



项目编号：21581-2025-Q

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：化州市恒禾农副水产品有限公司

审核体系：质量管理体系

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 邝柏臣

报告日期： 2025年10月25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： 邝柏臣

组员： 邝柏臣



受审核方名称：化州市恒禾农副水产品有限公司

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	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1QMS-2222839	29.07.08

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	邓颖（管理代表）	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：

GB/T19001-2016/ISO9001:2015质量管理体系

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为 单体系审核 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：不涉及；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可办法》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《计量法》、《中华人民共和国特种设备安全法》；

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；

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）：GB/T18109-2024冻鱼、GB 2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、中华人民共和国农业部令2012年第7号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法|2022年修正版、GB



31650-2019 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》；

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年10月24日上午至2025年10月25日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年04月30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）：——现场审核变更范围

QMS:水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]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：化州市南盛街道办事处广海北路 52 号；

办公地址：化州市南盛街道办事处广海北路 52 号；

经营地址：化州市南盛街道办事处广海北路 52 号；

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）：——不适用

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）（不适用）

暂停原因：未正常开展监督审核

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

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（4）项，涉及部门/条款:1) 行政部 Q 7.2; 2) 生产部 Q8.6;3)生产部 Q7.1.5.2; 4) 生产部 7.1.3;

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时限：2025年11月26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 08 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

原材料采购验收策划及实施

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 GB/T19001-2016 质量管理体系标准要求策划了公司质量管理体系；



- 2) 公司总经理、管理代表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质量安全事故、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。公司在水产品[冻鱼(罗非鱼、红鲌鱼)]的销售资源方面配置基本充分合理, 如原料采购验收、物流运输等;
- 6) 公司产品的质量特性控制基本符合, 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:

管理层对结合型管理体系运行和认证活动较支持, 管理人员对标准、管理体系文件经过培训和运行, 初步成型, 能够在日常的管理和生产、销售检验过程运用管理体系的工具和方法, PDCA 方法也得到适当的运用, 自我发现问题、解决问题的机制在过程应用较好, 总体成熟度尚可。

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: 一采购验收相对较高, 建议持续关注

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

——无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间: 2012-06-18 体系实施时间: 2025 年 04 月 30 日

2) 法律地位证明文件有:

按照认证范围该组织需提供的必要的法律证明文件确认如下:

现场检查《营业执照》正本原件, 编号: 914409825989253302, 有效期: 2012 年 06 月 18 日至长期; 经营范围的相关描述许可项目: 农副产品、水产品的收购、初级加工、销售; 货物进出口(法律、行政法规禁止的项目不得经营, 法律、行政法规限制的项目需取得许可后方可经营); 地址: 化州市南盛街道办事处广海北路 52 号;

3) 企业目前体系覆盖有效人数: 23 人, 其中含管理人员 4 人;

4) 工作和生产方式: 单班次生产; 办公室上班时间为 8:30-17:30, 生产车间: 8:30-17:30/15:30-23:00 两班;

5) 范围内产品/服务及流程:

原料验收--卸货过磅--清洗--分级--排盘--速冻--脱盘--称重--镀冰衣--内包装--金属探测--装箱/包装确认--冷藏储存--发货运输--销售

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价



3.1 目标的实现情况

☑符合 □基本符合 □不符合

受审方在《管理手册》6.2 质量目标及其实现的策划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。提供了《总目标完成情况统计分析表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

目标	考核频次	实施阶段	目标实现基础数据	完成情况
1、顾客满意度≥90分	每年	2025年04月 -2025年09月	1、所调查顾客满意汇总分数/总分数 ×100%	于2025年08月统计达96分；
2、成品检验合格率≥95%	每月		2、检验合格总数量/成品数量×100%	100%
3、顾客意见处理及时率100%	每月		3、实际顾客意见处理次数/计划顾客意见处理总数×100%	100%

审核周期内管理目标已完成，2025年10月目标在实施中。

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。

3.2 管理体系的策划

□符合 ☑基本符合 □不符合

受审方从事资质范围内的水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的销售，企业于2025年04月30日按照GB/T19001-2016标准要求编写建立了管理手册。从战略管理层面，公司领导层确定了影响理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。结合公司水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的销售过程策划了管理手册、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1)组织的内外部环境、相关方需求及期望的策划、风险和机遇控制情况：

受审方在手册4.1条款进行了规定，企业从事资质范围内的水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的销售活动，经营地址：化州市南盛街道办事处广海北路52号。

企业于2025年04月30日，依据GB/T19001-2016标准建立了管理手册。从战略管理层面，公司领导层确定了影响管理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。

1) 与公司负责人沟通，公司通过网络、政府通知、同行业技术信息，销售市场信息采集及公司各部门不定期收集的各类信息，对与公司口管理体系建立与实现管理目标、战略方向相关的，并影响实现公司管理体系预期结果的各种内部和外部因素相关信息，包括国内的、区域的和地方的相关信息，以及公司水产品（冻鱼）的销售活动、产品和服务、战略方向、企业内部价值观、企业文化、知识、绩效考核、能力（人员、知识、过程、体系等）等，在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现管理目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和管理评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审。

受审方办公室不定期对识别出的内外部环境因素进行监视和评审，外部环境从政治环境、法律环境、经济环境、银行信贷支持以及大气气候变化的因素等外部因素，内部环境从企业文化、公司价值观、企业知识、绩效等方面进行了分析和评价，提供“内、外部经营环境因素评价”，并将识别出的相关内外部环境因素作为制定方针、目标、管理评审的输入内容，编制：苏水莲 审核：邓颖 核准：柯罗强，日期：2025-4-30。

总经理柯罗强表示，近一年来公司严格把控鲜活鱼原料质量，确保质量、食品安全风险降低，通过获得的第三方证明，来提升市场需求方的认可度，拓展公司的各项经营活动，近年来抓住中非良好贸易关系，拓展了公司的出口业务。对于公司内部环境，较为关注规范化管理方面，人员学历一般，对体系方面的掌握较为薄弱，后期对通过运行及实施持续提升。

受审方编制有《风险和机遇应对控制程序》，对影响实现管理体系预期结果的各种内外部因素进行识别与评价，有效应对风险和机遇。在实现其目标和预期结果的经营活动中，不定期组织会议进行风险和机遇的识别。

1) 提供了“风险和机遇评价分析表”：对内外部因素各个过程涉及活动的风险/机遇来源进行了描述，并提出了建议性的应对措施。2) 公司考虑了可能存在的机遇，外部因素：第三方的要求、新领域、新设备、新工艺、公司市场占有率、市场领先趋势、顾客增长趋势等。

与管理代表邓颖沟通，公司目前的机遇为抓住了中非贸易良好关系的风口，拓宽了公司的销售渠道，应对措



施为积极满足顾客要求，目前的风险为产品需速冻、低温储存等初加工成本较高，应对措施为加强加工过程管控，优化工艺流程。

基本符合标准要求。

2) 管理体系应用策划情况:

1) 受审方按照 GB/T19001-2016 标准标准策划了公司的管理体系，形成了《管理手册》、程序文件等相关的体系文件，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

公司场所情况：有 1 个场所即 1 个经营场所，地址位于：化州市南盛街道办事处广海北路 52 号；包括管理、初加工、销售和采购人员等。可满足产品和服务控制需要。公司占地面积 1688m²，经营场所面积 1970m²，加工区域与办公区域分开；其中初级加工车间 1 间，包装车间 1 间，库房 7 间（原料 3 间速冻库/成品仓库 3 间低温库、外包材仓 1 间），检测室 1 间（位于车间二楼），基本满足水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的销售；（提供有甲方柯罗强与土地所有权方（南盛居委会签定的土地使用权租赁合同，合同有效期为：2014 年 1 月 1 日起至 2033 年 12 月 31 日止，合同有效），基本满足水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的销售需要；

2) 该公司确定的管理体系认证的范围为：

注册地址：化州市南盛街道办事处广海北路 52 号

经营地址：化州市南盛街道办事处广海北路 52 号

审核范围：

Q：水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的销售

外包过程：计量器具校准、产品委外第三方检测。

不适用条款：无

结合公司经营特点，该企业位于水产品供应链相关过程的销售服务提供过程，主要提供水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的销售活动。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性:

受审方于 2025 年 04 月 30 日发布了经总经理批准的管理方针：

管理方针包含在质量管理手册中。总经理柯罗强先生介绍了公司制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义。管理方针通过办公会议、专题学习、培训、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、文件传递等方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

现场与总经理沟通，其表示公司的管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

现场询问公司员工：苏水莲女士，基本知晓本公司的管理方针。

4) 组织结构、职责分工和履行情况:

受审核方总经理结合水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的销售过程及体系要求等，策划了组织结构，包括：领导层、行政部（采购及行政）、生产部、销售部，确定各岗位人员的职责和权限，设置基本合理，职责权限明确，接口基本清晰；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能工作中很好的履行。

5) 法律法规的识别及获取情况:

受审方收集了与企业相关的法律法规，提供了《外来文件清单》包括中华人民共和国产品质量法、食品安全法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国消费者权益保护法、GB/T18109-2024 冻鱼、GB 2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法 2023 年修订版(国家市场监督管理总局令第 81 号)、GB 31621-2014 食



品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品安全法、GB 2762 食品中污染物限量、JJF1070-2023《定量包装商品净含量计量检验规则》法规文件，基本符合要求。

6) 质量和安全产品实现的策划情况:

现场和公司总经理沟通，为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的质量安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：

- 1) 产品/服务的名称：水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的销售；
- 2) 产品和服务的要求：工艺流程、作业指导书、客户合同要求等
- 3) 为过程建立评价准则，建立的准则有：质量管理体系、质量体系运行及质量目标考核办法、作业指导书、规章制度要求等；
- 4) 产品和服务的接收准则：
 - 原材料接收标准：符合客户合同/订单要求、各类制度、作业指导书等；
 - 过程产品放行标准：客户合同/订单要求、各类制度、作业指导书等；
 - 成品执行标准：执行 GB/T18109-2024 冻鱼、GB2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》标准、《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法 2023 年修订版(国家市场监督管理总局令第 81 号)、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、计量器具定期进行检定校准；
 - 服务规范：公司销售流程；
- 5) 所需的资源：受过培训的人员、初级加工设备和工具、检测设备、初级加工和储存场所、充足的原材料供应、配送车辆等
- 6) 确定符合产品和服务要求：——见生产部、销售部 Q8.5 条款审核记录
- 7) 按照准则实施过程控制——见生产部、销售部 8.5 条款审核记录
- 8) 过程已经按策划进行证据：有流程图、管理制度、运行证据等
- 9) 产品和服务符合要求的证据：索证/索票、速冻库、低温库温度控制、产品出厂检验、顾客满意度调查表等
- 10) 策划的变更的控制：未发生
- 11) 识别外包过程及控制方法：计量器具校准、产品委外第三方检测为外包过程，执行外包合同和《采购控制程序》。公司控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要由管理代表负责。

3.2 重要审核点的监测及绩效

符合 基本符合 不符合

01) 基础设施管理情况:

受审方的规模情况/资源配置情况:

受审方占地面积 1688m²，经营场所面积 1970m²，加工区域与办公区域分开；其中生产加工车间 1 间，包装车间 1 间，库房 7 间（原料 3 间速冻库/成品仓库 3 间低温库、外包材仓 1 间），检测室 1 间（位于车间二楼），基本满足水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的销售；（提供有甲方柯罗强与土地所有权方（南盛居委会签定的土地使用权租赁合同，合同有效期为：2014 年 1 月 1 日起至 2033 年 12 月 31 日止，合同有效），基本满足水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的销售需要；

提供有生产设备清单：如：

——有生产车间：原料输送带、原料提升机、规格分选机、自动刮鱼鳞机、杀鱼机、急冻库、制冷冰槽、冷库、电叉车、电脑、打印机等；（自动刮鱼鳞机、杀鱼机未投入使用）

——特种设备：涉及特种设备有叉车 1 台；固定压力容器 9 个、工业管道 1 条、安全阀 6 个；提供有



校验报告，符合要求；

检测设备：电子台秤、压力表、电子天平、电子计重称等基本满足产品检测需要。

现场观察：

——公司生产加工车间布局分别设置有：男女更衣室、冷库员工更衣室、消毒通道、收鱼间、镀冰槽、粗加工间（自动杀鱼机、去磷机）、速冻库、冷藏库、包装间、金属探测仪、包装车间、包材库、出货月台，基本符合水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的销售要求；**一阶段问题员工洗消间皂液器未能正常使用，二阶段未整改，已开不符合项整改；**

现场查看，区域划分基本合理，与平面图基本一致；配备有一次更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒，现场观察及测试均运行良好。原料输送带、原料提升机、规格分选机、自动刮鱼鳞机、杀鱼机、急冻库、制冷冰槽、冷库等。

查《年度设备保养计划》、《设备维修保养记录》实施情况：

1) 查设备保养计划：设备名称：原料输送带（规格型号：6m），原料提升机（规格型号：3m）、规格分选机（规格型号：8m）、自动刮鱼鳞机（规格型号：3500*1000*1200）、急冻库（规格型号：10m*4m*4.5m）、制冷冰槽（规格型号：6m*1m*1m），计划时间：2025年6月、9月、12月，检修方式：自检。

2) 设备名称：原料输送带，保养内容：定期清洁和检查电源线、定期检查和维护，保养时间：2025年9月30日、保养人：黄伟柱。

3) 设备名称：原料提升机，保养内容：定期清洁和检查电源线、定期检查和维护，保养时间：2025年9月30日、保养人：黄伟柱。

4) 设备名称：规格分选机，保养内容：定期清洁和检查电源线、定期检查和维护，保养时间：2025年9月30日、保养人：黄伟柱。

5) 设备名称：急冻库，保养内容：定期清洁和检查电源线、定期检查和维护，保养时间：2025年9月30日、保养人：黄伟柱。

另抽查冷库、叉车保养记录，管控方式相同基本，符合要求；

(询问管代邓经理，反馈因冻鱼产品没有杀鱼过程，已购入的杀鱼机、自动刮鱼鳞机暂未正式投入使用)

查设备维修情况：动态管理，未有形成记录，已现场沟通整改，下次审核关注；

特种设备：涉及特种设备有叉车1台；固定压力容器9个、工业管道1条、安全阀6个；提供有校验报告，符合要求；

查叉车场（厂）内专用机动车辆定期（首次）检验报告检定报告，报告编号：BND-K02500408，设备代码：51104409002022050069，车辆牌号：场内粤K·E0046，使用登记证编号：车11粤KE0067（22），检验日期：2025年04月30日，下次检验日期：2027年05月；

查安全阀校验报告（1），安全阀型号：A41F-25C，报告编号 No.BFD-K025080637，校验日期：2025-8-12；

查固定式压力容器定期检验报告报告编号：BRD-K02300492，产品名称：油冷却器，容器类别 II 设备代码 21504409002014040038，单位内编号 3#，使用登记证编号容 15 粤 K0101(14)，检验日期：2023年03月30日，下次检验日期：2026年03月；

查工业管道定期检验结论报告，装置名称：冷库，报告编号：BDD-K02300823，检验日期：2023年07月11日至2023年08月04日，下次定期检验日期：2026年07月；

详见审核证据文件夹扫描件；

冷冻库的制冷机组如有故障联系厂家维修处理，审核周期内未发生故障。

设备管理基本合理。

02) 设计和开发管理情况：

查受审方管理手册 8.3 条款，按新标准要求，规定产品设计和开发过程和相互作用，对设计开发过程进行



了界定，明确了设计开发的流程为策划-输入-控制-输出-更改，各过程要求符合标准要求；编制有设计和开发管理要求，内容符合要求；本公司根据法律法规和顾客要求进行水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的销售，组织所提供的水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的销售过程主要依据行业标准及客户要求，水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的销售工艺较为简单，均为传统的水产品初加工销售等，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对销售涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

03) 采购管理情况:

受审方在《质量管理手册》中 8.4 条款进行了规定，并策划了《外部提供产品、服务和过程控制程序》、进货查验和台账记录制度、作业指导书、管理制度等文件，对采购过程进行管理；

现场查采购过程控制：

采购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、食品安全特性等负责。

提供《合格供方名单》，主要有 6 家，包括罗非鱼、红鲳鱼、内包装袋、外包装袋、计量器具校准、产品委外第三方检测等；基本覆盖了认证范围的产品类别。每年组织 1 次供方评价，提供有《供方/外包方供货资格及评价表》，评价内容包括供方合法性质、供方信誉及历史业绩、采购产品质量、产品价格性价比、产品包装要求、供货的及时性、售后服务承诺等项目，

抽查罗非鱼的供方 柯罗强养殖场，供方评价，审及批准日期：2025 年 5 月 15 日；

查内包材化州市雄邦塑料有限公司 供方评价，审核及批准日期：2025 年 05 月 15 日；

查计量器具校准、产品委外第三方检测外包单位，供方评价，审核及批准日期：2025 年 05 月 15 日；

查外包过程管理：

涉及外包过程为：计量器具校准、产品委外第三方检测；

查计量器具校准、产品委外第三方检测，提供有计量校准外包方为化州市质量技术监督检测所、产品委外第三方茂名市食品药品检测所的相关资质，资质有效；

计量校准外包方：化州市质量技术监督检测所，为化州市市场监管局直属检测机构，统一社会信用代码 12440982456398088G，计量授权证书编号：（粤）法计（2020）01089 号，资质有效；

第三方外包方：茂名市食品药品检测所，为化州市市场监管局直属检测机构，统一社会信用代码 124409004564083546；

物流运输由客户签约指定物流方上门提货；

满足供方要求，同意列入合格供方管理。

提供了“采购合同台账”，

罗非鱼、红鲳鱼、鲶鱼供方：高坡水库养殖场，水域滩涂养殖证编号：粤高州市府（淡）养证[2023]第 00002 号，发证日期：2023 年 04 月 12 日；

罗非鱼、红鲳鱼供方：柯罗强养殖场，水域滩涂养殖证编号：粤高州市府（淡）养证[2023]第 01097 号，发证日期：2023 年 11 月 13 日；

罗非鱼、红鲳鱼供方：柯荣华养殖，水域滩涂养殖证编号：粤高州市府（淡）养证[2024]第 00430 号，发证日期：2024 年 03 月 04 日；

一查《采购计划表》，塑料袋，300 公斤，质量要求，食品级，有检测报告和许可证，日期 2025-10-07；内包装袋供方：化州市雄邦塑业有限公司，提供有化州市雄邦塑业有限公司营业执照、执照编号：914409827799524504，食品用塑料包装容器工具等制品《全国工业产品生产许可证》（证书编号：粤 XK16-204-03304），提供有 BOPA/LDPE 复合袋检验检测报告，检测项目：厚度偏差、长度偏差宽度偏差、袋封口宽度偏、外观、耐压性（袋）耐跌落性（袋）、蒸发残渣：4%乙酸，60℃，2h、高锰酸钾消耗量（水），60℃，2h、重金属（以 Pb 计）4%乙酸，60℃，2h 等，检测结果：合格；

查《采购计划表》纸箱，26100 个，日期 2025-10-22；合同编号：由客户签订付款订购；



纸箱供方 茂名市茂南区彩辉纸箱包装有限公司，营业执照编号：9144090268443081XH，印刷经营许可证编号：(粤)印证书第 4409000341 号，提供有五层瓦楞纸箱第三方检测报告，报检号：ZJJSZX2S/A0377，检测项目：粘合强度、耐破强度、戳穿强度、抗压强度等，检测结果：符合，报告日期：2025-03-04；
洗消用品、劳保用品采购根据使用情况，不定期从超市、淘宝网站等进行采购。

计量器具检定、产品三方外检每次检测时签订委托协议。

现场采购负责人表示审核周期内控制基本稳定，未发生异常情况。

采购管理情况：对于合格供方，签订有采购合同，每次需要时电话下达采购计划，供方送货到公司，质检部负责验收，审核周期内未发生紧急采购情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件。

一抽查《采购计划表》，供方：高坡水库养殖场，罗非鱼，24000 斤，质量要求：鲜活、颜色好、无异物、无异味，满足加工，日期 2025-10-15；

受审方的采购管理基本符合标准要求。

04) 监视和测量管理情况：

受审方在质量管理手册 7.1.5 条款进行了要求。提供有“检验仪器”，主要包括电子天平、水浴氮吹仪、快速混匀器、电子秤等。

抽电子天平（型号规格：JJ11000）的检定证书，证书编号：FMI20250485，检定日期：2025 年 09 月 10 日；

电子计重秤（型号规格：ACS-P2）的检定证书，证书编号：FMF20252611，检定日期：2025 年 09 月 10 日；

电子计价秤（型号规格：TCS-100）的检定证书，证书编号：FMF20252612，检定日期：2025 年 09 月 10 日；

电子台秤（型号规格：TCS-300）的检定证书，证书编号：FMF20252613，检定日期：2025 年 09 月 10 日；

以上检定机构均为广东省化州市质量技术监督检测所。

管理代表邓颖反馈目前检测室检测指标不涉及微生物检验，微生物检测仪器使用频次较低，已现场口头沟通建议加强检测室仪器校准管理；

审核现场查看：速冻库、低温库的温度显示装置的有效性主要通过比对方式进行控制，但未能提供温控显示装置内部校验记录，已开不符合项整改。

化验室现场涉及快检试剂分别有：呋喃妥因、呋喃妥酮、呋喃它酮、呋喃西林代谢物、氯霉素的胶体金快检测试剂，在使用有效期内。

现场巡视化验室：化验员苏**，正在操作原料鱼快检检测，化验室环境基本整洁干净。

监视和测量资源控制基本合理。

05) 标识有追溯性情况：

受审方在《质量管理手册》中 8.5.2 标识和可追溯性条款对标识和可追溯性进行了规定，并策划了《标识和可追溯性控制程序》、《不合格输出控制程序》、《销售和服务提供控制程序》，在程序文件中标识和可追溯性控制，对产品标识方法、进货产品检验状态、产品标识等进行了规定，同时明确了产品追溯流程及启动召回的情况等，策划基本充分。

销售过程控制符合策划要求：1、产品标识：采购的产品以自身的进场日期、产品名称、规格进行进入速冻库标识。2、可追溯性：验收记录—销售记录—采购合同/订单；

现场观察产品标识管理情况：

审核现场查看：

原料鱼存放在速冻库中，按鲜活鱼的重量分级装铁筐分区分层存放，对速冻加温度有监控，现场显示温度为-22℃（运行过程库温有一定波动）；



2025年10月23日抽查冻鱼成品低温冷库，存放有红鲳鱼、罗非鱼，外箱已印有产品标识及记录条数，标识有“低温贮藏于-18℃”；

2025年10月25日抽查待加工过程中半成品冻罗非鱼镀冰衣，半成品外箱贴有标签“条冻罗非、规格710+、重量：7.9、条数6-10”的简单标识，完成内包装装外箱，出口包装外箱均印有产品、加工日期、保存温度在-18℃或以下标识（英文 AT -18℃ OR BELOW）；

成品内外包材存放于包材库中，有分区域管理、离地离墙，基本合理。

06) 产品放行管理（含原料验收控制情况）情况：

受审方主要提供水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的销售，策划编制了《产品和服务的放行控制程序》、《作业指导书》包括有《原料安全卫生质量控制规范》、《成品检验规程辅料安全卫生质量控制规范》、《包装材料安全卫生质量控制规范》、《产品留样制度》等等文件，在原料验收方面（含活鱼验收）上，主要以验证为主，包括是否来自合格供方、索证索票、感官检查来进行控制，过程检验主要由生产部动态进行控制、生产部质检人员监督检查为主，成品出厂检验依据成品检验规程标准执行。审核周期内上述文件规定及控制未发生变化。

查原料验收情况：

查罗非鱼验收，提供了《原料验收记录》：

抽2025-10-08进货的罗非鱼，提供有进货入库单，单号：-，规格：统货，批次：2506Y，数量10897kg，供方单位：高坡水库养殖场，运输车辆：粤K67236，司机：陈*，检测项目：气味、色泽、肉质、蒸煮、寄生虫、预检情况，检测结果：符合；记录人：苏以邦；提供有《药残检测记录》，样品名称：罗非鱼，批号：069YW，检测项目：GAP、AOZ、AMAZ、SEM、AHD，车次：1，检测结果：符合；检测人：苏以帮，复核人：邓*，2025.10.09，符合要求。

抽2025-10-12进货的红鲳鱼，提供有进货入库单，单号：-，规格：统货，数量10785kg，供方：柯荣华养殖场，运输车辆：粤K1079E，司机：张*，检测项目：气味、色泽、肉质、蒸煮、寄生虫、预检情况，检测结果：符合；记录人：苏以邦；提供有《药残检测记录》，样品名称：红鲳鱼，批号：25071Y，检测项目：GAP、AOZ、AMAZ、SEM、AHD，车次：1，检测结果：符合；检测人：苏以帮，复核人：邓*，2025.10.09，符合要求。

另抽查2025.10.11、2025.09.06、2025.08.20、2025.07.04批次原料原非鱼的药残检测记录，检测结果：合格（√），检测人：苏**，复核人：邓*；

抽2025-10-05进货的PE袋，提供有进货入库单，单号：，数量200kg，供方单位：雄邦，入厂检验项目：尺寸、重量、印刷标识、耐压（裂）强度等，检测结论：合格，检验员：冯碧玉，2025.10.05，审核人：邓**，符合要求。

抽2025-10-06进货的069Y，入厂检验项目：尺寸、重量、印刷标识、耐压（裂）强度等，检测结论：合格，检验员：冯**，审核人：邓**，2025.10.06，符合要求。

查过程检验情况：体现《成品检查记录》，抽查2025-10-09加工的冻罗非鱼等产品的成品检验记录，抽查2025.10.09，检验项目包括：净重要求9kg、毛重（含纸箱）10.55、解冻前重量10.05kg、触冻后重量9.05、净重率90%、冰衣率：10%、包装标志是否正确：是、产品温度：-18℃、产品形态：完整、产品肉质有无弹性：有，等，记录人：苏**，审核人：邓**，2025.10.10；

查产品出厂检验情况，提供了《出厂检验报告》、《检验原始记录》：

抽查2025-10-08冻罗非鱼出厂检验报告，

产品名称：冻罗非鱼，初级加工日期：2025.10.08，产品批号：202510108，检验日期：2025.10.09，检验项目包括：冻品感官（冰衣透明光亮，应将鱼体完全包覆。基本保持鱼体原有形态，不变形，个体间应易与分离。无明显干耗和软化现象）、鱼体外观（未去内脏鱼，鱼体完整，无破肚现象。去内脏鱼，内脏去除完整；侧剖鱼，内脏去除干净。切面平整，大小基本一致，部位搭配合理）、色泽（具有鲜鱼应有色泽及花纹，有光泽。无变色现象）、气味、肌肉、冻品（≤-18℃）、净含量，单项判定：符合，检测结论：符合JJF1070相关要求，检验员：邓*，检验依据：冻鱼GB/T18109-2024。

产品名称：红鲳鱼，初级加工日期：2025.10.11，产品批号：20251011，检验日期：2025.10.12，检验项目包括：冻品感官（冰衣透明光亮，应将鱼体完全包覆。基本保持鱼体原有形态，不变形，个体间应易与分离。



无明显干耗和软化现象)、鱼体外观(未去内脏鱼,鱼体完整,无破肚现象。去内脏鱼,内脏去除完整;侧割鱼,内脏去除干净。切面平整,大小基本一致,部位搭配合理)、色泽(具有鲜鱼应有色泽及花纹,有光泽。无变色现象)、气味、肌肉、冻品($\leq -18^{\circ}\text{C}$)、净含量(符合JJF1070),单项判定:符合,检测结论:符合JJF1070相关要求,检验员:邓*,检验依据:冻鱼GB/T18109-2024。

另抽初级加工日期为2025.10.22冻罗非鱼、2025.10.19冻罗非鱼、2025.10.14冻罗非鱼、2025.10.12冻红鲳鱼等批次的出厂检验控制,基本相同。

提供《集装箱检验/出口装柜记录》,集装箱号:CGMU5253220,集装箱规格:20RH,目的地:深圳盐田国,检验日期:2025.10.22,检验项目:箱体、箱门完好,箱号清晰、安全铭牌齐全、箱体无有效有害危险品标志;箱内清洁、卫生,无有毒有害残留物,且风雨密状况良好;未发现病媒生物、未发现活害虫及其他有害生物、冷藏集装箱温度达到要求,结果:符合,开始装柜时间:2025.10.22 8:30,装柜完成时间:2025.10.22 11:00,产品:冻罗非鱼,产品批号:251008069YW,产品规格:800+,数量:1200箱,审核人:邓**;

产品第三方验证情况:

罗非鱼:

产品执行标准:GB2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》要求;

提供罗非鱼第三方检测报告:

产品名称:罗非鱼

报告编号:F24WT06520

检测项目:感官(滋味及气味、性状、杂质)、霉变粒、水分、铅、镉、铬、赭曲霉毒素、六六六、滴滴涕、净含量等项;

结论:符合要求。

生产单位:化州市恒禾农副水产品有限公司

检测单位:茂名市食品药品检测所

报告日期:2025.02.21

(未按GB/T18109-2024冻鱼要求每年至少2次周期性检验)

提供冻红鲳鱼海关抽检报告:

产品名称:冻红鲳鱼

报告编号:25A15152

样品编号:4409E251757

检测项目:氯霉素(CAP)、呋喃它酮代谢物(AMZ)、呋喃西林代谢物(SEM)、呋喃妥因代谢物(AHD)、呋喃唑酮代谢物(AOZ)等项;

结论:符合要求。

生产单位:化州市恒禾农副水产品有限公司

检测单位:茂名海关综合技术服务中心

报告日期:2025.05.19

一阶段问题:未能提供有效的罗非鱼、红鲳鱼的第三方检验报告,二阶段未能整改,已开不符合项整改;

产品放行控制基本充分。

07) 产品和服务提供的控制:

受审方根据实际,结合质量管理体系等体系要求,对水产品[冻鱼(罗非鱼、红鲳鱼)]的销售进行管理,制定了质量管理手册、程序作业文件、应急预案、作业指导书等文件,基本能指导公司水产品[冻鱼(罗非鱼、红鲳鱼)]的销售相关过程质量管理体系运行的控制操作。

水产品[冻鱼(罗非鱼、红鲳鱼)]的销售工艺流程:

原料验收--卸货过磅--清洗--分级--排盘--速冻--脱盘--称重--镀冰衣--内包装--金属探测--装箱/包装确认



—冷藏储存—发货运输

本部门涉及的主要工序：原料验收、速冻

原料验收：——详见 Q8.6 审核条款；

速冻：中心温度不高于-18℃

金属探测：Fe：φ1.5mm，SUS：φ3.0mm，Non-Fe：φ2.5mm 通过能检出；

现场观察水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的初级加工、销售过程，及以往运行记录，抽查 2025.01.17 初级加工批次，初级加工产品名称：罗非鱼，初级加工批号：069YW，数量：11000kg，计划原料来源：高坡水库养殖场——原料验收，见 Q8.6 审核记录；

——来料检验：提供《原料验收记录表》，批次：25069Y，入库登记，日期：2025.10.08，实际重量：10897kg，运输车辆：粤 K67236，司机：陈*，检验项目：气味、色法、肉质、蒸煮、寄生虫、预检情况，检验结果：符合，记录人：苏以帮；入库验收详见生产部质检审核记录；

——客户订单及客户需求的确认：见销售部审核记录；

——初级加工计划：计划初级加工完成时间：2025.10.09，计划初级加工产品名称：罗非鱼，计划初级加工数量：11000kg，计划人：黄**。

——初级加工领料：主要体现在《原料验收记录表》中；活鱼到货直接加工，不涉领料。（2025.10.18 成品批次）的批次：25069Y，入库登记，日期：2025.10.08，计划重量：11000kg，实际重量：10897kg；

《内包材验收台账》，日期：2025.10.05，产品名称：PE 袋，规格：个，数量：200kg，货品来源：雄邦，批次：2025.10.05，接收人：冯**，检验结果：合格；2025.10.06；《外包材验收台账》产品名称：069Y 纸箱，规格：个，数量：1205 个，货品来源：2025 年 10 月 06，批次：-接收人：冯**，检验结果：合格；

——冻鱼加工，《加工记录》，初级加工日期：2025.10.09，产品名称：冻罗非鱼，规格：800+，原料批次 2025.10.08，成品批次：2025.10.09，操作人：黄**，审核人：邓*；

——加工：要求：根据客户订单进行，现场观察正在进行鲳鱼冻鱼，计划加工量：12000kg，为初次加工分装入库。速冻库温度的监控体现在《速冻温度监控记录》，每 2 小时进行 1 次监控，查 2025.10.08 急冻间 1:16:00 -27℃；22:00：-33、急冻间 2 16:00 28℃；22:00：-33℃；急冻间 3:16:00 -20℃；22:00：-19℃，记录人：白班李**，中班：苏**；零点班：朱**；查 2025.10.09 急冻间 1:14:00 -23℃；22:00：-33、急冻间 2 14:00 33℃；急冻间 3:14:00 -32℃，记录人：白班李**，中班：苏**；零点班：朱**；

查看 2025.09.08/2025.09.10/2025.09.30/2025/10.01 记录温度均符合要求，2025 年 10 月 23 日审核现场查看上午加工间现场速冻库温度显示情况，未见异常；

提供过程与成品检验记录（加工过程前后检查记录）：

称重：解冻前重量 10.05kg、触冻后重量 9.05、净重率 90%、冰衣率：10%；2025 年 10 月 24 日现场查看罗非鱼镀冰衣后称重：19.9 斤，现场进行镀冰衣冷水槽温度测试温度为：1.6℃，符合温控要求；产品温度：-18℃；产品形态：完整、产品肉质有无弹性：有；

2025 年 10 月 24 日审核现场下午查看罗非鱼原料验收—卸货过磅—清洗—分级—排盘

批次：075Y，红鲳鱼，规格：统一，原料来源：柯荣华养殖场，运输车辆粤 K86820，司机：黎英树，检测项目及结果：气味色对、肉质、蒸煮、寄生虫、预检情况，符合；查看工人卸货过磅称重，总量：2579 市斤；

进入自动清洗分级：分三级 1500g、600g、3000g，经分级机自动分级、排盘、装筐；

速冻：排盘装筐进入速冻库，现场查看：速冻库温度：-23℃；

2025 年 10 月 25 日审核现场查看称重、镀冰衣：解冻前重量 10.05kg、触冻后重量 9.05、净重率 90%、冰衣率：10%；

产品内包：包装内袋完好，产品形态完整；产品形态：完整、产品肉质有弹性，产品温度：-18℃；

——内包装：包装无非封口，采用 PE 袋封装后装外包装纸箱，半成品箱贴标识（名称、规格、重量），外包装有印有标签标识；

——金探，体现在《金属探测监控记录》中，基本金属探测的要求。查看日期为 2025.10.09 的记录，未有发生偏离情况，也不涉及纠偏；查看批次 2025.10.09 进行 Fe<2.0mm，No Fe<2.5mm，SUS<2.5mm 金探测试块的灵敏度测试，标准模块测试：符合，校准结果：符合，记录人：苏以帮，审核人：邓*；[审核现场查看金探仪未能正](#)

常运行，已开不符合项整改：

——入库冷冻，库温-18.0℃以下，体现在《成品入库记录台账》，查看日期 2025.10.09，入库规格为 800+/盒的 9:30, 172 箱、10:34:170 箱、11:33:171 箱、13:38:170 箱、14:37 170 箱、15:41:168 箱、16:43:179 箱，记录人：冯**，检验结果：合格；现场观察成品库温：-11℃。成品低温库房温度监控主要体现在《制冷车间工作日志》中，抽查 2025.10.08，1#低温库温度 6:00 -14℃；16:00 -19℃；24:00 -19℃；2#低温库 6:00；-18℃；3#低温库 17:00：-18℃；抽查 2025.10.09，1#低温库温度 14:00 -19℃；2#低温库 14:00；-18℃；3#低温库 14:00：-18℃；抽查 2025.10.07，1#低温库温度 2:00 -14℃；4:00 -15℃；14:00 -15℃；2#低温库 2:00；-12℃；3#低温库 10:00：-12℃，人：记录人：白班李**，中班：苏**；零点班：朱**，均未有偏离情况。

——销售过程见销售部 Q8.5.1 审核记录

受审方当日运行现场卫生状况管理实施、过程管控及以往运行记录：

(1)虫鼠害管控：初级加工车间配置有灭蝇灯、挡鼠板、放蚊蝇纱网等，现场检查发现：入口处灭蝇灯中蚊蝇量较多，已沟通，现场已立即更换。提供有《虫害控制检查记录》，2025-09-21，检查结果车间灭蝇灯 1-6、苍蝇 1，蚊子 2，已清洗消毒处理；提供《捕鼠记录》，2025.10.17，检查区域：初级加工车间周围，检查结果：捕鼠、防鼠设施状况良好，记录人：苏**；

(2)人员卫生、员工工服、人员健康管控：现场观察人员穿工服（围裙）、佩戴口罩，现场梁**、陈**，均持有有效期内健康证，操作人员基本按照规范操作，操作较为熟练；员工工作服围裙由员工自行进行清洗，管理较为简单，已现场沟通加强管理；

(3)清洁消毒管理，——

——现场对车间环境消毒，主要通过次氯酸消毒方式，每天结束后进行，运行管控证据见《每日卫生消毒审查表》2025-08-14，项目：初级加工用水安全、人员卫生、初级加工设备与环境、有毒有害物质控制、害虫控制、异物控制，检查时间：9:30、13:16、19:20，记录人：苏**，复核：邓**，2025.08.15，另抽查 2025.09.20、2025.10.08 批次记录，管控方式相同，基本符合要求；询问管代邓经理，反馈日常清洁消毒使用次氯酸钠配比浓度，员工洗手池配比浓度：50-100PPM 浓度，工器具 100-200PPM，地面：200-300PPM，未在消毒记录表中体现，已现场沟通整改，下次审核关注；

(4)化学品管理，现场有少量次氯酸钠消毒液，做消毒使用等，化学品存放于指定专区，询问管代邓经理，反馈日常清洁消毒使用次氯酸钠配比浓度，员工洗手池配比浓度：50-100PPM 浓度，工器具 100-200PPM，地面：200-300PPM，符合要求；已现场建议加强消毒液配比与领用管理，下次审核关注；

(5)库房卫生检查记录包括原料库、包材库、成品库检查，体现于每日卫生消毒审查表中，无不合格，记录有：苏以帮；

(6)垃圾管理：主要是落地产品、少量废包材等，加工过程落地产品废鱼交由当做肥料统一处理、废包材等做废品销售；

(7)空气和水质：水质每年委托第三方进行检测，空气无特殊要求；已提供水质检测报告，报告编号：报告编号：LCDH250922SA，检测项目：氯化物、总汞、臭和味、硝酸盐、锌、铜、总铬 27 项，检测结果：符合；报告日期：2025 年 08 月 12 日；

(8)产品包装管控：根据订单安排包装，内包材为 PE 塑料袋，食品级，见行政部采购审核记录。

(9)运输控制，统一委托物流外包方实施，见销售部审核记录。提供《集装箱检验/出口装柜记录》，集装箱号：CGMU5253220，集装箱规格：20RH，目的地：深圳盐田国，检验日期：2025.10.22，检验项目：箱体、箱门完好，箱号清晰、安全铭牌齐全、箱体无有效有害危险品标志；箱内清洁、卫生，无有毒有害残留物，且风雨密状况良好；未发现病媒生物、未发现活害虫及其他有害生物、冷藏集装箱温度达到要求，结果：符合，开始装柜时间：2025.10.22 8:30，装柜完成时间：2025.10.22 11:00，产品：冻罗非鱼，产品批号：251008069YW，产品规格：800+，数量：1200 箱，审核人：邓**；

(10)交叉污染控制：现场观察：原料、半成品、成品，基本按照流水线作业，为生制品，在初级加工过程有一定防护及管理。物品摆放基本规范、有序；人流物流走向基本清晰顺畅。

首件确认过程：未形成相关记录，已沟通。

在防止人为错误方面，主要通过批次初级加工、原料先进先出、合理控制库存等方式进行控制。



上述控制基本可以确保安全产品的实现过程，基本可以实现产品追溯过程。

现场观察：产品有基本防护，离地，库房中产品分区域存放；加工包装产品存放在周转筐中进行周转，基本合理。

查销售和服务提供过程：

受审方制定有《销售和服务提供控制程序》，对销售过程进行了规定。不涉及关键过程及特殊过程确认，提供了《服务过程检查记录》，验证项目项目包括：合同评审情况、采购产品验收情况、顾客沟通情况、产品交付情况、顾客回访、人员服务意识、服务及时性，验证人员：陈强 日期：2025/09/10，控制基本合理。

受审方销售产品主要是水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]，主要是自己初级加工的冻鱼产品。不涉及其他产品的销售。

受审方水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]销售服务放行过程主要以顾客现场收货签字为准。

查水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的销售流程：

客户下订单→接收订单→下达加工计划单→安排加工→入库→出库送货→客户接收

客户一般至公司上门自行提货，目前主要客户有湛江立可食品有限公司、青岛沃荣食品有限公司；

查 2025-09-30 销售情况，客户：湛江立可食品有限公司，合同已于 2025.09.08 日签订，控制方式见 Q8.2 条款；

——客户下订单/接收订单：主要通过客户的电话或微信，客户一般在早上下达订单至销售人员中，公司销售部人员接收订单，确认产品规格、数量等信息，体现的凭证为采购订单；

——根据接收订单情况，销售部下达生产计划至生产部，生产部根据订单情况安排加工，体现冻鱼（红鲳鱼）加工单，加工过程管控见生产部审核记录；

——入库/出库发货：生产部在生产产品数量满足客户订单需求后，通过微信群方式通知仓管人员进行入库并出库装车，同时核对货品数量等。体现在《产品出货单》，抽查出货装车产品包括 1) 红鲳鱼 规格型号 800+、件数：2600 件、生产批次 2025.09.13、检验结果（符合出厂要求）；02) 红鲳鱼 规格型号 800+、件数 2600 件、生产批次 2025.09.14、检验结果（符合出厂要求）。有送货地址、要求到货时间、联系人等信息。公司盖章后出货，由客户指定物流车辆上门提货，车牌号为：粤 BPE665 司机：杨义军、粤 BMA816 王华明；车辆卫生清洁、消毒管理见生产部审核记录；每次出货对车辆进行卫生检查，体现在《集装箱检验/出口装柜记录》，2025-09-30，车辆：粤 BPE665 包括检验项目：箱体、箱门完好，箱号清晰、安全铭牌齐全、箱体无有效有害危险品标志；箱内清洁、卫生，无有毒有害残留物，且风雨密状况良好；未发现病媒生物、未发现活害虫及其他有害生物、冷藏集装箱温度达到要求，结果：符合等信息。

——客户接收/交付活动：体现在销售单，提供《化州市恒禾农副水产品有限公司销售单》1，提货单位：湛江立可食品有限公司、 出货日期：2025.09.30 、合同号 P250910 、品名：冻红鲳鱼 批次：250913061YW、规格 800+ 数量：2600 箱、件重 9kg、重量 23.4t，制单：陈峰；提供《化州市恒禾农副水产品有限公司销售单》2，提货单位：湛江立可食品有限公司、 出货日期：2025.09.30 、合同号 P250910 、品名：冻红鲳鱼 批次：250913062YW、规格 800+ 数量：2600 箱、件重 9kg 、重量 23.4t，制单：陈峰；

抽查冻罗非鱼《产品出货单》，抽查出货装车产品包括 1) 冻罗非鱼 规格型号 800+、件数：1200 件、生产批次 2025.10.08、检验结果（符合出厂要求），有送货地址、要求到货时间、联系人等信息。公司盖章后出货，由客户指定物流车辆上门提货，车牌号为：粤 BKZ862 司机：覃立明；车辆卫生清洁、消毒管理见生产部审核记录；每次出货对车辆进行卫生检查，体现在《集装箱检验/出口装柜记录》，抽查 2025-10-22，集装箱号：CGMU5253220，集装箱规格：20RH，目的地：深圳盐田，包括检验项目：箱体、箱门完好，箱号清晰、安全铭牌齐全、箱体无有效有害危险品标志；箱内清洁、卫生，无有毒有害残留物，且风雨密状况良好；未发现病媒生物、未发现活害虫及其他有害生物、冷藏集装箱温度达到要求，结果：符合等信息，开始装柜时间：2025.10.22 8:30，装柜完成时间：2025.10.22 11:00，冻罗非鱼 批次：2510080692YW，产品规格：800+，数量：1200 箱；

——客户接收/交付活动：体现在销售单，提供《化州市恒禾农副水产品有限公司销售单》1，提货单位：青岛沃荣食品有限公司、 出货日期：2025.10.22 、合同号 WRHH25028 、品名：冻罗非鱼 批次：2510080692YW、规格 800+ 数量：1200 箱、件重 9kg、重量 10.8t，制单：陈峰；

销售放行过程以客户现场收货签字为准。若发生异常会及时跟送货司机沟通，在微信群中沟通，询问客户满意。日常公司对销售服务质量检查考核记录通过检查方式进行控制，检查内容包括销售人员态度、销售过程风



险把控情况、销售主动性、接待质量、顾客要求评审及时性、顾客投诉处理及时性、合同执行的跟踪情况、顾客产品使用情况回访等方面，明确的对应的质量要求及检查情况，抽查 2025-09-30，上述项目检查结论：符合要求。每月开展 1 次检查，抽查 20250630 等批次检查，控制方式基本相同。

——交付后活动：包括顾客投诉、顾客满意度调查等，见 Q8.5.5 条款、Q9.1.2 条款。

同时抽查 2025.10.11 红鲳鱼/2025.10.12 冻红鲳鱼等 12 个生产批次的销售控制，控制基本符合。

08) 产品和服务要求的评审：

与受审方部门相关负责人沟通，目前和顾客约定的形式包括：书面合同、口头约定、电话/微信、订单等，评审的方式包括授权人签字、会签、开会讨论、盖章、填写表格等，基本符合标准的要求。

现场询问及抽查：

向顾客提供的产品和服务的要求：

——顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求：供货产品质量符合国家统一质量检验标准，其他指标标准以双方确认订单为准。规格、数量、净重及单价、质量要求、技术标准、包装方式、唛头、发货期等。

——顾客虽然没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求：产品包装标识完好、供货及时、产品质量安全等；

——组织规定的要求：按照质量管理体系要求对初级加工加工环境、人员、设施设备进行管理，确保产品满足相关标准要求；

——适用于产品和服务的法律法规要求：符合质量法、食品安全法、GB2733 标准等

——与先前表述存在差异的合同或订单要求：审核期间暂无

——产品和服务的新要求：暂无

抽取产品和服务要求的评审相关记录名称：《销售合同》提供框架合同：

客户名称：湛江立可食品有限公司，合同签约日期：2025 年 09 月 08 日，合同号：P250910；

评审方式：双方加盖公章；提供《合同评审记录表》，查看客户要求：质量要求、技术标准：产品肉质要新鲜饱满，肚子内侧不能感染和溃烂，规格和净重标准，度冰光滑；包装方式：10KG/箱，散装，内衬白色透明胶袋。合同类别：一般合同会签评审，评审内容：1.合同履约能力：具备履约 2.质量能否满足客户要求：满足；3.合同责任权利：清晰明确；4.交货期限能否满足客户要求：能满足 5.产品价格是否合理：可以接受

6.合同评审结果：同意签订该合同，由行政部、生产部、销售部、总经理评审同意后签字，总经理签字日期：2025.09.08；

订单数量情况：根据每批次需货订单进行；

其它暂不涉及书面合同，大部分为出口销售，由客户上门提货交付，按顾客平台下单后发货。

目前按照客户每批次下订单，销售部通过对订单评审方式来进行供货。

部门负责人表示对于顾客没有提供形成文件要求的，在接受顾客要求前对顾客要求进行确认，比如客户的产品、数量、品种、送货时间等，基本按照客户需求进行控制。审核周期内控制基本稳定。

09) 交付后的活动/投诉处理：

现场询问受审方部门负责人，其表示顾客无特殊的质量、食品安全要求。审核周期内未发生重大投诉等情况。目前公司产品销量较小，需货量也降低，发货主要采取客户自提方式集装箱冷冻货柜发运进行。

在客户收货时对货物进行验证，有问题及时沟通反馈；部门负责人表示目前暂不存在需要协调的问题，对于交付后主要涉及的服务内容包括补偿、退款或最终报废处理、或者退换货等，审核期间暂未发生。

目前提供的产品未发生重大的顾客投诉或者质量安全事故等，未发生撤回召回情况，参加公司组织的应急演练、召回撤回演练，见“生产部审核记录”。



产品运输：——客户自提，每次来厂提货时会对车辆卫生等进行检查，符合后装车，采用集装箱装柜海运物流运输，客户签收确认。

现场与部门相关负责人沟通，其表示顾客满意度获取方法主要通过顾客满意度调查、电话询问、交付时口头沟通等方式进行，每年1次或特殊时候安排；顾客对交付产品或服务的反馈每批次进行；顾客赞扬随时进行；索赔等每批次发生时进行，上述活动主要由销售部负责。

——现场查见顾客满意度调查问卷2份，2025年8月10日分别对客户湛江立可食品有限公司、青岛沃荣食品有限公司进行满意度调查，满意度平均为96分（目标：顾客满意度大于90分）。

抽查销售单《化州市恒禾农副水产品有限公司销售单》1，提货单位：湛江立可食品有限公司、出货日期：2025.09.30、合同号 P250910、品名：冻红鲳鱼 批次：250913061YW、规格 800+ 数量：2600箱、件重 9kg、重量 23.4t，制单：陈峰；

公司服务期间，顾客满意度较好，暂未发生不满意情况。

10) 文件管理情况：

受审方在《质量管理手册》7.5条款进行了规定，并策划了《成文信息控制程序 Q/CX.010-2025》；公司制订的管理体系文件包括：

第一层次：管理手册（含方针、目标、管理体系范围、体系的主要要素和相互作用的描述）

第二层次：与质量、相关的程序文件。

第三层次：包括管理制度、作业指导书、各种记录等。

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《质量管理手册》、《程序文件》、“制度汇编”、作业指导书以及所要求的记录。

审核周期内管理体系范围变更、外包活动变更，已对体系文件进行了内容更新修订，版本为A/0版；现场查见体系文件版本为最新版A/0版，抽质量管理手册，修订后有总经理审批，有实施日期等控制信息。

查外来文件管理情况：

提供了“外来文件清单”，记录了文件名称、编号，有编制人、审批人及日期。识别适用的法律法规包括：中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国民法典、JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规程等。基本覆盖了公司水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的销售所适用的法律法规及标准要求。

查记录管理情况：

受审方编制并实施了《成文信息控制程序》（Q/CX.010-2025），对管理体系记录的标相关文件/记录原版汇编、保存、管理，并全面管控体系文件/记录，包括文件/记录的目录清单、申请更改、回收、发放、销毁等等作了明确规定，审核周期内未发生变化。提供有《记录清单》，记录了名称、编号、主控部门、保存期限。

抽《设备台帐》、《培训记录》、《顾客满意度调查表》等记录，记录均有编写。提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。

现场查核各部门有汇总的记录清单，组织对记录都已进行装订，记录管理基本有效。最终由办公室保存。

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



查受审方内审实施情况：本年度内审时间为 2025 年 10 月 15 日；审核组组长：邓颖；组员：苏水莲；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，现场与内审组长邓颖、内审员苏水莲面谈，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，已开不符合项整改，见 Q7.2 条款。

现场查见《年度审核计划》、《内审实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：行政部，不符合项内容：查未见对主要岗位人员能力评价的证据，不符合 GB/T19001-2016 idt ISO9001:2015 标准 7.2 条款要求，不符合 GB19001-2016 标准中 7.2 标准条款；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论等内容，查内审结论：①公司建立的管理体系符合自身管理体系的要求和 ISO9001:2015 标准要求；②公司建立的管理体系运行正常、有效。

查管理评审实施情况：本年度管理评审日期：2025 年 10 月 15 日，现场查见《管理评审通知单》、《管理评审计划》、会议签到表、各部门体系运行情况汇报、管理评审报告、管理评审问题改进计划等运行证据，抽查各部门体系运行情况发现各部门对体系运行的总结可更进一步结合实际运行进行分析，现场已口头交流建议后期改进。在管理评审报告明确了管评结论。查《管理评审报告》，明确了评审目的、评审范围、评审成员、评审内容及纠正和预防措施、以往管理评审完成情况等，总经理批准：柯罗强，日期：2025-10-15；查管理评审改进建议：加强对 GB/T19001-2016 idt ISO9001:2015 标准条款要求的学习，计划于 2025.10.20 完成对 GB/T19001-2016 idt ISO9001:2015 标准条款要求的深入培训工作，已于 2025 年 10 月 26 日完成整改培训，并验证符合要求。管评结论：评审结论：1、公司制定的体系文件适宜、质量方针符合公司的宗旨、支持了公司的战略方向同时满足适用要求；2、公司相关资源（包括人员、设施、环境等）配置合理、充分，对管理体系的建立、实施、保持和持续改进提供了保障；3、管理体系目前无变更的需求。总体上看，公司现有管理体系是充分、有效和适宜的。

现场与总经理交流，对管理评审有一定认知，但是深入应用程度还需要提升，现场已口头交流要求后期改进，下次审核持续关注。

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：

受审方在《管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格输出控制程序 Q/CX.018-2025》、《改进控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、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管理体系有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

与管理代表交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格输出控制程序 Q/CX.018-2025》、《改进控制程序》的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审方在《质量管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格输出控制程序 Q/CX.018-2025》、《改进控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立，定期评审确保管理体系持续实施，鼓励员工提合理化建议，营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、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管理体系有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。现场与总经理沟通，其表示：

1) 公司保存了相关内审和管理评审不合格的纠正和纠正措施的记录；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。本审核周期年度上级监管部门没有对公司进行监督检测。产品和销售和服务过程监视和测量过程中有导入风险思维，主要有通过加强员工培训，加大监督和检查力度等措施，以达到预防措施的目的。

2) 日常运行过程中：

原辅料进货验收由供应商向受审方交付鲜活鱼（罗非鱼、红鲳鱼）和内外包装材料，经受审方生产部质检人员验收后包括《原料验收记录》、《成品检查记录》、《出厂检验报告》，产品初级加工过程、销售产品交付控制主要由生产部、销售部负责，成品验收最终由客户有验收确认，部门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。

主要发现的不合格为包材原料破损，处置方式均为厂家换新。

顾客投诉处理等主要由销售部负责完成，2025 年受经济大环境影响，运行不稳定，但未发生投诉情况，顾客满意度较好，暂未发现销售产品相关的不合格情况。

产品和销售和服务过程监视和测量过程中有导入风险思维，主要有通过加强员工培训，加大监督和检查力度等措施，以达到预防措施的目的。

销售行业的特殊性，销售原料基本同成品，管理代表邓经理表示审核周期内销售产品及交付过程未发生不符合产品质量要求的产品情况，也未发生质量安全事故，基本符合要求。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。

现场询问及沟通：组织产品主要是水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]，成品验收最终通过客户确认验收等。

均无采取纠正措施的需求。

与受审方管理代表交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《产品和服务的放行控制程序》、《不合格输出控制程序》的要求，基本可以运用。

3) 投诉的接受和处理情况：

顾客投诉处理等主要由销售部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

体系运行过程，暂无采取纠正措施的需求。

3.5 体系支持

符合 基本符合 不符合

**01) 资源保障 (基础设施、监视和测量资源, 关注特种特备) :**

受审方占地面积 1688m², 经营场所面积 1970m², 加工区域与办公区域分开; 其中初级加工车间 1 间, 包装车间 1 间, 库房 7 间 (原料 3 间速冻库/成品仓库 3 间低温库、外包材仓 1 间), 检测室 1 间 (位于车间二楼), 基本满足水产品[冻鱼 (罗非鱼、红鲳鱼)]的销售; (提供有甲方柯罗强与土地所有权方 (南盛居委会签定的土地使用权租赁合同, 合同有效期为: 2014 年 1 月 1 日起至 2033 年 12 月 31 日止, 合同有效), 基本满足水产品[冻鱼 (罗非鱼、红鲳鱼)]的销售需要;

提供有设备清单: 如:

——有初级加工车间: 原料输送带、原料提升机、规格分选机、自动刮鱼鳞机、杀鱼机、急冻库、制冷冰槽、冷库、电叉车、电脑、打印机等;

——特种设备: 涉及特种设备有叉车 1 台; 固定压力容器 8 个; 安全阀 6 个; 提供有校验报告, 符合要求;

检测设备: 电子台秤、压力表、电子天平、电子计重称等基本满足产品检测需要。

现场观察:

——受审方销售的初级加工车间布局分别设置有: 男女更衣室、冷库员工更衣室、消毒通道、收鱼间、镀冰槽、粗加工间 (自动杀鱼机、去磷机)、速冻库、冷藏库、包装间、金属探测仪、包装车间、包材库、出货月台, 基本符合水产品[冻鱼 (罗非鱼、红鲳鱼)]的销售要求;

现场查看, 区域划分基本合理, 与平面图基本一致; 配备有一次更衣室, 上班后员工进行更衣、洗手消毒, 现场观察及测试均运行良好。原料输送带、原料提升机、规格分选机、自动刮鱼鳞机、杀鱼机、急冻库、制冷冰槽、冷库等。(询问管代邓经理, 反馈因冻鱼产品没有杀鱼过程, 已购入的杀鱼机、自动刮鱼鳞机暂未正式投入使用)

查设备维修情况: 动态管理, 已现场沟通加强记录汇总, 下次审核关注;

特种设备: 涉及特种设备有叉车 1 台; 固定压力容器 8 个; 安全阀 6 个; 提供有校验报告, 符合要求
提供叉车场 (厂) 内专用机动车辆定期 (首次) 检验报告检定报告, 报告编号: BND-K02500408, 设备代码: 51104409002022050069, 车辆牌号: 场内粤 K · E0046, 使用登记证编号: 车 11 粤 KE0067 (22), 检验日期: 2025 年 04 月 30 日, 下次检验日期: 2027 年 05 月;

抽查安全阀校验报告 (1), 安全阀型号: A41F-25C, 报告编号 No.BFD-K025080637, 校验日期: 2025-8-12;

抽查固定式压力容器定期检验报告报告编号: BRD-K02300492, 产品名称: 油冷却器, 容器类别 II 设备代码 21504409002014040038, 单位内编号 3#, 使用登记证编号容 15 粤 K0101(14), 检验日期: 2023 年 03 月 30 日, 下次检验日期: 2026 年 03 月;

公司在质量管理手册 7.1.5 条款进行了要求。提供有“检验仪器”, 主要包括电子天平、水浴氮吹仪、快速混匀器、电子秤等。

抽电子天平 (型号规格: JJ11000) 的检定证书, 证书编号: FMI20250485, 检定日期: 2025 年 09 月 10 日;

电子计重秤 (型号规格: ACS-P2) 的检定证书, 证书编号: FMF20252611, 检定日期: 2025 年 09 月 10 日;

电子计价秤 (型号规格: TCS-100) 的检定证书, 证书编号: FMF20252612, 检定日期: 2025 年 09 月 10 日;

电子台秤 (型号规格: TCS-300) 的检定证书, 证书编号: FMF20252613, 检定日期: 2025 年 09 月 10 日;

以上检定机构均为广东省化州市质量技术监督检测所。

审核现场查看: 6 个压力表 (表 1: NO 20L3206、表 2: NO 20Y5009、表 3: NO 15-7-42426、表 4: NO 15-2-42425、表 5: NO 2015751、表 6: NO 15-2-42409) 已过计量检定周期; 未能提供 3 个速冻库、3 个低温库温控显示装置的内部校验记录, 已开不符合项整改

询管代邓经理反馈目前检测室检测指标不涉及微生物检验, 微生物检测仪器使用频次较低;



化验室现场涉及快检试剂分别有：呋喃妥因、呋喃妥酮、呋喃它酮、呋喃西林代谢物、氯霉素的胶体金快检测试剂，在使用有效期内。

现场巡视化验室：化验员苏**，正在操作原料鱼快检检测，化验室环境基本整洁干净。监视和测量资源控制基本合理。

详见审核证据文件夹扫描件；

02) 人员及能力、意识：

受审方在《质量和食品安全管理手册》7.2 条款进行了规定。

查人员能力管理情况：

——提供“部门、岗位职责、任职条件及能力要”，覆盖到公司各主要岗位，包括对工作经历、能力、工作年限等的要求，自体系建立以来公司人员总数未发生较大变化，部门负责人未发生变更，提供了《员工能力评价表》，评价项目包括学历、岗前培训、技能、经验等，抽查行政部负责人苏水莲的能力评价，评价结果：满足要求。

部门负责人表示对各岗位人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

现阶段暂无招聘计划。

抽查管理架构组成情况，包含了行政部、生产部、销售部等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求，自体系建立以来管理人员未发生变更，人员能力评价情况已抽查。管理代表经总经理任命，同时管理代表职责进行了分工，基本符合标准要求。现场询问管理代表，其基本熟悉管理代表岗位职责。

查培训过程管理情况：

提供有《2025 年度公司培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对法律法规、公司质量管理体系文件的培训、现场环境卫生制度、检验员时间培训、危害分析控制计划培训等方面，策划基本符合标准要求；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取：

- 1) 2025 年 05 月 25 日，提高作业技能素质培训，参加培训人员生产部全体人员，有人员签到表，有考核，有评价，考核合格，符合要求；
- 2) 2025 年 08 月 10 日，内部审核培训，参加人员 2 人，包括内审人员，有参训人员签到表，有评价、有考核，考核合格，符合要求。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经过培训考核后上岗，[现场与内审组长邓颖、内审员苏水莲面谈，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，已开具不符合项整改。](#)

检验员外聘有经验的检验人员现场指导，提供有培训记录；

持证上岗人员/特种作业人员：——特种设备安全管理和作业人员证

叉车工证：梁亚林 证号：440902197210042838 有效期：2023 年 07 月至 2027 年 06 月；

电工证：张志 证号：T440922196711133536，有效期：2021-05-21 至 2027-05-20；

制冷与空调作业证：苏锦新，证号：T440902197304082419，有效期：2021-03-30 至 2027-03-29；

无电工，需要时外聘。

查健康证管理情况：提供了人员花名册、健康证（要求：每年进行 1 次体检）

现场抽健康证：

生产部梁伟茂，身份证编号：44090219710315****：有效期至 2025 年 07 月 21 日；

生产部黄培善，身份证编号：44092219640322****：有效期至 2025 年 07 月 22 日；



生产部陈福有，身份编号： 44092219720115****；有效期至 2025 年 07 月 21 日；

03) 信息沟通:

受审方在《质量管理手册》7.4 条款进行了规定，包括沟通方式、沟通内容等；

受审方内部沟通主要通过口头、电话、办公会议及 微信等方式进行内部沟通，外部沟通相关方（供方、顾客、政府主管部门等）通过文件、接收通知、现场交流、合同协议、等方式沟通协商，目前主要是接收上级通知；与供方通过合同、电话、即时通信工具等就加工、采购及销售肉类产品的质量、安全方面的要求进行沟通。

通过问询，公司未发生因沟通不畅导致的不符合。

查内部沟通内容：销售计划沟通，沟通部门：销售部相关人员，沟通方式：口头，回应情况：按照要求在销售中落实。

查外部沟通管理情况：

于 2025 年 10 月 24 日化州市当市场监管所到公司例行现场检查工作，无不符合项。

于 2025 年 8 月 10 日分别对客户湛江立可食品有限公司、青岛沃荣食品有限公司进行满意度调查，满意度平均为 96 分；

与顾客有关合同的确定，包括产品名称、数量、价格、交货期、质量要求等内。

受审方的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理:

受审方提供了“外来文件清单”，记录了文件名称、编号，有编制人、审批人及日期。识别适用的法律法规包括：中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国民法典、JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规程等。基本覆盖了公司水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]的销售所适用的法律法规及标准要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

QMS: 水产品[冻鱼（罗非鱼、红鲳鱼）]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，（化州市恒禾农副水产品有限公司）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	■符合	□基本符合	□不符合
适用要求	■满足	□基本满足	□不满足
实现预期结果的能力	■满足	□基本满足	□不满足
内部审核和管理评审过程	□有效	■基本有效	□无效
审核目的	■达到	□基本达到	□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，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:邝柏臣

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。