项目编号：11058-2025-F

管 理 体 系 审 核 报 告

（ 第 二 阶 段 ）

组织名称：三亚鸿港贵岛农副产品配送有限公司

审核体系：☐质量管理体系（QMS） ☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS)

■食品安全管理体系（FSMS）

☐其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 吴灿华

报 告 日 期 ： **2025 年 08 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

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 日内可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：邝柏臣

组 员：　吴灿华

受审核方名称：三亚鸿港贵岛农副产品配送有限公司

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
A	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1FSMS-2222839	FI-2
B	吴灿华	组员	审核员	2024-N1FSMS-2274308	FI-2

其他人员

序号	姓　名	审核中的作用	来　自
1	王贤权（总经理）、王俊龙（管代兼食品安全小组组长）	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：

H：危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）,F：ISO 22000:2018

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：TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求；

d）相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、食品经营许可证管理办法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》 、T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、GB 2763 食品中农药最大残留限量、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法2023年修订版(国家市场监督管理总局令第81号)、中华人民共和国农业部令2012年第7号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法|2022年修正版等

等等；

e）适用的☑产品（服务）质量、☐环境、☐安全及所适用的☑食品安全标准：GB/T 29373-2012农产品追溯要求 果蔬、JJF 1647-2017零售商品称重计量检验规则、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB 2763 食品中农药最大残留限量、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法2023年修订版(国家市场监督管理总局令第81号)、中华人民共和国农业部令2012年第7号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法|2022年修正版等。

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29日上午至2025年08月29日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年02月10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）：

FSMS：位于海南省三亚市吉阳区热带设施农业科技示范园吉阳大道 58 号原田独胶厂内三亚鸿港贵岛农副产品配送有限公司食用农产品（果蔬）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：海南省三亚市吉阳区热带设施农业科技示范园吉阳大道 58 号原田独胶厂内

办公地址：海南省三亚市吉阳区热带设施农业科技示范园吉阳大道 58 号原田独胶厂内

经营地址：海南省三亚市吉阳区热带设施农业科技示范园吉阳大道 58 号原田独胶厂内

外租库地址：海南三亚市吉阳区榆亚路 786 号 C1 号库、C2 号库

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：

于 2025 年 08 月 28 日 08:30 至 2025 年 08 月 28 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：

前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、人员能力等

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（4）项，涉及部门/条款:01)综合部 F7.2、02)销售部 F8.7、03)销售部 8.2.4、04）销售部 7.1.6\8.5.4.5

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 09 月 30 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 06 月 01 日前。

2）下次审核时应重点关注：

基础设施管理、食品防护、虫害控制管理、计量器具管理、产品放行、危害控制计划实施、前提方案实施情况、确认验证情况等

3）本次审核发现的正面信息：

1）受审核方依据 ISO 22000:2018、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。

2）公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3）公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

4）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抽查，基本符合。

5）公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在食用农产品（果蔬）的销售资源方面配置基本充分合理，如存储设施、配送车辆等设施的配置。

6）公司销售的食用农产品（果蔬）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 体系运行和认证活动较为支持，公司结合食用农产品（果蔬）的销售过程，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》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018 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，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、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。

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： 受审方所经营的果蔬销售批发行业较为传统，所涉及的原辅料果蔬验收主要以查验供方或农产品批发市场所提供农残检测报告或记录为主，内部未建立农残抽检验收机制，同时未定期委外第三方检验验证，有一定风险；

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：2015 年 10 月 10 日 体系实施时间：2025 年 02 月 10 日

2）法律地位证明文件有：营业执照

3）审核范围内覆盖员工总人数：10 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：——单班次

4） 范围内产品/服务及流程：

食用农产品（果蔬）的销售工艺流程图：

订单→原料采购→原料验收OPRP→分拣→销售及配送→交付（客户验收）

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

受审方于 2025 年 02 月 10 日依据 ISO22000:2018 食品安全管理体系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，控制基本符合。

结合公司食用农产品（果蔬）的销售过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案、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、相关方需求及合规义务的策划和管理：

1）现场查看受审方于 2025 年 02 月 10 日依据 ISO22000:2018 标准及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）建立了公司的食品安全管理手册，从战略管理层面，公司领导层已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和内部问题，包括员工意识水平、团队建设、产品需求增长等，未明确考虑蓄意污染、食品欺诈、网络安全等，现场沟通。

2）与受审方管理代表兼食品安全小组组长王俊龙沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，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。外部环境从政治、经济、技术、自然环境、气候变化等方面，内部环境从价值观、资源因素：财务因素、资源因素：基础设施、人力因素、组织文化、过程或交付能力、QES 体系绩效、内部员工满意度、组织架构、决策流程等方面，并在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和管理评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审。抽查《公司内外环境识别一览表》中，内部因素：从价值观、资源因素：财务因素、资源因素：基础设施、人力因素、组织文化、过程或交付能力、QES 体系绩效、内部员工满意度、组织架构、决策流程等。 编制：综合部 批准：王贤权 2025 年

6 月 24 日；

受审方在管理手册 4.2 条款进行了规定，提供了“相关方期望要求识别表”。识别出的相关方包含:立法及政府机构、第三方认证机构、员工队伍、投资者、客户等。公司明确了对这些相关方进行监视和评审的频率和方法，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。如相关方立法及政府机构，主要需求和期望符合法律法规、成为当地的优秀企业，纳税大户、当地政府检查问题及时整改、配合机关的检查。应对措施：公司成立责任部门识别和评价、公司不偷税漏税、专人对应检查问题，追踪、专人负责，配合检查。如相关方 2:气候变化协调委员会供应商及其他合作机构。需求期望：1、关注气候变化引起原料供方(农业合作社等)在种植、生方等做好沟通，产、储存、运输过程中存在不利影响。2、适当扩大储备供方:采取适当措施，防范和减少对公司生产、销售等产生影响。监测措施：1、关注台风、干旱等对蔬菜种植的影响;提前与供关注气候变化引起原料供方(农业合作社等)在种植、生方等做好沟通，生产、储存、运输过程中存在不利影响。2、适当扩大储备供方:采取适当措施，防范和减少对公司生产、销售等产生影响。3、适当增加原料储备等；

受审方总经理王贤权表示，国家对食品安全问题越来越重视，公司通过体系的持续实施保持，提升自身的食品安全管理能力，通过获得的第三方体系认证证书，提高潜在客户的满意度，开展公司的各项招投标经营活动。

提供《法律法规清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：包括食品安全法、中华人民共和国食品安全法等法律法规及相关标准文件。

企业变更的策划：公司初次导入体系，暂未发生变更。

2)管理体系应用策划情况

受审方按照 ISO 22000:2018 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《管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划、《制度文件》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：海南省三亚市吉阳区热带设施农业科技示范园吉阳大道 58 号原田独胶厂内

经营地址：海南省三亚市吉阳区热带设施农业科技示范园吉阳大道 58 号原田独胶厂内

外租库地址：海南三亚市吉阳区榆亚路 786 号 C1 号库、C2 号库

认证范围：

F：位于海南省三亚市吉阳区热带设施农业科技示范园吉阳大道 58 号原田独胶厂内三亚鸿港贵岛农副产品配送有限公司食用农产品（果蔬）的销售；

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：部分物流运输、果蔬冷藏仓储；

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的销售配送过程。

（查受审方外租有 2 间保鲜库，面积约 130 平方米，外租库地址位于 ：海南三亚市吉阳区榆亚路 786 号 C1 号库、C2 号库，审核现场核查冷藏保鲜库内主要是水果，委托外包方海南浩源冷链有限公司统一进行管理，提供有租赁合同，合同期限：2024 年 09 月 15 日至 2026 年 09 月 14,合同有效；查有租赁场地仓库地址:海南省三亚市天涯区育春路 12 号椰速充电站院内，主要用为肉类冻品仓库及预包装常温食品，不在本次认证范围；）

3）公司管理方针的适宜性、有效性

受审方于 2025.2.10 发布了经总经理批准的食品安全管理方针：

“产品干净卫生　供货及时有序　遵守法律法规　确保食品安全”

管理方针包含在管理手册中。总经理王贤权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：王俊龙，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

受审方按照管理体系标准要求和企业实际生产管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、综合部、销售部门；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，并能在工作中很好的履行。

5）目标的实施和考核结情况

受审方在《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《食品安全目标方案一览表》，编辑：王俊龙，批准：王贤权　2025 年 6 月 30 日

提供了目标指标考核表，抽查管理目标的完成情况：

管理目标	统计公式	频率	2025 年 1-2 季度
顾客投诉处理率 100%	（顾客投诉处理的数量/总的投诉数）*100%	每季	无投诉
食品安全事故为 0	统计食品安全事故的次数	每季	0

2025 年第三季度的目标正在进行中，基本满足体系标准的要求。

6)法律法规的识别及获取情况

受审方识别了相关的法律、法规、标准及规范，收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《法律法规清单》，包括《食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、CNCA 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》、《中华人民共和国食品安全法》、GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量、GB 2762-2022 《食品 安全国家标准 食品中污染物限量》，食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定等，基本充分。

受审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

受审方提供《危害控制计划》、前提方案、制度文件等，确保产品产品实现。食用农产品（果蔬）的销售 流程：订单→原料采购→原料验收 OPRP→分拣→销售及配送→交付（客户验收）；

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》、《HACCP 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，策划基本能确保食用农产品（果蔬）的销售所做的各项前期策划安排。策划基本合理；

受审方在《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，包括包括《前提方案》、《人力资源管理程序》、《监视和测量设备控制程序》、《销售和服务提供过程的控制程序》、《危害分析控制程序》等，基本满足手册中的规定要求等，基本满足手册中的规定要求；

经营（卫生）规范 1：　《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》；内容包括厂区及周边卫生环境、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 小组针对食用农产品（果蔬）的销售所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。销售行业特性影响，产品原料等同于终产等。

销售行业特性影响，产品原料等同于终产品；

现场抽查:

01）蔬菜特性描述——新鲜蔬菜，产地（按照采购清单执行）、化学特性（理化特性：微生物特性:无腐烂、寄生虫、致病菌污染等、微生物特性：微生物特性:无腐烂、寄生虫、致病菌污染、感官特性：色泽、气味正常，不得有腐烂、霉点、烂叶、较多虫眼、寄生虫等异常情况。感官:表面带有泥土或少量灰尘，新鲜、带有原料自身气味，颜色正常，无异味，农药残留量不应超过国家的相关规定、接收准则：GB/T 5009.38-2003 生产方式（种值）、交付方式（专用货车运输，不得与有毒有害物资同车混运）、致敏物质（否）等，基本符合;

02）水果特性描述——产地（按照采购清单执行）、化学特性（理化特性：重金属、农残、药残符合相关要求等项、微生物特性：无腐烂、寄生虫、致病菌污染、感官特性：色泽、气味正常，不得有腐烂、霉点、烂叶、较多虫眼、寄生虫等异常情况。感官:表面带有泥土或少量灰尘，新鲜、带有原料自身气味，颜色正常，无异味，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）、交付方式（汽车运送）、致敏物质（否）等，基本符合。

另抽查消毒剂、包装材料原辅料特性描述，管控方式相同，基本符合要求；

预期用途主要三亚地区机场食堂、酒店、工地食堂提供食材；

主要的食用方式：烹饪后食用，易受伤害群体等主要由客户来进行控制，基本符合。

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《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了选择并审核资质供应商、采购、验收、储存、配送等过程，危害分析的步骤与流程图基本一致；

经过对食用农产品（果蔬）的销售过程危害分析及评价，确定了 OPRP 点/CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》：

OPRP 点 /CCP 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
原料验收 OPRP1-1（水果、蔬菜类）	化学性：重金属、黄曲霉毒素；生物性：致病菌	农残检验合格证明 依据：食品安全法及其实施条例、GB2763/GB2763.1 食品中农药最大残留限量等食品安全国家标准	供方提供、原料验收员 1 次/批检查看有无相应的检测报告/自行检测	需出具农残检验合格证明、没有的拒收	1、验证供方的检验报告. 2、来料验收台帐。
原料验收（鲜禽、畜肉类）OPRP1-2（暂不适用）	重金属、农残、兽残及微生物带入	肉类能提供动物检疫证明或入境货物检疫证明。依据：GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品	供方提供、原料验收员 1 次/批检查看有无相应的检测报告/自行检测	需出具肉类检疫合格证明而没有的拒收、没有的拒收	1、验证供方的检验报告. 2、来料验收台帐。

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（PRP 实施情况）

受审方策划了《前提方案》，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。

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：

受审方经营场场坐落于海南省三亚市吉阳区热带设施农业科技示范园吉阳大道 58 号原田独胶厂内，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，见销售部采购条款记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，销售车间分为简易的常温仓储区、分拣区，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。

——空气和水质：

空气和水的管理：食用农产品（果蔬）的销售对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是清洁用途，提供了《2025 年 7 月中部水厂水水、出厂水、管网水、管网末梢水月检报告》，报表日期： 2025 年 07 月；定期到官方查询水质公示数据。

分拣/配送区车间：更衣室较为简易，配置有洗手设施，较为简单。

设备摆放整齐，地面清洁，工器具主要是推车、车辆、每次使用完毕后/每天结束后进行清洗消毒，放置整齐。

提供有《卫生安全检查记录》，包括仓库、配送车辆、包装材料，检查项目包括：现场规划及物资摆放、通道、办公区及公告栏、地面清洁度、安全、水、电等、生活卫生设施、灭蚊蝇鼠、门窗屋顶清洁度及破损情况等，有检查人签字等，每周天进行 1 次，抽查 2025-02 月/2025-03/2025-06 的检查记录，检查人：王俊龙，检查结果：符合。

现场观察分拣区/配送区：有常温原料仓储区、分拣区，基本有分区管理；无排水沟，每日进行清理，现场观察基本整洁；

2025 年 8 月 28 日，现场人员王俊龙在装车，产品包括：蔬菜类如小红椒、茄子、包菜、鸡蛋等；

——包装材料

包装材料：主要是产品原包装箱，蔬菜有时候会用周转筐进行盛放，避免袋子被污染，少量原包装泡沫箱的水果等，少量时会有塑料袋包装后装车配送，控制基本符合

——虫害防治

虫鼠害防治：公司在配送分拣区门口配置有挡鼠板，现场未发现有鼠迹，配备未配备有灭蝇灯及防鼠设施，已开不符合整改，见不符合项。提供有《虫鼠害检查记录表》，每月进行检查，执行人：王俊龙，

抽查 2025-08，另抽查 2025.02.10、2025.03.02、2025.04.01 等点检记录，检查结果，未见异常，控制基本符合。

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要为少量包装纸箱，做生活垃圾处理；查看场地的废纸物包括纸箱杂乱存放，未指定存放专区，已开不符合项整改，清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放管网。

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行晨检，主要包括人员卫生包括工作服、以及是否发热、腹泻、等方面进行检查，提供有《从业人员晨检记录表》，抽查 2025-08-16，未见异常，检查人：王俊龙。另提供《员工卫生检查记录》，记录有对员工：孙*、李卫*、吕**、李慧*等，符合要求；审核现场查看仓储间中有员工私人物品水杯、衣服等未指定专柜专区存放，已开不符合项整改；

员工健康及培训管理情况见行政部审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

用具：电子秤、推车采用 75%酒精喷洒方式消毒，每天上班结束后进行清洗，每周消毒 1 次，提供有《设备-工器具清洗消毒》，有记录消毒方式、操作人等，抽查 2025-08-01/2025-08-28，操作人：--、消毒方式：清洁后中消毒水消毒，操作人：黄永富，另查看《消毒液配制记录》，配制浓度：1：200mg/L,配制人：王俊龙。

食用农产品（果蔬）销售不涉及环境微生物要求，提供了《场所消毒记录表》，检查项目包括：办公区、常温库房等，每 7 天进行 1 次，有检查人签字等，抽 2025-02-01/2025-03-08/2025-04-12/2025-08-23，检查人：王俊龙，未见不符合。

食用农产品（果蔬）的销售 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，现场观察管控基本充分。

——返工管理

食用农产品（果蔬）的销售 按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

——化学品管理情况

主要是 75 酒精、84 消毒液，提供有《消毒水配制及浓度检查记录》，抽查 2025 年 05 月 13 日，时间：6:30，配制比例：1:200，配制：100L,配制人：黄永富，用途：器具、车辆消毒，另抽查《化学品管理发放领用记录》，符合要求。

——验收管理

原辅料验收管控情况见 F8.8.1/H3.8 条款审核记录。

——外来人员管理：

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定，提供有《外来人员登记表》，进入配送区主要通过安全告知进行，建议后期规范，现场沟通。

——运输和储存、库存管理

公司配置有配送车辆（4 辆车（1 辆厢式货车、1 辆面包车，外租有冷藏车 2 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，配送车程基本在 1-2 小时左右；

现场查看，提供有 《配送过程监视记录》；

目前受审方的客户需求基本是农产品果蔬食材，大部分供方均在公司周边，客户每天下 1 次订单，公司销售部根据客户订单汇总每日配送量后指导采购合理安排采购，基本是在需要时下单通知送货，初级农产品果蔬库存量控制的很少，负责人王贤权总经理反馈为由于蔬菜不适用长时间暂存，为保证食材新鲜，每天货物现进现出，保持 0 库存，每天在鸿港农贸批发市接收供应商的蔬菜后，由所在市场合作分选点供方鸿港农贸市场 35-36 号档口负责简单分选后再中转到公司进行分拣，根据不同客户订单进行分拣装袋秤重，第二天早上再直接配送到客户指定收货处，部分蔬菜直接由供方在鸿港农贸市场直接分拣后配送到指定客户收货点，审核现场观察有少量蔬菜红萝卜、茄子装筐暂存，隔地离墙存放，现场另查看外包方冷藏库暂存少量的水果，分筐或泡沫箱包装，果蔬库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。

抽查配送过程温控记录：

2025.08.29 日配送温度记录表：运输产品：蔬菜、水果， 常温车：琼 BD44832 司机：王贤哲，车辆温度：--，运输过程：正常，卸车温度：--，配送时间：2025.08.29 6:00;

2025.08.29 日配送温度记录表：运输产品：蔬菜、水果， 常温车：琼 B0LG53 司机：王成良，车辆温度：--，运输过程：正常，卸车温度：--，配送时间：2025.08.29 6:00;

2025.08.29 日配送温度记录表：运输产品：蔬菜、水果，冷藏车：琼 BD60295 司机：黄永富，车辆温度：0℃，运输过程：正常，卸车温度：0℃，配送时间：2025.08.29 6:00;

2025.08.29 日配送温度记录表：运输产品：蔬菜、水果，冷藏车：琼 BD37179 司机：陈俊聪，车辆温度：0℃，运输过程：正常，卸车温度：0℃，配送时间：2025.08.29 6:00;

配送分拣区为租赁厂房，路面全部硬化，平整，绿化，材，结构，建筑物，门窗，基本符合，配送产品均有离场离地；对瓜果、蔬菜存储分拣均有清晰标识及区分。

提供了《虫鼠害检查记录表》，检查内容：对原料库、工作区域的鼠笼的捕鼠情况每天进行检查，均未发现鼠情，有检查人签字，但配送区未配备有灭蝇灯、防鼠设施，现场有蚊蝇，已开不符合项进行纠正整改；

审核现场查看外包方海南浩源冷链有限公司统一进行管理的 2 个冷藏保鲜库温控及运行情况：冷藏库内摆放的物品均有标识，均在保值期内，冷藏保鲜库内摆放的以不易腐烂的水果为主，使用周转塑料筐、泡沫箱外箱分装，现场与相关仓员人沟通，不同水果设定不同保鲜温度，温控要求保持 0-10℃，配备温度监控显示装置及及温控箱，定期查看比对温度监控显示装置及及温控箱温度差异情况，温度每天 24 小时监控，提供了冷藏保鲜库管理规定，审核现场查看，时间 10：48， 查看 C1 冷藏库温度：9.4℃，C2 冷藏库；7.4℃，冷藏保鲜库制冷正常，符合冷藏保鲜工艺要求。

提供有《配送车辆清洗消毒记录》，抽查 2025-05-08，车牌号琼 B44832，清洁卫生状况：合格，消毒情况：用专用刷子刷洗表面污物→用水冲洗 2 遍，之后用消毒液，喷洒 1 遍，检查人：王俊龙，符合工艺要求，符合工艺要求的要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

询问负责人王贤权总经理，现场配送过程中标识管理较为简单，主要是按照果蔬包装产品标签标识要求进行控制，在供方现场分选后分筐或泡沫箱分装，公司场所分拣的果蔬有蔬菜品类信息的标识管理，装车过程按照客户进行划分，由于业务量较少，目前装车分区管理未规范，已现场沟通。

2025 年 8 月 28 晚上 20:30-21:30 审核蔬菜分拣现场:

现场观察销售部分拣区：2025 年 08 月 28 日晚上分拣现场仅摆放蔬菜周转筐，待分选蔬菜包括红萝卜、小青椒、茄子等，蔬菜分拣时间为每天 20:30-21:30，按客户订单单分拣秤重分筐，晚班现场正进行分拣区分拣的红萝卜、小青椒、茄子，按客户编号贴有标识及重量标识，当天进当天出货，0 库存，同时暂存仓内

暂存少量预包装酱料调味品、鸡蛋的货品等货品，每天下午前收到客户订单计划，分拣后第第二天早上直接配送到指定客户中，分拣区全部硬化，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，蔬菜等标识清楚、隔地离墙；

现场观察位于三亚市鸿港农贸批发市场 35-36 档口合作供方分拣接货集散点，主要是简单分装，现场主要有红萝卜、小青椒、莴笋等，主要用塑料筐或塑料膜包装及泡沫箱包装，配送产品均有离场离地，未见与有毒有害物品混放的情况。

2025-08-29 日审核现场查看配送情况：

客户名称：三亚蔚蓝时代实业有限公司(淮湘小丽)中心厨房，订货单号:-，产品:酸笋丝 10 斤、毛豆米 1 斤、蒜苔 4 斤、去皮蒜米 20 斤、胡萝卜 10 斤等 ，收货人：罗**。

抽查当天客户三亚蔚蓝时代实业有限公司(淮湘小丽)中心厨房的配送管理情况，配送到三亚蔚蓝时代实业有限公司(淮湘小丽)中心厨房的运输车辆为琼 B44832，送货司机王**使用手推车装运货物，与客户验收人交接，确认完成后，收货人在送货单上签字确认。从现场查看采购、装车、运输及交付过程等各销售过程管理较为简单，以货物直接交付为主；

从现场查看采购、发货、运输及交付过程等各销售过程管理基本符合。

现场观察配送车辆内产品分区域存放，产品外箱干净、车辆内部整洁，未见到与有毒有害物品混放；

回场后，配送员立即对车辆进行清洗，销售现场及过程管理基本符合要求。

初级农产品按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

提供有《虫鼠害检查记录表》、《卫生安全检查记录》、《从业人员晨检记录表》、《消毒液领用登记表》、《原辅料验收记录表》、《场所消毒记录表》等运行证据，现场查核基本符合标准要求。

3）采购管理情况（含 OPRP1 实施管理）：

受审方在《管理手册》3.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；

采购过程控制：

销售部（采购）负责对各合格供方的初选，并参与合格供方的评定，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。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

提供《合格供方名录》，主要包括有蔬菜、水果等产品，基本覆盖了认证范围的产品原材料类别，合格供方共 2 家。

抽查供方资质如下：

蔬菜供方：广州市白云区松洲云龙果菜经营部（广州市白云区松洲增槎路江南果菜批发市场鲜菜一区 109 档），《营业执照》编号：92440101L415080145。

01)产品名称：西红柿

报告编号：——

检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量快检；

报告日期：2025.8.28

结论：符合要求。

委托方：广州市白云区松洲云龙果菜经营部

检测单位：广州江南果蔬批发市场农残质量安全监测站

蔬菜供方：广州市白云区松洲文祥均蔬菜经营部（江南市场鲜菜五区 537 档飞记蔬菜购销部），《营业执照》编号：92440101L356604740。

01)产品名称：红金椒

报告编号：——

检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量快检；

报告日期：2025.8.28
结论：符合要求。
委托方：广州市白云区松洲文祥均蔬菜经营部
检测单位：广州江南果蔬批发市场农残质量安全监测站

02)产品名称：金皮辣椒
报告编号：——
检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量快检；
报告日期：2025.8.28
结论：符合要求。
委托方：广州市白云区松洲文祥均蔬菜经营部
检测单位：广州江南果蔬批发市场农残质量安全监测站
03)产品名称：螺丝椒
报告编号：——
检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量快检；
报告日期：2025.8.28
结论：符合要求。
委托方：广州市白云区松洲文祥均蔬菜经营部
检测单位：广州江南果蔬批发市场农残质量安全监测站
04)产品名称：红金椒
报告编号：——
检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量快检；
报告日期：2025.8.28
结论：符合要求。
委托方：广州市白云区松洲文祥均蔬菜经营部
检测单位：广州江南果蔬批发市场农残质量安全监测站

冷库外包供方：海南浩源冷链有限公司，营业执照编号：91460108MACYAH8E6H。有提供租赁合同：

合同编号—，
有效期：24.9.15-26.9.15
运输外包供方：三亚古香椰竹有限公司，营业执照编号：91460200MA5RCTDD4G，提供与租赁合同：合同编号：—，有效期：2025.3.1-2026.4.30，租赁车辆信息为：琼 BD37179，琼 BD60295.
结论：符合要求。

未能提供水果的供应商相关资质证件、农残检测报告、采购合同，已开不符合项整改；

询问部门负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，不合格情况见销售部审核记录。

采购管理情况：

销售部（采购）通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。
抽查与昆明德利隆农业发展有限公司签订的《采购合同》，合同编号：——，有效期：2023.1.1-2025.12.30。

与三亚鸿港贵岛农副产品配送有限公司 签订的《采购合同》，合同编号：——，有效期：2024.1.1-2024.12.31。

上述合同买卖双方均有签字盖章确认，控制方式基本符合。
该公司的采购管理基本符合标准要求。

提供采购订单:
订单号：0138538 供方：广州市白云区松洲文祥均蔬菜经营部（江南市场鲜菜五区 537 档飞记蔬菜购销部）
经手人：——　　下单日期：2025.8.27
产品名称：金皮辣椒 99 斤、黄皮辣椒 95 斤、龙 A （螺丝椒）123 斤、大红 5 号（红金椒 47 公斤）
采购订单：现场提货，委托运输。
提供采购订单:
订单号：—— 供方：广州市白云区松洲云龙果菜经营部（广州市白云区松洲增槎路江南果菜批发市场鲜菜一区 109 档）
经手人：——　　下单日期：2025.8.28
产品名称：西红柿
采购订单：现场提货，委托运输。

询问部门负责人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。

公司未使用的食品添加剂。

采购管理基本符合标准的要求。

4） 可追溯性及撤回/召回管理情况：

受审方在《管理手册》中 8.5.2 条款对可追溯性进行了规定，8.12 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识、可追溯性和召回控制程序》。在程序文件中对可追溯性和召回/撤回情况进行了规定，具体见食品安全小组审核记录。查见提供有《模拟召回报告》，召回模拟日期：2025-3-16，召回产品名称：胡萝卜，模拟问题:2025.3.16，我公司产品“胡萝卜”在“交易市场”有顾客向门店投诉“胡萝卜里有异物”状况（模拟），不符合规定要求。召回情况：2025-3-16，，公司一接到门店老板投诉热线，立马由王俊龙所在的食品安全小组及全组注意，并立即作出反应，随即联系该档口负责人，对事发地和投诉人进行回访，将事故原因报告给组长后，将问题产品带回！并向投诉顾客承诺一个工作日给其答复,由王贤权对此次事件进行调查分析，后经查明到货后未进行外观检查，直接发货，根本原因为进货时未检验，导致部分胡萝卜里有异物；退货单位：有问题商品已全部召回 对消费者给予等价方式补偿，并把调查分析情况告知店主及消费者，在对方接受的情况下予以整改及总结。同时对产生此问题的原因进行了分析，包括采购过程来自合格供方、进货查验记录、发货单等信息，经分析主要是：供货商提供的产品未能做好检查工作导致胡萝卜有异物还继续销售；基本实现了产品追溯，但未提供追溯原始凭证，已与企业沟通。

现场查见：
——分拣区域有简单标识、区域划分；产品离地离墙。
——原料仓储区主要是少量的茄子、红萝卜、云包菜、鲜禽蛋等，分别装于塑料周转筐及泡沫箱，有离地离墙，按照区域存放
——查看外租库冷藏保鲜库少量水果类包括李子、杏子等，分别装筐及装泡沫箱存放，现场查看温控显示分别有：C1 库 9.4℃、C2 库 7.4℃；

不涉及产品留样。

5）产品放行管理（含原料验收 OPRP1 控制情况）情况：

受审方主要提供食用农产品（果蔬）的销售，销售食材相对较为单一，策划编制了《销售和服务提供过程的控制程序》、《不合格品控制程序》、《危害控制计划控制程序》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，审核周期内文件发生更新修订，见综合部审核记录。

本部门涉及食用农产品（果蔬）的验收，产品型式检验报告详见销售部采购审核记录。

受审方为销售型企业，对生物危害方面验证较少，包括空气、接触面、人员、水质等一般情况下无特殊要求。具体由销售部负责管控；

查原料进厂验收管理情况（含原料验收（OPRP1）的进厂验收情况（OPRP1-1：果蔬类验收、OPRP1-2：鲜畜禽类验收）：经识别，OPRP 行动准则分别是：

1、OPRP1-1：果蔬类验收

行动准则：农残检验合格证明依据：食品安全法及其实施条例、GB2763/GB2763.1 食品中农药最大残留限量等食品安全国家标准；

2、OPRP1-2：鲜畜禽类验收（暂不适用）

行动准则：来自合格供方，提供动物检疫证明或入境货物检疫证明肉类能提供动物检疫证明或入境货物检疫证明；执行 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》；

公司有规定检验标准，明确了产品的原材料及销售服务质量验收。

查进料检验：

主要采购产品有蔬菜、水果等等。

编制了《监视和测量设备控制程序》等作业文件。

公司对采购的初级农产品类果蔬类等等的检验，检验人员在本公司仓库或供方现场实施检验，由供方提供出厂检验报告及第三方检验报告，本公司收货人员检查外观、数量、包装以及供方及第三方检验报告等。提供有《原辅料验记录记录》，抽查 2025.08.28,记录有：小包菜 357 公斤 黄口白 147 公斤 白萝卜 273 公斤 、红萝卜 420 公斤、松花 104 公斤等，验收结果：合格，验收人：黄永富；

抽查：《产品检验报告》

（1）抽查蔬菜：2025-08-27 江南市场鲜菜五区 537 档飞记蔬菜购销部 NO:0138538，产品：金皮辣椒 99 斤、黄皮辣椒 95 斤、龙 A （螺丝椒）123 斤、大红 5 号（红金椒 47 公斤）等；2025-08-27 产品：定西-63 小包（包菜 16）364 斤（货主：二乐）、西兰花（周荣雕）；车次:75 车-红中序 2025-08-27 产品：广州江南果菜批发市场 NO001080 红萝卜 15 件、大葱 3 件等， 提供蔬菜的农残检测报告，检测时间：2025 年 08 月 27 日，样品名称： 蔬菜（芹菜、大白菜、包心菜(小铁头)、松花、青花），抑制率：36.00%、38.00%、20.00%、44.00%、36.00%，检测结果：合格，检测单位：昆明泰和兴蔬菜种植有限公司；（国家标准 GB/T5009.199-2003《蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测》抑制率 50 以下为合格产品）；另抽查 2025.08.28 批次蔬菜批次验收记录，管控方式相同，基本符合要求，符合 OPRP1-1：果蔬类验收行动准则要求；

2025 年 08 月 28 日审核现场查看 2025-08-28 广东省食用农产品批发市场销售票据（广州江南果菜批发市场）葵发果业 票号:80649 .西红柿 12 件、 粉果（西红柿）16 件；2025-08-28 货主:周荣雕 西兰花:214 公斤、货主：二乐 小包 357 公斤；提供蔬菜的农残检测报告，检测时间：2025 年 08 月 29 日，样品名称： 蔬菜（奶白菜心、香芋、莴笋、香麦菜、四季豆、冬瓜等 49 个蔬菜品种），抑制率：26.36%、20.49%、19.35%、19.34%、20.34、19.65%，检测结果：合格，检测单位：广州市藤丰农业发展有限公司；疒结果以酶被抑制的程度表示，当样品提取液对酶的抑制率>45%,表示样品中有高剂量的有机磷或者氨基酸甲酸脂类农药存在，样品为阳性结果，判定为不合格商品）；符合 OPRP1-1：果蔬类验收行动准则要求；

另抽查 2025.3.31 采购进货验收记录：客户:魏 单号：NO.202503310024 ：品名：A 优秀 8 件(160)，优豆(小箱)3 优豆(小箱)件；客户：280 魏 帅圆 8 件、黄皮椒 8 件、螺丝椒 8 件；2025.03.31 单号：0017258，品名：黄心菜 6 件、王白 2 斤等；2025-03-30 葵发果业 客户：三轮车 280 票号:66647 2025-03-30 16.02 西红柿 12 件；2025-05-15 货主:林雄锦 金丝白 72 公斤；2025-05-15 13:25:32 客户：三轮车魏 货主：刘老板辣椒，螺丝椒 70 公斤 ；货主:二乐 小包 206 公斤；管控方式相同，基本符合要求；

（2）抽查水果：抽查 2025-07-10 销售单，客户名称：三亚蔚蓝时代实业有限公司(淮湘小丽)，

产品：麒麟无子西瓜 11.5 斤、哈密瓜 4 斤等，但未能提供进货的验收记录或供方送货单和农残检测报告或农残合格记录；已开不符合项整改；

抽查 2025 年 02-08 月《采购订单明细表表》，随机抽查 客户订货单号：未,时间：2025-07-26，客户：三亚蔚蓝时代实业有限公司（淮湘小厨），分别记录有：去皮蒜米、鲜香菇、嫩豆腐（水豆腐）、哈蜜瓜、海苔麻麻花、小葱、紫皮洋葱等成品出货进行了抽检,有记录抽样量检验各项结果。产品由供货商送货到仓库现场检验合格后再按排配送车辆直接发货，由检验人员主要检验产品的品牌，名称，数量，外观、包装等项目，同时检查检测报告有无附带。查公司产品，供方均有附出厂/出货检验报告或检验合格证。

过程检查：销售部在产品分拣过程，依据客户订单进行分拣核对，主要核对数量、产品感官为主，最终体现为公司的销售单。

成品检验管理情况：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《订货清单》，有记录客户名称、产品名称、规格、数量、价格、制单人、送货人及客户签字信息等。

抽查 2025-07-26 的销售单，客户名称：三亚蔚蓝时代实业有限公司(淮湘小丽)，产品：胡萝卜 6 斤、鲜香菇 2 斤、嫩豆腐(水豆腐) 1 板、豆腐皮（千张）2 斤、哈蜜瓜 8 斤、海苔麻花 8 包、小葱 10 斤、紫皮洋葱 5 斤等，单据编号：--- ,客户签收人：罗**；

抽查 2025-07-10 的销售单，客户名称：三亚蔚蓝时代实业有限公司(淮湘小丽)，产品：麒麟无子西瓜 11.5 斤、哈密瓜 4 斤等 ，收货单位：客户签字：已签收；（抽查销售合同：2023 年 07 月 01 日-2024 年 06 月 30 日，合同正在更新续签，下次审核关注）

抽查 2025-08-03 的销售单，客户名称：西岛渔家，产品：红椒 1 斤、青椒 2 斤、西红柿 3 斤、地瓜 8 斤等 ，收货单位：客户签字：罗**；

抽查 2025-02-16 的销售单，客户名称：三亚蔚蓝时代实业有限公司(淮湘小丽)中心厨房，单据编号：NO:0003728，产品:豆腐 1 板 、四季豆 8 斤、香菇 320、上海青 40 斤、青椒 5 斤、鸡蛋 4 斤等 ，收货人：王**。

审核现场查看：配送车辆：琼 B44832 送货人：王贤哲；配送时间：6:30 分；

抽查 2025-08-29 的销售单，客户名称：三亚蔚蓝时代实业有限公司(淮湘小丽)中心厨房，订货单号:-，产品:酸笋丝 10 斤、毛豆米 1 斤、蒜苔 4 斤、去皮蒜米 20 斤、胡萝卜 10 斤等 ，收货人：罗**。

另抽查 2025-07-28、2025-08-06、2025-=5-14、2025-04-11、2025-03-03、2025-02-27 等共 16 个批次的销售单，控制方式基本相同，基本符合公司策划的《原辅料检验规程》、《成品检验规程》的要求。

对于与产品接触的人员、设备接触面等以清洁消毒为主，具体见销售部 F8.2.4 条款审核记录。

6）致敏物质的管理情况：

受审方在策划了《过敏原管理程序》，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《过敏源清单》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等 8 大类进行了识别，果蔬类食材不属于高度致敏原物质，结合公司食用农产品（果蔬）的销售 情况，评估结果：公司目前的致敏物质为芹菜、菠菜、竹笋，记录识别日期:2025 年 07 月 17 日；

查见：

——《过敏原控制确认记录》，确认人员：王俊龙玲，确认时间：2025-02-10，确认结论：通过对以上问题的讨论分析，食品安全小组组长认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的；

——《致敏物质控制措施验证记录表》，验证人员：王俊龙，验证时间：2025-02-10，验证结论：合格。

现场库存较少，各类别产品分区域存放，基本可以保证不交叉，产品的致敏信息主要在产品标签上有标识，在销售过程中通过口头告知方式进行。基本满足标准要求。

7）食品防护管理情况：

受审方在管理手册的 8.5.7 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、内部人员的管控、虫鼠害控制、运输和接收、信息系统等进行了评估并制定了对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：

——《食品防护计划有效确认》，确认结果：符合，编制：王俊龙，日期：2025-02-10

查见开展了食品安全应急演练计划，日期：2025 年 03 月 25 日，演练结果：通过这次演练，证明了本公司外部安全防护措施运行有效。

——进入公司有《外来人员登记表》、进入分拣车间在询问健康状况后由销售部负责人陪同带入车间；
——仓库有专人进行管理，每批出入库有《出入库单》，记录有数量、库存、产品等信息
——现场化学品在指定位置存放，很少量；

食品防护控制基本符合。

8）应急准备和响应管理情况：

受审方制定有《应急准备和响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》包括食品安全应急演练计划及食品安全事故应急预案演练记录、食材配送应急演练预案计划和记录、食品安全事故应急处置预案及食品中毒突发事件演练方案及记录。

现场查见提供了《食品安全事故应急预案演练》，演练时间 2025-04-25 日，参加人员：王俊龙、王成良、黄永富及销售部员工等，演练结果：对于本次应急预案的演练，销售部做了充分的准备。成立了临时现场指挥部，统一指挥救援组、疏散组、报警组与警戒组协同作战。本次应急演练销售部在模拟致“农残超标”食物、封存用具等方面，准备齐全，为本次应急预案的演练做到了保障到位。本次应急预案的演练，从“农残超标”的发生到撤回共历时 20 分钟，及时有效的控制了“农残超标”的扩大，保障了人身安全。真正做到了分工明确，责任到人等。但未见到参加人员的证据，已现场沟通，应急演练的实施基本充分；

另抽查食材配送应急演练记录，演练日期：2025-4-28，演练控制方式基本相同。

9）管理体系的验证、确认、评价和分析

受审方制定了《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规

定，具体策划及实施情况如下：

危害控制计划验证、PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。抽查验证的策划情况如管评，每年度 1 次，由总经理负责组织；产品安全性验证，由销售部负责，每年从从合格供方索取 1 次第三方检测报告；危害控制计划的验证，每年 2 次或特殊发生时，由食品安全小组组长负责，策划基本符合标准要求。

查《前提方案验证》，验证时间：2025-03-30，验证人员：食品安全小组，验证项目包括：仓库环境设备、仓库、设施、废弃物处理，员工卫生，原辅料、成品、化学品采购、运输、贮存和使用等，结论：前提方案（PRP）的实施达到了预期效果；

查《危害控制计划验证》，验证时间：2025-03-20，验证人员：食品安全小组，结论：危害控制计划的实施达到了预期效果；

提供了 2025 年 03 月 20 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：体系运行满足策划的安排，并有效运行；体系运行满足策划的安排，并有效运行，批准：食品安全小组，日期：2025.03.10，符合要求。

审核周期内暂未发生更新情况。

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

受审核方在《管理手册》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。查见编制了《2023 年度审核计划》、《内审实施计划》，并于：2025 年 6 月 17 日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有“审核实施计划”、“内审检查表”、“内审会议签到表”、“不符合报告 1 份”、“内部审核报告”等，体系内审提出 1 个不符合项，均已关闭。基本符合要求。

受审核方按照《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于 2025 年 06 月 30 日实施了管理评审，保持有“2025 年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行汇报”“改进项及改进计划”等记录。

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，编制：王俊龙　批准：王贤权　日期:2025 年 6 月 30 日。查《管理体系改进计划》，学习内容：加强各部门技能的学习及培训。完成期限：持续，部门：各部门,下次审核关注管理体系培训。

管评结论：公司至建立的以 ISO 22000:2018 为标准 5 个月的运行，在食品安全方面已取得了令人鼓舞的绩效；以文件支持的管理体系是适宜、有效和充分的。公司将在此基础上，严格按照 ISO 22000:2018 标准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

受审方制定有《不合格品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，每年索取第三方检测报告，每批次索证等，主要由配送部负责，审核周期内未发生采购原料不合格情况；

销售行业的特殊性，食用农产品（果蔬）的销售原料同成品，负责人王贤权总经理表示审核周期内配送销售及交付过程未发生配送不安全产品的情况，也未发生食品安全事故，但发生过配送数量错误情况，基本在交付给客户时就发现，现场沟通给予解决，因公司离顾客处，单次车程均在 1-2 小时内，基本可以及时给予解决，确保顾客接收；

审核周期内成品内检、外检均未发现有不合格现象。

2）纠正/纠正措施有效性评价：

受审方策划了《纠正和预防措施控制程序》；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，并进行验证，管理评审输出以采取纠正措施计划，计划整年度持续实施，下次审核关注；

受审方日常各部门通过采购管理控制、销售过程控制、产品放行控制、顾客投诉处理等方式监督，询问组织没有发现不合格产品，无采取纠正措施的需求。

3）投诉的接受和处理情况：

受审方在《管理手册》8.9.6 条款进行了规定，同时策划了《客户投诉处理控制程序》。 业务部相关人员表示，体系建立以来，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练。

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）：

受审方在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《基础设施管理程序》《前提方案》，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。

受审方坐落在海南省三亚市，注册地址为：海南省三亚市吉阳区热带设施农业科技示范园吉阳大道 58 号原田独胶厂内（提供有经营场所租赁合同，甲方：三亚市澄迈商会，合同期限：租期共 5 年：自 2023 年 1 月 1 日-2027 年 12 月 31 日止，合同在有效期内）。

查受审方的规模情况/资源配置情况：公司经营场所占地面积 400 余平方米，办公室 1 间，面积约：100 平方米；配送车辆：4 辆车（1 辆厢式货车、1 辆面包车，外租有冷藏车 2 辆），基本满足销售需要。

备注：查受审方外租有 2 间保鲜库，面积约 130 平方米，外租库地址位于 ：海南三亚市吉阳区榆亚路 786 号 C1 号库、C2 号库，审核现场查看保鲜库内主要是水果，委托外包方海南浩源冷链有限公司统一进行管理，提供有租赁合同，外合同期限：2024 年 09 月 15 日至 2026 年 09 月 14，有效；另查有租赁场地仓库地址:海南省三亚市天涯区育春路 12 号椰速充电站院内，主要用为肉类冻品仓库及预包装常温食品，不在本次认证范围；

目前企业销售经营活动方式主要是采购自合格供方，供方负责做好接货初级分选工作后，并送货至仓库简单分选，再配送至客户签收，蔬菜控制在 0 库存，少量水果会暂存于外租冷藏保鲜库暂存。审核期间现场观察主要为运营场所；

公司坐落于海南省三亚市吉阳区热带设施农业科技示范园吉阳大道 58 号原田独胶厂内，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，见销售部采购审

核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，销售车间分为简易的仓储区、分拣区，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。

提供了设备台帐，涉及销售部的主要有货车、推车等，电子秤，基本满足认证范围所涉及食用农产品（果蔬）的销售；

提供有《2025 年配送车辆维维保养计划和记录》，设备：配送车辆：琼 B44832 责任人：王贤哲，保养时间：4 月保养项目：彻底清洁设备各部位；更换机油和机油滤芯；紧固线路检修、其他，基本符合；

车辆第二季度负责表示历程累计在 8000-10000 公里时进行维保,2025 年 04 月 13 日月开展了 1 次维保，维保方：三亚优享汽车服务有限公司，提供了车辆维保发票，基本符合要求；

冷藏库的维保情况：委托外包方管理，外包方：海南浩源冷链有限公司统一进行管理，提供有租赁合同，合同期限：2024 年 09 月 15 日至 2026 年 09 月 14，有效；

抽查设备维修情况：审核周期内除车辆外未发生设备维修情况。

查看现场不涉及：特种设备。

受审方在《监视和测量装置控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“监视和测量装置管理台帐”，主要包括电子秤、农残检测仪（未投入使用），共 2 台。**一阶段：**电子台秤(TCS-150，出厂编号：030946），**未提供有效检定或校准证书，二阶段未已整改，已开不符合项整改；**

农残检测仪未投入使用，主要由供方提供农残检测报告，已现场沟通；

检测室现场：未配备检测室，食用农产品（果蔬）验收主要通过感官检查、索取供方批检报告为准，具体见 H3.8/F8.5.4.5 条款审核记录。

现场查看农残检测记录：2025 年 08 月 27 日 蔬菜（芹菜、大白菜、包心菜(小铁头)、松花、青花），抑制率：36.00%、38.00%、20.00%、44.00%、36.00%，检测结果：合格，检测单位：昆明泰和兴蔬菜种植有限公司；

2）人员及能力、意识：

受审方在《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《员工岗位能力评价表》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——提供《岗位任职要求》，对基本技能、经历、职责、权限等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工。

——抽综合部王俊龙：从工作态度（基本技能、经历、职责、权限）进行了考核，考核结果为优，基本符合，另控制方式基本相同。

部门负责人王俊龙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，包含了综合部、销售部、总经理等岗位人员，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》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对 ISO22000:2018 标准、体系文件、应急预案、内审知识、操作技能等方面，

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。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2025.2.25	ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证要求 （V1.0）》	管理层/4 人	☐笔试 ☑口试	☑有效 ☐不足 ☐基本有效
2025.3.24	食品安全管理手册、程序文件	管理层/4 人	☐笔试 ☑口试	☑有效 ☐不足 ☐基本有效
2025.5.23	FH 内部审核知识、审核技巧	内审人员/2 人	☐笔试 ☑口试	☑有效 ☐不足 ☐基本有效
2025.4.22	危害控制计划培训	管理层/4 人	☐笔试 ☑口试	☑有效 ☐不足 ☐基本有效

关于环境因素、危险源的识别、评价/相关法律法规及其他要求的学习、食品安全意识培训、相关方管理相关知识培训、应急响应措施、个人卫生知识培训、CCP 关键控制点知识培训，计划在 8-12 月份进行，下次审核重点关注。

与内审组组长王俊龙及组员王成良面谈，对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。面谈总经理王贤权对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足，已不符合项整改；

查看持证上岗人员的管理情况：

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。

抽查孙建，健康证编号：卫 46020225507211，有效期至：2026.8.6

李卫清，健康证编号：琼卫 46120225505715，有效期至：2026.8.3

吕少妹，健康证编号：琼卫 46121125500983，有效期至：2026.8.8

李慧珍，健康证编号：琼卫 46120225505716，有效期至：2026.8.3 人员能力意识管理基本符合标准要求。

3）信息沟通：

受审方在《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。

内部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
不定期	订单、协议问题	各部门人员	会议	各部门人员	无异常
每两月培训	培训	各部门人员	培训	各部门人员	无异常

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，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面的信息。

外部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2025.3.30	顾客满意度调查	三亚凤凰机场有限公司	表格填写	综合部	无异常
2025.8.27	审核日程安排	北京国标联合认证有限公司	微信/电话	领导层	无异议

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：

受审方在《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/良好卫生规范》、《危害控制计划》、《作业指导书》、各部门管理制度文件以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》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（HGGD-SC-2025）。

二级文件：公司编制了 34 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，基本包括了食品安全体系标准要求的程序。

三层次文件：10 份做作业文件。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理王贤权批准。2025.2.10 对体系文件进行发布实施；

《二、三级文件清单》，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，基本符合要求。

查《文件发放登记表》，表内写明了文件名称、文件编号、版本、日期、发放范围、发放记录、回收记录、销毁记录等。抽分发部门：综合部，接收人：王俊龙，日期：2025.2.10，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。

基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《法律法规清单》，包括食品安全法、中华人民共和国产品质量法

CNCA 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》

产品执行的食品安全标准

《中华人民共和国食品安全法》

GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762-2022 《食品 安全国家标准 食品中污染物限量》

食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定等，基本充分。

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 64 份记录，清单内写明了记录编号、记录名称、保存期限、备注等。抽《培训记录表》、《顾客满意度调查表》、《内部审核检查表》3 份记录，记录均有编写。记录分别由综合部、销售部保存，保存期限为 3 年。

另抽查《合格供方名录》、《培训记录表》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

成文信息的管理基本符合标准要求。

四、被认证方的基本信息及认证范围的表述

1）基本信息：

公司名称：三亚鸿港贵岛农副产品配送有限公司

注册地址：海南省三亚市吉阳区热带设施农业科技示范园吉阳大道 58 号原田独胶厂

办公地址：海南省三亚市吉阳区热带设施农业科技示范园吉阳大道 58 号原田独胶厂内

经营地址：海南省三亚市吉阳区热带设施农业科技示范园吉阳大道 58 号原田独胶厂内

2）认证范围：

FSMS：位于海南省三亚市吉阳区热带设施农业科技示范园吉阳大道 58 号原田独胶厂内三亚鸿港贵岛农副产品配送有限公司食用农产品（果蔬）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，**三亚鸿港贵岛农副产品配送有限公司**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	☑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：邝柏臣 吴灿华

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的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。