

项目编号：20438-2024-QEOFH

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：河南食多汇商贸有限公司

审核体系：质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）： 马焕秋

审核组员（签字）： 朱宗磊

报告日期： 2025年9月8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
 - 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 ISC 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 ISC 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 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在 ISC 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 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：马焕秋

组员：朱宗磊



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	马焕秋	组长	审核员	2023-N1EMS-1296764	29.06.01,29.07.01,29.07.02,29.07.03
A	马焕秋	组长	审核员	2023-N1FSMS-1296764	FI-2
A	马焕秋	组长	审核员	2024-N1HACCP-1296764	FI-2
A	马焕秋	组长	审核员	2023-N1OHSMS-1296764	29.06.01,29.07.01,29.07.02,29.07.03
A	马焕秋	组长	审核员	2022-N1QMS-1296764	29.06.01,29.07.01,29.07.02,29.07.03
B	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1EMS-1459496	29.06.01,29.07.01,29.07.02,29.07.03
B	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1FSMS-1459496	FI-2
B	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1HACCP-1459496	FI-2
B	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1OHSMS-1459496	29.06.01,29.07.01,29.07.02,29.07.03
B	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1QMS-1459496	29.06.01,29.07.01,29.07.02,29.07.03

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	葛燕、卢婷	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系）认证后，进行，进行第1次监督审核 证书暂停后恢复 其他特殊审核
请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否 暂停原因已消除，恢复认证注册， 保持认证资格。

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：

GB/T 24001-2016/ISO14001:2015、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB/T45001-2020 / ISO45001：2018、GB/T19001-2016/ISO9001:2015

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：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：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国劳动法》、《中华人民共和国安全生产法》、《食品召回管理办法》、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国道路交通安全法》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《女职工劳动保护特别规定》等；

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：

《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）；
GB 7718-2011 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》；
GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》等

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年09月06日下午至2025年09月08日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年7月13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）：

E:预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）的销售所涉及场所的相关环境管理活动

F:位于河南省开封市兰考县新发地市场8排9号河南食多汇商贸有限公司的预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）的销售

H:位于河南省开封市兰考县新发地市场8排9号河南食多汇商贸有限公司的预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）的销售

O:预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）的销售所涉及场所的相关



职业健康安全管理活动

Q:预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）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：河南省开封市兰考县新发地市场 8 排 9 号

办公地址：河南省开封市兰考县新发地市场 8 排 9 号

经营地址：河南省开封市兰考县新发地市场 8 排 9 号

多场所地址：无

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：无

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：未按期进行监督审核

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：业务洽谈时出示证书原件，未使用认证标志，暂停期间未使用证书及标志。

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：已于2025年9月6日开展监督审核，证书暂停原因已消除；

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（1）项，涉及部门/条款:销售部/F8.7 H3.6 Q7.1.5

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10月8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 8 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

重要环境因素、重大危险源、危害控制计划、前提方案的实施情况；管理评审、内审的有效性；

3) 本次审核发现的正面信息：

该企业从事农产品、预包装食品销售多年，管理团队有丰富的管理经验，食品安全意识较高。审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的环境处罚、未发生工伤、未发生质量事故，得到甲方一致好评。



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、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准运行和认证活动较为支持，公司结合食品销售过程，依据 5 个认证体系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，策划覆盖体系范围，策划基本合理。按照体系策划的相关要求开展工作，现场查核组织配置了基本的资源，包括办公场所、生产销售设备设施、人力资源等，基本满足食品销售的需要。

总体审核评估下来企业在体系运行过程中运用过程方法、PDCA、持续改进方面的能力还较弱，需要持续关注。在针对不符合、采取纠正、纠正措施方面基本具备能力。总体体系成熟度一般。

2) 风险提示:

供方管理、内审管评的深入程度方面还有很大的提升空间，需要持续给予关注。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况 符合 基本符合 不符合

公司在《管理手册》1.4 条款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，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供《目标分解及完成情况考核表》，编制：葛燕，批准：洪建国 2025. 7. 1。

部门	目标分解	考核		考核情况			
		频次	考核方法	2024 年 3 季度	2024 年 4 季度	2025 年 1 季度	2025 年 2 季度
公司目标	食品安全事故 0 次	季度	统计发生次数	0	0	0	0
	顾客投诉处理率 100%	季度	顾客投诉处理数/总数	100%	100%	100%	100%
	市场抽查不合格次数 0	季度	统计市场抽查不合格次数	0	0	0	0
	火灾事故发生次数为 0	季度	统计火灾事故发生次数	0	0	0	0
	触电事故发生次数为 0	季度	统计触电事故发生次数	0	0	0	0
	重大人身伤亡事故为 0	季度	统计重大人身伤亡事故发生次数	0	0	0	0
	固废分类回收率 100%	季度	分类回收数/总数*100%	100%	100%	100%	100%
	销售服务及时率 100%	季度	销售服务及时数/总人数	100%	100%	100%	100%
	顾客满意度≥90 分	年度	调查客户平均数	/	/	98	/

2024 年 3、4 季度，2025 年 1、2 季度管理目标均已完成，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。

2.2 重要审核点的监测及绩效 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

组织策划了《前提方案》、《良好卫生规范》，包括对企业周边环境、办公区域、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、运输储存、产品信息、消费者意识等进行了规定，查看《前提方案》《良好卫生规范》。

现场观察前提方案的实施情况：

1、建筑物和相关设施的构造与布局；

组织位于兰考县新发地农产品批发市场，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。市场内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，废弃物集中管理，由新发地市场统一管理。与经营许可证一致。

2、包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

办公面积约 500 平方米，净菜加工车间约 500 平方米，肉类加工车间约 100 平方米；常温仓库 1 个约 400 平米；净菜保鲜库 1 个 140 平方米，毛菜保鲜库 1 个 110 平方米，肉类保鲜库 1 个 50 平方米，肉类冷冻库 1 个 180 平、有设更衣室、风淋室，未配备检验室；员工进入车间有风淋室，更衣室、基本配套设施较为齐全，**现场发现进入车间的洗手设施为手动开关，不符合要求，已现场沟通；**

3、空气、水、能源和其他基础条件的供给；

水主要是蔬菜清洗和清洁场地、生产设备、运输车辆用，使用市场统一提供的自来水。预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）不涉及生产用水；对空气无特殊要求；

4、包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；

企业自主开展虫鼠害控制，在车间入口、车间内、净菜加工区等区域配备有灭蝇灯，能正常开启；车间入口、仓库门口及送货通道均配备有挡鼠板，现场未发现蚊蝇等；

组织所涉及的废弃物较为简单，一般生活垃圾、分拣过程中产生的烂叶子、菜根、土豆皮等集中收集后放置于指定位置垃圾桶由兰考新发地市场物业管理公司处理。清洁设备及地面、运输车辆的生活污水，直接排放城市污水管网

查有 2025.3—2025.8《废弃物处置台账》，废弃物主要为蔬菜叶子，菜根等，处理单位：新发地物业；查 2025 年 9 月 1 日处置记录，蔬菜废弃物 200Kg，处置时间：11:14；处理单位：新发地物业；处理人：张*；记录人：王**；

设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；

1) 车间消毒，使用空气净化消毒器臭氧消毒，时间自动设置时间，一般在班后进行消杀，消杀时间设定为 2 小时；未能保留消毒记录，已现场沟通；

查有《车间设备消毒记录》，时间：2025.9.2 17:30 净菜车间：消毒方式：酒精喷洒，消毒人：张**；

2) 蔬菜筐先使用高压水枪清洗，再用洗洁精刷一遍，最后喷 75%酒精，放入消毒间紫外灯消毒 12 小时消毒；未能形成记录，已现场沟通；

3) 刀具、菜墩使用消毒柜，高温消毒 1 小时，有消毒记录。2025 年 8 月 31 日 18:00-19:00，消毒方式：高温消毒；名称：菜刀 16 把、菜板 16 个；操作人员：张**

4) 冷库：每周打扫一次，酒精喷洒消毒，未保留记录，已现场沟通；

5) 要求外包方运输车辆每日结束配送后先用高压水枪冲洗，再用 84 消毒液喷洒消毒，有清洗消毒记录，查 2024.9-2025.8《车辆清洗消毒记录》，司机：王**；消毒方式：84 消毒液喷洒；

现场查看净菜加工间卫生情况，地面有少量积水，加工过程中产生的土豆皮、菜根、菜头放置于垃圾桶集中存放，班后送至市场指定位置的垃圾桶中，由市场物业统一处理；灭蝇灯开启，地沟无异味，设备卫生良好；车间内有空气净化处理器，每日进行消杀；

5、供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；

供方均为合格供方，详见采购部审核记录

6、来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；

现场观察：

1) 常温库区地面为环氧树脂，地面整洁干净，无积水，分区域存放、灭火器完好，大米、食用油、面粉、调味料标识清楚、离地隔墙；未见与有毒有害物品混放的情况。原料验收见 Q8.6、F8.8 条款审核记录；

2) 毛菜保鲜库：库内地面整洁干净，无杂物，内放有黄瓜、油菜、洋葱，土豆、青椒、茄子用塑料包装袋



包装后放置于塑料垫板上，每袋蔬菜标有配送学校名称及数量；库内放置有温湿度计，温度显示 3℃；

3) 净菜保鲜库：库内地面整洁干净，无杂物，内放有切好的大头菜、土豆片、青椒、胡萝卜、西葫芦盛放于塑料筐内，放置于塑料垫板上，每袋蔬菜标有配送学校名称及数量；库内放置有温湿度计，温度显示 5℃；

4) 冻库：库内地面整洁干净，无杂物，内放有正大琵琶腿、鸡肉丸，放置于塑料垫板上，库内放置有温湿度计，温度显示-18.3℃；

5) 肉类保鲜库：库内地面整洁干净，无杂物，内放有切好的猪肉丁（供方切好）盛放于塑料袋内，放置于塑料垫板上，温度显示 5℃；

毛菜保鲜库、净菜保鲜库、肉类保鲜库内的温度计均未提供校验证据，已开具不符合项，要求企业对其中的一支温度计进行校验并对其他温度计自校；

公司委托物流公司配送，公司策划了基本的配送路线，配送车程基本在 1 小时左右；食材的转运使用手推车和液压车。

配送前随车人员检查配送车辆卫生情况，符合要求后方可装车配送，未保留卫生检查记录，已现场沟通；

7、人员卫生：

健康证见财务部审核记录。

每日进行晨检，提供有《员工健康日检（晨检）表》。抽查 2025 年 9 月晨检记录，检查项目：发热、咽痛、咳嗽、皮肤损伤、腹痛腹泻等，检查人：王**。检查结果：良好；工作服由员工自行清洗消毒；

8、返工管理

预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）销售按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

9、化学品管理情况

现场观察化学用品洗洁精、84、酒精，洗手消毒液单独存放，专人保管，未能提供领用记录，已现场沟通；

10、外来人员管理：

企业对公司内部装有监控系统，对外来人员进行监控，公司大门进行上锁管理，不是内部人员无法进入。

二、生产和服务提供的控制、危害控制计划的实施

公司在管理手册 8 章节进行了规定，同时策划了《与顾客有关过程控制程序》、《产品放行程序》、《关键点的监控程序》、《采购控制程序》、《不合格品控制程序》及销售服务规范等，基本能确保组织在受控条件下进行销售服务提供。

工艺流程图如下：

原料采购→原料验收（OPRP1）→贮存→分拣（净菜处理）→装车→配送

净菜处理流程如下：

蔬菜清洗→去皮→切块→装筐

肉类加工流程：

肉类→改刀→切块（丝）→装筐

其中组织识别的关键过程：销售服务过程；特殊过程：销售服务过程；

外包过程：物流运输。

与企业负责人沟通，学校每周六、周日下达下周的菜单。组织接单后，组织货源，当天早上或头一天下午由供方送货至企业，企业进行分拣处理后放置于冷库中存放，次日早上进行配送，报告单随车配送。米面油向厂家直接采购，供方送货至企业，企业查验后储存、配送；

物流运输：与物流公司签订协议进行运输配送，组织配一个人跟车，送货、签单；

服务过程控制：

1、执行标准：合同中约定的客户要求及国家相关法律法规；

2、监视和测量资源：温湿度计、数字温度计、电子台称；

3、组织编制了《服务质量控制规范》等文件，定期开展客户满意度调查对销售服务过程进行验证；

4、基础设施：有常温库、冷库、电脑、打印机、软件、办公室、空调等基础设施；

5、配备了业务人员均经过培训，经能力评价，以胜任本岗位工作；



6、提供有《销售服务质量检查表》，销售主管每月对销售人员进行考评，考评内容包括：销售人员仪表、服务设施、接待质量、商品的储存、顾客沟通情况等，考评结果均合格；

6、提供了《销售服务过程确认表》，2025. 1. 12 进行了销售服务过程确认，对人员、设备/设施、文件、环境等进行了确认，确认结论：满足要求，确认人员：唐佰昌。

确认结果：过程确认结果有效，产品销售过程能力满足要求；

分拣过程控制：白班进行毛菜的初级处理，清洗、去皮、去根、去头；夜班进行精加工：切片、切丝、切块等；

现场观察，9.7 白班处理的毛菜有土豆、上海青、西葫芦。土豆在洗菜机中清洗完，员工使用去皮刀去皮后放置于毛菜保鲜库待夜班进行切块处理；黄瓜、上海青清洗后使用菜刀去头去跟后放置于毛菜保鲜库待夜班进行切丝、切片处理；

土豆去皮操作人员：张卫红、薛敬伟、徐大燕等；

上海青去跟：潘园杰、李雪花等；西葫芦切块：丁芳芳、刘会霞；

肉分割（切片、切丝）情况（仅在白班加工）：与车间负责人沟通，目前肉类处理量较少，一般要求供方负责处理加工，如果数量较少则组织自行处理，使用切片机、切丝机切片、切丝。

现场观察：员工先用菜刀把鲜肉切成小块，再使用切片机、切丝机切成客户要求大小的肉片、肉丝。案板为不锈钢材质，案板、刀具定期消毒，切肉刀具与蔬菜加工间的刀具分开存放。与车间负责人沟通，为确保食品安全，企业夏季时一般不做鲜肉处理，天气变冷时做少量的鲜肉处理，肉加工车间紧挨冷冻库，加工间的温度基本保持在 20℃左右，切好的肉直接放入保鲜库存放，保鲜库温度显示 4℃。车间内安装有空气净化消毒器进行臭氧消毒，时间自动设置时间，一般在班后进行消杀，消杀时间设定为 2 小时。**与企业沟通，肉类加工间环境温度需要通过采取实际有效的控制手段进行控制，比如安装空调等。**

夜班分拣（净菜处理）过程控制：

夜班的工作主要是把白班处理过的蔬菜切丝、切块、切片，夜班不做肉类加工。现场观察，9.7 号夜班加工的蔬菜有西葫芦、土豆、青椒，上海青无需处理，按照订单数量进行称量分拣。加工好的净菜用塑料袋装好后放塑料筐入保鲜库存放，待次日早晨配送，查看保鲜库温度 4℃。使用的生产设备有切块机、切片机，设备运行良好，员工戴发网、手套、围裙、水靴。夜班工作人员：切土豆人员：刘贝、付茜、张艳芳等。

控制基本合理。

配送过程控制：运输车辆租赁，配送司机、车辆均由为租赁方提供，组织派人随车配送；

配送时间：2025. 9. 8，客户名称：济阳学校，出发时间：2025. 9. 8 7:00，到达时间：2025. 9. 8 7:40；配送司机：洪**，车牌号：豫 B1FU78，为冷链车，由于距离较近，未开启制冷功能，不影响食材新鲜度。配送的食材有：鸡边腿 986 斤、土豆 1600 斤、香菇 200 斤、青红椒 110 斤、西葫芦 920 斤、西红柿 305 斤、南瓜 50 斤、葱 116 斤、姜 29 斤。到达学校后，司机使用自带的手推车卸货，将蔬菜农残检测报告及肉合格证明随送货单交由学校验收人员，学校验收人员核对数量无误后签收。司机、配送人员有健康证明，在有效期内。

本部门识别了 1 个 OPRP：原料验收

行动准则：

果蔬农残检测合格；畜禽肉索取动物检疫合格证明

查：2025. 9. 7 采购单，

1、品名：姜 23 斤；供方名称：市场内个体商户；

2、品名：甘蓝 886 斤；供方名称：市场内个体商户；

3、品名：大葱 213 斤；供方名称：市场内个体商户；

4、品名：玉米段 1275 块；供方名称：市场内个体商户；



5、品名：青椒 55 斤；供方名称：市场内个体商户；

6、品名：土豆 1600 斤；供方名称：市场内个体商户；

7、品名：鸡边腿 986 斤；供方名称：犇燚鲜冻品批发商行；

8、品名：排骨 886 斤；供方名称：郑州双汇；

查 2025.9.8 送货单，

1、收货单位：七彩小学，品名：猪排骨 165 斤、玉米段 99 斤、胡萝卜 66 斤、土豆块 66 斤、大葱 17 斤、姜 4 斤；

2、收货单位：益民南校区，品名：猪排骨 39 斤、玉米段 24 斤、胡萝卜 16 斤、土豆块 16 斤、大葱 4 斤、姜 1 斤；

查 2025.9.7 送货单：

1、收货单位：济阳学校，品名：金龙鱼生抽酱油 2 件、面粉 50 袋、长粒香大米 22 袋、金龙鱼大豆油 4 桶；

3、收货单位：济阳，品名：金龙鱼大豆油 16 桶、生抽酱油 8 件、盐 5 袋、白糖 1 袋、面粉 70 袋、长粒香大米 35 袋；

动物检疫证明（产品 B），编号：4163877423；产品名称：猪—分割肉；签发日期：2025 年 9 月 6 日；

查肉品品质检验合格证，编号：B101603283；产品名称：猪—分割肉；生产日期：2025.9.6

动物检疫证明（产品 B），编号：4163836581；产品名称：猪—分割肉；签发日期：2025 年 9 月 6 日；

查肉品品质检验合格证，编号：B109810729；产品名称：猪—分割肉；生产日期：2025.9.6

动物检疫合格证明（产品 B）编号：4159261081；产品名称：鸡—分割肉；签发日期：2025.9.7；

另抽 2025.5.11 鸡分割肉、2025.4.28 猪分割肉合格证明，均符合要求；

查蔬菜农残检测报告：

检测日期：2025 年 9 月 7 日，产品名称：甘蓝、土豆、青椒、香菇、胡萝卜等，检测结果：合格；检测单位：北京新发地兰考农产品批发市场检测中心；

另抽 2025 年 8 月 5 日农残检测报告，胡萝卜、白菜、土豆、上海青，检测结果：合格；检测单位：北京新发地兰考农产品批发市场检测中心；

另抽 2025 年 6 月 10 日农残检测报告，土豆、甘蓝、大葱、姜，检测结果：合格；检测单位：北京新发地兰考农产品批发市场检测中心；

OPRP 实施控制有效；

三、运行策划及控制（EO）

本部门识别的重要环境因素：潜在的火灾、固废的排放、废水的排放，未有变化

不可接受风险：交通事故、火灾、触电、滑倒、机械碰撞；未有变化

销售部无废气、废渣产生。

噪声：车辆行驶产生的噪声；

生活污水：排入市政管网集中处理。

组织为部分员工缴纳了三险，提供了 2025 年 9 月的缴纳证明。

企业节假日为员工发放月饼等福利、春节发放米面油等；

该企业为食品销售行业，不涉及职业病，相关员工办理了健康证。

与部门负责人交流，公司按时发放手套、围裙、口罩等劳保用品，但未形成发放记录，已与公司负责人沟通；

现场查看：办公场所办公室，消防设施完善，配备灭火器、消防栓、火警报警系统等消防措施，现场未发现大功率电器使用，没有长明灯、垃圾放置于垃圾桶内；

办公室垃圾主要包含硒鼓、废纸等和生活垃圾。硒鼓由供应商回收处理；可回收类（废包装材料、废纸、废塑料等）和生活垃圾、进货查验、分拣、净菜加工过程中产生的废弃物、腐烂物、包装物等自主收集后放置于指定垃圾桶，由市场物业统一处理。



现场检查仓库配备了灭火器，灭火器状态正常；
仓储不涉及危险化学品。

上述环境和职业健康安全管理及目标指标方案制订及实施基本合理，基本处于受控状态。

四、产品和服务的放行

公司产品和服务的放行，需得到相关人员的批准后放行。

蔬菜主要检查外观、新鲜度、核对数量，再由第三方检测农残合格后签收放行；

提供有 2025.3-8 月农残检测报告，检测结果均为合格；该批发市场每日对各商户随机抽样，检测农残，农残结果在市场大显示屏上公示；

禽畜肉每批索取供方检疫证明和合格证，能提供合格证明放行；

预包装食品验收主要查验产品数量、包装、品名、生产日期等信息，每年索取三方检测报告，符合要求后放行

五、采购管理

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有米、面、油、调味品、冻肉、蔬菜、鲜肉等，由供方送货。

查《合格供方名单》：

供方名称	供应主要产品
河南聚海商贸有限公司	米 面 油 调味品、冻肉
河南天康宏展食品有限公司	鲜肉
郑州双汇食品有限公司	鲜肉
兰考县犇犇水产品商行	鸡肉
诸城市亿忻康园食品有限公司	加工销售速冻食品
周梅	蔬菜
付二利	自产西红柿
魏帅	自产芹菜
安徽亿弘包装有限公司	内包装袋
房兰花等	物流运输(外包)

...

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价内容包括供方资质、生产能力、技术状况、检测能力、价格情况、供方信誉、样品情况、业绩、售后服务等；

查《合格供方评价表》，供方名称：河南聚海商贸有限公司，供应产品：米面粮油、调味料，评价时间：2025.1.16；评价人：王银停，审批：洪建国；评价结论：列入合格供应商；

供方资质均齐全、有效，收集了产品第三方检测报告：

1) 供方：河南聚海商贸有限公司 供应：米、面、粮油、调味料、冻肉等

供方资质：《营业执照》信用代码：91410225MA9KPH1948；《食品经营许可证》，许可证编号 JY14102250096359；有效期至：2027-2-17；有效期内。

第三方检测报告：

产品名称：香满园 800 包点用小麦粉；

报告编号：A2250153558103002C；报告日期：2025-3-29



检测项目：色泽、气味，粉质曲线稳定时间，降落数值，磁性金属物，含砂量，灰分含量(以干基计)，湿面筋含量，水分含量，脂肪酸值等

检测结果：符合

检验单位：河南华测检测技术有限公司

产品名称：小麦粉；

报告编号：A2240750559101001Ca；报告日期：2024-12-17

检测项目：苯并(a)芘，硼酸，溴酸钾，镉(Cd)，铬(Cr)等 221 项污染物毒素指标。

检测结果：符合

检验单位：青岛市华测检测技术有限公司

产品名称：小麦粉；

报告编号：A2240750559101001Cb；报告日期：2024-12-17

检测项目：荧光增白剂，过氧化钙(以钙计)，氨基吡啶酸，草醚，丙硫菌唑等 49 项农残指标。

检测结果：符合

检验单位：青岛市华测检测技术有限公司

产品名称：金龙鱼天天健康学生餐专用食用植物调和油(非转基因)；

报告编号：W025061003384；报告日期：2025-3-11

检测项目：色泽、滋味、气味、状态、酸价(KOH)、过氧化值、矿物油、溶剂残留量、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B、苯并[a]芘等。

检测结果：符合

检验单位：上海市质量监督检验技术研究院

产品名称：大米（圆粒米）

报告编号：XWS2025357；报告日期：2025-9-5

检测项目：色泽 气味、水分、加工精度、杂质总量、碎米总量、其中小碎米、不完善粒、无机杂质、黄粒米、互混率、总汞(Hg)、铅(pb)、镉(cd)等。

检测结果：合格

检验单位：舒兰市产品质量计量检测所

产品名称：大米（长粒香）

报告编号：XWS2025358；报告日期：2025-9-5

检测项目：色泽 气味、水分、加工精度、杂质总量、碎米总量、其中小碎米、不完善粒、无机杂质、黄粒米、互混率、总汞(Hg)、铅(pb)、镉(cd)等。

检测结果：合格

检验单位：舒兰市产品质量计量检测所

产品名称：鸡胴体及其可食部分（冻鸡腿）

报告编号：报告编号:FOJ04140105244-R1；报告日期：2025-4-25

检测项目：感官-色泽*、感官-气味*、感官-状态*、挥发性盐基氮、解冻失水率*、总汞(以 Hg 计)、总砷(以



As 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)*、镉(以 Cd 计)*、沙门氏菌、出血性大肠埃希氏菌 O157:H7、菌落总数、大肠菌群*、林丹、五氯硝基苯*

七氯、艾氏剂(以脂肪计), 其他农药产留指标等 74 项。

检测结果: 符合

检测单位: 青岛中一监测有限公司

产品名称: 单冻鸡琵琶腿(出厂检验)

报告编号: SPDQ-20250721108, 报告日期: 2025 年 7 月 21 日,

检测项目: 气味、色泽、状态、净含量、挥发性盐基氮,

结论: 合格。

检测单位: 正大食品(开封)有限公司

供方: 河南天康宏展食品有限公司 供应: 鲜肉

供方资质:《营业执照》, 信用代码: 91410184MA9GXU0N8L ;《生猪定点屠宰证书》, 批准号:郑政函[2022]45 号, 定点屠宰代码:A4101844;《排污许可证》, 证书编号:91410184MA9GXU0N8L001V, 有效期: 自 2021 年 10 月 13 日至 2026 年 10 月 12 日止;《动物防疫条件合格证》, (豫郑新)动防合字第 20140016 号, 代码编号: 410184501140016。有效。

提供动物检疫合格证明: 猪肉

抽查: 1) 2025 年 6 月 23 日, 动物检疫合格证明(产品 B), 编号: NO.4163848514,2550kg, 货主: 河南食多汇商贸有限公司;《肉品品质检验合格证》编号: NO.B101579878, 产品名称: 猪分割肉, 重量: 2550kg, 生产日期: 2025-06-23, 生产单位: 河南天康宏展食品有限公司, 购货方: 河南食多汇商贸有限公司。

2) 2025 年 6 月 4 日, 动物检疫合格证明(产品 B), 编号: NO.4163697836,1390kg, 货主: 河南食多汇商贸有限公司;《肉品品质检验合格证》编号: NO.B70153552, 产品名称: 猪分割肉, 重量: 1390kg, 生产日期: 2025-06-4, 生产单位: 河南天康宏展食品有限公司, 购货方: 河南食多汇商贸有限公司。

3) 2025 年 5 月 6 日, 动物检疫合格证明(产品 B), 编号: NO.4163701983,770kg, 货主: 河南食多汇商贸有限公司;《肉品品质检验合格证》编号: NO.B101663147, 产品名称: 猪分割肉, 重量: 770kg, 生产日期: 2025-05-6, 生产单位: 河南天康宏展食品有限公司, 购货方: 河南食多汇商贸有限公司。

4) 2025 年 4 月 9 日, 动物检疫合格证明(产品 B), 编号: NO.4163684551,1331kg, 货主: 河南食多汇商贸有限公司;《肉品品质检验合格证》编号: NO.B101825548, 产品名称: 猪分割肉, 重量: 1331kg, 生产日期: 2025-04-9, 生产单位: 河南天康宏展食品有限公司, 购货方: 河南食多汇商贸有限公司。

5) 2025 年 9 月 6 日, 动物检疫合格证明(产品 B), 编号: NO.4163877432,1065kg, 货主: 河南食多汇商贸有限公司;《肉品品质检验合格证》编号: NO.B101603283, 产品名称: 猪分割肉, 重量: 1065kg, 生产日期: 2025-09-6, 生产单位: 河南天康宏展食品有限公司, 购货方: 河南食多汇商贸有限公司。提供有河南天康宏展食品有限公司《畜禽产品质量安全检测合格证明》, 检测项目: 盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇(胶体金免疫层析法)。检测结果: 合格。检验: 赵保全, 2025-9-6。

供方: 郑州双汇食品有限公司 供应: 鲜肉

供方资质:《营业执照》, 信用代码: 91410100553179231Q;《生猪定点屠宰证书》, 批准号:郑政函(2020) 20 号;《食品生产许可证》, 编号: SC10441019300064, 产品类别: 肉制品, 有效期至 2026 年 11 月 24 日。有效。

提供检疫证明和肉品品质检验合格证

1) 2025 年 9 月 7 日, 动物检疫合格证明(产品 B), 编号: NO.4163836782,300kg, 产品名称: 猪分割肉,



货主：河南食多汇商贸有限公司；《肉品品质检验合格证》编号：NO.B109812422,产品名称：猪产品，重量：314.46kg，生产日期：20250906，生产单位：郑州双汇食品有限公司，购货方：河南食多汇商贸有限公司。

1) 2025年9月6日，动物检疫合格证明（产品B），编号：NO.4163836581,251kg，产品名称：猪分割肉，货主：河南食多汇商贸有限公司；《肉品品质检验合格证》编号：NO.B109810729,产品名称：猪产品，重量：251.48kg，生产日期：20250904、20250905，生产单位：郑州双汇食品有限公司，购货方：河南食多汇商贸有限公司。

供方：兰考县犇燧水产品商行，供应：鸡肉

供方资质，《营业执照》，统一代码：92410225MAD107C907，注册日期：2023-10-7

提供动物检疫合格证明：鸡肉

1) 2025年9月2日，产品名称：鸡胴体，动物检疫合格证明（产品B），编号：NO.4158394697，货主：兰考县犇燧食品有限公司，数量：100kg；

2) 2025年8月31日，产品名称：鸡胴体，动物检疫合格证明（产品B），编号：NO.4158394633，货主：兰考县犇燧食品有限公司，数量：100kg；

3) 2025年6月29日，产品名称：鸡分割肉，动物检疫合格证明（产品B），编号：NO.4153284492，货主：兰考县犇燧食品有限公司，数量：500kg；

4) 2025年5月15日，产品名称：鸡分割肉，动物检疫合格证明（产品B），编号：NO.41532838554，货主：兰考县犇燧食品有限公司，数量：500kg；

5) 2025年1月8日，产品名称：鸡分割肉，动物检疫合格证明（产品B），编号：NO.4153281269，货主：兰考县犇燧食品有限公司，数量：800kg；

6) 2025年9月7日，产品名称：鸡分割肉，动物检疫合格证明（产品B），编号：NO.4159261081，货主：兰考县犇燧食品有限公司，数量：600kg；

蔬菜的验收：

抽查

1) 2025-1-12，被检商户：食多汇，产地：本地，检测项目：农药残留，产品名称：白菜（<50）3.8、黄瓜（<50）13.6，结果：合格，检测单位：北京新发地兰考农产品批发检测中心；

2) 2024-12-4，被检商户：食多汇，产地：本地，检测项目：农药残留，产品名称：花菜（<50）5.9、上海青（<50）10.5、西红柿（<50）15.4、胡萝卜（<50）1.5，结果：合格，检测单位：北京新发地兰考农产品批发检测中心；

3) 2025-6-23，被检商户：食多汇，产地：本地，检测项目：农药残留，产品名称：甘蓝（<50）8.3、冬瓜（<50）15.1、芹菜（<50）0.2、西葫芦（<50）1.2、上海青（<50）4.4、西红柿（<50）4.5、胡萝卜（<50）13.9，结果：合格，检测单位：北京新发地兰考农产品批发检测中心；

4) 2025-3-31，被检商户：食多汇，产地：本地，检测项目：农药残留，产品名称：蒜苗（<50）9.0、青椒（<50）7.2、杏鲍菇（<50）0.2、上海青（<50）2.5、西葫芦（<50）3.8、西红柿（<50）12.4，结果：合格，检测单位：北京新发地兰考农产品批发检测中心；

5) 2025-5-11，被检商户：食多汇，产地：本地，检测项目：农药残留，产品名称：花菜（<50）33.5、芹菜



(<50) 35.4、黄瓜 (<50) 21.7、洋葱 (<50) 0.2、土豆 (<50) 29.5、香菇 (<50) 16.3、西红柿 (<50) 1.0、胡萝卜 (<50) 0.6, 结果: 合格, 检测单位: 北京新发地兰考农产品批发检测中心;

5) 2025-9-7, 被检商户: 食多汇, 产地: 本地, 检测项目: 农药残留, 产品名称: 甘蓝 (<50) 24.1、土豆 (<50) 19.1、青椒 (<50) 10.8、香菇 (<50) 21.4、胡萝卜 (<50) 25.6, 结果: 合格, 检测单位: 北京新发地兰考农产品批发检测中心;

供方: 安徽亿弘包装有限公司, 供应: 包装袋

资质: 《营业执照》, 统一社会信用代码: 91340881MA2NQLRD9M, 营业期限 2020 年 05 月 11 日长期, 经营范围包含塑料包装的销售。

提供产品第三方检测报告:

产品名称: 日用塑料袋, 报告编号: HAPTX2504015626, 检验委托方: 安徽亿弘包装有限公司, 报告日期: 2025-4-17

检测项目: 感官, 总迁移量, 高锰酸钾消耗量, 重金属 (以 Pb 计)、脱色试验等, 结论: 符合。

检测单位: 江苏环谱检测技术服务有限公司

供方: 临沂市兰山区欧达塑料制品厂, 供应产品: 包装容器塑料筐

公司资质: 营业执照, 统一代码: 92371302MA3J6QJN2D, 经营范围: 塑料制品经营

第三方检测报告

产品名称: 筐, 报告编号: No:18QGW-0412, 报告日期: 2025-1-10.

检测项目: 高锰酸钾消耗量、总迁移量等 7 项。

检查单位: 临沂市产品质量监督检验所

提供采购订单:

2025-9-5, 豫楚香豆制品销售清单, 客户: 食多汇, 豆腐 2779 斤 \times 1.6, 4446 元, 签收: 唐佰昌。

2025-9-4, 老周生姜批发销货清单, 客户: 食多汇, 姜 24 斤 \times 2.2, 31 斤 \times 3, 签收: 唐佰昌;

2025-9-5, 售货清单, 0318325, 客户: 食多汇, 大葱 214 斤, 签收: 唐佰昌;

2025-9-5, 送货单, 编号 0013876, 客户: 食多汇, 黄瓜 2377 斤, 签收: 唐佰昌;

2025-9-5, 销货清单, NO.0034249, 客户: 食多汇, 加工红萝卜 270 斤, 不加工 371 斤, 签收: 唐佰昌;

2025-9-4, 送货单, 编号 NO.9477184, 购货单位: 食多汇, 白菜 1284 斤 \times 0.85, 土豆 811 \times 0.7, 土豆 1113 \times 1, 红椒 214 \times 1.6, 签收: 唐佰昌;

2025-9-4, 销货清单, 凭证号码 No.7777044, 客户: 食多汇, 冬瓜 2138 斤 \times 0.4, 签收: 唐佰昌。

2025-9-3, 送货单, 单位: 食多汇, 橄榄菜 2138 斤 \times 0.9, 签收: 唐佰昌;

2025-9-3, 犇燚海鲜冻品批发商行送货单, 4001001, 客户: 食多汇, 鸡丁肉 1284 斤 \times 5, 签收: 唐佰昌;

2025-9-3, 魏帅蔬菜批发商行销货清单, 客户: 食多汇, 黄瓜, 1071 \times 2.8, 签收人: 唐佰昌;

2025-9-2, 河南聚海商贸有限公司销售出库单, 单据编号: XSCKD20250902006, 客户: 食多汇, 冻鸡琵琶腿 2.5 件, 287.5, 无签收人;

2025-8-28, 河南聚海商贸有限公司销售出库单, 单据编号: XSCKD20250828001, 客户: 食多汇, 金龙鱼大豆油 (10L) 158 桶、金龙鱼生抽酱油 (4.9L \times 2) 30 件、金龙鱼老抽酱油 (4.9L \times 2) 30 件、金龙鱼金标耗油 (GKG \times 2) 20 件、花生米 (1 \times 50) 20 袋、小米 (1 \times 50) 20 袋、绿豆 (1 \times 50) 20 袋、黄豆 (1 \times 50) 10 袋、白糖 (1 \times 100) 12 袋, 长粒香大米 80 袋、长粒香大米 150 袋、面粉 60 袋、金龙鱼大豆油 (10L) 110 桶, 合计 77970.00

2025-7-3, 河南聚海商贸有限公司销售出库单, 单据编号: XSCKD20250703002, 客户: 食多汇, 淀粉 30 袋、福猴豆瓣红桶 (9kg), 30 桶、云南青麻 100 斤、八角 2 斤、味精 (1 \times 50 斤) 6 袋, 合



计 8850.00

2025-9-8, 送货单, No.9477185, 收货单位: 食多汇, 净土豆 355×0.7, 毛土豆 494×1, 甘蓝 1237×1, 共计 1979 元, 签收人: 唐佰昌。

2025-9-8, 销货清单, No.0034250, 收货单位: 食多汇, 红萝卜加工 355×0.5, 不加工 494×0.6, 合计 473. 签收: 张佰昌。

.....

查 2024 年 9 月至 2025 年 6 月, 按同样的方式控制。

查采购合同:

1) 《食材采购合同》, 甲方(采购方): 河南食多汇商贸有限公司, 乙方(供方): 河南聚海商贸有限公司, 签订日期: 2024. 1. 3; 合同期限: 2024-1-3 至甲方通知乙方终止配送之日止; 产品名称: 按规定向甲方提供食材。

2) 《供销合同》, 甲方(采购方): 河南食多汇商贸有限公司, 乙方(卖方): 河南天康宏展食品有限公司, 合同期限: 2025-12-31 至甲方通知乙方终止配送之日止; 产品名称: 猪肉。

2) 《食材采购合同》, 甲方(采购方): 河南食多汇商贸有限公司, 乙方(供方): 兰考县犇燧水产品商行, 签订日期: 2023. 5. 6; 合同期限: 2023-5-6 至甲方通知乙方终止配送之日止; 产品名称: 按规定向甲方提供食材。

3) 《食材采购合同》, 甲方(采购方): 河南食多汇商贸有限公司, 乙方(供方): 兰考县豫楚香豆制品有限公司, 签订日期: 2024. 1. 1; 合同期限: 2024-1-1 至甲方通知乙方终止配送之日止; 产品名称: 按规定向甲方提供食材。

预包装食品冷冻肉产品, 目前组织主要经营冷冻鸡肉产品(单冻鸡琵琶腿), 其他冷冻肉产品较少, 本次审核组织未提供其他冷冻肉产品相关采购证据, 下次审核关注。

外包控制: 物流运输

与胡中长签订《运输承揽合同》, 甲方: 河南食多汇商贸有限公司, 乙方: 胡中长, 身份证: 410225198502203426, 签订日期: 2023. 12. 4; 合同期限自 2023-12-4 至生产结束日(具体服务月数据实结算)未甲方提供运输服务, 合同期满, 自行终止。车牌号: 豫 B1FU78;

与张继标签订《运输承揽合同》, 甲方: 河南食多汇商贸有限公司, 乙方: 张继标, 身份证: 410225198004265518, 签订日期: 2023. 9. 1; 合同期限自 2023-9-1 至生产结束日(具体服务月数据实结算)未甲方提供运输服务, 合同期满, 自行终止。车牌号: 豫 B5HA59;

与李梦迪签订《运输承揽合同》, 甲方: 河南食多汇商贸有限公司, 乙方: 李梦迪, 身份证: 410225200005069384, 签订日期: 2023. 9. 1; 合同期限自 2023-9-1 至生产结束日(具体服务月数据实结算)未甲方提供运输服务, 合同期满, 自行终止。车牌号: 豫 B7DB61;

与房兰花签订《运输承揽合同》, 甲方: 河南食多汇商贸有限公司, 乙方: 房兰花, 身份证: 410225200005069384, 签订日期: 2023. 9. 1; 合同期限自 2023-9-1 至生产结束日(具体服务月数据实结算)未甲方提供运输服务, 合同期满, 自行终止。车牌号: 豫 B9LJ26、豫 BD0F62;

原料采购及供方管理符合要求。

六、EO 合规性评价

公司编制了《合规性评价管理程序》, 在管理手册 9.1.4 合规性评价条款进行了规定。

组织明确了影响企业绩效以及受企业销售服务经营影响的相关方, 并识别和分析了相关方的需求和期望。现场交流总经理表示相关方包含: 立法及政府机构、第三方认证机构、员工队伍、投资者、客户、供



应商等。公司基本明确了这些相关方在食品安全方面的需求和期望，定期评审相关方需求，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。

组织收集了与预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）的销售相关的法律法规，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：收集了与企业适用相关的法律法规及相关要求，抽查包括：《安全生产法》、《食品安全法》、《环境保护法》、《产品质量法》、《中华人民共和国合同法》、《食品召回管理办法》、GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油、GB/T23587-2009 粉条、GB 2707-2016 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）畜、禽产品、GB/T 1354-2018 大米、GB 1352-2023 大豆、GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食、河南省大气污染防治条例、河南省消防条例、河南省安全生产条例、河南省节约用水条例、食品经营许可和备案管理办法、食品生产经营监督检查管理办法、T/CCAA 29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求、河南省固体废物污染环境防治条例等。

提供有《合规性评价报告》，评审方式：会议评审，参加人员：葛燕、唐佰昌、王记涛等，评价日期：2025年03月20日，评价结果：从本年度检查的结果来看，我公司没有违反国家法律、法规及相关标准，能严格遵守国家有关食品安全管理方面的相关规定，密切关注法律法规的变化，并适时调整，严格按体系标准执行。未发生重大安全事故，无食品安全事件发生，未发生传染病及其他卫生防疫问题事件，无个人或单位投诉。各项目的食品安全管理行为符合法律法规和标准要求，对于合规性评价分析所发现的薄弱环节，公司将制定改进措施，以持续改进公司和项目的安全管理绩效。对在合规性证据收集过程中发现的个别不符合，各部门均能够及时组织力量进行原因分析，制定纠正和预防措施，并积极开展纠偏活动。通过对纠偏结果的考核，表明纠正措施制订是适宜的，执行结果是有效的。对公司的食品安全管理水平的提高起到了明显的促进作用。

现场与总经理交流，其表示公司目前客户需求基本稳定，主要为大客户提供配送销售服务，客户需求给予关注，并得到满足。基本符合要求。

七、食品安全小组确认证

公司制定了《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；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，由采购部负责，每批次从合格供方采购，蔬菜及禽畜肉每批索证索票、预包装食品每年索取三方检测报告；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。

——预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）销售，

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁等动态管控，具体见销售部审核记录。

——《PRP 验证记录》，验证人员：食品安全小组，验证日期：2025.03.20，验证内容包括：配送区场所环境、建筑场所与布局、设备设施等进行验证。完全覆盖实际运营的预包装食品（米、面、粮油）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）销售。

——《OPRP 验证记录》，验证人员：食品安全小组，验证日期：2025.03.20，验证内容包括：加工用水安全、食品接触面的条件和清洁（包括设备、工具、用具等），防止交叉污染、洗手、消毒卫生间设施的清洁与维护、防止润滑剂、燃料、杀虫剂、清洁剂、冷凝剂、其他化学、物理、生物杂质的污染、有毒化合物的标识、储存及使用、虫害的防治、其他操作性前提要求等进行验证，总结论：操作性前提方案（OPRP）的实施持续达到了预期效果。完全覆盖实际运营的预包装食品（米、面、粮油）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类）销售。

——《HACCP 验证记录表》，验证人员：食品安全小组，验证日期：2025.03.20，验证内容包括评价产品和销售过程、终产品和原辅料的产品描述是否与实际相符、实际操作是否与工艺描述相符、评价 HACCP 计划的实施情况等，验证结果：HACCP 计划的实施达到了预期效果。



——《验证结果分析记录》，分析人员：食品安全小组，验证日期：2025.03.20。对以下7个方面的验证结果进行分析：基础设施和维护方案的验证、PRP的验证、OPRP的验证、HACCP计划的验证、CCP的验证、食品安全、HACCP管理体系内、外部审核、最终产品的检测等。

分析结论：PRP和OPRP的策划达到标准的要求，符合公司的设备、生产环境的控制要求，建立的HACCP计划能有效控制OPRP，并在生产中得到有效实施。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。

改进要求：无。

八、致敏物质的管理

公司在《管理手册》中8.13条款进行了规定，并策划了《过敏原控制程序》，防止在储存、运输、加工等过程中对产品造成污染。程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责权限，原材料购进控制、监管和追溯，以及纠偏措施等进行了策划，策划基本合理。公司目前主要销售的预包装食品（米、面、粮油、冷冻肉）、初级农产品（蔬菜、畜禽肉类），客户群体为兰考当地中小学，暂无出口产品。

提供《产品过敏原分析表》，涉及过敏原物质成份物质主要：经识别本公司致敏原物质：油、面粉、花生、鸡蛋、豆腐、面条等，未有变化。

提供有《过敏原控制确认报告》，确认时间：2025.01.06，确认结果：通过对以上问题的讨论分析，HACCP小组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。

进行了致敏物质交叉污染的控制措施验证，体现在《过敏原控制措施验证记录》，验证时间：2025.03.20，验证结果：经过现场观察、查验大量记录，从原辅料的采购、仓储等过程，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。

致敏原控制确认验证控制基本充分。

九、食品防护

公司在管理手册的8.16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。

食品安全防护计划策划中，对全公司外/内部、工作安全、人员安全、信息安全、供应链安全、其他方面的安全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。

查见：

——《薄弱环节防护措施表》，薄弱环节：进入储藏区域的人员是否经过许可；防护措施：由专人负责储藏区域人员进出管理，未经允许不得随意进入，并在关键区域布控摄像头监视。

——《食品防护计划有效性验证》，评估和确认人员：食品安全防护小组，结论：有效，现场与企业沟通对验证日期的确定。

同时在2025年3月20日开展了《食品防护计划演练》演练项目：外来人员未经许可进入仓库区域，演练结论：本次演练验证了《食品安全防护计划》的有效运行，提高了应对性和快速反应的能力，有利于企业为员工创造一个安全的工作环境，为顾客提供有质量保证的产品。

控制措施基本符合要求。

食品防护计划实施过程结合公司前提方案/良好卫生规范运行进行控制。

十、顾客满意度

企业每年开展顾客满意度调查，于2025年5月30日开展了顾客满意度调查，顾客名称：辽源学校、启航小学，从品质、价格、交货期、服务等方面进行了评价，最终得分：98分，基本满意。

兰考市教体局每月组织学校对配送单位进行考评，教体局结合学校反馈意见每周召开食品安全座谈会，会



上通报学校反馈的问题，督促各配送单位及时整改，该组织排名在前几位，得到了学校的一致好评。基本满足要求。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合

公司按照策划于 2025 年 4 月 26 日实施了管理评审，提供有 2025 年度管理评审审核计划、会议签到表、各部门体系运行总结报告、管理评审报告等。

公司按照内审计划的要求，于 2025 年 04 月 11 日-4 月 12 日实施了质量、职业健康、环境、食品安全管理体系、HACCP 体系内部审核，内审员经过培训后上岗。

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，提出的不符合项，已采取纠正和纠正措施。

内部审核、管理评审基本有效。

2.4 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《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》，

原料采购来自合格供方，预包装食品每年索取产品三方检测报告，无法提供检测报告则取消供方资格；蔬菜每批原料验收主要以感官检查、核对数量等方式为主，同时进行农残检测，发现不合格退货处理；鲜畜肉每批索取合格证明，未能提供这取消供方资格；

不合格主要为产品不合格、服务过程不合格。与负责人沟通，目前发生的不合格主要是进货查验时发现的数量短缺、破损、蔬菜不新鲜等问题。处理方式：数量短缺按实际数量收货，破损、感官不合格的直接退货，不予接收，按实际数量入库；

与负责人沟通，近期有客户反馈的问题有：肉切的大小不合适，处理措施：重新加工；

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。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

编制了《纠正和预防措施控制程序》，针对日常检查中出现的不符合和重复出现的质量问题 and 不合格以及内审中出现的不符合项和均采取了纠正措施并对其实施情况进行跟踪验证，同时对采取的纠正措施的有效性进行了评审。从检查结果看，纠正措施和预防措施活动能够很好的开展，符合体系文件和标准的要求。

该公司通过日常对各项工作检查的情况，对发现的问题能立即分析原因跟踪改进，具有一定的持续改进能力，制定纠正和预防措施包括：潜在不符合的发现、原因分析、预防措施并实施，现场审核验证基本有效。

3) 投诉的接受和处理情况:

公司在管理手册中对投诉处理控制要求进行了规定，投诉处理由销售部负责，查投诉处理管理情况：

现场与企业负责人沟通，在审核周期内未发生投诉现象，会出现配送到学校数量与要货数量不一致的情况，会与学校沟通，数量少的情况下会第二天会补齐，多的情况下校方就直接签收。该公司投诉处理控制基本符合标准要求。

三、管理体系任何变更情况



- 1) 组织的名称、位置与区域: 无
- 2) 组织机构: 无
- 3) 管理体系: 管理手册、危害控制计划有修订
- 4) 资源配置: 组织人数由 19 人增加到 27 人, 增加的人员为分拣人员;
- 5) 产品及其主要过程: 增加了生鲜肉的分割(切片、切丝)业务
- 6) 法律法规及产品、检验标准: 无
- 7) 外部环境: 无
- 8) 审核范围(及不适用条款的合理性): 无
- 9) 联系方式: 无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

初审审核的不符合项经本次审核验证, 已整改, 有效。

五、认证证书及标志的使用

业务洽谈时出示证书原件, 未使用认证标志, 暂停期间未使用证书及标志。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

无变化

经过审核, 审核组认为认证范围适宜, 详见《认证证书内容确认表》。

说明: 审核范围在监督审核时有变化, 需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, 河南食多汇商贸有限公司的

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



推荐意见: 暂停证书的原因已经消除, 恢复认证注册

保持认证注册

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, 保持认证注册

暂停认证注册

扩大认证范围

缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组: 马焕秋、朱宗磊



被认证方需要关注的事项

(本事项应在末次会议上宣读)

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

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

2、为了双方的利益,希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件:包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排,确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况,请贵公司按照要求接受监督审核,监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩,以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核,证书将会被暂停,请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司,以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行,请贵单位遵守认证合同相关责任和义务,按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核,有可能提前较短时间通知受审核方,希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS(中国合格评定国家认可委员会)认可标志的认证证书,应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核,如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定,被认证方应接受政府主管部门的抽查;根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时,恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下,可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中,对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉,电话:010-58246011;也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉,以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。