

项目编号：20529-2024-QEOFH

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：广州市倾牧食品有限公司

审核体系：质量管理体系、环境管理体系、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）：朱宗磊

审核组员（签字）：朱宗磊

报告日期：2025 年 8 月 17 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

■ 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：朱宗磊

组员：--



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
1	朱宗磊	组长	审核员	2025-N1QMS-1459496	29.13.01
2	朱宗磊	组长	审核员	2025-N1EMS-1459496	29.13.01
3	朱宗磊	组长	审核员	2025-N1FSMS-1459496	FI-1
4	朱宗磊	组长	审核员	2025-N1HACCP-1459496	FI-1
5	朱宗磊	组长	审核员	2025-N1OHSMS-1459496	29.13.01

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	宋翔宇	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（质量管理体系、环境管理体系、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）认证后，进行，进行第1次监督审核□证书暂停后恢复□其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否□暂停原因已消除，恢复认证注册，■保持认证资格。

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/T19001-2016/ISO9001:2015 、 GB/T 24001-2016/ISO14001:2015 、
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；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国消费者权益保护法、中华人民共和国环境影响评价法、环境保护发、食品安全法、食品经营许可证管理办法等。

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：GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、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、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13日上午至2025年08月17日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年8月22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: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

F:位于广州市白云区人和镇蚌湖清河草地街76号101房（仓库名称：默认仓库；仓库地址：广州市白云区人和镇蚌湖清河草地街76号101房）广州市倾牧食品有限公司的预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）

H:位于广州市白云区人和镇蚌湖清河草地街76号101房（仓库名称：默认仓库；仓库地址：广州市白云区人和镇蚌湖清河草地街76号101房）广州市倾牧食品有限公司的预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）

O: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

Q: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：广州市白云区人和镇蚌湖清河草地街 76 号 101 房

办公地址：广州市白云区人和镇蚌湖清河草地街 76 号 101 房（仓库名称：默认仓库；仓库地址：广州市白云区人和镇蚌湖清河草地街 76 号 101 房）

经营地址：广州市白云区人和镇蚌湖清河草地街 76 号 101 房（仓库名称：默认仓库；仓库地址：广州市白云区人和镇蚌湖清河草地街 76 号 101 房）

多场所地址：无

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：无

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）



暂停原因:

暂停期间体系运行情况及认证证书及标识使用情况:

经现场审核, 暂停证书的原因是否消除:

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 QEOF7.2 条款, H3.2 条款。

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 9 月 17 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 8 月 17 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

资源变化、内审及管评深入程度方面、危害控制实施、供方管理方面、物流运输、记录规范性、食品欺诈及防护计划策划、监视和测量资源管理、人员能力、内审员应知应会、三级安全教育等。

3) 本次审核发现的正面信息:

该公司按五体系管理体系按标准要求建立、运行和保持管理体系, 明确各部门职责和权限, 控制措施基本有效执行, 无质量、环境、职业健康安全、食品安全重大事故, 销售和服务流程与实际相符, 按策划、适用法律法规及其他相关要求、顾客要求实施销售和服务提供控制、质量食品安全控制, 按照策划时间开展了内审、管评, 确认验证工作。

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、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016/GB/T45001-2020 标准运行和认证活动较为支持, 公司结合采购和销售过程, 依据 5 个认证体系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》、《良好卫生规范》、“管理制度汇编”等, 策划覆盖体系范围大余审核覆盖体系范围, 策划基本合理。公司按照体系策划的相关要求开展了销售和服务工作, 现场查核组织配置了基本的资源, 包括办公场所、仓库、人力资源等, 基本满足食品销售和



服务的需要。现场发现内审管评的深入程度方面还有较大的提升空间，总体体系成熟度尚可。

2) 风险提示:

人员能力有待加强，产品的运输交付大部分由供方完成，对产品的采购验收步骤存在风险，由供方完成的冷链运输环节需加强控制管理。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

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：宋翔宇，批准：黄润坤 2025.6.30。

部门	目标分解	考核		考核情况			
		频次	考核方法	2024 年 3 季度	2024 年 4 季度	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	0	0
	顾客投诉处理率 100%	季度	顾客投诉处理数/总数	100%	100%	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	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	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	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	0	0
	固废分类回收率 100%	季度	分类回收数/总数*100%	100%	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%	100%	100%
	顾客满意度≥90 分	年度	调查客户平均数	/	/	/	98

2024 年 3、4 季度，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。

2.2 重要审核点的监测及绩效 ☐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、公司基本情况

1、现场检查广州市倾牧食品有限公司的营业执照，信用代码：91440101MA5CCDXR9Q；

企业于 2025-5-26 对经营范围进行了变更，增加了个人卫生用品、一次性使用医疗用品、医疗器械等经营方位，对本次认证活动没有直接影响。

变更前：

经营范围：传统香料制品经营；食品添加剂销售；食品互联网销售（仅销售预包装食品）；食品销售（仅销售预包装食品）；食品进出口；食品用洗涤剂销售；食用农产品批发；食用农产品零售；农副产品销售；货物进出口；豆及薯类销售；谷物销售水产品零售；鲜蛋批发；鲜蛋零售；鲜肉批发；鲜肉零售；新鲜水果批发；新鲜水果零售；新鲜蔬菜批发；新鲜蔬菜零售厨具卫具及日用杂品批发；厨具卫具及日用杂品零售；日用品批发；日



用品销售:日用杂品销售:家用电器零配件销售:机械设备销售:非食用冰销售:合成材料销售:塑料制品销售:专业保洁、清洗、消毒服务:信息技术咨询服务;技术服务、技术开发、技术咨询、技术交流、技术转让、技术推广;食品销售;食品互联网销售;食盐批发。

变更后: :

经营范围: 个人卫生用品销售;卫生用品和一次性使用医疗用品销售;第二类医疗器械销售;第一类医疗器械销售;第二类医疗设备租赁;医疗设备租赁;第一类医疗设备租赁;消毒剂销售(不含危险化学品);医用口罩零售;医用口罩批发;医护人员防护用品批发;医护人员防护用品零售;日用口罩(非医用)销售;劳动保护用品销售;鞋帽批发;鞋帽零售;服装服饰批发;服装服饰零售;技术服务、技术开发、技术咨询、技术交流、技术转让、技术推广;信息技术咨询服务;专业保洁、清洗、消毒服务;塑料制品销售;合成材料销售;非食用冰销售;机械设备销售;家用电器零配件销售;日用杂品销售;日用品销售;日用品批发;厨具卫具及日用杂品零售;厨具卫具及日用杂品批发;新鲜蔬菜零售;新鲜蔬菜批发;新鲜水果零售;新鲜水果批发;鲜肉零售;鲜肉批发;鲜蛋零售;鲜蛋批发;水产品零售;谷物销售;豆及薯类销售;货物进出口;农副产品销售;食用农产品零售;食用农产品批发;食品用洗涤剂销售;食品进出口;食品销售(仅销售预包装食品);食品互联网销售(仅销售预包装食品);食品添加剂销售;传统香料制品经营;食盐批发;食品互联网销售;食品销售;

注册地址: 广州市白云区人和镇蚌湖清河草地街 76 号 101 房;

2、提供纸质版食品经营许可证, 食品经营许可证编号: JY14401111107892(1-1), 发证日期: 2023 年 10 月 26 日, 有效期至 2028 年 10 月 25 日;经营场所: 广州市白云区人和镇蚌湖清河草地街 76 号 101 房; ; 主体业态: 食品销售经营者(食品贸易商, 网络经营); 经营项目: 预包装食品销售(含冷藏冷冻食品), 散装食品销售(含冷藏冷冻食品、不含散装熟食、不含散装酒)。经确认均在有效期内, 合法有效, 申请提供的资质与实际一致。

经营地址与注册地址一致。

经营地址: 广州市白云区人和镇蚌湖清河草地街 76 号 101 房;

提供租赁合同: 出租人, 黄明坤, 承租人: 广州市倾牧食品有限公司黄灿伟, 租赁地址: 白云区清河路草地街 76 号 101 号房。租赁期限: 2024-6-20 至 2026-6-19。

2) 审核周期内未发生重大的质量、环境、安全及食品安全事故;

3) 体系文件更新情况: 未发生重大变化。

4) 初审不符合项问题: 已整改完毕。

5) 监督抽查情况: 审核覆盖期间未发生市场监督管理局抽查事宜, 也未发生食品安全事故、重大顾客投诉及行政处罚情况, 未发生环保处罚等。

6) 自体系运行以来, 没有出现顾客/相关方的投诉情况。

认证范围:

E: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

F:位于广州市白云区人和镇蚌湖清河草地街76号101房(仓库名称:默认仓库;仓库地址:广州市白云区人和镇蚌湖清河草地街76号101房)广州市倾牧食品有限公司的预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)

H:位于广州市白云区人和镇蚌湖清河草地街76号101房(仓库名称:默认仓库;仓库地址:广州市白云区人和镇蚌湖清河草地街76号101房)广州市倾牧食品有限公司的预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)

O: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

Q:预包装食品(含冷藏冷冻食品)的销售

该公司按照 ISO14001:2015、ISO45001:2018、ISO 22000:2018、GB/T19001-2016 标准、HACCP 体系策划了公司的管理体系, 形成了《管理手册》、程序文件、操作规范 前提方案、危害控制计划、环境因素识别、危险源辨识等相关的体系文件, 支持公司体系各过程的运行, 并持续改进, 确保其有效性。

外包过程: 物流运输

与广州市易通运输有限公司签订的货车租赁合同, 签订日期: 2025.5.1; 合同期限至 2025-5-1 至 2027-4-30; 但公司目前的产品发运大部分有供应商完成。

不适用条款: 无

结合公司经营特点, 该企业位于食品链相关过程的销售服务提供过程, 主要提供预包装食品(含冷藏冷冻食品)的销售。



2、体系文件建立

在总经理的领导下，公司依据 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）的要求策划了：

- 《管理手册》1 份；
- 文件化的程序 42 份；
- 作业文件、管理制度：11 个；
- 记录表格：66 份；详见《记录清单》。

公司为了确保预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售过程以危害分析与关键控制点原理为基础，结合公司的实际情况策划并形成了公司的制度文件等，以确保管理体系/HACCP 体系过程的有效运行和控制，基本合理。

同时结合上述体系文件要求策划的对应实施的表单。

抽查：公司编制了《管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《良好卫生规范》、《危害控制计划》、操作规程、记录表格等，审核周期内未发生较大变化。

3、管理方针

公司于 2024 年 1 月 6 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：物流万里，通达则汇，食品安全，科学管理。

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：廖家良，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

4、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：宋翔宇，批准：黄润坤 2025.6.30。

部门	目标分解	考核		考核情况			
		频次	考核方法	2024 年 3 季度	2024 年 4 季度	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	0	0
	顾客投诉处理率 100%	季度	顾客投诉处理数/总数	100%	100%	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	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	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	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	0	0
	固废分类回收率 100%	季度	分类回收数/总数 *100%	100%	100%	100%	100%
	销售服务及时率 100%	季度	销售服务及时数/总	100%	100%	100%	100%



			人数				
	顾客满意度≥90 分	年度	调查客户平均数	/	/	/	98

2024 年 3、4 季度，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。

5、管理职责

在《管理手册》5.1 条款进行了规定，公司总经理为证实其对质量、环境、职业健康、食品安全管理体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对公司质量、环境、职业健康、食品安全管理体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司的方针和目标、确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注食品安全问题，鼓励有效的内部报告，支持并确保食品安全管理体系的要求与企业的运营管理相整合，在公司内部通过培训、会议、绩效考核等方式推行企业的食品安全文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，收集了相关的法律法规，并通过教育、宣传、培训等方式使组织的员工理解满足与食品安全相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。基本符合标准要求。

通过询问和交谈了解到，公司总经理在食品销售相关行业多年，食品销售方面的技术和经验丰富，有一定的食品安全管理意识，有较为强烈的通过体系实施来提升内部管理的能力，在确保提供安全放心产品的基础上，确定和应对能够影响产品、服务符合性以及增强顾客满意能力的风险和机遇，始终致力于增强顾客满意的基本原则，通过组织各部门策划一些列活动来证实已达到在建立和实施食品安全体系所做出的承诺。

基本符合标准要求。

6、法律法规的获取

组织收集了与预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售相关的法律法规，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：《安全生产法》、《食品安全法》、《环境保护法》、《产品质量法》、《中华人民共和国合同法》、《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、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、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、广东省生产安全事故应急预案管理办法实施细则、广东省节约能源条例、广东省固体废物污染环境防治条例、大气排放标准广州地标、广东省大气污染防治行动方案、广东省实施《中华人民共和国环境噪声污染防治法》办法等。

于 2025 年 3 月 20 日开展了合规性评价，评价结论：从本年度检查的结果来看，我公司没有违反国家法律、法规及相关标准，能严格遵守国家有关环境、职业健康安全及食品安全管理方面的相关规定，密切关注法律法规的变化，并适时调整，严格按体系标准执行。未发生重大环境安全事故，无食品安全事件发生，未发生传染病及其他卫生防疫问题事件，无个人或单位投诉。各项目的环境及安全、食品安全管理行为符合法律法规和标准要求，对于合规性评价分析所发现的薄弱环节，公司将制定改进措施，以持续改进公司和项目的安全管理绩效。对在合规性证据收集过程中发现的个别不符合，各部门均能够及时组织力量进行原因分析，制定纠正和预防措施，并积极开展纠偏活动。通过对纠偏结果的考核，表明纠正措施制订是适宜的，执行结果是有效的。对公司的环境、职业健康安全及食品安全管理水平的提高起到了明显的促进作用。评价人：食品安全小组

7、质量、食品安全产品实现的策划

和食品安全小组组长/总经理沟通确定所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品管理体系。安全产品实现情况的策划：

现有内部资源的能力：

组织的规模情况/资源配置情况：公司占地面积 185 余平方米，场地为租用性质，提供租赁合同，合同有效；其中销售配送区 155 平方米含成品库，未配备检测室，办公区面积约 30 平方米；基本满足销售需要；

现场审核组与总经理黄润坤、管代宋翔宇确认，目前参加了招投标，但总体供应量比较少，客户群体主要是机场贵宾室餐饮店。预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）过程主要为客户通过微信等方式下单，组织安排人员就从合作供方处采购，大批量货物由供方根据订单分拣配送到客户，少批量由公司安排配送车辆



到供方仓库提货配送，货物一般不进仓库，零库存，客户进行验收即可。因销售的预包装食品，不涉及分装、分拣、运输等工作（分拣由供应商完成）。销售和办公场所均广州市白云区人和镇蚌湖清河草地街 76 号 101 房，主要以行政办公为主，配备常温仓库及冷冻柜（存放样品），配备有电脑、打印机、空调，内带卫生间，基本满足预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）。

主要销售/服务设备有：电脑、打印机、空调、手推车、冷冻柜等。

需要从外部供方获得的资源：物流运输

企业提供《危害控制计划》，

——工艺流程图如下：

客户下单→接收订单→下达采购单→原料验收(OPRP)→安排供方送货

对于需要使用厂房设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理、返工等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《危害控制计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际销售情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

公司在《管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《前提方案》、《人力资源控制程序》、《过程运作控制程序》、《过敏原管理程序》、《食品防护计划》等，基本满足手册中的规定要求。

8、重要环境因素、危险源运行控制

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。综合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综合部统一汇总。

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；储存产生的包装物的废弃、电的消耗使用等环境因素。

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；

提供《环境目标、指标及管理方案一览表》，对重要环境因素的控制措施有：

1、潜在火灾：

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）由市场部组织消防演练。

2、固废排放：

1）购置分类箱，划分存放区域。

2）可回收类（废包材、废纸、废塑料等）由综合部统一收集买给废品收购部门。

3）不可回收类（生活垃圾）综合部由环卫日清。

4）危险废物统一收集单独存放回收处理。

查《环境管理方案完成情况考核》，2024 年第 3、4 季度, 2025 年第 1、2 季度，管理方案目标已经全部达成。

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、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、触电等危险源。



查到：《不可接受风险清单》，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；

查《职业健康安全目标、指标管理方案一览表》，对重点风险进行控制，措施如下：

1、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) 由市场部组织消防演练；

2、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。

3、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。

查《安全管理方案完成情况考核》，2024年第3、4季度,2025年第1、2季度，管理方案目标已经全部达成。

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。

9、前提方案

组织为确保食用预包装食品（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、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：

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

公司坐落于广州市白云区人和镇蚌湖清河草地街76号101房（仓库名称：默认仓库；仓库地址：广州市白云区人和镇蚌湖清河草地街76号101房），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，见市场部审核记录；

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常温仓储区、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《广州市自来水有限公司供水水质综合合格率统计》，综合合格率100%，报表日期：2025年08月；定期到水务集团官网查询水质公示报告。

用水主要为城市管网提供的生活饮用水，不与产品直接接触，用水量不多，主要用于人事行政办公员工洗手、如厕使用、场地保洁。

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，工器具主要是手动推车、托板、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《食品接触面卫生检查记录》，检查项目包括：墙壁、天花板、门窗等是否有涂层脱落或破损、清洁工具是否专用清洗池清洗、消毒等，有检查人签字等，每月进行1次，抽查2024-12/2025-03/2025-06的检查记录，检查人：宋翔宇，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；

常温仓使用较少，目前主要以供方发货，零库存模式，现场查看仓库有少量货物样品，查看冷冻柜



——包装材料

包装材料：主要是产品原包装箱，整货发货，有时候会用周转筐进行盛放，避免袋子被污染，少量原包装的冷冻品如圆薯饼等，少量时会有塑料袋包装后装车配送，控制基本符合；

——虫害防治

虫鼠害防治：现场未发现有鼠迹，配备有灭蝇灯、粘鼠板、挡鼠板等，未启用，以现场沟通。提供有《防蝇、防鼠、防虫害情况记录表》，每天进行检查，检查人：综合部，抽查 2024-12/2025-03/2025-07，未见异常，控制基本符合。

注：负责人介绍：由于近期广州市基孔肯雅热疫情突出，当地街道每天对社区的街道进行蚊虫消杀，效果显著，现场未见有大量蚊虫现象。

——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；废弃物主要是日常行政办公活动产生的生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由街道办的环卫部门负责统一管理，废水也统一由所租赁仓库的街道办的污水处理系统进行处理。查看现场配备有 1 个垃圾桶，但未明确垃圾分类，现场沟通直接排放管网。

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行晨检，主要包括是否发热、腹泻、等方面进行检查，提供有《食品从业人员晨检记录表》，抽查 2025-07/2024-10/2025-05，未见异常。

员工健康及培训管理情况见综合部审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

用具：货架、手推车、托板采用 75%酒精喷洒方式消毒，每天上班结束后进行，提供有《设备、工器具清洗消毒记录》，有记录消毒方式、操作人等，抽查 2024-12-03/2025-02-28/2025-06-28，操作人：黄润坤、消毒方式 75%酒精。未见异常。

预包装产品销售不涉及环境微生物要求，提供了《仓库卫生检查记录表》，检查项目包括：地面、通道、货物摆放、清洁用品、墙身、照明设施、办公桌等，每月进行 1 次，有检查人签字等，抽查 2025-03-30/2025-6-28/2025-07-30，未见不符合。

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、避免与有毒有害物质混放等方式进行控制，现场观察管控基本充分。

——返工管理

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、洗手液，提供有《消毒液领用记录表》，基本符合要求。

——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

公司主要由供方送货，小批量常温货物通过外包物流送货，物流运输外包（乙方：广州市易通运输有限公司，签约日期：2024 年 12 月 30 日，合同期限至 2025-5-1 至 2027-4-30）；

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，部分货物由外省供方直接采用顺丰冷链运输，配送时间约 2-3 天到达客户仓库，由客户进行验收；

目前公司的客户需求基本是配送预包装冷冻食品，少量预包装冷藏食品和常温食品，大部分供方均在公司周边，客户一般提前一周下单，并约到最迟交货期，公司市场部根据客户订单汇总每日配送量后指导采购合理安排采购，基本是在需要时下单到客户处提货，保持零库存，不涉及分装、分拣等工作（分拣由供应商完成，组织只需要下单给供应商，由供方直接发货；部分的小批量采购会提前下单给供应商，到仓库提货验收后再进行配送出货，现场存放有常温食品麦千粉、香穗粉等（已不再经营），货物隔地离墙存放，仓库目前主要是货物暂存，平时为零库存，不涉及大批量货物仓储等，生产日期均在有效期内，库存可以满足



足“先进先出、有效期优先原则”。

现场冷柜处于存放有其他饮料，没有存放销售的产品。

组织目前客户较为单一，主要由供应商提供冷链车配送，通有有采购合同协议管控，组织客户所在地段位于广州白云机场内，统一指定车辆才允许进场；配送车辆温度监控主要由供方配送货车司机提供实时冷藏温度记录，提供有《车辆卫生及温度检查记录》，抽查 2025-08-15，车牌粤 E5NU69，车辆性能：正常，消毒情况：车厢消毒清洁，目的地：广州南联航空食品有限公司，车辆温度：途 1：4℃，到达：4℃，全程车辆运行状态：正常，配送员：曲智超；符合配送温控准则要求。另抽查 2025-05-12/2025-06-30/2025-08-07/等 10 个批次的车辆温度监控记录，均在 0-4℃ 范围，符合行动准则的要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

提供有《仓库卫生检查记录表》，检测项目包括仓库地面是否整洁，墙身蜘蛛网是否定期清理等，每月进行 1 次检查，有检查人签字。现场抽查 2025-05-31/2025-07-30，未见异常。

审核现场查看：2025-08-15 日送货配送情况：

客户：南航，客户订单：爽滑馄饨，72 包。由供方佛山市宏丰隆食品发展有限公司冷链直接送货，送货冷链车辆：粤 E5NU69，另提供有《冷藏车消毒与温度监控日记录》，记录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，车厢清洁消毒。

10、危害控制措施的确认与验证

现场查见

1) 《PRP 确认记录表》，确认人员：食品安全小组，确认日期：2025-01-06，确认内容包括：总要求、防止交叉污染、防虫防鼠、有害物品管控、环境卫生等，结论：前提方案（PRP）使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

2) 《危害控制计划确认记录表》，确认人员，食品安全小组，确认日期：2025-01-06，确认项目：实施危害分析的预备步骤、危害分析、危害控制计划、CL 值确定、纠正措施等，结论：HACCP 计划持续能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

3) 《控制措施组合确认记录》，确认人员：食品安全小组，日期：2025-01-06，确认结论：控制措施及其组合有效，能确保控制已确定的食品安全危害，并获得满足规定的可接受水平的终产品。

对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见市场部审核记录。

上述控制措施基本满足标准要求的可接受水平。

公司制定了《确认和验证程序》、《危害分析控制程序》，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：2025.03.20，验证人员：食品安全小组，验证项目包括采购、运输、验收、产品追溯和召回、卫生管理、虫、鼠害的控制、清洁和消毒、人员等，结论：前提方案（PRP）使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。验证有效；

——查《危害控制计划验证》，验证时间：2025.03.20，验证人员：食品安全小组，结论：HACCP 计划的能满足达到预期效果。

——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市场部审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见市场部审核记录。

提供了 2025 年 05 月 20 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括 PRP 的验证、OPRP 的验证、HACCP 计划的验证、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：PRP 和 OPRP 的策划达到标准的要求，符合公司的设备、生产环境的控制要求，建立的 HACCP 计划能有效控制



CCP，并在生产中得到有效实施。终产品符合要求，产品是安全的，体系运行基本有效。加强员工的产品安全意识，要严格执行 OPRP， 分析人员：食品安全小组人员，日期：2025.05.20；

11、产品设计开发

在管理手册 8.3 产品和服务的设计和开发条款对设计和开发进行了说明，对设计开发过程进行了管理。本公司根据法律法规和顾客要求进行销售，组织所提供的预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）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。

与负责人沟通，审核周期内，没有发生新产品研发的情况，如顾客和市场需要开发新产品或新销售模式，公司将按照标准要求，根据客户的要求设计开发策划新的产品销售流程，确保产品和服务符合性，以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。

12、采购及供方管理

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。目前产企业采购的产品有薯饼、春卷、云吞、索拉奇北海道豚井酱油、海苔香松等，由供方送货至客户处。

业主不定期通过邮件向组织下达订单，组织提前3-4天微信通知供方备货。

查《合格供方名单》：

供方名称	供应主要产品
佛山市宏丰隆食品发展有限公司	薯饼、素菜春卷、爽滑云吞
荣成皇朝马汉外贸综合服务有限公司	蔬菜土豆饼
北国秀品（天津）国际贸易有限公司	索拉奇牌北海道豚井汤料
广州市保时洁环保科技有限公司	干冰
广州市泮民食品有限公司	麦西恩薄饼
广州绿昌食品有限公司	广式排骨，广式凤爪
广东省盐业集团有限公司	食用盐
大连三岛食品有限公司	面条汁复合调味料
佛山顺誉食品有限公司	陈皮牛肉球
广州合平贸易有限公司	酸奶、甜牛奶
广州市易通运输有限公司	物流运输（外包方）

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价内容包括供方资质、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；

查《合格供方评价表》，供方名称：佛山市宏丰隆食品发展有限公司，供应产品：薯饼、素菜春卷、爽滑云吞，评价时间：2025.1.6；评价人：黄嘉伟，审批：黄润坤；评价结论：列入合格供应商；

供方资质均齐全、有效，收集了产品第三方检测报告：

1) 供方：佛山市宏丰隆食品发展有限公司 供应：薯饼、素菜春卷、爽滑云吞

供方资质：《营业执照》信用代码：91440605MAA4KX85XJ；《仅销售预包装食品经营者备案信息采集表》，备案编号:备案编号:YB14406050490996，备案时间：2022-8-5

第三方检测报告：

产品名称：冷冻薯饼；

报告编号：QD-W24091905 ； 报告日期：2024--30

检测项目：过氧化值(以脂肪计)、正磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、铅(以 Pb 计) 大肠菌群、菌落总数、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、沙门氏菌等

检测结果：符合



检验单位：中谱安信(青岛)检测科技有限公司

产品名称：素菜春卷；报告编号：

报告编号：食检 2025-06-4595 ；报告日期：2025-6-26

检测项目：色泽

滋味、气味、状态、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)等

检测结果：符合

检验单位：广州检验检测认证集团有限公司

产品名称：爽滑云吞；

报告编号：食委 2025-03-1056 ；报告日期：2025-3-18

检测项目：净含量单件负偏差、组织形态、色泽、滋味气味、杂质、脂肪、过氧化值(以脂肪计)、水分、蛋白质、铅(以 Pb 计)等

检测结果：合格

检验单位：广州市番禺质量技术监督检测所

供方：荣成皇朝马汉外贸综合服务有限公司 供应：蔬菜土豆饼

供方资质：营业执照：信用代码 913710824930213004 ；食品经营许可证：JY13710820076018，有效期：2027 年 10 月 20 日

第三方检测报告：

产品名称：速冻沾粉土豆饼 ；报告编号:SJBG240927003；报告日期：2024.10.9

检测项目：色泽、滋味、气味、铅、净含量等

检测结果：符合

检验单位：山东时进检测服务有限公司

供方：北国秀品（天津）国际贸易有限公司 供应 索拉奇牌北海道豚井汤料

提供：《营业执照》，统一代码：91120118MA05KRUQ8D，《仅销售预包装食品经营者备案信息采集表》，备案编号:YB11200110055864，备案时间：2025-3-13.

提供《中华人民共和国海关进口货物报关单》，海关编号:222520251000041862，清单中包含了索拉奇牌北海道豚井汤料。

提供《入境货物检验检疫证明》，编号 222520251000041862001。

供方：广州市泮民食品有限公司 供应：麦西恩薄饼

提供：《营业执照》，统一代码：91440103054514373M，《仅销售预包装食品备案》证明，备案编号:YB14401030042561，备案日期：2024-3-12；

第三方检测报告：

产品名称：面饼(小麦饼)，报告编号:A2250076839101003E，日期：2025-2-24。

检测项目：色泽，形态，杂质，滋味与口感，组织、添加剂、微生物等 28 项。

检测结果：符合；

检测单位：华测检测认证集团股份有限公司

供方：广州绿昌食品有限公司 供应广式排骨，广式凤爪

供方资质：《营业执照》，统一代码：统一代码：91440117MA7MACH997，《仅销售预包装食品备案》证明，备案编号:YB14401170001912，备案日期：2023-3-8；

第三方检测报告：

产品名称：凤爪(速冻调制食品)，报告编号:BG25050325，日期：2025-6-9。

检测项目：色泽、滋味、气味、状态、铅(以 Pb 计)、过氧化值(以脂肪计)、能量、蛋白质、脂肪、



钠、碳水化合物、饱和脂肪等。

检测结果：符合；

检测单位：安测检测（深圳）有限公司

产品名称：排骨(速冻调制食品)，报告编号:BG25050324，日期：2025-6-9。

检测项目：色泽、滋味、气味、状态、铅(以 Pb 计)、过氧化值(以脂肪计)、能量、蛋白质、脂肪、钠、碳水化合物、饱和脂肪等。

检测结果：符合；

检测单位：安测检测（深圳）有限公司

供方：大连三岛食品有限公司

供应：面条汁复合调味料

供方资质：《营业执照》，统一社会信用代码：91210213604814937C，《食品生产许可证》许可证编号:SC1031021301278，有效期：2026-9-21；产品销售《授权书》，2025-8-8。

第三方检测报告：

产品名称：面条汁 复合调味料，报告编号:WF20241012892，日期：2024-10-14。

检测项目：感官-色泽、感官-滋味、气味、感官-组织形态、感官-杂质、铅(以 Pb 计),mg/kg、无机砷(以 As 计),mg/kg、菌落总数,CFU/g、大肠菌群,CFU/g、沙门氏菌,/25g、金黄色葡萄球菌等。

检测结果：合格；

检测单位：大连产品质量检验检测研究院有限公司。

供方：广东省盐业集团广州有限公司

供应：食用盐

供方资质：《营业执照》，统一社会信用代码：91440000190351425T，《食品生产许可证》许可证编号:SC10344010400042，有效期：2030-5-12；

第三方检测报告：

产品名称：加碘海水自然盐(日晒盐)，报告编号:食检 2025-02-1945，日期：2025-2-21。

检测项目：色泽、滋味、气味、组织状态、杂质、白度、粒度(0.15~0.85mm)、氯化钠(以干基计)、水分、水不溶物、硫酸根、钙离子(以 Ca^{2+} 计)、镁离子(以 Mg^{*} 计)、钡(以 Ba 计)、亚铁氰化钾(以 $[\text{Fe}(\text{CN})_6]^{4-}$ 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、碘强化剂(以 I 计)等。

检测结果：符合；

检测单位：广州检验检测认证集团有限公司。

供方：佛山顺誉食品有限公司

供应：陈皮牛肉球

供方资质：《营业执照》，统一社会信用代码：91440605070218507D，食品生产许可证编号:SC144060500845，有效期：2026-3-31

第三方检测报告：

产品名称：牛肉球，报告编号：报告编号:A2250474091101003C，报告日期：2025-7-10

检测项目：色泽、形态、杂质、滋气味、组织结构、过氧化值(以脂肪计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、糖精钠(以糖精计)、N-二甲基亚硝胺等，检测结果：符合。

检测单位：东莞市华测检测认证有限公司

方：广州合平贸易有限公司 供应：甜牛奶、酸奶

供方资质：营业执照：信用代码 91440101673491342A；经营许可证：JY14401110346991，

第三方检测报告：

产品名称：无蔗糖益生菌家庭装酸奶奶原味风味发酵乳；报告编号:No:WPVS245045；报告日期：2024.10.31

检测项目：感官、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、霉菌、酵母菌、黄曲霉毒素 M、酸度、沙门氏菌、蛋白质、



乳酸菌群、脂肪、总砷、铅、铬、三聚氰胺、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐等

检测结果：合格

检验单位：苏州市产品质量监督检验院

供方：广州市保时洁环保科技有限公司 供应：干冰

供方资质：营业执照：信用代码 91440101MA9UY9X43E；经营范围涵盖了非食用冰（保冷剂）

第三方检测报告：

产品名称：食品添加剂 二氧化碳；报告编号：NO(W)2025-1123；报告日期：2025.6.17

检测项目：色泽、油脂、蒸发残渣、一氧化氮、二氧化硫、总挥发烃等 17 项。

检测结果：符合 GB1886.228 质量标准要求

检验单位：化学化工气体质量监督检验中心

提供采购订单：

2025-7-18，供方广州市沅民食品有限公司，单号：XS-2025-07-18-059，产品：8 寸原味面饼 1 箱，8 寸菠菜面饼 1 箱，

2025-6-24，供方广州市沅民食品有限公司，单号：XS-2025-06-24-28805，产品：10 寸原味面饼 30 箱。

2025-7-21，采购订单,编号：SHD-20250721-012，供方：北国秀品（天津）国际贸易有限公司，索拉奇北海道豚井酱油 20 箱。

2025-8-5，出库单，编号：No:CK2025070006，供方：荣成皇朝马汉外贸综合服务有限公司，产品名称：蔬菜土豆饼，10 箱；

2025-6-24，出库单，编号：No:JX2025060030，供方：荣成皇朝马汉外贸综合服务有限公司，产品名称：蔬菜土豆饼，50 箱；

2025-4-2，出库单，编号：No:JX2025040004，供方：荣成皇朝马汉外贸综合服务有限公司，产品名称：蔬菜土豆饼，54 箱；

提供薯饼、素菜春卷、爽滑云吞，供方佛山市宏丰隆食品发展有限公司销售人员 2025.8.15/7.2/6.8/6.9...微信沟通采购发货记录若干条。

查采购合同：

1、广州市沅民食品有限公司签订的销售合同，合同编号：沅 20250137，签订日期：2025.1.3；合同期限：2025-1-1 至 2025-12-31；产品名称：麦西恩薄饼。

2、与佛山市宏丰隆食品发展有限公司签订的销售合同，签订日期：2023.8.5 至 2025.8.4；产品名称：蓝顿旭美系列产品（薯饼、春卷、云吞）；

3、与广州合平贸易有限公司签订的购销合同，签订日期：2024.7.1-2026.6.30；产品名称：牛奶；

4、与广州市保时洁环保科技有限公司签订了《干冰销售合同》，产品名称：干冰，（500g/袋），按订单发货，签订日期：2024-12-22，双方盖章有效。、

5、外包控制：物流运输

6、与广州市易通运输有限公司签订的货车租赁合同，签订日期：2025.5.1；合同期限至 2025-5-1 至 2027-4-30。

原料采购及供方管理符合要求。

13、产品和服务提供的控制、标识和可追溯性

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，对预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售销售的管理，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。



公司编制了《与顾客有关过程控制程序》，执行适用国家相关标准和合同或订单要求。组织通过参加招投标获取订单，业主在中标文件中明确规定了食品品类名称及食品生产厂家，组织直接从食品生产厂家经销商处订货。业主不定期通过邮件向组织下达订单，组织提前 3-4 天通过微信群通知供方备货，按规定日期送货至客户处。大部分情况下由供方送货至客户处，如果送货量不够配送量，组织自行联系物流送货，装车由供方负责、卸货由客户负责。供方距客户较近，最晚 1 小时内送达，近则半小时内送达。

销售的工艺流程：

销售流程：客户下单→接收订单→下达采购单→原料验收 (OPRP) →安排供方送货

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：黄嘉伟，审批人：黄润坤，日期 2025 年 1 月 12 日。

经过对预包装食品（含冷藏冷冻食品）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	显著危害	行动准则 (3)	监 控				纠偏行动 (8)	验证 (9)	记录 (10)
			对象 (4)	方法 (5)	频率 (6)	人员 (7)			
原料验收	预包装食品致病菌	核对供应商的资质和第三方检测报告合格	致病菌	每批次验收 员核对供应商是否提供进厂产品的 外检报告、批次检验报告 或合格证且 以上材料是 否有效	每批	检验员	拒收	主管复查每批原料第三方检测报告单	合格供方评价记录进货验收记家

——不涉及 CCP 点

目前主要预期用途：广州南联航空食品有限公司提供预包装食品（含冷藏冷冻食品）配送服务，提供了采购合同、采购单、配送单、产品检测报告、销售合同等。

以追溯思路查送货产品明细情况：

1) 提供广州南联航空食品有限公司采购订单，订单编号：订单号:CD20250802065，订单日期：2025-08-05，



供应商：广州市倾牧食品有限公司，

产品名称：十胜猪肉盖饭调味料，规格：2.3kg*6 瓶*1 箱，数量 30 瓶，需求部门：生产部计划室，计划到货日期：2025-8-13，

产品名称：十胜猪肉盖饭调味料，规格：2.3kg*6 瓶*1 箱，数量 60 瓶，需求部门：生产部粗加工室，计划到货日期：2025-8-13，

制单：徐毅

提供出库销售送货清单，客户名称：南航，送货日期：2025-8-13，产品名称：十胜猪肉盖饭调味料，数量 90，产品效期备注：2025-3-19 至 2026-9-18，送货人：张生，签收人：付丽思日期：2025-8-13.

查十胜猪肉盖饭调味料（日本名称：索拉奇北海道豚井酱油(配制酱油)SR-G1）产品采购验收情况，采购订单，2025-8-6，订单编号：SHD-20250806-005，供应商：北国秀品（天津）国际贸易有限公司（进口），数量：20 箱 120 瓶，

2025-8-8 到货，负责人介绍到货后进行了验收，未提供验收记录，已现场沟通。

提供产品的第三方检测报告，提供进口入境货物检验检疫证明，编号：222520251000041862001。

2) 负责人介绍，由于今年订单量减少，客户对冷藏食品 酸奶、甜牛奶的采购量骤减，未能提供冷藏产品的订单信息，下次审核关注。

3) 提供南航采购订单

2025-8-11 广州南联航采购订单，订单号:CD20250804781，产品名称：爽滑馄饨（云吞），数量 72 包；

2025-8-11 广州南联航采购订单，订单号:CD20250804780，产品名称及数量：茶楼凤爪 30+180kg，粗生面 55+10+15 袋，陈皮牛肉球 220+20 包，点心排骨 40+420+50kg。

采购信息：

提供佛山市宏丰隆食品发展有限公司销售人员微信联系爽滑馄饨（云吞）采购订单截图，要求发货。

提供佛山顺誉食品有限公司销售人员微信联系陈品牛肉球采购订单截图，要求送货。

2025-8-12，采购订单，供方：广州绿昌食品有限公司，产品名称及数量：2.5kg 社区清蒸排骨 204 包，1kg 社区港式蒸凤爪 310 包

验收：

产品名称：爽口云吞（馄饨），第三方检测报告，编号：食委 2025-03-1056

产品名称：顺誉陈皮牛肉球，第三方检测报告，编号：报告编号:A2250474091101003C

产品名称：凤爪(速冻调制食品)，第三方检测报告，报告编号:BG25050325

产品名称：排骨(速冻调制食品)，第三方检测报告，报告编号:BG25050324

提供产品的送货清单（客户验收签收）

2025-8-13，送货清单，客户名称：南航，产品名称：利口福爽滑云吞 24 包/箱，数量 3 箱，收货方签字;刘燕芳，

2025-8-13，送货清单，客户名称：南航，产品名称：顺誉陈皮肉球，数量 15 箱，收货方签字;付丽思，排骨和凤爪，尚未送货。

另抽查：

2025-8-8,南航订单，单号：CD20250803626，产品名称：圆薯饼 2kg*5 包*1 箱，15 箱；

2025-7-30，南航订单，单号：CD20250712743，产品名称：煮黑豆 14 包，素菜春卷（500g*24 包）24 包，素菜春卷（500g*24 包）96 包，10 寸薄饼(小麦饼) 23 箱、2 箱、3 箱、2 箱，玉米土豆饼 800 个、3200 个，精细盐 10 箱；

2025-7-17，南航订单，订单号:CD20250706826，产品名称：8 寸薄饼（12 片*16 包*1 箱）1 箱，8 寸薄饼(菠菜

味)24 包，十胜猪肉盖饭调味料 18 瓶，爽滑（馄饨）云吞 48 包；

2025-7-14，南航订单，单号：CD20250705957，产品名称：素菜春卷（500g*24 包）72 包；

2025-6-27，南航订单，单号：CD20250611156，产品名称：三角薯饼（2kg*5 包）蓝顿旭美 17 箱、



6 箱；

2025-6-26, 南航订单, 单号: CD20250610435, 产品名称: 玉米土豆饼(蔬菜土豆饼)(60g*100个) 700 个、700 个、1800 个、800 个；

2025-6-23, 南航订单, 单号: CD20250609184, 产品名称: 三角薯饼(2kg*5 包) 蓝顿旭美 20 箱、16 箱、64 箱；

2025-6-17, 南航订单, 单号: CD20250606329, 产品名称: 三角薯饼(2kg*5 包) 蓝顿旭美 40 箱；

2025-6-7, 南航订单, 单号: CD20250602627, 产品名称: 三角薯饼(2kg*5 包) 蓝顿旭美 80 箱；

2025-6-3, 南航订单, 单号: CD20250600918, 产品名称: 10 寸薄饼(小麦饼)(12*12 包*1 箱) 20 箱；精细盐 100 箱；

2025-5-23, 南航订单, 单号: CD20250509194, 产品名称: 10 寸薄饼(小麦饼)(12*12 包*1 箱) 20 箱；

采购订单：

2025-7-18, 供方广州市泮民食品有限公司, 单号: XS-2025-07-18-059, 产品: 8 寸原味面饼 1 箱, 8 寸菠菜面饼 1 箱，

2025-6-24, 供方广州市泮民食品有限公司, 单号: XS-2025-06-24-28805, 产品: 10 寸原味面饼 30 箱。

2025-7-21, 采购订单, 编号: SHD-20250721-012, 供方: 北国秀品(天津)国际贸易有限公司, 索拉奇北海道豚井酱油 20 箱。

2025-8-5, 出库单, 编号: No:CK2025070006, 供方: 荣成皇朝马汉外贸综合服务有限公司, 产品名称: 蔬菜土豆饼, 10 箱；

2025-6-24, 出库单, 编号: No:JX2025060030, 供方: 荣成皇朝马汉外贸综合服务有限公司, 产品名称: 蔬菜土豆饼, 50 箱；

2025-4-2, 出库单, 编号: No:JX2025040004, 供方: 荣成皇朝马汉外贸综合服务有限公司, 产品名称: 蔬菜土豆饼, 54 箱；

提供薯饼、素菜春卷、爽滑云吞, 供方佛山市宏丰隆食品发展有限公司销售人员 2025.8.15/7.2/6.8/6.9...微信沟通采购发货记录若干条。

验收：三方检测报告

产品名称: 面饼(小麦饼), 报告编号: A2250076839101003E；

产品名称: 加碘海水自然盐(日西盐), 报告编号: 食检 2025-02-1945

产品名称: 素菜春卷, 报告编号: 食检 2025-06-4595；

产品名称: 冷冻薯饼, 报告编号: QD-W25033727,

产品名称: 速冻沾粉土豆饼, 报告编号: SJBG240927003

产品名称: 索拉奇牌北海道豚井汤料, 入境货物检验检疫证明, 编号: 222520251000041862001；

送货单：含客户验收确认。

2025-08-15, 客户: 南航; 送货日期: 产品: 爽滑馄饨, 72 包。送货人: 吴云海, 签收人: 付丽思 有客户签字确认 (现场查看: 送货配送情况)。

2025-7-21, 客户名称: 南航, 产品名称: 利口福素菜春卷 3 箱, 利口福爽滑云吞 2 箱, 蓝顿旭美圆薯饼 5 箱, 麦西恩 8 寸薄饼 1 箱, 麦西恩 8 寸菠菜薄饼 1 箱, 送货人: 吴云海, 签收人: 付丽思, 2025-7-21；

2025-7-2, 客户名称: 南航, 产品名称: 玉米土豆饼, 40 箱, 送货人: 付宁, 签收人: 欧**；

2025-5-21, 客户名称: 南航, 产品名称: 玉米土豆饼, 50 箱, 送货人: 付宁, 签收人: 付丽思, 2025-5-21；

2025-5-30, 客户名称: 南航, 产品名称: 麦西恩 10 寸薄饼 20 箱, 送货人: 吴云海, 签收人: 林**；

2025-6-27, 客户名称: 南航, 产品名称: 蓝顿旭美三角薯饼(2kg*5 包*1) 99 箱, 送货人: 邓凡, 收货人:



林*;

2025-6-27, 客户名称: 南航, 产品名称: 蓝顿旭美三角薯饼 (2kg*5 包*1) 85 箱, 送货人: 吴云海, 收货人: 付丽思;

2025-4-4, 客户名称: 南航, 产品名称: 玉米土豆饼, 23 箱, 送货人: 吴云海, 签收人: 刘芳;

2024-12-13, 客户名称: 南航, 产品名称: 麦西恩 10 寸薄饼, 20 箱, 利口福爽滑云吞 5 箱, 送货人: 董**云海, 签收人: 吴**;

.....

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; 基本满足要求;

14、顾客满意度及投诉

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。反馈的问题有包装破损等问题, 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, 目前公司客户只有 1 个客户: 广州南联航空食品有限公司, 现场查见顾客满意度调查问卷 1 份, 客户名称: 广州南联航空食品有限公司, 调查内容: 服务质量、交付及时率、价格、服务态度、顾客意见处理结果等: 平均评分 98 分, 并提供了《顾客满意度统计分析表》, 对顾客满意调查情况进行了分析, 满意度分析: 总的来说, 顾客满意度达到了质量目标的要求, 在 1 家被调查的顾客中, 以后我们将在产品质量方面做得更好, 同时通过控制成本尽量降低价格, 满足顾客要求。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。

查投诉处理管理情况:

市场部相关人员表示, 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, 具体见综合部审核记录。

该公司投诉处理控制符合标准要求。

12、产品的召回/撤回

在编制的《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《产品撤回控制程序》中规定了在发生不合格以及发生产品撤回和召回情况时, 各部门的职责, 抽查: 总经理: 负责批准不安全食品的撤回, 负责发出撤回指令; 市场部: 负责收集销售后的不安全食品信息, 负责不食品安全产品完全、及时的撤回; 食品安全小组: 负责评审撤回方案, 处置不食品安全产品等, 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。

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, 主要由市场负责, 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, 预包装食品原料同成品, 部门负责人黄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, 但发生过送货到客户, 基本在交付给客户时就发现, 现场沟通给予解决, 查于 2025 年 8 月 12 日有一箱陈皮牛肉球茶点产品中, 有 1 袋产品包装破损, 采用整箱退货及下次再补货方式进行处理;

相关负责人表示, 目前公司顾客所采购的产品基本都是有本公司供方直接发送给客户, 产品的运输采用冷链运输, 配送时间当天到达客户仓库, 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。

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

询问现场未发生需要召回/撤回的情况, 提供了召回演练/可追溯演练。

2025 年 4 月 03 日, 公司组织了模拟召回演练活动, 查演练记录:

模拟的情况为因接到客户反馈近日送到的利口福爽滑云吞有异味, 客户确认后发现为变质。被顾客投诉进行召回, 通过电话联系通知供方和运输车辆查找原因, 最后确定事故的原因为为配送过程中车辆故障, 造成配送时间过长, 部分产品有异味。提供了《产品召回演练报告》, 演练结论为: 通过演练, 公司的产



品撤回控制程序有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能力能够针对产品存在危害性或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围降低到可接受的水平。

审核周期内没有发生顾客投诉情况。

15、应急响应与准备

公司制定有《突发事件准备和响应控制程序》，程序规定每年开展模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、食品安全事故、火灾、意外伤害等，编制了《应急预案汇编》，包括火灾应急预案、触电应急预案、交通意外应急预案。管代表审核周期内未发生影响质量和食品安全的紧急情况，也未发生安全生产事故、或环保不达标排放情况。

本部门为应急响应与准备的主控部门，有本部门组织，管代/食品安全小组组长牵头组织进行应急演练。

查组织开展的公司级的应急演练：

——食材配送应急演练：2025. 3. 10

——触电应急演练：2025. 3. 18

——消防应急演练：2025. 3. 13

抽查《食材配送应急演练》，有演练《通知》，演练时间：2025. 3. 10，地点：公司办公室前，情况描述：2025. 3. 10 上午 9 时 10 分，根据事先安排，进行食材配送应急演练，公司配送车辆 在前往广州南联航空食品有限公司配送途中爆胎，导致车辆无法正常行驶。驾驶员向市场部报告，市场部在接报后进行确认，简单了解情况后立即在短时间内向主管领导报告，然后通知中心相关负责人员将应急车辆开往指定位置。并将配送食材转移到应急车辆中，由应急车辆继续进行配送任务。

演练总结：演练结束后，公司安全领导小组、市场部及其他部门负责人进行了演练总结。对这次演练给予了充分肯定，大家一致认为这次演练紧张有序，方法正确。通过这一次演练，提高了员工的应急水平，增强了安全防护的意识，为今后的应急打下了良好的基础。公司制定的应急预案和响应措施内容全面、切实可行，能满足公司配送现场的应急响应要求，将继续予以执行，近期不作修改。

提供了《应急预案评审记录》，评审结论：公司制定的应急预案和响应措施内容全面、适宜、切实可行，能满足应急响应要求。评审人：苏炜进、黄润坤，2025. 3. 10
基本满足要求。

16、监视、测量、分析及评价

公司在管理手册 9.1 条款对需要进行监视和测量的质量/食品安全/环境/职业健康绩效进行了规定，包括监视和测量的对象，监视、测量、分析和评价的方法，监视和测量的频次和时机，评价质量/食品安全/环境/职业健康绩效所依据的准则和适当的参数，分析和评价的频次和时机等内容。策划基本充分。

抽：

——对采购原料的监视和测量方法：采购来自合格供方，每批次向供应商索证索票，审核周期内未发现不合格的情况。

——对于过程的监控，如销售过程的管理，相关的环境和职业健康安全运行，组织管理目标的进展情况、供方管理、人员能力管理等，由市场部、综合部负责实施；

——重要环境因素、重大危险源的监督实施管理主要由综合部负责。

——对于原料，依据《危害控制计划》、产品标准安全性标准，每年收集第三方检测报告，按照预包装食品验收制度开展验收工作，审核周期内未发生不合格情况。

——对于售出产品的不合格反馈、顾客满意度调查等由综合部负责，不定期进行顾客满意度调查，审核周期内运行基本稳定；

——对于环境因素的监测，主要通过日常管控为主；由综合部负责；

——与所辨识的危险源、风险和机遇相关的活动和运行，主要依据相关法律法规要求及相关方要求等进行，定期检查为主；

——体系内审、管理评审、确认验证工作依据公司策划的时间间隔进行开展，常规情况下每年 1 次。



管代表示上述的监视、测量、分析和评价工作，基本按照公司策划的体系文件、规章制度、法律法规、顾客合同/订单要求、相关方要求、等进行开展，未见明显异常。过程运行的管控证据见市场部、综合部等审核记录；内审实施情况见 QEOF9.2 及 H5.3 条款审核记录基本满足标准要求。

17、信息沟通

公司在《质量、环境、职业健康安全、食品安全和 HACCP 一体化管理手册》7.4 条款，并策划了《信息沟通控制程序》；

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：管理体系的再策划、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、管理体系运行有关信息、安全生产方面、消防大队、产品实现策划方面、顾客需求订单、服务的内部交流。

内部沟通情况如：

每周例会 沟通内容：内部会议，沟通对象：全体人员，沟通方式：会议，责任部门：综合部，回应情况：按照整改要求进行落实。

查外部沟通管理情况：

与供方、顾客、监管部门、认证机构、消防大队等，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负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面等的信息。

外部沟通情况如：

2025-08-5（沟通内容：蚊虫消杀情况，沟通对象：人和镇街道，沟通方法：现场检查无异常，责任部门：综合部；

2025-08-06 沟通内容：采购订单信息，沟通对象：北国秀品（天津）国际贸易有限公司销售人员，沟通方法：微信沟通，责任部门：市场部，回应情况：已按照要求落实整改按装烟感。

以下发《相关方告知书》形式与相关方进行沟通，沟通内容主要是积极推进企业可持续发展的同时，加强企业与相关方在环境方面的合作，实现污染预防及环境行为的持续改进，对供货方、运输商、废弃物处理商、顾客等相关方特作出的要求。

查有《信息交流记录---相关方施加影响》包括相关方名称、信息交流方式：电话、网络；责任部门：综合部

抽：佛山市宏丰隆食品发展有限公司、荣成皇朝马汉外贸综合服务有限公司、北国秀品（天津）国际贸易有限公司、广州南联航空食品有限公司于 2025.01.06 日进行了沟通。另抽其他相关方均进行了沟通。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

18、工作人员的协商和参与、内部沟通

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、职业健康体系、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：综合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：市场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、市场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，任命宋翔宇为公司安全事务代表，面谈宋翔宇，其清楚自己的职责。主要负责参与职业健康安全管理的工作，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），监督员工缴纳工伤保险执行情况；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。

2.3内部审核、管理评审的有效性评价 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

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、审核频次、审核组成员、审核时间、持续时间等信息。

审核日期：2025-5-13 至 2025-5-14；审核组组长：宋翔宇；组员：黄嘉伟；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审审核组长宋翔宇、组员黄嘉伟现场交流，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，市场部 FH 内审检查表，未见食品安全管理体系 F4.5.4.5 条款危害控制计划的实施的审核内容，存在内审缺条款现象，内审员能力存在不足；已在 7.2 条款开具不符合。

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》：抽市场部 FH 内审检查表，未见食品安全管理体系 F4.5.4.5 条款危害控制计划的实施的审核内容，存在内审缺条款现象；同时抽查管理层 QEO6.2、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，在综合部。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：综合部，不符合项内容：该部门未计划对管理制度进行培训，不符合：QES 7.2；F7.2；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，2025.5.16 经内审员黄嘉伟验证后，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：通过本次内审得出结论，自上次审核以来，公司的管理体系是符合管理体系标准的，管理体系运行是符合的，有效的。

内部审核基本符合。

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——已按计划实施。



本次管理评审日期：2025 年 5 月 26 日

查《管理评审计划及通知》，计划于 2025-5-26 进行管理评审，编制：宋翔宇，批准：黄润坤，日期：2025. 5. 18。

管理评审会议于 2025-6-26 在公司召开，会议由黄润坤（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：食品安全小组、综合部、市场部负责人，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

- 1) 内部审核结果以及改进措施的实施效果；
- 2) 方针的适宜性，目标、指标的贯彻和实施情况；
- 3) 影响食品安全的环境变化；
- 4) 组织架构人员配置与资源利用是否合理；
- 5) 顾客反馈沟通活动的评审；
- 6) 客户关注及反馈的重要信息，包括满意度和有益的建议
- 7) 体系的有效性和环境分析。
- 8) 体系文件的评审
- 9) 不合格和纠正措施的状况
- 10) 监视和测量结果
- 11) 外部供方绩效
- 12) 外部审核或检验
- 13) 紧急情况、事故和召回演练
- 14) 改进的建议
- 15) 资源的充分性；
- 16) 所发生的任何紧急情况、事件或撤回/召回；
- 17) 与前提方案和危害控制计划验证活动结果的分析
- 18) 去年管理评审改进情况。
- 19) 重要环境因素，不可接受风险，合规义务的履行情况，
- 20) 工作人员的协商和参与，
- 21) 事件、不符合、纠正措施和持续改进等方面。

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：宋翔宇，批准：宋翔宇，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 2025-6-30 进行了培训，提供有培训记录，改进计划已完成。

对总经理现场考核，总经理黄润坤基本知道每年应进行管理评审，但对管理评审的流程和基本要求不能回答清楚，存在能力不足情况，已开具不符合。

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。

2.4 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。

——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。

——原料采购配送主要由市场部负责，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。

——日常综合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：

在编制的《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《产品撤回控制程序》中规定了在发生不合格以及发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，抽查：总经理：负责批准不安全食品的撤回，负责发出撤回指令；市场部：负责收集销售后的不安全食品信息，负责不安全食品完全、及时的撤回；食品安全小组：负责评审撤回方案，处置不安全食品等，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。

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，主要由市场负责，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，预包装食品原料同成品，部门负责人黄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，但发生过送货到客户，基本在交付给客户时就发现，现场沟通给予解决，查于2025年8月12日有一箱陈皮牛肉球茶点产品中，有1袋产品包装破损，采用整箱退货及下次再补货方式进行处理；

相关负责人表示，目前公司顾客所采购的产品基本都是有本公司供方直接发送给客户，产品的运输采用冷链运输，配送时间当天到达客户仓库，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。

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，具体见综合部、领导层审核记录

3) 投诉的接受和处理情况：

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。反馈的问题有包装破损等问题，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，目前公司客户只有1个客户：广州南联航空食品有限公司，现场查见顾客满意度调查问卷1份，客户名称：广州南联航空食品有限公司，调查内容：服务质量、交付及时率、价格、服务态度、顾客意见处理结果等：平均评分98分，并提供了《顾客满意度统计分析表》，对顾客满意调查情况进行了分析，满意度分析：总的来说，顾客满意度达到了质量目标的要求，在1家被调查的顾客中，以后我们将在产品质量方面做得更好，同时通过控制成本尽量降低价格，满足顾客要求。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。

查投诉处理管理情况：

市场部相关人员表示，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，具体见综合部审核记录。

该公司投诉处理控制符合标准要求。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：未发生变化

2) 组织机构：未发生变化



- 3) 管理体系: 未发生变化
- 4) 资源配置: 未发生变化
- 5) 产品及其主要过程: 未发生变化
- 6) 法律法规及产品、检验标准: 未发生变化
- 7) 外部环境: 未发生变化
- 8) 审核范围(及不适用条款的合理性): 未发生变化
- 9) 联系方式: 未发生变化

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上年度开具的不符合项已整改, 整改措施有效。

五、认证证书及标志的使用

认证证书、标志的使用情况: 主要用于投标, 未发现违规使用证据。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

☒ 无变化

☐ 经过审核, 审核组认为认证范围适宜, 详见《认证证书内容确认表》。

说明: 审核范围在监督审核时有变化, 需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, 广州市倾牧食品有限公司的

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

审核准则的要求	☐ 符合	☒ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☐ 达到	☒ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效

推荐意见: ☐ 暂停证书的原因已经消除, 恢复认证注册



☐ 保持认证注册

☒ 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，保持认证注册

☐ 暂停认证注册

☐ 扩大认证范围

☐ 缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组: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。