

项目编号：10195-2024-QEO

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：珠海康怡企业管理有限公司

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）：杨冰

审核组员（签字）：彭鹰

报告日期：2024年4月12日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

电话：010-8225 2376

官网：www.china-isc.org.cn

邮箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
■管理体系审核计划（通知）书■首末次会议签到表■文件审核报告
■第一阶段审核报告■不符合项报告□其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。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，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：杨冰

组员：彭鹰



受审核方名称：

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
	杨冰	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2023-N1QMS-2222864 2023-N1EMS-2222864 2023-N1OHSMS-1222864	Q:29.07.01,30.05.00 E:29.07.01,30.05.00 O:29.07.01,30.05.00
	彭鹰	组员	Q:审核员 E:审核员	2022-N1QMS-1269415 2022-N1EMS-1269415	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	徐秋云、熊双全	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（质量管理体系，环境管理体系，职业健康安全管理体系）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

Q：GB/T19001-2016/ISO9001:2015, E：GB/T 24001-2016/ISO14001:2015, O：GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018

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：；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国固体废物污染环境防治法、中华人民共和国大气污染防治法、中华



人民共和国水污染防治法、中华人民共和国环境影响评价法、工伤保险条例、中华人民共和国噪声污染防治法、中华人民共和国农产品质量安全法、中华人民共和国食品安全法等

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：

食品安全国家标准 消毒餐（饮）具、餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范（卫监督发（2005）260号）、

GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、

GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食、

GB2760-2014 食品添加剂使用卫生标准等。

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04月11日 上午至2024年04月12日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年04月01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）：

Q：未认可：餐饮管理服务（热食类食品制售）

认可：初级农产品（果蔬）的销售

E：餐饮管理服务（热食类食品制售）及初级农产品（果蔬）的销售所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮管理服务（热食类食品制售）及初级农产品（果蔬）的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

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：珠海市金湾区三灶镇中心村春花园综合商贸市场 2 楼北侧 1 号

办公地址：珠海市香洲区珠海大道 3883 号 1 号宿舍 2 楼

经营地址：珠海市香洲区珠海大道 3883 号 1 号宿舍 2 楼

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）：无

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024 年 4 月 9 日- 2024 年 4 月 9 日进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：

Q 生产过程控制、检验过程控制。EO 运行策划和控制、绩效测量和监视。

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:管理层 Q6.1.1；行政部 7.2

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 5 月 15 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 2025 年 4 月 12 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

生产过程控制；食品行业特有的风险和机遇、环境因素和危险源；人员资质情况；外部供方管理

3) 本次审核发现的正面信息：

该公司质量、环境和职业健康安全管理体系有效运行，法律法规更新及时，定期对质量、环境和职业健康安全运行情况监督检查，未发生相关方投诉等。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

该公司质量、环境和职业健康安全管理体系能全面有效地予以贯彻实施，各部门员工能够理解涉及本部门的质量职责、环境因素和危险源，对产品、销售服务质量，重要环境因素和重大危险源能有效予以控制，质量、环境和职业健康安全管理体系已具有基本的成熟度和实效性。

2) 风险提示：

Q 生产服务过程控制；E0 运行策划和控制；E0 绩效测量和监视。管理人员加强体系文件学习

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：2003 年 12 月 15 日；体系实施时间：2023 年 4 月 1 日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照：统一社会信用代码：91440400757851288P。住所：珠海市金湾区三灶镇中心村春花园综合商贸市场



2 楼北侧 1 号

食品经营许可证，许可证编号：JY24404000013453，主体业态：餐饮服务经营者（餐饮管理企业），经营项目：食品经营管理，仓库地址无，发证日期：2019 年 8 月 12 日。有效期至 2024 年 8 月 11 日
现场核对证书原件，有效

3) 审核范围内覆盖员工总人数：25 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：

- ◆ 食品加工工艺流程图：食品采购→食品验收→粗加工→精加工→烹饪→食品留样→分餐（服务）→清洗餐具→消毒餐具→清洁厨房→食堂窗口服务；
- ◆ 销售流程：签订合同（订单）-采购验收-供应商配送-客户验收

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

企业确定了与其宗旨和战略方向相关并影响其实现管理体系预期结果的能力的各种外部和内部因素。能够对这些内外部问题通过网站获取、调查研究、定期内部总结等方式进行监视和评审。

企业确定了与质量环境职业健康管理体系有关的相关方，确定了这些相关方的需求和期望。对相关方和需求进行了有效管理，并确定了监视和评审方式：水平对比；市场调查；监视顾客需求、期望和满意度等。确定了与环境安全管理体系有关的相关方，并确定了这些相关方的需要和期望、绩效测量；工作检查；内部审核；管理评审等。

企业依据 GB/T19001 标准、GB/T24001 标准、GB/T45001 标准，编制《管理手册》、36 个《程序文件》、《制度文件》14 个及对应的运行记录。公司的管理体系文件 2023 年 4 月 1 日发布并从 2023 年 4 月 1 日开始实施。2024 年 4 月 10 日根据一阶段审核的情况，对体系的覆盖范围进行了修订。

通过管理手册和程序文件明确各部门职责和权限以及对职能分配，明确管理职责。资源管理，服务提供和改进、运行控制等过程，阐述相互关系的接口和联系。在体系文件中规定了确保有效运行和控制所需的准则和方法。管理层已对各部门配置了适宜的资源和信息，来支持这些过程的运行和对这些过程的监视。由最高管理者负责组织及相关部门配合对管理体系过程进行了监视、测量和分析。最高管理者分派职责和权限以及对职能的分配。明确产品实现主要过程及管理职责。在实现其目标和预期结果的经营活动中，明确了所处的环境，通过对各过程进行了风险的评估，识别，评价并制定相应措施进行风险处理。通过监视、测量和分析的结果以及内审，管理评审等进行自我完善，不断改进其有效性。



总经理策划了质量环境职业健康安全方针和目标：顾客至上、食品安全为本、关爱生命、质量第一、持续发展。管理方针已经在管理手册中明确，经过总经理批准。并在组织内部得到广泛的宣传、沟通。方针是管理层共同研究决定的，结合了公司服务特点和目前的实际状况。方针初步制定后，由公司员工进行讨论，在公司管理体系文件的发布会上，对管理方针和目标进行了讲解，使全体员工能够理解。同时，通过贯标培训、文件下发，内部理解，实施过程中，始终强调方针的意义的内涵。

企业建立了质量环境职业健康安全目标。

1. 质量目标：顾客满意率 $\geq 90\%$

2. 环境职业健康安全目标：

a) 固废分类回收率 100%；

b) 火灾事故发生次数为 0；

c) 触电事故发生次数为 0

上述目标经过总经理批准。目标利用培训、会议等形式进行宣传贯彻，并向企业顾客进行了传达，将质量环境职业健康安全目标分解到相关职能和层次等，提出了合理的可测量数量指标，制定了考核计算方法，采集了管理体系运行的证据，并针对质量环境和职业健康安全目标制定了管理方案，企业管理目标和管理方案具有可行性和合理性，经过测量已经完成。管理目标符合企业情况和标准要求。

公司目标的分解如下：

目标分解	频次	考核办法
顾客满意率 $\geq 90\%$	每半年	调查客户平均数*100
固废分类回收率 100%	每月	分类回收数/总数*100%
火灾事故发生次数为 0	每月	统计火灾事故发生次数
触电事故发生次数为 0	每月	统计触电事故发生次数

查《目标分解及完成情况考核表》，提供了 2023. 4-2024. 3 的目标考核情况。每项指标按确定考核周期进行考核。根据考核表，2023. 4-2024. 3 的目标均已达标。

公司建立了《风险和机遇控制程序》对应对风险和机遇的措施形成了有关的规定。通过对公司目标和战略方向相关影响其实现管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价，有效应对风险和机遇。

2. 总经理刘艾介绍了公司识别的风险和机遇内容包括：

风险和机遇内容		风险级别	管理措施	责任部门	实施时间	评价有效性
投标，合同评审过程	1. 对投标判断失误。 2. 客户要求识别不完整。 3. 未能确保能够满足客户要求就签署合同。	一般风险	1. 对投标分析应该经过反复论证。 2. 对客户的要求实施监视和测量。 3. 在确定与客户签署合同前落实合同评审事宜。	餐饮部	2023. 4. 8	有效
产品交付	1. 不能按时交付。 2. 交付的产品不符合客户的要	高风险	1. 餐饮计划管制。 2. 餐饮过程品质控制。	餐饮部	2023. 4. 8	有效



		求。						
顾客财产	1. 顾客投诉未能有效解决。 2. 顾客满意度低，导致顾客丢失。	高风险	1. 对所接到的客户投诉登记汇总，安排专人负责处理并及时回复客户。 2. 确保产品质量和交期，与客户保持积极沟通，以确保客户的满意度，从而稳定客户。	餐饮部	2023.4.8	有效		
经营计划管理	1. 和竞争对手相比的优劣势分析失误，导致业务萎缩。	一般风险	1. 对竞争对手的调查分析应严谨细致。 2. 加强公司内部研发能力和技术积累，随时保持在行业顶尖水准。	总经理/行政部	2023.4.8	有效		
内部审核	1. 审核人员业务技能不熟悉，导致审核浮于表面。 2. 审核发现的不符合项目未能及时改善和更正，导致问题长期存在。	高风险	1. 对内审员实施培训，经考核合格后获取内审证书。安排内审员时必须获得内审员资格证书的人员。 2. 对内审开出的不符合项目，责任部门必须落实改善对策，审核员持续跟进，直至不符合项目关闭。	各部门	2023.4.8	有效		

共识别了 17 项内容。2023.4.8 识别的风险和机遇，都对照了风险的严重程度，区分为一般风险/或高风险。针对每一项风险和机遇，制定管理措施，并划分责任部门，制定实施计划。并评价有效性。

没有识别如食品安全方面的风险和机遇。不符合 Q6.1.1 的要求，已经开具不符合项。

企业针对经营风险购买了食品安全责任保险

公司建立了《环境因素识别与评价控制程序》内容包括环境因素的识别、确认、汇总、评价和重要环境因素的确定、登记、清单发放及更新控制。公司重要环境因素有以下四项：潜在的火灾；2）固体（危险）废弃物的排放；3）油烟的排放；4）废水的排放

提供了《环境目标、指标及管理方案一览表》，对每个重要环境因素均制定了目标和指标，并制定具体措施、责任部门、监督部门、计划完成时间和计划投入资金。

查环境安全因素的管理措施：

重要环境因素	目标	指标	具体措施	责任部门	责任人	监督部门	计划完成时间	投入资金
潜在的火灾	火灾发生次数为 0	火灾发生次数为 0	1. 对各部门进行消防知识培训，提高管理素质和能力；普及火灾应急知识，增强安全健康意识。 2. 建立健全消防制度，配置消防器材。 3. 定期对消防器材、消防设施、进行检查，发现隐患及时整改。 4. 由行政部组织消防演练。	各部门	各部门负责人	行政部	每季度考核	3
固体（危险）废弃物	固废分类回收	固废分类回收	1. 购置分类箱，划分存放区域。 2. 可回收类（废包材、废纸、废塑料等）由行政	各部门	各部门负责人	行政部	每季度考	2



的排放	率 100%	率 100%	部统一收集买给废品收购部门。 3. 不可回收类（生活垃圾）办公区由环卫日清。 4. 危险废物统一收集单独存放回收处理。由专人回收做饲料处理，并出具承诺书，不允许用作他用		责人		核		
油烟的排放	达标排放	达标排放%	安装油烟净化系统	餐饮部	各部门负责人	行政部	每季度考核		20000
废水的排放	无投诉	无投诉	每月一次对油烟净化系统进行普通清洁，每年一次对油烟净化系统彻底清理	餐饮部	各部门负责人	行政部	每季度考核		20000

以上重要环境因素的措施和方法基本和公司的运行情况相符。

公司建立《危险源辨识、风险评价与控制措施制定程序》，内容包括危险源的识别、确认、汇总、评价和重大危险源的确定、登记、清单发放及更新控制。公司重要危险源有以下 6 项：1、触电；2、火灾；3、割伤；4、烫伤；5、摔伤；6、食物中毒。

已制定《职业健康安全目标、指标管理方案》。查各重大风险的目标指标及具体措施、责任部门、责任人、计划完成时间及计划投入资金情况见下表：

重大风险	目标	指标	具体措施	责任部门	责任人	监督部门	计划完成时间	计划投入资金
火灾	火灾发生次数为 0	火灾发生次数为 0	1. 对各部门进行消防知识培训，提高管理素质和能力；普及火灾应急知识，增强安全健康意识。 2. 建立健全消防制度，配置消防器材。 3. 定期对消防器材、消防设施、进行检查，发现隐患及时整改。 4. 由行政部组织消防演练。	各部门	各部门负责人	行政部	每季度考核	3000
触电	触电事故发生次数 0	触电事故发生次数 0	1. 执行安全用电相关规章制度。 2. 各设施必须经过漏电开关，进行有效的接地、接零，双线到位； 3. 严禁使用各类破损老化的电线电缆。4. 加强安全用电教育宣传。 5. 定期进行安全检查。	各部门	各部门负责人	行政部	每季度考核	3000
割伤	割伤次数为 0	割伤次数为 0	1. 对各部门进行安全知识培训，提高管理素质和能力；普及机械伤害知识，增强安全健康意识。 2. 定期对机械设备进行检查，发现隐患及时整改。	餐饮部	各部门负责人	行政部	每季度考核	2000
烫伤	烫伤次数为 0	烫伤次数为 0	对各部门进行安全知识培训，提高管理素质和能力；严格售餐流程，并做好安全教育培训，增强安全健康意识。	餐饮部	各部门负责人	行政部	每季度考核	2000
摔伤	摔伤次数为 0	摔伤次数为 0	对各部门进行安全知识培训，提高管理素质和能力；增强安全健康意识。	餐饮部	各部门负责人	行政部	每季度考核	2000



					责人		核	
食 物 中 毒	食 物 中 毒 事 故 为 0	食 物 中 毒 事 故 为 0	1 对员工进行食物中毒相关知识的培训 2, 对采购食材严格检查, 防止采购有 农药残留物的食材 3, 定期对已消毒的 餐具进行检查	各 部 门	各 部 门 负 责 人	行 政 部	每 季 度 考 核	3000

上述针对识别的重大风险制定的措施和方法基本和公司的运行情况相符。

提供了《安全管理方案完成情况考核》2023 年第 3 季度-2024 年第 1 季度, 每季度考核目标指标均已达成。

策划并执行《与顾客有关过程的控制程序》、《采购控制程序》、《过程和产品的监视和测量控制程序》《餐饮服务运作控制程序》《监视和测量资源控制程序》、《环境和职业健康安全运行控制程序》、《产品放行程序》等过程控制程序文件, 产品和服务的运行过程可以有效控制, 策划和运行符合要求。

——策划了公司的工艺流程:

1. 食品加工工艺流程图:

食品采购→食品验收→粗加工→精加工→烹饪→食品留样→分餐(服务)→清洗餐具→消毒餐具→清洁厨房→食堂窗口服务;

——配备了相应的设施有:

基础设施: 珠海市香洲区珠海大道 3883 号 1 号宿舍 2 楼餐厅, 就餐区域(1500 平米, 可同时容纳 800 人就餐)、食品加工区域(操作间、热菜间、面点间、洗消间等)、售卖窗口、仓库餐具洗消间等

厨房设备主要包括: 双头炒炉、环保运水油烟抽排、冰箱、留样冰箱、砧板、毛巾消毒柜、洗菜池、不锈钢操作台、四层货架、热水器、双门蒸饭柜、保汤桶、保温柜、打肉机、切菜机、双门红外线消毒柜、餐厨废弃物回收柜砧板、冷藏车等。

办公主要设施: 电脑、电话、打印机等, 满足办公需求

生产设施: 配备了双头炒炉、环保运水油烟抽排、冰箱、留样冰箱、砧板、毛巾消毒柜、洗菜池、不锈钢操作台、四层货架、热水器、双门蒸饭柜、保汤桶、保温柜、打肉机、切菜机、双门红外线消毒柜、餐厨废弃物回收柜砧板、冷藏车等等, 设备定期维护

人员: 配有烹调师、营养师, 工作人员均佩戴健康证满足需求。详见 行政部 7.2 条款审核记录。

识别的关键过程: 烹制过程, 针对烹制过程控制具体执行《餐饮管理服务过程控制程序》。

确定的外包过程有: 抽油烟机清洗、鼠虫害防治、物流配送。

收集了餐饮服务相关法律、法规、标准、规范等

2. 销售流程: 签订合同(订单)-采购验收-供应商配送-客户验收

公司提供初级农产品(果蔬)的销售服务。与客户签订销售合同后, 由物流公司送货到客户现场。



公司对质量、环境、职业健康安全表现、运行控制、目标和指标完成情况、法律法规遵循情况等的监视和测量。管理体系过程进行监视和测量的方法包括：内审、管理评审、目标考核、过程的监视和测量检查等。

编制了《管理评审控制程序》，规定了管理评审的目的、范围、实施的频次、具体操作内容等，公司规定每年至少对组织的体系运行情况进行一次评审，符合标准和企业实际。管理评审已在 2023. 12. 10 实施，分别策划和实施了完整的管理评审。内部审核发现的不符合项和管理评审提出改进措施，目前已经有效整改并验证关闭。

组织应确定并选择改进机会，采取必要措施，满足顾客要求和增强顾客满意。

本公司针对产品、管理体系、管理活动进行持续改进，不断完善本公司的管理体。本公司利用管理体系方针、管理体系管理目标、审核结果、资料分析、纠正和预防措施以及管理评审等活动选择改进机会，持续改进管理体系的有效性。

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

（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职业健康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）

产品实现的策划：

食品加工工艺流程：食品采购→食品验收→粗加工→精加工→烹饪→食品留样→分餐（服务）→清洗餐具→消毒餐具→清洁厨房→食堂窗口服务；

销售流程：签订合同（订单）-采购验收-供应商配送-客户验收

产品和服务要求的确定：收集了餐饮服务相关法律法规、标准、规范等，编制了过程控制文件：食品安全检查制度、生肉类初加工区操作作业规范书、食材分流作业规范书、生鲜管理制度、食品仓储管理制度等。

采购的控制：针对采购和销售过程，编制了《采购控制程序》、《顾客满意程度测量程序》等，提供了合同评审记录，采购计划清单，供方评价记录、入库单、送货单，控制要求和方法适宜合理。

生产和服务过程控制：

现场巡视：企业餐饮服务内容：中和晚餐的供应，供应类别：肉食、素食、糖水，公司根据营养搭配需求，制定每日（中、晚）的供应品种，根据需求定期推出新菜品，对餐饮服务管理制定了相应的管理规范，包括食品加工过程卫生管理、食品安全、原材料采购、检验、留样、设施管理等。

——产品和服务的要求：收集了餐饮服务相关法律法规、标准、规范等，编制了过程控制文件：食品安全检查制度、生肉类初加工区操作作业规范书、食材分流作业规范书、生鲜管理制度、食品仓储管理制度等，



——制定了食品加工工艺流程图:

食品采购→食品验收→粗加工→精加工→烹饪→食品留样→分餐（服务）→清洗餐具→消毒餐具→清洁厨房→食堂窗口服务;

——配备了相应的设施有:

基础设施: 珠海市香洲区珠海大道 3883 号 1 号宿舍 2 楼食堂, 就餐区域 (面积约 1500 平米, 可同时容纳 800 人就餐)、食品加工区域 (粗加工区、蔬菜清洗区、肉类清洗区、蒸饭区、精加工区、分装区、清洗间、副食品仓库等)、售卖窗口、餐具清洁区等

1) 办公主要设施: 电脑、电话、打印机等, 满足办公需求

2) 生产设施: 留样箱、餐食回收车、四层货架、三层货架、落地架、六门冰柜、四门冰柜、双炒灶、单眼炒灶、消毒柜、煮面炉、两门冰柜、高压低噪音排烟风柜、低空排放油烟净化器、油烟净化机组、清真档口强力排烟机、清真档口油烟净化器、冷库冷藏间货架、洗碗机、调料车、保温售餐台、碗柜、餐车、操作台、蒸箱等, 设备定期维护

——人员: 有烹调师、营养师, 提供了证件, 食堂操作人员提供了健康证, 详见 7.1.2/7.2 条款审核

——查餐饮服务过程控制: 食品制作过程 (午餐)

1) 班前控制:

检查生产设施卫生状况, 工作间卫生情况,

抽后厨班前检查: 检查部位: 不锈钢食具、容器、刀具、操作台、操作间等, 检查内容: 可视异物、不清洁点、运转情况等, 检查人: 熊双全, 日期: 2023.10.28

2) 填写原料接受表,

抽 2023.10.28 产品进货查验记录, 记录有品牌品名、规格、数量、原材料合格证明材料等内容

原料准备: (蔬菜、肉类)

1) 粗加工: 配备粗加工间, 记录显示: 操作: 刘*荣, 2023.10.28 日, 过程: 摘菜、清洗, 摘菜控制内容: 摘除黄叶、菜梗、虫子、异物、腐烂部分等, 清洗菜品: 油麦、菜花、土豆, 清洗控制内容: 浸泡时间 (10-15 分钟)、盐水比例、清洗状态。

2) 精加工: 主要是对蔬菜根据要求进行切割成相应形状, 肉类: 加工前检查色泽、气味、组织状态正常、无肉眼可见异物, 加工成要求的形状

3) 烹制: 控制点: 火候、时间、关键限值 (中心温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$;), 监控程序和频率 (出锅后测试产品中心温度、每次)、纠正措施 (继续加热或直接废弃)。现场查看烹饪操作规范, 对食品中心温度的要求为不低于 75°C , 熊经理介绍这是按国家标准制定的标准要求, 实际按不低于 75°C 进行控制。

提供了《食品留样记录》、《冻品验收温度检测记录》, 抽 2024.4.1, 菜品塞纳烧腊的《食品留样记录》,

餐次	品名:	厨师	样品重量	存入时间	废弃时间	留样人
----	-----	----	------	------	------	-----



午	烧鸭	陈**	200g	4.1, 11:00	4.3 11:00	陈**
午	切鸡	陈**	200g	4.1, 11:00	4.3 11:00	陈**
午	鸡排	陈**	200g	4.1, 11:00	4.3 11:00	陈**
.....						
晚	肉类	陈**	200g	4.1, 17:00	4.3 17:00	陈**
晚	豆腐	陈**	200g	4.1, 17:00	4.3 17:00	陈**

以上留言记录和文件规定一致。符合要求

4) 查 2023.10.28 日午餐供应菜品：京酱肉丝，炒菠菜，土豆丝，烧茄子，水煮肉片，炖排骨等菜品，面条，米饭，饺子等主食，

提供了 2023.10.29 食品留样记录：

早餐：馄饨，午餐：土豆丝、回锅肉、烧茄子、腐竹焖鸭等

——查餐饮服务过程控制 食品制作过程（午餐）

1、班前控制：

检查生产设施卫生状况，工作间卫生情况，

抽生产线产前检查：检查部位：不锈钢食具、容器、刀具、操作台、操作间等，检查内容：可视异物、不清洁点、运转情况等，检查人：熊双全，2023.10.28

抽 2023.10.25 送货单，记录有白皮、白头蒜苗，生产日期、数量、原材料检验报告材料等内容

供应食物名称：蔬菜炒制过程，可提供了当天的产品送货记录和验收单

原材料的进厂控制查看 8.6 条款审核

主要流程：清洗——切菜——炒制——分装上盘

现场蒸制食品的工序较简单，主要是对制作过程中的卫生控制，不再赘述

现场巡查时，看到操作工正在窗口进行配菜工作。蒸饭区操作工，正在洗米放入蒸柜。肉类加工区操作工正在搅拌肉。上述人员按作业区分别操作，操作符合流程要求。

另抽其他日期的食品制作过程控制，均按相关要求进行，符合要求

——餐饮部有专人对食堂加工过程控制进行检查，提供了《食堂日管控记录表》，检查内容包括每日健康检查、采购的食品原料、食品中心温度、食品添加剂的存放、留样记录、消毒设施、环境卫生等共计 29 项。检查发现的不合格按 8.7 要求进行控制。

——识别了外包过程：有害生物防治、烟道清洗。

——需确认过程为烹制过程。提供了《特殊过程能力确认报告》过程名称：烹制过程，对人员情况、过程设备能力、作业文件情况进行了确认，确认意见：经过过程能力的确认，证实了烹制过程具有实现策划结果、保证服务的能力。确认人：熊双全 2023.4.8。审批人：刘艾。



——人员：经过培训合格后上岗，提供了熊双全的烹调师证和营养师证、及各操作人员的健康证等证件。具体见提交的附件。

——以上过程根据客户要求以及相应的国家标准、行业标准、作业指导书等资料；进行产品质量控制。

——质量控制程序：原材料进厂检验合格后投入使用、烹制不合格继续加热或废弃、餐品不合格包退、包换。

目前上述情况均无变化，暂不需要再确认。生产过程控制符合要求。

销售服务过程控制：该公司交付后活动主要通过对客户面谈、信函、电话、传真等方式进行反馈、进行顾客满意度调查等形式。与该部门负责人交流，该公司定期汇总反馈意见和建议，并不断改进服务质量，体系运行至今无顾客不良反馈。

标识和可追溯性：操作间设备、半成品柜均有标识，设备实行定位管理，蔬菜、米面、粮油、冻品分区存放，划线、标识清晰。

企业可追溯性管理：企业建立了《产品撤回控制程序》和《不合格和潜在不安全产品控制程序》，对整个食品供应链的可追溯性进行了规定，通过原材料控制、制售过程控制、服务过程控制实现可追溯性。熊经理介绍了可追溯性管理基本流程：

采购负责人做好食品原辅材料、添加剂的采购工作，进货查验的项目要齐全，注明：商品名称、数量、规格、生产日期/批号、保质期、进货日期、供方名称、联系方式、验收情况、保存条件等。每天对采购进来的物流进行果蔬残留检测，并形成《蔬菜农残检测记录》以上内容按要求登记《原料采购台账登记表》。

◆ 抽查副食品仓库 2024 年 4 月 1-9 日的《原料采购台账登记表》，名称：冻品，已粘贴对应的购货凭证，明确了对应的名称规格（小肠、上肉）数量：（5 斤和 9.6 斤）单价及金额。送货单位：珠海市金湾区康惠配送行，配送时间 2024.4.9.已经粘贴对应的送货单

◆ 查 2024 年 4 月的《蔬菜农残检测记录》，分别对 1 日：生菜；2 日：上海青；3 日麦菜；7 日生菜等用速测卡进行农残检测，检测结果均为合格，检测人：熊双全，并粘贴样品。

2、餐饮部负责人负责安排专人做好入库原料的出库工作，原则：先进先出，并填写《销货清单》，销货清单登记领用档口，领用日期，领用原料，规格及数量，并负责安排做好出库原料的进一步查验和检验工作。

3、餐饮部根据提供的原辅材料和食品添加剂等进行生产加工并做好生产过程记录及关键点控制记录。如热菜烹制记录，食物制作中心温度查验记录。

4、公司派专人负责留样，并按要求进行留样记录和管理。提供了留样记录。

企业的可追溯性管理过程，符合要求。

环境与安全运行控制：制与环境、职业健康安全管理体系运行控制有关的文件有《环境、职业健康安全运



行控制程序》《环境和职业健康安全绩效监测与测量控制程序》《环境目标指标和管理方案》《职业健康安全目标和管理方案》《员工职业健康及劳动保护管理办法》《废弃物处置管理制度》《废弃物管理办法》等。

并从生命周期考虑：自日常办公活动、配方研制、工艺流程、最终处置等方面进行控制。

——废水管控：1）生活污水，生活废水排入工业区管网；2）餐饮污水，污水经过隔油处理后排入工业区管网；

——废气管控：厨房油烟，采用净化处理，油烟通过专有烟道排放，排烟系统做到密闭，达标排放，烟道由外包方定期进行清理和维护，提供了清洗记录。采用外包服务。由斗门区井岸镇瀚元家具清洗服务部安排清洁。提供了与该公司签订的《清洗服务合同》，签订时间 2022.7.26，服务期限自合同签订之日起叁年。见提供的附件。

2024 年 3 月 14 日安排了现场油烟机清洗。熊经理提供了清洗现场作业相片。

——鼠虫害防治。由外部供方不定期实施。提供《珠海市卫生杀虫灭鼠合同书》编号：0083752，承包方：珠海市九鼎环境服务有限公司。每月两次对餐厅厨房进行杀虫服务。合同签订日期：2024.2.8。熊经理提供了 2024.4.11 晚的消杀相片。

——噪声管控：餐饮设备产生的噪声，符合社会生活环境噪声排放标准 GB22337-2008 中的 4 类标准。

——固废管控：按照珠海市城市管理和综合执法局文件要求，集中委托珠海市海宜环境投资有限公司处理。

——残食回收设置专门的残食回收处，餐厨垃圾分类存放，后厨配置了专用垃圾箱，有定位管理，收集的垃圾固定放置食堂门口，垃圾清运交由师大垃圾转运站处理，提供了《垃圾清运记录》。

——办公固废：纸屑固废放置固定位置，积攒一定量后统一外售给废品回收站。

——资源、能源管控：加工过程注意节水、节电、节油，人走关闭开关，现场未发现有漏水和浪费电能的现象。

——潜在火灾、爆炸管控：

◆ 消防设施状况：消防栓由珠海塞纳科技有限公司统一管理，灭火器由公司餐饮部负责点巡检，行政部统一管理。

◆ 公司通过人员安全培训，制定消防应急预案，并组织演练，平时加强检查。

——食品安全管控：

①公司有留样柜，对食品留样 72 小时，提供有留样记录。

②人员管控：餐饮人员均有健康证，后厨师有烹调师和营养配餐师证，并进行安全、卫生培训。

③食物中毒编制了预案。

——灼烫伤控制：对员工进行了培训，制定机械伤害预案，配备有急救箱，现场观察交流，厨师操作规范，未发生重大烧烫伤事件。



——机械伤害：编制有厨房刀具使用规范，各档口负责自己的刀具，如有损坏或丢失，使用人负全责；对员工进行了安全培训，配备有急救箱，现场查看各档口的刀具统一存放在指定位置，厨师具有较强的安全意识，未发生重大伤害事件。

——相关方施加影响：查见《相关方环境影响告知书》，将公司的环境、职业健康安全方针及进入厂区应遵守的义务进行了传达，提供了相关方告知书发放记录。

——提供了《劳动保护用品发放记录》，每月给员工发放劳保用品，包括口罩、工装，一次性手套，帽子，毛巾。现场巡查时，操作员工均已佩戴口罩、帽子；毛巾分类、定制管理。

——员工每天检查后，填写《员工健康日检（晨检）表》后进入现场，检查内容包括：感冒、发热、腹泻、呕吐、脓包及体温。抽查 2024 年 4 月的记录，满足要求

——餐饮部定期进行巡查，提供了《餐用具清洗消毒记录》《食品留言记录》《蔬菜农残检测记录》《配餐间紫外线灯灭菌登记表》《食品添加剂使用登记表》，巡查内容包括餐用具卫生情况，仓储卫生，人员卫生方面，有害生物防治交由有资质的第三方，提供了合同及虫害消杀工作记录。

——对配餐间设置紫外线灯消毒，每天开餐前半小时消毒，提供了《配餐间紫外线灯灭菌登记表》。熊经理介绍，餐厅目前紫外灯，灭蝇灯，应急灯，油烟净化系统均运转正常。

运行符合要求。

应急准备和响应：编制了《突发事件准备和响应控制程序》等，符合标准和企业实际。

企业编制了《火灾应急预案》、《触电急救应急预案》、《食物中毒应急预案》等。包括了重要环境因素和重要危险源等。

抽查2023.4.20《2023年食物中毒应急演练记录》2023.4.25《应急预案演练记录（消防应急预案）》、2023.7.30《应急情况演练记录表（触电应急演练）》，已制定演练计划并开展演练，演练结束后对应急预案进行了评价。

符合要求。

设计和开发：企业目前的设计开发主要是新菜品的开发，公司不定期的根据客户喜好、食品安全健康、食品营养等方面的综合因素，开发推出新菜品，研发组成员为公司烹饪师（熊双全，提供了中式烹调师证）及高级营养师、餐饮部负责人，餐饮部负责制定新菜品研发计划，厨师长负责研发过程控制，餐饮部负责人负责与业务方沟通、信息收集，包括用餐评价，建议，及试销分析等。

——查该公司对新菜品的开发过程控制，抽四川回锅肉（改良）、麻婆豆腐（改良）的开发过程：

1) 菜品研发流程：

信息输入--市场调研、消费现状分析--新品菜肴的销量趋势--资源输入（营养师、研发人员、相关设施、设



备、工具、材料配备等)--编制菜谱，项目建议书--制定品质标准，检验标准--新菜品应反复制作练习，使其色、香、味、型、质量最大限地达到预期效果，并保持质量稳定—组织有关人员品评—调查用餐后的评价—修改菜谱--厨师负责新菜品的最终确认

2) 企业根据以上流程，于 2023 年 10 月份推出四川回锅肉（改良）、麻婆豆腐（改良）新菜品，经过反复烹制，厨师品尝、组织品评，初步形成菜谱配方：

◆ 四川回锅肉（改良）：

主料：五花肉 3000 克，蒜苗 2000 克，尖椒 1500 克，

调料：豆瓣酱 10g，白糖 15g，豆豉 5g，生抽 20g，盐 50g，料酒 20g。

◆ 麻婆豆腐（改良）：

主料：豆腐 4000g，肉沫 1500g，蒜苗 500 克，

调料：豆瓣酱 20g，红油 10g，白糖 15g，盐 30g，。

3) 对烹制过程的控制（火候、油温、顺序、辅料加量等）内容做出规定，不再赘述

4) 试销：试销时间：2023.10.5—2023.10.10，试销情况：经过对用餐后的评价（味道、价格等），每日销量等信息进行了统计分析，

5) 确认：根据上述过程的分析研究，决定正式推出四川回锅肉（改良）、麻婆豆腐（改良），推出时间：2023.10.15，

另抽其他新菜品如椒盐叉烧、沙姜猪耳等新菜品的开发及推出过程，同上，不再赘述

——设计和开发的变更：在确认过程中，如果顾客对设计和开发的结果有变更的需求，进行评审后按新的要求进行更新，目前无。

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

一、内部审核

编制了《内部审核控制程序》，符合标准和企业实际。2023年内审情况：内部审核组构成：组长徐秋云，组员熊双全；审核时间2023.12.5-12.6，审核按计划进行，抽查检查表管理层、行政部、餐饮部等审核记录与计划相一致。审核计划已考虑到互查的公正性，无审核员审核本部门的工作，计划内容涉及各部门，条款覆盖整个体系。本次内审发现1个一般不符合项，针对不合格，责任部门已分析了原因并采取了纠正措施，按要求进行了整改，最后内审员进行了验证，纠正措施实施有效。

内部审核结论：本公司食品安全、HACCP、质量、环境、安全管理体系基本符合ISO22000：2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》和GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》，危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），GB/T19001-2016；GB/T24001-2016；GB/T 45001-2020，



是适用、有效的，运行效果基本达到标准要求，本次审核真实、有效。

基本符合要求。

二、管理评审

编制了《管理评审控制程序》，规定了管理评审的目的、范围、实施的频次、具体操作内容等，公司规定每年至少对组织的体系运行情况进行一次评审，符合标准和企业实际。

提供了《管理评审计划》，评审内容：

- 1) 内部审核结果以及改进措施的实施效果；
- 2) 方针的适宜性，目标、指标的贯彻和实施情况；
- 3) 影响食品安全的环境变化；
- 4) 组织架构人员配置与资源利用是否合理；
- 5) 顾客反馈沟通活动的评审；
- 6) 客户关注及反馈的重要信息，包括满意度和有益的建议
- 7) 体系的有效性和环境分析。
- 8) 体系文件的评审
- 9) 不合格和纠正措施的状况
- 10) 监视和测量结果
- 11) 外部供方绩效
- 12) 外部审核或检验
- 13) 紧急情况、事故和召回演练
- 14) 改进的建议
- 15) 资源的充分性；
- 16) 所发生的任何紧急情况、事件或撤回/召回；
- 17) 与前提方案和危害控制计划验证活动结果的分析；
- 18) 合规义务的评价结果

编制：徐秋云，批准：刘艾。日期：2023.12.5

管理评审已在 2023.12.10 实施，分别策划和实施了完整的管理评审、提供了《管理评审通知》、《管理评审签到表》，总经理、餐饮部和行政部的总结、总经理、行政部餐饮部和安全事务代表均参加会议。

提供了《管理评审报告》。查看报告，内容按照管理评审计划中的内容分别进行了阐述。管理评审结论：公司至建立的以 ISO22000:2018 《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），GB/T19001-2016； GB/T24001-2016； GB/T 45001-2020 为标



准运行以来，在质量、环境和职业健康安全及食品安全、HACCP 方面已取得了令人鼓舞的绩效；以文件支持的质量、环境和职业健康安全及食品安全、HACCP 管理体系是适宜、有效和充分的。公司将在此基础上，严格按照 ISO22000：2018 《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），GB/T19001-2016； GB/T24001-2016； GB/T 45001-2020 和相关要求进一步加强公司管理，完善体系，持续改善。

与管理者代表徐秋云沟通，介绍其管理评审主要是在辅导老师指导下进行的。现场询问其对标准了解情况及管理评审的策划情况，不能回答清楚，对管理评审过程中的程序和要求（如输入要求、输出要求），回答不够全面，存在能力不足。已在行政部开具不符合项7.2。

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

编制了《不合格和潜在不安全产品控制程序》程序内容符合标准要求。

对不合格品的处置方式包括：

1. 潜在不安全食品的处置

当出现潜在不安全食品时，立即报食品安全小组、餐饮部，并进行检测，必要时取样送检，采取措施满足要求并检测合格后才予以放行。当食品出售后发现或接到客户信息确定为不安全食品时，应立即通知相关方，按应急控制程序和撤回控制程序的要求封存同批次产品或召回。当检测或评估确认为不合格产品时，进行报废或销毁。

原材料不合格，退货，不进场，截至审核，未发生过原材料退货的情况。

2. 不合格品的评审和处理

a. 对不影响卫生食品安全性能的轻微不合格，由餐饮管理人员决定让步接收或返工，并直接通知责任部门实施；

b. 出现下列情况时，为严重不合格品，要对不合格品进行书面评审并提出处置意见：

- ◆ 主要原材料、涉及成品食品安全的主要性能指标和重金属指标、微生物指标；
- ◆ 过程产品连续几次出现不合格；
- ◆ 成品或成品出厂后发现不合格时。

c. 严重不合格由食品安全小组组织有关部门、人员进行评审，做出退货、报废或销毁处理。不合格品返工后由检验人员重新检验合格后，方可进行再加工。

——提供了《广东省餐饮服务企业每日食品安全检查表》，查 2023.12.23，发现经营场所未及时清理。

食品安全员：熊双全。针对此项不合格，制定了纠正和纠正措施，分析了原因，对人员进行了培训，防治



发生类似不合格。

——涉及食品安全的不合格，如中毒，制定了食品安全突发事件应急处置预案，按照应急预案的要求进行控制。截至——目前，未发生过食品安全事件。

——日常检查发现的不合格及食堂加工过程控制检查表中发现的不合格，对相关人员进行教育，防止再发生。抽查 2023 年 12 月的《广东省餐饮服务企业每日食品安全检查表》，暂未发现不合格

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

保持实施《纠正和预防措施控制程序》，对纠正预防措施识别、评审、验证、调查、处理等作了规定，其内容符合组织实际及标准要求。

对内审中提出不合格项进行了原因分析,并制定、实施了纠正措施，并由内审员对所采取的纠正措施进行了验证，纠正措施有效，管理评审中发现的薄弱环节，分析了原因，采取了纠正措施（参见内审和管理评审审核记录）。

体系运行以来公司按照体系的要求，通过运行控制、加强培训，以及开展管理评审活动等方式采取预防措施，防止不符合/不合格的发生，不符合得到了有效控制，人员质量、环保、安全意识有了明显提高，没有发现潜在的不符合，没有发生重大质量事故和投诉处罚，没有发生环境、职业健康安全事件和投诉处罚。

企业不合格和纠正措施的管理符合标准规定要求。

3) 投诉的接受和处理情况:

建立了投诉反馈的接受渠道，对供方顾客等相关方的反馈能及时接受并顺利反馈至相应部门采取必要措施。目前为止没有相关方投诉情况发生。

3.5 体系支持

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）:

基础设施：承包珠海市香洲区珠海大道 3883 号 1 号宿舍 2 楼食堂，约 1500 平米，可同时容纳 800 人就餐。

承包了地址为珠海市香洲区珠海大道 3883 号 1 号宿舍 2 楼，珠海塞纳打印科技股份有限公司二楼餐厅（具体见附件《食堂二楼管理服务合同》），餐厅面积约 1500 平方米，并设置办公室一间，面积约 20 平方米。

——厨房设备包括：双头炒炉、环保运水油烟抽排、冰箱、留样冰箱、砧板、毛巾消毒柜、洗菜池、不锈钢操作台、四层货架、热水器、双门蒸饭柜、保汤桶、保温柜、打肉机、切菜机、双门红外线消毒柜、餐厨废弃物回收柜砧板、冷藏车等。

办公设备：电脑、打印机、电话等



无特种设备。

电子秤 1 台、温度计 1 台、农残检测仪 1 台。

环境职业健康安全设备设施：灭火器、消防栓、垃圾桶等。

——提供有《设备保养计划/记录检查方案》，提供了每月设备点检/保养检查项目。

工作环境：配置必要的通风、照明、采暖、消防、环保等设施，保持工作场所适宜的温度、湿度、照度、洁净度和舒适度，对工位器具、消防、垃圾箱等实行分类分区定置存放，保持通道顺畅，流程合理，做到整齐清洁，安全卫生。

监视和测量设备:包括温度计 1 台、台秤 1 台和农残检测仪 1 台，公司监视和测量设备可满足项目的需要。

1.食品中心温度计：出厂编号 13002-2：型号规格：TP101,校准日期 2024.3.19，校准机构广东省珠海市质量计量监督检测所。

2.台秤：出厂编号 051，型号 i2000，校准日期 2024.3.19，校准机构广东省珠海市质量计量监督检测所。

3. 多功能食品安全快速检测仪：出厂编号 191231，型号：食品安全系列，校准日期 2024 年 3 月 20 日。校准机构广东省珠海市质量计量监督检测所。校准证书见提交的附件。

上述测量设备可满足要求。

2) 人员及能力、意识：

查有人力资源的需要，《各类人员岗位职责及上岗要求》如：总经理、管理者代表、行政部经理、行政部会计、餐饮部行政总厨、餐饮部厨师长的教育背景、基本技能，经历，职责和权限，符合要求；

查：公司2023年4月1日下发任命书，任命徐秋云担任为本公司管理者代表/ HACCP小组长，并赋予相关管理职责和权限；符合人员要求；

公司配备了企业配置了适宜的人员：如管理人员、库管、主管、服务员、厨师、切配、安全事务代表等；人员配置基本满足日常管理体系运行要求，从事食品安全工作的人员基本能够胜任岗位。

企业确定运行过程所需要的知识，包括内部知识、外部知识。

经组织识别，组织内外部知识包括：外部知识、专业知识、管理经验、教训等。

查：《人力资源控制程序》制定并执行能力意识和培训文件，对从事影响产品要求符合性工作的人员、从事与管理体系有关的岗位，都按不同岗位及所承担工作任务的需要委派合适的人员，并通过教育和培训确保公司员工都具备相应的专业技能、管理体系意识或专业能力要求。

查：2023年4月8日行政部组织对18人进行了评定，有《员工能力评定表》包括：教育、培训、技能、经验、环保、安全、食品安全、5S的评定，根据结果采取措施，通常是采取培训方式。符合要求；

查：现场张贴了14个员工的健康证，都在有效期内，如：熊*全、侯*等，符合要求；

查：有专用配餐，行驶证所有人是珠海康怡企业管理有限公司，有效期 2035 年 7 月 30 日，符合要求；

查：行政部负责组织和管理培训工作；2023 年 4 月 8 日制定《2023-2024 年度培训计划》，



包括：质量、环境、职业健康、食品安全和 HACCP，一体化管理手册和程序文件，各部门职责权限、规程及相关的法律法规、公司方针目标等，内审核知识、审核技巧知识，环境因素、危险源识别，消防知识技巧培训，GMP、SSOP、PRP、OPRP、CCP 相关知识，烹饪技巧，采购技巧实施培训并对培训效果进行评价等课程，包括培训内容、对象、时间、考核方法等，与行政部徐秋云交流，培训包括了新员工培训、岗位技能培训、特殊工作人员培训。

3) 信息沟通：

编制《信息沟通控制程序》，规定公司内外部信息交流的管理。

行政部负责与有关政府机构之间的信息沟通，各部门负责内、外部信息在本部门工作人员之间的信息传达与沟通。

行政部通过与卫生部门、技监部门、检验检疫部门的沟通，获取国内外食品卫生安全的有关法律、法规和标准信息。

行政部通过编制专题材料，向有关政府机构汇报本公司食品安全和质量、环境和职业健康安全管理体系和产品质量的信息，获得政府机构的充分信任。

行政部应及时获取公司产品市场抽检、出口法定检验、新闻媒体报道等的质量信息。对于政府检验、新闻媒体报道的不合格品，餐饮部必须及时会同食品安全小组分析原因，并采取纠正措施，同时食品安全小组负责进行召回评估，确定是否需要启动召回程序。

行政部负责收集相关国家和地区的标准与法律法规。汇总环境因素、危险源、风险的信息和重要环境因素、危险源的控制和实施的有关信息，负责收集劳动和卫生部门的法规或信息及消防安全检查结果、环境保护的相关信息。

各职能管理部门负责相应业务范围内的内部信息交流。紧急状态下的交流与协商，由相关部门直接传递公司主管领导和政府部门并报管理层。管理者代表负责重大信息处理的审批，并与总经理进行信息交流。

4) 文件化信息的管理：

编制了《文件控制程序》，规定了对文件的编制、审批、更新、更改、现行修订状态、文件的发放、保存、使用、借阅、复制以及外来文件的管理、记录的形成和收集、传递和归档、储存和处理、分类和编码、借阅等进行了规定，内容满足并覆盖标准所要求的内容，符合要求。

策划了公司的管理体系文件，包括：

《管理手册》KY-SC-2023版，管理体系于2023年4月1日正式实施。

公司质量、环境、职业健康安全方针随手册一同发布，并编制目标、指标与管理方案一览表，方针目标发布经过总经理批准、评审，适宜。

公司体系文件运行良好，能够满足经营需要。公司文件经过验证手册和程序文件基本符合ISO9001：2015



标准要求。

查文件发放情况：

提供了《文件发放、回收登记表》，所有文件均由行政部发放，录有管理手册、程序、作业文件及标准、法律法规等外来文件。

查外来文件管理：

公司对外来文件及法律法规进行了收集、识别、分发、控制。外来文件采用了统一保管、借阅使用的方法进行控制。由行政部负责通过到主管部门、网上收集、标准发布部门进行购买，并对外来文件的识别、跟踪、控制。查到：《外来文件清单》、《环境法律法规及其他要求清单》、《职业健康安全法律法规及其他要求清单》，有：《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国环境影响评价法》、《中华人民共和国安全生产法》等法律法规和执行标准，外来文件管理符合要求。

查看组织行政部文件管理情况，通过纸张、电子版形式文件化，文件名称、编号、内容等字迹清晰，标识易于识别、检索、可追溯，纸质文件存放在文件柜中，防水防潮，储存环境适宜。

查到了“记录一览表”，记录设置符合公司实施运行要求，基本包含了体系要求的相关记录；《记录一览表》，内容清晰，规定了记录的名称、编号、保存期限等信息。记录以名称、编号进行唯一性标识。

查阅了记录：《合规性评价报告》、《应急演练记录》、《顾客满意度统计分析报告》等体系运行记录，记录比较完整，内容规范全面，字迹清楚，有填表人、检查人等信息，易于检索，符合要求。

察看记录存放处：各类记录分类存放，部门用记录由相关部门保管，置于文件夹或档案盒（袋）内，统一放置于文件资料柜中，干燥、通风、容易查询，记录保存方式和地点基本可以满足企业现有的体系运行需求。

总体来说，公司文件化信息控制基本有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书信息确认书》。

Q：未认可：餐饮管理服务（热食类食品制售）

认可：初级农产品（果蔬）的销售

E：餐饮管理服务（热食类食品制售）及初级农产品（果蔬）的销售所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮管理服务（热食类食品制售）及初级农产品（果蔬）的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

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，珠海康怡企业管理有限公司的

☒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:杨冰、彭鹰



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，确保证书活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况，请贵公司按照要求接受监督审核，监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩，以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核，证书将会被暂停，请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司，以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行，请贵单位遵守认证合同相关责任和义务，按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核，有可能提前较短时间通知受审核方，希望贵单位能够了解并予以配合。

6、所颁发的带有 CNAS（中国合格评定国家认可委员会）认可标志的认证证书，应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核，如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定，被认证方应接受政府主管部门的抽查；根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时，恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下，可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中，对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉，电话：010-58246011；也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉，以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。