛋出现内部液体晃动明显的状况，销售 20 斤。

召回情况：召回 19 斤，进行了原因分析，明确了追溯过程，但未附追溯凭证，现场沟通；

召回产品处理方案：销毁处理。

演练结论：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。

产品实现的追溯过程基本满足要求。

5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制情况）情况：

组织制定了《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，具体策划及实施情况一般包括危害控制计划验证；PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；外包方管控验证；产品安全性验证等，检测部主要负责产品的安全性验证，其他验证见相关部门审核记录。

预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）的销售，各类验证以现场感官检查，数量确认为主，对空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求。销售行业对微生物验证无特殊要求，主要通过日常管控为主，销售过程产品不直接与产品接触生产加工用水，生产加工用水主要用于地面清洁等。

蔬菜的农残报告、畜禽肉类的动物检疫合格证明详见物流部 8.5.4.5 条款审核记录，预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）及鸡蛋的第三方检测报告详见采购部 7.1.6 条款审核记录。

查看 2025-06-20~21 审核期间采购验收及销售活动，提供单据如下：



蔬菜采购送货单：茼蒿 40 斤、生菜 560 斤、芹菜 40 斤等，供应商：苏州南环桥批发市场；
鸡蛋采购送货单：单号：1890762，日期：2025-06-20，徐鸿飞鸡蛋 20 箱、德青源鸡蛋 25 箱；查看对应验收记录：徐鸿飞鸡蛋 20 箱，生产日期：2025.6.17，保质期：60 天；德青源鸡蛋 25 箱，生产日期：2025.6.15，保质期：60 天；供货商：宽广，接收人：潘**；（保质期和数量填写位置颠倒，已沟通。）
2025-06-20 审核当日未发生米、面、油、冷冻肉的采购，下次审核关注。

查看 2025-06-20~21 审核期间销售凭证：

购货单位：苏州市吴江区盛泽实验幼儿园镇东村园（教师），送货日期：2025 年 06 月 20 日，单据编号：1657405905983000652，产品及数量：莲藕 5.5 斤、去皮夹心肉 0.5 斤、保洁鲜鸡蛋 3.5 斤等；

购货单位：江苏省木渎高级中学（学生），送货日期：2025 年 06 月 20 日，单据编号：1657406580007653438，产品及数量：五得利六星超精面粉 8 袋等；

购货单位：苏州市公安局苏州工业园区分局交通警察大队，送货日期：2025 年 06 月 20 日，单据编号：WFEEa2506190012，产品及数量：金龙鱼非转大豆油 4 桶、胡萝卜 4 斤、西红柿 18 斤、纯精肉丝 3 斤、盘锦大米 2 袋等；

购货单位：苏州市吴江区杨家壩实验学校（教师），送货日期：2025 年 06 月 20 日，单据编号：1657406539817816082，产品及数量：金龙鱼一级葵花籽油 4 桶；

购货单位：苏州市吴江区菀坪学校（学生），送货日期：2025 年 06 月 21 日（2025-06-20 分拣），单据编号：1657747566126723121，产品及数量：恒昌牛腩肉块 70 包、带皮带骨中方肉（切块）240 斤、纯精肉 60 斤、大白菜 260 斤、绿豆芽 300 斤等；

企业每日按《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》进行食品安全风险自查，检查项目包括原辅料存放、专库管理、标签标识、索证索票、制度、记录、厂区环境、更衣室、场所及设施设备清洁卫生状况、交叉污染、人员卫生、检验员能力、产品留样、销售台账等，查看 2025-01 月日周月填报情况，未发现问题，有食品安全员刘**签名，但每月食品安全检查记录中未见企业负责人签名，已沟通。

经沟通，企业每日对畜禽肉、蔬菜、鸡蛋进行留样，提供《产品检验留样台账》，抽查留样日期：2025.6.11，产品名称：韭菜、红心山芋、鸡蛋、青椒等，生产日期均为 2025.6.10，留样量均为 200g，留样地点：检测室，留样人：李**；抽查留样日期：2025.6.3，产品名称：青线椒、紫条长茄、鸡蛋、贝贝南瓜等，生产日期均为 2025.6.2，留样量均为 200g，留样地点：检测室，留样人：李**；牛肉、猪肉留样地点为冻库，但未明确留样时间及到期后处置措施，已沟通。

另提供《鲜丰公司配送产品抽检记录》，主要为蔬菜类，抽查日期为 2025.6.12，产品名称：上海青，抽样数：60 斤，良品数：60 斤，不良数：0，不良现象：无，不良率：0，抽检人：宋**；产品名称：菠菜，抽样数：65 斤，良品数：65 斤，不良数：0，不良现象：无，不良率：0，抽检人：宋**；
实验室管理基本符合要求。

公司主要提供预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）的销售，策划编制了《产品放行控制程序》、《不合格品和潜在不安全产品控制程序》、《确认与验证控制程序》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，审核周期内文件未发生更新。

本部门涉及 OPRP1 畜、禽肉类（冻品）的验收、OPRP2 蔬菜的验收。

销售行业对微生物验证无特殊要求，主要通过日常管控为主，销售过程产品不直接与产品接触生产加工用水，生产加工用水主要用于地面清洁环境清洁等。

提供了《采购与进货查验台账》主要以冻品类为主，粮油类、畜禽肉类、蔬菜类等通过“金蝶”系统进行验收管理；抽查《采购与进货查验台账》，产品名称、进货时间、规格、数量、产品生产日期、产品保质期、供应



商、供货商联系方式、验收人等信息。

抽蔬菜，进货时间 2025.6.19，芹菜，数量 40 斤，供应商南环桥批发市场七区 733 号，个体工商户王利侠。

抽大米，进货时间 2025.05.24，数量 100 包，生产日期 2025.4.9，保质期 24 个月。

抽精面粉，进货时间 2025.05.04，数量：20 袋，生产日期：2025 年 5 月 3 日，保质期：15 天。

抽牛腩，进货时间 2025.2.6，数量 50 斤，生产日期 2025.2.5，保质期 3 天。

抽单冻鸡翅根，进货时间 2025.05.04，数量：20 件，生产日期：2025 年 5 月 3 日，保质期：15 天。供应商兰洽。

抽鲜猪肉，送货时间 2025.05.06，纯精肉丝，数量 6 斤，带皮带骨中方肉（切块）22 斤，供应商苏州苏食肉品有限公司。

抽正大鸡蛋，鸡蛋为客户指定品牌，送货时间 2025.05.25，30 斤/箱，数量 100 箱，供应商苏州唐泽蛋品销售有限公司。

以上验收人均为庄**，另抽查 2025-02/2025-05 等批次的进货验收，控制方式基本相同。

验收记录后均附有供应商的送货单的复印件。

过程检查：产品以感官判定为主，主要由物流部动态实施管控。

成品放行管理情况：

销售行业的特殊性，销售服务过程放行等同于成品放行，主要由物流部依据客户订单，动态管理为主，体现在销售单上。具体见物流部审核记录。

产品放行控制基本符合。

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。

查预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）的销售过程及控制情况：

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采购部负责，验收由检测部负责，分拣、仓储及配送过程（等同于产品放行过程）由物流部负责实施、检测部负责监督检查；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（CCP2）→验货

原料的冷冻、冷藏储存 CCP1——提供有 4 号库-冷冻库《温度记录》，抽查 2025-05-11，冷库温度上午-18.1℃，下午-18.2℃；抽查 2024-10-10，冷库温度上午-18.5℃，下午-18.1℃；另抽查 2024-12/2025-01/2025-04 等月份冷冻库温度监控，以及 1 号库 4 号库的冷冻库温度记录，均无异常；提供 2 号库-冷藏库《温度记录》，每日进行温度监控，抽查 2025-01-15 日冷藏库温度上午 3.4℃，下午 3.1℃，2024-12-16 日冷藏库温度上午 3.8℃，下午 4.3℃，检查人：孙志豪；另抽查 2024-11/2025-03/2025-05 等月份冷藏库温度监控，均无异常。现场观察冷冻库温度 18.8℃，冷藏库温度 8.5℃，基本符合 CCP1-CL 值要求。

审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

送货 CCP2—冷藏车配送，车辆每天使用完毕进行消毒，温度记录体现在《配送车辆情况记录》中，抽查 2025.06.12，车牌号：苏 UGU355，驾驶人：尚*，驾驶员身体状况√，清洗情况√，消毒情况√，操作人员：朱**，温度：3℃，食品摆放情况√，混装/污染情况√，检查人员：刘**，清洗方式：冲洗，消毒方式：喷雾消毒（未明确消毒剂名称及浓度，已沟通），另抽查 2025.06.09、2025.06.13，控制方式与上述一致，无异常。现场观察配送车辆温度为 8℃。基本符合 CCP2-CL 值要求。

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，由产品供方送货至公司，供方管理见采购部审核记录，验收见 8.8.1 条款审核记录；

2) 仓储过程管理，对于蔬菜类、鲜畜禽肉类每天由供方送到仓库后即分拣按客户名称放置在对应该栈板上，短暂暂存于冷藏库中，米面粮油按照需要进行采购，会有少量库存，存放在常温库中，鲜鸡蛋按需采购少量存放在冷藏库中，冷冻肉类存放在冷冻库中，分区域存放，有简单标识管理，现场抽查大米、面粉、金龙鱼葵花籽油、冷冻牛腩肉块等生产日期均在有效期内，冷冻库温：-18.8℃，冷藏库温：8.5℃。

3) 分拣、配货装车过程，物流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，公司提供了送货单，记录有购货单位、单据编号、产品代码、产品名称、单位、数量、送货人收货人等信息。查看配送单据：购货单位：苏州市吴江区坛丘幼儿园，送货日期：2025 年 06 月 20 日，单据编号：1657405754577018900，产品名称：土豆，数量：17 斤、玉米淀粉，数量：10 袋等，送货单位：苏州鲜丰生态农业有限公司；

购货单位：苏州市吴江区七都小学，送货日期：2025 年 06 月 20 日，单据编号：1657405990028447840，产品名称：纯精肉，数量：18 斤、小白菜，数量：103 斤等，送货单位：苏州鲜丰生态农业有限公司；

购货单位：苏州市吴江区菀坪学校（学生），送货日期：2025 年 06 月 21 日，单据编号：1657747566126723121，产品及数量：恒昌牛腩肉块 70 包、带皮带骨中方肉（切块）240 斤、纯精肉 60 斤、大白菜 260 斤、绿豆芽 300 斤等；购货单位：苏州市吴江区菀坪学校（教师），送货日期：2025 年 06 月 21 日，单据编号：1657747579561082974，产品及数量：带皮带骨中方肉（切块）40 斤、纯精肉 10 斤、大白菜 20 斤、绿豆芽 10 斤、长豇豆 20 斤等；线路为 18 号，车牌号：苏 UQ987Z，司机：吴**；

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) 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，预包装食品如大米、面粉、金龙鱼葵花籽油等均在保质期内，包装完好，冷藏库冷冻库运行正常，冷冻品存放在托盘上，有分区域存放，均有基本防护，基本充分；

查看销售配送 HACCP 计划实施：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP1-1：畜禽肉类原料采购验收	有害微生物、重金属、挥发性盐基氮、抗生素、促生长素等有害物质超标	来自合格供方； 动物检疫证明； 合格的产品检测报告	验收员每批、查验报告	抽查 2025-06-20 审核当日进货的鸭分割肉，动物检验检疫证明编号：3230205638，肉品品质检验合格证编号：CQ00254263，符合要求； 抽查 2025-06-20 审核当日进货的鸡分割肉，动物检验检疫证明编号：3206987943，肉品品质检验合格证编号：



				NQ000020723, 符合要求; 抽查 2025-06-20 审核当日进货的猪-胴体, 动物检验检疫证明编号: 3402925457, 肉品品质检验合格证编号: 057334330, 分销合格证明编号: 0084188, 符合要求; 以上生产日期均为 2025.06.19; 另抽查生产日期为 2025-03-22 的猪-分割肉, 动物检验检疫证明编号: 3206402777, 肉品品质检验合格证编号: 03713757; 生产日期为 2024-9-29 的鸡-胴体/白条, 动物检验检疫证明编号: 3102200294; 生产日期为 2024-12-29 的鸭-胴体, 动物检验检疫证明编号: 3292033388, 肉品品质检验合格证编号: 00056850; 控制方式与上述一致。
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	抽查 2025-06-20 审核当日进货的蔬菜, 平台农残测试结果, 检测项目: 有机磷和氨基甲酸酯类, 上海青: 检测值 6.49%, 韭菜: 检测值 1.23%, 胡萝卜: 检测值 2.91%, 绿豆芽: 检测值 6.42%, 均为阴性, 合格; 抽查检测日期为 2024-09-29 的《苏州市食用农产品快检证明》, 平菇: 检测值 27.41%, 空心菜: 检测值 9.47%, 蒜苗: 检测值 3.2%, 薄皮椒: 检测值 1.37%, 均为阴性, 合格; 抽查检测日期为 2024-12-29 的《苏州市食用农产品快检证明》, 丝瓜: 检测值 11.47%, 芦笋: 检测值 9.06%, 白萝卜: 检测值 4.41%, 花菜: 检测值 1.08%, 均为



				阴性，合格； 另抽查 2025-02-26、2025-05-15 等批次的蔬菜农残测试结果，均为阴性。合格。 每批均上传苏源 e 码通平台。
--	--	--	--	--

对2025-06-20审核当日食材的采购验收及销售活动详见检测部8.8.1条款审核记录，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《确认验证控制程序》，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。

供了

“HACCP 计划确认记录” 确认时间：2025.03.15，确认人员：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等；

“HACCP 计划验证记录” 验证时间：2025.03.25，验证人员：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等；

“OPRP 计划确认记录” 确认时间：2025.03.13，确认人员：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等；

“OPRP 计划验证记录” 验证时间：2025.03.20，验证人员：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等；

“PRP 确认记录表”， 确认时间：2025.03.25 确认人员：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等；

“PRP 验证记录” 验证时间：2025.03.23（时间不合理，已沟通），验证人员刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等；

“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，分析日期：2025.03.30，验证人：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等，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。

——不涉及生产加工用水，仅使用自来水用于清洁及冲刷使用，收集了苏州市自来水有限公司水质公告《出厂水半年报（2025 年上半年）》，97 项指标均为合格，符合 GB 5749-2022，产品的安全性验证详见检测部审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见物流部审核记录。

● 公司在管理手册 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，预包装类食品每年索取第三方检测报告，蔬菜类每批次自检农残，畜禽肉类每批次索取动物检疫证明和肉品品质检验合格证，蛋类每年索取第三方检测报告，具体由检测部负责实施。

● 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；

过程运行的管控证据见物流部审核记录；

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《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《管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划》、《作业指导书》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：管理手册（于 2025-01-01 变更外包过程，版本升为 B/2）。
二级文件：公司编制了 48 份程序文件，1 份前提方案，1 份危害控制计划（于 2025-01-02 再认证版本变更为 B/0），基本包括了食品安全体系标准要求的程序。
三层次文件：《作业指导书》。
- 查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理潘祺批准。
- 查《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、HACCP 计划等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本等，基本符合要求。
- 查《文件发放记录》，表内写明了文件名称、编号、发放号、版本、发放记录（部门、签收、日期、份数）、回收记录（部门、签收、日期、分数）等。抽分发部门：检测部，接收人：孙志豪，日期：2024-01-01。
- 基本符合标准要求。
- 查外来文件管理情况：
提供《外来文件清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如食品安全法、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB 2711-2014 食品安全国家标准 面筋制品、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品等，均在有效期内。
- 公司编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。
- 提供了《受控记录清单》，文件名称、文件编号、版本、发放部门及分数等。抽《配送车辆情况记录》、《培训记录》、《内审检查表》、《纠正和预防措施处理单》均有编写。

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：36 人，含各部门主要负责人 7 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《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》《岗位任职要求》；
- 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；
抽 HACCP 小组组长刘朦朦食品工作经验丰富，拥有江苏省职业技能培训合格证书，参加农产品食品检验员培训，经过考核。
- 总经理表示相关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 HACCP 小组组成情况，包含了副总经理、销售部、检测部、物流部、采购部等岗位人员，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。HACCP 小组长经总经理任命，同时对 HACCP 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。
- 抽查检测部内部审核检查表，涉及条款 7.4、8.5.4、10.2 等审核内容，而内审日程表中未安排，内审员能力存在不足，已经开具不符合项整改。
- 提供有《2025 年年度培训计划》、《培训效果评价记录》；培训策划内容包括了质量、环境、安全、ISO2200 标准、HACCP 标准再培训，学习标准的发展、构成，重点学习质量、环境、安全、ISO2200 标准、HACCP 标准。向全体员工讲解贯彻标准的意义。并在培训结束后策划本公司管理体系的建立、实施过程。考核方式：口头提问，完成情况：完成。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。
- 查有 2025 年培训计划，编制部门：综合部，编制人：刘朦朦，日期 2025 年 1 月 10 日 审批：潘祺，日期 2025 年 1 月 10 日，培训计划涵盖：管理方针、目标及管理方案；管理体系文件培训；环境因素识别、危险源辨别培训；内审员培训；管理评审培训；质量、环境、安全、ISO2200 标准、HACCP 标准学习基础知识培训；ISO22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、T/CCAA 29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求和危害分析与关键控制点(HACCP)认证要求(V1.0)编制标准培训；消防知识、应急措施等培训项目。培训对象：全体员工。并在培训结束后采用口试、笔试等方式进行考核。
- 抽培训记录：培训时间 2025.4.21， 培训项目：标准基础培训， 培训教师：刘朦朦，参加培训人员名单：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等。培训内容：质量、环境、安全、ISO2200 标准、HACCP 标准再培训，学习标准的发展、构成，向全体员工讲解贯彻标准的意义。重点学习工艺管控要求，并在培训结束后策划本公司管理体系的建立、实施过程。考核方式：口头提问，全部合格。
- 查看持证上岗人员的管理情况：
其中内审员经培训合格后上岗，基本符合；
抽查其他证书如下：
 - 特种作业人员：
叉车司机 潘祺 证件编号 320586200001197414；
叉车司机 孙志豪 证件编号 320586199412127458
 - 食品安全管理员：
宋珊珊 2023 年度食品安全管理员合格证明
 - 苏州市吴中区食品安全知识培训合格证明
孙志豪 编号 32050622123000026；
刘德海 编号 32050622123002180；
刘朦朦 编号 32050622123000554。
 - 驾驶证，随机抽取：
薛建洪 C1 证号 320524196904287439；
刘德海 C1 证号 320923198212048159；
朱永 B2 证号 320882198812052631。
 - 健康证管理情况：
公司在《前提方案》人员管理中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。
健康证，随机抽取：
潘祺，健康证编号：苏 320506022125000475 号，有效期至：2026.3.16
刘朦朦，健康证编号：苏 320506022125000353 号，有效期至：2026.3.6
孙志豪，健康证编号：苏 320506022125000321 号，有效期至：2026.3.4
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。
- 现场询问朱曾岑、潘亦舟，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《管理手册》7.4 条款进行了规定;
- 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。
- 查内部报告管理情况:
相关负责人表示公司员工均为多年的老员工,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。
公司建立了专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式,鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全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。——如内审发现的不符合项及时报告给了总经理,并作为管理评审输入内容进行了评价。
- 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 HACCP 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。
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《内部审核程序》,每年度至少进行一次内部审核,内审必须覆盖食品安全管理体系的全部内容和区域范围。基本符合标准要求。

提供有《内部审核记录汇编》(2025年度),含内部审核通知、内部审核计划、内部审核日程表、内审首(末)次会议签到表、内部审核检查表、内审不合格报告、内审不合格项分布统计表、内部审核报告等。

抽查《内部审核计划》,计划于2025年3月29日实施内审。查见《内部审核实施计划》,内容包括:审核目的、范围、依据、方式、受审核部门、审核日程安排等。 审核组长:刘朦朦,组员:孙志豪,于2025-05-26参加了内审员培训,建议内审前进行。

抽查《内部审核报告》,明确了审核的目的、范围、依据、审核过程、不合格统计与分析等,本次内审共开一般不符合项1个:仓库原材料堆放杂乱,标识不清,已进行了跟踪验证和关闭。符合要求。经沟通了解,审核组长在末次会议上对本次内审开具的不符合项及内审报告及时向最高管理者和相关部门负责人报



告了审核结果。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。

抽查检测部内部审核检查表，涉及条款7.4、8.5.4、10.2等审核内容，而内审日程表中未安排，内审员能力存在不足。已经在人事行政部F7.2条款开具不符合项整改。

2) 管理评审

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》，规定每年至少进行一次，采用会议的方式进行，必要时派员到现场进行检查，由总经理主持，特殊情况下，可增加管理评审频次。评审内容包括：内审结果；方针和目标的适宜性；过程的控制情况；产品的符合性；改进的需求等，基本符合要求。

提供有《管理评审记录汇编》，编制：人事行政部，审批：潘祺，日期2025年3月29日。

本次管理评审日期：2025年4月20日

查《管理评审计划》，计划于2025年4月20日进行管理评审，批准：潘祺，日期：2025年3月29日。

管理评审会议于2025年4月20日在公司召开，会议由潘祺（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。现场审核期间与潘祺总经理交流，基本知道管理评审流程，建议后期关注并熟悉管理评审输出的实施及控制。

查管理评审汇报材料，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、资源配置情况评价，内部审核结果，客户投诉情况，客户满意度调查情况，食品安全管理体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果等内容，批准：潘祺 日期：2025年4月20日。

查2025度管理评审改进措施：(1)工艺管控薄弱明确并执行工艺纪律检查等贯彻要求；(2)各部门学习相关法律法规，确保公司经营活动合规合法经营，持续符合要求。

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《管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。
- 总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；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、纠正和预防措施、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全和 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：内外部环境识别评审、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；体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等；具体见各部门的审核记录。
- 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检测部负责，发现不合格产品当场退回，更换。
- 顾客投诉处理等主要由销售部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。
- 均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《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司制定有《不合格及潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》，对不合格品的管理进行了规定。

现场询问及沟通:

原料采购来自合格供方，预包装类每年索取第三方检测报告、果蔬类产品进每批进行农残自检、畜禽肉类每批次索取检验检疫合格证等；原料验收主要由检测部负责，验收合格放行入库或物流部开展分拣工作；部门负责人表示审核周期内未发生采购原料及验收不合格情况。

销售行业的特殊性，销售原料基本同成品，部门负责人孙经理表示审核周期内销售产品及交付过程未发生配送不安全产品的情况，也未发生食品安全事故，但发生过配送过程中客户订单数量及产品信息异常情况，及时沟通，确保顾客接收。

对于内审、管理评审中发生不符合情况或改进措施情况，已采取纠正及纠正措施/计划，具体见领导层审核记录对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

3) 投诉的接受和处理情况:

投诉的处理主要由销售部负责，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:——无
- 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）:——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

上年度不符合项: 分拣大厅入口处灭蝇灯有蚊虫尸体未清理; 本次审核现场观察, 灭蝇灯正常开启, 清洁状况良好, 该不符合项未再次发生。

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以及业务宣传, 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, 苏州鲜丰生态农业有限公司的

☐ 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	☐ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☒ 满足	☐ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☒ 达到	☐ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 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、周翌



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。