



项目编号：21899-2025-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：湖北农谷晟辉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）：范俊波

报告日期：2025年12月13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：范俊波



受审核方名称：湖北农谷晟辉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-N1FSMS-1301841	FI-2
	黄童彤	组长	审核员	2024-N1HACCP-1301841	FI-2
B	范俊波	组员	审核员	2025-N1HACCP-1329684	FI-2
	范俊波	组员	审核员	2025-N1FSMS-1329684	FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	舒艳、钱子颖	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：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 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》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12月12日下午至2025年12月13日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年7月10日至本次审核结束日。

审核方式： 现场审核 远程审核 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

F:位于湖北省武汉市江岸区江岸路8号融链武汉江岸云仓7号库5号项目9-12柱建筑的湖北农谷晟辉供应链管理有限公司的食用农产品（蔬果）的销售

H:位于湖北省武汉市江岸区江岸路8号融链武汉江岸云仓7号库5号项目9-12柱建筑的湖北农谷晟辉供应链管理有限公司的食用农产品（蔬果）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：湖北省武汉市江岸区江岸路8号融链武汉江岸云仓7号库五号项目9-12柱建筑

办公地址：湖北省武汉市江岸区江岸路8号融链武汉江岸云仓7号库五号项目9-12柱建筑

经营地址：湖北省武汉市江岸区江岸路8号融链武汉江岸云仓7号库五号项目9-12柱建筑

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12月10日08:30至2025年12月10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：OPRP/CCP实施控制情况、配送过程控制、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（1）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款：综合管理部 F7.2/H3.2、销售部 F8.2.4/H 附录 A.1 F8.5.4.5/H4.3.4.3

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：2026年1月12日前提提交审核组长。

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 12 月 12 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

OPRP/CCP 实施控制情况、配送过程控制、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, 公司结合食用农产品 (蔬果) 的销售过程, 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:

企业服务的对象为各企事业单位食堂, 如采购食材出现食品安全问题, 将会造成较大不良影响; 组织对于管理体系的理解和运用有待提高;

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: 2025 年 04 月 23 日 体系实施时间: 2025 年 07 月 10 日

2) 法律地位证明文件有:

营业执照

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 15 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:

接收订单—产品采购—产品验收—冷藏储存 (需要时)—配送运输—客户验收—车辆清洗消毒



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

公司《管理手册》4.1 条款进行了规定，企业从事资质范围内的食用农产品（蔬果）的销售。

企业基本信息：

1) 湖北农谷晟辉供应链管理有限公司成立于 2025 年 04 月 23 日，注册地位于湖北省武汉市江岸区江岸路 8 号融链武汉江岸云仓 7 号库五号项目 9-12 柱建筑，法定代表人为舒小平。经营范围包括一般项目：供应链管理服务，鲜肉零售，鲜蛋零售，水产品零售，新鲜蔬菜零售，鲜蛋批发，农副产品销售，新鲜水果零售，鲜肉批发，食用农产品零售，新鲜蔬菜批发，新鲜水果批发，食用农产品批发，食用农产品初加工，水产品批发，水产品收购，食品进出口，货物进出口，渔业专业及辅助性活动，农产品的生产、销售、加工、运输、贮藏及其他相关服务，专业保洁、清洗、消毒服务，园林绿化工程施工，单位后勤管理服务，酒店管理，餐饮管理，物业管理，信息咨询服务（不含许可类信息咨询服务），企业管理咨询，企业形象策划，市场营销策划，礼仪服务，软件开发，计算机软硬件及辅助设备批发，计算机软硬件及辅助设备零售，厨具卫具及日用杂品批发，厨具卫具及日用杂品零售，日用百货销售，鞋帽批发，鞋帽零售，玩具销售，个人卫生用品销售，皮革制品销售，针纺织品销售，五金产品批发，五金产品零售，文具用品批发，文具用品零售，办公用品销售，总质量 4.5 吨及以下普通货运车辆道路货物运输（除网络货运和危险货物），消防器材销售，安防设备销售，消防技术服务。（除许可业务外，可自主依法经营法律法规非禁止或限制的项目）许可项目：食品销售，水产养殖，道路货物运输（不含危险货物）。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）。该企业是一家食材配送的企业，是一个零售、批发、配送服务于一，为学校单位食堂提供食材集中采购的一站式综合性服务商。

2) 公司生产经营地址为湖北省武汉市江岸区江岸路 8 号融链武汉江岸云仓 7 号库五号项目 9-12 柱建筑，有办公区和分拣区；分拣区有冷库和净菜加工区。提供有租赁合同，出租方：小谷道田（北京）商业管理有限公司，位置江岸路 8 号融链武汉江岸云仓 7 号库五号项目 9-12 柱建筑，面积 1171 平方米，租赁期限：2025 年 6 月 16 日至 2029 年 6 月 15 日止，有双方签字盖章，有效；

基础设施：二楼调高作为办公室使用，面积约 300 平方米，常温分拣及常温仓储约 400 平方米，冷藏库 2 间（一间暂未使用）共约 100 平方米；冷冻库 2 间（暂未使用）共约 80 平方米，净菜加工车间约 400 平方米（有简单更衣室），有检测室只针对农残进行检测，面积约 15 平方米；

生产设备：去根机、低噪声轴流试通风机、甩干机、分瓣机、毛辊去皮机、真空打包机、配送车辆 1 辆（1 辆冷链车）、手推车；

办公设备：办公室、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

监视测量设备：电子秤、温度计、冷库温控系统、车辆温控系统、称重显示器、便捷式智能农药残留检测仪、多功能食品安全检测仪（暂未使用）；

特种设备：不涉及；

3) 企业于 2025 年 07 月 10 日，依据 ISO22000:2018 标准、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）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。

4) 与领导层沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，收集对公司实现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。外部环境从政治环境、法律环境、经济环境、社会文化环境、技术环境、自然环境、竞争力等方面，内部环境从企业文化、公司价值观、知识积累、财务因素、资源因素、人力因素、运营因素等方面，并在公司经营管会上讨论研究确定，对公司建立、实现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。

提供《组织经营环境识别表》，组织对以上内、外部因素进行了识别，具体包括：环境类别（内部/外部）项目、内容、信息来源、具体现状描述、SWOT 分析。编制：舒艳 审批：舒小平 日



期：2025年7月10日

总经理舒小平表示，国家对食品安全问题越来越重视，公司通过体系的持续实施保持，提升自身的管理能力，通过获得的第三方体系认证证书，提高潜在客户的满意度，开展公司的各项招投标经营活动。

与企业沟通，组织在理解组织及其环境时未能关注气候变化影响因素，已现场沟通。

公司对组织的内外部环境每年进行1次评审，基本符合标准要求。

2) 相关方需求

公司明确了影响企业绩效或受企业经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望、制定了量化的控制目标和。提供了《相关方需求和期望识别表》。识别出的相关方包含环保局、安监局等。国家机构改革：环保局已更名为生态环境局、安监局更名为应急管理局，已现场沟通。公司明确了对这些相关方进行监视和评审的频率和方法，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。

与企业沟通，组织在理解组织及其环境时未能关注气候变化影响因素，已现场沟通。

3) 风险和机遇

企业编制有《风险和机遇的应对措施控制程序》，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“风险与机遇评估分析表”：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，并提出了建议性的应对措施。

2) 公司考虑了可能存在的机遇，通过保证产品和服务质量的方法，获得了老顾客的认可。同时积极配合新客户，随时满足客户提出的相关要求。公司在确定这些风险和机遇时，考虑了基础设施、人员等内外部因素及客户的相关要求。

抽销售部识别的风险与机遇：

机遇：社会政治环境稳定，鼓励农产品深加工。

风险：公司人员文化程度相对较低，接受先进的技术能力比较吃力。

控制措施：关注政策动向，加强产品储存和配送技术要求的提升，提升服务水平；人员招聘和培训

该组织建立的风险和利用机遇的机制基本符合要求。

4) 合规义务

公司编制了《合规义务及评价控制程序》，在管理手册 5.4 合规义务条款进行了规定。

组织收集了与食用农产品（蔬果）销售相关的法律法规，识别适用的法律法规包括：收集了与企业相关的法律法规，提供了《适用的法律法规及其他要求清单》。包括收集了与企业相关的法律法规，提供了《法律法规清单》食品安全法、中华人民共和国农产品质量安全法、CCAA0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、农产品质量安全法、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等法规文件；基本符合要求。

组织于 2025 年 9 月 30 日开展了合规性评价，提供《适用的法律法规及其他要求合格性评价表》、《合规性评价报告》，评价结论：我公司没有违法国家法律、法规及相关标准，严格遵守国家有关食品安全方面的规定，密切关注法律法规的变化，并适时调整，严格按体系标准执行。公司各部门都能够有效遵循法律法规，未发生重大食品安全事故，无个人或单位投诉，无食品安全事件发生。行为符合法律法规和环境要求，对于合规性评价分析所确定的薄弱环节，公司将制定改进措施，以持续改进公司的安全管理绩效。对在合规性证据收集过程中发现的不符合，各项目均能够及时组织原因分析，立即制定措施和组织实施纠正，通过对纠正结果的考核，表明纠正措施制订是适宜的，执行结果是有效的。对公司的食品安全意识和



参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员蒋应雄，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》；

提供了《危害控制计划书》，认证涉及的食用农产品（蔬果）的销售控制情况、对原料以叶菜类、根菜类、瓜类蔬菜、水果、畜禽肉、鸡蛋、水果类、消毒液、饮用水、包材等相关终产品特性进行了描述包括：（食品类别、来源、产地、生产方法、加工过程简述、食品名称、主要配料、主要成分、食品接受准则、食品指标、分销交付、预处理要求、包装类型、存储要求、保质期、标签说明要求、使用特殊要求、运输要求、过敏源等，基本符合要求。

公司建立《危害分析控制程序》，按照终产品描述、工艺流程图进行生物性危害、物理性危害、化学性危害，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》《危害控制计划表》等。

——提供了《危害控制计划书》，查《危害分析》，具体包括了选择并审核蔬菜、水果、畜禽肉、鸡蛋验收、冷藏、储存、配送、客户验收、车辆清洗消毒等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。抽查过程危害分析情况：

经过对食用农产品（蔬果）的销售的危害分析及评价，确定了：1个CCP点蔬菜、水果、畜禽肉、鸡蛋的验收、1个OPRP点冷藏储存，并制定了行动准则、关键限值，无特殊过程。

食品安全小组通过危害分析识别了CCP点，并制定了关键限值：

CCP1：蔬菜、水果、畜禽肉、鸡蛋的验收

关键限值：

鸡蛋：每批向供应商索取出厂检测报告；

蔬菜、水果：每批农残自测农残抑制率≤50%

禽畜肉：每批索取检疫证明/合格证

OPRP1：冷藏储存

行动准则：冷藏温度、运输温度为0-8℃

策划基本满足要求。

8) 确认和验证

食品安全小组已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：

公司制定了《确认、验证、验证结果的评级与分析控制程序》，程序规定了目的、适用范围、职责、工作程序、相关文件、相关记录等内容，食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划、CCP、OPRP等控制措施的确认工作。

现场查见

“PRP确认记录表”，确认类型：首次确认；确认人员：食品安全小组成员，确认日期：2025-07-10；确认目的：评价前提方案设计是否具备科学性和合理性，是否能达到对危害的预期控制。确认内容：建筑物和相关设施的构造与布局、空气、水、能源和其他基础条件的供给、包括虫害控制、废弃物和污水处理、支持性服务、设备的适宜性，及其清洁和保养的可实现性、供应商批准和保证过程（例如原料、辅料、化学品和包装）、进料接受、贮存、发货、运输和产品处置等内容进行确认。结论：所制定的PRP方案涉及了本公司10个方面，基本满足危害控制的需求，每个方案目的明确，范围合理，作业过程和控制参数科学合理，符合相关标准要求，具备可操作性和监视的可行性，能起到预期的危害控制的目的。可以投入运行。

“危害控制计划确认记录表”，确认类型：首次确认；确认人员：姜继陆 蒋应雄 夏洪发 舒艳 等，确认日期：2025-01-10，确认项目包括：实施危害分析的预备步骤、危害分析、危害控制计划（含CCP和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：姜继陆 蒋应雄 夏洪发 舒艳 等，确认日期：2025-07-10，确认项目：OPRP应具有可操作性，应明确目的、要求、资源条件、职责、控制方法、监控与验证方法、记录要求等、OPRP1 原料验收等内容，结论：OPRP能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

“CCP点确认记录”，；确认人员：姜继陆 蒋应雄 夏洪发 舒艳等，确认日期：2025-07-10，确认项目：危害分析与CCP点的确定、建立CL的依据、监控计划的制定、纠偏措施制定的依据、记录的真实性与



合理性等内容，确认结论：CCP 点设置合理、监控计划和纠偏措施具有可操作性。

“控制措施组合的确认记录”确认人员：食品安全小组，确认日期：2025-07-10，确认内容：CCP1、OPRP1；
确认结论：此控制措施能将此危害控制在可接受水平。

对于产品的安全性确认，通过索证索票以及提供企业自农残自检合格后确认收货分拣入库储存，具体见 F8.8.1 条款/H4.5 审核记录。

上述控制措施基本满足标准要求的可接受水平。

经过对食用农产品（蔬果）的销售的危害分析及评价，确定了：1 个 CCP 点蔬菜、水果、畜禽肉、鸡蛋的验收、1 个 OPRP 点冷藏储存，并制定了行动准则、关键限值，无特殊过程。

食品安全小组通过危害分析识别了 CCP 点，并制定了关键限值：

CCP1：蔬菜、水果、畜禽肉、鸡蛋的验收

关键限值：

鸡蛋：每批向供应商索取出厂检测报告；

蔬菜、水果：每批农残自测农残抑制率≤50%

禽畜肉：每批索取检疫证明/合格证

OPRP1：冷藏储存

行动准则：冷藏温度、运输温度为 0-8℃

策划基本满足要求。

公司制定了《确认、验证、验证结果的评级与分析控制程序》，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，——食用食用农产品（蔬果）的销售，蔬菜、水果进行分拣、禽畜肉进行简单处理接触水资源，其他产品不接触水资源。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁等动态管控，具体见销售部审核记录。

“PRP 验证记录表”，验证类型：定期验证；验证人员：姜继陆 蒋应雄 夏洪发 舒艳 等，验证日期：2025-10-10，验证项目包括：公司环境、配送区、配送过程的卫生要求、卫生和质量检验的管理、原料、成品储存、运输和交付的卫生要求、人员卫生与健康要求、食品的标识和可追溯性、工艺流程图的现场确认等内容；总结论：前提方案（PRP）的实施达到了预期效果。

“危害控制计划验证记录表”，验证类型：首次验证；验证人员：姜继陆 蒋应雄 夏洪发 舒艳 等，验证日期：2025-10-10，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：姜继陆 蒋应雄 夏洪发 舒艳 等，验证日期：2025-10-10，验证项目：OPRP1 原料验收、果蔬每批次查验、收集农残检测合格证明。验证结论：操作性前提方案（OPRP）的实施达到了预期效果。

“CCP 点验证记录”；验证人员：姜继陆 蒋应雄 夏洪发 舒艳 等，验证日期：2025-10-10，验证项目：危害分析与 CCP 点的确定、建立 CL 的依据、监控计划的制定、纠偏措施制定的依据、记录的真实性与合理性等内容，验证结论：CCP 点设置合理、监控计划和纠偏措施具有可操作性。

“验证结果的评价分析记录”分析人员：姜继陆 蒋应雄 夏洪发 舒艳 等，分析日期：2025-10-10，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 CCP 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。

**3.2 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) 采购管理

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：

公司坐落于湖北省武汉市江岸区江岸路 8 号融链武汉江岸云仓 7 号库五号项目 9-12 柱建筑，场地周围都为仓库，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，仓库地面为环氧树脂，基本配套设施相对齐全，基本满足食用农产品（蔬果）的销售需要；

——空气和水质：

空气和水的管理：食用农产品（蔬果）的销售对空气无特殊要求，少量用水为城市自来水，主要是清洁车辆场地用。

净菜处理需要使用水，企业提供城市用水缴费单据，以及武水集团公布水质检测报告截图；

——包装材料

食用农产品（蔬果）的销售，净菜处理中使用真空包装带对产品抽真空，包装材料为真空包装袋，在放入塑料筐中放入冷藏库存放，无需处理的蔬果由原包装销售配送，检测报告，详见采购部记录。

——虫害防治

现场查看仓库虫鼠害防治设施过于简单，仅有粘鼠板，开具不符合

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要为少量蔬菜、水果的黄叶、烂叶，同生活垃圾一起交由物业统一处理；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综合管理部审核记录。

余企业负责人沟通，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，提供人员健康检查记录，查看 2025 年 12 月记录显示基本有效。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

提供《场所卫生检查记录》每日对原物料、垫板、货架、地面、墙面、天花板、照明灯、门及门帘、秤、虫鼠害、车辆、其他等地区进行检查，查看 2025 年 11 月记录基本满足要求；

提供《场所及工器具清洁消毒记录》每日对场所、周转筐、电子秤、托盘进行清洗消毒，查看 2025 年 9 月记录操作人：蒋**，验证人：余**

现场查看工作结束对车辆进行清洗，未提供记录，现场沟通，下次审核关注；

——返工管理

食用农产品（蔬果）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

企业使用的化学品主要是 84、酒精、洗洁精等，单独存放于柜子中置于小仓库中，上锁管理，有领用记录。

——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仓库区，物业进行管理，入口有门岗，外来人员需登记方可进入厂区。进入厂区后要



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 辆冷链运输车辆；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，配送车程基本在 1 小时左右；因审核期间在冬季，常温环境下，车内环境温度低于 10℃，配送过程中车辆未开启冷风，企业未提供配送车辆温度监控记录，开不符合；

企业因业务量较小只开启一台冷藏库，温度在 7.8℃，存放少量西红柿和生姜，均封口摆放在底托上，基本满足保鲜及存储要求，未提供冷藏库温度监控记录，开不符合；

常温分拣区未存放产品；

现场观察：

现场查看蔬果分拣配送的流程如下：

2025 年 12 月 9 日查现分拣现场，工人用去皮机对土豆进行去皮，工人对未完全去皮的土豆进行二次去皮，后放入切块机对土豆切块，再次清洗，后抽真空包装，在装框配送；

配送过程：配送橘子，配送车辆：鄂 ABE1298，车程单程 30 分钟，配送人员：蒋应雄，配送地点：武汉六初中学，校方三人验收；

2) 设计和开发

《管理手册》对标准中 8.10 条款，策划了《产品和服务的设计和开发管理程序》，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，销售部负责产品的销售服务方案设计，主要设计人员为夏洪发，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。

3) 验证及产品放行

公司主要提供食用农产品（蔬果）的销售，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（蔬果）的销售（进货查验），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；

组织上游与深圳市格物正源质量标准系统有限公司共建第三方实验室，深圳市格物正源质量标准系统有限公司系经过 ISO17025 标准实验室认可和计量认证的综合实验室，提供企业上游公司签订的《共建第三方实验室服务合同 食用农产品快速检测驻点合同》及深圳市格物正源质量标准系统有限公司的实验室资质；

1、CCP1：蔬菜、水果、畜禽肉、鸡蛋的验收

关键限值：

鸡蛋：每批向供应商索取出厂检测报告；



蔬菜、水果：每批农残自测农残抑制率 $\leq 50\%$

禽畜肉：每批索取检疫证明/合格证

查看 2025.12.09 采购清单，采购的食材有西芹、油麦菜、蒜米、西红柿、红薯、大白菜、冬瓜、洋葱、蒜苗、小葱、花菜、白萝卜、橙子、橘子，供方均为合格供方，

查 2025.12.10 企业自检农残检测报告：

蔬菜、水果验收

1) 报告编号：QCVS03S20251258591；

检测单位：深圳市格物正源质量标准系统有限公司

报告日期：2025 年 12 月 10 日

检测项目：农药残留(有机磷和氨基甲酸酯类)

样品名称：西兰花、红菜苔、芹菜、胡萝卜、土豆、西红柿、黄瓜、小葱、红椒、青椒、杏鲍菇、生姜、小白菜、花菜、鲜青豆米

检测结论：阴性

2) 报告编号：QCVS03S20251258592；

检测单位：深圳市格物正源质量标准系统有限公司

报告日期：2025 年 12 月 10 日

检测项目：农药残留(有机磷和氨基甲酸酯类)

样品名称：橘子、橙子

检测结论：阴性

提供销售送货单：

客户名称：武汉市第六初级中学 单据编号：XS-202512100001 送货时间：2025-12-10

商品名称：白萝卜丝、洋葱、红椒、蒜苗、西红柿、胡萝卜、生姜、蒜米、西芹、小葱、油麦菜、花菜、橘子、橙子、土豆块；送货人：蒋**，收货人：刘**、张**、余**；

OPRP1：冷藏储存

行动准则：冷藏温度、运输温度为 0-8℃

现场查看冷库温度 7.8℃，车辆未开启冷风，常温环境低于 8℃；基本满足要求；

未提供冷库温度记录和车辆运输温度记录，OPRP 无法验证，开不符合；

另抽取 2025 年 10 月/9 月/11 月等 12 批次控制方式基本相同，基本满足要求；

4) 召回/追溯

公司在管理手册中 8.9.5 条款对可追溯性进行了规定，并策划了《食品撤回控制程序》。在程序文件中对可追溯性和召回/撤回情况进行了规定，具体见食品安全小组审核记录

2025 年 10 月 11 日开展了食品召回应急演练，

演练背景：10 月 11 日，公司接到供应商的通知，早上采购的一批蔬菜（批号：202501010）存在食品安全风险，需要紧急召回已销售产品。

采购部、销售部查找该批产品的库存情况、配送情况及其种类、数量等。

销售部根据配送单信息联系客户，并派配送车辆补货给客户，并将此批产品运回，销毁处理。

演练总结：在整个召回过程中各部门积极配合，在较短的时间内完成了召回工作。经过此次召回演练，说明我公司产品可追溯，召回程序有效可行。

基本符合要求。

5) 致敏物质



公司在《食品安全&HACCP 管理手册》中 8.12 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。

现场提供了《过敏原清单》，对过敏原进行了识别，结合公司食用农产品销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为鸡蛋及其禽蛋；

提供了《过敏源控制确认记录表》，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；项目包括：库房内做好致敏源标识等，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：夏洪发 舒艳 蒋应雄 姜继陆、确认日期：2025 年 07 月 10 日。

提供了《过敏源控制措施验证记录表》，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：过敏源控制程序的实施达到了预期效果。验证人：夏洪发 舒艳 蒋应雄 姜继陆；验证日期：2025-10-10。

企业配送及销售产品均为蔬果类，不涉及过敏原。基本满足标准要求。

6) 食品防护

公司在公司在《食品安全管理手册》中 8.13 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。

提供《食品防护计划》，编号：NGSH-SPFH-2025；编制部门：食品安全小组；审核：夏洪发；审批：舒小平；发布实施日期：2025-07-10；内容包括：食品防护计划的概述、食品安全防护小组成员及其职责、仓库食品安全评估及防护计划、食品防护计划实施规定等内容，计划规定了为防范本公司产品的受蓄意污染或破坏，所建立的食品防护组织计职责、控制程序、食品防护制度的管理和系列的安全措施等。基本符合标准要求。

查见：

——《食品安全防护评估表》，内容包括：外部安全、内部安全、配送安全、储藏安全、人员安全、信息安全等内容；评估结论：适用；评估人签名：夏洪发 蒋应雄 姜继陆 舒艳；评估日期：2025 年 07 月 10 日。

——《食品安全防护演练记录》，内容包括：演练目的、演练策划、演练过程记录、演练评价等内容，演练评价：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。食品安全小组组长 夏洪发负责书写此次演练的记录，并予以存档。记录：夏洪发；演练时间：2025 年 09 月 16 日。

现场查见：

——分拣现场、发货区有监控系统，对人员进入办公环境进行监控，有外来人员进入可直接观察到；食品防护控制基本符合。

控制措施基本符合要求。

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。基本符合标准要求。2025. 10. 16-17，组织组织开展了 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，提供有审核员任命书、内审通知书、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。

审核日期：2025 年 10 月 16-17 日；审核组组长：夏洪发（组长） 舒艳（组员），有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审组组长夏洪发、组员舒艳面谈，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。查《内部审核计划》覆盖了 FH 体系标准要求的条款，但计划检查表中多出 F5.5/8.10 条款，与体系标准不符；存在能力不足。开具不符合整改。

查《内审检查表》：食品安全小组 F8.1 条款审核记录中显示有验证内容，验证内容应在 8.8.1 条款中进行，虽通过内部审核培训，仍然存在能力不足。开具不符合整改；

有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：销售部审核条款 F8.3\H3.7 条款，按照审核计划策划的条款开展了审核，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：销售部，不符合项内容：仓库内原辅料没有按要求离墙离地放置，防护不到位；不符合（ISO22000:2018 标准 8.2.4 条款 HACCP 体系认证要求（V1.0）标准 3.3 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，2024.10.18 经内审员验证后，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。

查审核结论：

1.内审组在本次进行的食品安全管理体系及 HACCP 体系认证要求（V1.0）体系内审中，对体系各个部门的文件体系及现场符合性，通过提问、查证、观察等方式进行了审核，并收集了公司食品安全管理体系及 HACCP 体系认证要求（V1.0）管理体系运行的符合性证据。相关符合性证据表明：审核范围内各部门均未发现严重不符合项，公司的食品安全管理体系及 HACCP 体系是符合食品安全管理体系及 HACCP 体系认证要求（V1.0）管理体系标准的，公司食品安全管理体系及 HACCP 体系是有效、充分的、适宜的。但是，仍有诸多方面是需要及时或持续改善的。

2.本次审核在肯定符合项的同时，对不符合项提出了整改要求，并规定在有效日期内关闭。各个部门对提出的不符合项都制定纠正措施和整改排期。

管理体系运行基本符合标准要求。

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，基本符合要求。

2025 年 10 月 28 日，组织开展了食品安全、HACCP 管理体系管理评审，查《管理评审计划表》，计划于 2025 年 10 月 28 日进行管理评审，编制/日期：舒艳 2025.10.18 审批/日期：舒小平 2025 年 10 月 18 日。

管理评审会议于 2025 年 10 月 28 日在公司召开，会议由舒小平（总经理）主持；地点：公司会议室；参加人员：总经理、食品安全小组组长/管理者代表、综合管理部、销售部、采购部签到表。



查《各部门体系运行总结》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、配送过程控制、资源配置情况评价，内部审核结果，客户投诉情况，客户满意度调查情况，体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；基本覆盖管评输入内容。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、评审依据、评审时间、参与人员、管理评审的方式、管理评审内容、管理评审的建议、管理评审的结论，记录/日期：舒艳 2025.10.28 审批/日期：舒小平 2025.10.28；

查《管理评审改进措施实施计划》，管理评审改进决策：ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准的培训；实施计划：2025年10月底进行培训；实施部门：食品安全小组；完成时间：2024年10月30日；责任人：夏洪发；措施实施情况：已按计划实施完成。编制：舒艳 审批：舒小平

公司已于2025年10月30日对主要部门负责人进行培训，培训内容：管理评审改进项实施培训：ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准。考核方式：问答。有效性评价：针对管理评审改进措施提出的问题，培训后与会人员讨论一致认为达到了举一反三的预期目的，此次培训效果良好。

管评结论：本公司的食品安全管理体系及HACCP体系是符合ISO22000:2018及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准的要求的，体系运行是适宜、有效、充分的。

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》10.1条款进行了规定，同时策划了《不符合控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。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。

——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；ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的内审开具的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。

——顾客投诉处理等主要由销售部负责，目前暂未发生客户投诉。

其他体系运行过程，暂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相关文件的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在管理手册10.2条款对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定，以持续改进体系的绩效。

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。

3) 投诉的接受和处理情况：



组织在管理手册 8.9.6 条款对客户投诉进行了规定，并编制了《顾客投诉管理程序》。现场与企业负责人沟通，在审核周期内未发生投诉现象，有时会出现配送到客户食堂数量与要货数量不一致的情况，会与客户沟通，一般做补货处理。

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）：

公司基本情况：湖北农谷晟辉供应链管理有限公司成立于 2025 年 04 月 23 日，注册地位于湖北省武汉市江岸区江岸路 8 号融链武汉江岸云仓 7 号库五号项目 9-12 柱建筑，法定代表人为舒小平。经营范围包括一般项目：供应链管理服务，鲜肉零售，鲜蛋零售，水产品零售，新鲜蔬菜零售，鲜蛋批发，农副产品销售，新鲜水果零售，鲜肉批发，食用农产品零售，新鲜蔬菜批发，新鲜水果批发，食用农产品批发，食用农产品初加工，水产品批发，水产品收购，食品进出口，货物进出口，渔业专业及辅助性活动，农产品的生产、销售、加工、运输、贮藏及其他相关服务，专业保洁、清洗、消毒服务，园林绿化工程施工，单位后勤管理服务，酒店管理，餐饮管理，物业管理，信息咨询服务（不含许可类信息咨询服务），企业管理咨询，企业形象策划，市场营销策划，礼仪服务，软件开发，计算机软硬件及辅助设备批发，计算机软硬件及辅助设备零售，厨具卫具及日用杂品批发，厨具卫具及日用杂品零售，日用百货销售，鞋帽批发，鞋帽零售，玩具销售，个人卫生用品销售，皮革制品销售，针纺织品销售，五金产品批发，五金产品零售，文具用品批发，文具用品零售，办公用品销售，总质量 4.5 吨及以下普通货运车辆道路货物运输（除网络货运和危险货物），消防器材销售，安防设备销售，消防技术服务。（除许可业务外，可自主依法经营法律法规非禁止或限制的项目）许可项目：食品销售，水产养殖，道路货物运输（不含危险货物）。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）。该企业是一家食材配送的企业，是一个零售、批发、配送服务于一体，为学校单位食堂提供食材集中采购的一站式综合性服务商。

2、组织的规模情况/资源配置情况：

公司生产经营地址为湖北省武汉市江岸区江岸路 8 号融链武汉江岸云仓 7 号库五号项目 9-12 柱建筑，有办公区和分拣区；分拣区有冷库和净菜加工区。提供有租赁合同，出租方：小谷道田（北京）商业管理有限公司，位置江岸路 8 号融链武汉江岸云仓 7 号库五号项目 9-12 柱建筑，面积 1171 平方米，租赁期限：2025 年 6 月 16 日至 2029 年 6 月 15 日止，有双方签字盖章，有效；

基础设施：二楼调高作为办公室使用，面积约 300 平方米，常温分拣及常温仓储约 400 平方米，冷藏库 2 间（一间暂未使用）共约 100 平方米；冷冻库 2 间（暂未使用）共约 80 平方米，净菜加工车间约 400 平方米（有简单更衣室），有检测室只针对农残进行检测，面积约 15 平方米；

生产设备：去根机、低噪声轴流试通风机、甩干机、分瓣机、毛辊去皮机、真空打包机、配送车辆 1 辆（1 辆冷链车）、手推车；

办公设备：办公室、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

监视测量设备：电子秤、温度计、冷库温控系统、车辆温控系统、称重显示器、便捷式智能农药残留检测仪、多功能食品安全检测仪（暂未使用）；

特种设备：不涉及；

3、企业目前体系覆盖有效人数 15 人，其中含管理人员 5 人；

4、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、采购部、销售部。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。

5、工作方式：

单班工作：

工作时间：8:30—12:00；14:30—17:30，配送人员：5:00—10:00；

6、外包过程：废弃物处理

目前公司所提供的人、材、物等资源基本能满足体系运行的需要。

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《各部门岗位任职及任职要求》，覆盖到公司总经理、各岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定，部门负责人表示审核周期内公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化。

——提供《人员能力确认表》，现场随机抽取食品安全小组组长夏洪发，学历：本科，工作经验3年，工作能力√、培训√，确认结果：胜任。

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。

与内审组组长夏洪发、组员舒艳面谈，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，查《内部审核计划》覆盖了FH体系标准要求的条款，但计划检查表中多出F5.5/8.10条款，与体系标准不符，食品安全小组F8.1条款审核记录中显示有验证内容，验证内容应在8.8.1条款中进行，虽通过内部审核培训，仍然存在能力不足。开具不符合；

审核周期内各岗位人员基本满足要求。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《人员培训计划》、《培训及考核记录表》；培训策划内容包括了对管理体系标准、体系文件、法律法规、内审等方面，策划基本充分；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。部门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。

随机抽取培训及考核记录表：

培训日期	培训记录内容	参加培训人员签到	考试方式	培训效果
2025-7-21	危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、ISO2200标准的培训	夏洪发、舒艳、姜继陆、蒋应雄等相关新员工	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	对此次的培训已了解 培训基本达成目标
2025-8-11	HACCP手册、程序文件等体系文件的培训	夏洪发、舒艳、姜继陆、蒋应雄等相关新员工	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	对此次的培训已了解 培训基本达成目标
2025-10-25	内审员培训	夏洪发、舒艳	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	对此次的培训已了解 培训基本达成目标
2025-9-22	食品安全法等法律法规和产品及其相关标准的培训	夏洪发、舒艳、姜继陆、蒋应雄等相关新员工	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	对此次的培训已了解 培训基本达成目标
2025-11-.20	岗位操作规范、设备操作规范	舒艳、姜继陆、蒋应雄等及相关新员工	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	经过培训，上述人员对知识有进一步的认识 高，经提问的现场操作 合格，合格率100% 次培训有效！

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，见培训记录；

查驾驶证：蒋应雄 有效期限 2020-05-07 至 2026-05-07，在有效期内。

抽查机动车行驶证：

鄂 ABE1298，轻型厢式货车，检验有效期至 2025 年 7 月，机动车所有人：湖北农谷晟辉供应链管理有限公司；

已按照规定时间进行了年检。

查健康证管理情况：

提供了人员健康证，随机抽取如下：

总经理：舒小平，编号：H420102003132503600，有效期至 2026 年 7 月 8 日



食品安全小组组长：夏洪发，编号：H420102003132507371,有效期至 2026 年 9 月 10 日
 谭综，编号：H420102003132507359,有效期至 2026 年 9 月 9 日
 宋娇娇，编号：H420102003132507372,有效期至 2026 年 9 月 10 日
 蒋应雄，编号 S20251928，有效期：2026 年 6 月 19 日
 均在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

公司在《食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息交流控制程序》；

查内部沟通管理情况：

与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、有关食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

查 2025.12.12，综合管理部舒艳在公司微信群下发通知：定于 2025.12.12 召开周工作例会以及现场培训，要求各部门提交本周工作完成情况，以及下周的工作计划。

内部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2025.12.12	下周工作安排和培训	各部门负责人	会议/微信视频	领导层及各 部门领导	按会议要求落实

查内部报告管理情况：

部门负责人表示公司目前从事销售部分的员工均为具有多年工作经验的员工，对公司发展政策、发展方向及各项政策要求等均很了解，也愿意同公司一起发展及进步。

公司建立了有专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全、合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，希望员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患。

查外部沟通管理情况：

与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构等进行沟通，沟通方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定食品安全小组组长/HACCP 小组组长负责（参加公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司产品在食品安全方面、安全生产方面、监管要求、公司各类管理要求等的信息。

外部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2025-12-12	外部审核	北京国标联合认证有限公司	电话\微信	综合管理部	积极配合 师，顺利

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

公司在《食品安全管理手册》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《食品安全管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划书》、《前提方案》、《良好卫生规范》以及所要求的记录。

公司策划的编制的《程序文件》、“前提计划”基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系



/HACCP 体系运行的需要。

公司文件分类及构成：

一级文件：管理手册（FSMS-NGSH-01）、危害控制计划书。

二级文件：公司编制了 28 份程序文件，基本包括了食品安全体系/HACCP 体系标准要求的程序。

三层文件：管理制度 17 个，如《食品索票索证制度》《产品防护和交付控制制度》、《车辆清洗消毒制度》、《售后服务管理制度》、《从业人员健康及卫生管理制度》等；

四层次文件：文件发放、回收记录、培训记录、确认验证记录等 共 82 份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，管理体系在发布前由总经理批准。

查《受控文件一览表》，包括文件名称、文件编码、版本号等。基本符合。

《文件发放回收记录表》，包括食品安全管理手册、程序文件（汇编）、前提方案、危害控制计划书、管理制度（汇编）等，记录表内写明了文件名称、编号、版本、发放时间等。基本符合标准要求。

抽食品安全管理手册文件发放情况，部门：销售部，签收人：姜继陆，文件名称：食品安全管理手册、程序文件（汇编）、前提方案、危害控制计划书、管理制度（汇编），基本符合。

查外来文件管理情况：

组织收集了与食用农产品（蔬果）销售相关的法律法规，识别适用的法律法规包括：收集了与企业相关的法律法规，提供了《适用的法律法规及其他要求清单》。包括收集了与企业相关的法律法规，提供了《外来文件清单》包括收集了与企业相关的法律法规，提供了《法律法规清单》包括食品安全法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、农产品质量安全法、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程等法规文件；基本符合要求。

查记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序》，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《记录一览表》，共 82 份记录，记录一览表内项目有序号、记录名称、编号、版本班次、保存期限、保存部门，抽《培训记录》、《外部沟通记录表》、《信息联络单》、《管理评审会议记录》4 份记录，记录均有编写，由规定人员记录，字迹基本清晰，记录最终由综合管理部保存。

记录控制基本有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F:位于湖北省武汉市江岸区江岸路 8 号融链武汉江岸云仓 7 号库 5 号项目 9-12 柱建筑的湖北农谷晟辉供应链管理有限公司的食用农产品（蔬果）的销售

H:位于湖北省武汉市江岸区江岸路 8 号融链武汉江岸云仓 7 号库 5 号项目 9-12 柱建筑的湖北农谷晟辉供应链管理有限公司的食用农产品（蔬果）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，湖北农谷晟辉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

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:黄童彤、范俊波

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。