

项目编号：11291-2025-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：北京明秀顺兴隆商贸有限公司

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/HACCP）

其他_____

审核组长（签字）： 张 丽

审核组员（签字）： 柯林平

报 告 日 期： 2025 年 11 月 2 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

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！



受审核方名称：北京明秀顺兴隆商贸有限公司

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
1	张丽	组长	审核员	2023-N1HACCP-3216621 2023-N1FSMS-3216621	FI-1,FI-2
2	柯林平	组员	审核员	2024-N1HACCP-4050340 2024-N1FSMS-4050340	FI-1,FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	陈秀丽、陈小明、张德明	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（质量50430环境职业健康安全食品安全管理体系危害分析与关键控制点体系能源管理体系）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：

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

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为结合审核联合审核一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：\

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国宪法》、《中华人民共和国刑法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国计量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品标识管理规定》、《食品标识管理规定》、《食品召回管理规定》、《北京市食品安全条例》。

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 食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）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11月01日08:30至2025年11月02日12:00 实施审核。

审核覆盖时期：自2025年4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）：

F: 位于北京市丰台区石榴庄西街232号3号平房北京大红门京深海鲜批发市场二层干调区B36号北京明秀顺兴隆商贸有限公司水产品、预包装食品和散装食品的销售

H: 位于北京市丰台区石榴庄西街232号3号平房北京大红门京深海鲜批发市场二层干调区B36号北京明秀顺兴隆商贸有限公司水产品、预包装食品和散装食品的销售

注：一阶段进行过变更，根据实际经营范围。

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：北京市丰台区石榴庄西街232号3号平房北京大红门京深海鲜批发市场二层干调区B36号

审核地址：北京市丰台区石榴庄西街232号3号平房北京大红门京深海鲜批发市场二层干调区B36号

办公地址：北京市丰台区石榴庄西街232号3号平房北京大红门京深海鲜批发市场二层干调区B36号

经营地址：北京市丰台区石榴庄西街232号3号平房北京大红门京深海鲜批发市场二层干调区B36号

1.5.4 一阶段审核情况：

于2025年10月31日08:30至2025年10月31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：供方及外包过程管理情况、关键控制点的实施情况、服务放行管理情况、前提方案实施情况.....

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整： 未调整； 有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况： 完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款：办公室 F9.2H5.3；

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 整改或 提交纠正措施计划时限：2025年12月2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11月1日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合项关注，HACCP体系验证、OPRP监控等。

3) 本次审核发现的正面信息：

企业多次组织人员进行专业知识培训，员工素质得到提高；体系实施后更加重视现场食品安全管理工



作。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好；依据标准要求并结合实际，有效地策划和运行管理体系，并持续改进其有效性；最高管理层能够积极参与，以身作责，带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求；能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

2) 风险提示:

产业政策和行业风险需要企业进一步加强关注，以便更好的识别、降低风险和把握机遇，促进企业发展。

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：2007年3月27日 体系实施时间：2025年4月10日

2) 法律地位证明文件有:

提供 1 营业执照 代码：91110106L17642088Q

注册地址：北京市丰台区石榴庄西街 232 号 3 号平房北京大红门京深海鲜批发市场二层干调区 B36 号

成立日期：20070327 有效期：20150323 至 20350322

经营范围包含了认证范围，登记机构：北京市丰台区市场监督管理局 核准日期：20240105

提供 2 食品经营许可证 编号：JY11101062029419

经营者名称：北京明秀顺兴隆商贸有限公司

经营场所：北京市丰台区石榴庄西街 232 号 3 号平房北京大红门京深海鲜批发市场二层干调区 B36 号

业态：食品销售经营者(从事食品批发销售) 经营项目：散装食品销售和预包装食品销售

发证日期：202401016 有效期至 20290115

发证机构：北京市丰台区市场监督管理局

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）：无

常规上班时间为 8:00~12:00, 13:00~17:00, 8 个小时，共一班。

分拣、配送人员（由配送驾驶员兼任），早上 4~6 点依据客户要货信息，分拣、分类打包，配送至客户处，确保在一个小时之内送至客户处。

4) 按照销售服务特点和管理需要识别了所需的过程，策划了销售服务流程：

1 采购和验收 OPRP1→2 入库、分拣 OPRP2（涉及到库房清洁消毒）→3 配送 OPRP3（涉及到车辆清洁消毒）→4 客户验收

OPRP1 采购和验收

显著危害：生物性危害包括致病菌、病毒和寄生虫；致病菌：如副溶血弧菌、沙门氏菌、志贺氏菌、李斯特菌等，可能引起细菌性食物中毒；病毒：如甲型肝炎病毒、诺如病毒，常见于贝类，普通烹饪温度难以杀灭；寄生虫：如肝吸虫（淡水鱼虾）、异尖线虫（深海鱼），生食可能导致慢性炎症或器官损伤；化学性危害包括天然毒素、环境污染物和人为添加物；环境污染：如重金属（铅、镉、汞）、农药残留，多源于工业污染或养殖过程；渔药残留：如抗生素、孔雀石绿，需符合《无公害食品水产品中渔药残留限



量》标准；食品添加剂：过量或非法使用防腐剂、色素等；

行动限值：来自有资质的供方厂家；提供年度第三方检测报告；每批提供有效的检验报告，各项指标符合相关的产品标准规定；挥发性盐基氮mg/100g：海水鱼虾 ≤ 30 ；海蟹 ≤ 25 ；淡水鱼虾 ≤ 20 ；冷冻贝类 ≤ 15 ；组胺mg/100g：高组胺鱼类（鲐鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鲱鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼） ≤ 40 ；其他海水鱼类 ≤ 20 ；污染物最大限量符合GB2762规定；农残最大限量符合GB2763规定，兽药残留最大限量符合GB31650规定；麻痹性贝类毒素（PSP） ≤ 4 (MU/g)；腹泻性贝类毒素（PSP） ≤ 0.05 (MU/g)；潜在致敏原避免交叉感染。

OPRP2入库、分拣

显著危害：生物危害/微生物污染：操作环境不洁或人员卫生不当可能导致沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等致病菌滋生；寄生虫与病毒；贮存过程细菌繁殖、食物变质，微生物超标；

行动限值：按照卫生标准操作程序执行；通过低温解冻（ $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ）减少微生物繁殖；环境消杀，卫生控制；人员操作时佩戴无菌手套，定期消毒设备；采用物联网传感器实时监测温度；运用人工智能图像识别技术检查损伤或寄生虫；冷冻水产品 -18°C 以下稳定冷藏，库存期限通常3-12个月（依品种/处理方式有差异）；冰鲜水产品仅1-7天，需 $0-4^{\circ}\text{C}$ 冷链；关键细分：海水鱼（鳕鱼/三文鱼）：6-12个月；淡水鱼（草鱼/鲤鱼）：3-6个月；虾蟹贝类：3-6个月（带壳比去壳更耐存）；加工水产（鱼丸/鱼排）：6-9个月，含调味的略短；冰鲜（未冷冻）：1-3天（虾贝）至5-7天（鲜鱼），需每日换冰。

OPRP3配送

显著危害：生物危害/涉及微生物污染（如沙门氏菌、病毒）和腐败变质；

行动限值：关键控制点包括：遵循卫生标准操作程序，加强人员手部卫生和消毒；严格控制加工和运输温度（如冷冻产品需保持 -18°C 以下），避免微生物繁殖；配送过程细菌繁殖、食物变质，微生物超标；核心要求：全程控温+卫生防护+合规追溯，避免交叉污染与变质；关键点：控温/出库：冷冻品 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ （波动 $\leq \pm 2^{\circ}\text{C}$ ），冰鲜品 $0-4^{\circ}\text{C}$ ，冷藏品 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ ，全程冷链不中断；卫生：运输工具/容器需清洁消毒，生熟分区存放，避免与有毒有害物质混装；包装：防水防渗漏，标注生产日期、保质期、温控要求，密封无破损；追溯：留存运输记录（温控数据、起止时间、承运方），可追溯来源与去向，冻品要求1个小时之内配送完成（标准要求产品温度 -12°C ，客户要求 -6°C ）；运输中需保证水质清洁，必要时添加光合细菌或沸石粉维持水质；采用 -18°C 以下冷冻或冰温保鲜（ 0°C 至冰点），保持产品鲜度；使用冰袋和密封包装，确保24小时内温度稳定，定期监测产品质量。

外包过程：检验检测、检定校准。

适用标准全部条款。

三、组织的管理体系运行情况及其有效性评价

3.1 管理体系的策划

■符合 □基本符合 □不符合

一体化管理体系文件自2025年4月10日发布、实施，成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存，包括：前提方案、良好卫生规范、危害控制计划、风险和机遇等，无变更。

管理方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意。

本年度（2025年10月22日）实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审，基本适宜，并



符合现状；查见“过程目标考核清单”2025年4月至2025年10月统计结果达到目标要求，如下：

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
总目标	食品卫生安全事故为零	年实际发生情况	0	合格
办公室	人员培训上岗率 100%	年岗前培训数/总数×100%	100%	合格
供销部	食品卫生安全事故为零	年实际发生情况	0	合格
	采购验证率 100%；	月验证数/总数×100%	100%	合格
	售后可追溯率 100%	月应追溯数/总数×100%	100%	合格

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

总要求：企业于2025年4月10日，依据ISO22000:2018标准、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求V1.0标准以及CNCA/CTS 0013-2014（CCAA 0021-2014）《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》建立了以上FH体系文件，从战略管理层面，公司领导层确定了影响体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

前提方案/良好卫生规范/危害控制计划/OPRP2 入库、分拣/OPRP3 配送：公司根据销售现场实际情况及销售特点，依据执行标准、规范和法律法规等编制了前提方案，编号：PPR-01A/0，包括对公司及周边环境卫生、运输过程、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、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求；现场巡查前提方案的实施情况包括：建筑物和相关设施的构造与布局：与文件一致 与文件不一致 包括工作空间和员工设施在内的布局：与文件一致 与文件不一致 空气、水、能源和其他基础条件的供给：满足要求 不满足要求；公司一般情况下销售为现买现卖，从供方直接提货送至客户处：满足要求 不满足要求；使用城市用水，只用于清洁（洗手、办公区地面清洁）水质不与产品直接接触；污水主要是日常生活废水，废弃物主要是生活垃圾，采购、运输过程中无废弃物产生：与文件一致 与文件不一致；虫害管理自行控制，采取挡鼠板和捕鼠器进行控制，不投放药物；现场见有设置捕鼠笼和挡鼠板，虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务：与文件一致 与文件不一致；设备主要是电脑打印机；设备的适宜性及其清洁、保养和预防性维护的可实现性：与文件一致 与文件不一致；供应商保证过程：满足要求 不满足要求；运输和产品的搬运：满足要求 不满足要求；防止交叉污染的措施：满足要求 不满足要求；公司建立前提方案目的是减少销售服务过程，包括运输过程的交叉污染；查：前方案成文信息：公司根据顾客要求、识别相关法律法规要求编制前提方案、前提计划，文件包括了ISO22000标准a-j部要求以及相应的监控，用于销售全过程可能产生的生物、化学和物理污染，以及防止交叉污染的控制措施以及相应的监视，编制操作规范；文件规定包括员工健康检查管理办法等，监控记录：包括有个人卫生检查记录、环境卫生检查记录、设备维护保养记录、培训记录等，基本符合要求；经沟通，现场管理人员通过晨检检查和询问员工健康情况，生病或外伤及时向经理汇报，休息或离岗；组织人员较少，日常通过远程管理为主，在公司现场一般以简单询问为主，检查身体状况，无异常方可上岗，未规范记录，现场建议增加人员健康管理档案记录；产品信息/消费者意识：满足要求 不满足要求；其他有关方面：满足要求 不满足要求；抽2025年4月至今《车辆消毒记录表》《容器/接触材料/工具清洁消毒记录》《人员/销售现场/办公环境卫生检查记录》等保留文件信息，内容包括：区域、检查时间、检查项目、检查人、问题、消毒方式、消毒时间、状态/结论等，有负责人：陈秀丽 签字；现场查看库存食材台账未超过7天，现场查看库温-18℃，出库温度-17.6℃，装车时车辆温度为4℃，现场沟通负责人陈秀丽，目前基本上不涉及低温解冻；入库/库房卫生管理：提供2025年4月至今《环境消杀记录》《卫生检查记录》包括：物体表



面消毒：对经常接触的物体表面（如柜台、货架、推车等）每天消毒 2-3 次，不易触及的表面每天消毒 1 次；消毒剂选择：1%过氧化氢湿巾、250-500mg/L 含氯消毒液，作用 10-30 分钟；现场提供了水产品进货查验制度、场所通风消毒制度，并配合卫健部门开展环境样本检测；负责人介绍，市场监管部门负责批发、零售市场的水产品质量安全监管；现场观察：人员操作时佩戴无菌手套；提供 2025 年 4 月至今《冷库安全检查记录》包括：冷库门的密封性能良好，无明显缝隙；制冷机组运行声音正常，无异常噪音；库内照明灯具全部正常亮起，亮度充足；温度传感器显示准确，与实际温度相符；货架结构稳固，无变形和松动现象；通风设备运转正常，通风效果良好；消防器材齐全，且在有效期内；电线电缆无破损、裸露现象；冷库地面整洁，无积水和杂物；警示标识清晰可见，无褪色和损坏；制冷系统压力正常，无超标情况；货物摆放整齐，未堵塞通道；除霜装置工作正常，除霜效果明显；库板表面无破损、生锈情况；安全阀性能正常，未出现泄漏；门锁开关灵活，无卡顿现象；防潮措施有效，库内湿度在合理范围；紧急照明设备可正常启动；制冷剂储量充足，无泄漏迹象；保温材料完好，无脱落和损坏；库内空气无异味，通风良好；配电箱柜门关闭严密，无安全隐患；压缩机外观无油污和灰尘堆积；蒸发器表面清洁，无结霜过厚现象；冷凝器散热正常，风扇运转平稳；货架标签清晰，货物信息准确；监控摄像头图像清晰，无遮挡；逃生通道畅通无阻，标识明确；设备维护记录完整，按时进行保养；现场沟通黄福宗等工作人员熟悉应急操作流程；现场观察库顶无漏水现象，防水层完好；搬运工具摆放整齐，无损坏；制冷管道连接牢固，无松动；库内温度分布均匀，无局部过热或过冷；安全防护栏牢固可靠，高度符合标准；电气开关操作灵活，标识准确；制冷系统的过滤器清洁，无堵塞；照明开关控制正常，无故障；排风扇叶片无损坏，运转正常；库房的把手牢固，使用方便；机房内清洁卫生，无杂物堆积；冷库整体运行稳定，安全状况良好；分拣过程：常温库中有：依据订单由驾驶员分装至送货车内，部分由供方直接分装好按客户订单要求集中备货送至客户处；从冷库分装好装入送货车中，现场观察了车辆卫生情况，基本符合卫生要求；配送：与配送黄师傅沟通了车辆清洁消毒的管理实施情况；提供《配送设备及管理规范》要求：车辆全封闭，库房出发即封闭管理（防雨、防尘）自有冷藏车；卫生管理：车辆内外清洁；食品专车专用，禁混装、一车多用/与非食品混运；容器、工具专用，专人清洗消毒；每日清洁并填记录；提供了 2025 年 4 月至今的《车辆消毒/检查记录》消毒液 84；协作与监控：运输设备除自有，与专业公司签应急协议；车辆联网实时监控；设施：依季节、货品配周转筐、水产筐、增氧设备等；车辆每天清洗，每周彻底清洗一次，能做到专车专用，严格执行《配送设备及管理规范》中车辆卫生管理要求；现场冷链配送主要是预包装和散装食品，也是冷冻水产品，其他的鲜活、冰鲜由供应商直接送至客户处；现场观察运输车辆装货之前，要进行喷淋消毒，并完成称重/计量登记台账；沟通负责人陈秀丽，对供应商的管理包括：对方车辆的入场消毒/运输车辆进入厂区或冷库前，需在入口处进行喷淋消毒，对车身和轮胎进行全面消毒，并完成过磅计量登记台账；随附证明查验：冷链车辆需提供报关单、检疫证明、消毒记录等文件，缺一不可；若为进口冷链食品，还需查验核酸检测证明及官方系统申报信息；以上要求有进行供应商告知和写入协议中；查：84 消毒液配制量：按照添加标准线测出实际消毒池体积： $0.0972=0.6 \times 0.6 \times 0.27$ ；实际体积转换： $0.0972 \times 1000000 \text{ml}=97200 \text{ml}$ ；公司消毒液比例为：1:150；消毒液:水实际加入消毒液量；水池中水为 $97200 \text{ml} \div 150=648 \text{ml}$ ；试纸测试为 250ppm；抽 2025 年 4 月至今《库房、车辆消毒记录表》内容包括：库号、车牌号、驾驶员、消毒时间等，有负责人陈秀丽签字，记录符合要求；公司制定了各类管理制度，如《人员卫生管理制度》《车辆清洗消毒管理制度》《配送管理措施》等，配送管理措施：核心机制：防雨、防尘、保温贯穿配送全程，建立“配送前检查→配送中监督→配送后反馈”机制，制定交通、卫生、天气等突发情况应急方案；硬件与流程：自有冷冻库，减少食材室外周转；采购、分拣、配送全流程在仓库内完成，隔绝恶劣天气污染；自有密闭



配送车辆，配备工作记录仪 + GPS 监控，全流程管控准时、安全、卫生；专车待命：根据线路、路况设计最优方案，专人每日检车防故障；设保鲜库、常温库，储存大宗货品防供应中断；人员卫生管理：上岗资质：配送人员需健康（无传染病、皮肤病）衣着整齐，持健康证，实名登记并佩戴工作牌；岗前要求：全员健康检查 + 培训合格；疫情期间按需提供检测报告（费用自担）上岗需穿工衣、帽、鞋，洗手、戴口罩；记录与报备：提供身份证、健康证复印件，佩戴工作记录仪，全程记录配送流程，存档期为合同终止后 1 年（满足采购人调取需求）更换人员需提前向采购人报备；标识：右侧“持证上岗”“必须持证上岗”蓝色警示标识；配送车辆管理：车辆清洁：内外清洁、无污渍异味，通风良好；物品隔离：包装严密，与其他物品隔离；器具要求：送货器具干净无污渍；保鲜措施：运输冷藏/易腐食品需采取保鲜手段；消毒与材质：运输前后清洗消毒（专人监督）车辆内表面及肉品接触部分用防腐材料（光滑易清洁、防水，设防昆虫/灰尘装置）运输防护：途中防雨、防尘；气味隔离：特殊气味食品/调料与易吸味食品不混装；禁运要求：不同时装运有毒有害物质。

采购管理/OPRP1 采购和验收/危害控制计划 OPRP2、3：企业有按策划的要求对外部提供过程、产品和服务实施控制，策划了外部提供过程、产品和服务的控制、采购控制程序、供应商管理流程等；按规定要求组织供方评价和业绩评价工作，查见合格供方名录/外包方名单：上海鱼我所欲供应链管理有限/水产品、福州市易通发商贸有限公司/水产品、海南万顺水产有限公司/水产品；查“供方评价记录表”评价内容包括：资质要求：资质齐全；供货能力：品质优良，供货及时，供货期间未出现质量问题；价格方面：价格合理；售后服务：态度良好，售后服务周到；抽查了上海鱼我所欲供应链管理有限、福州市易通发商贸有限公司、海南万顺水产有限公司的供应商评价记录，评价时间均为：2025 年 4 月 20 日；参加供应商评价的部门有供销部陈秀丽和办公室张德江，评定结果：品质优良、供货及时、价格合理、售后服务周到，符合我公司要求；评定结论：一致认为可以列入合格供方，评定批准人：同意列入合格供方，签名/日期：陈小明 2025 年 4 月 20 日；抽查有委外检测报告，基本上由供应商提供，采购信息包括采购申请单，电话或微信沟通或合同明确要求，供方有销售单或送货单，到货后公司进行查验证并有查验证记录，采购产品的验证：采购产品主要通过验证品名、外观，检验报告等方式；查有与供应商签订的《水产品采购合同》，采购的方式有依据采购合同实施的采购，对于少量的水产品，可从“京深海鲜市场”采购；控制措施均为获取同批合格的检测报告，合格证；抽查了 4 份采购合同，均为《水产品购销合同》合同编号 甲方（供货方）/乙方（购货方）/签订日期/海南万顺水产有限公司/北京明秀顺兴隆商贸有限公司 20250102 /福州市易通发商贸有限公司/北京明秀顺兴隆商贸有限公司 20250627/海南渔跃水产有限责任公司/北京明秀顺兴隆商贸有限公司 20250109/上海鱼我所欲供应链管理有限/北京明秀顺兴隆商贸有限公司 20250425；核心条款解析：未明确具体交货时间，按每日订单执行；用途：规范水产品采购流程，包含长期供货条款，适合稳定合作；经与负责人沟通了解到以上供应商均为企业长期合作的供应商，有较好的供货能力和批次提供《检测报告》的能力，且供应商信誉较好，经对供应商评审，总经理批准为《合格供应商》；查有客户的采购合同（销售合同），主要长期稳定的客户有 10 家左右，最长的有 10 多年的合作关系；总体客户反馈较好；抽查了较大的客户，为中石化旗下的多家公司的饭店，签订有《水产采购协议》主要内容如下：甲方：涉及中石化旗下多家公司（实华饭店、中国石化会议中心、百川公司等）乙方：北京明秀顺兴隆商贸有限公司 合同类型：水产采购及配送框架协议 签订地点：北京市各辖区（朝阳、昌平、丰台）签订日期：2023 年 12 月，合同期限为 2 年，到期续签，目前在合同期内；合同明细表：涉及水产品采购及配送，包含货物名称、规格、数量、单价等（部分细节因图片模糊无法完全辨认）这份《水产品采购协议》因是中石化旗下多家饭店签署，其附件部分包括具体的饭店，体现在框架协议的附件部分，查附件签署单位：



中国石化集团百川经济贸易有限公司 甲方：中国石化集团百川经济贸易有限公司 乙方：北京明秀顺兴隆商贸有限公司 签订日期：2023年12月14日 合同附带“附件2”，包含具体执行条款（如产品质量要求、配送规范等）甲方地址位于北京市朝阳区北三环东路西坝河东里14号 乙方地址位于北京市丰台区石榴庄西街232号 合同附带“附件2”，包含具体执行条款（如产品质量要求、储存温度、验收流程等）水产品质量标准（无冻害、无腐败）有效证明材料要求，储存温度要求（-6℃至-18℃）储存环境清洁要求，验收流程与数量核对，人员资质要求等；经与负责人沟通，与中石化集团旗下多家酒店签署的《水产品采购合同》是通过招投标中标合同，与中石化旗下多家酒店合作多年，能确保食品安全和水产品实物质量，合同履行较好；经了解其他客户的合同签订情况均与以上情况相同，能证实合同履行较好、能确保了合同的法律效力和执行依据，特别是在水产品采购的质量控制和合规性方面的相应食品安全要求；经与负责人沟通，分拣/配送（OPRP2、OPRP3）流程如下：每天下午接收订单信息→专人收集各单位的要货信息→第二天早晨理货分拣→根据水产品不同的性状采用不同的配送方式：冷冻水产品（预包装食品）：水产品入库验收→查验合格证及检测报告→合格入库储存→依据订单理货分拣→保温箱冷链配送（冷库温度 -18℃/配送至客户处货温不高于-12℃）冷冻水产品（散装食品）：水产品入库验收→查验合格证及检测报告→合格入库储存→依据订单理货分拣→保温箱冷链配送（冷库温度 -18℃/配送至客户处货温不高于-12℃）；常温水产品（干制品及活鲜）：将订单信息发给供应商→获取检测报告验证产品合格→供应商配送至客户处；现场对冷库温度进行了现场观察：配置有2个冷库，3个冷柜，有库温显示：-17.4℃，冷库使用自动化控制制冷设备，设定温度-18℃，上下浮动2℃，当库温在-16℃时，制冷启动，达到-20℃时，制冷停止，现场观察到的库温符合要求；查看冷柜显示温度：均低于-20℃，符合设定的要求；控制库温的OPRP未发生偏离的情况，能证实控制措施有效；配送过程能确保冻品到达客户处产品冰冻状态符合客户要求的-6℃的要求；提供了体系运行以来的采购计划、订单信息和配送信息；经沟通了解，对于需要有一定库存量的品类，制定采购周计划，确保向客户提供产品；抽查了2025年11月02日至11月07日的《水产品采购周计划》根据中石化各酒店的要货信息：水产周计划（2025.11.02-2025.11.07）信息如下：计划信息：该计划为2025年11月2日至11月7日的水产采购与使用计划，按主食、热菜1班、轻食热菜1班、凉菜、热菜2班分类规划，明确每日所需水产品的品名、数量及计量单位（斤、件、条、个）各品类核心内容：主食：仅周日（11.2）有采购，含杀好鲫鱼10斤、蚬子肉2件、小扇贝肉2件，其余日期无安排；热菜1班：采购覆盖全周，品类丰富，包括活海白虾（60斤/11.2、40斤/11.3、220斤/11.4）龙利鱼块60斤（11.2）贵妃鱼片10件（11.3）三去八爪鱼300斤（11.5）纯干虾仁8件（11.5）三去嘎鱼1400条（11.6）周五无安排；轻食热菜1班：采购集中在多日，含三去鲈鱼90斤（11.2）纯干虾仁4件（11.3）扇贝肉4件（11.4）去沙花蛤120斤（11.4）罗氏虾140斤（11.5）三去嘎鱼400条（11.6）周五无安排；凉菜：全周无任何水产采购与使用安排；热菜2班：每日有少量采购，含杀好的鲈鱼6条（11.2）三两小黄鱼杀好20条+乳山生蚝20个（11.3）杀好鲈鱼4条（11.4）海白虾4斤（11.5）大鱼头1个+蛭子4斤+扇贝三头20个（11.6）周五无安排；关键特点：采购集中在周日至周四，周五全品类无水产安排；热菜1班和轻食热菜1班为采购主力，品类多、数量大；计量单位多样，需注意区分“斤、件、条、个”的核算标准；抽查客户“沙河物业部”订单信息“食品申购单”关键信息：申购单位：沙河物业部 申购日期：2025年10月9日 到货时间：2025年10月10日 商品明细：列出了多个班组（热菜一班、热一轻食、凉菜、热菜二班等）所需的食材，包括小黄鱼、活海白虾、海白虾、风干大虾仁、臭鳊鱼、三头扇贝、鲈鱼杀好、罗氏虾等，数量和单位各不相同；用途与背景：餐饮或食堂的食材采购管理，明确各班组的食材需求、数量和到货时间，以便统一采购和配送；具体的订单要求是：热菜一班 小黄鱼 8件 20251010 热一轻食 活海白虾 80斤



20251010 凉菜 海白虾 6斤 20251010 热菜二班 风干大虾仁 1件 20251010 热菜二班 臭鳊鱼 10条
20251010 热菜二班 三头扇贝 12个 20251010 热菜二班 鲈鱼杀好 3条 20251010 热菜二班 罗氏虾 2斤
20251010; 经沟通了解到: 从商品种类来看, 涉及多种海鲜和鱼类, 以海鲜为主的餐饮部门或食堂的采购计划, 到货时间统一安排在下一次, 便于食材的新鲜度管理; 执行采购计划的情况较好; 抽查了2025年9月到10月的中石化集团下设的酒店订单(6份)日期范围: 从2025年9月到10月 主要食材: 中厨房: 波士顿龙虾、章鱼、花蛤、海白虾、三文鱼、梅花参、蹄筋、冻鱼目花等, 西厨房: 草鱼、河鲈、美极虾、31-40开背虾仁、龙利鱼柳、16-20青虾仁等, 金额范围: 从几百元到一万多元不等, 税率: 所有订单都标注了税率(%)并分别计算了含税金额和净税金额; 特点与用途: 订单不仅详细记录了每种食材的规格、数量、单价和金额, 还标注了到货时间、备注(如“3只”“中段”等)便于供应商备货和配送; 详细的订单信息如下: 日期/厨房/主要食材/订货金额(含税) 20250912 中厨房 波士顿龙虾、章鱼、花蛤等 12,933.89 /20250912 中厨房 八爪鱼、小花蛤、海白虾 675.67 /20251030 中厨房 波士顿龙虾、梅花参、蹄筋等 3,335.05 /20251030 西厨房 草鱼、河鲈、美极虾等 10,944.45 /20251031 西厨房 草鱼、河鲈、美极虾等 2,294.13 /20251031 中厨房 波士顿龙虾、草鱼、冻鱼目花 7,948.66/总采购金额: 38,131.85元(含税) 食材类别统计: 海鲜类: 占总采购金额的72%(波士顿龙虾、海白虾、美极虾等) 鱼类: 占18%(草鱼、河鲈、龙利鱼等) 其他: 占10%(梅花参、蹄筋、冻鱼目花等) 月度采购趋势: 9月: 13,609.56元(主要为中厨房海鲜采购) 10月: 22,178.16元(中厨房和西厨房均有大额采购) 11月: 10,242.79元(以中厨房补单和西厨房常规采购为主) 查采购验证(OPRP1)的危害控制计划的实施情况: 提供了巴沙鱼片的检验报告: 产品名称: 巴沙鱼片冻品(1袋/1kg, 固态) 检测机构: 广西华测检测认证有限公司 报告编号: A2250164343101001C 巴沙鱼片检验报告核心内容 基础信息: 报告主体: 由广西华测检测认证有限公司出具, 报告编号 A2250164343101001C, 共3页, 批准日期为2025年03月26日 样品与委托方: 样品为1袋(1kg) 固态巴沙鱼片, 委托单位与生产厂家均为北海大白鲨水产食品贸易有限公司, 地址位于广西壮族自治区北海市合浦县廉州镇合浦工业园 检验时间: 2025年03月18日接收样品, 检验周期为2025年03月18日-2025年03月26日 检验依据与项目/依据标准: 包括GB/T 18109-2011《冻鱼》GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 检验项目: 共11项, 涵盖感官(冰衣、形态等) 气味、色泽、鱼体外观、杂质、挥发性盐基氮、肌肉状态, 以及镉、铅、无机砷、磷酸盐4项安全指标; 检验结果与结论: 关键结果: 挥发性盐基氮 16.6mg/100g (标准≤20mg/100g) 镉、铅未检出, 无机砷 0.00590mg/kg (标准≤0.1mg/kg) 磷酸盐 3.23g/kg (标准≤5.0g/kg) 其余感官类项目均符合标准要求; 总体结论: 所检项目均符合对应国家标准要求, 报告需经批准人签字、加盖检验检测专用章及骑缝章方为有效 日期: 2025年3月26日; 提供了珍珠龙胆斑鱼的《检验报告》 产品名称: 珍珠龙胆斑鱼 报告编号: 2506169-743 检测机构: 琼海市海洋与渔业局 检验报告关键信息如下: 样品信息: 珍珠龙胆斑(样本编号 2506169-743, 内部编号 Xzz-501) 检测单位: 琼海市海洋与渔业局 检测时间: 2025年6月16日 检测项目: 包括呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类、氯霉素、孔雀石绿等, 检测结果: 所有项目均为阴性, 判定合格 背景与用途: 检测报告通常用于水产行业的质量控制, 确保水产品中兽药残留、违禁物质等符合国家标准。检测结果为阴性, 说明该批次珍珠龙胆斑未检出上述有害成分, 符合安全食用标准, 报告日期: 2025年6月16日; 提供了老虎斑(石斑鱼)的检验报告 产品名称: 老虎斑(石斑鱼) 产地: 福建省漳州市东山县 报告编号: LJ2510200002-030 检测机构: 北京六角体检测技术有限公司 检测日期: 检测日期 2025/10/20 检验报告的信息如下: 样品信息: 老虎斑(石斑鱼)(样品编号 0002, 样品状态新鲜、无变



质、固体,样品数量 500g)委托单位:北京海源妙食水产品商贸有限公司(地址:京深海鲜市场海鲜区 A18-20 号)产地:福建省漳州市东山县 检测项目:孔雀石绿、磺胺类等 检测结果:孔雀石绿、磺胺类均为阴性 检测结论:该送检样品所检项目符合企业标准 背景与用途:这类检测报告用于确保水产品中兽药残留、违禁物质等符合相关标准。检测结果为阴性,说明该批次老虎斑未检出上述有害成分,符合安全食用标准,样品名称 老虎斑;提供了大连淡干海参的检验报告 产品名称:大连淡干海参报告编号:HZ07212025SPS06 检测机构:烟台恒正检测咨询服务有限公司 大连淡干海参检测报告核心内容 报告主体:由烟台恒正检测咨询服务有限公司出具,报告编号 HZ07212025SPS06,共 2 页,签发日期为 2025 年 7 月 28 日样品与委托方:样品为 60g 袋装完好的固态大连淡干海参,委托单位为钰景水产品商行,地址位于烟台市芝罘区幸福南路海中宝 A1-20,委托人为郭然 时间节点:样品生产日期 2025 年 7 月 20 日,2025 年 7 月 21 日到样,检测周期为 2025 年 7 月 21 日-2025 年 7 月 28 日 检验依据与项目 依据标准:仅参照 GB 31602-2015《食品安全国家标准 干海参》 检验项目:共 4 项关键指标,包括蛋白质、盐分(以 NaCl 计)水溶性总糖、复水后干重率 检验结果与结论:蛋白质 45.4g/100g(标准 \geq 40g/100g)盐分 14.3g/100g(标准 \leq 40g/100g)水溶性总糖 0.6g/100g(标准 \leq 3g/100g)复水后干重率 52.3%(标准 \geq 40%)所有项目均达标;总体结论:该样品所检项目符合 GB 31602-2015 标准要求;经沟通了解到因中石化集团对食品安全要求严格,公司配送的每一个批次的水产品均能提供合格检测报告,危害控制计划中规定的 OPRP 要求,包括验证产品/验证库温/冷链运输控制,均能证实符合规定的要求;提供了冻对虾(冷冻凡纳对虾)(*Litopenaeus vannamei*) 海关《报关单及检验检疫证明》中华人民共和国海关进口货物《报关单》内容信息如下:报关单关键信息 预录入编号:222520251000225653 海关编号:222520251000225653 进口日期:2025 年 10 月 3 日 申报日期:2025 年 10 月 9 日 经营单位:四川海利国际贸易有限公司 运输方式:水路运输 贸易方式:一般贸易 起运国:泰国(产地) 运抵国:新加坡 装货港:外高桥一期 境内目的地:广汉市 包装种类:纸箱/袋 件数:2390 毛重:21835 千克 净重:14623 千克 集装箱号:2×CAIU58687205 备注:应税商品 货物明细:主要商品为冷冻凡纳对虾(*Litopenaeus vannamei*)来自泰国,目的地为中国广汉市。商品规格包括 31-40 只/公斤、41-50 只/公斤、51-60 只/公斤等,包装形式为纸箱,数量从 710 箱到 366 箱不等,总重量超过 20 吨;该海关进口货物报关单,包含进口商信息、运输方式、贸易方式、商品明细、数量重量等关键内容,用于向海关申报进口货物,经评价符合进口水产品(冷冻)报关要求;提供了中华人民共和国出入境检验检疫《入境货物检验检疫证明》内容信息如下:检验检疫证明关键信息 编号:222520251000225653001 收货人:四川海利兴国际贸易有限公司 发货人:Lee Heng Product Food Co., Ltd. 品名:冻熟凡纳对虾 包装种类及数量:2390 纸制或纤维板制盒/箱 输出国家或地区:泰国 合同号:LHP124/08/25+111/08/25+051/04/25 提/运单号:DNEYSGZF07330800 入境口岸:外高桥 入境日期:2025 年 10 月 3 日 证明:货物经检验检疫合格,予以通关放行 货物明细:冻熟凡纳对虾 海利兴 泰国 10 盒*430 克/箱 /3053 千克 20250902 食用 冻熟凡纳对虾 海利兴 泰国 10 盒*430 克/箱 /1720 千克 20250902 食用 冻熟凡纳对虾 海臻鲜 泰国 8 盒*1 千克/箱 /800 千克 20250902 食用 冻熟凡纳对虾 海臻鲜 泰国 8 盒*1 千克/箱 /2400 千克 20250902 食用 冻熟凡纳对虾 海臻鲜 泰国 8 盒*1 千克/箱 /800 千克 20250902 食用 冻熟凡纳对虾 海臻鲜 泰国 10 盒*750 克/箱 /540 千克 20250902 食用 冻熟凡纳对虾 海臻鲜 泰国 10 盒*750 克/箱 /1035 千克 20250902 食用 冻熟凡纳对虾 海臻鲜 泰国 10 盒*750 克/箱 /1042.5 千克 20250902 食用 冻熟凡纳对虾 海臻鲜 泰国 10 盒*750 克/箱 /487.5 千克 20250902 食用 冻熟凡纳对虾 海臻鲜 泰国 10 盒*750 克/箱/2745 千克 20250902 食用;经评价:符合中华人民共和国出入境检验检疫入境货物检验检疫的法律法规要求;查分拣配送控制情况:经沟通了解到订货单与配送单是相同的,分拣、配



送人员按照订单要求的水产品订购的品类/数量/配送时间要求,实施配送,到达客户处,客户验收,如果达不到客户要求,就会导致退货;经沟通了解到,公司体系运行运行以来,从未发生退货情况,食品安全管理体系实施持续有效;总经理陈小明介绍说公司经营20余年以来,从未发生过退货情况,这也是公司能够长期经营的原因;公司高层及员工均能重视食品安全质量,确保满足客户及食品安全法规要求;OPRP2 入库、分拣控制情况 显著危害:生物危害/微生物污染:操作环境不洁或人员卫生不当可能导致沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等致病菌滋生;寄生虫与病毒;贮存过程细菌繁殖、食物变质,微生物超标;行动限值:按照卫生标准操作程序执行;通过低温解冻($\leq 4^{\circ}\text{C}$)减少微生物繁殖;环境消杀,卫生控制;人员操作时佩戴无菌手套,定期消毒设备;采用物联网传感器实时监测温度;运用人工智能图像识别技术检查损伤或寄生虫;冷冻水产品 -18°C 以下稳定冷藏,库存期限通常3-12个月(依品种/处理方式有差异)冰鲜水产品仅1-7天,需 $0-4^{\circ}\text{C}$ 冷链;关键细分:海水鱼(鲑鱼/三文鱼)6-12个月;淡水鱼(草鱼/鲤鱼)3-6个月;虾蟹贝类:3-6个月(带壳比去壳更耐存)加工水产(鱼丸/鱼排)6-9个月,含调味的略短;冰鲜(未冷冻)1-3天(虾贝)至5-7天(鲜鱼)需每日换冰;经沟通了解,以上要求均能确保监视危害控制的OPRP要求控制有效;OPRP3 配送 显著危害:生物危害/涉及微生物污染(如沙门氏菌、病毒)和腐败变质 行动限值:关键控制点包括:遵循卫生标准操作程序,加强人员手部卫生和消毒;严格控制加工和运输温度(如冷冻产品需保持 -18°C 以下)避免微生物繁殖;配送过程细菌繁殖、食物变质,微生物超标;核心要求:全程控温+卫生防护+合规追溯,避免交叉污染与变质;关键点:控温/出库:冷冻品 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (波动 $\leq \pm 2^{\circ}\text{C}$)冰鲜品 $0-4^{\circ}\text{C}$,冷藏品 $\leq 8^{\circ}\text{C}$,全程冷链不中断;卫生:运输工具/容器需清洁消毒,生熟分区存放,避免与有毒有害物质混装;包装:防水防渗漏,标注生产日期、保质期、温控要求,密封无破损;追溯:留存运输记录(温控数据、起止时间、承运方)可追溯来源与去向,冻品要求1个小时之内配送完成;运输中需保证水质清洁,必要时添加光合细菌或沸石粉维持水质;采用 -18°C 以下冷冻或冰温保鲜(0°C 至冰点)保持产品鲜度;使用冰袋和密封包装,确保24小时内温度稳定,定期监测产品质量;经沟通了解,能较好履行供销部的各项职责和相关规定;配送人员早上4点上班,6点之前完成分拣,9点之前完成配送,对冻品的配送能确保从出冻库(-18°C)到客户处控制配送时间在1小时之内;经沟通了解,以上要求均能确保监视危害控制的OPRP要求控制有效;查配送车辆及配送人员管控情况:经沟通了解到公司配备了2台箱式货车,2名驾驶员均有健康证,具体是:黄喜墩《北京市从业人员健康证明》持证人:黄喜墩(男)身份证号:3505831983*****类型:食品 日期:20241230 编号:新 1220TZ40000584 体检机构:北京福海中医医院 体检项目:包括胸部X光、肝功能、乙肝表面抗原、梅毒、艾滋病、痢疾、伤寒等(均为合格) 体检日期:2024年12月30日 体检结果:合格;黄福宗《北京市从业人员健康证明》属于食品行业,基本信息 姓名:黄福宗 性别:男 身份证号:3505831983*****检查日期:20250410至20250411 检查医院:北京强寿中医医院 类型:食品 编号:顺 1227250003676 检查项目与结果 细菌性痢疾 / 合格/ 20250411 / 伤寒和副伤寒 / 合格/ 20250411 病毒性肝炎(甲戊肝) / 合格/ 20250411 活动性肺结核 / 合格/ 20250410 化脓性或渗出性皮肤病 合格/ 20250410 霍乱 / 合格 20250411 阿米巴性疾病 / 合格 / 20250411 以上2名配送人员健康证明表明持证人接受的多项传染病检查均合格,用于证明持证人在体检时未患有有碍食品安全的疾病,符合食品行业从业人员的健康要求;查分拣、配送过程控制 OPRP2 分拣(控制温度、时间、新鲜度) OPRP3 配送(冷链)经沟通了解到2名分拣配送人员为2名驾驶员,与2名人员沟通,介绍了其分拣配送职责,依据客户订单要求的各类水产品的品类/数量(主要是冻品),将冻品按照客户要求装泡沫箱,从冻库将冻品水产品按照类别装箱,现场观察到装箱的产品有冻对虾/冻蟹腿/无冰虾仁/虾饼/黑鱼片等,现场观察库温为 -17.4°C ,公司《危害控制计划》明确的库温为 -18°C 浮动 2°C ,经评价:库温符合要



求；《危害控制计划》中规定的配送到客户处的冷链控制温度（冻品）不低于-12℃，经泡沫箱包装及规定了送货时间控制在1小时内，均能确保符合要求；配送员介绍说，到达客户处，客户接收冻品时会对温度查验（客户规定的冻品温度时-6℃）配送的冷链控制较好，符合OPRP2分拣（控制温度、时间、新鲜度）OPRP3配送（冷链）规定的要求；配送车辆配置及卫生清洗消毒情况：车辆配置情况：提供了2辆箱式货车的《中华人民共和国机动车行驶证》的证件照片，车辆信息如下：号牌号码：京CK0277、京MIXE26 所有人：詹宝春、赵锁友 车辆类型：小型普通客车 品牌型号：东风牌L26472MQ15M、五菱牌LZW6478EA6A 注册日期：2019年11月8日、2020年12月17日 发证日期：2023年11月14日、2020年12月17日 车辆技术参数 核定载人数：5人 整备质量：1360kg 总质量：1970kg 外廓尺寸：4720×1840×1830mm 燃料类型：汽油；以上车辆配置能满足明确的配送要求，2名驾驶员均有健康证/驾驶证，熟悉相应的配送要求和法规要求；经沟通了解车辆清洗的频次为每天装车前对车辆清洗，送货返回后再清洗；水清洗，确保车辆卫生良好，无异味；明确了专车专用的要求，杜绝装运其他货品，现场观察分拣装车，符合要求。

放行/验证：现场对2025年4月至今的食品进货和销售、运输、配送情况进行抽查，符合要求；以上均有到货客户签收单据和开具的发票底联；负责人陈小明介绍均为合格交付，审核周期内没有发生采购和交付产品严重不合格情况，运输和配送过程也未发生变质、产品受损情况。

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

提供的管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围，审核频次，审核方案的编制等；企业近期于2025年10月15-16日策划并实施了一次FH内审；现场与张德明、陈贵江沟通，发现两位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，对内审员能力提出质疑？对内审是否得到有效的实施和保持提出质疑？以上已经开具不符合报告。

企业有对管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过12个月）体系实施后于2025年10月22日实施了1次管理评审，管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，过程有效。

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：

公司制定有不合格品控制程序、不合格和纠正措施控制程序；采购验收主要来自合格供方，审核周期内未发生销售不合格情况；顾客投诉处理等主要由办公室负责，暂未发生投诉情况；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。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

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，采取纠正和纠正措施，进行验证基本合格。

3) 投诉的接受和处理情况：无

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）：

组织基本情况：公司名称：北京明秀顺兴隆商贸有限公司，业务范围：水产品、预包装食品和散装食品的销售，服务对象：为京津千万市民、机关/事业/企业单位等提供销售服务；发展目标：成为领先同行



的食品综合企业，为利益相关者创造最大化价值。

现场配置人员 10 人，其中包含办公、库管、司机、销售及管理层人员；

配置办公室兼卖场共计 1 间，总面积 30m²，现场有办公桌、打印机、电脑、沙发、椅子等；配置 2 个冷库共计 200m² 用来中转水产品，主要是根据客户购买数量进行称重，再进行简单的便携食品塑料袋或者塑料筐分装；配置有运输配送车辆 2 辆为冷链运输；

车辆和库房日常采用 84 消毒；现场有洗手、消毒设施；搬运装卸采用平板车。

监视测量资源包括：温度计、台秤以及销售过程需要的各种管理记录、报告。

以上资源基本满足销售的要求。

2) 人员及能力、意识：

抽查关键人员（总经理：陈小明 副总/组长：陈贵江 办公室：张德明 供销部：陈秀丽）有 FH 要求及方针、目标的意识，各级人员有对其工作所涉及的食物安全影响的意识，以及体系运行对他们责任要求的意识；他们对管理体系有效性的贡献，包括对改进绩效的贡献；不符合管理体系要求的后果，包括他们的工作活动的实际或潜在的后果；相关事件调查的信息和结果；与他们相关的食物安全风险，且员工明白如果员工发现了可能造成食物安全事件，他们自己消除并向公司报告该情况，确保食物安全。

3) 信息沟通：

提供 FH 管理手册、程序文件中规定了内外部信息交流、沟通方式/方法、内容，内外部交流/沟通方式，通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式交流；内外部信息交流/沟通内容：体系运行情况、管理目标及管理方案落实情况、绩效监视和测量情况、合格性评价结果、应对风险和机遇的措施、纠正和预防措施等。

4) 文件化信息的管理：

企业有策划并保持文件化的信息，制定了 FH 管理手册、程序文件、管理制度汇编、火灾应急预案、服务规范、服务流程、运行记录等体系文件，策划的体系文件基本充分，策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F: 位于北京市丰台区石榴庄西街 232 号 3 号平房北京大红门京深海鲜批发市场二层干调区 B36 号北京明秀顺兴隆商贸有限公司水产品、预包装食品和散装食品的销售

H: 位于北京市丰台区石榴庄西街 232 号 3 号平房北京大红门京深海鲜批发市场二层干调区 B36 号北京明秀顺兴隆商贸有限公司水产品、预包装食品和散装食品的销售

五、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，北京明秀顺兴隆商贸有限公司的

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 checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input 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 checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 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提交纠正措施计划，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

不予推荐

审核组：张 丽 柯林平

北京国标联合认证有限公司



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、联系方式的变更、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。