

项目编号：10756-2025-H

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：厦门市鸿祥云食品有限公司

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 18 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：厦门市鸿祥云食品有限公司

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	蔡彩云（总经理）、李微微（综合部经理兼 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17日上午至2025年07月18日上午实施审核。

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：位于中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-101 号厦门市鸿祥云食品有限公司的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋、水产品）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崎北五路 13-101 号

办公地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-101 号

经营地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-101 号

中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-201（办公）

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 一阶段审核情况：

于 2025 年 07 月 16 日 09:00 至 2025 年 07 月 16 日 13:00 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（3）项，涉及部门/条款:01) 综合部 H3.2; 02) 配送部 H3.6; 03) 配送部 H3.3 (A10\A9\A3\A8);

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 19 日提交审核组长。

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）。

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检查，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。公司在预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋、水产品）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) 公司销售的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋、水产品）的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，公司结合预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋、水产品）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：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。

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：2015年05月07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；

现场检查《营业执照》副本原件及复印件，统一信用代码：91350200303178025F，营业期限：2015年05月07日至2065年05月06日；

现场检查《食品经营许可证》复印件及正本原件，编号：JY13502060605816；发证时间：2023年06月05日至2028年06月04日；经营范围的相关描述：预包装食品(含冷藏冷冻食品)销售，散装食品(含冷藏冷冻食品)销售。经营地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路13-101号。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：25人（体系申报人数25人，实际人数18人，未超过申报人数）；

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：计量器具校验及产品委外检测、虫害消杀

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)，控制基本符合。

受审方结合预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品)、初级农产品(蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋、水产品)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) 受审核方于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）受审核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。

基本符合标准要求。

提供《相关方的需求和期望清单》，查看基本覆盖了顾客和用户、外部供方、公司员工、公司股东、政府监管部门、其他民间组织等相关方类型，并对各相关方主要需求和期望、监测方式方法、对应措施、满足程度测评。提供《食品安全法律法规清单》，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、食品安全条例、产品标准等。

提供《过程识别与分析表》，编辑、评价：李微微、赖威权；审核：李微微；批准：蔡彩云；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：李微微、赖威权；审核：李微微；批准：蔡彩云；评价日期：2025.03.20

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）受审核方基本情况：厦门市鸿祥云食品有限公司。注册地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-101 号；成立日期：2015 年 05 月 07 日，经营地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-101 号，经营范围：肉、禽、蛋批发；水产品批发；其他未列明预包装食品批发（含冷藏冷冻食品）；米、面制品及食用油类预包装食品批发（不含冷藏冷冻食品）；调味品类预包装食品批发（不含冷藏冷冻食品，不含食盐）；其他未列明预包装食品零售（含冷藏冷冻食品）；酒、饮料及茶叶类预包装食品批发（含冷藏冷冻食品）；其他农牧产品批发（不含野生动物经营）；果品批发；蔬菜批发；果品零售；蔬菜零售；肉、禽、蛋零售；食品添加剂零售；水产品零售；收购农副产品（不含粮食与种子）；贸易代理；互联网销售；其他贸易经纪与代理；其他未列明批发业（不含需经许可审批的经营项目）；经营本企业自产产品的出口业务和本企业所需的机械设备、零配件、原辅材料的进口业务（不另附进出口商品目录），但国家限定公司经营或禁止进出口的商品及技术除外；

（2）该公司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崎北五路 13-101 号

审核地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-101 号

中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-201（办公）

（现场查核：食品经营许可证地址在运行中，目前组织的经营活动均在此场地为主，现场审核期间在位于经营场所二楼租用办公室，办公场面积 450 余平方米，首次次会议开展使用，位于中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-201，为财务部门及办公室，现场查核期间，企业总经理蔡彩云表示目前经营模式主要初级农产品及预包装食品、散装食品销售配送，主要在经营地址实施蔬菜、粮油米面类产品及冻品的仓储管理及分拣配送活动，主动要求认证证书不体现该办公室地址）

认证范围：位于中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-101 号厦门市鸿祥云食品有限公司的预包



装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋、水产品）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；

外包过程为：计量器具校验及产品委外检测、虫害消杀。

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。总经理蔡彩云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：李微微，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、配送部、综合部；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，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：李微微；批准：蔡彩云

自体系建立至 2025 年 6 月，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。

预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋、水产品）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序》、《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。

——食品安全小组/HACCP 小组针对预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋、水产品）的销售所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。销售行业特性影响，产品原料等同于终产品；

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



霉菌不得检出；克伦特罗不得检出；生物特性：菌落总数 $\leq 1 \times 10^6$ CFU/g 大肠菌群 $\leq 1 \times 10^4$ MPN/100g 沙门氏菌不得检出）、致敏物质（否）等，基本符合。

抽查鲜冻（动物性）水产品、调理预制食品、速冻米面食品、散装食品等特性描述，控制方式基本相同。

预期用途主要为本地学校、单位食堂提供食材。

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，经过对预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋、水产品）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	每批进行原料验收，每批检测农残或索取农残检测报告，抑制率 $\leq 50\%$	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 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 1: 检验检疫无疫病 2: 肉品品质合格证明（猪肉） 3: 感官检验 4: 检测报告	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	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、冷藏冷冻食品）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 (含冷藏冷冻食 品)验收	添加剂、重金属含量超标	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
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	冷冷库温度登记

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、布局和操作流程:

受审方坐落于中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-101 号,另租用办公室位于同一栋楼,位于中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-201(办公),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,见配送部审核记录;(现场查核:食品经营许可证地址在运行中,目前组织的经营活动均在此场地为主,现场审核期间在位于经营场所二楼租用办公室,办公场面积 450 余平方米,首末次会议开展使用,位于中国(福建)自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-201,为财务部门及办公室,现场查核期间,企业总经理蔡彩云表示目前经营模式主要初级农产品及预包装食品、散装食品销售配送,主要在经营地址实施蔬菜、粮油米面类产品及冻品的仓储管理及分拣配送活动,主动要求认证证书不体现该办公室地址)

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,销售车间分为简易的恒温仓储区、生鲜(鲜禽畜肉、水产品)分拣区、冷藏冷冻库,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 2025-06/2025-07 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 17 日，现场人员正在装车，产品包括：蔬菜、大米、调味品（酱油）等；

——包装材料

包装材料：主要是产品原包装箱，农产品包括蔬菜等农副产品、预包装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、琵琶腿等，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

虫鼠害防治：一阶段问题：现场查看仓储区查看配送分拣区未配备灭蝇灯及挡鼠板、粘鼠贴等防鼠措施，二阶段未整改已开不符合项整改，审核现场未发现有鼠迹，生鲜分拣间区配置有灭蝇灯，每天有管理人员对虫鼠害防治进行检查，但未有形成记录，已现场沟通；提供外包消杀方的广东粤泰有害生物防控技术有限公司厦门分公司（合同有效期：服务期限为 3 年，消杀频次，每月 1 次，合同期限自 2025 年 01 月 01 日至 2028 年 12 月 31 日止。营业执照 代码:91350200MA8TUNXUXQ, 消杀资质证书：备案号:2021016，备案时间：2021 年 11 月 01 日），提供有消杀记录，抽查 2025.03.02 日，消毒区域：公共区域、厨房、地下车库、下水道、滋生地、其它等，消毒药物：虫安、派优克、优士，作业人：石*；确认人：李微微；另抽查：2025.04.02、2025.05.05 的外包消杀记录，管控方式相同，基本符合要求；

——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

员工每日上岗前进行晨检，主要包括是否人员按要求进行洗手、更衣、无佩戴首饰、不留长指甲、男士不留长胡须、不擦有异味香水、风油精，花露水，护手霜等、不带病上岗等方面进行检查，提供有《个人卫生检查记录表》，基本符合要求，另抽查配送部门的赖权威、曾玉英、陈清章健康证情况，健康证均在有效期内。

员工健康及培训管理情况见综合部审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

用具：一阶段问题：查看生鲜分鲜间的工器具包括刀具未清洗消毒，并分区存放，二阶段已开不符合项整改，查看电子秤、推车采用 75%酒精喷洒方式消毒，每天上班结束后进行，提供有《配送设备清洗消毒记录》，有记录消毒方式、操作人等，基本符合要求，操作人：陈伟佳、消毒方式 75%酒精、84 消毒液，抽



查 2025 年 05 月记录，清洗方式包括清扫、冲洗、杀虫、消毒，先用清水洗，再用消毒水擦拭，操作时间 9:00，设备工器具：拖车/配送篮/电子秤，已完成。

提供有《车辆配送安全检查表》，检查项目：行车证件、安全带、离合及换挡操作、转向系统、刹车系统等，查车牌号：闽 D52L02，检查日期：2025.5.31，检查人：杨木贵，配送人：陈伟佳，检查结果：正常；另抽查闽 DB33V3、闽 DF1B53、闽 DV555K 等车辆安全检查表记录表，管控方式相同，基本符合要求。

预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋、水产品）的销售不涉及环境微生物要求，提供了《场所清洁消毒记录表》，检查项目包括：清扫消毒，清洗消毒方式包括清扫、冲洗、杀虫、消毒等。区域：周转区，每天进行 1 次，有检查人签字等，抽 2025-07-01/2025-07-12/2025-07-17，清扫方工：清扫、冲洗、杀虫、消毒，检查人：杨木贵。

预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋、水产品）的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、避免与有毒有害物质混放等方式进行控制，现场观察管控基本充分。预包装食品销售不涉及环境微生物要求，提供了《日常检查情况记录表》，检查项目包括：卫生管理、原料进货贮存管理、环境卫生及卫生设施等，每月进行 1 次，有检查人签字等，未见不符合。

——返工管理

初级农产品、预包装食品及散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

主要是 75 酒精消毒液、84 消毒液、洗衣粉，提供化学品领用记录，记录有：84 消毒液，规格：500ml/瓶，库存 4，出库数量：1，出库时间：2025.01.04，未见领用人签名，仓管员：杨木贵，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）

CCP2 冷藏保鲜——行动准则：冷藏温度 0-10℃；CCP3 冷冻——行动准则：肉类储藏温度≤-18℃；

公司配置有 6 辆车，其中包含 1 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；

目前公司的客户需求基本是配送预包装常温品，少量预包装冷藏冷冻品及散装预包装冷藏冷冻品，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，大部分供方均在公司周边，客户每周下 1 次订单，公司配送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，现场观察有大米、植物油、小麦粉、干



杂调料（八角、干辣椒等），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、琵琶腿、速冻米面制品如馒头等。库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。一阶段问题：查看常温存储区的散装干杂类食品桶装未明确标识及拆封日期、使用期限，查看冷冻库拆封后肉类冻品、冻禽畜肉跌落地面未装筐离地及未覆盖保鲜膜存放，二阶段未整改，已开不符合项整改。

抽查冷冻库温度监控记录，抽查《冷藏冷冻库温度记录表》，2025-07-01，温度为：-18℃。另抽查2025-07-02/2025-07-08/2025-07-17 的温度，均满足-18℃的要求，2025年07月16日审核现场查看冷冻库正处于制冷降温中，温度显示：-12℃，温控显示无异常，符合CCP3冷冻的CL值要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏；

抽查冷藏库温度记录表，抽查《冷藏冷冻库温度记录表》，2025-07-01，温度3℃，检查人：陈东东，另抽查2025-07-02/2025-07-12/2025-07-14等5个批次的冷藏库温度监控，均在0-10℃范围内，2025年07月16日审核现场查看冷藏库温控显示值为：1℃，符合CCP/OPRP-2冷藏保鲜——行动准则：冷藏温度0-10℃的要求。

审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏；

提供有《车辆配送安全检查表》，检查项目：行车证件、安全带、离合及换挡操作、转向系统、刹车系统等，查车牌号：闽D52L02，检查日期：2025.5.31，检查人：杨木贵，配送人：陈伟佳，检查结果：正常；

另抽查闽DB33V3、闽DF1B53、闽DV555K等车辆安全检查表记录表，管控方式相同，基本符合要求。

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》，记录有车牌号闽DF1B53、车厢温度，抽查2025-03-01，车牌号：闽DF1B53，车厢温度：4℃，检查人：陈伟佳；抽查2025.04.12，车牌号：闽DF1B53，车厢温度：3℃，检查人：陈伟佳；抽查车牌号：闽DF1B53，车厢温度：4℃，符合冷藏车配送温控要求；

据相关负责人反馈，目前以销售常温车进行配送预包装食品包括常温大米、食用油、调料及肉类冻品类等，由公司安排车辆配送到指定客户；

2025-07-17日现场查看配送情况：

1) 客户：厦门群鑫机械工业有限公司，订单号：BHEJNa2507160008，客户订单：油麦菜30斤、白萝卜15斤、芹菜1斤、菜心鱼酸菜400g 10包、刀削面(生)25斤等，送货人：王**；

2) 客户：安踏同安奥运餐厅，客户订单：康盈金山水香米25kg/包 30包；送货人：王**；

抽查当天厦门群鑫机械工业有限公司、安踏同安奥运餐厅客户的配送管理情况，配送到厦门群鑫机械工业有限公司、安踏同安奥运餐厅的运输车辆为闽DF1B53，王**使用手推车装运货物，与客户验收人交接，确认完成后，姜**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：

受审方在管理手册 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，组织所提供的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋、水产品）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 OPRP1 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：

配送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。企业主要采购有蔬菜、粮油、猪肉、冻品、调味品、农副产品、面粉、水产品等，基本覆盖了认证范围的产品类别，合格供方共 20 家。

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：

预包装冷冻

2025.7.17 向合格供方（厦门鑫缘旺贸易有限公司，营业执照编号：91350200MA329FH02A，许可证编号：JY13502060290118）采购

圣农卡滋鸡排 1 包（卡兹脆鸡排，合格第三方检测报告编号：SH-W24101467，上海格瑞产品检测有限公司，2024.11.1）

禽畜肉

2025.7.18 向合格供方（厦门银祥肉业有限公司（黄金香），营业执照编号：913502127516024321，生猪定点屠宰证：闽厦屠准字 002 号）采购

前腿肉 2 斤、五花瘦肉 3 斤、条肉 11 斤...（猪-胴体/白条，动物检疫合格证明编号：NO.3568616805，福建省厦门市海沧区，2025.7.18；肉品品质检验合格证编号：NO.040431048，生产日期：2025.7.18）

蔬菜

2025.7.17 向邓水根（农户）采购

云南小瓜 1.5 斤（云南小瓜农残检测合格，厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场，2025.7.17）

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：

禽畜肉

2025.7.15 向合格供方（武平县众惠食品发展有限公司（武平县盛依农牧有限公司），营业执照编号：91350824MA31YUU286，动物防疫条件合格证：（闽龙武）动防合字第 2024022 号）采购

土番鸭 25.6 斤（肉鸭，动物检疫合格证明编号：NO.3594541667，福建省武平县，2025.7.15）

乌鸡 20.3 斤（肉鸡，动物检疫合格证明编号：NO.3594541679，福建省武平县，2025.7.15）

2025.7.16 向合格供方（厦门银祥肉业有限公司（黄金香），营业执照编号：913502127516024321，生猪定点屠宰证：闽厦屠准字 002 号）采购



宰证：闽厦屠准字 002 号）采购

前腿肉 28 斤、五花瘦肉 7 斤、猪前脚 82 斤...（猪-胴体/白条，动物检疫合格证明编号：NO. 3568611400，福建省厦门市海沧区，2025. 7. 16；肉品品质检验合格证编号：NO. 040430693，生产日期：2025. 7. 16）

2025. 7. 16 向合格供方（犇勤（厦门）食品有限公司（中埔阿明牛肉【陈泽清】），营业执照编号：91350200MA8RKX603U，许可证编号：JY13502060526251）采购

牛腰条肉 8 斤（肉牛，动物检疫合格证明编号：NO. 3593700827，福建省厦门市同安区，2025. 7. 16）

禽蛋

2025. 7. 4 向合格供方（厦门市湖里区丘芹红豆制品摊（银祥豆腐），营业执照编号：92350206MA31BEX28C，许可证编号：JY13502060638295）采购

鹌鹑蛋（剥好）（鹌鹑蛋，合格第三方检测报告编号：JK250306046，吉克检测技术（福建）有限公司，2025. 3. 11）

2025. 7. 04 向合格供方（厦门市方稻花贸易有限公司（陈伟佳），营业执照编号：91350200MA33FSGN0X，）采购鸡蛋 676. 7 斤（五谷鲜鸡蛋，合格第三方检测报告编号：XM-W25040814，钛和中谱检测技术（厦门）有限公司，2025. 4. 17）

2025. 7. 01，向合格供方（厦门市方稻花贸易有限公司（陈伟佳），营业执照编号：91350200MA33FSGN0X）采购

皮蛋 120 个（无斑点皮蛋，合格第三方检测报告编号：FS20250512008，厦门中集信检测技术有限公司，2025. 5. 21）

水产品

2025. 7. 6，向合格供方（厦门华盛农创供应链管理有限公司（杨木贵），营业执照编号：91350200MA31CUMM21，）采购

赤棕鱼 10 斤（冰鲜红立鱼（赤棕），合格第三方检测报告编号：FS20250313095，厦门中集信检测技术有限公司，2025. 3. 21）

鲜鱿鱼 4 斤（鱿鱼，合格第三方检测报告编号：报告编号：FSA25070247，福建省福食安检测技术有限公司，2025. 7. 4）

蔬菜

2025. 7. 14 向温君鹏（农户）采购

冬瓜 8. 7（冬瓜农残检测合格，厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场，2025. 7. 14）

2025. 7. 14 向苏为洵（农户）采购

海带丝 10 斤（海带丝农残检测合格，厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场，2025. 7. 14）

2025. 7. 15 向合格供方（厦门一辰一然贸易有限公司（中埔小林精品蔬菜行），营业执照编号：91350200MA31CUMM21，）采购

杏鲍菇 2 斤（杏鲍菇农残检测合格，厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场，2025. 7. 15）

水果



2025.7.4 向合格供方（厦门华盛农创供应链管理有限公司（水果供货），营业执照编号：91350200MA31CUMM21，）采购

蓝莓 14 盒（蓝莓农残检测合格，大桥水果批发市场，2025.7.4）

夏橙 16 斤（夏橙农残检测合格，大桥水果批发市场，2025.7.4）

散装常温

2025.6.25 向合格供方（厦门市金维鑫贸易有限公司，营业执照编号：91350200MA2XN4B157，许可证编号：JY13502060432887）采购

无盐腐竹 11 斤（腐竹，合格第三方检测报告编号：CTT24080904059，福建省国鼎检测技术有限公司，2024.8.30）

散装冷藏

2025.6.28 向合格供方（厦门市金维鑫贸易有限公司，营业执照编号：91350200MA2XN4B157，许可证编号：JY13502060432887）采购

小海蛎干 2 斤（海蛎干（冷藏），合格第三方检测报告编号：JATF25020919-32，厦门鉴科检测技术有限公司，2025.2.25）

2025.6.24 向合格供方（厦门市湖里区丘芹红豆制品摊（银祥豆腐），营业执照编号：92350206MA31BEX28C，许可证编号：JY13502060638295）采购

二连干 2 斤（烧烤二连干（黄），合格第三方检测报告编号：FZ25-0513008-07，名成腾德检测服务（福州）有限公司，2025.5.19）

散装冷冻

2025.5.9 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

腊肉 2.1 斤（腊肉，合格第三方检测报告编号：XSP202405685，河南泰庆质量检测有限公司，2024.3.7，有效期至 2029.11.7）

预包装

2025.7.8 向合格供方（厦门广钰商贸有限公司，营业执照编号：91350212MA8UT3U-W8B，仅销售预包装食品经营者备案信息采集表：YB13502120106282）采购

元宝牌珍品莲花香米 30 包（元宝牌优选籼米，合格第三方检测报告编号：A2240201196169002C，河南华测检测技术有限公司，2025.1.10，有效期至 2027.12.26）

2025.6.15 向合格供方（厦门市金维鑫贸易有限公司，营业执照编号：91350200MA2XN4B157，许可证编号：JY13502060432887）采购

恒顺镇江陈醋 12 瓶（恒顺陈醋（A 陈），合格第三方检测报告编号：25LY055，镇江海关综合技术中心，2025.3.10）

2025.6.9 向合格供方（厦门市金维鑫贸易有限公司，营业执照编号：91350200MA2XN4B157，许可证编号：JY13502060432887）采购

鲁花 5S 压榨花生油 12 桶（5S 压榨一级花生油，合格第三方检测报告编号：WT10103250055606WT3，深圳市计量质量检测研究院，2025 年 04 月 25 日）



2025.7.15 向合格供方（鑫奎峰（厦门）商贸有限公司（伊利酸奶），营业执照编号：913502060728080258，仅销售预包装食品经营者备案信息采集表：YB135020000104）采购

伊利酸奶（原味）（预包装冷藏）24 杯（100g 部分脱脂原味复原乳风味发酵乳，合格第三方检测报告编号：WT10103250073347WT1，深圳市计量质量检测研究院，2025.4.17）

预包装冷冻

2025.5.26 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

安井核桃包 2 包（核桃包，合格第三方检测报告编号：CTT24120803049，广东省中鼎检测技术有限公司，2024.12.30）

2025.6.23 向合格供方（厦门鑫缘旺贸易有限公司，营业执照编号：91350200MA329FH02A，许可证编号：JY13502060290118）采购

雪花鸡柳 7 包（雪花鸡柳（生制），合格第三方检测报告编号：（2025）sp02996，诸城市检验检测中心，2025.2.17）

食品添加剂

2025.6.29 向合格供方（厦门市金维鑫贸易有限公司，营业执照编号：91350200MA2XN4B157，许可证编号：JY13502060432887）采购

碱粉 5 斤（食品添加剂 碳酸钠，合格第三方检测报告编号：20242090663，潍坊市产品质量检验研究院，2024.10.15）

2025.6.3 向合格供方（厦门市金维鑫贸易有限公司，营业执照编号：91350200MA2XN4B157，许可证编号：JY13502060432887）采购

王守义十三香 2 盒（十三香调味品，合格第三方检测报告编号：2024C1732，河南省调味品质量监督检验中心，2025.1.009）

提供了《合格供方及业绩评价表》，评价项目包括供方名称、供应产品、评价的准则及得分、评价结果、评价所引发的任何必要措施等，李微微、赖威权负责编辑评价，总经理负责批准，日期：2025 年 01 月 06 日。

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。

原料验收 CCP1, 行动准则:合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国家标准要求。符合要求。

采购管理情况：

采购部通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划，供应商每次送货提供《送货单》。

控制方式基本符合。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

虫害消杀供方: 广东粤泰有害生物防控技术服务有限公司厦门分公司（合同有效期：2025.1.1-2028.12.31。营业执照:91350200MA8TUNXUXQ，备案号:2021016）符合要求。

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，具体策划见食品安全小组的审核记录，涉及本部门的主要是原材料验收过程的验证过程管理。

提供有《蔬菜验收标准》、《餐饮家禽肉类验收标准》、《餐饮米、面、油的验收标准》、《肉类分类及验收标准》，对原料验收检验、销售过程及成品检验做了规定。公司主要预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋、水产品）的销售，销售行业特殊性，产品原料基本等同于成品，公司主要销售预包装常温品，少量肉类冷冻品，冷藏主要是牛奶类乳制品。

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，具体由配送部负责管控；

查原料进厂验收管理情况（含原料验收（CCP1）的进厂验收情况）：

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、冷藏冷冻食品）验收、CCP1-6 散装食品（含冷藏冷冻食品）验收验收：经识



别，CCP 关键限值分别是：

CCP1-1：原料验收蔬菜、水果类验收；

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。

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；

行动准则：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；

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、感官检验

CCP1-4：原料验收：水产品验收；

行动准则：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、冷藏冷冻食品）验收验收；

行动准则：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（含冷藏冷冻食品）验收；

行动准则：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 CCP1：原料验收：提供了《进货查验记录表》，有进货数量、名称、规格、数量、外观质量、是否有索证、生产厂家等检测项目信息（基本符合原料质量检验规程策划的要求），有验收人及审核人签字。销售产品检测报告详见配送部采购审核记录。

抽查 2025-07-06 日进货的水产品，订单号：T310916-JHD-2025-07-07-00030，进货数量：鲜海蛎 4 斤、沙螺 8 斤、大花蛤 2 斤、赤棕鱼 10 斤、海鲈鱼 23.4 斤等，金额：1376.90，外观质量：完好，生产厂家/供应商（杨木贵），是否索证（是），验收人：—。提供有水产品药残检测记录如下：鲈鱼，检测报告：No. (2025)XSJBG-0076，委托单位：厦门尚鲜有霖供应链有限公司，检测项目；氯霉素，检测结果：合格，检测机构：厦门夏商农产品检测有限公司，检测时间：2025 年 5 月 18 日；赤棕鱼，检测报告：FS20250313095，检测项目；孔雀石绿，检测结果：合格，检测机构：厦门夏商农产品检测有限公司，检测时间：2025 年 03 月 21 日；符合 CCP1 原料验收 CL 值要求；

抽查 2025-07-16 进货的鲜禽畜肉，订单号：T310916-JHD-2025-07-16-00038，进货数量：前腿肉、五花肉、五花瘦肉，外观质量：完好，生产厂家/供应商（黄金香肉类），是否索证（是），验收人：—。提供禽畜肉的检验合格证明：产品名称：猪胴体、报告编号：动物检疫合格证明 NO:3568611400、检测项目：动物检疫；结论：符合要求。报告日期：2025.07.16、检测单位：福建省厦门市海仓区动植物检疫所；肉品品质合格证 编号 040430693、生产单位：厦门亿香肉类联合加工有限公司 生产日期：2025 年 07 月 16 日；

另提供 2025-07-15 土番鸭 25.6 斤、乌鸡 20.3 斤，单据编号：T310916-JHD-2025-07-17-00005；提供有：肉鸡-胴体/白条动检证明编号：3594541679 2025-07-15；肉鸭-胴体/白条动检证明编号：3594541667，2025-07-15；

2025 年 07 月 17 日现场审核提供有商品猪-胴体/白条动验合格证明：NO:3568616805，白条猪肉品合格证 NO 040431048；符合 CCP1 原料验收：鲜、冻畜肉验收 CL 值要求；

抽查 2025-04-01 进货的冷冻类食品（肉类冻品），订单号：xo00065180，数量：圣农中翅 500g*20 包



9包、杨美鱼卷 500 克 1*20 包 8 包、渡俯猪肉包 1 仞*12 包*9 个*75g 2 包，猪颈肉 1*25 3 包、圣农中翅 500g*20 包 7 包、 8. 8 鸡边腿 1 件、鸡翅 7 斤等，外观质量：完好，生产厂家/供应商（鑫缘旺贸易有限公司），是否索证（是），验收人：陈**；

提供检测报告，鸡胴体及可食部分，委托方：福建圣农发展股份有限公司，报告编号：A4F120013A4F11C2314,检测项目：冻禽产品解冻失水率、六六六、滴滴涕、二氯二甲吡啶酚、镉等，检测机构：谱尼测试，检测日期：2025 年 01 月 24 日；提供有猪颈肉第三检测报告，报告编号 (2024)MJHY-X21601,检测日期：2024 年 10 月 21 日，报告检测结论：符合；

抽查 2025-07-04 进货的鸡蛋类(批发商:陈伟佳),数量:鸡蛋 676.7 斤、厦门泡面(即食伊面)85g2111 包/包 63 包、惠尔康谷粒谷力 250ml*18 36 瓶、蒙牛优酸乳 48 瓶、可口可乐 300ml*24 1 瓶等,金额:：¥2703. 元，外观质量：完好，生产厂家/供应商（陈伟佳），是否索证（是），验收人：-;提供鸡蛋第三方检测报告，报告编号：XM-W25040814,检测项目：总汞、铅、六六六等，报告日期：2025-04-17，检测结论：符合；

抽查 2025-06-30 进货的调味类（批发商：厦门金维奎），单号：T310916-JHD-2025-06-30-00030 数量：19 件，金额：¥1572.70 元，商品名称：李锦记排骨酱 397g 12u 瓶、 聪厨湘西外婆菜 250g*60 包| 包/包 10 包、李锦记味蚝鲜蚝油 6kg*2 12 桶、古龙精制豆豉 180g*12|12 罐 5 箱等 外观质量：完好，生产厂家/供应商（厦门金维奎），是否索证（是），验收人：已入库验收;抽查排骨酱(调味酱)检测报告，委托方：李锦记(新会)食品有限公司，报告编号：食检 2025-02-0162, ,检测项目：总酸(以乙酸计)、铅、黄曲霉素 B1、菌落总数等，检测机构：广州检验检测认证集团有限公司\国家加工食品质量检验检测中心(广东)，检测日期：2025 年 02 月 14 日；

抽查:2025-07-08 进货的蔬菜类：订单号：T310916-JHD-2025-07-10-00042，数量：小土豆 8 斤、贝贝南瓜 3.3 斤、白蘑菇 15 斤、海鲜菇 5 斤、广东菜心 6 斤（供方：中埔小林精品蔬菜行），外观质量：完好，是否索证（是），验收人：--；提供有农残检测记录，产品：广东菜心，检测时间 2025-07-15、检验机构：厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场、检测者:杨建梅；抽查 2025-06-15 的蔬菜类：订单号：T310916-JHD-2025-06-16-00055，数量：净板栗 3 斤、秀珍菇 11.5 斤、枸杞叶 8 斤、广东小芥兰 11 斤/斤 3 斤（供方：中埔小林精品蔬菜行），外观质量：完好，是否索证（是），验收人：--；提供有农残检测记录，产品：广东芥蓝，检测时间 2025-06-15、检验机构：厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场、检测者:杨建梅；2025-07-17 审核现查看进货的蔬菜类：订单号：T310916-JHD-2025-07-17-00016，数量：金瓜 4.1 斤、金针菇 8 斤、红叶生菜 3 斤（供方：中埔小林精品蔬菜行），外观质量：完好，是否索证（是），验收人：--；提供有农残检测记录，产品：酱瓜 2.5kg*6，检测时间 2025-07-17、检验机构：厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场、检测者:孙先雄，产品：云南小瓜，检测时间 2025-07-17、检验机构：厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场、检测者:杨建梅；



提供 2025-07-04 水果进货单，单据编号:T310916-JHD-2025-07-05-00062，商品名称：哈密瓜 25.5 斤、哈密瓜 22.7 斤、菠萝 2 斤，（供方：水果供货），外观质量：完好，是否索证（是），验收人：--；提供有农残检测记录，产品：菠萝，检测时间 2025-07-07、检验机构：厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场、检测者：杨建梅；符合 CCP1 原料验收：蔬菜、水果验收 CL 值要求

抽查:2025-07-08 进货的大米、食用油类，订单号:T310916-JHD-2025-07-09-00013, 产品名称：元宝牌珍品莲花香米 25kg11 包/包，数量：30 包、元宝大豆油 5L*4 5L 40 桶（供方：厦门广钰商贸有限公司），外观质量：完好，是否索证（是），验收人：已验收入库；提供有食用油第三方检测报告：元宝大豆油报告编号：WT10103240026759WT2，报告日期：2025 年 01 月 15 日，检测项目：酸价、过氧化值、相对密度、黄曲霉毒素 B1、溶剂残留量，检测结果：符合，检测机构：深圳市计量质量检测研究院；另提供元宝牌优选籼米检测报告:A2240201196169002C，报告有效；

另抽查散装食品：腐竹、二连干、虾皮（冷藏）、培根（冷冻）等散装食品；

抽查散装干杂类 2025-06-25 进货的无盐腐竹等类，订单号:T310916-JHD-2025-06-25-00006, 产品名称：无盐腐竹，数量：11 斤、红花椒粒 2 斤、虾仁干 1 斤、辣椒粉 2 斤等（供方：厦门金维玺）；抽查散装冷藏灶食品的 2025-06-24 进货的二连干 2 斤/斤、千张 11 斤/斤 3 斤等类，订单号:T310916-JHD-2025-06-24-00041 等（供方：银祥豆腐）；抽查散装冷冻类食品 2025-05-27 进货的培根等类，订单号:T310916-JHD-2025-06-24-00041，产品名称：培根 2.5kg*5 2 包、冻鸡胸肉 2Kg*6 8 斤巴沙鱼柳 20 斤等（供方：鑫缘旺贸易有限公司）；外观质量：完好，是否索证（是），验收人：已验收入库；提供有腐竹第三方检测报告编号：CTT24080904059，报告日期：2024 年 08 月 30 日；烧烤二连干(黄)检测报告编号：FZ25-0513008-07，报告日期：2025 年 05 月 19 日；培根（经典腌肉片）检测报告编号：A2250112808102001C，报告日期：2025 年 03 月 14 日；报告有效；

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：

受审方销售的成品同原料，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《泉州食材配送中心(配送单)》，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。

抽查 2025-06-03 的销售单，客户名称：厦门大亮贸易有限公司，单据号：--，产品：么麻子花椒油 380mL 5 瓶、李锦记纯香芝麻油 410ml~12 5 瓶、肋排 15 斤、去皮芋头 10.2 斤、大花蛤 18 斤等等；签收人：于**；

抽查 2025-05-12 的销售单，客户名称：华创学校，单据号：-，产品：鲜猪脚 10.5 斤、鲜鸭 15.5 斤、带皮前腿肉（新鲜）30 斤、四季豆：8.6 斤、油麦菜 13 斤等；制单人：廖琪，签收人：李*；

抽查 2025-04-01 的销售单，客户名称：中论夏裕-幼儿，单据号：BHEN32503280045, 产品：鲜排骨 4.3 斤、山药 6.4 斤、小米 1 斤、五花肉 3 斤等，签收人：卢**；

抽查 2025-05-01 的销售单，客户名称：欣安雅苑，单据号：BHEINa2504300015, 产品：猪前脚 25.6 斤、大青苗(杭白)27.2 斤、油菜 25 斤、猪头皮 14.2 斤、丝瓜 20 斤、绿湖香米 25kg 1 袋、金龙鱼非转基因大



豆油 5L*4 4 桶，签收人：郭**；

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

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；2025.01.06 对过敏原控制进行确认确认人员：李微微、赖威权，批准：蔡彩云；

查见：

——《过敏原控制确认报告》，确认人员：李微微、赖威权，批准：蔡彩云，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；

——《敏原控制措验证报告》，验证人员：李微微，验证时间：2025-05-10，验证结论：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，所确定的控制验证措施也是有效的。

现场库存主要是果蔬、速冻类预包装类食品、预包装类常温产品，散装食品主要是干杂类产品及少量散装冷藏冷冻类产品，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：李微微 批准：蔡彩云；

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 04 月 26 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配送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：李微微 批准：蔡彩云；

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：李微微。查《食品欺诈预防计划确认报告，确认时间：2025-01-06，编辑、评价：李微微、赖威权，审核：李微微 批准：蔡彩云 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 2025-04-20，参加人员：李微微、赖威权、叶志洪等人演练评价：演习结束后，综合部、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20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：2025-03-10，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) 确认记录表》，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；

——预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋、水产品）的销售，不涉及生产加工用水。

——产品的安全性验证报告见配送部核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见配送部审核记录。

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：李微微；

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 25 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 06 月 06 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：蔡彩云，日期：2025 年 6 月 6 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，由综合部进行落实。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 6 日《培训记录》，改进进行中；查管评结论：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。

受审方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配送部负责，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配送部负责，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；

受审方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》，配送部相关人员表示，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：场地为单独所有，公司租赁合同经营场所总面积约 5000 平方米，经营场所实际使用面积约 1650 多平方米（提供有场所租用合同，甲方：厦门吉安利物业管理有限公司，合同期限：2023 年 05 月 01 日至 2029 年 03 月 31 日），其中配送场地面积约 1200 平方米，配备有 1 间冷冻库 200 平方米及 1 间冷藏保鲜库约 300 平方米、有 6 辆配送车（其中有 1 辆冷藏车）、配有食品安全快速检测室（未正式启用）；（现场查核：食品经营许可证地址在运行中，目前组织的经营活动均在此场地为主，现场审核期间在位于经营场所二楼租用办公室，办公场面积 450 余平方米，首末次会议开展使用，位于中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路 13-201，为财务部门及办公室，现场查核期间，企业总经理蔡彩云表示目前经营模式主要初级农产品及预包装食品、散装食品销售配送，主要在经营地址实施蔬菜、粮油米面类产品及冻品的仓储管理及分拣配送活动，主动要求认证证书不体现该办公室地址）

受审方坐落于厦门市鸿祥云食品有限公司，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，见配送部采购审核记录；

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，销售车间分为简易的恒温仓储区、生鲜分拣配送区，冷藏库、冷冻库、常温存储区，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较



为简易，有配置简单的洗手设施。

提供有生产设备清单：如：

- 有 6 辆配送车（其中有 1 辆冷藏车）等
- 仓储配送间：1 间冷藏库，1 间冷冻库等
- 特种设备：不涉及。

检测设备：电子秤、温度计、（多功能仪器设备、ATP 荧光微生物检测仪、食品检测前处理机、食用油检测仪水分测定仪、大肠杆菌沙门氏菌菌落综合检测仪、肉类水分速测仪（注水肉仪）、样品浓缩仪，但未正式启用）等，基本满足产品检测需要。（检测室暂未正式投入使用）

提供设备点检记录，记录有设备肉片机、绞肉机、锯骨机、风幕机、高压清洗机、冻库、保鲜库、冷藏车的日常点检，点检项目：运行正常、维修及时、加油/保养、清洁等，抽查 2025.01.20，点检结果：符合，点检人：赖威权；另抽查 2025.02.20、2025.03.20、2025.04.20、2025.05.20、2025.06.20 点检记录，管控方式相同，基本符合要求；

查配送车辆的维保情况，部分负责表示历程累计在 8000-10000 公里时进行维保，2025 年 3 月 18 日开展了车牌号：闽 DB33V3，保养商：厦门 101 汽车服务有限公司，1 次维修记录检修无力更换火花塞、清洗节气门；车牌号：闽 D5ZL02，1 次维保，维修记录：检修更换加油铁管、洗车.；闽 D5ZL02，保养商：厦门 101 汽车服务有限公司，1 次维修记录：01-00059 轮胎，提供有维修结算单，未形成记录，下次审核关注。

提供有《车辆配送安全检查表》，检查项目：行车证件、安全带、离合及换挡操作、转向系统、刹车系统等，查车牌号：闽 D52L02，检查日期：2025.5.31，检查人：杨木贵，配送人：陈伟佳，检查结果：正常；

另抽查闽 DB33V3、闽 DF1B53、闽 DV555K 等车辆安全检查表记录，管控方式相同，基本符合要求。

查冷冻库、冷藏库的维保情况：签订有维保合同，抽查设备维修情况：审核周期内未发生设备维修情况。

查组织现场不涉及特种设备；

受审方的《监视和测量设备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“监视和测量装置管理台账”，主要包括电子秤、温度计共 2 台，未将冷冻库温度显示装置列入台账管理，已现场沟通。

抽查食品温度计（型号规格：-50-300℃），校准时间为 2025 年 04 月 08 日，证书编号为 YL23400005420

抽查型号为电子秤（型号规格：TCS-150），校准时间为 2025 年 04 月 08 日，证书编号为 YL23400005421
检测室面积约 10 平方米，未有正式使用，目前验收主要通过感官检查、索取批检报告为准。

现场查看生鲜分拣区抽查电子台秤（型号 TCS-300A）、电子台秤（型号：TCS-100kg）未能提供检定或校准证书；已开不符合项整改。

受审核方的资源保障情况基本符合标准的要求。

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《人力资源管理程序》；
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、综合部负责人、配送人员、检验员等岗位要求；HACCP 小组组长（综合部经理）李微微：学历：高中（要求：高中专或以上）、工作经验：2 年以上（要求：2 年以上工作经验），基本符合，抽查配送部经理：赖



威权：学历：高中，2 年以上销售经理工作经验，控制基本相同。

部门负责人李微微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，包含了综合部、配送部等岗位人员，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《2025 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	李微微、赖威权、叶志洪等人	☐ 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；	李微微、赖威权、叶志洪等人	☐ 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	李微微、赖威权、叶志洪等人	☐ 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：叶志洪，证号：350583199403108913，发证机构：福建省厦门市公安局交通警察支队；有效期：2022. 8. 29-2028. 8. 29，查健康证有效

驾驶证：姓名：叶博文，证号：350583199302019014，发证机构：福建省厦门市公安局交通警察支队；有效期：2021. 11. 17-2027. 11. 17，查健康证有效

中华人民共和国机动车行驶证：号牌号码：闽 D5ZL02，车辆类型：轻型厢式货车，有效期至 2025. 6，失效，企业表示正在办理中，建议跟踪。

中华人民共和国机动车行驶证：号牌号码：闽 DV555K，车辆类型：轻型封闭货车，有效期至 2025. 9

中华人民共和国机动车行驶证：号牌号码：闽 DF1B53，车辆类型：轻型厢式货车/冷藏车，有效期



至 2025.8

食品检测员：姓名：陈金龙，证件编号：AXKG35023098801，发证机构：安徽中评国测职业技能鉴定有限公司；发证日期：2023.9.21，基本有效；

食品检测员：姓名：陈日生，证件编号：AXKG35023098799，发证机构：安徽中评国测职业技能鉴定有限公司；发证日期：2023.9.21，基本有效；

查高级食品安全管理师：蔡彩云，证件编号：AXKG35023100029，发证机构：安徽中评国测职业技能鉴定有限公司；发证日期：2023.10.25，基本有效；

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（综合部经理）李微微：健康证编号：闽(2025)1802-025519，健康证有效期至：2026 年 06 月 01 日；有效

赖威权：健康证编号：：闽(2024)1802-034104，健康证有效期至：2025 年 07 月 22 日；有效

胡丽红：健康证编号：闽(2024)1802-034103，健康证有效期至：2025 年 07 月 22 日；有效

人员管理基本符合要求。

与内审组组长李微微及组员赖威权面谈，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。面谈负责人蔡彩云对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足。

3) 信息沟通：

受审方在《管理手册》中进行了规定，并策划了《沟通控制程序》；

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综合部经理负责，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彩云批准，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：综合部、签收人：李微微，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、发布日期，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、食品安全条例等。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食品安全相关法律、法规的要求；编辑、评价：李微微、赖威权；审核：李微微；批准：蔡彩云；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《管理评审计划》、《内外部环境分析表》、《HACCP计划确认记录表》、《年度内审计划》4份记录，记录均有编写。《管理评审计划》、《内外部环境分析表》、《HACCP计划确认记录表》、《年度内审计划》记录由综合部保存。

查《管理评审计划》、《内外部环境分析表》、《HACCP计划确认记录表》、《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：厦门市鸿祥云食品有限公司

注册地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路13-101号

办公地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路13-101号

经营地址：中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路13-101号

2) 认证范围：

HACCP：位于中国（福建）自由贸易试验区厦门片区高崎北五路13-101号厦门市鸿祥云食品有限公司的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋、水产品）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，**厦门市鸿祥云食品有限公司**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。