

项目编号：20656-2024-H

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：上海绿洋餐饮管理有限公司

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）：汪桂丽，黄童彤

报告日期：2024年09月07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：汪桂丽、黄童彤



受审核方名称：上海绿洋餐饮管理有限公司

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 | 审核员 | 2021-N1HACCP-1246137 | E |
| 2 | 汪桂丽 | 组员 | 实习审核员 | 培训证书 | E |
| 3 | 黄童彤 | 组员 | 审核员 | 2024-N1HACCP-1301841 | E |

其他人员

| 序号 | 姓名 | 审核中的作用 | 来自 |
|----|-----|--------|------|
| 1 | 高玉芳 | 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（**危害分析与关键控制点体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为结合审核联合审核一体化审核单体系审核；

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

d) 相关的法律法规：GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《食品召回管理办法》等。

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农残最大残留限量》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 5749-2022 《生活饮用水卫生标准》、DB 31/2024-2023 《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食生产配



送卫生规范》、DB 31/2023-2023《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》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09月06日 上午至2024年09月07日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年04月01日至本次审核结束日。

审核方式： 现场审核 远程审核 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

位于上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢上海绿洋餐饮管理有限公司的餐饮服务经营者（集体用餐配送）：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：上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢

办公地址：上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢

经营地址：上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢

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 31 日-2024 年 08 月 31 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：

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:经营部/3.2、生产部/3.3、3.6、

3.8

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 06 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 09 月 06 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

良好卫生规范实施情况、内审/管理评审的实施、人员能力、计量器具校准情况、产品放行等。



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, 公司结合集体用餐配送 (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》、《良好卫生规范》等文件, 基本符合标准要求。

各部门管理人员对危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 (V1.0) 体系标准、公司策划的各类体系文件, 通过公司组织的培训来提升理解, 同时部门职责划分及实际工作运行, 基本可以运用, 能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法, 对良好卫生规范、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运行记录的保持及规范程度、虫鼠害管理方面还需要加强。

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, 餐饮制售分餐售卖环节风险较高, 建议持续关注, 建议加强对分餐间的环境监测;

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: 2015 年 11 月 20 日 体系实施时间: 2024 年 04 月 01 日

2) 法律地位证明文件有:

按照认证范围该组织需提供的必要的法律证明文件确认如下:

1、现场检查《营业执照》正本原件, 社会信用代码为 91310116MA1J82X995, 企业注册地址: 上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢, 经营范围: 餐饮企业管理 (不含食品生产经营), 企业管理咨询 (除经纪), 企业营销策划, 食用农产品 (不含生猪产品), 日用百货销售, 餐饮服务。【依法须经批准的项目, 经相关部门批准后方可开展经营活动】。企业注册资本为 500 万。



2、《食品经营许可证》副本编号：JY23101160263706；有效期：2024年07月30日至2029年07月29日；主体业态：餐饮服务经营者（集体用餐配送），经营项目：热食类食品制售，餐饮服务管理。（企业负责人表示原来的加工场所面积太小，不满足现有业务需求，从旧地址搬迁至新址后，将旧的食品经营许可证作了注销，再在新的场所重新办理的食品经营许可证，主营业态未发生变化（餐饮服务经营者（集体用餐配送），经营项目：热食类食品制售，餐饮服务管理，审核组收集了原来的食品经营许可证，见收集材料）。现场审核地址与食品经营许可证地址一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：18人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：单班次生产；上班时间为6:00-18:00。

4) 范围内产品/服务及流程：

工艺流程：

1、菜品、汤品加工流程：原料验收→储存→粗加工→切配→烹饪（CCP1）→留样→分餐→微波加热→装箱→配送（CCP2）→餐具回收→餐具清洗消毒

2、米饭加工：

原料验收→储存→淘洗→蒸制→留样→分餐→装箱→配送→餐具回收→餐具清洗消毒

3、餐具清洗消毒：餐具回收→去残渣→洗刷→清洗→漂洗→沥干→洗碗机消毒（备注：本次认证HACCP体系不涉及ORPP计划）

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

结合公司集体用餐配送（热食类食品制售）过程策划了管理手册、HACCP计划、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) 合规义务的策划和管理：

公司在《管理手册》2.2条款进行了规定，并建立了《合规性评价控制程序》。

查看并询问公司重要相关的需求和情况：

| 重要的相关方 | 相关方名称举例 | 重要的相关方需求和希望 |
|--|-------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 主管部门 | 上海市金山区市场监督管理局 | <input checked="" type="checkbox"/> 遵守食品安全相关的法律法规要求； <input checked="" type="checkbox"/> 遵纪守法 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 供方 | 上海市松江区叶榭镇士磊鲜肉摊、上海市金山区胡建蔬菜经营部等 | <input checked="" type="checkbox"/> 组织持续经营、明示食品安全采购要求 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 顾客 | 上海高乐彩印包装厂、和立气体（上海）有限公司等 | <input checked="" type="checkbox"/> 按时按质按量交付产品或服务； <input checked="" type="checkbox"/> 产品/服务质量持续满足要求 <input checked="" type="checkbox"/> 不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务； |
| <input checked="" type="checkbox"/> 消费者 | 消费者 | <input checked="" type="checkbox"/> 良好的使用感受 <input checked="" type="checkbox"/> 不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 员工 | 雇员 | <input checked="" type="checkbox"/> 组织的持续经营、自我发展 <input checked="" type="checkbox"/> 不因食品安全问题停产，组织持续经营 |
| <input type="checkbox"/> 投资方 | --- | <input type="checkbox"/> 组织的持续经营、盈利 |



社区 ——
其他 ——

不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利
不因食品安全问题影响周围人员的就业

收集了与企业相关的法律法规，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、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》、DB 31/2024—2023 食品安全地方标准集体用餐配送膳食生产配送卫生规范、DB 31/2023—2023 食品安全地方标准集体用餐配送膳食等。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。

2) 管理体系应用策划情况

该公司，依据危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）策划了公司的管理体系，形成了《管理手册》、程序文件、前提计划、HACCP 计划、《食品安全管理制度》等体系文件，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

该公司确定的 HACCP 管理体系认证的范围为：

注册地址：上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢

经营地址：上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢

认证范围：

H：位于上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢上海绿洋餐饮管理有限公司的餐饮服务经营者（集体用餐配送）：热食类食品制售

HACCP 管理体系范围包含在《管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；经识别企业外包过程为：第三方检测、餐厨垃圾处理、隔油池清理

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2024 年 4 月 1 日发布了经总经理批准的管理方针：

全员参与，安全至上；持续改善，顾客满意；

管理方针包含在管理手册中。总经理高祝球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：高年球，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

总经理为确保实现公司策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求，对组织的角色、职责和权限进行分派，在《管理手册》中规定了各部门的岗位职责，编制了组织结构图，组织的机构设置：领导层、食品安全小组、生产部、经营部，确定了各岗位人员的职责和权限。工作和生产方式：单班次生产；上班时间为 6:00-18:00。

HACCP 小组组长负责向最高管理者报告管理体系绩效和改进的机会。总经理负责管理体系变更事项的角色和职责的指派工作。通过文件，会议，培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级。组织的职责和权限分配适宜，基本符合要求。

总经理高祝球任命 高玉芳女士 为 HACCP 小组组长，其职责与权限在管理手册任命书中明确规定。食品安全小组组长对其职责明确，并能较好的履行。

现场询问小组组长高玉芳女士，基本熟悉小组组长职责。



5) 目标的实施和考核情况

公司在《管理手册》2.4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《部门目标完成情况检查表》，编辑：高玉芳 批准：高祝球 2024.09.01。
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 | 目标完成情况(2024年4月-2024 |
|-----------|--------------|------|---------------------|
| 顾客满意率≥90% | 调查客户平均数*100% | 每年 | 96 |
| 食品安全事故：0次 | 统计发生次数 | 每月 | 0 |

公司2024年度4月到2024年8月，管理目标已完成，2024年度9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

收集了与企业相关的法律法规，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、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》、DB 31/2024—2023 食品安全地方标准集体用餐配送膳食生产配送卫生规范、DB 31/2023—2023 食品安全地方标准集体用餐配送膳食等。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。

7) 管理体系中安全产品实现的策划情况

与HACCP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：

与公司总经理沟通，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。

审核周期内经营地址发生变化，现在为上海市金山区亭林镇南亭公路5879号1幢，取得《食品经营许可证》副本编号：JY23101160263706；有效期：2024年07月30日至2029年07月29日；主体业态：餐饮服务经营者（集体用餐配送），经营项目：热食类食品制售，餐饮服务管理。企业负责人表示原来的加工场所面积太小，不满足现有业务需求，从旧地址搬迁至新址后，将旧的食品经营许可证作了注销，再在新的场所重新办理的食品经营许可证，其他见原来的食品经营许可证，见收集材料。

公司资源具体如下：

1) 现有内部资源的能力：

——公司承包食堂建筑面积总共约1476.2平方米，与上海鼎示水电工程(集团)有限公司签订了厂房租赁协议，租赁厂房地址为上海市金山区亭林镇南亭公路5879号1幢，租赁期限：2024-05-01至2033-12-31；设置一次男女更衣室、二次男女更衣室、粗加工区、烹饪区、蒸饭区、盒饭间、桶饭间、保洁间、洗碗间、清洗间、分餐间、清洗间、消毒间、冷藏库22.62 m²、冷冻库17.19 m²、调味品库仓库25.2 m²，粮油仓库17.49 m²等，基本满足热食类食品制售需要；

——不涉及动力设施和辅助设施的状况；

2) 企业目前体系覆盖有效人数：18人，其中含管理人员4人，审核周期内未发生明显变化。

3) 公司设置了组织架构，包括：总经理、HACCP小组、营销部、生产部。总经理任命了管理者代表，明确了其职责。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；

4) 提供有生产设备清单、检测设备清单：如：

——主要生产设备有：炒菜锅9个、切菜机1个、洗碗机1个，洗箱机1个，蒸柜5个、全自动切块机1个、



绞肉机 1 个、刨皮机 1 个、配送车辆 5 辆等，基本满足需求。

——不涉及特种设备

——检测设备：中心温度计 3 个，温湿度计 3 个，地磅 1 个。

5) 企业外包过程为：第三方检测、餐厨垃圾处理、隔油池清理；

基本满足热食类食品制售需要。

企业提供《危害控制计划》，

工艺流程：

1、菜品、汤品加工流程：原料验收→储存→粗加工→切配→烹饪→留样→分餐→微波加热→装箱→配送→餐具回收→餐具清洗消毒

2、米饭加工：

原料验收→储存→淘洗→蒸制→留样→分餐→装箱→配送→餐具回收→餐具清洗消毒

3、餐具清洗消毒：餐具回收→去残渣→洗刷→清洗→漂洗→沥干→洗碗机消毒（备注：本次认证 HACCP 体系不涉及 ORPP 计划）

对于需要使用环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《危害控制计划》、《食品安全管理制度》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，策划基本能确保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》中规定了前提方案的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《前提方案》、《人力资源控制程序》、《采购控制程序》等，基本满足手册中的规定要求。

抽《产品撤回控制程序》、《过程和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。

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：高玉芳女士，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、生产部（采购及销售）、经营部人员，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，询问小组成员高祝球，基本了解，具体人员能力及培训见经营部审核记录。

公司提供了《危害控制计划》；

查产品描述情况：

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

现场抽查：猪肉特性描述——接收准则或规范（GB2707-2016）、生物、化学及物理特性（物理特性：具有肉固有的气味，无异味；无正常视力可见外来异物；化学特性：VBN≤15；污染物限量应符合 GB2762 的规定，农残限量符合 GB2763；生物特性：无寄生虫、无疫病）、运输要求及交付方式（食货车送货）、包装情况（内有朔料包装袋，外有纸箱包装）、贮存条件（应设有肉类原料专用储存库，冷冻贮存的温度应当保持在-18℃以下，保鲜储存在 0℃~10℃）、供应商产地（上海）、使用前的预处理（解冻或直接清洗）等，基本符合。

大米特性描述——接收准则或规范（GB/T 1354-2018，GB2761-2017,GB2762-2017，GB 2763-2021）、物理特性：精碾大米，色泽、香味正常，无虫蛀、无肉眼可见杂质。化学特性：污染物限量应符合 GB2762 的规定，农残限量符合 GB2763。生物特性：真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定。运输要求及交付方式（车辆整洁、干燥、无异味；公路运输）、包装情况（内塑料膜、外编织袋）、贮存条件（常温保存）、供应商产地、使用前的预处理（清洗）、来源（植物）等，基本符合。



另抽查油脂类、蔬菜类、调味料的特性描述，控制方式基本相同。

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

现场抽查：米饭：主要原料（大米、水）、重要的产品特性（饭色泽成白色，微微发亮，味香，微甜；致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）不得检出）、预期用途（午、晚餐）、食用方法（蒸熟后直接食用）、包装类型（耐高温塑料材质）、保质期及贮存方法（烧熟后 2 小时中心温度在 60℃ 以上时，保质期为烧熟后 4h。））、标签说明（无）、销售地点（配送单位食堂），基本充分。

另抽查热炒菜类控制方式基本相同。

预期用途主要为为甲方企业单位员工食用；主要的食用方式为直接食用，

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证范围为热食类食品制售，流程主要如下：

生产工艺流程：

菜品加工流程

1、菜品、汤品加工流程：原料验收→储存→粗加工→切配→烹饪→留样→分餐→微波加热→装箱→配送→餐具回收→餐具清洗消毒

2、米饭加工：

原料验收→储存→淘洗→蒸制→留样→分餐→装箱→配送→餐具回收→餐具清洗消毒

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。

提供了车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，本审核周期内未发生变化。

现场观察流程图与公司热食类食品制售加工过程基本相符；食品安全小组成员对此流程图到现场根据实际加工步骤进行确认，确认时间：2024-04-01，体现 HACCP 计划确认记录中，基本符合要求。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、评估，并明确了控制措施，形成了《危害分析工作单》。

查有《危害控制计划》；

查有《危害分析工作单》，热食类食品制售加工过程具体包括了原料验收→储存→粗加工→切配→烹饪→留样→分餐→微波加热→装箱→配送→餐具回收→餐具清洗消毒等过程，危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查蔬菜类验收过程危害分析，包括引入、控制或增加的危害：识别了生物危害（带入致病菌），化学危害（带入敌敌畏，滴滴涕等农药残留），物理危害（带入泥土、杂草、塑料片、毛发等异物）；危害是否显著（生物危害：否，化学危害：是，物理危害：否）判定依据（生物危害：后续有清洗、挑拣、熟制步骤，可有效控制危害；化学危害：原料处理和烹饪工艺不能有效控制该项危害；物理危害：后续清洗、挑拣步骤，可有效控制危害）；预防措施（生物危害：去掉腐烂、伤痕部位；化学危害：采购自合格供应商，定期验证农药残留量，物理危害：无）化学危害通过 OPRP 方式控制，基本合理。另抽烹饪、分餐、配送、餐具消毒、供应商发货等过程的危害分析及控制措施制定基本合理。

食品安全小组已开展了对前提方案\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》确认时间：2024 年 04 月 01 日，确认人员：高玉芳，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；

对于采购产品的安全性确认主要通过索证索票进行，具体见生产部（采购及销售）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，具体见生产部（采购及销售）审核记录。基本满足标准要求的可接受水平。

经过对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》



OPRP: (备注: 本次认证 HACCP 体系不涉及 ORPP 计划)

| 序号 | 过程步骤 | 食品安全危害 | 操作限值 | 监控程序 | 责任人 | 相关记录名称 |
|-------|------|----------------------------|-------------------------------------|--------------|-----|---|
| OPRP1 | 原料验收 | 蔬菜: 化学性, 农残 肉类: 生物性: 疫病 | 蔬菜每批次收取农残检测合格报告; 肉类每批次收取动物检疫合格证明 | 每批感官查看, 查验证明 | 质检员 | 原料验收记录, 纠正措施报告, 外检报告, 蔬菜农药残留检验记录, 索取动物检疫合格证 |
| OPRP2 | 餐具消毒 | 生物危害: 致病性微生物留存并繁殖 | 洗碗消毒机温度 85 度以上, 40S 以上 | 每餐后检查 | 质检员 | 餐具清洗消毒记录表 |
| OPRP3 | 配送 | 生物危害: 致病性微生物污染 | 配送到达中心温度 >60°C | 每车监测 | 配送员 | 配送记录 |

CCP:

| 序号 | 步骤 | 食品安全危害 | 关键限值 | 监控程序 | 责任人 | 相关记录名称 |
|------|----|----------------------------|------------------|--|-----|------------|
| CCP1 | 烹饪 | 致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌) 超标 | 中心温度 \geq 70°C | 食品安全员每顿饭抽取每个主厨的至少一个批次产品的感官验收, 对所有餐厅不定期抽查, 发现不合格时返工; 餐厅每年一次对抽取副食送外部检验, 验证人: 餐厅经理。 | 主厨 | 菜品中心温度检测记录 |

基本满足标准要求

3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效 符合 基本符合 不符合

1) 良好卫生规范管理情况



与生产部负责人沟通，企业按照识别的适用法律法规、标准、操作规范和指南要求，建立、实施、保持和更新良好卫生规范，以预防和（或）减少产品中的、生产经营过程及产品所处环境中的污染。

企业保留有良好卫生规范相关文件。提供：《良好卫生规范》编号：LY-GMP -2024 版本号：A/0；企业按策划的时间间隔对良好卫生规范、程序进行评审，当产品、流程和其他与业务相关的活动发生变更时应实施评审。目前未发生变更。查看初始确认记录，时间：2024年04月01日

企业对良好卫生规范的运行实施监视和测量。

企业基于风险分析，有简单的环境监测，例如分餐间及冷库温度监测，以减少食品污染的风险，**企业对分餐间的环境使用紫外灯消毒，但未对消毒效果进行验证，已开具不符合项整改。**

企业对良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全和宜食用性。

验证活动包括对监视测量、纠正措施、记录的审核及卫生清洁效果的评估。查看验证记录，时间：2024年06月 20 日

1、场所及周边环境：

现场观察无有害气体、灰尘、污水及其他任何污染源；厂区路面平坦，无积水；厂区厕所有冲水、洗手设施以及防蚊蝇防鼠等设施，并远离车间；车间的设备和操作台和直接接触食品的工具、容器等易于清洁消毒和维护保养，满足卫生规范要求。

2、场所设计、建造、布局 and 操作流程：

加工区域内设置有冷藏冷冻库、切配间、热菜间、洗碗间、面点间、分餐间、清洗间、消毒间等，均分别设置了隔离，按清洁程度基本划分了清洁区、准清洁区、一般作业区。经营部、实验室、原料库设置在车间外，实验室由甲方管理。

现场观察厂房结构、采光与通风、门窗、地面、光照等满足卫生规范要求，现场观察有防蝇、防虫、防鼠功能。

现场未发现有垃圾堆积现象，与负责人沟通，垃圾及废弃物当天清理出厂，垃圾存储设施远离车间，且位于下风口，设施的配置符合卫生规范要求；车间进门处应有洗手消毒、风淋设施。二次更衣室内装有紫外线灯。

车间外设置卫生间。厕所为水冲式，设有洗手设施。车间入口处为更衣室、配备了洗手消毒设施、风淋室。

一阶段问题： 车间多处水池下水管未密封，二阶段验证已整改。

3、库存管理：

查见仓储管理制度，规定以“先进先出”的原则控制物料出库顺序对原料、辅料、半成品、成品的存放进行管理。

负责人介绍，会定期检查库存产品的质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的库存。现场观察原料库有简单标识，原料库有简单分区，例如香料柜，调味料货架，并按原料品种进行分类存放。

**现场查看：**

库内干净、无灰尘，无其它有害杂物，并放有粘鼠板。

原料放置在货架上，基本能保证离地10cm，离墙30cm存放；

库房内严禁无关人员出入，保障安全；库房内禁止吸烟。

库管员每日至少一次库房巡检，保证库房存储条件及商品品质。巡检内容包括：库房是否漏雨、返潮；库房是否发生虫鼠害；商品是否有变质；包材是否破损；原料是否临近保质期。

库管员对库房的环境卫生进行检查，检查库房周围及库房内的环境卫生，每天进行清扫。

与负责人沟通，按照出入库流程和制度要求进行控制出入库，如装车前要求：厢式货车无异味、无污物，内壁、底座清洁，保证货物不受污染，装卸工人不允许赤身，穿拖鞋作业等。

一阶段问题：原料库用料桶分装的生粉、白砂糖标识未体现开封或分装日期；粮油库部分原料靠墙放置；冷藏库地面有积水；二阶段验证已整改。

4、空气和水质：

车间内空气的消毒主要靠紫外线灭菌灯。生产用水水质提供检验报告，定期监控。产品不涉及出口。

现场观察：车间内有通风设施，防止粉尘污染，及时排除污染的空气，车间内空气走向由清洁区向准清洁区再向一般清洁区流动。通风口装有网罩，便于装卸和清洗。

现场观察作业过程中，使用水龙头接自来水，现场观察清洗用水管无拖在地面上现象，生产用出水管口及周围清洁卫生。清洁工器具用水龙头远离加工的食品和原料，清洗人员小心操作防止污水溢溅。生产用水是自来水，提供生产用水检验报告：

名称：水；

报告编号：YZJC234X0904-087；

报告日期：2024.09.03；

检测项目：总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、铅、汞、色度、臭和味、PH、锰、铜、氯化物、氟化物、氰化物等 43 项常规指标；

依据标准：GB5749-2022

检测结果：合格

检测单位：北京英准检测技术服务有限公司；

一阶段问题：未对生产用水进行第三方检测；二阶段验证已整改。

企业不产生蒸汽、过滤的回收用水。

食品加工用水和清洗用水与其他不与食品接触的用水是独立的管路输送，可以避免交叉污染。

现场管路系统无标识，与负责人沟通，建议改进，后期标注明确标识以便区分，告知生产水加以标识，将食品安全风险降至最低。

5、包装材料：

现场查看，企业使用的包装材料为：密胺汤杯、PP餐盒等，生产商为“北京优冷冷链科技有限公司”，涉及少量一次性餐具。查看一次性餐具供方检测报告：

名称：一次性竹筷；



报告编号：2024ZZW-146；
报告日期：2024.06.20；
检测项目：含水率、霉菌、大肠菌群等；
检测依据：GB/T 19790.2-2005 一次性筷子 第2部分：竹筷；
检测结果：符合；
检测单位：安吉县质量技术监督检测中心；

名称：塑料一次性餐饮具（盒）；
报告编号：皖质检字第2024-SL-1170；
报告日期：2024.5.13；
检测项目：微波炉耐温性、浸泡液、总迁移量、重金属（以Pb计）、高锰酸钾消耗量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌等；
检测依据：GB/T 18006.1-2009 塑料一次性餐饮具通用技术要求；
检测结果：合格；
检测单位：国家高分子材料质量检验检测中心（安徽）；

名称：密胺餐具；
报告编号：SFT23110650406-02C；
报告日期：2023.11.13；
检测项目：总迁移量、重金属（以Pb计）、高锰酸钾消耗量、甲醛迁移量、三聚氰胺迁移量等；
检测依据：GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品；
检测结果：合格；
检测单位：广东斯富特检测有限公司；

查看一定时间段内重复使用餐具检测报告：

名称：餐具；
报告编号：YZJC234X0904-088；
报告日期：2024.09.03；
检测项目：游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、沙门氏菌、大肠菌群、大肠杆菌等；
检测依据：GB 14934-2016 食品安全国家标准消毒餐（饮）具；
检测结果：合格；
检测单位：北京英准检测技术服务有限公司；

一阶段问题：未对餐具进行第三方检测；二阶段验证已整改。

包装材料能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质。

使用的包装材料（无气体）不含有毒有害物质，在规定的储存和使用条件下，不会对食品安全和宜食用性构成威胁。清洗消毒后在一定时间段内可以重复使用。

6、废弃物管理：

现场提供有足够的废弃物存放和排水设施，并有进行定期维护。



现场的放置位置 and 材料等可以有效避免污染食品或供水。排水的流向是由清洁程度要求高的区域流向清洁程度低的区域。排水设施不会造成逆流和交叉污染。

餐厨垃圾处理由外包方“亭林城市建设管理事务中心”处理，服务期限：2024年8月1日至2025年7月31日。合同规定了企业应按照上海市有关规定进行分类。隔油池由“上海焕序保洁有限公司”定期清理，废弃油脂由“上海江军环保科技有限公司”统一回收。

现场观察：车间内废弃物处置点远离食品设施，可以防止虫害孳生。配备设计合理、防止渗漏、易于清洁、有进行标识。

现场见有大、小垃圾桶，盛放容器等，均带有盖子，有干湿垃圾标识，为脚踩式，有固定区域。可以隔离防止污染，防止不良气味或有害有毒气体溢出，防止虫害孳生，粗加工区两个垃圾桶为手提式，已沟通建议改为脚踩式。

对废弃物容器及其存放地每日进行清洗、消毒。

现场厂车间的通道及周围场地基本清洁，无堆放杂物现象。无废弃物随意堆积现象。

生产部负责人对车间每日进行检查。

污水排放：

现场观察：设有专用工器具清洗间，远离加工产线和操作台；车间产品远离洗手、消毒池，防止污水溅到食品上；车间台面、池子中的水不直接排到地面，排进管道并引入下水道。

7、设备与维护：

现场生产设备有：切菜机，去皮机，消毒柜，灶头等，按工艺流程有序排列，可以避免引起交叉污染。

经沟通企业生产使用的相关设备的维护保养日常以清洁为主，如出现故障在保修期内由供方负责。

提供了《设备管理修理卡》，设备名称：洗碗机，修理时间：2024.4.10，维保内容：紧固螺丝，润滑部位加油，调整间隙，电器检查，表面清洁，修理人：高年球。

设备名称：上海赛涵微波设备，修理时间：2024.5.10，维保内容：上海赛涵微波设备保养，修理人：高年球。

设备名称：紫外线厨房用具消毒组合柜，修理时间：2024.6.10，维保内容：电器检查，表面清洁，清洁内部污垢，修理人：高年球。

现场见清理过程使用不易掉毛毛巾，现场接触成品的设备、工器具和容器，工作台面，小推车均使用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀、经得起反复清洗与消毒的不锈钢材料制作，其表面平滑、无凹坑和裂缝。

设备的安装位置也便于彻底清洗、消毒。现场观察车间所有设备均基本保持清洁。

现场的工具或容器满足生产和清洗消毒的周转需要。

现场的用来加工、贮存、配送的各种防护设施、设备及供水系统等处于良好状态，发现问题时及时检修。正常情况下，每年至少进行一次全面检修，定期维护。监视测量设备定期校验，确保正常运转和使用。

异物控制主要通过及时检查和维护生产设备设施，基本可以有效防止金属等其他异物混入现有产品的生产中。



8、产品污染风险和隔离：

企业有建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品、返工品和包装材料的污染和交叉污染的风险。

物理污染：通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险；维护和定期检查设备；

现场查看员工私人物品等不允许带入车间，员工水杯要求不使用玻璃制品，放置在粗加工区规定置物架内。车间内照明灯管均带有防护罩，设备大部分为不锈钢材质，不易脱落破损，如有发生工器具破损，立即汇报当班领导，对可能混入的产品进行隔离处置。如有外部人员进入车间内部由专人陪同按照员工正常更衣洗手消毒流程，基本符合要求。

化学污染：

企业现场在用的清洁剂消毒剂主要是：75%酒精、洗手液、洗衣液、洗洁精、消毒液等，润滑剂为食用油。化学品专间存放，专人发放，提供有《化学品领取登记记录表》，领用物品：洗洁精，单位：桶，数量：1，领取人：韦**，日期：9.5；领用物品：84，单位：瓶，数量：3，领取人：陈**，日期：9.6；未规范填写年份，已沟通；

企业暂不使用食品添加剂，原料仓库有添加剂专柜存放，上锁管理，如以后涉及食品添加剂，基本能防止非预期使用，也不涉及食品加工助剂。

现场观察加工间及分餐间基本不会产生冷凝水和不清洁水滴。

微生物污染：

企业生产设备、工具、容器、餐具、车辆和环境主要通过清洁后消毒控制微生物，消毒方式主要有紫外灯照射、红外线消毒、高温消毒、酒精喷洒等。

加工间布局大致分为粗加工区、烹饪区、蒸饭区、盒饭间、桶饭间、保洁间、洗碗间、清洗间、分餐间、清洗间、消毒间，能保证非即食产品和即食产品分隔，避免交叉污染；车间使用的毛巾、刀具、砧板、水池等均有分色分区域管理，避免生熟混用。

每天生产结束后，均会对设备表面、操作台面、工器具进行彻底清洗，并消毒；员工进入分餐间区域前需通过二次更衣，洗手消毒后进入操作。外来人员无必要不进入车间，若需进入执行更衣洗手消毒流程。

未按照DB 31/2024—2023《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食生产配送卫生规范》附录A对接触食品环节表面（接触即食食品工用具和容器、餐饮具或保温箱内壁、接触即食食品人员手部）的要求进行过程监控，已开具不符合项整改。

9、清洁消毒：

与负责人沟通，每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；现场查看仓库及餐食加工间、分餐间均保持清洁。分餐前在分餐间、二次更衣室开启紫外线灯消毒。

查《紫外线灯消毒记录》

日期：2024.8.25 场所：二更、打菜间、打饭间、保洁间，上午消毒时间：8:30-9:40，操作人：韦**，下午消毒时间：14:30-15:30，操作人：韦**；

日期：2024.9.6 场所：二更、打菜间、打饭间、保洁间，上午消毒时间：8:30-9:40，操作人：韦**，下午消毒时间：14:30-15:30，操作人：韦**；



查《消毒水配置记录表》

2024.8.17 场所及配置浓度：一更150ppm、二更150ppm、打菜间250ppm，配置时间：8:30/14:30，操作人员：韦**；

2024.9.2 场所及配置浓度：一更150ppm、二更150ppm、打菜间250ppm，配置时间：8:30/14:30，操作人员：韦**；

查《设备工器具清洗消毒记录》

9.5 设备、工器具名称：刀具、砧板，清洗消毒情况：良好，操作人：高**；

9.6 设备、工器具名称：刀具、砧板，清洗消毒情况：良好，操作人：高**；

装运前企业对运输车辆卫生进行了检查及清洁消毒，提供《车辆清洗消毒记录表》，查看车牌号：浙AH2S57，日期：9.5，清洗消毒时间：8:00，清洗消毒方式：喷枪，消毒人员：杨火连；日期：9.6，清洗消毒时间：14:00，清洗消毒方式：喷枪，消毒人员：杨火连；备注：300ppm喷洒消毒。日期记录不规范，现场沟通，下次审核关注。

现场观察食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施是分离状态，卫生间的清洁工具存放在卫生间内，卫生间位于加工车间外，废弃物的清洁工具与垃圾桶放置在车间指定位置，距生产线有一定距离。烟道定期清洗，后期计划委托第三方实施。

10、虫害防治：

在仓库门口、餐食加工区配备有灭蝇灯，窗户均有安装纱窗，要求员工随手关门，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，厂区也未见家养动物出没，基本符合要求。

提供有虫害布局图，每个布局图都清晰的标明了布置点具体位置，见收集材料。**车间入口、原料入口、出口、餐具保温箱回收入口均未设置挡鼠板，已开具不符合项整改。**

11、员工卫生：

企业配置了一次二次更衣室、消毒设施，参观人员穿戴鞋套、洗手消毒设施、风淋室和卫生间等，现场观察以上设施均维护良好正常运行。查《餐饮业（食堂）从业人员晨检记录》，晨检项目包括：皮肤病、肠道、体温、头发、指甲、耳环、戒指、手表（链）、着装、鞋等，查看2024年8月、9月的检查结果高年球、景芳山、杨火连均为正常，未见检查人员签名，已沟通。晨检人员包括车间人员及仓库人员，符合要求。

一阶段问题：现场操作人员佩戴饰品；二阶段验证已整改。

12、工作服管理：

车间员工每人分发有两套工作服，员工自行清洗或统一使用洗衣机清洗，进入分餐间的工作服定时开启紫外灯消毒。

提供了《紫外线灯消毒记录》，查2024.9.6，场所：二更，上午消毒时间：8:30-9:40，操作人员：韦，下午消毒时间：14:30-15:30，操作人员：韦**；**



13、员工健康：

员工每年办理健康证。均持证上岗。具体见经营部审核记录。查《餐饮业（食堂）从业人员晨检记录》，晨检项目包括：皮肤病、肠道、体温、头发、指甲、耳环、戒指、手表（链）、着装、鞋等，查看2024年8月、9月的检查结果高年球、景芳山、杨火连均为正常，未见检查人员签名，已沟通。晨检人员包括车间人员及仓库人员，符合要求。若发生手部受伤情况，在办公室对伤口进行医疗处理后，将该员工调离岗位至不直接接触食品的岗位工作，询问审核周期内暂未发生类似情况。

14、场所巡检：

企业场所巡检体现在各环境检查记录中，查看《温度记录表》，专间：时间：9.2上午，温度：20℃，记录人：韦**；时间：9.5下午，温度：23℃，记录人：韦**。《冷冻（冷藏）温度记录表》日期：8.4，冷冻温度：-31℃，冷藏温度：1℃，记录人员：韦**，日期：9.2，冷冻温度：-18℃，冷藏温度：1℃，记录人员：韦**，记录日期不规范，已沟通，下次审核关注。

同时每日依据总局60号令要求在系统中上传检查结果，查看2024年08月日管控、周排查、月调度均有记录，检查人员：高玉芳。

15、返工：

询问审核周期内，暂未发生返工情况，如有发生，返工品的存放、处置和使用应保持产品的质量、安全和可追溯，并符合相关法律法规要求。应清晰识别和标识返工品以确保可追溯。应保留返工品的可追溯记录。应记录返工品的分类和原因（如产品名称、生产日期、班次、生产线和保质期等）。询问企业涉及的返工情况主要为未熟制产品继续加热。

16、运输储存：

餐食通过分装装盒再装保温箱后运输，常温专车运输，搬卸工、司机均经过培训上岗；

产品的运输：

装运前企业对运输车辆卫生进行了检查及清洁消毒，提供《车辆清洗消毒记录表》，查看车牌号：浙AH2S57，日期：9.5，清洗消毒时间：8:00，清洗消毒方式：喷枪，消毒人员：杨火连；日期：9.6，清洗消毒时间：14:00，清洗消毒方式：喷枪，消毒人员：杨火连；备注：300ppm喷洒消毒。日期记录不规范，现场沟通，下次审核关注。

经沟通了解，企业客户为附近中小型企事业单位，份数少，合作时间也大部分较长，未形成正式的客户签收单，客户确认的方式主要为送餐后清点反馈，每月根据微信群内订餐数月底结算，提供了电子对账单，查看禾本2024年8月用餐共计1421份，茗露（汇博）2024年08月用餐共计2253份，暂未发生客户对份数统计有异议的情况。

17、来访者：

被允许进入食品生产/经营场所的来访者，在进入时应遵守和食品生产/经营人员同样的卫生要求，非必要不允许进入餐食加工间，参观人员及外来检查人员由专人带入车间，执行与员工一样的洗手消毒流程，但未对来访者进行登记，已沟通。



18、培训：

提供了2024年度的人员培训计划，通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。

根据食品生产/经营不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核，做好培训记录。

当食品安全相关的法律法规标准更新时，会及时开展培训。具体培训实施内容详见经营部审核记录。

查见企业对以上良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全性和适用性。验证活动包括对生产场所环境、车间布局、设备设施等方面的评估。

验证时间：2024年06月20日 食品安全小组

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：

生产部（采购及销售）负责对各合格供方的初选，并参与合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

提供《合格供方名录》，主要包括有蔬菜、大豆油、调味料、干货、冻货、大米、鲜肉类、豆制品等；基本覆盖了认证范围的产品食材类别。

抽查供方控制及产品质量情况，如下：

蔬菜供方：上海市金山区胡建蔬菜经营部，公司验证收集、验证蔬菜农药残留情况。

查《残留农药检测报告》 日期 2024 年 8 月 29 日 抽胡萝卜、西红柿、生姜， 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类（农药残留量的快速检测） 检测结论：合格，检测人：方加强；

抽查 2024 年 9 月 5 日 苏州南环桥高风险品种单项检测报告 抽花菜、青椒、线椒，检测项目克百威 阴性（未检出）；抽查土豆、木耳菜、芹菜、黄瓜、圆葱，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类（农药残留量的快速检测） 检测结论：阴性（未检出）；

抽查 2024 年 9 月 6 日 青浦区华新镇红运蔬菜经营部农餐检测报告 抽葫芦、佛手瓜、茨菇、奶白菜，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类（农药残留量的快速检测） 有抑制性结果，判定合格；

鲜肉类供方：上海市松江区叶榭镇土磊鲜肉摊

抽查商品猪-胴体 动物检疫合格证明编号：3206559752 检疫结果：合格 有上海市葛隆动物防疫监督检查站章 检测日期：2024.08.13；肉品品质检验合格证编号：40240232 检测单位：天津市顺京肉类加工厂 检测日期：2024.08.13。

抽查商品猪-胴体 动物检疫合格证明编号：1201859968 检疫结果：合格 有天津市宝坻区动物检疫专用章、有上海市葛隆动物防疫监督检查站 检测日期：2024.07.29；肉品品质检验合格证编号：75032000 检测单位：河南众品食业股份有限公司 检测日期：2024.07.30。

冻货类供方：上海百固商贸有限公司 有在有效期内《营业执照》、《食品经营许可证》：JY13101160266003，有效期：2020.10.22-2025.10.21，经营项目：预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）。



抽查 鲜鸡蛋 检测日期 2024 年 9 月 2 日,有出厂合格报告,盐城市大丰区华兰禽蛋专业合作社 检测项目色泽、组织、杂质、气味,检测结果:合格。

抽 调味品:

查 有 金标生抽 出厂检测报告: HT/GM-20240822-0062 草菇老抽 出厂检验报告: HT/GM-20240823-0092

生产方: 佛山市海天(高明)调味食品有限公司质量检验部

检测项目: 有大肠菌群、菌落总数、滋味、色泽、可溶性无盐固形物等 11 项;

检测结果: 合格。

查 有 精制食用盐 检验检测报告 20240042

生产方: 江苏苏盐井神股份有限公司第二分公司

检测项目: 有铅、总砷、镉、总汞、钡、感官、白度、粒度、氯化钠、硫酸银、水分、水不溶物、粒度、碘;

检测结果: 合格。

检测机构: 江苏省共创质量安全检验有限公司

查 有 盘锦增军米业有限公司 食品生产许可证 SC10121112100604 期限 2023 年 11 月 28 日至 2028 年 11 月 27 日,有在有效期内的营业执照。

抽查 大米出厂质量检验报告,生产日期 2024.6.27,盘锦增军米业有限公司

检测项目: 最大限度质量总量、糠粉、矿物质、水分、稻谷粒、加工精度等

检测结果: 合格

抽查 大米型检报告,生产日期 2024.4.15,委托单位: 盘锦增军米业有限公司

检测项目: 杂质、总汞、铅、无机砷、总量、碎米、水分、六六六、滴滴涕等;

检测结果: 合格

检测单位: 辽宁省华测品标检测。

抽查 元宝大豆油 检测报告: WT10103230121989WT1 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: 2024.01.04

检测指标: 色泽、状态、滋味、气味、过氧化值、酸价(KOH)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、苯并(a)芘、总砷、月桂酸、豆蔻酸、棕榈酸、棕榈油酸、黄曲霉毒素 B1 等

检测结果: 符合。

食用油供方: 益海嘉里(安徽)粮油工业有限公司《营业执照》编号: 91340200664233501D 食品生产许可证: SC10234020705434

干杂类供方: 上海松江区叶榭镇晓冬食品经营部,有在有效期内《营业执照》。

抽查 细粉 检验报告: ZD2024SY10216 委托方: 国黎县国锋食品有限公司 检测机构: 河北智德检验检测股份有限公司 检测日期: 2024.1.20 检测项目: 色泽、滋味、形态、气味与滋味、杂质、铝、二氧化硫残留量、铅等,检测结果: 符合。

查鸡肉合格检验报告

抽查 鸡肉 检测报告: A4E122127A4F1113897 委托方: 山东太合食品有限公司

检测机构: 青岛谱尼测试有限公司 检测时间: 2024.02.05

检测指标: 感官、挥发性盐基氮、异物、铅、镉、总汞、总砷、铬、敌敌畏、硫丹、五氯硝基苯、



七氯、氟苯尼考、强力霉素、土霉素、氯丙嗪、林可霉素、二氯二甲吡啶酚、恩诺沙星、诺氟沙星、氧氟沙星、氯霉素、亚硝酸盐、黄曲霉毒素 B1 等；检测结果：符合。

抽查 冻鸡肉 检测报告：GJQD231220012 委托方：博兴县经济开发区新盛食品有限公司 检测机构：国检（青岛）检测技术有限公司 报告日期：2023.12.11 检测指标：感官、水分、挥发性盐基氮、脂肪、铬、铅、总汞、总砷、镉、N-二甲基亚硝胺、艾氏剂、滴滴涕、狄氏剂、敌敌畏、林丹、硫丹、六六六、氯丹、七氯、五氯硝基苯、多西环素、恩诺沙星、氟苯尼考、红霉素、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、土霉素、氧氟沙星、山血性大肠埃希氏菌 0157：H7、大肠菌群、沙门氏菌、菌落总数等，检测结果：符合；
同时查有蜜制川辣脆炸鸡 生产日期 20240601 、裹粉琵琶腿 生产日期 20240801 出厂合格检测报告，厂家福建圣农食品有限公司。

查 有生产日期 2024.8.12 内酯豆腐、豆皮出厂检验合格报告，厂家上海汉康豆类食品有限公司，检验人吴刚；

查餐具：

名称：一次性竹筷；

报告编号：2024ZZW-146；

报告日期：2024.06.20；

检测项目：含水率、霉菌、大肠菌群等；

检测依据：GB/T 19790.2-2005 一次性筷子 第 2 部分：竹筷；

检测结果：符合；

检测单位：安吉县质量技术监督检测中心；

名称：塑料一次性餐饮具（盒）；

报告编号：皖质检字第 2024-SL-1170；

报告日期：2024.5.13；

检测项目：微波炉耐温性、浸泡液、总迁移量、重金属（以 Pb 计）、高锰酸钾消耗量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌等；

检测依据：GB/T 18006.1-2009 塑料一次性餐饮具通用技术要求；

检测结果：合格；

检测单位：国家高分子材料质量检验检测中心（安徽）；

消毒液、洗手液、酒精在正规超市采买品，建议保留小票；

查厨房外包服务方：

外包方（生活垃圾收运）：有上海市金山区单位生活垃圾收运处理服务合同 营业执照编号：92440400MA4UYUL880，规定了服务内容：负责单位生活垃圾的清运处理：餐余垃圾清运；明确收费标准、双方责任和义务，合同期限：2024 年 08 月 01 日至 2025 年 07 月 31 日。

外包方：上海江军环保科技有限公司 有在有效期内营业执照，与公司签订了《餐厨废弃油脂收运委托合同》，规定了餐厨废弃油脂收运事项服务内容：明确责任和义务，合同期限：2024 年 07 月 22 日至 2025 年 07 月 21 日。

外包方：上海焕序保洁有限公司 隔油池维护服务合同，服务名称：隔油池维护 明确服务内容及要求，合同期限：2024 年 07 月 22 日至 2025 年 07 月 21 日。

外检机构：上海德诺产品检测有限公司 有资质认定证，证书编号：230900340707 有效期 2023.03.15-2029.03.14

符合标准要求。



提供了《供方调查评定表》，评价项目包括供方资质、生产能力、技术状况、检测能力、价格情况、供方信誉、样品情况、业绩、销售服务。

抽查上海市松江区叶榭镇士磊鲜肉摊 得分 98 分，上海市金山区胡建蔬菜经营部 得分 98 分，上海欣仓商贸有限公司 得分 98 分 评价结果：均纳入合格供方，评定人：高祝球 日期：2024 年 04 月 20 日。

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。

现查看公司食品添加剂：公司不涉及使用食品添加剂。

采购情况：

生产部（采购及销售）通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

供方送货上门或公司人员到合格供方处进行采购；

查 有 2024 年 8 月 13 日 销货单：小肉、肉片，收货单位绿洋 明确数量、价格；

查 有 2024 年 7 月 30 日 销货单：盘锦农夫大米 收货单闰绿洋，明确规格、数量、价格；

查 有 2024 年 9 月 2 日 送货单：黄瓜、南瓜 收货单闰绿洋，明确规格、数量、价格；

该公司的采购管理基本符合标准要求。

3) 监视和测量管理情况：

公司的《监视和测量设备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制等要求。经识别，组织的计量器具主要包括数字中心温度计 3 支（2 支为内校）、温湿度计 3 个（内校），地磅 1 台、ATP 检测仪 1 台、农残检测仪 1 台。未提供 ATP 检测仪、农残检测仪的校准报告，已开具不符合项整改。

查看企业使用计量器具校准或检定情况：

食品温度计（新购，厂家提供证书） 型号：/ 校准证书编号：GE202401290032 校准日期：2024 年 01 月 29 日；

地磅 型号：XK3190-A12+E 校准证书编号：GD602052409040093 校准日期：2024 年 09 月 04 日；

对冷藏库冷冻库、温湿度计等温度显示装置进行了内部校准比对，提供《计量仪器比对结果》，对冷藏库、冷冻库、洗碗机的数显温度以及温湿度计、分餐间留样冰箱实验室的温湿度计进行了比对，使用外校日期为 2024.01.29 的食品温度计，示值误差均为 0℃，允许误差为 ±3℃，结论均为合格，对比日期：2024.08.10，未记录内校人员及内校日期，不够规范，已沟通建议改进，下次审核关注。

上海市地方标准 DB 31/2024—2023 中要求自动清洗设备的清洗消毒剂自动添加装置应定期校验，经了解企业使用的洗碗机未配置自动添加装置，厂家建议每次洗洁精加入 200-300ml，该设备为新采购，保修期内由厂家定期进行维护保养。因该添加量不涉及精密量取，故建议企业购买不锈钢量杯量取使用，以保证添加量受控。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司策划并保持有《产品撤回控制程序》，对需要召回/撤回的情形及召回的流程进行了规定，内容符合要求。经沟

通，公司产品质量稳定，未发生重大的食品安全问题投诉，无产品召回情况的发生。

公司依据程序文件的规定于 2024 年 6 月 15 日进行了模拟召回的演练。查有产品召回计划、原因分析、



产品召回记录、产品召回报告等。

模拟召回产品：辣子鸡；数量 120kg

问题描述：2024 年 6 月 15 日中午，顾客反应送过来的顾客反映辣子鸡有异味，经生产部对留样品尝确定有异味；

原因分析：由于辣子鸡的原料鸡肉在放置过程中忘记放在冰箱中，导致部分变质；

处理方式：该批次的产品停止供应，召回所有已售食品，作为餐厨垃圾处理。

基本满足要求。

5) 产品放行管理情况：

公司主要提供集体用餐配送（热食类食品制售），包括米饭主食、荤菜、素菜，食材原料为各类禽肉类、粮米油盐、瓜果蔬菜、各类调味品等预包装食品。策划编制了《产品放行程序》等，

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 4.3.4.3 条款的审核记录。根据上海市地方标准 DB 31/2024—2023 要求，分餐后盒饭进行微波加热，按照 DB 31/2024—2023《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食生产配送卫生规范》附录 A 的要求对感官、标签每餐次检查 3 件以上，但未保留检查记录。已开具不符合项整改。

供方相关资质、原料第三方检测报告详见经营部审核记录，符合原料验收要求；

询问企业半成品主要通过感官控制，不涉及半成品的检验。

查看留样记录：

提供有《食品留样记录表》，留样日期：2024.8.25，留样时间：9：00，菜肴名称：盐水鸭腿、麻辣豆腐、辣椒炒肉片、炒南瓜、紫菜蛋汤、米饭，留样数量均为 150 克；留样人：韦**；如何处理：48 小时扔掉；

留样日期：2024.9.6，留样时间：13：00，菜肴名称：萝卜烧肉、宫保鸡丁、炒黄瓜、炒包菜、紫菜蛋汤、米饭，留样数量均为 150 克；留样人：韦**；如何处理：48 小时扔掉；查看当餐留样菜品及与留样记录中内容一致。

现场查看留样冰箱温度无显示，使用数字温度计测试为 5.2℃，已沟通建议在留样记录中增加记录留样冰箱温度，下次审核关注。

提供有《微波加热记录表》，日期：8.6，盒饭套餐名称：红烧大排，上午微波加热温度：82.5℃，记录人员：韦**，盒饭套餐名称：萝卜烧肉，上午微波加热温度：81.5℃，记录人员：韦**；

日期：8.23，盒饭套餐名称：黄豆烧猪脚，上午微波加热温度：83.2℃，记录人员：韦**，盒饭套餐名称：萝卜烧肉，上午微波加热温度：82.3℃，记录人员：韦**；

日期：9.3，盒饭套餐名称：红烧鱼块，上午微波加热温度：87.5℃，记录人员：韦**，盒饭套餐名称：盐酥鸭块，上午微波加热温度：85℃，记录人员：韦**；日期记录不规范，已沟通。

提供有《食品快速检测工作记录表》，日期：2024 年 6 月 7 日，样品名称：油麦菜，标称生产企业：上海农副食品有限公司，型号规格：散装，生产日期或批号：2024.6.3，检查项目：农残，检测结果：合格；样品名称：平菇，标称生产企业：上海星秀食用菌种植专业合作社，型号规格：散装，生产日期或批号：2024.6.5，检查项目：农残，检测结果：合格；样品名称：猪肉，标称生产企业：麦德龙商业有限公司，型号规格：散装，生产日期或批号：2024.6.3，检查项目：瘦肉精，检测结果：合格；样品名称：餐盒，标称生产企业：久欣塑料制品厂，型号规格：散装，生产日期或批号：2024.3.4，检查项目：ATP，检测结果：合格；样品名称：土豆，标称生产企业：上海尚农副食品有限公司，型号规格：散装，生产日期或批号：2024.6.5，检查项目：农残，检



测结果：合格：

日期：2024年8月18日，样品名称：青椒，标称生产企业：上海尚农农副食品有限公司，型号规格：散装，生产日期或批号：2024.8.15，检查项目：农残，检测结果：合格；样品名称：大白菜，标称生产企业：上海尚农农副食品有限公司，型号规格：散装，生产日期或批号：2024.8.17，检查项目：农残，检测结果：合格；样品名称：猪肉，标称生产企业：上海市松江区叶榭镇士磊鲜肉摊，型号规格：散装，生产日期或批号：2024.8.17，检查项目：瘦肉精，检测结果：合格；样品名称：餐盒，标称生产企业：商丘鸿利商贸有限公司，型号规格：散装，生产日期或批号：2024.7.5，检查项目：ATP，检测结果：合格；

成品放行管理情况基本符合。

6) HACCP 计划监控实施情况：

CCP1：菜品熟制

关键限值：烹调中心温度 70℃ 以上

查

当天下午配送客户：上海禾本药业有限公司；菜单：主食：米饭，菜品：宫保鸡丁、炒黄瓜、萝卜烧肉、炒包心菜，汤：紫菜蛋汤；

实测晚餐菜品出锅后中心温度：

宫保鸡丁 83.6℃，炒黄瓜 78.5℃；

对 OPRP 点进行了简单的验证：

对于 OPRP1 原料验收：行动准则：水果、蔬菜每批次收取农残检测合格报告；肉类每批次收取动物检疫合格证明；查看当天采购蔬菜的《苏州南环桥果蔬快检报告》，检测日期：2024-09-05，样品名称：黄瓜、白萝卜、葱、牛心白菜等，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，定性值：阴性（未检出）；查看《农残检测报告》，检测日期：2024.9.6，检测方法：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留快速检测（酶抑制率法），奶白菜抑制率 9.1%，黄瓜花 9.3%，佛手瓜 9.4%，均为合格，检测单位：上海青浦区华新镇红运蔬菜经营部。

对于 OPRP2 餐具消毒：行动准则：洗碗消毒机温度 85 度以上，40s 以上；查看当天洗碗机温度显示为 101℃，时间约为 40s，符合要求。

对于 OPRP3：配送：行动准则：配送到达中心温度 >60℃

提供《食品配送到达中心温度记录表》，查看当天餐次：中，菜品名称：红烧大排 67.3℃，检测时间：11:20，记录人签名：杨火连；当天餐次：晚，菜品名称：宫保鸡丁 65.4℃，检测时间：14:16，记录人签名：杨火连；

7) 管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《确认和验证程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：

危害控制计划验证、PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。

抽验证策划情况：产品安全性验证，包括餐具、餐食、生活饮用水，每年验证 1 次，委托第三方进行，由食品安全小组组长负责；PRP 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《良好卫生规范确认记录表》，确认时间：2024 年 04 月 01 日，确认人员：HACCP 小组，确认总结论：良好卫生规范的实施达到了预期效果；

现场查见《良好卫生规范验证记录表》，验证时间：2024 年 06 月 20 日，验证人员：HACCP 小组，验证总结论：良好卫生规范的实施达到了预期效果；

HACCP 计划确认记录表”确认时间：2024 年 04 月 01 日，确认人员：食品安全小组，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。



“SSOP 确认记录表”确认时间：2024 年 04 月 01 日，确认人员：食品安全小组，结论：SSOP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

“控制措施组合的有确认”，确认时间：2024 年 04 月 01 日，确认人员：食品安全小组，结论：控制措施及其组合有效，能确保控制已确定的食品安全危害，并获得满足规定的可接受水平的终产品。

“HACCP 计划验证记录表”验证时间：2024 年 06 月 20 日，验证人员：食品安全小组，结论：HACCP 计划的实施达到了预期效果；

“SSOP 验证记录表”验证时间：2024 年 06 月 20 日，验证人员：食品安全小组，结论：SSOP 的实施达到了预期效果；

“单项验证结果评价记录”验证时间：2024 年 06 月 20 日，验证人员：食品安全小组，结论：合格；

“关键限值分析和验证报告”验证时间：2024 年 06 月 20 日，分析人员：食品安全小组，结论：经关键限值分析和验证，本公司关键限值正确，符合标准和顾客要求。

“危害分析验证记录”验证时间：2024 年 06 月 20 日，验证人员：食品安全小组，结论：危害分析达到了预期效果。

“验证结果分析报告”验证时间：2024 年 06 月 20 日，验证人员：食品安全小组，结论：合格。

——生产加工用水的安全性验证、餐食餐具的安全性验证见生产部审核记录。

提供米饭和热菜的第三方委托检测报告：

盒饭（鸭腿，丝瓜炒蛋，娃娃菜，海带烧肉，米饭） 检验报告编号：2024-W-9806，报告日期：2024-08-28，检测项目：菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌，检测机构：上海德诺产品检测有限公司；

检验报告未做判定，已建议下次与检测机构沟通改进，按上海市地标：DB31/ 2023-2023《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》进行判定，下次审核关注。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见生产部（采购及销售）审核记录。

提供了2024年06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、操作性前提方案的验证、HACCP计划的验证、CCP的验证、食品安全管理体系内部审核、最终产品的检测方面的验证等内容，基本充分，结论为：PRP和OPRP的策划达到标准的要求，符合公司的设备、生产环境的控制要求，建立的HACCP计划能有效控制CCP，并在生产中得到有效实施。终产品符合要求，产品是安全的，体系运行基本有效。加强员工的产品安全意识，要严格执行OPRP。

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合

1) 内部审核

公司在《管理手册》中 5.3 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 7 月 16 日；审核组组长：高玉芳；组员：高年球；2024 年 06 月 09 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高玉芳、组员高年球交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足。已在 3.2 条款开具不符合项。



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》：抽生产部/经营部，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：生产部，不符合项内容：更衣室内有杂物；不符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）3.3 条款要求，判标不准确，已现场沟通。审核过程中生产部 1 个不符合项。另抽经营部内审检查情况，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：公司的管理体系是符合管理体系标准的，管理体系运行是符合的，有效的。

基本满足标准要求。

2) 管理评审

公司在《管理手册》5.4 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合要求。

以往管理评审的跟踪措施——食品安全体系初次建立，不涉及以往跟踪措施。

本次管理评审日期：2024 年 07 月 28 日

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 07 月 28 日进行管理评审，编制：高玉芳 批准：高祝球，日期：2024 年 07 月 20 日。

管理评审会议于 2024 年 07 月 28 日在公司召开，会议由高祝球（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。

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

查《各部门输入内容》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、生产加工过程控制、资源配置情况评价，内部审核结果，客户投诉情况，客户满意度调查情况，食品安全管理体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制：高玉芳 批准：高祝球，日期：2024 年 07 月 20 日。

查《管理评审改进》，整改措施内容：加强对《危害控制计划》标准的学习。完成期限，2024 年 8 月，责任部门：经营部。

已于 2024 年 08 月 14 日进行了组织员工学习《危害控制计划》，各位员工按照标准要求去做事。

管评结论：在评审会上，经过综合讨论分析就公司的管理方针和目标的贯彻、运行现状及适宜性、充分性和有效性作出如下结论：管理体系运行基本有效、充分和适宜。

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》5.1/5.5 条款进行了规定，同时策划了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

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



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

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

——原辅料进货验收过程主要由生产部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。。

——生产加工过程主要由生产部负责，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经营部负责，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《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《不合格控制程序》、《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，蔬菜鲜肉等现场购买处置方式为退回。

加工过程：在生产加工过程中技术比较稳定，未发生不合格情况，对于常规加工过程中会有不合格产品主要为落地食材等，做报废处理；基本符合要求。

审核周期内成品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：

公司在《管理手册》进行了规定，同时策划了《产品投诉处理程序》。

查投诉处理管理情况：

餐饮部相关人员表示，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 H3.9 审核记录。如发生顾客投诉，按《产品投诉处理程序》相关流程处理。

基本符合标准要求。

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）：

现有内部资源的能力：

——租赁厂房总面积 1476.2 m²，设置一次男女更衣室、二次更衣室、粗加工区、烹饪区、蒸饭区、盒饭间、桶饭间、保洁间、洗碗间、清洗间、分餐间、清洗间、消毒间、冷藏库 22.62 m²、冷冻库 17.19 m²、调味品库 25.2 m²，粮油仓库 17.49 m²等，基本满足热食类食品制售需要；

——辅助设备：油烟净化处理设备；

——需要从外部供方获得的资源：无

2) 企业目前体系覆盖有效人数：18 人，其中含管理人员 4 人，审核周期内未发生变化。



3) 公司设置了组织架构, 包括: 领导层、食品安全小组、经营部、生产部。总经理任命了食品安全小组组长高玉芳女士, 明确了食品安全小组组长职责;

4) 提供有生产设备清单、检测设备清单: 如:

——主要生产设备有: 炒菜锅 9 个、切菜机 1 个、洗碗机 1 个, 洗箱机 1 个, 蒸柜 5 个、全自动切块机 1 个、绞肉机 1 个、刨皮机 1 个、配送车辆 5 辆等

——不涉及特种设备

——检测设备: 地磅、中心温度计、温湿度计、农残快速检测仪、ATP 快速监测仪等, 基本满足企业原料验收及餐食安全性验证需要。

企业外包过程为: 第三方检测、餐厨垃圾处理、隔油池清理;

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《员工能力评价表》, 对教育、培训、技能、经验、环保、食品安全等方面进行了评价, 覆盖到公司各岗位员工。

——抽经营部经理(食品安全小组组长)高玉芳: 学历: 大专(要求: 大专及以上)、专业: 管理类; 工作经验: 5 年(要求: 四年以上工作经历), 基本符合, 另抽查生产部经理高年球: 学历: 高中(高中以上学历水平); 工作经验: 15 年(要求: 四年以上工作经历), 控制方式基本相同。

部门负责人高玉芳表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括: 培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行, 确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查食品安全小组组成情况, 包含了生产部、经营部、总经理等岗位人员, 对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定, 并描述了各组员的知识和经验, 基本符合标准要求。食品安全小组组长经总经理任命, 同时对食品安全小组职责进行了分工, 基本符合标准要求。

询问审核周期内人员招聘情况: 审核周期内未发生。

查培训过程管理情况:

提供有《2024 年度培训计划》、《培训记录表》; 培训策划内容包括了对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. 04. 12 | 危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0) | 管理人员/5 人 | <input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试 | <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效 |
| 2024. 5. 20 | 体系文件运行培训 | 管理人员/5 人 | <input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试 | <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效 |
| 2024. 6. 9 | 内审员知识培训 | 内审员/2 人 | <input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试 | <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效 |
| 2024. 7. 13 | 厨房作业指导文件 | 管理人员/5 人 | <input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试 | <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效 |
| 2024. 8. 13 | 关键控制点的培训 | 管理人员/5 人 | <input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试 | <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效 |



2024.9.4 食品安全法律、法规、规章、标准 管理人员/5人 笔试 口试 有效 不足
和食品安全知识 基本有效

在计划中体现食品检验知识培训在2024年10月进行，在此之前当地市场监管部门对检验人员进行基本检验工作进行了教学，基本满足要求。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员、司机等岗位，不涉及特种作业人员。

其中内审员经总经理任命、培训合格后上岗，基本符合；抽查其他证书如下：

| 证书名称 | 姓名 | 资格证书编号 | 有效期期限 | 培训类别 | 结论 |
|-------------------------|-----|-----------------|-------------------------|------|--|
| 上海市餐饮服务从业人员食品安全知识培训合格证明 | 高玉芳 | 沪食培 20230110129 | 2023年1月6日 -2026年1月5日 | A1 | <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期 |
| 上海市餐饮服务从业人员食品安全知识培训合格证明 | 曾寨 | 沪食培 20230110130 | 2023年1月6日 -2026年1月5日 | A2 | <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期 |
| 上海市餐饮服务从业人员食品安全知识培训合格证明 | 高祝球 | 沪食培 20230110128 | 2023年1月6日 -2026年1月5日 | B | <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期 |
| 上海市餐饮服务从业人员食品安全知识培训合格证明 | 高年球 | 沪食培 20230110126 | 2023年1月6日 -2026年1月5日 | C | <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期 |

现场审核期间与内审审核组长高玉芳、组员高年球交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足。已开具不符合项整改。

查健康证管理情况：

公司在《前提方案/良好卫生规范》人员管理中规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作，基本符合标准要求。

提供了健康证，随机抽取：

| 人员类型 | 姓名 | 健康证编号 | 有效期期限 | 结论 |
|--------------|-----|-----------|-------------------------|--|
| 总经理 | 高祝球 | *****6919 | 2024-07-26 至 2025-07-25 | <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期 |
| 经营部/食品安全小组组长 | 高玉芳 | *****6924 | 2024-03-08 至 2025-03-07 | <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期 |
| 生产部 | 高年球 | *****6913 | 2024-07-26 至 2025-07-25 | <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期 |
| 生产部 | 高潮 | *****9559 | 2024-07-29 至 2025-07-28 | <input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期 |

基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

公司在《管理手册》2.5.2条款进行了规定：

查内部沟通管理情况：

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

内部沟通情况如：

| 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 |
|------|-------|------|------|------|------|
|------|-------|------|------|------|------|



| | | | | | |
|------|-------------------|-------|----|-----------|-----|
| 不定期 | 根据客户订单进行制作 下计划 | 各部门人员 | 口头 | 各部门人 员 | 无异常 |
| 每月培训 | 关于食品安全或员工能 力提升 | 全体人员 | 培训 | 经营部 | 无异常 |

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

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

查外部沟通管理情况：

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

外部沟通情况如：

| 沟通日期 | 沟通的内容 | 沟通对象 | 沟通方法 | 责任部门 | 回应情况 |
|------------|------------|--------------------|-----------|------|------|
| 2024-04-20 | 供方评价激励 | 上海市松江区叶榭镇士 磊鲜肉摊 | 表格填 写 | 经营部 | 无异常 |
| 2024-08-23 | 审核日程安 排 | 北京国标联合认证有限 公司 | 微信/电 话 | 经营部 | 无异议 |

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

公司在《管理手册》1.2 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》、《食品安全管理制度》、各部门管理制度文件以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》基本符合标准要求的所有程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：管理手册（LY-HACCP-2024）。

二级文件：公司编制了 30 份程序文件，1 份前提方案/良好生产规范，1 份危害控制计划，基本包括了食品安全体系标准要求的程序。

三层次文件：《食品安全管理制度》、各部门管理制度文件。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理高祝球批准。2024-04-01 对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、管理制度汇编等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本、发布状态等，基本符合要求。

查《文件发放、回收、记录表》，表内写明了文件名称、文件编号、版/次、分发号、发放范围（批准人、日期）、发放记录（接收人/部门、数量、签收人）、回收记录（回收人、日期）、销毁记录（销毁人、日期）等。抽分发部门：生产部，接收人：高年球，日期：2024-04-01，文件名称：管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范等。

基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：



收集了与企业相关的法律法规，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、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》、DB 31/2024—2023 食品安全地方标准集体用餐配送膳食生产配送卫生规范、DB 31/2023—2023 食品安全地方标准集体用餐配送膳食等。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《记录清单》，共 75 份记录，清单内写明了记录编号、记录名称、版本、受控状态、发布状态等。抽《培训记录表》、《留样记录》、《合格供方及业绩评价表》、《内部审核检查表》4 份记录，记录均有编写。记录分别由经营部、生产部保存，保存期限为三年。

另抽查《餐用具清洗消毒记录》、《紫外线消毒记录》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

注册地址：上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢

办公地址：上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢

经营地址：上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢

认证范围：位于上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢上海绿洋餐饮管理有限公司的餐饮服务经营者（集体用餐配送）：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，（上海绿洋餐饮管理有限公司）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 | <input type="checkbox"/> 符合 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本符合 | <input type="checkbox"/> 不符合 |
| 适用要求 | <input checked="" type="checkbox"/> 满足 | <input type="checkbox"/> 基本满足 | <input type="checkbox"/> 不满足 |
| 实现预期结果的能力 | <input checked="" type="checkbox"/> 满足 | <input type="checkbox"/> 基本满足 | <input type="checkbox"/> 不满足 |
| 内部审核和管理评审过程 | <input type="checkbox"/> 有效 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效 | <input type="checkbox"/> 无效 |
| 审核目的 | <input checked="" type="checkbox"/> 达到 | <input type="checkbox"/> 基本达到 | <input type="checkbox"/> 未达到 |

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

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

ISC-B-10-2(B/0)管理体系审核报告（初审）

北京国标联合认证有限公司

审核组:陈丽丹、汪桂丽、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。