



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

ISC-B-10-2(B/0)管理体系审核报告（初审

项目编号：10821-2025-QEOFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：郴州市硕丰生态农业发展有限公司

审核体系：

环境管理体系、质量管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）：黄童彤

审核组员（签字）：牛晓光、朱宗磊

报告日期：2025年7月15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！



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

ISC-B-10-2(B/0)管理体系审核报告（初审



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：黄童彤

组员：朱宗磊、牛晓光



受审核方名称：郴州市硕丰生态农业发展有限公司

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	黄童彤	组长	审核员	2024-N1FSMS-1301841	FI-1,FI-2
	黄童彤	组长	审核员	2025-N1EMS-1301841	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08
	黄童彤	组长	审核员	2024-N1QMS-1301841	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08
	黄童彤	组长	审核员	2024-N1OHSMS-1301841	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08
	黄童彤	组长	审核员	2024-N1HACCP-1301841	FI-1,FI-2
B	牛晓光	组员	审核员	2025-N1EMS-2237458	
	牛晓光	组员	审核员	2025-N1QMS-1237458	
	牛晓光	组员	审核员	2025-N1OHSMS-1237458	
	牛晓光	组员	实习审核员	培训证	
C	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1OHSMS-1459496	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08
	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1EMS-1459496	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08
	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1QMS-1459496	29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.04,29.07.06,29.07.07,29.07.08
	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1FSMS-1459496	FI-1,FI-2
	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1HACCP-1459496	FI-1,FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	全昌慧、廖雅丽	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（**环境管理体系、质量管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系**）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：

GB/T 24001-2016/ISO14001:2015 、 GB/T19001-2016/ISO9001:2015 、
GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018、ISO 22000:2018、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☒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，GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国劳动合同法》、《食品召回管理办法》、GB2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB2760-2024食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB18006.1-2009塑料一次性餐饮具通用技术要求、GB 14930.2-2025食品安全国家标准 消毒剂、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油、GB/T 1354-2018大米、GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、中华人民共和国计量法、GB 31646-2018 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料、GB/T 1355-2021 小麦粉、GB 19300-2014 食品安全国家标准 坚果与籽类食品、GB/T 26432-2010 新鲜蔬菜贮藏与运输准则、SB/T 10428-2007 初级生鲜食品配送良好操作规范、GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程、GB/T 24616-2019 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存、GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品、GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、GB 31607-2021 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量、SB/T 10379-2012 速冻调制食品、GB 7101-2015 食品安全国家标准 饮料、GB/T 23346-2009 食品良好流通规范、湖南省大气污染防治条例(2020修正)、湖南省职业病防治若干规定、湖南省环境保护条例、湖南省女职工劳动保护特别规定、湖南省实施<中华人民共和国消防法>办法等

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国劳动合同法》、《食品召回管理办法》、GB2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB2760-2024食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB18006.1-2009塑料一次性餐饮具通用技术要求、GB 14930.2-2025食品安全国家标准 消毒剂、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油、



GB/T 1354-2018大米、GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、中华人民共和国计量法、GB 31646-2018 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料、GB/T 1355-2021 小麦粉、GB 19300-2014 食品安全国家标准 坚果与籽类食品、GB/T 26432-2010 新鲜蔬菜贮藏与运输准则、SB/T 10428-2007 初级生鲜食品配送良好操作规范、GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程、GB/T 24616-2019 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存、GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品、GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、GB 31607-2021 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量、SB/T 10379-2012 速冻调制食品、GB 7101-2015 食品安全国家标准 饮料、GB/T 23346-2009 食品良好流通规范、湖南省大气污染防治条例(2020修正)、湖南省职业病防治若干规定、湖南省环境保护条例、湖南省女职工劳动保护特别规定、湖南省实施<中华人民共和国消防法>办法等

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07月12日上午至2025年07月15日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年3月1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）：

E:食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售所涉及场所的相关环境管理活动

Q:食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售

O:食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F:位于湖南省郴州市北湖区郴江街道郴江中路 42 号郴州农副产品物流园 C1 栋 130-132 郴州市硕丰生态农业发展有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售

H:位于湖南省郴州市北湖区郴江街道郴江中路 42 号郴州农副产品物流园 C1 栋 130-132 郴州市硕丰生态农业发展有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）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：湖南省郴州市北湖区郴江街道郴江中路 42 号郴州农副产品物流园 C1 栋 130-132

办公地址：湖南省郴州市北湖区郴江中路 42 号郴州农副产品物流园 C2 栋 224-231

经营地址：湖南省郴州市北湖区郴江街道郴江中路 42 号郴州农副产品物流园 C1 栋 130-132(分拣仓库)

湖南省郴州市北湖区郴江中路 42 号郴州农副产品物流园 C2 栋 224-231（办公场所）

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07月11日

08:30至2025年07月11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：前提方案、良好操作规范、内部审核、企业的法律证明文件、资源配置；

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（）项，轻微不符合项（3）项，涉及部门/条款:行政部QE0F7.2/H3.5;业务部F8.2.4/H3.3.附录A；业务部Q7.1.5.2/F8.7/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8月10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：

人员能力、虫鼠害控制、监视和测量、设备维护、禽肉索证索票

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 GB/T19001-2016 /ISO9001:2015、GB/T24001-2016 /ISO14001:2015、GB/T45001-2020/ISO45001:2018、ISO 22000:2018 及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质量、环境、职业健康、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，监管部门来公司进行监督抽查，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。公司在销售资源方面配置基本充分合理，如原料验收管控、配送过程监控等。

6) 公司产品的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 GB/T19001-2016 /ISO9001:2015、GB/T24001-2016 /ISO14001:2015、GB/T45001-2020/ISO45001:2018、ISO 22000:2018 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）



运行和认证活动较为支持，公司结合销售过程，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 GB/T19001-2016 /ISO9001:2015、GB/T24001-2016 /ISO14001:2015、GB/T45001-2020/ISO45001:2018、ISO 22000:2018 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）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，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。对生产现场观察发现对虫害入侵管理、产品标识管理、离地管理还需要加强。

但公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：无

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：2018年3月29日体系实施时间：年月日

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：15人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

单班：办公人员 8：30-17：30（中间休息一个小时） 配送 6：00-11:00 分拣人员：15:00-22:00

4) 范围内产品/服务及流程：

工艺流程：

原料采购——原料验收（OPRP）——储存——分拣——装车——配送——客户验收

质量关键过程：采购过程，需确认过程：销售服务过程。

无不适用条款；

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

1) 组织环境

企业从事资质范围内的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售。

1) 企业于 2025 年 3 月 1 日，依据 GB/T19001-2016 IDT ISO9001:2015;GB/T24001-2016 IDT ISO14001:2015；



GB/T 45001-2020/IDT ISO 45001:2018; ISO 22000:2018; 危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 标准编制建立了管理手册。从战略管理层面, 公司领导层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。

编制了《组织环境与管理程序》, 与相关负责人沟通, 公司管理层、各部门不定期通过网络、政府通知和会议等形式, 收集对公司实现目标及战略方向相关的, 影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。采用 WSOT 方法对公司的内外部环境进行了分析, 提供“组织内外环境识别一览表”。

抽查外部环境: 外部市场竞争力, 比较有优势 (S); 内部因素: 人力因素, 员工队伍相对稳定, 实行资源调整 (ST)。

现场与管代沟通, 管代表表示目前市场竞争较为激烈, 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。公司目前内部人员较少, 管理较为简单, 客户群体目前较少, 运行基本满足客户的需求。

在环境识别过程中未关注气候变化影响因素, 现场沟通, 下次审核关注;

基本符合。

2) 相关方需求、合规义务

公司在管理手册4.2条款进行了规定。

组织明确了与管理体系、食品安全管理有关的相关方; 以及这些相关方的要求, 定期对这些相关方及其要求的相关信息进行监视和评审, 以便于理解和持续满足相关方的需求和期望

现场交流总经理表示相关方包含: 立法及政府机构、第三方认证机构、员工队伍、投资者、客户、供应商等。公司基本明确了这些相关方在环境、质量、食品安全、职业健康安全等方面的需求和期望, 定期评审相关方需求, 并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

现场交流相关方需求, 并提供了《相关方期望要求识别表》:

立法及政府机构需

求: 符合法律法规、成为当地的优秀企业, 纳税大户、当地政府检查问题及时整改、配合机关的检查;

员工需求: 良好的工作与住宿环境, 质量信息明确、少返工, 较多的培训学习机会, 合理的工作时间。

客户需求: 订单及时交付、产品合格、配合终端客户的审查、投诉得到及时满意的处理、沟通渠道畅通。

组织收集了与食用农产品 (蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋)、预包装食品 (含冷藏冷冻食品) 的销售相关的法律法规, 提供了《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: 收集了与企业适用相关的法律法规及相关要求, 抽查包括: 《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国合同法》、《食品召回管理办法》、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 18006.1-2009 塑料一次性餐饮具通用技术要求、GB 14930.2-2025 食品安全国家标准 消毒剂、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油、GB/T 1354-2018 大米、GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、中华人民共和国计量法、GB 31646-2018 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料、GB/T 1355-2021 小麦粉、GB 19300-2014 食品安全国家标准 坚果与籽类食品、GB/T 26432-2010 新鲜蔬菜贮藏与运输准则、SB/T 10428-2007 初级生鲜食品配送良好操作规范、GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程、GB/T 24616-2019 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存、GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品、GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、GB 31607-2021 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量、SB/T 10379-2012 速冻调制食品、GB 7101-2015 食品安全国家标准 饮料、GB/T 23346-2009 食品良好流通规范、湖南省大气污染防治条例 (2020 修正)、湖南省职业病防治若干规定、湖南省环境保护条例、湖南省女职工劳动保护特别规定、湖南省实施《中华人民共和国消



防法>办法等。

企业于 2025 年 05 月 20 日开展了食品安全、质量、环境、职业健康合规性评价，现场与总经理交流，其表示由于市场竞争激烈，食品安全管理要求日益严格，企业不断提高食品安全意识，确保食品安全。

基本符合要求。

3) 应对风险和机遇

企业编制有《风险和机遇应对控制程序》，对影响实现公司管理体系预期结果的各种内外部因素进行识别、评价，以有效应对风险和机遇。在实现其目标和预期结果的销售经营活动中，不定期组织会议、文件传递等方式进行风险和机遇的识别。

1) 提供了“风险与机遇评价

表”：分别对相关方、公司内外部因素、食品安全、环境安全、质量环境安全多领域内外部因素各个过程涉及活动的风险/机遇来源进行了描述，并提出了针对性的应对措施。结合外部环境、环保风险、经济风险、体系策划及风险和机遇应对措施管理、产品和服务要求的确定及评审、产品交付顾客沟通及投诉处理过程、运行策划过程、采购过程、人力资源管理、设施设备、配送销售过程控制等开展了风险和机遇的识别、控制及管理工作。组织建立的风险和利用机遇的机制基本符合要求。

2) 现场交流总经理，其表示目前公司所面临的风险和机遇：

——客户的需求

风险：质量可靠、安全、交付及时、各产品标准符合国家规范等。

机遇：市场竞争的加剧，公司管理水平在省内同行业处于领先水平，会给公司带来潜在的发展机遇。

管理措施：加强公司员工培训，提升员工专业能力；加强市场开拓，增加公司的业务量。

评价措施有效性：有效。

——安全风险与机遇管理

风险：消防安全管理不到位，形成潜在的火灾的发生可能造成对环境的影响

机遇：严格按照消防安全管理制度的要求执行，杜绝火灾。

管 理 措 施：

配置足够的消防设施（包括：消防栓、灭火器、应急灯、逃生指示牌等），并确保其有效性；建立消防应急计划，并定期组织演练，确保消防事故发生时能够得到有效的处理和控制在。

评价措施有效性：有效。

——领导作用

风险：1. 领导对管理体系不重视，没有履行足够的承诺；2. 未能配置足够的资源。

机遇：通过对体系的监视和测量，配置足够的资源

管理措施：1. 在管理体系中重点体现总经理的作用，确保总经理能够履行承诺；2. 通过对体系的监视和测量，配置足够的资源。

评价措施有效性：有效。

风险和机遇控制基本合理。

4) 管理方针

公司于2025年3月1日发布《管理手册》1.4.1条款对管理方针进行了明确：

QES方针：优质高效、持续改进；安全第一、保护健康；改善环境、和谐发展。

FH方针：顾客至上、食品安全为本、质量第一、持续发展

审核周期内未发生变化。现场观察管理方针通过办公会议、培训、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识、合同、文件传递等方式使管理方



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。

现场总经理表示公司的管理方针基本适宜组织的宗旨和环境，能为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：全昌慧，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

5) 管理目标

公司在《管理手册》1.4 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《目标分解及完成情况考核表》，编制：陆元霞，批准：廖雅丽 2025.6.30。

目标	目标指标	考核		考核情况	
		频次	考核方法	2025 年 1 季度	2025 年 2 季度
公司目标	食品安全事故 0 次	季度	统计发生次数	0	0
	顾客投诉处理率 100%	季度	顾客投诉处理数/总数	100%	100%
	市场抽查不合格次数 0	季度	统计市场抽查不合格次数	0	0
	火灾事故发生次数为 0	季度	统计火灾事故发生次数	0	0
	触电事故发生次数为 0	季度	统计触电事故发生次数	0	0
	重大人身伤亡事故为 0	季度	统计重大人身伤亡事故发生次数	0	0
	固废分类回收率 100%	季度	分类回收数/总数*100%	100%	100%
	销售服务及时率 100%	季度	销售服务及时数/总人数	100%	100%
	顾客满意度≥95 分；	年度	调查客户平均数	/	98

2025 年 1、2 季度管理目标均已完成，2025 年第 3 季度及以后目标在实施中。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。

符合要求。

6) 环境因素/危险源的辨识与评价措施的策划

组织策划、编制并执行《环境因素识别与评价控制程序》，提供了《环境因素辨识、评价表》，识别的环境因素标明时态、状态和对环境的影响，从生命周期出发，从办公、上下班途中、销售、采购、服务等环节识别环境因素和职业危害因素。行政部作为公司环境和职业健康安全管理体系的主控部门，主要负责识别评价相关的环境因素和危险源，根据各部门识别最后由行政部统一汇总。

提供《环境因素识别表》，识别各部门的环境因素有：日常办公过程中产生的固废（废电池、废灯管、废墨盒等）、生活垃圾、废水排放、办公用纸、汽车尾气和噪声排放，照明及电器用电、水消耗、办公设施等电能消耗、现场用电线路短路引发的火灾；冻库储存产生的包装物的废弃、电的消耗、致冷剂的使用；分拣区产生的废菜根、废菜叶及清洗废水的排放等环境因素。

查有“重要环境因素清单”，识别的重要环境因素为：潜在的火灾、固体废弃物的排放。本部门涉及的重要环境因素有均有涉及；分别为：潜在的火灾、固废的排放；

部门按照《危险源辨识、风险评价与控制措施制定程序》，进行危险源辨识与风险性评价，确定重大危险源。

提供《危险源识别评价表》对办公、采购、分拣、销售、配送车辆行驶等各过程分别进行辨识，识别了潜



在的火灾

电线老化裸露、乱接乱搭、空调氟里昂泄漏、空调噪声、空调与外部温差过大、洗手间地面有水滑倒、其他机械故障、潜在的火灾、交通事故、机械伤害、冻伤、烫伤、触电等危险源。

查到：《重大危险源清单》，公司涉及重大危险源：交通事故、火灾、触电，本部门涉及的重大危险源有交通事故、火灾、触电；

火灾控制措施：

1. 对各部门进行消防知识培训，提高管理素质和能力；普及火灾应急知识，增强安全健康意识；
2. 建立健全消防制度，配置消防器材；
3. 定期对消防器材、消防设施、进行检查，发现隐患及时整改；
4. 由行政部组织消防演练；

触电控制措施：

- 1、设备安排人员每日巡查维修，做好电气设备的外壳保护接零（地），及时处置可能漏电现象。
- 2、定期组织专人对全公司消安全用电的状况进行专项检查，对发现的问题，要依据公司规定予以处理。
- 3、据公司的培训计划，对公司员工进行安全用电知识的培训。定期进行防触电应急演练，不断完善应急预案。

识别准确，措施得当，基本符合要求。

交通事故控制措施：

1. 执行安全相关规章制度；
2. 加强安全教育宣传；
- 3、定期进行安全检查。

滑倒控制措施：

1. 地面及时进行清理；
2. 防滑标识、防滑垫；
- 3、定期进行检查；

公司对环境因素影响和危害因素识别与评价符合要求，控制措施切实可行。符合要求。

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) 环境因素、危险源运行

公司编制有《环境因素识别与评价控制程序》、《危险源识别辨识、风险评价与控制措施制定程序》。依据程序文件的要求开展了环境因素识别、评价、危险源识别、评价，按照部门开展，本部门的识别的重要环境因潜在的火灾、固废的排放；不可接受风险：交通事故、火灾、触电；

- 1) 行政部无废气、废渣产生。
- 2) 噪声：车辆行驶产生的噪声；
- 3) 生活污水：排入园区管网集中处理。
- 4) 生产生活垃圾，统一交由园区物业处理。
- 5) 提供了《环境目标、指标及管理方案一览表》，包括重要环境因素、目标指标、具体措施、责任部门、责任人、监督部门、计划完成时间、计划投入资金等。
- 6) 查有《安全管理方案完成情况考核》，2025年1-2季度各部门安全目标已达成，2025.7.1，编制：陆元霞；批准：廖雅丽；
- 7) 查2025年第1-2季度《环境管理方案完成情况考核表》，均按方案持续进行，检查人：陆元霞。



8) 提供了《环境检查记录》，对检查内容：纸张使用、环境卫生、水、电、材料的使用、废弃物分类处理、废弃物分类存放、电脑是否关机、文件发放、保存、防火设施是否齐全进行了检查，每月检查 1 次，2025 年 1-6 月检查结果：√；检查人：陆元霞；

9) 查《安全检查记录》检查内容：安全规范培训、岗位人员安全职责和能力、电器使用情况、是否发生安全事故、防火设施、电线电路等内容，每月检查 1 次，2025 年 1-6 月检查结果：√，检查人：陆元霞；

10) 提供《废弃物处理记录》，废弃物名称：废纸、废纸箱等，抽查 2025 年 6 月，处置部门：行政部，数量 20，回收机构：卫生管理站，记录人：陆元霞。

11) 提供《消防器材检查记录》，内容：检查气压是否在正常范围内、检查是否在有效期、消防通道是否畅通、其他，2025 年 1-6 月，检查结果：√，检查人：陆元霞

12) 《用水、用电统计表》，抽查 2025 年 6 月，计划用水量 50 方，实际用水量 36 方，计划用电量 600 度，实际用电量 528 度，统计人：陆元霞；

13) 查职业健康安全环保费用：2025 物业费及租金 168480/年，虫害控制 2800/年，员工福利 4800 元，体系 36000 元，满足管理体系运行需求。

查有物业缴费发票等有效证据。

14) 查见相关方告知书，明确了公司的安全环保管理方针、安全环保承诺、安全环保主要事项等，查 2025.3.25 相关方告知书发放记录，对各相关方进行了发放，并口头告知了相关内容。

15) 组织为员工缴纳了五险，提供了 2025 年 4-6 月的缴纳证明。

16) 定期为员工发放劳保用品，发放工作服、手套、口罩等，提供有《员工工服领用登记表》，有领用日期、领用人、领用数量等内容；企业节假日为员工发放福利，春节发放食用油、水果等慰问品；

17) 现场查看：经营场所配备有灭火器、垃圾桶、消防喷淋装置、灭蝇灯、火灾报警器等安全环保设施，冷藏库内外均设置有门开启把手等。配电现场未发现大功率电器使用，没有长明灯、垃圾放置于垃圾桶内；

办公室垃圾主要包含硒鼓、废纸等和生活垃圾。硒鼓由供应商回收处理；可回收类（废包装材料、废纸、废塑料等）交由卫生管理站回购，生活垃圾均送指定位置由物业处理；办公场所内消防栓 3 处、灭火器 9 只、火灾逃生面具 6 套、烟感器若干、喷淋装置若干、垃圾桶等配置齐全，用电电路配置有过载保护器，消防设施有物业管理部门每月定期检查。

运行策划和控制基本满足要求。

2) OPRP验证、产品放行、前提方案

根据公司实际，结合质量/环境/职业健康安全/食品安全等体系要求，对食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售的管理，制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、前提方案、产品防护计划、良好卫生规范、应急预案、制度汇编等文件制度。基本能指导销售相关过程质量和食品安全管理操作。

销售的工艺流程：

原料采购——原料验收（OPRP）——储存——分拣——装车——配送——客户验收

质量关键过程：采购过程，需确认过程：销售服务过程。

提供《特殊过程确认报告》对销售服务过程中人员情况、设备能力、作业文件等进行了确认，确认结论：经过过程能力的确认，证实了销售服务过程具有实现策划结果、保证服务的能力，确认人：杨小素，审批人：廖雅丽，日期 2025 年 4 月 12 日。

经过对食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）、预包装食品（米面、粮油、调味品）的销售的危害分析及评价，确定了 OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》



OPRP	食品安全危害（2）	行动准则（3）	监控				纠偏行动（8）	记录（9）	验证（10）
			对象（4）	方法（5）	频率（6）	人员（7）			
OPRP1水果蔬菜及肉类验收	农残、疫病	水果蔬菜：农残检测合格；肉类：检疫合格	合格证明、检疫报告	蔬菜每批检测农残肉类索要检疫合格证	每批	原料验收人员	拒收未经检验合格和报告显示卫生指标不合格的产品。	1、验证供方的检验报告 2、来料验收台帐	检验记录

——不涉及CCP点

目前主要预期用途：企事业单位、学校餐厅、部队提供食材配送服务，提供了采购单、配送单、产品检测报告等。

以追溯思路查2025年07月12日配送产品明细情况：

提供2025年07月12日配送单：

1）配送单位：湖南格瑞普新能源有限公司（S2141100），

产品名称：大葱3斤、大红椒5斤、大蒜叶4.5斤、带皮玉米2.5斤、冬瓜1.2斤、红萝卜2斤、捞菜3斤、去皮莴笋杆4.5斤、铁线包材1.8斤、小红椒6斤、仔姜8斤、蒜子6.8斤、土豆2.1斤、小葱5斤——；

签字：张**

产品名称：脆皮鸭2包、净鸭肉11.5斤、前上肉12.5斤、前腿瘦肉13.5斤、手枪腿9斤、猪龙骨11.5斤、鸡爪18斤、新鲜牛腩30斤、前腿瘦肉13.5斤——

产品名称：蒸肉粉3斤、生抽1件、垛辣椒2桶、耗味2桶——

签字：张**

2）配送单位：湖南福瑞康电子有限公司（S2141117）

产品名称：螺丝椒10斤、青线椒50斤、酸辣椒6斤、湿木耳20斤、红萝卜25斤、芹菜5斤、洗姜4斤、小红椒20斤、早菜心40斤、大白菜85斤、西红柿49斤——

3）配送单位：资兴市区武装部（S3850988）

产品名称：螺丝椒2斤、广东菜心3斤、精选包菜3.4斤、黄白菜4斤、四季豆3斤、油麦菜3斤、秋葵1斤、西兰花1.6斤、精品排骨3.1斤、前腿瘦肉1.2斤、麻鸭3.5斤、麻鸡3斤、双汇午餐肉方腿香肠2块；

4）配送单位：机关食堂（S3315461）

产品名称：粗精盐1包、精制料酒2瓶、卤水汁3瓶、蒸鱼豉油3瓶、带皮甜玉米8斤、香葱1斤、去皮蒜米2斤、大蒜叶2斤、青瓜3斤、黄白菜10斤、紫薯10斤、紫苏0.5斤、大米1袋、西瓜30斤、排骨3斤、黄牛肉3斤、大鸡腿5斤、安井蛋饺2包——。

5）配送单位：消防骆仙站

产品名称：精品排骨3.6斤、肉丝瓜3.4斤、猪瘦肉2斤、红薯叶4斤、铁棍山药1.5斤、猪龙骨1斤、麻鸭3.5斤、红萝卜3斤、红茄子3.5斤、小白菜5.5斤、青线椒2斤、去皮蒜米1斤、伊利优酸乳2件、香蕉12.2斤——。

无送货人及签收人签字。

现场与业务部负责人沟通，下次审关注；

现场沟通顾客在微信群里下单，文员上传到“关麦”平台小程序，每个顾客都有编号或名字，采购人员在小程序内看到汇总单进行采购，分拣人员根据单位需求进行分拣；

同时提供采购单据：

现场沟通顾客在微信群里下单，文员上传到“关麦”平台小程序，每个顾客都有编号或名字，采购人员在小程序内看到汇总单进行采购，分拣人员根据单位需求进行分拣；

同时提供采购单据：

**2025年7月12日进货单：**

干货：垛辣椒 2 桶，耗油 2 桶，味精 1 包、卤汁 3 瓶、芝麻油 2 瓶、老抽 2 瓶、黄豆豉 1 包、大米 1 袋、料酒 2 瓶、玉米胚芽油 1 桶——

冻货：鸭杂 1 包、鸭食带 3 包、大鸡爪 6 斤、鸭边腿 14 斤、手枪腿 34 斤——

牛肉：鲜牛腩 8 斤、鲜牛肉 3 斤、鲜牛肉 1.5 斤、鲜牛肉 2 斤——

猪肉：猪大肠 3 斤、前腿瘦肉 80.5 斤、猪瘦肉 14.5 斤——

猪前脚 3.7 斤、前上肉 121 斤、不带头精品五花肉 16.2 斤——

鸡鸭：麻鸭 7.3 斤、仔鸭 109 斤、老公鸡 4.5 斤——

菜品：红萝卜 160 斤、香葱 26 斤、大葱 30 斤、酸辣椒 6 斤、酸萝卜 5 斤、早菜心 40 斤、冬瓜 302 斤、杏鲍菇 6 斤、荷兰豆 5.5 斤、毛豆 2 斤、秋葵 1 斤、香菜 2 斤、长豆角 2 斤——

禽蛋：鸡蛋 2 箱、红心鸡蛋 1 件、干家桥鸡蛋 1 箱

OPRP验证：

提供2025年7月12日“郴州中农批大市场”在微信小程序中公式：食品安全检测快检报告：黄瓜、西红柿、苦瓜、丝瓜、莴笋、大蒜叶、花菜、仔姜、空心菜、红薯叶、木耳菜、韭菜、小白菜、胡萝卜、土豆、洋葱、甜玉米、红线椒、青椒、罗线、包菜、长豆角、线椒、扁豆、螺丝椒，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药，检测结果：合格。

每日进行公示，同时不定期抽检蛋品、干货干调类、水产类产品等进行公示；

同时提供自检报告：

检测产品：玉米、螺丝椒、黄瓜、蒜子、西葫芦、荷兰豆、青线椒、螺丝、小葱、苦瓜；检测项目：农药残留；检测结果：合格；检测人：丁**；

查看2025年7月12日猪肉的溯源证据：动物防疫条件合格证（产品B

编号：43002206510，日期：2025年7月12日）、肉品品质检验合格证明（编号：000569222，日期：2025年7月12日）；

查看2025年7月9日牛肉的溯源证据：动物防疫条件合格证（产品B

编号：43002204555，日期：2025年7月12日）；

提供2025年7月12日肉鸡，动物检疫合格证明（动物B），No：43900889451；

提供2025年7月12日肉鸭，动物检疫合格证明（动物B），No：43900889451，

提供食用农产品合格证：购货方：胡**，目的地：罗**，票号：9300242；开票日期：2025年7月12日；鸡50/只，鸭40/只，生产单位：郴州市家禽集中屠宰场；同时提供票号：9300241/票号：9300243/票号：9300238

在体系运行期间提供的每批次的禽肉合格证明均为食用农行产品合格证未提供动物检疫合格证明，现场沟通后期索要，已整改；下次审核关注；

同时抽查：

湖南幼儿师范高等专科学校附属幼儿园（中心园）2025年6月16日配送单，产品名称：老姜4斤、精品大蒜头3斤、本地香葱2斤、红萝卜12斤、西瓜73.6斤、苹果30斤——。

签收人：周**

提供2025年6月16日“郴州中农批大市场”在微信小程序中公式：食品安全检测快检报告：大青椒、冬瓜、长豆角、油麦菜、大白菜、铁包、黄瓜、芹菜、香葱、大蒜头、苦瓜、青椒、生姜、螺丝椒、冬瓜、小米辣、仔南瓜等，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药，检测结果：合格。

同时提供自检报告：

检测产品：小葱、蒜叶、雪梨、红椒、螺丝椒、仔姜、大白菜、土豆、冬瓜、玉米、桃子、香蕉；检测项目：农药残留；检测结果：合格；检测人：丁**；

湖南幼儿师范高等专科学校附属幼儿园（中心园）2025年6月13日配送单，产品：蒙牛原味酸奶34组；

同时提供了采购单据，基本满足要求；

另抽查2025年3月、2025年5月等10批次发销售单、采购单控制方式基本相同，畜肉提供溯源码可追溯2周；基本满足要求；

**前提方案及良好卫生规范管理情况：**

组织为确保食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售活动符合食品安全要求，组织策划了《前提方案》《良好卫生规范》，包括对企业周边环境卫生、办公区域、仓库管理、废弃物、设备维护、清洁消毒、虫害控制、员工健康、运输储存等，通过现场交流和检查如下：

1场所及周边环境

郴州市硕丰生态农业发展有限公司位于郴州农副产品物流园内，周边无有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质、其他扩散性污染源、没有发生洪涝灾害可能性，无大量虫害孳生的污染源。经营场所维护良好，便于清洁和消毒，能够防止产品受到污染的功能和效果。办公区有采光，有照明，有空调，工作环境适宜。

2场所设计、建造、布局 and 操作流程

公司经营场所位于农副产品物流园C1栋130-132号，一层，面积179.96m²，改造有局部二层（约82.5m²），

一层按照工艺流程划分有收货区、分选台、冷藏库、清洗区、出货区，配置有货架、垫板、清洗池、冷藏库等；二层为制单区办公区，并存有少量包材。经营区域划分合理，产品及原料离墙离地存放，能够满足食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售活动。

3库存管理

编制了《食品库房安全管理制度》，规定食用农产品经营区内应按农产品大类、保鲜和卫生要求进行再分区，如蔬果、肉类、水产品、蛋、粮油、茶叶、调味品等，冷冻农产品和非冷冻农产品、生鲜农产品和熟食品、有包装食品和无包装食品应分区。不同类别的产品应分库或分区存放，植物性产品、动物性产品和菌类产品等分类摆放。产品之间保鲜、贮藏条件差异较大的或容易交叉污染的不得在同一库内存放；同一仓库或存储区域内存放的不同产品间应有适当物理分隔。库内产品存储应遵循先进先出的原则。

现场观察，经营场所内物品离地存放，不同类别的产品，分区存放；现场设置有2个冷藏库，负责人介绍，一个用于存放生鲜蔬菜，另一个存放水果及预包装食品，现场观察其中一个冷库存放有鲜萝卜、卷心菜、青椒、大蒜、芹菜等，另一个冷藏库内存放有苹果、芒果等水果以及酸奶等。

一阶段问题，现场查看仓库存放的产品未对过敏原进行标识或分区存放，已整改；

现场查看仓库有隔板脱落，已整改；

4空气和水质

本组织为食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售活动，对空气质量没有严格要求，活动中的用水主要为卫生清洁用水。

5包装材料

本组织的包装材料主要塑料袋包装，应符合食品级标准要求，检测报告见采购审核记录。

6废弃物管理，

编制有《污染物（噪声、废水、废弃物）排放控制程序》，本公司销售活动中的废水为清洁用水，直接排入园区污水管网。固体废弃物一般是在分拣过程中产生，包括废弃的菜叶、废弃包装等，直接装入有园区物业提供的垃圾桶内，有物业统一处理，提供有物业缴费收据等。

7设备与维护

编制了《食品用设备设施管理制度》，现场配备了与食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售相适应的设备设施，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。如：冷藏库、货架、垫板、清洗池、垃圾桶、灭火器、灭蝇灯、照明灯具、消防喷淋装置、电脑、打印机、办公桌椅、电子秤、运输车辆等，能够满足经营活动和食品安全需求。

提供2025年《设备维修记录》查看2025年5月23日打印机，维修内容：换硒鼓、换粉盒，有金额的记录；控制基本满足要求；

提供《车辆维修记录表》，查6月11日，车辆湘L87G97，维修事项：换轮胎2个，司机签名李勇。

抽查车辆维修发票2025年7月5日，620元；2025年6月23日，298元，2025.06.04,307元；2025.6.2,1525元。



车辆保养：

提供车辆维修发票，2025年7月5日、6月23日、6月4日、6月2日的时间均对8辆车进行了维修保养。与企业沟通未对冷库及其他设备进行维修，未对设备进行点检，与企业现场沟通，下次审核关注；

8产品污染风险和隔离

编制了《危害控制计划》，进行危害分析，分别对产品采购验收、贮存、分拣、装车、运输配送等过程进行分析，并制定防止生物的、物理的、化学的污染的传入和产生的控制措施。形成原料采购OPRP,对原料采购验收食品安全进行有效的控制；定期对场所及设备设施进行清洁消毒，防止交叉污染和微生物的孳生，提供有分拣部《卫生清扫记录》、《车辆消毒记录表》。现场观察，经营场所整洁，不同种类的产品分别分区存放等。符合。

9清洁消毒

编制了《食品相关用具清洗消毒保洁管理制度》，设置专用的食品相关具清洗、消毒、保洁区域(或专间)及设备，清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。使用的消毒剂有84消毒液、酒精。

本公司经营活动主要经营场所关键工序为分拣和产品配送，提供了分拣部《消毒记录表》、《卫生清扫记录表》、《车辆卫生清洗记录表》、《车辆消毒记录表》。

抽查分拣部7月《卫生清扫记录表》，地点分拣部。人员：全员，日期7.1-7.11，每天清洁；

查分拣部7月《消毒记录表》，消毒地点：分拣部，消毒剂84+酒精，消毒人：尹雪梅，消毒日期：7.1

1；

查《车辆卫生清洗记录表》，车牌号:湘LDB7380,日期，6.22，清洗时间：5:58，清洗人：杨启亮，清洗部位：消毒洗内饰，清洗方式：手工擦拭；

查《车辆消毒记录表》，车牌号码：湘L87G97，消毒日期：5.15，消毒时间：6:13，消毒人员：李*，消毒部位：车厢，消毒方式：喷洒；

10虫害防治

编制了《除四害管理制度》，对四害控制进行管理，公司的虫害控制采取外包的方式，提供与郴州市军融有害生物防治有限责任公司签订的《有害生物防治合同》，委托方（甲方）:郴州市硕丰生态农业发展有限公司，防治范围：办公楼、配送中心，服务项目：灭鼠、灭蟑螂，服务期限：2024年3月8日起2026年3月7日止，服务频次：每季度1次。签订日期：2024.3.8，双方盖章有效。

现场查看，配置有灭蝇灯1个，灭蝇灯较少、易孳生虫害的食品应离墙离地存放、室外诱饵投放点室外诱饵投放点、未发现有鼠害痕迹时等。一阶段问题灭蝇灯较脏已整改；

提2025年4月18日现场虫害消杀图片，同时提供并提供有郴州市有害生物防治有限公司出具的《有害生物防治服务作业单》，日期;2025.7,防止虫害：灭蟑螂，施用药剂：呋虫胺、氯氨菊酯，应用方法：滞留，位置：室内，乙方代表：周*。

经营场所出入口处为放置挡鼠板，灭蝇灯较少，防护措施不到位，开具不符合。

11员工卫生、员工健康、培训

编制了《从业人员健康检查培训管理制度》，规定凡从事为顾客服务的所有食品相关工作人员必须经健康体检、接受食品安全知识培训后方可上岗工作。食品相关从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受应急性检查。防止有传染性疾病、或体表有伤口的人员从事直接接触食品的工作。企业每年组织相关人员进行健康查体，提供有健康证，见行政部7.2条款审核价记录。

查见有《食品从业人员晨检记录表》

编制了《2025年度培训计划》，定期对员工进行食品安全教育和培训，组织各部门负责人和从业人员参加各种上岗前及在职培训，内容包括危害控制计划、良好卫生规范、前提方案等内容。

查2025.7.4，危害控制计划培训记录，有签到、有评价。

12运输、储存

贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备、车辆应当安全、无害，保持清洁和状况良好，适合预期用途，降低食品污染的风险。

产品的分拣后的包装蔬菜、水果采购塑料袋包装，并存放与冷藏库内，肉类供方包装分拣后在企业配送前送到仓库；预包装食品部分有库存，按原包装销售，



现场查看冷藏库温度4.2℃、4.5℃，冷冻未显示温度，看产品均可冻结，**现场沟通在冷冻柜、冷藏库内未配置温度计用以监控，开不符合；**

提供《硕丰缘生鲜集配-检测记录表》，抽查2025.6.26，冷库温度：-3.9 -13，冷藏库0.25 10.5，记录人廖冬梅。温度监控不符合冷藏、冷冻温度要求；开不符合；

公司产品的运输采用冷藏车配送，公司配置有8辆配送车辆，其中7辆厢式冷藏货车，1辆面包车。

查车辆

湘LDB7380,轻型厢式货车，检验有效期至2025年10月，湘L柴油；湘LDKG117,轻型厢式货车，检验有效期至2025年10月，湘L柴油；湘L18J47,轻型厢式货车，检验有效期至2025年10月，湘L柴油；

另查湘L3FM26,湘L07D67,湘L70G37等均在有效期内。

经营场所及运输车辆及时清洁消毒，提供有分拣场所的清洁、消毒记录。

提供有《冷链案车辆温度记录表》，抽查6月30日，车辆湘L70G37，温度记录-2℃，司机签名李贵全。同时抽查2025年6月的记录，控制方式基本相同；基本满足要求。

13返工

食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

14来访者

外来人员及车辆进入物流园由园区物业管理，入口有门岗，分拣仓库在开门的时候均有人员在现场，无人员在现场会上锁管理。

15、化学品的管理

现场人员介绍，企业使用的化学品主要是84消毒液、洗手液等，单独存放。

现场查看分拣：

根据2025.7.14客户订单进行分拣，分拣产品有粘贴追溯码，分拣后根据的客户名称存放各种颜色的框，框外显示客户名称，方便司机配送；现场查看配送过程：

2025年7月13日跟车辆进行配送

配送车辆：湘L09F37，配送人员：李勇，有健康证；配送时间15分钟，配送单位：郴州军分区（部队特殊情况配送单不显示配送单位及地址）；配送产品（蔬菜、禽畜肉、冷冻品、调味品、水果、饮料等）包含范围内，冷藏车配送未开冷风，与司机沟通配送时间开冷风也无法短时间降温，车辆整体干净整洁，客户验收对蔬菜；基本符合要求；

3) 设计与开发

《管理手册》对标准中8.3产品和服务的设计开发进行了阐述，并策划了《新产品设计开发程序》，业务部负责组织产品设计开发的策划和实施。

公司设计和开发负责人主要为廖雅丽、杨小素，《管理手册》对标准中8.3设计和开发进行了阐述，针对设计和开发过程，在文件中对策划→输入→评审→输出→更改等过程进行了规定。

目前公司按照客户要求提供食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）服务，直接销售，不做处理，在公司建立初期已经进行了流程及要求的策划，目前暂不涉及设计开发及其更改活动。目前销售和服务活动均为常规方式，根据公司常规及客户要求完成销售和服务工作，暂时没有新的销售和服务活动策划和推出，今后如涉及设计开发，企业申请了商标注册；则按照该设计开发控制程序进行控制。

4) 采购管理



公司在《管理手册》对采购管理进行了规定，并策划和制定了《采购控制程序》，对采购过程进行管理。

采购过程控制：

负责按公司的要求组织对供方进行评价，编制《合格供方名录》，并对供方的供货业绩定期进行评价，建立供方档案；负责制定采购计划，执行采购作业。

提供《合格供方名单》，包括水果、蔬菜、禽畜肉、鸡蛋、米、面、粮油、调味品等，基本覆盖了认证范围的产品类别。

每年组织1次供方评价，提供有《供方评价表》，评价内容包括：供方名称、供方资质、生产能力、技术状况、检测能力、价格情况、供方信誉、样品情况、业绩、售后服务等，评审人：杨小素，批转人：廖雅丽，批准日期：2025.3.10。

抽取采购合同：

1、供方：海南健坤贸易有限公司；采购产品名称：凤梨；合同长期有效，合同包含内容：合同的标的、交货、验收的方式、权利和义务、结算等；有双方公司盖章；

2、供方：永兴县永橙湘楚生态农业有限公司；采购产品名称：水果；合同期限：长期有效；合同包含内容：合同的标砖、交货、验收的方式、权利和义务、结算等；有双方公司盖章；

3、供方：郴州市新超食品有限公司；采购产品无显示，与企业沟通全品类产品均供应，未显示合同期限，只针对账期进行要求；有双方公司盖章；

4、供方：郴州市北湖区嘉嘉乐猪肉批发店，采购产品名称：鲜肉，对产品有要求，合同期限：2025年6月25日-2026年6月24日，有双方公司盖章；

未提供蔬菜、禽肉类的销售合同，与企业沟通因蔬菜产品质量不可控，不能在一家完全采购，因采购量达不到签合同的标准供方不与签订固定合同；禽肉因拿货较少未与供方签订合同；

抽查猪肉的供方郴州市北湖区嘉嘉乐猪肉批发店，提供了2025.3.10开展的《供方调查评定表》，包括上述内容和部门评价，结论为纳入合格供方，经批准。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：92431002MA7LJTTB6U），食品经营许可证JY14310020389197。

查看2025年6月28日猪肉的溯源证据：动物检疫证明（产品B

编号：4395212548，日期：2025年6月28日）、肉品品质检验合格证明（编号：000565630，日期：2025年6月28日）；

查看2025年6月23日猪肉的溯源证据：动物检疫证明（产品B

编号：4395155982，日期：2025年6月23日）、肉品品质检验合格证明（编号：000567697，日期：2025年6月23日）；

符合CL值的要求。

抽查禽肉的供方胡功祥-郴州市郴江商贸城菜市场一楼342，提供了2025.3.10开展的《供方调查评定表》，包括上述内容和部门评价，结论为同意列为本企业合格供应商，经批准。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：92431002MA4MP1RT2B）。

提供鸡肉的动物检疫证明（编号：43900886872，日期：2025年7月11日）

提供鸡肉的动物检疫证明（编号：43900889451，日期：2025年7月12日）

提供肉鸭的动物检疫证明（编号：45101094949，日期：2025年7月12日）

提供食用农产品合格证，屠宰单位提供，禽肉在体系运行期间未收集动物检疫证明，现场沟通整改，下次审核关注；

提供有鲜鸡蛋检测报告：报告编号：SPW20240998，检测项目：甲硝唑、地美硝唑、氟苯尼考等18项，签



发日期：2024年12月04日，检测机构：湖南省硕远检测技术有限公司。

基本满足CL值；

抽查牛肉的曾奇，提供了2025. 3. 10开展的《供方调查评定表》，包括上述内容和部门评价，结论为纳入合格供方，经批准。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：92431002MA4LXDNW7E），查看2025年7月3日牛肉的溯源证据：动物检疫证明（产品B 编号：43001983717，日期：2025年7月5日）。查看2025年7月5日牛肉的溯源证据：动物检疫证明（产品B 编号：43002034291，日期：2025年7月5日）。基本满足CL值；

抽查水果的供方永兴县永橙湘楚生态农业有限公司，提供了2025. 3. 10开展的《供方调查评定表》，包括上述内容和部门评价，结论为纳入合格供方，经批准。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：914310MA4PDJ069H），

提供第三方检测报告；

检测水果：冰糖橙，检测项目：滴滴畏、甲胺磷、氧乐果等，检查结果：合格，检测单位：湖南省硕远检测技术有限公司，签发日期：2024年12月07日；

检测水果：耙耙柑，检测项目：氧乐果、敌敌畏、甲胺磷，检查结果：合格，检测单位：湖南省硕远检测技术有限公司，签发日期：2024年12月18号；

检测水果：蜜桔，检测项目：滴滴畏、甲胺磷、氧乐果等，检查结果：合格，检测单位：湖南省硕远检测技术有限公司，签发日期：2024年10月13日；

提供2025年7月4日自检报告：

检测产品：小葱、油麦菜、西红柿、青线椒、大白菜、长豆角、螺丝椒、空心菜、莴笋、西瓜；检测项目：农药残留；检测结果：合格；检测人：丁**；

提供2025年6月16日自检报告，检测产品：紫苏、蒜叶、香芋、螺丝椒、包菜、黄叶白、蒜子、芹菜、冬瓜、小葱、香妃柑、玉米；检测项目：农药残留；检测结果：合格；检测人：丁**；

C1要求每批次，现场沟通企业自行每批次进行测，基本满足要求；

抽查蔬菜的郴州市北湖区王全胜蔬菜批发行，提供了2025. 3. 10开展的《供方调查评定表》，包括上述内容和部门评价，结论为纳入合格供方，经批准。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：92431002MA4T0He22J）。

提供湖南省郴州市中农大市场快检测报告；

提供2025年7月12日“郴州中农批大市场”在微信小程序中公式；食品安全检测快检报告：黄瓜、西红柿、苦瓜、丝瓜、莴笋、大蒜叶、花菜、仔姜、空心菜、红薯叶、木耳菜、韭菜、小白菜、胡萝卜、土豆、洋葱、甜玉米、红线椒、青椒、罗线、包菜、长豆角、线椒、扁豆、螺丝椒，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药，检测结果：合格。

每日进行公示，同时不定期抽检蛋品、干货干调类、水产类产品进行公示；

同时提供自检报告：

检测产品：玉米、螺丝椒、黄瓜、蒜子、西葫芦、荷兰豆、青线椒、螺丝、小葱、苦瓜；检测项目：农药残留；检测结果：合格；检测人：丁**；

基本满足CL值；

抽查预包装食品供方郴州市新超食品有限公司，提供了2025. 3. 10开展的《供方调查评定表》，包括上述内容和部门评价，结论为纳入合格供方，经批准。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：91431000MA4L7JGN3R，食品经营许可证：JY14310020387609）。

提供有大米检测报告：报告编号：4303250100899-Q，检测项目：碎米总量，小碎米含量，黄粒米含量，



黄曲霉毒素B₁，铅（以Pb计）等8

项。检测结果：合格，签发日期：2025年01月16日，检测机构：中国检验认证集团湖南有限公司。

提供有番茄沙司检测报告：报告编号：2506004W1，检测项目：色泽、状态、水分、番茄红素、铅、总砷等19项，检测结果：符合，签发日期：2025年4月23日，检测机构：中食检测研究院有限公司。

提供有鸡精检测报告：报告编号：W024061018330，检测项目：色泽、状态、香气、形态、铅等17项，检测结果：符合，签发日期：2025年4月23日，检测机构：上海市质量监督检验技术研究院。

提供有海天生抽检测报告：报告编号：F25WT00590，检测项目色泽、香气、滋味、体态、铅、总砷等22项，检测结果：合格，检测日期：2025年1月17日～2025年1月26日，检测机构：佛山市食品药品检测中心。

提供有海天老抽检测报告：报告编号：F25WT01088，检测项目能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物等7项，检测结果：合格，检测日期：2025年2月12日～2025年2月20日，检测机构：佛山市食品药品检测中心。

提供有蒸鱼豉油检测报告：报告编号：食检-2025-03-3183，检测项目色泽、状态、全氮、总砷、铅等21项，检测结果：合格，签发日期：2025年3月22日，检测机构：广州检验检测认证集团有限公司。

提供有非转基因大豆油检测报告：报告编号：A2025-03-W006236，检测项目透明度（20℃），气味、滋味，水分及挥发物含量，酸价（KOH），过氧化值，冷冻试验（0℃储藏5.5h），烟点，溶剂残留量8项，检测结果：合格，签发日期：2025年3月22日，检测机构：湖南省产商品质量检验研究院。

提供有面筋检测报告：报告编号：No.WT20250101023，检测项目水分，灰分、感官，蛋白质，黄曲霉毒素

B₁，等8项，检测结果：合格，签发日期：2025年1月10日，检测机构：河南安之源检测技术有限公司。

提供金典纯牛奶检测报告：报告编号：2024SWT00100，检测项目：感官-形态、感官-色泽、感官一组织结构、感官-杂质、铅、总砷等12项，检测结果：合格，签发日期：2025年1月10日，检测机构：沈阳市食品药品检验所；

提供波提圈（油炸类糕点）：报告编号：A2025-03-W007077，检测项目：干燥失重、碱度、粗脂肪、酸价、过氧化值、铅等27项，检测结果：合格，签发日期：2025年4月01日，检测机构：湖南省产商品质量检验研究院；

提供冷藏产品（蒙牛风味酸牛奶普通原味圆周杯

100g），报告编号：(2024)WT-SP-03973，检测项目：感官要求、色泽、滋味、气味、组织状态、蛋白质、脂肪、酸度、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等24项。检测结果：合格，检测日期：2025年1月9日，检测机构：武汉产品质量监督检验所；

提供双汇福蒸煮淀粉肉肠，报告编号：GDB202501000187，检测项目：亚硝酸盐、铅、镉、总砷、胭脂红、诱惑红、菌落总数等19项。检测结果：合格，检测日期：2025年1月14日，检测机构：河南国德标检测技术有限公司；

抽查冷冻是食品供方郴州市北湖区鲜丰冷库，提供了2025.3.10开展的《供方调查评定表》，包括上述内容和部门评价，结论为纳入合格供方，经批准。并附有有效期内的营业执照（统一社会信用代码：92431002MA7ANNQ96N，食品经营许可证：JY14310020385985）。

提供有四喜丸子（冻品）检测报告：报告编号：RD2501C60109，检测项目感官-形态、感官-色泽、感官一组织结构、感官-杂质、铅、总砷等13项，检测结果：合格，签发日期：2025年1月10日，检测机构：山东润达检测技术有限公司。

提供提供有炸牛奶检测报告：报告编号：RD2501C60109，检测项目感官-形态、感官-色泽、感官一组织结构、感官-杂质、铅、总砷等12项，检测结果：合格，签发日期：2025年1月10日，检测机构：山东润达检测技术有限公司

包装物为塑料袋，未能提供塑料购物袋的检测报告，现场沟通，下次审核关注。



化学用品消毒液在正规超市购买，销售过程不涉及食品添加剂；

外包过程：部分物流运输、虫鼠消杀、物业管理（包括固体废弃物回收、消防管理）

1) 提供车辆租赁合同：与张建海签订的车辆运输合同，委托方（甲方）：郴州市硕丰生态农业发展有限公司。租赁按照甲方要求，服务期限：长期有效，服务频次：根据甲方要求安排出车时间。签订日期：2020.10.17，双方签字盖章有效。

与乙方：郴州广大冷链物流有限公司，乙方提供租赁车辆的驾驶证、行驶证、车辆保险；合同签订时间2022年1月12日，合同长期有效，未标注合同期限；

2) 提供有害生物防治合同：与郴州市军融有害生物防治有限责任公司签订的《有害生物防治合同》，委托方（甲方）：郴州市硕丰生态农业发展有限公司，防治范围：办公楼、配送中心，服务项目：灭鼠、灭蟑螂，服务期限：2024年3月8日起2026年3月7日止，服务频次：每季度1次。签订日期：2024.3.8，双方盖章有效。

同时提供企业营业执照：91431003MA4QJHWG28，以及有害生物防制服务机构服务能力等级证书A级证明

3) 物业管理无相应合同，提供租金及物业费缴费信息。

采购管理情况：采购通过采购订单、微信、电话方式与供方沟通，具体根据需要下达采购订单，供方送货到公司，部分蔬菜或水果自采，冰糖橙、阳光玫瑰等水果到种植基地采购，业务部负责验收。审核周期内未发生紧急采购情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，未发生欺诈等情况。

抽查采购单据：

抽查2025-05-31 单据：T226913-JHD-2025-05-31-00004 名称：鲜龙骨2斤、猪瘦肉4斤、瘦肉片5斤——。

抽查2025-5-8

单据：T226913-JHD-2025-05-08-00052名称：长豆角40斤、上海青32斤、油麦菜32斤——

抽查2025-5-1

单据：T226913-JHD-2025-05-08-00011名称：麻鸭（去内脏）23斤、鸡肉（三黄鸡）剁30斤、麻鸡（开膛）3斤、鸡肉（三黄金）剁——

抽查2025-6-30单据：T226913-JHD-2025-06-30-00004名称：大米1袋、元宝大豆油10L（2桶/件）2桶、腐竹（支竹）6斤——

抽查2025年6月26日单据：T226913-JHD-2025-06-26-00006名称：白砂糖5斤、剁辣椒1瓶、耗油1桶、生抽2瓶、粘米1袋、元宝大豆油2桶、香肠12支、咸蛋黄1斤——

抽查2025年06月04日，蒙牛CD杯原味酸奶576瓶、卡士鲜酪乳原味16条——

抽查2025年06月24日，荔枝68、西瓜105、脆桃33、麒麟西瓜199、苹果75、圣女果6、香蕉97.5——

抽查2025年06月1日，鸡翅根8斤、冻鸭中翅60斤；

同时抽查2025-06、2025-07等多个批次采购的管控。控制方式基本相同。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

5) 顾客满意度

公司在管理手册9.1.2条款对顾客满意进行了规定，并策划了《顾客满意度测量控制程序》，对顾客满意信息的收集、处置等进行了规定。

现场与部门负责人沟通，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。业务对接人员不定期与客户负责沟通，就组织的服务、产品质量、食品安全等问题进行回访。反馈的问题有产品土豆、红薯等产品心坏，处理方式：退货处理并重新配送，原因：产品内部不可控；



顾客满意度调查每年1次，现场查见顾客满意度调查问卷3份，郴州市直属机关幼儿园、中国人民银行郴州市中心支行、中国石油天然气股份有限公司湖南销售郴州分公司，结果：平均评分98分，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。上述活动主要由运营部负责跟踪管理。

查销售合同，

1) 商品代销合同，甲方（买方）：中国石化销售股份有限公司湖南石油分公司，合同期限签订之日起至2026年4月30日，供货内容包括生鲜（冰糖橙、玫瑰香柑、耙耙柑、芒果、脐橙、沃柑等）等。有对产品要求、送货时间、验收标准等进行约定；有双方盖章；

2) 食材配送协议书，甲方：中国人民银行郴州市分行，协议编号：郴银合同【2023】15号，合同期限：2023年9月20日-2025年9月19日，提供甲方所需食材（包括但不限于荤菜、蔬菜、粮油、调味品等）。

3) 郴州市直属机关幼儿园，合同期限：2024年7月17日-2025年7月15日合同期满，乙方考核合格且未发生触发合同解除条件的违约行为的，可续签1年，供货内容：全品类包括日化等。

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

1) 内部审核

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

提供《内部审核计划》、《内审实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核性质、审核范围、审核依据、审核方法、审核批次、审核组成员、审核时间、持续时间等信息。

审核日期：2025-6-11至2025-6-12；审核组组长：杨小素；组员：陆元霞；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审审核组长杨小素、组员陆元霞现场交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，行政部H4.6条款应为HACCP计划记录的保持，查行政部4.6内审检查表中内容为食品安全控制措施的验证内容，内审检查表的内容与危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求V1.0 条款要求不符，内审员能力存在不足，已在开具不符合。

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《三体系内审检查表》、《FH 检查表》：抽行政部H4.6条款应为HACCP计划记录的保持，查行政部4.6内审检查表中内容为食品安全控制措施的验证内容，内审检查表的内容与危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求V1.0 条款要求不符；同时抽查管理层QE0F6.2、H2.4.2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，在行政部。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：行政部，不符合项内容：抽查健康证发现骆春辉的健康证过期，不符合：Q7.1.2 F7.1.2；H:3.2。

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，加以实施，2025.6.14 经内审组长杨小素验证后，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：公司GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO22000: 2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准所建立的管理体系符合本公司的特点和实际，通过本



次内审得出结论，公司的管理体系是符合管理体系标准的，管理体系运行是有效的。

2) 管理评审

公司在《管理手册》9.3条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定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6月26日

查《管理评审计划及通知》，计划于 2025-6-26 进行管理评审，编制：杨小素，批准：廖雅丽，日期：2025. 6. 18。

管理评审会议于 2025-6-26 在公司召开，会议由廖雅丽（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。

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，包括内部审核结果以及改进措施的实施效果；方针的适宜性，目标、指标的贯彻和实施情况；影响食品安全的环境变化；组织架构人员配置与资源利用是否合理；顾客反馈沟通活动的评审；客户关注及反馈的重要信息，包括满意度和有益的建议；体系的有效性和环境分析。体系文件的评审；不合格和纠正措施的状况；监视和测量结果；外部供方绩效；外部审核或检验；紧急情况、事故和召回演练；改进的建议；资源的充分性；所发生的任何紧急情况、事件或撤回/召回；与前提方案和危害控制计划验证活动结果的分析；去年管理评审改进情况等

方面。
查《管理评审报告》，明确了管理评审目的、评审范围、评审的依据、评审方式、参加评审人员、并对评审总结等，编制：杨小素，批准：廖雅丽，日期：2025. 6. 26。

管理评审改进建议：建议对管理体系标准进行培训。

已于 2025-7-3 进行了培训，提供有培训记录，改进计划已完成。

管理评审结论：公司各项经营管理及服务活动均能按国家、行业、地方、标准规范和其他要求运行，无违反规定的情况发生。本公司QESFH管理体系是适宜的，其充分性和有效性是明显的，符合本公司方针、目标的要求。

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

公司在《管理手册》10.2条款进行了规定，同时策划了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

公司领导层通过确保公司管理方针建立，定期的评审确保持续实施，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：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。管评改进建议项已开展纠正和纠正措施，部分实施效果下次审核验证。

——审核期间到公司进行抽样监督检查食品安全情况，未见明显异常，目前暂未发现不符合情况。

——原料采购验收、分拣、配送主要由业务部负责，审核周期内运行基本稳定，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——产品交付控制/顾客投诉处理，审核周期内暂未发生。

——日常行政部对公司的环境及安全环保进行检查，对于发现的不合格情况及时沟通各部门进行整改，审核周期内暂未发生不符合情况。



现场与负责人交流，其表示各部门负责人能够基本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，后期也会持续关注，并通过培训等方式提升员工此方面的能力跟意识。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司在管理手册10.1/10.3条款对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定，以持续改进体系的绩效。

公司会不定期对销售过程的结果进行分析和评价，包括管理评审输出进行改进建议项进行评审，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分，公司各部门加以应对。

目前公司改进措施包括：改进产品和服务质量，以满足要求并应对未来的需求和期望；纠正、预防或减少不利影响。对于职业健康安全管理体系：公司也考虑了通过促进支持职业健康安全管理体系的文化建设、促进工作人员参与职业健康安全管理体系持续改进措施的实施，就有关持续改进的结果与工作人员、员工代表进行沟通等方式来持续改进管理体系。

——日常改进通过以下方面进行：内外部环境因素识别评审、相关方及其需求信息的监视、风险和机遇应对、合规义务、管理方针、管理目标现状及实施状况、内外部审核结果、监视和测量结果、食品安全管理体系确认验证结果、纠正措施、顾客投诉处理、监管部门监督检查、配送过程、供方管理等；

管理评审输出涉及的改进内容，已采取纠正和纠正措施，部分纠正措施的有效性如记录规范性的监察情况下次审核验证。

3) 投诉的接受和处理情况:

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）:

和公司总经理沟通，公司确定并提供与食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：

1) 现有内部资源的能力:

1.1 办公室地址总面积约 566 平方米，设有办公室、检验室、会议室、展厅、接待室、卫生间、食堂餐厅（停用）、卫生间等，配有办公桌、打印机、电脑、空调等设备，检验室约 20 平方米，配有食品安全检测仪等设备，主要针对蔬菜、水果的农药残留进行监控；

1.2 注册地址为分拣仓库及产品暂存区总面积约 180 平方米，一层配置有冷藏库 2 个，约 20 平方米/个；冰柜 1 台、货架、垫板、清洗池等；划分有收货区、分拣区、清洗区、出货区等；有调高二层为制单区，配置有办公桌、电脑、打印机等。

配送车辆 8 辆，其中冷藏车辆 7 辆，面包车 1 辆。

基本满足销售需要。

2) 企业目前体系覆盖有效人数：15 人，其中含管理人员 5 人。

3) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组，行政部、业务部（包含采购、电商、安全部等）。总经理任命了食品安全小组组长，员工代表，明确了食品安全小组组长和员工代表的职责。

4) 工作和生产方式：单班：办公人员 8: 30-17: 30（中间休息一个小时） 配送 6: 00-11:00 分拣人员：15:00-22:00

5) 监视和测量设备：电子秤、食品安全检测仪。

6) 特种设备：无

7) 安全环保设备：垃圾桶、灭火器、消防栓、应急照明系统、消防报警系统、消防喷淋系统、火灾逃生应



急面具等；

8) 外包过程：部分物流运输、虫鼠消杀、物业管理（包括固体废弃物回收、消防管理）；

9) 重要环境因素：固体废弃物排放、潜在火灾；

10) 重大危险源：火灾、交通事故、触电；

2) 人员及能力、意识：

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》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《岗位任职要求》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——提供《主要岗位职务能力要求及评定》，对学历、工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力、身体健康等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工。

——抽业务部经理（食品安全小组组长）杨小素，学历大专，食品行业 15 年经验 15 年，符合；

另抽查业务部（化验室）负责人骆春辉：学历：大专，食品行业工作经历符合，控制方式基本相同。

部门负责人陆元霞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。

抽查食品安全小组组成情况，包含了行政部、业务部、总经理等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组长经总经理任命，同时对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：审核周期内未发生。

查培训过程管理情况：

提供有《2025 年度培训计划》、《员工培训记录及效果评价表》；培训策划内容包括了 QESFH 管理手册和程序文件，各部门职责权限、规程及相关的法律法规、公司方针目标等，内审核知识、审核技巧知识，环境因素、危险源识别，消防知识技巧培训，危害控制计划培训，销售服务规范，采购技巧，应急预案，良好卫生规范，前提方案培训方面，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的能力。培训记录及效果评价表中有签到、有考核、有评价：

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人员	评价方式	评价
2025.3.12	ESFH 管理手册和程序文件	公司骨干	现场提问	有效
2025.4.14	各部门职责权限、规程及相关的法律法规、公司方针目标等	采购人员	现场提问	有效
2025.5.10	内审核知识、审核技巧知识	内审员	现场提问	有效
2025.6.21	环境因素、危险源识别，消防知识技巧培训	公司骨干	现场提问	有效

与内审审核组长杨小素、组员陆元霞现场交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，行政部 H4.6 条款应为 HACCP 计划记录的保持，查行政部 4.6 内审检查表中内容为食品安全控制措施的验证内容，内审检查表的内容与危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 条款要求不符，内审员能力存在不足，开具不符合。

公司员工上岗前需接受安全教育培训，查三级安全培训教育情况：

抽查李勇《员工三级安全教育记录表》，建卡时间 2025 年 5 月 17 日，培训内容：一级，公司安全基本知识、法律法规教育；二级，部门现场规章制度和遵章守纪教育；三级，岗位安全操作及班组安全制度、纪律培训教育等。符合。

查看持证上岗人员的管理情况：



该组织涉及内审员、司机、检验员等岗位，不涉及特种作业人员。

其中内审员经总经理任命、培训合格后上岗，基本符合；抽查其他证书如下：

1) 公司在《前提方案/良好卫生规范》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：

人员类型 姓名 健康证编号 有效期期限 结论

业务部经理/食品安全小组组长：杨小素，健康证编号：52966；有效日期：2024年11月05日至2025年11月4日；北湖区疾病预防控制中心；

郭甜，健康证编号：19262；有效日期：2024年6月1日至2025年7月31日；北湖区疾病预防控制中心；

化验员洛春辉；健康证编号：32967；有效日期：2024年6月28日至2025年6月27日；北湖区疾病预防控制中心；

匡明妹：健康证编号：2025021985；有效日期：2025年6月3日至2026年6月2日；北湖区疾病预防控制中心；

曹小燕：健康证编号：52645；有效日期：2024年11月1日至2025年10月31日；北湖区疾病预防控制中心；

另抽查李贵全、李勇健康证均在有效期内。

2) 查司机驾驶证：杨启亮，C1证 档案号：432800688127，驾驶证有效期限 2018-08-09 至 2028-08-09；

李勇，C1D证 档案号：432800618733，驾驶证有效期限 2017-6-22 至 2027-6-22；

李贵全，C1证 档案号：432800916801，驾驶证有效期限 2022-1-25 至 2032-1-25；

3) 查其他资格证：

骆春辉，食品检验师，高级，证书编号：ZK72206531，发证日期：2022年5月28日

全昌慧，食品检测师，高级，证书编号：ZDZX202306133，发证日期：2023年6月15日

陆元霞，食品检测师，高级，证书编号：ZDZX202306132，发证日期：2023年6月15日

廖雅丽，公共营养师（高级），证书编号：ZYX20WM043018183，2022年能力提升培训

杨小素，公共营养师，高级，证书编号：ZK72206817，发证日期：2022年5月28日

基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

编制了《信息沟通控制程序》，明确公司内部，以及公司与供方、顾客和其他相关方之间的信息的沟通渠道和沟通方式，确保食品卫生安全信息得到有效沟通，改进质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP管理体系的有效性。

文件规定信息交流的途径可以是口头的或书面文件，以及其他一切可以利用的通讯及宣传工具。

内部沟通方式：行政部负责制订各部门的岗位职责、权限和岗位操作文件，并发放至相应岗位，实现各部门、各岗位工作内容的书面沟通。公司通过质量、环境、职业健康、食品安全、HACCP体系验证、内部审核、管理评审，实现质量、环境、职业健康、食品安全体系的全面沟通和最高层次的沟通。各部门通过记录传递、信息传达和接口活动，对部门之间的食品安全信息进行日常沟通、交流，及时解决体系运行过程中存在的问题，通过部门内部会议、交谈，将各种信息在部门内所有成员得到有效传达。

外部沟通方式：业务部、运营部制订供方评定标准和采购标准，并通过供方的调查评定和采购活动，及时向供方传达卫生安全要求的信息或从供方获得原料安全的相关信息。总经理、业务部通过与顾客的合同洽谈、函电往来向顾客传达本公司的产品信息和质量、环境、职业健康、食品安全体系的有关信息，并了解顾客对产品的卫生安全要求。通过邀请顾客来访和实地考察，向顾客全面介绍公司的各种信息。

经全体员工大会选举，任命全昌慧为公司安全事务代表，面谈全昌慧，其清楚自己的职责。主要负责参与职业健康安全管理工作，参与管理方针和程序的制定和评审、参与商讨影响工作场所职业健康安全的任何变化、参与职业健康安全的事务的处理。



与安全事务代表沟通了解到，主要负责组织员工进行健康体检（健康证），监督员工缴纳工伤险执行情况；负责职业健康安全运行检查情况，向最高管理者报告职业健康安全管理体系的绩效。抽查公司与员工签订了劳动合同，并按规定缴纳了五险，遵守劳动法等相关法律法规。参与编制，确定了协商和参与机制；参与识别和评价了危险源的识别与评价和职业健康安全相关机遇以及不可接受风险的管控措施；参与和编制年度培训计划和按照计划进行有关职业健康安全方面的培训，确定了职业健康安全方面的能力要求；通过口头、办公会议等方式进行内部沟通了解公司职业健康安全方面的内容；参与对员工反馈的各种安全问题积极与公司领导层协调解决并采取措施，防止事件和不符合的发生等。

与负有法律责任的最高管理者面谈：总经理作为公司职业健康安全第一责任人，与其交流和沟通获知熟悉安全生产法的相关要求，合法经营，以员工的职业健康和安全为出发点，配备高效健康的管理资源，建立合理的劳动制度和监管体系，同时任命管理者代表积极推行职业健康安全管理体系的实施。

经沟通了解，自管理体系运行以来员工代表能够代表员工提出合理话建议，协商和参与提供了必要的机制、时间、培训和资源，提供了职业健康安全管理体系信息的访问渠道，确定和消除了妨碍参与的障碍，能够持续改进职业健康安全管理体系。

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》、《前提方案和良好卫生规范》及各类制度文件以及所要求的相关记录。

公司文件分类及构成：一级文件：管理手册（SF-SC-2024）；

二级文件：公司编制了 40 份程序文件，1 份前提方案/良好生产规范，1 份危害控制计划，基本包括了管理体系标准要求的程序；

三层次文件：作业指导文件、制度、操作规程文件；

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理廖雅丽批准。2025-3-01 对体系文件进行发布实施；《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、操作规程、危害控制计划、前提方案、良好卫生规范等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本、发布状态等，基本符合要求。

查《文件发放回收一览表》，表内写明了文件名称、文件编号、版/次、发放人（部门、签收人、日期）、回收人（部门、签收人、日期）等。抽分发部门：业务部，接收人：杨小素，日期：2025-3-01，文件名称：质量、环境、职业健康、食品安全和 HACCP 一体化管理手册、程序文件、危害控制计划、操作规程、前提方案、良好卫生规范等。

基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

提供《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：收集了与企业适用相关的法律法规及相关要求，抽查包括：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国合同法》、《食品召回管理办法》、GB2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB18006.1-2009 塑料一次性餐饮具通用技术要求、GB 14930.2-2025 食品安全国家标准 消毒剂、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油、GB/T 1354-2018 大米、GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、中华人民共和国计量法、GB 31646-2018 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料、GB/T 1355-2021 小麦粉、GB 19300-2014 食品安全国家标准 坚果与籽类食品、GB/T 26432-2010 新鲜蔬菜贮藏与运输准则、SB/T 10428-2007 初级生鲜食品配送良好操作规范、GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程、GB/T 24616-2019 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存、GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品、GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、GB 31607-2021 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量、SB/T 10379-2012 速冻调制食品、GB 7101-2015 食品安全国家标准 饮料、GB/T 23346-2009 食品良好流通规范、湖南省大气污染防治条例(2020 修正)、湖南省职业病防治若干规定、湖南省环境保护条例、



湖南省女职工劳动保护特别规定、湖南省实施<中华人民共和国消防法>办法等。

基本符合要求。

企业于 2025 年 05 月 20 日开展了食品安全、质量、环境、职业健康合规性评价，现场与总经理交流，其表示由于市场竞争激烈，食品安全管理要求日益严格，企业不断提高食品安全意识，确保食品安全。

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 69 份记录，包括了记录名称、编号等。抽《环境因素辨识、评价表》、《文件发放回收一览表》、《合格供方名录》、《过敏原控制和食品欺诈确认记录》、《食品欺诈薄弱性评估表》、《内部审核报告》等 9 份记录，记录均有编写。询问负责人其表示记录最终由行政部统一保存。

查《合格供方名录》、《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

E:食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售所涉及场所的相关环境管理活动

Q:食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售

O:食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F:位于湖南省郴州市北湖区郴江街道郴江中路 42 号郴州农副产品物流园 C1 栋 130-132 郴州市硕丰生态农业发展有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售

H:位于湖南省郴州市北湖区郴江街道郴江中路 42 号郴州农副产品物流园 C1 栋 130-132 郴州市硕丰生态农业发展有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）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，郴州市硕丰生态农业发展有限公司的

☒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



审核组:黄童彤、牛晓光、朱宗磊

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。