

项目编号: 30665-2023-QEOFH

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

审核组长 (签字): 邝柏臣

审核组员 (签字): 陈丽丹

报告日期: 2023 年 11 月 18 日

北京国标联合认证有限公司编制

地 址: 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话: 010-8225 2376

官 网: www.china-isc.org.cn

邮 箱: service@china-isc.org.cn



联系我们, 扫一扫!



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
■管理体系审核计划（通知）书 ■首末次会议签到表
■不符合项报告 ☒ 其他-文审报告
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；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：陈丽丹



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	2023-N1FSMS-2222839 2020-N1HACCP-1222839	F:E, GI H:E, GI
B	陈丽丹	组员	F:审核员 H:审核员	2021-N1FSMS-1246137 2021-N1HACCP-1246137	F:E H:E

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、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（**食品安全管理体系,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：

F: ISO 22000:2018, H:危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为 ☒ 结合审核 ☐ 联合审核 ☐ 一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：CCAA 0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求；《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：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国特种设备安全法》、《中华



《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国安全生产法》、《突发环境事件应急管理办法》、《突发环境事件应急管理办法》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《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：《中华人民共和国食品安全法》、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》、《中华人民共和国产品质量法》、《计量法》、《中华人民共和国特种设备安全法》、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》、《GB4402-1998手提式干粉灭火器》、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17日上午至2023年11月18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）：**【变更后范围】**

F：位于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】的武汉吉时鲜餐饮管理有限公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）；位于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号的武汉吉时鲜餐饮管理有限公司仓储区的初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售；

H：位于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】的武汉吉时鲜餐饮管理有限公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）；位于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号的武汉吉时鲜餐饮管理有限公司仓储区的初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售；

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：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：

于 2023 年 11 月 13 日下午— 2023 年 11 月 14 日上午进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、人员能力等

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（04）项，涉及部门/条款：——

01) 运营部-后厨 ISO 22000:20188.7、HACCP 体系 3.6；

02) 01) 运营部-后厨 ISO 22000:20188.8.1、HACCP 体系 4.5；

03) 运营部-后厨 ISO 22000:2018 8.2.4、HACCP 体系 3.3；

04) ISO 22000:2018 8.5.4.3、HACCP 体系 4.3.4.3；

采用的跟踪方式是：☐现场跟踪☒书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2023 年 11 月 29 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 10 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

体系管理、虫鼠害控制、供方管理、确认验证、危害控制计划实施等

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内审、管评、确认验证工作；

——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 ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合餐饮管理服务（热食类食品制售）加



工过程，包括《食品安全和 HACCP 管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。对生产现场观察发现对虫害入侵管理、产品标识管理、离地管理还需要加强。

但公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：——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：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；

3.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 ☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

3.1管理体系的策划

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。

建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《目标、指标考核一览表（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≥98%	抽检合格数量/总数量×100%	每季度	100%
顾客满意度≥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。

**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) 前提方案/良好卫生规范管理情况**

组织策划了《前提方案/良好卫生规范》，包括对食堂及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

1) 现有内部资源的能力：

销售配送区域：——建筑面积 240 平方米；冷冻柜 2 个；冷藏柜 2 个；库房 1 个；陈列柜 5 个；配送车辆 4 台（厢式 0.6 吨常温车）；

承包食堂：——经营面积约 700 平方米；加工间 1 个；库房 1 个；食堂设有办公室 1 间；配置有厨房加工间、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。

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。

——不涉及动力设施和辅助设施的状况；

——需要从外部供方获得的资源：第三方检测

2) 企业目前体系覆盖有效人数：24 人，其中含管理人员 4 人，审核周期内未发生变化。

3) 公司设置了组织架构，包括：总经理、食品安全小组、综合部、运营部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责；

4) 提供有生产设备清单、检测设备清单：如：

——主要生产设备有：食堂：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；

配送：冷藏冷冻柜、运输车辆（列举 2~4 种）

——不涉及特种设备

——检测设备：电子台秤、温度计，基本满足贸易结算及餐食安全性验证需要。

企业外包过程为：第三方检测；

销售配送：

1) 公司坐落于：公司基本情况：武汉吉时鲜餐饮管理有限公司，成立于 2020 年 6 月 24 日，注册：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，是一家以从事传统食品销售及餐饮食堂承包为主的企业。企业注册资本壹仟万人民币。

现场观察：

——公司位置附近环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见运营部审核记录；

——办公区环境基本整洁，有配置洗手设施，有卫生间，有配置办公桌椅、节能照明灯、空调等设施，运行较好。

——办公区人工照明，自然通风，卫生环境较好，无粉尘、无有毒有害气体等，配置有灭火器、消防栓等设施。

——现场询问员工张**其表示工作氛围比较和谐，领导关心员工，经常与员工进行交流，引导员工努力工作，对工作环境有管理。

——每天工作结束对办公区进行卫生清理。生活垃圾丢弃至指定位置，由仓储区园区物业公司统一负责，每天早上来公司门口进行回收清运或自行清运到回收站再清运。基本符合标准要求。



组织的规模情况/资源配置情况：公司配备了办公、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；基础设施管理基本符合标准要求。

公司编制了《前提方案 PRP/良好卫生规范》2023 年 04 月 15 日实施；内容包括采购管理、运输管理、验收管理、贮存管理、销售、管理制度和人员、记录和文件等管理。对前提方案策划基本符合要求。

现场查看：

1) 公司为租赁办公室，位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；配置电脑、打印机、办公桌椅、配送车辆、推车、冷藏冷冻柜等，基本满足销售要求。

2) 用水主要为生活饮用水，不与产品直接接触，主要用于员工洗手、办公室地面清洁、冲厕使用，生活污水直接排入街道管网。

3) 虫鼠害防治：现场配置有灭蝇灯等虫鼠害控制设施，每日进行检查，提供有《虫鼠害检查记录》，记录有检查区域、虫鼠害情况（灭蝇灯、粘鼠板），检查人：闫常亮；抽查 2023.10.01、2023.10.12、2023.10.28 记录，无异常，基本合理。

4) 废弃物主要是生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由园区物业管理处负责，每天早上来厂进行清运。

5) 设备设施主要配置有空调、电脑、办公座椅、电子秤、配送车辆、推车等，基本符合。设施设备配备见 F7.1.3 条款审核记录。

6) 涉及的检验仪器：未配备温湿度表，配备有电子秤。

7) 供应商的批准和保证过程见采购部 F7.1.6 条款

8) 初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉类、鲜禽蛋类）的销售由运营部、综合部（业务）负责落实，原料验收由运营部（质检）人员负责，见运营部质检审核记录；

9) 化学品主要是洗手液、84 消毒液等，在使用时在武汉市洪山区老孙食品经营部采购，保留小票及凭证，基本符合要求；

10) 仓储/配送实施情况，见 H4.3.4.3、F8.5.4.5 条款审核记录

11) 人员个人卫生主要是着装仪容仪表、佩戴工牌，员工办理有健康证；

现场实施：

1) 仓储过程管理，对于蔬菜类、鲜禽畜肉类每日采买配送，供方凌晨约 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；

；蔬菜分拣主要仓储区，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；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；

2) 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、数量等；最终体现在销售单上。



3) 配送过程: 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。

4) 其他管理:

——车间卫生消毒, 明确了消毒方式、消毒流程等内容, 体现在《车间卫生消毒记录》, 抽查 2023-10-30 的消毒控制记录, 有操作人记录等信息;

——《上岗健康检查记录表》, 每日进行检查, 包括工作服及鞋帽、个人物品是否卸载、手部清洁、近期健康状况等, 检查人: 宋子飞, 抽 2023-05/2023-10, 未见异常;

——《仓库每日卫生检查表》, 每日进行, 原料仓库、有害化学品仓库、包装材料仓库、成品仓库项目进行检查, 抽 2023-11-10, 检查人: 闫常亮, 未见异常。

4) 不涉及首件检验过程。

5) 需要确认的过程: 销售服务过程, 提供有《销售服务过程》, 对人员、设备/设施、作业指导书、工作环境、销售的产品进行了确认, 确认结论: 特殊过程合格, 确认人员: 潘祺, 日期: 2023 年 7 月 1 日;

6) 采取防范人为错误的措施: 采用先进先出、专人管理库房的方式进行控制, 每日进行检查;

对于食品行业的运输控制: ——公司自行控制, 有对运输进行控制;

现场观察: 产品分区域存放, 有离地离墙, 有简易标识, 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;

配送过程现场管理:

蔬菜如笋瓜、红心菜、西红柿、鲜禽蛋、预包装植物油、调味品等等, 装在塑料筐或塑料袋中, 配送车牌号: 鄂 ADG5989, 车厢温度常温。配送人员: 张**, 提供了送货单, 送货信息基本一致, 有又有收货人签字。

查运营部(后厨)食堂:

运营部(后厨)即承包食堂设有办公室 1 间; 面积约 600-700 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。提供了《设备台账》, 所涉及的设备主要有: 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。



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、供水设备、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

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；

3) 现场查看 HACCP 计划和 OPRP 方案的执行情况

查看：编制 HACCP 计划书、设备操作规程、作业指导书等文件；

各工序基本能按要求实施控制。燃气管道及用气设备日常维护由甲方医院总务科、工程科管控；组织不涉及特种设备。

餐厅更衣室较为简单，基本配置衣帽间、换鞋、储物柜，洗手采用洗手消毒液控制，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《食品送货及验收记录》、《食材原材料管理制度及食品保存管理方案》。

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：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；

现场查看

提供有了《工器具消毒记录表》，清洗时间：2023. 3. 30：水温 80℃，清洗剂浓度和介质：热水，清洗物品：蔬菜框、肉品框、案板、菜刀，水温，基本符合要求；

由于甲方（医院）一直还在实施疫情防控，医院食堂目前只允许外卖打包，不得进行堂食，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；现查看配备有消毒柜，主要存放客餐餐具，除个别时间就客餐围餐，器具会提前清洗并存放于红外线消毒柜消毒使用，餐具主要由餐具清洗消毒公司统一供应餐具，提供有餐盒（集中消毒）检测报告，报告编号：洁源（2023）检字第 329007 号，委托单位：（武汉健康之星餐具消毒有限公司），检测项目：游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群，检测结果：判定合格，检测机构：湖北洁源检测有限公司，检测日期：2023. 09. 07；（提供有营养配餐公司餐具消毒配送合同，合同有效期：2023 年 06 月 05 日至 2028 年 06 月 04 日）；

其余时间工器具以采用一清二洗三热水烫，再放置蒸气柜高温消毒，工器具通过蒸气热力方式进行消毒，设置温度为 120℃，消毒时间在 90min，符合 CCP3：工具经 100℃沸水煮 30 分钟消毒器具经红外线杀菌消毒 30 分钟以上的规定要求，基本符合。

现场查看未能提供 2023 年 11 月份的《餐具消毒记录表》、《工器具消毒记录》，已开不符合项整改；

餐厨废弃、厨房抽油烟机系统设备清洗、有害生物防治均由甲方统一指定合作方实施管控；查看就餐区及后厨区现场，库房只配置有挡鼠板、捕鼠笼、挡鼠板，基本符合要求；

抽查 2023 年 11 月 10 日《食品安全日常检查记录表》，对检查项目包括有：主体资格、制度公示、基础设施、人员健康管理、食品原料进货管理、场所卫生及食品加工操作，检查结果：符合要求，检查人：柳彬彬；

通过上述记录等情况，基本能实现餐食的简单追溯，过程控制基本符合。

抽查《害虫控制记录灭蝇灯、粘鼠板》，每天点检，每周检查一次，检查人：柳彬彬，抽查 2023. 10. 01、2023. 10. 18、2023. 10. 30 记录，检查结果无异常；

另外，抽查 2023. 10. 01/2023. 10. 25/2023. 10. 12 等批次热食类食品制售过程的管理，与上述基本一致。

现场询问操作人员，基本清楚本部门中 CCP 点的设置情况。对 CCP 点的监控参数基本清楚。

因产品生产加工的特点，产品放行主要通过感官管理为主，运营部主要通过现场的抽查和巡视，早上先到现场进行监督检查，定期组织运营部负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问厨师长，目前没有发生涉及食品安全的问题。

虫鼠害防治主要采用物理方法实施灭虫灭鼠。虫害用塑帘、纱窗等，再用灭蝇灯消灭进入的害虫，厨房主要使用紫外线灭蝇灯，符合要求；

公共区域包括餐器具消毒间、员工更衣室、仓储、冷藏/冷冻柜等，有基本的功能划分。

针对蔬菜、肉品、水产等进行分池清洗，存放时，荤素分开等，具有一定的防止交叉污染的措施。粗加工现场产品堆放整齐，净菜做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐；



防止交叉污染的措施：针对食材包括有蔬菜、肉品，进行分类专柜摆放，具有一定的防止交叉污染的措施。对人流物流进行了区分，人员等通过更衣室，进行洗手消毒等措施。餐器具等通过清洗消毒设施进行消毒。基本可防止交叉污染。返工产品等基本不涉及。现场提看物品摆放基本规范、有序，能做到荤素分开、水产与肉类分开；

烹调间，厨师按照要求制作当餐餐食；穿戴符合规范要求；根据加工的产品不同配备有蒸箱、灶台及相应的工器具等，由各岗位人员自行负责，分类管理，公共区域由组织安排保洁人员进行保洁；

备餐/分餐间员工穿戴整齐，带有口罩，操作时带有手套，但戴帽规范性稍有不足，现场沟通。

烹饪间：根据加工的产品不同配备有蒸箱、灶台及相应的工器具等，由各岗位人员自行负责，分类管理，公共区域由组织安排保洁人员进行保洁；

人员卫生：查看每日进车间员工进行晨检，提供有《人员晨检记录表》，对个人卫生（戴首饰、长指甲、工作衣帽）、健康状况（发热、外伤、腹泻、咽炎、感冒）等进行检查。

每天按照院区有安保制度要求，有外来人员登记等信息；管理较为规范。

现场各类记录基本符合规范要求。

查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：大豆油、鸡蛋、豆制品。现场查看，有简单标识。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；未见与有毒有害物品混放的情况。现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂、消毒剂，醇基燃料箱已经张贴MSDS警示标识，冷冻柜食材未覆盖保鲜膜已进行清理已现场沟通整改，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；现场抽查：2023. 11. 15 显示温度为-17℃；冷藏库 1 为 5.5℃；2023. 11. 17 日 显示冷冻温度-18℃，冷藏温度显示为 5℃，基本符合贮藏温控要求，查看餐器具消毒间无汤桶着地放置等情况，仓库内产品全部离地放置；

查其他前提方案/良好卫生规范实施情况，基本符合。

现场查看餐厅管理情况，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。另提供了 2023 年月相关的餐饮业（热食类制售）生产加工过程的相关记录：《医院食堂安全日常检查表》、《项目（餐厅）收市检查表》、《留样记录》等对生产加工过程的控制情况进行了记录，提供了《个人卫生检查记录表》，显示员工健康状况良好。

——现场观察：有餐厨加工间洗碗间使用钢丝球，已现场要求整改，符合要求；

2) 设计和开发管理情况：

在手册 8.3 产品和服务的设计与开发条款对设计和开发进行了说明，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销售，组织所提供的初级农产品销售以及在单位食堂提供的餐饮管理服务（热食类食品制售）较为简单，加工的菜谱均为大众传统菜式，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购及餐食加工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。基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购及餐食加工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《质量、环境和职业健康安全管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案》；

采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由总经理及运营部负责，在确定的合格供方后，运营部负责对所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

提供《采购清单》目前企业采购的产品主要有：蔬菜、鲜禽畜肉类、禽蛋类、肉禽卤制品、熟食、大米、食用油及干货调味料等。

提供《合格供方名录》14 家，包括：供方名称 供货内容 地址 联系人、电话等信息。编制：张蕊审批：宋子飞日期： 2023.04.16
抽查供方资质如下：

禽蛋类供方：武汉市洪山区洪缘汇禽蛋经营部，《营业执照》编号：92420111MA4J0C9D81

抽查鸡蛋检测报告： JW20230715 委托方：湖北简绿农业发展有限公司检测机构：黄冈大别山检测认证有限公司检测日期：



2023.07.24 检测指标：恩诺沙星、六六六、滴滴涕、铅等，检测结果：符合。

新鲜蔬菜供方：武汉市夏晨蔬菜专业合作社，《营业执照》编号：93420113MA4KNXTH1H

抽查白萝卜《农产品检测报告单》：BSZ 5440125 检查单位：武汉白沙洲农副产品大市场有限公司检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类检测结论：合格报告日期：2023/7/19；

大白菜《农产品检测报告单》：BSZ 54409 检查单位：武汉白沙洲农副产品大市场有限公司检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类检测结论：合格报告日期：2023/7/19；

包菜《农产品检测报告单》：BSZ 5439156 检查单位：武汉白沙洲农副产品大市场有限公司检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类检测结论：合格报告日期：2023/7/19；

另查其他蔬菜均有《农产品检测报告单》检测结论：合格。

鲜禽肉类供方：武汉市洪山区白沙洲正大鲜肉店《营业执照》编号：92420111MA4KRX2D9B；

另提供有《生猪定点屠宰证》批准号：鄂襄屠准字[2016-1]号定点屠宰代码：A20030302

企业名称：正大食品(襄阳)有限公司生猪定点屠宰场；《动物防疫条件合格证》（鄂襄）动防合字第 0150003 号

单位名称：正大食品(襄阳)有限公司；正大食品(襄阳)有限公司《授权书》2017 年 11 月 6 日至 2028 年 11 月 6 日。

抽查牛-分割肉动物检疫合格证明编号：4259072134 检疫结果：合格检测单位：湖北省武汉市江夏区动物卫生监督所检测日期：2023.11.15。

羊胴体/白条动物检疫合格证明编号：1308707676 检疫结果：合格检测单位：河北省康县动物卫生监督所检测日期：2023.11.13。

猪-胴体动物检疫合格证明编号：4282583649 检疫结果：合格检测单位：湖北省孝感市云梦县动物卫生监督所检测日期：2023.11.14；肉品品质检验合格证编号：K07010028153。

鸡-胴体动物检疫合格证明编号：4257836864 检疫结果：合格检测单位：湖北省咸宁市咸安区动物卫生监督所检测日期：2023.11.10。

鸭-胴体动物检疫合格证明编号：4257836689 检疫结果：合格检测单位：湖北省咸宁市咸安区动物卫生监督所检测日期：2023.11.10。

粮油供方：武汉市洪山区白沙洲四元粮油商行《营业执照》编号：92420111MA4J6AD556 食品经营许可证：JY14201110043059

抽查东北大米检测报告：B8D911040B8F1072209 委托方：武汉食为天和平粮油有限责任公司检测机构：武汉谱尼科技有限公司检测日期：2023.09.19 检测指标：黄曲霉毒素 B1、铅、镉、总汞、铬、无机砷、滴滴涕、六六六、狄氏剂等，检测结果：符合。

抽查精炼一级大豆油检测报告：WT10103230043823WT1 委托方：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日期：2023.03.23 检测指标：过氧化值、酸价、苯并（α）芘、黄曲霉毒素 B1、铅、总砷、芥酸等，检测结果：符合。

干货、调味料供方：武汉市洪山区老孙食品经营部《营业执照》编号：92420111MA4KU70484 食品经营许可证：JY14201110019485

抽查辣椒段（微辣）检测报告：FS22110603002 委托方：江苏香汇云彩农业有限公司检测机构：利诚检验认证集团股份有限公司检测日期：2022.12.23 检测指标：二氧化硫残留、苯甲酸、山梨酸、柠檬黄、苏丹红、多菌灵、乐果、铅、镉、总汞、总砷等，检测结果：符合。

抽查鲜味生抽（酿造酱油）检测报告：F23WT05902 委托方：佛山市海天（高明）调味食品有限公司检测机构：佛山市食品药品检验检测中心检测日期：2023.08.04 检测指标：苯甲酸、山梨酸、糖精钠、黄曲霉毒素 B1、铅、总砷、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等，检测结果：符合。

抽查财神蚝油检测报告：食检 2023-04-4827 委托方：李锦记（广州）食品有限公司检测机构：广州检验检测认证集团有限公司检测日期：2023.05.08 检测指标：铅、甲基汞、无机砷、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等，检测结果：符合。

冻品供方：武汉蜀锦供应链管理有限公司营业执照：91420111MA4K2LLN25 食品经营许可证：JY14201250028503

抽查鸡产品检测报告：A2230167672101002C 委托方：丹东禾丰成三食品有限公司检测机构：辽宁省华测品标检测认证有限公司检测时间：2023.04.21 检测指标：挥发性盐基氮、铬、镉、总汞、铅、总砷、林丹、硫丹、氯丹等，检测结果：符合

鸭肉检测报告：370000232100061 委托方：东阿六和绿佳食品有限公司检测机构：青岛海关技术中心检测时间：2023.01.17 检测指



标：金霉素、四环素、诺氟沙星、镉、铬、总汞、总砷、甲醛、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、挥发性盐基氮、六六六、滴滴涕等，检测结果：符合。

一次性餐盒供方：武汉元亨昌塑业有限公司营业执照：91420113MA4KX8KD80 全国工业产品生产许可证：鄂 XK16-204-01046

抽查一次性塑料餐盒检测报告：QG202300210 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时间：2023.03.28 检测指标：总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属铅、脱色试验、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌等，检测结果：符合

面制品供方：武汉雪雨顺商贸有限公司营业执照：91420100MA49BLHM8K 食品经营许可证：JY14201390014115

抽查六星馒头用小麦粉检测报告：CG2023071238 委托方：五得利集团周口面粉有限公司检测机构：河北晨光检测技术服务有限公司检测时间：2023.08.07 检测指标：磁性金属物、含沙量、脂肪酸值、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、铬、镉、总汞、铅、总砷、苯并（a）芘、六六六、滴滴涕、百草枯等，检测结果：符合。

另抽查黄豆酱（报告编号：F23WT05729）检测日期：2023-07-27、醇酿香醋（酿造食醋）（报告编号：ZZ23SW0126505A）检测日期：2023-02-22、糖醋里几（鸡肉）（报告编号：检 01202301155）检测日期：2023-02-08 外检报告，均在有效期内。

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 102301010，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

消毒餐具由武汉健康之星餐具消毒有限公司丰华校园后勤服务分公司（营业执照：91420116MAC9E2W454）提供，签订有《营养配餐消毒配送合同》，有效期至 2028 年 6 月 4 日。提供有餐盒（集中消毒）检测报告：洁源（2023）检字第 329007 号委托方：武汉健康之星餐具消毒有限公司检测机构：湖北洁源检测有限公司检测时间：2023.09.07 检测指标：游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群等，检测结果：符合。

第三方检测与上海华测品标检测技术有限公司（营业执照：913101156916216301）签订了生鲜农产品检测协议，有效期至 2025 年 12 月，提供有《检验检测机构资质认定证书》编号：150900341277。

厨余垃圾清运由武汉市汉口医院控制实施。

消毒液、洗手液、酒精在正规超市采购。

供方评价每年进行一次，提供有《供方调查评价报告》，抽供方：武汉市洪山区白沙洲四元粮油商行、武汉蜀锦供应链管理有限公司、武汉乐农农业科技有限公司、武汉市洪山区老孙食品经营部、武汉市洪山区老孙食品经营部的《供方调查评价报告》，对以上供方提供相同（类似）产品经历、质量、包装、价格、服务、交货期限、供货能力、信誉、调查情况综合评价等进行了评价，评价结论：同意列入合格供方批准：宋子飞 2023.04.16

另抽其他供方评价报告，内容基本相同，填写齐全，符合要求。

询问部门负责人，其表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，食品欺诈的预防控制详见 HACCP 小组 H3.12 审核记录，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

现场查看公司未有使用食品添加剂。

采购管理情况：

运营部根据库存及客户订单制定采购计划，由总经理批准后实施采购，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。



查看《采购计划》，例如 2023-11-17，计划采购油麦菜 15 斤、青椒 75 斤、土豆 200 斤、娃娃菜 60 斤等；2023-10-30，计划采购扇子骨 10 斤，精五花 30 斤，肉片 7 斤，牛腿肉 10 斤、鸡肉 25 斤、辣椒段 5 斤海天蚝油 12 公斤等；提供《汉口医院外包食堂》供货台账：主要有：金龙鱼大豆油、松花江大米、带皮前夹肉、鸡边腿、后腿瘦肉丝、后腿瘦肉片、土豆、西红柿、青椒等，清单包括名称、类别、数量。

抽查：客户名称:汉口医院吉时鲜供货清单：日期:2023/11/13

商品名称：有机花菜、黄承大葱叶 18、台湾热狗肠 1.8kg*10、小葱、西红柿等，规格、数量、单价明晰，有送货人和收货人签字。另抽 11.10 日送货单：金龙鱼大豆油、海天上等蚝油、松花江大米、青杭椒、红杭椒、后腿瘦肉片等，供货信息基本同上，有收货和送货方签字。符合要求。

抽查：2023.11.2 采购单（送货单）：采购单号：0017106；采购物品名称：去皮后退肉 5 斤、精五花 14 斤、肉末 17 斤、里脊肉 12 斤；申请人：张蕊；

2023 年 11 月 5 日采购单（送货单）采购单号：000083；采购物品名称：鹌鹑蛋 97 斤、鸡蛋 43 斤、白壳鸡蛋 2 板；申请人：张蕊。

2023.11.14 采购单：采购物品名称：韭菜、白萝卜、小葱、香菇等 33 项；

2023 年 11 月 14 日送货单：金龙鱼玉米油：10*260；金龙鱼大豆油：20*200，申请人：张蕊。

2023 年 11 月 13 日送货单：冰太湖大米 20 包，申请人：张蕊。

另抽其他采购单和采购计划，内容相似，通过微信、邮件方式传递给供方，供方安排送货，控制方式基本符合。

经沟通，企业根据订单情况和库存情况实施采购，由负责人批准后实施，能保障企业所需。

该公司的采购管理基本符合标准要求；

公司运营部（后厨）未有使用食品添加剂。

4) 监视和测量管理情况：

公司制定了《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。抽查“需检定设备器具台账”，主要包括电子秤和中心温度计；

查食堂体系运行情况，发现：1. 后厨加工现场安装有可燃气体报警器，未提供检验报告；2. 仓储区现场电子秤（型号 TCS-180）、电子秤（型号 TCS-200）均未提供计量校准证书；3. 食堂后厨食材验收区电子秤（型号 TCS-300），未提供有效计量校验报告或证书；已开不符合项整改；

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，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；现场查看冷藏冷冻柜的温度显示情况：冷藏冷冻库：冷藏 1：5℃、冷冻 1：-17℃；，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。

组织验收主要通过验证供方提供的产品送货单据/合格证明等信息，组织未配备有检验室。

监视测量资源基本满足要求。

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》中 8.5.2 标识和可追溯条款对可追溯性进行了规定，并策划了《不合格品和产品撤回控制程序》。在《不合格品和产品撤回控制程序》文件中规定了：发生下列情况时实行撤回 a) 当售出产品被政策、法规所限定时；b) 当售出产品对消费者造成危害时；c) 当售出产品在工艺上严重偏差，影响到食品安全时。；售出产品发现食品安全危害时的撤回程序：a) 食品安全小组经过认真的评审，确认出现本程序；编制撤回报告，经总经理审批后，通知当地卫生和质检主管部门。撤回报告应注明：产品生产总量、存货量、发货量、被撤回食品名称、生产日期、销售地区、撤回原因和对该批产品的处置办法等；b) 综合部依据《撤回报告》的安排，按照产品分销记录追溯所要撤回产品的去向，及时与顾客沟通、协商撤回处理办法，以防止或减少对消费者的危害，产品撤回实施时限应在 48 小时内；c) 仓库保管员应对库存未发出的与撤回同日期产



品和已撤回的产品隔离存放、妥善保存、应确保撤回产品的销毁、改变预期用途、或被重新加工的全过程都在监督之下；

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，公司的不安全产品召回程序有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能力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。

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，公司有能力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。

审核周期内没有发生顾客投诉情况。

提供的留样记录：2023-11-10 留样菜品：豆瓣茄子 150g、清炒包菜 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、西葫芦木耳 192g、麻辣拌 200g、烤鸭面 195g、红烧鲈鱼 196g、辣炒豆腐 193g，符合要求；

6) 产品放行管理（含原料验收 CCP 控制情况）情况：

公司主要提供餐饮服务（热食类食品制售），包括主食类、热菜类，策划编制了《产品放行控制程序》、《不合格品和产品撤回控制程序》等文件，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内规范内容没有发生修改。抽查初农产品采购验收：

抽查采购进货的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

重量：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

重量：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

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, 检验日期

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;

抽查运营部(后厨)验收:

涉及 CCP1-1 蔬菜类原料验收、CCP1-2 畜禽类原料验收:

提供了供方送货单, 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 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; 另抽查: 生鲜蔬菜检验: 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 符合 CCP1-1 蔬菜类原料验收中的 CL 规定: 有机磷、氨基甲酸酯类抑制率 $\leq$ 50%、提供合格蔬菜农药残留官方检验报告。

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；

菜品过程检查：产品以感官判定为主，主要生产产品负责实施，厨师长现场随机抽检为主。

成品放行管理情况：因餐饮行业特殊性，成品放行包括色香味形等，主要以厨师感官为主，在食品安全上以餐食/菜肴的烧熟煮透为主，把控，另外辅以中心温度监控、试吃、交付确认就餐份数等，基本符合；

制定有《成品验收管理制度》检验范围：中、晚餐不同口味的食品（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《成口验收记录表》，由餐厅经理存档，保留一年备查；

提供有《用餐检验记录》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；

7) 致敏物质的管理情况：

公司在《管理手册》中 8.5.7 条款进行了规定，并策划了《过敏原管理程序》，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、过敏原产品储存管理等过程，公司暂无出口产品。确认验证工作见食品安全小组审核记录。

现场提供了《过敏源清单》，按照花生、小麦粉、鲜鸡蛋、大豆及其制品、芝麻及其制品等 8 大类进行了识别，结合公司初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为鲜禽蛋，识别日期：2023.04.15，识别人：余争，闫常亮；

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，在销售过程中通过口头告知方式进行。基本满足标准要求。

8) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的 8.5.8 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。具体策划及验证情况见食品安全小组审核记录

提供了《食品防护有效性验证》，验证内容包括制订了食品防护计划，薄弱环节制订了针对性的控制措施等，验证结果：实施达到了预期效果，验证人：余争，宋子飞，闫常亮，验证时间：2023.08.16。

现场查见：

——进入公司仓储区有《外来人员登记表》、进入分拣车间在询问健康状况后由运营部负责人陪同带入车间；



——仓库有专人进行管理，每批出入库有《出入库单》，记录有数量、库存、产品等信息

——现场化学品在指定位置存放，很少量；

食品防护控制基本符合。

9) 食品欺诈预防管理情况：

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理手册》中 8.5.9 食品欺诈进行了规定，并策划了《预防和消除食品欺诈控制程序》，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，并进行了薄弱性评估，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。

公司制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，进行了原辅料脆弱性风险评估，原辅料脆弱性风险评估包括原材料有：蔬菜、肉类、禽蛋、禽肉、调味料等综合风险等级为中风险，预防/控制措施：每批必须提供批次报告，进货验收感官抽查应符合产品要求。

查见《食品欺诈预防计划确认记录》，确认日期：2023.04.15；确认人：余争，结论：总结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

现场询问食品安全小组组长余争表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理主要由运营部采购负责，验收由运营部负责，未见欺诈情况。

10) 应急准备和响应管理情况：

公司策划了《应急准备与响应控制程序》。并提供了《应急预案》、《应急演练记录》，

查见：

——2023-04-18 组织开展触电应急预案演练；

——2023-04-18 组织开展了火灾应急演练

应急准备与相应的策划情况基本符合标准的要求。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：

查食品安全小组/HACCP 小组组成情况：公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理手册》中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：徐争女士，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，包括了生产部、运营部人员，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，询问小组成员陆明权，基本了解，具体人员能力及培训见运营部审核记录。

公司提供了餐饮《危害控制计划》和销售配送《危害控制计划》；

查餐饮危害控制计划：

查产品描述情况：

食品安全小组/HACCP 小组针对热食类食品制售所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。抽查原辅料及接触材料描述：查鲜、冻猪分割肉特性描述——产地（来自具有资质的合格供方的合格产品）、化学特性：挥发性盐基氮 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ 总汞 $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ 、镉 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ 、 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ 无机砷 $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ 、六六六 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ 、滴滴涕 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ 、金霉素 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ 、四环素 $0.1\text{mg}/\text{kg}$ 、土霉素 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ 、磺胺类 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ 、敌敌畏、氯霉素、盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇不得检出；生产方式（养殖等）、交付方式（经销商处采购）、过敏原（否）等，基本符合。另抽查大米、食用植物油、酱油的特性描述，控制方式基本相同。

对终产品主食（米饭、面点）、热菜类（荤菜、素菜）特性进行了描述，包括：名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性；加工方式；包装、储藏、运输方式、交付方式等信息。

抽查：米饭：化学特性（——）1、菌落总数/(CFU/g) < 10 ，大肠菌群/(CFU/g) < 10 ，霉菌/(CFU/g) < 10



金黄色葡萄球菌、沙门氏菌：不得检出、成分（大米）、加工方式（蒸煮）、包装方式（装盘、餐盒打包）等，基本充分。

另抽查热菜类控制方式基本相同。

产品的预期用途，单位食堂餐食

产品的储藏条件，为烧熟后 2 小时的食品中心温度保持在 60℃ 以上，保质期为烧熟后 4 小时；

产品的保质期，为烧熟后 2 小时的食品中心温度保持在 60℃ 以上，保质期为烧熟后 4 小时；

对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制，基本符合。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的餐饮服务（热食类食品制售）工艺流程主要如下：

生产工艺流程：

生产/服务流程简图：

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

并结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求。

提供工厂位置图、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化。

现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；查 CCP 点确认验证记录，流程图已开展确认：时间：2023-04-15，确认人：宋子飞。确认结论：基本符合。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》。

——提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了原料验收、清洗、配料、烹饪、分餐、工器具消毒等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查蔬菜验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（微生物污染（致病菌、害虫、虫卵）——非显著）、物理危害（虫子、杂质——非显著危害），化学危害（农药残留超标等——显著危害），判定依据：农药残留超出限量，控制措施为采购自合格供方，供方提供合格官方检测报告，自检有机磷、氨基甲酸酯抑制率，拒收不合格品，

通过 CCP1 方式控制，基本合理。

另抽分餐、工器具消毒、菜品热加工过程的危害分析及控制措施制定基本合理。

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

现场查见“危害控制计划确认记录”验证时间：2023.04.15，确认人员余争，宋子飞，闫常亮，结论为：合格。

对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见运营部采购审核记录。

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

经过对餐饮服务（热食类食品制售）

加工过程过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》

**OPRP 计划**

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP1: 分餐	生物危害: 致病菌污染	分餐区使用前紫外线消毒 1 小时	消毒 理	竟消毒记录产品检验报

CCP 关键控制点

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
CCP1-1: 蔬菜类原料 验收	化学危害: 农药残留超标	有机磷、氨基甲酸酯类抑制率 $\leq 50\%$ 提供合格蔬菜农药残留官方检验报告	农药残留、自检/每季度 查验报告 每批、检验员	《原辅料农残验收记录》 农残官方检测报告》
CCP1-2: 畜、禽肉类 原料验收	生物危害: 疫病 化学危害: 瘦肉精残留、 挥发性盐基氮、重金属 等有害化学物超标	《动物检疫合格证明》、检测合格证明\符合 GB2707、GB16869 标准要求	《动物检疫合格证明》、 确认报告、每批、验收 人员	《动物检疫合格证明登记表》
CCP2: 炒菜过程	生物危害: 致病微生物 残存 生物危害: 致病微生物 残存	烧熟煮透, 中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	菜品、感官观察, 中心 温度测量、每锅、厨师长	《食品中心温度记录表》 《中心温度计校准证书》
CCP3: 工器具消毒	生物危害: 致病微生物 残存	冷消毒: 200ppm84 消毒液, 浸泡 20 分 钟消毒; 或 75%酒精喷洒消毒热消毒: 消毒温度 85°C 、消毒时间 90 分钟	温度、时间、 检查消毒浓 度、温度、 时间、每次、消毒人员	《餐具消毒记录表》 《工器具消毒记录表》

初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）

查销售配送危害控制计划:

食品安全小组/HACCP 小组针对销售的产品、包装材料等进行了特性识别, 包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。抽查原辅料及接触材料描述: 查肉类特性描述——产地（来自具有资质的合格供方的合格产品）、化学特性: 挥发性盐基氮/mg/100g 20、铅 (Pb) /mg/kg ≤ 0.2 、镉 (Cd) /mg/kg ≤ 0.1 、致病菌(系指肠道致病菌及致病性球菌) 不得检出 ; 生产方式(养殖等)、交付方式(经销商处采购)、过敏原(否)等, 基本符合。另抽查蔬菜、水果特性描述, 控制方式基本相同。

对终产品新鲜蔬菜类、鲜禽畜肉、鲜禽蛋特性进行了描述, 包括: 名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性; 加工方式; 包装、储藏、运输方式、交付方式等信息。

抽查: 新鲜蔬菜类: 化学特性(——) 1、感官指标具有蔬菜应有的正常色泽, 成熟适度, 风味正常, 无病虫害, 无腐烂, 形态完整, 无损伤等缺陷品及其他外来物。2、理化特性: 无机砷(以砷计) / (mg/kg) ≤ 0.05 ; 总汞(以 Hg 计) (mg/kg) ≤ 0.01 ; 镉(以 Cd 计)



/ (mg/kg) ≤ 0.05; 铅 (以 PC 计) / (mg/kg) ≤ 0.1; 铬 / (mg/kg) ≤ 0.45; 氟 / (mg/kg) ≤ 1; 亚硝酸盐 / (mg/kg) ≤ 4; 稀土 / (mg/kg) ≤ 0.7; 3、农残农药残留量详见 GB2763 中的规定、使用前预处理 (挑选清洗)、包装方式 (用符合食品卫生要求的包装材料或容器, 标识应符合 GB 7718 相关规定) 等, 基本充分。

另抽查鲜禽畜肉控制方式基本相同。

预期用途主要为武汉单位食堂提供食材。

主要的食用方式: 烹饪后食用, 易受伤害群体等主要由单位食堂进行控制, 基本符合。

——提供了工艺流程并对其进行了描述, 本次认证覆盖的销售流程主要如下:

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

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。

提供了提供工厂位置图、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, 见收集材料。

现场观察: 销售流程与现场实际基本一致, 流程图已注明关键控制环节; 流程图已开展确认: 2023-04-15, 确认人: 宋子飞。确认结论: 基本符合。

销售配送 HACCP 计划:

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP1-1: 蔬菜	生物危害: 致病菌污染	提供合格蔬菜农药残留检测报告	查验报告、蔬菜农药残	供的检测报告
OPRP1-2 鲜禽畜肉	化学危害: 食品添加剂、兽药/农药残留、重金属超标 生物危害: 病毒、致病菌、寄生虫	应有每批检验/检疫合格证	查看有无相应的有效证明/报告。	《动物检疫合格证明》或检验合格报告
OPRP1-3: 鲜禽蛋	生物危害: 病毒、寄生虫、微生物 化学危害: 食品添加剂	第三方检测报告	每批次查验第三方检	鲜禽蛋检测报告

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

食品安全小组策划了《确认验证控制程序》, 策划的验证内容包括: 对危害分析的输入, 前提方案/危害控制计划的有效性、成品的安全性验证等方面, 并规定了验证的频率、方法、职责等。

提供了

“危害控制计划确认记录” 验证时间: 2023.04.15, 确认人员: 余争, 宋子飞, 闫常亮;

“危害控制计划验证记录” 验证时间: 2023.08.16, 验证人员: 余争, 宋子飞, 闫常亮;

“控制措施确认表”, 确认时间: 2023.04.15, 确认人员: 余争;

“PRP 确认记录表” (流程图的符合性), 确认时间: 2023.04.15;

“PRP 现场验证记录” 验证时间: 2023.08.16, 验证人员: 余争, 宋子飞, 闫常亮;

提供了由食品安全小组进行验证报告, 内容包括前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容, 基本充分, 结论为: 通过对验证结果的分析认为公司建立的食品安全管理体系基本符合 ISO22000:2018、(HACCP) 体系认证标准 (V1.0) 的要求, 基本达到预期目的。批准: 徐余争, 宋子飞, 闫常亮, 日期: 2023.08.16。

餐饮服务 (热食类食品制售), 主要对生物危害方面验证进行验证, 各类验证以现场等检查为主, 对空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求。

现场未能提供有效的餐食、餐具的安全性验证报告; 未提供生产加工用水的安全性验证报告; 已开不符合项整改;



13) 文件管理情况

公司在《质量、环境和职业健康安全管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《质量、环境和职业健康安全管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划》、《作业指导书》以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《前提方案》基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：质量、环境和职业健康安全管理手册（JSX/SC-A-2023）。

二级文件：公司编制了 28 份程序文件，1 份前提方案，1 份危害控制计划，基本包括了食品安全和 HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：《作业指导书》。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理宋子飞批准。2023-04-15 对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括质量、环境和职业健康安全管理手册、程序文件、危害控制计划等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本/状态、实施日期等，编制：综合部 审批：宋子飞，日期：2023-04-05。基本符合要求。

查《文件发放回收登记表》，表内写明了文件名称、文件编号、分发号、发放记录（签收人、部门、日期、数量）、回收记录（签回人、日期、数量）等。抽分发部门：运营部，接收人：闫常亮，日期：2023-04-15，文件名称：质量、环境和职业健康安全管理手册、程序文件（28 份）、危害控制计划、前提方案等。

基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

提供了《适用法律法规清单》，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、餐饮服务食品安全操作规范、中华人民共和国食品安全法、《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》等。基本覆盖了公司餐食加工所适用的法律法规，抽：《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 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》等，均在有效期内。

14) 人员及能力、意识：

组织在《质量、环境和职业健康安全管理手册》7.2 条款进行了规定，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：

——提供《各部门岗位职责》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——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。

——抽综合部经理（HACCP 小组组长）余争：学历：职专（要求：高中以上学历水平）、工作经验：20 年（要求：5 年以上经验，管理类相关知识，食品安全类培训），基本符合，另抽查运营部经理闫常亮：学历：职专（初中以上学历水平）、工作经验：10 年（5 年以上经验、餐饮管理类相关知识等），控制方式基本相同。

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 HACCP 小组组成情况，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 ISO22000:2018 标准、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、体系文件、法律法规、作业指导书、应急预案等方面，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。

**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
2023-04-20	GB/T19001-2016、ISO22000:2018、 危害分析与关键控制点（HACCP）体 系 认 证 要 求 （V1.0） 、 GB/T24001-2016 和 GB/T45001-2020 标准	管理人员/4 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2023-03-22	管理手册、程序文件	管理人员/4 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2023-07-12	法律法规培训	管理人员/3 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2023-08-23	内部审核技巧	内审员/2 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效

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。

其中内审员经培训合格后上岗，基本符合；抽查其他证书如下：

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	☒ 有效 ☐ 过期
机动车驾驶证	闫常亮	140825199005030034	C1	2025. 04. 29	☒ 有效 ☐ 过期
机动车驾驶证	张高红	142726197507090911	C1	2026. 09. 02	☒ 有效 ☐ 过期
机动车驾驶证	余争	420114198001170043	C1	2024. 12. 08	☒ 有效 ☐ 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	☒ 有效 ☐ 过期
总经理	宋子飞	742310680	2024 年 11 月 10 日	☒ 有效 ☐ 过期
运营部经理	闫常亮	742310679	2024 年 11 月 10 日	☒ 有效 ☐ 过期
运营部	张蕊	742310674	2024 年 11 月 10 日	☒ 有效 ☐ 过期
运营部	宋子翔	742310681	2024 年 11 月 10 日	☒ 有效 ☐ 过期
厨师长	倪炜	602314505	2024 年 08 月 17 日	☒ 有效 ☐ 过期
食堂操作工	韩进	S420901202311131	2024 年 08 月 01 日	☒ 有效 ☐ 过期
食堂操作工	邓爱珍	602314622	2024 年 08 月 18 日	☒ 有效 ☐ 过期
食堂操作工	明立	422126196501262532	2024 年 08 月 18 日	☒ 有效 ☐ 过期



基本符合标准要求。

15) 信息沟通

公司在《质量、环境和职业健康安全管理手册》7.4 条款进行了规定；

查内部沟通管理情况：

与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：食品安全管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

内部沟通情况如：

如：2023-11-15 沟通内容：菜单制定、生产计划安排；配送订单明细，沟通对象：各部门负责人，沟通方式：口头，责任部门：各部门，回应情况：无异常。

查内部报告管理情况：

相关负责人表示公司员工均为多年的老员工，对公司发展政策及各项要求基本掌握，员工也比较认可，能够感受到公司的文化情怀。

公司建立了专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，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公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患。——如内审发现的不符合项及时报告给了总经理，并作为管理评审输入内容进行了评价。

查外部沟通管理情况：

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定 HACCP 小组组长负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面的信息。

外部沟通情况如：

2023-09-28 沟通内容：顾客满意度调查，沟通对象：武汉市汉口医院等，沟通方法：表格填写，责任部门：运营部，回应情况：统计 3 份问卷，平均 92 分。

2023-11-10 沟通内容：食品经营许可证办证事项，沟通对象：武汉市硚口区市场监督管理局，沟通方法：窗口咨询沟通，责任部门：综合部，回应情况：无异常。

2023-10-30 沟通内容：审核日程预安排，沟通对象：北京国标联合认证有限公司，沟通方法：电话，责任部门：综合部，回应情况：无异议。

2023-11-17 沟通内容：蔬菜采购订单明细沟通，沟通对象：武汉市夏晨蔬菜专业合作社，沟通方法：微信/电话，责任部门：运营部，回应情况：按订单安排送货。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

16) 文件化信息的管理：

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、餐饮服务食品安全操作规范、中华人民共和国食品安全法、《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》等。基本覆盖了公司餐食加工所适用的法律法规，抽：《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 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》等，均在有效期内。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

公司在《食品安全和 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《2023 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 10 月 10-11 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 10 月 27 日实施了管理评审，保持有“年度管理评审计划”、



“《2023 度管理评审改进计划》”、“《各部门输入内容》、《管理评审报告》”查《2023 度管理评审改进计划》：员工对体系文件标准条款认识不足，由综合部组织在 2023 年 10 月底前完成员工对标准条款的强化培训，总经理进行监督。已于 2023 年 10 月 30 日进行了体系标准条款内容的培训。

管评结论：根据本次管理评审结果，初步确定，本公司体系持续运行是适宜的，有效的，充分的。

管理评审的管理基本符合标准要求。

2.4 持续改进☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制：

公司在《质量、环境和职业健康安全手册》10.1/10.2 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》。

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、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全和 HACCP 体系的有效性。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：内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；合规义务；管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量结果；体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等；具体见各部门的审核记录。

——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，进行验证有效。

——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。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《不合格品和产品撤回控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《质量、环境和职业健康安全手册》10.1/10.2 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》。

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，进行验证有效。

体系建立以来，暂未发生销售验收、餐食制作、售卖等不合格情况，也未发生投诉情况。无采取纠正措施的需求。控制基本合理。

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。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F：位于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】的武汉吉时鲜餐饮管理有限公司的餐饮服务（热食类食品制售）；位于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 号的武汉吉时鲜餐饮管理有限公司仓储区的初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售；

H：位于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】的武汉吉时鲜餐饮管理有限公司的



餐饮服务（热食类食品制售）；位于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号的武汉吉时鲜餐饮管理有限公司仓储区的初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售；

五、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，（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：

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 陈丽丹

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。