

项目编号: 20930-2024-FH

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称: 上海众合惠网络科技有限公司

审核体系: 食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系

审核组长 (签字): 陈丽丹

审核组员 (签字): 任泽华

报告日期: 2025年12月21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
 - 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策之前，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：陈丽丹

组员：任泽华



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
1	陈丽丹	组长	审核员	2024-N1HACCP-2246137 2023-N1FSMS-2246137	H:FI-2 F:FI-2
2	任泽华	组员	审核员	2023-N1FSMS-4059498 2025-N1HACCP-2059498	H:FI-2 F:FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	梁文、杨芬	向导	受审核方

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行，进行第 **1** 次监督审核 证书暂停后恢复 其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否 暂停原因已消除，恢复认证注册， 保持认证资格。

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：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；

d) 相关的法律法规：食品召回管理办法、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》、《食品安全法实施条例》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：GB31621-2014《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》、《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、《GB



2733-2015 食品安全国家标准《鲜、冻动物性水产品》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20日上午至2025年12月21日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年12月19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:位于上海市宝山区泰和路1153号23幢1层101、102、103室上海众合惠网络科技有限公司初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）的销售

H:位于上海市宝山区泰和路1153号23幢1层101、102、103室上海众合惠网络科技有限公司初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）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：上海市宝山区泰和路1153号23幢1层101、102、103室

办公地址：上海市宝山区泰和路1153号23幢1层101、102、103室

经营地址：上海市宝山区泰和路1153号23幢1层101、102、103室

多场所地址：——不涉及

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）：——不涉及

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）——不适用

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证证书及标识使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：未调整；有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况：完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款:购销部（销售）/F8.7、H3



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01月20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20日前。

2) 下次审核时应重点关注：

监视和测量资源、前提方案/良好卫生规范的实施、人员能力等

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，客户稳定；

——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。

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，公司结合初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）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》、《良好卫生规范》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。对现场观察发现对仓库食材的离地管理、虫害防治、计量器具的管理方面还需要加强。

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

2) 风险提示：

组织受原材料季节因素、价格波动等因素影响较大，供方选择不固定，建议持续关注供方的管理；

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

——无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

**2.1 目标的实现情况** 符合 基本符合 不符合

公司在《管理手册》6.2条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《目标分解及完成情况考核表》，统计人：梁文 批准：梁武；

提供了2024年6月-2025年11月的目标指标考核表，抽查管理目标的完成情况：

管理目标	计算方法	频率	统计结果
顾客投诉：食品安全投诉每年不超过4次	按实际发生统计	每月	0次
食品安全事故为0	按实际发生统计	每月	0次

基本满足体系标准的要求，2025年12月之后在实施中。各部门分解目标见各部门审核记录。

提供了《各部门分解目标完成情况考核表》，查购销部涉及管理目标及其测量方法以及实现评价情况下：

部门目标	统计方法	考核频率	2024.12-2025.11考核结果
顾客投诉：食品安全投诉每年不超过4次	按实际发生统计	月/次	每月均为0
食品安全事故为0	按实际发生统计	月/次	每月均为0
采购产品及时率≥98%	采购产品及时批次/采购产品总批次×100%	月/次	每月均为100%
合同履约率100%	(合同履约数/合同总数)×100%	月/次	每月均为100%
销售产品合格率100%	(销售合格的产品批数/总发货批数)×100%	月/次	每月均为100%

审核周期内，本部门目标已实现；2025年12月之后目标在实施中。

提供了目标指标考核表，抽查办公室管理目标的完成情况：

部门目标	统计方法	考核频率	2024.12-2025.11考核结果
员工岗位能力符合要求率>96%	员工能力符合要求人数/总人数×100%	月/次	每月均为100%
受控文件发放率100%	(受控文件发放数/受控文件数)×100%	月/次	每月均为100%

部门目标已完成，2025年12月目标正在实施中。

2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合**1) 前提方案/良好卫生规范、危害控制计划实施情况**

公司编制了《前提方案/良好卫生规范》



2024年06月20日实施；内容包括a)包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；b)空气、水、能源和其他基础条件的供给；c)包括废弃物和污水处理在内的支持性服务；d)建筑物和相关设施的构造和布局；e)设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；f)对采购原料、化学品和包装材料、供给（如水、空气、冰等）、清理（如废弃物和污水处理）和食品处置（如贮存和运输）的管理；g)交叉污染的预防措施；h)清洁和消毒；i)虫害控制；j)人员卫生；k)其他适用的方面管理。对前提方案/良好卫生规范策划基本符合要求。

现场查看：

——场所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：

公司坐落于：上海市宝山区泰和路1153号23幢1层101、102、103室，环境整洁，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

组织原料来自合格供方，见购销部（采购）审核记录；分拣/配送区：配置有简易洗手设施，设备摆放整齐，地面清洁，工器具主要是液压车、小推车、配送车辆、电子秤等，每次使用完毕后/每天配送结束后进行清洗消毒，放置整齐。

现场观察分拣区/配送区：有仓储区、分拣/配送区，基本有分区管理；每日进行清理，现场观察基本整洁；

现场仓储区货架存放预包装产品（不在此次认证范围内），塑料袋或周转筐包装盛放，存放在货架或垫板上。

其他食材前一晚已配送完毕无库存，冷藏库中有少量芹菜为客户退货暂存，查看冷库运转正常，干净整洁、整齐分类摆放，箱子或周转筐包装盛放，库温显示0.0℃，两个温度仪表显示一致。

与负责人沟通，果蔬及鲜畜禽肉水产品当天下午采购，当天晚上分拣，凌晨送货，基本无库存，夏季分拣后食材暂存至冷藏库内，目前冬季冷藏库一般不使用，偶尔储存少量客户退货原料，冷冻柜暂未启用，冷冻库内冻品肉类不在此次认证范围内。

——空气和水质：

空气和水的管理：销售对空气无特殊要求，也不涉及直接加工用水，少量用水主要用于员工洗手、车辆、仓库地面清洁，水源来自自来水，生活污水直接排入市政管网。

——包装材料

包装材料：采购产品自带包装，有纸箱、纸袋或塑料袋、有塑料筐；公司检查完好性、清洁情况，控制基本符合；

——虫害防治

虫鼠害防治：配备有灭蝇灯，粘鼠板，大门不装卸货时保持常闭，并配有挡鼠板，每天对虫害设施进行检查，提供《虫鼠害检查记录表》，抽查2025.05月记录，设施名称：灭蝇灯、粘鼠板，区域：分拣区，每天下班前检查一次无异常打“√”，另查看2024.12月、2025.3月、2025.11月等记录，控制方式与上述一致，未见异常。

上年度不符合：仓库分拣区未配备灭蝇灯、粘鼠板等防虫害设施，门口墙缝有较多蚊蝇尸体未及时清理，大门不装卸货时保持常闭，但门缝存在鼠害进入风险；现已整改完毕，本次审核未再次发生。



——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要是生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由园区物业负责，每天早上来厂进行清运。清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放街道管网。涉及原料运输使用的塑料筐放置在仓库指定位置，不定期还给供应商。涉及的包装纸箱固废放置在仓库指定位置，由纸箱回收方定期回收。

查看2025.11.8《废弃物处置统计表》，废弃物名称：菜叶、马夹袋，废弃量：3筐，处置办法：园区垃圾站，统计人：刘**，审批人：梁*；

查看2025.12.12《废弃物处置统计表》，废弃物名称：菜叶、塑料筐，废弃量：4袋+4个，处置办法：园区垃圾站，统计人：刘**，审批人：梁*；

另查看2024.12.30/2025.03.15/2025.08.08等记录，控制方式与上述一致，均无异常。

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行手部卫生清洁，现场配有手部消毒酒精。提供《晨检表》，查看2024.12/2025.04/2025.08/2025.11等月份的记录，控制方式同上，人员包括采购、分拣、司机等岗位，均无异常。

员工健康及培训管理情况见办公室审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

车间进行现场卫生清洁消毒，有每日记录，抽查2025.11.10《仓库清洁消毒记录表》，消毒位置：检测室、分拣区、上线区、筐具，消毒方式：喷洒，消毒用品：84消毒液；操作人：梁*，确认人：杨*；另查看2024.12/2025.02/2025.05/2025.10等月份的记录，控制方式同上。

车辆每天使用完毕进行清洁，每周进行全面清洁及消毒，体现在《车辆清洗消毒记录表》中，抽查2025.12.5，清洗方式：水枪清洗，消毒方式：喷洒，使用药品：84，消毒人：张*；另抽查2024.12/2025.02/2025.09/2025.11等月份均有车辆清洗消毒记录，无异常。

初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）的销售不涉及环境微生物要求，主要控制好环境卫生，有卫生清洁记录，车辆清洗消毒记录。

初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）的销售基本对物理污染、化学污染的风险较低，食用前进行卫生清洁处理，主要对贮存、分拣配送、装卸、对配送车辆的检查、避免与有毒有害物质混放等方式进行控制，现场观察管控基本充分。

——返工管理

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

主要是75%酒精、84消毒液、洗手液，现买现用，现场固定放置洗手设施处。虫害消杀均为物理方式，不涉及化学药品。

——验收管理

原辅料验收管控情况见购销部（销售）审核记录。



——外来人员管理：

有对来访者进行卫生要求告知，公司人员进行全程陪同，车辆不允许进入公司内部仓库及分拣区，现场有监控系统，可以随时检查确认。

— 蔬菜、肉类的验收OPRP1，无CCP点（蔬菜验收原控制方式为索证，不定期农残自测，OPRP行动准则于2025.6.5变更为每批农残自检）

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP1 : 蔬菜验收	化学危害：农残超标	进行农残检测，酶抑制率<50%	每批次检测农残指标	<p>2025. 12. 20 审核当日采购，晚上分拣，次日凌晨配送的蔬菜：检测项目：有机磷和氨基甲酸酯；样品名称及抑制率：线椒 26.108%、有机花菜 0.666% 、生菜 23.645% 、大葱 6.897%；检测日期：2025. 12. 21；检验结论：合格；检测单位/生产单位：上海众合惠网络科技有限公司，检验人：陈永彬，审核人：树镜波，检测结果均为合格；</p> <p>2025. 06. 30 采购，晚上分拣，次日凌晨配送的蔬菜：检测项目：有机磷和氨基甲酸酯；样品名称及抑制率：香葱 12.241%、黄心土豆 10.186%、有机黄豆芽 1.379%、大白菜 8.328%；检测日期：2025. 06. 30；检验结论：合格；检测单位/生产单位：上海众合惠网络科技有限公司，检验人：陈永彬，审核人：梁文，检测结果均为合格；</p> <p>另抽查检测日期为</p>



			<p>2024. 12. 30 、 2025. 03. 08 、 2025. 11. 25 等农残检测报告，控制方式与上述一致，基本符合要求。</p>
<p>OPRP1: 肉类验收</p>	<p>生物危害: 疫病 化学危害: 兽药残留</p>	<p>查供应商产品合格的第三方检测报告/动物检疫证明</p>	<p>每批次索要检测报告/动物检疫合格证明</p> <p>2025. 12. 20 审核当日采购销售鸡肉产品，未采购销售其他肉类；产品名称：鸡-胴体，动物检疫合格证明编号：3207550793，检疫单位：江苏省常州市金坛区，动物卫生检查站：上海市安亭动物防疫监督检查站，签发日期：2025. 12. 20； 另抽查产品名称：牛-分割肉，动物检疫合格证明编号：4119794000，签发日期：2025. 12. 15； 产品名称：猪-胴体，动物检疫合格证明编号：3602206610，签发日期：2025. 12. 18；对应批次的肉品品质合格证编号：017669182； 产品名称：鸽胴体/白条，动物检疫合格证明编号：3134630546，签发日期：2025. 12. 14； 产品名称：鹅-胴体，动物检疫合格证明编号：3744907603，签发日期：2025. 7. 30； 产品名称：牛-分割肉，动物检疫合格证明编号：4119211460，签发日期：2025. 5. 12；</p>

公司配置有4辆货车，3辆租赁常温车，一辆为租赁冷藏车；公司策划了基本的配送路线，根据客户线路规划分线配送，配送车程单次路线基本在3-4小时左右，按客户要求时间完成配送；



查看现场冷冻柜暂未使用，冷冻库内冻品肉类不在此次认证范围内，冷藏库主要为少量退货食材存放，现场温度仪表显示与内置温度计基本一致，均无异常。

夜班现场审核：

现场员工梁文正在验收分割鸡，验证感官、重量等，员工树**正在分拣蔬菜，称重后打印标签贴于外袋上，标签上有简单信息，例如：研发中心一期/大白菜（去毛叶）/25斤/2025-12-21，研发中心一期/小鸡毛菜/18斤/2025-12-21，并附有物流码。现场分拣前部分蔬菜装筐、个别蔬菜连塑料袋着地放置，现场沟通已放置于垫板上，员工洗手消毒后上岗，均持有有效期内健康证，现场环境卫生基本干净整洁。

——分拣、配货装车过程，购销部（销售）根据客户订单进行分拣、装车，每车配有司机及跟车人员，主要通过感官检查进行控制产品质量，包括感官检验、数量或规格，对果蔬每批进行农残自检等；

——配送过程控制：车辆每天使用完毕进行清洁，每周进行全面清洁及消毒，体现在《车辆清洗消毒记录表》中，抽查2025.12.5，清洗方式：水枪清洗，消毒方式：喷洒，使用药品：84，消毒人：张*；另抽查2024.12/2025.02/2025.09/2025.11等月份均有车辆清洗消毒记录，无异常。

现场观察配送车辆车牌号：皖L1Q031，车厢内部干净整洁，食材用塑料筐、泡沫箱、纸箱等包装，堆放整齐，防护良好，现场与司机张松交流配送食材按送货单和指定路线配送，按客户名称分区存放。本次路线分2组，张松为徐汇线，杜训成为外高桥线，单次路线约4小时。

每日配送回厂后，配送员立即对车辆进行简单清洗，每周至外部洗车店进行清洗，销售现场及过程管理基本符合要求。

仓储区产品按客户名称分区域存放，置于托盘上；

产品有基本防护管理，如采购原料均为原包装，有的套袋，基本装在塑料周转筐或塑料袋或周转箱中，分区域，放置于托盘上，不存在交叉污染的情况，大部分食材当天采购当天配送，目前基本无库存，未见异常情况；

上述管控基本符合标准要求。

公司在管理手册第8章节进行了规定，同时策划了《食品标识和可追溯控制程序》、《监视和测量装置控制程序》等，在受控条件下进行销售服务提供。

查初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）的销售过程及控制情况：

提供有《工艺流程图》、操作要求、危害控制计划、采购单、客户采购订单、配送单等运行证据。

部门负责人表示现场销售过程中产品采购由购销部（采购）负责，验收由购销部（销售）负责，分拣、仓储及配送过程（等同于产品放行过程）由购销部（销售）负责实施、总经理或负责人负责监督检查；客户基本每天提前一天下达订单，销售负责人及时评审订单并下达分拣、配送任务。

查产品和服务实现流程（含 OPRP/CCP 实施情况）

接收订单→采购→验收→暂存→装车→运输→销售交付

蔬菜、肉类验收 OPRP1：2025-12-20 日审核当天采购的蔬菜，提供农残自测报告（2025.12.21 凌晨发车前检测上传数据）：技术要求：酶抑制率<50%，查看线椒、有机花菜、生菜等检测结果均为合格，检测人：陈**，复核人：树**；



采购的鸡-胴体，动物检疫合格证明编号：3207550793，检疫单位：江苏省常州市金坛区，动物卫生检查站：上海市安亭动物防疫监督检查站，签发日期：2025.12.20；

审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

实施情况：

1) 采购计划主要通过微信、电话方式下达，由产品供方送货至公司或公司到合格供方采购，供方管理见购销部（采购）审核记录，验收见 8.8.1 条款审核记录；

2) 仓储过程管理，每天下午按订单量采购至供应商处采购挑选，分拣、配货装车过程：购销部（销售）根据客户订单进行分拣、装车，主要通过感官检查进行控制产品质量，包括感官检验、数量或规格等。

配送过程：公司销售的成品同原料，销售成品检验主要在分拣装车过程中依据顾客下达的订单进行，公司提供了配货单，记录有购货单位、产品名称、数量，

查 送货单，单号：XS-202512130022，送货日期：2025-12-13，客户单位：Q6106-01 中国船舶 708 所闵行分部，商品名称：箱装洋鸡蛋(30 斤/箱)，预订：1 箱，实收：1 箱，薄皮青椒 3 斤，大白菜 16 斤，白鲢鱼 21 斤，鸡腿 20 斤，黄心土豆 15 斤，预订与实收数量均一致，鸡蛋备注：带托，有单价及金额，制单人：树**、复核人：汪**；

查 送货单，单号：XS-202501010011，送货日期：2025-01-01，送货地址：Z1117-02 军医大医交中心留学生，商品名称：大闸蟹公 3 两，预订 12 只；鲜牛腩，预订 15 公斤；活基围虾，预订 5 公斤；鸡蛋（纸箱），预订 44 公斤，有单价及金额，制单人：树**、复核人：汪**；

查 送货单，单号：XS-202505030016，送货日期：2025-05-03，送货地址：上海东方飞行培训有限公司一期，商品名称：牛心菜（去毛叶），预订：4 斤；黄心土豆，预订 3 斤；小香蕉，预订 22 斤；沃柑，预订 25 斤等；均有单价及金额，制单人：树**、复核人：汪**；

查 2025-12-21 审核当日送货单，单号：XS-202512210009，送货日期：2025-12-21，送货地址：东航研发中心一期，商品名称：小鸡毛菜，预订：18 斤；青椒，预订 1.3 斤；小香蕉，预订 30 斤；粑粑柑，预订 30 斤等；均有单价及金额，制单人：树**、复核人：汪**；

单号：XS-202512210012，送货日期：2025-12-21，送货地址：徐汇漕溪北路，商品名称：二黄鸡（净），预订：200 斤；广东清远鸡，预订 15 斤等；均有单价及金额，制单人：树**、复核人：汪**；

另有客户上海东方航空食品有限公司下达的《订货单》，订货单号：1251220049，需求部门：加工-加工荤菜，到货日期：2025-12-21，物品名称：60g 鲍鱼，单位：公斤，数量：5；蛭子王，单位：公斤，数量：2；

本次审核期间未有鲜禽蛋、猪牛羊等鲜畜肉的采购及销售活动，下次审核关注。

查看配货配送车辆线路管理情况，划分线路、司机、配送客户较固定，基本无异常；

4) 不涉及首件检验过程。

5) 采取防范人为错误的措施：采用先进先出、专人管理库房的方式进行控制，每日进行检查，目前控制采购量，日配食材目前基本无储存情况，冷冻库内存放有冻品肉类不在此次认证范围内，两个冷冻柜暂未使用；



现场观察：现场分拣按客户名称分区域存放，有客户名称的简易标识，食材均有基本防护，包装完好，冷藏库运行正常，食材分拣后暂存在栈板上；

基本满足标准要求。

2) 采购管理情况：

公司在《管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案》；

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

目前企业采购的产品和服务主要有：蔬菜、水果、禽畜、水产、禽蛋、禽肉、厂房租赁、车辆出租、检测试剂等。目前固定合格供方为8家，其余会根据市场行情，是否应季，价格因素等各方面寻找临时供应商进行采购。

提供《供应商调查评定表》，包含供应商8家，考察项目包括：设备能力、人员能力、检测能力、食品安全保障能力等信息。评价人：杨芬、梁文 批准：梁武
时间：2025年6月15日。查看“上海金禄茂供应链管理有限公司”、“上海锦乐贸易有限公司”、“上海光颖食品有限公司”、“上海金旦食品有限公司”、“上海银澳房屋管理有限公司”、“上海德到新能源汽车有限公司”、“上海帝荣实业有限公司”、“上海市宝山区斌斌肉类经营部”均列为合格供方。较上一年度有了补充和完善。

抽查供方资质如下：

1. 抽蔬菜、水果供方：上海金禄茂供应链管理有限公司，营业执照编号：91310118MAE5GG3E1W。提供了2025年12月19日花王青菜、丝瓜、红椒、大葱、香菜等农残检测报告，显示合格。

2. 抽禽畜肉供方：上海锦乐贸易有限公司，营业执照编号：913101097480602571。

提供猪-胴体

2025年12月18日动物检验检疫合格证明，编号：3602206610；肉品品质检验合格证编号017669182。

提供了牛-分割肉2025年12月15日动物检验检疫合格证明，编号：4119794000。

抽鸡-分割肉2025年11月22日动物检验检疫合格证明，编号：3743513442。

3. 抽水产品供方：上海光颖食品有限公司，营业执照编号：91310113MA1GM0PY0J。提供了备案证书，备案号YB13101130024475；

提供小黄鱼外检报告，编号10241013458，检测项目包括感官、水分、挥发性盐基氮、组胺、无机砷、铅、镉、铬、甲基汞、多氯联苯、六六六、DDT等16项，检测结果均为合格，检测时间2025年5月6日，检测机构台州方圆质检有限公司。另外抽查带鱼段、鲍鱼等外检报告，均符合。

4. 抽禽蛋供方：上海金旦食品有限公司，营业执照编号：913101076873369848。提供有食品经营许可证JY13101070206343，有效期至2029年3月27日；

抽提供鲜鸡蛋检测报告，报告编号：2025041142，检测项目：感官、氟苯尼考、恩诺沙星、志贺氏菌、β型溶血性链球菌、沙门氏菌等6项，检验结论：合格，检验依据：GB2749、GB31650.1，报告时间：2025.4.23，检测机构：河北安普检测技术服务有限公司；

5. 抽企业自查农残检测，2025年12月19日花王青菜、丝瓜、红椒、大葱、香菜等农残检测报告等均合格。

另外抽查厂房租赁及废弃物处理供方上海银澳房屋管理有限公司（外包方），提供了房屋租赁合同，供方评定记录，抽查车辆租赁供方“上海德到新能源汽车有限公司”，提供了车辆租赁合同，供方评定记录等，较上年度有所规范。

现场观察，基本按采购的原包装直接出货
消毒液、洗手液、酒精在正规超市采购。



询问部门负责人，其表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

提供了审核周期内的采购计划安排，抽查2025. 12. 13包括鲜金针菇5斤，猪寸爪10个，猪尾巴10斤；2025. 12. 17有牛腩10斤，六和鸡腿9箱，平湖草鸡10kg等采购需求及安排；另外抽查2024. 12. 30/2025. 4. 10等15批次采购安排，基本合理。

12月20日夜班查看当天采购计划，提供了众合惠采购汇总，显示当天蔬菜有广东菜芯（18斤）、小鸡毛菜（48斤），有机花菜（15斤），水果有哈密瓜100斤，砂糖橘30斤，小香蕉50斤，二黄鸡（净）200斤，广东清远鸡15斤，60g鲍鱼5kg，蛭子王2kg等。

原料验收详见购销部（仓库）审核记录。

现场查看公司不涉及食品添加剂。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

3) 监视和测量管理情况：

公司在管理手册中对监视和测量资源进行了要求。

抽查“监测和测量设备管理台帐”，主要包括电子台称、温度计、农兽药残留检测仪。涉及贸易结算电子秤2台，现场有停用的电子台秤未见停用标识，已沟通建议做好标识。

查看企业现场配货分拣时使用的两台型号为TCS-150的电子台秤，涉及贸易结算；蔬菜农残检测使用的型号为CNY-1218NS的农兽药残留检测仪，均未提供有效期内的校准/检定报告，夏季使用冷藏库进行分拣暂存，但未提供温度显示仪表或内置温度计的校准报告。已开具不符合项整改。

另与负责人沟通冷藏车使用情况，负责人表示在夏季高温天气（大致为4月中旬-10月中旬）运输时会开启空调制冷，温度范围一般控制在2℃-7℃，分拣后关闭车厢开启空调制冷，温度显示达到范围内后发车，货物送达客户处客户有使用红外线测温仪对产品进行验收测温，询问审核周期内未发生客户验收时因车辆温度不当导致产品出现的异常，已沟通建议每年在冷藏车空调使用前对冷藏车的温度显示装置进行校准，或用经校准的温度计定期对该装置进行比对，制定比对判定标准，下次审核关注。

不涉及标准溶液的管理。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中对可追溯性、撤回/召回进行了规定，并策划了《食品标识和可追溯控制程序》，在程序文件中，对产品标识方法、进货产品检验状态、产品标识等进行了规定，同时明确了产品追溯流程及启动召回的情况等，策划基本充分。

提供了产品召回撤回演练计划、产品召回小组成员名单、产品召回演练记录。

演练日期：2025年8月12日

演练产品：芹菜

模拟演练召回原因：客户反馈，芹菜有烂叶子（该模拟情况无较大食品危害，已沟通下次改进）

情况描述：2025年8月12日 15点30分，接到客户反馈，2025年8月12日批次芹菜有烂叶子，需要召回

原因分析：芹菜在运输过程中，由于和其他硬物接触，造成部分芹菜叶损坏腐烂。

召回及处理情况：

本公司合计采购该批次产品100KG，已销售100KG。召回方案：立即张贴告示，说明该批次产品存在问题。对问题芹菜进行退回处理。

演练评价：整个召回演练系统是有效的，适宜的产品实现的追溯过程基本满足要求。

5) 产品放行管理情况：



公司主要提供初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）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、到货验收，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内文件未发生更新。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一般包括危害控制计划验证；PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；外包方管控验证；产品安全性验证等，购销部（销售）主要负责产品的安全性验证，其他验证见相关部门审核记录。

初级农产品（蔬菜、水果、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品）的销售，各类验证以现场感官检查，数量、规格确认为主，对空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求。销售行业对微生物验证无特殊要求，主要通过日常管控为主，销售过程产品不直接与产品接触生产加工用水，水主要用于环境和手部清洁等。

有蔬菜农残自测报告、肉类检疫证明详见购销部（销售）危害控制计划的实施审核记录。

本部门涉及 OPRP1：蔬菜验收、肉类验收。

销售行业对微生物验证无特殊要求，主要通过日常管控为主，销售过程产品不直接与产品接触生产加工用水，水主要用于环境和人员手部清洁等。

查原材料验收管理：

到货、放行检查品种、规格、数量、外观质量等；果蔬类每天自测农残，肉类每批收集检验检疫合格证明，其它食材每批收集检测报告；

抽验收涉及的《验收明细表》，

原材料名称：二黄鸡（净），数量：15 斤，采购验收日期：2025.12.17；

原材料名称：冰鲜带鱼切段（去头），数量：6 公斤，采购验收日期：2025.8.31；

原材料名称：油麦菜 15 斤，韭黄 18 斤，爱媛果冻橙 15 斤，小香蕉 30 斤，验收日期：2025.12.19；

原材料名称：牛腿肉，数量：10 斤，验收日期：2025.6.18；

原材料名称：鸡蛋，数量：30 斤，验收日期：2025.12.12；

查看夜班现场员工梁文正在验收分割鸡，验证感官、重量等，无异常；询问负责农残检测的人员陈永彬，其表示预计在次日凌晨进行批量检测，现场要求其示范操作，取生菜样品，观察其在样品处理、设备使用、结果读取及上传方面较为熟练，经过华测的专业培训，能力满足要求，详见 F7.2、H3.2 条款审核记录，农残检测结果双人复核；

过程检查：产品以感官判定为主，发现不合格食材直接作为湿垃圾废弃处理，采购一般至供应商处现场挑选检查，不合格食材产生量极少。

成品放行管理情况：

销售行业的特殊性，销售服务过程放行等同于成品放行，主要由购销部（销售）依据客户订单，动态管理为主，满足客户订单和要求为主。

产品放行控制基本符合。

6) 管理体系的验证、评价和分析

食品安全小组策划了《验证确认控制程序》，策划的验证内容包括：对危害分析的输入，前提方案/危害控制计划的有效性、成品的安全性验证等方面，并规定了验证的频率、方法、职责等。

供了



“HACCP 验证报告”验证时间：2025.09.05，验证人员：梁文、杨芬；验证结论：经验证，HACCP 计划得到有效实施，并持续控制危害，控制措施能够按照预期有效控制相应危害。

“OPRP 验证记录表”验证时间：2025.09.05，验证人员：梁文、杨芬；验证结论：OPRP 的实施能够达到预期效果。

“GHP 和 PRP 验证记录表”验证时间：2025.09.05，验证人员：梁文、杨芬；验证结论：良好卫生规范（GHP）和前提方案 PRP 的实施达到了预期效果。

“验证结果的评价分析记录”，验证项目包括了 HACCP 计划的验证、CCP 的验证、最终产品的检测、体系内部审核等项目，分析日期：2025.09.05，分析人员：梁武、梁文、杨芬，结论：①体系的整体运行满足策划的安排和本组织建立的食品安全管理体系及 HACCP 体系的要求②无食品安全管理体系及 HACCP 体系改进或更新的需求③无表明潜在不安全产品高事故风险的趋势④证明已采取的纠正和纠正措施的有效。

——不涉及生产加工用水，仅使用自来水用于清洁使用，产品的安全性验证详见购销部（销售）审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见购销部（销售）审核记录。

公司在管理手册 9.1 条款对需要进行监视和测量的食品安全/HACCP 绩效进行了规定，包括监视和测量的对象，监视、测量、分析和评价的方法，监视和测量的频次和时机，评价食品安全/HACCP 绩效所依据的准则和适当的参数，分析和评价的频次和时机等内容。基本符合标准的要求。

组织对监视和测量的食品安全绩效：

产品检测：1、每批次收集供应商提供检测报告，农残自测（主要对果蔬进行农残检测）。

体系内审、管理评审、确认验证工作依据公司策划的时间间隔进行开展，常规情况下每年 1 次；

相关方意见反馈每年进行一次统计，按企业程序文件、顾客满意度调查表等信息体现，并及时处理；

食品安全小组组长表示上述的监视、测量、分析和评价，按照公司策划的体系文件、规章制度、法律法规及相关方要求等进行开展，未见明显异常。

现场抽查：

管理目标考核已基本完成；见各部门记录；

过程运行的管控证据见购销部审核记录；

内审实施情况见 F9.2\H5.3 条款审核记录；

基本满足标准要求。

食品安全小组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，有验收记录，基本符合，本审核周期内采购不合格情况偶发个别鲜活水产路途中缺氧死亡，不合格采用换货补货处理；

2) 审核周期内未发生重大顾客投诉情况，平时提出意见和建议及时按顾客要求处理合格；

3) 通过管评、内审，体系过程绩效的监视和测量数据评价食品管理体系的绩效和有效性；——见领导层、食品安全小组审核记录；

4) 策划得到有效实施；——见食品安全小组审核记录；

5) 针对识别出的风险和机遇采取了相应的措施，目前正在实施过程中；

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) 食品安全小组策划和组织了各项验证活动，基本符合标准要求。

7) HACCP体系中致敏物质管理、食品防护、食品欺诈预防



公司在《管理手册》中8.4,10条款进行了规定,并策划了《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,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,公司主营为水果蔬菜、鲜禽蛋、鲜畜禽肉、水产品等,涉及过敏源食品主要为禽蛋类鸡蛋等、水产品鱼虾类等,鱼虾有专门塑料水桶活养,鸡蛋等存放在单独区域,但配送过程分区放置以及过敏原标识还需加强,已沟通。

公司在管理手册的8.4.11条款进行了规定,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。

在计划中对仓库在建筑物外部安全,包括外来人员管理;内部安全有人员、消毒剂、清洗剂、盘点工器具等;配送安全有人员、卫生检查、追溯实现;储存安全有进出人员和物品控制、卫生和存放管理、有毒有害物品管理;人员管理有背景调查、安全程序培训、携带物品管理和检查等;信息安全有客户资料、库存、成本等;其他安全有溯源和召回管理等进行了评估并制定了对应的计划及控制措施。

——查见《食品安全防护评估表》,有评估内容、定性判定,内容包括外部、内部、加工、储藏、供应链、水和冰、人员、信息等安全项目,在是否处打“√”表示,评估人:梁文、杨芬,评估日期:2025年9月5日,评估的基本适宜、准确

——通过食品防护演练的方式,对食品防护计划的有效性进行验证,查有《食品安全防护演练记录》,演练时间:2025-07-20,模拟情况为供应商张经理外来人员试图进入装车现场,被工作人员礼貌拦下,有演练评价:通过此次演练,证明了公司外部安全防护措施运行有效。

现场观察:

仓库管理有专人负责,有粘鼠板、灭蝇灯等基础设施,食材基本没有裸露存放,用箱子、塑料筐盛装;食材分类分区域储存;根据客户订单进行分拣后分区域存放,目前基本当天采购当天配送,基本无库存;

分拣区仓储区均设置有摄像头,询问监控视频保存时间为30天。

对外来人员询问健康状况;

销售行业产品不直接与水接触,使用城市管网自来水进行卫生清洁,水不与产品接触,未见到明显异常;

食品防护基本符合标准要求。

公司在《管理手册》中对食品欺诈进行了规定,制定有《食品欺诈预防控制程序》,策划了识别潜在的脆弱环节;制定预防食品欺诈的措施;根据脆弱性,对措施的优先顺序进行排序等,每年至少一次薄弱性评估。

公司提供了《脆弱性分析记录》,识别的原辅料不全面,已沟通。分析人员:梁文、杨芬 分析时间:2025-06-06。通过原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度等方面进行评估,以识别掺假或冒牌风险,综合风险等级:低。

查见:

——《食品防欺诈确认记录》,确认结论:控制措施能使食品欺诈控制到可接受水平。确认人:梁文、杨芬 时间:2025-06-06;



——《食品防欺诈验证记录》，验证结论：控制措施能使食品欺诈控制达到了预期效果。验证人：梁文、杨芬 时间：2025-09-05；

询问采购负责人表示审核周期内未发生食品欺诈事件，会根据相关原料发生的舆情不定期调整原料的脆弱性评估内容。

2.3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。

FH:提供：年度内审计划、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10-11日；审核组组长：杨芬（组长） 梁文（组员），有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审组组长杨芬面谈，内审员对内审的要求及标准有简单了解，回答不够清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，能力需要继续提高，已沟通要求继续加强标准和审核知识学习；

查《审核计划》覆盖了FH体系标准要求的条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽办公室审核条款F7.2.3\H3.2条款，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；发现食品安全小组由组长（杨芬）进行审核，已要求进行整改。

查《不符合项报告》：共计1项；涉及部门：购销部，不符合项内容：办公室未能提供2025年9月份的目标统计结果，不符合（ISO22000:2018标准6.2条款HACCP体系认证要求（V1.0）标准2.4.2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，2025.10.12经内审员验证后，不合格已经关闭，并提供了2025年10月12日进行的整改培训，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：

经过内审认为，本公司建立的食品安全管理、危害分析与关键控制点（HACCP）体系基本得到保持、有效，基本符合ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）认证要求标准要求。内部审核基本符合标准要求。

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。

本次管理评审日期：2025年10月27日。

查《管理评审计划》，计划于2025年10月27日进行管理评审，编制人杨芬，批准：梁武，日期：2025年10月18日。

管理评审会议于2025年10月27日在公司召开，会议由梁武（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 办公室 购销部签到表。

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，体系确认、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、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制：杨芬、审



核：梁武，日期：2025年10月27日；

管理评审结论：评审结论：

1、公司管理体系方针包含有公司对消费者的承诺、员工的职责及追求的目标，包含有公司应遵守国家的法律法规及其要求及持续改进三个承诺，公司食品安全/HACCP 方针是可持续的及适宜的；公司目标是可实现的及完全可行的。公司的目标现已进行分解，有望逐步实现。

2、管理体系文件基本适宜、可行的。

3、经合格性评价，现在识别的相关法律法规要求，均是符合和有效的，公司无重大食品安全安全问题发生。

4、无重大消费者投诉事件发生。

5、各部门资源配备基本符合要求。

6、上年度的管理评审改进项已按计划得到落实，并验证有效。

7、本公司建立的一体化的管理体系及其过程基本上是适宜的和有效的；

8、适宜性评价：自贯彻实施 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点(HACCP) 体系认证要求 V1.0 标准，开展食品安全、HACCP 管理体系运行以来，建立了符合标准要求又能适合公司管理实际特点，又可操作的管理体系，初步提高了满足公司内外部环境的能力，通过对体系实施的评价，公司建立的自我完善、自我改进的运行机制是健全适宜的。

9、充分性评价：会议认为，通过近段时间的体系运行，公司的食品安全、HACCP 体系已具备了满足市场，满足消费者及其他相关方潜在的和未来的需求和期望的能力。

10、有效性评价：会议认为，通过对体系的试运行和不断完善，公司的管理体系初步实现了标准化，规范化和程序化，方针能够体现公司的方向，目标符合公司实际，切实可行，整个的运行是有效的

查《管理评审改进计划》：涉及 1 项，加强食品安全知识培训；已于 2025 年 10 月 28 日对主要部门负责人进行培训，培训课题：食品安全知识培训：针对管理评审改进措施提出的问题进行了整改，改进措施基本符合要求。

2.4 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购销部负责。

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：

公司制定有《不符合控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》，对不合格品的管理进行了规定。

现场询问及沟通：

食材采购来自合格供方，水果蔬菜每批进行农残自检，鲜畜禽肉每批索要动物检疫合格证明，鲜禽蛋及水产品每批索要检验合格报告等；



食材验收主要由购销部（销售）负责，验收合格放行入库或购销部（销售）直接开展分拣、配送工作；部门负责人表示审核周期内未发生采购食材及验收不合格情况。

销售行业的特殊性，销售的食材产品原料基本同成品，部门负责人表示审核周期内销售产品及交付过程未发生配送不安全产品的情况，也未发生食品安全事故，公司业务开展初期发生过漏发货错发货等异常投诉情况，及时沟通退换货处理，确保顾客满意。

查看企业与客户在企业微信中有“投诉反馈群”，查看近期反馈一条记录为鸽子规格小，处理方式为联系供应商更换进货渠道，审核周期内未发生食品安全危害相关的投诉。

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、管理评审中发生不符合情况，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:

顾客投诉的处理主要由购销部负责，查看企业与客户在企业微信中有“投诉反馈群”，查看近期反馈一条记录为鸽子规格小，处理方式为联系供应商更换进货渠道，审核周期内未发生食品安全危害相关的投诉。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域: 无

2) 组织机构: 无

3) 管理体系: 于 2025.6.5 食品安全组长变更为杨芬; 外包过程变更为废弃物处理; OPRP1 蔬菜验收行动准则变更为每批自测农残, 抑制率<50%;

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): 无

9) 联系方式: 无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上年度不符合项:

1、与内审组组长梁文、组员陈永彬面谈，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，存在能力不足。面谈负责人梁武对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不

足；本次审核内审组长变更为杨芬，与内审组员梁文面谈，基本知道内审的基本要求，负责人梁武对管理评审的流程和要求基本了解，该不符合项未再次发生；

2、仓库分拣区未配备灭蝇灯、粘鼠板等防虫害设施，门口墙缝有较多蚊蝇尸体未及时清理，大门不装卸货时保持常闭，但门缝存在鼠害进入风险；现场观察已整改完毕，本次审核未再次发生。



五、认证证书及标志的使用

管理者代表杨芬表示认证证书及标志主要用于投标以及业务宣传，现场未发现违规使用情况。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

无变化

经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，上海众合惠网络科技有限公司的

质量 环境 职业健康安全 能源管理体系 食品安全管理体系 危害分析与关键控制点体系：

审核准则的要求	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input 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

推荐意见： 暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

保持认证注册

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，保持认证注册

暂停认证注册

扩大认证范围

缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:陈丽丹、任泽华



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。