



项目编号：22088-2025-F

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：杭州巧妙贸易有限公司

审核体系：食品安全管理体系

审核组长（签字）：黄童彤

审核组员（签字）：钱涛

报告日期：2025年12月23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：黄童彤

组员：钱涛



受审核方名称：杭州巧妙贸易有限公司

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
B	钱涛	组员	审核员	2025-N1FSMS-1465209	FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	毕珍昌	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**）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

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单体系审核；

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、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 7718-2011食品安全国家标准 预包装食品标签通则、GB/T 29602-2013 固体饮料、GB 19644-2024 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉等；

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、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 7718-2011食品安全国家标准 预包装食品标签通则、GB/T 29602-2013 固体饮料、



GB 19644-2024 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉等；

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23日上午至2025年12月23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）：

F:位于浙江省杭州市上城区笕桥街道俞章社区俞章东路7号101室的杭州巧妙贸易有限公司的预包装（不含冷藏冷冻食品）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：浙江省杭州市上城区笕桥街道俞章社区俞章东路7号101室

办公地址：浙江省杭州市上城区笕桥街道俞章社区俞章东路7号101室

经营地址：浙江省杭州市上城区笕桥街道俞章社区俞章东路7号101室

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22日08:30至2025年12月22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：企业合规性资质、资源能力、体系文件、内审管评

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（1）项，涉及部门/条款:综合部 F7.2

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：2026年1月22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22日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力 供方资质及产品验收



3) 本次审核发现的正面信息:

该公司从事食品销售多年，管理层均在此行业深耕多年，有着丰富的生产管理经验。公司各项管理比较规范，管理基础比较扎实。领导层及供方对食品安全意识比较高，公司的各项食品安全管理规定、文件能落实到位，能有效实施。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

该组织的最高管理层能够自主发挥领导作用，并鼓励员工的全员参与，推进体系建设。坚持执行满足顾客要求和保障产品食品安全的方针，促进目标的沟通和实现；能充分提供资源并高效管理基础设施、工作环境和人力资源；能有效对生产过程实施控制，对供方进行严格管理，并严格进货查验，针对不符合能系统的方式采取纠正或预防措施；能基于顾客满意度或纠正预防措施实施持续改进。组织的管理体系具备适宜性、符合性，成熟度尚可。

2) 风险提示:

人员能力

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: 2014年05月08日 体系实施时间: 2025年04月01日

2) 法律地位证明文件有:

营业执照及食品经营许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 10人。

倒班/轮班情况(若有,需注明具体班次信息): 工作时间(包含配送人员): 8:00—17:00;

4) 范围内产品/服务及流程:

原料采购→原料验收(OPRP)→配送→交付

外包过程: 部分物流运输

无不适用条款。

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) 内外部环境

公司《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》4.1 条款进行了规定,企业从事资质范围内的预包装食品(不含冷藏冷冻食品)的销售。

企业基本信息:

查营业执照,统一社会信用代码 913301040992788881,成立于 2014 年 05 月 08 日,注册地位于浙江省



杭州市上城区笕桥街道俞章社区俞章东路7号101室,法定代表人为孙南。经营范围包括许可项目:食品销售;食品互联网销售;茶叶制品生产(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,具体经营项目以审批结果为准)。一般项目:食品添加剂销售;未经加工的坚果、干果销售;国内贸易代理;茶具销售;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;办公设备销售;消防器材销售;五金产品批发;五金产品零售;日用百货销售;新鲜蔬菜批发(除依法须经批准的项目外,凭营业执照依法自主开展经营活动)。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,为酒店进行预包装食品供货。

经营范围包含了本次审核范围,发证日期:2024年12月19日。发证机关:杭州市上城区市场监督管理局。

查食品经营许可证,许可证编号:JY13301020377906;法定代表人:孙南;住所:浙江省杭州市上城区笕桥街道俞章社区俞章东路7号101室;经营场所:浙江省杭州市上城区笕桥街道俞章社区俞章东路7号101室;主体业态:食品销售经营者(小型($\leq 200m^2$));经营项目:食品销售经营者:预包装(普通)食品销售,散装食品销售(不含熟食制品)销售、保健食品销售,经营项目包含了本次审核范围,发证日期:2024年12月25日;发证机关:杭州市上城区市场监督管理局;有效期至:2029年12月24日。

经营地址:浙江省杭州市上城区笕桥街道俞章社区俞章东路7号101室。

此场所为租赁用地,提供租赁合同,出租方:杭州笕桥镇俞章村经济联合社,位置浙江省杭州市上城区笕桥街道俞章社区俞章东路7号101室,合同显示50平为办公面积,租赁期限:2024年12月1日至2029年11月30日止,有双方签字盖章,有效。

仓库面积约300平方米未在合同中体现,与负责人沟通,实际为一体,均在7号101室。

组织的规模:企业目前体系覆盖有效人数:10人,其中含管理人员4人。目前的经营活动主要为预包装食品(不含冷藏冷冻食品)的销售。

工作和生产方式:单班工作:

工作时间(包含配送人员):8:00—17:00;

公司注册地址:上海市松江区沪松公路1658弄139号6幢1层107室,经营地址:上海市松江区沪松公路1658弄139号6幢1层107室,设置部门有管理层、综合部、销售部。

组织的规模情况/资源配置情况:办公区域50平方米,常温分拣及常温仓储约300平方米,办公区有卫生间;用于预包装食品(不含冷藏冷冻食品)的销售服务。企业按照客户需求采购货物,货物送往企业暂存,再由司机装车后直接发往客户处。部分物流委托货拉拉进行。

销售服务设备:电脑、打印机、网络等,经与企业负责人交流,本审核范围内不涉及特种设备。

生产销售设备:2辆常温车、托盘搬运车、手动叉车

监视和测量设备:无

特种设备:不涉及

外包过程:部分物流运输

服务流程:

原料采购→原料验收(OPRP)→配送→交付

提供《设备台账》,查看有打印机、电脑等基本满足要求。

设备保养:电脑由使用人进行清洁,定期杀毒。打印机由使用人进行清洁,出现问题时由厂家进行维保

基本满足预包装食品(不含冷藏冷冻食品)的销售需要。

内、外部因素:查见《组织内外部环境识别表》,内容包括:来源、类别、正面/负面、描述、风险/机遇,对公司管理体系相关的外部因素(国际国内及当地)、公司内部因素进行了识别,外部因素包括:法律法规要求、技术条件、竞争环境、市场现状、文化现状、社会因素、经济因素、其他因素、食品欺诈、食品防御、故意污染、自然因素等,内部因素包括价值观因素、公司文化因素、知识储备因素、业务及质量绩效因素、其他因素等,识别较充分。针对以上因素制定了管制措施。与管理层沟通,公司在管理评审中对内外部环境的变化进行了口头评审,适宜。与管理层沟通,气候变化对公司基本无影响。编制:综合部,审核:陈林海,批准:孙南,日期:2025.04.01。



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) 相关方及其期望

查看《相关方的需求及期望识别及评审表》，内容包括：相关方、需求及期望描述、应对措施、结果评价等内容，识别的相关方包括顾客（甲方）、外部供方、员工、认证机构、医院及相关的医疗机构、股东或投资人、监管机构等，识别了相关方的典型需求和期望。编制：综合部；审核：陈林海；批准：孙南；日期：2025.04.01。

公司重视气候变化引起的效益与环保共赢需求，识别较充分。

3) 风险和机遇

在《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》6.1 条款中规定了应对风险的机遇和措施，在策划 FSMS 及 HACCP 时，组织应考虑内外部环境、相关方的需求的期望、管理体系的范围要求，并确定需要解决的风险和机遇，组织建立《风险和机遇的应对措施控制程序》，以便确保 FSMS 及 HACCP 能够实现预期的结果；增强有利影响；预防或减少不利影响；实现持续改进。

查见《风险评估与应对措施表》，内容包括：风险类别、风险类别细分、风险内容、风险可能性、风险后果、风险评估、风险对策、应对（应急）措施、责任部门、检查和评价等，从战略和市场风险、法律风险、财务风险、运营风险四个大的方面，对管理体系相关的风险和机遇进行了识别，共14项，并制定了应对措施。编制：综合部；审核：陈林海；批准：孙南；日期：2025.04.01。

4) 方针

在《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》0.7 条款中明确了食品安全方针：
严格规范管理, 保证产品优质安全；
不断持续改进, 满足顾客法规要求

食品安全方针体现了公司的食品安全宗旨，为公司食品安全目标的确立和评审提供了框架。最高管理者应制定、实施和保持食品安全方针，方针应：适合于组织的宗旨和所处的环境；承诺满足适用的食品安全要求，包括法定和监管要求以及与食品安全相关的共同商定的客户要求；解决内部和外部沟通；包括对持续改进FSMS及HACCP的承诺；解决确保与食品安全相关的能力的需要；在持续适宜性方面得到评审等。通过有效沟通食品安全方针方针应：可获取并保持成文信息；在组织内的各个层面进行沟通、理解和应用；适宜时，可为有关相关方所获取，并在管理评审会上对其适宜性进行评价。方针基本适宜。

5) 目标

在《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》0.7 条款中明确了食品安全目标：
顾客投诉处理率 100%
食品安全事故 0

提供《食品安全及HACCP运行目标统计表》，内容包括：目标类别、质量目标、统计公式、统计周期等内容，对总目标进行了分解。各部门目标完成情况每月统计考核一次，抽查2025年4月、2025年7月、2025年11月



的目标完整情况，各部门目标均完成。统计人：陈林海；日期：2025.11.30。

6) HACCP计划

查食品安全小组/HACCP小组组成情况：

公司在管理手册中任命了食品安全小组小组组长为：陈林海，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，并由不同部门的人员组成，包括了领导层、综合部、销售部等部门，包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员陈林海，基本了解，具体人员能力及培训情况见综合部审核记录。

公司提供了《危害控制计划》；

查产品描述情况：

——HACCP小组在策划时考虑了预包装食品（不含冷藏冷冻食品）等的销售控制情况，策划的管控范围覆盖了认证覆盖的预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售。对预包装食品等进行了特性识别，包括原料名称、来源、化学特性、生物特性、物理特性、组成/成分、生产方法、采购来源、交付方法、包装、贮存条件、保质期、生产前预处理、接收准则、致敏原信息等。

现场抽查：

——大米：接收准则或规范：GB 1354-2018；产品特性：（物理特性：具有大米应有的颜色，滋气味；理化特性：水分/% \leq 14.5；黄粒米/% \leq 1.0；杂质/% \leq 0.25；碎米总量/% \leq 5.0；不完善粒/% \leq 3.0；铅 mg/kg \leq 0.2；镉 mg/kg \leq 0.2；汞 mg/kg \leq 0.02；无机砷 mg/kg \leq 0.2；铬 mg/kg \leq 1.0；苯并芘 μ g/kg \leq 5.0；生物指标：无）、包装和标识：使用食品级包装袋包装，标识应符合 GB 7718 相关规定；贮存方式：常温储存；运输方式：采用运输带棚防雨防潮干燥清洁的车辆运输；基本合理。

同时抽查面粉、食用油、调味品、乳制品等特性描述，控制方式基本相同。基本合理。

1) 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。

2) 预期用途主要为：为下游签约或合作的客户等提供预包装食品的销售服务。

3) 主要的食用方式：直接食用，基本合理。

——公司预包装食品的销售：始于订单接收，终于产品交付。

提供了工艺流程并对其进行了描述，其主要工艺流程主要如下：

原料采购→原料验收（OPRP）→配送→交付

并结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个步骤的操作要求，基本符合标准要求。

提供工艺流程图，在HACCP计划中体现了食品安全小组在2025年4月1日进行了确认：

按照工艺流程进行生物性、物理性、化学性危害进行了危害分析，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》。

——提供了《危害控制计划》，

查《危害分析工作单》，具体包括了原料采购、原料验收、配送、交付等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查原料验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（微生物、致病菌）、物理危害（无），化学危害（农残、重金属、添加剂超标），过敏源（无），是显著危害，确定的控制措施为“严格执行《采购控制程序》，评价选择合格供方，实行定点采购、收集供应商产品检测报告；通过 OPRP 控制，基本合理。但现场交流对于原辅料验收建议按照原辅料类别等进行分析及明确相应的控制措施，确保更有针对性的控制显著危害。



另抽查配送及交付过程基本满足要求；

食品安全小组对原辅料、终产品特性从生物的、化学的、物理方面进行了识别描述，通过结合销售过程各个步骤，确定了终产品的危害可接受水平，对每个过程中存在危害发生的可能性和危害的严重性进行评估，确定危害是否显著，并确定了关键控制点：

最终确认

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 OPRP1	化学危害：农残、 重金属、添加剂超 标 生物危害：微生物、 致病菌	查验、保存产品检验合格 证明 预包装食品第三方检测 报告	每年查看有无相应 的有效检验报告	收集第三方检测报 告

制定了行动准则，基本符合要求。

7) 确认和验证

组织制定了《确认、验证、验证结果的评级与分析控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：

食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见：

“PRP/GHP 确认记录表”，确认类型：首次确认；确认人员：孙南、陈林海、毕珍昌，确认日期：2025-04-02；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：PRP/GHP 的实施可以降低食品安全危害降低到可接受水平。

“危害控制计划确认记录表”，确认人员：孙南、陈林海、毕珍昌，确认日期：2025-04-02，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（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：孙南、陈林海、毕珍昌，确认日期：2025-04-02，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：符合 ISO22000 体系要求等国家法规标准、符合公司实际，能把相关危害消除或降低到可接受水平，OPRP 的运行能使相应的产品安全危害达到预期的控制水平。

“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：2025-04-02，确认内容：OPRP1；确认结论：此控制措施能将此危害控制在可接受水平。

PRP\OPRP\HACCP 计划及其他程序是否得到有效执行的验证，1 年 1 次；危害分析可持续输入情况验证，1 年 1 次；内审和管理评审；产品安全性验证等。抽验证策划情况：产品安全性验证由食品安全小组组长负责；PRP 验证，每年进行 1 次，由食品安全小组进行等，基本符合策划的要求。

产品安全性验证，因产品情况特殊，原料及为终产品，产品安全性验证，通过每年向供方索证索票对产品进行验证及验收；

提供《PRP/GHP 验证记录》，内容包括：适合食品、企业名称、验证类型、验证人员、验证日期、验证项目、单项验证结论等内容，食品安全小组开展了前提方案的验证工作，验证结论：前提方案（PRP）的实施达到了预期效果。验证人员：孙南、陈林海、毕珍昌，验证日期：2025 年 06 月 30 日。

“危害控制计划验证记录表”，验证类型：首次验证；验证人员：孙南、陈林海、毕珍昌，验证日期：



2025年06月30日，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：孙南、陈林海、毕珍昌，验证日期：2025年06月30日，验证项目：OPRP1 原料验收。验证结论：操作性前提方案（OPRP）的实施达到了预期效果。产品为不涉及水，对水的安全性无特殊要求。

上述控制基本满足标准要求的可接受水平。

“验证结果分析报告”分析人员：孙南、陈林海等，分析日期：2025-7-1，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：本公司的体系运行都有效并达到控制食品安全危害的目的。

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

公司在《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》对采购管理进行了规定，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：

销售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《合格供方清单》

供方名称	供应产品名称
雀巢（中国）有限公司	雀巢全品类（牛奶、奶油、调味品）
食研食品（中国）有限公司	复合调味品
大多福食品（青岛）有限公司	复合调味品
浙江赖氏供应链管理有限公司	预包装食品

包括了预包装（不含冷藏冷冻食品），覆盖了认证范围的产品类别。编制人：陈林海，审批人：孙南，时间：2025.04.22。

现场查看：提供了《供方评价表》，企业对以上供应商均进行了评价，评审项目包括提供产品类别产品标准及等级

质量体系情况及资质

产品质量情况

供货能力评价等，评价结论：可列入合格供方名单，调查人：陈林海、毕珍昌；批准人：孙南；日期：2025.04.22。

同时提供了《2025年供方业绩评定表》，在包装、交货情况、服务情况、价格情况、环境情况等进行分析考核，在2025年4月28日进行了考核评价，编制人：陈林海，审批人：孙南。

抽查供方资质：

1、青岛雀巢有限公司 供应：雀巢全品类（牛奶、奶油、调味品）

供方资质：《营业执照》证照编号：91370285614314338B，《食品生产许可证》许可证编号：SC10637028510660，有效期至：2026年07月15日。



2、食研食品（中国）有限公司 供应：复合调味品

供方资质：《营业执照》证照编号：91320691MA1MNYBD3G，《仅销售预包装食品食品经营者备案信息采集表》，申请日期：2025年6月19日，备案编号：YB13206710336286。

3、大多福食品（青岛）有限公司 供应：复合调味品

供方资质：《营业执照》证照编号：91370214587829634K，《食品生产许可证》许可证编号：SC10337021400617，有效期至：2026年04月20日。

4、浙江赖氏供应链管理有限公司 供应：预包装食品

供方资质：《营业执照》证照编号：91330108MA2KGDLEX1，《食品经营许可证》许可证编号：JY13301080232108，有效期至：2027年10月09日。

抽查产品第三方检测报告情况：

抽查雀巢全脂奶粉第三方检测报告 报告编号：F2025WT1646，检验项目：感官要求、蛋白质、水分、铅、总砷、黄曲霉素 M1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、标签、三聚氰胺、维生素 A 等 21 项，检验结果：合格，签发日期：2025 年 5 月 23 日，检测机构：黑龙江省质量监督检测研究院。

抽查雀巢脱脂纯牛奶第三方检测报告 报告编号：202511006508，检验项目：色泽、滋味、气味、组织状态、脂肪、蛋白质、脂乳固体、酸度、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、三聚氰胺、黄曲霉毒素 M1、商业无菌等，检验结果：合格，签发日期：2025 年 8 月 18 日，检测机构：青岛市产品质量检验研究院。

抽查特级海鲜一品鲜酿造酱油第三方检测报告 报告编号：F25WT06298，检验项目：色泽、香气、滋味、体态、全氮、氨基酸态氮、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、安赛蜜、黄曲霉素 B1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、标签、净含量等 25 项，检验结果：合格，签发日期：2025 年 8 月 11 日，检测机构：佛山市食品药品检验检测中心。

抽查黄豆酱第三方检测报告 报告编号：F25WT04375，检验项目：色泽、香气、滋味、体态、氨基酸态氮、水分、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、安赛蜜、日落黄、苋菜红、铅、总砷、黄曲霉素 B1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、标签、净含量等 29 项，检验结果：合格，签发日期：2025 年 6 月 4 日，检测机构：佛山市食品药品检验检测中心。

抽查加饭酒第三方检测报告 报告编号：F25WT04375，检验项目：感官、总糖（以葡萄糖计）、非糖固形物(g/L)、酒精度(%vol)、总酸（以乳酸计）、氨基酸态氮(g/L)、pH、氧化钙(g/L)、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）(g/kg)食品标签、净含量等，检验结果：合格，签发日期：2025 年 9 月 9 日，检测机构：浙江公正检验中心有限公司。

抽查牛肉盖浇饭汁第三方检测报告 报告编号：A2250539420101001CR1，检验项目：色泽、气味、滋味、状态、净含量、可溶性固形物、氯化物、铅、无机砷、甜菊糖苷、3-氯-1, 2-丙二醇、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等，检验结果：合格，签发日期：2025 年 8 月 8 日，检测机构：江苏华测品标检测认证技术有限公司。

抽查糖醋汁复合调味料第三方检测报告 报告编号：FQJ05136861728，检验项目：色泽、气味、滋味、组织状态、氨基酸态氮、氯化物、净含量、3-氯-1, 2-丙二醇、菌落总数、大肠菌群等 13 项，检验结果：合格，签发日期：2025 年 5 月 22 日，检测机构：青岛中一监测有限公司。

抽查金龙鱼精炼一级大豆油（非转基因）第三方检测报告 报告编号：WT10103250014121WT1，检验项目：相对密度、色泽、气味、滋味、状态、酸价、过氧化值、矿物油、残留溶剂、黄曲霉素 B1、苯并吡、铅、总砷、脂肪酸组成等 28 项，检验结果：合格，签发日期：2025 年 6 月 10 日，检测机构：深圳市计量质量检测研究院。

抽查元宝牌特选盘锦大米第三方检测报告 报告编号：A22500182030101001CR3，检验项目：色泽、气味、霉变度、加工精度、麦角、不完善粒、黄米粒、水分、矿物质、镉、无机砷、滴滴涕、甲基毒死蜱、六六六、苯并吡等 27 项，检验结果：合格，签发日期：2025 年 1 月 16 日，检测机构：江苏华测品标检测



认证技术有限公司。

抽查雀巢果维 C+黑加仑味固体饮料第三方检测报告 报告编号：W025061002596，检验项目：标签、色泽、气味、滋味、状态、铅、菌落总数、霉菌、大肠菌群、沙门氏菌、钠、苋菜红、亮蓝、碳水化合物等 25 项，检验结果：合格，签发日期：2025 年 3 月 11 日，检测机构：上海市质量监督检验技术研究院。

外包过程：部分物流运输

提供货拉拉下单截屏：

抽 1，订单编号：3350705999463285195，订单时间：2025 年 10 月 27 日，装：杭州市上城区红星幼儿园，卸：西子序（湖州爱山广场店），拍照回单服务：已确认。并附有卸货照片

抽 2，订单编号：3366723270501439241，订单时间：2025 年 11 月 18 日，装：杭州市上城区红星幼儿园，卸：杭州市三星路 19 弄 4 号，拍照回单服务：已确认。并附有卸货照片

抽 3，订单编号：3389128443328729202，订单时间：2025 年 12 月 19 日，装：杭州市上城区红星幼儿园，卸：麦诺咖啡（浙江）有限公司，拍照回单服务：已确认。并附有卸货照片

采购管理情况：通过询价及现场查看供方情况，客户在微信群或电话下单，组织根据客户订单进行采购，大量产品自采，小部分由供方整理后自行提货。

服务流程：原料采购→原料验收（OPRP）→配送→交付。

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。

抽查采购合同

抽 1，《特约店合同书》 卖方（甲方）：食研食品（中国）有限公司，买方（乙方）：杭州巧妙贸易有限公司，标的产品：食研食品（中国）有限公司 销售产品，销售行业：中餐、日料、酒店，合同期限：2024 年 12 月 4 日至 2025 年 12 月 31 日，合同还约定了：品质保证、产品责任、法律等的遵守、保密、禁止转让、解除、纠纷解决等，双方签字盖章，合同生效。

抽 2，《产品代理销售合同》 合同编号：DDF2026010101，甲方：大多福食品（青岛）有限公司，乙方：杭州巧妙贸易有限公司，代理区域：甲方授权乙方为甲方产品在浙江省地区的非独占性代理商，代理产品：乙方代理甲方自主品牌产品（常规流通品），代理期限：从本合同签订之日起至 2026 年 12 月 31 日，合同还约定了：质量标准、交货期限、产品验收、甲方乙方权利和义务、争议解决等，双方签字盖章，合同生效。

抽 3，《雀巢专业餐饮部 OOH 渠道经销协议》 甲方：雀巢（中国）有限公司，本协议生效日期：2024 年 4 月 1 日至 2026 年 3 月 31 日，经销商负责在中国大陆经销公司产品，双方签字盖章，合同生效。

现场查看进货单：

1、日期：2025-5-15 供货单位：王乐 商品全名/数量：玫瑰米醋/12 瓶、鼎丰醋精/3 瓶、古越龙山花雕酒三年/12 瓶、恒顺镇江陈醋/2 瓶、鼎丰白醋/12 瓶、四川风味辣油/12 瓶。

2、日期：2025-10-16 供货单位：雀巢公司 商品全名/数量：雀巢咖啡伴侣风味饮料（奶精球）90 包。

3、日期：2025-10-19 供货单位：雀巢公司 商品全名/数量：雀巢纯牛奶/3600 盒，雀巢淡奶油/1800 盒、美极多用途番茄酱/30 桶、雀巢纯品咖啡袋装/12 袋、雀巢宝路薄荷糖/60 包。

4、日期：2025-12-20 供货单位：王乐 商品全名/数量：海天金标生抽/24 桶，丘比香甜沙拉酱/6 瓶、鼎丰白醋/12 瓶、玫瑰米醋/24 瓶、恒顺镇江陈醋/8 瓶、丘比沙拉酱/12 瓶。

5、日期：2025-12-20 供货单位：食研食品（中国）有限公司 商品全名/数量：鸡白汤拉面汁/1 箱，唐扬粉/2 箱、猪骨拉面汁/17 箱。

企业按照客户需求采购货物，由司机将货物送往客户处，部分产品委托货拉拉运输。

审核周期内没有发生采购不合格产品情况。

企业未使用食品添加剂。

原料采购及供方管理、外包控制符合要求。

2) 前提方案



组织策划了《前提方案/良好操作规范》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、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、来访者、培训等进行了规定，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：

浙江省杭州市上城区笕桥街道俞章社区俞章东路7号101室周围有居民楼、花卉市场、部分为菜地，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：注册地周围水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，布局基本合理，基本配套设施较为齐全。

——空气和水质：

空气和水的管理：预包装食品对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是清洁用。

——包装材料

预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售不涉及包装材料

——虫害防治

仓库有挡鼠板，粘鼠板、灭蝇灯均在正常使用，灭蝇灯不定期进行清理，抽查2025年10月《虫鼠害控制设施检查记录》在10月8日对灭蝇灯、粘鼠板1#和3#更换，基本满足要求；

——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，做生活垃圾处理；清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放管网。

——员工卫生、员工健康

培训管理情况见综合部审核记录。

人员健康，因销售预包装食品（不含冷冻冷藏食品），人员不直接接触食品对健康无特殊要求；

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

配送车辆为常温车辆配送，不定期对车辆进行清洗，清洗方式为自行清洗或送外面清洗，未提供记录，现场沟通，下次审核关注；

产品均为预包装食品带有包装，企业主要销售复合调味品、乳制品、固体饮料，少量米、油，均分区存放少量产品在货架存放，产品之间没有交叉污染发风险；

场地清洗主要以清扫为主，无消毒情况；

——返工管理

预包装食品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

未使用化学品

——验收管理



验收管控情况见 7.1.6 审核记录。

——运输和储存、库存管理

现场查看仓库存放

- 1) 福临门非转基因一级大豆油，生产日期：2025.12.21
- 2) 猪骨拉面汁，生产日期：2025/11/20
- 3) 雀巢茶品经典柠檬味，生产日期：20250908

满足先进先出的出货原理；

现场查看销售过程，企业根据客户下单进行配送，下单方式邮件或微信报货群下单，进行配货，送往酒店后验货，验货需要带要货单需要盖章签字，进口产品需要携带报关单及检疫证明，配送时间均在2小时以内，2025年12月23日杭州西子湖四季酒店 西湖味粉，销售单号：XS-2025-12-23-24326；安缦阔云 泰国香米大包 销售单号：XS-2025-12-23-24323； 基本满足要求；

3) 验证及OPRP监控

组织对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划见 HACCP 小组的审核记录，涉及本部门的主要是产品采购过程的验证过程管理。

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、水质等一般情况下无特殊要求。具体由销售部负责管控；
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 OPRP1	化学危害：农残、 重金属、添加剂超 标 生物危害：微生物、 致病菌	查验、保存产品检验合格 证明 预包装食品第三方检测 报告	每年查看有无相应 的有效检验报告	收集第三方检测报告

原料及终产品一致，产品验收主要是索证索票，合格供方评价及第三方检测报告具体见 F7.1.6 审核记录；

提供销售单据：

- 1、收货单位：杭州余杭万豪行政公寓分公司，送货日期：2025 年 11 月 29 日；商品名称：味好美白胡椒粉、猪骨拉面汁、老抽、生抽、五花肉酱、乌江榨菜等；送货人：陈**，收货人：有签字
- 2、收货单位：怡斯宝特，送货日期：2025 年 12 月 19 日；商品名称：雀巢淡奶油；送货人：陈**，收货人：郭**
- 3、收货单位：中科久泰酒店管理有限公司久泰饭店，送货日期：2025 年 11 月 06 日；商品名称：米酒、老抽、一品鲜等；送货人：陈**，收货人：未签字；
- 4、收货单位：杭州西湖希尔顿嘉悦里酒店，送货日期：2025 年 12 月 21 日；商品名称：生抽等；送货人：陈**，收货人：有签字；
- 5、收货单位：浙江长龙航空有限公司，送货日期：2025 年 12 月 23 日；商品名称：雀巢醇品咖啡、雀巢咖啡伴侣等；送货人：陈**，收货人：原**；



6、收货单位：中科久泰酒店管理有限公司久泰饭店，送货日期：2025年12月23日；商品名称：李锦记虾酱、家乐鸡精、老抽、一品鲜、淡奶油、脱脂牛奶等；送货人：陈**，收货人：未签字；同时查看 2025.6/2025.10 订单控制方式基本相同，基本满足要求。

产品放行过程基本符合要求。

4) 应急准备

公司在《管理手册》8.4 条款进行了规定，并策划了《应急准备和响应控制程序》、《应急预案》，总经理表示审核周期内未发生影响食品安全的紧急情况，也未发生安全生产事故，由食品安全小组牵头组织于2025年4月20日进行了食品应急准备和响应演练；2025.4.21开展了车辆损坏应急预案演练；基本满足要求。

5) 追溯/召回

公司在《管理手册》进行了规定，同时策划了《产品撤回控制程序》。

销售部相关人员表示，审核周期内，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练。提供了产品召回演练计划、产品召回演练报告及演练记录：

——演练时间：2025.5.17；

召回原因： 投诉产品袋装大米包装破损 召回批次：批号为 20250517 袋装大米包装破损；

演练过程：根据顾客投诉 20250517 批次大米包装破损，销售人员对产品进行检查，并与供应商沟通，停止销售，并和总经理沟通报告后对产品进行召回隔离，并退回供应商，并将新产品送达客户；

演练评价：对于本次食品召回的演练，食品安全小组做了充分的准备。本次食品召回的演练，从问题的发生到处理 2 小时，及时有效的控制了问题的发酵，保障了客户的食品安全。真正做到了分工明确，责任到人。通过本次的应急演练，增强了全体员工对食品安全的防范意识。

提供了《产品召回演练记录》、《产品召回计划》、《产品召回通告》、《产品召回报告》，对演练过程及结论进行了描述，演练结论为撤回/召回应急预案基本合理，无需修改。

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

编制了《内部审核控制程序》，明确了目的、适用范围、内审的职责、实施要求等内容，查看内审相关记录：

查《内部审核计划》，明确了审核目的、审核依据、审核范围、审核时间、审核组、成员、审核安排等，策划较充分。编制/日期：陈林海 2025-11-03；审批：孙南 2025-11-03。

内部审核时间为 2025-11-10 至 2025-11-11，查见内审首次、末次会议记录，有参会人员签名。

查 2025-11-10 至 2025-11-11 管理层、食品安全小组、销售部、综合部的内审检查表，基本按照计划进行了审核。

查《内审不符合项报告》，内审发现 1 项不符合，未见员工岗位能力评价表。不符合 ISO22000:2018 7.2 条款；危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准 3.2 条款；纠正、纠正措施实施情况或纠正措施计划：补充对员工的岗位能力评价，并保存记录；对相关人员进行培训，并保存记录；整改情况跟踪结论：纠正和纠正措施可以接受且证实有效；审核人/日期：毕珍昌 2025-11-12。

查 2025 年 11 月 11 日《内部审核报告》，对内审过程进行了综述，内审结论：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 体系得到有效实施。但是，仍有诸多方面是需要及时或持续改善的。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。审核组长：陈林海，日期：2025-11-11。

与内审组长陈林海、内审员毕珍昌沟通对内部审核的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。7.2条款已开具不符合。

2) 管理评审

在《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》9.3 条款规定了管理评审相关要求，最高管理者应按计划的时间间隔审查组织的 FSMS 及 HACCP，以确保其持续适宜性、充分性和有效性，内容包括管理评审的输入、管理评审的输出等。

查《管理评审计划表》：内容包括：评审目的、评审依据、评审时间、评审人员分工、管理评审的方式、管理评审内容，计划管理评审的时间：2025 年 11 月 20 日，编制/日期：陈林海，2025-11-13；审批：孙南，2025-11-13。

查《管理评审输入资料》：内容包括：方针贯彻和目标完成情况总结；食品安全管理体系的建立与实施情况报告；销售部工作汇报；综合部工作汇报等内容。

查《管理评审会议记录》内容包括：评审会议时间：2025-11-20 14:00；评审会议地点：会议室；主持人：孙南；记录人：陈林海；参加人员：孙南、陈林海、毕珍昌等；会议评审内容等内容：各部门及食品安全小组工作汇报、总经理发言等内容。

查《管理评审报告》内容包括：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、管理评审的结论等内容，评审时间：2025-11-20；管理评审的结论：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。记录/日期：陈林海 2025-11-20；审批：孙南 2025-11-20。

查《管理评审改进措施实施计划》内容包括：管理评审改进决策、实施计划、实施部门、完成时间、责任人、措施实施情况；编制：韦桂菊；措施实施情况：已按计划实施完成；

查《培训记录表》培训时间：2025.11.21；培训人：孙南；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）；参加培训人员：陈林海、毕珍昌；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。

查《管理评审会议签到表》2025 年 11 月 20 日，有参会人员签到。

管理评审基本有效。

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

在《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》10.1 条款不合格和纠正措施，企业建立不符合控制程序，该程序应包括退货产品的处置，发生不符合时，组织应：对不合格做出反；采取行动控制和纠正它；处理后果；评审不合格；确定不合格的原因；确定是否存在类似的不合格或可能发生的不合格；企业应保留不合格处置记录；织应保留成文信息作为证据。



编制《纠正和纠正措施控制程序》，内容包括：目的、范围、职责、术语和定义、不合格或潜在不合格的发现与识别等内容，消除食品安全管理体系及 HACCP 体系运行过程中发现的不合格和潜在不合格的原因，防止其再发生，确保食品安全管理体系及 HACCP 体系持续的有效性和符合性。针对内审不符合项和日常检查中的不符合项，进行了纠正，实施了纠正措施，并对纠正措施实施情况进行验证。与管理层沟通，近一年来未发生重食品安全事故。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

在《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》10.2 条款持续改进组织应不断提高 FSMS 及 HACCP 的适宜性、充分性和有效性。最高管理者应确保组织通过使用沟通，管理评审，内部审核，验证活动结果分析，控制措施和控制措施的组合的验证，纠正措施和 FSMS 更新等，不断提高 FSMS 及 HACCP 的有效性。

3) 投诉的接受和处理情况:

未发生投诉事件:

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）:

公司生产经营地址为浙江省杭州市上城区笕桥街道俞章社区俞章东路 7 号 101 室，有办公室和仓库分拣一体；均为常温产品，提供有租赁合同，出租方：杭州笕桥镇俞章村经济联合社司，位置浙江省杭州市上城区笕桥街道俞章社区俞章东路 7 号 101 室，合同显示 50 平为办公面积，租赁期限：2024 年 12 月 1 日至 2029 年 11 月 30 日止，有双方签字盖章，有效；仓库面积约 300 平方米未体现在合同中体现，与负责人沟通，实际为一体，均在 7 号 101 室；

1) 基础设施：办公区域 50 平方米，常温分拣及常温仓储约 300 平方米，办公区有卫生间；

生产设备：2 辆常温车、托盘搬运车、手动叉车

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：无；

特种设备：不涉及；

2) 企业目前体系覆盖有效人数 10 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。

4) 工作方式：

单班工作：

工作时间（包含配送人员）：8:00—17:00；

5) 需要从外部供方获得的资源：——无

工艺流程：

原料采购→原料验收（OPRP）→配送→交付

6) 外包过程：部分物流运输

2) 人员及能力、意识:

在《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》5.3 条款组织内的岗位、职责和权限条款规定了综合部职责，并建立《从业人员食品安全知识培训制度》、《从业人员健康及卫生管理制度》等。

编制了《员工岗位能力评价表》，对食品安全小组组长、销售部主管、综合部主管进行了人员岗位能力评价，从工作态度、工作能力两个大方面，主动性、责任感、积极性、协作性、纪律性、执行力、专业知识、情绪自控、工作经验、判断能力、坚韧性、协调沟通、应变能力、系统性、创造性、适应能力等方面进行了评价，



抽查综合部陈林海的《员工岗位能力评定表》，评价结果均为优，能胜任。评价人：孙南；日期：2025-11-12。

与部门负责人面谈，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，提高员工的能力。

查见《年度培训计划表》，内容包括：培训内容、培训对象、计划时间、责任部门、培训教师、培训方式、考核方法等内容。培训内容包括：ISO22000：2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、管理手册、程序文件、管理制度、内审员培训、食品安全卫生管理知识培训、专业技能培训、服务标准培训、应急预案。编制：综合部；审核：陈海林；批准：孙南；日期：2025.04.05。

抽查《培训记录表》，内容包括：讲师、地点、时间、培训人员签到及考核情况等内容；2025-03-18进行ISO22000：2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》培训；有效性评价：经过培训，上述人员对所学知识有进一步的认识和提高，经提问的现场操作，考核合格，合格率100%，本次培训有效。签名：林顾问；日期：2025-03-18。

抽查《培训记录表》，内容包括：讲师、地点、时间、培训人员签到及考核情况等内容；

抽1，2025-06-26进行了内审员培训；有效性评价：经过培训，上述人员对所学知识有进一步的认识和提高，经提问的现场操作，考核合格，合格率100%，本次培训有效。签名：林顾问；日期：2025-06-26。

抽2，2025-07-19进行管理手册、程序文件、管理制度培训；有效性评价：经过培训，上述人员对所学知识有进一步的认识和提高，经提问的现场操作，考核合格，合格率100%，本次培训有效。签名：林顾问；日期：2025-07-19。

培训记录按照培训计划有效运行，

查健康证管理情况：抽查：王滔、周宝光、陈林海等3人浙江省从业人员健康证明：

查1：王滔浙江省从业人员健康证明 证号：029Km012504160022；类别：食品/公共场所；发证日期：2025-04-16；发证机构：杭州市上城区笕桥街道社区卫生服务中心；检查结果：合格。

查2：周宝光浙江省从业人员健康证明 证号：0290b012504160017；类别：食品/公共场所；发证日期：2025-04-16；发证机构：石桥街道社区卫生服务中心；检查结果：合格。

查3：陈林海健康证明 证号：035103250326000044；类别：食品/公共场所；发证日期：2025-03-24；发证机构：石桥街道社区卫生服务中心；检查结果：合格。

均在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求。

与内审组长陈林海、内审员毕珍昌沟通内部审核的要求及对标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。（不符合项）

3) 信息沟通：

在《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》7.4 沟通条款，对公司的内外部沟通进行了描述，并建立《信息交流控制程序》，内容包括：目的、适用范围、定义、职责与权限、程序内容等内容，综合部的职责权限：对外负责与食药局等相关部门的沟通；对内负责质量、食品安全等信息的传递；对外负责与人才中心、媒体、体检、劳动局、社保局等的沟通；对内及时通知相关人员资格证的更新。对外负责与供应商等沟通等内容。

信息的收集、处理与沟通的方式：信息可采用书面资料、记录、公告栏、内部刊物、会议讨论交流、电子媒体、音像设备、互联网等沟通工具或方式传递。

查内部沟通管理情况：

组织应建立、实施和维护一个有效的系统，以沟通对食品安全有影响的问题。为了保持 FSMS 及 HACCP 的有效性，组织应确保食品安全小组及时了解：产品或新产品；原材料，配料和服务；销售系统和设备；销售场所，设备位置和周围环境；清洁和卫生方案；包装，储存和分配系统；能力和（或）责任和授权的分配；适用的法律法规要求；有关食品安全危害和控制措施的知识；对食品安全有影响的其他条件等内容。



查内部报告管理情况：

最高管理者应确保所有人员都有责任向上级管理者，直至最高管理者报告所关注到的食品安全问题及隐患；最高管理者应确保消除妨碍员工参与报告的障碍，制定鼓励报告的上传、严禁威胁报复或惩罚的政策以保护报告人。设立专门的报告渠道，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为；应保留内部报告的记录。

查外部沟通管理情况：

组织应确保在外部传达足够的信息，并为食品链的相关方提供。组织应建立，实施和保持有效的沟通：外部供应商和承包商；与食品安全有关的产品信息，使产品在食品链内或由消费者处理，展示，储存，准备，分发和使用；确定需要由食物链中的其他组织和（或）消费者控制的食品安全危害；合同安排，查询和订单，包括其修改；客户和（或）消费者反馈，包括投诉；法定和监管机构；对 FSMS 及 HACCP 的有效性或更新产生影响或将受其影响的其他组织等内容。外部沟通的证据应作为成文信息保留。

该公司的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

组织管理体系主要的文件化信息包括：

一层文件：食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册

二层文件：食品安全管理体系及 HACCP 体系程序文件

三层文件：食品安全管理体系及 HACCP 体系三阶文件汇编

四层文件：记录文件表格。

公司制定了《文件控制程序》，查看《受控文件清单》，收录了食品安全管理手册、文件控制程序、记录控制程序、采购控制程序、应急准备和响应控制程序、风险和机遇的应对措施控制程序、管理评审控制程序、内部审核控制程序、人力资源控制程序、监视和测量装置控制程序、前提方案控制程序、纠正和预防措施控制程序、不符合控制程序、危害分析控制程序等内部文件等。

抽查食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册、食品安全管理体系及 HACCP 体系程序文件程序文件、危害控制计划书，均有文件编号，有编制、审核、批准手续，有发布实施时间，符合要求。

查《文件发放回收一览表》，保留了对上述文件进行电子版发放的记录，符合要求。

查《外来文件清单》，收录了 ISO22000：2018 食品安全管理体系体系——食品链中各类组织的要求、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)、商品售后服务评价体系、《中华人民共和国商标法》《中华人民共和国广告法》、《中华人民共和国反不正当竞争法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国计量法》、《中华人民共和国招投标法》、《中华人民共和国食品安全法》等。

查看《适用的法律法规及其他要求合格性评价表》，收录了中华人民共和国宪法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国劳动合同法、食品安全国家标准 预包装食品标签通则 GB 7718-2011、食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011、食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范 GB 31621-2014、定量包装商品计量监督管理办法、食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 2762-2022 等。

制定了《记录控制程序》，对记录管理进行了规定。

查见《记录清单》，收集了管理体系运行的各项记录包括：受控文件清单、文件发放回收一览表、文件借阅复制记录表、文件更改申请通知单、文件记录销毁清单、外来文件清单、记录清单、供方调查评价表、合格供方清单、供方业绩评定表、食品突发事件召回的演习方案、消防演练计划及应急预案演习记录、食品安全防护计划、食品安全事故应急预案、食品配送紧急情况应急预案、车辆损坏应急预案演练记录及效果评价等。

抽查《培训记录表》、《供方调查评价表》、《食品突发事件召回的演习方案》、《食品安全防护计划》、《食品配送紧急情况应急预案》、《培训记录表》等，均记录清晰、易于保存。

现场观察，公司文件和记录主要以电子文档和纸质两种形式进行保存，在各部门现场查看文件保存完好、清晰，版本为最新版本，现场查看无作废文件的使用。成文信息控制基本有效，基本符合要求。



四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F:位于浙江省杭州市上城区笕桥街道俞章社区俞章东路7号101室的杭州巧妙贸易有限公司的预包装（不含冷藏冷冻食品）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, 杭州巧妙贸易有限公司的

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 checked="" type="checkbox"/> 满足	<input 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、钱涛



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。