



项目编号：20053-2026-QESFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：荆门大美季食品科技有限公司

审核体系：环境管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）：黄童彤

审核组员（签字）：刘江、朱宗磊

报告日期：2026年1月27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809

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：朱宗磊、刘江



受审核方名称：荆门大美季食品科技有限公司

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-N1OHSMS-130184 1	29.07.01,29.07.02,29.07.03
	黄童彤	组长	审核员	2025-N1EMS-1301841	29.07.01,29.07.02,29.07.03
	黄童彤	组长	审核员	2024-N1FSMS-1301841	FI-2
	黄童彤	组长	审核员	2024-N1HACCP-130184 1	FI-2
B	刘江	组员	实习审核员	2025-N0EMS-1504693	
	刘江	组员	实习审核员	2025-N0FSMS-1504693	
	刘江	组员	实习审核员	培训证	
C	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1OHSMS-145949 6	29.07.01,29.07.02,29.07.03
	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1EMS-1459496	29.07.01,29.07.02,29.07.03
	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1FSMS-1459496	FI-2
	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1HACCP-145949 6	FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	张龙、赵俞琳	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（**环境管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。



1.4 依据文件

a) 管理体系标准:

GB/T 24001-2016/ISO 14001:2015、GB/T 45001-2020/ISO 45001:2018、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：TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求，《鲜切蔬菜加工技术规范》（NY/T1529-2007）；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国劳动合同法》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国劳动法》、《食品召回管理办法》、《食品安全国家标准管理办法》、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、（GB 2762-2022）、《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》（NCA/CTS 0013—2014（CCAA 0021-2014））、《食品经营许可和备案管理办法》、《湖北省消防条例》、《湖北省大气污染防治条例》、《湖北省城市市容和环境卫生管理条例》、《蔬菜净菜加工和包装技术规范》（DB4201/T 408-2010）、《鲜切蔬菜加工技术规范》（NY/T1529-2007）、《净菜冷链流通技术规程》（GH/T1461-2024）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：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国劳动合同法》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国劳动法》、《食品召回管理办法》、《食品安全国家标准管理办法》、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》（NCA/CTS 0013—2014（CCAA 0021-2014））、《绿色食品 绿叶类蔬菜》（NY/T743-2012）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《食品经营许可和备案管理办法》、《湖北省消防条例》、《湖北省大气污染防治条例》、《湖北省城市市容和环境卫生管理条例》、《蔬菜净菜加工和包装技术规范》（DB4201/T 408-2010）、《鲜切蔬菜加工技术规范》（NY/T1529-2007）、《净菜冷链流通技术规程》（GH/T1461-2024）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25日上午至2026年01月27日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年9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）：

E:食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）的销售所涉及场所的相关环境管理活动

S:食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F:位于湖北省荆门市漳河新区凤袁路108-11号的荆门大美季食品科技有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）的销售

H:位于湖北省荆门市漳河新区凤袁路108-11号的荆门大美季食品科技有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）的销售



1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：湖北省荆门市漳河新区凤袁路 108-11 号

办公地址：湖北省荆门市漳河新区凤袁路 108-11 号

经营地址：湖北省荆门市漳河新区凤袁路 108-11 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）：——

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2026 年 01 月 24 日 08:30 至 2026 年 01 月 24 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：前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、人员能力、危险源、环境因素等

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:综合部 EOF7.2/H3.2 生产部 F8.2.4/H3.3（附录 A）

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 2 月 26 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 2027 年 2 月 1 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

前提方案/良好操作规范，人员能力，记录收集

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 GB/T19001-2016 /ISO9001:2015、GB/T24001-2016 /ISO14001:2015、GB/T 45001-2020/ISO45001:2018、ISO 22000:2018 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准要求策划了公司质量、环境、职业健康、食品安全管理体系。

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

4) 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门来公司进行监督抽查，基



本符合。

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在销售资源方面配置基本充分合理，如原料验收管控、配送过程监控等。

6) 公司产品的食品安全特性控制基本符合，运行控制基本稳定，基本符合标准的要求。

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 GB/T19001-2016 /ISO9001:2015、GB/T24001-2016 /ISO14001:2015、GB/T 45001-2020/ISO45001:2018、ISO 22000:2018 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）运行和认证活动较为支持，公司结合销售过程，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，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 GB/T19001-2016 /ISO9001:2015、GB/T24001-2016 /ISO14001:2015、GB/T 45001-2020/ISO45001:2018、ISO 22000:2018 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）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，对食品防护计划、食品欺诈、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。对生产现场观察发现对虫害入侵管理、产品标识管理、离地管理还需要加强。

但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：

食品防护、前提方案/良好操作规范控制；

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：2023 年 03 月 29 日 体系实施时间：2025 年 9 月 1 日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照、食品经营许可证、排污登记表

3) 审核范围内覆盖员工总人数：40 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

早班（包含配送）：4：00-11：00

常白班：8：30-17：00

4) 范围内产品/服务及流程：

销售流程：原料采购（OPRP）---验收---分拣（净菜处理）----装车----配送---客户验收

外包过程：虫鼠害防治、劳务派遣（净菜加工）；



物理边界：湖北省荆门市漳河新区凤袁路 108-11 号

关键过程：原料验收

特殊过程/需确认的过程：蔬菜、禽畜肉处理

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) 组织及其环境

企业从事食用农产品销售。

1)企业于 2025 年 9 月 1 日,依据 GB/T19001-2016 IDT ISO9001:2015;GB/T24001-2016 IDT ISO14001:2015 ; GB/T 45001-2020IDT ISO45001:2018; 危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 编制标准建立了管理手册。从战略管理层面,公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

2) 现场与总经理、管代沟通,公司管理层、各部门不定期通过网络、监管部门通知和会议等形式,收集对公司实现管理目标及战略方向相关的,影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。

现场与管代沟通,管代表示目前市场竞争较为激烈,希望通过第三方体系认证,获得第三方证明及认可,有利推动市场竞争,或者更多投标资格。公司目前内部人员较少,管理较为简单,客户群体目前较少,运行基本满足客户的需求。

对于公司内部环境,较为关注规范化管理方面,公司自去年以来开展管理体系建立和试运行,通过标准体系的学习和不断完善,从而提高了公司整体的经营管理能力和水平。

与企业沟通,在理解组织及其环境条款中未能关注气候变化的因素,已现场沟通。

2) 相关方需求和期望/合规义务

公司在管理手册4.2条款进行了规定。

组织明确了影响企业绩效以及受企业服务经营影响的相关方,并识别和分析了相关方的需求和期望。提供了《相关方期望要求识别表》:立法及政府机构、第三方认证机构、员工队伍、投资者、客户、供应商等。公司基本明确了这些相关方在环境、质量、职业健康安全、食品安全、等方面的需求和期望,定期评审相关方需求,并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

现场交流:相关方如立法及政府机构,需求:符合法律法规,成为当地的优秀企业,纳税大户,当地政府检查问题及时整改,配合机关的检查等,员工队伍的要求和期望:良好的工作与住宿环境、质量信息明确,少返工、较多的培训学习机会、合理的工作时间

客户的要求和期望:订单及时交付、产品合格、配合终端客户的审查、投诉得到及时满意的处理、沟通渠道畅通

与负责人沟通,气候变化对公司的影响不大,气候环境变化对相关方的影响直接影响本公司,本公司是通过《相关方告知书》来监督相关方的环境保护行为,对需重点施加环境影响的相关方进行不定期的监督与检查,检查的主要内容有:a)是否理解本公司的环境方针;b)是否因环境保护问题受到相关方的投诉;c)是否因环境污染事故受到上级主管部门或环保部门的处罚;d)污染物排放是否达标,或已有明显的削减。

对不符合要求的相关方,本公司将提出整改意见,对整改不符或拒绝整改、造成严重污染的企业或已造成重大环境污染的企业,本公司将会采取适当措施,以施加保护环境的影响。

.....

收集了与企业食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋)销售相关的法律法规,提供有《法律法规清单》,抽查包括:《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国劳动法》、《食品召回管理办法》、《食品安全国家标准管理办法》、



《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》（NCA/CTS 0013—2014（CCAA 0021-2014））、《绿色食品 绿叶类蔬菜》（NY/T743-2012）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品经营许可和备案管理办法》、《湖北省消防条例》、《湖北省大气污染防治条例》、《湖北省城市市容和环境卫生管理条例》、《蔬菜净菜加工和包装技术规范》（DB4201/T 408-2010）、《鲜切蔬菜加工技术规范》（NY/T1529-2007）、《净菜冷链流通技术规程》（GH/T1461-2024）等。

基本符合要求。

于2025年11月20日开展了合规性评价，对食品安全、环境、职业健康、法律法规的遵循情况进行评价。

3) 管理方针

公司于2025年9月1日发布管理手册中对管理方针进行了明确：

QES方针：优质高效、持续改进；安全第一、保护健康；改善环境、和谐发展。

FH方针：物流万里，通达则汇，食品安全，科学管理

审核周期内未发生变化。现场观察管理方针通过办公会议、培训、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识、合同、文件传递等方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

现场总经理表示公司的管理方针基本适宜组织的宗旨和环境，能为体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

现场询问公司员工：赵俞琳，能够回答清楚公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

4) 目标

公司在《管理手册》1.4条款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。如下：

——质量目标：

- a) 销售服务及时率 100%；
- b) 顾客满意度 ≥ 90 分；

——环境目标：

- a) 固废分类回收率 100%；
- b) 火灾事故发生次数为 0；

——职业健康安全管理目标：

- a) 触电事故发生次数为 0；
- b) 重大人身伤亡事故为 0
- c) 火灾事故发生次数为 0

——食品安全及HACCP目标

- a) 顾客投诉处理率 100%；
- b) 市场抽查不合格次数 0；
- c) 食品安全事故为 0

提供了《目标分解及完成情况考核表》，编制：余敏；批准：李明艳，日期：2026.01.06，抽查公司总目标的实施完成情况：



部门	目标	考核频次	考核方法	2025年第3季度	2025年度
总目标	食品安全事故 0 次	季度	统计发生次数	0	0
	顾客投诉处理率 100%	季度	顾客投诉处理数/总数	100%	100%
	市场抽查不合格次数 0	季度	统计市场抽查不合格次数	0	0
	火灾事故发生次数为 0	季度	统计火灾事故发生次数	0	0
	触电事故发生次数为 0	季度	统计触电事故发生次数	0	0
	重大人身伤亡事故为 0	季度	统计重大人身伤亡事故发生次数	0	0
	固废分类回收率 100%	季度	分类回收数/总数*100%	100%	100%
	销售服务及时率 100%	季度	销售服务及时数/总人数	100%	100%
	顾客满意度 ≥90 分	年度	调查客户平均数	/	98

管理目标已完成，2026年第一季度目标在实施中。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。

5) 应对风险和机遇

企业在管理手册中对应对风险和机遇进行了策划，对影响实现公司管理体系预期结果的各种内外部因素进行识别、评价，以有效应对风险和机遇。在实现其目标和预期结果的销售经营活动中，不定期组织会议、文件传递等方式进行风险和机遇的识别。

1) 提供了“风险和机遇评价”：对内外部因素各个过程涉及活动的风险/机遇来源进行了识别和描述，并提出了针对性的应对措施。结合监管部门的监管力度、客户的需求、社会、公司运营管理、经济、人力咨询、产品运输、储存等开展了风险和机遇的识别、控制及管理工作。组织建立的风险和利用机遇的机制基本符合要求。

如对相关方客户的需求，目前所面临的风险和机遇：客户对服务质量标准提高，以及期望值提升，给公司服务管理提出新的要求；市场竞争的加剧，公司管理水平的提升，会给公司带来潜在的发展机遇。严重程度中等，高等。

控制措施：1) 强与客户进行质量标准制定的沟通，统一双方的标准和检测方法；2) 做好服务计划的安排，保证服务计划的执行；结果全年各部门执行有效。

2) 现场交流总经理，其表示目前公司所面临的风险：

——监管部门针对食品安全监管力度加大，如公司食品安全要求执行不规范，可能存在查处的风险，控制措施：各部门严格按照公司食品安全管理制度开展相关工作，职能部门加大公司内部食品安全执行情况的检查，办公室执行。措施评价：基本有效；

——人员培训不到位，过程操作不规范带来一定的食品安全风险，控制措施：操作人员必须严格按照流程开展日常工作，对出现的不符合情况及时整改，保持食品安全管理执行力，由运行部执行。措施评价：基本有效；

——未向供货商及时传递公司环保要求，供货商环境管理不规范风险，控制措施：及时获取顾客要求，对供货商进行严格资质评定，有环保要求的产品要求提供检测报告或材质单，综合部配合执行。措施评价：基本有效；

风险和机遇控制基本合理。

6) 环境因素/危险源的辨识与评价措施的策划



组织策划、编制并执行《环境因素识别与评价控制程序》，提供了《环境因素辨识、评价表》，识别的环境因素标明时态、状态和对环境的影响，从生命周期出发，从办公、上下班途中等环节识别环境因素和职业危害因素。综合部作为公司环境和职业健康安全管理体系的主控部门，主要负责识别评价相关的环境因素和危险源，根据各部门识别最后由综合部统一汇总。

提供《环境因素识别表》，识别综合部的环境因素有：日常办公过程中产生的固废（废电池、废灯管、废墨盒等）、生活垃圾、废水排放、办公用纸、上下班汽车尾气和噪声排放，照明及电器用电、水消耗、办公设施等电能消耗、现场用电线路短路引发的火灾；储存产生的包装物的废弃、电的消耗使用等环境因素。

查有“重要环境因素清单”，识别的重要环境因素为：潜在的火灾、固体废弃物的排放。本部门涉及的重要环境因素有均有涉及，分别为：潜在的火灾、固废的排放；

提供《环境目标、指标及管理方案一览表》，对重要环境因素的控制措施有：

1、潜在火灾：

1) 对各部门进行消防知识培训，提高管理素质和能力；普及火灾应急知识，增强安全健康意识。

2) 建立健全消防制度，配置消防器材。

3) 定期对消防器材、消防设施、进行检查，发现隐患及时整改。

4) 由综合部组织消防演练。

2、固废排放：

1) 购置分类箱，划分存放区域。

2) 可回收类（废包材、废纸、废塑料等）由综合部统一收集卖给废品收购部门。

3) 不可回收类（生活垃圾、废菜叶、菜根）由环卫日清。

4) 危险废物统一收集单独存放回收处理。

查《环境管理方案完成情况考核》，2025年第3、4季度，管理方案目标已经全部达成，编制：余敏，批准：李明艳，日期：2026.1.4。

部门按照《危险源辨识、风险评价与控制措施制定程序》，进行危险源辨识与风险性评价，确定重大危险源。

提供《危险源识别评价表》对办公、采购、销售、配送车辆行驶等各过程分别进行辨识，识别了潜在的火灾

电线老化裸露、乱接乱搭、空调氟里昂泄漏、空调噪声、空调与外部温差过大、洗手间地面有水滑倒、其他机械故障、潜在的火灾、交通事故、机械伤害、触电等危险源。

查到：《不可接受风险清单》，公司涉及重大危险源：交通事故、火灾、触电、滑到、机械碰撞，本部门涉及的重大危险源有交通事故、火灾、触电；

查《职业健康安全目标、指标管理方案一览表》，对重点风险进行控制，措施如下：

1、火灾控制措施：

1) 对各部门进行消防知识培训，提高管理素质和能力；普及火灾应急知识，增强安全健康意识；

2) 建立健全消防制度，配置消防器材；

3) 定期对消防器材、消防设施、进行检查，发现隐患及时整改；

4) 由综合部组织消防演练；

2、触电控制措施：

1) 执行安全用电相关规章制度。

2) 各设施必须经过漏电开关，进行有效的接地、接零，双线到位；

3) 严禁使用各类破损老化的电线电缆。

4) 加强安全用电教育宣传。



5) 定期进行安全检查。识别准确，措施得当，基本符合要求。

3、交通事故控制措施：

- 1) 执行安全相关规章制度；
- 2) 加强安全教育宣传；
- 3) 定期进行安全检查。

查《安全管理方案完成情况考核》，2025年第3、4季度，管理方案目标已经全部达成。制：余敏，批准：李明艳，日期：2026.1.4

7) HACCP计划的策划

按照服务流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害，并明确了控制措施，形成了危害分析表。——提供了《危害控制计划》，查危害分析，具体包括了原料采购及验收、储存、分拣、清洗、去皮、切块、装筐、装车、配送、客户验收等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查原料验收（果蔬类）过程危害分析，

潜在危害包括：生物的：致病菌污染、寄生虫卵污染；化学的：农药残留、重金属；物理的：石头、金属、头发等异物；

危害来源：种植、储存、运输过程可能会引入；生长环境被重金属污染，施用农药的残留，致病菌污染、寄生虫卵污染，混有石头、金属、头发等杂质；

可接受水平：GB2762-2024《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 食品农药最大残留限量》、原料接收标准；

控制措施：提供农残指标等检验合格报告；依靠视觉、嗅觉、触觉等感官对感官性状进行验收检查；通过 OPRP1 方式控制，基本合理。

另抽查原料采购（禽蛋、禽畜肉）及验收、储存、分拣、清洗、去皮、切块、装筐、装车、配送、客户验收过程的危害分析及控制措施，基本合理。

食品安全小组已开展了对前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见 HACCP 计划确认记录表”确认时间：2025年9月1日 确认人员：食品安全小组，结论为：HACCP 计划持续能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

对于采购产品、包材的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见生产部审核记录。基本满足标准要求的可接受水平。

经过对食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）的销售的危害分析及评价，确定了 OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

OPRP 采购验收

OPRP-1 水果蔬菜 行动准则：农残检测

OPRP-2 禽畜肉 行动准则：动物检疫合格证

——不涉及 CCP 点

策划基本满足要求。

8) 确认和验证

制定了《确认和验证程序》，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：危害控制计划验证、PRP 验证记录、OPRP 验证记录等；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。抽验证策划情况：产品安全性验证，主要为原料验收，通过索证索票，并对食用农产品进行快速检验，由食品安全小组组长负责；PRP 验证、OPRP 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。

——现场查见《PRP 确认记录》，确认时间：2025年9月1日，确认人员：食品安全小组，结论：前提方案（PRP）使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

——现场查见《PRP 验证记录》，验证时间：2025年11月20日，验证人员：食品安全小组，结论：前提



方案（PRP）使相应的食品安全危害达到预期的控制水平，验证有效。

——现场查见《OPRP 确认记录表确认记录》，确认时间：2025年9月1日，确认人员：食品安全小组，结论：OPRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

——现场查见《OPRP 验证记录》，验证时间：2025年11月20日，验证人员：食品安全小组，结论：OPRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

——现场查见《HACCP 计划确认记录表》，确认时间：2025年9月1日，确认人员：食品安全小组，结论：HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

——现场查见《HACCP 计划验证记录表》，验证时间：2025年11月20日，验证人员：食品安全小组，结论：HACCP 计划的能满足达到预期效果；

——用水的安全性验证、包材具的安全性验证见生产部审核记录；

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见生产部审核记录。

提供了由食品安全小组进行的《验证结果分析报告》，内容包括PRP的验证、操作性前提方案、HACCP 计划的验证、食品安全管理体系及HACCP体系内部审核、最终产品品的检测等项内容，基本充分，结论为：PRP和良好卫生规范的策划达到标准的要求，符合公司的设备、环境的控制要求，建立的HACCP计划能有效控制OPRP，得到有效实施。分析人员：食品安全小组；日期：2025年11月20日。

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) 危险源/环境因素的运行

公司在《质量、环境、职业健康安全、食品安全和 HACCP 一体化管理手册》8.1 条款进行了规定，并策划了《环境、职业健康安全运行控制程序》、《消防管理制度》、《职业健康安全管理制度》、《节材节能控制程序》等。

——本部门目前进行固体废弃物的性质：

可回收：一般生活垃圾，危险废弃物：废墨盒，晒鼓、电池等，

——对于可回收垃圾的处置：主要销售给废品回收方

——废墨盒，晒鼓：综合部统一存放，厂家在维修后取走

——可回收类（废包材、废纸、废塑料等）由综合部统一收集买给废品收购部门。

——不可回收类（生活垃圾、废菜叶、菜根）综合部由环卫日清。

提供有《废弃物处理记录》，时间：2025.9-2026.1；

抽查 2025.10 月，记录有：废弃物名称：废纸、废纸箱等，数量：10 桶，回收机构：卫生管理站，记录人：余敏；

——用电：照明、空调、设备运行——人走随手关灯、断电、办公环境温度适宜（冬季 $\leq 23^{\circ}\text{C}$ ，夏季 $\geq 25^{\circ}\text{C}$ ），现场有安全用电标识、注意防火标识、小心地滑标识、严禁吸烟标识等；

——用水：不跑冒滴漏，随手关水龙头，节约用水日常管理等；

——消防：配置有灭火器（干粉）12 个、消防栓 6 个，定期进行检查，提供有《消防器材检查记录》每月 1 次，抽查：2025-9-22、2025-10-22/2025-11-22/2025-12-22，每月进行进行，检查人：余敏。结果： \checkmark ，现场观察灭火器完好，未见异常。

——特种设备，不涉及特种设备。

辅助设施如：排污设施管理，直接排放到街道管网；



——环境检查，内容包括：环境卫生、水、电、材料的使用、废弃物分类处理、废弃物分类存放、电脑是否关机等内容，提供《环境检查记录》每月检测一次，抽查 2025.11.22, 检查结果：√，符合要求，检查人：余敏；

——能源消耗检查，对用水用电情况进行检查，提供《用水、用电统计表》，每月检查一次统计了 2025.1-2025 年 12 月使用情况，抽查 2025-9 月，计划用水 50 方，实际用水 36 方，计划用电 600 度，实际用电 528 度，符合预计要求，编制：余敏，批准：李明艳 2026.1.4。

查：《安全、环保费用清单》年度环境、安全费用投入费用约 50100 元，主要包括体系导入费用 36000，人员培训费用 3500，办公耗材、墨粉填充费用 7800，通讯、网络费用 2800 等；统计时间：2026-1-4

——现场安全检查，内容包括：安全规范培训、岗位人员安全职责和能力、电器使用情况、是否发生安全事故、防火设施、电线电缆、安全防护设施等，提供《安全检查记录》，每月检查一次，抽查，2025-12-22，检查结果：√，符合要求。检查人：余敏；

公司给员工定期发放劳保用品，包括：针织手套、工服、围裙、口罩、袖套等。

——提供了《劳保用品发放台账》，查 2025.10.12 发放针织手套 20 双，领用人冯妍林，2025.10.22，发放工服 4 套，领用人何立芳等。

——为公司员工购买社会保险，五险一金。提供了《湖北省社会保险参保证明（单位专用）》。

2) 采购管理、食品欺诈

企业编制了《采购控制程序》、《食品原料采购索证索票、进货查验记录制度》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料和辅料供方可被评为合格供方。目前，企业采购的产品有蔬菜、水果、鲜肉等，由供方送货。

查《合格供方名单》：

1) 猪肉供应商有：荆门市星丽商贸有限公司、荆门市华志农贸有限公司、沙洋县澎湖生态农牧有限公司、荆门市鼎汇商贸有限公司、荆门市汇鲜商贸有限公司、湖北郢合供应链管理有限公司、荆门正诚商贸有限公司等 7 家；

2) 牛羊肉供应商有：湖北省言太农业科技有限公司、荆门市志华商贸有限公司、荆门市叁海商贸有限公司、荆门市仙人岩畜禽养殖专业合作社、沙洋县龙家山肉牛养殖专业合作社、荆门市久牧生态牧业有限公司、湖北荆合香牛供应链管理有限公司、荆门市通成农牧业发展有限责任公司等 8 家；

3) 家禽供应商有：沙洋县松芸家禽养殖专业合作社、荆门市君昊商贸有限公司、湖北省行家禽业有限公司、荆门市明静生鲜食品配送有限公司、荆门市昌金家禽销售有限公司、荆门楚翼商贸有限公司等 6 家。

4) 蔬菜、水果供应商有：钟祥市吉丰农作物合作社、四季鲜专业种植合作市、湖北小乐仙生态农业科技有限公司等 3 家供应商。

5) 蛋类供应商：湖北郢合供应链管理有限公司

6) 内包材供应商：湖北安腾软包装有限公司

根据《危害控制计划》中 OPRP 控制计划，对水果、蔬菜、畜禽肉类的验收进行了规定：

水果蔬菜验收 OPRP，行动准则（监测方法）：收集农残检测合格证明或使用快速检测试纸检测；

畜禽肉类验收 OPRP：索取动物检疫合格证明；

蛋类：供应商提供合格证明（检测报告）

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价内容包括供方资质、生产能力、技术状况、检测能力、价格



情况、供方信誉、样品情况、业绩、售后服务等；

查《合格供方评价表》，供方名称：荆门市华志农贸有限公司，供应产品猪肉，评价时间：2025.9.1；评价人：周波，审批：李明艳；评价结论：列入合格供应商；

查《合格供方评价表》，供方名称：荆门市久牧生态牧业有限公司，供应产品：牛羊肉，评价时间：2025.9.1；评价人：周波，审批：李明艳；评价结论：列入合格供应商；

查《合格供方评价表》，供方名称：钟祥市吉丰农作物合作社，供应产品：蔬菜，评价时间：2025.9.1；评价人：周波，审批：李明艳；评价结论：列入合格供应商；

抽查产品验收情况：

供方资质均齐全、有效，收集了产品第三方检测报告：

供方：荆门市星丽商贸有限公司 供应：猪肉

供方资质：《营业执照》，信用代码：91420800MA48D2307A；营业期限：长期；经营范围包括生鲜肉类食品。符合

提供动物检疫合格证明：猪肉

抽查：1) 2025年11月01日，动物检疫合格证明（产品B），编号：NO.4292233597,产品：猪胴体，700kg，生产单位：钟祥市盘龙肉类加工有限公司；《肉品品质检验合格证》编号：（2025）NO.H03060115190,产品名称：猪胴体，重量：700kg，生产日期：2025-11-1，购货方：星丽商贸有限公司。《动物产品追溯单》，荆门市龙泉中学（公司客户），35kg。

2) 2025年11月26日，动物检疫合格证明（产品B），编号：NO.4292641408,产品：猪胴体，2000kg，生产单位：钟祥市盘龙肉类加工有限公司；《肉品品质检验合格证》编号：（2025）NO.H03060120233,产品名称：猪胴体，重量：2000kg，生产日期：2025-11-26，购货方：星丽商贸有限公司。《动物产品追溯单》，荆门市龙泉中学（公司客户），222.5kg。

3) 2025年12月21日，动物检疫合格证明（产品B），编号：NO.4293041385,产品：猪胴体，300kg，生产单位：秭归县新惠食品有限责任公司；《肉品品质检验合格证》编号：（2025）NO.E12010129163,产品名称：猪胴体，重量：300kg，生产日期：2025-12-21，购货方：荆门大美季食品科技有限公司。《动物产品追溯单》，荆门市龙泉中学（公司客户），165kg，荆门市东宝中学，101 kg。

4) 2026-1-24，动物检疫合格证明（产品），编号：NO.4200023138,产品：猪胴体，1241头，生产单位：钟祥市盘龙肉类加工有限公司；《肉品品质检验合格证》编号：（2026）NO.H03060129615,产品名称：猪胴体，重量：9头/600kg，生产日期：2026-1-24，购货方：星丽商贸有限公司。《动物产品追溯单》，荆门市龙泉中学（公司客户），182.5kg。

供方：荆门市久牧生态牧业有限公司 供应：牛羊肉

供方资质：《营业执照》，信用代码：914208000684282300；，长期有效；经营范围包括一般项目：鲜肉批发,鲜肉零售,农副产品销售,。有效。

提供检疫证明

1) 2026年1月25日，动物检疫证明（产品），编号：NO.4200024696,产品名称：牛胴体，22头，生产单位：荆门市虎头山牛羊清真屠宰有限公司。

2) 2025年11月05日，动物检疫证明（产品B），编号：NO.4292288202,产品名称：牛胴体，290kg，生产单位：荆门市虎头山牛羊清真屠宰有限公司。附有《动物产品追溯单》。

3) 2025年10月19日，动物检疫证明（产品B），编号：NO.4292015742,产品名称：牛胴体，320kg，生



产单位：荆门市虎头山牛羊清真屠宰有限公司。附有《动物产品追溯单》

4) 2026年1月25日，动物检疫证明（产品），编号：No.6460473849,产品名称：羊胴体，25只，生产单位：宁夏宗源滩羊食品有限公司。《肉品品质检验合格证》，NO.9023343558,

5) 2026年1月19日，动物检疫证明（产品），编号：No.6460463117,产品名称：羊胴体，10只，生产单位：宁夏宗源滩羊食品有限公司。《肉品品质检验合格证》，（2026)No.06031256401., 10只/200kg

供方：荆门市君昊商贸有限公司，供应：鸡肉

供方资质，《营业执照》，统一代码：91420801MACD4WHN6G，注册日期：2023-3-21，长期，经营范围包含供应产品类别。

提供动物检疫合格证明：鸡、鸭胴体

1) 2025年11月2日，产品名称：鸡胴体，动物检疫合格证明（产品B），编号：NO.4292236400，货主：湖北翊宇源食品有限公司，数量：100kg；《动物产品追溯单》，批发商：荆门大美季食品科技有限公司，3.7kg。

2) 2025年11月30日，产品名称：鸡胴体，动物检疫合格证明（产品B），编号：NO.4292708869，货主：荆州市七尚食品有限公司，数量：300kg；《动物产品追溯单》，批发商：荆门大美季食品科技有限公司，25kg。

3) 2025年11月30日，产品名称：鸭胴体，动物检疫合格证明（产品B），编号：NO.4292708863，货主：荆州市七尚食品有限公司，数量：150kg；《动物产品追溯单》，批发商：荆门大美季食品科技有限公司，25kg。

4) 2025年11月01日，产品名称：鸭胴体，动物检疫合格证明（产品B），编号：NO.4292234715，货主：荆州市七尚食品有限公司，数量：130kg；《动物产品追溯单》，批发商：荆门大美季食品科技有限公司，25kg。

5) 2025年12月19日，产品名称：鸡胴体，动物检疫合格证明（产品B），编号：NO.4293037222，货主：荆州市七尚食品有限公司，数量：500kg；《动物产品追溯单》，批发商：荆门大美季食品科技有限公司，20kg。

蔬菜水果的验收：

供方：钟祥市吉丰农作物合作社，供应产品：蔬菜、水果

供方资质：营业执照，统一代码：93420881MA4D014479，经营范围包括：蔬菜、水果种植。

供方：丹江口市四季鲜种植专业合作社，供应产品：蔬菜

提供资质,营业执照，统一代码：93420381MADLDWMI，经营范围包含蔬菜种植。

提供农残快速检测报告

1) 2026年1月22日，《荆门市多辉农产“放心果蔬”农残块石检测报告》，检测编号：MFJC20260122039，检测项目：有机磷和氨基甲酸类（酶抑制率），包括：土豆6.2%，大白菜4.1%，花菜8.2%，莴笋2.9%，红萝卜2.6%，青椒8.7%，样品检测结果：阴性，检测单位：湖北多辉农产品物流开发有限公司检测中心；

2) 2025年11月27日，《荆门市多辉农产“放心果蔬”农残块石检测报告》，检测编号：MFJC20251127028，检测项目：有机磷和氨基甲酸类（酶抑制率），包括：老南瓜14.9%，胡萝卜24.4%，茄子24.4%，土豆16.5%，黄瓜12.5%，青椒10.8%，莴笋29.9%，大白菜10.2%，样品检测结果：阴性，检测单位：湖北多辉农产品物流开发有限公司检测中心；

3) 2025年10月30日，《荆门市多辉农产“放心果蔬”农残块石检测报告》，检测编号：MFJC20251030039，



检测项目：有机磷和氨基甲酸类（酶抑制率），包括：山药 2.3%，蒜米 6.64%，上海青 2.9%，牛心白菜 9.4%，丝瓜 28.3%，老南瓜 10.5%，西红柿 14.9%，莲藕 9.9%等 32 种，样品检测结果：阴性，检测单位：湖北多辉农产品物流开发有限公司检测中心；

4) 2026 年 1 月 25 日，《荆门市多辉农产“放心果蔬”农残块石检测报告》，检测编号：MFJC20260125039，检测项目：有机磷和氨基甲酸类（酶抑制率），包括：青枣 11.1%，甘蔗 9.5%，阿克苏苹果 18%，丹霞红梨 9.8%，芦柑 15.2%，螺丝椒 27.2%，乡户辣椒 20.8%，小黄姜 23.5%、生姜 23.2%，样品检测结果：阴性，检测单位：湖北多辉农产品物流开发有限公司检测中心；

供应商：湖北郢合供应链管理有限公司，供应产品：鸡蛋、蔬菜、水果、肉类

提供资质：《营业执照》，统一社会信用代码：91420881MAE8H0JY1L，2025-1-13 至长期有效，经营范围包括鲜肉批发；鲜肉零售；鲜蛋批发；新鲜蔬菜批发；新鲜蔬菜零售；新鲜水果批发；食用农产品批发；食用农产品零售；水产品零售；水产品批发；肥料销售；水产苗种销售；畜牧渔业饲料销售；粮食收购；新鲜水果零售；鲜蛋零售等。

提供鸡蛋《检验检测报告》，编号：NO:XQWT20250580 号，报告日期：2025.12.29.

检测项目：恩诺沙星、盐酸环丙沙星、达氟沙星、沙拉沙星等，检测结果：符合 GB 31650.1-2022 标准要求；

检测单位：荆门市农产品质量检验所

内包装材料的采购

供方：湖北安腾软包装有限公司，供应：包装袋

资质：《营业执照》，统一社会信用代码：914210000554491476，营业期限 2012 年 11 月 21 日至长期，经营范围包含塑料制品、食品塑料袋、复合膜袋生产与销售。《全国工业产品生产许可证》，编号：鄂 XK16-204-00356，有效期至 2028.12.20

提供产品第三方检测报告：

产品名称：PET/VM PET/PE 外袋，报告编号：No: CD02025W3237, 检验委托方：湖北安腾软包装有限公司，报告日期：2025-10-30

检测项目：感官，总迁移量，高锰酸钾消耗量，重金属（以 Pb 计）、脱色试验、溶剂残留等，结论：合格。检测单位：湖北省产品质量监督检验研究院荆州分院

提供采购订单：

2025-12-26，四季鲜专业种植合作社送货单，单号：XS202512240007, 客户：大美季食品科技有限公司，大白菜 30 斤，红椒 10 斤，胡萝卜 20 斤，金针菇 2 斤，芹菜 10 斤，蒜米 5 斤，娃娃菜 2 斤，芜湖椒 40 斤，香菜 3 斤，香菇 20 斤，小白菜 40 斤，签收：陈伟。

2025-11-20，四季鲜专业种植合作社送货单，单号：XS202511200019, 客户：大美季食品科技有限公司，青椒 30 斤，蒜台 30 斤，散白菜 40 斤，白豆角 10 斤，香菜 2 斤，签收：陈伟；

2026-1-20，多辉吉丰送货单，0120-20164，客户：荆门大美季食品科技有限公司，生姜 7 斤，小葱 25 斤，大葱 4 斤，剥皮蒜米 3 斤，蒜苗 8 斤，芜湖椒 85 斤，红椒 20 斤，老南瓜 60 斤，土豆 50 斤，青茄子 80 斤，大白菜 95 斤，球白菜 15 斤，西红柿 130 斤，平菇 85 斤，签收：陈伟；

2025-12-26，多辉吉丰送货单，1226-19665，客户：荆门大美季食品科技有限公司，西葫芦 70 斤，菠菜 20 斤，签收：陈伟；

2025-12-14，湖北郢合供应链管理有限公司送货单，CGRK-20251214-19386，客户：荆门大美季食品科技有限公司，新鲜果冻橙 1 斤，新鲜哈密瓜 3 斤，新鲜海带结 10 件，新鲜金针菇 10 斤，新鲜桔子 280 斤，签收：陈伟；

2025-12-21 湖北郢合供应链管理有限公司送货单，CGRK-20251221-19604 客户：荆门大美季食品科技有限公司，新鲜紫薯 12 斤、新鲜刺黄瓜 10 斤，新鲜香蕉 2.5 斤，新鲜千禧果 2 斤，新



鲜金桔 2 斤，签收：陈伟；

2025-12-28. 湖北郢合供应链管理有限公司送货单，CGRK-20251228-19814，客户：荆门大美季食品科技有限公司，风干鸡 130 个，郭场鸡（白条）265 斤，黄骨鱼 130 斤，基围虾 10 斤，牛里脊 45 斤，新鲜肉丸27 斤，带骨蹄膀145 斤，通排 85 斤，五花肉 105 斤，鲜牛肉 220 斤，鲜肉鸭 108 斤，鲜鸭胗 60 斤，腰花 4 斤，圆尾肉 180 斤，圆尾瘦肉 185 斤，猪肝 5 斤，短猪脚 120 斤。签收人：陈伟。

2025.12.07，湖北郢合供应链管理有限公司送货单，CGRK-20251207-19314，客户：荆门大美季食品科技有限公司，红壳鸡蛋 350 斤，酱黄瓜 36 斤，饺子皮 11 斤等，签收人:陈伟。

2026-1-25，湖北荆合香牛供应链管理有限公司批发销售单，销售单号:S002260124026，客户编码:0578，荆门大美季食品科技有限公司，鲜牛腩 15kg，签收人：陈伟；

2026-1-25，湖北郢合供应链管理有限公司送货单，顾客：荆门大美季，前夹肉 65kg，签收：冯妍琳；

2026-1-25，荆门市昌金家禽销售有限公司送货单，单号：3625876，顾客：大美季(市一中)，肉鸭（全净膛）150 斤，仔鸡（全净膛）45 斤，收货人未签字。

.....

查采购合同：

- 1) 《供应商采购合同》，甲方（采购方）：荆门市大美季食品科技有限公司，乙方（供方）：丹江口市四季鲜种植专业合作社，签订日期：2025. 8. 28；合同期限：2025-8-28 至 2026-8-27 日止；产品名称：蔬菜类。
- 2) 《供应商采购合同》，甲方（采购方）：荆门市大美季食品科技有限公司，乙方（卖方）：荆门市昌星家禽销售有限公司，合同期限：2025-8-25 至 2026-8-24 日止；产品名称：家禽类。
- 3) 《供应商采购合同》，甲方（采购方）：荆门市大美季食品科技有限公司，乙方（卖方）：荆门市通成农牧业发展有限责任公司，合同期限：2025-8-25 至 2026-8-24 日止；产品名称：牛羊肉类；
- 4) 《供应商采购合同》，甲方（采购方）：荆门市大美季食品科技有限公司，乙方（卖方）：沙洋县松芸家禽养殖专业合作社，合同期限：2025-8-25 至 2026-8-24 日止；产品名称：家禽类。
- 5) 《供应商采购合同》，甲方（采购方）：荆门市大美季食品科技有限公司，乙方（卖方）：荆门市华志农贸有限公司，合同期限：2025-8-25 至 2026-8-24 日止；产品名称：猪肉类。
- 6) 《供应商采购合同》，甲方（采购方）：荆门市大美季食品科技有限公司，乙方（卖方）：荆门市华志农贸有限公司，合同期限：2025-8-25 至 2026-8-24 日止；产品名称：猪肉类。
- 7) 《供应商采购合同》，甲方（采购方）：荆门市大美季食品科技有限公司，乙方（卖方）：荆门市久牧生态牧业有限公司，合同期限：2025-8-25 至 2026-8-24 日止；产品名称：牛羊肉类。
- 8) 《供应商采购合同》，甲方（采购方）：荆门市大美季食品科技有限公司，乙方（卖方）：湖北荆合香牛供应链管理有限公司，合同期限：2025-12-1 至 2026-11-30 日止；产品名称：蔬菜水果类、豆制品类、咸杂类、猪肉类、禽蛋类、水产类、牛羊肉类、冻品类、调味品类、家禽类、粮油面粉类。

外包控制：虫鼠害防治、劳务派遣（净菜加工）

1) 虫鼠害防治，外包方：荆门市瀚森清洁服务有限公司，提供了外包方的营业执照复印件，统一代码：91420800MA48A6EX1R，《病媒生物预防控制机构资质证书有害生物防制 A 级》，编号：编号:病媒字 202203220018902 号，有效期：2026. 3. 21,

提供《供应商采购合同》（服务合同），服务范围:大美季食品中央厨房；治标靶物:老鼠、蟑螂、蚊、蝇；服务频率:5-10 月份每月肆次，其他月份每月贰次。提供了《消杀服务单》，

抽查：2026. 1. 9 消杀服务单，服务单号：0035717，标靶害虫：老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊虫；服务类别：定期，



服务代表：张*，客户签字：李锦秀。

2025.10.31 消杀服务单，服务单号：0034944，标靶害虫：老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊虫；服务类别：定期，服务代表：张*，客户签字：李锦秀。

2025.9.26 消杀服务单，服务单号：0032621，标靶害虫：老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊虫；服务类别：定期，服务代表：张*，客户签字：李锦秀。

2) 劳务派遣（净菜加工），外包方：荆门市金保劳务有限责任公司，提供了外包方劳务派遣资质，营业执照，统一代码：914208007809460152，长期有效；《劳务派遣经营许可证》，编号:H3080420190005，有效期限:叁:年(2025年11月26日-2028年11月25日)；《劳务合作协议》，合同期限：2025年12月3日-2026年12月2日。合同中对合作的性质和形式，劳务人员的输出与管理，劳动工作条件，费用核定与支付等进行规定。

提供了劳务派遣人员名单及《荆门市金保劳务公司劳务工管理办法》，对劳务工的条件，双方责任，报酬和保护等进行规定：

2025.12.25，唐千媚，女；2025.12.29，徐雪梅，女；2026.1.4，周金洪，女；以上人员对管理办法进行学习。

企业不涉及食品添加剂，与企业负责人沟通未发生食品欺诈情况；企业蔬菜供方送货到注册地对80%的蔬菜进行处理后销售，禽畜肉、水果、鸡蛋均为供方送货到客户，客户验收，暂未发生投诉事件；

原料采购及供方管理符合要求。

3) 应急准备和响应

公司在《管理手册》8.11 条款进行了规定，并策划了《突发事件准备和响应控制程序》及火灾应急预案、触电应急预案、交通意外应急预案、配送服务应急预案、停电应急预案等。管代表审核周期内未发生影响质量和食品安全的紧急情况，也未发生安全生产事故、或环保不达标排放情况，本部门负责组织进行应急演练。

查组织开展的公司级的应急演练：

——食材配送应急演练：2025.11.28

——触电应急演练：2025.11.18

——消防应急演练：2025.11.13

抽查《食品安全应急演练》记录：模拟场景，公司配送车辆XXX在配送途中爆胎，导致车辆无法正常行驶。驾驶员孙仁军向销售部报告，销售部在接报后进行确认，简单了解情况后立即在短时间内向主管领导报告，然后通知中心相关负责人员将应急车辆开往指定位置。并将配送食材转移到应急车辆中，由应急车辆继续进行配送任务。演练评审：公司制定的应急预案和响应措施内容全面、适宜、切实可行，能满足应急响应的要求。评价人：张龙、郭程程、周波、李明艳/2025.11.28。

综合部办公室配备有灭火器、消防栓、应急灯、安全通道指示灯等应急物质，负责人介绍，园区物业定期对设施及应急救援物质进行检查。

组织应急响应与准备充分，符合要求。

4) 设计和开发

《管理手册》对标准中8.3产品的服务和设计开发进行了阐述，生产部负责组织产品设计开发的策划和实施。



与负责人沟通确认，生产部负责产品的销售服务方案设计，主要设计人员为张龙、郭程程，在相关行业从事销售多年，能力满足公司销售方案设计的需要，公司自成立以来，按照客户要求提供预包装食品的销售服务，直接销售，不做处理，暂不存在设计和开发及其更改活动。有销售方案设计的相关规定，体系运行以来，公司没有新产品的销售活动，原设计方案也无变更，一直按标准要求进行销售活动。查公司管理手册 8.3 条款，按标准要求，规定了服务方案设计的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求。编制有涉及和开发管理相关要求，基本合理。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产品时，公司按照策划的：设计和开发要求进行服务方案设计，确保服务的安全性、符合性、适用性。以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。控制基本合理。

5) 产品放行、追溯、OPRP验证

根据公司实际，结合质量/环境/职业健康安全/食品安全等体系要求，对食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋、）的销售的管理，制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、前提方案、产品防护计划、良好卫生规范、应急预案、制度汇编等文件制度。基本能指导销售相关过程质量和食品安全管理操作。

工艺流程：

原料采购-原料验收 (OPRP1)- 储存-分拣-（蔬菜、禽畜肉处理：清洗-去皮-切块-装筐）-装车-配送-客户验收

质量关键过程：原料验收，特殊过程：蔬菜、禽畜肉处理。

提供《关键过程确认报告》对关键过程原料验收中人员情况、设备能力、文件情况进行确认，确认结论：经过过程能力的确认，证实了原料采购过程具有实现策划结果、保证服务的能力。确认人：郭程程，审批人：李明艳，日期 2025 年 10 月 10 日。

提供《特殊过程确认报告》对特殊过程蔬菜、禽畜肉处理过程中人员情况、设备能力、文件情况等进行了确认，确认结论：经过过程能力的确认，证实了蔬菜、禽畜肉处理过程具有实现策划结果、保证服务的能力，确认人：张龙，审批人：李明艳，日期 2025 年 10 月 10 日。

经过对食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）的销售 的危害分析及评价，确定了 OPRP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》

关键控制点 (CCP/OPRP)	显著危害	关键限值 /行动准 则	监 控				纠偏行动	记录	验
			对象	方法	频率	人员			
OPRP 采 购 验 收	水果蔬菜： 农药残留	蔬菜水果 农残检测 合格	农残指标	收集农残检 测合格证明 或使用快速 检测试纸检 测	每批	检验员	拒收未经 检验合格 和报告显 示卫生指 标不合格 的产品。	农残检 测单或 农残检 测报告	主管 每批 的农 测报
	禽畜肉类： 疫病	畜禽肉索 取动物检 疫合格证 明。	检疫结论	查看供方的 合格证明	每批	检验员	拒收未经 检验合格 和报告显 示卫生指 标不合格 的产品。	检疫票 或检验 报告	主管 每批 的检 告单

——不涉及 CCP 点

目前主要预期用途：为学校餐厅提供食材配送服务，提供了采购单、计划单、配送单、产品检测报告等。



以追溯思路查 2026 年 01 月 26 日送货单产品明细情况：

提供 2026 年 01 月 26 日送货单：

1) 客户名称：荆门市外语学校 单据编号：XSCK-20260126-00008 发货日期：2026-1-26（下午）
产品名称：芹菜丝 180 斤、青杭椒 30 斤、红杭椒 5 斤、青椒块 20 斤、胡萝卜丝 20 斤、胡萝卜片 30 斤、青杂 350 斤、香蕉 10 斤、千禧果 10 斤、红壳鸡蛋 50 斤；

客户名称：荆门市外语学校 单据编号：XSCK-20260126-00011 发货日期：2026-1-26（上午）
产品名称：仔鸡（净肉）280 斤；

客户名称：荆门市外语学校 单据编号：XSCK-20260126-00010 发货日期：2026-1-26（上午）
产品名称：圆尾肉 160 斤、通排 120 斤、前夹肉 40 斤、去骨蹄膀 50 斤；

客户名称：荆门市外语学校 单据编号：XSCK-20260126-0009 发货日期：2026-1-26（上午）
产品名称：牛腩 30 斤、牛霖 130 斤、牛排 65 斤；

客户名称：荆门市外语学校 单据编号：XSCK-20260126-0007 发货日期：2026-1-26（上午）
产品名称：姜末 10 斤、小葱 7 斤、蒜末 10 斤、大葱 5 斤、净香菇 40 斤、白菜苔 110 斤、洋葱块 20 斤、土豆丝 55 斤、新鲜带皮糯玉米 15 斤…

2) 客户名称：湖北信息工程（学校） 订单编号：XSCK-20260126-00023 发货日期：2026-1-26（下午）
土豆丁 80 斤、小白菜段 90 斤、莴笋丝 80 斤、藕丁 50 斤；

客户名称：湖北信息工程（学校） 订单编号：XSCK-20260126-00022 发货日期：2026-1-26
老南瓜块 60 斤、藕条 80 斤、青杂 90 斤、蒜苗段 20 斤、新鲜螺丝椒 45 斤、新鲜红椒 10 斤、新鲜小葱 2 斤、新鲜生姜 3 斤、新鲜蒜米、5 斤、信息红皮萝卜 15 斤…

客户名称：湖北信息工程（学校） 订单编号：XSCK-20260126-00021 发货日期：2026-1-26
蛋鸡（净肉）50 斤，仔鸡（净肉）50 斤；

客户名称：湖北信息工程（学校） 订单编号：XSCK-20260126-00020 发货日期：2026-1-26
五花肉 35 斤、猪里脊 80 斤、圆尾肉 95 斤、通排 30 斤、牛腩 35 斤、前夹肉 59 斤、圆尾瘦肉 11 斤、肥肉 10 斤；

3) 客户名称：荆门市东宝中学 订单编号：XSCK-20260126-00030 发货日期：2026-1-26
土豆 50 斤、胡萝卜丝 5 斤、白菜台 90 斤、土豆块 60 斤、芹菜段 35 斤；大白菜 100 斤、姜末 10 斤、蒜末 10 斤、小葱花 1 斤；

客户名称：荆门市东宝中学 订单编号：XSCK-20260126-00029 发货日期：2026-1-26
圆尾肉 65 斤、隔板肉 90 斤；

现场沟通校方在“3C 管理系统”平台下单采购，现场查看系统，订单管理中显示客户订单，每天上传部分产品检测报告（供方提供出厂检测报告或第三方检测报告），以及要货数量以及是否需要处理，在分拣管理的页面显示各学校分拣产品完成状态，以及系统显示产品检测报告，整个管理制度比较完善；

提供蔬菜处理记录：

查看 1 月 25 日大白菜 470+120；散白菜 30、芹菜 260、青茄 260、藕 250+370、香菜 3、土豆 1000、小白菜 100、青椒 270、红椒 60、莴笋 180、油菜 35、雪里红 70、胡萝卜 140…

查看 1 月 26 日玉米 95、藕 100、青杂 360、散白菜 20、包菜 30、胡萝卜 130+160+130、大白菜 280、韭菜 2、香菜 1.5、土豆 1200、老南瓜 200、黄瓜 40、山药 58、洋葱 60、西红柿 20…

提供果蔬、鸡蛋采购单据：

1 月 25 日，订单编号：CGRK-20260125-20240，供应商：钟祥市吉丰农作物种植专业合作社，新鲜去把去叶青芹菜 190 斤、青椒 210 斤、包菜 150 斤、大葱 100 斤、有机花菜 90 斤、红壳鸡蛋 100 斤；

1 月 25 日，订单编号：CGRK-20260125-20239，供应商：钟祥市吉丰农作物种植专业合作社，紫洋葱 3 斤、生姜 5 斤、蒜米 3 斤、包菜 10 斤、生菜 12 斤、西红柿 30 斤、贝贝南瓜 4 斤、红薯：5 斤、糯玉米 15 斤；

1 月 25 日，订单编号：CGRK-20260125-20237，供应商：丹江口市四季鲜种植专业合作社，韭菜 4 斤、香菇 4 斤、生姜 5 斤、蒜米 5 斤、刺黄瓜 10 斤、有机花菜 30 斤、上海青 8 斤；

1 月 25 日，订单编号：CGRK-20260125-20235，供应商：丹江口市四季鲜种植专业合作社，小葱 1 斤、生姜 3.5 斤、蒜米 3 斤、藕 20 斤、红皮萝卜 15 斤、红椒 8 斤、青椒 5 斤、红薯 40 斤、西红柿 60 斤；

……

1 月 26 日，订单编号：CGRK-20260126-20241，供应商：钟祥市吉丰农作物种植专业合作社，青椒 150 斤、大白菜 300 斤、刺黄瓜 20 斤、黄心大土豆 1000 斤、青杂白菜 30 斤、千禧果 10 斤、香蕉 10 斤；



提供 2026 年 1 月 25 日禽畜肉采购单据

- 1) 收获单位：市一中 肉鸭 150 斤、仔鸡 45 斤；
 - 2) 收获单位：龙泉中学 仔鸡 60 斤、仔鸡 30 斤、仔公鸡 15 斤
 - 3) 收获单位：荆州大美季 鲜牛楠 15 公斤；
 - 4) 收获单位：荆州大美季 鲜牛楠 20 公斤；
 - 5) 收获单位：东宝面食部 直排 25 斤、五花肉 15 斤；
 - 6) 收获单位：市一中 前夹头 35 斤、圆尾肉 20 斤、圆尾肉 40 斤、通排 70 斤…；
- ……

提供 2026 年 1 月 26 日禽畜肉采购单据

- 1) 收获单位：湖北信息工程学校 猪血 10 斤、通排 50 斤、五花肉 25 斤、圆尾肉 15 斤、去骨猪肘…；
 - 2) 收获单位：外校初中 圆尾肉 180 斤、通排 120 斤、前夹肉 40 斤、去骨猪肘 50 斤…；
- ……

禽畜肉是供方分割处理后进行送货到甲方顾客手中，主要提供检疫合格证明，顾客验收；

OPRP 验证：

- 1) 提供荆门市多辉农产“放心果蔬”农残快速检测报告：检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检测时间：2026-01-25；土豆 16.4%，大白菜 3.7%，西兰花 3.9%，散白菜 10.3%，胡萝卜 6.3%，上海青 9.7% 检测报告上有追溯二维码，显示市场当天抽检样品及检测结果；
- 2) 提供 2026 年 1 月 25 日的蔬菜农产检测报告（自检）：检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检测品种：土豆 1.266，散白菜 3.556、大白菜 5.485、莲藕 7.052、西红柿 4.461、莴笋 7.535、胡萝卜 8.318、红薯 5.485、白菜苔 6.570、玉米 6.631、青椒 0.000、红椒 3.978、香菜 1.869……

提供鸡-胴体的动物检疫合格证（产品）编号：4200025514，日期：2026 年 1 月 25 日，肉品品质检验合格证编号：（2026）No.D02040004301，日期：2026.1.25

提供鸭-胴体的动物检疫合格证（产品）编号：4200025590，日期：2026 年 1 月 22 日，肉品品质检验合格证编号：（2026）No.D020240004303，日期：2026.1.25

提供猪-胴体的动物检疫合格证（产品）编号：4200025764，日期：2026.1.26，肉品品质检验合格证编号：（2026）No.H01910065481，日期：2026.1.26

提供牛-胴体的动物检疫合格证（产品）编号：4200025780，日期：2026.1.26

具体内容见 F7.1.6、H3.5 审核内容；

OPRP 的行动准则验证符合要求。

现场查看：

蔬菜处理：现场看土豆用削皮机进行去皮，后期人工二次去皮，设备进行切丝或切块等，青菜在浸泡池进行浸泡 5 分钟，上海青分拣过程去黄叶，在框内统一方向陈列，装袋装框，芹菜切丝，去叶芹菜人工切丝。现场看配送过程：配送车辆鄂 HU1H32，配送人员：刘磊、宋先付，配送学校：外语中学，配送产品：姜末、大葱、白菜苔等，现场观察校方经过称重进行验收签字，未出现问题，同时提供农残检测报告与禽畜肉动物检疫合格证及畜肉的肉品品质合格证；果蔬为绿框内有塑料薄膜袋，送货验收后会塑料框进行回收。基本满足要求。

6) 前提方案/良好操作规范

组织策划了《前提方案》、《良好卫生规范》，包括对周边环境、建筑布局、仓库管理、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

前提方案的实施情况包括：



a) 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

湖北省荆门市漳河新区凤袁路 108-11 号厂区周边无污染源，无化工厂及重要污水处理生产企业。现场查看，仓库布局与平面布局图一致。

b) 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

经营地址：湖北省荆门市漳河新区凤袁路 108-11 号，总体面积约 1995 平方米，厂区及蔬菜加工区和肉类加工区共 1913 平方米，肉类加工区（暂未使用）有供方配送，办公区有 82 平方米，实验室及留样室与荆门天天向上营养快餐有限公司，设备自有；人员为企业人员；会议室等设备为共享区域；净菜冷藏库 132.6 平方米，毛菜冷藏库约 113.6 平方米、净菜加工车间 1244 平方；办公场所、配有打印机、电脑、简单办公场所，5 辆配送车辆均为冷藏车；

设备：连续式洗菜机、震动沥水洗菜机、蔬果清洗去皮机、莴笋去根机、水流式清洗机、车间配套设施-5mm 根菜丝盘等；

基本符合食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）的销售的要求。现场观察服务提供过程管理，与流程图基本一致。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；

满足要求 不满足要求

水：使用为城市管网用水，提供是城市用水检测报告。查阅荆门市城市水务集团有限公司第三方水厂送水泵房出厂水的检测报告，报告编号：2025-YYS-1103-27，检测日期：2025.11.03，检测机构：荆门市城市水务集团有限公司，检测项目：菌落总数、总大肠杆菌、总氯、PH、铁、锰等 37 项；检测结果：符合；同时提供水费单据；基本能满足要求；

能源：电力，有配电室、配电箱、电闸箱。工序结束后，及时关闭设备。每周对用电情况进行检查，现场观察，配电室布局适宜，电力线路布线规范，无浪费电源现象。

排水设施的状况：主要是少量蔬菜清洗用水、工器具、设备清洗用水、洗手、如厕冲水、场地清洁，为城市管网用水；污水经过滤后排入市政污水管网。

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

企业在仓库入口安装有挡鼠板，操作区域有灭蝇灯，灭蝇纸冬季每月换一次，夏季每周天换一次，现场未看到有鼠迹；垃圾桶单独区域摆放，固体垃圾收集后由物业处理，公司支付物业费中包含垃圾处理费。洗菜污水过滤后直接排入城市管道，基本满足要求。

观察通风设施：办公室自然通风、配置有空调；涉及仓储等管理，蔬菜处理区配有空调，配有挡鼠板，挡鼠板高度为 60cm，灭蝇灯高度在 2m-2.5m 之间。

虫害防治，外包方：荆门市瀚森清洁服务有限公司，提供了外包方的营业执照复印件，统一代码：91420800MA48A6EX1R，《病媒生物预防控制机构资质证书有害生物防制 A 级》，编号：编号：病媒字 202203220018902 号，有效期：2026.3.21，

提供《供应商采购合同》（服务合同），服务范围：大美季食品中央厨房；治标靶物：老鼠、蟑螂、蚊、蝇；服务频率：5-10 月份每月肆次，其他月份每月贰次。提供了《消杀服务单》，

抽查：2026.1.9 消杀服务单，服务单号：0035717，标靶害虫：老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊虫；服务类别：定期，服务代表：张*，客户签字：李锦秀。

2025.10.31 消杀服务单，服务单号：0034944，标靶害虫：老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊虫；服务类别：定期，服务代表：张*，客户签字：李锦秀。

2025.9.26 消杀服务单，服务单号：0032621，标靶害虫：老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊虫；服务类别：定期，服务代表：张*，客户签字：李锦秀。

d) 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

见 7.1.3 条款；

e) 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

见采购部审核记录；

f) 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



提供《大美季车辆温控记录》，抽查 2025.11.11 车牌号鄂 HE66U1 的 4:30 2°C, 5:00 3°C, 5:30 2°C……温控设备运行状态：正常，记录人：刘涛。

抽查 2025.9.30 车牌号鄂 HE66U1 的 4:30 2°C, 5:00 2°C, 5:30 2°C……

温控设备运行状态：正常，记录人：袁飞。

抽查 2025.12.16 车牌号鄂 HE66U1 的 4:30 2°C, 5:00 3°C, 5:30 2°C……

温控设备运行状态：正常，记录人：刘涛

符合。要求每 30 分钟记录一次，另抽查其他 4 辆车温控记录控制方式相同基本满足要求；

未对毛菜保鲜库及净菜保鲜库温度进行管控，开不符合。

现场观察仓库地面全部硬化，分区合理，基本符合；现场干净整洁、分区域存放、灭火器完好，标识清楚；未见与有毒有害物品混放的情况。净菜保鲜库温度在 7.3°C，毛菜保鲜库温度在 6.7°C 基本满足要求；

h) 防止交叉污染的措施；

满足要求 不满足要求

现场查看、蔬菜处理区（有更衣室、风淋室、加工区）、禽畜肉处理区（暂未使用）、净菜处理区有净菜保鲜库，毛菜保鲜库与净菜处理区和发货区相通。各区域按照类别存放，基本无交叉污染现象。

现场查看一阶段问题，工具间存放包装袋，与工具产生交叉污染；现场已整改，验证合格。

d) 清洁和消毒；

满足要求 不满足要求

手部消毒：车间有更衣室，员工入车间之前进行手部清洗和消毒。

车间消毒：提供《生产部清洗消毒记录》，记录了清洗消毒内容，抽查 2025.12 记录记录了清洗消毒位置（人员身体及手部、粘板、刀具、工作服、室内环境、工作台面、设备、抹布、包装袋消毒等），消毒人：杨芳每日一次，另抽查 2026 年 1 月记录控制方式相同基本满足要求；

提供《中转箱清洗记录》抽查：10 月 23 日记录，清洗时间：9:22，清洗个数：462，洁净度：合格；损坏：1，处理措施：更换；记录人：张龙；另抽查 2025 年 12 月记录基本满足要求；

提供《洗筐机清洗记录》抽查 11 月 22 日记录，清洗方式：冲淋、消毒；洁净度（无残渣、无异味）合格、记录人：张龙；另抽查 2026 年 1 月记录解基本满足要求；

提供《车辆清洗消毒记录表》抽查 9 月 5 日 车号 6 号 9:03 清洗人：李军，消毒方式消毒水，消毒人：左洋洋；车号 7 号 9:10 清洗人：杨精灵，消毒方式消毒水，消毒人：左洋洋；车号 9 号 9:27 清洗人：张龙，消毒方式消毒水，消毒人：左洋洋；车号 1 号 9:35 清洗人：黄全军，消毒方式消毒水，消毒人：左洋洋；基本满足要求；

一阶段问题清单：

化学品（洗衣粉）未单独存放；

刀具存放处未上锁管理及数量管控；已整改；

未提供化学品领用记录，化学品管理制度不完善，开不符合；

e) 人员卫生；

满足要求 不满足要求

健康证见“综合部”审核记录，提供《食品从业人员晨检测记录》，保留了晨检记录，抽查 2025.10、2025.12、2026.1 记录，检查内容包括咳嗽、发热、腹泻、手外伤、着装、头发外露、手部消毒等，检查结果均正常。

现场观察，员工着工作服、戴工作帽，口罩，穿工作靴。基本符合卫生要求。

f) 产品信息/消费者意识；

满足要求 不满足要求

该企业的销售的产品包括食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋），HACCP 计划中，明确了各类产品的信息。



1) 其他有关方面。 满足要求 不满足要求

提供《净菜每日收市自查表》抽查 2025 年 12 月 29 日记录，检查人：何亚男，检查项目包含：人员、消毒设施、更衣室、管道、地面、天花板、门窗、通道、排水沟、清洗区、垃圾桶、机器设备、产品防护；符合打“√”基本满足要求；

消防方面：灭火器4组，消防栓12个。每月进行一次消防检查，抽查2025.10、2025.11、2025.12《灭火器每月检查表》，检查内容包括压力、喷管、保险锁等，均正常。现场观察，灭火器压力正常，能使用。

返工：

企业销售产品为原料即为终产品，与企业沟通暂不涉及返工；

来访者：

进入企业生产区域需要人脸识别，外来人员不可进入，来访者需要经过内部人员带领方可进入；

7) 撤回/召回

公司在《管理手册》中 8.5.2 条款对可追溯性进行了规定，8.10.5 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识和可追溯控制程序》、《产品撤回控制程序》。

在《产品撤回控制程序》文件中规定了：实施要求，以及对撤回的程序的要求，如何采取纠正及纠正措施，要求进行撤回召回模拟演练；

与部门负责人沟通，公司未实际发生撤回和召回情况。通过模拟演练验证和测试了标识与可追溯性系统的有效性。查见 2025.11.19《演练记录》，模拟演练内容：针对不合格问题出现进行处理的产品召回。记录了演练经过，保留了演练记录。模拟召回产品名称：鸡肉，模拟收到顾客反馈近日送到的鸡肉有异味，客户确认后发现为变质。本批发运的产品批号 202501118，我司经核实，本批产品涉及 3 个客户 80KG 全部召回，将此批次产品封存在不合格品区。分析了原因。制定了后续措施。演练效果评价：通过演练，公司的《产品撤回控制程序》、《产品标识、追溯控制程序》有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能力能够针对产品存在危害性或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围降低到可接受的水平。

对演练过程进行了总结，查见 2025.11.19《产品召回追溯演练报告》，记录了演练记录，对演练效果进行总结：本次食品召回追溯演练通过模拟实际食品召回追溯案例，检验了我们的应急响应能力和组织协调能力。

现场查见：

—各区域标识：有净菜车间（分拣区、清洗区、净菜区、切片区）、洗筐间、工器具间、化学药品间、冷冻库、冷藏库等标识，区域划分基本合理；

——毛菜等较为简单，按品种区分；净菜加工好后，粘贴标签，有名称、数量、日期等信息。净菜按照顾客名称分区存放。

——现场有留样产品：留样 土豆 125g、藕 125g、西红柿 125g，芹菜 125g，大白菜 125g 等，冷藏专柜内存放 24 小时；现场查看有留样标签、时间、留样品种，留样重量，未提供记录，现场沟通整改。

采购品入库有入库单，出库有送货单，明确了相关产品信息，可追溯。审核周期内没有发生顾客投诉情况。

8) 致敏物质的管理

公司在《管理手册》8.13 条款对 致敏物质的管理进行了规定，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，主要过敏源、对含有过敏原物质的产品控制及员工、消费者的保



护、追溯等，策划较充分。

现场提供了《产品过敏原分析统计表》，按照含有麸质的谷物及其制品、甲壳纲类及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、乳及乳制品等十四大类进行了识别，结合公司食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）的销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质有面粉、花生、豆子、鸡蛋、豆腐、芝麻、面条、牛奶、虾滑，满足企业现有范围；

提供了《过敏原及致敏物质评估及控制计划》，确认过敏原清单：含有麸质的谷物及其制品、甲壳纲类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、蛋类及其制品、坚果类、乳及乳制品。控制措施：单独存放，包装严密。使用过程中单独配制，配货过程优先配置不含过敏原物质的产品，含有过敏原物质的产品最后配置。日期：2025.09.01

提供有《过敏原控制确认报告》，确认时间：2025.9.01，确认结果：通过对以上问题的讨论分析，HACCP小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

进行了致敏物质交叉污染的控制措施验证，提供了《过敏源控制措施验证记录》，总结论：经过现场观察、查验大量记录，从原辅料的采购、仓储、食品配送过程，对致敏原控制措施进行验证，控制措施确实可行，监测方法及时有效。编制：余敏 批准：李明艳，验证日期：2025-11-20。

现场查看鸡蛋由供方送货，不入库，控制基本符合要求。

9) 食品防护

公司针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品安全防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

在计划中对公司外部安全、内部安全、加工安全、原料库/工作安全、接收/运送安全、水的安全、人员安全、信息安全、供应链安全、其它可能对食品安全产生危害的情况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，基本符合标准要求；

查见《食品安全防护评估表》，对公司外部安全、内部安全、供应链安全、人员安全、信息安全等方面进行了评估，评估结果均为√，评估人：郭程程，评估日期：2025.09.01。

查见 2025.9.6《薄弱环节防护措施表》，明确了薄弱环节，针对薄弱环境制定了防护措施，明确了责任人，已完成验证。

查见食品安全防护计划有效性验证，验证时间：2025年11月20日，验证内容包括：制订了食品防护计划，所有薄弱环节都制定了针对性的控制措施、实施食品防护相关人员的职责、食品防护小组成员和其他企业员工进行了食品防护计划的培训、.有适当的保密措施、内外部沟通机制等共11项，验证结论：有效验证人：食品安全防护小组。

提供《食品防护计划演练记录》在2025年11月23日，演练项目：对公司食品的采购信息，销售信息进行安全防护，演练总结：本次演练验证了《食品安全防护计划》的有效运行，提高了应对性和快速反应的能力，有利于企业为员工创造一个安全的工作环境，为顾客提供有质量保证的产品。

现场查见：

——仓库内采购品按类别存放。各区域均有监控摄像头。车间密闭，各库及车间入口均有风幕。

——进入办公室及处理区的大门均有人脸识别开锁设施

现场建议，运输车辆或产品框贴封条或上锁管理。

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合



1) 内部审核

公司在《管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。基本符合标准要求。

提供《内部审核计划》、《内审实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核性质、审核范围、审核依据、审核方法、审核频次、审核组成员、审核时间、持续时间等信息。

审核日期：2025-12-15 至 2025-12-16；审核组组长：郭程程；组员：余敏；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

查《审核实施计划》，基本覆盖了 5 个体系标准要求的条款，没有遗漏条款的现象，有首末次会议签到表。

查《三体系内审检查表》、《FH 内审检查表》：抽营运部 F 内审检查表，与审核计划一致；同时抽查综合部 QEOF7.2/H3.2 条款的内审检查情况，控制方式基本相同。审核记录填写记录基本规范、清晰，未发生内审员审核自己部门。内审检查最后发现 1 个不符合项，在综合部。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：综合部，不符合项内容：该部门未对公司适用的标准食品经营许可和备案管理办法及时识别，不符合：Q7.5.3/F7.5/H1.2.3；

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，2025.9.14 经内审员郭程程验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：公司 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准所建立的质量环境职业健康安全及食品安全管理体系符合本公司的特点和实际，质量环境职业健康安全及食品安全管理体系运行以来，能够在日常运行中得到维护和保持，虽然还存在不足之处，但是总体来看，公司所建立的质量环境职业健康安全及食品安全管理体系符合 ISO22000:2018 标准、及《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》，运行也是有效的，通过对“不符合项”采取有效的纠正措施，公司食品安全管理体系将进一步持续的改进。

综上所述，通过本次内审得出结论，公司的管理体系是符合管理体系标准的，管理体系运行是符合的，有效的。

询问内审审核组长郭程程，组员余敏能够了解内部审核的基本要求和流程，但对内部审核具体条款内容的理解不能掌握，存在能力不足，已在综合部 QEOF7.2/H3.2 条款开具不符合。

内部审核基本符合。

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，策划基本合理。

以往管理评审的跟踪措施——不涉及。

本次管理评审日期：2025 年 12 月 25 日

查《管理评审计划》，计划于 2025-12-25 进行管理评审，编制：郭程程，审批：李明艳，日期：2025-12-25。

管理评审会议于 2025-12-25 在公司召开，会议由李明艳（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：食品安全小组、综合部、采购部、销售部、生产部，有参会人员签到表。

查《各部门对管理评审输入情况》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括一体化目标和指标的实现程度、纠正和纠正措施的状况、可能影响管理体系的变更、客观环境的变化，包括与组织环境因素和职业健康 风险有关的法律法规和其他要求的发展变化可能发生的变更、质量的符合性、过程、环境和职业健康绩效、内部审核情况和合规性评价、法律、法规法规遵循情况等方面。

查《管理评审报告》，明确了管理评审目的、评审范围、参加评审人员、并对评审总结等，编制：郭程程、批准：李明艳，日期：2025 年 12 月 25 日。

改进、纠正和预防措施摘要及责任部门：针对 QESFH 管理体系标准，组织公司人员对 QESFH 管理体系



标准进行系统的培训，责任人：郭程程，完成时间：2025年12月30日前。已于2025-12-27进行了培训，提供有培训记录，改进计划已完成。

管理评审结论：在评审会上，经过综合讨论分析就公司的管理方针和目标的贯彻、运行现状及适用性、符合性和有效性作出如下结论：管理体系运行基本有效、充分和适宜

管理评审的管理基本合理。

3.4持续改进

符合 基本符合 不符合

1) 不合格品/不符合控制

公司在《管理手册》10.2条款进行了规定，同时策划了《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

公司领导层通过确保公司管理方针建立，定期的评审确保持续实施，鼓励员工提合理化建议，努力营造愉悦工作环境；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的适宜性、充分性和有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——现场查核：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，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证基本合理。管评改进建议项已开展纠正和纠正措施，部分实施效果下次审核验证。

——审核期间到公司进行抽样监督检查食品安全情况，未见明显异常，目前暂未发现不符合情况。

——原辅料采购验收、产品放行、主要由采购部、生产部负责，审核周期内运行基本稳定，原材料验收不合格，做退货处理，发现不合格及潜在不安全产品及时进行退换货处理，有微信记录。

——产品交付控制/顾客投诉处理，审核周期内暂未发生。

——日常办公室对公司的环境及安全环保进行检查，对于发现的不合格情况及时沟通各部门进行整改，审核周期内暂未发生不符合情况。

现场与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本对发生的不符合采取纠正、纠正措施，但是按照体系的PDAC思路开展，还有一定的差距，后期也会持续关注，并通过培训等方式提升员工此方面的能力跟意识。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《管理手册》10.2条款进行了规定，同时策划了《纠正和预防措施控制程序》、《事故、事件、不符合管理程序》。

公司领导层通过确保公司管理方针建立，定期的评审确保持续实施，鼓励员工提合理化建议，努力营造愉悦工作环境；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的适宜性、充分性和有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——现场查核：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；内审开具的不符合，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证基本合理。管评改进建议项已开展纠正和纠正措施。

——审核期间到公司进行抽样监督检查食品安全情况，未见明显异常，目前暂未发现不符合情况。

——审核周期内没有安全生产事故和环境污染事件的发生。

——产品交付控制/顾客投诉处理，审核周期内暂未发生。

——综合部对公司的环境及安全环保进行检查，对于发现的不合格情况及时沟通各部门进行整改，审核周期内暂未发生不符合情况。

现场与负责人交流，其表示各部门负责人能够基本对发生的不符合采取纠正、纠正措施，但是按照体系的PDCA思路开展，还有一定的差距，后期也会持续关注，并通过培训等方式提升员工此方面的能力跟意识。

**3) 投诉的接受和处理情况:**

公司在《管理手册》5.2 条款进行了规定，但规定不够充分，现场沟通。策划并编制了《顾客满意度测量控制程序》、《投诉处理程序》（编号：JMDMJ/P31：2025）、查投诉处理管理情况：

与销售相关人员交流，公司顾客下单方式主要通过微信、电话、供货单等方式下达；审核周期内，公司按照客户订单等进行发货销售，有顾客反映对配送的产品提出有对蔬菜加工的切段大小不符合情况，另有顾客反映，配送的红薯个头有点小，公司接到反馈意见后，主要通过换货的方式解决；负责人介绍，公司子体系建立以来，销售给客户产品暂未发生不安全产品情况，也未发生撤回/召回情况，本部门参加了公司组织的撤回/召回演练。

对于售出产品的不符合顾客要求的反馈、顾客满意度调查等由销售部负责，不定期进行顾客满意度调查，审核周期内发生轻微客户投诉，对不合产品及时采取退换货处理，客户很满意，有微信记录，运行基本稳定；

该公司投诉处理控制符合标准要求。

4) 企业实际情况与其预期质量目标之间存在的差距和改进机会

现场与总经理李明艳女士沟通，负责人表示体系运行周期内公司总体趋于良好，市场竞争较为激烈，但经过 4 个月的体系运行以及公司员工的努力，赢得了更多的市场机会，目前的客户群体较为集中为企事业单位/学校食堂相关需求方，为其提供食品配送服务，近一年来客户对公司的销售、配送服务比较满意。企业实际情况与目标 100%可完成；

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）：

和公司总经理沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：

经营地址：湖北省荆门市漳河新区凤袁路 108-11 号，总体面积约 1995 平方米，厂区及蔬菜加工区和肉类加工区共 1913 平方米，肉类加工区（暂未使用）有供方配送，办公区有 82 平方米，实验室及留样室与荆门天天向上营养快餐有限公司共有，设备自有；人员为企业人员；会议室等设备为共享区域；净菜冷藏库 132.6 平方米，毛菜冷藏库约 113.6 平方米、净菜加工车间 1244 平方；办公场所、配有打印机、电脑、简单办公场所，5 辆配送车辆均为冷藏车；

设备：连续式洗菜机、震动沥水洗菜机、蔬果清洗去皮机、莴笋去根机、水流式清洗机、车间配套设施-5mm 根菜丝盘等；

基本满足销售需要。

2) 企业目前体系覆盖有效人数：40 人，其中含管理人员 8 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、采购部、生产部。总经理任命了食品安全小组组长，员工代表，明确了食品安全小组组长和员工代表的职责。

4) 工作和生产方式：

早班（包含配送）：4：00-11：00

常白班：8：30-17：00

5) 监视和测量设备：电子台秤、温湿度计、智能恒温水浴锅、农药残留检测仪、食品安全检测仪。

6) 特种设备：无

7) 安全环保设备：垃圾桶、灭火器、消防栓、应急照明系统、喷淋系统；

8) 外包过程：虫鼠害防治、劳务派遣（净菜加工）；



9) 重要环境因素：潜在的火灾、固废的排放；

10) 不可接受风险：交通事故、火灾、触电、滑倒、机械碰撞；

2) 人员及能力、意识：

组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《岗位任职要求》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——提供《员工能力评定表》，对教育、培训、技能、经验、环保、安全、食品安全、5S 等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位主要人员。

——抽现场随机抽取管代郭程程，学历大专、在本单位工作工作经验：5 年，提供了《员工能力评定表》，同时对上述人员进行了能力评定，在教育、培训、技能、经验、环保、安全、食品安全、5S 方面进行了评定，结论：培训合格允许上岗。

采购部周波，学历：大专，工作经验 5 年，在本单位工作 2 年；

抽查食品安全小组组成情况，包含了销售部、综合部、采购部、生产部、总经理等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组长经总经理任命，同时对食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

查培训过程管理情况：

提供有《2025-2026 年度培训计划》、《员工培训记录及效果评价表》；培训策划内容包括了 QESFH 管理手册和程序文件，各部门职责权限、规程及相关的法律法规公司方针目标等，内审核知识、审核技巧知识，环境因素、危险源识别，消防知识技巧培训，GMP、PRP、OPRP、CCP 相关知识，销售服务规范等方面的培训，培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的的能力。培训记录及效果评价表中有签到、有考核、有评价：

随机抽取：

培训日期：2025.9.16；培训内容：QESFH 管理手册 和程序文件；授课老师：李明艳；参加人员：公司骨干；培训效果：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效。

培训日期：2025.10.17；培训内容：各部门职责权限、规程及相关的法律法规、公司方针目标等等；授课老师：李明艳；参加人员：公司骨干；培训效果：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效。

培训日期：2025.11.23；培训内容：内审核知识、审核技巧知识；授课老师：外聘咨询老师；参加人员：郭程程，李明艳、余敏；培训效果：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效。

培训日期：2025.12.20；培训内容：环境因素、危险源识别，消防知识技巧培训；授课老师：余敏；参加人员：公司骨干；培训效果：通过现场讨论及回答提问，参加培训人员对所学知识基本能够熟练掌握，考核基本均能通过。

查三级安全教育培训情况：新入职员工，唐千媚 2025.12.26 入职、徐雪梅 2025.12.30 入职、周金洪 2026.1.5 入职：

公司级培训，内容：1) 国家安全生产方针、政策，权利和义务；2) 事故案例；3) 本单位安全生产规章制度，安全纪律，事故防范等，教育者签名：刘子康；

车间级培训：内容：1) 工作环境及危险因素；2) 所从事工种可以遭受的职业伤害和伤亡事故；3) 所从事工种的安全职责、操作技能及强制性标准；4) 自救互救、急救方法、疏散和现场紧急情况处理等，教育者签名：刘子康、张龙；

班组级培训：内容：1) 本班组作业特点及安全操作规程；2) 班组安全活动制度及纪律；3) 爱护和正确使用安全防护装置（设施）及个人劳动防护用品等，教育者签名：杨芳。



现场与总经理李明艳交谈，能够回答出管理评审的相关要求和流程，但对管理评审的输入和输出不能区分清楚；询问内审审核组长郭程程，组员余敏能够了解内部审核的基本要求和流程，但对内部审核具体条款内容的理解不能掌握，存在能力不足，开具不符合。

查看持证上岗人员的管理情况：

内审员经总经理任命、培训合格后上岗，基本符合；

特种作业人员：

公司的电工作业是聘请外部的兼职人员操作，提供兼职人员电工证，方辉，证号：T420802197504150632，有效期限：2025-09-29 至 2031-09-28，有效。

查食品从业人员健康查体情况：

食品安全小组组长郭程程，健康证过期，已于 2026-1-27 日进行健康查体，提供有《食品经营从业人员免费体检证明》，编号：0238；

生产部张龙，健康证号：S20251334，有效期至：2026-5-7，健康检测机构：荆门市漳河新区漳河镇卫生院，有效；

卢红梅，健康证号：S20253973，有效期至：2026-11-2，有效；

杨维，健康证号：S20253971，有效期至：2026-11-2，有效；

黄知军，健康证号：S20251482，发证日期：2026-5-13，有效；

栾铁龙，健康证号：S20250534，发证日期：2025-2-2，有效；

张国萍，健康证号：S20251360，发证日期：2025-5-8，有效；

何立芳，健康证号：S20251482，发证日期：2027-1-13，有效；

.....

基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

编制了《信息沟通控制程序》，明确公司内部，以及公司与供方、顾客和其他相关方之间的信息的沟通渠道和沟通方式，确保食品卫生安全信息得到有效沟通，改进质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP 管理体系的有效性。

文件规定信息交流的途径可以是口头的或书面文件，以及其他一切可以利用的通讯及宣传工具。

内部沟通方式：综合部负责制订各部门的岗位职责、权限和岗位操作文件，并发放至相应岗位，实现各部门、各岗位工作内容的书面沟通。公司通过质量、环境、职业健康、食品安全、HACCP 体系验证、内部审核、管理评审，实现质量、环境、职业健康、食品安全体系的全面沟通和最高层次的沟通。各部门通过记录传递、信息传达和接口活动，对部门之间的食品安全信息进行日常沟通、交流，及时解决体系运行过程中存在的问题，通过部门内部会议、交谈，将各种信息在部门内所有成员得到有效传达。

外部沟通方式：市场部制订供方评定标准和采购标准，并通过供方的调查评定和采购活动，及时向供方传达卫生安全要求的信息或从供方获得原料安全的相关信息。总经理、市场部通过与顾客的合同洽谈、函电往来向顾客传达本公司的产品信息和质量、环境、职业健康、食品安全体系的有关信息，并了解顾客对产品的卫生安全要求。通过邀请顾客来访和实地考察，向顾客全面介绍公司的各种信息。

经全体员工大会选举，任命刘子康为公司安全事务代表，面谈刘子康，其清楚自己的职责。主要负责参与职业健康安全管理工作，参与管理方针和程序的制定和评审、参与商讨影响工作场所职业健康安全的任何变化、参与职业健康安全的事务的处理。

与安全事务代表沟通了解到，主要负责组织员工进行健康体检（健康证），监督员工缴纳工伤险执行情况；负责职业健康安全运行检查情况，向最高管理者报告职业健康安全管理体系的绩效。抽查公司与员工签订了劳动合同，并按规定缴纳了五险，遵守劳动法等相关法律法规。参与编制，确定了协商和参与机制；参与识别和评价了危险源的识别与评价和职业健康安全相关机遇以及不可接受风险的管控措施；参与和编制年度培训计划和按照计划进行有关职业健康安全方面的培训，确定了职业健康安全方面的能力要求；通过口头、办公会议等方式进行内部沟通了解公司职业健康安全方面的内容；参与对员工反馈的各种安全



问题积极与公司领导层协调解决并采取措施，防止事件和不符合的发生等。

与负有法律责任的最高管理者面谈：总经理李明艳作为公司职业健康安全第一责任人，与其交流和沟通熟知熟悉安全生产法的相关要求，合法经营，以员工的职业健康和安全生产为出发点，配备高效健康的管理资源，建立合理的劳动制度和监管体系，同时任命管理者代表积极推行职业健康安全管理体系的实施。

经沟通了解，自管理体系运行以来员工代表能够代表员工提出合理话建议，协商和参与提供了必要的机制、时间、培训和资源，提供了职业健康安全管理体系信息的访问渠道，确定和消除了妨碍参与的障碍，能够持续改进职业健康安全管理体系。

4) 文件化信息的管理：

公司在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》及各类制度文件以及所要求的相关记录。

公司文件分类及构成：一级文件：管理手册，文件编号：JMDMJ-SC-2025，，2025年9月1日发布，根据文审结果，进行了修订，版本 A/1，为最新版本。

二级文件：公司编制了 37 份程序文件，1 份前提方案，1 份良好卫生规范，1 份危害控制计划，基本包括了管理体系标准要求的程序；

三层次文件：作业指导文件、制度、操作规程文件；

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理李明艳批准。2025-9-1 对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、操作规程、危害控制计划、前提方案、良好卫生规范等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本、发布状态等，基本符合要求。

查《文件发放回收一览表》，表内写明了文件名称、文件编号、版/次、发放人（部门、签收人、日期）、回收人（部门、签收人、日期）等。抽分发部门：销售部，接收人：郭程程，日期：2025-9-1，文件名称：管理手册、程序文件汇编、危害控制计划、操作规程、前提方案、良好卫生规范等。

基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

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：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国劳动法》、《食品召回管理办法》、《食品安全国家标准管理办法》、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》（NCA/CTS 0013—2014（CCAA 0021-2014））、《绿色食品 绿叶类蔬菜》（NY/T743-2012）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品经营许可和备案管理办法》、《湖北省消防条例》、《湖北省大气污染防治条例》、《湖北省城市市容和环境卫生管理条例》、《蔬菜净菜加工和包装技术规范》（DB4201/T 408-2010）、《鲜切蔬菜加工技术规范》（NY/T1529-2007）、《净菜冷链流通技术规程》（GH/T1461-2024）等。

基本符合要求。

企业于 2025 年 11 月 20 日开展了食品安全、质量、环境、职业健康合规性评价，现场与总经理交流，其表示由于市场竞争激烈，食品安全管理要求日益严格，企业不断提高食品安全意识，确保食品安全。

查记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

提供了《记录一览表》，共 69 份记录，包括了记录名称、编号等。抽组织《组织内外部环境要素识别表》、《风险和机遇评估分析表》、《相关方期望要求识别表》、《合规性评价表》、《重要环境因素清单》、《环境目标、指标及管理方案一览表》、《环境管理方案完成情况考核》等 7 份记录，记录均有编



写。询问负责人其表示记录最终由综合部统一保存。

查《合格供方名录》、《培训记录》、《顾客满意度分析报告》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰，有基本标识管理，便于检索。

查《质量、环境、职业健康安全、食品安全和 HACCP 一体化管理手册》、《程序文件》等文件有文件编号、版本号、负责人批准签字、受控状态等。

文件控制基本合理。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

E:食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）的销售所涉及场所的相关环境管理活动

S:食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F:位于湖北省荆门市漳河新区凤袁路 108-11 号的荆门大美季食品科技有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）的销售

H:位于湖北省荆门市漳河新区凤袁路 108-11 号的荆门大美季食品科技有限公司的食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉、鸡蛋）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, 荆门大美季食品科技有限公司的

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 checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input 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、刘江、朱宗磊



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。