

项目编号：10536-2023-FH-2024

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：莱州市群润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）：黄童彤

审核组员（签字）：

报告日期：2024 年 09 月 01 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：黄童彤

组员：无



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
	黄童彤	组长	F:审核员 H:审核员	2024-N1FSMS-1301841 2024-N1HACCP-130184 1	F:E H:E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王群、谢迪（小组组长）、原春琿	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行第一次监督审核
☐证书暂停后恢复☐其他特殊审核请注明：

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

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

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

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为☒结合审核☐联合审核☐一体化审核；

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

d) 相关的法律法规：《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全法、食品经营许可办法、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-1994 食(饮)具消毒卫生标准》等



- e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全法、食品经营许可办法、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-1994 食(饮)具消毒卫生标准》等
- f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）无

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2024年08月30日 上午至2024年09月01日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年10月1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：位于山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街584号莱州市群润餐饮管理服务有限公司的餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售

H：位于山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街584号莱州市群润餐饮管理服务有限公司的餐饮服务（集体用餐配送单位）：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：山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号

办公地址：山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号

经营地址：山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 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）：不适用

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

不适用

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒未调整；☐有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况：☒完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

☐未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（3）项，涉及部门/条款：行政部 F7.2/H3.2 餐饮部 F8.8.1/H4.5 F8.7/H3.6

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 10 月 1 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 9 月 1 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

人员能力, 前提方案、产品召回、产品验证、检测设备

3) 本次审核发现的正面信息:

——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。

——受审核方总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视;

——受审核方按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作;

——审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉, 监管部门来公司进行监督抽查, 基本符合。

——受审核方组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在餐饮服务 (集体用餐配送单位): 热食类食品制售资源方面配置基本充分合理, 如工器具消毒、热加工过程、原料验收管控等。

——受审核方产品的食品安全特性控制基本符合, 运行控制基本稳定, 基本符合标准的要求。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方管理层对 ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持, 公司结合餐饮服务 (集体用餐配送单位): 热食类食品制售过程, 依据管理体系标准策划了体系文件, 于 2023 年 2 月 2 日实施, 包括《食品安全管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案和良好卫生规范》、《产品防护计划》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。但是在日常管理和餐食加工过程运用管理体系工具、过程方法, 对供方管理、餐具消毒、虫害控制、危害控制计划实施、食品防护计划、致敏物质管理、确认验证、内部审核、管理评审的结合程度及深入程度还需要加强。总体体系运行基本有效。

2) 风险提示: ——分餐环节外部带来的交叉污染的风险较高, 建议后续持续关注。

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

该公司于 2023 年 02 月 02 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。

结合公司餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案和良好卫生规范、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、风险及机遇、合规义务的策划和管理：

受审核方对公司的建立、实现目标及战略方向有影响的各種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，结合公司餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售目前所面临的市场竞争、法律法规要求、内部人员能力管理方面进行了风险和机遇的识别及控制。提供了““组织内外部环境要素识别表””、“法律法规清单”、“相关方需求和期望识别表”，“风险和机遇评估分析及措施表”等，制定了相应的控制措施并落实到公司的经营过程中，基本合理。

企业变更的策划：暂未发生变更。

2)管理体系应用策划情况

受审核方按照 ISO 22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的食品安全管理体系（含 HACCP 体系，本文统称为食品安全管理体系），形成了《管理手册》、程序文件、前提方案和良好卫生规范、危害控制计划、“操作规程”等体系文件，支持公司食品安全管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

该公司确定的管理体系体系认证的范围为：

注册地址：山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号

经营地址：山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号

认证范围：

F：位于山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号莱州市群润餐饮管理服务有限公司的餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售

H：位于山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号莱州市群润餐饮管理服务有限公司的餐饮服务（集体用餐配送单位）：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：油烟管道清洗。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的服务提供过程。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于 2023 年 02 月 02 日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针：

食品干净卫生 健康美味 遵守法律法规 确保食品安全

管理方针包含在管理手册中。管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全管理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。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方按照管理体系标准要求和企业实际热食类食品制售过程的管理情况，该组织设置了领导层、食品安全小组、市场部、行政部、餐饮部；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，程序文件中部分职责分工描述需要细化，现场沟通。总体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，并能在工作中履行。

5) 目标的实施和考核情况

受审核方在《食品安全管理手册》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《2024 年管理目标》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：



管理目标	统计公式	统计周期	考核项目	考核周期（2024 年上半年）
食品卫生指标 100%	（食品卫生质量抽查数/总的食品批次）*100%	每半年	计算结果	100%，达成
食品安全事故 0 次	统计食品安全事故的次数	每半年	食品安全事故的次数	0，达成
顾客满意度≥90 分	统计顾客满意调查表	每半年	统计顾客满意统计表	97 分，达成

2024 年度下半年之后的目标在实施中。

6)法律法规的识别及获取、合规义务情况

受审核方收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《法律法规清单》，包括食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB31654 等，一阶段沟通内容已进行改进。于 2024 年 4 月 16 日开展了合规性评价。控制基本合理。

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：

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：

1) 现有内部资源的能力：

公司占地面积约 2200 平方米（后厨/分餐 480 平方米，前厅+包房占地面积约 1720 平方米），公司经营场地为中共莱州市委党校餐厅，通过中标方式进行经营管理服务，中标项目编号：LZC-2022-ZS-FFS0，有提供《采购合同》，服务期限：2024 年 6 月 1 日至 2027 年 5 月 31 日。公司位于山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号。分为后厨区、前厅；其中前厅分为 3 个包厢，1 个大厅；后厨分为分餐间、粗加工间、餐食制作间、洗碗间、留样柜、配料间、常温仓库 3 个；配送车辆 1 辆。

——不涉及动力设施和辅助设施的状况；

——需要从外部供方获得的资源：油烟管道清理（外包）、房屋租赁，有中标采购合同

2) 企业目前体系覆盖有效人数：20 人，其中含管理人员 5 人，（现为生产淡季工作人员未达到满员状态。9 月 3 日学校开学后，人员回复正常）。

3) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、餐饮部、行政部、市场部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责；具体见管理手册 5.3 条款及任命书。

4) 提供有生产设备清单、检测设备清单：如：

——主要生产设备有：和面机、压面机、大锅灶、冷藏/冷冻柜等（列举 2~4 种）

——不涉及特种设备

——检测设备：电子秤、中心温度计，基本满足餐食安全性验证需要。

5) 企业外包过程为：油烟管道清洗；

企业提供《危害控制计划》，

餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售流程如下：

菜品工艺流程：



原料采购验收→原料储存→粗加工→切配→烹调热加工→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒；

主食类米饭工艺流程：

原料采购验收→储存→淘洗→蒸制→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒；

面食（馒头、花卷）工艺流程

原料采购验收→储存→发酵面团→成型→蒸制→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒；

注：现场确认与行政部经理王群交流，目前客户主要是社区中心、应急局、党校用餐人员，均是客户自提供已清洗消毒的饭盒。目前配送餐食每天约 200 份，主要以中餐为主，少量晚餐根据客户订单进行安排（几乎没有）。目前配送餐食因是客户自提供餐盒，暂不涉及餐具清洗消毒；党校开课后部分学员会在餐厅用餐，堂食，提供餐食服务时涉及餐具的清洗消毒，目前党校在 6 月进行过培训抽查餐具消毒记录（见餐饮部记录），审核期间未进行培训，下次审核关注。

对于需要使用环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、“操作规程”等控制要求，组织结合实际餐食售卖情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售过程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/良好卫生规范”、《人力资源控制程序》、《产品的监视和测量控制程序》、《过敏原控制程序》、《食品欺诈预防计划控制程序》等，基本满足手册中的规定要求。

抽《产品标识和可追溯性系统控制程序》、《产品的监视和测量控制程序》，基本可满足标准要求，具体实施情况见各部门的运行控制记录。

公司编制了《前提方案和良好卫生规范》，2023 年 2 月 2 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》、《餐饮服务食品安全操作规范》；内容包括厂区及周边卫生环境、库存管理、空气和水质、包装材料、废弃物管理、设与备维护、交叉污染控制、清洁和消毒、虫害防治、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求。

公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：陈迪女士，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/HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了市场部、餐饮部、行政部人员，小组成员包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，见行政部审核记录。

公司提供了《危害控制计划》；

查产品描述情况：

——食品安全小组/HACCP 小组针对热食类食品制售所使用的原料、辅料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要



求等。

现场抽查:猪肉特性描述——产地(烟台市)、化学特性(无传染性疫病,寄生虫,激素,抗生素,瘦肉精、致病菌)、生产方式(养殖、屠宰、分割)、交付方式(供方送货上门)、过敏原(否)等,基本符合。另抽查大米、蛋类、豆制品、蔬菜的特性描述,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、成分及其生物、化学和物理特性;包装类型、储藏、保质期等信息。

现场抽查:米饭:化学特性(——)、微生物(大肠菌群, $MPN/100g < 30$, 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) 不得检出)、成分(大米、水)、加工方式(未做描述)、包装方式(客户自己提供餐盒/不锈钢桶)等,基本充分。

另抽查热菜类控制方式基本相同。

预期用途主要为党校及机关单位员工提供热食类餐食,审核期间以提供配送餐食为主,后续党校开学,会有部分学员堂食就餐,下次审核关注。

主要的食用方式为烹饪后食用,产品保质期一般:烧熟后即刻食用,常温存放不能超过2小时,高温存放条件:60℃以上。对过敏者口头告知方式进行控制,基本合理。

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(集体用餐配送单位):热食类食品制售,工艺流程主要如下:

餐饮服务(集体用餐配送单位):热食类食品制售流程如下:

菜品工艺流程:

原料采购验收→原料储存→粗加工→切配→烹调热加工→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒;

主食类米饭工艺流程:

原料采购验收→储存→淘洗→蒸制→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒;

面食(馒头、花卷)工艺流程

原料采购验收→储存→发酵面团→成型→蒸制→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒;

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、虫害控制平面图等,审核周期内未发生变化。

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:2024-02-02,确认人:食品安全小组。确认结论:基本符合。未做定期确认及以验证,现场沟通。

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《危害分析工作单》。

——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、粗加工、切配、烹饪/蒸制、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(致病菌污染——非显著、)、物理危害(杂质——非显著危害),化学危害(农残超标——显著危害),确定的控制措施为:OPRP方式进行控制,基本合理。

另抽查分餐、工器具消毒、菜品热加工过程的危害分析及控制措施制定基本合理。

食品安全小组已开展了对前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等控制措施的确认工作。



现场查见《危害控制计划确认记录表》，确认人员：食品安全小组组长，确认日期：2024.02.02，结论为：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

同时提供了《OPRP 确认记录表》（确认日期：2024-02-02）、《良好卫生规范确认记录》（确认日期：2024-02-02）、《控制措施组合确认记录》（确认日期：2024-06-03），控制方式基本相同。

餐食餐具的安全性验证情况：

未提供产品检测报告，已开具不符合。

筷子的安全性验证：报告编号：SK19C230914201，检测项目：阴离子符合洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计），检测单位：山东恒诚检测科技有限公司，报告日期：2023年9月20日。

餐具的安全性验证：报告编号：SK12C230906201，检测项目：感官、有利性余氯、大肠菌群、阴离子符合洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、沙门氏菌，检测单位：山东恒诚检测科技有限公司，报告日期：2023年9月13日。

于企业沟通筷子及餐具的安全性验证需要尽快从新验证。

经过对餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售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》

CCP/OPRP	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
OPRP1-1 蔬菜验收	农药残留	农残检验结果合格	原料验收人员每批查看农残检验结果	农残检验超标拒收	农残检验报告
OPRP1-2 畜禽肉验收	疫病、兽药残留	肉类能提供动物检疫证明或入境货物检疫证明	原料验收人每批员查看动物检疫证明或入境货物检疫证明	未能提供，拒收	动物检疫证明或入境货物检疫证明
CCP1 烹饪	致病菌	出锅后菜品中心温度 $>70^{\circ}\text{C}$ ；	每餐至少用检定过的温度计测量菜品出锅后中心温度1次；	温度达不到的重新回锅或废弃；	出锅温度监控记录
CCP2 餐具消毒	致病菌、病毒	蒸汽消毒，出现明显水蒸气后开始消毒，消毒时间 $\geq 40\text{min}$ 。	每天至少抽查一次消毒时间、温度	延长消毒时间；	餐具消毒记录

策划基本满足标准要求。

2.2 重要审核点的监测及绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中FH应包括使用危害分析的方法和对食品安全小组的评价意见；H体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况（含产品放行管理、OPRP/CCP 实施）

组织所提供的餐饮服务过程有涉及配送及堂食。配送主要为客户日常的订单（餐具由客户自行提供），包括党校管理人员，堂食主要为学员开班后，在餐厅就餐，目前还未开班。

热食类食品制售相关的流程主要有：

餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售流程如下：

菜品工艺流程：

原料采购验收→原料储存→粗加工→切配→烹调热加工→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒；

主食类米饭工艺流程：

原料采购验收→储存→淘洗→蒸制→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒；

面食（馒头、花卷）工艺流程：



原料采购验收→储存→发酵面团→成型→蒸制→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒；

组织策划了《危害控制计划》、《前提方案和良好卫生规范》，涉及餐饮部的 CCP 点/OPRP 点主要：OPRP1 蔬菜验收，行动准则：每批查验农残检验结果合格；OPRP2 畜禽肉验收，行动准则：每批查验动物检疫证明或入境货物检疫证明；CCP1 烹饪：CL 值，每餐至少抽查一次中心温度 $>70^{\circ}\text{C}$ ；CCP2 餐具消毒，CL 值，蒸汽消毒，出现明显水蒸气后开始消毒，消毒时间 $\geq 40\text{min}$ 。

在《前提方案和良好卫生规范》中明确了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。

组织的规模情况/资源配置情况：公司食堂占地面积约 2200 平方米（后厨/分餐 480 平方米，前厅+包房占地面积约 1720 平方米），公司经营场地中共莱州市委党校餐厅；设有卫生间，在加工区外；与食堂平面图一致。

位于山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号，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；

空气和水的管理：食堂加工用水为城市管网用水，公司每年收集当地水务公司的水质报告，并对水质进行了送检，详见食品安全小组审核记录。

化学品管理：主要为清洗剂（洗洁精）、消毒剂（酒精），用量较少，现场未存放化学品，多余的放置于备用仓库，有一定标识管理。

食堂：更衣室较为简单，已更改为休息室，可进行更换服装。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要使用不锈钢材质，容器清洁，放置整齐。

虫害消杀由组织自行控制及管理；有灭蝇灯。入口处配备有风幕机，虫鼠害检查主要每周进行；提供了《常规检查记录》，包括个人卫生、身体和精神、水电开关、天然气管道、门窗、墙壁角顶、原材料粗加工、厨房卫生、洗涤消毒池、下水道、垃圾桶、餐具、消防器材、餐厅以及四害设施情况等，抽查 2024 年 8 月 19 日-24 日等记录，有陈迪的检查，基本符合。现场查看无明显鼠迹；但有少量苍蝇。仓库入口配备有挡鼠板。

清洁消毒：一般区域无需消毒，每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。组织每天清洁餐厅的环境卫生，不做消毒；对分餐间明天进行消毒，消毒时间在 40min 以上，用紫外线进行消毒，提供了《保温间消杀记录》，抽 2024.08 记录，查 8 月 8 日/8 月 19 日紫外线消杀时间为 7: 40-8: 50/7: 45-8: 45，消毒人为陈迪，基本符合。另外，提供了消毒记录，对菜墩、菜刀等使用蒸煮消毒，抽查 2024.8.8，菜墩 3 个、菜刀 3 把、大盆 6 个、大铲 1 个、勺子 5 个，消毒时间为 6: 20-7: 00，消毒员为孙晓奎。

产品放行管理：进货验收（肉品及蔬菜验收为 OPRP1）根据产品的不同采用不同的验收方式。对蔬菜等采用验证供方提供的农药残留速测的结果、对禽肉类等采用验证供方提供的检验检疫合格证明（暂无进口原料）、米面粮油调味品等预包装产品通过验收数量、包装外观等情况进行验收。验收标准较为简单，建议



今后可进行系统策划。抽查 2024.08.30 进货验收，蔬菜主要检测抑制率（限量值 50%），提供了莱州市全祥农业专业合作社出具的农残检测证据，大白菜（11.7%）、土豆（8.6%）、胡萝卜（3.1%）、尖椒（17.8%）等，均为合格；猪肉的肉品品质合格证明（电子证），电子证号段：D532024082801241（体现在畜产品追溯小程序中），动物检疫证明号 3706099454，日期：2024-08-28，有效。鸡 冻品 鸡肉的肉品品质合格证明（电子证），电子证号段：G452024083000007（体现在禽产品追溯小程序中），动物检疫证明号 3702984465，日期：2024-08-30，有效。

抽查 2024.8.30 圆葱、尖椒、香葱、青椒、茄子；提供了《销货清单》，记录品种、数量等信息，没有发现不合格情况；抽查 2024.8.10 有胡萝卜、茄子、土豆、蒜瓣、交瓜、鹌鹑蛋、酸菜，提供了供方提供的《销货清单》，记录品种、数量等信息，没有发现不合格情况；询问发现不合格则直接退货，没有验收人签名，现场沟通。因配送的顾客餐器具由其自行提供，在审核周期内没有涉及堂食用餐器具/一次性餐器具的采购验收情况，后续可关注。另外，抽查 2024.7.7/2024.6.9 等进货验收，基本与上述过程一致。

烹饪过程（CCP 点，CL 为出锅后菜品中心温度大于 70℃）对热食类食品制售过程中管控，以动态管理为主，通过专业的厨师判断，包括在烹饪过程中的菜品的质量和安全。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，现场抽查洋葱木耳炒肉中心温度为 72.9℃；鱼香茄子中心温度为 74.8℃；符合 CCP 规定的 CL 值规定的要求；提供《饭菜中心温度测量记录表》，查 2024 年 8 月 7 日茄子猪肉大包中心温度 82℃，2024 年 8 月 12 日西红柿炒鸡蛋 78℃，测量人：陈迪

同时，组织目前提供餐食以配送为主，配置有分餐/备餐间。组织为保证备餐场所环境安全，提前使用紫外线杀菌 40min 以上，提供了《保温间消杀记录》，抽 2024.08 记录，查 8 月 8 日/8 月 19 日紫外线消杀时间为 7: 40-8: 50/7: 45-8: 45，消毒人为陈迪，基本符合。分餐员工已佩戴帽子、口罩进行分餐操作基本合理。

厨余垃圾每天清理，一般直接统一交由文昌环卫所直接处理，提供有《餐饮服务单位餐厨废弃物处理记录表》，抽查 2024-06-08、2024-08-01、2024-08-30，记录了种类（餐厨垃圾），数量（分别为 2 桶、2 桶、2 桶），受运单位（文昌环卫所），本店清点人（孙晓奎）；基本符合。污水处理等由当地街道负责，处理后排入城市排污管网。现场查看，清洗消毒间的垃圾桶已经移走，暂无废弃脏物。油烟经油烟净化器净化后排放。油烟管道不定期请外部（莱州市城港路街道百洁家政服务中心）进行清洁，提供有服务费用支付发票，未保留清洁记录等证据，现场沟通。

包装及包装材料（餐具消毒为 CCP2）：餐具消毒主要是堂食涉及的各类餐器具，配送所涉及客户自提供餐盒，自行进行消毒。目前因党校未开班，主要以配送餐食为主，主要在配送中餐，晚餐有客户订单再安排配送。目前配送量约在 200 份左右，由客户自行提供餐器具（餐桶），组织不负责清洁消毒等工作，但建议今后可加强数量、完好性等检查和清点，现场沟通。提供了堂食就餐人员所用的餐具器消毒记录《消毒



记录》，记录了消毒方法、消毒餐具名称件数、消毒时间等信息，抽查 2024.6.5《消毒记录》，显示对汤勺 18 个、筷子 189 双、小勺 189 个、汤碗 189 个、菜大盘 162 个等进行消毒，消毒时间为 19: 25-20.05，消毒人为孙小奎，（CL 值：蒸汽消毒，出现明显水蒸气后开始消毒，消毒时间 $\geq 40\text{min}$ 。）基本满足要求。

组织不涉及添加剂的使用。人员及外来人员管理，提供了《食堂从业人员晨检记录表》，每日进行一次检查，包括是否发烧、受伤等 12 项等情况，抽查 2024. 4. 24/2024. 5. 29/2024. 07. 09/2024. 08. 13 等，对孙晓奎、陈迪等 5 人进行了晨检，结果均为正常。良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。外来人员由门岗进行统一管理，进入厨房按照公司有关要求进行管理，健康证等见行政部审核记录。

冷冻冰箱、冷藏冰箱主要通过档位进行管理，组织以经验管理为主，留样冰箱也以档位控制温度，配备温度计。查看现场冷冻、冷藏冰箱，存放东西较少，负责人表示，尽量当日采购、减少存货，确保新鲜，查看冰箱，无积水结霜，少量存货，基本荤素分开，生熟分开，加盖覆膜。

交叉污染预防及产品防护：主要通过物理隔断，分区管理，有简单的人流和物流的分隔，现场定置管理，对产品等减少接触时间、加强人员和环境的清洁消毒等方式减少交叉污染。

返工产品等基本不涉及。询问负责人基本不涉及重烧问题，剩菜一般直接作为厨余垃圾处理。

现场检查，提供了《常规检查记录》，包括个人卫生、身体和精神、水电开关、天然气管道、门窗、墙壁角顶、原材料粗加工、厨房卫生、洗涤消毒池、下水道、垃圾桶、餐具、消防器材、餐厅以及四害设施情况等，抽查 2024 年 8 月 19 日-24 日等记录，有陈迪的检查，基本符合。

现场查见：

——厨房各区域有简单标识：初加工区有蔬菜、水产、肉品清洗池；餐具清洗消毒区域有一冲，二洗，三消毒，四保洁等标识，但在同一区域内，后续需进一步加强管理；

——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，调味品及预包装产品，有标签标识，有基本离地离墙；对鸡蛋、面粉等过敏原有过敏原信息标识，散装食品有生产日期等标识。

——仓库有专人进行管理，每批出入库有出入库记录，记录有数量、库存等信息，原辅料与其他产品分区存放。

——现场有留样产品：提供了审核周期内的《食品留样记录》，抽查 2024 年 08 月 30 日午餐留样记录，提供对启蒙鸡块（136g）、洋葱木耳炒肉（132g）、馒头（126g）记录人为陈迪，处理时间为——，处理人为

——2024 年 08 月 27 日午餐留样记录，提供对白菜松肉（136g）、醋溜豆芽（132g）、米饭（128g）记录人：为陈迪，处理时间为 8 月 29 日 9: 10，处理人为陈迪，基本符合。另外，抽查 6 月 15 日、8 月 7 日等留样记录，基本符合。

——现场查看配餐情况：8 月 31 日跟车配送，配送车辆：鲁 F3V295，配送单位：社区中心，配送人员：高全祥（健康证见行政部记录），车辆内部干净，定期对车辆进行清洗，未提供车辆清洗记录，现场沟通，配送时间在 5min 内，送到现场先将清洗干净的餐具进行回收，后将饭菜卸货，现场有人员进行验收，验收人员只是进行简单数量统计，未对菜品进行验收，用餐人员按照餐具编号进行取餐，控制基本符合要求。查其他前提方案 and 良好卫生规范实施情况，基本符合。

2) 设计和开发管理情况：

在手册 7.6 条对设计和开发进行了说明，该组织的业务为热食类食品制售，公司制作的热食产品为较为固定的传统类热菜，基本不涉及新产品的开发。

询问小组组长，其表示审核周期内，没有发生新产品研发的情况。建议组织可在流程上进一步规范。

3) 采购管理情况：

公司在《管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》文件要求；

采购过程控制：市场部负责组织对合格供方的筛选及评定，在确定的合格供方后，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。

公司提供了《合格供方名单》，目前列入合格供方共 7 家，覆盖调味品、粮油、鸡蛋、肉类、海产品等产品。

抽查蔬菜的供方莱州市全祥农业专业合作社，营业执照编号：93370683MA7GNEXK17，成立日期：2024 年 06 月 06 日；提供了农残检测证明，西红柿抑制率：19.4%、黄瓜抑制率：23.3%、尖椒抑制率 25.8%、青萝卜抑制率 3.4%、茄子抑制率：17.9%、甘蓝抑制率：9.2%等。检测结果：合格。

粮油、调味品的供方莱州市汇傲商贸有限公司，营业执照编号：91370683MABQW74507，成立日期：2022 年 06 月 15 日，食品经营许可证编号：JY13706830096560，有效期至 2027 年 07 月 05 日；资质有效。提供了产品的安全性验证报告，抽查元宝牌成品大豆油的检测报告，检测报告：No. YYJC-WTSP20240327025，检测项目：酸价、过氧化值、溶剂残留量、苯并芘、总砷等指标，检测单位：山东益源检验检测有限公司；报告日期：2024 年 04 月 03 日，有效；

特精粉：报告编号：A2240007523101003C；检测日期：2024.01.24、检测项目：气味口味、磁性金属物、粗细度、含砂量、灰分、面筋质、水分、镉等、检测结果：合格、检验单位：青岛市华测检测认证有限公司，有效；

另抽查花椒、食用玉米淀粉、白砂糖、金汤萝卜（酱腌菜）的产品外检报告，控制方式基本相同，在有效期内。

猪肉的供方莱州市万通市场双汇冷鲜肉销售中心，营业执照编号：92370683MA3KE87388，成立日期：2014 年 11 月 03 日，食品经营许可证编号：JY13706830024717，有效期至：2028 年 04 月 18 日。猪肉的肉品品质合格证明（电子证），电子证号段：D532024082801241（体现在畜产品追溯小程序中），动物检疫证明号 3706099454，日期：2024-08-28，有效。

抽查鸡产品的供方莱州市东耀商贸有限公司，营业执照编号：91370683MA3CLMQT05，成立日期：2016 年 11 月 15 日，食品经营许可证编号：JY13706830007466，有效期至 2026 年 12 月 09 日，鸡冻品 鸡肉的肉品品质合格证明（电子证），电子证号段：G452024083000007（体现在禽产品追溯小程序中），动物检疫证明号 3702984465，日期：2024-08-30，有效。

另抽查豆制品的供方莱州市文峰路街道宋德祥豆腐坊、鸡蛋的供方黄国刚，控制方式相同。

外包方：油烟管道清洗：莱州市城港路街道硕佳家政保洁服务部，营业执照编号：92370683MA95239P9B，2021 年 10 月 08 日，提供了清洗服务合同，服务期限未体现，服务内容：油烟管道，集烟罩，风机和锅灶定期清洗。具体实施见餐饮部审核记录。

餐厨废弃物收运方：文昌环卫所负责。

日常消毒用品如 75%酒精、洗手液、84 消毒液等在本地超市等进行采购，按照使用量定期进行采购。

供方评价每年进行 1 次，提供有《供方评价记录》，评价项目包括质量能力评价、所供产品适用性评价。抽查蔬菜的供方莱州市全祥农业专业合作社、肉类的供方平度波尼亚食品有限公司、鸡产品的供方莱州市东耀商贸有限公司的供方评价，评价结果同意列为 2024 年度优秀供方。控制基本合理。

询问部门负责人，其表示审核周期内未发生紧急采购情况，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，未发生不合格情况。

公司使用食品添加剂：无。

采购管理情况：

公司日常采购通过微信、电话方式等方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查采购实施情况，一般情况，前一天晚上下单，供方第二天早上送货至公司；抽查 2024 年 08 月 29 日下达的采购计划，包括圆葱 150 斤、尖椒 50 斤、香葱 2 斤、青椒 20 斤、茄子 50 斤；2024-08-10，采购食材：胡萝卜 8 斤、茄子 50 斤、土豆 50 斤、芹菜 4 斤、白菜 10 斤、葱 15 斤、蒜瓣 2 斤、交瓜 6 斤、鹌鹑蛋 3 斤、鸭血 15 斤、酸菜 2 箱、冰糖 10 斤等，送货至公司，负责验收在餐饮部。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况



公司策划了《产品标识和可追溯性系统控制程序》、《食品召回控制程序》，对产品标识、追溯、及召回进行了规定，抽查《产品标识和可追溯性系统控制程序》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、不合格品标识等，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。在《食品召回控制程序》中规定了召回的实际、待召回产品的识别和评价、召回程序、召回的方法/途径和时间以及召回产品处理等内容，策划的基本合理。

公司于 2024 年 2 月 25 日开展了撤回/召回演练，召回演练原因：已使用的大米发现袋子有鼠咬痕迹，有食品安全风险；针对已分餐的大米饭进行撤回/召回处理，并进行了追溯，提供了餐食留样凭证及原料大米验收凭证。对演练进行了评价，基本合理。后期模拟策划建议根据已配送的餐食进行追溯召回演练，来模拟演练方案/程序的适宜性、有效性。

5) 致敏物质的管理情况：

公司在《管理手册》中 8.5.5 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、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

现场提供了《产品过敏原统计表》，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及其制品、花生等坚果、大豆油、面粉、芹菜及其制品、鱼类及其制品等，编制：食品安全小组，审核：高全祥；日期：2024.2.2；

《过敏原控制确认报告》，确认日期：2024.02.02，确认项目覆盖了水产品、鸡蛋，未完全覆盖已识别的致敏物质，现场沟通。确认人：谢迪，确认结论：过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

《致敏物质管理方案验证记录》，验证时间：2024.02.22，从采购采购、库房管理、使用后设备管理、产品标识方面进行了验证，验证判断：合格。抽查发现验证覆盖致敏物质主要是水产品、鸡蛋，未覆盖已识别的全部致敏物质，现场沟通，后期改进。

现场询问，一般在点菜时或下订单时与顾客进行沟通为主。现场有标识，见 F8.2.4/H3.3 条款审核记录。

6) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的 8.5.7 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《产品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。策划情况见食品安全小组审核记录。

现场查见：

——进入党校有统一的门卫进行管理，一般外来人员较少；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有出入库记录，记录有数量、库存等信息

——现场化学品在指定位置存放，加贴有简易标识。



7) 食品欺诈预防管理情况:

受审核方制定有《食品欺诈预防计划控制程序》，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。现场查见《产品欺诈评估表》，覆盖了食品原料、辅料等；食品安全小组开展了食品欺诈预防计划确认、验证工作，提供了现场运行的证据，抽查发现食品欺诈的确认验证实施情况发现未覆盖餐食加工过程，现场沟通，建议后期改进。现场交流食品安全小组组长，其表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，未见欺诈情况。

8) 应急准备和响应管理情况:

公司在《管理手册》中 8.4 条款对突发情况进行明确，并制定有《应急准备和响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。策划见食品安全小组审核记录。

提供了 2024 年 4 月 20 日开展的火灾应急演练证据，提供了 2024 年 4 月 20 日编制的《应急预案演练记录》；演练结果：1、应急人员反应迅速，各项工作紧密结合，各环节衔接及时，能够临危不乱，各负其责，演练有效。

2、应急预案符合实际不需作修改。评价人为陈迪。

另外，提供了 2024 年 4 月 21 日开展的食物中毒演练证据，提供了 2024 年 4 月 21 针对食物中毒演练的《应急演练记录》；演练结果：1、应急人员反应迅速，各项工作紧密结合，各环节衔接及时，能够临危不乱，各负其责，演练有效。

2、应急预案符合实际不需作修改。评价人为陈迪。

审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

9) 管理体系的验证、确认、评价和分析

食品安全小组已开展了对前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见《危害控制计划确认记录表》，确认人员：食品安全小组组长，确认日期：2024.02.02，结论为：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

同时提供了《OPRP 确认记录表》（确认日期：2024-02-02）、《良好卫生规范确认记录》（确认日期：2024-02-02）、《控制措施组合确认记录》（确认日期：2024-06-03），控制方式基本相同。

餐食餐具的安全性验证情况：

未提供产品检测报告，已开具不符合。

筷子的安全性验证：报告编号：SK19C230914201，检测项目：阴离子符合洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计），检测单位：山东恒诚检测科技有限公司，报告日期：2023 年 9 月 20 日。

餐具的安全性验证：报告编号：SK12C230906201，检测项目：感官、有利性余氯、大肠菌群、阴离子符合洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、沙门氏菌，检测单位：山东恒诚检测科技有限公司，报告日期：2023 年 9 月 13 日。

于企业沟通筷子及餐具的安全性验证需要尽快从新验证。

制定了《食品安全验证控制程序》，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《良好卫生规范验证记录》，验证时间：2024-06-01，验证人员：食品安全小组，结论：良好卫生规范的实施达到了预期效果。

——现场查见《危害控制计划验证》，验证时间：2024-06-01，验证人员：食品安全小组，结论：危害控制计划的实施达到了预期效果。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见餐饮部审核记录。



——生产加工用水的安全性验证报告编号：QD-W24020540（检测委托单位：中共莱州市市委党校委员会），报告日期：2024年02月26日，检测指标：砷、铅、氯化物、总大肠杆菌等指标，检测结论：合格，检测单位：中谱安信（青岛）检测科技有限公司，餐食餐具的安全性验证见 F8.3/H4.4 条款审核记录。

提供了2024年6月1日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：体系运行满足策划的安排，并有效运行；识别热食类食品制售过程的危害并有效控制。验证分析人员：食品安全小组

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《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。

审核日期：2024 年 07 月 08 日；审核组组长：陈迪；组员：李晓雪、王群；参加了公司组织的内审员培训，现场审核期间与审核组员王群交流，内审员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，已开不符合项整改。

提供《2024 年 年 度 内 审 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。抽查内审实施计划基本覆盖了 HACCP 体系及 ISO22000:2018 标准条款，但从策划角度，

整体策划能力较为薄弱，现场沟通。

查《内审检查表》：抽餐饮部的内审检查表，发现未明确体现 F6.2/8.2.4/8.8.19.1.2 条款、HACCP 未明确条款较多，现场与企业沟通；同时抽查行政的内审检查表，基本符合要求。审核记录填写基本规范、清晰，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：市场部，不符合项内容：查法律法规清单，《生活饮用水卫生标准》非最新版本。不符合依据及条款（详述内容）：不符合 ISO22000:2018 标准 7.5.3 条款文件控制（未提及 HACCP 的不符合，已与企业进行沟通）；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并采取了纠正及纠正措施，加以实施，2024-07-09 组织进行了整改并，经内审组长验证后，不合格已经关闭，本次审核期间抽查供方，上述供方已在合格供方名单中，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：体系运行基本有效，方针和目标基本满足要求。

基本合理。

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。

2023 年管理评审整改措施已完成。

本次管理评审日期：2024 年 07 月 16 日

提供有《管理评审计划》，计划于 2024 年 07 月 16 日进行管理评审，编制：王群，批准：高全祥，日期：2024 年 07 月 10 日，明确了评审内容及准备工作要求。

管理评审会议于 2024 年 07 月 16 日在公司召开，会议由高全祥（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。



面谈总经理高全祥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“体系运行的业绩和改进建议的总结报告”，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、食品安全目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、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，体系文件管理、撤回召回演练情况等；基本合理。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容及评审结论，王群，批准：高全祥，日期：2024年07月16日。

查《管理评审整改措施实施计划》：改进项：公司部分员工对公司管理制度重视程度不高，落实不到位，建议组织一次公司管理制度的培训。2024-07-20日完成，控制基本合理

管评结论：公司的食品安全体系、HACCP体系已经基本得到建立，并得到有效的运行。公司方针得到广大员工的理解和认同，目标已顺利实现。因此，公司方针、目标和管理体系是充分的、适宜的和有效的。

管理评审管理基本合理。

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》、《纠正和预防措施控制程序》。

通过公司食品安全方针建立，不断鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境氛围；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；通过内外部沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证、食品欺诈及防护等不断提高公司食品安全/HACCP管理体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。为后期开拓餐饮项目奠定基础。

日常改进通过以下方面进行：内外部环境因素识别及定期评审、相关方需求及期望识别及评审、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、分析和评价结果；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；监管部门抽查不合格；餐食制作配送过程等，现场交流总经理，其表示公司目前运行基本稳定，配餐份数不多，审核周期内未发生不符合情况。

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，采取纠正和纠正措施，进行验证基本合格。

体系建立以来，暂未发生验收、餐食制作、售卖、配送等，未发生不合格情况，也未发生投诉情况。无采取纠正措施的需求。控制基本合理。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方在《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。审核期间与受审核方代表沟通，其表示公司目前运行基本稳定，暂未发生重大的质量/食品安全事故情况，目前配餐份数200份左右/每天，控制基本合理。堂食在党校开学后会涉及，目前还未开学，下次审核关注。

受审核方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，进行验证基本合理。

日常运行过程中未发生不合格情况，暂无采取纠正措施的需求。



3) 投诉的接受和处理情况:

公司策划了《顾客满意度控制程序》、《客户投诉处理控制程序》。查投诉处理管理情况:现场与市场部负责人交流,目前公司配送的客户主要是妇幼保健院、商务局、发改委、市委党校、学校就餐人员,就餐人员自行提供餐盒(有编号),其表示审核期间发生过因质量方面的反馈,主要是少配送情况,目前通过拍照确认回收数量及发货数量等方式给予解决,运行基本稳定,可考虑后续进一步规范,现场沟通。未发生因食品安全问题的投诉或食物中毒情况。

售出餐食未发生不安全产品情况,也未发生撤回/召回情况,本部门参加了公司组织的撤回/召回演练,具体见餐饮部审核记录。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域:——无
- 2) 组织机构:——无
- 3) 管理体系:——无
- 4) 资源配置:——无
- 5) 产品及其主要过程:——无
- 6) 法律法规及产品、检验标准:——无
- 7) 外部环境:——无
- 8) 审核范围(及不适用条款的合理性):——无
- 9) 联系方式:——无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

餐饮部 F8.5.4.5/H4.3.4.3、市场部 F7.1.6/H3.5 经过现场验证,已整改,基本符合要求。

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，莱州市群润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

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:黄童彤



被认证方需要关注的事项

(本事项应在末次会议上宣读)

审核组推荐认证后,北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后,我们的合作关系将提高到新阶段,北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息,贵单位也可以对外宣传获得认证的事实,以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列(但不限于)各项:

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求,建立职责和程序,正确使用认证证书和认证标志,认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址: www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益,希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件:包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排,确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况,请贵公司按照要求接受监督审核,监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩,以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核,证书将会被暂停,请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司,以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行,请贵单位遵守认证合同相关责任和义务,按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核,有可能提前较短时间通知受审核方,希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS(中国合格评定国家认可委员会)认可标志的认证证书,应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核,如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定,被认证方应接受政府主管部门的抽查;根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时,恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下,可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中,对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉,电话:010-58246011;也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉,以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。