项目编号：1091-2022-FH-2024

管 理 体 系 审 核 报 告

（ 监 督 审 核 ）

组织名称：珠海市佳源餐饮管理有限公司

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 04 月 25 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn

联系我们，扫一扫！

审核报告说明

1．本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：

■ 管理体系审核计划（通知）书　　■ 首末次会议签到表

■ 不符合项报告　　☑ 其他-文审报告

2．免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合议还将接受独立审查，最终认证结果经 ISC 技术委员会审议做出认证决定。

3．若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内可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：　邝柏臣

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

其他人员

序号	姓　名	审核中的作用	来　自
1	刘林勇（总经理）、黄艺燕（行政部）	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，进行第一次监督审核□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04月23日 上午至2024年04月25日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年10月09日至本次审核结束日。

审核方式：■现场审核 ☐远程审核 ☐现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：——现场审核变更范围

F：位于珠海市斗门区井岸镇西湾综合批发市场 12-16 号珠海市佳源餐饮管理有限公司的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售;位于广东省珠海市斗门区乾务镇乾南工业园珠峰路南新河路段 6-9 号珠海顺美医疗器械有限公司的食堂餐饮管理服务(热食类食品制售)

H：位于珠海市斗门区井岸镇西湾综合批发市场12-16号珠海市佳源餐饮管理有限公司的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售;位于广东省珠海市斗门区乾务镇乾南工业园珠峰路南新河路段6-9号珠海顺美医疗器械有限公司的食堂餐饮管理服务(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：珠海市斗门区井岸镇江湾二路 277 号 37 栋 202 房

办公地址：珠海市斗门区井岸镇西湾综合批发市场 12-16 号

经营地址 1：珠海市斗门区井岸镇西湾综合批发市场 12-16 号

经营地址 2：广东省珠海市斗门区乾务镇乾南工业园珠峰路南新河路段 6-9 号珠海顺美医疗器械有限公司（单位食堂)(承包食堂)

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：未能及时关注监审时间

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：与企业负责人及代表确认：企业具备执行法律法规及其他要求的能力;2)证书暂停期间监管部门未对企业质量及食品安全监督抽查，无不符合项;3)暂停期间未发生重大质量及食品安全事故;4)体系运作基本正常;5)组织经营场所未发生变化;5)暂停期间组织未使用证书，也未有发生重大服务投诉情况等。

监督暂停期间证书使用及管理基本规范，经现场审核，暂停证书的原因已消除：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1）审核计划的调整： ■未调整； □有调整，调整情况：

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

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

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1）不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（3）项，涉及部门/条款:01)配送中心 F8.7\ H3.6 ;02)行政部 F7.2\ H3.2 ;03) 餐饮部 F8.2.4\ H 3.3。

采用的跟踪方式是：□现场跟踪 ■书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限： 2024 年 05 月 26 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 2025 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，公司结合初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售及食堂餐饮管理服务(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：黄艺燕 ；批准：刘林勇；
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（2022.10-2024.3）
客户满意度≧85 分	每月	客户合理投诉次数	2024.03 统计为 93.25 分
食物中毒事故 0 起/年	每月	实际食品安全事故发生次数	0

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

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、管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《设备维护控制程序》，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；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

组织的规模情况/资源配置情况：

01）初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售资源配置：

公司配备了办公、销售设施，有办公室、电脑、办公桌椅、配送车辆、1 个冷藏库、2 台冷冻冷藏柜、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 3 辆（2 台冷藏车、1 辆常温车）、冷藏保鲜库 1 个、2 台冷藏冷冻柜、打印机、空调、电子秤 4 台、1 个温度计、高压水枪、周转筐等，基本满足认证范围所涉及初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售；

编制有《2023 年-2024 年度设备保养运行记录》，计划规定每月定期配送车辆、冷藏保鲜库、高压水枪、配送车辆、电子秤、农残检测仪、肉类水份检测仪。

抽查：《设备点检记录》时间：2023 年 3 月 01 日，点检设备：配送车辆、冷藏库、高压水枪、配送车辆、电子秤、农残检测仪、肉类水份检测仪，设备点检内容清洁、润滑、运行状况 ；抽查 2024 年 01 月，点检结果：良好，记录人：吴文汉，检查人：吴文汉；未将冷藏冷冻柜列入设备点检表，已现场沟通整改；另抽查 2024.2、2024.01、2023.01 月的设备保养运行记录，管控方式相同，基本符合要求；

车辆到指定维修店更换轮胎及机油，未留记录，建议后期改进。

特种设备：不涉及；

基础设施管理基本符合标准要求。

组织编制了《前提方案 PRP/良好卫生规范》 2022 年 05 月 20 日实施；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》，2022 年 05 月 20 日实施；注册地址仅为工商执照办理所需的地址,实际办公场地经营地址位置为珠海市斗门区井岸镇西湾综合批发市场 12-16 号，面积约 200 平方米，配备有小型常温及保鲜仓库 1 个（蔬菜保鲜库），约 30 平米，另配备有 2 台冷藏冷冻柜。

公司主要以直接接收订单直接通过配送车辆从供应商仓库或批发市场供应商网点采购再分拣或直接配送，其中主要供方包括斗门井岸兰鑫蔬菜配送批发部（蔬菜）、斗门区井岸镇成彬猪肉档等，所销售的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）；

现场查看配送情况，有少量常温预包装食品，包括米、食用油，农产品保持零库存周转配送，鲜禽畜肉、水果每天零库存，通常直接从批发市场供方提货后交付客户，查看保鲜库，存放少量蔬菜，据相关负责人介绍，保鲜仓库为临时存储，蔬菜暂存时间不超过 72 小时;

现场查看运输配送车辆是 1 辆常温车、冷藏厢式货车（共 2 辆），另固定外租有 4 箱常温车配送，查看与公司地理位置图、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； ☑与文件一致 ☐与文件不一

查看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。

查看初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）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；** ☑满足要求 ☐不满足要求

组织为初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售，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；** ☑与文件一致 ☑与文件不一致

现场查看配送中心生鲜食材以零库存周转，当天采购当天配送；少量蔬菜短暂存放冷藏保鲜库（保藏 1-3 天）再分拣配送交付客户；

现场因以办公及小仓库运营，虫害等防控要求不高，现场未见鼠迹，已要求整改。

涉及的有毒有害物质主要是 84 消毒液和 75%酒精和洗手液，由配送中心管理，办公室场外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；** ☑与文件一致 ☐与文件不一致

提供《设施一览表》一份，主要设备有：配送车辆 3 辆、冷藏保鲜库、电脑、打印机、空调、电子称、温度表等，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《日常检查情况记录表》日期：2023 年 5 月-2024 年 4 月，记录有：原料进货贮存、环境卫生及卫生设施、工器具消毒及保洁，检查人：黄艺燕，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）；** ☑满足要求 ☐不满足要求

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；** ☑满足要求 ☐不满足要求

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、提供配送车辆、冷藏库运输设备日常保养记录；

4、鲜禽畜肉保持零库存，不涉及仓储，直接从供方提货后交付客户；

5、蔬菜及鸡蛋少批量存放于冷藏库、常温库，然后分装交付客户；

所在地为当地批发市场，公司经营模式以零库存周转配送，同时配备有小型仓库（常温及冷藏库）为主，虫害等防控要求不高，现场现场未见鼠迹。另配送有两台冷藏冷冻柜，用于存放冷冻食品及速冻调制食品，提供有《配送区温度检测记录表》抽查 2024.03,01:冷冻库温度：-18.2℃、冷藏库温 4.3℃；2024.03.18;冷冻库温度：-18.2℃、冷藏库 4.3℃,2024.04.24 审核现场查看蔬菜冷藏保鲜库温度记录分别为：1.4℃、2.7℃，符合蔬菜保鲜冷藏工艺要求，冷藏冷冻温度记录不规范，已现场沟通整改，本次认证范围不涉及冷冻速冻预包装食品的认证范围。

原料验收见 H3.8 条款审核记录。

g）**防止交叉污染的措施；** ☑满足要求 ☐不满足要求

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。（本次认证范围暂不覆盖预包装食品经营）

h）**清洁和消毒；** ☑满足要求 ☐不满足要求

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《仓储卫生检查记录》，记录人：吴汉文，符合要求。

询问配送车辆的管理情况，主要通过每天清洁，每天清水冲洗，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《车辆消毒记录》，记录有车牌号、时间、消毒时间、消毒人等，抽查 2024.01。01，车牌号：粤 C339C3，消毒时间：10 分钟上，消毒人：赵金启，检查人：吴文汉；另抽查：2024.02.01、2204.02.08、2024.03.16 记录，管控方式相同，基本符合要求；

i）**人员卫生；** ☑满足要求 ☐不满足要求

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；** ☑满足要求 ☐不满足要求

该企业的产品主要是初级农产品销售服务。

客户群体是企业单位食堂；

k）1）**其他有关方面。** ☑满足要求 ☐不满足要求

提供有《化学品领用记录表》，抽查 2024.01.22，物品名称：洗洁精，目的：洗柜，领用人：萍；另抽查 2024.03.28，管控方式相同，基本符合要求。

2）餐饮管理服务(热食类食品制售）

承包食堂的经营地址位：广东省珠海市斗门区乾务镇乾南工业园珠峰路南新河路段 6-9 号珠海顺美医疗器械有限公司（单位食堂)(承包食堂)，周边未发现污染企业，经营场所占地面积约有约 300 平方米，从珠海顺美医疗器械有限公司食堂租赁，提供有食堂承包合同，共有一层，设有肉类加工区、果蔬加工区、仓库 1 间、洗消区、烹饪区、分餐区、餐厅（供企业内部职工使用），另设有办公室、常温库等。在办公层和车间外部设有卫生间，工衣是员工自行消毒清洁，在员工宿舍更衣后再进入食堂操作间，由于现场硬件局限所致，未单设更衣间,已现场要求整改。，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：双炒双温灶 1 台、双蒸灶 1 台、碗柜 2 台、六门冰箱 1 台、20L 打蛋机 1 台、双门保鲜柜 1 台、热风消毒柜 2 台、碗柜 1 台、绞切机 1 台、油烟系统 1 台、IC 消费机 1 台、测温仪 1 台、电子秤 1 台等。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《佳源设备台账清单》、《年度设备保养计划》、《食堂设备保养运行记录》等，抽查 2024 年设备维保计划，保养设备：大炒炉、双蒸灶、碗柜、四门冰箱、热风消毒柜、绞切机等，计划每月维保提提供设备点检点：点检设备：炒炉、双蒸灶、碗柜、四门冰箱、热风消毒柜、绞切机；点检内容；清洁、润滑、运行状况，点检结果：无异常，点检人：张荣军，符合要求；

提供有《油烟机日常清洗消毒记录》每半个月清洗一次，抽查 2024 年 03.01，记录有：清洗消毒部位：饭堂厨房抽烟机及烟道、清结果：符合，操作员：罗亚才，检查人：刘**，另外每年甲方外聘专业公司进行清洗一次；

4 现场查看 HACCP 计划和 OPRP 方案的执行情况

查看：编制 HACCP 计划书、设备操作规程、作业指导书等文件；

各工序基本能按要求实施控制。

组织不涉及特种设备。

前提方案的实施情况包括：

1）**空气、水、能源和其他基础条件的供给；** ☑满足要求 ☐不满足要求

因组织为热食类食品制售，使用城市管网水，由电力公司统一供应的电力，网络系统等。对水流、物流和人流有进行明确，基本满足不交叉；

m）**包括虫害控制、 废弃物和污水处理在内的支持性服务；** ☐与文件一致 ☐与文件不一致

在仓库门口、食堂入口处设有挡鼠板，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；

餐食加工车间安装有虫鼠害防治措施，分餐间入口处已配备 1 台灭蝇灯，灭蝇灯已开启，入口处及出口处未配备灭蝇灯,现场见有个别蚊蝇在飞,有虫鼠害检查巡查,主要体现于日管控、周排要是、月调度记录,抽查 2024.04.25“日管控”检查记录，检查项目包括有：环境条件（餐厅、厨房、设施、设备等）；应符合卫生规范及企业内部卫生管理要求，已现沟通整通整改，加强虫害管控；

除四害由甲方外包定期对对厂房及食堂统一消杀，消杀频次每半月进行消杀 1 次，基本符合要求。

现场查看，加工区有个别苍蝇，员工入口通道及出口通道未配备灭蝇灯，已开不符合项整改；

询问餐厨垃圾处理情况，餐厨垃圾委托珠海市海宜洁源餐厨垃圾处置有限公司处理，与企业签订了《珠海市餐厨垃圾收运合同》，合同编号：HT20221024FM，合同有效期为 2022 年 3 月 5 日至 2025 年 3 月 4 日。许可证名称：珠海市斗门区城市垃圾准运证；许可编号：珠斗城综准字〔2022〕91 号；有效期：2022.8.1-2023.7.31；许可机关：珠海市斗门区城市管理和综合执法局，目前餐饮服务提供量较少，餐厨垃圾基本每天定时定点由垃圾处理车辆定

时清理，提供有：《餐厨废弃物处置台帐》，抽查 2024.04.24，废弃物 泔水，数量：132 公提，回收用途：饲料，回收人：镇**，经手人：蒋；另抽查 2024.04.23、2024.04.12 等记录，基本符合要求;污水经过沉淀池处理后，统一排入市政污水管网。目前没有废油处理，符合要求。

n）**设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；** ☑与文件一致 ☐与文件不一致

提供有《佳源设备台账清单》、《年度设备保养计划》、《食堂设备保养运行记录》等，抽查 2024 年设备维保计划，保养设备：大炒炉、双蒸灶、碗柜、四门冰箱、热风消毒柜、绞切机等，计划每月维保提提供设备点检点：点检设备：炒炉、双蒸灶、碗柜、四门冰箱、热风消毒柜、绞切机；点检内容；清洁、润滑、运行状况，点检结果：无异常，点检人：张荣军，符合要求；

提供有《油烟机日常清洗消毒记录》每半个月清洗一次，抽查 2024 年 03.01，记录有：清洗消毒部位：饭堂厨房抽烟机及烟道、清结果：符合，操作员：罗亚才，检查人：刘**，另外每年甲方外聘专业公司进行清洗一次；设备维保等见 7.1.3 条款。

o）**供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料）；** ☑满足要求 ☐不满足要求

见“采购部”F7.1.6/H3.5 条款审核记录。

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

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。 原料验收见 H3.8 条款审核记录。

q）**防止交叉污染的措施；** ☑满足要求 ☐不满足要求

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，人员通过洗手消毒等措施控制。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。

r）**清洁和消毒；** ☑满足要求 ☐不满足要求

每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；

抽供有《紫外线灯灭菌登记表》，抽查 2024.04.01 开机时间：8：15，关灯时间：9:15 累计使用时间；1 小时，经手人：蒋；另抽查 2024.04.24、2024.04.18 批次记录，基本符合要求；

另提供有《食堂清毒记录表》，记录有：消毒区域：厨房、餐厅、餐桌、备餐区，消毒方法：84 消毒液，有效成份浓份：1:100，消毒时间等，抽查 2024 年 04 月 15 日第 3 周，消毒区域：厨房、餐厅、餐桌、备餐区；消毒药：84 消毒液，有效成份浓（mg/kg），1:100），厨房：周一：12:40、周二：12:41、周二：12:40、周四：13：42、周五：12:40 等，操作人：蒋，餐厅：周一：13:25 周二 13:26、周三：13:20、周四：13:26、周五：13:28；餐桌：周一：13:10、周二：13:28、周三：13:27、周四：13:30、m 周五：13:30、备餐区：周一 13:10、周二：13:05、周三 13:00、周四 13:05、周五：13:10；基本符合，《油烟机日常清洗消毒记录表》抽查 2024.3.01、2024.03.31 记录有：饭堂厨房抽烟机及烟道，检查人：罗亚才。

询问工器具、刀具、容器清洗消毒情况，清洗消毒程序：设备、操作台面、工器具、容器：班前 82℃以上热水消毒 5 分钟，班后：用清水冲洗⇨清洁剂清洗⇨用 82℃以上热水消毒或 75%酒精喷酒消毒 10 分钟⇨清洗冲洗⇨沥水或擦干，刀具：班前 82℃以上热水消毒 5 分钟，班后：用清水冲洗⇨清洁剂清洗⇨用 82℃以上热水消毒或 75%酒精喷酒消毒 10 分钟⇨清洗冲洗⇨沥水或擦干⇨放进紫外线臭氧刀具消毒柜消毒 60 分钟，但未有形成记录，已现场沟通整改； 现场查看，员工通道已经配置了洗手专间，已配备紫外线灭菌灯。

s）**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《健康晨检记录表》，对每位员工进行健康晨检，抽查 2024.04.01，姓名：黎小玲，性别：女，年龄：45，健康证日有效期:2024.12.18,晨检项目：发热、呕吐等健康状况，基本符合。

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

t）**产品信息/消费者意识；** ☑满足要求 ☐不满足要求

该企业的产品主要是餐饮服务/热食类食品制售服务。

客户群体主要是企业职工的就餐消费者；

u）**1）其他有关方面。** ☑满足要求 ☐不满足要求

提供了 2024 年 2-4 月相关的餐饮业（热食类制售）生产加工过程的相关记录《健康晨检记录》、《中心温度记录表》、《消毒液配置记录》、《餐具消毒记录表》、食品留样记录表等对生产加工过程的控制情况进行了记录，提供了《从业人员健康晨检表》，显示 2024 年 02 月共有 9 名员工健康状况良好。

化学品领用统一由佳源公司申请配送，存放于化学品专区，无大量存放，化学品包括洗洁精、75%酒精、84 消毒液，出入库管理通过台账等方式进行控制；

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，现场提供《水质检测报告》，报告编号:NZZ20240400581,时间：2024.04.17,检测指标：37 项，报告符合要澈。水质送检情况见 8.8.1 条款审核记录。

包装材料:主要为一次性餐盒及餐具,提供了清洁消毒记录《餐器具消毒记录》,基本符合,详见 F8.5.4.5/H4.3.4.3 条款审核记录；

查看现场

承包食堂：广东省珠海市斗门区乾务镇乾南工业园珠峰路南新河路段 6-9 号珠海顺美医疗器械有限公司（单位食堂)(承包食堂)，周边未发现污染企业，经营场所占地面积约有约 300 平方米，从珠海顺美医疗器械有限公司食堂租赁，提供有食堂承包合同，共有一层，设有肉类加工区、果蔬加工区、仓库 1 间、洗消区、烹饪区、分餐区、餐厅（供企业内部职工使用），另设有办公室、常温库等。在办公层和车间外部设有卫生间，工衣是员工自行消毒清洁，在员工宿舍更衣后再进入食堂操作间，由于现场硬件局限所致，未单设更衣间,已现场要求整改。，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 04 月 25 日现场抽查上汤黑鱼丸，中心温度为 78℃，木耳千叶豆腐为 74℃、米饭 100℃，符合 CCP2 CL 值工艺要;（记录书写不规范，已现场沟通整改），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，目前员工就餐要求统一使用不锈钢餐盘分餐后就餐，堂食及打包方式；现场查看食堂配备有远红外线消毒柜（2 台），主要用汤碗摆放区、餐盆摆放区，目前主要以堂食为主；

提供有《餐饮具消毒记录表》记录有：日期及餐次、起始时间、餐具数量及品名、消毒方式、检查人签字，查 2024.04.24，起始时：12:00-14:00，碗 498、盘 498、筷子 498；18:30-19:30：碗 430、盘 430、筷子 430；消毒时间:60 分钟,消毒柜设定温度 150℃,记录表未体现消毒温度,已现场沟通整改;另抽查 2024.04.18、2024.04.10、2024.02.28、2024.01.11 批次餐具消毒记录，基本符合要求，2024 年 04 月 25 日现场餐具消毒： 起始时：13:20-14:20，碗 580、盘 580、筷子 580,消毒时间：60 分钟，消毒柜设定温度 150℃，符合 CCP 点 CL 值工艺要求；

查看工器具、刀具、容器清洗消毒情况，清洗消毒程序：设备、操作台面、工器具、容器：班前 82℃以上热水消毒 5 分钟,班后:用清水冲洗⇨清洁剂清洗⇨用 82℃以上热水消毒或 75%酒精喷酒消毒 10 分钟⇨清洗冲洗⇨沥水或擦干，刀具：班前 82℃以上热水消毒 5 分钟，班后：用清水冲洗⇨清洁剂清洗⇨用 82℃以上热水消毒或 75%酒精喷酒消毒 10 分钟⇨清洗冲洗⇨沥水或擦干⇨放进紫外线臭氧刀具消毒柜消毒 60 分钟，但未有形成记录，已现场沟通整改；

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，定期组织餐饮部负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问厨师长罗财，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，但餐厨加工区灭蝇灯已无法正常使用，就餐区灭蝇灯只配 1 台，配置不足，已开不符合项整

改，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：查看每日对食堂进行员工进行晨检，提供有《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。
每天按照甲方企业安保制度要求，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。
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、半成品冷藏冷冻柜（已坏停用）、熟食冷藏冷冻柜等；查看速冻冻品包括谷香雪花鸡柳等未按贮藏要求存放于-18℃冷冻，已开不符合项整改，不涉及成品库；
现场查看存放常温库：大米、美味鲜豉味生调味料、中粮福之泉大豆油、黑木耳干杂货等等；
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，现场生食冷冻柜部分半成品食材已覆盖保鲜膜、但鸡肉、鲜猪肉未覆盖保鲜膜及托盘重叠摆放象，已现场沟通整；
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；未见与有毒有害物品混放的情况。
现场主要涉及的化学品主要为各类漂白水、84 消毒液、洗洁精，已存放于指定专区；
现场查看：食堂菜 3 个冷冻冷藏柜，查看生食柜：-1℃，半成柜（已停用），熟食柜：-2.2℃，但未能提供冷藏冷柜温度监控记录。留样柜设置档位为 7，但柜内未配置温度计进行监控，已现场沟通整改；原料存放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。

提供有《食品进货台帐》，符合要求。

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。
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。
提供有:《冷藏温度记录表》抽查 2024.03.01 冷冻柜 1：设定温度-2,实际-2℃，冷藏柜设定温度 5℃，实际温度 4.8℃，记录时间：2024.03.01 8:00 ；2024.03.23 冷冻柜 1：设定温度-2,实际-2℃，冷藏柜设定温度 5℃，实际温度 4.8℃，记录时间：2024.03.01 8:00；记录人：蒋；现场查看：生食冷藏柜 -1℃，熟食冷藏柜：-0.2℃，半成品柜因设备故障未正常使用，已现场沟通整改；
提供有留样记录，基本符合要要求；

2）设计和开发管理情况：

餐饮部负责新菜品的开发，主要开发人员有等 3 人，在餐饮管理服务行业多年，具备食堂管理和菜品开发的相关经验，能力满足公司设计和开发的需要。查公司管理手册 8.4.3 产品设计开发条款，按标准要求，规定了食堂管理和菜品开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求，公司从事的食堂管理服务工艺成熟固定，根据法律法规和顾客要求进行餐食加工，组织所加工的菜谱均为大众传统菜式。随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菜品时,公司按照策划的设计和开发要求进行设计开发，确保产品的安全性、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。

查看近期和酸菜炒肉的开发方案，任务来源：顾客要求。方案策划完成期限 2023 年 12 月 17 日，方案具体内容：1）收集整理和酸菜炒肉 制作相关信息，确定和酸菜炒肉 具体质量要求；2）设计和开发确认的目的、设计开发确认报告，酸菜炒肉开发方案较为简单未具体描述开发过程记录，已现场沟通整改，达到预期的设计开发目的。

公司的食堂管理和菜品的生产设计的过程受控。

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》10 家，包括：供方名称、供货内容、地址、联系人、电话等信息，编制：谭勇 审批：刘林勇：2023.09.20；

抽查供方资质如下：

鸡蛋供方：诚兴蛋业《营业执照》编号：91440101MA5ATTHL2Y ，食品经营许可证：JY14401140160273（1-1）；

抽查鲜鸡蛋验收日期：2024.04.22,记录有数量及单价，净重:1389,6,收货人;谭勇；供方：诚业蛋业销售单；

提供有鲜鸡蛋第三方检测报告，报告编号：A2240054301010O1C，检测指标：氟苯尼考胺、氯霉素等，检测机构:武汉市华测检测技术有限公司，检测结果：符合，检测时间：2024 年 02 月 02 日；

猪肉等供方供方：珠海市斗门区莲洲镇平玉猪肉档,《营业执照》编号：92440403MASSTCR625

提供有 2024 年 04 月 23 日检验检疫证明 NO44230177429，签发机构：珠海斗门动物卫生监督所，肉品合格证 NO232833，签发机构：珠海市润和合食品有限公司;

提供鲜猪肉验收日期：2024.04.23，涉及单据记录（单号:5142415)：前腿肉 44 斤、后腿肉 208 斤、五花肉 62 斤、猪脚 50 斤等，供方：珠海市斗门区莲洲镇平玉猪肉档；验收人：谭勇；

蔬菜等供方：珠海市斗门区井岸镇胡记蔬菜批发部,《营业执照》编号：92440400MA4WUN4488；

抽查农残快检记录，检验日期 2024 年 04 月 22 日，检验员：黄艺燕，样品:小白菜 抑制率：12%、麦菜 12.6%、大白菜 13.3%、上海青 11.5%、生菜 14.1、芥菜 13.7%，判定：合格；

提供 2024-03-01 有:农残快检记录，检验日期 2024 年 03 月 01 日，检验员：黄艺燕，样品：小白菜 抑制率：12.5%、生菜 11.7%、水白菜 13.3%、菜心 12.6%、荠菜 12.7%、包菜 14.3%；判定合格；

餐饮供方管理：珠海顺美医疗器械有限公司的食堂的原材料均由位于珠海市佳源餐饮管理有限公司统一采购再配送。

鲜猪肉、鸡肉、蔬菜为珠海市佳源餐饮管理有限公司统一采购再配送，供方管控相同；

冻品等供方：珠海市斗门区鑫记冻品批发部，营业执照：92440400MA53A5103T 食品经营许可证编号：JY14404030105946；

冻鸡肉（速冻生制品），检测报告：GJQD231220012,委托检测机构：博兴县经济开发区新盛食品有限公司，检

测机构：国检（青岛）检测技术有限公司，检测项目：挥好性盐基氮 、铬、总汞、恩诺沙星，检测结果：合格，检测日期：2023 年 12 月 11 日；

冷冻鸡整翅（翼），入境货物检验检疫证明，检测报告：531620241160017904001,入境日期：2024 年 03 月 23 日；

抽查餐饮酥脆油条的检测报告：A2240094422101004C,委托检测机构：佛山全瑞食品有限公司，检测机构：东莞市华测检测股份有限公司，检测项目：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌，检测结果：合格，检测日期：2024 年 03 月 08 日；

物流运输常温主要为自有车辆，信息如下：

动车行驶证》：

类型：冷链厢式货车，车牌号：粤 C339C3，档案编号：448486289249 检验有效期至：2024 年 09 月粤 C。

类型：江铃轻型厢式货车，车牌号：粤 CA862K，档案编号：440400644670 检验有效期至：2024 年 08 月粤 C。

类型：轻型封闭式货车，车牌号：粤 CDH816，档案编号：440402173699 检验有效期至：2024 年 09 月粤 C。

另租用普通配送车辆粤 C50W84、普通配送车辆粤 CCH631、普通配送车辆粤 C312H7、普通配送车辆租赁：粤 C917Z3 与个体司机签订有《车辆租赁合同》，租用合同期均为有效，车辆检验均在有效期内，符合要求；

第三方检测机构：广电计量检测集团股份有限公司（营业执照：914401017397031187）签订了《食品检验委托协议》，协议签订日:2024 年 04 月 01 月，提供有实验室认可证书：注册号:CNASL0446，《检验检测机构资质认定证书》证书编号:202219120995，均在有效期内；

厨余垃圾清理回收：由与“珠海市海宜洁源餐厨垃圾处置有限公司”许可证名称：珠海市斗门区城市垃圾准运证；许可编号：珠斗城综准字（2022）91 号；有效期：2022.8.1-2023.7.31；许可机关：珠海市斗门区城市管理和综合执法局，营业执照：92440403MA4YEBLC38），进行厨余垃圾清理回收服务，与企业签订了《珠海市餐厨垃圾收运合同》，合同编号：HT20221024FM，合同有效期为 2022 年 3 月 5 日至 2025 年 3 月 4 日。

消毒液、洗手液、酒精在正规超市采买。

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 450m3 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；

另抽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 8.7 条款进行了规定，并策划了《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，提供有设备清单记录，涉及监视和测量设备分别有：电子秤、农残检测仪、肉类水分检测仪、温湿度计，未将蔬菜的冷藏保鲜库温度显示装置列入计量设备台帐，已现场沟通整改；

提供有电子台秤校准证书，型号:TCS-600，证书编号：ZD202306200434，校准日期：2023-06-20

电子台秤校准证书，型号：TCS-HW，证书编号：ZD202401140534，校准日期：2024-01-14

温湿度计校准证书，型号：TH101B，证书编号：ZD202306200435，校准日期：2023-06-20

目前配送车辆、办公室没有使用电子监控系统进行监测。

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，现场查核组织配置有农残测试仪，但未能提供有效校验证据，已不符合项整改，查看配置有，询问管理人员反馈肉类水分检测仪目前未有投入使用。

另提供有《食堂加工区温度检测记录表》，抽查 2024.02.1 冷冻柜 1：设定温度-2℃，实际温度-2℃，冷藏柜 设定温度 5℃，实际温度 4.9℃，记录时间 8:00,2024.02.23 冷冻柜 1 设定温度 -2℃ 实际温度 4.9℃，记录时间：8:00；2024.03.07 冷冻柜设定温度：-2℃，实际温度 -2℃，冷藏柜：设定温度：5℃，实际温度：4.6℃，现场查看：生食柜 -1℃，熟食冷藏柜 -0.2℃，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；

监视测量资源基本满足要求。

5） 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定，8.9.5 撤回/召回对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品召回控制程序》，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。

演练日期：2023 年 06 月 21 日，

演练产品：青瓜出现损坏召回演练

模拟演练不符合内容：2023 年 6 月 21 日 08:30 分市场部收到客户广珠铁路物流发展股份有限公司电话投诉刚刚收到的青瓜出现损坏情况。（模拟）

产品销售情况：营销部经理接到投诉后，立即电话通知 HACCP 小组组长刘林勇具体情况，公司领导、相关单位负责人、督导部人员组成应急小组，依照公司食品安全管理体系中《产品召回控制程序》及相关规定，08:40 分营销部人员对今日订青瓜的客户进行询问，是否发生损坏情况，由采购部对青瓜供货商进行通知，配送部门检查青瓜运输工具是否有损坏现象，导致青瓜损坏。

召回情况：08：45 分配送中心部门重新派送青瓜，并将损坏青瓜当场销毁，此次此次召回演练全过程结束。

演练结论相关人员及时到位，车辆等及时到位，及时沟通，配合紧密，协调一致，组织到位。 反应迅速，控制有效，措施得力。未保留模拟模拟召回演练相关图片片及可追溯记录，已现场沟通整入，下次审核关注。

询问负责人刘林勇总经理，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。2024.04.23 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粤 C HS353，商品：斑斓风味糕、彩虹糕、西式糕，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：

在《不合格控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：总经理负责撤回计划

的批准和监视实施撤回，食品安全小组组长负责与监管部门反馈，餐饮部负责与客户沟通；
——询问食堂现场蒋主管，审核周期内未发生原料及餐食成品退换货记录；
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。

餐饮部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。询问现场未发生需要召回/撤回的情况，提供了召回演练/可追溯演练。
2023 年 6 月 21 日进行了产品召回演练，模拟的情况：首先宣布演练开始，2023 年 6 月 21 日 11:50 分食堂就餐人员王 X 向食堂人员反应当日菜品清炒西兰花存在未熟的情况，厨师长立即电话通知 HACCP 小组组长刘林勇告知具体情况，公司领导、相关单位负责人、督导部人员组成应急小组，依照公司食品安全管理体系中《产品召回控制程序》及相关规定，11 点 55 分立即撤下清炒西兰花菜品，并检查其他菜品是否未熟，组织厨师重新炒新菜品素炒小白菜，12 点 10 分重新上架配菜间，并销毁未熟菜品，预防措施，加强对人员的管理，确保此类情况不在发生，此次召回演练全过程结束。示保留此批次的追溯记录，已现场沟通整改，演练结论为：反应迅速，控制有效，措施得力，暂无改进措施；
审核周期内没有发生顾客投诉情况。
提供的留样记录：2024-04-24　留样菜品：蒸南瓜 125g、青菜 125g；留样人：蒋，基本符合要求；

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、半成品冷藏冷冻柜（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：福之泉食用植物调和油、蚝味鲜、盐、大米及干杂料货品等。
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，现场使用电磁炉及蒸饭柜，无明火，基本符合求；

6）产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制情况）情况：

公司主要提供初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售，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《危害控制计划》，涉及 OPRP1-鲜禽畜肉原料验收、OPRP1-2 蔬菜原料验收、OPRP1-3 鲜禽蛋原料验收；
OPRP1-1 蔬菜原料验收　行动准则：每批有无相应的有效检疫证明，每年送第三方检测；
OPRP1-2 蔬菜类原料验收 行动准则 每批有无农残检测证明，每年送第三方检测；
OPRP1-3 禽蛋类原料验收　行动准则 每批有无相应的有效检疫证明，每年送第三方检测；

抽查 2024-04-22 进货的涉及的原料莴笋 33 斤、老南瓜 115 斤、进口西芹 183 斤、白萝卜 105 斤、香芹 41 斤，与顾客的需求信息一致。供方为 B2 干菜胡记蔬菜(大胡)（属合格供方），验收项目包括是否来自合格供方、蔬果质量标准：合格的质量:蔬果无病虫害,生理病害及污染,可通过视觉判断和实验分析等手段来确认；2、外观质量:指颜色,大小,形状,外表,整齐度等,可通过视觉,触觉来进行判断；.3、口感质量:指新鲜,成熟度,多汁性,酸甜度,软硬度等,可通过视觉,味觉,触觉等进行判断；4、洁净质量:指商品清洁的程度；5、实收数量等信息，判定为合格，验收人为谭勇。并附有 B2 干菜胡记蔬菜(大胡)（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；

抽查农残快检记录，检验日期 2024 年 04 月 22 日，检验员：黄艺燕，样品:小白菜　抑制率：12%、麦菜 12.6%、大白菜 13.3%、上海青 11.5%、生菜 14.1%、芥菜 13.7%，判定：合格；

别

鲜猪肉验收日期：2024.04.23，涉及单据记录（单号:5142415)：前腿肉 44 斤、后腿肉 208 斤、五花肉 62 斤、猪脚 50 斤等，供方：珠海市斗门区莲洲镇平玉猪肉档；验收人：谭勇；

提供有 2024 年 04 月 23 日商品猪-猪胴体检疫证明 NO44230177429，签发机构：珠海斗门动物卫生监督所，肉品合格证 NO232833，签发机构：珠海市润和合食品有限公司；

提供有 2024 年 04 月 23 日肉鸡-胴体检疫证明 NO44934146373,签发机构：珠海斗门动物卫生监督所

提供有 2024 年 04 月 23 日肉鸭-胴体检疫证明 NO44934146382，签发机构：珠海斗门动物卫生监督所

抽查鲜鸡蛋验收日期：2024.04.22,记录有数量及单价，净重:1389,6,收货人;谭勇；供方：诚业蛋业销售单；

提供有鲜鸡蛋第三方检测报告，报告编号：A224005430101001C，检测指标：氟苯尼考胺、氯霉素等，检测机构:武汉市华测检测技术有限公司，检测结果：符合，检测时间：2024 年 02 月 02 日；

另抽查 2024 年 03 月 01 日批次的蔬菜验收记录，提供送货记录，记录有：芹菜 20+23 斤、青笋 4 斤+10 斤+70 斤+50 斤等，供方：胡记蔬菜批发行；验收人：谭勇；

提供 2024-03-01 有:农残快检记录，检验日期 2024 年 03 月 01 日，检验员：黄艺燕，样品：小白菜 抑制率：12.5%、生菜 11.7%、水白菜 13.3%、菜心 12.6%、芥菜 12.7%、包菜 14.3%；判定合格；

提供鲜猪肉送货单：2024-03-01 前上肉 14+19 斤、后上肉 20+7+4+4 斤、后腿肉 7+8+8 斤等，供方：

鲜猪肉动物检验检疫证明 NO449233080277,签发机构：珠海市斗门区动物卫生监督所；肉品合格证明 NO153523;生产单位：珠海市润和合食品有限公司；

另抽查 2024-02-17/2024-03-29 等 12 个批次的进货验收控制，基本相同。基本符合标准要求。

部门负责人吴文汉表示，审核周期内销售量小，未发生不合格情况。

食堂验收：

公司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 2023 年 11 月-2024 年的《进货验收台帐》，抽查 2024.04.21，冻鸡翅 45 斤、后腿肉 15 斤、红萝卜 10 斤、香芋南瓜 65 斤、青瓜 50 斤、20 斤等，供方为珠海市佳源餐饮管理有限公司，台帐记录：数量、单价

金额、生产日期、保质日期、进货凭证编号及供应商联系方式等，均已贴附验收单据，验蛋人：蒋**，基本符合要求。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 2023.12.12、2024.02.29、2024.04.02 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 6.7 致敏物质的管理 进行了规定，并策划了《**食品过敏原控制程序**》，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《过敏源物质清单》，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、坚果类及其制品、乳及乳制品（包括乳糖）、大豆及其制品、含谷蛋白的谷物及其制品 8 大类;菜品包括有;花生油、大豆油、酱油（大豆制）、蚝油（含小麦制品）等制成的热菜类等 6 大类进行了识别，结合公司初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售和餐饮管理服务（热食类食品制售）情况，本企业：花生、花生油、海鲜、蛋制品、小麦制品、花生、大豆等食物属于过敏原的范畴，过敏原控制确认时间为：2023-05-20；

提供有《过敏原控制确认报告》，确认人：黄艺燕，确认时间：2023.05.20，确认结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

提供《过敏源物质监控记录》，检查人：蒋梅连，核验人：张荣军，验证时间：2023.05.20，验证结论：公司目前对过敏原能有效控制，至今未发生人员因不知情误食而导致过敏事件的发生。基本满足标准要求。

配送中心的现场库存较少，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：福之泉食用植物调和油、蚝味鲜、盐、大米及干杂料货品等。

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 6.8 食品安全防护条款进行了规定，提供有《食品防护计划评估表》，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、储藏安全、运输和接收的安全、水和冰袋的安全、人员的安全、信息安全等， 评估人：黄艺燕、丁大翠， 评估时间：2023.5.31， 确认人：刘林勇，具体策划及验证情况见食品安全小组审核记录；

提供了《食品安全防护演练》，演练时间：2023 年 05 月 28 日，演练评价：通过此次演练，证明了公司生产过程安全防护措施运行有效。

现场查见：

——进入公司配送中心运营区域，有《外来人员登记表》、进入食堂餐饮部后厨在询问健康状况后由餐饮部项目负责人陪同带入车间；

——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；

进入食堂有厂区保安部人员进行《外来人员登记表》，进入运营区域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，现场查看漂白液、洗洁精未专人专管存放于指定专柜，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：

公司在《管理手册》中 6.9 食品欺诈预防进行了规定，并策划了《食品欺诈预防控制程序》，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食品欺诈脆弱性评估 3.2.1 对原辅料供应链的食品欺诈脆弱点评估生产原材料、辅助材料、可影响食品安全的其他购进材料进行成文的脆弱评估,以评定或冒牌的潜在风险。评估时应考虑以下因素：a 掺假或冒牌的以往证据（主要参照国务院《151 种非法食品添加物黑名单》及外部其他方面的信息）。b 可掺假或冒牌更具吸引力的经济因素。c 通过供应商接触到原材料的难易程度。d 识别掺假常规测试的复杂性。e 原辅料的性质、产地、欺诈历史。f 供应商评审（资质、能力、诚信、持续改进的业绩）。

查见《原辅料供应链食品欺诈脆弱点评估表》 ，分别对原辅料：食品添加剂、猪肉、牛肉、辣椒味精、白砂糖、食用油脂、酱油、食用油、蔬菜、食用盐、食用醋、料酒等进行风险评估，综合风险等级为： 一般和低风险，本步骤控制措施：不需要处理，需要关注，编制人：黄艺燕，确认：刘林勇，评估日期：2023 年 06 月 21 日。

现场询问食品安全小组组长刘林勇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负责，验收由配送部及餐饮部负责，未见欺诈情况。

9）应急准备和响应管理情况：

公司制定有《应急准备和响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如突然停水、停电、自然灾害、火灾发生、环境污染、传染病流行、有害物泄露、供应链的突变等，策划了《应急预案》等，基本满足标准要求。部门负责人表示审核周期内未发生影响环境和职业健康安全的紧急情况、未发生食品安全事故。组织开展公司级的应急演练，查见：

1. ——2024 年 4 月 1 日开展“火灾演习”，“消防演习报告 ”、“演练过程描述”，参加人员：本次演习参加人员全体员工”；评审总结：大家一致认为本次演习很成功，虽然出现了一些异常事件，但整体进展还是很顺利的。在这次的消防演习中，绝大部分人都认真积极，表现出一种同甘共苦的合作精神。总而言之，我们这次组织的消防演习基本上达到了我们最初的目的。

2.——2023.07.10 开展了“紧急事件应急预案” 演练目的：模拟公司 2023 年 7 月 10 日 8：30，突然停水、停电可能造成微生物繁殖、交叉污染”采取的应急措施，进行演练，有应急事故处理报告。演练评价：这次演练总体情况良好，达到了演练的目的，但需加强应急实操的熟练度，这只是预演，不是实战，在协调、配合上还有一定的差距，动作还不够熟练，今后，全员要加强锻炼、磨合，做好必要的安全应急措施再进行相关操作，安全检查小组也要时刻起到监护作用，操作人员一定要听从指挥，多参加培训和演练。

同时 2023 年 05 月 28 日开展了“食品安全防护演练记录”，控制方式基本相同。

食堂每年有定期参加开展了“火灾应急预案演练”，由甲方顺美公司组织消防演练，但未有保留现场演练活动图片，已现场沟通整改，下次审核关注”

审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

10）危害控制计划策划及实施管理情况：

查食品安全小组/HACCP 小组组成情况：

公司在《管理手册》中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：刘林勇先生，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、配送中心、餐饮部、采购部人员，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，询问小组成员黄艺燕、谭勇，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：

查产品描述情况：

食品安全小组/HACCP 小组针对热食类食品制售所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。抽查原辅料及接触材料描述:查**蔬菜** 特性描述——产地、来源：珠海批发市场；化学特性：新鲜，菜本色，具有蔬菜特有的颜色、气味和滋味，农残检验满足 GB/T 8854-1988 和 GB/T 2763-2021；生产方式（采购）、接收准则：快速农残检测呈阴性；贮存条件和保质期：冷藏车运输 1-15℃冷藏保存，当日采购当日使用。交付方式（食用级冷藏车运输）、过敏原（否）芹菜、菠菜、油菜、韭菜、芥菜等，基本符合。另抽查酱油、猪肉、鸡肉等原辅料特性描述，控制方式基本相同。

对终产品主食手工操作、蒸米饭、粥（蒸熟后的米饭、粥）、热加工即食菜品（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：蒸熟后的米饭、粥：物理特性：具有米饭固有的香味、无异味温度：100℃以上 时间：40 分钟以上 化学特性：/生物特性 致病菌不得检出，成分（水、大米、小米）、加工方式（加工后即食）、包装方式（不锈钢盘、盖、保温箱）等，接收准则：DBS44/006-2016 食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量，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，为珠海顺美医疗器械有限公司职工

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

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

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管理服务（热食类食品制售）工艺流程主要如下：

销售工艺流程：

原辅料验收 OPRP →储存→ 销售→客户验收

餐饮管理服务（热食类食品制售）工艺流程：

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：2023-05-20，确认人：刘林勇、黄艺燕、吴文汉、谭勇 。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:查畜禽肉特性描述——产地（来自具有资质的合格供方的合格产品）、重要特性：1.感官：色泽正常，不发粘且有弹性，无异味、无污染、无杂质主要特性指标　　主要检验指标　蛋白质 16%~20%、脂肪 每 100g 含量可达 2000~300mg、维生素　　主要有维生素 A/D/E/B1 等、矿物质、 100g 肉类中含磷 127~170mg，铁：6.2~25mg 等：通过养殖生产出来的，卫生标准符合 GB2707—2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品等标准；生产方式（养殖）、交付方式（常温下运输）、过敏原（否）等，基本符合。另抽查蔬菜、 禽蛋类特性描述，控制方式基本相同。

终产品描述：按顾客要求配送的食品，重要产品特性：1）感官指标：按照客户要求；2）卫生指标：按照客户要求；3）理化指标：按照客户要求；、包装方式:专用储存容器或聚苯乙烯泡沫箱;贮藏及运输：　常温贮藏、常温配送运输;

抽查：禽蛋类类：重要特性（——）感官：蛋壳清洁完整，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙黄色，蛋黄不见或略见阴影，打开后，蛋黄凸起、完整、有韧性、蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味总汞 mg/kg≤0.05，镉 mg/kg≤0.05;铅≤0.2，菌落总数≤100，大肠菌群≤0.3、包装方式（塑料托板）等，基本充分。

另抽查蔬菜类控制方式基本相同。

组织确定了最终产品的预期用途，为企业、学校食堂餐饮食堂餐饮加工食材

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：原辅料验收 OPRP →储存→ 销售→客户验收

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：2023-05-20，确认人：刘林勇、黄艺燕、吴文汉、谭勇 。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，原料验收：
所采用的原料应符合工艺要求所需的品种、成熟度、新鲜度，色泽形状良好，大小均匀。原料要求无污染，所含农残、微生物等项指标符合食品卫生规定。　原料包装、运输、储存过程中要求无污染、无损坏、无腐烂变质，回收的原料应尽快加工。检验人员对进厂蔬菜感官检验，逐批农残快速检测，首次及年度检查供应商提交农残外检报告，不符合收购标准的蔬菜拒收。检验人员对进厂肉类鲜度标准：肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不粘手；无淤血、无注水，无寄生虫。检验人员对进厂的鱼类的新鲜程度、规格进行判断，不符合的拒收，基本合理。
另抽清洗整理、切配、粗加工、烹饪、备餐及供餐要求等工艺流程的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：2023.5.20 ，确认人员：刘林勇、黄艺燕、吴文汉、谭勇 ，结论为：HACCP 计划（配送）能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。
对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见采购部审核记录。
餐食、餐具的安全性确认主要通过委托第三方进行，具体见餐饮部审核记录。基本满足标准要求的可接受水平。
经过对餐饮管理服务（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》

1） 销售：

OPRP 计划/HACCP 计划

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP：原料验收果蔬	致病菌、原生虫卵等；农药、重金属、真菌毒素；异物	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国标准要求。 每批有无农残检测证明或自测合格 每年送第三方检测	监控 SC 证、定期检测报告 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 每年由供货方提供报告 检验员	《原材料收货记录》 符合要求
鲜禽畜肉	兽药、促生长素等饲料激素；过量石膏，使用过量或禁止的添加剂、防腐剂等；异物	每批有无相应的有效检疫证明 每年送第三方检测	供方的检测报告 对供应商提供的产品检测报告和公司 SC 证书进行验证和管理 每年一次 采购员、检验员	《原材料收货记录》 符合要求
鲜禽蛋	鲜禽蛋：污染物限量，重金属、致病菌药残标	合格供方、供方提供检测报告	检测试纸报告或第三方检测报告 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 每批进货 检验员	《原材料收货记录》 符合要求

2)餐饮
OPRP 计划/HACCP 计划：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
CCP1：菜品烹饪	生物危害：致病菌、寄生虫	菜品中心温度≥70℃	巡检人员每锅使用温度计检测加工食物的中心温度	《菜品出锅温度检测》符合要求
CCP2:米饭蒸煮	生物危害：致病菌、寄生虫	米饭蒸煮中心温度≥100℃，时间≥40 分钟	巡检人员每锅使用温度计检测加工食物的中心温度	《蒸米饭记录》符合要求
CCP2 餐具清洗消毒	生物危害 致病菌	红外杀菌温度≥120℃，时间≥50 分钟	消毒人员每餐对消毒时间和温度进行检查	《餐具消毒记录》符合要求

基本满足标准要求。

11）危害控制及实施管理情况：

12.1）销售

组织审核范围涉及到初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售。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：原辅料验收 OPRP →储存→ 销售→客户验收；

公司在管理手册 8 章节进行了规定，同时策划了《顾客反馈控制程序》、《 产品和服务放行控制程序》、《监视和测量设备控制程序》、《管理制度》（包括岗位职责和任职要求）、《WI-04 蔬果采购验收标准》、《WI-02 来料检验规范》、《WI-03 销售服务规范》，基本能确保组织在受控条件下进行销售服务提供。在初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售销售过程中不涉及 CCP 点，涉及的 OPRP 点食品采购验收（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）验收”，肉禽类行动准则为每批有无相应的有效检疫证明每年送第三方检测；蔬菜类行动准则：每每批有无农残检测证明，每年送第三方检测；禽蛋类行动准则：每批有无相应的有效检疫证明，每年送第三方检测。

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《广珠铁路物流发展股份有限公司食堂食材采购配送合同》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：GZWL-QT-2023-0005；签定合同日：2023 年 04 月 24 日，合同有效期壹年，《乐键科技（珠海）有限公司食堂食材采购及配送合同》签订的采购合同，合同编号：T20231227；合同签定日：2023.12.27，合同期 4 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 2024.04.23 涉及客户乐键科技（珠海）有限公司食堂食材采购及配送食堂食材原料的初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的情况管理：

1、2024 年 04 月 22 日《乐键科技（珠海）有限公司食堂物资采购计划表》，客户的需求包括商品全名、规格、单位，包括有 23 号河粉 50 斤鲜面 15 斤猪肠粉 20 斤猪肉 40 斤红罗卜 20 斤无叶酸菜 40 斤青瓜 100 斤青椒 40 斤鸡蛋 48 斤上海青 170 斤春芥菜 40 斤姜 10 斤红椒 3 斤冬瓜 40 斤、红鲳鱼 160 斤(砍三两)信息，均属于农副产品，采用微信下单，收单人员：苏**，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 04 月 24 日《乐键科技（珠海）有限公司食堂采购计划表，客户的需求包括商品全名、规格、单位 24 号河粉、50 斤鲜面 15 斤肠粉 25 斤、猪肉 40 斤五花肉 100 斤、红萝卜 20 斤、酸菜 60 斤红椒 10 斤、土豆 90 斤、青椒 40 斤、韭菜 40 斤、猪红 5 桶、鸡蛋 48 斤、大白菜 170 斤、小白菜 40 斤洋葱 40 斤、西红柿 30 斤、洗洁精 3 桶、冬瓜 40 斤、五仁酱丁 3 件、蒜心 25 斤、葱 5 斤、蒜苗 5 斤等信息，均属于农副产品，但收单人员：苏**，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 4 月 22 日采购单据，包括上述客户乐键科技（珠海）有限公司食堂的订单需求。

3、初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）采购验收（OPRP 点），提供了 2024 年 04 月 22 日《供应商清单记录》，果蔬验收日期为 2024.04.22，涉及的原料莴笋 33 斤、老南瓜 115 斤、进口西芹 183 斤、白萝卜 105 斤、香芹 41 斤，与顾客的需求信息一致。供方为 B2 干菜胡记蔬菜(大胡)（属合格供方），验收项目包括是否来自合格供方、蔬果质量标准：

1、合格的质量:蔬果无病虫害,生理病害及污染,可通过视觉判断和实验分析等手段来确认；.

2、外观质量:指颜色,大小,形状,外表,整齐度等,可通过视觉,触觉来进行判断；.

3、口感质量:指新鲜,成熟度,多汁性,酸甜度,软硬度等,可通过视觉,味觉,触觉等进行判断；

4、洁净质量:指商品清洁的程度；

5、实收数量等信息，判定为合格，验收人为谭勇。并附有 B2 干菜胡记蔬菜(大胡)（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；

鲜猪肉验收日期：2024.04.23，涉及单据记录（单号:5142415)：前腿肉 44 斤、后腿肉 208 斤、五花肉 62 斤、猪脚 50 斤等

鲜鸡蛋验收日期：2024.04.22,记录有数量及单价，净重:1389,6,收货人;谭勇；供方：诚业蛋业销售单；

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乐键科技（珠海）有限公司食堂，车牌号：粤 CA862k，。无其他特殊情况；

5、提供了 2024.04.23 送货单，对交付的食品进行了记录，送货单号：BGYWAa24042200031，显示客户为乐键科技（珠海）有限公司食堂，商品名称为前腿肉 40 斤、红仓钱 160 斤、红萝卜 20 斤、无叶酸 40 斤、青瓜 100 斤、青椒 40 斤、白鸡蛋/黄鸡蛋 48 斤、上海青 170 斤、竹芥菜 40 斤等，另外，有规格、数量、金额等，送货人：张南德、梁国棉；签收人：方**、黎**，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 2024.04.23《班后卫生、安全检查表》，对地面、下水道、物料、安全等点检，检查未发现有不符合，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《车辆消毒记录》，时间：2024.4 月记录，每天进行车外车内清洗消毒，消毒人：赵金启，检查人：吴文汉：抽查 2024.03.23 记录，记录有：消毒时间：10 分钟，消毒人员：赵金启，未记录消毒浓度配比，已现场沟通整改；另抽查随机 2023.06、2023.7 批次记录，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 04 月 19 日乐健科技（珠海）有限公司订单号：BGYWa 2404180022、2024 年 04 月 15 日广珠铁路物流发展股份有限公司的单号 BGYWa2404140019 的销售服务管理情况，基本与上述过程一致。基本符合。

询问负责人刘林勇总经理，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。

2024.04.23 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 2024.04.23 日审核现场查看供方送货配送车辆车牌号粤 CHS353 商品：斑斓风味糕、容点旋转球等，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)食堂

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，餐饮部经理根据确认好的菜单，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 04 月 24 日菜单，现场查看 2024.04.23《菜谱》尖椒炒鸡尖、清蒸海鱼、头菜蒸肉饼、蒸水蛋；并明确了价格、配料及分量等。

提供了 2024 年 04 月 24 日的《食品进货台账记录》，抽查记录：水果/份 590 份、后腿肉 100 斤、青椒 15 斤、红洋葱 20 斤、冻鸡尖 2 斤、虾汇 45 斤等原料进行了验收，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：珠海佳源餐饮管理有限公司，生产厂家：珠海润和合食品有限公司、品名：100 斤、猪肝 1 斤，提供有鲜猪肉动物检疫证明 No.44230179061，2024.04.24；肉品品质检验合格证（肉检 NO.234465；生产日期：2023-04-24，基本符合禽肉类验收要求；提供了 2024.04.24 出具的供方提供的农残《农用农产品快速检测记录》，显示农残抑制率为：样品：大白菜 抑制率 13.4%、小白菜抑制率 12.6%、生菜抑制菜 12.6%、麦菜 13.6%、通菜 11.5%等，判定结果：阴性 合格，未明确检测依据，已现场沟通整改（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 04 月 24 日对生菜、麦菜等清洗，时间：早 7:43、晚 15:40，浸泡 15 分钟，清洗 3 次，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：赖**，有专门毛帽存放处、工具存放存放，基本符合要求；

抽查 2024.04.24 日《中心温度记录》（CCP 点），显示 2024.04.24 中餐：头菜蒸肉饼菜 70℃、蒸水蛋 70℃、炒萝卜干 70℃，记录人;罗**；审核现场：2024.04.25 现场查看：菜品中心温度符合 CCP 点工艺要求；

抽查 2024 年《蒸米饭记录表》，2024.04.24 米饭数量：255 斤，早时间：50 分，晚：50 斤，温度：100℃、水量：260，责任人：梁，抽查时间:16:40;

抽查《解冻记录表》，2024.04.24，品名：鸡尖根，方法：流水，温度：20℃，时间：7:40，责任人：罗**;

抽查《售卖间食品温度监控记录给》，2024.04.24，时间：10:26，温度：63℃，是否正常：正常，12:30 温度：70℃，是否正常：正常，16:40 温度：65℃，17:40:70℃，是否正常：正常，检测人：何；

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 04 月 25 日现场抽查上汤黑鱼丸，中心温度为 78℃，木耳千叶豆腐为 74℃、米饭 100℃，符合 CCP2 CL 值工艺要;（记录书写不规范，已现场沟通整改），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，目前员工就餐要求统一使用不锈钢餐盘分餐后就餐，堂食及打包方式；现场查看食堂配备有远红外线消毒柜（2 台），主要用汤碗摆放区、餐盆摆放区，目前主要以堂食为主；

提供有《餐饮具消毒记录表》记录有：日期及餐次、起始时间、餐具数量及品名、消毒方式、检查人签字，查 2024.04.24，起始时：12:00-14:00，碗 498、盘 498、筷子 498；18:30-19:30：碗 430、盘 430、筷子 430；消毒时间:60 分钟,消毒柜设定温度 150℃,记录表未体现消毒温度,已现场沟通整改;另抽查 2024.04.18、2024.04.10、2024.02.28、2024.01.11 批次餐具消毒记录，基本符合要求，2024 年 04 月 25 日现场餐具消毒：

起始时：13:20-14:20，碗 580、盘 580、筷子 580,消毒时间：60 分钟，消毒柜设定温度 150℃，符合 CCP 点 CL 值工艺要求；

查看工器具、刀具、容器清洗消毒情况，清洗消毒程序：设备、操作台面、工器具、容器：班前82℃以上热水消毒5分钟，班后：用清水冲洗⇨清洁剂清洗⇨用 82℃以上热水消毒或75%酒精喷酒消毒10分钟⇨清洗冲洗⇨沥水或擦干，刀具：班前82℃以上热水消毒5分钟，班后：用清水冲洗⇨清洁剂清洗⇨用 82℃以上热水消毒或75%酒精喷酒消毒10分钟⇨清洗冲洗⇨沥水或擦干⇨放进紫外线臭氧刀具消毒柜消毒60分钟，但未有形成记录，已现场沟通整改；

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，定期组织餐饮部负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问厨师长罗财，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，但餐厨加工区灭蝇灯已无法正常使用，就餐区灭蝇灯只配1台，配置不足，已开不符合项整改，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：查看每日对食堂进行员工进行晨检，提供有《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。

每天按照甲方企业安保制度要求，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、半成品冷藏冷冻柜（已坏停用）、熟食冷藏冷冻柜等；查看速冻冻品包括谷香雪花鸡柳等未按贮藏要求存放于-18℃冷冻，已开不符合项整改，不涉及成品库；

现场查看存放常温库：大米、美味鲜豉味生调味料、中粮福之泉大豆油、黑木耳干杂货等等；

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，现场生食冷冻柜部分半成品食材已覆盖保鲜膜、但鸡肉、鲜猪肉未覆盖保鲜膜及托盘重叠摆放象，已现场沟通整；

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；未见与有毒有害物品混放的情况。

现场主要涉及的化学品主要为各类漂白水、84消毒液、洗洁精，已存放于指定专区；

现场查看：食堂菜3个冷冻冷藏柜，查看生食柜：-1℃，半成柜（已停用），熟食柜：-2.2℃，但未能提供冷藏冷柜温度监控记录。留样柜设置档位为7，但柜内未配置温度计进行监控，已现场沟通整改；原料存放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。

提供有《食品进货台帐》，符合要求。

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。
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。
提供有:《冷藏温度记录表》抽查 2024.03.01 冷冻柜 1：设定温度-2,实际-2℃，冷藏柜设定温度 5℃，实际温度 4.8℃，记录时间：2024.03.01 8:00 ；2024.03.23 冷冻柜 1：设定温度-2,实际-2℃，冷藏柜设定温度 5℃，实际温度 4.8℃，记录时间：2024.03.01 8:00；记录人：蒋；现场查看：生食冷藏柜 -1℃，熟食冷藏柜：-0.2℃，半成品柜因设备故障未正常使用，已现场沟通整改；

12）管理体系的验证、确认、评价和分析

食品安全小组策划了《确认验证控制程序》，策划的验证内容包括：对危害分析的输入，前提方案/危害控制计划的有效性、成品的安全性验证等方面，并规定了验证的频率、方法、职责等。
供了
“危害控制计划验证记录”验证时间：2023.8.22，验证人员：刘林勇、黄艺燕、吴文汉、谭勇 ；
“OPRP 确认记录表”，确认时间：2023.5.20，确认人员:刘林勇、黄艺燕、张荣军;结论：OPRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平 ；
“PRP 确认记录”验证时间：2023.05.20，确认人员：张荣军、黄艺燕 ;确认结论：PRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；
“PRP 现场验证记录”验证时间：2023.08.29，验证人员：刘林勇、黄艺燕;验证结论：前提方案（PRP）的实施达到了预期效果；
“验证结果分析报告”，验证时间：2023.08.29，验证人:刘林勇、黄艺燕，张荣军；
——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项内容，基本充分，结论为：根据食CCP和OPRP方案所控制的危害点进行了验证，并对验证的情况进行了分析，认为本公司的CCP、HACCP计划（食堂）和OPRP方案设置合理，各部门均能够按照要求对其进行控制，体系运行有效通过产品的检测情况来看，产品的危害能够控制在可接收的范围内，目前本公司无潜在不安全产品高事故风险的趋势，体系运行时间短，暂时不需要作调整。 公司HACCP管理体系的整体运行满足策划的安排和要求，体系运行有效。编制：黄艺燕，审核：刘林勇，日期：2023.08.29。

销售的产品安全性验证详见采购部审核记录及E审核证据产品检测报告；

组织主要为企业食堂提供餐饮管理服务（热食类食品制售），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，提供餐食、餐器具、水质安全性的第三方验证报告：
菜品：白灼菜心
报告编号：FGZ20240305036
委托单位：珠海市佳源餐饮管理有限公司
检测机构：广电计量检测集团股份有限公司
检测项目：菌落总数、金黄色葡萄球菌、蜡样芽胞杆菌、大肠埃希氏菌、沙门氏菌
检测评价：满意
检测日期：2024.04.08

菜品：青瓜炒肉片

报告编号：FGZ20240305038
委托单位：珠海市佳源餐饮管理有限公司
检测机构：广电计量检测集团股份有限公司
检测项目：菌落总数、金黄色葡萄球菌、蜡样芽胞杆菌、大肠埃希氏菌、沙门氏菌
检测评价：满意
检测日期：2024.04.08

菜品：白米饭
报告编号：FGZ20240305035
委托单位：珠海市佳源餐饮管理有限公司
检测机构：广电计量检测集团股份有限公司
检测项目：菌落总数、金黄色葡萄球菌、蜡样芽胞杆菌、大肠埃希氏菌、沙门氏菌
检测评价：满意
检测日期：2024.04.08

消毒餐具：餐具—调羹
报告编号：FGZ20240305037
委托单位：珠海市佳源餐饮管理有限公司
检测机构：广电计量检测集团股份有限公司
检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂；
检测评价：合格
检测日期：2024.04.09

水质检测报告：餐饮用水
报告编号：NZZ20240400581
委托单位：珠海市佳源餐饮管理有限公司
检测机构：河南广电计量检测有限公司
检测项目：汞、铝、铁、锰、铅、菌落总数、大肠埃希氏菌等 37 项；
检测评价：合格
检测日期：2024.04.17

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》、《三级作业指导文件汇编》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（SC-2022）。

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。2022 年 05 月 20 日对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括从业人员健康管理与培训制度、食品采购查验和索证索票制度、程序文件、食品添加剂使用管理规定、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：黄艺燕　审批：刘林勇，日期：2023-02-15。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：2023.2.15，文件名称：管理手册、程序文件汇编（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：2024.02.28，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 54 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《供应商评价表》、《来料检验规范》、《仓储场所卫检查记录》、《蔬果采购验收标准》、《食品采购查验和索证索票制度》、《餐饮具清洗消毒保洁制度等 5 份记录，记录均有编写。记录由分别由行政部保存。

查《供应商评价表》、《仓储场所卫生检查记录表》，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 09 月 05 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。现场与内审组长刘林勇 、内审员黄艺燕、谭勇面谈，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。已开不符合项整改；

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：本公司食品安全管理体系和 HACCP 体系的运行情况基本上是适宜、符合、充分和有效的。

基本满足标准要求。

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”“食品安全和 HACCP 管理体系的建立与实施情况报告”等记录，查《食品安全和 HACCP 管理体系的建立与实施情况报告》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、配送过程、餐食加工过程控制、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，体系文件管理等；面谈管代刘林勇对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足。已开不符合项整改；

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，批准：刘林勇 日期：2023 年 09 月 15 日；

管评结论： 通过本次评审，会议人员一致认为本公司已经按照食品安全和 HACCP 体系及其运用准则的要求初步建立起来了食品安全和 HACCP 体系，并进行了持续改进，但在有效控制原料安全和加工流程卫生方面还需要进一步强化；

公司的食品安全和 HACCP 体系的运行过程中存在以下问题：（1）加强原辅料进料检验；（2）加强各部门食品安全管理意识培训；（3）加强日常员工卫生检查；对上述存在的问题和改进建议，与会代表进行了

充分的讨论，发表了各自的看法和意见，最后由公司 HACCP 小组组长归纳了大家的意见，达成了共识，确定了问题的解决方案，各部门按照解决方案进行实施，不再开具《纠正预防措施报告》，各部门完成情况报行政部，由行政部向管理层汇报：
管理评审的管理基本符合标准要求。

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《不合格控制程序》、《纠偏措施控制程序》。
总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全和 HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。
——日常改进通过以下方面进行：内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；合规义务；管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量结果；体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等；具体见各部门的审核记录。
——公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，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。热食类食品制售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营销部负责，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》、《纠正与预防措施控制程序 》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《不合格控制程序》、《纠正与预防措施控制程序》。
总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等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《顾客反馈控制程序》，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:——无

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:——无

8）审核范围（及不适用条款的合理性）：无

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）F8.7\H3.6 ； 02)F:8.2\H3.3;03)F7.2\H3.2均已整改关闭，验证符合要求，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，**（珠海市佳源餐饮管理有限公司）**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	☑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

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:卢柏臣

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的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。