项目编号：30363-2023-QEOFH

管 理 体 系 审 核 报 告

（ 第 二 阶 段 ）

组织名称：江西蒸臻餐饮管理有限公司

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）：肖新龙

审核组员（签字）：任泽华

报 告 日 期 ：2023 年 5 月 9 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址：北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

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 日内可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：肖新龙

组 员：　任泽华

受审核方名称：江西蒸臻餐饮管理有限公司

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	肖新龙	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 F:审核员 H:审核员	2020-N1QMS-1232380 2021-N1EMS-1232380 2021-N1OHSMS-1232380 2020-N1FSMS-1232380 2020-N1HACCP-1232380	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E
B	任泽华	组员	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 F:审核员 H:审核员	2022-N1QMS-4059498 2021-N1EMS-3059498 2023-N1OHSMS-1059498 2020-N1FSMS-3059498 2022-N1HACCP-1059498	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E

其他人员

序号	姓　名	审核中的作用	来　自
1	邱乐（食品安全小组组长）、杜成喜、谭菊仪	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（**质量管理体系,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）**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：

Q：GB/T19001-2016/ISO9001:2015,E：GB/T 24001-2016/ISO14001:2015,O：GB/T45001-2020 / ISO45001：2018,F：ISO 22000:2018,H：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：《GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》；

d) 相关的法律法规：《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全法、食品经营许可办法、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-1994 食(饮)具消毒卫生标准》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《江西省餐饮油烟管理暂行管理办法》、《饮食业环境保护技术规范》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全标准：《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全法、食品经营许可办法、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-1994 食(饮)具消毒卫生标准》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《江西省餐饮油烟管理暂行管理办法》、《饮食业环境保护技术规范》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》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： 2023年05月06日 下午至2023年05月09日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年12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）：

Q：热食类食品制售

E：热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O：热食类食品制售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于江西省南昌市红谷滩新区庐山南大道 159 号【承包南昌市第二十六中学食堂】的江西蒸臻餐饮管理有限公司的热食类食品制售

H：位于江西省南昌市红谷滩新区庐山南大道159号【承包南昌市第二十六中学食堂】的江西蒸臻餐饮管理有限公司的热食类食品制售

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：江西省南昌市西湖区水厂路 222 号紫瑶小区沿街 6 号店铺

办公地址： 江西省南昌市红谷滩新区庐山南大道 159 号

经营地址：江西省南昌市红谷滩新区庐山南大道 159 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）：——不适用

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2023 年 5 月 10 日- 2023 年 5 月 10 日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、重要环境因素控制、重大危险源控制、顾客满意度、顾客投诉、计量器具管理、餐食/餐具等的安全性验证等

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（0）项，轻微不符合项（4）项，涉及部门/条款:

后厨部：Q8.5.1/F8.5.4.5/H4.3.4.3;

食品安全小组：F8.8.1/H4.5/Q8.6

运营部：E6.2.2

运营部 E7.2/O7.2

采用的跟踪方式是：☐现场跟踪 ☑书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2023 年 6 月 8 日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2024 年 5 月 8 日前。

2）下次审核时应重点关注：

前提方案/良好卫生规范实施情况、危害控制计划实施情况、培训管理、计量器具管理、重要环境因素控制、重大危险源控制、可追溯性、撤回召回管理、食品防护、内审、管评、致敏物管理、食品欺诈、确认及验证等。

3）本次审核发现的正面信息：

——总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；

——按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作；

——审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的环境处罚、未发生工伤等；

——按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件；

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1）成熟度评价：

受审核方管理层对 ISO22000:2018、HACCP 体系、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016/GB/T45001-2020 标准运行和认证活动较为支持，公司结合热食类食品制售过程，依据 5 个认证体系标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《SSOP》《制度汇编》等，基本符合标准要求，但现场审核发现对计量器具的管控、分餐售卖过程各节点管控、油烟排放达标、食品欺诈识别及评估方面还比较薄弱，建议后期结合体系的运行持续进行改进。

5 个管理体系于 2022 年 12 月 1 日导入，公司组织培训来提升各部门及员工对其理解，同时依据部门职责划分及实际工作运行，现场查核验证基本可以运用，能够在日常管理和热食类餐食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。

总体上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：

——

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

——

二、受审核方基本情况

1）组织成立时间：2022 年 11 月 22 日　　体系实施时间：2022 年 12 月 1 日

2）法律地位证明文件有： 营业执照、食品经营许可证（南昌市第二十六中学食堂）

3）审核范围内覆盖员工总人数：19 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：——无

4） 范围内产品/服务及流程：

热食类食品制售加工过程流程：

——米饭、粥加工制作：

大米杂粮验收—入库——贮存——出库——淘制——蒸煮热加工——盛装—分餐

——热菜/汤加工制作：

原料验收——入库——贮存——出库——预处理（刀工/清洗/涨发等）——热菜加工（蒸炸煮炒煎）——盛装—分餐

——工器具清洗消毒：

餐具/工具——回收——刮——冲洗——消毒——保洁——暂存

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

企业于 2022 年 11 月 22 日，依据 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016 标准建立了管理手册。企业从事资质范围内的热食类食品制售活动，主要托管南昌市第二十六中学食堂。 结合公司热食类食品制售过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1)组织的内外部环境、相关方需求及合规义务的策划和管理：

受审核方在管理手册 4.1 条款进行了规定，从战略管理层面，公司领导层确定了影响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和内部问题。

与总经理赵家权沟通，公司通过网络、政府通知、会议及公司各部门不定期收集各类信息，对与公司体系建立与实现管理目标、战略方向相关的并影响实现公司管理体系预期结果的各种内部和外部因素相关信息，包括国内的、区域的和地方的相关信息，以及公司热食类餐食制售经营活动、产品和服务、战略方向、企业内部价值观、企业文化、知识、绩效考核、能力（人员、知识、过程、体系等）等，并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，并通过日常管理和管理评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审。

提供“《组织内外部环境要素识别表》”，识别的外部环境有：政治环境、法律（含标准）、经济环境、社会文化环境、自然环境、竞争力、自然地理环境、社会环境、食品欺诈、蓄意污染等的方面等；识别的内部环境；企业文化、企业价值观、知识积累、绩效、财务因素、人力因素等，并将识别出的相关内外部环境因素作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

受审核方在管理手册 4.2 条款进行了规定，并策划了《相关方管理控制程序》，策划文件基本符合要求。公司明确了影响企业绩效或受企业经营影响的相关方，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”。识别出的相关方包含:顾客、供应商、周边企业和居民、外来顾客、雇员或其他为组织工作者等。公司明确了这些相关方在环境、质量、食品安全、职业健康安全等方面的需求和期望，同时对这些相关方进行监视和评审的频率和方法，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。

抽查内部环境因素（企业文化）、相关方需求（供应商需求和期望），策划对应的监测措施、监测频率、监测部门等与实际情况基本一致。

受审核方收集了与热食类食品制售相关的法律法规，提供了法律、法规及其它要求清单，包括食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、《国食药监食[2011]178 号餐饮服务食品采购索证索票管理规定》、质量法等法规文件，但现场抽查发现未识别：《江西省餐饮油烟管理暂行管理办法》、《饮食业环境保护技术规范》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》法规，已现场沟通。

合规义务评价主要在内审中实施。

总经理表示公司主要相关方之一为南昌市第二十六中学，对于学校师生用餐的餐食安全性管控非常关注，也及时关注教育部、国家监管部门等对学生集体用餐的要求并进行落实到日常管控中，确保相关方满意，并做到合规合法。

企业变更的策划：公司初次导入体系，暂未发生变更。

2)管理体系应用策划情况

该公司按照 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》、GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016 标准标准策划了公司的管理体系，形成了《管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划、《规制度文件汇编》等体系文件，支持公司管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。具体体系文件内容如下：

——管理手册》1 份；覆盖了 QMS、EMS、OHSMS、FSMS、HACCP

——文件化的程序；28 份；详见《受控文件清单》

——作业文件；17 份；详见《受控文件清单》

——记录表格；54 份；详见《记录清单》，未覆盖确认验证相关记录，已现场沟通。

策划基本符合企业实际情况。

该公司确定的管理体系体系认证的范围为：

注册地址： 江西省南昌市西湖区水厂路 222 号紫瑶小区沿街 6 号店铺

办公地址： 江西省南昌市红谷滩新区庐山南大道 159 号

经营地址： 江西省南昌市红谷滩新区庐山南大道 159 号

认证范围：

Q：热食类食品制售

E：热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O：热食类食品制售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于江西省南昌市红谷滩新区庐山南大道 159 号【承包南昌市第二十六中学食堂】的江西蒸臻餐饮管理有限公司的热食类食品制售

H：位于江西省南昌市红谷滩新区庐山南大道 159 号【承包南昌市第二十六中学食堂】的江西蒸臻餐饮管理有限公司的热食类食品制售

管理体系范围包含在《管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；外包过程：产品的第三方检测、厨余垃圾清运。在国内销售，暂不涉及出口。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的餐饮服务提供过程。

3）公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2022 年 12 月 1 日发布了经总经理批准的管理方针：

质量为本 顾客至上 科学管理 持续改进

控制危害 旨在安全 保护环境 预防污染

管理方针包含在管理手册中。总经理赵家权介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的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。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为管理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。

4）组织结构、职责分工和履行情况

公司总经理结合热食类食品制售及体系要求等，策划了组织结构，包括：领导层、食品安全小组、运营部、后厨部，机构设置合理，职责权限明确，接口基本清晰；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

5）目标的实施和考核结情况

公司在《管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总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《目标分解及完成情况考核表》，编制：运营部 ，批准：赵家权，日期：2023.03.30：抽查公司总目标：

部门	目标分解	考核频次	考核方法	2022 年	2023 年

				4 季度	1 季度
公司目标	食品安全事故为 0	季度	统计次数	0	0
	饭菜质量抽检合格率≥98%	季度	抽检合格数量/总数量×100%	100%	100%
	顾客满意度≥85%	年度	顾客满意度分析报告	/	92
	餐厨固废分类收集合规处理率 100%	季度	合规处理数量/固废总数量×100%	100%	100%
	重大安全责任事故为：0	季度	统计次数	0	0
	火灾、触电事故发生率为：0	季度	统计次数	0	0
	废水合规排放	季度	餐饮废水达标排放	100%	100%
	油烟达标排放	季度	按（餐饮业油烟污染物排放标准）标准达标排放	100%	100%

自体系建立以来至 2023.03，管理目标已完成，2023-04 至今目标在实施中。

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。

6)法律法规的识别及获取情况

受审核方收集了与热食类食品制售相关的法律法规，提供了法律、法规及其它要求清单，包括食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、《国食药监食[2011]178 号餐饮服务食品采购索证索票管理规定》、质量法等法规文件，但现场抽查发现未识别：《江西省餐饮油烟管理暂行管理办法》、《饮食业环境保护技术规范》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》法规，已现场沟通。

7）质量和食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

和公司总经理沟通了解，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：热食类食品制售；

产品和服务的要求：工艺流程、操作规程、客户合同要求/菜单等

为过程建立评价准则，建立的准则有前提方案/良好卫生规范 、危害控制计划、原材料和接触材料特性描述 、终产品特性描述、规章制度要求等；

产品和服务的接收准则：

——原材料接收标准符合《危害控制计划》、客户合同订单要求等；

——过程产品放行标准符合《危害控制计划》、客户合同订单要求等；

——成品执行标准：餐器具按照 GB14934 标准执行，餐食按照危害控制计划要求执行等；

——服务规范：按照 GB31654-2021、《餐饮服务食品安全操作规范》等执行；

5）所需的资源：受过培训的人员、必要的生产设备和工具、必要的检测设备必要的生产和储存场所、充足的原材料供应等

6）过程已经按策划进行证据：有流程图、管理制度、运行证据等

7）产品和服务符合要求的证据：索证/索票、餐食中心温度测试、餐食烧熟煮透、餐具洗消、顾客满意度调查表、顾客投诉等

8）策划的变更的控制：未发生

9）识别外包过程及控制方法：产品第三方检测和厨余垃圾清运。

10）需确认过程：热加工过程。

热食类食品制售加工过程流程：

——米饭、粥加工制作：

大米杂粮验收—入库——贮存——出库——淘制——蒸煮热加工——盛装—分餐

——热菜/汤加工制作：

原料验收——入库——贮存——出库——预处理（刀工/清洗/涨发等）——热菜加工（蒸炸煮炒煎）——盛装—分餐

——工器具清洗消毒：

餐具/工具——回收——刮——冲洗——消毒——保洁——暂存

对于需要使用厂房设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《危害控制计划》、《SSOP》《各类制度》等控制要求，组织结合实际热食类食品制售情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保豆芽生产所做的各项前期策划安排。

策划基本合理。

公司在管理手册第 8 章内容进行了策划，结合企业实际情况及标准要求建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足 HACCP 体系所需的卫生条件。企业的前提计划主要体现在《良好卫生规范/前提方案》、《人力资源控制程序》、《致敏原管理控制程序》、《预防和消除食品欺诈控制程序》等文件中，基本满足标准中有关前提计划的要求。

生产（卫生）规范 1：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范 》、《餐饮服务食品安全操作规范》；内容包括厂区及周边卫生环境、仓库管理、空气和水质、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、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求。

公司策划并提供了《危害控制计划》；

食品安全小组/HACCP 小组针对热食类食品制售所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。

现场抽查:鲜冻分割禽肉特性描述、终产品主食（米饭、粥类）、热菜类（荤菜、素菜）等特性描述，基本充分。

预期用途主要为南昌市第二十六中学师生提供热食类餐食。

主要的食用方式为烹饪后食用，产品保质期一般：烧熟后 2h 食品中心温度保持在 60℃以上，保质期为 4 小时。对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制，基本符合。

提供了工艺流程并对其进行了描述，并结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求。

提供工厂位置图、食堂平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化。现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；流程图已开展确认。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》，具体包括了原料验收、清洗、配料、烹饪、分餐、工器具消毒等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。抽查蔬菜验收过程，畜禽类验收、分餐、工器具消毒、菜品热加工过程的危害分析及控制措施制定基本合理。

经过对热食类食品制售加工过程过程的危害分析及评价，确定了 OPRP/CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

关键控制点	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
CCP1-1：蔬菜类原料验收	农药残留超标	有机磷、氨基甲酸酯类抑制率≤50%	检验员每批自检叶菜类农药残留；验收人员每季度查验蔬 菜农药残留报告	1、清洗浸泡 2、拒收无合格检测报告产品	《原辅料农残验收记录》/《蔬菜农残官方检测报告》
CCP1-2：畜、禽类原料验收	生物危害：疫病	动检合格	验收人员每批确认《 动 物 检 疫 合 格 证明》	拒收无动物检疫合格证明的原料	《动物检疫合格证明登记表》
	化学危害:瘦肉精残留、挥发性盐基氮、重金属等有害化学物	符 合 GB2707 、GB16869 标准要求	验收人员每年确认报告检测符合 GB2707 、GB16869 标准要求证明	不能提供检测合格证明的供方取消供应商资格	《检测报告》
CCP2：炒菜过程	生物危害:致病微生物残存	烧熟煮透， 中心温度≥70℃	厨师长每锅感官观察，测量 菜品中 心 温 度	重新加热延长时间	《食品中心温度记录表》
CCP3：工器具消毒	生物危害:致病微生物残存	工具经 100℃沸水煮 30 分钟消毒，器具经红外线杀菌消毒 30 分钟	消毒人员每次检查消毒浓 度、温度、时间	调整消毒浓度、温度、时间，确认偏离产品，隔离待评估	《餐具消毒记录表》《工器具消毒记录表》
OPRP1：分餐	生物危害:致病菌污染	分餐区使用前紫外线消毒 1 小时	经理每次紫外线消毒工器具（描述不充分，现场沟通）	1、彻底卫生清洁，再次使用紫外线消毒 1 小时 2、分餐区环境不达标时不合格产品销毁处理	环境消毒记录

基本满足标准对策划的要求。

8）重要环境因素及控制措施的策划

公司在管理手册第 6.1.2 条款进行了规定，并策划了《环境因素、危险源的识别与评价和控制程序》，《餐厨废弃物处置管理制度》、《污水、废气排放管理规定》、《噪声排放管理规定》。

在识别环境因素和相关的环境影响时，考虑了非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期。环境因素识别时考虑了设计开发、原材料采购、餐食制作售卖过程、产品交付、最终处置、食品使用等过程。提供了《环境因素辨识、评价表》，采用“作业条件危险评价法”评价得分，根据评价结果分值在 26 分及以上的环境因素，为重要环境因素，公司纳入目标指标管理。

查见组织识别的环境因素包括能源资源消耗（水、电、煤气）、污染物排放种类[生活污水、废气（油烟排放）、噪声、固体废弃物（生活垃圾及厨余垃圾）]、危险化学品：煤气引起的火灾等；

经过识别评价，结果得出重要环境因素，提供有《重要环境因素清单》，重要环境因素及其控制措施、责任部门如下：

垃圾及固体废弃物的排放——控制措施：废水油烟噪声固体废弃物排放管理规定/目标指标管理方案——责任部门：后厨部；

油烟的排放——控制措施：废水油烟噪声固体废弃物排放管理规定/目标指标管理方案——责任部门：后厨部；

含油废水的排放——控制措施：废水油烟噪声固体废弃物排放管理规定/目标指标管理方案——责任部门：后厨部；

潜在火灾——控制措施：厨房消防安全管理制度/目标指标管理方案——责任部门：后厨部；

运营部负责人表示在策划重要环境因素控制措施时考虑了公司的实际经营、体系运行情况、财务成本等，也结合公司的风险和机遇情况进行了识别和控制。

提供了《环境目标、指标及管理方案一览表》，环境因素、目标、指标、考核方式、方案措施、责任部门、完成时间等，策划基本符合标准要求。

9）重要危险源及控制措施的策划

公司在管理手册第 6.1.2 条款进行了规定，并策划了《环境因素、危险源的识别与评价和控制程序》，明确了公司在建立、实施和保持用于持续和主动的危险源辨识的过程。此过程考虑： a） 工作如何组织，社会因素（包括工作负荷、工作时间、欺骗、骚扰和欺压），领导作用和组织的文化； b） 常规和非常规的活动和状况，包括由餐食加工制作所涉及的基础设施、设备、原材料和工作场所的物理环境的危险源，人的不安全操作产生的危险源，餐食制售服务的设计、交付及处置产生的危险源、热食类餐食制作售卖过程过程执行过程中带来的危险源， 公司内部或外部以往发生的相关事件（包括紧急情况）及其原因；，潜在的紧急情况包括火灾、食物中毒、触电等产生的危险源，外来人员进入餐食制售区（如工作人员、承包方、访问者和其他人员）带来/产生的危险源，组织、运行、过程、活动和职业健康安全管理体系中的实际或拟定的变更，危险源的知识和相关信息的变更等索产生的危险源。依据相关的要求运营部组织开展了危险源识别、评价，按照部门开展，结合公司热食类食品制售过程进行，通过 LECD 方法评价，最终确认了公司不可接受危险源。

——提供有《不可接受风险清单》，编制：运营部，批准：赵家权，日期：2022 年 12 月 10 日。不可接受风险清单及其控制措施、责任部门如下：

a）意外伤害事故——控制措施：1）对员工进行安全操作知识的培训，2）配备劳动保护用品，3）定期对现场作业人员进行安全操作的实操检查——责任部门

b）火灾事故——控制措施：1）公司配备消防设施，如灭火器，定期进行点检维修，对员工进行使用培训，2）检查公司电器设施及线路。3）制定应急预案、进行消防应急演练，4）办公区域张贴禁止吸烟警示标语，5）规定特定的消防通道

c）食物中毒——控制措施：1)员工定期进行身体检查，发放劳动防护用品；2)建立并执行食品卫生制度；3)生熟分开，餐具三清洗一消毒，加强用水管理和用电管理；4)增强油烟机、排风扇措施，保证环境卫生安全。5）对员工进行《餐饮服务食品经营者及单位餐厅食品安全管理制度》并按规定执行。

d）触电——控制措施：1）电气设备必须具有国家指定机构的安全认证标志，2）防触电措施 ①接零、接地保护系统；②漏电保护；③绝缘；3）对人员进行培训，4）安全用电检查，对隐患及时整改

提供了《职业健康安全目标、指标管理方案一览表》，明确了重大风险、目标、指标、具体措施、责任部门、责任人、监督部门、计划完成时间等；策划的不可接受风险及控制措施等基本充分。

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）前提方案/良好卫生规范管理情况

组织策划了《前提方案》，对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、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。

公司注册地址为江西省南昌市西湖区水厂路 222 号紫瑶小区沿街 6 号店铺，经营所在的场所为江西省南昌市红谷滩新区庐山南大道 159 号（托管南昌市第二十六中学食堂），周边未发现污染企业，食堂占地面积约 500 多㎡，共有 2 层，一层主要为学生提供餐食，二层主要为老师提供餐食，疫情防控期间，为减少风险，为学生提供餐食配送服务。

现场设置有更衣室、就餐大厅（一楼/二楼）、打菜/分餐间（一楼/二楼），蔬菜清洗间、肉类/水产清洗间、烹饪间、餐器具清洗消毒间、有粮油仓库、调味品仓库、易耗品仓库等；烹饪加工用设备主要为灶台、操作台、基本满足热食类食品制售要求。提供了平面图，已与现场基本一致。

现场查看，区域划分基本合理；配备有更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒。

学生餐食主要以禽肉类、瓜果蔬菜、面米粮油等为原辅料，肉类、水产等做到分区域分池清洗，并加贴有标签等信息；

现场烹饪工作由公司确认的人员负责，现场抽查土豆烧肉，中心温度为 73.6℃；豆芽菜为 72.4℃。

现场分餐人员戴有头套、口罩，人员进入分餐间先洗手消毒，并佩戴一次性手套进行操作。餐器具通过热力方式进行消毒，设置温度为 120℃，消毒时间在 45min，符合 30min 以上的规定要求，基本符合。

现场询问操作人员，基本清楚本部门中 CCP 点的设置情况。对 CCP 点的监控参数基本清楚。

虫鼠害防治主要采用物理方法实施灭虫灭鼠。虫害用塑帘、纱窗等，再用灭蝇灯消灭进入的害虫，厨房主要使用电击式灭蝇灯，且有处于食品上方的情况，现场沟通。

粗加工现场产品堆放整齐，净菜做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐。冰箱内做到荤素分离；原料、半成品分离。物品摆放基本规范、有序，能做到荤素分开、水产与肉类分开；一阶段现场发现有使用钢丝球的情况二阶段已整改；

烹调间，厨师按照要求制作当餐餐食；穿戴符合规范要求；

备餐/分餐间员工穿戴整齐，带有口罩，操作时带有手套，但戴帽规范性稍有不足，现场沟通。

现场各类记录基本符合规范要求。

现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂、消毒剂，有基本的标识。

2）设计和开发管理情况：

在手册 8.3 条对设计和开发进行了说明，对设计开发设计开发过程进行了管理。本公司根据法律法规和顾客要求进行销售，询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

3）采购管理情况（含 CCP1 实施管理）：

公司在《管理手册》中 8.4 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《产品放行控制程序》、《危害控制计划》、《预防和消除食品欺诈控制程序》、《食品原料采购索证索票、进货查验记录制度》等文件，基本对采购过程及欺诈进行预防和管理；

后厨部负责对各合格供方的初选，并参与合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

提供《合格供方名录》，主要有 8 家，包括包括瓜果蔬菜等农产品、粮油米面、各类调味料、餐器具、清洁消毒用品等相关的供方，基本覆盖了认证范围的产品类别。

抽蔬菜的供方：南昌市凯康农产品有限公司，大豆油供方南昌市奇顺达食品有限公司，调味品供方：天津小蚁科技有限公司，冻品供方：鹤壁春黎食品有限公司、瓶装燃气供方：南昌昌龙油液化气有限公司，打包餐盒供方未杭州贩美丽塑业有限公司，提供了有效期内的资质及产品安全性验证报告，基本符合。审核周期内，不锈钢餐器具未采购，下次审核时关注。

另抽查厨余垃圾清运的供方江西洪源环境发展有限公司；资质在有效期内，并签订了合同，合同期限：2023 年 2 月 14 日至 2023 年 12 月 31 日。

提供了《供方评价记录表》，评价项目包括供方名称、原辅料名称、联系人、供方简介及质量能力评价、信誉、调查情

况综合评价、评定结论等，后厨部负责组织评价，总经理负责批准，日期：2023.1.13。

询问部门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，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。

公司未使用的食品添加剂。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

4） 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中 8.5.2 条款对可追溯性进行了规定，8.7.3 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《标识和可追溯性控制程序》、《不合格品和产品撤回控制程序》。

在《标识和可追溯性控制程序》文件中规定了：批次信息作为唯一性追溯标识，考虑了原物料入库、过程、售卖、不合格品等，考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息，流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径，要求每年组织不少于 1 次对产品可追溯性测试。

在《不合格品和产品撤回控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：总经理负责撤回计划的批准和监视实施撤回，食品安全小组组长负责与监管部门反馈，运营部负责与客户沟通，后厨部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确； 撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。

2022 年 12 月 12 日，模拟的情况为制售的青椒土豆丝未炒熟，不能食用。提供了《可追溯演练记录》，演练结论为：通过演练，公司的不安全产品撤回程序有效，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。提出了改进措施：对于演练时出现的问题进行了认真细致的研究和总结，加大了对餐饮工作人员的食品安全品质知识的宣传培训，加强了食品安全事故应急预案的学习。但未提供具体落实措施证据，已现场沟通。

5）生产和服务提供控制、产品标识和可追溯性、产品放行、产品防护/交付后的活动、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划（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，审核生产服务提供的控制、产品放行、产品标识、前提方案（良好卫生规范）、OPRP 点以及 CCP 点的监控情况等，并对实现过程中的不合格品/潜在不安全产品的控制情况进行收集）

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，对热食类食品制售的管理，制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、卫生标准操作程序、前提方案、应急预案等文件制度。基本能指导热食类食品制售相关过程质量和食品安全管理操作。组织确定了需确认的过程为热加工过程。

提供了 2022.12.22 对热加工过程的确认证据。《需确认过程记录》，对人员资格检定、过程方法检定、过程控制、过程确认结果为“经过各方面的检查符合要求”。确认人员由运营部邱东、后厨部谭菊仪，总经理对结果进行了批准。基本符合。

热食类食品制售相关的流程见 3.1 条款 7）部分内容。

查热食类食品制售的实现流程及过程的控制情况：

整体过程一般为：公司一般提前一周与顾客（学校）确认菜单，后厨部经理根据确认好的菜单，确定后交采购人员采购，做好验收记录，厨房负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等。

抽查 2023 年 4 月 14 日（《中餐学生菜谱》）：师生同餐，土豆烧牛腩、炒三丝、清炒黄芽白等；并明确了配料及分量等。

提供了 4 月 14 日的《进货索证台账记录本》，对玉米淀粉、肉丝、鸡胗片、海天料酒、火锅粉等进行了验收。并提供了当天采购的酱干、芹菜、大土豆、油麦菜、海带、生姜等原物料、蔬菜等，记录了数量、生产批号、保质期、供应商及联系方式，并索证了食品许可证、营业执照、检验证明，验收人为谭菊仪。提供了该批次猪肉产品的《动物检疫合格证明》（NO.3632035025）、肉品品质检验合格证（NO.014346782）,基本符合禽肉类 CCP1-2 控制要求；提供了江西中德生物工程股份有限公司 2023.5.5 出具的《食品快速检测报告》，显示农药残留抑制率 20.58%，基本符合每季度查验蔬菜农残报告的要求；但未按照 CCP1-1 蔬菜类原料验收中的 CL 规定要求提供每批自检有机磷、氨基甲酸酯类抑制率≤50%开具不符合要求整改。

提供了 4 月 14 日《热菜烹饪中心温度测试记录》（CCP 点），显示土豆烧牛腩中心温度 98℃，检测人谭菊仪，时间

10:30，提供了《成品验收记录表》，对米饭、海带排骨汤、土豆烧牛腩、炒三丝等进行了检验，制作人为王殿理，对质量（色泽、口味、形状、配料）、卫生安全（气味、熟度、异物）、处理（出售）、经理抽检（品种、质量、卫生）等项目，均为合格，检查人为谭菊仪。关键控制点管理基本符合。

提供了 4 月 14 日《餐饮具消毒记录表》（CCP 点），记录了对筷子、汤勺、碗、餐盘（405 套），消毒方式为高温消毒，开始消毒时间 12:05，结束时间 13:05；责任人为万娟娟；但未记录消毒温度，不符合 CL 规定要求。开具不符合要求整改。

针对 4 月 14 日，提供了《紫外线消毒记录表》（OPRP 点）、《虫鼠害防治记录》、《餐厨废弃物台账登记表》、《餐饮中心现场巡检表》、《餐饮服务经营者食品安全全项目自查记录表》等，通过上述记录等情况，基本能实现餐食的简单追溯，过程控制基本符合，不符合部分开具报告要求整改。

热食类食类食品制售过程工序稳定，按目前设备生产加工过程产品质量稳定。无变更情况。

6）致敏物质的管理情况：

公司在《管理手册》中 8.5.7 条款进行了规定，并策划了《致敏原管理控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：大豆油、鸡蛋、豆制品。

查见《过敏原控制方案》、《过敏源识别控制确认记录》、《过敏源识别控制验证记录》，确认日期：2022.12.11,验证时间：2022.12.11,时间策划不够合理，另开展部门描述等与实际公司组织架构不一致，已现场沟通；总结论：能达到预期的控制水平，验证人：邱乐、谭菊仪、赵家权。

现场有简单致敏标识，产品分区存放，在销售过程通过告知方式进行，基本满足标准的要求。

7）食品防护管理情况：

公司在管理手册的 8.5.8 条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

在计划中对外部安全（操作区卫强、操作区内外垃圾设施）、内部安全（灭火器、操作间更衣区域、热食类制售设备等）、储运安全（仓储出入、待检/退货等）、信息系统（档案柜、办公电脑）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《公司食品防护计划表》，《食品安全防护计划-评估表（验证）》及现场管控运行情况，基本充分。

8）食品欺诈预防管理情况：

公司制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，策划了 a）识别潜在的脆弱环节；b）制定预防食品欺诈的措施；c）根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序等，每年至少一次薄弱性评估。

公司提供了《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，覆盖了食品原料、辅料、包装材料等；对原辅料性质、掺假或冒牌的过往证据，可用性等方面进行综合评估，评估综合风险等级为低，控制措施：主要严格按照供方管理，做好采购过程管理基本能满足要求。

提供了《食品欺诈预防计划确认记录》、《食品欺诈预防计划验证记录》，但与实际的餐食加工工序结合度偏低，已现场沟通。确认日期、验证日期均为 2022-12-11，时间策划不合理，现场沟通。

现场询问，食品安全小组组长表示审核周期内供方稳定，江西省教育部统一规定供应商库，必须在指定供应商库进行选择供方，提供的原料符合要求，未见欺诈情况。

9）应急准备和响应管理情况：

公司制定了应急准备和响应控制程序，基本符合要求。按程序文件规定对公司紧急情况进行了识别，编制了预案，公司编制的应急预案包括：火灾、有毒气体中毒、中暑、触电等。

针对该条款，已编制了程序文件，对停水、火灾、食物中毒等突发情况确定了应急处理预案，包括各项应急处置预案、消防应急预案等。后厨部主要存在的停水、停电、以及暴雨等自然灾害；对各类应急进行控制，包括疑似食物中毒应急处理作业标准。

目前，公司未发生需要响应的突发情况。后厨部配合管理者代表做好演练工作。

2022.12.26 开展了“触电应急预案演练”，2022.12.28 开展了“机械伤害应急预案演练”，2022.12.28 开展了“食品安全事故应急预案演练”，2022.12.29 开展了“火灾应急预案演练”，每次演练结束对预案进行评审，基本适宜。

10）管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《确认验证控制程序》，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、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。抽验证策划情况：产品安全性验证，包括餐具、餐食，每年验证 1 次，委托第三方进行，由食品安全小组组长负责；PRP 验证，每年进行 1 次，由食品安全小组进行等，基本符合策划的要求。

现场查见 2022-12-18 开展了《前提方案验证》、《HACCP 计划验证》、《危害分析验证》，验证人员食品安全小组。但未提供生产加工用水的安全性验证、餐食餐具的安全性验证验证证据，开具不符合项要求整改。

2022 年 12 月 15 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：通过对验证结果的分析认为文件是适宜的，体系运行是有效的（策划时间不够合理，已现场沟通）。验证人员：食品安全小组。

11）顾客沟通/产品和服务要求

公司在管理手册 8.2 条款对顾客沟通进行了规定，并策划了《投诉处理控制程序》等文件。公司一般在餐食制作售卖之前、销售过程中、售后以及特殊情况（处置或控制顾客财产，关系重大时，制定应急措施的特定要求）时与顾客进行沟通，明确了沟通的渠道；保留了投标书、合同、顾客满意度调查表等证据。

公司明确了 GB31654-2021、GB/T27306-2008、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB/T33497-2017《餐饮企业质量管理规范》、《合同》等 提供过程适用的热食类食品制售要求；

现场抽查与顾客提供的产品和服务的要求及实施情况：包括了顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求（如为学校师生提供早中晚餐服务，遵纪守法等）、组织规定的要求（餐食烧熟煮透、餐食加工制售环境卫生、厨余垃圾管理等；适用于产品和服务的法律法规要求等 ，并得到了贯彻实施。基本有效。 组织在为南昌市第二十六中学师生提供热食类餐食服务过程中，基本按照策划实施，未发生变更情况。

12）环境和职业健康安全的实施

重要环境因素和不可接受危险源的策划见 3.1 章节内容；公司结合热食类食品制售过程，具体实施情况如下：

对污水排放，主要通过控制热食类食品制售过程的规范操作，减少污水排放。污水排放后先通过油水分离器等进行处理，统一纳入城市污水管网。

对油烟，通过控制烹饪温度，另外通过油烟净化设备净化后排放。

餐厨垃圾，主要有餐厨垃圾、废弃油脂、泔水等。与江西洪源环境发展有限公司签订了《南昌市餐厨垃圾集中收运处理合同书》，提供了废弃物处置台账。基本符合。

对水电气等使用情况由后厨部每月及时报告财务部进行统计。

突发火灾：主要可能原因是熟食类产品制作和消防设施失效。主要是要求操作人员按照工艺和操作规范执行烹饪，现场询问操作人员如何防范火灾，基本能回答。另外，为消除烟道中的安全风险，一般通过购买外部专业服务进行清洗，目前未保留证据，现场沟通。

现场“节约用水”、“节约用电”、“严禁吸烟”、“注意高温”等警示标识。

抽查 8 个灭火器、4 个消火栓，均状态正常，放有点检卡。另外，提供了消防器材检查表，对灭火器等每月进行检查，包括放置位置，使用情况，压力，保险栓，消防通道等进行检查，检查人邱东。

设：“不可回收物箱”、“可回收物箱”；

各箱所装废弃物进行了基本分类，但发现有部分垃圾桶出现混装情况，现场沟通。

化学品，主要是洗涤用品和消毒剂，包括煤气，已经张贴有 MSDS。

对于触电伤害、食物中毒、意外伤害事故，已经按照策划的目标指标管理方案实施。

针对各相关方组织通过发放《相关方环境安全告知书》方式告知。提供了《主要相关方信息交流一览表》，对主要供方、顾客（学校）等进行告知。抽针对南昌市奇顺达食品有限公司的环境安全告知书，包括各相关方的产品符合性，服务过程超标排放管理，无污染或污染少工艺的优先使用，废弃物处理等 10 项内容进行告知，时间为 2022.12.11。基本符合。

组织属于一般经营企业，不涉及抽堵盲板、倒闸作业、登高、起重、不涉及设备检维修作业等危险作业。

上述目标指标方案制订基本合理，均处于受控状态。

13）监视测量分析和评价（EO）

公司策划了《绩效、监视和测量控制程序》，明确了监视、测量、分析和评价的内容：包括能源消耗、消防安全 、危化品管理（煤气）、持证上岗人员管理、废物回收、污染物处理（废弃油脂、厨余垃圾）等项目，每年度进行 1 次评价，按照职责划进行实施；例如污染物处理（废弃油脂、厨余垃圾）主要由后勤部负责，每天进行处理；废气监测，每年 1 次，由运营部负责等，策划基本充分。

现场抽查：提供有《环境管理方案完成情况考核》、《安全管理方案完成情况考核》，抽查 2023 年第一季度，已按照策划的要求完成。

未按照《环境目标、指标及管理方案》的要求提供油烟排放达标的监测证据，开具不符合项要求整改。

对于办公区域、餐食加工制作区域的安全性检查每月 1 次，后厨部负责开展。

公司消防控制状况（消防备案或消防验收）【由南昌市第二十六中学负责管理】

防静电/防雷控制状况——不适用

建筑消防设施控制、电气防火控制状况——由南昌市第二十六中学负责管理

14）合规评价（EO）

公司策划了《法律法规及其他要求管理程序》、《合规性评价控制程序》，收集了与企业相关的法律法规，提供了《适用法律法规清单》，包括食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、《国食药监食[2011]178 号餐饮服务食品采购索证索票管理规定》、质量法、安全生产法等法规文件，但现场抽查发现未识别：《江西省餐饮油烟管理暂行管理办法》、《饮食业环境保护技术规范》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》法规，已现场沟通。提供了《合规性评价报告》，评价日期：2022-12-15，评价人：各部门负责人，评价结论：公司管理体系是基本符合适用的有关法律、法规和其他要求的。

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

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。公司于 2023 年 3 月 11-12 日开展了内审，审核组组长：邱乐；组员：贾梅英；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，能力基本符合要求。

提供《2023 年度审核计划》、《内审实施计划》、《内审检查表》、《不符合项报告》、《内部审核报告》等实施证据，内审发现 1 个不符合项；涉及部门：后厨部，不符合项内容：未查见 2023 年度合格供方评价相关证据，涉及标准条款为 Q8.4/F7.1.6/H3.5；审核期间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，2023-03-13 经内审组长验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

在内内部审核报告中对内审情况进行概述，并明确了审核结论，公司的质量/环境/职业健康安全/食品安全管理体系/HACCP 体系基本符合计划安排和标准的要求，并得到了较为有效的实施和保持，仍需进一步改进。

公司在《管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合要求。体系初次导入暂不涉及以往管理评审的跟踪措施。

公司于 2023 年 3 月 31 日开展管理评审，提供了《管理评审计划》、《管评签到表》、《各部门体系运行总结》等证据，抽查各部门总结内容基本覆盖了评审要求的输入，包括管理方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、餐食加工过程控制、资源配置情况评价，内部审核结果，客户投诉情况，客户满意度调查情况，食品安全管理体系验证，供方管理情况，体系文件管理、重要环境因素及不可接受危险源控制情况等；

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制：江薇，审核：赵家权，日期：2023-08-21.，管评提出 1 改进项及纠正措施：对员工进行标准条款培训，提高对该条款的认识，计划 2023.5.31 前完成，下次审核关注。

管评结论：公司管理体系运行是适宜性、充分性和有效性。

内审、管理评审的管理基本符合标准要求。

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《不合格品和产品撤回控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》。

——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，采取纠正措施，进行验证合格。

日常运行过程包括原辅料进货验收、餐食加工过程、产品交付控制、顾客投诉处理等，审核周期内暂未发现不合格及潜在不安全产品，均无采取纠正措施的需求。

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《不合格品和产品撤回控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的管理体系有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

审核周期内未发生外审，公司组织进行了 1 次内审，1 次管评，发生的不符合和改进措施均开展了纠正预防措施/纠正措施计划，已进行原因分析，内审已经采取纠正措施，进行验证合格，管评的改进措施计划在实施中。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格品和产品撤回控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》的要求。

公司的纠正和纠正措施管理基本符合。

3）投诉的接受和处理情况：

公司的投诉处理主要由运营部负责，现场查见顾客满意度调查问卷 3 份，总分 92 分，顾客满意，但进行顾客满意度调查时，调查表发放的对象偏少，建议后期改进。审核周期内顾客无赞扬，也未发生赔付等情况。

部门负责人表示，公司服务期间，顾客满意度较好，暂未发生不满意情况。未发生投诉情况。

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）：

a)基础设施：

公司注册地址为江西省南昌市西湖区水厂路 222 号紫瑶小区沿街 6 号店铺，经营所在的场所为江西省南昌市红谷滩新区庐山南大道 159 号（托管南昌市第二十六中学食堂），周边未发现污染企业，食堂占地面积约 500 多㎡，共有 2 层，一层主要为学生提供餐食，二层主要为老师提供餐食，疫情防控期间，为减少风险，为学生提供餐食配送服务。

现场设置有更衣室、就餐大厅（一楼/二楼）、打菜/分餐间（一楼/二楼），蔬菜清洗间、肉类/水产清洗间、烹饪间、餐器具清洗消毒间、有粮油仓库、调味品仓库、易耗品仓库等；现制现售不涉及成品库，实验室 0 个，办公区 1 个；烹饪加工用设备主要为灶台、操作台、基本满足热食类食品制售要求。

提供了《设备台账》，所涉及的设备主要有：电炒锅、大火煤气灶、电热水器、冷藏柜、四门冰柜、食品级操作台、不锈钢菜架、蒸箱、热风消毒柜、保洁柜、空调以及送餐车等。

涉及的设备较为简单，通过每天保养的方式进行管理，维保主要内容包括设备表面清洁无油污；设备所有油杯、油孔应全部加润滑油；设备外表应擦洗干净、无污斑、灰尘，应清扫干净，无杂物等。

设备配备和维修等主要由甲方负责，提供了《设备维修记录》。

组织不涉及特种设备。

b）监视和测量资源

公司制定了《监视和测量设备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“需检定设备器具台账”，主要包括电子秤和中心温度计，提供了温度计的校检报告，校准时间为 2023.2.11，有效期为 12 个月；提供了电子台秤（TCS-300）检验报告，检验时间为 2023.2.1。

未对消毒柜温度、冰箱温度等提供校准证据，口头沟通要求后续完善

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》。提供《岗位任职要求》，覆盖到公司各主要岗位，包括对工作经历、能力、工作年限等的要求，策划基本充分。

提供了《员工考核表》，在责任心 、工作态度、学历 、经历、培训 、技能等方面进行了评价，评价结果：胜任，评定日期：2023.03.01，考核人：赵家权。抽查后厨部-洗消员工贾梅英、后厨部员工代表王殿理的评价控制方式基本相同。

抽运营部经理（HACCP 小组组长）邱乐、厨部经理谭菊仪的人员能力，基本符合策划的要求。

部门负责人邱乐表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查食品安全/HACCP 小组组成情况，包含了综合部、运营部、总经等岗位人员，对各组员的学历、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了出各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

提供有《2023 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对体系标准、体系文件、法律法规、岗位任职要求等方面，策划基本符合标准要求；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能力。抽查发现培训覆盖对象策划不够充分，已现场沟通，未提供三级安全教育培训的证据，开具不符合要求整改。

该组织涉及检验员、内审员、厨师等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，基本符合；

不涉及特种作业人员。

公司在《前提方案》人员管理中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。因不涉及 GBZ188 中的职业健康危害因素，无职业病岗位；无需进行职业病体检；有提供员工健康证，随机抽取运营部邱乐健康证，健康证编号：220477，有效期限：2022-08-23 至 2023-08-22，有效；另抽查后厨部员工熊芳、王殿理、何菊莲的健康证，均在有效期内。

基本符合标准要求。

3）信息沟通：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《内外部沟通控制程序》。对于内部沟通，主要是与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：公司管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、有关管理体系运行有关信息、安全生产方面、环保、油烟机净化处理、产品实现策划方面的内部交流。

相关负责人表示公司员工在餐饮行业工作多年，能够愿意遵守公司的各项要求，也为公司的发展考虑，对公司发展政策及各项要求基本掌握，员工对公司的认可度较高，能够感受到公司的文化情怀。

公司建立了专门的渠道包括意见箱、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。

公司目前托管南昌市第二十六中学食堂，领导重视度高，员工意识也较强，审核周期内暂未发生内部报告情况，下次审核关注。对于外部沟通，主要与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定食品安全/HACCP 小组组长负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面、餐食加工安全环保方面、客户需求、供方管理等的信息。

校方后勤部不定期来食堂进行安全、质量等方面检查。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4）文件化信息的管理：

受审核方在《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》，形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、《各类制度文件》以及所要求的记录。

受审核方策划编制的《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》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（ZZ/SC-A-2022）、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 28 份程序文件，1 份前提方案/良好卫生规范，基本包括了管理体系标准要求的程序。

三层次文件：《操作规程》、《各类制度文件》。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理赵家权批准。2023-05-04 对体系文件进行了修改，更改人：邱乐；明确了更改内容等信息，基本符合。

提供了《受控文件清单》、《文件发放回收登记表》等文件管理证据，基本符合。

提供了《适用法律法规清单》，记录了法律法规编号、生效日期等信息，编制：运营部，审批：赵家权，日期：2023-05-04，对外来文件进行了管理。

受审核方编制并实施了《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《受控记录清单》，共 54 份记录，清单内写明名称、保存期（长期），对名称编号等信息不够充分，已现场沟通。抽查《餐饮中心现场巡检表》、《餐饮服务从业人员晨检记录表》、《消防器材检查卡》、《餐厨废弃物处置记录表》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

四、被认证方的基本信息及认证范围的表述

1）公司基本情况：江西蒸臻餐饮管理有限公司，成立于 2022 年，位于江西省南昌市，是一家以从事餐饮业为主的企业。企业注册资本 1000 万人民币。目前公司受托管理南昌市第二十六中学食堂，为学校食堂提供热食类食品制售服务。

2）认证范围：

Q：热食类食品制售

E：热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O：热食类食品制售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于江西省南昌市红谷滩新区庐山南大道 159 号【承包南昌市第二十六中学食堂】的江西蒸臻餐饮管理有限公司的热食类食品制售

H：位于江西省南昌市红谷滩新区庐山南大道159号【承包南昌市第二十六中学食堂】的江西蒸臻餐饮管理有限公司的热食类食品制售

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，江西蒸臻餐饮管理有限公司 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	☐符合	☑基本符合	☐不符合
适用要求	☐满足	☑基本满足	☐不满足

实现预期结果的能力	☐满足	☑基本满足	☐不满足
内部审核和管理评审过程	☐有效	☑基本有效	☐无效
审核目的	☑达到	☐基本达到	☐未达到
体系运行	☐有效	☑基本有效	☐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:肖新龙　任泽华

被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

审核组推荐认证后，北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后，我们的合作关系将提高到新阶段，北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息，贵单位也可以对外宣传获得认证的事实，以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列（但不限于）各项：

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求，建立职责和程序，正确使用认证证书和认证标志，认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址：www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益，希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件：包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响的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。