



项目编号：11005-2025-F

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：上海梁之谊实业有限公司

审核体系：食品安全管理体系

审核组长（签字）： 钱涛

审核组员（签字）： 孟德波

报告日期： 2025年08月14日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

电话：010-8225 2376

官网：www.china-isc.org.cn

邮箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
■ 管理体系审核计划（通知）书 ■ 首末次会议签到表 ■ 文件审核报告
■ 第一阶段审核报告 ■ 不符合项报告 □ 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

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

组员：孟德波



受审核方名称：上海梁之谊实业有限公司

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	钱涛	组长	审核员	2025-N1FSMS-1465209	FI-1
B	孟德波	组员	审核员	2025-N1FSMS-1388931	FI-1

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	韦桂菊	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（**食品安全管理体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

ISO 22000:2018

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：《ISO22000：2018食品安全管理体系体系——食品链中各类组织的要求》、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)》、《商品售后服务评价体系》、《中华人民共和国商标法》《中华人民共和国广告法》、《中华人民共和国反不正当竞争法》、《中华人民共和国专利法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国计量法》、《中华人民共和国招投标法》、《中华人民共和国食品安全法》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》等。



e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：GB 2707—2016食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品、GB 2749/2015食品安全国家标准 蛋与蛋制品、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 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 19295-2021食品安全国家标准 速冻面米与调制食品、GB 2763-2021食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 31650-2019食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、GB 4789.2-2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定等。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。无

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年08月14日上午至2025年08月14日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年03月03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:位于上海市松江区沪松公路1658弄139号6幢1层107室的上海梁之谊实业有限公司的预包装食品（冷冻品）、食用农产品（畜禽肉类、水产品类）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：上海市松江区沪松公路 1658 弄 139 号 6 幢 1 层 107 室

办公地址：上海市松江区沪松公路 1658 弄 139 号 6 幢 1 层 107 室

经营地址：上海市松江区沪松公路 1658 弄 139 号 6 幢 1 层 107 室

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 08 月 13 日 09:00 至 2025 年 08 月 13 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：

供方管理情况、管理评审、内审的有效性

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：未调整；有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况：完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：



1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况:

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款：综合部 F7.2

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13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09月14日前。

2) 下次审核时应重点关注:

人员能力、前提方案/良好卫生规范

3) 本次审核发现的正面信息:

1) 受审核方依据 ISO 22000:2018 标准要求策划了公司食品安全管理体系。

2) 公司总经理、食品安全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 ISO 22000:2018 体系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》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO 22000:2018 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、产品标识管理等还需要加强。

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:

原料采购、配送过程监控

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

无



二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2009年07月27日 体系实施时间：：2025年03月03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：人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

上班时间为：

办公室：8：00-17：00

配送人员：4：00-12：00

4) 范围内产品/服务及流程：

按客户订单采购→产品验收（OPRP）→储存（如需要）→装车配送→交付验收

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

1) 组织结构、职责分工和内外沟通情况

组织根据体系运行要求及企业实际情况，设置了领导层、食品安全小组、综合部、运营部，机构设置合理，职责权限明确，接口基本清晰。根据工作需求配置人员，明确职责和权限，通过学习、培训、会议、文件或网络等各种形式进行了内外沟通，以确保各层次和职能相互了解清楚，便于相互协调和配合。

内外部沟通主要通过会议、培训、微信群、文件等方式进行，对外主要由食品安全小组组长/总经理负责，审核周期内内外部沟通未见异常。

2) 管理体系文件符合情况

公司依据 ISO22000:2018 的要求策划了：

-《管理手册》1份；覆盖了 QMS 50430 EMS OHSMS FSMS HACCP

-程序文件；29份；

-管理制度；4份；

-记录表格；79份；详见《记录清单》

3) 法律法规的识别及获取情况

提供了《外来文件清单》，收录了：ISO22000:2018 食品安全管理体系体系——食品链中各类组织的要求、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)、商品售后服务评价体系、《中华人民共和国商标法》《中华人民共和国广告法》、《中华人民共和国反不正当竞争法》、《中华人民共和国专利法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国计量法》、《中华人



民共和国招投标法》、《中华人民共和国食品安全法》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》等。

收集了产品执行的食品安全标准：GB 2707—2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品、GB 10136—2015 食品安全国家标准 动物性水产制品、GB 2749/2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品、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 2760—2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 19295—2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品、GB 2763—2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 31650—2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、GB 4789.2—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定等。

基本符合要求。

4)组织的资源配置情况

1、企业经营场所面积约 272 平方米，分为办公区域、冷冻库、休息区域、通道等，配有打印机、电脑、无线网络等。配有打印机、电脑、无线网络等，基本满足预包装食品（冷冻品）、食用农产品（畜禽肉类、水产品类）的销售需要。

2、监视和测量设备：冷冻库温度监控、电子秤 1 个；

3、特种设备：不涉及；

4、生产销售设备：轻型封闭式货车 2 台、平板车 3 辆

5、企业目前体系覆盖有效人数：10 人，其中含管理人员 3 人；

基本满足销售需要。

5)方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

食品安全方针：严格规范管理,保证产品优质安全；不断持续改进,满足顾客法规要求

管理手册中明确了公司的食品安全目标：

(1) 顾客投诉处理率 100%

(2) 食品安全事故 0 次

企业对总目标进行了分解。各部门目标完成情况每月统计考核一次，查 2025 年 3 月至 2025 年 7 月的目标完成情况，各部门目标均完成。

管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

6)前提方案/良好的卫生规范

公司坐落于上海市松江区沪松公路 1658 弄 139 号 6 幢 1 层 107 室，场地周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

现场观察：企业周围水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，废弃物集中管理。企业建筑面积约 272 平方米，其中办公区域面积约 80 平方米、冷冻库 1 个约 80 平方米、员工休息区约 70 平方米、通道面积约 42



平方米。有简单洗手设施，无更衣室，卫生间在经营场所外，基本满足预包装食品（冷冻食品）、食用农产品（畜禽肉、水产品类）的销售需要。

——空气和水质：

空气和水的管理：预包装食品（冷冻食品）、食用农产品（畜禽肉、水产品类）的销售对空气无特殊要求，少量用水主要是清洁场地用，预包装食品（冷冻食品）、食用农产品（畜禽肉、水产品类）的销售不涉及水。

——包装材料

预包装产品不涉及。

预包装产品不涉及。

暂存在冷冻库的食用农产品（畜禽肉、水产品类），企业使用塑料袋分装。

提供塑料袋第三方检测报告，详见运营部 F7.1.6 审核条款。

——虫害防治

虫鼠害防治：现场配置有灭蝇灯、捕鼠笼、粘鼠板等虫鼠害控制设施。企业需暂存的食材全部存放在冷冻库中，冷冻库都是随手关门。

企业每天对经营场所的虫鼠害进行检查，提供《虫鼠害检查记录》，抽 2025 年 7 月 22 日检查记录，检查内容：有无飞虫、有无鼠害、灭鼠设施有无损坏、防虫设施有无损坏，检查结果：√，检查人：刘国涛；抽 2025 年 8 月 6 日检查记录，检查内容：有无飞虫、有无鼠害、灭鼠设施有无损坏、防虫设施有无损坏，检查结果：√，检查人：刘国涛……

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物主要为包装纸箱，包装纸箱都码放整齐，暂存在固定区域，集中由有资质的回收公司回收；一般生活垃圾由园区统一管理；清洁设备及地面的废水及生活污水，直接排放城市污水管网。

——员工卫生、员工健康

员工健康及培训管理情况见综合部审核记录。

企业每日对员工健康进行检查，提供《每日晨检记录》，

抽 2025 年 5 月 13 日记录，姓名：王云刚、向飞、黄国正、黄再宝、刘志雄，晨检内容：是否有腹痛、腹泻、恶心、呕吐、发热、手部伤口、湿疹、长疖子、流鼻涕等症状，检查结果：合格。

抽 2025 年 7 月 28 日记录，姓名：王云刚、向飞、黄国正、黄再宝、刘志雄，晨检内容：是否有腹痛、腹泻、恶心、呕吐、发热、手部伤口、湿疹、长疖子、流鼻涕等症状，检查结果：合格。

抽 2025 年 8 月 3 日记录，姓名：王云刚、向飞、黄国正、黄再宝、刘志雄，晨检内容：是否有腹痛、腹泻、恶心、呕吐、发热、手部伤口、湿疹、长疖子、流鼻涕等症状，检查结果：合格。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离



企业负责人介绍，运输车辆每日运输完成后，会进行清洁、消毒。

提供《每日车辆清洁/消毒记录表》

抽查 2025.07.15 的记录，车牌号：苏 UR820N，已清洁，已消毒、消毒液：0.5% 84 消毒液，责任人：

刘国涛；

抽查 2025.07.30 的记录，车牌号：苏 UR820N，已清洁，已消毒、消毒液：0.5% 84 消毒液，责任人：

刘国涛；

抽查 2025.07.10 的记录，车牌号：苏 U8DS71，已清洁，已消毒、消毒液：0.5% 84 消毒液，责任人：

向*；

抽查 2025.08.3 的记录，车牌号：苏 U8DS71，已清洁，已消毒、消毒液：0.5% 84 消毒液，责任人：

向*；……

——返工管理

预包装食品（冷冻食品）、食用农产品（畜禽肉、水产品类）的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

化学品主要是洗手液现场固定放置洗手设施处。

84 消毒液消放置在洗手池处，清洗车辆后，用稀释后的 84 消毒液消毒车辆。

——验收管理

原辅料验收管控情况见 F8.8.1 条款审核记录。

——外来人员管理：

外来人员进入公司要遵守公司的管理规定，服从公司的管理要求，保持卫生清洁，防止交叉污染。

——运输和储存、库存管理

公司有 2 辆运输车辆，1 辆为常温货车，一辆为冷藏车；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，配送车程单程基本在 0.5-2 小时左右，按客户要求时间完成配送；路程近的用常温货车，路途远的用冷藏车运输，确保送出的货物的质量完好。

企业会记录冷冻库温度，每天上下午各 1 次，提供《每日冷库温度记录表》，

查看 2025 年 6 月 10 日记录 上午：-17.7℃，下午：-17.9℃，检查人：段阿绘

查看 2025 年 7 月 18 日记录 上午：-18.0℃，下午：-17.8℃，检查人：刘国涛

查看 2025 年 8 月 1 日记录 上午：-17.7℃，下午：-17.6℃，检查人：刘国涛

现场查看冷冻库温度显示为：-13.6℃，企业负责人解释说，由于早上装货时，冷冻库的门是敞开的，温度会上升。冷冻库的门关闭后，温度会慢慢下降到-18℃左右。

满足预包装食品（冷冻食品）贮藏温度要求。



目前公司的客户需求基本是配送预包装食品（冷冻食品）、食用农产品（畜禽肉、水产品类），企业按照客户需求采购货物，由司机到供方取货后直接送往客户处。有些需求量比较大的食材，企业会多采购一些，存放在冷冻库，客户有需求时，直接从冷冻库取出装车，送往客户处。

企业的卫生管理基本符合要求。

7) 危害控制计划策划情况

企业对于需要使用环境卫生、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》、《危害控制计划》、《食品安全管理制度》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，策划基本能确保预包装食品（冷冻品）、食用农产品（畜禽肉类、水产品类）的销售过程所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

查食品安全小组组成情况：

公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小组组长为：韦桂菊，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司食品安全小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了总经理、综合部、运营部人员，小组成员包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员韦桂菊，基本了解，具体人员能力及培训见经营部审核记录。

公司提供了《危害控制计划》；

现场抽查产品描述情况：

抽查 1:猪肉：

产地：上海市，来源：动物，组成：猪肉，预期用途（消费对象）：企事业单位学校食堂，使用方法/食用方法：洗净后，煮熟，注意事项：防鼠、防虫、防污染，包装方式：塑料袋或塑料筐，销售要求：常温销售（批发或零售），特殊运输要求：0-4℃以下贮存，0-4℃以下卡车或集装箱运输。

产品特性：感官、理化及卫生指标 色泽：肌肉色泽鲜红。有光泽、脂肪呈乳白色，粘度：外表湿润、不粘手、弹性：肌肉结构紧密，有坚实感，纤维韧性强，气味：具有猪肉正常的气味，煮沸后肉汤：澄清透明，脂肪团聚于表面，具有猪肉汤固有的香味和鲜味，肉眼可见异物：无，水分：≤77%，挥发性盐基氮≤15 mg/100g，四环素：≤0.1 mg/kg，金霉素≤0.1 mg/kg，盐酸克伦特罗：不得检出 μg/kg，莱克多巴胺：不得检出 μg/kg，沙丁胺醇：不得检出 μg/kg，氯霉素：不得检出 μg/kg，己烯雌酚：不得检出 μg/kg，磺胺类总量：≤100 μg/kg，恩诺沙星：≤0.1，铅：≤0.2 mg/kg，镉：≤0.1 mg/kg，无机砷：≤0.05 mg/kg，总汞：≤0.05 mg/kg，六六六：≤0.1 mg/kg，滴滴涕：≤0.2 mg/kg，林丹：≤0.1mg/kg，接受准则：产品需有配送单位的合格证明；GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》。

抽查 2:水产品



来源：动物，主要成分：蛋白质、脂肪、维生素和矿物质，产品接受准则：GB2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》。

产品指标要求

感官：色泽：具有水产品应有色泽， 气味：具有水产品应有气味，无异味， 状态：具有水产品应有的组织状态，肌肉紧密，有弹性。

挥发性盐基氮： $a/mg/100g$ ） 海水鱼虾 ≤ 30 ， 海蟹 ≤ 25 ， 淡水鱼虾 ≤ 20 ， 冷冻贝类 ≤ 15

分销交付：常温销售（批发或零售），预处理要求：加工处理后食用，包装类型：塑料袋，箱装，存储要求：冷冻水产品应贮存 -18°C 或更低温度，保质期： -18°C 或更低温度可保存6个月，使用特殊要求：无，运输要求：食品专用车运输，有防污措施，不得与有毒有害有污染的物品混运。过敏原：虾、螃蟹等。

抽查3:冷冻禽肉类

来源：动物源，原产地：全国，组成成分：鸡肉等，生产方法：原料准备-分割-冷却-速冻-包装，产品接受准则：GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品。

生物、化学和物理特性

感官特性：色泽：具有鸡肉有的色泽，滋味、气味：具有鸡肉应有的滋味、气味，无异味，异物：具有鸡肉应有的状态；无正常视力可见外来异物

理化指标：农药残留量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留量应符合国家有关规定和公告

交付方式：有资质的生产厂家采购，包装方式：袋装，贮存条件： -18°C 冷冻保存，保质期：12个月，预处理：煮熟后方可食用，标签说明要求：生产厂商名称、经销商名称及地址，产品名称，产品标准号，净含量，质量等级，原料与配料，保质期，使用方法，贮存方法，运输要求：运输车辆没有运输过有毒有害物品且清洁卫生，防日晒、防雨淋、不得与有毒有害物品混装。

.....

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证范围为热食类食品制售，流程主要如下：

按客户订单采购→产品验收（OPRP）→储存（如需要）→装车配送→交付验收

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。

提供了车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，本审核周期内未发生变化。

现场观察流程图与公司预包装食品（冷冻品）、食用农产品（畜禽肉类、水产品类）的销售过程基本相符；食品安全小组成员对此流程图到现场根据实际加工步骤进行确认，确认时间：2025-03-03，体现 HACCP 计划确认记录中，基本符合要求。

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

查有《危害分析工作单》，流程：按客户订单采购→产品验收（OPRP）→储存（如需要）→装车配送→交付验收，危害分析的步骤与流程图基本一致。

食品安全小组已开展了对前提方案\良好卫生规范、危害控制计划等控制措施的确认工作。



现场查见《HACCP 计划确认记录表》确认时间：2025 年 03 月 03 日，确认人员：吴俊、刘国涛、韦桂菊，结论：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

对于采购产品的安全性确认主要通过索证索票进行，具体见运营部（采购及销售）审核记录。基本满足标准要求的可接受水平。

经过对预包装食品（冷冻品）、食用农产品（畜禽肉类、水产品类）的销售过程的危害分析及评价，确定了 1 个 OPRP，无 CCP，具体情况如下：

编号	步骤	控制的危害	行动准则	监视程序					记录	验证
				对象	方法	频率	人员	纠偏措施		
OPRP1	OPRP 产品验收（畜禽肉类）	疫病、瘦肉精	动物产品检疫合格证、肉品品质检验合格证	动物产品检疫合格证、肉品品质检验合格证	查看有无相应的动物产品检疫合格证、肉品品质检验合格证	每批次	原料验收人员	拒收未有动物产品检疫合格证、肉品品质检验合格证	动物产品检疫合格证、肉品品质检验合格证	主管审核
	OPRP 产品验收（预包装食品）	致病细菌、重金属、食品添加剂、真菌毒素超标	索取产品第三方检测报告	产品第三方检测报告合格证明	查看产品有无产品第三方检测报告	每批次	原料验收人员	拒收未有产品第三方检测报告合格产品，要求供方整改，多次出现取消供方资格、开发新的供方等	产品第三方检测报告合格证明	主管审核

基本满足标准要求

8) 策划和实施了内部审核和管理评审情况

公司按照内审计划的要求，于 2025-06-11 至 2025-06-12 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合 1 项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于 2025 年 06 月 24 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

9) 主要人员对标准的理解情况

询问食品安全小组组长韦桂菊，基本掌握 ISO22000: 2018 标准的内容，基本符合要求。

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 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）

一、前提方案/良好卫生规范

公司编制并执行《前提方案》

公司根据生产现场实际及生产特点和实际操作情况，依据、GB 14881-2013 和 ISO22000: 2018 编制了《前提方案》，其规定了建筑物和相关设施的设计、空气、水、能源的供给、采购材料的管理、交叉污染的纠正措施、清洁和消毒、虫害控制、人员健康和卫生、产品污染风险和隔离、废弃物管理、场所巡检、返工及不合格品处置、外来人员、培训、产品信息/消费者意识等方面的控制，由综合部、运营部和食品安全小组对其实施情况进行监控。

a) 建筑物和相关设施的构造与布局:

该企业经营地址位于上海市松江区沪松公路 1658 弄 139 号 6 幢 1 层 107 室，周围无污染源，审核周期内未发生变化。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局:

组织的规模情况/资源配置情况：企业建筑面积约 272 平方米，其中办公区域面积约 80 平方米、冷冻库 1 个约 80 平方米、员工休息区约 70 平方米、通道面积约 42 平方米。有简单洗手设施，无更衣室，卫生间在经营场所外。用于预包装食品（冷冻食品）、食用农产品（畜禽肉、水产品类）的销售，配置有电脑、打印机、网络、平板车、运输车辆等设施，基本满足预包装食品（冷冻食品）、食用农产品（畜禽肉、水产品类）的销售需要。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给:

公司无生产用水，生活用水采用自来水符合产品质量安全要求。

d) 包括虫鼠害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务:

企业设置有灭蚊灯、捕鼠笼、粘鼠板等。企业未配置挡鼠板，与企业沟通，负责人表示企业需要暂存的产品为冷冻预包装食品，暂存的物品均放置在冷冻库中，冷库大门除搬运货物时是打开的，其他时间均处于关闭状态。食用农产品都是企业员工去供方处取货，直接送往客户处，不涉及食用农产品的贮存。

e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性:

设备主要有是电脑、打印机、运输车辆等。

经与公司负责人交流，审核范围内不涉及特种设备。

公司定期对设备进行维护保养。

f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）:

见“7.1.6 条款”审核记录;

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运:



验收要求：文件查验：供应商提供的产品合格证明、第三方检验报告等；质量检查：感官、数量、规格等项目；不符合验收要求的：采取拒收、立即退给供应商。

h) 防止交叉污染的措施

企业采购的物品均由供方提前分拣好，用塑料袋包装好后，分类存放在包装箱。企业库存的产品，配送时，也是分类存放在保温箱中，再进行配送，有效防止了交叉污染；

i) 清洁和消毒：

企业负责人介绍，运输车辆每日运输完成后，会进行清洁、消毒。提供《每日车辆清洁/消毒记录表》，详见运营部 F8.2 审核条款。

企业定期对冷冻库进行卫生清理，对通道、货物摆放、照明设施等项目进行检查，但因设施相对简单未提供卫生检查记录表，建议企业定期进行卫生检查记录，已交流，下次审核关注。

j) 人员卫生：企业员工办理了健康证，详见综合部审核记录。

企业每日对员工健康进行检查，提供《每日晨检记录》，详见运营部 F8.2 审核条款。

k) 产品信息/消费者意识

客户群体主要是：星级酒店餐厅等；

l) 其他有关方面：无

消防方面：办公区域配置有灭火器、消防栓等。

产品撤回和召回的策划及实施见 F8.9 审核记录。

前提方案验证，日期 2025-06-03，验证人：吴俊、韦桂菊、刘国涛。

二、危害控制计划实施、验证

公司主要提供预包装食品（冷冻品）、食用农产品（畜禽肉类、水产品类）的销售，策划编制了《采购控制程序》、《食品标识和可追溯控制程序》、《不符合控制程序》、《确认、验证、验证结果的评级与分析控制程序》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，见运营部审核记录。

涉及预包装食品（冷冻品）、食用农产品（畜禽肉类、水产品类）的验收，产品检验报告详见运营部记录。

经过识别评价确认 OPRP1：产品验收，无 CCP

OPRP：产品验收

产品验收（畜禽肉类）行动准则：动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证

产品验收（预包装食品）行动准则：索取产品第三方检测报告

企业负责人介绍，原料验收时会让供方提供动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证、第三方检



测报告。

抽查第三方检测报告：

抽查1，猪-胴体 肉制品品质检验合格证(食用农产品(畜禽肉))，生产单位：山东千喜鹤食品有限公司；编号：100037764200，生产日期：2025-08-08至2025-08-08；启运日期：2025-08-08；收货人：武河；到达地点：上海市青浦区华隆路200号西郊国际农产品交易中心杠号s009；提供动物检验合格证明：编号：3744942796；签发日期：：2025年8月8日

抽查2，牛肉 动物检验检疫合格证明(食用农产品(畜禽肉))，编号：1505152806；签发日期：2025年8月12日，产单位名称地址：内蒙古草原福美食品有限公司内蒙古自治区赤峰市元宝山区绿色农畜产品加工园区。

抽查3，鸡肉 动物检验检疫合格证明，(食用农产品(畜禽肉)) 编号：3744354976；签发日期：2025年8月5日，生产单位名称地址：博兴县经济开发区新盛食品有限公司山东省滨州市博兴县博兴县经济开发区富源二路以北。

抽查4，鸭肉 动物检验检疫合格证明(食用农产品(畜禽肉))，编号：3743257516；签发日期：2024年10月20日，生产单位名称地址：单县中新食品有限公司山东省菏泽市单县单县园艺街道平原路与北园路交叉口北260米路西。

抽查5，免浆虾仁检测报告 报告编号：食检字第 SW250208027 号，检验项目：形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质、挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)等，检验结果：合格，签发日期：2025.02.14，检测机构：中农康正技术服务有限公司。

抽查6，鲜肉包检测报告 报告编号：2024-F-12722，检测项目：色泽、滋味、气味、状态、过氧化值、签、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群等，检测结果：合格，签发日期：2025年01月06日，检测机构：上海必诺检测技术服务有限公司。

抽查7，牛肉 中华人民共和国出入境检验检疫入境货物检验检疫证明(预包装食品(冷冻食品)) 编号：021320251000000673001，日期：2025年1月16日；收货人：普洛斯洛华供应链管理(上海)有限公司

OPRP 的行动准则验证符合要求。

提供：销售订单

抽1，客户：湖州南浔希尔顿酒店，订单号：HGHN2507962，订货日期：2025-07-30，送货日期：2025-07-31，货品名称/数量：帕尔马火腿片 250g/7 袋，特典香槟鳕鱼/3PC，西班牙 5J 伊比利亚火腿/3PC、冰鲜清远鸡/20kg、笋干老鸭煲/25BOX、水发速冻辽参/40BAG、京海申免浆淡水虾仁/10BOX，草原鑫河羊排 12 骨/15kg。

抽2，客户：南通市中央创新区科创产业发展有限公司万豪酒店分公司，订单号：39AHR00049729，订



货日期：2025-07-30，送货日期：2025-07-31，货品名称/数量：新鲜乌鸡/3kg，冻去骨鸡腿肉/20kg，新鲜带皮五花肉/7kg，新鲜仔公鸡/8kg，新鲜本地仔鹅/7kg。

抽3，客户：上海佰翔酒店管理有限公司，订单号：P0202505250067，采购日期：2025-05-25，送货日期：2025-05-26，货品名称/数量：老蛭/10斤，基围虾/10斤，白水鱼/15斤，小黄鱼/20斤，五花肉/10斤，三黄鸡/5斤、竹蛭王/2斤、草虾/2.5斤、鸡全翅/1箱、梭子蟹/1.5斤。

企业负责人介绍，订单由客户事先以邮件或微信发给企业，企业按照订单要求备货、送货。客户收到货物时，会对食材的重量、检测报告、外观等进行验收，并在送货单上签字确认。结算时，按照客户验收的重量结算。

查送货单：

送货单1，收货单位：启东皇冠假日酒店 单据编号：XS-2025-07-30-3426，录单日期：2025-07-31，品名/数量（kg）：羊蝎子/20，泓品源奥尔良鸡翅中/20包、猪梅肉/20、肉眼牛排/10

送货单2，收货单位：启东银洲希尔顿逸林酒店 单据编号：XS-2025-07-30-3419，录单日期：2025-07-31，品名/数量（kg）：鸭翅/10，御味香地道烤香肠/5包、咔滋脆鸡排/20

企业负责人介绍，有些客户，如客户上海佰翔酒店管理有限公司，企业送货时会将销售订单带过去，客户根据销售订单收货，订单有一栏“实收数量”，由客户验收后填写，由企业带回，结算时，按照销售订单上标注的数量结算，不再填写送货单。

另抽2025年6月24日、2025年7月15日等记录，均按客户要求实施了订货并配送，由顾客验收第三方检测报告、数量、外观等。

2025年08月14日凌晨现场查看企业验收、装车、配送情况：

看见企业员工正在从冷库中取出货物，装入保温箱中，再装到车上，司机介绍说，他们先将有库存的食材装车，然后去供方取前一天订的货、装车，送网客户处。

提供2025年08月14日配送单：

收货单位：启东银州希尔顿逸林酒店 单据编号：XS-2025-08-13-3870，录单日期：2025-08-14，商品名称/数量：去骨鸡腿肉/6kg、德国咸猪手/6kg、谢八麻辣无骨鸡脚/8包、红芭芙烟熏鸭胸/5包、牛肉早餐肠/5包、鸡翅根/5kg、啤酒冷切肠/1包、鸭腿/5kg、猪颈肉/5kg、素富贵黄金鲍鱼/3包、猪前腿肉/3kg、牛肉……

收货单位：南通宸盈酒店管理有限公司 单据编号：XS-2025-08-13-3873，录单日期：2025-08-14，商品名称/数量：意大利式风干火腿切片/1包、图林根香肠/3包、法兰克福肠/2包、猪颈肉/5.25kg、冰鲜清远鸡/10只……

现场与企业员工沟通，客户与企业以邮件、微信、电话等方式沟通，业务人员为每个顾客建立自己的微信沟通群，用作订单确认及意见反馈使用。企业依据客户订单，通过微信群、电话等方式下订单。



提供 2025 年 08 月 13 日采购单：

抽 1，八号桥鲜猪肉微信群 代号/商品名称/数量：008/精修带皮五花肉/2.5kg、05/精修带皮五花肉/5kg、16 号店/带皮五花肉切片/2kg、7 号店/带皮五花肉/12kg、9 号店/肋排（厚）5kg、带皮猪腿肉/20kg。

抽 2，送货单 名称/数量：牛腱肉/10kg、去皮五花肉/4kg、肋排/46kg

抽 3，冰鲜清远鸡微信群 代号/商品名称/数量：010/清远鸡 1.5kg/只/3 件

工作人员介绍，一些冻品有存货，所以不需要购买。

均按客户要求实施了订货并配送，由顾客验收确认。

按销售服务过程实施了控制，控制基本有效。

现场查看销售配送过程，提供了《每日车辆清洁/消毒记录》，2025 年 8 月 14 日对配送车辆进行了清洁消毒。

产品放行过程基本符合要求。

三、采购管理

公司在《管理手册》中对采购过程进行规定，策划和执行《采购控制程序》、《食品标识和可追溯控制程序》等，运营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。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

企业主要客户为星级酒店餐厅提供预包装食品（冷冻品）、食用农产品（畜禽肉类、水产品类），客户会提前一天，将需要的产品以邮件形式或微信形式发送给企业，企业根据需求组织货源，由司机到供方取货后直接送往客户处。有些需求量比较大的食材，企业会多采购一些，存放在冷冻库，客户有需求时，直接从冷冻库取出装车，送往客户处。

企业编制了《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料和辅料供方可被评为合格供方。目前企业采购的产品主要为预包装食品（冷冻品）、食用农产品（畜禽肉类、水产品类）。

抽查供方资质：

提供《合格供方清单》

供方名称	供应产品名称
上海歌玥食品有限公司	预包装食品（冻肉类）
上海孝梅食品有限公司	猪肉
上海祥升食品有限公司	牛肉、羊肉
上海睫峰食品有限公司	预包装食品（速冻调理制品、冻肉类）
上海世业食品有限公司	鲜禽肉、水产类

**莒县刘官庄亿依塑料厂 塑料袋**

包括预包装食品（冷冻食品）、食用农产品（畜禽肉、水产品类），覆盖了认证范围的产品类别。编制人：刘国涛；审批人：吴俊；时间：2025.03.15

现场查看：提供了《供方评价表》，企业对以上供应商均进行了评价，评审项目包括供方名称、地址、联系人、提供产品类别、产品标准及等级、质量体系情况及资质、产品质量情况、供货能力评价、评价结论、调查人/日期等，评价结论：可列入合格供方名单，调查人：刘国涛、韦桂菊；批准人：吴俊；日期：2025.03.14；同时提供了《2025年供方业绩评定表》，在包装、交货情况、服务情况、价格情况、环境情况等进行分析考核，在2025年5月31日进行了考核评价，评价人：刘国涛。

抽查供方资质：

1、上海睫峰食品有限公司 供应：预包装食品（速冻调理制品、冻肉类）

供方资质：《营业执照》证照编号：14000000202112240456，《食品经营许可证》统一社会信用代码：91310114MA7EUE9W3C；许可证编号：JY13101140279215

2、上海歌玥食品有限公司 供应：预包装食品（冻肉类）

供方资质：《营业执照》证照编号：:27000000202209070304，《食品经营许可证》统一社会信用代码：91310116MA1JEM6HXG；许可证编号：JY13101170238069

3、上海祥升食品有限公司 供应：（食用农产品（畜禽肉））

供方资质：《营业执照》证照编号：:28000000202012250427，《食品经营许可证》统一社会信用代码：91310116MA1JE8JC31；许可证编号：JY13101160282785

4、上海市闵行区仁祥鲜肉经营部 供应：（食用农产品（畜禽肉））

供方资质：《营业执照》证照编号：:28000000202012250427，《食品经营许可证》统一社会信用代码：92310112MAIKTFE802；许可证编号：JY13101120044233

5、上海世业食品有限公司 供应：（食用农产品（畜禽肉））

供方资质：《营业执照》证照编号：::27000000202408050343，统一社会信用代码：91310120MA1HRHND0U；

6、莒县刘官庄亿依塑料厂 供应：塑料袋

供方资质：《营业执照》证照编号：92371122MA3FEGT35H。

以上《合格供方名录》及《供方评价表》基本覆盖认证范围的所涉及产品类别。

抽查第三方检测报告情况：

抽查 猪-胴体 肉制品品质检验合格证(食用农产品（畜禽肉）），生产单位：山东千喜鹤食品有限公司；编号：100037764200，生产日期:2025-08-08至2025-08-08；启运日期:2025-08-08；收货人：武河；到达地点：上海市青浦区华隆路200号西郊国际农产品交易中心杠号s009；提供动物检验合格证明：编号：3744942796；签发日期：：2025年8月8日



抽查牛肉 动物检验检疫合格证明(食用农产品(畜禽肉)，编号：1505152806；签发日期：2025年8月12日，产单位名称地址：内蒙古草原福美食品有限公司内蒙古自治区赤峰市元宝山区绿色农畜产品加工园区。

抽查鸡肉 动物检验检疫合格证明，(食用农产品(畜禽肉) 编号：3744354976；签发日期：2025年8月5日，生产单位名称地址：博兴县经济开发区新盛食品有限公司山东省滨州市博兴县博兴县经济开发区富源二路以北。

抽查鸭肉 动物检验检疫合格证明(食用农产品(畜禽肉)，编号：3743257516；签发日期：2024年10月20日
生产单位名称地址：单县中新食品有限公司山东省菏泽市单县单县园艺街道平原路与北园路交叉北260米路西。

抽查免浆虾仁检测报告 报告编号：食检字第 SW250208027 号，检验项目：形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质、挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)等，检验结果：合格，签发日期：2025.02.14，检测机构：中农康正技术服务有限公司。

抽查鲜肉包检测报告 报告编号：2024-F-12722，检测项目：色泽、滋味、气味、状态、过氧化值、酸、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群等，检测结果：合格，签发日期：2025年01月06日，检测机构：上海必诺检测技术服务有限公司。

抽查牛肉 中华人民共和国出入境检验检疫入境货物检验检疫证明(预包装食品(冷冻食品)，编号：021320251000000673001，日期：2025年1月16日；收货人：普洛斯洛华供应链管理(上海)有限公司。

抽查塑料购物袋检测报告 报告编号：202515001311，检测项目：颜色、异嗅、外观、印刷质量、提吊试验、跌落试验、漏水性等，检测结果：合格，签发日期：2025年03月28日，检测机构：青岛市产品质量检验研究院。

外包过程：第三方校准。

检测机构：苏州朗博校准检测有限公司。

提供营业执照，社会统一信用代码：913205056789754188

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，服务流程：按客户订单采购→产品验收(OPRP)→储存(如需要)→装车配送→交付验收，次日凌晨送货到客户，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。

抽查采购合同

合同编号：011，需方(甲方)：上海梁之谊实业有限公司，供方(乙方)：上海歌玥食品有限公司，签订日期：2025年3月15日，供货范围：牛肉、羊肉、猪、鸡、鱼等，合同期限：2025年3月15日至2026



年3月14日，合同还约定了：产品的包装、运送及交货方式、产品的定价与货款的结算、甲乙双方的责任与义务、纠纷的处理、协商解决等，双方签字盖章，合同生效。

现场查看采购明细：

1、2025-07-25 采购方：上海安品实业有限公司 商品：六和鸡翅中 50 公斤、六和（带皮）不分级鸭大胸

2、2025-03-13 采购方：上海牧联电子商务有限公司 商品：六和鸭去皮胸 50 公斤、六和鸭腿 100 公斤、六和鸡琵琶腿 100kg

3、2025-03-29 采购方：上海宝山区新速达食品经营部 商品：食膳源免浆去刺黑鱼片 3 箱、三宝蒜香骨 3 箱……

4、2025-04-1 采购方：上海牧联电子商务有限公司 商品：新盛鸡肉 60 公斤、六和鸡腿 150 公斤

企业按照客户需求采购货物，由司机到供方取货后直接送往客户处。有些需求量比较大的食材，企业会多采购一些，存放在冷冻库，客户有需求时，直接从冷冻库取出装车，送往客户处。

需求量比较大的食材，企业会多采购一些，并入库暂存。

抽入库单：

2025 年 08 月 06 日 商品名称：15 只装宫润皇清远鸡/8 件，22 只装宫润皇清远鸡/5 件

2025 年 08 月 09 日 商品名称：牛腱心（10kg/包）/10 件

2025 年 08 月 10 日 商品名称：六和 L（130-150）琵琶腿（10kg/箱）/10 箱、德通老母鸡 7 只（山东）（11kg/箱）/10 箱，六和去皮鸭胸（10kg/箱）/10 箱、六和不分级带皮鸭胸（9.8kg/箱）/10 箱。

2025 年 08 月 14 日凌晨现场查看企业验收、装车、配送情况：

看见企业员工正在从冷库中取出货物，装入保温箱中，再装到车上，司机介绍说，他们先将有库存的食材装车，然后去供方取前一天订的货、装车，送往客户处。

查见装日车厢的食材有：清远鸡、牛肉、去骨鸡腿肉、德国咸猪手、六和鸭脖、六和鸡胗、百倍德牛肉早餐肠等，均有塑料包装袋等分开包装，再装入保温箱中。运输车辆车牌号：苏 UR820N。

采购管理情况：通过对供方资质审查，对供方索取第三方检测报告、动物检验检疫证明等，确保产品质量。产品送至客户处后，由客户对产品外观、数量、第三方检测报告等进行验收，最终以客户验收数量进行结算。如有质量等异常问题会反馈至公司，公司立即进行处理，直到客户满意为止。

询问部门负责人表示，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。

公司不涉及使用食品添加剂。

原料采购及供方管理、外包控制符合要求。

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

编制了《内部审核控制程序》，明确了目的、适用范围、内审的职责、实施要求等内容，查看内审相关记录：

查《内部审核计划表》，明确了审核目的、审核依据、审核范围、审核时间、审核组、成员、审核安排等，策划较充分。编制/日期：刘国涛 2025-06-06；审批：吴俊

内部审核时间为 2025-06-11 至 2025-06-12，查见内审首次、末次会议记录，有参会人员签名。

查 2025-06-11 至 2025-06-12 管理层、食品安全小组、运营部、综合部的内审检查表，基本按照计划进行了审核。

查《内审不符合项报告》，内审发现 1 项不符合，未见员工岗位能力评价表。不符合 ISO22000:2018 7.2 条款；危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准 3.2 条款；纠正、纠正措施实施情况或纠正措施计划：补充对员工的岗位能力评价，并保存记录；对相关人员进行培训，并保存记录；整改情况跟踪结论：纠正和纠正措施可以接受且证实有效；审核人/日期：刘国涛 2025-06-13。

查 2025 年 6 月 13 日《内部审核报告》，对内审过程进行了综述，内审结论：内审组在本次进行的安全管理体系及 HACCP 体系认证要求（V1.0）体系内审中，对体系各个部门的文件体系及现场符合性，通过提问、查证、观察等方式进行了审核，并收集了公司安全管理体系及 HACCP 体系认证要求（V1.0）管理体系运行的符合性证据。相关符合性证据表明：审核范围内各部门均未发现严重不符合项，公司的安全管理体系及 HACCP 体系是符合安全管理体系及 HACCP 体系认证要求（V1.0）管理体系标准的，公司安全管理体系及 HACCP 体系得到有效实施。但是，仍有诸多方面是需要及时或持续改善的。本次审核在肯定符合项的同时，对不符合项提出了整改要求，并规定在有效日期内关闭。各个部门对提出的不符合项都制定纠正措施和整改排期。审核组长：刘国涛 批准：吴俊 日期：2025-06-13

管理体系运行基本符合标准要求。

2) 管理评审

在《安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》9.3 条款规定了管理评审相关要求，最高管理者应按计划的时间间隔审查组织的 FSMS 及 HACCP，以确保其持续适宜性、充分性和有效性，内容包括管理评审的输入、管理评审的输出等。

查《管理评审计划表》：内容包括：评审目的、评审依据、评审时间、评审人员分工、管理评审的方式、管理评审内容，计划管理评审的时间：2025 年 06 月 24 日，编制/日期：刘国涛 2025-06-18；审批：吴俊。

查《管理评审输入资料》：内容包括：方针贯彻和目标完成情况总结；安全管理体系的建立与实施情况报告；运营部工作汇报；综合部工作汇报等内容。

查《管理评审会议记录》内容包括：评审会议时间：2025-06-24 14:00；评审会议地点：会议室；



主持人：吴俊；记录人：韦桂菊；参加人员：吴俊、刘国涛、韦桂菊、刘国涛等；会议评审内容等内容：各部门及食品安全小组工作汇报、总经理发言等内容。

查《管理评审报告》内容包括：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、管理评审的结论等内容，评审时间：2025-06-24；管理评审的结论：本公司的食品安全管理体系及 HACCP 体系是符合 ISO22000:2018 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准的要求的，体系运行是适宜、有效、充分的。记录/日期：韦桂菊 2025-06-24；审批：吴俊。

查《管理评审改进措施实施计划》内容包括：管理评审改进决策、实施计划、实施部门、完成时间、责任人、措施实施情况；编制：韦桂菊；措施实施情况：已按计划实施完成；

查《培训记录表》培训时间：2025.6.26；培训人：吴俊；培训内容：管理评审改进项实施培训（ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准）；考核方式：问答；有效性评价：针对管理评审改进措施提出的问题，培训后与会人员讨论一致认为达到了举一反三的预期目的，此次培训效果良好。

查《管理评审会议签到表》2025年06月24日，有参会人员签到。

管理评审基本有效。

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

公司制定有《不符合控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》，对不合格品的管理进行了规定。

现场询问及沟通：

原料采购来自合格供方，通过对供方资质审查，对供方索取第三方检测报告、动物检验检疫证明等，确保产品质量。产品送至客户处后，由客户对产品外观、数量、第三方检测报告等进行验收，最终以客户验收数量进行结算。如有质量等异常问题会反馈至公司，企业进行退换货或者补货等处理，直到客户满意为止。

企业负责人表示审核周期内未发生采购原料及验收不合格情况。

销售行业的特殊性，销售原料基本同成品，运营部门负责人表示审核周期内销售产品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等。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《不符合控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》，对于内审、管理评审中发生不符合情况或改进措施情况，已采取纠正及纠正措施/计划，具体见领导层审核记录对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。



3) 投诉的接受和处理情况:

现场与企业负责人沟通，由于体系成立时间较短，在审核周期内未发生投诉现象。

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）：

1、企业建筑面积约 272 平方米，其中办公区域面积约 80 平方米、冷冻库 1 个约 80 平方米、员工休息区约 70 平方米、通道面积约 42 平方米。有简单洗手设施，无更衣室，卫生间在经营场所外。配置有电脑、打印机、网络、平板车、运输车辆等设施，基本满足预包装食品（冷冻食品）、食用农产品（畜禽肉、水产品类）的销售需要。

2、企业目前体系覆盖有效人数：10 人，其中含管理人员 3 人。

3、公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组，综合部、运营部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责。

4、工作和生产方式：

上班时间：

办公室：8：00-17：00

配送人员：4：00-12：00

5、监视和测量设备：冷冻库温度监控、电子秤 1 个

6、生产销售设备：轻型封闭式货车 2 台、平板车 3 辆

7、特种设备：不涉及

2) 人员及能力、意识：

提供有《人力资源控制程序》，对从事影响服务要求符合性工作的人员、从事与体系有关的岗位，按不同岗位及所承担工作任务的需要派合适的人员，并通过教育和培训确保公司员工都具备相应的专业技能、食品安全意识或专业能力要求。

与内审组长刘国涛、内审员韦桂菊，沟通内部审核的要求及对标准了解情况，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。（不符合项）

3) 信息沟通：

组织编制《信息交流控制程序》，规定公司环境内外部信息交流的管理。公司内部沟通的方式：会议、检查、培训、电子邮件、微信、电话等方式，公司随时有需要传达的事情和问题，随时召开会议，总结布置工作的完成情况和需改进的方面。

经交流，体系运行中，通过口头、电话、微信、办公会议等方式进行内部沟通，外部信息进



行沟通的情况：主要是通过媒体、网络网页、政府网站、上级食品安全管理部门，了解食品安全要求，及时采取应对措施。公司对内部、外部交流比较畅通。基本符合标准要求。

4) 文件化信息的管理：

公司制定并执行《文件控制程序》、《记录控制程序》《人力资源控制程序》，通过对管理体系文件和资料的控制管理，确保使用的有效性、保管和更改的规范，并对记录完整性、准确性、清晰、保管等予以控制，实现可追溯性、为采取纠正和预防措施提供依据。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F: 位于上海市松江区沪松公路 1658 弄 139 号 6 幢 1 层 107 室的上海梁之谊实业有限公司的预包装食品（冷冻品）、食用农产品（畜禽肉类、水产品类）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，上海梁之谊实业有限公司的

质量 环境 职业健康安全 能源管理体系 食品安全管理体系 危害分析与关键控制点体系：

审核准则的要求	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

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

推荐认证注册

在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组：钱涛、孟德波

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予以配合。

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。