



项目编号：11101-2025-FH

# 管理体系审核报告

## （第二阶段）



组织名称：安徽恒惠生鲜食品配送有限公司

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）：徐素娟

审核组员（签字）：徐素娟、范俊波

报告日期：2025年9月5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，不向第三方泄露。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：徐素娟

组员：范俊波



受审核方名称：安徽恒惠生鲜食品配送有限公司

## 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
	徐素娟	组长	审核员	2025-N1FSMS-2022868	FI-1,FI-2
	徐素娟	组长	审核员	2025-N1HACCP-102286 8	FI-1,FI-2
	范俊波	组员	审核员	2025-N1FSMS-1329684	FI-1,FI-2
	范俊波	组员	审核员	2025-N1HACCP-132968 4	FI-1,FI-2

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	黄涛、夏凯	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：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：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《食品召回管理办法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品经营许可和备案管理办法》等。

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：《食品



安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《绿色食品 绿叶类蔬菜》（NY/T743-2012）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）：合同。

## 1.5 审核实施过程概述

**1.5.1 审核时间：**2025年09月04日上午至2025年09月05日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年1月3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）：

因固定多场所（仓库2）安庆市水产大市场内仓位54栋13-24室一、二层暂未在食品经营许可证备案，故认证范围去掉该场所。

F：位于安徽省安庆市宜秀区三义蔬菜市场北45-52号的安徽恒惠生鲜食品配送有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、水产品、畜禽肉）及预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售。

H：位于安徽省安庆市宜秀区三义蔬菜市场北45-52号的安徽恒惠生鲜食品配送有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、水产品、畜禽肉）及预包装食品（不含冷藏冷冻食品）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：安徽省安庆市宜秀区三义蔬菜市场北45-62号

办公地址：安徽省安庆市宜秀区三义蔬菜市场北45-52号

经营地址：安徽省安庆市宜秀区三义蔬菜市场北45-52号(办公、储存、分拣、配送)

固定多场所：安庆市水产大市场内仓位54栋13-24室一、二层（采购品临时储存及周转）

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：

**1.5.4 一阶段审核情况：**

于2025年09月03日08:30至2025年09月03日12:32进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：供方管理情况，关键控制点的控制措施执行情况。

**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（）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款：人力资源部 F7.2/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 10 月 4 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 9 月 3 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

本次审核不符合项整改情况、管理体系的变更情况、供方管理情况，关键控制点的控制措施执行情况，固定多场所（安庆市水产大市场内仓位 54 栋 13-24 室一、二层）备案情况。

3) 本次审核发现的正面信息：公司领导重视产品及服务质量，配送及时率高，与顾客和供方沟通充分，使用“蔬东坡”软件系统，实现全链条追溯。

### 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：公司建立食品安全管理体系和危害分析与关键控制点体系 时间较短，领导层及员工对标准理解不深入，有待进一步加强标准学习。记录保留情况有待加强。

2) 风险提示：固定多场所（安庆市水产大市场内仓位 54 栋 13-24 室一、二层）的使用性质及备案情况、虫鼠害控制、供方管理、关键控制点控制措施的实施情况等

### 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： 2021 年 5 月 13 日，体系实施时间：2025 年 1 月 3 日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照，统一社会信用代码：91340811MA8LHPDB43；成立于 2021 年 5 月 13 日，注册地址：安徽省安庆市宜秀区三义蔬菜市场北 45-62 号，法定代表人：周鑫。经营范围：一般项目：新鲜蔬菜批发；新鲜蔬菜零售；新鲜水果批发；新鲜水果零售；食用农产品批发；农副产品销售；水产品批发；水产品零售；初级农产品收购；普通货物仓储服务（不含危险化学品等需许可审批的项目）；食品经营（仅销售预包装食品）（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）许可项目：食品经营（销售散装食品）（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）。

食品经营许可证，许可证编号：JY13408111000058，有效期 2025 年 4 月 9 日至：2030 年 4 月 8 日；经营场所：安徽省安庆市宜秀区三义蔬菜市场北 45-62 号；主体业态：食品销售经营者（批零兼营）；经营项目：散装食品和预包装食品销售（不含散装熟食销售），

查看注册地（仓库 1），查“安庆三义蔬菜批发市场交易场地租赁合同”，甲方：安庆洪福投资发展有限公司，乙方：安庆震文农产品销售有限公司；租赁地址：安庆三义蔬菜批发市场的交易场



地仓位二号交易大棚北 45、46、47、48、49、50、51、52 号，共捌个。此位置有两层，共 1042 平方米。合同使用期限：2017/1/1 起至 2027/12/31，有双方盖章签字，有效。合同包括市场卫生费；

查看固定多场所（仓库 2），提供“安庆市水产大市场内仓位 54 栋 13-24 室一、二层共 12 间”的租赁合同，甲方：安庆洪福投资发展有限公司，乙方：安徽恒惠生鲜食品配送有限公司；租赁地址：“安庆市水产大市场内仓位 54 栋 13-24 室一、二层共 12 间”，合同使用期限：2025/5/1 起至 2028/7/31，有双方盖章签字，有效。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：9 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

常日班：8：00-17：00

分拣：14:00-19:00

配送：6：00-19:00

4) 范围内产品/服务及流程：

签订合同（订单）-原料采购-原料验收 (OPRP1)- 储存（水果、蔬菜适用）-分拣（水果、蔬菜适用）- 配送-客户验收

备注：仅水果蔬菜需要储存和分拣，其余企业自采后，直接发送客户，不需要储存和分拣

### 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

企业于 2025 年 1 月 3 日，依据 ISO22000:2018 标准、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)等标准建立了管理体系，并编制了管理手册。从战略管理层面，公司领导层确定了影响管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。

与相关负责人沟通，公司管理层、各部门不定期通过网络、政府通知和会议等形式，收集对公司实现目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。采用 SWOT 方法对公司的内外部环境进行了分析，提供“组织内外部环境要素识别表”。识别出外部环境包括经济、法律、环境、气候等 7 个方面，内部环境包括知识积累、绩效、财务因素、资源因素等 8 个方面内容。

企业于 2025 年 03 月 10 日开展了食品安全合规性评价，现场与领导层沟通，其表示由于市场竞争激烈，食品安全管理要求日益严格，企业不断提高食品安全意识，确保食品安全。

公司的食品安全和 HACCP 管理方针：注重食品安全，提供优质产品，打造社会化最具竞争力品牌。

提供了“风险和机遇评估分析表”：分别对食品安全多领域内外部因素各个过程涉及活动的风险/机遇来源进行了描述，并提出了针对性的应对措施。结合投标，合同评审过程、产品交付、顾客、经营计划管理、内部审核、持续改进过程、组织环境及相关方管理过程、应对风险和机遇过程、领导作用、管理评审、数据分析、管理体系策划、信息交流、环境、气候等开展了风险和机遇的识别、控制及管理工作。组织建立的风险和利用机遇的机制基本符合要求。

食品安全/HACCP目标：

a、从业人员健康合格率 100%

b、食品安全事故：0



公司对目标进行了分解，并进行了考核，完成情况详见各部门目标的审核。管理目标2025年1、2季度已完成，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。

现场领导层表示公司通过管理评审、审核结果、监视测量分析评价结果、组织内外环境变化、客户要求及利益相关方的需求等进行识别，来确定管理体系变更的需求。对变更前、变更中、变更后的全过程实施监控，并组织对变更的有效性进行评价。确保管理体系的完整性。

公司依据 ISO22000:2018 标准和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准建立管理体系，策划了管理手册、程序文件、前提方案-良好卫生规范、HACCP 计划，经与现场审核，文件策划合理。HACCP 计划中最终确定 1 个 OPRP 点，无 CCP 点，针对该 OPRP 点建立了行动准则和实施措施，策划较充分。

### 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）

手册 8.4 条款对采购进行了规定，并策划了《采购控制程序》，明确了采购过程职责、控制要求，包含供方选择与评价、采购品验证等内容；

#### 1) 供方评价与选择

查合格供方名录，包括

蔬菜供方：安庆市宜秀区世平蔬菜批发部（营业执照 92340811MA2P4MXPX4）

水果供方：安庆市宜秀区上果优品商行（营业执照 92340811MA2N5GPL3F）

水产品供方：安庆巨潮水产品销售有限公司（营业执照 91340802MA8LH74G90）

畜禽肉供方：安庆市宜梅商贸有限公司（营业执照 91340800MA2RDH46H）

预包装食品供方：安庆市迎江区繁荣调味品店（营业执照 92340802MA2NRGEL36）、

安庆市凌远商贸有限责任公司（营业执照 91340800MAD8FT9A80）

详见《供方评价记录》，对上述供方进行了评价，评价结论：纳入合格供方。评价日期：2025.1.3。

#### 2) 外部提供的过程、产品和服务的控制情况（含控制类型和程度）

产品采购主要以采购订单的形式进行，抽查 采购单据：

1) 蔬菜：查采购单 2025.3.6，采购紫薯 1 斤，黄瓜 9.9 斤，西红柿 1 斤，包菜 33 斤等 15 项。2025.9.4 采购白萝卜、香芹、蒜薹、笋瓜。2025.8.15 采购藕、胡萝卜、老南瓜等蔬菜。

2) 水果：2025.7.22 采购牛肉片 7 斤，2025.9.4 采购牛腩 35 斤。。

3) 水产品：2025.8.7 采购草鱼 66.5 斤。2025.8.12 采购草鱼 9.86 斤。

#### 4) 畜禽肉：

猪肉：2025.9.1 采购精五花肉 2 斤，瘦肉 2 斤，精五花 13 斤，前腿肉 75 斤。2025.9.3，采购肉片 30 斤、肉丝 15 斤。2025.1.2 采购五花肉片 6 斤、后退肉丝 3 斤。

牛肉：2025.7.22 采购牛肉片 7 斤，2025.9.4 采购牛腩 35 斤。

鸡肉：2025.2.24 采购三黄公鸡 4.3 斤。2025.8.12 采购公鸡 10.2 斤。

#### 5) 预包装食品：

陈醋：2025.9.1，采购陈醋 2 瓶。2025.9.3 采购陈醋 1 瓶。2025.3.17 采购陈醋 1 瓶。

料酒：2025.8.28 采购料酒 3 桶。2025.4.11 采购料酒 2 桶。

玉米淀粉：2025.8.20，采购玉米淀粉 2 袋。2025.7.9，采购玉米淀粉 12 袋。

牛奶：2025.9.2，采购纯牛奶 17 箱、无糖纯牛奶 20 箱。2025.8.8 采购无糖纯牛奶 45 箱、纯牛奶 26 箱。

以上采购订单均明确了采购品的名称、数量、规格等信息，采购信息明确。

#### 3) 采购品验收，主要抽查产品的第三方检验报告：



1) 蔬菜: 提供 2025.9.3, 蔬菜 农残检测报告, 报告编号: AQ25060029-2, 检测项目: 有机磷和氨基甲酸酯类, 报告时间: 检验紫薯、黄瓜、老南瓜、洋葱、花菜、西红柿、瓠子、包菜、苹果, 测试结论均阴性, 报告单位: 深圳凯吉星农产品检测认证有限公司。2025.8.30 蔬菜 农残检测报告, 报告编号: AQ25060021-3, 检测项目: 有机磷和氨基甲酸酯类, 检验土豆、西红柿、大白菜、东莞、小葱、青椒、蒜黄、甜玉米、苹果、香蕉、哈密瓜, 测试结论均阴性, 报告单位: 深圳凯吉星农产品检测认证有限公司。查蔬菜供方: 安庆市宜秀区世平蔬菜批发部的营业执照 92340811MA2P4MXPX4, 有效。

2) 水果: 提供农残检测报告, 报告时间: 2025.9.3, 检测项目: 有机磷和氨基甲酸酯类, 检验苹果, 测试结论阴性, 报告单位: 深圳凯吉星农产品检测认证有限公司。2025.8.30 农残检测报告, 报告编号: AQ25060021-3, 检测项目: 有机磷和氨基甲酸酯类, 检验苹果、香蕉、哈密瓜, 测试结论均阴性, 报告单位: 深圳凯吉星农产品检测认证有限公司。2025.2.7 农残检测报告, 报告编号: NC250200030-2, 检测项目: 有机磷和氨基甲酸酯类, 检验红香酥梨, 测试结论均阴性, 报告单位: 深圳凯吉星农产品检测认证有限公司。2025.4.20 农残检测报告, 报告编号: 461001250420076455404438, 检测项目: 有机磷和氨基甲酸酯类, 检验哈密瓜, 测试结论为合格, 检测单位: 东方市农产品质量实验检验检测站。

3) 水产品: 提供 2025.8.6 水产品检测报告, 报告编号: AQ250800025-2, 检验产品: 草鱼、鲫鱼、基围虾, 检测项目: 恩诺沙星, 阴性。报告单位: 深圳凯吉星农产品检测认证有限公司。

#### 4) 畜禽肉:

猪肉: 提供 2025.9.3 猪-胴体 肉品品质检验合格证, (2025) NO.0007587524, 生产单位: 安徽信德恒肉类食品有限公司。动物检疫证明(产品 B), NO.3454709738, 安徽省安庆市宜秀区动物检疫专用章。查采购单: 2025.9.1 采购精五花肉 2 斤, 瘦肉 2 斤, 精五花 13 斤, 前腿肉 75 斤。

牛肉: 提供 2025.9.4 牛-胴体 动物检疫证明(产品 B), NO.3454716695, 安徽省安庆市宜秀区动物检疫专用章。生产单位: 中安清真肉食品有限公司。

鸡肉: 提供 2025.8.2 肉鸡 动物检疫证明(动物 B), NO.34000420197, 安徽省安庆市太湖县动物检疫专用章。货主: 安庆市立华牧业有限公司肉鸡场(主体识别码: 340825010026373)。2025.2.24 采购三黄公鸡 4.3 斤。

#### 5) 抽查预包装食品:

陈醋: 提供 2024.11.8 陈醋 检验报告, 报告编号: NO.SPSP-2024-WT-0718, 检验项目包括菌落总数、大肠菌群、铅、砷等十余项, 均合格, 检测单位: 晋中市综合检验检测中心。

料酒: 提供 2025.1.23 料酒 检验报告, 报告编号: NO.SPW20250034, 检验项目包括沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅、砷等十余项, 均合格, 检测单位: 晋中市综合检验检测中心。

牛奶: 提供 2025.7.4 蒙牛纯牛奶 检测报告, 报告编号: 20250704F02383, 检验项目包括菌落总数、三聚氰胺、黄曲霉毒素 M1、铅、砷、汞、铬等十余项, 均合格, 检测单位: 内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司。

食用玉米淀粉: 提供 2025.7.21 检测报告, 报告编号: (2025) WTSP01534, 检验项目包括黄曲霉毒素 B1、铅、大肠菌群、霉菌和酵母等十余项, 均合格, 检测单位: 滕州市综合检验检测中心。

#### 外包过程:

垃圾清运: 由园区负责, 查见与园区出租方“安庆洪福投资发展有限公司”(营业执照 91340800796430427Q) 签订合同时, 明确了缴纳物业管理费的要求。

设备保养: 手推车由使用人进行清洁和维护。保鲜库设备设施由施工单位“安庆市开发区农通和王制冷设备经营部”(营业执照: 92340800MA2T2EJE1D) 进行施工和维护。查见冷库合同, 明确了双方的责任和义务, 签订日期 2025.4.20。与负责人沟通, 现场观察, 设备运行正常, 维保适宜。

车辆保养: 由安庆市宜秀区小余汽车修理厂(营业执照 92340811MA2UYX951N), 通过支付费用的方式形成口头合同。抽查 2025.5.13 对皖 H6570 厢式货车进行维保的微信缴费截图, 费用共 630 元, 其他车辆还未进行维保。查现场观察, 车辆能正常使用, 维保适宜。

与负责人沟通, 为满足产品和服务提供的要求, 实现安全产品, 公司通过采取下列措施, 策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程, 并实施风险和机遇分析所确定的措施:  
查产品和服务实现流程:



签订合同（订单）-原料采购-原料验收（OPRP1）- 储存（水果、蔬菜适用）-分拣（水果、蔬菜适用）- 配送-客户验收

备注：仅水果蔬菜需要储存和分拣，其余企业自采后，直接发送客户，不需要储存和分拣

- 1) 产品/服务的名称：食用农产品（蔬菜、水果、水产品、禽畜肉）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品），根据客户要求要求进行采购、配送；
- 2) 产品和服务的要求：销售服务规范、运输储藏装卸管理制度、客户合同或订单要求等
- 3) 为过程建立评价准则，建立的准则有：前提方案/良好卫生规范、规章制度要求、危害控制计划等；
- 4) 产品和服务的接收准则。提供了产品采购接收标准、以及产品放行标准，粘贴在处理车间内。
  - 原材料接收标准符合《危害控制计划》、客户合同订单要求、采购控制程序等；
  - 过程产品放行标准符合《危害控制计划》、前提方案（良好卫生规范）、作业指导书、客户合同订单要求等；
  - 成品执行标准：与采购产品标准一致，按顾客要求进行验收；
  - 服务规范：销售服务规范、运输储藏装卸管理制度、客户合同或订单要求等
- 5) 所需的资源：受过培训的人员、必要的销售场所、办公设备、网络、车辆、充足的原材料供应等
- 6) 确定符合产品和服务要求——见业务部审核记录
- 7) 按照准则实施过程控制——见业务部审核记录
- 8) 过程已经按策划进行证据：有流程图、服务规范、运行证据等
- 9) 产品和服务符合要求的证据：索证/索票、销售单据、顾客投诉等
- 10) 策划的变更的控制：未发生
- 11) 识别外包过程及控制方法：垃圾运输、冷库维护、车辆维保，通过查验营业执照、合同签订等方式进行控制。

公司控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要由食品安全小组负责。

《管理手册》对标准中 8.3 产品的服务和设计开发进行了阐述，业务部部负责组织产品设计开发的策划和实施。

与负责人沟通确认，业务部负责产品的销售服务方案设计，主要设计人员在相关行业从事销售多年，能力满足公司销售方案设计的需要，公司自成立以来，按照客户要求提供销售服务，暂不存在设计和开发及其更改活动。有销售方案设计的相关规定，体系运行以来，公司没有新产品的销售活动，原设计方案也无变更，一直按标准要求进行销售活动。查公司管理手册 8.3 条款，按标准要求，规定了服务方案设计的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求。编制有涉及和开发管理相关要求，基本合理。随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新产品时，公司按照策划的：设计和开发要求进行服务方案设计，确保服务的安全性、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。控制基本合理。

#### 查食品安全小组/HACCP 小组组成情况：

公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：周旭，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，包括了各部门主要人员，小组成员包括卫生质量控制、服务流程控制、设备设施管理、采购、配送等相关职能人员，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，基本了解，具体人员能力及培训见综合部审核记录。

公司提供了《危害控制计划》；

查产品描述情况：食品安全小组/HACCP 小组针对食用农产品（蔬菜、水果、水产品、禽畜肉）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括食品安全相关特性指标、产地、包装、储藏、运输和处理方式、验收标准等。

抽查因公司的产品不需要加工，故采购品与终产品相同，抽查产品描述：

-抽查 蔬菜特性描述：

来源：无公害蔬菜基地、专业的集散市场

产地：安徽；

食品接受准则：农残检测报告合格；

食品理化特性 感官指标：色泽、气味正常，不得有腐烂、霉点、病斑、变软、缩水等异常情况。

感官：表面带有泥土或少量灰尘，新鲜、多汁、带有原料自身气味，外表和内部的颜色正常，不应有明显腿色或脱色的现象，应具有正常的果实形状，不应出现畸形果或异形果，成熟度适中。无明显异味，农药残留量不应超过国家的相关规定。

生产方式 农产品种植、采摘后的直接供应

成分 蔬菜

包装方式 使用塑料胶框装

交付方式 专用货车运输，不得与有毒有害物资同车混运

储存条件及保质期 常温 24 小时，5-8℃ 72 小时

基本符合。

另抽查水果、畜禽肉、水产品、米、淀粉等的特性描述，控制方式基本相同。

提供了服务流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、水产品）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售流程主要如下：

签订合同（订单）-原料采购-原料验收（OPRP1）- 储存（水果、蔬菜适用）-分拣（水果、蔬菜适用）- 配送-客户验收

备注：仅水果蔬菜需要储存和分拣，其余企业自采后，直接发送客户，不需要储存和分拣

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，基本符合标准要求；

提供平面布局图，包含了场地布局等；现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；

查 ORPP 确认记录，确认时间：2025.1.3，确认人：食品安全小组。确认结论：OPRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。审核周期内服务流程未发生变化。

查ORPP验证记录，验证时间：2025.2.10，确认人：食品安全小组。验证结论：OPRP能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。审核周期内服务流程未发生变化。

经过对食用农产品（蔬菜、水果、水产品、禽畜肉）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）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	食品安全危害 (2)	行动准则 (3)	监 控				纠偏行动 (8)	记录 (9)	验证 (10)
			对象 (4)	方法 (5)	频率 (6)	人员 (7)			



采购验收 OPRP1	蔬菜水果: 农药残留	蔬菜水果 农残检测 合格证明	农残	查看《农 药残留检 测记录》	每批	原料 验收 人员	拒收未经检验合格和 报告显示卫生指标不 合格的产品。	1、验证供 方的检验 报告 .2、来料 验收台帐 拒收未经 检验合格 和报告显 示卫生指 标不合格 的产品	1、 验证 检验 报告
	禽畜肉: 疫病	肉类动物 检疫合格 证明	检 疫 结果	查看肉类 动物检疫 合格证明	每批	原料 验收 人员	拒收未经检验合格和 报告显示卫生指标不 合格的产品。		
	水产品: 药残	水产品三 方检验报 告	药残	查看水产 品第三方 检验报告	每年	原料 验收 人员	拒收未经检验合格和 报告显示卫生指标不 合格的产品。		
	预包装 食品: 污染物、 微生物	预包装食 品三方检 验报告	污 染 物 、 微 生 物	查看有无 相应的有 效检验报 告	每年	原料 验收 人员	拒收未经检验合格和 报告显示卫生指标不 合格的产品。		

#### ——不涉及 CCP 点

目前主要预期用途：为学校餐厅提供食材配送服务，提供了采购单、计划单、配送单、产品检测报告等。

以追溯思路查 2025 年 05 月 11 日送货单产品明细情况：

提供 2025 年 09 月 04 日销货清单（发货单）：见业务部（销售）F7.4.2/H2.5.2.3 条款记录

抽查 采购单据：

1) 蔬菜：查采购单 2025.3.6，采购紫薯 1 斤，黄瓜 9.9 斤，西红柿 1 斤，包菜 33 斤等 15 项。2025.9.4 采购白萝卜、香芹、蒜薹、笋瓜。2025.8.15 采购藕、胡萝卜、老南瓜等蔬菜。

2) 水果：2025.7.22 采购牛肉片 7 斤，2025.9.4 采购牛腩 35 斤。。

3) 水产品：2025.8.7 采购草鱼 66.5 斤。2025.8.12 采购草鱼 9.86 斤。

4) 畜禽肉：

猪肉：2025.9.1 采购精五花肉 2 斤，瘦肉 2 斤，精五花 13 斤，前腿肉 75 斤。2025.9.3，采购肉片 30 斤、肉丝 15 斤。2025.1.2 采购五花肉片 6 斤、后退肉丝 3 斤。

牛肉：2025.7.22 采购牛肉片 7 斤，2025.9.4 采购牛腩 35 斤。

鸡肉：2025.2.24 采购三黄公鸡 4.3 斤。2025.8.12 采购公鸡 10.2 斤。

5) 预包装食品：

陈醋：2025.9.1，采购陈醋 2 瓶。2025.9.3 采购陈醋 1 瓶。2025.3.17 采购陈醋 1 瓶。

料酒：2025.8.28 采购料酒 3 桶。2025.4.11 采购料酒 2 桶。

玉米淀粉：2025.8.20，采购玉米淀粉 2 袋。2025.7.9，采购玉米淀粉 12 袋。

牛奶：2025.9.2，采购纯牛奶 17 箱、无糖纯牛奶 20 箱。2025.8.8 采购无糖纯牛奶 45 箱、纯牛奶 26 箱。

OPRP 验证：食用农产品（蔬菜、水果、水产品、畜禽肉）及预包装食品（不含冷藏冷冻食品）

1) 蔬菜：提供 2025.9.3，蔬菜 农残检测报告，报告编号：AQ25060029-2,检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，报告时间：检验紫薯、黄瓜、老南瓜、洋葱、花菜、西红柿、瓠子、包菜、苹果，测试结论均阴性，报告单位：深圳凯吉星农产品检测认证有限公司。2025.8.30 蔬菜 农残检测报告，报告编号：AQ25060021-3,检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检验土豆、西红柿、大白菜、东莞、小葱、青椒、蒜黄、甜玉米、苹果、香蕉、哈密瓜，测试结论均阴性，报告单位：深圳凯吉星农产品检测认证有限公司。查蔬菜供方：安庆市宜秀区世平蔬菜批发部的营业执照 92340811MA2P4MXPX4，有效。

2) 水果：提供农残检测报告，报告时间：2025.9.3，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检验苹果，测试结论阴性，报告单位：深圳凯吉星农产品检测认证有限公司。2025.8.30 农残检测报告，报告编号：AQ25060021-3,检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检验苹果、香蕉、哈密瓜，测试结论均阴性，报告单位：



深圳凯吉星农产品检测认证有限公司。2025.2.7 农残检测报告，报告编号：NC250200030-2,检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检验红香酥梨，测试结论均阴性，报告单位：深圳凯吉星农产品检测认证有限公司。  
2025.4.20 农残检测报告，报告编号：461001250420076455404438，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检验哈密瓜，测试结论为合格，检测单位：东方市农产品质量实验检验检测站。

3) 水产品: 提供 2025.8.6 水产品检测报告，报告编号：AQ250800025-2, 检验产品：草鱼、鲫鱼、基围虾，检测项目：恩诺沙星，阴性。报告单位：深圳凯吉星农产品检测认证有限公司。

#### 4) 畜禽肉:

猪肉: 提供 2025.9.3 猪-胴体 肉品品质检验合格证，(2025) NO.0007587524, 生产单位：安徽信德恒肉类食品有限公司。动物检疫证明(产品 B)，NO.3454709738,安徽省安庆市宜秀区动物检疫专用章。查采购单：2025.9.1 采购精五花肉 2 斤，瘦肉 2 斤，精五花 13 斤，前腿肉 75 斤。

牛肉: 提供 2025.9.4 牛-胴体 动物检疫证明(产品 B)，NO.3454716695，安徽省安庆市宜秀区动物检疫专用章。生产单位：中安清真肉食品有限公司。

鸡肉: 提供 2025.8.2 肉鸡 动物检疫证明(动物 B)，NO.34000420197，安徽省安庆市太湖县动物检疫专用章。货主：安庆市立华牧业有限公司肉鸡场(主体识别码：340825010026373)。2025.2.24 采购三黄公鸡 4.3 斤。

#### 5) 抽查预包装食品:

陈醋: 提供 2024.11.8 陈醋 检验报告，报告编号：NO.SPSP-2024-WT-0718，检验项目包括菌落总数、大肠菌群、铅、砷等十余项，均合格，检测单位：晋中市综合检验检测中心。

料酒: 提供 2025.1.23 料酒 检验报告，报告编号：NO.SPW20250034，检验项目包括沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅、砷等十余项，均合格，检测单位：晋中市综合检验检测中心。

牛奶: 提供 2025.7.4 蒙牛纯牛奶 检测报告，报告编号：20250704F02383，检验项目包括菌落总数、三聚氰胺、黄曲霉毒素 M1、铅、砷、汞、铬等十余项，均合格，检测单位：内蒙古蒙牛乳业(集团)股份有限公司。

食用玉米淀粉: 提供 2025.7.21 检测报告，报告编号：(2025) WTSP01534，检验项目包括黄曲霉毒素 B1、铅、大肠菌群、霉菌和酵母等十余项，均合格，检测单位：滕州市综合检验检测中心。

OPRP 的行动准则验证符合要求。现场查看：现场观察配送过程：配送车辆皖 H62C67，配送人员：周鑫(健康证：编号 2503070547，有效)，配送地址：安徽建工，配送产品：西兰花、冬瓜、土豆等，现场观察观看经过称重进行验收签字，未出现问题，同时提供农残检测报告等；配送产品在绿框内有塑料薄膜袋，送货验收后会将塑料框进行回收。基本满足要求。

组织策划了《前提方案一良好卫生规范》，包括对周边环境卫生、建筑布局、仓库管理、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。

#### a) 建筑物和相关设施的构造与布局;

与文件一致 与文件不一致

仓库 1 地址：安徽省安庆市宜秀区三义蔬菜市场北 45-52 号，位于三义蔬菜批发市场内，周围为菜地、公园、车管所、海吉星市场等，周边无污染源，无化工厂及重要污水处理生产企业。

仓库 2 地址：安庆市水产大市场内仓位 54 栋 13-24 室一、二层，位于水产大市场内，距离仓库 1 约 500 米，周围为菜地、公园、车管所、海吉星市场等，周边无污染源，无化工厂及重要污水处理生产企业。

现场查看，仓库布局与平面布局图一致。

#### b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局;

与文件一致 与文件不一致

注册地仓库 1：位于安徽省安庆市宜秀区三义蔬菜市场北 45-52 号，总体面积约 1042 平方米，有 3 个冷藏库，库房面积共约 250 平米。二层有三个房间，闲置。一楼有办公室 1 间，更衣室 1 间。其余为常温库房。固定多场所仓库 2：位于安庆市水产大市场内仓位 54 栋 13-24 室一、二层，总面积 1112.32 平方米，二楼有办公室 2 间，面积共 30 平方米，配有打印机、电脑等办公设备。冷藏库 1 个，面积约 36 平方米。有常温库 1 个，基本满足销售需要。有手推车 2 个。

基本符合食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉、水产品)、预包装食品(不含冷藏冷冻食品)的销售的要求。现场观察服务提供过程管理，与流程图基本一致。

#### c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给;

满足要求 不满足要求



水：使用自来水，仅用于洗手消毒。现场观察，无跑冒滴漏现象。

能源：有电闸箱，工作结束后，及时关闭电闸。每月对用电情况进行检查，现场观察，配电室布局适宜，电力线路布线规范，无浪费电源现象。

排水设施的状况：主要用于洗手消毒、如厕冲水、场地清洁，为城市管网用水；污水排入市政污水管网。

观察通风设施（办公区、仓储区）：办公室自然通风、配置有空调；涉及仓储等管理，冷藏库用于果蔬保鲜，分拣区配有电扇。

**d) 虫害控制、 废弃物和污水处理在内的支持性服务；** 与文件一致 与文件不一致

现场观察，公司配备有捕鼠笼、灭蝇灯，定期清理，现场未看到有鼠迹；垃圾桶单独区域摆放，固体垃圾收集后由园区处理，公司支付物业费中包含垃圾处理费。基本满足要求。

**e) 设备的适宜性， 及其清洁、 保养和预防性维护的可实现性；** 与文件一致 与文件不一致

现场观察，设备配置与设备清单基本一致。

设备设施保养：手推车由使用人进行清洁和维护。保鲜库由施工单位“安庆市开发区农通和王制冷设备经营部”（营业执照：92340800MA2T2EJE1D）进行施工和维护。查见冷库合同，明确了双方的责任和义务，签订日期 2025. 4. 20。与负责人沟通，现场观察，设备运行正常，维保适宜。

车辆保养：由安庆市宜秀区小余汽车修理厂（营业执照 92340811MA2UYX951N ），通过支付费用的方式形成口头合同。抽查 2025. 5. 13 对皖 H6570 厢式货车进行维保的微信缴费截图，费用共 630 元，其他车辆还未进行维保。查现场观察，车辆能正常使用，维保适宜。

特种设备：无

**f) 供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料）；** 满足要求 不满足要求

选择有资质和供应能力好的供应商，对供应商进行评价，并提供产品第三方检验报告，合格后供货；对采购品通过查看合格证、检验报告等方式进行验收。

**g) 来料的接收、 储存、 发运、 运输和产品的搬运；** 满足要求 不满足要求

水果、蔬菜采购后需短暂存贮、分拣，其余产品自采后，直接发送给客户。公司的冷藏库温度依据 NY/T1529-2007 标准、公司所在地的气候体检、常规储存品种特性，冷藏库温度控制要求 4-8℃。2025. 9. 5 现场观察注册地冷藏库温度为 7.1℃，固定多场所冷藏库温度为 6.5℃，符合要求。现场观察菜品有塑料包装，放置在周转箱后，码垛存放，堆垛底部有垫板，无落地存放情况。垫板离墙。

现场观察仓库地面全部硬化，分区合理，基本符合；现场干净整洁、分区域存放、灭火器完好，预包装食品标识清楚；未见与有毒有害物品混放的情况。常温仓库存放在在托板上，分区存放。离地未离墙，现场沟通。

现场观察配送过程：配送车辆皖 H62C67，配送地址：安徽建工，配送产品：西兰花、冬瓜、土豆等，装车温度 7.2℃，到达温度为 7.6℃。基本满足要求。

**h) 防止交叉污染的措施；** 满足要求 不满足要求

注册地：位于安徽省安庆市宜秀区三义蔬菜市场北 45-52 号，总体面积约 1042 平方米，有 3 个冷藏库，库房面积共约 250 平米。二层有三个房间，闲置。一楼有办公室 1 间，更衣室 1 间。分区基本合理，人流物流基本适宜。各区域按照类别存放，基本无交叉污染现象。

固定多场所（仓库）：位于安庆市水产大市场内仓位 54 栋 13-24 室一、二层，总面积 1112.32 平方米，二楼有办公室 2 间，面积共 30 平方米，配有打印机、电脑等办公设备。冷藏库 1 个，面积约 36 平方米。有常温库 1 个，基本满足销售需要。有手推车 2 个。分区基本合理，人流物流基本适宜。各区域按照类别存放，基本无交叉污染现象。

**i) 清洁和消毒:** 满足要求     不满足要求

手部消毒: 车间有更衣室, 员工入车间之前进行手部清洗和消毒。现场有 75%酒精, 从药店直接购买。

库房消毒: 每天上午清洁地面。抽查注册地仓库及固定多场所 2025 年 6 月、7 月、8 月的清洁消毒记录, 记录了清洁区域、清洁状态等信息。现场观察库房及分拣区地面保持清洁。

车辆清洗或消毒: 每次送货结束后, 对运输车辆进行清洗+84 消毒, 未保留清洗记录, 口头沟通。

现场观察, 各区域地面干净, 无杂物。化学品、消毒剂随用随买, 无储存。

**j) 人员卫生:** 满足要求     不满足要求

与食品接触的员工办理健康证, 员工服装干净。人员健康卫生检查采用人工检查方式, 每天一次。无晨检记录, 口头沟通。

现场观察, 员工着装适宜, 基本满足卫生要求。

**k) 产品信息/消费者意识:** 满足要求     不满足要求

该企业的销售的产品包括食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、水产品）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品），HACCP 计划中, 明确了各类产品的信息。

**l) 其他有关方面。** 满足要求     不满足要求

消防方面: 注册地库区配备灭火器, 固定多场所库区配备有消防栓、灭火器, 定期进行消防检查。现场观察, 灭火器压力正常, 能使用。

**M) 返工: 不涉及**

产品撤回/召回: 制定了《产品撤回控制程序》。在《产品撤回控制程序》文件中规定了: 实施要求, 以及对撤回的程序的要求, 如何采取纠正及纠正措施, 要求进行撤回召回模拟演练。与部门负责人沟通, 公司未实际发生撤回和召回情况。通过模拟演练验证和测试了标识与可追溯性系统的有效性。制定了产品召回演练计划, 保留了产品模拟召回演练记录。查见 2025. 3. 10 《产品召回演练记录》, 模拟演练内容: 针对不合格问题出现进行处理的产品召回。记录了演练经过, 保留了演练记录。发布了模拟召回通告, 经核实, 模拟问题产品全部召回, 分析了原因, 实施了处理措施。查见 2025. 3. 10 《产品召回报告》, 对演练过程进行了总结, 回收效果评价: 从此次模拟召回的具体实施过程中来看, 整个组织体系分工明确、运作及时有效, 具备完成真正从市场召回缺陷产品的能力。

制定《食品过敏原控制程序》, 程序中规定了各部门在对过敏原控制中的职责, 策划了识别过敏源、对含有过敏原物质的产品控制及员工、消费者的保护、追溯等, 策划较充分。

现场提供了 2025.1.3 《产品过敏原分析统计表》, 按照含有麸质的谷物及其制品、甲壳纲类及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、乳及乳制品等十四大类进行了识别, 结合公司食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、水产品）、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售情况, 评估结果: 公司目前的致敏物质有面粉、花生油、大豆油、牛奶、鱼虾。现场观察未识别生抽、酱油、豆瓣酱等过敏原, 口头沟通。

查见《食品过敏原控制措施》, 制定了控制措施及各部门相应的职责。

查见《过敏原控制确认报告》, 确认时间: 2025.1.3, 确认结果: 通过对以上问题的讨论分析, HACCP 小组认为过敏原控制是合理的, 所确定的控制措施也是有效的。

进行了致敏物质交叉污染的控制措施验证, 提供了《过敏原控制措施验证记录》, 结论: 经过现场观察、查验大量记录, 从原辅料的采购、仓储、运输过程, 对致敏原控制措施进行验证, 控制措施确实可行, 监测方法及时有效。编制: 周旭 批准: 周鑫, 验证日期: 2025-2-10。

现场查看仓库仅存放水果蔬菜, 未发现致敏物质, 控制基本符合要求。

公司针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品安全防护计划》, 以识别潜在威胁并优先考虑食



品防护措施。《食品安全防护计划》对公司外部安全、内部安全、储藏、接收/运送安全、水的安全、人员安全、信息安全、供应链安全等可能对食品安全产生危害的情况等进行了评估并制定了相应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求；

查见《食品安全防护演练记录》，演练时间：2025年3月5日，记录了演练过程，演练评价：通过此次演练，证明本公司销售过程安全防护措施运行有效。记录：周旭 批准：周鑫。

现场查见：

- 仓库内采购品按类别存放。各区域均有监控摄像头。库房密闭。
- 现场化学品在指定位置存放；

现场建议，运输车辆或产品框贴封条或上锁管理。

查见《食品欺诈薄弱项评估表》，对原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度等方面进行了评估，评估结果均为综合风险等级低，评估人：周旭，批准：周鑫，评估日期：2025.1.3。

查见 2025.1.3《薄弱环节防护措施表》，明确了薄弱环节，针对薄弱环境制定了防护措施，明确了责任人。

查见《食品欺诈预防计划确认报告》，确认时间：2025.1.3，确认结论：HACCP小组认为该计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

查见《食品欺诈预防计划验证报告》，验证时间：2025年2月10日，验证内容包括：脆肉环节控制、监控实施等，验证结论：HACCP小组认为《食品欺诈预防计划》是合理的，其实施达到了预期效果，有效。

查见《食品欺诈预防计划验证报告》，验证时间：2025年2月10日，验证结论：HACCP小组认为《食品欺诈预防计划》是合理的，其实施达到了预期效果，有效。

查见《食品欺诈预防计划评审报告》，评审时间：2025年2月21日，验证结论：公司《食品欺诈预防计划》运行良好、有效。

公司策划了《突发事件准备和响应控制程序》，提供《应急预案汇编》，包含火灾应急预案、触电应急预案、配送服务应急预案、停水停电应急预案；现场观察，公司配备了应急照明、灭火器、消防栓等应急设施。

查看配送应急预案演练记录，演练时间2025.5.20,记录了演练过程，对演练过程进行了总结，演练总结：应急人员反应迅速，各项工作紧密结合，各环节衔接及时，能够临危不乱，各负其责，演练有效。应急预案符合实际不需作修改。评价人：王四一。与部门负责人沟通，审核周期内没有发生需要应急响应的突发情况。

制定了《确认和验证程序》，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、OPRP验证记录等；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。

抽验证策划情况：产品安全性验证，主要为原料验收，通过索证索票，由食品安全小组组长负责；PRP验证、OPRP验证，每年进行1次，由食品安全小组进行等，基本符合策划的要求。查见

“危害控制计划验证记录”验证时间：2025年2月10日 验证人员：食品安全小组；验证结论：HACCP计划的能满足达到预期效果；

“OPRP验证记录表”验证时间：2025年2月10日 验证人员：食品安全小组；验证结论：操作性前提方案（OPRP）的实施持续达到了预期效果。

“SSOP验证记录表”验证时间：2025年2月10日 验证人员：食品安全小组；验证结论：SSOP的实施持续达到了预期效果

“PRP-GHP验证记录”验证时间：2025年2月10日 验证人员：食品安全小组；验证结论：PRP-GHP的实施达到了预期效果。

提供了由食品安全小组进行的《验证结果分析报告》，“验证结果分析报告”验证时间：2025年2月10日，验证人员：食品安全小组，验证结论：PRP和OPRP的策划达到标准的要求，符合公司的设备、销



售环境的控制要求，建立的 HACCP 计划能有效控制 OPRP，并在销售中得到有效实施。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。食品安全管理体系整体运行满足策划的安排和要求，体系运行有效。

### 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《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、审核批次、审核组成员、审核时间等信息。

审核日期：2025-6-10 至 2025-6-11；审核组组长：周旭；组员：王四一；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审审核组长周旭、组员王四一现场交流，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，内审员能力存在不足，F7.2/H3.2 已开具不符合。

查《审核实施计划》，基本覆盖了 2 个体系标准要求的条款，有首末次会议签到表。

查《FH 内审检查表》：抽业务部 F8.7、H3.6 条款、领导层 F6.2、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，在人力资源部。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：人力资源部，不符合项内容：培训计划中计划 2025 年 5 月对应急预案进行培训，但是人力资源部未组织培训。

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，2025.6.12 经内审组长周旭验证后，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：本公司食品安全、HACCP 体系基本符合 ISO22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》和 CNCA/CTS 0013-2014《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》，危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），是适用、有效的，运行效果基本达到标准要求，本次审核真实、有效。

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——不涉及。

本次管理评审日期：2025 年 6 月 20 日

查《管理评审计划及通知》，计划于 2025-6-20 进行管理评审，编制：周旭，批准：周鑫，日期：2025.6.15。

管理评审会议于 2025-6-20 在公司召开，会议由周鑫（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。

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，包括一体化目标和指标的实现程度、纠正和纠正措施的状况、可能影响管理体系的变更、客观环境的变化，包括与食品安全关的法律法规和其他要求的发展变化可能发生的变更、食品安全绩效、内部审核情况和合规性评价、法律、法规法规遵循情况等方面。

查《管理评审报告》，明确了管理评审目的、评审范围、参加评审人员、并对评审总结等，编制：周旭，批准：周鑫，日期：2025.6.20。

管理评审改进建议：加强各部门质量、环境、职业健康、食品安全和 HACCP 一体化管理体系的培训，提高体系意识。

已于 2025-6-21 进行了培训，提供有培训记录，改进计划已完成。

管理评审结论：公司至建立的以 ISO22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》



和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）为标准运行以来，在食品安全、HACCP 方面已取得了令人鼓舞的绩效；以文件支持的食品安全、HACCP 管理体系是适宜、有效和充分的。公司将在此基础上，严格按照 ISO22000：2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）和相关要求进一步加强公司管理，完善体系，持续改善。

管理评审的管理基本合理。

### 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

不合格品控制：制定了《不合格品控制程序》，与负责人沟通，采购产品基本无不符合。销售产品的不符合，主要为客户验收产品的个大小，处理的方式为换货，对原因进行了分析，制定了后续的控制措施。销售服务过程未发生不符合。未保留相应的记录，口头沟通。审核周期内没有发生顾客重大投诉情况。

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在管理手册 10.1/10.3 条款对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定，以持续改进体系的绩效。

公司会不定期对销售过程的结果进行分析和评价，包括管理评审输出进行改进建议项进行评审，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分，公司各部门加以应对。

目前公司改进措施包括：改进产品和服务质量，以满足要求并应对未来的需求和期望；纠正、预防或减少不利影响。

日常改进通过以下方面进行：内外部环境因素识别评审、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、食品安全管理体系确认验证结果、纠正措施、顾客投诉处理、监管部门监督检查、配送过程、供方管理等；

内部审核发现的不符合项，已采取纠正和纠正措施。

#### 3) 投诉的接受和处理情况：

销售人员每月与客户沟通，就组织的服务、产品质量、食品安全等问题进行回访。反馈的问题有果蔬大小问题，处理方式：及时更换，采用口头方式沟通，无书面投诉记录。口头沟通。

部门负责人表示，公司服务期间，顾客满意度较好，未发生重大质量、食品安全投诉情况。

### 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）：

注册地库区配备了冷藏库 3 个，有手推车 5 辆、台秤 4 个、配送车辆 3 辆（1 辆常温车、2 辆冷藏车）。办公区配备了电脑、打印机，满足需求。

固定多场所库区：有冷藏库 1 个，常温库 1 个，手推车 2 辆。

办公软件：使用“蔬东坡”软件系统，实现全链条追溯。

特种设备：无

设备设施保养：手推车由使用人进行清洁和维护。保鲜库设备设施由施工单位“安庆市开发区农通和王制冷设备经营部”（营业执照：92340800MA2T2EJE1D）进行施工和维护。查见冷库合同，明确了双方的责任和义务，签订日期 2025. 4. 20。与负责人沟通，现场观察，设备运行正常，维保适宜。

车辆保养：由安庆市宜秀区小余汽车修理厂（营业执照 92340811MA2UYX951N ），通过支付费用的方式形成



口头合同。抽查 2025.5.13 对皖 H6570 厢式货车进行维保的微信缴费截图，费用共 630 元，其他车辆还未进行维保。查现场观察，车辆能正常使用，维保适宜。

公司制定了《监视和测量设备控制程序》，规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。公司的检测设备是电子秤 4 台，校准证书编号分别为 ZD202509050310、ZD202509050311、ZD202509050312、ZD202509050313，报告日期均为 2025 年 9 月 5 日，检测单位：深圳中计电计量测试技术有限公司。现场观察，以上设备能正常使用。

现场查看冷藏库为数显温度显示，负责人介绍，温度控制装置由厂家进行调试校准。车辆的温度校准由车辆维保单位实施，未保留记录，口头沟通，下次审核关注。

## 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《人力资源管理程序》；

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；

——提供《员工能力评定表》，对教育、培训、环保、经验、能否胜任本职工作等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工。

——抽人力资源部（管理者代表/食品安全小组）周旭，学历大专，从事农产品、预包装食品配送、储存、运输行业 5 年，基本符合，另抽查业务部王四一：学历：大专，食品生物技术，从事食品销售 10 年，控制方式基本相同。

部门负责人周旭表示上述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。

抽查食品安全小组组成情况，包含了业务部、人力资源部、领导层等岗位人员，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。食品安全小组长经总经理任命，同时对食品安全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。

查培训过程管理情况：

提供有《2025 年度培训计划》、《员工培训记录及效果评价表》；培训策划内容包括了对 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准、应急预案、内审知识、制度文件等方面，培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问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。

与内审审核组长周旭、组员王四一现场交流，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，内审员能力存在不足，开具不符合。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人员	评价方式	评价结果
2025.2	管理手册、程序文件	公司骨干	现场提问	有效
2025.3	内审知识、审核技巧	内审员	现场提问	有效
2025.4	制度文件	公司骨干	现场提问	有效
2025.5	应急预案	公司骨干	现场提问	有效

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员、司机等岗位，不涉及特种作业人员。

其中内审员经总经理任命、培训合格后上岗，基本符合；抽查其他证书如下：

公司在《前提方案/良好卫生规范》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。



供了健康证，随机抽取：

人员类型	姓名	健康证编号	有效期期限	体检结果
人力资源部经理/食品安全小组组长	周旭	2505300511;	2026年05月30日;	合格
人力资源部	黄涛	2503070548;	2026年03月07日;	合格
总经理	周鑫	2503070547;	2026年03月07日;	合格
业务部	夏凯	202400071502	2025年09月20日	合格

查司机驾驶证：

夏凯， C1证 编号 420702199204037375， 驾驶证有效期限 2019-09-30 至 2029-09-30；

王四一， C1证 编号 340811197004094714， 驾驶证有效期限 2018-01-31 至 2028-01-31；

基本符合标准要求。

### 3) 信息沟通：

公司在管理手册的 7.4 条款进行了规定，包括沟通对象、沟通方式等。日常公司内部沟通主要由人力资源部负责，对外沟通主要由食品安全小组组长周旭负责，沟通相关方主要包括：消防大队、执法部门、生态环境局、市场监督管理局、客户、供方、认证机构等，沟通方式主要包括面谈、微信、电话、文件传递等方式。

编制了《协商和沟通控制程序》，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：人力资源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。公司通过食品安全、HACCP 体系验证、内部审核、管理评审，实现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：人力资源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、人力资源部、业务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。

总经理表示审核周期内沟通基本顺畅，未发生明显异常。

### 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》、《危害控制计划》、《前提方案和良好卫生规范》及各类制度文件以及所要求的相关记录。

公司文件分类及构成：一级文件：管理手册（HH-SC-2025）；

二级文件：公司编制了 41 份程序文件，1 份前提方案/良好生产规范，1 份危害控制计划，基本包括了管理体系标准要的程序；

三层次文件：各部门管理制度 19 份文件；

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理周鑫批准。2025-1-3 对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、管理制度汇编等，清单内写明了文件名称、



文件编号、版本、发布状态等，基本符合要求。

查《文件发放、回收、销毁记录表》，表内写明了文件名称、文件编号、版/次、分发号、发放范围（批准人、日期）、发放记录（接收人/部门、数量、签收人）、回收记录（回收人、日期）、销毁记录（销毁人、日期）等。抽分发部门：业务部，接收人：王四一，日期：2025-1-3，文件名称：《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。

针对文件审核提出的问题，《管理手册》于 2025.9.2 进行了更新，更新后版本变更为 A/1 版，查见 2025.9.2 文件发放回收记录，对 A/1 版手册进行了发放。

基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

提供《法律法规及其他要求清单》，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：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《食品召回管理办法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》（NCA/CTS 0013—2014（CCAA 0021-2014））、《绿色食品 绿叶类蔬菜》（NY/T743-2012）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品经营许可和备案管理办法》等。

基本符合要求。

企业于 2025 年 03 月 10 日开展了食品安全合规性评价，现场与领导层交流，其表示由于市场竞争激烈，食品安全管理要求日益严格，企业不断提高食品安全意识，确保食品安全。

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。

提供了《记录清单》，共 82 份记录，包括了记录名称、编号等。抽《员工培训记录及效果评价表》、《文件发放回收登记表》、《合格供方名录》、《文件销毁记录》、《OPRP 确认记录》等 9 份记录，记录均有编写。询问负责人其表示记录最终由人力资源部统一保存。

查《合格供方名录》、《员工培训记录及效果评价表》、《OPRP 确认记录》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰，有基本标识管理，便于检索。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:位于安徽省安庆市宜秀区三义蔬菜市场北 45-52 号的安徽恒惠生鲜食品配送有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、水产品、畜禽肉）及预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售

H:位于安徽省安庆市宜秀区三义蔬菜市场北 45-52 号的安徽恒惠生鲜食品配送有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、水产品、畜禽肉）及预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售

#### 五、审核组推荐意见:

**审核结论：**根据审核发现，审核组一致认为，安徽恒惠生鲜食品配送有限公司的

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：徐素娟 范俊波

## 被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

审核组推荐认证后，北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后，我们的合作关系将提高到新阶段，北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息，贵单位也可以对外宣传获得认证的事实，以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列（但不限于）各项：

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求，建立职责和程序，正确使用认证证书和认证标志，认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址：[www.china-isc.org.cn](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。