

项目编号: 0451-2021-HF-2023

管理体系审核报告

(监 督 审 核)



组织名称: 厦门好中豪食品科技有限公司

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): 邝柏臣

审核组员 (签字): _____

报 告 日 期: 2023 年 06 月 18 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 |
| ☐ 不符合项报告 | ☐ 其他-文审报告 |

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项还将接受独立审查，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，但正式版本需经项；在做出通过认证或更新认证的決定之前，审核建 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。

5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在 ISC 一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人 审核组长： 邱柏臣

组员：



一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	邝柏臣	组长	F:审核员	2020-N1FSMS-1222839	F:E
			H:审核员	2020-N1HACCP-1222839	H:E

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	黄小环（食品安全小组组长）、张弛	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（**食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行第二次监督

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：

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》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：《GB 14934-1994 食(饮)具消毒卫生标准》、《DBS32/ 003-2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》；
- 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06月16日 上午至2023年06月18日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年04月29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)：——现场审核变更范围

F：位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的热食类食品制售(集体用餐配送)；

H：位于厦门市海沧区新乐路29号综合楼一层和二层D区厦门好中豪食品科技有限公司的热食类食品制售(集体用餐配送)

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：厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区

办公地址：厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区

经营地址：厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区

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)

暂停原因：不适用

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：不适用

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：不适用

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒未调整； ☐有调整，调整情况：

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

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



1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况:

审核中提出严重不符合项(0)项,轻微不符合项(1)项,涉及部门/条款:餐饮服务部:F8.2.4/H3.3

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: 2023年6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在 2024年6月15日前。

2) 下次审核时应重点关注:

计量器具管理、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划的策划及实施、

3) 本次审核发现的正面信息:

1) 受审核方依据 ISO 22000:2018、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。

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。公司在热食类食品制售(集体用餐配送)资源方面配置基本充分合理,如工器具消毒、热加工过程、原料验收管控等。

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 ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持,公司结合热食类食品制售(集体用餐配送)过程,依据新版《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件,包括《食品安全管理手册》、《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 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对食品防护计划、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：——餐饮制售分餐配送环节风险较高，建议持续关注

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

——无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况

☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

公司在《食品安全管理手册》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、指标考核一览表（2022.04-2023.5）》，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	计算方法	考核周期	目 标 实 际 完 成 情 况 (2022.04-2023.05)
食品安全事故为 0	实际发生次数	每年	未发生
关键控制点监控合格率	实际发生次数	每年	100%
卫生标准操作程序执行 检查合格率≥98%	实际发生次数	每年	100%

公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

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) 前提方案/良好卫生规范管理情况:

组织策划了《前提方案/良好卫生规范》，包括对食堂及周边环境卫生、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。

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

公司位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区

与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。

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

经营面积约有 2000 平方米。常温仓库 2 个（原料库/调味料库）；冷藏库 4 个（鸡蛋保鲜库/热菜中转库/蔬菜半成品库/蔬菜冷藏库）；冷冻库 1 个（原料肉类冷冻库）；设有卫生间在加工间外；设有一次更衣室和二次更衣室；

与平面图一致。

查看厨房餐食加工、餐食配送服务提供过程管理，与流程图基本一致。

空气和水的管理：食堂加工用水为城市管网用水，公司每年收集当地水务公司的水质报告，提供了 2023 年 04 月 03 日谱尼测试出具的外检报告（编号为 NO.ORAKS9CF093009H1）。

热食类食品加工对空气无特殊要求。

食堂：更衣室分二次衣，配置工衣消毒柜、衣帽间、换鞋、储物柜，采用洗手液及 75%酒精喷雾进行手部消杀控制；同时配备紫外线消毒等设施，设施相对健全。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要使用不锈钢材质，容器清洁，放置整齐，食堂内无杂物。

提供有按厦门市市场监督管理局要求的电子验收台帐及入市凭证、验收记录，符合要求。

c) 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

在仓库门口、配餐发放区有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；

垃圾桶存放在垃圾库定期清理，由具备资质的第三方回收处理（厦门海沧市政建设管理中心（政府指定）（有



签订合同) 合同期: 2022.05.28-2024.05.27) , 提供有《2023 年 3-5 月的餐厨垃圾收运登记表》, 登记人: 李绍泳

无污水处理设施, 经隔油池分离后, 通过市政管道排放至海沧污水处理厂处理; 隔油池每日进行清掏, 统一由厦门海沧市政建设管理中心处理。提供有《隔油池检查记录》时间: 2023.06 , 8:10 清理数量 0.5 桶, 责任人: 王兰英

另提供下水道清洁消杀记录表, 消杀时间: 16:51, 执行人: 罗韶山, 监督人: 王兰英;

查餐饮区域的虫鼠害防治, 有安装灭蝇灯, 但灭蝇纸已及时更换, 提供有《灭蝇灯检查记录》, 检查人: 李绍泳, 时间: 2023.06.1~9;

虫害消杀为外包 (有厦门世柏环保科技有限公司每周一次) ; 有《有害生物防治报告》 (日期 2023.05.14) 消杀人: 杨德喜;

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

提供有《大容器用具消毒记录表》, 抽查 2023 年 06 月 16 日消毒记录, 采用化学消毒方法, 但未明确 84 消毒液的配制浓度, 操作人: 程婷婷, 监督人: 王兰英;

提供有《刀具消毒记录表》, 抽查 2023 年 06 月 1~15 日消毒记录, 消毒方式: 高温; 任人: 冯顶承, 跟踪人: 卢板羽;

提供有《餐 (饮) 具消毒记录表》, 抽查 2023.06.15 日消毒记录, 采用物理方法消毒及化学消毒, 消毒人: 王兰英;

提供有车辆消毒记录, 时间: 2023.06 抽车牌号 闽 D17526 车辆消毒记录, 消毒方法使用 84 消毒液消毒 (浓度: 1:80) , 第一责任人: 马军。

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 “运营部” 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

有《餐饮业食品采购与进货查验台帐》, 2023-06-16 厦门市场监管局入市凭证, 记录有购入的蔬菜和肉类



食材, 原材料: 唐杨块 1 千克*10、黑椒丁骨猪 2.5 千克*4, 检验报告已确认, 在厦门市食品安全信息网平台上进行索证确认。另抽查《上市凭证》提供有油麦菜 30 千克、长豆 10 千克、茄子 10 千克、青尖 7.5 千克, 供方: 厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司, 时间: 2023-06-16, 符合要求;

大宗原辅料定期委托第三方进行验证, 提供有大米检测报告编号: ORAJ2KN0929765F1, 2023-03-28; 2023-03-28 的冻品的《检测报告》(ORAJ2KNF0929795F1), 上海青的《检测报告》(ORAJ2KNF0929785F1) 食用油的《检测报告》(ORAJ2KNF0929+7751F1) 的检测报告, 委托谱尼测试检测。

有提供《化学品领用登记表》, 时间: 2023 年 02 月 8 日~6 月 14 日, 记录有: 84 消毒液、酒精领用, 使用人: 陈消美, 跟踪人: 王小英, 符合要求。

现场观察——仓库路面全部硬化, 平整, 材质, 结构, 建筑物, 门窗, 基本符合; 基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好, 大米、食用油、调味料标识清楚、隔地离墙; 未见与有毒有害物品混放的情况。

抽查 2023-06-15, 餐食配送: (1) 配送用餐单位: 锦里学校, 配送时间: 10:40, 到达时间: 11:40, 米饭、汤类采用泡沫保温包装、餐食采用餐盘装后外用保温箱装, 装车按照生熟分开原则、无交叉现场, 车程 $\leq 30\text{min}$, 客户验收产品的中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ (66°C), 提供有《配餐验收记录》, 验收人: 王老师;

g) 防止交叉污染的措施:

☒ 满足要求 ☐ 不满足要求

加工场所分为: 粗加工区域——摘菜、洗菜、切菜 (位于二层), 肉类、水产类、蔬菜类分区处理

红案加工区——炒菜

白案加工区——主食加工、汤饮加工

h) 清洁和消毒:

☒ 满足要求 ☐ 不满足要求

每天工作结束进行清洁和消毒, 环境基本干净整洁;

提供有《餐厅消毒记录》(厨房外围和操作间)、《臭氧消毒记录》(粗加工区和餐食加工区) 时间: 2023.05.01~30

日 8:10, 消毒浓度: 1:100、《下水道清洁消杀记录-84 消毒》(洗碗区下水道)、《环境消杀记录》(1 楼



外围车库一侧及垃圾桶区域、洗碗间) 时间: 2023.05, 16:50; 第一责任人: 邱万碧;

分餐间采用紫外线进行消毒提供有《紫外线消毒记录表》, 消毒时间 30 分钟, 每次使用前消毒完毕, 时间

2023.05.26~06.16 上午; 第一责任人: 王兰英;

i) 人员卫生:

☒满足要求 ☐不满足要求

健康证见“综合部”审核记录, 员工工作服、工作帽自洗, 基本干净整洁。

每日进行晨检, 提供有《从业人员晨检记录表》。时间: 2023.05.13

外来人员身体的健康告知: ☐健康证 ☒良好身体健康告知 (有告知, 有管理, 但保留记录, 已现场沟通, 后期改进)

查员工通道和分餐间洗手专区, 手消毒设备自动感应酒精喷雾器均未有配置 75%酒精, 已开不符合项整改

j) 产品信息/消费者意识:

☒满足要求 ☐不满足要求

该企业的产品主要是热食类食品制售 (集体用餐配送);

客户群体主要是教职工、学生、工厂员工;

返工产品等基本不涉及。少部分剩菜作为员工当天餐食处理, 其余剩菜均废弃, 不允许重热回烧。

查其他前提方案/良好卫生规范实施情况, 基本符合。

现场查看餐饮管理情况, 对更衣室、初加工、烹饪等过程基本规范, 前提方案和良好卫生规范等执行基本符合。

2) 设计和开发管理情况:

在手册 8.2 条对设计和开发进行了说明, 并编制了《食品研发及确认控制程序》, 对设计开发设计开发过程进行了管理。

公司根据法律法规和顾客要求进行烹饪加工服务, 由于熟食类食品制售产品生产工艺成熟稳定, 对 HACCP 标准的 3.4 条款“产品设计和开发”使用较少。

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:



对合格供方的筛选及评定，主要由公司运营部负责，在确定的合格供方后，运营部负责对所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

查看《合格供方名单》，共有 9 家；包括了：果蔬类、蛋类、食盐、粮油、面粉、调味品、禽畜鲜肉类、冻肉类产品等；

01) 大豆油供应商：厦门新盛洲植物油有限公司；

《营业执照》编号：91350212MA32GLE40X ；

《食品经营许可证》编号：SC10235021204277 ；

资质有效。食用油：盛洲非转基因热带风情食用植物调和油

检测报告编号：（2022）MJHY-X20691；

检测指标：铅、黄曲霉素 B1、汞等

检测机构：福建省产品质量检验研究院；

检测日期：2023-07-12；

02) 大米供应商：宿迁市瑞华米业有限公司、厦门鑫源发粮油食品有限公司（配送商）；

《营业执照》编号 913213115855665005 ；

《食品经营许可证》编号：SC10132131100563 ；

产品：籼米

检测报告编号：（2023）SP 字 WS 类第 0036 号

委托单位：宿迁市瑞华米业有限公司

检测单位：宿迁市产品质量监督检验所

检测项目：碎米、杂质、水份、铅、镉等

检验日期：2023-02-14

检验结果：符合要求



03) 冻品供应商: 厦门市正华商贸有限公司;

《营业执照》编号 91350200737888497R ;

《食品经营许可证》编号: JY13502060072628;

产品: 速冻鸡肉

检测报告编号: DRAC2Q1N0119455F1

委托单位: 敦化市丰达农牧业开发有限公司

检测单位: 谱尼测试

检测项目: 挥发性盐基氮、大肠菌群、肠出血性大肠埃希氏菌、四环素等

检验日期: 2023-01-19

检验结果: 符合要求

04) 蔬菜供应商: 厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司;

《营业执照》编号: 91350211MA34MAX46T ;

《食品经营许可证》编号: JY13502110357597;

产品: 蔬菜;

检验日期: 2023-01-19 蔬菜《上市凭证》编号: XM0000000005230615517925 ,提供有油麦菜 30 千克、长豆 10 千克、茄子 10 千克、青尖 7.5 千克, 供方: 厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司, 时间: 2023-06-16, 符合要求;

抽查蔬菜: 西红柿、西兰花、土豆的农残检测记录, 检测机构: 2023-06-01, 检测机构: 厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场, 检测结果: 阴性 合格;

05) 鲜猪肉供应商: 厦门珍味豪农产品有限公司;

《营业执照》编号: 91350206MA348YCAOJ ;

鲜猪肉的验收记录及凭证: 2023.03.17 商品猪白条要, NO.3564592800, 货主: 厦门夏商配送有限公司, 检测机构: 厦门市海沧区动物卫生监督所; 肉品合格证: NO:020841174;2023-03-17;

另抽查鸡蛋 (报告编号: OQA4IZ8F0544165F1) 2022-09-29)、豆腐 (报告编号: QRARA4R0925035F1) 、



洗碗机清洁剂（报告编号：2023F-W0018）、崔干剂（报告编号：2023F-W0019）外检报告，均在有效期内。

厨余垃圾清运由厦门市城建市政建设管理有限公司、虫害防治由厦门世柏环保科技有限公司实施，查合同均在有效期内，符合要求。

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。

现查看公司未有使用的食品添加剂；

运营部通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查：抽查 01) 蔬菜和肉类冻品验收记录：2023-06-16 厦门市场监管局入市凭证，记录有购入的蔬菜和肉类食材，原材料：唐杨块 1 千克*10、黑椒丁骨猪 2.5 千克*4，检验报告已确认，在厦门市食品安全信息网平台上进行索证确认。

抽查蔬菜《上市凭证》编号：XM0000000005230615517925,提供有油麦菜 30 千克、长豆 10 千克、茄子 10 千克、青尖 7.5 千克，供方：厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，时间：2023-06-16，符合要求；

另抽查各类食材 2023-06-16、2016.014、2023-06-15，厦门上市凭证系统电子台帐：采购产品：老豆腐、黑椒丁骨猪排、唐扬块、油条、南瓜饼、绿花佛饼、奶香馒头、米粉、油面、面条等，均提供的上市凭证及验收记录，符合要求等，通过微信方式传递给供方，供方安排送货，控制方式基本符合。

采购管理基本符合标准的要求。

4) 监视和测量管理情况：

公司的《监视和测量资源控制程序》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”，主要包括电子计价秤、温度计、农残检测仪、移液器 2 件共 5 件，未将监控环境用冷冻库温度显示装置列入台账管理，已现场沟通。

电子计价秤 校准证书编号：2023050057-002 号 校准时间：2023-05-08

温度计 校准证书编号：2023050057-005 号 校准时间：2023-05-10

多通道农残检测仪 校准证书编号：2023050057-001 号 校准时间：2023-05-08



移液器 校准证书编号：2023050057-003 校准时间：2023-05-08

移液器 校准证书编号：2023050057-003 校准时间：2023-05-08

现场对冷藏冷冻库温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，定期比对温度显示记录，无异常，现场查看冷藏冷冻的温度显示情况：

☑冷冻库（二层）： -17.9 °C

☑保鲜库（二层）： 4.1 °C

☑冷冻库（一层）： -19.7 °C

☑保鲜库（一层）： 7.3 °C

☑半成品库（一层）： 5 °C

符合要求。

组织验收主要通过验证供方提供的产品送货单据/合格证明等信息，组织配备有检验室。

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《食品安全管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定，8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识及可追溯性控制程序》、《产品撤回/召回控制程序》；

在《产品标识及可追溯性控制程序》文件中规定了：批次信息作为唯一性追溯标识，考虑了原物料入库标识、过程的产品标识、售卖、不合格品标识、成品留样等，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《产品撤回/召回控制程序》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：食品安全/HACCP 小组组长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，餐饮管理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；

查见提供有《产品回收模拟演练总结报告》，召回模拟日期：2022-06-12，召回产品名称：红烧仔排，模拟问题：2022 年 12 月 15 日 12 时 10 分，运营部接到厦门立杨光学科技有限公司投诉，反馈配送的饭菜中鱼香肉丝有怪味，批次为：2022 年 12 月 15 日（模拟）。召回情况：投诉：食堂顾客，数量 100 份，收回数量 100 份，不合格作销毁处理。同时提供了此批次的追溯记录，包括：《产品召回模拟演练记录》、《产品召回演练通知函》，



《召回产品处理记录表》、《产品召回评审评估会议签到表》，《产品召回模拟演练总结报告》，记录基本充分，基本可实现产品追溯。

6) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制情况）情况：

公司主要提供热食类食品制售，包括各类米饭/馒头/包子等主食，产品原料为各类禽肉类、粮米油盐、水产、瓜果蔬菜、各类调味品等预包装食品，策划编制了《产品放行控制程序》、《不合格品控制程序》等，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内规范内容没有发生修改。

抽查 01) 蔬菜和肉类冻品验收记录：2023-06-16 厦门市场监管局入市凭证，记录有购入的蔬菜和肉类食材，原材料：唐杨块 1 千克*10、黑椒丁骨猪 2.5 千克*4，检验报告已确认，在厦门市食品安全信息网平台上进行索证确认；

抽查蔬菜《上市凭证》编号：XM0000000005230615517925,提供有油麦菜 30 千克、长豆 10 千克、茄子 10 千克、青尖 7.5 千克，供方：厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，时间：2023-06-16，符合要求；

抽查鲜猪肉的验收记录及凭证：2023.03.17 商品猪白条要，NO.3564592800,货主：厦门夏商配送有限公司，检测机构：厦门市海沧区动物卫生监督所；肉品合格证：NO:020841174;2023-03-17；

抽查大米的检测报告：（2023）SP 字 WS 类第 0036 号，检测机构：宿迁市产品质量监督检验所，检测日期：2023-02-14；

抽查食用用：盛洲非转基因热带风情食用植物调和油

检测报告编号：（2022）MJHY-X20691

检测机构：福建省产品质量检验研究院

检测日期：2023-07-12

另外，抽查 6-16、6-15、6-14 批次的进货验收记录，记录有提供有采购供方的上市凭证（厦门市场监管局监制），基本符合；

提供有：大宗原辅料定期委托第三方进行验证，提供有大米检测报告编号：ORAJ2KN0929765F1,2023-03-28;2023-03-28 的冻品的《检测报告》（ORAJ2KNF0929795F1），上海青的《检测报告》（ORAJ2KNF0929785F1）食用油的《检测报告》（ORAJ2KNF0929+7751F1）的检测报告，委



托谱尼测试检测;

提供有白条猪供方的上市凭证:编号:XM0000000005230616556135,合格证明查验通过,供方:厦门真味豪农产品有限公司,日期:2023-6-16(厦门市场监管局监制)。

过程检查:产品以感官判定为主。

成品放行管理情况:因餐饮行业特殊性,成品放行包括色香味形等,主要以厨师感官为主,在食品安全上以餐食/菜肴的烧熟煮透为主,由厨师把控,另外辅以中心温度监控等,见F8.5.4.5/H4.3.4.3条款的审核记录。基本符合。

7) 致敏物质的管理情况:

公司在《管理手册》中8.2.4条款进行了规定,并策划了《致敏物质控制程序》,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。

现场提供了《过敏原清单》,按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等8大类进行了识别,结合公司熟食类食品制售产品生产情况,评估结果:公司目前的致敏物质为小麦淀粉、虾皮、鲫鱼、草鱼、桂鱼、鸡蛋、鸭蛋、花生油、花生酱、黄豆、酱油(大豆制)、豆腐等,编制:杨君清、黄小环、张驰、范华英,批准:明小力,日期:2022年11月02日;

查见《致敏原预防控制措施确认报告》、《致敏物质控制措施验证记录》,确认日期:2022年11月02日
总结论:能达到预期的控制水平,验证人:2022年11月02日,杨君清、黄小环、张驰、范华英,批准:明小力,日期:2022年11月02日基本符合。

现场实施管理情况见餐饮管理部审核记录。现场询问,一般在点菜时与顾客进行沟通为主。

8) 食品防护管理情况:

公司在管理手册的8.2.5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。

在计划中对外来人员管理、烹饪服务人员的管控、虫鼠害控制、有毒有害化学品控制、原辅料控制、防护设施控制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》,并提供了《食品安全防护验证记录》验证食品防护计划的符合性/适用



性, 验证结论: 经过对外部安全、内部安全、加工安全、储藏安全、运送/接收安全、水/冰的安全、人员安全、信息安全、供应链安全、实验室安全几个项目, 识别了薄弱环节, 并制定了相对应的防护手段, 经过几个月的运行, 经过验证, 上述防护手段基本可以达到预期效果。验证人员: 范华英, 张驰, 黄小环; 审核人: 黄小环; 批准: 明小力 时间: 2022 年 11 月 02 日

现场管控情况见餐饮管理部审核记录。现场查见:

- 进入食堂前有《外来人员登记表》、进入食堂有两道密码门锁, 在询问健康状况后由餐饮管理部负责人陪同带入食堂;
- 仓库有专人进行管理, 每批出入库有出入库记录, 记录有数量、库存等信息
- 现场化学品在指定位置存放, 专人专管, 提供有化产品领用记录, 符合要求。

9) 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, 每年至少一次脆弱性评估。

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。

查见《食品欺诈预防计划确认记录》, 确认日期: 2022 年 11 月 02 日, 验证时间: 2022 年 11 月 02 日; 确认/验证人: 黄小环。结论: 总结论: 能达到预期的控制水平。

现场询问食品安全小组组长黄小环表示审核周期内供方基本稳定, 提供的原料基本符合要求, 供方管理主要由运营部负责, 验收由餐饮管理部负责, 未见欺诈情况。

10) 应急准备和响应管理情况:

公司制定有《**应急准备和响应程序**》, 程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等, 策划了《应急预案》等, 策划基本满足标准要求。提供了 2023 年 11 月 25 日开展的火灾应急演练证据, 提供了 2022.11.20 编制的《应急演练计划》、《应急演练记录》、《应急演练效果评估》等证据; 演练结果: 经过上午的消防演习, 公司消防应急实施方案具备较强的可操作性和实用性, 在火灾发生时, 可以有效指导应急救灾, 减少甚至制止人员伤亡, 减少财产损失。经过验证,



该方案是可行的、有效的。

审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

11) 危害控制计划策划及实施管理情况:

公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为: 黄小环先生, 并明确了小组组长职责; 同时在《危害控制计划》中明确了公司 HACCP 小组组成, 并由不同部门的人员组成, 包括了运营部、餐饮管理部、综合部人员, 小组成员包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员, 基本符合标准要求, 暂时由公司自己策划并实施危害控制计划, 未聘请外部专家参与。查: 小组成员能力及培训情况等, 询问小组成员张弛, 基本了解, 具体人员能力及培训见综合部审核记录。

公司提供了《危害控制计划》;

查产品描述情况:

——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: 鲜冻猪肉分割肉特性描述——产地 (具有资质的合格供方提供)、化学特性 (铅、无机砷、四环素等)、生产方式 (屠宰)、交付方式 (供方送货上门)、过敏原 (否) 等, 基本符合。另抽查大米、禽蛋、酱油的特性描述, 控制方式基本相同。

——对终产品主食 (米饭、面点)、热菜类 (荤菜、素菜) 特性进行了描述, 包括: 名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性; 加工方式; 包装、储藏、运输方式、交付方式等信息。

现场抽查: 米饭: 化学特性 (——) 黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5\mu\text{g/kg}$ 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 (DON) $\leq 1000\mu\text{g/kg}$ 铅 (Pb) $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 、成分 (大米)、加工方式 (蒸煮)、包装方式 (粮食专用包装袋。自运或者委托运输) 等, 基本充分。

现场抽查: 鲜冻畜肉

化学特性 (——) 挥发性盐基氮 $\leq 15 \text{ mg/100g}$ 无机砷 $\leq 0.05 \text{ mg/kg}$

铅 $\leq 0.2 \text{ mg/kg}$ 镉 $\leq 0.1 \text{ mg/kg}$ 总汞 (以 Hg 计) $\leq 0.05 \text{ mg/kg}$ 农残指标应符合 GB2763 的规定 兽药残留按国家有关标准及规定执行、成分 (鲜冻畜肉)、加工方式 (屠宰、分割)、包装方式 (覆食品包装膜后, 装箱。冷藏车或保温车运输到厂, 直接存入冷藏库或冷冻库。) 等, 基本充分。

另抽查热菜类控制方式基本相同。

预期用途主要为学校师生及企业员工提供餐食。

主要的食用方式为烹饪后食用, 产品保质期一般: 产品的预期用途, 为 中小学学生及教职工直接食用

产品的储藏条件, 为 10℃--60℃环境, 不超过 2 小时或 60℃以上 4 小时

产品的保质期, 为 10℃--60℃环境, 不超过 2 小时或 60℃以上 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，本次认证覆盖的热食类食品制售（集体用餐配送）工艺流程主要如下：

生产工艺流程：

餐饮食堂工艺流程：

荤菜：

原辅料验收（OPRP）——储存——清洗、切配/称量辅料——制熟 CCP1——装盘——分餐——配送

素菜：

原辅料验收（OPRP）——储存——择菜、清洗——切配/称量辅料——制熟 CCP1——装盘——分餐——配送

米饭、粥：

原辅料验收（OPRP）——储存——淘洗——分机蒸制 CCP1——装盘——分餐——配送

盒饭生产运输流程：

热饭热菜——装盘——分餐——装箱——装车运输——现场售卖/分餐——售餐物品回收

餐具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——消毒 CCP2——备用

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、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、供排水网络图、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，审核周期内也未发生较大变化。食品安全小组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。

抽查蔬菜验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（致病菌、害虫、虫卵——非显著、）、物理危害（杂质——非显著危害），化学危害（农残超标——非显著危害），确定的控制措施为“从合格供方采购，每批查看农残检测报告，通过 PRP/GHP 方式控制，基本合理。

另抽分餐、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。

经过对餐饮服务（热食类食品制售）加工过程过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》

公司策划并形成了 1 个 OPRP 原料验收（粮油类/肉类/蔬菜类采购）及 2 个 CCP 点：

OPRP：



序号	过程步骤	食品安全危害	操作限值	监控程序	责任人	相关记录名称
OPRP (1)	米采购	黄曲霉毒素 B1	合格供方/提供有效外部检测报告, 黄曲霉毒素 B1 ≤ 10μg/kg, 符合国家国家标准。	1.验收员每批感官查看, 查验证明; 2.定期核查索证情况, 每年索取外检报告	专员	餐饮业食品采购与进货查验台帐
OPRP (2)	肉类采购	寄生虫、传染病等	1. 感官检验: 肉质新鲜、无异味。 2.每批提供检验检疫合格证。 3.每年提供有效的企业资质及检验报告。	1.验收员每批感官查看, 查验检验检疫证明;	专员	餐饮业食品采购与进货查验台帐
OPRP (3)	蔬菜采购	农药残留	CL: 1.感官检验: 新鲜、无腐烂、无异味无病虫害、无老化。 2.农药残留检测合格, 农酶抑制率 ≤ 50%或农残检测试纸呈阴性。	1.验收员每批感官查看, 查验农残证明;	专员	餐饮业食品采购与进货查验台帐
OPRP (4)	植物油采购	酸价、过氧化值	合格供方、有效资质和外部检验报告	1.验收员每批感官查看, 查验证明; 2.定期核查索证情况, 每年索取外检报告	专员	餐饮业食品采购与进货查验台帐

CCP 点:

序号	过程步骤	食品安全危害	关键限值	监控程序	责任人	相关记录名称
CCP1	制熟	微生物指标超标、致病菌污染	1、荤菜的成品中心温度: ≥75℃ 2、素菜的成品中心温度: ≥70℃。 3、米饭: 蒸柜温度: 100℃, 蒸制时间: ≥30 分钟	在出锅时测量;	操作员	食品中心温度登记表 米饭蒸制记录表
CCP2	餐盒消毒	致病菌污染	紫外灯 (臭氧) 消毒时间 ≥20min	餐具消毒时;	操作员	紫外线消毒记录表

策划情况基本满足标准要求。

查实施情况:

OPRP 的实施情况:

	地点	操作限值	记 录	现场显示	结论
OPRP	粮油类/肉类/水产类采购	1.有效合格证明文件 2.肉类:动物检验检疫证明、品质合格证明(猪肉) 3.蔬菜类: 农残检测	已 记	见《餐饮业食品采购与进货查验台帐》, 索证合格证明文件、果蔬类农残检测见“运营部审核	符合要



		4.产品的感官，外包装完整	有《餐饮业食品采购与进货查验台帐》， 06-16 厦门市场监管局入市凭证,记录有购入的肉类食材，原材料：唐杨块 1 千克*10、黑椒丁 1.5 千克*4，检验报告已确认，在厦门市食品安全平台上进行索证确认。另抽查《上市凭证》提供白菜 30 千克、长豆 10 千克、茄子 10 千克、青尖克，供方：厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，时间：06-16，符合要求； 大宗原辅料定期委托第三方进行验证，提供大米检测报告编号：2KN0929765F1,2023-03-28;2023-03-28 产品的《检测报告》(ORAJ2KNF0929795F1)，青的《检测报告》(ORAJ2KNF0929785F1) 用油的《检测报告》(AJ2KNF0929+7751F1) 的检测报告，委托测试检测。		
			已记录蔬菜：西红柿、西兰花、土豆的农残检测记录，机构：2023-06-01，检测机构：厦门夏商农产品有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场，检测结果合格； 提供有农残自检记录：2023.06.15 白菜，抑制 7%； 6.16 白萝卜 9.3%； 6.17 冬瓜：28.1%，结果：合格，检验人:范华英； 抽查 2023.03.17 商品猪白条要，564592800,货主：厦门夏商配送有限公司，检测厦门市海沧区动物卫生监督所；肉品合格证：20841174;2023-03-17 现场抽查 2023.06.16 商品猪白条要，5646121030,货主：厦门良初肉业有限公司，检测厦门市海沧区动物卫生监督所；肉品合格证：24831393;2023-06-16 抽查大米检测报告：(2023) SP 字 WS 类第 0036 检测机构：宿迁市产品质量监督检验所，检测日期：02-14 抽查食用油：盛洲非转基因热带风情食用植物油 检测报告编号：(2022) MJHY-X20691 检测机构：福建省产品质量检验研究院 检测日期：2023-07-12 另抽查各类食材 2023-06-16、2016.014、06-15，厦门上市凭证系统电子台帐：采购产品：黑椒丁骨猪排、唐扬块、油条、南瓜饼、绿花奶香馒头、米粉、油面、面条等，均提供的上市验收记录，符合要求。	符合要求	



	地点	关键限值 CL	记录情况	现场显示	结论
CCP1	厨房加工间	荤菜的成品中心温 ≥75℃	已记录,见《食品中心温 度表》2023.6.15 品名小瓜 竹 90.5℃、蒜泥南瓜 93.8℃、西红柿蛋汤 93.8℃	6.17 日 西红柿炒蛋的成品中心温度:	符合要求
		素菜的成品中心温 ≥70℃。		炆焖包菜的成品中心温度: 87.7℃。 记录人:王小双	符合要求
		米饭:蒸柜温度:≥ ,蒸制时间:≥30分	已记录,提供有 《米饭蒸制记录》	米饭:蒸柜温度:100℃,蒸柜时 00min。(蒸煮后再取出米饭,测出 88.3℃)	符合要求
CCP2	餐盒消毒	高温、热风消毒柜消毒 时间≥60min	已记录,见《紫外线消毒记 录表》2023.6.15 始时间:16:25~17:55 1106个、汤匙604个、 606个、消毒柜消毒、化学 消毒,消毒人:王兰英	消毒时间1h 2023.6.16日现场查看,起始时 16:24~17:54,餐具消毒数量:盘: 个、汤匙602个、杯子1102个、 高温热风消毒温度:120℃;消毒 人:王兰英;	符合要求

另外,抽查10次菜品热加工、工器具消毒等记录,基本符合要求。现场查看配料、烹饪及餐具消毒等过程,基本与危害控制计划一致。

危害控制计划的实施情况基本符合要求。

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《验证活动策划、实施和评价程序》,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《前提方案验证》,验证时间:2022年11月02日,验证人员:张驰,结论:基本符合。

——现场查见《危害控制计划验证》,验证时间:2022年11月02日,验证人员:张驰,结论:

结论:危害控制计划的实施达到了预期效果。

提供了2022年11月02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公司建立的食品质量管理体系基本符合ISO22000:2018、(HACCP)体系认证标准(V1.0)的要求,基本达到预期目的。批准:王兰英,日期:2022年11月02日。

组织制定了《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一般包括危害控制计划验证;PRP验证记录;产品描述、工艺流程、危害分析;内审和管理评审;外包方管控验证;产品安全性验证等,



餐饮管理部主要负责热食类食品烹饪加工过程及产品的安全性验证其他验证见相关部门审核记录。

该组织主要为提供餐厨车间的热食类食品制售服务，对空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求，定期对产品进行第三方送检。

抽取菜品的型式检验相关记录名称：《检验报告》

序号	样品名称 /批次	送检方式	报告编号	报告日期	验证结论
菜品\米饭检测					
01	西芹豆干炒肉	☐ 抽检 ☒ 送检	ORA37RUF0927345F1	2023-03-30	☒ 合格 ☐ 不合格
02	肉沫冬瓜	☐ 抽检 ☒ 送检	ORA37RUF0927335F1	2023-03-30	☒ 合格 ☐ 不合格
03	米饭	☐ 抽检 ☒ 送检	ORA37RUF09273751	2023-03-30	☒ 合格 ☐ 不合格
04	蒜泥青菜	☐ 抽检 ☒ 送检	ORA37RUF0927355F1	2023-03-30	☒ 合格 ☐ 不合格
05	胡萝卜汤	☐ 抽检 ☒ 送检	ORA37RUF0927365F1	2023-03-30	☒ 合格 ☐ 不合格
食材检测					
05	奥尔良酿翅	☐ 抽检 ☒ 送检	ORA37RUF0927325F1	2023-03-28	☒ 合格 ☐ 不合格
06	上海青	☐ 抽检 ☒ 送检	ORAJ2KNF0929785F1	2023-03-28	☒ 合格 ☐ 不合格
07	猪肉	☐ 抽检 ☒ 送检	OPRJ2KNF0959805F1	2023-03-28	☒ 合格 ☐ 不合格
08	食用油	☐ 抽检 ☒ 送检	ORAJ2KNF0929775F1	2023-03-25	☒ 合格 ☐ 不合格
09	大米	☐ 抽检 ☒ 送检	ORAJ2KNF0929765F1	2023-03-28	☒ 合格 ☐ 不合格
10	五格餐盘	☐ 抽检 ☒ 送检	ORA37RUF0927385F1a	2023-04-04	☒ 合格 ☐ 不合格
11	鸡蛋	☐ 抽检 ☒ 送检	ORAOLG9F1039315FH	2023-05-24	☒ 合格 ☐ 不合格
12	纯年奶	☐ 抽检 ☒ 送检	ORAOLG9F1039325F1	2023-05-25	☒ 合格 ☐ 不合格

抽取作业环境（人员、空气、工器具、接触面等）检验相关记录名称：《检验报告》

日期	样品名称	抽样比例	关键特性要求	实测结果	验证结论
2022.4.20	五格餐盘：委托厦门谱尼测试有限公司，报告编号ORA37RUF0927385F1a，报告日期 2023.4.04，检测游离性余氯、阳离子	每年一次，第三方检测	检测游离性余氯 $\leq 0.03\text{mg}/100\text{cm}^2$ 阳离子合成洗涤剂不得检出 大肠菌群不得检出	检测游离性余氯：未检出 阳离子合成洗涤剂：未检出	☒ 合格 ☐ 不合格



	合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌。符合 GB 14934-2016 标准的要求。		沙门氏菌不得检出	大肠菌群：未检出 沙门氏菌：未检出	
2023.04.10	室内空气（打包间）细菌检测	每年一次，第三方检测	细菌总数、浮游菌等	检测 细菌总数：≤40 浮游菌：≤4000	☒ 合格 ☐ 不合格

抽取生产用水、蒸汽、冰检验相关记录名称：《水的检测报告》

日期	成品名称/批次	抽样比例	关键特性要求	实测结果	验证结论
2023.4.03	水源为城市用水，委托厦门谱尼测试有限公司，报告编号 ORAKS9CF0930009H1，报告日期 2023.4.03，共检测了 18 项，包括了感观，重金属，有害微生物等，结论，符合 GB5749-2006 的常规检测要求	每年两次，第三方检测	检测项目： 色度：≤15 度 浑浊度：≤3NTU 臭和味：无异臭、异味 肉眼可见物：无 pH 值：6.5-8.5 总硬度：≤450mg/L 溶解性总固体：≤1000mg/L 硫酸盐：≤250mg/L 氟化物：≤1.0mg/L 氯化物：≤250mg/L 氰化物：≤0.05mg/L 菌落总数 ≤100CFU/mL 总大肠菌群：不得检出 铁≤0.3mg/L 砷≤0.01mg/L 锌≤1.0mg/L 铜≤1.0 mg/L	检测项目： 色度：<5 度 浑浊度：<1NTU 臭和味：无异臭、异味 肉眼可见物：无 pH 值：6.66 总硬度：45.7mg/L 溶解性总固体：70mg/L 硫酸盐：4.02mg/L 氟化物：0.4mg/L 氯化物：0.05mg/L 氰化物：未检出 菌落总数 <1CFU/mL 总大肠菌群：未检出 铁 0.0104 砷 0.00126mg/L 锌 0.00224mg/L 铜未检出	☒ 合格 ☐ 不合格

13) 文件管理情况

公司依据新版 HACCP 体系策划了体系文件，对文件管理情况在《食品安全食品安全管理手册》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》，基本符合文件策划的要求。

公司形成了文件化的 C/0 版本体系文件，包括《食品食品管理手册》、《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、《规程制度作业指导书》以及所要求的记录。

公司策划编制的《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。

公司形成了文件化的《食品安全管理手册》、《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》、《危害



控制计划》、《规程制度作业指导书》以及所要求的记录。

公司策划编制的《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：食品安全管理手册（HZH/FSMS-2021）、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 29 份程序文件，1 份前提方案/良好卫生规范，基本包括了食品安全体系标准要求的程序。

三层次文件：《操作规程》。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理明小力批准；

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》，包括食品安全管理手册、程序文件、危害控制计划等，清单内写明了文件名称、文件编码、版本、发布时间等，编制：黄小环，审批：明小力，日期：2021-11-01。基本符合要求。

公司提供了《适用法律法规、标准清单》，基本覆盖了公司餐食加工所适用的法律法规，均在有效期内。

公司在《记录控制程序》中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》，记录控制基本有效。

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

公司在《食品管理手册》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。查见编制了《2022 年度审核计划》、《内审实施计划》，并于 2023 年 01 月 05 日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有“审核实施计划”、“内审检查表”、“内审会议签到表”、“不符合报告 1 份”、“内部审核报告”等，体系内审提出 1 个不符合项，均已关闭。基本符合要求。

组织编制了《管理评审控制程序》，内容基本符合标准要求。

公司《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于 2023 年 01 月 15 日实施了管理评审，保持有“2022 年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行汇报”“改



进项及改进计划”等记录，提出了改进建议项：已完成。基本符合要求。

2.4 持续改进

☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制：

公司制定有《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，审核周期内未发生采购原料不合格情况。

在初加工过程中，主要是果蔬等产品有黄叶、坏菜等挑选直接作为废弃物处理，在烹饪加工过程中，因为食材新鲜，审核周期内没有发生餐食不合格的情况。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《食品安全食品安全食品安全管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、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食品安全管理体系、HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——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。

日常运行过程中未发生不合格情况，暂无采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况：

投诉的处理主要由运营部负责，审核周期内未发生投诉情况。

三、管理体系任何变更情况



1) 组织的名称、位置与区域: 审核周期内未发生较大变化

2) 组织机构: ——审核周期内未发生较大变化

3) 管理体系: 审核周期内未发生较大变化

4) 资源配置: ——审核周期内未发生较大变化

5) 产品及其主要过程: ——审核周期内未发生较大变化

6) 法律法规及产品、检验标准: ——审核周期内未发生较大变化

7) 外部环境: ——审核周期内未发生较大变化

8) 审核范围 (及不适用条款的合理性): 审核周期内未发生较大变化

F: 位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的热食类食品制售
(集体用餐配送);

H: 位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的热食类食品制售
(集体用餐配送)

9) 联系方式: ——审核周期内未发生较大变化

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

现场验证纠正及纠正措施有效。

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用, 现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

六、被认证方的基本信息及认证范围的表述

■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》



☐范围变更，已填写《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，（厦门好中豪食品科技有限公司）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	☒ 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

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: 邱柏臣



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

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。