

项目编号：10764-2025-QEOF

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：苏州万千景贸易有限公司

审核体系：食品安全管理体系、职业健康安全管理体系、质量管理体系、环境管理体系

审核组长（签字）：任泽华

审核组员（签字）：邝柏臣、夏令

报告日期：2025年7月1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 ■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：任泽华

组员：邝柏臣、夏令

受审核方名称：苏州万千景贸易有限公司

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	任泽华	组长	组长	2024-N1EMS-4059498 2023-N1FSMS-4059498 2023-N1OHSMS-1059498 2022-N1QMS-4059498	F:FI-2,O:29.07.08,Q:29.07.08,E:29.07.08
B	邝柏臣	组长	组员	2023-N1EMS-1222839 2023-N1FSMS-2222839 2023-N1OHSMS-1222839 2023-N1QMS-2222839	F:FI-2,O:29.07.08,Q:29.07.08,E:29.07.08
C	夏令	组长	组员	2025-N0QMS-1304390 2024-N0FSMS-1304390	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	陈素芳、杜林伟（体系负责人/食安组长）、陈玉田	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（**食品安全管理体系、职业健康安全管理体系、质量管理体系、环境管理体系**）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：

ISO 22000:2018、GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018、
GB/T19001-2016/ISO9001:2015、GB/T 24001-2016/ISO14001:2015

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为结合审核联合审核一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：T/CCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求；

d) 相关的法律法规：食品安全法、城市节约用水管理规定、食品召回管理办法、中华人民共和国环境影响评价法、中华人民共和国道路交通安全法、CCAA 0021-2014食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、中华人民共和国食品安全法实施条例

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：CCAA 0021-2014食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国产品质量法、职业病防治法、劳动法等

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29日上午至2025年07月01日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年2月15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:位于苏州市姑苏区新郭港路 128号友新农产品市场裙楼东1-79号商铺的苏州万千景贸易有限公司商铺内新鲜水产品的销售

O:新鲜水产品的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

Q:新鲜水产品的销售

E:新鲜水产品的销售所涉及场所的相关环境管理活动

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：苏州市姑苏区新郭港路 128 号友新农产品市场裙楼东 1-79 号商铺

办公地址：苏州市姑苏区新郭港路 128 号友新农产品市场裙楼东 1-79 号商铺

经营地址：苏州市姑苏区新郭港路 128 号友新农产品市场裙楼东 1-79 号商铺

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 28 日 08:30 至 2025 年 06 月 28 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：

一阶段问题项的整改情况、供方管理情况、分拣及销售管理情况、消防管理、人员能力管理情况等

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:办公室 QEO7.2 条款

采用的跟踪方式是：现场跟踪书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2025 年 7 月 31 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 7 月 1 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

本次开具的不符合项、供应商管理、内审、管理评审、人力资源管理、现场管理

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、确认验证工作；

——审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的环境处罚、未发生工伤等；

——按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件；

——销售产品类别集中，管理相对专业，客户总体属于中高端。

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、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016/GB/T45001-2020 标准运行和认证活动较为支持，公司结合新鲜水产品销售过程，依据认证体系标准策划了体系文件，包括《质量手册》、

《程序文件》、《危害控制计划》、《良好卫生规范》、“作业文件汇编”等，策划覆盖体系范围大余审核覆盖体系范围，策划基本合理。现场审核发现公司结合实际进行了策划，按照体系策划的相关要求开展了销售工作，现场查核组织配置了基本的资源，包括办公场所、销售场所、人力资源等，基本满足新鲜水产品销售的需要。但现场审核也发现对供应商管理、内审、管理评审、人力资源管理、现场管理的深入程度方面还有较大的提升空间。

总体审核评估下来企业在体系运行过程中运用过程方法、PDCA、持续改进方面的具备一定能力，但因体系初次导入审核，整体上策划方面的系统性方面较为薄弱，需要后期持续关注。在针对不符合、采取纠正、纠正措施方面基本一定的具备能力。总体体系成熟度一般。

2) 风险提示:

供应商管理、内审、管理评审、人力资源管理、现场管理

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2016 年 10 月 20 日 体系实施时间：2025 年 2 月 15 日

2) 法律地位证明文件有:

营业执照、食品经营许可证（认证范围不需要经营许可证）

3) 审核范围内覆盖员工总人数：10 人，管理人员 4 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：单班次销售

4) 范围内产品/服务及流程：

外包过程：计量器具校检；无不适用条款

新鲜水产品销售流程：客户订单—采购—供应商发货—OPRP1 检验验收—装车—交付客户

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

受审核方于 2025 年2月15日，依据 ISO22000:2018、GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016 标准建立了管理手册。企业从事资质范围内的新鲜水产品的销售活动。结合公司新鲜水产品的销售活动过程策划了管理手册、危害控制计划、良好卫生规范、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1)组织的内外部环境、相关方需求、风险和机遇、合规义务的策划和实施管理：

受审核方在管理手册4章/6章条款对上述内容进行了规定和要求，从战略层面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，公司识别了内外部环境问题、识别了相关方需求和期望，识别了需要应对的风险和机遇，并策划了相应的控制措施。

现场与总经理沟通，总经理表示目前市场竞争较为激烈，在市场招投标过程中客户有需求，同时企业需要进一步发展，也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。公司目前内部人员不多，管理较为简单，客户群体目前稳定，运行基本满足客户的需求。目前在实施中。

企业变更的策划：审核期间未发生重大变更情况。

2)管理体系应用策划情况

该公司按照GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO22000:2018标准策划了公司的管理体系，形成了管理手册、程序文件、前提计划、良好卫生规范、危害控制计划等体系文件，支持公司管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。策划基本符合标准和企业实际情况。

——公司地址信息：

注册地址：苏州市姑苏区新郭港路128号友新农产品市场裙楼东1-79号商铺

办公地址：苏州市姑苏区新郭港路128号友新农产品市场裙楼东1-79号商铺

经营地址：苏州市姑苏区新郭港路128号友新农产品市场裙楼东1-79号商铺

——认证范围：

F:位于苏州市姑苏区新郭港路 128号友新农产品市场裙楼东1-79号商铺的苏州万千景贸易有限公司商铺内新鲜水产品的销售

O:新鲜水产品的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

Q:新鲜水产品的销售

E:新鲜水产品的销售所涉及场所的相关环境管理活动

不适用条款：无，外包过程：计量器具校准。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性，食品安全文化的实施情况

受审核方于2025年2月15日发布了经总经理批准的管理方针：

质量为本 顾客至上 科学管理 持续改进

控制危害 旨在安全 保护环境 预防污染

管理方针包含在管理手册中。

通过合同、标书、文件的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。

现场交流叶红兵、陈友莲，基本可以说出公司管理方针内容。食品安全文化管理主要通过培训等方式开展。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

公司领导层为确保实现公司策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求等，对组织的角色、职责和权限进行分配，审核周期内组织架构设置未发生变化。部门负责人也未发生变化。

公司较为简单，设置了办公室（含财务）、配送中心等部门，部门设置较为简单，已建议后续可结合公司运行需求设置；对各部门职责分工在手册以及《岗位职责》中进行了规定，岗位与实际职能保持一致。

食品安全小组组长/管理者代表负责向最高管理者报告管理体系绩效和改进的机会。总经理负责管理体系变更事项的角色和职责的指派工作。通过文件、会议、培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级。组织的职责和权限分配基本适宜，审核周期内未发生变化。食品安全小组在管理手册中任命，其职责与权限在管理手册任命书中明确规定。食品安全小组开展了各项确认验证工作。现场交流食品安全小组组长/管理者代表陈素芳女士，基本知道小组职责，但是深入程度等还需要持续提升，实施情况见食品安全小组审核记录。

5) 目标的实施和考核情况

《管理手册》6.2 条款规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《2025 年度目标及各部门分解》，编制：杜林伟；批准：张美花，日期：2025 年 02 月 15 日。抽查公司《2025 年度目标及过程监视测量情况考核统计》：

目标分解	考核频次	考核方法	考核完成情况（2025 年 02 月-05 月）
食品安全事故 0 次	一年一次	统计事故发生次数	0
质量抽检合格率 ≥ 98%	一个月统计一	抽检合格批次数/总数*100%	100%
顾客满意率 ≥ 85%	一个季度一次	客户调查满意记过数/调查客户数	96%（第一季度）
重大环境和安全责任事故为	一年统计一次	统计事故发生次数	0
火灾事故为 0	一年统计一次	统计事故发生次数	0

管理目标已完成，2025年6月目标在实施中，下次审核关注。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。

6) 法律法规的识别/获取及合规义务管理情况

公司在管理手册 6.1.3 条款进行了规定。收集了与新鲜水产品的销售相关的法律法规，提供了《法律、法规及其他要求清单》、《食品安全相关法律法规清单》，包括中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国消费者权益保护法、中华人民共和国劳动保险条例、消防安全标志设置要求、突发公共卫生事件应急条例、中华人民共和国水污染防治法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、GB/T 24616-2019 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和存贮、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准等法规文件，基本符合标准要求。

于2025年04月15日开展了合规性评价。现场与总经理交流，其表示公司目前客户基本稳定，客户订单无特殊的食品安全要求，公司在销售行业多年，各岗位人员熟悉如何提供销售服务，确保顾客满意。环保和职业健康安全方面的合规管理：

- 1) 《安全生产事故应急预案管理办法》，全部条款适用，应用：消防过程，责任部门：办公室；
 - 2) 《工伤保险条例》，全部条款适用，应用：人员发生工伤情况，责任部门：办公室；
 - 3) 《突发公共卫生事件应急条例》，全部条款适用，应用：突发事件发生时，责任部门：办公室；
 - 4) 《中华人民共和国劳动保险条例》，全部条款适用，应用：生活垃圾处理过程，责任部门：办公室；
- 另抽查：《中华人民共和国道路交通安全法》、《城市生活垃圾管理办法》、《大气污染综合排放标准》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《食品安全法》等法律法规，控制方式基本相同。

——查《排污许可证》——不适用

——污染物排放种类：生活污水、生活垃圾、固体废弃物（废弃墨盒、硒鼓）、噪声（很小，车辆运转产生）；

——查公司的产品/服务特性确认环境影响评价的种类：——不适用

——消防备案/验收：苏州市友新农产品市场发展有限公司负责管理；

7) 质量和食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审核方为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，通过明确通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：以新鲜水产品的销售为准，为过程建立了准则（包括客户合同要求/合同、危害控制计划、良好卫生规范、《标识和可追溯控制程序》、《基础设施控制程序》、《信息交流参与和协商控制程序》、《销售服务规范和售后服务方案》以及过程的评价准则，审核期间策划未发生较大变化。

受审核方销售工艺流程为：客户订单--采购--供应商发货--OPRP1检验验收--装车-交付客户；（依据不同客户要求，必要时部分水产品分放于暂养池暂养再配送）。

受审方在管理手册8章节进行了规定，同时策划了《与顾客有关的过程控制程序》、《产品配送服务控制程序》、《标识和可追溯控制程序》、《基础设施控制程序》、《监测和测量资源控制程序》、《信息交流参与和协商控制程序》、《管理制度》（包括岗位职责和任职要求、供方的选择/评价和再评价办法、销售服务规范和售后服务方案、车辆洗消操作规范、驾驶员安全管理制度、）等，基本能确保组织在受控条件下进行销售服务提供。其中组织识别需确认的过程为销售服务过程；配送中心在新鲜水产品的销售过程中不涉及CCP点，涉及的OPRP点为“原料进场验收”，行动准则为每年对供方索取第三方报告或自行送检；每批次查验检验检疫合格或合格证明/自检合格，每只产品感官查验合格，每只产品感官查验合格。

生产（卫生）规范1：编制依据：《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》，内容包括厂区及周边卫生环境、仓库管理、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、培训等。实际运营预包装食品销售，基本符合标准对策划的要求。

审核期间现场观察销售流程，流程与现场实际基本一致，流程图已基本注明关键控制环节；流程图已开展验证。

受审核方提供了危害控制计划。食品安全小组在策划时考虑了新鲜水产品的销售控制情况，策划的管控范围覆盖了认证覆盖的新鲜水产品的销售。食品安全小组在策划时考虑了新鲜水产品的销售控制情况，策划的管控范围覆盖了认证覆盖的新鲜水产品的销售。对新鲜水产品、包装材料、塑料筐等进行了特性识别，包括原料名称、来源、化学特性、生物特性、物理特性、组成/成分、生产方法、采购来源、交付方法、包装、贮存条件、保质期、生产前预处理、接收准则、致敏原信息等。结合审核范围：新鲜水产品的销售，原辅料同终产品，销售过程中不改变产品的终产品特性。

预期用途：一般公众、烹饪后食用。

储存条件：按照标签标识要求保存。

受审核方食品安全小组按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏原分析，并明确了控制措施，包括了原料采购验收、装车、配送/销售等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致，覆盖审核范围涉及的销售过程。

提供了《危害分析工作单》等，针对每个步骤过程进行了危险分析、评估，确定是否为显著危害，是否需要通过OPRP/CCP进行控制，经过识别评价，审核范围覆盖涉及的OPRP点/CCP点及监控程序、纠偏行动如下：

关键控制点 (CCP/OPRP)	显著危害	关键限值/行动 准则	监 控				纠偏行动	记录	验证
			对象	方法	频率	人员			
原料进场验收 OPRP/GHP	生物的：致病菌、寄生虫 化学的：兽药残留	每年对供方索取第三方报告或自行送检； 每批次查验检验检疫合格或合格证明/自检合格， 每只产品感官查验合格。	外检报告/ 供货验收资料/ 水产品是否鲜活	查阅及 观察	每年 每批	供方管理人员 原料验收人员	证明不全 拒收/ 不是鲜活的 拒收	原料 验收记录	复核合格 供方名单、 其他证明 是否符合。

——不涉及 CCP 点

需要确认的过程为：销售服务过程，提供有《特殊过程确认报告》，对人员、设备/设施、文件、环境等进

行了确认，确认结论：满足要求，确认人员：张美花、陈素芳、姜国兵、叶红兵，日期：2025年2月15日。

8) 重要环境因素及控制措施的策划及实施

受审核方在《管理手册》管理手册第6.1.2条款进行了规定，并策划了《环境因素识别与评价控制程序》。依据程序文件的要求办公室组织开展了公司的环境因素识别、评价等工作，按照部门开展，结合公司新鲜水产品的销售过程进行，在评价时考虑并覆盖了公司所涉及的场所，最终确认了重要环境因素及控制措施情况等。

提供了《环境因素识别表》、《环境因素识别评价汇总表》，在识别环境因素和相关的环境影响时，考虑了非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期。抽查识别环境因素包括火灾（用电的潜在火灾、来访人员违章导致火灾、电线老化引起短路造成火灾、违章用电引起短路造成火灾）、废墨盒废弃、废水排放、水电能消耗、尾气排放、噪声排放、生活垃圾排放、固体废弃物、汽油消耗、噪声排放等，结合公司的实际经营情况，考虑全生命周期过程，采取环境影响评价因子法判断本公司环境因素的环境影响，确定重要环境因素，在此过程中考虑了法规符合性、发生频次、影响程度、关注度、影响范围、节约程度等，分值 ≥ 20 的环境因素：为重要环境因素。由公司纳入目标指标管理。

最终确认的重要环境因素及对应的管理措施如下：

火灾——控制措施：目标指标管理方案、控制措施、应急响应等，体现在《重要环境因素目标、指标及管理方案》、《重要环境因素清单》中，提供了2025-02-15至2025-06-12的目标指标考核情况，未见异常。

9) 重要危险源及控制措施的策划及实施

受审核方编制有《危险源识别和风险评价控制程序》。依据程序文件的要求办公室组织开展了公司的危险源识别、评价工作，结合公司新鲜水产品的销售过程。现场查见：

提供了《危险源识别评价表》、《危险源识别评价表》、《重大危险源清单》，职业病伤害包括：违章、不遵守交通法规引起车辆伤害、地面积水导致滑倒、原料搬运过程中物体滑落引发物体打击、仪器使用时候触电、取样时剪刀割手、刀具割伤、开车时注意力不集中引发车辆伤害、地面积水、积油滑到、火灾（电源线老化、私自接电引发火灾、携带火种引发火灾、爆炸）等，识别基本合理，通过 D=LEC 方法等进行综合评分，评价确定风险等级，并制定了相应的风险控制措施。

最终形成《重大危险源清单》，确定的危险源为：1) 潜在火灾，2) 重大安全事故（撞伤），制定了对应的控制措施。提供了《重大危险源目标、指标及管理方案》，明确了目标、指标、责任部门、计划完成时间等；涉及的重大危险源的控制措施情况：

01) 潜在火灾，目标：火灾事故为零，指标：火灾为零；提供了管理方案：主要包括消防意识教育、消除火灾隐患措施、做好敏感区域的设备及配货场所的日常安全检查工作

02) 重大安全事故（撞伤），目标：不发生重大安全事故（撞伤），指标：每年撞伤事故均为0次/年，控制措施：1、深入贯彻落实有关安全经营的规章、制度，严格执行政府关于安全经营工作的有关规定，确保政令畅通；2、将安全经营工作纳入重要议事日程，落实一岗双责；3、建立和完善安全经营责任制和安全事故行政责任追究制，将安全经营工作指标和事故控制指标层层分解，并逐级签订责任书；4、严格落实我公司应急预案，并定期演练；5、突出“以人为本”，做好安全经营宣传教育工作。加强安全规章、制度等法规的宣贯；并结合实际，营造关注安全、关爱生命的安全氛围；6、依规加强培训。尤其是加强交通安全和用电安全教育；7、平时加强检查，对用电、用库情况进行检查，对车辆及时按国家规定进行年检等。

查见：《重大危险源目标、指标及管理方案》，2025-02-15至2025-06-12的目标指标考核检查，结果：符合。

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) 前提方案/良好卫生规范管理情况

公司位于苏州市姑苏区新郭港路128号友新农产品市场裙楼东1-79号商铺，主要以新鲜水产品的销售，具体涉及原物料采购、质量检验、重要环境因素监控、产品放行、销售业务及客户需求和反馈信息协调等；

查资源配置主要有分拣配送场所的1间（门市）；暂养池6个，配送车辆8辆，不涉及外租库及检测室；经营场所为租赁性质，提供有租赁合同，使用期限在有效期内（合同期限：2025年02月01日至2026年02月28日，出租方：苏州市友新农产品市场发展有限公司），经营场所占地面积约100平方米（场所总面积：167.79平方米，场所部分面积分租给苏州卓景贸易公司）；配送车辆主要用于新鲜水产品的配送运输，现场查看有冷藏冷冻柜暂存冷冻水产品，不在认证范围；卫生间在经营场所，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源，基本具备新鲜水产品的销售需要。

配送区域内，地面硬化，墙面无墙裙，因只涉及分拣配货等工作，因此配备操作台、简单分区，人流物流有基本控制，销售行业无特殊的人流物流要求。

销售的鲜活水产品按照鱼、虾、螃蟹品种分类暂养，但标识较为简单，配货区布局设置基本合理，审核查看经营场所为门市经营业态，甲方市场物业分别在门市周边通道均有配备4台紫外线灭蝇灯。提供有《虫害查检记录表》检查区域：分拣大厅，每天点检，抽查2025年02月-04月，点检结果，符合，检查人：叶红兵，基本符合新鲜水产品的销售工艺要求；

因产品较为简单，未配备检验室，验收工作主要为接收现场进行，主要通过验证是否来自合格供方、感官检验、索证索票等为主。

现场观察：

1) 现场巡视配送销售设备设施的配置合理性，基本合理；

2) 涉及暂养池分区标识及管理；

3) 排水设施的状况：主要是暂养池用水、员工洗手、保洁清洗用水，为城市管网用水；

4) 观察清洁消毒设施的对象：配送场地、暂养池、周转箱、物流配送车辆；

5) 观察清洁消毒的方式：经营场所外卫生保洁统一所在市场物业统一管理；场地清洁主要是自来消及84消毒注，暂养池设备清洁消杀主要是每半月定期换水及暂养池消毒；

6) 观察废弃物存放设施（办公区）：不带盖垃圾桶1个，垃圾废弃物处理统一由友新农产品市场物业统一处理；

7) 观察个人卫生设施：配备有员工洗手池及洗手液，新鲜水产品的销售涉及员工与鲜活水产品的直接接触；个人卫生主要是注重仪容仪表等；

8) 观察卫生间设施：位于经营场所内；

9) 观察通风设施（配送区）：自然通风、配置有空调；不涉及仓储等管理，因此不涉及防虫害措施等控制

10) 观察照明设施（配送区）：自然采光、人工照明；

11) 观察仓储设施的分类及管理情况：不涉及；

12) 新鲜水产品的销售涉及冷藏温度监控设备，接收分拣涉及称重，涉及电子秤等测量设备，配置有网络；

13) 观察经营场所：位于苏州市姑苏区新郭港路128号友新农产品市场裙楼东1-79号商铺，不涉及厂区、分拣等加工布局及管理；

14) 影响该企业的新鲜水产品的销售的产品质量并对工作环境特殊的因素包括：物理因素：温度、湿度、清洁卫生等，主要由配送中心在交付过程进行控制；销售过程控制现场运行控制二阶段详查；

15) 现场巡视动力设施和辅助设施的状况，存在下列的场所：不涉及，用电等管理由所在经营场所物业统一管理

16) 现场观察销售工艺流程覆盖在已提供的流程图中，基本满足新鲜水产品的销售需要；

17) 现场观察环保设备有垃圾桶，现场已配置灭火器，一阶段问题已得到整改；不涉及对环境进行监视和测量设备；

18) 污水/废水排放由市场统一处理，不涉及总排口；

19) 现场巡视：消防控制措施：友新农产品市场有安全出口警示标识；但经营场所未配置灭火器，列

入问题清单要求整改：

20) 现场了解：防静电/防雷控制、建筑消防设施控制、电气防火控制状况：友新农产品市场物业负责管理；

21) 现场观察使用劳保用品的种类和配备情况：主要是口罩、手套等一次性劳保用品；

22) 销售过程的配送环节涉及室外，驾驶员有驾驶证，参加公司组织的安全教育等，二阶段详查；

23) 现场观察周边不存在危险源和职业健康安全风险的情况；

24) 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；

25) 观察仓储设施的分类及管理情况：不涉及；配送区自然通风、配置有空调；不涉及仓储等管理，因此不涉及防虫害措施等控制；基本符合新鲜水产品的销售工艺要求；

——查看现场，主要陈列有暂养池（新鲜水产品鱼、虾、螃蟹等），未有大量存储食品，不涉及仓储等管理，同时，市场有统一的虫鼠害防控措施，因此不涉及防虫害措施等控制，查看地面已铺设地砖，基本干净整洁，员工工服自行清洗，确保干净整洁；

——现场的配送员工有提供健康证，均在有效期内；详见办公室审核记录。

——现场询问叶红兵，其表示目前公司人员较少，工作氛围比较和谐，领导关心员工，经常与员工进行交流，引导员工努力工作，对工作环境有管理。

——每天对水产销售现场进行清扫、清洁，整体卫生尚可。

2) 设计和开发管理情况：

《管理手册》对标准中8.3 设计和开发进行了阐述，并编制了《设计和开发控制程序》，配送中心负责组织产品设计开发的策划和实施。

因目前公司按照客户要求提供新鲜水产品的销售，直接销售，流程及控制要求等已在企业成立初期即以策划，目前暂不存在设计和开发及其更改活动。今后如涉及设计开发，则按照该设计开发控制程序进行控制。

3) 采购管理情况（含OPRP 验收管理、欺诈预防实施等）：

提供《合格供方名录》，主要有9家，包括水产品、海盐、计量器具检定校准、汽车维修等，覆盖审核范围的供方。结合现场确认审核范围新鲜水产品的销售，现场与部门负责人交流，目前公司经营新鲜水产品类主要是鱼、虾、螃蟹类。

目前主要国内水产品供方（01），供方名称：姑苏区添悦水产经营部，营业执照：92320508MA1Y6Q2F9K，资质有效。主要包括生蚝、蛭子等。

乳山牡蛎（鲜活）33号快速检验检测报告，报告日期：2025-04-30，送检单位：乳山市牡蛎协会，检测单位：深圳市易瑞生物技术股份有限公司，检测项目铅、镉、氯霉素、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、菌落总数、大肠埃希菌等指标，检测结论：符合；

蛭子（活小人仙）快速检验检测报告，报告日期：2025-01-10，送检单位：乳山市牡蛎协会，检测单位：东港海关综合技术服务中心，检测项目铅、镉、砷指标，检测结论：符合；

目前主要国内水产品（淡水鱼）供方（02），供方名称：姑苏区贵霞水产经营部，营业执照：92320508MA1NXFU95B，资质有效。抽查其提供的淡水鱼，主要包括鲫鱼、鳊鱼、草鱼、昂刺鱼等。

鲫鱼快速检验检测报告，报告日期：2025-6-27，委托人：鱼类 010 徐明庆，检测单位：深苏州南环桥市场发展股份有限公司食品安全检测中心，检测项目：孔雀石绿、喹诺酮类总量、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物等指标，检测结论：合格；

鳊鱼快速检验检测报告，报告日期：2025-6-27，委托人：鱼类 010 徐明庆，检测单位：深苏州南环桥市场发展股份有限公司食品安全检测中心，检测项目：孔雀石绿、喹诺酮类总量、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物等指标，检测结论：合格；

河虾快速检验检测报告，报告日期：2025-6-27，委托人：虾类 025 徐耀中，检测单位：深苏州南环桥市场发展股份有限公司食品安全检测中心，检测项目：孔雀石绿、喹诺酮类总量指标，检测结论：合格；

目前主要国内水产品（淡水鱼）供方（03），供方名称：姑苏区宝亮水产经营部，营业执照：92320508MA1UUX0F2H，资质有效。抽查其提供的淡水鱼，主要包括草鱼、鲈鱼、昂刺鱼、花鲢等。

草鱼快速检验检测报告，报告日期：2025-6-27，委托人：鱼类 037 周文学，检测单位：苏州南环桥市场发展股份有限公司食品安全检测中心，检测项目：孔雀石绿、喹诺酮类总量等指标，检测结论：合格。审核现场2025年06月30日抽查鲈鱼快检报告，报告日期：2025-6-30，委托人：HXQ050，检测单位：深苏州南环桥市场发展股份有限公司食品安全检测中心，检测项目：孔雀石绿、喹诺酮类总量、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物指标，检测结论：合格；

另抽查桂鱼、牛蛙、基围虾、泥鳅等快速检验检测报告，检测结果：合格，符合要求。

抽进口水产供方：

目前主要进口水产品供方（04），供方名称上海市宝山区原有水产行，营业执照：92310113MAILITPR2U，资质有效。抽查其提供的调味品，主要包括进口西澳龙虾、新西兰活岩龙虾等。

抽查产品的安全性验证报告，活西澳龙虾，中华人民共和国出入境检验检疫入境货物检验检疫证明编号：223320251000576519001，收货人：上海鲜盛海供应链管理有限公司，输出国家或地区：澳大利亚，入境口岸：上海浦东国际机场，日期：2025年06月25日；

活岩龙虾，中华人民共和国出入境检验检疫入境货物检验检疫证明编号：223320251000580506001，收货人：

上海鲜盛海供应链管理有限公司，输出国家或地区：新西兰，入境口岸：上海浦东国际机场，日期：2025年06月26日；

活波纹龙虾，中华人民共和国出入境检验检疫入境货物检验检疫证明编号：223320251000492868001，收货人：上海万鲜供应链管理有限公司，输出国家或地区：巴基斯坦，入境口岸：上海浦东国际机场，日期：2025年06月02日；

另提供活象拔蚌的中华人民共和国出入境检验检疫入境货物检验检疫证明编号：223320251000514821001，2025年06月08日；

笋壳鱼快速检验检测报告，报告日期：2025-06-26，检测单位：广东众谱检测科技有限公司，检测项目孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮等指标，检测结论：符合。

东星斑检验检测报告，报告编号：20250616921，采/送样编号：2025061602，报告日期：2025年06月16日，检测单位：旋达水产检测服务中心（椰林），检测项目呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、磺胺、孔雀石绿等指标，检测结论：符合；

珍珠龙胆斑检验检测报告，报告编号：20250616T33，采/送样编号：2025061602，报告日期：2025年06月16日，检测单位：旋达水产检测服务中心（椰林），检测项目呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、磺胺、孔雀石绿等指标，检测结论：符合；

另抽查海水晶检测报告编号：20251097，报告时间：2025年06月12日，报告有效。

车辆维保方5）：姑苏区志银机电设备经营部，营业执照：92320508MA1PMHX08R；资质有效，目前公司业务量较少，车辆维保频率低，暂未签订维保合同，每次需要维保时到店进行维保，维保实施情况见配送中心审核记录。

查外包过程：计量器具检定校准；

查外包过程管理：

计量器具检定校准方：苏州计量测试院，营业执照：12320500MB0059686Q；资质有效，检验检测机构资质认定证书，编号：240020349820，发证日期：2024年04月01日至2030年08月30日；实验室认可证书，注册号：CNAS L0158，生效日期：2024年12月13日至2030年12月12日，目前公司业务量较少，计量器具数量不多，暂未签订校验合同，每次需要计量器具检定时进行委外校验。

每年开展供方调查评价工作，体现在《供方调查评价报告》中，评价内容包括：资质状况、质量、包装、价格、交货期限、供货能力等方面，抽查国内水产品的供方姑苏区添悦水产经营部，供方姑苏区宝亮

水产经营部；开展了评价，评价结果：同意列入合格供方。控制基本合理。

一次性劳保用品、洗手液、消毒液、用量少，按需采购，从本地超市购买。

采购管理情况：配送中心采购人员通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，供方分拣后放在供方指定位置，公司配送中心人员早上到供方处取货、验收合格装车送货至客户处。

抽查2025-06-30 供方:上海宝山区原有水产行，采购产品：鲍鱼，8/2斤数量：16、6/1斤 8、15/3斤 3、5/20 等共12个品相，2205-06-30 供方：上海福递平贸易有限公司，采购产品：东星斑51 毛重 70 、东星斑10 毛重14、珍珠龙胆128 毛重274.9、珍珠龙胆10 毛重：18.1、杂笋壳 33 毛重47.9、黄笋壳鱼 毛重6.4、蓝瓜子 毛重4.4 、黑雕 毛重8.7等 已采购验收，有验收单，见配送中心审核记录。另抽查2025-05-31、2025-05-30、2023-06-01等8个批次采购计划及验收情况，控制方式基本相同。

询问负责人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，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，不涉及食品添加剂的使用。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

受审方在《管理手册》中8.7条款对撤回/召回进行了规定。并策划了《撤回/召回控制程序》，规定了原材料、半成品、成品的追溯方法。

公司规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门（配送中心、办公室）的职责，撤回/召回流程等，具体策划见食品安全小组审核记录。

审核周期内没有发生需撤回或召回情况。提供了2025年3月16日开展了召回演练/可追溯演练。模拟的情况“假设20250316批次活虾存在孔雀石绿超标”。提供了召回演练总结报告，对演练时间、演练安排、查证、处理、判定、原因分析、纠正措施、后续处理等情况，演练的总结为“根据本次召回/追溯演练情况，除了针对涉及的部门演练外，还应该在公司全体员工中进行广泛宣传和培训，以提高公司全员的食品安全意识和防范意识，确保迅速反应和及时沟通，使公司潜在的风险最小化。此次演练也证明我公司制定的应急预案是可行的。”编制人为杜林伟，日期为2025.3.16.另外，提供了产品召回建议报告、产品召回通知单、召回演练计划，但未提供所演练批次产品采购、检验、配送过程的直接证据，未明确具体的产品数量等信息，已现场沟通要求后续完善。

5) 与顾客有关的过程管理、产品和服务提供的控制、产品标识和可追溯性、食品防护、产品放行、验证管理、产品标识和可追溯性、产品防护/交付后的活动、危害控制计划实施情况、（以产品的实现流程为基础追查，OPRP点的监控情况等，并对实现过程中的不合格品/潜在不安全产品的控制情况进行收集）

受审核方属于批发类型企业。审核范围涉及到为新鲜水产品的销售。与顾客有关的过程也是生产和服务提供的主体过程，具体包括订单接收、评审、产品采购验收、配送、交付等过程。该服务过程始于订单接收，终于产品交付。

销售工艺流程为：接受客户订单→安排采购计划→采购验收→储存（必要时）→分拣、装车→运输→交付。

策划情况见3.1章节的内容。

受审核方与顾客沟通的内容包括：产品和服务的信息、客户反馈及抱怨处理、合同或订单以及变更、如何处理或控制顾客财产、对满足顾客要求有负面影响时，采取的应急措施等。

与产品有关要求确定及评审：根据法律法规和顾客确定了产品相关要求，包括GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品安全法、产品质量法、GB2763、客户订单等；顾客具体要求主要包括产品品种、数量、配送时间等，评审一般在接单时同步进行，形成的结果主要为客户订单。针对客户，一般签订框架合同。受审方销售给客户的新鲜水产品主要在经营地址附件的批发市场采购，另组织从其他供方组织货源提供给客户。公司产品销售主要是电话联系，走访客户、确定产品要求，反馈市场部业务人员经理，下达订单，订单对客户要求的产品类别、数量、规格、价格、包装等内容均有详细说明，配送中心业务人员收到订单组织各部门进行评审可以满足顾客要求后与客户签订合同。抽查与苏州澹**大酒店有限公司等合同及订单管理，基本符合要求。在审核周期内没有发生变更情况。

按照追溯思路抽查2025.5.31涉及客户慕容轩的新鲜水产品的销售情况管理：

1、提供了2025年5月31日《材料订购单》，客户的需求包括商品全名、规格、单位、数量等信息，包括生蚝、大花鲢、生态黄鱼、大白鱼、龙胆等品种，均属于新鲜水产品，但没有制单人员，询问配送中心负责人，实际由接单人员进行评审，同意后才会形成订购单。接单及确定过程即为客户要求沟通和确定以及合同评审过程，基本符合。

2、采购及验收见Q8.4/F7.1.6审核记录。新鲜水产品验收（OPRP点），每批次主要以感官验收为主，查看水产的鲜活程度，直接在供方的送货单上进行签字确认，基本符合。

4、对于食品行业的运输控制：公司自行控制，运输车辆及人员有基本的固定安排，查询得知慕容轩送货车辆为苏U·U8G63，配送人员为刘万友。

5、提供了2025.5.31《苏州万千景贸易有限公司》销售单，对交付的食品进行了记录，显示客户为慕容轩，商品名称为生蚝9.9斤、大花鲢13.2斤、生态黄鱼40斤、龙胆4.5斤，另外，有单位、数量、单价、金额等，与该客户的订单需求信息一致。

6、销售服务管理情况。对销售服务过程进行了检查，提供了每月进行一次《销售服务质量检查表》，检查项目包括销售人员仪表、销售服务设施、接待质量、制订采购计划、商品运输、订购商品验收、顾客要求评审、顾客沟通、顾客异议、顾客产品使用、销售服务情况回访等；抽查2025.4.22，对上述内容进行了检查，检查人为杜林伟，检查情况没有发现不规范或不符合的情况。

7、采取防范人为错误的措施：主要通过培训，加强日常检查等方式。审核周期内没有发生人为错误的情况。

8、另外提供了2025.5.31当天《每日卫生检查表》，对人员卫生、灭火器安全检查、运输车辆卫生检查等，检查未发现有不符，检查人为叶红兵。检查项目包括手部卫生、饰品、手指甲、头发、胡须、疾病等。每天对现场以清洁为主，清扫后及时用清水冲洗，每周进行消毒，运输车辆每日进行清扫清洁。

部门负责人表示，公司目前的主要客户群体为酒店、餐馆等高端餐饮企业以及少量的直接消费者，客户要求较为明确，每次在配送前进行订单确认等，按照客户需求等提供销售服务。基本按照策划实施，审核周期内暂未发生变更情况。

另外，抽查2025年3月10日、4月11日、5月14日、6月21日等18批次新鲜水产品的销售服务管理情况，基本与上述过程一致。基本符合。

需要确认的过程为：销售服务过程，提供有《特殊过程确认报告》，对人员、设备/设施、文件、环境等进行了确认，确认结论：满足要求，确认人员：张美花、杜林伟、叶红兵，日期：2025年3月10日。

2025年6月30日现场销售情况观察：

组织于2025年6月29日接到来自客户石湖、洲际、太平等客户的订单，包括8头鲍、波龙、青蚧、直青龙、珍宝蟹、小黄鱼、东星斑、红龙、长脚蚧、帝王蚧、笋壳鱼等产品。

通过微信向供方上海福递平贸易有限公司的订货信息，并附有提供了6月30日该供方的送货单，显示有东星斑70斤，珍珠龙胆18.1斤，杂笋壳鱼47.5，黄笋壳鱼15.6斤，黑雕8.3斤、B鲍鱼35.2斤等；验收时直接在送货单上进行签字，主要核对数量、查看鲜活程度等，如有不新鲜或死鱼等情况，直接与供方进行退货。

抽查6月30日当天希尔顿大酒店的配送管理情况，配送到希尔顿大酒店的运输车辆为苏U·K0805，许兴文使用手推车装运货物，产品包括多宝鱼、糕蟹、珍宝蟹等，与客户验收人吴XX交接，确认完成后，许兴文在送货单上签字确认。

从现场查看采购、装车、运输及交付过程等各销售过程管理较为简单，以货物直接交付为主。

查看现场，主要陈列有暂养池（新鲜水产品鱼、虾、螃蟹等），配备有充氧设备，装有控温设施，主要对盐度等进行控制。询问现场负责人，表示不同的水产需要不同的盐度和温度，需要有丰富的经验，有些涉及组织的技术技巧，组织提供了简单的养殖说明，但没有形成规范的标准要求，建议后续完善。

6) 应急准备和响应管理情况：

公司策划了《应急准备和响应控制程序》，针对突发情况，如突然停水、停电、设备/车辆故障、食物中毒、人为破坏、交通安全、恐怖事件以及其他突发事故。提供了《食品安全突发事件应急处置制度》、《食品召回及停止经营制度》、《触电应急预案》、《意外伤害应急预案》、《交通应急预案》等。

审核周期内，没有发生因销售的食品出现质量、食品安全等问题而产生的撤回/召回等情况，也没有发生交通事故或因违法产生的处罚等；没有发生其他突发情况导致出现质量、食品安全（食物中毒）、环保、职业健康安全等问题的。

2025. 3. 12组织开展火灾应急疏散演练应急预案演练，提供了《火灾模拟演练、评价》、《火灾应急疏散演练报告》、《应急预案评审记录》，对演练过程进行了策划，对演练过程进行了记录，对演练情况进行了评价，评价结论为“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。”编制人为叶红兵，评价时间为2025. 3. 12。基本符合，今后可进一步关注演练过程证据的保留。

另外，提供了2025. 3. 23组织开展配送应急预案演练，提供了《应急演练记录》等证据，基本符合。应急准备和响应管理基本符合要求。

7) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《确认验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定

“危害控制计划确认记录表”，确认人员：张美花、杜林伟、叶红兵 确认日期：2025年02月15日，确认项目包括：危害控制计划（含CCP和OPRP），结论：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

《前提方案验证记录表》，验证人员：张美花、杜林伟、叶红兵。验证日期：2025年04月28日，验证内容包括：原料采购、运输与贮藏的卫生、场所设计与设施的卫生、卫生管理、过程中的卫生、成品贮藏与运输的卫生、卫生与质量检验管理、返工及外来人员管理、空气及水质等。完全覆盖实际运营的新鲜水产品的销售，验证结论是：PRP/GHP的实施达到了预期效果。

《危害控制计划验证记录表》，验证人员：张美花、杜林伟、叶红兵；验证日期：2025年04月27日，验证内容包括评价产品和加工过程、评价产品安全历史、评价危害控制计划的实施情况等，验证结果：危害控制计划的实施达到了预期效果。

《验证结果分析记录》，分析人员：食品安全小组组长：张美花、杜林伟、叶红兵，日期：2025年5月8日。对以下7个方面的验证结果进行分析：（1）PRP的实施达到了预期效果；（2）OPRP计划的实施达到了预期效果，（3）OPRP的验证；（4）最终产品的检测；（5）设备、人员、车间环境卫生的检查；（6）食品安全管理体系内部审核。分析结论是：食品安全管理体系的整体运行满足策划的安排和本组织建立的食品安全管理体系的要求，整体运行持续适宜、充分、有效。

8) 环境和职业健康安全的实施

重要环境因素和不可接受危险源的策划见3.1章节内容；公司结合新鲜水产品的销售，具体实施情况如下：

新鲜水产品的销售过程及控制情况：

明确了销售服务流程图、操作要求、采购计划单、客户订单、安全检查等运行证据。

产品和服务实现流程见Q8.5.1。

销现场询问并查看：

1) 销售过程涉及的废水主要是行政办公产生的生活污水，由友新市场所在物业处理后统一纳入市政管网；

2) 销售过程中：车辆使用，涉及废气排放、噪声排放，合理安排用车；

3) 现场清洗手用洗手液、在指定区域存放，不涉及危险化学品。

4) 现场已经配置有灭火器，随机抽查灭火器，均在有效期内，办公室已经开始定期进行检查；检查人为叶红兵，一阶段整改基本有效；消防栓等由友新市场所在物业负责。

5) 销售过程中固体废弃物主要是行政办公活动过程中出现的少量生活垃圾等，投放到商铺门口的垃圾桶，由所在物业每天进行处理；采购、运输、交付等过程，一般不产生固体废弃物。

8) 不属于危化品行业，不涉及抽堵盲板作业、倒闸作业等；

10) 办公现场没有直接的危险标识等，所在商务楼有安全警示标识、安全出口标识、注意防火等。

11) 在审核周期内没有发生交通违章或交通事故等情况。现场跟车时，驾驶员能够遵守交通安全法要求。配送过程平稳、安全。

环境/职业健康目标指标管理方案实施情况见办公室6.2及9.1.1条款审核记录。

上述运行控制基本符合要求。

9) 监视测量分析和评价 (E0)

公司在管理手册9.1.1条款对需要进行监视和测量的质量/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，评价质量/食品安全/环境/职业健康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。策划基本充分。

——对原辅料的监视和测量方法：采购来自合格供方，每批次验收管理，审核周期内有发现不合格的情况，详见配送中采购、质检审核记录。

——对于过程的监控，如销售过程管理，相关的环境和职业健康安全运行，组织管理目标的进展情况、供方管理、人员能力管理等，由配送中心、办公室负责实施；

——对于原料，依据《危害控制计划 (HACCP) 》、产品标准安全性标准，每年收集第三方检测报告，按照预包装食品验收制度开展验收工作，审核周期内未发生不合格情况。

——对于售出产品的不合格反馈、顾客满意度调查等由配送中心负责，不定期进行顾客满意度调查，审核周期内运行销售量正在逐步增加中，运行基本稳定；

——体系内审、管理评审、确认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。

管代表上述的监视、测量、分析和评价工作，基本按照公司策划的体系文件、规章制度、法律法规、顾客合同/订单要求、相关方要求、等进行开展，未见明显异常。过程运行的管控证据见配送中心、办公室等审核记录；内审实施情况见QF9.2条款审核记录。

基本满足标准要求。

10) 顾客满意度

受审方在管理手册9.1.2条款对顾客满意进行了规定，并策划了《顾客满意程度测量程序》，对顾客满意信息的收集、处置等进行了规定。

现场与受审方部门负责人沟通，公司顾客满意度获取方法主要通过顾客满意度调查、现场口头沟通询问等方式进行，每年1次或特殊时候安排；顾客对交付产品或服务的反馈每批次进行，主要采取现场面对面的沟通交流方式进行；顾客赞扬随时进行，索赔等每批次发生时进行，上述活动主要由配送中心负责跟踪管理。

现场查见顾客满意度调查问卷3份，结果：平均评分95分，顾客满意。并提供了《顾客满意度调查分析汇总表》，对顾客满意调查情况进行了分析汇总，目标已经完成。

审核周期内顾客无赞扬，也未发生赔付等情况。

部门负责人表示，公司服务期间，顾客满意度较好，未发生不满意情况。

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

公司在《管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。基本符合标准要求。

提供《2025 年度审核计划》、《内审实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。内部审核日期：2025 年 5 月 14-15 日；内审报告编制人：杜林伟；组员：张美花；两位均参加了公司组织的内审员培训。

审核现场与内审组长陈素芳、内审员张美花面谈，内审员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。面谈总经理张美花对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足。已开不符合项整改，详见 QEOF7.2 条款。

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

查《内审检查表》：抽配送中心内审审核条款如 Q8.5.4 条款，F8.2 条款，E08.1 条款等按照审核计划策划的条款开展了内审检查，内审检查表的内容与内审计划策划条款要求基本一致，同时抽查办公室 QEOF7.2 条款、食品安全小组组长 F8.5.4 条款的内审检查情况，控制方式基本相同。审核记录填写记录基本规范、清晰，未发生内审员审核自己部门。内审检查最后发现 1 个不符合项，涉及部门为配送中心。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：配送中心，不符合项内容：查供方管理证据，发现未提

供方名录以及供方评价的证据，不符合标准 Q8.4、F7.1.6、E08.1 条款所规定的要求，条款判断基本合理，责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，包括组织了内审不符合项整改以及 2025 年 05 月 19 日开展内审整改培训，经内审员验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：通过检查，审核组发现：公司的管理体系在文件规定和实际运行方面已按照 质量/食品安全/HACCP/环境/职业健康安全管理体系标准的要求建立、实施、保持，同时也发现各部门在对标准的理解及应用方面还有一定的提升空间，后续审核可持续关注。

基本满足标准要求。

公司在《管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，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 05 月 25 日。

查《管理评审计划及通知》，计划于 2025 年 05 月 25 日进行管理评审，编制：杜林伟，审批：张美花，日期：2025 年 05 月 08 日；

管理评审会议于 2025 年 05 月 25 日在公司召开，会议由张美花（总经理）主持；地点：办公室；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，包括管理方针、目标的适应性评审、培训、资源配置情况评价，内部审核结果，食品安全管理体系验证，供方管理情况，体系文件管理、顾客满意度等方面，但对产品放行、食品安全文化建设效果评估情况等方面的总结偏薄弱，建议后期结合公司实际运行情况做进一步的策划及应用；

管理评审改进需求：监察督导部组织各部门开展对质量、环境、职业健康安全、食品安全/HACCP 及供应链安全管理体系标准的培训，改进措施正在实施中，下次审核关注。

查《管理评审报告》，明确了管理评审目的、参加评审人员、并对评审总结等。

管评结论：本公司的质量、环境、职业健康安全、食品安全管理体系、HACCP 体系是符合 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、ISO45001:2018、ISO22000:2018、ISO28000:2022，体系运行是适宜、有效、充分的。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 受审核方策划了《不符合和纠正措施控制程序》。审核期间市场监督管理局来现场进行过检查，未见明显异常。日常办公室对公司的环境及安全环保进行检查，目前暂未发生异常情况。未发生员工工伤以及重大的环境和职业健康安全事故。

——日常管控过程，因目前销量和客户群体稳定，基本可以按照策划要求进行实施，未发生不合格情况。

——保存了相关的内审和管理评审不合格/改进计划的纠正预防措施记录；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，进行验证基本合格。

——管理评审改进内容已完成，改进措施的持续性下次审核关注。 审核周期内未发生重大质量、食品安全事故，销售出产品未发生不合格情况，未发生重大的顾客投诉等事件，暂无采取纠正措施的需求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核领导层通过确保公司管理方针建立，定期评审管理方针并确保持续实施，总经理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，通过内外部沟通、内审、管理评审、纠正和措施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：受审核方保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施记录；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。管评改进计划已部分采取了纠正和纠正措施，部分实施效果情况下次审核验证。

现场查核下来，整体评估各部门负责人能够对发生的不符合采取纠正、纠正措施，但是按照体系的 PDCA 思路开展，还有一定的差距，其也意识到需要更闭环管理的重要性，后期也会持续关注，公司日常通过培训

等方式提升员工此方面的能力、意识。

3) 投诉的接受和处理情况:

受审核方策划有投诉处理程序, 主要由配送中心负责, 日常在配送过程中, 分拣以及客户签收时均为会产品质量进行验证, 对发现的不满足配送要求的情况会及时给予沟通, 通过重新配送或者调货的方式给予解决, 客户基本满意, 现场了解审核周期内未发生重大的投诉情况。

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):

公司位于苏州市姑苏区新郭港路 128 号友新农产品市场裙楼东 1-79 号商铺, 主要以新鲜水产品的销售, 具体涉及原物料采购、质量检验、重要环境因素监控、产品放行、销售业务及客户需求和反馈信息协调等查资源配置主要有分拣配送场所的 1 间(门市); 暂养池 6 个, 配送车辆 8 辆, 不涉及外租库及检测室; 经营场所为租赁性质, 提供有租赁合同, 使用期限在有效期内(合同期限: 2025 年 02 月 01 日至 2026 年 02 月 28 日, 出租方: 苏州市友新农产品市场发展有限公司), 经营场所占地面积约 100 平方米(场所总面积: 167.79 平方米, 场所部分面积分租给苏州卓景贸易公司); 配送车辆主要用于新鲜水产品的配送运输, 现场查看有冷藏冷冻柜暂存冷冻水产品, 不在认证范围; 卫生间在经营场所, 周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源, 基本具备新鲜水产品的销售需要提供有《主要设备及检验设备台账》, 主要包括电子秤、小拖车、暂养池及氧气泵、车辆、冷藏冷藏柜等设施, 车辆维保定期到指定的维修店进行, 不涉及冷冻库。查看对设备维保的控制; 车辆维保主要本地的车辆修理店进行, 提供有与维修车行结算清单。

现场观察配送中心配置有暂养池用空调、暂状池用氧气泵、办公用电脑、打印机等运营设施, 现场查看暂养池空调温控显示装置运行正常, 暂养池存放有少量待销售的产品(波龙虾、帝王蟹、青松蚧蟹、青龙虾等, 分区分池域存放, 但是规整度需要加强, 现场陈经理表示, 正在整理, 公司未见歧视员工情况、工作氛围比较和谐。

不涉及特种设备。

公司在管理手册 7.1.5 条款进行了规定, 并策划了《监视和测量资源控制程序》。对计量器具管理等进行了规定。结合公司经营特点, 该企业位于食品链相关过程的原辅料提供过程, 主要提供新鲜水产品的销售服务, 具体的采购验收、检验、配送等过程基本以感官方式为主, 具体以客户验收为准, 新鲜水产品的销售基本主要涉及的监视和测量资源为电子秤、温控仪和盐度计。用于贸易结算的电子秤由友新市场统一安排当时计量部门进行强制检定, 审核现场期间(6 月 30 日), 进行了强制检定。管理较为有效。但温控控制及盐度计等管理有待规范, 目前以经验为主, 温控仪及盐度计等作为辅助, 已要求后续进一步规范。

目前配送车辆、办公室没有使用电子监控系统进行监测。

2) 人员及能力、意识:

总经理表示目前该组织体系覆盖总人数: 20 人(现场询问实际为 10 人, 申报人数为 20 人, 未超过申报人数), 含各部门主要负责人 4 人。

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》、《岗位职责和任职要求》; 查从事食品安全工作人员能力管理情况:

——提供《岗位职责和任职要求》, 覆盖到公司总经理、小组组长、办公室、配送中心等岗位, 对年龄、学历、基本技能、培训等方面进行了规定, 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。现场随机抽取配送中心主管叶红兵, 小组组长杜林伟经评价, 基本胜任。

对上述人员的岗位胜任情况, 除按照岗位职责和任职要求的评价外, 公司开展了岗位人员能力评价, 主要在学历要求、职称要求、工作经历、专项技能要求方面开展了评价工作, 抽查对配送中心叶红兵、办公室杜林伟、总经理张美花的能力评价, 评价结果: 满足要求。评价日期: 2025 年 02 月 15 日。

抽查食品安全/HACCP 小组组成情况, 包含了办公室、配送中心等岗位人员, 对各组员的学历、工作经历等进行了规定, 并描述了出各组员的知识和经验、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。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《2025年度培训计划》、《培训实施与评价表》；培训策划内容包括了对管理体系标准、体系文件、法律法规、意识培训、安全生产与消防培训、食品安全基础知识等方面，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。部门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。

审核现场与内审组长杜林伟、内审员张美花面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审计过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。面谈总经理张美花对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足，已开不符合项整改。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员、检验等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，见培训记录；检验员主要是配送人员负责检验，主要以感官动态检验为主。现场交流配送人员，基本熟悉检验关注点。

——不涉及电工，用电管理苏州友新农产品发展有限公司物业部门负责管理。

查健康证管理情况：

初级农产品新鲜水产品对健康证无特殊要求，抽查总经理张美花（有效期至：2025-11-25）、配送中心经理叶红兵（有效期至：2026年06月09日）、配送中心陈玉田（有效期至：2025-11-26）、配送中心陈友莲（有效期至：2025-11-25）、配送中心姜国兵（有效期至：2026-06-11）的健康证，在有效期内。

查车牌号：苏 E70679、苏 E8SK55、苏 UG6Q63，按规定进行了年检；驾驶员：姜国兵、陈玉田、桂恒好，有驾驶证。

人员能力管理基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《内外部沟通控制程序》；

查内部沟通情况：现场交流公司内部管理主要是各部门之间，员工间的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、检查、电话（内外线）、网络等。内容包含：管理体系的策划、实施、保持与持续改进方面的信息，外部法律法规，管理体系运行有关信息，安全生产方面，消防相关要求，安全产品实现策划方面，顾客需求订单、服务的内部交流，客户订单变更传递等情况。

公司体系初次导入，在内容沟通方面还在逐渐规范化，在管理手册 7.4 条款对内部报告制度进行了规定，审核周期内暂未发生内部报告情况，下次审核关注。

查外部沟通管理情况：公司与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构、消防大队、顾客等，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、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、采购订单及要求、顾客订单信息变更等的信息。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

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《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》及各类制度文件以及所要求的相关记录。

公司策划编制的《程序文件》相关程序文件基本符合 QEOFH 要求的成文信息要求。

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，但充分性需要后期关注，现场已与企业沟通。

记录表单基本满足公司目前的管理体系运行的需要，与实际的结合程度需要后期随时关注；

提供了《受控文件清单》，《文件发放回收记录表》，对文件发放进行了控制，控制基本合理。

查外来文件管理情况：

提供了《食品安全相关法律法规清单》，记录了法规名称、标准号/发布日期、实施日期等信息。识别适用的包括：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、《GB 31621-2014 食品安全国家标准食品经营过程卫生规范》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《记录一览表》，共 72 份记录，包括了记录名称、保存年限内容。抽查《每日卫生检查记录》、《顾客满意度调查记录》、《环境、安全运行检查记录表》、《环境因素评价汇总表》、《内部审核报告》等 12 份记录，记录均有编写。询问负责人其表示记录最终由综合部统一保存。查《每日卫生检查记录》、《年度培训记录》、《顾客满意度分析报告》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰，有基本标识管理，便于检索。记录控制基本合理。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F:位于苏州市姑苏区新郭港路 128号友新农产品市场裙楼东1-79号商铺的苏州万千景贸易有限公司商铺内新鲜水产品的销售

O:新鲜水产品的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

Q:新鲜水产品的销售

E:新鲜水产品的销售所涉及场所的相关环境管理活动

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, 苏州万千景贸易有限公司的

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 type="checkbox"/> 满足	<input checked="" 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	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 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:任泽华、邝柏臣、夏令

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。