

管理体系审核报告

(监 督 审 核)



组织名称: 福州聚豪餐饮管理有限公司

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): 黄童彤

报 告 日 期 : 2024 年 06 月 09 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：黄童彤



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	审核员	2023-N1FSMS-2222839	F:E
				2023-N1HACCP-22228399	H:E
B	黄童彤	组员	审核员	2024-N1FSMS-1301841	F:E
				2024-N1HACCP-1301841	H:E

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	郑文（管理代表兼食品安全小组组长）、 廖贞奇（办公室副经理）	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行第二次监督审核
☐证书暂停后恢复 ☐其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否 ☐暂停原因已消除，恢复认证注册， ☒保持认证资格。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

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

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为 ☐单体系审核 ☒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：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08日 上午至2024年06月09日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年05月26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：福建省福州市仓山区首山路 80 号福建船政交通职业学院北区第一食堂（承包食堂）福州聚豪餐饮管理有限公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）

H：福建省福州市仓山区首山路80号福建船政交通职业学院北区第一食堂（承包食堂）福州聚豪餐饮管理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：福建省福州市仓山区对湖街道首山路 45 号（原首山路东侧）首山·新都汇 2#楼 1 层 03 复式商业（商业服务用房）A1-1

办公地址：福建省福州市仓山区首山路 80 号福建船政交通职业学院北区第一食堂（承包食堂）

经营地址：福建省福州市仓山区首山路 80 号福建船政交通职业学院北区第一食堂（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）（不适用）

暂停原因：未正常开展监督审核

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

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:餐饮管理部:01)F8.8.1/H4.5;
02)F8.2.4/H3.3(A8);办公室 03)F7.2/H3.2;

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 7 月 08 日提交审核组长。

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 04 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

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。公司在餐饮管理服务(热食类食品制售)资源方面配置基本充分合理,如工器具消毒、热加工过程、原料验收管控等。

6) 公司产品的食品安全特性控制基本符合,运行控制基本稳定,基本符合标准的要求。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方管理层对 ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持,公司结合餐饮管理服务(热食类食品制售)加工过程,包括《食品安全和 HACCP 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：——餐饮制售分餐售卖环节风险较高，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《食品安全和 HACCP 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（2023.05-2024.05）》，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
(2023.05-2024.05)					
食品安全事故为 0	实际发生次数	每月		0	
卫生标准操作程序执行 检查合格率≥98%	(按卫生标准操作程序合格次数 /总抽查次数)*100%	每月		100%	
关键控制点监控合格率 100%	(对 CCP 点的控制抽查合格数/ 总 CCP 点的控制抽查合格数) *100%	每月		100%	
供餐及时性≥99%	就餐人数/就餐总人数*100%	每月		100%	

公司管理目标已实现，2024 年 6 月目标正在进行，基本满足体系标准的要求。

2.2 重要审核点的监测及绩效

☐符合 ☒基本符合 ☐不符

合

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

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。

组织的规模情况/资源配置情况：经营面积约有 2000 平方米，共二层，1 个调味品仓库和 1 个粮油仓库，仓储间有 1 个冷藏及 1 个冷冻库，1 个保鲜库，另配备有四门双温双控冰箱等；设有卫生间，在加工区外；与食堂平面图一致。食堂目前各档口留校编号：瓦香鸡米饭、牛肉面、莆仙小吃、炸鸡汉堡、优米咸饭、石锅饭、福鼎肉片、辣椒烫档口，与管代郑文经理沟通，目前的档口经营均属直营管理，人员卫生、采购进货、销售均统一管控，原材采购均通过食堂统一进货验收。



位于建省福州市仓山区首山路 80 号福建船政交通职业学院北区第一食堂（承包食堂），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；

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，查看：提供了 2023 年 3 月 27 日中纺检测（福建）有限公司（编号为 NO. ZFJC2023S0316035），检测报告已过期，已开不符合整改。

热食类食品加工对空气无特殊要求。

食堂：更衣室较为简单，基本配置衣帽间、换鞋、储物柜，洗手采用免洗手消毒液控制；紫外线消毒等设施，较为简单。

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

有《食堂食品进仓台账》，《食材原材料管理制度及食品保存管理方案》。

污水处理等由当地街道负责，处理后排入城市排污管网；

外包过程：虫害消杀、油烟清理（委托福州瑞雅环保科技有限公司实施，营业执照：91350100MA34U9AG9Q，有害生物防制服务机构等级证书，A 级，资质证书有效期：2023 年 4 月 2 日至 2026 年 4 月 2 日，合同有效期：2023 年 01 月 01 日至 2025 年 12 月 01 日）；

提供有外包方虫害消杀记录：抽查 2024.05.19，施工内容：四害消杀，所用药品：四氟醚，施工人：林贤能，客户签字：张小燕；提供现场消毒图片及证据，基本符合要求；

现场查看的油烟机清洗服务卡记录标签，施工方：福州瑞雅环保科技有限公司，施工日期：2024 年 02 月 12 日，每学期清洗一次；

另提供有第一食堂日常的油烟道清洗记录，时间：2024.02.20-2024.06.50，抽查 2024.06.05，内容：清洗油动机，清洗人：吴秀梅，验收人：张小燕；2024.05.03 内容：清洗油机：清洗人：专业人员，验收人员，廖贞奇；基本符合要求；

厨余垃圾清运（委托中城科再生资源利用有限公司实施，合同期限：2024 年 01 月 01 日到 2028 年 12 月 31；合同有效）；

餐饮区域就餐区配备有灭蝇灯；（由组织自己实施，每天检查一次）；提供《第一食堂消灭虫害记录表》，时间：2024.01.08-05.28 的证据，抽查 2024.05.28 日，记录有：重点部位下水道、周边，使用药物：84 消毒水，灭虫方法：喷洒、经办人：吴秀梅，监督人：张小燕；审核现场查看：仓库入口配备有挡鼠板，现场查看无明显鼠迹、虫蝇等情况，查查看走廊通道的灭蝇灯，有大量蚊蝇尸体未及时清理，已现场沟通整改，基本符合要求。

提供有在《员工体温记录表》和《员工健康证》、《船政交通职业学院第一食堂消杀记录》、《餐具消毒》、《场所消毒记录》，包括证照、健康证、晨检、员工健康状况、餐器具消毒、留样等记录；

一般无需消毒，每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。环境卫生每天早晚各一次，组织为保证环境安全，抽查《第一食堂消杀记录表》采用 84 消毒液：水，（配制浓度应在于 250mg/L），有《消毒液配制记录表》，记录有 L 场所区域名称（餐桌厅，地面，土垆墙面）、各回去就、环境空气、工具，操作台、刀



具,砧板、门把手、其他,紫外灯照射 30 分钟,通风换气,75%酒精、消毒操作人员签名等,抽查 2024.06.07,消毒时间:早,时间:6:30,各餐间,食:6:30;环境空气:6:30,工具,操作台:6:30;刀具,砧板:6:50;门把手:6:50;消毒方式:紫外灯照射 30 分钟,75%酒精消毒,消毒操作人:吴秀梅;经理签字:廖贞奇;另抽查:2024.06.03、2024.06.04、2024.06.07 消毒记录,管控方式相同,基本符合要求;

提供有《刀具、砧板消毒记录表》记录有:消毒时间、消毒方式、消毒刀具、砧板数量、操作人;抽查 2024.06.07 消毒时间:13:00-13:35 消毒方式:紫外线消毒,消毒刀具:4,砧板数:4,操作人:吴**,另抽查 2024.06.01、2024.06.03 记录,管控方式相同,基本符合要求;

提供有《紫外线消毒记录表》第一食堂,时间:2024.05.01-2024.06.07,记录有:开灯时间、关灯时间、累计时间,消毒人签名,抽查 2024.06.01,开灯时间:19:00-关灯时间:19:30,累计时间:47.5 小时,消毒人:易*,另抽查 2024.05.06、2024.05.16、2024.05.28 记录,管控方式相同,基本符合要求;

厨余垃圾每天清理,提供有《剩饭剩菜泔水回收记录》,抽查 2024-04-29~2024-06-07,回收企业:中城科经手人:左**,监督:廖贞奇;基本符合。

包装材料:主要为各类餐器具,提供了清洁消毒记录《餐器具消毒记录》,记录:日期、餐次、洗洁机热力消毒、消毒柜消毒、操作人,时间:2024.04.24、2024.06.07,抽查 2024.06.03,餐次:早碗 1060、盘 1060、碟 1060;消毒温度:110℃、消毒时间 45 秒;消毒柜消毒:筷子:1060、汤匙 1060、消毒温度:110℃,消毒时间:10:00-10:20,操作人:周**,另抽查 2024.05.27、2024.06.01、2024.05.05、2024.03.14、2024.02.29 等批次消毒记录,管控方式相同,基本符合,详见 F8.5.4.5/H4.3.4.3 条款审核记录。

人员管理,提供了《第一食堂晨、午、晚检记录表》,每日进行检查,包括体温、是否发烧、受伤等情况,抽查:2024.05.27、2024.06.02、2024.05.19 记录,员工体温正常,检查人为廖贞奇;

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。外来人员由船政交通职业学院保安部统一预约进行统一登记管理,进入厨房按照公司有关要求进行管理,健康证等见办公室审核记录。

原辅料验收管控情况见 8.8 条款审核记录。:

抽查:《冷藏(冷冻)冰箱温度记录表》(正常温度:冷藏 0-8℃,冷冻:-12~-20℃,每 4 小时记录 1 次,提供了《温度监测记录表》,抽查 2024.06.01 时间:(早):6.1 4.7℃ (中)4.7℃ (晚)4.6;6.2℃ (早)4.7℃, (中)4.7℃ (晚)4.6℃;6.6 (早)4.7℃ (中)4.7℃ (晚)4.6℃;冷冻库:2024.06.1 (早)-14℃ (中)-14℃ (晚)-13℃,06.02 (早)-14℃ (中)-13℃, (晚)-15℃;2024 年 06 月 08 日现场审核查看冷藏冷冻库温度显示:冷藏 5.7℃、冷冻库-12.4℃;2024 年 6 月 9 日温度显示:冷藏 5.8℃,冷冻温度:-14℃,食堂冷冻贮藏(-12℃--20℃)的温控要求:(冷冻库温控未严格设定-18℃,已现场沟通整改,下次审核关注)

另现场查看冷藏库保鲜库温控情况,显示温度:2.7℃,4℃,符合工艺要求;查看四门冰箱的半成品冷冻柜温控情况,显示温度:-13℃,符合要求;四门无积水结霜,荤素分开,生熟分开,加盖覆膜及食材标签,



基本符合。

提供有《主食品温、湿度记录表》，查 2024.06.06 库内温度：24℃，相对湿度：62%RH，记录：谢雪云；抽查 2024.05.28 库内温度：26℃，相对湿度：50%RH，记录：谢雪云；

留样冰箱以档位控制温度，但未配备温度计，已现场沟通。

查看食堂目前没有使用添加剂。

返工产品等基本不涉及。部分存在重烧的，与管代郑文沟通反馈，食堂每天大部分剩菜均会作为厨余垃圾处理，但有少数肉类菜品经过综合判断没有食品安全及质量问题的前提理，会作为内部员工餐自行处理或进行覆盖保鲜膜后存放于冷冻库，但未能有关产品回烧/重热记录，已现场沟通整改，下次审核关注；

查其他前提方案/良好卫生规范实施情况，基本符合。

现场查看食堂管理情况，对更衣室、初加工、烹饪等过程基本规范，前提方案和良好卫生规范等执行基本符合。

——现场观察：有餐厨加工间入口处，存放有不锈钢桶硝酸钠化学品，但未有标识及存放指定化学品专间，查看洗菜产存放有空罐存放有洗衣粉，但未贴标识，已现场要求整改；

——现场观察：员工的瓦罐厨房间，洗手专间未贴洗手标识，同时将浸泡半成品鸡肉食材，已开不符合项整改；

——现场观察：出入口两边通道及餐食加工区入口处诱蝇灯未定期清理蚊蝇尸体，已列入不符合项整改；

2) 设计和开发管理情况：

在手册 3.4 对设计和开发进行了说明，并编制了《产品设计和开发程序》，对设计开发设计开发过程进行了管理。

餐饮管理部负责新菜品的开发，主要开发人员有郑枢民、郑珠青、郑文等 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 3.4 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。查看近期新菜品的开发方案，负责人反馈自体系建立以来暂时未有新菜品开发。

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《食品安全和 HACCP 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《合格供方名录》共 9 家



大米供方：福州丰华米业有限公司，《营业执照》编号：913501046893908456；《食品经营许可证》编号：JY13501040134750

提供第三方检测报告：

样品名称：大米

报告编号：SPWT2301593

委托单位：营口绿庄园米业有限公司

检测单位：辽宁华一检测认证中心有限公司

签发日期：2023 年 10 月 30 日

检测结果：符合要求

鲜肉品供方：仓山区天天到鲜肉店，《营业执照》编号：92350104MA322FTG16

提供第三方检测报告：

样品名称：鲜肉类（鲜猪肉）

报告编号：XM-W24031085

委托单位：福建聚豪餐饮管理有限公司

检测单位：钛和中谱检测技术（厦门）有限公司

签发日期：2024 年 03 月 08 日

检测结果：符合要求

另抽查 猪胴体 动物检疫证明：NO3584059917，检测时间：2024.06.01 福州马尾动区植物检疫所 肉品合格证：NO:035099278，时间：2024.06.02

蔬菜供方：福州市仓山区速华捷食品配送有限公司 《营业执照》编号：91350104MA31GCG13B 经营许可证：JY13501040095699

提供第三方检测报告：

样品名称：蔬菜类（上海青）

报告编号：XM-W24031078

委托单位：福建聚豪餐饮管理有限公司

检测单位：钛和中谱检测技术（厦门）有限公司

签发日期：2024 年 03 月 15 日

检测结果：符合要求

提供农残检测记录：报告编号：2024042500067，检测机构：福州民食安农产品检测有限公司 检测日期：2024-04-25 商品名称：白菜、包菜、花菜、茄子、荷兰豆等 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药 检测结果：阴性 合格

食用油供方：福州正德诚贸易有限公司 《营业执照》编号：91350104MA327LQU01 经营许可证：JY13501040138323

提供第三方检测报告：

样品名称：耕夫农业非转基因大豆油

报告编号：A4E306064A4F1124105

委托单位：福建聚豪餐饮管理有限公司

检测单位：PONY 谱尼检测

签发日期：2024 年 03 月 15 日

检测结果：符合要求

另抽查冻品：福州市睿翔冷冻食品有限公司 营业执照：91350105MA32TFCH9U 经营许可证：JY13501050068475



提供第三方检测报告:

样品名称: 耗油肉片

报告编号: ZK23081109SP03

委托单位: 福建三明市多乐肴食品有限公司

检测单位: 福建中凯检测技术有限公司

签发日期: 2023 年 08 月 16 日

检测结果: 符合要求

样品名称: 鸭肉

报告编号: 2024S0310532

委托单位: 曹县六和食品有限公司

检测单位: 青岛元信检测技术有限公司

签发日期: 2024 年 08 月 15 日

检测结果: 符合要求

样品名称: 鸡胴体及可食部分

报告编号: A4E321110A4F1129009

委托单位: 福建圣农发展股份有限公司

检测单位: PONY 谱尼测试

签发日期: 2024 年 04 月 13 日

检测结果: 符合要求

另抽查调味品供方: 福州仓山潮奇祥生鲜配送服务部, 营业执照: 91350104MA2YFHN9F, 经营许可证: JY13501040070346, 抽查精选自然盐(报告编号: 20232613 签发日期: 2023-12-08、鸡精(鸡精调味料)(报告编号: A2230464431101001C)签发日期: 2023-09-21、调味品类(料酒)(报告编号: XM-W24031083)签发日期: 2024-03-19 等外检报告, 均在有效期内。

另抽查速冻米面制品供方: 福州飞泰荣实业有限公司, 营业执照: 91350100MA32JFKM68, 经营许可证: JY13501110105692, 抽查鲜肉包(报告编号: CTT240309092972)签发日期: 2024-03-25、奶香馒头(报告编号: CCT24030902970)签发日期: 2024-03-25、烧卖(报告编号: FRK202322143)签发日期: 2023-11-03 等外检报告, 均在有效期内。

合格供方名录中未体现鸡蛋及面类的供应商, 现场与企业沟通进行整改, 已整改完毕。

提供鸡蛋的供方: 福州市台江区光天食品店, 营业执照: 923500103MABWYW8J5B, 检测报告: 鲜鸡蛋(报告编号: HZ-J23102322)签发日期: 2023 年 11 月 14 日

提供面条的供方: 福州市仓山区对湖街道张凯食品店, 营业执照: 92350104MABR6YFG36, 食品经营许可证: JY13501040328377, 检测报告: 鲜面条(报告编号: HC20231017650)签发日期: 2023. 11. 06;

现场查看有使用一次性餐具、清洁剂:

查: 塑料一次性餐饮具(快餐盒)检测报告: 报告编号: X24W07-5013, 签发日期: 2024-02-05, 软性洗洁剂精 检测报告: 报告编号: SY2023061411, 签发日期: 2023-06-28

厨余垃圾清运委托福州中城科再生资源利用有限公司(营业执照: 91350100MA2Y96MB7P)实施, 提供了《城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证》, 证书编号: 3501025, 有效期: 2018 年 6 月 26 日至 2046 年 6 月 9 日。提供了《福州市餐厨垃圾收集运输处置服务合同》, 合同有效期: 2021 年 9 月 22 日至 2026 年 9 月 21 日。

油烟机清洗委托福州市快快乐乐清洁服务有限公司(营业执照: 91350111MA3467366A)实施, 提供了《油烟机清洗合同》, 规定了清洗周期: 20 天一次, 合同有效期: 2022 年 1 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日。

虫害消杀委托福州瑞雅环保科技有限公司(营业执照: 91350100MA34U9AG9Q)实施, 提供了《病媒有害生物防制服务机构等级证书》A 级, 提供了《有害生物防治消杀服务合同》, 规定了服务周期及频次: 每月 4 次,



合同有效期：2023 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日。

供方评价每年进行一次，提供有《合格供方及业绩评价表》，包括供方名称、供应产品、评价准则及得分（公司资格、产品质量、价格合理程度、供货及时性、售后服务、安全性能）评价结果、评价引发的措施等，例如福州丰华米业有限公司得分为 91 分，保留合格供方，仓山区天天到鲜肉店得分为 95 份，保留合格供方，编辑、评价：郑文、郑珠青、郑枢民 审核：郑文 批准：郑珠仁 日期：2023 年 11 月 02 日。

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。

现场查看仓库未发现来自非合格供方原料，公司未使用食品添加剂。

采购管理情况：

运营部通过电话的方式与供方沟通，下达采购计划，现场与运营部经理沟通并未出现错送或少送的现象，档口所用原辅料由运营部统一管理采购及验收。抽控制方式基本符合。

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”，主要包括电子秤，温度计共 3 件，未将监控环境用温湿度计、冷冻库温度显示装置列入台账管理，已现场沟通。

查公司电子称和温度计检定情况：公司 2024 年 06 月 06 日已将电子秤和中心温度、温湿度计委托第三方进行校准，电子秤校准证书编号：ZD202406061740，中心温度计校准证书号：ZD202406061742，温湿度计校准证书编号：ZD202406061741，企业提供了相应的校准报告。

现场对冷藏库温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，已提供内部校准记录，符合要求，现场查看：冷藏库温度显示器，（温度计显示：5.7℃），冷冻库显示器显示温度（-12.4℃、-10℃）（冷冻库温控未严格设定 -18℃，已现场沟通整改，下次审核关注），保鲜库温度显示：2.7℃、4℃，符合工艺要求，查看留样冰箱以档位控制温度，但未配备温度计，已现场沟通。

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

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

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《食品召回控制程序》，主要规定内容：当公司存在受不合格产品影响的批次产品已经不在公司控制下时（如已经交付），应启动召回程序。包括但不限于如下情形都可能涉及待召回产品，触发召回程序：a) 顾客的投诉（见客户要求与沟通控制程序）；b) 主管部门检查发现的不适合的产品；c) 媒体报告报告的不适合的产品或事件；d) 公司内部检查发现受不合格产品影响的批次产品已经交付（见不合格和潜在不安全品控制程序）；e) 其他的改变（包括技术、法律行规和突发事件）影响到已交付的产品质量或安全。在《食品召回控制程序》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，办公室负责与客户沟通，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。



召回演练/可追溯演练情况见餐饮管理部审核记录。

在《食品召回控制程序》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，营销部负责与客户沟通，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。

提供有《产品召回模拟演练记录》，召回模拟日期：2024-02-28，召回产品名称：水煮牛肉中未能煮熟，模拟问题：2024年02月28日12时10分，运营部接到就餐者投诉，反馈打的饭菜中水煮牛肉未煮熟，召回情况：将15位就餐者未吃完的水煮牛肉全部召回，道歉并重新制作10份新的给就餐者，同时提供了此批次的追溯记录，包括：产品召回演练通知函、产品召回模拟演练记录、产品召回通知（函）（召回演练用），记录基本充分，基本可实现产品追溯，但未保留模拟召回演练的相关记录及证据，已现场沟通整改，下次审核关注。

现场查见：

——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；

——常温的原料库主要是大豆油、大米、面粉，调味品及预包装产品，有标签标识，有基本离地离墙，配备有温湿计，基本符合要求，抽查大豆油批次 2024.05.27、大米批次 2024.05.15，均在保质期；

查看冷冻库主要是预包装速冻调制食品，抽查黑椒丁骨（速冻生制）批次 20231119、单冻琵琶腿批次 0240513，批次均在保质期内；

——现场有留样产品：提供 2024.06《食品留样记录表》，抽查 2024.06.05 留样记录：晚餐：白米饭、西红柿蛋汤、荔枝肉、红烧肉、鸭肉、炒香肠等，重量：大于 125g，留样时间：17:02，留样人：易*；

2024.06.01 早餐：白粥、水煮蛋、永和豆浆等，大于（125g），留样时间：7:08，中餐：白米饭、紫菜蛋汤、荔枝肉、红烧肉、宫保鸡丁、鸡肉等，重量：大于 125g，晚餐：白米饭、紫菜蛋汤、荔枝肉、红烧肉、鸭肉、宫保鸡丁，重量：125g；2，留样人：易*，基本符合。

6) 产品放行管理（含原料验收 CCP 控制情况）情况：

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《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。

抽查 2024 年 02 月 23 日的《食堂食品进仓记录》，抽查 2024.2.23，蔬菜类：葱芹 4.5 斤、茄子 10 斤、红萝卜 19.6 斤、白萝卜 22 斤、土豆：51.8 斤等，供方为福州市仓山区速华捷食品配送有限公司；冻品类：单据编号：XS-2024-02-24-598，商品名称：鸭边腿：6 件、琵琶腿 6 件、三黄鸡 3 件、玉米粒 2 件等，供方：福州市睿翔冷冻食品有限公司，验收人：张小燕，2024.02.24；大米：单号编码 F20240224，名称：秋田小町 50 包、糯米，供方：福州丰华米业有限公司，验收人：张小燕；2024.02.04；鲜肉类：单号：00240924，规格：戈肉 130 斤、头皮 26 斤、排骨 10 斤，供方：福州市仓山区天天到鲜肉店，验收人：郑珠仁 2204.02.24；查速肉调制食品类单号 XSD-2024-02-24-00021，货品名称：鲷钱片、2 件、原切胸肉丝等，供方：福州斯诚食品有限公司供货凭证；已验收；另抽查速冻调制食品单据编号 SA-2024-02-0674、面点类：单据编号：XS-2024-02-24-0770，商品名称：佳友福；鲜肉包 80g、佳友福菜包 80g 等，验收人：张小燕，2024.02.24；索证类型包括有营业执照、许可证、检验（疫）合格证明、购货凭证等，均打钩，查验人为张小燕，别抽查：



尖椒 11.6 斤、鸡蛋 1 斤、豆腐 1 斤、香干 3 斤、豆芽 5 斤。第三方外检报告及检验检疫合格证明等，见运营部审核记录。

抽查 2024.05.11-14 进货台帐记录：蔬菜进货时间：5.14 商品名称：豆腐板、豆片 2 斤、香干 2.8、花菜 31.60 斤、茄子 20 斤等，供方：福州市仓山区速华捷食品配送有限公司；大米：进货时间：05.12 秋田小町 30 包、糯米 1 包；2024.05.10 进货大豆油 20 桶 供方：福建青丰供应链有限公司等；

抽查 2024.06.1-04 进货台帐记录，面点类进货：2024.06.04，商品名称：绿品颜选 12 上装荷香糯米鸡 150g 2 箱、鲜肉包 85g 3 箱等，供方：福州飞泰荣实业有限公司，验收人：张小燕，2024.06.04、蔬菜类：豆腐 2 板、豆片 2 斤、香干 2 斤、土豆 57 斤、冬瓜 23.5 斤，验收人：谢雪云；鲜猪肉：75.9 斤，验收人：谢雪去 2024.06.02；

抽查 2024.06.05-07 进货验收台帐记录；生鲜类：豆腐 2 板、葱片 6 斤、长豆 8.9 斤、小木耳 5 斤等，验收人：郑珠仁；冻品类：2024.06.06 鸭边腿 5 件、三黄鸡 3 件、四喜丸子 1 件等，验收人：张小燕；2024.06.06

现场抽查鲜猪肉进货验收记录：商品名称：75.9 斤，提供有动物检疫合格证明 NO3584059917，货主：陈云青，检测时间：2024.06.01，肉品合格证明：NO035099278，生产单位：福州和盛食品有限公司。符合 OPRP 行动准则要求；(据管代郑文馈，鲜肉类进货通常会批量进货后，按菜单要求预加工为半成品进入冷冻库备用，审核期间暂没有进鲜猪肉。

另外，抽查 2024.03.30、2024.4.26~29、2024.05.11~14 等进货验收台帐记录；

查看：食堂目前各档口留校编号：瓦香鸡米饭、牛肉面、莆仙小吃、炸鸡汉堡、优米咸饭、石锅饭、福鼎肉片、辣椒烫，抽查 2024.2.26-29、2024.04.02、2024.05.18 等验收台帐记录，查 2024.06.04 日瓦香鸡米饭档口进货台帐验收记录有：食品名称、规格、数量、供应商、食品与购物证明是事一致（是），进货单明细：线椒 1 袋（5 斤/袋、长茄子 1 袋（10 斤/袋）、冻牛肉风味肉卷 1 箱，签收人：蒋维新，食材外检报告详见运营部审核记录，基本符合要求，与管代郑文经理沟通，目前的档口经营均属直营管理，人员卫生、采购进货、销售均统一管控，原材采购均通过食堂统一进货验收。

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。

7) 致敏物质的管理情况：

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》，经识别本公司致敏原物质：大豆、花生、蛋类、鱼类及其制品、含谷蛋白的谷物及其制品、甲壳纲类动物及其制品、乳及乳制品(包括乳糖)、坚果类及其制品等，识别基本充分，2022.11.02 对致敏物质控制措施进行验证，体现在《致敏物质控制措施验证记录表》中，验证人员：食品安全小组，验证人：廖贞奇、郑珠青、郑枢民，批准：郑珠仁，日期：2022.11.02 基本符合。

查见过敏原清单，识别的主要致敏物为蛋类、大豆及其制品、花生、芝麻籽及其制品、小麦粉、鱼虾等，采用的控制措施是在菜单中标记包含制敏物质的产品，主要是参考预包装食品标签表示致敏物质管理，就餐区未对用餐群体进行致敏源物物质公示，已现场沟通整改，下次审核关注。

8) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的 8.2.5 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《食品安全防护计划-评估表（验证）》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：廖贞奇 时间：2023.03.28。

现场查见：

- 进入食堂前，由学校保安监控外来人员并提前预约进入校园，有《外来人员登记表》、进入食堂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不规范，现场查看有使用调味品容器装洗洁精未加贴有标识，已现场沟通整改，符合要求。

9) 食品欺诈预防管理情况：

公司制定有《脆弱性评估控制程序》，策划了 a) 识别潜在的脆弱环节；b) 制定预防食品欺诈的措施；c) 根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序等，每年至少一次薄弱性评估。

公司提供了《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，覆盖了食品原料、辅料、包装材料等；对原辅料性质、掺假或冒牌的过往证据，可用性等方面进行综合评估，评估综合风险等级为低，控制措施：主要严格按照供方管理，做好采购过程管理基本能满足要求。

查见《食品欺诈预防计划确认记录》，确认日期：2024 年 02 月 27 日，确认：郑文、郑珠青、郑枢民 结论：经过现场观察、查验大量记录以及产品和工序检验证实，从原辅料对采购、销售过程识别出产品的食品欺诈消除、控制、脆弱环节设置合理，对食品欺诈中的脆弱环节内容确定的欺诈风险描述起到了有效的控制和消除作用，应长期坚持贯彻下去，以确保本公司产品的食品质量安全。

提《食品欺诈预防计划验证记录》，确认日期：2024 年 03 月 27 日，验证人：郑文、郑珠青、郑枢民，验证结论：通过对食品欺诈中原料采购、生产加工过程和销售过程的验证，发现本公司的管理体系中食品欺诈脆弱环节中对原料成品特性比较清晰明确，认识清楚，对辅料、包装材料的特性信息收集不足，有待进一步加强；基础设施在早期的设计上存在不足，经过改进基本满足要求，在控制措施上进行了加强，内外沟通、人力资源教育与培训工作方面有不足之处，全体人员的食品安全意识需要加强，食欺诈计划中关键脆弱环节的设置符合餐饮企业规范要求，控制措施切实可行，监测方法及及时有效，记录保存清晰完整，现场实测与记录一致；更新策划充分覆盖了整个食品安全管理体系的各个过程、场所、部门，确保了体系更新的要求；总体措施配合保证了危害控制的要求。

现场询问食品安全小组组长郑文表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理主要由甲方负责，验收由餐饮管理部负责，未见欺诈情况。

10) 应急响应管理

公司制定有《应急准备和响应程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》等，策划基本满足标准要求。提供了 2024 年 03 月 10 日开展的火灾应急演练证据，提供了 2024.03.05 编制的《应急演练计划》、《应急演练记录》、《应急演练效果评估》等证据；演练结果：演习结束后，办公室、应急指挥小组、公司应急小分队和消防队员进行了演习总结。对这次演习给予了充分肯定，大家一致认为：通过演练，提高了广大职工的消防意识和素质，以及火灾逃生的技能，为安全生产提供了可靠的保证。公司制定的应急预案和响应措施内容全面，切实可行，能满足现场应急与响应要求，将继续予以执行，近期将不作修改。

审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

11) 危害控制计划策划及实施管理情况：

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》中 5.3 条款对食品安全小组的职责进行了规定，主要负责做好食品安全



策划、危害分析预备工作、危害分析、确定控制措施（包括 HACCP 计划和良好卫生规范等），对控制措施进行确认和验证等。通过会议、文件、培训等方式进行传达，询问食品安全小组成员郑枢民、郑珠青，基本清楚。食品安全小组/HACCP 小组组长：任命郑文先生担任，对郑文先生《食品安全和 HACCP 管理手册》中进行了任命，在《危害控制计划》中对职责、工作经历等进行描述，人员能力见办公室审核记录。

询问主要人员基本为高中以上学历。小组共 4 人，为各部门负责人，涵盖公司各部门及主要管理职能人员，在相关岗位工作多年，基本熟悉本行业要求。已开展食品相关法律法规培训、标准培训、岗位技能、关键控制 CCP 点等专业培训，通过培训提升人员专业能力。

公司提供了《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。

现场抽查：鲜冻猪肉分割肉特性描述——产地（具有资质的合格供方提供）、化学特性（铅、无机砷、四环素等）、生产方式（屠宰）、交付方式（供方送货上门）、过敏原（否）等，基本符合。另抽查大米、禽蛋、酱油的特性描述，控制方式基本相同。

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

现场抽查：米饭：化学特性（——）、微生物（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌 CFU/g:不得检出，大肠菌群/CFU/g<10）、成分（大米）、加工方式（蒸煮）、包装方式（托盘）等，基本充分。

另抽查热菜类控制方式基本相同。

预期用途主要为福建船政交通职业学院学生提供餐食。

主要的食用方式为烹饪后食用，产品保质期一般：烧熟后 2h 食品中心温度保持在 60℃ 以上，保质期为 4 小时。对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制，基本符合。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的餐饮服务（热食类食品制售）工艺流程主要如下：

生产工艺流程：

生产/服务流程简图：

红案：

原料验收——粗加工（择菜、洗菜、肉类解冻等）——切配——烹饪（炒、蒸煮）——装盘、装盒——打餐——售卖

白案：

原料验收——清洗（大米）——蒸煮——装盘/装盒——打餐——售卖

餐具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——消毒——存放



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，审核周期内也未发生较大变化。食品安全小组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》，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。

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。

抽查蔬菜验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（致病菌、害虫、虫卵——非显著、）、物理危害（杂质——非显著危害），化学危害（农残超标——非显著危害），确定的控制措施为“从合格供方采购，每批查看农残检测报告，通过 OPRP 方式控制，基本合理。

另抽分餐、餐具及工器具消毒、菜品热加工过程的危害分析及控制措施制定基本合理。

食品安全小组已开展了对前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见《危害控制计划确认记录表》，确认人员：食品安全小组成员，确认日期：2023.11.02，结论为：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

餐食、餐具的安全性确认主要通过委托第三方进行，具体见餐饮管理部审核记录。基本满足标准要求的可接受水平。

经过对餐饮服务（热食类食品制售）加工过程过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》

OPRP 计划

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP1-1：原料验收 大米	农残 黄曲霉毒素 B1	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行 GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354-2018《大米》标准的要求	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
OPRP1-2：原料验收 食用油等	黄曲霉毒素 B1、过氧化值超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行 GB/T 19111-2017、GB 2716-2018、GB7718-2011、GB1534-2017 等	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



OPRP1-3: 原料 验收 蔬菜	农残（有机磷、氨基甲酸酯等）	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行 GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》	对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	原材料收货记录、农残检测报告
OPRP1-4: 原料 验收 肉类	重金属、瘦肉精等	合格供方、供方提供三证，符合国家国家标准要求。 执行 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》	对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	采购员验证厂家资质、动物检疫合格证明
OPRP2 餐具消毒	生物危害 致病菌	热力消毒温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ ， 时间 ≥ 30 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

CCP 关键控制点

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
CCP1: 制熟 烹饪过程 重热过程	生物危害: 致病菌、 寄生虫	食物中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	巡检人员每锅使用 温度计检测加工食 物的中心温度	《菜品热加工记录》 符合要求

基本满足标准要求。

公司策划并形成了 1 个 CCP 点和 2 个 OPRP 计划:

CCP-1 制熟

显著危害有: 加热温度过低或加热时间不足有害微生物繁殖

CL: 中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$

提供了《餐品成品检验记录》包括《餐品温度记录表》，抽 2023.11.20，米饭蒸煮时间为 40 分钟，中心温度为 82.4°C ；感官判断已熟透，记录人为易非。基本符合。

抽查 2024.02.18《餐品成品检验记录》，糖醋里脊中心温度为 82.1°C ，宫爆鸡丁中心温度计 74.3°C ，素炒大白菜 71.8°C ；检验员为易非；基本符合。

提供有 2024.3.22《餐品成品检验记录》，酸菜烧扣肉 81.8°C 、炒花菜 76.4°C 、糖醋里脊 83.6°C ，米饭 83.2°C ，符合工艺要求；

2024.06.08 餐厨加工间现场查看：酸菜炒肉温度 95.7°C ，卤鸡腿 80.9°C 、米饭： 80°C （保温），符合 CCP1 制熟 CL 值工艺要求。

OPRP-01 原辅料验收

显著危害有:

1、生物性危害: 大米、食用油、肉类、果蔬原料中可能存在的病原菌、寄生虫污染、疫病

行动准则: 有效检验检疫证明及感官;



2、化学性危害：大米、食用油、肉类、果蔬原料中可能存在的肉类（重金属、瘦肉精等）、蔬菜的农药残留（农残（有机磷、氨基甲酸酯等）），食用油（黄曲霉毒素 B1、过氧化值超标）等

行动准则：检验有效证明及感官，合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。

抽查大米 检测报告：XM-W24031090 2024.-03-20 委托方：福建聚豪餐饮管理有限公司 • 检测机构：钛和中谱检测技术有限公司 检测日期：2024.03.20 检测结果：符合要求；

大米供方：福州丰华米业有限公司，《营业执照》编号：913501046893908456；《食品经营许可证》编号：JY13501040134750 提供第三方检测报告：样品名称：大米报告编号：SPWT2301593 委托单位：营口绿庄园米业有限公司检测单位：辽宁华一检测认证中心有限公司签发日期：2023 年 10 月 30 日

检测结果：符合要求抽查鲜肉 检测报告：XM-W24031085 委托方：福建聚豪餐饮管理有限公司，检测机构：：钛和中谱检测技术有限公司 检测日期：2024.03.18 检测结果：符合要求；

鲜肉品供方：仓山区天天到鲜肉店，《营业执照》编号：92350104MA322FTG16；

提供第三方检测报告：

另抽查 猪胴体 动物检疫证明：NO3584059917，检测时间：2024.06.01 福州马尾动区植物检疫所 肉品合格证：NO:035099278，时间：2024.06.02 抽查冻品 检测报告 ZFJC2023S0316028 委托方：福建聚豪餐饮管理有限公司 检测机构：中纺检测(福建)有限公司 检测日期：2023.03.22 检测结果：符合要求；

现场抽查鲜猪肉进货验收记录：商品名称：75.9 斤，提供有动物检疫合格证明 NO3584059917，货主：陈云青，检测时间:2024.06.01，肉品合格证明：NO035099278，生产单位：福州和盛食品有限公司。符合 OPRP 行动准则要求；

蔬菜供方：福州市仓山区速华捷食品配送有限公司《营业执照》编号：91350104MA31GCG13B 经营许可证：JY13501040095699、提供第三方检测报告：样品名称：蔬菜类（上海青）、报告编号：XM-W24031078 委托单位：福建聚豪餐饮管理有限公司、检测单位：钛和中谱检测技术（厦门）有限公司、签发日期：2024 年 03 月 15 日、检测结果：符合要求

提供农残检测记录：报告编号：2024042500067，检测机构：福州民食安农产品检测有限公司 检测日期：2024-04-25 商品名称：白菜、包菜、花菜、茄子、荷兰豆等 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药 检测结果：阴性 合格；

现场查看 2024. 6. 7 生鲜类食材验收记录：商品名称：豆腐 2 板、豆片 2 斤、香干 2.1 斤、葱芹 6 斤、长豆 8.9 斤、红萝卜 10 斤、茄子 10.4 斤、青瓜 11.30 斤等，验收人：郑珠仁，2024.07.06，提供蔬菜农残检测合格证证明，报告编号：2024060600045，检测日期：2024-06-06，商品名称：白菜、花菜、茄子、西红柿、土豆、白萝卜、红萝卜、苦瓜等，检测项标准：GB/T5009.199-2023 检测结果：阴性 合格中，检测人员：3043；检测机构：福州民食家农产品检测有限公司。符合 OPRP1 接收原辅料 蔬菜 行动准则（抑制率<50%、或农残检测试纸检测呈阴性等）

食用油供方：福州正德诚贸易有限公司 《营业执照》编号：91350104MA327LQU01 经营许可证：JY13501040138323 、提供第三方检测报告：样品名称：耕夫农业非转基因大豆油、报告编号：A4E306064A4F1124105、委托单位：福建聚豪餐饮管理有限公司、检测单位：PONY 谱尼检测

签发日期：2024 年 03 月 15 日、检测结果：符合要求；

另抽查冻品：福州市睿翔冷冻食品有限公司 营业执照：91350105MA32TFCH9U 经营许可证：JY13501050068475 、提供第三方检测报告：、样品名称：耗油肉片、报告编号：ZK23081109SP03、委托单位：福建三明市多乐肴食品有限公司、检测单位：福建中凯检测技术有限公司、签发日期：2023 年 08 月 16 日、检测结果：符合要求；



OPRP-02 餐具消毒

显著危害有：1、细菌生物性危害：

消毒时间、温度不够，或消毒液浓度不够，有害微生物繁殖

2、化学性危害：危害：致病菌污染、细菌

行动准则：消毒杀菌温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 30 分钟

提供了《餐具消毒记录（OPRP点）》，抽查 2024.06.03《餐(饮)具消毒记录表》，消毒柜（3）：早：盘：210个、消毒 温度： 100°C ；消毒时间：10:00-10:30；消毒柜（4）：筷子：210、汤匙：201、消毒温度： 100°C ，消毒时间：10:00-10:30，中：碗 460 盘 460 消毒温度 100°C 消毒时间：13:00-13:00，消毒柜（4） 筷子：460、汤匙 460 消毒温度： 100°C ，消毒时间：13:00-13:00；晚：消毒柜（3）：390、盘 208 消毒温度 100°C ；消毒柜（4） 筷子 390 汤匙 390 消毒时间：10:00-10:30；操作人：邱福*；另抽查：2024.06.06、2024.06.07、2024.05.27、2024.04.01、2024.03.22 等 10 个批次的消毒记录，消毒柜消毒温度为 100°C ，消毒时长：30 分钟；

2024.06.08 审核现场查看，消毒过程，餐具经自动洗碗机清洗高温 170°C 热风烘干消毒后再分配到各就餐区的消毒柜设置固定消毒模式温度 120°C ，时间为 40min，查看消毒柜温度：设定温度：消毒柜设定温度为 120°C ，时间 40min，2024.06.08 日查看自动洗碗机的清洁高温消毒烘干过程，温度达 170°C ，符合要求；消毒柜消毒温度 120°C ，消毒时间 40min，符合 OPRP-02 行动准则要求，

另外，现场和管代郑文经理沟通，反馈未有使用添加剂，抽查 12 次菜品热加工、餐消毒等记录，基本符合要求。现场查看配料、烹饪及餐具消毒等过程，基本与危害控制计划一致。

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

组织制定了《食品安全验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况一般包括危害控制计划验证；PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；外包方管控验证；产品安全性验证等，餐饮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。但在审核周期内，已提供餐食、餐器具安全性的第三方验证报告。

抽查产品的卫生验证报告和餐具消毒验证报告：

报告号 1：（主食（米饭）检验报告编号：XM-23110246，报告日期：2023-11-14

报告号 2：（熟食（梅菜扣肉）检验报告编号：XM-W23110245，报告日期：2023-11-24

报告号 3：餐具类（餐盘）检验报告编号：XM-W24031206，报告日期：2024-03-20

报告号 4：餐具类（筷子）检验报告编号：XM-W24031204，报告日期：2024-03-20

报告号 5：餐具类（汤勺）检验报告编号：XM-W24031205，报告日期：2024-03-20

报告号 6：餐具类（碗）检验报告编号：XM-W24031207，报告日期：2024-03-20

检验单位：钛和中谱检测技术（厦门）有限公司

公司采用自来水作为水源，进行生产和清洁。公司每年对水质卫生进行全项目的委外验。但现场审核时，企业提供水质检测报告已过期，已开不符合项整改。

提供了 2024 年 03 月 02 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等内容，基本充分，结论为：体系策划符合要求、运行正常，需加强食品安全小组成员和 CCP 点监控人员的培训，郑枢民，2024 年 03 月 02 日

13) 文件管理情况

公司在《食品安全和 HACCP 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《食品安全和 HACCP 管理手册》、《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》、《HACCP 计划》、《作业指导书》以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《前提方案/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：食品安全和 HACCP 管理手册（JH-FHMS-01）。

二级文件：公司编制了 26 份程序文件，1 份前提方案/良好卫生规范，1 份 HACCP 计划，基本包括了 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，在发布前由总经理郑珠仁批准。2022-01-04 对体系文件进行发布实施；

《文件清单》，包括食品安全和 HACCP 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，基本符合要求。

查《文件发放、回收、销毁记录表》，表内写明了文件名称、文件编号、分发号、版次、发放范围、发放记录、回收记录、销毁记录等。抽分发部门：餐饮管理部，接收人：郑枢民，日期：2022-11-02，文件名称：食品安全和 HACCP 管理手册、程序文件（26 份）、HACCP 计划书、前提方案/良好卫生规范等，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《食品法律法规及其他要求清单》，记录了文件名称、标准号等信息，编辑、评价：郑文、郑珠青、郑枢民 审核：郑文 批准：郑珠仁 日期：2023-11-02，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》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 81 份记录，清单内写明、文件编号、文件名称、版本、受控状态、发布状态等。抽《合格供方评价表》、《培训记录》、《内审检查表》、《纠正和预防措施处理单》4 份记录，记录均有编写。记录由分别由运营部、办公室保存。

查《餐品成品检验记录》、《食品留样记录表》，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》，公司按照内审计划的要求，于 2024 年 4 月 15 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

与内审组长郑文面谈，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。

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 2024 年 4 月 20 日实施了管理评审，保持有“2022 年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行汇报”“各部门管理体系运行的业绩和改进建议的总结报告”等记录，提出了改进建议项：已完成。

查《管理评审整改措施实施计划》：整改措施内容：为进一步提高公司全体员工对关键工序（原料验收）进行培训预计完成时间：2024 年 9 月 编制：郑文、郑珠青，审核：郑文 批准人：郑珠仁；

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，记录人：郑文 日期：2024 年 04 月 20 日，管理评审结论：本次管理评审是对公司的食品安全、HACCP 体系现状及内外部环境适宜性的综合评价，本公司建立的管理体系符合食品安全、HACCP 体系标准的要求，是适宜的，充分的和有效的。

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《食品安全和 HACCP 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》、《纠正和预防措施控制程序》。

——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。

审核周期内未发生不合格品/不符合情况

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《食品安全和 HACCP 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》、《纠正和预防措施控制程序》。

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：

投诉的处理主要由运营部负责，审核周期内未发生投诉情况。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：无变化

2) 组织机构：——无变化

3) 管理体系：——无变化

4) 资源配置：——人数变更： 原人数：32 人，现人数：42 人；

5) 产品及其主要过程：——无变化

6) 法律法规及产品、检验标准：——无变化

7) 外部环境：——无变化



8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：

认证范围：（去年已变更统一了 FH 的认证范围，但今年的审核计划 F、H 范围没有统一）

原范围： H：福建省福州市仓山区首山路 80 号福建船政交通职业学院北区第一食堂的资质范围内餐饮服务（热食类食品制售）

现变更： H：福建省福州市仓山区首山路 80 号福建船政交通职业学院北区第一食堂（承包食堂）福州聚豪餐饮管理有限公司的餐饮服务（热食类食品制售）

9) 联系方式:——无变化

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

去年 F 监审及 H 初审不符合项：1) 餐饮管理部：F8.2.4 02) 餐饮管理部 H3.3 ； 03) H3.10，现场验证纠正及纠正措施有效。

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，（福州聚豪餐饮管理有限公司）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: 邝柏臣 黄童彤



被认证方需要关注的事项

(本事项应在末次会议上宣读)

审核组推荐认证后,北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后,我们的合作关系将提高到新阶段,北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息,贵单位也可以对外宣传获得认证的事实,以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列(但不限于)各项:

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求,建立职责和程序,正确使用认证证书和认证标志,认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址: www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益,希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件:包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排,确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

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

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

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

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

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

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

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

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。