

项目编号：20504-2024-QEOFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：马琳（上海）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）：陈丽丹

审核组员（签字）：陈卓琦，马焕秋

报告日期：2024 年 07 月 21 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：陈丽丹

组员：陈卓琦、马焕秋



受审核方名称：马琳（上海）餐饮管理有限公司

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	陈丽丹	组长	F:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-2246137 2021-N1HACCP-124613 7	F:E H:E
2	陈卓琦	组员	F:审核员 H:审核员	2024-N1FSMS-4051924 2023-N1HACCP-305192 4	F:E
3	马焕秋	组员	F:审核员 H:实习审核员	2023-N1FSMS-1296764 培训证书	F:E H:E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	马文娟	向导	受审核方

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（**食品安全管理体系, 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：

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：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职业健康安全及卫生标准：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20日 下午至2024年07月21日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年03月15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）：

F：位于上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层马琳（上海）餐饮管理有限公司的许可范围内热食类食品制售

H：位于上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层马琳（上海）餐饮管理有限公司的许可范围内热食类食品制售

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：上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层

办公地址：上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层

经营地址：上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层

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 19 日-2024 年 07 月 19 日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/良好卫生规范实施情况、内审、管理评审的实施、危害控制计划实施情况、供方管理、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（4）项，涉及部门/条款：综合部/F7.2、F7.1.6、H3.2、H3.5；餐饮部/F8.5.4.5、F8.2.4、H3.3

采用的跟踪方式是：☐现场跟踪☒书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2024 年 08 月 20 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 07 月 20 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

前提方案/良好卫生规范实施情况、危害控制计划实施情况、供方管理、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; 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 ISO22000:2018 及危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 (V1.0) 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》等文件, 基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018 及危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 (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, 对前提方案、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原料半成品储存、原料验收索证索票方面还需要加强。

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: 2023 年 07 月 06 日, 体系实施时间: 2024 年 03 月 15 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》正本原件, 社会信用代码为 91310112MACPRDT5X8, 企业注册地址: 上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层, 经营范围 一般项目: 餐饮管理; (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、食品经营许可证副本 编号：J723101120287545；有效期至 2029 年 3 月 14 日；

经营项目：热食类食品制售。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：8 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：

1、热食类制售：肉禽蔬菜类原料验收（OPRP）→储存→清洗、解冻→切配、粗加工、精加工→烹饪（CCP1）→分餐

2、米饭加工：

大米原料验收→储存→淘洗→浸泡→蒸制→分餐

3、餐具清洗消毒：餐具回收→分类→去残→浸泡→刷洗→餐具清洗→餐具消毒→入柜

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 2024 年 03 月 15 日依据 ISO22000:2018 标准要求建立了食品安全管理体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

结合公司热食类食品制售的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》、《法律法规及其他要求清单》、《相关方期望或要求识别表》，

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、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 5749-2022 生活饮用水卫生标准》等法规标准文件，均在有效期内，基本符合。

抽查《组织内外部环境识别表》中，内部因素：价值观因素、公司文化因素、知识储备因素、业务及质量绩效因素、其他因素等。外部因素：法律法规要求、技术条件、竞争环境、市场现状、文化现状、社会因素、经济因素、其他因素、食品欺诈、食品防御、故意污染等。

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

该公司按照 ISO22000:2018 标准、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的食品安全和 HACCP 体系，形成了《管理手册》、程序文件、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等体系文件，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

该公司确定的食品安全和 HACCP 体系认证的范围为：



注册地址：上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层
经营地址：上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层

认证范围：

F：位于上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层马琳（上海）餐饮管理有限公司的许可范围内热食类食品制售
H：位于上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层马琳（上海）餐饮管理有限公司的许可范围内热食类食品制售

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；外包过程：垃圾清运、电梯维保。
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 3 月 15 日发布了经总经理批准的食品安全管理方针：
严格规范管理, 保证产品优质安全；
防治污染、节能低耗；
安全第一、预防为主；
综合治理、守法经营；
不断持续改进, 满足顾客法规要求。

管理方针包含在管理手册中。管代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：袁思琪，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、综合部、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) 目标的实施和考核结情况

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《管理目标完成统计表》，编制：综合部 审核：马文娟 批准：马圣武
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（2024 年 3-6
顾客满意度≥90 分	（满意的客户总分数/调查的客户总数）	每年	92 分



食品合格率 100%	（食品合格批次/食品总 批次）*100%	每月	100%
食品安全事故 0 次	统计食品安全事故的次数	每月	0

公司 2024 年度 3-6 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

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、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。基本覆盖了许可范围内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。

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

和食品安全小组组长沟通确定所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品管理体系。安全产品实现情况的策划：

现有内部资源的能力：

和公司总经理沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：

一、现有内部资源的能力：

马琳（上海）餐饮管理有限公司为苏州马琳餐饮管理有限公司的分公司，苏州马琳餐饮管理有限公司与上海顺恒实业有限公司签订了租赁协议，租赁该广场内上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层，有租赁合同；租赁期限：2023-7-27 至 2029-8-3；租赁面积：670 m²；马琳（上海）餐饮管理有限公司与苏州马琳餐饮管理有限公司签订了租赁协议，租赁上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层作为经营场所，有租赁协议：

1、基础设施：经营场所为四层建筑，一层为会所大堂，二层：办公区和厨房；三层：包厢 4 个（一个大的 50 平，三个小的 40 平），四层：一个大包厢（供内部员工团建使用），每层单层面积约 200 平方米；1 个仓库约 10 m²；

2、生产设备：双孔灶台 2 组，调料台，切配台，传菜电梯、六门冰柜 1 台，4 门冰柜 1 台、1 个消毒柜，2 个冷藏柜，1 蒸箱，1 烤箱，1 个四眼煲仔炉；

3、办公设备：会议室、投影仪、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

4、环保设备：油烟处理设施；

5、安全设施：火灾自动报警系统，与上海城市自动报警信息中心系统联网、防排烟系统、灭火毯；/

6、检测设备：电子台秤 1 台；中心温度计 1 个

7、特种设备：传菜电梯 1 部、乘客电梯 1 部；

8、企业目前体系覆盖有效人数：8 人，其中含管理人员 3 人；公司设置了组织架构，包括：管理层、综合部、餐饮部。总经理任命了管理者代表、员工代表，明确了其职责。

9) 外包过程：垃圾清运、电梯维保；

10) 工作和生产方式：单班工作，9:00—22:00，无倒班。

基本满足热食类食品制售需要。



二、工艺流程图：

1、热食类制售：肉禽蔬菜类原料验收（OPRP）→储存→清洗、解冻→切配、粗加工、精加工→烹饪（CCP1）→分餐

2、米饭加工：

大米原料验收→储存→淘洗→浸泡→蒸制→分餐

3、餐具清洗消毒：餐具回收→分类→去残→浸泡→刷洗→餐具清洗→餐具消毒→入柜

三、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、《危害控制计划》、各类制度等控制要求，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，策划基本能满足热食类食品制售需要。

策划基本合理。

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》2024年03月15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》、生产（卫生）规范2：《餐饮服务食品安全操作规范》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、检验的控制、产品信息/消费者意识、食品安全工作巡检、返工的控制等。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；

公司位于上海市闵行区沪星路289弄13号1层101室、2层、3层
与公司地理位置图、平面图一致。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

马琳（上海）餐饮管理有限公司为苏州马琳餐饮管理有限公司的分公司，苏州马琳餐饮管理有限公司与上海顺恒实业有限公司签订了租赁协议，租赁该广场内上海市闵行区沪星路289弄13号1层101室、2层、3层，有租赁合同；租赁期限：2023-7-27至2029-8-3；租赁面积：670 m²；马琳（上海）餐饮管理有限公司与苏州马琳餐饮管理有限公司签订了租赁协议，租赁上海市闵行区沪星路289弄13号1层101室、2层、3层作为经营场所，有租赁协议；

基础设施：经营场所为四层建筑，一层为会所大堂，二层：办公区和厨房；三层：包厢4个（一个大的50平，三个小的40平），四层：一个大包厢（供内部员工团建使用），每层单层面积约200平方米；1个仓库约10 m²；

生产设备：双孔灶台2组，调料台，切配台，传菜电梯、六门冰柜1台，4门冰柜1台、1个消毒柜，2个冷藏柜，1蒸箱，1烤箱，1个四眼煲仔炉；基本符合热食类食品制售的要求；设有卫生间在加工间外；设有更衣柜可以简单更衣；

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；

对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；热食制作使用的能源为天然气；生产用水为自来水，提供有水质检测报告；

d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；

在仓库门口、餐食加工区配备有诱蝇灯，餐食加工间及仓库位于二楼，窗户均有安装纱窗，要求员工随手关门，鼠害的风险较小，后期关注。查看现场与《虫害布局图》一致；现场查看餐食加工间虫害防治情



况，无鼠迹，灭蝇灯防控无异常，基本符合要求，定期检查灭蝇灯并更换灭蝇纸，但未保留虫害检查记录，已沟通建议改进；

垃圾桶存放在洗消间门口指定位置，现场配置了两个垃圾桶均带盖，标识了湿垃圾和干垃圾，由物业指定的回收方统一回收处理，但未保留废弃物处置的记录，已开具不符合项整改。

无污水处理设施，经隔油池分离后，通过市政管道排放至当地污水处理厂处理；隔油池每周清理一次，自行处理。

e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；

生产设备：双孔灶台 2 组，调料台，切配台，传菜电梯、六门冰柜 1 台，4 门冰柜 1 台、1 个消毒柜，2 个冷藏柜，1 蒸箱，1 烤箱，1 个四眼煲仔炉；基本符合热食类食品制售的要求；大部分为不锈钢材质，易清洁维护。

f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；

见“综合部”审核记录

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；

配有冰柜，蔬菜等放置于冷藏区，温度适宜；肉类等冷冻品放置于冷冻区，冷冻温度适宜；调味料、大米、食用油等放置于仓库货架，隔墙离地，有标识牌，卫生状况良好；

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、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。

h) 防止交叉污染的措施；

加工场所分为：粗加工区域——摘菜、洗菜、切菜，肉类、水产类、蔬菜类分区处理

红案加工区——炒菜

白案加工区——主食加工

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《徽古德卫生检查表》记录有：时间：7.8（无年份，记录不够规范，已现场沟通整改）、区域：地面、台面座椅、窗台、展示柜、卫生间、备餐间，检查结果均为“√”，保洁人员：朱玲玲，检查人员：袁思琪；抽查：7.15、7.19，管控方式基本相同，符合要求；

提供有《餐具消毒记录表》抽查 2024 年 06 月记录，记录有消毒日期：2024.6.20，消毒温度 220℃（实际为 120℃，记录有误，已现场沟通整改），起始时间：11:00，终止时间：11:45，起始时间：21:10，终止时间：21:55，确认人：周成洋。

询问相关负责人：每周对隔油池进行清理，每天结束后对就餐区地面进行清洁消毒，但未有形成记录，已现场沟通整改；

j) 人员卫生；

健康证见“综合部”审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。

每日进行晨检，提供有《食品从业人员晨午检情况记录表》，查看日期：2024.7.1，姓名：周成洋，工种：厨师，体温：36.4℃，咳嗽：否，呕吐腹泻：否，化脓性皮肤病：否，其他传染性疾病：否，四勤：√，工作衣帽整洁情况：整洁，有无戴饰物上岗现象：无，处理情况：是，记录人：刘琴。查看其他员工晨检情况，无异常。记录表名称为晨午检，实际只做了晨检，已沟通建议修改。

对外来人员有良好身体健康告知，但未保留记录，已现场沟通，建议后期改进。

k) 产品信息/消费者意识；

该企业的产品主要是热食类食品制售；

客户群体主要是普通消费者；

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：

厨师长根据客户每日预定情况将请购清单发送在微信群内，综合部审批后，将采购清单发



送给总部（苏州马琳餐饮管理有限公司）采购部，由总部（苏州马琳餐饮管理有限公司）采购部将公司采购信息下达给供方。大米、食用油等定期下单。总部（苏州马琳餐饮管理有限公司）司机根据公司每日订单去供方处拿货后送到公司，公司厨师长负责收货和签收。综合部参与合格供方的评定，建立并保存供方档案；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》，主要包括有大米、食用油、猪肉、家禽、调味品、蔬菜、一次性用品等，基本覆盖了认证范围的产品原材料类别，合格供方共4家。

抽查供方资质如下：

大米、食用油供方：吴中区郭巷恒满兴粮油经营部，《营业执照》编号：92320506MA7MKTGT7C，经营范围包括食品销售（仅销售预包装食品），但未提供预包装食品销售备案表，已开具不符合项整改。

抽查 大米 检测报告：2023201E0111139 委托方：泰州市鹏程米厂 检测机构：泰州市产品质量监督检验院 检测日期：2023.10.24-11.2 检测结果：符合。

抽查 食用油 检测报告：WT10103240000441WT1 委托方：益海嘉里食品营销有限公司 检测机构：深圳市计量质量检测研究院 检测日期：2024.1.5-1.23 检测结果：符合。

调味品供方：苏州中调有限公司，《营业执照》编号：913205063236000436，经营范围包括食品销售；《食品经营许可证》编号：JY13205060398185，经营项目：预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售，散装食品（含冷藏冷冻食品）销售。

抽查 金字装耗油 检测报告：（2024）SP字WS类第0107号 委托方：佛山市海天（宿迁）调味食品有限公司 检测机构：宿迁市产品质量监督检验所 检测日期：2024.1.17-1.24 检测结果：符合。

蔬菜、家禽、鲜肉、水产品供方：苏州袁美珍食品有限公司，《营业执照》编号：91320506MA1MAF514K，经营范围包括食用农产品、鲜肉、蔬菜、家禽、水产品；《食品经营许可证》编号：JY13205060443353，经营项目：预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售，散装食品（含冷藏冷冻食品）销售。

抽查 7月7日验收登记，

青椒、茄子等提供《苏州南环桥果蔬快检报告》，检测单位：苏州市南环桥市场发展有限公司食品安全检测中心，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类 检测结论：合格 报告日期：2024.7.7；

老鸡，提供动物检疫合格证明，产品名称--鸡胴体，编号--3297558768；

五花肉片，提供动物检疫合格证明，产品名称--猪胴体，编号--6101503717，和肉品品质检验合格证，编号--A1740852；

一次性餐具供方：黄山洁惠环保科技有限公司 营业执照：91341021336848363D，范围包括纸制品销售、塑料制品销售等。

抽查 一次性竹筷 检测报告：Z24W44086 委托方：江西竹翊宸环保有限公司，检测结果：符合。

餐厨垃圾清运由物业统一管理。电梯维保由上海天德建设（集团）有限公司负责，按一定频次进行。

消毒液、洗手液、酒精在正规超市采购。

基本符合标准要求。

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。

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《监视和测量设备一览表》，主要包括电子秤、温度计，未包括可燃气体报警器，已沟通完善。

查看：电子天平 校准证书编号：HDYP2405060189 校准时间：2024-5-6 校准机构：苏州华迪优品校准检测有限公司；

电子温度计 校准证书编号：HDYP2405060190 校准时间：2024-5-6 校准机构：苏州华迪优品校准检测有限公司；

城镇燃气泄漏报警器 二维码查询检验日期：2024-02-28，检测机构：上海市燃气设备计量检测中心；

特种设备：乘客电梯 设备代码：31103101122023120122 报告编号：TXSH742023027410，检验日期：2023-12-19，检验单位：上海市特种设备监督检验技术研究院；

杂物电梯 设备代码：34303101122023120123 报告编号：TXSH742023027411，检验日期：2023-12-19，检验单位：上海市特种设备监督检验技术研究院；

两部电梯的维保单位均为“上海天德建设（集团）有限公司”。

现场对冷藏冷冻冰箱温度显示装置有观察，未保留温度记录，也未通过标准温度计比对的方式进行验证，已沟通建议完善，下次审核关注；现场查看冷藏冷冻冰箱的温度显示情况：冷冻四门冰箱： -15℃；冷藏四门冰箱： 4.5℃

符合要求。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定，8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《食品撤回控制程序》、《不符合控制程序》。

在《食品撤回控制程序》文件中规定了：

当公司存在不合格产品的影响时（如已经交付），应启动撤回程序。包括但不限于如下情形都可能涉及待撤回产品，触发撤回程序：

- a)客户的投诉；
- b)行业主管部门检查发现的不适合的产品；
- c)媒体报告的不适合的产品或事件；
- d)公司内部检查发现不合格产品影响的批次产品已经交付；
- 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：食品安全小组负责监视实施撤回，总经理负责食品撤回演习的批准，各岗位参与和配合完成产品召回的要求，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《产品召回模拟演练记录》，召回模拟日期：2024 年 04 月 10 日，召回产品名称：米饭，模拟问题：2024.04.10 中午 11：30，接到反馈，中午的米饭夹生；召回情况：接到消息餐饮部负责人立即组织



人员进行现场查看，停止目前供应的一批米饭，回收已经销售的 10 份，做好隔离标识，紧急蒸煮，提供熟制的米饭；餐饮部查找米饭夹生的原因，从源头规避问题，不再发生。同时提供了此批次的追溯记录，包括：《召回产品基础信息表》、《召回货物质量分析论证表》，《应急措施和处理方案》，记录基本充分，基本可实现产品追溯，演练有效性评价：通过本次产品召回演练的顺利进行，证实了制定的《食品撤回控制程序》是有效的，可以满足召回过程的有效实施。未保留本次演练追溯相关批次记录及证据，已现场沟通整改；

现场查见：

——餐食加工间各区域有简单标识：有蔬菜、水产、肉品清洗池；区域划分基本合理；

——冰箱内半成品有简单标识，菜品等较为简单，无直接标识，分餐区域有基本分隔；

——原料仓库主要是大米、干货、调味品、大豆油等，货架上分区摆放，有简单标识，有基本离地离墙，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，涉及过敏原原料分开存储，但在标识方面还需要加强，已现场沟通建议改进；

——组织单次就餐人数基本在 10~30 人之间，不涉及留样管理。

5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制情况）情况：

公司主要提供热食类食品制售，包括各类米饭、荤菜、素菜等，食材原料为各类禽肉类、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《服务提供过程控制程序》、《不符合控制程序》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，感官检查为主，审核周期内规范内容没有发生修改。

抽查《马琳（上海）餐饮食品采购索证与进货验收登记证》，索证及产品合格证明文件、果蔬类农残检测详见“综合部审核记录”，查看验收登记信息，进货日期：2024 年 07 月 03 日，食品名称：空心菜，数量：2 斤，配送单位：苏州袁美食品有限公司，配送员：李刚，索证√，合格证√，验收人：周成洋。 进货日期：2024 年 07 月 04 日，食品名称：五花肉片，数量：10 斤，配送单位：苏州袁美食品有限公司，配送员：李刚，索证√，合格证√，验收人：周成洋。 验收记录中只查见蔬菜类肉类，未见米面粮油、调味品等，已沟通建议改进，下次审核关注。

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。

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：马文娟女士，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、综合部人员，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，询问小组成员袁思琪，基本了解，具体人员能力及培训见综合部审核记录。



公司提供了《危害控制计划》；

查产品描述情况：

食品安全小组收集相关的信息用来实施危害分析，把这些信息编制成文件进行保管主要工作内容如下：首先成立食品安全小组，食品安全小组组长：马文娟，组员：袁思琪，组长马文娟来自综合部，袁思琪来自餐饮部。组马文娟中专学历，工作经验 5 年，参加了 HACCP 体系，ISO22000 内审培训，每年或定期的当地质监部门食品安全与卫生管理培训；袁思琪高中学历，工作经验 3 年，构成合理。

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。

蔬菜：

1、生物特性 沙门氏菌（/25g 或/25mL）n5，c0，m0、

金黄色葡萄球菌（/25g 或/25mL）n5，c1，m100CFU/g(mL)，M1000CFU/g(mL)

大肠埃希氏菌 0157：H7（/25g 或/25mL）n5，c0，m0

2、物理特性：菜体的色泽、形状、大小、菜面的完整度、洁净度、组织软硬程度及其均整程度良好，新鲜、无异味、状态正常，无腐烂霉变现象

3、化学特性 符合 GB 2762-2022、GB 2763-2021 标准要求

4、接收准则：GB2762-2022 、 GB2763-2021；

畜肉类：

1、生物特性：无腐烂变质现象、致病菌不得检出；

2、化学特性：砷/（mg/kg）≤0.5；铅/（mg/kg）≤0.5；汞/（mg/kg）≤0.05mg/kg；

克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇不得检出；氯挥发性盐基氮/（mg/100g）≤15；

3、物理特性：肌肉经指压后凹陷部位恢复慢，表皮和肌肉切面有光泽，具有畜种固有的色泽，具有畜种固有的气味，无异味，无肉眼可见物

4、接收准则：GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》

5、贮存条件：-2℃—-16℃；

水产品类：

1、生物特性：污染物限量应符合 GB 2762 的规定

2、化学特性：挥发性盐基氮“/（mg/100 g） 组胺“/（mg/100 g）

海水鱼虾≤30

高组胺鱼类≤40

海蟹≤25

其他海水鱼类 ≤20

淡水鱼虾≤20

冷冻贝类≤15

3、物理特性：具有水产品应有色泽、具有水产品应有气味，无异味具有水产品正常的组织状态，肌肉紧密、有弹性 4、接收准则：GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》

4、贮存条件：-18℃；

酱油：

1、生物特性：黄曲霉毒素 B1（μg/kg）≤5.0；沙门氏菌（/25g 或 mL）n5，c0，m0

金黄色葡萄球菌（/25g 或 mL）n5，c2，m100CFU/g，M10000CFU/g；

菌落总数（CFU/mL）n5，c2，m5×10³，M5×10⁴



大肠菌群（CFU/mL） $n_5, c_2, m_{10}, M_{10}^2$

2、化学特性：氨基酸态氮/（g/100ml） ≥ 0.4 、Pb（mg/kg） ≤ 1.0 、总砷（mg/kg） ≤ 0.5 、3-氯 1,2-丙二醇（mg/kg） ≤ 0.4

3、物理特性：具有产品应有的色泽、气味和滋味，无异味；不混浊、无正常视力可见外来异物，无霉花浮膜。

4、接收准则：GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》

5、贮存条件：常温保存，防污染

餐饮容器具（不锈钢制品，包含餐具）

1、生物特性：无

大肠菌群（CFU/mL） $n_5, c_2, m_{10}, M_{10}^2$

2、化学特性：理化指标符合国家相关食品容器具卫生标准要求；

3、接收准则：符合 GB/T15067.2-2016 的要求

查看终产品描述——米饭：

1、物理特性：经浸泡蒸制加工后，色泽白润，口感柔软。；

2、生物特性：各卫生的指标达到 SB/T 10652-2012 的卫生标准要求；

3、贮存条件：中心温度 60℃ 以上不超过 2 小时。

.....

产品特性描述准确，符合要求。

预期用途主要为一般消费者食用；

主要的食用方式为直接食用，产品的保质期一般为：中心温度 60℃ 以上不超过 2 小时。

对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制，基本符合。

食品安全小组从产品验收到运输销售过程，提供产品工艺流程图（编入 HACCP 计划文件内）：流程图与销售现场相符。小组成员又对此流程图到现场根据实际加工步骤进行验证，提供了流程图的验证报告。对每一步工序进行详细的说明。

1、热食类制售：肉禽蔬菜类原料验收（OPRP）→ 储存 → 清洗、解冻 → 切配、粗加工、精加工 → 烹飪（CCP1）→ 分餐

2、米饭加工：

大米原料验收 → 储存 → 淘洗 → 浸泡 → 蒸制 → 分餐

3、餐具清洗消毒：餐具回收 → 分类 → 去残 → 浸泡 → 刷洗 → 餐具清洗 → 餐具消毒 → 入柜

外包过程：垃圾清运、电梯维保

确认结果：基本符合

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。

现场观察流程图与热食类食品制售过程基本相符；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：2024-03-15，体现在《HACCP 确认报告》中，基本符合要求。

食品安全小组首先对采购、制作、销售过程步骤从生物的化学的物理的危害进行分析，确定了终产品的危害可接受水平，对每个过程中存在危害的发生的可能性和危害的严重性进行评估，确定危害是否显著，经识别 1 个 CCP 点，确定了 2 个 OPRP 点。

对操作性前提方案和 HACCP 计划的控制措及组合措施组合进行了确认，并提供有《危害控制计划确认记录表》

确认的方法：会议评审、能力和人员能力确认；

确认时间 2024 年 3 月 15 日；

确认依据：

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

确认内容：OPRP 点、CCP 点选定的依据及监控方法、纠偏措施等

确认结果：控制措施组合有效；基本符合。

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。

经识别确定了 OPRP 点和 CCP 点

OPRP1 禽畜肉、蔬菜验收：

行动准则：畜禽肉索取动物检疫合格证明；

查看水产品的合格检测报告

查看蔬菜农残合格检测报告

OPRP2：餐具消毒：

行动准则：热力消毒，温度 $\geq 90^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 40 分钟

CCP：烹饪

关键限值：中心温度 $> 70^{\circ}\text{C}$

公司在制定的《危害控制计划》中，规定了纠偏措施，经查阅和现场检查相关记录，发现纠偏措施可行、有效。以确保终产品的卫生安全。目前未发生。

OPRP 的现场实施情况：OPRP1 禽畜肉、蔬菜验收：行动准则：1、畜禽肉索取动物检疫合格证明，2024-07-20 采购的肉类未提供动物检疫合格证明，已开具不符合项整改。2、查看水产品的合格检测报告，企业表示暂未采购水产品，下次审核关注；3、查看蔬菜农残合格检测报告，提供《苏州南环桥果蔬快检报告》，检测日期：2024/7/20，摊位：PS403，品种：包菜，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，实测值：6.37%，定性值：合格；检测机构：苏州市南环桥市场发展股份有限公司-食品安全检测中心，另抽查摊位及品种：SC733 上海青，实测值为 8.24%、SC916 四季豆，实测值为 27.04%、SC826 薄皮椒，实测值为 12.7%，均为合格。

OPRP2：餐具消毒：行动准则：热力消毒，温度 $\geq 90^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 40 分钟。现场查看热风循环消毒柜温度设定为 115°C ，时间 50 分钟。基本符合要求。

CCP 的现场实施情况：

CCP：烹饪；关键限值：中心温度 $> 70^{\circ}\text{C}$ 。2024-07-20 菜品炒藕丁-中心温度： 83.0°C ，豆腐煲： 94.4°C ，米饭 87.0°C ，基本符合要求。

基本满足标准要求。

7) 管理体系的验证、确认、评价和分析

组织制定了《确认、验证、验证结果的评级与分析控制程序》，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。

该组织主要为提供后厨的热食类食品制售服务，对空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求，定期对产品进行第三方送检。

抽查产品的卫生验证报告和餐具消毒验证报告：

提供餐具、饭菜的第三方委托检测报告：

盒饭菜 检验报告编号：（食）检字第 20240827 号，报告日期：2024-05-22，检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌，检测机构：苏州工业园区疾病防治中心有限公司；

餐具（筷子、小碗、小勺、菜盘等） 检验报告编号：（食）检字第 20240256 号，报告日期：2024-05-20，检测项目：大肠菌群，检测机构：苏州工业园区疾病防治中心有限公司；

检验报告未标明企业地址，盒饭菜未明确米饭及菜品具体品名，已建议下次与检测机构沟通改进，下次审核关注。

水源为城市用水，委托谱尼测试集团江苏有限公司，报告编号：B6E5150260001L，报告日期：2024-05-29，共检测了 13 项，包括了感观，重金属，微生物、氯化物等，结论，符合 GB5749-2022 的常规检测要求，水质检测报告未全检，建议加强对氰化物、氟化物等指标的生产加工用水水质检测；

提供了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、终产品的检测等项内容，基本充分，结论为：通过。编制：食品安全小组 审核：马文娟 批准：马圣武，分析日期：2024.6.14。

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》，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：2024 年 6 月 17-18 日；审核组组长：马文娟；组员：袁思琪；2024 年 4 月 9 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马文娟、组员袁思琪交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制相对较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款并不熟悉，内审员能力存在不足。已在综合部 F7.2/H3.2 条款开具不符合项整改。

查《内部审核、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/综合部，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：综合部，不符合项内容：查外来文件中 GB2762 为过期版本，未进行更新；不符合 ISO 22000:2018 标准 7.5.3 成文信息的要求、HACCP（V1.0）标准 1.2 条款。审核过程中综合部 1 个不符合项。另抽餐饮部内审检查情况，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：1. 内审组在本次进行的质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP 管理体系内审中，对体



系各个部门的文件体系及现场符合性，通过提问、查证、观察等方式进行了审核，并收集了公司质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP 管理体系运行的符合性证据。相关符合性证据表明：审核范围内各部门均未发现严重不符合项，公司的质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP 管理体系是符合质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP 管理体系标准的，公司质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP 管理体系是符合的、有效的。但是，仍有诸多方面是需要及时或持续改善的。

2. 本次审核在肯定符合项的同时，对不符合项提出了整改要求，并规定在有效日期内关闭。各个部门对提出的不符合项都制定纠正措施和整改排期。

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——食品安全和 HACCP 体系初次建立，不涉及以往跟踪措施。

本次管理评审日期：2024 年 6 月 27 日

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 6 月 27 日进行管理评审，编制/日期：马文娟 审批/日期：马圣武 2024-06-20

管理评审会议于 2024 年 6 月 27 日在公司召开，会议由马圣武（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。

现场审核期间与总经理马圣武交流，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/日期：马文娟 2024-06-27 审批/日期：马圣武 2024-06-27

查《管理评审改进措施实施计划》，整改措施内容：培训：GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO22000：2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准要求；实施计划：2024-06 月进行培训，由食品安全小组进行落实。预计完成时间：2024 年 03 月前。

已于 2024 年 6 月 28 日进行了体系标准条款内容的培训。

管评结论：本公司的质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP 管理体系是符合 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO22000：2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准要求，体系运行是适宜、有效、充分的。

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《不符合控制程序》、《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和 HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。



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

——公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的 1 项不符合报告，已进行了原因分析，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，发现不合格产品（主要是蔬菜不新鲜）当场退回，更换。

——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综合部负责，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。

顾客投诉处理等主要由餐饮部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

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《生产设备管理程序》《前提方案/良好卫生规范》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。组织经营地址位于上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层，提供热食类食品制售，按照客户订餐要求进行采购制作，二阶段第一天现场晚餐正在制作，主食米饭，菜品为皮蛋茄子、老鸡汤、菜苔护心肉等菜。

现场查看：

马琳（上海）餐饮管理有限公司为苏州马琳餐饮管理有限公司的分公司，苏州马琳餐饮管理有限公司与上海顺恒实业有限公司签订了租赁协议，租赁该广场内上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层，有租赁合同；租赁期限：2023-7-27 至 2029-8-3；租赁面积：670 m²；马琳（上海）餐饮管理有限公司与苏州马琳餐饮管理有限公司签订了租赁协议，租赁上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层作为经营场所，有租赁协议：

基础设施：经营场所为四层建筑，一层为会所大堂，二层：办公区和厨房；三层：包厢 4 个（一个大的 50



平，三个小的 40 平），四层：一个大包厢（供内部员工团建使用），每层单层面积约 200 平方米；1 个仓库约 10 m²；

生产设备：双孔灶台 2 组，调料台，切配台，传菜电梯、六门冰柜 1 台，4 门冰柜 1 台、1 个消毒柜，2 个冷藏柜，1 蒸箱，1 烤箱，1 个四眼煲仔炉；基本符合热食类食品制售的要求；设有卫生间在加工间外；设有更衣柜可以简单更衣；

位于上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层，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，后厨布局基本合理，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。餐厅内有封闭的垃圾箱，有湿垃圾和干垃圾标识。

餐食加工区道路采用水泥铺设，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：餐食加工间冰箱内部分原料与半成品混放；二阶段现场验证已整改。

查看：食品安全管理手册、程序文件 41 个、作业指导书、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，设备维修日常维保点检由餐厅内部人员处理，设备重大维修均由供方售后服务维修处理；公司刚刚运营，体系建立以来未发生设备维修情况；

餐食加工间配备设备有：保洁柜、冷藏冰箱、万能烤箱、灶台、四眼煲仔炉、冷藏冰箱、6 门冰箱、消毒柜、保洁柜、4 门冰箱、货架等，设备主要以清洁为主；设备维保的记录需加强，已沟通改进。

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《监视和测量设备一览表》，主要包括电子秤、温度计，未包括可燃气体报警器，已沟通完善。

查看：电子天平 校准证书编号：HDYP2405060189 校准时间：2024-5-6 校准机构：苏州华迪优品校准检测有限公司；

电子温度计 校准证书编号：HDYP2405060190 校准时间：2024-5-6 校准机构：苏州华迪优品校准检测有限公司；

城镇燃气泄漏报警器 二维码查询检验日期：2024-02-28，检测机构：上海市燃气设备计量检测中心；

特种设备：乘客电梯 设备代码：31103101122023120122 报告编号：TXSH742023027410，检验日期：2023-12-19，检验单位：上海市特种设备监督检验技术研究院；

杂物电梯 设备代码：34303101122023120123 报告编号：TXSH742023027411，检验日期：2023-12-19，检验单位：上海市特种设备监督检验技术研究院；

两部电梯的维保单位均为“上海天德建设（集团）有限公司”。

现场对冷藏冷冻冰箱温度显示装置有观察，未保留温度记录，也未通过标准温度计比对的方式进行验证，已沟通建议完善，下次审核关注；现场查看冷藏冷冻冰箱的温度显示情况：冷冻四门冰箱：-15℃；冷藏四门冰箱：4.5℃

符合要求。

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《员工岗位能力评价表》，对工作态、工作能力等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工。抽综合部马文娟的评估表，评估结果：满足岗位要求。

部门负责人马文娟表示公司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。

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《2024 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对 ISO22000:2018 标准、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
2024-03	ISO22000：2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、ISO9001:2015 标准、GB/T24001:2016 标准、ISO45001:2018 标准	全员	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024-4	内审员培训	内审员	☐ 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：

证书名称	姓名	资格证书编号	有效期期限	结论
中式烹调师-一级	马圣武	1917000000101282	——	☒ 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：

马文娟：编号 202308160012；有效期至：2024.8.16；发证单位：温州市瓯海区卫生健康局

袁思琪：编号：*****1327；有效期限：2024-3-6-2025-3-5；发证单位：上海市闵行区虹桥社区服务中心

周成洋：编号：*****1219；有效期限：2024-3-26-2025-3-25；发证单位：上海市闵行区虹桥社区服务中心基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定；

**查内部沟通管理情况：**

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。

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。

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：质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP、HACCP 管理体系

管 理 手 册（MLCY-QES&FH-M-01）。

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

三层次文件：《作业指导书》、各部门管理制度文件。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理批准。2024-03-15 对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括食品安全和 HACCP 管理手册、程序文件、危害控制计划、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。

基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

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、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。基本覆盖了许可范围内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 53 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》、《内部审核检查表》记录，记录均有编写。记录分别由综合部、餐饮部保存，保存期限为三年。

另抽查《卫生检查表》、《食品中心温度记录表》等，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: 马琳（上海）餐饮管理有限公司

注册地址: 上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层

办公地址: 上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层

经营地址: 上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层

2) 认证范围:

F: 位于上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层马琳（上海）餐饮管理有限公司的许可范围内热食类食品制售

H: 位于上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层马琳（上海）餐饮管理有限公司的许可范围内热食类食品制售

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，（马琳（上海）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

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:陈丽丹、陈卓琦、马焕秋



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。