



项目编号：11356-2025-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：广州鸿泰兴餐饮科技有限公司

审核体系：食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）： 马焕秋

审核组员（签字）： 汪桂丽

报告日期： 2025 年 11 月 17 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 ■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：马焕秋

组员：汪桂丽



受审核方名称：广州鸿泰兴餐饮科技有限公司

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	马焕秋	组长	审核员	2024-N1HACCP-129676 4	FI-2
A	马焕秋	组长	审核员	2023-N1FSMS-1296764	FI-2
B	汪桂丽	组员	审核员	2024-N1HACCP-104314 9	FI-2
B	汪桂丽	组员	审核员	2024-N1FSMS-1043149	FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘宏亮、王振	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、危害分析与关键控制点体系**）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、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：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：食品安全法、中华人民共和国农产品质量安全法；

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：GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 2707-2016 《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2762-2022



《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》
 GB 2763-2021、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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16日上午至2025年11月17日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年6月1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:位于广州市番禺区石楼镇砺江路 97 号的广州鸿泰兴餐饮科技有限公司的食用农产品（蔬菜、禽畜肉）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售

H:位于广州市番禺区石楼镇砺江路97号的广州鸿泰兴餐饮科技有限公司的食用农产品（蔬菜、禽畜肉）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）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：广州市番禺区石楼镇砺江路 97 号

办公地址：广州市番禺区石楼镇砺江路 97 号

经营地址：广州市番禺区石楼镇砺江路 97 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）：无

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2025 年 11 月 15 日 08:30 至 2025 年 11 月 15 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：

OPRP/CCP实施控制情况、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（1）项，涉及部门/条款:综合部 F7.2 H3.2

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 12 月 17 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 17 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

OPRP/CCP实施控制情况、供方管理情况、管理评审、内审的有效性

3) 本次审核发现的正面信息:

总经理及各部门负责人支持体系的运行工作;按照策划时间开展了内审、管评、确认及验证工作;审核周期内未发生重大的食品安全事故;未发生重大的投诉事件,未受到上级监管部门的处罚等;按照体系策划情况配置了基本的资源,基本具备体系运行的条件;供方均为知名品牌,食品安全能得到保障。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方管理层对 ISO22000:2018 及危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 (V1.0) 运行和认证活动较为支持,公司结合食用销售过程,制定了包括管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案等文件,基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018 及危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 (V1.0) 体系标准、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,对前提方案、HACCP 计划确认验证、内部审计、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:

组织对于管理体系的理解和运用有待提高,管理评审、内审的有效性有待提高,内审员的能力需要加强;

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: 2017 年 11 月 2 日体系实施时间: 2025 年 6 月 1 日

2) 法律地位证明文件有:

1、由于企业营业执照于 2025.11.11 进行了变更,已完成变更,纸质营业执照已寄出,从信用网现场检查《营业执照》内容信息,编号: 440101MA5AL2L688,营业期限: 2017-11-02 至无固定期限;经营范围的相关描述: 新鲜蔬菜批发;新鲜蔬菜零售;农产品的生产、销售、加工、运输、贮藏及其他相关服务;食用农产品零售;食品销售(仅销售预包装食品);鲜肉批发;鲜肉零售;互联网销售(除销售需要许可的商品);谷物销售;食品互联网销售(仅销售预包装食品);城市配送运输服务(不含危险货物),核准日期为 2025 年 11 月 11 日,本次变更增加内容为“食品销售(仅销售预包装食品)”。

注册地址: 广州市番禺区石楼镇砺江路 97 号

2、现场查看食品经营许可证,编号: 24401130590179(1-1),经营项目: 食品经营管理,签发日期: 2024 年 10 月 10 日,有效期至 2029 年 10 月 09 日;

经营地址: 广州市番禺区石楼镇砺江路 97 号



3、提供《物业租赁协议》，合同版本号：番住保合字[2021]第 013 号，出租方广州市番禺区住房保障办公室，规定了租赁期限 2021 年 4 月 1 日至 2026 年 3 月 31 日。租赁面积 1400.5 租赁面积，租赁地址：菩山花园内饭堂、小卖部。企业于 2024 年停止饭堂、小卖部服务，保留食品销售服务，实际使用面积约 300 平方米，其余面积闲置状态。菩山花园地址为：广州市番禺区石楼镇砺江路 97 号；现场查看小区门牌号及公安局张贴的粤居码，能证明地址的真实性。

现场审核地址与经营场所、营业执照地址一致：

确认资质均在有效期内，有效，提供扫描件与原件一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：19 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

单班次，上班时间为 9: 00-12:00, 14:00-17:30, 其中采购及销售管理人员时间不固定，（常规早2点左右-9: 00、17: 00-21: 00; ），根据顾客和现场管理需求。

4) 范围内产品/服务及流程：

销售流程为：

接收订单→产品采购→产品验收→储存（必要时）→配送→客户验收，基本符合企业食品销售的实际情况；无需确认过程。

外包过程：仓储（必要时）、配送

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
 设置了综合管理部、采购部、销售部等部门；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。

2) 管理体系文件符合情况
 公司依据 ISO22000:2018 食品安全管理体系、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的要求编制了管理管理体系文件，包括：形成文件的管理方针和管理目标、管理手册、程序文件；为确保管理体系过程的有效策划、运行和控制的文件等；为提供符合要求及管理体系有效运行的证据而建立的记录，包括标准所要求的记录。识别销售服务和产品适用标准，通过文件审核和现场审核确认，管理手册等符合标准要求、法律法规和企业实际，基本具有可操作性。

3) 法律法规的识别及获取情况

4) 组织的资源配置情况
 组织位于广州市番禺区石楼镇砺江路 97 号，办公场所为租赁。租赁面积 1400.5 平方米，实际使用面积约 300 平方米，其余面积闲置状态。周边为居民区和商业办公区，无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源等污染企业；
 办公设备：办公室、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；
 公司监视和测量设备有温度计（不在审核范围内）、电子天平（企业购买，使用地点在客户处）；
 特种设备：不涉及；
 办公区配备了电脑、打印机、空调、网络等基础设备，有公共卫生间；

5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况
 食品安全方针：
 服务第一、安全第一、诚信第一、时效第一
 公司在《管理手册》中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。



抽查公司总食品安全目标：

顾客满意率≥90%；

食品安全事故为 0；

经查：目标分解及完成情况考核表，各项指标均按计划实施。

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) 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 年 09 月 14-15 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 09 月 25 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

7) 食品安全小组在策划时考虑了食用农产品（水产品、禽畜肉）的销售情况，结合审核范围查核食品安全小组对食用农产品（水产品、禽畜肉）销售过程的梳理情况，绘制了流程图，从接收订单、产品采购、产品验收、储存、配送运输、客户验收、车辆清洗消毒等过程进行了描述，提供产品工艺流程图（编入危害控制计划书文件内）：现场询问流程图与销售过程基本相符。基本符合要求。

食品安全小组在策划时考虑了食用农产品（蔬菜、禽畜肉）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售控制情况，对于需要使用厂房设施、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《PRP 前提方案》、《危害控制计划书》、《管理制度汇编》、《程序文件》等控制要求，组织结合食品的销售情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，符合食用农产品（蔬菜、禽畜肉）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

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、良好卫生规范

组织策划了《前提方案》《良好卫生规范》，包括对企业周边环境、办公区域、仓库管理、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康、运输储存、产品信息、消费者意识等进行了规定，查看《前提方案》《良好卫生规范》，部分内容与企业实际情况不符，已现场沟通。

现场观察：

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：

公司坐落于广州市番禺区石楼镇砺江路 97 号，旁边为居民小区，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：市场内路面为水泥道路硬化，路面清洁，废弃物由市小区物业集中管理，基本配套设施相对齐全，基本满足食用农产品（蔬菜、禽畜肉）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售需要；

——空气和水质：

空气和水的管理：食用农产品、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售对空气无特殊要求，主要是生活用水；

——包装材料

产品用塑料袋或塑料筐运输，由供方提供；

——虫害防治

组织从事食用农产品（蔬菜、禽畜肉）、预包装食品（含冷藏冷冻食品），仓储、配送均为供应商提供，不涉及虫害防治；

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要为生活垃圾一起交由小区物业统一处理；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综合部审核记录。

企业每日对员工健康进行检查，包括工作服、发热、咽痛、咳嗽、皮肤破损、腹痛腹泻等症状，未保留记录，已现场沟通，下次审核关注。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

主要主要以员工手部消毒为主，使用消毒洗液进行消毒；

——返工管理

食用农产品、预包装食品（含冷藏冷冻食品）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

不涉及。

——验收管理

原辅料验收管控情况见 F8.8.1/H3.8 条款审核记录。

——外来人员管理：

外来人员及车辆进入小区需进行登记管理，入口有门岗，外来人员需登记方可进入厂区。

——运输和储存、库存管理

储存和配送均由供方提供，在采购合同里明确约定，由乙方负责食品的仓储（必要时）和配送，检查供方资质，符合冷链运输要求，详见 F7.1.6/H3.5 条款；

基本满足食用农产品（蔬菜、禽畜肉）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售要求。

二、采购管理

公司在《管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案》；

采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由总经理及运营部负责，在确定的合格供方后，运营部负责对所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责监督或抽查验证。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

提供《原物料采购计划》目前企业采购的产品主要有：蔬菜、畜禽肉类、米、冷冻肉等。

提供《合格供方名单》，包含供应商 3 家，包括：企业名称、供应产品、地址、提供产品等，提供产品录入少于合同中产品，已现场交流注意填写完整。

供应商名称	提供产品
广东蒸味食品科技有限公司	猪肉类、牛肉类、家禽类、冰鲜类、鱼类、蔬菜类、水果类、蛋类、干货、副食品类 半成品、成品
广州市添禄餐饮管理有限公司	蔬菜瓜类、豆制品类、冻品类、肉类、粮油面、粉条、干货、腊味类、调味品、配料类
乐美善（广州）餐饮管理服务服务有限公司	蔬菜、干货调料类、生鲜畜禽类、冷冻食品类、水产类、豆制品类、面粉及制品类等

查有上述三家供应商评审表，评审时间 2025 年 6 月 2 日，评审项目供货能力、供货方式、提供产品质量、服务情况、按时交货情况，评审结论：同意列为合格供应商，参加部门有综合部、运营部。

查有广东蒸味食品科技有限公司营业执照，统一社会信用代码：91440101MA59L7H30W，有食品经营许可证，编号 JY24401120218354，均在有效期内。



查有广州市添禄餐饮管理有限公司营业执照，统一社会信用代码：S2612019054650G(1-1)，有食品经营许可证，编号 JY24401130580323(1-1)，均在有效期内。

查有乐美善（广州）餐饮管理服务有限公司营业执照，统一社会信用代码：91440104MAC3Q8XN3B，有食品经营许可证，编号 J24401111121740，均在有效期内。

查到广东蒸味食品科技有限公司食材供应合同，外包内容：食材配送，期限：2024年4月1日至2027年3月31日（三年），在合同期内，乙方按甲方订购的品种、数量、质量及单价准时向甲方提供配送服务，所有食材必须保证新鲜，不得出现腐烂，变质，以次充好等情况。产品运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应为抗腐蚀、防潮，防虫、防限的设计，车厢内无不良气味、异味等。双方盖章。

查到广州市添禄餐饮管理有限公司食材配送服务合同，外包内容：食材配送，期限：2024年4月1日至2027年3月31日，所供产品必须各项技术指标完全符合国家有关质批检测、环保标准及产品出厂标准，保证无异味、无霉烂变质。乙方不得变更供应商品，应严格按招标要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，甲方有权拒收；运输要求：运输工具应清洁卫生无污染；食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。所有散装食品，肉类应分类包装好并做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。双方盖章。

查到乐美善（广州）餐饮管理服务有限公司物资供应商协议，外包内容：食材配送，期限：2024年8月1日至2027年7月30日，乙方保证在协议供货有效期内，严格遵从甲方的采购程序及规定，按中标合同文本规定内容及日常采购周期采购的约定流程实施，充分履行乙方的责任与义务，向甲方及时准确报价。入选后做好送货上门的系统服务，并按照惯例做好粗加工及分类加工等。双方盖章。

抽查供方资质如下：

1. 查新鲜蔬菜

抽蔬菜农残检测报告，日期 2025.11.12，检测项目农药残留-抑制率，抽检品种：节瓜、豆角、四季豆、奶白菜、菠菜、红尖椒、青圆椒、红圆椒、贝贝瓜、银丝王、粉茄、上海青、生姜、青尖椒、线椒、土豆、葱、洋葱、西芹、蒜心、香芹、春菜、水东芥菜、冬瓜、南瓜、青瓜、红萝卜、白萝卜、蚕豆等，检查结果均合格，检测单位：广州农垦农产品检测室；同时查到日期 2025.11.13、2025.11.14 蔬菜农药残留检测报告，均合格；

查看到 2025 年 11 月 17 日；样品名称：洋葱、白萝卜、王白菜、春菜、丝瓜、香芹、韭菜花、四季豆、茄瓜、韭菜、豆角、南瓜、苦瓜、生姜、土豆、奶白菜等；检测项目：农药残留；检测结果：合格；检测单位：广州农垦农产品检测室；

2. 抽畜禽产品

产品名称：牛-酮体，生产日期 2025-10-17 有动物检疫合格证明 NO.44411734055，有肉品品质检验合格证，肉品编码 CZ12025101724586。同时抽查到肉牛酮体/白条动物检疫证明 NO:44326068132，签发日期 2025 年 11 月 17 日，肉品品质检验合格证粤 T 肉检 NO.326068132。

产品名称：羊-酮体，生产日期 2025-10-14 有动物检疫合格证明 No.44411734055，有肉品品质检验合格证，肉品编码 CZ12025101724586。

产品名称：猪-酮体，生产日期 2025-10-17 有动物检疫合格证明 No.44412286344，有肉品品质检验合格证，肉品编码 CZ12025111726712。

产品名称：猪胴体；肉品品质合格证编号：CZ12025111726712，生产日期：2025-11-17；动物检疫合格证明（产品 B）编号：44412286344；签发日期：2025 年 11 月 17 日；



产品名称：肉鸭-酮体，生产日期 2025-11-16 有动物检疫合格证明 No. 44297984547，有肉品品质检验合格证，粤 L 肉检 NO. 4413286356。

抽查鸭肉（家禽类）：有公司委托第三方检测报告，报告编号 WTF25F07168005F，检测项目：总砷(以 As 计)/(mg/kg)、呋喃唑酮代谢物/(μ g/kg)、呋喃它酮代谢物/(μ g/kg)，检验结论：符合，日期 2025 年 7 月 24 日，检测单位：佛山市沃特测试技术服务有限公司

查肉鸡-酮体：有动物检疫证明 No. 44297995403，签发日期 2025 年 11 月 16 日，有肉品品质检验合格证，粤 L 肉检 NO. 4413286357。

3. 预包装食品（含冷藏冷冻食品）

1. 抽东莞市东华肉类制品有限公司，营业执照编号 91441900618161762X，食品生产许可证编号 SC10444190009178，在有效期内。品种：灌肠类、西式火腿。

抽东华火腿出厂检验报告，编号：dh-zj-04-A，检验项目包括菌落总数、大肠菌群等，检验结论：合格，日期 2025 年 4 月 1 日。

抽有东华西式三文治方肠第三方检测报告，编号：№：S250402062，检测项目 11 项，包括菌落总数、大肠菌群、铅、总砷、铬、苯甲酸、山梨酸等，检验结果：合格，日期 2025 年 5 月 6 日，检测单位：广东省质量监督食品检验站（东莞）。

2. 抽滨州高盛食品有限公司，营业执照编号 91371600MA3C0AQD2，动物防疫条件合格证编号（滨高新）动防合字第 20190001，在有效期内。范围：禽畜收购、屠宰加工、冷藏销售。

抽高盛单冻鸡大胸出厂检验报告，检验项目包括菌落总数、大肠菌群、解冻失水率、挥发性盐基氮、氯霉素、呋喃它酮、呋喃唑酮等，检验结论：符合，日期 2025 年 3 月 7 日。

抽有高盛冷冻分割鸡肉（冷冻）第三方检测报告，编号：FQJ09005500482-R1，检测项目 82 项，包括总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)*、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)*、沙门氏菌、出血性大肠埃希氏菌 0157:H7、菌落总数、大肠菌群*、林丹、五氯硝基苯*、七氯*、艾氏剂(以脂肪计)、狄氏剂(以脂肪计)、六六六(以全样计)、滴滴涕(以全样计)、硫丹*、敌敌畏*、氯丹(以脂肪计)*、N-二甲基亚硝胺、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、尼卡巴嗪残留标志物、环丙氨嗪*、林可霉素、替米考星、四环素、金霉素、土霉素、多西环素、恩诺沙星(以恩诺沙星和环丙沙星之和计)等，检验结果：合格或无明显耐，日期 2025 年 9 月 15 日，检测单位：青岛中一监测有限公司。

3. 抽曹县六和食品有限公司，营业执照编号 91371721668055386B，动物防疫条件合格证编号（鲁曹）动防合字第 150001，在有效期内。范围：鸭屠宰、加工。

抽有六和鸭肉（冷冻）第三方检测报告，编号：JX-LB-7893-005G1，检测项目 32 项，包括总汞(以 Hg 计)

、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、六六六、滴滴涕、二氯一甲吡啶酚(克球酚)、金霉素、四环素、土霉素、甲硝唑、氯霉素、己烯雌酚、敌敌畏、呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、出血性大肠埃希氏菌等，检验结果：合格，日期 2025 年 6 月 6 日，检测单位：江苏佳信检测技术有限公司。

4. 抽安福县金隆肉联冷冻食品有限公司，营业执照编号 91360829L048074533，有生猪定点屠宰证，有动物防疫条件合格证编号（安农）动防合字第 20130024，在有效期内。范围：屠宰生猪。

抽有冻猪分割肉第三方检测报告，编号：HC20250214799，检测项目 58 项，包括总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、六六六、滴滴涕、金霉素、四环素、土霉素、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、磺胺苯吡唑、磺胺苯酰、磺胺吡啶、磺胺醋酰、磺胺地索辛、磺胺对甲氧嘧啶、磺胺多辛、磺胺甲二唑、磺胺甲唑、磺胺甲噻啶、磺胺甲氧嘧啶、磺胺间



甲氧嘧啶、磺胺喹沙啉、磺胺唑、磺胺氯哒嗪、磺胺脒、磺胺嘧啶等，检验结果：合格或无异常，日期 2025 年 2 月 28 日，检测单位：潍坊海润华辰检测技术有限公司。

5. 抽三全食品股份有限公司，营业执照编号 91410000514683187W，有食品生产许可证编号：SC11141010800034，，在有效期内。

抽有玉米蔬菜猪肉水饺第三方检验检测报告，编号：JQT25FQ08798，检测项目 21 项，包括过氧化值、铅、黄曲霉毒素 B₁、状态、色泽、滋味 气味等，检验结果：合格，日期 2025 年 6 月 20 日，检测单位：精益和泰质量检测股份有限公司。

6. 抽广东安井食品有限公司，营业执照编号 91440607MA54PWG3XK，有食品生产许可证编号：11144060702126，在有效期内。

抽有千夜豆腐（冷藏品）第三方检验检测报告，编号：FNN20241230555，检测项目 8 项，包括感官、铅、过氧化值、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)，检验结果：合格，日期 2025 年 01 月 02 日，检测单位：广电计量检测（南宁）有限公司。

7. 抽山东冠军食品有限公司，营业执照编号 91371321MA3CFY5E4N，有食品生产许可证编号：0437132100895，在有效期内。

抽有鸭血制品（冷藏品）第三方检验检测报告，编号：JYSW250211050，检测项目色泽，形态，滋味气味，杂质，水分，菌落总数等，共 9 项，检验结果：合格，日期 2025 年 02 月 14 日，检测单位：山东嘉源检测技术股份有限公司。

8. 随机抽其他预包装食品均提供检验报告

1) 查 有大米检测报告，编号 A2250395619101008C，检测项目：镉、铅、黄曲霉毒素 B₁，检测结论：符合，本公司委托检测单位：华测检测。

查有鹤山市龙口镇旺福米厂 大米检验检测报告，编号：No. 20250343，生产日期 2025 年 2 月 7 日，检测项目 6 项，包括铅、镉、总汞、六六六、滴滴涕、黄曲霉毒素 B₁，检验结论：合格，检测单位：佛山市禅城区粮油检测中心，日期 2025 年 2 月 14 日

查 有小米检验检测报告，编号 NMG-W25030301，检测项目：杂质、碎米、黄曲霉毒素 B₁、滴滴涕、六六六、赭曲霉毒素 A、气味、柠檬黄、日落黄、甲基毒死蜱、溴氰菊酯、铅、总砷等，检测结论：符合，检测单位：内蒙古中普检验检测有限公司，日期 2025 年 3 月 12 日。

2) 查 有公司食用植物调和油（食用油类）委托检验检测报告，编号：WTF25F07171545F

生产日期：2025-06-07，生产单位：益海（广州）粮油工业有限公司

检测项目：过氧化值(以脂肪、计)/(g/100g)、铅(以 Pb 计)/(mg/kg)、总砷(以 As 计)/(mg/kg)、黄曲霉毒素 B₁/(μg/kg)

酸价(KOH)/(mg/g)

判定结果：符合。

检测单位：佛山市沃特测试技术服务有限公司

1) 调味料

查有黄豆酱出厂检验报告，编号：NO.HT/GM-20250717-0125，生产厂家：佛山市海天（高明）调味食品有限公司，检测项目 8 项，包括气味、大肠菌群等；日期：2025 年 7 月 17 日；

查有草菇老抽出厂检验报告，编号：NO.HT/GM-20250516-0014，生产厂家：佛山市海天（高明）调味食品有限公司，检测项目 11 项，包括色泽、大肠菌群、菌落总数等；日期：2025 年 5 月 15 日；

查有浙绍南乳（红腐乳）第三方检验报告，编号：FS25010055009，生产厂家：利诚检测认证集团股份有限公司，检测项目 19 项，包括*黄曲霉毒素 B₁，μg/kg、*甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)，g/kg、铅(以 Pb 计)，



mg/kg、*水溶性蛋白质，g/100g、*金黄色葡萄球菌(n=5)，CFU/g、*大肠菌群(n=5)，CFU/g、*沙门氏菌(n=5)，/25g、糖精钠(以糖精计)，g/kg、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)，g/kg、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)，g/kg等；日期：2025年1月20日；

检测单位：利诚检测认证集团股份有限公司。

消毒液、洗手液、酒精在正规超市或药店采买。

仓储、配送业务目前均供方负责完成。

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。

现场查看公司未有使用食品添加剂。

采购管理情况：

运营部根据客户订单制定采购计划并实施采购，通过下达采购计划、微信或QQ、电话方式与供方沟通，并下达采购、配送计划，体现配送单和沟通微信或QQ聊天记录中。

提供《配送单》，产品名称、数量、价格等信息。

抽时间 2025.11.3 采购产品鸡边腿、鸡腿、猪软骨、五花肉、龙骨，葱、冬菇、香芋、青椒、松花菜、胡萝卜、莴笋、香干、西芹、莲藕、芥菜、油麦菜、平包、云南小瓜、土豆；味精等。

抽时间 2025.10.9 采购产品软排骨、鸡边腿、鸭边腿、猪软骨、五花肉、鸡碎肉，小葱、青椒、青瓜、小白菜、木瓜、莴苣、蒜苗、西芹、莲藕、金针菇、上海青、平包菜、丝瓜、生姜等。

抽时间 2025.7.3 采购产品鸭边腿、蛋饺、排骨粒、龙骨粒、鸡边腿、五花肉、猪肠，葱、姜、青椒、青瓜、小白菜、木瓜、莴苣、蒜苗、西芹、莲藕、金针菇、上海青、平包菜、丝瓜、生姜等。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

抽时间 2025.11.17 采购产品王花肉、鸡边腿、排骨粒、鸭二节、毛毛肉、龙骨粒、鸭边腿，葱、蒜苗、韭菜、油麦菜、上海青、冬菇、园椒、洋葱、豆腐、青瓜、丝瓜、番茄、冬瓜、淮山、红萝卜，米、油等。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

三、设计和开发

《管理手册》对标准中 8.10 条款，策划了《设计和开发控制程序》，对设计和开发进行了阐述，销售部负责组织产品设计开发的策划和实施。

与负责人沟通确认，运营部负责产品的销售服务方案设计，主要设计人员为刘宏斌，此人在相关行业从事销售多年，能力满足公司销售方案设计的需要，公司自成立以来，按照客户要求提供食用农产品的销售服务，直接销售，不做处理，暂不存在设计和开发及其更改活动。有销售方案设计的相关规定，体系运行以来，公司没有新产品的销售活动，原设计方案也无变更，一直按标准要求进行销售活动。随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如客户要求和市场需要开发新产品时，公司按照策划的设计和开发要求进行服务方案设计，确保服务的安全性、符合性、适用性，以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越客户期望。

控制基本合理。

四、危害控制计划的实施控制情况/产品放行/验证



公司主要提供食用农产品（水产品、禽畜肉）的销售服务，策划编制了《产品放行控制程序》、《不符合控制程序》、《确认、验证、验证结果的评级与分析控制程序》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，见采购部审核记录。

本部门涉及食用农产品（蔬菜、禽畜肉）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售，产品合格证明详见采购部记录。

公司为销售型企业，对生物危害方面验证较少，包括空气、接触面、人员、水等一般情况下无特殊要求。具体由销售部负责管控；

根据该市场管理规定，进入该市场销售的所有产品需经市场检测站检测合格后方可进入市场销售，组织采购来的产品经市场检验合格后查验产品感官、数量，符合要求后收货，未做记录。市场不定期抽检各商户的产品，至少每月1次。

OPRP：原料采购验收

行动准则：来自合格供方，提供合格证明

查 2025 年 11 月 17 日配送单，客户名称：广东新供销天骏供应链有限公司，

名称：五花肉、鸡边腿、鸭二节、小葱、蒜苗、韭菜、凉瓜、上海青、圆椒、洋葱

客户名称：广东农垦绿色产品有限公司，

名称：排骨粒、五花肉、鸡边腿、牛肉、羊肉、蒜苗、尖椒、豆角、冬瓜、白萝卜、大金碧米

客户名称：广州市石花北学校，

名称：鸭边腿、五花肉、姜、葱、木瓜、莴笋、蒜苗、莲藕、上海青、米、油等

1、OPRP1-1：果蔬类验收

查蔬菜农残检测报告

检测时间：2025 年 11 月 17 日；样品名称：洋葱、白萝卜、王白菜、春菜、丝瓜、香芹、韭菜花、四季豆、茄瓜、韭菜、豆角、南瓜、苦瓜、生姜、土豆、奶白菜等；检测项目：农药残留；检测结果：合格；检测单位：广州农垦农产品检测室；

另抽 检测时间：2025 年 9 月 27 日；样品名称：青瓜、节瓜、香菜、红苋菜、油麦菜、白菜心、包菜、冬瓜等；检测项目：农药残留；检测结果：合格；检测单位：广州农垦农产品检测室；

2、畜禽类 OPRP1-2

查合格证明，

产品名称：猪胴体；肉品品质合格证编号：CZ12025111726712，生产日期：2025-11-17；

动物检疫合格证明（产品 B）编号：44412286344；签发日期：2025 年 11 月 17 日；

产品名称：牛白条；肉品品质合格证编号：326068132，生产日期：2025-11-17；

动物检疫合格证明（产品 B）编号：44326068132；签发日期：2025 年 11 月 17 日；

产品名称：鸡胴体；动物检疫合格证明（产品 B）编号：44211583663；签发日期：2025 年 11 月 13 日；

产品名称：鸭胴体；动物检疫合格证明（产品 B）编号：44211584255；签发日期：2025 年 11 月 14 日；

另抽查合格证明：

产品名称：牛胴体；肉品品质合格证编号：CZ12025101724586，生产日期：2025-10-17；

动物检疫合格证明（产品 B）编号：44411734055；签发日期：2025 年 10 月 17 日；

3、预包装食品（含冷藏冷冻食品）能提供有效的三方合格证明；

OPRP 控制有效；

五、致敏物质的管理

公司在《食品安全/HACCP 管理手册》中 8.2.3 条款进行了规定，公司策划编制了《过敏源控制程序》，基本符合标准要求。

《过敏源控制程序》，内容包括：目的、适用范围、职责与权限、程序内容（主要的食品过敏原、培训、对含有过敏原物质的食品控制及员工、消费者的保护、纠偏措施等内容）、记录等内容，确认验证工作见食品安全小组审核记录。

现场提供了《过敏原清单》，对过敏原进行了识别，结合公司产品销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为食用油、面粉、鸡蛋；

提供了《过敏源控制确认报告》，内容包括：确认项目、确认情况记录等内容，确认项目包括：危害



分析、CL 建立的依据、监控计划的制定、纠偏措施制定的依据、记录的设计、编制的合理性、职责和权限的规定、结果等；确认结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。确认人：刘宏亮 确认日期：2025 年 06 月 01 日。

提供了《过敏源控制验证记录》，内容包括：验证类型、验证人员、验证日期、验证项目、验证结论等内容，验证类型：定期验证；验证项目：是否识别过敏原物质，识别是否充分、含过敏原原材料是否单独存放并标识、是否张贴过敏原信息、客户是否反馈过敏情况等；验证结论：过敏原控制程序的实施达到了预期效果。验证人：刘宏亮 确认日期：2025 年 08 月 20 日。

六、食品防护

公司在《食品安全管理手册》中 8.2.5 条款针对人为的破坏或蓄意污染等情况，建立、实施和改进食品防护计划，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施的内容进行了描述，企业的食品防护计划应与 HACCP 体系整合。公司建立和保持《危害控制计划建立、实施、保持、更新控制程序》内容包括：目的、适用范围、职责、术语和定义、实施要求（关键控制点 (CCPs) 的识别、关键控制点中关键限值 (CL) 的确定、关键控制点中的监视系统、监视结果超出关键限值时采取的措施、建立危害控制计划表、危害控制计划的验证、HACCP 的执行、危害控制计划的控制等方面的要求）、相关文件等内容，形成了《危害控制计划书》，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。

七、食品欺诈

公司在《食品安全/HACCP 管理手册》8.2.4 条款进行了规定，并策划了《食品欺诈预防控制程序》，内容包括：目的、范围、定义、各部门职责、作业内容、记录表单、流程风险管理表等内容，企业应收集有关供应链食品欺诈的以往和现存威胁信息，对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估，以评估食品欺诈的潜在风险。企业应建立、实施和保持食品欺诈预防计划，以减少或消除识别的脆弱环节。对食品欺诈的预防措施进行确认和验证，并持续地对食品欺诈预防计划进行评审，至少每年一次。

提供了《食品欺诈脆弱性评估分析表》，覆盖了食用农产品（蔬菜、禽畜肉）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售的销售，对原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、识别难度进行了评价，并明确了综合风险等级，评估综合风险等级为均为低风险，评估人员：食品安全小组 日期：2025-06-1

提供了《食品欺诈预防计划确认记录》，内容包括：确认项目（原辅料采购、配送销售过程）、确认内容、确认方法、确认时间等内容。确认结论：经过讨论现有原料验收措施可预防食品欺诈、确认人员：刘宏亮，确认日期：2025-6-01，

提供了《食品欺诈预防计划验证记录》，内容包括：验证项目（原辅料采购、配送销售过程）、验证内容、验证方法、验证人、验证时间、验证结果等内容，验证人员：食品安全小组，验证日期：2025-8-20，验证结论：现有原料验收措施预防食品欺诈有效可行。基本符合标准的要求。

八、确认与验证

公司制定了《危害控制计划确认和验证控制程序》，包括目的、适用范围、职责、工作程序、相关文件和记录等内容，工作程序包括：控制措施组合的确认、CCP 的确认、HACCP 计划的确认、食品安全管理体系及 HACCP 体系的验证、最终食品的检验、单项验证结果的评价、验证结果的分析等内容，

——食用农产品（蔬菜、禽畜肉）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售，

提供有 PRP 验证记录表，验证人员：食品安全小组，验证日期：2025-08-20，总结论：前提方案（PRP）的实施达到了预期效果。

查《危害控制计划验证记录》，验证人员：食品安全小组，验证日期：2025-08-20，验证项目包括：评价产品和加工过程、评价产品安全历史、评价 HACCP 计划的实施情况等内容；总结论：HACCP 计划的实施达到了预期效果。

“OPRP 验证记录表”；验证类型：定期验证；验证人员：食品安全小组，验证日期：2025-08-20，验证项目：原料验收、畜禽肉每批次查验、收集动物检疫合格证明；预包装食品（含冷藏冷冻食品）每年定期向供方索要产品合格的第三方检测报告。验证结论：操作性前提方案（OPRP）的实施达到了预期效果。

“验证结果的评价分析记录”分析人员：食品安全小组，分析日期：2025-8-20，内容包括：所进行的验证、验证的结果、验证结果分析的结论等；验证结果分析的总结论：体系策划符合要求、运行正常，需加强食品安全小组成员和 OPRP 点监控人员的培训。



上述控制措施基本满足标准要求的可接受水平。

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

公司按照内审计划的要求，于：2025年09月14-15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09月25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。

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》、《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：

1、原料采购来自合格供方，原料验收主要由采购部负责，进企业每年索取供方三方外检报告；禽畜肉每批索取产品合格证明，未能提供合格证明的，拒绝收货，做退货处理；

2、配送至客户处，客户验收不合格时，不合格品剔除后，按实际数量结算；

经沟通，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，偶有客户反映配送不及时，组织下次会及时改正。如发生过配送过程中客户订单数量及产品信息异常情况，及时沟通，确保顾客接收。

3、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。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《纠正和预防措施控制程序》，总经理表示公司不定期对分析和评价的结果以及管理评审输出，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分加以应对。目前公司改进措施包括：

对于食品安全管理体系，组织公司人员管理体系标准进行系统的培训等方式来持续改进管理体系。

日常改进通过以下方面进行：进行员工的体系知识培训，提高体系意识；内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；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；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理；监管部门抽查等；具体见各部门运行记录。控制基本合理。

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，具体见管理层审核记录。

3) 投诉的接受和处理情况：

组织在管理手册 8.10 条款对客户投诉进行了规定，并编制了《投诉处理控制程序》。现场与企业负责人沟通，在审核周期内未发生投诉现象，有时会出现配送不及时情况，下次会及时改正；配送的蔬菜中偶有不新鲜者，扣除不合格数量后按实际数量接收。

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）：

组织位于广州市番禺区石楼镇砺江路 97 号，办公场所为租赁。租赁面积 1400.5 平方米，实际使用面积约 300 平方米，其余面积闲置状态。周边为居民区和商业办公区，无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源等污染企业；

办公设备：办公室、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

公司监视和测量设备有温度计（不在审核范围内）、电子天平（企业购买，使用地点在客户处）；

特种设备：不涉及；

办公区配备了电脑、打印机、空调、网络等基础设备，有公共卫生间；

2) 人员及能力、意识：

提供有《人力资源控制程序》，对从事影响生产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。

3) 信息沟通：

组织编制《信息交流控制程序》，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》，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: 位于广州市番禺区石楼镇砺江路 97 号的广州鸿泰兴餐饮科技有限公司的食用农产品（蔬菜、禽畜肉）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售

H: 位于广州市番禺区石楼镇砺江路 97 号的广州鸿泰兴餐饮科技有限公司的食用农产品（蔬菜、禽畜肉）、预包装食品（含冷藏冷冻食品）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，广州鸿泰兴餐饮科技有限公司的

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： 马焕秋、汪桂丽



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。