

项目编号: 0989-2022-QEOFH-2024

管理体系审核报告

(监 督 审 核)



组织名称: 平湖聚笙餐饮管理有限公司

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): 邝柏臣

审核组员 (签字): 邝柏臣

报 告 日 期 : 2024 年 09 月 26 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址: 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话: 010-8225 2376

官 网: www.china-isc.org.cn

邮 箱: service@china-isc.org.cn



联系我们, 扫一扫!



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：

- ☒ 管理体系审核计划（通知）书 ☒ 首末次会议签到表 ☒ 文件审核报告
☒ 不符合项报告 ☐ 其他

2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经 ISC 技术委员会审议做出认证决定。

3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。

4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。

5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务工作。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：邝柏臣



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	审核员	2023-N1QMS-2222839 2023-N1EMS-1222839 2023-N1OHSMS-1222839 2023-N1FSMS-2222839 2020-N1HACCP-1222839	Q:30.05.00 E: 30.05.00 O: 30.05.00 F:E H:E

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	孙伟总经理、徐丽丽（运营部经理兼食品安全小组组长）	向导	受审核方
2	——	观察员	——

1.2 审核目的

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

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

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015,O: GB/T45001-2020 / ISO45001:2018,F: ISO 22000:2018, H:危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为■结合审核□联合审核□一体化审核；

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



- d) 相关的法律法规：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国特种设备安全法》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国安全生产法》、《突发环境事件应急管理办法》、《突发环境事件应急管理办法》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《中华人民共和国劳动合同法》、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》、《GB/T 29639-2020生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》、《生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》、《GB31654-2021 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：《中华人民共和国食品安全法》、食品经营许可办法、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国产品质量法》、《计量法》、《中华人民共和国特种设备安全法》、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 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全国家标准消毒餐（饮）具（GB14934-2016）、《GB/T 29639-2020生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB4402-1998手提式干粉灭火器》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、《DBS32/ 003-2014 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22日 上午至2024年09月26日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年09月27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）：**【变更后范围】**

Q：集体用餐配送（热食类食品制售）

E：集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O：集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路1888号第7栋1楼平湖聚笙餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）

H：位于浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路1888号第7栋1楼平湖聚笙餐饮管理有限公司的集体用餐配送（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：浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路1888号第7栋1楼



办公地址：浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼

经营地址：浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：——不适用

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）（不适用）

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒未调整；☐有调整，调整情况：

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

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

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项(0)项，轻微不符合项(05)项，涉及部门/条款：——01)运营部 QEOF7.2/H3.2;02) 生产部 F8.5.4.5/H 4.3.4.3;03) 生产部 F 8.2.4(g/d/h/j)/H3.3（附 A08/09/10）；04) 生产部 F8.7/3.6;05) F8.8.1/H4.5

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 26 日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。——适用时

拟实施的下次现场审核日期应在 2025 年 7 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

餐具消毒管理、危害控制计划实施等

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、未发生重大的环境处罚、未发生工伤、未发生质量事故等；

——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 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准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）过程，依据 5 个认证体系标准策划了体系文件，包括《质量、食品安全、HACCP、环境和职业



健康安全手册》1份、《程序文件》29份、《危害控制计划》、《前提方案》等，基本符合标准要求。公司组织培训来提升各部门及员工对其理解，同时依据部门职责划分及实际工作运行，现场查核验证基本可以运用，能够在日常管理和集体用餐配送（热食类食品制售）过程中运用管理体系工具、过程方法，对产品和服务的要求、集体用餐配送（热食类食品制售）过程、重要环境因素控制、重大危险源控制、内部审核、管理评审基本可以应用。但在产品放行、验收方面、虫鼠害控制、外来文件管理方面还需要加强。总体上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：由于企业处于成长和发展期，人员培训和教育是关键，须逐步提高食品安全意识，企业的人员卫生、环境卫生、原材料的贮存和供应商提供食材原料的品质是食品安全的基础，是关系到热食类食品制售的菜品加工过程管理重要性。采购的速冻调理品缺少有效检测和监控手段，仅能目测和供方报告验收进行判定，验收过程有一定的控制风险；

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：——无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况

☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

1) 公司基本情况：公司成立于2020年03月03日，有效期：2020年03月03日—长期，法人代表高利斌，总经理：孙伟，企业统一社会信用代码：91330482MA2CYBD341，注册地址：浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路1888号第7栋1楼；生产经营地址：浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路1888号第7栋1楼。平湖聚笙餐饮管理有限公司是专业集体用餐配送企业，公司占地面积约1800平方米，厂房建筑面积1029平方米；生产车间1个；冷冻库房1个；冷藏库房2个；化验室1个；配送车10辆（其中9辆租用）。

2) 该公司按照GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016、ISO22000:2018标准策划了公司的管理体系，形成了《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划等体系文件，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

明确公司产品及体系覆盖范围，与企业沟通后确认（变更后范围）：

Q：集体用餐配送（热食类食品制售）

E：集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O：集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关职业健康安全活动

F：位于浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路1888号第7栋1楼平湖聚笙餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）

H：位于浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路1888号第7栋1楼平湖聚笙餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）

管理体系范围包含在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》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：产品第三方检测、厨余垃圾清运、虫害消杀，已签订合作合同。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的餐饮服务，主要提供集体用餐配送（热食类食品制售）；

提供了《目标分解及完成情况考核表》，编制：运营部；批准：孙伟，日期：2024.6.30

抽查公司总目标：

目标	考核频次	计算方法	责任部门	完成情况 (2023年第4)	完成情况 (2024年第1)
----	------	------	------	-------------------	-------------------



				季度~4 季度)	季度~2 季度)
食品安全事故为 0	季度	统计次数	生产部	0	0
饭菜质量抽检合格率 $\geq$ 98%	季度	抽检合格数量/ 总数量*100%	生产部	100%	100%
顾客满意率 $\geq$ 85%	季度	顾客满意度分 析报告	运营部	2023 年第 4 季度调查 93 分	2024 年第 2 季度调查 94 分
餐厨固废分类收集合规处 理率 100%。	季度	合规处理数量/ 固废总数量 $\times$ 100%	生产部	100%	100%
重大安全责任事故为：0；	季度	统计次数	各部门	0	0
火灾、触电事故发生率为： 0	季度	统计次数	各部门	0	0
废水合规排放；	季度	餐饮废水达标排放	生产部	100%	100%
油烟达标排放；	季度	按（餐饮业油烟污 染物排放标准）标 准达标排放	生产部	100%	100%

2023 年度第三季度至 2024 年第二季度，管理目标已完成，2024 年三季度目标正在实施中。各部门目标实现情况见各部门审核记录。

管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

2.2 重要审核点的监测及绩效

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

企业于 2022 年 01 月 01 日，依据依据 GB/T19001- 2016《质量管理体系 要求》、GB/T24001-2016《环境管理体系 要求及使用指南》、GB/T45001-2020《职业健康安全管理体系 要求及使用指南》、ISO22000:2018《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》、GB/T 27306-2008《食品安全管理体系餐饮业要求》和 GB31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》标准并建立了《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理体系手册》。从战略、经营管理层面，公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的，与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。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、程序文件、危害控制计划、前提方案、记录表单等，策划的主要内容如下：

1) 组织的内外部环境、相关方需求及期望的策划、风险和机遇控制情况：

公司《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理体系手册》4.1 条款进行了规定，企业从事资质范围内的集体用餐配送（热食类食品制售），地址：浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼。

企业于从战略管理层面，公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。与总经理孙伟沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，收集对公司实现目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。外部环境从经政治、文化、法律法规、监管部门、技术、经济及竞争环境方面，内部环境从战略方向、资源因素、财务因素、人的因素、知识因素、文化因素、能



力因素、决策过程及职责分配等，提供《组织内外部环境要素识别表》。抽查《组织内外部环境要素识别表》中，内部因素：企业文化，管理企业文化；人力因素：员工队伍相对稳定等。外部因素：经济环境：经济复苏，目前国内政局稳定，国家大力发展国民经济，着力提高人民生活水平，为企业提供了良好的发展环境。

与总经理孙伟沟通表示，目前团餐订单相对稳定，但客户的订单数量也有所回落，同时人员管理成本有所增加，人员员工素质相对不高，有一定的管理难度，早公司通过体系建立实施，确保公司的质量、食品安全、环境和职业健康安全风险得到有效的降低及控制，通过获得的第三方证明，来提升市场需求方的认可度，开展公司的各项经营活动。

基本符合标准要求。

2) 管理体系应用策划情况

该公司依据依据 GB/T19001-2016《质量管理体系 要求》、GB/T24001-2016《环境管理体系 要求及使用指南》、GB/T45001-2020《职业健康安全管理体系 要求及使用指南》、ISO22000:2018《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准策划了公司的管理体系，形成了《管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划等体系文件，支持公司管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。策划基本符合标准和企业实际情况。

——公司地址信息：

注册地址：浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼

经营地址：浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼

——认证范围：

O：集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

Q：集体用餐配送（热食类食品制售）

E：集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

F：位于浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼平湖聚笙餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）

H：位于浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼平湖聚笙餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）

外包过程：产品第三方检测、厨余垃圾清运、虫害消杀。

不适用条款：无

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，主要提供集体用餐配送（热食类食品制售）。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2022 年 01 月 01 日发布了经总经理批准的管理方针：

质量环境职业健康安全及食品安全管理方针：

质量为本 顾客至上 科学管理 持续改进

控制危害 旨在安全 保护环境 预防污染

管理方针包含在管理手册中。总经理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，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方总经理结合集体用餐配送（热食类食品制售）过程及体系要求等，策划了组织结构，包括：领导层、管理部、食品安全小组、生产部、运营部，确定各岗位人员的职责和权限，设置基本合理，职责权限明确，接口基本清晰；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。



5) 目标的实施和考核情况

公司在《管理手册》6.2条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

《目标分解及完成情况考核表》，编制：运营部 批准：孙伟，日期：2024.06.30，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全事故为 0、饭菜质量抽检98%；顾客满意度≥85%；餐厨固废分类收集合规处理率 100%；重大安全责任事故为：0；火灾、触电事故发生率为：0；废水合规排放；油烟达标排放；

按照年度进行考核，明确了各管理目标的考核方式，抽查 2023 年第二季度~第四季度，2024 年第一季度~第二季度，管理目标已实现，2024 年第三季度目标在实施中。总目标已分解到各部门，已按照策划时间完成。

管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

6) 法律法规的识别及获取情况

受审核方策划了《法律法规及其它要求管理程序》、《合规性评价控制程序》，收集了与企业相关的法律法规，提供了《法律、法规和其它要求一览表》，记录了法律法规名称、代号、生效日期等信息。识别适用的法律法规包括：提供了《食品法律法规及其他要求清单》，包括《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国特种设备安全法》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国安全生产法》、《突发环境事件应急管理办法》、《突发环境事件应急管理办法》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《中华人民共和国劳动合同法》、食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、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》等法律法规及相关标准文件，符合要求。在有效期内。基本覆盖体系认证范围所涉及的相关法律法规及标准。

提供《合规性评价报告》：01)评价目的本公司餐饮服务管理涉及的相关食品安全、环境、职业健康安全管理体系建立的管理体系对法律法规和其他要求遵循情况的评价分析；2)评价范围公司餐饮服务管理和相关管理活动中涉及的环境因素、职业健康安全；03)评价依据 GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求（V1.0）公司管理体系文件相关法律法规和其他要求，评价时间：2024 年 4 月 17 日，评价结果：本公司建立质量、食品、环境、安全管理体系以来，加强了对全员环境保护意识的教育和法律法规以及其他有关要求的学习，使全员环保意识有了很大的提高，“从我做起，参与环保”的良好风气正在逐步形成。通过此次合规性评价我们认为，本公司管理体系是基本符合适用的有关法律、法规和其他要求的。

7) 质量和食品安全管理体系安全产品实现的策划情况

受审核方为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，通过明确通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：

- 产品/服务的名称：集体用餐配送（热食类食品制售）；
- 产品和服务的要求：工艺流程、操作规程、客户合同要求/合同等
- 为过程建立评价准则，建立的准则有：前提方案、规章制度要求、危害控制计划等；
- 产品和服务的接收准则：包括原材料接收标准、过程产品放行标准、成品执行标准、服务规范等
- 所需的资源：受过培训的人员、必要的团餐制售设备和工具、充足的原材料供应等
- 确定符合产品和服务要求，并按照准则实施过程控制、产品和服务符合要求等运行证据；
- 策划的变更的控制：未发生；
- 识别外包过程及控制方法：产品第三方检测、厨余垃圾清运、虫害消杀。

控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要由食品安全小组负责。

集体用餐配送（热食类食品制售）工艺流程：

原料验收（CCP1 验收）——粗加工（择菜、洗菜、肉类解冻等）——切配——烹饪（CCP2 菜品热加工：炒、蒸煮）——盛装分餐（ORPP1）——配送；

白案：原料验收——清洗（大米）——蒸煮——盛装——分餐——配送；

餐具清洗消毒：餐具——回收——清洗——工器具消毒（CCP3）——存放；



受审核方提供了集体用餐配送（热食类食品制售）危害控制计划。对原料/终产品描述进行了描述，覆盖鲜、冻猪分割肉、大米、食用植物油、酱油、木耳、熟肉制品、豆制品基本覆盖体系认证覆盖范围，进行了相关特性（物理、化学、生物）、成分、产地、来源、生产方法、包装、分销和交付方式、预期用途、贮存条件及运输方式、接收依据标准等进行了描述，基本符合。

预期用途：公司的主要消费/使用群体：为团体用餐单位的餐食。

受审核方食品安全小组按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害分析，并明确了控制措施，包括了提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了原料验收、清洗、配料、烹饪、分餐、工器具消毒等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

提供了《危害分析表》等，针对每个步骤过程进行了危险分析、评估，确定是否为显著危害，是否需要通过 OPRP/CCP 进行控制，经过识别评价，涉及的 OPRP 点/CCP 点如下：

OPRP 计划

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP1：分餐	生物危害：致病菌污染	分餐区使用前紫外线消毒 1 小时	工器具 紫外线消毒 每次 餐饮经理	车间环境消毒记录 产品检验报告
OPRP2： 配送	生物危害：致病菌污染	配送时间≤2 小时，到达交付时菜品中心温度≥60℃	配送时间和中心温度 监控 每次 配送人员	配送记录 菜品温度监控记录

CCP 关键控制点

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
CCP1-1： 蔬菜类原料验收	化学危害：农药残留超标	有机磷、氨基甲酸酯类抑制率 ≤50% 提供合格蔬菜农药残留官方检验报告	农药残留、自检/每季度查验报告 每批、检验员	《原辅料农残验收记录》 《蔬菜农残官方检测报告》
CCP1-2： 畜、禽肉类原料验收	生物危害：疫病 化学危害：瘦肉精残留、挥发性盐基氮、重金属等有害化学物超标	《动物检疫合格证明》、检测合格证明	《动物检疫合格证明》、确认报告、每批、验收人员	《动物检疫合格证明登记表》
CCP2： 炒菜过程	生物危害：致病微生物残存 生物危害：致病微生物残存	烧熟煮透，中心温度≥70℃	菜品、感官观察，中心温度测量、每锅、厨师长	《食品中心温度记录表》 《中心温度计校准证书》
CCP3： 工器具消毒	生物危害：致病微生物残存	冷消毒：200ppm84 消毒液，浸泡 20 分钟消毒；或 75%酒精喷洒消毒 热消毒：消毒温度 85℃、消毒时间	温度、时间、 检查消毒浓度、温度、时	《餐具消毒记录表》



		90 分钟	间、每次、消毒人员	《工器具消毒记录表》 现场查看工器具、餐具清洗消毒作业过程，前处理浸泡及洗碗机使用均为手洗洗洁精，同时未能提供洗碗机定期设备维保记录，与 CCP3 点工器具消毒 CL 值不一致（CL 值冷消毒：200ppm84 消毒液，浸泡 20 分钟消毒；或 75%酒精喷洒消毒，热消毒：消毒温度 85℃、消毒时间 90 分钟）；已开不符合项整改；
--	--	-------	-----------	--

受审核方结合实际集体用餐配送（热食类食品制售）过程控制情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保集体用餐配送（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。

8) 重要环境因素及控制措施的策划

公司在《管理手册》第 6.1.3 条款进行了规定，并策划了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》。

在识别环境因素和相关的环境影响时，考虑了非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期。环境因素识别时考虑了原材料采购、餐饮管理服务（热食类食品制售）过程管控、产品交付、最终处置、食品使用等过程。

提供了《重要环境因素》、《环境因素识别与评价表》，采用“采用评分法与判断法相结合”评价重要环境因素，总分数≥15 分，纳入重要环境因素进行管理。

一提供《环境因素辨识、评价表-办公区》的环境因素包括：空调运行产生噪声、氟利昂的泄漏、废电池的丢弃、配件、材料的使用、废旧配件、材料的丢弃、废旧灯管的丢弃、尾气的排放、含油棉纱的丢弃、废旧配件的丢弃、外来人员带入易燃易爆物品引起火灾、爆炸等 33 项；

运营部负责人表示在策划重要环境因素控制措施时考虑了公司的实际经营、体系运行情况、财务成本、对环境的影响程度等，也结合公司的风险和机遇情况进行了识别和控制。经过识别评价得出重要环境因素，提供有《重要环境因素清单》，重要环境因素及其控制措施、责任部门等如下：

1 垃圾及固体废弃物的排放；控制措施：废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案；责任部门：生产部；

2 油烟的排放；控制措施：废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案；责任部门：生产部；

3 含油废水的排放；控制措施：废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案 责任部门：生产部；

4 潜在火灾发生；控制措施：厨房消防安全管理制度/目标、指标管理方案 责任部门：生产部

——提供了《环境目标、指标及管理方案一览表》包括：重要环境因素、目标、指标、管理措施、责任部门、完成时间等；

抽重要环境因素：

1) 潜在火灾，目标：杜绝重大火灾事故，指标：火灾事故为 0

管理方案：1. 加强消防安全培训，增强消防意识，认真执行公司《消防安全管理制度》及《消防应急预案》；

2. 各种电器、照明设备及线路的安装、使用规范操作；

3. 配备灭火器等消防设施设备，定期检查，确保完好、有效；



4. 制订应急预案，进行消防演练； 整个餐饮加工过程 生产部 1000 元（购置灭火器、演练物资等）

日期：2024 年 1 月-12 月；

2) 油烟达标排放：达标排放率 100% 第三方监测 设置油烟排放处理设施，保障排放及空气中的油烟在排放前经过清洗及除尘；定期对油烟排放进行检测； 制作过程 生产部 2000 元（检测） 2024.1-2024.12；

9) 重要危险源及控制措施的策划

公司在管理手册第 6.1.3 条款进行了规定，并策划了《危险源辨识、风险评价和控制措施的确定程序》，明确了公司在建立、实施和保持用于持续和主动的危险源辨识的过程。此过程考虑：a) 工作如何组织，社会因素，领导作用和组织 的文化；b) 常规和非常规的活动和状况，包括由过程所涉及的基础设施、设备、原材料和工作场所的物理环境的危险源，人的不安全操作产生的危险源，服务的设计、交付及处置产生的危险源、过程执行过程中带来的危险源，公司内部或外部以往发生的相关事件（包括紧急情况）及其原因；潜在的紧急情况包括火灾、食物中毒、触电、交通事故等产生的危险源，外来人员进入公司/厨房加工间（如工作人员、承包方、访问者和其他人员）带来/产生的危险源，组织、运行、过程、活动和职业健康安全管理体系中的实际或拟定的变更，危险源的知识和相关信息的变更等产生的危险源。

依据相关要求运营部组织开展了危险源识别、评价，通过 LECD 方法评价，最终确认了公司重大危险源。

——提供有《危险源辨识与风险评价表（公司）》、《危险源清单》，编制：运营部 批准：孙伟 日期：2024.01.03
重大风险源清单及其控制措施、责任部门如下：

a) 潜在火灾——控制措施：1) 按照消防要求，办公区配置有足够数量和有效的灭火器，2) 加强对员工消防安全知识培训；3) 人员做好日常检查；4) 组织火灾应急演练。通过《环境/职业健康安全目标、指标管理方案》进行管理，责任部门：各部门；

b) 触电——控制措施：1) 更换老化电源，定期检查；2) 禁止用大功率电器，违规用电；3) 人员做好日常检查。通过《环境/职业健康安全目标、指标管理方案》进行管理，责任部门：生产部；

c) 意外事故伤害（交通事故、物体打击、砸伤等）——控制措施：1) 对员工进行安全操作知识的培训 2) 配备劳动防护用品 3) 定期对现场作业人员进行安全操作的实操检查。通过《环境/职业健康安全目标、指标管理方案》进行管理，责任部门：运营部；

d) 食物中毒——控制措施，1、员工定期进行身体检查，发放劳动防护用品；2、建立并执行食品卫生制度；3、生熟分开，餐具三清洗一消毒，加强用水管理和用电管理；4、增强油烟机、排风扇措施，保证环境卫生安全；5) 对员工进行《餐饮服务食品经营者及单位餐厅食品安全管理制度》并按规定执行；通过《环境/职业健康安全目标、指标管理方案》进行控制，责任部门：运营部。

——提供了《职业健康安全目标、指标管理方案考核表》，重大危险源因素、目标、指标、管理措施、责任部门、完成时间等，抽重大危险源：意外伤害事故，目标：意外伤害事故为零，指标：意外伤害事故为零。管理方案：1) 对员工进行安全操作知识的培训 2) 配备劳动防护用品 3) 定期对现场作业人员进行安全操作的实操检查。并定期检查考核评价。

目标按照策划要求完成。

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

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

1) 设计和开发管理情况



组织在手册中对 8.3 产品和服务的设计与开发进行了规定。并编制了《设计和开发控制程序》对设计和开发过程进行了规范；对设计开发过程进行了管理。本公司根据法律法规和顾客要求进行餐食加工，组织所加工的菜谱均为大众传统快餐菜式，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，如果对餐食加工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。

2) 采购管理情况

公司在《管理手册》中 8.4 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《危害控制计划》、《预防和消除食品欺诈控制程序》等文件，基本对采购过程及欺诈进行预防和管理；

采购过程控制：

生部部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》，主要有 13 家，包括包括瓜果蔬菜等农产品、粮油米面、各类调味料、餐器具、清洁消毒用品等相关的供方，基本覆盖了认证范围的产品类别。

抽蔬菜的供方：嘉兴市伟达食品配送有限公司，负责各类果蔬等农副产品，营业执照编号：91330421MA2CXXML3F（三证合一）；提供了供方提供的蔬菜农残检测报告：浙北果蔬批交易中心农残检测报告：2024 年 09 月 22 日现场抽查农残快测记录：毛菜、包菜、黄瓜 检测结果：合格，检测单位：浙北果蔬批发交易中心农残检测报告，符合 CCP1-1 CL 值要求；抽查 2024.09.16 进货的蔬菜，单据编号：XS-2024-09-22-00003，销货单位：伟达，商品名称：黄瓜 445 斤、芹菜 72 斤、兰包菜 91.8 斤、大土豆 57 斤、西红柿 174.6 斤、香菇 20 斤等，供货者：伟达，出具的供方提供的《农残检测报告》，显示农残抑制率为：黄瓜、芹菜、包菜检验结论：合格，被检单位：胡晓明，基本符合每批次查验蔬菜农残报告的要求；提供合格蔬菜农药残留官方检验报告；同时提供有对应的食品安全检测记录表，主要为农残测试，采用测试卡比对方式进行，提供农残自检记录：的抽查 2024-09-16 青菜 检测结果：阴性 检测人员：吕婷；2024-09-22 豆芽、2024-08-16 黄瓜 检测结果：阴性 检测人员：吕婷；2024-08-22 洋葱 检测结果：阴性 检测人员：吕婷；检测单位：平湖市聚笙餐饮管理有限公司；控制方式符合 CCP1-CL 值的要求；

抽查干调粮油禽蛋的供方平湖市当湖街道竖宽食品批发部，营业执照 92330482MA2B9L6U0E，食品经营许可证（小食杂店）：浙销 04822018000256，提供了：成品大豆油（转基因）报告，报告编号：2024WT00226，检测机构：泰州市食品检验院，委托方：江苏幸福门粮油有限公司，检测项目：铅（以 Pb 计）、乐果、酸价、过氧化值、倍硫磷^{*1}等，检测结果：合格，检测日期：2024.03.13 基本符合；

抽查上等蚝油检测报告，报告编号：2023-7258 检测机构：广东省质量监督食品检验站，委托机构：鹤山市东古调味食品有限公司，检测项目：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、山梨酸等 检测结果：合格；检测日期：2023-11-22

抽查大米检测报告，报告编号：2024681406090886，检测机构：营口市产品质量检验检测研究有限公司，委托方：营口金粒宝米业有限公司，检测项目：水分含量、六六六、滴滴涕、黄曲霉毒素 B1、镉（以 cd 计）等，检测结果：合格，检测日期：2024.09.13；

抽冷冻品（冷冻鸡肉、鸭肉、鸡腿、黑椒牛柳等）供方：平湖市当湖街道凯捷冷冻食品批发部（营业执照 92330482MA2CUFBY44，《食品经营许可证》编号：浙销 04822019000304）；

提供的枫香鸭琵琶腿，报告编号：STSP2024-0001-010023，检测机构：山东世通测评评价技术服务有限公司，委托方：山东众客食品有限公司，检测项目：过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、N-二甲基亚



硝胺等指标,检测结果:均为符合,检测日期:2024.01.04;

提供的冷冻鸡肉,报告编号:A202403170014,检测机构:山东杰诺检测服务有限公司,委托方:山青岛九联集团股份有限公司,检测项目:六六六、滴滴涕、二氯二甲吡啶酚、己烯雌酚、敌敌畏、氯霉素、1-氨基-乙内酰脲(呋

喃妥因代谢物等指标,检测结果:均为符合,检测日期:2024.03.17;

另抽查精碎肉(猪小肉)产品:报告编号:检01202406053,检测机构:耐斯检测技术有限公司,委托方:杭州东亨食品有限公司,检测项目:过氧化值;检测日期:2024.04.15,检测结果:合格;提供检测报告未覆盖检测指标:挥发性盐基氮、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇指标,已开不符合项整改;

抽查奶香玉米包产品:报告编号:BZD-WT2400594,检测机构:镇江华大检测有限公司,委托方:江苏心思源食品有限公司,检测项目:过氧化值、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群;检测日期:2024.02.01,检测结果:合格;另提供有青菜包报告编号:B5E705003B5F10K5521、鲜肉包报告编号:B5E705003B5F10K5516、速冻脆皮油条(非即食)报告编号:SPW20240739,报告均有效期内;

另抽查冻目鱼花(鱿鱼花)、冷冻鸡肉、米兰虾饼等检测报告,符合要求。

抽鲜猪肉供方:平湖市当湖街道张广成肉类经营部(营业执照92330482MA2CUFBY44,《食品经营许可证》编号:浙销04822019000304)提供的鲜猪肉,提供了2024.09.16菜品批次猪肉产品的《动物检疫合格证明》(NO.3312388061)、肉品品质检验合格证(NO.001922567),尿样检测报告单:编号:浙中食尿检40916号,检测结果:阴性,2024.09.16,检测单位:浙江中法农业科技有限公司;审核现场查看:2024.09.22,提供了2024.09.22菜品批次猪肉产品的《动物检疫合格证明》(NO.3312404623)、肉品品质检验合格证(NO.001937502);

抽查打包餐盒供方:平湖市当湖永红食品配料商行,营业执照:92330482MA2F0JMH5Y,附有由山东省产品质量检验研究院2024.04.16出具的塑料一次性餐饮具(PP多格餐盒),编号:PL0501169-2024,基本符合。一次筷子检验报告,报告编号:CTICFG33241067032148BR,检测日期:2024年03月21日,审核周期内,不锈钢餐具未采购,下次审核时关注。

另提供有洗洁精检测报告:传化洗洁精报告:2412400200,委托单位:浙江传化日用品有限公司,检测机构:浙江方圆检测集团股份有限公司,检测项目:重金属、甲醇含量、甲醛含量、菌落总数、大肠菌群、1,4-二噁烷;检测结果:符合,检测日期:2024年01月25日;

提供三废检测合作方:嘉兴弘正检测有限公司 营业执照:91330411MA2CLPLC5R1、检测机构资质CMA证书:证书编号:191112052625,有效期:2019年12月27日至2025年12月26日;提供有样品检测委托单,编号:02324090100901,检测项目:油烟、厂界噪声、废水;受理时间:2024.08.28日;单次合作,未签长期合同;

提供餐厨垃圾及隔油池废油合作方:平湖市绿能环境服务有限公司(营业执照:913304820641804690,城市生活垃圾餐厨垃圾经营性清扫收集、运输服务许可证编号:CNCQS-2021098,发证日期:2024年05月10日-2027年05月09日)名称:餐厨垃圾集中收运处理合同书服务内容:餐厨垃圾集中收运(合同期限有效)。

提供有虫害消杀供方:浙江誉安环境治理科技有限公司,营业执照:913304025575225941,浙江省病媒生物预防控制服务单位备案编号:浙耳环媒备字(2022)第330401002号,等级证书:二级,证书编号:ZJPCANLDJ2023020;查见虫害消杀的《服务合同》;项目名称:鼠、蟑、蚊蝇有害生物防治;服务方:浙江誉安环境治理科技有限公司;签订日期:2024.09.06日;有效期至2025年09月05日

油烟机清理供方:嘉兴昌顺清洁服务有限公司,单次合作,未签长期合同,已现场沟通整改,下次审核关注;

提供了《供方评价记录表》,评价项目包括供方名称、原辅料名称、联系人、供方简介及质量能力评价、信誉、调查情况综合评价、评定结论等,生产部负责组织评价,总经理负责批准,日期:2024.01.03;

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



公司未使用的食品添加剂。

采购管理情况：生产部通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，具体以配送到组织后实际验收为准，审核周期内没有发生沟通不当造成问题的情况。

抽查平湖市当湖街道竖宽食品批发部采购送货记录：2024.09.15，单号：0005843，名称：辣王段 10 斤、白芝麻 1 斤、孜然粉 12 斤、油 12 桶、生粉 1 袋等，签收人：吕婷；

抽查嘉兴市伟达食品配送有限公司销售单记录，单号：XS-2024-09-23-0052，日期：2024-09-23，商品全名：茭白肉 260 斤、毛豆肉 60 斤、白萝卜 704.8 斤、有机花菜 404 斤，收货人：高；

抽查平湖市当湖街道凯捷冷冻食品批发部送货单记录，单号：0047519，日期：2024.09.16，品名：妙脆鸡排 11 箱、道地肠 2 件、鸭边 20 件、鸡丝 5 件、鸡丁 3 斤；签收：高；

另抽查包材供方平湖永红食品商行销货清单，单号：0005859，品名：白抽纸 8 件、环保塑杯 10 件、塑料容器 10 箱、200 圆 5 箱、透明 4 格 5 件、筷子 10 袋，签收人：陆晓峰；

该公司的采购管理基本符合标准要求。

3) 产品和服务提供的控制、标识和可追溯性/撤回召回演练、产品防护、顾客满意度、交付后活动、变更管

理、前提方案、OPRP/CCP 实施情况【CCP1-1：蔬菜类原料验收——CL：有机磷、氨基甲酸酯类抑制率 $\leq 50\%$

提供合格蔬菜农药残留官方检验报告。CCP1-2：畜、禽肉类原料验收——CL：《动物检疫合格证明》、检测合格证明；CCP2：炒菜过程——CL：烧熟煮透，中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ；CCP3：冷消毒：200ppm84 消毒液，浸泡 20 分钟消毒；或 75%酒精喷洒消毒热消毒：消毒温度 85°C 、消毒时间 90 分钟；OPRP1：分餐，行动准则：分餐前使用 84 消毒液消毒；OPRP2：配送，行动准则：配送时间 ≤ 2 小时，到达交付时菜品中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ；

受审核方在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理体系手册》8 章节进行了规定，同时策划了《加工过程控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《监视和测量设备控制程序》、《危害控制计划》、《前提方案》等，确保在受控条件下进行集体用餐配送（热食类食品制售）提供。

查基础设施控制过程：

公司注册地址为浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼，经营所在的场所为浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼，周边未发现污染企业，食堂占地面积约 500 多 m^2 ，共一层，主要为集体用餐配送（热食类食品制售）。

现场设置有更衣室楼主要是蔬菜加工区、禽肉加工区、水产加工区、蒸饭间、烹饪间在、消毒房、洗碗间、碗区、原料库，均配置有洗手池、一更、二更更衣室，基本符合集体用餐配送（热食类食品制售）的要求、有粮油调味品仓库、副食库、冷藏冷冻库、化学品柜等；团餐配送不涉及成品库，检测室 1 个，办公区 1 个；烹饪加工用设备主要为灶台、操作台、基本满足热食类食品制售要求。提供了平面图，基本符合要求。

提供了《设备台账》，所涉及的设备主要有：光波加热线、消毒房、洗碗机、冷藏库、冷冻库、切菜机、送餐车、灶台、汽锅、自动传输线、空调以及送餐车等。

涉及的设备较为简单，通过每天保养的方式进行管理，提供有《日常维护保养记录》，时间：2023 年 09 月-2024 年 09 月，点检设备包括有：光波加热线、消毒房、洗碗机、冷藏库、冷冻库、切菜机、实验室设备、送餐车灶台、汽锅、自动传输线、空调、风淋房，点检保养内容：1、设备工作台面确保无黑色油污。2、设备所有油杯、油孔应全部加润滑油。3、设备外表应擦拭干净，无污斑、灰尘，应清扫干净，无杂物，每天保养，结果：符合，保养人：陆明权；另提供有 2024 年 6~9 月《生产设备及燃气设备管道维护保养记录表》，每季度对空调、油烟机、灶台、切菜机、冷库、洗碗机、光波加热线、实验室设备、送餐车、燃气灶台等设备进行定期维护保养，保养周期：每 3 个月，上次保养时间：2024.06.10，本次保养时间：2024.09.01，查灶台保养内容：换炉芯，保养、切菜机保养：换刀片、冷库保养：保养化霜等、洗碗机保养：加机油保养、光波加热线保养：保养换线路，设备设施维护保养效果：好，操作者：陆明权，验收人：徐丽丽，下次维保时间：2024.12.1。

提供车辆维修记录单，查《车辆租赁交接单记录》，记录有车辆：浙 GD07237，维修项目：前机盖钣金油漆、



左右视镜等，基本符合要求；

提供公司租赁所在场所的《建筑消防设施维护保养报告》定期保养报告，每月保养，报告编号：

ZJW202408N0.23019，项目名称：浙江新文越婴童用品有限公司消防设施维保，地址：浙江省嘉兴市平湖市经济开发区兴平一路1888号，建筑消防设施列表：√消防供配电设施、√火灾自动报警系统口电气火灾监控系统、口消防设备电源监控系统口细水雾灭火系统、功能V消防给水及消火栓系统√消防炮灭火系统、系统√可燃气体探测报警|其他：√灭火器等，维保保养结论：本次维护保养项目包括消防供配电设施，火灾自动报警系统，消防给水及消火栓系统，消防炮灭火系统，灭火器，自动喷水灭火系统，可燃气体探测报警系统，消防应急照明和疏散指示标志，消防应急广播系统，消防专用电话系统，防火分隔设施，发现故障6处，为主机多条屏蔽信息、化妆品瓶子车间烟感故障、2号车间报警阀警铃不响、一号楼东面中铸室喷淋安装方维护保养情况|式错误、2号车间西北角一楼楼梯间应急灯故障、楼车间东面疏散指标和安全出口标志故障，以上故障待处理；其余均正常，日期：2024.08.19，维保结果确认：第1.2.3.5.6已完成整尽管，第4项持续跟进。2024.08.27；维保单位：嘉兴市齐创消防工程服务有限公司；

提供有《2023年可燃气体测试点检记录卡》点检日期：2023.08.09-2024.09.21，点检项目：易燃气体测试，点检结果：OK，检查人：宁佐良，备注：丁烷气体；

组织不涉及特种设备。

根据公司实际，结合质量/环境/职业健康安全/食品安全等体系要求，对集体用餐配送（热食类食品制售）的管理，制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、卫生标准操作程序、前提方案、应急预案等文件制度。基本能指导集体用餐配送（热食类食品制售）相关过程质量和食品安全管理操作。组织确定了需确认的过程为热加工过程。

其中涉及到生产部的CCP、OPRP包括：

CCP1-1：蔬菜类原料验收

CCP1-2：畜、禽类原料验收

CCP2：菜品热加工过程

CCP3：工器具消毒

OPRP1：分餐

OPRP2：配送

具体的CL值及行动准则见食品安全小组审核记录

热食类食品制售相关的流程主要有：

红案：

原料验收（CCP1验收）——粗加工（择菜、洗菜、肉类解冻等）——切配——烹饪（CCP2菜品热加工：炒、蒸煮）——盛装分餐（ORPP1）——配送

白案：

原料验收——清洗（大米）——蒸煮——盛装——打餐——配送

餐具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——工器具消毒（CCP3）——存放

查热食类食品制售的实现流程及过程的控制情况：

整体过程一般为：公司一般提前一周与顾客（企业单位）确认菜单，生产部经理根据确认好的菜单，确定后交采购人员采购，做好验收记录，生产部厨师负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等。

抽查2024年09月16日-9月22日总菜单记录：

抽查2024.09.16《菜谱》：红烧大肉、香菜酱牛肉、孜然肉片、长缸豆肉片、酸菜小笋炒包菜丝、五彩芹菜、特色煲仔饭+荷包蛋、水煮肉片、豆豉蒸鱼块、花菜肉片、虾米冬瓜、莴笋炒蛋、辣子鸡、爆炒大肉丁、黄瓜肉丝、清炒包菜丝、红烧海带、双茄大排面+荷包蛋；



提供了 9 月 16-22 日的《进货索证台账记录》，对：米面粮油，蔬菜瓜果，禽肉畜肉，调味配料，其他品类等原料进行了验收。并提供了 2024.09.16 当天采购的黄豆芽、鸭血、妙脆鸡排、道地肠、鸭边、鸡丝、鸡丁等，记录了数量、生产批号、保质期、供应商及联系方式，并索证了食品许可证、营业执照、检验证明，验收人为高**。
提供了 2024.09.16 菜品批次猪肉产品的《动物检疫合格证明》（NO. 3312388061）、肉品品质检验合格证（NO. 001922567），尿样检测报告单：编号：浙中食尿检 40916 号，检测结果：阴性，2024.09.16，检测单位：浙江中法农业科技有限公司；

审核现场查看：2024.09.22，提供了 2024.09.22 批次猪肉产品的《动物检疫合格证明》（NO. 3312404623）、肉品品质检验合格证（NO. 001937502），检测**基本符合禽肉类 CCP1-2 CL 值**控制要求；

提供了浙北果蔬批交易中心农残检测报告：抽查 **2024.09.16** 出具的供方提供的《农残检测报告》，显示农残抑制率为：黄瓜、芹菜、包菜检验结论：合格，被检单位：胡晓明，基本符合每批次查验蔬菜农残报告的要求；CCP1-1 蔬菜类原料验收中的 CL 规定：有机磷、氨基甲酸酯类抑制率≤50%、提供合格蔬菜农药残留官方检验报告。

2024 年 09 月 22 日现场抽查农残快测记录：毛菜、包菜、黄瓜 检测结果：合格，检测单位：浙北果蔬批发交易中心农残检测报告，符合 CCP1-1 CL 值要求；

提供了《洗菜流程》及相关记录，显示 2024 年 9 月 16 日对包菜、花菜、黄瓜等清洗，浸泡 20 分钟，现场查看蔬菜清洗过程，基本符合要求；

抽查：2024.8 月 1 日《中心温度记录》（CCP 点），显示红烧肉 91℃，检测人：吕婷，并提供了《成品验收记录表》，对红烧肉等进行了检验，制作人为吕婷，对质量（色、香、味、型、量）评价：综合得分 91 分，卫生是否合格（气味、熟度、异物）（是），综合中评判标准：中心温度高于 85℃，85℃则不合格，登记人：品婷，均为合格；抽查：2024.8 月 28 日《中心温度记录》（CCP 点），显示清蒸鱼块 93℃，检测人：吕婷，并提供了《成品验收记录表》，对清蒸鱼块等进行了检验，制作人为吕婷，对质量（色、香、味、型、量）评价：综合得分 93 分，卫生是否合格（气味、熟度、异物）（是），综合中评判标准：中心温度高于 85℃，85℃则不合格，登记人：品婷，均为合格；**2024.09.22 日审核现场查看，因中心温度计（实时上传温度）已出现故障维修未取回，未对 2024 年 09 月 16-22 日菜心中心温度记进行监控，不符合 CCP2 菜品热加工过程 CL 值要求，已开不符合项整改，**

提供有《配送交付记录表》抽查 2024.09.20，批号：编-240922-01 数量：200 运输条件：常温 车辆号牌：浙 FDD4545，驾驶员：范恒坤，客户：富瑞邦，客户签字：到达中心温度：65℃；2024.09.21 批号：编-240921-01 数量 205 运输条件：常温 车辆号牌：浙 FDD4545 驾驶员：范恒坤 客户签字：刘高洁 到达中心温度：68℃；现场查看 2024 年 09 月 22 日，批号：编-240922-01 数量 205 份，车牌号：浙 FDD4545，到达中心温度：65℃ **符合 OPRP2：配送**的行动准则要求。

另提供有《车辆卫生检查及维护表》查 2024 年 09 月，车牌号浙 D09268，检测项目：车辆卫生状况、车辆驾驶室卫生状况、车辆外观卫生状况等；抽查 2204.09.05，检测无异常，轮胎左右换轮胎，其它正常，检查员：高利斌；

针对 9 月 16 日，提供了《平湖聚笙餐饮厨房间、分装间、清洗切配区域消毒记录表》，消毒记录表（消毒时间段 1 上午、消毒时间段 2 下午），提供了《消毒记录表》，显示消毒时间段 10:00-11:20、消毒时间段 2 16:30-18:00，由使用臭氧消毒，执行人：陆明权，监督人为吕婷。另抽查 2024.07.01、2024.7.12、2024.08.30 消毒记录，基本符合要求；

提供了《餐盒餐具清洗及消毒点检点》，时间：2204.09.抽查 2024.09.01：点检内容：餐盒餐具是否一刮二洗三消毒、打菜区是否消毒、消毒房是否达到 85 度、所在入口用具是否消毒，消毒时长：90 分钟，消毒温度 93℃，

另抽查 2024.09.26、2024.09.28 等消毒记录，管控方式相同，基本符合要求；

现场提供电子台帐（市场监管部门要求），2024 年 09 月 16 日《餐用具消毒记录》：红外线消毒-餐具饮具：1000 件 消毒柜消毒-餐饮容器 1000 件 紫外线灯消毒-刀具砧板 10 件、酒精消毒：清洁抹布 15 件 双手消毒 10 件 消毒时长：61min 消毒日期：2024-09-16 时间：10:53-11.54，消毒人员：孙伟，午餐；符合 CCP3：工器具消毒 CL 值要求；另抽查 2024.5.10 餐用具消毒记录：红外线消毒-餐具饮具：1000 件 消毒柜消毒-餐饮容器 1000 件 紫外线灯消毒-刀具砧板 5 件、酒精消毒：清洁抹布 15 件 双手消毒 15 件 其它消毒 2 件，消毒时长：61min 消毒日期：2024-05-10 时间：20:01-21.31，消毒人员：徐丽，晚餐；现场查看：2024 年 09 月 22 日餐用具消毒记录：红外线消毒-餐具饮具：1000 件 消毒柜消毒-餐饮容器 1000 件 消



毒时长：61min 消毒日期：2024-09-22 时间：10:55-11.25，消毒人员：孙伟，午餐；另抽查 2024.05.06、2024.05.03、2024.05.01、2024.04.29 的餐用具消毒记录，管控方式相同，基本符合要求。符合 CCP 点 CL 值求；

现场查看备餐间紫外线消毒情况，抽查 2024.09.16，记录起止时间：18:11~18:41 消毒时长：30min；符合，2024.09.22 18:12~18:42，消毒时长：30min；现场查看：未能提供分餐间的紫外线灯消毒记录，查看分餐的紫外线灯管，有两支已无法正常启用，不符合 OPRP1：分餐 行动准则要求，已开不符合项整改；

提供有除四害《控虫服务单》，施工频率：每年 18 次，（5-10 月）月 2 次，其余月份每月 1 次，抽查时间：2024.08.19，实施方：浙江誉安环境治理科技有限公司（合同期：签订日期：2024.09.06 日；有效期至 2025 年 09 月 05 日），防治部位：厨房、外环境；药品：0.05 溴敌隆 250g、酰甲胺磷 50g、粘鼠板 5 张、诱蝇饵 250g，施药人：俞辉、王卫荣，验收人：吕婷；2024 年 09 月 22 审核现场查看，分餐间诱蝇灯粘蝇纸上有大量蚊蝇尸体未定期清理，分餐间传餐出口蚊蝇在飞行，分餐间传餐间未配备灭蝇灯，查看洗碗间吊顶有缺块。查看蒸饭间门窗玻璃已缺失，已开不符合项整改；

另抽查 2024.08.01\2024.07.15\2024.07.07\2024.05.04 控虫服务单记录，基本符合要求；

食堂内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；普通生活垃圾等废弃物由平湖新平现代服务业开发有限公司负责清运，餐厨垃圾由园区指定的外部供方（平湖市绿能环境服务有限公司，提供了营业执照和城市生活垃圾餐厨垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证（有效期至 2025.5.20））统一清运，另外在各个出入口已经安排安装防鼠挡板，仓库配备有粘鼠板、灭蝇灯基本符合要求。提供了 2024 年 07 月 1 日-9 月 22 日《废弃物处理表》，对废纸箱、剩菜、隔油池油脂等，由剩菜、油池油脂由平湖市绿能环境服务有限公司（营业执照：913304820641804690，城市生活垃圾餐厨垃圾经营性清扫收集、运输服务许可证编号：CNCQS-2021098，发证日期：2024 年 5 月 20 日至 2025 年 05 月 20 日，抽查 2024.9.16 废弃物：剩菜、隔油池油脂：290 斤，另抽查 2024.07 厨余垃圾回收记录，管控方式相同，基本符合要求；

废纸箱卖给回收废品人，处理人：吕婷。提供有《聚筌餐饮垃圾回收记录表》时间：2024.9.1-22，生活垃圾回收单位：平湖新平现代服务业开发有限公司，回收人：姚**；

提供了 2024 年 9 月 10 日《餐饮服务从业人员晨检记录表》，对包括白琴、丁功、范恒坤、冯建生 25 人进行了晨检，均符合，另抽查 2024.09.10 等批次晨检记录，管控方式相同，基本符合要求。

提供了每周进行一次的《餐饮服务经营者食品安全全项目周排查报告》报告编号：20230925000165，涉及许可和公示管理、从业人员管理、环境卫生管理、加工过程管理、食品添加剂管理（不涉及）、餐用具清洗消毒、专间管理、食品安全自查和应急管理 294 项，检查人为孙伟。检查日期为 2023 年 09 月 18 日-2023 年 9 月 24 日。

通过上述记录等情况，基本能实现餐食的简单追溯，过程控制基本符合。

另外，抽查 2024.08.31/2024.08.18/2024.8.03/2024.09.20 等 12 批次热食类食品制售过程的管理，与上述基本一致。

提供了 2024 年 3 月 6 日对热加工过程的确认证据。《需确认过程记录》，对人员资格检定、过程方法检定、过程控制、过程确认结果为“经过各方面的检查符合要求”。鉴定人员由运营部徐丽、生产部吕婷，总经理孙伟对结果进行了确认。基本符合。

查看现场

公司注册地址为浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼，经营所在的场所为浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼，周边未发现污染企业，公司占地面积约 1800 平方米，厂房建筑面积 1029 平方米；生产车间 1 个；冷冻库房 1 个；冷藏库房 2 个；化验室 1 个；配送车 10 辆；实验室——一个。设有卫生间在生产车间外，与加工区有分离；更衣室较为简单；为企业供团餐配送服务。

现场设置有更衣室楼主要是蔬菜加工区、禽肉加工区、水产加工区、蒸饭间、烹饪间、消毒房、洗碗间、碗区、原料库，均配置有洗手池、一更、二更更衣室，基本符合餐饮服务（热食类食品制售）的要求、有粮油调味品仓库、副食库、冷藏冷冻库、化学品柜等；团餐配送不涉及成品库，检测室 1 个，办公区 1 个；烹饪加工用设备主要为灶台、操作台，基本满足集体用餐配送（热食类食品制售）要求。提供了平面图，已与现场基本一致。现场查看，区域划分基本合理；配备有更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒。

团餐餐食主要以禽肉类、瓜果蔬菜、面食粮油等为原料，肉类、水产等做到分区域分池清洗，并加贴有标签等信息；



现场烹饪工作由公司确认的人员负责，2024 年 09 月 23 日现场炒菜，因中心温度计（实时上传温度）已出现故障维修未取回，不符合 CCP2 菜品热加工过程 CL 值要求，已开不符合项整改，

现场分餐人员戴有头套、口罩，人员进入分餐间先洗手消毒，并佩戴一次性手套进行操作。餐器具通过热力方式进行消毒，设置温度为 120℃，消毒时间在 90min，符合 CCP3：热消毒 CL 值消毒温度 85℃、消毒时间 90 分钟以上的规定要求，基本符合。

现场询问操作人员，基本清楚本部门中 CCP 点的设置情况。对 CCP 点的监控参数基本清楚。

因产品生产加工的特点，产品放行主要通过感官管理为主，生产部主要通过现场的抽查和巡视，早上先到现场进行监督检查，定期组织生产部负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问吕经理，目前没有发生涉及食品安全的问题。

虫鼠害防治主要采用物理方法实施灭虫灭鼠。虫害用塑帘、纱窗等，再用灭蝇灯消灭进入的害虫，厨房主要使用诱捕式灭蝇灯，符合要求；

公共区域包括餐器具消毒间、员工更衣室、仓储、冷藏/冷冻库等，有基本的功能划分。

针对蔬菜、肉品、水产等进行分池清洗，存放时，荤素分开等，具有一定的防止交叉污染的措施。

粗加工现场产品堆放整齐，净菜做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐；

现场提看物品摆放基本规范、有序，能做到荤素分开、水产与肉类分开，但现场查看冷藏库、冷冻库情况：冷藏库已熟制菜品（豆腐、煎蛋等菜品）未覆盖保鲜膜，同时与生食材初加工鸡肉、猪肉、熟半成品食材等混放于冷藏库中，部分生制品食材置放于风机下，有冷凝水滴落；查看冷冻库半成品肉饼等食品未覆盖保鲜膜，混放于冷冻库中，同时未标注批次标签标识，冷库未定期除霜，已开符合项整改；

烹调间，厨师按照要求制作当餐餐食；穿戴符合规范要求；根据加工的产品不同配备有蒸箱、灶台及相应的工器具等，由各岗位人员自行负责，分类管理，公共区域由组织安排保洁人员进行保洁；查看厨房加工间：员工生产下班后，厨房有白砂糖、淀粉、味精、食用油等开盖使用后未进行对包装进行密封，已现场沟通整改，基本符合要求；

备餐/分餐间员工穿戴整齐，带有口罩，操作时带有手套，但戴帽规范性稍有不足，现场沟通。

烹饪间：根据加工的产品不同配备有蒸箱、灶台及相应的工器具等，由各岗位人员自行负责，分类管理，公共区域由组织安排保洁人员进行保洁；

人员卫生：查看每日进车间员工进行晨检，提供有《聚筌餐饮从业人员晨检记录表》，对个人卫生（戴首饰、长指甲、工作衣帽）、健康状况（发热、外伤、腹泻、咽炎、感冒）等进行检查。

每天按照园区有安保制度要求，有外来人员登记等信息；管理较为规范。

现场各类记录基本符合规范要求。

查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：大豆油、鸡蛋、豆制品。现场查看，有简单标识。

产品分区分类存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂、消毒剂，老碱及天然气已经张贴 MSDS，冷冻库冰霜未进行清理已现场沟通整改，显示温度为-10.6℃；冷藏库：为 4℃，保鲜库：6.9℃，冷藏、冷冻库、保鲜库未配备温湿度计，未能提供冷藏库、冷冻库、保鲜库的温控显示装置内部计量校验证据，已开不符合项整改，餐器具消毒间无汤桶着地放置等情况，仓库内产品全部离地放置。

——不涉及首件检验过程。

——需要确认的过程为：需要确认的过程：查管理手册，需要确认的过程为热加工过程。查见《需确认过程记录》，提供了 2024 年 3 月 6 日对热加工过程的确认证据。《需确认过程记录》，对人员资格检定、过程方法检定、过程控制、过程确认结果为“经过各方面的检查符合要求”。鉴定人员由运营部徐丽、生产部吕婷，总经理孙伟对结果进行了确认。基本符合。

——采取防范人为错误的措施：餐饮食材采用先进先出、专人管理库房的方式进行控制，每日进行检查；

——对于食品行业的餐饮业控制：——公司自行控制，有对餐饮业进行控制；

——售后服务：

a) 顾客满意度：提供了《顾客满意度调查表》，反馈表从卫生情况、饭菜质量、花色品种、价格情况、服务质量进行了调查。分为：满意、一般、不满意 3 个评价标准，共发放了 5 份问卷调卷表，



考虑到对企业信息保密，采用不记名反馈，不体现企业名称，5份调查结果的平均满意度：94分；
b) 交付后的活动：

经询问部门负责人徐经理，其表示顾客无特殊的食品安全要求。因行业特殊性，产品即时交付，存在问题立即沟通；目前暂不存在需要协调的问题，对于交付后主要涉及的服务内容包括补偿、或最终报废处理、退换货等，审核期间暂未发生。

抽查与客户签定的合同，《送餐服务合同》客户：浙江合波光学科技有限公司，合同期限为壹年，自2023年10月4日至2024年10月3日止，双方权利和义务：1、甲方的权利和义务：(1)甲方根据其生产经营需要，每天应将员工进餐人数提前交乙方安排，若有变动，甲方应提前2小时通知乙方。甲方若需要临时加餐，应提前小时通知乙方。并以书面形式下达餐费标准及数量，加餐费同当月餐费一同结算。(2)由甲方每天9:30之前提供当天中餐用餐的人数，在14:00之前提供晚餐人数。在每次送餐时甲方会同乙方确认送餐数量。(3)甲方应严格按照本合同规定时间内向乙方支付餐费。(4)甲方根据员工用餐满意度调查等情况，有权对乙方膳食管理工作提出意见和建议，有权定期对乙方食品卫生、安全、服务质量等进行抽查，乙方须符合食品安全标准，发现问题可立即向乙方投诉，限期整改验收，如在有效期限内未达到甲方的标准，甲方可以提出解除合同，对个别不良人员有权向乙方提出更换，乙方要积极配合甲方解决问题。(5)甲方对乙方在食堂工作中出现误餐、少送等事件。经书面通知限期整改，如乙方不能立即改正，甲方有权解除合同，经调查属实后，乙方应在周内退场。乙方应严格按照《市食品卫生管理实施办法》的规定供膳和管理，确保所供餐具及食品的质量和卫生。如发生食物中毒事件，由相关卫生监督机关检验确属乙方原因的，乙方负担全部责任。乙方在食堂派餐时，须佩戴口罩、手套，文明礼貌，保质保量，按供餐标准提供服务。餐厅分餐及残羹回收处环境卫生由乙方负责。清洁工具、日常消耗品由甲方提供。乙方在配送的饭菜中如遇杂物，小虫的无条件更换菜品，(6)一个月不得超过三次，如超过甲方有权力罚款乙方100元一次，以情节严重程度为准。(5)乙方在采购食物原料时，应保证从正规渠道采购符合国家食品质量标准的食用油(非转基因)、蔬菜、猪牛羊、禽、鱼肉，不得采购过期以及不新鲜的物品，一经发现，由乙方负全部责任，如甲方需要，乙方必须提供原材料购买渠道及发票，配备肉品、禽类的商品合格证书以备甲方检查。乙方在食品加工制作过程中餐具必须进行消毒，保证甲方员工的身体(8)健康。要严格按照国家有关卫生标准执行，遵守当地卫生机构的有关卫生规定。(7)乙方在合同期间必须遵守甲方的各项规章制度。甲方的各项规章制度须事前提交给乙方，内容须甲乙双方进行商讨决定。(8)乙方根据国家食品卫生要求，将供给甲方的菜品留样保存48小时。若甲方员工满意度达到70%以上，在本合同期满前壹个月，双方无异议，以书面形式提出合同续签。

另抽查：《平湖波科激光有限公司》送餐服务合同、《合波波电通信科技有限公司》送餐服务合同，合同均在有效期内，客户交付后的管控方式及过程基本符合要求；

目前提供的食材未发生重大的顾客投诉或者质量安全事故等，未发生撤回召回情况，参加公司组织的应急演练、召回撤回演练，见“生产部审核记录”

——其他管控实施情况

c) 标识管理情况：针对食材包括有蔬菜、肉品、半成品，进行分类专柜摆放，具有一定的防止交叉污染的措施。对人流物流进行了区分，人员等通过更衣室，进行洗手消毒等措施。餐器具等通过清洗消毒设施进行消毒。基本可防止交叉污染，另严格按照当地市场监管部门要求填报日管控、周排查、月调订报告，抽查2024.08.30日管控记录，检查人员施依莉，检查项目：42项，基本符合要求；

d) 顾客财产：主要是顾客信息。

e) 变更管理，审核期间进行认证范围未发生变更。

——撤回召回/可追溯性管理

公司在《管理手册》8.7.3条款对撤回/召回要求进行了规定，并策划了《不合格品和产品撤回控制



程序》；

部门负责人表示体系建立至今未发生撤回/召回情况，询问现场未发生需要召回/撤回的情况，提供了召回演练/可追溯演练。

1. 2024年04月13日，模拟的情况为蒸车损坏，大米饭夹生（模拟，实际不存在），提供了《可追溯演练记录》，召回方案：本蒸车批次大米饭全部召回，并启用另一蒸车迅速启动应急措施，跟踪验证：2024.4.23公司收到夹生大米饭1蒸车（假装），专人管理，单独存放；服务部对召回产品进行了验证分析，找出经过查验蒸车，样品等情况进行分析后，出现大米饭夹生原因为：蒸车损坏导致大米饭夹生；召回产品进行回收；验证符合要求。

演练结论为：整个召回演练系统是有效的，适宜的。但未提供具体落实措施证据，已现场沟通。

04) 产品放行 (含 OPRP/CCP 实施情况)

公司主要提供集体用餐配送（热食类食品制售），包括主食类、热菜类，策划编制了《产品放行控制程序》、《不合格品和产品撤回控制程序》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，审核周期内规范内容没有发生修改。

本部门涉及 CCP1-1 蔬菜类原料验收、CCP1-2 畜禽类原料验收：

提供了2024年9月16-22日的《进货索证台账记录》，对：米面粮油，蔬菜瓜果，禽肉畜肉，调味配料，其他品类等原料进行了验收。并提供了2024.09.16当天采购的黄豆芽、鸭血、妙脆鸡排、道地肠、鸭边、鸡丝、鸡丁等，记录了数量、生产批号、保质期、供应商及联系方式，并索证了食品许可证、营业执照、检验证明，验收人为高**。

抽查2024-09-15进货的鲜猪肉，出库单号：XS-2024-09-15-03022，商品名称：数量：269斤，记录了供货者、随货证明文件、入库检查信息，自检：合格，签收人：陈**，提供了2024.09.16菜品批次猪肉产品的《动物检疫合格证明》（NO.3312388061）、肉品品质检验合格证（NO.001922567），尿样检测报告单：编号：浙中食尿检40916号，检测结果：阴性，2024.09.16，检测单位：浙江中法农业科技有限公司；另抽查2024.09.15批次猪肉产品的《动物检疫合格证明》（NO.3312385037）、肉品品质检验合格证（NO.001919768），尿样检测报告单：编号：浙中食尿检20240915号，检测结果：阴性，2024.09.15，检测单位：浙江中法农业科技有限公司；另抽查审核现场查看：2024.08.30，提供了2024.08.30出库单号：XS-2024-08-30-02631，商品名称：数量：139.5斤，菜品批次猪肉产品的《动物检疫合格证明》（NO.3312339514）、肉品品质检验合格证（NO.001878825），检测基本符合禽肉类 CCP1-2 CL 值控制要求；审核现场查看：2024.09.22，提供了2024-09-21进货单记录：单号：XS-2024-09-21-03136，进货数量：肉末 11.1斤、小肉：67.8斤，验收：陆小辉 提供有2024.09.22菜品批次猪肉产品的《动物检疫合格证明》（NO.3312404623）、肉品品质检验合格证（NO.001937502），检测**基本符合禽畜肉类 CCP1-2 CL 值**，另抽查2024-08-09/2024-8-29等12个批次的控制方式，基本相同；

另查冻禽肉主要使用肉类冻品、速冻调制食品类：抽查2024-09-02进货鸡边腿，数量：55箱等，验收人：陆晓辉；抽查2024-09-04进货的猪耳朵（冻猪）5箱等，验收人：高*8，提供有产品第三方检测报告，提供的冷冻鸡肉，报告编号：A202403170014，检测机构：山东杰诺检测服务有限公司，委托方：山青岛九联集团股份有限公司，检测项目：六六六、滴滴涕、二氯二甲吡啶酚、己烯雌酚、敌敌畏、氯霉素、1-氨基-乙内酰胺（呋喃妥因代谢物等指标，检测结果：均为符合，检测日期：2024.03.17；



另抽查精碎肉（猪小肉）产品：报告编号：检 01202406053，检测机构：耐斯检测技术有限公司，委托方：杭州东亨食品有限公司，检测项目：过氧化值；检测日期：2024.04.15，检测结果：合格；提供检测报告未覆盖检测指标：挥发性盐基氮、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇指标，不符合 CCPI-2：畜、禽类原料验收 CL 值要求，已开不符合项整改；

抽查 2024-09-22 进货的蔬菜，单据编号：XS-2024-09-22-00045，销货单位：嘉兴市伟达食品配送有限公司，商品名称：鲍鱼 32 个、芥蓝 3 斤、铁棍山药 5 斤、大红椒 50 斤、胡萝卜 100 斤、韭黄 34 斤、杭白菜 360 斤、兰包菜 57 斤 1，供货者：伟达，随货证明文件（营业执照：有、购货凭证：有、批产品检验报告：有）：有，外观检查：完好，自检：合格，记录人：陆明权；提供了浙北果蔬批交易中心农残检测报告：2024 年 09 月 22 日现场抽查农残快测记录：毛菜、包菜、黄瓜 检测结果：合格，检测单位：浙北果蔬批发交易中心农残检测报告，符合 CCPI-1 CL 值要求；

抽查 2024.09.16 进货的蔬菜，单据编号：XS-2024-09-22-00003，销货单位：伟达，商品名称：黄瓜 445 斤、芹菜 72 斤、兰包菜 91.8 斤、大土豆 57 斤、西红柿 174.6 斤、香菇 20 斤等，供货者：伟达，出具的供方提供的《农残检测报告》，显示农残抑制率为：黄瓜、芹菜、包菜检验结论：合格，被检单位：胡晓明，基本符合每批次查验蔬菜农残报告的要求；CCPI-1 蔬菜类原料验收中的 CL 规定：有机磷、氨基甲酸酯类抑制率≤50%、提供合格蔬菜农药残留官方检验报告；同时提供有对应的食品安全检测记录表，主要为农残测试，采用测试卡比对方式进行，提供农残自检记录：的抽查 2024-09-16 青菜 检测结果：阴性 检测人员：吕婷；2024-09-22 豆芽、2024-08-16 黄瓜 检测结果：阴性 检测人员：吕婷；2024-08-22 洋葱 检测结果：阴性 检测人员：吕婷；检测单位：平湖市聚笙餐饮管理有限公司；控制方式符合 CCPI-CL 值的要求；

另抽查 2024-08-01/2024-08-06/2024-08-31/2024-09-21/2024-09-18 等 10 个批次的蔬菜验收记录，均能提供农残检测报告，控制方式基本相同；

抽查 2024-08-22 进货的大米 数量：30 包、油 15 桶、白糖 1 袋、并米醋 1 箱、辣王段 10 斤、豆瓣酱 4 桶、小米椒 1 条、生油 1 箱、老抽 2 箱、绿豆 120 斤、木耳 15 斤、红薯粉丝 5 箱，单号：0005822，供方：干调粮油禽蛋，验收人：陆晓辉；提供有产品第三方检测报告，见生产部采购审核条款；

抽查 2024-09-16 进货的妙脆鸡腿，数量：11 箱、道地肠 2 箱、鸭边腿 20 箱、鸡丝 5 箱、鸡丁 3 箱，单号：0047519，供方：凯洁冷冻食品批发，验收人：高**；提供有产品第三方检测报告，见生产部采购审核条款；

另抽查肉类冻品的 2024-09-23、2024-09-21、2024-09-22 批次送货验收记录，验收人：陆明权；

抽查 2024-09-03 进货的玉米包 3 箱、油条 2 箱、虾仁 4 箱等，供货者：凯洁冷冻食品有限公司，验收人：高**；另抽查 2024-09-12 进货的烧麦 1 件、糖里脊 10 件等，验收人：陆明权，控制方式相同，基本符合要求；

抽查食品包装容器的验收记录，抽查 2024-09-20，单号：0002622、供方：平湖市永红食品商行，数量：打包（塑料容器）10 件、白 3010 袋子 1 件，验收人：陆晓辉；

同时抽查 2024-08-31 的老抽、红烧老抽、鸡精、盐、黄酒、味精、2024-09-22 进货的鸡蛋；2024-08-21 进货的肉皮、孜然粉、米线、大米、黑木耳等调味品，2024-08-08 进货的鸡精、味精、生抽、食用油、菜油共 12 个批次，控制方式基本相同。



过程检查：产品以感官判定为主，主要生产产品负责实施，厨师长现场随机抽检为主。

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、试吃、物流车队装车交付确认份数等，基本符合。

5) 致敏物质的管理情况：

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》中 8.5.7 致敏物质的管理进行了规定，并策划了《致敏原管理控制程序》，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》，涉及过敏原物质清单包括：花生、小麦粉、鲜鸡蛋、大豆及其制品、牛乳制品调味品（花生酱、豆瓣酱、芝麻酱）、海鲜类（鱼、虾、蟹、芝麻及其制品）等 8 八大类，识别基本充分，识别人：吕婷，闫现林，徐丽丽，2024.1.03；

制定有《过敏原控制方案》，过敏原控制措施：（1）确保正确标识/包装的使用，并且与食品配方相符合（产品的包装上明确标识产品成分）；（2）正确清洁设备（通过 SSOP 控制，并每日记录清洁结果）；（3）从原料供应商得到充分的产品成分声明（每批原料要求供应商提供产品成分声明）；（4）生产计划中，制作包含过敏物质产品的损耗清单（制作鱼、虾、蟹类的损耗清单）；（5）控制并追踪回料（对回料进行严格标识的管理，确保过敏原被有效的控制）；编制：食品安全小组， 审批：孙伟 2024.1.3；

对过敏源识别控制确认，确认人：徐丽丽，吕婷，闫现林，陆明权，2024.1.3，对过敏原识别控制验证，验证。

现场提供了《过敏原清单及控制措施》，识别主要的致敏原物质分别有：（1.含麸质的谷类及其制品（如小麦、黑麦、大麦、燕麦等）；2.蛋类及其制品；3.花生及其制品；4 大豆及其制品；5.海鲜类）；现场查看，原料仓库有简单标识。菜品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，保温箱外标签标识未对用餐群体进行致敏源物物质公示，过敏原物质管控有待加强，已现场沟通整改，下次审核关注。

6) 食品防护管理情况：

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》的 8.5.8 食品防护应包括食品防护计划包括但不限于以下内容：a) 食品防护评估； b) 食品防护措施；c) 食品防护措施的监视；d) 纠正和纠正措施；验证；应急预案； g) 记录。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。 在计划中对外部安全、内部安全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。提供食品防护计划有效性验证，验证人：徐丽丽，吕婷，闫现林， 验证时间： 2024.6.30，验证内容：制订了食品防护计划，薄弱环节制订了针对性的控制措施、明确了实施食品防护计划相关人员的职责，验证结果：实施达到了预期效果，审核现场管控情况，按照由厂房业主浙江新文超婴童用品有限公司物业部门进地行统一安保制度要求管控，进入招待所有《外来人员登记等信息》，抽查登记记录，同时配备 24 小时摄像监控，管理较为规范。

7) 食品欺诈预防管理情况：

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》中 8.5.9 食品欺诈进行了规定，并策划了《预防和消除食品欺诈控制程序》，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，并进行了薄弱性评估，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。

公司制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，提供《原辅料脆弱性风险评估表》，进行了原辅料脆弱性风险评估，原辅料脆弱性风险评估包括原材料有：蔬菜、肉类、禽蛋、禽肉、调味料等综合风险等级为中风险，预防/控制措施：每批必须提供批次报告，进货验收感官抽查应符合产品要求。编制：食品安全小组 2024.1.3



审批：孙伟 2024.1.3；

查见《食品欺诈预防计划确认记录》，确认日期：2024-01-03，确认人：徐丽丽，结论：总结论：能达到预期的控制水平。查见《食品欺诈预防计划验证记录》，确认日期：2024-06-30，验证人：徐丽丽，结论：总结论：验证结论：通过对食品欺诈中原料采购、分拣存储过程和配送销售过程的验证，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方面工作有不足之处，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食品加工企业规范要求，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徐丽丽表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理及验收由生产部负责，未见欺诈情况。

8) 应急准备和响应管理情况：

公司制定了应急准备和响应控制程序，基本符合要求。按程序文件规定对公司紧急情况进行了识别，编制了预案，公司编制的应急预案包括：火灾、有毒气体中毒、中暑、触电等。

针对该条款，已编制了程序文件，对停水、火灾、食物中毒等突发情况确定了应急处理预案，包括各项应急处置预案、消防应急预案等。生产部主要存在的停水、停电、以及暴雨等自然灾害；对各类应急进行控制，包括疑似食物中毒应急处理作业标准。

目前，公司未发生需要响应的突发情况。生产部配合管理者代表做好演练工作。

2024.04.23开展了“触电应急预案演练”，结论为“本次应急预案总体上达到了演练的目的，各组员、小组均能按照各自的职责组织救援到位，本次演练有效。应急预案暂不作修改。”

2024.04.23开展了“机械伤害应急预案演练”，结论为“本次应急预案总体上达到了演练的目的，各组员、小组均能按照各自的职责组织救援到位，整个运作速度都有所提高。”

2024.04.22开展了“食品安全事故应急预案演练”，结论为“通过本次的应急演练，增强了公司全体员工对食物中的防范意识。提高了他们在工作中的警觉，对公司发生食物中毒时的现场救援、现场保护、食物封存有了充分的执行能力。为避免员工的健康受到损害筑起了一道坚固的防火墙。充分体现了生产部和公司工作人员的精神面貌，加强了他们对食品安全重要性的认知。为安全工作的开展起到了积极作用。”

2024.04.21开展了“火灾应急预案演练”，结论为“公司总经理对全体参加演练人员的工作作出了肯定，对取得预想的效果表示感到满意，达到了消防应急演练的目的。通过演习证实公司制定的火灾应急救援预案是可行的、适宜的。”

9) 顾客沟通/产品和服务要求

公司在管理手册 8.2 条款对顾客沟通进行了规定，并策划了《内外部沟通控制程序》等文件。现场与部门负责人沟通，与顾客沟通的内容包括：

公司一般在餐食制售之前、餐食制售及配餐过程中、售后以及特殊情况（处置或控制顾客财产，关系重大时，制定应急措施的特定要求）时与顾客进行沟通，沟通的渠道包括：会议、电话、微信、文件、现场访问、投标书等；保留的相关证据包括：投标书、合同、客户订单、顾客满意度调查、顾客投诉处理等。

公司在向顾客提供的集体用餐配送（热食类食品制）要求时取决于：

1) 适用的法律法规要求（含产品标准），如 GB31654-2021、GB/T27306-2008、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB/T33497-2017《餐饮企业质量管理规范》等、《合同》、客户订单等

2) 公司认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如：顾客要求、员工服务态度、配餐及时性等



与部门负责人沟通，目前和顾客约定的形式包括：投标书、书面合同、口头合同等，评审的方式包括授权人签字、会签、开会讨论、盖章、填写表格、在系统中审批等，基本符合标准的要求。

现场抽查：向顾客提供的产品和服务的要求：

——顾客明确的要求，包括：菜品质量标准、菜品产品符合食品安全法要求、按照订单信息进行销售等。

——顾客虽然没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求：为客户提供的产品重量/容量达标，配送及时，不弄虚作假，客户需求及时沟通等；

——组织规定的要求：集体用餐配送（热食类食品制售）过程的产品安全卫生管控、外包方管控，采购管理、供方管理等；

——适用于产品和服务的法律法规要求：

顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求；	餐标、中餐晚餐主菜不能重复，蔬菜尽量保持新鲜，餐品不得出现头发等异物
顾客虽然没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求；	重量或容量够、配送及时
组织规定的要求；	烧熟煮透、食材安全、环境卫生、送餐人员及车辆的进场防控管理要求、餐食餐具的管理等；
适用于产品和服务的法律法规要求	食品安全法、GB31654-2021、GB/T27306-2008、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB/T33497-2017《餐饮企业质量管理规范》等
与先前表述存在差异的合同或订单要求	无
产品和服务的新要求	无

——与先前表述存在差异的合同或订单要求：审核期间暂无

——产品和服务的新要求：暂无

抽取产品和服务要求的评审相关记录名称：《送餐服务合同》

合同订单时间：2023.10.02；

客户名称（甲方）：平湖波科激光有限公司

产品：餐饮服务；饭菜质量、花色品种、价格情况、服务质量能够满足合同要求

客户要求：配餐车辆到场时间、食品安全承诺（食材新鲜、不得变质、留样、食材存贮温度、餐余垃圾回收处理）等；

数量：根据订单安排配餐；

评审方式：表单确认评审；

另抽查 2024.07.18，客户：博格隆（浙江）生物技术有限公司；2024.08.04 客户：金固牢胶黏剂（平湖）有限公司，订单评审方式基本相同。

——不涉及与先前合同或订单的要求存在差异的有关事项。

部门负责人表示对于顾客没有提供形成文件的要求，在接受顾客要求前应对顾客要求进行确认，目前客户较少，基本按照客户需求进行控制，未见明显异常。

不涉及网络销售。

经过查阅企业订单文件，并与生产部负责人进行沟通，公司主要为企业提供团餐配餐服务为主，公司提前一周制定菜单发送给客户确认，选择不同餐标点餐，有时会发生因饮食习惯、偏好等原因调整部分菜品，运营部人员及时通知生产部，生产部及时更换其他菜品，待顾客确认后制作，基本符合要求。

受审核方为企业单位户提供团餐配餐服务，基本按照策划实施，未发生变更情况。



10) 环境和职业健康安全的实施

受审核方在针对集体用餐配送（热食类食品制售）过程中进行环境因素和危险源的控制：

集体用餐配送（热食类食品制售）过程及控制情况：

提供有《餐饮服务流程图》、采购单、物料领用单、入库记录、菜品制作单、餐具消毒记录、环境和职业健康安全运行证据。

集体用餐配送（热食类食品制售）相关的流程主要有：

红案：

原料验收（CCP1 验收）——粗加工（择菜、洗菜、肉类解冻等）——切配——烹饪（CCP2 菜品热加工：炒、蒸煮）——盛装分餐（ORPP1）——配送

白案：

原料验收——清洗（大米）——蒸煮——盛装——打餐——配送

餐具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——工器具消毒（CCP3）——存放

公司注册地址为浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼，经营所在的场所为浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼，周边未发现污染企业，公司占地面积约 1800 平方米，厂房建筑面积 1029 平方米；生产车间 1 个；冷冻库房 1 个；冷藏库房 2 个；化验室 1 个；配送车 10 辆；实验室——一个。设有卫生间在生产车间外，与加工区有分离；更衣室较为简单；为企业团餐配送服务。

公司制定了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》，根据程序文件规定，生产部有关人员对环境因素和危险源进行了识别。

查见“环境因素识别评价表”，识别出办公活动、食材清洗、食材切配、烹饪、蒸制、厨房设备的运行、餐具消毒、分餐/打包、配餐涉及生产部活动的环境因素有：噪声排放、油污排放、餐厨垃圾排放、包装废弃、电的消耗的、潜在的火灾、打扫卫生、并对识别出的环境因素进行了评价，评价出重要环境因素是：垃圾及固体废弃物的排放、b) 潜在火灾的发生、c) 含油废水的排放、d) 油烟的排放。

并建立了目标指标和方案进行管理，根据所提供的目标指标方案完成情况统计记录，基本已完成。

查见“危险源识别评价表”，涉及生产部的危险源有：热油溅洒、煤气泄漏引起火灾、设备未保养、设备无人操作时未关电源、电路老化、漏电、机械防护措施有缺陷、切片切丝机使用人员工作失误、绞肉机使用人员工作失误、车辆交通事故导致人员伤亡等；并对识别出的危险源进行了评价，评价出不可接受风险是：1) 火灾事故；2) 触电伤害；3) 食物中毒；4) 意外伤害事故等；并建立了职业健康安全目标、指标管理方案一览表进行控制，根据所提供的目标指标方案完成情况统计记录，基本已完成。

对污水排放，主要通过控制热食类食品制售过程的规范操作，减少污水排放。污水排放后先通过油水分离器等进行处理，统一纳入城市污水管网。查废水检测报告：报告编号：2024090500801-01；项目名称：废水 委托单位：平湖聚笙餐饮管理公司；受托单位：嘉兴弘正检测有限公司，结论：合格 检测日期：2024 年 9 月 05 日；

对油烟，通过控制烹饪温度，另外通过油烟净化设备净化后排放。查废气检测报告：报告编号：2024090500801-02；项目名称：废气检测项目—油烟 委托单位：平湖聚笙餐饮管理公司；受托单位：嘉兴弘正检测有限公司，结论：合格 检测日期：2024 年 9 月 05 日；

餐厨垃圾，主要有餐厨垃圾、废弃油脂、泔水等。查见：提供餐厨垃圾及隔油池废油合作方：平湖市绿能环境服务有限公司（营业执照：913304820641804690，城市生活垃圾餐厨垃圾经营性清扫收集、运输服务许可证编号：CNCQS-2021098，发证日期：2024 年 05 月 10 日-2027 年 05 月 09 日）名称：餐厨垃圾集中收运处理合同书服务内容：餐厨垃圾集中收运合同期限：2024 年 5 月 20 日至 2025 年 05 月 20 日，提供了废弃物处置台账，基本符合。普通生活垃圾等废弃物由平湖新平现代服务业开发有限公司负责清运，提供了废弃物处置台账。基本符合。

对水电气等使用情况由生产部每月及时报告财务部进行统计。

突发火灾：主要可能原因是熟食类产品制作和消防设施失效。主要是要求操作人员按照工艺和操作规范执行烹饪，现场询问操作人员如何防范火灾，基本能回答。另外，为消除烟道中的安全风险，一般通过购买外部专业服务进行清洗，查见油烟机清理记录：嘉兴昌顺清洁服务有限公司单次合作单记录，进未签长期合同，已现场沟通整改



抽：提供有 2024 年 01 月 21 日油烟清理报告，附清理图片，清洗内容：管道、排烟罩、排烟道、净化器、挡风板、风机。

现场“节约用水”、“节约用电”、“严禁吸烟”、“注意高温”等警示标识。

厂房配备有 12 个灭火器、10 个消火栓，办公室配备 2 个灭火器，车间：10 个灭火器，其中：厨房 2 个，洗碗间 2 个、切配间 2 人、配餐间 2 个、员工休息室 2 个，查看状态正常，放有点检卡，由厂房业主浙江新文超婴童用品有限公司物业部门进地行统一点检，抽查 2024 年灭火器点检卡，型号：236，购入日期：2024 年 06 月，日期：至 2024.09.20 日，每月点检，点检结果：无异常点检人：许。另提供了《消防安全检查表》，包括安全规范培训、岗位人员安全职责和能力、电器使用情部、是否发生安全故总、防火设施、电线电路、安全防护设施等进行检查，检查人孙伟。

设：“不可回收物箱”、“可回收物箱”；

各箱所装废弃物进行了基本分类。

查看化学品主要是洗涤用品和消毒剂张贴有 MSDS，查看天燃气管道已经张贴有 MSDS。

设备维修保养时废油泄漏（维修中废弃零件和废油产生），方法措施/技术手段有 2 条，一是设备维修采取有效手段收集废油；二是及时将更换的废油收集存放。执行部门/负责人是生产部的车间主管，日常管理进行控制。

涉及生产部的 4 个不可接受风险，包括意外伤害事故、火灾事故、触电、食物中毒管理方案。方法措施/技术手段主要 01) 意外伤害事故：1) 对员工进行安全操作知识的培训；2) 配备劳动保护用品；3) 定期对现场作业人员进行安全操作的实操检查。02) 火灾事故：1) 公司配备消防设施，如灭火器，定期进行点检维修，对员工进行使用培训；2) 检查公司电器设施及线路；3) 制定应急预案、进行消防应急演练；4) 办公区域张贴禁止吸烟警示标语；5) 规定特定的消防通道。03) 食物中毒：1) 员工每天进行晨检，并配备劳动保护用品；

建立了食品卫生制度；3) 生熟分开，餐具三清洗一消毒，加强用水管理和用电管理；4) 增强油烟机、排风扇措施，保证环境卫生安全。5) 对员工进行《餐饮服务食品经营者及单位餐厅食品安全管理制度》并按规定执行。04) 电气设备必须具有国家指定机构的安全认证标志。防触电措施 ①接零、接地保护系统；②漏电保护；③绝缘；对人员进行培训安全用电检查，对隐患及时整改，每季度上报管理等，通过日常管理完成，责任人是生产部经理。目前此类管理方案已经全部完成。

现场查看，有消防器材，有 2024 年消防栓点检记录卡，符合要求。含油废水通过油水分离器进行分离后排放；油烟通过油烟净化器进行排放；餐厨垃圾等由专业公司进行回收，现场地面较为湿滑，有简单警示标识，但不明显，已现场沟通整改。

针对各相关方组织通过发放《相关方环境安全告知书》方式告知。提供了《主要相关方信息交流一览表》，对主要供方、顾客（企业）等进行告知。抽针对浙江合波光学科技有限公司的环境安全告知书，包括各相关方的产品符合性，服务过程超标排放管理，无污染或污染少工艺的优先使用，废弃物处理等 9 项内容进行告知，时间为 2024.01.03，基本符合。

组织属于一般经营企业，不涉及抽堵盲板、倒闸作业、登高、起重、不涉及设备检维修作业等危险作业。上述目标指标方案制订基本合理，均处于受控状态。

部门运行控制基本符合要求。

提供了环境/职业健康安全管理体系目标指标考核、环境和职业健康安全检查表等运行证据，基本合理，均处于受控状态。

11) 监视、测量分析和评价

公司在手册 9.1.1 条款进行了规定，明确了监视、测量、分析和评价的内容：包括能源消耗、消防安全、持证上岗人员管理（见 7.2 条款）、废物回收等项目，每年度进行 1 次评价，按照职责划进行实施；例如消防安全主要由运营部负责，每月进行检查；策划基本充分。

现场抽查：



——提供有《环境/职业健康管理体系策划实施完成情况考核表》，检查结果：达成，日期：2024-06-30；
——抽查《（职业健康安全）管理体系运行检查记录表》（办公区域），每月检查1次，检查项目包括：安全规范培训、岗位人员安全职责和能力、电器使用情况、是否发生安全事故、防火设施、电线电路、安全防护设施等，检查结果：无异常，检查人：徐丽丽；时间：2023年1月-12月、2024年01月-08月；

——提供有《环境/职业健康目标指标管理方案完成情况》，覆盖了潜在火灾、固体废弃物处理、触电、食物中毒等目标指标完成情况，截止2024年第二季度，已完成，编制：运营部，审批：孙伟，日期：2024.6.30。

查电力设备设施安全检测情况：承包方负责电气、建筑消防设施、防雷检测。

1、查消防验收：由承包方负责，提供《建设工程竣工验收消防备案受理凭证》；检查机构：平湖市公安局；备案时间：2011年03月18日；

2、查废气检测报告：报告编号：2024090500801-02；项目名称：废气检测项目一油烟 委托单位：平湖聚笙餐饮管理公司；受托单位：嘉兴弘正检测有限公司，结论：合格 检测日期：2024年9月05日；

3、查废水检测报告：报告编号：2024090500801-01；项目名称：废水 委托单位：平湖聚笙餐饮管理公司；受托单位：嘉兴弘正检测有限公司，结论：合格 检测日期：2024年9月05日；

4、查噪声检测报告：报告编号：2024090500801-03；项目名称：噪声 委托单位：平湖聚笙餐饮管理公司；受托单位：嘉兴弘正检测有限公司，结论：合格 检测日期：2024年9月05日；

5. 提供双通道气体报警制品的校准记录或校准证书，校准日期：2023年10月30日，提供《工业及商业用途点型可燃气体检测报告》；报告编号：2112F012；产品型号名称：GT-HD1100 24VDC 型工业及商业用途点型可燃气体探测器；认证委托人：国家防爆电气产品质量检验检测中心（附有防爆合格证）；检验类别：型式试验；检测日期：2021年12月29日；检测结论：合格；检测机构：南京防爆电气研究所有限公司；

6. 提供公司租赁所在场所的《建筑消防设施维护保养报告》定期保养报告，每月保养，报告编号：ZJW202408N0.23019，项目名称：浙江新文越婴童用品有限公司消防设施维保，地址：浙江省嘉兴市平湖市经济开发区兴平一路1888号，建筑消防设施列表：√消防供配电设施、√火灾自动报警系统口电气火灾监控系统、口消防设备电源监控系统口细水雾灭火系统、功能V消防给水及消火栓系统√消防炮灭火系统、系统√可燃气体探测报警|其他：√灭火器等，维保保养结论：本次维护保养项目包括消防供配电设施，火灾自动报警系统，消防给水及消火栓系统，消防炮灭火系统，灭火器，自动喷水灭火系统，可燃气体探测报警系统，消防应急照明和疏散指示标志，消防应急广播系统，消防专用电话系统，防火分隔设施，发现故障6处，为主机多条屏蔽信息、化妆品瓶子车间烟感故障、2号车间报警阀警铃不响、一号楼东面中铸室喷淋安装方维护保养情况|式错误、2号车间西北角一号楼梯间应急灯故障、楼车间东面疏散指标和安全出口标志故障，以上故障待处理；其余均正常，日期：2024.08.19，维保结果确认：第1.2.3.5.6已完成整尽管，第4项持续跟进。2024.08.27；维保单位：嘉兴市齐创消防工程服务有限公司；

提供有《2023年可燃气体测试点检记录卡》点检日期：2023.08.09-2024.09.21，点检项目：易燃气体测试，点检结果：OK，检查人：宁佐良，备注：丁烷气体；

另提供有公司的《生产设备及燃气设备管道维护保养记录表》，设施设备名称：空调、油烟机、灶台、切菜机、冷库、洗碗机、光波加热线、实验室设备、送餐车、燃气灶台，每季度维保，维保时间：2024.9.1，设施设备维护保养效果：好；维保人：陆明权，验收人：徐丽丽；

6、查持证人员上岗情况，餐饮人员均有2024年健康证且在有效期，均符合要求，见运营部7.2记录
绩效监测基本符合要求。

12) 合规评价 (EO)

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》中对合规义务进行了规定，运营部负责人表



示公司收集法律法规和其他要求的渠道包括专业网站、主管机构、书店、行业/协会、监管部门网站、顾客要求、合同要求等。提供有《适用的法律法规清单》，抽主要相关的法律法规名称、具体应用条款、应用过程、责任部门情况如下：

中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国安全生产法、《突发环境事件应急管理办法》、中华人民共和国水污染防治法、中华人民共和国环境噪声污染防治法，全部适用，责任部门：运营部；

另抽查：《中华人民共和国劳动法》、《安全标志及其使用导则》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《生产安全事故报告和调查处理条例》、《食品安全法》等法律法规，控制方式基本相同。

提供《合规性评价报告》评价依据：GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、公司管理体系文件、相关法律法规和其他要求。

评价组成员：组长：总经理 成员：各部门负责人

评价时间：2024 年 04 月 17 日

评价结论：通过此次合规性评价我们认为，本公司管理体系是基本符合适用的有关法律、法规和其他要求的。

13) 管理体系的验证、确认、评价和分析

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

危害控制计划验证、PRP\GHP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。抽验证策划情况：产品安全性验证，包括餐具、餐食，每年验证 1 次，委托第三方进行，由食品安全小组组长负责；PRP\GHP 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《前提方案验证》，验证时间：2024 年 06 月 30 日，验证人员：徐丽丽，吕婷，闫现林，结论：前提方案（PRP）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 10 日，验证人员：徐丽丽，吕婷，闫现林，结论：良好卫生规范的实施达到预期的效果；

——现场查见《危害控制计划验证》，验证时间：2024 年 06 月 30，验证人员：徐丽丽，吕婷，闫现林，结论：符合；

——生产加工用水的安全性验证、消毒餐具的安全性验证见生产部审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见生产部审核记录。

提供了由食品安全小组进行危害分析验证记录，验证内容包括危害分析的输入、危害初步清单、危害执行清单、控制措施识别和评价、危害分析工作单等内容，基本充分，结论为：能够全面地分析可能发生的危害，危害识别充分，危害评估正确，符合危害分析的和体系更新的要求。验证人签名：徐丽丽、吕婷、闫现林，日期：2024 年 06 月 30 日。

提供《单项验证结果评价单》，验证要素：危害分析、操作性前提方案、HACCP 计划、基础设施和维护方案、食品安全危害水平、其它程序、内部审核，验证结果：有效并符合要求，验证人员：徐丽丽，日期：2024. 6. 30。

该组织主要为提供集体用餐配送（热食类食品制售），主要对生物危害方面验证进行验证，各类验证以现场等检查为主，对空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求，定期对产品进行第三方送检。

未能提供：菜品及米饭、消毒餐具、餐食加工用水有效的第三方检测报告，已开不符合项整改；

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 内部审核有效性评价

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

提供《2024 年度审核计划》、《内审实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。



审核日期：2024 年 7 月 08-09 日；审核组组长：徐丽丽；组员：吕婷；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，能力基本符合要求，现场审核期间与审核组长徐丽丽交流，基本知道内审流程，建议后期关注并熟悉内审的实施及控制。

查《审核实施计划》覆盖了 QEOFH 的 5 个体系标准要求的条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽生产部审核条款 Q8.5.1，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，查内审计划与检查表中生产部并未覆盖 F8.5.4.5、H4.3.4.3 标准条款，已现场沟通，建议加强体系标准培训，与内审组长 徐丽丽、内审员吕婷面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。面谈总经理孙伟对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足。已开不符合项整改；**

内审基本符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；另抽食品安全小组内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：运营部，不符合项内容：审查运营部人员，发现对公司的管理方针、目标不清楚；不符合：GB/T 19001-2016 标准第 8.4.1 条款、GB/T 14001-2016 标准第 8.1 条款、GB/T 45001-2020 标准第 8.1.4 条款、ISO22000:2018 标准第 7.1.6 条款、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准第 3.5 条款；

责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，2024 年 7 月 10 日经内审员验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：公司按照 ISO9001、ISO14001、ISO45001、ISO22000、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）及其应用准则所建立的管理体系符合本公司的特点和实际，公司管理体系运行以来，能够在日常运行中得到维护和保持，虽然还存在不足之处，但是总体来看，公司所建立的管理体系符合 ISO9001、ISO14001、ISO45001、ISO22000、V1.0 标准，运行也是有效的，通过对“不符合项”采取有效的纠正措施，公司的管理体系将进一步持续的改进。

基本满足标准要求

2) 管理评审有效性评价

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

本次管理评审日期：2024 年 7 月 26 日，查《管理评审计划》，计划于 2023 年 7 月 28 日进行管理评审，批准：孙伟，日期：2024 年 7 月 22 日；

管理评审会议于 2024 年 7 月 26 日在公司召开，会议由孙伟总经理主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表；

查《管理评审报告》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括：管理体系内审审核情况分析报告、顾客满意分析、顾客反馈及沟通活动的评审、过程的绩效和产品的符合性、管理体系运行情况、纠正预防措施实施情况、环境变化、顾客和员工的有关改进的建议、应对风险机遇和措施实施情况、管理体系的更新活动的评审结果、内外部环境因素及资源提供实施情况、方针、目标的适宜性有效性等。

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：运营部；批准：孙伟，日期：2024-7-26；管理评审提出的改进措施：a、继续加强培训，提高员工技能知识和安全意识；b、继续深化管理，落实标准和文件要求，提高过程效率。整改措施正在实施中，下次审核关注。

管评结论：公司已按照制定的管理方针的要求结合质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP 管理体系标准要求，建立起适合于本公司实际情况的一体化管理体系。公司一直把质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP 管理体系的建设作为一项管理改善工作来做，包含体系的建立和实施也都紧紧围绕经济、实用、有效的原则展开，公司将以持续改进的方式来保障食品安全方针的实现。随着质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP 管理体系的颁布实施，公司工作重点逐步从以往赶货为主向以品质和服务为中心转移，落实不断满足顾客需求的目标，并根据管理方针的框架制定了公司的管理目标，并在相关职能和层次上进行分解，通过培训在公司内加以落实。根据本次管理评审结果，本公司体系持续运行是适宜的，有效的，充分的。



2.4 持续改进

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

01) 不合格品/不符合控制:

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品和产品撤回控制程序》、《潜在不安全产品控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、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管理体系有效性。

——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；QEOFH 体系的内审开具的 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。

——食材验收时，发现不合格产品（主要是蔬菜不新鲜）当场退回，更换。热食类食品制作过程中未发现不合格。

——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。

其他体系运行过程，暂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相关文件的要求。

02) 纠正/纠正措施有效性评价:

食品安全小组/HACCP 小组负责将监视和测量获得的适宜数据和信息进行了分析，并利用分析结果评价以下各项结果：

- 1) 产品的符合性情况，采购验收产品均来自合格供方，有验收记录，基本符合；
- 2) 审核周期内未发生顾客投诉情况；
- 3) 通过管评、内审，体系过程绩效的监视和测量数据评价食品管理体系的绩效和有效性；
- 4) 策划得到有效实施；——见食品安全小组审核记录；
- 5) 针对识别出的风险和机遇采取了相应的措施，目前正在实施过程中；
- 6) 不定期对外部相关方的绩效进行评价，暂未发生异常情况；
- 7) 食品安全小组策划和组织了各项验证活动，基本符合标准要求。

3) 投诉的接受和处理情况:

顾客投诉处理等主要由运营部业务主管负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

审核周期内没有发生客户投诉情况。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施。

部门负责人表示，公司服务期间，顾客满意度较好，暂未发生不满意情况。未发生投诉情况。

2.5 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）:

a) 基础设施:



公司在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定,并策划了《设备控制程序》《前提方案/良好卫生规范》,为实现产品符合性所需的设施,如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制;对工作环境中的人和物的因素进行控制。

查基础设施控制过程:

公司注册地址为浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼,经营所在的场所为浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼,周边未发现污染企业,食堂占地面积约 500 多 m²,共一层,主要为集体用餐配送(热食类食品制售)。

现场设置有更衣室楼主要是蔬菜加工区、禽肉加工区、水产加工区、蒸饭间、烹饪间在、消毒房、洗碗间、碗区、原料库,均配置有洗手池、一更、二更更衣室,基本符合集体用餐配送(热食类食品制售)的要求、有粮油调味品仓库、副食库、冷藏冷冻库、化学品柜等;团餐配送不涉及成品库,检测室 1 个,办公区 1 个;烹饪加工用设备主要为灶台、操作台、基本满足热食类食品制售要求。提供了平面图,基本符合要求。

提供了《设备台账》,所涉及的设备主要有:光波加热线、消毒房、洗碗机、冷藏库、冷冻库、切菜机、送餐车、灶台、汽锅、自动传输线、空调以及送餐车等。

涉及的设备较为简单,通过每天保养的方式进行管理,提供有《日常维护保养记录》,时间:2023 年 09 月-2024 年 09 月,点检设备包括有:光波加热线、消毒房、洗碗机、冷藏库、冷冻库、切菜机、实验室设备、送餐车灶台、汽锅、自动传输线、空调、风淋房,点检保养内容:1、设备工作台面确保无黑色油污。2、设备所有油杯、油孔应全部加润滑油。3、设备外表应擦洗干净,无污斑、灰尘,应清扫干净,无杂物,每天保养,结果:符合,保养人:陆明权;另提供有 2024 年 6~9 月《生产设备及燃气设备管道维护保养记录表》,每季度对空调、油烟机、灶台、切菜机、冷库、洗碗机、光波加热线、实验室设备、送餐车、燃气灶台等设备进行定期维护保养,保养周期:每 3 个月,上次保养时间:2024.06.10,本次保养时间:2024.09.01,查灶台保养内容:换炉芯,保养、切菜机保养:换刀片、冷库保养:保养化霜等、洗碗机保养:加机油保养、光波加热线保养:保养换线路,设备设施维护保养效果好,操作者:陆明权,验收人:徐丽丽,下次维保时间:2024 年 12 月 1 日。

抽查车辆维修记录,提供《车辆租赁交接单记录》,记录有车辆:浙 GD07237,维修项目:前机盖钣金油漆、左右视镜等,基本符合要求;

提供公司租赁所在场所的《建筑消防设施维护保养报告》定期保养报告,每月保养,报告编号:ZJW202408N0.23019,项目名称:浙江新文越婴童用品有限公司消防设施维保,地址:浙江省嘉兴市平湖市经济开发区兴平一路 1888 号,建筑消防设施列表:√消防供电设施、√火灾自动报警系统口电气火灾监控系统、口消防设备电源监控系统口细水雾灭火系统、功能 V 消防给水及消火栓系统√消防炮灭火系统、系统√可燃气体探测报警|其他:√灭火器等,维保保养结论:本次维护保养项目包括消防供电设施,火灾自动报警系统,消防给水及消火栓系统,消防炮灭火系统,灭火器,自动喷水灭火系统,可燃气体探测报警系统,消防应急照明和疏散指示标志,消防应急广播系统,消防专用电话系统,防火分隔设施,发现故障 6 处,为主机多条屏蔽信息、化妆品瓶子车间烟感故障、2 号车间报警阀警铃不响、一号楼东面中铸室喷淋安装方维护保养情况|式错误、2 号车间西北角一号楼梯间应急灯故障、楼车间东面疏散指标和安全出口标志故障,以上故障待处理;其余均正常,日期:2024.08.19,维保结果确认:第 1.2.3.5.6 已完成整尽管,第 4 项持续跟进。2024.08.27;维保单位:嘉兴市齐创消防工程服务有限公司;

提供有《2023 年可燃气体测试点检记录卡》点检日期:2023.08.09-2024.09.21,点检项目:易燃气体测试,点检结果:OK,检查人:宁佐良,备注:丁烷气体;

组织不涉及特种设备。

基础设施管理基本符合标准要求。

b) 监视和测量资源

公司制定了《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“需检定设备器具台账”,主要包括电子秤和中心温度计:

提供了电子台秤(TCS-300,准确度 111 级)检验报告,证书编号:K2024090130201,校准时间为 2024 年 9 月 03 日;

提供了电子台秤(TCS-300)检验报告,证书编号:GD602052310300634,校准时间为 2023 年 10 月 30 日;

提供了中心温度计(°)检验报告,证书编号:K2024090130202,校准时间为 2024 年 09 月 03 日;

提供双通道气体报警制品的校准记录或校准证书,校准日期:2023 年 10 月 30 日;同时提供《工业及商业用途点型可燃气体检测报告》;报告编号:2112F012;产品型号名称:GT-HD1100 24VDC 型工业及商业用途点型可燃气体探测



器；认证委托人：国家防爆电气产品质量检验检测中心（附有防爆合格证）；检验类别：型式试验；检测日期：2021年12月29日；检测结论：合格；检测机构：南京防爆电气研究所有限公司；

现场对冷藏冷冻库温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，定期比对温度显示记录，无异常，但未有形成记录，已现场沟通整改，现场查看冷藏柜的温度显示情况：温度为-10.6℃；冷藏库：为4℃，保鲜库：6.9℃，冷藏、冷冻库、保鲜库未配备温湿度计，未对温控显示进行定期计量校验，已开不符合项整改；

监视和测量设备由生产部统一进行管理，在管理过程中如发生偏离误差允许值时将报废，目前尚未发生。

目前没发现损坏偏离校准状态的情况。如有将追溯检验记录并对设备做适当处理措施。符合要求。

组织验收主要通过验证供方提供的产品送货单据/合格证明等信息，组织配备有小型检验室，配备有农残检测仪、紫外线分析仪、电子天平等，目前果蔬农蔬快检主要试剂快检，检测室仪器并未正式投入使用，已建议加强检测室的设备仪器校准。

监视测量资源基本满足要求。

2) 人员及能力、意识：

组织在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》7.2条款，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：

一提供《岗位工作要求表》，覆盖到公司总经理、各岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定，部门负责人表示体系覆盖总人数：30人，含各部门主要负责人4人。公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化。现场随机抽取运营部负责人徐丽丽、生产部吕婷的岗位工作要求表，基本满足要求。

一提供了《关键岗位能力确认表》，同时对上述人员进行了能力评定，在职务、教育学历、专业/职称、相关工作经历、培训学习方面进行了评定，结论：培训合格允许上岗。

一查员工培训：

提供《2024年年度培训计划》编制：综合部 批准：陈伟 日期：2024.01.11

培训计划包括培训内容 参加对象 主持/主讲 培训时间 培训方式

培训内容包括：质量，环境，职业健康，食品安全，HACCP标准条款培训

管理手册、程序文件培训、岗位任职及管理制度培训、法律法规培训、应急演练培训、内部审核技巧、环境因素危险源辨识培训、原料验收知识学习、日常卫生消毒管理要求、三级安全教育培训等10项。

查培训记录，提供《培训效果评价记录》

抽：2023.11.24培训记录 计划时间：2023年11月

培训内容：消毒基础、常用消毒剂及浓度配制、常用消毒器械使用方法、消毒产品管理要求等。

主讲/主持：吕婷 地点 本公司会议室

受训人员：闫现林，陆明权

考核方式：提问

培训有效评价：通过此次培训，使公司员工对日常卫生消毒管理要求有了很大的提高和了解，此次培训结果有效。

评价人员：吕婷 2023.11.14，按培训计划完成。

抽：2023.12.25培训记录 计划时间：2023年12月

培训内容：安全意识与责任、基本安全技术知识教育、安全管理知识教育等

主讲/主持：孙伟 地点 本公司会议室

受训人员：闫现林，陆明权

考核方式：提问

有效评价：通过此次培训，参加人员对岗位任职及管理制度理解程度较深刻，此次培训结果有效。

评价人员：吕婷 2023.12.25



抽：2024.1.10 培训记录 计划时间：2024 年 01 月

培训内容：GB/T19001-2016、ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB/T24001-2016 和 GB/T45001-2020 标准；

主讲/主持：程老师 地 点 本公司会议室

参训人员：孙伟 徐丽丽 吕婷 闫现林 陆明权

考核方式：提问

培训有效评价：通过此次培训，参加人员对质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP 管理体系标准理解程度较深刻，此次培训结果有效。

评价人员：程老师 2024.1.10

抽：2024.06.25 培训记录 计划时间：2024 年 06 月

培训内容：内部审核技巧；

主讲/主持：程老师 地 点 本公司会议室

参训人员：徐丽丽，吕婷

考核方式：提问

培训有效评价： 经过培训，对管理体系内部审核技巧知识更为理解，此次培训结果有效。

评价人员：程老师 2024.06.25

提供有《员工安全教育记录》，对员工进行公司教育、部门教育、岗位教育安全教育，抽查员工：陆明权、闫现林三级安全教育培训记录，记录有教育培训课时共 24 小时，培训人：吕婷；

——查人员能力：

组织在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》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《员工考核表》包括：被考核人；所在刚我、考核内容、考核方式、考核结论

餐饮部-厨师长师利锋、管代兼运营部经理：徐丽丽、生产部经理：吕婷、 生产部-员工代表：陆明权、生产部-厨师长闫现林的《员工考核表》从专业能力、沟通能力、组织协调能力及业务能力进行了考核，并对上述人员进行了能力评定，在职务、教育学历、专业/职称、相关工作经历、培训学习方面进行了评定，结论：合格。

——查人员持证情况：

1 健康证：提供《员工健康证表》包括生产部、运营员 30 人，均持有健康证，且在有效期内。

抽：

生产部员工健康证：

高利斌 男 平湖【20234】32391 号 有效期至 2025.06.27

苗素勤 男 平湖【2024】29969 号 有效期至 2025.08.08

胡晨波 男 平湖【2024】08157 号 有效期至 2025.02.28

闫现林 男 平湖【2024】32399 号 有效期至 2025.06.27

徐丽丽 女 平湖【2024】39555 号 有效期至 2025.08.06

吕婷 女 平湖【2024】39967 号 有效期至 2025.08.08

2 消防设施操作员证 共 1 名



许老虎：消防设施操作员 证件编号：2436003012508581，发证日期：2024 年 03 月 01 日；

3 电工证 共 1 名，临时外聘电工

宁佐良 低压电工作业；操作证号：T43052419740627597X；有效期 2020-12-16 至 2026-12-15 发证机关：浙江省应急管理厅；

4 食品安全管理员 共 2 名

孙伟：食品安全管理员培训合格证 证件编号：330424199011101414

吕婷：食品安全管理员培训合格证 证件编号：330722198807100344

5. 厨师证 1 名

孙伟：厨师证 证件编号：HRPA7093454640 发证日期：2023 年 07 月 07 日

6. 营养师 1 名

闫现林：营养师 证件编号：S000033450011244583526, 发证日期：2024 年 07 月 08 日；

——查：员工意识：

经询问了解该组织主要通过培训、会议、文件发放等形式以提升员工能力，增强员工的质量/食品安全/环境和职业健康安全意识，以确保员工意识到满足顾客要求、法律法规要求的重要性。总经理非常鼓励员工参与公司内部管理和改进。

现场询问徐丽丽均能说出本公司的管理方针及本部门相关的管理目标。并知晓本岗位工作对管理体系有效性的贡献及不能满足产品要求所造成的不良后果。控制方式基本符合标准要求。

人员能力管理基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

公司在《质量、环境和职业健康安全、食品安全、HACCP 管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《内外部沟通控制程序》；

查内部沟通管理情况：

与员工的沟通，沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、电话（内外线）、网络、信箱等。

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

内部沟通情况：见会议通知、文件下发、培训记录等。

查：外部沟通管理情况：

与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构、消防大队、顾客等，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等。

提供《主要相关方信息交流一览表》相关方包括：

浙江合波光学科技有限公司于 2024.01.03、平湖波科激光有限公司于 2024.01.03、合波光电通信科技有限公司于 2024.01.03，查发放了《相关方环境安全告知书》，时间：2024.01.03。

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《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理手册》，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《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理手册》、《程序文件汇编》及各类制度文件以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》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管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：《质量环境和职业健康安全手册》。

二级文件：公司编制了 29 份程序文件，基本包括了管理体系标准要求的程序。

三层次文件：管理制度 1 份；岗位职责 1 份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理孙伟批准。

查：程序文件：文件编号：JS/CX-A-2022 版 A/0 受控状态：受控 编制：运营部 批准：孙伟

查：《管理体系手册》文件编号：JS/SC-A-2022 版次号：A/2 受控状态：盖有受控章

编制：运营部 批准：孙伟 2022 年 1 月 1 日发布并实施（于 2024 年 01 月 03 日修订），基本合理。

查《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本等，未明确编制及审核信息，现场沟通。

查《文件领用/回收登记表》，表内写明了文件名称、版本/修改状态、分发号/份数、发文人、接收人等。

抽：2024.01.03 生产部 吕婷 领用文件名称：危害控制计划 JS/HACCP-A-2022，基本受控。符合要求。

查外来文件管理情况：

一提供《外来文件清单》包括《适用法律法规清单》，记录了文件名称、编号、份数等，未见编制批准等信息，建议后期规范管理；识别适用的包括：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、《消防设施通用规范》、《突发卫生公共事件应急条例》、《劳动防护用品管理规定》、GB18597-2013 危险废物贮存污染控制标准等，基本充分，均在有效期内。

查：记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

提供了《受控记录清单》，共 54 份记录，清单内名称、编号、主管部门、保存期限等信息，控制基本符合。

抽：环境因素辨识评价表、重要环境因素清单、危险源风险辨识评价表、不可接受风险清单、环境管理方案

环境管理方案考核、安全管理方案、安全管理方案考核、员工考核评价表等 9 份记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。询问负责人其表示记录分别在运营部和生产部按照年限规定进行保存。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：——无

2) 组织机构：——无

3) 管理体系：无

4) 资源配置：人数变更：原人数：28 人，现人数：30 人

5) 产品及其主要过程：——无

6) 法律法规及产品、检验标准：——无

7) 外部环境：——无

8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：无

9) 联系方式：——无



四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次不符合项：不符合项（01）项，涉及部门/条款：——生产部 GB/T19001-2016 7.1.5.2 、ISO 22000:2018 8.7 、HACCP 体系 3.6 、GB/T24001-2016 9.1.1 、GB/T 45001-2020 9.1.1 现场验证纠正及纠正措施有效。

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用，现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

六、被认证方的基本信息及认证范围的表述：

公司名称：平湖聚笙餐饮管理有限公司

注册地址：浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼

经营地址：浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼

认证范围：

Q：集体用餐配送（热食类食品制售）

E：集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O：集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼平湖聚笙餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）

H：位于浙江省嘉兴市平湖市钟埭街道兴平一路 1888 号第 7 栋 1 楼平湖聚笙餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）

七、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为， 平湖聚笙餐饮管理有限公司 的

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

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

推荐意见：□暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

□保持认证注册



☒ 在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，保持认证注册

☐ 暂停认证注册

☐ 扩大认证范围

☐ 缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组：廖柏臣



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。