

项目编号：20600-2024-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：佛山市有裕餐饮管理服务有限公司

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（FSMS/HACCP）

☐其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 马焕秋

报 告 日 期： 2024 年 08 月 18 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：

■管理体系审核计划（通知）书

■首末次会议签到表

■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：马焕秋



受审核方名称：

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	H: 审核员 F: 审核员	2023-N1FSMS-2222839 2023-N1HACCP-2222839	F:FI-2 H:FI-2
2	马焕秋	组员	F: 审核员 H: 实习审核员	2023-N1FSMS-1296764 培训证书	F:FI-2

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	霍健臻（管代兼食品安全小组组长）、何国基（业务部主管）	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（ISO 22000:2018食品安全管理体系、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0））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：

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

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：TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、食品经营许可证管理办法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、JJF1070-2023定量包装商品净含量计量检验规则、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》、《GB 19295-2021 食品安全国



家标准 速冻面米与调制食品》、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等等；

e) 适用的☒产品（服务）质量、☐环境、☒安全及所适用的☒食品安全标准：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、《GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、SB/T 10379-2012 《速冻调制食品》、GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、《GB2762-2022食品安全国家标准食品中污染物限量》、《GB2716-2018食品安全国家标准 植物油》、《GB 2707-2016食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油》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08月16日 上午至2024年08月18日 上午实施审核。。

审核覆盖时期：自2024年04月18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）：

FSMS：位于佛山市禅城区南庄镇季华西路78号中国建陶小镇双创社区自编2号首层102（住所申报）佛山市有裕餐饮管理服务有限公司初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售

HACCP：位于佛山市禅城区南庄镇季华西路78号中国建陶小镇双创社区自编2号首层102（住所申报）佛山市有裕餐饮管理服务有限公司初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售

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：佛山市禅城区南庄镇季华西路 78 号中国建陶小镇双创社区自编 2 号首层 102（住所申报）

办公地址：佛山市禅城区南庄镇季华西路 78 号中国建陶小镇双创社区自编 2 号首层 102（住所申报）

经营地址：佛山市禅城区南庄镇季华西路 78 号中国建陶小镇双创社区自编 2 号首层 102（住所申报）

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 08 月 15 日 8:30-2024 年 08 月 15 日 12:30 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/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、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:01)业务部 F8.2.4/H3.3 (A10);02)业务部 F8.7/H3.6;03)综合管理部 F7.2/H3.2;

采用的跟踪方式是：☐现场跟踪 ☒书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2024 年 09 月 18 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 06 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

基础设施管理、食品防护、食品欺诈、虫害控制管理、计量器具管理、产品放行、危害控制计划实施、前提方案/良好卫生规范的实施情况、确认验证情况等

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司食品安全管理体系。

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

4) 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门来厂进行监督检查，基本符合。

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售资源方面配置基本充分合理，如冷冻设施、仓储等设施的配置。

6) 公司销售的预包装食品安全特性控制基本符合，运行控制基本稳定，基本符合标准的要求。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方管理层对 ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售过程，依据 ISO22000:2018、



《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和销售加工过程运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、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。

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：组织目前采购验收主要由供方提供证据以及蔬菜委托第三方农残检测，在过程管控相对较为薄弱，有一定风险，建议加强供方仓储及配送过程监视；

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：2021 年 9 月 13 日 体系实施时间：2024 年 4 月 18 日

2) 法律地位证明文件有：营业执照、食品经营许可证

3) 企业目前体系覆盖有效人数：15 人，固定人员 15 人，其中含管理人员 3 人；公司设置了组织架构，包括：管理层、综合管理部、业务部。总经理任命了管理者代表、员工代表，明确了其职责。

4) 外包过程：农残检测；

5) 工作和生产方式：单班工作，无倒班。业务部配送人员：5：30—9：30；行政部门：8：30—17：30；

6) 销售服务流程：

原料采购-原料验收-储存（必要时）-配送-交付-车辆清洗消毒

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

受审核方于 2024 年 04 月 18 日依据 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。

结合公司初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案\良好卫生规范、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《组织内外部环境要素识别表》、《法律法规及其它要求清单》、《相关方期望要求识别表》，编制：综合管理部；批准：梁惠联；2024.4.18。

查《合规性评价报告》，评价时间：2024 年 6 月 12 日；评价人员：梁惠联、霍健涛、何健棠、何国基、陈彩霞；评价结论：从本年度检查的结果来看，公司没有违反国家法律、法规及相关标准，能严格遵守国家有关食品安全/HACCP 管理方面的相关规定，密切关注法律法规的变化，并适时调整，严格按体系标准执行。公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《法律法规及其他要



求清单》，包括食品安全法、ISO 22000:2018、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB7718-2011《预包装食品标签通则》GB17238-2022《鲜、冻分割牛肉》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 5737-1995《食品塑料周转筐》《新鲜蔬菜贮藏与运输准则》GB/T 26432-2010 等法律法规及相关标准文件，均在有效期内。

抽查《组织内外部环境要素识别表》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。编制：综合管理部；批准：梁惠联；2024.4.18；

企业主要负责人霍健漆表示，国家对食品安全问题越来越重视，公司通过体系的持续实施保持，提升自身的管理能力，通过获得的第三方体系认证证书，提高潜在客户的满意度，开展公司的各项招投标经营活动。

公司对组织的内外部环境每年进行1次评审，基本符合标准的要求。基本符合标准要求。

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：

该公司确定的食品安全的范围为：

注册地址：佛山市禅城区南庄镇季华西路78号中国建陶小镇双创社区自编2号首层102（住所申报）

经营地址：佛山市禅城区南庄镇季华西路78号中国建陶小镇双创社区自编2号首层102（住所申报）

认证范围：

F：位于佛山市禅城区南庄镇季华西路78号中国建陶小镇双创社区自编2号首层102（住所申报）佛山市有裕餐饮管理服务有限公司初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售

H：位于佛山市禅城区南庄镇季华西路78号中国建陶小镇双创社区自编2号首层102（住所申报）佛山市有裕餐饮管理服务有限公司初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售

——审核期间认证范围发生变更，已向机构总部报备；

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：农残检测；

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的销售服务提供过程，主要提供初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售。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，覆盖了采购、销售、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18日发布了经总经理批准的食品安全体系管理方针：

服务第一、安全第一、诚信第一、时效第一。

管理方针包含在管理手册中。管理代表兼食品安全小组组长霍健漆介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、培训、内部文件及其他方式，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、标识牌、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：冯**，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生产管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、业务部、综合管理部；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。

食品安全及 HACCP 目标

顾客满意率≥90%；

食品安全事故为 0；

自体系建立至 2024 年 06 月，公司管理目标已实现，2024 年第三季度目标正在考核中，基本满足体系标准的要求。

6) 法律法规的识别及获取情况

受审核方识别了相关的法律、法规、标准及规范，收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《法律法规及其他要求清单》，包括食品安全法、ISO 22000:2018、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB7718-2011《预包装食品标签通则》GB17238-2022《鲜、冻分割牛肉》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 5737-1995《食品塑料周转筐》《新鲜蔬菜贮藏与运输准则》GB/T 26432-2010 等法律法规及相关标准文件，均在有效期内，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

受审核方提供《危害控制计划》、前提方案、制度文件等，确保产品产品实现。

销售流程：原料采购-原料验收-储存（必要时）-配送-交付-车辆清洗消毒

对于需要使用厂房设施、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、返工等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《危害控制计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际销售情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

公司在《管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《前提方案》、《人力资源管理程序》、《设备、设施的维护保养控制程序》、《过敏原控制程序》、《食品防护计划》等，基本满足手册中的规定要求。

生产（卫生）规范 1：《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》；内容包括厂区及周边卫生环境、厂房和车间、仓库管理、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、培训等。基本符合标准对策划的要求。

——食品安全小组/HACCP 小组针对初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售所使用的原料、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。

查产品描述情况:

——食品安全小组/HACCP 小组针对初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和



散装食品（干杂）的销售所使用的原料、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。销售行业特性影响，产品原料等同于终产品，

现场抽查：

01) 大米特性描述——产地（按照采购清单执行）、理化特性：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；化学特性（农残符合 GB2763 的要求、污染物残留量符合 GB2762，污染物限量：化学：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 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 农药残留：六六六 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ 滴滴涕 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ 马拉硫磷 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ）、生产方式（种植）、交付方式（汽车运送）、致敏物质（否）等，基本符合。微生物特性：无霉变理化特性：水份 ≤ 14.5 ；

02) 食用植物油类特性描述——产地（按照采购清单执行）、化学特性（理化特性：总砷（以 As 计） $\leq 0.1\text{mg/Kg}$ ；铅（以 Pb 计） $\leq 0.1\text{mg/Kg}$ ；酸价 $\leq$ 一级 1.5\二级 3（ mgKOH/g ）；过氧化值（ mmol/kg ） $\leq$ 一级 6.0\二级 0、25（ q/100g ）、黄曲霉毒素 B1， $\mu\text{g/kg}$ ≤ 20 苯并芘 $\leq 10 \mu\text{g/kg}$ 等；微生物特性：无致病菌污染、感官特性：具有产品正常的透明、透明淡黄色至橙黄色、固有的香味和滋味，无异味、生产方式（榨取）、交付方式（防止日晒、雨淋、渗漏、污染；专车，保持车辆清洁、卫生封闭的运输车）、致敏物质（无）等，基本符合；

03) 果蔬特性描述——产地（按照采购清单执行）、化学特性（生物特性：无物理特性：无污染物限量：铅 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 总砷 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 农残限量：敌敌畏 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 滴滴涕 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ 克百威 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ 等；感官特性：新鲜、易腐烂、生产方式（种植）、交付方式（塑料袋装，散装，外箱筐装，汽车运输，运输产品时应避免日晒、雨淋；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输）、致敏物质（否）等，基本符合；

04) 速冻调理肉制品（冷冻品）描述——产地（按照采购清单执行）、化学特性（执行标准 SB/T 10379-2012《速冻调制食品》，理化特性：过氧化值（以脂肪计）（ g/100g ） ≤ 0.25 等项、微生物特性：微生物限量（熟制品）1、菌落总数/CFU/g：n=5 c=1 m=10⁴ M=10⁵；2、大肠菌群/CFU/g：n=5 c=1 m=10 M=10²；3、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）不得检出、感官特性：无松散，具有该产品应有的形态、色泽；具有该品种固有的气味，无异味。无正常视力可见外来异物；生产方式（养殖、屠宰、分割）、交付方式（冷冻车运输）、致敏物质（否）等，基本符合。

另抽查速冻米面食品、干杂类食品原辅料描述，管控方式相同，基本符合要求；

预期用途主要为本地学校食堂提供食材。

主要的食用方式：烹饪后食用，易受伤害群体等主要由客户来进行控制，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》，具体包括了原材料验收、安排供方送货等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致；

公司根据《危害分析控制程序》的危害评价准则和危害分级评价方法进行了危害评估，制定了控制措施，经过对经过对初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售的危害分析及评价，确定了 OPRP 点/CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》：

OPRP 点/CCP 点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	记录
果蔬类验收 OPRP1-1	化学的危害：农药残留超	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国家标准要求。执	采购员每批次是否为合格供	非合格供方，不合格原料拒	1、采购进货验收记录



	标、重金属超标	行 GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》； 农残抑制率<50%、或农残检测合格（检测呈阴性等）（农残快检）	方，当批次农残检验报告	收	2、农残检测定性记录 3、供方评价情况资料
鲜畜禽类 OPRP1-2	生物的危害：微生物、致病菌 化学的危害：重金属、兽残超标	来自合格供方，提供检验检疫合格证明；执行 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》	采购员每批次是否为合格供方，当批次动检票和检验报告	非合格供方，不合格原料拒收	采购进货验收记录 动检合格证明 供方评价情况资料
禽蛋类 OPRP1-3	大肠杆菌、致病菌 药残	来自合格供方，提供合格证明；执行 GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》	采购员每批次是否为合格供方，合格证明	非合格供方，不合格原料拒收	采购进货验收记录 第三方检验合格证明 供方评价情况资料
预包装食品 OPRP2	化学的：重金属超标 生物的：微生物、致病菌污染	来自合格供方，提供合格证明	采购员每批次是否为合格供方，合格证明	非合格供方，不合格原料拒收	采购进货验收记录 第三方检验合格证明 供方评价情况资料
散装食品（干杂） OPRP3	生物的危害：微生物、致病菌污染	来自合格供方，提供合格证明	采购员每批次是否为合格供方，合格证明	非合格供方，不合格原料拒收	采购进货验收合格证明 供方评价情况资料
CCP1 冷冻冷藏食品储存（冷藏暂不适用）	生物危害：微生物、致病菌超标	冷藏温度：0-4℃ 冷冻温度：≤-18℃	库管每天目视温度显示器储存温度	发现温度超标立即调整温度、检查产品状态	温度检查记录

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

（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职业健康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（含 CCP1、CCP2、OPRP2 的实施情况）

组织策划了《前提方案》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、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。

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

公司坐落于佛山市禅城区南庄镇季华西路 78 号中国建陶小镇双创社区自编 2 号首层 102（住所申报），环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见业务部采购审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，销售车间分为简易的仓储区、分拣区，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。

——空气和水质：

空气和水的管理：预包装食品对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是清洁用，提供了《佛山市禅城区自来水有限公司水质检验月报表》，报表日期：2024 年 06 月，定期查询到佛山市禅城区生活饮用水公示报告。

分拣/配送区车间：更衣室较为简易，配置有洗手设施，较为简单。

设备摆放整齐，地面清洁，工器具主要是推车、车辆、每次使用完毕后/每天结束后进行清洗消毒，放置整齐。

提供有《清洁卫生状况检查记录》，包括个人卫生、环境卫生、设备、工具及容器、工作台、次废品及处理；检内容要求：按个人卫生守则要求、环境卫生（是否无残渣、无污迹、无霉、无油漆脱落）；工具、容器（使用前是否消毒，使用后是否清洗、摆放整齐）；工作台（台面是否清洁、摆放整齐作业工具、物料摆放整齐、不杂乱）；次废品专用垃圾（是否使用专用桶装等），抽查 2024 年 07 月，每天检查 1 次，查 2024.07.01 检查结果：符合，检查人：霍健漆，另抽查 2024-04-12/2024-05-28/2024-06-30 的检查记录，检查结果：符合。

现场观察分拣区/配送区：有原料仓储区、分拣区，基本有分区管理；无排水沟，每日进行清理，现场观察基本整洁；

2024 年 8 月 17 日，现场人员冯伟球正在装车，产品包括：青瓜、冻鸡腿、冻鸭翼根（冻品）等；

——包装材料

包装材料：主要是产品原包装箱，大米有时候会用周转筐进行盛放，避免袋子被污染，少量原包装的冷冻品如肉类冻品等，少量时会有塑料袋包装后装车配送，控制基本符合

——虫害防治

虫鼠害防治：公司在仓储区、分拣区门口配置有挡鼠板，[查看配送仓储现场，未有合理配备灭蝇灯及防鼠设施，二阶段未整改，已见不符合项](#)。提供有《防蝇防鼠检查记录表》，每月进行检查，检查人：霍健漆，抽查 2024-08-12，检查区域：地面有没积水、仓库周边有没有粘鼠板，是否有效，入口处有无挡鼠板、门帘，是否完好，窗户有无纱窗，是否完好等，检查结果：未见异常，控制基本符合。

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要为少量包装纸箱，做生活垃圾处理；清洁车辆及地面的少量生活



污水，直接排放管网。

——员工卫生、员工健康

员工每日上岗前进行晨检，主要包括是否发热、腹泻、等方面进行检查，提供有《人员健康检查记录表》，抽查 2024-03-30，未见异常，检查人：霍健漆。

员工健康及培训管理情况见综合管理部审核记录。

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

用具：日常用品清洁包括电子秤、推车、分拣车间采用 84 消毒注喷洒方式消毒，提供有《2024 年消毒液配制使用记录》，记录有消毒剂、试剂使用量、水量、浓度、用途，每月消毒三次，抽查 2024.06.01《消毒液配制记录》，消毒剂：84 消毒液，试剂使用量：0.5L，水量：10L，浓度：2.5%，用途：日常用品清洁，配制人：陈彩霞。另抽查 2024-01-02/2024-03-08/2024-08-02，管控方式相同，基本符合要求；记录表格书写不规范，消毒用途未明确，已现场沟通整改，下次审核关注；

初级农产品、预包装食品及散装食品（干杂）的销售基本对物理污染、化学污染的风险较低，主要通过装卸、对配送车辆的检查、避免与有毒有害物质混放等方式进行控制，现场观察管控基本充分。

预包装食品销售不涉及环境微生物要求，提供有《清洁卫生状况检查记录》，包括个人卫生、环境卫生、设备、工具及容器、工作台、次废品及处理；检内容要求：按个人卫生守则要求、环境卫生（是否无残渣、无污迹、无霉、无油漆脱落）；工具、容器（使用前是否消毒，使用后是否清洗、摆放整齐）；工作台（台面是否清洁、摆放整齐作业工具、物料摆放整齐、不杂乱）；次废品专用垃圾（是否使用专用桶装等），抽查 2024 年 07 月，每天检查 1 次，查 2024.07.01 检查结果：符合，检查人：霍健漆，另抽查 2024-04-12/2024-05-28/2024-06-30 的检查记录，检查结果：符合。

——返工管理

初级农产品、预包装食品及散装食品（干杂）销售按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

——化学品管理情况

主要是 75 酒精、84 消毒液，提供有《消毒液配制使用记录》，提供有《化学品领用记录》，时间：2024.01-08 月，抽查 2024.08.10，化学品名称：84 消毒液，领取人：洪**，用途消毒；

——验收管理

原辅料验收管控情况见 F8.8.1/H3.8 条款审核记录。

——外来人员管理：

良好卫生规范对外来人员管理进行了规定。提供有《外来人员登记表》，进入配送区主要通过安全告知进行，建议后期规范，现场沟通。

——运输和储存、库存管理

公司配置有 3 辆冷藏车；公司策划了基本的配送路线，相关负责人表示客户均在公司附近，配送车程基本在 1 小时左右；



提供有《有裕公司配送汽车检查记录表》：目前公司的客户需求基本是初级农副产品、配送预包装常温品，少量预包装冷冷冻食品，大部分供方均在公司周边，客户每周下1次订单，公司业务部根据客户订单汇总每日配送量后指导采购合理安排采购，基本是在需要时下单到客户处提货，除冻品少量仓储外，常温类及初级农副产品库存量控制的很小，现场观察常温仓库有少量大米、调味品、食用存放，隔地离墙存放，生产日期均在有效期内，冷冻库存放有很少量的肉类冻品和速冻米面食品，冷藏库因订单量较少，未有投入使用，库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。

抽查冷链车配送温控记录：

抽查 2024.06.06 日配送温度记录表：测量间时是：6:50 分，冷藏车：粤 E2RA21 车厢测量温度：6℃，检查人：邓**；

抽查 2024.06.28 日配送温度记录表：冷藏车：粤 E1HM07 车厢测量温度：5℃，检查人：冯**；

抽查 2024.05.06 日配送温度记录表：冷藏车：粤 E2RA21 车厢测量温度：6℃，检查人：邓**

配送地点：未明确记录及驾驶员，已现场沟通整改，下次审核关注；

于 2024 年 08 月 17 日现场审核跟车配送，查看冷藏车车牌号：粤 E1HM07，车厢出发温度：3.6℃，路途温度：2.5℃，到达目的地温度 2.2℃，符合冷链配送工艺要求；

业务部为租赁性质，路面全部硬化，平整，绿化，材，结构，建筑物，门窗，基本符合，配送产品均有离场离地；仓储现对瓜果、蔬菜存储分拣均有清晰标识及区分，现场查看受审方为保持食材生鲜，目前果蔬以及鲜禽畜肉等生鲜食材直接由供应商分拣分袋或分筐装好，每天早上提货装车配送，仓库保持零库存。

现场查看冷藏冷冻库温控情况，冷冻库内摆放的物品有标识，均在保值期内，提供了冷冻库管理规定，抽冷冻库温度要求（-18 度），提供冷冻库记录，每天记录 1 次，抽查：2024.06.01 -19℃，2024.06.12 日，-19℃，2024.07.28 -19℃，无异常，记录：陈**，复查人：何国基；另抽查 2024-04/2024-05/2024-06 冷冻库温度记录，无异常，符合 CCP 冷冻冷藏食品储 CL 值（冷冻温度：≤-18℃）工艺要求。

现场 2024.08.15 日，时间：10:30 查看冷冻库温度：-18℃，符合要求。

查看冷藏库情况，因订单较少，未投入使用，本次认证不涉冷藏食品，不再核查。

提供有《车辆消毒记录表》，每天进行清洗消毒，抽查 2024-08，车牌号粤 E8S936，消毒情况：0.5%84 消毒喷雾消毒、清水清洗，检查人：阮**，另抽查 2024 年 06-07 月车辆车牌号：E1HM07 消毒录，管控方式相同，基本符合要求，审核周期内未发生偏离情况，不涉及采取纠偏。

2024-08-17 日现场跟车配送情况：

客户：佛山市岭南美术实验中学，客户订单：沙葛、10 斤、红萝卜 3 斤、红尖椒 3 斤、蒜苗 6 斤、光鸭 40 斤、有皮上肉（前 25 斤）、瘦肉 12 斤、冻鸡翼根 42、干云耳 45 斤，单据编号：XS-202408170004，客户签收；

现场观察配送车辆内产品分区域存放，产品外箱干净、车辆内部整洁，未见到与有毒有害物质混放；

回厂后，配送员立即对车辆进行清洗，销售现场及过程管理基本符合要求。

初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

提供有《虫鼠害检查记录表》、《车辆消毒记录表》、《消毒液配制使用记录》、《从业人员晨检记录表》、《化学品领用登记表》、《有裕公司配送汽车检查记录表》等运行证据，现场查核基本符合标准要求。

2) 设计和开发管理情况：



受审核方在管理手册 8.3 产品和服务的设计和开发条款对设计和开发进行了说明，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销售，组织所提供的初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售较为简单，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购、销售涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

1) 采购管理情况（含 OPRP1 实施管理）：

企业编制了《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料和辅料供方可被评为合格供方。目前产企业采购的产品有预包装食品（冻品）有琵琶腿、肉丸、鸭翅、速冻点心等；预包装食品（常温）有米、豆油、耗油、盐等；初级农产品有蔬菜、鲜鸡蛋、鲜禽畜肉等；散装食品有花生、绿豆、香菇、鱼干等，企业到中南农产品批发市场进行集中采购。

客户每天下午通过微信群下达次日需求（订货清单），组织接收订单信息后通过微信群通知供方备货，供方把货送至装货点（供方送货单，一式 2 份），组织使用自有冷藏车按约定时间配送至客户处。

查《合格供方名单》：

供方名称	供应主要产品
佛山市南海区宝煜贸易商行贸易单	蛋品
叶瑶欢副食购销部	散装食品（干货）
佛山市南海区罗村叶远庆蔬菜档	蔬菜
佛山市今诚食品有限公司	急冻点心
董味道（佛山）食品有限公司	急冻点心
广东花开富贵食品有限公司	鲜禽畜肉
广州市番禺南利油脂制品有限公司	食用油
佛山市南海区粮通大米购销部	大米
佛山市南海区鹏记食品商行	冻品（琵琶腿、鸭翅、鸡排、牛排等）
广东汇信农产品检验有限公司	农残检测

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价内容包括公司资质、价格合理程度、售后服务、产品质量、交付及时性等，

查《合格供方评价表》，评价时间：2024.5.22；评价人：何健棠、何国基，审批：梁惠联；评价结论：同意继续为合格供方；

供方资质均齐全、有效，收集了产品第三方检测报告：

供方：广州市番禺南利油脂制品有限公司 供应：食用油

供方资质：信用代码：91440113716322187Y；生产许可证：SC10244011303169

第三方检测报告：

产品名称：厨艺玉米油；

报告编号：食委 2023-08-5778；报告日期：2023.9.1

检测项目：酸价、过氧化值、溶剂残留量、黄曲霉毒素 B1 等



检测结果：合格

检验单位：广州市番禺质量技术监督检测所

供方：广东花开富贵食品有限公司 供应：鲜畜禽肉

供方资质：信用代码：91440604MA51YL6M8M；经营许可证：JY14406050432804

第三方检测报告：

产品名称：猪肉；肉品品质检验合格证编号：104502303；动物检疫合格证明编号：44250134262

供方：佛山市今诚食品有限公司 供应：速冻点心

供方资质：信用代码：914406059818730949；生产许可证：SC111440605242

产品名称：叉烧包；

报告编号：A2240113971101006C；报告日期：2024.3.18

检测项目：滋气味、蛋白质、过氧化值、铅、诱惑红、糖精钠、山梨酸钾及其钾盐、日落黄、沙门氏菌、酸价、单核细胞增生李斯特氏菌等

检测结果：符合

检验单位：华测检测认证集团股份有限公司

供方：佛山市南海区粮通大米购销部 供应：大米

供方资质：营业执照：信用代码 92440605L33582812W；

第三方检测报告：

产品名称：中粮一皇家粮仓巧米之炊餐饮米（籼米）；报告编号：WTF24F06139861F；报告日期：2024.6.24

检测项目：铅、镉、总汞、无机砷、黄曲霉毒素 B1、六六六、滴滴涕等

检测结果：符合

检验单位：佛山市沃特测试技术服务有限公司

供方：叶瑶欢副食购销部 供应：散装食品

供方资质：营业执照：信用代码 91440605MA4X94CA21；

第三方检测报告：

产品名称：海带、花生、绿豆、黄豆、菜干、霸王花；报告编号：T202400019105；报告日期：2024.8.6

检测结论：经检测二氧化硫残留量未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司；

供方：佛山市南海区鹏记食品商行 供应：冻品

供方资质：营业执照：信用代码 91440605MA58DLR707；

第三方检测报告：

产品名称：单冻鸡中翅；报告编号：F202404282929；报告日期：2024.4.22；

检测项目：形态、色泽、滋气味、杂质、过氧化值等

检测结果：合格

检验单位：广东省江门市质量计量监督检测所

供方：佛山市南海区罗村叶远庆蔬菜档 供应：蔬菜

供方资质：营业执照：信用代码 92440605MA4XT9WJ68；

**第三方检测报告:**

产品名称：苦瓜、豆角、西兰花、佛手瓜等；报告编号：T202400010289；报告日期：2024.4.22；
检测结果：农药残留未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司

查采购单:

- 1、客户名称：佛山市岭南美术实验中学；下单日期：2024.8.2 订货单号：XS-202408020007；产品名称：西芹、番茄、大白菜、葱、烧鸭、冻鸭翼根、猪骨头、豆角等；
- 2、客户名称：南海区西樵镇水利排灌养护站饭堂；下单日期：2024.8.12 订货单号：XS-2024080120002；产品名称：鲜排骨、猪颈肉、瘦肉、宁夏菜心、白瓜、豆角、鸡蛋、冻鸭中翼等；
- 3、客户名称：佛山市禅城区南庄镇南庄幼儿园；下单日期：2024.8.9 订货单号：XS-202408090004；产品名称：光斩鸡、鸡蛋、海天上等耗油、白砂糖、牛肉、河鱼仔干等；
- 4、客户名称：岭南艺术产业投资（佛山）有限公司；下单日期：2024.8.4；订货单号：XS-202408040004；产品名称：光斩鸡、光斩鸭、有皮花肉、梅菜、韭黄、节瓜、紫苏、冬瓜、洋葱、厨艺玉米油等；

提供了送货单:

- 1、供方名称：广东花开富贵食品有限公司；送货日期：2024.8.13；订单号：BDBFBA2408120008，名称：瘦肉 16 斤、猪手 13 斤；无皮上肉 4 斤；送货人：梁**；签收人：冯**，有客户签章确认；
- 2、供方名称：佛山市南海区罗村叶远庆蔬菜档；送货日期：2024.8.14；，名称：土豆 13 斤、苦瓜斤、西兰花 53 斤、大白菜 50 斤、青蒜苗 1 斤、番茄 5 斤；送货人：叶*；签收人：何**，有客户签章确认；
- 3、供方名称：东安粮通米业有限公司；送货日期：2024.7.19；，名称：中粮餐饮米 20 袋；签收人：何**，有客户签章确认；
- 4、供方名称：广州市番禺南利油脂制品有限公司；送货日期：2024.6.21；，名称：厨艺玉米油 100 罐(15L/罐)；签收人：何**，有客户签章确认；

查采购合同:

- 1、与佛山市今诚食品有限公司签订的供货合同，签订日期：2023.11.1；产品名称：速冻点心；合同有效期至 2024.10.31；
- 2、与董味道（佛山）食品有限公司签订的供货合同，合同编号：DWDGH20240301；签订日期：2023.1.1 至 2025.12.31；产品名称：速冻点心；
- 3、与叶瑶欢副食购销部签订的购销合同，合同有效期：2021.9.25-2025.9.24；产品名称：散装食品；
- 4、与佛山市南海区罗村叶远庆蔬菜档签订的购销合同，合同有效期：2021.9.25-2025.9.24；
- 5、产品名称：各种蔬菜；

农残检测由广东汇信农产品检验有限公司，该检测单位位于农产品批发市场内，企业采购完蔬菜后直接在检测单位检测，一单一结，未签订服务协议；

- 6、与鹏记冷冻食品商行签订的购销合同，合同有效期：2024.8.15-2025.8.15；产品名称：预包装冷冻食品；

经沟通，紧急采购发生情况不多，紧急采购原因：客户菜量不够、就餐人数不准确

原料采购及供方管理符合要求。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况:

公司在《管理手册》中 8.3 可追溯系统条款对可追溯性进行了规定，8.9.5 产品撤回或召回 条款对撤回



/召回进行了规定，并策划了《产品标识和可追溯性控制程序》、《产品召回控制程序》。在程序文件中对可追溯性和召回/撤回情况进行了规定，具体见食品安全小组审核记录。

查见提供有《产品突发事件召回的演习方案》及《召回演练记录》，召回模拟日期：2024-6-10，召回产品名称：大白菜有机磷检测超标，模拟问题 2024 年 6 月 10 日销售的大白菜有机磷检测超标，要求立即停止售卖，并处理善后事宜。

召回情况：2024 年 6 月 10 日 08:45 分接到上述信息后，立即报告总经理。5 分钟后，总经理通知公司各部门共同讨论事件的处理，决定立即召开小组会议，讨论是否对产品召回。11:50 会议在总经理综合管理部紧急进行，对发生的事件经过进行了说明，经小组人员讨论，决定启动召回程序，对产品进行召回，同时会上对召回工作进行了分工：

退货单位：业务部负责协助，同时对当天大白菜进行追溯，查明销售数量，同时追溯该产品的监测记录，召回工作开始有条不紊地实施。2024 年 6 月 10 日销售的大白菜已经全部召回未被人员食用；召回工作开始有条不紊地实施。2024 年 6 月 10 日销售的大白菜已经全部召回未被人员食用；

同时对产生此问题的原因进行了分析，包括采购过程来自合格供方、进货查验记录、发货单等信息，经分析主要是：销售的大白菜有机磷检测超标；基本实现了产品追溯，但未提供追溯原始凭证，已与企业沟通。

演练评价：总结 1、通过本次应急演练，反映出了参加演练的各部门职责明确及部门间协调的重要性；2、本次演练应急小组能做到快速反应；3、本次演练项目全体人员的安全意识有所提高，对应急救援工作有了更深的了解；4、通过本次食品召回演练，充分证明了配送应急预案的可行性。

现场查见：

——分拣区域有简单标识、区域划分；产品离地离墙。

——原料仓储区主要是少量的大米、海天上等蚝油（20240709）、植物油（批次 20240424），有离地离墙，按照区域存放

——冷冻库中存放有少量肉类冻品例如韩式凤排（批次 20230729）、速冻点心（批次 02240603）；

——冷藏库因订单原因，空置未有投入，本次认证暂不涉及冷藏食品；

不涉及产品留样。

5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP1 控制情况）情况：

公司主要提供初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售，策划编制了《产品放行控制程序》、《不合格品控制程序》、《危害控制计划确认和验证控制程序》等文件，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，审核周期内文件发生更新，见综合管理部审核记录。

本部门涉及初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的验收，产品型式检验报告详见业务部采购审核记录。

公司为销售型企业，对生物危害方面验证较少，包括空气、接触面、人员、水质等一般情况下无特殊要求。具体由业务部负责管控

查原料进厂验收管理情况（含原料验收（OPRP1）的进厂验收情况（OPRP1-1：果蔬类验收、OPRP1-2：鲜禽畜类验收、OPRP1-3：禽蛋类验收；OPRP2：预包装食品验收；OPRP3：散装食品（干杂）验收）：经识别，OPRP 行动准则分别是：

1、OPRP1-1：果蔬类验收



行动准则：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》；农残抑制率<50%、或农残检测合格（检测呈阴性等）（农残快检）；

2、OPRP1-2：鲜畜禽类验收

行动准则：来自合格供方，提供检验检疫合格证明；执行 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》；

3、OPRP1-3：禽蛋类验收

行动准则：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》；农残抑制率<50%、或农残检测合格（检测呈阴性等）（农残快检）；

4、OPRP2：预包装食品验收

行动准则：来自合格供方，提供合格证明

5、OPRP3：散装食品（干杂）验收

行动准则：来自合格供方，提供合格证明

公司有规定检验标准，明确了产品的原材料及销售服务质量验收。

查进料检验：

主要采购产品有初级农产品类包括鲜猪肉、鲜鸡鸭肉类、果蔬类和预包装食品包括大米、大豆油、酱油、冻品（速冻生制品韩式凤排、速冻点心、速冻米面食品如青菜包）、干杂类（黄豆、花生、食用菌）等等。

编制了《监视和测量控制程序》等作业文件。

公司对采购的初级农产品类包括鲜猪肉、鲜鸡鸭肉类、果蔬类和预包装食品包括大米、大豆油、酱油、冻品（速冻生制品韩式凤排、速冻点心、速冻米面食品如青菜包）、干杂类（黄豆、花生、食用菌）等等、对销售服务过程的监视和测量，主要是对初级农产品类包括鲜猪肉、鲜鸡鸭肉类、果蔬类和预包装食品包括大米、大豆油、酱油、冻品（速冻生制品韩式凤排、速冻点心、速冻米面食品如青菜包）、干杂类（黄豆、花生、食用菌）等等的检验，检验人员在本公司仓库或供方现场实施检验，由供方提供出厂检验报告及第三方检验报告，本公司收货人员检查外观、数量、包装以及供方及第三方检验报告等。

抽查：《产品检验报告》

（1）抽查 2024-8-14 产品：通菜 6 斤、豆角 10 斤、茄瓜 8 斤、苦瓜 15 斤、青瓜 15 斤、椰菜花等；提供蔬菜的农残检测报告：检测项目：农药残留，检测单位：广东汇信农产品检测有限公司，送检单位：佛山市有裕餐饮管理有限公司，阴性，签发日期：2024 年 8 月 14 日 检测标准：GB/T 5009.199-2003 速测卡法；另抽查 2024.08.15 批次、2024.08.12、2024.07.04、2024.07.09 批次蔬菜批次验收记录，管控方式相同，基本符合要求；2024.08.16 审核现场查看：产品：生菜、菜心、佛手瓜、番茄、椰菜、土豆、冬瓜，测单位：广东汇信农产品检测有限公司，送检单位：佛山市有裕餐饮管理有限公司，阴性，签发日期：2024 年 8 月 16 日 检测标准：GB/T 5009.199-2003 速测卡法；符合 OPRP 点行动准则要求；

（2）抽查 2024-08-14 产品：猪手；数量：13 斤、无皮上肉 4 斤、有皮上肉 17 斤、瘦肉 19 斤、猪颈骨（排骨头）12 斤，供方：广东花开富贵食品有限公司。提供有《动物检疫合格证明》，产品名称：猪-胴体，编号：N044250319562，货主：KK9 德利泽，生产单位：佛山市嘉惠食品有限公司，检测单位：广东佛山市禅城区动物卫生监督所，非洲猪瘟检测结果为阴性，检测日期：2024 年 8 月 14 日；《肉品品质检验合格证》编号：N0.104771121，产品名称：猪肉，生产单位：广东德利泽农产品有限公司，购货方：-生产日期：2024 年 8 月 14 日；2024 年 08 月 16 日审核现场查看：提供有《动物检疫合格证明》，产品名称：猪-胴体，编号：N0:44250360406，货主：广东花开富贵食品有限公司，生产单位：佛山市嘉惠食品有限公司，检测单位：广东佛山市禅城区动物卫生监督所，非洲猪瘟检测结果为阴性，检测日期：2024 年 8 月 15 日；《肉品品质检验合格证》编号：N0.104771884，产品名称：猪肉，生产单位：佛山市嘉惠食品有限公司，购货方：-生产日期：2024 年 8 月 15 日；符合 OPRP 行动准则要求；

抽查 2024-08-01 产品：光鸭：数量 18 斤，单号：3832400，供方：罗村兵香光鸭档。提供有《动物检疫合格证明》，编号：4414047131，货主：邹杏满，检测单位：阳江市阳西县程村畜牧兽医服务部，检测日期：2024.08.01；提供有《中南官付家禽安全代宰中心出场凭证，编号：006268，品种：鸭，货主：刘兆兵；



(3) 抽查 2024-08-14 产品：鸡蛋板；数量：6 板，供方：佛山市南海区星宝煊贸易商行。提供鸡蛋检测报告：产品名称：鸡蛋；报告编号：T202400019023；报告日期：2024.8.5；检测结果：氟苯尼考残留量未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司；

(4) 抽查：2024-06-21 产品：厨艺玉米油，100 桶，供方：广州市番禺南利油脂制品有限公司，验收人：何健棠；提供食用油的检测报告：产品名称：厨艺玉米油，报告编号：食委 2023-08-5778，委托单位：广州市番禺南利油脂制品有限公司，检测单位：广州市番禺质量技术监督检测所，检测项目：酸价(KOH)、过氧化值、黄曲霉毒素 B1 等，检测结果：合格，签发时间：2023 年 09 月 01 日；

(5) 抽查 2024-07-19 产品：中粮餐饮料 50 斤 20 袋、香米 50 斤 30 包，验收人：何国基；提供大米的检测报告：产品名称：中梁一皇家粮仓巧米之炊餐大米（籼米）；报告编号：WTF24F06139861F；报告日期：2024.6.24 检测结果：合格；检测单位：佛山市沃特测试技术服务有限公司；

(6) 抽查 2024-08-14（冻品）产品：博大中腿 120/130 2 件、光华牛腩 1 件、雪川/薯条 12K，车牌号：粤 E 1HM07 岭产，单据号码：240814[出]16，供方：佛山市南海区鹏记食品商行；验收人：何国基；提供检测报告：产品名称：细薯条-冷冻裹粉薯条，报告编号：WT10103240005620WT1，委托单位：雪川六盘山食品（宁夏）有限公司，检测单位：深圳市计量质量检测研究院，检测项目：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等，检测结果：合格，签发时间：2024 年 09 月 21 日；另提供有鸡腿第三方检测报告，报告编号：FQI03184708015，检测日期：2204.04.03；产品名称：广味牛腩，第三方检测报告，报告编号：CTT24060

另提供有相关产品批检报告：广味牛腩，报告编号：20240704C026，检验日期：2024.7.4，检测结果：合格；雪峪承影（冷冻裹粉薯条），报告编号：:SVF-LPS/IV/QD/02/2022(2022/00)，检验日期：2024.04.07，检测结果：合格；琵琶腿，报告编号：厂检第 GBL6869，生产日期：2024.06.22，检验日期：2024.06.23，检测结果：合格；

(7) 抽查 2024-08-14 产品：大花生肉 4 斤、绿平 3 斤，验收人：何国基；抽查产品名称：海带、花生、绿豆、黄豆、菜干、霸王花；报告编号：T202400019105；报告日期：2024 年 8 月 6 日，检测结论：经检测二氧化硫残留量未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司；

另抽 2024.-2024.5 月期间《采购订单明细表》，分别记录有：琵琶腿、长粒香大米、长粒香大米、鸡肉丸等的等成品出货进行了抽检，有记录抽样量检验各项结果。产品由供货商送货到仓库现场检验合格后，再安排配送车辆直接发货，由检验人员主要检验产品的品牌，名称，数量，外观、包装等项目，同时检查检测报告有无附带。查公司产品，供方均有附出厂/出货检验报告或检验合格证。

过程检查：业务部在产品分拣过程，依据客户订单进行分拣核对，主要核对数量、产品感官为主，最终体现为公司的销售单。

成品检验管理情况：公司销售的成品同原料，销售成品检验主要在分拣装车过程中依据顾客下达的订单进行，公司提供了《订货清单》，有记录客户名称、产品名称、规格、数量、价格、制单人、送货人及客户签字信息等。

抽查 2024-08-01 的销售单，客户名称：岭南艺术产业投资（佛山）有限公司，产品：光鸡（斩）38kg、冻排骨粒 1 箱、立群咔兹脆鸡排 1 箱、瘦肉 7 斤、萝筐菜心 35 斤包等，单据编号：XS-202408010007，客户签收人：马**；

抽查 2024-08-01 的销售单，客户名称：佛山市岭南美术实验中，产品：枸杞 5 斤、红枣片 1 斤、红萝卜 10 斤、红尖椒 5 斤、番茄 5 斤、猪头骨 5 斤、烧鸭 45 斤等，收货单位：客户签字：孔**；

抽查 2024-07-01 的销售单，客户名称：佛山市禅城区南庄镇南庄幼儿园，产品：大头鱼头 22 斤、蝴蝶粉 2 箱、猪肉胶 40 斤、海天上等蚝油 1 斤、白沙糖 1 袋等，收货人：梁**。

审核现场查看：

抽查 2024-08-16 的销售单，客户名称：岭南艺术产业投资（佛山）有限公司，产品：猪手 15 斤、瘦 6 斤、无皮上肉（前）5 斤、冻鸡腿（中）2 箱、青瓜 15 斤、西兰花 15 斤、胜瓜 10 斤等，收货人：马**。



另抽查 2024-07-19、2024-07-24、2024-06-01 等共 15 个批次的销售单，控制方式基本相同，基本符合公司策划的《成品检验规程》的要求。

对于与产品接触的人员、设备接触面等以清洁消毒为主，具体见业务部 F8.2.4/H3.3 条款审核记录。

4) 致敏物质的管理情况：

公司在《管理手册》中 8.2.3 致敏物质条款进行了规定，并策划了《过敏原控制程序》，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、过敏原产品储存管理等过程，公司暂无出口产品。

现场提供了《食品过敏源分析记录》，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，结合公司初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为鱼、豆制品、禽蛋，分析人：霍健臻 2024 年 04 月 25 日，现场沟通：

查见：

——《过敏原控制确认报告》，确认人员：霍健臻，确认时间：2024-04-18，确认结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的；

——《过敏原控制验证报告》，验证人员：霍健臻，验证时间：2024-06-20，验证结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为《过敏原控制计划》是合理的，其实施达到了预期效果，有效。

现场库存较少，各类别产品分区域存放，基本可以保证不交叉，产品的致敏信息主要在产品标签上有标识，在销售过程中通过口头告知方式进行。基本满足标准要求。

5) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的 8.2.5 食品防护条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

在计划中对企业内外部安全、原辅料安全控制、原辅料安全控制、运输、接受安全控制、人员安全控制、信息安全控制、供应链安全控制统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：

——《2024 年度食品防护计划验证》，验证结果：符合，提供有 2024 年度食品防护关键部位月检查表，每月不定期检查，检查结果：符合；验证时间：2024 年 04-07 月，审核人员：何健棠；

查见开展了食品安全应急演练计划，日期：2024 年 05 月 28 日，演练结果：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。

现场查见：

——进入公司有《外来人员登记表》，配备有指纹门禁，进入仓库配送区域在询问健康状况后由业务部负责人陪同带入车间；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有《出入库单》，记录有数量、库存、产品等信息

——现场化学品在指定位置存放，很少量；

食品防护控制基本符合。



6) 食品欺诈预防管理情况:

组织编制了《食品防欺诈控制程序》、《食品欺诈脆弱性评估表》，包含了所有在售食品；掺假、冒牌过往信息供应商来源、原材料性质进行综合评估，评估综合风险等级均为低风险。

提供了《食品欺诈薄弱性评估表》，覆盖了食品原料（如畜、禽肉类、大米、蔬菜类、植物油、鸡蛋、冷冻品等）；对原物料风险、风险评估依据、风险等级进行了评价，并明确了对应的控制方法及监控频次，评估综合风险等级为低或极低，评估结论：低风险，预防措施：每批次索要产品出厂检验报告、保存食品生产许可证、营业执照、外检报告；

制定了《食品欺诈预防工作计划》及《食品欺诈预防计划确认报告》，确认日期：2024-4-18；确认人：霍健涛，结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该预防欺诈计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

查《食品欺诈预防计划验证报告》，验证日期：2024.6.20，验证人：霍健涛；

验证结论：食品防欺诈措施实施有效，食品防欺诈计划暂不需要修改；

现场询问食品安全小组组长霍健涛表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理由业务部负责，验收由客户负责，未见欺诈情况。

7) 应急准备和响应管理情况:

公司制定有《应急准备和响应控制程序》，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、食品安全及疫情预防应急预案、流行性疾病预防与控制应急预案等，策划了《应急预案》，但未策划火灾、车辆事故等应急预案，已现场沟通，下次审核关注。

公司策划了《应急准备和响应控制程序》，提供了《突然停水、停电应急预案演练记录》，演练时间 2024-06-12，演练评价：全体人员能熟练掌握公司紧急意外事件的应急预案和处理流程；提供有《食品突发事件召回的演习方案》及《召回演练记录》，查召回演练时间为 2024-06-10，演练评价：1、总结通过本次应急演练，反映出了参加演练的各部门职责明确及部门间协调的重要性；2、本次演练应急小组能做到快速反应；3、本次演练项目全体人员的安全意识有所提高，对应急救援工作有了更深的了解；4、通过本次食品召回演练，充分证明了配送应急预案的可行性。但未见到参加人员的证据，已现场沟通，应急演练的实施基本充分；

10) 管理体系的验证、确认、评价和分析:

公司制定了《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》，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。抽查验证的策划情况如管评，每年度 1 次，由总经理负责组织；产品安全性验证，由业务部负责，每年从合格供方索取 1 次第三方检测报告；危害控制计划的验证，每年 2 次或特殊发生时，由食品安全小组组长负责；策划基本符合标准要求。

——查《前提方案验证》，验证时间：2024-06-20，验证人员：霍健涛，验证项目包括：环境、仓储配送、设备、工具、管道、废弃物处理，员工卫生，原辅料、成品、化学品采购、运输、贮存和使用等，结论：前提方案 PRP 的实施达到了预期效果。

——查《危害控制计划验证》，验证时间：2024-06-20，验证人员：霍健涛，结论：HACCP 计划的实施达到了预期效果；

——初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售，



不涉及生产加工用水。

提供了 2024 年 6 月 20 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、危害控制计划、CCP、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：公司食品安全/HACCP 管理体系体系的整体运行满足策划的安排和要求；体系运行有效。批准：梁惠联，日期：2024.06.20，符合要求。

组织属于批发类型企业，目前认证范围所覆盖产品主要是预包装食品类，未配备检验室，检测能力主要涉及供方资质材料的确认，产品由供方配送至客户处，客户签收即为放行的过程。目前检验主要以验证为主，不涉及留样。

抽查所销售的产品安全性验证报告：

1、产品名称：中梁一皇家粮仓巧米之炊餐饮米（粳米）；报告编号：WTF24F06139861F；报告日期：2024.6.24

检测结果：合格；检测单位：佛山市沃特测试技术服务有限公司；

2、产品名称：海带、花生、绿豆、黄豆、菜干、霸王花；报告编号：T202400019105；报告日期：2024.8.6

检测结论：经检测二氧化硫残留量未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司；

3、产品名称：鸡蛋；报告编号：T202400019023；报告日期：2024.8.5；检测结果：氟苯尼考残留量未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司；

4、产品名称：苦瓜、豆角、西兰花、佛手瓜等；报告编号：T202400010289；报告日期：2024.4.22；检测结果：农药残留未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司；

5、产品名称：猪肉；肉品品质检验合格证编号：104502303；动物检疫合格证明编号：44250134262；清洁用水为城市自来水，查看佛山市供水水质月度公告（2024 年 6 月份），检测指标 45 项，检测结果：合格。

审核周期内暂未发生更新情况。

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

受审核方在《管理手册》进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。查见编制了《2024 年度审核计划》、《内审实施计划》，并于 2024 年 07 月 14-15 日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有“审核实施计划”、“内审检查表”、“内审会议签到表”、“不符合报告 1 份”、“内部审核报告”等，体系内审提出 1 个不符合项，均已关闭。基本符合要求。

受审核方按照《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于 2024 年 7 月 25 日实施了管理评审，保持有“2024 年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系工作总结”“改进项及改进计划”等记录，查《2024 年度管理评审改进计划》：涉及 1 项，加强管理体系文件学习和标准的学习，不断提高食品安全意识和管理水平，于 2024 年 7 月 30 前由综合管理部负责组织完成。提供了培训记录，培训时间：2024 年 7 月 30 日，对主要部门负责人进行培训，培训课题：FH 管理体系标准培训及程序文件学习，培训评价：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效，改进措施基本符合要求。

管评结论：本公司管理体系基本符合标准和法律法规要求，制定的方针、目标和指标持续适宜，配备的资源基本满足体系运行和持续改进需求，组织结构合理，管理体系运行有效。综上，体系运行适宜、充分、有效。

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，每年索取第三方检测报告，每批次索证等，主要由业务部负责，审核周期内未发生采购原料不合格情况。

销售行业的特殊性，初级农副产品、预包装食品原料同成品，部门负责人何经理表示审核周期内配送销售及交付过程未发生配送不安全产品的情况，也未发生食品安全事故，但发生过配送数量错误情况，基本在交付给客户时就发现，现场沟通给予解决，因公司离顾客处，单次车程均在 1 小时内，基本可以及时给予解决，确保顾客接收。

审核周期内成品内检、外检均未发现有不合格现象。

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，审核周期内成品内检、外检均未发现有不合格现象。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

受审核方策划了《纠正和预防措施控制程序》；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，并进行验证，管理评审输出以采取纠正措施计划，计划整年度持续实施，下次审核关注；

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业务部负责，原料验收过程中发现的不合格做退货、补货处理，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

销售配送过程控制主要由业务部负责，客户验收过程中发现的不合格做退货或补货处理，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

产品交付、顾客投诉处理等主要由业务部负责，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。

3) 投诉的接受和处理情况:

受审核方在《管理手册》8.10 投诉处理条款进行了规定，同时策划了《沟通控制程序》。业务部相关人员表示，体系建立以来，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。

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《基础设施和工作环境管理控制程序》《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、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。

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。组织经营地址位于佛山市禅城区南庄镇季华西路 78 号中国建陶小镇双创社区自编 2 号首层 102，从事初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售服务，

现场查看：

组织的经营办公场所面积约430平方米，场地属租用性质，有提供租赁合同，合同有效。公司位于佛山市禅城区南庄镇季华西路 78 号中国建陶小镇双创社区自编 2 号首层 102。

厂区地理位置环境良好，位于艺术产业园内，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。水泥道路硬化，环境整洁，排水通畅，交通便利，仓库布局基本合理，自有冷链运输车 3 辆，设施较为齐全。

现场观察：

公司划分区域划分为：主要为办公区、分拣区、配送区、检测区、清洗消毒区、冷藏（冻）库等，设有更衣室。

仓库位于场所的 1 楼，面积约 430 m²，仓库入口处有挡鼠板，[查看配送仓储现场](#)，未有合理配备灭蝇灯及防鼠设施，一阶段问题，二阶段未整改，已开不符合项整改；

干调库面积约 50 m²，配有空调，温度显示 27℃，内有少量食用油、大米库存，放置于塑料铲板、货架上，均在保质期内；

检测室面积约 6 m²，内有农残检测仪 1 台、猪肉水分检测仪 1 台，其中农残检测仪、猪肉水分检测仪未使用（主要委托批发市场检测室外检）；

分拣区面积约 100 m²，有一电子台秤，型号：TCS-300，提供了校准证书，在有效期内；

特种设备：不涉及；

配送车辆清洗消毒使用 84 消毒液，每次配送回来后进行清洗消毒，有清洗消毒记录；

冷藏库面积约 60 m²，未使用，库内零库存；

冷冻库面积约 40 m²，内有少量琵琶腿、速冻点心，均在保质期内，冷冻温度-18℃，从库里可以打开库门；

组织的基础设施及环境基本符合初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售服务要求。

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，销售车间分为简易的仓储区、分拣区，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。

提供有设备维护日常点检，提供共《配送汽车检查记录表》，每天由司机点检，记录有车厢温度、车辆仪表显示、轮胎状态发动机声响、车厢有内无违禁品、车辆内、外观整洁行装，抽查 2024.07.01，点检无异常，记录员：冯伟球；

提供《冷库检查记录》每天由库管员点检，抽查 2024.06.01，点检结果：无异常，点检人：阮**，复核人：何国基；另抽查 2024.06.12、2024.06.18、2024.06.28 检查记录，管控方式相同，基本符合要求；

车辆历程累计在 8000-10000 公里时进行维保，提供有 2024 年 3 月 10 日、2024 年 02 月 10 日、2024 年 01 月 17 日、2024 年 02 月 01 日车辆维修维保记录，抽查 2024 年 02 月 01 日，车牌号：粤 E2RA21，维修配件：维修反光板；2024 年 02 月 02 日：粤 E1M07，维修项目：美孚机油、机油格；维修车行：乐从镇骏隆汽车修理厂，提供了车辆维保发票，基本符合要求。

冷藏冷冻库于 2022 年 06 月安装，承建商：广州盈至医疗器械有限公司，营业执照代码：



914401037499251958 提供共有承包承建合同，查合同验收及保修服务：冷库自交付之日起，12 个月内免费维修，若因甲方使用不当造成损失，乙方需收取工料费，保修期后的维修双方另行约定维修价可行。保修期内接到维修通知后乙方必须 24 小时内到达现场（重大节假日除外），检查出问题后 2 日内完成维修。

冷冻库冷藏库日常维保，维保方：佛山市邵邦制冷科技有限公司，提供有维保方的资质营业执照编号：91440605MA4UP1852R；提供供冷藏库冷冻库的维保记录：维保时间：2024 年 06 月 21 日，维保项目：制冷空调设备*冷库清洗，提供有维保发票记录，符合要求。

抽查冷库设备维修情况：审核周期内未发生冷库设备维修情况。
查看业务部现场不涉及特种设备。

公司的《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“监视和测量装置管理台帐”，主要包括农残检测仪、电子秤、温度计，共 3 台，未将冷冻库温度显示装置列入台账管理，已现场沟通。

查校准情况：

电子台秤，型号：TCS-300，提供了校准证书，证书编号：ZD202401053488；校准日期：2024.1.5；在有效期内；校准单位：深圳中电计量测试技术有限公司；

温度计：证书编号：ZD202401053489；校准日期：2024.1.5；在有效期内；校准单位：深圳中电计量测试技术有限公司；

农药残留检测仪：证书编号：ZD202401053490；校准日期：2024.1.5；在有效期内；校准单位：深圳中电计量测试技术有限公司；

提供有冷藏车比对校准记录，记录有：冷藏车牌号：粤 E1HM07，冷藏车厢显示温度：2.8℃，温度计显示温度：2.5℃，冷藏车牌号：粤 E8SE36，冷藏车厢显示温度：1.5℃，温度计显示温度：2℃，冷藏车牌号：粤 E2RA21，冷藏车厢显示温度：2.5℃，温度计显示温度：2.0℃，内校结果：符合冷藏车温控要求；

审核现场查看：未能提供冷冻库温度显示对比内校记录，已开不符合项（02）整改；

基本满足产品监测需要。

检测室现场：在一楼，面积约 6 平方米与办公区一起，计划用于果蔬农残检测，未正式投入使用，目前主要委托当地的果蔬批发市场检测室进行农残检测，预包装食品验收主要通过感官检查、索取批检报告为准，具体见 H3.8/F8.5.4.5 条款审核记录。查看农残检测记录：2024 年 07 月 27 日 蔬菜（椰菜花、西兰花、蕃茄、豆角、佛手瓜），样品结果：阴性；检测结论：经检测农药残留量未超了相关要求，检验员：涂文奇，检测机构：广东汇信农产品检验有限公司；

3) 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《岗位工作要求表》，覆盖到公司总经理、各岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定，部门负责人表示审核周期内公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化。现场随机抽取食品安全小组组长霍健漆，学历：本科，工作经验 5 年，在本单位工作 3 年；业务部负责人何国基，学历：初中，工作经验 7 年，在本单位工作 3 年；提供了《员工能力评定表》，同时对上述人员进行了能力评定，在职务、教育学历、专业/职称、相关工作经历、培训学习方面进行了评定，结论：培训合格允许上岗。

部门负责人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。

审核周期内各岗位人员基本满足要求。



询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《2024 年度人员培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对管理体系标准、体系文件、法律法规、意识、危害分析培训等方面，策划基本充分；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。部门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：

1、培训日期：2024.4.21；培训内容：管理手册和程序文件、危害控制计划学习；授课老师：咨询老师；参加人员：各部门负责人；培训效果：经现场讨论回答提问，基本掌握培训内容；

2、培训日期：2024.5.9；培训内容：内审知识；授课老师：咨询老师；参加人员：内审员；培训效果：经现场讨论回答提问，基本掌握培训内容；

3、培训日期：2024.6.8；培训内容：食品安全法及相关法律法规知识；授课老师：咨询老师；参加人员：各部门负责人；培训效果：经现场讨论回答提问，基本掌握培训内容；

与内审组组长何健棠及组员何国基、陈彩霞面谈，对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。面谈公司负责人霍健漆对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足，已开不符合项整改；

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，见培训记录；

查健康证管理情况：

提供了人员健康台账，健康证上墙管理，随机抽取：

业务部一冯伟球：编号：4406811979102931518；体检日期：2024.6.7；发证单位：佛山市顺德区乐从医院，均在有效期内。

综合管理部一何健棠：编号：440681199108113116；体检日期：2023.10.8；发证单位：佛山市顺德区乐从医院，均在有效期内。

食品安全小组组长一霍健漆：编号：440681198709095015；体检日期：2023.9.19；发证单位：佛山市顺德区乐从医院，均在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求。

4) 信息沟通：

公司在《HACCP/食品安全管理手册》7.4 条款，并策划了《沟通控制程序》；

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：管理体系的再策划、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、管理体系运行有关信息、产品实现策划方面、顾客需求订单、服务的内部交流。

内部沟通情况如：

日常例会 沟通内容：内部会议，沟通对象：全体人员，沟通方式：会议，责任部门：综合管理部，回应情况：按照整改要求进行落实。

查外部沟通管理情况：

与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构、顾客等，方式包括参加招投标、电话、电子邮件、会议、文件，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、安全生产方面等的信息。

外部沟通情况如：

与企业负责人沟通，2024 年 05 月市场监管局来公司例行食品安全检查工作，未发现异常
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:

在总经理的领导下，策划了公司的管理方针，以文件的形式下发，具体见《管理手册》的 7.5 条款。

为应对相应风险和机遇，公司依据 ISO 22000:2018《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》及《危害分析与关键控制点（HACCP）标准的要求并结合本公司的具体情况，采取 PDCA 的过程方法，建立、实施、保持并持续改进食品安全、HACCP 体系。

策划了公司的管理体系文件，包括：

管理手册 1 份，文件编号：YY-SC-2024，版本 A/0，发布日期：2024.4.18

程序文件 25 份，文件编号：YY-CX-2024，版本 A/0，发布日期：2024.4.18；包括：《文件控制程序》《记录控制程序》《内部审核控制程序》《不合格品控制程序》、《危害控制计划确认和验证控制程序》等；

编制了三级管理文件，包括管理制度 6 份，如《食品进货查验记录制度》、《仓库管理制度》等；

公司编制了《文件控制程序》、《记录控制程序》，规定了食品、HACCP 文件的编制、审批、评审、编号、回收、发放、更改、换版、作废等的管理和控制。

查《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、前提方案等。

查《文件、发放回收记录》，抽查文件发放情况，有收文、发文的确认签字，符合文件发放规定。

文件资料基本满足岗位工作需要，并为现行有效版本。

查文件的评审及更新：管理评审时对文件的适宜性及可操作性进行评审：适宜、可操作。

查《记录控制程序》，对记录表单的设计、编号、填写、贮存、保管、保护、检索、保存期限、到期处置等方面规定了要求并按此程序控制。

核对标准规定的应保留的记录和保存期限，标准所规定的记录均涵盖，保存期限规定的合理。

记录清单中对记录的管理、控制进行明确的分工。

各部门负责本部门相关文件制度记录的保管、存放，保存期限一般为 2 年。

控制符合要求

抽查：公司编制了《管理手册》1 份、《程序文件》25 份、《管理制度》11 份、记录表格等。

基本合理，符合

四、被认证方的基本信息及认证范围的表述

1) 基本信息:

公司名称：佛山市有裕餐饮管理服务有限公司

注册地址：佛山市禅城区南庄镇季华西路 78 号中国建陶小镇双创社区自编 2 号首层 102（住所申报）

办公地址：佛山市禅城区南庄镇季华西路 78 号中国建陶小镇双创社区自编 2 号首层 102（住所申报）

经营地址：佛山市禅城区南庄镇季华西路 78 号中国建陶小镇双创社区自编 2 号首层 102（住所申报）

2) 认证范围:

FSMS：位于佛山市禅城区南庄镇季华西路 78 号中国建陶小镇双创社区自编 2 号首层 102（住所申报）佛山市有裕餐饮管理服务有限公司初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售

HACCP：位于佛山市禅城区南庄镇季华西路 78 号中国建陶小镇双创社区自编 2 号首层 102（住所申报）佛山市有裕餐饮管理服务有限公司初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售

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，**佛山市有裕餐饮管理服务有限公司**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 马焕秋（F+H实习见证）



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。