

项目编号：20107-2024-FH

管理体系审核报告

(再认证审核)



组织名称：厦门好中豪食品科技有限公司

审核体系：☐质量管理体系（QMS）☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS）

☒食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

☐其他

审核组长（签字）：黄童彤

审核组员（签字）：邝柏臣

报告日期：2024年6月7日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

电话：010-8225 2376

官网：www.china-isc.org.cn

邮箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

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

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务工作。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：黄童彤

组员：邝柏臣



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
	黄童彤	组长	F:审核员 H:审核员	2024-N1FSMS-1301841 2024-N1HACCP-1301841	F:E,FI-2 H:E,FI-2
	邝柏臣	组员	F:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-2222839 2023-N1HACCP-2222839	F:E,FI-2,GII H:E,FI-2,GII

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	彭绍钦（食品安全小组组长）、夏前成 （综合部经理）、彭春荣	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系认证申请者的再认证申请，通过检查受审核方的管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性，从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

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》,《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》, DB35/T 1805-2018《食品冷链物流储存、运输、销售温度控制要求》、GB/T 21721-2008《农副产品销售现场危害管理规范》,
- d) 相关的法律法规: GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《食品安全法》、《食品经营许可办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》等
- e) 适用的产品(服务)质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准: :《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《食品安全管理体系 餐饮业要求》GB/T 27306-2008、《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、《餐饮企业经营规范》SB/T 10426-2007、《餐饮服务突发事件应急处置规范》SB/T 11047-2013、GB/T 33497-2023 餐饮企业质量管理规范、《餐饮烹炸操作规范》SB/T 11168-2016 等。
- f) 其他有关要求(顾客、相关方要求)。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间: 2024年06月05日 上午至2024年06月07日 下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2023年11月02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):

审核范围变更前:

F: 位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品)、生鲜农产品的销售及配送; 单位食堂餐饮服务(热食类食品制售)、餐饮管理服务、餐饮配送服务(含集体用餐配送服务)

H: 位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的预包装食品(含冷藏冷冻食品)、散装食品(含冷藏冷冻食品)、生鲜农产品的销售及配送; 单位食堂餐饮服务(热食类食品制售)、餐饮管理服务、餐饮配送服务(含集体用餐配送服务)

变更后: F: 位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的热食类食品制售(集体用餐配送); 位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的预包装食品(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)销售; 位于福建省厦门市海沧区孚莲一里 368 号单位食堂(承包厦门海沧延奎实验小学孚中央分校食堂)的厦门好中豪食品科技有限公司的餐饮管理服务(热食类食品制售)

H: 位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的热食类食品制售(集体用餐配送); 位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的预包装食品(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)销售; 位于福建省厦门市海沧区孚莲一里 368 号单位食堂(承包厦门海沧延奎实验小学孚中央分校食堂)的厦门好中豪食品科技有限公司的餐饮管理服务(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: 厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区

经营地址: 厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区



固定地址：厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区【热食类食品制售（集体用餐配送）；预包装食品（冻品类）、初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）销售】；

固定多场所地址：福建省厦门市海沧区孚莲一里 368 号（承包厦门海沧延奎实验小学孚中央分校食堂）【承包单位食堂餐饮服务（热食类食品制售）】

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：

1.5.4 一阶段审核情况(适用时)

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(4)项，轻微不符合项(4)项，涉及部门/条款:餐饮管理部 F: 8. 5. 4. 5/H: 4. 3. 4. 3 、 F: 8. 7/H: 3. 6；运营部： F: 7. 1. 6/H: 3. 5、 F: 7. 2/3. 2

采用的跟踪方式是：☐现场跟踪☒书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2024 年 6 月 17 日前提提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2024 年 6 月 15 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

CCP 点监视、检测设备校准、合格供方及外包过程控制、人员能力

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司食品安全管理体系。

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

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

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在热食类食品制售（集体用餐配送）；预包装食品（冻品类）、初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）销售；单位食堂餐饮服务（热食类食品制售）资源方面配置基本充分合理，如工器具消毒、过程管理等。

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, 公司结合加工过程, 包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》等, 基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件, 通过公司组织的培训来提升理解, 同时部门职责划分及实际工作运行, 基本可以运用, 能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法, 对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用, 但深入程度还需要加强。对生产现场观察发现对虫害入侵管理、产品标识管理、离地管理还需要加强。

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

2) 风险提示: 原料采购、CCP 点监控

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

——无

二、受审核方基本情况

1) 公司基本情况: 厦门好中豪食品科技有限公司成立于 2017 年 11 月, 注册资金 1000 万。是一家经国家工商、卫生、劳动部门核准注册并颁发有营业执照、食品经营许可证的正规企业。本公司专业承包食堂、食堂托管的绿色餐饮企业。

公司将全套引入厦门好中豪餐饮服务管理有限公司成熟的餐饮服务标准和方案, 同时将结合科技服务餐饮的理念, 在保持高品质服务品质的同时, 引入更多更有特色、更有口感的美味菜肴。

2) 该公司按照《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0》、ISO 22000:2018 标准策划了公司的食品安全管理体系, 形成了《食品安全管理手册》、程序文件、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、等体系文件, 支持公司体系各过程的运行, 并持续改进, 确保其有效性。

该公司确定的食品安全管理体系认证的范围为:

注册地址: 厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区

经营地址: 厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区

多场所地址: 福建省厦门市海沧区孚莲一里 368 号(承包厦门海沧延奎实验小学孚中央分校食堂)

认证范围:

F: 位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的热食类食品制售(集体用餐配送); 位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的预包装食品(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)销售; 位于福建省厦门市海沧区孚莲一里 368 号单位食堂(承包厦门海沧延奎实验小学孚中央分校食堂)的厦门好中豪食品科技有限公司的餐饮服务(热食类食品制售)

H: 位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的热食类食品制售(集体用餐配送); 位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的预包装食品(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)销售; 位于福建省厦门市海沧区孚莲一



里 368 号单位食堂(承包厦门海沧延奎实验小学孚中央分校食堂)的厦门好中豪食品科技有限公司的餐饮服务(热食类食品制售)

——审核期间认证范围发生变更,已与总部确认报备;

食品安全管理体系/HACCP 体系范围包含在《食品安全管理手册》中,以文件形式下发,该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所;外包过程有:虫害消杀。

结合公司经营特点,该企业位于食品链相关过程的生产服务提供过程,主要提供热食类食品制售(集体用餐配送)、餐饮服务(热食类食品制售)、预包装食品(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)销售。

3) 现有内部资源的能力:

——热食类食品制售(集体用餐配送)建筑面积 2050 平方米;加工间 2 间(二层原料初加工区、一层餐厨加工区)冷冻库 2 间、冷藏库 4 间;检验室 1 间;

单位食堂(承包厦门海沧延奎实验小学孚中央分校食堂):建筑面积 1118 平方米;共分三层(一层加工区,二层分餐区、清洗区、就餐区,三层活动室及教师就餐区)冷冻库 1 间、冷藏库 1 间;检验室 1 间

——不涉及动力设施和辅助设施的状况;

——需要从外部供方获得的资源: 虫害消杀、厨余垃圾清运

4) 企业目前体系覆盖有效人数: 42 人,其中含管理人员 5 人,审核周期内未发生明显变化。单班次上班: 热食类食品制售(集体用餐配送) 8: 00-12: 30 13: 30-6: 00 ; 销售: 4: 00 到配送结束; 单位食堂: 6: 00-15: 30

5) 公司设置了组织架构,包括: 领导层、食品安全小组,餐饮管理部、综合部、运营部。总经理任命了食品安全小组组长,明确了食品安全小组组长职责;

6) 提供有生产设备清单、检测设备清单: 如:

——热食类食品制售(集体用餐配送)主要生产设备有: 双门蒸饭车、电磁摇摆锅、电磁单头大锅、电饼铛、红外餐具消毒柜、四门冷藏冰箱、冷冻冷藏库(列举 2~4 种)

销售主要生产设备有: 运输车辆共 3 辆(冷链车 2 辆)

单位食堂(承包厦门海沧延奎实验小学孚中央分校食堂)主要生产设备有: 电磁双头平头炉、电蒸饭车、砧板刀具消毒柜、电磁单大锅灶、冷冻冷藏库(列举 2~4 种)

——特种设备: 单位食堂(承包厦门海沧延奎实验小学孚中央分校食堂): 电梯

——检测设备: 电子秤、温度计,基本满足餐食安全性验证需要。

7) 企业外包过程为: 虫害消杀、厨余垃圾清运;

8) 基本满足热食类食品制售(集体用餐配送); 预包装食品(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)销售; 单位食堂餐饮服务(热食类食品制售)加工过程需要。

企业提供《危害控制计划》,

9) 热食类食品制售(集体用餐配送)、餐饮服务(热食类食品制售)工艺流程:

热食类食品制售(集体用餐配送)服务流程:

菜单的制定-采购-原材料验收-接收/储存-粗加工-切配-制熟-集体用餐配送装盘-配送/留样-餐具回收-餐具清洗消毒-储存

餐饮服务(热食类食品制售)服务流程:

菜单的制定-采购-原材料验收-接收/储存-粗加工-切配-制熟-食堂装盘-食堂售卖/留样-餐具回收-餐具清洗消毒-储存

荤菜:

原辅料验收(OPRP)——储存——清洗、切配/称量辅料——制熟 CCP1——装盘——分餐——配送

素菜:

原辅料验收(OPRP)——储存——择菜、清洗——切配/称量辅料——制熟 CCP1——装盘——分餐——配送

米饭、粥:

原辅料验收(OPRP)——储存——淘洗——分机蒸制 CCP1——装盘——分餐——配送

盒饭生产运输流程:



热饭热菜——装盘——分餐——装箱——装车运输——现场售卖/分餐——售餐物品回收

餐具清洗消毒:

餐具——回收——清洗——消毒 CCP2——备用

预包装食品(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)销售工艺流程:

原辅料验收→拆包→原料前处理→原料储存→挑拣→冷藏冷冻(必要时)→包装发货→配送→确认收货

按照《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0》、ISO22000:2018 标准形成了文件化的程序文件、前提方案/良好卫生规范,具体见《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》。

公司为了确保热食类食品制售(集体用餐配送)、餐饮服务(热食类食品制售)、预包装食品(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)销售,提供过程以危害分析与关键控制点原理为基础,在制售服务提供过程中,结合公司的实际情况策划并形成了《规程、制度、作业指导书》等,以确保食品安全管理体系/HACCP 体系过程的有效运行和控制,基本符合。

同时结合上述体系文件要求策划的对应实施的表单。

抽查:公司编制了《食品安全管理手册》1份(B/O)、《程序文件》(B/O)30份、《前提方案/良好卫生规范》3份、《危害控制计划》3份、记录表格63份。

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 公司基本情况:厦门好中豪食品科技有限公司成立于 2017 年 11 月,注册资金 1000 万。是一家经国家工商、卫生、劳动部门核准注册并颁发有营业执照、食品经营许可证的正规企业。本公司专业承包食堂、食堂托管的绿色餐饮企业。

公司将全套引入厦门好中豪餐饮服务管理有限公司成熟的餐饮服务标准和方案,同时将结合科技服务餐饮的理念,在保持高品质服务品质的同时,引入更多更有特色、更有口感的美味菜肴。

2) 该公司按照《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0》、ISO 22000:2018 标准策划了公司的食品安全管理体系,形成了《食品安全管理手册》、程序文件、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、等体系文件,支持公司体系各过程的运行,并持续改进,确保其有效性。

该公司确定的食品安全管理体系认证的范围为:

注册地址:厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区

经营地址:厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区

多场所地址:福建省厦门市海沧区孚莲一里 368 号(承包厦门海沧延奎实验小学孚中央分校食堂)

认证范围:

F: 位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的热食类食品制售(集体用餐配送);位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的预包装食品(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)销售;位于福建省厦门市海沧区孚莲一里 368 号单位食堂(承包厦门海沧延奎实验小学孚中央分校食堂)的厦门好中豪食品科技有限公司的餐饮服务(热食类食品制售)

H: 位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的热食类食品制售(集体用餐配送);位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的预包装食品(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)销售;位于福建省厦门市海沧区孚莲一里 368 号单位食堂(承包厦门海沧延奎实验小学孚中央分校食堂)的厦门好中豪食品科技有限公司的餐饮服务(热食类食品制售)

——审核期间认证范围发生变更,已与总部确认报备;

食品安全管理体系/HACCP 体系范围包含在《食品安全管理手册》中,以文件形式下发,该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所;外包过程有:虫害消杀。

结合公司经营特点,该企业位于食品链相关过程的生产服务提供过程,主要提供热食类食品制售(集



体用餐配送)、餐饮管理服务(热食类食品制售)、预包装食品(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)销售。

1) 组织的内外部环境、相关方需求、风险及机遇、合规义务的策划和管理

企业从事资质范围内的热食类食品制售(集体用餐配送)。

1) 现场查看企业于 2021 年 11 月 02 日依据 ISO22000:2018 标准、HACCP 体系认证要求 V1.0 建立了食品安全食品安全管理手册,从战略管理层面,公司领导层已确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

2) 与总经理明小力沟通,公司通过网络、政府通知、会议及公司各部门不定期收集各类信息,对与公司体系建立与实现管理目标、战略方向相关的并影响其实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素相关信息,包括国内的、区域的和地方的相关信息,以及公司热食类餐食制售经营活动、产品和服务、战略方向、企业内部价值观、企业文化、知识、绩效考核、能力(人员、知识、过程、体系等)等,并在公司经营管理会上讨论研究确定,对公司建立、实现目标及战略方向有影响的各相关的内外部因素,形成公司发展战略规划,并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审。

公司不定期对识别出的内外部环境因素进行监视和评审,提供“《组织内外部环境要素识别表》”,识别的外部环境有:政治环境、法律(含标准)、经济环境、社会文化环境、自然环境、竞争力等;识别的内部环境:企业文化、企业价值观、知识积累、绩效、财务因素、人力因素等,并将识别出的相关内外部环境因素作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

抽查《组织内外部环境要素识别表》中,内部因素:餐饮物料成本上涨;供应商配合度不够,品质不稳定企业文化,行业竞争压力大,大打价格战外部因素:竞争力:部分顾客对产品质量和食品安全比较关注、未履行合规义务可损害组织的声誉或导致诉讼;提升市场占有率。

总经理明小力表示客户正处于发展阶段,市场稳定性相对较好,加强原料及食品制作环节加大卫生安全力度,来提升市场需求方的认可度,开展公司的各项经营活动。

基本符合标准要求。

公司在《食品安全管理手册》4.2 条款进行了规定,并策划了《相关方需求和期望控制程序》。

查看并询问公司重要相关的需求和情况:

重要的相关方	相关方名称举例	重要的相关方需求和希望
☒ 主管部门	厦门市海沧区市场监督管理局	遵守食品安全相关的法律法规要求; 遵纪守法
☒ 供方	厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司、厦门珍味豪农产品有限公司	☒ 组织持续经营、明示食品安全采购要求
☒ 顾客	学校、企业	☒ 按时按质按量交付产品或服务; ☒ 产品/服务质量持续满足要求 ☒ 不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务; ☒ 良好的使用感受 ☒ 不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁 ☒ 组织的持续经营、自我发展 ☒ 不因食品安全问题停产,组织持续经营
☒ 消费者	学校、企业员工	
☒ 员工	雇员	
☐ 投资方	——	☐ 组织的持续经营、盈利 ☐ 不因食品安全问题停产,组织持续经营、盈利

☐社区☐不因食品安全问题影响周围人员的就业☐其他

提供《适用法律法规、标准清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如食品安全法、食品经营许可证管理办法、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《DBS32/003-2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》、《GB 1354-2018 大米》等。

提供《相关方的需求和期望清单》，编制：彭绍钦、夏前成、黄波，审核：彭绍钦，批准：明小力，日期：2023年11月02日。

企业编制有《应对风险和机遇的措施控制程序》，通过对公司目标和战略方向相关影响其实现管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价，有效应对风险和机遇。在实现其目标和预期结果的经营活动中，不定期组织会议进行风险和机遇的识别。

由总经理负责公司目标和战略方向相关影响其实现管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价的确认，应对风险和机遇策划的审批；各相关部门负责内外部环境因素信息的获取和应对风险和机遇策划相关职责的实施；综合部负责内外部环境因素识别与评价，策划应对风险和机遇方案，并监督实施。以促进基于风险的思维意识，必要时提供应对风险和机遇的所需资源。

1) 提供了“《风险和机遇评估分析及措施表》”：对内外部因素各个过程涉及活动的风险/机遇来源进行了描述，评估了风险等级、制定了对应的风险控制措施、责任部门及完成情况，并对措施效果进行了评价。编制人：彭绍钦、夏前成、黄波，审核：彭绍钦，批准：明小力，日期：2023年11月02日。

目前针对风险的各项措施均在实施过程中，在总经理主持的例会中进行定期的有效性跟踪和评审。
抽查：内部风险：1. 适用食品安全法律法规的识别、收集及宣传不够，部分员工对食品安全意识淡薄；2. 外部：未履行合规义务可损害组织的声誉或导致诉讼；1 管理措施：加强识别、收集，定期更新，重要条款予以培训或纳入制度中，责任部门：综合部；2 加强对法律法规执行，遵守法规要求，更多地履行合规义务，能够提升组织的声誉持续实施中。措施效果评价：责任部门：综合部；组织建立的风险和利用机遇的机制基本符合要求。

2) 管理体系应用策划情况

询问相关领导，该公司对管理体系的过程进行了确认，对输入、输出、顺序及相互作用已被明确地提出并被充分控制。采用了过程方法管理相关管理体系及其过程；用文件化的绩效指标定期评审过程。

通过食品安全管理体系的分析，发现影响食品安全管理体系的重要过程有人员能力管理、危害分析、PRP 制订和控制、危害控制计划（OPRP、HACCP）制订和控制、控制措施组合确认、PRP 和危害控制措施的效果验证等。

经识别影响食品安全管理体系运行的外包过程：虫害消杀、厨余垃圾清运

按照《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》、ISO22000:2018 标准形成了文件化的程序文件、前提方案/良好卫生规范，具体见《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》。

公司为了确保热食类食品制售（集体用餐配送）、餐饮管理服务（热食类食品制售）、预包装食品（冻品类）、初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）销售，提供过程以危害分析与关键控制点原理为基础，在制售服务提供过程中，结合公司的实际情况策划并形成了《规程、制度、作业指导书》等，以确保食品安全管理体系/HACCP 体系过程的有效运行和控制，基本符合。

同时结合上述体系文件要求策划的对应实施的表单。

抽查：公司编制了《食品安全管理手册》1 份（B/O）、《程序文件》（B/O）30 份、《前提方案/良好卫生规范》3 份、《危害控制计划》3 份、记录表格 63 份。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2023 年 11 月 02 发布了经总经理批准的食品安全体系管理方针：

优质生产，安全放心，科学管理，持续改进，顾客满意。

管理方针包含在食品安全食品食品安全管理手册中。总经理明小力介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的



方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对食品安全体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。现场询问公司员工：黄波，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

公司总经理为证实其对食品安全管理体系（含 HACCP 体系，后续统称食品安全管理体系）的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对公司食品安全管理体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司的食品安全方针和食品安全目标、确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注食品安全问题，鼓励有效的内部报告，支持并确保食品安全管理体系的要求与企业的运营管理相整合，在公司内部通过培训、会议、绩效考核等方式推行企业的食品安全文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，收集了相关的法律法规，并通过教育、宣传、培训等方式使组织的员工理解满足与食品安全相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。基本符合标准要求。

通过询问和交谈了解到，公司总经理及各主要负责人员均在食品相关行业工作多年，热食类食品制售（集体用餐配送）、餐饮管理服务（热食类食品制售）、预包装食品（冻品类）、初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）销售；方面的技术和经验丰富，有一定的食品安全管理意识，有较为强烈的通过体系实施来提升内部管理的能力，在确保提供安全放心产品的基础上，确保顾客满意为基本原则，通过组织各部门策划一些列活动来证实已达到在建立和实施食品安全体系所做出的承诺。

总经理为确保实现公司策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求，对组织的角色、职责和权限进行分派，策划了《岗位任职资格》，编制了组织结构图和职责分配表，组织的机构设置：领导层、综合部、运营部、餐饮管理部，确定各岗位人员的职责和权限。

食品安全小组组长/HACCP 小组组长负责向最高管理者报告管理体系绩效和改进的机会。总经理负责管理体系变更事项的角色和职责的指派工作。通过文件，会议，培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级。组织的职责和权限分配适宜，基本符合要求。

总经理明小力任命 彭绍钦先生为食品安全小组/HACCP 小组组长，其职责与权限在食品安全食品安全食品安全管理手册任命书及第 5.3 章节中明确规定。食品安全小组/HACCP 小组组长对其职责明确，并能较好的履行。

现场询问小组组长彭绍钦先生，基本熟悉小组组长职责。

5) 目标的实施和考核情况

公司在《食品安全管理手册》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、指标考核一览表（2023.11-2024.05）》，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	计算方法	考核周期	目标实际完成情况（2023 年 11 月-2024 年 5 月）
食品安全事故为 0	实际发生次数	月/1 次	未发生
关键控制点监控合格率	实际发生次数	月/1 次	100%

审核周期内的公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

6) 法律法规的识别及获取、合规义务情况

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》，《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》，DB35/T 1805-2018《食品冷链物流储存、运输、销售温度控制要求》、GB/T 21721-2008《农副产品销售现场危害管理规范》，

相关的法律法规：GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《GB31654-2021 食



食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《食品安全法》、《食品经营许可办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》等

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: :《GB 14934-2016

食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《食品安全管理体系 餐饮业要求》GB/T 27306-2008、《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、《餐饮企业经营规范》SB/T 10426-2007、《餐饮服务突发事件应急处置规范》SB/T 11047-2013、GB/T 33497-2023 餐饮企业质量管理规范、《餐饮烹炸操作规范》SB/T 11168-2016 等。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

热食类食品制售(集体用餐配送)、餐饮管理服务(热食类食品制售)工艺流程:

热食类食品制售(集体用餐配送)服务流程:

菜单的制定-采购-原材料验收-接收/储存-粗加工-切配-制熟-集体用餐配送装盘-配送/留样-餐具回收-餐具清洗消毒-储存

餐饮管理服务(热食类食品制售)服务流程:

菜单的制定-采购-原材料验收-接收/储存-粗加工-切配-制熟-食堂装盘-食堂售卖/留样-餐具回收-餐具清洗消毒-储存

荤菜:

原辅料验收(OPRP)——储存——清洗、切配/称量辅料——制熟 CCP1——装盘——分餐——配送

素菜:

原辅料验收(OPRP)——储存——择菜、清洗——切配/称量辅料——制熟 CCP1——装盘——分餐——配送

米饭、粥:

原辅料验收(OPRP)——储存——淘洗——分机蒸制 CCP1——装盘——分餐——配送

盒饭生产运输流程:

热饭热菜—装盘——分餐——装箱——装车运输—现场售卖/分餐——售餐物品回收

餐具清洗消毒:

餐具——回收——清洗——消毒 CCP2——备用

预包装食品(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)销售工艺流程:

原辅料验收→拆包→原料前处理→原料储存→挑拣→冷藏冷冻(必要时)→包装发货→配送→确认收货

经过对热食类食品制售(集体用餐配送)、餐饮管理服务(热食类食品制售)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》

OPRP 计划:

序号	过程步骤	食品安全危害	操作限值	监控程序	责任人	相关记录名称
OPRP (1)	米采购	黄曲霉毒素 B1	合格供方/提供有效外部检测报告,黄曲霉毒素 B1 ≤ 10μg/kg,符合国家国家标准。	1.验收员每批感官查看,查验证明; 2.定期核查索证情况,每年索取外检报告	专员	餐饮业食品采购与进货查验台帐
OPRP (2)	肉类采购	寄生虫、传染病等	1.感官检验:肉质新鲜、无异味。 2.每批提供检验检疫合格证。 3.每年提供有效的企业资质及检	1.验收员每批感官查看,查验检验检疫证明;	专员	餐饮业食品采购与进货查验台帐



			验报告。			
OPRP (3)	果蔬采购	农药残留	CL: 1.感官检验: 新鲜、无腐烂、 无异味无病虫害、 无老化。 2.农药残留检测 合格, 农酶抑制 率 $\leq 50\%$ 或农残 检测试纸呈阴 性.	1.验收员每批感 官查看, 查验农 残证明;	专员	餐饮业食品采 购与进货查验 台帐
OPRP (4)	植物油采 购	酸价、过氧化值	合格供方、有效 资质和外部检验 报告	1.验收员每批感 官查看, 查验证 明; 2.定期核查索证 情况, 每年索取 外检报告	专员	餐饮业食品采 购与进货查验 台帐
OPRP (5)	冻品类	有害微生物, 致病 菌	合格供方、有效 资质和外部检验 报告	1.验收员每批感 官查看, 查验证 明; 2.定期核查索证 情况, 每年索取 外检报告	专员	餐饮业食品采 购与进货查验 台帐

HACCP 计划 1

序号	过程步 骤	食品安全危害	关键限值	监控程序	责任人	相关记录名称
CCP1	制熟	微生物指标超 标、 致病菌污染	1、荤菜的成 品中心温度: $\geq 75^{\circ}\text{C}$ 2、素菜的成 品中心温度: $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。 3、米饭: 蒸 柜温 度 : 100°C , 蒸制 时间: ≥ 30 分钟	在出锅时测量;	操作员	食品中心温度 登记表 米饭蒸制记录 表
CCP2	餐盒消 毒	致病菌污染	紫外灯 (臭 氧)消毒时间 $\geq 20\text{min}$	餐具消毒时;	操作员	紫外线消毒记 录表

经过对预包装食品(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)销售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》



OPRP 计划:

序号	过程步骤	食品安全危害	操作限值	监控程序	责任人	相关记录名称
OPRP (1)	肉类采购	寄生虫、传染病等	1. 感官检验: 肉质新鲜、无异味。 2. 每批提供检验检疫合格证。 3. 每年提供有效的企业资质及检验报告。	1. 验收员每批感官查看, 查验检验检疫证明;	专员	餐饮业食品采购与进货查验台帐
OPRP (2)	果蔬采购	农药残留	CL: 1. 感官检验: 新鲜、无腐烂、无异味无病虫害、无老化。 2. 农药残留检测合格, 农酶抑制率 $\leq 50\%$ 或农残检测试纸呈阴性。	1. 验收员每批感官查看, 查验农残证明;	专员	餐饮业食品采购与进货查验台帐
OPRP (3)	禽蛋类	大肠杆菌、致病菌药残	合格供方、有效资质和外部检验报告	1. 验收员每批感官查看, 查验证明; 2. 定期核查索证情况, 每年索取外检报告	专员	餐饮业食品采购与进货查验台帐
OPRP (4)	冻品类	有害微生物, 致病菌	合格供方、有效资质和外部检验报告	1. 验收员每批感官查看, 查验证明; 2. 定期核查索证情况, 每年索取外检报告	专员	餐饮业食品采购与进货查验台帐

HACCP 计划 1

序号	过程步骤	食品安全危害	关键限值	监控程序	责任人	相关记录名称
CCP1	冷藏 冷冻	微生物危害: 有害微生物, 致病菌。	冷藏库温度: 0℃~5℃ (现在不涉及) 冷冻库温度: -20℃~-18℃	每天对冷冻库温度进行监控;	仓库员工	冷藏、冷冻库温度记录

3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合



1) 审核范围涉及到初预包装食品(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)销售基础设施

公司在《管理手册》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;对工作环境中的人和物的因素进行控制。

组织的规模情况/资源配置情况:

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、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,涉及运营部的主要有: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辆轻型厢式货车)、涉及食材配送的车辆冷藏保鲜库1个、冷冻库2个(其中1个库中库),打印机、空调、电子秤2台、1个温度计、高压水枪、周转筐等,除配送车辆外,其中办公设备与团餐配送办公室设备共享,基本满足认证范围所涉及预包装食品(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)销售;

查看有《车辆保养运行记录》,记录维保日期、公里数、车牌号、保养项目,抽查配送车辆:车牌号:闽D3HM12、时间:2024.05.29,保养项目:机油、离合;车牌号:2024.02.18,公里数:89236公里,保养项目:机油、滤心;设备保养记录未覆盖销售配送其它设备包括:高压水枪、电子秤、农残检测仪等,已现场沟通整改,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。

工作环境

公司在管理手册的7.1.4条款进行了规定,并策划了《生产设备管理程序》、《监视和测量设备控制程序》,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;对工作环境中的人和物的因素进行控制。

公司基本情况:1)厦门好中豪食品科技有限公司成立于2017年11月,注册资金1000万。是一家经国家工商、卫生、劳动部门核准注册并颁发有营业执照、食品经营许可证的正规企业。本公司专业承包食堂、食堂托管的绿色餐饮企业。

现场观察:

——公司位置附近环境优美,周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方,见采购部审核记录;

——办公区环境基本整洁,有配置洗手设施,有卫生间,有配置办公桌椅、节能照明灯、空调等设施,运行较好。

——办公区人工照明,自然通风,卫生环境较好,无粉尘、无有毒有害气体等,配置有灭火器、消防栓等设施。

——现场询问员工肖**其表示工作氛围比较和谐,领导关心员工,经常与员工进行交流,引导员工努力工作,对工作环境有管理。

——每天工作结束对办公区进行卫生清理。生活垃圾丢弃至指定位置,由园区物业公司统一负责,每天早上来公司进行清运。

基本符合标准要求。

前提方案

组织策划了《前提方案\良好卫生规范》,包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定,基本符合标准要求。



——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

公司坐落于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见运营部审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，销售车间分为简易的恒温仓储区、生鲜分拣区、冷藏冷冻库，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。

——空气和水质：

空气和水的管理：预包装食品对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是清洁用，提供了《厨房用水检测报告》，报表日期：2024 年 04 月 03 日，检测项目：总大肠菌群、砷、铁、铜等，检测结果：合格。

分拣/配送区车间与集体团餐原料粗加间一起共同：配置有更衣室、风淋室、配置有洗手消杀设施，基本符合要求。

设备摆放整齐，地面清洁，工器具主要是推车、车辆、每次使用完毕后/每天结束后进行清洗消毒，放置整齐。

提供有当地市场监管局要求记录的《每日食品安全检查表》，检查项目包括有：制度和人员管理、经营环境、加工洗消过程控制、进货查验、贮存及交付控制、产品检验等，检查人：叶永清，负责人：彭绍钦，另抽查：2024.05.22、2024.05.29 等记录，管控方式相同，基本符合地要示；另抽供有《周排查治理报告》，报告周期：2024 年 04 月 28 日至 2024 年 05 月 05 日，报告人：叶永清，彭绍钦，时间：2024.05.05，符合要求；

现场观察分拣区/配送区：位于二楼，有原料仓储区包括冷藏、冷冻库、分拣区，基本有分区管理；有排水沟，每日进行清理，现场观察基本整洁；

2024 年 06 月 06 日，现场人员正在装车，产品包括：蔬菜、调味品（酱油）等；

——包装材料

包装材料：主要是产品原包装箱，果蔬类产品有时候会用周转筐进行盛放，避免袋子被污染，冷冻库存放有少量原包装的冷冻品如鸡边腿、单冻大胸等肉类冻品等，少量时会有塑料袋包装后装车配送，控制基本符合

——虫害防治

虫鼠害防治：提供有《灭蝇灯》检查记录表，记录有灭蝇灯编号、电源线是否正常、表面是否清洁、粘蝇纸是否及时等，抽查 2024.04.22、04.29、05.06、06.13 记录，检查人：明**，监督人：李**；

虫害消杀由外包消杀方的厦门千鹰生物科技有限公司（虫害防治由厦门飞鹰生物科技有限公司实施，营业执照编号：91350200MA349LQ76，有害生物防制服务能力等级证书，A 级，注册有效日期：2205 年 08 月 04 月；查合同期限为：均在有效期内，合同期限：2023 年 10 月 01 日至 2026 年 09 月 30 日，符合要求。），提供有《虫害风险管理作业单》记录，记录有药械名称、作业方式、作业情况记录、作业人员；消毒区域



等,抽查 2024.05.24,药械名称:溴消毒药物:溴氰菊酯等,执行执况:合格中,作业人:官**,客户签字:张英;

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单,主要为少量包装纸箱,做生活垃圾处理;清洁车辆及地面的少量生活污水,直接排放管网。食材涉及的厨余垃圾由厦门监管部门指定的厦门市城建市政建设管理有限公司实施(合同有效期:2024年05月21日至2026年05月20日),提供有厨余垃圾记录,基本符合要求;

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行晨检,主要包括是否人员按要求进行体温、是否有发热、干咳、是否有腹泻、个人卫生是否良好,提供有《从业人员晨检记录表》,抽查 2024.06.05、2024.5.27、2024.05.16,符合要求,基本符合要求。

员工健康及培训管理情况见综合部审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

环境清洁消毒:提供有《中央厨房各区域消毒记录》含销售配送区域记录有时间、收货通道、男更衣室、女更衣室、卫生间、预进间风淋间、鸡蛋保鲜库、食品仓库、洗消间、毛菜间等,消毒方式,抽查 2024.06.01,起始时间:16:20-16:50,消毒方式:84 消毒液:1:150,消毒人:张英,基本符合;另抽查 2024.05、2024.03 消毒记录,管控方式,基本符合要求;

用具:电子秤、推车采用 75%酒精喷洒方式消毒,每天上班结束后进行,提供有《设施、工器具清洗消毒记录》,有记录消毒方式、操作人等,抽查 2024.03.8,消毒时间:9:23,设备工器具名称:剪刀、刀等,消毒方式:先用清水洗,再用消毒水擦拭,消毒人:李**,已完成;另抽查 2024.05.11、2023.12.30 记录,管控方式相同,基本符合要求。

提供有《车辆消毒记录》,抽查车牌:闽 D3HM12,消毒人员:梁**,消毒剂:1:150 消毒液浓度标准,消毒日期:2024.06.01;车牌号:闽 D9XG27,消毒人员:李*,消毒剂:1:150/84 消毒液;消毒日期:2023.12.02;另抽查:2024.05.04、2024.05.31、2024.06.05 车辆消毒记录,管控方式相同,基本符合要求;

预包装食品(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)销售不涉及环境微生物要求,提供有《中央厨房各区域消毒记录》,覆盖了配送区域,记录有时间、收货通道、男更衣室、女更衣室、卫生间、预进间风淋间、鸡蛋保鲜库、食品仓库、洗消间、毛菜间等,消毒方式,抽查 2024.06.01,起始时间:16:20-16:50,消毒方式:84 消毒液:1:150,消毒人:张英,基本符合;另抽查 2024.05、2024.03 消毒记录,管控方式,基本符合要求;

食品销售基本对物理污染、化学污染的风险较低,主要通过装卸、对配送车辆的检查、避免与有毒有害物品混放等方式进行控制,现场观察管控基本充分。预包装食品销售不涉及环境微生物要求,提供有当地市



市场监管局要求记录的《每日食品安全检查表》，每天进行检查1次，有检查人签字等，未见不符合。

——返工管理

预包装食品（冻品类）、初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）销售按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

——化学品管理情况

主要是75酒精消毒液、84消毒液，提供有《化学用品领用登记给》，抽查2024.05.22，领用化学品名称：酒精、领用部门：央厨（含配送运营）、使用数量：3mL、用途消毒，使用人：刘**，基本符合要求。

——验收管理

原辅料验收管控情况见H3.8条款审核记录。

——外来人员管理：

良好卫生规范对外来人员管理进行了规定。提供有《外来人员登记表》，进入配送区主要通过安全告知进行，建议后期规范，现场沟通。

——运输和储存、库存管理（含CCP2/CCP3管理）

CCP1：冷藏冷冻——CL：冷藏库温度：0℃~5℃ 冷冻库温度：-20℃~-18℃；

公司配置有3辆车，其中包含2辆冷藏车；公司策划了基本的配送路线，相关负责人表示客户均在公司附近，配送车程基本在1小时左右；

目前公司的客户需求基本是配送预包装食品肉类冻品，少量初级农产品类果蔬、鲜禽肉、鲜禽蛋保持少量库存以备临时周转，供方送货到仓库经分拣好配送给客户验收，大部分供方均在公司周边，客户每天下1次订单，公司配送部根据客户订单汇总每日配送量后指导采购合理安排采购，基本是在需要时下单到客户处提货，库存量控制的很小，现场观察有蔬菜、鸡蛋、肉品冻品，隔地离墙存放，生产日期均在有效期内，冷冻库存放有少量肉类的冻品包括有，鲜肉类每天早上6点由供应商分拣好送到公司仓库，库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。

提供有冷藏库、冷冻库的温度监控记录。抽查《2024年06月冷藏库及冷冻库温度检测记录表》，2024-06-02，冷冻温度为：-18.2℃。另抽查2024-06-04/2024-06-05/2024-06-16的温度，均满足-18℃的要求，2024.06.06现场观察冷冻库温度：-18.8℃。符合CCP1冷冻的CL要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏；

抽查冷藏库温度记录表，2024-06-02，温度3.3℃，检查人：李绍冰，另抽查2024-06-04/2024-06-05等5个批次的冷藏库温度监控，均在0-5℃范围内，符合CCP1冷藏的CL值的要求。审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏；（本次认证范围暂不涉及预包装冷藏食品）；

提供有《厦门好中豪食品科技有限公司送货车辆卫生及温度监控记录表》，记录有车牌号、车体及卫生情况、车厢温度，抽查2024-06-07，车牌号：闽D1XJ26，车厢温度：6℃，车牌号：闽D9XG27，车厢温度：6℃，另抽查2024.05.6、2024.05.28等批次配送车辆温度监控记录，配送冷链车辆温控符合要求；

据相关负责人反馈，目前主要进行配送初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）以及预包装食品肉类



冻品类等,目前配送业务处理刚起步阶段,订单较少,主要是由公司安排车辆配送到指定客户;

2024-06-06 日现场查看配送情况:

1) 客户:(立杨),客户订单:尖椒 8.2 斤、茄子 8.4 斤、黄瓜 5.4 斤、白萝卜 8.2 斤;

抽查 2024-06-05

2) 客户:松林食堂,客户订单:鸡边腿 1 件、鸭边腿 1 件、鸡小肚 1 斤;

现场观察配送车辆内产品分区域存放,产品外箱干净、车辆内部整洁,未见到与有毒有害物质混放;

回厂后,配送员立即对车辆进行清洗,销售现场及过程管理基本符合要求。

产品和服务提供的控制、产品防护

组织审核范围涉及到初预包装食品(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)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→2 拆包→3 原料前处理→4 原料储存→5 挑拣→6 冷冻(必要时)→7 包装发货→8 配送→9 确认收货收;

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》、《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)、《1-1 蔬菜验收标准》、《1-2 餐饮家禽肉类类验收标准》、《1-4 肉类分类及验收标准》、《1-3 餐饮米、面、油的验收标准》,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(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)销售;

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)及预包装食品(冻品类)验收”,肉禽类行动准则为肉类查验动物检疫合格证明;蔬菜类行动准则:蔬菜水果农残检测合格;禽蛋类行动准则:合格供方、供方提供合格检测报告,符合国家标准要求;冻品类行动准则:合格供方、供方提供检测报告或兽残试纸检测符合。

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《厦门津藤技工学校食堂承包经营合同》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:TFI{2022}0512006 号;签定合同日:2022 年 06 月 01 日至 2024 年 07 月 31 日,合同有效;提供《立扬餐厅合作协议》,合同编号:-;合同签定日:2022.08.01 至 2025 年 07 月 31 日,合同期 3 年,明确了采购食品原材料及索票索证等,基本清楚。

按照追溯思路抽查 2024.05.06 涉及客户厦门津藤技工学校食堂承包经营合同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)和冻品的情况管理:

1、2024 年 05 月 06 日《厦门津藤技工学校食堂承包经营合同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:蒜泥 3 葱 1 生美 4 香菜 0.3 海带丝 3 狗芽菜 0.5 冬瓜 4 小木耳 4 西芹 10 西红柿 25 土豆 50 公司西兰花 6 万笋 25 包菜 35 白菜 15 沙粒 5 火腿片 1 普通热狗 1 鸡蛋 1 鸭边腿 1 鸡边腿 1 鸡胸肉 1,均属于农副产品及肉类冻品,采用微信下单,收单人员:彭**,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 06 月 07 日《松霖食堂采购计划表》，微信下单，客户的需求包括商品全名、规格、单位：松霖 6.7 二刀肉片(瘦点)二刀肉 20(肉厚点，瘦点)瘦肉片 12 斤肉丝 5 斤猪肺 5 个亲骨 8 斤不带耳猪头皮 20 斤等信息，均属于农副产品，但收单人员：彭**，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 05 月 06 日采购单据，包括上述客户厦门津藤技工学校食堂的订单需求。

3、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)、预包装食品(冻品类)采购验收(OPRP 点)，提供了 2024 年 05 月 06 日供应商的《供货单据》蔬菜验收日期为 2024.05.06，涉及的原料：莲藕、尖椒、茄子、黄瓜、苦瓜、小南瓜、西红柿、白萝卜、西芹、莴笋、洋葱、红洋葱、韭菜、土豆、长豆、四季豆等，记录有有价格信，未记录具体数量，与顾客的需求信息一致。供方为鲁睿鑫)(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，验收人为彭春荣。并附有鲁睿鑫公司(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；

鲜猪肉验收日期：2024.05.06，涉及单据记录(单号:X518389)：杂骨 48 斤、前瘦肉 195 斤、三层肉 188 斤、腿肉沫 201 斤等，验收人：张峰；供应商：珍味豪；

鲜鸡蛋验收日期：2024.05.04 单据,记录有数量及单价，20 件，提供有原始凭证，收货人:彭**；供方：厦门鑫浙贸易有限公司蛋品销售单；验收人：彭**；

肉类冻品验收日期：时间：2024.04-25 日，销售品项：单冻大胸、50 箱、单冻琵琶腿 100 件，验收人：彭**；

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厦门津藤技工学校食堂，车牌号：闽 D1XJ26，无其他特殊情况；

5、提供了 2024.05.06 送货单，对交付的食品进行了记录，送货单号：-，显示客户为乐厦门津藤技工学校食堂，商品名称为尖椒 30.2 斤、冬瓜 5 瓜、南瓜 5 斤、莴笋 25.6 斤等，另外，有规格、数量、金额等，送货人：；签收人：李**，与该客户的订单需求信息一致；

肉类冻品及鸡蛋 0224.05.06 送货单：单号 7608731，商品名称：黄鸡切 1 件、香肠 1 件、鸭边腿 1、鸡胸肉：1 件，中蛋：45 斤，送货人:雷**，验收人:李**；

鲜猪肉验收日期：2024.05.06，涉及单据记录(单号:XS28387)：杂骨 15 斤、前瘦肉 28 斤、三层肉 39 斤、腿肉沫 15 斤等，验收人：林**、雷**；

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，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 2024.05.06《中央厨房各区域记录表》，对更衣室、办公室、预进间风淋间、检测室、鲜鲜区、冻库等的消毒记录表，84 消毒 :1:150，消毒人：冯**；另提供《灭蝇灯检查记录表》，检查时间：2024.05.06，检查有：明*青，监叔人：李**，基本符合要求；

提供了 2024 年 5 月份员工每日上岗前进行晨检，主要包括是否人员按要求进行体温、是否有发热、干咳、是否有腹泻、个人卫生是否良好，提供有《从业人员晨检记录表》，抽查 2024.06.05、2024.5.27、2024.05.16，符合要求，基本符合要求；

提供了《车辆消毒记录》，时间：2024.5 月记录，每天进行车外车内清洗消毒，消毒人：牛**，抽查 2024.05.06 记录，记录有：消毒剂浓度 1:150，未记录消毒剂及消毒时间是，已现场沟通整改，



消毒人员：牛*，另抽查随机 2023.06 车辆消毒记录，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，现场审核期间：抽查 2024 年 06 月 07 日松霖公司食堂订单：二刀肉片(瘦点)二刀肉 20(肉厚点，瘦点)瘦肉片 12 斤肉丝 5 斤猪肺 5 个亲骨 8 斤不带耳猪头皮 20 斤；2024 年 06 月 07 日立场食堂订单：立杨 6.7 茄子 8 斤、洋葱 6 斤、小南瓜 8 斤、苦瓜 5 斤、尖椒 8 斤、长豆 5 斤、花菜 6 斤、青菜 20 斤、绿豆芽 8 斤

大白菜 25 斤、蒜蓉 1 斤、小葱 1 斤、韭黄 2 把、面筋 6 斤海带结 5 斤茭白 6 斤土豆 10 斤西红柿 8 斤、黄花鱼 5 条

(0.25~0.3)、花蛤 3 斤、半边鸭 1 的销售服务管理情况，基本与上述过程一致，管控方式，基本符合。

询问管代彭绍金钦，现场配送过程中标识管理较为简单，主要是按照初级农产品、预包装产品标签标识要求进审核范围涉及到初预包装食品（冻品类）、初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）销售理。

2024.06.07 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 2024.06.07 日审核现场查看供方送货配送车辆车牌号闽 D1XJ26、闽 D9XG27 商品：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。

致敏物质管理

公司在《管理手册》中 8.2.4 条款进行了规定，并策划了《致敏物质控制程序》，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

生产、包装标识等控制等过程。现场提供了《过敏原清单》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等 8 大类进行了识别，结合公司熟食类食品制售产品生产情况，评估结果：公司目前的致敏物质为小麦淀粉、虾皮、鲫鱼、草鱼、桂鱼、鸡蛋、鸭蛋、花生油、花生酱、黄豆、酱油（大豆制）、豆腐等；查见《致敏原控制确认报告》确认日期：2023 年 11 月 02 日《致敏物质控制措施验证记录》，确认日期：2024 年 02 月 20 日总结论：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，所确定的控制验证措施也是有效的编辑、评价：彭绍钦、夏前成、黄波；审核：彭绍钦，批准：明小力，验证日期：2024 年 02 月 20 日基本符合。现场实施管理情况仪顾客沟通为主。

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。

食品防护

查《公司食品防护计划表》，并提供了 2023 年 11 月 21 日《厦门松霖科技股份有限公司食品安全防护演练记录》，演练评价通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。提供了《食品安全防护验证记录》验证食品防护计划的符合性/适用性，验证结论：验证食品安全防护演练策划符合要求、能满足食品安全要求。验证人员：食品安全小组组长：彭绍钦 时间：2024 年 02 月 29 日

现场管控情况见餐饮管理部审核记录。现场查见：

——进入公司运营前有《外来人员登记表》、进入公司仓储及后厨区有两道密码门锁，内部人员进出配备门禁钥匙，外来人员在询问健康状况后由运营部负责人陪同带入现场；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有出入库记录，记录有数量、库存等信息

——现场化学品在指定位置存放，加贴有标识。

食品防护控制基本符合。



可追溯性撤回/召回

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 12 月 27 日，

演练产品：鸡蛋破损 1 箱，批次为：000241 召回演练

模拟演练不符合内容：2023 年 12 月 27 日 12 时 10 分，运营部接到 厦门市海沧区鑫聚湘阁美食店 投诉，反馈销售的食材中鸡蛋破损 1 箱，批次为：000241。（模拟）

产品销售情况：针对此次召回，我们组织了餐饮管理部、运营部、综合部进行了紧急评审和记录查询，经过确认鸡蛋破损是因为产品在发货过程中防护不到位导致。

召回情况：将销售到厦门市海沧区鑫聚湘阁美食店的破损鸡蛋全部召回，重新安排寄出。

演练结论：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，经过此次对售卖给客户的召回演练，说明我公司的产品召回程序有效可行，此程序无需修改。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。

监视和测量装置控制

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，主要预包装食品（冻品类）、初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）销售，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；

主要包括电子计价秤、温度计、农残检测仪、移液器 2 件共 5 件。

电子计价秤 校准证书编号：LX2024050132 校准时间：2024-05-06

中心温度计 校准证书编号：RG2024050402 校准时间：2024-05-11

食品安全多功能检测仪 校准证书编号：LH2024050100 校准时间：2024-05-09

移液器 校准证书编号：LH2024050069 校准时间：2023-05-09

移液器 校准证书编号：LH2024050070 校准时间：2023-05-09

目前配送车辆、办公室没有使用电子监控系统进行监测。

监视测量资源基本满足要求。

产品放行

公司主要提供预包装食品（冻品类）、初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）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，涉及产品外检报告详见运营部采购审核记录；

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、OPRP1-4 冻品类；

OPRP1-1 鲜禽畜肉原料验收 行动准则：肉类查验动物检疫合格证明；

OPRP1-2 果蔬类原料验收 行动准则：蔬菜水果农残检测合格；

OPRP1-3 鲜禽蛋类原料验收 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；

OPRP1-4 冻品类 行动准则：合格供方、供方提供检测报告或兽残试纸检测符合。

抽查 2024 年 05 月 06 日供应商的《供货单据》蔬菜验收日期为 2024.05.06，涉及的原料：莲藕、尖椒、茄子、黄瓜、苦瓜、小南瓜、西红柿、白萝卜、西芹、莴笋、洋葱、红洋葱、韭菜、土豆、长豆、四季豆



等,记录有有价格信,未记录具体数量,与顾客的需求信息一致。供方为鲁睿鑫公司(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,验收人为彭春荣。并附有鲁睿鑫公司(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;

抽查农残快检自测记录,检验日期2024年05月06日,检验员:周小美,样品:甜豆 抑制率:3.10%、胡萝卜 10.5%、芥菜 12.1%,判定:合格;(样品抑制率<50%为合格样品),检测人:周小美,审核人:洗**;

提供2024.05.06入市必登上市凭证电子单:编号:XM0000000005240506651692,食品信息:苹果、老南瓜、冬瓜、八角瓜、包菜、白菜、香菇、长豆、土豆、韭菜、洋葱等,供方:厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司 2024-05-06;查凭证的农残检测记录:样品:苹果、包菜、青尖椒、西红柿、西芹、香菇、长豆,检测结果:合格,检验人员:叶成宗 检验企业:厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场; 抽检时间:2024.04.27;符合 OPRP 果蔬 行动准则要求;

抽查鲜猪肉验收日期:2024.05.06,涉及单据记录(单号:X518389):杂骨 48 斤、前瘦肉 195 斤、三层肉 188 斤、腿肉沫 201 斤等,验收人:张峰;供应商:珍味豪;

提供上市凭证编号:XM0000000000524050658841,白条猪 50 公斤,供方:厦门珍味豪食品有限公司;

商品猪胴体白条动检证明:N03564664685,货主:福建良初肉业有限公司,检测日期:2024.05.06;肉品品质制动合格证:NO.031771012;符合 OPRP 肉类 行动准则要求;

抽查鲜鸡蛋验收日期:2024.05.04 单据,记录有数量及单价,20 件,提供有原始凭证,收货人:彭**;供方:厦门鑫浙贸易有限公司蛋品销售单;验收人:彭**;符合 OPRP 禽蛋类 行动准则要求;

抽查肉类冻品验收日期:时间:2024.04-25 日,销售品项:单冻大胸、50 箱、单冻琵琶腿 100 件,验收人:彭**;

提供上市凭证编号:XM00000000005240426908938,单冻大胸 25 箱、单冻琵琶腿 25 箱 供方:厦门汇华佳食品有限公司,销售日期:2024.04.26; 符合 OPRP 冻品 行动准则要求;

提供上市凭证编号:Xw00000000005240424707032,丰达鸡边腿 2/箱、六和鸭边腿 4/箱 大象鸡大胸 2/箱, 2024-04-25,供方:厦门好中豪食品科技有限公司,附鸭边腿动物检疫证明,N0 3742170358 货主:厦门市正华商贸有限公司,日期:2024.04.23,符合 OPRP 冻品 行动准则要求;

另抽查 2024-03-30 猪白条/2024-03-29 鸡蛋/2024-03-38 蔬菜/2024-03-27 等 10 个批次原材料上市凭证记录,进货验收控制基本相同,基本符合标准要求。

过程检查:运营部的配送业务在产品分拣过程,依据客户订单进行分拣核对,主要核对数量、产品感官为主,最终体现为公司的销售,查现场有部分的食材配送销售单据由供方商开出,按订单要激配送到指定食堂签收;

成品检验管理情况:

公司销售的成品同原料,销售成品检验主要在分拣装车过程中依据顾客下达的订单进行,公司提供了《出货销售单》,有记录客户名称、产品名称、规格、数量、价格、制单人、客户签字信息等。

抽查销售配送记录:



抽供有：厦门立杨光学科技公司合作协议、津腾技工学校经营协议、厦门海仓延奎小学孚中央分校食堂供餐协议，抽查食材销售配送记录：

抽查：客户：立扬 时间：2024.06.06 蔬菜名：尖椒 8.2、茄子 8.4、黄瓜 5.4、白萝卜 8.2、花菜 6.2、西红柿 8，验收人：张**；

抽查：客户：延奎 时间：2024.06.03 品名：瘦肉丝 54 斤、腿肉沫 35 斤；客户签字：肖成 马凯歌；

抽查：客户：延奎 时间：2024.06.02 品名：二层肉 68 斤、猪脚 36 斤；客户签字：肖成 马凯歌；

抽查：客户：津腾 时间：2024.05.16 品名：鸡边腿 1 件、鸭边腿 1 件、鸡胸 1 件 鸡蛋 45.6 斤，客户签字：雷**

抽查：客户：松霖 时间：2204.06.05 品名：鸡腿 1 件、鸡边腿 1 件、鸭边腿 1 件、泥鳅 1 件、鸡小肚 1 件 鸡蛋 40.1 斤，签收人：王；

配送单据未完善，未记录配送车辆及配送人，已现场沟通整改，下次审核关注；

部门负责人黄波经理表示，审核周期内销售量小，未发生不合格情况。

2) 审核范围热食类食品制售(集体用餐配送)

基础设施

公司在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《设施设备控制程序》《前提方案/良好卫生规范》，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：建筑面积 2050 平方米；加工间 2 间（二层原料初加工区、一层餐厨加工区）冷冻库 1 间、冷藏库 4 间；检验室 1 间；；设有卫生间，在加工区外；与食堂平面图一致。

查看餐饮加工和服务提供过程管理，与流程图基本一致；基本满足餐饮服务（热食类食品制售）需要。位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区，环境良好，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源；

现场观察：食堂内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，食堂布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

提供了设备台帐，涉及餐饮管理部的主要有蒸饭柜、抽油烟机、餐具消毒柜、冷冻冷藏库、灶台以及周转筐等若干，各类基础设施基本满足认证范围所涉及产品烹饪加工服务。抽查《设备日常保养检查记录表》时间：2024.05.23~06.04 日，点检设备：切菜机、切肉机、锯骨机、餐具消毒柜等，保养人：卢振羽、黄波；另抽查《车辆维保记录》车牌闽 D3HM12，2024.05.29，保养项目：机油、压盘、离合器片、机油格；提供保养费用明细单，符合要求。

另提供有《厦门好中豪食品科技有限公司每日食品安全检查记录表》，每日设施进行设备进行检查，时间：2024.06.05，检查人：叶永青，符合要求。

未涉及特种设备情况。

工作环境

公司在《管理手册》中 7.1.4 条款对工作环境确定、提供并维护所需的环境，以运行过程并获得合格产品和服务进行了规定，包括社会因素、物理因素、心理因素等方面。

现场查见——餐饮服务（热食类食品制售）加工过程对，配置了油烟机、人工照明，自然通风，卫生环境较好，无粉尘、无有毒有害气体等，配置有灭火器等设施



——询问员工，表示工作氛围比较和谐，领导关心员工，经常与员工进行交流，引导员工努力工作，对工作环境有管理。

——每班次结束对食堂进行卫生清理。

——对厨房、餐厅等无特殊温湿度要求。

基本符合标准要求。

前提方案

组织策划了《前提方案/良好卫生规范》，包括对食堂及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

前提方案的实施情况包括：

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

公司位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区

与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。

包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

☒与文件一致 ☐与文件不一致

经营面积约有 2000 平方米。常温仓库 2 个（原料库/调味料库）；冷藏库 4 个（鸡蛋保鲜库/热菜中转库/蔬菜半成品库/蔬菜冷藏库）；冷冻库 2 个（冻品冷冻库）；设有卫生间在加工间外；设有一次更衣室和二次更衣室；

与平面图一致。

查看中央厨房餐食加工、餐食配送服务提供过程管理，与流程图基本一致。

空气、水、能源和其他基础条件的供给；

☒满足要求 ☐不满足要求

对水流、气流和人流有区域划分，洗消后的餐器具运至保洁柜与餐食加工分段进行；

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、配餐发放区有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；

垃圾桶存放在垃圾库定期清理，由具备资质的第三方回收处理（厦门城建市政建设管理有限公司（政府指定）（有签订合同）合同期：2024.05.21-2026.05.20），提供有《2024 年 1-6 月的餐厨垃圾收运登记表》，登记人：李绍泳；

无污水处理设施，经隔油池分离后，通过市政管道排放至污水处理厂处理；隔油池每日进行清掏，统一由厦门城建市政建设管理有限公司处理。提供有《隔油池检查记录》时间：2024.06.05，8:00 清理数量 0.5 桶，责任人：王红延

查餐饮区域的虫鼠害防治，有安装灭蝇灯，每周对灭蝇纸已及时更换，现场看灭蝇上苍蝇较多，提供有《灭蝇灯检查记录》，检查人：明**，时间：2024.06.02；

虫害消杀为外包（有厦门千鹰生物科技有限公司每两周一次）；有《虫害风险管理作业单》（日期 2024.05.24）消杀人：官*桔；

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《大容器用具消毒记录表》，抽查 2024 年 06 月 04 日消毒记录，采用物理消毒、化学消毒方法，但未明确 84 消毒液的配制浓度，操作人：邱万碧，监督人：张英；

提供有《刀具、砧板、毛巾消毒记录表》，抽查 2024 年 06 月 04 日消毒记录，消毒方式：高温；任人：冯德梁，跟踪人：李绍泳；

提供有《餐具消毒记录表》，抽查 2024.06.04 日消毒记录，消毒柜（物理），消毒人：邱万碧；

提供有车辆消毒记录，时间：2024.06.04 抽车牌号 闽 D2737 车辆消毒记录，消毒方法使用 84 消毒液消毒（浓度：1:150），第一责任人：王军。

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“运营部”审核记录

**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

有电子化进货台账《上市凭证》，现场查 6 月 5 日菜单酸菜炒长豆、白灼西兰花、鸡汁南瓜，提供 6 月 3 日《上市凭证》长豆 300 千克、老南瓜 300 千克、西兰花 300 千克，供方：厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，营业执照编号：91350211MAI46T；提供厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场出具的检验检疫信息；

有提供《化学品领用登记表》，时间：2024 年 01 月 18 日~6 月 03 日，记录有：84 消毒液、酒精领用，使用人：明秀国，跟踪人：李绍泳，符合要求；

现场观察——仓库路面全部硬化，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，标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。

抽查 2024-06-04，餐食配送：（1）配送用餐单位：特宝生物，配送时间：10:32，到达时间：10:53，米饭、汤类采用泡沫保温包装、餐食采用餐盘装后外用保温箱装，装车按照生熟分开的原则、无交叉现场，车程≤30min，客户验收产品的中心温度≥60℃（66℃），提供有《成品配餐记录》，验收人：王*英；

防止交叉污染的措施；☒满足要求 ☐不满足要求

加工场所分为：粗加工区域——摘菜、洗菜、切菜（位于二层），肉类、水产类、蔬菜类分区处理

红案加工区——炒菜

白案加工区——主食加工、汤饮加工

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；

提供有《中央厨房各区域消毒记录表》时间：2024.06.04 16:50-17:30，84 消毒浓度：1:150；《打包间紫外线等消毒记录表》：2024.06.04 上午 7:45-8:15 下午 15:00-15:30 责任人：黄丽；《保洁柜消毒记录表》对保洁柜进行外部效度和内部消毒 2024.06.04 责任人：邱万碧

提供《蔬菜浸泡记录》2024.06.04 午餐用 空心菜，晚餐用 大白菜 浸泡 30 分钟责任人：明秀国，监督人：李绍泳，

人员卫生；☒满足要求 ☐不满足要求

健康证见“综合部”审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。

每日进行晨检，提供有《从业人员晨检记录表》。时间：2024.06.04

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，但保留记录，已现场沟通，后期改进）

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热食类食品制售（集体用餐配送）；

客户群体主要是教职工、学生、工厂员工；

危害控制计划实施情况

公司策划并形成了 1 个 OPRP 点原料验收及 2 个 CCP 点：

OPRP 的实施情况：

	地点	操作限值	记录情况	现场显示	结论
OPRP	粮油类/肉类/蔬菜类采购	1.有效合格证明文件 2.肉类：动物检验检疫证明、肉品品质合格证明（猪肉） 3.蔬菜类：农残检测 4.产品的感官，外包装完整	已记录	见《餐饮业食品采购与进货查验台账》，索证及产品合格证明文件、果蔬类农残检测见“运营部审核记录” 有电子化进货台账《上市凭证》，现场查 6 月 5 日菜单酸菜炒长豆、白灼西兰花、鸡汁南瓜，提供 6 月 3 日《上市凭证》长豆 300 千克、老南瓜 300 千克、	符合要求



				西兰花 300 千克，供方：厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，营业执照编号：91350211MAI46T；提供厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场出具的检验检疫信息；其他原材料验收见运营部记录。	
--	--	--	--	--	--

HACCP 的实施情况：

	地点	关键限值 CL	记录情况	现场显示	结论
CCP1	制熟	中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	查菜品《食品中心温度登记表》2024.06.4 白米饭 90°C 、冬瓜鸭汤 94°C 、茄子烩豆角 87.4°C 、香辣炒猪肝 88°C 、干锅鸡 89°C 、小炒肉 87°C ，检测人：黄丽，食品安全员：张弛	现场查看：2024.06.07 炒包菜中心温度： 91.5°C 、黄花菜蛋汤中心温度： 94°C （蒸煮后再取出米饭，测出温度达 90.5°C ）	符合要求
CCP2	餐盒消毒	消毒 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 30 分钟	查《餐（饮）具消毒记录表》2024-06-02 起始时间：14:50-15:20，餐具消毒数量：盘：60 个、碟 60 个、碗 30 个、杯子 25 个、消毒柜（物理）消毒；消毒人：邱万碧；未提及温度要求。	消毒时间 30min 2024.06.07 现场查看，起始时间：14:50-15:20，餐具消毒数量：盘：60 个、碟 360 个、碗 360 个、杯子 300 个、消毒柜（物理）消毒；消毒人：邱万碧；	不符合要求

可追溯性撤回/召回

公司在《食品安全管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定，8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识及可追溯性控制程序》、《产品撤回/召回控制程序》。

在《产品标识及可追溯性控制程序》文件中规定了：批次信息作为唯一性追溯标识，考虑了原物料入库标识、过程的产品标识、售卖、不合格品标识、成品留样等，考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息，流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径，要求每年组织不少于 1 次对产品可追溯性测试。

在《产品撤回/召回控制程序》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：食品安全/HACCP 小组组长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，运营部负责与客户沟通，餐饮管理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。

查见提供有《产品回收模拟演练总结报告》，召回模拟日期：2023-12-20，召回产品名称：牛肉炒西芹，模拟问题：2023 年 12 月 20 日 12 时 10 分，运营部接到厦门松霖科技股份有限公司投诉，、反馈配送的饭菜中牛肉炒西芹没熟透，批次为：20231220001（模拟）。召回情况：投诉：食堂顾客，数量 100 份，收回数量 100 份，不合格作销毁处理。同时提供了此批次的追溯记录，包括：《产品召回模拟演练记录》、《产品召回演练通知函》，《召回产品处理记录表》、《产品召回评审评估会议签到表》，《产品召回模拟演练总结报告》，记录基本充分，基本可实现产品追溯。

现场查见：

——食堂各区域有简单标识：初加工区二楼，有蔬菜、水产、肉品清洗池；餐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；

——原料库主要是大米、面粉，调味品、大豆油等，有标签标识，有基本离地离墙；现场有主要食材的生产日期及保质期标签标识，但现场查看部分分析原材料与标识不一致，已现场沟通整改；

——现场有留样产品：提供 2024.05-06《食品留样记录表》，抽查 2024.06.05 中午留样记录，提供对白米饭 173g、清蒸蛋 145g、蒜蓉西兰花 144g、炆炒空心菜 222g——记录人为黄丽，处理时间为 2023.6.7，基本符合。《食品留样记录表》，

——冷藏/冷冻库，地面有积水，制冷机有漏水及生锈，但制冷机下摆放原料及半成品，已现场沟通整改

致敏物质的管理

公司在《管理手册》中 8.2.4 条款进行了规定，并策划了《致敏物质控制程序》，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、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

现场提供了《过敏原清单》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等 8 大类进行了识别，结合公司熟食类食品制售产品生产情况，评估结果：公司目前的致敏物质为小麦淀粉、虾皮、鲫鱼、草鱼、桂鱼、鸡蛋、鸭蛋、花生油、花生酱、黄豆、酱油（大豆制）、豆腐等。

查见《致敏原控制确认报告》确认日期：2023 年 11 月 02 日

《致敏物质控制措施验证记录》，确认日期：2024 年 02 月 20 日

总结论：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，所确定的控制验证措施也是有效的。编辑、评价：彭绍钦、夏前成、黄波；审核：彭绍钦，批准：明小力，验证日期：2024 年 02 月 20 日

基本符合。

现场实施管理情况以顾客沟通为主。

食品防护

公司在管理手册的 8.2.5 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。

在计划中对外来人员管理、烹饪服务人员的管控、虫鼠害控制、有毒有害化学品控制、原辅料控制、防护设施控制等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。

查《公司食品防护计划表》，并提供了 2023 年 11 月 21 日《厦门松霖科技股份有限公司食品安全防护演练记录》，演练评价通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。提供了《食品安全防护验证记录》验证食品防护计划的符合性/适用性，验证结论：验证食品安全防护演练策划符合要求、能满足食品安全要求。验证人员：食品安全小组组长：彭绍钦 时间：2024 年 02 月 29 日



现场管控情况见餐饮管理部审核记录。现场查见：

- 进入食堂前有《外来人员登记表》、进入食堂有两道密码门锁，在询问健康状况后由餐饮管理部负责人陪同带入食堂；
- 仓库有专人进行管理，每批出入库有出入库记录，记录有数量、库存等信息
- 现场化学品在指定位置存放，加贴有标识。

监视和测量

公司的《监视和测量资源控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“需检定设备器具台账”，主要包括电子计价秤、温度计、农残检测仪、移液器 2 件共 5 件。

电子计价秤 校准证书编号：LX2024050132 校准时间：2024-05-06

中心温度计 校准证书编号：RG2024050402 校准时间：2024-05-11

食品安全多功能检测仪 校准证书编号：LH2024050100 校准时间：2024-05-09

移液器 校准证书编号：LH2024050069 校准时间：2023-05-09

移液器 校准证书编号：LH2024050070 校准时间：2023-05-09

现场对冷藏冷冻库温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，定期比对温度显示记录，无异常查《冷藏库及冻库温度检测记录表》：6 月 4 日冷藏库温度：3.2℃、3.1℃，冷冻库温度：-18.6℃、-19.7℃，负责人：卢振羽，检查人：李绍冰。

现场查看冷藏冷冻的温度显示情况：

☑冷冻库（二层）： -18.0 ℃

☑保鲜库（二层）： 6 ℃

☑冷冻库（一层）： -19.7 ℃

☑保鲜库（一层）： 6.8 ℃

☑半成品库（一层）： 4℃

符合要求。

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

产品放行

公司主要提供热食类食品制售，包括各类米饭/馒头/包子等主食，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《产品放行控制程序》、《不合格品控制程序》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。有电子化进货台账《上市凭证》，现场查 6 月 5 日菜单酸菜炒长豆、白灼西兰花、鸡汁南瓜，提供 6 月 3 日《上市凭证》长豆 300 千克、老南瓜 300 千克、西兰花 300 千克，供方：厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，营业执照编号：91350211MAI46T；提供厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场出具的检验检疫信息；

其他原材料验收见运营部记录。

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。

管理体系验收

组织制定了《验证程序》，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，餐饮管理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。

该组织主要为提供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。

抽取菜品的型式检验相关记录名称：《 检验报告 》

序号	样品名称/ 批次	送检方式	报告编号	报告日期	验证结论
01	白米饭	☐ 抽检 ☒ 送检	OSAINDAF1961625F1a	2024-03-21	☒ 合格 ☐ 不合格
02	包菜	☐ 抽检 ☒ 送检	OSAINDAF1961605F1a	2024-03-21	☒ 合格 ☐ 不合格
03	海带鸭肉汤	☐ 抽检 ☒ 送检	OSAINDAF1961615F1a	2024-03-21	☒ 合格 ☐ 不合格
04	红烧肉	☐ 抽检 ☒ 送检	OSAINDAF1961585F1a	2024-03-21	☒ 合格 ☐ 不合格
05	笋干炒肉	☐ 抽检 ☒ 送检	OSAINDAF1961595F1a	2024-03-21	☒ 合格 ☐ 不合格
原材料					
05	包菜（生）	☐ 抽检 ☒ 送检	OSAINDAF1961685F1	2024-03-21	☒ 合格 ☐ 不合格
06	大米	☐ 抽检 ☒ 送检	OSAINDAF1961645F1a	2024-03-21	☒ 合格 ☐ 不合格
07	猪肉	☐ 抽检 ☒ 送检	OSAINDAF1961695F1	2024-03-21	☒ 合格 ☐ 不合格
08	食用油	☐ 抽检 ☒ 送检	OSAINDAF1961655F1a	2024-03-21	☒ 合格 ☐ 不合格
09	鸡蛋	☐ 抽检 ☒ 送检	OSAINDAF1961675F1a	2024-03-21	☒ 合格 ☐ 不合格
10	冻品（鸡边腿）	☐ 抽检 ☒ 送检	OSAINDAF1961665F1a	2024-03-21	☒ 合格 ☐ 不合格

抽取作业环境（人员、空气、工器具、接触面等）检验相关记录名称：《 检验报告 》

日期	样品名称	抽样比例	关键特性要求	实测结果	验证结论
2024.04.07	五格餐盘：委托厦门谱尼测试有限公司，报告编号 OSAINDAF1961635F1a，报告日期 2024.04.07，	每年一次，第三方检测	检测游离性余氯 ≤ 0.03mg/100cm2 阳离子合成洗涤剂不得检出	检测游离性余氯：未检出 阳离子合成洗涤剂：	☒ 合格 ☐ 不合格



	检测游离性余氯、阳离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌。符合 GB 14934-2016 标准的要求。		大肠菌群不得检出 沙门氏菌不得检出	未检出 大肠菌群: 未检出 沙门氏菌: 未检出	
2024.04.01	室内空气(打包间)细菌检测	每年一次,第三方检测	细菌总数、浮游菌等	检测 细菌总数: 0 浮游菌: 0	☒ 合格 ☐ 不合格

抽取生产用水、蒸汽、冰检验相关记录名称:《水的检测报告》

日期	成品名称/批次	抽样比例	关键特性要求	实测结果	验证结论
2024.04.03	水源为城市用水,委托厦门谱尼测试有限公司,报告编号 ORA4BLAF1962235H1,报告日期 2024.04.03,共检测了 18 项,包括了感官,重金属,有害微生物等,结论,符合 GB5749-2006 的常规检测要求	每年两次,第三方检测	检测项目: 色度: ≤ 15 度 浑浊度: ≤ 3 NTU 臭和味: 无异臭、异味 肉眼可见物: 无 pH 值: 6.5-8.5 总硬度: ≤ 450 mg/L 溶解性总固体: ≤ 1000 mg/L 硫酸盐: ≤ 250 mg/L 氟化物: ≤ 1.0 mg/L 氯化物: ≤ 250 mg/L 氰化物: ≤ 0.05 mg/L 菌落总数 ≤ 100 CFU/mL 总大肠菌群: 不得检出 铁 ≤ 0.3 mg/L 砷 ≤ 0.01 mg/L 锌 ≤ 1.0 mg/L 铜 ≤ 1.0 mg/L	检测项目: 色度: < 5 度 浑浊度: < 1 NTU 臭和味: 无异臭、异味 肉眼可见物: 无 pH 值: 7.08 总硬度: 64.4 mg/L 溶解性总固体: 126 mg/L 硫酸盐: 50.7 mg/L 氟化物: 0.4 mg/L 氯化物: 16.8 mg/L 氰化物: 未检出 菌落总数: 未检出 总大肠菌群: 未检出 铁 0.0516 mg/L 砷 0.0004 mg/L 锌 未检出 铜 0.00026 mg/L	☒ 合格 ☐ 不合格

3) 单位食堂餐饮管理服务(热食类食品制售)

基础设施



公司在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定,并策划了《设施设备控制程序》《前提方案/良好卫生规范》,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:建筑面积 1118 平方米;共分 三 层(一层加工区,二层分餐区、清洗区、就餐区,三层学校活动场所及老师就餐区)冷冻库 1 间、冷藏库 1 间;检验室 1 间,设有卫生间,在加工区外;与食堂平面图一致。

——餐厅主要生产设备有: 电磁双头平头炉、电蒸饭车、砧板刀具消毒柜、电磁单大锅灶、冷冻冷藏库 (列举 2~4 种)

——检测设备:电子秤、温度计,基本满足餐食安全性验证需要

——企业外包过程为: 虫害消杀、厨余垃圾清运;

查看餐饮加工和服务提供过程管理,与流程图基本一致;基本满足餐饮管理服务(热食类食品制售)需要。位于福建省厦门市海沧区孚莲一里 368 号单位食堂(承包厦门海沧延奎实验小学孚中央分校食堂),环境良好,周边居民区、无垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源;

现场观察:食堂内水泥道路硬化,路面清洁,排水通畅,环境整洁,食堂布局基本合理,基本配套设施较为齐全,员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

提供了设备台帐,涉及餐饮管理部的主要有电磁双头平头炉、电蒸饭车、砧板刀具消毒柜、电磁单大锅灶、冷冻冷藏库等若干,各类基础设施基本满足认证范围所涉及产品烹饪加工服务。现场与餐厅负责人进行沟通设备维修及设备保养归甲方负责,设备如灯具损坏或更换等简单问题自行处理,其他问题上报甲方进行处理。抽查《设施设备保养记录表》时间:2024.05.23,更换灯开关,供应商名称:好中豪,确认人:邓兵

,基本符合要求。

特种设备:电梯

现场查看:电梯使用标志:编号:T061424 下次检验日期:2024 年 12 月;《电梯维保公告》

电梯由甲方负责,基本符合要求。

工作环境

公司在《管理手册》中 7.1.4 条款对工作环境确定、提供并维护所需的环境,以运行过程并获得合格产品和服务进行了规定,包括社会因素、物理因素、心理因素等方面。

现场查见

——餐饮管理服务(热食类食品制售)加工过程对,配置了油烟机、人工照明,自然通风,空调、卫生环境较好,无粉尘、无有毒有害气体等,配置有灭火器等设施

——询问员工,表示工作氛围比较和谐,领导关心员工,经常与员工进行交流,引导员工努力工作,对工作环境有管理。

——每班次结束对食堂进行卫生清理。

——对加工区等无特殊温湿度要求。

——各区域划分明显。

基本符合标准要求。

前提方案

组织策划了《前提方案/良好卫生规范》,包括对食堂及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定,基本符合标准要求。

前提方案的实施情况包括:

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

公司位于福建省厦门市海沧区孚莲一里 368 号单位食堂(承包厦门海沧延奎实验小学孚中央分校食堂)

与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。

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



建筑面积 1118 平方米；共分三层（一层加工区，二层分餐区、清洗区、就餐区，三层学校活动场所及老师就餐区）冷冻库 1 间、冷藏库 1 间；检验室 1 间，设有卫生间，在加工区外；设有一次更衣室和二次更衣室；

与平面图一致。

查看餐食加工、餐食配送服务提供过程管理，与流程图基本一致。

空气、水、能源和其他基础条件的供给； ☒ 满足要求 ☐ 不满足要求

对水流、气流和人流有区域划分，洗消后的餐器具运至保洁柜与餐食加工分段进行；

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、厨房入库、配餐发放区有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；

垃圾桶存放在垃圾库定期清理，由具备资质的第三方回收处理（厦门城建市政建设管理有限公司（政府指定）（有签订合同）合同期：2023.10.10-2025.10.09，提供有《2024.05.06-06.05 餐厨垃圾收运登记表》，登记人：阙绍文；无污水处理设施，经隔油池分离后，通过市政管道排放至污水处理厂处理；隔油池每周进行清掏，统一由厦门城建市政建设管理有限公司处理。提供有《隔油池清理记录》时间：2024.06.02，清理数量 2 桶，清理人：王立，监督人：宋鹏。

查餐饮区域的虫鼠害防治，有安装灭蝇灯，每周对灭蝇纸已及时更换，现场看灭蝇灯正常使用，现场未见苍蝇，提供有《四害消杀检点表》，每日对防灭鼠、防灭蚊蝇、放灭蟑螂进行检查，检查人：马凯歌，监督人：邓兵

虫害消杀为外包（有厦门千鹰生物科技有限公司每两周一次）；提供《2024 年食堂防止有害消杀记录》，查 2024.05.24 四害消杀，消杀人：赵凯；

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《大容器用具消毒记录表》，抽查 2024 年 06 月 04 日消毒记录，采用物理消毒方法，未表明准确消毒方式，操作人：陈碧华，监督人：肖成；

提供有《刀具、砧板、毛巾消毒记录表》，抽查 2024 年 06 月 04 日消毒记录，消毒方式：消毒柜消毒；时间：45 分钟，检查：清洁度及干燥度，责任人：洪小华，跟踪人：肖成；

提供有《餐（饮）具消毒记录表》，抽查 2024.06.04 消毒记录，起始时间：15:00-16:30，盘、筷子、汤匙、杯子、消毒柜（物理），消毒人：郭晓群；

提供有送餐电梯清洁消毒记录，查 2024.06.04，上午 7:28，下午 15:22 进行清洁消毒，责任人：陈陆根，监督人：马凯歌。

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“运营部”审核记录

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

有电子化进货台账《上市凭证》，现场查 6 月 6 日菜单肉末蒸蛋、鱼香茄子、炒油菜、海带肉丝汤，提供 6 月 6 日《上市凭证》海带 17kg、油菜 153kg、茄子 187kg，供方：厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，营业执照编号：91350211MAI46T；提供厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场出具的检验检疫信息；

有提供《84 消毒液领用登记表》，时间：2024 年 01 月 18 日~6 月 03 日，记录有：84 消毒液使用数量、用途，使用人：宋鹏，监督人：肖成，符合要求；

现场观察——仓库路面全部硬化，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，标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物质混放的情况。

提供每日每班就餐人数及学校对《2024 年 4 月-6 月餐前查验记录表》

抽查 2024.06.04，《餐前查验记录表》对食堂环境、食材、饭菜质量、餐具进行检查，并提出问题，食品安全员签名：陈**。

现场查看：餐食配送：米饭采用泡沫保温包装、餐食、汤类采用餐盘、汤盒装后外用保温箱装，无交叉现场，配送时间≤30min，咸鸭退产品的中心温度≥60℃（64.5℃）。

防止交叉污染的措施； ☒ 满足要求 ☐ 不满足要求

加工场所分为：粗加工区域——摘菜、洗菜、切菜（位于二层），肉类、水产类、蔬菜类分区处理



红案加工区——炒菜

白案加工区——主食加工、汤饮加工

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;

提供有打包间《紫外线消毒记录表》时间:2024.06.04 6:08-7:08,责任人:马凯歌;《保温箱清洁消毒记录》对保温箱进行紫外线消毒,查2024.06.04 6:08-7:08 监督人:马凯歌

——现场查看工作区域地面干净,由不分区地面由积水。

人员卫生:

☒满足要求 ☐不满足要求

健康证见“综合部”审核记录,员工工作服、工作帽自洗,基本干净整洁。

每日进行晨检,提供有《从业人员晨检记录表》。时间:2024.06.04

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,但保留记录,已现场沟通,后期改进)

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);

客户群体主要是教职工、学生。

可追溯性召回/撤回

公司在《食品安全管理手册》中8.3条款对可追溯性进行了规定,8.9.5条款对撤回/召回进行了规定,并策划了《产品标识及可追溯性控制程序》、《产品撤回/召回控制程序》。

在《产品标识及可追溯性控制程序》文件中规定了:批次信息作为唯一性追溯标识,考虑了原物料入库标识、过程的产品标识、售卖、不合格品标识、成品留样等,考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息,流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径,要求每年组织不少于1次对产品可追溯性测试。

在《产品撤回/召回控制程序》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:食品安全/HACCP小组组长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,运营部负责与客户沟通,餐饮管理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。

查见提供有《产品回收模拟演练记录》,召回模拟日期:2023年12月10日,召回产品名称:西红柿炒蛋,模拟问题:2023年12月10日12时10分,运营部接到厦门海沧延奎实验小学孚中央分校投诉,反馈配送的饭菜中西红柿炒蛋没熟透,批次为:202312200001,

批次为:202312200001(模拟)。召回情况:2023年12月10日已由运营部广播形式发书面通知函,要求就餐者予以配合召回工作;2023年12月10日,就餐者完成更换手续,并将菜品隔离。不合格作销毁处理。同时提供了此批次的追溯记录,包括:《产品召回模拟演练记录》、《产品召回演练通知函》,《召回产品处理记录表》、《产品召回评审评估会议签到表》,《产品召回模拟演练总结报告》,记录基本充分,基本可实现产品追溯。

现场查见:

——食堂各区域有简单标识:初加工区二楼,有蔬菜、水产、肉品清洗池;餐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;

——由2个原料库,一个主要存放调味品等,一个主要大米和油,有标签标识,有基本离地离墙;现场有主要食材的生产日期及保质期标签标识。

——现场有留样产品:提供2024.05-06《食品留样记录表》,抽查2024.06.04中午留样记录,米饭178g、香菇肉丝汤191g、三鲜肉片204g、干锅花菜221g、炒香干158g~~~记录人为黄丽,处理时间为2023.6.6,基本符合。《食品留样记录表》,

——现场进行蔬菜浸泡,提供蔬菜浸泡记录和鸡蛋清洗登记表,基本满足要求

致敏物质管理



公司在《管理手册》中 8.2.4 条款进行了规定，并策划了《致敏物质控制程序》，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、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

现场提供了《过敏原清单》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等 8 大类进行了识别，结合公司熟食类食品制售产品生产情况，评估结果：公司目前的致敏物质为小麦淀粉、虾皮、鲫鱼、草鱼、桂鱼、鸡蛋、鸭蛋、花生油、花生酱、黄豆、酱油（大豆制）、豆腐等。

查见《致敏原控制确认报告》确认日期：2023 年 11 月 02 日

《致敏物质控制措施验证记录》，确认日期：2024 年 02 月 20 日

总结论：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，所确定的控制验证措施也是有效的。编辑、评价：彭绍钦、夏前成、黄波；审核：彭绍钦，批准：明小力，验证日期：2024 年 02 月 20 日

基本符合。

现场实施管理情况以顾客沟通为主。

食品防护

公司在管理手册的 8.2.5 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。

在计划中对外来人员管理、烹饪服务人员的管控、虫鼠害控制、有毒有害化学品控制、原辅料控制、防护设施控制等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。

查《公司食品防护计划表》，并提供了 2023 年 11 月 10 日《厦门海沧延奎实验小学中央分校食品安全防护演练记录》，演练评价通过此次演练，证明了厦门海沧延奎实验小学中央分校，本公司食堂外部安全防护措施运行有效。提供了《食品安全防护验证记录》验证食品防护计划的符合性/适用性，验证结论：验证食品安全防护演练策划符合要求、能满足食品安全要求。验证人员：食品安全小组组长：彭绍钦 时间：2024 年 02 月 28 日

现场查见：

——外人不让进入学校、进入食堂有密码门锁，在询问健康状况后由餐饮管理部负责人陪同带入食堂；

——仓库有温度要求，提供仓库温度记录表，仓库有分类存放原材料有部分甲方负责提供。

——现场化学品在指定位置存放，加贴有标识。

危害控制计划实施情况

公司策划并形成了 1 个 OPRP 点原料验收及 2 个 CCP 点：

OPRP 的实施情况：

	地点	操作限值	记录情况	现场显示	结论
OPRP	粮油类/肉类/果蔬菜类/冻品类验收	1.有效合格证明文件 2.肉类：动物检验检疫证明、肉品品质合格证明(猪肉) 3.蔬菜类：农残检测 4.产品的感官，外包装完整	已记录	见《餐饮业食品采购与进货查验台帐》，索证及产品合格证明文件、果蔬类农残检测见“运营部审核记录” 有电子化进货台账《上市凭证》，现场查 6 月 6 日菜单肉末蒸蛋、鱼香茄子、炒油菜、海带肉丝汤，提供 6 月 6 日《上市凭证》海带 17kg、油菜 153kg、茄子 187kg，供方：厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，营业执照编号：91350211MAI46T；提供厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场出具的检验检疫	符合要求



				信息：在厦门市食品安全信息网平台上进行索证确认。 大宗原辅料定期委托第三方进行验证，具体见运营部审核记录	
--	--	--	--	---	--

HACCP 的实施情况：

	地点	关键限值 CL	记录情况	现场显示	结论
CCP1	制熟	中心温度 ≥70℃	查菜品出锅后《熟食品控记录表》2024.05.31 胡萝卜炒蛋 95.3℃、肉末豆腐 92.1℃、米饭 87.5℃同时记录就餐时间、出品时间、烹饪责任人、试吃时间、评价结果、试吃人：邓兵。《食品中心温度登记（分餐）表》2024.6.5 米饭 72.3℃、西红柿蛋汤 81.9℃、小南瓜炒肉 88.1℃检测人：陈**	6.6 日 咸鸭肉出锅中心温度：80.2℃、分餐中心温度：78.5，学生就餐时中心温度：64.5（蒸煮后再取出米饭，测出温度达 88.3℃）	符合要求
CCP2	餐盒消毒	消毒 ≥ 100℃，时间 ≥ 30 分钟	已记录，记录显示每天对餐具消毒一次，现场为保证餐具安全，对餐具进行二次消毒，分别为清洗后和使用前；记录未体现温度要求	消毒时间 90min 2024.06.06 现场查看，起始时间：15:00~16:30，餐具消毒数量：盘：1324 个、汤匙 1324 个、杯子 1324 个、消毒柜高温热风消毒温度：125℃；消毒人：郭小群；	不符合要求

监视和测量

公司的《监视和测量资源控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“需检定设备器具台账”，主要包括电子台秤、中心温度计、农残检测仪共 3 件。

电子台秤 校准证书编号：LX2024032413 校准时间：2023-03-29

中心温度计 校准证书编号：RG2024040004 校准时间：2024-04-01

未提供农残检测仪的校准证书

现场对冷藏冷冻库温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，定期比对温度显示记录，无异常。

查《冷藏库、冻库温度检测记录表》2024.06.04 冷藏库、冷冻库每日分上午和下午温度进行记录，记录人：马凯歌，温度符合要求。

☒ 冷冻库：-19.2℃

☒ 冷藏库：4.5℃



☑冰箱（生）：冷藏：6℃

符合要求。

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

产品放行

公司主要提供热食类食品制售，包括各类米饭/馒头/包子等主食，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《产品放行控制程序》、《不合格品控制程序》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。

原料验收见运营部记录

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。

管理体系验证

组织制定了《验证程序》，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，餐饮管理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。

该组织主要为提供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。

抽取菜品的型式检验相关记录名称：《 检验报告 》

序号	样品名称/ 批次	送检方式	报告编号	报告日期	验证结论
01	白米饭	☐ 抽检 ☒ 送检	OOAMYQ1E45321531	2023-12-01	☒ 合格 ☐ 不合格
02	萝卜蛋汤	☐ 抽检 ☒ 送检	OOAMYQ1E45323531	2023-12-01	☒ 合格 ☐ 不合格
03	大白菜	☐ 抽检 ☒ 送检	OOAMYQ1E45322531	2023-12-01	☒ 合格 ☐ 不合格

抽取作业环境（人员、空气、工器具、接触面等）检验相关记录名称：《 检验报告 》

提供《厦门市食品安全抽样检验告知书》，《食品安全抽样检验抽样单》2024 年 4 月 16 日对汤杯进行抽查，委托抽样单位为华测检测认证集团股份有限公司。

与企业沟通厦门市市场监督管理局回复为合格产品。

抽取生产用水、蒸汽、冰检验相关记录名称：《水的检测报告》

水源为城市用水，委托厦门谱尼测试有限公司，报告编号 OOB SZ63E51333535，报告日期 2023-12-01，共检测了 37 项，包括了感观，重金属，有害微生物等，结论，符合 GB5749-2006 的常规检测要求，基本符合要求。



3.3内部审核、管理评审的有效性评价 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

内部审核：

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

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

审核日期：2023 年 01 月 05 日；审核组组长：彭绍钦 A；组员：叶永清 B；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，能力基本符合要求。与内审组长彭绍钦、内审员叶永清面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。已在 F：7.2；H：3.2 审核记录中开具不符合。

查《审核实施计划》覆盖了标准要求条款，基本符合要求。

查《内审检查表》：抽综合层/餐饮管理部，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；审核过程中运营部 1 个不符合项。另抽综合部内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：运营部，不符合项内容：现场审核时未能提供对鲜肉的合格证据。

，涉及标准条款为不符合 ISO 22000:2018 标准 7.1.6 能力要求，HACCP 3.5 采购管理；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，2024-01-04 经内审组长验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：公司的食品安全管理体系/HACCP 体系运行正常，基本符合 ISO22000:2018 和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 的要求。

基本满足标准要求。

管理评审：

公司在《食品安全管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合要求。

以往管理评审的跟踪措施——已完成。

本次管理评审日期：2024 年 01 月 15 日

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 01 月 10 日进行管理评审，批准：明小力，日期：2024 年 01 月 10 日。

管理评审会议于 2024 年 01 月 15 日在公司召开，会议由明小力（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。

查《各部门体系运行总结》，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、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；

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，编制：彭绍钦、夏前成、黄波，审核：明小力，日期：2024 年 01 月 15 日；



查《纠正和预防措施处理单》：改进项：1) 加强对部门食品安全、HACCP 管理体系要求的培训；
2) 对各部门食品安全、HACCP 管理体系进行严格要求，加强检查和控制，对发现的问题及时采取措施；
3) 做好预防性的食品安全、HACCP 控制，从制度上建立一套预防的控制体系。
4) 进一步加强管理人员的培训工作，提高管理水平；
5) 严格把好检验关，保证产品质量和食品安全。
6) 加强运行现场管理，保证安全运行。

改进计划：组织开展培训，已于 2024 年 01 月 16 日开展了培训，整证措施已验证，基本符合。

管评结论：通过管理评审会议各部门的发言，认为本公司建立的文件化的食品安全管理/HACCP 体系基本符合标准要求；体系运行有效，OPRP 和 HACCP 计划控制措施能满足控制食品安全问题发生的要求；监视系统及纠偏措施能发现超限并及时纠正，防止再发生。

本公司质量和食品安全方针、目标适宜本公司实际情况，食品的危害识别准确，所制定的《HACCP 计划》、《卫生标准操作程序》和《良好操作规范》能控制住食品中的危害。

管理评审的管理基本符合标准要求。

3.4持续改进

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制：纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《食品安全管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。

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。

——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；食品安全管理体系确认验证结果；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，进行验证合格。

——原辅料进货验收过程主要由餐饮管理部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——餐食加工过程、产品交付控制主要由餐饮管理部负责，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运营部负责，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《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》的要求。



2) 投诉的接受和处理情况:

司在《食品安全管理手册》进行了规定,同时策划了《投诉处理程序》。

查投诉处理管理情况:

运营部相关人员表示,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,具体见餐饮管理部审核记录。

公司在《食品安全管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定,8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定,并策划了《产品标识及可追溯性控制程序》、《产品撤回/召回控制程序》。

在《产品标识及可追溯性控制程序》文件中规定了:批次信息作为唯一性追溯标识,考虑了原物料入库标识、过程的产品标识、售卖、不合格品标识、成品留样等,考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息,流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径,要求每年组织不少于 1 次对产品可追溯性测试。

在《产品撤回/召回控制程序》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:食品安全/HACCP 小组组长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,运营部负责与客户沟通,餐饮管理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。

查见提供有《产品回收模拟演练记录》,召回模拟日期:2023 年 12 月 10 日,召回产品名称:西红柿炒蛋,模拟问题:2023 年 12 月 10 日 12 时 10 分,运营部接到 厦门海沧延奎实验小学孚中央分校 投诉,

反馈配送的饭菜中西红柿炒蛋没熟透,批次为:202312200001 ,

批次为:202312200001(模拟)。召回情况:2023 年 12 月 10 日已由运营部广播形式发书面通知函,要求就餐者予以配合召回工作;2023 年 12 月 10 日,就餐者完成更换手续,并将菜品隔离。不合格作销毁处理。同时提供了此批次的追溯记录,包括:《产品召回模拟演练记录》、《产品召回演练通知函》,《召回产品处理记录表》、《产品召回评审评估会议签到表》,《产品召回模拟演练总结报告》,记录基本充分,基本可实现产品追溯。

现场查见:

——食堂各区域有简单标识:初加工区二楼,有蔬菜、水产、肉品清洗池;餐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;

——由 2 个原料库,一个主要存放调味品等,一个主要大米和油,有标签标识,有基本离地离墙;现场有主要食材的生产日期及保质期标签标识。

——现场有留样产品:提供 2024.05-06《食品留样记录表》,抽查 2024.06.04 中午留样记录,米饭 178g、香菇肉丝汤 191g、三鲜肉片 204g、干锅花菜 221g、炒香干 158g~~~记录人为黄丽,处理时间为 2023.6.6,基本符合。《食品留样记录表》,

——现场进行蔬菜浸泡,提供蔬菜浸泡记录和鸡蛋清洗登记表,基本满足要求

3.5体系支持

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 资源保障(基础设施、监视和测量资源,关注特种特备):

公司在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定,并策划了《设施设备控制程序》《前提方案/良好卫生规范》,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：建筑面积 2050 平方米；加工间 2 间（二层原料初加工区、一层餐厨加工区）冷冻库 1 间、冷藏库 4 间；检验室 1 间；；设有卫生间，在加工区外；与食堂平面图一致。

查看餐饮加工和服务提供过程管理，与流程图基本一致；基本满足餐饮服务（热食类食品制售）需要。位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区，环境良好，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源；

现场观察：食堂内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，食堂布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

提供了设备台帐，涉及餐饮管理部的主要有蒸饭柜、抽油烟机、餐具消毒柜、冷冻冷藏库、灶台以及周转筐等若干，各类基础设施基本满足认证范围所涉及产品烹饪加工服务。抽查《设备日常保养检查记录表》时间：2024.05.23~06.04 日，点检设备：切菜机、切肉机、锯骨机、餐具消毒柜等，保养人：卢振羽、黄波；另抽查《车辆维保记录》车牌闽 D3HM12，2024.05.29，保养项目：机油、压盘、离合器片、机油格；提供保养费用明细单，符合要求。

另提供有《厦门好中豪食品科技有限公司每日食品安全检查记录表》，每日设施进行设备进行检查，时间：2024.06.05，检查人：叶永青，符合要求。

未涉及特种设备情况。

2) 人员及能力、意识：

公司总经理为确保操作和维护有效的 FSMS 设置了相应的组织架构、并配置了所需的人员。

人员能力胜任情况见 F7.2 审核条款记录。

总经理表示目前该组织体系覆盖总人数：42 人，含各部门主要负责人 5 人。

公司暂未聘请外部专家协助 FSMS 的开发、实施、操作或评估，公司内部自行策划建立 FSMS 要素组织在《食品安全管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《主要岗位职务能力要求及评定》，评定时间：2023 年 11 月 02 日，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；、

——抽运营部经理（HACCP 小组组长）彭绍钦：学历：中专（要求：高中以上学历水平）、工作经验：9 年餐饮工作经验（要求：管理类相关训练，餐饮服务培训，有过主导中型企业管理系统的技能或经验），基本符合，另抽查餐饮管理部经理黄波：学历：中专（高中以上学历水平）、工作经验：6 年（经营、工商、管理类相关训练等），控制方式基本相同。

部门负责人杨君清表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查食品安全/HACCP 小组组成情况，包含了餐饮管理部、综合部、运营部等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了出各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《2023-2024 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、ISO22000:2018、体系文件、法律法规、岗位任职要求等方面，策划基本符合标准要求；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
--------	--------	---------	------	---------



2024-3-12	内审员培训/审核知识及审核技巧培训	各部门主要人员/4人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024-04-02	ISO22000: 2018、新版 HACCP 培训	各部门主要人员/4人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024. 5. 15	员工操作技能培训	各部门主要人员 4人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2023. 12. 30	员工操作技能培训	各部门主要人员 4人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效

查看持证上岗人员的管理情况:

该组织涉及厨师证、检验员、内审员等岗位,其中内审员经培训合格后上岗,基本符合;

提供有厨师证:黄华海,专业等级:一级中式烹调师 证书编号:AXKG35023090138;

张弛,专业等级:中式烹调师三级 证书编号:1822000000322115;

食品安全管理员:邓兵 证书号:CYCYRY003035

范华英 证书号:SAY007170

食品安全总监 彭绍钦 证书号:XMCX-FSD-202401-162。

提供有驾驶员证,抽查张峰,驾驶证号:34212197209065639,证件有效;抽查肖燕平,驾驶证号:350424197302032038,证件有效;

不涉及特种作业人员。

查健康证管理情况:

公司在《前提方案/良好卫生规范》人员管理中规定了从业人员每年经过健康检查,取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作,基本符合标准要求。

提供了健康证,随机抽取:

餐饮管理部-配餐:

黄波,健康证编号:闽(2023)2005-008321号,有效期:2023年07月06日-2024年07月05日;有效;

赵元银,健康证编号;闽(2023)2005-009639号,有效期:2023年08月09-2024年08月08日;有效

陈小红,健康证编号;闽(2024)2005-000594,有效期:2024年01月26日-2025年01月25日;有效

张小全,健康证号:闽(2024)2005-004481,有效期:2024年04月19日-2025年04月18日;有效

另抽查颜诗义的健康证,送餐司机张峰、肖燕平健康证均在有效期内。

学校食堂:抽查:

肖成,健康证编号:闽(2023)2005-006004号,有效期:2023年05月17日-2024年05月16日;有效;

宋鹏,健康证编号;闽(2023)2005-011833号,有效期:2023年09月18-2024年09月27日;有效

马凯歌,健康证编号;闽(2023)2005-000306,有效期:2024年08月25日-2024年08月24日;有效

配送人员健康证:



抽查：张峰，健康证编号：闽（2023）2005-006642，有效期：2023年05月29日-2024年05月28日；有效

朱祁东，健康证编号：闽（2024）2005-001105，有效期：2024年02月24日-2024年02月23日；有效

基本符合标准要求。

经询问了解该组织主要通过培训、参加外部组织的研讨会、会议、文件发放等形式以提升员工能力，增强员工的食品安全意识，以确保员工意识到满足顾客要求、法律法规要求的重要性。总经理也非常鼓励员工参与公司内部管理和改进。

现场询问黄波、王兰英，均能说出本公司的食品安全方针及本部门相关的管理目标。并知晓本岗位工作对管理体系有效性的贡献及不能满足产品要求所造成的不良后果。

控制方式基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定：

查与顾客的沟通管理情况：公司销售范围主要进行：预包装食品（冻品类）、初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）销售，组织由运营负责与客户进行沟通。

沟通方式：电话、QQ、微信等。

沟通内容：产品和服务的信息、客户反馈及抱怨处理、合同或订单以及变更、如何处理或控制顾客财产、对满足顾

客要求有负面影响时，采取的应急措施等。

沟通的时机：当存在产品和服务过程中任何有不确定需要确认沟通时进行。

由业务部经理确认与产品有关的要求：

1、适用的法律法规要求，生产各过程均满足法律法规要求，未出现违法违规问题。

2、组织认为的必要要求：包括产品质量、交付、价格、包装、运输、服务等方面的要求，通过合同、发货

单等形式予以确认。

通过市场调研、顾客满意调查及反馈等方式获取信息。产品交付后的活动由运营部负责。

经询问和查看，合同形式主要为书面签订，均签字盖章确认。

查销售合同，提供合同台账，抽查：

客户名称	合同内容	合同签订日期	合同到期日期
------	------	--------	--------

厦门海小伙子延奎实验小学孚中央分校	供餐服务合同	2023.10.01	2026.09.30
-------------------	--------	------------	------------

厦门市海沧区鑫聚湘阁美食店	食材配送合同	2023.06.01	2026.12.31
---------------	--------	------------	------------

经查以上合同内容包含产品价格、供应方式时间、产品质量要求等，产品信息明确，符合要求。

经查该公司尚未发生口头合同，如有发生，以电话记录为准，由记录人确认，行政部、业务部参与评审并及时回复顾客。

2023-12-12 沟通内容：顾客满意度调查，沟通对象：厦门海沧延奎实验小学孚中央分校、厦门立扬光学科技有限公司等，沟通方法：表格填写，责任部门：运营部，回应情况：统计4份问卷，平均96.5分。

该企业的顾客沟通控制情况，基本满足标准的要求。

2024年05月28日厦门市海沧区市场监督管理局来公司进行生产经营监督检查，提出了8点整改项，已整改完成，符合要求；



该企业的沟通控制情况,基本满足标准的要求。该企业的顾客沟通控制情况,基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理:

公司在《食品安全管理手册》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《食品安全管理手册》、《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、《规程制度作业指导书》以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》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:食品安全管理手册(HZH-FHMS-01 A1)、餐饮危害控制计划 HZH-HACCP-03、配送危害控制计划 HZH-HACCP-03。

二级文件:公司编制了 30 份程序文件,2 份前提方案/良好卫生规范,基本包括了食品安全体系标准要求的程序。

三层次文件:《操作规程》。

查公司按照《文件控制程序》的要求,在发布前由总经理明小力批准;

查《文件建立审批表》,包括文件名称、文件编码、编制部门、审核、批准、文件建立目的等。基本符合。

《受控文件清单》,包括食品安全管理手册、程序文件、危害控制计划等,清单内写明了文件名称、文件编码、版本、发布时间等,未记录审批人及日期,已现场沟通整改。基本符合要求。

查《文件发放表、收回记录》,表内写明了文件名称、文件编号、分发号、发放记录、回收记录等。抽分发部门:餐饮管理部,接收人:叶永清,分发号 02,日期:2023 年 11 月 02 日,文件名称:食品安全管理手册、程序文件、危害控制计划前提方案-1/前提方案-2,受控。基本符合。

另抽查提供的《文件销毁申请表》、《文件更改通知单》,有批准人签字等,控制方式基本相同,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、标准清单》,记录了文件名称、标准号等信息,编制:彭绍钦、夏前成、黄波,审批:明小力,日期:2023 年 11 月 02 日,识别适用的法律法规包括:中华人民共和国食品安全法、产品安全性标准要求、食品经营许可证管理办法等。基本覆盖了公司餐食加工所适用的法律法规,抽:《GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、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 5749-2022 生活饮用水卫生标准、《中华人民共和国食品安全法》、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量等,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 63 份记录,清单内写明、名称、保存部门、保存期(长期)。抽食品法律法规及其他要求清单、员工卫生检查记录、冻库温度监测记录表、顾客满意度调查表等 4 份记录,记录均有编写。记录由综合部保存。



查《餐具消毒记录表》、《厦门市餐饮服务单位食品安全主体责任自查自评报告表》、《餐余垃圾处理记录》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

四、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：组织地址增加多场所：福建省厦门市海沧区孚莲一里 368 号（承包厦门海沧延奎实验小学孚中央分校食堂）
- 2) 组织机构：组织人数变更前：25 人，变更后为 42 人。
- 3) 管理体系：
- 4) 资源配置：
- 5) 产品及其主要过程：
- 6) 法律法规及产品、检验标准：
- 7) 外部环境：
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：F:位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的热食类食品制售（集体用餐配送）；位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的预包装食品（冻品类）、初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）销售；位于福建省厦门市海沧区孚莲一里 368 号单位食堂（承包厦门海沧延奎实验小学孚中央分校食堂）的厦门好中豪食品科技有限公司的餐饮服务（热食类食品制售）
H: 位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的热食类食品制售（集体用餐配送）；位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的预包装食品（冻品类）、初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）销售；位于福建省厦门市海沧区孚莲一里 368 号单位食堂（承包厦门海沧延奎实验小学孚中央分校食堂）的厦门好中豪食品科技有限公司的餐饮服务（热食类食品制售）
- 9) 联系方式:彭绍钦：13850036076

五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次不符合现场验证纠正及纠正措施有效

六、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

七、被认证方的基本信息暨认证范围的表述：

☐ 无变化

☒ 经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》



八、审核组推荐意见:

审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, 厦门好中豪食品科技有限公司的

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

审核准则的要求	☒ 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

☐推荐再认证注册

☒在商定的时间内完成对不符合项的整改, 并经审核组验证有效后, 推荐再认证注册。

☐不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:黄童彤、邝柏臣



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。