

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：福州惠兴餐饮管理有限公司

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 10 日

北京国标联合认证有限公司 编制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

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

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄露。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	F: 审核员	2020-N1FSMS-1222839	F:E
			H: 审核员	2020-N1HACCP-1222839	H:E
B	黄童彤	组员	F: 审核员	2024-N1FSMS-1301841	F:E
			H: 审核员	2024-N1HACCP-1301841	H:E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王清江 (总经理)、兰佳淇 (管代兼食品安全小组副组长)	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

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

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

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等, 详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准:



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

b) 受审核方文件化的管理体系: 本次为 结合审核 联合审核 一体化审核;

c) 相关审核方案, FSMS 专项技术规范: 《GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》;

d) 相关的法律法规: 《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《中华人民共和国食品安全法》、食品经营许可办法、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-2016 食(饮)具消毒卫生标准》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: 《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 14934-2016 食(饮)具消毒卫生标准》;

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09日 下午至2024年06月10日 下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2023年06月22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盖山镇首山路 80 号福建船政交通职业学院高盖山校区第七食堂 (承包食堂)

H: 福建省福州市仓山区盖山镇首山路80号福建船政交通职业学院高盖山校区第七食堂 (承包食堂)

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螺洲镇螺洲街 10 号 4 号楼 208 室

办公地址: 福建省福州市仓山区盖山镇首山路 80 号福建船政交通职业学院高盖山校区第七食堂 (承包食堂)

经营地址: 福建省福州市仓山区盖山镇首山路 80 号福建船政交通职业学院高盖山校区第七食堂 (承包食堂)

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: 不适用

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况: 不适用

经现场审核, 暂停证书的原因是否消除: 不适用



1.5.5 本次审核计划完成情况:

- 1) 审核计划的调整: 未调整; 有调整, 调整情况:
- 2) 审核活动完成情况: 完成了全部审核计划内容, 未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素
未能完成全部计划内容, 原因是 (请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况, 或者断电、火灾、洪灾等不利环境):

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况:

审核中提出严重不符合项(0)项, 轻微不符合项(5)项, 涉及部门/条款:01) 餐饮管理部: F8.8.1\H4.5;02) 餐饮管理部 F8.5.4.5\H4.3.4.3;03) 餐饮管理部 F7.1.3、8.7\H3.3(A7)、3.6; 04) 市场部 F7,1,6\3.5; 05) 办公室 F7.2\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07月10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4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, 监管部门来公司进行监督检查, 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) 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《食品安全管理手册》、《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：——**热食类食品制售原材料验收环节风险较高，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 (2023.06-2024.05)
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

(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：

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：

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

食堂福建省福州市仓山区盖山镇首山路 80 号福建船政交通职业学院高盖山校区第七食堂（承包食堂）与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。

b) **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

建筑面积 1300 平方米；加工间 1 个；常温库 1 个；冷藏库 1 个（已停用）；冷冻库 1 个（已停用）；实验室 0 个、冷藏冷冻柜 5 组（3 个冷藏柜，2 个冷冻柜）；设有卫生间在加工间外；设有一次更衣室；与平面图一致。查看厨房餐食加工、餐食分餐、就餐提供过程管理，与流程图基本一致。

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

经营场所占地面积约有 1300 平方米，从福建船政交通职业学院高盖山校区第七食堂租赁，共有一层，设有切割区、蒸煮区、水产加工区、肉类加工区、主食品仓库、副食品仓库、售卖间、餐厅就餐区（供学校内部教职工及学生使用），另设有办公室等。在办公层和车间外部设有卫生间，设有更衣室等；

查看热食类食品制售过程管理，与流程图基本一致。

c) **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，使燃气公司统一供应的天然气，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；

d) **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、车间入口处有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；仓库配置有挡鼠板。

餐食加工车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；

提供有《虫鼠害检查记录》，每天检查一次，目前虫害消杀主要是委托外包方：福州瑞雅环保科技有限公司实施（营业执照编号：91350100MA34U9AG9Q，有害防治等级 A 级，证书效期：2023 年 04 月 02 日至 2026 年 04 月 02 日，合同有效期：2024 年 01 月 01 日至 2025 年 12 月 31 日），提供有害生物防治施工单，消杀周期：4 次/月，施工内容：四害消杀，所用药品：四氯醚，施工结果时间：2024.05.30，施工负责人：林贤能；另抽供 2024.05.20、2024.05.08 有害防治记录，管控方式相同，基本符合要求，

另严格按照福州市市场监管局要求，每天填报《每日食品安全检查记录表》，抽查 2024.06.03 日，检查项目：经营资质、生产环境条件（功能间、卫生、设施、设备等）、进货查验、生产过程控制、食品留样、食品贮存、不合格品及回收食品、废弃油脂管理和食品召回等，检查人：王清江；

现场查看虫鼠害防治情况，现场未发现鼠迹，配备有灭蝇灯、捕鼠笼等虫鼠害防控设备，每周委托消杀公司进行虫鼠害防治，基本符合要求；

餐厨垃圾由学校指定的供方负责，在所签订的租赁协议中已进行明确。废弃油脂由福州中城科再生资源有限公司负责回收（提供合作协议）签约日期：2020.01.01 至 2025.12.31，污水经过隔油处理后，统一排入市政污水管网。提供了《第七食堂剩饭、泔水回收记录表》，经手人：福妹，时间：2024.06.03~06.05，基本符合。

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《商业、工业、公福用气安全检查隐患整改通知书》，维保单位：福州华润燃气有限公司，安全人员：叶**，检查日期：2024.03.18，整改问题：熄火保护装置异常；报警气未定期效验；提供有整改图片，未能提供整改合格有关证据；已开不符合项整改。

查看设备维修记录，维修设备名称：燃气灶，日期：2024.03.29，维修内容：熄火保护装置，已完成，维保人：肖丽珍；

提供有《第七食堂安全隐患排查表》，每天检查一次，检查时间：2024.06.05，检查项目：电气线路、照明设备、消防设备、通风设备、电源关闭，检查结果：正常，检查人：肖丽珍；

提供有《燃气阀门关闭工作检查表》检查时间：2024.06.01-05，抽查 2024.06.05，时间：19:35，检查区：蒸



煮间、后厨、风味组，检查人员：肖丽珍；

提供有《排油烟设施清单施工验收单》，施工方：福建瑞雅环保科技有限公司（合同期：2023年01月01日至2024年12月30日，施工日期：2024.05.02日，施工内容：厨房排油烟设施清洗项目，施工人：吴向荣；油烟清单清理每三个月一次，基本符合要求；

另提供主要设备设施保养计划及记录，涉及餐饮管理部的主要有消毒双烘干洗碗机、低压低汤炉、电热蒸炉、双门无指纹热风循环消毒柜、台式搅肉机、四头电磁煲仔炉、留样冰柜，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，每月保养，保养人：黄倌仔，基本符合要求；

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“市场部”F7.1.6/H3.5条款审核记录。

e) 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《化学品领用记录》，化学品（洗洁精、75%酒精）的出入库管理通过台账等方式进行控制，符合要求；

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。

验收见H3.8条款审核记录。

f) 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，人员等通过更衣室，进行洗手消毒等措施。餐器具等通过清洗消毒设施进行消毒。基本可防止交叉污染。

g) 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《第七食堂场所消毒记录表》、记录用：餐桌椅、地面、各餐间及食品加工区、就餐区、工具操作台、刀具及砧板、门把手消毒情况，余氯消毒配制 84 消毒液 1: 100，消毒时间早上：6: 30-9: 00，中餐：13: 00，晚餐：消毒时间：19: 30，紫外线灯照射：30 分钟，通风换气 3 次，操作记录人：福妹；抽查 2024.06.03 消毒记录表，记录有：消毒日期、场所区域、消毒方式（紫外线照射 30 分钟、通风换气、消毒水）、消毒人：福妹；消毒频率：每天消毒；另抽查 2024.05.27-2024.06.02 消毒记录、2024.05.13-19 日记录，管控方式相同，基本符合要求；另供有《第七食堂消杀记录表》记录有日期、消杀时间、消毒水喷洒比例、消杀人员、检查人员，抽查 2024.06.05 消毒时间：早，消毒水喷洒比例：100:1，消毒人员：福妹，检查人员：尚；提供有《紫外线灯环境消毒记录表》，时间：2024.05.25-06.05，抽查 2024.05.25 消毒地点：售卖间、操作间：起始时间：19:30-2:30，累计消毒：60 分钟，消毒人：蔡；

提供有《日常消毒记录表》（对餐盘、筷子、勺子）消毒，查 2024.06.05，消毒时间：19:30，已消毒，消毒柜 1、消毒柜 2，操作人：蔡**；另抽查 2024.04.01、2024.04.16、2024.05.03、2024.05.28，管控方式相同，基本符合要求；

提供有《餐具消毒记录表》，2024.05.21~6.04，记录有：餐次（中、晚、中）、洗碗机热力消毒、消毒消毒、操作人：抽查：2024.06.03，餐次，中餐 洗碗机热力消毒：碗：500、盘：500、碟 500、消毒时间：110℃、消毒时间：45 秒；消毒柜：筷子：300、汤匙：300、消毒温度：110℃、消毒时间：45 分钟，消毒人：福妹；

另抽查：2024.05.33、2024.05.24、2024.05.28、2024.04.02、2024.04.11、2024.03.12 等批次消毒记录，管控方式相同，基本符合要求；2024.06.10 日现场查看餐具消毒情况；

另提供有《每日食品安全检查记录表》记录有风险隐患、可能存在风险隐患、原因分析、防范措施等，抽查 2024.06.03 记录，食品安全管理员：王清江，风险问题：就餐区域垃圾未及时清理，已当天完成整改等，基本符合要求。

h) 人员卫生； 满足要求 不满足要求

健康证见“办公室”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《员工工晨检记录表》，检查记录：有无感冒发烧、有无咳嗽、皮肤有无创



伤、有无留长甲、有无佩带首饰等，抽查 2024.06.05，检查结果：无异常；

i) 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。

客户群体主要是福建船政交通学院职工及学生接的就餐消费者；

j) 1) 其他有关方面。

满足要求 不满足要求

提供了 2024 年 06 月相关的餐饮业（热食类制售）生产加工过程的相关记录：第七食堂餐具消毒记录表、第七食堂场地消毒记录表、留样记录、米饭蒸煮记录表等对生产加工过程的控制情况进行了记录，另提供了《学校食堂自查表》对人员、水、电、设备、硬件、卫生、定位等项目，基本符合要求。

另按市场监管局要求填报了《每月食品室全调度会议纪要》、《每周食品安全排查治理报告》，基本符合要求；

查看食堂未及使用食品添加剂；

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，主要开发人员有王清江、兰佳淇、黄振芳、黄伟仔等 4 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 8 家

一级供应商：福建铭典生鲜配送有限公司，营业执照编号 91350121MA8TF91354，食品经营许可证编号：JY13501210125234，对除蔬菜、鲜肉所有原材料进行供应，提供《采购协议》协议期限：2024 年 1 月 5 日-2025 年 1 月 4 日

二级供应商：粮油类、调味料、鸡蛋、豆制品供方：福州市仓山区百梅香料商行，《营业执照》编号：92350104MA2YPGU53J；《食品经营许可证》编号：JY13501040179926

提供第三方检测报告：

样品名称：粮食类（大米）

报告编号：XM-W24051885

委托单位：福州惠兴餐饮管理有限公司

检测单位：钛和中谱检测技术（厦门）有限公司

签发日期：2024 年 06 月 06 日



检测结果：符合要求

出厂检测报告：

样品名称：元宝大豆油（转基因）

报告编号：SP202403-0051

检测项目：色泽、滋味、气体、状态、酸价、过氧化值、溶剂残留量、净含量

签发日期：2024年03月04日

检测结果：符合要求

提供尤溪县城关有平生鲜超市的《承诺达标合格证》承诺：承诺日期;2024年5月24日

样品名称：鸡蛋

报告编号：OSARBLNF1929755F1

委托单位：福州市华翔农业发展有限公司

检测单位：PONY 谱尼测试

签发日期：2024年03月20日

检测结果：符合要求

并提供了福州市华翔农业发展有限公司，营业执照编号：91350122MA33QGA128

出厂检测报告：

样品名称：超精小麦粉

检测项目：加工精度、灰分含量、水分含量、含砂量、色泽、气味、外观形态、湿面筋含量

签发日期：2024年03月27日

检测结果：符合要求

并提供了五得利集团新乡面粉有限公司，营业执照编号：91410721750737271F，食品生产许可证编号：SC10141072100159

调味料：

样品名称：调味料类（酱油）

报告编号：XM-W24051889

委托单位：福州惠兴餐饮管理有限公司

检测单位：钛和中谱检测技术（厦门）有限公司

签发日期：2024年06月06日

检测结果：符合要求

未能提供食用盐、十三香调味料等调味料的第三方检测报告。

豆制品：

样品名称：豆制品类（豆腐干）

报告编号：XM-W24051891

委托单位：福州惠兴餐饮管理有限公司

检测单位：钛和中谱检测技术（厦门）有限公司

签发日期：2024年06月06日

检测结果：符合要求

一级供应商：蔬菜及鲜猪肉的供应商福州云杉世界信息技术有限公司，营业执照：91350121MA31RIX38G，食品经营许可证编号：JY13501210089133

蔬菜的农残的检测报告：

产品名称：西红柿、茄子、黄瓜、四季豆、荷兰豆等，



检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检

检测结果：阴性

检测日期：2024 年 6 月 10 日

动物检疫合格证明：

产品名称：商品猪-胴体/白条

编号：3583900094

签发日期：2024 年六月十日

“瘦肉精”残留检验合格证

产品名称：商品猪-胴体/白条

编号：0321371

签发日期：2024 年六月十日

肉品品质检验合格证

产品名称：猪肉

编号：

签发日期：2024 年六月十日

提供了三级供方福州烽火商贸有限公司，营业执照：91350104066595385C，食品经营许可证编号：JY13501040025892

二级供应商：冻品的供应商：福建圣农发展股份有限公司，营业执照编号：81350000705282941N，食品生产许可证：生产 135072300510

第三方检测报告：

未能提供圣农鸡腿、天惠鸭腿、和美半鸭的检测报告。

并提供其他冻品的第三方检测报告：

样品名称：四喜丸子

报告编号：WT02308-145

委托单位：杭州金三意食品有限公司

检测单位：浙江优科检测技术有限公司

签发日期：2023 年 08 月 18 日

检测结果：符合要求

样品名称：照烧黄焖鸡

报告编号：SS232213003

委托单位：浙江倍知鲜食品有限公司

检测单位：浙江九安检测科技有限公司

签发日期：2023 年 08 月 24 日

检测结果：符合要求

样品名称：咕嚕肉

报告编号：SPWT23110403

委托单位：聊城孚德食品加工有限公司

检测单位：山东职业健检测技术有限公司

签发日期：2023 年 11 月 20 日

检测结果：符合要求

二级供应商：速冻米面制品的供应商：福州兴胜食品有限公司，营业执照编号：91350111MA34QHRQ9N，食品生产许可证：SC11135011100676

第三方检测报告：



样品名称：白馒头
报告编号：FZ24-0228015-01
委托单位：福州兴胜食品有限公司
检测单位：名成腾德检测服务（福州）有限公司
签发日期：2024年03月05日
检测结果：符合要求

样品名称：鲜肉包
报告编号：FZ24-0228015-02
委托单位：福州兴胜食品有限公司
检测单位：名成腾德检测服务（福州）有限公司
签发日期：2024年03月05日
检测结果：符合要求

样品名称：红糖馒头
报告编号：FZ24-0507012-01
委托单位：福州兴胜食品有限公司
检测单位：名成腾德检测服务（福州）有限公司
签发日期：2024年05月11日
检测结果：符合要求

查看有使用一次性餐具、清洁剂，未在合格供方名录中，未提供一次性餐具的检测报告及供方资质：

国标餐具 洗洁精检测报告：报告编号：A2230137203101001C，签发日期：2024-04-12，供应商：福州洁斯特科技有

司

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：2020年01月01日至2025年12月31日。

油烟机清洗委托福州瑞雅环保科技有限公司（营业执照：91350100MA34U9AG9Q）实施，提供了《餐饮业油烟污染治理设施专业清洗资格证》，提供了《油烟机清洗合同》，每年清洗两次，合同有效期：2023年1月1日至2026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《病媒有害生物防治服务机构等级证书》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：2021年3月1日至2025年3月1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，例如福建铭典生鲜配送有限公司得分为96分，保留合格供方，福州云杉世界信息技术有限公司得分为94分，保留合格供方，编辑、评价：黄振芳、黄伟仔、肖丽珍 审核：黄振芳 批准：王清江 日期：2023年11月02日。

采购管理：

询问部门负责人，其表示审核周期内未发生紧急采购情况，供方由学校提供、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。

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

抽查福建省市场监管局的福建省食品安全追溯凭证单，追溯码：SY000000006240608177950,交易日期：2024-06-04,产品名称：百味特浓味精 908g 批次 20240514 1袋、蔡兄疵火山石烧烤肠批次 20240429 1袋 50蒲城丁优 批次 20240420 1包、丁骨猪排 批次 20240429 1包、狮子头批次 2024 0429 (70g)1包、上海青 2.5斤、【美菜鲜坊】热鲜猪带皮前腿肉 5斤、韭菜1斤、四季豆 2.5斤、长豆 2.5斤、葱 0.5斤、大蒜 2斤、白砂糖 批次 1袋，购货方：福建般政交通职业学院（第七食堂），供货方：福州云杉世界信息技术有限公司；提供 产品名称：商品猪-胴体/白条；猪肉动检证明：NO3583949887，货主：福州烽火商贸有限公司，日期：2024.06.03；

抽查福建省市场监管局的福建省食品安全追溯凭证单，追溯码：SY000000006240528946276,交易日期：2024-05-24,产品名称：百味特浓味精 908g 批次 20240507 1袋、50蒲城丁优 批次 20240420 1包、【美菜鲜坊】热鲜猪带皮前腿肉 5斤、韭菜1斤、四季豆 2.5斤、西兰花 2.5斤、茄子、葱 0.5斤、大蒜 2斤、白砂糖 批次 1袋，购货方：福建般政交通职业学院（第七食堂），供货方：福州云杉世界信息技术有限公司；

抽查福建省市场监管局的福建省食品安全追溯凭证单，追溯码：SY000000006240507124644 交易日期：2024-04-28,产品名称：老抽豉油 1900ml *1 批次 20231122 1桶、蔡兄疵火山石烧烤肠批次 20240323 1袋 50蒲城丁优 批次 20240310 1包、上海青 批次 20240427 2.5公斤、土豆 批次 20240427 20斤、西红柿 批次 20240427 5斤、【美菜鲜坊】热鲜猪带皮前腿肉 批次 20240427 5斤、西兰花 批次 20240427 2.5斤、小米椒 批次 20240427 0.5公斤、葱批次 20240427 0.5斤、鸡蛋 批次 20240423 12斤，购货方：福建般政交通职业学院（第七食堂），供货方：福州云杉世界信息技术有限公司；

抽查福建省市场监管局的福建省食品安全追溯凭证单，追溯码：SY00000000240401377264 交易日期：2024-03-27,产品名称：生抽酱油 1.9l *1 批次 2023127 1桶、小百福 批次 20240327 25条 50蒲城丁优 批次 2024025 2包、十八亿 鸡精 20231201 1包 速冻混合菜 批次 20240217 1包 佳味单冻鸡翅根 批次 20240306 1包 猪肉 批次 202403271. 1.5斤、上海青 批次 20240327 2.5公斤、土豆 批次 20240327 10斤、白菜 批次 20240327 2.5斤、包菜 批次 20240327 5斤、鲜鸡蛋 批次 20240326 10.5斤、 批次 20240427 5斤、西兰花 批次 20240427 2.5斤、小米椒 批次 20240427 0.5公斤、葱批次 20240427 0.5斤、鸡蛋 批次 20240423 12斤，购货方：福建般政交通职业学院（第七食堂），供货方：福州云杉世界信息技术有限公司；

抽查进货验收记录，查看福建省市场监管局的福建省食品安全追溯凭证单：2024-06-04、2024-05-24、2024-04-28批次的进货凭证记录，均未能提供蔬菜农残检测合格证证明和鲜禽畜肉的动物检疫合格证、肉品合格证，已开不符合项整改。

2024年06月10日现场审核进货记录：杏鲍菇（2.5kg/袋）1袋、木耳5斤、蒜苗2.73斤、胡萝卜1.17斤、蒜米4.87斤、绿甘蓝0.85斤、上海表1.36斤等、圣农冻鸡琵琶腿2箱、杂排块5斤、鲜带皮猪后腿肉10斤等；提供有商品猪胴体动检证明：NO35839000894，货主：福建烽火商贸有限公司，时间：2024.06.10日；提供有蔬菜农检测报告，报告编号：370330，检测日期：2024年06月10日，样品名称：西红柿抑制率11.2%、茄子抑制率13.2%、南瓜抑制率13.2%、黄瓜抑制率13.2%等，测试结果：阴性，客户：美菜；检测单位：福建项鲜农业科技有限公司；基本符合OPRP接收原辅料：蔬菜、肉类行动准则要求；

该公司的采购管理基本符合要求。

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”，主要包括电子计价秤、温度计共2件，未将监控环境用冷冻库温度显示装置列入台账管理，已现场沟通。

电子秤 TSC-150 校准证书编号:GE202306290487 校准时间：2023-06-29

中心温度计 SW-309 校准证书编号：GE202306290488 校准时间：2023-06-29

2024年06月10日现场审核查看冷藏冷冻柜的温度显示情况：

3门冷藏柜温度：7℃；冷冻柜温度：-18℃；冷藏保鲜柜1.3℃；冷藏柜2℃、6.7℃；冷冻柜：-18℃；



温控基本符合要求。

现场查看未定期对冷藏冷冻柜的温控装置进行定期比对监控，但柜内未配置温度计，已现场沟通整改，下次审核关注；

据负责人反馈原冷藏库及冷冻柜已停用转让，目前主要是使用冷藏冷柜柜；

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

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《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。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 年 03 月 10 日，召回产品名称：西红柿炒蛋，模拟问题：2024 年 03 月 10 日 12 时 10 分，市场部接到就餐者投诉，反馈打的饭菜中牛肉丸未熟透，批次为：2024031001（模拟）。召回情况：将 15 位就餐者未吃完的牛肉丸全部召回，道歉并重新制作 15 份新的给就餐者。召回评价：在整个召回过程中各部门积极配合，在较短的时间内很好的完成了召回工作，此次召回演练过程按预定的计划进行，没有发生异常问题，经过此次对售卖给就餐者的召回演练，说明我公司的产品召回程序有效可行，此程序无需修改。同时提供了此批次的召回记录，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，但未保留演练的该批次可追溯相关记录，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：初加工区位于一楼，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，基本符合要求，但看冷藏冷冻柜内存放生鲜食材，半成品均未贴批次标签，冷藏冷冻柜均未内配备温度计，已现场沟通整改，下次审核关注；

——现场有留样产品：提供 2024.05《食品留样记录表》，抽查 2024.05.31 留样记录，餐别：晚，留样食品：玉米、小炒肉、炒蛋、荔枝肉、土豆片、上海青、西红柿；留样时间：17:00；2024.06.06 餐别：晚；留样时间：上海青、当归鸡、肉丝、西红柿、包菜、辣子鸡等，留样时间：16:40；留样人：张*，未记录留样重量（125g），已现场沟通整改，下次审核关注；

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。

抽查福建省市场监管局的福建省食品安全追溯凭证单，追溯码：SY000000006240608177950,交易日期：2024-06-04，产品名称：百味特浓味精 908g 批次 20240514 1袋、蔡兄疵火山石烧烤肠批次 20240429 1袋 50蒲城丁优 批次 20240420 1包、丁骨猪排 批次 20240429 1包、狮子头批次 2024 0429 (70g)1包、上海青 2.5斤、【美菜鲜坊】热鲜猪带皮前腿肉 5斤、韭菜1斤、四季豆2.5斤、长豆 2.5斤、葱 0.5斤、大蒜 2斤、白砂糖 批次 1袋，购货方：福建般政交通职业学院（第七食堂），供货方：福州云杉世界信息技术有限公司；提供 产品名称：商品猪-胴体/白条：猪肉动检证明：NO3583949887，货主：福州烽火商贸有限公司，日期：2024.06.03；

抽查福建省市场监管局的福建省食品安全追溯凭证单，追溯码：SY000000006240528946276 ,交易日期：2024-05-24，产品名称：百味特浓味精 908g 批次 20240507 1袋、50蒲城丁优 批次 20240420 1包、【美菜鲜坊】热鲜猪带皮前腿肉 5斤、韭菜1斤、四季豆2.5斤、西兰花2.5斤、茄子、葱 0.5斤、大蒜 2斤、白砂糖 批次 1袋，购货方：福建般政交通职业学院（第七食堂），供货方：福州云杉世界信息技术有限公司；

抽查福建省市场监管局的福建省食品安全追溯凭证单，追溯码：SY000000006240507124644 交易日期：2024-04-28，产品名称：老抽豉油 1900ml *1 批次 20231122 1桶、蔡兄疵火山石烧烤肠批次 20240323 1袋 50蒲城丁优 批次 20240310 1包、上海青 批次 20240427 2.5公斤、土豆 批次 20240427 20斤、西红柿 批次 20240427 5斤、【美菜鲜坊】热鲜猪带皮前腿肉 批次 20240427 5斤、西兰花 批次 20240427 2.5斤、小米椒 批次 20240427 0.5公斤、葱批次 20240427 0.5斤、鸡蛋 批次 20240423 12斤，购货方：福建般政交通职业学院（第七食堂），供货方：福州云杉世界信息技术有限公司；

抽查福建省市场监管局的福建省食品安全追溯凭证单，追溯码：SY00000000240401377264 交易日期：2024-03-27，产品名称：生抽酱油 1.9l *1 批次 2023127 1桶、小百福 批次 20240327 25条 50蒲城丁优 批次 2024025 2包、十八亿 鸡精 20231201 1包 速冻混合菜 批次 20240217 1包 佳味单冻鸡翅根 批次 20240306 1包 猪肉 批次 20240327. 1.5斤、上海青 批次 20240327 2.5公斤、土豆 批次 20240327 10斤、白菜 批次 20240327 2.5斤、包菜批次 20240327 5斤、鲜鸡蛋 批次 20240326 10.5斤、 批次 20240427 5斤、西兰花 批次 20240427 2.5斤、小米椒 批次 20240427 0.5 公斤、葱批次 20240427 0.5斤、鸡蛋 批次 20240423 12斤，购货方：福建般政交通职业学院（第七食堂），供货方：福州云杉世界信息技术有限公司；

抽查福建省市场监管局的福建省食品安全追溯凭证单：2024-06-04、2024-05-24、2024-04-28批次的进货凭证记录，均未能提供蔬菜农残检测合格证证明和鲜禽畜肉的动物检疫合格证、肉品合格证，已不符合项整改；

2024年06月10日现场审核进货记录：杏鲍菇（2.5kg/袋）1袋、木耳5斤、蒜苗2.73斤、胡萝卜1.17斤、蒜米4.87斤、绿甘蓝0.85斤、上海表1.36斤等、圣农冻鸡琵琶腿2箱、杂排块5斤、鲜带皮猪后腿肉10斤等；提供有商品猪胴体动检证明：NO35839000894，货主：福建烽火商贸有限公司，时间：2024.06.10日；提供有蔬菜农检测报告，报告编号：370330，检测日期：2024年06月10日，样品名称：西红柿抑制率11.2%、茄子抑制率13.2%、南瓜抑制率13.2%、黄瓜抑制率13.2%等，测试结果：阴性，客户：美菜；检测单位：福建项鲜农业科技有限公司



司；基本符合 OPRP 接收原辅料：蔬菜、肉类 行动准则要求；

另抽查福建省生产经营追溯管理系的 2024.05.24、2024.04.22、2024.05.06、2024.04.01 等 12 批次进货交易记录，交易系统记录有配送方、生产商证照、第三方检测报告记录，管控方式相同，基本符合要求；

查看：食堂目前有 1 个档口，主要是经营早餐（档口名称：包鲜十里），进货台帐验收记录统一管控包括食品名称、规格、数量、供应商、食品与购物证明是事一致（是），抽查：2024.04.28 日，进货单明细：鲜肉包 2 箱、青菜包 1 箱、红糖馒头 1 箱、白馒头 1 箱，供方：福州兴胜食品有限公司，客户签收：王**，食材外检报告详见运营部审核记录，基本符合要求；与管代兰经理沟通，目前的档口经营均属直营管理再进行内部结算，但人员卫生、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，基本符合。

7) 致敏原物质管理：

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蛋类、大豆及其制品、花生、芝麻籽及其制品、小麦粉、鱼虾等；

查见《致敏原预防控制措施确认报告》，确认人：马文花、黄振芳、黄倂仔、肖丽珍，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。确认日期：2023 年 11 月 02 日；

提供《敏原控制措施验证报告》验证人：马文花、黄振芳、黄倂仔、肖丽珍，验证结果：通过抽检及客户反馈，以及文件记录方面，均为发现及发生过敏原污染事件，验证结果。验证人：2024 年 02 月 26 日，验证人：马文花、黄振芳、黄倂仔、肖丽珍；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》，制定有食品安全防护制度，防护区域覆盖有：外部安全、内部安全、加工安全、储藏安全、运送/接收安全、水/冰的安全、人员安全、信息安全、供应链安全等项目；提供有《食品安全防护验证记录》验证人：黄振芳，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，验证人：黄振芳 时



间：2024年03月10日；

现场查见：

- 进入食堂前有校方保安室对外来人员进行填报《外来人员登记表》，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。

9) 食品欺诈预防管理情况：

公司制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，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：2023年11月02日，确认人：马文花、黄振芳、黄伟仔、肖丽珍。结论：总结论：能达到预期的控制水平。

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

10) 应急准备和响应管理情况：

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2023年10月30日开展的火灾应急演练证据，提供了编制的《火灾爆炸事故应急预案》、《火灾消防演习方案》、《消防应急演练及总结记录》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：

查食品安全小组/HACCP小组组成情况：

公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小组/HACCP小组组长为：黄振芳女士，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，包括了运营部、餐饮管理部、办公室人员，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，询问小组成员肖丽珍女士，基本了解，具体人员能力及培训见办公室审核记录。

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：鲜冻畜禽肉、肉类特性描述——产地（具有资质的合格供方提供）、化学特性（水份≤77%；挥发



性盐基氮 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ ；总汞（以 Hg 计） $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ ；镉（Cd） $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；无机砷 $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ ；六六六（脂肪含量低于 10% 时，以原样计 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；脂肪含量不低于 10% 时，以脂肪计 $\leq 1\text{mg}/\text{kg}$ ）；滴滴涕（脂肪含量低于 10% 时，以原样计 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；脂肪含量不低于 10% 时，以脂肪计 $\leq 2\text{mg}/\text{kg}$ ） $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；敌敌畏不得检出；金霉素 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；四环素 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；土霉素 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；磺胺类（以磺胺类总量计） $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；氯霉素不得检出；克伦特罗不得检出等）、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、荤菜、素菜：化学特性（——）1、菌落总数 $\leq 100\text{CFU}/\text{g}$ 、大肠菌群 $< 0.3\text{MPN}/\text{g}$ 、沙门氏菌不得检出 4、金黄色葡萄球菌不得检出 5、大肠埃希氏菌 $< 0.3\text{MPN}/\text{g}$ 、成分（大米）、加工方式（蒸煮）、包装方式（装盘、餐盒打包）等，基本充分。

另抽查热菜类控制方式基本相同。

预期用途主要为学校师生及企业员工提供餐食。

主要的食用方式为烹饪后食用，产品保质期一般：产品的预期用途，产品的预期用途，为 福建船政交通职业学院高盖山校区的学生及职工教职工产品的储藏条件，为 10°C — 60°C 环境，不超过 2 小时或 60°C 以上 4 小时产品的保质期，为 10°C — 60°C 环境，不超过 2 小时或 60°C 以上 4 小时

对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制，基本符合。

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

生产工艺流程：

餐饮服务流程：

菜单制作→采购→原材料验收 OPRP→接收/储存→粗加工→切配→制熟 CCP1→装盘→分餐/留样→售卖→餐具回收→餐具清洗消毒 OPRP2→储存

米饭/粥制售过程：

菜单制作→大米采购→接收 OPRP/储存→淘洗→加水→制熟 CCP1（蒸煮）→装盘→分餐/留样→售卖

荤素菜制售过程：

菜单制作→荤素菜采购→荤素菜接收 OPRP/储存→粗加工（清洗、去鱼鳞、去皮、去壳、解冻等）→切配/其他处理（切块、腌制、上浆等）→制熟 CCP1（蒸煮炒等）→装盘→分餐/留样→售卖

餐具管控过程：

餐具采购→餐具清洗消毒 OPRP2→餐具储存→装盘→顾客使用→餐具回收

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。

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 PRP/GHP 方式控制，基本合理。

另抽分餐、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：HACCP 小组，确认日期：2023 年 11 月 02 日，结论为：HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见市场部审核记录。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》

公司策划并形成了 2 个 OPRP 点原料验收及 1 个 CCP 点：

OPRP 的实施情况：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	验收记录
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 GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354-2018《大米》标准的要求	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	抽查验收台帐记录、检测报告及供方送货单记录，符合要求 提供第三方检测报告： 样品名称：粮食类（大米） 报告编号：XM-W24051885 委托单位：福州惠兴餐饮管理有限公司 检测单位：钛和中谱检测技术（厦门）有限公司 签发日期：2024 年 06 月 06 日 检测结果：符合要求 具体详见市场部采购审核记录
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	抽查验收台帐记录、检测报告及供方送货单记录，符合要求 样品名称：元宝大豆油（转基因） 报告编号：SP202403-0051 检测项目：色泽、滋味、气体、状态、酸价、过氧化值、溶剂残留量、净含量 签发日期：2024 年 03 月 04 日 检测结果：符合要求 提供尤溪县城关有平生鲜超市的《承诺达标合格证》承诺：承诺日期：2024 年 5 月 24 日 具体详见市场部采购审核记录
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 GB2763-2016《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	2024 年 06 月 10 日现场审核进货记录：杏鲍菇（2.5kg/袋）1 袋、木耳 5 斤、蒜苗 2.73 斤、胡萝卜 1.17 斤、蒜米 4.87 斤、绿甘蓝 0.85 斤、上海表 1.36 斤等、圣农冻鸡琵琶腿 2 箱、杂排块 5 斤、鲜带皮猪后腿肉 10 斤等；提供有商品猪胴体动检证明：



				NO35839000894, 货主: 福建烽火商贸有限公司, 时间: 2024.06.10日; 提供有蔬菜农检测报告, 报告编号: 370330, 检测日期: 2024年06月10日, 样品名称: 西红柿抑制率 11.2%、茄子抑制率 13.2%、南瓜抑制率 13.2%、黄瓜抑制率 13.2%等, 测试结果: 阴性, 客户: 美菜; 检测单位: 福建项鲜农业科技有限公司; 基本符合 OPRP 接收原辅料: 蔬菜、肉类行动准则要求; 抽查 2024-06-04、2024-05-24、024-04-28 批次进货验收记录, 均未能提供农残检测合格证证明及肉品动检证明、肉品合格证, 已开不符合项整改;
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	2024年06月10日现场审核进货记录: 杏鲍菇(2.5kg/袋)1袋、木耳5斤、蒜苗2.73斤、胡萝卜1.17斤、蒜米4.87斤、绿甘蓝0.85斤、上海表1.36斤等、圣农冻鸡琵琶腿2箱、杂排块5斤、鲜带皮猪后腿肉10斤等; 提供有商品猪胴体动检证明: NO35839000894, 货主: 福建烽火商贸有限公司, 时间: 2024.06.10日; 提供有蔬菜农检测报告, 报告编号: 370330, 检测日期: 2024年06月10日, 样品名称: 西红柿抑制率 11.2%、茄子抑制率 13.2%、南瓜抑制率 13.2%、黄瓜抑制率 13.2%等, 测试结果: 阴性, 客户: 美菜; 检测单位: 福建项鲜农业科技有限公司; 基本符合 OPRP 接收原辅料: 蔬菜、肉类行动准则要求; 抽查 2024-06-04、2024-05-24、024-04-28 批次进货验收记录, 均未能提供农残检测合格证证明及肉品动检证明、肉品合格证, 已开不符合项整改;
OPRP2 餐具消毒	餐盒消毒	消毒 $\geq 100^{\circ}\text{C}$, 时间 ≥ 30 分钟	已记录, 提供有《餐具消毒记录表》, 2024.05.21~6.04, 记录有: 餐次(中、晚、中)、洗碗机热力消毒、消毒消毒、操作人: 抽查: 2024.06.03, 餐次, 中餐 洗碗机热力消毒: 碗: 500、盘: 500、碟500、消毒时间: 110°C 、消毒时间: 45秒; 消毒柜:	2024年6月10日现场查看, 起始时间: 中午, 碗: 10、盘10、碟10, 洗碗机热力消毒 110°C , 消毒柜: 筷子10、汤匙10、高温热风消毒温度: 110°C , 消毒30分钟; 操作人: 张福妹; 符合 OPRP 餐具消毒 行动准则要求。



			筷子：300、汤匙：300、消毒温度：110℃、消毒时间：45分钟，消毒人：福妹；另抽查：2024.05.33、2024.05.24、2024.05.28、2024.04.02、2024.04.11、2024.03.12等批次消毒记录，管控方式相同，基本符合要求；2024.06.10日现场查看餐具消毒情况：
--	--	--	--

HACCP 的实施情况：

	地点	关键限值 CL	记录情况	现场显示	结论
制 熟 CCP	厨房加工间	中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	已记录，见《餐品成品检验记录》2024.03.20 品名：红焖茄子 75.3℃、清蒸大鸡腿 81.7℃、炒花花 75.1℃	2024.6.10日的成品中心温度：荔枝肉 75.2℃、炒鸡心 75.6℃	符合要求
			2024.05.12 糖醋里脊 82.1℃、宫爆鸡丁 74.3℃、素炒大白菜 71.8℃；	2024.6.10日的成品中心温度：青菜 73.7℃、花菜 74.5。	符合要求
			已记录，提供有《米饭蒸制记录》 2024.03.20 米饭 79.2℃； 2024.05.12 米饭：72.7℃	2024.6.10日米饭：蒸柜温度：100℃，蒸柜时间：100min。(蒸煮后再取出米饭，测出温度达 94.9℃)	符合要求

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《验证活动策划、实施和评价程序》，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如下：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；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。抽验证策划情况：产品安全性验证，包括餐具、餐食，每年验证 1 次，委托第三方进行，由食品安全小组组长负责；PRP 验证，每年进行 1 次，由食品安全小组进行等，基本符合策划的要求

——现场查见《前提方案 PRP（含 GMP）确认记录表》，确认人员：食品安全小组
确认时间：2024 年 03 月 10 日；确认结论：PRP(含 GMP)、能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；
提供有《PRP（含 GMP）验证记录表》，验证时间：2024 年 03 月 10 日，验证人员：食品安全小组，结论：基本符合。

——现场查见《危害控制计划验证》，验证时间：2024 年 03 月 10 日，验证人员：食品安全小组，结论：PRP(含 GMP)、能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见餐饮管理部审核记录。

现场查看未能提供餐食（菜品及米饭）、消毒餐器具、水质安全性的第三方验证报告，已开不符合项整改；提供了 2024 年 03 月 10 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项内容，基本充分，结论为：通过对验证结果的分析认为公司建立的食物安全管理体系基本符合 ISO22000:2018、(HACCP)体系认证标准(V1.0)的要求，基本达到预期目的。批准：黄振芳，2024 年 03 月 10 日。

13) 文件管理情况



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（HX-FHMS-01）、危害控制计划。

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，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，在发布前由总经理王清江批准；

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，编制：黄振芳，审批：王清江，日期：2022-01-02。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：黄伟仔，分发号 02，日期：2022-01-04，文件名称：食品安全食品管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范等，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：马文花、黄振芳、黄伟仔、肖丽珍，审批：王清江，日期：2022 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 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《中华人民共和国食品安全法》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、名称、保存部门、保存期（长期）。抽《个人卫生检查记录》、《培训记录》、《危害控制计划确认记录》、《验证结果分析报告》4 份记录，记录均有编写。记录由办公室保存。

查《福建船政交通职业学院第七食堂消杀记录表》、《餐饮具消毒记录》、《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。

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 2024 年 4 月 10 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。基本符合要求。与内审组长黄振芳、内审员黄伟仔面谈，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“年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门管理体系运行的业绩和改进建议的总结报告”“改进项及改进计划”等记录，提出了改进建议项：已完成。基本符合要求。

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：



公司制定有《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，审核周期内未发生采购原料不合格情况。

询问管代兰佳淇，目前供方较为单一，采购过程如有出现变质食材情况会与供应商协调退换货，审核周期内未发生过退换货现场，但在初加工过程中，主要是果蔬等产品有黄叶、坏菜等挑选直接作为废弃物处理，在烹饪加工过程中，因为食材新鲜，审核周期内没有发生餐食不合格的情况。

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

2) 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》、《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:

投诉的处理主要由市场部负责，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: ——无变化
- 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): 无变化
- 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

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，（福州惠兴餐饮管理有限公司）的

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

审核准则的要求	<input checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

推荐意见： 暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

保持认证注册

在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，保持认证注册

暂停认证注册

扩大认证范围

缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组：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予以配合。

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。