

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：南充典源后勤管理服务有限公司

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）：柯林平

审核组员（签字）：黄童彤

报告日期：2024 年 5 月 14 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：柯林平

组员：黄童彤



受审核方名称：南充典源后勤管理服务有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
	柯林平	组长	F:审核员 H:审核员	2021-N1FSMS-3050340 2021-N1HACCP-3050340	F:E,FI-2,GII H:E,FI-2,GII
	黄童彤	组员	F:审核员 H:实习审核员	2024-N1FSMS-1301841 培训证书	F:E,FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	白明	向导	受审核方
2	李冬梅	向导	受审核方

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（**食品安全管理体系, 危害分析与关键控制点体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

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

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为☐结合审核☐联合审核☐一体化审核；

c) 相关审核方案, FSMS专项技术规范: GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》; T/CCAA0021-2014 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求; T/CCAA29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求

d) 相关的法律法规: : GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《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》、《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》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: 《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》、《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《食品安全管理体系 餐饮业要求》GB/T 27306-2008、《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、《餐饮企业经营规范》SB/T 10426-2007、《餐饮服务突发事件应急处置规范》SB/T 11047-2013、GB/T 33497-2023 餐饮企业质量管理规范、《餐饮烹炸操作规范》SB/T 11168-2016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05月12日 下午至2024年05月14日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年元月10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：位于南充市顺庆区华荣路二段 69 号南充典源后勤管理服务有限公司预包装食品、初级农产品的配送和销售；位于顺庆区职教城路 77 号顺庆区职业技术教育培训中心热食类食品制售

H：位于南充市顺庆区华荣路二段 69 号南充典源后勤管理服务有限公司预包装食品、初级农产品的配送和销售；位于顺庆区职教城路 77 号顺庆区职业技术教育培训中心热食类食品制售

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：四川省南充市顺庆区大北街 101 号

办公地址：南充市顺庆区华荣路二段 69 号

经营地址：南充市顺庆区华荣路二段 69 号

多场所：顺庆区职教城路 77 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）：

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024 年 5 月 11 日上午-2024 年 5 月 11 日上午进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：

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:综合部 F7.2/H4.2 餐食制作部 F7.1.4/H 附录 A16

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 30 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 6 月 30 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力、基础设施

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) 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门来公司进行监督抽查，基本符合。

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。公司在预包装食品、初级农产品配送及



销售;餐饮服务(热食类食品制售)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,公司结合餐饮服务(热食类食品制售)加工过程,包括《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。

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:原料采购应重点关注。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

——无

二、受审核方基本情况

1)公司基本情况:通过查阅公司质量和食品安全管理手册中公司概况的描述以及现场了解:企业名称:南充典源后勤管理服务有限公司;统一社会信用代码:91511303MA68A6GU36;类型:有限责任公司(自然人独资);成立日期:2019年04月19日;注册资本:捌佰万元整;成立日期2019年04月19日;营业期限2019年04月19日至长期;

住所四川省南充市顺庆区大北街101号;登记机关:南充市顺庆区市场监督管理局;经营范围:单位后勤管理服务,文教办公用品生产、销售,城市配送,农副食品加工业;肉、禽、蛋、奶及水产品批发;肉、禽、蛋、奶及水产品零售;果品、蔬菜批发,冷藏车道路运输,文化、体育用品及器材专门零售,粮油零售,餐饮服务,物业服务,建筑劳务分包、人力资源服务(不含劳务派遣),销售预包装食品和散装食品,销售蔬菜;会议、展览及相关服务,酒、饮料及茶叶零售。(依法须经批准的项目,经相关部门批准后方可开展经营活动)

2)组织的规模情况/资源配置情况:

蔬菜存放区:面积75平方米,包括冷库、蔬菜存储区等区域,设备包括:手动叉车2台、电子秤3台、面包车5辆;

食堂面积300平方米,包括:洗菜区、蔬菜存放区、更衣室、白案区、监控室、库房、售饭窗口等区域;公司设备包括:三开门冰箱3台、蒸饭柜3台、猛火灶3台、留样柜2台、包子机1台、压面机1台、和面机1台、打肉机1台、蔬菜货架6个、消毒柜1个等。以上基本满足生产需要。

3)企业管理层明确表明目前体系覆盖有效人数:12人,其中含管理人员4人,生产员工8人。

4)公司设置了组织架构,包括:总经理、食品安全小组、综合部、餐饮制作部、采购部。总经理任命了白明为食品安全小组组长,明确了食品安全小组组长职责

5)工作和生产方式:公司负责预包装食品及初级农产品的配送和销售,工作时间:6:00-12:00;14:30上班,下班时间根据分拣时间为主;

公司负责顺庆区职业技术教育培训中心每日三餐的制作;上班时间为:6:00-13:00;15:00-19:00日常无夜宵。

6)食品安全小组热食类食品制售的过程进行了梳理,并绘制了流程图,

配送流程图:原辅料采购—原辅料验收—仓储—分拣、装车—配送—交付



热食类制作工艺：制订菜谱—原材料验收—入库暂存—拆包、挑选—预处理—烹饪熟制—

出餐检验—盛装保温—售餐等过程进行了描述，提供产品工艺流程图（编入HACCP计划文件内）
危害分析的充分性、CCP 确定的合理性、CL 制定的充分性

最终确认：

结合公司实际情况，对流程进行了充分分析识别，公司食品安全显著危害无 CCP 控制点。

1 个 OPRP 点：OPRP1 产品验收

OPRP1 产品验收

显著危害：肉类：致病菌、病毒、兽药残留

蔬菜、水果：农残超标

行动准则：每批次产品收取动物检疫票，票据显示产品合格

每批次收集蔬菜农残检测报告

监视 对象：动物检疫票蔬菜农残检测报告 方法：收取查验 频率：每批次 人员：产品验收人员

纠偏行动：拒绝接收无检疫票、无农残检测报告的产品

记录：检疫票 农残检测报告 供方第三方检验报告

验证：供方第三方检验报告，客户查验

在总经理的领导下，公司策划了食品安全管理方针，以文件的形式下发，具体见《管理手册》（编号 NCDY-SC-A；版本：A/0）；的“6.2”章节。

公司依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》的要求策划了：

- 《管理手册》（编号 NCDY-SC-A）1 份；覆盖了 FSMS 和 HACCP 管理体系
- 文件化的程序（编号 NCDY-CX-A）；28 份；
- 前提方案（编号 NCDY-PRP-A）；18 份
- HACCP 计划（编号 NCDY-HACCP-06—A）；1 份
- 记录表格；57 份；详见《记录文件清单》

公司为了确保预包装食品、初级农产品配送及销售、餐饮管理服务（热食类食品制售）企业生产过程以危害分析与关键控制点原理为基础，在生产过程及交付过程中，结合公司的实际情况策划并形成了“制度文件”等，以确保食品安全管理体系过程的有效运行和控制，基本符合。

同时结合上述体系文件要求策划的对应实施的表单。

抽查：公司编制了《管理手册》（编号 NCDY-SC-A）；1 份、《程序文件》（编号 NCDY-CX-A）；28 份、《前提方案（GMP）》（编号 NCDY-PRP-A）；18 份；《HACCP 计划》（编号 NCDY-HACCP-06—A）；1 份

、记录表格等，基本满足标准的要求。审核周期内未发生变化。

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

公司基本情况：公司基本情况：通过查阅公司质量和食品安全管理手册中公司概况的描述以及现场了解：
企业名称：南充典源后勤管理服务有限公司；统一社会信用代码：91511303MA68A6GU36；类型：有限责任公司（自然人独资）；成立日期：2019 年 04 月 19 日；注册资本：捌佰万元整；成立日期 2019 年 04 月 19 日；营业期限 2019 年 04 月 19 日至长期；住所 四川省南充市顺庆区大北街 101 号；登记机关：南充市顺庆区市场监督管理局；经营范围：单位后勤管理服务，文教办公用品生产、销售，城市配送，农副产品加工业；肉、禽、蛋、奶及水产品批发；肉、禽、蛋、奶及水产品零售；果品、蔬菜批发，冷藏车道路运输，文化、体育用品及器材专门零售，粮油零售，餐饮管理服务，物业服务，建筑劳务分包、人力资源服务（不含



劳务派遣），销售预包装食品和散装食品，销售蔬菜；会议、展览及相关服务，酒、饮料及茶叶零售。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）。提供有食品经营许可证，

类型： 有限责任公司(自然人独资)；成立日期： 2019 年 04 月 19 日；注册资本： 捌佰万元整；成立日期 2019 年 04 月 19 日；营业期限 2019 年 04 月 19 日至长期；住所 四川省南充市顺庆区大北街 101 号；登记机关： 南充市顺庆区市场监督管理局；

该公司按照 ISO22000:2018、《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，形成了《管理手册》（编号 NCDY-SC-A；版本：A/0）；《程序文件》（编号 NCDY-CX-A；版本：A/0）；《前提方案（GMP）》（编号 NCDY-PRP-A；版本：A/0）；《HACCP 计划》（编号 NCDY-HACCP-06—A 版次：A/0）等体系文件，支持公司食品安全/HACCP 体系（后续简称食品安全管理体系）各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

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内外因素进行了识别，明确对内外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“《组织的环境因素列表》、相关方及其需求和期望清单》、《风险和机遇评估分析表》”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：

F：位于南充市顺庆区华荣路二段 69 号南充典源后勤管理服务有限公司预包装食品、初级农产品的配送和销售；位于顺庆区职教城路 77 号顺庆区职业技术教育培训中心热食类食品制售

H：位于南充市顺庆区华荣路二段 69 号南充典源后勤管理服务有限公司预包装食品、初级农产品的配送和销售；位于顺庆区职教城路 77 号顺庆区职业技术教育培训中心热食类食品制售

——一阶段审核期间认证范围发生变更，已与总部沟通确认；

运行过程及场所：

按照南充典源后勤管理服务有限公司从事位于南充市顺庆区华荣路二段 69 号南充典源后勤管理服务有限公司预包装食品、初级农产品的配送和销售；位于顺庆区职教城路 77 号顺庆区职业技术教育培训中心热食类食品制售。食品安全小组识别了食品安全管理体系/HACCP 体系所需的过程，覆盖了采购、生产、检验、仓储、人资管理、预包装食品、初级农产品配送与销售等所有的方面，基本合理。

经识别企业外包过程为：部分餐厅档口外包、第三方检测、第三方检测

虫鼠害、油污清理、厨余垃圾处理由甲方负责

经与管理层李总沟通了解对食品安全管理体系的控制具有较强的食品安全意识，体系运行以来基本符合要求。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2024 年 01 月 10 日发布了经总经理批准的食品管理体系管理方针

用心服务、顾客至上、安全卫生、精益求精

管理方针包含在食品安全和 HACCP 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。通过宣传单、标识牌、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：朱小利、何娟、雷芳等，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

总经理为确保实现公司策划的管理目标，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》（编号：NCDY-CX-15），编制了公司组织结构图和职责分配表，并对组织的机构进行设置，主要为：管理层、食品安全小组、综合部、餐食制作部、采购部，确定了各岗位人员的职责和权限。基本充分。审核周期内未发生较大变化。

总经理的权限决定建立食品安全管理系统的运行模式；有权对不符合管理要求的个人和部门进行调整和处罚；有权决定食品安全小组的人选，决定内审小组人员名单，任命部门负责人；根据企业经营状况审批管理体系的经费；严格执行国家有关食品安全的法律法规、政策、标准；为保证安全管理体系的运行提供人力、物质保证；

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。基本充分。

总经理任命白明为食品安全小组/HACCP 小组组长，其职责与权限在体系管理手册任命书及第 5.3 章节中明确规定。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，并能较好的履行。

5) 目标的实施和考核情况

公司在《管理手册》（文件编号：NCDY-SC-A；版本：A/0）；6.2.2 条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了 2024.1-2024.5《食品安全目标及目标考核表》，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	计算方法	频率	2024.1	2024.2	2024.3	2024.4	2024.5
销售产品合格率 100%	销售产品合格数量 /销售产品总数量 ×100%	每月	100%	100%	100%	100%	100%
关键控制点受控率 100%	关键控制点合规控制数/关键控制点 总数×100%	每季度	/	/	100%	/	/
客户投诉处理率 100%	客户投诉处理数量 /客户投诉处理总 数×100%	每季度	/	/	100%	/	/
食品安全事故 0	为实际发生次数	每半年	/	/	/	/	/

查：目标的完成情况。

公司提供了《食品安全目标完成统计表》。总目标和各部门目标已完成。

统计人：综合部

审批/时间：李波 2024 年 05 月 01 日

考核频次：1 次/月

基本符合规定。

6) 法律法规的识别及获取、合规义务情况

《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》、《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《食品安全管理体系 餐饮业要求》GB/T 27306-2008、《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、



《餐饮企业经营规范》SB/T 10426-2007、《餐饮服务突发事件应急处置规范》SB/T 11047-2013、GB/T 33497-2023 餐饮企业质量管理规范、《餐饮烹炸操作规范》SB/T 11168-2016等。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

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

——提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了产品验收（蔬菜、水果）、产品验收（肉类、禽蛋）产品验收（水产品）、产品验收（预包装食品）、产品验收（散装食品）、清洗、切配、熟制、餐具清洗消毒等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查蔬菜、水果验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害：微生物污染：潜在危害是否为显著危害一否；对纵行（3）的判断提出依据一致病菌；对显著危害能否提供什么预防措施一观察是否有霉坏腐烂情况，是否有霉斑霉点。不合格拒收；这一步确定是否为关键控制点一否；化学的：农药残留；化学物质超标：潜在危害是否为显著危害一是；对纵行（3）的判断提出依据一果蔬生长中经常喷农药，导致农残超标，对人危害性很大。酱腌菜及食用菌在制作储存过程中导致的化学物质超标；对显著危害能否提供什么预防措施一供方为合格供方，每年收集产品检验报告，农残等项目合格；这一步确定是否为关键控制点一OPRP；物理的：泥沙、毛发等：潜在危害是否为显著危害一否；对纵行（3）的判断提出依据一挑选、包装或配送过程带来；通过清洗，去皮等可去除泥沙；抽检和收集供方的检验报告一否。基本合理。

抽查产品验收（肉类、禽蛋）产品验收（水产品）、产品验收（预包装食品）、产品验收（散装食品）、清洗、切配、熟制、餐具清洗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《HACCP 计划确认记录表》，确认人员：白明、王许、曹干，确认日期：2024 年 01 月 10 日，结论为：危害控制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。

经过对配送及销售、热食类食品制售加工过程的危害分析及评价，结合公司实际情况，对流程进行了充分分析识别，我公司食品安全显著危害无 CCP 控制点。确定了 OPRP 点及行动准则、监控程序如下：

——《危害控制计划》基本满足标准要求。

OPRP 计划：

控制点	控制危害	行动标准	监控				纠正措施	记录	验证
			对象	方法	频率	人员			
OPRP1：产品验收	肉类：致病 菌、病毒、兽药残 留 蔬菜、水果：农残 超标	每批次产品收取动物 检疫票，票据显示产 品合格 每批次收集蔬菜农残 检测报告	动物检 疫票 蔬菜农 残检测 报告	收取 查验	每批 次	产品 验收 人员	拒绝接 收无检 疫票、无 农残检 测报告 的产品	检疫 票 农残 检测 报告 供方 第三 方检 验报 告	供方 第三 方检 验报 告， 客户 查验

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

公司策划并形成了 1 个 OPRP 点



OPRP 的实施情况：

OPRP 计划：

现场验证：

控制点	控制危害	行动标准	监控				纠正措施	记录	验证
			对象	方法	频率	人员			
OPRP1：产品验收	肉类：致病 菌、病毒、兽药残 留 蔬菜、水果：农残 超标	每批次产品收取动物 检疫票，票据显示产 品合格 每批次收集蔬菜农残 检测报告	动物检 疫票 蔬菜农 残检测 报告	收取 查验	每批 次	产品 验收 人员	拒绝接 收无检 疫票、无 农残检 测报告 的产品	检疫 票 农残 检测 报告 供方 第三 方检 验报 告	供方 第三 方检 验报 告， 客户 查验

提供《送货单》，产品质量由采购部控制，餐饮制作部只核对产品数量，并核对送货单，现场观察采购部配送后，送货司机与验货人员双方进行验收。

抽：5月12日：青椒60斤、香干40斤、胡萝卜60斤、冬白菜78斤、白菜131斤、小葱6斤、小米辣0.6斤、地瓜207斤、鸡腿两袋

5月13日：洋葱86斤、豆干30斤、藕100斤、香菜0.5斤、小米辣0.5斤、小葱3斤、广红40斤、芹菜15斤、青椒15斤、胡萝卜53斤

提供了《食堂入库》

2024.4.26 火锅粉皮1件、白胡椒10斤、花椒油1件、海椒面10斤、白糖100斤、红薯粉1件、大豆油5桶等

感官情况：优 合格情况：合格 质检签字：李冬梅 收货签字：鄢群英

2024.2.26 鸡肉丸5件、烧卖3件、手工饭团1件、水饺2件等

感官情况：优 合格情况：合格 质检签字：李冬梅 收货签字：鄢群英

公司的《监视和测量设备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“需检定设备器具台账”，主要包括电子计价秤、厨房秤、电子台秤、数字食品温度计、农残检测仪共5件。

查公司电子计价秤、厨房秤、电子台秤、数字食品温度计、农残检测仪检定情况：

名称：电子台秤

编号：ZB003

证书编号：GD602052404102951

委托方：南充典源后勤管理服务有限公司

检测机构：广州六零二计量检测有限公司

签发日期：2024年4月12日

名称：农残检测仪

证书编号：GD602052404102949

编号：ZB005



委托方：南充典源后勤管理服务有限公司
检测机构：广州六零二计量检测有限公司
签发日期：2024 年 4 月 12 日

名称：厨房秤
证书编号：GD602052404102950
编号：ZB002
委托方：南充典源后勤管理服务有限公司
检测机构：广州六零二计量检测有限公司
签发日期：2024 年 4 月 12 日

名称：数字食品温度计
证书编号：GD602052404102952
编号：ZB004
委托方：南充典源后勤管理服务有限公司
检测机构：广州六零二计量检测有限公司
签发日期：2024 年 4 月 12 日

名称：电子计价秤
证书编号：GD602062404101476
编号：ZB001
委托方：南充典源后勤管理服务有限公司
检测机构：广州六零二计量检测有限公司
签发日期：2024 年 4 月 12 日

提供工业及商业用途点型可燃气体探测器出厂检测报告及合格证
产品名称：工业及商业用途点型可燃气体探测器
产品型号：GT-ARD320
产品编号：2382JG1824
检验结果：合格
检验日期：2023 年 9 月
检验负责人：山东艾瑞达电子有限公司

提供可燃气体报警控制器出厂检测报告及合格证
产品名称：可燃气体报警控制器
产品型号：ARD800
产品编号：2388J878
检验结果：合格
检验日期：2023 年 9 月
检验负责人：山东艾瑞达电子有限公司

现场查看冷藏柜 冷藏温度-5℃、冷冻温度-14 摄氏度
符合要求。



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

配送及分拣

1分为分拣区、冻库；

蔬菜存放区：面积75平方米，包括冷库、蔬菜存储区等区域，设备包括：电子秤 3 台、面包车 5 辆；基本符合。

人员管理：查分检人员及配送人的健康证，基本符合要求

虫鼠害控制：分拣后的初级农产品及预包装食品储存在冷冻库，冷冻库为密闭环境。与采购部经理沟通虫鼠在此环境无法生存，控制措施有效。

防止交叉污染：现场观察冷库内有区域划分，标识清洗，原材料外有包装，基本符合
有设立厕所，但不影响分拣与配送；

公司主要销售产品有：

农副产品：果蔬、鲜畜禽肉、蛋、水产品等

预包装食品：粮油、调味品等产品；

公司制订了《产品标识和可追溯性控制程序》，具体按文件要求执行。其中预包装食品为定量包装产品，有品名、批号、净重、贮存条件、保质期和有效期等信息。其它农副产品和散装食品公司采用零售方便袋或周转箱进行分装并标识。现场查看到各产品的标识和标签符合要求。

顾客主要为企业事业单位食堂。顾客对食品安全意识较高，也非常重视进货原料质量管控要求，要求每批产品可追溯。

现场观察每日根据采购计划进行采购后进行分拣，根据每个公司规定时间进行送货，职业技术教育培训中心每日 8:00 配送，配送到学校后，餐厅管理人员与配送人员对送货单核对签名；查 2024 年 5 月 14 日的配送单及配送人王许的健康证；控制措施有效。

提供学校食堂食材配送合同

抽查 1

甲方：南充市三原实验学校

乙方：南充典源后勤管理服务有限公司

合同内容：物品采购内容、定价机制、结算方式、产品、服务、质量要求及违约、乙方承诺、禁止事项、甲方承诺等内容

合同期限：2023 年 12 月 1 日—2024 年 7 月 31 日

抽查 2

甲方：南充市北城小学

乙方：南充典源后勤管理服务有限公司

合同内容：物品采购内容、定价机制、结算方式、产品、服务、质量要求及违约、乙方承诺、禁止事项、甲方承诺等内容

合同期限：2024 年 1 月 1 日—2024 年 12 月 31 日

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

1) 内部审核

公司在《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》（编号：NCDY-CX-09），规定内审每年至少覆盖 1 次。基本符合标准要求。

提供《内审计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。基本符合要求



审核日期：2024年04月01日；审核组长：白明；组员：李冬梅；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审组长白明、内审员李冬梅面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。已在 F：7.2；H：3.2 审核记录中开具不符合整改。

查《不符合项报告》：共计1项；涉及部门：综合部，不符合项内容：发现未对员工进行绩效考核评价；（符合 ISO22000:2018 标准 7.2 条款；不符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准条款 3.2 条款）；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，2024-04-05 经审核员李冬梅验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：食品安全管理体系符合 ISO22000:2018 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的要求；体系覆盖了标准的所有过程，体系充分完整，适宜，有效。

基本满足标准要求。

2) 管理评审

公司在《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》（编号：NCDY- CX-11），规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合要求。

及以往管理评审的跟踪措施：已完成

本次管理评审日期：2024年04月12日

提供《管理评审计划》，计划于2024年04月12日进行管理评审，编制：白明；审批：李波；日期：2024年04月05日，明确了评审内容及准备工作要求。

管理评审会议于2024年04月12日在公司召开，会议由李波（总经理）主持；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。

查《管理体系运行报告》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、食品安全目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、生产过程控制、资源配置情况评价，内部审核结果，客户投诉情况，客户满意度调查情况，食品安全管理体系验证，供方管理情况，体系文件管理、撤回召回演练情况、计量器具管理等；

查《管理评审报告》，明确了食品安全方针、目标的实现情况；内审情况；2023年度食品安全、HACCP 管理体系运行情况，会议纪要，管理评审输入内容 编制：综合部 审核人：白明 批准人：李波 日期：2024年04月12日。

查《管理评审改计划表》：改进项：加强对实施有效性的审核，对不理解和不按文件规定实施的环节进行培训和考核；改进措施：1、加强对实施有效性的审核，对不理解和不按文件规定实施的环节进行培训和考核；2、通过对体系的进一步实施，努力提高全体员工的安全意识和工作的责任心；责任部门：综合部；完成时间：2024年06月30日；验证人：白明；编制日期：2024.04.12；审批：李波 2024.04.12 改进计划未关闭，仍在进行当中。

管理评审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

公司制定有《不合格品控制程序》、《不合格和纠正措施控制程序》。

原料验收主要来自采购部，审核周期内未发生采购原料不合格情况。

在初加工过程中，主要是果蔬等产品有黄叶、坏菜等挑选直接作为废弃物处理，在烹饪加工过程中，因为食材新鲜，审核周期内没有发生餐食不合格的情况。



顾客投诉处理等主要由综合部负责，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。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

分析和评估

食品安全小组/HACCP 小组负责将监视和测量获得的适宜数据和信息进行了分析，并利用分析结果评价以下各项结果：

1) 产品的符合性情况，采购验收产品均来自采购部，有验收记录，基本符合，审核周期内未发生采购不合格情况；

2) 审核周期内未发生顾客投诉情况；

3) 通过管评、内审，体系过程绩效的监视和测量数据评价食品管理体系的绩效和有效性；——见领导层、小组审核记录

4) 策划得到有效实施；——见食品安全小组审核记录

5) 针对识别出的风险和机遇采取了相应的措施，目前正在实施过程中；

6) 不定期对外部相关方的绩效进行评价，暂未发生异常情况；

7) 食品安全小组策划和组织了各项验证活动，基本符合标准要求。

持续改进建议：

1、进一步熟悉管理体系认证标准，将业务过程与体系要求充分融合；

2、内审员能力需进一步提升；

3、内审管理评审、纠正措施管理工具的应用尚需进一步加强；

4、文件记录管理尚需进一步加强。

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）：

公司领导层沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品安全管理体系。

现有内部资源和能力

1) 组织的规模情况/资源配置情况：

蔬菜存放区：面积 75 平方米，包括冷库、蔬菜存储区等区域；食堂面积 300 平方米，包括：洗菜区、蔬菜存放区、更衣室、白案区、监控室、库房、售饭窗口等区域以上基本满足生产需要。

2) 企业管理层明确表明目前体系覆盖有效人数： 12 人，其中含管理人员 4 人，生产员工 8 人。

3) 公司设置了组织架构，包括：总经理、食品安全小组、综合部、餐饮制作部、采购部。总经理任命了白明为食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责

4) 提供有生产设备清单：手动叉车 2 台、打印机 1 台、电脑 2 台、冰柜 1 台、蒸饭柜 1 台、留样柜 1 台、猛火灶 1 台、包子机 1 台、压面机 1 台、消毒柜 1 台、打肉机 1 台、和面机 1 台、车辆 5 台

——特种设备：暂无

——检测设备：电子计价秤、厨房秤、电子台秤、数字食品温度计、农残检测仪等，基本满足产品检测需要。

5) 工作和生产方式：公司负责预包装食品及初级农产品的配送和销售，工作时间：6:00-12:00；14:30 上班，下班时间根据分拣时间；

公司负责顺庆区职业技术教育培训中心每日三餐的制作；上班时间为： 6:00-13:00；15:00-19:00 日常无夜宵。

经识别企业外包过程为：部分餐厅档口外包、第三方检测

虫鼠害、油污清理、厨余垃圾处理由甲方负责；

2) 人员及能力、意识：

公司在《管理手册》（文件编号 NCDY-SC-A；版本：A/0）；7.1.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》（编号：NCDY-CX-15）；



查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供了《组织机构设置及职责手册》，基本覆盖到公司管理层、餐食制作部、综合部、采购部、员工等岗位；现场沟通部门负责人表示公司各岗位人员基本稳定，暂未发生较大变化。提供了《人员任职能力评价表》，评价内容包括文化程度、同行业工作经验、经验要求、是否参加过食品安全培训等项目，并对能力进行了判定，抽查餐食制作部曹干，学历：高中，从事工作年限 5 年，专业/岗位相关知识：食品制作，评价：胜任；评价人/日期：李波 2024.03.10；综合部白明，学历：高中，从事工作年限 5 年，专业/岗位相关知识：食品制作，评价：胜任；评价人/日期：李波 2024.03.10；参加了公司组织的食品安全相关知识培训，基本符合。目前公司人员能力主要通过培训方式来进行提升。

部门负责人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，并提供了《员工手册》和《食品安全管理人员制度》对员工工作等问题进行规范，确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了综合部、餐食制作部、采购部等岗位人员，对各组员的工作经验、职责等进行了规定，通过培训等提升人员能力；食品安全小组组长经总经理任命，同时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：未开展招聘。

查培训过程管理情况：

提供有《2024 年培训计划》、《培训记录表》；标准及管理体系文件、食品安全意识培训、内审员培训、食品法律法规培训、食品采购、存储及运输控制要求等方面，策划培训内容基本符合标准要求；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取：

培训记录

单位：南充典源后勤管理服务有限公司

培训日期：2024 年 01 月 22 日

培训内容：ISO22000-2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）要求标准全部内容；《管理手册》全部内容；《程序文件》全部内容

培训地点：公司办公室

培训方式：学习、讨论

培训教室：张术

参加培训人员：李波、白明、王许、曹干、李冬梅

考核方式及成绩：学习、讨论，全部合格

考核合格率：100%

效果评价：经过培训，上述人员对所培训的内容已掌握，培训有效。

评价人：李波

日期：2024 年 01 月 22 日

培训记录

单位：南充典源后勤管理服务有限公司

培训日期：2024 年 03 月 04 日

培训内容：内部审核计划、审核依据、审核范围、内审检查表编制、审核发现与审核结论、不符合报告与纠正措施、审核报告、审核技巧等培训地点：公司办公室

培训方式：学习、讨论



培训老师：咨询老师

参加培训人员：白明、李冬梅

考核方式及成绩：学习、讨论，全部合格

考核合格率：100%

效果评价：经过培训，上述人员对所培训的内容已掌握，培训有效。

评价人：李波

日期：2024 年 03 月 04 日

该组织涉及内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，提供有培训记录。

与内审组长白明、内审员李冬梅面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。

查食品安全管理员有 1 名，食品安全管理员为文泽全；经过培训考试，正在换证。

查特种作业人员：不涉及；电路维修、特种设备定期校验检定均由甲方负责管理。

公司在《前提方案\良好卫生规范》中对人员管理，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。提供了人员花名册，员工健康证，现场查核餐厅人员健康证上墙管理，随机抽取：

随机抽取：健康证明

四川省从业人员预防性体检合格证

姓名:白明 性别:男 年龄:50 岁

身份证号:51290119730410081X

从业类型:☒A 食品、乳制品、餐(饮)具集中消毒药品、公共场所、饮用水

☐B 化妆品☐C 消毒产品☐其他

编号：(2023)发证机构:南充市顺庆区妇幼保

发证日期:2024-03-20

随机抽取：健康证明

四川省从业人员预防性体检合格证

姓名:白明 性别:男 年龄:50 岁

身份证号:51290119730410081X

从业类型:☒A 食品、乳制品、餐(饮)具集中消毒药品、公共场所、饮用水

☐B 化妆品☐C 消毒产品☐其他

编号：川(2023)5113023—00410771

发证机构:南充市顺庆区妇幼保

发证日期:2024-03-20

随机抽取：健康证明

四川省从业人员预防性体检合格证

姓名：李波 性别:男 年龄:37 岁

身份证号:511322198603032573

从业类型:☒A 食品、乳制品、餐(饮)具集中消毒药品、公共场所、饮用水

☐B 化妆品☐C 消毒产品☐其他

编号：川(2023)51130307-10007

发证机构:南充市高坪区第三人民医院(南充市高坪区东观中心卫生院)



发证日期:2023-10-23

随机抽取：健康证明

四川省从业人员预防性体检合格证

姓名：李小燕 性别：女 年龄：54 岁

身份证号：512921196907207166

从业类型：☒A 食品、乳制品、餐(饮)具集中消毒药品、公共场所、饮用水

☐B 化妆品 ☐C 消毒产品 ☐其他

编号：川(2023)51130203-0037373

发证机构：南充市顺庆区妇幼保

发证日期:2023-9-26

随机抽取：健康证明

四川省从业人员预防性体检合格证

姓名：韦燕娇 性别：女 年龄：28 岁

身份证号：450223199508150027

从业类型：☒A 食品、乳制品、餐(饮)具集中消毒药品、公共场所、饮用水

☐B 化妆品 ☐C 消毒产品 ☐其他

编号：2023)51130203-00409364

发证机构：南充市顺庆区妇幼保

发证日期:2024-2-22

随机抽取：健康证明

四川省从业人员预防性体检合格证

姓名：雷芳 性别：女 年龄：30 岁

身份证号：511602199210281363

从业类型：☒A 食品、乳制品、餐(饮)具集中消毒药品、公共场所、饮用水

☐B 化妆品 ☐C 消毒产品 ☐其他

编号：川(2023)51130203-0037515

发证机构：南充市顺庆区妇幼保

发证日期:2023-10-11

抽查健康证在有效期内。

人员管理基本符合要求。

3) 信息沟通：

公司在《管理手册》（文件编号：NCDY-SC-A；版本：A/0）；7.4 条款进行了规定，并策划了《沟通控制程序》（编号：NCDY-CX-03）；

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。内容包括：管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，法律法规、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。

内部沟通情况如：

早晨例会，每天早上召开晨会 1 次，主要是餐厅工作相关人员，强调食品安全、餐厅及员工卫生、



安全生产方面，在日常工作中落实。

提供《内部沟通记录》

沟通议题：公司食品安全/HACCP 管理体系要求；会议时间：2024.01.25；主讲人：李波；记录人：白明；参加人员：各单位代表、内审员；提供会议签到。

查外部沟通管理情况：

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

外部沟通情况如：当地市场监督管理局日常对企业进行例行监督检查。

公司提供了《南充市顺庆区市场监督管理局监管记录表》2024 年 3 月 7 日

市场主体基本信息：字号名称：顺庆区职业技术教育培训中心一楼食堂

检查情况：1、从业人员是否持证上岗；2、对食品原材料进行检查；3、食品留样是否规范

检查结果：未发现问题

被检查单位（签名）：文泽全

提供《外部沟通记录》

沟通主题：公司依据食品安全/HACCP 体系提出的采购要求；沟通时间：2024 年 01 月 26 日；沟通人：白明；被沟通人：供应商

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

公司在《管理手册》（文件编号：NCDY-SC-A，版本：A/0）；7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》（编号：NCDY-CX-01）、《记录控制程序》（编号：NCDY-CX-02）；

查文件管理情况：

公司依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》的要求策划了：

- 《管理手册》（编号 NCDY-SC-A）1 份；覆盖了 FSMS 和 HACCP 管理体系
- 文件化的程序（编号 NCDY-CX-A）；28 份；
- 前提方案（编号 NCDY-PRP-A）；18 份
- HACCP 计划（编号 NCDY-HACCP-06—A）；1 份
- 记录表格；57 份；详见《记录文件清单》

查公司按照《文件控制程序》的要求，管理手册由综合部组织编写，食品安全小组组长审核，总经理批准并发布实施。程序文件及管理文件由归口部门负责编写，部门负责人组织审核，食品安全小组组长审核，总经理批准并发布实施。管理、技术性文件由相关部门组织编写，食品安全小组组长审核，总经理批准并发布实施。记录清单和有效记录清单由综合部编制，食品安全小组组长审核，总经理批准。查《受控文件清单》，包括文件名称、文件编码、版本等。

查记录文件情况：

提供了《记录文件清单》，编制：白明；批准：李波；2024 年 01 月 10 日，随机抽查法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、ISO22000-2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》等文件，基本覆盖了预包装食品、初级农产品配送及销售、餐饮管理服务（热食类食品制售）所适用的法



律法规。

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。相关方负责人表示审核周期内基本按照策划要求对记录进行管理。

查《培训记录》、《顺庆城区餐厨废弃物处理台账》、《餐具消毒记录表》、《食堂出入库台帐》，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。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F：位于南充市顺庆区华荣路二段 69 号南充典源后勤管理服务有限公司预包装食品、初级农产品的配送和销售；位于顺庆区职教城路 77 号顺庆区职业技术教育培训中心热食类食品制售

H：位于南充市顺庆区华荣路二段 69 号南充典源后勤管理服务有限公司预包装食品、初级农产品的配送和销售；位于顺庆区职教城路 77 号顺庆区职业技术教育培训中心热食类食品制售

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，（组织名称）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：柯林平、黄童彤



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。