

项目编号: 20680-2023-H

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称: 广州市同味源餐饮有限公司

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 (HACCP)

☐其他

审核组长 (签字): 邝柏臣

审核组员 (签字): 肖新龙

报告日期: 2023 年 11 月 28 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 ☒ 首次会议签到表
☒ 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 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 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：肖新龙



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	审核员	2020-N1HACCP-1222839	E
B	肖新龙	组员	审核员	2023-N1HACCP-2232380	E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	龚小花（总经理）、邹殿章（餐饮部经理）	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（**危害分析与关键控制点体系**）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：

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 ☒ 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：《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 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》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：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务



通用卫生规范》、GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650-2019 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、《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11月27日上午至2023年11月28日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年03月05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

H：位于广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分广州市同味源餐饮有限公司餐食加工间的集体用餐配送（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：广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分；

办公地址：广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分；

经营地址：广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分；

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（2）项，涉及部门/条款：01)餐饮部：H 4. 3. 4. 3; 02) 餐饮部：H3.6;

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 11 月 30 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 26 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, 广州市增城区市场监督管理局于 2023 年 11 月 15 日到公司日常食品安全监督检查, 整改要求: 规范摆方向餐具盛放直接入口食品的容器; 污水排方向按要求设置; 消毒柜毒机设备布局和工艺流程规范设置, 按要求开通明厨亮灶, 进行过检查, 回应情况: 已整改完毕, 基本合理。; 2023 年 11 月 24 日广州市市场监督管理局委托广州市食品检验所进行日常监督检验及风险监测, 未发现异常;
- 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。公司在集体用餐配送 (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 HACCP 体系运行和认证活动较为支持, 公司结合集体用餐配送 (热食类食品制售) 加工过程, 包括《食品安全管理和 HACCP 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 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: 一餐饮制售分餐售卖环节风险较高, 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、受审核方基本情况

1) 组织成立时间: 2011 年 10 月 27 日 体系实施时间: 2023 年 03 月 05 日

2) 法律地位证明文件有:

现场检查《营业执照》副本原件, 编号: 9144011658339504XM 有效期: 2011 年 10 月 27 日至-; 经营范围的相关描述:



餐饮配送服务;果品、蔬菜批发;汽车租赁;。

2、现场检查：查《食品经营许可证》正本原件，编号：JY24401180110224；有效期：2021年09月09日至2026年09月

08日，经营范围的相关描述：主体业态：集体用餐配送单位；经营项目：热食类食品制售，地址：广州市增城区永宁街新

和北路36号（2#厂房）E单元一楼、二楼部分。

经确认均在有效期内，合法有效，提供复印件与原件一致。

现场审核地址与SC证地址一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：15人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无

4) 范围内产品/服务及流程：

生产/服务流程图：

红案：

原料验收——（冷藏、入库）——粗加工（择挑选清洗、肉类解冻等）——切配——烹饪（熟制（炒、烧、炖、蒸、煮◆））——装盘、装盒——装保温箱——配送

白案：

原料验收——清洗（大米）——蒸煮——装盘/装盒——装保温箱——配送

餐具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——消毒——存放

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 目标的实现情况☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

公司在《食品安全管理和 HACCP 手册》0.6 方针、目标颁布令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《目标完成情况统计表》，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(2023 年第一季度到第三季度)
CCP 受控率 100%	未明确	季度	100%
食品安全事故为 0	统计发生次数	季度	0

抽查审核周期内管理目标已实现，2023 年第四季度管理目标在实施中。但抽查发现未能提供目标统计及考核的原始分析数据，作为改进建议项提出。

3.2 重要审核点的监测及绩效☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

公司在《食品安全管理和 HACCP 手册》的第 7.1.3 基础设施条款进行了规定，并策划了《生产设备管理控制程序》、《前提方案/良好卫生规范》，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。



——组织位于广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分，建筑面积 1500 平方米，共二层，设有肉类加工间、初加工间、蔬菜加工区、餐具消毒间、备餐间、预进间、烹饪间、餐间清洗间、保温箱清洗间、检测室，配备有低温库、高温库、食品常温库各 1 间；主要为增城本地企校提供中式快餐类服务，提供早餐、中餐和晚餐，每餐配餐份数 1800 份，配备有二次更衣室，布局基本合理，与平面图基本一致；食堂主要为本地学校及企业单位提供中式快餐类服务，仅提供中餐和晚餐。

1) 公司主要生产设备、设施：洗碗机、双头大炒锅、双门蒸柜、双头煲汤炉、单星洗手池、消毒柜、保洁柜、留样柜、配送车辆设备，基本满足需求，没有特种设备。无偏离状况的情况，无将计算机软件用于监视和测量的情况，设备基本满足需求。

2) 现场查看实现安全产品的实现过程策划的执行情况。

食堂道路采用水泥铺设，无污染，可避免灰尘飞扬和积水。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。

组织餐食加工间区域地面、墙面、天花板清洁，无虫鼠出现，所有生产采用管道式密闭生产。

查看：食品安全管理和 HACCP 手册、程序文件 28 个、操作规程、卫生管理制度等文件；查看对设备维修的控制主要由餐饮部负责，在使用过程中发现损坏报修进行维修，基本能按要求实施控制，公司设备保养提供有《设备设施清单》，主要的设备维保、维修等管理由餐饮部负责，部分设备包括昌和蒸箱、昌和蒸汽发生器、邦祥密胺消毒柜、恩博尔洗碗机、德洛鲜肉切丝机、德洛家禽切块机、德洛家禽切块机等由组织自行保养维护，企业提供了食堂设施设备检修计划维护方案、《设施设备维护、保养计划表》，记录主要设备：昌和蒸箱、昌和蒸汽发生器、邦祥密胺消毒柜、恩博尔洗碗机、德洛鲜肉切丝机、德洛家禽切块机、德洛家禽切块机等；维护保养周期：1 次/半年、维护保养内容：清理、检修、责任人：邹殿章；

抽查煤气设备维保记录，提供有煤气公司工商客户设备安全检查（评估）表单号：1064631，检查项目：钢瓶、瓶组气化间、用气设备间、漏气等，检测结果：基本要求，客户代表：龚尚志；（建议项：压力表定期检验、建筑耐火等级不低于二级；）

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。组织的规模情况/资源配置情况：局基本符合要求。与平面图基本一致；

组织经营场所总面积约 2000 平方米，共二层，餐食加工区位于一层；二层主要是办公区及员工就餐活动区；经营地址位于广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分，功能间有备餐间（配备有微波隧道炉）、保温箱保洁区、厨具清洗区、保温箱清洗区；厨房功能间分为烹饪间、加工间（肉品、水产、蔬菜间）、餐具洗消间。公司有一个低温仓库和高温仓库、食品仓库等；

组织主要为本地企业及学校提供集体用餐配送（热食类食品制售）服务，仅提供中餐和晚餐，每餐配餐份数约 1800 份。食堂布局基本合理。位于广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部，环境良好，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源；

空气和水的管理：餐食加工用水为城市管网用水，能提供了有效水质检测报告，水质检测报告编号：BGZ2023101901-1，检测日期：2023-10-19，热食类食品加工对空气无特殊要求。

组织餐食加工间：更衣室设有一次和二次更衣室，配置衣帽间、换鞋、储物柜，洗手采用洗手液及 75%酒精消毒液控制；就餐区配备有紫外线诱蝇灯，场地采用 84 消毒液消毒，较为简单。

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。

有《食品及原料进货查验记录》。

污水处理等由生产过程产生的废水，主要通过园区管网，园区统一进行处理，处理后排入城市排污管网；

场地保洁消毒由公司餐饮部内部实施，提供有《同味源餐饮每日安全检查表》，检查项目有：健康证、接触直接入口食品的操作人员的个人卫生是否符合要求、设备设施是否符合要求，用于餐饮加工操作的工具和设备标志、使用、存放、清洁是否符合要求；抽查 2023.11.02\2023.11.03\2023.11.16\2023.07.01，检查人：王闯；

查实施记录：



提供有《除四害消杀记录》，提供有害生物防制服务报告，每月消杀一次，由广州宏泰害虫防治有限公司实施，消杀位置：厨房配餐间；抽查日期：2023.03.02\2023.04.01\2023.01.02\2023.02.03 记录，主要使用：粘鼠板、杀蟑诱饵、蟑螂屋，服务专员：王春生，签字人：李新贵；基本符合要求；

提供有《紫外线灯使用记录》：抽查 11 月份记录，中餐时间：11.01 开始时间 8:00 结束时间：9:00、负责人：邹 晚餐 开始时间：13:00 结束时间：14:30 负责人：邹，另抽查 2023.11.06、2023.11.17、2023.11.27，管控方式相同，符合要求；

提供有《车辆刀具消毒记录表》，查看 2023.11.01-11.27 刀具消毒记录，消毒方式：紫外线消毒，消毒时间：中餐 11:30-12:30 晚餐 15:30-16:00；消毒物品：刀具，数量：1 批，操作人：谢玉莲；

查看车辆消毒记录，消毒方式：75%酒精消毒，消毒时间 10:00，负责人：陈舒艺；现场查看 2023.11.1-27 日记录，查 2023.11.27 车牌粤 A87A2W，消毒时间：8:00，操作人：付；

提供有《保温箱消毒记录表》，查看 2023.10.31-2023.11.27 保温箱消毒记录，消毒方式：75%酒精消毒，消毒物品：保温箱，操作人：龚尚友；

提供有《餐饮具消毒记录表》，时间：2023.11.01~11.27，消毒方式：红外消毒，消毒物品：餐盘、饭碗、筷勺，消毒温度：120℃，数量 1 批，中晚 消毒时间：7:00 结束时间：8:00 晚餐 13:00 14:30 操作人：邹**，符合要求；抽查：2023.11.01，2023.11.16、2023.11.18、2023.11.26、2023.11.27，管控方式基本相同；2023 年 11 月 27 日现场查看餐食加工间餐具洗消过程，餐盒及盖经过自动洗碗机洗消，水加热温度设定 80℃，烘干温度显示为 112℃，经洗消后员工未按要求将餐具放到消毒柜消毒，与 CCP 点消毒时

间

≥30min 消毒温度 100℃ 不一致；已开不符合整改；

厨余垃圾清运委托广州市宝俊清洁服务有限公司每天清理实施，餐食加工间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；提供有：《厨余垃圾处理记录》，抽查 2023.11.01-26 日，查 2023.11.26 回收时间：17:00 回收数量：2 桶，确认签名：李**；抽供有：厨房 废油回收记，2023.11.01-26 日，查 2023.11.26 回收数量：2L 厨房确认签名：龚**；时间：

另提供有《员工每日健康状况检查表》和《员工健康证》等，包括证照、健康证、晨检、员工健康状况等，基本符合要求；

包装材料：主要为各类餐具和配餐用保温箱，保温箱采用 75%酒精消毒，提供《保温箱清洗消毒记录》，抽查 2023.11.27 清洗及卫生状况：清洁良好 75%酒精消毒 消毒时间：8:10 消毒人：邹**，基本符合；

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。外来人员由园区保安室统一预约进行统一登记管理，进入厨房按照公司有关要求进行管理，健康证等办公室审核记录；

原辅料验收管控由采购部统一负责管理；

提供有《冰箱温度检测记录》，抽查 2023.11.01 冷藏库温度上午 2℃，下午 3℃；冷冻库上午-12℃，下午-14℃；留样冰箱 上午 2℃ 下午 3℃ 熟食冰箱上午 3℃ 下午 2℃；2023.11.26 冷藏库温度上午 2℃，下午 3℃；冷冻库上午-12℃，下午-12℃；留样冰箱 上午 3℃ 下午 2℃ 熟食冰箱上午 3℃ 下午 2℃；2023.11.27 冷藏库温度上午 2℃，冷冻库上午-13℃，留样冰箱 上午 3℃ 熟食冰箱上午 3℃；另抽查 2023.06、2023.07、2023.08 月份记录，温度记录无异常，基本符合要求；

现场查看冷库无积水结霜，荤素分开，生熟分开，加盖覆膜，留样冰箱配置自动温度监控装置，基本符合要求；

现场查看：蔬菜、肉类、水产类分区有简易隔断；餐食粗加工、切配、烹饪、备餐分区，水池也都进行了标识；刀具、砧板、毛巾都进行了分色，并有分色的说明防止混用，冰箱冷库也贴了标识防止交叉污染，基本可以满足控制交叉污染的要求；

化学品主要是 75%酒精、84 消毒液、洗手液，询问了解由采购部统一采买、统一管理、按需领用；

提供按广州市场监管局统一要求填报的《日管控记录表》、《周排查记录表》、《月调度记录表》，抽查日管记录表：主要包括从业人员、索票索证、食品添加剂、分餐操作管理等，抽查 2023-08-26 日，无异常；

查其他前提方案/良好卫生规范实施情况，基本符合。

现场查看餐食加工间管理情况，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。



一现场观察：员工佩戴工帽、口罩、穿工服、鞋靴、带围裙，售卖间人员戴一次性手套；

抽查《订购食品验收及食品留样登记表》2023-11-27，餐食配送：（1）配送用餐单位：广州市第一二三中学，食品制成时间：9：00 供餐单位送餐人：黎香春 名称：营养餐：850 份，实测温度 68℃ 测量人：朱叶兰 食品留样：黄豆猪蹄 餐次：中餐餐桌，留样人：邹殿章 （未记录配送时间、到达时间），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，装车按照生熟分开的原则、无交叉现场，车程≤30min；

2) 设计和开发管理情况：

在手册 3.4 对设计和开发进行了说明，并编制了《产品设计和开发程序》，对设计开发设计开发过程进行了管理。本公司根据法律法规和顾客要求进行集体用餐配送（热食类食品制售），组织在本地校企单位提供集体用餐配送（热食类食品制售），所提供集体用餐配送（热食类食品制售）过程较为简单，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。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：

公司在《管理手册》中对采购管理、食品欺诈进行了规定，策划并编制了《采购控制程序》、《良好卫生规范》、《食品欺诈脆弱性评估控制程序》；

采购过程控制：

对合格供方的筛选及评定，各部门负责人参与评价，经总经理批准后，实施采购工作。供销部负责所有产品的采购工作，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

提供《同味源餐饮供应商目录》，9 家供方：覆盖粮油、冻品、干货、家禽、蔬菜等食材类，未将虫鼠害防治外包方、植物油供方纳入目录管理，现场做改进建议项沟通。

抽查蔬菜广州市增城鲜味菜档，营业执照编号：92440101MA9XQXHY13，资质有效，蔬菜农残公司自行验收，通过试纸比色方式进行，验收情况见餐饮部 H3.8 条款审核记录。

家禽肉类的供方广州市增城回头客鸡档，营业执照编号：92440101MA59YXNY4T，资质有效；抽查肉鸭动物检疫合格证明，编号：44015379376，签发日期：2023 年 10 月 17 日，有效；抽查肉鹅的动物检疫合格证明编号：44017968452，签发日期：2023 年 11 月 7 日，有效；抽查肉鸡的动物检疫合格证明编号：44017983968，签发日期：2023-11-13，有效；

猪肉的供方广州猪宝宝食品有限公司，营业执照编号：91440118MACH6R529X，资质有效；抽查动物检疫合格证明编号：44180139697，日期：2023-11-19，广州市肉品品质检验合格证编号：粤 A 肉检编号：7701051809，生产日期：2023-11-19；资质有效；

冻品的供方广州市增城港腾冻肉店，营业执照编号：92440101MA59H58Q43，食品经营许可证编号：JY14401830125522，资质有效；抽查产品的安全性验证报告，产品名称：风味腊肠，检测报告编号：H23-WT1961，报告编号：2023 年 8 月 14 日，检测单位：广东省质量监督食品检验站（中山），检测项目包括：过氧化值、铅、总砷、亚硝酸盐残留量等指标，检测结果：单项检测指标结果符合，单项判定：合格，报告有效，同时抽查鸭肉（报告编号：FQH04148506253）、排骨粒（报告编号：食委 2023-02-0282）、爆炒肉片（报告编号：食委 2023-07-4852）的安全性验证报告，报告有效。

调味品/干货/鸡蛋的供方广州海睿食品有限公司，营业执照编号：91440101MA5CLQL22M，食品经营许可证编号：JY14401830275543，资质有效；抽查鸡蛋的安全性验证报告，报告编号：A2230038022101001C，检测单位：东莞市华测检测认证有限公司，检测项目包括铅、总汞、滴滴涕等指标，检测结论：合格，报告日期：2023-02-16，报告有效；同时抽查调味品胡椒粉（报告编号：2029088）、腐竹（报告编号：F22090047）、黄豆酱（报告编号：F23WT00303）、花椒油（报告编号：2304508）、皮蛋（报告编号：2320361）、阳江豆豉（报告编号：SX-DS2300150）、东莞米粉（报告编号：2350484），报告有效；

同时抽查一次性餐具四合一餐包的供方惠州市冠展实业有限公司、洗碗液的供方广州易帮客环保科技有限公司、籼米的供方宿迁市华祥米厂，福之泉食用植物调和油的供方中粮新沙粮油工业（东莞）有限公司，猪肉的供方上述供方控制基本相同。

厨余垃圾处理外包方：广州市宝俊清洁服务有限公司（本地政府指定单位），签订有服务协议：2023 年 08 月 01 日至 2024 年



07月31日)；实施情况见餐饮部审核记录；

虫鼠害防治的外包方：广州宏泰害虫防治有限公司，营业执照编号：91440101076504598E，有害生物防治服务资质证（副本）穗有害生物防协证字第 44010133685 号，有效期至 2023 年 3 月 31 日；有使用药物的农药登记证，资质有效；提供有《有害生物防治服务承包合同书》，合同编号：HT-HB20220518-A，合同有效期：2022 年 06 月 01 日 2024 年 05 月 31 日。虫害消杀实施情况见餐饮部审核记录。

组织每年进行 1 次供方评价，评价内容：供方产品质量/食品安全状况、供方提供符合要求产品的持续保持能力、供方产品的获证和经营资质情况、供方的履约状况、供方的信誉度等 7 项，评价结果分为：好、一般、差三个等级；公司餐饮部、人事部、采购部参与评价，总经理批准后列入合格供方名单，进行管理。抽查家禽肉类的供方广州市增城回头客鸡档，调味品/干货/鸡蛋的供方广州海睿食品有限公司，一次性餐具四合一餐包的供方惠州市冠展实业有限公司、洗碗液的供方广州易帮客环保科技有限公司的供方评价情况，按照上述策划开展了供方评价，评价结论：同意纳入合格供方管理。

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。

公司使用的食品添加剂：无。

采购管理情况：

日常采购通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。供方送货至公司，现场抽查 2023-11-23 采购验收的香芹、蒜苗等蔬菜，有送货单位签字及相关信息。抽查 2023-09-01 采购验收的鸡翅根、广式腊肉等产品，用供方及签字等信息，控制基本合理。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

4) 监视和测量管理情况：

公司的《监视和测量设备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。主要计量器具分别有：电子台秤、温度计、可燃气体报警器、农残快检仪共 5 件。

公司 2023 年 03 月 22 日已将电子台秤和温度计委托第三方进行校准，电子台秤（型号规格：00001119）校准证书编号：SPJ202302042，温度计（型号规格 TA218B）校准证书号：ZD202303201211，企业提供了相应的校准报告，基本符合要求；提供有：可燃气体报警器 校准证书，证书编号：HA2A4GD11140083，校准机构：广东精衡检测科技有限公司，校准日期：2023.08.23；提供有农残快检仪校准证书，证书编号：GXc12023-07755，校准时间：2023 年 06 月 16 日；

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，未能提供冷藏冷冻库温度显示装置内部校验证据，已开不符合项整改；

提供有《冰箱温度检测记录》，抽查 2023.11.01 冷藏库温度上午 2℃，下午 3℃；冷冻库上午-12℃，下午-14℃；留样冰箱 上午 2℃ 下午 3℃ 熟食冰箱上午 3℃ 下午 2℃；2023.11.26 冷藏库温度上午 2℃，下午 3℃；冷冻库上午-12℃，下午-12℃；留样冰箱 上午 3℃ 下午 2℃ 熟食冰箱上午 3℃ 下午 2℃；2023.11.27 冷藏库温度上午 2℃，冷冻库上午-13℃，留样冰箱 上午 3℃ 熟食冰箱上午 3℃；另抽查 2023.06、2023.07、2023.08 月份记录，温度记录无异常，基本符合要求；

现场查看：冷藏库 1 温度显示器，显示：5.8℃，冷藏库 2 温度显示器，温度显示：4.7℃，冷冻库显示器显示温度-12.1℃，熟食柜（冷藏：3.5℃，冷冻：2.4℃），符合工艺要求，查看留样冰箱已配备自动温控显示器，温度显示：5℃，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，组织配备小型检测室（未正式启用）。

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《HACCP 管理手册》中 8.3 可追溯性系统条款对可追溯性进行了规定，8.9.5 撤回/召回款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品召回和撤回控制程序》，主要涉及内在危害控制计划制定时危害分析不全面而遗漏了显著危害，或验证时发现危害分析没有被充分的识别，导致产品出现食品安全问题（撤回）。提供有《产品召回记录表（模拟）》，召回模拟日期：2023-03-19，召回产品名称：芹菜炒肉 生产批号 20230319，模拟问题：发生情况：假设，2023 年 03 月 19 日，广州增城区柳园路 84 号抽纱公司



厂区第四栋第二层，有顾客投诉部分芹菜炒肉芹菜不熟；发货单号 20230319，发货日期 20230319 数量 43 份；按如下要求进行召回：先下达召回通知给郑燕玲，免费给顾客退菜或换菜并道歉，将回收的菜品和未售菜品取回；处置方法、结果：对顾客进行当面致歉，免费为顾客更换合格菜品，以获得了顾客的理解和原谅；对不合格产品报废处理。处理人：邹殿章 日期：20230319；

不合格主要原因：由于新厨师意识不足，部分芹菜炒肉芹菜不熟。分析人：邹殿章 日期：20230319；召回模拟演练总结：经过本次召回模拟演练后，相关小组及责任人能够进一步了解菜品知识，加强工作责任心，为顾客提供健康、安全、美味的食品。评价人：李新贵 日期：20230319；

现场查见：

——餐食加工区各区域有简单标识：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；

——原料库主要是大米、食用油例如中粮品牌福之泉食用植物调和油、海天酱油及预包装产品，有标签标识，有基本离地离墙；

——现场有留样产品：提供《食品留样记录表》，2023.11.23 留样记录：宫爆鸡、油麦菜、咖喱鸡 2023.11.26 中餐 红烧鱼块 大白菜 香干炒肉、红烧茄子；晚餐：剁椒菜仔、大白菜、辣子鸭；2023.11.27 中萝卜玉米汤、米饭、上海青、蒸猪脚；记录人为邹**，未记录留样重量，已现场沟通整改，基本符合。

6) 产品放行管理（含原料验收 CCP 控制情况）情况：

公司主要提供集体用餐配送（热食类食品制售），包括各类米饭/禽畜肉、鸡蛋等主食，原材料验收包括各类禽肉类、粮米油盐、水产、瓜果蔬菜、各类调味品等初级农产品、预包装食品原料食材均由采购部统一采购验收管控。组织只根据每天订单计划在指定采购小程序申领采购物资，由供方统一进行配送，策划编制了《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。

执行标准（接收准则）：

放行类型	抽样要求	执行标准或规范文件名称	评价结论
原辅料检验	随机抽取	一般：感官检查、预包装完好、重量、索取供方资质及报告等	由采购部统一采购验收管控
餐盒验收	随机抽取	外观、标识、感官要求（形状良好，两边偏差等）、索取供方资质及报告	由采购部统一采购验收管控
半成品首检	——	——	☐ 符合 ☐ 不符合
半成品检验	随机抽取	现场主要通过感官检查为主	☒ 符合 ☐ 不符合
成品检验	随机抽取	感官、餐食中心温度、烧熟煮透等	☒ 符合 ☐ 不符合
服务放行	现场随机	按照 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》执行	☒ 符合 ☐ 不符合

原材料验收统一采购部采购验收管理，组织只根据每天订单计划在指定采购小程序申领采购物资，由供方统一进行配送，抽查主要原材料检测报告：

抽查蔬菜（供应商：广州市增城鲜妹菜档，营业执照代码：92440101MA9XQXHY13），抽供有送货单 N03435896，名称：青椒 127 斤、番茄 44 斤、马蹄肉 3 斤、红萝卜 80 斤等金额：1707 元，送货人：肖**；抽供有《蔬菜农药残留快速检测记录》日期：2023.07.26 包菜 检查结果：阴性 合格；2023.07.27 大白菜 检查结果：阴性 合格；2023.07.29 南瓜 检查结果：阴性 合格；现场查看：2023.11.26 日青瓜 检测结果：阴性，合格；11.27 小白菜 检测结果：阴性；合格；

猪肉的供方 广州猪宝宝食品有限公司，营业执照编号：S2512023025523G(1-1)，资质有效；抽供进货验收记录 2023.11.15 日送货单记录单号：4829265220 斤 金额 2860 元 抽查：商品猪胴体：动物检疫合格证明 NO 44183174078 检测机构：广东省东莞



市万江街道动物卫生监督所 检验 日期: 2023. 11. 21; 肉品品质合格证明 N0005679967 生产单位: 东莞市中心定点屠宰场股份有限公司; 生产日期: 2023. 11. 21; 抽查: 肉鸡动物检疫合格证明 N044017712510 检测机构: 东莞市中堂镇动物卫生监督所 检验日期: 2023. 11. 2 肉鸭动物检疫合格证明 N044015378564 检验机构: 广东省佛山市南海区动物卫生监督所 2023. 10. 07;

抽查冻肉 (供应商: 广州市增城港腾冻肉店, 营业执照编号: 92440101MA59H58Q43, 食品经营许可证编号: JY14401830125522, 资质有效; 抽查产品的安全性验证报告, 抽查 2023. 11. 17 日送货单记录 3822085, 名称: 大火腿 1 条、砍鸭 50 斤、水饺 1 件、大鸡腿 12.9 斤; 提供有相关产品检测报告, 产品名称: 风味腊肠, 检测报告编号: H23-WT1961, 报告编号: 2023 年 8 月 14 日, 检测单位: 广东省质量监督食品检验站 (中山), 检测项目包括: 过氧化值、铅、总砷、亚硝酸盐残留量等指标, 检测结果: 单项检测指标结果符合, 单项判定: 合格, 报告有效, 同时抽查鸭肉 (报告编号: FQH04148506253)、排骨粒 (报告编号: 食委 2023-02-0282)、爆炒肉片 (报告编号: 食委 2023-07-4852) 的安全性验证报告, 报告有效。

调味品/干货/鸡蛋的供方广州海睿食品有限公司, 营业执照编号: 91440101MA5CLQL22M, 食品经营许可证编号: JY14401830275543, 资质有效; 抽查 2023. 08. 02 送货单记录, 单号: XS202307260038, 商品名称: 汕头咸菜 30 包、虫草花 2 斤、大豆豉 1 箱、黄花菜 5 斤、鲜鸡蛋 3 件, 金额 1060 元; 抽查鸡蛋的安全性验证报告, 报告编号: A2230038022101001C, 检测单位: 东莞市华测检测认证有限公司, 检测项目包括铅、总汞、滴滴涕等指标, 检测结论: 合格, 报告日期: 2023-02-16, 报告有效; 同时抽查调味品胡椒粉 (报告编号: 2029088)、腐竹 (报告编号: F22090047)、黄豆酱 (报告编号: F23WT00303)、花椒油 (报告编号: 2304508)、皮蛋 (报告编号: 2320361)、阳江豆豉 (报告编号: SX-DS2300150)、东莞米粉 (报告编号: 2350484), 报告有效;

另抽查食用油 (供应商: 中粮新沙粮油工业 (东莞) 有限公司), 检测报告编号: XSZL2309821-7, 检测项目: 酸价、过氧化值、苯并芘、铅、黄曲霉素 B1 等, 单项判定: 合格, 检测日期: 2023. 07. 12;

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 H4. 3. 4. 3 条款的审核记录。基本符合。

抽取成品检验相关记录名称: 《菜品中心温度记录表》

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. 11. 16	2023. 11. 16 滑蛋肉片	随机	中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 色泽\目测、香/口 尝、味/品尝、形/目 测等	中心温度: 85°C 检测合格, 检测人: 邹 **	☒ 合格 ☐ 不合格
2023. 11. 12	202311. 12 青椒烧鸭	随机	中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 色泽\目测、香/口 尝、味/品尝、形/目 测等	中心温度: 80°C 检测合格, 检测人: 邹 **	☒ 合格 ☐ 不合格

7) 致敏物质的管理情况:

公司在《食品安全管理和 HACCP 手册》中 8.2.2.4 致敏物质的管理进行了规定, 并策划了《过敏原控制程序》, 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》, 经识别本公司致敏原物质: 鱼类、虾、含麸质的谷物及其制品: 小麦粉、酱油、大豆及其制品 (酱油、豆制品 (大豆、豆腐、豆皮、腐竹等))、鸡蛋、花生; 成品: 含鸡蛋蛋制品 (鸡蛋汤、煮鸡蛋、蒸鸡蛋等)、馒头、包子、水饺、菜肴、豆奶等含有麸质谷物、大豆成分的制成品、鱼类、虾制成品、油炸花生米等含花生成分的制成品; 识别基本充分, 2023. 04. 10; 识别人: 李晓容 龚慎增 邹殿章, 对致敏物质控制措施进行验证, 体现在《查见《过 敏 原 验 证 报 告》中, 2023. 04. 10 验证人: 李晓容 龚慎 邹殿章, 验证结论: 符合, 批准: 李新贵;



现场询问，一般在制定菜单时与顾客进行沟通为主。

8) 食品防护管理情况:

公司在《食品安全管理和 HACCP 手册》的第 8.2.2.5 食品防护条款进行了规定，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。

在计划中对食品安全防护制度的管理、企业外部安全、企业内部安全、企业内部安全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。提供了《食品安全防护评估表》，评估时间：2023.05.20，评估人：李晓容 龚慎增 邹殿章：符合；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：通过 李晓容 龚慎增 邹殿章 时间：2023.5.20；

——进入公司前，由园区保安监控外来人员并提前预约进入园区，有《外来人员登记表》、进入餐食加工区在询问健康状况后由餐饮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。

9) 食品欺诈预防管理情况:

公司制定有《食品欺诈脆弱性评估程序》，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、包装材料等包括有蔬菜类、水产类、畜禽肉、米面粮油类、干货类；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，识别人员：李晓容 龚慎增 邹殿章，批准人：李新贵；时间：2023.04.10。。

查见《食品欺诈预防计划确认记录》，验证时间：2023.04.20；确认/验证人：李新贵。结论：通过对食品欺诈中原料采购、餐饮管理服务过程和制售过程的验证，发现本公司的管理体系中食品欺诈脆弱环节中对原料成品特性比较清晰明确，认识清楚；基础设施在早期的设计上存在不足，经过改进基本满足要求，在控制措施上进行了加强，内外沟通、人力资源教育与培训工作方面有不足之处，全体人员的食品安全意识需要加强，食品欺诈计划中关键脆弱环节的设置符合餐饮企业规范要求，控制措施切实可行，监测方法及时有效，记录保存清晰完整，现场实测与记录一致；更新策划充分覆盖了整个食品安全管理体系的各个过程、场所、部门，确保了体系更新的要求；总体措施配合保证了危害控制的要求。。

现场询问总经理龚小花经理表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理主要由采购部负责，验收由餐饮部负责，未见欺诈情况。

现场询问食品安全小组组长副组长邹殿章，表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方由采购部统一指定，验收由采购部及餐饮部统一负责，未见欺诈情况。

10) 应急准备和响应管理情况:

公司策划了《应急准备和响应控制程序》。并提供了《火灾应急预案演练记录案》、《火灾应急演练记录》，演练评价：达到预期目标，参与人：各部门防火负责以及应急预案小组成员，演练时间 2023.07.06；提供了食物中毒事故演练记录，演练时间：2023年6月18日，参加人：龚慎增 邹殿章 李晓容 龚小花 李新贵等；制定了《产品召回控制程序》，并进行了演练，演练时间 2023.03.19；应急准备和响应及产品撤回的策划及控制基本符合要求。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:

公司在《食品安全管理和 HACCP 手册》任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：李新贵先生，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，包括了人事部、餐饮部人员，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，询问小组成员龚慎增，基本了解，具体人员能力及培训见人事部审核记录。



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：鲜冻畜肉

特性描述——产地（本市持有经营许可证的厂家。）①感官特性色泽：具有产品应有的色泽气味：具有产品应有的气味，无异味状态：具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物②理化指标挥发性盐基氮/(mg/100g) ≤ 15 污染物限量符合 GB2762 要求农药残留量符合 GB2763 要求兽药残留量应符合国家有关规定和公告③生物指标无、生产方式（养殖、屠宰宰）、交付方式（供方送货，现场验收）、过敏原（否）等，基本符合。另抽查蔬菜类、禽蛋、豆制品、酿造酱油、大米类等特性描述，控制方式基本相同；

——对终产品主食（炒菜、米饭）特性进行了描述，包括：1. 感官指标、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：生物特性（——致病菌（菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等）不得检出，化学特性：不投入食品添加剂，成分（大米）、加工方式（蒸煮）、包装方式（保温桶/一次性餐盒）等，基本充分；另抽查热菜类控制方式基本相同。

食用方式为烹饪后食用，产品保质期一般：终产品的预期用途和储藏条件，以及保质期；

产品的预期用途，学校学生及教职工直接食用；

产品的储藏条件，为制熟后即刻食用，常温存放不能超过 2 小时，高温存放条件：60℃ 以上；

产品的保质期，为常温条件不超过 2 小时；

餐时温度低于 10℃ 或餐食温度在 10-60℃ 存放时间超过 2h 不可食用；

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的集体用餐配送（热食类食品制售）工艺流程主要如下：

生产/服务流程简图：集体用餐配送（热食类食品制售）加工过程流程：

生产/服务流程简图：

红案：

原料验收 OPRP——（冷藏、入库）——粗加工（择挑选清洗、肉类解冻等）——切配——烹饪 CCP（熟制（炒、烧、炖、蒸、煮◆））——装盘、装盒——装保温箱——配送

白案：原料验收——清洗（大米）——蒸煮 CCP——装盘/装盒——装盘、装盒——装保温箱——配送

餐具清洗消毒：餐具——回收——清洗——消毒 CCP——存放

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。

现场观察流程图与过程基本相符；食品安全小组成员对此流程图到现场根据实际加工步骤进行验证，在危害控制计划验证记录体现，验证时间：2023-05-20，验证人：李新贵，基本符合要求。

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。

在《危害分析工作单》中进行了食品安全显著危害和食品安全非显著危害的分析；

所识别最终产品的每种食品安全危害的可接受水平。

控制点示例	潜在危害	接收准则名称/可接受限值	依据来源
主食类、热菜类	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留	按照《危害控制计划》执行	☒ 法律、法规 ☒ 客户要求 ☒ 预期用途



密胺餐具、不锈钢餐盘	☒ 有害微生物 ☐ 重金属 ☐ 黄曲霉毒素 ☐ 苯并芘、 ☐ 农药残留 ☐ 兽药残留 ☒ 阴离子合成洗涤剂残留	按 GB14934-2016 《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》执行	☒ 法律、法规 ☒ 客户要求 ☒ 预期用途	
------------	---	------------------------------------	---	--

抽查原料验收（蔬菜类验收）采购验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（无——非显著、）、物理危害（带入泥土、杂草、塑料片、毛发等异物——非显著危害），化学危害（农药残留——显著危害），确定的控制措施为农药残留检测合格，农药残留超标拒收，通过 ORRP 方式控制，基本合理。

抽查熟制加工过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（微生物残留——显著）、物理危害（无——非显著危害），化学危害（重金属——非显著危害），确定的控制措施为加热原料，使产品中心温度大于 70℃，判定依据：SB/T 10652-2012 米饭、米粥、米粉制品 GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品、GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求以及产品检测的相关证据，通过 CCP1 方式控制，基本合理。

另抽装餐、餐具消毒、检验、配送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《HACCP 计划确认记录表》，2023.05.20，确认人：李晓容 龚慎增 邹殿章，结论为：HACCP 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，采购部统一管理，具体见采购部审核记录。

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

经过对集体用餐配送（热食类食品制售）加工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》

HACCP 小组应为每个 CCP 建立关键限值。一个 CCP 可以有一个或一个以上的关键限制。关键限制的设立应科学、直观、易于监测，确保产品的安全危害得到有效控制，而不超过可接受水平。

CCP1：烹饪关键限值：中心温度≥70℃

CCP2：餐具消毒 关键限值：消毒时间≥30min 消毒温度 100℃

OPRP1-2 蔬菜类验收 OPRP1(1) 行动准则：农药残留检测合格

ORPP1-2 肉类验收 OPRP1(2) 行动准则：查验动物检疫合格证明、产品第三方检测报告

应针对每个 CCP 制定并实施有效的监控措施，保证 CCP 处于受控状态；监控措施应包括监控对象/监控方法/监控频率/监控人员。

监控方法应准确及时；

监控频率一般应实施连续监控，若采用非连续监控时，其频次应能保证 CCP 受控的需要；

监控人员应接受适当的培训，理解监控的目的和重要性，熟悉监控操作并及时准确地记录和报告监控结果。

查 CCP 点及 OPRP 点实施情况：

CCP 点	地点	控制要求 /CL	记录情况	现场显示实施情况	实施情况
熟制 CCP1	餐食加工区	中心温度≥70℃	抽查《菜品中心温度记录表》，抽查 2023.11.01 中餐 黄豆牛腩 85℃、2023.11.02 红萝卜肉片 88℃、2023.11.03 梅菜扣肉 90℃、2023.11.25 蒸肉旦 85℃；	2023.11.26 现场查看 红烧鱼块 85℃、2023.11.27 黄豆猪脚 88℃	符合要求
餐具消毒 CCP2	洗消间	消毒时间≥30min 消毒温度 100℃	抽查《餐饮具消毒记录》，抽查 2023.11.01 开始时间 7:00 结束时间：8:00 消毒方式：红外消毒；消毒物品：餐盘、饭碗、筷勺 消毒温度：120℃	2023.11.26 现场查看 中餐 11.26 7:00 结束时间：8:30 红外线消毒，消毒物品：盘、饭碗、筷勺，消毒温度：120℃ 操作	不符合要求； 2023 年 11 月 27 日现场查看餐食加工间餐具洗消过程，餐盒及盖经过自动洗碗机



				人：数量：1 批；邹； 2023.11.27 现场查看 中餐 7:00 结束时间： 8:30 红外线消毒，消毒物 品：盘、饭碗、筷勺， 数量：1 批、消毒温度： 120℃ 操作人：邹；	洗消，水加热温 度设定 80℃，烘 干温度显示为 112℃，经洗消后 员工未按要求将 餐具放到消毒柜 消毒，与 CCP 点 消毒时间 ≥ 30min 消毒温度 100℃ 不一致； 已开不符合项整 改
--	--	--	--	---	---

OPRP 计划（HACCP 认证不涉及 ORPP 计划）

序号	过程步骤	食品安全危害	操作限制	监控程序	责任人	相应记录名称
原料验收 OPRP1	蔬菜类验收 OPRP1 (1)	化学的：农药残留	农药残留 检测合格	1. 质检员 每批感官查 看，查验证 明；2. 索证 农药残留检 测报告	质检员	抽供进货验收记录 抽供有《蔬菜农药残留快速检测记 录》日期：2023.07.26 包菜 检查 结果：阴性 合格；2023.07.27 大白 菜 检查结果：阴性 合格； 2023.07.29 南瓜 检查结果：阴性 合格； 现场查看：2023.11.26 日青瓜 检测 结果：阴性，合格；11.27 小白菜 检 测结果：阴性；合格；



	肉类验收 OPRP1 (2)	生物的：动物疫病 化学的：兽药残留、重金属	查验动物 检疫合格 证明、产 品第三方 检测报告	采购质检员 每批/每年 检验检疫合 格证、产品 检验报告	采购质检员	抽供进货验收记录 抽查：商品猪胴体：动物检疫合格证明 NO 44183174078 检测机构：广东省东莞市万江街道动物卫生监督所 检验日期：2023. 11. 21；肉品品质合格证明 N0005679967 生产单位：东莞市中心定点屠宰场股份有限公司；生产日期：2023. 11. 21； 抽查：肉鸡动物检疫合格证明 N044017712510 检测机构：东莞市中堂镇动物卫生监督所 检验日期：2023. 11. 2 肉鸭动物检疫合格证明 N044015378564 检验机构：广东省佛山市南海区动物卫生监督所 2023. 10. 07 现场查看：提供有 2023. 11. 24 猪胴体动物检疫合格证明 N044183607028 检测机构：广州番禺动物卫生监督所，检测日期：2023. 11. 24；肉品合格证明：N01101342840 生产日期：2023-11-24，生产单位：广州市番禺食品有限公司大石分公司；
--	-------------------	--------------------------	--------------------------------------	--	-------	--

抽查 10 次菜品热加工、餐具消毒等记录，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。

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《确认与验证控制程序》，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、GHP/PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；HACCP 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；GHP/PRP 验证，每年进行 1 次，由 HACCP 小组进行等，基本符合策划的要求

——现场查见《良好卫生规范验证记录表》，验证时间：2023. 03. 25，验证人员：李晓容 龚慎增 邹殿章，结论：良好卫生规范的实施达到预期效果。

——现场查见《HACCP 计划验证》，验证时间：023. 05. 20，验证人员：023. 05. 20，结论：经最终验证，各关键控制点均严格按照危害控制计划要求有效运行，各工序报表填写与实际相符，最终成品质量符合要求，整个 HACCP 体系处于受控状态。

该组织主要为提供集体用餐配送（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。抽查产品的卫生验证报告和餐具消毒验证报告：

菜品：香辣鱼块

检测报告编号：FGZ20230512317

检测项目：大肠埃希氏菌、沙门氏菌；

检测机构：广电计量检测集团股份有限公司

检测日期：2023. 04. 19

菜品：白米饭

检测报告编号：FGZ20231009522



检测项目：大肠埃希氏菌、沙门氏菌；

检测机构：广电计量检测集团股份有限公司

检测日期：2023. 10. 17

餐具检测报告

检测报告编号：STUAB002023031150HG

样品：餐盘、汤碗、筷子、勺子、菜盆；

检测项目：大肠菌群、沙门氏菌；

检测机构：广州衡创试技术有限公司

检测日期：2023. 03. 01

饮用水水质检测报告

检测报告编号：BGZ2023101901-1

检测项目：总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、二氧化氯、臭氧、总氯、总 α 放射性、总 β 放射性等 43 项指标；

检测机构：广电计量检测集团股份有限公司

检测日期：2023-10-19

提供了 2023-05-20 由 HACCP 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、，HACCP 计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：公司食品安全和 HACCP 管理体系体系的整体运行满足策划的安排和要求；体系运行有效。批准：李新贵，日期：2023. 05. 20。

13) 文件管理情况

公司在《HACCP 管理手册》7.5 章节进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司在《HACCP 手册》7.5 章节进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成的文件化的《管理手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《危害控制计划》、作业文件以及所要求的记录等。

现场查核体系文件在发布前由总经理批准，有版本信息、受控状态标识、文件编号等管理。现场抽查危害控制计划、管理手册，有受控章状态标识。但抽查发现程序文件编号不够规范，现场做沟通。

查见有《受控文件清单》，包括文件名称、文件编号、部门、发行日期、版本号等信息，抽查覆盖了管理手册 TWY-SC-2023、良好卫生规范 TWY-GHP-2023，发行日期：2023 年 3 月 5 日，版本 A/0。有记录编制及批准人员及信息。

查见有《文件发放（回收）登记表》，文件名称号、文件版本编号、发放记录、分发号等信息，现场抽查抽查危害控制计划 TWY-HACCP-2023、分发号：1，总经理，分发日期：2023-03-05，同时抽查手册、食品安全防护计划等的发放控制，控制方式基本相同。控制基本合理。

现场审核期间文件未发生修改。

查外来文件管理情况：

提供《外来文件-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，如食品召回管理规定、餐饮服务食品安全操作规范、餐饮服务许可审查规范、餐饮服务食品采购索证索票管理规定等，基本在有效期内。未识别收集 GB14934、GB31654 标准要求，现场作为改进建议项提出。

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，现场查见提各部门汇总的记录清单，登记在清单中共 82。基本与实际运行所需记录相匹配。

现场抽查《合格供方评价表》、《送货单》、《订购食品验收及食品留样登记表》、《餐具消毒记录》、《中心温度记录》等



10 份记录，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。

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《HACCP 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》，公司按照内审计划的要求，于：2023 年 09 月 11-12 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

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 09 月 11-12 日实施了管理评审，保持有“年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“管理评审输入资料”“管理评审改进建议项”等记录，查《管理评审报告》，明确了管理评审目的，参加评审人员、评审时间，并对管评结果进行总结。

抽查管评总结结论：管理体系文件运行是有效的，方针和目标的贯彻是有效的。

查《管理评审改进建议项》，改进内容：加强全体员工对 HACCP 体系标准的培训，已于 2023 年 9 月 25 日开展培训，提供培训实施记录，完成情况基本合理。现场交流副总表示上述改进项为公司的薄弱项，需要一直持续给予关注。

现场与总经理交流管理评审控制情况，基本了解管评流程，公司也会定期开展会议对体系运行情况进行总结，尤其是客户需求的落实及食品安全问题等方面，现场建议后期持续关注管评工具的运用，但管评的深入程度方面需持续关注。

管理评审的控制基本符合标准要求。

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：

公司在《管理手册》10 章节规定了不合格和纠正措施控制及持续改进的要求，策划了《不合格品控制程序》、《纠正、预防、纠偏措施控制程序》文件规定。

公司领导层通过确保公司食品安全方针的建立，为建立食品安全目标提供框架；日常公司运行过程中通过食品安全目标分解与考核，分析及评价，顾客满意度调查、市场大环境分析等，明确了公司 HACCP 体系的改进方向。通过目标管理、内外部沟通、内审及管理评审、纠正及纠正措施、确认和验证等不断提供公司的 HACCP 体系运行的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

日常改进通过以下方面进行：公司定期评审顾客的需求并及时给予落实，严格落实监督管理部门的要求；合规义务实施情况；管理方针、管理目标现状及实施完成状况；内部审核结果；监视和测量、分析及评价结果；HACCP 体系确认验证结果顾客投诉处理等，现场交流总经理，审核周期内未发生食品安全方面的不合格，未发生重大的质量和食品安全事故。

现场抽查公司保存并提供了本年度内审和管理评审不合格的纠正和纠正措施的证据；2023 年度内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取了纠正和纠正措施，抽查整改闭环不到位，现场已做沟通，作为改进建议。管评输出的 1 个改进项已完成。

原辅料进货验收、餐食加工过程质量及安全性控制、产品放行过程、顾客投诉处理，主要由餐饮部负责，餐饮部负责人表示审核周期内控制较稳定，暂未发现 CCP 点偏离或潜在不安全产品情况。

原辅料、包装材料等采购过程由采购部负责，日常运行过程中，从合格供方采购，未发生采购不合格品情况。

现场交流总经理，公司目前对不符合及纠正措施整改有一定的概念，但在闭环方面还有一定的差距。基本具备自我改进的体制，但在系统性、深入程度及规范性方面有待提高。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《不合格品控制程序》、《纠正、预防、纠偏措施控制程序》。

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：

公司在《食品安全管理和 HACCP 手册》10.2 条款投诉处理进行了规定，同时策划了《投诉处理程序》。

查投诉处理管理情况：

餐饮部相关人员表示，体系建立以来，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练，具体餐饮部审核记录。

该公司投诉处理控制符合标准要求。

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）：

组织主要为增城本地企业及学校提供集体用餐配送（热食类食品制售），主要是中餐和晚餐，每餐配餐约 2000 人份，一阶段现场午餐正在制作，中餐：红烧鱼鱼尾、红干椒、白萝卜牛腩、青椒炒香干、鱼香茄子等菜；

现场查看：

1、组织经营场所总面积约 2000 平方米，餐食加工间位于一层；二层主要是办公区及员工就餐区；共二层。经营地址位于广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分，功能间有备餐间（配备有微波隧道炉）、保温箱保洁区、厨具清洗区、保温箱清洗区；厨房功能间分为烹饪间、加工间（肉品、水产、蔬菜间）、餐具洗消间。公司有一个低温仓库和高温仓库、食品仓库等；

组织主要为增城本地企业及学校提供集体用餐配送（热食类食品制售）务，仅提供中餐和晚餐，每餐就餐人数约 1800 人次就餐。食堂布局基本合理。

2）、公司主要生产设备、设施：洗碗机、双头大炒锅、双门蒸柜、双头煲汤炉、单星洗手池、消毒柜、保洁柜、留样柜、配送车辆设备，基本满足需求，没有特种设备。无偏离状况的情况，无将计算机软件用于监视和测量的情况，设备基本满足需求。

2) 人员及能力、意识：

组织在《食品安全管理和 HACCP 手册》中 7.2 进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——查见《岗位人员任职能力要求》，覆盖到公司总经理级各部门负责人，包括年龄、学历、工作经历、工作能力、培训方面的要求。

抽查餐饮部经理岗位任职要求（审核期间负责人：邹殿章）：学历：高中或中专以上（实际：高中），工作经历：从事过产技术工作 2 年以上，熟悉企业产品和有关法律（实际工作经历：5-6 年工作经验），培训：参加公司组织的培训；基本符合岗位要求，同时对员工的任职能力进行了评定，查见体现在《员工能力评价记录》中，抽查对餐饮部经理岗位：邹殿章的评价，评价项目：学历、经验、技能方面，评价结论：继续聘用，评价日期：2023-03-05。控制基本合理。同时抽查总经理龚小花、采购部经理龚慎增的岗位任职要求及能力评价，控制方式基本相同。

部门负责人表示公司人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

审核期间确认，体系覆盖人数为 15 人。

2023 年度公司有招聘人员计划，计划招聘 2-3 人，下次审核关注。

人员能力意识管理基本符合标准要求。

查培训过程管理情况：

提供有“2023 年度培训计划”，培训策划内容包括 HACCP 体系标准、餐饮服务技巧、职责权限、操作规程、致敏原知识、法



法律法规要求等方面的内容，有策划培训方式、培训时间等内容，由人事部 李晓荣编制，审批：李新贵，时间：2023.03.05。查培训的实施情况，体现在《培训记录表》中，**随机抽取：**

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2023-03-23	ISO22000:2018/HACCP 标准和食品安全管理法律法规及其他要求	各部门主要人员/8人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2023-06-09	应急准备与响应作业指导书，安全操作规程	各部门主要人员/8人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2023-04-27	食品安全和 HACCP 管理体系文件	各部门主要人员/8人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2023-05-12	食品安全和 HACCP 内部审核	李晓荣、李新贵、龚小花	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2023-09-25	HACCP 体系标准培训	各部门主要人员——	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效

相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。但因目前公司人员变化，培训实施开展的还不够充分，后期会持续关注。同时抽查培训策划对象不够充分，建议结合公司实际运行所需提升方面开展培训策划及培训，提供人员在食品安全方面的能力及意识。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，现场审核期间1名内审员刚刚离职，见李新贵因事出差没法参加现场审核，现场交流总经理龚小花，对内审有一定的概念，能力方面后续持续关注。

查健康证管理情况：

提供了人员花名册，健康证上墙管理，有效期1年；随机抽取：人事部朱叶兰健康证（体检日期：2023年3月4日）、餐饮部王细妹（体检日期：2023年3月4日）、邹殿章（体检日期：2023年8月24日），均在有效期内。

人员能力管理基本合理。

3) 信息沟通：

公司在《食品安全管理和 HACCP 手册》7.4 章节进行了规定，包括内部沟通、外部沟通、内部报告制度等管理。

现场交流并抽查内部沟通管理情况：

内部主要是部门及内部员工之间的沟通；沟通方式包括：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、检查、通知、电话（内外线）等。内容包含：HACCP 体系建立、实施、保持与持续改进方面的信息，外部法律法规、客户订餐要求、安全餐饮部方面、产品实现策划方面的内部交流、日常运行中各部门内部的沟通、岗位要求等。

内部沟通情况如：每月的食品安全调度会议，抽查2023年10月31日，沟通内容：各部门负责人，沟通内容：食品原料采购验收、供应商管理、投诉处理情况等方面，沟通方式：月度会议，会议内容跟踪：所有食材必须验证，需要有纸质的供应商采购，落实情况：在日常运行过程中落实。

查内部报告管理情况：相关负责人表示公司目前运行基本稳定，公司员工对公司发展政策及各项要求有基本的掌握，能够感受到公司的文化情怀。公司建立了专门的渠道如电话、微信、面谈、邮件等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至总经理或小组组长，目的是降低食品安全问题的风险及隐患。现场交流部门负责人，其表示审核周期内公司总体运行基本稳定，未发生内部报告情况。

抽查外部沟通管理情况：主要与供方、顾客、市场监督管理部门、认证机构、银行等沟通，沟通方式包括电话、电子邮件、会议、文件、座谈、现场拜访等，对外沟通主要指定 HACCP 小组组长或总经理负责（参加公司的各类培训等，基本合理），沟通公司餐食在食品安全方面的要求，在安全生产方面的要求，在配送及时性方面、日常监督管理等信息。

外部沟通情况如：于2023年11月15日到公司日常食品安全监督检查，

2023年11月15日，沟通内容：SC 现场检查，沟通对象：广州市增城区市场监督管理局，沟通方法：现场检查，责任部门：餐饮部，整改要求：规范摆方向餐具盛放直接入口食品的容器；污水排方向按要求设置；消毒柜毒机设备布局和工艺流程规范设



置，按要求开通明厨亮灶，进行过检查，回应情况：已整改完毕，基本合理。

沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

公司在《食品安全管理和 HACCP 手册》7.5 章节进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成的文件化的《管理手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《危害控制计划》、作业文件以及所要求的记录等。

现场查核体系文件在发布前由总经理批准，有版本信息、受控状态标识、文件编号等管理。现场抽查危害控制计划、管理手册，有受控章状态标识。但抽查发现程序文件编号不够规范，现场做沟通。

查见有《受控文件清单》，包括文件名称、文件编号、部门、发行日期、版本号等信息，抽查覆盖了管理手册 TWY-SC-2023、良好卫生规范 TWY-GHP-2023，发行日期：2023 年 3 月 5 日，版本 A/0。有记录编制及批准人员及信息。

查见有《文件发放（回收）登记表》，文件名称号、文件版本编号、发放记录、分发号等信息，现场抽查抽查危害控制计划 TWY-HACCP-2023、分发号：1，总经理，分发日期：2023-03-05，同时抽查手册、食品安全防护计划等的发放控制，控制方式基本相同。控制基本合理。

现场审核期间文件未发生修改。

查外来文件管理情况：

提供《外来文件-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，如食品召回管理规定、餐饮服务食品安全操作规范、餐饮服务许可审查规范、餐饮服务食品采购索证索票管理规定等，基本在有效期内。未识别收集 GB14934、GB31654 标准要求，现场作为改进建议项提出。

四、被认证方的基本信息及认证范围的表述

基本信息：

公司名称：广州市同味源餐饮有限公司

注册地址：广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分

办公地址：广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分

经营地址：广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分

2) 认证范围：

HACCP：位于广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分广州市同味源餐饮有限公司餐食加工间的集体用餐配送（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，广州市同味源餐饮有限公司的☐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：邝柏臣 肖新龙

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、联系方式的变更、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。