



项目编号：11051-2025-FH

# 管理体系审核报告

## （第二阶段）



组织名称：宁波市海曙区征途餐饮有限公司

审核体系：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）：任泽华

审核组员（签字）：任国平

报告日期：2025年8月29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](http://www.china-isc.org.cn)

邮箱：[service@china-isc.org.cn](mailto: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：任泽华

组员：任国平



受审核方名称：宁波市海曙区征途餐饮有限公司

## 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	任泽华	组长	审核员	2022-N1HACCP-1059498	H: CIII F: CIII
B	任国平	组员	审核员	2023-N1FSMS-4059494	

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	施开丰、任圆圆、何畏、罗世宏、雷春嫣	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、危害分析与关键控制点体系**）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、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：GB/T 27302-2008 食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、ISO 22000: 2018《食品安全管理体系\_食品链中各类组织的要求》、中华人民共和国计量法(2018年10月26日)、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB



14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、食品包装用多层复合膜、袋GB/T10004-2008、GB/T 6543-2008 、JJF 1070-2023、GB/T 27302-2008 食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求、GB 31646-2018 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范等

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/T19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》

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27日下午至2025年08月29日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年4月5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:位于浙江省宁波市海曙区高桥镇芦港村望春路1628号宁波市海曙区征途餐饮有限公司生产车间的速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】的生产

H:位于浙江省宁波市海曙区高桥镇芦港村望春路1628号宁波市海曙区征途餐饮有限公司生产车间的速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】的生产

**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：浙江省宁波市海曙区高桥镇芦港村望春路 1628 号

办公地址：浙江省宁波市海曙区高桥镇芦港村望春路 1628 号

经营地址：浙江省宁波市海曙区高桥镇芦港村望春路 1628 号

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）：不涉及

**1.5.4 一阶段审核情况：**

于 2025 年 08 月 23 日 08:30 至 2025 年 08 月 23 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：一阶段问题清单、内审、管理评审、确认和验证，现场 CCP/OPRP 实施情况。

**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:办公室 F7.2/H3.2;生产中心 F8.7/H3.6

采用的跟踪方式是：现场跟踪书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2025年9月29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29日前。

## 2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合项，内部审核，管理评审，确认和验证，人员能力管理，CCP点/OPRP点的实施，现场管理等

## 3) 本次审核发现的正面信息：

——受审核方依据 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司食品安全管理体系。

——公司总经理及各部门负责人等对体系较为重视；

——公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

——审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门来厂进行监督检查，基本符合。

——公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。

——公司生产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 ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】的生产过程，依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，内部审核，管理评审，确认和验证，人员能力管理，CCP点/OPRP点的实施，现场管理等方面的管理深入程度还需要加强。

公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度一般。

### 2) 风险提示：

无

## 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：2015 年 11 月 10 日；体系实施时间：2025 年 4 月 5 日

2) 法律地位证明文件有：

《营业执照》正本原件，编号：91330212MA2815357N 有效期：2015 年 11 月 10 日至 2025 年 11 月 09 日；

《食品生产许可证》正本原件，编号：SC10133020306526；有效期：2023 年 08 月 08 日有效期至：2028 年 08 月 07 日。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：16 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无

4) 范围内产品/服务及流程：

速冻菜肴生产主要工艺流程：原辅料验收=>贮存=>拆包=>解冻=>清洗=>切配=>（调味料配料）滚揉=>包装=>金探=>速冻=>检验=>运输

面结（千张结）生产主要工艺流程：原辅料验收=>贮存=>拆包=>解冻=>清洗=>切配=>（调味料配料）包馅=>包装=>金探=>速冻=>检验=>运输

### 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 2025 年 04 月 02 日依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求建立了食品安全管理体系并发布了公司的体系文件，2025 年 4 月 5 日开始实施，控制基本符合。

结合公司速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】的生产过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案/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)组织的内外部环境、相关方需求、风险及机遇、合规义务的策划和管理：

受审核方对公司的建立、实现目标及战略方向有影响的内外外部因素进行了识别，明确对内外外部因素进行监视和评审的方式方法；识别了相关方需求及期望，并对其进行分析，提供了“食品安全管理内外部环境因素分析及应对措施”、“相关方的需求和期望清单”，“应对机遇和风险控制措施清单”等，制定了相应的控制措施并落实到公司的经营过程中，基本充分，但是深入程度需要加强。

企业变更的策划：公司初次导入体系，体系文件根据文审情况，有相应变更。

##### 2)管理体系应用策划情况

受审核方按照 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的食品安全管理体系（含 HACCP 体系，本文统称为食品安全管理体系），形成了质量和食品安全管理手册、程序文件、HACCP 计划以及各类记录表单等等体系文件，支持公司食品安全管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

该公司确定的管理体系体系认证的范围为：

注册地址：浙江省宁波市海曙区高桥镇芦港村望春路 1628 号

经营地址：浙江省宁波市海曙区高桥镇芦港村望春路 1628 号

认证范围：

F：位于浙江省宁波市海曙区高桥镇芦港村望春路 1628 号宁波市海曙区征途速冻调制食品有限公司生产车间的速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】的生产

H：位于浙江省宁波市海曙区高桥镇芦港村望春路 1628 号宁波市海曙区征途速冻调制食品有限公司生



生产车间的速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】的生产

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：虫害防控、部分产品运输。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的生产加工过程。

### 3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于 2025 年 4 月 2 日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针：

制定了食品安全方针：

- 关爱生命、安全为本
- 精益求精、高端品质
- 服务客户、诚信双赢

管理方针包含在管理手册中。总经理介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对 HACCP 体系的承诺。

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

### 4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方按照管理体系标准要求和企业实际销售过程的管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、生产中心、办公室、质检部；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中得到基本的履行。

### 5) 目标的实施和考核情况

受审核方在《管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总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《公司目标完成情况统计表》，查公司管理目标及其测量方法以等情况如下：

- 1) 产品一次交验合格率  $\geq 99\%$
- 2) 顾客满意率达  $\geq 98\%$  ；
- 3) 不发生食品安全事故；目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。提供了目标完成情况统计情况，审核周期内目标已完成。但对目标的统计方式等不够明确，后续可进一步关注。

### 6) 法律法规的识别及获取情况

法律法规识别及管理情况：组织提供了与公司速冻调制食品生产相关的质量/食品安全的法律法规、产品执行的相关标准及检验标准等。抽查 GB2715-2016、GB 19295-2021、GB 14881-2013、GB 2721-2015、GB 2720-2015、GB 4806.7-2023、GB 4806.1-2016、GB 2757-2012、GB/T27302-2008、GB 31646-2018、JJF1070-2023、《中华人民共和国食品安全法》、食品安全法实施条例等，均在有效期内。

受审核方已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训、会议、文件发放等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。



## 7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审核方提供《危害控制计划》、前提方案/良好卫生规范、制度文件等，确保产品产品实现。

速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】的生产流程：

生产工艺流程为：

速冻菜肴生产主要工艺流程：原辅料验收=>贮存=>拆包=>解冻=>清洗=>切配=>（调味料配料）滚揉=>包装=>金探=>速冻=>检验=>运输

面结（千张结）生产主要工艺流程：原辅料验收=>贮存=>拆包=>解冻=>清洗=>切配=>（调味料配料）包馅=>包装=>金探=>速冻=>检验=>运输

对于需要使用厂房设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》控制要求，受审核方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，策划基本能确保速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】的生产所做的各项前期策划安排。策划基本合理；

受审核方在公司《食品安全管理手册》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》、《监视和测量设备控制程序》、《食品防护控制计划》、《采购控制程序》、《产品标识及可追溯性控制程序》、《致敏物质控制程序》等，基本满足手册中的规定要求。

依据 GB/T 27302-2008 食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求、GB 31646-2018 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范等策划了前提方案/良好卫生规范，内容包括厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求；

——食品安全小组/HACCP 小组针对速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】的生产进行了策划，结合认证覆盖范围情况进行抽查，对所使用的原料（猪肉、食用盐、生产用水、味精、鸡精、鲜大王、禽肉、白酒等）、包装材料等进行了特性识别，包括名称、配置辅料组成、生物、化学和物理特性、来源、生产方法、包装方式及规格、过敏原、接收要求等。公司目前速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】产品的生产，主要以解冻、配料、滚揉/包馅、包装、金探、速冻等过程为主。

现场抽查：

原料（畜禽肉）特性描述——来源产地（国产）、物理特性:无异味、无酸败味。化学特性:挥发性盐基氮/（mg/100g） $\leq 15$ ；铅（Pb）/（mg/kg） $\leq 0.2$ ；无机砷/（mg/kg） $\leq 0.05$ ；镉（Cd）/（mg/kg） $\leq 0.1$ ；总汞（以 Hg 计）/（mg/kg） $\leq 0.05$ ；盐酸克伦特罗、来克多巴胺、沙丁胺醇不得检出。农药残留按 GB2763 执行；兽药残留按有关国家标准及有关规定执行。生物特性:无疫病或寄生虫等、生产方式（养殖）、交付方式（车运送）、贮藏方式（通风、干燥、阴凉、无污染、达到冷藏温度）、包装类型（包装容器材料符合相应的卫生标准及相关规定）等，基本合理。另抽查食用盐、味精、千张包等特性描述，控制方式基本相同。

另对接触面包括工器具/不锈钢接触面、生活饮用水的特性进行了描述，控制方式基本合理。

最终产品特性描述：速冻调制食品（生制品）——速冻面结，速冻菜肴：五花肉、牛肋骨、速冻调理牛腩等；

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

——提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了选择采购、验收、仓储、配送等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。



受审核方根据行业经验、法律法规要求、顾客要求等综合进行了危害评估，制定了控制措施，经过对速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】的生产过程的危害分析及评价，确定了 OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：《危害控制计划/HACCP 计划》：

2 个 CCP 点：CCP1 速冻（CL 值：速冻温度：-30~-35℃；速冻时间：2-3 小时；产品中心温度达到-18℃以下）；CCP2 金属探测（CL 值 FeΦ≤3.0mm,SUSΦ≤4.5mm；NOFeΦ≤3.5mm）；

3 个 OPRP 点：OPRP1-1：原料验收；OPRP1-2：原料验收（包材）；OPRP1-3 肉类验收；OPRP2：运输；策划基本满足标准要求。

### 3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效 符合 基本符合 不符合

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

#### 1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

受审核方策划了《前提方案/良好卫生规范》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。前提方案和良好卫生规范的实施情况包括：

前提方案和良好卫生规范的实施情况包括：

##### a) 建筑物和相关设施的构造与布局；

公司位于浙江省宁波市海曙区高桥镇芦港村望春路 1628 号，设施布局和构造基本满足速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】基本需求。

与公司地理位置图、平面图台账一致。审核周期内未发生较大变化

包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

注册地址：浙江省宁波市海曙区高桥镇芦港村望春路 1628 号，经营地址：浙江省宁波市海曙区高桥镇芦港村望春路 1628 号；

02)组织的规模情况/资源配置情况：公司租赁厂房，建筑面积约 1500 平方米，调味料仓库约 500 平方米，易耗品仓库约 400 多平方米，车间位于三楼，约 400 多平方，设置有换鞋区、男女更衣室、洗手消毒间、解冻清洗间、加工间、内包间、速冻库；原辅料料库约 40 平方米、包材库 1 间 8 平方米，检验室 1 个，面积约 20 平方米，共有四间办公室，一个会议室；洗手间位于生产车间外间，冻品原料根据生产需要直接由外部提供，速冻完成的产品直接交付顾客，基本满足食生产需要。

查看速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】过程管理，与流程图基本一致。

##### b) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；

因组织为速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】生产，生产、清洁用水使用城市管网水，配备有网络系统等。对水流、物流和人流有进行明确，基本满足不交叉。

##### c) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；



在仓库门口、车间入口处有挡鼠板，与虫鼠害控制图基本一致；仓库配置有捕鼠站，一阶段问题已整改。

生产车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理。产生的垃圾较少，一般为易腐碎末，废弃包装物等，由当地政府免费清运。

生产车间安装有虫鼠害防治措施，安装有诱捕式灭蝇灯，查看灭蝇纸，蚊蝇数量不多，组织表示会及时检查，发现蚊蝇较多时，会及时更换。提供了对加工现场进行虫害检查，提供有《防鼠虫记录表》，每月检查一次。另外，提供了虫鼠害外包管理证据，见采购部审核记录。

污水主要为清洁后的生活污水，统一排入市政污水管网。

d) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；

设备配备及维保等见 F7.1.3/H3.3 条款审核记录。

e) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；

见“办公室”F7.1.6/H3.5 条款审核记录。

f) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；

有《化学药品出入库管理记录》。化学品（洗洁精、75%酒精）的出入库管理通过台账等方式进行控制；现场清洁消毒用品有基本标识；

现场观察——生产车间地面全部硬化，基本平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、离地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。

现场查看仓库，已经进行致敏原标识，一阶段问题整改基本符合要求。现场查看不涉及添加剂。

原料验收见质检部 H3.8 条款审核记录。

g) 防止交叉污染的措施；

针对各类原辅料、化学品等进行分类摆放，存放时，有垫板等，具有一定的防止交叉污染的措施。

对人流物流进行了区分，人员等通过更衣室，进行洗手消毒等措施。工器具等通过清洗消毒设施进行消毒。基本可防止交叉污染。

目前发货主要通过快递等方式进行，暂不涉及货车运输。

h) 清洁和消毒；

每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；提供有《工具容器消毒记录》（主要对剪刀、菜刀、台面、滚揉机等每日保养和清洁）、《车间清洗、消毒记录表格》（主要在 18:10-18:40 开启杀菌）、《消毒剂配置、使用记录》、《臭氧消毒使用记录》对清洗消毒等情况进行记录。生产结束后对设备清洗/设备维护/环境卫生/消毒处理等进行检查）、生产车间内环境主要以清洁为主，对空气使用臭氧进行消毒。

现场查看，员工更衣室配置有洗手液和 75%酒精等清洁消毒用品。

i) 人员卫生；



健康证抽查现场操作人员程用丽、张容、牟翠英等，均提供了有效期内的健康证；见“办公室”审核记录，现场查看，配有工服、工靴，一次性帽子口罩等，员工工作服、工作帽统一清洗，基本干净整洁。

每日进行晨检，提供《从业人员晨检记录表》，通过日常检查等进行，对人员健康状况等进行检查，基本符合。

外来人员身体的健康告知：**p**健康证，良好身体健康告知（以现场管理为主，对进入车间人员的健康管理不够细致，也未保留记录，已现场沟通，后期改进）。

j) 产品信息/消费者意识：

该企业的产品主要是速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】。

客户群体主要是餐饮及直接的消费群体；

k) 场所巡视

对保证食品安全具有显著意义的关键步骤的巡检计划，提供了每月进行的《食品防护计划检查表》，每周进行的管网检查表、厕所间紫外灯使用记录、防止交叉污染检查表、虫鼠害和义务专项检查表、GMP 检查表等，基本符合。目前组织生产现场、规模等较少，员工人数不多，

l) 其他有关方面。

——返工管理

在审核周期内，不涉及返工过程。

2) 设计和开发管理情况：

在手册 8.3 条对设计和开发进行了说明，对设计开发设计开发过程进行了管理。设计开发在产品设定期初已经确定，本公司根据法律法规和已经制定的相关标准进行生产和服务提供，询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

3) 采购管理情况：

手册 8.4 条款、《采购控制程序》对外部提供的过程、产品和服务进行了规定，另外策划了《HACCP 计划书》等文件，对采购过程进行管理；

采购过程控制：

采购部负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

提供《合格供方名单》，包括主要有上海钰枫国际贸易有限公司、颖上牧原肉食品有限公司、江苏鲜迪食品有限公司、湖南省湘衡盐化有限责任公司等 11 家，包括牛肉、猪肉、味精、食用盐、宁波大曲、鲜大王复合调味料、鸡鲜复合调味料、淀粉、白砂糖、千张、包装袋、垃圾处理供方、虫害控制供方、运输公司等；基本覆盖了认证范围的产品类别。



每年组织 1 次供方评价，提供了《供应商评价表》，评价内容包括营业执照、生产许可证/经营许可证、产品合格证明、检验报告以及供货产品、供货质量和安全、供货价格等项目，评审部门包括市场部、生产中心、质检部等相关人员，结论为同意列入合格供应商管理。批准人为总经理于正华。

现场提供了营业执照、食品经营许可证等证据。同时提供了上游厂家的资质材料等。抽查牛肉供应商上海钰枫国际贸易有限公司，提供营业执照（91310116MA1JD3TMXC），许可项目：货物进出口、食品经营等。提供“入境货物检验检疫证明”（022520241000222309001）。结论：检验检疫合格。出证：上海外高桥港区海关。

抽查猪肉供应商颖上牧原肉食品有限公司，提供了营业执照（91341226MA2UXC7R65），食品经营许可证（JY13412261003751），生猪定点屠宰证（AZ140401），都在有效期内。提供检测报告（编号 WT2025012724），河南安必诺检测技术有限公司出具，产品：猪肉，检测项目色泽、气味等 72 项，检验依据 GB2707 等，检验结论：无判定依据以外的项目均符合，无判定依据项目出具数据。

抽查供方宁波市高新区金汤贸易有限公司，提供了营业执照，以及上一级供应商的营业执照等资料，抽查江苏鲜迪食品有限公司，营业执照（913208295617514450），生产许可证（SC10332082900047），味精检测报告（FA24091152），浙江华才检测技术有限公司，检测项目包含感官等 11 项，判定依据 GB/T 8967-2007，结论：符合 GB/T 8967-2007 标准。湖南省湘衡盐化有限责任公司等也提供了营业执照、生产许可证、第三方检测报告等资料。

抽查包装袋的供应商宁波华丰包装有限公司，提供营业执照（91330281747357307K），生产许可证（浙 XK16-204-00324），提供食品包装用复合膜袋检测报告（编号 2413412785），浙江方圆检测集团股份有限公司出具，检测项目 8 项，结论：符合 GB 4806-2023,GB 31604.52-2021,GB 4806.7-2023 的标准要求。

抽查慈溪市和丰酒业有限公司、上海金未贸易有限公司、上海太太乐食品有限公司、华路食品（苏州）有限公司、云南文山英茂糖业有限公司、杭州鸿光浪花豆业食品有限公司，控制方式相似，基本符合要求。

外包：虫害控制由宁波亿城环境治理有限公司承包，提供亿城公司的营业执照（91330203MA2CK3X76F），危险化学品经营许可证（91330203MA2CK3X76F），危险化学品经营单位人员考核合格证（刘小燕、殷婷），有害生物防制服务能力等级 A 级资质等资料。签订有害生物综合治理合同（编号：202401231000309），服务期限为 2025 年 1 月 1 日-2025 年 12 月 31 日。但没有将该供方列入合格供方名录，要求后续完善，现场沟通。

外包：部分运输业务由宁波顺丰速运有限公司承包，提供宁波顺丰速运有限公司的备案回执（浙邮备 02202200490）。签订顺丰服务（产品）优惠协议（编号：A-C574Y200700008-574PC-2412-00008），服务期限为 2025 年 1 月 1 日-2025 年 12 月 31 日。但没有将该供方列入合格供方名录，要求后续完善，现场沟通。

产品检验均由有第三方资质的机构进行，基本能确保有效管理。



采购管理情况：采购通过采购采购订单、微信、电话方式与供方沟通，一般会签订框架协议，具体根据需要下达采购订单，供方送货到公司，采购部和质检部负责验收。抽查购销合同（框架协议），编号：YF20251019018，产品：冷冻去骨牛腩，供方上海钰枫国际贸易有限公司，产品国别：巴西，重量 25095.5kg，金额 627387.5 元，签订时间 2025 年 3 月 19 日。分批到达公司，提供采购入库单，单据编号 CGRK2508190012，供方上海钰枫国际贸易有限公司，物品名称牛腩，重量 1000kg，制单日期，2025 年 7 月 10 日，制单人:陈申玉，审核人:陈申玉。抽查《采购入库单》，供应商宁波市江东双田食品有限公司，物品：楼茂记玫瑰香醋、早园笋、酱爆春笋、江师傅川味辣油、恒舟镇江白醋，制单日期：2025/08/19。制单人:陈申玉，审核人:陈申玉。制单和审核为同一人，现场沟通改善。

抽查猪肉、味精、食用盐、宁波大曲、鲜大王复合调味料、鸡鲜复合调味料、淀粉、白砂糖、千张、包装袋等材料的采购过程，均有框架协议，采购入库单，控制方式类似。

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。

一般以微信等方式传递采购数量等信息，目前未发生信息错误或因沟通不善造成问题的情况。

审核周期内没有发生采购不合格产品情况。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

#### 4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

组织编制了程序文件对撤回/召回进行了管理。在销售给客户产品暂未发生不安全产品情况，也未发生撤回/召回情况，本部门参加了公司组织的撤回/召回/追溯演练，提供有召回演练记录：提供了召回演练/可追溯演练记录，演练时间为 2025 年 6 月 10 日，涉及的批次为 20250601 牛肋条 10 箱，问题为复检时发现异味进行了模拟召回，提供了召回评审会议记录、产品召回演练计划、召回公告、召回演练计划、产品召回登记表，并提供了《食品安全应急、追溯、产品召回/召回演练报告》，演练结果评价：本次演练证实我司的追溯系统，应急预案是有效的。并附有该批次产品采购、生产、检验、销售等相关的记录，提供了产品召回演练报告，演练结论为醉宿有效。本次产品召回、模拟演练用时 4 小时，产品召回系统是健全的，工厂可以在发生食品安全危害时迅速采取行动，将危害程度和范围降到最低，不足之处为出库检查留存信息不全，改进措施为完善出库检查记录。

#### 5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制）情况：

公司主要生产速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】，产品主要原辅料为各类畜禽肉、调味品等，包装材料主要为食品级塑料杯、食品级塑料膜、纸箱等。组织在 HACCP 手册中对放行和验证进行了规定；策划形成《产品放行控制程序》、《验证活动策划、实施和评价程序》，形成了《产品检验规范》（包括原辅材料检验规程、过程检验规程、成品检验规程）等。涉及质检部的 OPRP/GHP 主要为原辅料验收。

OPRP/GHP1 原料采购验收：行动准则：(1) 感官查验正常、包装无破损

(2) 来自合格供方

(3) 有生产/供货厂家的须检查产品合格证明，符合国家相关标准要求；

OPRP/GHP2 包装材料采购验收：行动准则：(1)有生产商资质、合格证和外检报告(2)检查外观，基本符合要求。

提供了《原料进货验收台账》、《原料畜禽肉采购验收单》，抽查 2025.7.23 进货验收 20250515 批次牛肉，提供了原料畜禽肉采购验收单，主要为感官项目，结论为合格，检验人为何畏。提供了该批次牛肉



的出入境货物检验检疫证明，基本符合要求。

抽查 2025.8.11 验收的 80\*15kg/箱猪肉产品验收，提供了原料畜禽肉采购验收单，主要为感官项目，结论为合格，检验人为何畏。提供了该批次猪肉的动物检疫证明（编号 34000444517），肉品品质检验合格证（编号 0007332278）基本符合要求。

抽查 2025 年 3 月 18 日面结袋涉及的（20250318 批次）、2025 年 4 月 25 日牛肋条包装袋（20250425）的进货检验记录：对该批食品级塑料杯/食品级塑料膜的生产厂家、供方证件、包装完整性等进行了验收，来自合格供方。同时抽查 2025.6.2 验收的 20250215 批次味精、20250316 批次食盐、20250224 宁波大曲（白酒）、20250330 鲜大王、20250318 马铃薯粉、20250315 批次白砂糖、20250804 批次千张、20250318 等验收记录，基本符合验收要求。

原辅料及包材的验收符合 OPRP 有关行动准则规定要求。

过程检验：质检部参与生产过程的监督检查，做好生产过程巡查，主要通过生产过程中对产品感官、包装、重量等进行检查，提供了《速冻调制食品生产过程检验（包装工序净含量检验）》，抽查 2025.8.27，对鲜肉面结净含量等进行检查（平均值为 634.1g）、牛肋条（平均值 523.6g），基本符合。

另外，组织按照市场局要求做好日管控、周排查、月调度等工作。基本符合。

成品检验：执行标准为 GB19295；抽取成品检验相关记录名称：《速冻调制食品出厂检验报告单》、原始检验记录等。出厂检验项目包括色泽、滋味、气味、状态、净含量等，抽查 20250603 批次鲜肉面结（速冻面结）的检验报告。

另外追溯 2025.04.03、2025.04.15、2025.05.06、2025.05.20、2025.06.16、2025.7.22、2025.8.11 等 12 批次速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】产品。

## 6) 致敏物质的管理情况：

公司在《管理手册》中 8.8 条款进行了规定，并策划了《过敏物质控制程序》，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。确认验证工作见食品安全小组审核记录。

现场提供了《致敏物质管理方案》，识别了主要有大豆及其制品，结合公司速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】情况进行评估：

豆制品（千张）以按需采购，供方当天配送为主，仓库中无豆制品，产品分区域存放，针对该组织致敏信息主要在面粉（用于其他产品生产），进行了致敏原信息标识、基本可以保证不交叉，产品自有标签上有标识，在销售过程中通过标签中明示方式告知消费者。基本满足标准要求。

## 7) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的 8.9 条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。具体策划及验证情况见食品安全小组审核记录。

现场查见：

——进入公司由生产中心负责人陪同带入生产车间，入口无外人禁入、禁止携带违禁物品、拍照等标识，车间入口没有外来人员登记，现场沟通，要求后续改善。

——仓库有专人进行管理，对出入库产品建立台账进行管理。

——进入车间，由生产负责人带入。

——现场化学品在指定位置存放，有简单防护；

——车间内物品等每天进行整理，清洁等；



询问生产负责人，审核周期内没有发生食品安全防护问题，食品防护控制基本符合。

#### 8) 食品欺诈预防管理情况:

公司在管理手册策划了预防和消除食品欺诈相关控制程序，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。

提供了 2025 年 4 月 2 日《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，覆盖了食品原料（各类农副类产品及包装材料等），从原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度方面进行了综合等级评估。评估结果：低风险。

提供了《原辅料、食品接触材料脆弱性风险评估及控制措施表》，从历史上是否发生过掺假、是否有掺假的利益驱动、供应链是否存在可能的漏洞、识别掺假的常规测试是否复杂、原料的性质是否容易掺假等方面来判定是否存在掺假及替换风险，评估结果：存在，控制措施：加强进货验证管理，每批产品均要有检验合格证明并进行感官检验。每年向供方索取第三方检测合格报告；定点采购，定期对供方进行评审。基本充分。

——“食品欺诈预防计划确认记录”，确认人员：于正华、施开丰、罗世宏、任圆圆、何畏、丁三春、雷春嫣，确认日期：2025 年 4 月 2 日，结论：控制措施能使食品欺诈控制到可接受水平；

——“食品欺诈预防计划验证记录”，验证人员：于正华、施开丰、罗世宏、任圆圆、何畏、丁三春、雷春嫣，确认日期：2025 年 06 月 2 日，结论：控制措施能使食品欺诈控制到可接受水平。

#### 9) 应急准备和响应管理情况:

公司策划了《应急准备和响应控制程序》。并提供了《应急预案》，结合公司生产过程，对公司食品安全的潜在紧急情况和事故及其风险等级进行了策划，包括有毒化学品混入产品中，火灾、爆炸，自然灾害，投毒，设施、设备、电气故障，停水，停电，压力容器事故专项应急预案，不科学的媒体宣传和同行“商业风险”等，策划基本充分。

现场查核于 2025 年 7 月 5 日组织的火灾事故应急救援演练（包括应急演练计划、应急演练记录、应急预案效果评价），对演练过程进行了记录和总结，并对演练情况进行了评审。最终认为应急预案无需修订。评审人为施开丰。2025 年 6 月 10 日进行了停电、停水演练，2025 年 7 月 1 日进行了产品中混入有毒有害物质，均进行了评估，基本符合。

审核周期内于 2025 年 7 月 5 日因金检仪发生故障进行了维修（50 分钟以内已经维修完成）。

没有发生其他故障情况。

#### 10) 管理体系的验证、确认、评价和分析

公司制定了《确认验证控制程序》，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，原料由综合办负责，每年从合格供方索取三方检测报告；危害控制计划的验证，每年 1 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。产品检验由质检部负责每年送第三方机构进行检验。食品安全小组已开展了对危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见提供了：“HACCP 确认报告”，确认时间：2025.4.2，确认人员：于正华、施开丰、罗世宏、任圆圆、何畏、丁三春、雷春嫣，确认项目包括：操作性前提方案控制措施的确认，结论：基本满足，同



时对CCP/HACCP计划进行了确认。

《危害控制计划验证记录表》，验证内容包括危害分析的输入、危害执行清单、控制措施识别和评价等，验证人员：于正华、施开丰、罗世宏、任圆圆、何畏、丁三春、雷春嫣，验证结论：能够全面的分析可能发生的危害，危害识别充分，危害评估正确，符合危害分析和体系更新的要求。

——查《前提方案/良好卫生规范现场验证记录》，验证时间：2025.6.2，验证人员：于正华、施开丰、罗世宏、任圆圆、何畏、丁三春、雷春嫣，验证项目包括：操作间环境卫生的要求、基础设施布局要求、原材料采购、运输、储存的卫生要求、有毒有害物品的控制等，结论：前提方案实施达到了预期效果。现场沟通建议验证项目以及验证内容需要进一步细化。

——《单项验证结果评价单》，验证时间：2025.6.2，验证人员：于正华、施开丰、罗世宏、任圆圆、何畏、丁三春、雷春嫣，对危害分析、操作性前提方案、HACCP计划、食品安全危害水平、内审等进行了系统性评价，验证结果：符合要求。

——同时开展了针对 CCP 监控情况（2025.6.2）、操作性前提方案或前提方案/良好卫生规范执行的符合性（2025.6.2）、流程图一致性（2025.4.2）、培训有效性等验证工作，验证结论均为有效；

速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】成品外检报告：

老宁波鲜肉面结（千张包）-检测报告编号 SPW202501482，检测项目：感官、过氧化值、铅、山梨酸及其钾盐，检测结论：合格，检测单位：宁波市产品食品质量检验研究院，报告日期：2025-05-15。

牛肋条-检测报告编号 SPW202500784，检测项目：感官、过氧化值、铅、镉、铬、总砷等，检测结论：合格，检测单位：宁波市产品食品质量检验研究院，报告日期：2025-03-31。

肥牛五花-（速冻调理牛腩）检测报告编号 SPW202501024，检测项目：感官、过氧化值、铅、镉、铬、总砷等，检测结论：合格，检测单位：宁波市产品食品质量检验研究院，报告日期：2025-04-10。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒等动态管控，具体见生产中心和质检部审核记录。

提供了 2025-06-02《验证结果分析报告》，验证项目包括前提方案/良好卫生规范、OPRP/操作性前提方案的验证、最终产品的检测、设备、人员、车间环境卫生的检查、食品安全管理体系内部审核等，验证结论：食品安全管理体系的整体运行满足策划的安排和本组织建立的食品安全管理体系的要求，整体运行持续适宜、充分、有效。

目前组织体系运行时间较短，对数据的分析和评价还在建立过程中，已建议结合采购、销售、生产等过程数据，进行统计、分析和利用。

上述确认验证工作基本符合标准要求。

### 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

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《2025 年度审核计划》、《内审实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。

审核日期：2025 年 7 月 10 日至 7 月 11 日开展内部审核，组长为施开丰，内审员为罗世宏，现场交流内审员罗世宏，基本能够清楚内审流程。

现场查见内审参加人员为各部门负责人，有首末次会议签到表；查见 2025 年度内审计划，在计划中明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。在内审实施计划中，明确了审核准则、内审日程安排等信息，抽查内审计划，覆盖 FH 标准条款，未发现内审员审核自己工作的情况。同时在内审检查表中对产品设计和开发进行了检查，建议后期策划时规范管理。审核活动安排，基本覆盖了



FH 标准条款。

查《内审检查表》：抽管理层的内审记录，内审计划中为“管理层”，实际提供为“管理者代表”，部门名称不统一。同时，内审检查表中缺少内审计划要求的条款 H: 5.4, F: 6.3F；抽生产中心的内审记录，内审计划中的条款要求是 H3.4.3, 内审检查表中是 H4.3.4.3。现场沟通改善。抽查质检部、办公室的内审记录，控制放松基本相同。抽查到的内审审核记录填写基本规范、清晰；审核过程中生产中心产生 1 个不符合项。

查《不合格项报告》：共计 1 项；涉及部门：生产中心，不符合项内容：生产部车间现场排风扇防虫网破损，但没有及时更换，涉及标准条款为 ISO22000: 2018 标准 8.2 条款；危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准 3.3 条款规定；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 年 7 月 14 日，公司针对全体员工开展针对 ISO22000: 2018 标准 8.2 条款；危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准 3.3 条款规定的培训，按要求进行体系条款的培训，做好培训记录；防尘网已经更换，并每班交接班时进行确认。验证结果：纠正措施有效。2025-07-14 经内审组长验证后，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：公司制定的管理体系文件基本符合标准的要求，体系的运行基本有效。可以申请外部认证审核。

公司内审控制基本满足标准要求。

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，基本符合要求。现场交流总经理于正华先生，对管理评审有比较了解，能较好的运用在公司的管理提升上。

抽查本年度管理评审于 2025 年 8 月 5 日开展，参加人员：总经理、小组组长及各部门负责人均有参加，有管理评审会议签到表。开展管理会议均由总经理主持，会议开展地点：会议室。

在《管理评审计划》中明确计划于 2025 年 8 月 5 日进行管理评审，编制：任圆圆，批准：于正华，日期：2025 年 7 月 28 日。

查各部门的管理评审材料，包括管理方针、管理目标的适应性评审，组织机构及职责分配、人员能力、速冻调制品加工过程控制、内审结果、客户满意度调查/客户投诉处理情况、供方管理情况、应急及追溯演练情况等；基本覆盖评审要求的输入。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、评审范围、评审时间、参加人员、评审简述等，编制：施开丰，审核：于正华，日期：2025-08-05。

管理评审输出：在公司食品安全和 HACCP 体系推行日常运行过程中存在待改进之处，主要有：对于生产中心人员对于设备清洗消毒的技能还是不太熟悉的情况提出定期培训，以确保清洗消毒工作能为公司食品安全提供良好的安全保障。

查管评结论：公司质量和食品安全/HACCP 管理体系已建立并得到有效运行，全体员工必须以公司管理方针为宗旨，持续改善公司管理体系。

### 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：

公司在食品安全管理手册进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。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；内审开具的不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，现场验证基本合格。本次审核发现有 2 项不符合，要求按照整改要求落实整改。

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在食品安全管理手册进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》。现场抽查保存了相关内审 和



管理评审不符合的纠正预防措施记录：2025 年度内审开具的不符合项，已进行原因分析，采取纠正和纠正措施，进行验证合格。目前外审开具的 2 个不符合项将在下次进行验证。

审核周期内生产各环节运行基本稳定，暂无采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方在审核周期内未发生顾客投诉情况，监督抽查也未发生处罚情况。

### 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）：

公司租赁厂房，建筑面积约 1500 平方米，调味料仓库约 500 平方米，易耗品仓库约 400 多平方米，车间位于三楼，约 400 多平方，设置有换鞋区、男女更衣室、洗手消毒间、解冻清洗间、加工间、内包间、速冻库；原辅料料库约 40 平方米、包材库 1 间 8 平方米，检验室 1 个，面积约 20 平方米，共有四间办公室，一个会议室；洗手间位于生产车间外间，冻品原料根据生产需要直接由外部提供，速冻完成的产品直接交付顾客，基本满足食生产需要。

提供了周边环境图、厂区平面图、车间布置图、人流物流、给排水、虫鼠害防治等平面图。现场观察平面图基本与实际一致。审核周期内没有发生重大变更。

提供有生产设施和生产设备清单和 2025 设备维修保养记录：

——男女更衣室、洗手消毒间、解冻清洗间、加工间、内包间、速冻库；原辅料料库、包材库等；配置了滚揉机、操作台、烧水炉、升降机、滚动真空包装机、急冻设备（网带速冻装置）、电子计价秤（台称佰伦斯）、电子台称、四门冰箱（铭雪）、平冷柜（铭雪）、金属探测机、电子秤（克称）、急冻车辆运输车辆等生产设备。

抽查 2025 年 6 月 5 日，6 月 11 日，6 月 16 日，6 月 23 日，7 月 2 日的维保记录：记录了清洗消毒措施（清洗、紫外线消毒、酒精擦拭消毒等）和常规保养，消毒对象包括：滚揉机、操作台、急冻设备、电子计价秤、金属探测机、电子秤（克称）、急冻车辆运输车辆等。对清洗消毒和日常保养进行了确认，维保责任人为齐吉超，验证人为解毛毛。未能提供 2025 设备维修保养计划。现场沟通改善。

——特种设备：两台电梯，1 号货梯设备代码：487033186202202742，登记证编号起 87 浙 BG10070（22）下次检验日期：2026 年 6 月。2 号货梯设备代码：487033186202202743，登记证编号起 87 浙 BG10071（22）下次检验日期：2026 年 6 月。提供了对应的两份外检报告，检测机构为宁波市特种设备检验研究院，报告书编号分别为：QD-2025-12890、QD-2025-12891，检验结论：合格。

抽查浙 BXB073，浙 B9L8D6，提供了车辆行驶证，均在有效期。车辆由公司统一安排定点维保，一般万公里保养。

现场观察：

一阶段发现的调味品仓库、车间出入口未配备挡鼠板问题已经解决，挡鼠板安装到位；车间更衣室内工鞋、私鞋混放，员工更衣柜内药品等问题已经得到解决。车间设置有解冻车间、加工间、包装车间，配置有灭蝇灯、地面为水泥地面，部分员工在对进行牛肋条的切配，基本整洁，员工工服自行清洗，确保干净整洁。

——现场观察滚揉机、真空包装机、金检仪、操作台的卫生符合要求。

——速冻库现场查看有-34℃。

询问施经理，审核周期内，没有发生重大设备故障影响产品提供的情况。上述设备设施管理过程基本充分。

公司的《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查《征途计量设备检定校准记录》，主要为感官和净含量检验，使用的计量器具主要为电子秤、温度计、压力表等等，基本满足速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】检测要求。

抽查 TCS-200 电子秤（校准时间为 2025 年 4 月 23 日，编号为 LX825000951-002）、BPS-30 电子天平



（编号为 LX825000951-001，校准时间为 2025.4.23）、温湿度表 H12F-G146737 平（编号为 LX825001921-002，校准时间为 2025.8.20）、温度计（范围-50~50℃，编号为 RX825001879，校准时间为 2025.8.14），压力表（0~0.25MPa）（编号为 LX825001922，校准时间为 2025 年 8 月 20 日），校准单位均为宁波海关技术中心。

另外，组织对包装称量用的电子秤通过每月比对方式进行管理，提供了《车间计量工具校准记录表》，抽查 2025.4.16 进行的比对，均进行了比对，抽 QZ-157A 电子秤，判定为√，比对人解欢乐。生产现场涉及计量器具管理见生产中心审核记录。

检验室现场：检验室设在二楼，室内设备设施齐全，环境光线良好，设备未加贴校准状态标签，已现场沟通。主要为电子天平，检验环境和仪器设备能满足检验要求。询问何畏，基本清楚检验项目及及要求。

不涉及标准液管理。

提供有《产品留样台账》，对每批产品留样情况进行了记录，包括产品名称、规格型号、生产日期/批号、留样数量、留样储存地点、留样保存截止时间、留样人等，抽查 2025.8.14，产品名称为五花肉块规格为 2.5kg/包，留样数量为 125g/包；场查看有留样产品，有标签等信息，留样人何畏。

## 2) 人员及能力、意识：

公司在《食品安全管理手册》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：

现场交流审核周期内公司岗位任职要求未发生较大变化。公司组织架构设置未发生变更。现场查阅《各岗位入职要求》，抽查生产中心岗位，岗位名称为生产中心经理，直属上级为总经理，直属下级为车间主任，入职基本要求包括从事生产管理三年以上等。对该岗位的工作内容进行了描述，明确了主要职责和权限。同时，于 2025 年 4 月 10 日，对生产中心经理罗世宏进行了评价，结论：合格。评价人：施开丰、任圆圆、于正华等。同时抽查办公室主任任圆圆、质检部经理施开丰、市场部经理丁三春、采购部经理雷春嫣的岗位任职要求和能力评价，评价控制方式基本相同，评价结论：合格，评定日期：2025.04.10。

部门负责人表示公司员工获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘新员工等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。目前暂无新招聘人员情况。

公司对内审员进行了内部培训，进行考核确认，任命于正华、施开丰、任圆圆、罗世宏为 ISO22000:2018，HACCP 体系内审员。

抽查食品安全/HACCP 小组组成情况，包含了生产中心、质检部、办公室、采购部等人员，对组员的学历、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和经验，基本合理，审核周期内部分小组成员发生变化，人员能力评价情况已关注。

### 查培训过程管理情况：

提供有《2025 年度培训计划》《培训记录与有效性评价表》；培训策划内容包括了对食品安全法、产品标识及可追溯纸质、内审人员、体系文件、致敏原培训等方面；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问或口头考核等方式进行考核及评价。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。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，现场与内审组长施开丰、内审员罗世宏面谈，内审员对内审的要求及标准有简单了解况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，存在能力不足。检验人员何畏，现场交流基本具备食材验收和产品出厂检验的能力。

特种作业或持证上岗人员：——不涉及，电工在需要时临时外聘（毛剑波：T330205197511250054，有效期：2022-02-25 至 202802-24）。

驾驶员愈益锋的驾驶证（33062619731218087X）在有效期内，浙 BXB073，浙 B9L8D6 行驶



证已按照规定年检（见生产中心 7.1.3 审核）。

查健康证管理情况：

公司对与食品加工直接接触人员要求每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作，现场抽查陈申玉、王雅萍、刘峰、张容，于正华、董萍、何畏、施开丰等健康证，均在有效期内；

### 3) 信息沟通：

公司在《食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息沟通控制程序》；

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：公司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，外部法律法规要求、顾客要求、市场动态、有关食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

查外部沟通管理情况：

与供方、顾客或者消费者、监管部门、认证机构、同行等进行沟通，沟通方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定食品安全小组组长/HACCP 小组组长负责（参加公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司产品在食品安全、安全生产、监管要求、公司各类管理要求等的信息。

### 4) 文件化信息的管理：

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

查文件管理情况：

公司在管理手册中对成文信息进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

现场查文件管理情况：公司形成了文件化的管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案/良好应急预案、制度文件等及所要求的实施记录。审核周期内，根据文审意见进行了部分体系文件修改。

现场交流部门负责人，公司于 2025 年 4 月 2 日发布了质量和食品安全管理手册、程序文件、HACCP 计划等，并于 4 月 5 日实施。抽查质量和食品安全管理手册的发放情况：文件编号 QFH/ZT-01-2025，版次 A/0，共发 7 本，范围是总经理、质检部、生产中心等主要职能部门，其中总经理分发号 1，质检部分发号 4，生产中心分发号 3 等，查其他文件《程序文件》《危害控制计划》《前提计划》等的发放回收，控制方式类似。2025 年 4 月 5 日，公司开展了文件评审，对文件的充分性、适宜性、有效性、合法性进行评价。结论是：文件规定适宜、充分、合法、有效，建议予以批准。评审人员：于正华、施开丰、任圆圆等。基本符合要求。

查外来文件管理情况：组织提供了与公司速冻调制食品生产相关的质量/食品安全的法律法规、产品执行的相关标准及检验标准等。抽查 GB2715-2016、GB 19295-2021、GB 14881-2013、GB 2721-2015、GB 2720-2015、GB 4806.7-2023、GB 4806.1-2016、GB 2757-2012、GB/T27302-2008、GB 31646-2018、JJF1070-2023、《中华人民共和国食品安全法》、食品安全法实施条例等，均在有效期内。一阶段发现的问题已整改；

查记录清单：公司共有 101 份记录表单，有文件编号、确定了保存期。编制人：任圆圆，审批：于正华，日期：2025-04-05。

现场查记录管理情况：现场查见《每日卫生检查》、《食品安全防护检查表》、《车间消毒记录》、《运输车辆卫生检查记录》等 8 份运行记录，有名称、日期、人员签字等信息，现场交流未发生记录处置



情况，现场文件按照类别进行分类装订，每月进行汇总装在文件袋中，对记录检索基本方便，有一定的储存及防护管理，最终由办公室负责管理。一般公司记录会保持 2 年。记录控制基本合理。

#### 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F:位于浙江省宁波市海曙区高桥镇芦港村望春路 1628 号宁波市海曙区征途餐饮有限公司生产车间的速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】的生产

H:位于浙江省宁波市海曙区高桥镇芦港村望春路 1628 号宁波市海曙区征途餐饮有限公司生产车间的速冻调制食品【生制品（速冻菜肴制品、速冻面结）】的生产

#### 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，宁波市海曙区征途餐饮有限公司的

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 type="checkbox"/> 有效	<input checked="" 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: 任泽华、任国平

## 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](http://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。