

项目编号：20416-2024-H

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：珠海东森企业管理服务有限公司

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（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 07 月 02 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
■第一阶段审核报告■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，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司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，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，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，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，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，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，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北京国标联合认证有限公司的任何损失，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



受审核方名称：珠海东森企业管理服务有限公司

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
1	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1HACCP-2222839	E
2	黄童彤	组员	审核员	2024-N1HACCP-1301841	E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	徐秋云(行政部经理兼食品安全小组组长)	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审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方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（**危害分析与关键控制点体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

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：

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☒单体系审核；

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 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》、《食品安全法实施条例》、《食品召回管理办法》等。

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农残最大残留限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》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07月02日 上午至2024年07月02日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年04月01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）：

位于珠海市金湾区三灶镇胜利路 113 号（承包天达科技股份有限公司食堂）的珠海东森企业管理服务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：珠海市前山翠前南路 1 号北京酒店 1303 房

办公地址：珠海市金湾区三灶镇胜利路 113 号（承包天达科技股份有限公司食堂）

经营地址：珠海市金湾区三灶镇胜利路 113 号（承包天达科技股份有限公司食堂）

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 一阶段审核情况：

于 2024 年 07 月 01 日 8:00:00 上午—2024 年 07 月 01 日 12:00:00 下午进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：前提方案管理及实施情况、内审、管理评审、确认及验证、危害控制计划管理及实施情况、供方管理、产品放行、人员能力等

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：餐饮部/H4.5 条款；餐饮部/H3.3 (A7) 条款；行政部/H3.2 条款

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 08 月 01 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 2025 年 05 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注：前提方案管理及实施情况、内审、管理评审、确认及验证、危害控制计划管理及实施情况、供方管理、产品放行、人员能力等



3) 本次审核发现的正面信息:

- 总经理及各部门负责人支持体系的运行工作;
- 按照策划时间开展了内审、管评、确认及验证工作;
- 审核周期内未发生重大的食品安全事故、投保了食品安全责任险; 未发生重大的投诉事件, 未受到上级监管部门的处罚等;
- 按照体系策划情况配置了基本的资源, 基本具备体系运行的条件。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方管理层对危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 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, 制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案\良好卫生规范》等文件, 基本符合标准要求。

各部门管理人员对危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 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, 对良好卫生规范、食品安全防护、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现场清洁卫生、基础设施维护方面还需要加强。

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:

组织水质检测报告检测指标未全检, 建议加强对氰化物、氟化物、重金属等水质指标的检测, 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、受审核方基本情况

1) 组织成立时间: 2006 年 04 月 25 日, 体系实施时间: 2023 年 04 月 01 日

2) 法律地位证明文件有:

按照认证范围该组织需提供的必要的法律证明文件确认如下:

1、现场检查《营业执照》正本, 编号: 914404007879552489, 营业期限: 2006 年 04 月 25 日至无固定期限; 经营范围的相关描述: 许可项目: 餐饮服务; 小餐饮; 餐饮服务 (不产生油烟、异味、废气); 生鲜乳道路运输; 道路货物运输 (不含危险货物); 建设工程施工。(依法须经批准的项目, 经相关部门批准后方可开展经营活动, 具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准) 一般项目: 餐饮管理; 外卖递送服务; 企业管理; 企业管理咨询; 单位后勤管理服务; 企业总部管理; 总质量 4.5 吨及以下普通货运车辆道



路货物运输（除网络货运和危险货物）；运输货物打包服务；物业管理；城市绿化管理；园林绿化工程施工。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）

2、现场检查承包食堂天达科技股份有限公司的《食品经营许可证》，许可证编号：JY34404040051743, 有效期 2024 年 05 月 15 日至 2029 年 05 月 14 日。主体业态：单位食堂（职工食堂）；经营项目：热食类食品制售；糕点类食品（不含裱花蛋糕）制售

3、租赁合同：上年合同过期，正式合同在走流程，提供了《食堂承包临时协议》签订时间为 2024 年 7 月 1 日-2024 年 8 月 31 日有效期两个月。

现场审核地址与食品经营许可证地址一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：23 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：单班

4) 范围内产品/服务及流程：（备注：本次认证 HACCP 体系不涉及 ORPP 计划）

热菜：原料验收（OPRP1）→储存→粗加工→切配→烹饪（CCP1）→装盘→售卖→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）

米饭：原料验收→储存→淘洗→蒸制→售卖→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）

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

该公司于 2023 年 04 月 01 日依据危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准要求建立了危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

结合公司餐饮管理服务（热食类食品制售）的加工过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1) 组织的内外部环境、相关方需求及合规义务的策划和管理：

总经理对组织建立、实现目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素进行了识别，明确对内外部因素进行监视和评审的方式方法；识别了相关方需求及期望，并对其进行分析，提供了《组织内外部环境识别表》、《法律法规》、《相关方期望或要求识别表》，查提供的《法律法规》，基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、《广东省食品安全条例》、ISO 22000:2018、餐饮服务食品安全操作规范、福建省食品安全信息追溯管理办法、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等。基本覆盖了公司餐饮管理服务（热食类食品制售）所适用的法律法规，抽：《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》等法规标准文件，均在有效期内，基本符合。

查《内外部环境因素分析表》中，内部因素：资源因素（信息、资金、人力资源等）、人力因素（员工队伍相对稳定，实行资源调整）、运营因素（科学化管理替代简单化管理）、绩效等。外部因素：政治因素（政治稳定性）、法律（含标准）（与产品、质量相关法规）、社会文化环境（管理企业正处于向构建和谐社会的过功能化管理转变）、竞争力（外部市场竞争力）等；

企业变更的策划：公司初次导入体系，暂未发生变更。

2) 管理体系应用策划情况

该公司，依据 依据 GB/T19001-2016、ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要



求(V1.0)、GB/T24001-2016 和 GB/T45001-2020 标准策划了公司的管理体系,形成了《管理手册》、程序文件、前提计划、HACCP 计划、《规程、制度、作业指导书》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 HACCP 管理体系认证的范围为:

注册地址:珠海市前山翠前南路 1 号北京酒店 1303 房

经营地址:珠海市金湾区三灶镇胜利路 113 号(承包天达科技股份有限公司食堂)

认证范围:

H: 位于珠海市金湾区三灶镇胜利路 113 号(承包天达科技股份有限公司食堂)的珠海东森企业管理服务有限公司的餐饮管理服务(热食类食品制售)

HACCP 管理体系范围包含在《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;经识别企业外包过程为:抽油烟机清洗;(斗门区井岸镇瀚元家具清洗服务部,合同有效)

结合公司经营特点,该企业位于食品链相关过程的加工服务提供过程。主要提供餐饮管理服务(热食类食品制售)。按照产品实现特点和管理需要识别了管理体系所需的过程,覆盖了原辅料采购验收、仓储、餐食加工、人资管理等所有的方面,基本符合要求。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2024 年 4 月 1 日发布了经总经理批准的食品安全管理方针:

注重餐饮食品安全,重视食品卫生安全,提供优质餐饮;

遵循客户至上,食品安全为本方针,打造餐饮业社会化最具竞争力品牌。

管理方针包含在管理手册中。总经理陈伟介绍了制定管理方针的意向,阐述了管理方针的含义;管理方针通过会议、培训、文件传递及其他方式,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、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:徐秋云,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

按照管理体系标准要求和企业实际销售管理情况,该组织设置了领导层、食品安全小组、行政部、餐饮部;按照职能分配表,明确了各部门工作职责;现场查核相关职责文件的规定,基本合理,充分,基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问,各部门对管理职责基本掌握,并能在工作中很好的履行。

5) 目标的实施和考核情况

公司在《管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。

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

提供了《目标分解及完成情况考核表》,编辑:徐秋云

批准:陈伟

2024.6.30。

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 4 月 6 月)
食品安全事故 0 次	实际统计	每月	0
关键控制点合格率 100%	关键控制点监控总数/关键控制点监控合格率	每月	100%



*100%

从业人员健康合格率 100%

从业人员健康合格数/总 每月
数*100%

100%

公司 2023 年度 4 月到 2024 年 6 月，管理目标已完成，2024 年度 7 月管理目标正在实施中，基本满足体系标准的要求。

6) 法律法规的识别及获取情况

公司识别了相关的法律、法规、标准及规范，提供了《法律法规》，食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、《广东省食品安全条例》、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、餐饮服务食品安全操作规范福建省食品安全信息追溯管理办法、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等。基本覆盖了公司餐饮管理服务（热食类食品制售）所适用的法律法规，抽：《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》等法规标准文件，均在有效期内，符合要求。法律法规和标准的识别基本充分。

组织已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训、会议、文件发放等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

企业提供《危害控制计划》、前提方案、制度文件等，确保产品安全的实现。

菜品加工流程：

热菜：原料验收（OPRP1）→储存→粗加工→切配→烹饪（CCP1）→装盘→售卖→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）

米饭：原料验收→储存→淘洗→蒸制→售卖→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）

对于需要使用环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《危害控制计划》、《制度文件》等控制要求，组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保餐饮管理服务（热食类食品制售）加工过程所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

公司依据《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《管理手册》，并在手册 5.2 条款描述了形成文件的食品安全方针，同时策划形成了《程序文件》、《前提方案\良好卫生规范》、《危害控制计划》以及相应的记录表单等体系文件，策划基本符合公司餐饮管理服务（热食类食品制售）加工过程控制及运行要求。

生产（卫生）规范 1：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》；及 CNCA 专项技术规范：GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》；内容包括生产环境、建筑物的卫生要求、车间布局的卫生要求、人员健康、卫生要求、清洁程序、虫害控制、采购原辅料的卫生要求、供水控制、废弃物的控制、有毒、有害物品的控制、防止交叉污染、人员培训的控制等。基本符合标准对策划的要求；

——食品安全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：猪肉特性描述——接收准则或规范（GB2707-2016，GB/T 9959.2-2008）、物理特性（肌肉有光泽，红，脂肪白色，肉质紧密，解冻后指压凹回复较慢，不粘手，具有猪肉固有气味，无异味，无酸败味）、化学特性（挥发性盐基氮 $\text{mg}/100\text{g} \leq 15$ ；铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；无机砷（以 As 计） $\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$ ；镉（以 Cd 计） $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；总汞（以 Hg 计） $\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$ ；六六六 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ 滴滴涕 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；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 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；敌敌畏、氯霉素、克伦特罗：不得检出；）、生物特性（沙门氏菌：不得检出）、运输要求及交付方式（食品专用封闭式消毒冷藏车，冷链公路运输）、包装情况（内塑料膜外纸箱）、贮存条件（ $-1^{\circ}\text{C} \sim -20^{\circ}\text{C}$ ）、供应商产地（北京）（与实际



不一致，已沟通）、使用前的预处理（解冻、挑拣、清洗）、来源（动物）等，基本符合。

大米特性描述——接收准则或规范（GB/T 1354-2018, GB2761-2017, GB2762-2017, GB 2763-2021）、物理特性（有正常大米应有的色泽、颜色、气味，无霉变、无异味、无肉眼可见杂质）、化学特性（黄曲霉毒素 B1 $\leq 10\mu\text{g/kg}$ ；铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；镉（以 Cd 计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；汞（以 Hg 计） $\leq 0.02\text{mg/kg}$ ；无机砷（以 As 计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ；六六六 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ；滴滴涕 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ；不得添加工业用矿物油）、生物特性（无）、运输要求及交付方式（车辆整洁、干燥、无异味；公路运输）、包装情况（内塑料膜、外编织袋）、贮存条件（常温保存）、供应商产地（北京）（与实际不一致，已沟通）、使用前的预处理（直接使用）、来源（植物）等，基本符合。

另抽查鸡蛋、青菜、酱油的特性描述，控制方式基本相同。

——对终产品主食（米饭）、热炒菜特性进行了描述，包括：产品名称、主要原料、重要的产品特性（化学、生物、物理）、预期用途、食用方法、包装类型、保质期及贮存方法、标签说明、销售要求、销售方式等信息。

现场抽查：米饭：主要原料（大米、水）、重要的产品特性（物理特性：呈白色颗粒状、无杂质、无黄粒、无异味、出锅时的产品中心温度：70℃以上；化学特性：/；生物特性：致病菌不得检出）、预期用途（午、晚餐）、食用方法（蒸熟后直接食用）、包装类型（不锈钢盘装）、保质期及贮存方法（盘内暂存，食品中心温度不低于 60℃）——描述不准确，已沟通、标签说明（无）、销售要求（室温销售）、销售方式（餐厅销售），基本充分。

另抽查热炒菜类控制方式基本相同。

预期用途主要为为甲方企业单位员工食用；主要的食用方式为直接食用，

产品的储藏条件及保质期为 10℃—60℃环境，不超过 2 小时或 60℃以上 4 小时

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

菜品加工流程

热菜：原料验收（OPRP1）→储存→粗加工→切配→烹饪（CCP1）→装盘→售卖→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）

米饭：原料验收→储存→淘洗→蒸制→售卖→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）

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

提供了车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化。

现场观察流程图与餐饮管理服务（热食类食品制售）加工过程基本相符；食品安全小组成员对此流程图到现场根据实际加工步骤进行确认，确认时间：2023-04-08，体现 HACCP 计划确认记录中，基本符合要求。

提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，餐饮管理服务（热食类食品制售）加工过程具体包括了原料验收（畜禽肉、蔬菜类、米面粮油、调味品等）→粗加工（挑拣、清洗等）→切配→烹饪→装盘→售卖→餐具清洗→餐具消毒等过程，危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查蔬菜类验收过程危害分析，包括引入、控制或增加的危害：识别了生物危害（带入细菌、霉菌等微生物），化学危害（带入敌敌畏，滴滴涕，克百威，马拉硫磷等农药残留，铅，总砷等重金属残留），物理危害（带入泥土、杂草、塑料片、毛发等异物）；危害是否显著（生物危害：否，化学危害：是，物理危害：否）判定依据（生物危害：后续有清洗、挑拣、熟制步骤，可有效控制危害；化学危害：原料处理和烹饪工艺不能有效控制该项危害；物理危害：后续清洗、挑拣步骤，可有效控制危害）；预防措施（生物危害：去掉腐烂、伤痕部位；化学危害：采购自合格供应商，定期验证农药残留量、重金属含量是否合格，



物理危害：无）化学危害通过 OPRP 方式控制，基本合理。另抽烹饪、装盘、售卖、餐具消毒等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、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见《HACCP 计划确认记录表》确认时间：2023 年 04 月 08 日，确认人员：徐秋云，结论：HACCP 计划完整；。

对于采购产品的安全性确认主要通过索证索票进行，蔬菜验收除了索要供方农残检测报告，企业也会每天用农残快速测试片抽测，具体见餐饮部（采购）审核记录。

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

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

——《危害控制计划》

OPRP:

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
OPRP1	原料验收	蔬菜：化学性，农残 肉类：生物性：疫病	肉类提供动物检疫合格证明，蔬菜农残检测合格	每批感官查看，查验证明	库管	定期审查供应商提供的合格证明、原料验收记录 定期审查记录，消毒后餐具定期送检
OPRP2	餐具消毒	生物危害：致病性微生物留存并繁殖	远红外线消毒柜，120 度以上，至少作用 10 分钟以上	每餐后检查	食品安全检查员	定期审查供应商提供的合格证明、原料验收记录 定期审查记录，消毒后餐具定期送检

CCP:

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	烹饪	生物危害：致病菌超标	中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	每餐用检定过的温度计测量菜品出锅后的中心温度	食品安全检查员	菜品中心温度检测记录

基本满足标准要求。

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) 前提方案管理情况

公司编制了《前提方案\良好卫生规范》编制依据：

生产（卫生）规范 1：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》及 CNCA 专项技术规范：



GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》；；内容包括厂区及周边卫生环境、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、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求。

公司编制了《前提方案\良好卫生规范》2023年04月01日实施；编制依据：生产（卫生）规范1：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》及CNCA专项技术规范：GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》；内容包括生产环境、建筑物的卫生要求、车间布局的卫生要求、人员健康、卫生要求、清洁程序、虫害控制、采购原辅料的卫生要求、供水控制、废弃物的控制、有毒、有害物品的控制、防止交叉污染、人员培训的控制等。基本符合标准对策划的要求；

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；

公司承包食堂位于珠海市金湾区三灶镇胜利路113号
与公司平面图、食堂经营许可证、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；

组织的建筑面积约900平方米，有提供食堂承包合同。公司承包食堂位于珠海市金湾区三灶镇胜利路113号，主要为办公室、预进间、粗加工区、深加工区、保洁区、洗消区、主食仓库、售卖间、就餐区、餐具回收区等。基本符合餐饮服务（热食类食品制售）的要求。设有卫生间在加工间外；设有一次更衣室较为简易。

与平面图一致。

查看餐食加工间餐食加工服务提供过程管理，与流程图基本一致。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；

使用城市管网水，使用电进行食品加工。对水流、气流和人流物流有区域划分，洗消后的餐器具运至保洁柜与餐食加工分段进行；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；

在深加工车间门口、分餐区配备有灭蝇灯，仓库门口及送货通道均配备有挡鼠板，查看现场虫鼠害设施与《虫鼠害控制图》一致；

后厨加工间的垃圾桶均带盖，每次加工结束后存放在垃圾库定期清理，生活垃圾由市政指定方每天清运，厨余垃圾由具备资质的第三方回收处理（珠海市海宜洁源餐厨垃圾处置有限公司（政府指定）（有签订合同）合同期：2023年11月01日至2025年11月31日），提供有《餐厨废弃物记录表》，抽查2024.3.10，生活垃圾：30kg，厨余垃圾数量：50kg，回收单位经手人：海宜，餐饮服务单位经手人：黄成喜；另抽查2024.3.8, 2024.3.15, 2024.3.28，管控方式相同，基本符合要求；

无污水处理设施，经隔油池分离后，通过市政管道排放至珠海市金湾区污水处理厂处理；隔油池每周进行清掏两次，由甲方指定服务方处理。基本符合要求；

查餐饮区域的虫鼠害防治，有安装灭蝇灯，一阶段问题：就餐区入口及粗加工区入口的灭蝇灯有飞虫尸体未清理，二阶段已现场验证整改，符合要求，虫害消杀由甲方企业委托第三方进行；

e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；

配备的设备主要为双门蒸饭柜、燃气双头平头炉、燃气双头大锅炒炉、四门保洁柜、红外线消毒柜等，设备主要以清洁为主，提供《设备点检记录》时间：2024.03~2024.06，另提供有2023年-2024年《设备保养计划》，基本符合。

f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；

见餐饮部（采购）审核记录

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；

常温仓库现场观察存放有米面粮油调味品等，其他新鲜食材基本当日采购当日加工制作，基本无库存。原料验收见8.8.1条款审核记录。

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，大米、食用油、调味料标识清楚、离地隔墙；未见与有毒有害物品混放的情况。现场的餐厅原料仓库，大米开袋使用未及时密封，二阶段已整改，符合要求。

h) 防止交叉污染的措施；

加工场所分为：粗加工区——摘菜、洗菜、切菜，肉类、水产类、蔬菜类分区处理，刀具生熟分开管理，毛巾分色管理。

深加工区——炒菜、炖菜、汤饮加工等

米饭加工区——主食加工

i) 清洁和消毒；

每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；

提供有《卫生检查记录表》抽查 2024. 07. 01，区域：仓库、卫生间、工作间；检查结果：符合；另抽查：2024. 06. 01、2024. 06. 07、2024. 06. 21，管控方式基本相同，符合要求；

提供有《餐厅卫生清洗（消毒）记录表》抽查 2024. 03. 18，消毒位置：餐桌椅、大门、墙面、窗户、地面，消毒方法：1、清洗后，日晒消毒；2、250ppm 含氯消毒水擦拭除味每天一次；3、250ppm 含氯消毒水拖地每天一次。负责人：丁家成；检查人：黄成喜。另抽查：2024. 03. 01、2024. 03. 30，管控方式基本相同，符合要求；

厨余垃圾包括剩饭剩菜/泔水回收记录，每天清理，由甲方统一管控（市政部门统一指定珠海市海宜洁源餐厨垃圾处置有限公司回收处理），基本符合。

提供有《餐用具清洗消毒记录表》抽查 2024. 05. 12，记录写明了早午晚餐时间段：餐具收集：统一收集、分类整理；一刮：清理食物残渣；二洗：温水加洗洁精清洗；三冲：用清水冲洗干净；四消毒：消毒后在消毒柜备用或入保洁柜，消毒方法：热力消毒远红外线（温度 120℃ 至少 10 分钟）、泡腾消毒片（浓度 250~500mg/L，4kg 水加 6-12 片，浸泡 30 分钟后用清水洗净，注意消毒前清洗），用具（砧板、菜刀、分餐勺、炒勺、成品盛器），责任人：丁家成，另抽查：2024. 05. 03、2024. 04. 27，管控方式基本相同，符合要求；2024 年 07 月 02 日查看餐用具清洗消毒情况，远红外线热力消毒温度为 120℃，消毒时间设定为：30 分钟，符合 OPRP 餐具消毒的行动准则工艺要求；

配餐间配备有紫外线灭菌灯，提供有《配餐间紫外线灯灭菌登记表》抽查日期：2024. 05. 21、开关灯时间：早 9:00~9:30，晚 16: 00~16:30，累计使用时间：739 小时，经手人：黄成喜，另抽查 2024. 02. 01、2024. 04. 26、2024. 03. 30、2023. 11. 01 记录，管控方式相同，符合要求；现场查看 2024. 07. 01《配餐间紫外线灯灭菌登记表》，开灯时间：早 9:10、下午 16:00；关灯时间 9:30、下午 16:30；累计使用时间 846 小时；

提供有《冰箱温度控制记录》，抽查 2024. 06. 01，冷冻温度-10℃、冷藏 7℃，记录人：黄成喜；抽查 2024. 04. 01，冷冻温度-10℃、冷藏温度 7℃，记录人：黄成喜；抽查 2024. 02. 18，冷冻温度-10℃，冷藏温度：7℃，记录人：黄成喜；另抽查 2024. 05 月，管控方式相同，记录不规范，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：6.8℃，冷冻温度：-14℃，符合工艺要求；查看四门冰箱的生食材冷冻柜温控情况，显示温度：温控显示异常；查看冰箱四门无积水结霜，荤素分开，生熟分开，加盖覆膜及食材标签，基本符合。

油烟机清洗由外包方（斗门区井岸镇瀚元家具清洗服务部）每季度清洗一次，查看有 2023 年 12 月 26 日服务的《厨房油烟清洗工程签收单》清洗项目：油烟网罩、集油烟管清洗、净化器清洗、风机，并附现场清洗前及清洗后照片，清洗后油烟机各部位目视洁净，现场负责人：黄成喜，日期：2023 年 12 月 27 日。基本符合要求；

j) 人员卫生；

健康证见“行政部”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《员工健康日检（晨检）表》。抽查 2024 年 05 月 03 日，员工（陈拥军、丁家成、熊艳先等），检查项目：感冒、发热、腹泻、呕吐、脓包、体温等，检查者：各人自查，经理确认：黄成喜。另抽查 2023. 11. 01、2024. 04. 22，管控方式同上，基本符合要求。

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。外来人员由甲方（天达科技股份有限公司）保安部统一预约进行统一登记管理，进入食堂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。



对外来人员身体的健康有要求告知。

k) 产品信息/消费者意识;

该企业的产品主要是餐饮管理服务（热食类食品制售）；

客户群体主要是甲方天达科技股份有限公司的员工；

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，与管代徐秋云经理沟通反馈，食堂的剩菜按甲方要求均会作为厨余垃圾当天清理，但半成品菜品经过综合判断没有食品安全及质量问题的存放冷藏保鲜柜保存，未能提供有关产品回烧/重热记录，已现场沟通整改，下次审核关注；

另提供有《化学品使用登记表》记录有品名、领用量、当日使用量、领用人、保管人，抽查：2024.06.01 品名：泡腾消毒片 领用量 1 瓶、当日使用量 0.5 瓶、当日退库量 0.5 瓶、领用人：丁家成；基本符合要求；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：有餐厨加工间更衣间，存放有洗洁精等化学品，但未有标识及存放指定化学品专间，已现场要求整改；

——现场观察：现场的餐厅的留样柜，柜内温度计显示 16℃，温度异常，一阶段问题未整改，已列入不符合项整改；

2) 采购管理情况:

公司在《管理手册》3.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；

采购过程控制：

餐饮部（采购）负责对各合格供方的初选，并参与合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，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》，主要包括有蔬菜、禽畜肉、干杂类、冻品、粉面、油烟清理等，基本覆盖了认证范围的产品原材料类别，合格供方共 6 家。

抽查供方资质如下：

新鲜蔬菜供方：珠海市金湾区中记蔬菜批发档，《营业执照》编号：92440400MA51AQT31R，企业每日对蔬菜进行抽检。

查《蔬菜农残检测记录》2024 年 7 月 1 日包菜，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类（农药残留量的快速检测）检测结论：正常，检测人：黄成喜；2024 年 7 月 2 日菜心，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类（农药残留量的快速检测）检测结论：正常，检测人：黄成喜

畜禽肉类供方：珠海市华宇农产品有限公司《营业执照》编号：91440402MA55XR5N44 《食品经营许可证》编号：JY14404020361216

抽查商品猪-胴体 动物检疫合格证明编号：44230527945 检疫结果：合格 检测单位：广东省珠海市斗门区动物检疫所 检测日期：2024.6.29；



肉鸡-胴体 动物检疫合格证明编号:44161825376 检疫结果:合格 检测单位:广东省珠海市香洲区动物检疫所 检测日期:2024.6.29。

干杂类(包含鸡蛋)供方:珠海市四福商贸有限公司,《营业执照》编号:91440400MA4X614K96,《仅销售预包装食品经营者备案》备案编号:JY13502120163955,签订了《食品供销合同》,有效期:2023.4.1-2025.3.31。

抽查 无抗鲜鸡蛋 检测报告:SH2024021789 委托方:湖北省叶景生态科技有限公司 检测机构:上海微谱检测认证有限公司 检测日期:2024.06.21 检测指标:恩诺沙星、氟苯尼考、菌落总数、大肠杆菌等,检测结果:符合。

调味品
抽查 厨邦酱油 检测报告:A2230554488104002C 委托方:广东美味鲜调味食品有限公司 检测机构:华测检测认证集团股份有限公司 检测日期:2023.11.17 检测指标:挥发性盐基氮、总酸、甲基汞、铅、无机砷、苯甲酸、山梨酸、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等,检测结果:符合。

抽查 加碘精制盐(食用盐) 检测报告:食检2023-10-0563 委托方:广东省盐业集团珠海有限公司 检测机构:广州检验检测认证集团有限公司 检测日期:2023.10.16 检测指标:感官、粒度、白度、氯化钠、硫酸根等,检测结果:符合。

抽查 大米(粳米) 检测报告:JX-HC-7324-001 委托方:金湖县泰和米业有限公司 检测机构:江苏佳信检测技术有限公司 检测日期:2024.03.05 检测指标:碎米、水分、黄粒米、铅、总砷、镉、六六六、滴滴涕等,检测结果:符合。

抽查 调和油 检测报告:A2240068975101004C 委托方:益海(广州)粮油工业有限公司 检测机构:东莞市华测检测认证有限公司 检测日期:2024.02.04 检测指标:色泽、状态、滋味、气味、过氧化值、酸价(KOH)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)溶剂残留量、苯并(a)芘、黄曲霉毒素B1等,检测结果:符合。食用油供方:益海嘉里(安徽)粮油工业有限公司《营业执照》编号:91340200664233501D 食品生产许可证:SC10234020705434

河粉供方:珠海市斗门区兴佳河粉有限公司《营业执照》编号:91440400MA4X1UUB20 食品生产许可证:SC10144040300331

抽查 湿粉条 检测报告:SPWT2303962 委托方:珠海市斗门区兴佳河粉有限公司 检测机构:广东省珠海市质量计量监督检测所 检测日期:2023.8.17 检测指标:色泽、滋味、状态、铅(以Pb计)、柠檬黄、日落黄、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫(以SO₂计)等,检测结果:符合。

冻品供方:珠海市香洲区凤山海宏冻品商行 营业执照:92440402MA55XCDG7K 食品经营许可证:JY14404020359990

抽查 糯米烧卖 检测报告:CTT23110804751 委托方:广东安井食品有限公司 检测机构:广东中鼎检测技术有限公司 检测时间:2023.12.1 检测指标:净含量、色泽、杂质、滋味气味、组织状态、脂肪、蛋白质、过氧化值等,检测结果:符合;

抽查 鸡产品 检测报告:FQH11153907959 委托方:滨州隆泰食品有限公司 检测机构:青岛中一监测有限公司 检测时间:2023.11.26 检测指标:感官、解冻失水率、脂肪、挥发性盐基氮、水分、铅、总汞、总砷、镉、铬等,检测结果:符合;

抽查:鸭肉 检测报告:JX-HF-7111-001 委托方:临沂鲁盛食品有限公司 检测机构:江苏佳信检测技术有限公司 检测时间:2024.06.20 检测指标:状态、气味、色泽、总汞、总砷、铅、镉、铬、六六六、敌敌畏等,检测结果:符合;

抽查红枣开花馒头 检测报告:CCT24010803485 委托方:东莞市可口食品有限公司 检测机构:广东省中鼎检测技术有限公司 检测时间:2024.01.28 检测指标:色泽、气味、滋味、状态、铅、脱氢乙酸及其钠盐等,检测结果:符合;



一次性餐具供方：揭阳市盛泰隆塑胶制品有限公司 营业执照：9144520358466896XF 生产商：揭阳市盛泰隆塑胶制品有限公司 营业执照：9144520358466896XF 全国工业产品生产许可证：粤 XK16-204-06400

抽查 一次性塑料盒 检测报告：WT(24)-GB-0125 委托方：揭阳市盛泰隆塑胶制品有限公司 检测机构：广东省潮州市质量计量监督检测所 检测时间：2024.2.2 检测指标：总迁移量（4%乙酸、95%乙醇、异辛烷）、感官、浸泡液、高锰酸钾消耗量、重金属铅、脱色试验等，检测结果：符合。

洗洁精供方：东莞市立顿洗涤用品实业有限公司 营业执照：91441900560844295K 全国工业产品生产许可证：粤 XK16-114-00068

抽查 洗洁精 检测报告：No.QH2308690A 委托方：东莞市立顿洗涤用品实业有限公司 检测机构：广东产品质量监督检验研究院 检测时间：2024.1.2 检测指标：外观、气味、稳定性、pH、去污力等，检测结果：符合。

消毒水供方：珠海市洁浪洗涤用品有限公司 营业执照：91440400783854343W 全国工业产品生产许可证：粤 XK16-114-00197

抽查 次氯酸钠消毒液 检测报告：HGWT2400285 委托方：珠海市洁浪洗涤用品有限公司 检测机构：广东省珠海市质量计量监督检测所 检测时间：2024.3.22 检测指标：有效氯、游离碱、铁、铅、砷等，检测结果：符合。

餐厨垃圾清运由甲方管控（委托市政部门指定合作方处理）：珠海市海宜洁源餐厨垃圾处置有限公司，提供了《珠海市餐厨垃圾收运合同》，合同编号：——，有效期：2024年3月25日至2026年3月24日，在有效期内。

外包方（抽油烟机清洗）：斗门区井岸镇瀚元家具清洗服务部 营业执照编号：92440400MA4UYUL880，与公司签订了《清洗服务合同》，规定了清洗服务内容：甲方厨房排烟管道等清洗工作。服务范围 and 数量：集烟罩，油烟管道，净化器和风机；合同期限：2022年07月26日至2025年07月25日。

消毒液、洗手液、酒精在正规超市采购。

符合标准要求。

提供了《合格调查评定表》，评价项目包括质量得分（60分）、交付得分（20分）、服务（20分）等，抽查珠海市四福商贸有限公司 得分 100 分，珠海市香洲区凤山海宏冻品商行 得分 100 分，评价结果：均纳入合格供方，评价所引发的任何必要措施：供货级别：保留。编制：徐秋云、 批准：陈伟 2023年04月08日。

询问部门负责人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，采购产品满足公司验收标准要求，不合格情况见餐饮部审核记录。

公司未使用食品添加剂。

采购管理情况：

餐饮部（采购）通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查与珠海市四福商贸有限公司签订的《食品供销合同》，合同编号：——，有效期：2023.4.1-2025.3.31。

与珠海市香洲区凤山海宏冻品商行签订的《冻品供货合同》，有效期：2023.4.1-2025.3.31。

与珠海市金湾区中记蔬菜批发档签订的单次《蔬菜购销合同》，合同编号：——，有效期：2023.4.1-2025.3.31。

上述合同买卖双方均有签字盖章确认，控制方式基本符合。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

3) 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“计量器具台账”，主要包括电子秤、数字温度计、农残检测仪共 3 件。

查看：电子秤 校准证书编号：LHA202400585 校准时间：2024.03.21 校准机构：广东省珠海市质量计量监督检测所；



食品中心温度计 校准证书编号：WSS202401090 校准时间：2024.03.25 校准机构：广东省珠海市质量计量监督检测所；

多功能食品安全快速检测仪 校准证书编号：CCJ202400144 校准时间：2024.03.21 校准机构：广东省珠海市质量计量监督检测所。

现场查看冷藏冷冻冰箱有温度显示，经沟通有通过用温度计定期比对但未形成记录，已沟通；现场查看冷藏冷冻的温度显示情况：

冷藏冰箱 6.8℃，冷冻冰箱-14℃符合要求。

监视和测量设备由餐饮部统一进行管理，在管理过程中如发生偏离误差允许值时将报废，目前尚未发生。

目前未发现损坏偏离校准状态的情况。如有将追溯检验记录并对设备做适当处理措施。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，组织未配备有检验室。

监视测量资源基本满足要求。

4) 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《产品撤回控制程序》、《不合格和潜在不安全产品控制程序》。

在《产品撤回控制程序》文件中规定了：

1)当接到客户投诉或餐厅用餐时发现不安全食品信息时，立即通知食品安全小组，食品安全小组一方面通过公司的追溯系统检查问题，一方面通知公司质检人员赶赴现场，封存市场同批次产品及公司库房同批次产品，同时收集证明性资料和图片，取回不安全食品样本，送卫生检测部门鉴定，必要时同时送技术监督部门检测。

2)确认产品安全信息：如产品确为不安全食品，立即汇报食品安全小组至总经理，经评审决定处理意见，确定撤回的范围、产品、批次、数量等，总经理发布撤回指令，启动撤回程序。

3)食品安全小组长，小组成员、餐饮部等分工负责通报监管部门、客户，须通过新闻媒体的发布信息的由食品安全小组长负责外部的沟通和信息发布。

4)餐厅负责确认不安全食品批次的顾客，销售去向，留存情况，公开撤回信息，并提供便利的撤回方式和渠道，如为集中客户，供销科组织车辆集中撤回。

5)库房隔离存放保管不安全食品，加以标识，以防误用。

6)食品安全小组分析不安全食品产生的原因，确认责任人，制定处理方式，处理方式报总经理批准后实施。

7)食品安全小组根据需要定期进行模拟撤回，确认撤回的渠道、方式是否畅通、及时，验证撤回的有效性。在实际发生撤回事件后，及时总结撤回的效果，评价撤回方案的有效性。

8)食品安全小组保存撤回的记录，包括不合格品的批次和追溯信息、撤回信息，不符合的性质和产生的原因、放行及处置的记录。

在《产品撤回控制程序》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：食品安全小组组长负责撤回计划的批准和实施撤回，食品安全小组组长负责与监管部门反馈，行政部负责与客户沟通，餐饮部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。

查见提供有《产品召回演练记录》，召回模拟日期：2023 年 4 月 25 日，召回产品名称：土豆做成的相关菜品，模拟问题：2023.4.25 上午行政部接供应商电话，称“该档生产的 2023.4.24 批土豆，经检验，结果农残超标”。行政部主管接到供应商电话后，马上通知餐饮部主管。行政部主管组织行政部、餐饮部相关人员召开紧急情况分析会，经过紧急会商并报请总经理批准，决定：1.封存已做出的问题产品，做召回处理。2.清查、封存问题成品和剩余问题原料。召回情况：行政部查明：利用 2023.4.24 批土豆共做 5 个菜品，其中 2 份已售出，3 份还未售出，对未售出的菜品进行封存。行政部查明 2023.4.24 批土豆尚有库存 10kg，进行隔离封存。处理结果：总经理召集产品召回小组成员举行磋商会，决定：1.对未售出的菜品进行封存 2.库存问题产品，由行政部组织销毁。3.库存问题蔬菜由行政部联系供应商，做退款处理；同时行政部负责向供应商就索赔事宜进行沟通。4、联系购买此菜品的顾客进行观察。但未保留本次演练追溯相关批次记录及证据，已现场沟通。

**现场查见：**

——餐食加工间各区域有简单标识：粗加工区，有蔬菜、水产、肉品清洗池；毛巾分色管理，分餐间白色、操作间蓝色、用餐区棕色，餐具回收处有标识，区域划分基本合理；

——菜品等较为简单直观，无直接标识，分餐区域有基本分隔；分档口售卖。

——主食仓库主要是大米、绿豆、大豆油等，副食仓库主要是淀粉、调味品、鸡蛋等，鸡蛋基本两天内用完，各物料均有分区分品种标识，物料标签包括品名、规格、产地、保质期、供货商、保管员等，有基本离地离墙，现场查看淀粉开袋使用后扎口存放于带盖塑料桶内，现场查看主要食材的生产日期及保质期标签标识，基本符合要求；

——现场有留样产品：留样标签信息包括品名，留样量，留样时间等，提供 2024.04《食品留样记录》，

抽查 2024.04.01 留样记录：早餐：包子 200g、蛋 200g、米饭 200g 等，存入时间 2024.04.01/7:40，废弃时间：2024.4.03/7:00；午餐：茄子炖肉 200g、红烧肉 200g、苦瓜炒肉 200g、米饭 200g 等；制作厨师：黄成喜，存入时间 11:30，废弃时间：2024.4.3/11:30；留样人：黄成喜；晚餐：小炒肉 200g、莴笋炒肉 200g、红烧鱼 200g 等；制作厨师：黄成喜，存入时间 17:30，废弃时间：2024.4.03/17:30；留样人：黄成喜；审核：黄成喜

查看 2024.07.01 留样记录：早餐：蛋 200g、炒粉 200g、包子 200g 等，存入时间 2024.7.01/7:00；午餐 冬瓜 200g、酸笋炒肉 200g、蚝油茄、米饭 200g 等；制作厨师：郑中新，存入时间 07.01 11:30，留样人：黄成喜；晚餐：小炒肉 200g、酸菜炒肉 200g、红烧茄子 200g 等；制作厨师：郑中新，存入时间 7.1 17:30；留样人：黄成喜；审核：黄成喜。

5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制情况）情况：

公司主要提供餐饮管理服务（热食类食品制售），包括各类米饭、素菜等主食，食材原料为各类禽肉类、粮米油盐、瓜果蔬菜、各类调味品等预包装食品。策划编制了《餐饮服务运作控制程序》、《不合格和潜在不安全产品控制程序》等，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内规范内容没有发生修改。

提供 2023 年 4 月-2024 年 6 月《餐饮业食品采购台账本》

查 6 月份台账每日对蔬菜、禽肉类、面条/河粉进行采购，冻品、干货（鸡蛋）、包子等不定期送货，台账分类记录，并附有送货单/收据

抽查 2024-07-01 日，记录有：数量：前上肉丝 10 斤，前上肉片 15 斤，前上肉沫 10 斤、猪肝片 5 斤，供货单位：珠海华宇农产品有限公司，验收人：黄成喜。

查 2024-05-23 日，记录有：数量：豆腐 6 斤、玉米 10.5 斤、生菜 4 斤、西芹 11 斤等，供货单位：中记蔬菜配送，验收人：黄成喜。

查 2024-05-14 日，记录有：数量：前上肉丝 10 斤、前上肉沫 10 斤、猪肝片 5 斤、前上肉片 10 斤等，供货单位：珠海市华宇产品有限公司，验收人：黄成喜。

查 2024-05-30 日，记录有：数量：河粉 15 斤、布拉肠 10 斤等，供货单位：珠海市斗门区兴佳河粉有限公司，验收人：钟**。



查 2024-05-22 日，记录有：数量：原味热狗 1 件、黄金椰香卷 15 包、锅包肉 1 件、食尚北方馒头 15 包、手工红豆卷 10 包、猪肉丸 2 包、五香方腿 1 条等，供货单位：海宏冻品，验收人：郑**。

查 2024-06.29，记录有：数量：光鸡 30 斤、前上肉片 15 斤，供货单位：珠海市华宇农产品有限公司。，验收人：黄成喜；

另抽查 2024.06.25 蔬菜、2024.06.28 鲜猪肉、2024.06.08 冻品类验收台帐记录，管控方式同上，基本符合要求。

抽查蔬菜、鲜猪肉、大米、大豆油第三方检测报告，具体详见采购部审核记录；
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，另外辅以食品中心温度与试食记录监控（米饭提前 10 分钟试文化建设和其他食品应提前 20 分钟试食，试文化建设的每种食品不少于 3 人试食），抽查 2024.04.01，中餐；测试食品名称：红烧豆腐、蒜台炒肉、辣子鸡，试文化测试人：黄成喜，试食份量：50g，状况反应：无，另抽查 2024.05.31 食品中心温度与试食记录表，查早、中、晚餐试食，试食份量：50g、状况反应：无；试食人：黄成喜；见 H4.3.4.3 条款的审核记录。基本符合。

6) 危害控制计划策划及实施管理情况：

查食品安全小组组成情况：公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小组组长为：徐秋云女士，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司食品安全小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了总经理、餐饮部、行政部人员，小组成员包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员黄成喜，基本了解，具体人员能力及培训见行政部审核记录。

公司提供了《危害控制计划》：（备注：本次认证 HACCP 体系不涉及 ORPP 计划）

查产品描述情况：

——食品安全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：猪肉特性描述——接收准则或规范（GB2707-2016，GB/T 9959.2-2008）、物理特性（肌肉有光泽，红，脂肪白色，肉质紧密，解冻后指压凹回复较慢，不粘手，具有猪肉固有气味，无异味，无酸败味）、化学特性（挥发性盐基氮 $\text{mg}/100\text{g} \leq 15$ ；铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；无机砷（以 As 计） $\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$ ；镉（以 Cd 计） $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；总汞（以 Hg 计） $\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$ ；六六六 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；滴滴涕 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；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 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；敌敌畏、氯霉素、克伦特罗：不得检出；）、生物特性（沙门氏菌：不得检出）、运输要求及交付方式（食品专用封闭式消毒冷藏车，冷链公路运输）、包装情况（内塑料膜外纸箱）、贮存条件（ $-1^{\circ}\text{C} \sim -20^{\circ}\text{C}$ ）、供应商产地（北京）（与实际不一致，已沟通）、使用前的预处理（解冻、挑拣、清洗）、来源（动物）等，基本符合。

大米特性描述——接收准则或规范（GB/T 1354-2018，GB2761-2017，GB2762-2017，GB 2763-2021）、物理特性（有正常大米应有的色泽、颜色、气味，无霉变、无异味、无肉眼可见杂质）、化学特性（黄曲霉毒素 B1 $\leq 10\mu\text{g}/\text{kg}$ ；铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；镉（以 Cd 计） $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；汞（以 Hg 计） $\leq 0.02\text{mg}/\text{kg}$ ；无机砷（以 As 计） $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；六六六 $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ ；滴滴涕 $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ ；不得添加工业用矿物油）、生物特性（无）、运输要求及交付方式（车辆整洁、干燥、无异味；公路运输）、包装情况（内塑料膜、外编织袋）、贮存条件（常温保存）、供应商产地（北京）（与实际不一致，已沟通）、使用前的预处理（直接使用）、来源（植物）等，基本符合。

另抽查鸡蛋、青菜、酱油的特性描述，控制方式基本相同。

——对终产品主食（米饭）、热炒菜特性进行了描述，包括：产品名称、主要原料、重要的产品特性（化学、



生物、物理）、预期用途、食用方法、包装类型、保质期及贮存方法、标签说明、销售要求、销售方式等信息。

现场抽查：米饭：主要原料（大米、水）、重要的产品特性（物理特性：呈白色颗粒状、无杂质、无黄粒、无异味、出锅时的产品中心温度：70℃以上；化学特性：/；生物特性：致病菌不得检出）、预期用途（午、晚餐）、食用方法（蒸熟后直接食用）、包装类型（不锈钢盘装）、保质期及贮存方法（盘内暂存，食品中心温度不低于 60℃）——描述不准确，已沟通、标签说明（无）、销售要求（室温销售）、销售方式（餐厅销售），基本充分。

另抽查热炒菜类控制方式基本相同。

预期用途主要为为甲方企业单位员工食用；主要的食用方式为直接食用，

产品的储藏条件及保质期为 10℃--60℃环境，不超过 2 小时或 60℃以上 4 小时

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：

热菜：原料验收（OPRP1）→储存→粗加工→切配→烹饪（CCP1）→装盘→售卖→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）

米饭：原料验收→储存→淘洗→蒸制→售卖→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）

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

提供了车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化。

现场观察流程图与餐饮服务（热食类食品制售）加工过程基本相符；食品安全小组成员对此流程图到现场根据实际加工步骤进行确认，确认时间：2023-04-08，体现 HACCP 计划确认记录中，基本符合要求。

——按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、评估，并明确了控制措施，形成了《危害分析工作单》。提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，餐饮服务（热食类食品制售）加工过程具体包括了原料验收（畜禽肉、蔬菜类、米面粮油、调味品等）→粗加工（挑拣、清洗等）→切配→烹饪→装盘→售卖→餐具清洗→餐具消毒等过程，危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查蔬菜类验收过程危害分析，包括引入、控制或增加的危害：识别了生物危害（带入细菌、霉菌等微生物），化学危害（带入敌敌畏，滴滴涕，克百威，马拉硫磷等农药残留，铅，总砷等重金属残留），物理危害（带入泥土、杂草、塑料片、毛发等异物）；危害是否显著（生物危害：否，化学危害：是，物理危害：否）判定依据（生物危害：后续有清洗、挑拣、熟制步骤，可有效控制危害；化学危害：原料处理和烹饪工艺不能有效控制该项危害；物理危害：后续清洗、挑拣步骤，可有效控制危害）；预防措施（生物危害：去掉腐烂、伤痕部位；化学危害：采购自合格供应商，定期验证农药残留量、重金属含量是否合格，物理危害：无）化学危害通过 OPRP 方式控制，基本合理。另抽烹饪、装盘、售卖、餐具消毒等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、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见《HACCP 计划确认记录表》确认时间：2023 年 04 月 08 日，确认人员：徐秋云，结论：HACCP 计划完整；。对于采购产品的安全性确认主要通过索证索票进行，蔬菜验收除了索要供方农残检测报告，企业也会每天用农残快速测试片抽测，具体见餐饮部（采购）审核记录。

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

公司策划并形成了 2 个 OPRP 点原料验收及 1 个 CCP 点：（备注：本次认证 HACCP 计划不涉及 ORPP 计划）

OPRP 的实施情况：

	地点	操作限值	记录情况	现场显示	结论
OPRP1	肉类/蔬菜类采购	肉类提供动物检疫合格证明，	已记录《原料采购台账登记表》、《蔬菜农残检测记录》	查新鲜蔬菜供方：珠海市金湾区中	符合



		蔬 菜 农 残 检测合格	记蔬菜批发档 ，《营业执照》编号：92440400MA51AQT31R，企业每日对蔬菜进行抽检。 查《蔬菜农残检测记录》2024 年 05 月 03 日包菜， 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类（农药残留量的快速检测） 检测结论：正常，检测人：黄成喜；2024 年 05 月 04 日白菜， 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类（农药残留量的快速检测） 检测结论：正常，检测人：黄成喜 审核现场查看：《蔬菜农残检测记录》2024 年 7 月 1 日包菜， 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类（农药残留量的快速检测） 检测结论：正常，检测人：黄成喜；2024 年 7 月 2 日菜心， 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类（农药残留量的快速检测） 检测结论：正常，检测人：黄成喜 畜禽肉类供方：珠海市华宇农产品有限公司 《营业执照》编号：91440402MA55XR5N44 《食品经营许可证》编号：JY14404020361216 抽查商品猪-胴体 动物检疫合格证明编号：44230527945 检疫结果：合格 检测单位：广东省珠海市斗门区动物检疫所 检测日期：2024.6.29； 肉鸡-胴体 动物检疫合格证明编号：44161825376 检疫结果：合格 检测单位：广东省珠海市香洲区动物检疫所 检测日期：2024.6.29。 审核现场查看： 抽查商品猪-胴体 动物检疫合格证明编号：44230532393 检疫结果：合格 检测单位：广东省珠海市斗门区动物检疫所 检测日期：2024.7.02； 商品猪-胴体，肉品合格证明编号：NO.337422，生产单位：珠海市润和合食品有限公司；生产日期:2024.07.02； 肉鸭-胴体 动物检疫合格证明编号：44161826578 检疫结果：合格 检测单
--	--	-----------------	--



				位：广东省珠海市香洲区动物检疫所 检测日期：2024.07.02。 肉鸡-胴体 动物检疫合格证明编号： 13414170680 检疫结果：合格 检测单位： 广东省珠海市香洲区动物检疫所 检测日期：2024.07.02。	
OPRP2	餐具消毒	远红外线消毒柜，120度以上，至少作用10分钟以上	提供有《餐用具清洗消毒记录表》抽查 2024. 05. 12，记录写明了早午晚餐时间段：餐具收集：统一收集、分类整理；一刮：清理食物残渣；二洗：温水加洗洁精清洗；三冲：用清水冲洗干净；四消毒：消毒后在消毒柜备用或入保洁柜，消毒方法：热力消毒远红外线（温度120℃至少10分钟）、泡腾消毒片（浓度250~500mg/L，4kg水加6-12片，浸泡30分钟后用清水洗净，注意消毒前清洗），用具（砧板、菜刀、分餐勺、炒勺、成品盛器），责任人：丁家成，另抽查：2024. 05. 03、2024. 04. 27，管控方式基本相同，符合要求；	2024年07月02日查看餐用具清洗消毒情况，远红外线热力消毒温度为120℃，消毒时间设定为：30分钟，符合OPRP餐具消毒的行动准则要求；	符合

CCP 的实施情况：

	地点	关键限值CL	记录情况	现场显示	结论
CCP1	烹饪间	中心温度：≥70℃。	已记录，见《食品中心温度与试食记录表》抽查 2024. 05. 03 中午炒豆腐70℃，蒜台炒肉70℃，红烧茄子70℃，记录温度不够规范，已沟通建议改进。	2024. 07. 02 中午鸡蛋炒辣椒的成品中心温度：74℃ 红烧茄子的成品中心温度：77.3℃ 米饭 成品中心温度82.1℃； 符合 CCP 工艺要求；	符合要求

7) 管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《确认和验证程序》，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、生活饮用水，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\GHP 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《控制措施及组合确认报告》，确认时间：2023年05月30日，验证人员：HACCP小组，确认结果分析的总结论：体系策划符合要求、控制措施组合能满足食品安全要求；

“OPRP确认记录表”确认时间：2023年04月08日，确认人员：徐秋云，结论：OPRP能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

“HACCP计划确认记录表”确认时间：2023年04月08日，确认人员：徐秋云，结论：HACCP计划完整；

“PRP/GHP确认记录”确认时间：2023年04月08日，确认人员：食品安全小组，结论：合格；

“HACCP计划验证记录表”验证时间：2023年05月30日，验证人员：徐秋云，结论：HACCP计划无需改进；

“PRP/GHP验证记录”验证时间：2023年05月30日，验证人员：黄成喜，结论：前提方案（PRP）的实施达到了预期效果；

“验证结果分析报告”验证时间：2023年06月10日，分析人员：食品安全小组，结论：PRP和OPRP的策划达到标准的要求，符合公司的设备、生产环境的控制要求，建立的HACCP计划能有效控制CCP，并在生产中得到有效实施。终产品符合要求，产品是安全的，体系运行基本有效。加强员工的产品安全意识，要严格执行OPRP。

验证时间不合理，已现场沟通整改，下次审核关注；

——生产加工用水的安全性验证、餐食餐具的安全性验证见餐饮部审核记录。

提供餐具、米饭和热菜的第三方委托检测报告：

报告号1：米饭 检验报告编号：UICYG-BG-240318-24，报告日期：2024-03-18

报告号2：清炒油麦菜 检验报告编号：UICYG-BG-240318-25，报告日期：2024-03-18

报告号3：卤鸡腿 检验报告编号：UICYG-BG-240318-26，报告日期：2024-03-18

报告号4：不锈钢碗 检验报告编号：UICYG-BG-240318-27，报告日期：2024-03-18

报告号5：不锈钢盘 检验报告编号：UICYG-BG-240318-28，报告日期：2024-03-18

报告号6：勺子 检验报告编号：UICYG-BG-240318-29，报告日期：2024-03-18

报告号7：筷子 检验报告编号：UICYG-BG-240318-30，报告日期：2024-03-18

检验单位：珠海粤港食品安全检测有限公司

公司采用自来水作为水源，进行生产和清洁，提供有（生产饮用水）检验报告编号：GDCA/WT240134，报告日期：2024-03-20，检测结论：符合，检测机构：广东诚爱检测技术有限公司。

查：菜品和米饭检测指标未覆金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌、沙门氏菌；餐具检测指标未覆盖：沙门氏菌、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）；已开不符合项整改；

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见餐饮部审核记录。

提供了2023年06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、操作性前提方案的验证、HACCP计划的验证、CCP的验证、食品安全管理体系内部审核、最终产品的检测方面的验证等项内容，基本充分，结论为：PRP和OPRP的策划达到标准的要求，符合公司的设备、生产环境的控制要求，建立的HACCP计划能有效控制CCP，并在生产中得到有效实施。终产品符合要求，产品是安全的，体系运行基本有效。加强员工的产品安全意识，要严格执行OPRP。

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

1) 内部审核

公司在《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《内部审核计划》、《内部审核实施计划》，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12月18-19日；审核组组长：徐秋云；组员：黄成喜；2023年6月10日参加了公司组



织的外部老师授课的内审员培训，在各部门岗位职责中明确了职责要求。现场审核期间与内审审核组长徐秋云、组员黄成喜交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足。见不符合项 03。

查《内部审核实施计划》覆盖了标准要求条款，基本符合要求。有首末次会议签到表，均有各部门人员签字。

查《内审检查表》：抽餐饮部/行政部，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；

查《不符合项报告》：共计 1 项

涉及部门：餐饮部，不符合项内容：未索要大米的第三方检测报告；不符合 I 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准 H4.5 条款要求，判标不准确，已现场沟通。审核过程中餐饮部 1 个不符合项。另抽行政部内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《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：综合审核结果，审核组认为：本公司食品安全管理体系基本符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）和 GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》，是适用、有效的，运行效果基本达到标准要求，本次审核真实、有效。具备认证审核的条件。

基本满足标准要求。

2) 管理评审

公司在《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——食品安全体系初次建立，不涉及以往跟踪措施。

本次管理评审日期：2023 年 12 月 25 日

查《管理评审计划》，计划于 2023 年 12 月 25 日进行管理评审，编制：徐秋云 批准：陈伟，日期：2023 年 07 月 10 日。

管理评审会议于 2023 年 12 月 25 日在公司召开，会议由陈伟（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有各部门参会人员签到表签字。

现场审核期间与陈伟总经理交流，基本知道管理评审流程，建议后期关注并熟悉管理评审输出的实施及控制。

查《各部门输入内容》，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、生产加工过程控制、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：徐秋云 批准：陈伟 日期：2023.12.25。

查《2023 度管理评审改进计划》，整改措施内容：管理体系认识不足，加强管理体系强化培训，提高体系意识。完成期限，2023.12.30 前，责任部门：行政部。

已于 2023 年 12 月 26 日进行了加强管理体系知识的强化培训，提高体系意识的培训。

管评结论：公司各项活动均能按国家、行业、地方、标准规范和其他要求运行，无违反规定的情况发生。公司的质量、环境和职业健康安全、食品安全、HACCP 管理体系的运行是适宜、充分和有效的，方针和目标适宜的，应对风险和机遇采取的措施基本有效。质量、环境和职业健康安全、食品安全、HACCP 管理体系运行基本符合标准要求。

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

公司在《管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《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、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

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

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

——原辅料进货验收过程主要由餐饮部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。。

——生产加工过程主要由餐饮部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——顾客投诉处理等主要由行政部负责，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《不符合与潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

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。

在粗加工过程中，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。

顾客投诉处理等主要由餐饮部负责，暂未发生不合格情况。

审核周期内没有发生客户投诉情况。

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。

3) 投诉的接受和处理情况：

顾客投诉的处理主要由餐饮部负责，审核周期内未发生投诉情况。

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《前提方案》，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、打印扫描设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。组织经营地址位于珠海市金湾区三灶镇胜利路 113 号（承包食堂），提供餐饮管理服务（热食类食品制售），为甲方员工提供早餐午餐及晚餐，每日就餐人次三餐约为 800 人次，二阶段现场午餐正在制作，主食米饭，菜品为回锅肉、炒青菜等菜。

现场查看：



组织的建筑面积约900平方米，有提供食堂承包合同。公司承包食堂位于珠海市金湾区三灶镇胜利路113号，主要为办公室、预进间、粗加工区、深加工区、保洁区、洗消区、主食仓库、售卖间、就餐区等。基本符合餐饮服务（热食类食品制售）的要求。设有卫生间在加工间外；设有一次更衣室较为简易。

厂区地理位置环境良好，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：组织餐食加工各区域内水泥道路硬化，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。

组织餐食加工区周围四周已绿化，无污染，可避免灰尘飞扬和积水。

餐食加工区道路采用瓷砖铺设，无污染，可避免灰尘飞扬和积水。周围没有发生不良气味、有毒有害气体、煤烟或其它有碍卫生的设施。没有饲养与生产无关的动物。

烹饪加工区域地面、墙面、天花板清洁，无虫鼠出现。

一阶段问题：就餐区入口及粗加工区入口的灭蝇灯有飞虫尸体未清理，二阶段现场验证已整改完成，基本符合；

一阶段问题：现场的餐厅的留样柜，柜内温度计显示 16℃，温度异常，二阶段未整改，已开不符合项整改。

查看：食品安全管理手册、程序文件35份、作业指导书、原材料验收标准、卫生管理制度等文件；各工序基本能按要求实施控制。

公司设备保养由餐饮部负责保养，主要为清洁，设备维修一般由甲方企业人员负责，日常维保点检由餐饮部实施；

烹饪间配备设备有：双门蒸饭柜、燃气双头平头炉、燃气双头大锅炒炉、四门保洁柜、红外线消毒柜等，设备主要以清洁为主；

提供设备保养计划及时设备点检记录，时间：2024.03~2024.06，保养人：丁家家，提供有《设备点检记录》记录有：设备名称、点检时间/保养项目：点检/保养项目（运行正常、维修及时、加油保养、清洁）、发现问题、检查人等；查看工嘢瑟款双头800#大灶锅、电热蒸炉、双门无指纹热风循环消毒柜、双温档四门冰箱、工作台、双层车等设备，点检项目：正常运行，清洁，均已勾未选，未出现不合格情况。设备均为甲方企业提供，设备维修一般由甲方企业人员负责，若出现故障上报甲方安排维修人员进行维修，未涉及特种设备情况。

查看天然气管控维修，由甲方管控，提供有天然气设施安全检查工作单，时间：2024.06.05，隐患及问题已整改，安检员：洗**；查可燃气体报警气，编号：1-2、校准时间：2024.06.18，校准机构：珠海安测计量服务有限公司；

检测能力及化验室设施设备：目前采购主要为索证索票为主，其中果蔬农残检测主要通过供应商每批次提供农残自测记录、配备有农残测试仪、电子秤和中心温度计，基本满足要求。

同时根据珠海市市场监管局统一要求，进行填报《月调度》、《日管控》、《周排查》记录，抽查2024.03.03《广东省餐饮服务企业每日食品安全检查表》，检查项目：经营场所、场所设施设备、人员健康卫生管理、原料控制、加工过程控制、供餐管理、其他异常情况等。检查人：黄成喜，检查结果：符合要求。

抽查2024年3月4日—2024年6月22日《广东省餐饮服务企业每周食品安全排查治理报告》，检查项目：资质条件、信息公示、场所设施设备、人员健康培训管理、原料控制、供餐与配送、餐饮具清洗消毒、食品安全管理、制止餐饮浪费、其他异常情况等，本周排查未发现问题，检查人：黄成喜。



抽查 2024 年 3 月《食品安全调度会议纪要》，会议日期：2024 年 03 月 21 日，下个月食品安全管理重点工作计划：1、规范操作；2、煤气、电的培训；3、原材料的采购。汇报人：黄成喜，企业负责人：陈伟。另抽查每周食品安全排查治理报告，报告周期：2024 年 01 月 02 日至 2024 年 01 月 06 日，报告人：黄成喜，日期：2024 年 01 月 06 日；

现场查看 HACCP 计划和 CCP 方案的执行情况

查看：编制 HACCP 计划书、设备操作规程、作业指导书等文件；

各工序基本能按要求实施控制。

现场观察：

——公司承包食堂区域划分为：办公室、预进间、粗加工区、深加工区、保洁区、洗消区、主食仓库、售卖间、就餐区、餐具回收区等，基本符合热食类食品制售工艺要求。

——配置有一次更衣室、洗消区、配置灭蝇灯、挡鼠板、紫外线灭菌灯，地面为瓷砖地面，基本干净整洁，员工工服自行清洗，确保干净整洁；

——冷藏柜：0℃，冷冻柜：-15℃

——现场的餐厅员工有提供健康证，抽查熊太文、黄成喜健康证均在有效期内；

——清洁消毒主要为 84 消毒液喷洒、洗碗用洗洁精；

2) 人员及能力、意识：

组织在《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《岗位任职要求》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——提供《主要岗位职务能力要求及评定》，对学历、工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力、身体健康等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工。

——抽行政部经理（食品安全小组组长）徐秋云：学历：大专（要求：高中及以上）、专业：管理类；工作经验：3 年（要求：2 年以上经验，管理类相关知识，食品安全类培训），基本符合，另抽查餐饮部经理黄成喜：学历：大专（高中以上学历水平）、专业：/；工作经验：2 年（2 年以上经验、食品安全类培训等），控制方式基本相同。

部门负责人徐秋云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。

抽查食品安全小组组成情况，包含了餐饮部、行政部、总经理等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组长经总经理任命，同时对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：审核周期内未发生。

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 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准、体系文件、应急预案、内审知识、操作技能、等方面，

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
2023.4.10-12	质量、环境、职业健康、食品安全和 HACCP 一体化管理手册和程序文件	管理人员/4 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2023.5.20	食品防护计划	管理人员/4 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2023.6.10	内审员培训/审核知识及审核技巧培训	内审员/2 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2023.7.15	食品过敏原相关制度及知识	管理人员/4 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024.1.15	GMP、SSOP、PRP、OPRP、CCP 相关知识	管理人员/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：

该组织涉及内审员、司机等岗位，不涉及特种作业人员。

其中内审员经总经理任命、培训合格后上岗，基本符合；抽查其他证书如下：

证书名称	姓名	资格证书编号	有效期期限	结论
中式烹调师-三级	熊文太	36310300000300022	——	☒ 有效 ☐ 过期
食品安全管理员	黄成喜	51122619810910157X	——	☒ 有效 ☐ 过期

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：

人员类型	姓名	健康证编号	有效期期限	结论
总经理	陈伟	5123231975072*****	2024 年 05 月 09 日（有效期一年）	☒ 有效 ☐ 过期
行政部经理/食品安全小组组长	徐秋云	512221197406160060	2023 年 08 月 09 日（有效期一年）	☒ 有效 ☐ 过期
餐饮部	熊太文	512323197210308017	2023 年 11 月 01 日（有效期一年）	☒ 有效 ☐ 过期
餐饮部/米饭操作师	廖小兰	432302196612125823	2024 年 2 月 18 日（有效期一年）	☒ 有效 ☐ 过期
餐饮部/切配师	陈拥军	430426197504063628	2023 年 10 月 9 日（有效期一年）	☒ 有效 ☐ 过期
餐饮部/切菜洗菜	熊艳先	421081196811030663	2024 年 2 月 22 日（有效期一年）	☒ 有效 ☐ 过期

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。

现场询问徐秋云、黄成喜，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:

查内部沟通管理情况:

与员工的沟通;沟通方式:会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话(内外线)、网络、信箱等。内容包含:食品安全管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息,以及外部法律法规、食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

内部沟通情况如:

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
每周工作例会	周工作联络会	各部门人员	会议	各部门人员	无异常
每月培训	食品安全及其他内容培训	餐饮部全体人员	培训	餐饮部	无异常

查内部报告管理情况:相关负责人表示公司员工均为多年的老员工,对公司发展政策及各项要求基本掌握,员工也比较认可,能够感受到公司的文化情怀。

公司建立了专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式,鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为,确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理,降低食品安全问题的风险及隐患。——如内审发现的不符合项及时报告给了总经理,并作为管理评审输入内容进行了评价。

查外部沟通管理情况:

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通,方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等,对外沟通主要指定食品安全小组组长负责(参加了公司的各类培训等,基本满足要求),沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面的信息。

外部沟通情况如:

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2023-11-01	顾客满意度调查	天达科技股份有限公司	表格填写	行政部	无异常
2024-06-25	审核日程安排	北京国标联合认证有限公司	微信/电话	行政部	无异议

该企业的沟通控制情况,基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理:

公司在《管理手册》7.5 条款进行了规定,并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》;

查文件管理情况:

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、《作业指导书》、各部门管理制度文件以及所要求的记录。

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:管理手册(DS-SC-2023)。

二级文件:公司编制了 35 份程序文件,1 份前提方案/良好生产规范,1 份危害控制计划,基本包括了食品安全体系标准要求的程序。



三层次文件：《作业指导书》、各部门管理制度文件。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理陈伟批准。2023-04-08 对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、管理制度汇编等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本、发布状态等，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、版/次、分发号、发放范围（批准人、日期）、发放记录（接收人/部门、数量、签收人）、回收记录（回收人、日期）、销毁记录（销毁人、日期）等。抽分发部门：餐饮部，接收人：黄成喜，日期：2024-04-08，文件名称：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。

查外来文件管理情况：

提提供《法律法规及其他要求清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、《广东省食品安全条例》、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0、餐饮服务食品安全操作规范、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等。基本覆盖了公司餐饮管理服务（热食类食品制售）所适用的法律法规，抽：《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》等法规标准文件，均在有效期内，符合要求。

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 69 份记录，清单内写明了记录编号、记录名称、版本、受控状态、发布状态等。抽《培训记录表》、《留样记录》、《合格供方及业绩评价表》、《内部审核检查表》4 份记录，记录均有编写。记录分别由行政部、餐饮部保存，保存期限为三年。

另抽查《餐用具清洗消毒记录》、《紫外线消毒记录》，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、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

1) 基本信息：

公司名称：珠海东森企业管理服务有限公司

注册地址：珠海市前山翠前南路 1 号北京酒店 1303 房

办公地址：珠海市金湾区三灶镇胜利路 113 号（承包天达科技股份有限公司食堂）

经营地址：珠海市金湾区三灶镇胜利路 113 号（承包天达科技股份有限公司食堂）

2) 认证范围：

H:位于珠海市金湾区三灶镇胜利路 113 号（承包天达科技股份有限公司食堂）的珠海东森企业管理服务有限公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）

五、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，珠海东森企业管理服务有限公司的

☐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

通过审查评价，评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求，具备实现预期结果的能力，管理体系运行正常有效，本次审核达到预期评价目的，认证范围适宜，本次现场审核结论为：

- ☐推荐认证注册
- ☒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，推荐认证注册。
- ☐不予推荐

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。

