

项目编号：20747-2024-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：福建省迈成餐饮管理有限公司

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（HACCP）

☐其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 蔡惠娜

报 告 日 期： 2024 年 10 月 14 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
 - 不符合项报告
 - ☑ 其他-文审报告
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： 邝柏臣

组员： 蔡惠娜（FH 实习见证）



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
A	邝柏臣	组长	F:审核员	2023-N1FSMS-2222839	H:E,FI-2
			H:审核员	2020-N1HACCP-1222839	F:E,FI-2
B	蔡惠娜	组员	H:实习审核员	ISC-288497	
			F:实习审核员	2024-N0FSMS-1288497	

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	李思瑜（综合管理部经理兼食品安全小组组长）、陈碧珊（餐饮配送部经理）	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（**ISO22000食品安全管理体系和危害分析与关键控制点体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

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

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为☐单体系审核 ☒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》、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：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《福建省食品安全条例》、《福建省食品安全信息追溯管理办法》、《食品经营许可办法》、《餐饮服务食品安全操作



规范》、《GB 14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》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：：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 31621-2014食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》。

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10月09日 下午至2024年10月14日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年06月02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）：——现场审核变更范围

F:位于福建省泉州市南安市美林西美村大石1号福建省迈成餐饮管理有限公司餐食加工间的热食类食品制售（集体用餐配送）；位于福建省泉州市南安市美林西美村大石1号福建省迈成餐饮管理有限公司的农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品（新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类）]】、预包装食品（含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品（不含婴幼儿配方奶粉）、肉类及制品、豆制品、饮料）销售

H:位于福建省泉州市南安市美林西美村大石1号福建省迈成餐饮管理有限公司餐食加工间的热食类食品制售（集体用餐配送）；位于福建省泉州市南安市美林西美村大石1号福建省迈成餐饮管理有限公司的农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品（新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类）]】、预包装食品（含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品（不含婴幼儿配方奶粉）、肉类及制品、豆制品、饮料）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：福建省泉州市南安市美林西美村大石1号

办公地址：福建省泉州市南安市美林西美村大石1号

经营地址：福建省泉州市南安市美林西美村大石1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）

暂停原因：未正常开展监督审核

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：



经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

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(6)项，涉及部门/条款:餐饮部:01)F 7.2\H3.2 ;02)餐饮配送部、运营部 F8.7\H3.6;03)餐饮配送部 F 8.8.1\H4.5; 04) 餐饮配送部 F8.3\H3.7;05) 餐饮配送部 F8.2.4\H3.3 ;06) 餐饮配送部 F8.5.4.5\H4.3.4.3 ;

采用的跟踪方式是：☐现场跟踪 ☒书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2024年11月14日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在2025年08月01日前。

2) 下次审核时应重点关注：

前提方案/良好卫生规范、危害控制计划的策划及实施、原辅料验收；

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) 国家/地方质量抽查情况/顾客投诉：体系建立以来没有发生食品安全事故、也未发生重大顾客投诉及行政处罚情况。2024年6月26日美林市场监管所与方圆标志农食（福建）认证检测有限公司到受审公司进行日常监督检查，提出17项不符合。2024年7月29日美林市场监管所到公司进行整改情况复查，提出2项不符合。公司于2024年7月31日向美林市场监管所提交整改报告，整改完成。2024年8月30日美林市场监管所到公司进行日常监督检查，提出4项不符合，目前还在整改中。

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。公司在热食类食品制售（集体用餐配送）以及农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品（新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类）]】、预包装食品（含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品（不含婴幼儿配方奶粉）、肉类及制品、豆制品、饮料）销售资源方面配置基本充分合理，如餐食加工的工器具消毒、热加工过程、原料验收、配餐



和食材销售过程管控等。

6) 公司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, 公司结合农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品(新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类)]】、预包装食品(含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品(不含婴幼儿配方奶粉)、肉类及制品、豆制品、饮料)销售过程, 包括《食品安全和 HACCP 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。

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, 能够在日常管理和餐食加工以及食材销售过程运用管理体系工具、过程方法, 对食品防护计划、食品欺诈、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虫害入侵管理、产品标识管理、离地管理还需要加强。

但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: ——组织原料验收采购主要为索证索票, 由供方提供食材安全性验证报告, 自身对食材验收抽检相对较为薄弱, 饮制售分餐售卖环节风险较高, 由订单单甚少, 未能定期对作业环境分餐间的空气洁净度微生物监控, 建议持续关注;

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜: 无

二、受审核方基本情况

01) 组织成立时间: 2019 年 10 月 11 日 体系实施时间: 2024 年 06 月 02 日

02) 法律地位证明文件有:

营业执照、食品经营许可证

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:

现场检查《营业执照》正本, 编号: 91350583MA339KDP6X, 成立日期: 2019 年 10 月 11 日; 经营范围: 餐饮服务(不产生油烟、异味、废气); 住宿服务; 食品互联网销售; 城市配送运输服务(不含危险货物); 酒类经营; 食品销售。(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, 具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准)一般项目: 餐饮管理, 外卖递送服务; 农副产品销售; 食用农产品零售; 新鲜水果零售; 新鲜蔬菜零售; 鲜肉零售; 鲜蛋零售; 食品销售(仅销售预包装食品); 保健食品(预包装)销售; 家用电器销售, 组织文化艺术交流活动; 个人商务服务; 婚庆礼仪服务; 咨询策划服务; 商业综



合体管理服务：商务代理代办服务：单位后勤管理服务：文具用品批发：办公用品销售：教学用模型及教具销售：阴具卫具及日用杂品零售；水果种植：蔬菜种植：供应链管理服务：初级农产品收购：食用农产品批发：新鲜水果批发：食用农产品初加工：肉制品及副产品加工(3000吨年及以下的西式肉制品加工项目除外)：鲜肉批发：水产品批发：水产品收购：水产品冷冻加工：鱼糜制品及水产品干腌制加工(冷冻海水鱼糜生产线除外)：农产品初加工服务(不含植物油脂、大米、面粉加工、粮食收购、籽棉加工)：日用品销售：牲畜销售：劳务服务(不含劳务派遣)：日用百货销售：谷物磨制：谷物销售：农产品的生产、销售、加工、运输、贮藏及其他相关服务：新鲜蔬菜批发：鲜蛋批发：化妆品零售：食品互联网销售(仅销售预包装食品)。(除依法须经批准的项目外,凭营业执照依法自主开展经营活动)；

现场检查《食品经营许可证》，许可证编号：JY23505830169116,有效期至2028年12月11日。主体业态：餐饮服务经营者(中型餐馆，集体用餐配送)；经营项目：预包装食品(含冷藏冷冻食品)销售，热食类食品制售。

03) 企业目前体系覆盖有效人数：14人，其中含管理人员4人；

04) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、综合部、餐饮配送部、运营部(采购与销售)；

总经理任命了食品安全小组组长为李思瑜女士，明确了食品安全小组组长职责；

05) 工作和生产方式：单班次生产；

后勤、车间员工上班时间为7:00-12:00, 14:00-17:00；司机、送菜员上班时间为5:00-13:00

06) 生产/服务流程简图：

热食类食品制售(集体用餐配送)服务流程：

菜单的制定-采购-原材料验收-接收/储存-粗加工-切配-制熟-装盘-销售配送/留样-餐具回收-餐具清洗消毒-储存

米饭/粥制售过程：

菜单制作--大米采购--大米接收/储存--粗加工(择米、淘洗)--其他处理(加水)--制熟(蒸煮)--装盘--分装-销售配送/留样

荤素菜制售过程：

菜单制作--荤素菜采购--荤素菜接收/储存--粗加工(清洗、去鱼鳞、去皮、去壳、解冻等)--切配/其他处理(切块、腌制、上浆等)--制熟(蒸煮炒等)--装盘-配送/留样--售卖

餐具管控过程：餐具采购--餐具清洗消毒--餐具储存--装盘-配送--顾客使用--餐具回收

返工点：粗加工、切配/其他处理、制熟、餐具清洗消毒，均为后端人员把控，验收不合格则立即要求上一道工序重新返工。

销售工艺流程：

原料采购-原料验收-储存(必要时)-配送-交付-车辆清洗消毒

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、生产、检验、仓储、人资管理等所有的方面，基本符合要求。

经识别企业外包过程为：虫害消杀、废油处理、产品第三方检测；

07) 经过对集体用餐配送(热食类食品制售)加工过程过程的危害分析及评价，经识别并形成了1个OPRP控制计划及2个CCP关键控制点：有CCP1制熟、CCP2餐具消毒、OPRP原辅料验收；

经过对销售过程过程的危害分析及评价，经识别并形成了1个OPRP控制计划及1个CCP关键控制点：CCP1点冷藏冷冻、OPRP原辅料验收；

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

受审方在《食品安全和 HACCP 管理手册》4.1 条款进行了规定，企业从事资质范围内的热食类食品制售（集体用餐配送）；农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品（新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类）]】、预包装食品（含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品（不含婴幼儿配方奶粉）、肉类及制品、豆制品、饮料）销售。

该公司于 2024 年 06 月 02 日依据 ISO 22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求建立了食品安全管理体系/HACCP 体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

结合公司热食类食品制售（集体用餐配送）、农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品（新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类）]】、预包装食品（含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品（不含婴幼儿配方奶粉）、肉类及制品、豆制品、饮料）销售过程策划了食品安全和 HACCP 管理手册、危害控制计划、前提方案、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1)组织的内外部环境、相关方需求、风险及机遇、合规义务的策划和管理

受审核方对公司建立、实现管理目标及战略方向有影响的内外因素进行了识别，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“《内外部环境因素分析表》”、“外来文件清单”、“相关方的需求和期望清单表”，“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与公司相关运行过程进行整合，落实基本合理，但是深入程度需要加强。

提供《食品安全的法律法规及其它要求合规性评价报告》，评价目的：为了有效的控制食品安全，保证食品安全目标的实现符合法律、法规及标准和其他要求特对公司的活动、产品和服务中适用的法律、法规和其他要求遵守情况而对公司的符合性进行评价，评价结论：根据法律、法规和其他要求执行情况检查规定，我公司的食安小组及相关人员，对公司适用的法律法规及其他要求进行了合规性评价，发现有些情况与法律法规不符合或执行不到位，小部分员工的食品安全意识不强，存在一些对食品安全产生影响的问题。从我公司的内审中也可看出部分职能部门对公司的适用法律法规及其他要求的认识程度不够，建议各公司结合相关部门对法律法规进行培训与宣传，总体来看，在公司的活动和服务过程中，充分发挥了适宜于公司的食品安全法律法规的充分性和有效性，使得各项因数均得以有效控制，操作均按规定进行，大大减少或者避免了食品安全事故。我公司识别的食品安全法律法规及其他要求，能够充分体现了在我公司的适宜性、充分性和有效性，我公司没有严重违反国家法律法规的情况发生。对法律法规及其他要求的符合性，执行情况较好。编辑、评价：李思瑜、陈碧珊、李尚训，编辑、评价：李思瑜、陈碧珊、李尚训，评价时间，评价时间：2024 年 09 月 20 日。

变更的策划：初次导入体系，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《食品安全和 HACCP 管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划、“制度汇编”、食品防护等体系文件，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。

该公司确定的食品安全管理体系认证的范围为：

注册地址：福建省泉州市南安市美林西美村大石 1 号

经营地址：福建省泉州市南安市美林西美村大石 1 号

认证范围：

F:位于福建省泉州市南安市美林西美村大石 1 号福建省迈成餐饮管理有限公司餐食加工间的热食类食品制售（集体用餐配送）；位于福建省泉州市南安市美林西美村大石 1 号福建省迈成餐饮管理有限公司的农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品（新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类）]】、预包装食品（含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品（不含婴幼儿配方奶粉）、肉类及制品、豆制品、饮料）销售

H:位于福建省泉州市南安市美林西美村大石 1 号福建省迈成餐饮管理有限公司餐食加工间的热食类食品制售（集



体用餐配送）；位于福建省泉州市南安市美林西美村大石1号福建省迈成餐饮管理有限公司的农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品（新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类）]】、预包装食品（含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品（不含婴幼儿配方奶粉）、肉类及制品、豆制品、饮料）销售——审核期间认证范围发生变更，已与总部确认报备；

食品安全管理体系/HACCP体系范围包含在《食品安全和HACCP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；外包过程有：虫害消杀、废油处理、产品第三方检测。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的生产服务提供过程，主要提供热食类食品制售（集体用餐配送）、农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品（新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类）]】、预包装食品（含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品（不含婴幼儿配方奶粉）、肉类及制品、豆制品、饮料）销售。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于2024年06月02发布了经总经理批准的食品安全体系管理方针：

食安为先，搭配合理，用心服务，不断提升。

管理方针包含在食品安全食品安全和HACCP管理手册中。总经理陈秋兰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、墙报、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：李尚训，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

受审核方按照管理体系标准要求和企业实际生产过程的管理情况，设置了领导层、食品安全小组、综合部、餐饮配送部、运营部（采购与销售）。总经理任命了食品安全小组组长李思瑜女士，明确了食品安全小组组长职责；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，并能在工作中较好的履行。

5) 目标的实施和考核情况

公司在《食品安全和HACCP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：

食品安全目标	计算方法	考核周期	目标实际完成情况 (2024年6月-2024年9月)
重大食品安全事故0	食品安全事故由办公室每半年统计一次	月/1次	0
关键控制点监控合格率100%	关键控制点监控合格率=(对CCP点的控制抽查合格数/总CCP点的控制抽查合格数)*100%	月/1次	100%
送餐及时性≥99%	送餐及时性≥99%	月/1次	100%

审核周期内的公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

6) 法律法规的识别及获取、合规义务情况

提供了《法律法规及其他要求清单》，抽查基本覆盖集体用餐配送（热食类食品制售）（不含烧烤）生产过程所涉及的法律法规及相关标准要求，具体见综合部审核记录。在内审时对合规进行了评价。受审核方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、食品防护计划等，确保产品产品实现。

热食类食品制售（集体用餐配送）：

菜单的制定-采购-原材料验收-接收/储存-粗加工-切配-制熟-装盘-销售配送/留样-餐具回收-餐具清洗消毒-储存

米饭/粥制售过程：

菜单制作--大米采购--大米接收/储存--粗加工（择米、淘洗）--其他处理（加水）--制熟（蒸煮）--装盘-分装-销售配送/留样

荤素菜制售过程：

菜单制作--荤素菜采购--荤素菜接收/储存--粗加工（清洗、去鱼鳞、去皮、去壳、解冻等）--切配/其他处理（切块、腌制、上浆等）--制熟（蒸煮炒等）--装盘-配送/留样--售卖

餐具管控过程：餐具采购--餐具清洗消毒--餐具储存--装盘-配送--顾客使用--餐具回收

返工点：粗加工、切配/其他处理、制熟、餐具清洗消毒，均为后端人员把控，验收不合格则立即要求上一道工序重新返工。

销售工艺流程图：

原料采购-原料验收-储存（必要时）-配送-交付-车辆清洗消毒

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。

提供工厂位置图、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化。

现场观察：流程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：2024-06-02，确认人：食品安全小组。确认结论：基本符合。

公司编制了热食类食品制售（集体用餐配送）《GHP 良好卫生规范和 PRP 前提方案》、预包装食品、初级农产品《GHP 良好卫生规范和 PRP 前提方案》，并于 2024 年 06 月 02 日实施，编制依据《前提方案》，主要依据技术规范及法规有：

热食类食品制售：

相关的 CNCA 专项技术规范 1：GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》

生产（卫生）规范 1：（《危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证要求》（V1.0）良好卫生规范）

生产（卫生）规范 2：《餐饮服务食品安全操作规范》

生产（卫生）规范 3：GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

产品执行食品安全标准 1：GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》

初级农产品、预包装食品（肉类冻品）销售

专项技术规范1：TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求；

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》

查前提计划，与食品安全需求、组织的规模和类型、产品性质相适应，前提方案能在整个生产系统中实施，并经食品安全小组批准。

前提计划考虑了建筑物、厂房布局、基础设施的供给、虫鼠害及废弃物、原料供应，交叉污染、人员卫生，清洁和消毒等内容，形成文件，并规定了监控方式和验证。食品安全小组开展了前提方案的验证工作。



提供有危害控制计划文件, 危害分析的充分性、CCP 确定的合理性、CL 制定的充分性等基本合理, 危害分析时涵盖了原辅料、生产过程、环境及场所等方面的因素, 并考虑了相关的食品安全国家标准的相关要求。

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、虫鼠害管理等进行了规定要求, 具体形成了《前提方案》、《HACCP 计划》、《各类制度》等控制要求, 组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程, 策划基本能确保热食类食品制售(集体用餐配送); 农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品(新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类)]】、预包装食品(含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品(不含婴幼儿配方奶粉)、肉类及制品、豆制品、饮料)销售所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

受审核方按照危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0 标准策划形成了“前提计划”, 包括《前提方案》、《人力资源管理程序》、《操作性前提方案控制程序》、《致敏原控制程序》、《脆弱性评估控制程序》等文件, 基本满足标准中有关前提计划的要求。

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

配餐预期用途主要为学校、企业单位学生、教职工提供热食类食品制售(集体用餐配送);

主要的食用方式为直接食用, 产品保质期一般:

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

产品的保质期, 为 10℃—60℃环境, 不超过 2 小时或 60℃以上 4 小时

产品的预期用途, 为学校、企业单位学生、教职工食用

销售预期用途主要为学校、企业单位食堂提供食材销售配送;

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》。

——提供了集体用餐配送(热食类食品制售)《危害控制计划》, 查《危害分析工作单》, 具体包括了原料验收、原料储存、挑拣、冷冻、包装发货等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查蔬菜验收过程危害分析, 包括显著性判断: 识别了生物危害(致病菌、害虫、虫卵——非显著)、物理危害(杂质——非显著危害), 化学危害(农残超标——非显著危害), 确定的控制措施为“从合格供方采购, 每批查看农残检测报告, 通过 PRP/GHP 方式控制, 基本合理。

另抽分餐、工器具消毒、菜品热加工过程的危害分析及控制措施制定基本合理。

——提供了预包装食品、初级农产品销售类《危害控制计划》, 查《危害分析工作单》, 具体包括了原料验收、清洗、配料、烹饪、分餐、工器具消毒等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查原辅料验收: 过程危害分析, 包括显著性判断: 识别了生物危害(非洲猪瘟, 细菌、大肠杆菌、寄生虫、新冠等——显著)、物理危害(杂质——非显著危害), 化学危害(兽农药、重金属、兽药残留——显著危害), 确定的控制措施为“须来自合格供方并有原料产地声明或检验检疫证明、原辅料无腐败变质或异常状况、须来自合格供方并有原料产地声明或检验检疫证明、原辅料无腐败变质或异常状况、须来自合格供方并有原料产地声明或检验检疫证明、原辅料无腐败变质或异常状况”, 通过 OPRP 方式控制, 基本合理。另抽原料储存、冷冻、包装发货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”, 验证时间 2024 年 06 月 02 日, 确认人员: HACCP 小组, 结论: HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平;

对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行, 具体见运营部审核记录。

餐食、餐具的安全性确认主要通过委托第三方进行, 具体见餐饮配送部审核记录。基本满足标准要求的可接受水平。

经过对热食类食品制售(集体用餐配送)加工过程过程的危害分析及评价, 确定了 CCP 点及监控程序、纠偏



行动如下：

——《危害控制计划》1：

经过对热食类食品制售（集体用餐配送）加工过程过程的危害分析及评价，经识别并形成了 1 个 OPRP 控制计划及 2 个 CCP 关键控制点：有 CCP1 制熟和 CCP2 餐盒消毒、OPRP 原辅料验收；

——《危害控制计划》

OPRP 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
OPRP1-1	米采购	黄曲霉毒素 B1	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。	1. 验收员每批感官查看，查验证明； 2. 定期核查索证情况，每年索取外检报告	检验员	餐饮业食品采购与进货查验台帐
OPRP1-2	植物油采购	黄曲霉毒素 B1、过氧化值超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。	1. 验收员每批感官查看，查验证明； 2. 定期核查索证情况，每年索取外检报告	采购员、检验员	餐饮业食品采购与进货查验台帐
OPRP1-3	果蔬采购	农药残留	蔬菜水果农残检测合格	1. 验收员每批感官查看，查验农残证明；	检验员	餐饮业食品采购与进货查验台帐
OPRP1-4	肉类采购	寄生虫、传染病等	肉类查验动物检疫合格证明	1. 验收员每批感官查看，查验检验检疫证明；	检验员	餐饮业食品采购与进货查验台帐
OPRP1-5	冻品类	兽药残留量超标	合格供方、供方提供检测报告或兽残试纸检测符合	检验员每批进货对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	仓库员工	温度记录表

CCP 关键控制点：

序号	过程步骤	食品安全危害	关键限值	监控程序	责任人	相关记录名称
CCP1	制熟	生物性危害：微生物残存	中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	厨师长每天抽查测温	操作员	菜品热加工记录
CCP2	餐具消毒	生物性危害：消毒时间、温度不够，或消毒液浓度不够，有害微生物繁殖	消毒 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 30 分钟	专人每批消毒记录	专员	定期检查验收实施情况及记录填写消毒记录



《危害控制计划》2:

经过对农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品(新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类)]】、预包装食品(含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品(不含婴幼儿配方奶粉)、肉类及制品、豆制品、饮料)销售过程过程的危害分析及评价,经识别并形成了1个OPRP控制计划及1个CCP关键控制点:有CCP点冷藏冷冻、OPRP-01原辅料验收;

OPRP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
OPRP1-1	鲜冻畜禽肉类	寄生虫、传染病等	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》	1. 验收员每批感官查看,查验检验检疫证明;	验收员	原材料收货记录
OPRP1-2	新鲜果蔬类	农药残留	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)	1. 验收员每批感官查看,查验农残证明;	验收员	农残检测报告
OPRP1-3 禽蛋类	禽蛋类	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》	检验员对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 每年由供货方提供报告	检验员	原材料收货记录
OPRP1-4	水产品	孔雀石绿、氯霉素	合格供方、供方提供合格检测报告,符合国家标准要求。GB 2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》	检验员每批进货对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	检验员	原材料收货记录
OPRP1-5	冷藏冷冻食品类	化学的:重金属超标 生物的:微生物、致病菌污染	合格供方、供方提供检测报告或兽残试纸检测符合	检验员每年进货对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	检验员	原材料收货记录



OPRP1-6	速冻米面食品类	化学的：重金属超标 生物的：微生物、致病菌污染	合格供方、供方提供检测报告	检验员每年进货对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	检验员	原材料收货记录
OPRP1-7	乳制品、方便食品类、豆制品类、饮料类、调味品类、糕点类、小米、大米等、小麦、面粉等主粮、食用油	化学的：重金属超标 生物的：微生物、致病菌污染 粮油：污染物限量，农药残留量、黄曲霉毒素B1、过氧化值超标	合格供方、供方提供检测报告	检验员每年进货对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	检验员	原材料收货记录

CCP 关键控制点：

序号	过程步骤	食品安全危害	关键限值	监控程序	责任人	相关记录名称
CCP1	冷藏冷冻	有害微生物，致病菌	冷藏库温度：0℃~5℃ 冷冻库温度：-20℃~-18℃	仓库员工每天仪表连续测控冷藏冷冻温度记录	仓库员工	温度记录表

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) 前提方案/良好卫生规范管理情况****1.1) 热食类食品制售（集体用餐配送）**

组织策划了《前提方案/良好卫生规范》，包括对食堂及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

前提方案的实施情况包括：

a) 建筑物和相关设施的构造与布局；

☒与文件一致

公司位于福建省泉州市南安市美林西美村大石 1 号

与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

☒与文件一致

组织的建筑面积约 2115 平方米（共 1 层），有提供房屋租赁合同。公司位于福建省泉州市南安市美林西美村大



石1号,位于一层,一层主要是:办公室、预进间、化验室、粗加工区、烹饪间、配菜间、储碗区、洗碗间、保鲜库、冷冻库、更衣室、留样柜,设有一次更衣室和二次更衣室;冷冻库1间、冷藏库1间;检验室1间;设有卫生间,在加工区外;与食堂平面图一致。基本符合热食类食品制售(集体用餐配送)的要求;查看餐饮加工和服务提供过程管理,与流程图基本一致;基本满足热食类食品制售(集体用餐配送)需要。

与平面图一致。

查看厨房餐食加工、餐食配送服务提供过程管理,与流程图基本一致。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给; ☒满足要求

对水流、气流和人流有区域划分,洗消后的餐器具运至保洁柜与餐食加工分段进行;

d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务; ☒与文件一致

在仓库门口、配餐发放区有挡鼠板,与《虫鼠害控制图》一致;

垃圾桶存放在垃圾库定期清理,由于目前单量较少,同时采购食材以净菜为主,厨余垃圾较少,少量瓜果皮每天自行清理到市政垃圾处理回收站,配餐涉及剩余饭菜较少,由客户会自行处理,组织没有与第三方餐余垃圾处理单位签定餐余垃圾处理合同,已建议改进,下次审核关注;垃圾桶使用和摆放基本符合要求,无污水处理设施,直接排入城市管网;分餐区有紫外线灭蝇灯,配备可移动紫外线消毒灯;隔油池每日进行清掏,统一由泉州市兴重环保科技有限公司处理,提供合作方营业执照:9135021275645926D,城市生活垃圾经营处置服务许可证,证书编号:3502045,有效期至2025年04月17日,排污许可证:编号:91350212751645926D001Q,自2020年10月30日至2023年10月29日止,资质已过期,提供有《废弃食用油脂协议书》,合同已过期,提供有《隔油池检查记录》时间:2024.10.8,开始时间:9:00,结束时间:10:10,巡查人:陈碧珊;未提供《废弃物处理记录》包括泔水处理记录、废弃油脂处理情况,所提供供方泉州市兴重环保科技有限公司资质、废弃食用油脂协议书已过期,已开不符合项整改;

另提供下水道清洁,每周使用84消杀一次,抽查2024.09.01记录,时间:8:40 消杀区域,消杀方式:冲洗,消毒剂,操作员:姚**;

提供《公司外围消毒记录》,时间:2024.09.01-10.11,抽查2024.09.01,时间:9:00-9:30,已消毒,消毒人员,姚**

查餐饮区域的虫鼠害防治,有安装灭蝇灯,但灭蝇纸未及时更换,查看餐食加工间灭蝇灯有蚊蝇尸体未定期清,已现场沟通整改,提供有《虫鼠害检查记录》,检查人:陈**,时间:2024.02-2024.09月份,抽查2024.09.01日,检查设施名称:捕鼠设施、灭蝇设施,检查区域:验收区、处理区、烹饪区、出餐区;点检结果:符合;检查人:陈;

查虫害消杀为外包(有福建迅邦环境服务有限公司每周一次);提供消杀方资质:营业执照编号:91350581MA3216WGOX,有害生物防治服务企业资质证书国家A级,统一证书编号:WZ202205203405证书有效日期:2022年05月20日至2025年05月19日;白蚁防治服务企业资质证书一级,证书统一编号:ZXW20220330312

证书有效期:2022年03月30日至2025年03月29日消毒服务企业资质证书一级,证书统一编号:ZXW20220330411证书有效期:2022年03月30日至2025年03月29日、合同期限:2024年09月01日至2024年11月30日,符合要求。提供有《有害生物防治服务报告》,消杀频次:每月,抽查日期2024.08.26报告单,使用药物:消杀人:张辉,客户签:李小莉;另2024.02.12、2024.06.18、2024.07.15批次消杀报告单,管控方式相同,基本符合要求;

餐食加工区灭蝇灯蚊蝇尸体未定期清进;原料仓库墙壁有漏洞、分餐间通道侧玻璃已破裂,已有碎玻璃块散落地面;已开不符合项整改;

e) 设备的适宜性,及其清洁、保养和预防性维护的可实现性; ☒与文件一致

提供《机器设备维修清洗保养记录》,检查项目:冷冻冰箱(清扫、清洗、除冰、外观探洗)、冷藏冻箱(清扫、清洗、除冰、外观探洗)、电热鼓风消毒柜(清洗、除渣、检查线路、清洗)、加工灶(清洗、清扫、检查线路),抽查:2024.09.01、2024.09.16、2024.09.31,记录:符合,检查人:陈**

抽供仍《油机机清洗记录表》记录清洁日期、保养清法:过滤网、叶轮、外壳等,抽查2024.09.30记录,清洗人:阿配,验收人:陈碧珊,清洗情况:符合;

f) 供应商保证过程(如原料、辅料、化学品和包装材料); ☒满足要求

见“运营部”审核记录

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运; ☒满足要求



有《餐饮业食品采购与进货查验台帐》，2023-06-16 厦门市场监管局入市凭证，记录有购入的蔬菜和肉类食材，抽查 2024-9-10 单编号:BD2024091106060216658362，产品：蒜苗 1 斤、洋葱 8 斤、西葫芦 13 斤、剑菜 14 斤、青瓜 4 斤、土白菜 14 斤、椰菜花等；供应商：小强蔬菜批发，验收人：陈碧珊；抽查 2024-09-13 产品：猪肉；数量：180 公斤，供方：南安市洪濂王天鹤生鲜经营部，福建省食用农产品追溯凭证：Y0000000005240913201756，符合要求；

查《仓库温度检查记录》，冷冻库内配备温湿度计，保鲜库（0-10℃）、冷冻库（≤-15℃），检查项目：温度、是否进行清洁、除霜是否正常，检查人：陈；抽查 2024.09.01，冷冻库：-18.8℃，已清洁除霜，检查人：陈；另抽查 2024.08.28、2024.09.08、2024.09.12、2024.09.30 温控记录，符合要求；

查《仓库环境清洁卫生情况自查记录表》记录有：地面无明显、物品摆放整、墙壁洁净无照明设施正常、清洁用具摆放整齐在规、检查人：抽查 2023.06.01，检查结果：符合，检查人：李小莉；

提供有《消毒品领用登记表》，时间：2023 年 12 月 04 日~2024 年 10 月 08 日，抽查 2024.09.22 记录有：84 消毒液 1 瓶，未使用完回收数量：1 瓶，使用人：李思瑜，符合要求；未见消毒液配比记录；

现场观察——仓库路面全部硬化，平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，大米、食用油、调味料标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物质混放的情况。

抽查 2024 年 09 年 02 日至 2024 年 10 月 12 日餐食配送情况，未能提供客户的配餐验收记录，已开不符合项整改；

h) 防止交叉污染的措施；

☒满足要求

加工场所分为：粗加工区域——摘菜、洗菜、切菜（位于二层），肉类、水产类、蔬菜类分区处理

红案加工区——炒菜

白案加工区——主食加工、汤饮加工

洗碗间、粗加工区使用钢丝球；清洁毛巾重叠混放，毛巾未分颜色存放、分区间挂墙摆放；已开不符合项整改；

i) 清洁和消毒；

☒满足要求

查看有刀具消毒记录表，记录表：消毒日期、消毒餐具、消毒方法、抽查 2024.10.10，餐具名称：锅、碗、瓢、盆、刀、剪刀，数量：5\200\6\10\8\5，消毒柜消毒：125℃，消毒时间：1 小时，消毒人：色治，检验员：陈碧珊，复审员：李思瑜；

提供有《餐具器皿消毒记录表》，消毒项目物品：餐盘、汤勺、汤碗，抽查 2024.09.01 日消毒记录，消毒起止时间：13:20-14:20，消毒方式：消毒方式：使用邦祥商厨大物热风循环高温消毒柜，温度>100℃，时间>30min，消毒人：杨色治；另抽查 2024.05.10、2024.06.01、2024.06.18、2024.08.29、2024.09.10、2024.09.12、2024.09.28 等批次消毒记录，管控方式相同，基本符合要求；

提供有车辆消毒记录，时间：2024.09 查车牌号 闽 C2PH69 要求：要求：1. 内车厢清洁，先用扫把打扫内车厢后，再用拖把进行擦内车厢底面。2. 内车厢清洁要求：用抹布清洁驾驶室的设备。3. 车厢外表面用湿抹布进行擦拭，必要时可用高压水枪。4. 用 50-100ppm 的次氯酸钠(84 消毒液)从里到外，从上到下进行喷洒酒精，后用水进行冲洗静止 15min 后通风。项目：内车厢清洁 1 次/天、驾驶室清洁 1 次/周、车厢外表面清洁 1 次/周、内车厢消毒 1 次/周、抽查 2024.09.25-28，检查：符合，检查人：陈碧珊；另抽 2024 年 06 月运输车辆清洁消毒记录，管控方式相同，符合要求。

每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；

提供有《场所清洁消毒记录表》备注：每天检查需要各个区域的卫生情况，清洁方式为先用扫把打扫后用稀释后 5% 的 84 消毒液进行拖地，正常的打“√”，异常的打“x”请注明原因，检查域：验收区、仓库、配送区、处理区、确认人，抽 2024.09.02，检查结果：符合确认人：陈碧珊；另抽查 2024.06.02、2024.06.28、2024.08.28，管控方式相同，基本符合要求；

提供有《迈成餐饮餐具消毒、空气消毒登记表》，项目，星期一-星期五、时间：中餐；餐具消毒：方法：紫外线消毒柜；空气消毒方：紫外线灯、餐具消毒：紫外线消毒柜、空气消毒：紫外线灯；抽查 2024.6.3 时间：中餐；餐具消毒，星期一：时间：13:0-14:00，消毒人：杨；方法：紫外线消毒柜；空气消毒：紫外线灯、时间：24:00-1:00、餐具消毒：紫外线消毒柜，消毒时间：13:00-14:00、消毒人：杨；空气消毒：消毒方法：紫外线灯，时间：24:00-1:00；消毒人：杨，另抽查 2024.06.04、2024.06.05、2024.06.06、2024.06.07、2024.06.20、2024.06.21 记录，管控方式相同，基本符合要求；

分餐间主要是紫外灯消毒，消毒时间晚上 12:00-1:00，自动消毒消毒装置，现场查看 2023 年 3 月份至今，因所在地区学校已停止供餐，分餐未有投入使用，暂无相关紫外线消毒记录，目在订单量甚少，主要客户是幼儿园，



饭菜均按整桶分装后配送至学校，由校方老师再进行打餐分餐；

j) 人员卫生；

☒满足要求

健康证见“综合部”审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。

每日进行晨检，提供有《迈成员工晨检记录表》。抽查：时间：2024.09.02，检查项目：体温、发热、指甲。毛发、工作等个人健康卫生状况，检查结果：无异常；

外来人员身体的健康告知：☐健康证 ☒良好身体健康告知（有告知，有管理，但保留记录，已现场沟通，后期改进）

k) 产品信息/消费者意识；

☒满足要求

该企业的产品主要是热食类食品制售（集体用餐配送）；

客户群体主要是学校及幼儿园的教职工、学生；

1.2) 销售

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、布局和操作流程：

公司坐落于福建省泉州市南安市美林西美村大石1号，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，见运营部采购审核记录；

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：初级农产品及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《南安市自来水有限公司水质分析日报表》，报表日期：2024年06月，定期查询到南安市自来水有限公司水质分析日报公示报告。

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《仓库环境清洁卫生情况自查记录表》记录有：地面无明显、物品摆放整、墙壁洁净无照明设施正常、清洁用具摆放整齐在规、检查人：抽查 2023.06.01，检查结果：符合，检是人：李小莉；

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10月11日，现场人员李尚训正在装车，产品包括：安井奶黄包、豆干、天然水果玉米粒等；

——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，仓储分拣区配备有灭蝇灯，但未正常开启，已现场沟通整改；提供有《虫鼠害检查记录》，检查人：陈**，时间：2024.02-2024.09月份，抽查 2024.09.01日，检查设施名称：捕鼠设施、灭蝇设施，检查区域：验收区、处理区、烹饪区、出餐区；点检结果：符合；检查人：陈；

销售的仓库未设置挡鼠板，已开不符合项整改；



查虫害消杀为外包(有福建迅邦环境服务有限公司每周一次);提供消杀方资质:营业执照编号:91350581MA3216WG0X,有害生物防制服务企业资质证书国家A级,统一证书编号:WZ202205203405 证书有效日期:2022年05月20日至2025年05月19月;白蚁防治服务企业资质证书一级,证书统一编号:ZXW20220330312,证书有效日期:2022年03月30日至2025年03月29日消毒服务企业资质证书一级,证书统一编号:ZXW20220330411 证书有效日期:2022年03月30日至2025年03月29日、合同期限:2024年09月01日至2024年11月30日,符合要求。提供有《有害生物防治服务报告》,消杀频次:每月,抽查日期2024.08.26 报告单,使用药物:消杀人:张辉,客户签:李小莉;另2024.02.12、2024.06.18、2024.07.15 批次消杀报告单,管控方式相同,基本符合要求;

提供下水道清洁,每周使用84消杀一次,抽查2024.09.01 记录,时间:8:40 消杀区域,消杀方式:冲洗,消毒剂,操作员:姚**;

提供《公司外围消毒记录》,时间:2204.09.01-10.11,抽查2024.09.01,时间:9:00-9:30,已消毒,消毒人员,姚**

——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

健康证见“综合部”审核记录,员工工作服、工作帽自洗,基本干净整洁。

每日进行晨检,提供有《迈成员工晨检记录表》。抽查:时间:2024.09.02,检查项目:体温、发热、指甲。毛发、工作等个人健康卫生状况,检查结果:无异常;

外来人员身体的健康告知:☐健康证 ☒良好身体健康告知(有告知,有管理,但保留记录,已现场沟通,后期改进)

员工健康及培训管理情况见综合部审核记录。

——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《配送设备清洗消毒记录表》,记录有消毒时间、设备工器具名称、清洗消毒方式,抽查2024.9.02,消毒时间:9:12,设备工器具名称:拖车、配送筐、电子秤,每天消毒,消毒人员:姚**,另抽查2024-08-01/2024-09-20/2024-10-12,管控方式相同,基本符合要求;消毒液浓度未明确,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、避免与有毒有害物品混放等方式进行控制,现场观察管控基本充分。

查看场所清扫与集体用餐配送场所一起管控,提供有《场所清洁消毒记录表》备注:每天检查需要各个区域的卫生情况,清洁方式为先用扫把打扫后用稀释后5%的84消毒液进行拖地,正常的打“√”,异常的打“x”请注明原因,检查域:验收区、仓库、配送区、处理区、确认人,抽2024.09.02,检查结果:符合确认人:陈碧珊;另抽查2024.06.02、2024.06.28、2024.08.28,管控方式相同,基本符合要求;

每天工作结束进行清洁和消毒,环境基本干净整洁;

——返工管理

初级农产品、预包装食品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

提供有《消毒品领用登记表》,时间:2023年12月04日~2024年10月08日,抽查2024.09.22 记录有:84消毒液1瓶,未使用完回收数量:1瓶,使用人:李思瑜,符合要求;未见消毒液配比记录;

——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：

良好卫生规范中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

公司配备有配送车辆 4 辆，公司策划了基本的配送路线，相关负责人表示客户均在泉州市南安市区域范围内，配送车程基本在 2 小时以内；

提供有《配送汽车安全检查记录表》：时间：2024.9.17，车牌号：闽 C2FH69（常温车），检查项目：行车证件、安全带、商合及换挡操作情况等 21 项，检查结果：正常，检查人：王建斌，配送审核人员：杨色治；车牌号：闽 C97F83（冷藏车），时间：2024.10.11，检查部位：车外检查、车内检查、其他辅件等，驾驶人：陈坚持，检查人：陈秋兰，监督人：陈碧珊。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，公司运营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，仅存放少量果蔬类食材，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：提供有《2024 年 09 月配送车辆温度记录单》

抽查 2024.08.12 日，配送温度记录表，时间：7:06 分，车厢测量温度：5℃，记录人：陈坚持，检查人：陈碧珊；
抽查 2024.09.02 日，配送温度记录表，时间：7:41 分，车厢测量温度：5℃，记录人：陈坚持，检查人：陈碧珊；
抽查 2024.09.12 日，配送温度记录表，时间：7:41 分，车厢测量温度：5.5℃，记录人：陈坚持，检查人：陈碧珊；

抽查 2024.09.29 日，配送温度记录表，时间：7:36 分，车厢测量温度：5℃，记录人：陈坚持，检查人：陈碧珊；

抽查 2024.10.10 日，配送温度记录表，时间：7:51 分，车厢测量温度：5.4℃，记录人：陈坚持，检查人：陈碧珊；

运营地场为租赁性质，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；对生鲜瓜果、蔬菜、鲜冻禽畜肉类食材为保持新鲜，通常把客户订单要求通知按订单要求分拣装袋后，由配送人员取货或由供方配送到客户指定收货地点，存储区主要存在的预包装食材包括粮油米面及散装干杂类食材，均有清晰标识及区分。

现场查看冷藏冷冻库温控情况，冷藏冷冻库与餐饮配送部共用，另分拣区配备冷冻柜 1 台，查看：冷藏冷冻库内摆放的物品有标识，均在保值期内，查《仓库温度检查记录》，冷冻库内配备温湿度计，保鲜库（0-10℃）、冷冻库（≤-15℃），检查项目：温度、是否进行清洁、除霜是否正常，检查人：陈；抽查 2024.09.01，冷冻库：-18.8℃，2024.09.12 -20.8℃、2024.09.30 -20.4℃，已进行清洁除霜，检查人：陈；另抽查 2024.08.28、2024.09.08、2024.09.12、2024.09.30 温控记录，符合要求；

提供冷冻柜《温度记录表》，时间：2024.9.2-2024.10.12，抽查 2024.09.2 时间：8:42，温度：-20℃，2024.09.12 8:32 -20℃，2024.09.20 8:20：-20℃，2024.10.08 8:26 -20℃，审核现场查看：冷冻柜温度：-20℃、-22℃，符合 CCP 冷冻冷藏食品储 CL 值（冷藏库温度：0℃~5℃，冷冻库温度：-20℃~-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。

目前配送车辆共 4 辆，分别是：闽 C97F8B（冷藏车）、闽 C 2FH69（小型厢式保温车）、闽 C910FL（常温面包车）、闽 C6HC07（小型厢式保温车）（由订单较少，该车辆目前使用较少），询问运营部李尚训经理，目前配送路线时间均在 2 小时以内，配送车辆每天回场清洁消毒，审核期间现场查看操作基本符合要求。抽查《车辆清洁消毒记录》，时间：2024.09，抽查车牌号闽 C-2PH69 要求：要求：1. 内车厢清洁，先用扫把打扫内车厢后，再用拖把进行



擦内车厢底面。2. 内车厢清洁要求:用抹布清洁驾驶室的设备。3. 车厢外表面用湿抹布进行擦拭,必要时可用高压水枪。4. 用 50-100ppm 的次氯酸钠(84 消毒液)从里到外,从上到下进行喷洒酒精,后用水进行冲洗静止 15min 后通风。项目:内车厢清洁 1 次/天、驾驶室清洁 1 次/周、车厢外表面清洁 1 次/周、内车厢消毒 1 次/周、抽查 2024. 09. 25-28, 检查:符合, 检查人:陈碧珊;另抽 2024. 06 运输车辆清洁消毒记录,管控方式相面,符合要求。

审核周期内未发生偏离情况,不涉及采取纠偏。

2024 年 10 月 11 日现场跟车配送情况:

客户:2024 年 10 月 11 日,单 1:南安市东田中心幼儿园,客户订单:包菜 25 斤、虾 18.7 斤、手工肉肠 8 斤、鸡蛋 3.56 斤、三层肉 10 斤、扁食 16 斤、葱 1 斤、奶香牛角包 36 包、手工面线 20 斤、小油菜 8 斤、前腿五花肉 2 斤、白萝卜 2 斤;单 2:白菜 36 斤、金淘豆腐 100 块、白萝卜 20 斤、鹌鹑蛋 12 斤、前腿五花肉 21 斤;

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。

2) 设计和开发管理情况

受审方在《食品安全和 HACCP 管理手册》3.4 产品设计和开发进行了说明,并编制了《产品设计和开发程序》,对设计开发过程进行了管理。餐饮配送部负责新菜品的开发,主要开发人员有陈秋兰、陈碧珊等 3 人,在餐饮服务行业多年,具备配餐管理和菜品开发的相关经验,能力满足公司设计和开发的需要。查公司管理手册 3.4 条款,按标准要求,规定了食堂管理和菜品开发过程及相互作用,对设计开发过程进行了界定,明确了设计开发的流程:策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求,公司从事的集体用餐配送的管理服务工艺成熟固定,根据法律法规和顾客要求进行餐食加工,组织所加工的菜谱均为大众传统菜式。随市场发展和顾客要求的不断变化,顾客对产品和服务的要求也不断变化,如顾客要求和市场需要开发新菜品时,公司按照策划的设计和开发要求进行设计开发,确保产品的安全性、符合性、适用性。以应对顾客不断变化的需求和期望,并超越顾客期望。

运营部负责销售的新产品或服务设计与开发,主要开发人员有陈秋兰、李尚训、李思瑜等 3 人。公司根据法律法规和顾客要求进行销售,组织所提供的农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品(新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类)]】、预包装食品(含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品(不含婴幼儿配方奶粉)、肉类及制品、豆制品、饮料)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。

询问审核周期内,没有发生新产品研发的情况。

03) 采购管理情况

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》进行了规定,并策划了《采购控制程序》、《GHP 良好卫生规范和 PRP 前提方案》;

采购过程控制:

对合格供方的筛选及评定,主要由公司运营部负责,在确定的合格供方后,运营部负责对所有产品的



采购,对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

查看《合格供方名单》,共有15家;包括了:新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类、冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品(不含婴幼儿配方奶粉)、肉类及制品、豆制品、饮料等;

01)食用油、大米供应商:福建佳喜食品有限公司,

《营业执照》编号:91350583M1A3498EQ91 ;

《食品经营许可证》编号:JY18505830185305;

食用油:乐当家花生香型食用植物调和油(非转基因)

检测报告编号:CTT24040904624;

检测指标:不溶性杂质含量、气味、滋味、水分及挥发物含量、色泽、过氧化值等15项

检测机构:福建省国鼎检测技术有限公司;

签发日期:2024-05-08;

检验结果:符合要求

产品:丰良优大米(报告备注栏:稻米香)

检测报告编号:CR132409FD01074G;

委托单位:天长市天豪米业有限公司

检测指标:碎米总量,小碎米含量,加工精度,水分含量,杂质总量等16项

检测机构:安徽国科检测科技有限公司;

签发日期:2024-09-30;

检验结果:符合要求

02)鸡蛋、米面、调味料、肉类制品供应商:南安阿刚粮油经营部

《营业执照》编号:92350583MA31EHN96J;

仅销售预包装食品经营者备案信息采集表备案编号:YB23505830123845 ;

抽产品1:三星馒头用小麦粉

检测报告编号:A2240395307101016C

委托单位:五得利集团宿迁面粉有限公司

检测单位:河南华测检测技术有限公司

检测项目:粉质曲线稳定时间、降落数值、磁性金属物、粗细度、含砂量等23项

签发日期:2024-07-18

检验结果:符合要求

抽产品2:白砂糖

检测报告编号:NO.GTJ(2024)23/24ZW308

委托单位:云南富宁湘桂糖业有限公司

检测单位:广东省科学院生物与医学工程研究所

检测项目:蔗糖分、还原糖分、电导灰分、干燥失重、色值等13项

签发日期:2024-02-26

检验结果:符合要求

抽产品3:白壳鸡蛋(一线)

检测报告编号:NO:2024SFJC015509

检测单位:福建赛福安全技术服务有限公司

检测项目:恩诺沙星、沙拉沙星、达氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星等22项

签发日期:2024-07-26

检验结果:符合要求

抽产品4:大碗面

检测报告编号:NO:2413474W1



检测单位: 中食检测研究院有限公司

检测项目: 铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(以 Al 计)、柠檬黄、苋菜红等 8 项

签发日期: 2024-09-02

检验结果: 符合要求

抽产品 5: 豆豉鲮鱼罐头

检测报告编号: WTF24F06126879F

委托单位: 广东甘竹罐头有限公司

检测单位: 佛山市沃特测试技术服务有限公司

检测项目: 净含量(单件)/(g)、固形物含量/(%)、氯化钠含量/(%)、铅(以 Pb 计)/(mg/kg)、镉(以 Cd 计)/(mg/kg)等 16 项

签发日期: 2024-06-25

检验结果: 符合要求

03) 鲜鸭肉供应商: 泉州敬承贸易有限公司

《营业执照》编号: 91350531MASUUQDS1B ;

动物检疫证明(动物 B)-动物种类: 肉鸭

编号: 35005313963, 货主: 漳州市英佳杰畜牧开发有限公司,

检测机构: 福建省平和县动物卫生监督所;

签发日期: 2024 年 10 月 3 日

04) 蔬菜供应商: 泉州市多多超市管理有限公司

《营业执照》编号: 91350583MA8TMRNR9Y ;

《食品经营许可证》编号: JY13505830254257;

产品: 蔬菜

提供: 供方检测单据, 检测项目: 有机磷和氨基甲酸酯类农药残留, 检测时间: 2024-09-27, 样品/吸光度/抑制率: 蒜台/0.08/21.6%; 花菜/0.093/8.2%; 冬瓜/0.013/14.3%; 芋头/0.03/12.1%; 大蒜/0.042/21.2%等, 检查结果: 合格。

05) 鲜猪肉供应商: 南安市洪濑王天鹤生鲜经营部

《营业执照》编号: 92350583MA8UFMMJ6W ;

动物检疫合格证明-产品名称: 商品猪-胴体/白条

编号: NO. 3585600130, 货主: 王天鹤,

检测机构: 福建省南安市动物卫生监督所;

签发日期: 2024 年 10 月 7 日

肉品品质合格证编码: NO. 034896584

生产日期: 2024 年 10 月 7 日

06) 冷冻食品供应商: 泉州市中厨农业科技有限公司

《营业执照》编号: 91350583MA8T949X58;

《食品经营许可证》编号: JY13505830245481;

产品: 山茶鸡

检测报告编号: FRK202406026

委托单位: 龙岩正大有限公司

检测单位: 福建中检华田食品安全检测有限公司

检测项目: 厌氧亚硫酸盐还原梭状芽孢杆菌、肠出血性大肠杆菌 0157:H7、沙门氏菌、菌落总数(36° C)、大肠菌群等 42 项



签发日期: 2024-04-09

检验结果: 符合要求

07) 饮料、乳制品(不含婴幼儿配方奶粉)供应商: 泉州市润锦贸易有限公司

《营业执照》编号: 91350582MA338DL248 ;

仅销售预包装食品经营者备案信息采集表备案编号: YB1350500600022745;

抽产品 1: 纯牛奶

检测报告编号: NF202400777W

委托单位: 蒙牛乳业(宝鸡)有限公司

检测单位: 陕西省产品质量监督检验研究院

检测项目: 净含量允许偏差, %; 能量, kJ/100ml; 脂肪, g/100g; 蛋白质, g/100g; 钠, mg/100mL 等 18 项

检验日期: 2024-02-28

检验结果: 符合要求

抽产品 2: 蒙牛真果粒 125ML 未提供第三方检测报告

08) 水果供应商: 南安市溪美双龙水果店

《营业执照》编号: 92350583MA31ALA5X8

提供农残检测单据, 送检编号: HF20241010004602; 被检商户: 晋江市池店镇桂安鲜果行, 检测时间: 2024-10-10, 检测市场: 福建禾富农贸有限公司, 样品: 三明蜜桔, 检查结果: 合格。送检编号: HF20241010004601; 被检商户: 晋江市池店镇桂安鲜果行, 检测时间: 2024-10-10, 检测市场: 福建禾富农贸有限公司, 样品: 冬枣, 检查结果: 合格。另查 2024-10-08 果冻橙合格。

09) 豆制品供应商: 泉州好禾食品科技有限公司

《营业执照》编号: 91350582MA8U8C9G3T

《食品生产许可证》编号: SC12535058207905

抽产品 1: 嫩豆腐

检测报告编号: FS20240412103

委托单位: 泉州好禾食品科技有限公司

检测单位: 厦门中集信检测技术有限公司

检测项目: 感官、形态、质地、净含量(单件偏差)、水分、蛋白质、铅(以 Pb 计)

签发日期: 2024-04-19

检验结果: 符合要求

抽产品 2: 油豆泡

检测报告编号: FS20240506145

委托单位: 泉州好禾食品科技有限公司

检测单位: 厦门中集信检测技术有限公司

检测项目: 过氧化值、酸价

签发日期: 2024-05-10

检验结果: 符合要求

抽产品 3: 内酯豆腐

检测报告编号: FS20240712028

委托单位: 泉州好禾食品科技有限公司

检测单位: 厦门中集信检测技术有限公司

检测项目: 感官、形态、质地、净含量(单件偏差)、水分、蛋白质、铅(以 Pb 计)

签发日期: 2024-07-22

检验结果: 符合要求



10) 冷藏食品供应商: 福建省泉州兴致隆贸易有限公司

《营业执照》编号: 91350583MA31NUDG4R

《仅销售预包装食品经营者备案信息采集表》编号: YB23505830011539

产品伊利 I00ml 每益添活性乳酸菌饮料 5 联杯未提供第三方检测报告

11) 糕点供应商: 南安市溪美丽玲糖饼店

《营业执照》编号: 9250583MA318YDD9C

《食品经营许可证》编号: JY3505830098096

抽产品 1: 泡吧提子蛋糕 -原味

检测报告编号: NO:[2024]XHY(F)-01846

委托单位: 福建省泡吧食品有限公司

检测单位: 厦门泓益检测有限公司

检测项目: 过氧化值(以脂肪计)、酸价(以脂肪计)、干燥失重、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、菌落总数、大肠菌群

签发日期: 2024-01-28

检验结果: 符合要求

抽产品 2: 面包

检测报告编号: FSA24091127

委托单位: 泉州禾麦食品有限公司

检测单位: 福建省福食安检测技术有限公司

检测项目: 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g; 过氧化值(以脂肪计), g/100g; 铅(以 Pb 计), g/kg; 菌落总数, CFU/g 大肠菌群, CFU/g; 沙门氏菌, /25g; 金黄色葡萄球菌, CFU/g; 霉菌, CFU/g

签发日期: 2024-09-20

检验结果: 符合要求

抽产品 3: 糕点

检测报告编号: FSA24091126

委托单位: 泉州禾麦食品有限公司

检测单位: 福建省福食安检测技术有限公司

检测项目: 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g; 过氧化值(以脂肪计), g/100g; 铅(以 Pb 计), g/kg; 菌落总数, CFU/g 大肠菌群, CFU/g; 沙门氏菌, /25g; 金黄色葡萄球菌, CFU/g; 霉菌, CFU/g

签发日期: 2024-09-20

检验结果: 符合要求

12) 水产品供应商: 泉州市阿莲食品配送有限公司

《营业执照》编号: 91350583MA8TIT0184;

第三方检测报告编号: FBT240248-001

委托单位: 福建华威农产品供应链有限公司

检测单位: 福建福伴检测科技有限公司

淡菜、青蛾、老蛭、花蛤、丁螺、鲍鱼的检测项目为氯霉素、氟喹诺酮类

鱿鱼、白鲳、草鱼、明虾、包公鱼、桂花鱼、竹蛭、毛蟹、红鲢、海蜇、白鲢、甲鱼、鲫鱼、淡水瓜、鲳鱼、带鱼、草鲮、三角贝、脆鱼、海瓜子、红古鱼、黄瓜鱼、黄甲、金鲳鱼、龙胆石斑鱼、鲈鱼、泥鳅、牛蛙、小龙虾、石鲟、牛百叶、牛蹄筋、海蛎、鳀鱼、海带、蟹的检测项目为氯霉素、氟喹诺酮类、孔雀石绿、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

报告日期: 2024-03-08



检验结果：阴性

新华洲水产品批发市场食品质量安全检验报告

报告编号:202404117925

样品：明虾

检测单位：新华洲水产品批发市场

检测项目：氯霉素、孔雀石绿

检验日期：2024-04-11

检验结果：阴性，未检出

未提供预包装的大米（20 粮环茉莉香米）、饮料（蒙牛真果粒 125ML）、海天草菇老抽的第三方检测报告；
未能提供 2024 年 10 月 11 日进货的水产品海蛎、未能提供进货水产品（未记录验收时间）白丁的食材安全性
验证报告；已开不符合项整改；

查采购管理情况，提供《合格供方及业绩评价表》，内容包含：供方名称、供应产品、评价的准则及得分（公司资格、产品质量、价格合理程度、供货及时性、售后服务、安全环保性能）、评价结果（合格）、评价所引发的任何必要措施（送样试用、首次供货合作考察、责令整改以观后效、供货级别保留、升级或降级处理-保留、取消供货合作），编辑、评价：李思瑜、陈碧珊、李尚训 审核：李思瑜 批准：陈秋兰 2024 年 06 月 02 日

外包

1. 虫害防治由福建迅邦环境服务有限公司实施，营业执照编号：91350581MA3216WGOX,

有害生物防治服务企业资质证书国家 A 级，统一证书编号:WZ202205203405

证书有效日期：2022 年 05 月 20 日至 2025 年 05 月 19 月；

白蚁防治服务企业资质证书一级，证书统一编号：ZXW20220330312

证书有效期:2022 年 03 月 30 日至 2025 年 03 月 29 日

消毒服务企业资质证书一级，证书统一编号:ZXW20220330411

证书有效期:2022 年 03 月 30 日至 2025 年 03 月 29 日

合同期限：2024 年 09 月 01 日至 2024 年 11 月 30 日，符合要求。

2. 产品第三方检测供方：钛和中谱检测技术(厦门)有限公司，营业执照编号：91350211MA34TX0B47

CNAS 中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书(注册号:CNAS L19527)

CMA 检验检测机构资质认定证书证书编号:211320110253

未能提供：菜品、米饭和餐具的第三方检测报告委托送检单，已不符合项整改。

清洁用品洗手液、洗洁精，消毒用 75%酒精、84 消毒液（第三方检测报告编号 NO:BL240976L254147）等在南安市美林碧青便利店采购，未保留小票，已现场沟通整改，按照申请使用量进行配置。

查供方评价每年进行 1 次，提供有《合格供方及业绩评价表》，抽查评价项目及评价结果。产品质量（40 分）价格合理程度（10 分）、供货及时性（10 分）、售后服务（10 分）、安全环保性能（10 分），对供应商分品项进行评价，80 分以上为合格供方；60~80 分为保留合格供方资格；60 分以下取消合格供方资格。查看合格供方评价记录，分别对泉州市多多超市管理有限公司、福建佳喜食品有限公司、泉州市中厨农业科技有限公司等合格供方进行评定，评定结果：符合要求；

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。

现查看公司未有使用的食品添加剂；

采购管理情况：

运营部通过微信群与供方沟通，并下达采购计划。验收根据供方送货单确认食材、清点数量、检查质量、是否破损等，确认无误签字存档。

抽查采购记录：（李小莉负责在微信群下单）

2024. 10. 09，在“南安阿刚粮油经营部”微信群，采购酱瓜加 3 桶，粗地瓜粉 10 斤，碱 10 斤，20 斤手工面线，



50 斤白糖等。

2024. 10. 09, 在“泉州市多多超市管理有限公司”微信群, 采购红萝卜 2 斤, 芹菜 2 斤, 包菜 10 斤, 三层肉 4 斤, 腿肉 5 斤, 菠菜 2 斤, 青瓜 2 斤, 火龙果(小的)8 个等(备注: 明天早上 6 点自取)。

抽查供方出库单/送货单

福建省食用农产品追溯凭证(销售环节), 交易日期:2024-09-29, 购货方: 福建省迈成餐饮管理有限公司, 供货方: 南安市省多多生鲜便利店

有机磷和氨基甲酸酯类农药残留检测结果, 检测人员: 陈丽凤, 检测单位: 泉州市省多多超市管理有限公司
省多多连锁配送单, 制单日期: 2024-09-29

三者信息一致, 具体内容如下:

追溯码/产品名称/数量/农残吸光度/抑制率/农残检测时间

910M A31HN615TQ6111240929/白萝卜/30.38 斤/0.028/18.2%/2024-09-27

91073813494500F711240929/大红尖椒/4.02 斤/0.046/18.9%/2024-09-28

910MJC698542036X11240929/胡萝卜/5.16 斤 /0.069/6.5%/2024-09-28

910MA31KTLD1W6ND11240929/牛心菜/30.94 斤/0.056/3.6%/2024-09-28

910MA8U9NK160QWM11240929/小葱(香葱)/3.02 斤/0.126/37.9%/2024-09-27

910MA8U9NK160QDH11240929/蒜苗(大蒜)/4.3 斤/0.042/21.2%/2024-09-27

910M A8U9NK160Q7311240929/上青/85.6 斤/0.126/37.9%/2024-09-27

910757367007145Y11240929/老姜/5.18 斤/0.063/9.1%/2024-09-28

91071739813200AF11240929/青泡椒/4.22 斤/0.019/28.6%/2024-09-27

日期: 2024. 10. 10, 供方: 南安市溪美双龙水果店, 商品名称/数量: 冬枣/12 斤。无签收。

提供农残检测单据, 送检编号: HF20241010004601; 被检商户: 晋江市池店镇桂安鲜果行, 检测时间: 2024-10-10, 检测市场: 福建禾富农贸有限公司, 样品: 冬枣, 检查结果: 合格。

日期: 未记录, 已现场沟通整改, 供方: 泉州市阿莲食品配送有限公司, 商品名称/数量: 水花/21.8 斤, 白鱼/3.9 斤, 小蚌/5 斤, 白丁虾/23 斤。无签收。

日期: 2024.10.10, 供方: 泉州敬承贸易有限公司, 商品名称/数量: 三黄鸡/186 斤, 江西土鸡/48.5 斤。无签收。动物检疫证明-动物种类: 肉鸡-胴体/白条, 编号: N03586068278, 货主: 夏商银谷禽业, 检测机构: 福建省厦门市翔安区动物卫生监督所; 签发日期: 2024 年 10 月 9 日。动物检疫证明-动物种类: 肉鸡-胴体/白条, 编号: N03586068511, 货主: 夏商银谷禽业, 检测机构: 福建省厦门市翔安区动物卫生监督所; 签发日期: 2024 年 10 月 8 日

日期: 2024.09.11, 供方: 南安阿刚粮油经营部, 商品名称/数量: 燕麦/3 斤, 白糖/1 件, 8 斤惠美淮山 Q 面/2 件, 60g 致味达儿童榨菜/1 件, 脱皮花生/1.5 斤, 4kg 金媒大碗面/3.7 斤, 古龙猪脚罐头玻璃瓶/4 瓶, 红鸡蛋/2 件, 白鸡蛋/1 件, 虾仁 1 斤, 一号正湖头米粉/6 件, 龙涓米粉/1 件。姚小飞签收。

日期: 2024.09.12, 供方: 南安阿刚粮油经营部, 商品名称/数量: 豆豉鲮鱼罐头/5 罐、红鸡蛋/48.3 斤。姚*贤签收。

日期: 2024.09.27, 供方: 南安阿刚粮油经营部, 商品名称/数量: 酱瓜/1 瓶, 15 手抽面线/6 斤, 龙涓米粉/1 件, 红鸡蛋/1 件, 箱装白鸡蛋/85.2 斤, 19kg 赤红糖粉/1 斤, 黄花菜/3 斤, 散装面粉/5 斤。张志贤签收。

日期: 2024. 09. 01, 供方: 福建佳喜食品有限公司, 产品名称/数量: 乐当家非特花生调和油 10L(裸装)/10 桶, 乐当家非特花生调和油 5.0L/40 桶。李思瑜签收。

日期: 2024. 09. 28, 供方: 福建佳喜食品有限公司, 产品名称/数量: 光纯稻米香 25kg/15 包。李思瑜签收。

日期: 2024.08.25, 供方: 泉州市中厨农业科技有限公司, 商品/数量: 明轩 优质鸭边腿块 9.5kg*1/3 件, 正大 原切



山茶鸡块 2.5kg*4 包/4 件, 圣农洋葱圈 800G*10 包/1 件, 龙霸 青虾仁 61-70 5 斤*4 包/3 件。李小莉签收。

日期: 2024. 09. 18, 供方: 福建省泉州兴致隆贸易有限公司, 产品名称/规格/数量: 伊利 100ml 每益添活性乳酸菌饮料 5 联杯-原/10*排/24 排。李思瑜签收。

日期: 2024. 09. 28, 供方: 南安市溪美丽玲糖饼店, 产品名称/数量: 面包/5 箱, 泡吧提子蛋糕/3 箱。无签收。

日期: 2024. 09. 18, 供方: 泉州市润锦贸易有限责任公司, 产品名称/规格/数量: 蒙牛真果粒 125ML(小)/125ML*40/3 箱, 蒙牛纯牛奶 200ml/200ml*24/50 件。李思瑜签收。

日期: 2024-09-13, 供方: 南安市洪濂王天鹤生鲜经营部, 猪肉《福建省食用农产品追溯凭证》, 追溯码: 910MA8UFMMJ6003K 11240913, 180 公斤, 收货或初加工日期: 2024-09-13;

日期: 2024. 09. 11, 供方: 泉州好禾食品科技有限公司, 产品名称/规格/数量: 老豆腐/5kg/板/16 板, 金淘豆干(400g/盘)/400g/盒/10 盒, 小油泡/散装/kg/10gk。无签收。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

4) 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、控制以及环境人员等要求。抽查“检验设备清单”, 主要包括农残检测仪、中心温度计、电子天平, 共 3 台, 未将电子秤 2 台、温度计 4 台、冷冻柜、冷藏库、冷冻库温度显示装置列入台账管理, 已现场沟通。

抽查公司电子称和温度计校准或检定情况:

电子台秤, 型号: TCS-150 型 校准证书编号: 2024HH0154W, 校准时间: 2024-03-29

食品温度计, 证书编号 No. GE202401290032, 校准日期 2024-01-29, 委托方: 宁波赵记电器有限公司, 校准机构: 湖北航测检验技术服务有限公司。

现场查看: 未能提供农残检测仪校准证书; 未能原料验收电子秤(型号 TCS, 准确度等级 III)、仓储区电子秤(型号: XK3190-35EP, 准确度等级 III)的校准证书; 已开不符合项整改;

现场查看冷藏冷冻的温度显示情况: 冷藏库: 6.9℃、冷冻库: -20.9℃、冷冻柜: -20.2℃, 符合 CCP 冷藏冷冻 CL 值的工艺要求; 现场对冷藏库、冷冻库、冷冻柜温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行, 但未有形成记录, 已开不符合项整改;

组织验收主要通过验证供方提供的产品送货单据/合格证明等信息, 组织配备有检验室 1 间, 配备有: 农残检测仪、电子天秤等, 但目前未有正式投入使用;

化验室现场: 面积约 3 平方米, 计划用于果蔬农残检测, 未正式投入使用, 目前主要由供方进行农残检测, 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 09 月 27 日, 样品/吸光度/抑制率: 蒜台/0.08/21.6%; 花菜/0.093/8.2%; 冬瓜/0.013/14.3%; 芋头/0.03/12.1%; 大蒜/0.042/21.2%等, 检查结果: 合格。检验员: 陈丽凤, 检测机构: 泉州市省多多超市管理有限公司。

基本满足产品监测需要。

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况



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

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

在《产品撤回/召回控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：食品安全/HACCP 小组组长负责撤回计划的批准和监视实施撤回，食品安全小组组长负责与监管部门反馈，营销部负责与客户沟通，餐饮管理部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。

查见提供有《产品回收模拟演练总结报告》，召回模拟日期：2024 年 06 月 20 日，召回产品名称：牛肉炒西芹，模拟问题 2024 年 06 月 20 日 12 时 10 分，运营部接到南安市码头镇中心幼儿园投诉，反馈配送的饭菜中牛肉炒西芹没熟透，批次为：20240620001（模拟）。召回产品确认与危害产生原因分析：1、2024 年 06 月 20 日，产品召回烹饪区中，餐饮配送部对此召回产品实施了隔离并标识。2、针对此次召回，我们组织了餐饮配送部、运营部、综合部进行了紧急评审和记录查询，经过确认牛肉炒西芹餐品没熟透的原因为制熟过程中，厨师太早出锅导致。召回情况：将配送到南安市码头镇中心幼儿园的工作餐未吃完的牛肉炒西芹全部召回，道歉并重新制作新的给就餐者。召回措施：立即与这南安市码头镇中心幼儿园后勤科联系，将未吃完的牛肉炒西芹全部收回，将重新制作新的给就餐者。2. 分析召回餐品。3. 研究避免问题措施，同时提供了此批次的追溯记录，包括：《产品召回模拟演练记录》、《产品召回演练通知函》，《召回产品处理记录表》、《产品召回评审评估会议签到表》，《产品召回模拟演练总结报告》，记录基本充分，基本可实现产品追溯。

现场查见：

——食堂各区域有简单标识：粗加区，有洗菜池、洗肉池、洗鱼池、洗蛋池；餐具清洗消毒区域有一冲，二洗，三消毒，四保洁等标识、区域划分基本合理；

——菜品等较为简单，无直接标识，分餐区域有基本分隔；

——原料库主要是食和植物调和油（批次 20240721）、海天草菇老抽（20240216）、稻米香（200240910）、食用植物调和油（20240520），有标签标识，有基本离地离墙；**审核现场查看：原料仓库区白砂糖、面粉拆袋使用后未密封，一阶段问题已整改，仓库墙壁漏洞有空缺，一阶段问题二阶段未整改，已开不符合项；**

——现场有留样产品：提供 2024.9.02《食品留样记录表》，抽查 2024.9.02 留样记录，提供对鹌鹑蛋炖瘦肉（308g）、火腿炒青瓜（316g）、脆丸米菜汤（402g）、白米饭（326g）；2024.09.03 鲜米粉汤（314g）、鸡汁烧麦（308g）、2024.09.04 农家豆腐（332g）、2024.09.06 鱿鱼炒三鲜（325g）、爆汁一口肠（308g），记录人：杨色治，基本符合。

查见销售的召回演练记录，提供有《产品召回演练通知函》、《产品召回模拟演练记录》、《产品召回通知》、《召回产品处理记录表》及《产品召回模拟演练总结报告》，召回模拟日期：2024 年 05 月 30 日，模拟演练鸡蛋破损 1 箱，并处理善后事宜。

召回情况：2024 年 05 月 30 日 12 时 10 分，运营部接到 南安市翔山小学 投诉，反馈销售的食材中鸡蛋破损 1 箱，批次为：000241。



食品安全小组组长：制定召回步骤和期限。运营部：立即停工，并由食品安全小组对食品安全管理体系、HACCP管理体系进行全面确认。运营部向客户进行确认，询问方法发布《产品回收通知函》联系具体召回事宜。确定召回至公司的所需时间为15分钟。运营部：对本次销售配送的鸡蛋进行全部停销售。运营部：将公司发货、未发货的鸡蛋进行全面的翻查，确保所有的鸡蛋均无破损；并由食品安全小组进行隔离、评估。产品召回销毁。记录记载召回产品基础信息、召回货物质量分析论证、应急措施和处理方案验证、改进和预防、溯源跟踪文件、记录。

演练评价：在整个召回过程中各部门积极配合，在较短的时间内很好的完成了召回工作，此次召回演练过程按预定的计划进行，没有发生异常问题，经过此次对售卖给客户的召回演练，说明我公司的产品召回程序有效可行，此程序无需修改。

6) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 控制情况）情况

6.1) 热食类食品制售（集体用餐配送）

公司主要提供热食类食品制售（集体用餐配送），包括各类米饭/馒头/包子等主食，产品原料为各类禽肉类、粮米油盐、水产、瓜果蔬菜、各类调味品等预包装食品。策划编制了《产品放行控制程序》、《不合格品控制程序》等，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内规范内容没有发生修改。

本部门涉及热食类食品制售（集体用餐配送）的原辅料验收，产品型式检验报告详见运营部采购审核记录。

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：肉类、OPRP1-2：植物油、OPRP1-3：果蔬验收；OPRP1-4：肉类；OPRP1-5：冻品类验收）：经识别，OPRP 行动准则分别是：

1、OPRP1-1：肉类验收

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。；

2、OPRP1-2：植物油验收

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。；

3、OPRP1-3：果蔬验收

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、OPRP1-4：肉类验收

行动准则：来自合格供方，肉类查验动物检疫合格证明；

5、OPRP1-5：冻品类验收

行动准则：来自合格供方，合格供方、供方提供检测报告或兽残试纸检测符合。

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、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。

公司对采购餐饮食材分别是：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、干杂类（黄豆、花生）等等检验，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，**但现场查看，未能提供 2024.09.01-2024.09.14 餐饮业原材料验收台帐记录，已开不符合项整改；**

抽查：《产品检验报告》

（1）抽查 2024-9-10 单编号:BD2024091106060216658362，产品：蒜苗 1 斤、洋葱 8 斤、西葫芦 13 斤、剑菜 14 斤、青瓜 4 斤、土白菜 14 斤、椰菜花等；供应商：小强蔬菜批发，验收人：陈碧珊，提供 2024.09.10 批次农残检测报告，提供蔬菜的农残检测报告（晋江快 E 检）：晋江快 E 检送检编号：HH202409100079，检测项目：农药残留，检测单位：福建禾恒蔬菜批发市场有限公司，被检单位：晋江市池店镇魏长安蔬菜店，产品：四季豆、上海青、青泡椒、蒜苔、佛手瓜等，检测结果：阴性；

2024.10.08 审核现场查看：提供蔬菜的农残检测报告（晋江快 E 检）：晋江快 E 检送检编号：HH202410080073，检测项目：农药残留，检测单位：福建禾恒蔬菜批发市场有限公司，被检单位：晋江市池店镇魏长安蔬菜店，产品：QQ



瓜、上海青、丝瓜、黄彩椒等,检测结果:阴性;

2024.10.09 提供蔬菜的农残检测报告:送检编号:HH202410090084,检测项目:农药残留,检测单位:福建禾恒蔬菜批发市场有限公司,被检单位:晋江市池店镇魏长安蔬菜店,产品:QQ瓜、上海青、丝瓜、云南小瓜、佛手瓜等,检测结果:阴性;

查看集体用餐配送食材验收记录:抽查 2024.10.08、2024.10.09 供方蔬菜的农残检测记录,未能采购验收记录;已开不符合项整改

查集体用餐配送食材验收:未能提供每批次的果蔬农残自测检测记录,不符合 OPRP1 果蔬 CL 值蔬菜水果农残检测合格,频率:公司每批进行农残检测;已开不符合项整改;

查看集体用餐配送食材验收记录:抽查 2024.10.08、2024.10.09 供方蔬菜的农残检测记录,未能采购验收记录;

(2) 抽查 2024-09-13 产品:猪肉;数量:180 公斤,供方:南安市洪濂王天鹤生鲜经营部,福建省食用农产品追溯凭证:SY000000005240913201756, 未能提该批次动物检疫证明及肉品合格证明,已开不符合项整改;

2024 年 10 月 09 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:N0:3585624718,货主:王天鹤,生产单位:福建省泉州市南安市洪濂镇溪霞村岭头 南安市洪濂金灿种猪(生猪)定点屠宰场,检测单位:广东泉州市南安市动物卫生监督所,检疫合格,检测日期:2024 年 10 月 09 日;《肉品品质检验合格证》编号:N0.034896718,产品名称:猪肉,生产单位:南安市洪濂金灿种猪(生猪)定点屠宰场,购货方:-生产日期:2024 年 10 月 09 日;符合 OPRP 行动准则要求;

抽查 2024 年 10 月 03 日 产品:光鸭:数量:柒佰羽,供方:漳州市英佳杰畜牧开发有限公司。提供有《动物检疫合格证明》,编号:35005313963,货主:漳州市英佳杰畜牧开发有限公司,检测单位:福建省平和县动物卫生监督所,检测日期:2024.10.03;

未提供 2024 年 10 月 8 日-14 日期间鲜猪肉、鲜冻禽肉验收记录、食材安全性验证证据;已开不符合项整改;

(3) 抽查 2024-09-17 产品:鸡蛋、调味品;数量:49 斤、10 升金龙鱼大豆油 4 件、鼎丰 南乳汁 560g1 件、5L 味事达味极鲜 9 瓶等,供方:南安阿刚粮油经营部。提供鸡蛋检测报告:产品名称:红壳鸡蛋(一线);报告编号:T2024SFJC015514;报告日期:2024 年 07 月 26 日;检测结果:恩诺沙星、沙拉沙星、达氟沙星、氧氟沙星,检测结果:符合;检测单位:福建赛福安全技术有限公司;另提供白砂糖检测报告,报告编号:GTJ(2024)23/24ZW308,检测日期:2024 年 02 月 26 日;

(4) 抽查:食用油,2024-09-01 单据编号:XS240901012,产品:乐当家非转花生调和油 10L(裸装),10 桶,供方:福建佳喜食品有限公司,验收人:李思瑜;提供食用油的检测报告:报告编号:CTT24040904624、检测项目:过氧化值、酸价、总砷、苯并[a]芘、铅等项;结论:符合要求。报告日期:2024.05.08、检测单位:福建省国鼎检测技术有限公司

(5) 抽查 2024-10-07 单据号码 XS241007101, 产品:光纯 稻米香 25kg 50 袋,验收人:陈碧珊;提供大米出厂检测报告:产品名称:丰良优大米,报告编号:CR132409FD01074G,检测项目:水分、黄粒米、六六六、滴滴涕、汞、镉、铅、黄曲霉毒素 B,检测结果:合格;检测单位:安徽省国科检测科技有限公司,检测日期:2024.09.30;

(6) 抽查 2024-09-17(冻品) 单据编号 X-2024-09-17-114034,产品:闽水 鲑鱼头(黄胶带) 7.2 斤左右 2 件、圣农 鸡腿 S(100-120) 10KG*1 箱 4 件、圣农美厨鸡块(原味)2 斤*10 包 1 件、安井蟹柳 5 斤*4 包 1 件,车牌号:-,供方:泉州市中厨农业科技有限公司;验收人:李思瑜;提供检测报告:鸡胴体及可食部分,报告编号:A4E229039A4F1121312a,委托单位:圣农发展(政和)有限公司,检测单位:PONY 谱尼 测试,检测项目:挥发性盐基氮、冻禽产品解冻失水率、六六六、滴滴涕等,检测结果:合格,签发时间:2024 年 03 月 11 日;另提供有山茶鸡第三方检测报告,报告编号:FRK202406026,检测日期:2024-04-09, 产品名称:鱼卷,第三方检测报告,报告编号:ZFJC2024S0226072,报告有效期内;

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按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:产品以感官判定为主。提供《迈成餐饮制作过程中心温度记录表》主要检查:出锅时的餐品中心温度>70℃、餐品制作前,食材卫生是否满足需求(√)、餐品外观是否为饭菜应有的光泽(√),抽查《餐饮制作过程中心温度登记表》:2024.06.24 品名三鲜米粉汤 96℃、鲜肉叉烧包 90℃、6.25 瘦肉炖小蛋 92℃;鱼卷炒三鲜 90℃2024.06.24



肉丝炒包菜 71.3℃、糖醋咕噜肉 70.1℃、猪心肉片汤 79.8℃；供有《米饭蒸制记录》，查 2024.06.24 90℃、2024.06.25 79.8℃、食材卫生满足需求、餐品外观为饭菜应有的光泽，检测人：陈碧珊，符合要求。审核现场查看：红烧豆腐 94.1℃、丸子汤 85.5℃、炒包菜 77.9℃；米饭：蒸柜温度：101℃，装桶后米饭中心温度：89.9℃，符合 CCP 点制熟 CL 值要求；**但未能提供 2024 年 09 月 02 日至 2024 年 10 月 14 日菜品及米饭中心温度监控记录，已开不符合项整改。**

成品放行管理情况：因餐饮行业特殊性，成品放行包括色香味形等，主要以厨师感官为主，在食品安全上以餐食/菜肴的烧熟煮透为主，由厨师把控，另外辅以中心温度监控等，见 F8.5.4.5/H4.3.4.3 条款的审核记录。基本符合。

6.2) 农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品（新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类）]】、预包装食品（含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品（不含婴幼儿配方奶粉）、肉类及制品、豆制品、饮料）销售

公司主要提供农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品（新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类）]】、预包装食品（含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品（不含婴幼儿配方奶粉）、肉类及制品、豆制品、饮料）销售，策划编制了《食品安全验证控制程序》、《不合格品控制程序》、《食品召回控制程序》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。

本部门涉及农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品（新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类）]】、预包装食品（含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品（不含婴幼儿配方奶粉）、肉类及制品、豆制品、饮料）验收，产品型式检验报告详见运营部采购审核记录。

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：水产品类、OPRP1-3：鲜冻畜禽肉类验收、OPRP1-4：禽蛋类验收；OPRP2：预包装食品（（冷藏冷冻食品）、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品（不含婴幼儿配方奶粉）、肉类及制品、豆制品、饮料）验收，经识别，OPRP 行动准则分别是：

6、OPRP1-1：新鲜果蔬验收

行动准则：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）；

7、OPRP1-2：水产品验收

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》；

8、OPRP1-3：鲜冻畜禽类验收

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》；

9、OPRP1-4：蛋类验收

行动准则：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国家标准要求；

10、OPRP2：预包装食品验收（（冷藏冷冻食品）、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品（不含婴幼儿配方奶粉）、肉类及制品、豆制品、饮料）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：**现场查看，未能提供 2024.09.01-2024.09.14 原材料验收台帐记录，已开不符合项整改；**

主要采购产品有初级农产品类包括农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品（新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类）]】、预包装食品（含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品（不含婴幼儿配方奶粉）、肉类及制品、豆制品、饮料）等等。

编制了《监视和测量控制程序》等作业文件。



公司对采购的农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品(新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类)]】、预包装食品(含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品(不含婴幼儿配方奶粉)、肉类及制品、豆制品、饮料)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) 农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品(新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类)]】验收

另提供**蔬菜**: 2024.09.29 日批次的蔬菜进货验收记录,单号: WYXLa2409280016 商品名称: 香葱 3.02 斤、大蒜 27 斤、青泡椒 4.22 斤、老姜 5.18 斤、大红尖椒 4.02 斤、牛心包菜 30.94 斤,供方: 泉州市省多多超市管理有限公司,客户: 南星中学滨海校区;提供: 福建省食用农产品追溯凭证(销售环节),交易日期: 2024-09-29,购货方: 福建省迈成餐饮管理有限公司,供货方: 南安市省多多生鲜便利店;

有机磷和氨基甲酸酯类农药残留检测结果,检测人员: 陈丽凤,检测单位: 泉州市省多多超市管理有限公司省多多连锁配送单,制单日期: 2024-09-29

三者信息一致,具体内容如下:

追溯码/产品名称/数量/农残吸光度/抑制率/农残检测时间:

910M A31HN615TQ6111240929/白萝卜/30.38 斤/0.028/18.2%/2024-09-27

91073813494500F711240929/大红尖椒/4.02 斤/0.046/18.9%/2024-09-28

910MJC698542036X11240929/胡萝卜/5.16 斤 /0.069/6.5%/2024-09-28

910MA31KTLD1W6ND11240929/牛心菜/30.94 斤/0.056/3.6%/2024-09-28

910MA8U9NK160QWM11240929/小葱(香葱)/3.02 斤/0.126/37.9%/2024-09-27

910MA8U9NK160QDH11240929/蒜苗(大蒜)/4.3 斤/0.042/21.2%/2024-09-27

910M A8U9NK160Q7311240929/上青/85.6 斤/0.126/37.9%/2024-09-27

910757367007145Y11240929/老姜/5.18 斤/0.063/9.1%/2024-09-28

91071739813200AF11240929/青泡椒/4.22 斤/0.019/28.6%/2024-09-27

另抽查: 2024-09-27、2024-09-26、2024-09-25 批次农残检测记录,管控方式相同,符合 OPRP 点行动准则要求;

抽查水果进货验收记录,提供 2024-10-10 进货单,单号: 00013302,冬枣 12 斤,提供有水果农残快检记录,送检编号: HF20241010004601,被检商户: 晋江市池店镇桂安鲜果行,检测时间: 2024-10-10,样品 冬枣 检测项目: 农残检测,检测结果: 合格,检测市场: 福建禾富农贸有限公司;另抽供有水果农残快检记录,送检编号: HF20241010004602,被检商户: 晋江市池店镇桂安鲜果行,检测时间: 2024-10-10,样品 三明蜜桔 检测项目: 农残检测,检测结果: 合格,检测市场: 福建禾富农贸有限公司;提供有水果农残快检记录,送检编号: HF202410080052 安,被检商户: 晋江市池店镇桂安鲜果行,检测时间: 2024-10-08,样品 果冻橙 检测项目: 农残检测,检测结果: 合格,检测市场: 福建禾富农贸有限公司;

2024 年 10 月 11 日审核现场查看配送单: 果蔬、鲜禽畜肉、水产品: 抽查 2024-9-13 单据号: WYXLa2409170045,客户: 翔云中心小学,产品: 三层肉 5.16 斤、腿肉 10.14 斤、猪脚 45.04 斤、海蛎 6.12 斤、鸡腿菇 29.94 斤、白萝卜 20.02 斤、豆芽 20 斤等;未能提供水产品海蛎的安全性验证报告,已开不符合项整改;

另抽查水产品进货记录,未能提供进货水产品(未记录验收时间)白丁的食材安全性验证报告,已开不符合项整改;

鲜猪肉: 抽查 2024-10-11 产品: 猪肉;数量: 五星三层肉切丁 25 斤、三层肉片 5 斤、头骨 8 斤、瘦肉线 5 斤,供方: 南安市洪濑王天鹤生鲜经营部,产品名称: 猪-胴体,编号: NO: 3585601782,货主: 王天鹤,生产单位: 福建省泉州市南安市洪濑镇溪霞村岭头 南安市洪濑金灿种猪(生猪)定点屠宰场,检测单位: 广东泉州市南安市动物卫生监督所,检疫合格,检测日期: 2024 年 10 月 11 日;《肉品品质检验合格证》编号: NO..034896893,产品名称: 猪肉,生产单位: 南安市洪濑金灿种猪(生猪)定点屠宰场,购货方: -生产日期: 2024 年 10 月 09 日;符合 OPRP 行动准则要求;

2024 年 10 月 09 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: NO: 3585624718,货主: 王天鹤,生产单位: 福建省泉州市南安市洪濑镇溪霞村岭头 南安市洪濑金灿种猪(生猪)定点屠宰场,检测单位: 广东泉州市南安市动物卫生监督所,检疫合格,检测日期: 2024 年 10 月 09 日;《肉品品质检验合格证》编号: NO.034896718,产品名称: 猪肉,生产单位: 南安市洪濑金灿种猪(生猪)定点屠宰场,购货方: -生产日期: 2024 年 10 月 09 日;符合 OPRP 行动准则要求;



鲜禽肉：抽查 2024-10-10 产品：三黄鸡 单号：0015532，数量：186 斤，江西鸡：48.5 斤，供方：泉州敬承贸易有限公司。提供有《动物检疫合格证明》，肉鸡-胴体/白条 编号：3586068278，货主：夏商银谷禽业，检测单位：厦门市翔安区动物卫生监督所，检测日期：2024.10.09；提供有《动物检疫合格证明》，肉鸭-胴体/白条 编号：3586068122，货主：夏商银谷禽业，检测单位：厦门市翔安区动物卫生监督所，检测日期：2024.10.10；

抽查 2024-09-17 产品：鸡蛋、调味品；数量：49 斤、10 升金龙鱼大豆油 4 件、鼎丰 南乳汁 560g1 件、5L 味事达味极鲜 9 瓶等，供方：南安阿刚粮油经营部。提供鸡蛋检测报告：产品名称：红壳鸡蛋（一线）；报告编号：T2024SFJC015514；报告日期：2024 年 07 月 26 日；检测项目：恩诺沙星、沙拉沙星、达氟沙星、氧氟沙星，检测结果：符合；检测单位：福建赛福安全技术服务有限公司；

抽查 2024-09-11 产品：大碗面；数量：4 件，供方：南安阿刚粮油经营部。提供大碗面检测报告：2413474W1，检测项目：铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（以 Al 计）等，报告日期：2024.09.02，检测结果：符合；

抽查：2024-08-29 产品：1.9 海天草菇老抽；数量：1 件，供方：南安阿刚粮油经营部。提供出厂检测报告，编号：NO.HTGM-20240824-0056，但未能提供第三方检测报告，已开不符合项整改；

抽查：2024-09-27 产品：酱瓜 1 瓶、散装面粉 5 斤、红鸡蛋 30 斤等，提供三星馒头用小麦粉，检测项目：降落数值、粗细度、含砂量、镉、铬、总汞等，报告编号：A2240395307101016C，检测机构：华测检测，检测结果：符合

抽查 2024-09-11 产品：燕麦 3 斤、白糖 1 件、8 斤惠美淮山 Q 面 2 件、60g 致味达儿童榨菜 1 件等；提供白砂糖检测报告，报告编号：GTJ(2024)23/24ZW308，检测日期：2024 年 02 月 26 日；检测项目：蔗糖发、还原糖分、电导灰分、总砷等；检测结果：符合，检测机构：广东省科学院生物与医学工程研究所国家粮业质量检验检测中心

预包装食品（含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品（不含婴幼儿配方奶粉）、肉类及制品、豆制品、饮料、方便食品）验收：

（3）抽查：食用油，2024-09-01 单据编号：XS240901012，产品：乐当家非转花生调和油 10L（裸装），10 桶，供方：福建佳喜食品有限公司，验收人：李思瑜；提供食用油的检测报告：报告编号：CTT24040904624、检测项目：过氧化值、酸价、总砷、苯并[a]芘、铅等项；结论：符合要求。报告日期：2024.05.08、检测单位：福建省国鼎检测技术有限公司；

（4）抽查 2024-09-17 产品：20 粮环茉莉香米 2 件，验收人：姚小飞；未能提供该大米的有效的第三检测报告，已开不符合项整改；

（5）抽查 2024-10-10 产品：蒙牛纯牛奶 200ml 数量：40 件 单据编号：XSD-2024-10-10-00010 供应商：泉州市润锦贸易有限责任公司 验收人：李思瑜，提供有纯牛奶检测报告，报告编号：NF202400777W，报告日期：2024/02/28，检测项目：酸度，°T、商业无菌、钙，mg/100mL、黄曲霉毒素 M1（折算为鲜乳汁），μg/kg、三聚氰胺、铅；检测结果：合格；

（6）抽查 2024-09-17（冻品） 单据编号 X-2024-09-17-114034，产品：闽水 鲑鱼头（黄胶带）7.2 斤左右 2 件、圣农 鸡腿 S(100-120) 10KG*1 箱 4 件、圣农美厨鸡块（原味）2 斤*10 包 1 件、安井蟹柳 5 斤*4 包 1 件，车牌号：-，供方：泉州市中厨农业科技有限公司；验收人：李思瑜；提供检测报告：鸡胴体及可食部分，报告编号：A4E229039A4F1121312a，委托单位：圣农发展（政和）有限公司，检测单位：PONY 谱尼 测试，检测项目：挥发性盐基氮、冻禽产品解冻失水率、六六六、滴滴涕等，检测结果：合格，签发时间：2024 年 03 月 11 日；另提供有山茶鸡第三方检测报告，报告编号：FRK202406026，检测日期：2024-04-09，产品名称：鱼卷，第三方检测报告，报告编号：ZFJC2024S0226072，报告有效期内；

（6）抽查 2024-09-28，单据：0018661，名称：面包 5 箱泡巴提子蛋糕 3 箱，供方：新新糖饼行；提供有泡吧提子蛋糕 -原味检测报告，报告编号：[2024]XHY(F)-01846，检测项目：过氧化值、酸价、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、纳他霉素*、菌落总数、菌落总数，检测日期：2024.01.28；另抽查 2024-0-0，糕点，单据编号：0004473，产品：达利小面包 10 箱、奶酪夹心华夫饼干 56 袋，供方：新新糖饼行。

抽查：肉类及制品 2024 年 09 月 12 日，单号：S0.20240912.0077，产品：豆豉鲮鱼罐头 5 罐、红鸡蛋 48.30 斤，供方：南安阿刚粮油经营部，提供豆豉鲮鱼罐头检测报告，报告编号：WTF24F06126879F，检测项目：氯化钠含量、铅、镉、铬、甲基汞、商业无菌等，检测结果：符合，检测日期：2024.06.25；

抽查：饮料 2024-09-18 进货验收记录，单据编号：XSD-2024-09-18-00006，检测项目：蒙牛真果粒 125ML（小）3 箱、



蒙牛纯牛奶 200ml150 件, 验收人: 李思瑜; 提供真果粒草莓果粒康美包 125ml×40 盒出厂检测报告, 检验日期:2024 年 07 月 08 日, 检验项目: 蛋白质、大肠菌群、酵母、金黄色葡萄球菌等, 检测结果: 合格, 检测单位: 蒙牛乳业(马鞍山)有限公司, 但未能提供第三方检测报告, 已开不符合项整改; 加抽查饮料-原味优酸乳饮料报告编号: SWWD202400209R, 报告有效;

提供有豆制品进货验收记录, 日期: 2024. 09. 16, 供方: 泉州好禾食品科技有限公司, 产品名称/规格/数量: 内脂豆腐/盒/30 盒。张志贤签收, 提供有豆制品-内酯豆腐检测报告编号: FS20240712028, 报告有效;

另抽 2024 年 6 月-2024 年 10 月期间采购订单记录, 分别记录有: 农副产品、预包装食品出货进行了抽检, 有记录抽样量检验各项结果。产品由供货商送货到仓库或配送员到供方提货点提货现场检验合格后再按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: 运营部在产品分拣过程, 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 2024-09-02 的销售单, 客户名称: 翔山小学, 产品: 剑菜 2.1 斤、冻排骨粒 1 箱、立群味兹脆鸡排 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: 梁**;

2024-09-23 客户名称: 翔山小学, 产品: 菱白 16 斤、金淘豆干 75 块、法式软面包 16.2 斤、橙子 3.88 斤、乐当家油 4 桶, 客户签收人: 梁**;

抽查 2024 年 09 月 18 日的销售单, 客户名称: 南安市翔云中心小学, 产品: 双层肉 5 斤、腿肉 10 斤、猪脚(少带肉)15 斤、生海蛎 6 斤等, 收货单位: 客户签字: 颜**、孔**;

抽查 2024-09-18 的销售单, 客户名称: 九都幼儿园, 产品: 面条 15 斤、大青 7 斤、鸡蛋 4 斤、味事达 1 瓶、盐 5 包、油 1 桶、毛虫面包 117 个、香菇丸子 1.5kg1 包、鸡精 1 包、纯牛奶 3 箱等, 收货人: **。另抽查 2024-09-06 的销售单, 客户名称: 九都幼儿园, 产品包 6 斤、红萝卜 3 斤、Q 面 14 斤、香菇肉酱 2 瓶等;

抽查 2024-09-24 的销售单, 客户名称: 九都幼儿园, 产品: 鸡肉 16 斤、米 1 包、闽南脆丸 5 斤、泡吧金牌蛋糕 8 斤、厨邦料酒 500ml 1 瓶、红枣豆浆 117 杯、源味鸡蛋卷 120 个箱等, 收货人: **。

抽查 2024-06-24 的销售单, 客户名称: 南安市翔山幼儿园, 产品: 花菜 18 斤、鸡蛋 7.5 斤、豆干 80 斤、西红市 1.5 斤等, 收货人: 梁**。

抽查 2024-06-17 的销售单, 客户名称: 南安市翔山小学, 产品: 花菜 18 斤、鸡蛋 3.6 斤、豆干 80 斤、上海青 1 斤等, 收货人: 梁**。

审核现场查看:

2024 年 10 月 11 日现场跟车配送情况:

客户: 2024 年 10 月 11 日, 单 1: 南安市东田中心幼儿园, 客户订单: 包菜 25 斤、虾 18.7 斤、手工肉肠 8 斤、鸡蛋 3.56 斤、三层肉 10 斤、扁食 16 斤、葱 1 斤、奶香牛角包 36 包、手工面线 20 斤、小油菜 8 斤、前腿五花肉 2 斤、白萝卜 2 斤; 单 2: 白菜 36 斤、金淘豆腐 100 块、白萝卜 20 斤、鹌鹑蛋 12 斤、前腿五花肉 21 斤;

2024 年 10 月 11 日, 单 2: 南安市翔云中心小学, 客户订单: 三层肉 8 斤、腿肉 6 斤、龙骨 25 斤、鸡腿 38 斤、玉米 22 斤、花菜 30 斤、湿豆皮 6 斤、上海青 18 斤、金淘豆干 20 块、干紫菜 0.5 斤、鸡蛋 7.44 斤、香菇 0.5 斤、手工面线 4 斤、芹菜葱蒜 1 斤;

另抽查 2024-06-24、2024-9-05、2024-09-12、2024-09-26、2024-09-08 等共 16 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。



7) 致敏物质的管理情况

公司在《管理手册》中 6.2 条款IX)致敏物质的管理进行了规定,并策划了《致敏物质控制程序》,程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责,企业识别致敏物质污染途径,并进行了风险评估,包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

现场提供了《过敏原清单》,对 8 大类致敏原物质进行分析,分别有:含谷蛋白的谷物及其制品、甲壳纲类动物及其制品鱼类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、乳及乳制品(包括乳糖)、坚果类及其制品等经识别涉及及过敏物质成份的产品分别有:鲜鸡蛋、鹌鹑蛋、燕麦、面粉、木薯粉、虾、虾皮、鲍鱼、水产品、花生,花生仁,花生油、豆腐、大豆油、黄豆、红豆、黑豆、酸奶、核桃识别基本充分;

2024 年 06 月 02 日对致敏物质控制措施进行确认,体现在《过敏原控制确认报告》中,编辑、评价:李思瑜、陈碧珊、李清泉、陈国华,审核:李思瑜 批准:陈秋兰 2024 年 06 月 02 日,确认结果: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。基本符合;

2024 年 09 月 02 日对致敏物质控制措施进行验证,体现在《敏原控制措验证报告》中,编辑、评价:李思瑜、陈碧珊、李清泉、陈国华,审核:李思瑜 批准:陈秋兰 2024 年 09 月 02 日,验证结果: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,所确定的控制验证措施也是有效的。基本符合;

现场询问,热食类食品制售(集体用餐配送)一般在制订菜谱时与顾客进行沟通为主,采用的控制措施是在菜单中标记包含制敏物质的产品,主要是参考预包装食品标签表示致敏物质管理,配餐餐品标识未对用餐群体进行致敏源物物质公示,已现场沟通整改,下次审核关注。

现场查看配送销售的产品库存较少,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。

8) 食品防护管理情况

公司在管理手册的 8.2.5 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。

在计划中对外来人员管理、烹饪服务人员的管控、虫鼠害控制、有毒有害化学品控制、原辅料控制、防护设施控制等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目,策划了应急预案、纠正措施、验证程序等,基本符合标准要求。查《公司食品防护计划表》,食品安全防护覆盖了外部安全、内部安全、生产安全、储藏安全、运送/接收安全、水/冰的安全、人员安全、信息安全、供应链安全、实验室安全、其他安全,确定存在的薄弱环节,并制定了确定存在的薄弱环节,基本符合要求;

提供热食类食品制售(集体用餐配送)的食品安全防护演练记录,2024 年 06 月 22 日,演练评价:通过此次演练,证明了公司对热食类食品制售的外部安全防护措施运行有效。

提供了集体用餐配送以及销售的《食品安全防护验证记录》验证食品防护计划的符合性/适用性,验证结论:验证食品安全防护演练策划符合要求、能满足食品安全要求。分析人员:食品安全小组,时间:2024 年 07 月 02 日;现场管控情况见餐饮管理部审核记录。现场查见:

- 进入公司前有《外来人员登记表》、进入餐分食加工间、仓储区设有门锁,在询问健康状况后由餐饮配送部负责人陪同带入食堂;
- 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,加贴有标识。



9) 食品欺诈预防管理情况

公司制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，策划了 a) 识别潜在的脆弱环节；b) 制定预防食品欺诈的措施；c) 根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序等，每年至少一次薄弱性评估。

公司提供了《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，覆盖了食品原料、辅料、包装材料等；对原辅料性质、掺假或冒牌的过往证据，可用性等方面进行综合评估，评估综合风险等级为低，控制措施：主要严格按照供方管理，做好采购过程管理基本能满足要求。

公司制定有《脆弱性评估控制程序》，策划了 a) 脆弱性分析方法；b) 脆弱性分析内容；食品安全小组根据“脆弱性分析记录”，对所识别的危害根据其特性以及发生的可能性与后果大小或严重程度进行分析。4.3.2 原辅材料分析时需要考虑以下内容：1、掺假或者替代的过往证据；2、可能导致掺假或冒牌更具吸引力的经济因素1、通过供应链接触到原材料的难易程度；4、原材料的性质；如公司产品成品包装上有特定的标示标签，需要确保和标签或承诺声明一致。

公司提供了《食品欺诈预防计划》脆弱性评估表，覆盖了油炸类炒货、包材、食品添加剂、猪肉、牛肉、面粉辣椒粉、水产品、味精、白砂糖、食用油脂、酒酱油食品等原料、辅料等；对原辅料性质、掺假或冒牌的过往证据，可用性等方面进行综合评估，评估综合风险等级为中风险、低风险，其中：油炸类炒货、包材、猪肉、辣椒粉、水产品、食用油脂、酒、酱油为中风险，控制措施：主要严格按照供方管理，做好采购过程管理基本能满足要求；

查见《食品欺诈预防计划确认记录》，确认日期：2024年06月02日；确认人：李思瑜，批准人：陈秋兰，结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP小组认为该计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

查见《食品欺诈预防计划验证记录》，确认日期：2024年09月02日；确认人：李思瑜 批准人：陈秋兰 时间：2024年09月02日，结论：通过对食品欺诈中原料采购、生产、销售、配送过程加工过程和销售过程的验证，发现本公司的管理体系中食品欺诈脆弱环节中对原料成品特性比较清晰明确，认识清楚，对辅料、包装材料的特性信息收集不足，有待进一步加强；基础设施在早期的设计上存在不足，经过改进基本满足要求，在控制措施上进行了加强，内外沟通、人力资源教育与培训工作方面有不足之处，全体人员的食品安全意识需要加强，食欺诈计划中关键脆弱环节的设置符合加工企业规范要求，控制措施切实可行，监测方法及时有效，记录保存清晰完整，现场实测与记录一致；更新策划充分覆盖了整个食品安全管理体系的各个过程、场所、部门，确保了体系更新的要求；总体措施配合保证了危害控制的要求。

现场询问食品安全小组组长李思瑜表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，餐饮的供方管理主要运营部负责，验收由餐饮配送部负责，配送食材的供方管理主要运营部负责，验收由运营部负责，未见欺诈情况。

10) 应急准备和响应管理情况

公司策划了《应急准备和响应控制程序》。并提供了《火灾事故应急演练预案》、《触电事故专项应急预案》、《高温中暑应急预案》、《机械伤害应急预案》；提供了火灾的《应急演练记录》，演练时间：2024年09月10日，演练评价结果：演习结束后，总指挥召集各部门领导进行了现场评价，做出了总结：这次演习是在没有事先通知的情况下进行的，从火灾初起报告、到各救火组迅速进入现场，说明全体员工有高度的防火意识；从大家按预案迅速进入角色，有条不紊的实施扑救，说明我们的员工高度的组织纪律；说明我们的预案是可行的。制定了热食类食品制售（集体用餐配送）《食品召回控制程序》，并进行了演练，演练时间2024年06月20日，制定了销售的《食品召回控制程序》，并进行了演练，演练时间2024年05月30日。

另提供了销售的《火灾应急演练记录》，演练时间2024-09-10，演练评价：此次演习暴露出防火意识的教育尚须进一步加强。未保留应急演练的相关图片记录，已现场沟通整改，下次审核关注；



审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

11) 危害控制计划实施管理情况

01) 经过对集体用餐配送(热食类食品制售)加工过程过程的危害分析及评价,经识别并形成了1个OPRP控制计划及2个CCP关键控制点:有CCP1点制熟、CCP2点餐具消毒、OPRP原辅料验收;

OPRP的实施情况:

	地点	操作限值	记录情况	现场显示	结论
OPRP 原料验收	米类/植物油 类/肉类/果 蔬类/冻品类	1.合格供方、供方提供合格检测报告,符合国家标准要求; 2.肉类:动物检验检疫证明、肉品品质合格证明(猪肉); 3.果蔬类:蔬菜水果农残检测合格; 4.植物油 合格供方、供方提供合格检测报告,符合国家标准要求; 5.冻品类:合格供方、供方提供检测报告或兽残试纸检测符合;	已记录	具体详见 F8.8.1、H4.5 审核条款记录	符合要求

HACCP的实施情况:

	地点	关键限值 CL	记录情况	现场显示	结论
CCP1 制熟	厨房加工间	荤菜的成品中心温度: $\geq 70^{\circ}\text{C}$	已记录,见《餐饮制作过程中心温度登记表》 2024.06.24 品名三鲜米粉汤 96°C 、鲜肉叉烧包 90°C 、6.25 瘦肉炖小蛋 92°C ; 2024.06.24 肉丝炒包菜 71.3°C 、糖醋咕嚕肉 70.1°C 、猪心肉片汤 79.8°C ;检测人:陈碧珊;	审核现场查看:红烧豆腐 94.1°C 、丸子汤 85.5°C 、炒包菜 77.9°C ; 未能提供 2024 年 09 月 02 日至 2024 年 10 月 14 日菜品及米饭中心温度监控记录,已开不符合项整改。	符合要求
		素菜的成品中心温度: $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。			符合要求
		米饭:蒸柜温度: $\geq 100^{\circ}\text{C}$,蒸制时间: ≥ 30 分钟	已记录,提供有《米饭蒸制记录》,查 2024.06.24 90°C 、2024.06.25 79.8°C ;操作:陈碧珊;	审核现场查看,米饭:蒸柜温度: 101°C ,装桶后米饭中心温度: 89.9°C ,符合 CCP 点制熟 CL 值要求; 但未能提供 2024 年 09 月 02 日至 2024 年 10 月 14 日菜品及米饭中心温度监控记录,已开不符合项整改。	符合要求
CCP2	餐盒消毒	高温热风消毒柜消毒时间 $\geq 60\text{min}$	提供有《餐具器皿消毒记录表》,消毒项目物品:餐盘、汤勺、汤碗,抽查 2024.09.02 日消毒记录,消毒起止时间:13:20-14:20,消毒方式:消毒方式:使用邦祥商厨大物热风循环高温消毒柜,温度 $>100^{\circ}\text{C}$,时间 $>30\text{min}$,消毒人:杨色	现场查看未能提供饭菜桶装容器的紫外线灯消毒记录,已开不符合项整改;	符合要求



			治；另抽查 2024. 05. 10、 2024. 06. 01、2024. 06. 18、 2024. 08. 29、2024. 09. 10、 2024. 09. 12、2024. 09. 28 等批次消毒记录，管控方 式相同，符合 CCP 点 CL 值工艺要求；		
--	--	--	--	--	--

02) 经过对销售过程过程的危害分析及评价，经识别并形成了 1 个 OPRP 控制计划及 1 个 CCP 关键控制点：有 CCP1 点冷藏冷冻、OPRP 原辅料验收；

现场查看冷藏冷冻库温控情况，冷藏冷冻库与餐饮配送部资源共享，分拣区配备冷冻柜 1 台，查看：冷藏冷冻库内摆放的物品有标识，均在保值期内，查《仓库温度检查记录》，冷冻库内配备温湿度计，保鲜库（0-10℃）、冷冻库（≤-15℃），检查项目：温度、是否进行清洁、除霜是否正常，检查人：陈；抽查 2024. 09. 01，冷冻库：-18. 8℃，2024. 09. 12 -20. 8℃、2024. 09. 30 -20. 4℃，已进行清洁除霜，检查人：陈；另抽查 2024. 08. 28、2024. 09. 08、2024. 09. 12、2024. 09. 30 温控记录，符合要求；

提供冷冻柜《温度记录表》，时间：2024. 9. 2-2024. 10. 12，抽查 2024. 09. 2 时间：8:42，温度：-20℃，2024. 09. 12 8:32 -20℃，2024. 09. 20 8:20：-20℃，2024. 10. 08 8:26 -20℃，审核现场查看：冷冻柜温度：-20℃、-22℃，符合 CCP 冷冻冷藏食品储 CL 值（冷藏库温度：0℃~5℃，冷冻库温度：-20℃~-18℃）工艺要求。

OPRP1 原辅料验收见产品放行记录；

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

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

组织主要为提供热食类食品制售（集体用餐配送）及食材销售配送服务，对空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求，餐饮配送部定期对产品进行第三方送检，运营部食材配送的产品安全性验证主要向供方索证索票，由供方提供第三方检测报告。

抽查产品的卫生验证报告和餐具消毒验证报告：

提供餐具、米饭和热菜的第三方委托检测报告：

报告号 1：（主食（素菜）炒豆角 检验报告编号：XM-W23120824，报告日期：2023-12-21

报告号 2：（主食（荤菜）香酥鸡排检验报告编号：XM-W23120823，报告日期：2023-12-21

报告号 3：（主食（米饭）检验报告编号：XM-W23120825，报告日期：2023-12-21

报告号 4：（餐具）检验报告编号：XM-W231208222，报告日期：2023-12-26

检验单位：钛和中谱检测技术(厦门)有限公司

提供食材委托送检的安全性验证报告：

报告号 1：食用油 检验报告编号：ORAL6BGF1766855F1，报告日期：2023-12-28

报告号 2：鸭肉检验报告编号：ORAL6BGF1766835F1，报告日期：2023-12-28

报告号 3：鸡蛋检验报告编号：ORAL6BGF1766845F1，报告日期：2023-12-28

报告号 4：猪肉检验报告编号：ORAL6BGF1766825F1，报告日期：2023-12-28

检测单位：谱尼测试

餐食加工、清洁用水为城市自来水，查看水质验证报告，组织餐食加工采用自来水作为水源，进行生产和清洁。公司每年对水质卫生进行委外检验。现场审核时，未能提供水质检测报告，已开不符合项整改；

提供了 2024 年 09 月 02 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：HACCP 体系的整体运行、



改进或更新、潜在不合格产品高风险的趋势、内部审核方案、纠正和纠正措施的有效性， 分析人员：李思瑜；审核人员：陈秋兰，日期：2022 年 11 月 02 日。

确认、验证活等活动情况基本符合标准要求

13) 文件管理情况

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《食品安全和 HACCP 管理手册》、《程序文件》、《GHP 良好卫生规范和 PRP 前提方案》、《HACCP 计划》、规程、制度、作业指导书以及所要求的记录。

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

公司文件分类及构成：一级文件：食品安全和 HACCP 管理手册 MC-FHMS-01、HACCP 计划书 MC-HACCP-03、。

二级文件：公司编制了 34 份程序文件，2 份 GHP 良好卫生规范和 PRP 前提方案，基本包括了食品安全体系标准要求的程序。

三层次文件：规程、制度、作业指导书。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理陈秋兰批准；

查《文件清单》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划等，清单内写明了文件名称、文件编码、版本、发布时间等，未记录审批人及日期，已现场沟通整改。基本符合要求。

查《文件发放、回收、销毁记录表》，表内写明了文件名称、文件编号、版/次、分发号、发放记录、回收记录等。抽分发部门：餐饮配送部，接收人：陈碧珊 2024 年 06 月 02 日，文件名称：管理手册、程序文件、三阶文件、HACCP 计划书、前提方案-1、前提方案-2、GMP、防护计划、欺诈计划、安全计划、致敏清单、食品过敏原管理规定等，受控。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《管理体系记录清单》，共 63 份记录，清单内写明文件编号、名称、版本、受控状态、发布状态、备注。抽过程识别与分析表、产品召回模拟演练记录、合同评审表、顾客满意度调查表等 4 份记录，记录均有编写。记录由综合部保存。

查《冻品存表》、《油烟机清洗记录》、《南宁市餐饮单位餐厨废弃物处置台账》，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。

14) 人员及能力、意识

组织在《食品安全和 HACCP 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《主要岗位职务能力要求及评定》，评定时间：2024 年 06 月 02 日，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；、
——抽综合部经理（HACCP 小组组长）李思瑜：学历：大专（要求：高中以上学历水平）、工作经验：2 年餐饮工作经验（要求：2 年以上），基本符合，另抽查餐饮配送部经理陈碧珊，运营部经理李尚训控制方式基本相同。

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。

抽查食品安全/HACCP 小组组成情况，包含了餐饮配送部、综合部、运营部等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了出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：暂无新增人员；

**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**公司内审员培训；ISO22000：2018、新版 HACCP 培训；公司内部员工技能、作业指导书培训；HACCP 计划的编制及 CCP 点的确定、SSOP、OPRP、的培训；公司三阶文件培训；召回、应急演练培训；管理手册，程序文件及各种规程，管理制度的学习；CCP 点的确定及分析；HACCP 计划的确定及验证；6S 的基本要求；6S 持续改进；各项操作流程的培训；各项设备的安全操作技能培训等方面，策划基本符合标准要求；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. 6. 24	HACCP 计划的编制及 CCP 点的确定、SSOP、OPRP、的培训	各部门主要人员 3 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024. 8. 12	召回、应急演练培训	各部门主要人员 3 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024. 9. 21	管理手册，程序文件及各种规程，管理制度的学习	各部门主要人员 3 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及厨师证、配餐师、食品检验工等岗位，基本符合；

姓名：李思瑜，证书编号：ZDZX2023059636，专业等级：高级配餐师；

姓名：李思瑜，证书编号：ZDZX2023079630，专业等级：高级食品检验工；

姓名：吕宏睿，证书编号：ZDZX2023079624，专业等级：高级中式烹调师；

姓名：吕宏睿，证书编号：ZDZX2023079618，专业等级：高级食品安全管理师；

提供有驾驶员证，

抽查姚志贤，准驾车型：C1，档案编号：350541644905，证件有效；

抽查陈家仁，准驾车型：A2E，档案编号：350500209602，证件有效；

不涉及特种作业人员。

查健康证管理情况：

公司在《GHP 良好卫生规范和 PRP 前提方案》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。查健康证：

配餐人员健康证：

李小莉，健康证编号：闽(2024)4508-002170，有效期：2024 年 02 月 28 日-2025 年 02 月 27 日；有效；

管理人员健康证：

吕宏睿，健康证编号；闽(2024)4614-002073，有效期：2024 年 07 月 29 日-2025 年 07 月 28 日；有效

李思瑜，健康证编号；闽(2024)4610-002595，有效期：2024 年 09 月 05 日-2025 年 09 月 04 日；有效

未能提供配送人员（李尚训、姚志贤、陈家仁、王建斌）有效健康证，已开不符合项整改；健康证未上墙公示，已现场沟通。

基本符合标准要求。

15) 信息沟通

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《信息交流、沟通参与和协商程序》；

**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：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、关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：

如：每月月末会议 沟通内容：工作总结，沟通对象：各部门负责人，沟通方式：会议，责任部门：综合部，回应情况：按照会议沟通内容开展

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。——审核周期内暂未发生，下次审核关注。

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、文件、微信等，对外沟通主要指定 HACCP 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：

2024 年 8 月 30 日 沟通内容：日常监督检查，沟通对象：美林市场监管所到公司，沟通方法：现场检查。该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

16) 文件化信息的管理**查外来文件管理情况：**

提供了《食品法律法规及其他要求清单》，记录了文件名称、标准号等信息，评价人：李思瑜、陈碧珊、李清泉、陈国华，审核：李思瑜 批准：陈秋兰，日期：2024 年 06 月 02 日，识别适用的法律法规包括：中华人民共和国食品安全法、产品安全性标准要求、食品经营许可管理办法等。基本覆盖了公司餐食加工所适用的法律法规，抽：《GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准、《中华人民共和国食品安全法》、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量等，均在有效期内。

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

公司在《食品安全和 HACCP 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《年度审核计划》、《内审实施计划》，公司按照内审计划的要求，于 2024 年 09 月 20 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。内审员经过培训后上岗，**现与内审组组长李思瑜及组员陈碧珊面谈，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。面谈管理代表李思瑜对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足。**

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 FSMS 体系、HACCP 体系基本符合《ISO 22000: 2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》《CNCA-N-001:2021 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则附件 2 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》》标准，相关法律法规及顾客要求，适宜于公司实际运行控制，经过宣贯学习，已在公司得到了运行实施，并取得初步绩效，可予保持并实施。

基本满足标准要求。

组织编制了《管理评审控制程序》，内容基本符合标准要求。

公司《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于 2024 年 09 月 30 日实施了管理评审，保持



有“年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“管理评审整改措施实施计划”等记录，查《管理评审整改措施实施计划》：改进项：针对本年度工作，进一步组织员工学习食品安全、《CNCA-N-001:2021 危害分析与关键控制点（食品安全、HACCP）体系认证实施规则附件 2 危害分析与关键控制点（食品安全、HACCP）体系认证要求（V1.0）》等及公司食品安全、HACCP 管理体系文件。完成期限，3 个月内，由综合部进行落实。已于 2024 年 09 月 30 日开展了培训，有《培训记录》，有效性评价：提供提问的方式，大家基本能够掌握培训知识要点。评价人：陈秋兰 基本符合。

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

管理评审的管理基本符合标准要求。

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《食品安全和 HACCP 管理手册》10.1 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》。

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

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

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

——原辅料进货验收过程主要由餐饮配送部与运营部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——餐食加工过程、产品交付控制主要由餐饮配送部负责，销售过程、产品交付控制主要由运营部负责，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运营部负责，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

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》10.1 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》。

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、餐食加工、售卖和食材销售配送等不合格情况，也未发生投诉情况。无采取纠正措施的需求。控制基本合理。



3) 投诉的接受和处理情况

顾客投诉处理等主要由运营部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

审核周期内没有发生客户投诉情况。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F:位于福建省泉州市南安市美林西美村大石1号福建省迈成餐饮管理有限公司餐食加工间的热食类食品制售（集体用餐配送）；位于福建省泉州市南安市美林西美村大石1号福建省迈成餐饮管理有限公司的农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品（新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类）]】、预包装食品（含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品（不含婴幼儿配方奶粉）、肉类及制品、豆制品、饮料）销售

H:位于福建省泉州市南安市美林西美村大石1号福建省迈成餐饮管理有限公司餐食加工间的热食类食品制售（集体用餐配送）；位于福建省泉州市南安市美林西美村大石1号福建省迈成餐饮管理有限公司的农副产品【初级食用农产品[含生鲜农产品（新鲜果蔬、水产品、鲜冻畜禽肉类、蛋类）]】、预包装食品（含冷藏冷冻食品、米面粮油、糕点类、调味料类、乳制品（不含婴幼儿配方奶粉）、肉类及制品、豆制品、饮料）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，（福建省迈成餐饮管理有限公司）的

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

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

通过审查评价，评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求，具备实现预期结果的能力，管理体系运行正常有效，本次审核达到预期评价目的，认证范围适宜，本次现场审核结论为：

☐ 推荐认证注册

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

☐ 不予推荐



北京国标联合认证有限公司

审核组:邝柏臣 蔡惠娜（FH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。



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。