

项目编号：1085-2022-F-2023

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：江西明泰餐饮管理有限公司

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）

☐其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）：_____

报 告 日 期： 2023 年 09 月 19 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：邝柏臣

组 员：



受审核方名称：江西明泰餐饮管理有限公司

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	邝柏臣	组长	F:审核员	2020-N1FSMS-1222839	F:FI-1

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	谢赞常（行政部经理）、张小丽（品控部经理）	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**）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

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为■单体系审核□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：TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、食品经营许可证管理办法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》、



《GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、《GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等等

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：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、《GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油》、《GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB/T 1354-2018 大米、《GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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09月19日 上午至2023年09月19日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年05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）：

FSMS：位于江西省赣州市南康区龙岭镇工业园西区二路的江西明泰餐饮管理有限公司仓储区的预包装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、鲜家禽畜肉）、净菜的配送（运输和贮藏）；

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：江西省赣州市南康区龙岭工业园西区二路

办公地址：江西省赣州市南康区龙岭镇工业园西区二路

经营地址：江西省赣州市南康区龙岭镇工业园西区二路

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）（不适用）

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

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：采购部 F7.1.6

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 09 月 28 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 09 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

基础设施管理、食品防护、食品欺诈、虫害控制管理、计量器具管理、产品放行、危害控制计划实施、前提方案/良好卫生规范的实施情况、确认验证情况等

3) 本次审核发现的正面信息：

- 1) 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。
- 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，监管部门来厂进行监督检查，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。公司在预包装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、鲜家禽畜肉）、净菜的配送（运输和贮藏）资源方面配置基本充分合理，如冷藏冷冻设施、净菜加工、配送车辆等设施的配置。
- 6) 公司预包装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、鲜家禽畜肉）、净菜的配送（运输和贮藏）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 运行和认证活动较为支持，公司结合预包装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、鲜家禽畜肉）、净菜的配送（运输和贮藏）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，能够在日常管理和销售加工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、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、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。

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：由于企业处于成长和发展期，人员培训和教育是关键，须逐步提高食品安全意识，企业的人员卫生、环境卫生、原材料的贮存和供应商提供食材原料的品质是食品安全的基础，是关系到销售配送过程管理重要性。采购的速冻调理品缺少有效检测和监控手段，仅能目测和供方报告验收进行判定，验收过程有一定的控制风险。



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》。公司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 (2022.10-2023.08)
成品出货合格率≥98%	每月度	成品出货合格率=成品出货合格数÷成品出货总数×100%	配送部	已完成
顾客满意率≥98%	每月度	顾客满意率=（顾客很满意分数+顾客满意分数）÷顾客总数×100%	营销部	98.2
食品安全事故发生率为 0.	每月度	事故发生率=（事故发生率÷配送总次数）	配送部	0

截止 2023.08 目标已完成，2023.09 目标在实施中。基本满足体系标准的要求。

2.2 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

公司根据配送（运输和贮藏）行业特点和实际操作情况策划并编制了《前提方案》、《危害控制计划》。文件均得到有效控制。其规定了采购管理、清洁消毒、防止交叉污染、化学品的使用、虫害、鼠害的控制、人员管理等方面的控制，由配送部进行日常的动态管控。

公司采用自来水作为水源，主要用于地面、车辆的清洁为主。公司定期在网站查询水质公告，提供有赣州市南康区自来水公司发布的水质公示，检测项目合格。

空气、水、能源和其他条件的供给：公司位于周边为江西省赣州市南康区龙岭镇工业园西区二路，门口道路采用水泥铺设，无污染，可避免灰尘飞扬和积水。厂区周围没有发生不良气味、有毒有害气体、煤烟或其它有碍卫生的设施，没有饲养与生产无关的动物。无污染源，空气满足需求。生产用水使用自来水，定期交水费。

与食品接触的手、手套和工作服，保持清洁和卫生。直接接触的包装材料主要为预包装食品原包装，运输过程确保车辆清洁、干净，避免交叉污染。

1、对墙面、门窗、地面等用清水和洗洁精等定期进行擦洗；对设备、操作台、工器具、分检大厅等采用 84 消毒液喷洒消毒、紫外线消毒、臭氧消毒，其中净菜车间臭氧消毒每天 1 次、配送区每周消毒 1 次、紫外线消毒每天进行 1 次消毒，每天进行场面清洁。提供了《臭氧消毒记录表》，抽查 2023 年 08 月、2023 年 9 月，按照策划要求实施，经手人：蒙春林。提供了《紫外线消毒记录》抽查 2023 年 08 月、2023 年 09 月，经手人：蒙春林；

现场询问对设备、设施的清洁消毒管理，操作人员蒙春林、清洗方法和要求，操作人员对清洁要求清楚。抽查净菜车间主要以紫外线、臭氧消毒为主，设备使用 75%酒精和热水冲洗消毒；提供《生产设备消毒记录》时间：2023.09 月（包括对六工位、四工位、流水线、甩干机、打包台、切肉机、去皮机等进行消毒），《紫外线灯使用消毒记录》（消毒时间半小时），《臭氧消毒记录表》（消毒半小时）。由蒙春林负责。

涉及的特种设备有电梯 1 部，提供有电梯使用登记证：设备代码：32103607002010010110，登记证编号：梯 12 赣 B01572(22)，下次检验日期：2025-09；

2、洗手消毒：清水洗手，洗手液、未配备 75%酒精消毒，比较简单，已现场沟通整改。

3、配送车辆每天进行保洁，主要由配送司机进行，提供有《车辆清洗、紫外线消毒记录表》，抽查 2023.09.01、2023.09.04、2023.09.18 车牌号赣 311285 清洗人：曾祥斌，消毒时段：8:55-9.35，负责人：黄诗东；2023.09.19 现场查看车辆清洗消毒，基本符合要求，控制方式基本相同。

4、仓库消毒：提供《仓库消毒记录》抽查：2023.08.24、2023.09.01、2023.09.15，消毒时段：9:10-10:00、8:30-10:30、8:30-10:30，消毒方式：紫外线消毒 经手人：李奶龙，食品安全管理员邱美华；

企业在配送（运输和贮藏）过程中，使 84 消毒液、洗手液、75%酒精等化学品用于手的清洗消毒和设备的清洗保养等，每次使用完毕在当地超市购买少量使用。

公司按照《前提方案》的要求实施控制虫鼠害管理，查见有每天的检查记录。现场查看分检大厅门口、仓库门口等场所均安装有挡鼠板，符合要求，抽查《虫害控制效果检查记录表》，



分拣车间安装有虫鼠害防治措施，在分拣车间内安装有电击式及诱捕式灭蝇灯。每天对加工现场进行虫害检查，提供有《虫害控制效果检查记录表》，每天检查一次，抽查 2023.08.25、2023.09.04、2023.09.12、2023.09.19 每周检查两次，检查区域：生产区、材料区、更衣区、情况：正常，签名确认：王海琴，现场观察未见明显飞蝇，未见鼠迹；虫害为内部消杀，基本符合。

每年对员工进行健康检查，符合后方可上岗，人员健康证见综合部 F7.2 条款审核记录负责人介绍，每天早上上班前要进行晨检，对于皮肤化脓、传染病等的员工不准进入分拣操作，检查：指甲、首饰、穿戴整齐等，现场无吸烟、吐痰等行为。工作服穿戴基本符合要求。提供了《从业人员晨检记录表》，抽查 2023.09.01、2023.09、2023-08.27，未见异常。

查看净菜车间的员工人手通过清水进行清洗，并用洗手液、浸泡 84 消毒液（配比液度 1:100）进行手部消毒，鞋靴底部一次、二次消毒，基本符合要求。基本满足要求。现场观察洗手消毒设施正常，但较为简易。

配送分拣过程中通过对工作环境进行监控，对人员的个人卫生、进行防护，对蚊蝇、鼠害进行控制，对消毒剂、75%酒精等化学品的使用进行控制等方法达到防止外来物的污染。

公司主要为位于江西省赣州市南康区龙岭镇工业园西区二路。

顾客主要为各学校师生和企业单位人员。顾客对食品安全意识较高，也非常重视进货原料质量管控、配送过程管控等要求。

验收主要由品控部负责，提供有《食品进货台账》等，具体见品控部审核记录

2) 采购管理情况（含 OPRP1 实施管理）：

公司在《食品安全管理手册》7.1.6 条款进行了规定，并策划了《外部提供过程、产品和服务的控制程序》；采购计划下达及实施采购由采购部负责，采购验收由品控部负责。基本明确了采购管理过程。采购管理及采购计划下达的实施由采购部人员负责。采购过程控制：

采购部人员负责对合格供方的初选，并组织对合格供方的评定，建立并保存合格供方名录；负责全公司所有产品预包装食品（含冷藏冷冻食品）、初级农产品（蔬菜、鲜家禽畜肉）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。同时每年向供方索要相应的产品合格证明文件等，并进行供方评价。

提供《合格供应商名单》，主要包括调味品、面粉、牛奶饮品、冷冻品等，基本覆盖了认证范围的产品类别。供应商有 15 家。基本均为老合格供方。审核周期内供方未发生较大变化。

抽预包装食品（调味品（盐，酱油，醋）的供方：赣州天兴贸易有限公司，营业执照编号：91360722MA35GPA49X，食品经营许可证编号：JY13607020007830，产品第三方安全性验证报告，如：厨邦红烧酱油，报告编号：A2220562898101022CR2，报告日期：2023-01-16，检测项目包括：铅、钠、总砷等等指标，检测单位：华测检测认证集团股份有限公司，基本符合；另抽朝天椒干（报告编号 W23SP0265）；

抽查大米的供方赣州赣源米业有限公司，营业执照编号：91360721744265300B，生产许可证编号 SC10136072110014，产品第三方安全性验证报告，如：籼米，报告编号：W23SP0181，报告日期：2023-02-13，检测项目包括：六六六、滴滴涕、铬、黄曲霉素 B1 等指标，检测单位：赣州市综合检验检测院，基本符合；

抽查冻品的供方章贡区海洋冷冻厂，营业执照编号：92360702MA36264005，经营许可证编号 JY13607020244220，产品第三方安全性验证报告，如：鸡胴体及可食部分，报告编号：A4D423059A4F10Q8943，报告日期：2023-04-27，检测项目包括：沙门氏菌、大肠菌群、汞等指标，检测单位：谱尼测试，基本符合；另抽查青虾仁，报告编号：RW230508023，控制方式基本相同；



抽查鲜\猪肉的供方赣州东纯贸易有限公司，营业执照编号：91360702MABNOCJK5H，经营许可证编号 JY13607022276062，产品第三方安全性验证报告，如：猪肉动植物检验检疫证明，报告编号：3637456109，报告日期：2023-06-14，检测单位：赣州大余县动物卫生监督所，基本符合；肉品合格证编号：006466304，日期：2023-06-14；另抽查猪-分割肉，报告编号：3639014848，检测单位：2023-06-28，肉品合格证：007055262，合格；控制方式基本相同；

抽查速冻面点的供方赣州市面大王食品有限公司，营业执照编号：91360722MA35GPA49X，生产许可证编号 SC12436072210114，产品第三方安全性验证报告，如：奶香馒头，报告编号：SP23060263，报告日期：2023-06-17，检测项目包括：铅、总砷、霉菌等指标，检测单位：江西益康检测服务有限公司，基本符合；

公司采购的蔬菜、畜禽肉类经过简单分切、修整等包装后以净菜的方式销售，提供有净菜的检验报告，抽取猪肉（净菜）的外检报告编号：W23SP1825，报告检测项目：挥发性盐基氮、莱克多巴胺、克伦特罗，检测项目符合要求，报告日期：2023-09-08，检测单位：赣州市综合检验检测院。另抽查净菜（白菜）的外检报告，编号：W23SP0539，报告日期：2023-03-27 控制方式基本相同。

同时还抽查了 盼盼糕点 的供方 福建省长汀盼盼商贸有限公司； 维维学生奶 的供方 维维乳业有限公司；每日坚果（混合果粒） 的供方漯河雪谷鹤食品有限公司；小炒肉丝 的供方赣州伊凯供应链管理有限公司；包装袋 的供方大余冠亚包装制品有限公司；与上述供方评价和选择控制情况一致，提供了《供方业绩评定表》，评价项目包括进货物资质量控制方式，注册文件及相关资质证明、有长期可靠的设备和原料供应、生产能力满足供货/施工满足交付要求等，评价人：包括行政部、采购部、总经理，评价日期：2023-08-10。

抽预包装（含冷藏冷冻品）的供调味品（酱油，醋）的供方：赣州天兴贸易有限公司评价，评价项目包括进货物资质量控制方式，注册文件及相关资质证明、有长期可靠的设备和原料供应、生产能力满足供货/施工满足交付要求等，评价人：黄仟、谢赞常、黄庭，总评分：98，市场部经理、总经理签字评价，满足合格供方供货产品的要求；未有将肉类冻品供应商：创海商贸公司、栋煌食品公司列入供方名录及进行合格供方评价，已开不符合项整改。

另抽查大米的供方：赣州赣源米业有限公司，猪肉供方：供方赣州东纯贸易有限公司；上述供方管理及控制方式基本相同，符合 OPRP1 原料验收要求。

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。采购管理情况：公司配送部采购人员根据公司策划的安全库存量来进行安排采购，采购方式主要通过微信、口头订单方式进行。采购订单下达后会及时将信息传递给品控部做好验收准备。近一年销售量小，采购产品未发生不合格情况。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

3) 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、追溯和召回程序》。

在手册文件中规定了：公司应通过任命有权启动和执行撤回召回的胜任人员，确保能够及时抛回召回被确定为潜在不安全批次的终产品。公司建立《产品召回和撤回控制程序》，以便：a) 通知相关方（如立法和执法部门）；b) 处置撤回/召回的产品及库存的产品；c) 实施采取措施的顺序。撤回/召回的产品和仍在库存的终产品应在组织的控制下进行保护或持有，直至它们依据《不合格品控制程序》进行管理。如营销部负责与客户沟通、食品安全小组组长负责与监管部门反馈、采购部负责与供方沟通等，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。

提供了模拟召回演练的相关记录，包括模拟召回演练计划、模拟找回演练流程描述、模拟召回报



告等。

演练日期：2023 年 9 月 8 日，

演练产品：净菜（模拟）

模拟演练不符合内容：该批次净菜在运输过程中变质。（模拟）；

产品销售情况：2023 年 9 月 8 日给客户配送的部分净菜 50kg，运输过程中变质；

原因分析：此批产品是运输过程中发生变质，防护不到位导致净菜发生变质。

召回情况：该批次运输的所有净菜。已全部召回，做集中销毁处理，处理日期：2023 年 9 月 08 日。

此批次产品追溯情况：并核查 20230908001 批次原料验收记录，生产记录，成品检验记录以及运输过程记录等，基本完整，基本可以实现产品的信息追溯，但现场检查发现模拟追溯的记录未作为附件凭证，规范性不充分，现场沟通。

4) 查危害控制计划（OPRP/HACCP 计划）管理及实施情况：

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等，对所有销售（运输和贮藏）过程进行了分析及评价，最终确定了确定了 3 个 CCP 点、1 个 OPRP 点，分别为：

CCP1: 原料验收

CCP2: 仓储

CCP3: 冷链运输

CCP4: _____

OPRP1: 原料验收-预包装食品

企业有策划前提方案、各类制度要求等内容，已识别分析包括水、接触面、设备、人员手、设施维护、防治污染物危害、员工健康、虫鼠害、环境卫生、培训、记录和文件等环节。具体见配送部审核记录。

经过识别评价，涉及的 OPRP 点/CCP 点如下：

CCP1: 原料验收 关键限值：**蔬菜**：最大残留限量：克百威 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ ；氧乐果 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ 。有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量：不存在高剂量（酶抑制率 $\leq 50\%$ ）、重金属最大残留限量：铅 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；镉 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ 以上；**猪肉**：最大残留限量：克伦特罗：不得检出；沙丁胺醇：不得检出；莱克多巴胺不得检出；**冻禽肉**：最大残留限量：克伦特罗：不得检出；沙丁胺醇：不得检出；莱克多巴胺不得检出；**冻糕点**：不得检出大肠菌群致病菌；

CCP2: 仓储 关键限值： 仓库储存环境温度：冷藏 4 到 18°C 冷冻 -15°C 到 -18°C

CCP3: **冷链运输** 关键限值： 冷链运输环境温度：冷藏 4 到 10°C

OPRP1-原辅料验收-预包装食品的行动准则：合格供方/提供有效外部检测报告，符合国家国家标准。

配送部涉及 CCP 点主要为：CCP2 仓储；CCP3 冷链运输。

抽查 2023 年 8 月~9 月份的 CCP 点控制记录：

	地点	关键限值 CL	记录情况	现场显示	结论
CCP1 仓储	仓库	仓库储存环境温度； 冷藏 4 到 18°C 冷冻 -15°C 到 -18°C	查《仓库温度巡查表》， 2023. 8. 25 冷冻库 1 号库：8:04 -18.72°C 8. 27 时间：上午 7:58 温度为 -17.4°C ；2 号库： 冷藏库 8:25 7.2°C 。 7:50 分 8.1°C	现场实际查看， 冷藏库温度为 7.1°C ，冷冻库温度为 -18°C 。	符合要求
CCP3 冷链运输	配送车辆	冷链运输环境温度：冷藏 4 到 10°C	《车厢温度记录表》时间： 2023. 09. 01 显示行车前 温度控制器温度为 10°C ， 到达后为 4°C ；2023. 09. 18	2023. 09. 19 现场 实际查看，配送 车辆温度为 4.5°C 。	符合要求



			行车前温度控制器温度为9℃，到达后为4℃；登记人：刘小明；		
--	--	--	-------------------------------	--	--

提供有《冷冻/冷藏温度点检表》，抽 2023-09-01，1 号冷冻库温度：-15.7℃、2023-09-11 1 号冷冻库温度：19.5℃。记录人：李奶龙，符合 CL（仓库储存环境温度；冷藏 4 到 18℃冷冻-15℃到-18℃。）的要求。另抽 2023-008 的冷藏冷冻库温度监控情况，控制方式基本相同。

现场观察：冷冻库：-18℃、冷藏库温度：7.℃。符合 CL 值的要求。

5) 产品放行管理（含 **CCP1:原料验收及 OPRP1: 原料验收-预包装食品**控制情况）情况：

提供《危害控制计划》，涉及 CCP1:原料验收和 OPRP-01 原料验收:预包装食品,行动准则为“合格供方/提供有效外部检测报告；

CCP1 原料验收：蔬菜 CL 值：最大残留限量：克百威 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ ；氧乐果 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ 。有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量：不存在高剂量（酶抑制率 $\leq 50\%$ ）重金属最大残留限量：铅 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；镉 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ；

猪肉 CL 值：最大残留限量：克伦特罗：不得检出；沙丁胺醇：不得检出；莱克多巴胺不得检出；

鲜禽肉 CL 值：最大残留限量：克伦特罗：不得检出；沙丁胺醇：不得检出；莱克多巴胺不得检出；冻糕点 CL 值：不得检出大肠菌群致病菌；

OPRP1: 原料验收-预包装食品实施控制情况：

抽查预包装食品的进货验收凭证，查调味品：抽查供方：赣州天兴贸易有限公司，营业执照编号：91360722MA35GPA49X，食品经营许可证编号：JY13607020007830，产品第三方安全性验证报告，如：厨邦红烧酱油，报告编号：A220562898101022CR2，报告日期：2023-01-16，检测项目包括：铅、钠、总砷等等指标，检测单位：华测检测认证集团股份有限公司，基本符合；另抽朝天椒干（报告编号 W23SP0265）；

抽查大米的供方赣州赣源米业有限公司，营业执照编号：91360721744265300B，生产许可证编号 SC10136072110014，产品第三方安全性验证报告，如：籼米，报告编号：W23SP0181，报告日期：2023-02-13，检测项目包括：六六六、滴滴涕、铬、黄曲霉素 B1 等指标，检测单位：赣州市综合检验检测院，基本符合；

抽查速冻面点的供方赣州市面大王食品有限公司，营业执照编号：91360722MA35GPA49X，生产许可证编号 SC12436072210114，产品第三方安全性验证报告，如：奶香馒头，报告编号：SP23060263，报告日期：2023-06-17，检测项目包括：铅、总砷、霉菌等指标，检测单位：江西益康检测服务有限公司，基本符合；

抽查冻品的供方章贡区海洋冷冻厂（配送），营业执照编号：92360702MA36264005，经营许可证编号 JY13607020244220，产品第三方安全性验证报告，产品：鸡胴体及可食部分，报告编号：A4D423059A4F10Q8943，委托方：福建圣农发展股份有限公司，报告日期：2023-04-27，检测机构：谱尼测试；检测项目包括：沙门氏菌、大肠菌群、汞等指标，检测单位：谱尼测试，基本符合；

另抽查青虾仁，报告编号：RW230508023,控制方式基本相同；

查 CCP1:原料验收实施情况：

抽查：鲜\猪肉的供方赣州东纯贸易有限公司，营业执照编号：91360702MABNOCJK5H，经营许可证编号 JY13607022276062，产品第三方安全性验证报告，如：猪肉动植物检验检疫证明，报告编号：3637456109，报告日期：2023-06-14，检测单位：赣州大余县动物卫生监督所，基本符合；肉品合格证编号：006466304，日期：2023-06-14；

抽查：猪肉（净菜）的内部供方（江西明泰餐饮管理有限公司），产品第三方安全性验证报告，产品：猪肉（净菜），报告编号：W23SP1825,检测项目：克伦特罗、挥发性盐基氮、沙丁胺醇；检测机构：赣州市综合检验检测院，检测日期：2023.08.09，检测结果（单项结论）：合格；



符合 CCP1 原料验收 CL 值要求；

2023.09.19 现场查看：猪-分割肉 动植物检验检疫证明，编号：3639070376，检测单位：江西省赣州市南康区动物卫生监督所 时间：2023.09.19；肉品合格证明：007104074，时间：2023-09-19，合格；控制方式基本相同；

抽查每批次的原材料检验相关记录名称：提供了认证范围涉及的《食品采购与进货台账》，抽

日期	物料名称 / 批次	抽样比例	关键特性要求	实测结果	验证结论
20223.09.12	南瓜重金属等	随机	$\leq 0.5\text{mg/kg}$	$\leq 0.5\text{mg/kg}$ 符合。	☒ 合格 ☐ 不合格
2023.09.12	菱百农残		$\leq 40\%$	18%	☒ 合格 ☐ 不合格
2023.9.13	西红柿重金属（铬）	随机	0.0mg/kg	$\leq 0.5\text{mg/kg}$ 来自合格供方 有索证，有批次及保质期等信息	☒ 合格 ☐ 不合格
2023..09.13	筒骨瘦肉精		不得检出	未检出 来自合格供方 有索证	
2023.09.13	包菜农残	随机	$\leq 40\%$	0.0% 来自合格供方 有索证，有批次及保质期等信息	☒ 合格 ☐ 不合格
2023.2.1	哈密瓜农残	随机	$\leq 40\%$	28.3% 来自合格供方 有索证，有批次及保质期等信息	☒ 合格 ☐ 不合格
2023.09.17	上海青农残	随机	$\leq 40\%$	20.8% 来自合格供方 有索证，有批次及保质期等信息	☒ 合格 ☐ 不合格
2023.08.22	奶香小馒头（冻糕点）	随机	来自合格供方 有索证，有批次及保质期等信息	抽查批次 2023.08.27 批次 厂家批检：比容 1.9ml/g 净含量 20.5g ；ph 值：5.9，合格； 来自合格供方、提供第三方检测报告 有索证，有批次及保质期等信息	



抽取成品**检验**相关记录名称：（因产品的特殊性，预包装类产品的成品与原辅料验收一致，净菜类产品，主要以感官为主，部分进行农药残留情况检测）

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
2023-09-15	香芋农残	1 份	酶抑制率 $\leq$ 50%	0.0%	☒ 合格 ☐ 不合格
	白萝卜农残	1 份	酶抑制率 $\leq$ 50%	6.9%	☒ 合格 ☐ 不合格
	土豆农残	1 份	酶抑制率 $\leq$ 50%	0.0 %	☒ 合格 ☐ 不合格
	西红柿农残	1 份	酶抑制率 $\leq$ 50%	0.0%	☒ 合格 ☐ 不合格
	黄豆农残	1 份	酶抑制率 $\leq$ 50%	0.0%	☒ 合格 ☐ 不合格
2023-09-18	黄豆农残	1 份	酶抑制率 $\leq$ 50%	0.0%	☒ 合格 ☐ 不合格
	胡萝卜	1 份	酶抑制率 $\leq$ 50%	0.0%	☒ 合格 ☐ 不合格
	上海青农残	1 份	酶抑制率 $\leq$ 50%	0.0%	☒ 合格 ☐ 不合格
	土豆农残	1 份	酶抑制率 $\leq$ 50%	10.9%	☒ 合格 ☐ 不合格

抽查肉品进货验收台帐记录：

2023.8.31 进货的带皮五花肉，来自合格供方，供货商姓名：祥龙生猪定点屠宰场，数量 91kg, 验收人：李奶龙，基本符合。

2023.09.13 进货排骨，来自合供方，供货商姓名：祥龙生猪定点屠宰场，数量：95kg;验收人：刘丽

2023.09.10 进货碎肥 数量：297.5kg, 供货商姓名：东纯贸易，验收人：李奶龙；
抽查蔬菜验收台帐记录：

2023.08.30 进货包菜 389.5kg、土豆 248.5kg、蒜 103kg、葱 42kg, 供货商姓名：小朱蔬菜批发 验收人：李奶龙；

抽查肉类冻品验收台帐记录：

2023.09.19 进货鸭翅根 259gk、鸭翅根 151kg、供方：海洋 生产日期 2023.08.19；验收人：刘丽；
进货鱿鱼条 250kg、鸭心 30kg 供方：海洋 生产日期 2023.09.12；验收人：刘丽

抽查 调味品验收台帐记录：2023.08.22 进货 9 度米：醋王 地、上锦生抽、上色老抽等，供方：碧霞 记录有生产日期主、保质期，验收人：王海琴；

另抽查 2023-09/2023-08 共 20 个批次的进货验收控制，基本相同。基本符合标准要求。

抽查客户验收记录，提供有《赣州市南康区农村义务教育学生营养改善计划大宗食材及供餐服务净菜配送单》记录：

抽查：客户名称：平田隘孜小学 4-6 年级 日期：2023 年 09 月 08 日

菜名：西红柿蛋汤 净菜 蛋 0.234kg 规格 30；萝卜干炒肉 净菜：萝卜干 1.56kg 规格：3.25 素炒包菜 净菜：包菜：1.82kg 规格 8 配料葱 0.026kg 规格：5、蒜苗：0.039kg



规格：5、辣椒：数量：0.039kg 规格 5；配送员：刘**，签收人：谢小英、张茗芳；

抽查：客户名称：朱坊桥头小学 4-6 年级 日期：2023 年 09 月 15 日

菜名：紫菜蛋汤 净菜 蛋 0.945kg 规格 30；素炒豆芽 净菜：豆芽 7.35kg 规格：8 西红柿炒菜 净菜：西红柿：5.775g 规格 10 配料葱 0.105kg 规格：5、蒜苗：0.105kg 规格：5、辣椒：数量：0.21kg 规格 5；配送员：黄**，签收人：黄华香；

抽查：客户名称：蓉江洋坝小学 4-6 年级 日期：2023 年 09 月 04 日

菜名：菜炒白菜 净菜 白菜 15.4 kg 规格 8；香菇焖鸡 净菜：鸡肉 8.8g 规格：10 腐竹蛋汤 净菜：蛋：1.98kg 规格 30 腐竹：1.254 kg 规格：5 配料葱 0.22kg 规格：5、生姜：0.33kg 规格：5、辣椒：数量：0.33kg 规格 5；配送员：黄**，签收人：曾杜连、邱远凯；

部门负责人张小丽表示，审核周期内销售量小，未发生不合格情况。

6) 应急准备和响应管理情况：

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、配送设备出现故障、食物中毒、交通事故等，策划了包括《物体打击应急预案》、《火灾应急预案》等，基本满足标准要求。提供了《物体打击应急救援预案演练》；查 2023.06.15《火灾事故应急救援预案演练记录》，演练目的：通过演练澄清公司各级人员的职责，检验公司应急救援人员对应急预案、执行程序的了解程度和实际操作技能，评估应急培训效果、分析培训需求。进一步提高公司应急救援人员的业务素质和能力，演练时间：2023.06.22，经评价，组织指挥有序，项目岗位配合较好，达到了预定目标，演练的效果较好，演练的效果较好；演练：行政部、配送部、采购部、销售部、品控部，计划批准人：黄仟，日期：2023.06.15。

7) 管理体系的验证、确认、评价和分析

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。

——查《危害控制计划验证》，验证时间：2023.07.03，验证人员：黄仟，结论：危害控制计划已有效实施，达到了预期目的。

——查《前提方案验证记录》，前提方案验证人员：黄仟，验证日期：2023.07.07，结论：基本符合。

——查《OPRP 验证记录表》确认时间：2023.07.22，验证人员：黄仟，结论：操作性前提方案 OPRP 的实施达到了预期效果。

提供了 2023 年 7 月 31 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、艺流程图的验证、体系文件方面的验证等内容，较为全面，结论为：我公司食品安全管理体系立和实施是有效的，通过食品安全管理体系的运作，向顾客提供安全的产品得到了有效保证。报告编制食品安全小组组长，基本符合。

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



受审核方在《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 08 月 25 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。

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 9 月 01 日实施了管理评审，保持有“2023 年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行汇报”“改进项及改进计划”等记录，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：行政部 审核：黄仟，日期：2023-09-01；

管评结论：从各部门总结情况及评审内容而言：我公司建立的食品安管理体系对满足顾客要求、满足适用法律法规要求而言是基本有效的、充分的和适宜的。

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《不合格品控制程序》、《改进措施控制程序》。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。

原辅料进货验收过程主要由品控部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。。

配送过程控制主要由配送部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

产品交付、顾客投诉处理等主要由配送部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

均无采取纠正措施的需求。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格品控制程序》、《纠正和改进措施控制程序》的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司策划了《改进措施控制程序》；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，并进行验证，管理评审输出以采取纠正措施计划，计划整年度持续实施，下次审核关注；

公司日常各部门通过采购管理控制、销售过程控制、产品放行控制、顾客投诉处理等方式监督，询问组织没有发现不合格产品，无采取纠正措施的需求。

3) 食品安全管理体系的更新

公司在食品安全管理手册的 10.3 条款对 FSMS 更新进行了规定。

食品安全小组按照计划的时间间隔对食品安全管理体系进行评估，评估过程考虑：审查危害分析的必要性、已建立的 PRP、已建立的危害控制计划等内容，通过更新活动还要基于内外部沟通信息的输入、管理评审结果的输出、验证活动分析结果的输出以及其他有关食品安全管理体系的适宜性、充分性和有效性的信息输入等。

总经理表示审核周期内 FSMS 基本适宜，暂未发生更新情况。

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
- 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

2022年初审开具的2个不符合项，01) 不符合ISO22000:2018 8.7条款、02) 不符合ISO22000:2018 8.2条款，经本次审核验证，不符合项整改符合要求。

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暨认证范围的表述

☒ 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》

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，（江西明泰餐饮管理有限公司）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



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。