

项目编号：10743-2025-H

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：厦门市豪丰盛农产品有限公司

审核体系：☐质量管理体系（QMS） ☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS）

☒食品安全管理体系（HACCP）

☐其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 邝柏臣、蔡惠娜

报 告 日 期： 2025 年 07 月 19 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

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：邝柏臣

组 员： 蔡惠娜



受审核方名称：厦门市豪丰盛农产品有限公司

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	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1HACCP-2222839	FI-2
B	蔡惠娜	组员	审核员	2025-N1HACCP-1288497	FI-2

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	蔡熟（总经理）、郑宗添（人事部经理兼 HACCP 小组组长）	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、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0））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：

H：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☒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：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》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国食品安全法（2021年修正）》、《中华人民共和国动物防疫法》、《食品经营许可证管理办法》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 31650-2019食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2717-2018《食



品安全国家标准 酱油》、GB 2720-2015 《食品安全国家标准 味精》、《GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、《GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等等

e) 适用的☐产品（服务）质量、☐环境、☐安全及所适用的☒食品安全标准：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《福建省食品安全条例》、《食品召回管理办法》、《福建省食品安全信息追溯管理办法》、《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 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB/T 1354-2018 大米、《GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年07月18日下午至2025年07月19日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年01月06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）：

HACCP：位于福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社3502-113号厦门市豪丰盛农产品有限公司农副产品(果蔬、畜禽肉、禽蛋、水产品)的销售、预包装食品(粮油、调味品、速冻食品)的销售、散装食品(速冻食品)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：中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号

办公地址：福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号

经营地址：福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号

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）：无

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2025 年 07 月 16 日 14: 00 至 2025 年 07 月 16 日 18:00 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(2)项, 涉及部门/条款:01) 人事部 H3.2; 02) 销售部 H3.6;

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 08 月 20 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 05 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

基础设施管理、食品防护、食品欺诈、虫害控制管理、计量器具管理、产品放行、危害控制计划实施、前提方案/良好卫生规范的实施情况、确认验证情况等

3) 本次审核发现的正面信息:

1) 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。

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, 监管部门来厂进行监督抽查, 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。公司在农副产品(果蔬、畜禽肉、禽蛋、水产品)的销售、预包装食品(粮油、调味品、速冻食品)的销售、散装食品(速冻食品)的销售资源方面配置基本充分合理, 如冷藏冷冻设施、配送车辆等设施的配置。

6) 公司销售的农副产品(果蔬、畜禽肉、禽蛋、水产品)的销售、预包装食品(粮油、调味品、速冻食品)的销售、散装食品(速冻食品)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 HACCP 体系运行和认证活动较为支持, 公司结合农副产品(果蔬、畜禽肉、禽蛋、水产品)的销售、预包装食品(粮油、调味品、速冻食品)的销售、散装食品(速冻食品)的销售过程, 依据《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件, 包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/GHP 良好卫生规范》、《制度文件》等, 基本符合标准要求。

各部门管理人员对 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，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、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。

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：受审方在初级农产品、散装食品验收主要以索取供方证据为主，对原辅料进货验收检测水平较为薄弱，同时由于配送路程时间较短及仓库周转速度较快，对冷藏面包车、冷藏冷冻库的温控显示装置校验缺乏关注及管控。

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：2016 年 07 月 20 日 体系实施时间：2025 年 01 月 06 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：25 人；

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：——单班次

4) 范围内产品/服务及流程：

原料到货—原料验收—必要时预处理—成品验收—常温、冷藏、冷冻成品贮藏—装载—配送—销售。

外包过程为：计量器具校准、产品第三方检测；

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 01 月 06 日依据依据 ISO22000:2018 食品安全管理体系、危害分析与关键控制点(HACCP) 体系认证要求 (V1.0)、ISO9001 质量管理体系、ISO14001 环境管理体系、ISO45001 职业健康安全管理体系要求建立了管理体系并发布了公司的体系文件，本次认证仅覆盖危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 (V1.0) 体系，控制基本符合。

结合公司农副产品(果蔬、畜禽肉、禽蛋、水产品)的销售、预包装食品(粮油、调味品、速冻食品)的销售、散装食品(速冻食品)的销售过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案/GHP 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、相关方需求及合规义务的策划和管理：

1) 现场查看受审方于 2025 年 01 月 06 日依据 ISO22000:2018 标准及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 (V1.0) 建立了公司的食品安全管理手册，从战略管理层面，公司领导层已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，包括员工意识水平、团队建设、产品需求增长等，未明确考虑蓄意污染、食品欺诈、网络安全等，现场沟通。

2) 受审方总经理为证实其对 HACCP 体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对公司 HACCP 体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司的食品安全方针和食品安全目标、确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注食品安全问题，鼓励有效的内部报告，支持并确保 HACCP 体系的要求与企业的运营管理相整合，在公司内部通过培训、会议、绩效考核等方式推行企业的食品安全文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发



挥领导作用，收集了相关的法律法规，并通过教育、宣传、培训等方式使组织的员工理解满足与食品安全相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。基本符合标准要求。

通过询问和交谈了解到，公司总经理在食品相关行业多年，食品销售方面的技术和经验丰富，有一定的食品安全管理意识，有较为强烈的通过体系实施来提升内部管理的能力，在确保提供安全放心产品的基础上，确保顾客满意为基本原则，通过组织各部门策划一些列活动来证实已达到在建立和实施食品安全体系所做出的承诺。

提供《过程识别与分析表》，编辑、评价：郑宗添、黄鹏辉、林彩燕；审核：郑宗添；批准：蔡熟；2025年01月06日，对过程名称、过程责任部门、过程输出、过程绩效指标、主要失效模式、失效的后果、核心影响力进行了分析。

提供《食品安全的法律法规及其它要求合规性评价报告》，结论：公司的运作符合相关的环境、安全、食品安全相关法律、法规的要求。编辑、评价：郑宗添、黄鹏辉、林彩燕、蔡丽美；审核：郑宗添；批准：蔡熟；评价日期：2025.03.20。

提供2025.03.20《食品安全文化总结报告》查公司食品安全评估成熟度指数：92分；改进建议：1.对基础员工多进行食安文化的培训，提升人员的食安意识。2.领导层需要提升管理人员的素质，落实食安责任，确保食安。3.落实食安责任制，促进公司质量的提升。提供《食安活动月调度记录表》结论：经过本次食安活动月开展的各项活动，对公司的食品安全有了较大的提升：1）让员工知晓企业食品安全文化，形成良好的食品安全意识；2）通过公司各部门的人员的积极参与，提出的各项改进意见，提升了公司的食品安全；3）公司对本次食品安全文化活动评价，提出的建议：a.公司应该建立微信群，对食品安全的宣传 b.公司应该设立食品安全文化负责人，主导公司的食品安全文化。记录人：郑宗添 批准：蔡熟 2025.03.20，在内审时对对食品安全文化活动及绩效进行了评价，见“内部审核”审核记录，基本符合标准要求。

企业变更的策划：公司初次导入体系，暂未发生变更。

2)管理体系应用策划情况

1) 受审方基本情况：厦门市豪丰盛农产品有限公司，注册地址：中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号；经营地址：福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号，经营范围：一般项目：农产品初加工服务（不含植物油脂、大米、面粉加工、粮食收购、籽棉加工）；食品经营（仅销售预包装食品）；食品互联网销售（仅销售预包装食品）；食用农产品初加工；鲜肉批发；鲜肉零售；水产品批发；水产品零售；新鲜水果零售；新鲜水果批发；新鲜蔬菜批发；新鲜蔬菜零售；包装服务；豆及薯类销售。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）许可项目：食品经营（销售散装食品）。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）；

2) 受审方按照危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准策划了公司的 HACCP 体系，形成了《管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划》、作业文件汇编等体系文件，支持公司 HACCP 体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

该公司确定的 HACCP 体系认证的范围为：

注册地址：中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号

审核地址：福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号

认证范围：位于福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号厦门市豪丰盛农产品有限公司农副产品(果蔬、畜禽肉、禽蛋、水产品)的销售、预包装食品(粮油、调味品、速冻食品)的销售、散装食品(速冻食品)的销售。

管理体系范围包含在《管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；

外包过程：计量器具校准、产品第三方检测

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的销售过程。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审方于 2025 年 01 月 06 日发布了经总经理批准的食品安全体系管理方针：



顾客满意，不断创新，保护环境，安全第一 改变群众对食品的认知 食品为上 以客户为关注焦点

管理方针包含在管理手册中。总经理蔡熟女士介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对食品安全体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全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：蔡**，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审方按照管理体系标准要求和企业实际生产管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、销售部、人事部、采购部；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问员工胡**，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

5) 目标的实施和考核结情况

受审方在《管理手册》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《食品安全目标完成统计表》，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	计算方法	考核周期	目 标 实 际 完 成 情 况 (2025.1-2025.6)
重大食品安全事故 0	食品安全事故由办公室每月统计一次	月/1 次	0
关键控制点监控合格率 100%	关键控制点监控合格率=(对 CCP 点的控制抽查合格数/总 CCP 点的控制抽查合格数)*100%	月/1 次	100%

编辑/审核：郑宗添；批准：蔡熟

自体系建立至 2025.6，公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

6)法律法规的识别及获取情况

受审方识别了相关的法律、法规、标准及规范，提供有《法律法规及其他要求清单》，收集识别法律法规包知有：中华人民共和国食品安全法（2021 年修正）、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国动物防疫法、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量 GB 31650-2019、福建省食品安全条例、中华人民共和国农产品质量安全法、食品召回管理办法、福建省食品安全信息追溯管理办法、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范等法规文件，基本满足要求。

组织已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训、会议、文件发放等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审方提供《危害控制计划》、前提方案、制度文件等，确保产品产品实现。

农副产品(果蔬、畜禽肉、禽蛋、水产品)的销售、预包装食品(粮油、调味品、速冻食品)的销售、散装食品(速冻食品)的销售流程：



原料到货--原料验收--必要时预处理--成品验收--常温、冷藏、冷冻成品贮藏--装载--配送--销售

对于需要使用厂房设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理、返工等进行了规定要求，具体形成了《前提方案\GHP 良好卫生规范》、《危害控制计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际销售情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保原料到货--原料验收--必要时预处理--成品验收--常温、冷藏、冷冻成品贮藏--装载--配送--销售过程环节所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

公司在《管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《前提方案》、《人力资源管理程序》、《销售、配送服务提供过程控制程》、《过敏原控制程序》、《食品防护计划》等，基本满足手册中的规定要求。

公司编制了《GHP 良好卫生规范和 PRP 前提方案》 2025 年 01 月 06 日实施；编制依据：

生产（卫生）规范 1： 《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、厂房和车间、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。基本符合标准对策划的要求。

提供了农副产品(果蔬、畜禽肉、禽蛋、水产品)的销售、预包装食品(粮油、调味品、速冻食品)的销售、散装食品(速冻食品)的销售危害控制计划。

因公司主要负责位于福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号厦门市豪丰盛农产品有限公司农副产品(果蔬、畜禽肉、禽蛋、水产品)的销售、预包装食品(粮油、调味品、速冻食品)的销售、散装食品(速冻食品)的销售，因此原辅料与成品基本相同。

原料/终产品描述，如：蔬菜水果类、鲜冻畜禽肉、禽蛋类、水产品等，进行了相关特性（物理、化学、生物）、成分、产地、来源、生产方法、包装、分销和交付方式、预期用途、贮存条件及运输方式、接收依据标准等进行了描述，基本符合。

现场抽查：

1) 鲜冻畜禽肉特性描述——产地（国内）、重要的特性（化学、生物、物理）（物理特性：1、有包装时，包装标识完整、清楚、准确。重量必须和包装箱上标明的重量一致；无包装时，畜禽肉表面无明显的异物及腐败。2、鲜畜禽肉：纤维清晰、有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；冻畜禽肉：纤维清晰、无解冻现象。3、鲜畜禽肉：外表湿润，不粘手；冻畜禽肉：外表坚硬，无明显血水现象。4、具有畜禽肉固有的气味，无异味。）、生产方式（活畜/活禽屠宰、分割、冷鲜、冷冻等）、交付方式（冷藏车运输，严格控制运输温度，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。化学特性：份≤77 %；挥发性盐基氮 ≤15mg/100g；总汞（以 Hg 计）≤0.05mg/kg；镉（Cd）≤0.1mg/kg；铅（以 Pb 计）≤0.2mg/kg；无机砷≤0.05mg/kg；六六六（脂肪含量低于 10%时，以原样计≤0.1mg/kg；脂肪含量不低于 10%时，以脂肪计≤1mg/kg）；≤0.2mg/kg；滴滴涕（脂肪含量低于 10%时，以原样计≤0.2mg/kg；脂肪含量不低于 10%时，以脂肪计≤2mg/kg）≤0.2mg/kg；敌敌畏不得检出；金霉素≤0.1mg/kg；四环素≤0.1mg/kg；土霉素≤0.1mg/kg；磺胺类（以磺胺类总量计）≤0.1mg/kg；氯霉素不得检出；克伦特罗不得检出；生物特性：菌落总数≤1×10⁶ CFU/g 大肠菌群≤1×10⁴ MPN/100g 沙门氏菌不得检出）、致敏物质（否）等，基本符合。

另抽查蛋类、植物油、大米、鲜冻（动物性）水产品、预包装类速冻食品、散装食品（速冻食品）等特性描述，控制方式基本相同

预期用途：公司的主要消费/使用群体：为各酒店、学校、企业单位配送食材。



主要的食用方式：烹饪后食用，易受伤害群体等主要由客户方来进行控制，基本符合。

并结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求；提供了提供工厂位置图、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等，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；流程图已开展确认：2025年01月06日，体现于HACCP计划确认记录中，确认人：HACCP小组，确认结论：基本符合。

现场观察各平面图与实际基本一致。

主要的食用方式：烹饪后食用，易受伤害群体等主要由学校来进行控制，基本符合。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》。

——提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了原材料验收、入库冷藏冷冻、销售配送等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致；

公司根据《危害分析控制程序》的危害评价准则和危害分级评价方法进行了危害评估，制定了控制措施，经过对农副产品(果蔬、畜禽肉、禽蛋、水产品)的销售、预包装食品(粮油、调味品、速冻食品)的销售、散装食品(速冻食品)的销售过程的危害分析及评价，确定了CCP点及OPRP监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
CCP1-1: 原料验收 蔬菜、水果类验收	农残超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、抑制率<50%、或农残测试纸检测呈阴性等	每批次由供货方提供农残测试报告，检验员每批对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	原材料收货记录、《农残测试报告》
CCP1-2: 原料验收 鲜、冻禽畜肉	疫病传染、重金属、兽药残留超标、瘦肉精超标	合格供方、供方提供三证，符合国家标准要求。 执行GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》	查看进货感官、包装检验情况 检验员每批进货对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	原材料收货记录
CCP1-3: 原料验收 禽蛋类验收	兽残超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求 感官检验	查看进货感官、包装检验情况 采购员、检验员每年一次对供应商提供的产品检测报告和公司SC证书进行验证和管理	原材料收货记录
CCP1-4: 原料验收 水产品验收	兽药残留量超标（抗生素、孔雀石绿、氯霉素等药物残留、甲醛超标）	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准 感官检验	查看进货感官、包装检验情况 检验员每批进货对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理；	原材料收货记录
CCP1-5 预包装食品（大米、食用油、调味品、速冻食品）验收	致病菌 添加剂超标等	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准 感官、包装检验	查看进货感官、包装检验情况 采购员、检验员每年一次对供应商提供的产品检测报告和公司SC证书进行验证和管理	原材料收货记录
CCP1-6 散装食品（速冻食品）验收	致病菌 重金属超标等	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准 感官、包装检验	查看进货感官、包装检验情况 采购员、检验员每年一次对供应商提供的产品检测报告和公司SC证书进行验证和管理	原材料收货记录



			证和管理	
CCP2:冷藏保鲜	微生物危害: 有害微生物, 致病菌超标。	冷藏温度 0-10℃	仓管员每天/次查看冷库温度	保鲜温度登记
CCP3:冷冻	微生物危害: 有害微生物, 致病菌超标。	肉类储藏温度≤-18℃	仓管员每天/次查看冷库温度	冷冰库温度登记

基本满足标准要求。

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) 前提方案/良好卫生规范管理情况（含 CCP1、OPRP1 的实施情况）

受审方策划了《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：**

公司坐落位于福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号，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，见销售部审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，公司配送区域划分为：原料仓储区、分拣区、配送区，均位于一楼，在大厅内分区有：工作加工区域，主要是禽畜肉的现场清洗粗分切区，基本符合农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）的销售工艺要求库，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：初级农产品、预包装食品、散装食品对空气无特殊要求，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《厦门市 2025 年第二季度水质监测结果》，公标日期： 2025 年 7 月 07 日；定期到查询厦门市水质公示数据。

分拣/配送区车间：更衣室较为简易，配置有洗手设施，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。

提供有《配送区域日常检查情况记录表》，包括卫生管理、原料进货贮存、环境卫生及卫生、工器具



消毒及保洁，检查项目包括：卫生管理、原料进货贮存、环境卫生及卫生、安全管理、质量与价格等，有检查人签字等，每月进行 1 次，抽查 2025-05/2025-07-2025-03 的检查记录，检查人：未明确，检查结果：符合。

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 07 月 19 日，现场人员正在装车，车牌号：闽 A J779R，产品包括：鲜禽畜肉、肉类冻品等；

——包装材料

包装材料：主要是产品原包装箱，农产品包括鲜禽畜肉、蔬菜等农副产品、预包装、散装食品如大米有时候会用周转筐进行盛放，避免袋子被污染，少量原包装的冷冻品如三黄鸡、冻猪肋排等，少量时会有塑料袋包装后装车配送，控制基本符合。

——虫害防治

公司按照《前提方案》的要求实施控制虫鼠害管理，查见有每天的检查记录。现场查看分拣区、配送区、门口、仓库门口等场所均安装有挡鼠板，分拣区、配送区均配备有诱蝇灯，正常开启使用，符合要求，抽查《虫鼠害防治记录表》，分拣车间安装有虫鼠害防治措施，分拣车间内安装有诱捕式灭蝇灯。每天对加工现场进行虫害检查，提供有《虫鼠害防治记录表》，每天检查一次，抽查 2025.01、2025.02、2025.03、2025.05 每月每天检查 1 次，检查区域：存储区、办公区、加工区、分拣区，情况：正常，现场观察未见明显飞蝇，未见鼠迹；虫害为内部消杀，基本符合。

——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。

——员工卫生、员工健康

每年对员工进行健康检查，符合后方可上岗，人员健康证见人事部 F7.2 条款审核记录；负责人介绍，每天早上上班前要进行晨检，对于皮肤化脓、传染病等的员工不准进入分拣操作，检查：是否有健康证、指甲毛发工作服是否符合要求等，工作服穿戴基本符合要求。提供了《员工个人卫生检查记录表》，抽查 2025.03.08、2025.04.12、2025.05.14 未见异常。

进入分拣区的员工人手通过清水进行清洗，并用洗手液、75%酒精进行手部消毒，基本符合要求。基本满足要求；

配送分拣过程中通过对工作环境进行监控，对人员的个人卫生、进行防护，对蚊蝇、鼠害进行控制，对消毒剂、75%酒精等化学品的使用进行控制等方法达到防止外来物的污染。

员工健康及培训管理情况见人事部审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

与食品接触的手、手套和工作服，保持清洁和卫生。直接接触的包装材料主要为预包装食品原包装，运输过程确保车辆清洁、干净，避免交叉污染。

配送分拣过程中通过对工作环境进行监控，对人员的个人卫生、进行防护，对蚊蝇、鼠害进行控制，对消毒剂、75%酒精等化学品的使用进行控制等方法达到防止外来物的污染。

1、对加工工具、台面、地面、食品触料框每天进行清洗消毒，提供《设备清洗消毒记录表》，地点：仓库，



设备使用前清洗消毒（加工用具、台面、地面、食品接触框）、设备使用后清洗消毒（加工用具、台面、地面、食品接触框），时间：2025.01月-07月；清洗消毒程序：清理-冲洗-消毒-冲洗手部消毒也用75%酒精喷洒，器械接触面75%酒精喷洒；班前后对设备、器具、地面、墙壁进行清洗消毒，工作中每小时对手部设备、器具进行消毒，检查人：郑宗添，查看2025.03.18、2025.4.30、2025.05.17日记录，控制方式相同，基本符合要求；审核现场查看刀具消毒过程，先进行刀具清洗，再使用84消毒浸泡，再进入刀具紫外线消毒柜消杀，基本符合要求。

2、手消毒：清水洗手，洗手液、配备75%酒精消毒，比较简单，已现场沟通整改。

提供《运输车辆清洗消毒记录》：内容有时间、车牌号、消毒液、记录人：①主要通过每天清洁（自来水清洗及75%酒精喷洒，车厢每天清洁一次，驾驶室每周清洁一次，车厢表面清洁1次/周、内车厢消毒次/天，内车厢清洁先清扫后湿拖把进行擦拭内车厢底面2、内车厢清洁要求：用抹布清洁驾驶室的设备；3车厢表用湿抹布进行擦拭，必要时可用高压水枪用50-100PPM的次氯酸钠（84）消毒液从里到外，从上到下进行酒精喷洒，后用水进行冲洗静止15min后通风，抽查2025年01.01-07.17月份记录，查2025.05.06,车辆：闽D7AZ09、闽DR5U06、2025.05.04、闽DE0Y32、闽DA2P95、闽DM7P31、闽D6PF07、闽DOQE08、闽DS289U、闽DCD872

闽DPOC06、闽DT8E30、闽AJ779R，清洗：良好，消毒：良好，检查人：黄长安，另抽查2025.06.11、2025.7.05、2025.05.27、2025.04.28等批次消毒记录，管控方式相同，基本符合要求；

抽查2025.01.08-2025.06.01日《运输车辆卫生记录》，有每天清洁的记录，消毒时间：7:00-7:20分时段，分别记录有车牌号：闽OPOC06，闽AJ779R、闽DM7P31等车辆卫生检查记录，检查项目：车辆有无防晒、防雨水、车箱卫生情况、车箱清洁程度等、检查结果：合格，检查人：郑宗添。审核现场查看正对回场车辆车牌号闽DRE0Y32、闽DOQE08清洗消毒，基本符合要求，控制方式基本相同。②仓库消毒：提供《场地清洁消毒记录》抽查：2025.01-2025.07，消毒时段：每天，消毒清洁区域：验收区、仓库、存储区、出货区，确认人：郑宗添；消毒方式：先清扫稀释84消毒液化进行拖地，现场查看基本符合要求；

企业在销售运输和贮藏过程中，使84消毒液、洗手液、75%酒精等化学品用于手的清洗消毒和设备的清洗保养等，每次使用完毕在当地超市购买少量使用。

——返工管理

初级农产品、预包装食品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

企业在销售运输和贮藏过程中，使84消毒液、洗手液、75%酒精等化学品用于手的清洗消毒和设备的清洗保养等，每次使用完毕在当地超市购买少量使用，建议进一步对化学品领用规范登记，已现场沟通整改，下次审核关注。

——验收管理

原辅料验收管控情况见H3.8条款审核记录。

——外来人员管理：

良好卫生规范对外来人员管理进行了规定。提供有《外来人员登记表》，进入配送区主要通过安全告知进行，建议后期规范，现场沟通。

——运输和储存、库存管理（含CCP2/CCP3管理）

CCP/2冷藏保鲜——行动准则：冷藏温度0-10℃；CCP/3冷冻——行动准则：肉类储藏温度≤-18℃；

公司配置有8辆车，其中包含3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 1 小时左右；

现场查看冷藏冷冻库温控情况，冷冻库内摆放的物品有标识，均在保值期内，提供了冷冻库管理规定，抽冷冻库温度要求（-18 度），提供冷冻库记录，测量时段：抽 2025.01.06 冻库设定温度：-18℃，实际 -14.4℃，保鲜库设定温度：-5℃，实际温度：4.8℃，2025.02.02：冻库设定温度-18℃，实际-16.3℃、保鲜库设定温度：-5℃，PU 实际温度：4.6℃，记录人：郑宗添；抽 2025.03.12 冻库设定温度：-18℃，实际-17.3℃，保鲜库设定温度：-5℃，实际温度：4.6℃，于 2025 年 07 月 18 日审核期间查看：冷藏库温度：1.3℃，冷冻库温度 1：-17℃，冷冻库 2 温度：-17℃，冷藏冷冻库温度在动态使用中定期监控并记录，使用过程中冷冻库正在制冷降温过程会导致温控记录与标准值有一定波幅变动，温度无异常情况，符合 CCP2 冷冻（肉类储藏温度≤-18℃）、CCP3 冷藏保鲜（冷藏温度 0-10℃）工艺的要求。

目前公司的客户需求基本是配送农副产品例包括生鲜食材如果蔬、鲜禽畜肉等，侧重以鲜禽畜肉为主，同时配送少量常温类预包装食品及冷冻食品、散装冷冻类食品，初级农产品类水产、畜禽肉、蛋和果蔬产品保持零库存，供方送货到仓库经分拣好配送给客户验收，少部分食材由供方直接代为配送给客户签收，大部分供方均在公司周边，客户每周下 1 次订单，公司销售部根据客户订单汇总每日配送量后指导采购合理安排采购，基本是在需要时下单到客户处提货，库存量控制的很小，现场观察隔地离墙存放，生产日期均在有效期内，冷冻库存放有很少量的肉类冻品包括有三黄鸡、牛副（速冻生制品）、冻猪肋排等。库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。

审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏；

查冷藏车配送——配送车辆温度：0~10℃（冷鲜产品）；温度不高于 0℃（冷冻产品）。并要求 1H 以内到达客户地点。

提供有《配送车辆温度记录表》，记录有抽查车牌号闽 D0QE08、车厢温度-3℃，检查人：郑宗添；抽查 2025.03.12，车牌号：闽 D6P67，车厢温度：-5.5℃，检查人：郑宗添；抽查 2025.01.04 车牌号：闽 DE0Y32，车厢温度：-3℃，符合冷藏车配送温控要求；

公司主要为位于福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号。

顾客主要为厦门市各大酒店餐厅。顾客对食品安全意识较高，也非常重视进货原料质量管控、配送过程管控等要求。

验收主要由销售部负责，提供有供方送货单及《食品进货台账》等，具体见销售部验收审核记录户；

2025-07-18 日现场查看配送情况：

审核现场查看：

抽查 2025-07-19 的销售单，客户名称：君泰，产品：去四边有皮三层肉 4 公斤、土鸡 5 只 5 公斤、番鸭砍小块 5 公斤、鸭血 6 块；收货人：--。配送车辆：闽 D6PF07，配送司机：黄**；

抽查 2025-07-19 的销售单，客户名称：龙岩京华，产品：龙骨砍 10 斤、猪腰条切厚片 40 斤、鸭蛋 80 斤、猪脚节切块 100 斤等；收货人：--。配送车辆：闽 DQE08，配送司机：杭**；



抽查当天客户君泰酒店、龙岩京华餐厅客户的配送管理情况，配送到君泰酒店、龙岩京华的运输车辆为闽 D6PF07、闽 DQE08，配送员黄**、杭**使用手推车装运货物，与客户验收人交接，确认完成后，客户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。

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品混放；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。

2) 设计和开发管理情况：

在管理手册 8.3 产品设计和开发条款对设计和开发进行了说明，对设计开发过程进行了管理。本公司根据法律法规和顾客要求进行销售，组织所提供的农副产品(果蔬、畜禽肉、禽蛋、水产品)的销售、预包装食品(粮油、调味品、速冻食品)的销售、散装食品(速冻食品)的销售较为简单，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购、销售涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

3) 采购管理情况（含 CCP1 实施管理）：

受审方在《管理手册》中进行了规定，并策划了《采购控制程序》；

采购过程控制：

采购部负责对各合格供方的初选，并参与合格供方的评定，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。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

提供《合格供方及业绩评价表》，主要包括调味品、大米、蔬菜、水果、猪肉等，基本覆盖了认证范围的产品类别。供应商有 30 家。审核周期内供方未发生较大变化。

查审核期间采购记录，是否为合格供方，是否收集第三方检测报告，情况如下：

果蔬

2025.7.18 向合格供方（福建佰优鲜供应链管理有限公司，营业执照编号：91350121MA31FUU321，经营许可证编号：JY13501210135117）采购

千禧小可爱 1 斤（小可爱，酶的抑制率%：20，控制量大于 50%农残超标，福建佰优鲜供应链管理有限公司，2025.7.18）

大火龙果 10 斤（火龙果，酶的抑制率%：17，控制量大于 50%农残超标，福建佰优鲜供应链管理有限公司，2025.7.18）

大白菜 5 斤（大白菜，酶的抑制率%：21，抑制率低于 50%的农残留不超标，福建佰优鲜供应链管理有限公司，2025.7.18）

韭黄 2 斤（韭黄，酶的抑制率%：21，抑制率低于 50%的农残留不超标，福建佰优鲜供应链管理有限公司，2025.7.18）

豆芽 7 斤（豆芽，酶的抑制率%：18，抑制率低于 50%的农残留不超标，福建佰优鲜供应链管理有限公司，2025.7.18）

红尖椒 4 斤（红尖椒，酶的抑制率%：21，抑制率低于 50%的农残留不超标，福建佰优鲜供应链管理有限公司，2025.7.18）

鲜畜禽肉

2025.7.18 向合格供方（厦门鲜绿安配送有限公司（黄金香），营业执照编号：91350212MA2XRYIC59）采购



三层肉 111.7 斤、梅肉 69 斤、瘦肉 107.4 斤...（猪-胴体/白条，动物检疫合格证明编号：NO. 3568849809，福建省厦门市集美区，2025.7.18；肉品品质检验合格证编号：NO.020726002，生产日期：2025.7.18）

2025.7.18 向合格供方（厦门市翔安区鑫敏祥畜禽专业合作社，营业执照编号：93350213671299760X，其上游供方：厦门夏商银谷禽业有限公司（动物防疫条件合格证（2015）动防合字第 4（换）号））采购

乌鸡 5.1 斤（肉鸡-胴体/白条，动物检疫合格证明编号：3590660266，福建省厦门市翔安区，2025.7.17）

老鸭 26.4 斤（肉鸭-胴体/白条，动物检疫合格证明编号：3590660210，福建省厦门市翔安区，2025.7.17）

粮油

2025.7.18 向合格供方（厦门裕星源贸易有限公司（中埔面条/潘培芬），营业执照编号：91350206MA2YBGW419，经营许可证编号：JY13502110412530）采购

水面/油面 15 斤（油面，合格第三方检测报告编号：FS20250212016，厦门中集信检测技术有限公司，2025.2.21）

预包装速冻食品

2025.7.18 向合格供方（鑫新跃工贸有限公司，营业执照编号：913502063032828506，许可证编号：JY13502060378370）采购

扬美珍珠丸 2 包（鱼丸，合格第三方检测报告编号：A2250057899101001C，厦门市华测检测技术有限公司，2025.2.13）

查历史采购记录，是否为合格供方，是否收集第三方检测报告，情况如下：

水产品

2025.7.17 向合格供方（福州汇聚诚贸易有限公司，营业执照编号：918501113357627363，经营许可证编号：JY13501110119897）采购

草鱼 5.8 斤（草鱼，合格第三方检测报告编号：FZ25-0319，名成腾德检测服务（福州）有限公司，2025.3.19）

鸡蛋

2025.7.16 向合格供方（厦门港原蛋品批发部，营业执照编号：360206860014684，）采购

土鸡蛋 43.4 斤（京饶鲜鸡蛋，合格第三方检测报告编号：CG2025020053，河北晨光检测技术服务有限公司，2025.2.8）

粮油

2025.7.09 向合格供方（福州鸿福瑞贸易有限公司，营业执照编号：91350111MA348G3290，经营许可证编号 JY13501040266595）采购

东北大米 1 包（大米，合格第三方检测报告编号：GFT202500108R1，辽宁通正检测有限公司，2025.1.06）

2025.7.18 向合格供方（福州鸿福瑞贸易有限公司，营业执照编号：91350111MA348G3290，经营许可证编号 JY13501040266595）采购

大豆油 5 桶（大豆油（一级），合格第三方检测报告编号：WT10103240026758WT，深圳审计量质量检测研究院，2025.1.06）

调味品

2025.7.17 向合格供方（福州鸿福瑞贸易有限公司，营业执照编号：91350111MA348G3290，经营许可证编号 JY13501040266595）采购

海天蚝油 10 瓶（海天金字装蚝油，合格第三方检测报告编号：（2025）SP 字 WS 类第 0186 号，宿迁市产品质量监督检验所，2025.2.8）

**预包装速冻食品**

2025.7.10 向合格供方（厦门鑫铭鑫食品有限公司，营业执照编号：913502006852504906，仅销售预包装食品经营者备案信息采集表编号 913502006852504906）采购

腊肉/风味肠 4 斤（风味肠，合格第三方检测报告编号：CPI2025037124，广东中帮检测技术有限公司，2025.3.31）

2025.7.7 向合格供方（厦门鑫铭鑫食品有限公司，营业执照编号：913502006852504906，仅销售预包装食品经营者备案信息采集表编号 913502006852504906）采购

小鸡腿/琵琶腿 198 斤（鸡产品，合格第三方检测报告编号：370000252106304，青岛海关技术中心，2025.6.18）

2025.7.13 向合格供方（福州鸿福瑞贸易有限公司，营业执照编号：91350111MA348G3290，经营许可证编号 JY13501040266595）采购

曼玲番薯包 10 包（曼玲番薯包，合格第三方检测报告编号：FSA25032467N，福建省福食安检测技术有限公司，2025.3.26）

散装速冻食品

2025.7.14 向合格供方（厦门玖牛玖贸易有限公司，营业执照编号：91350211MA8W31QW7T，经营许可证编号：JY13502060630874）采购

牛肋排 317.57KG（冷冻带骨牛肋排，入境货物检验检疫证明，编号 24820251000061372001，中华人民共和国洋山海关，2025.3.28）

查看《合格供方及业绩评价表》，内容包含：供方名称、供应产品、评价的准则及得分（公司资格、产品质量、价格合理程度、供货及时性、售后服务、产品环保和安全符合性、总分）、评价结果、评价所引发的任何必要措施（送样试用、首次供货合作考察、责令整改以观后效、供货级别保留、升级或降级处理、取消供货合作），编辑、评价：郑宗添、黄鹏辉、林彩燕 审核：郑宗添 批准：蔡熟 更新日期：2025 年 01 月 06 日

采购管理情况：

公司购人员根据公司策划的安全库存量来进行安排采购，采购方式主要通过微信、口头订单方式进行。采购订单下达后会及时将信息传递给验收人员做好验收准备。

询问部门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，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。

公司未使用的食品添加剂。

原料验收 OPRP-01, 行动准则:合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。符合要求。

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 8.3 可追溯性系统对可追溯性进行了规定，8.9.5 撤回/召回条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《食品召回控制程序》。

在《食品召回控制程序》文件中规定了：当公司存在受不合格产品影响的批次产品已经不在公司控制下



时（如已经交付），应启动召回程序。包括但不限于如下情形都可能涉及待召回产品，触发召回程序：a）顾客的投诉（见客户要求与沟通控制程序）；b）主管部门检查发现的不适合的产品；c）媒体报告报告的不适合的产品或事件；d）公司内部检查发现受不合格产品影响的批次产品已经交付（见不合格和潜在不安全品控制程序）；e）其他的改变（包括技术、法律行规和突发事件）影响到已交付的产品质量或安全。

每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。

查见提供有《模拟召回报告》，召回模拟日期：2025 年 03 月 25 日，召回产品名称鸡蛋，模拟问题：鸡蛋破裂（模拟），不符合规定要求。召回情况：2025 年 03 月 25 日 12 时 10 分，配送部 接到福州数字会展运营有限责任公司鸡蛋 投诉，反馈配送的鸡蛋破裂，批次为：20250320001；退货单位：福州数字会展运营有限责任公司。召回措施：1. 立即与 福州数字会展运营有限责任公司鸡蛋 联系，将鸡蛋破裂的产品全部收回，重新安排配送 2. 分析召回分析鸡蛋破裂的问题 3. 研究避免问题措施，召回评价：整个召回演练系统是有效的, 适宜的，但未提供追溯原始凭证，已与企业沟通。

现场查见：

——分拣区域有简单标识、区域划分；产品离地离墙。

——原料常温库主要是批量的黑土珍珠米 20250519、元宝牌大豆油 20250707、盛洲食用油、小油粘米、五得利面粉、康师傅方便面、猴头菇味酥性饼干等，有离地离墙，按照区域存放

——冷冻库中存放有批量肉类冻品包括有：冻猪肉 20250310、冻猪大肠 202240730、琵琶腿 20250415019 等，另有速冻类米面制品 白馒头 20250707、红糖馒头 20250530；

——冷藏库少量蔬菜包括有茄子、水果包挺有 油桃、哈密瓜等存放；

不涉及产品留样。

5) 产品放行管理（含原料验收 CCP1 控制情况）情况：

受审方主要提供农副产品(果蔬、畜禽肉、禽蛋、水产品)的销售、预包装食品(粮油、调味品、速冻食品)的销售、散装食品(速冻食品)的销售，策划编制了《危害分析和预防措施程序》、《不合格品控制程序》、《关键控制点的监控和纠偏措施控制程序》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，审核周期内文件发生更新，见人事部审核记录。

公司主要提供农副产品(果蔬、畜禽肉、禽蛋、水产品)的销售、预包装食品(粮油、调味品、速冻食品)的销售、散装食品(速冻食品)的销售，策划编制了《产品标识和可追溯性控制程序》、《不合格品控制程序》、《危害控制计划确认和验证控制程序》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，审核周期内文件发生更新，见综合管理部审核记录。

本部门涉及农副产品（果蔬、鲜畜禽肉、水产品、鸡蛋）的销售、预包装食品（粮油、调味品、肉类冻品）的销售的验收，产品型式检验报告详见采购部审核记录。

公司为销售型企业，对生物危害方面验证较少，包括空气、接触面、人员、水质等一般情况下无特殊要求。

具体由销售部负责管控

查原料进厂验收管理情况（含原料验收（CCP1）的进厂验收情况（CCP1-1：原料验收蔬菜、水果类验收、CCP1-2：原料验收：鲜、冻禽畜肉、CCP1-3：原料验收：禽蛋类验收、CCP1-4：原料验收：水产品验收；CCP1-5 预包装食品（大米、食用油、调味品、速冻食品）验收、CCP1-6 散装食品（速冻食品）验收：经识别，CCP CL 值分别是：

CCP1-1：原料验收蔬菜、水果类验收；

CL 值：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国家标准要求。执行 GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药



最大残留限量》；抑制率<50%、或农残测试纸检测呈阴性等。

执行 GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、抑制率<50%、或农残测试纸检测呈阴性等；

CCP1-2：原料验收：鲜、冻禽畜肉；

CL 值：合格供方、供方提供三证，符合国家标准要求。执行 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》；

CCP1-3：原料验收：禽蛋类验收；

CL 值：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求、感官检验

CCP1-4：原料验收：水产品验收；

CL 值：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准、感官检验；

CCP1-5 预包装食品（大米、食用油、调味品、速冻食品）验收；

CL 值：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准、感官、包装检验；

CCP1-6 散装食品（速冻食品）验收；

CL 值：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准、感官、包装检验；

查进料检验：

主要采购产品有初级农产品类包括鲜猪肉、鲜鸡鸭肉类、果蔬类和预包装食品包括大米、大豆油、酱油、冻品（肉类冻品，速冻调理食品）等等。

编制了《监视和测量控制程序》等作业文件。

公司对采购的初级农产品类包括鲜猪肉、鲜鸡鸭肉类、果蔬类、鸡蛋、水产品和预包装食品包括大米、大豆油、酱油、冻品（三黄鸡、冻猪肋排等）等等的销售服务过程的监视和测量，主要是对初级农产品类包括鲜猪肉、鲜鸡鸭肉类、果蔬类和预包装食品包括大米、大豆油、酱油、冻品（肉类冻品）等等的检验，检验人员在本公司仓库或供方现场实施检验，由供方提供出厂检验报告及第三方检验报告，本公司收货人员检查外观、数量、包装以及供方及第三方检验报告等。

抽查：《产品检验报告》

（1）抽查 2025-07-18 果蔬产品：鲜薄荷叶 0.3 斤、脆李 1 斤、千禧小可爱 1 斤、黄柠檬 20 粒、大白菜 5 斤等；提供蔬菜的农残检测报告单：检测项目：农药残留，检测单位：福建佰优鲜供应链管理有限公司，送检单位：福建佰优鲜供应链管理有限公司，品名：背尖椒、油麦菜、芋头、茼蒿、红彩椒、黄彩椒、干葱头、茄子、宁波小土、蒜苗皇帝菜、云南小儿、冬瓜；产地：南通；酶抑制率：18%、20%、21%、18%、20%、21%、18%、21%、18%、20%、21%、18%、21%，结论合格：合格；日期：2025 年 07 月 18 日，检验员：陈红；

提供 2025-07-18 水果产品：大火龙果、脆李、千禧小可爱，提供有水果农残检测报告单：福建佰优鲜供应链管理有限公司，送检单位：福建佰优鲜供应链管理有限公司，酶抑制率：17%、20%；结论合格：质检员：陈建英；符合 OPRP 点行动准则要求；另抽查 2025.03.19 农残检测报告单，检测单位：福建佰优鲜供应链管理有限公司，送检单位：福建佰优鲜供应链管理有限公司，品名：青尖椒、油麦菜、芋头等，检测结果：21%、18%、20%，结论合格：合格；日期：2025 年 03 月 19 日，检验员：陈红；

（2）抽查 2025-07-18 产品：肋排 数量：29.6 斤、三层 111.7 斤、梅肉 69 斤、龙骨 18.6 斤、腰条 43 斤，供方：厦门夏商黄金香食品有限公司集美肉联厂。提供有《动物检疫合格证明》，产品名称：商品猪-胴体/白余，编号：N03568849809，货主：厦门鲜绿安配送有限公司，生产单位：厦门夏商黄金香食品有限公司集美肉联厂，检测单位：广东厦门市集美区动物卫生监督所，非洲猪瘟检测结果为阴性，检测日期：2025 年 07 月 18 日；《肉品品质检验合格证》编号：N0..020726002，产品名称：白条猪，生产单位：厦门夏商黄金香食品有限公司集美肉联厂，购货方：厦门鲜绿云配送有限公司，生产日期：2025 年 07 月 18 日；另抽查 2025.07.17、2025.07.14、2025.07.11、2025.06.09 批次商品猪-胴体/白条 动物检验检疫证明，符合要求；

抽查 2025-07-18 鲜禽畜肉产品：老鸭：数量 26.4 公斤、乌鸡 5.1 公斤、鸭血 20 公斤，单号：2512037，供方：厦门市翔安区鑫毓祥畜禽专业合作社，验收人：郑宗添；另抽查 2025.07.10、2025.06.30、2025.06.10、2025.07.07 批次肉鸭-胴体/白条动物检疫证明，符合要求；

提供有肉鸡-胴体/白条《动物检疫合格证明》，编号：3590660266，货主：夏商银谷禽业，检测单



位：福建省厦门市翔安区动物卫生监督所，检测日期：2025.07.17；另提供肉鸭-胴体/白条动物检疫语证明 NO 3590680210，2025.07.17；符合 OPRP 行动准则要求；另抽查 2025.07.02、2025.06.19、2025.06.12 批次肉鸡-胴体/白条动物检疫证明，符合要求。

（3）抽查 2025-07-16 产品：鸡蛋板；数量：43.40 斤，供方：厦门港原蛋品批发部。验收人：郑宗添；提供鸡蛋检测报告：产品名称：鸡蛋；报告编号：CG2025020053；报告日期：2025.02.08；检测结果：恩诺沙星、氧氟沙星、甲硝唑、氟苯尼考、多西环素，检测结果：合格；检测单位：河北晨光检测技术有限公司；

（4）抽查 2025-06-15 产品：老兵剁椒酱，2 桶、玉米窝窝头 5 包、番薯包（6 个装）8 包，单号：XS-20250614-0464，供方：福州鸿福瑞贸易有限公司，验收人：蔡熟；抽查 2025-07-18 产品：肉燕，15 斤、去皮鹌鹑蛋 2 斤、河粉 4 斤、鲜油面 4 斤等，单号：XS-20250717-0212，供方：福州鸿福瑞贸易有限公司，验收人：程*；抽查 2025 07-13 产品：进亿长寿伊面 1.1kg 6 条、海天蚝油 15 瓶、曼玲番薯包（6 个装）10 包，单据编号 XS-20250712-0167，供方：福州鸿福瑞贸易有限公司，验收人：林**；抽查 2025-07-18 产品：大豆油（5L）5 桶、单据编号 PS-2025-07-0262，供方：福州鸿福瑞贸易有限公司；产品第三方检测报告详见采购部审核记录；

（5）抽查 2025-7-14（冻品）产品：A 凯佳去皮带肋中方 25kg 5 件、鼎昇 8 只三黄鸡直腿 9.5kg 8 件，车牌号：闽 DD88510 单据号码：号 YS2025.07.14245，供方：厦门鑫铭鑫食品有限公司；提供检测报告：产品名称：白条鸡，报告编号：BE202501050386，委托单位：山东莘县华盛食品有限公司，检测单位：山东拜尔检测股份有限公司，检测项目：土霉素、恩诺沙星、氟苯尼考、氯霉素、金霉素等，检测结果：合格，签发时间：2025 年 05 月 17 日；另提供有相关产品批检报告：猪肉，报告编号：No. A4EC30023A4F11B7023，检验日期：2023.11.20，检测结果：合格；检测指标：吉他霉素、螺旋霉素、甲硝唑、庆大霉素、恩诺沙星（以是诺沙星与环丙星之和计）洛美沙星、诺氟沙星，检测机构：谱尼测试，检测日期：2025 年 01 月 09 日；

（6）抽查 2025-07-13 速冻米面制品进货记录，单据编号：XS-20250712-0167，供方：福州鸿福瑞贸易有限公司，商品名称：进亿长寿伊面 1.1kg 1.1kg*2 6 条、曼玲番薯包（6 个装）450g*20 10 包等，供应商：福州鸿福瑞贸易有限公司，验收人：-；提供曼玲番薯包 10 包（曼玲番薯包，合格第三方检测报告编号：FSA25032467N，福建省福食安检测技术有限公司，2025.3.26）；

（7）抽查 2025 年 7 月 17 日 水产品产品：草鱼 5.8 斤、阿根廷鱿鱼 10 斤、冰鲜鲈鱼 31.8 斤、现开海蛎，供应商：福州汇聚诚水产品，验收人：-；提供海蛎水产品检测报告，报告编号：FZ25-0416005-15，检测项目：铅、镉、恩诺沙星、孔雀石绿等，报告日期：2025.04.22；另提供有产品名称：草鱼 报告编号：：FZ25-0319；报告日期：2025 年 03 月 19 日，检测指标：呋喃唑酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、氯霉素等，检测结论：合格；检测单位：名成腾德检测服务（福州）有限公司；

（8）抽查散装食品（速冻食品），抽查 2025 年 7 月 04 日 单据编号：SA-2025-07-0104，散装速冻食品：冷冻去骨牛内精修牛腱子肉 A 产品编号：台规腱 A 73605，数量：147.44 公斤，金额：11647.8 元，供应商：厦门玖牛玖贸易有限公司，验收人：蔡丽美；提供冷陈带骨牛肋排入境货物检验检疫证明编号：24820251000051372001，入境口岸：外高桥，原产国：澳大利亚，生产日期（批号）20240917-20250217（20240917-20250116），2025 年 03 月 28 日；

另抽查 2025.07.01、2025.06.30 鲜禽畜肉、2025.07.03 肉类冻品、2025.07.15 果蔬、2025.07.14 冻品等批次进货验收记，管控方式相同，符合要求；

另抽 2025 年 7 月期间《采购订单明细表》，主要通过微信、电话向向供应商下达采购计划，产品由供货商送货到仓库现场检验合格后再按排配送车辆直接发货，由检验人员主要检验产品的品牌，名称，数量，外观、包装等项目，同时检查检测报告有无附带。查公司产品，供方均有附出厂/出货检验报告或检验合格证。

过程检查：销售部在产品分拣过程，依据客户订单进行分拣核对，主要核对数量、产品感官为主，最终



体现为公司的销售单。

成品检验管理情况：公司销售的成品同原料，销售成品检验主要在分拣装车过程中依据顾客下达的订单进行，公司提供了《订货清单》，有记录客户名称、产品名称、规格、数量、价格、制单人、送货人及客户签字信息等。

2025-07-18 日现场查看配送情况：

01) 客户：鹭江宾馆中厨，订单号：客户订单：猪血 5 斤、梅花肉 25 斤、瘦肉沫 2 斤等，签收人：刘**；

02) 客户：集美皇冠，客户订单：猪肝 1.5 公斤、扁食肉馅 1 公斤、冰鲜鸡腿肉 5 公斤、精品五花肉肥/瘦/5/5 3 公；签收人：张**；

另抽查送货单：

03) 抽查 2025-07-01 的销售单，客户名称：日月谷，产品：本地土鸡 10 公斤、正番鸭 3.2 公斤、龙骨 4, 8 公斤、肥肉切丝 14.9 公斤、猪肉切丝 15 公斤等，收货人：张**。

04) 抽查 2025-03-22 的销售单，客户名称：泰康之家福园福泰汇厨房，产品：鲜三黄鸡-约 1KG/只 7.5kg、老番鸭-散装 kg、青雪菜-散装 1.5kg 100 包、阿诺-白茶芋球-280G/包 5 包，收货人：唐；

05) 抽查 2025-06-01 销售单，客户：日月谷中厨，产品：梅肉 梅头肉 1.5 公斤、猪肉沫 3 公斤、鲜净云骨羊腿肉 2 只、乳合 10 只；

06) 抽查 2025.07.15 销售单，客户：日月谷中厨，产品：农家土番鸭 6 只 7 公斤、梅肉 梅头肉 1 公斤、冻牛肋排 10 公斤、猪蹄筋(新鲜)2 公斤；

审核现场查看：

抽查 2025-07-19 的销售单，客户名称：君泰，产品：去四边有皮三层肉 4 公斤、土鸡 5 只 5 公斤、番鸭砍小块 5 公斤、鸭血 6 块；收货人：一。配送车辆：闽 D6PF07, 配送司机：黄长安；

抽查 2025-07-19 的销售单，客户名称：龙岩京华，产品：龙骨砍 10 斤、猪腰条切厚片 40 斤、鸭蛋 80 斤、猪脚节切块 100 斤等；收货人：一。配送车辆：闽 DQE08, 配送司机：杭自立；

另抽查 2025-03-22、2025-07-04、2025-07-08、2025-07-16、2025.5.28、2025.05.01、2025.03.29 等共 15 个批次的销售单，控制方式基本相同，基本符合公司策划的《成品检验规程》的要求。

对于与产品接触的人员、设备接触面等以清洁消毒为主，具体见业务部 F8.2.4/H3.3 条款审核记录。

现场查看清洗区域，和车辆卫生良好，采购验收，运输配送过程；提供车辆保洁消毒记录；记录内容，车牌号运送每天清洗、司机记录。

抽查订单，按照追溯思路审核销售服务过程控制：

抽查客户 1：厦门天元酒店有限公司的销售合同及订单情况，提供厦门天元酒店有限公司店的 2025-04-11 上市赁证单及所涉及产品的验收情况：

厦门京闰中心酒店：上市赁证 2025-07-17；

提供了销售单：包括提供有油面(水面)[5231130220021][千克][生产日期:20250717][保质期:3 天]15/千克、湿米粉[5230312130001][公斤][生产日期:20250717][保质期:3 天]15/公斤、水饺皮[5210905080004][斤][生产日期:20250717][保质期:3 天]11/斤、珍珠鱼丸[6933626225776][2.5 千克 x1][生产日期:20250508][保质期:365 天]15/斤 福建厦门市上市赁证编号：xM0000000005250717247617 供方：厦门市豪丰盛农产品有限公司；

抽查客户 2：提供厦门佰翔五通酒店有限公司 2025-04-30 上市赁证单及所涉及产品的验收情况：



厦门佰翔五通酒店有限公司：上市凭证 2025-04-30；

① 提供了销售单：包括提供有白条鸭[厦门市]8/千克 福建厦门市上市凭证编号：XM0000000005241007293543；供方：厦门市豪丰盛农产品有限公司；鹅[广东省]7.5/千克、检疫证明/检验证明 44059195294、鸽子[漳州市]20头 检疫证明/900006 牛肉 [厦门市]73/千克 检疫证明/检验证明 3574619985/039389723 福建厦门市上市凭证编号：XM0000000005250430481776；供方：厦门市豪丰盛农产品有限公司；

抽查客户 3：提供华贤(厦门)酒店管理有限公司思明第二分公司的 2025-04-11 上市凭证单及所涉及产品的验收情况：

华贤(厦门)酒店管理有限公司思明第二分公：上市凭证 2025-04-11；

① 提供了销售单：包括提供有猪肚[厦门市]6/千克 检疫证明 35685928050、猪心[厦门市]0.5/千克 检疫证明 35685928050 福建厦门市上市凭证编号：XM0000000005250411637562；供方：厦门市豪丰盛农产品有限公司

抽查客户 4：福州闽江世纪金源会展中心大饭店有限公司的 2024-2025 年销售合同及订单情况，提供福州闽江世纪金源会展中心大饭店有限公司的 2025-07-19 上市凭证单及所涉及产品的验收情况：

提供了销售单：包括提供有排骨、猪肚、猪肝、五花肉福建省食用农产品追溯凭证编号：SY000D000005250719005409；供方：厦门市豪丰盛农产品有限公司

抽查客户 5：福州经济技术开发区颐豪酒店有限公司，2025-04-17 单据编号：RK206250417001，产品名称：春菜、蒜苗、冷冻玉米粒、瘦肉、千禧小可爱、火龙果、香梨等；供方：厦门市豪丰盛农产品有限公司；

另抽查客户 6：泰康之家福园福泰汇厨房，2025-07-16 产品名称：活鲈鱼-600~800G/条 2.6 公斤、大黄瓜鱼-散装 26 公斤、咸蛋按个-散装 70G/个 30 个等，签收人：黄**，供方：厦门市豪丰盛农产品有限公司；部门负责人郑宗添表示，审核周期内销售量小，未发生不合格情况。

6) 致敏物质的管理情况：

受审方在《管理手册》中 8.11 致敏物质的管理条款进行了规定，并策划了《过敏原管理程序》，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。

受审方策划了编制了《过敏原管理程序》、《脆弱性评估控制程序》、《食品防护计划》，基本符合标准要求经识别本，提供有《过敏原物质清单》，经对八大类致敏原物质：含谷蛋白的谷物及其制品、甲壳纲类动物及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品花生及其制品、大豆及其制品、乳及乳制品（包括乳糖）、坚果类及其制品进行分析，识别公司含有过敏原物质产品分别有：含谷蛋白谷物的完整清单：谷物面粉、小麦、小麦淀粉、含谷蛋白谷物的完整清单：谷物面粉、小麦、小麦淀粉、干贝等、鲍鱼、鱼翅、花胶、海参等、大豆油，酱油（大豆制）等产品，识别基本充分；查见：

——《过敏原控制确认报告》，确认人员：郑宗添、黄鹏辉、林彩燕，批准：蔡熟，确认时间：2025-01-06，确认结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的；

现场库存主要是果蔬、速冻类预包装类食品、及少量散装冷冻类产品，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。

7) 食品防护管理情况：

受审方针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品



防护措施。

在计划中对外来人员管理、内部人员的管控、虫鼠害控制、运输和接收、信息系统等进行了评估并制定了相应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。

查：

提供了《食品防护计划有效性确认》，确认结果：符合；开展了《食品安全应急演练计划》，日期：2025年02月20日，演练评价：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效；

现场检查见：

——进入公司有专人进行《外来人员登记表》、进入分拣车间在询问健康状况后由销售部负责人陪同带入运营区；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有《出入库单》，记录有数量、库存、产品等信息

——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。

8) 食品欺诈预防管理情况：

受审方制定有《脆弱性评估控制程序》，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。

提供了食品欺诈预防计划，记录了《脆弱性评估表》，覆盖了食品原料（如油炸类炒货包材、食品添加剂、猪肉、牛肉、面粉、辣椒粉、水产品、味精、白砂糖、食用油脂、酒、酱油等，未覆盖到冷冻品，已现场沟通）；对原物料风险、风险评估依据、风险等级进行了评价，并明确了对应的控制方法及监控频次，识别了：油炸类炒货、包材、猪肉、水产品、食用油脂、酒、酱油为中风险等级，其余均为评估综合风险等级为低或极低，未具体明确中风险等级控制措施，已现场沟通整改。

提供了食品欺诈预防计划，记录了《食品欺诈预防计划确认记录》确认时间：2025年01月06日，确认人员：郑宗添 批准：蔡熟；

提供了《食品欺诈预防计划验证记录》、验证时间：2025-05-10，验证人员：郑宗添。查《食品欺诈预防计划确认报告，确认时间：2025-01-06，编辑、评价：郑宗添、黄鹏辉、林彩燕，审核：郑宗添 批准：蔡熟 2025年01月06日。

现场询问食品安全小组组长表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，开展了供应商评价，每年抽重点供应商例如冷冻食品、粮油等供方进行现场审核，自体系建立以来未有发生原辅材料的食品欺诈记录。

基本符合标准的要求。

9) 应急准备和响应管理情况：

受审方制定有《应急准备和响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》。

并提供了《火灾事故应急预案》、《交通意外紧急处理预案》、《火灾消防应急记录》、《产品召回演练记录》及《食品可追溯演练记录》，并进行了演练，查火灾应急演练记录，演练时间2025年04月20日，参加人员：郑宗添、黄鹏辉、林彩燕、蔡丽美等人，演练评价：演习结束后，人事部、应急指挥小组、公司应急小分队和消防队员进行了演习总结。对这次演习给予了充分肯定，大家一致认为：通过演练，提高了广大职工的消防意识和素质，以及火灾逃生的技能，为安全生产提供了可靠的保证。

公司制定的应急预案和响应措施内容全面，切实可行，能满足现场应急与响应要求，将继续予以执行，近期将不作修改；



查产品召回演练记录时间：2025年03月25日，应急准备和响应及产品撤回的策划及控制基本符合要求。另抽查突发停电演练记录，演练日期：2025年03月10日，演练控制方式基本相同。

10) 管理体系的验证、确认、评价和分析：

受审方制定了《食品安全验证控制程序》，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如下：

危害控制计划验证、良好卫生规范验证记录；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，由营销部负责，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2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 PRP（含 GHP）验证记录表》，验证时间：2025 年 05 月 10 日，验证人员：HACCP 小组，验证项目包括：：车间环境、卫生要求、卫生和质量检验的管理、原料、成品贮存、运输和交付的卫生要求、原料、成品贮存、运输和交付的卫生要求等，结论：PRP(含 GHP)、能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

——查《危害控制计划验证》，验证时间：2025 年 05 月 10 日，验证人员：HACCP 小组，结论：HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平

——农副产品(果蔬、畜禽肉、禽蛋、水产品)的销售、预包装食品(粮油、调味品、速冻食品)的销售、散装食品(速冻食品)的销售不涉及生产加工用水。

——产品的安全性验证报告见销售部核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见销售部审核记录。

提供了 2025 年 05 月 10 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括良好卫生规范、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：合格，分析人员：郑宗添，日期：2025 年 05 月 10 日；

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

受审核方在《管理手册》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。查见编制了《2025年度审核计划》、《内审实施计划》，并于：2025年05月30日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有“审核实施计划”、“内审检查表”、“内审会议签到表”、“不符合报告1份”、“内部审核报告”等，体系内审提出1个不符合项，均已关闭。基本符合要求。

受审核方按照《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于2025年6月20日实施了管理评审，保持有“年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行情况汇报”“管理评审整改措施实施计划”等记录，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（本公司质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP管理体系具有适宜性、充分性和有效性。），签字：蔡熟，日期：2025年6月20日。查《管理评审整改措施实施计划》：改进项：1、针对本年度工作，继续加强员工学习质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP管理体系文件。完成期限，3个月内，由人事部进行落实。2、加强公司宣传能力，强化公司形象。要求在2025年9月前完成；提供了2025年6月20日《培训记录》，改进进行中。管评结论：本公司质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP方针、目标适宜本公司实际情况，食品的危害识别准确，所制定各种产品的《质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP计划》和《操作性前提方案》能控制住食品在销售、配送过程中的危害，本公司质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP管理体系具有适宜性、充分性和有效性。管理评审管理基本符合标准要求。

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:

受审方在《管理手册》中进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》。

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、确认和验证等不断提供公司的 HACCP 体系、HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

日常改进通过以下方面进行：相关方及其需求信息的监视；合规义务；管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量结果；HACCP 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。

公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

原辅料进货验收过程主要由采购部及销售部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

销售过程控制主要由配送部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

产品交付、顾客投诉处理等主要由销售负责，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《不合格品控制程序》的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

受审方策划了《预防措施控制程序》；保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，并进行验证，管理评审输出以采取纠正措施计划，计划整年度持续实施，下次审核关注；

公司日常各部门通过采购管理控制、销售过程控制、产品放行控制、顾客投诉处理等方式监督，询问组织没有发现不合格产品，无采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况:

受审方在《管理手册》10.1.1 不合格条款进行了规定，同时策划了《产品投诉处理程序》，供销部相关人员表示，体系建立以来，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练。

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）：

受审方在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《生产设备管理程序》《前提方案》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

组织的规模情况/资源配置情况：公司配送场地及仓库坐落于：福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。厂房面积：场地建筑面积 585 平方米；一楼设配送大厅 1 间；其中：保鲜库及冷冻库 1 间；农残检测室 1 间（暂未正式投入使用）；设有办公区等。经营场地属租赁性质，提供有租用协议：甲方：主楚霖 乙方：蔡熟；商铺位置：位于厦门高崎新村五组星光大院厂房(高崎社 3502 号之 113/1L4);租赁期限：从 2024 年 12 月 20 日起至 2029 年 12 月 19 日止（审核范围内场所），有双方盖章签字，有效；一楼主要为配送大厅及分拣配送区，车辆



一共有 8 辆（包括闽 D P0C06/闽 DD6PF07/U 闽 DOQE08 等）；单独设有卫生间，在配送分拣区外围主要是出货及分拣，在大厅内分区有：工作加工区域，主要是禽畜肉的现场清洗粗分切区，配备有刀具消毒柜、灭蝇灯、防鼠板等设施；大厅门口设有更衣室，配套有洗手设备及手部消毒，车间布局基本符合要求。与平面图基本一致。

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。审核周期内现场查看无较大变化。

销售的产品按照品种存放，但标识较为简单，配备有灭蝇灯、防鼠、防蝇帘等设施配置较为齐全，配货区布局设置基本合理，现场查看灭蝇灯已开启，但未能及时清理蚊蝇符合要求。

因产品较为简单，配备检验室，主要检测农残为主，验收工作主要为仓库接收现场进行，主要通过验证是否来自合格供方、感官检验、果蔬农残检测等为主。

查有生产设备台账清单，设备分别有：肉片机、绞肉机、锯骨机、风幕机、高压清洗机、照明灯、推车、叉车、中央空调、天花板、电子秤、冻库、保鲜库、冷藏车；基本配送车辆共 8 辆车，有冷藏面包车 5 辆、常温车辆 3 辆（其中冷藏面包车 5 辆、普通面包车 3 辆），抽查设备维保记录：查看对设备维保的控制，查有《设备维修清洗保养记录及计划》，日常保养周期为 5000 公里，符合要求。

提供有车辆维修记录，查闽闽 DM7P31，维修项目：拆装座椅更换高压油筒；时间：2025.07.06；维修车行：厦门盛德华泰汽车维修服务有限公司；

车牌号：闽 DE0Y32，维修项目：检查点烟系统，时间：2025.06.03；车行：厦门盛德华泰汽车维修服务有限公司；

车牌号：闽 DOQE08，维修项目：拆装更换助力泵皮带、检查空调不制冷检修冷机线路，时间：2025.06.12；维修车行：厦门盛德华泰汽车维修服务有限公司；询问暂未签定长期维修协议，已现场沟通整改，下次审核关注；

提供有《设备点检计划》，包括有冷库、保鲜库、冷藏车、风幕机、肉片机、绞肉区的点检记录，点检周期每月，时间：2025.01.20-2025.05.20，点检项目：是否正常、是否维修、是否加油保养、清洁，点检人：郑宗添，符合要求；

冷藏冷冻库维修情况，询问相关负责人蔡女士反馈自体系建立以来未发生维修记录

公司每天早晨 5 点开始配送，中午 12:00 前配送车辆回公司，冷藏车每次配送前将车辆温度降到公司规定的温度，温度达到要求后，记录初始温度，到达目的后记录车箱的温度，经双方确认后签字收货，符合工艺要求。

组织销售过程不涉及的特种设备；

现场观察办公区配置有空调、电脑、打印机等办公设施，仓库冷冻库冷藏库温度显示装置运行正常，仓储区存放有少量待销售的产品，分区域存放，公司未见歧视员工情况、工作氛围比较和谐。

受审核方的资源保障情况基本符合标准的要求。

受审核方的《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。抽查公司计量器具包括中心温度计 1 台、电子台秤 6 台，未将保鲜库、冷冻库温度显示装置列入台账管理，已现场沟通。

抽查中电温度计（型号规格：TP-300），校准时间为 2025 年 06 月 06 日，证书编号为 ZH20250606001099

抽查型号为电子秤（型号规格：YH-518），校准时间为 2025 年 06 月 06 日，证书编号为 ZH20250606001100

审核现场查看：未能提供电子台秤（型号 TCS-400）计量器具校准证书，已开不符合项整改；



2025 年 07 月 18 日审核期间查看：冷藏库温度：1.3℃，冷冻库温度 1：-17℃，冷冻库 2 温度：-17℃，冷藏冷冻库温度在动态使用中定期监控并记录，使用过程中冷冻库正在制冷降温过程会导致温控记录与标准值有一定波幅变动，温度无异常情况，符合 CCP2 冷冻（肉类储藏温度≤-18℃）、CCP3 冷藏保鲜（冷藏温度 0-10℃）工艺的要求。

审核现场已建议加强对冷藏面包车、冷藏冷冻库的温控显示装置定期校验比对，已列入观察项及风险提示；

检测室现场：在一楼，面积约 1 平方米与分拣区一起，计划用于果蔬农残检测，未正式投入使用，目前主要委托当地的果蔬批发市场检测室进行农残检测，预包装食品、散装食品验收主要通过感官检查、索取批检报告为准，其他以感官验收以及对方出厂合格证明验证为主，基本充分。

2) 人员及能力、意识：

受审方在《管理手册》中进行了规定，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《岗位说明书》、《主要岗位职务能力要求及评定》，覆盖到公司高层管理人员、人事部负责人、配送人员、检验员等岗位要求；HACCP 小组组长（人事部经理）郑宗添：学历：高中（要求：高中或以上）、工作经验：2 年以上（要求：2 年以上工作经验），基本符合，抽查销售部经理：黄鹏辉：学历：高中，2 年以上销售经理工作经验，控制基本相同。

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

抽查 HACCP 小组组成情况，包含了人事部、采购部、销售部等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了出各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《2023-2024 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、ISO22000:2018、标注体系文件、法律法规等方面，策划基本符合标准要求；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取：

培训日期	培训题目	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2025. 5. 20	方针与其意义；目标与分解；各部门岗位职责	郑宗添、黄鹏辉、林彩燕、蔡丽美等人	☐ 笔试 ☒ 口试	培训有效
2025. 3. 17	风险和机遇的识别和控制方法；企业有哪些风险和机遇；	郑宗添、黄鹏辉、林彩燕、蔡丽美等人	☐ 笔试 ☒ 口试	培训有效



2025. 2. 27	管理手册,程序文件及各种 规程,管理制度的学习对 ISO9001:2015、 ISO14001:2015、ISO 45001:2018、ISO22000: 2018、HACPP 标准的学习	郑宗添、黄鹏辉、林 彩燕、蔡丽美等人	☐ 笔试 ☒ 口试	培训有效
-------------	---	-----------------------	--	------

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及驾驶证、检验员、食品安全员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，见内审审核记录：

驾驶证：姓名：黄剑峰，证号：35083198511118997，发证机构：福建省泉州市公安局交通警察支队；有效期;2022. 8. 11-长期，查健康证有效

驾驶证：姓名：黄建生，证号：350583198609078938，发证机构：福建省泉州市公安局交通警察支队；有效期;2020. 07. 31-2030. 07. 31，查健康证有效

机动车安全技术检验报告：号牌号码：闽 DE0Y32，车辆类型：轻型封闭式货车（冷藏车），检验日期：2025. 4. 30。

机动车安全技术检验报告：号牌号码：闽 D7AZ09，车辆类型：轻型封闭式货车，检验日期：2024. 12. 4。

行驶证：号牌号码：闽 DT8E30，车辆类型：轻型封闭式货车，有效期至 2026. 3。

公司在《前提方案》6.1 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。

提供了健康证，随机抽取：

食品安全小组组长（人事部经理）郑宗添：健康证编号：闽 (2025)1802-006578，健康证有效期至：2026 年 02 月 27 日；有效

蔡丽美：健康证编号：闽 (2025)1802-015234，健康证有效期至：2026 年 04 月 01 日；有效

杜红清：健康证编号：闽 (2025)1802-006576，健康证有效期至：2026 年 02 月 27 日；有效

人员管理基本符合要求。

与内审组组长郑宗添面谈，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。面谈负责人蔡熟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。

3) 信息沟通:

受审方在《管理手册》中进行了规定；

日常公司内部沟通食品安全小组负责内部信息的分析、综合汇总和处置，适当时进行更新，重大信息提交管理评审。对外沟通主要由食品安全小组组长及人事部经理负责，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，沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面的信息。

管理者代表表示审核周期内沟通基本顺畅，未发生明显异常。

4) 文件化信息的管理:



受审方在《管理手册》中进行了规定，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》、《HACCP 计划书》以及所要求的记录。

公司策划的编制的《程序文件》、《前提计划》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、HACCP 计划。

二级文件：公司编制了 34 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：《三阶文件》共 1 份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理蔡熟批准，体系初次导入，暂无更新。

《文件清单》，包括管理手册、程序文件、前提方案、HACCP 计划、制度等，清单内写明了文件名称、文件编号、发布状态。基本符合要求。

查《文件发放、回收、销毁记录表》，表内写明了文件名称、文件编号、版本、发放范围、接收部门、日期、签收人、回收日期等。抽分发部门：文件名称：管理手册、文件编号：HXY-QESFHMS-02、部门：人事部、签收人：郑宗添，日期：2025 年 01 月 06 日。基本符合。

查外来文件管理情况：

提供了《食品安全法律法规及其他要求清单》，记录了文件名称、实施日期，识别适用的法律法规包括有中华人民共和国食品安全法、产品标准、产品安全性标准要求、食品召回管理办法等。并且提供了《食品安全的法律法规及其它要求合规性评价报告》结论：公司的运作符合相关的环境、安全、食品安全相关法律、法规的要求。；编辑、评价：郑宗添、黄鹏辉、林彩燕、蔡丽美；审核：郑宗添；批准：蔡熟；评价日期：2025.03.20。

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 53 份记录，清单内序号、记录编号、记录名称、版本、受控状态、发布状态。抽《设备清单》、《内外部环境分析表》、《培训记录表》、《年度内审计划》4 份记录，记录均有编写。

《设备清单》、《内外部环境分析表》、《培训记录表》、《年度内审计划》记录由人事部保存。

查《设备清单》、《内外部环境分析表》、《培训记录表》、《年度内审计划》，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及认证范围的表述

1) 基本信息：

公司名称：厦门市豪丰盛农产品有限公司

注册地址：中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号

办公地址：福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号

经营地址：福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号

2) 认证范围：

HACCP：位于福建省中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高殿社区高崎社 3502-113 号厦门市豪丰盛农产品有限公司农副产品(果蔬、畜禽肉、禽蛋、水产品)的销售、预包装食品(粮油、调味品、速冻食品)的销售、散装食品(速冻食品)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，**厦门市豪丰盛农产品有限公司**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

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：邝柏臣 蔡惠娜

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、联系方式的变更、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。