

项目编号: 10617-2025-HEI

管理体系审核报告

(再认证审核)



组织名称: 苏州鲜丰生态农业有限公司

审核体系: 危害分析与关键控制点体系

审核组长(签字): 陈丽丹

审核组员(签字): 陈卓琦

报告日期: 2025年08月16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
■ 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：陈丽丹

组员：陈卓琦



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	陈丽丹	组长	审核员	2024-N1HACCP-2246137	FI-2
2	陈卓琦	组员	审核员	2023-N1HACCP-3051924	FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘滕滕	向导	受审核方

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据危害分析与关键控制点体系认证申请者的再认证申请，通过检查受审核方的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，判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性，从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

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：

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为 ☒ 单体系审核 ☐ 结合审核 ☐ 联合审核 ☐ 一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、T/CCAA 29-2016 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：《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《食品召回管理办法》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：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《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 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 2749-2015



《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》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15日上午至2025年08月16日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年06月16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）：

位于江苏省苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北苏州鲜丰生态农业有限公司的预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）的销售

——变更理由：企业认证申请书中审核范围为初审范围，变更为与现有证书范围一致。

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：苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北

办公地址：江苏省苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北

经营地址：江苏省苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北

多场所地址：——不适用

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(适用时)——不适用

于[一阶段审核时间（无时间）]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：

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（0）项，涉及部门/条款：——不涉及

采用的跟踪方式是：☐ 现场跟踪 ☐ 书面跟踪；——不涉及

双方商定的不符合项整改时限：年月日前提交审核组长。——不涉及



具体不符合信息详见不符合报告。——不涉及

拟实施的下次现场审核日期应在 2026 年 08 月 15 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

人员能力、内审的实施、良好卫生规范的实施

3) 本次审核发现的正面信息:

——总经理及各部门负责人支持体系的运行工作;

——按照策划时间开展了内审、管评、确认及验证工作;

——审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的投诉事件,未受到上级监管部门的处罚等;

——按照体系策划情况配置了基本的资源,基本具备体系运行的条件。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方管理层对危害分析与关键控制点体系运行和认证活动较为支持,公司结合预包装食品(米、面、粮油、冷冻肉)、初级农产品(蔬菜、畜禽肉类、蛋类)的销售过程,制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》等,基本符合标准要求。

各部门管理人员对危害分析与关键控制点体系标准、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配送过程运用管理体系工具、过程方法,对危害控制计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用,但深入程度还需要加强。对仓库及分拣大厅现场观察发现对人员工作服工作鞋穿着管理还需要加强。

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

2) 风险提示:

人员培训和教育是关键,新员工的岗前培训需加强,各级人员均须逐步提高食品安全意识,企业的人员卫生、环境卫生、产品的贮存和供应商提供产品的品质是食品安全的基础。对蔬菜每批自检农残,但对采购的鲜畜禽肉类、鲜禽蛋类缺少有效检测和监控手段,仅能通过感官目测和供方报告验收进行判定,验收过程有一定的控制风险。

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: 2011 年 03 月 01 日

体系实施时间: 2023 年 01 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: 35 人。



倒班/轮班情况(若有,需注明具体班次信息):分拣配送人员 3:00-14:00(含午休时间),其余人员 8:00-17:00

4) 范围内产品/服务及流程:原料验收 OPRP→储存(冷冻) CCP1→配货→装车→送货 CCP2→客户验货

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

该公司于 2023 年 01 月 01 日依据危害分析与关键控制点 HACCP 体系认证要求 V1.0 标准要求建立了危害分析和关键控制点管理体系并发布了公司的体系文件,控制基本符合。

结合公司预包装食品(米、面、粮油、冷冻肉)、初级农产品(蔬菜、畜禽肉类、蛋类)的销售过程策划了管理手册、危害控制计划、良好卫生规范、程序文件、记录表单等,策划的主要内容如下:

1) 合规义务的策划和管理:

- 公司在《管理手册》4.2 条款进行了规定。并建立了《相关方及其需求识别评审清单》,涵盖相关方、相关方主要诉求、影响对象或区域、涉及过程和活动、重要程度等要素。

- 抽查有:

相关方	相关方主要诉求	影响对象或区域	涉及过程和活动	重要程度
员工	良好的工作环境,职业安全,得到承认和奖励,职业发展;员工各方面需求得到满足。 员工对于自身工作过程中的安全健康防护需求。	员工积极性、主动性、影响员工的工作稳定性。安全健康对员工个人生命危险。	员工能力意识,对员工进行满意度调查并对调查结果进行分析,对员工提出的最不满意的方面采取措施。公司内部食品安全、质量、环境、职业健康安全危险、风险和机遇、相关方期望和需求以及公司食品安全、质量、环境、职业健康安全管理体系过程。包括:采购、储存、餐饮制作、售卖、日常办公等环节。	重要
顾客	食品卫生安全、环保、职业健康安全方面的要求;配送服务;价格、售卖;设备、配送时间更新等变更时通知顾客	公司成长和业绩、形象	制定推行计划并按计划实施。制定食品安全、质量、环境、职业健康安全管理体系方案,并实施。将软硬件更新等变更时需要通知顾客纳入组织的变更管理规定	重要

提供《外来文件清单》,抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别,如:中华人民共和国食品安全法、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品、GB 2711-2014 食品安全国家标准 面筋制品、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品等。

查见《2025 年度合规性评价报告》,评审时间:2025.01.15,评价结果:满足要求。

2) 管理体系应用策划情况

- 公司基本情况:苏州鲜丰生态农业有限公司坐落于美丽的苏州市吴中区横泾街道,地址:苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北。公司主要以销售业务为主,具体涉及物资采购、销售业务及客户需求和反馈信息协调等,主要为网络电话等销售服务过程,公司占地面积约 6650.32 平方米,建筑面积约 5500 平方米,公司分 2 层,1 层主要为分拣中心及化验室,其中分拣大厅约 1000 平方米,配送车辆 28 辆(含冷藏车 20 辆),化验室在分拣大厅,约 20 平方米,冷冻库 1 个,冷藏库 1 个,



2个常温库；2层主要为办公区；基本满足预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）的销售需要。注册资本 2800 万。

- 企业于 2023 年 01 月 01 日，依据 ISO22000:2018 标准、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求标准建立了《管理手册》，从战略管理层面，公司领导层确定了影响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。

- 该公司确定的体系认证的范围为：

注册地址：苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北

经营地址：江苏省苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北

认证范围：

位于江苏省苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北苏州鲜丰生态农业有限公司的预包装食品

食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）的销售。

审核期间认证范围没有发生变更。

- 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；外包过程有虫害控制、快检仪器接入服务，已签订合作合同。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的生产服务提供过程，主要提供预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）的销售。按照产品实现特点和管理需要识别了管理体系所需的过程，覆盖了采购、销售、检验、仓储、行政管理等所有的方面，基本符合要求。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2023 年 1 月 10 日发布了经总经理批准的食品安全、HACCP 方针：

质量为本 顾客至上 科学管理 守法经营

控制危害 旨在安全 持续改进 追求卓越

遵纪守法 保护环境 预防污染 安全健康

安全健康管理方针包含在管理手册中。总经理潘祺介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过会议、培训、文件传递及其他方式，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、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对食品安全体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

现场询问公司员工：刘朦朦，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

- 总经理为确保实现公司策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求，对组织的角色、职责和权限进行分派，在《管理手册》中规定了各部门的岗位职责，编制了组织结构图，组织的机构设置：总经理、人事行政部、物流部、检测部、采购部、财务部、销售部，确定了各岗位人员的职责和权限。工作和生产方式：两班次工作。
- HACCP 小组组长负责向最高管理者报告管理体系绩效和改进的机会。总经理负责管理体系变更事项的角色和职责的指派工作。通过文件，会议，培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级。组织的职责和权限分配适宜，基本符合要求。
- 总经理潘祺任命刘朦朦为 HACCP 小组组长，其职责与权限在管理手册任命书中明确规定。食品安全小组/HACCP 小组组长对其职责明确，并能较好的履行。

现场询问小组组长刘朦朦女士，基本熟悉小组组长职责。



5) 目标的实施和考核情况

公司在《管理手册》中规定了公司管理目标。

建立的文件化管理目标与管理方针一致,为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标,管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《食品安全目标分解考核细则》,编制:刘滕滕;批准:潘祺 2022.01.01。

查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下:

食品安全目标:a)食品安全投诉率低于1%;b)产品验收合格率100%;c)顾客满意度≥90%;d)重大食品安全事故为0。

公司管理目标已实现,基本满足体系标准的要求。

6) 法律法规的识别及获取情况

提供《外来文件清单》,抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别,如食品安全法、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品、GB 2711-2014 食品安全国家标准 面筋制品、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品等,均在有效期内。

7) 管理体系中安全产品实现的策划情况

和食品安全小组组长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:

和公司总经理沟通,公司确定并提供所需的资源,以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化,具体如下:

1) 现有内部资源的能力:

——公司主要以销售业务为主,具体涉及物资采购、销售业务及客户需求和反馈信息协调等,主要为网络电话等销售服务过程,公司占地面积约6650.32平方米,建筑面积约5500平方米,公司分2层,1层主要为分拣中心及化验室,其中分拣大厅约1000平方米,配送车辆28辆(含冷藏车20辆),比去年新增8辆冷藏车,化验室在分拣大厅,约20平方米,冷冻库1个,保鲜库1个,2个常温库;2层主要为办公区;基本满足预包装食品(米、面、粮油、冷冻肉)、初级农产品(蔬菜、畜禽肉类、蛋类)的销售需要。

2) 企业目前体系覆盖有效人数:36人,其中含管理人员7人。

3) 公司设置了组织架构,包括:领导层、食品安全小组、物流部、人事行政部、采购部、销售部、检测部。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。

——不涉及动力设施和辅助设施的状况;

——需要从外部供方获得的资源:虫害控制、快检仪器接入服务;

4) 提供有生产设备清单、检测设备清单:如:

——主要生产设备有:配送车辆、冷冻库、冷藏库、小推车等

——特种设备

——检测设备:地磅、温湿度计,基本满足安全性验证需要。

企业外包过程为:虫害控制、快检仪器接入服务;

基本满足预包装食品(米、面、粮油、冷冻肉)、初级农产品(蔬菜、畜禽肉类、蛋类)的销售过程需要。

企业提供《危害控制计划》,

销售工艺流程:



原料验收 OPRP→储存(冷冻) CCP1→配货→装车→送货 CCP2→客户验货

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/良好卫生规范》、《危害控制计划》、《各类制度》等控制要求,组织结合实际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(米、面、粮油、冷冻肉)、初级农产品(蔬菜、畜禽肉类、蛋类)的销售过程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/良好卫生规范》、《人力资源控制程序》、《设备控制程序》、《致敏原管理控制程序》等,基本满足手册中的规定要求。

抽《不合格品和产品撤回控制程序》、《监视和测量设备控制程序》,基本可满足标准要求,具体实施情况见各部门的销售过程运行控制记录。

查食品安全小组/HACCP 小组组成情况:

公司在《管理手册》中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为:刘朦朦女士,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 HACCP 小组组成,并由不同部门的人员组成,包括了人事行政部、物流部、销售部、检测部、采购部人员,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,询问小组成员宋珊珊,基本了解,具体人员能力及培训见物流部审核记录。

公司提供了销售《危害控制计划》;

查产品描述情况:

——HACCP 小组针对销售过程管控所使用的原料、包装材料等进行了特性识别,包括名称、类别、重要的特性(化学、生物、物理)特性、产地、来源、生产方法、包装方式、使用前的预处理、接收准则、贮存条件和保质期等。

现场抽查:果蔬类特性描述——采购方式(自采)、产地(见公司采购清单)、产品组成(新鲜果蔬菜类)、特性描述(物理、化学、生物)(1、感官指标:具有蔬菜应有的正常色泽,成熟适度,风味正常,无病虫害,无腐烂,形态完整,无损伤等缺陷品及其他外来物。2、理化特性:无机砷(以砷计)/(mg/kg) ≤ 0.05 ; 总汞(以 Hg 计)(mg/kg) ≤ 0.01 ; 镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤ 0.05 ; 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤ 0.1 ; 铬/(mg/kg) ≤ 0.45 ;

氟/(mg/kg) ≤ 1 ; 亚硝酸盐/(mg/kg) ≤ 4 ; 稀土/(mg/kg) ≤ 0.7 ; 3、农残:农药残留量详见 GB2763 中的规定)、生产方式(种植)、包装与贮藏方式(使用符合食品卫生要求的包装材料或容器,标识应符合 GB 7718 相关规定)、使用前的处理(挑拣清洗)、致敏物质(无)、接收准则(供方均经过评定(提供了相关证明),每批验收或使用前进行感官检查(新鲜、洁净、无腐烂、无霉变));理化(定期验证供方证明)、微生物指标(化验员)符合标准要求)、用途说明(主要用于产品配送过程使用)等,基本符合。另抽查蛋类、米面粮油的特性描述,控制方式基本相同。

——销售产品原料等同于成品。

现场抽查:畜禽肉类:特性描述(特点是:呈红色,根据产品不同颜色略有差异,不发粘,有弹性。闻起来有清淡的自然芳香,经卫生防疫站检测合格,化学指标(挥发性盐基氮);药残[主要有盐酸克伦特罗(猪)、六六六、DDT、金霉素、土霉素、四环素(羊)、氯霉素(猪)、磺胺类、伊维菌素(猪、



牛)]；重金属（汞、铅、砷、镉、铬）；微生物指标符合国家无公害食品中标准限值。）、生产方式（屠宰、分割或冷冻加工或初加工）、包装与贮藏方式（鲜肉：塑料膜包裹或容器盛放。储存在冷藏库（柜）中，温度 0-4℃，2 天内配送完。冻肉：内部塑料膜或袋装，外部瓦楞纸箱，储存在冷冻库（柜）中，温度—18℃以下，最多 1 周。）、致敏物质（无）、使用前处理（鲜肉：经过粗加工处理，存放在塑料盒中保鲜储存；冻肉：解冻、粗加工，存放在塑料盒中保鲜储存）、验收准则（供方均经过评定（提供了相关证明），每批验收检疫证明并感官检查符合要求，化学、药残、微生物指标定期验证（包括验证供方证明和化验员）符合标准要求。）、用途说明（主要用于学校、部队、机关食堂等使用），基本充分，另抽查冻鸡翅等的特性描述，控制方式基本相同。

预期用途主要为学校政府食堂、餐饮单位、酒店等。

主要的食用方式为：烹饪煮熟后食用或加工食用、直接食用，产品保质期：蔬菜类/鲜畜禽肉类当天采购当天配送，预包装类按照标签标识执行，易受伤害群体主要为易过敏人群等，基本符合。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的产品销售工艺流程主要如下：

原料验收 OPRP1→储存（冷藏冷冻 CCP1）→配货→装车→送货（CCP2）→验货

并结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数。现场查核提供的厂区平面图、虫害控制平面图等，见收集材料。

现场观察：销售流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；流程图已开展确认：HACCP 计划确认记录 2025-03-15，确认人：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等。确认结论：HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

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《HACCP 计划》，查《危害分析单》，具体包括了原料验收，储存，冷藏，冷冻，配货，配送等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽冷藏储存过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（微生物危害：霉菌，致病菌——显著危害）、物理危害（无），化学危害（无），确定的控制措施为“根据采购产品要求条件储存，严格控制储存温度和时间”，并确定采用 CCP1 进行控制。基本符合要求。

另抽果蔬验收过程、配送过程的危害分析及控制措施制定，基本充分。

经过对销售过程的危害分析及评价，确定了 OPRP、CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《HACCP 计划》CCP 点：

关键控制点	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
CCP1： 禽肉类原料的 冷冻、冷藏储存	病原体存活	冻结库温度-15~-20℃以下。冷藏库温度保持 0~10℃。	区分放置并隔离，控制温湿度，仓管员每天观察	对冷藏室设备维护或加冰暂处理	巡查记录表
CCP2：配送	生物危害： 病原体存活	温度不高于 10~15℃（冷链产品冷藏）温度不高于 0 度（冷冻产品）	区分放置并做好隔离；控制配送车辆温湿度；配送员每车观察车温	确认偏离的产品，隔离待评估，延长长时间或废弃	人员培训及能力验证，进行微生物检测验证（不够合理，现场沟通）

OPRP 点：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
------	---------	---------	------	----



OPRP1-1：畜禽肉类原料采购验收	有害微生物、重金属、挥发性盐基氮、抗生素、促生长素等有害化学物质超标	来自合格供方；动物检疫证明；合格的产品检测报告	验收员每批、查验报告	供方提供产品检疫、检验报告或
OPRP1-2：蔬菜类的验收	化学危害、农药残留、超标	每批次检测农残或索取农残检测报告，抑制率≤50%	验收员每批次用农残检测仪检测	农残检测记录、产品进货验收

具体实施见物流部、检测部审核记录。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

1) 良好卫生规范管理情况

公司编制了《前提方案/良好卫生规范》 2023 年 01 月 01 日实施；内容包括采购管理、运输管理、验收管理、贮存管理、销售、管理制度和人员、记录和文件等管理。对前提方案策划基本符合要求。

现场查看：

——场所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：

公司坐落于：江苏省苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北，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，见采购部审核记录；分拣/配送区：有员工更衣室，配置有简易洗手设施，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/每天配送结束后进行清洗消毒，放置整齐。现场观察分拣区/配送区：有仓储区、分拣区，基本有分区管理；每日进行清理，现场观察基本整洁；现场仓储区存放有已分拣好的大白菜、韭菜等，塑料袋或周转筐包装盛放。

——空气和水质：

空气和水的管理：销售对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要用于员工洗手、车辆、仓库地面清洁、冲厕使用，定期到自来水公司查询水质数据，生活污水直接排入街道管网。

——包装材料

包装材料：预包装类产品主要是产品原包装，散装畜禽肉类、鸡蛋、蔬菜主要是塑料袋或塑料周转筐进行盛放，采购来自合格供方，周转筐每天结束后进行清洗，控制基本符合；

——虫害防治

虫鼠害防治：现场配置有灭蝇灯、粘鼠板等虫鼠害控制设施，每日进行检查，提供有《虫鼠害检查记录表》，抽查 2024-12、2025-03、2025-07，每日进行检查，基本以发现蚊蝇为主，老鼠蚂蚁蟑螂蛾蚋等均未发现，记录有蚊蝇数量，未明确处置措施，已沟通；记录人：宋**，虫鼠害消杀操作人：张**，复核人：潘**；未见异常，经沟通，每日发现蚊蝇后会及时清理。《灭蝇灯日常点检表》，抽查 2024-12、2025-03、2025-07，每日进行检查，包括灭蝇灯编号、灯管及外观、扑虫数量、清洁卫生等内容，点检人：张**；未见异常；主要蚊虫来源为外部环境；上年度不符合项：分拣大厅入口处灭蝇灯有蚊虫尸体未清理；本次审核现场观察，灭蝇灯正常开启，清洁状况良好，该不符合项未再次发生。同时委托《苏州闽杰泰环境科技



服务有限公司》进行鼠类、蟑螂等爬虫类的消杀管理、服务当日协助控制蚊蝇类飞虫，签订有《有害生物防制技术服务合同》，每月服务1次，提供有《专业综合虫害管理报告》，抽查服务日期2025-01-15、2025-05-28、2025-07-24，均记录了服务人员、进出场时间、虫控设施汇总记录、虫控药剂使用汇总、虫控设备/耗材使用汇总、虫害控制服务内容描述、虫害设施维护记录、有双方服务确认签字，建议要求服务方定期提供虫害趋势分析报告。

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要是生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由苏州智云拓建筑有限公司负责，每天早上来厂进行清运。清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放街道管网。提供该公司开具的发票，开票日期：2025.4.24，项目名称：*生活服务*垃圾清运，备注有2025.1-3，开票日期：2025.8.1，项目名称：*生活服务*垃圾清运，备注有2025.4-6，按季度收费。

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行晨检，《从业人员晨检记录表》，每日进行检查，晨检项目包括发热腹泻、皮肤伤口或感染、咽部症状、化脓性或渗出性皮肤病、更衣情况、洗手情况、指甲头发情况、首饰情况等，检查人：宋**，抽2024-12、2025-03、2025-07等月份记录，未见异常；

员工健康及培训管理情况见人事行政部审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

仓库卫生消毒，明确了消毒方式、消毒流程等内容，体现在《消毒记录》，抽查1号库2025-03的消毒记录，消毒剂类别：75%酒精；消毒方式：喷洒；消毒人员：潘**；每日进行；另抽查食材库2024-11、2025-01的消毒记录，控制方式与上述一致。

另提供《工作服、工作鞋清洗消毒记录》，抽查2024-09、2025-03、2025-05记录信息，清洗方式为自洗，消毒方式为紫外灯，消毒时间为30min，建议定期汇总紫外灯开启时间，避免超过使用寿命影响消毒效果，已沟通；

车辆每天使用完毕进行消毒，体现在《配送车辆情况记录》中，抽查2025.06.03，车牌号：苏UK163E，驾驶人：魏**，驾驶员身体状况√，清洗情况√，消毒情况√，操作人员：刘**，温度：3℃，食品摆放情况√，混装/污染情况√，检查人员：刘**，清洗方式为冲洗，消毒方式为喷雾消毒（未明确消毒剂名称及浓度，已沟通），另抽查2024.10.15、2025.03.25、2025.07.16，控制方式与上述一致，无异常。

预包装产品销售、初级农产品销售不涉及环境微生物要求，主要体现在《环境卫生点检表》、《消毒记录》上。

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，现场观察配送车辆为单位食材配送专用，不涉及有毒有害物品混放，装车前对司机身体状况、车辆清洗消毒情况、混装等污染情况进行检查，现场车辆卫生管控基本充分。



——返工管理

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 84 消毒液、洗手液,现买现用,未保留购物凭证,现场沟通。

——验收管理

原辅料验收管控情况见检测部审核记录。

——外来人员管理:

门卫负责管理,有对来访者及进入厂区车辆进行检查,提供《机动车辆及访客登记表》,对驾驶员姓名、随车人数、证件、来访日期、车牌、进门时间、出门时间、事由、日期等。基本合理。对于进入分拣区人员,专人陪同。

——运输和储存、库存管理【含 CCP1、CCP2】

CCP1: 禽肉类原料的冷冻、冷藏储存——CL: 冻结库温度 -15~-20℃ 以下。冷藏库温度保持 0~10℃。

CCP2: 配送——CL: 配送车厢温度在 0-8℃ 之间(必要时对冷冻库进行温度验证,温度不高于 0℃)

公司配置有 28 辆车配送车,含冷藏车 20 辆;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,配送车程单次基本在 1 小时左右;

——仓储过程管理(CCP1),对于蔬菜类、鲜畜禽肉类每日采买配送,鸡蛋类会还有少量库存,存放在常温库中,有区域存放标识及简单致敏信息;米面粮油冻品类按照需要进行采购,会有少量库存,存放在常温库中,分区域存放,有简单标识管理,现场抽查大米、面粉、金龙鱼葵花籽油生产日期均在有效期内,冷冻库内存放冷冻牛腩块、冻鸡翅等,分区域存放,库温: -18.1℃(设定 -19℃),冷藏库库温: 6.3℃(设定 5.0℃),提供有 4 号库-冷冻库《温度记录》,抽查 2025-05-11,冷库温度上午 -18.1℃,下午 -18.2℃;另抽查 2024-11/2025-01/2025-04 等冷冻库温度监控,以及 1 号库 4 号库的冷冻库温度记录,均无异常;

提供 2 号库-冷藏库《温度记录》,每日进行温度监控,抽查 2025-01-15 日冷藏库温度上午 3.4℃,下午 3.1℃,检查人:孙志豪;另抽查 2024-09/2025-03/2025-05 等冷藏库监控。基本符合 CCP1-CL 值要求。

提供分检包装区域《环境卫生点检表》,查 2025 年 3 月 13 日,温度 23℃,湿度 59%,地面卫生、物料摆放、照明、虫鼠害,检查人:孙**。

另抽查 2024-12/2025-05/2025-06 环境卫生点检表,检查结果无异常。

——分拣、配货装车过程,物流部根据客户订单进行分拣、装车,主要通过感官检查进行控制产品质量,包括感官检验、数量等;最终体现在销售单上。

——配送过程(CCP2): 车辆每天使用完毕进行消毒,体现在《配送车辆情况记录》中,抽查 2025.06.03,车牌号:苏 UK163E,驾驶人:魏**,驾驶员身体状况√,清洗情况√,消毒情况√,操作人员:刘**,温度:3℃,食品摆放情况√,混装/污染情况√,检查人员:刘**,清洗方式为冲洗,消毒方式为喷雾消毒(未明确消毒剂名称及浓度,已沟通),另抽查 2024.10.15、2025.03.25、2025.07.16,控制方式与上述一致,无异常。

2025-08-16 4:00-5:00 早班配送情况审核,现场观察配送车辆车牌号:苏 U89U26,驾驶员:潘**;车厢内部基本干净整洁,配送产品主要有油麦菜、猪肉、茭白等,分塑料筐存放,装车后车辆温度 8℃,符合 CCP2-CL 要求。查看对应销售单单号:1678041573016739917,带皮带骨中方肉(切块)45 斤、香芹 2 斤、茭白(去壳)5 斤、韭菜 8 斤、莴笋(去皮)10 斤、油麦菜 10 斤等,配送至吴江中学/教师,单次车程约半小时,其余路线车程基本在一小时内。



每日配送回厂后,配送员立即对车辆、塑料筐进行清洗,销售现场及过程管理基本符合要求。
仓储区产品分区域存放,置于托盘或者货架上,部分标识不够规范,现场沟通。
产品有基本防护管理,如预包装产品为原包装,分区域,放置于托盘上,不存在交叉污染的情况;
冻肉类至于冻库中,冻库温度-18.1℃,分区存放,产品有原包装,未见过期情况等;
蔬菜类当日采买当日分拣配送,分拣后装在塑料周转筐或塑料袋中,有基本防护。
上述管控基本符合标准要求。

2) 采购管理情况:

公司在《管理手册》进行了规定,并策划了《采购控制程序》、《前提方案》;

采购过程控制:对合格供方的筛选及评定,主要由总经理及采购部负责,在确定的合格供方后,采购部负责对所有产品的采购,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。

提供《原物料采购计划》目前企业采购的产品主要有:蔬菜、畜禽肉类、蛋类、米、面、粮油、冷冻肉等。

提供《供应商调查评定表》,包含供应商 55 家,包括:企业名称(简称)供应产品,营业执照,许可证书,产品质量,交付能力,价格,交期,产品合格证明,结论等信息。评价人:刘朦朦、潘伟强、孙志豪、宋珊珊、刘德海 时间:2024 年 12 月 25 日 批准人:潘祺 时间:2024 年 12 月 25 日。

- 编制了《供应商评定程序》文件。按文件要求对外部供方及其提供的产品或过程进行控制。通过调查供方的质量保证能力如:具有营业登记、产品质量、质量保证能力、价格、交货、服务、质量管理体系等方面进行评价。

——抽查苏州瀛黔农业发展科技有限公司《供应商调查评定表》,时间:2024 年 12 月 25 日

提供产品:鸡蛋

评价内容:企业名称、供应产品、营业执照、许可证书、产品质量、交付能力、价格、交期、产品合格证明、结论等。

评价结论:合格。

——抽查苏州南环桥市场《供应商调查评定表》,时间:2024 年 12 月 25 日

提供产品:蔬菜类

评价内容:企业名称、供应产品、营业执照、许可证书、产品质量、交付能力、价格、交期、产品合格证明、结论等。

评价结论:合格。

——抽查苏州亿通在线网络科技有限公司《供应商调查评定表》,时间:2024 年 12 月 25 日

提供产品:快检仪器接入服务

评价内容:企业名称、供应产品、营业执照、许可证书、产品质量、交付能力、价格、交期、产品合格证明、结论等。

评价结论:合格。

抽查供方资质如下:

1. 抽蛋类供方:苏州宽广农副产品有限公司,营业执照编号:91320506MAC000WB2E。

- 抽鲜鸡蛋检测报告,报告编号 A2250067461101001C,委托/生产单位:正大蛋业(上海)有限公司,检测项目:铬、总汞、铅、毒死蜱、多菌灵、氯霉素、恩诺沙星、大肠菌群、沙门氏菌等 93 项,报告日期:2025 年 02 月 24 日,检测结果:符合,检测机构:青岛市华测检测技术有限公司。

2. 新鲜蔬菜定点采购于苏州南环桥市场,抽蔬菜供方:南环桥批发市场七区 733 号,个体工商户王利侠,营业执照编号:92320506MA24N8335Y。



公司检测部对采购回的蔬菜每日进行自检,抽蔬菜农残检测报告,检测日期 2025.8.15,检测项目:有机磷和氨基甲酸酯类,黄瓜:检测值 5.88%,芹菜:检测值 12.03%,白萝卜:检测值 8.59%,西葫芦:检测值 5.23%,生菜: 16.12%,西红柿 32.56%等,均为阴性,合格。

●

3. 抽禽类供方:苏州苏食肉品有限公司,营业执照编号:9132050777246143XW。

● 产品名称:鸡-分割肉,动物检疫合格证明:NO.306987943,签发日期:2025.06.19,对应批次的肉类品质检验合格证:NO.NQ00002072。

● 产品名称:鸭-分割肉,动物检疫合格证明:NO.3230205638,签发日期:2025.06.19,对应批次的肉类品质检验合格证:NO.CQ00254263。

● 鹅-胴体,动物检验检疫证明编号:3602160513,肉品品质检验合格证编号:008474684,

4. 抽肉类供方:江苏雨润菜篮子电子商务有限公司,营业执照编号:91320105598031214H,生产日期:2025.08.14。

● 产品名称:猪-胴体,动物检验检疫证明编号:4503780462,肉品品质检验合格证编号:2644211,生产日期:2025.08.14,分销合格证明编号:0101443,符合要求;

5. 抽米、粮油供方:苏州市吴中区郭巷俊红粮店,营业执照编号:92320506MA1PT3315J,提供有仅销售预包装食品经营者备案信息采集表。

● 抽盘锦大米检测报告,报告编号 LNK B2025020019SPWT,委托/生产单位:盘锦中民米业有限公司,检测项目:加工精度、黄粒米、杂质、铅、镉、总汞、六六六、滴滴涕、黄曲霉毒素 B1 等 25 项,报告日期:2025 年 02 月 08 日,检测结果:符合,检测机构:辽宁科标检测有限公司。

● 抽金龙鱼玉米油(非转基因)检测报告,报告编号 WT10103240026809WT2,委托单位:益海嘉里食品营销有限公司,检测项目:酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并(α)芘、铅、总砷、芥酸等 32 项,报告日期:2025 年 01 月 15 日,检测结果:符合,检测机构:深圳市计量质量检测研究院。

6. 抽面供方:苏州市中面食品科技有限公司,营业执照编号 91320581MA2697UU0G,食品生产许可证编号 SC10132058101767。

● 抽超精小麦粉检测报告,报告编号:A2250029559101012C,委托/生产单位:五得利集团临沂面粉有限公司,检测项目:加工精度、磁性金属物、脂肪酸值、铅、镉、总汞、六六六、滴滴涕、黄曲霉毒素 B1、苯并(α)芘、玉米赤霉烯酮、过氧化苯甲酰等 24 项,报告日期:2025 年 02 月 14 日,检测结果:符合,检测机构:天津华测检测认证有限公司。

7. 抽冷冻肉供方:吴江区平望镇昌宏食品经营部,营业执照编号 92320509MA275R9T2R,食品经营许可证编号 JY13205840380843。

● 抽冻猪肉检测报告,报告编号:ACD510016ACF1058114,委托单位:黑龙江省青冈长林肉类食品有限公司,检测项目:挥发性盐基氮、铅、镉、总汞、六六六、滴滴涕、氟苯尼考、四环素、恩诺沙星、盐酸克仑特罗、大肠菌群、沙门氏菌等 55 项,报告日期:2025 年 01 月 17 日,检测结果:符合,检测机构:黑龙江谱尼测试科技有限公司。

8. 公司虫害控制外包,供方为:苏州闽洁泰环境科技服务有限公司 营业执照:91320506MACXQ8344X,苏州市病媒生物预防控制服务机构备案书,备案号:吴中爱健备 2023014 号,备案时间:2023 年 9 月 25 日,有效期同营业执照,备案项目:鼠、蚊、蝇、蟑螂、蚤等病媒生物预防控制,备案机关:苏州市吴中区爱国卫生运动与健康促进委员会办公室;提供有虫害防治方案&合同,合同编号:PC0-XX-XX-2023030001,合同期限:2023 年 10 月 1 日至 2025 年 9 月 30 日止,无异议自动延续;防治对象:鼠类蟑螂等爬虫类,服务当日协助控制蚊蝇类飞虫,服务频次:每月 1 次常规服务。

另抽查快检仪器接入服务外包方苏州亿通在线网络科技有限公司,均签订了合同,控制方式与上述一



致。

9. 消毒液、洗手液、酒精在正规超市采买，未保留小票，已沟通。

- 供方评价每年进行一次，提供有《供应商调查评定表》，有企业名称、供应产品、营业执照、许可证书、产品质量、交付能力、价格、交期、产品合格证明、结论等信息。抽苏州瀛黔农业发展科技有限公司、江苏雨润菜篮子电子商务有限公司、苏州苏食肉品有限公司，结论均合格。
- 询问部门负责人，其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。
- 现场查看公司未有使用食品添加剂。

采购管理情况：

- 运营部根据库存及客户订单制定采购计划，由总经理批准后实施采购，通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。
- 提供《采购与进货台账》，产品名称、进货时间、规格、数量、产品生产日期、产品保质期、供应商、供货商联系方式、验收人等信息。
 1. 抽蔬菜，进货时间 2025.6.19，芹菜，数量 40 斤，供应商南环桥批发市场七区 733 号，个体工商户王利侠。
 2. 抽大米，进货时间 2025.05.24，数量 100 包，生产日期 2025.4.9，保质期 24 个月。
 3. 抽牛腩，进货时间 2025.2.6，数量 50 斤，生产日期 2025.2.5，保质期 3 天。
 4. 抽鲜猪肉，送货时间 2025.05.06，纯精肉丝，数量 6 斤，带皮带骨中方肉（切块）22 斤，供应商苏州苏食肉品有限公司。
 5. 抽正大鸡蛋，鸡蛋为客户指定品牌，送货时间 2025.05.25，30 斤/箱，数量 100 箱，供应商苏州唐泽蛋品销售有限公司，未列入供应商调查评定表进行正式评估，已沟通。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

3) 撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中对可追溯性、撤回/召回进行了规定，并策划了《标识、追溯和召回控制程序》，在程序文件中，对产品标识方法、进货产品检验状态、产品标识等进行了规定，同时明确了产品追溯流程及启动召回的情况等，策划基本充分。

提供了产品召回撤回演练计划、撤回召回产品演练报告的证据。

演练日期：2025 年 3 月 15 日，

演练产品：鸡蛋

模拟演练不符合内容：客户反馈部分鸡蛋出现内部液体晃动明显的状况。（模拟）

产品销售情况：客户反馈 2025 年 03 月 14 日配送的鸡蛋出现内部液体晃动明显的状况，销售 20 斤。

召回情况：召回 19 斤，进行了原因分析，明确了追溯过程，但未附追溯凭证，现场沟通；

召回产品处理方案：销毁处理。

演练结论：通过这次演练，可以从演练的过程得出结论，我们公司体系中的《产品标识、追溯和召回程序》是具有很强的操作性的。

产品实现的追溯过程基本满足要求。

4) 产品放行管理情况：

编制了《产品放行控制程序》、《不合格品和潜在不安全产品控制程序》、《确认与验证控制程序》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，审核周期内文件未发生更新。



本部门涉及 OPRP1 畜、禽肉类(冻品)的验收、OPRP2 蔬菜的验收。

销售行业对微生物验证无特殊要求,主要通过日常管控为主,销售过程产品不直接与产品接触生产加工用水,生产加工用水主要用于地面清洁环境清洁等。

提供了《采购与进货查验台账》主要以冻品类为主,粮油类、畜禽肉类、蔬菜类等通过“金蝶”系统进行验收管理:

抽查《采购与进货查验台账》,产品名称、进货时间、规格、数量、产品生产日期、产品保质期、供应商、供货商联系方式、验收人等信息。

抽蔬菜,进货时间 2025.6.19,芹菜,数量 40 斤,供应商南环桥批发市场七区 733 号,个体工商户王利侠。

抽大米,进货时间 2025.05.24,数量 100 包,生产日期 2025.4.9,保质期 24 个月。

抽精面粉,进货时间 2025.05.04,数量:20 袋,生产日期:2025 年 5 月 3 日,保质期:15 天。

抽牛腩,进货时间 2025.2.6,数量 50 斤,生产日期 2025.2.5,保质期 3 天。

抽单冻鸡翅根,进货时间 2025.05.04,数量:20 件,生产日期:2025 年 5 月 3 日,保质期:15 天。供应商兰洽。

抽鲜猪肉,送货时间 2025.05.06,纯精肉丝,数量 6 斤,带皮带骨中方肉(切块)22 斤,供应商苏州苏食肉品有限公司。

抽正大鸡蛋,鸡蛋为客户指定品牌,送货时间 2025.05.25,30 斤/箱,数量 100 箱,供应商苏州唐泽蛋品销售有限公司。

以上验收人均均为庄**,另抽查 2024-12/2025-03/2025-07 等批次的进货验收,控制方式基本相同。验收记录后均附有供应商的送货单的复印件。

过程检查:产品以感官判定为主,主要由物流部动态实施管控。

成品放行管理情况:

销售行业的特殊性,销售服务过程放行等同于成品放行,主要由物流部依据客户订单,动态管理为主,体现在销售单上。具体见物流部审核记录。

产品放行控制基本符合。

5) HACCP 计划的实施情况:

公司在管理手册第 8 章节进行了规定,同时策划了《产品标识、追溯控制程序》、《监视和测量设备控制程序》等,在受控条件下进行销售服务提供。

查预包装食品(米、面、粮油、冷冻肉)、初级农产品(蔬菜、畜禽肉类、蛋类)的销售过程及控制情况:提供有《工艺流程图》、操作要求、危害控制计划、采购计划单、客户采购订单、配送单等运行证据。

部门负责人表示现场销售过程中产品采购由采购部负责,验收由检测部负责,分拣、仓储及配送过程(等同于产品放行过程)由物流部负责实施、检测部负责监督检查;客户例如学校食堂每周根据一周菜谱下达订单,提前一天确认订单,通过采购订单进行确认。日常运行通过动态方式管控为主。

查产品和服务实现流程(含 OPRP/CCP 实施情况)

原料验收 OPRP1→储存(冷藏冷冻 CCP1)→配货→装车→送货(CCP2)→验货

原料的冷冻、冷藏储存 CCP1——提供有 4 号库-冷冻库《温度记录》,抽查 2025-05-11,冷库温度上午 -18.1℃,下午 -18.2℃;抽查 2024-10-10,冷库温度上午 -18.5℃,下午 -18.1℃;另抽查 2024-12/2025-01/2025-04 等月份冷冻库温度监控,以及 1 号库 4 号库的冷冻库温度记录,均无异常;提供 2 号库-冷藏库《温度记录》,每日进行温度监控,抽查 2025-01-15 日冷藏库温度上午 3.4℃,下午 3.1℃,2024-12-16 日冷藏库温度上午 3.8℃,下午 4.3℃,检查人:孙志豪;另抽查 2024-11/2025-03/2025-05 等月份冷藏库温度监控,均无异常。现场观察冷冻库温度 18.1℃,冷藏库温度 6.3℃,基本符合 CCP1-CL 值要求。



审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

送货 CCP2—冷藏车配送，车辆每天使用完毕进行消毒，温度记录体现在《配送车辆情况记录》中，抽查 2025.03.12,车牌号：苏 UGU355，驾驶人：尚*，驾驶员身体状况√，清洗情况√，消毒情况√，操作人员：朱**，温度：3℃，食品摆放情况√，混装/污染情况√，检查人员：刘**，清洗方式：冲洗，消毒方式：喷雾消毒（未明确消毒剂名称及浓度，已沟通）；抽查 2025.06.20,车牌号：苏 E97MX0，驾驶人：潘**，驾驶员身体状况√，清洗情况√，消毒情况√，操作人员：朱**，温度：3℃，食品摆放情况√，混装/污染情况√，检查人员：刘**，清洗方式：冲洗，消毒方式：喷雾消毒（未明确消毒剂名称及浓度，已沟通）；另抽查 2024.12.09、2025.03.12、2025.06.13，控制方式与上述一致，无异常。现场观察配送车辆温度为 8℃。基本符合 CCP2-CL 值要求。

审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

实施情况：

1) 采购计划主要通过微信、电话方式下达，由产品供方送货至公司，供方管理见采购部审核记录，验收见 8.8.1 条款审核记录；

2) 仓储过程管理，对于蔬菜类、鲜畜禽肉类每天由供方送到仓库后即分拣按客户名称放置在对应栈板上，短暂暂存于冷藏库中，米面粮油按照需要进行采购，会有少量库存，存放在常温库中，鲜鸡蛋按需采购少量存放在冷藏库中，冷冻肉类存放在冷冻库中，分区域存放，有简单标识管理，现场抽查大米、面粉、金龙鱼葵花籽油、冷冻牛腩块、冻鸡翅等生产日期均在有效期内，冷冻库温：-18.1℃，冷藏库温：6.3℃。

3) 分拣、配货装车过程，物流部根据客户订单进行分拣、装车，主要通过感官检查进行控制产品质量，包括感官检验、数量等；最终体现在销售出库单上。

配送过程：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，公司提供了送货单，记录有购货单位、单据编号、产品代码、产品名称、单位、数量、送货人收货人等信息。配送单据详见 H4.5 条款审核记录。

查看配货配送车辆线路管理情况，划分线路、司机、配送客户等情况；

4) 不涉及首件检验过程。

5) 采取防范人为错误的措施：采用先进先出、专人管理库房的方式进行控制，每日进行检查；

现场观察：产品分区域存放，有简易标识，预包装食品如大米、面粉、金龙鱼葵花籽油等均在保质期内，包装完好，冷藏库冷冻库运行正常，冷冻品存放在托盘上，有分区域存放，均有基本防护，基本充分；

查看销售配送 HACCP 计划实施：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP1-1：畜禽肉类原料采购验收	有害微生物、重金属、挥发性盐基氮、抗生素、促生长素等有害物质超标	来自合格供方；动物检疫证明；合格的产品检测报告	验收员每批、查验报告	抽查 2025-08-15 审核当日进货的胴体，动物检验检疫证明编号 3602160513，肉品品质检验合格证编号 008474684，符合要求； 抽查 2025-08-15 审核当日进货的



				胴体，动物检验检疫证明编号4503780462，肉品品质检验合格证编号2644211，分销合格证明编号：010144符合要求； ，以上生产日期均为 2025.08.14； 另抽查生产日期为 2025-03-22 的分割肉，动物检验检疫证明编号3206402777，肉品品质检验合格证编号03713757；生产日期为 2024-12-29 的胴体，动物检验检疫证明编号3292033388，肉品品质检验合格证编号00056850；生产日期为 2025-06-19 的分割肉，动物检验检疫证明编号3206987943，肉品品质检验合格证编号NQ000020723； 控制方式与上述一致。
OPRP1-2：蔬菜类的验收	化学危害、农药残留、超标	每批次检测农残或索取农残检测报告，抑制率≤50%	验收员每批次用农残检测仪检测	抽查 2025-08-15 审核当日进货的蔬菜，平台农残测试结果，检测项目：砷、磷和氨基甲酸酯类，黄瓜：检测值 5.88%，芹菜：检测值 12.03%，白萝卜：检测值 8.59%，西葫芦：检测值 5.23%，生菜：检测值 16.12%，西红柿 32.56%等，均为阴性，合格。 抽查检测日期为 2025-06-20 的《上海市食用农产品快检证明》，上海青：检测值 6.49%，韭菜：检测值 1.23%，胡萝卜：检测值 2.91%，绿豆芽：检测值 6.42%，均为阴性，合格； 抽查检测日期为 2024-09-29 的《上海市食用农产品快检证明》，平菇：检测



				27.41%，空心菜：检测值 9.47%，蒜苗：检测值 3.2%，薄皮椒：检测值 1.37%，均为阴性，合格； 抽查检测日期为 2024-12-29 的《苏州市食用农产品快检证明》，丝瓜：检测值 11.47%，芦笋：检测值 9.06%，白萝卜：检测值 4.41%，花菜：检测值 1.08%，均为阴性，合格； 另抽查 2024-10-24、2025-02-26、2025-05-15 等批次的蔬菜农残测试结果均为阴性。合格。每批均上传苏源 e 码平台。
--	--	--	--	--

对2025-08-25审核当日食材的采购验收及销售活动详见检测部4.5条款审核记录，基本满足标准要求。

6) 管理体系的验证、确认、评价和分析

食品安全小组策划了《确认验证控制程序》，策划的验证内容包括：对危害分析的输入，前提方案/危害控制计划的有效性、成品的安全性验证等方面，并规定了验证的频率、方法、职责等。

供了

“HACCP 计划确认记录” 确认时间：2025.03.15，确认人员:刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等；

“HACCP 计划验证记录” 验证时间：2025.03.25，验证人员：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等；

“OPRP 计划确认记录” 确认时间：2025.03.13，确认人员:刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等；

“OPRP 计划验证记录” 验证时间：2025.03.20，验证人员：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等；

“PRP 确认记录表”， 确认时间：2025.03.25 确认人员:刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等；

“PRP 验证记录” 验证时间：2025.03.23（时间不合理，已沟通），验证人员刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等；

“验证结果分析报告”， 验证项目包括了 HACCP 计划的验证、CCP 的验证、最终产品的检测、体系内部审核等项目，分析日期：2025.03.30，验证人：刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等，结果：公司食品安全管理体系的整体运行满足策划的安排和要求；体系运行有效。

——不涉及生产加工用水，仅使用自来水用于清洁及冲刷使用，收集了苏州市自来水有限公司水质公告《出厂水半年报（2025 年上半年）》，97 项指标均为合格，符合 GB 5749-2022，产品的安全性验证详见检测部审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见物流部审核记录。

7) 设计和开发的管理

公司在《管理手册》中 8.3.1 条款对设计和开发进行了说明，并编制了《设计和开发控制程序》，对设计开发过程进行了管理。目前公司所采购的产品，经检验合格后，配送给顾客，不改变所采购产品的规格及外观等，均依据相关法律法规标准和顾客要求提供产品生产。体系建立以来，公司没有产品和服务的



设计开发活动,原设计开发流程也无变更,一直按标准要求提供服务。经询问审核周期内,未发生产品配方及工艺的变化,如有变化,按《研发控制程序》执行。

如顾客要求和市场需要发生变更时,公司按照策划的设计和开发要求进行设计开发,确保产品的安全性、符合性、适用性,以应对顾客不断变化的需求和期望,并超越顾客期望。

基本符合要求。

8) 食品欺诈预防的管理

公司在《管理手册》中 8.3.11 对食品欺诈进行了规定,制定有《预防和消除食品欺诈程序》,策划了 a) 识别潜在的脆弱环节; b) 制定预防食品欺诈的措施; c) 根据脆弱性,对措施的优先顺序进行排序等,每年至少一次薄弱性评估。

公司提供了《脆弱性风险评估报告》,覆盖了认证范围内产品,评估人员:刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等;评估日期:2025.3.15。通过原料特性、以往历史、价格因素、供应商、检测等进行评估,以识别掺假或冒牌风险,结论:低。

查见:

——《食品欺诈预防确认记录》,确认日期:2025 年 4 月 15 日;确认人:刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等;确认结论:食品欺诈预防控制能达到预期的控制水平。

9) 致敏物质的管理

公司在《管理手册》中 8.3.9 条款进行了规定,并策划了《致敏物质控制程序》,程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责,企业识别致敏物质污染途径,并进行了风险评估,包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品储存管理等过程,公司暂无出口产品。

现场提供了《致敏物质清单》,结合公司实际产品进行按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品、乳制品等 8 大类进行了识别,结合公司产品销售情况,认为本公司目前涉及的致敏物质有:面粉、鸡蛋等。基本覆盖认证范围产品类别。

查见

——《致敏物质控制措施确认记录》,确认人:刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等,确认日期:2025.3.13,确认结果:致敏物能达到预期的控制水平。

——《致敏物质控制措施验证记录》,验证人:刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等,验证日期:2025.3.15,验证结果:过敏原控制措施的实施达到了预期效果。

现场观察:

仓储区有存放致敏物鸡蛋、面粉,外包装有简单标识,分区域存放,基本符合要求。

10) 食品防护的管理

公司在管理手册的 8.3.10 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。

在计划中对外来人员管理、运输和接收、水和冰、储藏、内部管理等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目,对于应急情况策划的比较薄弱,现场沟通。

——查见《食品安全防护检查清单》,检查内容包括人员、水、供应链、故意污染等项目,符合性:“Y”表示,检查人员:刘朦朦、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等 日期:2025 年 3 月 10 日。

——通过食品防护演练的方式,对食品防护计划的有效性进行验证,演练时间:2025-04-18,模拟情况为供应商外来人员闯入,演练评价:通过此次演练,证明了公司外部安全防护措施运行有效。

现场观察:



仓库管理有专人负责，有粘鼠板等基础设施，现场鸡蛋产品等专柜存放，其它食品分类分区域储存；

对外来人员门卫负责对来访者及进入厂区车辆进行检查，提供《机动车辆及访客登记表》，对驾驶员姓名、随车人数、证件、来访日期、车牌、进门时间、出门时间、事由、日期等。基本合理。对于进入分拣区人员，询问健康状况后由专人陪同进入；

分拣区配送区办公区共配备监控约 64 个；

销售行业产品不直接与水接触，使用城市管网自来水进行清洁及冲厕使用，未见到明显异常；食品防护基本符合标准要求。

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

- 公司在《管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核程序》，每年度至少进行一次内部审核，内审必须覆盖食品安全管理体系的全部内容和区域范围。基本符合标准要求。
- 提供有《内部审核记录汇编》(2025 年度)，含内部审核通知、内部审核计划、内部审核日程表、内审首(末)次会议签到表、内部审核检查表、内审不合格报告、内审不合格项分布统计表、内部审核报告等。
- 抽查《内部审核计划》，计划于 2025 年 3 月 29 日实施内审。查见《内部审核实施计划》，内容包括：审核目的、范围、依据、方式、受审核部门、审核日程安排等。审核组长：刘朦朦，组员：孙志豪，于 2025-05-26 参加了内审员培训，建议内审前进行。
- 抽查采购部/物流部的内审检查表，审核条款与内审日程表基本一致，检测部内审检查表中个别审核条款例如 4.3.4、5.5 未在内审日程表中安排，对应 FSMS 的条款已在 2025.6.20-21 的 FSMS 监审中开具不符合，整改措施为由人事行政部对内审员进行培训，本次未开具不符合，下次审核一并验证。
- 抽查《内部审核报告》，明确了审核的目的、范围、依据、审核过程、不合格统计与分析等，本次内审共开一般不符合项 1 个：仓库原材料堆放杂乱，标识不清，已进行了跟踪验证和关闭。符合要求。经沟通了解，审核组长在末次会议上对本次内审开具的不符合项及内审报告及时向最高管理者和相关部门负责人报告了审核结果。审核结论：通过本次内部审核，本公司食品安全管理体系的运行符合标准的要求，符合公司的食品安全管理体系文件要求。符合法律法规的要求，体系运行充分、适宜、有效。

2) 管理评审

- 公司在《管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定每年至少进行一次，采用会议的方式进行，必要时派员到现场进行检查，由总经理主持，特殊情况下，可增加管理评审频次。评审内容包括：内审结果；方针和目标的适宜性；过程的控制情况；产品的符合性；改进的需求等，基本符合要求。
- 提供有《管理评审记录汇编》，编制：人事行政部，审批：潘祺，日期 2025 年 3 月 29 日。
- 本次管理评审日期：2025 年 4 月 20 日
- 查《管理评审计划》，计划于 2025 年 4 月 20 日进行管理评审，批准：潘祺，日期：2025 年 3 月 29 日。
- 管理评审会议于 2025 年 4 月 20 日在公司召开，会议由潘祺(总经理)主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。现场审核期间与潘祺总经理交流，基本知道管理评



审流程，建议后期关注并熟悉管理评审输出的实施及控制。

- 查管理评审汇报材料，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、资源配置情况评价，内部审核结果，客户投诉情况，客户满意度调查情况，食品安全管理体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；
- 查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果等内容，批准：潘祺 日期：2025 年 4 月 20 日。
- 查 2025 度管理评审改进措施：(1)工艺管控薄弱明确并执行工艺纪律检查等贯彻要求；(2)各部门学习相关法律法规，确保公司经营活动合规合法经营，持续符合要求。
- 管评结论：食品安全管理体系具有适宜性，有效性，充分性。

管理评审的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：

- 公司在《管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。
- 总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全和 HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。
- 日常改进通过以下方面进行：内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；合规义务；管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量结果；体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等；具体见各部门的审核记录。
- 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；
- 原辅料进货验收过程主要由检测部负责，发现不合格产品当场退回，更换。
- 顾客投诉处理等主要由销售部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。
- 均无采取纠正措施的需求。
- 与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《不合格及潜在不安全产品控制程序》、《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，预包装类每年索取第三方检测报告、果蔬类产品进每批进行农残自检、畜禽肉类每批次索取检验检疫合格证等；原料验收主要由检测部负责，验收合格放行入库或物流部开展分拣工作；部门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，部门负责人孙经理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，但发生过配送过程中客户订单数量及产品信息异常情况，及时沟通，确保顾客接收。

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:

公司在《管理手册》对投诉处理控制要求进行了规定，

查投诉处理管理情况:

销售部负责人表示，审核周期内，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，若发生投诉由销售部主要负责处理，检测部、物流部协助处理，原因分析等。

该公司投诉处理控制基本符合标准要求。

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）:

公司在管理手册中进行了规定，并策划了《设备设施维护保养程序》、《基础设施和工作环境控制程序》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

组织的规模情况/资源配置情况:

公司坐落于：江苏省苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北，公司占地面积约 6650.32 平方米，建筑面积约 5500 平方米，公司分 2 层，1 层主要为分拣中心及化验室，其中分拣大厅约 1000 平方米，配送车辆 28 辆（含冷藏车 20 辆），今年新增 8 辆冷藏车，化验室在分拣大厅，约 20 平方米，冷冻库 1 个，保鲜库 1 个，2 个常温库；2 层主要为办公区；基本满足销售所需资源。

现场观察:

——公司位置附近环境优美，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，见采购部审核记录；

——办公区环境基本整洁，有配置洗手设施，有卫生间，有配置办公桌椅、节能照明灯、空调等设施，运行较好。

——办公区人工照明，自然通风，卫生环境较好，无粉尘、无有毒有害气体等，配置有灭火器、消防栓等设施。

——现场询问员工刘朦朦，其表示工作氛围比较和谐，领导关心员工，经常与员工进行交流，引导员工努力工作，对工作环境有管理。

——每天工作结束对办公区进行卫生清理。生活垃圾丢弃至指定位置，由苏州智云拓建筑有限公司负责，每天早上来厂进行清运，提供该公司开具的发票，开票日期：2025.4.24，项目名称：*生活服务*垃圾清运，



备注有 2025.1-3, 开票日期: 2025.8.1, 项目名称: *生活服务*垃圾清运, 备注有 2025.4-6, 按季度收费。

提供了设备设施台帐, 涉及物流部的主要有: 配送车辆、推车、冷冻库等, 基本满足认证范围所涉及预包装食品(米、面、粮油、冷冻肉), 初级农产品(蔬菜、畜禽肉类、蛋类)的销售。

电脑定期进行杀毒清理。审核周期内未发生维修情况。

车辆到指定维修店(吴江贺骏汽车销售服务有限公司), 需要时进行维保、提供维保发票证据: 提供《吴江贺骏汽车销售服务有限公司 结账清单》, 时间 2025 年 6 月 10 日, 维保内容: 更换三滤, 维保人: 顾伟卫

冷冻库、冷藏库维保方: 苏州市吴中区横泾旭旺电器经营部, 营业执照(92320506MA1PPKDL7H), 有效; 定期进行维保, 审核周期内提供的维保服务未收费, 未开具发票, 已沟通。

特种设备: 叉车(单位内编号: SZCC028828), 2023 年 6 月购买, 提供有特种设备使用登记证编号: 车 11 苏 EG15120(23), 有特种设备使用标志, 查见《场(厂)内专用机动车辆 定期检验报告》, 报告编号: SZ-CD-2025-DD03747, 检验日期: 2025.06.30, 下次检验日期: 2027 年 06 月, 检验单位: 江苏省特种设备安全监督检验研究院。

提供了叉车的《设备日常维护点检记录》, 检查项目包括清洁卫生、高压油阀调节、紧固螺钉、线路检查、轮胎检查、升降链条、制动器、刹车、电瓶等, 抽, 2024-10-09/2025-03-28/2025-06-09/2025-08-06, 每日检查, 保养人(应为点检人, 已沟通): 孙志豪, 未见异常。

基础设施管理基本符合标准要求。

公司在管理手册中对监视和测量资源进行了要求。抽查“监测和测量设备管理台帐”, 主要包括地磅、温湿度计、农残检测仪,

提供了温湿度计(型号: 9012)校准证书编号: RH0825037317-001, 校准时间为 2025.06.26; 校准机构: 苏州赛宝校准技术服务有限公司。

提供了农药残留检测仪(RamTracer-200)校准证书编号: 425035165, 校准时间为 2025.05.26, 校准机构: 苏州宏准计量技术有限公司。

提供了电子地上衡(SCS-3/TCS-WXL-T12)校准证书编号: LX1925040383-001, 校准时间为 2025.06.24, 校准机构: 苏州赛宝校准技术服务有限公司。电子地上衡(SCS-3/XK3190-A12)校准证书编号:

LX1925040383-002, 校准时间为 2025.06.24; 校准机构: 苏州赛宝校准技术服务有限公司。

现场冷冻库、冷藏库温度显示装置通过使用上述经校准的温湿度计(型号: 9012)进行比对的方式进行控制, 提供有温度自校记录, 每季度进行, 抽查日期: 2025.08.09, 标准温度: 2-4°C, 实际温度: 3.2°C, 备注为冷藏车, 未明确车牌号, 已沟通; 日期: 2025.06.17, 标准温度: 2-4°C, 实际温度: 3.1°C, 备注为 2 号库(冷藏); 标准温度: -18~-19°C, 实际温度: -18.5°C, 备注为 1 号库(冷冻), 校正人员均为孙**, 标准温度记录不合理, 已沟通建议改进。

不涉及标准溶液的管理。

2) 人员及能力、意识:



组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定,并策划了《人力资源控制程序》《岗位任职要求》;
查从事食品安全工作人员能力管理情况:

——提供《岗位任职要求》,覆盖到公司高层管理人员、各岗位;

——抽 HACCP 小组组长刘滕滕食品工作经验丰富,拥有江苏省职业技能培训合格证书,参加农产品食品检验员培训,经过考核。

总经理表示相关人员获得所需的能力所采取措施包括:培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行,确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查 HACCP 小组组成情况,包含了副总经理、销售部、检测部、物流部、采购部等岗位人员,对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定,并描述了各组员的知识和经验,基本符合标准要求。HACCP 小组长经总经理任命,同时对 HACCP 小组职责进行了分工,基本符合标准要求。

询问审核周期内人员招聘情况:审核周期内未发生。

提供有《2025 年年度培训计划》、《培训效果评价记录》;培训策划内容包括了质量、环境、安全、ISO2200 标准、HACCP 标准再培训,学习标准的发展、构成,重点学习质量、环境、安全、ISO2200 标准、HACCP 标准。向全体员工讲解贯彻标准的意义。并在培训结束后策划本公司管理体系的建立、实施过程。考核方式:口头提问,完成情况:完成。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取:

--培训计划

培训项目:管理体系文件培训。

时间:2025 年 2 月

培训对象:公司全体员工。

主办部门、教师:人事行政部、刘滕滕授课

考核方式:口头提问

--培训记录:

培训时间 2025.2.28, 培训项目:管理体系文件培训,培训教师:刘滕滕,参加培训人员名单:刘滕滕、潘伟强、孙志豪、潘祺、宋珊珊、刘德海等。培训目的:要求各岗位人员掌握和理解与本岗位工作相关的管理体系文件要求,提高文件的价值,规范体系的运作,提升体系的有效性。考核方式:口头提问,全部合格。

查看持证上岗人员的管理情况:

其中内审员经培训合格后上岗,基本符合;

抽查其他证书如下:

特种作业人员:

叉车司机 潘祺 证件编号 320586200001197414; 叉车司机 孙志豪 证件编号 320586199412127458
食品安全管理员

宋珊珊 2023 年度食品安全管理员合格证明

苏州市吴中区食品安全知识培训合格证明

孙志豪 编号 32050622123000026; 刘德海 编号 32050622123002180; 刘滕滕 编号 32050622123000554

驾驶证,随机抽取:

薛建洪 C1 证号 320524196904287439; 刘德海 C1 证号 320923198212048159; 朱永 B2 证号



320882198812052631

健康证管理情况：

公司在《前提方案》人员管理中规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作，基本符合标准要求。

提供了健康证，随机抽取：

潘祺，健康证编号：苏 320506022125000475 号，有效期至：2026.3.16

刘朦朦，健康证编号：苏 320506022125000353 号，有效期至：2026.3.6

孙志豪，健康证编号：苏 320506022125000321 号，有效期至：2026.3.4

基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定：

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：食品安全管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、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。

查内部报告管理情况：

相关负责人表示公司员工均为多年的老员工，对公司发展政策及各项要求基本掌握，员工也比较认可，能够感受到公司的文化情怀。

公司建立了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、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保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。——如内审发现的不符合项及时报告给了总经理，并作为管理评审输入内容进行了评价。

查外部沟通管理情况：

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定 HACCP 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、安全生产方面的信息。

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：

公司在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《HACCP 计划》、《作业指导书》以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《前提方案》基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：



一级文件：管理手册（B/2）。

二级文件：公司编制了 48 份程序文件，1 份前提方案，1 份 HACCP 计划，基本包括了食品安全和 HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：《作业指导书》。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理潘祺批准。

《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、HACCP 计划等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本等，基本符合要求。

查《文件发放记录》，表内写明了文件名称、编号、发放号、版本、发放记录（部门、签收、日期、份数）、回收记录（部门、签收、日期、分数）等。抽分发部门：检测部，接收人：孙志豪，日期：2024-01-01。

基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

提供《外来文件清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如食品安全法、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB 2711-2014 食品安全国家标准 面筋制品、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品等，均在有效期内。

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《受控记录清单》，文件名称、文件编号、版本、发放部门及分数等。抽《配送车辆情况记录》、《培训记录》、《内审检查表》、《纠正和预防措施处理单》均有编写。

记录控制基本有效。

四、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：无
- 2) 组织机构：无
- 3) 管理体系：无
- 4) 资源配置:新增 8 辆冷藏车
- 5) 产品及其主要过程:无
- 6) 法律法规及产品、检验标准:无
- 7) 外部环境:无
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）:见 1.5.2
- 9) 联系方式:无

五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上年度不符合项：分拣大厅入口处灭蝇灯有蚊虫尸体未清理；本次审核现场观察，灭蝇灯正常开启，清洁状况良好，该不符合项未再次发生。



六、认证证书及标志的使用

总经理表示认证证书及标志主要用于投标以及业务宣传，现场未发现违规使用情况。

七、被认证方的基本信息暨认证范围的表述：

1) 基本信息：

公司名称：苏州鲜丰生态农业有限公司

注册地址：苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北

办公地址：江苏省苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北

经营地址：江苏省苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北

2) 认证范围：

位于江苏省苏州市吴中区横泾街道新齐路以东、泾南路以北苏州鲜丰生态农业有限公司的预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类、蛋类）的销售

八、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，苏州鲜丰生态农业有限公司的

☐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	☐ 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

☒推荐再认证注册

☐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，推荐再认证注册。

☐不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组：陈丽丹、陈卓琦



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。