

项目编号：30683-2023-R06

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：武汉吉时鲜餐饮管理有限公司

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 GB/T 37029-2018《食品追溯 信息记录要求》

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）：

报 告 日 期： 2023 年 11 月 20 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，不向第三方泄露。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：**武汉吉时鲜餐饮管理有限公司**

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	审核员	ISC[S]0025	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	宋子飞（总经理）、余争（综合部经理兼管理代表）	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、内部审计与管理评审的实施情况，判断受审核方（**食品追溯管理体系**）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：

GB/T 37029-2018《食品追溯 信息记录要求》

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：一；

d) 相关的法律法规：《食品召回管理办法》、《中华人民共和国食品安全法》、《GB/T25064-2010 信息安全技术 公钥基础设施 电子签名格式规范》、《DB37/T 3661-2019 重要产品追溯食用农产品追溯码编码规则》、GB/T28843-2012 食品冷链物流追溯管理要求》、《GB/T 36061-2018 电子商务交易产品可追溯性通用规范、食品经营许可办法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国劳动合同法》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《GB/T 29639-2020生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》、《生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》、《GB31654-2021 食品安全国家



标准《餐饮服务通用卫生规范》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：《食品召回管理办法》、《中华人民共和国食品安全法》、《GB/T25064-2010 信息安全技术 公钥基础设施 电子签名格式规范》、《DB37/T 3661-2019 重要产品追溯食用农产品追溯码编码规则》、GB/T28843-2012 食品冷链物流追溯管理要求》、《GB/T 36061-2018 电子商务交易产品可追溯性通用规范、食品经营许可办法》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、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》、食品安全国家标准消毒餐（饮）具（GB14934-2016）、《GB/T 29639-2020生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》、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》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11月19日 上午至2023年11月20日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年04月15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）：

认证范围：热食类食品制售；初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售所涉及的食品追溯

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：武汉市硚口区沿河大道187-189号利济南路汉口电厂危改项目2层1室C-2057-5号；

办公地址：武汉市洪山区青菱湖北路8号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城(三期)41号楼/单元1-2层21号；

经营地址：武汉市洪山区青菱湖北路8号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城(三期)41号楼/单元1-2层21号；

多场所地址：湖北省武汉市江岸区二七侧路7号（承包武汉市汉口医院（武汉市康复医院）食堂）；

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：不适用

1.5.4 一阶段审核情况：（不适用）

于 年 月 日- 年 月 日进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：

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（0）项，涉及部门/条款:无

采用的跟踪方式是：现场跟踪 书面跟踪；（不适用）

双方商定的不符合项整改时限：~~一年一月一日~~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 10 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

体系管理、原料验收台帐等

3) 本次审核发现的正面信息:

——总经理及各部门负责人支持体系的运行工作;

——按照策划时间开展了追溯评价及验证工作;

——审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的环境处罚、未发生工伤、未发生质量事故等;

——按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件;

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 GB/T 37029-2018《食品追溯 信息记录要求》体系运行和认证活动较为支持，公司结合初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售、餐饮管理服务（热食类食品制售）加工过程，包括《食材可追溯信息化体系管理手册》、《食品追溯管理制度》、《程序文件》、《管理制度》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员 GB/T 37029-2018《食品追溯 信息记录要求》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，能够在日常管理和初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售及餐食加工过程运用管理体系工具、过程方法，对追溯系统管理、追溯单元管理、追溯参与方管理、追溯评价管理、追溯程序验证与改进、信息记录要素（食品生产环节、食品物流环节、食品销售环节）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产品标识管理还需要加强。

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：——初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售及餐食加工过程食材验收风险较高，建议持续关注原料验收管理;



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：2019年12月24日 体系实施时间：2023年04月15日

2) 法律地位证明文件有：

按照认证范围该组织需提供的必要的法律证明文件确认如下：

1、现场检查《营业执照》正本复印件，编号：91420104MA49DUL17Q，成立日期：2019年12月24日，无有效期信息；经营范围的相关描述：餐饮管理、供应链管理、酒店管理、物业管理、企业管理服务；蔬菜、瓜果、农作物的种植（仅限分支机构）及销售；水产养殖（仅限分支机构）；食品配送及相关咨询；食品生产加工（仅限分支机构）及销售；食品加工技术咨询；仓储服务（不含易燃易爆品）、保洁服务、会议服务；农产品、水产品、酒店用品、预包装食品、散装食品、乳制品零售；出版物、日用百货、机电设备、五金交电、电线电缆、工艺礼品、办公用品、劳保用品的批发兼零售；劳务分包。（涉及许可经营项目，应取得相关部门许可后方可经营）；

2、营业执照注册地址：武汉市硚口区沿河大道187-189号利济南路汉口电厂危改项目2层1室C-2057-5号（经核实，该地址仅为注册地址，无办公）；

3、经营地址（仓库地址）：武汉市洪山区青菱湖北路8号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城（三期）41号楼/单元1-2层21号；（经营许可证副本已登记）

食堂经营地址：湖北省武汉市江岸区二七侧路7号（承包武汉市汉口医院（武汉市康复医院）食堂）

4、现场检查组织《经营许可证》副本电子文件及复印件，编号：JY14201270027304；有效期：2024年12月25日；经营范围的相关描述：预包装食品（含冷藏冷冻食品）。地址：武汉市硚口区沿河大道187-189号利济南路汉口电厂危改项目2层1室C-2057-5号。仓库地址：洪山区青菱湖北路8号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城（三期）41号楼/单元1-2层21号；

承包食堂：武汉市汉口医院（武汉市康复医院）的《经营许可证》副本电子文件，经营者名称：武汉市汉口医院（武汉市康复医院），许可证编号：JY24201020007245，经营范围：热食类食品制售；有效期：2023年4月20日至2026年05月23日；

6.确认资质均在有效期内，有效，提供扫描件与原件一致；

现场审核地址为武汉市洪山区青菱湖北路8号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城（三期）41号楼/单元1-2层21号；

多场所（食堂）地址：湖北省武汉市江岸区二七侧路7号（承包武汉市汉口医院（武汉市康复医院）食堂），与食品经营许可证地址一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：24人，管理人员4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:

初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售工艺流程:

产品采购OPRP1→分拣→入库储存→按需求配送→客户验收→售后服务

餐饮管理服务（热食类食品制售）工艺流程:

红案:

原料验收（CCP1验收）——粗加工（择菜、洗菜、肉类解冻等）——切配——烹饪（CCP2菜品热加工：炒、蒸煮）——盛装分餐——售卖

白案:

原料验收——清洗（大米）——蒸煮——装盘/装盒——打餐——售卖

餐具清洗消毒:

餐具——回收——清洗——工器具消毒（CCP3）——存放

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4月15日组织依据《GB/T 37029-2018 食材追溯 信息记录要求》发布并实施了《食品可追溯管理体系管理手册》（JSX-ZSSC-2023）及《程序文件》（JSX/CX-A-2023），结合《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》中建立了食材可追溯信息化体系，策划的主要内容如下:

1)组织的内外部环境、相关方需求及合规义务的策划和管理:

在《食材可追溯信息化体系管理手册》3.2 基本要求规定了公司管理目标。

查提供的《适用法律清单》，基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如《食品召回管理办法》、《中华人民共和国食品安全法》、《GB/T25064-2010 信息安全技术 公钥基础设施 电子签名格式规范》、《DB37/T 3661-2019 重要产品追溯食用农产品追溯码编码规则》、GB/T28843-2012 食品冷链物流追溯管理要求》、《GB/T 36061-2018 电子商务交易产品可追溯性通用规范、食品经营许可办法》、预包装食品销售标准等，基本充分。

2)管理体系应用策划情况

于2023年4月15日组织依据《GB/T 37029-2018 食材追溯 信息记录要求》发布并实施了食品可追溯管理体系管理手册（JSX-ZSSC-2023）及程序文件（JSX/CX-A-2023），结合《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》中建立了食材可追溯信息化体系，编制了相关管理制度，如食材安全追溯管理制度、食材进货查验制度、质量追溯批次号及产品召回规定、客户投诉处理制度、食材配送信息化



制度等，和相应的体系记录，如：培训计划、培训记录、目标考核表等。支持公司食品安全管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

该公司确定的管理体系体系认证的范围为：

注册地址：武汉市硚口区沿河大道 187-189 号利济南路汉口电厂危改项目 2 层 1 室 C-2057-5 号；

办公地址：武汉市洪山区青菱湖北路 8 号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城（三期）41 号楼/单元 1-2 层 21 号；

经营地址：武汉市洪山区青菱湖北路 8 号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城（三期）41 号楼/单元 1-2 层 21 号；

多场所地址：湖北省武汉市江岸区二七侧路 7 号（承包武汉市汉口医院（武汉市康复医院）食堂）；

认证范围：

热食类食品制售；初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售所涉及食品追溯

管理体系范围包含在《食品可追溯管理体系管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的销售配送、餐食加工过程。

3) 组织结构、职责分工和履行情况

按照管理体系标准要求和企业实际生产管理情况，该组织设置了领导层、综合部、运营部（配送、后厨）；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

4) 目标的实施和考核情况

建立的文件化管理目标与管理方针一致，同时结合食品安全管理体系运行，制定了食品可追溯管理目标，同时编制了相关管理制度，如食材安全追溯管理制度、食材进货查验制度、质量追溯批次号及产品召回规定、客户投诉处理制度、食材配送信息化制度等，和相应的体系记录，如：培训计划、培训记录、目标考核表等。

提供了《目标、指标考核一览表（2023 年第一至第三季度）》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

查食品安全目标	计算方法	考核周期	目标实际完成情况（2023 年第一至第三季度）
食品安全事故为 0	实际发生次数	每季度	0
饭菜质量抽检合格率 $\geq 98\%$	抽检合格数量/总数量 $\times 100\%$	每季度	100%
顾客满意度 $\geq 85\%$	顾客满意度分析报告	每年	92

公司审核周期内的管理目标已实现，2023 年第四季度目标正在考核实施中，基本满足体系标准的要求。

05) 公司管理方针的适宜性、有效性



询问组织总经理宋子飞，并查看公司文件，组织于 2023 年 4 月 15 日组织依据《GB/T 37029-2018 食材追溯 信息记录要求》发布并实施了食品可追溯管理体系管理手册（JSX-ZSSC-2023）及程序文件（JSX/CX-A-2023），结合《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》建立了食材可追溯信息化体系，确定可追溯管理体系管理方针：

质量为本 顾客至上 科学管理 持续改进；控制危害 旨在安全 保护环境 预防污染；

管理方针包含在管理手册中。总经宋子飞介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义：管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使可追溯管理体系方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对可追溯管理体系体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为可追溯管理体系体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

6)法律法规的识别及获取情况

提供了《适用法律法规清单》，记录了文件名称、标准代号、生效时间等信息，编制：综合部 批准：宋子飞 日期：2023-04-15，识别适用的法律法规包括：《食品召回管理办法》、《中华人民共和国食品安全法》、《GB/T25064-2010 信息安全技术 公钥基础设施 电子签名格式规范》、《DB37/T 3661-2019 重要产品追溯食用农产品追溯码编码规则》、GB/T28843-2012 食品冷链物流追溯管理要求、GB/T 36061-2018 电子商务交易产品可追溯性通用规范、食品经营许可办法、等，均在有效期内。

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

1) 基本要求：制度要求、形式要求、填写要求、保存期限

组织策划了《食材可追溯信息化体系管理手册》，包括对基本要求、追溯信息基本内容、追溯信息程序、追溯管理、追溯程序验证与改进、信息记录要素（食品生产环节、食品物流环节、食品销售环节）等进行了规定，基本符合标准要求。

1.2 基本要求

组织建立《文件控制程序 JSX/CX7.5-01》、《记录控制程序 JSX/CX7.5-02》，对文件个记录的管理做了相关规定，同时提供了记录管理制度，描述了记录的管理和控制、质量记录报表填写注意事项。

1.2 形式要求

组织信息形式为纸质形式、二维码、电子化形式，例如：部分蔬菜是二维码信息记录：查红椒 批次 2023.11.18 供方：武汉白沙洲农贸交易区兴旺商行销售凭证 刘珍 72926 重重：14 公斤 凭证：二维码标识 查红椒 批次 2023.11.18 供方：武汉白沙洲农贸交易区兴晓洲蔬菜商行凭证 冯 115949；重重：19 公斤 凭证：二维码标识；鲜禽畜肉现进现出货，提供有送货单单号：0017127；2023.11.19 批次、去皮五花 10 斤、精五花 5 斤等；验收人：张蕊；提供鲜禽蛋销售凭证：单号：000826，2023.11.19 鸡蛋 15*1.2+95*1.3 等，总金额 519 元；验收人：张高红；

1.3 填写要求

填写的组织信息记录完整统一，存在单位名称简/缩写不统一的情况，清晰易读，但容易擦掉，部分蔬菜是二维码信息记录：查红椒 批次 2023.11.18 供方：武汉白沙洲农贸交易区兴旺商行销售凭证 刘珍 72926 重重：14 公斤 凭证：二维码标识；

提供鲜禽蛋销售凭证：单号：000826，2023.11.19 鸡蛋 15*1.2+95*1.3 等，总金额 519 元；验收人：张高红；



提供鲜禽蛋销售凭证：单号：000826，2023.11.19 鸡蛋 15*1.2+95*1.3 等，总金额 519 元；
验收人：张高红；

1.3 保存期限

信息记录和相关凭证的保存期限保存期限为于 6 个月，若企业产品没有明确保质期的，保存期限不少于 2 年；

询问配总经理宋子飞，组织信息记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；产品没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。法律法规另外规定的除外。

02) 食品生产环节-1:

◆销售配送

抽查进货查验记录：询问运营部经理闫常亮，组织采购的原料主要为大米、调味品、蔬菜、肉类等，提供有若干份进货查验记录。抽查：生鲜蔬菜检验证 武汉市白沙洲农副产品大市场有限公司农产品检验报告单：报告编号 BSZ-2231106238；样品名称：油麦菜；检验项目：有机磷类和氨基甲酸酯类；检测结果：合格；检测时间：2023.11.06；武汉市白沙洲农副产品大市场有限公司农产品检验报告单：报告编号 BSZ-2231106237 样品名称：菜芯；检验项目：有机磷类和氨基甲酸酯类；检测结果：合格；检测时间：2023.11.06；鲜猪肉：提供有鲜猪肉 No. 4282583649，2023.11.14；肉品品质检验合格证（肉检 NO.K07010028153）；生产日期：2023-11-14，牛分割肉动物检疫合格证明 N04259072134，检验日期；查领用使用记录：不涉及；查食品抽样和留样记录：不涉及。

抽查不合格品处理记录：提供不合格品处理单：产品：白糖，产品规格：纯棉糖；检验人：闫常亮，日期：2023.10.13，不合格描述：受潮；处理结论：换货；处理：退回供应商处，责令换批次。

抽查设施设备维修和清洁保养记录：配备了办公、销售设施，有办公室、电脑、办公桌椅、配送车辆、冷冻柜、冷藏柜等，具备销售开展销售活动的基本资源，基本满足销售需要。提供了设备设施台帐，涉及运营部（配送）的主要有：配送车辆、推车、冷冻冷藏柜，基本满足认证电脑定期进行杀毒清理。审核周期内未发生维修情况。车辆到指定维修店（武汉领峰新能源汽车服务有限公司，营业执照：91420100MA49BKDR01），需要时进行维保、提供了维保发票证据，抽查 2023-10-20 基本合理。查维保记录：鄂 ADB5791，维修项目：保养、更换制动液、更换冷却液、检修石后轮漏油；冷库、保鲜柜维保方：临时电器维修，未保留记录，审核周期内未发生过维修记录；建议后期改进。特种设备：不涉及；

抽查食品仓储记录：组织有食品仓储记录，对于蔬菜类、鲜禽肉类每日采买配送，供方凌晨 4-5 点到送到仓库，鸡蛋类会还有少量存放常温库库存，存放在常温库中，有区域存放标识及简单致敏信息；米面粮油冻品类按照需要进行采购，会有少量库存，存放在常温库中，分区域存放，有简单标识管理，现场抽查大米、五得利小麦粉、金龙鱼油均在生产日期均在有效期内，库温 15℃，冷冻柜内存放冻禽畜肉、预包装肉类冻品等，分区域存放，库温：-15.0℃，库存较少，通常临时存放；

蔬菜少批量分拣主要在仓储区，大批量蔬菜直接从供方冷藏库提货分拣后配送；

查看仓库配置有冷冻冷藏柜、保鲜柜，主要是暂存肉类冻品及冰鲜禽畜肉，查看冷冻显示温度：8℃，冷藏温度：5℃，提供有《冷库温度记录》，基本符合要求。据负责人宋总介绍，目前主要以生鲜品种为主，基本不长期存货，除个别肉类冻品需提前少量存放，其余蔬菜、鲜禽畜肉通常日进日出，基本零库存，每天分拣后配送；

抽查冷藏、冷冻设备温度记录：提供有《冷冻柜温度监控记录表》及《冷藏库温度监控记录表》，抽查 2023.10.18，时间：9：05 温度-6℃、时间 16：00 温度-6℃，2023.10.30 时间：9：00，温度：-7℃；时间 15：20 温度-6℃；温度与实际不相符，已现场沟通整改；抽查《冷藏库温度监控记录表》，抽查 2023.10.18 时间 9：50 温度：-3℃，时间：15：25 温度：-6℃，记录人：闫常亮，基本符合要求；



查出厂检验记录：配送的分拣、配货装车过程，运营部根据客户订单进行分拣、装车，主要通过感官检查进行控制产品质量，包括感官检验、数量、索证索票及定期索取供方检测报告及检验记录等；最终体现在销售单上。抽查 2023-11 进货猪肉类产品共 6 个批次，2023.11.07 日现场抽查鲜猪肉，动物检疫证明 NO:4282489562，检测机构：湖北孝感云梦县动物卫生监督所，日期：2023.11.07，肉品品质检验合格证，湖北高金食品有限公司 NO.K07010026740；控制方式基本相同，符合 CCP1-2 的 CL 值要求。另抽查羊胴分割肉：动物检疫合格证明 NO:13087075979，检测机构：湖北云梦县动物卫生监督所；检测日期：2023.11.11；抽查 2023-11-15 进货的牛分割网，动检检疫合格证：4259072134，检测机构：武汉市江夏区动物卫生监督所，检测日期：2023.11.15；生产者：武汉永红顺达屠宰有限公司；

抽查蔬菜验收记录：白萝卜 报告编号:BSZ 5441025 报告日期：2023.07.19 检测项目：有机磷和氨基甲酸脂类 检测结论：合格；红萝卜 报告编号:BSZ5348926 报告日期：2023.07.19 检测项目有机磷和氨基甲酸脂类 检测结论：合格；青椒 报告编号：BSZ5348931 报告日期：2023.07.17 检测项目：有机磷和氨基甲酸脂类 检测结论：合格；检测机构：武汉白沙洲农副产品大市场有限公司；

抽查东北大米检测报告，报告编号：B8D911040B8F1072209，检测项目：黄曲霉毒素 B₁、铅、镉、总汞、无机砷等，检测日期：2023.09.19，检测结果：合格；符合 CCP1-1CL 值要求；

抽查查金鱼大豆油检测报告：报告编号：WT10103230043823WT1，委托单位：益海嘉里食品营销有限公司，检测机构：深圳市计量质量检测研究院，检测指标：酸价、苯并芘、铅等，检测结果：符合，检测日期：2023.03.23；

抽查鸡蛋检测报告，报告编号：JW20230715，检测项目：恩诺沙得、环丙沙星、六六六、滴滴滴，检测结果：符合要求；检测机构：黄冈大别山检测认证有限公司，检测日期：2023.07.24

查食品销售记录：提供了《配送车辆情况记录》、《配送清单》，抽查 2023.11.14 配送产品包括：青椒 60 公斤、白洋葱 20 公斤、生姜 10 公斤、蒜米 10 公斤、小葱 3 公斤、土豆等 16 公斤，产品，客户：交通银行项目，记录了数量及价格等信息，抽查 2023-11-1，配送产品：洋葱（扁）10 斤、平菇 10 斤、西红柿 12 斤等，客户：文化长廊项目部员工餐，记录了数量及价格、收货人签收信息；抽查 2023-11-14，配送产品：宽粉 5 斤、毛茛苳 8 斤、猪油 2 斤、红菜台 6 斤、莲藕 5 斤等，客户：硚口区六角亭市场监督所，记录了数量及价格、收货人签收信息；抽查 2023-11-01，配送产品：汤面 6 斤、宽粉 1 斤、香菜 0.5 斤、小葱 1 斤、生姜 3 斤等，客户：中共中央机关旧址纪念馆，记录了数量及价格、收货人签收信息；抽查 2023-11-01，配送产品：生热干面 15 斤、精品瘦肉丝 3 斤、日龙骨肉相连 10 包等，客户：武汉审计局，记录了数量及价格、收货人签收信息；

抽查 2023-11-16，配送产品：净草鱼块 16 斤、苹果 49 斤、本地茄子 6 斤、青豆角 10 晃等，客户：文化长廊项目部员工餐，记录了数量及价格、收货人签收信息；

查看配货配送车辆线路管理情况，划分线路、司机、配送客户等情况；提供有《运输车辆卫生检查表》，检查项目包括运输条文化人、车辆类型、车辆清洁度等，检查不合格需重新清洗消毒；控制方式基本相同。

2023.11.19 现场查看：客户：融创物业；配送日期：2023.11.19；商品名称：大白菜、芜湖青椒、后腿瘦肉丝、小麻花、西芹、红小米椒、奥尔良腌制粉、红椒、白萝卜、去皮五花肉、大白菜秧等，总金额：2889.2；

抽查食品出货记录：组织销售记录通过“管家婆”系统后台系统进行数据管理。

查看召回记录：公司在《食材可追溯信息化体系管理手册》中 3.5.6 条产品召回对可追溯性进行了规定，3.5.6 条产品召回进行了规定，并策划了《标识和可追溯性控制程序》，在程序文件中，对产品标识方法、进货产品检验状态、产品标识等进行了规定，同时明确了产品追溯流程及启动召回的情况等，策划基本充分。审核周期内未发生产品召回记录；提供了产品召回撤回演练计划、撤回召回产品演练报告的证据。演练日期：2023 年 07 月 16 日，演练产品：蔬菜模拟演练不符合内容：顾客投诉，蔬菜农残超标（模拟）产品销售情况：客户电话反馈当天配送的大白菜农残超标。召回情况：已全部召回，经 HACCP 小组对该配送出的产品评估后。决定全部回收处理，但未附追溯凭证，现场沟通，未明确召回产品处理办法，现场沟通。演练结论：通过演练，公司的不安全产品召回程序有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能够针对产品存在危害性



或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围降低到可接受的水平。

抽查员工管理记录：

提供《员工考核表》，对学历、经历、培训、工作态度、技能等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工。查人员健康证，提供了若干份健康证：综合部经理/食品安全小组组长 余争 健康证编号：7423610664，有效期限：2024年11月10日；总经理宋子飞健康证编号：742310680，有效期限：2024年11月10日；运营部经理闫常亮 健康证编号：742310679，有效期限：2024年11月10日；运营部宋子翔健康证编号：742310681，有效期限：2024年11月10日；

提供有培训记录

询问公司总经理司有员工管理记录，组织的相关员工培训学习了：

培训项目：

时间：2023-4-17，培训项目：法律法规学习 参训人员：宋子飞、余争、闫常亮、张蕊；时间：2023-5-12 培训项目：食材可追溯信息化标准基础知识，参训人员：宋子飞、余争、闫常亮、张蕊；时间：2023-6-13 培训项目：管理手册、管理制度的培训，参训人员：宋子飞、余争、闫常亮、张蕊；时间：2023-8-11 培训项目：内审知识、审核技巧培训；参训人员：宋子飞、余争、闫常亮、张蕊；

以上培训效果评价均为：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效。

查食品原料储存标签：查看仓储区，分为生鲜菜品、大米、调味品、肉类冻品标识，致敏原物质标识，未详细记录货品生产日期及生产批号，已现场沟通整改；

查成品标签：现场库存较少，各类别产品分区域存放，基本可以保证不交叉，产品的致敏信息主要在产品标签上有标识，

现场观察：产品分区域存放，有离地离墙，有简易标识，蔬菜、预包装食品如大米、植物油等均在保质期内，包装完好，冷冻柜运行正常，冷冻品存放在托盘上，有分区域存放。鸡蛋存放在常温库中，有区域标识，装在塑料筐中，均有基本防护，基本充分；

食品生产环节-2：

◆ 餐饮食堂

抽查进货查验记录：询问运营部经理闫常亮，组织采购的原料主要为大米、调味品、蔬菜、肉类等，提供有若干份进货查验记录。提供了电子验收台帐记录及验收送货单据，抽查 2023-11-14 进货的鲜猪肉，金龙鱼大豆油 2 壶、松花江大米 3 包、鸡边腿块 68 斤、青杭椒 3 斤、红杭椒 3 斤、煎夹肉沫 30 斤、白鲢子鱼红 8 斤、薄香干 50 斤、茄王 75 斤、韭菜 5 斤等，金额 3635.8 元，批次：2023-11-22，记录了供货者、随货证明文件、入库检查信息，自检：合格，签收人：倪伟，提供有鲜猪肉 No. 4282583649，2023.11.14；肉品品质检验合格证（肉检 NO. K07010028153）；生产日期：2023-11-14，供应商：吉时鲜，送货人：张高红；符合 CCP1-2 CL 值要求；

抽查 2023-11-12 进货的鲜猪肉，金龙鱼大豆油 1 壶、松花江大米 3 包、土豆 20 斤、带皮前夹肉 12 斤、鸡边腿 17 斤、后腿瘦肉丝 8 斤、后腿瘦肉片 5 斤；香蕉 30 斤、桔子 15 斤、茄王 40 斤、前夹肉沫 8 斤、大白菜 5 斤、等，金额 2064.7 元，批次：2023-11-12，记录了供货者、随货证明文件、入库检查信息，自检：合格，签收人：倪伟，送货人：张高红；符合要求；另抽查 2023-11-13 等批次的控制方式，基本相同；

抽查原料食材检测报告：

抽查 2023-11 进货猪肉类产品共 6 个批次，2023.11.07 日现场抽查鲜猪肉，动物检疫证明 NO:4282489562，检测机构：湖北孝感云梦县动物卫生监督所，日期：2023.11.07，肉品品质检验合格证，



湖北高金食品有限公司 NO.K07010026740; 控制方式基本相同,符合 CCP1-2 的 CL 值要求。另抽查羊胴分割肉: 动物检疫合格证明 NO:13087075979, 检测机构: 湖北云梦县动物卫生监督所; 检测日期: 2023.11.11; 抽查 2023-11-15 进货的牛分割网, 动检检疫合格证: 4259072134, 检测机构: 武汉市江夏区动物卫生监督所, 检测日期: 2023.11.15; 生产者: 武汉永红顺达屠宰有限公司;

抽查蔬菜验收记录: 白萝卜 报告编号:BSZ 5441025 报告日期: 2023.07.19 检测项目: 有机磷和氨基甲酸脂类 检测结论: 合格; 红萝卜 报告编号:BSZ5348926 报告日期: 2023.07.19 检测项目有机磷和氨基甲酸脂类 检测结论: 合格; 青椒 报告编号: BSZ5348931 报告日期: 2023.07.17 检测项目: 有机磷和氨基甲酸脂类 检测结论: 合格; 检测机构: 武汉白沙洲农副产品大市场有限公司;

抽查东北大米检测报告, 报告编号: B8D911040B8F1072209, 检测项目: 黄曲霉毒素 B₁、铅、镉、总汞、无机砷等, 检测日期: 2023.09.19, 检测结果: 合格; 符合 CCP1-1CL 值要求;

抽查查金鱼大豆油检测报告: 报告编号: WT10103230043823WT1, 委托单位: 益海嘉里食品营销有限公司, 检测机构: 深圳市计量质量检测研究院, 检测指标: 酸价、苯并芘、铅等, 检测结果: 符合, 检测日期: 2023.03.23;

抽查鸡蛋检测报告, 报告编号: JW20230715, 检测项目: 恩诺沙得、环丙沙星、六六六、滴滴涕, 检测结果: 符合要求; 检测机构: 黄冈大别山检测认证有限公司, 检测日期: 2023.07.24

抽查调味品: 海天上等蚝油报告编号: F23WT03453, 检测项目: 安赛蜜、糖精钠、日落黄、挥发性盐基氮等, 检测机构: 佛山市食品药品检验检测中心, 检测日期: 2023年04月11日, 检测结果: 合格;

抽查肉类冻品: 鸡产品, 检测报告编号: A2230167672101002C, 检测项目上: 镉、铬、总汞、艾氏剂等, 检测机构: 辽宁省华测品标检测认证有限公司, 检测结果: 合格; 检测日期: 2023.04.21;

抽查一次性餐盒, 检测报告: NOQG202300210, 检测项目: 总迁移量、高锰酸钾消耗、大肠菌群等指标; 委托方: 武汉元亨昌塑业有限公司, 检测机构: 湖北省产品质监督检验研究院, 检测日期: 2023.03.28, 检测结果: 合格;

另抽查六星馒头小麦粉, 检测报告编号: CG2023071238, 检测日期: 2023.08.07、辣椒段(微辣), 检测报告编号: FS22110603001, 检测日期: 2022.12.13; 斧头食粉, 检测报告: S23021004, 检测日期: 2023.02.17;

另抽查: 生鲜蔬菜检验证; 武汉市白沙洲农副产品大市场有限公司农产品检验报告单: 报告编号 BSZ-2231106238; 样品名称: 油麦菜; 检验项目: 有机磷类和氨基甲酸指类; 检测结果: 合格; 检测时间: 2023.11.06

武汉市白沙洲农副产品大市场有限公司农产品检验报告单: 报告编号 BSZ-2231106237

样品名称: 菜芯; 检验项目: 有机磷类和氨基甲酸指类; 检测结果: 合格; 检测时间: 2023.11.06

鲜猪肉: 提供有鲜猪肉 No.4282583649, 2023.11.14; 肉品品质检验合格证(肉检 NO.K07010028153); 生产日期: 2023-11-14, 牛分割肉动物检疫合格证明 NO4259072134, 检验日期; 查领用使用记录: 不涉及;

查看食品抽样和留样记录: 提供的留样记录: 2023-11-10 留样菜品: 豆瓣茄子 150g、清炒包 150g、玉米火腿 150g、土豆肉片 150g、莴笋肉片 150g; 2023-08-26 尖椒排骨 150g、肉沫茄子 150g、丝瓜肉丝 150g, 符合要求; 2023-11-08 留样菜品: 黄焖鸡 193g、西葫炒木耳 192g、麻辣拌 200g、烤鸭面 195g、红烧鲮鱼 196g、辣炒豆腐 193g, 符合要求;

提供不合格品处理记录: 提供不合格品处理单: 提供的留样记录: 2023-11-10 留样菜品: 豆瓣茄子 150g、清炒包 150g、玉米火腿 150g、土豆肉片 150g、莴笋肉片 150g; 2023-08-26 尖椒排骨 150g、肉沫茄子 150g、



丝瓜肉丝 150g, 符合要求; 2023-11-08 留样菜品: 黄焖鸡 193g、西葫炒木耳 192g、麻辣拌 200g、烤鸭面 195g、红烧鲅鱼 196g、辣炒豆腐 193g, 符合要求;

查看食品生产记录: 提供了《洗菜流程》及相关记录, 提供有《蔬菜浸泡记录台帐》, 抽查 2023 年 10 月 28 日对菠菜、茄子等清洗, 浸泡 30 分钟, 冲洗 2-3 遍, 责任人: 闫常亮; 提供《食品预处理记录》记录有处理物料、清洗效果、清洗量、切配量、贮存方等, 抽查 2023. 10. 07、2023. 10. 16、2023. 10. 28、2023. 11. 13 批次记录, 基本符合要求; 现场查看清洗加工间, 现场区分有: 荤菜清洗池、蔬菜清洗池、水产清洗池, 有专门毛帽存放处、工具存放存放, 基本符合要求; 抽查 2023. 10. 30 日《热菜烹调中心温度记录》(CCP 点), 显示中餐: 水煮肉片 100℃, 检测人: 闫常亮, 时间 10:30。提供有 2023 年 10 月 08 日《热菜烹调中心温度记录》(CCP 点), 显示风味茄子 98℃, 检测人: 闫常亮, 时间 10:30, 抽查 2023 年 10 月 15 日《热菜烹调中心温度记录》(CCP 点), 显示辣炒豆腐 98℃, 检测人闫常亮, 时间 10:30。的抽查《米饭蒸煮记录》2023. 10. 18: 淘米 2 遍, 浸泡 20 分钟、米、水比例 1. 1. 3, 时间: 40 分钟, 合格; 抽查烹饪记录: 记录有菜品、名称、刀工处理、色泽、味形, 抽查 2023. 09. 02、2023. 09. 07、2023. 10. 13、2023. 10. 18、023. 10. 23、2023. 10. 27, 合格, 审核人: 闫常亮; 2023 年 11 月 17 日食堂后厨现场抽查炒包菜, 中心温度为 91. 3℃, 韭菜炒蛋为 89. 1℃、红萝卜焖肉 82. 9℃、米饭 91. 8℃符合: 菜品热加工过程符合工艺要求。

另提供有《成品验收记录表》, 对小炒肉、红烧鲤鱼等进行了检验, 制作为***, 对食物质量(色泽、口味、形状、主配料、调料)、食品卫生(气味、生熟度、盛装器皿), 检验结果: 合格;

抽查 2023 年 10 月 28 日《餐具消毒记录表》(CCP 点), 记录了对饭盆、饭桶、铲子、勺子、碗、餐具柜消毒, 消毒起止时间: 早开始 16: 00-16: 10, 消毒人: 张蕊, 消毒方式: 蒸气高温消毒, 温度: 100℃, 时间: 10 分钟; 检查人为闫常亮; 抽查 2023. 10. 30, 记录了对饭盆、饭桶、铲子、勺子、碗、餐具柜消毒, 温度: 100℃, 消毒时间: 10 分钟, 检查人: 闫常亮;

查看设施设备维修和清洁保养记录: 提供了《设备台账》, 所涉及的设备主要有: 天然气灶台、蒸饭柜、不锈钢洗菜池、冷藏柜、冷冻柜、食品留样柜、保温台、拖车、保温箱、空调等。涉及的设备较为简单, 通过每天保养的方式进行管理, 公司制定了《设备控制程序》, 配备与生产用途相适应的生产设备, 并按工艺流程有序排列, 避免引起交叉污染。设备的设计、建造、维护、使用和储存应满足食品安全要求。对场所和设备进行有效的预防性维护, 加强设备的日常维护和保养, 定期检修, 保留记录。防止维护保养工作产生食品安全风险。

抽查食堂《安全、设备检查表》检测项目: 水、电、煤气、燃气、消防器材, 每天检查一次, 抽查 2023. 10. 06 记录, 检查合格; 检查人: 柳彬彬; 提供有《医院食堂日常检查表》检查: 燃气、供电设施、供水施备、防火设备, 检查人: 柳彬彬, 抽查 2023. 10. 21、2023. 10. 22、2023. 11. 11, 符合要求;

提供有: 设备维保计划及维保记录: 抽查 2023. 11 月记录, 设备: 天然气灶台、蒸饭柜、冷藏柜、食品留样柜、保温台, 保养内容: 例行清洁、日常检查; 基本符合要求;

抽查食品仓储记录: 现场设置有粮油调味品仓库、副食库、冷藏冷冻柜、化学品柜等; 中餐不涉及成品库, 提供了平面图, 已与现场基本一致。现场查看, 区域划分基本合理; 提供了供方送货单及入库记录, 采购送货单配送日期: 2023. 11. 14, 进货的鲜猪肉, 金龙鱼大豆油 2 壶、松花江大米 3 包、鸡边腿块 68 斤、青杭椒 3 斤、红杭椒 3 斤、煎夹肉沫 30 斤、白鲢子鱼红 8 斤、薄香干 50 斤、茄王 75 斤、韭菜 5 斤等, 金额 3635. 8 元, 批次: 2023-11-14, 记录了供货者、随货证明文件、入库检查信息, 自检: 合格, 签收人: 倪伟, 提供有鲜猪肉 No. 4282583649, 2023. 11. 14; 肉品品质检验合格证(肉检 NO. K07010028153)生产日期: 2023-11-14, 供应商: 吉时鲜, 送货人: 张高红; 符合工艺要求;

抽查 2023-11-12 进货的鲜猪肉, 金龙鱼大豆油 1 壶、松花江大米 3 包、土豆 20 斤、带皮前夹肉 12 斤、鸡边腿 17 斤、后腿瘦肉丝 8 斤、后腿瘦肉片 5 斤; 香蕉 30 斤、桔子 15 斤、茄王 40 斤、前夹肉沫 8 斤、大白菜 5 斤、等, 金额 2064. 7 元, 批次: 2023-11-12, 记录了供货者、随货证明文件、入库检查信息, 自检: 合格, 签收人: 倪伟, 送货人: 张高红; 符合要求; 另抽查 2023-11-13 等批次的控制方式, 基本相同;



抽查冷藏、冷冻设备温度记录：现场对冷藏冷冻库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，现场查看冷藏柜的温度显示情况：

——冷藏冷冻库：冷藏 1: 5℃、冷冻 1: -17℃；

提供有：《冷藏冷冻柜日常检查记录表》抽查 2023.10.4 时间：8:00 冷藏 6.2℃，冷冻-12.5℃；2023.10.02 8:00 冷藏 6.4℃ 冷冻-14.6℃，基本符合要求；监视和测量设备由生产部统一进行管理，在管理过程中如发生偏离误差允许值时将报废，目前尚未发生。

目前没发现损坏偏离校准状态的情况。如有将追溯检验记录并对设备做适当处理措施。符合要求。

提供有出厂检验记录：

制定有《成品验收管理制度》检验范围：中、晚餐不同口种的食品（主副食及汤类等），检验内容：食品质量：包括色泽、口味、形状、主配普和调料等；食品卫生：包括包味、生熟度、盛装器具和调料等，检验方法：感官，必要进借助设备分析化验进行，检验时间出锅出炉前，对质量不达标产品立即纠正、无纠正无望，应停止出售或销毁处理；注意事项：整鸡、整鱼、肘子等单体较大产品，要检验中心部分的成熟度；对同一产品不同出锅次产品，分批检验，注意检验不易熟透的原料，经厨师长检验合格后，填写《成品验收记录表》，由餐厅经理存档，保留一年备查；

提供有《出餐检验记录》2023.10.11 菜品 回锅肉 中餐 试吃时间：10:30 试吃人：张蕊 无异常反应：

2023.10.15 菜品 玉米小排 中餐 试吃时间：2023.10.30 试吃人：张蕊 无异常反应；

2023.10.30 菜品 风味茄子 试吃时间：11:30 试吃人：张蕊 无异常反应；

抽查 2023.10.30 日《热菜烹调中心温度记录》（CCP点），显示中餐：水煮肉片 100℃，检测人：闫常亮，时间 10:30。

提供有 2023 年 10 月 08 日《热菜烹调中心温度记录》（CCP点），显示风味茄子 98℃，检测人：闫常亮，时间 10:30，抽查 2023 年 10 月 15 日《热菜烹调中心温度记录》（CCP点），显示辣炒豆腐 98℃，检测人闫常亮，时间 10:30。的抽查《米饭蒸煮记录》2023.10.18：淘米 2 遍，浸泡 20 分钟、米、水比例 1.1.3，时间：40 分钟，合格；抽查烹饪记录：记录有菜品、名称、刀工处理、色泽、味形，抽查 2023.09.02、2023.09.07、2023.10.13、2023.10.18、2023.10.23、2023.10.27，合格，审核人：闫常亮；**2023 年 11 月 17 日**食堂后厨现场抽查炒包菜，中心温度为 91.3℃，韭菜炒蛋为 89.1℃、红萝卜焖肉 82.9℃、米饭 91.8℃符合：菜品热加工过程符合 CCP2 CL 值要求。提供有《成品验收记录表》，对小炒肉、红烧鲤鱼等进行了检验，制作者为***，对食物质量（色泽、口味、形状、主配料、调料）、食品卫生（气味、生熟度、盛装器皿），检验结果：合格；

抽查食品销售记录：抽查 2023 年 11.13-11.19 月菜单，查看：2023.11.15《菜谱》：酸菜烧鱼块、糯米粉蒸肉、干锅花菜、酸豆角炒鸡蛋、酸辣土豆丝、滑藕片、手撕包菜等；并明确了配料及分量等。

查看 2023.11.19 日菜单，《菜谱》啤酒鸭、洋葱炒鸡蛋、芹菜莲藕肉丝、鱼香茄子、家常炒南瓜、手撕包菜；

查看食品出货记录：销售记录通过“管家婆”系统后台系统进行数据管理。出货记录通过“管家婆”软件系统进行系统管理；现场查看 2023.11.20 日系统记录有，记录有客户序号：名称、分类、商品名称、规格、单位、数量、单价等；抽查序号 1：文化长廊项目部员工餐、分类：鱼；商品名称：净鲫鱼、苹果；数量：25.5 斤、43 斤等，记录符合要求；另抽查出货记录单据：客户名称：武汉市汉口医院，配送日期：2023.11.20；商品名称：鲜猪蹄(带筋)、芜湖青椒、洋葱、净茼蒿、黄白菜等，总金额：2736.1 元，符合要求；

查看召回记录：公司在《食材可追溯信息化体系管理手册》中 3.5.6 条产品召回对可追溯性进行了规定，3.5.6 条产品召回进行了规定，并策划了《标识和可追溯性控制程序》，在程序文件中，对产品标识方法、进货产品检验状态、产品标识等进行了规定，同时明确了产品追溯流程及启动召回的情况等，策划基本充分。审核周期内未发生产品召回记录；提供了召回演练/可追溯演练。2023 年 06 月 21 日，模拟的情况为制售的厨师火候未掌握好，青椒土豆丝未炒熟（模拟，实际不存在），不能食用。提供了《可追溯演练记录》，演练结论为：通过演练，公司的不安全产品撤回程序有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能够针对产品存在危害性或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围降低到可接受的水平。提出了改进措施：由厨师长对厨师进行培训，提高厨师对火候的掌握能力。



抽供员工管理记录：提供《员工考核表》，对学历、经历、培训、工作态度、技能等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工。查人员健康证，提供了若干份健康证：综合部经理/食品安全小组组长 余争 健康证编号：7423610664，有效期限：2024年11月10日；总经理宋子飞健康证编号：742310680，有效期限：2024年11月10日；运营部经理闫常亮 健康证编号：742310679，有效期限：2024年11月10日；运营部（厨师长）倪伟 健康证编号：602314305，有效期限：2024.08.17；运营部后厨员工（郭小桂）健康证编号：662300750，有效期限：2024.02.15；运营部后厨员工（刘小木）健康证编号：412213874，有效期限：2023.11.22；

提供有《2023年培训计划》及培训记录，询问公司总经理司有员工管理记录，组织的相关员工培训学习了相关培训项目：时间：2023-4-17，培训项目：法律法规学习 参训人员：宋子飞、余争、闫常亮、张蕊；时间：2023-5-12 培训项目：食材可追溯信息化标准基础知识，参训人员：宋子飞、余争、闫常亮、张蕊；时间：2023-6-13 培训项目：管理手册、管理制度的培训，参训人员：宋子飞、余争、闫常亮、张蕊；时间：2023-8-11 培训项目：内审知识、审核技巧培训 参训人员：宋子飞、余争、闫常亮、张蕊；以上培训效果评价均为：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效。

查看食品原料储存标签：食堂设有干调料库、半品冷藏柜（厨房）、熟食冷藏冷冻柜等；不涉及成品库；

现场查看存放干调料库有常用：大豆油、鸡蛋、豆制品、大米及干杂料货品等。

冷藏冷冻柜均贴有存储标识标记；产品分区分类存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物质混放的情况，现场冷冻柜半成品食材未覆盖保鲜膜、未贴标签已现场沟通整改；

查看成品标签：食堂每周有菜谱明细单公标，不涉及成品标签，由于疫情管控原因，医院目前只允许外卖打包，不进行堂食，主要使用一次性餐盒分餐后自带回科室就餐，或者采用盒饭分装后放置保温箱送到科室中

03) 食品物流环节（信息记录要素）

抽查收货记录：查运营部采购收货记录：部分蔬菜是二维码信息记录：查红椒 批次 2023.11.18 供方：武汉白沙洲农贸交易区兴旺商行销售凭证 刘珍 72926 重重：14 公斤 凭证：二维码标识 查红椒 批次 2023.11.18 供方：武汉白沙洲农贸交易区兴晓洲蔬菜商行凭证 冯 115949 重重：19 公斤 凭证：二维码标识鲜禽畜肉现进现进，提供有送货单单号：0017127；2023.11.19 批次去皮五花 10 斤、精五花 5 斤等；验收人：张蕊；

抽查分拣包装记录：蔬菜主要是简单分拣包装，主要按客户订单需求量及品种要求进行分拣装于小塑料袋，贴有标签，记录人：客户、商品、单位、重量、发货时间；部分精品蔬菜会外纸箱及标识；现场查看：红辣椒分装于纸箱；黄瓜分装于泡沫纸。鲜禽畜肉不进仓库分拣直接从供应商订购分拣后配送；鸡蛋类装于托盒配送；食堂不涉及分拣包装；由于疫情管控原因，医院目前只允许外卖打包，不进行堂食，主要使用一次性餐盒分餐后自带回科室就餐，或者采用盒饭分装后放置保温箱送到科室中；

抽查仓储记录：据宋子飞总经理介绍，为了保持产品生鲜，除个别剩余蔬菜、肉类冻品会临时存放于保鲜柜中，所经营生鲜产品均为现在现出，保持零库存，不作库存；产品的仓储记录主要依据“管家婆”软件系统进行库存管理，纸质会保存好收货单和出货单。运营部（后厨）食堂现场设置有粮油调味品仓库、副食库、冷藏冷冻柜、化学品柜等；中餐不涉及成品库，提供了平面图，已与现场基本一致。现场查看，区域划分基本合理；

提供有供方送货单及入库记录，采购送货单配送日期：2023.11.14，进货的鲜猪肉，金龙鱼大豆油 2 壶、松花江大米 3 包、鸡边腿块 68 斤、青杭椒 3 斤、红杭椒 3 斤、煎夹肉沫 30 斤、白鲢子鱼红 8 斤、薄香干 50 斤、茄王 75 斤、韭菜 5 斤等，金额 3635.8 元，批次：2023-11-14，记录了供货者、随货证明文件、入库检查信息，自检：合格，签收人：倪伟，提供有鲜猪肉 No. 4282583649，2023.11.14；肉品品质检验合格证（肉检 NO. K07010028153）生产日期：2023-11-14，供应商：吉时鲜，送货人：张高红；符合 CCP1-2 CL 值要求；

抽查 2023-11-12 进货的鲜猪肉，金龙鱼大豆油 1 壶、松花江大米 3 包、土豆 20 斤、带皮前夹肉 12 斤、



鸡边腿 17 斤、后腿瘦肉丝 8 斤、后腿瘦肉片 5 斤；香蕉 30 斤、桔子 15 斤、茄王 40 斤、前夹肉沫 8 斤、大白菜 5 斤、等，金额 2064.7 元，批次：2023-11-12，记录了供货者、随货证明文件、入库检查信息，自检：合格，签收人：倪伟，送货人：张高红；符合要求；另抽查 2023-11-13 等批次的控制方式，基本相同；食堂成品为不涉及仓储；

抽查冷藏、冷冻食品温度信息记录：据总经理宋子飞先生介绍，组织销售配送的成品仓库主要是货品暂存仓，当天部分剩余蔬菜会临时存放于冷藏冷冻柜，查冷藏保鲜柜设置为 5℃，冷藏冷冻柜，冷藏温度设置 5℃，冷冻设置-18℃；提供有《冷冻柜温度监控记录表》及《冷藏库温度监控记录表》，抽查冷冻柜温度记录 2023.10.18，时间：9：05 温度-6℃、时间 16：00 温度-6℃，2023.10.30 时间：9：00，温度：-7℃；时间 15：20 温度-6℃；抽查《冷藏库温度监控记录表》，抽查 2023.10.18 时间 9：50 温度：-3℃，时间：15：25 温度：-6℃，记录人：闫常亮，基本符合要求；（与实际不一致，已现场沟通整改）；

2023.11.19 现场查看冷冻柜温度：-13.4℃，冷藏温度：5℃，符合要求；

查看物流标签：配送物流标签主要体现于配送单信息，同时蔬菜主要是简单分拣包装，主要按客户订单需求量及品种要求进行分拣装于小塑料袋，贴有标签，记录人：客户、商品、单位、重量、发货时间；部分精品蔬菜会外纸箱及标识；现场查看：红辣椒分装于纸箱；黄瓜分装于泡沫纸。

抽查 2023.11.14 配送产品包括：青椒 60 公斤、白洋葱 20 公斤、生姜 10 公斤、蒜米 10 公斤、小葱 3 公斤、土豆等 16 公斤，产品，客户：交通银行项目，记录了数量及价格等信息，

抽查 2023-11-1，配送产品：洋葱（扁）10 斤、平菇 10 斤、西红柿 12 斤等，客户：文化长廊项目部员工餐，记录了数量及价格、收货人签收信息；

抽查 2023-11-14，配送产品：宽粉 5 斤、毛茛苳 8 斤、猪油 2 斤、红菜台 6 斤、莲藕 5 斤等，客户：硚口区六角亭市场监督所，记录了数量及价格、收货人签收信息；

抽查 2023-11-01，配送产品：汤面 6 斤、宽粉 1 斤、香菜 0.5 斤、小葱 1 斤、生姜 3 斤等，客户：中共中央机关旧址纪念馆，记录了数量及价格、收货人签收信息；

抽查 2023-11-01，配送产品：生热干面 15 斤、精品瘦肉丝 3 斤、日龙骨肉相连 10 包等，客户：武汉审计局，记录了数量及价格、收货人签收信息；

抽查 2023-11-16，配送产品：净草鱼块 16 斤、苹果 49 斤、本地茄子 6 斤、青豆角 10 晃等，客户：文化长廊项目部员工餐，记录了数量及价格、收货人签收信息；

查看配货配送车辆线路管理情况，划分线路、司机、配送客户等情况；

抽查 2023.-11-20 配送产品：热干面 6 斤、宽粉 3 斤、小葱 0.6 斤、小白菜 6 斤、白壳鸡蛋 3 板、猪里脊肉 2 斤、素鸡 3 斤、净带鱼块 4 等，送货人：张红高；

运营部（后厨）食堂主要是医院职工食堂用餐，不涉及物流配送；

查运输工具管理记录：配送车辆 4 台（厢式 0.6 吨常温车）；物流运输常温主要为自有车辆，信息如下：（车牌号、车辆类型、车辆识别代号）鄂 ADG5989 轻型厢式货车 LR89STGT6LB008118、鄂 ADB5791 轻型厢式货车 LR89STGT3LB008657、鄂 A8G98V 小型普通客车 LJ16AA23167012092；冷链运输主要委托武汉谦厚物流有限公司（营业执照：914201020668397227），提供有《道路运输经营许可证》编号：鄂交运管许可货字 420102301010，签订有《承运合作协议》，有效期至 2024 年 3 月 24 日，收集了合作方运输车辆的行驶证照片，抽查信息如下：（车牌号、车辆类型、车辆识别代号）鄂 AI6U55 轻型厢式货车 LJ11KBBD7N1703182；鄂 AW3615 轻型厢式货车 LJ11KBBD7L1932846；鄂 A05GY8 轻型厢式货车 LVBV3JBB0NY015741；

查看配货配送车辆线路管理情况，划分线路、司机、配送客户等情况；

提供有《运输车辆卫生检查表》，检查项目包括运输人、车辆类型、车辆清洁度等，检查不合格需重新清洗消毒；控制方式基本相同。

车辆到指定维修店（武汉领峰新能源汽车服务有限公司，营业执照：91420100MA49BKDR01），需要时进行维保、提供了维保发票证据，抽查 2023-10-20 基本合理。查维保记录：鄂 ADB5791，维修项目：保养、更换制动液、更换冷却液、检修石后轮漏油；



04) 非网络销售食品及网络销售食品(信息记录要素)

查食品销售环节:组织主要涉及初级农产品(蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋、常温类食品包括大米、调味品、食用油的销售;组织的餐饮服务主要涉及热食类产品制售,不涉及用餐配送;

非网络销售食品:组织体系运行过程有涉及非网络销售食品:

网络销售食品:组织体系运行过程无涉及网络销售食品:

抽查进货查验记录:询问运营部经理闫常亮,组织采购的原料主要为大米、调味品、蔬菜、肉类等,提供有若干份进货查验记录。抽:生鲜蔬菜检验证武汉市白沙洲农副产品大市场有限公司农产品检验报告单:报告编号BSZ-2231106238样品名称:油麦菜检验项目:有机磷类和氨基甲酸酯类;检测结果:合格;检测时间:2023.11.06武汉市白沙洲农副产品大市场有限公司农产品检验报告单:报告编号BSZ-2231106237样品名称:菜芯检验项目:有机磷类和氨基甲酸酯类;检测结果:合格;检测时间:2023.11.06;鲜猪肉:提供有鲜猪肉No.4282583649,2023.11.14;肉品品质检验合格证(肉检NO.K07010028153);生产日期:2023-11-14,牛分割肉动物检疫合格证明NO4259072134;

询问运营部经理闫常亮,组织采购的原料主要为大米、调味品、蔬菜、肉类等,提供有若干份进货查验记录。提供了电子验收台帐记录及验收送货单据,抽查2023-11-14进货的鲜猪肉,金龙鱼大豆油2壶、松花江大米3包、鸡边腿块68斤、青杭椒3斤、红杭椒3斤、煎夹肉沫30斤、白鲢子鱼红8斤、薄香干50斤、茄王75斤、韭菜5斤等,金额3635.8元,批次:2023-11-22,记录了供货者、随货证明文件、入库检查信息,自检:合格,签收人:倪伟,提供有鲜猪肉No.4282583649,2023.11.14;肉品品质检验合格证(肉检NO.K07010028153);生产日期:2023-11-14,供应商:吉时鲜,送货人:张高红;符合CCP1-2CL值要求;

抽查2023-11-12进货的鲜猪肉,金龙鱼大豆油1壶、松花江大米3包、土豆20斤、带皮前夹肉12斤、鸡边腿17斤、后腿瘦肉丝8斤、后腿瘦肉片5斤;香蕉30斤、桔子15斤、茄王40斤、前夹肉沫8斤、大白菜5斤、等,金额2064.7元,批次:2023-11-12,记录了供货者、随货证明文件、入库检查信息,自检:合格,签收人:倪伟,送货人:张高红;符合要求;另抽查2023-11-13等批次的控制方式,基本相同;

抽查原料食材检测报告:抽查2023-11进货猪肉类产品共6个批次,2023.11.07日现场抽查鲜猪肉,动物检疫证明NO:4282489562,检测机构:湖北孝感云梦县动物卫生监督所,日期:2023.11.07,肉品品质检验合格证,湖北高金食品有限公司NO.K07010026740;控制方式基本相同,符合CCP1-2的CL值要求。另抽查羊胴分割肉:动物检疫合格证明NO:13087075979,检测机构:湖北云梦县动物卫生监督所;检测日期:2023.11.11;抽查2023-11-15进货的牛分割网,动检检疫合格证:4259072134,检测机构:武汉市江夏区动物卫生监督所,检测日期:2023.11.15;生产者:武汉永红顺达屠宰有限公司;

抽查蔬菜验收记录:白萝卜报告编号:BSZ5441025报告日期:2023.07.19检测项目:有机磷和氨基甲酸酯类检测结论:合格;红萝卜报告编号:BSZ5348926报告日期:2023.07.19检测项目有机磷和氨基甲酸酯类检测结论:合格;青椒报告编号:BSZ5348931报告日期:2023.07.17检测项目:有机磷和氨基甲酸酯类检测结论:合格;检测机构:武汉白沙洲农副产品大市场有限公司;

抽查东北大米检测报告,报告编号:B8D911040B8F1072209,检测项目:黄曲霉毒素B₁、铅、镉、总汞、无机砷等,检测日期:2023.09.19,检测结果:合格;符合CCP1-1CL值要求;

抽查查金鱼大豆油检测报告:报告编号:WT10103230043823WT1,委托单位:益海嘉里食品营销有限公司,检测机构:深圳市计量质量检测研究院,检测指标:酸价、苯并芘、铅等,检测结果:符合,检测日期:2023.03.23;

抽查鸡蛋检测报告,报告编号:JW20230715,检测项目:恩诺沙得、环丙沙星、六六六、滴滴涕,检测结果:符合要求;检测机构:黄冈大别山检测认证有限公司,检测日期:2023.07.24



抽查调味品：海天上等蚝油报告编号：F23WT03453，检测项目：安赛蜜、糖精钠、日落黄、挥发性盐基氮等，检测机构：佛山市食品药品检验检测中心，检测日期：2023年04月11日，检测结果：合格；

抽查肉类冻品：鸡产品，检测报告编号：A2230167672101002C，检测项目上：镉、铬、总汞、艾氏剂等，检测机构：辽宁省华测品标检测认证有限公司，检测结果：合格；检测日期：2023.04.21；

抽查一次性餐盒，检测报告：NOQG202300210，检测项目：总迁移量、高锰酸钾消耗、大肠菌群等指标；委托方：武汉元亨昌塑业有限公司，检测机构：湖北省产品质量监督检验研究院，检测日期：2023.03.28，检测结果：合格；

另抽查六星馒头小麦粉，检测报告编号：CG2023071238，检测日期：2023.08.07、辣椒段（微辣），检测报告编号：FS22110603001，检测日期：2022.12.13；斧头食粉，检测报告：S23021004，检测日期：2023.02.17；

另抽查：生鲜蔬菜检验证 武汉市白沙洲农副产品大市场有限公司农产品检验报告单：报告编号BSZ-2231106238；样品名称：油麦菜；检验项目：有机磷类和氨基甲酸指类；检测结果：合格；检测时间：2023.11.06；武汉市白沙洲农副产品大市场有限公司农产品检验报告单：报告编号BSZ-2231106237；样品名称：菜芯 检验项目：有机磷类和氨基甲酸指类；检测结果：合格；检测时间：2023.11.06

鲜猪肉：提供有鲜猪肉 No. 4282583649，2023.11.14；肉品品质检验合格证（肉检 NO. K07010028153）；生产日期：2023-11-14，牛分割肉动物检疫合格证明 N04259072134；

检验日期发运记录：组织有发运记录：提供了《配送车辆情况记录》、《配送清单》，抽查 2023.11.14 配送产品包括：青椒 60 公斤、白洋葱 20 公斤、生姜 10 公斤、蒜米 10 公斤、小葱 3 公斤、土豆等 16 公斤，产品，客户：交通银行项目，记录了数量及价格等信息，

抽查 2023-11-1，配送产品：洋葱（扁）10 斤、平菇 10 斤、西红柿 12 斤等，客户：文化长廊项目部员工餐，记录了数量及价格、收货人签收信息；

抽查 2023-11-14，配送产品：宽粉 5 斤、毛茛苳 8 斤、猪油 2 斤、红菜台 6 斤、莲藕 5 斤等，客户：硚口区六角亭市场监督管理所，记录了数量及价格、收货人签收信息；

抽查 2023-11-01，配送产品：汤面 6 斤、宽粉 1 斤、香菜 0.5 斤、小葱 1 斤、生姜 3 斤等，客户：中共中央机关旧址纪念馆，记录了数量及价格、收货人签收信息；

抽查 2023-11-01，配送产品：生热干面 15 斤、精品瘦肉丝 3 斤、日龙骨肉相连 10 包等，客户：武汉审计局，记录了数量及价格、收货人签收信息；

抽查 2023-11-16，配送产品：净草鱼块 16 斤、苹果 49 斤、本地茄子 6 斤、青豆角 10 晃等，客户：文化长廊项目部员工餐，记录了数量及价格、收货人签收信息；

查看配货配送车辆线路管理情况，划分线路、司机、配送客户等情况；

提供有《运输车辆卫生检查表》，检查项目包括运输条文化人、车辆类型、车辆清洁度等，检查不合格需重新清洗消毒；控制方式基本相同。

2023.11.19 现场查看：客户：融创物业 配送日期：2023.11.19 商品名称：大白菜、芜湖青椒、后腿瘦肉丝、小麻花、西芹、红小米椒、奥尔良腌制粉、红椒、白萝卜、去皮五花肉、大白菜秧等，总金额：2889.2；运营部（后厨）食堂不涉及发运记录；提供 2023.11.19 就餐人数记录：早上：165 份、中午 160 份、下午 80 份就餐；

抽查冷藏、冷冻设备维修和清洁保养记录：查看组织销售配送的仓库冷藏冷冻柜维保情况，每日对冷冻设备清洗保养，除霜等冷库、保鲜柜维保方：临时电器维修行，未保留维保方相关记录，建议后期改进，审核周期内未发生过维修记录；



运营部（后厨）食，堂查有：设备维保计划及维保记录：抽查 2023.11 月记录，设备：天然气灶台、蒸饭柜、冷藏柜、食品留样柜、保温台，保养内容：例行清洁、日常检查；基本符合要求；冷藏冷冻设备维修按食堂承包合同协议，由甲方工程部负责维修；

抽查销售记录：组织销售记录通过“管家婆”软件系统后台系统进行数据管理；

运营部（后厨）食堂，主要单位职工食堂，抽查 2023 年 11.13-11.19 月菜单，查看：2023.11.15《菜谱》：酸菜烧鱼块、糯米粉蒸肉、干锅花菜、酸豆角炒鸡蛋、酸辣土豆丝、滑藕片、手撕包菜等；并明确了配料及分量等。查看 2023.11.19 日菜单，《菜谱》啤酒鸭、洋葱炒鸡蛋、芹菜莲藕肉丝、鱼香茄子、家常炒南瓜、手撕包菜；

抽查问题/异常食品处理记录：顾客投诉处理等主要由运营部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况询问现场未发生需要召回/撤回的情况；

退货记录：查销售配送：提供不合格品处理单：

产品：白糖，产品规格：纯棉糖；检验人：闫常亮，生产日期：2023.10.13，不合格描述：受潮；处理结论：换货；处理：退回供应商处，责令换批次。

查运营部（后厨）食堂：运营部相关人员表示，审核周期内，暂未发生退换货记录；

抽查召回记录：公司在《食材可追溯信息化体系管理手册》中 3.5.6 条产品召回对可追溯性进行了规定，3.5.6 条产品召回进行了规定，并策划了《标识和可追溯性控制程序》，在程序文件中，对产品标识方法、进货产品检验状态、产品标识等进行了规定，同时明确了产品追溯流程及启动召回的情况等，策划基本充分。

审核周期内未发生产品召回记录：

提供了产品召回撤回演练计划、撤回召回产品演练报告的证据。演练日期：2023 年 07 月 16 日，演练产品：蔬菜模拟演练不符合内容：顾客投诉，蔬菜农残超标（模拟）产品销售情况：客户电话反馈当天配送的大白菜农残超标。召回情况：已全部召回，经 HACCP 小组对该配送出的产品评估后。决定全部回收处理，但未附追溯凭证，现场沟通，未明确召回产品处理办法，现场沟通。演练结论：通过演练，公司的不安全产品召回程序有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能够针对产品存在危害性或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围降低到可接受的水平。

查看入网食品生产经营者查验记录：组织不涉及网上销售及外卖；组织提供有经营许可证：经营者名称：武汉吉时鲜餐饮管理有限公司副本经营许可证：编号：JY14201270027304；有效期：2024 年 12 月 25 日；经营范围的相关描述：预包装食品（含冷藏冷冻食品）。地址：武汉市硚口区沿河大道 187-189 号利济南路汉口电厂危改项目 2 层 1 室 C-2057-5 号。仓库地址：洪山区青菱湖北路 8 号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城（三期）41 号楼/单元 1-2 层 21 号；

提供有承包的食堂《经营许可证》副本电子文件，经营者名称：武汉市汉口医院（武汉市康复医院），许可证编号：JY24201020007245，经营范围：热食类食品制售；有效期：2023 年 4 月 20 日至 2026 年 05 月 23 日；

查看抽检及结果记录：提供产品检验报告若干：抽：生鲜蔬菜检验证武汉市白沙洲农副产品大市场有限公司农产品检验报告单：报告编号 BSZ-2231106238；样品名称：油麦菜检验项目：有机磷类和氨基甲酸指类；检测结果：合格；检测时间：2023.11.06；武汉市白沙洲农副产品大市场有限公司农产品检验报告单：报告编号 BSZ-2231106237；样品名称：菜芯；检验项目：有机磷类和氨基甲酸指类；检测结果：合格；检测时间：2023.11.06；

鲜猪肉提供有鲜猪肉 No.4282583649，2023.11.14；肉品品质检验合格证（肉检 NO.K07010028153）；生产日期：2023-11-14，牛分割肉动物检疫合格证明 N04259072134，检验日期；

抽查食材的第三方检测报告：抽查 2023-11 进货猪肉类产品共 6 个批次，2023.11.07 日现场抽查鲜猪肉，动物检疫证明 NO:4282489562，检测机构：湖北孝感云梦县动物卫生监督所，日期：2023.11.07，肉品品质



检验合格证，湖北高金食品有限公司 NO.K07010026740；控制方式基本相同，符合 CCP1-2 的 CL 值要求。另抽查羊胴分割肉：动物检疫合格证明 NO:13087075979，检测机构：湖北云梦县动物卫生监督所；检测日期：2023.11.11；抽查 2023-11-15 进货的牛分割网，动检检疫合格证：4259072134，检测机构：武汉市江夏区动物卫生监督所，检测日期：2023.11.15；生产者：武汉永红顺达屠宰有限公司；

抽查蔬菜验收记录：白萝卜 报告编号:BSZ 5441025 报告日期：2023.07.19 检测项目：有机磷和氨基甲酸脂类 检测结论：合格；红萝卜 报告编号:BSZ5348926 报告日期：2023.07.19 检测项目有机磷和氨基甲酸脂类 检测结论：合格；青椒 报告编号：BSZ5348931 报告日期：2023.07.17 检测项目：有机磷和氨基甲酸脂类 检测结论：合格；检测机构：武汉白沙洲农副产品大市场有限公司；

抽查东北大米检测报告，报告编号：B8D911040B8F1072209，检测项目：黄曲霉毒素 B₁、铅、镉、总汞、无机砷等，检测日期：2023.09.19，检测结果：合格；符合 CCP1-1CL 值要求；

抽查查金鱼大豆油检测报告：报告编号：WT10103230043823WT1，委托单位：益海嘉里食品营销有限公司，检测机构：深圳市计量质量检测研究院，检测指标：酸价、苯并芘、铅等，检测结果：符合，检测日期：2023.03.23；

抽查鸡蛋检测报告，报告编号：JW20230715，检测项目：恩诺沙得、环丙沙星、六六六、滴滴涕，检测结果：符合要求；检测机构：黄冈大别山检测认证有限公司，检测日期：2023.07.24

抽查调味品：海天上等蚝油报告编号：F23WT03453，检测项目：安赛蜜、糖精钠、日落黄、挥发性盐基氮等，检测机构：佛山市食品药品检验检测中心，检测日期：2023年04月11日，检测结果：合格；

抽查肉类冻品：鸡产品，检测报告编号：A2230167672101002C，检测项目上：镉、铬、总汞、艾氏剂等，检测机构：辽宁省华测品标检测认证有限公司，检测结果：合格；检测日期：2023.04.21；

抽查一次性餐盒，检测报告：NOQG202300210，检测项目：总迁移量、高锰酸钾消耗、大肠菌群等指标；委托方：武汉元亨昌塑业有限公司，检测机构：湖北省产品质量监督检验研究院，检测日期：2023.03.28，检测结果：合格；

另抽查六星馒头小麦粉，检测报告编号：CG2023071238，检测日期：2023.08.07、辣椒段（微辣），检测报告编号：FS22110603001，检测日期：2022.12.13；斧头食粉，检测报告：S23021004，检测日期：2023.02.17；

抽查订单记录:查销售配送：（非网络销售）提供 2023.11.20 供应商订单计划：客户：武汉市审计局：平包菜 20 斤、毛茛苳 25 斤、绿豆芽 1 斤等；客户：江汉区总工会 螺丝椒 5 斤、莲藕（大）20 斤；客户：中共中央机关旧址纪念馆 莲藕 3 斤；客户：武汉市审计局 商品名称：五得利面粉 25kg 2 袋；融创物业：松花江大米 25kg 10 包、金龙鱼大豆油 5L*4 8 瓶、武汉市审计局 圣女果 3 斤；食堂主要每周制定菜谱交甲方确认；

抽查记录运单:查销售配送单记录：2023.11.14 配送产品包括：青椒 60 公斤、白洋葱 20 公斤、生姜 10 公斤、蒜米 10 公斤、小葱 3 公斤、土豆等 16 公斤，产品，客户：交通银行项目，记录了数量及价格等信息，抽查 2023-11-1，配送产品：洋葱（扁）10 斤、平菇 10 斤、西红柿 12 斤等，客户：文化长廊项目部员工餐，记录了数量及价格、收货人签收信息；抽查 2023-11-14，配送产品：宽粉 5 斤、毛茛苳 8 斤、猪油 2 斤、红菜台 6 斤、莲藕 5 斤等，客户：硚口区六角亭市场监督所，记录了数量及价格、收货人签收信息；抽查 2023-11-01，配送产品：汤面 6 斤、宽粉 1 斤、香菜 0.5 斤、小葱 1 斤、生姜 3 斤等，客户：中共中央机关旧址纪念馆，记录了数量及价格、收货人签收信息；运营部（后厨）食堂不涉及销售运单



查看退货/换货记录:查销售配送:提供不合格品处理单:产品:白糖,产品规格:纯棉糖;检验人:闫常亮,生产日期:2023.10.13,不合格描述:受潮;处理结论:换货;处理:退回供应商处,责令换批次。查运营部(后厨)食堂:相关人员表示,审核周期内,暂未发生顾客投诉情况及退换货,也未发生撤回/召回情况;

抽查网络销售食品:询问总经理宋子飞先生,组织目前暂无网络销售食品环节。

网络食品交易第三方平台提供者和自建网站交易食品的生产经营者资质标识:组织无网络食品交易第三方平台提供者和自建网站交易食品的生产经营者资质标识:入网食品生产经营者资质标识:组织有入网食品生产经营者资质标识,分别有:入网食品生产经营者资质标识,包含信息有:营业执照、食品经营许可证。

网络食品网页标识:组织无网络食品网页标识:入网食品生产经营者查验记录:组织无入网食品生产经营者查验记录,组织不涉及网上销售及外卖;组织提供有经营许可证:经营者名称:武汉吉时鲜餐饮管理有限公司副本经营许可证:编号:JY14201270027304;有效期:2024年12月25日;经营范围的相关描述:预包装食品(含冷藏冷冻食品)。地址:武汉市硚口区沿河大道187-189号利济南路汉口电厂危改项目2层1室C-2057-5号。仓库地址:洪山区青菱湖北路8号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城(三期)41号楼/单元1-2层21号;提供有承包的食堂《经营许可证》副本电子文件,经营者名称:武汉市汉口医院(武汉市康复医院),许可证编号:JY24201020007245,经营范围:热食类食品制售;有效期:2023年4月20日至2026年05月23日;

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《食材可追溯信息化体系管理手册》6.1 食品生产环节:表1 食品生产环节信息记录要素 1.5 不合格品处理记录条款进行了规定,应记录不合格品的名称、规格、生产日期或生产批号、数量、不合格原因、处理措施、处理结果等内容。

——原辅料进货验收过程主要由运营部负责,发现不合格产品(主要是蔬菜不新鲜)当场退回,更换。提供不合格品处理单:产品:白糖,产品规格:纯棉糖;检验人:闫常亮,日期:2023.10.13,不合格描述:受潮;处理结论:换货;处理:退回供应商处,责令换批次;热食类食品制售过程中未发现不合格。

——餐食加工过程、产品交付控制主要由运营部负责,暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——顾客投诉处理等主要由运营部负责,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处理的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司在《食材可追溯信息化体系管理手册》5.2 改进条款进行了规定,同时策划了《不合格品和产品撤回控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》。适用于公司食品可追溯管理体系运行过程中的发现的不合格/潜在不合格的改进过程。该程序从不合格或潜在不合格的发现与识别、不合格或潜在不合格的处理、原因分析、制订措施并执行、措施的验证与跟踪、纠正措施表记录的管理等方面明确了相关要求。

3) 投诉的接受和处理情况:

投诉的处理主要由运营部负责,审核周期内未发生投诉情况。

3.5 体系支持

符合 基本符合 不符合

1) 资源保障(基础设施、监视和测量资源,关注特种特备):

a) 基础设施:

1) 公司主要以销售及餐饮食堂承包为主,具体涉及物资采购、销售业务及客户需求和反馈信息协调等,主



主要为网络电话等销售服务过程，主要为办公区 1 个及仓库 1 个约 240 平方米，冷冻柜 2 个，冷藏柜 2 个，5 个陈列柜，电子秤 3 台，配送车辆：4 辆（厢式 0.6 吨常温车），涉及多场所（公司承包食堂地址）：湖北省武汉市江岸区二七侧路 7 号（承包武汉市汉口医院（武汉市康复医院）食堂），经营面积约 700 平方米，主要是汉口医院职工餐厅。基本满足餐饮管理服务（热食类食品制售）及初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售需要。

提供了销售配送的设备设施台帐，涉及运营部（配送）的主要有：配送车辆、推车、冷冻冷藏柜，基本满足认证范围所涉及初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售；电脑定期进行杀毒清理。审核周期内未发生维修情况。车辆到指定维修店（武汉领峰新能源汽车服务有限公司，营业执照：91420100MA49BKDR01），需要时进行维保、提供了维保发票证据，抽查 2023-10-20 基本合理。查维保记录：鄂 ADB5791，维修项目：保养、更换制动液、更换冷却液、检修石后轮漏油；冷库、保鲜柜维保方：临时电器维修，未保留记录，审核周期内未发生过维修记录；建议后期改进。销售配送不涉及特种设备；

运营部（后厨）即承包食堂设有办公室 1 间；面积约 700 平方米，设置有厨房加工间、蒸煮间、清选用具存放处、清洗加工间、冷冻柜冷藏柜 3 个，设有粮油调味品仓库、副食库、化学品柜等；不涉及成品库，办公室 1 间；烹饪加工用设备主要为灶台、操作台、基本满足热食类食品制售要求。提供了平面图，基本符合要求。

2) 人员及能力、意识：

询问总经理宋子飞，查公司现有人员 24 人，包括管理人员、业务人员、餐食食堂后厨、配送人员及行政部人员等。公司经过多年的发展，公司工作人员相对稳定，相关工作人员均具有多年的相关行业工作经历，能满足服务要求。

询问综合部余争经理，组织编制了《人力资源管理程序》，对人员岗位职责权限要求进行了具体说明。同时公司会定期组织人员培训，以保证人员持续具备岗位所需能力。

询问综合部余争经理，介绍综合部负责人员档案管理，公司工作人员均需办理人员健康证才可上岗。每年会定期安排人员进行体检。

部门负责人余争表示上述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。

抽查组织组成情况，包含了综合部、运营部、总经理等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求。HACCP 小组长经总经理任命，同时对 HACCP 小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

询问审核周期内人员招聘情况：审核周期内未发生。

查培训过程管理情况：

提供有《2023 年年度培训计划》、《培训效果评价记录》；培训策划内容包括了对 GB/T 37029-2018《食品追溯 信息记录要求》标准、体系文件、法律法规、作业指导书等方面，策划基本符合标准要求；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。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。

询问公司总经理有员工管理记录，组织的相关员工培训学习了：法律法规学习、食材可追溯信息化标准、手册、管理制度的培训、消防知识、应急预案、内审知识、审核技巧培训、公司适用的法律法规及相关可



追溯要求的培训、各部门职责权限、规章制度、服务意识等

公司的服务文化、服务理念宣传、服务体系优势的介绍、顾客沟通，顾客满意度的方法培训，培训项目：

时间：2023-4-17，培训项目：法律法规学习 参训人员：宋子飞、余争、闫常亮、张蕊；

时间：2023-5-12 培训项目：食材可追溯信息化标准基础知识，参训人员：宋子飞、余争、闫常亮、张蕊；

时间：2023-6-13 培训项目：管理手册、管理制度的培训，参训人员：宋子飞、余争、闫常亮、张蕊

时间：2023-8-11 培训项目：内审知识、审核技巧培训

参训人员：宋子飞、余争、闫常亮、张蕊

以上培训效果评价均为：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员、驾驶员岗位，不涉及特种作业人员。

证书名称	姓名	资格证书编号	准驾车型	有效期期限	结论
机动车驾驶证	卫晓飞	142726200002210935	C1	2025.02.22	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
机动车驾驶证	闫常亮	140825199005030034	C1	2025.04.29	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
机动车驾驶证	张高红	142726197507090911	C1	2026.09.02	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
机动车驾驶证	余争	420114198001170043	C1	2024.12.08	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期

查健康证管理情况：

公司在《前提方案》人员管理中规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作，基本符合标准要求。

提供了健康证，随机抽取：

人员类型	姓名	健康证编号	有效期期限	结论
综合部经理/食品安全小组组长	余争	7423610664	2024年11月10日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
总经理	宋子飞	742310680	2024年11月10日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
运营部经理	闫常亮	742310679	2024年11月10日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
运营部	张蕊	742310674	2024年11月10日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
运营部	宋子翔	742310681	2024年11月10日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
厨师长	倪炜	602314505	2024年08月17日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期



食堂操作工	韩进	S420901202311131	2024年08月01日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
食堂操作工	邓爱珍	602314622	2024年08月18日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
食堂操作工	明立	422126196501262532	2024年08月18日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期

基本符合标准要求。

3) 信息沟通:

公司在《食材可追溯信息化体系管理手册》6.1 食品生产环节表(1 食品生产环节信息记录要素)1.13 购货者投诉及异常处理记录购货者投诉及异常处理记录条款进行了规定；顾客投诉处理等主要由运营部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况询问现场未发生需要召回/撤回的情况；

4) 文件化信息的管理:

查看公司以文件，策划并编制有：《食品可追溯管理体系管理手册》、《程序文件》、《管理制度》汇编等三级文件以及体系运行所需的报告、记录等。经查，文件结构及内容有效，基本符合标准的要求。编制有《文件控制程序》内容基本符合。

抽查：《食品可追溯管理体系管理手册》 编号：JSX-ZSSC-2023 版本号：A/0，编写：余争 审核：宋子飞 批准：宋子飞，于 2023.04.15 发布并实施；经查管理手册内容覆盖：方针、目标、管理体系覆盖的范围、管理体系过程之间相互作用的表述、作业流程、各部门职能描述等内容，基本符合标准要求。

另查《程序文件》与管理手册审批类同，由总经理批准后发布实施。

查在用的《管理手册》、《程序文件》等文件、版面清晰、易于识别使用。

查外来文件管理情况：

提供了《适用法律法规清单》，记录了文件名称、标准代号、生效时间等信息，编制：综合部 批准：宋子飞 日期：2023-04-15，识别适用的法律法规包括：《食品召回管理办法》、《中华人民共和国食品安全法》、《GB/T25064-2010 信息安全技术 公钥基础设施 电子签名格式规范》、《DB37/T 3661-2019 重要产品追溯食用农产品追溯码编码规则》、GB/T28843-2012 食品冷链物流追溯管理要求、GB/T 36061-2018 电子商务交易产品可追溯性通用规范、食品经营许可办法、等，均在有效期内。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

认证范围：热食类食品制售；初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售所涉及的食物追溯

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，（武汉吉时鲜餐饮管理有限公司）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

GB/T 37029-2018《食品追溯 信息记录要求》

审核准则的要求

符合

基本符合

不符合



适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input checked="" type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input 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

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

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予以配合。

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。