

项目编号：10499-2023-F

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：杭州洁迅餐饮管理有限公司

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）： 马焕秋

审核组员（签字）： 李楠

报 告 日 期： 2023 年 8 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 ☒ 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：马焕秋

组 员： 李楠



受审核方名称：杭州洁迅餐饮管理有限公司

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	马焕秋	组长	审核员	2023-N1FSMS-1296764	
B	李楠	组员	实习审核员	2023-N0FSMS-1353580	E

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	汪志容	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：ISO 22000:2018、食品安全法、GB14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》
- e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：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》、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）。无

1.5 审核实施过程概述



1.5.1 审核时间： 2023年08月12日 下午至2023年08月13日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年1月10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）：

位于浙江省杭州市钱塘区16号大街26号101室的杭州洁迅餐饮管理有限公司集体用餐配送（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：浙江省杭州市钱塘区 16 号大街 26 号 101 室

办公地址：浙江省杭州市钱塘区 16 号大街 26 号 101 室

经营地址：浙江省杭州市钱塘区 16 号大街 26 号 101 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）： 无

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2023 年 8 月 11 日上午- 2023 年 8 月 11 日上午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： 热食制作过程中 ccp 点的实施、监控

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整： ☒ 未调整； ☐ 有调整，调整情况：

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

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

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款：1、餐饮部：操作间制作好的热菜（烧鱼块）未记录产品中心温度，不符合依据及条款：ISO 22000:2018 8.5.4.5 组织应实施和保持危害控制计划，且实施证据应作为成文信息予以保留；2、餐饮部：企业未能提供本企业制作的热食产品的验证材料，不符合依据及条款：ISO 22000:2018 8.8.1 验证“组织应建立、实施并保持验证活动，验证策划应规定活动的目的、方法、频次和职责。验证活动应证实：b)危害控制计划得以实施且有效 c)危害水平在确定的可接受水平之内

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 8 月 28 日提交审核组长。

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 13 日前。

2) 下次审核时应重点关注：



CCP 点的实施、监控

3) 本次审核发现的正面信息:

通过食品安全管理体系运行,明确了组织机构和部门的质量管理职责;人员质量和食品安全意识得到了提高;企业程序文件、管理制度、作业文件得到有效的完善和落实。内外部沟通得到了加强,生产现场卫生管理有了较大的改善和提高,可追溯性系统逐步建立,产品食品安全得到用户认可和好评。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

该组织的最高管理层能够自主发挥领导作用,并鼓励员工的全员参与,推进体系建设。坚持执行满足顾客要求和保障产品食品安全的方针,促进目标的沟通和实现;能充分提供资源并高效管理基础设施、工作环境和人力资源;能有效对生产工艺过程实施控制,并严格进货、过程和成品检验,针对不符合采取纠正或预防措施;能基于顾客满意度或纠正预防措施实施持续改进。组织的管理体系具备适宜性、符合性,基本成熟。

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: 2020 年 1 月 6 日 体系实施时间: 2023 年 1 月 10 日

2) 法律地位证明文件有:

营业执照、食品经营许可证,现场验证均有效,见附件

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 11 人。

倒班/轮班情况(若有,需注明具体班次信息): 单班次生产, 8:00-18:00

4) 范围内产品/服务及流程:

a 热食制做/配送流程流程:

原料采购验收→原料贮存→粗加工→烹制→成品分餐→留样(适用时)→配送

b 米饭加工/配送流程图

大米→淘洗→分机蒸制→分餐→配送

c 餐具清洗消毒:

餐具→清洗→消毒→备用



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

组织于 2023年1月依据标准要求策划并建立食品安全管理体系，通过近一段时间的运行，能在运行中持续保持并不断改进体系管理；体系策划的适宜性和有效性评价如下：

1) 组织结构、职责分工和履行情况：

按照标准要求和实际经营和管理情况设置了职能部门，综合部和餐饮部，按照职能分工，明确了部门工作职责。查验其职责规定相关文件，规定基本合理，充分；经现场了解，各部门对食品安全职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

2) 方针的适宜性、有效性

食品安全方针：产品干净卫生、送餐及时有序、遵守法律法规 、确保食品安全、确保员工健康 、预防环境污染。

制定的食品安全方针经批准和评审，并能实现。

经现场了解，组织通过组织培训、公司例会等方式进行方针的沟通 and 实施，绝大部分与员工了解了企业方针的重要性和内涵，加强了企业文化建设和企业凝聚力。方针的贯彻基本有效。

3) 食品安全目标：	计算方法	考核频次	完成情况（2023.1-2023.7）
食品安全卫生事故发生为0	实际发生食品安全事故的次数	每月	0
客户满意度≥90 分	满意度调查平均得分	每年	92
产品及时交付率 100%	及时交付数量/总交付数量*100%	每月	100%
饭菜质量抽检合格率≥98%	抽检合格次数/抽检总数*100%	每月	100%

4) 法律法规的收集和获取情况

目前收集法律法规技术标准清单基本充分，均为有效版本。组织已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训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。有：

食品安全法、ISO 22000:2018、《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》、GB14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB/T 27306-2008 《食



品安全管理体系 餐饮业要求》、GB 14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具等法规文件，基本符合要求。

5) 内外部环境、相关方以及风险和机遇

与总经理周钢辉沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，收集对公司实现目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。外部环境从政治因素、经济因素、运营因素、竞争力、要求的方面，内部环境从资源因素、人为因素、运营因素和生产能力等方面进行了分析和评价，提供《内外部环境因素分析表》。

重要的相关方有：

需求和期望

- | | |
|-----------------------|--------------------------------|
| 1、主管部门：杭州市钱塘区下沙市场监督管理 | 遵守食品安全相关的法律法规要求 |
| 2、供方：营口雨锋米业有限公司 | 组织持续经营、明示食品安全采购要求、付款及时 |
| 3、顾客：浙江爱知工程机械有限公司 | 按时送餐、服务态度好，不发生食品安全事故 |
| 4、员工：雇员 | 组织的持续经营、自我发展；不因食品安全问题停产，组织持续经营 |
| 5、出租方 | 及时签订租赁合同、稳定经营、严格执行租赁合同 |

提供《适用法律法规清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如食品安全法、产品标准等。

提供《相关方需求和期望识别记录》

公司考虑了可能存在的风险，如：公司员工老龄化且文化程度不高，接受管理、培训难度较大，不利于管理提升。应对措施：招聘年轻、有知识的员工；提高薪资待遇，增加公司吸引力。

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) 食品安全小组、危害分析方法、危害控制计划策划情况；

公司按照标准的要求建立了食品安全小组，任命汪志容为食品安全小组长，现场确认小组成员来自各部门，具备多学科的知识经验，接受了相关的培训，满足要求；同时在组长带领下有效的开展食品安全管理体系的策划、实施、验证和确认等活动，食品安全小组基本职责得到较好的履行。

现场对公司制定的危害控制计划文件进行确认，制定的工艺流程与实际一致，原辅料及终产品描述及基本



充分，采用风险评估的方法进行危害分析，识别了显著危害，确定了 OPRP点和CCP点，确定了控制措施、纠偏措施及验证方式，危害分析基本完整、准确，关键控制点和关键限值设置科学合理，控制措施基本明确；当法律法规的要求变更和新的危害产生时能否及时地调整危害分析并有效控制；

2) 应急准备和响应、产品撤回情况

公司制定有《应急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、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。

现场查见提供了《火灾应急演练记录》，演练时间2023.07.24；演练结果：通过本次应急预案演练，让员工重新认识在火灾突发的情况下如何疏散、自救，如何参加初火的救援，如何求救，让复杂紧急情况处理的领导更熟悉怎样应对紧急情况的处理工作。本次应急预案演练、充分、适宜、有效。基本符合要求。3) 前提方案及现场卫生的控制情况

3) 前提方案的符合性和适用性：

食品安全小组根据《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》编制了前提方案和良好卫生规范，与相关产品/服务相适宜。从建筑物和相关设施的设计、工作空间和员工设施的布局、空气、水、能源的供给、废弃物和污水的处理、采购材料的管理、配送管理、虫害控制等11个方面做了规定，规定较为详细，基本能满足企业要求。

公司位于浙江省杭州市钱塘区16号大街26号，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

现场观察：厂内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

提供了设备台帐，光波热风循环消毒柜、商用超声波洗碗机、餐具自动清洗消毒机、灶台、冷藏冷冻柜等；检测设备：温度计，无特种设备。基本满足认证范围所涉及集体用餐配送的要求。原料来自合格供方，见7.1.6审核记录；

空气和水的管理：生产加工用水为城市自来水，杭州市人民政府于2023年7月6日发布了“2023年第二季度杭州市主城区用户水龙头水质监测结果”，对水质进行检测，检测结果合格，详见检测报告。检测单位：杭州市疾病预防控制中心。

现场观察：有原料仓库、炉灶间、冷藏柜、冷冻柜、餐具自动清洗消毒机等；原料仓库物资摆放整齐，有蟹田香米（生产厂家：营口雨锋米业有限公司，生产日期2023.7.2）、福之源大豆油（生产日期：2023.8.5，



生产厂家：中粮），均放置于垫板上；调味品放在货架上，贴有物料标签。

虫鼠害防治：查看厂区及车间内，未见鼠迹，查看厂区外围有无鼠害情况，基本符合。

组织所涉及的废弃物多为厨余垃圾，厂区内有生产废弃物和办公垃圾有集中的放置点，垃圾分类存放，由环卫处人员每日统一处理。厨余垃圾的处置由有资质的单位统一进行处理。

生产人员上班经洗手消毒后进入车间操作，每日入厂前进行卫生检查，提供有《从业人员晨检记录表》，检查项目包括身体健康状况（感冒发烧、咳嗽、呕吐腹泻、皮肤创伤、皮肤疾病）、个人卫生状况（肢体不洁、衣帽不洁、佩戴饰物）未见异常。检查人：汪志容；检查时间：2023.7.15

地面每天采用自来水清洗；操作台面、地面每日班前班后用84消毒液喷洒消毒；

员工健康及培训管理情况见综合部审核记录。

原辅料验收管控情况：公司使用的原材料均为合格供方提供，验收方式方式为：原料到货后，收货人员主要进行感官查验，合格后入库；供方每年提供一次原料外检报告。提供了《原材料到货检验单》，名称：大米 检查项目：外观检查（无破损、污渍）、保质期、供方信息等；

为加强食品生产生产企业食品安全管理，当地市场监管局在企业的冷藏冷冻柜内安装了温度探头，通过“众食安”APP，实时监控冷藏冷库内的温度，一旦冷藏冷冻柜停止运行或温度达不到储藏温度要求，市场监管局监控系统和企业负责人手机上会立即报警。企业每日、每周、每月需要向平台上传现场生产情况。

现场观察，8月12日菜单是：红烧鱼块、烧白菜、红烧鸡块、炒南瓜。厨师：周海滨，生产现场管理基本符合要求。

4) OPRP点、CCP点的控制情况

公司编制了《危害控制计划》，经识别，本部门有2个OPRP点、3个CCP点

ORPP1：分餐

行动准则：分餐区使用前紫外线消毒 1 小时

提供有2023年1—6月份“分餐区消毒记录”，抽查2023.7.20记录，内容有：消毒时间、操作人、审核人。

现场检查：企业于8点开启了紫外线消毒，9：20开始分餐，有消毒记录，符合要求；

OPRP2：配送

行动准则：配送时间≤2 小时，配送前出餐温度≥60℃。



企业客户均为企业周边企业，配送距离较近，所以企业使用常温车配送，配送时间最远车程是8分钟，最近2分钟；餐食分餐后及时装入保温箱，保温效果良好。配餐车车牌号：浙G89YB6普通客车，司机姓名：汪志容，驾驶证编号：51253215761027292X，有效期：2023.11.8

跟车配送验证：9:50分餐结束，检测出餐温度为65度，9:55配送出发,10点到达客户丰豪物流处。配送时间5分钟。符合要求

未能提供相关记录，已现场沟通。

CCP1-1：蔬菜类原料验收

行动准则：有机磷、氨基甲酸酯类抑制率 $\leq 50\%$ 提供合格蔬菜农药残留官方检验报告

提供有《快速检测筛查报告》，由杭州市九桥农产品批发市场每日抽查商户售卖的蔬菜并提供检测报告，

检测的蔬菜有辣椒、胡萝卜、番茄、蒜苗、芹菜、葱蒜类、菇果类、毛毛菜等，检测结果：合格

现场抽查当日采购的白菜、南瓜，均能提供检测报告，控制有效。

CCP1-2：畜、禽肉类原料验收

行动准则：提供《动物检疫合格证明》、检测合格证明

提供有肉品品质检验合格证，产品名称：猪白条；报告日期：2023.6.20；编号：029023692

检验结论：合格

检验单位：江苏省农业农村厅；

CCP2：菜品热加工过程

行动准则：烧熟煮透，中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$

企业未能提供中心温度的检测记录，已开具不符合项

现场检测菜品中心温度：

红烧鱼块 78.9°C ；烧白菜 76.9°C ；炒南瓜 72.1°C ；卤鸭爪 86.9°C ，符合要求；

CCP3：工器具消毒

行动准则：高温消毒：消毒温度 120°C 、消毒时间，60分钟

提供2023.6.15-7.10的《餐具自动清洗消毒记录》，内容有：消毒时间、消毒温度、操作人、设备运行情况



等内容，符合要求。

现场观察餐具自动清洗消毒机运行情况，温度设置分为三段，第一段浸泡温控设定温度65度，实际温度70度，第二段气包温控65度，实际温度70度；第三段烘箱温控设定温度260度，实际温度230度；烘干时间1.5小时，符合要求，控制有效。危害控制计划正常实施，实施有效。审核周期内未发生用户投诉。

控制计划实施有效

6) 标识和可追溯性系统

策划了《产品标识和可追溯性程序》、《产品召回控制程序》。原材料的唯一性标识方式：周转箱的颜色；半成品的唯一性标识方式：标签、周转箱的颜色；成品的唯一性标识方式：标签；产品留样：留样柜内有8.10、8.11日产品留样。留样标签内容：留样餐别、留样品名、留样时间、样品制作人、留样负责人内容。

在《产品召回控制程序》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：HACCP小组组长负责撤回计划的批准和监视实施撤回，小组组长负责与监管部门反馈，餐饮部负责与客户沟通，综合部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《产品召回记录表（模拟）》，召回模拟日期：2023-03-30，召回产品名称：西红柿炒蛋，数量50份，模拟问题：2023.03.11日10时，2023年3月30日12时10分，餐饮部收到企业单位投诉，反馈打的饭菜中西红柿炒蛋未加调味料，批次为：2023030301，同时提供了此批次的追溯记录。可实现可追溯。

6) 外包过程的控制情况

经识别，目前企业无外包。

7) 食品安全管理体系的验证、确认

制定了《确认、验证、验证结果的评级与分析控制程序》，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、CCP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。

——查《前提方案验证》，验证时间：2023.1.15，验证人员：食品安全小组，结论：基本符合。

——查《HACCP计划验证》，验证时间：2023.1.15，验证人员：食品安全小组，结论：基本符合



危害控制计划的实施达到了预期效果。

提供了2023年1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、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安全管理体系统基本符合ISO22000:2018、的要求，基本达到预期目的。

8) 食品防护情况控制

现场确认组织编制的《食品安全防护计划》内容包括：外部安全、内部安全、信息系统、运输和接收、水、供应链、人员、邮件等方面，对可能产生人为的蓄意污染可能性均制定了控制措施，基本充分。文件中同时规定了防护计划的确认、验证、评估和修订的要求。现场对生产过程、采购过程、人力资源管理过程食品防护措施进行了审核确认，基本和文件规定一致，控制措施基本有效，体系运行以来未发生蓄意的人为的影响食品安全问题。

9) 食品欺诈预防

审核周期内未发生食品欺诈情况。

10) 设计开发：

企业根据客户提出的用餐要求（一般是几荤几素，不限定何种荤素），由厨师根据不同价位的餐食进行荤素搭配，制定餐谱，经总经理批准后制作。

11) 需要确认的过程为：

热食加工过程

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。

提供《2023年度审核计划》、《内审实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。

内部审核日期：2023年7月12日；审核组组长：汪志容；组员：贺曙光；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。本次内审资料证明，内审活动基本充分、有效。

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。

本次管理评审日期：2023年7月30日，现场查证该组织按照策划的要求实施了管理评审提供了：《管理评审计划》、《管理评审会议记录》、《管理评审报告》等记录，从材料中可以看出，本次评审的输入符合标准的输入要求和企业手册中关于管理评审的输入要求。

管理评审活动充分、有效，有助于推动组织的持续改进。

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

公司编制了《不合格控制程序》进行评估 OPRP、CCP 的监测的数据,如有问题：启动《纠正预防措施控制程序》发起纠正的指定人员—餐饮部负责人；发起纠正措施的指定人员—食品安全小组组长。

原料验收主要来自合格供方，原材料进厂查验时，收货人员通过查看产品感官和索取厂家出厂检验报告和每年索取供方外检报告来控制原料质量，符合使用要求。产生的不合格品一般为蔬菜，直接投入到垃圾桶，由钱塘区下沙环卫处统一处理。

产品加工过程中，生产人员把不符合标准的产品挑选出来报废或返工处理；

对于顾客反馈问题产品，由餐饮部人员统一处理。必要时，启动《食品撤回控制程序》。

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。

审核周期内未发生纠正情况、未有来自相关方的投诉

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

编制了《纠正和预防措施控制程序》。针对日常检查中出现的不符合和重复出现的问题和不合格以及内审中出现的不符合项和均采取了纠正措施并对其实施情况进行跟踪验证，同时对采取的纠正措施的有效性进行了评审。从检查结果看，纠正措施和预防措施活动能够很好的开展，符合体系文件 and 标准的要求。

该公司通过日常对各项工作检查的情况，对发现的问题能立即分析原因跟踪改进，具有一定的持续改进能力，制定纠正和预防措施包括：潜在不符合的发现、原因分析、预防措施并实施。

3) 投诉的接受和处理情况：

现场查证，运行期间，未出现顾客投诉和食品安全问题。

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）：

组织的规模情况/资源配置情况：杭州洁迅餐饮管理有限公司租赁杭州金科高分子科技有限公司厂房，占地面积 549.4 平方米，加工区域与办公区域分开；其中生产加工车间 1 个，面积约 500 平方米；冷冻柜 1 个，保鲜柜 1 个；原料库 1 个，面积约 20 平方米；办公区域约 20 平方米，有打印机、复印机、电脑、电话等办公设备，配送车 1 辆，基本满足集体用餐配送需要。

a 企业目前体系覆盖有效人数： 11 人，其中含管理人员 3 人。

b 公司设置了组织架构，包括：管理层、食品安全小组，综合部、餐饮部。总经理任命了食品安全小组组长汪志容，明确了食品安全小组组长职责



c 工作和生产方式：单班次生产；上班时间为 8:00-18:00

d 提供有生产设备清单：

——生产设备：光波热风循环消毒柜、商用超声波洗碗机、餐具自动清洗消毒机、灶台、冷藏冷冻柜等；

e 特种设备：无

f 检测设备：温度计。

2) 人员及能力、意识：

该组织建立了完善的《人力资源控制程序》，编制了岗位说明书，对员工的岗位能力要求明确；并通过培训等方式不断的提高员工能力和意识。现场查证公司 2023 年度已按计划开展了培训，经考核合格上岗。目前员工的食品安全和责任意识较强。

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《信息交流与沟通控制程序》；

查内部沟通管理情况：

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、关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。

4) 文件化信息的管理：

公司在《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》，能够按文件的规定对体系文件的编制、更改、作废、标识、审批、发放等进行管理。现场查证组织的体系文件清单、文件发放回收登记表、公司的执行份法律法规标准清单以及管理手册、各部门对记录的保存和标识情况等，文件和相应的记录控制符合标准要求

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

位于浙江省杭州市钱塘区 16 号大街 26 号 101 室的杭州洁迅餐饮管理有限公司集体用餐配送（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，（杭州洁迅餐饮管理有限公司）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:马焕秋 李楠



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。