



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

ISC-B-10-2(B/0)管理体系审核报告（初审）

项目编号：11053-2025-F

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：湖北珈盛商业服务有限公司

审核体系：食品安全管理体系

审核组长（签字）：朱宗磊

审核组员（签字）：朱宗磊、窦文杰

报告日期：

2025 年 8 月 25 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项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。

3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。

4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。

5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务工作。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：朱宗磊

组员：窦文杰



受审核方名称：湖北珈盛商业服务有限公司

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
1	朱宗磊	组长	审核员	2025-N1FSMS-1459496	FI-2
2	窦文杰	组员	审核员	2025-N1FSMS-1395977	FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	陈佩、龚道梅、刘惠	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☒单体系统；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、食品召回管理办法、食品相关产品质量安全监督管理暂行办法等。

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 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、



食品经营许可审查通则、T/CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则、GB/T 1354-2018 大米、GB 19645-2010食品安全国家标准 巴氏杀菌乳GB 25191-2010食品安全国家标准 调制乳、GB 28050-2011食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则、GB 31605-2020食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范、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25日上午至2025年08月25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:位于湖北省荆州市石首市新厂镇新厂大道58号（江北新城11栋）的湖北珈盛商业服务有限公司的资质范围内预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：湖北省荆州市石首市新厂镇新厂大道 58 号（江北新城 11 栋）

办公地址：湖北省荆州市石首市新厂镇新厂大道 58 号（江北新城 11 栋）

经营地址：湖北省荆州市石首市新厂镇新厂大道 58 号（江北新城 11 栋）

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 一阶段审核情况：

于 2025 年 08 月 24 日 08:30 至 2025 年 08 月 24 日 12:30 进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：

- 1) 产品的追溯；
- 2) OPRP 点的控制措施执行情况；
- 3) CCP 点的监视情况。

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒未调整；☐有调整，调整情况：

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

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

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款:综合部，F 7.2 条款；销售



部 8.7 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 25 日前提提交审核组长。

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 25 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力，OPRP 采购原料验收，CCP 冷冻冷藏的储存。

3) 本次审核发现的正面信息：

该组织为当地最大的生活超市，所有供方均来自知名品牌，能够保障产品的质量安全；公司管理团队具有多年经营经验，能持续稳定的为客户提供优质的销售服务，目前客户群体比较稳定，口碑较好。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方食品安全管理体系在运行过程中管理层及部门领导较重视，按管理体系要求基本有效运行，各部门职责和权限明确，食品安全控制措施有效，无食品安全重大事故，供方及销售客户为长期合作伙伴，销售服务流程与实际相符，成熟度尚可。

2) 风险提示：

组织各级人员需继续加强管理体系知识培训学习，加深对标准的理解，熟悉管理体系要求，日常注意持续结合实际良好规范运行。及时查验供方资质，索取产品检测报告，确保产品符合质量要求。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2018 年 12 月 07 日，体系实施时间：2025 年 03 月 03 日

2) 法律地位证明文件有：

现场检查《营业执照》副本原件，湖北珈盛商业服务有限公司成立于 2018 年 12 月 7 日，法定代表人为陈红斌，统一社会信用代码为 91421081MA4973LQ56，企业注册地址位于湖北省荆州市石首市新厂镇新厂大道 58 号(江北新城 11 栋)，经营范围：许可项目：食品销售,烟草制品零售,酒类经营,电影放映,餐饮服务。

（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）一般项目：日用百货销售,家用电器销售,棉、麻销售,农副产品销售,家具零配件销售,家用电器零配件销售,鞋帽零售,服装服饰零售,鲜肉零售,鲜蛋零售,针纺织品销售,化妆品零售,个人卫生用品销售,厨具卫具及日用杂品零售,日用品销售,礼品花卉销售,母婴用品销售,钟表销售,箱包销售,文具用品零售,体育用品及器材零售,户外用品销售,工艺美术品及收藏品零售（象牙及其制品除外）,玩具、动漫及游艺用品销售,日用家电零售,卫生洁具销售,互联网销售（除销售需要许可的商品）,水产品零售,电子元器件零售,机械零件、零部件销售,办公设备耗材销售,电子产品销售,电池销售,五金产品零售,家具销售,食用农产品零售,消毒剂销售（不含危险化学品）,劳动保护用品销售,婴幼儿配方乳粉及其他婴幼儿配方食品销售,保健食品（预包装）销



售,非居住房地产租赁,第二类医疗器械销售,商业综合体管理服务。（除许可业务外,可自主依法经营法律法规非禁止或限制的项目）。

《食品经营许可证》, 许可证编号: JY14210810120216,有效期至: 2029 年 3 月 21 日, 经营种类:散装食品和预包装食品销售(含冷藏冷冻食品)、含特殊食品销售(保健食品)、散装食品销售(含冷藏冷冻食品热食类食品制售、自制饮品制售(不含白制生鲜乳饮品))。。

《烟草专卖零售许可证》, 许可证号: 421081208959, 有效期: 2024-1-4 至 2028-3-30。

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 25 人。

倒班/轮班情况(若有, 需注明具体班次信息):

无夜班, 6:30-11:30, 11:30-17:30, 17:30-21:00, 2 班人三班次。

4) 范围内产品/服务及流程:

采购→产品验收(OPRP)→分拣→冰箱冰柜储存(CCP)→上架、售卖→售卖结算。

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

公司设置了组织架构, 包括: 管理层、综合部、销售部。总经理任命了管理者代表、食品安全小组组长等, 明确了其职责。组织内通过学习、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。

2) 管理体系文件符合情况

受审核方建立的管理体系文件包括三部分:

①标准要求的文件: 公司方针、管理目标、认证范围、组织机构等均在《管理手册》中明确。

②公司体系运行要求的文件: 公司管理制度, 程序文件, 作业文件, 各种记录等文件。

公司编制了《文件控制程序》、《记录控制程序》, 用于文件、记录的控制。

提供了《受控文件清单》, 收录了管理手册、程序文件、作业文件、危害控制计划、前提方案(PRP)、食品防护计划等文件。

《管理手册》JSSY-FSMS-01 版本: A/1; 初次发布实施日期: 2025 年 03 月 03 日。

《程序文件》JSSY-CX-01 至 JSSY-CX-29, 29 个, 版本: A/1, 初次发布实施日期: 2025 年 03 月 03 日。

《三阶文件汇编》主要包括: 食品安全综合检查管理制度、食品安全综合检查管理制度、从业人员食品安全知识培训制度、原材料验收标准总汇等管理制度。

以上文件均有电子版、纸质版保存。均有文件名称、编号、编写人、审核、审批人签字等信息。有发放记录。符合要求。

3) 法律法规的识别及获取情况

组织识别了适用法律法规文件, 包括食品安全管理体系—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)、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、食品召回管理办法、食品相关产品质量安全监督管理暂行办法、食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品良好流通规范、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范等。

4) 组织的资源配置情况

湖北伽盛商业服务有限公司位于湖北省荆州市石首市新厂镇新厂大道 58 号(江北新城 11 栋)。此场所为公司自有, 提供《房屋不动产证》。

公司经营及办公场所分为两层, 一楼为生鲜、食品销售区, 二楼主要为百货销售(与本次审核范围无关)。一楼卖场面积约为 1500 平米, 办公室面积 100 m²等。公司设置有仓库, 面积约 127 平方米, 主要



用于常温产品的存放。

公司办公条件满足要求，配置有电脑、电话、打印机等。公司对相关设备进行了维保，并提供了相关记录，现场设施完好。现场观察设备运行正常，设备能力稳定。

特种设备：电梯 2 部。

监视和测量设备：电子计价秤、温度计。

办公通信设备：网络、电脑、打印机、复印机等。

有运输车辆：有常温运输厢式货车 1 辆，无食堂。

白班三班次，无夜班。不属于劳动密集型。服务过程识别正确。

5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

质量和食品安全方针：

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；

总目标：

a) 顾客投诉处理率 100%

b) 食品安全事故 0

提供《食品安全及 HACCP 运行目标统计表》，公司目标在各部门进行了分解，并对 2025 年 3 月-7 月份管理目标完成情况进行考核，考核情况显示目标均已完成。统计人刘惠，2025 年 8 月 1 日。

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) 策划和实施了内部审核和管理评审情况

内审：组织于 2025-06-11 至 2025-06-12 日进行了食品安全管理体系内部审核，内审组在本次进行的食品安全管理体系及 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，并收集了公司食品安全管理体系及 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，公司的食品安全管理体系及 HACCP 体系是符合食品安全管理体系及 HACCP 体系认证要求（V1.0）管理体系标准的，公司食品安全管理体系及 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。

管理评审：2025 年 6 月 24 日管理评审会议于在公司召开，会议由邬超（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。评审要求的输入，包括法律法规的符合性、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、销售过程控制、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；管理评审输出：改进建议：加强标准的培训。管评结论：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。

7) 验证和确认

确认：流程图确认，确认时间：2025 年 3 月 3 日

控制措施组合的确认，确认时间：2025 年 3 月 3 日

验证：与前提方案和危害控制计划相关的验证

PRP/GHP 时间：2025.6.3

危害控制计划验证：2025.6.3

OPRP 验证时间：2025.6.3

CCP验证时间：2025.6.3

8) 主要人员对标准的理解情况

询问食品安全小组组长刘惠，基本掌握 ISO22000：2018 及相关标准的内容，基本符合要求标准相



关要求，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 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中 FH 应包括使用危害分析的方法和对食品职业健康安全小组的评价意见；H 体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

一、产品实现的过程和活动的管理控制情况：

食品安全小组负责对产品销售过程的食品安全管理体系进行策划，策划的结果形成手册、程序文件、危害控制计划、管理制度，由相关人员批准后实施。各部门按要求实施。包括以下方面：

1) 企业主要进行资质范围内预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售。

2) 销售流程：

采购→产品验收（OPRP）→分拣→冰箱冰柜储存（CCP）→上架、售卖→售卖结算。

外包过程：虫害控制。

3) 公司经营及办公场所分为两层，一楼为生鲜、食品销售区，二楼主要为百货销售（与本次审核范围无关）。一楼卖场面积约为 1500 平米，办公室面积 100 m²等。公司设置有仓库，面积约 127 平方米，主要用于常温产品的存放。办公区有电脑、打印机、wifi 等办公设施；

公司经营设备有：单通工作台、大单星水池、四层货架、玻璃罩保温台、收银机、电子计价秤、条码秤、立风柜、豆制品、果切柜、冷冻岛柜、中温压缩机、迷你儿童购物车、小型购物车、购物篮等等。

4) 确定了产品采购要求、验收要求等；

5) 编制了食品安全综合检查管理制度、从业人员健康及卫生管理制度、原材料验收标准总汇等制度文件；策划结果满足产品实现要求。日常通过邮箱、电话/网络或按合同约定根据客户需求销售或交付。

二、重要审核点的监测和绩效：

1、食品安全管理体系的建立运行情况：提供了文件化的管理体系-管理手册、程序文件、管理制度、记录清单，自发布实施运行至今，基本符合标准的要求。

食品安全目标的建立、分解、考核：提供了文件化可分解的目标、指标，已分解到各部门，经查管理目标符合标准和实际要求，在方针的框架下展开，2025 年 3 月至 2025 年 7 月目标考核情况，目标已全部实现，符合要求，方案有效实施；

2、职责和权限分配和管理情况：管理手册中的职能和权限分配表及职责和权限规定，分配各部门职责和权限。经查 职能分配覆盖了食品安全管理体系要求的职责。经现场沟通职责划分合理，可以支持食品安全管理体系运行。

3、资源配置及特种设备、特殊工种：

湖北伽盛商业服务有限公司位于湖北省荆州市石首市新厂镇新厂大道 58 号（江北新城 11 栋）。此场所为公司自有，提供《房屋不动产证》。

公司经营及办公场所分为两层，一楼为生鲜、食品销售区，二楼主要为百货销售（与本次审核范围无关）。一楼卖场面积约为 1500 平米，办公室面积 100 m²等。公司设置有仓库，面积约 127 平方米，主要用于常温产品的存放。

公司办公条件满足要求，配置有电脑、电话、打印机等。公司对相关设备进行了维保，并提供了相关记录，现场设施完好。现场观察设备运行正常，设备能力稳定。

特种设备：电梯 2 部。

监视和测量设备：电子计价秤、温度计。

办公通信设备：网络、电脑、打印机、复印机等。

有运输车辆：有常温运输厢式货车 1 辆，无食堂。

白班三班次，无夜班。不属于劳动密集型。服务过程识别正确。



自 2025 年 3 月 3 日以来，按照 ISO22000、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），建立实施保持并改进了管理体系。。

4、危害控制计划实施情况：

公司编制了《危害控制计划》，经识别确定了 1 个 OPRP 点，1 个 CCP 点：

OPRP：采购验收

行动准则：合格供方处采购，并索要第三方检测报告

提供了供方三方检测报告，详见 7.1.6，OPRP 点实施有效。

CCP：冰箱冰柜储存：

关键限值：冷藏柜温度检查记录 0-8℃；冷冻柜温度检查记录≤-18℃。

现场查看检查记录：

1) 冷冻柜温度-21℃，存放四喜丸子、酸菜黑鱼片、纸皮烧麦等；

2) 冷藏柜温度：7.1℃现场存放益生菌风味发酵乳、大白天牛奶、黄桃果粒风味发酵乳、高钙奶酪棒等。

3) 抽查《中商聚惠冷藏冷冻柜检测记录表》，冷冻柜，2025-6-2，设备编号 02，温度-21℃，运行正常、清洁卫生合格，记录人：陈永芳；2025-7-15，设备编号 02，温度-19 摄氏度，运行正常、卫生合格，记录人，陈永芳；2025-8-19，设备编号 03，温度-21℃，运行正常，卫生合格，检查人：张世萍；

4) 抽查抽查《中商聚惠冷藏冷冻柜检测记录表》，冷藏柜，2025-6-10，设备编号 01，温度 8℃，运行正常、清洁卫生合格，记录人：张淑珍；2025-7-14，设备编号 01，温度 7℃，运行正常、卫生合格，记录人，张淑珍；2025-8-4，设备编号 01，温度 6℃，运行正常，卫生合格，检查人：张淑珍；

.....

OPRP、CCP 控制基本有效。

6、撤回/召回：公司策划并保持有《食品撤回控制程序》，对需要召回的情形及召回的流程进行了规定，内容符合要求。经沟通，公司产品质量稳定，未发生重大的食品安全问题投诉，无产品召回情况的发生。

策划了《食品撤回演练记录》，公司依据程序文件的规定于 2025 年 5 月 17 日进行了模拟召回的演练。查有产品召回计划、食品召回公告、产品召回记录、产品召回报告等。基本符合召回标准要求

7、应急准备和响应：

公司在《管理手册》8.4 条款进行了规定，并策划了《应急准备和响应控制程序》，公司识别的紧急情况有火灾、食品安全事故等情况。

编制了食品安全事故应急预案、消防安全应急预案、食品突发事件召回的演习方案，并由食品安全小组牵头组织进行应急演练，提供了食品安全事故、食品召回应急预案演练记录及评价。

2025 年 5 月 17 日，进行了“食品召回演练”；

2025 年 5 月 20 日进行了：食物中毒事故演练；

2025 年 03 月 07 日、2025 年 7 月 4 日，分别进行了消防演练；提供了演练记录、签到表及照片等资料。

现场查见有灭火器等消防设施，在有效期内。

相关负责人表示审核周期内未发生影响食品安全的紧急情况，也未发生安全生产事故。

组织应急响应与准备基本符合要求。

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

内审：组织于 2025-06-11 至 2025-06-12 日进行了食品安全管理体系内部审核，内审组在本次进行的食品安全管理体系及 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，并收集了公司食品安全管理体系及 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，公司的食品安全管理体系及 HACCP 体系是符合食品安全管理体系及



HACCP 体系认证要求（V1.0）管理体系标准的，公司食品安全管理体系及 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。

管理评审：2025 年 6 月 24 日管理评审会议于在公司召开，会议由邬超（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。评审要求的输入，包括法律法规的符合性、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、销售过程控制、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；管理评审输出：改进建议：加强标准的培训。管评结论：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。

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《不符合控制程序》、《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、确认和验证等不断提供公司的食品安全管理体系的有效性。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：相关方及其需求信息的监视；合规义务；管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量结果；食品安全管理体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等，基本符合要求。

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 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

运行过程控制主要由综合部负责，加强对标准的培训。

产品交付、顾客投诉处理等主要由销售负责，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《不符合控制程序》、《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：

公司制定并执行《不符合控制程序》《纠正和预防措施控制程序》，对不合格、纠正预防措施识别、评审、验证，事件、事故报告、调查、处理等进行了策划，为消除不合格、不符合原因，防止不合格或不符合的再发生。

体系运行以来公司按照体系的要求，通过运行控制、加强培训，以及开展管理评审活动等方式采取预防措施，防止不符合/不合格的发生，不符合得到了有效控制。对内审、管理评审中提出的不合格项进行原因分析，并策划纠正措施并实施，对所采取的纠正措施进行验证。

基本符合标准规定要求。

3) 投诉的接受和处理情况：

体系运行以来，没有发生质量环境职业健康安全事故、重大顾客投诉以及行政处罚等；提供有产品的第三方检测报告和供方资质，产品检测结论合格，符合要求。

负责提供了顾客投诉微信沟通截图，顾客投诉情况：有顾客反映购买的熟食商品（不在本次认证范围），小龙虾不新鲜，龙虾不完整等问题，企业相关人员已做出退款并道歉的处理方式，得到了顾客的谅解等。



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）：

湖北伽盛商业服务有限公司位于湖北省荆州市石首市新厂镇新厂大道 58 号（江北新城 11 栋）。此场所为公司自有，提供《房屋不动产证》。

公司经营及办公场所分为两层，一楼为生鲜、食品销售区，二楼主要为百货销售（与本次审核范围无关）。一楼卖场面积约为 1500 平米，办公室面积 100 m²等。公司设置有仓库，面积约 127 平方米，主要用于常温产品的存放。

公司办公条件满足要求，配置有电脑、电话、打印机等。公司对相关设备进行了维保，并提供了相关记录，现场设施完好。现场观察设备运行正常，设备能力稳定。

特种设备：电梯 2 部。

监视和测量设备：电子计价秤、温度计。

办公通信设备：网络、电脑、打印机、复印机等。

有运输车辆：有常温运输厢式货车 1 辆，无食堂。

白班三班次，无夜班。不属于劳动密集型。

2) 人员及能力、意识：

组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》。

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

部门负责人刘惠表示公司对从事食品安全工作的人员进行了能力确认，提供了《员工岗位能力评价表》，对个部门负责人的任职能力进行评价，评价内容包括：工作主动性、责任感、积极性、纪律性、执行力、专业知识、判断能力、工作经验、适应性、应变能力、创造性等，经评价均为合格、良好等，评价人郭超，评价日期 2025-06-13 日。

抽查食品小组组成情况，包含了综合部、销售部等岗位人员，对各组员的专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了出各组员的知识 and 经验，基本符合标准要求。食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

经询问了解该组织主要通过培训、研讨会、会议、文件发放、参加外培等形式以提升员工能力，增强员工的食品安全意识，以确保员工意识到满足顾客要求、法律法规要求的重要性。总经理也非常鼓励员工参与公司内部管理和改进。

现场询问综合部负责人，能说出本公司的食品安全方针及本部门相关的管理目标。并知晓本岗位工作对管理体系有效性的贡献及不能满足产品要求所造成的不良后果。

3) 信息沟通：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定；并策划了《信息交流控制程序》，

查内部沟通管理情况：与部门负责人交流，

与员工的沟通；沟通方式：不定期组织一次管理体系例会，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、电话、网络等。内容包含：交流体系运行情况，并将国家食品安全方面的法律、法规和有关规定的最新版本的条文及时进行传达，产品实现策划方面的内部交流等。

查外部沟通管理情况：

与供方、与顾客或消费者沟通、与监管部门沟通、对质量安全及体系的有效性或更新产生影响，或将受其影响其他组织。方式包括文件传递、顾客满意度调查、收集、整理、网络等新闻媒体上的食品安全信息、时关注检验检疫局、质量技术监督局等政府监管部门的要求，掌握国家最新的产品安全标准及规范发布情况，了解产品质量抽查情况等。

外部沟通：总经理和销售通过电话/微信与顾客及客户沟通产品销售及质量反馈等。



该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

受审核方建立的管理体系文件包括三部分：

1) 标准要求的文件：公司方针、管理目标、认证范围、组织机构等均在《管理手册》中明确。

2) 公司体系运行要求的文件：公司管理制度，程序文件，作业文件，各种记录等文件。

公司编制了《文件控制程序》、《记录控制程序》，用于文件、记录的控制。

提供了《受控文件清单》，收录了管理手册、程序文件、作业文件、危害控制计划、前提方案（PRP）、食品防护计划等文件。

《管理手册》JSSY-FSMS-01 版本：A/1；初次发布实施日期：2025 年 03 月 03 日。

《程序文件》JSSY-CX-01 至 JSSY-CX-29，29 个，版本：A/1，初次发布实施日期：2025 年 03 月 03 日。

《三阶文件汇编》主要包括：食品安全综合检查管理制度、食品安全综合检查管理制度、从业人员食品安全知识培训制度、原材料验收标准总汇等管理制度。

以上文件均有电子版、纸质版保存。均有文件名称、编号、编写人、审核、审批人签字等信息。有发放记录。符合要求。

提供了外来文件清单，收录了食品安全管理体系—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）、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、食品召回管理办法、食品相关产品质量安全监督管理暂行办法、食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品良好流通规范、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品经营许可证审查通则、T/CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则、GB/T 1354-2018 大米、GB 19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳 GB 25191-2010 食品安全国家标准 调制乳、GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则、GB 31605/2020 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、企业落实食品安全主体责任监督管理规定、SB/T 10379-2012 速冻调制食品等。

提供了《记录清单》，共计 79 项，收编了记录的记录编号、记录名称、保存期限等信息。基本符合要求。

查《文件发放回收一览表》，提供了受控文件及外来文件的发放记录，记录了文件名称、编号、版本号、发放部门，回收日期等。

询问部门负责人，收到了管理手册，程序文件和支持性文件。

查作废文件：《文件控制程序》对作废文件做出了相关规定。公司管理手册和程序文件经文审后原文件作废处理。

查文件的保存：综合部配有文件柜。目前各种文件保存完好。

文件化信息管理基本符合要求。

查记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

抽《内部审核计划》、《培训计划》2 份记录，记录均有编写。记录由综合部保存。

查《2025 年培训计划》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰，记录没有编号，内容与实际不符，已和公司领导沟通。记录控制基本有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F:位于湖北省荆州市石首市新厂镇新厂大道 58 号（江北新城 11 栋）的湖北珈盛商业服务有限公司的资质范围内预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）。

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，湖北珈盛商业服务有限公司的

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

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

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

☐推荐认证注册

☒在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

☐不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组：朱宗磊、窦文杰



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。