

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：厦门艺厨人生餐饮管理有限公司

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）： 邝柏臣

审核组员（签字）： _____

报 告 日 期： 2023 年 07 月 15 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决定之前，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：



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	马聚成 (总经理)、谢坚 (餐饮管理部)	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（**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》、《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-2016 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/T 27306-2008 《食品安全管理体系 餐饮业要求》、《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 14934-2016 食(饮)具消毒卫生标准》；

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07月13日 上午至2023年07月15日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年06月至本次审核结束日。

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：位于福建省厦门市海沧区龙井东路 58 号多联中心 E 栋厦门艺厨人生餐饮管理有限公司单位食堂的热食类食品制售（不含烧烤）

H：位于福建省厦门市海沧区龙井东路58号多联中心E栋厦门艺厨人生餐饮管理有限公司单位食堂的热食类食品制售（不含烧烤）

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：厦门市海沧区孚莲一里 177 号 1403 室

办公地址：福建省厦门市海沧区龙井东路 58 号多联中心 E 栋

经营地址：福建省厦门市海沧区龙井东路 58 号多联中心 E 栋

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:01) 餐饮管理部: 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7月22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07月12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。公司在餐饮管理服务(热食类食品制售)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，公司结合餐饮服务（热食类食品制售）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：——热食类食品制售原材料验收环节风险较高，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（2022-2023）》，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（2022.06-2023.6）
食品安全事故为 0	食品安全事故由办公室每半年统计一次	每月	未发生
关键控制点监控合格率	关键控制点监控合格率=(对 CCP 点的控制抽查合格数/总 CCP 点的控制抽查合格数) *100%	每月	100%
卫生标准操作程序执行	卫生标准操作程序执行检查合格率=	每月	100%



检查合格率≥98%	(按卫生标准操作程序合格次数/总抽查次数) *100%		
供餐及时性	就餐人数/就餐总人数 X100%	每月	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。

前提方案的实施情况包括:

a) 建筑物和相关设施的构造与布局;与文件一致 □与文件不一致

食堂位于福建省厦门市海沧区龙井东路 58 号多联中心 E 栋，设施布局和构造基本满足餐饮服务（热食类食品制售）基本需求。

与公司食堂地理位置图、平面图台账一致。

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

经营场所占地面积约有 500 平方米，从厦门铁路物流投资有限公司租赁，共有一层，设有蔬菜清洗区、洗肉池、加工工区、烹饪中心、贩卖间、仓库、更衣室、就餐区（供园区员工使用），另设有综合部等。在食堂外部设有卫生间，配备有更衣室等；查看热食类食品制售过程管理，与流程图基本一致。

b) 空气、水、能源和其他基础条件的供给;满足要求 □不满足要求

因组织为热食类食品制售，使用城市管网水，使燃气公司统一供应的天然气，网络系统等。对水流、物流和人流有进行明确，基本满足不交叉；

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、车间入口处有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；仓库配置有挡鼠板。



餐食加工车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；

餐食加工车间有虫鼠害防治措施，配备有紫外线灭蝇灯及捕鼠笼，现场未见有明显虫蝇，但灭蝇灯未时清理、少量蚊蝇在飞、就餐区有蛛蛛网，已开不符合项整改；提供有《虫鼠害检查记录》时间：2023.04~05，每天检查一次，检查人：谢仲明；另提供《虫害防治记录》时间：2023.05.12~06.19，无异常；

目前虫害消杀主要是委托厦门悉科有害生物防治有限公司实施，提供有消杀合同，消杀周期：1次/季度。

餐厨垃圾由根据厦门经济特区生活垃圾分类管理办法，由厦门本地市政部门负责回收，污水经过隔油处理后，统一排入市政污水管网。提供了《食堂厨余垃圾回收记录表》，经手人：谢仲明，时间：2023.01.20~06.20，基本符合。

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

配备的主要为冷冻冷藏柜、保鲜柜、消毒柜、商用大锅灶炒菜炉、蒸饭柜等，设备主要以清洁为主，提供《设备点检记录表》谢仲明，时间：2023.01.20~06.20，基本符合，审核周期内未发生设备维修记录。

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“综合部”F7.1.6/H3.5条款审核记录。

e) **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

现场观察—餐食加工间地面全部硬化，基本平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区存放、火器完好，原辅料标识基础清楚、离地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。

原料验收见 F8.8.1\H3.8 条款审核记录。

f) **防止交叉污染的措施；** 满足要求 不满足要求

针对蔬菜、肉品、水产等进行分类摆放，存放时，有垫板等，具有一定的防止交叉污染的措施。

对人流物流进行了区分，人员等通过更衣室，进行洗手消毒等措施。餐器具等通过清洗消毒设施进行消毒。基本可防止交叉污染。 查看冷藏冷冻柜，食品有生熟混放，蔬菜与半成品食品混放，已开不符合项整改；

g) **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《场所消毒记录表》时间：2023.03~05月，记录用：

餐桌椅、地面、各餐间及食品加工区、就餐区、门把手消毒情况，余氯消毒配制 84 消毒液 1: 75，消毒时间早上：8: 00，清洗方式：清扫、冲洗、84 消毒，操作记录人：谢仲明，确认人：马聚成，餐食加工车间内环境主要以清洁为主，提供有《消毒记录表》、《每日卫生检查记录表》等；餐具清洁消毒方面消毒柜及热水清洗为主，基本符合要求。

h) 人员卫生； 满足要求 不满足要求

健康证见“综合部”审核记录，现场查看，配有工服、工靴，一次性帽子口罩等，员工工作服、工作帽统一清洗，基本干净整洁。

每日进行晨检，提供有《员工卫生检查记录表》时间：2023.04.10，检查：指甲、毛发、工作衣服是否符合要求、是否有健康证、是否有化妆佩戴饰品等，基本符合。

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，但未保留记录，已现场沟通，后期改进）

员工通道未指定洗手专区，已开不符合项整改；

i) 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餐饮服务/热食类食品制售服务。

客户群体主要是多联中心园区企业员工；

j) l) 其他有关方面。 满足要求 不满足要求

提供了 2023 年 06 月相关的餐饮业（热食类制售）生产加工过程的相关记录：餐具消毒记录表、留样记录、米饭蒸煮记录表等对生产加工过程的控制情况进行了记录，提供了《温度监测记录》、《米饭蒸制记录》等，符合要求。

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, 主要由公司综合部负责, 在确定的合格供方后, 综合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 5 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, 据负责人马总介绍目前主要供应商为福建永辉超市股份公司为主;

01) 猪肉、蔬菜、油、大米

供应商: 福建永辉超市股份有限公司

《营业执照》编号: 91350100782195577K;

《食品经营许可证》编号: JY13501020000572 ;

食用油:

盛州一级大豆油 报告编号: A2230049668101004C

委托方: 厦门新盛洲植物油有限公司

检测机构: 厦门市华测检测技术有限公司

检测项目: 酸价、铅、总砷、黄曲霉素 B₁、邻本二甲酸二

检测结果: 符合;

检测日期: 2023-02-25

元宝牌食用植物调和油

检测报告: SP202306-0121



检测项目：酸价、过氧化值、黄曲霉素 B1 等

检测单位：泉州福海粮油工业有限公司

检测日期：2023.06.9

大米：

大米检测报告：报告编号：RV230508FBV00811

被抽样单位：唐山金臻稻米业有限公司

委托方：唐山市曹妃甸区市场监督管理局

检测机构：锐德检测技术（天津）有限公司

检测项目：水分含量、铅、镉、黄曲霉毒素 B₁、无机砷

报告签发日期：2023-03-15

肉类冻品：鸡肉

委托方：龙岩正大有限公司

报告编号：FRK202300444

检测机构：福建中检华日食品安全检测有限公司

检测日期：2023 年 01 月 28 日

检测项目：六六六(以脂肪计)、滴滴涕(以脂肪计)、菌落总数、沙门氏菌等

检测结果：符合要求

蔬菜：蔬菜农残检测记录，2023-07-13，记录有：购入的蔬菜验收凭证记录，提供农残检测记录：法香菜 4.5%、

彩食鲜豇豆 2.5%、鲜绿甘蓝 4.3%、鲜洋葱 1.4%、鲜红萝卜 10.5%、鲜白萝卜 4.6%等，检测依据：

GB/T5009.199-2003,抽样地：厦门仓，检测机构：福建永辉超市（厦门仓），检测结论：合格。

鲜猪肉：动植物检疫证明：3575667102，货主：百宏食品 生产单位：漳州祥泰食品有限公司

检测机构：福建省漳州市芗城区卫生监督所；日期：2023.06.11;肉品合格证：018452205

生产单位：漳州市祥泰食品有限公司；生产日期：2023.06.12

02) 调味品 供应商：漳州台商投资区角美志斌调味品店（配送商）

《营业执照》编号：92350681MA3151UY 27；《食品经营许可证》编号：JY13506060025428；

产品：金标生抽（酿造酱油）；检测报告编号：F22WT10015；委托单位：佛山市海天（高明）调味食品有限



公司；检测单位：佛山市食品药品检验检测中心；检测项目：铅、黄曲霉素 B₁、总砷、菌落总数、大肠菌群等

检验日期：2022-12-26；检验结果：符合要求

02) 鸡蛋、肉类冻品、速冻调理品

供应商：漳州市超吉贸易有限公司；《营业执照》编号：91350681MA33WT3X8F；《食品经营许可证》编号：JY13506060031651；

产品：鲜鸡蛋；检测报告编号：A2230063992101001C；委托单位：德安敷阳综合养殖场有限公司；检测单位：武汉市华测检测技术有限公司；检测项目：铅、镉、氟苯尼考、恩诺沙星等；检验日期：2023-03-07；检验结果：符合要求；

调理品：蒜香骨（调味排骨生制品）；委托方：广州志浩食品有限公司；报告编号：食委 2023-02-1579

检测机构：广州市番禺质量技术监督检测所；检测日期：2023 年 02 月 16 日；检测项目：总砷、铅、镉、铬、过氧化值等；检测结果：符合要求。

另抽查：腌制盐（加碘日晒盐）（报告编号：WT10103220258045WT1 2023 年 02 月 14 日）、白鲫鱼（报告编号：FS20221202001 2022-12-14）、洗洁精（报告编号：（2023F-W0015, 2023-03-01），冻熟对虾（报告编号：（2023）ZZY-F01030 2023 年 01 月 11 日）外检报告均在有效期内。

虫害防治方面，委托厦门悉科有害生物防治有限公司实施，营业执照代码：913502135628206688，资质证书：卫生有害生物防制服务机构 A 级，编号：017A，查合同周期：2023.01.11~2026.1.10，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；

采购管理情况：

综合部通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。抽查蔬菜、鲜肉、水产、食用油等送货单记录：2023-06-11 供方：福建永辉超市有限公司 订单号：0M23062100001841，销售单，商品名称：



嫩豆腐：2 个、榨菜丝 0.5 公斤、虫草花 0.5 公斤、土豆 1 公斤、绿豆芽 1 公斤、西红柿 11.58 公斤、热鲜瘦肉切丝 4 公斤、热鲜瘦肉切丝 4 公斤、鱿鱼（冰鲜）1 公斤、花生油 10 桶；总金额:10228 元；

抽查有冻品送货单记录：2023-05-05 供方：漳州市超吉贸易有限公司 销售单，商品名称：半鸭 6 件、鸡边腿 6 件、黑胡椒猪排 2 件、鱿鱼 1 件等。

抽查调味品送货单记录：2023-03-07 供方：漳州台商投资区角美志斌调味品店，原材料：鸡蛋 1 件、白醋 1 件，金额 235 元；

另抽查《原料检验记录表》记录原料有：2023.05.12 大米 供方：永辉超市，检验项目：外包装、生产日期、重量；检验员：谢仲明； 2023.5.25 鸭边腿 供方：漳州市超吉贸易有限公司，检验项目：新鲜、无异味、资质及动物检疫证明，合格；检验员：谢仲明；

提供有合格供方评价记录，分别对永辉超市股份有限公司、漳州市丰富商贸有限公司、厦门金米桶贸易有限公司等供应商进行年度合格供价，评价得分分别为：96 分、95 分、94 分，评价时间：2023.01.06，评价人：谢仲明、宁国涛、黄珠明，批准：马聚成；

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、温度计共 2 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。

电子秤 TSC-180 校准证书编号：GD60205230621057 校准时间：2023-06-21

中心温度计 T-115 校准证书编号：602052306210570 校准时间：2023-06-21

现场对冷藏冷冻柜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，但未有形成记录，已现场沟通整改，现场查看冷藏冷冻柜的温度显示情况：冷冻：-6.9℃ 冷藏：4℃，符合要求（小型食堂用冷冻冷藏柜）。

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，组织未配备有检验室。

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: 2023 年 04 月 15 日, 召回产品名称: 西红柿炒蛋, 模拟问题: 2023 年 04 月 15 日 12 时 10 分, 综合部接到就餐者投诉, 反馈打的饭菜中西红柿炒蛋有头发, 批次为: 20230415001 模拟)。召回情况: 投诉: 食堂顾客, 数量 20 份, 收回数量 20 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、各类调味品等初级农产品、预包装食品为主。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。

抽查验收台帐记录、检测报告, 基本符合要求;

抽查大米、食用油、调味品送货单记录单号 (0054400), 时间: 2023.06.16 记录有: 大米 12 包、102 油 3 件、盐 2 件、908 味精, 金额: 2039 元;



提供有大豆油第三方检测报告：盛州一级大豆油 报告编号：A2230049668101004C；委托方：厦门新盛洲植物油有限公司；检测机构：厦门市华测检测技术有限公司；检测结果：符合；

元宝牌食用植物调和油，检测报告：SP202306-0121；检测项目：酸价、过氧化值、黄曲霉素 B1 等，检测日期：2023.06.9；检测单位：泉州福海粮油工业有限公司；

大米检测报告：报告编号：RV230508FBV00811；检测机构：锐德检测技术（天津）有限公司检测项目：水分含量、铅、镉、黄曲霉毒素 B₁、无机砷报告签发日期：2023-03-15。

抽查蔬菜、鲜肉、水产、食用油等送货单记录：2023-06-11 供方：福建永辉超市有限公司 订单号：0M23062100001841，销售单，商品名称：嫩豆腐：2 个、榨菜丝 0.5 公斤、虫草花 0.5 公斤、土豆 1 公斤、绿豆芽 1 公斤、西红柿 11.58 公斤、热鲜瘦肉切丝 4 公斤、热鲜瘦肉切丝 4 公斤、鱿鱼（冰鲜）1 公斤、花生油 10 桶；总金额：10228 元；抽查农残检测报告编号：YHCSX/SA-103-A1, 01) 蔬菜：2023-07-13，记录有：购入的蔬菜验收凭证记录；

提供农残检测记录：法香菜 4.5%、彩食鲜豇豆 2.5%、鲜绿甘蓝 4.3%、鲜洋葱 1.4%、鲜红萝卜 10.5%、鲜白萝卜 4.6%等，检测依据：GB/T5009.199-2003, 抽样地：厦门仓，检测机构：福建永辉超市（厦门仓），检测结论：合格；抽查鲜猪肉（猪白条）动植物检疫证明：3575667102 货主：百宏食品，检测机构：福建省漳州市芗城区卫生监督所；日期：2023.06.11; 肉品合格证：018452205；生产单位：漳州市祥泰食品有限公司；生产日期：2023.06.12；

抽查冻品送货单记录：2023-05-05 供方：漳州市超吉贸易有限公司 销售单，商品名称：半鸭 6 件、鸡边腿 6 件、黑胡椒猪排 2 件、鱿鱼 1 件等；

抽查速冻调理品：蒜香骨（调味排骨生制品）；委托方：广州志浩食品有限公司；报告编号：食委 2023-02-1579 检测机构：广州市番禺质量技术监督检测所；检测日期：2023 年 02 月 16 日；检测项目：总砷、铅、镉、铬、过氧化值等；检测结果：符合要求。

抽查冻品检测报告，产品：鸡肉（肉类冻品），委托方：龙岩正大有限公司；报告编号：FRK202300444；检测机构：福建中检华日食品安全检测有限公司，检测日期：2023 年 01 月 28 日，检测项目：六六六(以脂肪计)、滴



滴涕(以脂肪计)、菌落总数、沙门氏菌等，检测结果：符合要求；

另外抽查：2023.07.02、2023.07.06、2023.07.03、2023.07.13、2023.07.14 等批次验收记录，基本符合要求。

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) 致敏物管理

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蛋类、大豆及其制品、花生、芝麻籽及其制品、小麦粉、鱼虾等，编制：谢仲明、宁国涛，批准：马聚成，日期：2023 年 01 月 06 日；查见《致敏原预防控制措施确认报告》，确认日期：2023 年 01 月 06 日；总结论：能达到预期的控制水平，验证人：谢仲明、宁国涛，批准：马聚成，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：谢仲明 时间：2023 年 03 月 28 日；

现场管控情况见餐饮管理部审核记录。现场查见：——进入食堂前有多联工业园区保安室进行《外来人员登记表》，

在询问健康状况后由餐饮管理部负责人陪同带入食堂；

**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。

查见《食品欺诈预防计划确认记录》，确认日期：2023年01月06日，评价人：谢仲明、宁国涛，批准人：马聚成。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副组长宁国涛表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理主要由综合部负责，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援，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。另提供有《食物中毒紧急演练记录》时间：2023.04.10，参加人员：谢仲明、宁国涛、黄珠明，符合要求；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：

查食品安全小组/HACCP小组组成情况：

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：谢仲明先生，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，包括了综合部、餐饮管理部人员，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，询问小组成员宁国涛，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。

抽查：鲜冻畜禽肉、肉类特性描述——产地（具有资质的合格供方提供）、化学特性：水份 $\leq 77\%$ ；挥发性盐基氮 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ ；总汞（以 Hg 计） $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ ；镉（Cd） $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；无机砷 $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ ；六六六（脂肪含量低于 10%时，以原样计 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；脂肪含量不低于 10%时，以脂肪计 $\leq 1\text{mg}/\text{kg}$ ）；滴滴涕（脂肪含量低于 10%时，以原样计 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；脂肪含量不低于 10%时，以脂肪计 $\leq 2\text{mg}/\text{kg}$ ） $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；敌敌畏不得检出；金霉素 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；四环素 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；土霉素 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；磺胺类（以磺胺类总量计） $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；氯霉素不得检出；克伦特罗不得检出、生产方式（活畜/活禽屠宰、分割、冷鲜、冷冻等）、交付方式（冷藏车运输，严格控制运输温度，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输）、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。

抽查：米饭：化学特性（——）1、菌落总数 $\leq 100\text{CFU}/\text{g}$ 、2、大肠菌群 $< 0.3\text{MPN}/\text{g}$ 、3、沙门氏菌不得检出 4、金黄色葡萄球菌不得检出、成分（大米）、加工方式（蒸煮）、包装方式（装盘、餐盒打包）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，

产品的预期用途，为 多联中心工业园区员工

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

产品的保质期，为 10°C -- 60°C 环境，不超过 2 小时或 60°C 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，本次认证覆盖的餐饮服务（热食类食品制售）工艺流程主要如下：

生产工艺流程：

餐饮服务流程：

菜单制作→采购→原材料验收 OPRP1→接收/储存→粗加工→切配→制熟 CCP1→装盘→分餐/留样→售卖→餐具回收→餐具清洗消毒 CCP1→储存

米饭/粥制售过程：

菜单制作→大米采购→接收 OPRP1/储存→淘洗→加水→制熟 CCP1（蒸煮）→装盘→分餐/留样→售卖

荤素菜制售过程：

菜单制作→荤素菜采购→荤素菜接收 OPRP1/储存→粗加工（清洗、去鱼鳞、去皮、去壳、解冻等）→切配/其他处理(切块、腌制、上浆等)→制熟 CCP1（蒸煮炒等）→装盘→分餐/留样→售卖

餐具管控过程：

餐具采购→餐具清洗消毒 ORPP2→餐具储存→装盘→顾客使用→餐具回收

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，流程图已注明关键控制环节；流程图已开展确认：时间：2023-01-06，确认人：食品安全小组。确认结论：基本符合。

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》。

——提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，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 OPRP 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。

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

现场查见《危害控制计划确认记录表》，

确认人员：HACCP 小组，确认日期：2023 年 01 月 06 日，结论为：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见综合部审核记录。

餐食、餐具的安全性确认主要通过委托第三方进行，具体见餐饮管理部审核记录。基本满足标准要求的可接受水平。

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》

OPRP1-2 及 CCP1 点的实施情况：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	验收记录
OPRP1：原料验收 大米	农残 黄曲霉毒素 B1	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。执行 GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354-2018《大米》标准的要求	监控 SC 证、定期检测报告 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 每年由供货方提供报告 检验员	抽查验收台帐记录、检测报告及供方送货单记录，符合要求 抽查蔬菜、鲜肉、水产、食用油等送货单记录：2023-06-11 供方：福建永辉超市有限公司 订单号：OM23062100001841，销售单，商品名称：嫩豆腐：2 个、榨菜丝 0.5 公斤、虫草花 0.5 公斤、土豆 1 公斤、绿豆芽 1 公斤、西红柿 11.58 公斤、热鲜瘦肉切丝 4 公斤、热鲜瘦肉切丝 4 公斤、鱿鱼（冰鲜）1 公斤、花生油 10 桶；总金额：10228 元； 抽查大米检测报告： 产品：大米 报告编号：RV230508FBV00811 检测机构：锐德检测技术（天津）有限公司



				委托方：唐山金臻稻米业有限公司 报告签发日期：锐德检测技术（天津）有限公司 检测日期：2023-03-15 符合要求
食用油等	黄曲霉毒素 B1、过氧化值超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行 GB/T 19111-2017、GB 2716-2018、GB7718-2011、GB1534-2017 等	供方的检测报告 对供应商提供的 产品检测报告和 公司 SC 证书进行 验证和管理 每年一次 采购员、检验员	抽查验收台帐记录、检测报告，符合要求； 提供在调味品送货单记录单号（0054400），时间：2023.06.16 记录有：大米 12 包、102 油 3 件、盐 2 件、908 味精，金额：2039 元； 抽查大豆油检测报告： 盛州一级大豆油 报告编号： A2230049668101004C 委托方：厦门新盛洲植物油有限公司 检测机构：厦门市华测检测技术有限公司 检测结果：符合； 元宝牌食用植物调和油，检测报告： SP202306-0121 检测项目：酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1 等，检测日期：2023.06.9 检测单位：泉州福海粮油工业有限公司 符合要求
蔬菜	农残（有机磷、氨基甲酸酯等）	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行 GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》	对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	抽查蔬菜、鲜肉、水产、食用油等送货单记录：2023-06-11 供方：福建永辉超市有限公司 订单号：0M23062100001841，销售单，商品名称：嫩豆腐：2 个、榨菜丝 0.5 公斤、虫草花 0.5 公斤、土豆 1 公斤、绿豆芽 1 公斤、西红柿 11.58 公斤、热鲜瘦肉切丝 4 公斤、热鲜瘦肉切丝 4 公斤、鱿鱼（冰鲜）1 公斤、花生油 10 桶；总金额：10228 元； 抽查验收记录、农残检测报告编号：YHCSX/SA-103-A1，01）蔬菜：2023-07-13，记录有：购入的蔬菜验收凭证记录，提供农残检测记录：法香菜 4.5%、彩食鲜豇豆 2.5%、鲜绿甘蓝 4.3%、鲜洋葱 1.4%、鲜红萝卜 10.5%、鲜白萝卜 4.6% 等，检测依据：GB/T5009.199-2003，抽样地：厦门仓，检测机构：福建永辉超市（厦门仓），检测结论：合格。 另提供上市凭证，时间：2023.07.14，凭证编号：XM000000005230713871558，供主：永辉超市，食品信息：海蛎 0.56 千无、包菜 2.5 千无、上海青 20 千克、风车生粉 50 斤、海天黄豆酱 1 桶等，有合格证明。 符合要求



肉类	重金属、瘦肉精等	合格供方、供方提供三证，符合国家标准要求。执行 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》	对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	<p>抽查验收台帐记录、凭证及供方送货单记录，符合要求</p> <p>抽查蔬菜、鲜肉、水产、食用油等送货单记录：2023-06-11 供方：福建永辉超市有限公司 订单号：0M23062100001841，销售单，商品名称：嫩豆腐：2 个、榨菜丝 0.5 公斤、虫草花 0.5 公斤、土豆 1 公斤、绿豆芽 1 公斤、西红柿 11.58 公斤、热鲜瘦肉切丝 4 公斤、热鲜瘦肉切丝 4 公斤、鱿鱼（冰鲜）1 公斤、花生油 10 桶；总金额：10228 元；</p> <p>抽查鲜猪肉，猪白条 动植物检疫证明：3575667102 货主：百宏食品，检测机构：福建省漳州市芗城区卫生监督所；日期：2023.06.11；</p> <p>肉品合格证：018452205</p> <p>生产单位：漳州市祥泰食品有限公司；生产日期：2023.06.12</p> <p>冻品送货单记录：2023-05-05 供方：漳州市超吉贸易有限公司 销售单，商品名称：半鸭 6 件、鸡边腿 6 件、黑胡椒猪排 2 件、鱿鱼 1 件等。</p> <p>提供鸡肉冻品外检报告：</p> <p>产品：鸡肉（肉类冻品）</p> <p>委托方：龙岩正大有限公司</p> <p>报告编号：FRK202300444</p> <p>检测机构：福建中检华日食品安全检测有限公司</p> <p>检测日期：2023 年 01 月 28 日</p> <p>检测项目：六六六(以脂肪计)、滴滴涕(以脂肪计)、菌落总数、沙门氏菌等</p> <p>检测结果：符合要求；</p> <p>现场查看：</p> <p>2023.07.14 现场查看冻品验收记录：半鸭 2 件、鸡边腿 2 件、鸭边腿 1 件等，供方：漳州市超吉贸易有限公司，验收人：谢仲明。</p> <p>2023.07.13 现场查看鲜猪肉动植物检疫证明：N03574571477，货主：厦门良初食品有限公司；检测机构：厦门市同安区动物检疫证明；</p> <p>肉品合格证：NO.027512990 生产单位：厦门银祥肉业有限公司，生产日期：2023.07.13</p> <p>符合要求</p>
ORPP2 餐盒消毒	高温热风消毒柜消毒时间≥60min	记录，见《餐具消毒记录表》 2023.05.10~6.23 抽 2023.06.23 具消毒时间：13:00~13:30， 高温热风消毒柜温度 125℃， 消毒人：谢仲明； (未记录消毒餐具数量，已	专人、每批消毒记录	<p>消毒时间 1h</p> <p>2023.07.13 日现场查看，起始时间：13:00~14:00，餐具消毒温度 125℃，消毒柜高温热风消毒温度：120℃；消毒人：谢坚</p> <p>符合要求</p>



现场沟通整改)

CCP 实施情况:

	地点	关键限值 CL	记录情况	现场显示	结论
CCP1	厨房加工间	荤菜的成品中心温度: $\geq 75^{\circ}\text{C}$	已记录, 见《餐品成品记录》2023.6.16 品名: 扣肉 81.8 $^{\circ}\text{C}$ 、炒花菜 75.9 $^{\circ}\text{C}$ 、宫爆鸡丁 75.9 $^{\circ}\text{C}$	2023.07.14 日 京瓜炒蛋的成品中心温度: 80.8 $^{\circ}\text{C}$	符合要求
		素菜的成品中心温度: $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。		青椒炒蛋的成品中心温度: 88.3 $^{\circ}\text{C}$ 。	符合要求
		米饭: 蒸柜温度: $\geq 100^{\circ}\text{C}$, 蒸制时间: ≥ 30 分钟	已记录, 提供有《米饭蒸制记录》2023.6.14 3.6.15 米饭: 79.5 $^{\circ}\text{C}$ 83.4 $^{\circ}\text{C}$	米饭: 蒸柜温度: 100 $^{\circ}\text{C}$, 蒸制时间: 100min。	符合要求

基本满足标准要求。

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《操作性前提方案》，验证时间：2023 年 01 月 06 日，验证人员：谢仲明，结论：基本符合；

——现场查见《危害控制计划验证》，验证时间：2023 年 04 月 20 日，验证人员：HACCP 小组，结论：危害控制计划的实施达到了预期效果；

生产加工用水的安全性验证、消毒餐具的安全性验证见餐饮管理部审核记录；

作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见餐饮管理部审核记录；

提供了 2023 年 04 月 20 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安全管理体系基本符合 ISO22000:2018、(HACCP) 体系认证标准 (V1.0) 的要求，基本达到预期目的。批准：谢仲明，日期：2023 年 04 月 20 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
01	清炒菜心	<input type="checkbox"/> 抽检 <input checked="" type="checkbox"/> 送检	XM-W22090738	2022-09-23	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
02	香酥鸡排	<input type="checkbox"/> 抽检 <input checked="" type="checkbox"/> 送检	XM-W22090739	2022-09-23	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
03	米饭	<input type="checkbox"/> 抽检 <input checked="" type="checkbox"/> 送检	XM-W22090740	2022-09-23	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
04	餐盒	<input type="checkbox"/> 抽检 <input checked="" type="checkbox"/> 送检	XM-W22090741	2022-09-23	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
05	餐勺	<input type="checkbox"/> 抽检 <input checked="" type="checkbox"/> 送检	XM-W22090742	2022-09-23	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格

检测机构：钛和中谱检测技术（厦门）有限公司，委托方：厦门艺厨人生餐饮管理有限公司

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
2022.09.23	餐盒：委托钛和中谱检测技术（厦门）有限公司，报告编号：XM-W22090741，报告日期 2022.09.23，检测游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群、沙门氏菌。符合 GB 14934-2016 标准的要求。	每年一次，第三方检测	游离性余氯 0.001mg/100cm ² 阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计) 0.005mg/100cm ² 大肠菌群不得检出 沙门氏菌不得检出	游离性余氯、阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群、沙门氏菌未检出	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
2022.09.23	餐勺：委托钛和中谱检测技术（厦门）有限公司，报告编号：XM-W22090742，报告日期 2022.09.23，检测游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群、沙门氏菌。符合 GB 14934-2016 标准的要求。	每年一次，第三方检测	游离性余氯 0.001mg/100cm ² 阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计) 0.005mg/100cm ² 大肠菌群不得检出 沙门氏菌不得检出	游离性余氯、阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群、沙门氏菌未检出	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 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: 委托钛和中谱检测技术(厦门)有限公司, 报告编号 XM-W22090743, 报告日期 2022.09.26, 共检测了 15 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: ≤1NTU 臭和味: 无异臭、异味 肉眼可见物: 无 pH 值: 6.5-8.5 菌落总数 ≤ 100CFU/mL 总大肠菌群: 不得检出 镉≤0.005mg/L 汞≤0.001mg/L	检测项目: 色度: 未检出 浑浊度: 未检出 臭和味: 无异臭、异味 肉眼可见物: 无 pH 值: 6.69 菌落总数 未检出 总大肠菌群: 未检出 镉未检出 汞未检出	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格

13) 文件管理情况

公司在《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》;

查文件管理情况:

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 (YCRS-FHMS-01)、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, 在发布前由总经理马聚成批准;

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：谢仲明，审批：马聚成，日期：2022-01-04（于2023-01-06 修订）。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：综合部，接收人：宁国涛，分发号 03，日期：2023-01-06，文件名称：食品安全食品管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范等，受控。基本符合。

另抽查提供的《文件销毁申请表》、《文件更改通知单》，有批准人签字等，控制方式基本相同，基本符合标准要求。查外来文件管理情况：

提供了《适用法律法规、标准清单》，记录了文件名称、标准号等信息，编制：谢仲明、宁国涛、黄珠明，审批：马聚成，日期：2023年01月06日，识别适用的法律法规包括：中华人民共和国食品安全法、产品安全性标准要求、食品经营许可证管理办法等。基本覆盖了公司餐食加工所适用的法律法规，抽：《GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《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》，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 81 份记录，清单内写明、名称、保存部门、保存期（长期）。抽《个人卫生检查记录》、《培训记录》、《危害控制计划确认记录》、《验证结果分析报告》4 份记录，记录均有编写。记录由综合部保存。查《餐具消毒记录表》、《场所清洁消毒记录表》、《虫害防治记录》，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。

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《年度审核计划》、《内审实施计划》，并于 2023 年 05 月 28 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06月18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:

投诉的处理主要由综合部负责, 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) :
- 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, (厦门艺厨人生餐饮管理有限公司) 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	<input checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input 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

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。