

项目编号：20922-2024-FH

# 管理体系审核报告

## (第二阶段)



组织名称：金华市婺城区城乡物业管理有限公司

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）：马焕秋

审核组员（签字）：黄童彤，蔡惠娜

报告日期：2024年12月2日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

电话：010-8225 2376

官网：[www.china-isc.org.cn](http://www.china-isc.org.cn)

邮箱：[service@china-isc.org.cn](mailto:service@china-isc.org.cn)



联系我们，扫一扫！



## 审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：  
■管理体系审核计划（通知）书 ■首末次会议签到表 ■文件审核报告  
■第一阶段审核报告 ■不符合项报告 □其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

### 审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄露。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：马焕秋

组员：黄童彤 蔡惠娜



受审核方名称：金华市婺城区城乡物业管理有限公司

## 一、审核综述

### 1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	马焕秋	组长	F:审核员	2023-N1FSMS-1296764	F:E
			H:审核员	2024-N1HACCP-1296764	H:E
B	黄童彤	组员	F:审核员	2024-N1FSMS-1301841	F:E
			H:审核员	2024-N1HACCP-1301841	H:E
C	蔡惠娜	组员	F:实习审核员 H:实习审核员	2024-N0FSMS-1288497 ISC-288497	

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王世俊	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（**食品安全管理体系, 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 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：GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《食品召回管理办法》等。

#### e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：



GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》

GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农残最大残留限量》

GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》

GB 5749-2022 《生活饮用水卫生标准》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12月01日上午至2024年12月02日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年6月1日至本次审核结束日。

**审核方式：**  现场审核  远程审核  现场结合远程审核

**1.5.2 审核范围**（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

F: 位于浙江省金华市婺城区白龙桥镇湔溪路 168 号金华市水上运动中心体育大楼 4 楼 415 室金华市婺城区城乡物业管理有限公司的单位食堂【机关企事业单位食堂】的热食类食品制售

H: 位于浙江省金华市婺城区白龙桥镇湔溪路 168 号金华市水上运动中心体育大楼 4 楼 415 室金华市婺城区城乡物业管理有限公司的单位食堂【机关企事业单位食堂】的热食类食品制售

**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：浙江省金华市婺城区白龙桥镇湔溪路 168 号金华市水上运动中心体育大楼 4 楼 415 室（自主申报）

办公地址：浙江省金华市婺城区白龙桥镇湔溪路 168 号金华市水上运动中心体育大楼 4 楼 415 室、414 室、417 室（此地址为重新划分楼层后的 4 楼）

经营地址：金华市婺城区白龙桥镇湔溪路 168 号金华市水上运动中心二楼食堂（此地址为重新划分楼层后的 2 楼，经营许可证中的地址为重新划分楼层前的 4 楼 415 室，实际为现在的 2 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）：无

**1.5.4 一阶段审核情况：**

于 2024 年 11 月 30 日-2024 年 11 月 30 日进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：前提方案/良好卫生规范实施情况；内审、管理评审的实施有效性；危害控制计划实施情况、供方管理

**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（1）项，涉及部门/条款:综合管理科 F/7.2 H3.2

采用的跟踪方式是：现场跟踪书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2025年1月2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12月2日前。

## 2) 下次审核时应重点关注：

前提方案/良好卫生规范实施情况；内审、管理评审的实施有效性；危害控制计划实施情况、供方管理

## 3) 本次审核发现的正面信息：

总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；按照策划时间开展了内审、管评、确认及验证工作；审核周期内未发生重大的食品安全事故；未发生重大的投诉事件，未受到上级监管部门的处罚等；按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件；供方均为知名品牌，食品安全能得到保障。

## 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 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系（V1.0）运行和认证活动较为支持，公司结合餐饮管理服务（热食类食品制售）加工过程，制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》等文件，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系（V1.0）体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对前提方案、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。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：

管理评审、内审有效性需要加强；餐饮制售分餐售卖环节风险较高，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

1) 组织成立时间：2019年7月5日体系实施时间：2024年6月1日

2) 法律地位证明文件有：

1、现场检查《营业执照》正本原件，社会信用代码为91330702MA2EANYQX2，企业注册地址：浙江省金华市婺城区白龙桥镇湔溪路168号金华市水上运动中心体育大楼4楼415室，经营范围 一般项目：物业管理；停车场服务；许可项目：各类工程建设活动；餐饮服务；食品经营(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，具体经营项目以审批结果为准)。



- 2、食品经营许可证正本 编号：JY33307020222684；有效期：2024年06月07日至2027年11月28日；经营项目：预包装（普通）食品销售,保健食品销售,热食类食品制售,自制饮品制售（简单制售）,餐饮服务管理。
- 3) 审核范围内覆盖员工总人数：30 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

工作和生产方式：单班工作，办公室8：30-17：30，餐厅：6：30-14:00，部分人员由下午班16：00-18：30；

4) 范围内产品/服务及流程：

1、热食类制售：

肉禽蔬菜类原料验收（OPRP1）→储存→清洗、解冻→切配、粗加工、精加工→烹饪（CCP1）→售卖

2、米饭加工：

大米原料验收→储存→淘洗→浸泡→蒸制→售卖

3、餐具清洗消毒：

餐具回收→分类→去残→浸泡→刷洗→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）→入柜

外包过程：虫鼠害防治、厨余垃圾处理、烟道清理

无需确认过程

### 三、组织的管理体系运行情况及其有效性评价

#### 3.1 管理体系的策划

符合 基本符合 不符合

##### 1) 组织结构、职责分工和内外沟通情况

组织根据企体系运行要求企业实际情况，设置了了领导层、食品安全小组、餐饮部、综合管理科，机构设置合理，职责权限明确，接口基本清晰。根据工作需求配置人员，明确职责和权限，通过学习、培训、会议、文件或网络等各种形式进行了内外沟通，以确保各层次和职能相互了解清楚，便于相互协调和配合。内外部沟通主要通过会议、培训、微信群、文件等方式进行，对外主要由食品安全小组组长/总经理负责，审核周期内内外部沟通未见异常。

##### 2) 管理体系文件符合情况

公司依据 ISO22000:2018 标准、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准的要求策划了：

-《管理手册》1份；覆盖了FSMS、HACCP管理体系

-文件化的程序：27份；详见《程序文件清单》

-作业文件：9份；详见《三阶文件汇编》

-记录表格：97份；详见《记录清单》。

##### 3) 法律法规的识别及获取情况

收集了与企业相关的法律法规，提供《法律法规及其他要求清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、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 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等。基本覆盖了许可范围内热食类食品制售所适用的法律法规，基本符合。

##### 4) 组织的资源配置情况



基础设施：浙江省金华市婺城区白龙桥镇湔溪路 168 号金华市水上运动中心体育大楼 4 楼 415 室、414 室、417 室为办公场所；2 楼为餐厅，办公室：200 平方米，餐厅：1000 平方米，副食库：6 平方米；主食库 6 平方米；制作区：240 平方米，售卖区：60 平方米；

生产设备：绞肉机 1 台、冷柜 4 台、双眼大锅灶 1 台、双眼双尾灶 1 台、单台矮仔柜 1 台、蒸箱 1 台、三门海鲜蒸柜 1 台、电饼铛 1 台、油炸机 1 台等设备；

办公设备：会议室、投影仪、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

检测设备：电子秤 2 台、中心温度计、消毒温度计；

#### 5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

公司于 2024 年 6 月 1 日发布了经总经理批准的食品安全管理方针：

严格规范管理, 保证产品优质安全；

不断持续改进, 满足顾客法规要求。

公司在《管理手册》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。

抽查公司总目标：

食品安全目标：

- |              |   |
|--------------|---|
| a) 顾客投诉事件    | 0 |
| b) 食品安全事故    | 0 |
| c) 市场抽查不合格次数 | 0 |

经查：目标分解及完成情况考核表，各项指标均按计划实施。

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) 策划和实施了内部审核和管理评审情况

公司按照内审计划的要求，于：2024 年 9 月 1-2 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，基本符合标准要求。

公司按照策划于 2024 年 9 月 10 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。二阶段详查。

#### 7) 主要人员对标准的理解情况

询问食品安全小组组长王世俊，基本掌握 ISO22000：2018、HACCP 及相关标准的内容，基本符合要求标准相关要求，基本符合要求。

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

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

#### 一、前提方案/良好卫生规范

公司编制了《前提方案/良好卫生规范》2024 年 06 月 1 日实施；编制依据：生产(卫生)规范 1:《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、生产(卫生)规范 2:《餐饮服务食品安全操作规范》及 CNCA 专项技术规范：GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》；内容包括生产环境、建筑物的卫生要求、车间布局的卫生要求、人员健康、卫生要求、清洁程序、虫害控制、采购原辅料的卫生要求、



供水控制、废弃物的控制、有毒、有害物品的控制、防止交叉污染、检验的控制、产品信息/消费者意识、食品安全工作巡检、返工的控制等。基本符合标准对策划的要求；

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；**

公司位于浙江省金华市婺城区白龙桥镇湔溪路 168 号金华市水上运动中心体育大楼 4 楼 415 室(办公室)，食堂地址：金华市婺城区白龙桥镇湔溪路 168 号金华市水上运动中心二楼食堂，与公司地理位置图、平面图一致。

**b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**

金华市婺城区城乡物业管理有限公司为金华市婺城区建设投资集团有限公司的二级子公司，金华市婺城区城乡物业管理有限公司与金华市婺城区建设投资集团有限公司签订了物业服务合同，集团公司委托金华市婺城区城乡物业管理有限公司对水上运动中心进行餐饮服务管理。

基础设施：浙江省金华市婺城区白龙桥镇湔溪路 168 号金华市水上运动中心体育大楼 4 楼 415 室、417 室、414 室为办公场所，办公室面积约 200 平方米；2 楼为餐厅，餐厅面积约 1000 平方米，副食库约 6 平方米，主食库约 6 平方米；制作区约 240 平方米，售卖区约 60 平方米；

生产设备：绞肉机 1 台、多能砧板毛巾刀具消毒一体机 1 台、冷冻平台雪柜 2 台、平台雪柜冷藏冷冻个 1 台、燃气双眼大锅灶 1 台、燃气双眼双尾广灶 1 台、售菜台（四格）3 台、燃气单头矮仔炉 1 台、蒸柜 1 台、蒸饭车 1 台、集气罩、工作台、售菜台（四格）3 台、冷藏柜 1 台、煮面连汤炉 1 台、冷藏平台雪柜 1 台、电饼铛 1 个、豆浆机 1 个、洗碗机等；

其他设施：排烟系统：后倾式排烟风机 1 台、电子油烟净化器 1 台、燃气泄漏报警装置一套；

基本符合热食类食品制售的要求；设有卫生间在加工间外；设有更衣柜可以简单更衣；

与平面图一致。

查看餐食加工间餐食加工、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；**

热食制作使用的能源为天然气；生产用水为自来水，提供有水质检测报告；

**d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；**

1、虫害控制：在餐食加工区配备有诱蝇灯，要求员工随手关门，鼠害的风险较小，后期关注。查看现场与《虫害布局图》一致；现场查看餐食加工间虫害防治情况，无鼠迹，灭蝇灯防控无异常，基本符合要求，定期检查灭蝇灯并更换灭蝇纸，虫鼠害防治委托金华众康环保技术有限公司治理，企业每日进行有害生物防治工作，有《有害生物防控记录》，查服务协议；

甲方：金华市婺城区城乡物业管理有限公司；

乙方：金华众康环保科技有限公司，签订日期：2024 年 5 月 23 日，合同有效期一年；

提供有现场服务管理报告，2024.5.24，服务项目：鼠蟑蚊蝇，为首次服务，服务时间 05-24 09:31-05-24 14:21，服务人员：赵锦华、刘金星；服务内容：二楼食堂、消控室、配电房等区域虫害风险点做全面勘察和虫情调查；

提供有现场服务管理报告，2024.7.3，服务项目：鼠蟑蚊蝇，为应急服务，服务时间 07-03 11:26-07-03 12:07，服务人员：赵锦华；服务内容：客户反映食堂旁边办公室有异味、现场勘察过道、天花板未发现死老鼠，已和客户沟通开窗通风；

提供有现场服务管理报告，2024.11.21，服务项目：鼠蟑蚊蝇，为常规服务，服务时间 11-21 13:51-11-21 14:59，服务人员：赵锦华；服务内容：对厨房、仓库、操作间、更衣室、大厅、杂物间、配电间、卫生间等区域虫害风险点做全面勘察和虫情检查；

2、废弃物处理：垃圾桶存放在洗消间门口指定位置，现场配置了 3 个垃圾桶均带盖，标识了湿垃圾和干垃圾，委托第三方处理，

有《垃圾清运有偿服务合同》，服务方：金华市婺城区环境卫生服务中心，有《垃圾分类处理台账》，查 2024 年《食堂垃圾分类台账》，2024.11.25，易腐垃圾 95 公斤，处理方式：环卫中心统一处理清运，记录人：徐\*\*；

无污水处理设施，废水经隔油池分离后，通过市政管道排放至当地污水处理厂处理；隔油池每周清理一



次，自行处理。

**e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；**

绞肉机 1 台、多能砧板毛巾刀具消毒一体机 1 台、冷冻平台雪柜 2 台、平台雪柜冷藏冷冻个 1 台、燃气双眼大锅灶 1 台、燃气双眼双尾广灶 1 台、售菜台（四格）3 台、燃气单头矮仔炉 1 台、蒸柜 1 台、蒸饭车 1 台、集气罩、工作台、售菜台（四格）3 台、冷藏柜 1 台、煮面连汤炉 1 台、冷藏平台雪柜 1 台、电饼铛 1 个、豆浆机 1 个、洗碗机 1 台、洗碗机牛耳 2 台等；后倾式排烟风机 1 台、电子油烟净化器 1 台、燃气泄漏报警装置一套；

基本符合热食类食品制售的要求；大部分为不锈钢材质，易清洁维护。

提供有《排风排烟设施清洁记录》，半个月进行清洁，清洗日期：2024.7.5，清洗隔油池、内壁清洗，操作人：徐宜勇；

委托第三方：南京永利环保科技有限公司，油烟管道清洗，2024.5.4，清洗人员：叶勇

**f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；**

见“F7.1.6 H3.5”审核记录

**g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；**

配有冷藏冷冻冰柜，蔬菜等放置于冷藏区，温度适宜；肉类等冷冻品放置于冷冻区，冷冻温度适宜；调味料、大米、食用油等放置于仓库货架，隔墙离地，有标识牌，卫生状况良好；冷藏柜温度显示 2.5℃、冷冻柜（主要存放冻鸡肉）温度显示-16 摄氏度，基本符合要求；

**h) 防止交叉污染的措施：**

对人流物流有区域划分，洗消后的餐器具运至保洁柜与餐食加工分段进行；

**i) 清洁和消毒：**

每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；

提供有《餐厅区域消毒记录表》，2024.7.1 消毒 13:10；消毒方式：75%酒精喷洒 消毒负责人：刘明珍；消毒区域：员工入口、内走廊、更衣室、主食仓库、副食仓库、储菜间、粗加工间、主食加工间等；抽查：8.6、9.4、11.28 日记录，管控方式基本相同，符合要求；

**j) 人员卫生：**

健康证见“综合管理科”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《食品从业人员晨午检记录表》，检查内容包括姓名、检查时间、体温、身体状况等，检查日期：2024.10.30，检查人：洪肖平；结果：符合

**k) 产品信息/消费者意识：**

该企业的产品主要是热食类食品制售；客户群体主要是公司内部职工；

**二、危害控制计划实施情况**

公司策划并形成了 2 个 CCP 点及 2 个 OPRP 点：

OPRP 的现场实施情况：

OPRP1 禽畜肉、蔬菜验收：

行动准则：1、畜禽肉索取动物检疫合格证明，

有肉品质检验合格证，编号：(2024) 002118397，生产日期：2024-12-1，供方：金华紫兰食品有限公司；动物检疫证明（产品 B），编号：3312604237，产品名称：猪胴体/白条；检验报告编号：20241201675040760；签发日期：2024.12.1 20:33；提供动物检疫合格证明，产品名称：鸡-胴体，编号--3434196231，结果：合格，签发日期：2024.12.1；

3、查看蔬菜农残合格检测报告，检测日期：2024.12.2，品种：洋葱、豆芽、油麦菜、大白菜、山药、小葱、线椒、藕、花菜、茭白、洋葱；检测结果：合格；检测单位：金华市欣缘农副产品有限公司；

OPRP2：餐具消毒：行动准则：热力消毒，温度 $\geq 90^{\circ}\text{C}$ ，时间 $\geq 40$ 分钟。现场查看热风循环消毒柜温度设定为 $100^{\circ}\text{C}$ ，时间 40 分钟。基本符合要求。

查有 2024 年 7-12 月份《食堂餐具消毒记录表》，热风消毒，设定温度不低于 $100^{\circ}\text{C}$ ，时间不少于 40 分钟；



温度、时间均自动设定，餐具名称：密胺餐盘、餐碗、小盘、托盘、圆盘、筷子、勺子，操作人：黄丽华；CCP 的现场实施情况：

CCP1：烹饪；关键限值：中心温度  $> 70^{\circ}\text{C}$ 。2024.12.2 菜单：豆豉仔排、红烧肉、醋鸡、萝卜肉圆、蒜泥金针菇、番茄炒蛋、醋酸大白菜、清炒莴笋；

2024-12-2 菜品 红烧肉-中心温度： $75.3^{\circ}\text{C}$ ，仔排： $79.7^{\circ}\text{C}$ ，炒大白菜  $82.2^{\circ}\text{C}$ ，米饭  $80.5^{\circ}\text{C}$ ，西红柿炒鸡蛋  $80.3^{\circ}\text{C}$ ，符合要求。

查 2024.8.1 菜品：红烧鸡块  $79^{\circ}\text{C}$ 、红烧肉  $78^{\circ}\text{C}$ 、蒜泥白菜  $74^{\circ}\text{C}$ ，检测人：徐宜勇；

隔顿菜的控制情况：由于晚餐就餐员工较少，午餐剩余的菜晚餐时进行再加热，控制方式同正常烹饪菜品，中心温度  $> 70^{\circ}\text{C}$ ，有《隔顿食品回烧记录》，但是未记录回烧温度，已现场沟通；

2024.6.3 糖醋里脊、香肠；处理人员：徐\*\*

2024.8.15 可乐鸡翅，处理人员：徐\*\*

CCP2 配料：

配料过程中使用添加剂（食用泡打粉），为保证添加剂使用量不超标符合 GB 2760-2014，关键限值 CL 为：食用泡打粉  $<$ 面粉用量的 1.2%；

食品添加剂：泡打粉，专人领用，专人保管；

《食品添加剂进货查验记录》，进货日期：2024.5.14；供方：圣万粮油，产品名称：红星无铝泡打粉 50g\*20 袋/包 8 包，生产日期：2024 年 3 月 19 日；保质期 24 个月，记录人：王世朋；

《食品添加剂出库台账》，进货日期：2024.5.14；出库日期：2024 年 11 月 21 日；供方：圣万粮油，产品名称：红星无铝泡打粉 3 袋，生产日期：2024 年 3 月 19 日；保质期 24 个月，领用人：洪肖平；

《添加剂使用情况记录表》，生产使用日期：2024 年 11 月 21 日-12 月 2 日，餐次：早餐；使用添加剂数量 50g；被添加食品原料面粉 25kg；使用人：洪肖平

OPRP/CCP 实施基本有效

三、供方管理

公司在《管理手册》3.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；

采购过程控制：

采购人员根据库存情况和实际需求量，通过微信向供方下单，将要采购的产品名称、规格、数量、质量要求、验收准则及进场时间等在采购文件中填写清楚。公司厨师轮班负责收货和签收。

餐饮部参与合格供方的评定，建立并保存供方档案《供方评价记录表》；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《供应商名单》，主要包括有水产品、冻品、蔬菜 肉类（禽产品和牛羊肉）、肉类（猪产品）、米面油调料等，基本覆盖了认证范围的产品原材料类别，合格供方共 5 家。

抽查供方资质如下：

米面油调料供方：金华市金东区圣万调味品商行，《营业执照》编号：92330703MA2M525T2Q，经营范围包括小食杂店（三小行业）；食用农产品零售。

抽查 软香米南粳 9108 检测报告：2024S101041 委托方：宜兴市市场监督管理局 检测机构：宜兴市产品质量和食品安全检验检测中心 签发日期：2024.11.20 检测结果：符合。

抽查 非转基因大豆油 检测报告：NO:2024WJYZ-0031 委托方中粮东海粮油工业(张家港)有限公司 检测机构：江苏省油脂产品质量监督检验中心 签发日期：2024.1.24 检测结果：符合。

抽查 李锦记蒸鱼豉油(酿造酱油) 检测报告：A2240077851101001C 委托方：李锦记(新会)食品有限公司 检测机构：华测检测认证集团股份有限公司 签发日期：2024.3.1 检测结果：符合。

抽查 910 小麦粉 检测报告：AMJC/20240713001G 委托方：五得利集团兴化面粉有限公司 检测机构：奥迈检测有限公司 签发日期：2024.7.29 检测结果：符合。



水产品供方：金华市婺城区雪珍水产品经营，《营业执照》编号：92330702MA2FPPH4XY，经营范围包括淡水鱼零售。水产品未提供检验报告，下次审核关注。

冻品供方：金华市金东区聚源冷冻食品商行，《营业执照》编号 92330703MA8G4PYE72，经营范围包括食品销售；《食品经营许可证》编号：92330703MA8G4PYE72，经营项目：预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售，散装食品（含冷藏冷冻食品）销售。

抽查 速冻分割鸡 检测报告：NO. A4E515074A4F1147382 委托方：江苏益客食品集团股份有限公司 检测机构：青岛谱尼测试有限公司 签发日期：2024.5.22 检测结果：符合。

蔬菜 肉类（禽产品和牛羊肉）供方：金华市欣缘农副产品有限公司，《营业执照》编号：91330702MA2M5FNL75，经营范围包括新鲜水果批发；新鲜水果零售；初级农产品收购；水产品批发；水产品零售；鲜肉批发；鲜肉零售；新鲜蔬菜批发；新鲜蔬菜零售；劳动保护用品销售；日用百货销售；日用品销售；厨具卫具及日用杂品批发；厨具卫具及日用杂品零售。

菜心、生菜、茄子等提供《周惠东蔬菜批发部蔬菜瓜果检测表》，检测单位：金华市欣缘农副产品有限公司，检测项目：农残，检测方法：农残速测法，显示结果：蓝色，检测结论：合格 报告日期：2024.10.31；

鸡-分割肉，提供动物检疫合格证明，产品名称：鸡-分割肉，编号--4162850012，结果：合格，签发日期：2024.11.13；

牛肉，提供动物检疫合格证明，产品名称：牛胴体/白条，编号--3312376375，结果：合格，签发日期：2024.9.12；和肉品品质检验合格证，编号-(2024)NO.001912059；

肉类（猪产品）供方：金华市鲜诚食品有限公司，《营业执照》编号：91330703MA2EA1MC9B，经营范围包括食品销售（仅销售预包装食品）；食用农产品批发；食用农产品零售；初级农产品收购；新鲜蔬菜批发；新鲜蔬菜零售；蔬菜种植；新鲜水果零售；新鲜水果批发；水果种植；

猪肉，提供动物检疫合格证明，产品名称--猪胴体/白条，编号-3312551813，和肉品品质检验合格证，编号-(2024)NO.002070893；

虫鼠害防治由金华众康环保科技有限公司提供服务，不定期服务。厨余垃圾处理由金华市婺城区环境卫生服务中心提供服务，三餐转移到暂存区，供方每日清理一次。烟道清理由南京永利环保科技有限公司提供服务，每周清理一次。消毒液、洗手液、酒精在正规超市采买。

基本符合标准要求。

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，不合格情况见餐饮部审核记录。

公司使用食品添加剂：无铝泡打粉、小苏打，供方：金华市金东区圣万调味品商行。

抽查 红星无铝泡打粉，检测报告：RX100617FAX00255，名称：双效泡打粉，委托方：桂林市红星化工有限责任公司 检测机构：广西桂林锐德检测认证技术有限公司 签发日期：2024.1.17 检测结果：符合。

使用清洁剂为洗洁精，提供检测报告：1233701156，名称：雕牌强去油洗洁精，委托方：纳爱斯集团有限公司 检测机构：丽水市质量检验检测研究院 签发日期：2024.1.3 检测结果：符合。

采购记录：



2024.5.14, 供方: 金华市金东区圣万调味品商行, 产品: 安琪酵母, 数量: 10 块; 产品: 红星无铝泡打粉, 数量: 8 包。

2024.10.22, 供方: 金华市金东区圣万调味品商行, 产品: 五得利 910 面粉, 数量: 10 包; 产品: 大碗面, 数量: 2 件; 产品: 陈克明鸡蛋面, 数量: 1 件。

2024.10.25, 供方: 金华市金东区圣万调味品商行, 产品: 福临门非转大豆油, 数量: 25 件

2024.9.26, 供方: 金华市金东区圣万调味品商行, 产品: 南梗 9108 米, 数量: 10 包

2024.9.8, 供方: 金华市金东区圣万调味品商行, 产品: 镇江陈醋, 数量: 1 件

2024.10.8, 供方: 金华市金东区聚源冷冻食品商行, 产品: 脆皮小黄鱼, 数量: 3 件; 产品: 益客小鸡腿, 数量: 3 件, 产品: 油条, 数量: 1 件。

2024.12.2, 供方: 金华市鲜诚食品有限公司, 产品: 仔排, 数量: 35 斤; 产品: 三层肉, 数量: 30.7 斤; 产品: 去皮三层肉, 数量: 15.5 斤; 产品: 去皮三层肉, 数量: 31.4 斤; 提供动物检疫合格证明, 产品名称--猪胴体/白条, 编号-3312604237, 和肉品品质检验合格证, 编号-(2024)NO.002118397;

2024.12.2, 供方: 金华市欣缘农副产品有限公司, 产品: 小葱, 数量: 3 斤; 产品: 生姜, 数量: 5 斤; 产品: 小公鸡, 数量: 38.2 斤; 产品: 大白菜, 数量: 46.5 斤等。提供《周惠东蔬菜批发部蔬菜瓜果检测表》, 检测单位: 金华市欣缘农副产品有限公司, 检测项目: 农残, 检测方法: 农残速测法, 显示结果: 蓝色, 检测结论: 合格 报告日期: 2024.12.2; 提供动物检疫合格证明, 产品名称: 鸡-胴体, 编号--3434196231, 结果: 合格, 签发日期: 2024.12.1;

前期采购餐具未保留记录, 经现场沟通, 企业表示后期再采买餐具会保存采购记录。

#### 四、可追溯性 撤回/召回

公司在《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《食品召回控制程序》、《不符合控制程序》。

规定了在发生产品撤回和召回情况时, 各部门的职责, 包括: 食品安全小组负责监视实施撤回, 总经理负责食品撤回演习的批准, 各岗位参与和配合完成产品召回的要求, 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《产品召回模拟演练记录》, 召回模拟日期: 2024 年 2 月 20 日, 模拟问题: 2024 年 7 月 20 日有员工反映, 木须肉中肉片没有熟透, 菜中有虫子, 故将其召回;

演练过程:

- 1、9 点: 组织了演习布置会议。明确了报告人员、处理人员。
- 2、11: 30 分: 演练开始。
- 3、11: 40 分: 顾客向公司餐饮部人员反应, 木须肉中肉片没有熟透, 菜中有虫子。餐饮部人员对此菜品进行了检查, 确认顾客提出问题属实。立即停止了该菜品的发放。
- 4、11: 41 分: 餐饮部人员向经理打电话报告。
- 5、11: 55 分: 综合管理科经理到达就餐现场, 经简单研究, 决定此菜品召回, 餐饮部紧急制作新菜品。
- 6、11: 56 分: 公司主管持手持喇叭, 向就餐员工喊话, 通知所有食用木须肉的顾客停止食用。
- 7、12: 10 分: 员工将餐食全部召回。
- 8、12: 38 分: 公司新菜品送达, 并发放至员工手中。

同时提供了此批次的追溯记录和分析, 记录基本充分, 基本可实现产品追溯, 演练有效性评价: 通过本次产品召回演练的顺利进行, 证实了制定的《食品召回控制程序》是有效的, 可以满足召回过程的有效实施。

#### 五、不合格和纠正措施

公司制定有《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正措施和预防措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方, 审核周期内未发生采购原料不合格情况。

在粗加工过程中, 主要是果蔬等产品有黄叶、坏菜等挑选直接作为废弃物处理, 审核周期内没有发生餐食不合格的情况。

顾客投诉处理等主要由餐饮部负责, 暂未发生不合格情况, 也未发生投诉情况。

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, 具体见领导层审核记录。



### 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

公司按照内审计划的要求，于：2024年9月1-2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，基本符合标准要求。

公司按照策划于2024年9月10日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

### 3.4 持续改进

符合 基本符合 不符合

#### 1) 不合格品/不符合控制

公司在《管理手册》10.1/10.3条款进行了规定，同时策划了《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正措施和预防措施控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全和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；体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等；具体见各部门的审核记录。

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

——原辅料进货验收过程主要由餐饮部负责，发现不合格产品（主要是蔬菜不新鲜）当场退回，更换。

——生产加工过程主要由餐饮部负责，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餐饮部负责，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。

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正措施和预防措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，审核周期内未发生采购原料不合格情况。

在粗加工过程中，主要是果蔬等产品有黄叶、坏菜等挑选直接作为废弃物处理，审核周期内没有发生餐食不合格的情况。

顾客投诉处理等主要由餐饮部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

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

#### 3) 投诉的接受和处理情况：

公司在《管理手册》中对投诉处理控制要求进行了规定，并策划了《投诉处理程序》。

投诉处理由餐饮部负责，查投诉处理管理情况：

餐饮部负责人表示，审核周期内，会有员工反映菜品单一，暂未发生顾客投诉情况，如发生后按《投诉处理程序》中规定的流程进行，下次审核关注。

该公司投诉处理控制基本符合标准要求。

### 3.5 体系支持

符合 基本符合 不符合

#### 1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

基础设施：浙江省金华市婺城区白龙桥镇湔溪路168号金华市水上运动中心体育大楼4楼415室、414室、



417 室为办公场所；2 楼为餐厅，办公室：200 平方米，餐厅：1000 平方米，副食库：6 平方米；主食库 6 平方米；制作区：240 平方米，售卖区：60 平方米；

生产设备：绞肉机 1 台、冷柜 4 台、双眼大锅灶 1 台、双眼双尾灶 1 台、单台矮仔柜 1 台、蒸箱 1 台、三门海鲜蒸柜 1 台、电饼铛 1 台、油炸机 1 台等设备；

办公设备：会议室、投影仪、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

检测设备：电子秤 2 台、中心温度计、消毒温度计；

特种设备：乘客电梯 1 部，归属于集团总部，由总部进行管理；

企业目前体系覆盖有效人数：30 人，其中含管理人员 8 人；公司设置了组织架构，包括：管理层、综合管理部、餐饮部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了其职责。

外包过程：虫鼠害防治、厨余垃圾处理、烟道清理；

## 2) 人员及能力、意识：

提供有《人力资源控制程序》，对从事影响生产要求符合性工作的人员、从事与体系有关的岗位，按不同岗位及所承担工作任务的需要派合适的人员，并通过教育和培训确保公司员工都具备相应的专业技能、食品安全意识或专业能力要求。

## 3) 信息沟通：

组织编制《信息沟通控制程序》，规定公司环境内外部信息交流的管理。公司内部沟通的方式：会议、检查、培训、电子邮件、微信、电话等方式，公司随时有需要传达的事情和问题，随时召开会议，总结布置工作的完成情况和需改进的方面。

经交流，体系运行中，通过口头、电话、微信、办公会议等方式进行内部沟通，外部信息进行沟通的情况：主要是通过媒体、网络网页、政府网站、上级食品安全管理部门，了解食品安全要求，及时采取应对措施。公司对内部、外部交流比较畅通。基本符合标准要求。

## 4) 文件化信息的管理：

公司制定并执行《文件控制程序》、《记录控制程序》，通过对管理体系文件和资料的控制管理，确保使用的有效性、保管和更改的规范，并对记录完整性、准确性、清晰、保管等予以控制，实现可追溯性、为采取纠正和预防措施提供依据。

## 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F: 位于浙江省金华市婺城区白龙桥镇漪溪路 168 号金华市水上运动中心体育大楼 4 楼 415 室金华市婺城区城乡物业管理有限公司的单位食堂【机关企事业单位食堂】的热食类食品制售

H: 位于浙江省金华市婺城区白龙桥镇漪溪路 168 号金华市水上运动中心体育大楼 4 楼 415 室金华市婺城区城乡物业管理有限公司的单位食堂【机关企事业单位食堂】的热食类食品制售

## 五、审核组推荐意见：

**审核结论：**根据审核发现，审核组一致认为，（金华市婺城区城乡物业管理有限公司）的

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

审核准则的要求	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效



审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 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:马焕秋 黄童彤 蔡惠娜



## 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](http://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、联系方式的变更、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。