



项目编号：21624-2025-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：资阳资味供应链管理有限公司

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）：黄童彤

审核组员（签字）：刘江、任学礼

报告日期：2025年11月19日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

电话：010-8225 2376

官网：www.china-isc.org.cn

邮箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
■ 管理体系审核计划（通知）书 ■ 首末次会议签到表 ■ 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：黄童彤

组员：任学礼、刘江



受审核方名称：资阳资味供应链管理有限公司

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	黄童彤	组长	审核员	2024-N1HACCP-130184 1	FI-2
	黄童彤	组长	审核员	2024-N1FSMS-1301841	FI-2
B	刘江	组员	实习审核员	培训证	
	刘江	组员	实习审核员	2025-N0FSMS-1504693	
C	任学礼	组员	审核员	2024-N1HACCP-223299 0	FI-2
	任学礼	组员	审核员	2023-N1FSMS-2232990	FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	魏诚	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GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》及专项技术要求T/CCAA29-2016 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、中华人民共和国产品质量法、ISO22000：2018食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、GB2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、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 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量等；

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：食品安全法、中华人民共和国产品质量法、ISO22000：2018食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、GB2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、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 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量等；

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18日下午至2025年11月19日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年12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:位于四川省资阳市雁江区娇子大道二段 401 号的资阳资味供应链管理有限公司的食用农产品(水果、蔬菜、畜肉)、预包装食品（米、面、粮油、调味品）的销售

H::位于四川省资阳市雁江区娇子大道二段 401 号的资阳资味供应链管理有限公司的食用农产品(水果、蔬菜、畜肉)、预包装食品（米、面、粮油、调味品）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：四川省资阳市雁江区娇子大道二段 401 号

办公地址：四川省资阳市雁江区娇子大道二段 401 号

经营地址：四川省资阳市雁江区娇子大道二段 401 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）：——

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2025 年 11 月 17 日 08:30 至 2025 年 11 月 17 日 17:00 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：前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、人员能力等

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 () 项, 轻微不符合项 (2) 项, 涉及部门/条款: 综合管理部 F7.2/H3.2; 运营部 F7.1.6/H3.5

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 18 日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2026 年 11 月 19 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

采购管理, 人员能力

3) 本次审核发现的正面信息:

1) 受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 V1.0 标准要求策划了公司管理体系

2) 公司总经理、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, 监管部门来厂进行监督抽查, 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。公司在销售过程资源方面配置基本充分合理。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方管理层对 HACCP 体系运行和认证活动较为支持, 公司结合审核范围食用农产品 (水果、蔬菜、畜肉)、预包装食品 (米、面、粮油、调味品) 的销售过程, 依据 ISO22000-2018、《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件, 包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《制度文件》等, 基本符合标准要求。

各部门管理人员对管理体系标准、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, 能够在日常管理和销售过程运用管理体系工具、过程方法, 现场查核及沟通发现, 公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用, 但深入程度还需要加强。

公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好, 总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示:

采购管理

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：2022年04月29日 体系实施时间：2024年12月1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）：无倒班

4) 范围内产品/服务及流程：

客户下单→订单流转至供应商确认订单→供方送货→客户验收(OPRP)→验收合格交付

外包过程：物业管理

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) 组织环境、相关方要求、风险和机遇、合规义务

企业从事食用农产品、预包装食品的销售。 ，

1) 企业于 2024 年 12 月 1 日，依据 ISO 22000:2018 及危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)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。

2) 现场与管代沟通，公司管理层、各部门不定期通过网络、监管部门通知和会议等形式，收集对公司实现管理目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。

现场与管代沟通，管代表示目前市场竞争较为激烈，希望通过第三方体系认证，获得第三方证明及认可，有利推动市场竞争，或者更多投标资格。公司目前内部人员较少，管理较为简单，客户群体目前较少，运行基本满足客户的需求。

对于公司内部环境，较为关注规范化管理方面，公司自今以来开展管理体系建立和试运行，通过标准体系的学习和不断完善，从而提高了公司整体的经营管理能力和水平。

在环境识别过程中未关注气候变化影响因素，现场沟通，下次审核关注；

公司在管理手册 4.2 条款进行了规定，并制定了《组织环境与相关方管理程序》

组织明确了影响企业绩效以及受企业销售服务经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望。现场交流总经理表示相关方包含：立法及政府机构、第三方认证机构、员工队伍、投资者、客户、供应商等。公司基本明确了这些相关方在食品安全等方面的需求和期望，定期评审相关方需求，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

现场交流，相关方需求：

立法及政府机构需求：符合法律法规、成为当地的优秀企业，纳税大户、当地政府检查问题及时整改、配合机关的检查；

员工需求：薪资正常发放，有个人发展空间，较多的培训学习机会、合理的工作时间；

客户需求：订单及时交付、产品合格、配合终端客户的审查、投诉得到及时满意的处理、沟通渠道畅通。

组织收集了与食用农产品、预包装食品的销售相关的法律法规，提供《法律法规清单》，抽查基本覆



盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：收集了与企业适用相关的法律法规及相关要求，抽查包括：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《食品召回管理办法》、《食品安全国家标准管理办法》、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准要求、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）。

基本符合要求。

企业于2025年02月20日开展了食品安全合规性评价，现场与总经理交流，其表示由于市场竞争激烈，食品安全管理要求日益严格，企业不断提高食品安全意识，确保食品安全。基本合理。

在相关方的需求和期望识别过程中未关注气候变化影响因素，现场沟通，下次审核关注；

企业编制有《风险和机遇应对控制程序》，对影响实现公司管理体系预期结果的各种内外部因素进行识别、评价，以有效应对风险和机遇。在实现其目标和预期结果的销售经营活动中，不定期组织会议、文件传递等方式进行风险和机遇的识别。

1) 提供了《风险和机遇评估分析表》，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，并提出了针对性的应对措施。结合监管部门的监管力度、客户的需求、社会、公司运营管理、经济、产品运输、储存等开展了风险和机遇的识别、控制及管理工作。组织建立的风险和利用机遇的机制基本符合要求。

2) 现场交流管代，其表示目前公司所面临的风险：

国家对食品安全要求越来越严格，管理越来越规范，企业稍有不慎，出现食品安全问题，将会被取消资格；

控制措施：严格实施食品安全法律法规，加强销售过程严格各项管理制度，确保食品安全；

风险和机遇控制基本与公司实际相符合。在环境识别过程中未关注气候变化影响因素，现场沟通，下次审核关注；

2) 方针

公司于2024年12月1日发布了经总经理批准的管理方针：

物流万里，通达则汇，食品安全，科学管理

审核周期内未发生变化。现场观察管理方针通过办公会议、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、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。

现场总经理表示公司的管理方针基本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。

截止目前未发生变更。

3) 目标

公司在《管理手册》0.5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。如下：

部门目标	考核方法	考核周期	考核结果（2024年第四季度-2025年第三季度）
顾客投诉处理率 100%	顾客投诉处理数/总数	按季度	100%
食品安全事故 0 次	统计发生次数	按季度	0



市场抽查不合格次数 0 次	统计市场抽查不合格次数	按季度	0
---------------	-------------	-----	---

提供《目标分解及完成情况考核表》，编制：魏诚 批准：孙蕾，日期：2025.9.30；查公司对目标进行了分解，并进行了考核，完成情况详见各部门目标的审核。以上目标制定符合方针的要求，考核方法适宜可操作性强，目标经考核基本实现。

管理目标已完成，2025年第4季度目标在实施中。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。

4) HACCP计划

食品安全小组/HACCP 小组组成情况：

公司在管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：何晓丽，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，由不同部门的人员组成，包括了综合管理部、运营部基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施 HACCP 计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员魏诚，基本了解，具体人员能力及培训见综合管理部审核记录。

公司提供了《危害控制计划书》；

一、查原料产品描述情况：

食品安全小组在策划时考虑了食用农产品的销售控制情况，策划的管控范围覆盖了认证覆盖的食用农产品（水果、蔬菜、畜肉）、预包装食品（米、面、粮油、调味品）的销售；并进行了特性识别，包括产品名称、产品特性（物理、化学、生物特性）、来源、产地、配制辅料的组成、生产方式、包装和交付方式、保质期和贮存条件、使用前处理情况等。

现场抽查：

蔬菜水果：

产品特性：应具有果蔬固有的光泽和气味，无异味，无霉变；

食品安全相关特性指标：GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量，GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量；

产地：国内

生产方法：种植

成分：水分、碳水化合物、维生素、蛋白质等；

运输方式：常温、干燥运输

包装方式：聚乙烯塑料薄膜袋

交付方式：由公司向经销商直接购买

贮存方式：0-10℃冷藏、常温

验收标准：农残检测报告合格

保质期：3天

另抽查鲜冻肉类、大米、食用油等的特性描述，控制方式基本相同，未发生变化，基本符合要求。

二、成品特性：公司销售模式是始于订单接收，终于产品交付，未进行加工封装，整个过程产品的安全特性未发生变化，终产品特性基本同原材料。



三、预期用途主要为：烹饪后食用

四、销售工艺流程为：

工艺流程：客户下单→订单流转至供应商确认订单→供方送货→客户验收 (OPRP)→验收合格交付

外包过程：物业管理

食品安全小组已于 2024 年 12 月 1 日对此流程图进行了确认

现场观察各平面图及工艺流程图与实际基本一致。

基本符合要求。

经过识别，结合本次审核范围，经危害分析，本组织最终确认了 1 个 OPRP：

OPRP 点见下表：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
原料验收 (蔬菜) OPRP	农药残留	果蔬菜收集农残检测合格证明	每批收集供应商提供的农残检测报告或自行检测或取样送至市场检验部门进行检测	农残检测单或农残检测报告
原料验收 (禽畜肉类) OPRP	疫病、兽药残留	畜禽肉索取动物检疫合格证明，	每批收集供方提供的动物检疫合格证明	动物检疫合格证明

制定了行动准则，基本符合要求。

5) 确认和验证情况：

食品安全小组开展了对危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见提供了：

“前提方案/良好操作规范确认记录表”，确认人员：食品安全小组，确认日期：2024 年 12 月 1 日。结论：前提方案/良好操作规范能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

“危害控制计划确认记录表”，确认人员：食品安全小组 确认日期：2024 年 12 月 1 日，确认项目包括：危害控制计划（OPRP），结论：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

“OPRP 确认记录表”确认人员：食品安全小组， 确认日期：2024 年 12 月 1 日，结论：OPRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

“控制措施组合的确认”确认方式：会议评审，确认人员：食品安全小组，确认日期：2024.12.01，整体评价或采取的措施：控制措施及其组合有效，能确保控制已确定的食品安全危害，并获得满足规定的可接受水平的终产品。

食品安全小组对体系进行验证，

食品安全小组编制了《食品安全管理体系确认验证控制程序》，策划的验证内容包括：对危害分析的输入，PRP，HACCP 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。

提供“良好操作规范验证记录表”、“HACCP 计划验证记录”、“OPRP 验证记录”等验证记录，验证结果均符合要求：

提供了验证报告，对验证结果进行汇总分析和评价；将报告并提交了管理评审，通过分析提出了在前提方案和 HACCP 计划中需要控制。

抽查：

前提方案验证时间：2025 年 02 月 20 日



验证人员：食品安全小组

危害控制计划验证：2025 年 02 月 20 日

验证人员：食品安全小组

OPRP 验证时间：2025 年 02 月 20 日

验证人员：食品安全小组；

提供了验证结果分析报告，对验证结果进行汇总分析和评价；将报告并提交了管理评审，通过分析提出了在前提方案和 HACCP 计划中需要控制。分析人员：食品安全小组，日期：2025 年 02 月 20 日

基本满足确认和验证要求。

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）

1) 设计和开发

《管理手册》对标准中 8.3 产品和服务的设计和开发进行了阐述，运营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，主要设计人员为邓斯洛，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，按照客户要求提供相关产品的销售服务，直接销售，不做处理，暂不存在设计和开发及其更改活动。体系运行以来，公司没有新产品的销售活动，原销售方案也无变更，一直按标准要求进行销售活动。编制有涉及和开发管理相关要求，基本合理。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，如顾客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，并超越顾客期望。控制基本合理。

2) OPRP验证、前提方案

根据公司实际，结合食品安全/HACCP 体系要求，对食用农产品(水果、蔬菜、畜肉)、预包装食品(米、面、粮油、调味品)的销售的管理，制定了管理手册、程序文件、作业文件、危害控制计划、前提方案、产品防护计划、良好卫生规范、应急预案、制度汇编等文件制度。基本能指导销售相关过程质量和食品安全管理操作。

工艺流程：

客户下单→订单流转至供应商确认订单→供方送货→客户验收(OPRP)→验收合格交付

外包过程：物业管理

经过对食用农产品(水果、蔬菜、畜肉)、预包装食品(米、面、粮油、调味品)的销售的危害分析及评价，确定了 OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划表》

无 CCP 点；OPRP 点见下表：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录



原料验收 (蔬菜) OPRP	农药残留	果蔬菜收集农残检测合格证明	每批收集供应商提供的农残检测报告或自行检测或取样送至市场检验部门进行检测	农残检测单或农残检测报告
原料验收 (禽畜肉类) OPRP	疫病、兽药残留	畜禽肉索取动物检疫合格证明,	每批收集供方提供的动物检疫合格证明	动物检疫合格证明

制定了行动准则，基本符合要求。

目前主要预期用途：为机关单位提供食材销售服务，提供了送货单产品检测报告等。

以追溯思路查 2025 年 11 月 17 日的送货单产品明细情况：

提供 2025 年 11 月 17 日送货单：

抽查：

- 1) 客户名称：资阳市民服务中心， 订单编号：BSBJCa2511160012， 送货日期：2025-11-17
发货产品：外地韭黄（去头）22 斤、香菜 4 斤、香葱 7 斤、生菜 15 斤、绿豆芽 15 斤、沙糖桔 100 斤、黄豆芽 55 斤、青笋尖 40 斤、小白菜、20 斤、豆腐 10 斤、上海青 90 斤、去皮大蒜 20 斤、冬瓜 75 斤、老南瓜 60 斤、红薯 15 斤、去壳水果玉米 20 斤、白芹菜 30 斤、大白菜 45 斤、西红柿 50 斤、土豆 100 斤、肉泥 50 斤、精瘦肉 65 斤——；送货人：未签名，收货人：未签名。
- 2) 客户名称：周转房， 订单编号：BSBJCa2511160064， 送货日期：2025-11-17
发货产品：水豆豉 3 斤、手工去皮大蒜 3 斤、仔姜 2 斤、小米辣 3 斤、青芹菜 3 斤、小白菜 3 斤、豌豆尖 5 斤、小葱 2 斤、红花藕 3 斤、金龙鱼非转大豆油 10L——；送货人：未签名，收货人：未签名。
- 3) 客户名称：市政一食堂， 订单编号：BSBJCa2511160013， 送货日期：2025-11-17
发货产品：白黄瓜 25 斤、去头花菜 25 斤、去壳高笋头 15 斤、蟹味菇 2 斤、手工去皮大蒜 10 斤、薄皮大青椒 10 斤、外地蒜苔 5 斤、龙须菜 3 斤、海鲜菇 3 斤、细面（水面）7 斤、馄饨皮 1 斤、二荆条 10 斤、血皮菜 10 斤、菠菜 10 斤、花生芽 2 斤、猪肝片 3 斤、精肉丝 5 斤、去皮兔 0.1 斤——，送货人：李，收货人：有签名。
- 4) 客户名称：沱东财险， 订单编号：BSBJCa2511160042， 送货日期：2025-11-17
发货产品：大枣 2 斤、去皮大蒜 5 斤、西瓜红薯 10 斤、洗芋儿 20 斤、精肉片 6 斤、大土豆 30 斤、带皮前夹肉 5 斤、阿克苏糖心苹果 0.1 斤——；送货人：未签名，收货人：未签名。

现场沟通部分单据未经过验收签字及配送人员签字，现场沟通，下次审核关注；

与运营部人员沟通采购单据与送货单据为同一单据，共三联，供方、客户、组织各留存一联，如出现问题客户现场调整单据或补货；

OPRP 验证：（OPRP：禽畜肉、蔬菜、水果验收，禽肉不在本次审核范围内）

- 1) 提供 2025 年 11 月 16 日的供方自行检测快速检测报告：检验产品：菜心、冬瓜、小青椒、儿菜、菠菜、豌豆尖、大红椒、白萝卜、土豆、大葱、小葱、青小米椒、大白菜、茄子、青菜等，检测人：程晓兰，检测项目：农残快速检测数据酶抑制率，均合格。检测时间：2025 年 11 月 16 日。
- 2) 提供 2025 年 11 月 16 日的天王农副产品交易中心检测快速检测报告：检验产品：橙子、苹果、沃柑、香蕉等，检测人：付婷，检测项目：农残快速检测数据酶抑制率，均合格。检测时间：2025 年 11 月 16 日。
- 3) 抽查猪-胴体的动物检疫证明(产品B) 编号：51169016096，日期：2025年11月17日
肉品品质检验合格证明，编号：010064183，签发日期：2025年11月17日
- 4) 抽查牛-分割体的动物检疫证明(产品B)，编号：51115191215，签发日期：2025年11月17日
- 5) 兔的动物检疫证明(动物B)，编号：51002130840，签发日期：2025年11月17日

另抽查 2025 年 10 月/5 月/2024 年 12 月等 15 批次的检测报告控制方式基本相同；



现场查看：办公场所有电脑、打印机，人员配备适宜。基本满足要求。

组织策划了《前提方案/良好卫生规范》，因销售工艺简单，不涉及仓库，故前提方案、良好卫生规范较简单。

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/H3.5 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

公司销售的产品由供方分拣、送货，不需要公司实施产品接收、储存、分配、运输、处置。公司对供方的监控，通过签订合同，明确双方的义务和责任。目前公司每月对供方现场、运输车辆进行验证，监督出入库、贮存、出库、运输等情况，建议保留相关记录，现场沟通，下次审核关注。

h) 防止交叉污染的措施；

不涉及

i) 清洁和消毒；

满足要求 不满足要求

公司每月监督一次供方现场、运输车辆的清洁和消毒。建议保留相关记录，现场沟通，下次审核关注。

h) 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因不直接接触食品，不涉及。

a) 产品信息/消费者意识；

满足要求 不满足要求

该企业的食用农产品（水果、蔬菜、畜肉）、预包装食品（米、面、粮油、调味品）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：办公现场有灭火器，所在楼层配有灭火器、消防栓。



现场查看：办公室配有电脑、电脑桌等设施，顾客在微信下单，运营部人员将顾客下单统计，统计下达采购，采购验收通过索证索票，供方分拣、送货，顾客验收，回执送货单据，通过送货单据进行结账，基本满足要求。

3) 致敏物质

公司策划了《过敏源控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，对原辅料进行致敏物质评估，以确定致敏物质存在的可能性。公司暂无出口产品。

现场提供了《过敏原控制措施》，过敏原物质的控制措施包括：员工/外来人员带入的过敏源控制、对含有过敏源物质的产品销售控制及员工、消费者的保护 等方式进行控制；

提供了《产品过敏原分析统计表》，经企业识别，识别的过敏原有鱼类、虾类、蛋类、豆类、谷物类、奶制品；

提供：

——《过敏原控制确认报告》确认人：何晓丽 日期：2024.12.1，确认项目：危害分析、建立依据、监控计划的指定、纠偏措施指定的依据、记录的设计、编制的合理性、职责和权限的规定；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。

——《致敏原控制措施验证记录》验证人员：何晓丽，验证日期：2025年2月20日，在采购、销售等过程中进行验证，验证结论：过敏源控制程序能使食品安全控制到可接受水平。

现场建议沟通，确认和验证人员应为食品安全小组组长主导，成员辅助共同确认，确认及验证均为食品安全小组组长，内容有点片面，下次审核关注；

由于组织无仓库，过敏源管理主要是通过供方管理实施。

4) 食品防护

公司制定了《食品安全防护计划》，针对人为的破坏或蓄意污染等情况进行了策划，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

提供《食品安全防护评估表》，食品安全小组在策划中，对外部安全、内部安全、加工安全等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目进行评估，策划了实施规定、季节计划性测试等，基本符合标准要求。

查见：

——《食品防护计划演练记录》，演练时间：2025年1月23日，演练结论：通过此次演练，证明了公司安全防护措施有效运行。

食品防护计划实施过程结合公司前提方案/良好卫生规范运行进行控制，由于组织无仓库，食品防护主要是通过管理供方管理实施。

5) 采购管理

公司在《管理手册》对外部提供过程、产品和服务的控制进行了规定，并策划了《采购控制程序》等文件，对采购过程进行管理。

采购过程控制：



运营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《合格供方名录》，包括食用农产品(水果、蔬菜、畜肉)、预包装食品(米、面、粮油、调味品)，覆盖了认证范围的产品类别。

现场查看：提供了2025.1.20开展的《供方评审表》，合格供方包括资阳市蜀都酒店管理服务有限公司、资阳市蜀弘生态农业有限公司、资阳市源福商贸有限公司等进行评价。评审项目包括产品质量、企业信誉、售后服务、供货能力、样品情况等，结论为纳入合格供方，评价人：邓斯洛，批准：孙蕾。

与部门负责人沟通资阳市蜀弘生态农业有限公司、资阳市源福商贸有限公司暂未采购，只使用资阳市蜀都酒店管理服务有限公司一家供方采购；

抽查供方资质及产品第三方检测报告情况：

供方：资阳市蜀都酒店管理服务有限公司

供应：食用农产品(水果、蔬菜、畜肉)、预包装食品(米、面、粮油、调味品)

资质：《营业执照》编号：91512002MA694APDOM，《食品经营许可证》编号：JY15120020047843，HACCP体系认证证书和食品安全管理体系认证证书：认证范围：餐饮管理服务；预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品)、初级农产品(蔬菜、鲜肉、禽蛋、水果)的销售

提供蔬菜的自检农残检测报告：

2025年10月24日的供方自行检测快速检测报告：检验产品：黄瓜、三月瓜、水果玉米棒、嫩南瓜、大青椒、青芹菜、香菜、生菜、散花菜、茼蒿、红扁豆、广红、芥菜、红苕尖、荷兰豆、无筋豆等，检测人：程晓兰，检测项目：农残快速检测数据酶抑制率，均合格。检测时间：2025年10月24日。

2025年9月29日的供方自行检测快速检测报告：检验产品：大葱、白萝卜、散花菜、香菜、广红、豆啊菜、牛心连白、小白菜、绿豆芽、蒜苗、油麦菜等，检测人：程晓兰，检测项目：农残快速检测数据酶抑制率，均合格。检测时间：2025年9月29日。

2025年11月16日的供方自行检测快速检测报告：检验产品：菜心、冬瓜、小青椒、儿菜、菠菜、豌豆尖、大红椒、白萝卜、土豆、大葱、小葱、青小米椒、大白菜、茄子、青菜等，检测人：程晓兰，检测项目：农残快速检测数据酶抑制率，均合格。检测时间：2025年11月16日

提供水果的自检农残检测报告：

2025年1月7日的供方自行检测快速检测报告：检验产品：苹果、芒果、砂糖桔等，检测人：程晓兰，检测项目：农残快速检测数据酶抑制率，均合格。检测时间：2025年1月7日。

2025年2月7日的供方自行检测快速检测报告：检验产品：苹果、香梨、香蕉、沃柑等，检测人：程晓兰，检测项目：农残快速检测数据酶抑制率，均合格。检测时间：2025年2月7日。

2025年3月11日的供方自行检测快速检测报告：检验产品：香梨、香蕉、葡萄、血橙、脐橙等，检测人：程晓兰，检测项目：农残快速检测数据酶抑制率，均合格。检测时间：2025年3月11日。

提供畜肉的动物检疫合格证明：

牛-分割肉 动物检疫合格证明(编号：51086399683)，日期：2025年8月14日

牛-分割肉 动物检疫合格证明(编号：51115159227)，日期：2025年10月15日

猪 胴体 动物检疫合格证明(编号：51169792032)，日期：2025年10月22日；肉品品质检验合格证(编号：010060331，日期：2025年10月23日)

猪 胴体 动物检疫合格证明(编号：51189795745)，日期：2025年9月28日；肉品品质检验合格证(编号：010061767，日期：2025年9月28日)

兔 动物检疫合格证明(动物B)(编号：51002010926)，日期：2025年10月21日

预包装食品第三方检测报告：

样品名称：味精，报告编号：2025-01WB012490，检测单位：重庆万标检测技术有限公司，签发日期：2025年02月06日，检测项目：感官要求，干燥失重、谷氨酸钠、铁、总砷等；

样品名称：特级酱油(酿造酱油)，报告编号：202501330，检测单位：四川省轻工业研究设计院有限公司国家轻工业食品质量监督检测成都站，签发日期：2025年01月11日，检测项目：感官、总砷、氯化钠、黄曲霉毒素B1、安赛蜜、菌落总数等；



样品名称：干锅酱调味料，报告编号：JXRE20250502052，检测单位：四川久欣检测技术有限公司，签发日期：2025年05月20日，检测项目：水分、氯化物、氨基酸态氮、酸价、过氧化氢、铅等；未提供米、面、粮油的第三方检测报告，开不符合；

外包过程：物业管理，有产权所有者资阳益兴教育体系发展有限公司进行物业管理；

采购管理情况：通过询价及现场查看供方情况，签订服务合同后，组织每天通过微信群或电话向供方下单，供方根据订单要求组织货源，当天或次日早晨由供应商直接送货至客户，产品由客户进行验收，如有质量等异常问题会反馈至公司。

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。

现场查看采购合同：

乙方：资阳市蜀都酒店管理服务有限公司， 合同内容：食材采购、配送服务临时合同（续签合同），内容包括：送货单位、期限、订货方式、供货类型及要求、产品要求、价格及调整、发票及贷款结算方式、违约责任等。供货期限：本协议约定的配送期限自2025年7月31日至接甲方书面通知时止（不超过6个月）；与企业沟通，原合同到期，签订的补充协议，后期会重新签订协议；

提供送货单据：

1) 收货单位：沱东财险 配送时间：2025-10-10，订单编号：BSBJCa2510090025 产品名称：海天生抽1件、老姜10斤、小青椒8斤、仔姜3斤、精肉片6斤、四季豆25斤、一级香梨21.2斤等签收人：郭**，收货人：卢**；

2) 收货单位：家乐福（财险） 配送时间：2025-10-17，订单编号：BSBJCa2510160057 产品名称：夹子精瘦肉6斤、夹子烂肉2斤、红心红薯、泡豉豆1斤、平菇5，1斤、香米25斤、蒸肉粉4斤等；签收人：刘**，收货人：有签名；

3) 收货单位：市政一食堂 配送时间：2025-11-02，订单编号：BSBJCa2511010007 产品名称：小葱4斤、香菜2斤、菠菜10斤、荷兰豆5斤、老抽5瓶、面包粉1袋、苹果10斤、橙子15等；签收人：无，收货人：无；

采购过程基本符合要求。

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

公司在《管理手册》中9.2条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖1次，由食品安全小组负责内审公司的开展，基本符合标准要求。

提供《内部审核计划》、《内审实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核性质、审核范围、审核依据、审核方法、审核批次、审核组成员、审核时间等信息。

审核日期：2025.3.15-16；A：邓斯洛（组长）；B：魏诚（组员）；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审审核组长：邓斯洛；组员：魏诚现场交流，基本知道内审流程，但对内审的实施及控制较为薄弱，对体系标准条款不够熟悉，内审人员能力不足，有待提高。——不符合。

查《审核实施计划》，基本覆盖了体系标准要求的条款，有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽综合管理部审核条款如F7.5 H1.2条款，运营部F8.2/H3.3条款，

查《不符合项报告》：共计1项；涉及部门：综合管理部，不符合项内容：抽查发现个别员工不了解企业的管理方针。不符合ISO 22000:2018标准中7.3条款和HACCP标准中2.4.1条款的有关规定。



责任部门对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，2025.3.17 经审核员魏诚验证后，不合格已经关闭，本次审核经过验证未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：通过本次内审得出结论，公司的管理体系是符合管理体系标准的，管理体系运行是符合的，有效的。

2) 管理评审

公司在《管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，策划基本合理。

以往管理评审的跟踪措施——不涉及。

本次管理评审日期：2025 年 3 月 27 日

查《管理评审计划》，计划于 2025-3-27 进行管理评审，编制：魏诚，批准：孙蕾，日期：2025.3.18。

管理评审会议于 2025-3-27 在公司召开，会议由孙蕾（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。

查各部门对管理评审输入情况，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括一体化目标和指标的实现程度、

相关方反馈的信息情况、体系绩效、内部审核情况和合规性评价、法律、法规法规遵循情况等方面。

查《管理评审报告》，明确了管理评审目的、评审范围、参加评审人员、并对评审总结等，编制：魏诚，批准：孙蕾，日期：2025.3.27。

管理评审改进建议：组织公司人员对 QESFH 管理体系标准进行系统的培训。责任部门：运营部，2025.4 完成。查看《2025 度管理评审改进计划》及《员工培训记录及效果评价表》，改进措施于 2025.4.3 日已落实。

管理评审结论：管理体系运行基本有效、充分和适宜。

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

公司在《管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《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》。

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

——日常改进通过以下方面进行：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；体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等；具体见各部门的审核记录。

——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，已进行了原因分析，采取纠正措施，进行验证有效。

——原辅料进货验收过程主要由客户验收，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——销售过程主要由市场拓展中心负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——顾客投诉处理等主要由运营部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

均无采取纠正措施的需求。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《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》的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

组织负责将监视和测量获得的适宜数据和信息进行了分析，并利用分析结果评价以下各项结果:

- 1) 产品的符合性情况，采购验收产品均来自合格供方，对供方进行评价管控；对销售服务过程由运营部进行监督检查，没有发生不合格情况，基本符合；
- 2) 审核周期内未发生顾客投诉情况；顾客满意情况见 H5.2 审核记录；
- 3) 通过管评、内审，体系过程绩效的监视和测量数据评价管理体系的绩效和有效性；——见领导层及各部门审核记录；
- 4) 策划得到有效实施；——见各部门审核记录；
- 5) 针对识别出的风险和机遇采取了相应的措施，审核周期内未发生较大变化，按照策划的措施在实施中；
- 6) 不定期对外部相关方的绩效进行评价，暂未发生异常情况；
- 7) 对供方进行监督管理，具体见 F7.1.6/H3.5 审核记录；
- 8) 主要通过管理评审方式来评价公司管理体系的改进需求，具体见管评审核记录。

3) 投诉的接受和处理情况:

未发生投诉情况；

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）:

和公司总经理沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下:

- 1) 公司经营地址为四川省资阳市雁江区娇子大道二段 401 号，由资阳益兴教育体育发展有限公司无偿提供给资阳韵味供应链管理有限公司，三楼部分面积 120 平方米，使用期限为 2025 年 09 月 10 日至长期；
- 2) 企业目前体系覆盖有效人数：6 人，其中含管理人员 4 人。
- 3) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、综合管理部、运营部。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：
常日班：8：30—12：00，14：00—18：00，无夜班；
- 5) 监视和测量设备：不涉及；
- 6) 特种设备：不涉及；
- 7) 外包过程：物业管理；

2) 人员及能力、意识:

组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况:

——提供《岗位任职要求》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——提供《主要岗位职务能力要求及评定》，对学历、工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力、身体健康等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工。

——抽食品安全小组组长 何晓丽，学历大专，从事食品销售行业 5 年，基本符合，另抽查运营部邓斯洛：学历：大专，销售行业 5 年，控制方式基本相同。

部门负责人表示上述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。

抽查食品安全小组组成情况，包含了综合管理部、运营部、总经理等岗位人员，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。食品安全小组长



经总经理任命，同时对食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

询问审核周期内人员招聘情况：审核周期内未发生。

查培训过程管理情况：

提供有《2025 年度培训计划》、《培训记录表》，培训策划内容包括了对 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准、内审知识等方面，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。

与内审审核组长：邓斯洛；组员：魏诚现场交流，基本知道内审流程，但对内审的实施及控制较为薄弱，对体系标准条款不够熟悉，内审人员能力不足，有待提高。——不符合。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人员	评价方式
2024. 12. 16	QESFH 管理手册 和程序文件、管理体系基础知识	公司骨干	现场提问
2025. 2. 10	内审核知识、审核技巧知识	内审员	现场提问
2025. 5. 20	GHP、PRP、OPRP、CCP 相关知识	公司骨干	现场提问
2025. 4. 10	应急预案	公司骨干	现场提问

体系运行时间较短，培训内容较少，建议企业增加食品过敏原、食品防护等内容的培训，下次审核关注。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员，其中内审员经总经理任命、培训合格后上岗，基本符合；

企业不涉及特种人员：

企业为销售企业，不直接配送，无健康证要求，不涉及

基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

编制了《沟通和信息交流管理程序》，明确公司内部，以及公司与供方、顾客和其他相关方之间的信息的沟通渠道和沟通方式，确保食品卫生安全信息得到有效沟通，改进食品安全、HACCP 管理体系的有效性。

文件规定信息交流的途径可以是口头的或书面文件，以及其他一切可以利用的通讯及宣传工具。

内部沟通方式：综合管理部负责制订各部门的岗位职责、权限和岗位操作文件，并发放至相应岗位，实现各部门、各岗位工作内容的书面沟通。公司通过食品安全、HACCP 体系验证、内部审核、管理评审，实现食品安全、HACCP 体系的全面沟通和最高层次的沟通。各部门通过记录传递、信息传达和接口活动，对部门之间的食品安全信息进行日常沟通、交流，及时解决体系运行过程中存在的问题，通过部门内部会议、交谈，将各种信息在部门内所有成员得到有效传达。

外部沟通方式：运营部制订供方评定标准和采购标准，并通过供方的调查评定和采购活动，及时向供方传达卫生安全要求的信息或从供方获得原料安全的相关信息。总经理、运营部制订通过与顾客的合同洽谈、函电往来向顾客传达本公司的产品信息和食品安全、HACCP 体系的有关信息，并了解顾客对产品的卫生安全要求。

4) 文件化信息的管理：

公司在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》及各类制度文件以及所要求的相关记录。

公司文件分类及构成：一级文件：管理手册；



二级文件：公司编制了 42 份程序文件，1 份前提方案/良好生产规范，1 份危害控制计划，基本包括了管理体系标准要求的程序；

三层次文件：各部门管理制度文件；

审核周期内体系文件未发生修改。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理孙蕾批准。2024-12-1 对体系文件进行发布实施；

《二级文件清单》和《三级文件清单》，包括程序文件、危害控制计划、管理制度汇编等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本、发布状态等，基本符合要求。

查《文件发放登记表》，表内写明了文件名称、文件编号、版/次、日期、发放范围（签收人）、回收记录（回收人）等。抽分发部门：运营部，接收人：邓斯洛，日期：2024.12.1，文件名称：管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范等。

基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

提供《法律法规清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：收集了与企业适用相关的法律法规及相关要求，抽查包括：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《食品召回管理办法》、《食品安全国家标准管理办法》、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）ISO 22000:2018 食品安全管理体系标准要求、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）。

基本符合要求。

抽查《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021），均在有效期内。

查记录管理情况：

公司编制并实施了《文件控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

提供了《记录清单》，共 69 份记录，包括了记录名称、编号等。抽《内审计划》、《文件发放登记表》、《不合格品处理单》、《客户满意度调查》等几份记录，记录均有编写。询问负责人其表示记录最终由综合管理部统一保存。

查《采购合同》、《培训记录》、《客户满意度调查》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰，有基本标识管理，便于检索。记录控制基本合理。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F:位于四川省资阳市雁江区娇子大道二段 401 号的资阳资味供应链管理有限公司的食用农产品(水果、蔬菜、畜肉)、预包装食品（米、面、粮油、调味品）的销售

H::位于四川省资阳市雁江区娇子大道二段 401 号的资阳资味供应链管理有限公司的食用农产品(水果、蔬菜、畜肉)、预包装食品（米、面、粮油、调味品）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，资阳资味供应链管理有限公司的

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 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 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：黄童彤、刘江、任学礼

被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

审核组推荐认证后，北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后，我们的合作关系将提高到新阶段，北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息，贵单位也可以对外宣传获得认证的事实，以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列（但不限于）各项：

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求，建立职责和程序，正确使用认证证书和认证标志，认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址：www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益，希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件：包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排，确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况，请贵公司按照要求接受监督审核，监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩，以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核，证书将会被暂停，请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司，以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行，请贵单位遵守认证合同相关责任和义务，按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核，有可能提前较短时间通知受审核方，希望贵单位能够了解并予以配合。

6、所颁发的带有 CNAS（中国合格评定国家认可委员会）认可标志的认证证书，应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核，如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定，被认证方应接受政府主管部门的抽查；根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时，恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下，可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中，对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉，电话：010-58246011；也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉，以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。