



项目编号：11119-2025-F

# 管理体系审核报告

## （第二阶段）



组织名称：修水县春之源农业开发有限公司

审核体系：食品安全管理体系

审核组长（签字）： 钱涛

审核组员（签字）： 牛晓光

报告日期： 2025年09月09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：钱涛

组员：牛晓光



受审核方名称：修水县春之源农业开发有限公司

## 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	钱涛	组长	审核员	2025-N1FSMS-1465209	FI-1,FI-2
B	牛晓光	组员	审核员	2025-N1FSMS-1237458	

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	管理民	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；

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：《商品售后服务评价体系》、《中华人民共和国商标法》、《中华人民共和国广告法》、《中华人民共和国反不正当竞争法》、《中华人民共和国专利法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国计量法》、《中华人民共和国招投标法》、《中华人民共和国食品安全法》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》（T/CCAA 0021-2014）、《食品安全管理体系食品批发和零售企业要求》（T/CCAA 29-2016）、《食品召回管理办法》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：预包装食品中的致敏原成分 GB/T 23779-2009、食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011、预包装食品营养成分图形化标示指南 T/CNFIA002-2018、食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2760-2024、食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 2762-2022、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 食品中兽药最大残留限量 GB 31650-2019、食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定 GB 4789.2-2021、粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法 GB/T 15682-2008、大米 GB/T 1354-2018、食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 GB 2707-2016、食品标签通用标准 GB7718-2011、食品安全国家标准 粮食 GB2715-2016、食品安全国家标准 植物油 GB2716-2018、食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量 GB 29921-2021 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09月09日上午至2025年09月09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: 位于修水县竹坪乡南圳新区竹坪大道九龙国际农贸城 2B 栋 113 号铺的修水县春之源农业开发有限公司的预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉）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：江西省九江市修水县竹坪乡南圳新区竹坪大道九龙国际农贸城 2B 栋 113 号铺

办公地址：修水县竹坪乡南圳新区竹坪大道九龙国际农贸城 2B 栋 113 号铺

经营地址：修水县竹坪乡南圳新区竹坪大道九龙国际农贸城 2B 栋 113 号铺

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 08 日 08:30 至 2025 年 09 月 08 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：

供方管理情况、管理评审、内审的有效性

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（3）项，涉及部门/条款:

销售部 F8.7、F8.2.4, 综合部 F7.2

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09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09月08日前。

#### 2) 下次审核时应重点关注:

人员能力、前提方案/良好卫生规范

#### 3) 本次审核发现的正面信息:

1) 受审核方依据 ISO 22000:2018 标准要求策划了公司食品安全管理体系。

2) 公司总经理、食品安全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，监管部门来公司进行监督抽查，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。公司在销售资源方面配置基本充分合理，如原料验收管控、配送过程监控等。

6) 公司产品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 ISO 22000:2018 体系运行和认证活动较为支持，公司结合销售过程，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO 22000:2018 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，对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。对生产现场观察发现对虫害入侵管理、产品标识管理等还需要加强。

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

#### 2) 风险提示:

原料采购、配送过程监控

### 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：2016年11月16日      体系实施时间：2025年03月03日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照、食品经营许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数：10人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

配送：4：00-12：00

办公人员：8：00-18：00（午休2小时）

4) 范围内产品/服务及流程：

按客户订单采购→产品验收 OPRP→储存→装车配送→交付验收

## 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

1) 组织结构、职责分工和内外沟通情况

组织根据体系运行要求及企业实际情况，设置了领导层、食品安全小组、综合部、销售部，机构设置合理，职责权限明确，接口基本清晰。根据工作需求配置人员，明确职责和权限，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。

内外部沟通主要通过会议、培训、微信群、文件等方式进行，对外主要由食品安全小组组长/总经理负责，审核周期内内外部沟通未见异常。

2) 管理体系文件符合情况

公司依据 ISO22000:2018 的要求策划了：

-《管理手册》1份；覆盖了 QMS 50430 EMS OHSMS FSMS HACCP

-程序文件；29份；

-管理制度；4份；

-记录表格；79份；详见《记录清单》

3) 法律法规的识别及获取情况

提供了《外来文件清单》，收录了：《商品售后服务评价体系》、《中华人民共和国商标法》、《中华人民共和国广告法》、《中华人民共和国反不正当竞争法》、《中华人民共和国专利法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国计量法》、《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国食品安全法》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》、《中华人



《中华人民共和国农产品质量安全法》、《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》（T/CCAA 0021-2014）、《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》（T/CCAA 29-2016）、《食品召回管理办法》等。

产品执行的食品安全标准：预包装食品中的致敏原成分 GB/T 23779/2009、食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 GB 28050/2011、预包装食品营养成分图形化标示指南 T/CNFIA002/2018、食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2760/2024、食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 2762/2022、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 食品中兽药最大残留限量 GB 31650/2019、食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定 GB 4789.2/2021、粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法 GB/T 15682/2008、大米 GB/T 1354/2018、食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 GB 2707—2016、食品标签通用标准 GB7718/2011、食品安全国家标准 粮食 GB2715—2016、食品安全国家标准 植物油 GB2716—2018、食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量 GB 29921/2021 等。

基本符合要求。

#### 4)组织的资源配置情况

1、企业经营场所面积约 60 平方米，分为办公区域、冷藏库等，配有打印机、电脑、无线网络等。基本满足预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉）的销售需要。

2、监视和测量设备：冷冻库温度监控、电子秤；

3、特种设备：不涉及；

4、生产销售设备：轻型封闭式货车 2 台、平板车 1 个

5、虫鼠害设备：灭蚊灯、粘鼠板。

6、消防设施：灭火器、消防栓

7、企业目前体系覆盖有效人数：10 人，其中含管理人员 3 人；

基本满足销售需要。

#### 5)方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

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

管理手册中明确了公司的食品安全目标：

(1) 顾客投诉处理率 100%

(2) 食品安全事故 0 次

企业对总目标进行了分解。各部门目标完成情况每月统计考核一次，查 2025 年 3 月至 2025 年 8 月的目标完成情况，各部门目标均完成。

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)前提方案/良好的卫生规范

公司坐落于江西省九江市修水县竹坪乡南圳新区竹坪大道九龙国际农贸城 2B 栋 113 号铺，场地附近均



为销售食品的上商铺，场地周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

现场观察：企业周围水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，废弃物集中管理。企业建筑面积约 60 平方米，设置有办公区域、冷藏库，办公区域面积约 35 平方米，配有办公桌椅、打印机、电脑、无线网络等，冷藏库面积约 25 平方米，设置有货架，产品上架存放、摆放整齐。有简单洗手设施，无更衣室，卫生间在经营场所外，基本满足预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉）的销售需要。

——空气和水质：

空气和水的管理：预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉）的销售对空气无特殊要求，少量用水主要是清洁场地用，预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉）的销售不涉及水。

——包装材料

预包装食品（米、油）不涉及包装材料。

食用农产品（牛肉），均是用厂家的原包装，整箱送货，所以也不涉及包装材料。

——虫害防治

虫鼠害防治：现场配置有灭蝇灯、粘鼠板等虫鼠害控制设施。企业需暂存的食材全部存放在冷藏库中，冷藏库都是随手关门。有效防止虫鼠的进入。

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物主要为生活垃圾，由九龙国际农贸商城统一管理；清洁设备及地面的废水及生活污水，直接排放城市污水管网。

——员工卫生、员工健康

员工健康及培训管理情况见综合部审核记录。

企业负责人介绍，企业每日对员工健康进行检查，包括发热、咽痛、咳嗽、皮肤破损、腹痛腹泻等症状，但没有提供健康检查记录。建议增加。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

企业负责人介绍，运输车辆每日运输完成后，会进行清洁、消毒。消毒液使用稀释后的 84 消毒液进行喷洒。

企业定期对场所进行清洁、消毒。但均未提供清洁消毒记录，建议增加。

——返工管理

预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉）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

化学品主要是洗手液现场固定放置洗手设施处。

84 消毒液消放置在洗手池处，清洗车辆后，用稀释后的 84 消毒液消毒车辆。场所定期用稀释的 84 消毒液喷洒，进行消毒



#### ——验收管理

原辅料验收管控情况见 F8.8.1 条款审核记录。

#### ——外来人员管理：

外来人员进入公司要遵守公司的管理规定，服从公司的管理要求，保持卫生清洁，防止交叉污染。

#### ——运输和储存、库存管理

公司有 2 辆运输车辆，均为冷藏车；公司策划了基本的配送路线，相关负责人表示客户均在公司附近，配送车程单程基本在 0.5-1 小时左右，按客户要求时间完成配送，确保送出的货物的质量完好。

由于企业配送货物一般是根据学校的菜单进行，通常周一、周三进行配送。2025 年 09 月 08 日（周一）一阶段审核时，企业进行配送，查看现场配送情况，企业员工将整箱牛肉搬运到箱式货车上，查看车厢温度：6.8℃。详见附件。配送车辆：湘 AL37R2。

查看送货单：收货单位：修水县澳缘中学，送货日期：2025 年 09 月 08 日，名称及规格：牛肉，数量：110kg，送货单位及经手人：匡\*，收货单位及经手人：王\*\*。

查看动物检疫证明（产品A） 产品名称：牛-分割肉，编号：3745231792，检验结果：合格，签发日期：2025.09.09。肉品品质检验合格证 编号：A362025090900011（电子），生产日期：2025年09月09日。

企业负责人介绍，企业每天会查看冷藏库温度，但未记录冷藏库温度，出具轻微不符合。

现场查看冷藏库温度显示为：0.2℃，满足预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉）的贮藏温度要求。

目前公司的客户需求基本是配送预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉），企业按照客户需求采购货物，食用油是由司机到供方取货后直接送往客户处。其他如米、牛肉的需求量比较大的，企业会提前采购，存放在冷藏库，客户有需求时，直接从冷藏库取出装车，送往客户处。一般牛肉最多存放 2 天，米最多存放 1 个月。

企业的卫生管理基本符合要求

#### 7) 危害控制计划策划情况

企业对于需要使用环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《危害控制计划》、《食品安全管理制度》等控制要求，组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉）的销售过程所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

查食品安全小组组成情况：

公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小组组长为：谢由春，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司食品安全小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了总经理、综合部、销售部人员，小组成员包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基



本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员谢由春，基本了解，具体人员能力及培训见经营部审核记录。

公司提供了《危害控制计划》；

现场抽查产品描述情况：

现场抽查 1:牛肉：

来源 动物

生产方法 养殖

产地 江西省九江市

产品接受准则 GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》

产品指标要求 1、色泽：肌肉色泽鲜红。有光泽、脂肪呈乳白色；2、粘度：外表湿润、不粘手；3、弹性：肌肉结构紧密，有坚实感，纤维韧性强；4、气味：具有牛肉正常的气味；5、煮沸后肉汤：澄清透明，脂肪团聚于表面，具有牛肉汤固有的香味和鲜味；6、肉眼可见异物：无；7、水分： $\leq 77\%$ ；8、挥发性盐基氮 $\leq 15 \text{ mg}/100\text{g}$ ；9、四环素： $\leq 0.1 \text{ mg}/\text{kg}$ ；10、金霉素 $\leq 0.1 \text{ mg}/\text{kg}$ ；11、盐酸克伦特罗：不得检出 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ；12、莱克多巴胺：不得检出 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ；13、沙丁胺醇：不得检出 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ；14、氯霉素：不得检出 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ；15、己烯雌酚：不得检出 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ；16、磺胺类总量： $\leq 100 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；17、恩诺沙星： $\leq 0.1$ ；18、铅： $\leq 0.2 \text{ mg}/\text{kg}$ ；19、镉： $\leq 0.1 \text{ mg}/\text{kg}$ ；20、无机砷： $\leq 0.05 \text{ mg}/\text{kg}$ ；21、总汞： $\leq 0.05 \text{ mg}/\text{kg}$ ；22、六六六： $\leq 0.1 \text{ mg}/\text{kg}$ ；23、滴滴涕： $\leq 0.2 \text{ mg}/\text{kg}$ ；24、林丹： $\leq 0.1 \text{ mg}/\text{kg}$

分销交付 采购。

预处理要求 洗净后烹饪

包装类型 塑料袋或塑料筐，均符合 GB/T 17374 的规定。

存储要求  $0-4^{\circ}\text{C}$  以下贮存， $0-4^{\circ}\text{C}$  以下卡车或集装箱运输。

保质期 7 天。

标签说明要求 生产厂商名称、经销商名称及地址，产品名称，产品标准号，净含量，质量等级，原料与配料，保质期，使用方法，贮存方法。

使用特殊要求 无。

运输要求 食品专用车运输，有防污措施，不得与有毒有害有污染的物品混运。

抽查 2:大米

来源、加工方式 植物、脱壳加工。

生产方法 种植

产地 黑龙江省哈尔滨市

主要成分 碳水化合物、蛋白质、矿物质、维生素。

产品接受准则 GB1354-2019《大米》、GB 2715-2016《食品安全国家标准粮食》

产品理化特性 感官指标：保质期内大米无异常色泽和气味，无杂质，无虫，无霉变；淘米水中无



杂质或油脂；杂粮类原料应色泽正常，无虫，无霉变，无异味，干燥无受潮现象。

理化指标：黄曲霉毒素 B1/(ug/kg) ≤10。污染限制指标：铝 (Pb) / (mg/kg) ≤0.2；镉 (Cd) / (mg/kg) ≤0.2；汞/(mg/kg) ≤0.02；无机砷（以 As 计）/(mg/kg) ≤0.1。农药残留限量指标：磷化物（以 PH<sub>3</sub> 计）/(mg/kg) ≤0.05；溴化钾/(mg/kg) ≤5；马拉硫磷/(mg/kg) ≤0.1；溴氰菊酯/(mg/kg) ≤0.5；六六六/(mg/kg) ≤0.05；滴滴涕/(mg/kg) ≤0.05；氧化苦/(mg/kg) ≤2；艾氏剂/(mg/kg) ≤0.02；狄氏剂/(mg/kg) ≤0.02；其他依据 GB2763 的规定执行。

预处理要求 拆包、清洗后使用。

包装类型 食品编织袋包装。

存储要求 袋装产品应仓储(必要时)在清洁、干燥、防雨、放虫、防鼠、无异味的合格销售部内，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

保质期 常温条件下不低于 3 个月。

标签说明要求 生产厂商名称、经销商名称及地址，产品名称，产品标准号，净含量，质量等级，保质期，贮存方法。

使用特殊要求 无。

运输要求 符合卫生要求的运输工具和容器运送产品，运输过程中注意防止雨淋和被污染。

### 抽查 3: 油

来源、加工方式 植物，原料经压榨、脱氢、脱臭等工艺处理。

生产方法 压榨

产地 江西省九江市

主要成分 油脂

产品接受准则 GB 2716-2018《食用植物油卫生标准》。

产品指标要求 感官指标：具有产品正常色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

理化指标：酸价/(KOH) / (mg/g) ≤3；过氧化值/(g/100g) ≤0.25；；不溶性杂质≤0.050%；浸出溶剂残留(mg/kg) ≤100；黄曲霉毒素 B1(花生油、玉米胚油) / (ug/kg) ≤20 或(其他油) / (ug/kg) ≤10；总砷(以 AS 计) / (mg/kg) ≤0.1；铅(mg/kg) ≤0.1；苯并芘(ug/kg) ≤10；农药残留按 GB 2768 的规定执行。

分销交付 采购。

预处理要求 拆包使用。

包装类型 食品塑料桶、塑料袋，均符合 GB/T 17374 的规定。

存储要求 常温贮存，应有防雨、防晒、防污、防爆的措施，不得与非食用油混存。

保质期 18 个月。

标签说明要求 生产厂商名称、经销商名称及地址，产品名称，产品标准号，净含量，质量等级，原料与配料，保质期，使用方法，贮存方法。

使用特殊要求 无。

运输要求 食品专用车运输，有防污措施，不得与有毒有害有污染的物品混运。



提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证范围为熟食类食品制售，流程主要如下：

按客户订单采购→产品验收（OPRP1）→储存（如需要）→装车配送→交付验收

结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求。

提供了车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，本审核周期内未发生变化。

现场观察流程图与公司预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉）的销售过程基本相符；食品安全小组成员对此流程图到现场根据实际加工步骤进行确认，确认时间：2025-03-03，体现HACCP计划确认记录中，基本符合要求。

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

查有《危害分析工作单》，流程：按客户订单采购→产品验收（OPRP1）→储存（如需要）→装车配送→交付验收，危害分析的步骤与流程图基本一致。

食品安全小组已开展了对前提方案\良好卫生规范、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见《HACCP计划确认记录表》确认时间：2025年03月03日，确认人员：管理民、谢由春、匡珽、谢建军，结论：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

对于采购产品的安全性确认主要通过索证索票进行，具体见销售部（采购及销售）审核记录。基本满足标准要求的可接受水平。

经过对预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉）的销售过程的危害分析及评价，确定了1个OPRP，无CCP，具体情况如下：

关键控制点	显著危害	行动准则	监视程序					记录	验证
			对象	方法	频率	人员	纠偏措施		
OPRP 产品验收	疫病、瘦肉精控制重 金属、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等	索取动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证；产品第三方检测报告；从合格供方处采购；符合产品标准要求	动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证；产品第三方检测报告合格证明；合格供方	查看动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证；有无产品第三方检测报告；对供方进行评审	预包装食品每年、牛肉每批次	原料验收人员	拒收未有动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证产品；拒收未有产品第三方检测报告合格产品，要求供方整改，多次出现取消供方资格、开发新的供方等	动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证；产品第三方检测报告合格证明；供方评审；合格供方清单	主管审核

基本满足标准要求



8) 策划和实施了内部审核和管理评审情况

公司按照内审计划的要求，于 2025-06-11 至 2025-06-12 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合 1 项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于 2025 年 06 月 24 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

9) 主要人员对标准的理解情况

询问食品安全小组组长谢由春，基本掌握 ISO22000: 2018 标准的内容，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、前提方案/良好卫生规范

公司编制并执行《前提方案》

公司根据生产现场实际及生产特点和实际操作情况，依据《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》GB 31621-2014、ISO22000: 2018 和《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》编制了《前提方案》，其规定了建筑物和相关设施的设计、空气、水、能源的供给、采购材料的管理、交叉污染的纠正措施、清洁和消毒、虫害控制、人员健康和卫生、产品污染风险和隔离、废弃物管理、场所巡检、返工及不合格品处置、外来人员、培训、产品信息/消费者意识等方面的控制，由综合部、销售部和食品安全小组对其实施情况进行监控。

a) 建筑物和相关设施的构造与布局：

该企业经营地址位于江西省九江市修水县竹坪乡南圳新区竹坪大道九龙国际农贸城 2B 栋 113 号铺，周围无污染源，审核周期内未发生变化。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局：

组织的规模情况/资源配置情况：企业建筑面积约 60 平方米，其中办公区域面积约 35 平方米、冷藏库 1 个约 25 平方米，有简单洗手设施，无更衣室，卫生间在经营场所外。用于预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉）的销售，配置有电脑、打印机、网络、平板车、运输车辆等设施，基本满足预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉）的销售需要。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给：

公司无生产用水，生活用水采用自来水符合产品质量安全要求。

d) 包括虫鼠害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务：



企业设置有灭蚊灯、粘鼠板等。企业未配置挡鼠板，与企业沟通，负责人表示企业需要暂存的产品（牛肉、米）均存放在冷藏库中，冷藏大门除搬运货物时是打开的，其他时间均处于关闭状态。食用油都供方直接送往客户处，不涉及食用油的贮存。

e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性：

设备主要有是电脑、打印机、运输车辆等。

经与公司负责人交流，审核范围内不涉及特种设备。

公司定期对设备进行维护保养。

f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）：

见“7.1.6 条款”审核记录；

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运：

验收要求：文件查验：供应商提供的产品合格证明、第三方检验报告等；质量检查：感官、数量、规格等项目；不符合验收要求的：采取拒收、立即退给供应商。

h) 防止交叉污染的措施

企业采购的物品均为生产厂家的原包装。企业库存的产品，也是分类存放在保温箱中，查看企业送货单，配送产品比较单一，大米和牛肉都是单独配送的，有效防止了交叉污染；

i) 清洁和消毒：

企业负责人介绍，运输车辆每日运输完成后，会进行清洁、消毒。但未提供《每日车辆清洁/消毒记录表》，提出轻微不符合，详见销售部 F8.2 审核条款。

企业定期对冷藏库进行卫生清理，对办公区域、货物摆放、照明设施等项目进行检查，但因设施相对简单未提供卫生检查记录表，建议企业定期进行卫生检查记录，已交流，下次审核关注。

j) 人员卫生：企业员工办理了健康证，详见综合部审核记录。

企业每日对员工健康进行检查，单位进行记录，建议增加记录。。

k) 产品信息/消费者意识

客户群体主要是：学校食堂、企事业单位食堂等；

l) 其他有关方面：无

消防方面：办公区域配置有灭火器、消防栓等。

产品撤回和召回的策划及实施见 F8.9 审核记录。

前提方案验证，日期 2025-06-03，验证人：管理民、谢由春、匡珽、谢建军。

## 二、危害控制计划实施、验证

公司主要提供预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉）的销售，策划编制了《采购控制程序》、《食品标识和可追溯控制程序》、《不符合控制程序》、《确认、验证、验证结果的评级与分析控制程序》



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，见销售部审核记录。

涉及预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉）的验收，产品检验报告详见销售部记录。

经过识别评价确认 OPRP1：产品验收，无 CCP

**OPRP：产品验收**

行动准则：索取动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证；产品第三方检测报告；从合格供方处采购；符合产品标准要求

企业负责人介绍，原料验收时会让供方提供动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证、第三方检测报告。

抽查第三方检测报告：

抽 1，产品名称：牛-分割肉 动物检疫合格证明，编号 A362025090900011，2025 年 9 月 9 日，发证单位：山东省畜牧兽医局；

抽 2，产品名称：牛分割肉 动物检疫合格证明（产品 A），编号 3744704083，2025 年 6 月 10 日，发证单位：山东省曹县动物疫病预防控制中心；

抽 3，产品名称：牛-分割肉 动物检疫合格证明（产品 A），编号 3744909154，2025 年 7 月 29 日，发证单位：山东省曹县动物疫病预防控制中心；

抽 4：样品名称：一级粳米(6) 委托单位：中粮(江西)米业有限公司，报告编号：25020156-12，检测项目：加工精度、碎米总量、小米碎、水分、麦角、黄曲霉素 B<sub>1</sub> 等指标，检测结果：合格，签发日期：

2025 年 05 月 29 日，报告单位：大连华正检验有限公司，

抽 5：样品名称：非转基因玉米油 委托单位：中粮粮油工业(九江)有限公司，报告编号：A2250560594101008CR1，检测项目：状态，气味、滋味，色泽，黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>，酸价(以 KOH 计)等指标，检测结果：经检测，所检项目符合 Q/02A3097S-2024《玉米油(玉米胚芽油)》要求，签发日期：2025 年 08 月 14 日，报告单位：武汉是市华测检测技术有限公司。

OPRP 的行动准则验证符合要求。

客户需要采购的产品，会提前 1-2 天与企业电话沟通，企业依据客户要求配送货物，客户收到货物后，会验收产品的外观、数量、第三方检测报告等，并在送货单上签字。

查看送货单：

抽 1，收货单位：良塘中心幼儿园，送货日期：2025 年 2 月 19 日，名称及规格：牛腩，数量：100.4 斤，收货单位及经手人：林\*\*，送货单位及经手人：谢\*

抽 2，收货单位：良塘中心幼儿园，送货日期：2025 年 5 月 7 日，名称及规格：牛肉，数量：



141 斤，收货单位及经手人：林\*\*，送货单位及经手人：谢\*

抽 3，收货单位：澳缘中学，送货日期：2025 年 3 月 19 日，名称及规格：香占米，数量：100 包，收货单位及经手人：王\*\*，送货单位及经手人：刘\*

抽 4，收货单位：澳缘中学，送货日期：2025 年 5 月 29 日，名称及规格：香占米，数量：100 包，收货单位及经手人：王\*\*，送货单位及经手人：刘\*

抽 5，收货单位：江西伊启实业有限公司，送货日期：2025 年 8 月 25 日，名称及规格：非转基因一级压榨。

公司坐落于江西省九江市修水县竹坪乡南圳新区竹坪大道九龙国际农贸城 2B 栋 113 号铺，场地附近均为销售食品的上商铺，场地周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

另抽 2025 年 4 月 23 日、2025 年 6 月 18 日等记录，均按客户要求实施了订货并配送，由顾客验收第三方检测报告、数量、外观等。

由于企业配送货物一般是根据学校的菜单进行，通常周一、周三进行配送。2025 年 09 月 08 日（周一）一阶段审核时，企业进行配送，查看现场配送情况，企业员工将整箱牛肉搬运到箱式货车上，查看车厢温度：6.8℃。配送车辆：湘 AL37R2。

详见附件。

查看送货单：2025 年 09 月 08 日送货单，收货单位：修水县澳缘中学，名称及规格：牛肉，数量：110kg，送货单位及经手人：匡\*。

按销售服务过程实施了控制，控制基本有效。

产品放行过程基本符合要求。

### 三、采购管理

公司在《管理手册》中对采购过程进行规定，策划和执行《采购控制程序》、《食品标识和可追溯控制程序》等，销售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。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

企业主要客户为学校食堂、企事业单位食堂提供预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉），客户会提前一至两天，将需要的产品与企业微信或电话中沟通，企业根据需求组织货源。

组织通过电话等形式向供应商订货，部分产品由供方直接送往客户处，还有部分产品如：牛肉、大米等，由供方送往企业，在冷藏库暂存，企业按照需要装车、配送。

企业编制了《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料和辅料供方可被评为合格供方。目前企业采购的产品主要为预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉）。



抽查供方资质：

提供《合格供方清单》

供方名称	供应主要产品
山东商都恒昌清真肉类有限公司	牛肉
中粮（江西）米业有限公司	大米
中粮粮油工业（九江）有限公司	粮油
修水县鼎昊物业服务有限公司	物业管理

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价内容包括公司资质、供方服务过程质量情况、实施服务设备能力及技术水平、服务及时性、售后服务、价格合理程度、售后服务、产品质量、交付及时性等，查《合格供方评价表》，对以上供应商考核维度进行了打分评价，评价结论：同意列入合格供应商；评价人员：谢由春，批准人，管理民，日期：2025.03.03，供方资质均齐全、有效，收集了产品第三方检测报告。包括预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉），覆盖了认证范围的产品类别。

提供商品购销合同：

抽 1，商品购销合同 产品供货商：山东商都恒昌清真肉类有限公司，产品购货商：修水县春之源农业开发有限公司，根据《中华人民共和国民法典》等法律规定，遵循平等、自愿、公平诚实信用的原则，经甲乙双方充分协商，订立本合同，双方共同遵守执行。商品名称：冰鲜肉、热鲜肉、高档分割肉等，本合同有效期：2025 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日，合同还约定了：货款结算、产品质量标准、运输及交货相关事宜、违约责任、合同生效、变更及终止，签订日期：2025 年 01 月 01 日，有双方盖章，合同生效。

抽 2，大米销售合同 合同编号：JXMY-XS-202505-04，甲方：中粮（江西）米业有限公司，乙方：修水县春之源农业开发有限公司，根据中华人民共和国有关法律法规的规定，经甲乙双方友好协商，订立此协议，产品名称：皇家粮仓悦享油粘米、皇家粮仓悦享香粘米、皇家粮仓悦享丝苗米，规格：5kg\*4、10kg\*1、25kg\*1，产地：江西，数量：500 吨，合同效期：2025 年 5 月 31 日至 2026 年 5 月 31 日，合同还约定了：质量标准及责任、包装方式、费用负担、交付方式、货物的验收、货物所有权及风险转移、付款方式及保证金额、违约责任、保密条款、争议的解决等，合同签订日期：2025 年 5 月 31 日，有双方盖章，合同生效。

抽 3，经销商年度销售合同 合同编号：ZLJJ-CYSYB-2024-12-0003，甲方：中粮（江西）米业有限公司，乙方：修水县春之源农业开发有限公司，根据中华人民共和国有关法律法规的规定，经甲乙双方友好协商，订立此合同。本合同项下所涉产品：餐饮油、餐厨系列。合同期限：自本合同生效之日起至 2025 年 12 月 31 日。合同还约定了：经销产品价格、产品订货、交付及付



款方式、合同履约保证金、甲方权利和义务、乙方权利和义务、违约责任、合同解除、不可抗力、保密、反贪污及贿赂、法律适用及争议解决等，合同签订日期：2024年12月30日，有双方盖章，合同生效。

抽查供方资质：

供方：山东商都恒昌清真肉类有限公司      供应：牛肉

供方资质：营业执照 信用代码 91371721MA3C4K2Q53 经营范围：肉制品、农副产品、食品加工与销售及进出口贸易；速冻食品生产与销售；农作物种植、销售；畜禽养殖、屠宰、冷藏、购销；普通货物运输、仓储；配货服务；冷链物流；以自有资产对光伏发电项目投资、建设及运营；家用电器销售。（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）

动物防疫条件合格证 编号：动防合字第 170007号，经营范围：肉牛屠宰、加工，发证日期：2024年01月10日。

提供“关于山东商都恒昌清真肉类有限公司活牛定点屠宰证情况说明”：由于山东省未开展牛、羊定点屠宰企业的认证工作，因此该企业无法进行牛、羊定点屠宰论证。曹县畜牧服务中心，2020年3月2日。

供方：中粮（江西）米业有限公司      供应：大米

供方资质：营业执照 信用代码 9136000072776479XP 经营范围：包括粮食收购、采购；生产、加工、销售各种米制品、杂粮、杂豆制品及食品；粮油及其它农副土特产品储存、运输、加工、烘干等；货物与技术进出口贸易。（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）。

食品生产许可证 许可证编号：SC10136012419029 有效期至：2026年06月24日。

供方：中粮粮油工业（九江）有限公司      供应：粮油

供方资质：营业执照 信用代码 91360400690969459A 经营范围：许可项目：食品生产，饲料生产，食品销售，食品用塑料包装容器工具制品生产，食品添加剂生产，港口经营，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，具体经营项目和许可期限以相关部门批准文件或许可证件为准） 一般项目：进出口代理，饲料原料销售，食品用洗涤剂销售，初级农产品收购，塑料制品销售，农副产品销售，粮食收购，国内贸易代理，普通货物仓储服务（不含危险化学品等需许可审批的项目）（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）

食品生产许可证 许可证编号：SC10236040210151 ，有效期至：2026年03月18日。

抽查第三方检测报告：

抽 1，产品名称：牛-分割肉 动物检疫合格证明，编号 A362025090900011，2025年9月9



日，发证单位：山东省畜牧兽医局；

抽 2，产品名称：牛分割肉 动物检疫合格证明（产品 A），编号 3744704083，2025 年 6 月 10 日，发证单位：山东省曹县动物疫病预防控制中心；

抽 3，产品名称：牛-分割肉 动物检疫合格证明（产品 A），编号 3744909154，2025 年 7 月 29 日，发证单位：山东省曹县动物疫病预防控制中心；

抽 4：样品名称：一级粳米(6) 委托单位：中粮(江西)米业有限公司，报告编号：25020156-12，检测项目：加工精度、碎米总量、小米碎、水分、麦角、黄曲霉素 B<sub>1</sub>等指标，检测结果：合格，签发日期：

2025 年 05 月 29 日，报告单位：大连华正检验有限公司，

抽 5：样品名称：非转基因玉米油 委托单位：中粮粮油工业(九江)有限公司，报告编号：A2250560594101008CR1，检测项目：状态，气味、滋味，色泽，黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>，酸价(以 KOH 计)等指标，检测结果：经检测，所检项目符合 Q/02A3097S-2024《玉米油(玉米胚芽油)》要求，签发日期：2025 年 08 月 14 日，报告单位：武汉是市华测检测技术有限公司。

外包过程：物业管理。

企业的物业管理委托：修水县鼎昊物业服务有限公司 进行物业管理，负责垃圾清运、卫生管理等。

采购管理情况：通过询价及现场查看供方情况，客户在微信上、电话下单，组织根据客户订单进行采购，由供方直接送到客户处，对于有库存的产品，由司机装车后，送往客户处。

销售服务流程：

按客户订单采购→产品验收（OPRP1）→储存（如需要）→装车配送→交付验收

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。

企业依据客户订单，与供方主要通过电话沟通方式，给供方下发采购计划。

企业按照客户需求采购货物，由供方直接送往客户处，或者送往企业暂存，再由司机依据订单装车、配送。

现场审核时，看见业务员正在与客户电话沟通送货事宜。

审核周期内没有发生采购不合格产品情况。

企业未使用食品添加剂。

原料采购及供方管理、外包控制符合要求。

#### 四、确认和验证：

食品安全小组编制了《确认、验证、验证结果的评级与分析控制程序》，策划的验证内容包括：对危害分析的输入，PRP，危害控制计划/OPRP 方案的有效性等方面，并规定了验证的频率、方法、职责等。

对前提方案和危害控制计划的控制措施及组合措施组合进行了确认，并提供有 2025 年 3 月 3 日《控制



措施组合的确认》记录。对危害（生物性、化学性、物理性）及控制措施进行了确认。确认结果：从硬件设施、工艺设置参数、管理制度方面看 PRP/GHP、OPRP、HACCP 计划制定合理。确认人员：谢由春

HACCP 确认报告：2025 年 3 月 3 日；确认人员：管理民、谢由春、匡珽、谢建军；

PRP 确认记录：2025 年 3 月 3 日；确认人员：管理民、谢由春、匡珽、谢建军；

OPRP 确认记录：2025 年 3 月 3 日；确认人员：管理民、谢由春、匡珽、谢建军；

基本符合要求。

提供“HACCP 验证报告”、“PRP 验证记录表”、“OPRP 验证记录表”等，验证结果均符合要求；

HACCP 验证报告：2025 年 6 月 3 日；验证人员：管理民、谢由春、匡珽、谢建军；

PRP 验证记录：2025 年 6 月 3 日；验证人员：管理民、谢由春、匡珽、谢建军；

OPRP 验证记录：2025 年 6 月 3 日；验证人员：管理民、谢由春、匡珽、谢建军；

提供《验证结果分析报告》，分析日期：2025 年 6 月 3 日，分析人员：吴管理民、谢由春、匡珽、谢建军，验证结果分析的总结论：本公司的体系运行都有效并达到控制食品安全危害的目的。

### 3.3 内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合

#### 1) 内部审核

公司在《管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。基本符合标准要求。

提供《2025 年内部审核实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核依据、审核范围、审核时间、审核组成员等信息。

审核日期：2025 年 6 月 11-12 日；组长：谢由春；组员：匡珽；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

查《审核实施计划》覆盖了标准要求条款，基本符合要求。

查《内审检查表》：综合部，审核条款符合策划的要求，有 1 项不符合，“未能提供各部门岗位人员进行岗位能力评价的证据。”

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：综合部，不符合项内容：“未见员工岗位能力评价表。”，涉及标准条款为《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》7.2 条款；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，2025-06-13 经内审组长验证后，审核员：匡珽 审核人：谢由春 日期：2025.06.13，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。；

另抽销售内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

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：1. 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。2. 本次审核在肯定符合项的同时，对不符合项提出了整改要求，并规定在有效日期内关闭。各个部门对提出的不符合项都制定纠正措施和整改排期。

管理体系运行基本符合标准要求。

## 2) 管理评审

在《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》9.3 条款规定了管理评审相关要求，最高管理者应按计划的公司《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。

首次导入食品安全管理体系，不涉及以往管理评审的跟踪措施。

本次管理评审日期：2025 年 6 月 24 日

查《管理评审计划》，计划于 2025 年 6 月 24 日进行管理评审，编制/日期：谢由春 2025.06.18 审批/日期：管理民 2025.06.18。

管理评审会议于 2025 年 6 月 24 日在公司召开，会议由管理民主持；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《各部门评审报告》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品的符合性（包括可能影响食品安全的环境变化、食品主管部门的抽检结果）：内部环境：没有变化，各种工序还是按现在的进行；外部环境：法律法规在食品标示有新增的要求，公司遵照实行了。客户无影响我公司体系方面的新要求，除价格因素外，不存在影响食品安全管理体系及 HACCP 体系变化的内外部环境因素。继续关注有关法律法规及其他要求的变化，与客户协食品的价格策略。紧急情况、事故和撤回结果分析：除通知停电停水外，无发生紧急事件。本年度未发生食品安全事故。本年度未发生食品召回，未产生后续不良影响。公司应急准备和响应措施有效得力，控制和减免了安全事故的发生。食品召回控制措施有效，程序满足食品安全管理体系及 HACCP 体系和适用的法律法规要求等；

查《管理评审报告》明确了评审目的、评审依据、评审时间、参与人员、管理评审的方式、管理评审内容等，编制/日期：谢由春 2025.06.24 审批/日期：管理民 2025.06.24

管理评审输出：改进建议：1) 体系运行以来，各方面都有很大的改善。由于本次内审没有发现重大问题，针对内审及各方面考虑，特作如下建议：加强标准的培训。；2) 资源需求：目前公司根据客户订单的情况来看，工作环境均能满足客户的要求。但是随着公司的进一步的发展，总经理要适时对公司的各项资源进行评估。总的来说，公司全体应进一步努力，认真学习标准和体系文件，提升管理水平。



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。

管理评审基本有效。

### 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

公司制定有《不符合控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》，对不合格品的管理进行了规定。

现场询问及沟通：

原料采购来自合格供方，通过对供方资质审查，对供方索取第三方检测报告、动物检验检疫证明等，确保产品质量。产品送至客户处后，由客户对产品外观、数量、第三方检测报告等进行验收，最终以客户验收数量进行结算。如有质量等异常问题会反馈至公司，企业进行退换货或者补货等处理，直到客户满意为止。

企业负责人表示审核周期内未发生采购原料及验收不合格情况。

销售行业的特殊性，销售原料基本同成品，销售部门负责人表示审核周期内销售产品及交付过程未发生配送不安全产品的情况，也未发生食品安全事故等。

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《不符合控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》，对于内审、管理评审中发生不符合情况或改进措施情况，已采取纠正及纠正措施/计划，具体见领导层审核记录对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

#### 3) 投诉的接受和处理情况：

现场与企业负责人沟通，由于体系成立时间较短，在审核周期内未发生投诉现象。

### 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）：

1、企业建筑面积约 60 平方米，其中办公区域面积约 35 平方米、冷藏库 1 个约 25 平方米。有简单洗手设施，无更衣室，卫生间在经营场所外。配置有电脑、打印机、网络、平板车、运输车辆等设施，基本满足预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉）的销售需要。

2、企业目前体系覆盖有效人数：10 人，其中含管理人员 3 人。

3、公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组，综合部、销售部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责。

4、工作和生产方式：



上班时间：

办公人员 8：00-12：00， 14：00-18：00

配送人员：4：00-13：00

5、监视和测量设备：冷藏库温度监控、电子秤

6、生产销售设备：轻型封闭式货车 2 台、平板车 1 个

7、特种设备：不涉及

## 2) 人员及能力、意识：

提供有《人力资源控制程序》，对从事影响服务要求符合性工作的人员、从事与体系有关的岗位，按不同岗位及所承担工作任务的需要派合适的人员，并通过教育和培训确保公司员工都具备相应的专业技能、食品安全意识或专业能力要求。

与内审组长谢由春、内审员匡珽，沟通内部审核的要求及对标准了解情况，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。（不符合项）

## 3) 信息沟通：

组织编制《信息交流控制程序》，规定公司环境内外部信息交流的管理。公司内部沟通的方式：会议、检查、培训、电子邮件、微信、电话等方式，公司随时有需要传达的事情和问题，随时召开会议，总结布置工作的完成情况和需改进的方面。

经交流，体系运行中，通过口头、电话、微信、办公会议等方式进行内部沟通，外部信息进行沟通的情况：主要是通过媒体、网络网页、政府网站、上级食品安全管理部门，了解食品安全要求，及时采取应对措施。公司对内部、外部交流比较畅通。基本符合标准要求。

## 4) 文件化信息的管理：

公司制定并执行《文件控制程序》、《记录控制程序》《人力资源控制程序》，通过对管理体系文件和资料的控制管理，确保使用的有效性、保管和更改的规范，并对记录完整性、准确性、清晰、保管等予以控制，实现可追溯性、为采取纠正和预防措施提供依据。

## 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F: 位于修水县竹坪乡南圳新区竹坪大道九龙国际商贸城 2B 栋 113 号铺的修水县春之源农业开发有限公司的预包装食品（米、油）、食用农产品（牛肉）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，修水县春之源农业开发有限公司的

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 checked="" type="checkbox"/> 满足	<input 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：钱涛、牛晓光

## 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。