

项目编号：1236-2021-F 1368-2021-H-2023

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：江苏鲜时农业科技有限公司

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）： 肖新龙

审核组员（签字）： 任泽华

报 告 日 期： 2023 年 12 月 28 日

北京国标联合认证有限公司 编制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
 - 管理体系审核计划（通知）书
 - 首末次会议签到表
 - 不符合项报告
 - 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经 ISC 技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在 ISC 一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人 审核组长：肖新龙

组员：任泽华



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	肖新龙	组长	F:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-2232380 2023-N1HACCP-2232380	F:E H:E
B	任泽华	组员	F:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-4059498 2022-N1HACCP-1059498	F:E H:E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘娟、陈爱兰、吴国英、康雄雄	向导	受审核方
2	---	观察员	---

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**食品安全管理体系,HACCP 体系**）认证后，进行 第二次监督审核 证书暂停后恢复 其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定 暂停原因已消除，恢复认证注册， 保持认证资格。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

F: ISO22000:2018, 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：GB/T27306-2008

d) 相关的法律法规：食品安全法、ISO 22000:2018、餐饮服务食品安全操作规范、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《GB 2716-2018食品安全国家标准 植物油》、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定测定GB 4789.2-2016》等

e) 适用的 产品（服务）质量、 环境、 安全及所适用的 食品安全标准：DBS32/003-2014 食



食品安全地方标准 集体用餐配送膳食

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2023年12月27日 上午至2023年12月28日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年1月5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）：

F：位于江苏省泰州市泰兴市农产品加工园区创园东路6号江苏鲜时农业科技有限公司餐食加工间的餐饮服务管理（热食类食品制售）【集体用餐配送单位】

H：位于江苏省泰州市泰兴市农产品加工园区创园东路6号江苏鲜时农业科技有限公司集体用餐制作、配送服务（热食类食品制售）

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：泰兴市农产品加工园区创园东路6号

办公地址：江苏省泰州市泰兴市农产品加工园区创园东路6号

经营地址：江苏省泰州市泰兴市农产品加工园区创园东路6号

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）（不涉及）

暂停原因：——

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：——

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：——。

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整： 未调整； 有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况： 完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款:H3.4

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1月27日前提提交审核组长。

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 12 月 28 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

现场作业规范管理、配送过程产品中心温度管理、虫害防控、产品设计和开发、监视和测量管理、内审和管理评审的深入应用、人员在体系标准应用方面能力提升、管理目标数据化统计分析等

3) 本次审核发现的正面信息:

——受审核方总经理及各部门负责人支持体系的运行工作;

——受审核方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质量及食品安全事故等;

——按照体系策划情况配置了基本的资源,审核周期内基本按照策划的体系文件要求运行;

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方对危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)、ISO22000:2018标准运行和认证活动较为支持,公司结合集体用餐制作、配送服务(热食类食品制售),依据2个管理体系标准策划了体系文件,包括管理手册、《程序文件》、《良好卫生规范》、《危害控制计划》、“作业文件”以及所要求的记录等,基本符合标准要求,审核期间交流及询问总体上体系文件未发生较大变化。现场查核发现:现场管理及运行基本符合策划的标准要求,在原料采购验收、CCP点控制、供方管理、人员能力培训管理方面运行基本符合,但现场审核也发现对现场作业规范管理、配送过程产品中心温度管理、虫害防控、产品设计和开发、计量器具管理、内审和管理评审等方面还存在提升空间,建议后期进一步扎实结合企业实际持续进行改进。经过现场审核,受审核方总体上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上一年度有提升,体系总体的成熟度尚可。

2) 风险提示:

可持续关注现场作业规范管理、配送过程产品中心温度管理、虫害防控、产品设计和开发、监视和测量管理、内审和管理评审的深入应用、人员在体系标准应用方面能力提升、管理目标数据化统计分析等方面

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

——无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况

符合 基本符合 不符合



公司在管理手册中规定了公司的管理目标。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《食品安全目标分解及完成情况考核表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

管理目标	统计公式	统计周期	考核项目	考核周期（2023年第一季度至第三季度）
产品出厂一次检验合格率 ≥99%	合格数 / 总数 *100%	季度	计算结果	100%
杜绝重大的安全质量事故	实际发生次数	每半年	食品安全事故的次数	0

2023年度第四季度目标在实施中。同时，各部门的目标也已基本实现，目标管理基本有效。抽查发现未能提供管理目标实现的原始数据统计分析，现场建议作为改进建议项提出。

2.2 重要审核点的监测及绩效

符合 基本符合 不符合

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中FH应包括使用危害分析的方法和对食品安全小组的评价意见；H体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

1) 组织及其环境、相关方/合规义务、风险及机遇实施、食品安全文化及管理情况：

受审核方在管理手册中对组织及环境、相关方、风险机遇等管理进行了规定。

现场查看企业于2021年8月1日依据ISO22000:2018标准及危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）建立了公司的体系。现场交流总经理，审核周期内公司整体配餐量基本稳定，本地配餐市场无大新增，服务客户基本满意；市场竞争：审核周期内竞争尤为激烈，本地增加了几家新配餐企业，竞争较大，应对措施：一是保持原有客户，二是扩展一些新业务，包括提供餐饮管理服务、开拓新产品市场等；内部环境：公司整体基本稳定，人员、餐食加工环境等保持较为稳定，更为关注人员能力的提升以及内部管理。

受审核方识别出的相关方包含：监管部门、政府机构、第三方认证机构、员工队伍、客户、终端消费者等，结合企业集体用餐制作、配送服务（热食类食品制售）相关过程，明确了对这些相关方的需求和期望，并在实际经营过程中予以落实。

受审核方收集了与组织集体用餐制作、配送相关的法律法规及相关要求，提供了《适用的法律法规清单》，包括食品安全法、ISO 22000:2018、餐饮服务食品安全操作规范、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油》、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定测定 GB 4789.2-2016》等，抽查的法律法规均在有效期内，控制基本合理。

在公司内部通过培训、会议、文件传递等方式推行食品安全文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，现场查核期间公司提供了已收集的相关法律法规，并通过教育、宣传、培训等方式使公司员工理解满足与食品安全相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审，以评价达到管理目标的程度。

受审核方餐饮管理相关人员对餐饮管理一定的食品安全工作经验，在餐食制作售卖及运行管理相关方面有一定的技术和经验，公司领导希望通过管理体系实施来提升内部管理能力，在确保提供安全放心产品的基础上，确保顾客满意为基本原则，通过组织各部门策划一些列活动来证实已达到在建立和实施食品安全体系所做出的承诺。同时通过获得第三方认可，来提升公司内部管理的可信度。

2) 管理方针

受审核方于2021年8月1日发布了经总经理批准的管理方针：

顾客至上 品质为尊 标准规范



管理方针包含在食品安全管理手册中。

总经理介绍了公司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、培训、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。通过合同、标书、文件传递等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。

管理方针在审核周期内未发生变化。

3) 体系变更的策划管理

受审核方总经理兼 HACCP 小组组长表示公司通过管理评审、内部审核结果、监视测量分析评价结果、组织内外环境变化、客户要求及利益相关方的需求等进行识别，来确定管理体系变更的需求。对变更前、变更中、变更后的全过程实施监控，并组织对变更的有效性进行评价。确保管理体系的完整性。

审核周期内受审核方管理体系未发生重大变更。

4) 岗位职责、人员及能力、意识管理情况

受审核方为确保实现策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求，确保提供安全产品、放心服务，对组织的角色、职责和权限进行分派，策划并编制了《人力资源控制程序》；审核周期内公司设置的组织结构图和职责分配表未发生重大变化，主要为：领导层、办公室、食品安全小组/HACCP 小组、生产部、质量部、采购部、运营部，确定的各岗位人员的职责和权限未发生变化。

食品安全小组组长/HACCP 小组组长负责向最高管理者报告食品安全管理体系绩效和改进的机会。总经理负责食品安全管理体系变更事项的角色和职责的指派工作。通过文件、会议、培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级。控制基本合理。

总经理亲自担任小组组长，任命刘娟女士为食品安全小组/HACCP 小组副组长，其职责与权限在体系管理手册任命书中明确规定。现场询问食品安全小组/HACCP 小组组长，其对小组的职责基本了解，并能基本的履行。

企业目前体系覆盖有效人数：96 人，其中含管理人员 8 人。部门负责人运营部进行了调整，由采购部负责人兼任，职责不变。核心管理层人员未发生变化重大变化。公司于 2023 年 11 月 3 日对各岗位人员进行了能力评价，体现在《任职能力评定表》中，抽查对评定情况，评定内容包括责任心、培训、技能方面，评价结果：具备胜任本岗位能力。但抽查发现部分人员岗位的描述与组织架构不一致，现场做交流，建议后期规范。

抽查食品安全小组/HACCP 小组组成情况，审核周期内未发生较大变化，下次审核再关注。查培训过程管理情况：

提供有《2023 年度培训计划》、《培训记录》；培训策划内容包括了对管理体系标准文件、内审员、食品索票索证正度、职责权限等，策划基本合理，建议后期关注法律法规方面的培训；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。

该组织涉及内审员、验收人员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，提供有培训的证据（培训时间 2023-05-09），现场交流内审人员刘娟，对内审流程、内审策划以及实施开展，有一定的了解，但是深入应用方面有一定差距，还需要后续持续提升，现场交流作为改进建议项提出。

检验人员：戴美玉，对检化验的基本知识有一定的掌握，现场交流微生物检验的操作及要求，可以直接的表述及回答，2023 年 11 月 3 日参加了公司内部的主要负责日常的感官、验证等工作。

查特种作业人员：不涉及； 配送车辆的行驶证按规定进行年检，驾驶员驾驶证均在有效期内。

受审核方提供有花名册、健康证办理台账，每年办理 1 次。抽查周洁玲、杨康生、徐新平、杨美华的健康证，在 2023 年 9 月 12 日到期，在有效期内。

5) 沟通管理情况：

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、通知、看板、电话（内外线）、网络等。内容包含：管理体系保持与持续改进方面的信息，适用的法律法规要求、有关食品安全管理体系运行有关信息、产品实现策划方面的内部交流、安全生产方面、生产车间内部管控方面等。



内部沟通情况如：

受审核方内部每天对订餐餐食信息的确认，送餐要求跟踪及督促落实等，通过微信/电话方式随时进行沟通。同时随时沟通强调食品安全、餐厅及员工卫生、安全生产方面的要求，在日常工作中落实。

生产部每天也会沟通日常运行过程中发生的不符合情况，或者运行需要注意的食品安全细节问题，要求员工在日常运行过程中给予落实。

查内部报告管理情况：受审核方建立了有专门的渠道如电话、微信、面谈、邮件等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在日常工作中关注到的食品安全问题及隐患可随时报告至公司总经理或食品安全小组组长，以降低食品安全问题的风险及隐患。现场部门负责人表示公司目前运行基本稳定，大部分员工均为老员工，在工作中发现的问题会及时沟通传递，未规范按照内部报告方式进行，后期持续关注规范性。

查外部沟通管理情况：外部沟通情况如：2023-10-26 沟通对象：泰兴市市场监督管理局，沟通内容：食品经营监督检查；沟通部门：质量部，回应情况：现场检查发现3个小问题，现场已直接整改；如2023-10-09 沟通对象：泰州市市场监督管理局，沟通内容：市级食品安全抽样检查；沟通部门：质量部，回应情况：未收到异常情况的反馈；

该企业的沟通控制情况，基本合理。

6) 资源管理情况

组织的基本情况：江苏鲜时农业科技有限公司，成立于2018-05-15，是一家餐饮服务经营，集体用餐配送单位，主要经营热食类食品制售、预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售等的企业。注册地址：泰兴市农产品加工园区创园东路6号，经营地址：江苏省泰州市泰兴市农产品加工园区创园东路6号。

2) 组织的规模情况/资源配置情况：公司占地有40多亩，厂房面积约有2.9万平方米。常温仓库1个；肉类冷库2个（其中一个备用库）、蔬菜冷藏2个，车辆一共有9辆；生产车间设有卫生间在1楼，与生产加工区有分隔；车间内划分有蔬菜处理间、荤菜初加工间、米饭蒸煮间、配料间、热加工间、分餐间等；设有一次更衣室，分餐间有二次更衣；办公楼及化验室在1楼。基本满足集体用餐制作、配送的需求。

现场确认组织无多场所。提供有设备清单，如大型推车式蒸箱、蒸汽夹层锅、传送式洗碗碟机、冷冻库等；均有相应的维护和保养，检测设备：电子秤、中心温度计，基本满足产品检测需要，并及时进行了校检，但需要进一步关注对仪器设备自校过程的规范性。特种设备：电梯、工业管道等，管理基本规范。

企业外包过程为：厨余垃圾清运、电梯维保、油烟管道清洗。审核周期内上述资源未发生较大变化。

7) 质量和食品安全管理体系安全产品实现的策划情况：

现场与受审核方总经理沟通，为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：

产品/服务的名称：集体用餐制作、配送服务（热食类食品制售）；

产品实现流程：餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售 简易流程如下：

——热菜加工/配送流程图：

原料采购验收→原料贮存→粗加工→烹制→成品分餐→留样（适用时）→配送

——米饭加工/配送流程图

大米→淘洗→分机蒸制→分餐→配送

——餐具清洗消毒：

餐具→回收→清洗→消毒→备用；



受审核方针对集体用餐制作、配送服务（热食类食品制售）策划形成的《良好卫生规范》、《危害控制计划》、“制度文件”等控制要求等体系文件中，基本满足产品质量和食品安全管理要求，所建立的生产卫生规范、工厂位置图、车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，组织确定的显著危害控制为：CCP1 蒸煮炒等烹饪过程、重热过程、CCP2 餐具清洗消毒等基本合理，审核周期内策划的文件未发生重大变化。

各项资源配置、外包过程管理等要求均进行了策划，审核周期内，没有发生重大变更。

公司控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要由 HACCP 小组负责。

8) 设计和开发

该组织的设计开发主要以产品/原料配料，口味等变化为主，工艺基本一致，提供了新菜品“水煮肉片”的开发过程证据，对设计开发过程有基本的管理，烹饪完成后送化验室进行检验，但未提供检验结果；另外，组织未结合原有危害识别和防控措施进行适用性评价，开具不符合报告要求整改。

9) 热食类食品制售配餐服务提供控制、产品标识和可追溯性、产品防护、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划实施（以产品的实现流程为基础追查产品的可追溯性系统，并结合实现过程，审核生产服务提供的控制、产品标识、良好卫生规范、以及 CCP 点的监控、产品放行情况等）

受审核方所提供的餐饮服务过程主要为配餐服务，餐食为热食类食品。配送主要为学校客户日常的订单，包括学校老师和学生餐食。策划了《危害控制计划》、《前提方案和良好卫生规范》，涉及此过程的 CCP 点/OPRP 点主要：CCP1 蒸煮炒等烹饪过程、重热过程：CL 值，加工时食物中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ，具备能力的厨师判断烧熟煮透（在监视方法中明确由具有相应技能人员感官检查及温度计检测，随机测温素菜 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ；半荤 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ ；荤菜 $\geq 90^{\circ}\text{C}$ ，米饭 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ ）。CCP2 餐具清洁消毒过程：使用自动洗碗机进行清洗消毒，消毒 100°C 以上，时间 2h 以上。

在《前提方案和良好卫生规范》中明确了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。

虫害消杀由组织自行控制及管理；车间入口配备有挡鼠板、塑帘，车间内配备有灭蝇灯，仓库配备有挡鼠板、粘鼠板。车间现场未见明显虫蝇鼠迹，提供了《车间灭鼠记录表》，现场查看灭蝇灯发现，12月24日进行了更换，检查当天灭蝇纸上有一只苍蝇，三只稍大爬虫，另有27只小爬虫，已提醒组织需关注数量的一致性，以及爬虫类的防控。

清洁消毒：一般区域无需消毒，组织每天工作结束进行清洁，车间环境通过臭氧进行消毒，环境基本干净整洁。基本规范。

人员健康卫生检查等：提供了《每日晨检记录》，对员工的疾病、卫生、仪容仪表等进行检查，抽查均未发现问题。

另外，根据加工对象不同，对车间环境温湿度有相应的管控。提供了《库房温度监控》，包括肉类缓化间等。提供了现场《温度湿度记录表》，主要对蔬菜库（ 3°C ）、冷冻库（ -18°C ）、肉类缓化间（ 2.4°C ）等温度情况分别进行了记录。现场查看冷冻库温度为 -6.5°C （要求 -5°C ~ -18°C 之间），蔬菜库 5.6°C （要求 10°C 以下）。查看现场冷冻、冷藏库内，存放东西较少，负责人表示，尽量当日采购、减少存货，确保新鲜，无积水结霜，少量存货，基本荤素分开，生熟分开，加盖覆膜，并做好标签。

查看现场留样信息，留样要求为 48 小时，提供有《留样记录》，记录了日期，留样食品名称、规格、留样时间、保存条件、留样结束状态、销毁时间、签字等信息。抽查 2023.11.7 及现场查看有 2023.12.26 及 2023 年 12 月 27 日留样产品，查 2023.12.27 有留样品及标识，但查看留样冰箱温度显示时，有两个数据，一个为 0.2°C ，一个为 17.3°C ，后经确认， 0.2°C 的为留样冰箱温度探头温度，另外一个为操作间温度，已建议现场标识清楚。

查看现场过敏原管理，仓库内对鸡蛋、面粉、花生等有简单过敏原标识。销售过程主要通过菜单方式告知顾客致敏物质的风险。



提供了检查，内容包括个人卫生、身体和精神、水电开关、天然气管道、门窗、墙壁角顶、原材料粗加工、车间卫生、洗涤消毒池、下水道、垃圾桶、餐具、消防器材、餐厅以及四害设施情况等，抽查 2023 年 7 月 24 日等记录，有吴国英的检查，基本符合。

蒸煮炒等烹饪过程、重热过程（CCP 点，CL 为加工时食物中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ，具备能力的厨师判断烧熟煮透（在监视方法中明确由具有相应技能人员感官检查及温度计检测，随机测温素菜 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ；半荤 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ ；荤菜 $\geq 90^{\circ}\text{C}$ ，米饭 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ ））对热食类食品制售过程中管控，以动态管理为主，通过专业的厨师判断，包括在烹饪过程中的菜品的质量和安全。

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，并提供了《菜品出锅温度检测记录》，基本符合要求。现场抽查翅根中心温度为 86°C ，豆芽中心温度为 82°C 在内包现场观察现场品控王晓红抽查盒饭质量和安全情况，基本符合企业菜品规格书要求。抽查出厂菜品温度（米饭 59°C ，豆芽 65°C ，鸡腿 62°C ，花菜 65°C ），与地方标准中要求的出厂温度 65°C ，略有偏差，已建议后续加强管理。

车间员工穿戴有工靴、工帽、工服、口罩等；在分餐间，分餐员工已佩戴帽子、口罩、手套进行分餐操作；分餐人员每隔 15min，由现场管理人员统一使用酒精进行消毒。

包装及包装材料（餐具消毒为 CCP2）：餐具消毒主要是各类餐器具，均统一清洗和消毒，组织设置有餐具消毒间。现场查看，通过自动控制方式进行消毒，查看实际存放餐具的消毒间温度设置 100°C ，消毒时间为 2.0h；抽查《餐具清洗消毒记录》，与 CL 值规定基本一致。

受审核方为学校师生提供餐食，不使用添加剂。

另外，组织提供了《原辅料领用记录》、《蔬菜清洗记录》、《原料加工记录》、《米饭蒸制记录表》。抽查 2023.9.5/6.27/5/21 等 15 批次对涉及的原辅料的领用，蔬菜清洗、蔬菜/猪肉、米饭蒸制等原料加工等进行了记录，与餐食加工基本一致。

厨余垃圾每天清理，生产过程产生的废水，主要通过泰兴市新街污水处理有限公司进行处理，提供了《工业污水处理合同》，并提供了配送回收的厨余垃圾（包括部分未食用餐食）的处理证据（泰州蓝德环保科技有限公司被服务单位日产生泔水统计表）、提供了《江苏鲜时餐厨垃圾回收记录》。对污水处理池药剂使用提供了《污水处理药剂领用使用记录表》，对 NaOH、PA 等使用量进行了登记，记录人为王文凯，基本符合要求。

人员及外来人员管理，外来人员由门岗进行统一管理，进入车间按照公司有关要求进行管理，健康证等基本符合要求。

交叉污染预防及产品防护：主要通过物理隔断，分区管理，有简单的人流和物流的分隔，现场定置管理，对产品等减少接触时间、加强人员和环境的清洁消毒等方式减少交叉污染。

返工产品等基本不涉及。询问负责人基本不涉及重烧问题，剩菜一般直接作为厨余垃圾处理。

10) 监视和测量管理情况

受审核方策划有《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“实验室仪器设备一览表”，主要包括分析天平、农药残留快速检测仪、超净工作台等 15 台仪器设备，未登记电子台秤及砝码，现场做改进建议项提出。

抽查委托外部校准情况：1) 农药残留快速检测仪，2) 超净工作台，3) 电热恒温培养箱，按照策划每年度进行 1 次校准，上述设备校准均在有效期内。同时抽查立式压力蒸汽灭菌器、电子天平、电子秤的校准证书，控制方式基本相同。

查内部校准情况：

在《电子秤校验记录》中对校准方式及校准要求有基本的明确，但是未见允许偏差的要求，现场交流作为改进建议项提出。

查对电子秤的比对校准情况，每半月进行 1 次，建议规范记录校准标准砝码以及校准电子秤的数值等信息，同时明确校准结论；下次审核关注。



每周对车间温度进行校准，但内部校准的规范性以及针对冷藏/冷冻库及留样柜的温度显示装置的管理需要持续关注。

11) 基础设施管理情况

受审核方的规模情况/资源配置情况：公司占地有40多亩，厂房面积约有2.9 万平方米。常温仓库1个；肉类冷库2个（其中一个备用库）、蔬菜冷藏2个，车辆一共有9辆；设有卫生间在1楼，与生产加工区有分隔；车间内划分有蔬菜处理间、荤菜初加工间、米饭蒸煮间、配料间、热加工间、分餐间等；设有一次更衣室，分餐间有二次更衣；车间布局基本符合要求，与平面图基本一致，审核周期内没有更新。

查见《设备设施台账》，涉及生产部的主要有大型推车式蒸汽蒸箱、大型双开门蒸箱、蒸汽炖锅、300型蒸汽夹层锅、10000型链传送式洗碗碟机（蒸汽）、砍排机、锯骨机、可倾燃气炒锅、三维切丁机、绞肉机、真空滚揉机、肉类切片机、燃气立式米饭机、送饭机、仓库、浸泡填充机、自动米饭机、洗锅机、真空冷却机、灭菌清洗机、双工位手动洗鞋机、烘鞋机、洗手烘干机、烤箱等，车辆清单（对线路、学校、驾驶员、电话、车牌号、车辆类型等），基本满足认证范围所涉及热食类食品制售要求。

提供《江苏鲜时农业科技有限公司设备维护保养计划表》，对设施设备维护保养进行了计划，计划中显示一年内各类设备进行一次维保，提供《设备维保记录》并得到了实施。

组织涉及的特种设备主要有电梯两台、分汽缸一台及压力管道，有按照规定开展定期的检定及维保工作。管理基本有效。

12) 顾客投诉、顾客满意度、可追溯性、撤回/召回情况：

受审核方安排了不定期的学生配餐满意度调查表和学生营养餐情况反馈表等。提供了2023年春学期供餐服务满意度调查，抽泰兴市湖头初中，菜品满意度38分（总分40分），现场维护29分（总分30分），反馈问题处理能力30分（总分30分），合计97分，改进意见：增加菜品的丰富度；更好地提高饭菜口味满意度。泰兴市南新初级中学有建议菜品种类更广泛性，尽量少些油炸食品。另有泰兴市长兴小学，要求加强对钟点工规范教育，多点菜品对学生进行调研；也有其他对于保温杯设计需改进（容易翻倒）；需要更换菜品品种等需求。

根据所提供的顾客满意调查表，显示调查，满意率均在90分以上，下一步可关注对满意信息进行统计和分析，并为公司后续管理提供决策依据,现场沟通。

从调查和反馈情况看，没有直接反应餐食食品安全方面存在问题的情况。主要是数量不足、卫生状况、配送及时性等问题。查看保留的配送单，项目包括年级、学生数、教师数，整箱和零箱情况等，结合人员车辆安排等信息，基本能确保收到的投诉能得到有效追溯。

于2023年11月19日开展了撤回/召回和追溯演练，模拟：大灶厨师因对鸡腿烹饪不熟造成十几名学生出现呕吐等中毒症状（模拟），召回演练原因：菜品未烧熟，学生使用后引起十几名学生呕吐、腹泻等食物中毒；针对已分餐进行撤回/召回处理，对中毒学生进行救治；同时对产生此批次中毒的原因进行了分析、追溯跟总结。演练结束对演练进行了评价，评价结论：流程基本有效。但是抽查未规范保留追溯过程以及追溯的凭证等证据，现场交流建议后期规范管理。作为改进建议项提出。

13) 应急准备和响应管理情况：

受审核方在《管理手册》中8.4条款对突发情况进行明确，并制定有《应急准备和响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。组织于2023年10月1日重新编制了《应急预案》，策划较



为完整。

于 2023 年 2 月 15 日开展的紧急供餐/临时加餐时应急演练，于 2023-09-18 开展了火灾应急演练，演练结束对预案进行了评审。暂无需要修改。审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

14) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《验证活动策划、实施和评价程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，审核周期内对策划的要求未发生较大变化。

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。

现场查见食品安全小组于 2023 年 6 月 15 日开展了危害控制计划的确认工作；于 2023-10-25 开展了 PRP/GSP 的验证工作；于 2023-09-27 开展了危害控制计划验证工作；记录有验证项目、验证人员、验证结论等信息。

质量部定期对作业环境、与产品接触面等进行微生物的安全性验证工作。

——生产加工用水的安全性验证报告编号：（2023）食检字第 SW230916012 号，报告日期：2023 年 09 月 22 日，检测指标：氰化物、铝、溴酸盐、菌落总数等 43 项指标，检测结论：合格，检测单位：中农康正技术服务有限公司。报告有效。

——餐食餐具的安全性验证也进行了外部验证。并提供了外部检验报告。

提供了 2023 年 9 月 25 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、OPRP 计划、HACCP 计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本合理，结论为：体系整体运行持续适宜、充分、有效。验证分析人员：食品安全小组。

15) 供方管理情况

受审核方在《管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》文件要求；

采购过程控制：采购部负责组织对合格供方的筛选及评定，在确定的合格供方后，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。

目前列入合格供方名单共 14 家，覆盖调味品、粮油、鸡蛋、肉类等产品。审核期间供方基本未发生较大变化。

抽查调味品（如蚝油、酱油、醋等）的供方北京金川厨食品科技有限公司、大米的供方江苏恒悦定制大米有限公司、猪肉的供方江苏百汇农业发展有限公司；豆制品的供方泰兴爱尚食品有限公司，鸡蛋的供方泰兴市优久家禽养殖专业合作社，含氯碱性泡沫清洗剂/次氯酸钠消毒剂的供方北京瑞尔普科技有限公司；食品级 PP 餐盒的供方芜湖太平洋塑胶有限公司；上述供方资质及产品安全性验证报告的控制方式基本相同。

电梯维保外包方：泰兴市三信电梯有限公司，油烟管道清洗方名称：无锡雅亮清洗保洁有限公司，厨余垃圾清运外包方，泰州蓝德环保科技有限公司等外包方，管理基本规范。

公司日常采购通过微信、电话方式等方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查采购实施情况：抽查 2023-12-26 采购计划及送货情况，包括绿豆芽、土豆、青蒜苗等，现场采购人员表示基本按照采购计划送达了采购的蔬菜；

2023-12-27 采购及送货的恒悦软香米：5150kg；精髓肉：23kg，鲜去皮五花肉：20kg，已按照采购要求送货至公司，质量部负责验收。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

16) 产品放行管理

受审核方按照策划的《产品放行控制程序》、《产品留样管理制度》、《进货查验记录管理制度》、危害控制计划要求等对产品放行进行管理。

抽查猪肉的验收检验，相关记录名称《兽药残留检验报告》：

查 2023-02-05 批次的猪肉，2023-04-02 批次的鸡肉（磺胺类项目检测）、2023-04-23 批次的猪肉（盐酸克伦罗）、2023-06-18 批次猪肉（莱克多巴胺）、2023-11-19 批次的鸡肉（氯霉素检测项目）等 20 个批次肉品验收，基本规范。

查果蔬的农残验收检验，相关记录名称《蔬果农药残留检验报告》：抽查 203-09-03 进货验收的青菜（抑制率 26%）、香菇（抑制率 2%）、黄瓜（抑制率 14%）、西红柿（抑制率 0），判定标准：抑制率 < 50%，



判定结果：合格。另抽查 2023-09-10/2023-10-17/2023-11-05 等 15 个批次的蔬菜验收，控制方式基本相同。

抽查其余预包装类原辅料验收情况，抽查 2023-10-07 进货验收兴肴奥尔良腌料、2023-10-06 进货验收的红糖馒头、2023-08-28 进货验收的白胡椒粉、2023-08-26 进货验收的绵白糖、2023-04-02 进货验收的豆腐、2023-04-08 进货验收的猪肉（有检验检疫票、肉品品质合格证明）等共 20 个批次的进货验收，控制方式基本相同。

半成品及过程检验相关记录名称：《菜品出锅温度检测记录》、《餐具消毒记录》、《成品出库温度检测》，具体在生产过程中动态管控。

抽成品的出厂检验报告，相关记录名称《产品出厂检验报告》、《微生物原始检验记录》：查 2023-09-04 批次的红烧排骨套餐：抽样数量：5 套；

——感官：组织形态、色泽、气滋味、杂质：检测结果：符合；结果判定：合格；

——微生物：大肠菌群（标准要求：MPN/100g≤90），实测结果：<30；结果判定：合格；

——膳食中心温度（标准要求：≥60℃），实测值：米饭：70℃、主荤菜：66℃、半荤：68℃、素菜：69℃；结果判定：合格；

——膳食产品标签：膳食名称、生产单位、生产日期、等信息符合 DBS32/003-2014 要求，检测结果：符合，结果判定：合格；

——餐食净重（标准要求≥680g），实测结果：688g，结果判定：合格。

——结论：产品依据 DBS32/003-2014 检验标准，检验结论：合格。

——检验员：戴美玉、复核人：赵婷、批准人：吴国英；日期：2023-09-05；

同时抽查 2023-11-01 批次的蒜蓉虾套餐、2023-11-22 糖醋排骨套餐等 20 个批次的产品出厂检验，控制方式基本相同。

放行管理基本规范。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价

符合 基本符合 不符合

受审核方在《管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。基本符合标准要求。

审核日期：2023 年 10 月 20 日-21 日；审核组组长：刘娟；组员：陈爱兰、康熊熊；提供《内审日程计划表》，查《内审检查表》，查《不符合项报告》：共计 1 项；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并采取了纠正及纠正措施，加以实施，2023-10-23 经验证基本合格。本次审核未再次发生。查《内审审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

现场审核期间交流内审人员刘娟，对内审流程、内审策划以及实施开展，有一定的了解，但是深入应用方面有一定差距，还需要后续持续提升，现场交流作为改进建议项提出。

受审核方在《管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，策划基本合理。本次管理评审日期：2023 年 10 月 26 日

提供有《管理评审计划》，提供了管理评审会议，显示于 2023 年 10 月 26 日在公司召开，会议由杨磊（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理、及各部门负责人，有参会人员签到表。

各部门按照管评输入情况进行了总结，查“总结汇报情况”，覆盖了管理目标完成情况、培训、资源配置、CCP 点/OPRP 点实施情况、设备设施管理情况、年度内审检查情况、客户投诉处理情况等方面，依据体系要求有基本的思路，但是抽查也发现 FH 体系总结与其它体系要求有混淆情况，一些重要运行过程如确认验证、监视和测量分析情况等未规范的输入，现场口头交流，作为改进建议项提出。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容及评审结论，有编制及审批人等基本信息。管评结论：公司的食品安全体系、HACCP 体系已经基本得到建立，并得到有效的运行。公司方针得到广大员工的理解和认同，目标已顺利实现。因此，公司方针、目标和管理体系是充分的、适宜的和有效的。

查管理评审改进计划：发现将内审不符合项作为为了改进计划提出，对管评输出的理解及应用不够合理，现场交流，建议后期依据 FH 标准的管理评审要求进行运用及识别，明确是否有需要改进的内容。作为改进建议项提出。

现场与总经理交流，其基本熟悉管理评审的要求，对食品安全管理体系的运行也较为重视，熟悉公司在食品安全管理方面的薄弱环节，以及对管理评审的深入应用方面还有欠缺，这也是日后改进方向。后期持续关注公司管理评审的深入应用情况。

内审、管评管理基本合理。

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:

受审核方策划了《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》对不合格和纠正措施情况进行了规定。日常运行过程中,包括原辅料进货验收、产品生产加工过程、产品交付控制、顾客投诉处理等,暂未发生不合格情况。

现场总经理表示各部门负责人能够基本掌握各程序文件的要求,基本可以运用,基本闭环管理的思路已经构建、体系 PDCA 的概念也得到提升,但深入程度还需要持续加强。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

日常改进通过以下方面进行:内外部环境识别及定期评审、相关方需求及期望识别及评审、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、分析和评价结果;体系确认验证结果;管理评审;顾客投诉处理;监管部门抽查不合格;餐食制作配送过程等,现场交流总经理,其表示公司目前运行基本稳定,配餐份数近一年以来基本稳定,审核周期内未发生重大的不合格情况。

受审核方保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正措施的记录;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。2023 年度外审开具的整改 1 项,本次验证纠正措施基本有效,未再次发生。

3) 投诉的接受和处理情况:

近一年以来,暂未发生验收、餐食制作、售卖、配送等严重不合格情况,也未发生重大投诉情况。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域:——未变更
- 2) 组织机构:——未变更
- 3) 管理体系:——未变更;
- 4) 资源配置:——未变化
- 5) 产品及其主要过程:——未变化
- 6) 法律法规及产品、检验标准:——未变化
- 7) 外部环境:——未变化
- 8) 审核范围(及不适用条款的合理性):——未变化
- 9) 联系方式:——未变化

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上一年度不符合项,涉及生产部,涉及条款 F8.5.4.5/H4.3.4.3,本次审核现场验证,纠正和纠正措施基本有效。

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用,暂未发现有不规范使用情况。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

无变化



经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，（江苏鲜时农业科技有限公司）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 type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input 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 checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

推荐意见： 暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

保持认证注册

在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，保持认证注册

暂停认证注册

扩大认证范围

缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:肖新龙、任泽华



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。