项目编号：20521-2023-F

管 理 体 系 审 核 报 告

（ 第 二 阶 段 ）

组织名称：南京正晴和餐饮管理有限公司

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）： 郑志国，任国平

报 告 日 期 ： 2023 年 8 月 3 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：郑志国、任国平

受审核方名称：南京正晴和餐饮管理有限公司

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(见证任国平 F)	组长	审核员	2023-N1FSMS-2232380	E
B	郑志国	组员	审核员	2021-N1FSMS-3202930	
C	任国平（F 晋级被肖新龙见证）	组员	实习审核员	2023-N0FSMS-2059494	

其他人员

序号	姓　名	审核中的作用	来　自
1	高云（小组组长）、季玉春、郭雨红	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（**食品安全管理体系**）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：

ISO 22000:2018

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为☐结合审核☐联合审核☐一体化审核☑单体系审核；

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：《GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》、《DBS32/ 003-2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》、《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》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》。

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：《DBS32/ 003-2014 食品安

全地方标准 集体用餐配送膳食》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》。

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08月03日 上午至2023年08月03日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年3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）：

FSMS：位于江苏省南京市鼓楼区中央门街道黑龙江路 33 号 301 室、401 室的南京正晴和餐饮管理有限公司的餐厨间的热食类食品制售

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：南京市鼓楼区黑龙江路 33 号 301 室、401 室

办公地址：江苏省南京市鼓楼区中央门街道黑龙江路 33 号 301 室、401 室

经营地址： 江苏省南京市鼓楼区中央门街道黑龙江路 33 号 301 室、401 室

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 8 月 2 日-2023 年 8 月 2 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：

前提方案及实施情况、标识管理、餐具洗消、虫害控制、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、人员能力管理等

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（1）项，涉及部门/条款:后厨部/F8.5.4.5

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 9 月 2 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 8 月 3 日前。

2）下次审核时应重点关注：

供方管理、前提方案实施、人员能力/意识、危害控制计划实施、计量器具管理等

3）本次审核发现的正面信息：

——受审核方依据 ISO 22000:2018 标准要求策划了公司食品安全管理体系。
——受审核方总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；
——受审核方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，监管部门来厂进行监督抽查，基本符合。
——受审核方组织机构设置、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资源方面配置基本充分合理，如冷藏冷冻设施、灶台、调料柜、双眼炒炉、双眼炒炉、双星水池、操作台、平冷操作台、四门冰柜、制冰机、货架、四门冰柜、跑菜工作台、平冷操作台、温度计、电子秤等设施的配置。
——受审核方提供的热食类食品制售过程，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 管理体系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 ISO22000:2018 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》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、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，能够在日常管理和餐食加工制作过程运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、危害控制计划实施、虫害控制、供方管理基本可以应用，但深入程度还需要加强。

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：

——无

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：2013 年 6 月 19 日　　体系实施时间：2023 年 3 月 1 日

2）法律地位证明文件有：

营业执照、食品经营许可证

3）审核范围内覆盖员工总人数： 70 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：——单班次

4） 范围内产品/服务及流程：

热食类食品制售流程图：原料验收→原辅料储存→粗加工→切配→熟制（CCP）→分装（装盆）→售卖→就餐→餐具回收

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

该公司于 2023 年 03 月 01 日依据 ISO22000:2018 管理体系要求建立了食品安全管理体系并发布了公司的体系文件，包括食品安全管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案等，控制基本符合。

结合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/良好卫生规范、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、风险及机遇的策划和管理：

受审核方对公司建立管理目标、实现目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素进行了识别，明确对内外部因素进行监视和评审的方式方法；识别相关方需求及期望，并对其进行分析，并通过 SWOT 方法进行分析，识别风险和潜在的机遇，提供了“组织内外部环境分析表”、“相关方需求和期望识别表”，“应对机遇和风险措施清单”等，制定了相应的控制措施并落实到公司的经营过程中，基本合理。

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

受审核方按照 ISO 22000:2018 标准策划了公司的食品安全管理体系，形成了《食品安全管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划、“制度汇编”等体系文件，支持公司食品安全管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

该公司确定的管理体系体系认证的范围为：

注册地址：南京市鼓楼区黑龙江路 33 号 301 室、401 室

办公地址： 江苏省南京市鼓楼区中央门街道黑龙江路 33 号 301 室、401 室

经营地址： 江苏省南京市鼓楼区中央门街道黑龙江路 33 号 301 室、401 室

认证范围：

FSMS：位于江苏省南京市鼓楼区中央门街道黑龙江路 33 号 301 室、401 室的南京正晴和餐饮管理有限公司的餐厨间的热食类食品制售

管理体系范围包含在《食品安全管理手册》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：无。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的热食类食品制售服务过程。

3）公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于 2023 年 03 月 01 日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针：

“诚信为本、质量安全、用户至上、持续改进”。

管理方针包含在管理手册中。总经理介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；日常运行过程中管理方针通过办公会议、专题学习、培训、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。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全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。

基本合理。

4）组织结构、职责分工和履行情况

受审核方按照管理体系标准要求和企业实际热食类食品制售过程的管理情况，该组织设置了领导层、

食品安全小组、行政部、后厨部、餐饮服务部部门；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

受审核方在食品安全管理手册第 6.2 条款进行了规定，并提供了《食品安全目标分解及考核统计表》。建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现总的食品安全目标而建立的各层级食品安全目标具体、有针对性、可测量并且可实现。抽查公司总食品安全目标实现情况的评价，及其测量方法是：

食品安全目标	考核频率	计算方法	责任部门	目标实际完成（2023 第 1、2 季度）
产品监督抽查合格率 100%	每季度	合格数/总数*100%	后厨部	100%
重大食品安全事故为 0	每季度	实际发生次数	后厨部	0
顾客满意度 80%以上，在今后三年每年增加 1%	每半年	顾客满意度分析	餐饮服务部	88%

体系建立至今，管理目标已实现。

6)法律法规的识别及获取情况

受审核方收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《适用法律法规清单》，包括食品安全法、ISO 22000:2018、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《国食药监食[2011]178 号 餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等法律法规及相关标准文件，基本符合要求。抽查发现收集得 GB5749-2006 标准已过期，现场沟通。

受审核方已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训、会议、文件发放等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。

7）食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审核方提供《危害控制计划》、前提方案、制度文件等，确保产品产品实现。热食类食品制售的流程图：

原料验收→原辅料储存→粗加工→切配→熟制（CCP）→分装（装盆）→售卖→就餐→餐具回收

生产（卫生）规范 1：编制依据： 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》；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》、制度汇编等控制要求，受审核方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，策划基本能确保热食类食品制售所做的各项前期策划安排。策划基本合理；

——食品安全小组/HACCP 小组原料/终产品描述中，对生产用水、大米、小麦粉、食用油、蔬菜原料、肉类原料、禽肉类原料、白砂糖、食用盐、味精、酱油、食醋、料酒、香辛料类、水产（鲜活、冷冻）、包装材料（餐具、食品接触用金属材料及制品）等，进行了相关特性（物理、化学、生物）、成分、产地、来源、生产方法、包装、分销和交付方式、预期用途、贮存条件及运输方式、接收依据标准等进行了描述，基本符合。

预期用途主要:普通大众。

主要的食用方式：烹饪后食用，易受伤害群体等现场点菜过程询问控制。有问题随时沟通解决。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害进行识别和评估，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》。

——提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了选择采购、验收、仓储、配送等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

受审核方根据行业经验、法律法规要求、顾客要求等综合进行了危害评估，制定了控制措施，经过对热食类食品制售过程过程的危害分析及评价，确定了 OPRP 点、CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

CCP/OPRP 点	显著危害	关键限值/行动准则	监控方式	纠偏	记录
OPRP1：原辅料（肉类/果蔬）接收	生物性危害：肉类原料中可能存在的病原菌、寄生虫污染、疫病 化学性危害：肉类、果蔬原料中可能存在的兽、农药残留，重金属污染	有效检验检疫证明及感官要求 检验有效证明及感官	验收员每批查验查阅检疫证明、肉品品质合格证书、合格供方；查阅检测报告（真菌毒素、农残、药残、重金属的检测报告）	无检疫证明者拒收；感官不符合要求者拒收。	原辅料验收记录
OPRP2：餐具洗消	生物性危害：消毒时间、温度不够，或消毒液浓度不够，有害微生物繁殖	热风消毒柜（带热风、紫外和臭氧综合消毒），时间≥30 分钟	专人每批检查消毒记录	确认偏离的产品，隔离待评估	定期检查验收实施情况及记录填写消毒记录
CCP1：熟制	生物性危害：有害微生物（细菌、致病菌等）污染； 化学危害：加工温度、时间不够，产品不熟，食用后造成食物中毒。	由具备经验的厨师判定烧熟、煮透	厨师每锅目测菜肴感官特性	达不到关键限值的食品废弃或重新加工，延长加热时间。	生产加工、烹饪记录

策划基本满足标准要求。

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）前提方案管理情况

受审核方策划了《前提方案》，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、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

空气和水的管理：厨房的加工用水为城市管网用水，公司每年委托江苏实朴检测服务有限公司检测，提供了 2023 年 5 月 17 日的外检报告（报告编号：2023-NJ-W-695）。热食类食品加工对空气无特殊要求，中央空调定期进行维保。

后厨的设备设施：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，后厨内无杂物。每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。提供有《厨房卫生检查表》。

虫害消杀：委托南京一清有害生物防治服务有限公司控制及管理；提供了合同，每个月消杀一次，但是未能保留第三方消杀的记录报告，现场沟通改进。后厨的各区域有灭蝇灯，一阶段指出灭蝇灯的位置不合理，目前已经整改；并提供灭鼠和蟑螂的台账，每个月一次开展灭鼠和蟑螂。

提供《食品安全检查表》，包括证照、健康证、晨检、员工健康状况、防蝇防尘设施、操作台/冰箱表面、食品原料、原物料分开、荤素分类、食品烧熟煮透、餐器具消毒、留样等 28 项，抽查 2023 年 5 月 1 日等记录，基本符合。仓库入口配备有挡鼠板，现场查看无明显鼠迹、虫蝇等情况。

有毒有害物管理：提供了《化学品提供了化学品领用记录表》，有运行管控。

厨余垃圾：每天清理，提供有《剩余菜肴处理记录》、《废油回收台账》、《可回收物收运台账》。生活垃圾清运等委托南京鼓楼环境卫生服务有限责任公司负责，提供了清运服务协议书，协议服务时间：2022/1/1-2024/12/31。生活污水排入城市排污管网；基本符合要求。

包装材料：主要为各类陶瓷餐器具，提供了清洁消毒记录《餐器具消毒记录》，基本合理，具体见危害控制计划实施条款。

人员管理：提供了《服务人员晨检记录表》，每日进行检查，包括是否发烧、受伤等情况，检查人为季玉春。

原辅料验收管控情况：主要体现在 2023 年的《餐饮业经营单位食品采购与进货验收台账》中，抽查控制基本合理，但规范化需要加强。

一阶段审核提出留样冰箱未配置问题已经得到整改，并提供了食品留样记录表。提供了《冰箱监控记录表》，抽查 2023.3.14，冰箱温度-17℃，无积水结霜，荤素分开，生熟分开，加盖覆膜，责任人为季玉春。基本符合要求。

返工产品等不涉及。

餐厅内餐桌椅摆放整齐，台面清洁，包厢等有整理台，在整理台上存放工器具，调味料等，定期更新。小餐具等基本清洁，放置整齐，餐厅内无明显杂物。

餐厅排放的污水处理等一般经由隔油池处理，处理后排入城市排污管网；

查其他前提方案实施情况，基本符合。

一阶段提出的整改要求：1）部分冷藏/冷冻柜中产品未见标识;2）开封大米、装框餐具等着地放置;3）烘烤间有员工未带帽子，员工个人物品带入餐食加工区(如雨伞、吃的水果等）；4）餐具仓库有化学品洗衣粉、洗洁精等与餐具混放;5）面点间吉士粉已过期(有效期至 2023 年 7 月 11 日)。现场验证已经整改，未发现新问题，前提方案执行基本符合。

2）采购管理情况:

受审核方在《食品安全管理手册》7.1.6 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；采购计划下达及实施采购由后厨部采购负责，经分管副总批准后实施采购。采购验收由后厨部检验人员负责。基本明确了采购管理过程。

提供《合格供方名单》，主要包括粮油类（大米、面粉、鸡蛋、五谷类）、调味料（酱油、醋、干调料）、禽类、蔬菜、水果、海鲜水产类等，基本覆盖了认证范围的产品类别。供应商有 8 家。基本均为长期供方。审核周期内供方未发生较大变化。

提供了《供应商评价表》，评价项目包括供货产品的使用情况，供货的质量和安全情况、供货价格、按期交货得分、包装质量、售后服务、配合度等，评价人：质量和食品安全负责人，综合评定负责人意见、评价日期未记录，资料归档比较分散，已与企业沟通。

抽粮油类原料（如大米、大豆油、面粉等的供方）： 南京灿谷农副产品有限公司，抽查猪肉类产品供方： 南京市鼓楼区农家香肉类经营部，果蔬的供方南京市鼓楼区高兴庄水果店、调味品（酱油、醋、鸡精、干调类等）的供方南京市江宁区盛香干调品经营部等供方，控制方式基本相同。

鼠害、蟑螂的服务方南京一清有害生物防治服务有限公司，明确了服务范围和面积，合同签订日期 2023.3.1，符合要求。营业执照编号：91320114MA1W3KUG0A（2018-02-07 至 无固定期限），资质有效。

中央空调保养、清洗服务方为南京同拓机电工程有限公司；

生活垃圾清运服务/厨余垃圾清运的服务方，南京鼓楼环境卫生服务有限责任公司；

询问部门负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况，采购产品未发生不合格情况。

公司不涉及食品添加剂的使用。

采购管理基本符合标准的要求。

3） 可追溯性及撤回/召回管理情况

受审核方在《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》、《撤回控制程序》。
查见于 2023-06-25 开展了产品召回/撤回追溯演练，召回产品名称：四季豆，模拟问题：2023 年 6 月 25 日有因对四季豆烹饪不熟造成约十名顾客出现头晕、头疼、恶心、呕吐、腹痛等中毒症状。对召回情况、产生问题原因通过追溯思路方式进行分析，并提供了召回演练记录和报告，对预案的有效性进行了评价。 基本符合。现场查见后厨各区域有标识：初加工区有蔬菜、水产、肉品清洗池；餐具清洗消毒区域有一冲，二洗，三消毒，四保洁等标识、区域划分基本合理；菜品等较为简单，无直接标识，分餐区域有基本分隔等一阶段发现食品干制原料放在地面上等现象，已经得到整改，未发现新的问题，整改有效，基本符合。

4）危害控制计划实施情况：

食品安全小组依据危害风险评估的原则和国家法律法规及行业经验经等，对所有过程进行了分析及评价，最终确定了确定了 1 个 CCP 点、2 个 OPRP 点：具体见策划部分内容。

现场查：原辅料 （肉类/果蔬）接收(OPRP1)：合格供方见采购管理条款。抽查公司收集的检疫证明、肉品品质合格证书、检测报告情况，并提供餐饮业经营单位食品采购与进货验收台账，抽查8月2日的蔬菜（芦笋、苋菜、木耳菜等），提供南京是鼓楼区童万琴蔬菜批发部的农残快速检测报告。抽查8月2日的五花肉，提供南京靖香河食品有限公司的动物检疫合格证（No374008159），肉品品质检验合格证明（NoB57700449）。抽查7月21日、7月25日、7月28日的蔬菜和肉类产品的验收情况，基本符合要求。

现场查餐具洗消(OPRP2)：提供了《餐器具消毒记录》，抽查2023.6.18《餐器具消毒记录》，显示温度为100℃，但是没有按照《危害控制计划》要求记录消毒时间，不符合行动准则的规定要求。开具不符合项要求整改。抽查餐具（报告编号：2023-NJ-W-693)，检测项目：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、游离性余氯、大肠菌群、沙门氏菌，结论：所检测项目符合GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》要求。报告有效。

现场查熟制(CCP1)：具备经验的厨师的能力验证见能力意识条款。提供了《米饭蒸煮记录》、《菜肴温度记录表》，抽2023.5.8，米饭蒸煮时间为40分钟，中心温度为100℃；感官判断已熟透，记录人为季玉春，基本符合。抽查2023年5.8《菜肴温度记录表》，盐水虾中心温度为85℃，红椒雪菜牛肉丝中心温度计75℃，蒜泥茄子75℃；操作人为季玉春，基本符合。

5）应急准备和响应管理情况：

受审核方制定有《突发事件准备和响应控制程序》，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、油品和化学品泄露、火灾、自然灾害（台风、洪涝灾害）、投毒、生产突然中断（如断电、机器故障）、疾病流行、劳动力短缺、关键设备故障、原材料短缺、售后退货等，策划了《应急预案》等，策划基本满足标准要求。提供了 2023 年 5 月 18 日开展的火灾应急演练证据。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。

6）管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《食品安全管理体系验证程序》，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；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。

现场查见《危害控制计划确认记录表》、《危害控制计划验证》、《前提方案验证记录》，有确认/验证人、验证日期、验证结论等信息。

提供了 2023 年 5 月 25 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，基本合理。

公司提供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。提供江苏实朴检测服务有限公司出具的检测报告：

青菜安全性验证报告（报告编号：2023-NJ-W-691），检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌，检测结论：符合 DBS32/003-2014 标准要求。

米饭检测报告（报告编号：2023-NJ—W-694），检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌，检测结论：符合 DBS32/003-2014 标准要求。

肉检测报告（报告编号：2023-NJ—W-692），检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌，检测结论：符合 DBS32/003-2014 标准要求。

基本符合要求。

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

受审核方在《食品安全管理管理手册》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《2023 年度审核计划》、《内审实施计划》，并于：2023 年 5 月 4 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，查《内审实施计划》，基本覆盖了标准要求条款内，内审人员经过培训上岗。体系内审提出 1 个不符合项，均已关闭。基本符合要求。

受审核方按照《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于 2023 年 6 月 10 日实施了管理评审，提供有“2023 年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行总结”“改进项及改进计划”等记录，提出了 1 个改进建议项，计划 2023 年 12 月 30 日完成，下次审核关注。

内审、管理评审基本符合标准要求。

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

受审核方在食品安全管理手册 10.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格及潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。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。

日常运行过程中：原辅料进货验收、热食类食品制售服务、产品交付、顾客投诉处理等各部门按照体系职责划分开展工作，审核期间内运行基本稳定，未发生不符合情况。

2）纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方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。日常运行过程中暂未发生不合格情况，无需采取纠正和纠正措施。

3）投诉的接受和处理情况：

询问小组组长，其表示审核周期内未发生投诉情况。

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）：

受审核方在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《设施设备管理程序》《前提方案》，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。

查看热食类食品制售过程管理，与流程图基本一致；提供了设备台帐，涉及后厨部的主要有单头矮汤炉、调料柜、双眼炒炉、双眼炒炉、双星水池、操作台、平冷操作台、四门冰柜、制冰机、货架、四门冰柜、跑菜工作台、平冷操作台等共计 35 种工器具，基本符合热食类食品制售需求。

制定了 2023 年度设施设备维修保养计划，后厨部负责日常维护保养，形成了月度的《日常维护保养记录》、年度保养计划等，基本符合要求。其中油烟管道委托南京明派科技有限公司进行清洗、中央空调机组的清洗委托南京同拓机电工程有限公司进行清洗。提供了委托合同、清洗台账、清洗记录。抽查 2023/6/22 日油烟机净化器的清洗记录，清洗人员：李杰，有清洗前后的照片比对，基本符合要求。抽查中央空调的维护保养情况，提供了维护保养方案，今年已经维护保养一次，但未提供记录，现场沟通改善。

涉及特种设备电梯，电梯的维修保养由大厦的管理单位——南京世豪物业管理有限公司负责。

查监视和测量设备主要包括电子秤，温度计，温湿度计共 3 件。提供了由南京市计量监督检测院出具的检定证书：电子计价器（证书编号 01467209）、机械式温湿度计（证书编号 01467210）、数字温度计（证书编号 01467212），证书都在有效期内，符合标准要求。冷藏柜/冷冻柜的温度显示装置通过比对方式进行控制，形成了记录，基本符合要求。

2）人员及能力、意识：

受审核方在《食品安全管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源管理控制程序》；
提供了《主要岗位职务能力要求及评定》，覆盖到了各核心岗位，在学历、工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力方面有明确能力评定要求，由郭雨红负责编制，总经理鲍猛进行了批准，基本符合要求。现场抽查人员能力评价情况，包括厨师长季玉春、切配刘培培、打荷陈雪梅、餐饮服务部刘焕的能力评价，评价结论：合格。未记录评价日期信息，现场沟通。

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、雇佣或聘请专业人士等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

食品安全小组组成情况，包含了财务部、餐饮服务部、行政部、后厨部等岗位，对各组员的学历、专业、工作经历等进行了规定，并反应出各组员的知识和经验，基本符合标准要求。另外对食品安全小组的职责进行了分工，基本充分。

日常运行过程中，主要通过培训方式来对人员能力进行提升，查培训过程管理情况：提供有《2023 年度培训计划》、《培训记录表》，培训内容包括了对食品安全管理体系、专业技术知识、食品安全法、内审员、危害控制计划实施等法律法规，主要通过口试考核方式对培训有效性进行评价，相关负责人表示，基本可以确保相关人员具备必要的能力，每次培训结束后进行考核。 特种作业人员：无。

提供了人员健康证管理台账对人员学历、经验、技能、培训进行了评价，抽：季玉春（经理）（2023.5.16）、杨孟凡（打荷）（2023.3.23 发证）、刘培培（切菜）（2023.3.16 发证）、郭金花（洗碗）（2023.3.16 发证），均在有效期内。

对人力资源管理基本符合标准要求。

3）信息沟通：

受审核方在《食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《内外部沟通控制程序》。明确了沟通方式、沟通对象、沟通内容等，询问内部沟通管理情况：如与员工的沟通；沟通方式包括会议、文件记录发放与传递、培训等。内容包含：食品安全管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。如 2023-05-04，针对内审不符合发现的沟通，沟通对象：各部门负责人等，有回应及落实情况。

对外部沟通管理情况：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的信息。外部沟通情况如：街道办会不定期来公司进行现场检查，检查未见异常。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《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》；形成了文件化的食品安全体系管理手册、程序文件、三级管理文件以及所要求的记录。 提供《文件发放、回收记录》、《受控文件清单》、“记录一览表”等对文件、记录进行管理，审核期间对《危害控制计划》进行了修改，有修改的控制。基本合理。

提供有《适用法律法规清单》，对外来文件进行控制，查核内容包含中华人民共和国食品安全法、餐饮服务食品安全操作规范、餐饮服务许可管理办法、质量管理体系 要求等，包含相关产品食品安全要求、食品安全管理体系运行有关的国家法律法规、标准、行业相关标准、通则、管理办法等，基本符合要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

1）基本信息：

注册地址： 南京市鼓楼区黑龙江路 33 号 301 室、401 室
办公地址： 江苏省南京市鼓楼区中央门街道黑龙江路 33 号 301 室、401 室
经营地址： 江苏省南京市鼓楼区中央门街道黑龙江路 33 号 301 室、401 室

2）认证范围：

FSMS：位于江苏省南京市鼓楼区中央门街道黑龙江路 33 号 301 室、401 室的南京正晴和餐饮管理有限公司的餐厨间的热食类食品制售

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，（南京正晴和餐饮管理有限公司）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、郑志国、任国平

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。