

项目编号：30754-2023-FH

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：厦门市互隆餐饮配送有限公司

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）： 陈丽丹

报 告 日 期： 2024 年 01 月 13 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	F:审核员	2023-N1FSMS-2222839	F:E
			H:审核员	2020-N1HACCP-1222839	H:E
B	陈丽丹	组员	F:审核员	2023-N1FSMS-2246137	F:E
			H:审核员	2021-N1HACCP-1246137	H:E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	洪志亮(餐饮部品控专员)、陈长征(综合部经理兼食品安全小组组长)	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(ISO22000食品安全管理体系和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; 本次为单体系统审核 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》、《福建省食品安全条例》、《福建省食品安全信息追溯管理办法》、《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》、《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、《GB 31654-2021 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:《GB 14934-2016食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》、GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》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: 2024年01月12日 上午至2024年01月13日 下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2023年08月02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

F:位于福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅厦门市互隆餐饮配送有限公司餐食加工间的集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤);

H:位于福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅厦门市互隆餐饮配送有限公司餐食加工间的集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤)

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: 厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅

办公地址: 福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅

经营地址: 福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅

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: 未正常开展监督审核

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:餐饮部:01)F8.7/H3.6 ;02) 领导层 F9.2.2/H5.3



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：2024年01月21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11月01日前。

2) 下次审核时应重点关注：

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 ISO 22000:2018、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) 国家/地方质量抽查情况/顾客投诉：体系建立以来没有发生食品安全事故、也未发生重大顾客投诉及行政处罚情况。公司2023年11月14日厦门市市场监管局到公司进行食品安全快速抽检，2023年12月15日、2024年1月12日厦门市市场监管局来公司例行食品安全检查工作对一品一码原料验收抽查，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）（不含烧烤）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、配送过程管控等。

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 ISO22000:2018、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）（不含烧烤）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：——组织水质检测报告检测指标未全检，建议加强对氰化物、氯化物、氟化物等水质指标检



测，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

01) 组织成立时间：2003年09月26日 体系实施时间：2023年08月02日

02) 法律地位证明文件有：

营业执照、食品经营许可证

现场检查《营业执照》正本，编号：91350200751608308R，营业期限：2003年09月26日至2053年09月25日；《食品经营许可证》，许可证编号：JY230502130031247，有效期2022年03月09日至2027年03月08日。主体业态：餐饮服务经营者（集体用餐配送单位）；经营项目：预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售，热食类食品制售（不含烧烤）；

03) 企业目前体系覆盖有效人数：20人，其中含管理人员6人；

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：单班

04) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、综合部、餐饮部、采购部、配送部、业务部。

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；

05) 工作和生产方式：单班次生产；上班时间为7:00-19:30。（7:00-15:00\15:00-19:30(加班)）；

06) 生产/服务流程简图：

生产工艺流程：

荤菜：

菜单的制定——采购——原辅料验收（OPRP）——储存——粗加工（清洗、切配/称量辅料）——制熟 CCP1——装盘——分餐——配送

素菜：

菜单的制定——采购——原辅料验收（OPRP）——储存——粗加工（择菜、清洗）——切配/称量辅料——制熟 CCP1——装盘——分餐——配送

米饭、粥：

菜单的制定——采购——原辅料验收（OPRP）——储存——淘洗——制熟 CCP1——装盘——分餐——配送

盒饭生产运输流程：

热饭热菜——装盘——分餐——装箱——装车运输——现场售卖/分餐——售餐物品回收

餐具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——消毒 CCP2——备用

按照产品实现特点和管理需要识别了管理体系所需的过程，覆盖了采购、生产、检验、仓储、人资管理等所有的方面，基本符合要求。经识别企业外包过程为：虫害消杀、厨余垃圾清理；

07) 经过对集体用餐配送（热食类食品制售）（不含烧烤）加工过程过程的危害分析及评价，经识别并形成了2个OPRP控制计划及1个CCP关键控制点：有CCP点制熟、OPRP-01原辅料验收和OPRP-02餐具消毒；

三、组织的管理体系运行情况及其有效性评价



3.1 管理体系的策划

□符合 基本符合 □不符合

组织《食品安全管理手册》4.1 条款进行了规定,企业从事资质范围内集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤)。

组织基本信息:厦门市互隆餐饮配送有限公司,成立于2003-09-26,是一家专业从事集体用餐配送(热食类食品制售)的公司,辐射餐饮服务及经营管理等,注册地址:厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅,经营地址:厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅。企业注册资本1000万元人民币。

组织的规模情况/资源配置情况:公司食堂建筑面积约3069.87平方米,租用场地提供房屋租赁合同,已确认一致。公司位于厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅,位于一层(含夹层),一层主要是:办公室、预进间、化验室、蔬菜洗切线、荤菜粗加工区、配料配制间、米仓间、烹调间、米饭生产线、洗消间、分装区、消毒柜、一级荤菜库干货库、一级蔬菜库、烧腊间,配置有预进间、风淋室、更衣室、留样室,夹层为员工通道及洗手专间,基本符合集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤)的要求。

该公司于2023年08月02日依据ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求V1.0》标准要求建立了食品安全管理体系/HACCP体系并发布了公司的体系文件,控制基本符合。

结合公司集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤)过程策划了食品安全管理手册、危害控制计划、前提方案、程序文件、记录表单等,策划的主要内容如下:

1)组织的内外部环境、相关方需求、风险及机遇、合规义务的策划和管理:

受审核方对公司建立、实现管理目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素进行了识别,明确对内外部因素进行监视和评审的方式方法;识别了相关方需求及期望,并对其进行分析,提供了“《内外部环境因素分析表》”、“《内外部环境因素分析表》.内部因素”、“外来文件清单”、“相关方的需求和期望清单表”,

“风险和机遇评估分析及措施表”等,制定了相应的控制措施并与公司相关运行过程进行整合,落实基本合理,但是深入程度需要加强。

变更的策划:初次导入体系,暂未发生变更。

2)管理体系应用策划情况

受审核方按照ISO 22000:2018、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求V1.0》标准策划了公司的食品安全管理体系(含HACCP体系,本文统称为食品安全管理体系),形成了《食品安全管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划、“制度汇编”、食品防护等体系文件,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。

该公司确定的食品安全和HACCP体系认证的范围为:

注册地址:厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅

经营地址:福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅

认证范围:

F:位于福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅厦门市互隆餐饮配送有限公司餐食加工间的集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤)

H:位于福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅厦门市互隆餐饮配送有限公司餐食加工间的集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤)

——一阶段审核期间认证范围发生变更,已与总部沟通确认;

管理体系范围包含在《食品安全和HACCP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;外包过程:虫害消杀、厨余垃圾清理。

结合公司经营特点,该企业位于食品链相关过程的加工服务提供过程,主要提供集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤)。按照产品实现特点和管理需要识别了管理体系所需的过程,覆盖了原辅料采购验收、仓储、餐食加工、餐食配送、人资管理等所有的方面,基本符合要求。



3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于2023年08月02日发布了经总经理批准的食品安全管理方针：

改变群众对高品质快餐的认知 打造一个全新理念的中央厨房

管理方针包含在管理手册中。总经理朱珊珊介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过会议、培训、文件传递及其他方式，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、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对食品安全体系的承诺。管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全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。

现场询问公司员工：陈长征先生，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方按照管理体系标准要求和企业实际生产过程的管理情况，设置了领导层、食品安全小组、综合部、餐饮部、采购部、业务部、配送部。总经理任命了食品安全小组组长陈长征先生，明确了食品安全小组组长职责；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，并能在工作中较好的履行。

5) 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，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《管理目标完成统计表》，编辑：陈长征 审核：陈长征 批准：朱珊珊 2023.12.31。

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8-12月）
重大食品安全事故为 0	实际统计	每月	0, 已完成
关键控制点监控合格率 100%	关键控制点监控总数/ 关键控制点监控合格率 *100%	每月	100%

公司2023年度8-12月，管理目标已完成，2024年度1月管理目标正在实施中，基本满足体系标准的要求。

6) 法律法规的识别及获取、合规义务情况

提供了《法律法规及其他要求清单》，抽查基本覆盖集体用餐配送（热食类食品制售）（不含烧烤）生产过程所涉及的法律法规及相关标准要求，具体见综合部审核记录。在内审时对合规进行了评价。受审核方已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训、会议、文件发放等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审核方提供《危害控制计划》、前提方案、制度文件、食品防护计划等，确保产品产品实现。

集体用餐配送（热食类食品制售）（不含烧烤）生产工艺流程图：

荤菜：

原辅料验收（OPRP）——储存——清洗、切配/称量辅料——制熟 CCP1——装盘——分餐——配送

素菜：

原辅料验收（OPRP）——储存——择菜、清洗——切配/称量辅料——制熟 CCP1——装盘——分餐——配送

米饭、粥：

原辅料验收（OPRP）——储存——淘洗——分机蒸制 CCP1——装盘——分餐——配送

盒饭生产运输流程：

热饭热菜—装盘——分餐——装箱——装车运输—现场售卖/分餐——售餐物品回收

餐具清洗消毒：



餐具——回收——清洗——消毒 CCP2——备用

对于需要使用厂房设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《HACCP 计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保集体用餐配送（热食类食品制售）（不含烧烤）生产所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

受审核方按照危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准策划形成了“前提计划”，包括《前提方案》、《人力资源管理程序》、《操作性前提方案控制程序》、《致敏原控制程序》、《脆弱性评估控制程序》等文件，基本满足标准中有关前提计划的要求。

公司编制了公司编制了《前提方案 HL-PRPs-04》2023 年 08 月 02 日实施；编制依据：生产（卫生）规范 1：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》；内容包括生产环境、建筑物的卫生要求、车间布局的卫生要求、人员健康、卫生要求、清洁程序、虫害控制、采购原材、辅料的卫生要求、供水控制、废弃物的控制、有毒、有害物品的控制、防止交叉污染、检验的控制、产品信息/消费者意识、食品安全工作巡检、返工的控制等。基本符合标准对策划的要求；

——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，基本合理。

预期用途主要为企事业单位食堂员工提供集体用餐配送（热食类食品制售）（不含烧烤）；

主要的食用方式为直接食用，产品保质期一般：

产品的储藏条件，为 10℃--60℃ 环境，不超过 2 小时或 60℃ 以上 4 小时

产品的保质期，为 10℃--60℃ 环境，不超过 2 小时或 60℃ 以上 4 小时

产品的预期用途，为 企事业单位员工食用

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、评估，并明确了控制措施，形成了“危害分析”。提供了《HACCP 计划》，查《危害分析工作单》，集体用餐配送（热食类食品制售）具体包括了原料验收、果蔬类、蛋类、米面、调味品等产存放在仓库的食材）接收/储存、粗加工（果蔬挑选、处理、专用池清洗）、粗加工（蛋品清洗）、切配（畜禽肉类、水产品、果蔬等切配、制熟、装盘、配送售卖、留样、餐具回收、餐具清洗、餐具消毒（一般不锈钢餐具）、餐具消毒（对于可以放入灶内的器皿）、餐具消毒（较大餐具）、废弃物消毒等过程等过程，危害分析的步骤与流程图基本一致。

受审核方根据行业经验、法律法规要求、顾客要求等综合进行了危害评估，制定了控制措施，经过对集体用餐配送（热食类食品制售）（不含烧烤）生产过程的危害分析及评价，确定了 OPRP 点/CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

经过对生产过程的危害分析及评价，确定了 OPRP/CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

HACCP 计划：集体用餐配送（热食类食品制售）（不含烧烤）

OPRP 计划：

序号	过程步骤	食品安全危害	操作限值	监控程序	责任人	相关记录名称
OPRP1-1	米采购	黄曲霉毒素 B1	合格供方/提供有效外部检测报告，黄曲霉毒素 B1 ≤ 10μg/kg，符合国家国家标准。	1. 验收员每批感官查看，查验证明； 2. 定期核查索证情况，每年索取外检报告	专员	餐饮业食品采购与进货查验台帐



OPRP1-2	肉类采购	寄生虫、传染病等	1. 感官检验：肉质新鲜、无异味。 2. 每批提供检验检疫合格证。 3. 每年提供有效的企业资质及检验报告。	1. 验收员每批感官查看，查验检验检疫证明；	专员	餐饮业食品采购与进货查验台帐
OPRP1-3	蔬菜采购	农药残留	CL: 1. 感官检验：新鲜、无腐烂、无异味无病虫害、无老化。 2. 农药残留检测合格，农酶抑制率 $\leq 50\%$ 或农残检测试纸呈阴性。	1. 验收员每批感官查看，查验农残证明；	专员	餐饮业食品采购与进货查验台帐
OPRP1-4	植物油采购	黄曲霉毒素 B1、过氧化值超标	合格供方、有效资质和外部检验报告	1. 验收员每批感官查看，查验证明； 2. 定期核查索证情况，每年索取外检报告	专员	餐饮业食品采购与进货查验台帐
OPRP2	餐具消毒	生物性危害：消毒时间、温度不够，或消毒液浓度不够，有害微生物繁殖	消毒 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 30 分钟	专人每批消毒记录	专员	定期检查验收实施情况及记录填写消毒记录

CCP 关键控制点

序号	过程步骤	食品安全危害	关键限值	监控程序	责任人	相关记录名称
CCP1	制熟	微生物指标超标、致病菌污染	中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	厨师长在出锅时测量；	操作员	菜品热加工记录 米饭蒸制记录表

基本满足标准要求

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

公司编制了公司编制了《前提方案HL-PRPs-04》2023年08月02日实施;编制依据:生产(卫生)规范1:《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、生产(卫生)规范2:《餐饮服务食品安全操作规范》及CNCA专项技术规范: GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》,内容包括生产环境、建筑物的卫生要求、车间布局的卫生要求、人员健康、卫生要求、清洁程序、虫害控制、采购原材、辅料的卫生要求、供水控制、废弃物的控制、有毒、有害物品的控制、防止交叉污染、检验的控制、产品信息/消费者意识、食品安全工作巡检、返工的控制等。基本符合标准对策划的要求;前提方案的实施情况包括:

a) 建筑物和相关设施的构造与布局;

与文件一致 与文件不一致

公司位于位于福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅
与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局;

与文件一致 与文件不一致

组织的建筑面积约3069.87平方米(共1层含夹层),提供房屋租赁合同。公司位于厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅,位于一层,一层主要是:办公室、预进间、化验室、蔬菜洗切线、荤菜粗加工区、配料配制间、米仓间、烹调间、米饭生产线、洗消间、分装区、消毒柜、一级荤菜库干货库、一级蔬菜库、烧腊间(已停用),配置有预进间、风淋室、更衣室、留样室,夹层为员工通道及洗手专间。基本符合集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤)的要求;设有卫生间在加工间外;设有一次更衣室和二次更衣室;与平面图一致。

查看餐食加工及配送服务提供过程管理,与流程图基本一致。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给;

满足要求 不满足要求

对水流、气流和人流有区域划分,洗消后的餐器具运至保洁柜与餐食加工分段进行;

d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务;

与文件一致 与文件不一致

在仓库门口、分餐区配备有紫外线诱蝇灯,但现场查看防鼠设施较为薄弱,已现场加强设施配备,查看与现场与《虫鼠害控制图》一致,一阶段问题烹饪区未合理配置灭蝇灯、捕鼠笼,二阶段已现场验证整改,符合要求。

垃圾桶存放在垃圾库定期清理,由具备资质的第三方回收处理(厦门市翔安市政集团环境工程有限公司(政府指定)(有签订合同)合同期:2022年01月01日至2023年12月31日,合同已过期,询问组织相关负责人反馈每年新的合同均由甲方提供续签,组织只能等待甲方提供合同再签约,已现场沟通整改,下次审核关注),提供有《2023年11月~2024年01月的餐厨垃圾收运登记表》,抽查2024.1.1,数量:1.5kg,回收人:许**,处置人:邱**;

无污水处理设施,经隔油池分离后,通过市政管道排放至厦门市翔安区污水处理厂处理;隔油池每日市政清洁工人进行清掏,统一由厦门翔安市政集团环境工程有限公司统筹管理。

查组织餐食加工各区域的虫鼠害防治情况,配置有安装灭蝇灯,但灭蝇纸已及时更换,提供第三方消杀公司提供的《现场服务管理报告》,查看记录内容有:每次更换灭蝇纸,每月两次进行虫害消杀,服务人:余卫忠,时间:2023.11.12;现场查看虫害防治情况,无鼠迹,灭蝇灯防控无异常,基本符合要求;虫害消杀为外包(由福建虫语者有害生物防治有限公司实施,消杀频次:每月2次);有《现场服务管理报告》(日期2023.11.26)消杀人:李诚锴;物料使用:晔康0.05%氟虫腈杀蟑胶饵(产品登记证号:[WP20120230]、灭蝇灯粘纸、晔康高效氰菊酯(产品登记证号:WP20110044),另抽查日2023-11-12、2023-05-1现场服务管理报告,管控方式相同,符合要求;

e) 设备的适宜性,及其清洁、保养和预防性维护的可实现性;

与文件一致 与文件不一致

提供有《保温箱消毒记录表》,抽查2024年01月11日消毒记录,采用化学消毒方法(84消毒剂,兑水稀释比例1:100),消毒时间:16:00-17:00,检查人:陈系花;

提供有《刀具消毒记录表》,抽查2024年01月1~1.11日消毒记录,消毒方式:热风消毒柜;消毒人:刘莉,检验人:陈系花;

提供有《互隆餐具清洁保洁记录表》,抽查2024.01.11日消毒记录,餐具数量:保温桶56个、餐盘数:63个、餐具(餐盘、碗、筷子、汤勺),采用物理方法消毒(热风消毒柜),消毒温度110℃-120℃,消毒时间120分钟,化学消毒(洗洁精),检查人:陈系花;另抽查2024.01.01、2023.12.1、2023.12.15、2023.11.22,管控方式相同,符合要求;

提供有餐车消毒记录,时间:2024.1.11抽车牌号闽DE6V38、闽D5MQ11、闽DG0J51、闽DK390P的车辆消毒记录,消毒方法使用84消毒液消毒(浓度:1:100),消毒人:黄俊生,检查人:陈系花,另抽查



2023.12.11、2023.12.18、2023.11.30 记录，管控相同，符合要求。

f) **供应商保证过程(如原料、辅料、化学品和包装材料)**； 满足要求 不满足要求
见“采购部”审核记录

g) **来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运**； 满足要求 不满足要求

一阶段问题荤食冷藏库区生熟混放，食材未加保鲜膜入库且未贴标识，二阶段已现场验证整改，符合要求；

一阶段问题冷冻库食品调味区存放有过保质期的鱼香茄子、门店浓缩汤等预包装食材；食材冻品猪肉落在地面且包装裸露；二阶段已现场验证整改，符合要求；

一阶段问题冷藏保鲜库压缩机底下有冷凝水滴落，有生锈铁皮准备脱落现象，部分蔬菜存放于压缩机底下；二阶段已现场验证整改，符合要求；

提供有《食品原料购进验收登记表》，抽查 2024-01-08 记录有：厦门市场监管局入市凭证，记录有购入的蔬菜和肉类食材，食品原料：西红柿番茄 60 斤、青尖椒 30 斤、大白菜 40 斤、包菜 60 斤等，供应商：厦门玉丽惠果蔬有限公司；腿肉丁 25.4 斤、扇骨 25 斤、二层肉片 20.4 斤、瘦肉片 15 斤、腿肉沫 10.8 斤等，上市凭证、检验报告已确认，在厦门市食品安全信息网平台上进行索证确认。另抽查《上市凭证》提供有白条猪数量 50/千克，检疫证明/3574533710 肉品合格检验证明 030374168，上市凭证编号：XM00000000052401066451714，供应商：厦门市良初食品有限公司；抽查蔬菜上市凭证：芹菜 5 千克、上海青 25 千克、白花菜 25 千克、芋头 20 千克，供应商：厦门玉丽惠果蔬有限公司，厦门上市凭证编号 XM000000005240104563642，时间：2024-01-04，符合要求；

大宗原辅料定期委托第三方进行验证，提供有金润盘锦大米 25 kg[生产日期：20231125]，数量：50 袋，上市凭证编号：XM000000000523122964999，日期：2023-12-30、供应商：福建泉州市金穗米业有限公司；2023-12-31 肉类冻品的上市凭证编号：XM0000000005231231205749，供方：厦门光贵食品有限公司；2023-12-15 粤狮食用植物调和油的上市凭证编号：供方：厦门金盛福贸易有限公司 19.3 升×1 生产日期：2023-12-12 日；

查看有提供化学品使用配比记录，提供有《化学品领用登记表》，抽查 2024.12.29，领用物品：84 消毒液，领用数量：50ml，领用人：姚丹，审核人：陈系花，符合要求；

现场观察——仓库路面全部硬化，平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，大米、食用油、调味料标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。

抽查 2024-01-11，餐食配送：（1）配送用餐单位：C05 栋，品名：米饭 37 份、蒜香油菜心 10 份、红油笋丝 10 份、清炒莴笋 10 份等共 121 份，收货：马**；查看《成品运输相关检测表》记录：配送时间 10:00、到达时间 11:11，检查：运输工具是否清洁、设备设施是否清洁，保温度内温度：71℃，检测时间：09:55，米饭、汤类采用泡沫保温包装、餐食采用一次餐盒盛餐及外用保温箱装，装车按照生熟分开原则、无交叉现场，车程单程≤30min；产品的中心温度要求≥65℃（批次 2024/01/05 中心温度 79℃），提供有《出餐检验报告》，检验人：陈奕晨，批准：陈长征；

h) **防止交叉污染的措施**； 满足要求 不满足要求

加工场所分为：粗加工区域——摘菜、洗菜、切菜（位于一层），肉类、水产类、蔬菜类分区处理
红案加工区——炒菜
白案加工区——主食加工、汤饮加工

i) **清洁和消毒**； 满足要求 不满足要求

每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；

提供有《场所、器具 84 消毒点检表》记录有：配置比例：1:100（未记录消毒液名称，现场沟通整改）、消毒日期 2023.12.28、消毒时间：12:00-15:00，消毒区域：更衣室、无菌室、进货区、进货区、米饭区、米库、切配区、烹饪区、各通道、各类库，操作者：陈系花；抽查：2023.12.29、2024.1.01、2024.01.06、2024.01.11，管控方式基本相同，符合要求；

提供有《紫外线消毒记录表》日期：2024.01.01、开始时间：07:05~07:35，累计消毒时间：0.5h、消毒人：姚月，另抽查 2024.01.02、2024.01.10、2024.01.11、2024.01.12 记录，管控方式相同，符合要求；分餐间未配臭氧消毒，已建议加强分餐间的臭氧消毒设施配备，下次审核关注。



提供有《冷库清洁记录》记录有：冷冻库保养项目：除冰、清洗、消毒、温度：-18℃、蔬菜库：除冰、清洗、消毒、温度：5℃，荤菜库：除冰、清洗、消毒、温度 4℃，操作人：姚月，另抽查 2023.12、2023.09、2023.08，管控方式相同，基本符合要求；

提供有《油烟机清洗记录表》抽查 2024 年 01 月记录，记录有 2024.01.04、2024.01.11，每周清理一次，清洗保养记录，答名：陈系花，基本符合要求；

询问相关负责人：每天餐食加工间员工会对洗碗区下水道进行清洁消杀，但未有形成记录，已现场沟通整改；未定期外围环境进行消杀并形成记录，未对消毒配制浓度及效果进行验证，已现场沟通整改；

j) 人员卫生； 满足要求 不满足要求

健康证见“综合部”审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。

每日进行晨检，提供有《晨检记录表》，时间：2024.01.11，员工健康无异常；

外来人员身体的健康告知：健康证 良好身体健康告知（有告知，有管理，但保留记录，已现场沟通，后期改进）

k) 产品信息/消费者意识； 满足要求 不满足要求

该企业的产品主要是集体用餐配送（热食类食品制售），客户群体主要是企业、工厂员工；

2) 设计和开发管理情况：

在手册 3.4 条款产品设计和开发条款对设计和开发进行了说明，并编制了《产品设计和开发程序》、《餐饮服务提供过程控制程序》，对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餐食加工，组织所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《食品安全和 HACCP 管理手册》3.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；

采购过程控制：

采购部负责对各合格供方的初选，并参与合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，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《合格供方名录》，主要包括有大米、冻品、一次性餐盒、食用油、猪肉、调味品、蔬菜、禽蛋等，基本覆盖了认证范围的产品原材料类别，合格供方共 13 家。

抽查供方资质如下：

禽蛋类供方：厦门市同安区纪美宽蛋品店，《营业执照》编号：92350212MA2YP3XP01 《食品经营许可证》编号：JY13502120163955，签订了《食品供销合同》，合同编号：HLCY-GX-20230101001，有效期：2023.9.1-2024.9.1；

抽查鸡蛋检测报告：B2300410 委托方：厦门市农业农村局 检测机构：厦门市农产品质量安全检验检测中心 检测日期：2023.07.14 检测指标：恩诺沙星、氟苯尼考、氯霉素、氧氟沙星、诺氟沙星等，检测结果：符合；

新鲜蔬菜供方：厦门市玉丽惠果蔬贸易有限公司，《营业执照》编号：91350212MA344E7A2F；

抽查白萝卜《食用农产品快速检测合格证》：2076051 检查单位：厦门百安食农产品检测有限公司 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类（农药残留量的快速检测） 检测结论：合格 报告日期：2023.12.2；

上海青《食用农产品快速检测合格证》：2076055 检查单位：厦门百安食农产品检测有限公司 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类（农药残留量的快速检测） 检测结论：合格 报告日期：2023.12.2；

南瓜《食用农产品快速检测合格证》：2076061 检查单位：厦门百安食农产品检测有限公司 检测项目：



有机磷和氨基甲酸酯类(农药残留量的快速检测) 检测结论:合格 报告日期:2023.12.2;

另查其他蔬菜均有《食用农产品快速检测合格证》,控制方式同上,检测结论:合格。

鲜禽肉类供方:厦门良初食品有限公司《营业执照》编号:91350203051169527Q;《食品经营许可证》编号:JY13502030088869;

抽查商品猪-胴体/白条 动物检疫合格证明编号:3574588797 检疫结果:合格 检测单位:福建省厦门市同安区动物卫生监督所 检测日期:2024.1.10。肉品品质检验合格证编号:030374607 生产单位:厦门银祥肉业有限公司 定点代码:A09060501 生产日期:2024.1.11;

商品猪-胴体/白条 动物检疫合格证明编号:3574588710 检疫结果:合格 检测单位:福建省厦门市同安区动物卫生监督所 检测日期:2024.1.7。肉品品质检验合格证编号:030374168 生产单位:厦门银祥肉业有限公司 定点代码:A09060501 生产日期:2024.1.8;

大米供方:厦门市正香粮油有限公司《营业执照》编号:91350213612295604H 《食品生产许可证》编号:SC10135021300970;

抽查 大米 检测报告:ZSY2023-04-2293 委托方:滁州广洋湖米业有限公司 检测机构:众平检测有限公司 检测日期:2023.04.23 检测指标:碎米、水分、黄粒米、铅、总砷、镉、铬、总汞、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、六六六、滴滴涕等,检测结果:符合。

食用油供方:厦门金盛福贸易有限公司《营业执照》编号:91350211693014340P 食品经营许可证:JY13502110195185;

抽查 大豆油 检测报告:A2230069270101002C 委托方:漳州市凯升粮油工贸有限公司 检测机构:厦门市华测检测技术有限公司 检测日期:2023.03.01 检测指标:过氧化值、酸价、铅、特丁基对苯二酚、乙基麦芽酚、黄曲霉毒素B1、溶剂残留量、苯并(α)芘等,检测结果:符合;

调味品 供方:厦门鑫味远商贸有限公司《营业执照》编号:91350211MA2Y7WEP09 食品经营许可(仅销售预包装食品)备案编号:BZ350211000020;

抽查 李锦记薄盐蚝油 检测报告:A2230093727101001C 委托方:李锦记(新会)食品有限公司 检测机构:华测检测认证集团股份有限公司 检测日期:2023.03.20 检测指标:挥发性盐基氮、总酸、甲基汞、铅、无机砷、苯甲酸、山梨酸、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等,检测结果:符合;

抽查 李锦记蒸鱼豉油(酿造酱油) 检测报告:A2230462790101002C 委托方:李锦记(新会)食品有限公司 检测机构:华测检测认证集团股份有限公司 检测日期:2023.09.15 检测指标:铵盐、铅、总砷、黄曲霉毒素B1、苯甲酸、山梨酸、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等,检测结果:符合;

冻品供方:厦门光贵食品有限公司 营业执照:91350213MA32B98BX5 食品经营许可证:JY13502130103779;

抽查 丁骨猪排 检测报告:CTT23070903555 委托方:厦门市顺汇食品有限公司 检测机构:福建省国鼎检测技术有限公司 检测时间:2023.07.30 检测指标:杂质、色泽、形态、过氧化值、铅、镉等,检测结果:符合;

黑椒猪排 检测报告:CTT23070903554 委托方:厦门市顺汇食品有限公司 检测机构:福建省国鼎检测技术有限公司 检测时间:2023.07.30 检测指标:杂质、色泽、形态、过氧化值、铅、镉等,检测结果:符合;

盐酥鸡 检测报告:CTT23080401413 委托方:安徽徽之润食品股份有限公司 检测机构:安徽省中鼎检测技术有限公司 检测时间:2023.08.23 检测指标:杂质、色泽、形态、过氧化值、总汞、总砷、铅、镉、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等,检测结果:符合;

冻鸡肉 检测报告:A4D608022A4F10T0046 委托方:福建圣农发展(浦城)有限公司 检测机构:青岛谱尼测试有限公司 检测时间:2023.06.17 检测指标:感官、挥发性盐基氮、异物、加热后肉汤、淤血、六六六、滴滴涕、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、铅、镉、总汞、总砷、铬、敌敌畏、硫丹、林丹、氯丹磺胺类、氟苯尼考、金霉素、卡那霉素、阿苯达唑、甲硝唑、诺氟沙星、利巴韦林等96项,检测结果:符合。

一次性餐具供方:泉州市骐衍环保科技有限公司 营业执照:91350583MA8U38RP3P 生产商:厦门特百洁塑料制品有限公司 营业执照:91350212581278667M 全国工业产品生产许可证:(闽)XK16-204-00291;



抽查 450 圆碗 检测报告: CTT2302060202CN 委托方: 厦门特百洁塑料制品有限公司 检测机构: 福建省国鼎检测技术有限公司 检测时间: 2023.02.17 检测指标: 总迁移量(4%乙酸、95%乙醇、异辛烷)、感官、浸泡液、高锰酸钾消耗量、重金属铅、脱色试验等, 检测结果: 符合;

筷子 检测报告: (2023) ZJHA2070 委托方: 龙海市好记竹制品加工厂 检测机构: 漳州市产品质量检验所 检测时间: 2023.09.28 检测指标: 大肠菌群(纸片法)等, 检测结果: 符合;

洗洁精供方: 厦门金枝龙工贸有限公司 营业执照: 913502030583954395 全国工业产品生产许可证:(闽)XK16-114-00026;

抽查 洗洁精 检测报告: 2023F-W0015 委托方: 厦门金枝龙工贸有限公司 检测机构: 厦门市产品质量监督检验院 检测时间: 2023.03.01 检测指标: 总活性物含量、甲醛、菌落总数、大肠菌群等, 检测结果: 符合;

另抽查咔兹脆鸡排(报告编号: HC20230700044)检测日期: 2023-07-07; 390 圆碗(报告编号: CTT2212060513CN)检测日期: 2023-02-17 等外检报告, 均在有效期内;

外包方(虫害消杀): 福建虫语者有害生物防治有限公司 营业执照编号: 91350200MA347M0X4Y, 提供了《有害生物防治服务企业资质证书国家 A 级》, 证书编号: WZ202401020359, 有效期: 2024.1.2 至 2027.1.1。提供了由厦门市湖里区卫生健康局出具的备案证书, 备案号: 2020011, 提供了消杀服务人员余卫忠的岗位证书: 初级有害生物防制员, 与公司签订了《有害生物防治服务合同》, 合同编号: CYZ20230120, 合同规定了防治对象: 蟑螂、老鼠、苍蝇、蚊子; 防治范围: 营业全区域; 消杀频次: 2 次/月。合同期限: 2023 年 01 月 01 日至 2024 年 12 月 31 日。每次服务后开具《现场服务管理报告》, 并由服务方及企业相关人员签字确认;

外包方(餐厨垃圾清运): 厦门市翔安市政集团环境工程有限公司, 提供了《厦门市餐厨收集运输服务合同》, 合同编号: CCLJ13, 有效期: 2022 年 1 月 1 日至 2023 年 12 月 31 日, 合同已过期, 询问组织相关负责人反馈每年新的合同均由甲方提供续签, 组织只能等待甲方提供合同再签约, 已现场沟通整改, 下次审核关注)。

消毒液、洗手液、酒精在正规超市采买。

基本符合标准要求。

提供了《合格供方及业绩评价表》, 评价项目包括公司资格(20 分)、产品质量(40 分)、价格合理程度(10 分)、供货及时性(10 分)、售后服务(10 分)、安全环保性能(10 分)等, 抽查厦门金盛福贸易有限公司 得分 94 分, 厦门良初食品有限公司 得分 91 分, 厦门光贵食品有限公司 得分 91 分, 评价结果: 均纳入合格供方, 评价所引发的任何必要措施: 供货级别: 保留。编辑、评价: 陈长征、陈奕晨、魏道顺、林艳鹏、吴华仁 审核: 陈长征 批准: 朱珊珊 2023 年 08 月 02 日。

询问部门负责人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, 不合格情况见餐饮部审核记录。

公司未使用食品添加剂。

采购管理情况:

采购部通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通, 并下达采购计划。

抽查与厦门鑫味远商贸有限公司签订的《食品供销合同》, 合同编号: HLCY-GX-20230101001, 有效期: 2023.9.1-2024.9.1。

与厦门光贵食品有限公司签订的《冻品供货合同》, 有效期: 2023.6.1-2024.5.31。

与厦门金盛福贸易有限公司签订的单次《购销合同》, 订单编号: XMJSF20231020001, 日期: 2023 年 10 月 20 日, 查看货物名称: 调和油; 规格: 20S; 数量: 200 箱; 价格: **元/箱; 金额: **元等。

与厦门市正香粮油有限公司签订的单次《大米购销合同》, 合同编号: 202309010001, 日期: 2023 年 9 月 1 日, 查看产品名称: 大米; 规格: 50 斤/包; 数量: 260 包; 单价: **元/包; 总金额: **元等。



上述合同买卖双方均有签字盖章确认，控制方式基本符合。

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《监视和测量资源控制程序》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、数字温度计、农残检测仪、可燃气体报警气共4件，未将监控环境用冷冻库温度显示装置列入台账管理，已现场沟通。

查看：电子台秤 校准证书编号：231211049A001 校准时间：2023-12-12 校准机构：方圆校准检测科技（福建）研究院有限公司；

数字温度计 校准证书编号：231211049A002 校准时间：2023-12-15 校准机构：方圆校准检测科技（福建）研究院有限公司

中心温度计 校准证书编号：231211049A002 校准时间：2023-12-15 校准机构：校准机构：方圆校准检测科技（福建）研究院有限公司

农药残留检测仪 校准证书编号：GXc12023-00264 校准时间：2024-01-02，校准机构以：中国计量科学研究院；

现场查看未能提供该可燃气体报警气（型号：JTY-G06）的有效校验证据，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，但内部未置温湿度计定期比对温度显示记录，已开不符合项整改；

现场查看冷藏冷冻的温度显示情况：

冷冻库： -11 °C

蔬菜冷藏库 1： 12.1 °C

荤冷藏库 2： 5.1 °C

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，组织配备有检验室。

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定，8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《食品召回控制程序》、《不符合与潜在不安全产品控制程序》。

在《食品召回控制程序》文件中规定了：

当公司存在受不合格产品影响的批次产品已经不在公司控制下时（如已经交付），应启动召回程序。包括但不限于如下情形都可能涉及待召回产品，触发召回程序：召回的时机 a) 顾客的投诉（见客户要求与沟通控制程序）； b) 主管部门检查发现的不适合的产品； c) 媒体报告报告的不适合的产品或事件； d) 公司内部检查发现受不合格产品影响的批次产品已经交付（见不合格和潜在不安全品控制程序）； e) 其他的改变（包括技术、法律行规和突发事件）影响到已交付的产品质量或安全； 在《食品召回控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：食品安全/HACCP 小组组长负责撤回计划的批准和监视实施撤回，食品安全小组组长负责与监管部门反馈，业务部、综合部负责与客户沟通，餐饮部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确； 撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。 查见提供有《产品召回模拟演练记录》，召回模拟日期：2023 年 11 月 15 日，召回产品名称：香菇炒牛肉，模拟问题：2023 年 11 月 15 日 12 时 10 分，业务部接到贵客户投诉，反馈打的饭菜中香菇炒牛肉未煮熟，批次为：20231115001，批次为：20231115001（模拟）。召回情况：投诉：北京鑫安做



卫保安服务有限公司厦门分公司,数量10份,收回数量10份,将10位贵客户未吃完的香菇炒牛肉全部召回,道歉并重新制作10份新的给贵客户。同时提供了此批次的追溯记录,包括:《产品召回模拟演练记录》、《产品召回演练通知函》,《召回产品处理记录表》、《产品召回模拟演练总结报告》,记录基本充分,基本可实现产品追溯,演练评价在整个召回过程中各部门积极配合,在较短的时间内很好的完成了召回工作,此次召回演练过程按预定的计划进行,没有发生异常问题,经过此次对售卖给贵客户的召回演练,说明我公司的产品召回程序有效可行,此程序无需修改。未保留本次演练追溯相关批次记录及证据,已现场沟通整改;

现场查见:

——餐食加工间各区域有简单标识:初加工区一楼,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、淀粉,味精、调味品、大豆油等,有标签标识,有基本离地离墙,现场查看淀粉开袋使用未存放于密封罐,已现场沟通整改,现场查看主要食材的生产日期及保质期标签标识,基本符合要求;

——现场有留样产品:提供2024年01月《食品留样记录表》,抽查2024.01.11留样记录:午餐 鸭胸炒青椒 153g、炒菜花 150g、炒土豆丝 136g、米饭 312g;晚餐:紫菜蛋花汤 169g、炒青菜 129g、麻辣豆腐 168g、西红柿炒鸡蛋 201g;2024.01.12 黄花菜鸡蛋汤 193g、香菇炒鸡 194g,留样人:姚丹,别抽查2024.01.04、2024.01.08、2024.12.01、2023.11.01留样记录,现场查看留样冰箱温度1℃,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)(不含烧烤),包括各类米饭、荤菜、素菜等主食,食材原料为各类禽肉类、粮米油盐、水产、瓜果蔬菜、各类调味品等预包装食品。策划编制了《餐饮服务提供过程控制程序》、《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。

抽查《食品原料购进验收登记表》,索证及产品合格证明文件、果蔬类农残检测见“采购部审核记录”

提供蔬菜、鲜冻禽畜肉、大米、食用油的上市凭证:

抽查2024-01-08记录有:厦门市场监管局入市凭证,记录有购入的蔬菜和肉类食材,食品原料:西红柿番茄60斤、青尖椒30斤、大白菜40斤、包菜60斤等,供应商:厦门玉丽惠果蔬有限公司;腿肉丁25.4斤、扇骨25斤、二层肉片20.4斤、瘦肉片15斤、腿肉沫10.8斤等,上市凭证、检验报告已确认,在厦门市食品安全信息网平台上进行索证确认。

另抽查抽查2024-01-04蔬菜上市凭证:芹菜5千克、上海青25千克、白花菜25千克、芋头20千克,供应商:厦门玉丽惠果蔬有限公司,厦门上市凭证编号XM000000005240104563642,时间:2024-01-04,符合要求;另抽查蔬菜的送货单记录:淮山、10、笋丝10、河粉10、海鲜菇8、小芋白40等,2024.01.04;签收人:

抽查2024-01-04白条猪上市凭证记录有:白条猪数量50/千克,检疫证明/3574533710肉品合格检验证明:030374168,上市凭证编号:XM00000000052401066451714,供应商:厦门市良初食品有限公司;另提供2024.01.13日良初肉品送货单记录:单号2310355,品名:腿肉25斤、三层肉片15.6斤、猪脚4斤等,收货人:刘莉;

提供有2023-12-30大米上市凭证,记录有:金润盘锦大米25kg[生产日期:20231125],数量:50袋,上市凭证编号:XM000000000523122964999,日期:2023-12-30,合格证明:有,供应商:福建泉州市金穗米业有限公司;另抽查销售单记录,单记编号:XH20240109007,记录有盘锦大米25kg,数量50包,日期:2024.01.09,签收人:许树林;

提供有:2023-12-31肉类冻品的上市凭证编号:XM0000000005231231205749,食品信息:鑫利半鸭5件、润丰鸭



胗切片 3 件、辽丰鸡边腿 29 件、闽江免浆巴沙鱼 10 包、百午顺黑鱼片 25 盒等,合格证明:有;供方:厦门光贵食品有限公司;抽查送货单记录单号:XD24-01-070013,日期:2024.01.07,产品名称:辽丰鸡边腿 27 件、万代红蚝油 1 件、包心鱼丸 1 件、撒尿牛肉风味丸 1 件,签收人:强;

提供有 2023-12-31 调味品上市凭证,记录有:恒星牌红油豆瓣 5 桶、厨邦蚝油 3 桶、浓香鸡味香 2 箱等,合格证明:有;供应商:厦门市翔安区壮秀农副产品店;另抽查送货单记录:出货日期:2024.01.07,货品名规格:老抽 2 件、白醋 1 件、南乳汁 1 件、腐竹 8 件等,签收人:强;

提供有 2023-12-15 粤狮食用植物调和油的上市凭证编号:19.3 升×1 进货数量:60 罐,生产日期:2023-12-12 日;凭证凭票已确认,供方:厦门金盛福贸易有限公司;

提供一次性餐盒供方送货单验收记录,日期:2024-01-07,商品名称:特百洁磨砂五格 28092 透有 1*150 套 数量 20 件、SZ-958 六格防盗扣套装(白底黄盖)1500ML*100 个 2 件、品鲜 PVC 保鲜膜 45*400 数量:5 件,供应商:厦门金枝龙工贸有限公司,收货人:姚丹;现场抽查日期:2024-01-12,商品名称:顺康 300 圆透明 1*450 个 10 件、筷子套装 1*800 套 20 套 5 厘精品红筷(150 包)1*150 包*28 双 5 件等,验收人:姚丹;

抽查蔬菜、鲜猪肉、大米、大豆油第三方检测报告,具体详见采购部审核记录;

蔬菜:食用农产品快速检测合格证,送检单位:厦门市玉丽惠果蔬贸易有限公司,检验日期:2023.10.30,检验标准:GB//T5009.199-2003 蔬菜中有机磷及氨基甲酸脂类农药残留的快速检测,样品名称:上海青、紫薯、红萝卜、生姜、包菜、小葱、白瓜、蒜头,检测结果:合格,检测单位:厦门百安食农产品有限公司;

抽查:送检单位:厦门市玉丽惠果蔬贸易有限公司,检验日期:2023.12.02,检验标准:GB//T5009.199-2003 蔬菜中有机磷及氨基甲酸脂类农药残留的快速检测,样品名称:包菜、白菜、白萝卜等,检测结果:合格,检测单位:厦门百安食农产品有限公司;

另提供有鸡蛋送货单记录,供方:美宽蛋品,土蛋:46.5×4.6=214;详见采购部记录;

另提供有供应商每批次的农残自检记录:

2024.01.11 大娃娃,抑制率 12.1%; 胡萝卜 15.7%; 蒜苔:14.9%等 检测结果:合格,检验人:黄峥东、林海彬,检验机构:厦门市玉丽惠果蔬贸易有限公司;

2024.01.12 生菜,抑制率 18.6%; 芥菜 15.5%; 大青:20.7%等 检测结果:合格,检验人:黄峥东、林海彬,检验机构:厦门市玉丽惠果蔬贸易有限公司;

抽查鲜猪肉:2024.01.07 商品猪白条要,NO.030374168,货主:厦门良初食品有限公司,检测机构:厦门市同安区动物卫生监督所;肉品合格证:NO:030374168;2024-01-08;现场抽查猪白条上市凭证编号:XM0000000005240112375757,销售日期:2024.01.12,动物检疫证明:

现场查看:2024.01.11 商品猪白条 NO.357488797,货主:厦门良初肉业有限公司,检测机构:厦门市同安区动物卫生监督所;肉品合格证:NO:030374607;2024.01.11;

抽查大米:检测报告:ZSY2023-04-22943,检测机构:滁州广洋湖米有限公司,检测项目:铅、镉、铬、黄曲霉素 B1、赭曲霉素 A 等,检测日期:2023-04-23;

抽查 大豆油 检测报告:A2230069270101002C 委托方:漳州市凯升粮油工贸有限公司 检测机构:厦门市华测检测技术有限公司 检测日期:2023.03.01 检测指标:过氧化值、酸价、铅、特丁基对苯二酚、乙基麦芽酚、黄曲霉毒素 B1、溶剂残留量、苯并(α)芘等,检测结果:符合。

提供 餐盒:450 圆碗检测报告,报告编号:CTT2302060202CN,委托单位:厦门特百洁塑料制品有限公司,检测机构:福建省国鼎检测技术有限公司,检测项目:感官、浸泡液、重金属等,单项判定:合格;检测日期:2023 年 02 月 17 日;另提供 390 圆碗检测报告,报告编号:CTT2212060513CN,检测日期:2023 年 02 月 17 日;筷子检测报告,编号:(2023)ZJHA2070,检测日期:2023 年 09 月 28 日;

过程检查:产品以感官判定为主。

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,由厨师把控,另外辅以中心温度监控等,见 F8.5.4.5/H4.3.4.3 条款的审核记录。基本符合。

7) 致敏物质的管理情况:

公司在《管理手册》中 6.2 条款 IX) 致敏物质的管理进行了规定,并策划了《致敏物质控制程序》,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：大豆、花生、蛋类、鱼类及其制品、含谷蛋白的谷物及其制品、甲壳纲类动物及其制品、乳及乳制品（包括乳糖）、坚果类及其制品等，识别基本充分，2023.08.02对致敏物质控制措施进行确认，体现在《过敏原控制确认报告》中，确认人员：食品安全小组，验证人：陈长征、陈奕晨、陈奕晨、魏道顺、林艳鹏、吴华仁，日期：2023年08月02日，基本符合；

现场实施管理情况见餐饮部审核记录。现场询问，一般在制定菜谱时与顾客进行沟通为主。

8) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的2.3.3)控制措施的制定进行了规定，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。

在计划中对外来人员管理、烹饪服务人员的管控、虫鼠害控制、有毒有害化学品控制、原辅料控制、防护设施控制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。制定《食品安全防护计划》主要防护控制措施分别有：食品防护制度的管理、企业外部安全、企业内部安全、生产安全、储藏安全、运送/接收安全、水和冰的安全、人员的安全、信息安全、供应链的安全等措施，另制定有《公司食品防护计划表》，防护区域包括：外部安全、内部安全、生产安全、储藏安全、运送/接收安全等，基本符合要求。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：验证食品安全防护演练策划符合要求、能满足食品安全要求，验证人员：陈长征；时间：2023年11月02日；

现场管控情况见餐饮部审核记录。现场查见：

- 进入公司入口通道前有《外来人员登记表》、进入餐食加工间及办公室有门禁，在询问健康状况后由餐饮部负责人陪同带入餐食加工间；
- 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
- 现场化学品在指定位置存放，加贴有标识；

9) 食品欺诈预防管理情况：

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》中6.2条款IX)致敏物质的管理进行了规定，并策划了《致敏物质控制程序》，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：大豆、花生、蛋类、鱼类及其制品、含谷蛋白的谷物及其制品、甲壳纲类动物及其制品、乳及乳制品（包括乳糖）、坚果类及其制品等，识别基本充分，2023.08.02对致敏物质控制措施进行确认，体现在《过敏原控制确认报告》中，确认人员：食品安全小组，验证人：陈长征、陈奕晨、陈奕晨、魏道顺、林艳鹏、吴华仁，日期：2023年08月02日，基本符合；

公司制定有《脆弱性评估控制程序》，策划了 a) 脆弱性分析方法；b) 脆弱性分析内容；食品安全小组根据“脆弱性分析记录”，对所识别的危害根据其特性以及发生的可能性与后果大小或严重程度进行分析。4.3.2 原辅材料分析时需要考虑以下内容： 1、掺假或者替代的过往证据； 2、可能导致掺假或冒牌更具吸引力的经济因素；

3、通过供应链接触到原材料的难易程度； 4、原材料的性质；如公司产品成品包装上有特定的标示标签，需要确保和标签或承诺声明一致。公司提供了《食品欺诈预防计划》脆弱性评估表，覆盖了食品原料、辅料等；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中风险、低风险，其中：调味品、猪肉、包材为中风险，控制措施：主要严格按照供方管理，做好采购过程管理基本能满足要求；

查见《食品欺诈预防计划确认记录》，确认日期：2023-08-02；确认人：陈长征、陈奕晨、陈奕晨、魏道顺、林



艳鹏、吴华仁, 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陈长征先生表示审核周期内供方基本稳定, 提供的原料基本符合要求, 供方管理主要采购部负责, 验收由餐饮部负责, 未见欺诈情况。

10) 应急准备和响应管理情况:

公司制定有《应急准备和响应控制程序》, 程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等, 策划了《触电事故专项应急预案》、《火灾爆炸事故应急预案》、《交通意外紧急处理预案》、《油锅着火应急预案》、《火灾消防应急演练》、《食物中毒紧急演练记录等》, 策划基本满足标准要求。

提供了 2023 年 11 月 10 日开展的火灾应急演练证据, 提供了 2023 年 11 月 10 日编制的《火灾消防演习方案》、《消防应急演练及总结记录》等证据; 演练结果: 演习结束后, 办公室、应急指挥小组、公司应急小分队和消防队员进行了演习总结。对这次演习给予了充分肯定, 大家一致认为: 通过演练, 提高了广大职工的消防意识和素质, 以及火灾逃生的技能, 为安全生产提供了可靠的保证。公司制定的应急预案和响应措施内容全面, 切实可行, 能满足现场

应急与响应要求, 将继续予以执行, 近期将不作修改。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: 公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为: 陈长征先生, 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, 包括了采购部、餐饮管理部、综合部、配送部、业务部人员, 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, 询问小组成员张驰, 基本了解, 具体人员能力及培训见综合部审核记录。

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: 鲜冻猪肉分割肉特性描述——产地(中国境内具有资质的合格供方提供)、物理特性(1、有包装时, 包装标识完整、清楚、准确。重量必须和包装箱上标明的重量一致; 无包装时, 畜禽肉表面无明显的异物及腐败。2、鲜畜禽肉: 纤维清晰、有坚韧性, 指压后凹陷立即恢复; 冻畜禽肉: 纤维清晰、无解冻现象。3、鲜畜禽肉: 外表湿润, 不粘手; 冻畜禽肉: 外表坚硬, 无明显血水现象。4、具有畜禽肉固有的气味, 无异味。)、化学特性(水份 $\leq 77\%$; 挥发性盐基氮 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$; 总汞(以 Hg 计) $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$; 镉(Cd) $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$; 铅(以 Pb 计) $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$; 无机砷 $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$; 六六六(脂肪含量低于 10%时, 以原样计 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$; 脂肪含量不低于 10%时, 以脂肪计 $\leq 1\text{mg}/\text{kg}$); $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$; 滴滴涕(脂肪含量低于 10%时, 以原样计 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$; 脂肪含量不低于 10%时, 以脂肪计 $\leq 2\text{mg}/\text{kg}$) $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$; 敌敌畏不得检出; 金霉素 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$; 四环素 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$; 土霉素 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$; 磺胺类(以磺胺类总量计) $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$; 氯霉素不得检出; 克伦特罗不得检出等)、生物特性(菌落总数 $\leq 1 \times 10^6$ CFU/g 大肠菌群 $\leq 1 \times 10^4$ MPN/100g、沙门氏菌不得检出)生产方式(屠宰)、交付方式(供方送货上门、冷藏车运输, 严格控制运输温度, 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输)、过敏原(否)等, 基本符合。另抽查



大米、禽蛋、酱油的特性描述，控制方式基本相同。

——对终产品主食（米饭/粥）、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。

现场抽查：米饭：感观要求：新鲜、具有对应品种特有的风味、滋味。；卫生安全指标：GB 4789.1-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则 GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 2763-2019 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量按上面 5 个国家标准，依据菜肴原料配比加成计算限值。微生物指标：1、菌落总数 $\leq 100\text{CFU/g}$ 2、大肠菌群 $< 0.3\text{MPN/g}$ 3、沙门氏菌不得检出 4、金黄色葡萄球菌不得检出 5、大肠埃希氏菌 $< 0.3\text{MPN/g}$ 、成分（大米）、加工方式（蒸煮）、保持方式和期限（ $\geq 60^\circ\text{C}$ 保温存放，食用期限为 $\leq 4\text{h}$ ），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。

预期用途主要为为企业、工厂单位员工食用；

主要的食用方式为直接食用，产品保质期一般：

产品的储藏条件，为 10°C — 60°C 环境，不超过 2 小时或 60°C 以上 4 小时

产品的保质期，为 10°C — 60°C 环境，不超过 2 小时或 60°C 以上 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，本次认证覆盖的集体用餐配送（热食类食品制售）（不含烧烤）工艺流程主要如下：

生产工艺流程：

荤菜：

菜单的制定-采购—原辅料验收（OPRP）—储存—粗加工（清洗、切配/称量辅料）—制熟 CCP1—装盘—分餐—配送

素菜：

菜单的制定-采购—原辅料验收（OPRP）—储存—粗加工（择菜、清洗）—切配/称量辅料—制熟 CCP1—装盘—分餐—配送

米饭、粥：

菜单的制定-采购—原辅料验收（OPRP）—储存—淘洗—制熟 CCP1—装盘—分餐—配送

盒饭生产运输流程：

热饭热菜—装盘—分餐—装箱—装车运输—现场售卖/分餐—售餐物品回收

餐具清洗消毒：

餐具—回收—清洗—消毒 CCP2—备用

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。

现场观察流程图与集体用餐配送（热食类食品制售）（不含烧烤）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确认，确认时间：2023-08-02，体现 HACCP 计划确认记录中，基本符合要求。

提供位置图、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，审核周期内也未发生较大变化。食品安全小组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》，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。

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《HACCP 计划》，查《危害分析工作单》，集体用餐配送（热食类食品制售）具体包括了原料验收、果蔬类、蛋类、米面、调味品等产存放在仓库的食材接收/储存、粗加工（果蔬挑选、处理、专用池清洗）、粗加工（蛋品清洗）、切配（畜禽肉类、水产品、果蔬等切配、制熟、装盘、配送售卖、留样、餐具回收、餐具清洗、餐具消毒（一般不锈钢餐具）、餐具消毒（对于可以放入灶内的器皿）、餐具消毒（较大餐具）、废弃物消毒等过程等过程，危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查果蔬类验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（致病菌、害虫、虫卵——非显著）、物理危害（裂果、日灼、霜冻、磨损——非显著危害），化学危害（农药、重金属等残留——非显著危害），判定依据：GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB/T 5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测、T/FSAS 9 蔬菜水果中有机氯类农药残留量的快速检测、T/FSAS 8 蔬菜水果中拟除虫菊酯类农药残留量的快速检测，确定的控制措施为“从合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。执行 GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，通过 OPRP 方式控制，基本合理。另抽制熟、分餐、配送售卖、工器具消毒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表》，确认人员：HACCP 小组，确认日期：2023 年 08 月 02 日，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，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）（不含烧烤）加工过程过程的危害分析及评价，确定了 OPRP 与 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》

OPRP 计划：

序号	过程步骤	食品安全危害	操作限值	监控程序	责任人	相关记录名称
OPRP1-1	米采购	黄曲霉毒素 B1	合格供方/提供有效外部检测报告，黄曲霉毒素 B1 ≤ 10μg/kg，符合国家国家标准。	1. 验收员每批感官查看，查验证明； 2. 定期核查索证情况，每年索取外检报告	专员	餐饮业食品采购与进货查验台帐
OPRP1-2	肉类采购	寄生虫、传染病等	1. 感官检验：肉质新鲜、无异味。 2. 每批提供检验检疫合格证。 3. 每年提供有效的企业资质及检验报告。	1. 验收员每批感官查看，查验检验检疫证明；	专员	餐饮业食品采购与进货查验台帐
OPRP1-3	蔬菜采购	农药残留	CL: 1. 感官检验：新鲜、无腐烂、无异味无病虫害、无老化。 2. 农药残留检测合格，农酶抑制率 ≤ 50%或农残检测试纸呈阴性。	1. 验收员每批感官查看，查验农残证明；	专员	餐饮业食品采购与进货查验台帐



OPRP1-4	植物油采购	黄曲霉毒素B1、过氧化值超标	合格供方、有效资质和外部检验报告	1. 验收员每批感官查看, 查验证明; 2. 定期核查索证情况, 每年索取外检报告	专员	餐饮业食品采购与进货查验台帐
OPRP2	餐具消毒	生物性危害: 消毒时间、温度不够, 或消毒液浓度不够, 有害微生物繁殖	消毒 $\geq 80^{\circ}\text{C}$, 时间 ≥ 30 分钟	专人每批消毒记录	专员	定期检查验收实施情况及记录填写消毒记录

HACCP 计划 1

序号	过程步骤	食品安全危害	关键限值	监控程序	责任人	相关记录名称
CCP1	制熟	微生物指标超标、致病菌污染	中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	厨师长在出锅时测量;	操作员	菜品热加工记录 米饭蒸制记录表

基本满足标准要求。

查看 OPRP 的实施情况:

	地点	操作限值	记录情况	现场显示	结论
OPRP	粮油类/肉类/蔬菜类采购	1. 有效合格证明文件 2 肉类: 动物检验检疫证明、肉品品质合格证明(猪肉) 3. 蔬菜类: 农残检测 4. 产品的感官, 外包装完整	已记录	抽查《食品原料购进验收登记表》, 索证及产品合格证明文件、果蔬类农残检测见“采购部审核记录” 抽查 2024-01-08 记录有: 厦门市市场监管局入市凭证, 记录有购入的蔬菜和肉类食材, 食品原料: 西红柿 60 斤、青尖椒 30 斤、大白菜 40 斤、包菜 60 斤等, 供应商: 厦门玉丽惠果蔬有限公司; 腿肉丁 25.4 斤、扇骨 25 斤、二层肉片 20.4 斤、瘦肉片 15 斤、腿肉沫 10.8 斤等, 上市凭证、检验报告已确认, 在厦门市食品安全信息网平台上进行索证确认。另抽查《上市凭证》提供有白条猪数量 50/千克, 检疫证明/3574533710 肉品合格检验证明 030374168, 上市凭证编号: XM0000000052401066451714, 供应商: 厦门市良初食品有限公司; 抽查蔬菜上市凭证: 芹菜 5 千克、上海青 25 千克、白花菜 25 千克、芋头 20	符合 OPRP 原辅料验收要求



				<p>千克, 供应商: 厦门玉丽惠果蔬有限公司, 厦门上市凭证编号 XM000000005240104563642, 时间: 2024-01-04, 符合要求;</p> <p>大宗原辅料定期委托第三方进行验证, 提供有金润盘锦大米 25 kg[生产日期: 20231125], 数量: 50 袋, 上市凭证编号: XM000000000523122964999, 日期: 2023-12-30、供应商: 福建泉州市金穗米业有限公司; 2023-12-31 肉类冻品的上市凭证编号: XM0000000005231231205749, 供方: 厦门光贵食品有限公司; 2023-12-15 粤狮食用植物调和油的上市凭证编号: 供方: 厦门金盛福贸易有限公司 19.3 升×1 生产日期: 2023-12-12 日;</p>	
			已记录	<p>抽查蔬菜: 食用农产品快速检测合格证, 送检单位: 厦门市玉丽惠果蔬贸易有限公司, 检验日期: 2023.10.30, 检验标准: GB//T5009.199-2003 蔬菜中有机磷及氨基甲酸脂类农药残留的快速检测, 样品名称: 上海青、紫薯、红萝卜、生姜、包菜、小葱、白瓜、蒜头, 检测结果: 合格, 检测单位: 厦门百安食农产品有限公司;</p> <p>抽查: 送检单位: 厦门市玉丽惠果蔬贸易有限公司, 检验日期: 2023.12.02, 检验标准: GB//T5009.199-2003 蔬菜中有机磷及氨基甲酸脂类农药残留的快速检测, 样品名称: 包菜、白菜、白萝卜等, 检测结果: 合格, 检测单位: 厦门百安食农产品有限公司;</p> <p>另提供有供应商每批次的农残自检记录: 2024.01.11 大娃娃, 抑制率 12.1%; 胡萝卜 15.7%; 蒜苔: 14.9% 等 检测结果: 合格, 检验人: 黄峥东</p> <p>林海彬, 检验机构: 厦门市玉丽惠果蔬贸易有限公司;</p> <p>2024.01.12 生菜, 抑制率 18.6%; 芥菜 15.5%; 大青: 20.7% 等 检测结果: 合格, 检验人: 黄峥东</p> <p>林海彬, 检验机构: 厦门市玉丽惠果</p>	符合 OPRP 原辅料验收要求



				<p>蔬贸易有限公司；</p> <p>抽查鲜猪肉：2024.01.07 商品猪白条要，NO.030374168, 货主：厦门良初食品有限公司，检测机构：厦门市同安区动物卫生监督所；肉品合格证：NO:030374168;2024-01-08；现场抽查猪白条上市凭证编号：XM000000005240112375757, 销售日期：2024.01.12, 动物检疫证明：现场查看；2024.01.11 商品猪白条NO.357488797, 货主：厦门良初肉业有限公司，检测机构：厦门市同安区动物卫生监督所；肉品合格证：NO:030374607;2024.01.11；</p> <p>抽查大米：检测报告：ZSY2023-04-22943, 检测机构：滁州广洋湖米有限公司，检测项目：铅、镉、铬、黄曲霉素 B1、赭曲霉素 A 等，检测日期：2023-04-23；</p> <p>抽查大豆油 检测报告：A2230069270101002C 委托方：漳州市凯升粮油工贸有限公司 检测机构：厦门市华测检测技术有限公司 检测日期：2023.03.01 检测指标：过氧化值、酸价、铅、特丁基对苯二酚、乙基麦芽酚、黄曲霉毒素 B1、溶剂残留量、苯并（α）芘等，检测结果：符合。</p>	
OPRP2	餐具消毒	消毒 ≥ 80℃，时间 ≥ 30 分钟	<p>已记录，提供有《互隆餐具清洁保洁记录表》，抽查 2024.01.11 日，消毒时间：13:00-14:00；18:30-19:30，消毒记录，餐具数量：保温桶 56 个、餐盘数：63 个、餐具（餐盘、碗、筷子、汤勺），采用物理方法消毒（热风消毒柜），消毒温度 80-89℃，消毒时间 60 分钟，化学消毒（洗洁精），检查人：陈系花；另抽查 2024.01.01、2023.12.1、2023.12.15、2023.11.22，管控方式相同，符合要求</p>	<p>2024.01.12 日现场查看，起始时间：16:00~17:00，消毒时间 1h，餐具消毒数量：餐具（餐盘、碗、筷子、汤勺）、消毒柜高温热风消毒温度：89℃；</p>	符合

HACCP 的 CCP 点实施情况:

地点	关键限值	记录情况	现场显示	结论
----	------	------	------	----



		CL			
CCP1	烹饪间	中心温度： ≥70℃。	已记录，见《食品中心温度登记表》抽查2023.12.01业务炒包菜76.8℃、洋葱炒鸡蛋82.3℃、萝卜烧鸭75.3℃	2024.01.12 红烧肉的成品中心温度：73.5℃ 炒田鸡的成品中心温度：70.9℃。 2024.01.13 红烧豆腐的成品中心温度91.5℃；米饭成品中心温度91℃； 符合CCP工艺要求；	符合要求

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

组织制定了《验证程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况一般包括危害控制计划验证；PRP验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；外包方管控验证；产品安全性验证等，餐饮管理部主要负责热食类食品烹饪加工过程及产品的安全性验证其他验证见相关部门审核记录。

该组织主要为提供食堂的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：

提供餐具、米饭和热菜的第三方委托检测报告：

报告号1：（主食（素菜）检验报告编号：ORAFRCR4F0972195F1，报告日期：2023-04-20

报告号2：（主食（荤菜）检验报告编号：ORAFRCR4F0972185F1，报告日期：2023-04-20

报告号3：（主食（米饭）检验报告编号：ORAFRCR4F097215F1，报告日期：2023-04-20

报告号4：（餐盘）检验报告编号：ORAFRCR4F0972205F1，报告日期：2023-04-21

检验单位：谱尼测试

提供有（洁净室检测）检验报告编号：SZJC-CR-202308003，报告日期：2023-08-22 检测机构：福建守真检测技术有限公司；

抽取作业环境（人员、空气、工器具、接触面等）检验相关记录名称：《检验报告》

日期	样品名称	抽样比例	关键特性要求	实测结果	验证结论
2023-04-21	餐盘：委托厦门谱尼测试有限公司，报告编号ORAFRCR4F0972205F1，报告日期2023-04-21，检测游离性余氯、阳离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌。符合GB 14934-2016标准的要求。	每年一次，第三方检测	检测游离性余氯≤0.03mg/100cm ² 阳离子合成洗涤剂不得检出 大肠菌群不得检出 沙门氏菌不得检出	检测游离性余氯：未检出 阳离子合成洗涤剂：未检出 大肠菌群：未检出 沙门氏菌：未检出	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
2023.08.22	烹饪区10-5区沉降菌、浮游菌检测	每年一次，第三方检测	沉降菌 cfu/m ³ 、浮游菌 cfu/皿	检测浮游菌平均值：118 沉降菌平均值：10	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格



建议对分餐间沉降菌、浮游菌定期微生物检测；

抽取生产用水、蒸汽、冰检验相关记录名称：《水的检测报告》

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
2023.4.21	水源为城市用水，委托厦门谱尼测试有限公司，报告编号ORA0DIBF0973195H1，报告日期2023年04月21日，共检测了15项，包括了感观，重金属，有害微生物等，结论，符合GB5749-2006的常规检测要求	每年两次，第三方检测	检测项目： 色度：≤15度 浑浊度：1NTU 臭和味：无异臭、异味 肉眼可见物：无 pH值：6.5-8.5 菌落总数 ≤ 100CFU/mL 总大肠菌群：不得检出 铁 ≤ 0.3mg/L 锌 ≤ 1.0mg/L 铜 ≤ 1.0 mg/L	检测项目： 色度：< 5度 浑浊度：< 1NTU 臭和味：无异臭、异味 肉眼可见物：无 pH值：7.22 菌落总数 < 1CFU/mL 总大肠菌群：未检出 铁 0.0906 锌 0.0226mg/L 铜 3.24×10^{-3}	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格

水质检测报告检测指标未全检，建议加强对氰化物、氯化物、氟化物等水质指标检测；

提供了由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案/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。审核人：朱珊珊，日期：2023年11月20日。

13) 文件管理情况

公司在《食品安全和 HACCP 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《食品安全和 HACCP 管理手册》、《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、《作业指导书》、各部门管理制度文件以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》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：食品安全和 HACCP 管理手册 (HL-FHMS-01)。

二级文件：公司编制了 30 份程序文件，1 份前提方案/良好生产规范，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》、各部门管理制度文件。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理朱珊珊批准。2023-08-02 对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括食品安全和 HACCP 管理手册、程序文件、危害控制计划、管理制度汇编等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本、发布状态等，基本符合要求。

查《文件发放、回收、销毁记录表》，表内写明了文件名称、文件编号、版/次、分发号、发放范围(批准人、日期)、发放记录(接收人/部门、数量、签收人)、回收记录(回收人、日期)、销毁记录(销毁人、日期)等。抽分发部门：餐饮部，接收人：陈奕晨，日期：2023-08-02，文件名称：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。

**查外来文件管理情况:**

提供《法律法规及其他要求清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、《福建省食品安全条例》、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、餐饮服务食品安全操作规范福建省食品安全信息追溯管理办法、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等。基本覆盖了公司集体用餐配送（热食类食品制售）（不含烧烤）所适用的法律法规，抽：《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》等法规标准文件，均在有效期内，抽查《GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》未更新至最新版本，已沟通，现场已更新修改，基本符合。

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，基本符合要求。

提供了《受控记录清单》，共 53 份记录，清单内写明了记录编号、记录名称、版本、受控状态、发布状态等。抽《培训记录表》、《留样记录》、《合格供方及业绩评价表》、《内部审核检查表》4 份记录，记录均有编写。记录分别由综合部、餐饮部、采购部保存，保存期限为三年。

另抽查《油烟机清洗记录》、《紫外线消毒记录》，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。

14) 人员及能力、意识:

组织在《食品安全和 HACCP 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《岗位任职要求》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——提供《主要岗位职务能力要求及评定》，对学历、工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力、身体健康等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工。

——抽综合部经理（食品安全小组组长）陈长征：学历：中专（要求：高中以上学历水平）、专业：管理类；工作经验：12 年（要求：2 年以上经验，管理类相关知识，食品安全类培训），基本符合，另抽查餐饮部经理陈奕晨：学历：高中（高中以上学历水平）、专业：/；工作经验：15 年（2 年以上经验、食品安全类培训等），控制方式基本相同。

部门负责人陈长征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。

抽查食品安全小组组成情况，包含了餐饮部、业务部、配送部、采购部、综合部、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。食品安全小组长经总经理任命，同时对食品安全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《2023-2024 年度培训计划》、《培训记录表》；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、应急预案、内审知识、操作技能、等方面，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
2023-07-10	新员工入职培训、标准 ISO22000: 2018、HACPP 等标 准的培训	管理人员/6 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 面试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2023-09-25	内审员培训/审核知识及审核 技巧培训	内审员/3 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 面试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效



2023-11-24	HACCP 计划的编制及 CCP 点的确定、SSOP、OPRP、的培训	管理人员/6 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2023-12-25	《食品安全文化、过敏原、食品欺诈》等的培训	管理人员/6 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 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、司机等岗位,不涉及特种作业人员。

其中内审员经总经理任命、培训合格后上岗,基本符合;抽查司机驾驶证及其他证书如下:

证书名称	姓名	资格证书编号	有效期期限	结论
中式烹调师-三级	滕茶林	1613041068300017	——	<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/良好卫生规范》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	陈长征	闽(2023)2104-004972	2024年4月9日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
餐饮部经理/厨师长	陈奕晨	闽(2023)1903-041624	2024年11月5日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
配送部经理/司机	魏道顺	闽(2023)2104-012297	2024年10月17日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
业务部经理	林艳鹏	闽(2023)2102-013351	2024年7月5日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
餐饮部/米饭操作师	许树林	闽(2023)2102-001299	2024年2月15日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
餐饮部/切配师	刘莉	闽(2023)2102-015806	2024年8月9日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
餐饮部/切菜洗菜	洪秀丽	闽(2023)2102-017061	2024年8月27日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
餐饮部/厨师	洪启龙	闽(2023)2102-019094	2024年9月20日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期

基本符合标准要求。

15) 信息沟通

公司在《食品安全和 HACCP 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:2024-01-11 沟通内容:一阶段问题整改,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，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责（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：

2023-12-10 沟通内容：顾客满意度调查，沟通对象：北京鑫安傲卫保安服务有限公司厦门分公司等，沟通方法：表格填写，责任部门：综合部，回应情况：统计3份问卷，均为很满意。

2023-12-15 沟通内容：例行监督检查，沟通对象：厦门市市场监督管理局，沟通方法：来厂现场检查，责任部门：餐饮部，回应情况：无异常。

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：

公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供《法律法规及其他要求清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、《福建省食品安全条例》、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、餐饮服务食品安全操作规范福建省食品安全信息追溯管理办法、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等。基本覆盖了公司集体用餐配送（热食类食品制售）（不含烧烤）所适用的法律法规，抽：《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》等法规标准文件，均在有效期内，抽查《GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》未更新至最新版本，已沟通，现场已更新修改，基本符合。

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《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12月20日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、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，现场审核期间与内审审核组长陈长征、组员陈奕晨、林艳鹏交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制相对较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款并不熟悉，内审员能力存在不足。已开不符合项整改。

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12月30日日实施了管理评审，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”“体系运行业绩和改进需求报告”“管理评审整改措施实施计划”等记录，提出了改进建议项：已完成。查《管理评审整改措施实施计划》：进一步组织员工学习食品安全、《CNCA-N-001:2021 危害分析与关键控制点（食品安全、HACCP）体系认证实施规则附件2 危害分析与关键控制点（食品安全、HACCP）体系认证要求（V1.0）》等及公司食品安全、HACCP 管理体系文件。完成期限，3个月内，由综合部进行落实，改进措施：对标准及体系文件进行系统的培训和学习，与2023年12月31日组织开展培训，提供了培训记录，现场审核期间与朱珊珊总经理交流，基本知



道管理评审流程，建议后期关注并熟悉管理评审输出的实施及控制。

管评结论： a. 公司的食品安全、HACCP 方针是适宜的。 b. 公司的食品安全、HACCP 管理体系是适宜的、充分的和有效的。 c. 就本次管理评审提出的改进措施：加强各部门之间的沟通及信息反馈，严格把好检验关，保证产品质量、进度（注：需详细说明改进措施），希望有关部门尽快拿出并实施。 d. 制订下一年度食品安全、HACCP 目标的建议。

管理评审的管理基本符合标准要求。

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《食品安全和 HACCP 管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《不符合与潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

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，已进行了原因分析，采取纠正措施，进行验证有效。

——原辅料进货验收过程主要由餐饮部负责，发现不合格产品（主要是蔬菜不新鲜）当场退回，更换。

——生产加工过程主要由餐饮部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不符合与潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

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，采取纠正和纠正措施，进行验证基本合格。

体系建立以来，暂未发生验收、餐食加工、售卖等，未发生不合格情况，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：

顾客投诉处理等主要由业务部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

审核周期内没有发生客户投诉情况。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F:位于福建省厦门火炬高新区（翔安）产业区翔虹路 18 号 C4 栋一层西侧餐厅厦门市互隆餐饮配送有限公司餐食加工间的集体用餐配送（热食类食品制售）（不含烧烤）

H:位于福建省厦门火炬高新区（翔安）产业区翔虹路 18 号 C4 栋一层西侧餐厅厦门市互隆餐饮配送有限公司餐食加工间的集体用餐配送（热食类食品制售）（不含烧烤）

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，(厦门市互隆餐饮配送有限公司)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	<input checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input 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 checked="" 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 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。



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。