

项目编号：0213-2022-HF-2024

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：广州市好佳顺餐饮管理有限公司

审核体系：☐质量管理体系（QMS） ☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS）

☒食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

☐其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： _____

报 告 日 期： 2024 年 03 月 30 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项还将接受独立审查，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，但正式版本需经项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建 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： 邱柏臣

组员：



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	2020-N1FSMS-1222839	F:E,FI-2
			H:审核员	2020-N1HACCP-1222839	H:E,FI-2

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	徐丽凤（总经理）、植婉婷（业务部经理）、肖育传（食堂项目主管）	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,危害分析与关键控制点体系**）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，从而确定是否☐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: 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》;

d) 相关的法律法规: GB31621-2014《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》、《食品安全国家标准 植物油GB 2716-2018》、《GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等等

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: GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、《GB/T 1354-2018 大米》、《GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、《GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油》、《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》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全国家标准消毒餐(饮)具(GB14934-2016)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03月27日 上午至2024年03月30日 下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2023年03月17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

E: 位于广州市花都区望岗路2号3栋101铺(部位: 120号)广州市好佳顺餐饮管理有限公司预包装食品(不含冷藏冷冻食品)的销售;位于广州市白云区北太路15号广东省黄埔技工学校(第一饭堂)的单位食堂(承包食堂)的广州市好佳顺餐饮管理有限公司的餐饮服务(热食类食品制售);

H: 位于广州市花都区望岗路2号3栋101铺(部位: 120号)广州市好佳顺餐饮管理有限公司预包装食品(不含冷藏冷冻食品)的销售;位于广州市白云区北太路15号广东省黄埔技工学校(第一饭堂)的单位食堂(承包食堂)的广州市好佳顺餐饮管理有限公司的餐饮服务(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: 广州市花都区望岗路2号3栋101铺(部位: 120号)

办公地址: 广州市花都区望岗路2号3栋101铺(部位: 120号)

经营地址 1: 广州市花都区望岗路2号3栋101铺(部位: 120号)

经营地址 2: 广州市白云区北太路15号广东省黄埔技工学校(第一饭堂)(承包食堂)



外租库地址：广州市花都区新华街望岗路 2 号精工创意园编号 3 栋部位 121、122、123 商铺

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）

暂停原因：不适用

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：不适用

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：不适用

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（3）项，涉及部门/条款:01) 餐饮部：F8.8.1/H4.5；

02) 餐饮部：F8.2.4/H3.3（A10）;03) F 8.7/H3.6；

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 04 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 01 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

计量器具管理、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) 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，监管部门没有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。公司在热食类食品制售资源方面配置基本充分合理，如车辆消毒、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，公司结合预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售及热食类食品制售过程，依据新版《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件，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。

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

2) 风险提示：——餐饮制售分餐环节风险较高，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、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》6.2 条款中规定了公司管理目标。

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

提供了《目标分解及完成情况考核表》，编制：徐丽辉；批准：徐丽凤 2024.03.05。

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	考核频次	计算方法	目 标 实 际 完 成 (2023.03-2024.02)
客户合理投诉≤1 次/ 季度	每季度	客户合理投诉次数	0
食品安全事故为零	每月	实际食品安全事故发生次数	0



就餐食品按时提供及时率≥98%	每年	就餐时间可及时提供给就餐者的人数/总就餐者的人数)*100%	100%
顾客满意度≥90 分	每年	顾客满意度调查回收份数总分/发放总数	96 分

公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求，2024 年度 03 月目标在实施中。

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) 前提方案/良好卫生规范管理情况:

公司在《管理手册》7.1.3 条款、食品安全管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《基础设施设备控制程序》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的的人和物的因素进行控制。

组织的规模情况/资源配置情况:

01) 预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售资源配置:

组织销售认证范围内配置办公、销售设施，有办公室、电脑、办公桌椅、配送车辆、冷藏冷冻库、操作台、推车、温度计、台秤等，具备销售开展销售活动的基本资源，基本满足销售需要。

提供了设备设施台帐，涉及业务部的主要有：办公、销售设施，有办公室、电脑、办公桌椅、配送车辆（自有两辆，1 辆冷藏车，1 辆常温车 50 铃），长期外租 4 辆冷藏车、面包车 1 辆，基本满足认证范围所涉及预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售；

提供有《2023 年-2024 年度机器设备保养计划》，计划规定每月定期配送车辆、冷藏冷冻库、操作台、推车、温度计、台秤。抽查：《设备点检记录》时间：2023 年 4 月至 2024 年 1 月，点检设备：配送车辆、冷藏冷冻库、操作台、推车、温度计、台秤、设备点检内容：1、表面是否清洁；2、有无异音或异常振动；3、紧固件是否紧密；4、转动部分是否正常；5、指示仪表是否正常；6、安全装置是否正常；抽查 2024 年 01 月，点检结果：无异常，记录人：廖亚辉，审核：徐丽凤；询问负责人徐丽凤总经理，反馈冷藏车为新购置，审核期内未发生维修情况；常温车辆在指定维修店更换轮胎及机油，但未有留记录，已沟通整改，下次审核关注。

特种设备：不涉及；

基础设施管理基本符合标准要求。

公司编制了《前提方案 PRP/良好卫生规范》2022 年 09 月 01 日正式实施；内容包括采购管理、运输管理、验收管理、贮存管理、销售、管理制度和人员、记录和文件等管理。对前提方案策划基本符合要求。

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

公司编制了《前提方案》HJS/ GL-01-2021，2021 年 09 月 01 日实施（于 2022 年 09 月 01 日修订）；

现场查看，所处位置为广州市花都区望岗路 2 号 3 栋 101 铺（部位：120 号），面积约 200 平方米，现场核查食品经营许可证地址在运行中，目前组织的经营活动均在此经营许可证场地为主，另租有外租库地址约 300 平方米（与固定场的经营地址为同一地段一体相邻铺位），即:广州市花都区新华街望岗路 2 号精工创意园编号 3 栋部位 121、122、123 商铺，现场查看主要用于果蔬仓库分拣以及预包装食品的冷藏冷冻存储用途为主，均不在认证范围，现场查核期间，企业总经理徐丽凤表示目前由于仓库管理人手不足，预包装食品（不含冷藏冷冻类）销售（包括大米、粮油类食品的经营模式主要是从供方处取货、现



场验收、装车配送至客户处，目前销售的主要为面米、食用油、调味品等。公司销售的常温预包装食品控制在 0 库存，现场仓库除少量常温预包装食品样品存放，不涉及预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的大规模仓储管理及分拣活动，因此组织在认证的证书中主动要求不体现外租库地址。

查组织经营场地与公司地理位置图、平面图台账一致。

包括工作空间和员工设施在内的厂房布局：

公司办公场地环境干净整洁、通风良好，办公通讯设施完善，能得到良好的维护，环境适宜，适宜于产品的销售过程控制要求。工作现场对于环境主要应注意消防安全、办公场地的干净整洁，要求作业人员注意设备、防火和电器安全等。查看预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售过程管理，与流程图基本一致。

b) 空气、水、能源和其他基础条件的供给：

因组织为初级农产品预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售，不涉及生产用水，对物流和人流有简单划分，基本满足不交叉；

c) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务：

抽查《虫鼠害控制记录》，时间：2024.01.01-03.27，查看现场因以办公为主，临时外租库仓库分拣区约 300 平方米（广州市花都区望岗路 2 号 3 栋 101 铺（部位：121-123），地址与经营地址相联，主要是分拣出货区及冷藏冷冻库，虫害等防控要求不高，配备有灭蝇灯，未见鼠迹。

涉及的有毒有害物质主要是 84 消毒液和 75%酒精和洗手液，由业务部管理，办公室场外设有一个冲式的卫生间，原材料卫生，管理制度，个人卫生健康，健康证要求。

d) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性：

提供《设施一览表》一份，主要设备有：推车、操作台、配送车辆、温度计、台秤、电脑、打印机、空调、等，登记了设施编号、设施名称、数量、设施状态等。提供了设备维护保养计划表，设备主要以清洁为主，提供《2023 年 12 月班后卫生、安全检查表》日期：2024.03.1~27 日，记录有：场地卫生、无破损、无积水、下水道、物料分类分架、防护安全、设备安全等检查记录，操作人：徐艺强，基本符合。

e) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；

见“采购部”F7.1.6/H3.5 条款审核记录。

f) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运：

现场查年核实：1、电脑，使用地点办公室，设备状态完好。

1、公司办公通讯设备实施日常清洁，由员工在每天工作前进行，现场核实该设备，完好。对分拣设备进行定期维护和保养工作基本正常，对于工作中发现的设备故障，能及时维修，设备暂无故障维修。

2、对租用汽车运输设备要求提供日常保养记录；

4、预包装食品（不含冷藏冷冻食品）不涉及大批量仓储，直接从供方提货后交付客户，少量短暂存放于外租库中转；

因以办公为主，虫害等防控要求不高，现场未配有灭蝇灯，已要求现场整改，现场未见鼠迹。

料验收见 H3.8 条款审核记录。

g) 防止交叉污染的措施：

针对大米、食用油、面食产品等进行分类摆放，存放时，有货架及垫板等，具有一定的防止交叉污染的措施。

h) 清洁和消毒：

公司办公场地环境干净整洁、通风良好，办公通讯设施完善，能得到良好的维护，环境适宜，适宜于产品的销售过程控制要求。工作现场对于环境主要应注意消防安全、办公场地的干净整洁，要求作业人员注意设备、防火和电器安全等。提供有《卫生、安全检查记录》，记录人：徐艺强，符合要求。

询问租用配送车辆的管理情况，主要通过每天清洁，每两天消毒等方式进行管理，有每天清洁的视觉，每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；办公场地内环境主要以清洁为主，有提供《日常检查情况记录表》，符合要求等；

提供有《配送车辆清洗消毒记录表》，车牌号：粤 R05G15，时间：2024.03 月，抽查 2024.03.01：车外清洗时间 9:01、车内清洗时间：9:25、车内消毒时间：9:55（使用 84 消毒液（有效氯含量 5%）按消毒液：水为 1:100 比例稀释；责任人：徐丽凤，检查人：徐丽凤；另抽查 2024.03.12、224.03.28，管控方式相同，基本符合要求；

i) 人员卫生：

健康证见“行政部”审核记录，员工工作服、工作帽统一清洗，基本干净整洁。



配备有更衣柜，无紫外线，较为简单，配备了员工工作服，以各自清洗为主，目前没有消毒。

j) 产品信息/消费者意识；

该企业的产品主要是预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售服务。

客户群体是企业、学校单位食堂；

k) l) 其他有关方面。

无

2) 餐饮管理服务(热食类食品制售)

查食堂基础设施控制过程：

组织承包单位食堂的经营地址位于广州市白云区北太路 15 号广东省黄埔技工学校（第一饭堂），周边未发现污染企业，经营场所占地面积约有 1200 平方米，从广东省黄埔技工学校食堂租赁，共有一层，设有鱼肉加工区、果蔬加工区、主食仓库、副食仓库、洗消区、烹饪区、蒸饭区、煲汤区、打餐区、餐厅（供学校内部教职工及学生使用），另设有办公室、常温库等。在办公层和车间外部设有卫生间，有一更和二更等，主要为餐饮管理服务（热食类食品制售）；不涉及成品库；烹饪加工用设备主要为灶台、操作台、基本满足热食类食品制售要求。提供了平面图，基本符合要求。

提供了《设备台账》，所涉及的设备主要有：冷藏柜、冰箱、蒸饭柜、热风消毒柜、加工灶、保温车等。涉及的设备较为简单，通过每天保养的方式进行管理，公司制定了《设备控制程序》，配备与生产用途相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。设备的设计、建造、维护、使用和储存应满足食品安全要求。对场所和设备进行有效的预防性维护，加强设备的日常维护和保养，定期检修，保留记录。防止维护保养工作产生食品安全风险。

查看对设备维保的控制：提供有《设备台账清单》、《年度设备保养计划》、《设备日常维护保养检查表》等，抽查 2024 年设备维保计划，保养设备：留样冰箱、蒸饭柜、炉灶、冰箱、冰箱、保温车、保温台、蒸饭柜，计划每月维保提供设备点检点：点检设备：小灶、汤炉、蒸饭柜、留样冰箱、消毒柜；点检内容：1、表面是否清洁；2、有无异音或异常振动；3、紧固件是否紧密；4、转动部分是否正常；5、指示仪表是否正常；6、安全装置是否正常配备；点检结果：无异常，符合要求；

另提供液化石油气公司对用气设备日常维护（由广州众旺燃气公司进行日常点检维护，每周一次），提供有《供气系统安全检查表》，每周一次，检查项目：气瓶、煤气房、厨房区、球阀、气化炉、压力表等，抽查 2024.03.21 记录，确认检查项目：徐艺强，检查员：刘**；检查结果：无异常；组织不涉及特种设备。

食堂的虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；

查看食堂的仓库门口、车间入口处有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；仓库配置有挡鼠板，餐食加工车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；审核现场查看：烹饪间、分餐间安装有紫外线灭蝇灯，现场查看餐食加工区均未配备防鼠设施，切配间、洗菜间分别有 1 台灭蝇灯无法正常运行，查看其它灭蝇灯的尸体未及时清理，已开不符合项整改；

虫鼠害由组织内部管控，提供有《虫鼠害检查记录》，时间：2024.03.1-29 日，检查人：徐艺强，每周检查一次。餐厨垃圾由甲方统一指定清运公司处理回收：提供有校方、承运方、街道办的三方签署的清运协议，查协议内容有：乙方即校方与“甲方广州环投环境集团有限公司”、“广州市白云区龙归街道市政服务所”签订了《广州市一般餐厨垃圾统一收运协议》三方协议，协议编号：BY 区 LG 街道 F1 号，由广州环投环境集团有限公司（营业执照：91440101MA5AP4YD5L）进行厨余垃圾清理回收服务，合同有效期（2022 年 09 月 0 日至 2024 年 08 月 31 日）；污水经过隔油处理后，统一排入市政污水管网。提供了《餐厨垃圾清理记录》，目前餐饮服务提供量较少，餐厨垃圾基本每天早上处理一次，提供有《餐厨垃圾清理记录》，时间：2023.03 月，抽查 2024.03.29，清



理时间：9:00，清理对象：餐厨垃圾，数量 5，经手人：徐艺强，收货人：徐玉南，基本符合。

设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；

食堂配备有冷藏柜、蒸饭柜、留样冰箱、红外线消毒柜、加工灶、保温车等，设备主要以清洁为主，提供《2023-2024 年设备维保计划》及《设备点检表》记录，基本符合要求；

提供有《消毒记录本》，抽查 2023.03.03.29，消毒区域：餐厅、开餐间、厨房、切配间，分为早、中、晚三个阶段消毒，消毒时间：早 8:30-9:30、中餐：13:00-13:30、晚餐：19:00-19:30 84 消毒液消毒配制浓度 1:75%，操作人：徐艺强，基本符合。

《厨房刀具管理记录表》抽查 2024.3.21、2024.03.28、记录有：刀具名称（菜刀、切肉刀、砍刀）、放置位置（收纳柜），管理人：徐艺强。现场查看刀具消毒柜，运作正常，基本符合要求。

设备维保等见 7.1.3 条款。

1) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）：

见“采购部”F7.1.6/H3.5 条款审核记录。

m) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；

提供有《化学品领用记录》，主要化学品（洗洁精、75%酒精、84 消毒液）的出入库管理通过台账等方式进行控制，查看化学品管理不规范，存放 84 消毒液专柜未上锁，摆存放于食堂门口外，已现场沟通整改。

现场观察——餐食加工车间地面全部硬化，基本平整，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，原辅料标识基础清楚、离地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。

另抽查《冷冻温度记录》和《冷藏温度记录》，时间：2023.03.01-15，冷冻柜 03.01 -15℃，03.15 -11℃，冷藏柜：03.01 5℃，3.15 5℃，记录人：徐艺强；原料验收见 H3.8 条款审核记录。

n) 防止交叉污染的措施：

针对蔬菜、肉品、水产等进行分类摆放，存放时，有垫板等，具有一定的防止交叉污染的措施。

对人流物流进行了区分，人员等通过更衣室，进行洗手消毒等措施。餐器具等通过清洗消毒设施进行消毒。基本可防止交叉污染。

o) 清洁和消毒；

每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；提供有《消毒记录本》、时间：2024.03.0729，记录用：餐厅、开餐间、厨房、切配间消毒情况，消毒配制 84 消毒液 1:75，消毒时间早餐：8:30-9:00，中餐：13:00-13:30，晚餐：消毒时间：19:00-19:30，操作记录人：徐艺强，餐食加工车间内环境主要以清洁为主，提供有《消毒记录表》、《学校自查表》等；餐具清洁消毒方面消毒柜及热水清洗为主，基本符合要求。

提供有《餐具消毒记录表》时间：2024 年 03 月 01 日至 29 日，查 2024.03.28 日，消毒时间：中午，累计消毒时产是：60 分钟，餐具数量：餐盒（不锈钢盘、砧板、刀具）、汤碗（打餐勺），温度：120℃，毒人：雷正莲，消毒方式：蒸气消毒；

现场查看，员工更衣室已经配置洗手专间，但进入食堂洗手水龙头为手动式，已建议更新踏式，查看配备有洗手液和 75%酒精消毒用品，基本符合要求。

p) 人员卫生：

☒满足要求 ☐不满足要求

健康证见“行政部”审核记录，现场查看，配有工服、工靴，一次性帽子口罩等，员工工作服、工作帽统一清洗，基本干净整洁。

每日进行晨检，提供有《从业人员晨检记录表》（第一饭堂西区）2024 年 03 月，每天进行监测健康状况（发热、恶心、呕吐）等，基本符合。

热食类食品加工对空气无特殊要求。

食堂：更衣室较为简单，基本配置衣帽间、换鞋、储物柜，洗手采用洗手消毒液及 75 酒精%控制；较为简单，查看更衣室有杂物及扫帚等工具，已现场整改，基本符合要求。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要使用不锈钢材质，容器清洁，放置整齐，食堂内无杂物。

外来人员身体的健康告知：有告知，有管理，但未保留记录，已现场沟通，后期改进。

q) 产品信息/消费者意识：

该企业的产品主要是餐饮服务/热食类食品制售服务。

客户群体主要是黄埔技校教职工及学生接的就餐消费者；



r) 1) 其他有关方面。

另提供了《学校食堂自查表》2024年03月，对食品卫生、传染病防控、饮用水卫生、环境设施等项目，基本符合要求。

物理、化学、生物性污染源；

空气和水的管理：食堂加工用水为城市管网用水，公司每年收集当地水务公司的水质报告，但现场未能提了水质检测报告，已开不符合项整改。

包装材料：主要为一次性餐盒及餐具，校方要要求学生就餐统一采用一次性餐盘及筷子或自备餐盒，抽查一次餐盒安全性验证报告，基本符合要求。另组织主要对留样餐盒进行消毒，并在就餐区现场提供有红外线消毒柜供就餐学生存放自用餐具及消毒，基本符合；

查看现场：经营场地位于广州市白云区北太路15号广东省黄埔技工学校（第一饭堂），周边未发现污染企业，经营场所占地面积约有1200平方米，从广东省黄埔技工学校食堂租赁，共有一层，设有鱼肉加工区、果蔬加工区、主食仓库、副食仓库、洗消区、烹饪区、蒸板区、煲汤区、打餐区、餐厅（供学校内部教职工及学生使用），另设有办公室、常温库等。在办公层和车间外部设有卫生间，有一更和二更等，主要为餐饮服务（热食类食品制售）；不涉及成品库；烹饪加工用设备主要为灶台、操作台、基本满足热食类食品制售要求。提供了平面图，基本符合要求。

现场查看，区域划分基本合理；配备有更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒。

餐食主要以禽肉类、瓜果蔬菜、面米粮油等为原料，肉类、蔬菜做到分区域分池清洗，并加贴有标签等信息；现场烹饪工作由公司确认的人员负责，2024年03月29日现场抽查小瓜炒蛋，中心温度为85℃，菜花为85℃、青椒炒肉丸85℃、米饭85℃，现场分餐人员戴有头套、口罩，人员进入分餐间先洗手消毒，并佩戴一次性手套进行操作。由于校方要求，目前学生就餐要求统一使用一次性餐盒分餐后就餐或自备餐具，堂食及打包方式；

提供有《餐具消毒记录表》时间：2024年03月01日至29日，查2024.03.28日，消毒时间：中午，累计消毒时产是：60分钟，餐具数量：餐盒（不锈钢盘、砧板、刀具）、汤碗（打餐勺），温度：120℃，消毒人：雷正莲，消毒方式：蒸气消毒；现查看前厅配备有红外线消毒柜，主要用于学生自备餐具消毒，校方要求学生统一采用一次性餐盒盛餐堂食为主；提供有《黄埔技术厨房刀管理记录》、《餐具消毒记录表》，现场查看刀具及工器具、砧板、勺子等采用先清洗然后放置蒸饭柜进行蒸气高温消毒，消毒温度：120℃，消毒时长：60分钟，符合CCP2餐具洗消CL值：餐具：红外杀菌温度≥80℃，时间≥20分钟（暂不适用）；工器具：蒸气杀菌温度≥80℃，时间≥20分钟的要求；

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

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

虫鼠害防治主要采用物理方法实施灭虫灭鼠。虫害用防蝇塑帘、纱窗等，再用灭蝇灯消灭进入的害虫，厨房主要使用紫外线灭蝇灯，现场查看虫鼠害控制相对较为薄弱，已开不符合整改；

查公共区域包括餐器具消毒间、员工更衣室、仓储、冷藏/冷冻柜等，有基本的功能划分。针对蔬菜、肉品、水产等进行分池清洗，存放时，荤素分开等，具有一定的防止交叉污染的措施。粗加工现场产品堆放整齐，净菜做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐；现场提看物品摆放基本规范、有序，能做到荤素分开、水产与肉类分开；

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

备餐/分餐间员工穿戴整齐，带有口罩，根据加工的产品不同配备有蒸箱、灶台及相应的工器具等，由各岗位人员自行负责，分类管理，公共区域由组织安排保洁人员进行保洁；

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

每天按照校方有安保制度要求，有外来人员登记等信息；管理较为规范。

现场各类记录基本符合规范要求。

现场查看：



——食堂各区域有简单标识：初加工区有蔬菜、水产、肉品清洗池；餐具及工器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；

食堂设有干调料库、半品冷藏冷冻柜（厨房）、熟食冷藏冷冻柜等；不涉及成品库；

现场查看存放常温库：桂林米粉、大碗面、盐、大米及干杂料货品；查看：干调料库有常用：酱油、醋、干杂调料货品等。

常温库、冷藏冷冻柜均贴有存储标识标记；产品分区分类存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况，现场冷冻柜半成品食材已覆盖保鲜膜、但未贴标签已现场沟通整改；

查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：大豆油、鸡蛋、豆制品。现场查看，有简单标识；

产品分区分类存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。

现场涉及的化学品主要为各类洗衣粉、84 消毒液、洗洁精，液化石油气存放区已经张贴 MSDS 警示标识；

现场抽查《冷藏温度记录表》，查 2024.03.01 上班时间：6℃，下班 4℃、2024.03.12，上班时间：6℃，下班 5℃；2024.03.28 上班 5℃，下班 8℃；记录人：徐艺强；

现场抽查《冷冻温度记录表》，抽查 2024.03.1 上班：-13℃，下班-13℃；2024.03.12 上班 -14℃，下班-14℃；2024.03.28 上班 -14℃，下班-14℃，基本符合要求；现场抽查冷食冷藏冷冻：2024.03.29 显示温度为-8.3℃；冷藏库设定 5.5℃；冷藏冷冻柜 2：冷冻温度-9℃，冷藏温度显示为 7℃，基本符合贮藏温控要求，查看餐器具消毒间无汤桶着地放置等情况，仓库内产品全部离地放置。

冷藏柜以档位控制，冷冻柜有温控显示，但柜内未配备温度计，已现场沟通整改

设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要使用不锈钢材质，容器清洁，放置整齐，食堂内无杂物。

有《食品及原材料采购进货查验记录入库单》，《食材原材料管理制度及食品保存管理方案》。

污水处理等由当地街道负责，处理后排入城市排污管网；

但在现场有发现化学品管控不健全，个人物品与杂物与工器具同柜存放，已现场沟通要求加强整改。

2) 设计和开发管理情况：

《管理手册》对标准中 8.3 设计和开发进行了阐述，并编制了《设计和开发控制程序》，业务部负责销售配送的产品设计开发的策划和实施。与负责人沟通确认，业务部负责产品的销售服务方案设计，主要设计人员为植婉婷，在相关行业从事销售多年，能力满足公司销售方案设计的需要，公司自成立以来，按照客户要求提供预包装食品的销售服务，直接销售，不做处理，暂不存在设计和开发及其更改活动。有销售方案设计的相关规定，体系运行以来，公司没有新产品的销售活动，原设计方案也无变更，一直按标准要求进行销售活动。查公司管理手册 8.3 条款，按标准要求，规定了服务方案设计的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求。编制有涉及和开发管理相关要求，基本合理。随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新产品时，公司按照策划的：设计和开发要求进行服务方案设计，确保服务的安全性、符合性、适用性。以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。控制基本合理。

热食类食品制售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“炖剥皮鱼煲”的开发过程证据：①提供了《食品研发及确认控制程序》，对菜肴出品的流程进行了明确；提供了 2023.10.29-11.30《炖剥皮鱼煲餐品的项目建议书》，明确了五道菜品的配料、工艺等建议要求，并进行了可行性分析，对费用及人员计划等进行了评估，认为可行。并下达了《设计和开发任务书》；②提供了《设计和开发计划》，对新品开发计划、采购食材/烹饪、内外部试吃、成本核算、餐饮部确认等开发过程进行了明确，并明确了责任部门和人员；③提供了《设计开发输入清单》，包括体系文件，GB31654，项目建议书，设计和开发任务书，原有餐饮作业文件等。由肖育传编制，徐丽凤审批，时间为 2023.10.29。同时提供了 2023.11.17 针对设计和开发输入进行的评审。结论为“在设计和开发清单中，已经包括了产品相关标准，产品的安全（HACCP）、使用的强制性的标准和相关的法律法规、设计时的其它要求（包含在任务书和计划书中），对于本次新菜品的开发，上述输



入是充分的，完整的。可以进入下一步的设计展开步骤了。”评审人为开发小组 2023. 10. 17; ④提供了 2023. 11. 28 组织的公司各部门人员及师生的试吃情况进行统计和分析; 结论为“经过感官评价检验（具体见附件：新菜品成品感官检验记录），试尝的新菜品符合相关感官要求和餐饮服务食品安全操作规范的要求”；⑤提供了 2023. 11. 30 《产品确认报告》，主要对炖剥皮鱼煲餐品符合预期要求；⑥提供了 2023. 11. 16 设计开发输出清单，包括原辅料标准、餐饮企业安全管理规范、作业指导书等，其中危害控制计划、良好卫生规范等认为原有的继续适用。针对该输出，提供了设计开发评审记录，认为输出材料基本满足要求。⑦新品研发完成后，提供了炖剥皮鱼煲菜品系列，各类产品信息基本充分；

3) 采购管理情况:

公司在《管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案\良好卫生规范》；

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

提供《采购清单》目前企业采购的产品主要有：农副产品及预包装食品包括有大米、食用油及干货调味料等。提供《合格供方名录》14 家，包括：供方名称、供货内容、地址、联系人、电话等信息，编制：姚灿坤 审批：徐丽凤 日期：2024. 01. 15

抽查销售认证范围的供方资质如下：

粮油供方：广州市中海粮油贸易有限公司《营业执照》编号：91440101MA5ATTHL2Y，食品经营许可证：JY14401140160273（1-1）；抽查大米检测报告：2407441 委托方：广州市万事奇米业有限公司，检测机构：广东省检迅检测科技有限公司，检测日期：2407441 检测指标：黄曲霉毒素 B1、铅、镉、无机砷等，检测结果：符合，检测日期：2024 年 03 月 06 日。抽查福之泉食用植物调和油检测报告：21202400093，委托方：中粮新沙粮油工业（东莞）有限公司，检测机构：黄埔海关技术中心，检测日期：2024. 01. 17 检测指标：过氧化值、酸价、苯并（α）芘、铅、总砷、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）^a等，检测结果：符合。

抽查干货、调味料、面条等供方：广州市花都区秀全惠丰粮油批发店，《营业执照》编号：92244010MA5ABG9X6P 食品经营许可证：JY14201110019485；

抽查有：产品名称番茄沙司第三方检测报告，报告编号：食检 2023-12-2235、委托方：佛山市海天（高明）调味食品有限公司、检测机构：广州检测检测认证集团有限公司、报告签发日期：2023-12-22、检测项目：番茄红素、总砷、铅、菌落总数等、检验结果：合格

抽查产品名称：纯牛奶第三方检测报告，报告编号：231904477、委托单位：内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司常温事业部和林四厂、检测机构：内蒙古自治区产品质量检测研究院、报告签发日期：2023-04-23、检测项目：总砷、铬、黄曲霉素 M1、三聚氰胺等、检验结果：合格；

抽查产品名称：生抽酱油（酿造酱油）第三方检测报告，报告编号：食检 2023-11-0648、委托方：佛山市海天（高明）调味食品有限公司、检测机构：广州检验检测认证集团有限公司（国家加工食品质量检验检测中心）、报告日期：2023-11-17、检测项目：全氮、氨基酸态氮、铵盐、安赛蜜、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1 等、检测结果：合格；

餐饮：查热食类制品制售认证范围的供方管理：广东省黄埔技工学校（第一饭堂）单位食堂的原材料均由位于广州市好佳顺餐饮管理公司统一采购再配送。鸡、鸭供方：广州市花都区新华谭记光鸡光鸭档 营业执照：92440101MA59WJTT9G；抽查鸡肉产品的第三方检测报告：ZFJC2023S1012023 委托方：广州市好佳顺餐饮管理有限公司 检测机构：中纺检测（福建）有限公司，检测时间：2023 年 10 月 17 日 检测指标：铅、镉，检测结果：符合；抽查肉鸡的动物检疫证明：No. 44220222104，检测机构：广州市白云区动物卫生监督所，检测日期：2024. 03. 06；

抽查肉鸡的动物检疫证明：No. 44220219123，检测机构：广州市白云区动物卫生监督所，检测日期：2024. 03. 05
鲜猪肉供方：广州市花都区新华佑艳猪肉档，营业执照：92440101MA5CD07YOU；



抽查猪肉（去皮五花肉）的第三方检测报告：报告编号：ZFJC2023S1012022 委托方：广州市好佳顺餐饮管理有限公司 检测机构：中纺检测（福建）有限公司，检测时间：2023 年 10 月 17 日 检测指标：检测指标：铅、镉，检测结果：符合；

抽查鲜猪肉的动物检疫证明：No.44220844362，货主：徐丽凤，产品名称：猪胴体 生产单号：广州市雅瑶屠宰场有限公司 检测机构：广州市动物卫生监督所，检测日期：2024.03.02；肉品合格证：粤 A 肉检 NO.1823138844，日期：2024.03.02；

冻品、冰鲜等供方：广州市恒庆冷冻食品有限公司，营业执照：91440114MABYEHHH84 食品经营许可证编号：JY14401140547325(1-1)；

抽查锅包肉（速冻生制品），检测报告：SK-F2023-10537,委托检测机构：焦作市恒家福食品有限公司，检测机构：河南尚科计量检测服务有限公司，检测项目：过氧化值、总砷、铅、沙门氏菌，检测结果：合格，检测日期：2023 年 08 月 07 日；

抽查农家小酥肉，检测报告：SK-F2023-16505,托检测机构：焦作市恒家福食品有限公司，检测机构：河南尚科计量检测服务有限公司，检测项目：过氧化值、总砷、铅、沙门氏菌，检测结果：合格，检测日期：2024 年 01 月 02 日；

抽查一次性餐盒供方：广州市花都区新华裕丰日用杂货店（代理商）《营业执照》编号：92440101MA9W0T5C1A；

抽查一次性塑料 PP 餐盒检测报告：QG202300210 委托方：廉江市毅料有限公司 检测机构：广州市质量监督检验研究院 检测时间：2023.10.12 检测指标：耐微波炉试验、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌等，检测结果：符合；

抽查湿粉、油条的供方：广州市花都区秀全黄氏糕点店，营业执照：92440101MA5D28EP40；经营许可证：J14401140547593；

抽查湿粉条检测报告：:FGZ20231239409-G2,委托检测机构：广州市臻心食品有限公司，检测机构：广电计量检测集团股份有限公司，检测项目：酸度（以湿基计）、黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），检测结果：合格，检测日期：2024 年 01 月 16 日；

抽查油条的检测报告：JQT23FQ18294,委托检测机构：广东省喜富食品有限公司，检测机构：精益和泰质量检测股份有限公司，检测项目：过氧化值、铅，检测结果：合格，检测日期：2023 年 12 月 07 日；

另抽查大码蛋 850g(15 枚)、脆皮肠、牛肉风味丸、猪肉风味丸等供方及第三方检测报告，均在有效期内，符合要求；

另提供有物流运输常温主要为自有车辆，信息如下：《机动车行驶证》：

车辆类型：轻型厢式货车，车牌号：粤 A6L0A8，档案编号：440101739996 检验有效期至：2024 年 04 月粤 A。

类型：冷藏厢式货车，车牌号：粤 A60L3R，档案编号：440103962449 检验有效期至：2024 年 08 月粤 A。

另租用普通配送车辆粤 A36NC9、普通配送车辆粤 A37ZN9、普通配送车辆粤 A71YT1、普通配送车辆粤 A2Q0V7 与个体司机签订有《车辆租赁合同》，合同期 2022 年 12 月 10 日至 2026 年 12 月 09 日，车辆检验均在有效期内，符合要求；

提供有：第三方检测与中纺检测（福建）有限公司（营业执照：91350502660351754J）签订了《食品检验委托协议》，协议签订日：2023 年 08 月 01 月，提供有实验室认可证书：注册号：CNASL4088，《检验检测机构资质认定证书》证书编号：181300340148，均在有效期内；

厨余垃圾清理回收由校方指定合作方实施，提供有三方协议：由乙方即校方与“甲方广州环投环境集团有限公司”、“广州市白云区龙归街道市政服务所”签订了《广州市一般餐厨垃圾统一收运协议》三方协议，协议编号：BY 区 LG 街道 F1 号，由广州环投环境集团有限公司（营业执照：91440101MA5AP4YD5L）进行厨余垃圾清理回收服务，合同有效期（2022 年 09 月 0 日蛭 2024 年 08 月 31 日）；

查看消毒液、洗手液、酒精在正规超市采买，未保留小票，已现场沟通整改。

供方评价每年进行一次，提供有《2024 年度·供方能力（业绩）评价表》，抽供方：广州市中海粮油贸易有



限公司、广州市花都区秀全惠丰粮油批发店的《2024 年度·供方能力（业绩）评价表》，对以上供方提供相同（类似）产品质量、供货及时性等进行了评价，参加评价人员：徐丽凤、徐丽辉、徐江河、姚琼香、廖亚辉、姚灿坤、植婉婷、王丽雪 审核：徐丽凤 审批：2024.01.15；

另抽其他供方评价报告，内容基本相同，填写齐全，符合要求。

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

采购管理情况：采购部根据库存及客户订单制定采购计划，由总经理批准后实施采购，通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。查看《采购计划》，预包装食品验收（OPRP 点），提供了 2024 年 03 月 26 日《供应商清单记录》，验收日期为 2024.03.26，涉及的原料东古南乳 320g 1 瓶细：(创-教)1 瓶海天陈醋 450ml 瓶 细：(科)3 瓶、海天英标生抽 10.5L=>1 桶、火锅料=>5 包等一类产品，与顾客的需求信息一致。预包装食品的主要供方为惠丰粮油有限公司（属合格供方），验收项目包括是否来自合格供方、包装完好性、日期是否在合格期内、实收数量等信息，判定为合格，验收人为廖亚辉。并附有惠丰粮油有限公司（合格供方）销售单据，单据未体现供方及验收人签名记录，记录不规范，已现场沟通整改；

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

经沟通，企业根据订单情况和库存情况实施采购，由负责人批准后实施，能保障企业所需。该公司的采购管理基本符合标准要求。

4) 监视和测量管理情况：

公司在管理手册 7.1.5 条款进行了规定，并策划了《产品的监视和测量设备控制程序》，对计量器具管理等进行了规定。结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的原辅料提供过程，预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售的销具体的采购验收、检验、配送等过程基本以感官方式为主，具体以客户验收为准，预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）基本不涉及监视和测量设备。

现场查核组织也配置有农残测试仪、电子秤，但因目前审核范围不涉及，因为本次审核未做查核。目前配送车辆、办公室没有使用电子监控系统进行监测。

查食堂目前的计量器具主要是电子台秤、中心温度计：

提供电子秤（型号：TCS-300）校准证书编号：GD602052403141464M，校准时间：2024 年 03 月 14 日；

提供中心温度计（型号：TP300）校准证书编号：GD602052403141465，校准时间：2024 年 03 月 14 日；

提供有《冷冻温度记录表》，抽查 2024.03.11 上班：-13℃，下班-13℃；2024.03.12 上班 -14℃，下班-14℃；2024.03.28 上班 -14℃，下班-14℃，基本符合要求；现场抽查冷食冷藏冷冻：2024.03.29 显示温度为-8.3℃；冷藏库设定 5.5℃；冷藏冷冻柜 2：冷冻温度-9℃，冷藏温度显示为 7℃，基本符合贮藏温控要求；

冷藏柜以档位控制，冷冻柜有温控显示，但柜内未配备温度计，已现场沟通整改；[查看现场：未能提供半成品冷藏冷冻柜、生食冷藏冷冻柜、熟食冷藏冷冻柜及其它 2 台食材冷藏冷冻柜的温度显示装置的内部校验证据，未能提供可燃气体报警器（型号规格：CY2000K）有效校准证书，已开不符合项整改。](#)

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，组织销售办公室配备小型检验室，主要是进行农残快检检测，本次认证范围不涉及农副产品销售，暂不核查。

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中 8.5.2 条款对可追溯性进行了规定，8.12.5 撤回/召回对撤回/召回进行了规定，并策



划了《召回控制程序》，在程序文件中，对产品标识方法、进货产品检验状态、产品标识等进行了规定，同时明确了产品追溯流程及启动召回的情况等，策划基本充分。

提供了产品召回撤回演练计划、撤回召回产品演练报告的证据。

销售召回演练：

演练日期：2023 年 11 月 16 日，

演练产品：甜辣酱调味品保质期过期召回演练

模拟演练不符合内容：2023.11.16 日上午，业务部临接到客户反馈：有客户偶然查看甜辣酱包装瓶上发现当天甜辣酱调味品保质期过期。（模拟）

产品销售情况：业务部临接到客户反馈：有客户偶然查看甜辣酱包装瓶上发现当天甜辣酱调味品保质期过期。。

召回情况：2023.11.16 日采购员将这批剩余产品陆续回收至供应商处，合计 3 瓶，其余 3 瓶当参与垃圾处理，但未附追溯凭证，现场沟通，未明确召回产品处理办法，现场沟通。

演练结论：在整个撤回过程中各部门积极配合，在较短的时间内很好的完成了撤回工作，此次撤回演练过程按预定的计划进行，没有发生异常问题，经过此次对已销售产品的撤回演练，说明公司的产品撤回程序有效可行，此程序无需修改。

询问负责人徐丽凤总经理，现场配送过程中标识管理较为简单，主要是按照预包装产品标签标识要求进行控制，在供方现场分拣后的产品有公司信息的标识管理。装车过程按照客户进行划分，装车分区管理。2024.03.27 审核现场查看配送车辆主要以清洁为主，未有非食品与运送的食品混装，符合要求，现场查看供方送货配送车辆车牌号 AD67822,商品：香纳兰纯正泰国香米，查看车厢情况，车厢清洁卫生，符合要求。从现场查看采购、发货、运输及交付过程等各销售过程管理基本符合。

食堂：

提供了召回演练/可追溯演练：2023 年 11 月 16 日，模拟的情况：2023.11.16 日 12 时 10 分，餐饮部接到就餐者投诉，反馈打的饭菜中西红柿炒鸡蛋较生未煮熟，批次为：2023.11.16 西红柿炒鸡蛋（模拟，实际不存在）。提供了《可追溯演练记录》，召回过程：将 15 位就餐者未吃完的西红柿炒鸡蛋全部召回，道歉并重新制作 15 份新的给就餐者。同时提供了此批次的追溯记录，包括：《产品召回演练通知函》，《召回产品基础信息》、《召回货物质量分析论证》，《应急措施和处理方案》、《验证、改进和预防》、《溯源跟踪文件、记录》、《召回产品处理记录表》，记录基本充分，基本可实现产品追溯。演练结论为：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，经过此次对售卖给就餐者的召回演练，说明公司的产品召回程序有效可行，此程序无需修改。审核周期内没有发生顾客投诉情况。

提供的留样记录：提供的留样记录：2024-03-28 留样菜品：中餐 米饭 200g 大白菜 200g、土豆丝 200g；晚餐：大白菜 200g、青椒炒猪头皮 200g、蛋饭 200g，符合要求；2024-03-04 留样菜品：米饭 200g、大白菜 200g、金针菇拌豆腐 200g,符合要求；

现场查见：

现场查看：

——食堂各区域有简单标识：初加工区有蔬菜、水产、肉品清洗池；餐具及工器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；

食堂设有干调料库、半品冷藏冷冻柜（厨房）、熟食冷藏冷冻柜等；不涉及成品库；

现场查看存放常温库：桂林米粉、大碗面、盐、大米及干杂料货品；查看：干调料库有常用：酱油、醋、干杂调料货品等。

常温库、冷藏冷冻柜均贴有存储标识标记；产品分区分类存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况，现场冷冻柜半成品食材已覆盖保鲜膜、但未贴标签已现场沟通整改；

查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：大豆油、鸡蛋、豆制品。现场查看，有简单标识；

产品分区分类存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。

现场主要涉及的化学品主要为各类洗衣粉、84 消毒液、洗洁精，液化石油气存放区已经张贴 MSDS 警示标识；

6) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制情况）情况：

公司主要提供预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售及餐饮服务（热食类食品制售），策划编制了《运行控制程序》、《产品和服务实现控制程序》、《加工过程控制程序》、《不合格产品控制程序》等文件，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内规范内容没有发生修改。

提供销售的《危害控制计划》，涉及 OPRP1-1 大米原料验收、OPRP1-2 花生油、豆油、芝麻油等原料验收、OPRP1-3 原料验收调味品等原料验收；

OPRP1-1 大米原料验收 行动准则：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。执行 GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354-2018《大米》标准的要求；

OPRP1-2 花生油、豆油、芝麻油等原料验收 行动准则 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。执行 GB/T 19111-2017、GB 2716-2018、GB7718-2011、GB1534-2017 等；

OPRP1-3 原料验收调味品等原料验收 行动准则 合格供方、供方提供检测报告；

查 2024-01-29 进货的添添见（计重量大碗）轻，40 袋，来自合格供方，供方：广润商行 单号 NO:XSD2024011098 验收人：刘**；

查 2024-0327 进货的福掌柜烹油（软）规格 1 箱*20L 4TSH 来自合格供方，供方：广州市瑞兴粮油贸易有限公司 销售单号：XS240327010012 签收人：；

查 2024-03-26 进货的等，金英 数量 6*92 仙桃 10*115 符合订单要求，来自合格供方，供方：康兴粮油购销部 签收人：李道*；

查 2024-03-21 进货的 48 万事奇油粘、中粮 20 升福之泉 30 桶，单号：SA-20240321-004 符合订单要求，来自合格供方，供方：广州市中海粮油贸易有限公司，签收人：方道*，控制方式同上；

查 2024-03-27 进货的风球唛番茄沙司 660g=>2 瓶细：(雅-教)2 瓶、东古南乳 320g=>1 瓶细：(创幼)1 瓶、致美斋番茄酱 690g=>1 瓶 细：(北滔)1 瓶、蜀香园白醋 420ml=>1 件细：(邮)1 件 28、海天生抽 1.9L=>1 件细：(特)1 件 6、海天皇标老抽 10.5L=>2 桶 细：(邮)2 桶 x33=7、白糖=>12 斤 细：(好)2 斤+(北滔)10 斤、彬旺麻婆豆腐调味料 40g=>2 包 细：(北滔)2 包、海天白米醋 450ml=>1 瓶细：(创-其它)1 瓶 4、海天黄豆酱 800g=>1 瓶细：(赛)1 瓶 1、火锅料=>10 包细：(清)10 包、老陈醋=>1 桶 细：(邮)1 桶 H、酸梅酱=>8 瓶 细：(清)8 瓶，来自合格供方：惠丰粮油，与订单一致，签收人：姚灿坤；

另抽查 2024-03-27/2024-03-28/2 共 12 个批次的进货验收控制，基本相同。基本符合标准要求。部门负责人植婉婷表示，审核周期内销售量小，未发生不合格情况。

食堂验收：



主要提供热食类食品制售，包括各类米饭/米饭等主食，产品原料为各类禽肉类、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《加工过程控制程序》、《不合格产品控制程序》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。

提供了2024年03月的《餐饮业经营单位食品采购索证索票验收台帐》，抽查2023.3.08，大白菜90斤，红萝卜10斤；西红柿20斤，青瓜15斤，红葱2斤，红尖椒5斤，饭堂青椒20斤，福之泉调和油20L 1桶等，供方为广州市好佳顺餐饮管理有限公司，索证类型包括有营业执照、许可证、检验（疫）合格证明、购货凭证等，均打钩，查验人为肖育传。第三方外检报告及检验检疫合格证明等，见采购部审核记录。

另外，抽查2024.03.10、202.03.14、2024.03.02等18次的进货验收记录，基本符合。

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。

菜品过程检查：产品以感官判定为主，主要餐饮部负责实施，厨师长现场随机抽检为主。

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

7) 致敏物质的管理情况：

公司在《管理手册》中11.1致敏物质的管理款进行了规定，并策划了《致敏源和致敏性化学物质的控制程序》，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、过敏原产品储存管理等过程，公司暂无出口产品。确认验证工作见食品安全小组审核记录。

现场提供了《过敏源清单》，按照花生及其制品、甲壳类动物及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、大豆及其制品、含谷蛋白的谷物及其制品、芹菜及其制品、芝麻籽及其制品、软体动物及其制品；成品包括有；大豆油、豆制品、豆皮、鸡蛋、小麦粉、鱼虾、乳制品、花生等制成的热菜类等8大类进行了识别，结合公司预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售和餐饮管理服务（热食类食品制售）情况，本企业：蛋类、大豆及其制品、花生、芝麻籽及其制品、小麦粉、鱼虾属于过敏原的范畴。过敏原控制确认时间为：2023-08-26；

提供有《过敏原验证记录表》，验证人：徐丽凤、徐丽辉、徐江河、姚琼香、廖亚辉、姚灿坤、植婉婷、王丽雪，验证时间：2023.12.04，验证结论：过敏原验证达到了预期效果。现场库存较少，各类别产品分区域存放，基本可以保证不交叉，产品的致敏信息主要在产品标签上有标识，在销售过程中通过口头告知方式进行。基本满足标准要求。现场库存较少，各类别产品分区域存放，基本可以保证不交叉，产品的致敏信息主要在产品标签上

有标识，在销售过程中通过口头告知方式进行。基本满足标准要求。

食堂设有干调料库、半品冷藏冷冻柜（厨房）、熟食冷藏冷冻柜等；不涉及成品库；现场查看存放常温库：桂林米粉、大碗面、盐、大米及干杂料货品；查看：干调料库有常用：酱油、醋、干杂调料货品等。

常温库、冷藏冷冻柜均贴有存储标识标记；产品分区分类存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况，现场冷冻柜半成品食材已覆盖保鲜膜、但未贴标签已现场沟通整改；查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：大豆油、鸡蛋、豆制品。现场查看，有简单标识；查未有含致敏原物质菜品对消费人群进行公示，已现场沟通整改，下次审核关注。



8) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的 8.5.4 条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施，食品安全防护覆盖了：外部安全、内部安全、加工安全、运输和接收的安全、水的安全、人员的安全、供应链的安全、信息安全等，具体策划及验证情况见食品安全小组审核记录；提供了《食品防护有效性验证》，验证内容包括制订了策划的验证、防护演练过程的验证、防护演练结果的验证等，验证结果：实施达到了预期效果，验证人：食品安全小组，验证时间：2023.12.04 日。

现场查见：

- 进入公司办公区有《外来人员登记表》，询问健康状况后由部门主管陪同带入；
- 仓库有专人进行管理，每批出入库有《出入库单》，记录有数量、库存、产品等信息
- 现场化学品在指定位置存放，很少量；

进入承包的食堂由学校保安部人员进行《外来人员登记表》，在询问健康状况后由食堂项目部门主管陪同带入；仓库有专人进行管理，每批出入库有《出入库单》，记录有数量、库存、产品等信息，现场化学品在指定位置存放，很少量，现场查看 84 消毒液存放专柜未上锁，已现场沟通整改；食品防护控制基本符合。

8) 食品欺诈预防管理情况：

9) 公司在《管理手册》中 12.1 食品欺诈进行了规定，并策划了《预防和消除食品欺诈控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了薄弱性评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

公司制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，进行了原辅料脆弱性风险评估，薄弱性评估表如下包括有：原物料名称 风险等级、原物料特性 过往历史引用 经济驱动因素 供应链掌控度 识别难度等，原辅料脆弱性风险评估包括原材料有：蔬菜、白砂糖、食用盐、味精、酱油等，其中酱油和白砂糖综合风险等级为高风险，控制措施：1.每年提供一份第三方检测报告；2.标有具体来源或原产地；3.供应商需提供担保书，味精为中风险，预防/控制措施：1.每年提供一份第三方检测报告；2.标有具体来源或原产地；3.供应商需提供担保书。

查见《食品欺诈预防计划确认记录》，确认日期：2023.08.26；确认人：徐丽辉，结论：总结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

现场询问食品安全小组组长表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理主要由采购部，现场验收由业务部经理及餐饮部项目负责人验收，未见欺诈情况。

10) 应急准备和响应管理情况：

公司制定了应急准备和响应控制程序，基本符合要求。按程序文件规定对公司紧急情况进行了识别，编制了预案，公司编制的应急预案包括：火灾、有毒气体中毒、中暑、触电等。

针对该条款，已编制了程序文件，对停水、火灾、食物中毒等突发情况确定了应急处理预案，包括各项应急处置预案、消防应急预案等。生产部主要存在的停水、停电、以及暴雨等自然灾害；对各类应急进行控制，包括疑似食物中毒应急处理作业标准。

目前，公司未发生需要响应的突发情况。运营部配合管理者代表做好演练工作。

2023.10.26 开展了“食品安全突发事件演练”，结论为“演练结束后，各处置工作小组在指挥部集中，将现场调查笔录和证据收集情况上报指挥部汇总，各组向指挥长汇报演练情况。总结：一致认为，这次演练工作及时，



意义深远，具有五个特点：一是快速响应，有效组织；二是快速行动，临急不乱；三是快速调查，减少危害；四是快速处置，溯源清缴；五是快速报道，维护稳定。”

2023.10.27 开展了“食品安全防护演练记录”，结论为“通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。”

2024.03.01 开展了“火灾应急预案演练”，由黄埔技校校方组织消防演练，提供有现场演练活动图片，结论为“这次演习，属于现场处置方案演练，方案比较合理，程序清晰；演习工作组织严密，指挥得当，信息通畅；现场人员职责明了，协同配合，措施果断，救援得力；人员疏散迅速、有序、安全、高效。但整个演习面比较狭窄，面不广，参加演练的人员不多，未能覆盖全部，建议以后下次演练时，选取员工用餐的时间点开展，以便让更多的员工参与到实战演练。”

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：

公司在《管理手册》中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：徐丽辉先生，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，包括了行政部、业务部、餐饮部人员，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，询问小组成员廖亚辉，基本了解，具体人员能力及培训见行政部审核记录。

公司提供了餐饮《危害控制计划》和销售《危害控制计划》；

查餐饮危害控制计划：

食品安全小组/HACCP 小组针对热食类食品制售所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。抽查原辅料及接触材料描述：查鲜冻畜禽肉特性描述——产地、来源：当地屠宰加工场/批发市场/养殖场；化学特性：重要的特性（化学、生物、物理）特性：鲜肉：肉色鲜艳、紧实。冻肉：肉色鲜艳，无异味，卫生指标符合 GB 2733、GB 2707 的要求；生产方式（屠宰等）、接收准则：提供肉品品质证明、动物检疫合格证、等证件、贮存条件和保质期：温度 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 贮存时间 ≤ 24 小时；温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 贮存时间 ≤ 6 个月。交付方式（经销商处采购）、过敏原（否）等，基本符合。另抽查禽蛋类、豆制品、生产用水、餐品包装材料特性描述，控制方式基本相同。

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

抽查：米饭：1、感官指标无异味、无酸败味有饭菜特有的香味。2、微生物指标参照 GB/T27306 附录 B 及 GB31641 附录 A 表 A.2。微生物指标：菌落总数/（cfu/g） ≤ 100000 （熟制品）大肠菌群/（cfu/g） ≤ 100 00（熟制品）

大肠埃希氏菌/（cfu/g） ≤ 10000 （熟制品）致病菌：（沙门氏菌；金黄色葡萄球菌）：不得检出执行 GB 31641-2016 食品安全国家标准 航空食品卫生规范中的微生物指标标准、成分（大米）、加工方式（蒸煮）、包装方式（装盘、餐盒打包）等，基本充分。

另抽查热菜类控制方式基本相同。

产品的预期用途，为 广东黄埔技校的学生及职工

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℃—60℃环境，不超过 2 小时或 60℃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，本次认证覆盖的餐饮服务（热食类食品制售）工艺流程主要如下：

餐饮食堂工艺流程：

荤菜：

原辅料验收——储存——清洗、切配/称量辅料——制熟 CCP——装盘——分餐——售卖

素菜：

原辅料验收——储存——择菜、清洗——切配/称量辅料——制熟 CCP——装盘——分餐——售卖

米饭、粥：

原辅料验收——储存——淘洗——制熟 CCP——装盘——分餐——售卖

餐具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——消毒 CCP——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：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；查 CCP 点确认验证记录，流程图已开展确认，主要是在 HACCP 计划确认记录中体现，确认时间：2023-08-26，确认人：HACCP 小组。确认结论：基本符合。

查销售危害控制计划：

食品安全小组/HACCP 小组针对销售的产品、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。抽查原辅料及接触材料描述：查调味品类特性描述——产地（来自具有资质的合格供方的合格产品）、化学特性：挥重要的特性（化学、生物、物理）：通过生产厂家生产出来的，有生产日期、卫生指标符合相关标准的产品。卫生标准符合 GB 31644、GB/T 15691、GB 10133 等标准；生产方式（工厂生产 等）、交付方式（经销商处采购）、过敏原（否）等，基本符合。另抽查粮油类特性描述，控制方式基本相同。

对终产品调味品类、粮油类特性进行了描述，包括：名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性；加工方式；包装、储藏、运输方式、交付方式等信息。

抽查：粮油类：化学特性（——）1、重要的特性（化学、生物、物理）：具有产品的特有的香味、色泽。包装完好，大米类的卫生指标符合 GB/T 1354 的要求；植物油的卫生指标符合 GB 2716 的要求；、包装方式（袋装或瓶装，定量包装）等，基本充分。

另抽查调味品类控制方式基本相同。

组织确定了最终产品的预期用途，为单位食堂提供食材

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



——提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的销售流程主要如下：

工艺流程：原料采购验收-原料贮存-分拣、包装-冷藏（必要时）-配送-销售

现场核查食品经营许可证地址在运行中，目前组织的经营许可活动均在此经营许可证场地为主，另租有外租库地址约300平方米（与固定场的经营地址为同一地段一体相邻铺位），即：广州市花都区新华街望岗路2号精工创意园编号3栋部位121、122、123商铺，现场查看主要用于果蔬仓库分拣以及预包装食品的冷藏冷冻存储用途为主，均不在认证范围，现场查核期间，企业总经理徐丽凤表示目前由于仓库管理人手不足，预包装食品（不含冷藏冷冻类）销售（包括大米、粮油类食品的经营模式主要是从供方处取货、现场验收、装车配送至客户处，目前销售的主要为面米、食用油、调味品等。公司销售的常温预包装食品控制在0库存，现场仓库除少量样品存放外，不涉及预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的大规模仓储管理及分拣活动；

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

提供了提供工厂位置图、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等，见收集材料。

现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；查CCP点确认验证记录，流程图已开展确认，主要是在HACCP计划确认记录中体现，确认时间：2023-08-26，确认人：HACCP小组。确认结论：基本符合。

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

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

抽查接收原辅料畜禽肉类：验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（病原菌、寄生虫污染、疫病）——非显著）、物理危害（异物（金属、玻璃、碎骨等）——非显著危害），化学危害（兽、农药残留，重金属污染等——显著危害），判定依据：符合GB 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量，符合GB2707标准，控制措施为采购自合格供方，向供方索取检验合格证，向供方商索取兽医检疫卫生质量合格证；通过CCP方式控制，基本合理。另抽制熟、餐具洗消、粗加工菜品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”，确认时间：2023.08.26，确认人员：HACCP小组，结论为：合格。

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

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。

经过对餐饮服务（热食类食品制售）

加工过程过程的危害分析及评价，确定了CCP点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》

销售的《危害控制计划》，涉及OPRP1-1大米原料验收、OPRP1-2花生油、豆油、芝麻油等原料验收、OPRP1-3原料验收调味品等原料验收；

OPRP1-1大米原料验收 行动准则：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》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354-2018《大米》标准的要求；

OPRP1-2花生油、豆油、芝麻油等原料验收 行动准则 合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。执行GB/T 19111-2017、GB 2716-2018、GB7718-2011、GB1534-2017等；

OPRP1-3原料验收调味品等原料验收 行动准则 合格供方、供方提供检测报告；

餐饮的《危害控制计划》，涉及到餐饮部的CCP、OPRP包括：

CCP1：制熟 CL值 食物中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$

CCP2：餐具洗消 CL值 餐具：红外杀菌温度 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 20 分钟（暂不适用）；工器具：蒸气杀菌温度 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 20 分钟

危害控制计划的策划基本符合要求。



12) 危害控制及实施管理情况:

12.1) 销售

组织审核范围涉及到为预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品销售）。与顾客有关的过程也是生产和服务提供的主体过程，具体包括订单接收、评审、产品采购验收、配送、交付等过程，该服务过程始于订单接收，终于产品交付。销售工艺流程为：原料采购验收-原料贮存-分拣、包装-冷藏（必要时）-配送-销售；

公司在管理手册 8 章节进行了规定，同时策划了《与顾客有关的过程控制程序》、《产品和服务实现控制程序》、《产品的监视和测量设备控制程序》、《参与和协商控制程序》、《管理制度》（包括岗位职责和任职要求）、《餐饮米、面、油的验收标准》等，基本能确保组织在受控条件下进行销售服务提供。在预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售过程中不涉及 CCP 点，涉及的 OPRP 点为“预包装食品验收”，行动准则为每年查核第三方检验报告，每批产品均进行检验。每年查核第三方检验报告见采购部有关供方审核记录。

现场与部门负责人沟通，与顾客沟通的内容包括：

公司一般在销售之前、销售过程中、售后以及特殊情况（处置或控制顾客财产，关系重大时，制定应急措施的特定要求）时与顾客进行沟通，目前因客户较少，沟通的渠道包括：会议、电话、微信、文件、现场访问、投标书等；保留的相关证据包括：投标书、合同、客户订单、顾客满意度调查、顾客投诉处理等。

与产品有关要求确定及评审：组织根据法律法规和顾客确定了产品相关要求，包括 GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品安全法、产品质量法、GB2763、客户订单等；顾客具体要求一般主要包括产品品种、数量、配送时间等要求，在接单时确定，评审一般在接单时同步进行，形成的结果主要为客户订单。

针对客户，一般签订框架合同，具体订单每次下达，提供了《2023-2025 年广东省清远监狱警察职工食堂食材原料采购合同》、《2024 北滘派同所饭堂食材配送服务》签订的采购合同，查与签订的采购合同（附有订购单），合同编号：GZSW2301HG4068；签定合同日：2023 年 12 月 11 日，合同有效期丙年，《2024 北滘派同所饭堂食材配送服务》签订的采购合同，合同编号：ZDZC-23G1888；合同签定日：2023. 12. 28，合同期 1 年，明确了销售的产品、供货要求、结算价格、配送时间、产品要求、计量要求（预包装以验收数量为准）等，基本清楚。

按照追溯思路抽查 2024. 03. 8 涉及客户广东省清远监狱警察职工食堂食材原料的初级农产品及预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）的情况管理：

1、2024 年 03 月 26 日《警察职工伙房物资采购计划表》，客户的需求包括商品全名、规格、单位，包括有鲜淮山、芹菜、白醋 15 瓶、芝麻油 15 瓶、酸梅浆 10 瓶、生抽 2 瓶、南乳 4 罐、沙锅料 10 包、沙茶酱（5 瓶）信息，均属于农副产品及预包装食品（不含冷藏冷冻食品），但制单人员：张**，询问业务部负责人，实际由接单人员进行评审，同意后才会形成订购单。接单及确定过程即为客户要求沟通和确定以及合同评审过程，基本符合。

另抽查 2024 年 03 月 27 日《警察职工伙房物资采购计划表》，客户的需求包括商品全名、规格、单位、甜玉米、芹菜、五花肉、河粉（10 斤，2 包）、咖喱块 10 包等信息，均属于农副产品及预包装食品（不含冷藏冷冻食品），但制单人员：张**，询问业务部负责人，实际由接单人员进行评审，同意后才会形成订购单。接单及确定过程即为客户要求沟通和确定以及合同评审过程，基本符合。

2、提供了 2024 年 3 月 26 日采购单据，包括上述广东省清远监狱警察职工食堂的订单需求。

3、预包装食品验收（OPRP 点），提供了 2024 年 03 月 26 日《供应商清单记录》，验收日期为 2024. 03. 26，涉及的原料东古南乳 320g 1 瓶细：（创-教）1 瓶海天陈醋 450ml 瓶 细：（科）3 瓶、海天英标生抽 10. 5L=>1 桶、火锅料=>5 包等一类产品，与顾客的需求信息一致。供方为惠丰粮油有限公司（属合格供方），验收项目包括是否来自合格供方、包装完好性、日期是否在合格期内、实收数量等信息，判定为合格，验收人为廖亚辉。并附有惠丰粮油有限公司（合格供方）销售单据，单据未体现供方及验收人签名记录，记录不规范，已现场沟通整改；

4、对于食品行业的运输控制：采用公司自有厢式冷藏车配送至广东省清远监狱警察职工食堂，车牌号：粤 A 60L3R。无其他特殊情况；



5、提供了 2024.03.26 送货单，对交付的食品进行了记录，送货单号：XS-202403260012，显示客户为广东省清远监狱警察职工食堂，商品名称为豆瓣酱 5 瓶、盐焗鸡粉 3 盒、生抽 1 瓶、火锅料 5 包等等，另外，有规格、数量、金额等，签收人：**青，与该客户的订单需求信息一致；

6、销售服务管理情况。对销售服务过程进行了检查，提供了每月进行一次《销售工作情况检查记录》，检查项目包括员工着装、工作态度、工作积极性、销售业绩、文件记录等；抽查 2023.11.28，对上述内容进行了检查，检查人为管宇，检查情况没有发现不规范或不符合的情况；

7、采取防范人为错误的措施；主要通过培训，加强日常检查等方式。审核周期内没有发生人为错误的情况。

8、提供了 2023.03.26《班后卫生、安全检查表》，对地面、下水道、物料、安全等点检，检查未发现有不符，检查人为徐艺强，另提供有《虫鼠害控制记录表》，抽查 2024.03.26~27 日记录，对虫鼠害检查记录，检查人：徐丽凤，基本符合要求；

提供了 2024 年-3 月份《每日晨检记录表》，服务人员主要徐丽凤、徐丽辉、徐江河、姚琼香等，检查情况为符合（用√表示），检查项目包括 A:痢疾 B:伤寒 C:病毒性肝炎等消化道传染病（包括病源携带者） D:活动性肺结核 E:化脓或渗出性皮肤病以及其它有碍食品卫生的疾病 F:发热及感冒 等，检查结果：符合；

提供了《配送车辆清洗消毒记录》，时间：2024.03 月记录，每天进行车外车内清洗消毒、责人作：徐丽凤，抽查 2024.03.26 记录，记录有：车外清洗时间 8:30、车内清洗记录:9:10、车内消毒时间：9:40，责任人:徐丽凤,消毒方式:使用 84 消毒液(有效氯含量 5%)按消毒液:水为 100 比例稀释;另抽查 2024.03.27、2024.03.28、2024.01.21，消毒记录及管控方式相同，基本符合要求；

部门负责人表示，公司目前的主要客户群体为餐饮企业、单位食堂，客户要求较为明确，每次在配送前进行订单确认等，按照客户需求等提供销售服务。基本按照策划实施，审核周期内暂未发生变更情况。

另外，抽查 2024 年 02 月 23 日单号 XS-202402230008，收货单位：佛山市顺德区公安局北滘派出所（莘村）的农副产品及预包装食品（不含冷藏冷冻食品）的销售服务管理情况，基本与上述过程一致。基本符合。

2024 年 03 月 28 日现场审核观察销售过程：

组织于 2024 年 03 月 27 日接到北滘民警服务中心订单，五花肉 8 斤，猪大展 7 斤，沙葛 42 斤，新鲜猪手 24 斤，鲩鱼 24 斤开背 9 点送到，鸡中亦 200 只，万用炸粉 15 盒，嫩豆腐 4 板，麻婆豆腐料 2 包，青红尖各 2 斤，陈村粉 20 斤，猪颈肉 23 斤把肥肉去干净地，又烧酱 2 瓶，鸡蛋 6 板，皮蛋 30 只，绿豆芽 25 斤，春芥菜 18 斤，干鼠云耳 1 斤，白沙糖 10 斤油条 30 条，咸水角 35 个，糯米卷 3 包，奶油面包 30 个，又烧包 2 包，蒜肉 3 斤，姜 6 斤，白葱 2 斤、芡实，五指毛，无花果，干桂圆肉，薏仁各 0.5 斤、九度白醋 2 支，番茄酱 1 支大支：

编制了 2024.03.27《订购单》，包括有上述北滘民警服务中心的需求信息，于 2024 年 03 月 27 日早上向惠丰粮油有限公司(属合格供方)，提供了 2024 年 03 月 27 日《供应商清单记录》，验收日期为 2024.03.27，涉及的原料凤球唛番茄沙司 660g=>2 瓶细:(雅-教)2 瓶、东古南乳 320g=>1 瓶细:(创幼)1 瓶、致美斋番茄酱 690g=>1 瓶 细:(北滘)1 瓶、蜀香园白醋 420ml=>1 件细:(邮)1 件、海天生抽 1.9L=>1 件细:(特)1 件、海天生标老抽 10.5L=>2 桶 细:(邮)2 桶等一类产品，与顾客的需求信息一致。调味品及干杂类供方为惠丰粮油有限公司（属合格供方），验收项目包括是否来自合格供方、包装完好性、日期是否在合格期内、实收数量等信息，判定为合格，验收人为姚灿坤。并附有惠丰粮油有限公司（合格供方）销售单据，单据未体现供方及验收人签名记录，记录不规范，已现场沟通整改，基本符合 OPRP 控制要求；

查 2024.03.27 日《销售单（送货单）》进行记录，送货单号：XS-202403270003,验收日期为 2024.03.27，商品名称及规格：凤仙花 9 长折醋王 620ml 2 瓶、致美斋番茄酱 690g、话梅 3 包、海天锦上鲜叉烧酱 280g、彬旺麻婆豆腐调味料 40g、鸡蛋 6 板、与顾客的需求信息一致。查送货单记录了 2024.03.27）、客户名称北滘民警服务中心、运输车号（粤 AJ6560 新能源面包车）、起运时间 6:00，现场查看，卸货地点为：北滘民警服务中心指定位置，与客户（北滘民警服务中心）验收人：卢桂*，确认完成后，卢*在《送货单》上签字确认。

询问负责人徐丽凤总经理，现场配送过程中标识管理较为简单，主要是按照预包装产品标签标识要求进行控制，在供方现场分拣后的产品有公司信息的标识管理。装车过程按照客户进行划分，装车分区管理。



2024.03.27 审核现场查看配送车辆主要以清洁为主，未有非食品与运送的食品混装，符合要求，现场查看供方送货配送车辆车牌号 AD67822,商品：香纳兰纯正泰国香米，查看车厢情况，车厢清洁卫生，符合要求。

从现场查看采购、发货、运输及交付过程等各销售过程管理基本符合。

12.2)餐饮

根据公司实际，结合质量/环境/职业健康安全/食品安全等体系要求，对餐饮管理服务（热食类食品制售）的管理，制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、卫生标准操作程序、前提方案、应急预案等文件制度。基组织指导餐饮服务（热食类食品制售）相关过程质量和食品安全管理操作。

其中涉及到餐饮部的 CCP、OPRP 包括：

CCP1：制熟

CCP2：餐具洗消

具体的 CL 值及行动准则见食品安全小组审核记录

热食类食品制售相关的流程主要有：

餐饮食堂工艺流程：

荤菜：

原辅料验收——储存——清洗、切配/称量辅料——制熟 CCP——装盘——分餐——售卖

素菜：

原辅料验收——储存——择菜、清洗——切配/称量辅料——制熟 CCP——装盘——分餐——售卖

米饭、粥：

原辅料验收——储存——淘洗——制熟 CCP——装盘——分餐——售卖

餐具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——消毒 CCP——备用

查热食类食品制售的实现流程及过程的控制情况：

整体过程一般为：公司一般提前一周与报给顾客审核确认菜单，餐饮部主管根据确认好的菜单，确定后交采购人员采购，做好验收记录，餐饮部厨师负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等。

抽查 2024 年 03.27-29 月菜单，现场查看 2024.03.29《菜谱》酸梅烧鸭、土豆丁炆红烧肉、蒜心烧小酥肉、青椒烽肉丸、菜花炒热狗、蒸干蒸、小瓜炒蛋、红烧豆腐、蒜蓉青菜等；并明确了价格、配料及分量等。

提供了 2024 年 03 月 28 日的《餐饮业经营单位食品采购索证索票验收台账记录》，抽查记录：早白茶：150 斤、红葱 6 斤、红姜 7 斤、蒜米 3 包、福之泉调和油 20L、瘦肉片 15 斤、十三香 2 条、Y1000 碗不配盖 8 件、海天英标 10.5、剁好冻小排骨 50 斤、冻鸡边腿 7 件等原料进行了验收，记录了进货时间、数量、供应商及联系方式、送货单据、并索证了食品许可证等；

现场查看，提供有广州市分割肉销售凭证，供方：广州好佳顺餐饮管理有限公司，生产厂家：雅瑶屠宰场、品名：五花腩肉 25 斤、上肉片 30 斤、猪头肉 6 斤、瘦肉片 15 斤，提供有鲜猪肉动物检疫证明 No. 44221235768，2024.03.28；肉品品质检验合格证（肉检 NO. 1823188818）；生产日期：2023-03-28，基本符合禽肉类验收要求；提供了 2024.03.28 出具的供方提供的农残《好佳顺蔬果农药残留检验报告》，显示农残抑制率为：样品：早白菜、红葱、生姜、蒜为、包菜、红萝卜、红尖椒、蒜苗、西芹、等，判定结果：阴性 合格，检测依据：GB/T5009.199-2003 类，基本符合要求；

另抽查蔬菜农残检测报告：

查看洗菜流程及相关记录，2024 年 03 月 28 日对菜花、青菜、蒜心、云南小瓜等清洗，浸泡 1530 分钟，冲洗 2-3 遍，现场查看清洗加工间，现场区分有：肉菜及荤菜清洗池、蔬菜清洗池，现场洗菜负责人：胡爱英，有专门毛帽存放处、工具存放存放，基本符合要求；

抽查 2024.03.28 日《中心温度记录》（CCP 点），显示 2024.03.28 中餐：黄豆芽百韭菜 85℃、猪肉丸 85℃、黑椒肉柳 85℃、木耳炒肉：85℃，制作人：徐艺强；审核现场：2024.03.29 查看：早炒面 85℃、炒河粉 85℃；制作人：郑进；

提供有 2023 年 12 月 28 日《制熟悉工艺操作记录表》（CCP 点），显示西芹炒肉 90.1℃，成品外观、风味符合要求、2023.11.08，显示红萝卜炒肉 90.6℃、平菇炒肉 89.8℃，炒青菜 78.2℃，成品外观、风味符合要求；记录人：廖亚辉；2024 年 03 月 29 日现场查看菜品中心温度：菜品大白菜为 85℃，小瓜炒蛋为 85℃、红烧



豆腐 85℃、米饭 85℃符合：菜品加工过程符合 CCP1 制熟 CL 值：食物中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 要求；

另现场查看米饭蒸煮过程及记录，基本符合要求；

现场查看，区域划分基本合理；配备有更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒。

餐食主要以禽肉类、瓜果蔬菜、面米粮油等为原辅料，肉类、蔬菜做到分区域分池清洗，并加贴有标签等信息；

现场烹饪工作由公司确认的人员负责，2024 年 03 月 29 日现场抽查小瓜炒蛋，中心温度为 85℃，菜花为 85℃、青椒炒肉丸 85℃、米饭 85℃，现场分餐人员戴有头套、口罩，人员进入分餐间先洗手消毒，并佩戴一次性手套进行操作。由于校方要求，目前学生就餐要求统一使用一次性餐盒分餐后就餐或自备餐具，堂食及打包方式；提供有《餐具消毒记录表》时间：2024 年 03 月 01 日至 29 日，查 2024.03.28 日，消毒时间：中午，累计消毒时产是：60 分钟，餐具数量：餐盒（不锈钢盘、砧板、刀具）、汤碗（打餐勺），温度：120℃，消毒人：雷正莲，消毒方式：蒸气消毒；现看查看前厅配备有红外线消毒柜，主要用于学生自备餐具消毒，校方要求学生统一采用一次性餐盒盛餐堂食为主；现场查看刀具及工器具、砧板、勺子等采用先清洗然后放置蒸饭柜进行蒸气高温消毒，消毒温度：120℃，消毒时长：60 分钟，提供有《黄埔技术厨房刀管理记录》、《餐具消毒记录表》，符合 CCP2 餐具洗消 CL 值：餐具：红外杀菌温度 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 20 分钟（暂不适用）；工器具：蒸气杀菌温度 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 20 分钟的要求

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

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

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

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

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

现场提看物品摆放基本规范、有序，能做到荤素分开、水产与肉类分开；烹调间，厨师按照要求制作当

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

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

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

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

每天按照院区有安保制度要求，有外来人员登记等信息；管理较为规范。

现场各类记录基本符合规范要求。

现场查看：

——食堂各区域有简单标识：初加工区有蔬菜、水产、肉品清洗池；餐具及工器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；

食堂设有干调料库、半品冷藏冷冻柜（厨房）、熟食冷藏冷冻柜等；不涉及成品库；

现场查看存放常温库：桂林米粉、大碗面、盐、大米及干杂料货品；查看：干调料库有常用：酱油、醋、干杂调料货品等。

常温库、冷藏冷冻柜均贴有存储标识标记；产品分区分类存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况，现场冷冻柜半成品食材已覆盖保鲜膜、但未贴标签已现场沟通整改；

查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：大豆油、鸡蛋、豆制品。现场查看，有简单标识；查未有含致敏原物质菜品对消费人群进行公示，已现场沟通整改，下次审核关注。



产品分区分类存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物质混放的情况。

现场主要涉及的化学品主要为各类洗衣粉、84 消毒液、洗洁精，液化石油气存放区已经张贴 MSDS 警示标识；

提供有：《冷藏温度记录表》抽查 2024. 03. 01 上班时间：6℃，下班 4℃、2024. 03. 12，上班时间：6℃，下班 5℃；2024. 03. 28 上班 5℃，下班 8℃；记录人：徐艺强；

提供有《冷冻温度记录表》，抽查 2024. 03. 1 上班：-13℃，下班-13℃；2024. 03. 12 上班 -14℃，下班-14℃；2024. 03. 28 上班 -14℃，下班-14℃，基本符合要求；现场抽查冷食冷藏冷冻：2024. 03. 29 显示温度为-8.3℃；冷藏库设定 5.5℃；冷藏冷冻柜 2：冷冻温度-9℃，冷藏温度显示为 7℃，基本符合贮藏温控要求，查看餐器具消毒间无汤桶着地放置等情况，仓库内产品全部离地放置。

冷藏柜以档位控制，冷冻柜有温控显示，但柜内未配备温度计，已现场沟通整改

设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要使用不锈钢材质，容器清洁，放置整齐，食堂内无杂物。

有《食品及原材料采购进货查验记录入库单》，《食材原材料管理制度及食品保存管理方案》。

污水处理等由当地街道负责，处理后排入城市排污管网；

但在现场有发现化学品（洗洁精）标识不够清晰，个人茶水杯与工器具同柜存放，化学品柜未上柜专管，已现场沟通要求改进。

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

食品安全小组策划了《确认和验证控制程序》，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。

“危害控制计划验证记录”验证时间：2023. 12. 04，验证人员：HACCP 小组；

“控制措施组合确认/验证记录表”，确认时间：2023. 12. 04，确认人员：徐丽凤、徐丽辉、徐江河、姚琼香、廖亚辉、姚灿坤、植婉婷；

“PRP 确认记录表”（流程图的符合性），确认时间：2023. 08. 26；确认人员：HACCP 小组；

“PRP 现场验证记录”验证时间：2023. 12. 04，验证人员：HACCP 小组；；

“验证结果分析报告”，验证时间：2023. 12. 04，验证人：食品安全小组各成员；

——生产加工用水的安全性验证、消毒餐具的安全性验证见餐饮部审核记录。

作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见运营部审核记录。

提供了由食品安全小组进行验证报告，内容包括前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等内容，基本充分，结论为：体系策划符合要求、运行正常，需加强食品安全小组成员和CCP点监控人员的培训。批准：徐丽辉，日期：2023. 12. 04。

组织餐饮部主要为提供学校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。但在审核周期内，未提供餐食、餐器具、水质安全性的第三方验证报告。开具不符合要求整改。

13) 文件管理情况

公司在《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《管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划》、《作业指导书》以及所要求的记录。

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

公司文件分类及构成：一级文件：管理手册（HJS-QESFHM-2021）。



二级文件：公司编制了 39 份程序文件，1 份前提方案，1 份危害控制计划，基本包括了食品安全和 HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：《作业指导书》。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理徐丽凤批准。2021 年 09 月 01 日对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括质量、环境和职业健康安全手册、程序文件、危害控制计划等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本/状态、实施日期等，编制：徐丽辉 审批：徐丽凤，日期：2022-09-01。基本符合要求。

查《文件发放回收登记表》，表内写明了文件名称、文件编号、分发号、发放记录（签收人、部门、日期、数量）、回收记录（签回人、日期、数量）等。抽分发部门：采购部，接收人：管理手册，日期：2022-09-01，文件名称：管理手册、程序文件（39 份）、危害控制计划、前提方案等。

基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

提供了《适用法律法规清单》，记录了文件名称、标准代号、生效时间等信息，编制：徐丽辉 批准：徐丽凤 日期：2022.09.01，识别适用的法律法规包括：《食品召回管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《中华人民共和国食品安全法》、《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》等。基本覆盖了公司餐食加工所适用的法律法规，抽：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、《食品安全国家标准 植物油 GB 2716-2018》等，均在有效期内。

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 75 份记录，清单内写明、文件编号、文件名称、版本、受控状态、发布状态等。抽《合格供方评价表》、《培训记录》、《内审检查表》、《进货验收记录》、《配送车辆点检表》5 份记录，记录均有编写。记录由分别由行政部保存。

查《进货验收记录》、《2024 年 03 月班后卫生、安全检查表》，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。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

公司在《食品管理手册》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《年度审核计划》、《内审实施计划》，并于 2023 年 12 月 04-06 日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有“审核实施计划”、“内审检查表”、“内审会议签到表”、“不符合报告 1 份”、“内部审核报告”等，体系内审提出 1 个不符合项，均已关闭。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：公司的管理体系基本符合计划安排和标准的要求，并得到了较有效实施和保持，仍需进一步改进。

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 21 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”“各部门体系汇报材料”“改进措施一览表”等记录，查《2023 度管理评审改进措施一览表》：1) 对此岗位的员工进行培训及对相关部门的人员协调沟通；02) 由行政部主管组织人员进行培训，已于 2023 年 12 月 23 日完成改进措施整改，已验证符合要求。管评结论：通过各部门对体系运行情况的汇报，以及对各个问题的具体讨论情况来看，认为公司的质量、食品安全兼容管理体系现状对变化的内、外部环境具备了一定的适宜性，在运行过程中起到了良好的效果和指导作用，证明体系运行是充分、有效的。希望公司全体员工继续努力，实现公司环境、职业健康安全兼容管理体系的持续改进。尽管体系运行取得了一定效果，但相对要求还存在差距，需要在今后的运行过程中



逐步完善,加以改进。

2.4 持续改进

☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制:

公司在《管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定,同时策划了《不合格产品控制程序》、《纠偏控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立,鼓励员工提合理化建议,营造了一个轻松愉悦的工作环境;通过食品安全目标的建立、分解与考核,明确了公司体系的改进方向,通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全和 HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——日常改进通过以下方面进行:内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视,风险和机遇应对;合规义务;管理方针、管理目标现状及实施状况;内外部审核结果;监视和测量结果;体系确认验证结果;纠正措施;管理评审;顾客投诉处理等;具体见各部门的审核记录。

——公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录;内审开具的 1 项不符合报告,已进行原因分析,采取纠正措施,进行验证有效。

——原辅料进货验收过程主要由采购部负责,发现不合格产品当场退回,更换。食堂的验收过程由食堂项目主管负责,供方为好佳顺公司内部统一配送,在验收过程中未发现不合格。

——餐食加工过程、产品交付控制主要由餐饮部负责,暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——顾客投诉处理等主要由业务部负责,暂未发生不合格情况,也未发生投诉情况。

均无采取纠正措施的需求。与总经理交流,其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格产品控制程序》、《纠偏控制程序》的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司在《管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定,同时策划了《不合格产品控制程序》、《纠偏控制程序》。

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、确认和验证等不断提供公司的食品安全管理体系、HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录;内审开具的 1 项不符合报告,已进行原因分析,采取纠正措施,进行验证合格。

日常运行过程中未发生不合格情况,暂无采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况:

公司在《管理手册》对投诉处理控制要求进行了规定,并策划了《与顾客有关过程的控制程序》查投诉处理管理情况:

负责人表示,审核周期内,暂未发生顾客投诉情况,也未发生撤回/召回情况,参加了公司组织的撤回/召回演练。

该公司投诉处理控制符合标准要求。

三、管理体系任何变更情况



1) 组织的名称、位置与区域: 无

2) 组织机构: ——无

3) 管理体系: 无

4) 资源配置:——原人数: 40 人 现变更为: 42 人

5) 产品及其主要过程:——无

6) 法律法规及产品、检验标准:——无

7) 外部环境:——审核周期内未发生较大变化

8) 审核范围 (及不适用条款的合理性): 无变化 (监审前申请扩大认证范围, 审核期间经确认保持原来的认证范围不变)

原认证范围: (监审前申请扩大认证范围)

F: 位于广州市花都区望岗路 2 号 3 栋 101 铺 (部位: 120 号) 广州市好佳顺餐饮管理有限公司预包装食品 (含冷藏冷冻食品) 的销售、初级农产品 (果蔬、畜禽肉、鲜禽蛋) 的销售;位于广州市白云区北太路 15 号广东省黄埔技工学校 (第一饭堂) 的单位食堂 (承包食堂) 的广州市好佳顺餐饮管理有限公司的餐饮管理服务 (热食类食品制售);

H: 位于广州市花都区望岗路 2 号 3 栋 101 铺 (部位: 120 号) 广州市好佳顺餐饮管理有限公司预包装食品 (含冷藏冷冻食品) 的销售、初级农产品 (果蔬、畜禽肉、鲜禽蛋) 的销售;位于广州市白云区北太路 15 号广东省黄埔技工学校 (第一饭堂) 的单位食堂 (承包食堂) 的广州市好佳顺餐饮管理有限公司的餐饮管理服务 (热食类食品制售);

现变更为: (监审期间经确认, 保持原认证范围)

F: 位于广州市花都区望岗路 2 号 3 栋 101 铺 (部位: 120 号) 广州市好佳顺餐饮管理有限公司预包装食品 (不含冷藏冷冻食品) 的销售;位于广州市白云区北太路 15 号广东省黄埔技工学校 (第一饭堂) 的单位食堂 (承包食堂) 的广州市好佳顺餐饮管理有限公司的餐饮管理服务 (热食类食品制售);

H: 位于广州市花都区望岗路 2 号 3 栋 101 铺 (部位: 120 号) 广州市好佳顺餐饮管理有限公司预包装食品 (不含冷藏冷冻食品) 的销售;位于广州市白云区北太路 15 号广东省黄埔技工学校 (第一饭堂) 的单位食堂 (承包食堂) 的广州市好佳顺餐饮管理有限公司的餐饮管理服务 (热食类食品制售);

9) 联系方式:——无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次年度监审不符合项: 01) F7.2\H3.2 ; 02)F:8.7\H3.6;03)F8.8.1\H4.5 , 其中不符合01) 及03) 均已整改关闭, 验证符合要求, 不符合02) 已整改但未能提供定期的验证记录, 见不符合项。



五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用，现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

六、被认证方的基本信息及认证范围的表述

■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》

☐范围变更，已填写《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，(广州市好佳顺餐饮管理有限公司)的

☐质量☐环境☐职业健康安全☐能源管理体系■食品安全管理体系■危害分析与关键控制点体系：

审核准则的要求	<input checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	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

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: 邱柏臣

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。