

项目编号: 11410-2025-FH

# 管理体系审核报告

(F 再认证审核 H 初次审核)



组织名称: 北京兴迈隆商贸有限公司

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): 窦文杰

审核组员(签字): 柯林平

报告日期:

2025 年 12 月 09 日

北京国标联合认证有限公司编制

地址: 北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

电话: 010-8225 2376

官网: [www.china-isc.org.cn](http://www.china-isc.org.cn)

邮箱: [service@china-isc.org.cn](mailto:service@china-isc.org.cn)



联系我们, 扫一扫!



## 审核报告说明

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

组员：柯林平



受审核方名称：北京兴迈隆商贸有限公司

## 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	窦文杰	组长	审核员	2025-N1HACCP-1395977	FI-2
A	窦文杰	组长	审核员	2025-N1FSMS-1395977	FI-2
B	柯林平	组员	审核员	2024-N1HACCP-4050340	FI-2
B	柯林平	组员	审核员	2024-N1FSMS-4050340	FI-2

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	安雯、张贺	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食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系认证申请者的再认证/初审申请，通过检查受审核方的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，判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性，从而确定是否F推荐保持认证注册资格并换发证书/H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：

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、ISO 22000:2018

#### b) 受审核方文件化的管理体系；本次为 结合审核 联合审核 一体化审核；

#### c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》； CCAA 0021-2014 《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》；



- d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国计量法等。
- 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：危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、ISO 22000-2018食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、GB14881-2013食品企业通用卫生规范、GB5749-2022生活饮用水卫生标准、GB7718-2011预包装食品标签通则、GB2707-2016鲜(冻)畜、禽产品、GB2733-2015鲜、冻动物性水产品、GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品、GB 19301-2010 食品安全国家标准 生乳、GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品、GB 2713-2015 食品安全国家标准 淀粉制品、GB2716-2018食品安全国家标准 植物油、GB 2718-2014 食品安全国家标准 酿造酱、GB 2719-2018 食品安全国家标准 食醋、GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐、速冻调制食品 SB/T 10379-2012、GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量、GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB2763-2021食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 4806.1-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求、GB9683-1988复合食品包装袋卫生标准、T/CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、T/CCAA 29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求、GB 20799-2016《食品安全国家标准肉和肉制品经营卫生规范》、GB 31605-2020食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范等。
- f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）无

## 1.5 审核实施过程概述

**1.5.1 审核时间：**2025年12月08日上午至2025年12月09日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年4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）：

审核范围变更，

变更前：H:位于北京市昌平区立汤路186甲2号楼6层623-1北京兴迈隆商贸有限公司的许可范围内散装食品和预包装食品销售；

F:位于北京市昌平区立汤路186甲2号楼6层623-1北京兴迈隆商贸有限公司的许可范围内散装食品和预包装食品销售；

变更后：H:位于北京市丰台区新发地汉龙物流中心南区B22号北京兴迈隆商贸有限公司的许可范围内预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品、不含熟食）的销售；

F:位于北京市丰台区新发地汉龙物流中心南区B22号北京兴迈隆商贸有限公司的许可范围内预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品、不含熟食）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：北京市昌平区立汤路186甲2号楼6层623-1

办公地址：北京市丰台区新发地汉龙物流中心南区B22号；



经营地址：北京市丰台区新发地汉龙物流中心南区 B22 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(适用时)

于2025年12月07日进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：

供应商管理、危害控制计划的实施情况，包括：产品的验收、暂存、配送等过程。

#### 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：办公室/F7.2、H3.2 条款；销售部/F8.5.4.5、H4.3.4.3 条款；

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 8 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 12 月 9 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力管理、培训，冷库温度控制情况、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；供方经过评价均为合格供方，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，公司结合预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品、不含熟食）的销售过程，



制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《良好卫生规范/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:

企业内审员能力有待提高；冷藏冷冻原材料的储存控制需要加强。企业服务的对象为学校食堂、机关食堂等，如采购食材出现食品安全问题，将会造成较大不良影响；

### 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 09 月 05 日，体系实施时间：2025 年 04 月 01 日

2) 法律地位证明文件有:

营业执照、食品经营许可证；

经确认均在有效期内，合法有效；

本次审核经确认，公司实际经营地址：北京市丰台区新发地汉龙物流中心南区 B22 号，已备案，提供备案信息截图；

3) 审核范围内覆盖员工总人数：14 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无

4) 范围内产品/服务及流程:

销售服务流程：客户下单→采购→原材料验收→原料储存→分拣→出货→配送→客户验收；

## 三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

### 3.1 管理体系的策划 符合 基本符合 不符合

#### 1) 组织结构、职责分工和内外沟通情况

组织根据企体系运行要求企业实际情况，设置了了领导层、食品安全小组、办公室、采购部、销售部，机构设置合理，职责权限明确，接口基本清晰。根据工作需求配置人员，明确职责和权限，通过学习、培训、会议、文件或网络等各种形式进行了内外沟通，以确保各层次和职能相互了解清楚，便于相互协调和配合。内外部沟通主要通过会议、培训、微信群、文件等方式进行，对外主要由食品安全小组组长负责，审核周



期内内外部沟通未见异常。

#### 2) 管理体系文件符合情况

公司依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 V1.0》的要求策划了:

-《管理手册》1份;覆盖了 QMS 50430 EMS OHSMS FSMS HACCP

-文件化的程序;24份;详见《受控文件清单》

-制度文件;9份;详见《管理制度汇编》,另有作业指导书、检验规范、岗位任职要求等文件若干。

-记录表格;49份;详见《记录清单》

#### 3) 法律法规的识别及获取情况

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:中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国计量法、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0)、ISO 22000-2018 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、GB14881-2013 食品企业通用卫生规范、GB5749-2022 生活饮用水卫生标准、GB7718-2011 预包装食品标签通则、GB2707-2016 鲜(冻)畜、禽产品、GB2733-2015 鲜、冻动物性水产品、GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品、GB 19301-2010 食品安全国家标准 生乳、GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品、GB 2713-2015 食品安全国家标准 淀粉制品、GB2716-2018 食品安全国家标准 植物油、GB 2718-2014 食品安全国家标准 酿造酱、GB 2719-2018 食品安全国家标准 食醋、GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐、速冻调制食品 SB/T 10379-2012、GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量、GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 4806.1-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求、GB9683-1988 复合食品包装袋卫生标准、T/CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、T/CCAA 29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求、GB 20799-2016《食品安全国家标准肉和肉制品经营卫生规范》、GB 31605-2020 食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范等。

基本符合要求。

#### 4) 组织的资源配置情况

公司有办公楼两层,一层2间,二层1间,为采购、销售及综合办公场所,总办公面积约为130平方米左右,有常温库房1间,面积约为350平方米左右,分拣场所1个面积约为500平方米左右,冷冻库2个、冷藏库1个,每个库房面积约为25平方米。办公场所配有打印机、电脑、空调、办公桌椅、无线网络等办公设备设施;配送车辆有自有车辆3辆,均为常温车辆。

企业目前体系覆盖有效人数:14人,其中含管理人员3人。

公司设置了组织架构,包括:领导层、食品安全小组,办公室、采购部、销售部。总经理任命了食品安全小组组长张贺,明确了食品安全小组组长职责。

监视和测量设备:电子秤、温度监控系统;

特种设备:不涉及。

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。

#### 5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

食品安全方针:



绿色精品、健康人生;不断改进,持续发展;

制定了食品安全目标:

- 1、顾客满意度≥90分;
- 2、食品安全事故为0
- 3、顾客投诉处理率100%

目标分解到相关部门,提供《目标及过程监视测量情况考核统计》,对目标完成情况进行统计,显示目标已完成。

管理评审会议对方针和目标进行了评审,评审结论基本适宜。

6)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7月2-3日实施了内部审核,内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告1份、内审检查表、内部审核报告等,提出的不符合1项,已关闭,基本符合要求。内审员经过培训后上岗,基本符合标准要求。

公司按照策划于2025.7.10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)主要人员对标准的理解情况

询问食品安全小组组长张贺等,基本掌握ISO22000:2018及相关标准的内容,基本符合要求标准相关要求,基本符合要求。

8)前提方案/良好卫生规范、危害控制计划的策划情况:食品安全小组在策划时考虑了预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品、不含熟食)的销售控制情况,编制了《良好卫生规范/前提方案》,2025年4月1日首次发布实施;编制依据:GB14881-2021食品安全国家标准食品生产通用卫生规范、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)、ISO22000:2018食品安全管理体系食品链中各类组织的要求、T/CCAA0021-2014食品安全管理体系运输和贮藏企业要求等,内容包括厂区及周边卫生环境、仓库管理、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、培训等。

提供了《危害控制计划》,查“危害分析工作单”,食品安全小组在策划时考虑了预包装食品的销售控制情况,具体包括了选择接收订单/计划安排、原辅料等采购验收、销售配送等过程,已覆盖了实际运行过程,抽查审核范围覆盖过程,原料采购验收、装车、配送/销售过程,危害分析的步骤与基本覆盖流程图相应步骤。

公司实际运营预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品、不含熟食)的销售,基本符合标准对策划的要求。

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

一、前提方案/良好卫生规范



组织策划了《良好卫生规范/前提方案》，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，基本符合标准要求。

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：

公司坐落于北京市丰台区新发地汉龙物流中心南区 B22 号，场地周围都多为食品预包装、散装食品销售企业，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，在新发地汉龙物流中心内，由物流公司统一管理，实际厂区面积 1100 平方米左右；办公楼两层，一层 2 间，二层 1 间，为采购、销售及综合办公场所，总办公面积约为 130 平米左右，有常温库房 1 间，面积约为 350 平米左右，分拣场所 1 个面积约为 500 平米左右，冷冻库 2 个、冷藏库 1 个，每个库房面积约为 25 平米。办公场所配有打印机、电脑、空调、办公桌椅、无线网络等办公设备设施；配送车辆有自有车辆 3 辆，均为常温车辆，基本满足办公销售的需要。

——空气和水质：

空气和水的管理：预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品、不含熟食）对空气无特殊要求，少量用水主要是清洁场地用，食品销售不涉及用水。

企业表示供水符合生活饮用水要求，基本符合。

——包装材料

预包装食品销售不涉及包装材料，散装食品销售涉及食品用塑料袋对散装食品进行包装直接销售，对包装材料控制见采购部记录。

——虫害防治

冷冻库未配置挡鼠板和灭蝇灯等，与企业沟通，负责人表示企业销售的产品为预包装食品和散装食品，库存产品随进随出，基本零库存。虫鼠害设施比较简单，有门帘，冷库随时保持关闭。

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要为少量包装纸箱，由办公室处理；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，一般生活垃圾（部分包材废弃物）由办公室统一处理（废品回收站）。

——员工卫生、员工健康

员工健康及培训管理情况见办公室审核记录。

与企业负责人交流，公司每日对员工健康进行检查，包括手、工作服、饰品、健康状况等，提供《员工卫生和健康状况检查记录》，但内容过于简单，建议企业增加检查内容，避免流于形式，已交流，下次审核关注。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

和负责人沟通，企业定时对公司环境进行卫生清理，对通道、货物摆放、清洁用品、货物、墙身、照明设施等项目进行检查，提供《卫生检查记录》，检查内容包括：下水道、周围绿化区域、道路、垃圾桶、防蝇、防鼠、防尘设施、废弃物、房屋主体是否完整、清洁等内容，抽查 2025 年 6 月 30 日、2025 年 8 月 28 日、2025 年 10 月 30 日的卫生检查记录，均进行了检查，符合要求，检查人张贺。

——返工管理

预包装食品（含冷藏冷冻食品）、散装食品（含冷藏冷冻食品、不含熟食）的销售按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

——化学品管理情况

化学品主要是洗洁精、酒精、84 消毒液等，与预包装、散装食品分开存放，

现场观察化学用品有固定存放区域，提供《消毒液配制记录》、《消毒用品领用记录》，查 2025.10.22 日、2025.11.10 的领用记录，领用人张贺。



### ——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物流园由新发地汉龙物流中心进行管理。外来人员进入公司办公区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

公司配送自有车辆 3 辆，均为常温车辆；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 15 分钟-30 分钟左右，负责人表示公司车辆不满足运输配送要求时，租赁运输车辆，提供了车辆租赁协议，抽查：2023 年 8 月 14 日与北京京中亨通运输有限责任公司签订合同，租赁冷藏货车 72 台，合同期限至 2028 年 8 月 13 日，双方合同盖上生效，见附件。

现场查见冷冻库库存温度在-19.3℃，满足冷冻食品的储存温度要求，但冷藏库温度-4℃，温度过低，不在行动准则冷藏库(0-8℃)范围内，也没有按照危害控制计划 OPRP 的 CL 值要求提供《冷藏冷冻库温度记录》，不符合危害控制计划中 OPRP 点有关储藏温度的控制要求，已在 8.5.4.5/4.3.4.3 条款开具了不符合报告。

**一阶段问题：仓库中产品存放未离墙离地放置，经二阶段现场验证：冷冻库产品放置于固定托盘上，离地离墙放置，整改后基本满足要求。**

目前公司的客户需求基本是配送预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品、不含熟食)，产品由公司自己的运输车辆配送或租赁车辆。

企业的卫生管理基本符合要求，但记录控制尚需加强。

### 查看分拣现场：

在分拣现场看到分拣的蔬菜有：西红柿、白菜、茄子、土豆、葱、姜等，预包装食品有：常温盒装牛奶、饮料、纯净水、可乐、调味料、酱油、醋等，散装食品还有小米、杂粮、鸡蛋等。在冷冻库看到分拣的冻品有带鱼、速冻的玉米、猪肉、牛肉等；冷藏库看到鲜猪肉、猪排骨等。

## 二、危害控制计划实施情况

公司主要提供预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品、不含熟食)的销售，策划编制了《成品的放行控制程序》、《运输、配送过程控制程序》、《化学品控制程序》、《产品的监视测量控制程序》、《易致敏物质控制程序》、《不符合、纠正措施和预防措施控制程序》等程序文件，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，见采购部审核记录。

本部门涉及预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品、不含熟食)的销售的验收，产品型式检验报告详见采购部记录。

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；

查原料进厂验收管理情况(含原料验收(CCP)的进厂验收情况)：

CCP/OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

### ——《危害控制计划》：

CCP/OPRP 实施情况：

CCP:原料验收(蔬菜)

行动准则：1、对供方进行调查、评价，在合格供方处采购；2、每批查验检验报告，不合格拒收；3、每年查验供方管方检验报告；

经现场查验，均对供方进行了调查评价，每批次索要蔬菜的农残报告(见附件)，抑制率<50%，符合要求，具体见采购部 F7.1.6/H3/5；



CCP 点的控制基本符合要求。

再查其他原料如预包装食品、肉、蛋、调味品、牛奶等控制，主要查验供方的资质、第三方检测报告、检验检疫合格证明等资料，均符合要求，见采购部 F7.1.6/H3/5 具体描述。

OPRP:冷冻冷藏原料储存

行动准则：冷藏库（0-8℃），冷冻库（低于-18℃）

现场查看：冷库温度—19.3℃，符合准则要求；

但现场查看冷藏库温度为-4℃，不在行动准则冷藏库（0-8℃）范围内，也没有按照危害控制计划 OPRP 的 CL 值要求提供《冷藏冷冻库温度记录》，不符合危害控制计划中 OPRP 点有关储藏温度的控制要求。开具了不符合报告。

OPRP 点控制不符合要求。

查销售合同：

1) 中国人民解放军火箭军招待所项目

合同基础信息

- 项目编号：2025-JJHCBA-W1001，合同编号：2025-JJHCBA-WC1001(01)

-其他-0038437，包号为第一包。

- 签订时间：2025 年 6 月 7 日，履行期限：2025 年 6 月 8 日-2026 年 6 月 7 日

- 供应范围：涵盖粮油调料、蔬菜水果等主副食，需满足市场可采购的所有部队需求，且用油、粮油均为非转基因产品。

合同还包括了配送要求、定价方式、质量与验收、违约责任等内容，合同双方盖章生效；

(2) 中国人民解放军 93427 部队项目

合同基础信息

- 项目名称：2025 年度通州副食品采购配送项目，项目编号：2025-JKFZTZ-W1003。

- 签订时间：2025 年 6 月 23 日，履行期限：1 年（满意度达 85%以上可续签 1 年）。

- 供应范围：肉类、水产、冻货、蔬菜、水果、蛋类、调料等，水产需当日现买现送，冷冻品需提供质量报告。

合同还包括了配送要求、定价方式、质量与验收、违约责任等内容，合同双方盖章生效；

(3) 中国石化销售股份有限公司北京石油分公司

合同编号：32550000-25-MY8205-0013

合同基础信息

- 合作双方：甲方（买方）为中国石化销售股份有限公司北京石油分公司，乙方（卖方）为北京兴迈隆商贸有限公司。

- 合同期限：自双方签字盖章之日起生效，有效期至 2025 年 12 月 31 日。

- 供应范围：蔬菜、肉类、水产品、调味料等团销产品（具体见附件 1 商品明细表，含小菠菜、鲤鱼、羊蝎子等，规格多为 500g/份）。

合同还包括了配送要求、定价方式、质量与验收、违约责任等内容，合同双方盖章生效；

.....

销售部根据订单要求交采购部实施订货，公司销售的产品提供了检测报告。

产品由供货商送货至公司仓库现场检验合格后入库，主要检查货品名称、外观、数量，包装等项目，同时检查检测报告有无附带。有供货需求时直接由公司运输车辆运输发货。送货方式：由公司车辆送货上门、采购产品由供方送货。

现场跟踪组织配送：查 2025 年 12 月 8 日配送单记录，记录有菠菜、萝卜、西红柿、鸡腿肉、鸡蛋、牛奶等，常温运输配送时间 20 分钟左右，配送车牌号：京 A XE677。配送人员：张俊，送货地点：空装机关餐厅，提供了送货单，送货信息基本一致，有收货人签字；收货人对菜品重量进行验收。



现场未提供配送车辆的清洗消毒记录，建议企业对配送车辆的清洗消毒进行记录，已与企业负责人交流，下次审核关注。

查审核期间年 12 月 9 日配送记录，配送区域为中石化各区域食堂（五层、凉菜、四层等）提供的食材配送单（6 份），配送人：翟小楠 收货人：赵鹏鹏 配送日期：2025 年 12 月 9 日

以上配送食材均按合同要求提交食材检测报告，具体详见采购部审核记录。

### 三、采购管理

公司在《管理手册》中对采购过程进行规定，策划和执行《采购控制程序》、《产品放行控制程序》，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、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

供方管理：需经调查评价（新供方查资质、能力等，老供方凭进货验证），合格者列入《合格供方名录》；每年复评（质量 60%、交货期 20%、其他 20%），不达标者取消或限制资格；外包运输方视同供方管理

相关文件：《纠正和预防措施控制程序》《采购物资分类表》《检验规范》；

相关记录：供方评定记录表、合格供方名录、供方业绩评价表等。

抽查合格供应商评价记录：

公司名称 地址 供应物料 联系电话 联系人

北京京城恒盛商贸有限公司 北京 预包装食品

北京千昂商贸有限公司 北京市通州区西集镇企业发展服务中心甲 2572 号 预包装食品

北京兴川伟业禽蛋商贸有限公司 北京市丰台区新发地市场禽蛋大厅 9 号

中粮家佳康(赤峰)有限公司翁牛特旗分公司 内蒙古自治区赤峰市翁牛特旗玉龙工业园区南区

邢台奔瑞屠宰有限公司 河北省邢台市宁晋县耿庄桥镇新丰头村

廊坊鹏卓食品有限公司 河北省廊坊市文安县大柳河镇琉璃庄村北侧

.....

审核：王博，制表：张贺

### 查供方资质，提供营业执照等，均符合要求。

提供了供方的资质、第三方检测报告、检验检疫证明、农残检测报告，抽查情况如下：

#### (1) 猪肉

提供了编号为 1505155931 的《动物检疫合格证明（产品 A）》，

1. 主体信息：货主为中粮肉食(北京)有限公司，生产单位为中粮家佳康(赤峰)有限公司翁牛特旗分公司，承运人霍洪彬（联系电话 15049607970）；
2. 产品详情：产品为猪一胴体，共 13560.6 公斤（150 头），运输车辆牌号蒙 D47454，目的地为北京市丰台区新发地批发市场；
3. 检疫情况：产品来自非疫区，经非洲猪瘟病毒核酸（荧光 PCR）检测为阴性（检测报告编号 SXCF-20251119，检测时间 2025 年 11 月 20 日），检疫合格；
4. 时效与要求：证书自签发日起 3 日内到达有效，需随货同行，官方兽医联系电话 13947605521。

#### (2) 牛肉

核查了 7 份《动物检疫合格证明（产品 A）》，均为牛分割肉的检疫凭证，信息如下：

- 产品类型：全部为牛分割肉，总重量 330 公斤（其中 50 公斤/份共 6 份，30 公斤/份共 1 份）；



- 目的地统一：均为北京市丰台区新发地综合交易大厅；
- 检疫结论：所有产品经检疫合格，证书均为两联制（第二联随货同行）。

### (3) 羊肉

核查了包含 6 份《动物检疫合格证明（产品 A）》，均为羊胴体/白条的检疫凭证，信息如下：

- 产品类型：全部为羊胴体/白条，总重量 6980 公斤（其中 260 公斤/份共 5 份，5680 公斤/份共 1 份）；
- 检疫结论：所有产品经检疫合格，证书均为两联制（第二联随货同行）；
- 消毒标准：运载工具均用 0.5%过氧乙酸消毒。

### (4) 蔬菜农残检测(8+7 份)其中 7 份是审核期间获取的农残检测报告：

蔬菜农药残留检测报告汇总情况：

- 检测机构：北京市裕农速测科技有限公司
- 委托单位：北京市新发地农产品股份有限公司（地址：北京市丰台区新发地京开高速西侧）
- 检测类型：委托检测，检测依据为《国家食品药品监督管理总局（2017 年第 113 号）附件 1（KJ201710）检测卡法》
- 检测内容：统一检测 5 项农药残留（敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏），对应检测限分别为 0.1mg/kg、0.5mg/kg、0.2mg/kg、0.02mg/kg、0.2mg/kg
- 检测结果：所有样品的 5 项检测项目单项判定均为“阴性”，符合检测标准要求
- 样品共性：状态均为“新鲜、无变质、固态”，每份样品数量均为 200g，检测时间集中在 2025 年 11 月 28-29 日

检测明细包括：芹菜、南瓜、大葱、山药、葱姜蒜……

报告编号	样品名称	检测日期	摊位号/车牌号
YNSC202511290537-002	芹菜	2025-11-29	京 C · BS671
YNSC202511290711-002	南瓜	2025-11-29	冀 CF5389
YNSC202511290229-002	大椒	2025-11-29	鲁 A · X6198
YNSC202511290858-002	大葱	2025-11-29	冀 F · U6373
YNSC202511290202-002	铁棍山药	2025-11-29	京 N · E5S55
YNSC202511290562-002	姜	2025-11-29	鲁 Y · W0379
YNSC202511290005-002	蒜	2025-11-29	鲁 Q · 95B5S

……

### (5) 百利产品检测报告(3)份、味美好 1 份，检测报告具体产品是：

百利黑胡椒汁、黄色面包糠、蜂蜜芥末酱、味好美番茄沙司；

样品名称 检验报告编号

百利黑胡椒汁（2.3kg） B1F328047B1F10E4562  
 百利黄色面包糠（1kg） B1F519001B1F10F0144  
 百利韩式蜂蜜芥末酱（1kg） B1F331037B1F10E4740  
 番茄沙司（1kg，味好美） SH0J25035037001

- 检测机构：谱尼测试集团上海有限公司（3 份）、上海天祥质量技术服务有限公司（1 份）
- 符合对应国标、行业标准或企业标准，单项及综合结论均为符合要求。

……

再查脱皮芝麻、小麦粉、糯米粉、盐、糖、味精、猪油、银耳等产品，控制方式相同，均提供了供方资质及第三方的检测报告，符合要求。

经核验供应商提供的检测报告，均符合前提方案采购验证及危害控制计划验证的相关要求。

抽查采购合同：

### 肉类（合作肉联厂）

- 合作方：邢台奔瑞屠宰有限公司（具备完整资质：营业执照、《动物防疫条件合格证》《畜禽定点屠宰证书》，经营范围含牛/羊/猪屠宰销售）

- 核心条款：授权兴迈隆为经销商，可销售牛肉产品并参与院校/企事业/部队招标，授权及合同有效期均为 5 年（2024.09.14-2029.09.13）；

- 质量要求：需提供检疫合格证明、肉品品质检验证明，运输用冷藏车保鲜，验收时 3 小时内完成



感官+理化检测(如兽药残留、瘦肉率);

- 结算:月结,甲方收合规发票后10个工作日付款,定金为货款3%(末次结算抵扣)。
- 履约凭证:2025年8月21日向奔瑞屠宰转账5000元(华夏银行电子回单)。

#### 禽蛋

- 合作方:北京兴川伟业禽蛋商贸有限公司
- 核心条款:
- 产品:鲜鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋等,要求蛋壳无破损、蛋黄饱满,标注清晰生产日期及保质期;
- 协议有效期5年,期满前30天可协商续签,违约按逾期金额日万分之五计违约金。
- 履约凭证:2025年5月10日向该公司转账7500元(华夏银行电子回单)。

#### 冷冻品

- 合作方:北京华泰云禧商贸有限公司(文档“北多条五禧商局”为笔误,以转账凭证为准)
  - 核心条款:产品:含冷冻鸡胸肉、冷冻果蔬、调理肉制品等10类,执行GB 2707、GB 19295等国
- 标,冷链要求 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (部分饮品 $\leq -22^{\circ}\text{C}$ ),无解冻复冻痕迹;
- 协议期5年(2025.06.20-2030.06.19),价格波动超15%可协商调整,月结(收发票后20个工作日付款)。
  - 履约凭证:2025年11月9日支付9月货款30429.9元(华夏银行电子回单)。

#### 干海货

- 合作方:北京丰源兴达商贸有限公司
- 核心条款:
- 产品:干贝、鱿鱼干、虾皮等10类,符合《食品安全国家标准 干制水产品》(GB 10136-2015),要求水分含量 $\leq 18\%$ 、杂质率 $\leq 0.5\%$ ,剩余保质期 $\geq$ 总保质期80%;
- 协议期5年(2025.07.02-2030.07.22),月结,乙方需每季度提供市场行情报告。
- 履约凭证:2025年9月25日转账22861元(华夏银行电子回单,摘要“货款”)。

.....

询问部门负责人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,不合格情况见销售部审核记录。

公司不涉及使用食品添加剂。

查送货验收单:

抽查2025年12月8日空勤01、综合02、地勤03三家客户的副食品送货验收单,供货方:北京兴迈隆商贸有限公司,送货人(王树明),送货产品包含了预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品、不含熟食),单据均有客户方代表签字验收,符合要求。

公司的采购管理基本符合标准要求。

#### 四、致敏物质和食品欺诈、食品防护的确认及验证、撤回/召回:

公司策划了《易致敏物质控制程序》,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,包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品储存管理等过程,公司暂无出口产品。

确认验证工作见食品安全小组审核记录。

现场提供了《食品过敏源分析记录表》,按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等8大类进行了识别,结合公司预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品、不含熟食)的销售情况,评估结果:公司目前的致敏物质有:大豆及其制品、鱼类、牛奶、小麦粉、禽蛋等;制定了控制措施:每班/每批次对过敏源食品进行标识,及时清理相关设备等。

抽查:《过敏源控制确认报告》,确认人员:张贺、王博、翟小楠,确认日期:2025.3.29日,确认项目包括:危害分析、CL建立依据、监控措施制定、纠偏措施制定、记录的设计和编制、职责和权限、结果等,结论:通过对以上问题的讨论分析,HACCP小组认为该计划是合理的,所确定的控制措施也是有效的。

抽查:《过敏原控制和食品欺诈预防验证报告》,验证人员:张贺、王博、翟小楠,验证日期:2025.7.1



日,验证内容包括:验证食品欺诈预防计划的有效性:对于脆弱性风险的分级是否全面,查看风险评估表格是否完善;验证食品过敏原控制计划的有效性:是否有过敏原清单,评估记录是否合理全面;验证结论符合要求。现场库存较少,各类别产品分区域存放,摆放整齐,基本可以保证不交叉,仓库(包括冷藏冷冻库)为暂存仓库,少量存放预包装食品、散装食品,在销售过程中通过口头告知方式进行。

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。

食品安全小组在策划中,对外来人员管理、内部人员的管控、加工安全、储藏安全、供应链安全、运输和接收、信息系统等进行了评估并制定了相应的控制及监视措施等项目,策划了应急预案、纠正措施、验证程序等,基本符合标准要求。

查见:

——《食品安全防护计划确认记录》,针对上述内容进行了评估确认,明确了策划的控制措施,确认人:食品安全小组,评估日期:2025年3月29日。

——《食品安全防护计划验证记录》,验证时间:2025.7.1日,参加验证人员:食品安全小组成员。对公司的防护计划实施效果进行了验证,结论:食品安全防护计划的实施达到了预期效果。

现场查见:

——现场有监控系统,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,基本符合预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品、不含熟食)的销售;

——仓库有专人进行管理,每批出入库有《出入库单》,记录有数量、库存、产品等信息

——现场化学品在指定位置存放,很少量;

——发货区在公司门口,基本符合要求。

公司在《管理手册》中8.3条款对可追溯性进行了规定,并策划了《产品标识和可追溯控制程序》、《通知和召回程序》。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5月25日食品召回应急演练记录:

演练时间:2025年5月25日 总指挥:王博

参加人员:总经理、食品安全小组组长、各部门负责人

演练背景:2025年5月25日,2025年5月25日早上接供应商通知,5月24日交付我司的一批蔬菜(内部批号:20250524)经有关部门抽检不合格,有潜在食品安全风险,启动召回。

对演练过程进行了详细记录,

改进和总结:由销售部组织进行总结,找出遇到的问题、存在的缺陷和不足,积累经验,为一旦发生问题需要召回时能够迅速启动召回计划。对于经过测试发现的文件不适用的内容,要根据测试的情况进行调整。基本符合要求。

## 五、应急准备和响应

公司制定有《应急准备和响应控制程序》,程序规定每年开展模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾事故、食品配送交通安全事故、食品安全事故召回等,策划了《应急预案》等,基本满足标准要求。部门负责人表示审核周期内未发生影响食品安全的事故。

查组织开展公司级的应急演练:

消防演习方案 2025.4.20;

配送交通事故应急演练:2025.05.10

食品召回预案演练:2025.5.25

提供有演练计划、演练记录、分析总结报告,达到了演练目的。

自体系运行以来未发生应急情况



### 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7月2-3日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告1份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合1项，已关闭，基本符合要求。内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于2025.7.10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。

经查阅记录和询问面谈，管理评审模式化和形式化，对企业的管理决策和利用信息、实际运行情况、推动体系运行深化没有起到很好的应有作用。但对管理体系的评价较为客观，提出的改进对促进体系的运行有帮助，管理评审尚需加强规范化。

### 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《不符合、纠正措施和预防措施控制程序》，对不合格品的管理进行了规定。

现场询问及沟通:

原料采购来自合格供方，预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品、不含熟食)每年索取第三方检测报告等;原料验收主要由采购部负责，验收合格放行入库;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。

销售行业的特殊性，销售原料基本同成品，部门负责人张贺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，但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。

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司制定有《不符合、纠正措施和预防措施控制程序》，

对于内审、管理评审中发生不符合情况或改进措施情况，已采取纠正及纠正措施/计划，具体见领导层审核记录对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

#### 3) 投诉的接受和处理情况:

现场与企业负责人沟通，在审核周期内未发生投诉现象，会出现配送到学校食堂数量与要货数量不一致的情况，会与学校沟通，数量少的情况下会第二天会补齐，多的情况下校方就直接签收。

### 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):

办公楼两层,一层2间,二层1间,为采购、销售及综合办公场所,总办公面积约为130平米左右,有常温库房1间,面积约为350平米左右,分拣场所1个面积约为500平米左右,冷冻库2个、冷藏库1个,每个库房面积约为25平米。办公场所配有打印机、电脑、空调、办公桌椅、无线网络等办公设备设施;配送车辆有自有车辆3辆,均为常温车辆,基本满足办公销售的需要。

企业目前体系覆盖有效人数:14人,其中含管理人员3人。

公司设置了组织架构,包括:领导层、食品安全小组,办公室、采购部、销售部。总经理任命了食品安全小组组长张贺,明确了食品安全小组组长职责。

监视和测量设备:电子秤、温度监控系统;

特种设备:不涉及。

### 2) 人员及能力、意识:

提供有《人力资源控制程序》、《岗位工作人员任职要求》、《岗位人员食品安全职责》、《岗位责任制》,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《食品安全信息沟通控制程序》,规定公司环境内外部信息交流的管理。公司内部沟通的方式:会议、检查、培训、电子邮件、微信、电话等方式,公司随时有需要传达的事情和问题,随时召开会议,总结布置工作的完成情况和需改进的方面。

经交流,体系运行中,通过口头、电话、微信、办公会议等方式进行内部沟通,外部信息进行沟通的情况:主要是通过媒体、网络网页、政府网站、上级食品安全管理部门,了解食品安全要求,及时采取应对措施。公司对内部、外部交流比较畅通。基本符合标准要求。

### 4) 文件化信息的管理:

公司制定并执行《文件控制程序》、《记录控制程序》,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、管理体系任何变更情况(F体系)

### 1) 组织的名称、位置与区域:

注册地址变更:变更前:北京市丰台区花乡新发地农工商联合公司院内新发地农产品市场商业街一层71号;

变更后:北京市昌平区立汤路186甲2号楼6层623-1;

实际经营地址变更:变更前:北京市丰台区花乡新发地农工商联合公司院内新发地农产品市场商业街一层



71 号;

变更后:北京市丰台区新发地汉龙物流中心南区 B22 号

2) 组织机构:

组织结构变更:变更前:管理层、食品安全小组、综合部、销售部;

变更后:管理层、食品安全小组、办公室、采购部、销售部;

3) 管理体系:

文件化信息变更:本次审核为 F 体系再认证与 H 体系初次审核的结合审核,公司于 2025 年 4 月 1 日制定并发布了最新版的《食品安全管理手册》和《程序文件汇编》,《管理手册》文件编号:XML-100-2025,经文审后版次为 A/1 版,《程序文件汇编》文件编号 XML-200-2025,版次 A/0;制定新的《危害控制计划(HACCP/OPRP 计划)》,XML-HACCP/OPRP-2025, A/0;《良好卫生规范/前提方案》编号:XML-GHP/PRP-2025, A/0;及其他文件、记录若干。

4) 资源配置:

无

5) 产品及其主要过程:

无

6) 法律法规及产品、检验标准:

无

7) 外部环境:

无

8) 审核范围(及不适用条款的合理性):

变更前: H:位于北京市昌平区立汤路 186 甲 2 号楼 6 层 623-1 北京兴迈隆商贸有限公司的许可范围内散装食品和预包装食品销售;

F: 位于北京市昌平区立汤路 186 甲 2 号楼 6 层 623-1 北京兴迈隆商贸有限公司的许可范围内散装食品和预包装食品销售;

变更后: H:位于北京市丰台区新发地汉龙物流中心南区 B22 号北京兴迈隆商贸有限公司的许可范围内预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品、不含熟食)的销售;

F:位于北京市丰台区新发地汉龙物流中心南区 B22 号北京兴迈隆商贸有限公司的许可范围内预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品、不含熟食)的销售;

9) 联系方式:

无

## 五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次不符合:内审员能力,内审要求理解尚需提升,本次审核经验证内审员能力仍存在不足,需进一步提



升。

### 六、认证证书及标志的使用

认证证书及标志使用符合要求。

### 七、被认证方的基本信息暨认证范围的表述：

H:位于北京市丰台区新发地汉龙物流中心南区 B22 号北京兴迈隆商贸有限公司的许可范围内预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品、不含熟食)的销售；

F:位于北京市丰台区新发地汉龙物流中心南区 B22 号北京兴迈隆商贸有限公司的许可范围内预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品、不含熟食)的销售；

### 八、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为， 北京兴迈隆商贸有限公司 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 checked="" type="radio"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input checked="" type="radio"/> 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

推荐再认证注册

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，推荐再认证注册。

不予推荐



审核组: 窦文杰、柯林平

## 被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

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

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

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

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

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

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

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。