

项目编号：10059-2025-H

# 管理体系审核报告

## (监督审核)



组织名称：昆明赫缕商贸有限公司

审核体系：危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 邝柏臣

报告日期： 2026年02月25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](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：邝柏臣

组员：邝柏臣



## 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	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1HACCP-2222839	FI-1,FI-2

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	黄绍苏(行政部)	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（**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：

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  单体系  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；

d) 相关的法律法规：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》、《食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、《GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油》、《GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》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02月24日上午至2026年02月25日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年02月22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）：**受审方因业务发展需求变更；**

H: 位于云南省昆明市五华区红云街道办事处幸福家园社区小康大道 580 号银河北庭 4 幢 102 室昆明赫缕商贸有限公司的预包装食品销售(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）**

注册地址：云南省昆明市五华区红云街道办事处幸福家园社区小康大道 580 号银河北庭 4 幢 102 室

办公地址：云南省昆明市盘龙区白龙路金色年华二期 1603

经营地址：云南省昆明市五华区红云街道办事处幸福家园社区小康大道 580 号银河北庭 4 幢 102 室

仓库地址：云南省昆明市官渡区金马街道十里铺百货仓库 3-1 号库

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）：——不适用

**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（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款:1) 行政部，H3.2；2) 市场部 H3.3(A16)/H4.3.4.3;

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 03 月 26 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 2027 年 01 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注：



供方管理、原料验收与产品放行、人员能力管理（包括内审人员能力的不断提升管理）等

### 3) 本次审核发现的正面信息:

受审核方依据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食品安全管理体系。审核周期内管理体系手册、危害控制计划发生修改，总体不影响体系运行。

公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

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

公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。

在预包装食品销售(含冷藏冷冻食品销售)资源方面配置基本充分合理，如冷藏冷冻设施、配送车辆、温度计、电子秤等设施的配置。

### 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 HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合预包装食品销售(含冷藏冷冻食品销售)过程，审核周期内按照策划的体系文件、规章制度要求等开展销售活动，各部门管理人员基本可以按照公司要求开展各项销售活动，现场查核在仓库的管理、客户需求跟踪确认、冷冻冷藏能力管理方面、开展培训提升人员能力方面较上一年度有所提升，但本次查核发现在供方管理、现场化学品管理、车辆管理、内审及管理评审的深入应用、确认及验证的深入应用、监视和测量资源管理、人员能力管理（包括内审人员能力的不断提升管理）方面还有较大提升空间，后期审核可持续关注。

总体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:

1.受审方目前注册及经营许可证地址主要是总经理业务接待和少量白酒暂存用途，目前仓储配送运营职能主要在仓储区，仓库用于应对农副产品的果蔬暂存保鲜冷藏和肉类冻品、常温预包装食品订单临时备货暂存，必要时由供方送货入仓库后暂存再配送至客户处，审核期间的已经计划向当地市场监管部门申请仓库地址食品经营许可备案，已与组织沟通，如经营地址发生变更及时向机构报备反馈并进行相应变更。已明确沟通，如有发生食品经营地址变化、必须第一时间与本机构联系，否则可能影响证书有效性；

2.组织各级人员需继续加强管理体系知识培训学习，加深对标准的理解，熟悉管理体系要求，日常注意持续结合实际良好规范运行。

### 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

公司在《管理手册》0.7 食品安全方针和目标发布令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，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。提供了《目标指标考核表》，查公司管理目标及其测量方法



以及实现评价情况如下：

食品安全目标	考核频次	计算方法	目标实际完成 (2025年02月-2026年01月)
食品安全事故为0	每月	交付产品合格数/产品交付总数*100%	100%
顾客满意率≥90%	每年	顾客满意度调查项目分数总和/调查客户数量*100分×100%	2025统计达95%，已完成

审核周期内目标已完成，2026年02月目标正在实施考核中，公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

2.1 目标的实现情况 符合 基本符合 不符合

2.2 重要审核点的监测及绩效 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) 组织及其相关方/合规义务、食品安全文化及管理情况：

受审核方在管理手册中对组织相关方/合规义务、食品安全文化及管理进行了规定。

企业于2024年09月10日，依据危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)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。

现场与刘国和总经理面谈，其表示审核周期内总体外部环境较为稳定，包括投标、市场竞争、客户需求方面，内部环境包括人员、车辆、基础设施、意识、食品防护、食品欺诈管理、企业文化、绩效考核、战略方向等方面，基本满足应对内外部环境因素的要求，不定期在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理、管理评审对这些内部因素和外部因素的相关信息进行了监视和评审。

据刘国和总经理介绍：目前市场竞争环境较为激烈，价格竞争白热化，2025年经营目标基本完成，利润目标基本已完成，相对2024年度销售额有所增长，目标与绩效方面，2025年食品安全目标完成情况及改进措施，已抽查《目标达成统计表》，数据与口述一致；

提供《合规性评价报告》，评价：总经理及各部门经理，评价日期：2025年10月20日，评价结果：公司HACCP管理体系合规性评价策划有效，运行正常；各部门都能够有效遵循法律法规，未发生过食品安全事故事件，未有单位和个人投诉，公司的HACCP基本符合法律法规要求；各部门、项目能够有效遵循法律法规。对在合规性证据收集过程中发现的不符合，责任部门能够及时分析原因，制定和实施纠正即纠正措施，对HACCP及公司食品安全管理水平的提高起到了明显的促进作用。

受审核方的食品安全文化传递主要通过培训、现场讲解等方式进行传递。

### 2) 管理方针：

受审核方于2024年09月20日发布(于2025年10月10日修订)经总经理批准的食品安全方针：  
提供优质产品服务，确保食品卫生安全；创建绿色文明环境，持续改进管理体系；  
管理方针包含在HACCP管理手册中。



审核现场 2026-02-24 11:30-12:00 与总经理刘国和先生面谈；战略与方针，与战略方向一致性已核对，食品安全方针：“提供优质产品服务，确保食品卫生安全；创建绿色文明环境，持续改进管理体系”，符合 H 2.4 条款；

审核周期内对管理手册的食品安全方针进行了修订，未发生重大变更。

#### 体系变更的策划管理：

审核周期内危害控制计划发生变化并进行修订，审核期间因认证范围变更，管理手册进行了修订，总体不影响体系运行。

现场询问现场确认营业执照、食品经营许可证资质有效；营业执照发生变更及食品经营许可证发生变化：2025 年 06 月 21 日营业执照地址变更为：云南省昆明市五华区红云街道办事处幸福家园社区小康大道 580 号银河北庭 4 幢 102 室；

食品经营许可证发生更换新证为：查食品经营许可证，许可文件编号：JY15301020356774，登记机关五华区市场监督管理局红云街道市场监督管理所，经营地址：云南省昆明市五华区红云街道办事处幸福家园社区小康大道 580 号银河北庭 4 幢 102 室，有效期自：2025 年 09 月 26 日 有效期至：2030 年 09 月 25 日；同步于 2025 年 09 月 26 日注销原经营许可证（许可证编号：JY15301030217011）；

### 3) 岗位职责、人员及能力、意识管理情况：

受审核方为确保实现策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求，确保提供安全产品、放心服务，对组织的角色、职责和权限进行分派，审核周期内公司设置的组织结构图和职责分配表未发生重大变化，主要为：领导层、行政部、HACCP 小组、市场部、后勤部；审核期间市场部、后勤部职能发生变化，部门负责人未发生变化，抽查两位人员的岗位能力，基本满足岗位任职要求，同时公司于 2025 年 10 月 30 日，开展了人员能力评价，体现在《人员能力考评记录》中。审核周期内 HACCP 小组组长变更为韦丽女士，小组职责等未发生变化，已关注能力情况，总体交流下来小组成员的能力还需要持续提升，下次审核可持续关注。

企业目前体系覆盖有效人数：10 人，未发生重大变化。

查培训过程管理情况：查见《2025 年度培训记录》、《2026 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了体系标准、体系文件、法律法规、交叉污染、原料验收、危害分析等方面，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。抽查如 2025 年 03 月 12 日开展了 HACCP 计划、良好卫生规范、卫生标准操作程序知识培训、2025 年 08 月 18 日开展了内审员培训、2026 年 01 月 10 日开展了手册、程序文件文件培训、2025 年 06 月 12 日开展了危害分析的培训等，每次培训后对培训结果进行了评价。查年度计划记录安排参与人员只有管理人员，未见到关键岗位操作人员参与培训，已现场沟通建议加强对关键岗位工人的专业培训，下次审核关注。

特种作业人员：无，需要用电时时的经营场所的物业部门统一管理。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗；

查从业人员健康检查证明：

刘国和，体检日期：2025 年 09 月 26 日，有效期至：2026 年 9 月 25 日，编号：250000020908，检查机构：盘龙区龙泉街道社区卫生服务中心；

茶明东，体检日期：2024 年 12 月 28 日，有效期至：2025 年 12 月 27 日，编号：530008674885，检查



机构：金碧社区卫生服务中心；

黄绍苏，体检日期：2025年10月14日，有效期至：2026年10月13日，编号:000000047733，检查

机构：华山街道社区卫生服务中心；

李鸿梅，体检日期：2025年12月8日，有效期至：2026年12月7日，编号:530008674884，检查机

构：金碧社区卫生服务中心；

公司在《良好卫生规范 GHP》13 条员工健康规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作，基本符合标准要求。

查驾驶证：刘育贤、刘俊华驾驶证，在有效期内。查机动车行驶证，车牌号：云 AZ839L、云 AEE395、云 A2X9H8, 已按照规定时间进行了年检。

#### 4) 沟通管理情况：

沟通分为内部沟通、外部沟通、内部报告等，沟通方式包括：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、电话（内外线）、网络等。

现场抽查内部沟通情况：公司内部配送人员每天早上开班早会，沟通配送订单要求，回应情况：现场配送过程中落实；内部公司要求等传递通过微信进行沟通传递。

查内部报告管理情况：相关负责人表示公司员工均为多年的老员工，对公司发展政策及各项要求基本掌握，员工也比较认可，能够感受到公司的文化情怀。公司建立了有专门的渠道如电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患。审核周期内公司在销售过程中遇到的涉及食品安全问题，及时沟通给予解决，暂未发生内部报告情况。

查外部沟通管理情况：受审核方仓库位于云南省昆明市官渡区金马街道十里铺百货仓库内，仓库园区物业管理人定期来公司进行检查，包括安全生产、消防管理等。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

#### 5) 资源管理情况：

受审方在管理手册的 3.3 良好卫生规范条款进行了规定，并策划了《监视和测量设备控制程序》、《销售和服务提供过程的控制程序》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

受审方的规模情况/资源配置情况：

受审方认证涉及的活动主要以预包装食品销售（含冷藏冷冻食品销售）为主，企业预包装食品销售经营活动方式主要是采购自合格供方，部分食品如饮料、肉类冻品供方负责做好分拣工作送货至公司仓库，验收后再送货至客户处，部分食品如面包、鲜奶、雪糕等由供方负责送货到客户方指定收货处，客户签收，控制在少量库存。审核期间现场观察仓库，少量临时货物如饮料可口可乐、佳得乐、矿泉水等。涉及客户订单接收与确认、预包装食品采购、验收、产品配送、销售业务及客户需求和反馈信息协调等活动；

受审方注册地址：云南省昆明市五华区红云街道办事处幸福家园社区小康大道 580 号银河北庭 4 幢 102 室，经营地址：云南省昆明市五华区红云街道办事处幸福家园社区小康大道 580 号银河北庭 4 幢 102 室，办公地址：云南省昆明市盘龙区白龙路金色年华二期 1603，仓库地址：云南省昆明市官渡区金马街道十里铺百货仓库 3-1 号库，涉及多场所。

查办公室场租赁，查租赁合同，出租人刘路，提供租赁合同，租赁期 2023 年 08 月 10 日至 2026 年



08 月 09 日；

查经营场所租赁，查租赁合同，出租人：陈燕云，提供租赁合同，租赁期 2024 年 10 月 10 日开始至 2027 年 10 月 9 日；

查仓库场所租赁，查租赁合同，出租人：昆明百货集团承运翔物流有限公司，提供租赁合同，租赁期 2024 年 09 月 01 日开始至 2029 年 08 月 31 日；

和公司领导沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进 HACCP 体系。

受审方经营涉及多场所，经营地址面积约 80 平方米，办公区面积：286 平方米，仓库面积约 420 平方米，办公配备有打印机、复印机、电脑、网络，销售配送配备自有 1 辆冷藏车，外租有常温车 2 辆，冷藏库 1 间、冷冻柜 2 台，另有零售自动售卖机 12 台（位于部队营区，此处地址涉密，不方便描述），配备有网络（含无线网络），办公及经营场所周围无污染源；地处小区、园区；

（据组织主要负责人刘国和总经理反馈，目前注册及经营许可证地址主要是总经理业务接待和少量白酒暂存用途，为了节省成本，此办公室年内已有搬迁计划，组织的配送运营职能主要在仓储区，外租仓库用于应对客户的初级农产品水果、常温预包装食品及少量冻品订单临时备货暂存，必要时由供方送货入仓库后暂存再配送至客户处，审核期间的已经计划向当地市场监管部门计划变更经营地址，已与组织沟通，如经营地址发生变更及时向机构报备反馈并进行相应变更。已明确沟通，如有发生食品经营地址变化、必须第一时间与本机构联系，否则可能影响证书有效性）

基本满足预包装食品销售（含冷藏冷冻食品销售）需要；

企业外包过程：车辆维保；

提供了《设备台帐》，涉及业务部的主要有销售及行政办公用的电脑、打印机、办公桌椅、配送车辆、冰箱，基本满足审核范围所涉及预包装食品销售（含冷藏冷冻食品销售）。因销售方式较为简单，销售及行政办公场所不直接涉及食品，因此相关平面图等暂不适用。

编制了《设施设备维护保养记录》，包括了台账中的灭火器、电脑、电子秤、打印机、配送车辆、冷藏柜、冰箱、生鲜盒，抽查 2025 年 09 月-2026 年 02 月，计划维保周期为每月每天点检。保养结果为已保养“√”，查电脑保养项目：外观、内部、彻底清洁设备各部位、无漏电、其他等；查 2026 年 01 月保养记录，保养内容：设备日保表面清洁、紧固、线路检查、运行检查，设备耗材更换，点检记录：已保养√；

车辆维修维保一般由外包方负责：

维保方：云南晓波汽车维修有限公司，因频次较低，使用较少，直接过去保养。目前未提供维保协议，提供了报修单。最近一次结算时间为 2025.10.10，维保项目包括更换机油、机油格、空气格等项目，车辆年检在有效期内。基本符合。

体系建立以来的冷藏设备没有发生维修情况。

组织不涉及特种设备，租赁场所为租用性质，办公室电梯设备由甲方物业管理负责维保；

基础设施管理基本符合标准要求。

查看经营场所现场不涉及特种设备。

在管理手册 3.6 监视和测量条款进行了规定，并策划了《产品的监视和测量控制程序》。对计量器具管理等进行了规定。结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的原辅料提供过程，主要提供预包装食品销售（含冷藏冷冻食品销售）服务，具体的采购验收、检验、配送等过程基本以感官方式为主，具体以客户验收为准，预包装食品销售（含冷藏冷冻食品销售）销售基本不涉及监视和测量设备。

现场查核组织仓库配置有温湿度计、电子秤、农残检测仪、水分检测仪等，但因目前审核范围不涉及计量秤重、农残检测仪、水分检测仪，因为本次审核未做查核。

提供温湿度计校准证书编号：SZGJ56672502130229，校准日期：2025-02-13；

提供冷藏库、冷冻柜、冷藏车的《温控内校记录》，内校时间：2025-11-21，冷藏库显示：-1℃，误差：+1℃；冷藏车显示：-18℃，误差：-1℃，冷冻柜显示：-30℃，误差：-0.5℃，内校结果：合格，校准人：刘育贤；

目前配送车辆、办公室没有使用电子监控系统进行监测。

**6) HACCP 体系前提计划总则:**

受审方为满足产品和服务提供的要求, 实现安全产品, 公司通过采取下列措施, 策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程, 并实施风险和机遇分析所确定的措施:

产品/服务的名称: 预包装食品销售(含冷藏冷冻食品销售)

策划了销售服务工作流程图:

批发:

产品采购 CCP/OPRP1 → 分拣 → 入库储存 (储存 CCP/OPRP2) → 按需求配送 (配送 CCP/OPRP3) → 客户验收 → 售后服务

注: CCP/OPRP1: 产品采购; CCP/OPRP2: 产品储存 CCP/OPRP3: 产品配送

零售: (暂不适用)

产品采购 CCP/OPRP → 分拣 → 食品上架 → 零售

注: CCP/OPRP1 产品采购

受审核方针对销售策划形成的《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、“制度文件”等控制要求等体系文件中, 基本满足产品食品安全管理要求, 所建立卫生规范、工厂位置图、车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等审核周期内未发生较大变化,

组织确定的显著危害控制为:

**HACCP 计划:**

CCP/OPRP 点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	记录
产品采购 CCP/OPRP1 (预包装食品 (方便面、面包、薯片、牛奶、饮料、酸奶)、预包装食品(雪糕))	化学危害: 食品添加剂 生物危害: 病毒、致病菌、寄生虫	提供第三方检测报告	质检人员每年一次查看有无相应的有效检验报告	拒收不合格的原料	第三方检测报告
产品采购 OPRP1 (方便面、面包、薯片、牛奶、饮料、酸奶); (雪糕)、肉类冻品;	化学危害: 食品添加剂、兽药/农药残留、重金属超标 生物危害: 病毒、致病菌、寄生虫	提供第三方检测报告\应有每批检验/检疫合格证明	质检人员每年一次查看有无相应的有效检验报告	拒收无合格证的原料。	第三方检测报告
CCP/OPRP2: 冷藏冷冻品储存	生物危害: 病原体存活	冷藏存储温度: 0~4℃ 冷冻存储温度: -14~-18℃	检测员每天查看存储温度	拒收	提供冷藏、冷冻温度监控记录
CCP/OPRP3: 产品配送	生物危害: 病原体存活	冷藏温度-2℃ ~10℃ 冷冻温度-12~ -18℃	驾驶员每天监测观察	超出温度停止发货	查看配送车辆温度记录



针对 CCP/OPRP 的每个关键限值/行动准则的偏离预先制定纠偏措施，以便在偏离时实施。纠偏措施应包括实施纠偏措施和负责收影响产品放行的人员；偏离原因的识别和消除；受影响产品的隔离、评估和处理。审核周期内未发生偏离情况。

各项资源配置、外包过程管理等要求均进行了策划，审核周期内，没有发生重大变更。

公司控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要由食品安全小组负责。

## 7) 设计和开发：

查受审方管理手册 3.4 条款，按新标准要求，规定产品设计和开发过程和相互作用，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；本公司根据法律法规和顾客要求进行预包装食品销售（含冷藏冷冻食品销售），组织所提供的预包装食品销售过程主要依据行业标准及客户要求，预包装食品销售服务较为简单，均为传统的常温预包装食品例如牛奶、饮料、烘烤糕点、方便类及雪糕等食品等，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购、销售涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

## 8) 产品标识和可追溯性、产品防护、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划实施（以产品的实现流程为基础追查产品的可追溯性系统，并结合实现过程，审核销售提供的控制、产品标识、良好卫生规范、以及 CCP 点的监控、产品放行情况等）

受审方根据销售现场实际及生产特点和实际操作情况，依据《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、CNCA 专项技术规范 1 T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》编制了《良好卫生规范》，其规定了基础设施、供方管理、防止交叉污染、储存和运输等方面的控制，由市场部对其实施情况进行监控。

良好卫生规范管理情况：

组织审核范围为预包装食品销售（含冷藏冷冻食品销售），部分食品从供方送货到公司现场验收后，装车配送到客户，交给客户验收。部分面包、雪糕等短保食品主要由供方负责配送到客户指定地点，各项前提方案及良好卫生规范要求较为简单。现场实施情况如下：

### 1) 建筑物和相关设施的构造与布局：

经营地址位于云南省昆明市五华区红云街道办事处幸福家园社区小康大道 580 号银河北庭 4 幢 102 室，办公地址位于云南省昆明市盘龙区白龙路金色年华二期 1603，仓库地址位于云南省昆明市官渡区金马街道十里铺百货仓库 3-1 号库，无外来污染源，配备有：电脑、打印机、运输车辆、冷藏冷冻库设施，审核周期内注册、经营地址、仓库地址发生变更；（据组织主要负责人刘国和总经理反馈，目前注册及经营许可证地址主要是总经理业务接待和少量白酒暂存用途，为了节省成本，此办公室年内已有搬迁计划，组织的配送运营职能主要在仓储区，外租仓库用于应对客户的初级农产品水果、常温预包装食品及少量冻品订单临时备货暂存，必要时由供方送货入仓库后暂存再配送至客户处，审核期间的已经计划向当地市场监管部门计划变更经营地址，已与组织沟通，如经营地址发生变更及时向机构报备反馈并进行相应变更。已明确沟通，如有发生食品经营地址变化、必须第一时间与本机构联系，否则可能影响证书有效性）；

2) 用水主要为城市管网提供的生活饮用水，不与产品直接接触，用水量不多，主要用于行政办公员工、仓库人员洗手、如厕使用；

3) 虫鼠害防治：办公室及经营地址目前暂时不涉及。查仓库虫鼠害安全防治记录，每周检查一次；

4) 车辆每周定期清洗消毒，车辆每周定期清洗消毒，提供有《车辆卫生检查记录表》记录车辆号：常温车/云 AZ839L、冷藏车/云 A2X9H8、常温车/云 AEE395，检查项目：车厢内部、车厢外部、制冷设备、通风系



统、门把手、操作按钮、排水口、密封胶条，查 2026.01.20，已检查，记录人：李鸿梅；另抽查 2025.03.20、2025.04.25、2025.10.28 卫生检查记录，管控方式相同，基本符合要求；

提供有《车辆消毒记录》，消毒方式：84 消毒，抽查：车辆：常温车/云 AZ839L、冷藏车/云 A2X9H8、常温车/云 AEE395，月份：2025 年 03 月，消毒时间：14:00，清洗消毒方式：84 消毒液；另抽查 2025.04、2025.05、2025.06、2025.12、2026.01 车辆消毒记录，管控方式相同，基本符合要求；

5) 废弃物主要是日常行政办公、经营场所包括仓库活动产生的生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由物业环卫负责统一管理，废水也统一由所租赁物业的污水处理系统进行处理。查看现场配备有垃圾桶，但未明确垃圾分类，现场沟通；

6) 办公室配置有空调、电脑、办公座椅等，经营场所主要配备有货架、办公座椅等，内部有冰箱但无存放货物，未开启使用，查仓库配备配置有电脑、办公座椅、车辆、冷库设施，基本符合；

7) 涉及的检验仪器：温湿度计、电子秤；

8) 供应商的批准和保证以及采购过程见市场部 H3.5 条款；

9) 化学品管理：提供了《化学消毒用品领用记录表》，主要涉及洗手液、75%酒精、消毒剂，查 2025.09.30 领用数量 2 瓶、3 瓶、3 瓶，领用人：茶明东；

10) 预包装食品销售（含冷藏冷冻食品销售）由市场部负责落实，原料验收见 H4.5\H3.5；

11) 仓储/配送：配送见 H4.3.4.3 审核记录；

12) 产品撤回和召回的策划及实施见 H3.9 审核记录；

13) 人员个人卫生主要是着装仪容仪表，预包装食品销售（含冷藏冷冻食品销售），不直接接触食品，对健康证无特殊要求，现场交流客户对健康证也无特殊要求；

14) 外来人员按照公司的人员卫生要求进行管理，目前无特殊要求；

15) 涉及物资仓储等，提供有场所清洁消毒记录表，检查人：李鸿梅，清洁（消毒）方式：打扫、冲洗、除虫、酒精消毒，操作时间：7:50-8:10，抽查 2026 年 01 月，已清洁消毒；

16) 组织对前提方案等及时进行监督检查，审核地址分为办公区及食品仓储区，小区、仓库有物业保安管理值班，配备有监控；

17) 组织每周开展卫生检查，包括卫生间、工作间检查等，提供《仓库卫生检查表》，检查人：韦丽。抽查 2026 年 1 月 29 日，检查结果：正常；

#### 查预包装食品销售（含冷藏冷冻食品销售）过程及危害控制情况：

受审方公司在《HACCP 管理手册》4.3 危害分析和制定控制措施进行了规定，同时策划了《销售和服务提供过程的控制程序》、《产品标识和可追溯性程序》、《危害分析控制程序》等，在受控条件下进行销售服务提供。

提供有《销售流程图》、操作要求、危害控制计划、采购计划单、客户订单、销售单等运行证据。

部门负责人表示现场销售过程中产品采购由市场部采购人员负责，验收由市场部质检员负责，分拣、仓储及配送过程（等同于产品放行过程）由市场部负责实施；客户每周下达 1 次订单，提前一天确认订单，通过微信方式进行确认。日常运行通过动态方式管控为主。

#### 查产品和服务实现流程

批发：

产品采购 CCP/OPRP1→分拣→入库储存（储存 CCP/OPRP2）→按需求配送（配送 CCP/OPRP3）→客户验收→售后服务

零售：（暂不适用）

产品采购 CCP/OPRP→分拣→食品上架→零售

CCP/OPRP2：冷藏冷冻品储存（批发）

冷藏品行动准则：冷藏存储温度：0~4℃



冷冻品行动准则：冷冻存储温度： $-14^{\circ}\text{C}\sim-18^{\circ}\text{C}$

CCP/OPRP2：冷藏冷冻品储存（零售）（暂不适用）

冷藏品行动准则：冷藏温度：查看售卖机温度显示： $0^{\circ}\text{C}\sim 12^{\circ}\text{C}$

冷冻品行动准则：无破损、无融化、感官正常

（据负责人刘国和反馈，主营业务已转为销售批发配送为主，原校园生活区零售业务包括自动售货零售及零售专柜已退出经营，公司原经营许可证地址：云南省昆明市盘龙区西南林业大学二食堂后勤服务社商铺，经营许可证编号：JY15301030217011，已于2025年09月26日注销）

CCP/OPRP3：产品配送

行动准则：冷藏温度 $-2^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 冷冻温度 $-12^{\circ}\text{C}\sim -18^{\circ}\text{C}$

市场部根据订单要求交采购部实施订货，公司销售的产品部分品类如饮料、牛奶、肉类冻品等为公司自有车送货上门，部分食品如干货、调料、粮油面米、面包、雪糕均由供方负责配送到指定收货点，由客户确认签收。

产品供货商供货到公司仓库现场验收合格后直接发货，预包装食品少量暂存于常仓仓库，检验人员主要检验产品的品牌，名称，外观、数量，包装等项目，同时检查检测报告有无附带。

作业指导书：操作规程、销售服务规范、进销货台账制度、不合格食品退市制度、从业人员健康检查培训管理制度、消防管理制度等。

检验文件：食品原料采购索证索票、进货查验记录制度、食品相关用具清洗消毒保洁管理制度除四害管理制度、不合格食品退市制度等

销售人员：经培训合格后上岗；货运司机均持有有效的驾驶证。

公司通过电脑管理系统对销售服务过程进行管控，各种审批程序也在电脑系统中完成。查看电脑管理系统：对客户下的订单由市场部和后勤部进行评审，评审内容包括：款项，数量、规格、型号等内容，评审合格后转入下一个程序，评审过程在电脑上形成记录。

实施情况：

1) 顾客要求评审及签订合同，由市场部负责

2) 采购计划主要通过微信、电话方式下达，食品由供方送货到分拣仓，其余产品供方送货至公司仓库，供方管理见市场部采购审核记录，验收见市场部质检审核记录；

仓储过程管理，对于常温预包装类食品每日采买配送，会有少量库存，存放在常温库、冷库中，有区域存放标识及简单致敏信息；查饮料、冻品类按照需要进行采购，少量库存，饮料存放在常温库中，分区域存放，有简单标识管理，审核现场抽查椰树椰子汁、美汁源饮料、雪碧、欧亚纯牛奶均在生产日期均在有效期内，库温常温常湿，冷藏冷冻类食品如热狗肠 20250821、益旺麻辣鸡脚 20251122、精品鸭头 20251225等少量暂存于冷冻柜，查看均在有效期内；提供有《温度监控记录表》抽查：2025.11.04 冷藏库 8:00  $5.6^{\circ}\text{C}$ 、冷冻  $-20^{\circ}\text{C}$ 、2025.12.13 14:00  $5.7^{\circ}\text{C}$ 、冷冻  $-18^{\circ}\text{C}$ 、2026.01.16 冷藏库 14:00  $5.8^{\circ}\text{C}$ 、冷冻  $-19^{\circ}\text{C}$ 、2026.02.16 冷藏库 8:00  $5.8^{\circ}\text{C}$ 、冷冻  $-19^{\circ}\text{C}$ ，温控记录不规范与实际温度有一定偏差，已现场沟通，2026年02月24日审核现场查看冷藏库温控显示为： $3.1^{\circ}\text{C}$  冷冻柜温控显示为： $-27^{\circ}\text{C}$ ；符合 OPRP2：冷藏冷冻品储存（批发）冷藏品（行动准则：冷藏存储温度： $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 冷冻存储温度： $-14^{\circ}\text{C}\sim-18^{\circ}\text{C}$ ）工艺要求，基本符合要求。

零售销售：据负责人刘国和反馈，主营业务已转为销售批发配送为主，原校园生活区零售业务包括自动售货零售及零售专柜已退出经营，公司原经营许可证地址：云南省昆明市盘龙区西南林业大学二食堂后勤服务社商铺，经营许可证编号：JY15301030217011，已于2025年09月26日注销，现仅12台售货机放置于部队生活区，因部队地址涉密，不方便描述；

分拣、配货装车过程，市场部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、数量等；最终体现在销售单上。

3) 配送过程：提供了《订单》记录；



查： 订单

顾客:昆明学院 合同编号;-

合同期限: 2024年7月30日起至2025年7月31日

合同约定了商品名称、质量要求(包括秤重要求、食品安全问题等)、单价,运输发货方式及卸货地点,货款结算及付款方式等内容,合同内容完整。

市场部根据订单要求交市场部实施订货,公司销售的产品提供了检测报告。

产品由供货商送货至公司仓库现场检验合格后直接由公司外包方车队运输发货,由检验人员主要检验产品的外观、检验报告、数量等,名称,外观、数量,包装等项目,同时检查检测报告有无附带。送货方式:由公司车辆送货上门

提供了昆明学院发货单 送货单号:XS-2025-07-28-00277,2025年07月28日

货物名称:雪花鸡排 10袋、迷你肉串 10袋、川香鸡柳 30袋、小酥肉 30袋、卡滋脆 20袋、鱼豆腐 10袋,提供了公司送货单,2024年4月27日,送货人:\*\*,验收人:\*\*,提供了相关检验报告。

查： 订单

顾客:云南林业职业技术学院后勤服务有限责任公司 合同编号;HQGSZH-2024-027

合同期限: 2024年8月15日起至2025年8月14日

提供了云南林业职业技术学院后勤服务有限责任公司发货单 送货单号:XS-2025-04-02-00256,2025年04月02日

货物名称:小酸奶风味酸乳(香草冰淇) 24瓶、裸酸奶 风味发酵乳 14袋、风味酸牛奶(牛油果青瓜) 40袋、风味酸牛奶(西柚石榴) 24袋、大理纯牛奶 12盒、大理苍山雪酸奶饮品 12盒、160g雪兰老酸奶 30杯等,提供了公司送货单,2025年04月02日,送货人:刘\*\*,验收人:张\*\*,提供了相关检验报告。

另抽查:客户昆明航空救援支队(3类) 2026-01-18 配送产品:前排4公斤、年腱子肉3公斤、海天排骨酱1瓶、海天海鲜酱1瓶、小瓶黄豆酱1件、山西老陈醋3瓶、海鲜酱油4瓶、海天上等蚝油5瓶等 2026年01月18日,送货人:陈\*\*,提供了相关检验报告,记录了数量及价格;

2026-02-24 现场销售情况观察:

审核现场查看配送情况:

抽查客户:昆明航空救援支队(1类) 2026-02-24 配送产品:净牛肉15公斤、琵琶鸡腿1件、云南小瓜4公斤、欧亚酸奶34板等,送货人:陈\*\*,提供了相关检验报告,记录了数量及价格;

#### **2025年02月24日现场审核跟车配送:**

(路途:公司仓库至昆明学院洋浦校区润泽苑2栋1-2 昆润便利店(路途时间:约18分钟),提供了2025年02月24日昆润便利店购货确认记录,微信中确认客户的需求包括商品全名、规格、单位、数量等信息,均属于预包装食品,询问市部负责人,实际由接单人员进行评审,同意后才会形成订购单。接单及确定过程即为客户要求沟通和确定以及合同评审过程,基本符合,2、提供了2025年02月24日采购单据,单据号:XS20260224142,大食桶泡椒牛肉12件、经典桶泡椒牛肉5件,包括上述昆润便利店的订单需求。

另抽10份为配送的指定送货单记录,均按客户要求实施了订货并配送,顾客签收确认。

售后服务的跟进:

查客户抱怨和投诉信息,由后勤部跟踪解决。

审核周期内暂无顾客投诉、抱怨的情况发生

按销售服务过程实施了控制,控制基本有效。

5) 其他管理:

——车间卫生消毒,明确了消毒方式、消毒流程等内容,体现在《仓库场所清洁消毒记录表》,抽查2025-10-30的

消毒控制记录,有操作人记录等信息;

——《人员健康检查记录》,每日进行检查,包括工作服及鞋帽、个人物品是否卸载、手部清洁、近期健



康状况等，检查人：\*\*，抽 2025-12/2026-01，未见异常；

——《仓库卫生检查表》，提供《仓库卫生检查表》，检查人：韦丽，抽查 2025.12.30，检查结果：正常，另抽查 2025.09.30、2025.11.28、2026.01.29 记录，管控方式相同，基本符合要求；

6) 不涉及首件检验过程。

7) 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

对于食品行业的运输控制：——公司自行及外包控制，有对运输进行控制；提供常温车车辆租赁合同，出租方：徐天旺，车牌号：牌照号码：云 AZ839L、云 AEE395，租赁时间：自 2024 年 12 月 25 日至 2027 年 12 月 24 日，共 3 年。

提供有《运输过程温度控制记录》运输车辆牌号：云 A2X9H8，2025.11.28 配送前卫生检查 合格、外部环境温度℃ 17、车内温度℃ - 12、是否加锁（是）、产品名称 冷冻鸡翅、产品温度 - 10℃、测试时间：08:00；2025.12.23 配送前卫生检查 合格 外部环境温度 14℃、车内温度 5℃、是否加锁（是）、产品名称 红枣酸奶、产品温度 4℃、测试时间：08:00；2025.12.28 配送前卫生检查 合格 外部环境温度 17℃、车内温度 12℃、是否加锁（是）、产品名称 鸡爪、产品温度 - 10℃、测试时间：10:30；2026.01.15 配送前卫生检查 合格 外部环境温度 16℃、车内温度 - 12℃、是否加锁（是）、产品名称 鸡大腿、产品温度 - 10℃、测试时间：10:30；2026.01.16 配送前卫生检查 合格 外部环境温度 18℃、车内温度 5℃、是否加锁（是）、产品名称 酸奶、产品温度 4℃、测试时间：8:00，**审核现场发现：抽查 2026-02-24 主副食品订验单，所配送产品包括有冷藏冷冻食品（欧亚酸奶 34 板、琵琶腿 1 件）配送，但未能提供《运输过程温度控制记录》；同时未能提供 2026-02-24 主副食品订验单所配送的冷冻食品（琵琶腿 厂家：滨州隆泰食品有限公司）第三方检测报告，已开不符合整改；**

冷藏食品的产品配送主要是鲜奶、冷藏类酸奶等饮料类食品，少量由企业自行配送，由于保质期较短，为保证食品新鲜，主要由供方直接配送到指定收货点，不入库中转；询问仓库负责人反馈目前配送冷藏食品主要是初级农产品果蔬、鲜禽畜肉，查看冷藏库主要库存有水果包括南瓜、葱、红薯等初级农产品，本次认证不涉及初级农产品销售，不再关注；

现场观察：产品分区域存放，有离地离墙，有简易标识，预包装食品如饮料包括可口可乐等均在保质期内，包装完好，相关负责人目前客户主要为学校生活超市及食堂、部队生活超市、餐饮店及超市等，现场无大规模备货，查看货物存放在托盘上，有分区域存放，均有基本防护，基本充分。

销售服务过程运行基本符合要求。

### 9) 供方管理情况：

受审方在《管理手册》3.5 采购管理条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；

采购过程控制：

公司采购主要流程是：

订单计划—>采购需求—>物资采购—>验收—>入库

公司制订了《采购控制程序》（编号：HL-CX-05），以保证采购的产品符合规定要求。

查见《供方评定记录表》，组织市场部、行政部对预选供方进行评价，对供方评价的内容包括：预选供方的资源、信誉、业绩、营业执照、法人资格证明；预选供方的质量管理体系建立、认证情况等方面，收集了供方的营业执照、资质证书等相关资质，对供方进行评价。根据评价结果，后勤部提出《合格供方名单》报公司领导审批。

并规定了相关记录。

提供《合格供方名录》，主要包括有预包装食品（饮料、方便面、薯片、酸奶、冷冻食品等）等供应商，基本覆盖了认证范围的产品类别，合格供方共 10 家。

查供应商记录中，共有 10 家合格供方

供方名称	提供的产品
1、昆明川纳商贸有限公司	纯牛奶/酸奶



2、云南倍野商贸有限公司	牛奶/饮料
3、云南伊丰食品发展有限公司	速冻调理食品
4、昆明青芄食品有限责任公司	面包
5、云南梦航商贸有限公司	干货调料、粮油米面
6、昆明星远商贸有限公司	纯牛奶、酸奶
7、昆明市官渡区众鼎食品经营部	速冻米面制品等
8、官渡区秀昌食品调料经营部	干调料、粮油；
9、昆明云溯贸易有限公司	方便面
10、云南晓波汽车维修有限公司	车辆维保

供方名称：昆明青芄食品有限责任公司，主要供应产品：面包、酸奶

供方资质：

《营业执照》编号：91530100MA7GB1FM2U

《食品生产许可证》编号：SC11653010102979；《食品经营许可证》编号：JY15301010118813

产品外检报告：

产品名称：白吐司面包

报告日期：2025-11-25；检验编号：A2240581586102014C

检测项目：过氧化值、酸度、铅、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等

检验结论：合格

委托单位：云南嘉华食品有限公司

检验单位：云南华测检测认证有限公司

产品名称：嚼酸奶（燕麦百香果味）（巴氏杀菌热处理风味发酵乳）

报告日期：2025-07-24；检验编号：SWWD202509213

检测项目：酸度、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、总砷等

检验结论：合格

委托单位：四川菊乐食品股份有限公司

检验单位：成都市食品检验研究院

产品名称：我的果园果粒风味酸奶（椰子+香草冰淇淋）；

报告日期：2025.02.28；检验编号：SP20250497

检测项目：脂肪、蛋白质、酸度、铅、总砷、总汞（以 Hg 计）、铬、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌、乳酸菌数等

检验结论：合格

检验单位：大理白族自治州检验检测院

供方名称：昆明川纳商贸有限公司，主要供应产品：酸奶、牛奶

供方资质：

《营业执照》编号：91530102086391523M，

食品经营许可证编号：JY15301030616047

产品名称：小酸奶风味酸乳（香草冰淇淋味）

报告日期：2025.03.21；报告编号：A2250149908101005C



检测项目：感官要求:色泽、滋味、气味、组织状态;脂肪;铬（以 Cr 计）、总汞（以 Hg 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M、三聚氰胺等，检验结论：合格

检验单位：广州市华测检测认证技术有限公司

供方名称：云南倍野商贸有限公司，主要供应产品：雪兰牧场鲜牛奶、滇橄榄汁饮料、桂花茶味乳茶含乳饮品

供方资质：

《营业执照》编号：91530111MAE1GPE40N，

预包装食品备案登记表：YB15301110109915，备案日期：2024-10-29

产品名称：滇橄榄汁饮料

报告日期：2025-03-19；报告编号 2508137

检测项目：感官（色泽；滋味和气味；组织状态）、其他果蔬汁（浆）及其饮料中果蔬汁（浆）含量（%）、铅、大肠菌群、霉菌、酵母菌、沙门氏菌等，检验结论：合格

检验单位：梅里埃检测技术（广州）有限公司

产品名称：佳得乐西柚味运动饮料

报告日期：2025-08-20；报告编号：K250813063

检测项目：可溶性固形物(20℃折光计法)、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、脱氢乙酸及其钠盐、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）等，检验结论：合格

检验单位：吉克检测技术（福建）有限公司有限公司

供方名称：云南伊丰食品发展有限公司，主要供应产品：速冻调制食品（雪花鸡排、迷你肉串、川香鸡柳）

供方资质：

《营业执照》编号：91530111MADK5EK52C

经营许可证编号：JY15301110496712

产品名称：雪花鸡排

报告日期：2025-07-26；报告编号：NTC202502074569；

检测项目：形态、色泽、滋气味、组织结构、铅、镉、总砷等

检验结论：合格

检验单位：英格尔检测认证（山东）有限公司

供方名称：官渡区秀昌食品调料经营部，主要供应产品：干货调料、粮油米面

供方资质：

《营业执照》编号：92530111MACWAUGM6T

预包装食品经营备案编号：YB15301110073443

产品名称：秋田小町米

报告日期：2025-09-26；报告编号：YC2522120

检测项目：水分、铅、无机砷、六六六、无机砷、黄曲霉毒素 B1 等

检验结论：合格

检验单位：云南云测质量检险有限公司



产品名称：精制料酒（调味料酒）

报告日期：2025-06-16；报告编号：F25WT04650

检测项目：胭脂红、诱惑红、黄曲霉毒素 B1、铅、无机砷、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等

检验结论：合格

检验单位：佛山市食品药品检验检测中心

另抽查蝶泉冰淇淋酪乳香草口味 报告编号：SP2025-0087、小酥肉报告编号：NTC202502074585 等，检测报告均在有效期内；

日常消毒用品如 75%酒精、洗手液、84 消毒液等在本地超市等进行采购，按照使用量定期进行采购。市场部通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查与云南倍野商贸有限公司签订的《采购合同》，合同编号：——，有效期：2025.1.20 至-与昆明川纳商贸有限公司 签订的《采购合同》，合同编号：——，有效期：2025.01.10 至-与昆明青芄食品有限责任公司签订的《采购合同》，合同编号——，有效期：2025 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日止

企业外包过程为：车辆维保；

查车辆维保供方：云南晓波汽车维修有限公司，营业执照编号：91530111MA6Q5H1E63，由于合作频次较低，暂未签订长期合同，已现场沟通整改，下次审核关注）；

基本符合标准要求；

查供方评价每年进行 1 次，提供有《合格供方及供应商评审表》，抽查评价项目及评价结果，评价项目：资质状况、提供相同（类似）产品经历、质量包装、价格、服务、交货期限、供货能力、信誉、保护环境、安全情况、调查情况综合评价进行评价，综合评审合格确定供方资格。查看合格供方评价记录，对昆明川纳商贸有限公司、云南倍野商贸有限公司等合格供方进行评定，评定结果：列入合格供方；

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。

公司不涉及使用食品添加剂。

采购管理情况：

市场部通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查采购合同：提供有采购合同及采购 订单计划，抽查：

采购订单记录 01）：订单时间：2025-11-16，订单编号：XS-2025-11-16-6061，百事住每乐 600ML 蓝莓 15 件、百事佳得乐 600ML 西柚 12 件、百事佳得乐 600ML 橙味 10 件等，金额：2920，供方：云南倍野商贸有限公司；

采购订单记录 02）：订单时间：2025 年 11 月 3 日，订单编号：-，来思尔杯酸原味 82 板、蒙牛特仑苏纯牛奶 10 件 1095 元，供方：昆明星远商贸有限公司；

采购订单记录 03）：订单时间：2026 年 11 月 18 日，订单编号：：SA-20260118-002，海天金标生抽 4 瓶、蒙海天上等蚝油 5 瓶、海天叉烧酱 6 瓶等 5517 元，供方：昆明泰蓝商贸有限公司；

询问负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，不涉及食品添加剂的使用。

采购管理基本符合标准要求。

#### 10) 成文信息管理情况：

受审核方在《管理手册》1.2 文件要求条款进行了规定，并策划了《文件控制程序 HL-HACCP-CX-01》、



《记录控制程序 HL-HACCP-CX-02》；

#### 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》以及所要求的记录。

公司策划的编制的《程序文件》、《良好卫生规范 GHP》基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：管理手册（HL-HACCP-SC）A/1、HACCP 计划 A/1；

二级文件：公司编制了 28 份程序文件，基本包括了 HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：《产品采购要求与检验标准 HL-ZD-04》、《销售管理规范 HL-ZD-12》、《运输配送管理制度》等共 16 份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理刘国和批准，审核周期内暂无发生变更。

查《文件建立审批表》，包括文件名称、文件编码、编制部门、审核、批准、文件建立目的等。基本符合。

《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、卫生标准操作程序、良好操作规范、危害控制计划、制度等，清单内写明了文件名称、文件编码、版本、发放单位、发放时间，制订及审批人。基本符合要求。

查《文件发放表、收回记录》，表内写明了文件名称、文件编号、分发号、发放记录、回收记录等。抽分发部门：行政部，接收人：茶明东，分发号 40，日期：2025.10.10，文件名称：管理手册、程序文件、良好卫生规范、HACCP 计划、良好卫生规范，受控。基本符合。

查外来文件管理情况：提供了《相关法律法规和其他要求清单》，记录了文件名称、发布日期、实施日期、编制：茶明东，审批：刘国和，识别日期：2025 年 08 月 01 日，识别适宜的法律法规包括有中华人民共和国食品安全法、产品标准、产品安全性标准要求、经营许可审查细则等。并且提供了《合规性评价报告》评价记录内容：有名称、发布日期、实施日期、符合性评价、评价人：刘国和，时间 2025.10.30，《合规性评价报告》的结论为收集法律法规及标准齐全、有效。

基本覆盖了公司销售配送所适用的法律法规，抽：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求、《中华人民共和国食品安全法》等，均在有效期内。

#### 查记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序 HL-HACCP-CX-02》，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《记录清单》，共 43 份记录，清单内写明、名称、保存部门、保存期（长期），但对所有记录未进行编号，已和公司领导沟通。抽《管理评审计划》、《培训记录》、《HACCP 计划确认记录》、《供方评价记录》、《设施设备维护保养记录》等 10 份记录，记录均有编写。记录由行政部保存。

查《场所清洁消毒记录表》、《人员卫生检查记录》、《供方评价记录表》、《运输车辆清洗消毒记录》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰，记录没有编号，已和公司领导沟通。记录控制基本有效。

#### 11) 产品放行管理（含产品采购 CCP/OPRP1 控制情况）情况：

受审方编制了产品采购要求，产品检验进行外观、包装质量、生产日期、保质期检查，验证预包装食品合格证明或合格报告、销售服务监视和检查，按国家或行业检验规格和检验标准执行等。

受审方为销售型企业，对生物危害方面验证较少，包括空气、接触面、人员、水质等一般情况下无特殊要求。具体由市场部负责管控；

查原料验收管理情况：



产品采购 CCP/OPRP1 (预包装食品 (方便面、面包、薯片、牛奶、饮料、酸奶)) 关键限值/行动准则: 来自合格供方, 提供第三方检测报告;

产品采购 CCP/OPRP1 (预包装食品 (雪糕)) 关键限值/行动准则: 来自合格供方, 提供第三方检测报告

产品采购 CCP/OPRP1 (预包装食品 (饮料、牛奶酸奶)) 关键限值/行动准则: 来自合格供方, 提供第三方检测报告

公司有规定检验标准, 明确了产品的原材料及销售服务质量验收。

查进料检验:

主要采购预包装食品销售 (含冷藏冷冻食品销售) 包括牛奶、饼干、糕点、雪糕及冷藏如鲜奶、冷冻类如肉类冻品等预包装食品等等。

编制了《监视和测量控制程序》等作业文件。

公司对采购的预包装食品的检验, 检验人员在本公司仓库感官目测或供方现场实施检验, 由供方提供出厂检验报告及第三方检验报告, 本公司收货人员检查外观、数量、包装以及供方第三方检验报告等。

抽查: 《产品检验报告》 (具体详见采购审核条款记录)

提供了 2025 年 02 月-2026 年 02 月订购单, 通过微信下单, 包括上述昆明赫缕商贸有限公司的订单需求。

查原料验收 (产品采购 CCP/OPRP1);

抽查:

01) 抽查饮料产品验收: 提供了 2025-11-16 验收记录, 通过供方供货凭证进行现场验收确认, 验收日期为 2025-11-16 日, 涉及的原料包括百事住每乐 600ML 蓝莓 15 件、百事佳得乐 600ML 西柚 15 件、百事佳得乐 600ML 橙味 10 件、百事佳得乐 600ML 柠檬 10 件等一共 4 小类产品, 与顾客的需求信息一致。供方为食品 (属合格供方), 验收项目包括是否来自合格供方、包装完好性、日期是否在合格期内、实收数量等信息, 判定为合格, 验收人。并附有云南倍野商贸有限公司 (合格供方) 销售单, 基本符合 CCP1 关键限值要求;

02) 抽查牛奶及酸奶类食品验收: 提供 2025-11-03 《验收记录》, 通过供方供货凭证进行现场验收确认, 涉及的原料包括: 单据编号:-, 2025 年 11 月 3 日进货的来思尔杯酸原味 82 板、装牛特仑苏纯丰奶 250ml 10 件 (供方昆明星远商贸有限公司) 等, 供方凭证有验收人签字, 供方为食品 (属合格供方), 验收项目包括是否来自合格供方、包装完好性、日期是否在合格期内、实收数量等信息, 判定为合格, 验收人, 基本符合 CCP1 关键限值要求;

03) 抽查冷冻类面包、雪糕产品验收: 抽查冷冻类面包、雪糕产品验收: 提供 2025-11-20 采购验收记录, 通过供方供货凭证进行现场验收确认, 涉及的原料包括: 单据编号: JH-2025-11-20-000459 2025-11-20 进货的白吐司面包 40 袋、黄油叶司面包 80 袋等 (供方昆明青芄食品有限责任公司) 等, 供方凭证有验收人签字, 供方为食品 (属合格供方), 验收项目包括是否来自合格供方、包装完好性、日期是否在合格期内、实收数量等信息, 判定为合格, 验收人, 基本符合 CCP1 关键限值要求; 另抽查 2025-03-05 采购验收记录, 通过供方供货凭证进行现场验收确认, 涉及的原料包括: 单据编号: JH-2025-03-05-00066 2025-3-5 进货的白吐司面包 40 袋、我的果园果粒风味酸奶 (椰子+香草冰淇淋) 60 袋、冰淇淋酪乳香草口味 72 杯、245g 伊利优酸乳果粒芒果 72 盒、230g 伊利安慕希高端酸奶 (芒果百香果) 10 瓶、320ml 畅意 100% 乳酸菌原味 60 瓶等 (供方昆明青芄食品有限责任公司) 等, 供方凭证有验收人签字, 供方为食品 (属合格供方), 验收项目包括是否来自合格供方、包装完好性、日期是否在合格期内、实收数量等信息, 判定为合格, 验收人, 基本符合 CCP1 行动准则/关键限值要求;

04) 抽查冷冻类食品产品验收: 提供 2025-11-16 采购验收记录, 通过供方供货凭证进行现场验收确认, 涉及的原料包括: 单据编号: XS-2025-11-16-9266 2025-11-16 进货的大鸡胗 6 包、翅根 7 件、核桃仁 1 包等 (供方昆明众鼎食品经营部) 等, 供方凭证有验收人签字, 供方为食品 (属合格供方), 验收项目包括是否来自合格供方、包装完好性、日期是否在合格期内、实收数量等信息, 判定为合格, 验收人, 基本符合 CCP1 关键限值要求;

05) 抽查常温食品粮油米面及调味品类产品验收: 提供 2026-01-18 《验收记录》, 通过供方供货



赁证进行现场验收确认，涉及的原料包括：单据编号：SA-20260118-002 2026-01-18 进货的罗平纯香菜籽油 4 桶、（亚町稻诚）秋田小町大米 4 袋、海天金标生抽 4 瓶、海天上色好老抽 2 桶、海天料酒 5 桶、海天叉烧酱 6 瓶（供方官渡区秀昌食品调料经营部（昆明泰蓝商贸有限公司下属门市部））等，供方凭证有验收人签字，供方为食品（属合格供方），验收项目包括是否来自合格供方、包装完好性、日期是否在合格期内、实收数量等信息，判定为合格，验收人，基本符合 CCP1 关键限值要求。

货品采购时查验供方资质，索取产品检测报告，以确保所售食品的质量得到保证，详见 H3.5 审核条款；

客户验收符合要求，产品放行控制基本符合。

## 12) 可追溯性、撤回/召回情况：

受审核方在《管理手册》中 3.9 产品撤回和召回条款对撤回/召回进行了规定。并策划了《产品召回控制程序》，规定了原材料、成品的追溯方法。

受审核方规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门（市场部、行政部、后勤部）的职责，撤回/召回流程等，具体策划见食品安全小组审核记录。审核周期内没有发生需撤回或召回情况。提供了 2025 年 03 月 20 日日开展了召回演练/可追溯演练。模拟的情况“后勤部于 2025 年 03 月 20 日 9:30 时接到检验人员检查采购瓜子采购有变质，质量出现问题。经确认后立即通知后勤部隔离当天所有尚未出售产品，后勤部立即报告食品安全小组组长，组长决定启动召回程序。”提供了召回演练总结报告，对演练时间、演练安排、查证、回收原因、召回措施、处理方法、纠正措施、后续处理等情况，演练的总结为“通过演练，公司的不安全产品召回程序有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有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。”评价人：韦丽 记录人：李鸿梅 日期：2025 年 03 月 20 日；

另外，提供了召回演练计划、产品召回通告、召回报告、召回应急小组成员，但未提供所演练批次产品采购、检验、配送过程的直接证据，未明确具体的产品数量等信息，已现场沟通要求后续完善。

现场查见：

——分拣区域有简单标识、区域划分；产品离地离墙。

——审核现场查看待发货产品：椰子汁批次 2025/10/13、雪碧饮料批次 2025/04/20、欧亚纯年奶 2026/02/12，外包装箱标识及产品标识清晰，在有效保质期内；

基本能实现产品追溯。

审核周期内没有发生撤回和召回情况。

## 13) 应急准备和响应管理情况：

受审方策划了《应急准备和响应控制程序》、《应急预案》包括交通事故应急预案、消防应急演练记录等。

——2025-05-10 组织开消防应急预案演练，演练评价：人员到位，现场物资充分，协调基本顺利达到预期目标，演练有效，记录人：李鸿梅；

——2025-05-11 组织开展应急预案演练记录-交通事故，演练评价：通过本次实际演习，使职工现场参与并掌握了出现交通事故发生后，处理步骤和险情处理常识；达到了真正发生交通事故时，在组织人员抢救，及时控制险情和减少人员伤亡和财产损失等方面能够按应急预案处理的预期目的。尚未发生问题，记录人：茶明东；

审核周期内，没有发生因销售的食品出现质量、食品安全等问题而产生的撤回/召回等情况，也没有发生交通安全事故或因违法产生的处罚等；没有发生其他突发情况导致出现质量、食品安全（食物中毒）、环保、职业健康安全等问题的。

2025 年 03 月 20 日开展了产品召回/追溯演练，见 H3.9 条款。

应急预案不适用在当地环保/安全生产监管部门备案。

应急准备和响应管理基本符合要求。。



#### 14) 管理体系的验证、确认、评价和分析：

受审核方制定了《食品安全验证控制程序》，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：

危害控制计划验证、良好卫生规范验证记录；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。抽查验证的策划情况如管评，每年度1次，由总经理负责组织；产品安全性验证，由市场部负责，每批次从合格供方采购，每年索取三方检测报告；危害控制计划的验证，每年1次或特殊发生时，由食品安全小组组长负责；策划基本符合标准要求。

——查《体系验证和单项验证》，验证时间：2025.08.01，验证人员：食品安全小组，验证项目包括：更新程序、沟通活动、良好卫生规范、工艺、危害分析的输入、CCP\OPRP 原料验收、水的安全、食品接触面卫生和清洁等，结论：部门已经根据验证计划实施了验证。通过实施，实施结构能够剧能够满足要求。

现场沟通建议验证项目以及验证内容需要进一步细化。

——**预包装产品销售**，产品不直接与水直接接触，主要用于清洁过程。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒等动态管控，具体见市场部审核记录。

——“良好卫生规范确认记录”，确认人员：食品安全小组组长：韦丽，确认日期：2025年10月30日，确认项目包括：场所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程、空气和水质、包装材料、废弃物管理等；结论：良好卫生规范（GHP）的实施达到了预期效果；

——《CCP点验证记录表》，验证人员：食品安全小组，验证日期：2025年10月30日，验证内容包括：CCP原料验收等，验证结论是：合格；

——《危害控制计划验证记录表》，验证人员：食品安全小组；验证日期：2025年10月30日，验证内容包括评价产品和配送过程、评价产品安全历史、评价HACCP计划的实施情况等，验证结果：HACCP计划的实施达到了预期效果。

——《验证结果分析记录》，分析人员：食品安全小组：茶明东、刘国和、李鸿梅、韦丽，日期：2025年10月30日。对以下7个方面的验证结果进行分析：食品防护的验证、过敏原的验证、食品欺诈的验证、HACCP计划的验证、CCP的验证等，验证结论：合格；

现场小组组长表示公司预防食品欺诈的方式主要通过采购来自合格供应商，验证产品检测报告、每批进场验收方式来进行控制，具体见采购审核记录。

#### 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

查受审方内审实施情况：本年度内审时间为2025年11月15日；审核组组长：韦丽、组员茶明东；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，审核现场与内审组长韦丽、内审员茶明东面谈，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，已开不符合项整改。

现场查见《年度审核计划》、《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。查《不符合项报告》：共计1项；涉及部门：行政部，不符合项内容：行政部提供培训计划2025年07月进行食品销售服务标准及要求讲解，未提供07月份该培训记录涉及标准条款为H1.2.4；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，2025-11-16经内审组长验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查管理评审实施情况：本年度管理评审日期：2025年12月15日，现场查见《管理评审通知单》、《管理评审计划》、会议签到表、各部门体系运行情况汇报、管理评审报告、管理评审问题改进计划等运行证据。在管理评审报告明确了管评结论。查“改进项及改进计划”，改进项：公司体系持续运行，但是个别员工对与体系运行以及服务过程提供所必须法律法规认识不足，由行政部负责监督HACCP管理体系标准要



求详细培训，增加对公司法律法规及其他要求的理解，查看已于 2025 年 12 月 16 日进行了整改培训，培训课题：培训题目：管评措施相关培训，整改基本符合要求。

管评结论：公司的 HACCP 体系已经基本得到建立，并得到有效的运行。公司的 HACCP 体系方针得到广大员工的理解和认同，目标已顺利实现。因此，公司的 HACCP 体系方针、目标和管理体系是充分的、适宜的和有效的。

审核现场与总经理刘国和先生交流，对管理评审有一定认知，但是深入应用程度还需要提升，现场已口头交流要求后期改进，下次审核持续关注。

#### 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：

受审核方制定有《不合格品和潜在不安全品控制程序》。

原料采购来自合格供方，每年索取第三方检测报告；原料验收主要以感官检查、核对等方式为主，按照顾客订单要求的品种、数量等信息开展，市场部定期开展监督检查工作。部门负责人表示审核周期内未发生采购原料或过程不合格情况。

销售行业的特殊性，销售原料的主要特性基本同成品，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。

自体系建立以来，审核周期内 2025 年 10 月底昆明市五华区市场监管部门进行例行现场检查，未发现有不符合的情况。

审核周期内成品内检、外检均未发现有不合格现象。

日常运行如原辅料进货验收过程、配送过程、销售过程等暂未发生重大不合格情况，也未发生投诉情况。

##### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审方日常改进通过以下方面进行：客户需求评审、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；顾客投诉处理等，现场总经理表示审核周期内上述未发生严重不符合情况。内审、管评、外审不符合情况已采取纠正和纠正措施。

年度管评改进计划已完成。

##### 3) 投诉的接受和处理情况：

受审方在《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《投诉处理程序》（编号：HL-HACCP-CX-25）。

查投诉处理管理情况：与市场部相关人员表示，客户主要是单位食堂以及学校零售超市，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，暂未发生顾客投诉情况；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。

受审方投诉处理控制符合标准要求。

### 三、管理体系任何变更情况

#### 1) 组织的名称、位置与区域：

营业执照发生变更及食品经营许可证发生变化：



2025年06月21日营业执照地址变更为：云南省昆明市五华区红云街道办事处幸福家园社区小康大道580号银河北庭4幢102室；

2. 食品经营许可证发生更新为：

查食品经营许可证，许可文件编号：JY15301020356774，登记机关五华区市场监督管理局红云街道市场监督管理所，经营地址：云南省昆明市五华区红云街道办事处幸福家园社区小康大道580号银河北庭4幢102室，有效期自：2025年09月26日有效期至：2030年09月25日；同步于2025年09月26日注销原经营许可证（许可证编号：JY15301030217011）；

3. 注册地址及经营许可证地址变更：

原注册地址及经营许可证地址：

云南省昆明市盘龙区西南林业大学二食堂后勤服务社商铺

现变更注册地址及经营许可证地址更新为：

云南省昆明市五华区红云街道办事处幸福家园社区小康大道580号银河北庭4幢102室

另增加1间多场所仓库，仓库地址：云南省昆明市官渡区金马街道十里铺百货仓库3-1号库

2) 组织机构：——无

3) 管理体系：——无

4) 资源配置:人数变更：原人数:5人，现变更为：10人。

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）：

认证范围变更：

原认证范围：

H:位于云南省昆明市盘龙区西南林业大学二食堂后勤服务社商铺一楼昆明赫缕商贸有限公司的预包装食品销售（含冷藏冷冻食品销售）

现变更为：

H: 位于云南省昆明市五华区红云街道办事处幸福家园社区小康大道580号银河北庭4幢102室昆明赫缕商贸有限公司的预包装食品销售(含冷藏冷冻食品销售)

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

上一年年度不符合项涉及1)行政部H3.2条款、02)市场部3.5条款，本次验证所采取的纠正及纠正措施基本有效。

#### 五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用，现场查核未见违规情况。

#### 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，（昆明赫缕商贸有限公司）的

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

审核准则的要求	<input 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 type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

**推荐意见：** 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:邝柏臣

## 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。