

项目编号：10946-2025-FH

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：六盘水伟永霖商贸有限公司

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（FSMS/HACCP）

其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 邝柏臣、朱宗磊

报 告 日 期： 2025 年 08 月 07 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合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄露。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： 朱宗磊



受审核方名称：六盘水伟永霖商贸有限公司

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-N1FSMS-2222839	FI-2
A	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1HACCP-222283 9	FI-2
B	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1FSMS-1459496	FI-2
B	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1HACCP-145949 6	FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	谢鑫（综合行政部经理兼食品安全小组组长）	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（ISO 22000:2018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））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），F：ISO 22000:2018

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；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、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 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》、《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08月05日上午至2025年08月07日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年03月01日至本次审核结束日。

审核方式：现场审核 远程审核 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

F:位于贵州省六盘水市钟山区德坞街道德坞街道办坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）2栋的六盘水伟永霖商贸有限公司的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售

H:位于贵州省六盘水市钟山区德坞街道德坞街道办坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）2栋的六盘水伟永霖商贸有限公司的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）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：贵州省六盘水市钟山区德坞街道德坞街道办坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）2栋

办公地址：贵州省六盘水市钟山区德坞街道德坞街道办坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）2栋

经营地址：贵州省六盘水市钟山区德坞街道德坞街道办坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）2栋

（仓库地址:贵州省六盘水市钟山区德坞街道坞沙寨村(暨六盘水市农产品综合物流园)3栋2层1、2、3号商铺）

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：——不适用

1.5.4 一阶段审核情况：

于2025年08月04日08:30至2025年08月04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: 综合行政部 F7.2/ H3.2;

02) 配送部: 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09月08日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在2026年06月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。公司在初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋)、预包装食品(不含冷藏冷冻食品)销售资源方面配置基本充分合理, 如冷冻柜、配送车辆等设施的配置。

6) 公司销售的初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋)、预包装食品(不含冷藏冷冻食品)销售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 ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持, 公司结合初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋)、预包装食品(不含冷藏冷冻食品)销售过程, 依据 ISO22000:2018、《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》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、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：现场审核期间据管代谢鑫反馈经营场所少部分面积无偿授予相关联公司贵州晋邦贸易公司使用，业务有一定重叠，晋邦贸易公司列为供方管理，已现场进行风险提示；

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 11 月 21 日 体系实施时间：2025 年 03 月 01 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（受审方申报人数 25 人，实际人数 16 人，其中含管理人员 3 人，未超过申报人数）；

4) 工作和生产方式：单班次销售；上班时间为 8:30-17:30；（配送时间：7:00-14:00，分拣时间：14:00-18:00）
提供有销售设备清单：如：

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：——单班次

5) 范围内产品/服务及流程：

原料采购-食品验收（CCP/OPRP）-仓储管理-食品配送-客户验收

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

受审方于 2025 年 03 月 01 日依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求建立了食品安全管理体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

结合公司初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案、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 03 月 01 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) 与受审方总经理沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，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。外部环境从政治环境、法律环境、



经济环境、社会文化环境、技术环境、自然环境、竞争力等方面，内部环境员工数量、员工团队、服务、提供服务场所资源配置、检查能力等方面，并在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现目标及战略方向有影响的内外因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审。

提供《内外部环境的识别评价表》，组织对以上内、外部因素进行了识别，具体包括：目前状态、对公司的影响、涉及的过程、威胁。评价人：王伟、谢鑫 日期：2025年3月1日

总经理王伟表示，国家对食品安全问题越来越重视，公司通过体系的持续实施保持，提升自身的管理能力，通过获得的第三方体系认证证书，提高潜在客户的满意度，开展公司的各项招投标经营活动。

业沟通，组织在理解组织及其环境时未能关注气候变化影响因素，已现场沟通。

公司对组织的内外部环境每年进行1次评审，基本符合标准要求。

受审方收集了与初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售相关的法律法规，识别适用的法律法规包括：收集了与企业相关的法律法规，提供了《法律法规及标准清单》。包括包括食品安全法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、农产品质量安全法、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、食品召回管理办法、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》等法规文件；基本符合要求。

受审方于2025年4月21日开展了合规性评价，提供《合规性评价记录》、《法律法规合规性评价报告》，评价结论：我公司一直本着严格遵守法律、法规要求，不断提升食品安全管理体系运行质量实施指导方针，结合公司实际情况认真开展法律法规培训、宣传、教育并贯彻实施，有针对性的落实检查，对食品安全管理体系的运行起到了积极的推动作用；公司综合行政部通过政府职能部门、网络、书店等获取收集涉及我公司相关的法律法规。并组织公司全体员工认真学习，将其融入公司食品安全管理方针之中；在建立了评审食品安全目标时，首先考虑符合法律法规要求。如：我们通过学习法律法规，通过体系的建立和实施，提高了员工的食品安全意识，并能够自觉地遵守本岗位有关的程序 and 法律法规的要求；为了使法律法规的合规性能定期评价，并得到及时更新的合规性评价，我们充分考虑到识别法律法规时的时效性，食品安全管理体系运行的结果，结合国家法律法规、国字标准、行业标准相关的要求等，注重评价的更新控制措施；总之，我公司能够认真贯彻执行法律法规的要求，严格遵守相关的各种法律法规和制度，没有发生违背食品安全管理体系风险及事故。我公司在相关法律法规的指导下，已形成了一套自我改进，自我完善的监督机制。

现场与总经理王伟交流，其表示公司目前客户需求基本稳定，主要为大客户提供配送销售服务，客户需求给予关注，并得到满足。

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：

受审方按照 ISO 22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的食品安全管理体系（含 HACCP 体系，本文统称为食品安全管理体系），形成了《管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划、《制度文件》等体系文件，支持公司食品安全管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

受审方确定的管理体系体系认证的范围为：

注册地址：贵州省六盘水市钟山区德坞街道德坞街道办坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）2栋（仓库地址：贵州省六盘水市钟山区德坞街道坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）3栋2层1、2、3号商铺）

经营地址：贵州省六盘水市钟山区德坞街道德坞街道办坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）2栋（仓库地址：贵州省六盘水市钟山区德坞街道坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）3栋2层1、2、3号商铺）

（受审方于2022年03月31日外租仓库即贵州省六盘水市钟山区德坞街道坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）3栋2层1、2、3号商铺，目前果蔬分拣、预包装食品暂存及采购运营职能主要在仓储区，外租仓库用于应对客户的常温预包装食品订单临时备货暂存，必要时由供方送货入仓库后暂存再配送至客户处，审核期间的已经计划向当地市场监管部门申请变更增加仓库地址，已与组织沟通，如经营地址发生变更及时向机构报备反馈并进行相应变更，同时如有发生食品经营地址变化、必须第一时间与本机



构联系，否则可能影响证书有效性）

审核范围：

F:位于贵州省六盘水市钟山区德坞街道德坞街道办坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）2栋的六盘水伟永霖商贸有限公司的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售

H:位于贵州省六盘水市钟山区德坞街道德坞街道办坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）2栋的六盘水伟永霖商贸有限公司的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）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：计量器具校验。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的销售配送过程。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性：

受审方于2025年03月01日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针：

诚信经营，顾客满意；规范管理，控制食品安全。

管理方针包含在管理手册中，总经理王伟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HACCP体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全管理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。

4) 组织结构、职责分工和履行情况：

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、综合行政部、销售部部门；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》5.2/6.2条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总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。

食品安全目标：

- 1、产品配送100%达到食品安全卫生标准要求；
- 2、顾客投诉次数（月）≤1次；
- 3、食品安全事故为0；

目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。提供了《食品安全目标考核验证记录》，考核人：谢鑫，日期：2025年7月1日。

提供了目标指标考核表，抽查管理目标的完成情况：

公司/部门	食品安全质量目标	目标值（%）	2025年第一季度	2025年第二季度
本公司	产品配送100%达到食品安全卫生标准要求	100%	100%	100%
	顾客投诉次数（月）	≤1次	0	0



食品安全事故为	0	0	0
---------	---	---	---

2025 年第一季度至第二季度目标已达成，基本满足要求。

6) 法律法规的识别及获取情况:

受审方收集了与初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售相关的法律法规，识别适用的法律法规包括：收集了与企业相关的法律法规，提供了《法律法规及标准清单》。包括包括食品安全法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、农产品质量安全法、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、食品召回管理办法、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》等法规文件；基本符合要求。

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。

初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售流程：

原料采购-食品验收（CCP/OPRP）-仓储管理-食品配送-客户验收

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、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《HACCP 计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售所做的各项前期策划安排。策划基本合理；

受审方在《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》、《设备设施控制程序》、《致敏原控制管理程序》、《食品防护计划》等，基本满足手册中的规定要求。

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、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求；

——食品安全小组/HACCP 小组针对初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售产品所使用的原料、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) 大米特性描述——产地（按照采购清单执行）、化学特性（符合 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》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的要求）、生产方式（种植）、交付方式（运输车辆没有运输过有毒有害物质且清洁卫生，防日晒、防雨淋、不得与有毒有害物质混装）、致敏物质（否）等，基本符合。物理特性：组织形态、颗粒、硬度高、色泽、白色、淡黄、气味及滋味、具有大米固有的香味，无霉味、涩味及其它异味、杂质、无肉眼可见杂质；

2) 食用植物油菜籽油类特性描述——产地（按照采购清单执行）、化学特性（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》、GB 2761《食品安全国家标准



食品中真菌毒素限量》的要求)；物量特性：液态、淡黄色或棕黄色、菜油固有的滋味和气味，无霉味、哈味及其他异味无伤斑、出血点、碎骨、软骨、血污、淋巴结、脓包、浮毛等杂质，严重苍白的肌肉及其周围有浆液浸润的组织应予以剔除、生产方式（油菜籽经压榨工艺制取的油）、交付方式（运输车辆没有运输过有毒有害物质且清洁卫生，防日晒、防雨淋、不得与有毒有害物质混装）、致敏物质（否）等，基本符合；另抽查大豆油、畜禽肉、预包装食品或散装食品（食用盐、味精、白砂糖等）的特性描述，控制方式基本相同。

03) 果蔬特性描述——产地（按照采购清单执行）、化学特性（符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的要求等、微生物特性：无病虫害、物理特性：组织形态 外观新鲜、厚实、明亮，肉厚、色泽 绿色，色泽均一、\ 气味及滋味 青椒所应有气味，无霉味及其他异味杂质、不得含有异物、外来杂质等严重危害人体的杂质、生产方式（种植）、交付方式（运输车辆没有运输过有毒有害物质且清洁卫生，防日晒、防雨淋、不得与有毒有害物质混装）、致敏物质（否）等，基本符合；

04) 畜禽肉-冷冻、冷藏、鲜畜禽肉（鸡、牛、猪、鹅）描述——产地（按照采购清单执行）、化学特性（符合 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽食品》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》）求；感官特性：组织形态 有坚实感，外表及切面湿润，不粘手，无明显肥肉色泽、色泽鲜红有光泽，脂肪呈乳白色，无霉点、气味及滋味 具有正常气味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于液面，无异味、杂质、无肉眼可见杂质、生产方式（健康活畜禽动物宰杀后，直接分割或进行冷藏冷冻温度处理的肉）、交付方式（运输车辆没有运输过有毒有害物质且清洁卫生，防日晒、防雨淋、不得与有毒有害物质混装）、致敏物质（否）等，基本符合。

预期用途主要为六盘水地区单位、本地学校食堂提供食材。

主要的食用方式：烹饪后食用，易受伤害群体等主要由单位学校食堂来进行控制，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》具体包括了选择并审核资质供应商、采购、验收、储存、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，经过对初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）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：

经过对初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售的危害分析及评价，确定了 OPRP 点/CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》：

OPRP 点/CCP 点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	记录
果蔬类验收 OPRP1-1	化学的危害：农药残留超标、重金属超标	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 GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；农残抑制率<50%、或农残检测合格（检测呈阴性等）（农残快	采购员每批次是否为合格供方，当批次农残检验报告	非合格供方，不合格原料拒收	入库单、验收记录。



鲜畜禽类 OPRP1-2	生物的危害： 微生物、致病 菌 化学的危害： 重金属、兽残 超标	来自合格供方，提 供检验检疫合格证 明；执行 GB 2707-2016《食品安 全国家标准 鲜(冻)畜、 禽产品》	采购员每批次是 否为合格供方， 当批次动检票和 检验报告	非合格供方， 不合格原料拒 收	入库单、验收记录。
禽蛋类 OPRP1-3	大肠杆菌、致 病菌 药残	来自合格供方，提 供合格证明；执行 GB 2749-2015《食 品安全国家标准 蛋与 蛋制品》	采购员每批次是 否为合格供方， 合格证明	非合格供方， 不合格原料拒 收	入库单、验收记录。
预包装食品 OPRP2	化学的：重金 属超标 生物的：微生 物、致病菌污 染	来自合格供方，提 供合格证明	采购员每批次是 否为合格供方， 合格证明	非合格供方， 不合格原料拒 收	入库单、验收记录。

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

受审方策划了《前提方案》，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：

公司坐落于贵州省六盘水市钟山区德坞街道德坞街道办坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）2 栋（仓库地址：贵州省六盘水市钟山区德坞街道坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）3 栋 2 层 1、2、3 号商铺），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仓储区、分拣区，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；

——空气和水质：

空气和水的管理：预包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《六盘水市县城及以上集中式生活饮用水水源水质状况报告（2025 年 6 月）》，定期查询六盘水市饮用水水质公示数据；



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《场所卫生检查记录》，包括仓库、配送车辆、包装材料，检查项目包括：原材料、垫板、货架、地面、墙面、天花板、照明灯、门及门帘、秤、档鼠板等，每天点检 1 次，抽查 2025-07-01/2025-07-06/2025-07-31 的检查记录，检查人：谢*，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 08 月 05 日，现场人员黄*正在装车，产品包括：蒙牛纯牛奶、鲜禽畜肉、果蔬食材等；

——包装材料

包装材料：主要是产品原装箱，大米有时候会用周转筐进行盛放，避免袋子被污染，果蔬、鲜肉畜肉类等生鲜食材会有塑料袋包装后装筐再装车配送，控制基本符合；

——虫害防治

虫鼠害防治：公司在仓储区、分拣区配置有粘鼠贴，现场未发现有鼠迹，一阶段问题未配备有粘鼠贴与灭蝇灯，二阶段已整改验证符合要求，提供有《虫鼠害检查记录表》，每天进行检查，检查人谢鑫，抽查 2025-07，未见异常，控制基本符合；

——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；一阶段问题：现场查看分拣区纸箱杂物凌乱，未配备分拣区废弃物回收桶，二阶段已整改符合要求；

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行晨检，主要包括是否发热、腹泻、等方面进行检查，提供有《从业人员晨检记录表》，抽查 2025-07-01，未见异常，检查人：王**。

员工健康及培训管理情况见综合行政部审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

用具：每天清洁消毒，场所使用 84 消毒液拖地，周转筐、电子秤、托盘用清水清洁，采用 75%酒精喷洒方式消毒，每天上班结束后进行，提供有《场所及工器具清洁消毒记录表》，抽查 2025.07.07、2025.07.14、2025.07.21 记录，检查结果：符合，验证人：谢**；

车辆清洁消毒每天回场清洁消毒 1 次，但未形成记录，已现场沟通整改，下次审核关注。

查看猪肉分割间已配备灭蝇灯，现场对分割间的刀具进行清洗并热消毒，已现场沟通建议配备刀具消毒柜，作为改进建议项；

初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售不涉及环境微生物



要求，提供了《卫生检查记录表》，检查项目包括：人员卫生、卫生设施、设备卫生、环境卫生、鼠虫害检查等，每天进行1次，有检查人签字等，抽2025-07-01/2025-07-12/2025-07-31，检查人：谢**，未见不符合；

初级农产品、预包装食品销售基本对物理污染、化学污染的风险较低，主要通过装卸、对配送车辆的检查、避免与有毒有害物品混放等方式进行控制，现场观察管控基本充分。

——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

主要是75酒精消毒液，提供有《消毒液即配即用记录》、《有毒有害化学物质使用记录》。

——验收管理

原辅料验收管控情况见F8.8.1/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

公司配置有7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；

目前公司的客户需求基本是初级农副产品、配送预包装常温品，少量散装食品，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供方处提货，除常温食用油及干杂类食品少量暂存仓储外，库存量控制的很小，现场观察有少量大米、菜籽油、干杂类木耳存放，隔地离墙存放，生产日期均在有效期内，冷冻柜暂存有少量的鲜禽畜肉、预包装肉类冻品及速冻面米调制食品，保鲜柜暂存有少量预包装鲜奶。库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。

提供有《冷藏车消毒与温度控制日记录》，抽查2025-03-15，车牌号：贵B13P51，配送员（司机）：李永亮，车辆性能：正常，冷机组运行：正常；车厢消毒：已完成，目的地：六盘水市第八中学，启运温度：途1：4℃，途2：4℃，到达温4℃；提供有《冷藏车消毒与温度控制日记录》，抽查2025-05-16，车牌号：贵BHW318，配送员（司机）：黄军，车辆性能：正常，冷机组运行：正常；车厢消毒：已完成，目的地：六盘水市公安交管局直属第四大队，启运温度：途1：4℃，途2：4℃，到达温4℃，符合冷藏配送的行动准则要求。另抽查2025-08-01/2025-06-11/2025-04-12等10个批次的车辆温度监控记录，均在0-4℃范围，符合冷藏车配送温控要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

配送部为租赁厂房，路面全部硬化，平整，绿化，材，结构，建筑物，门窗，基本符合，配送产品均有离场离地；对瓜果、蔬菜存储分拣均有清晰标识及区分。

提供了虫害（灭）鼠执行记录，检查内容：对原料库、工作区域的鼠笼的捕鼠情况每天进行检查，均未发现鼠情，有检查人签字，一阶段问题未配备有灭蝇灯、防鼠设施，二阶段整改，符合要求；

现场查看2个冷冻柜温控情况，柜内暂存有分割后的禽畜肉，均在保质期内，2025年08月05日审核现场查看，查看冷冻柜1温度：-17℃，冷冻柜2：-15℃，冻库处理制冷中，符合贮藏温控工艺要求；

查看保鲜库情况，保鲜柜内摆放的少量预包装酸奶产品为主，提供了保鲜柜管理规定，保鲜柜温度要求（0-8度），

2025年08月05日审核现场查看，时间：11:20 查看保鲜柜温度：4℃，保鲜柜处理制冷中，符



合要求，审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

于 2025-08-06 日审核现场跟车配送情况：配送车辆：贵 B ZF988；

客户名称：中国共产党六盘水市纪律检查委员会(六盘水市监察委员会)，订单号：1y2025-8-5-1，产品:主食：米饭 150 斤、宽面 10 斤、细面 10 斤；飘儿白 120 斤、瓜尖 140 斤、带壳毛豆 40 斤、小乌洋芋 50 斤、带皮小土豆 30 斤、小米椒 15 斤、洋葱 15 斤、蒜苗 15 斤、小果小黄瓜 70 斤、去皮大姜 17 斤、小葱 20 斤等，订单号：1y2025-8-5-2：凯里红酸汤 1 件、土豆粉 1 件、海天黄豆酱 2 件、白花串豆腐乳 1 件、西瓜 309 斤、去皮凤梨 40 斤、蓝莓葡萄 140 斤、山花原味酸奶 95 板、小津威 6 件、蒙牛纯牛奶 4 件等，配送员：李**，客户签收。

跟车查看当天客户中国共产党六盘水市纪律检查委员会(六盘水市监察委员会)单位食堂的配送管理情况，配送单位食堂的运输车辆为贵 BZF988，李**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。

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质混放；

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。

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。

提供有《虫鼠害检查记录表》、《卫生检查记录》、《从业人员晨检记录表》、《场所卫生检查记录表》等运行证据，现场查核基本符合标准要求。

2) 设计和开发管理情况：

受审方在管理手册 8.2.4 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，组织所提供的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）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》对采购管理进行了规定，并策划了《采购控制程序》等文件，对采购过程进行管理。

采购过程控制：

销售部负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，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。

提供《合格供方名录》，包括初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品），覆盖了认证范围的产品类别。

现场查看：提供了 2025.1.10 开展的《供方评价表》，合格供方包括贵州晋邦商贸有限公司、广西防城港汇福食品有限公司、四川新日新后勤管理服务有限公司、贵州徐胖子农产品贸易有限责任公司、钟山区大方人家生鲜配送店等。评审项目包括提供产品/服务的质量情况，产品/服务价格情况，行业资质情况，有无重大环境、安全事故发生，生产能力、检验能力和供应能力能情况，服务能力、人员设备能力及服务及时情况，社会信誉等，结论为纳入合格供方，评价人：李红；审批人：王伟；日期：2025.3.10。

供应商名称

供应产品



贵州晋邦商贸有限公司	大米、面粉、粮油、干调料、鸡蛋等
贵州徐胖子农产品贸易有限公司	蔬菜
钟山区富哥蔬菜批发	蔬菜
贵州世顺商贸有限公司	蔬菜
钟山区大方人家生鲜配送店	鸡肉、禽类
六盘水市水城区强势蔬菜有限公司	鸡、鸭、鹅肉类
六盘水市宣宇商贸有限责任公司	大豆油
钟山区曾聪鲜肉店	猪肉
贵州大鑫种养殖农民专业合作社	猪肉
钟山区本凤鲜果铺	水果

抽查供方资质及产品第三方检测报告情况:

1、贵州晋邦商贸有限公司

供应: 大米、面粉、粮油、干调料等

供方资质:《营业执照》,统一社会信用代码:91520221MA6J217K7K;《食品经营许可证》,许可证编号:JY15202010395940;有效期至:2027-7-31。有效;

1) 提供 八宝米 三方检测报告,报告编号:HC20250213564,报告日期:2025-2-25,检测单位:潍坊海润华辰检测技术有限公司,检测项目:P,p'-滴滴涕\o,p'-滴滴涕\P,p'-滴滴伊\p,p'-滴滴滴之和,a-六六六\β-六六六\Y-六六六\8-六六六之和,结果未检出,铅≤0.2mg/kg:符合;

2) 提供 红米 三方检测报告,报告编号:HC20241119100,报告日期:2024-12-2,检测单位:潍坊海润华辰检测技术有限公司,检测项目:P,p'-滴滴涕\o,p'-滴滴涕\P,p'-滴滴伊\p,p'-滴滴滴之和,a-六六六\β-六六六\Y-六六六\8-六六六之和,结果未检出,铅≤0.2mg/kg:符合;

3) 提供 秋田小町玉米 三方检测报告,报告编号:HC20250210981A,报告日期:2025-2-28,检测单位:潍坊海润华辰检测技术有限公司,检测项目:色泽、气味、杂质,互混*,不完善粒*,黄粒米含量,水分,碎米总量,碎米(其中小碎米),镉,总汞,铅,黄曲霉毒素BP,p'-滴滴涕\o,p'-滴滴涕\P,p'-滴滴伊\p,p'-滴滴滴之和,a-六六六\β-六六六\Y-六六六\8-六六六之和,结果:符合;

4) 提供 鲁王特制粉 三方检测报告,报告编号:No:ZZ24SW0957909A,报告日期:2024-8-7,检测单位:山东中质华检测试验有限公司,检测项目:灰分,含砂量,磁性金属物,水分,脂肪酸值,检测结果:符合;

5) 提供 馒头用小麦粉 三方检测报告,报告编号:AMJC/20240124007G,报告日期:2024-2-4(已提醒企业索取更新报告),检测单位:奥迈检测有限公司,检测项目:水分、灰分、粗细度、湿面筋、粉质曲线稳定时间、降落数值、含砂量、磁性金属物、气味、总砷、总汞、镉、铅、铬、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B、赭曲霉毒素A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、六六六、滴滴涕、草甘膦、敌草快、溴氰菊酯、磷酸铝、二氧化硫,共26项。检测结果:合格;

6) 提供 非转基因一级大豆油 第三方检测报告,报告编号:F0J01122605950-R1,报告日期:2025-2-12,检测单位:青岛中一监测有限公司,检测项目:透明度、不溶性杂质含量、烟点*、过氧化值、水分及挥发物、加热试验*、含皂量*、相对密度*、皂化值(以KOH计)、碘值*、不皂化物*、碘值*、不皂化物*、色泽*、气味、滋味、酸价(KOH)、冷冻试验、折光指数*、矿物油*、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、烯草酮等23种农药残留、18种塑化剂、苯并[a]芘、黄曲霉毒素总量、黄曲霉毒素B、特丁基对苯二酚TBHQ,BHA、BHT,非转基因、脂肪酸组成等83项,结果:符合;

7) 提供了压榨玉米油 三方检测报告,编号(No.):SDST-202403-339,报告日期:2024-4-8(已提醒企业索取更新),检测单位:中国检验认证集团山东检测有限公司,检测项目:乐果等41种农药残留,溶剂残留量、黄曲霉毒素B1、苯并(a)芘、*铅(以Pb计)、总砷(以As计)、玉米赤霉烯酮、抗氧化剂、脂肪酸组成,理化指标等,检测结果:符合;

8) 提供凯里红酸汤(半固态调味料) 三方检测报告,报告编号:A2250060591101001C,报告日期:2025-2-13,检测单位:青岛市华测检测技术有限公司,检测项目:色泽,组织状态,气味、滋味,净含量(单件商品净含量),亚硝酸盐(以NaNO2计)、总酸、铅、无机砷、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以



脱氢乙酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等 12 项,检测结果:符合;

9) 提供 麻辣佐料(半固态调味料)第三方检测报告,编号: NO.RD2502C62226,报告日期: 2025-3-5,检测单位: 山东润达检测技术有限公司,检测项目: 水分、食用盐(以 NaCl 计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 B1、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(包括山梨酸,山梨酸钾)(以山梨酸计)等。检测结果:符合;

10) 提供 麻辣佐料(半固态调味料)三方检测报告,报告编号: NO.RD2502C62226,报告日期: 2025-3-5,检测单位: 山东润达检测技术有限公司,检测项目: 水分、食用盐(以 NaCl 计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 B1、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(包括山梨酸,山梨酸钾)(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(包括苯甲酸,苯甲酸钠)(以苯甲酸计)、邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)等。检测结果:符合;

11) 提供 红薯粉条 三方检测报告,编号: ZA125030186,报告日期: 2025-3-11,检测单位: 众平检测有限公司,检测项目: 色泽、滋味、气味、状态、水分、灰分、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、铅(以 pb 计)、黄曲霉毒素 B,检测结果:符合;

12) 提供 鸡蛋 第三方检测报告,报告编号: NCP-WJ-2025-Y0061,日期: 2025-2-26,检测单位: 六盘水市检验检测中心,检测项目: 恩诺沙星、环丙沙星、达氟沙星、诺氟沙星、氧氟沙星、沙拉沙星等兽药残留。检测结果:合格。

2、供方: 钟山区曾聪鲜肉店

供应产品: 猪肉

供方资质: 《营业执照》,统一社会信用代码: 92520201MA6DRXXX78;《食品经营许可证》,编号: JY15202010170159(1-1),有效期至: 2025-9-8,有效。

抽查猪-胴体的动物检疫证明(产品 B) 编号: 5290657911,日期: 2025 年 7 月 9 日;肉品品质检验合格证明,编号: (2025) No.0010373802,签发日期: 2025 年 7 月 9 日;

抽查猪-胴体的动物检疫证明(产品 B) 编号: 5290581820,日期: 2025 年 7 月 4 日;肉品品质检验合格证明,编号: (2025) No.0010296467,签发日期: 2025 年 7 月 4 日;

抽查猪-胴体的动物检疫证明(产品 B) 编号: No.5289898339,日期: 2025 年 5 月 21 日;肉品品质检验合格证明,编号: (20 25)No.0009602040,签发日期: 2025 年 5 月 21 日;

抽查猪-胴体的动物检疫证明(产品 B) 编号: No.5289904924,日期: 2025 年 5 月 21 日;肉品品质检验合格证明,编号: (20 25)No.0009608637,签发日期: 2025 年 5 月 21 日;

3、供方: 六盘水市水城区强势蔬菜有限公司, 供应产品: 鸡、鸭、鹅肉

供方资质: 《营业执照》,统一社会信用代码: 91520221MAALU9BM26, , 食品经营许可证, 编号: :JY15202210361735,有效期至: 2027 年 04 月 25 日

抽查家禽-鸡-鸡肉 动物检疫证明(动物 A),编号: NO.53000018997,日期: 2025-7-7;

抽查家禽-鸡-鸡肉 动物检疫证明(动物 A),编号: NO.53000022649,日期: 2025-8-3;

抽查鸭-胴体 动物检疫证明(产品 B),编号: NO.5290876115,日期: 2025-7-25;

抽查鸭-胴体 动物检疫证明(产品 B),编号: NO.5290963769,日期: 2025-7-31;

抽查鹅-胴体 动物检疫证明(产品 B),编号: NO.5290932148,日期: 2025-7-29;

抽查鹅-胴体 动物检疫证明(产品 B),编号: NO.5290973560,日期: 2025-8-1;

4、贵州徐胖子农产品贸易有限责任公司

供应: 蔬菜类

供方资质: 《营业执照》统一代码: 91520201MA7MQHXK1T;

蔬菜每日自检所有产品,检测依据 GB/T5009.199-2003 有机磷和氨基甲酸酯类农药残留快速检测(国家标准);

查看自检快速检测报告,检测单位: 麒麟农产品批发市场



1) 抽样日期: 2025-7-21

报告日期: 2025-7-21

检测项目: 农药残留(有机磷和氨基甲酸酯类)

样品名称: 油麦菜、青菜、白菜、娃娃菜、芹菜、菜心、黄瓜、蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、香菇、线椒、南瓜、西红柿、豌豆茄子、蒜苔、西兰花、韭黄、芋头、莴笋、牛心菜、空心菜、莲花白、菠菜、大蒜、玉米、土豆、大葱、小葱、山药、折耳根、香菜、小瓜、丝瓜、冬瓜、大红椒、花菜、白萝卜、青椒、红豆等。

检测结论: 合格

2) 抽样日期: 2025-8-4

报告日期: 2025-8-4

检测项目: 农药残留(有机磷和氨基甲酸酯类)

样品名称: 西兰花、韭黄、芋头、藕、莴笋、牛心菜、空心菜、莲花白、芹菜、菜心、黄瓜、蘑菇、茶树菇、西红柿、豌豆、折耳根、香菜、小瓜、丝瓜、冬瓜、大红椒、花菜、白萝卜、青椒、豇豆、菠菜、茄子、蒜苔、大蒜、玉米、土豆、大葱、小葱、山药、油麦菜、青菜、白菜、娃娃菜、香菇、线椒、南瓜、杏鲍菇等。

检测结论: 阴性。

5、钟山区本凤鲜果铺

供应产品: 水果

供方资质: 《营业执照》, 统一社会信用代码: 92520201MA6GK96T1Q

提供《六盘水市农产品综合物流园农药残留快检登记表》

抽检仓位: 伟永霖商贸, 抽样日期: 2025-5-23, 检测项目: 农药残留, 样品名称: 苹果、红提、李子、橘子、桃子、杨梅、琵琶、芒果、火龙果、梨子等, 检测结果: 合格。检测单位: 六盘水市钟水农产品综合物流园有限责任公司。

6、企业从个人采购塑料包装袋, 未能取得包装袋的检测报告, 建议企业从正规渠道(超市等)采购, 已现场沟通。

外包过程:

1) 计量器具校验: 公司销售用电子秤, 委托: 宁夏广夏计量检测有限公司定期校验, 计量授权证书编号: (石)法计(2022)002号。根据公司计量电子秤的校验日期情况, 定期联系校验, 没有签订校验合同。

提供电子秤(型号: TCS-200, 出厂编号: 2921453)校准证书, 证书编号: VE25050602-02, 检验日期: 2025-5-6, 检定结论: 符合三级。

2) 温度计校准, 公司监视用温度计, 委托: 珠海安测计量服务有限公司定期校准。根据公司计量电子秤的校验日期情况, 定期联系校验, 没有签订校验合同。

提供手持式温度计(型号 TP01)校准证书, 证书编号: ZZ250430032, 校准日期: 2025-4-30, 校准结果: 所校准项目符合技术要求。

抽查采购合同:

1) 《六盘水伟永霖商贸有限公司蔬菜采购合同》, 供方: 贵州徐胖子农产品贸易有限责任公司, 供应产品: 蔬菜, 合同中对数量质量、品质标准及验收方法、价格、支付方式、责任等进行了约定, 合同期限: 2025-1-1至2026-1-1; 双方盖章有效。

2) 《六盘水伟永霖商贸有限公司鸡肉采购合同》, 供方: 钟山区大方人家生鲜配送店, 供应产品: 鸡肉、鸭肉、鹅肉等, 合同中对数量质量、品质标准及验收方法、价格、支付方式、责任等进行了约定, 合同期限: 2024-9-10至2025-9-9; 双方盖章有效。

3) 《六盘水伟永霖商贸有限公司猪肉采购合同》, 供方: 贵州大鑫种养殖农民专业合作社, 供应产品: 猪肉, 合同中对数量质量、品质标准及验收方法、证件报告、支付方式、责任等进行了约定, 合同期限:



2024-2-18 至 2026-2-17；双方盖章有效。

4) 《六盘水伟永霖商贸有限公司干调、粮油、冻品采购合同》，供方：贵州晋邦商贸有限公司，供应产品：干调、粮油、冻品及有关食材，合同中对数量质量、品质标准及验收方法、证件报告、支付方式、责任等进行了约定，合同期限：2024-11-18 至 2025-10-17；双方盖章有效。

采购管理情况：通过询价及现场查看供方情况，客户在微信群或电话下单，组织根据客户订单进行采购，大量产品自采，小部分由供方整理后自行提货，采购后入库分拣，次日凌晨送货给客户，客户验收签字；

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。

现场查看采购明细：

1) 《徐胖子蔬菜中心》单据，单号：0021863，日期 2025-08-3 采购方：王伟 商品：胡萝卜 93 斤、圆瓜 40 斤、蒜台 25 斤、豇豆 3 斤、青菜 20 斤；

2) 强势商贸有限公司微信沟通记录，采购人员：李红

2025-07-07，商品：鸡肉；92.7 斤 9=834 元跑山鸡；18 斤 12=216 元鸭：45.6 斤 12=547 元合计 1597 元；7 月 30 号鸡肉；135.8 斤 9=1222 元鹅；7 斤 19=133 元合计；1355 元；7 月 31 号鸡肉；55.7 斤 9=501 元鸭肉；13 斤 12=156 元合计；657 元

3) 查钟山区曾聪鲜肉店采购订单，2025-7-23 采购方：六盘水伟永霖商贸有限公司 商品：肉片 16.4 斤、肉沫 10.3 斤、后腿肉 14.8 斤、猪肝 3 斤、三线肉 15 斤、肉片 10.7 斤、仔排 10.2 斤、猪脚 13.8 斤、五花肉 18 斤，收货人员：李红；

4) 抽查《贵州晋邦商贸有限公司销售清单》，采购方：六盘水伟永霖商贸有限公司，

2025-8-1，海天老抽 1.9 升 2 件、家乐辣鲜露 3 件、蚝油 1 件、水晶粉 40 包、小津威 6 件、糯町香 50 斤 3 件、大豆油非转 6 桶、鸡蛋 4 件、大白芸豆 1 件、太太乐味精 1 件等；签收人：李红；

2025-8-2，太太乐味精 1 件、山西陈醋 1 件、青泡椒 1 件、香辣脆 8 包、津威 9 件、糯丁香 50 斤 4 件、黔映水城大豆油非转 7 桶、黑米 10 斤、红米 10 斤、好糊辣椒面 10 斤、好生辣椒面 15 斤、特好红花椒粒 10 斤等，签收人；李红。

查 4 月-6 月采购情况，按同样的方式操作。

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。

采购管理基本符合标准的要求。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况：

受审方在《产品标识、可追溯性和召回控制程序》文件中规定了：批次信息作为唯一性追溯标识，考虑了原物料入库标识、包装标识、不合格品标识、销售标识等，考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息，流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径，要求每年组织不少于 1 次对产品可追溯性测试。

在《产品召回控制程序》中规定了在发生产品召回和召回情况时，各部门的职责，包括：食品安全小组组长负责撤回计划的批准和监视实施撤回，小组组长负责与监管部门反馈，销售部负责与顾客市场沟通，配送部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，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 3 月 20 日，召回产品名称：大米，模拟问题 2025 年 3 月 20 日上午 10 时销售部接到顾客投诉，反应有 1 袋大米出现霉变（模拟），不符合规定要求。

召回情况：2025 年 3 月 20 日 开始时间 13:00，召回程序：先下达召回通知给客户，由销售部进行召



回程序，问题产品进行召回， 13:30；

退货单位：涉事的所售 20250319 批次 1 袋大米已召回；

召回总结：此次召回事件涉及 1 个客户的 1 袋产品，盘查此批货物的所有产品，整个过程用时约 6 个小时，圆满完成了整个召回程序，完成时间 17:00。

同时对产生此问题的原因进行了分析，包括采购过程来自合格供方、进货查验记录、发货单等信息，经分析主要是：仓储区域清洁时水渍较多，离墙离地不到位倒是大米受潮，发霉；基本实现了产品追溯，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。

——原料仓储区主要是少量的生抽豉油批次 20240625、香醋 20241030、罗平菜籽油 20250704、菜籽油批次 20250703、食用盐等，有离地离墙，按照区域存放

——冷冻柜中存放有少量鲜猪肉分割产品暂存；

——保鲜柜少量酸奶存放；

不涉及产品留样。

5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP1 控制情况）情况：

受审方主要提供初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售，策划编制了《监视和测量设备控制程序》、《不合格品控制程序》、《危害分析与 HACCP 计划建立控制程序》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，见综合行政部审核记录。

本部门涉及初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的验收，产品型式检验报告详见销售部采购审核记录。

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。具体由配送部负责管控；

查原料进厂验收管理情况（含原料验收（OPRP1）的进厂验收情况（OPRP1：果蔬类验收、OPRP2：鲜畜禽类验收、OPRP3：禽蛋类验收；OPRP4：预包装食品验收，经识别，OPRP 行动准则分别是：

1、OPRP1：果蔬类验收

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 GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；农残抑制率<50%、或农残检测合格（检测呈阴性等）（农残快检）；

2、OPRP2：鲜畜禽类验收

行动准则：来自合格供方，提供检验检疫合格证明；执行 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》；

3、OPRP3：禽蛋类验收

行动准则：来自合格供方，提供合格证明；执行 GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》；

4、OPRP4：预包装食品验收

行动准则：来自合格供方，提供合格证明

公司有规定检验标准，明确了产品的原材料及销售服务质量验收。

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、菜籽油、酱油等等）。

编制了《监视和测量设备控制程序》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、果蔬类和预包装食品包括大米、菜籽油、大豆油、酱油等等对销售服务过程的监视和测量，主要是对采购的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、菜籽油、大豆油、酱油等的检验，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 2025-07-21 产品:玉米棒 7+43 斤、大青菜 200 斤、美人椒 20 斤、大芹菜 2 斤、大黄白 30 斤、花生 20 斤、小黄白 40 斤、大黄白 15 斤、黄瓜 5.4 斤等;提供蔬菜的农残检测报告:检测项目:农药残留,检测单位:麒麟农产品批发市场检测室,检测产品:油麦菜、青菜、白菜、娃娃菜、芹菜、菜心等 42 个菜品种;抑制率:30.86%、19.66%、26.85%、26.35%、27、82%、28.81%,其中抑制率最高:山药抑制率 39.49%;2025 年 08 月 04 审核现场查看:农残检测报告:检测项目:农药残留,检测单位:麒麟农产品批发市场检测室,检测产品:西兰花、韭黄、芋头、藕、莴笋等 42 个菜品种;抑制率:12.17%、18.14%、12.22%、14.30%、12.04%,其中抑制率最高:大蒜抑制率 36.15%;

另抽查 2025/7/29 批次、2025/7/26、2025/8/1、2025/8/2 批次蔬菜批次验收记录,管控方式相同,基本符合要求;符合 OPRP 点行动准则要求;

(2)抽查 2025-07-31 单号:0003935,产品:肉沫;数量:5.7 斤、瘦肉 2.4 斤、肥肉片 17 斤、肥肠 6.9 斤、猪肚 2.8 斤、板筋 4 斤;(煤矿)猪脚 140 斤、去皮五花 40 斤、前肥眼肉 122.2 斤、蹄膀 103.2 斤等,供方:钟山区曾聪鲜肉店。提供有《动物检疫合格证明》,产品名称:猪-胴体,编号:N05290958467,货主:【货主】六盘水市伟永霖商贸有限公司;【车牌号】贵 BQ3076,生产单位:六盘水市水城区康悦食品有限公司(水城区中心屠宰场),检测单位:贵州省水城区动物卫生监督所,检测日期:2025 年 07 月 31 日;

《肉品品质检验合格证》编号:NO.0010680076,产品名称:猪肉,生产单位:六盘水市水城区康悦食品有限公司(水城区中心屠宰场),购货方:六盘水市伟永霖商贸有限公司,生产日期:2025 年 07 月 31 日;2025 年 08 月 05 日审核现场查看:提供有《动物检疫合格证明》,产品名称:猪-胴体,编号:NO:5291028919,货主:5291028919,生产单位:六盘水市水城区康悦食品有限公司(水城区中心屠宰场),检测单位:贵州省水城区动物卫生监督所,检测日期:2025 年 8 月 05 日;《肉品品质检验合格证》编号:NO.0010751851,产品名称:猪肉,生产单位:六盘水市水城区康悦食品有限公司(水城区中心屠宰场),购货方:六盘水市伟永霖商贸有限公司,生产日期:2025 年 8 月 05 日;符合 OPRP 行动准则要求;

抽查 2025-07-07 产品:鸡肉:数量 92.7 斤,跑山鸡:18 斤,鸭:45.6 斤,供方:强势商贸有限公司。提供有家禽-鸡-肉鸡《动物检疫合格证明》,编号:53000018997,货主:周刚,运输车牌号:贵 A19QT0,检测单位:云南省宣威市格宜镇畜牧兽医站,检测日期:2025.07.07;鸭-胴体《动物检疫合格证明》,编号:-,生产单位:六盘水市水城区康悦食品有限公司(水城区中心屠宰场),货主:赵金慧;【车牌号】贵 B8G631 检测单位:贵州省水城区动物检疫所,检测日期:2025.07.07;

(3)抽查 2025-07-01 产品:鸡蛋;数量:7 件,2025.07.02 鸡蛋 2 件,供方:贵州晋邦商贸有限公司。提供鸡蛋检测报告:产品名称:鸡蛋;报告编号:NCP-WJ-2025-Y0061;报告日期:2025 年 02 月 26 日;检测项目:恩诺沙星、环丙沙星、达氟沙星、诺氟沙星、达氟沙星、氧氟沙星等,检测结果:合格,检测单位:六盘水市检验检测中心;符合 OPRP 点行动准则要求;

(4)抽查:2025-08-05 产品:秋田大米,140 袋,供方:辉洲粮油,验收人:--;提供食用油的检测报告:产品名称:秋田小町王米,报告编号:HC20250210981A,委托单位:六盘水市红果吉源米业有限公司,检测单位:潍坊海润华辰检测技术有限公司,检测项目:碎米总量、碎米、镉、总汞、铅、黄曲霉毒素 B1 等,检测结果:合格,签发时间:2025 年 02 月 28 日;符合 OPRP 点行动准则要求;

(5)抽查 2025-08-02 产品:5L 道道全鲜胚鲜榨玉米胚芽油 供应商:六盘水永军粮油商贸有限公司,5L*4 桶 50 件,经手人:罗江城,验收人:廖国强,提供臻选鲜胚压榨玉米油检测报告,报告编号:CTT25021201249;报告日期:2024.6.24 检测项目:过氧化值、酸价(KOH)、总砷(以 As 计)、铅、溶剂残留、苯并(a)芘、黄曲霉毒素 B1,检测结果:合格;检测单位:国鼎检测技术(重庆)有限公司;另提供出厂检测报告,报告单编号:DDQCQ-2025-07-24-10,检测结果:合格,检测单位:道道全重庆粮油有限责任公司;符合 OPRP 点行动准则要求;

(6)抽查 2025-8-1,产品:海天老抽 1.9 升 2 件、家乐辣鲜露 3 件、蚝油 1 件、水晶粉 40 包、小津威 6 件、糯町香 50 斤 3 件、大豆油非转 6 桶、鸡蛋 4 件、大白芸豆 1 件、太太乐味精 1 件等;供方:贵州晋



邦商贸有限公司；产品相关检测报告详见销售部采购记录；

另抽查相关预包有相关产品批检报告：非转基因一级大豆油，报告编号：CTT25030501850R2，检验日期：2025.04.10，检测结果：符合；海天金字装蚝油，报告编号：A2240719998101006CR1，检验日期：2024.12.02，检测结果：符合；

另抽 2025 年 03-07 月期间《采购订单明细表》，分别记录有：玉米油、鸡蛋、蔬菜、菜籽油等的等成品出货进行了抽检，有记录抽样量检验各项结果。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：配送部在产品分拣过程，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。

抽查 2025-06-07 的销售单，客户名称：贵州盘江拓达物业管理有限公司，产品：五花肉 85 斤、前腿肉 102.80 斤、净牛肉 20.76 斤、白芹菜 30 斤、仔姜 10 斤、豆棒 20 斤、泡笋片 2 件、鸡蛋 1 件等，收货单位：客户签字：琵琶**、雷**、陈**；

抽查 2025-07-25 的销售单，客户名称：老鹰山煤矿，产品：茄子 10 斤、豇豆 10 斤、莴笋 10 斤、白萝卜 5 斤、三线肉 19.50 斤、肉片 15.80 斤、鸡 10 斤等，收货单位：客户签字：王*；

抽查 2025-06-02 的销售单，客户名称：六盘水市公安局(刑侦大队)，产品：肉沫 5 斤、猪肝 1.3 斤、鸡 7 斤、猪脚 10 斤、小葱 4 斤、酸菜 12 斤、香菇 2 斤、棒豆 3 斤等，收货人：李**。

审核现场查看：

抽查 2025-08-05-1 的销售单，客户名称：六盘水市儿童福利中心，产品：芹菜 4 斤、油麦菜 8 斤、菜心 8 斤、胡萝卜 20 斤、小葱 2 斤等，收货人：张**

抽查 2025-08-05-2 的销售单，客户名称：六盘水市儿童福利中心，产品：里脊 6 斤、五花肉 8.10 斤等，收货人：张**

抽查 2025-08-04-1 的销售单，客户名称：六盘水市纪委，产品：米粉 150 斤、细面 20 斤、米豆腐 4 个、米皮 50 斤、生菜 2 斤、苦菊 2 斤、豌豆楼 15 斤、去壳玉米、带壳花生 64 斤、蒜苗 25 斤、去皮大葱 12 斤、小米椒 10 斤、酸菜 20 斤、西红柿 20 斤等，收货人：马**

另抽查 2025-07-14、2025-07-08 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，具体见配送部 F8.2.4/H3.3 条款审核记录。

6) 致敏物质的管理情况：

受审方策划了编制了《过敏原管理程序》、《预防和消除食品欺诈程序》、《食品防护计划》，基本符合标准要求

现场提供了《过敏源清单》，编制/时间：李永亮 2025 年 03 月 10 日，按照致敏原物质：牛奶及乳制品、花生、鸡蛋、牛肉、羊肉、鱼、大豆和大豆制品、虾、蚝、小麦及其相关制品、芝麻九大类识别基本充分，结合公司初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为鸡蛋、花生油、豆制品、酱油，未记录识别日期等信息，现场沟通；



查见：

——《过敏原控制确认记录》，确认人员：王伟、谢鑫、李红、李永亮，确认时间：2025-06-10，确认结论：通过对以上问题的讨论分析，食品安全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；

——《致敏物质控制措施验证记录表》，验证人员：李永亮，验证时间：2025-06-11，验证结论：符合；

现场库存较少，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：

受审方在管理手册的 8.9 条款进行了规定，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。具体策划及验证情况见食品安全小组审核记录

查：

——《食品防护计划检查确认表》，确认结果：符合，编制：王伟、谢鑫、李红、李永亮，日期：2025-06-10

——《食品防护计划验证记录表》，验证结果：食品防护计划的实施达到了预期效果，编制：王伟、谢鑫、李红、李永亮，日期：2025-06-10

查见开展了食品安全应急演练计划，日期：2025 年 3 月 24 日，演练结果：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：

——进入公司前有农产品物流园保安部门进行《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车间；

——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：

公司策划了编制了《致敏原控制管理程序》、《食品欺诈预防控制程序》、《食品防护计划》，基本符合标准要求；

提供了《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，覆盖了食用农产品、食用农产品、预包装食品、散装食品、散装食品，未覆盖包装材料，同时未具体进行产品分类，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，评估综合风险等级为低或中，评估结论：公司产品较简单；公司从事该行业多年，经验丰富；供应商合作多年，诚信度较好；供应商管理制度、进货检验制度等较完善，执行良好。公司原辅料脆弱性风险较低。

提供了《食品欺诈预防计划确认报告》、确认时间：2025-06-10，确认人员：王伟、谢鑫、李红、李永亮；《食品欺诈预防计划验证报告》、验证时间：2025-06-10，验证人员：谢鑫。

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《应急准备与响应控制程序》，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》，但



未策划车辆事故等应急预案，现场沟通。

现场查见提供了《消防事故应急预案演练记录》，演练时间 2025 年 3 月 25 日，演练评审结论：通过这次演习锻炼消防队伍，提高了广大作业人员的防火意识、食品安全管理意识，同时认识到配置足够数量的灭火器的重要性和必要性，为今后的消防工作打下良好的基础，为安全生产提供了可靠的保障，提供有事故应急救援预案 评审表，评审人员：王伟、谢鑫、李红、李永亮，评审时间：2025 年 03 月 25 日；

《食品安全防护演练记录》，演练时间：2025 年 3 月 24 日，演练参与人员：食品安全小组成员等，演练结果：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效等。但未见到参加人员的证据，已现场沟通，应急演练的实施基本充分；

另现场建议加强配送车辆事故紧急演练记，下次审核关注；

10) 管理体系的验证、确认、评价和分析：

受审方制定了《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》，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、PRP 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《前提方案验证》，验证时间：2025-03-11，验证人员：王伟、谢鑫、李红、李永亮等，验证项目包括：库房环境、储存、运输和交付的卫生要求、废弃物处理，员工卫生，原辅料、成品、化学品采购、运输、贮存和使用等，结论：前提方案（PRP）的实施达到了预期效果；

——查《危害控制计划验证》，验证时间：2025-06-11，验证人员：王伟、谢鑫、李红、李永亮等，结论：HACCP 计划的实施达到了预期效果；

——预包装食品销售，不涉及生产加工用水；

——产品的安全性验证报告见配送部审核记录；

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见配送部审核记录；

提供了 2025 年 06 月 10 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等内容，基本充分，结论为：通过对验证结果的分析认为公司建立的食品安全管理体系基本符合 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》的要求，基本达到预期目的，分析人员：王伟、谢鑫、李红、李永亮，日期：2025.06.10，符合要求。

审核周期内暂未发生更新情况。

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

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 6 月 12-13 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。

与内审组组长谢鑫、组员李永亮面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面。管理层检查表出现 2.2.2 合规义务条款，与体系标准不符，内审员对体系要求不够熟悉，内审知识有所欠缺，内审能力需要继续进一步提高。

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“2025 年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行汇报”“改进项及改进计划”等记录，



查《管理评审报告》，明确了评审目的、评审依据、评审时间、参与人员、管理评审的方式、管理评审内容、管理评审的建议、管理评审的结论，编制：谢鑫，批准：王伟，日期：2025年06月21日；

查《管理评审改进措施实施计划》，管理评审改进决策：加强管理人员的体系文件培训；实施计划：2025年6月21日培训；实施部门：综合行政部；完成时间：2025年6月21日前；责任人：谢鑫；措施实施情况：已按计划实施完成。

公司已于2025年06月21日对主要部门负责人进行培训，培训内容：ISO22000：2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系（V1.0）标准、相关体系文件。有效性评价：通过培训，员工对新版标准的识别有了较为深刻的认识，培训有效。

管评结论：经过本次管理评审，证明公司建立的食品安全和 HACCP 管理体系具有一定的可操作性，与食品安全和 HACCP 管理体系标准是符合的，与企业实际是适宜的，虽然在有效性方面有一定的差距，但公司建立的体系具有较强的自我纠正能力，过程始终处于受控状态。以上事实证明我们公司建立的体系是充分的、适宜的、有效的。

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

受审方制定有《不合格品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，每年索取第三方检测报告，每批次索证等，主要由配送部负责，审核周期内未发生采购原料不合格情况；

销售行业的特殊性，初级农产品、预包装食品原料同成品，部门负责人李经理表示审核周期内配送销售及交付过程未发生配送不安全产品的情况，也未发生食品安全事故，但发生过配送数量错误情况，基本在交付给客户时就发现，现场沟通给予解决，因公司离顾客处，单次车程均在1小时内，基本可以及时给予解决，确保顾客接收；

审核周期内成品内检、外检均未发现有不合格现象。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审方策划了《纠正和预防措施控制程序》；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》8.10.5条款进行了规定，同时策划了《客户投诉处理控制程序》。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）：

受审方是一家专注于绿色健康食品批发配送的企业，成立于成立于 2016 年 11 月 21 日，公司坐落在贵州省，详细地址为：贵州省六盘水市钟山区德坞街道德坞街道办坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）2 栋（仓库地址：贵州省六盘水市钟山区德坞街道坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）3 栋 2 层 1、2、3 号商铺）。

受审方的规模情况/资源配置情况：

公司经营场所分为门市及分拣仓库，经营场所建筑面积共 2891.95 平方米，其中门市经营面积为 2274.18 平方米，门市分为食品陈列区、日杂货陈列区、配备有 6 组冷冻柜，另设有办公室 1 间约 10 平方米；分拣仓库区面积为 617.77 平方米，查分拣仓库区（干货区及分拣区、配送区、暂存区、猪肉分割区、清洗区、干货仓），同时配备有冷冻柜 2 台、1 台保鲜柜），分拣仓库区设有办公区 2 间，面积约：50 平方米；配送车辆：共有 7 辆常温车（含自有常温车 4 辆、冷藏车 1 辆，外租有 2 辆冷藏车），基本满足销售需要。

提供有经营场所租赁合同，其中门市经营场所租赁合同：合同有效期 2021 年 10 月 18 日至 2026 年 10 月 17 日；商铺位于六盘水市钟山区德坞街道办坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）2 栋 1 层、2 层商铺，商铺建筑面积为 2274.18 平方米（现场审核期间据管代谢鑫反馈经营场所少部分面积无偿授予相关联公司贵州晋邦贸易公司使用，业务有一定重叠，晋邦贸易公司列为供方管理，已现场进行风险提示）；

提供有分拣仓库区经营场所租赁合同：生鲜配送交易区租赁合同编号：WLYSXPS-2022-03，合同有效期：2022 年 3 月 31 日至 2027 年 3 月 30 日，地址位于六盘水市钟山区德坞街道办坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）3 栋 2 层 1、2、3 号商铺，商铺建筑面积为 617.77 平方米。（受审方于 2022 年 03 月 31 日外租仓库即贵州省六盘水市钟山区德坞街道坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）3 栋 2 层 1、2、3 号商铺，目前果蔬分拣、预包装食品暂存及采购运营职能主要在仓储区，外租仓库用于应对客户的常温预包装食品订单临时备货暂存，必要时由供方送货入仓库后暂存再配送至客户处，审核期间的已经计划向当地市场监管部门申请变更增加仓库地址，已与组织沟通，如经营地址发生变更及时向机构报备反馈并进行相应变更，同时如有发生食品经营地址变化、必须第一时间与本机构联系，否则可能影响证书有效性）

受审方坐落于贵州省六盘水市钟山区德坞街道德坞街道办坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）2 栋（仓库地址：贵州省六盘水市钟山区德坞街道坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）3 栋 2 层 1、2、3 号商铺），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，见销售部采购审核记录；

现场观察：经营场所区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，销售车间分为简易的仓储区、分拣区，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。

提供了设备台帐，涉及配送部的主要有货车、冷藏柜、冷冻柜、锯骨机、绞肉机、推车等，电子秤、温度计，基本满足认证范围所涉及初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食



品)销售;

提供有《设备台帐》及《设备维护计划》，保养频次：每月，主要设备保养：厢式货车、冷藏车、留样柜、周转筐等；保养人：李永亮；

提供有《设备保养记录》，保存时间：2025.03.11-2025.06.11，保养设备：厢式货车、冷藏车、留样柜、周转筐等；保养人：李永亮，抽查 2025.06.11，设备：厢式货车，消毒方式：喷洒酒精，外观是否正常：是，运行是否正常：是；另抽查 2025.03.11、2025.04.11 记录，管控方式相同，基本符合要求；

车辆维修：负责表示历程累计在 8000-10000 公里时进行维保，在指定汽车维修行六盘水市钟山区安太汽车商贸有限公司定点维保，抽查车辆维保记录：

贵 B-VC715 报修日期:2025-02-10 维修项目：1. 抬压箱更换离合器压板片子、2 发动机保养更换机油机油格空气格等；

贵 B-VC715 报修日期:2025-06-26 维修项目：1. 拆装更换全车锁芯等；

贵 B-P6080 报修日期:2025-06-16 维修项目：检查更换发电机；

贵 B-P6080 报修日期:2025-03-30 维修项目：1. 发动机三清保养、2 发动机保养更换机油机油格空气格等；

冷藏冷冻柜维保：主要负责人反馈设备新购不久正处于厂家维保期内，自体系建立以来暂未有发生维修维保记录；

受审核方的资源保障情况基本符合标准的要求。

受审方的《监视和测量装置控制程序》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帐”，主要包括电子秤、温度计，共 3 台，未将冷冻柜温度显示装置列入台帐管理，已现场沟通。一阶段问题未提供门市电子台秤(TCS-T97R)检定或校准证书未整改、同时二阶段未能提供分拣仓库的电子台秤（型号 TCS-150)的计量校准证书，已开不符合项整改；

抽查型号为 TM-3F0 型号的电子秤，校准证书编号：VE25050602-01，校准日期：2025-05-06；

抽查型号为 TCS-200 型号的电子秤，校准证书编号：VE25050602-02，校准日期：2025-05-06；

温度计型号：TP101，校准证书编号：ZZ250430032，校准日期：2025-04-30；

现场对冷藏库温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，每年比对 1 次，允许误差±1℃，能提供冷藏车《温度对比记录表》，符合要求；

检测室位于仓库地址：六盘水市钟山区德坞街道办坞沙寨村（暨六盘水市农产品综合物流园）3 栋 2 层 1、2、3 号商铺，面积约 10 平方米与办公区一起，但未有投入运营，果蔬的农残检测及预包装食品验收主要通过感官检查、索取批检报告为准，具体见 H3.8/F8.5.4.5 条款审核记录。

现场查看农残检测记录：2025 年 08 月 04 审核现场查看：农残检测报告：检测项目：农药残留，检测单位：麒麟农产品批发市场检测室，检测产品：西兰花、韭黄、芋头、藕、莴笋等 42 个菜品种；抑制率：12.17%、18.14%、12.22%、14.30%、12.04%，其中抑制率最高：大蒜 抑制率 36.15%；

2) 人员及能力、意识:

受审方在《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《岗位职责及任职要求》，覆盖到公司总经理、各岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定，部门负责人表示审核周期内公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化。

——提供《员工绩效考核及能力评价表》，现场随机抽取食品安全小组组长谢鑫，工作表现，工作能力、工作业绩等进行综合打分，确认结果：胜任工作。

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

与内审组组长谢鑫、组员李永亮面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面。管理层检查表出现 2.2.2 合规义务条款，与体系标准不符，内审员对体系要求不够熟悉，内审知识有所欠缺，内审能力需要继续进一步提高，开具不符合；

审核周期内各岗位人员基本满足要求。

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 年度培训计划表》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对管理体系标准、体系文件、法律法规、内审等方面，策划基本充分；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。部门负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取培训及考核记录表：

培训日期	培训记录内容	参加培训人员签到	考试方式	培训效果
2025-3-2	ISO22000：2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》	王伟、谢鑫、李红、李永亮	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 问答	经过培训，上述人员对所学知识有进一步的认识和提高，经提问的现场操作，考核合格，合格率 100%，本次培训有效！
2025-5-12	管理手册、程序文件	王伟、谢鑫、李红、李永亮	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 问答	经过培训，上述人员对所学知识有进一步的认识和提高，经提问的现场操作，考核合格，合格率 100%，本次培训有效！
2025-6-20	内审员培训	李永亮、谢鑫	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 问答	经过培训，上述人员对所学知识有进一步的认识和提高，经提问的现场操作，考核合格，合格率 100%，本次培训有效！
2024-4-22	食品安全法等法律法规和产品及其相关标准的培训	王伟、谢鑫、李红、李永亮	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 问答	经过培训，上述人员对所学知识有进一步的认识和提高，经提问的现场操作，考核合格，合格率 100%，本次培训有效！
2025-7-15	岗位操作规范、设备操作规范	王伟、谢鑫、李红、李永亮	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 问答	经过培训，上述人员对所学知识有进一步的认识和提高，经提问的现场操作，考核合格，合格率 100%，本次培训有效！



查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，见培训记录；

——查驾驶证：

李永亮，C1，有效期限 2025-07-25 至 2031-07-25，在有效期内。；

陈小勇，C1，有效期限 2019-11-15 至 2029-11-15，在有效期内。

陈文亮，B2，有效期限 2017-02-25 至 2027-02-25，在有效期内。

黄军，A2D，有效期限 2025-7-30 至长期，在有效期内。

——查健康证管理情况：

提供了人员健康证，随机抽取如下：

总经理：王伟，编号：NO. 202404163，发证日期：2024 年 10 月 14 日，有效期：1 年，发证单位：钟山区妇保院。

食品安全小组组长：谢鑫，编号：NO. 202503615，发证日期：2025 年 7 月 28 日，有效期：1 年，发证单位：钟山区妇幼保健院。

廖国强，编号：NO. 202503578，发证日期：2025 年 7 月 25 日，有效期：1 年，发证单位：钟山区妇保院。

陈小勇，编号：NO. 202404163，发证日期：2024 年 10 月 14 日，有效期：1 年，发证单位：钟山区妇保院。李永亮，编号：NO. 202404164，发证日期：2024 年 10 月 15 日，有效期：1 年，发证单位：钟山区妇保院。

王芳，编号：NO. 202500530，发证日期：2025 年 2 月 17 日，有效期：1 年，发证单位：钟山区妇保院。均在有效期内。

黄军，编号：NO. 202500967，发证日期：2025 年 03 月 03 日，有效期：1 年，发证单位：钟山区妇保院。均在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

人员能力意识管理基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

受审方在《食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《沟通控制程序》；

查内部沟通管理情况：

与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、有关食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

查 2025. 8. 3，综合行政部谢鑫在公司微信群下发通知：六盘水伟永林商贸有限公司管理制度（2025 版），要公司内部员工认真学习，按制度执行。

内部报告管理情况：

部门负责人表示公司目前从事销售部分的员工均为具有多年工作经验的员工，对公司发展政策、发展方向及各项政策要求等均很了解，也愿意同公司一起发展及进步。

公司建立了有专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全、合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，希望员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患。

查外部沟通管理情况：

与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构等进行沟通，沟通方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定食品安全小组组长/HACCP 小组组长负责（参加公司的各



类培训等，基本满足要求），沟通公司产品在食品安全方面、安全生产方面、监管要求、公司各类管理要求等的信息。

外部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门/人	回应情况
2025-07-29	关于公司企业文化宣传背景墙的制作内容确认。	贵州鸿宝广告策划有限公司	微信	谢鑫	回复确认

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

受审方在《HACCP 和食品安全管理手册》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《HACCP 和食品安全管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划书》、《前提方案》、《良好卫生规范》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/HACCP 体系运行的需要。

公司文件分类及构成：

一级文件：管理手册（WJL-SC-2025）、危害控制计划书。

二级文件：公司编制了 26 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。

三层文件：管理制度 23 个，如《员工行为规范管理办法》、《岗位职责及任职要求》、《食品进货查验记录管理制度》、《食品采购管理制度》、《不合格食品管理制度》、《食品安全事故应急预案》、《库管理制度》、《食品储存运输管理制度》、《食品卫生管理制度》等；

四层次文件：培训记录、确认验证记录等 共 54 份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，管理体系在发布前由总经理批准。

查《受控文件清单》，包括：文件名称、编号、受控状态、使用部门等。基本符合。

《文件发放/回收登记表》，包括管理手册、程序文件（含SSOP、前提方案、危害控制计划）、危害控制计划、良好操作规范GMP/前提方案PRP等，记录表内写明了文件名称、编号、版本、发放时间、签收人等。基本符合标准要求。

抽食品安全管理手册文件发放情况，部门：销售部，签收人：李红，文件名称：食品安全管理手册、程序文件（汇编）、前提方案、危害控制计划书、管理制度（汇编），基本符合。

查外来文件管理情况：

组织收集了与初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售相关的法律法规，识别适用的法律法规包括：收集了与企业相关的法律法规，提供了《适用的法律法规及其他要求清单》。包括收集了与企业相关的法律法规，提供了《外来文件清单》包括收集了与企业相关的法律法规，提供了《法律法规清单》包括食品安全法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、农产品质量安全法、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》等法规文件；基本符合要求。

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 54 份记录，记录一览表内项目有序号、记录名称、编号、版本班次、保存期限、保存部门，抽《培训记录》、《内审检查表》、《管理评审签到表》3 份记录，记录均有编写，由规



定人员记录，字迹基本清晰，记录最终由综合行政部保存。

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: 六盘水伟永霖商贸有限公司

注册地址: 贵州省六盘水市钟山区德坞街道德坞街道办坞沙寨村(暨六盘水市农产品综合物流园)2栋

办公地址: 贵州省六盘水市钟山区德坞街道德坞街道办坞沙寨村(暨六盘水市农产品综合物流园)2栋

经营地址: 贵州省六盘水市钟山区德坞街道德坞街道办坞沙寨村(暨六盘水市农产品综合物流园)2栋
(仓库地址:贵州省六盘水市钟山区德坞街道德坞街道办坞沙寨村(暨六盘水市农产品综合物流园)3栋2层1、2、3号商
铺)

2) 认证范围:

FSMS: 位于贵州省六盘水市钟山区德坞街道德坞街道办坞沙寨村(暨六盘水市农产品综合物流园)2
栋的六盘水伟永霖商贸有限公司的初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋)、预包装食品(不含冷
藏冷冻食品)销售

HACCP: 位于贵州省六盘水市钟山区德坞街道德坞街道办坞沙寨村(暨六盘水市农产品综合物流园)2
栋的六盘水伟永霖商贸有限公司的初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、禽蛋)、预包装食品(不含冷
藏冷冻食品)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, **六盘水伟永霖商贸有限公司**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	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

通过审查评价, 评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求, 具备实现预期结果的能力, 管
理体系运行正常有效, 本次审核达到预期评价目的, 认证范围适宜, 本次现场审核结论为:

推荐认证注册

在商定的时间内完成对不符合项的整改, 并经审核组验证有效后, 推荐认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组: 邝柏臣 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。