

项目编号：0751-2022-FH-2024

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：厦门艺厨人生餐饮管理有限公司

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）：朱亮亮

报告日期：2024 年 07 月 27 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
■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 ISC 技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在 ISC 一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：陈丽丹

组员：朱亮亮



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	2023-N1FSMS-2246137	F:E
			H:审核员	2021-N1HACCP-1246137	H:E
2	朱亮亮	组员	F:审核员 H:实习审核员	2023-N1FSMS-2246600 培训证书	F:E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	郭东敏、徐达武	向导	受审核方

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》；

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。

d) 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。

e) 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26日 上午至2024年07月27日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年07月16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：位于厦门市思明区莲前西路281号厦门艺厨人生餐饮管理有限公司承包厦门市公路事业发展中心单位食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）

H：位于厦门市思明区莲前西路281号厦门艺厨人生餐饮管理有限公司承包厦门市公路事业发展中心单位食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）——审核期间发生变更，详见变更单

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：厦门市海沧区孚莲一里 177 号 1403 室

办公地址：福建省厦门市思明区莲前西路 281 号

经营地址：福建省厦门市思明区莲前西路 281 号

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）：——不涉及

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：未按期监审

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：与总经理沟通，证书暂停期间公司按照相关法律法规及其他要求执行，暂停期间未发生监督抽查情况，未发生重大的食品质量环境安全事故，未发生监管部门处罚情况，体系运行正常，按照公司策划的时间开展了内审、管理评审等工作，未出现重大诚信、服务投诉，未违规使用认证证书。组织发生了较大的变更，主要为生产/服务地址变更，食品安全小组组长/管理者代表变更。

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：经审核组陈丽丹、朱亮亮现场确认，暂停证书的原因已消除，同意恢复证书。

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：因临时收到企业地址变更信息，至新地址路程40分钟，审核日程第一天安排时间顺延40分钟。

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(2)项,涉及部门/条款:餐饮管理部:F8.7/H3.6;F8.2.4/H3.3(A6、A9、A10)

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 26 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 07 月 11 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、计量器具校准等。

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清洁卫生、虫害控制、计量器具校准方面还需要加强。

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,建议加强对氯化物、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、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》，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 (2023.07-2024.6)
食品安全事故为0	食品安全事故由综合部每半月统计一次	每月	未发生
关键控制点监控合格率	关键控制点监控合格率= (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%
卫生标准操作程序执行检查合格率≥98%	卫生标准操作程序执行检查合格率= (按卫生标准操作程序合格次数/总抽查次数) *100%	每月	100%
送餐及时性	就餐人数/就餐总人数 X100%	每月	100%

公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

查综合部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 (2023.7-2024.6)
培训计划完成率 100%	人员受训率= 受训人员数/公司总人员数 *100%	每月	100%
人员培训合格率 100%	培训合格人数/总培训人数	每月	100%
文件发放所需岗位 100%	文件受控率=受控文件数/应受控文件数*100%	每月	100%
物料准时到货率 100%	物料准时到货数量/物料总数 X100%	每月	100%
采购物料合格率 100%	来自合格供方采购数/采购总数 X100%	每月	100%
销售及时率 100%	及时销售数 / 销售总数 X100%	每月	100%
市场监督合格率 100%	市场监督合格率= (市场抽查的合格次数/总抽查数) *100%	每月	100%
顾客满意度≥95分	顾客满意度人数/调查总顾客总数 X100%	每月	98分
供方评价覆盖率 100%	供方评价数量/供方总数 X100%	每月	100%

查餐饮管理部管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：



部门分解的目标	考核周期	完成情况（2023. 7-2024. 6）
卫生标准操作程序执行检查合格率≥95%	每月	100%
关键控制点监控合格率 100%	每月	100%
食品安全事故为零	每月	0
市场监督合格率：100%	每月	100%
供餐及时性 100%	每月	100%
色香味符合要求的食品≥98%	每月	100%

审核周期内目标已完成，2024 年 07 月目标正在实施中。

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/良好卫生规范的实施情况包括：

a) 建筑物和相关设施的构造与布局；

食堂位于福建省厦门市思明区莲前西路 281 号，设施布局和构造基本满足餐饮服务（热食类食品制售）基本需求。

与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。

包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

经营场所占地面积约有 500 平方米，从厦门市公路事业发展中心物业处租赁，共有 2 层，1 楼设有蔬菜清洗粗加工区、洗肉池、烹饪中心、售卖间、仓库、就餐区（供厦门市公路局员工使用），在仓库内设简单办公设施及员工简单更衣区。在食堂外部设有卫生间，配备有洗手液；

查看热食类食品制售过程管理，与流程图基本一致。

b) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；

因组织为热食类食品制售，使用城市管网水，使用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；

c) 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、车间入口处未设置挡鼠板，提供《虫鼠害控制图》不完全一致，已沟通建议改进；仓库配置有捕鼠笼。

餐食加工车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；但在售卖间发现垃圾桶未带盖，已开具不符合项整改。

后厨加工区灭蝇灯配备不足，企业表示由甲方物业统一管理，会向甲方提出改进意见。现场未见有明显虫蝇，但一层、二层就餐区的灭蝇灯有较多蚊虫尸体未及时清理、已开具不符合项整改；

目前虫害消杀主要是由甲方物业负责实施，已沟通建议企业安排人员对虫害设施卫生情况进行检查并保留记录。

餐厨垃圾由根据厦门经济特区生活垃圾分类管理办法，由厦门本地市政部门负责回收，污水经过隔油处理后，统一排入市政污水管网。经沟通了解餐厨垃圾清运的相关记录由甲方物业负责。

d) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；



配备的主要为冷冻冷藏冰箱、热风循环消毒柜、蒸饭箱、商用大锅灶、洗碗机等，设备主要以清洁为主，设备的维护保养由甲方物业负责，如发生设备损坏，由餐饮管理部负责人上报甲方物业负责人安排处理。

e) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；

见“综合部”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；

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。

原料验收见 H3.8 条款审核记录。

f) 防止交叉污染的措施；

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、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；

每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；提供有《场所清洁消毒记录表》时间：2024.05~07月，抽查 2024.06.28 记录有：清洁消毒方式：清扫消毒；操作时间：9:00，是否完成：√，确认人员：郭东敏。提供有《消毒记录表》时间：2024.05~07月，查 2024.07.05 记录有：餐次：午餐；时间：1:40，操作人员：林淑珍，消毒方式及操作方式：1:250 配比 84 消毒液喷洒、75%酒精擦拭、其它（记录未勾选，已沟通建议改进），消毒对象有：大厅、后厨、地面、垃圾桶、用餐区门把手、刷卡机、桌椅、开关、操作台、门窗等。勾选方式不够规范，已沟通建议改进。餐食加工车间内环境主要以清洁为主，提供有《餐饮部日常检查情况记录表》，抽查 2024.6.20，检查项目包括卫生管理、原料进货贮存管理、环境卫生及卫生设施、销售过程中的卫生、设施工具消毒及保洁、安全管理、质量与价格、服务质量等，检查结果均为合格，检查人：林玉燕；提供有《设备工器具清洗消毒记录表》，抽查 2024.05.17，消毒时间：9:09，设备工器具名称：剪刀、菜刀等，清洗消毒方式：先用清水洗，再用消毒水擦拭，是否完成：√，消毒人员：林淑珍。

餐具清洁消毒方面消毒柜及热水清洗为主，基本符合要求。

现场查见：冷冻冰箱内下层有物料残渣未清理；米饭蒸煮间门口盛放散装大米的白桶盖子边缘有污渍未清理；已开具不符合项整改。

h) 人员卫生；

健康证见“综合部”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、工作帽员工自行清洗，基本干净整洁。

每日进行晨检，提供有《员工个人卫生检查记录》，抽查 2024.6.8，检查：指甲、毛发、工作衣服是否符合要求、是否有健康证、是否有化妆佩戴饰品、餐厅内是否有吸烟现象等，结果均为符合。

对外来人员有良好身体健康告知（有告知，有管理，但未保留记录，已现场沟通，后期改进）

i) 产品信息/消费者意识；

该企业的产品主要是餐饮管理服务（热食类食品制售服务）。

客户群体主要是厦门市公路局企业员工；

j) 其他有关方面。

提供了 2024 年 06 月相关的热食类食品制售生产加工过程的相关记录：提供了《温度监测记录表》，抽查 2024.6.6 9:00，冷冻冰箱：-12℃，冷藏冰箱：5℃，测量人员：林淑珍（查见每日温度记录较雷同，已沟通按实际填写），提供了《留样单》，抽查 2024-07-23 餐次：午餐，菜名：啤酒鸭、韭菜豆芽、沙茶面、米饭等，留样量：125g，制成成品时间：11 时 06 分，未见留样期限及销毁时间信息，已沟通建议改进。



基本符合要求。

2) 设计和开发管理情况:

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

本公司根据法律法规和顾客要求进行烹饪加工服务,由于热食类食品制售产品生产工艺成熟稳定,对 HACCP 标准的 3.4 条款“产品设计和开发”使用较少。

询问审核周期内,没有发生新产品研发的情况。

3) 采购管理情况:

公司在《食品安全管理手册》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,主要由公司综合部负责,在确定的合格供方后,综合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。

查看《合格供方名单》,共有 5 家;包括了:果蔬类、蛋类、食盐、粮油、面粉、调味品、禽畜鲜肉类、冻肉类产品等,据负责人介绍,目前主要供应商以中菜(厦门)食品供应链有限公司、福建永辉超市股份公司为主;

供应商:福建永辉超市股份有限公司

《营业执照》编号:91350100782195577K;

《食品经营许可证》编号:JY13501020000572 ; 资质有效。

供应商:中菜(厦门)供应链管理有限公司

《营业执照》编号:91350205MA2Y1UY13B

《食品经营许可证》编号:91350205MA2Y1UY13B ; 资质有效。

供应商:厦门海沧区琴源丰蔬菜种植专业合作社

《营业执照》编号:93350200MA8W3ADW9F

供需合同:YMXSGYL202306002 签章有效

供应商:厦门鹭昌盛粮油有限公司

《营业执照》编号:9135020666474415X9

供需合同:2023-7-26 签章有效

供应商:漳州市超吉贸易有限公司

《营业执照》编号:91350681MA33WT3X8F

经营许可证编号:JY1350600031651 ; 资质有效。

供应商主要提供食品类别包括:主要类别包括:猪肉、蔬菜、油、豆制品、大米、调味料、水产品等
抽 商品名称:嫩豆腐 报告编号:XM-W23111868

委托方:厦门海汉豆制品有限公司

检测机构:钛和中谱检测技术(厦门)有限公司

检测项目:蛋白质、脂肪、钠、水分、灰分、能量;

检测结果:提供实测数据

检测日期:2023-12-4



抽 大豆油

检测报告: A2230069270101002C

检测项目: 酸价、过氧化值、黄曲霉素 B₁、TBHQ 等

检测单位: 厦门市华测检测技术有限公司

检测日期: 2023. 03. 1

抽 鸡肉

检测报告: FRK202401505

委托单位: 龙岩正大有限公司

检测项目: 感官、微生物、农药残留、兽药残留等

检测单位: 中检华日

报告日期: 2024-2-6

抽 大米:

大米检测报告: 报告编号: RV230508FBV00811

被抽样单位: 唐山金臻稻米业有限公司

委托方: 唐山市曹妃甸区市场监督管理局

检测机构: 锐德检测技术(天津)有限公司

检测项目: 水分含量、铅、镉、黄曲霉毒素 B₁、无机砷

报告签发日期: 2024-03-15

抽 肉类冻品: 鸡胴体及可食部分

委托方: 福建圣农发展股份有限公司

报告编号: A4DA07111A4F10X6720

检测机构: 青岛谱尼测试有限公司

检测日期: 2023 年 10 月 12 日

检测项目: 感官检测、农药残留、兽药残留、微生物、致病菌等

检测结果: 符合要求

抽 蔬菜:

蔬菜农残检测记录

2023-12-2, 食用农产品快速检测合格证

检测品类: 包菜、白菜、土豆、冬瓜、上海青、西芹、南瓜等 ;

检测依据: GB/T5009.199-2003

检测单位: 厦门百安食农产品检测有限公司 检测结论: 合格。

抽 鲜猪肉:

动物检疫证明: 3564873977

货主: 福建良初肉业有限公司(中菜) 生产单位: 厦门亿香联合肉类加工有限公司

检测机构: 福建省厦门市海沧区动物卫生监督所; 日期: 2024. 07. 25;

肉品出场结算凭证: 031814600

生产日期: 2023. 07. 25

采购上市凭证: 724771018

购货者: 厦门艺厨人生餐饮管理有限公司

数量: 25 公斤

抽 调味品

产品: 李锦记蒸鱼豉油酿造酱油

检测报告编号: A2230405803101005C

委托单位: 李锦记新会食品有限公司

检测单位: 华测检测

检测项目: 色泽气味等感官指标, 铅等总金属、黄曲霉素 B₁、总砷、菌落总数、大肠菌群等微生物指标、苯甲酸山梨酸等添加剂指标等



检验日期：2023-8-29

检验结果：符合要求

抽 鸡蛋

生产商：厦门市新凤秀生物科技有限公司

检测报告编号：B2300410

委托单位：厦门市新凤秀生物科技有限公司

检测单位：厦门市农业农村局

检测项目：四环素类、氟苯尼考、恩诺沙星等

检验日期：2023-07-11

检验结果：符合要求

抽 水产品类：青斑鱼

报告编号：[2024]XHY(F)-050383

检测机构：厦 门 泓 益 检 测 有 限 公 司

检测日期：2024 年 05 月 11 日

检测项目：孔雀石绿

检测结果：符合要求

抽 一次性打包餐盒

报告编号：240200200

委托单位：漳州顺康环保科技有限公司

检测机构：方圆中检（福建）检测有限公司

检测项目：感官要求、总迁移量、重金属（以 pb 计）等

检测日期：2024 年 05 月 31 日

检测结果：符合判定依据要求

另抽查：

冻熟虾（报告编号：20240229 2024 年 02 月 29 日）、白对虾（报告编号：2024]XHY(F)-050395）、鸭翅根（FQI02101403946）、薄盐蚝油（A2230093727101001C）外检报告均在有效期内。

询问部门负责人，其表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，采购产品满）公司验收标准要求，未发生不合格情况。

现场查看公司未有使用食品添加剂；

采购管理情况：

综合部通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查 01）提供蔬菜、水果、蛋品等上市凭证：2024-07-24 供方：中菜（厦门）供应链有限公司 订单号：5240723682059，商品名称：榨菜：3 公斤、蒜头 1 公斤、韭菜 0.5 公斤、包菜 1 公斤、白萝卜 10 公斤、空心菜 22.5 公斤、鸡蛋 45 斤、土豆 12.5 公斤；

02）提供水产品上市凭证：2024-07-24 供方：中菜（厦门）供应链有限公司 销售单，商品名称：黑鱼 25 斤等。

03）提供有调味品送货单记录：2024-07-24 供方：中菜（厦门）供应链有限公司 销售单，原材料：生抽 5 瓶、老抽 5 瓶；

另提供《原料/成品检验记录表》记录原料有：2024.05.26 猪肉 供方：永辉超市，检验项目：外包装、生产日期、重量、肉质感官等；检验员：凡淑敏；

抽查合格供方评价记录，分别对中菜（厦门）供应链有限公司、永辉超市股份有限公司、漳州市丰富商贸有限公司、厦门金米桶贸易有限公司等供应商进行年度合格供价，评价得分分别为：96分、96分、95分、



94分，评价时间：2024.01.06，编辑、评价：郭东敏、林淑珍 审核：郭东敏 批准：马聚成

4) 监视和测量管理情况：

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

查看电子秤、中心温度计均未提供有效期内的计量校准报告，已开具不符合项整改。

现场对冷藏冷冻冰箱温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，定期比对温度显示记录，无异常，但未有形成记录，已现场沟通整改，现场查看冷藏冷冻冰箱的温度显示情况：

冷藏冷冻冰箱：8℃/-9℃ 冷冻冰箱：-15℃

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。

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

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

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

在《产品撤回/召回控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：食品安全/HACCP 小组组长负责撤回计划的批准和监视实施撤回，食品安全小组组长负责与监管部门反馈，综合部负责与客户沟通，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：2024年03月10日，召回产品名称：西红柿炒蛋，批次号：20240305001，模拟问题：2024年03月10日12时10分，综合部接到就餐者投诉，反馈打的饭菜中西红柿炒蛋未煮熟，批次为：20240305001。

召回产品确认与危害产生原因分析：1、2024年03月10日，产品召回烹饪区中，餐饮管理部对此召回产品实施了隔离并标识。2、针对此次召回，我们组织了餐饮管理部、综合部、办公室进行了紧急评审和记录查询，经过确认西红柿炒蛋餐品未煮熟的原因为烹饪过程中，在烹制过程中，因时间较紧迫，未到熟制时间后先出锅。

处理方案：1、通知就餐者将有叫餐的全部退回售卖区，由售卖人员重新分餐其他正常的菜品给就餐者。2、针对此次事件，召开餐饮管理部的员工关于烹饪过程中需要控制熟温度的及其他方面知识的培训，以提高全员意识，并保证其运用到实际烹饪中。

处理结果：已于2024年03月10日将煮熟的菜品进行替换。

同时提供了此批次的追溯记录，溯源体系有效性评价：通过模拟召回演练可以追溯到原料到成品的所有记录，故整个体系运行是有效的适宜的。

现场查见：

——食堂各区域有简单标识：厨房加工区位于一楼，有蔬菜清洗粗加工区，肉类清洗池在加工区外部半露



天状态，较简陋，总经理表示已与甲方物业反馈，建议改善，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，致敏物质标识建议加强。

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/花卷等主食，产品原料为各类禽肉类、粮米油盐、水产、瓜果蔬菜、各类调味品等初级农产品、预包装食品为主。策划编制了《产品放行控制程序》、《不合格品控制程序》等，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内规范内容没有发生修改。

原料验收过程详见 OPRP 点的实施审核记录，原料第三方检测报告详见综合部（采购）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，另外辅以中心温度监控等，见F8.5.4.5/H4.3.4.3条款的审核记录。基本符合。

7) 致敏物管理：

公司在《管理手册》中进行了规定，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、芝麻及其制品、小麦粉、鱼虾等。

查见《过敏原控制确认报告》确认日期：2024 年 01 月 06 日；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。审核：郭东敏 批准：马聚成 2024 年 01 月 06 日。

现场实施管理情况主要为口头告知，分区域放置。现场询问，一般在点菜时与顾客进行沟通为主，但标识情况仍需加强。

8) 食品防护管理情况：

公司在管理手册中进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

在计划中对外来人员管理、烹饪服务人员的管控、虫鼠害控制、有毒有害化学品控制、原辅料控制、防护设施控制等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。查《公司食品防护计划表》，并提供了《食品安全防护验证记录》验证食品防护计划的符合性/适用性，验证结论：验证食品安全防护演练策划符合要求、能满足食品安全要求。验证人员：郭东敏 时间：2024 年 03 月 25 日；提供《食品安全防护演练记录》，演练时间：2024 年 03 月 10



日，演练内容主要为外来人员（供应商）闯入，演练评价：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。

现场管控情况：

进入食堂前有公路局保安进行询问，并联系食堂人员带领，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，有出入库记录，记录有数量、库存等信息；

现场后厨操作间、仓库、分餐间均设置有摄像头，摄像记录保留 30 天；

现场化学品主要是洗洁精及洗手液、84消毒液、洗碗机洗涤剂，专区存放，但未形成领用台账，已沟通。基本符合要求。

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《脆弱性评估表》，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》，确认结论：经过现场观察、查验大量记录以及产品和工序检验证实，从原辅料对采购、贩卖过程识别出产品的食品欺诈消除、控制、脆弱环节设置合理，对食品欺诈中的脆弱环节内容确定的欺诈风险描述起到了有效的控制和消除作用，应长期坚持贯彻下去，以确保本公司产品的食品质量安全。

确认人：郭东敏、徐达武 批准人：马聚成 时间：2024 年 01 月 06 日。

查见《食品欺诈预防计划验证记录》，验证结论：通过对食品欺诈中原料采购、生产加工过程和销售过程的验证，发现本公司的管理体系中食品欺诈脆弱环节中对原料成品特性比较清晰明确，认识清楚，对辅料、包装材料的特性信息收集不足，有待进一步加强；基础设施在早期的设计上存在不足，经过改进基本满足要求，在控制措施上进行了加强，内外沟通、人力资源教育与培训工作方面有不足之处，全体人员的食品安全意识需要加强，食品欺诈计划中关键脆弱环节的设置符合企业规范要求，控制措施切实可行，监测方法及时有效，记录保存清晰完整，现场实测与记录一致；更新策划充分覆盖了整个食品安全管理体系的各个过程、场所、部门，确保了体系更新的要求；总体措施配合保证了危害控制的要求。 验证人：郭东敏、徐达武 批准人：马聚成 时间：2024 年 03 月 20 日。

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，供方管理主要由综合部负责，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 2024 年 03 月 15 日开展的火灾应急演练证据，提供了《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：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。

另提供有《食物中毒紧急演练记录》时间：2024.04.15，存在的问题：人员到位不够迅速，分工不是太合理。改进措施：在接到汇报电话后，必须马上赶到现场，对人员的分工进行细化。



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:

公司在食品安全和 HACCP 管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为: 郭东敏先生, 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, 包括了综合部、餐饮管理部人员, 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, 询问小组成员郭东敏, 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《HACCP 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。

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 $\leq 77\%$; 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 $\leq 1\text{mg}/\text{kg}$); $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$; 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、生产方式(活畜/活禽屠宰、分割、冷鲜、冷冻等)、交付方式(冷藏车运输, 严格控制运输温度, 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输)、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。

抽查: 米饭: 化学特性(——)1、菌落总数 $\leq 100\text{CFU}/\text{g}$ 、2、大肠菌群 $< 0.3\text{MPN}/\text{g}$ 3、沙门氏菌不得检出4、金黄色葡萄球菌不得检出、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 厦门市公路事业发展中心员工

产品的储藏条件, 为 10℃—60℃环境, 不超过 2 小时或 60℃以上 4 小时

产品的保质期, 为 10℃—60℃环境, 不超过 2 小时或 60℃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 OPRP1→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 CCP2→储存

米饭/粥制售过程：

菜单制作→大米采购→接收 OPRP1/储存→淘洗→加水→制熟 CCP1（蒸煮）→装盘→分餐/留样→售卖；

面食制售过程：

菜单制作→原料采购→原料接收/储存→粗加工（清洗、去皮、去壳、解冻、和面等）→制作面食（压面、成型、醒发等）→制熟（蒸煮炒等）→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，审核周期内因承包食堂地址变更，加工间平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等均有变化，详见收集材料。

现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；流程图已开展确认：时间：2024-01-06，确认人：食品安全小组。确认结论：基本符合。

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 OPRP 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《HACCP 计划确认记录表》，

确认人员：HACCP 小组，确认日期：2024 年 01 月 06 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，具体见综合部审核记录。

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》的策划及实施情况：

公司策划并形成了 2 个 OPRP 点及 1 个 CCP 点：

OPRP1、OPRP2、CCP1 点的实施情况：

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：原料验收 大米	农残 黄曲霉毒素 B1	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行 GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354-2018《大米》标准的要求	监控 SC 证、定期检测报告 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 每年由供货方提供报告 检验员	抽查验收台帐记录、检测报告及供方送货单记录，符合要求 抽查大米上市凭证：2024-07-08 供方：中菜（厦门）供应链管理有限公司 单 号：XM0000000005240707480850，商品名称：东来香香丝米 5 袋。 抽查大米检测报告： 报告编号：RV230508FBV00811 被抽样单位：唐山金臻稻米业有限公司 委托方：唐山市曹妃甸区市场监督管理局 检测机构：锐德检测技术（天津）有限公司 检测项目：水分含量、铅、镉、黄曲霉毒素 B ₁ 、无机砷 报告签发日期：2024-03-15 未见农残指标检测，已沟通建议改进，基本符合要求。
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 抽查食用油上市凭证：2024-07-25 供方：中菜（厦门）供应链管理有限公司 单 号：XM0000000005240724773902，商品名称：福之泉大豆油 2 桶。 抽查大米检测报告： 报告编号：RV230508FBV00811 被抽样单位：唐山金臻稻米业有限公司 委托方：唐山市曹妃甸区市场监督管理局 检测机构：锐德检测技术（天津）有限公司 检测项目：水分含量、铅、镉、黄曲霉毒素 B ₁ 、无机砷 报告签发日期：2024-03-15 未见农残指标检测，已沟通建议改进，基本符合要求。元宝牌食用植物调和油，检测报告：SP202306-0121 检测项目：酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1 等，检测日期：2023.06.9 检测单位：泉州福海粮油工业有限公司 符合要求



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	抽查蔬菜上市凭证：2024-07-26 供方：中菜（厦门）供应链管理有限公司 单 号：XM0000000005240725832713，商品名称：黄瓜、包菜、韭菜、大白菜等；查看农残检测报告，检测项目：有机磷及氨基甲酸酯，检测机构：真食惠（厦门）企业管理服务有限公司，农残抑制率（限值 50%）：土豆（2024-07-23）43.3%，土豆（2024-07-23）43.3%，红萝卜（2024-07-23）32.7%，黄瓜（2024-07-22）27%等，检测结论：合格。符合要求。
肉类	重金属、瘦肉精等	合格供方、供方提供三证，符合国家标准要求。 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	抽查肉类上市凭证：2024-07-26 供方：中菜（厦门）供应链管理有限公司 单号：XM0000000005240725850398，商品名称：白条猪，抽查商品猪-胴体/白条 动物检疫合格证明：3564674050，检测机构：福建省厦门市海沧区动物卫生监督所；日期：2024.07.26； 肉品出场结算凭证：031814776 生产单位：厦门亿香肉类联合加工有限公司； 生产日期：2024.07.26 肉类冻品销售出库单：2024-07-24 供方：中菜（厦门）供应链管理有限公司，商品名称：单冻琵琶腿 L，10 公斤等 。 提供鸡肉冻品外检报告： 产品：鸡肉（肉类冻品） 检测报告：FRK202401505 委托单位：龙岩正大有限公司 检测项目：感官、微生物、农药残留、兽药残留等 检测单位：中检华日 报告日期：2024-2-6 符合要求
ORPP2 餐具消毒	有害微生物繁殖	消毒≥125℃，时间≥30 分钟	专人、每批消毒记录	记录见《餐具消毒记录表》2024.05-07，抽查 2024-06-23，餐具消毒时间：13:40~14:10，0.5h，高温热风消毒柜温度 125℃，操作者：郭东敏； （未记录消毒餐具的具体名称及数量，已现场沟通建议改进） 符合要求

CCP 实施情况：

	地点	关键限值 CL	记录情况	现场显示	结论
CCP1	厨房加工间	中心温度： ≥70℃	见《餐品成品检验记录》2024.03-06，抽查 2024-06-03，品名：糖醋里脊 82.1℃、炒茼蒿	2024.07.26 日午餐炒包菜的成品中心温度：85.2℃、红烧豆腐 92.7℃	符合要求



73.7℃、米饭 79.2℃

基本满足标准要求。

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：《操作性前提方案验证记录》，验证时间：2024 年 01 月 06 日，验证人员：郭东敏，结论：操作性前提方案的实施达到预期效果。

《前提方案验证记录》，验证时间：2024 年 01 月 06 日，验证人员：郭东敏，结论：前提方案达到了预期效果。

——现场查见《HACCP 计划验证记录》，验证时间：2024 年 04 月 20 日，验证人员：HACCP 小组，结论：HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

——生产加工用水的安全性验证、消毒餐具的安全性验证见餐饮管理部审核记录。

——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。

提供了2024年01月06日（时间策划不合理，已沟通）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：以上各项均符合我公司实际。报告人：郭东敏，日期：2024年01月06日。

组织制定了《验证程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况一般包括危害控制计划验证；PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；外包方管控验证；产品安全性验证等，餐饮管理部主要负责热食类食品烹饪加工过程及产品的安全性验证其他验证见相关部门审核记录。

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

提供餐具、饭菜的第三方委托检测报告：

米饭 检验报告编号：XM-W24071345，报告日期：2024-07-23，检测项目：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌，检测机构：钛和中谱检测技术（厦门）有限公司；报告结果未做判定，实测值均未检出。

素菜（清炒天津白） 检验报告编号：XM-W24071344，报告日期：2024-07-23，检测项目：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌，检测机构：钛和中谱检测技术（厦门）有限公司；报告结果未做判定，实测值均未检出。

荤菜（红烧肉） 检验报告编号：XM-W24071343，报告日期：2024-07-23，检测项目：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌，检测机构：钛和中谱检测技术（厦门）有限公司；报告结果未做判定，实测值均未检出。

餐具 检验报告编号：XM-W24071342，报告日期：2024-07-23，检测项目：游离性余氯、阴离子合成洗涤



剂、大肠菌群、沙门氏菌未检出，检测机构：钛和中谱检测技术（厦门）有限公司；报告结果合格，实测值均未检出。

检验报告未标明生产单位地址，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，委托钛和中谱检测技术（厦门）有限公司，报告编号：XM-W24071346，报告日期：2024-07-23，共检测了 15 项，包括了感观，重金属，微生物，PH，氨等，结论，符合 GB5749-2022 的常规指标检测要求，

水质检测报告未全检，建议加强对氯化物、氰化物、氟化物等指标的生产加工用水水质检测；

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（YCRS-FHMS-01）、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 81 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》《作业指导书》《岗位说明书》等

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理马聚成批准；

查《文件发放、回收、销毁记录表》，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：徐达武，审批：马聚成，日期：2022-01-04（2023-01-06 修订）。基本符合要求。

查《文件发放、回收、销毁记录表》，表内写明了文件名称、文件编号、分发号、发放记录、回收记录等。抽分发部门：综合部，接收人：马聚成，文件编号 YCRS-HACCP-07，日期：2022-01-06，文件名称：GMP 良好生产规范，受控。基本符合。

查外来文件管理情况：

提供了《食品法律法规及其他要求清单》，记录了文件名称、标准号等信息，编辑、评价：郭东敏、林淑珍；审核：郭东敏 批准：马聚成 文件更新日期：2024 年 01 月 06 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《管理体系记录清单》，共 81 份记录，清单内写明、名称、版本、发布状态、受控状态。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。记录由综合部保存。

查《餐具消毒记录表》、《场所清洁消毒记录表》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☐ 符合 ☒ 基本符合 ☐ 不符合

1) 内部审核

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

提供《2024 年度审核计划》、《内审实施计划》，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：2024 年 05 月 20 日；审核组组长：郭东敏 A；组员：徐达武 B；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，能力基本符合要求。

查《审核实施计划》覆盖了标准要求条款，基本符合要求。

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

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：综合部，不符合项内容：公司未进行产品召回演练，有不符合；

不符合 ISO 22000:2018 标准 F8.4 应急准备和响应、3.13 应急预案；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，2024 年 5 月 26 日对产品进行召回演练，举一反三。避免类似情况发生。2024 年 05 月 26 日经内审组长验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

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

基本满足标准要求。

2) 管理评审

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

以往管理评审的跟踪措施——已完成。

本次管理评审日期：2024 年 06 月 5 日

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 06 月 1 日进行管理评审，批准：马聚成，日期：2024 年 06 月 1 日。管理评审会议于 2024 年 06 月 5 日在公司召开，会议由马聚成（总经理）主持；地点：综合部；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。

查《餐饮管理部管理体系运行的业绩和改进建议的总结报告》、《综合部 HACCP、ISO22000：2018 管理体系

运行的业绩和改进建议的报告》，本公司食品安全、HACCP 方针、目标适宜本公司实际情况，食品的危害识别准确，所制定各种产品的《HACCP 计划》和《操作性前提方案》能控制住食品在生产过程中的危害，本公司 GB/T19001-2016 质量管理体系、HACCP 管理体系具有适宜性、充分性和有效性。；



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：郭东敏，审核：马聚成，日期：2024 年 06 月 5 日；

查《管理评审整改措施实施计划》：改进项：针对本年度工作，进一步组织员工学习食品安全、《CNCA-N-001:2021 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则附件 2 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》等及公司 HACCP 管理体系文件。完成期限，3 个月内，由办公室进行落实。2、公司加强对作业人员培训。

管评结论：本公司食品安全、HACCP 方针、目标适宜本公司实际情况，食品的危害识别准确，所制定各种产品的《HACCP 计划》和《操作性前提方案》能控制住食品在生产过程中的危害，本公司 GB/T19001-2016 质量管理体系、HACCP 管理体系具有适宜性、充分性和有效性。

管理评审的管理基本符合标准要求。

2.4 持续改进 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制：

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

总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的食品安全管理体系、HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

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

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

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

——餐食加工过程、产品交付控制主要由餐饮管理部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——顾客投诉处理等主要由综合部负责，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《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》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综合部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

审核周期内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。

3) 投诉的接受和处理情况:

公司在《食品安全管理手册》进行了规定，同时策划了《投诉处理程序》。

查投诉处理管理情况:

综合部相关人员表示，审核周期内，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练，具体见餐饮管理部审核记录。

该公司投诉处理控制符合标准要求。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域: 承包食堂地址发生变化，详见变更单
- 2) 组织机构: 审核周期内未发生较大变化
- 3) 管理体系: 审核周期内未发生较大变化
- 4) 资源配置: 因承包食堂地址发生变化，设备发生变化，详见设备清单
- 5) 产品及其主要过程: 审核周期内未发生较大变化
- 6) 法律法规及产品、检验标准: 审核周期内未发生较大变化
- 7) 外部环境: 审核周期内未发生较大变化
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）: 因承包食堂地址发生变化，审核范围发生变化，详见变更单
- 9) 联系方式: 审核周期内未发生较大变化

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

因承包食堂地址发生变化，不涉及上次审核不符合项的整改验证。

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暨认证范围的表述

☐ 无变化

☒ 经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

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, 厦门艺厨人生餐饮管理有限公司的

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

审核准则的要求	☐ 符合	☒ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☐ 达到	☒ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效

推荐意见: ☒暂停证书的原因已经消除, 恢复认证注册

☐保持认证注册

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

☐暂停认证注册

☐扩大认证范围

☐缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:陈丽丹、朱亮亮



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。