

项目编号：11612-2024-QEOF

# 管理体系审核报告

## (监督审核)



组织名称：巴州天山壹品农牧开发有限公司

审核体系：质量管理体系（QMS）50430（EC）

环境管理体系（EMS）

职业健康安全管理体系（OHSMS）

能源管理体系（ENMS）

食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

其他

审核组长（签字）：张丽

审核组员（签字）：\

报告日期：2026年1月14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：张 丽

组员：\



## 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	张丽	组长	Q: 审核员 E: 审核员 O: 审核员 F: 审核员	N1QMS-3216621 2023-N1EMS-3216621 2023-N1FSMS-3216621 2023-N1OHSMS-3216621	29.07.01, 29.07.02, 29.07.03, 29.07.04, 29.07.06, 29.07.07, 29.07.08, 29.07.09 FI-1, FI-2

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	曹志业、刘保军	向导	受审核方
2	\	观察员	\

### 1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（质量环境职业健康安全食品安全管理体系危害分析与关键控制点）认证后，进行第一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：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015,O: GB/T45001-2020 / ISO45001:2018,F: 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：《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》CNCA/CTS 0013-2014（CCAA 0021-2014）、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：《中华人民共和国宪法》、《中华人民共和国刑法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国计量法》、《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国招标投标法》、《中华人民共和国消防法》、《食品标识管理规定》、《国家食品安全事故应急预案》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国大气污染防治法》、《中华人民共和国水污染防治法》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《食品召回管理规定》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：《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）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：2026年01月12日 10:00至2026年01月14日 14:00实施审核。

审核覆盖时期：自2025年01月11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）：

Q：资质范围内的散装食品（含冷藏、冷冻食品）销售

E：资质范围内的散装食品（含冷藏、冷冻食品）销售所涉及场所的相关环境管理活动

O：资质范围内的散装食品（含冷藏、冷冻食品）销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于新疆巴州和静县莫呼查汗扶贫开发农场巴州天山壹品农牧开发有限公司资质范围内的散装食品（含冷藏、冷冻食品）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）

审核地址：新疆巴州和静县莫呼查汗扶贫开发农场

经营地址：新疆巴州和静县莫呼查汗扶贫开发农场

办公地址：新疆巴州和静县莫呼查汗扶贫开发农场

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：\

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：\

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（）项，轻微不符合项（0）项，涉及部门/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（或提交纠正措施计划）时限：\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2027年1月12日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合项关注，HACCP体系验证、OPRP监控等。

3) 本次审核发现的正面信息：

重视服务现场质量、食品安全、环境因素、危险源控制和管理工作，现阶段服务质量食品安全问题，环境管理，职业健康安全控制状态良好。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好；依据标准要求并结合实际，有效地策划和运



行管理体系，并持续改进其有效性；最高管理层能够积极参与，以身作责，带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求；能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

2) 风险提示： 产业政策和行业风险需要企业进一步加强关注，以便更好的识别、降低风险和把握机遇，促进企业发展。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜： \

## 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

本年度实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审，基本适宜，并符合现状；查见“过程目标考核清单”2025年度统计结果达到目标要求，如下：

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
总目标	顾客满意平均分 90 分以上	年根据调查平均分	95 分	合格
	原辅料采购合格率 100%	季度合格数/总数*100%	100%	合格
	服务交付及时率 100%	年及时交付数/总数×100%	100%	合格
	火灾事故为 0	年实际发生情况	0	合格
	废弃物合规处置率 100%	年处置数/总数*100%	100%	合格
	食品安全事故率 0	年实际发生情况	0	合格
	全年轻伤事故、车祸≤1起	年实际发生情况	0	合格
	重大安全事故为0	年实际发生情况	0	合格
办公室 (含财务)	人员持健康证上岗率 100%	年上岗数/总数×100%	100%	合格
	人员培训上岗率 100%	年岗前培训数/总数×100%	100%	合格
	为管理体系的建立、实施和改进 100% 提供资金保障	年应提供/总数×100%	100%	合格
	固体废物合规处理 100%	年处置数/总数*100%	100%	合格
	火灾为 0	年实际发生情况	0	合格
供销部	顾客满意平均分 90 分以上	每年根据调查平均分	95 分	合格
	服务交付及时率 100%	年及时交付数/总数×100%	100%	合格
	火灾事故为 0	年实际发生情况	0	合格
	废弃物合规处置率 100%	年处置数/总数*100%	100%	合格
	食品安全事故率 0	年实际发生情况	0	合格
	全年轻伤事故、车祸≤1起	年实际发生情况	0	合格
	重大安全事故为0	年实际发生情况	0	合格
	原辅料采购合格率 100%	季度合格数/总数*100%	100%	合格
	采购过程无变质、过期原料	年实际发生情况	0	合格

### 2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合

**总经理面谈内容：** 总经理面谈内容：审核对象：巴州天山壹品农牧开发有限公司 审核条款：领导作用和承诺 审核方式：与最高管理层面谈、结合体系运行证据核查 审核时间：2026年01月12日 10:30~11:00 面谈人员：公司最高管理层（总经理/刘保军）审核人员：张丽 陪同人员：曹志业；面谈核心内容（客观转述/直接引用最高管理层原话）对质量管理体系领导作用与承诺的核心认知：问：作为最高管理层，您如何理解领导作用和承诺的核心要求，以及该要求对企业生产经营的价值？答：“食品行业的核心是食品安全和产品品质，这是企业的生命线，而我们运行体系就是保障这条生命线的根本制度，5.1条款的领导作用不是形式，是要求我从顶层把质量理念落地，不是让质量部门单独干，而是我牵头、各部门联动，我的承



诺就是让体系不挂墙、真运行，所有生产经营决策都要先过质量关”；以顾客为关注焦点的落地行动：问：结合食品销售行业特点，您如何带领团队落实以顾客为关注焦点，将顾客需求融入体系运行？答：“我们的顾客分两类，一类是终端消费者，关注产品安全、新鲜度、口感；一类是经销商，关注供货稳定性、产品规格一致性。我要求市场部门每季度做顾客需求调研，调研结果直接提交我审批，然后转化为管控的具体指标，这个决策是我直接拍板的；同时，建立了顾客投诉快速响应机制，所有顾客质量投诉我要求24小时内反馈、72小时内解决，重大投诉我亲自跟进，确保顾客诉求落地”；体系绩效的监控、评审与持续改进：问：您如何监控质量管理体系的运行绩效，如何开展管理评审，针对体系问题如何推动持续改进？答：“第一，日常监控，由质量部门每月出具体系运行质量报告，包含产品合格率、顾客满意度、过程管控不合格项等核心数据，我每周必看，发现异常立即安排整改；第二，管理评审，严格按体系要求每年做1次，我亲自主持，评审内容包括体系的适宜性、充分性、有效性，结合行业政策变化、市场需求调整、内部运行问题，确定体系改进方向；第三，持续改进，针对管理评审和内部审核发现的问题，形成整改清单，明确整改责任人、整改时限，我亲自跟踪整改进度，整改完成后组织复核，复核不合格的重新整改，同时，鼓励全员提质量改进建议，被采纳的给予奖励，把持续改进变成全员行为；另外，行业政策和标准更新快，我要求质量部门第一时间解读，我组织管理层学习，及时调整体系文件，确保体系与最新法规、标准接轨”。

**理解组织及其环境、食品安全管理体系：**公司 QEOF 管理手册进行了规定，企业从事散装食品销售；企业于 2024年4月10日依据 GB/T19001-2016《质量管理体系要求》、GB/T24001-2016《环境管理体系 要求及使用指南》、GB/T45001-2020《职业健康安全管理体系 要求》、ISO22000:2018 标准以及 CNCA/CTS 0013-2014 (CCAA 0021-2014)《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》建立了四体系文件，从战略管理层面，公司领导层确定了影响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；关于气候变化：现场沟通食品销售行业气候变化因素的审核内容可分为以下维度：气候变化因素的识别完整性：组织识别了直接关联的气候变化现象，包括极端天气（高温、寒潮、暴雨、沙尘暴）、降水模式改变、气温异常波动等；同时企业有明确这些因素对各环节的具体影响，比如供应商的养殖环节的饲料作物减产、畜禽疫病高发风险，供应商加工环节的冷链能耗增加、设备故障概率上升，配送环节的运输延误、冷链断链风险等；影响程度的分析深度：经过验证组织对气候变化因素进行分级评估（如高、中、低风险），通过结合历史数据、行业案例明确风险后果，比如高温导致冷冻冷藏食品配送损耗率上升、暴雨造成原料基地减产影响供应链稳定性；同时核查分析了气候变化带来的潜在机遇，比如开发耐寒/耐旱作物品种、优化冷链技术提升市场竞争力；应对措施的有效性与落地性：组织基于分析结果制定针对性管控措施，包括预防措施（如升级冷库保温性能、优化配送路线规避极端天气区域、建立原料备选供应基地）、应急措施（如极端天气下的冷链应急配送预案、防寒/防暑应急预案）；同时将措施融入体系文件，明确职责部门、资源投入、监控指标（如极端天气下产品配送合格率、原料库存安全系数）；最高管理层的参与与决策：企业的最高管理层有将气候变化因素纳入战略规划和目标，有进行审批应对措施的资源投入（如冷链设备升级经费、应急演练预算），通过管理评审定期评估措施的适宜性（如每年评审气候变化应对效果，结合新的气象趋势调整方案）；信息更新与持续改进机制：组织有进行建立气候变化因素的动态更新机制，比如定期收集气象部门预警信息、跟踪行业气候变化影响报告，及时更新风险清单；同时针对应对措施的运行效果开展持续改进，比如通过冷链配送数据复盘，优化温度监控阈值，降低极端天气下的质量风险。

**相关方需求和期望：**相关方需求和期望，气候变化相关维度：通过现场审核发现组织有进行识别受气



候变化影响的相关方、明确其对应需求期望，并将这些要求融入管控流程，尤其适用于食品销售、冷链、物流等，属于对气候敏感的行业；识别受气候变化影响的相关方范围：组织有全面梳理与气候变化直接相关的内外部相关方，包括：外部相关方：顾客（关注冷链配送稳定性、产品新鲜度不受极端天气影响）、供应商（原料供应抗气候风险能力）、监管机构（应对气候变化的环保、食品安全法规要求）、经销商（配送时效保障、损耗率控制要求）、社区（极端天气下生产经营的环境影响）；内部相关方：一线员工（高温/寒潮等天气下的作业安全需求）、仓储物流团队（冷链设备抗气候波动的运行保障需求）；明确了各相关方关于气候变化的具体需求和期望：企业有通过调研、合同约定、沟通记录等方式，精准捕捉相关方的核心诉求：顾客：要求极端天气下产品配送损耗率 $\leq 0.5\%$ 、温度追溯数据可查询、到货时效偏差不超过2小时；监管机构：要求建立气候变化应急预案、冷链能耗符合低碳减排标准、原料产地需具备抗灾能力证明；供应商：期望组织提供稳定的订单预测，以便提前调整种植/养殖计划应对降水、气温异常；内部员工：期望配备高温/低温作业防护装备、极端天气下调整作业时长、完善应急救援机制；需求期望的转化与落地有效性：组织有将相关方的气候变化相关需求，转化为可执行的体系要求，并落实到具体环节；制度层面：在手册、冷链管控细则中明确应对气候变化的条款，如极端天气配送预案、原料供应商抗气候风险评估标准；资源层面：根据相关方需求投入对应资源，如采购防寒/防暑设备、升级冷链温控系统、建立原料备选供应基地；运行层面：企业有将相关方要求纳入绩效考核，如顾客配送损耗率达标情况与物流部门绩效挂钩、供应商抗灾能力评估结果作为合作准入条件；沟通与持续改进机制：企业有建立与相关方的气候变化信息沟通渠道，以及需求期望的动态更新机制；沟通层面：企业有定期向顾客反馈极端天气应对措施、向供应商共享气候预警信息、向监管机构报备应急预案执行情况；改进层面：企业通过顾客满意度调查、供应商评审、内部审核等方式，评估相关方需求的满足程度，并针对差距制定改进措施（如优化配送路线规避气候风险高发区域、升级冷库保温性能降低能耗）。

**良好卫生规范：**组织策划了《前提方案》，包括对散装食品的配送所涉及仓储及其所涉及场所的相关食品安全管理活动，场所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程、库存管理、空气和水质、包装材料、废弃物管理、设备与维护、产品污染风险和隔离、清洁和消毒、虫害、鼠害控制、员工卫生、工作服管理、员工健康、场所巡检、运输过程控制、装卸过程的控制、配装后的散装食品配送、返工、运输储存、来访者、培训、记录控制等进行了规定，基本符合标准要求；现场巡查前提方案的实施情况包括：建筑物和相关设施的构造与布局；与文件一致 与文件不一致 与公司提供地理位置图、平面图、设备台账一致，包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；与文件一致 与文件不一致 空气、水、能源和其他基础条件的供给；满足要求 不满足要求；现场用水为清洁地面和车辆，不接触食品；公司一般情况下散装食品销售为现买现卖，从供方直接提货送至客户处。少部分放在库房，使用城市用水；只用于清洁（洗手、车辆清洁、卫生间、办公区地面清洁），水质不与产品直接接触。污水主要是日常生活废水，废弃物主要是生活垃圾，采购、配送过程中无废弃物，包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；与文件一致 与文件不一致；虫鼠害管理；库房现场见有设置捕鼠笼和灭蝇灯等；提供2025年度虫、鼠害控制消杀记录，有捕获老鼠，夏季灭蝇等记录，符合要求，负责人：曹志业；设备的适宜性及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；与文件一致 与文件不一致；设备主要是车辆、电脑打印机，维护良好；供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）满足要求 不满足要求；来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；满足要求 不满足要求；防止交叉污染的措施；满足要求 不满足要求；库



房现场见有《食品采购管理制度》《食材进货制度》《食材原料入库管理制度》《食材原料出库管理制度》。库区道路水泥硬化，路面排水通畅。库区配备灭火器。库房砖混结构，牢固维修良好，与外界相通处有灭蝇灯、挡鼠板。库区布局合格，仓库新建，设备较好，经常维修保养，保持良好状态；货物整齐地摆放在货架上；现场查看、沟通，冷库配置有完好的安全设施，定期检查设备是否运转良好；对设备进行定期保养和维护，检查设备存在的问题并及时修复；现场提供冷库的检查、保养、维护、消毒记录；冷库有进行适当的通风和空气循环，以保证货物在储存过程中不受潮、发霉等影响，日常也有在例行检查；设置有隔离门，控制人员出入以及货物进出；进入冷库操作的人员接受相关的培训和考核，同时要佩戴防护口罩、手套等必要的防护用品；冷库配备有安全开关和警报装置、设置火灾自动报警系统；冷库设施能够随时记录冷库内的温度，对记录进行定期检查和存储；冷库日常管理规定：责任到人，专人专管；进出随手关闭冷冻库门；每日做好冷冻库温湿度统计台账；严格按照要求分类，分区域码放；该区域禁止堆放其他杂物；保持地面、墙面、货架卫生整洁；进入操作必须采取防寒措施穿戴着装；禁止出现过期，变质食材；节约能耗，随手关闭现场看冷冻库温度 $-18.5^{\circ}\text{C}$ ；清洁和消毒：现场环境和车辆日常采用单过硫酸氢钾复合盐消毒粉进行日常消毒；抽 2025 年度《冷库消毒记录表》内容包括：区域（冷库）时间（9:00；16:00）有负责人/解恒连、赵杰等签字；抽 2025 年度《车辆消毒记录表》内容包括：车牌号、消毒时间，有负责人/解恒连、赵杰等签字；消毒化学物品管理提供了管理登记台账，查看 2025 年度登记情况，有关于进出库领用数量、调制配比数量、领用人签字和审批负责人：曹志业；2025 年 7 月 20 日冷库温度记录表 监测时间：9 时 20 分 温度( $^{\circ}\text{C}$ ):  $-18.6^{\circ}\text{C}$  监测时间：20 时 01 分 温度( $^{\circ}\text{C}$ ):  $-18.5^{\circ}\text{C}$  责任人：曹志业；2025 年 10 月 11 日 冷库温度记录表 监测时间：8 时 00 分 温度( $^{\circ}\text{C}$ ):  $-18.1^{\circ}\text{C}$  监测时间：20 时 01 分 温度( $^{\circ}\text{C}$ ):  $-18.1^{\circ}\text{C}$  责任人：曹志业；2025 年 12 月 2 日 冷库温度记录表 监测时间：9 时 00 分 温度( $^{\circ}\text{C}$ ):  $-18^{\circ}\text{C}$  监测时间：19 时 57 分 温度( $^{\circ}\text{C}$ ):  $-18.2^{\circ}\text{C}$  责任人：曹志业；废弃物主要是生活垃圾，和采购、配送过程废弃物，经分类送至指定地点由扶贫管理处回收单位每天清理；提供了 2025 年度《废弃物处置记录表》内容包括：处置废物名称、数量、处置人等信息；人员卫生：满足要求 不满足要求；组织人员较少，日常通过远程管理为主，在公司现场一般以简单询问为主进行晨检，检查身体状况，无异常方可上岗，未规范记录，现场建议：产品信息/消费者意识：满足要求 不满足要求；其他有关方面。满足要求 不满足要求；提供了有效期内的健康证，以上符合要求。

**设计和开发：**与负责人沟通确认，供销部负责销售过程的设计和开发，主要设计和开发人员曹志业，在相关行业从事设计和开发工作多年，能力满足公司设计和开发的需要，公司自成立以来，专业从事散装食品销售，均依据相关标准和顾客要求进行销售，有设计和开发的相关规定，近一年以来，公司没有新服务的研发活动，原设计研发也无变更，一直按标准要求和顾客要求进行提供销售服务；查公司管理手册 8.3 条款，按标准要求，规定了销售设计和开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改，各过程要求符合标准要求；编制有设计和开发管理要求，内容符合要求；公司的销售服务流程、规范、标准等均已定型，使用的供应商固定，不对流程、规范、标准进行更改，所销售的产品及提供的服务没有进行设计和开发相关工作，随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新服务时，公司按照策划的：设计和开发要求进行设计开发，确保销售产品和服务的安全性、符合性、适用性。以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。



**采购管理/OPRP1/2 原料验收:** 公司建立并执行公司《采购控制程序》，确保外部提供的过程、产品和服务符合要求；对外部供方提供产品和服务的能力，确定外部供方的评价、选择、绩效监视和再评价的准则，并加以实施；查 提供合格供方名录：记录名称、主要产品、电话、联系人，列入日期应按评价表时间标注，与工作人员进行交流，时间需更正；提供“合格供方名录”巴州和美年商贸有限公司 副食、调料、干果、杂粮、茶叶/巴州宏财商贸有限公司 冻货/巴州南轩水产养殖专业合作社 水产/ 库尔勒润兴养殖农民专业合作社 大肉类/张兰蛋类批发 蛋类/巴州欣懿诚然蔬菜种植专业合作社 蔬菜/库尔勒裕誉鲜源畜牧养殖专业合作社 牛、羊肉/库尔勒刘月月豆制品厂 豆制品/巴州新进鸿硕商贸有限责任公司 水果.....以上供应商评价表，从资质要求、供货能力、价格方面、服务方面评价，记录评价结论：同意列入合格供方，记录评价时间、评价人：曹志业、刘保军；提供以上与供方签订的协议，协议明确供应产品副食、调料类，合同还包括了质量要求及技术标准、交货地点及方式、运输方式、验收标准、服务承诺、结算方式、双方权利义务、违约责任等。合同双方盖章生效；查以上供应商营业执照、食品生产许可证（或经营许可证）等扫描件，在有效期内；企业外包过程：车辆维修、检验检测、检定校准；查外包方：车辆维修：提供 2025 年 12 月 26 日维修费用发票，包括：轮胎 6 条，水箱 1 个，空滤 1 个，大灯 1 个，气门室盖 1 个.....共计 3100 元，开票方：库尔勒李亚周轮胎大全；检验检测：当地市场局不定期进行所售产品的检验检测；委托车管所进行运输车辆的检测等；检定校准：企业委托巴州检验检测中心进行计量器具的检定/校准，台秤上有检定合格标签，费用一单一结，双方未签订协议；公司对外包方进行选择、评价，选择资质合法、服务优质、重信誉的服务方；公司采购或服务按合同或协议实施，提供了近期采购合同：蔬菜采购合同 供应商：铁门关市缘久果蔬农民专业合作社 签订日期：20250705 有效期：一年；大肉采购合同 供应商：和硕县同创养殖农民专业合作社 签订日期：20250523 有效期：一年；辅食调料采购合同 供应商：巴州禾和美年商贸有限公司 签订日期：20250523 有效期：一年；牛羊肉采购合同 供应商：库尔勒裕誉鲜源畜牧养殖专业合作社 签订日期：20250523 有效期：一年；豆制品采购合同 供应商：库尔勒经济技术开发区豆香坊豆制品销售中心 签订日期：20250523 有效期：一年；水产采购合同 供应商：巴州楠轩水产养殖专业合作社 签订日期：20250523 有效期：一年；冻货采购合同 供应商：巴州宏财商贸有限公司 签订日期：20250523 有效期：一年；冻货采购合同 供应商：巴州顺千商贸有限公司 签订日期：20250523 有效期：一年；蛋类采购合同 供应商：巴州万良农业综合开发有限公司 签订日期：20250523 有效期：一年；OPRP1：原料验收/果蔬验收食品安全危害：食源性致病菌/大肠杆菌/沙门氏菌/单增李斯特菌，因致病菌污染蔬果而导致的食物中毒；农残、重金属残留超标；行动准则：农残速测仪抑制率 $\leq 50\%$ ，农药残留符合基地规范种植和 GB2763 规定；敌敌畏 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，对硫磷 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ，辛硫磷 $\leq 0.2\text{mg/kg} \leq 0.3\text{mg/kg}$ ，敌百虫 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；重金属（以 Pb 计  $\text{mg/kg} \leq 0.1$ ，总砷：以 As 计  $\text{mg/kg} \leq 0.5$ ）食品安全组长定期检查记录和资料的完整；每年审核供应商的资质及相关许可证件；核对蔬菜农残测定性记录；OPRP2：原料验收/肉蛋验收 食品安全危害：疫病、寄生虫、致病菌污染；重金属、农残、药残、瘦肉精、激素等 行动准则：挥发性盐基氮/（ $\text{mg}/100\text{g}$ ） $\leq 15$ ；六六六  $\leq 0.2 \text{ mg/kg}$ 滴滴涕  $\leq 0.2 \text{ mg/kg}$  铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$  镉（以 Cd 计） $\leq 0.1\text{mg/kg}$  无机砷（以 As 计） $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ；铬（以 Cr 计） $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，食品安全组长定期检查记录和资料的完整；现场查看了放行保留证据：食用农产品合格证 食用农产品名称：鲜鸡蛋 万良农业综合开发 数量(重量)：\*\*生产者盖章或签名：万雄联系方式：13565084401 产地：新疆和硕县 开具日期：2025 年 12 月 10 日我承诺对产品质量安全以及合格证真实性负责；不使用禁限用农药兽药、不使用非法添加物、遵守



农药安全间隔期，兽药休药期规定，销售的食用农产品符合农药兽药残留食品安全国家标准；食用农产品合格证 食用农产品名称：鲜鸡蛋 万良农业综合开发 数量(重量)：4 生产者盖章或签名：万雄 联系方式：13565084401 产地：新疆和硕县 开具日期：2025年12月3日我承诺对产品质量安全以及合格证真实性负责：不使用禁限用农药兽药、不使用非法添加物、遵守农药安全间隔期，兽药休药期规定、销售的食用农产品符合农药兽药残留食品安全国家标准；食用农产品合格证 食用农产品名称：鲜鸡蛋 数量(重量)：\*生产者盖章或签名：万雄联系方式：13565084401 产地：新疆和硕县 开具日期：2025年12月8日我承诺对产品质量安全以及合格证真实性负责：不使用禁限用农药兽药不使用非法添加物；遵守农药安全间隔期，兽药休药期规定；销售的食用农产品符合农药兽药残留食品安全国家标准；食用农产品合格证 食用农产品名称：鲜鸡蛋 数量(重量)：\*\*生产者盖章或签名：万雄 联系方式：13565084401 产地：新疆和硕县 开具日期：2025年12月5日 我承诺对产品质量安全以及合格证真实性负责：不使用禁限用农药兽药、不使用非法添加物、遵守农药安全间隔期、兽药休药期规定、销售的食用农产品符合农药兽药残留食品安全国家标准；食用农产品合格证 食用农产品名称：鲜鸡蛋 巴州万良农业综合开发 数量(重量)：有限 生产者盖章或签名：万雄联系方式：13565084401 产地：新疆和硕县 开具日期：2025年12月7日我承诺对产品质量安全以及合格证真实性负责：不使用禁限用农药兽药、不使用非法添加物、遵守农药安全间隔期，兽药休药期规定、销售的食用农产品符合农药兽药残留食品安全国家标准；每年审核供应商的资质及相关许可证件；对供方提供产品进行验收并验证供方报告：提供“成品（冻熟虾）”检验报告 检验机构：湛江港洋水产有限公司 送检单位：湛江港洋水产有限公司 报告时间：20250522 检验结论：符合 依据标准：GB7718-2025、GB28050-2025；提供“冷冻黄秋葵”检测报告 检验机构：山东中正食品科技检测有限公司 送检单位：莱阳星胜食品有限公司 报告时间：20250401 检验结论：符合 依据标准：GB23200.113、GB23200.121-2021、GB/T20769-2008；提供“冷冻薯条”检测报告 检验机构：梅里埃检测技术（青岛）有限公司 送检单位：辛普劳（中国）食品有限公司 报告时间：20250420 检验结论：符合 依据标准：GB2762-2022；提供“鱿鱼圈”检验检测报告 检验机构：英格尔检测认证（山东）有限公司 送检单位：荣成市天和食品有限公司 报告时间：20250510 检验结论：符合 依据标准：GB10136-2015、GB2762-2022；提供“速冻甜玉米粒”委托检测报告 检验机构：石家庄海关技术中心 送检单位：张家口万康食品有限公司 报告时间：20250524 检验结论：符合 依据标准：GB2761-2017、GB2763-2021；提供“黑代可可脂巧克力豆”检测报告 检验机构：广东省江门市质量计量监督检测所 送检单位：江门高迪食品有限公司 报告时间：20250102 检验结论：符合 依据标准：GB29921-2021、GB2762-2022、GB9678.2-2014；提供“60g 鲜脆榨菜丝”厂检报告 检验机构：四川省惠通食品有限责任公司 检验单位：四川省惠通食品有限责任公司 报告时间：20250613 检验结论：符合 依据标准：GH/T1012-2022；提供“泡酸菜”检测报告 检验机构：成都市华测检测技术有限公司 委托单位：四川省简阳立丰食品有限公司 报告时间：20250226 检验结论：符合 依据标准：国家市场监督管理总局令第70号、Q/SLF0005S-2023、GB2760-2024；提供“糖纳红小豆”检测报告 检验机构：江苏佳信检测技术有限公司 委托单位：久和食品（德州）有限公司 报告时间：20250106 检验结论：符合 依据标准：GB/T21270-2007、《定量包装商品计量监督管理办法》、国家市场监督管理总局令（2023）第70号、客户提供技术要求；提供“虫草花”检验检测报告 检验机构：江苏华麟一合生物科技有限公司 委托方：古田伟芹食品有限公司 报告时间：20250219 检验结论：符合 依据标准：GB7096-2014；提供“虾皮”检测报告 检验机构：福建省国鼎检测技术有限公司 委托单位：苍南县海翔水



产食品厂 报告时间：20250713 检验结论：符合 依据标准：SC/T3205-2016；提供“干海带”检测报告 检验机构：厦门泓益检测有限公司 委托单位：永泰县航莲食品有限公司 报告时间：20250407 检验结论：符合 依据标准：SC/T3202-2012；提供“粉条”检测报告 检验机构：众平检测有限公司 委托单位：禹州市良田农业开发有限公司 报告时间：20250605 检验结论：符合 依据标准：GB2760-2024；蔬菜、水果验收：提供“香菇”检验检测报告 检验机构：江苏华麟一合生物科技有限公司 委托单位：古田伟芹食品有限公司 报告时间：20250219 检验结论：符合 依据标准：GB7096-2014；提供“芽菜”检验检测报告 检验机构：四川天府检验检测集团有限公司 委托单位：宜宾市宜香食品有限责任公司 报告时间：20250805 检验结论：符合 依据标准：Q/YXS0001S-2021、GB2714-2015；注：最近一年未进行水果采购和销售；另外现场提供有每批次供应商市场出货的蔬菜的农残检验单和标签，均为符合标准要求；肉类验收：提供“猪蹄”委托检验报告 检验机构：沂南县检验检测中心 送检单位：临沂实泰食品有限公司 生产时间：20251010 检验结论：符合 依据标准：SB/T10379-2012；提供“肉片”检验检测报告 检验机构：安丘市检验检测中心有限公司 送检单位：潍坊鑫帆食品有限公司 报告时间：20250214 检验结论：符合 依据标准：SB/T10379-2012、GB2762-2022；提供“带皮鸭胸”检验检测报告 检验机构：佳信检测 送检单位：巨野润邦食品有限公司 报告时间：20250504 检验结论：符合 依据标准：GB2707-2016、GB16869-2005、GB31650-2019、农业农村部第 250 号公告、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》、GB31650.1-2022、GB2763-2021、GB2762-2022；供方评价及采购控制符合标准要求。

**OPRP3 配货和运输/销售服务提供：**组织基本情况：巴州天山壹品农牧开发有限公司，成立于 2016 年 2 月 26 日，注册地址：新疆巴州和静县莫呼查汗扶贫开发农场，审核地址：新疆巴州和静县莫呼查汗扶贫开发农场，持有经营许可证，经营范围包括：散装食品销售；现场员工 11 人，含办公、库管、司机、销售及管理层人员；审核现场设置有常温库房和冷库、办公室，总面积为 1000m<sup>2</sup>，其中冷库一个 50 平方米（-18℃ 及以下），常温库房（8~12℃）50 平方米，办公室 50m<sup>2</sup>；企业配备有办公桌、打印机、电脑等办公设备，配备有 5 台小型货车，1 台冷藏车，用于运输冷鲜肉等有温湿度要求的产品；现场无特种设备；搬运装卸货物采用电三轮车、平板车操作；现场环境和车辆日常采用单过硫酸氢钾复合盐消毒粉进行日常消毒，有洗手消毒设施和防鼠板、灭蝇灯，无防鸟设施，现场提出改进；环保安全设施/设备：现场配备有灭火器、应急灯等，现场粘贴有各种安全标识和操作规程；监视测量设备/仪器包括：电子秤、台秤、农药残留检测仪以及冷库温度控制系统、库房的温湿度计等；公司设置了组织架构，包括：总经理、食品安全小组，供销部、综合办公室；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；上班时间为 8:00-12:00，13:00-17:00，8 个小时，共一班；建议员工满足每天 8 小时的工作时间，保证员工有充足的休息时间，确保员工的身心健康；客户方每日 22:00 前将第二天所需的物品清单通过微信和电话的方式传递给公司，公司经汇总后，将所需配送的货物品种及数量发给公司的合格供方，供方在接到信息后，提前将货物准备好，同时放在与公司商量好的地点，或提前将所需货物运至公司库房；公司同时将第二天需配送的单据发给公司配送员，配送员在第二天 5:00 左右按照配送单备货，8:00 将货物配送到客户处；外来人员未经允许禁止进入仓库现场；常温库面积 50m<sup>2</sup>，进行散装食品的存储，现场温度 19℃，湿度 15%，现场存放的蔬菜、水果、鸡蛋等；现场发现存放的产品未进行隔墙离地和上架储存，也未进行编号和标识，以上现场提出改进建议；现场询问负责人曹志业，仓库采取先进先出，近效期先出；现场仓库采光良好，有通风降温空调系统，装有监控摄像头；冷库总面积：50m<sup>2</sup>，现场温度-18℃以下，现场存放的鸡白条、猪



肉、羊肉、牛肉等，盛放在白色塑料框内，也为进行隔墙离地个上架储存；现场也未进行产品标识；现场询问负责人曹志业，仓库采取先进先出，近效期先出；仓库采光适宜，有温控显示系统；现场提供销（进）货凭证；每日凌晨5点开始配送，根据甲方要求在8点-10点之间到货，配送路上时间为约2小时左右；现场见配送员曹志业、蔡琼晖等，洗手后进入库房根据配送明细单进行货物的选择，并搬运上车；现场查配送车辆：新 MBOP29 厢式货车 新 M 天然气、新 MD5T29 轻型厢式货车 新 M 汽油/天然气、新 MA1G16 轻型厢式货车 新 M 天然气、新 M2936Q 小型普通客车 新 M 汽油、新 M16279 轻型普通客车 新 M 汽油、新 MF1A05 轻型厢式货车（冷藏车）新 M 柴油，以上均在车检有效期内，状态良好；现场物资装车摆放整齐；现场查看驾驶员：赵杰、张丽、杨梅、曹志业等驾驶证，有效；配送明细单上的货物装车后，由配送人员检查车辆密闭情况，无超载、无内部积水、应防雨防水防晒、无异味、无有毒有害物质混装等情况，合格才能发车；运输途中箱货上锁禁止中途开启，到达客户进行验收检查，客户当面验货，检查包装完整性，产品品目、产品数量，核对无误后顾客签单。有效保持送货单的客户签单签名；车辆日常维保，由配送员自行进行，日常维保后，配送员会将维保单据通过微信传至公司；现场见2025年度公司微信上的维保单据，主要是机油的更换；车辆维护保养完好，配送完成后配送员要将车辆清洗干净，车厢内采用单过硫酸氢钾复合盐消毒粉进行日常消毒，清水冲洗干净晾干，并检查车辆状况，轮胎情况等；车辆按国家要求进行相应频次的年检；能够持续满足运行需要；目前取消了总质量4500千克及以下普通货运车辆营运证、驾驶人员从业资格证以及企业道路运输经营许可证；配送明细单上的货物装车后，由配送人员检查车辆密闭情况，无超载、无内部积水、应防雨防水防晒、无异味、无有毒有害物质混装等情况，合格才能发车；日常配送时，均有企业自行配送；运输途中箱货上锁禁止中途开启，到达客户进行验收检查，客户当面验货，检查包装完整性，产品品目、产品数量，核对无误后顾客签单，有效保持送货单的客户签单签名；车辆日常维保，由配送员送往汽车修理厂进行维护保养，提供维护保养记录；OPRP3：配货和运输 OPRP 食品安全危害：畜禽肉冷藏运输过程细菌繁殖、食物变质，微生物超标；车辆清洁消毒不到位导致交叉污染；行动准则：运输保险柜温度 0~4° C，湿度<80%；现场提供2025年度的“运输温度/湿度检查记录”符合策划控制要求；审核现场查看 3.5° C，湿度 60%；符合；食品安全组长定期检查记录完整；温度计、湿度计定期校准；公司制定有相应的方法和程序进行过程确认，提供了销售服务过程确认记录；查：确认时间：2025年11月10日 确认人：刘保军 确认内容包括：服务人员、服务流程、服务规范等，确认结论：过程能力满足要求；抽2025年度《销售服务质量检查表》，内容包括：服务态度、客户接待、业务知识、卫生情况、日常工作规范、仪表着装等方面，以上检查结果均合格，检查人：曹志业；现场提供：2026年1月11号博湖武装部计划单

序号	品名	单位	数量	备注
	鸡蛋	kg	6	蛋类
	牛骨头	kg	2	牛羊肉/牛腱子
	草鱼	kg	3	水产/小鸡腿
	冻货/五花肉	kg	2	大肉/猪排骨
	青椒	kg	2	王来意/红椒
	长茄子	kg	0.5	西兰花
	西红柿	kg	1	圆菇
	圆茄子	kg	0.5	葫芦瓜
	胡萝卜	kg	2	生姜
	豆腐	kg	1	豆制品/香干
	小葱	kg	0.3	叶子菜/小白菜
	茼蒿	kg	0.5	菠菜
	菊花青	kg	1	香芹
	蒜苗	kg	1	美颜菜
	红提	kg	1	水果/柚子
	香梨	kg	2	砂糖橘
	小米	kg	2	副食调料/胡萝卜汁

焉耆武装部计划单：序号 品名 单位 数量 备注/鸡蛋 kg 6 蛋类/牛骨头 牛腱子 kg kg 2 牛羊肉/草鱼 kg 3 水产/小鸡腿 kg 2 冻货/五花肉 猪排骨 kg kg 2 大肉/青椒 kg/红椒 kg 1/长茄子 kg 0.5/西兰花 kg 0.5/西红柿 圆菇 kg kg 1 0.3 王来意/圆茄子 kg 0.5/葫芦瓜 kg 0.5/胡萝卜 kg 2/生姜 kg 1/香干 豆腐 kg kg 1 0.3 豆制品/小葱 小白菜 kg 0.3 1kg/茼蒿 kg 0.5/菠菜 菊花青 kg kg 0.5 1 叶



子菜/香芹 kg/蒜苗 kg 1/美颜菜 kg 1/红提 kg 1/柚子 香梨 kg 水果/砂糖橘 ..... 提供 2026 年 1 月 5 日哈得餐厅配送交付清单：葱姜蒜 大葱 新鲜 kg30/大蒜（带皮）带皮 kg 3/大蒜（去皮）散称 kg50/生姜 散称 kg30/大肉 猪排（整排）新鲜 kg 40/猪前肘 新鲜 kg30/猪腿肉 后腿, 新鲜 kg 90/猪五花肉 新鲜 kg 150/蛋类 鸡蛋 散称 kg200/松花蛋 散装 个 90/土鸡蛋 散装 个 90/咸鸭蛋 散装 个 90/冻货/冻鹅 散称 kg 20/天成鸡边腿 散称 kg 80 胜大/鸡翅根 散称 kg 40 胜大、赢得/鸡脯 kg 40 延大/糯玉米 40 根/件 根 200/速冻甜糯玉米/去壳鹌鹑蛋 2.7kg/袋\*6 袋 12/兔子 冻 kg20 万立/西湖酱鸭 600 克/只 40/鱼糕 1kg/袋 1 本地/鱼丸 1kg/袋 1 本地/猪肘 260g/根 15/豆制品 豆腐 老 kg 45 地产/豆芽 黄豆 kg 20/米线 细 kg5 本地/熏豆腐干 散称 kg8..... 提供 2026 年 1 月 7 日阿克苏油气配送交付单：牛羊肉 牦牛肉（牛后腿）散称 kg40/牛骨 新鲜 kg10/牛后腿肉 新鲜 kg25/牛腩 新鲜 kg10/羊（去油）12kg-18kg/（只去脖子、去尾巴油）kg50/羊后腿（去边油、尾油）1kg 30/萝卜苗新鲜 6/毛豆 新鲜 kg2/毛山药 散称 kg30/秋葵 kg6/蒜苔 新鲜 kg6/豌豆尖 新鲜 kg10/西芹 新鲜 kg8/西生菜 新鲜 kg3/鱼腥草 新鲜 叶 kg5/芋头 新鲜 小 kg 8/紫甘兰 新鲜 kg4/紫薯 散称 kg10..... 另外，还查看了牙哈消防、哈得跃满得供货单，同上受控，合格交付。

**标识和追溯：**库房现场有《食品采购管理制度》，散装食品入库出库，有登记，明确领用、发放记录；识别可追溯要求包括法规要求《食品安全法》第 42 条、顾客要求、甲方合同要求等，通过供方销售单、客户每日配送单等共同构成产品的追溯记录，确保产品从采购到接收，均有据可查。

**销售服务放行/验证：**策划建立《产品和服务放行控制程序》公司任命配送人员蔡琼晖、赵杰等成为放行人员；每次采购时，配送人员以送货单为依据，在采购现场检查所购物品名称、数量等是否符合要求，同时收集所购食品的检测报告，如果合格，现场发往客户处，如果放行不合格现场拒收；制定了《验证控制程序》，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：危害控制计划 OPRP 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；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等，总结论：危害控制计划的实施达到了预期效果。

**产品撤回和召回：**公司保持并执行《不合格及潜在不安全产品控制程序》、《撤回控制程序》；部门负责人严东来表示体系建立至今未发生撤回/召回情况，提供了召回演练。

**食品防护：**公司在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；在计划中对全企业外/内部安、加工安全、储藏安全、供应链安全、水的安全、人员安全、信息安全等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等；公司制定了《食品防护计划实施规定》每年进行 1 次演练。

**应急准备和响应：**公司建立并执行《应急准备和响应控制程序》；有触电应急预案、火灾应急预案、食品安全应急预案；负责人介绍自体系运行以来，公司未发生需要响应的突发情况，公司进行了应急演练活动。

**危险源识别评价：**制定了环境因素确定控制程序、应急预案等，对综合办公室/办公区域有关的环境因素进行识别、评价，识别的环境因素主要包括：潜在火灾，水、电、纸张消耗，固体废弃物（废灯管、硒鼓、废旧墨盒）的废弃，生活垃圾的废弃、职工生活盥洗废水 COD、SS、NH<sub>3</sub>-N 的排放等，综合办公室重要环境因素为：火灾；提供了危险源识别、风险评价和控制程序的确定控制程序、危险源识别及风险评价表、不可接受风险清单以上文件经审批发放，识别了综合办公室/办公区域的危险源包括：触电、人体辐射伤害、



疾病传播、烫伤、爆炸、火灾、食物中毒、中暑、职业病等，综合办公室不可接收风险为：火灾；识别了供销部环境因素，识别评价了：原料验收过程的废弃物管理、车辆噪声，储存过程的废弃物管理、冷库废水、能源消耗，配货和运输过程的车辆噪声、车辆尾气、车辆噪声、生活垃圾、能源消耗，客户验收过程的不合格品、废弃物等；供销部评价后确定的重要环境因素包括：废弃物处置、车辆尾气排放、火灾；识别了供销部危险源，识别评价了：原料验收过程的磕碰、砸伤，储存过程的冻伤、磕碰、砸伤、火灾，配货和运输过程的车祸、磕碰、砸伤、火灾，客户验收过程的磕碰、砸伤等；供销部经评价后确定的不可接受风险包括：冻伤、火灾、车祸、砸伤、磕碰；公司范围内重要环境因素为：废弃物处置、车辆尾气排放、火灾；公司范围内不可接收风险为：冻伤、火灾、车祸、砸伤、磕碰。

#### **环境和职业健康安全运行控制：**

**废弃物处置：**散装食品的销售只在仓储过程中会产生废包装物、垃圾、杂物等，由综合办公室统一收集，交由当地环卫部门统一处理；车辆清洗消毒过程中产生的废水，统一排入市政污水管网。

**车辆尾气排放：**汽车维护和保养都严格按照公里数和相关的车辆维护保养的时间进行，随车配加尿素，有效防止尾气超排放现象。

**火灾：**对消防安全要求进行落实并实施监督检查；在客户处/甲方进行装卸过程要严格按照客户/甲方的告知要求进行等待和停放车辆；车辆按照规定配置灭火器，且严禁它用或随意变动位置，妥善保管，保险铅封不准随意去除，消防器材进行登记造册，并有按规定要求每月进行一次点检；查灭火器在有效期内；装卸过程和运输过程均严禁烟火，现场车辆上有禁止吸烟的标识，未发现司机抽烟现象；综合办公室、库房、车辆均有配置有灭火器，查在有效期内。

**冻伤/关于冷库安全要求：**现场确认冷库为出租方/天浩利康供应链管理有限公司建设和提供；冷库性能指标由出租方负责监控；现场查看、沟通，冷库配置有完好的安全设施，定期检查设备是否运转良好；对设备进行定期保养和维护，检查设备存在的问题并及时修复；现场提供冷库的检查、保养、维护、消毒记录；冷库有进行适当的通风和空气循环，以保证货物在储存过程中不受潮、发霉等影响，日常也有在例行检查；设置有隔离门，控制人员出入以及货物进出；进入冷库操作的人员接受相关的培训和考核，同时要佩戴防护口罩、手套等必要的防护用品；冷库配备有安全开关和警报装置、设置火灾自动报警系统；冷库设施能够随时记录冷库内的温度，对记录进行定期检查和存储，负责人贾庚晨 介绍为出租方日常监控和管理。

**车祸：**司机上路严格按照人员持证和车辆确保正常良好且运输路线路况良好的情况下，避免因天气、路况、车况、人员等因素导致的各种交通事故。

**砸伤/磕碰：**运输过程中如遇到爆胎更换轮胎或者其他维修需要等情况，使用千斤顶时要有经验的人操作，防止更换和维修的质量，也防止误操作导致人员伤害及受力不均导致货物翻倒或者车辆侧翻货物倒塌事故；装卸过程中严禁有不相关人员靠近，一切按照安全操作规范和驾驶规范进行，司机不能随意离开操作室，且无关人员不能随意进入司机操作室；与司机/装卸负责人赵杰、张丽、杨梅、胡海红、蔡琼晖沟通，日常接收安全教育培训，并确保车辆性能良好，防护措施得当；对车辆故障和安全隐患及时排查，确保安全；作业区域个体防护：佩戴相应的劳保用品（口罩、手套、安全帽等）；在客户处进行装卸过程中，对危险性作业活动（吊装、临时用电、检修等）要求或者督促甲方/客户办理作业票，按照甲方流程批准后再配合从事相应的作业活动；正常情况下，受审核方只负责派出车辆和司机，在甲方/客户指定位置等待装卸



货物，不参与甲方/客户的装卸过程。负责人也明确，不参与但是也要对装车的货物进行例行核对，比如食品中肯定不能带入其他不相关尤其是危险的物品。

**监视、测量、分析和评价：**开展对识别的：领导管理和资源提供过程（管理层）、管理体系策划、建立与运行的管理过程（综合办公室）、人力资源管理过程（综合办公室）、采购过程（供销部）、销售服务提供过程（供销部）、服务放行过程（供销部）等各个过程的监视、测量、分析和评价，包括关键过程绩效的完成性进行分析、评价以改进；公司建立了《监视、测量、分析和评价控制程序》作为评价其绩效所依据的准则，规定和描述了监视、测试、分析与评价的方法、以确保有效的结果、实施监视和测量的时机、分析、评价和沟通监视和测量结果、评价绩效并确定管理体系的有效性。

**合规性评价：**公司于2025年11月开展合规性评价，有《环境、职业健康、质量、食品安全、法律法规及其他要求评价报告》，有评价具体内容描述，有总结评价：与会人员一致认为：公司能够较好的遵循有关法律法规和其他要求，参加评价人员：刘保军、曹志业。

### 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

提供的一体化管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围，审核频次，审核方案的编制等；企业近期于2025年10月19-20日策划并实施了一次内审（QEOF一并实施）；现场与胡海红、曹志业沟通，两位内审员对标准以及内审执行要求的理解有一定认识，但是还需要继续加强学习，以保证内审可以得到有效的实施和保持，作为建议改进项提出。

企业有对本年度管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过12个月）近期于2025年11月9日实施了1次管理评审（QEOF一并实施），管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，见管理评审改进计划和措施，过程有效。

### 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：

公司制定有《不合格品控制程序》、《不合格和纠正措施控制程序》；销售产品采购来自合格供方，审核周期内未发生采购的产品不合格情况；在销售服务过程中，主要是果蔬等产品有黄叶、坏菜等挑选直接作为废弃物处置，审核周期内没有发生批量不合格的情况；顾客和社会投诉处理主要由供销部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

日常改进通过以下方面进行：内外部环境因素识别及定期评审、相关方需求及期望识别及评审、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、分析和评价结果；食品安全管理体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理、监管部门抽查不合格等，现场交流食品安全小组组长贾庚晨，其表示公司目前运行基本稳定，审核周期内未发生不符合情况；公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的1项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正和纠正措施，进行验证合格。

#### 3) 投诉的接受和处理情况：无

## 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：无
- 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

上次审核不符合项经过验证纠正措施有效。

#### 五、认证证书及标志的使用

企业获取的管理体系认证证书、标志仅用于产品市场宣传和向顾客展示，以及证实管理体系与标准的符合情况，审核发现证书没有用于产品上，标志和证书的使用符合要求。

#### 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，巴州天山壹品农牧开发有限公司的

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="checkbox"/> 符合	<input 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 checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input 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

暂停认证注册

审核组：张 丽

北京国标联合认证有限公司



## 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。