

项目编号：20272-2024-QEOFH

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：江苏惠尔福食品有限公司

审核体系：危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）：汪桂明

审核组员（签字）：无

报告日期：2025年10月19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 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：汪桂明

组员：无



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
1	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1HACCP-1043149	FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	陈丽、范玲玲、徐江涛	向导	受审核方
2	无	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：

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■单一体系审核；

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：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、食品标识管理规定、食品召回管理办法、食品经营许可和备案管理办法、中华人民共和国农产品质量安全法、食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范等；

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：GB 2707食品安全国家标准



鲜（冻）畜、禽产品、食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量GB 2763、食品安全国家标准 食品中污染物限量、食品安全国家标准 真菌毒素限量、GB 29921预包装食品中致病菌限量、T/CCAA 29-2016食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求、GB/T 1535大豆油、SB/T 10292、食用调和油、GB 16869鲜、冻禽产品、GB 9959.1鲜、冻片猪肉、GB/T 17238鲜、冻分割牛肉、GB 2715食品安全国家标准 粮食等；

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10月18日上午至2025年10月19日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年6月15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）：

H:位于江苏省连云港市海州区新浦工业园东海路66号车间2号1楼江苏惠尔福食品有限公司的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）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：江苏省连云港市海州区东海路 66 号车间 2 号 1 楼

办公地址：江苏省连云港市海州区新浦工业园东海路 66 号车间 2 号 1 楼

经营地址：江苏省连云港市海州区新浦工业园东海路 66 号车间 2 号 1 楼

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：未能在规定的期限内进行监督审核

暂停期间体系运行情况 & 认证证书及标识使用情况：无

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：经现场审核确认暂停证书的原因消除

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：行政部 H：3.2

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11月18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10月19日前。

2) 下次审核时应重点关注：

供方及供货质量管理情况；关键控制点的实施情况；产品放行管理情况；良好卫生规范实施情况；记录保持与管理等。

3) 本次审核发现的正面信息：

公司销售的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）的销售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，公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉；公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理，公司配置资源基本充分合理。

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 HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）的销售过程，依据《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，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，基本可以运用，能够在日常管理、采购和销售加工过程运用管理体系工具、过程方法，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：

公司记录填写及时性及归档规范性需加强；

需持续关注公司新经营产品及时更新危害控制计划。

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《目标分解考核记录》，查公司 HACCP 目标及其测量方法以及实现评价情况如下：



食品安全目标	计算方法	考核周期	目标实际完成情况（2024年6月至2025年9月）
食品安全事故发生次数为：0/月；	统计食品安全卫生事故的次数	每月	0
食品安全投诉事故发生次数为：≤1起/月	统计食品安全投诉事故发生的次数	每月	0

公司食品安全目标：2024年6月至2025年9月均达成，10月正在实施中，审批：张明亮 日期 2025.9.30

2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合

1. 前提方案/良好卫生规范管理情况

公司在管理手册中进行了规定，并策划了《基础设施控制程序》、《前提计划控制程序》、《前提方案（良好卫生规范）》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、废弃物、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康、运输储存等进行了规定。

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：

公司坐落于江苏省连云港市海州区新浦工业园东海路66号车间2号1楼，位于工业园区，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；

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，销售车间分为素菜分拣区、水果分拣区、水产品区、禽畜类区、粮油干调区、出货区、冷藏冷冻库，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，有配置简单的洗手设施，有清洁剂、酒精消毒剂。冷藏冷冻库，保鲜库3个、冷冻库2个（因运行成本及使用量，停用1个速冻库），分区管理符合销售要求；对现场进行清洁消毒；

监视和测量资源：温湿度计、电子台秤、农残检测仪、多功能食品安全检测仪；

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。

有洗手池，每日进行清理，现场观察基本整洁；现场产品离地隔墙，有塑料栈板、塑料筐，清洁干净。

卫生间在分拣区及仓库区域外。

办公室配置空调设施、照明设施，卫生环境较好，无粉尘、无有毒有害气体等，配置有灭火器等设施；

查看 现场不涉及：特种设备。

——空气和水质：

空气和水的管理：销售对空气无特殊要求，少量用水主要是清洁使用，来自自来水。

采购产品销售前公司主要进行品种、重量分拣工作，未进行初加工，配置有洗手消杀设施，配送由公司自行配送，基本符合要求。

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，放置整齐。

抽有2025年9月30日、2025年10月18日、2025年6月12日车间或出货口消毒记录表，记录消毒场所、消毒时间、用品84，消毒方式 喷洒或擦拭，消毒人签名；记录84消毒液配比为1：200比例。

——包装材料

包装材料：主要是产品原包装箱，分装后会用食品级塑料袋包装，需要保鲜的原材料会放入泡沫箱中加入少量冰块进行保鲜运输，小件选材料会放到周转箱内防止物品丢失，控制基本符合；

——虫害防治



防虫设施：灭蝇灯、粘鼠板。

虫鼠害防治：公司在仓储库门口配置有挡鼠板，厂房外有诱鼠装置，现场未发现有鼠迹，车间内通道及仓库灭蝇灯较少，现场观察有少量的蚊虫，灭蝇灯配备不充足。以开不符合。

查有2025年9月26日、2025年10月18日《虫鼠害控制记录》每日对挡鼠板（摆位、防害情况）、捕鼠器（摆位、清理）、电子灭菌灭蝇灯（摆位、防害运行情况、清理清洗）、风帘（摆位、每周清理、损坏）进行检查，检查人王新；另查2024年9月12日、10月22日记录，管控方式相同，基本符合要求，但这两份记录打勾不够规范现场交流注意书写工整；

——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；清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放管网。

查《废弃物处置记录表》：2025年4月17日废弃物种类：废菜，数量1.7kg，处理时间：19：00，记录：陈成；2025年5月24日废弃物种类：废菜，数量3kg，处理时间：18：20，记录：陈成，基本符合要求。

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行卫生、健康检查确认，无异常方可上岗；

查有2025年1月3日、10月4日、10月18日员工健康晨检记录表，检查体温、个人卫生状况、身体健康状况7方面，无异常，检查人范玲玲。提供员工健康证在有效期内，详见3.2检查表；

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

现场环境卫生良好，栈板、称台面、塑料筐面清洁卫生，使用前后进行卫生检查、整洁。每班次结束对现场各区域进行彻底卫生清洁，销售车辆等进行卫生清理、电子秤台面或设备表面、工具或塑料筐清洗干净后用自来水或84消毒液消毒，每天分拣或配送结束后进行。

查消毒记录表

抽有2025年9月30日、2025年10月18日、2025年6月12日车间或出货口消毒记录表，记录消毒场所、消毒时间、用品84，消毒方式 喷洒或擦拭，消毒人签名；记录84消毒液配比为1：200比例。

抽有2025年2月12日、2025年10月17日、2025年9月18日运输车辆清洗消毒记录表，记录车牌号、消毒时间、用品84消毒液，消毒人签名

查有2025年4月15日、2025年1月19日配送车辆卫生日常检查表，检查项目11项，检查结果：合格，检查人：王新；

查2025年2月15日、3月29日车间场所清洁消毒记录表，包括清洁消毒方式（打扫、冲洗、除虫、酒精消毒），操作时间记录起止时间，操作人：江帅；

公司销售产品基本对物理污染、化学污染的风险较低，主要通过分拣、装卸、对配送车辆的检查、避免与有毒有害物质混放等方式进行控制；主要通过环境卫生管理、与食品材接触塑料筐或运输设备管理、对配送车辆检查、避免与有毒有害物质混放等方式进行控制，现场观察管控基本充分。

——返工管理



公司销售活动按照客户订单进行处理，本审核周期不涉及返工过程。

——化学品管理情况

本审核周期主要是84消毒液等，现买现用，现场观察未固定区域存放，按标签说明进行配置、使用。

查有2025年9月8日84消毒液 领用数量2瓶，有领用人签名，用途：消毒，发放人：王新；

查有2025年10月18日84消毒液 领用数量1瓶，有领用人签名，用途：消毒，发放人：王新；

——验收管理

原辅料验收管控情况见H3.8条款审核记录。

——来访者管理：

公司由专人负责仓库、分拣区域管理，特殊情况只有授权人员、领导允许后专人陪同进入，不允许接触食材，可以远处进行观察。

——运输和储存、库存管理

OPRP2临时储存 行动准则：分区放置；控制仓储温度，冷藏温度：0-8℃、冷冻温度≤-18℃

公司配置配送车辆：4辆车（3个常温车、1个冷藏车），涉及销售保鲜库1个（三个门1、2、3）、冷冻库 2个（其中1个速冻库未使用）；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小时左右；

大部分供方均在公司周边，客户不定时在平台下单最少提前一天下单，供货单位不定，平台统一管理，公司当天或提前一天分拣，公司配送部在指定位置装货，根据客户地点数量，由公司配送部按客户要求派送。

提供有留样柜、冷鲜库、冷藏库温度监控记录。

抽查《冷藏设施测温记录》，2025-10-18，冷藏库温度为：-19.1℃。现场查看早6：25温度为-18.5℃，均满足-14~-18℃的要求；有冷鲜库（三个门内部是相同的）1早2中3晚记录温度分别为2.1℃、1.9℃、2℃，早6：26观察温度为4℃；留样柜温度2度，现场观察3℃，检查人范玲玲；

抽2025-9-28，冷藏库温度为：-18.4℃；有冷鲜库1早2中3晚记录温度分别为2℃、1.9℃、2℃，留样柜温度2度，检查人范玲玲；

抽2024-12-16，冷藏库温度为：-18.2℃；有冷鲜库1早2中3晚记录温度分别为1.3℃、1.2℃、1.1℃，留样柜温度2度，检查人范玲玲；

与企业沟通，冷库、冷鲜库开门对温度有影响会暂时达不到温度要求，不使用时，负责人表示温度能够达到要求，基本符合OPRP的行动准则要求。

采购接收货物和销售过程对配送原材料进行质量检验；主要控制食材防护和车辆卫生。公司大部分供方均在公司周边，客户至少提前一天下订单，公司配送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到客户处，客户送货上门，库存临时周暂货物存放，负责人介绍，基本第二天配送出去，不会超过2-3天，分类别放在栈板上，现场干净卫生，未存放与食品无关物品。

与负责人交流介绍，公司无大量库存，现场查看有少量预包装食品主要为调味品、少量蔬菜放在冷鲜库中，鲜肉无贮存，冷库中存放少量的速冻预包装食品，在公司只做周转暂存，当天要货当天送或提前一天下午到货早上送，常规提前一天或当天采购、分拣，入库前检查包装完好、外观质量情况，有无检验合格或防疫合格证。

公司配送：公司配置有4辆配送车，3个常温箱式货车苏GW2818、苏G47U01、苏GY562F，1辆冷藏车苏



G995KG; 公司策划了基本的配送路线, 按线路上一家一家配送;

查配送车辆的维保情况, 负责人表示车辆按照公里数进行按期维保, 就近正规维修车行进行; 车辆清洁消毒由公司进行, 每次配送完进行。管理层介绍, 本审核周期, 车辆未发生故障异常情况。

冷冻库、冷藏库的维保情况: 负责人介绍, 本审核周期未出现异常情况, 有异常或定期联系外部服务方进行维护, 并对温度进行查验, 有异常能做到及时沟通处理。现场观察冷藏库、冷冻库运行基本正常。

其他方面: 现场询问员工徐江涛、王新, 其表示工作氛围比较和谐, 领导关心员工, 经常与员工进行交流, 引导员工努力工作, 对工作环境有管理。

查有2025年9月5日16:00、2025年10月17日16:00仓库清洁消毒记录表, 记录项目打扫、冲洗、除尘, 消毒剂名称84消毒液, 比例1:100, 位置: 仓库全区, 消毒人江帅;

查看送货单, 有配送客户信息、地址、商品信息, 有配送人和验收人员签名。

收货单位: 连云港市海州区幼儿教育中心车站分园, 送货日期: 2025年06月13日, 配送商品、数量和价格, 有美都西瓜(头茬瓜)、万仟0蔗糖鸡蛋糕220g/盒、白蘑菇、青菜(上海青)、精品胡萝卜、老冰糖、猪肋排(一级)(猪小排、仔排)、万仟原味芝士75g/盒、小白嘴山药(铁棒山药)、卫岗纯鲜牛奶195ml。订单编号:202506091547059757, 下单时间: 2025-06-09 15:47:05

收货单位: 灌南县实验中学西校区, 送货日期: 2025年06月13日, 配送商品、数量和价格, 有方火腿、君乐宝简醇酸奶(150g)、南美白对虾40头/kg(活)、乌江榨菜(清爽)(70)、鸡蛋、铁棍山药, 订单编号: 202506041219096142, 下单时间: 2025-06-04 12:19:10。

收货单位: 连云港市中云中学, 送货日期: 2025年09月19日, 配送商品、数量和价格, 有西红柿、蒜米、生姜、大葱、鸡蛋、羊角椒、鲜海带丝、去根松花菜、精品胡萝卜、冻毛豆粒、玉米粒、国产鸡胸肉(一级)、青菜、小豆芽、千张(百叶)、金锣王中王优级火腿肠、猪肉(里脊肉)一级5号肉, 订单编号: 202509120811439616, 下单时间: 2025-09-12 08:11:44。

收货单位: 江苏省海州高级中学, 送货日期: 2025年10月18日, 配送商品、数量和价格, 有优质黄瓜(刺黄瓜)、小豆芽、芹菜、卤香干(红香干/茶干)、康大海青黑椒肉柳1kg*10袋、生姜、杏鲍菇(香意)、山药(粗、脆)、顺尔嘉锅包肉0.8kg*10/箱、安亿食品脆香藕盒900g/袋*10袋、苔白菜、新土豆、黄皮洋葱、王守义十三香(整箱100盒*45g)、生菜、琵琶腿/鸡腿(60头/箱)10kg一箱(一级)、金锣后腿肉、骄泰脆皮年糕1kg/袋*10袋、圣女果、宏丰园纯手工面筋串30g*30支*10袋、学子膳卡兹脆鸡排100g*10片*10袋/箱。订单编号: 202510161508299531, 下单时间: 2025-10-16 15:08:30;

2025年10月18日, 6:25现场观察工作人员出库、装车及交付活动, 现场三名工作人员, 一名配送人员, 两名工作人员协助分拣、出货/出库装卸车;

观察现场食材分品种摆放在塑料栈板或塑料筐中, 标签标注重量, 抽查看有蔬菜(有土豆、黄瓜、芹菜、生姜、山药、杏鲍菇、洋葱等)、有速冻食品(有锅包肉、脆香藕盒、琵琶腿等)、调味料(王守义十三香)、金锣后腿肉、圣女果, 并有配送单, 客户江苏海州高级中学;

速冻食品从冷库中早上根据需求现出货, 观察冷库温度为-18.5℃; 鲜肉为早上供应商送货或去市场取货;

采用小推车周转, 人装搬运, 分类、分品种装车, 整齐摆放; 配送车辆车牌号为苏GK195Y, 配送人为江帅; 观察装货前车箱清洁干净, 询问江帅车辆卫生管理: 回答每次送完货对车辆进行清洁, 消毒采用84消毒液;



江帅边装车边按配送单核对确认品种、重量，装车完毕立即封闭车门。

随车前往学校，约6:50到学校-7:30完成卸车交付，学校接货人员有食堂工作人员、学校负责人等五人，现场当面查验，并一一称量验收，验收完毕，负责人在配送单签名、接收报告单或合格证，公司给客户提供了《送货单》4联，给公司返回1张送货单，配货员江帅；食堂工作人员负责往食堂内转运，配送人员不需要进入食堂。配送食材全部接收，未发现异常。7:30返程。

2. 设计和开发管理情况

公司设计和开发负责人主要为张明亮、王新，《管理手册》对标准中8.3设计和开发进行了阐述，针对设计和开发过程，在文件中对输入→评审→输出等过程进行了规定，市场部负责组织产品设计开发的策划和实施。目前公司按照客户要求提供预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）、散装食品（肉类）、食用农产品（蔬菜、水果、鸡蛋）销售，在公司建立初期已经进行了流程及要求的策划，目前暂不涉及设计开发及其更改活动。本审核周期销售和服务活动均为常规方式，根据公司常规及客户要求完成销售和服务工作，暂时没有新的销售和服务活动策划和推出，今后如涉及设计开发，则按照该设计开发控制程序进行控制。

3. 采购管理、食品欺诈预防、产品放行管理情况

组织制定了《食品安全验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划见HACCP小组的审核记录，涉及本部门的主要是原材料验收过程的验证过程管理。

提供有《食品安全管理制度》、《食品进货查验制度》、《商品出货管理及检验制度》管理手册，对原料验收检验、销售过程及成品检验放行做了规定。公司主要畜禽肉类，其他销售产品有鸡蛋、蔬菜类、水果类、粮油、预包装肉类冻品的销售，销售行业特殊性，产品原料基本等同于成品。

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。公司销售的成品同原料，对采购食材原料质量控制同时也是进行销售终产品质量控制。

采购和配送交付安排过程，管理层与具体工作人员说明注意事项及质量、食品安全控制要求。

公司经过教育局，市场监督局，农发集团、市监委四方验收进入连云港市阳光食堂直采平台，成为平台下的合格供应商，主要为连云港及周边幼儿园、学校食堂、企业食堂配送预包装食品（含冷藏冷冻），农副产品（鲜肉、鲜蛋、新鲜蔬菜、新鲜水果、水产品、豆制品）

查到合格供应商名单

序号	供应商（含外包方）	供货或服务
1	连云港科旭食品科技有限公司	鲜肉，鸡蛋
2	连云港古润商贸有限公司	调料
3	连云港润聚商贸有限公司	海鲜豆制品，蔬菜
4	海州区裕发冷冻食品批发部	冻货
5	江苏万千食品投资有限公司	糕点
6	宏伟果品购销中心	水果
7	连云港农发供应链管理有限公司	米面粮油
8	连云港市亿恒粮油贸易有限公司	米面粮油
9	河南华测检测技术有限公司	农残第三方检测（外包）



10 湖北国测计量检测技术有限公司 计量器具检定或校准（外包）

11 中海制冷 冷库维护

.....

抽查连云港科旭食品科技有限公司、连云港古润商贸有限公司、连云港润聚商贸有限公司、海州区裕发冷冻食品批发部、江苏万千食品投资有限公司、宏伟果品购销中心、连云港农发供应链管理有限公司、连云港市亿恒粮油贸易有限公司供应商评审表，复评审结果：继续保持为合格供方，总经理张明亮，日期2024.12.20

抽查河南华测检测技术有限公司、湖北国测计量检测技术有限公司有外包方评审表，项目11项，参加部门有销售部、行政部、配送部，评审结论：同意，总经理张明亮，日期2025.1.3

查有快检实验室运营合作协议书，公司与乙方河南华测检测技术有限公司签订，日期2024年11月11日，合同有效期一年，负责人表述继续与其合作新合同洽谈中。合同明确乙方为甲方每日到货的果蔬、禽蛋肉，豆制品、面制品等进行快速检测，检测项目为检测项目为有机磷及氨基甲酸酯类农残、瘦肉精、氟喹诺酮类、吊白块、二氧化硫、亚硝酸盐等，可根据客户需求增加检测品类；

查到沭阳县福康豆制品厂 豆制品供应采购合同，期限：2025年1月1日-2026年1月1日；

查到山东汇融肉制品有限公司合作协议书，猪肉及副产品，期限：2025年2月11日-2026年2月11日；

查到连云港牛魔王农业技术有限公司牛羊肉及禽肉类供销合同，期限：2024年10月1日-2026年10月1日；

查到东海县超秋农业开发有限公司蔬菜种植合作协议，签订日期 2025年6月22日，合同未明确有效期，口述有效期一年，提醒注意在合同中明确。

供应商资质

抽连云港德厚食品有限公司 有营业执照 统一社会信用代码91320706MABRX4LE00，食品经营许可证 编号：JY13207060400378，均在有效期内，经营项目：预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售，散装食品（含冷藏冷冻食品）销售

连云港鸿坤食品销售有限公司 有营业执照 统一社会信用代码913207060695387067，食品经营许可证 编号：JY13207060096075，均在有效期内，经营项目：预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售，散装食品（含冷藏冷冻食品）销售

连云港太佑商贸有限公司有营业执照 统一社会信用代码20706596902119K，食品经营许可证 编号：JY13207060431035，均在有效期内，经营项目：预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售，散装食品（含冷藏冷冻食品）销售

询问负责人表示审核周期内未发生紧急采购放行情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，采购产品满足公司验收标准要求，采购发现不合格情况立即进行退换货，如生产日期临期、预包装食品漏气、水果蔬菜不新鲜等情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，不涉及食品添加剂的使用；交付产品过程发现异常，如品种不对或重量不对或水果蔬菜及肉品不新鲜等交付验收时发现异常及时退换货处理。

查原料进厂验收管理情况：

查到豆制品类、畜禽肉类、米面粮油类、蔬菜类、干货调味品、禽蛋类、水产类、牛奶制品、面包零



食点心、冷藏冷冻品类、食品添加剂类（安琪高活性干酵母）进货查验记录表，记录每天进货食材名称、规格、数量、日期、供货者、随货证明文件、入库外观检查情况；

抽2025年9月27日进货安琪高活性干酵母，10月13日方火腿、鸡精、味精，9月23日鸡蛋、草鸡蛋、咸鸭蛋，9月18日活对虾、带鱼段、带鱼、白对虾、海带丝，9月24日橙子、火龙果，10月15日生姜、白菜，9月27日大米、大豆油，10月13日五花肉、腿肉、牛胸肉均提供进货查验记录，结果为√；并查到10月18日洋葱、生菜、黄瓜、生姜、杏鲍菇、芹菜、新土豆进货查验记录，结果为√。

OPRP1：果蔬类农残测试，随机抽取：

查有产品检验记录登记表（自检）

抽2025年9月1日检验记录：西兰花 农残、鸡蛋 氟苯尼考、包菜 农残、水面筋 吊白块、鹌鹑蛋 亚硝酸盐、白糖二氧化硫和亚硝酸盐、白对虾 甲醛、面食馓子 硫酸铝钾等24种，检验结果：阴性，记录检验时间、检验人员陈全。

抽2025年10月16日检验记录：百合 农残、冬瓜 农残、茴香 农残、西芹 农残、西红柿 农残、鸡蛋 氟苯尼考、老豆腐 吊白块、小豆芽 6-苄基腺嘌呤、虾 甲醛等35种，检验结果：阴性，记录检验时间、检验人员陈全。

同时查到18日配送产品2025年10月17日检验结果均为阴性，有检验记录。

查有2025年9月28日鲜海带 有机磷和氨基酸酯类农药自检，结果为阴性；2025年9月23日黑鱼检测甲醛，结果为阴性；自检小票时间长不清楚，沟通电子版检验验证上传地方阳光平台保存。

查有2025年10月15日苹果、10月10日梨、10月8日橙子有机磷和氨基酸酯类农药自检，结果为阴性；

查委托第三方农残检测

查有2025年10月8日食品快速检测数据单，编号：A2250454917104038，精品胡萝卜 有机磷和氨基酸酯类农药 阴性，检测单位：江苏华测品标检测认证技术有限公司

同时查到2025年10月18日的青椒、山药、大葱、红辣椒、高瓜、精品胡萝卜、毛豆米、南瓜、山药、玉米、菇、紫薯均有快速检测数据单，项目有机磷和氨基酸酯类农药 阴性，检测单位：江苏华测品标检测认证技术有限公司。

查到2025年6月10日的大白菜、冬瓜、山药、大葱、红皮洋葱、红薯、毛豆类、生姜、蒜米、白菜、茼蒿、西红柿、小葱、新土豆均有快速检测数据单，项目有机磷和氨基酸酯类农药 阴性，检测单位：江苏华测品标检测认证技术有限公司。

查到2025年6月6日的苹果、包菜、茄子、青菜均有快速检测数据单，项目有机磷和氨基酸酯类农药 阴性，检测单位：江苏华测品标检测认证技术有限公司。

OPRP1：验收

抽查生产日期2025-5-29猪-分割肉，动物检验检疫证明编号：3744008138，并肉品品质检验合格证，符合。

同时查到2025年7月29日猪-其他副产品检疫证明N9374504441、肉品品质检验合格证，符合。



抽查生产日期2025-9-25猪-分割肉，动物检验检疫证明编号：N93745369902，肉品品质检验合格证，符合。

抽查2025-10-15 牛-分割肉，有动物检验检疫证明编号：3231589817，有肉品品质检验合格证，编号：No. GN00102560，瘦肉精检查阴性，水分合格，符合。同时查到10月16日检疫证、合格证，均符合；

抽查2025-5-27 牛-分割肉，有动物检验检疫证明编号：No. GN00065645，有肉品品质检验合格证，编号：No. 3230076096，瘦肉精检查阴性，水分合格，符合。

抽查2025-8-16 牛-分割肉，有动物检验检疫证明编号：No. GN0008627，有肉品品质检验合格证，编号：No. 3230777169，瘦肉精检查阴性，水分合格，符合。

抽查到2025-04-15羊-胴体动物检疫合格证，编号3742307961，检疫合格。

抽查到2025-05-04羊-胴体动物检疫合格证，编号1310090777，检疫合格。

抽查到2025-10-12肉鸡动物检疫证明，编号32200620125，检疫合格；同时查到10月13日肉鸡动物检疫合格证明。

预包装食品（含冷藏冷冻食品）

提供了产品第三方检测报告

产品名称：渠星大米

报告编号：A22503741931101005C

检测项目：铅、镉、黄曲霉毒素B1、铬、无机砷、滴滴涕、六六六、杂质总量、无机杂质含量、色泽气味等15项；

结论：符合。

报告日期：2025-06-07

检测单位：江苏华测品标检测认证技术有限公司

产品名称：香满园高筋精粉

报告编号：WT10103230207439WT2

检测项目：含砂量、磁性金属物、脂肪酸值、水粉、气味口味等等11项；

结论：符合要求。

报告日期：2025. 7. 22

检测单位：深圳市质量计量检测研究院

产品名称：金龙鱼精炼一级大豆油（非转基因）

报告编号：WT10103240133820WT1

检测项目：铅、总砷、苯并芘、黄曲霉毒素、饱和脂肪酸等27项；

结论：符合要求。

报告日期：2025. 9. 25

检测单位：深圳市质量计量检测研究院

预包装食品-糕点零食类

抽查有江苏万千食品投资有限公司贝壳蛋糕 生产日期20250423 产品合格证，项目7项，检验结果：合格



抽查有连云港佰通联食品有限公司 紫米面包出厂检验报告, 项目6项, 检验结果: 符合;

抽家庄桃李食品有限公司

产品名称: 纯蛋糕

报告编号: A2230006959201001C

检测项目: 酸价、杂质、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、日落黄、柠檬黄、铝的残留量(干样品, 以A1计)苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、丙二醇等27项;

结论: 符合要求。

报告日期: 2025. 1. 16

检测单位: 华测检测认证集团北京有限公司

产品名称: 速冻分割鸡(腿、胸、翅)

报告编号: A22500048913101001C

检测项目: 挥发性盐基氮、失水率、镉、铬、铅、总砷、艾氏剂、滴滴涕、狄氏剂、敌敌畏、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、阿奇霉素、恩诺沙星等97项;

结论: 符合要求。

报告日期: 2025. 2. 15

检测单位: 青岛市华测检测有限公司

产品名称: 面筋串(预包装冻品)

报告编号: GDB202501101029

检测项目: 感官、铅(以Pb计), 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) 5项。;

结论: 符合。

报告日期: 2025. 2. 26

检测单位: 河南国德标检测技术有限公司

产品名称: 无骨鸡柳(预包装冻品)

报告编号: 2502S0070

检测项目: 感官、滋气味、杂质、组织状态, 过氧化值(以脂肪计)等;

结论: 符合。

报告日期: 2025. 2. 14

检测单位: 山东微中子检验检测有限公司

产品名称: 鸭肉(冻品)

报告编号: A2250227388101010Ca

检测项目: 气味、色泽、状态、挥发性盐基氮、冷禽产品解冻失水率、镉、铬、汞、铅、砷、艾氏剂、狄氏剂、敌敌畏、林丹、硫丹、氯丹、七氯、五氯硝基苯、氟苯尼考、氨苄西林、达氟沙星;

生产单位: 广西皇鑫食品科技有限公司

检测单位: 广西华测检测认证有限公司

结论: 符合

报告日期: 2025. 3. 27



预包装食品（调味料）

抽 有江苏苏盐井神股份有限公司

产品名称：精制食用盐

报告编号：（委）20250313

检测项目：总汞、钡、镉、总砷、铅、碘(以I计)、亚铁氰化钾(以 $[\text{Fe}(\text{CN})_6]$ 计)硫酸根、水分等14项；

结论：符合要求。

报告日期：2025. 8. 1

检测单位：江苏省共创质量安全检验有限公司

抽 有江苏伊例家食品有限公司

产品名称：伊例家红烧酱料

报告编号：XYWS25031802

检测项目：总酸、总砷、铅、黄曲霉毒素B1、柠檬黄及其铝色淀（以柠檬黄计）、赤藓红及其铝色淀（以赤藓红计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、3-氯-1,2-丙二醇等14项；

结论：符合要求。

报告日期：2025. 4. 14

检测单位：新沂市检验检测中心

产品名称：奥尔良腌料

报告编号：FA25011214

检测项目：铅、无机砷(以 As 计)、三聚磷酸盐(以正磷酸根计)等8项；

结论：符合要求。

报告日期：2025. 1. 13

检测单位：浙江华才检测技术有限公司

产品名称：清真经典鸡精调味料

报告编号：No:2025-SP-S0022

检测项目：铅、总砷、菌落总数、大肠菌群、致病南（志贺氏南、 β 型济血性链球菌）、致病南（沙门氏南），致病菌（金黄色葡萄球菌）等19项；

结论：符合要求。

报告日期：2025. 2. 11

检测单位：苏州市吴江区检验检测中心

水产品

产品名称：速冻深海鳕鱼排（沾粉鳕鱼排）

报告编号：S2025012432

检测项目：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、甲基汞（以Hg计）、挥发性盐基氮、N二甲基亚硝胺、多氯联苯（以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180之和计）8项；

生产单位：荣成渔都食品有限公司

检测单位：威海德生技术检测有限公司

结论：符合要求

报告日期：2025. 2. 12



产品名称：巴沙鱼（冻品）

报告编号：S2025012432

检测项目：磷酸盐；

生产单位：广西皇鑫食品科技有限公司

检测单位：广西华测检测认证有限公司

结论：符合

报告日期：2025. 3. 27

产品名称：鲜蛋

报告编号：S2025012432

检测项目：甲硝唑、地美硝唑；

生产单位：武陟县钟情养殖专业合作社

检测单位：河南尚科计量检测服务有限公司

结论：符合

报告日期：2025. 3. 3

冷藏类食品

产品名称：鲜小淳鲜牛奶

报告编号：NZJ(2025)JK01-00867Z

检测项目：感官、理化指标（酸度、铅、总砷、铬、总汞、三聚氰胺、丙二醇、黄曲霉毒素等）、菌落总数、大肠菌群等；

生产单位：南京卫岗乳业有限公司

检测单位：南京市产品质量监督检验院

结论：符合

报告日期：2025. 2. 14

产品名称：塑料一次性餐饮袋

报告编号：I0502949-2025

检测项目：感官、负重性能、耐热水、耐热油、漏水性、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属（以Pb计）、脱色试验、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌；

生产单位：山东励纳环保科技有限公司

检测单位：山东省产品质量检验研究院

结论：合格

报告日期：2025. 7. 2

公司外包：部分项目委托第三方检测服务，计量器具外部校准或检定、配送车辆维护保养、冷库维护保养

配送车辆维护保养选择附近正规车行进行维护保养；

第三方检测：河南华测检测技术有限公司

计量器具外部校准或检定：选资质符合服务方有河南华测检测技术有限公司、湖北国测计量检测技术有限公司；

冷库维护保养由专业公司中海制冷进行。

查采购计划或供方出货单

销售部通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。



查到供方销售/采购计划，记录品称、规格、数量等基本信息，随机抽查以下均提供：

查有2025年10月16日 江苏桃李面包有限公司送货单，包括面包、迷你豆沙包、蛋糕、牛角包等；

查有2025年10月15日 永盛新销售单，惠尔福包括鸡腿、众康雪花排条、雪花淹肉片、黄金薯塔串；

查有2025年6月9日采购计划，包括黄花鱼、白对虾、鲜海带丝等；

查有2025年6月20日 采购计划，包括青椒、白玉菇、包菜、红辣椒、菠菜、大白菜、大葱、大蒜、冬瓜、洋葱等；同时查看6月20日冻品采购计划、鲜肉采购计划；

查有2025年10月13日 采购计划，包括白蘑菇、包菜、大葱、大蒜、灯笼椒、冬瓜、洋葱、地瓜、茭白等；

查有2025年10月20日 采购计划，包括猪肋排、猪肉、鸭血、牛筒骨等；秋月梨、圣女果、红富苹果、鸡蛋、达利园手指饼、海天老抽酱油、鲁花花生油、玉米油、大米、蒙牛纯牛奶、面包、白糖等。

查有2025年6月19日 抽查采购计划：

商品名称	数量	客户
国产白心火龙果(一级)	60斤	海州区幼儿教育中心苍梧春晓分园
红富士(70果)	13斤	徐圩中心幼儿园张圩分园
美都西瓜(头花瓜)	50斤	美都西瓜(头花瓜)
羊角蜜	80斤	海州区宁海中心幼儿园
达利食品集团手指饼	16袋	宁海中心幼儿园新海苑分园
淀粉	50斤	连云港高级中学2
方火腿	8斤	宁海中心幼儿园新海苑分园

.....

查看到供方的销售单或送货单，但未分月或天、或分品种归档，不方便查找，现场已交流注意；

查到客户名录表

客户名称	服务项目
连云港振兴文化传播有限公司	连云港市“阳光食堂”直采平台服务协议
江苏东海链融供应链管理有限公司	大宗食材买卖合同
连云港清源物业服务有限公司	瀛洲大厦食堂生鲜食品采购及配送合同
江苏大陆桥酒店管理有限公司	食品全品类配送

查销售合同查到客户江苏榆鲜汇配送有限公司采购合同 水产品类并提供相应的配送服务，签订日期2025年8月1日；

查到客户连云港嘉澳新能源有限公司供货合同 预包装食品等，签订日期2025年7月10日-2026年7月9日；

查到客户连云港嘉澳新能源有限公司供货合同 各类食品及相关定型包装的食材，签订日期2025年5月20日-2026年5月19日；

查到客户灌南县实验中学（西校区）食堂供应商管理协议，签订日期2025年5月9日-2026年5月8日，通过连云港市阳光食堂直采平台采购的食材；

查到连云港清源物业服务有限公司瀛洲大厦食堂生鲜食品采购及配送合同，签订日期2025年3月1日-2026年2月28日

负责人表述，合同中无具体食材名称的为食堂用材全品类供应。

销售订单主要是通过连云港市阳光食堂直采平台接单，由幼儿园或高中在平台上选择供应商下单。



公司随时查看平台订单，提前一天备货，次日送货。送货方式有三种，1. 公司自己送货，2. 公司找物流送货（货拉拉），3. 供应商找物流送货。

提供连云港市“阳光食堂”直采平台服务协议，签订日期：2023.7.27，有效期至2025.7.31；

市教育局委托第三方统一给各配送企业安装了监控系统，配送车辆安装了GPS系统，从车间入口开始，分拣、称重、配送、所有过程均在平台监控之下。

公司根据顾客需求进行汇总分类，下达采购计划，下达2025年10月20日分拣、配送任务，抽查有配送单：

收货单位：连云港市海州区幼儿教育中心，送货日期：2025年10月20日，配送商品、数量和价格，有千焙屋超软吐司面包105g/袋、干红枣、老冰糖、秋月梨（6两以上）、青食铁锌钙奶饼干225g/袋、蒙牛 学生饮用奶 纯牛奶200ml/盒、太太乐鸡精（1KG）袋、牛筒骨、白萝卜、灯笼椒（柿椒）、猪肉（去皮后腿肉）一级 4号肉、冬瓜、小葱、精品胡萝卜、新土豆、琵琶腿/鸡腿（90头/箱）10kg（一级）、生姜、大葱。订单编号：202510151527197702，下单时间：2025-10-15 15:27:19；

收货单位：江苏省海州高级中学，送货日期：2025年10月20日，配送商品、数量和价格，有学子膳卡兹脆鸡排100g*10片*10袋/箱、圣女果、正大川香大号鸡柳、铁棍山药、芹菜、生菜、枸杞（干）、国产鸡胸肉（一级）、铭祥汇台湾风味烤肠1.9kg*10包*箱、太合食品鸡肉丁2kg*6袋、兴揽月广式腊肠2.5kg*4袋、猪肉（去皮五花肉）一级、熟牛胸肉S、鸭血、干红枣、葡萄干、苔白菜、新疆哈密瓜（86王）（一级果）、小豆芽、杏鲍菇（香意）。订单编号：202510180815336216，下单时间：2025-10-18 08:15:33；

现场查看“阳光食堂”订单，此平台为教育局所有，企业自主注册账号登录系统，可查看学校订单；订单每周进行改价一次，具体订单 信息详见Q8.4条款审核内容。

销售服务过程受控。

组织通过阳光平台（连云港市阳光食堂）接收订单，组织前一天晚上准备好货源，次日早上开始配送。自有冷藏车1辆、箱式货车3辆，物流以企业自有车辆配送为主，配送任务紧急时通过货拉拉进行配送。

市教育局委托第三方统一给各配送企业收货、分拣、发货、存储区域安装了监控系统，公司所有销售服务过程均在平台监控之下，并为所有配送车辆安装了GPS系统，及时掌握每辆车的运行轨迹，进行实时监控，确保食品安全。

平台系统可以清晰的看到配送车辆的运行轨迹。

货品送达后，学校方查验数量、产品包装情况，在系统上上传货品照片，完成进货查验。配送服务控制有效。

询问部门负责人，其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。

现查看公司未有使用的食品添加剂；公司不涉及使用食品添加剂。

4. 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《整合管理手册》中对可追溯性进行了规定，对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识与



可追溯控制程序》、《产品召回控制程序》。

在文件中规定了：批次信息作为唯一性追溯标识，考虑了原物料入库标识、包装标识、不合格品标识、成品留样等，考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息，流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径，要求配送部每年组织不少于1次对产品可追溯性测试，在发生产品撤回和召回情况时，明确了各部门的职责，包括：HACCP小组组长负责撤回计划的批准和监视实施撤回，小组组长负责与监管部门反馈，配送部负责与客户沟通，配送部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行1次追溯/撤回召回演练。

查有2025年3月15日产品召回模拟演练记录：

演练场景及记录：1. 2025年03月15日9:30，接到配送部人员检查采购牛奶已过期，需要召回，2. 11:35 行政部立即报告食品安全小组组长，组长决定启动召回程序。3. 11:40确认了召回范围。4. 11:45发布召回信息，立即通知所有正在食用的该批次产品的顾客立即停止使用；5. 14:00受影响产品全部召回；6. 14:10经查找原因，为仓库管理人员未及时将过期牛奶隔离，造成混装。7. 14:20经HACCP小组对该配送出的产品评估后。决定全部回收处理。

有演练效果评价：通过演练，公司的不安全产品召回程序有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能够针对产品存在危害性或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围降低到可接受的水平。有存在问题及改进。评价人：徐江涛，记录人：张明亮，日期：2025年3月15日。

查有2025年3月15日食品召回演练报告：包括目的、依据、职责、演练过程，有演练结果总结：通过演练，公司的不安全产品召回程序有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能够针对产品存在危害性或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围降低到可接受的水平。食品安全小组。

查食品留样记录表

查有2025年9月1日留样记录：21种，有包菜、鸡蛋、小米、丝瓜、西兰花、大白菜等，留样125g，留样人陈成、保存条件冷藏，记录留样时间；

查到2025年10月18日留样记录、9月27日留样记录，控制基本同上。

5. 致敏物质的管理情况

公司在《管理手册》中 11.1 条款进行了规定，并策划了《食品过敏原控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品储存管理等过程，公司暂无出口产品。

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，结合公司预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为 1. 含麸质的谷类及其制品（如小麦、黑麦、大麦、燕麦等）；2. 蛋类及其制品；3. 花生及其制品；4 大豆及其制品；5 水产类；6、山药等；

查见：

——“致敏物质识别控制确认记录”，确认人员：徐江涛、王新、范玲玲，张明亮，确认日期：2025. 7. 26，结论：致敏物质控制程序能使食品欺诈控制到可接受水平；同时查到 2024. 8. 30 确认记录：致敏物质控制程序能使食品欺诈控制到可接受水平。

——“致敏物质识别控制验证记录”，验证人员：徐江涛、王新、范玲玲，张明亮，验证日期：2025. 02. 10，验证结论：致敏物质控制程序能使食品安全控制到可接受水平，编制人：张明亮。



过敏原实施明示，分区、独立放置，不与其他产品混放。

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。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，在销售过程中通过口头告知方式进行。

基本满足标准要求。

6. 食品防护管理情况

公司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、运输和接收、水和冰、储藏、内部管理等进行了评估并制定了相应的控制及监视措施等项目，对于应急情况策划的比较薄弱，现场沟通。

——查见《食品安全防护评估表》，从外部、内部、加工、储藏、供应链安全、水和冰、人员、信息、等进行评估，评估人签名：张明亮 吴红兵 张明亮 评估日期：2025年2月25日

——查见《食品安全防护演练记录》，演练内容为外来人员闯入，记录演练过程，演练时间2025年2月25日，演练评价：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效

现场观察：

公司现场有3个冷库、1个冷藏库，仓库管理有专人负责，出入库完毕立即关门上锁管理，外人无法进入，且现场有监控时时运行，与管理者手机相连接；

7. 应急准备和响应管理情况

公司制定有《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《应急预案汇编》，基本符合要求。

提供了《食品召回应急预案》、《交通事故应急员》、《触电应急预案》、《意外伤害应急议案》、《火灾应急预案》，基本符合销售范围，策划基本充分。部门负责人表示审核周期内未发生影响的紧急情况、未发生食品安全事故。组织开展公司级的应急演练，查应急演练：

抽有 2025 年 2 月 10 日开展了“食品安全突发事件演练方案及演练记录”，有演练记录：参加部门行政部、供销部，记录演练过程，演练结果，演练评估：。一致认为，这次演练工作及时，意义深远，具有五个特点：一是快速响应，有效组织；二是快速行动，临急不乱；三是快速调查，减少危害；四是快速处置，溯源清缴；五是快速报道，维护稳定。

抽有 2025 年 2 月 20 日开展了“火灾应急演练”，有演练记录：参加部门行政部、供销部，记录演练过程，演练结果，演练评估：演练的成功举办，积累了经验，锻炼了队伍，对公司各部门的应急工作都具有示范作用。

抽有 2025 年 2 月 26 日开展了“配送车辆事故紧急演练记录”，有演练记录：记录参加人员，记录演练过程，演练结果，演练评价： 1、这次演练现场人员报告较快，服从统一指挥，现场处置得当，用较短的时间，争取较快救治，并能够有效的防止次生事故发生； 2、救援速度迅速，救助伤员及时； 3、演练统一指挥，协作配合一致； 4、通过演练提高参演人员的应急能力。

对预案合理性的评价：通过本次演练的效果来看，我们认为制定的车辆伤害事故的相关预案是合理的、可行的。

抽有 2025 年 2 月 15 日开展了“食品安全事故应急演练”，有演练记录：参加部门行政部、供销部，记录演练过程，演练结果，演练评价：通过本次的应急演练，增强了配送部全体员工对食物中的防范意识。



提高了他们在在工作中的警觉，对配送部发生食品安全时的现场救援、现场保护、食物封存有了充分的执行能力。充分体现了配送部和配送部工作人员的精神面貌，加强了他们对食品安全重要性的认知。为公司安全工作的开展起到积极作用。资料中出现配送部，与负责人交流，负责人反馈未设独立部门都归供销部管理，提醒注意资料与实际部门保持一致。

8. 危害分析、危害控制计划实施情况

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《危害分析单》，具体包括了原料验收，原料暂存，配货，出货配送等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽原料暂存过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（致病菌、鼠虫害）、物理危害（无），化学危害（真菌毒素），确定的控制措施为“少量进货，两周内原辅料周转完毕；仓库出入口安装挡鼠板、灭蚊灯等；常温库保持阴凉、通风、干燥冷藏库温度0-8℃，冷冻库温度不高于-18℃”，并确定冷藏冷冻温度采用OPRP2进行控制。基本符合要求。

另抽原辅料验收过程、配送过程的危害分析及控制措施制定，基本充分。

经过对预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）的销售的危害分析及评价，确定了OPRP点/CCP点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》

产品验收 OPRP1、临时存储 OPRP2

另针对预包装食品（含冷藏冷冻食品）、农副产品（果蔬类、禽畜肉类、禽蛋类、水产品）的验收采用OPRP控制，行动准则均为索证索票，因HACCP体系不涉及CPP，详见销售部原料验收相关审核记录。基本满足标准要求。审核周期内未发生变化。具体实施见销售部审核记录。

9. 管理体系的验证、确认、评价和分析

公司在《结合管理手册》中规定了在建立危害控制计划时对控制措施和相应 CL 的确认方式，并策划了《食品安全验证控制程序》。

现场查见：

——《危害控制计划确认记录表》，确认人员：食品安全小组，有确认项目及单项判定，确认日期：2025年6月5日；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。

公司在《管理手册》中规定了公司可采用观察、内部审核、外部审核、校准、抽样检测等方式来实施验证活动，并策划了《食品安全验证控制程序》。

——日常在运行过程中，各部门负责人定期对监控记录进行评审，以确定CCP处于受控过程，审核周期内暂未发生纠偏情况，具体见配送部审核记录；

——公司建立了《监视和测量设备控制程序》，每年对计量器具进行校准，以确保计量器具的准确性，具体见配送部H3.6条款审核记录；

——产品安全性验证的控制，主要通过索取第三方检测报告方式来进行，具体见销售部审核记录。

——公司策划了《良好卫生规范》，规定了对作业环境、操作人员、接触面等的清洁消毒管理，以确保满足销售过程管控，具体见配送部H3.3条款审核记录。

现场查见：

——《HACCP验证记录表》，验证人员：食品安全小组，验证日期：2025年8月13日，记录验证项目及单项判定，验证结论：HACCP计划的实施达到了预期效果。

**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**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《内部审核实施计划》，审核日期：2025年4月2-3日；审核组组长：徐江涛；组员：王新、范玲玲；2025年01月16日参加了公司组织的内审员培训，在各部门岗位职责中明确了职责要求。

公司内审员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，需继续加强培训学习，已在3.2条款开具不符合项。

查《内部审核实施计划》覆盖了HACCP体系V1.0标准条款，有首末次会议签到表，均有各部门人员签字。

查《内审检查表》：抽配送部、管理层、行政部，按照审核计划策划的条款开展了内部审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，审核记录内容填写较简单

查《不符合项报告》：配送部1项，不符合项内容：未能提供2025年04月配送车辆的卫生检查记录；没有发现内审员审核自己的工作。

查《2025年内部管理体系审核报告》，有审核评价和结论，查审核结论：公司建立的文件化的食品安全管理体系基本符合HACCP管理体系标准的要求；管理体系得到了有效的运行，基本符合食品安全管理体系标准的要求，以及公司编制的体系文件和法律法规要求。通过绩效目标验证，公司建立的管理体系基本能够满足方针和目标的要求。公司食品安全管理体系运行有效。符合本公司的特点和实际，能够在日常运行中得到维护和保持等。

管理评审

公司在《整合管理手册》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。

查《管理评审计划》，计划于2025年4月14日日进行管理评审，审批：张明亮，日期：2025年4月7日。

管理评审会议于2025年4月14日日在公司召开，会议由张明亮（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理、各部门负责人和员工代表；有参会人员签到表；查看到管理评审通知。

查管理评审输入资料：有食品安全小组组长工作汇报、有行政部工作总结、有配送部工作总结、有销售部工作总结、总经理总结；

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容、综述及评审结论：一致确认，公司目前运行的管理体系处于良好受控状态，符合公司当前的实际情况，也适应公司近期发展的需要，总体上是符合和有效的。通过对方针的综合评价认为，公司制定的方针及目标，合乎公司战略目标，也充分体现了满足顾客需求和持续改进的需求，总体上是合适和正确的，批准：张明亮，日期：2025年4月14日。

查有改进项：个别员工对与体系运行以及服务过程提供所必须保存的记录的要求执行的还是不到位，部分记录保存不完整，填写不规范，由行政部负责监督HACCP管理体系标准要求详细培训，增加对公司管理记录的管理。

查有《管理评审改进计划表》：有改进措施、负责部门；并提供2025年4月15日管理评审纠正/预防措施计划表、2025年4月15日培训记录表，参加人员5人，均合格，有效性评价：通过对参加培训的人员进行提问，结果能够满足要求，基本上能达到预期效果。

以往管理评审措施跟踪：改进措施完成，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:

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、果蔬类自测农残等，主要由销售部负责，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，销售原料基本同成品，部门负责人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，但发生过配送过程中客户增加或减少订单产品数量情况，基本现场沟通及时配送给予解决，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:

公司在《整合管理手册》10.1、10.2条款进行了规定，同时策划了《不合格品和潜在不安全产品控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的HACCP管理体系、HACCP体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

日常改进通过以下方面进行：相关方及其需求信息的监视；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；HACCP管理体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等，

公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的1项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

管理层表述：未发现不合格及潜在不安全产品；未发现不合格及潜在不安全产品；未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

3) 投诉的接受和处理情况:

公司在《整合管理手册》中进行了规定，同时策划了《与顾客有关过程控制程序》。

查投诉处理管理情况：销售部相关人员表示，审核周期内未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况。该公司投诉处理控制基本符合标准的要求。

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: 无

4) 资源配置: 无重大变化

5) 产品及其主要过程: 无

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

问题 1: 行政部 H: 3.2

与内审组长 徐江涛、内审员陈成、江帅面谈，内审员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。



面谈管代徐江涛对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足。

验证结果：现场审核发现公司内审员基本了解内审流程，但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，验证结果继续加强学习。

与管代交流基本了解管理评审流程、管理评审开展情况，基本验证合格。

问题 2：销售部 H：3.5

现场查看供方名录及供应商评价记录：未对供应商：连运港广惠丰商贸有限公司、灌云县友富粮油贸易有限公司、连云港市海州区张四粮油批发部、连云港市家喻生鲜配送有限公司、连云港三众贸易有限公司（大豆油）、冷库维保商、第三方检测机构、冷藏车个体户进行合格供方评价及纳入合格供方名录；

验证情况：公司建立供应商名单，包括鲜肉、鸡蛋、调料、海鲜豆制品、蔬菜、冻货、糕点、水果、米面粮油；

服务方：冷链运输外包、农残第三方检测、计量器具第三方检测服务方；

并经供应商选择、评价合格，有供应商评审表。名单中合格供方或服务方抽查均合格，新增供方或服务管理需关注。

问题 3：配送部 H：附录 A1

1) 车间内通道及仓库灭蝇灯较少，现场观察有少量的蚊虫，灭蝇灯配备不充足。2) 与配送部负责人沟通，每日配送完后对车辆进行清洗消毒，未能提供车辆清洗记录，仓库根据现场情况会对现场进行清洁消毒；没有每天对仓库进行清洗消毒。查《消毒记录表》6月12日17:25对车间出库口进行喷淋用84消毒，操作人：江帅；未对车间全部进行消毒、未对消毒水配比进行记录。3) 主要是84消毒液，与企业沟通84消毒液存放在办公室，使用完后在进行购买，未提供记录。

验证情况：

1) 现场抽查两个灭蝇灯正常有效，现场未发现有蚊虫现象，公司根据上次提出问题进行增设灭蝇；

2) 车辆清洗完并及时进行消毒，提供车辆消毒记录；有仓库、车间消毒记录；

3) 84消毒液按需购置，一般不库存，有84领用、配置记录；

此项不符合项基本验证合格。

五、认证证书及标志的使用

认证证书用于招投标及公司宣传，认证标志暂无使用。

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，江苏惠尔福食品有限公司的

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:

汪桂明

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。