



项目编号：11086-2025-F

# 管理体系审核报告

## （第二阶段）



组织名称：内蒙古刘香林食品有限公司

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）： 黄童彤

报告日期： 2025年09月04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：黄童彤



受审核方名称：内蒙古刘香林食品有限公司

## 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-2
B	黄童彤	组员	审核员	2024-N1FSMS-1301841	FI-2

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	张志新	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：ISO22000：2018食品安全管理体系—食品链中各类组织的要求、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、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、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国农产品质量安全法（2022修订）、食品经营许可管理办法、食品标识管理规定、食品召回管理办法、食品相关产品质量安全监督管理暂行办法、食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品良好流通规范、食品经营许可审查通则等。



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：**GB**

31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB 31605-2020 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB/T 21721-2008 农副产品销售现场危害管理规范、SB/T 10873-2012 生鲜农产品配送中心管理技术规范、SB/T 10428-2007 初级生鲜食品配送良好操作规范、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品、T/CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则等。

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04日上午至2025年09月04日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年05月12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: 位于内蒙古自治区包头市昆都仑区鞍山道南段五四市场大厅B1号的内蒙古刘香林食品有限公司的预包装食品（速冻调理制品、干调类）、食用农产品（蔬果类）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：内蒙古自治区包头市昆都仑区鞍山道南段五四市场大厅 B1 号

办公地址：内蒙古自治区包头市昆都仑区鞍山道南段五四市场大厅 B1 号

经营地址：内蒙古自治区包头市昆都仑区鞍山道南段五四市场大厅 B1 号

仓库地址：内蒙古自治区包头市昆都仑区二冶小区西煤厂 4、5 号车库

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2025 年 09 月 01 日 14:00 至 2025 年 09 月 01 日 18:00 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（2）项，涉及部门/条款：

配送部：F8.2.4， 行政部：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04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09月01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 07 月 08 日 体系实施时间：2025 年 05 月 12 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：6 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

上班时间：

配送人员：5：00-12：00

办公人员：7：00-15：30

4) 范围内产品/服务及流程：

原料采购→原料验收 OPRP1→暂存（需要时）→配送→交付→客户验收

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划 符合 基本符合 不符合

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、行政部、配送部，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；20 份；

-管理制度；14 份；

-记录表格；47 份；详见《记录清单》

3) 法律法规的识别及获取情况

提供了《法律法规清单》，收录了：ISO22000：2018 食品安全管理体系—食品链中各类组织的要求、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、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、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国农产品质量安全法(2022 修订)、食品经营许可管理办法、食品标识管理规定、食品召回管理办法、食品相关产品质量安全监督管理暂行办法、食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品良好流通规范、食品经营许可审查通则、T/CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则等。

收集了产品执行的食品安全标准：GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、GB 31605-2020 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第 1 号修改单）、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB/T 21721-2008 农副产品销售现场危害管理规范、SB/T 10873-2012 生鲜农产品配送中心管理技术规范、SB/T 10428-2007 初级生鲜食品配送良好操作规范、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品、T/CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则等。

基本符合要求。

#### 4) 组织的资源配置情况

1、企业经营场所（注册地址）面积约 10 平方米，为简单办公场所，配有办公桌椅、打印机、电脑等。

企业仓库地址面积约 50 平方米，设置有常温库（含办公区域）、冷藏库、分拣区域等。常温库（含办公区域）约 25 平方米、冷藏库约 15 平方米、分拣区域约 10 平方米，配有电脑、打印机、无线网络等。

基本满足预包装食品（速冻调理制品、干调类）、食用农产品（蔬果类）的销售。

2、监视和测量设备：温度计、电子秤、冷藏库温度监控；

3、特种设备：不涉及；

4、生产销售设备：轻型封闭式货车 1 台、冰柜 2 台

5、企业目前体系覆盖有效人数：6 人，其中含管理人员 3 人；

6、防虫鼠设施：灭蝇灯、粘鼠板、卷帘门（完全放下后，无缝隙，可有效防止老鼠进入）。

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：控制食品危害，保障食品安全；完善管理体系，提供放心食品；追求客户满意，持续改进服务。

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



(3) 市场抽查不合格次数 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 年第二季度的目标完成情况，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

现场查看：

公司办公室位于内蒙古自治区包头市昆都仑区鞍山道南段五四市场大厅 B1 号，建筑面积约 10 m<sup>2</sup>，用于预包装食品(速冻调理制品、干调类)、食用农产品（蔬果类）的销售办公。

仓库地址位于：内蒙古自治区包头市昆都仑区二冶小区西煤厂 4、5 号车库，建筑面积约 50 平方米，用于预包装食品(速冻调理制品、干调类)、食用农产品（蔬果类）的销售的暂存、办公等。

办公场所配置：电脑、打印机、网络等；

仓储区域配置：电脑、打印机、网络、冰柜、冷藏库、货架、电子秤、温度计等；

负责人介绍认证范围为预包装食品(速冻调理制品、干调类)、食用农产品（蔬果类）的销售，企业现有 1 台电子秤，为企业收货验收重量时使用，企业对外结算时，都是使用酒店的电子秤进行结算，故该电子秤未进行校准。

温度计 2 个，提供合格证，检验日期：2025.07.22，检验结果：合格，检验单位：衡水创纪仪器仪表有限公司。详见附件

原料采购及验收由配送部负责；销售交付为：企业送货上门，由客户验收三方检测报告、外观、重量等。

提供供需合同

甲方：包头青山宾馆有限公司，乙方：昆区刘香林果蔬批发部，甲乙双方依据《中华人民共和国民法典》及相关法律、法规，在友好协商、平等互利的基础上，就采购方面的合作事宜达成协议。甲方选定乙方为入围供应商。协议期限：2025 年 1 月 26 日起至 2026 年 1 月 25 日止。协议还约定了：合作方式、甲方的权利和义务、乙方的权利和义务、乙方供应商资格取消约束条款、争议的解决、协议生效、协议终止和合作关系解除、协议变更、保密条款、送达条款等，有甲乙双方盖章生效。

提供客户采购订单：

抽 1，客户：包头香格里拉酒店，订单号码：SLBT02511419，订单日期：2025-09-03，交货日期：2025-09-04，物品名称/数量：蒜肉/5kg，芫荽/1kg、柠檬/1kg、牛油果/0.5kg、青皮梨/5kg、大凤梨/15kg、青圆椒/1kg、樱桃番茄/4kg。

抽 2，客户：包头茂业东正房产开发有限公司万豪酒店分公司，订单号码：39R2B00053626，供货日期：2025-09-04，物品名称/数量：水芹/1kg，南乳汁/3 瓶、香葱/2kg、藤椒油/3 瓶、思念



水饺/60包、口袋饼/10袋、四川辣椒油/5瓶、海鲜酱/10瓶。

抽3, 客户:青山东河分公司, 供货日期:2025-07-01, 品名/数量:香瓜/10kg, 珍珠油桃/12kg、哈密瓜/18.7kg, 西瓜/60kg。

抽4, 客户:青山东河分公司, 供货日期:2025-06-22, 品名/数量:火龙果/5kg, 桔子/2.5kg、羊角蜜/2.3kg

企业负责人介绍, 订单由客户事先以邮件或微信发给企业, 企业按照订单要求备货、送货。客户收到货物时, 会对食材的重量、检测报告、外观等进行验收, 并在送货单上签字确认。结算时, 按照客户验收的重量结算。

企业送货时会将销售订单带过去, 客户根据销售订单收货, 由客户验收后签字确认, 结算时, 按照客户验收的数量结算。

现场查看企业注册地址(办公室):

位于内蒙古自治区包头市昆都仑区鞍山道南段五四市场大厅B1号。

经营地址为租赁用地, 提供有租赁协议, 办公区域面积约10平方米, 为简单办公场所, 有办公桌椅、电脑、打印机等。

a) 建筑物和相关设施的构造与布局: 不涉及

现场查看, 办公区域与平面布局图一致。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局: 不涉及

现场观察服务提供过程管理, 与流程图基本一致。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给: 满足要求 不满足要求

水: 主要为生活用水, 使用自来水。

能源: 电力, 走市政线路。现场观察无浪费电源现象。

d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务: 满足要求 不满足要求

不涉及虫鼠害

观察通风设施(办公区): 办公室自然通风、配置有空调;

废弃物: 办公现场有垃圾桶,

污水排放: 生活污水排入市政污水管网。

e) 设备的适宜性, 及其清洁、保养和预防性维护的可实现性: 满足要求 不满足要求

现场观察, 办公设备包括电脑、打印机、办公桌, 配备适宜。

设备保养: 电脑由使用人进行清洁, 定期杀毒, 出现问题时由厂家进行维保。打印机由使用人进行清



洁，出现问题时由厂家进行维保。现场观察，办公设备运行正常，维保适宜。

f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；  满足要求  不满足要求  
见 F7.1.6 条款审核记录；

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；  满足要求  不满足要求  
该场所为办公区域，不涉及来料的储存，详见仓库地址审核记录。

公司销售的产品由企业员工区供方取货，直接发往客户处。企业员工取货时，会验收外观、数量等，并索取第三方检测报告，验收合格后，装车、配送，产品送往客户处后，客户也会验收外观、数量等，并索要第三方检测报告，最终以供方验收的数量进行结算。

有些在仓库暂存的物品，企业会在仓库地址分拣、装车、配送，详见仓库地址审核记录。

h) 防止交叉污染的措施；

详见仓库地址审核记录

i) 清洁和消毒；  满足要求  不满足要求

详见仓库地址审核记录。

j) 人员卫生；  满足要求  不满足要求

管理体系范围内相关人员健康证见“行政部”审核记录。

k) 产品信息/消费者意识；  满足要求  不满足要求

该企业的预包装食品（速冻调理制品、干调类）、食用农产品（蔬果类）的销售，在危害控制计划中，明确了各类产品的信息。

l) 其他有关方面  满足要求  不满足要求

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 F8.3 审核记录。

前提方案验证，日期 2025.06.30，验证人：食品安全小组。

现场查看企业仓库地址：

坐落于内蒙古自治区包头市昆都仑区二冶小区西煤厂 4、5 号车库，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。仓库地址建筑面积约 50 平方米，设置有常温库（含办公区域）、冷藏库、分拣区域等。常温库（含办公区域）约 25 平方米、冷藏库约 15 平方米、分拣区域约 10 平方米，配有电脑、打印机、无线网络、冰柜、货架、电子秤等。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（速冻调理制品、干调类）、食用农产品（蔬果类）的销售需要。



——空气和水质：

空气和水的管理：预包装食品(速冻调理制品、干调类)、食用农产品（蔬果类）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(速冻调理制品、干调类)、食用农产品（蔬果类）的销售不涉及水。

——包装材料

预包装产品不涉及。

暂存在冷藏库的食用农产品（蔬果类），企业使用塑料袋分装。

提供塑料袋第三方检测报告，详见配送部 F7.1.6 审核条款。

——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，冷藏库库随手关门，常温库有卷帘门，卷帘门完全放下后，无缝隙，能有效防止老鼠进入。企业员工下班后，卷帘门始终处于关闭状态。

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物主要为包装纸箱、泡沫箱等，包装纸箱、泡沫箱等都码放整齐，暂存在固定区域，集中由有资质的回收公司回收；一般生活垃圾由小区统一管理；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行政部审核记录。

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。已沟通。

——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。企业办理了“非洗不可”自助洗车会员卡（详见附件），每 1-2 周去自助清洗机处进行彻底清洗，清洗结束后，喷洒 75%酒精进行消毒。但未提供车辆清洗消毒记录，建议企业增加记录，已沟通。

——返工管理

预包装食品(速冻调理制品、干调类)、食用农产品（蔬果类）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。

在清洗车辆后，用 75%酒精消毒车辆。

——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 1 辆运输车辆，为常温货车；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 0.5-2 小时左右，按客户要求时间完成配送。

现场查看冷藏库

企业会记录冷藏库温度，每天上下午各 1 次，提供《冷藏柜温湿度监测记录表》，

查看 2025 年 3 月 3 日记录 上午：3℃，下午：1℃，检查人：邢晶晶

查看 2025 年 5 月 11 日记录 上午：4℃，下午：4℃，检查人：邢晶晶

查看 2025 年 8 月 19 日记录 上午：2℃，下午：3℃，检查人：邢晶晶

现场查看冷藏库温度显示为：0.9℃，温度要求：0-5℃，符合要求。

企业冰柜定期对冰柜进行清洁、消毒，并记录温度，周期为：一周。

提供《冰箱温度、除霜、消毒记录》，

查看 2025 年 3 月 26 日记录 温度：-18.1℃，消毒方式：75%酒精喷洒，除霜方法：铲霜、执行人：

王丽娜

查看 2025 年 6 月 18 日记录 温度：-17.5℃，消毒方式：75%酒精喷洒，除霜方法：铲霜、执行人：

王丽娜

查看 2025 年 8 月 13 日记录 温度：-18.1℃，消毒方式：75%酒精喷洒，除霜方法：铲霜、执行人：

王丽娜

现场查看冰柜温度显示为：-16.8℃。

企业仅每周记录 1 次冰柜温度，记录频次较低，无法确保冰柜温度始终处于良好状态，以保证产品质量。开具轻微不符合。

满足预包装食品(速冻调理制品、干调类)、食用农产品(蔬果类)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(速冻调理制品、干调类)、食用农产品(蔬果类)，企业按照客户需求采购货物，由司机到供方取货后直接送往客户处。有些需求量比较大的食材，企业会多采购一些，存放在冷藏库、冰柜中，客户有需求时，直接从冷藏库取出装车，送往客户处。

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（速冻调理制品、干调类）、食用农产品（蔬果类）的销售过程，所做的各项前期策划安排基本合理。

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：张志新，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、行政部、配送部人员，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，询问小组成员邢建雄，基本了解，具体人员能力及培训见行政部审核记录。

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: 水饺 汤圆：

接收准则或规范 GB 2762 -2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》

化学、生物、物理特性 1、微生物特性：无疫病、寄生虫、致病菌污染。2、理化特性：重金属、农残、药残、瘦肉精、激素符合相关要求。3、感官特性：色泽、气味、外观正常，不得有腐变气味。

配料组成/成份 具体见包装配料表

来源 动物 植物

原产地 具体见包装

包装 塑料袋内装

交付方式 专用冷冻车输，不得与有毒有害物资同车混运。

储存条件及保质期  $-18^{\circ}\text{C}$  贮存

使用前预处理 解冻烹制加工

标签和/或关于处理、准备及预期用途 产品上均有标签，标明成分、加工工艺、生产日期、储存条件、保质期、是否转基因等信息。煎、煮等。

分配和交付 批量采购备库存，按客户订单量发货，整包装配送，直接交付客户。

现场抽查 2: 酱油

接收准则或规范 GB18186-2000

化学、生物、物理特性 物理：色泽：有光泽、不浑浊、无沉淀物；气味：较浓的酱香及酯香气，无不良气味、霉味；滋味：味鲜美、醇厚、咸甜适口，形状：澄清不浑浊、无沉淀、无霉花浮膜；异物：无外来物；化学：可溶性固形物  $\text{g}/100\text{ml}:\geq 8.00$ ；微生物：菌落总数：3000cfu/ml 以下；大肠菌群： $<30\text{MPN}/100\text{mL}$ ，致病菌不得检出。

运输要求及交付方式 车辆整洁、干燥、无异味；送货上门



包装情况 桶装

贮存条件 常温贮存

使用前的预处理 直接使用

来源 植物

现场抽查 3: 芹菜

接收准则或规范 NY/T 580-2002, GB/T2763-2021

化学、生物、物理特性 具有本品种特有的色泽、香气、滋味和形态，无腐烂。敌敌畏 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ，滴滴涕 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ，克百威 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ ，铅 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ ，总砷 $\leq 0.5\text{mg/kg}$

运输要求及交付方式 车辆整洁、干燥、无异味；公路运输

包装情况 袋装

贮存条件 常温贮存

供应商产地 包头

使用前的预处理 清洗去叶

来源 植物

公司销售模式是始于订单接收，终于产品交付。产品由供方分拣好后，企业去供方取货直接送往客户处，需求量大的产品在仓库暂存，仓库分拣、装车，再配送。整个过程产品的安全特性未发生重大变化，终产品特性基本同原材料。

预期用途主要为：为星级酒店餐厅、企事业单位食堂提供预包装食品（速冻调理制品、干调类）、食用农产品（蔬果类）。

主要的食用方式：顾客、下游签约或合作的食堂烹饪后食用，基本合理。

工艺流程图如下：

原料采购→原料验收（OPRP1）→暂存（需要时）→配送→交付→客户验收

结合工序控制情况，通过食品安全小组对现场工艺各环节与工艺流程进行认真细致的对照，发现工艺流程图详实明确，与操作一致。基本符合要求。

提供了平面图，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（速冻调理制品、干调类）、食用农产品（蔬果类）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：2025-05-12，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：

销售服务流程：原料采购→原料验收 OPRP1→暂存（需要时）→配送→交付→客户验收。

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、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 06 月 30 日，确认人员：食品安全小组，结论：HACCP 计划持续能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平，不需要修改《HACCP 计划》和危害分析结果。

对于采购产品的安全性确认主要通过索证索票进行，具体见配送部（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（速冻调理制品、干调类）、食用农产品（蔬果类）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：

OPRP	食品安全危害	行动准则	监视程序					记录	验证
			对象	方法	频率	人员	纠偏措施		
原料验收 OPRP1	预包装食品类：化学性：重金属，生物性：致病病菌  蔬菜水果化学危害：农残超标。	每年向供应商至少索取一次原料的第三方食品安全检验报告，确认供应商提供的产品符合产品质量标准。  收集蔬菜农残检测合格证	检验报告	查看有无相应的有效检验报告	预包装食品类：每年  蔬菜水果：每批次	原料验收人员	拒收未经检验合格和报告显示卫生指标不合格的产品。	产品验收记录，纠正措施报告，外检报告，蔬菜农药残留检验记录，索取动物检疫合格证	1、验证检测报告 2、对原料抽样送检。委托有资质的单位进行检验。

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 2025-08-12 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 08 月 19 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张志新，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、《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》ISO22000: 2018 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，由行政部、配送部和食品安全小组对其实施情况进行监控。

现场查看注册地址仅为简单的办公场所，有桌椅、电脑、打印机等设施。

#### a) 建筑物和相关设施的构造与布局：

该企业注册地址位于内蒙古自治区包头市昆都仑区鞍山道南段五四市场大厅 B1 号，附近为商铺，环境安静整洁，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：注册地址面积约 10 平方米，为简单的办公场所，有桌椅、电脑、打印机等设施，基本满足预包装食品（速冻调理制品、干调类）、食用农产品（蔬果类）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：

企业注册地址仅为简单办公场所，不涉及虫鼠害控制。废弃物及污水为生活垃圾及生活污水，由市场管理部统一处理。

#### 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

配送的食材：企业采购的预包装食品均有独立包装，配送时分类装入周转箱或者纸箱中配送。蔬果类食品，由企业进行分拣，装入塑料袋中，再分类存放在中转箱中配送，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。企业定期对经营场所、冰柜等进行卫生清洁消毒, 对货物摆放、照明设施等项目进行检查。单位提供清洗消毒记录, 建议增加, 已与企业沟通。

j) 人员卫生: 企业员工办理了健康证, 详见行政部审核记录。

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。已沟通。

k) 产品信息/消费者意识

客户群体主要是: 星级酒店餐厅、企事业单位食堂等;

l) 其他有关方面: 无

现场查看仓库地址:

a) 建筑物和相关设施的构造与布局:

该企业仓库地址位于: 内蒙古自治区包头市昆都仑区二冶小区西煤厂 4、5 号车库, 附近为居民区, 环境安静整洁, 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: 仓库面积约 50 平方米, 设置有常温库(含办公区域)、冷藏库、分拣区域等。常温库(含办公区域)约 25 平方米、冷藏库约 15 平方米、分拣区域约 10 平方米, 配有电脑、打印机、无线网络等, 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(速冻调理制品、干调类)、食用农产品(蔬果类)的销售。配置有电脑、打印机、网络、冰柜、运输车辆等设施, 基本满足预包装食品(速冻调理制品、干调类)、食用农产品(蔬果类)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, 但门店有卷帘门, 卷帘门完全放下后, 无缝隙, 可有效防止老鼠进入。企业负责人介绍, 下班后卷帘门会及时放下。

废弃物及污水为生活垃圾及生活污水, 由小区物业管理统一处理。

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、冰柜等。

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

配送的食材：企业采购的预包装食品均有独立包装，配送时分类装入周转箱或者纸箱中配送。蔬果类食品，由企业进行分类，装入塑料袋中，再分类存放在中转箱中配送，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。企业定期对经营场所、冰柜等进行卫生清洁消毒，对货物摆放、照明设施等项目进行检查。单位提供清洗消毒记录，建议增加，已与企业沟通。

j) 人员卫生：企业员工办理了健康证，详见行政部审核记录。

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。已沟通。

k) 产品信息/消费者意识

客户群体主要是：星级酒店餐厅、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 2025-06-30，验证人：食品安全小组。

## 二、危害控制计划实施、验证

公司主要提供预包装食品（速冻调理制品、干调类）、食用农产品（蔬果类）的销售，策划编制了《采购控制程序》、《产品标识、追溯控制程序》、《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《确认和验证程序》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，见配送部审核记录。

涉及预包装食品（速冻调理制品、干调类）、食用农产品（蔬果类）的验收，产品检验报告详见配送部记录。

经过识别评价确认 OPRP1：原料验收，无 CCP

OPRP：原料验收



行动准则：每年向供应商至少索取一次原料的第三方食品安全检验报告，确认供应商提供的产品符合产品质量标准。每批收集蔬菜水果农残检测合格证。

企业负责人介绍，原料验收时会让供方提供农残检测报告、第三方检测报告。

抽查第三方检测报告：

抽查 1，金粉翅根检测报告 报告编号：RD2508C40412，检验项目：感官-色泽、感官-滋味、气味、感官-状态、净含量、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、镉(以 Cd 计)、N-二甲基亚硝胺、胭脂红及其铝色淀、脱氢乙酸及其钠盐、氯霉素等，检验结果：合格，签发日期：2025.08.14，检测机构：山东润达检测技术有限公司。

抽查 2，葱油花卷检测报告 报告编号：WSP20250167，检测项目：组织形态、色泽、滋味气味、杂质、水分、铅、磷酸盐、糖精钠、甜蜜素、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等，检测结果：合格，签发日期：2025 年 01 月 23 日，检测机构：浙江大学中原研究院。

抽查 3，豆沙包检测报告 报告编号：A2250058893111002C，检测项目：色泽、状态、滋味气味、净含量、标签、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等，检测结果：合格，签发日期：2025 年 03 月 01 日，检测机构：河南华测检测技术有限公司。

抽查 4，调味中华海草检测报告 报告编号：A2240626936101005C，检测项目：形态、色泽、杂质、滋味、组织结构、过氧化值、铅、糖精钠、山梨酸及其钾盐、柠檬黄、多种磷酸盐、亮蓝、苯甲酸及其钠盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等，检测结果：合格，签发日期：2024 年 10 月 28 日，检测机构：厦门华测检测技术有限公司。

抽查 5，红油郫县豆瓣检测报告 报告编号：GD241100694CN，检测项目：感官、水分、过氧化值、酸价(KOH)、氨基酸态氮(以氮计)、总酸(以乳酸计)、食用盐(以氯化钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、邻苯二甲酸二正丁、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)、大肠菌群等，检测结果：合格，签发日期：2024 年 12 月 2 日，检测机构：成都英柏检测技术有限公司。

抽查 6，蔬菜农残检测报告 检测时间 2025.06.08，检测品种：水芹、虫草花、山药、西红柿、红尖椒、杭椒、小米椒、芝麻菜、茺荳、黄瓜、塔菜、生菜、紫叶生菜、穿心莲，检测项目：农药残留，检测结果：合格，检测机构：包头市友谊蔬菜批发市场有限责任公司。

抽查 7，蔬菜农残检测报告 检测时间 2025.07.05，检测品种：水芹、虫草花、铁棍山药、西红柿、红尖椒、美人椒、小米椒、杏鲍菇、芝麻菜、茺荳、黄瓜、塔菜、娃娃菜、紫叶生菜、穿心莲，检测项目：农药残留，检测结果：合格，检测机构：包头市友谊蔬菜批发市场有限责任公司。

抽查 8，蔬菜农残检测报告 检测时间 2025.08.04，检测品种：西芹、芹菜、铁棍山药、秋葵、茺荳、小米椒、杏鲍菇、芝麻菜、茺荳、莲藕片、塔菜、娃娃菜、紫叶生菜、穿心莲，检测项目：农药残留，检



测结果：合格，检测机构：包头市友谊蔬菜批发市场有限责任公司。

抽查 9，水果农残检测报告 检测时间 2025.06.02，检测品种：香蕉、草莓、蓝莓、柠檬、伊丽莎白、沃柑、梨、车厘子、木瓜、红心西柚、荔枝、麒麟瓜、奇异果、无籽西瓜、黄桃，检测项目：农药残留，检测结果：合格，检测机构：包头市友谊蔬菜批发市场有限责任公司。

抽查 10，水果农残检测报告 检测时间 2025.07.15，检测品种：苹果、草莓、百香果、柠檬、伊丽莎白、沃柑、阳光玫瑰葡萄、车厘子、木瓜、红心西柚、荔枝、麒麟瓜、奇异果、无籽西瓜、黄桃，检测项目：农药残留，检测结果：合格，检测机构：包头市友谊蔬菜批发市场有限责任公司。

抽查 11，水果农残检测报告 检测时间 2025.08.04，检测品种：苹果、草莓、百香果、柠檬、伊丽莎白、沃柑、阳光玫瑰葡萄、人参果、木瓜、红心西柚、小青桔、麒麟瓜、奇异果、无籽西瓜、香瓜，检测项目：农药残留，检测结果：合格，检测机构：包头市友谊蔬菜批发市场有限责任公司。

OPRP 的行动准则验证符合要求。

提供供需合同

甲方：包头青山宾馆有限公司，乙方：昆区刘香林果蔬批发部，甲乙双方依据《中华人民共和国民法典》及相关法律、法规，在友好协商、平等互利的基础上，就采购方面的合作事宜达成协议。甲方选定乙方为入围供应商。协议期限：2025年1月26日起至2026年1月25日止。协议还约定了：合作方式、甲方的权利和义务、乙方的权利和义务、乙方供应商资格取消约束条款、争议的解决、协议生效、协议终止和合作关系解除、协议变更、保密条款、送达条款等，有甲乙双方盖章生效。

提供客户采购订单：

抽 1，客户：包头香格里拉酒店，订单号码：SLBT02511419，订单日期：2025-09-03，交货日期：2025-09-04，物品名称/数量：蒜肉/5kg，芫荽/1kg、柠檬/1kg、牛油果/0.5kg、青皮梨/5kg、大风梨/15kg、青圆椒/1kg、樱桃番茄/4kg。

抽 2，客户：包头茂业东正房产开发有限公司万豪酒店分公司，订单号码：39R2B00053626，供货日期：2025-09-04，物品名称/数量：水芹/1kg，南乳汁/3瓶、香葱/2kg、藤椒油/3瓶、思念水饺/60包、口袋饼/10袋、四川辣椒油/5瓶、海鲜酱/10瓶。

抽 3，客户：青山东河分公司，供货日期：2025-07-01，品名/数量：香瓜/10kg，珍珠油桃/12kg、哈密瓜/18.7kg，西瓜/60kg。

抽 4，客户：青山东河分公司，供货日期：2025-06-22，品名/数量：火龙果/5kg，桔子/2.5kg、羊角蜜/2.3kg

企业负责人介绍，订单由客户事先以邮件或微信发给企业，企业按照订单要求备货、送货。客户收到货物时，会对食材的重量、检测报告、外观等进行验收，并在送货单上签字确认。结算时，按照客户验收的重量结算。



企业送货时会将销售订单带过去，客户根据销售订单收货，由客户验收后签字确认，结算时，按照客户验收的数量结算。

2025年09月04日现场查看企业配送、装车、配送情况：

看见企业员工正在从冷库中取出货物，装入周转箱中，再装到车上，司机介绍说，他们先将有库存的食材装车，然后去供方取前一天订的货、装车，送往客户处。

查看送货单 客户：包头市茂业东正房地产开发有限公司万豪酒店分公司，供货日期：2025/09/04，商品名称/数量：水芹1kg、南乳汁/3瓶、香葱/2kg、藤椒油（么麻子）3瓶、思念水饺（猪肉白菜）/60袋、口袋饼/5袋、四川辣椒油/8瓶、海鲜酱/10瓶、蒜肉/1kg、芫荽/1kg、牛油果/0.5kg、青皮梨/5kg、大风梨/15kg等。

查见装入车厢的食材有：芫荽、蒜肉、青圆椒、海鲜酱、南乳汁、思念水饺（猪肉白菜）、辣椒油等，均有塑料包装袋等分开包装，再装入纸箱箱或周转箱中。

运输车辆车牌号：蒙 BDB2863。

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。

现场与企业员工沟通，客户与企业以邮件、微信、电话等方式沟通，业务人员为每个顾客建立自己的微信沟通群，用作订单确认及意见反馈使用。企业依据客户订单，通过微信群、电话等方式下订单。

按销售服务过程实施了控制，控制基本有效。

### 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》、《产品标识、追溯控制程序》等，配送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。

企业主要客户为星级酒店餐厅、企事业单位食堂等提供预包装食品（速冻调理制品、干调类）、食用农产品（蔬果类），客户会提前一天，将需要的产品以邮件形式、微信形式或电话与企业沟通，企业按照客户需求采购货物，由企业员工到供方取货后直接发往客户处。有些需求量比较大的食材，企业会多采购一些，存放在冷藏库、冰柜中，客户有需求时，直接从冷藏库取出装车，发往客户处。

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。目前产企业采购的产品主要为预包装食品（速冻调理制品、干调类）、食用农产品（蔬果类）。

配送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。



提供《合格供方清单》

供方名称	供应产品名称
包头市同晟源商贸有限公司	预包装食品（冷冻调理制品）
内蒙古君祥伟宏农业科技有限公司	蔬菜
昆区郑建忠副食摊	干调
包头市合赢农贸有限公司	水果
莒县聚脉塑料厂	塑料袋
物业管理	包头市五四市场管理有限公司 内蒙古自治区包头市昆都仑区二冶小区物业公司

包括预包装食品（速冻调理制品、干调类）、食用农产品（蔬果类）的销售，覆盖了认证范围的产品类别。编制：张志新，审批：刘香林，日期：2025.5.12。

现场查看：提供了《供方调查评定表》，企业对以上供应商均进行了评价，评审项目包括供方名称、供应产品、提供的各种规格的产品指标符合是否国家标准，产品特性是否要求、运行过程是否符合我方食品安全管理的要求、是否现场通过严格的管理和卫生控制措施，如检查设备内部是否有残留或虫害污染，及时清理生产或者运输设备和工作区域，避免成品之间的交叉污染、是否严格按照规范要求对运输设备清洗消毒、产品配送过程高度是否重视配送过程中的安全和质量控制、人员是否定期进行了健康检查、评级结果等。评价结果：纳入合格供方，评价：张志新，批准人：刘香林；日期：2025.05.12。

抽查供方资质：

1、包头市同晟源商贸有限公司 供应：预包装食品（冷冻调理制品）

供方资质：《营业执照》统一社会信用代码：91150203MA13NTG67J，《食品经营许可证》，许可证编号：JY11502032054188。

2、内蒙古君祥伟宏农业科技有限公司 供应：蔬菜

供方资质：《营业执照》统一社会信用代码：91150203MA7M9HKQ5X

3、昆区郑建忠副食摊 供应：干调

供方资质：《营业执照》统一社会信用代码：92150203MA0NL80129，《食品经营许可证》；许可证编号：JY11502033003140

4、包头市合赢农贸有限公司 供应：水果

供方资质：《营业执照》，统一社会信用代码：91150203MA0RTLA94G

5、莒县聚脉塑料厂 供应：塑料袋

供方资质：《营业执照》，统一社会信用代码：92371122MA3RU26D04。

抽查产品第三方检测报告情况：



抽查金粉翅根检测报告 报告编号: RD2508C40412, 检验项目: 感官-色泽、感官-滋味、气味、感官-状态、净含量、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、N-二甲基亚硝胺、胭脂红及其铝色淀、脱氢乙酸及其钠盐、氯霉素等, 检验结果: 合格, 签发日期: 2025.08.14, 检测机构: 山东润达检测技术有限公司。

抽查葱油花卷检测报告 报告编号: WSP20250167, 检测项目: 组织形态、色泽、滋味气味、杂质、水分、铅、磷酸盐、糖精钠、甜蜜素、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等, 检测结果: 合格, 签发日期: 2025年01月23日, 检测机构: 浙江大学中原研究院。

抽查豆沙包检测报告 报告编号: A2250058893111002C, 检测项目: 色泽、状态、滋味气味、净含量、标签、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等, 检测结果: 合格, 签发日期: 2025年03月01日, 检测机构: 河南华测检测技术有限公司。

抽查调味中华海草检测报告 报告编号: A2240626936101005C, 检测项目: 形态、色泽、杂质、滋味气味、组织结构、过氧化值、铅、糖精钠、山梨酸及其钾盐、柠檬黄、多种磷酸盐、亮蓝、苯甲酸及其钠盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等, 检测结果: 合格, 签发日期: 2024年10月28日, 检测机构: 厦门华测检测技术有限公司。

抽查红油郟县豆瓣检测报告 报告编号: CD241100694CN, 检测项目: 感官、水分、过氧化值、酸价(KOH)、氨基酸态氮(以氮计)、总酸(以乳酸计)、食用盐(以氯化钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>、邻苯二甲酸二正丁、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)、大肠菌群等, 检测结果: 合格, 签发日期: 2024年12月2日, 检测机构: 成都英柏检测技术有限公司。

提供蔬菜农残检测报告:

检测时间 2025.06.08, 检测品种: 水芹、虫草花、山药、西红柿、红尖椒、杭椒、小米椒、芝麻菜、芫荽、黄瓜、塔菜、生菜、紫叶生菜、穿心莲, 检测项目: 农药残留, 检测结果: 合格, 检测机构: 包头市友谊蔬菜批发市场有限责任公司。

检测时间 2025.07.05, 检测品种: 水芹、虫草花、铁棍山药、西红柿、红尖椒、美人椒、小米椒、杏鲍菇、芝麻菜、芫荽、黄瓜、塔菜、娃娃菜、紫叶生菜、穿心莲, 检测项目: 农药残留, 检测结果: 合格, 检测机构: 包头市友谊蔬菜批发市场有限责任公司。

检测时间 2025.08.04, 检测品种: 西芹、芹菜、铁棍山药、秋葵、茭白、小米椒、杏鲍菇、芝麻菜、芫荽、莲藕片、塔菜、娃娃菜、紫叶生菜、穿心莲, 检测项目: 农药残留, 检测结果: 合格, 检测机构: 包头市友谊蔬菜批发市场有限责任公司。

提供水果农残检测报告:

检测时间 2025.06.02, 检测品种: 香蕉、草莓、蓝莓、柠檬、伊丽莎白、沃柑、梨、车厘子、木瓜、红心西柚、荔枝、麒麟瓜、奇异果、无籽西瓜、黄桃, 检测项目: 农药残留, 检测结果: 合格, 检测机构:



包头市友谊蔬菜批发市场有限责任公司。

检测时间 2025.07.15，检测品种：苹果、草莓、百香果、柠檬、伊丽莎白、沃柑、阳光玫瑰葡萄、车厘子、木瓜、红心西柚、荔枝、麒麟瓜、奇异果、无籽西瓜、黄桃，检测项目：农药残留，检测结果：合格，检测机构：包头市友谊蔬菜批发市场有限责任公司。

检测时间 2025.08.04，检测品种：苹果、草莓、百香果、柠檬、伊丽莎白、沃柑、阳光玫瑰葡萄、人参果、木瓜、红心西柚、小青桔、麒麟瓜、奇异果、无籽西瓜、香瓜，检测项目：农药残留，检测结果：合格，检测机构：包头市友谊蔬菜批发市场有限责任公司。

抽查食品塑料袋检测报告 报告编号：ISTS2403533，检测项目：感官要求、高锰酸钾消耗量、重金属、总迁移量等，检测结果：合格，签发日期：2024年11月05日，检测机构：江苏创标检测技术服务有限公司。

外包过程：物业管理。

采购管理情况：通过询价及现场查看供方情况，客户在微信群或电话下单，组织根据客户订单进行采购，供方整理分装后，企业员工到供方提货，服务流程：

原料采购→原料验收（OPRP1）→暂存（需要时）→配送→交付→客户验收

企业按照客户需求采购货物，由企业员工到供方取货后直接发往客户处。有些需求量比较大的食材，企业会多采购一些，存放在冷藏库、冰柜中，客户有需求时，直接从冷藏库取出装车，发往客户处。

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。

抽查采购合同

抽1，甲方（采购方）：内蒙古刘香林食品有限公司，乙方（供应方）：包头市同晟源商贸有限公司，签订日期：2025年7月23日，鉴于甲方有食品采购需求，乙方具备提供相关食品的能力，根据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规的规定，经甲乙双方友好协商，就食品采购事宜达成协议。本合同自双方签字之日起生效，有效期为1年，合同期满后，双方如无异议，则自动延续1年，合同还约定了质量标准、交付时间、地点、验收、违约责任、付款方式、争议解决等，双方签字盖章，合同生效。

抽2，甲方（采购方）：内蒙古刘香林食品有限公司，乙方（供应方）：昆区郑建忠副食摊，签订日期：2025年7月23日，鉴于甲方有食品采购需求，乙方具备提供相关食品的能力，根据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规的规定，经甲乙双方友好协商，就食品采购事宜达成协议。本合同自双方签字之日起生效，有效期为1年，合同期满后，双方如无异议，则自动延续1年，合同还约定了质量标准、交付时间、地点、验收、违约责任、付款方式、争议解决等，双方签字盖章，合同生效。

抽3，甲方（采购方）：内蒙古刘香林食品有限公司，乙方（供应方）：内蒙古君祥伟宏农业科技有限公司，签订日期：2025年7月23日，鉴于甲方有食品采购需求，乙方具备提供相关食品的能力，根据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规的规定，经甲乙双方友好协商，就食品采购事宜达成协议。本合同



自双方签字之日起生效，有效期为1年，合同期满后，双方如无异议，则自动延续1年，合同还约定了质量标准、交付时间、地点、验收、违约责任、付款方式、争议解决等，双方签字盖章，合同生效。

现场查看采购明细：

1、2025-05-29 采购方：昆区树伟精品蔬菜批发店 商品/数量：黄心苦菊/9盒、紫白菜/7.9斤、冰草/7盒、黄金柳芽/3盒、铁杆10斤袋/1件、手指胡萝卜/2斤、宝塔花/3.8斤、白玉丝瓜/13.7件、美人椒/2件、姜芽/3斤、罗马生菜/1件、香葱/10斤。

2、2025-06-09 采购方：包头市同晟源商贸有限公司，商品/数量：玉米杂粮包/10件、酥脆大油条/10件、猪肉包/20件、玉米猪肉煎饺/5件、胖娃娃糍粑/10件。

3、2025-06-23 采购方：昆区树伟精品蔬菜批发店 商品/数量：虫草1斤/1袋、孢子甘蓝/2斤、龙豆/10包、紫白菜/6斤、羽衣甘蓝/2斤、西兰花苔/1件、去皮损/1袋、西生菜/1件。

4、2025-07-29 采购方：郑老三优选食材批发中心 商品/数量：海草/1袋、子弹头辣椒/1箱、七椒妹泡仔姜/1箱，黄油/10瓶。

5、2025-08-20 采购方：包头市合赢农贸有限公司，商品/数量：西瓜/200斤、榴莲/5件、草莓/15盒、牛油果/2件、火龙果/3件。

企业按照客户需求采购货物，由企业员工到供方取货后直接发往客户处。有些需求量比较大的食材，企业会多采购一些，存放在冷藏库、冰柜中，客户有需求时，直接从冷藏库取出装车，发往客户处。

2025年09月04日现场查看企业配送、装车、配送情况：

看见企业员工正在从冷库中取出货物，装入周转箱中，再装到车上，司机介绍说，他们先将有库存的食材装车，然后去供方取前一天订的货、装车，送往客户处。

查看送货单 客户：包头市茂业东正房地产开发有限公司万豪酒店分公司，供货日期：2025/09/04，商品名称/数量：水芹1kg、南乳汁/3瓶、香葱/2kg、藤椒油（么麻子）3瓶、思念水饺（猪肉白菜）/60袋、口袋饼/5袋、四川辣椒油/8瓶、海鲜酱/10瓶、蒜肉/1kg、芫荽/1kg、牛油果/0.5kg、青皮梨/5kg、大风梨/15kg等。

查见装入车厢的食材有：芫荽、蒜肉、柠檬、青皮梨、大风梨、青圆椒、海鲜酱、南乳汁、思念水饺（猪肉白菜）、辣椒油等，均有塑料包装袋等分开包装，再装入纸箱箱或周转箱中。

运输车辆车牌号：蒙 BDB2863.。

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。

外包过程：物业管理。

企业的注册地址物业管理委托：包头市五四市场管理有限公司，负责垃圾清运、卫生管理等。

仓库的物业管理委托：内蒙古自治区包头市昆都仑区二冶小区物业公司负责垃圾清运、卫生管理等。



采购管理情况：通过对供方资质审查，对供方索取第三方检测报告、农残检测报告等，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，公司立即进行处理，直到客户满意为止。

询问部门负责人表示，审核周期内未发生紧急采购情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，未发生欺诈等情况。

公司不涉及使用食品添加剂。

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《确认和验证程序》，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 6 月 30 日《控制措施组合的确认报告》。对危害生物性危害、化学性危害及控制措施进行了确认。确认结果：生物危害确认结果：外观正常，索取供应商资质证书、产品检测报告；产品储藏符合要求。化学危害确认结果：按 HACCP 计划要求操作控制产品采购验收，索证索票、索取产品检测报告。确认人员：丁国强

HACCP 确认记录：2025 年 6 月 30 日；确认人员：食品安全小组；

PRP 确认记录：2025 年 6 月 30 日；确认人员：食品安全小组；

OPRP 确认记录：2025 年 6 月 30 日；确认人员：食品安全小组；

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 30 日；验证人员：HACCP 小组；

PRP 验证记录：2025 年 6 月 30 日；验证人员：HACCP 小组；

OPRP 验证记录：2025 年 6 月 30 日；验证人员：HACCP 小组；

提供《验证结果分析报告》，2025年6月30日；验证人员：HACCP小组，验证结果分析的总结论：PRP和OPRP的策划达到标准的要求，符合公司的设备、销售环境的控制要求，建立的HACCP计划能有效控制OPRP，并在销售中得到有效实施。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。食品安全管理体系整体运行满足策划的安排和要求，体系运行有效。

### 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

编制了《内部审核控制程序》，明确了目的、适用范围、职责、程序求等内容，查看内审相关记录：

查《内部审核计划》，明确了审核目的、被审核部门、审核依据、审核范围、审核时间、持续时间、审



核要素、审核员等，策划较充分。编制/日期：张志新 2025-08-05，批准：刘香林。

内部审核时间为 2025-08-12，查见内审首次、末次会议记录，有参会人员签名。

查 2025-08-12，管理层、食品安全小组、配送部、行政部的内审检查表，基本按照计划进行了审核。

查《内审不符合项报告》，内审发现 1 项不符合：该部门未对公司适用的标准 GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则及时识别，不符合《ISO 22000:2018 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》中 7.5 文件控制。拟采取的纠正措施：本公司通过这次的内审，对发现的问题给予及时的纠正，将此标准添加到法律法规清单中。针对发现的不符合项，立即将标准识别安排到日常工作中，建立有效的文件保存措施，对涉及的管理人员采取严格的教育，组织相关人员对该条款进行学习。查验培训计划的其他内容，杜绝此类事件的再次发生。

纠正（预防）措施跟踪验证情况：已整改完毕，并对相关人员进行培训，对标准有进行交流。

验证人：邢建雄，日期：2025.8.13。

查 2025 年 08 月 12 日《内部审核报告》，对内审过程进行了综述，内审结论：管理体系建立至今已取得显著效果，已具备了 ISO 22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》，作为对公司管理体系作为认证注册评价的条件，各部门要以此次审核为契机，对所发生的不合格及时采取纠正和预防措施，为迎接管理体系认证进一步作好准备，待进行管理评审后，确保认证通过成功。综上所述，公司依据 ISO 22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》标准建立的食品安全管理体系基本符合标准要求及本公司食品安全管理体系的要求，运行基本有效并保持。编制：张志新 批准：刘香林，日期：2025-08-12。

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时间间隔审查组织的 FSMS，以确保其持续适宜性、充分性和有效性，内容包括管理评审的输入、管理评审的输出等。

查《管理评审计划》，内容包括：评审目的、评审参加部门、评审内容、计划评审时间、各部门评审准备工作要求等，计划管理评审的时间：2025 年 08 月 19 日，编制/日期：张志新 2025-08-12；审批：刘香林。

查《管理评审通知》，评审内容要点：

- 1) 内部审核结果以及改进措施的实施效果；
- 2) 方针的适宜性，目标、指标的贯彻和实施情况；
- 3) 影响食品安全的环境变化；
- 4) 组织架构人员配置与资源利用是否合理；
- 5) 顾客反馈沟通活动的评审；



- 6) 客户关注及反馈的重要信息，包括满意度和有益的建议
- 7) 体系的有效性和环境分析。
- 8) 体系文件的评审
- 9) 不合格和纠正措施的状况
- 10) 监视和测量结果
- 11) 外部供方绩效
- 12) 外部审核或检验
- 13) 紧急情况、事故和召回演练
- 14) 改进的建议
- 15) 审核结果（内审和外审）
- 16) 所发生的任何紧急情况、事件或撤回/召回
- 17) 检查风险和机会以及应对风险和机会所采取的措施的有效性

查《管理评审报告》内容包括：评审目的、参加评审人员、管理评审报告内容、评审结论等内容，评审时间：2025-08-14；管理评审的结论：公司至建立的以 ISO 22000:2018 为标准运行至今，在食品安全方面已取得了令人鼓舞的绩效；以文件支持的食品安全管理体系是适宜、有效和充分的。公司将在此基础上，严格按照 ISO 22000:2018 标准和相关要求进一步加强公司管理，完善体系，持续改善。编制：张志新，批准：刘香林，日期：2025.8.19。

查《持续改进计划》内容包括：部门、学习内容、时间安排、完成状态等，学习内容：员工的食品安全教育的标准培训，提高员工食品安全教育安全意识。编制：张志新，批准：刘香林，日期：2025.8.20。

查《管理评审改进培训及验证表》，培训时间：2025.8.20；授课人：刘香林；培训内容：员工的食品安全教育的标准培训，提高员工食品安全教育安全意识，培训签到：张志新、邢建雄、王丽娜，有效性评价：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容，培训达到预期效果，培训有效。评价人：刘香林 2025.8.20。

查《管理评审会议签到表》2025年08月19日，有参会人员签到。  
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》，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、农残检测报告等，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，配送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》，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、企业注册地址为简单办公场所，总面积约 10 平方米，有办公桌椅、打印机、电脑等。

仓库地址：总面积约 50 平方米，设置有常温库（含办公区域）、冷藏库、分拣区域等。常温库（含办公区域）约 25 平方米、冷藏库约 15 平方米、分拣区域约 10 平方米，配有电脑、打印机、无线网络等。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（速冻调理制品、干调类）、食用农产品（蔬果类）的销售需要。

2、企业目前体系覆盖有效人数：6 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，行政部、配送部。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:

配送人员：5：00-12：00

办公人员：7：00-15：30

5、监视和测量设备：温冷藏库温度监控、电子秤 1 个、温度计 2 个

6、生产销售设备：轻型封闭式货车 1 台、冰柜 2 台

7、防虫鼠设施：灭蝇灯、粘鼠板、卷帘门（完全放下后，无缝隙，可有效防止老鼠进入）。

8、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。

与内审组长张志新、内审员邢建斌，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《信息沟通控制程序》，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: 位于内蒙古自治区包头市昆都仑区鞍山道南段五四市场大厅 B1 号的内蒙古刘香林食品有限公司的预包装食品(速冻调理制品、干调类)、食用农产品(蔬果类)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，内蒙古刘香林食品有限公司的

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

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、黄童彤

## 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。