

项目编号：20715-2024-QEOF

# 管理体系审核报告

## (第二阶段)



组织名称：湖南华南红餐饮管理有限公司

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）：马焕秋

审核组员（签字）：黄童彤，钱涛

报告日期：2025年1月23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 钱涛



受审核方名称：湖南华南红餐饮管理有限公司

## 一、审核综述

### 1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	马焕秋	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 F:审核员	2022-N1QMS-1296764 2023-N1EMS-1296764 2023-N1OHSMS-1296764 4 2023-N1FSMS-1296764	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E
B	黄童彤	组员	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 F:审核员	2024-N1QMS-1301841 2025-N1EMS-1301841 2024-N1OHSMS-1301841 1 2024-N1FSMS-1301841	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E
C	钱涛	组员	F:实习审核员	2024-N0FSMS-1465209	

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	杨媚	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、内部审计与管理评审的实施情况，判断受审核方（质量管理体系，环境管理体系，职业健康安全管理体系，食品安全管理体系）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：

Q：GB/T19001-2016/ISO9001:2015, E：GB/T 24001-2016/ISO14001:2015, O：  
GB/T45001-2020 / ISO45001：2018, F：ISO 22000:2018

#### 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：；

d) 相关的法律法规：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、ISO 22000:2018、餐饮服务食品安全操作规范、《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》、《中华人民共和国环境影响评价法》、《中华人民共和国安全生产法》

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 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》

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 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：2025年01月20日 上午至2025年01月23日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年2月28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）：

Q：热食类食品制售

E：热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O：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：位于长沙市雨花区左家塘街道人民中路546号友阿百货朝阳店四楼402商铺湖南华南红餐饮管理有限公司承包的长沙市雨花区芙蓉华南红小吃店的餐饮服务（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：湖南省长沙市开福区芙蓉中路惜字山庄 1706 号

办公地址：长沙市雨花区左家塘街道人民中路 546 号友阿百货朝阳店四楼

经营地址：长沙市雨花区左家塘街道人民中路 546 号友阿百货朝阳店四楼

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）：

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2025 年 1 月 19 日- 2025 年 1 月 19 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：前提方案的实施情况、产品验证、OPRP/CCP 实施情况



### 1.5.5 本次审核计划完成情况：

- 1) 审核计划的调整：未调整；有调整，调整情况：
- 2) 审核活动完成情况：完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素  
未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

### 1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

#### 1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（4）项，涉及部门/条款:综合部/QEOF7.2；餐饮部 F8.5.4.5/F8.8.1/F8.7、Q7.1.5

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：2025年2月23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2026年1月23日前。

#### 2) 下次审核时应重点关注：

前提方案的实施情况、产品验证、OPRP/CCP 实施情况

#### 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，是当地餐饮业的标杆企业。

### 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、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020 标准运行和认证活动较为支持，公司结合热食制售过程，依据 4 个认证体系标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、“制度文件”等，策划覆盖体系范围，策划基本合理。按照体系策划的相关要求开展了销售工作，现场查核组织配置了基本的资源，包括办公场所、生产销售设备设施、人力资源等，基本满足热食制售的需要。但现场审核也发现对供方管理、确认验证充分性方面、人员能力持续提升方面、危害控制计划实施方面、内审管评的深入程度方面还有很大的提升空间。

总体审核评估下来企业在体系运行过程中运用过程方法、PDCA、持续改进方面的能力还较弱，需要持续关注。在针对不符合、采取纠正、纠正措施方面基本具备能力。总体体系成熟度一般。

#### 3) 风险提示：

供方管理、内审管评的深入程度方面还有很大的提升空间，需要持续给予关注。



### 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：2007年4月4日体系实施时间：2024年2月28日

2) 法律地位证明文件有：

1、现场检查《营业执照》正本原件，编号：91430105799127132M，成立日期：2007年04月04日；注册地址：长沙市雨花区左家塘街道人民中路546号402；经营范围：许可项目：餐饮服务(不产生油烟、异味、废气)。(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：企业总部管理，企业管理；外卖递送服务；商业综合体管理服务；供应链管理服务；单位后勤管理服务。(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)

2、现场检查湖南华南红餐饮管理有限公司《食品经营许可证》原件，食品经营许可证编号：JY1430111165136，经营场所：长沙市雨花区左家塘街道人民中路546号402，主体业态：食品销售经营者，经营项目：散装食品和预包装食品销售（含冷藏冷冻食品销售、含酒类销售、含散装熟食销售），有效期至2030年01月14日。

企业的营业执照里的餐饮管理范围是许可项目，而企业的经营许可证未包含餐饮管理这个范围，经与企业负责人沟通，企业就此情况进行了说明，详见附件

3、现场检查长沙市雨花区芙蓉华南红小吃部《食品经营许可证》原件，食品经营许可证编号：JY24301110236386，经营场所：长沙市雨花区左家塘街道人民中路546号友阿百货四楼，主体业态：餐饮服务经营者，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，有效期至2026年05月24日。

经营场所和注册地址、办公地址一致。

4、提供场地租赁合同，甲方湖南友谊阿波罗商业股份有限公司友阿百货朝阳店，租赁地址：友阿百货朝阳店4楼402商铺，租赁时间：2024年5月1日起至2034年4月30日（十个租赁年度），合同规定：物业费中包含灭虫灭鼠的费用，有双方公司签字盖章，有效；

提供华南红智慧食堂承包合同，甲方：长沙市雨花区芙蓉华南红小吃部，乙方：湖南华南红餐饮管理有限公司，合同期限：2024年11月1日至2025年10月31日止，有双方公司签字盖章，有效；

3) 审核范围内覆盖员工总人数：25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：餐饮部上班时间：8:00-20:00，中间休息2小时；办公室上班时间：9:00-18:00

4) 范围内产品/服务及流程：

食品加工工艺流程图：

食材采购→食材验收→食材清洗→切配→烹饪→留样→售卖→餐/厨用具清洗消毒

热菜：原料验收（OPRP1）→储存→粗加工→精加工→半成品储存→烹饪（CCP1）→装盘→售卖→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）

米饭：原料验收→储存→淘洗→蒸制→售卖→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）

外包过程为：油烟管道清理、漏水的清运处理、第三方检测

关键过程：烹饪



### 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

##### 1) 组织结构、职责分工和内外沟通情况

设置了综合部、餐饮部等部门；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。

##### 2) 管理体系文件符合情况

公司根据 GB/T19001-2016/ISO9001:2015,GB/T 24001-2016/ISO14001:2015,GB/T45001-2020 / ISO45001:2018、ISO 22000:2018 标准和实际，编制了管理管理体系文件，包括：形成文件的管理方针和管理目标、《管理手册》、《程序文件》；为确保管理体系过程的有效策划、运行和控制的文件等；为提供符合要求及管理体系有效运行的证据而建立的记录，包括标准所要求的记录。识别服务和产品适用标准，通过文件审核和现场审核确认，《管理手册》等符合标准要求、法律法规和企业实际，基本具有可操作性。

##### 3) 法律法规的识别及获取情况

组织识别和收集法律法规和其他要求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》，如：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、ISO 22000:2018、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》、《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》、《中华人民共和国环境影响评价法》、《中华人民共和国安全生产法》等，均为有效版本。基本覆盖了经营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

商铺租赁面积 355 平方米，其中计租面积为 285.7 平方米，通道、办公区面积 69.3 平方米，就餐面积约 150 平方米，操作区面积约 30 平方米；

基础设施：蒸箱、冰柜、洗碗机、操作台、灶台、智能计价秤等设施；

检测设备：电子秤、中心温度计、智能计价秤；

环保设备：油烟处理设施 1 套；

安全设施：灭火器、灭火毯、消防栓、呼吸器、可燃气体报警器；

特种设备：货梯 2 部、客梯 2 部（归商场物业管理）

企业目前体系覆盖有效人数：25 人，其中含管理人员 4 人；

基本满足餐饮管理（热食类制售）的需要。

##### 5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

方针：

**顾客至上、食品安全为本、质量第一、持续发展；安全第一、保护健康；改善环境、和谐发展**

目标：

顾客满意率  $\geq 90\%$

热食类食品制售及时率  $\geq 98\%$

固废分类回收率 100%；

火灾事故发生次数为 0；

触电事故发生次数为 0；

顾客投诉处理率 100%

食品安全事故 0 次

市场抽查不合格次数 0 次

目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。抽查公司总目标完成情况，目标均已完成。



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) 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12月6-7日实施了质量、环境、职业健康、食品管理体系内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告2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12月15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。

#### 7) 主要人员对标准的理解情况

询问餐饮部负责人，基本掌握 GB/T24001-2016、ISO 22000:2018 等标准相关要求，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、运行的策划和控制

和总经理及管代/小组组长现场沟通了解，为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，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：

1) 产品/服务的名称：餐饮服务（热食类食品制售）；

2) 产品和服务的要求：工艺流程、操作规程、客户合同要求等

3) 为过程建立评价准则，建立的准则有：前提方案、良好卫生规范、危害控制计划、原材料和接触材料特性描述、终产品特性描述、规章制度要求等；

4) 产品和服务的接收准则：

——原材料接收标准：符合《危害控制计划》、客户合同/订单要求、各类制度、操作规程等；

——过程产品放行标准：《危害控制计划》、客户合同/订单要求、各类制度、干货预包装食品类验收标准等；

——成品执行标准：成品按照《危害控制计划》，客户订单要求、产品放行程序等；

——服务规范：按照 GB31654-2021、《餐饮服务食品安全操作规范》等执行；

5) 所需的资源：受过培训的人员、必要的生产设备和工具、必要的检测设备必要的生产和售卖场所、充足的原材料供应等

6) 确定符合产品和服务要求：——见餐饮部 8.5 条款审核记录

7) 按照准则实施过程控制——见餐饮部 8.5 条款审核记录

8) 过程已经按策划进行证据：有流程图、管理制度、运行证据等

9) 产品和服务符合要求的证据：索证/索票、验收记录、顾客满意度调查表、顾客投诉等

10) 策划的变更的控制：未发生

11) 识别外包过程及控制方法：油烟管道清理、漏水的清运处理、第三方检测

公司控制策划的更改，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。

#### 二、前提方案

公司编制了《前提方案》2024年02月28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：

该企业位于长沙市雨花区左家塘街道人民中路 546 号友阿百货朝阳店四楼 402 商铺，4 层有多家餐饮店和影院、台球厅，环境优美，无污染源，无有害废弃物、无有害气体、无污染源、无粉尘、放射性物质。提供了平面图，审核周期内未发生变化。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局：

1) 租赁面积 355 平方米，其中厨房操作间约 30 平方米，餐厅占地 255 平方米，办公区面积 69.3 平方米。有办公室 1 间、自助餐厅 1 间、操作间 1 间。餐厅同时可容纳 100 余人就餐，就餐空间宽敞、环境舒适。

2) 企业目前体系覆盖有效人数 25 人，其中含管理人员 4 人。

3) 公司设置了组织架构，包括：综合部、餐饮部。总经理任命了管理者代表、食品安全小组组长和职业健康安全事务代表，明确了其职责。

4) 餐厅设备：餐具洗消一体机、饮水机、冷藏柜、冷冻柜、炉灶、油烟净化器等

5) 特种设备：自动扶梯、货梯、电梯由商场物业统一管理；

6) 检测设备：智能计价秤、电子台秤、中心温度计、可燃气体报警器；

安全设施：灭火器、灭火毯、消防栓、可燃气体报警器；

环保设备：油烟处理设施 1 套

能满足热食类食品制售的需要。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给：

厨房能源供应为天然气，公司用水是自来水，为生活用水，未能提供水质检测报告。已开具不合格

d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务：

虫害防治由大楼统一管理、厨余垃圾、油烟管道清洁处理由组织委托有资质的单位进行处理。

厨房放置了粘鼠板等设施，现场未发现虫鼠，污水主要为生活废水，经隔油池沉淀后排入百货大楼沉淀池，再排入城市污水管道，集中处理；

废弃物主要是厨余垃圾、废弃的包装物等，

查《废弃物记录表》，2024 年 11.1，重量 32kg，收运单位：湖南联合餐厨垃圾处理有限公司；

e) 设备的适宜性及其清洁、保养和预防性维护的可实现性：冷藏柜、冷冻柜、炉灶、蒸箱、智能秤等，有设备维护保养记录。

签订了排油烟清洗协议，甲方：湖南华南红餐饮管理有限公司；乙方：湖南联阳清洗服务有限公司

营业执照：91430105MA4RXIFK05，油烟管道清洗服务企业资质证书编号：91430105MA4RXIFK05；

有效期至：2040 年 12 月 09 日；符合要求

清洗地点、清洗设备设施类型：

清洗内容：排油烟罩、排油烟管道、排油烟风机、油烟净化器；

签订时间：2024 年 12 月 16 日

营业执照：91430105MA4RXIFK05，油烟管道清洗服务企业资质证书编号：91430105MA4RXIFK05；

有效期至：2040 年 12 月 09 日；符合要求

查《油烟机清洗记录检查表》，清洗时间：2025.1.8，清洗部位：油烟机表面、油烟机罩，清洗人：邓晓锋；

查《卫生清洁情况记录台账》，时间：2025.1.18，部位：厨房灶台、地面、案台、粗加工房、洗碗班，大厅地面等，责任人：周松宇；



查《餐饮单位餐具消毒记录表》，2024.9.19，消毒方式：蒸汽消毒，消毒人：龙红梅、王兰；  
f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）：合格供方供货，索取产品合格证明；  
g) 来料的接收、储存：食材到货后，店长、厨师长进行进货查验，查看合格证明（农残检测报告、动物检疫合格证等）符合要求后签收进行粗加工。组织不涉及仓库，现场观察有冷藏冷冻柜，柜内有少量半成品和蔬菜，冷藏温度显示4℃；冷冻层温度显示-0.5℃，经沟通，冷冻品不做库存，到货后2天内基本使用完毕，不影响食品安全。

h) 防止交叉污染的措施

员工进入制售间洗手消毒，有洗手消毒设施；工作服由员工自行清洗稀消毒；

j) 人员卫生

提供《人员晨检登记表》，每日对员工健康状况、手部消毒等进行检查，确保食品卫生安全；

k) 产品信息/消费者意识

客户群体主要：大楼各商户员工及周边居民；

l) 其他有关方面：无

### 三、采购管理

企业编制了《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料和辅料供方可被评为合格供方。

部门负责人介绍，门店店长每天会在快驴商业平台上报出采购需求，平台工作人员依据需求配送不同门店。企业各门店将第二天需要采购的原料统计好，在快驴微信小程序实施采购，目前企业采购的产品有蔬菜、水果、肉类、水产品 and 预包装食品、粮油、调料等，快驴平台工作人员根据微信小程序上的采购需求，将原料配送到门店，收货由门店负责人或厨师验收，并签字确认。

供方资质：

查营业执照 1：企业名称：湖南岚仟农产品配送有限公司；统一社会信用代码：91430121MA4T75E1X1；食品经营许可证编号：JY14301210577639；有效期至：2026年05月31日。

查营业执照 2：企业名称：长沙县黄兴镇楠现生鲜家禽经营部；统一社会信用代码：92430121MA4N7T9W14；食品经营许可证编号：JY14301210258946；有效期至：2026年09月02日。

查营业执照 3：企业名称：长沙县黄兴镇任别鲜肉经营部；统一社会信用代码：92430121MA4LBUQ272；食品经营许可证编号：JY14301210807276；有效期至：2029年04月17日。

查营业执照 4：企业名称：长沙市雨花区新瑞丰粮油商行；统一社会信用代码：92430111MA4N7HR1X9；食品经营许可证编号：JY14301110617047；有效期至：2026年11月07日。

查营业执照 5：企业名称：长沙市开福区旭友食品经营部；统一社会信用代码：92430105MA4LW9JP85；食品经营许可证编号：JY14301050245493；有效期至：2026年09月16日。

查营业执照 6：企业名称：湖南千禾新材料科技有限公司；；统一社会信用代码：91430181MA4QGCR69N；全国工业产品生产许可证编号：湘 XK16-204-00823；产品名称：食品用塑料包装容器工具等制品；有效期至：2027年03月14日。

查采购物品的第三方检测报告

蔬菜类：

提供农产品例行检测/监督抽查抽样单



受检单位：长沙鲜太鲜农产品配送有限公司；检验类别：蔬菜；检测项目：有机磷、氨基甲酸酯类；抽样时间：2025年01月19日；样品名称：土豆、红萝卜、白萝卜、西红柿、莴苣、菜姜、大蒜子、平包、老姜、红线椒、青线椒、本地辣椒、螺丝椒、小米椒；检测结果：合格；检验单位：湖南科迪现代农业发展有限公司。

受检单位：长沙鲜太鲜农产品配送有限公司；检验类别：蔬菜；检测项目：有机磷、氨基甲酸酯类；抽样时间：2025年01月01日；样品名称：莴苣、莲藕、金针菇、大红椒、香葱、老姜、大蒜子、大蒜叶、玉米、黄豆芽、红线椒、青线椒、紫苏、小米椒；检测结果：合格；检验单位：湖南科迪现代农业发展有限公司。

#### 畜肉类：

提供动物检疫合格证明 产品名称：猪-胴体；编号：No.4393848009；生产单位：汇弘实业有限公司；签发日期：2024年11月04日；肉品品质检验合格证：产品名称：猪肉；编号：NO.707003993950；生产单位：汇弘实业有限公司；生产日期：2024年11月04日；

提供动物检疫合格证明 动物种类：肉牛；编号：No.43900483292；检验结果：合格；签发日期：2025年01月14日；

提供动物检疫合格证明 动物种类：肉牛；编号：No.43900485749；检验结果：合格；签发日期：2025年01月15日；

提供动物检疫合格证明 动物种类：肉牛；编号：No.43900488402；检验结果：合格；签发日期：2025年01月16日；

#### 禽肉类

提供动物检疫合格证明 产品名称：鸭-胴体；编号：No.3743079549；生产单位：山东泰淼食品有限公司；检验结果：合格；签发日期：2025年01月10日；

提供动物检疫合格证明 动物种类：鸡-胴体；编号：No.43000498056；检验结果：合格；签发日期：2025年01月21日；

#### 米、油类

提供中华人民共和国出入境检验检疫入境货物检验检疫证明 编号：530420241040107245001；品名：柬埔寨香米；输出国家或地区：柬埔寨；收货人：中粮集团有限公司；入境日期：2024年10月25日；

提供报关单 海关编号：530420241040107245；境内收货人：中粮集团有限公司；境外发货人：CHINA AGRI TRADING (HK) LIMITED.；进口日期：2024年10月26日；申报日期：2024年10月25日。

提供菜籽油检测报告 样品名称：金健家香味菜籽油；报告编号：S202401-W092；生产单位：金检植物油有限公司；检验项目：色泽、气味、滋味、状态、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、溶剂残留量；结果判定：合格；签发日期：2024年02月22日；检测机构：常德市产商品监督检验所。

#### 调味料

抽查酿造食醋检验报告 产品名称：酿造食醋（白醋01型）；编号：F14WT05390；生产单位：海天醋业（广东）有限公司；检验项目：色泽、香气、滋味、体态、总酸、可溶性无盐固形物、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、甜蜜素、三氯蔗糖、黄曲霉毒素、铅、总砷、菌落总数、大肠菌群、标签、净含量；结论：合格；签发日期：2024年07月15日；检测机构：佛山市食品药品检验检测中心。



抽查生抽检验报告 产品名称：金标生抽（酿造酱油）；编号：F24WT03648；生产单位：佛山市海天（高明）调味食品有限公司；检验项目：能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠、水分、灰分；检验结果：合格；签发日期：2024年05月08日；检测机构：佛山市食品药品检验检测中心。  
**生抽检测项目未包含食品安全指标，已现场沟通**

#### 冻品

提供鸡胗检验检测报告 报告编号：BE202401062962；样品名称：鸡胗；委托单位：莘县序幕兽医局；检验检测类别：监督抽查；检测项目：五氯芬酸钠、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、铅、铬；结果判定：合格；签发日期：2024年09月14日；检测机构：山东拜尔检测股份有限公司。

#### 一次性用具

提供圆碗检验报告 样品名称：圆碗（PP）；生产单位：湖南千禾新材料科技有限公司；报告编号：No.F2024-01-W020953；检验项目：感官、浸泡液、重金属、高锰酸钾消耗量-水、总迁移量-异辛烷；检验结果：合格；签发日期：2024年09月02日；检验机构：湖南省产商品质量检验研究院。

#### 外包过程控制：

##### 油烟管道清洗协议：

提供厨房抽油烟机设备清洗合同 甲方：华南红（友阿百货店）、乙方：湖南联阳清洗服务有限公司；清洗内容：排油烟罩、排油烟管道、排油烟风机、油烟净化器。

合同签订日期：2024年12月16日至2026年12月15日止；

采购管理情况：采购由快驴微信平台通过微信小程序上的采购订单，具体根据各个门店的需要，供方送货到店，餐饮部负责人或者厨师长负责验收。审核周期内未发生紧急采购情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，未发生欺诈等情况。

##### 抽查物料配送单：

配送日期：2024年11月16日；配送单位：长沙瑞翔农副产品销售有限公司；客户名称：华南红友阿店；配送单号：DD241115194349329482；配送物料：鲜肉片18斤、鲜肉丝：2斤、混合肉沫5斤、腱子肉：5斤；送货人：李涛；客户签收：曾志勇、周松宇

配送日期：2024年12月09日；配送单位：长沙鲜太鲜农产品配送有限公司；客户名称：华南红友阿百货店；配送单号：DD241208200631465210；配送物料：黄心大土豆10斤、普通黄瓜6斤、苦瓜6斤、老南瓜9斤、白萝卜10斤、红萝卜8斤、白豆腐2斤、大红薯2斤、香芋6斤、小鲫鱼5斤、三黄鸡块6斤、水发鱿鱼卷6斤、九重天小米椒1包、保鲜明虾3斤、香干6斤；客户签收：曾志勇、周松宇

配送日期：2025年01月10日；配送单位：长沙瑞翔农副产品销售有限公司；客户名称：华南红友阿店；配送单号：DD250109202925423104；配送物料：鲜五花肉60斤、鲜肉片15斤、鲜肉丝2斤、混合肉沫3斤、；送货人：李涛；客户签收：曾志勇、周松宇。

配送日期：2025年01月11日；配送单位：长沙瑞翔农副产品销售有限公司；客户名称：华南红友阿店；配送单号：DD250110201410626033；配送物料：鲜肉片15斤、鲜肉丝：2斤、砍鲜排骨5斤、腱子肉：5斤；送货人：李涛；客户签收：周松宇。

配送日期：2025年01月11日；配送单位：长沙鲜太鲜农产品配送有限公司；客户名称：华南红友阿百货店；配送单号：DD250110233718165533；配送物料：孜然粒1斤、有机花菜6斤、香芋0.5斤、香葱0.5斤、大蒜叶1斤、毛豆肉3斤、茄子6斤、芽白苗15斤、腊肉片1斤；客户签收：曾志勇、周松宇。

审核周期内没有发生采购不合格产品情况。

企业未使用食品添加剂。

原料采购及供方管理、外包控制符合要求。

#### 四、生产过程控制、OPRP/CCP 实施情况：

组织目前为百货大楼员工及附近周边居民提供午、晚餐。餐食售卖过程采用蚁窝智能称量计价系统进行称



量计价销售，餐食制作好后放置于保温炉上，顾客使用微信/支付宝扫描托盘上的二维码后自助取餐，智能秤平板上会显示此次取餐单价及重量，后台会在 15 分钟内自主结算预定费用。就餐完毕，餐具分类放置于容器中，进行清洗消毒。

热食制售流程图：

1、热菜：原料验收（OPRP1）→储存→粗加工→精加工→半成品储存→烹饪（CCP1）→装盘→售卖→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）

2、米饭：原料验收→储存→淘洗→蒸制→售卖→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）

公司策划并形成了 1 个 CCP 点及 2 个 OPRP 点：

OPRP1：蔬菜、肉类验收

行动准则：肉类收取检疫合格证明，蔬菜收取农残检测合格证明

OPRP2：餐具消毒

行动准则：洗碗机控制高温洗涤时间主洗 55℃ 漂洗 85℃ 时间 3 分钟及强碱环境抑制细菌滋生  
现场观察洗碗机运行情况，参数设施

未能提供餐具消毒记录——不符合

CCP1：烹饪

关键限值：菜品出锅中心温度>70℃

公司策划编制了《产品放行程序》、《不合格品和潜在不安全产品控制程序》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。

餐饮部负责进货查验，查有《餐饮经营单位食品采购与进货验收台账》，

检查日期：2024.12.20，小菜类 671.1 斤（鲜太鲜）、肉类 32 斤（李涛）、冻货 1056 元（旭友）、蛋类 2 件（曾）；食品与购物证明一致，验收人：周松宇；

小菜类：黄心大土豆、老南瓜、白萝卜、长豆角、本地四季豆、大芹菜、菜姜、莲藕、梅菜干、香芋等；

农残检测报告：检测日期：2024.12.22，检测结果：合格；检测单位：长沙鲜太鲜农产品配送有限公司蔬菜质量检测中心；

查有：金健家香味菜籽油第三方检验报告：

报告日期：2024 年 2 月 22 日；

报告编号：S202401-W092；

检测项目：色泽、滋气味、水分及挥发物、酸价、过氧化值、溶剂残留量等；

检验结果：合格

检测单位：常德市产商品质量监督检验所；

产品名称：金标生抽

报告日期：2024 年 5 月 8 日；

报告编号：F24WT03648；

检测项目：检验项目：能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠、水分、灰分；

检验结果：合格；

检测机构：佛山市食品药品检验检测中心。

**生抽检测项目未包含食品安全指标，已现场沟通**

产品名称：柬埔寨香米

入境货物检验检疫证明编号：530420241040107245001，日期：2024.10.25；运单号：120EA06674，同时附有报关单，单号：530420241040107245；

过程检查：以厨师感官经验判定为主，不形成检验记录。

未能提供热食产品、餐具、加工用水第三方检测报告——不符合

查 2025.1.21 配送单，供方：长沙瑞翔农副产品销售有限公司，商品名：鲜肉片 16 斤、鲜肉丝 2 斤；



签收人：周松宇；送货人：李涛；

供方：鲜太鲜生鲜配送，商品名称：黄鸭叫 4 斤、西红柿 5 斤、本地韭黄 2 斤、红线椒 2 斤、牛后腿肉 3 斤、本地四季豆 8 斤、冻鸡杂 3 包等；签收人：曾\*\*、周松宇；

#### 1、OPRP 的现场实施情况：

OPRP1：蔬菜、肉类验收

行动准则：肉类收取检疫合格证明，蔬菜收取农残检测合格证明

查看蔬菜农残合格检测报告，检测日期：2025.1.21，品种：香葱、空心菜、红线椒、四季豆、西红柿等；检测结果：合格；检测单位：长沙鲜太鲜农产品配送有限公司蔬菜质量检测中心；

动物检疫证明（产品 B），编号：43000499477；产品名称：猪-胴体；签发日期：2025.1.21；

肉品品质检验合格证：编号：G00699895；生产日期：2025-1-21；

动物检疫证明（产品 B），编号：43000498056；产品名称：鸡-胴体；签发日期：2025.1.21；

OPRP2：餐具消毒

行动准则：洗碗机控制高温洗涤时间主洗 55℃ 漂洗 85℃ 时间 3 分钟及强碱环境抑制细菌滋生  
现场查看参数设置准确，洗碗机运行正常；

未能提供餐具消毒记录——不符合

#### 2、CCP 的现场实施情况：

CCP1：菜品热加工过程

关键限值：菜品出锅中心温度 > 70℃。

##### 2025.1.21 菜晚餐单：

黄鸭叫、酱汁猪脚、家常豆腐、毛豆肉沫、蕨菜、鸡柳、香菜木耳、卤肉、莴笋片、白辣椒素捆鸡、红烧带鱼、辣椒炒肉、鹌鹑蛋肉丸、卜豆藕丁、凉薯炒肉、红萝卜炒肉、鸡腿、蒜蓉西兰花、蒜香排骨、干豆角蒸肉、酸辣鸡杂、口味牛蛙、茄子豆角、武冈香干、榨菜炒肉、平菇、上海青、有机花菜、蛋炒粉、农家一碗香，主食：米饭

现场测量热食中心温度，毛豆肉沫 93.5℃、农家一碗香 93.1℃、酸辣鸡杂 87.3℃，符合 > 70℃ 的控制要求；

查 2024.10.1《食物制作中心温度检查记录》，中餐辣椒炒肉，温度：75℃，检测人：曾智勇；检测的菜品较少，已现场沟通；

组织制定了《确认证控制程序》，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，餐厨部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。

提供了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、终产品的检测等内容，基本充分，结论为：通过。编制：食品安全小组 批准：郭竞元，分析日期：2024.4.30。

该组织主要为提供热食类食品制售服务，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。

未能提供热食产品、加工用水、餐具的第三方检测报告，——不符合

查 2025.1.19-1.21 销售单，餐厅名称：华南红智慧食堂长沙阿友百货店，微信订单号：1485596478449057794，打包盒等 8 个菜品；顾客名：黄\*\*，金额：15.27 元；

微信订单号：148559903486608129，红萝卜炒肉等 6 个菜品；顾客名：邓\*\*，金额：19.54 元；

提供有《特殊/关键过程能力确认报告》，确认日期：2025.2.28；结论：经过过程能力的确认，证实了烹



任过程具有实现策划结果、保证服务的能力。确认人：周松宇；批准：郭竞元；

#### 五、重要环境因素、不可接受风险控制情况：

餐饮服务过程中有识别的重要环境因素为：餐厨废弃物的产生、油烟的排放、含油废水的排放、潜在火灾发生。

控制措施：

##### 1、餐厨废弃物：

委托有资质的处理单位处理，查公司资质：公司名称：湖南联合餐厨垃圾处理有限公司。每餐结束后，废弃物统一收集至泔水桶中，组织放置于百货大楼一楼指定位置，由乙方负责清运处理；查《废弃物记录表》，2024年11.1，重量32kg，收运单位：湖南联合餐厨垃圾处理有限公司；组织与该处理单位2017年开始合作至今，合同到期后虽未续签，但是合同一直继续执行，有付款凭证：

##### 2、油烟的排放：安装了油烟处理烟道，提供油烟管道清洗协议：

甲方：湖南华南红餐饮管理有限公司；乙方：湖南联阳清洗服务有限公司

营业执照：91430105MA4RXIFK05，油烟管道清洗服务企业资质证书编号：91430105MA4RXIFK05；有效期至：2040年12月09日；符合要求

清洗地点、清洗设备设施类型：

清洗内容：排油烟罩、排油烟管道、排油烟风机、油烟净化器；

签订时间：2024年12月16日

与企业负责人沟通，2024年环保局进行过油烟排放检测，检测结果：达标排放；但是未提供检测报告；

##### 3、潜在火灾：定期检查管网线路、安全用电、日常培训、应急预案等；

有《安全检查表》，各岗位负责人在每天下班前检查设备是否正常及开关是否正常，如有异常及时上报厨师长进行处理。

查2025年1月份安全检查表，检查情况：各岗位无异常，洗碗班检查人：龙红梅；厨房：邓\*\*；天然气主要通过管道输送使用，有可燃气体检测报警器3个，查检测报告：

1) 出厂编号：140916242，型号：RB-TTY，证书编号：202406110003，检定日期：2024年6月6日，检定单位：湖南得安气体报警系统检测中心；

2) 出厂编号：210101497，型号：RB-TTY，证书编号：202406110002，检定日期：2024年6月6日，检定单位：湖南得安气体报警系统检测中心；

3) 出厂编号：140916237，型号：RB-TTY，证书编号：202406110001，检定日期：2024年6月6日，检定单位：湖南得安气体报警系统检测中心

4、废水排放：污水主要为生活废水，经隔油池沉淀后排入百货大楼沉淀池，再排入城市污水管道集中处理；

5、生活垃圾的清运：由百货大楼物业负责，每日进行清理；

查《不可接受风险清单》餐饮部的重大危险源有项：触电、火灾爆炸、高温烫伤、摔伤、食物中毒、机械伤害。

##### 1、火灾爆炸：

措施

1) 对各部门进行消防知识培训，提高管理素质和能力；普及火灾应急知识，增强安全健康意识。

2) 建立健全消防制度，配置消防器材。

3) 定期对消防器材、消防设施、进行检查，发现隐患及时整改。

4) 由综合部组织消防演练。

现场查看：厨房配有石棉灭火毯和灭火器、呼吸器等应急物品，天然气报警系统正常使用；有安全警示牌、墙上张贴有燃气泄漏应急处置程序，有燃气公司的安检标签，最近一次检查日期2024.11.19；

##### 2、触电：

措施：

1) 执行安全用电相关规章制度。



- 2) 各设施必须经过漏电开关，进行有效的接地、接零，双线到位；
- 3) 严禁使用各类破损老化的电线电缆。
- 4) 加强安全用电教育宣传；
- 5) 定期进行安全检查；

现场观察：贴有“小心触电”警示标语，现场无裸露电线、线路排列整齐、无私接乱搭情况。

#### 3、高温烫伤：

措施：对各部门进行安全知识培训，提高管理素质和能力；严格售餐流程，并做好安全教育培训，增强安全健康意识；

现场观察：贴有“小心烫伤”警示标语、员工佩戴手套、围裙等防护措施；

#### 4、摔伤、滑倒：

措施：对各部门进行安全知识培训，提高管理素质和能力；增强安全健康意识；

现场观察：有“地面湿滑、谨防摔倒”的警示语，地面有少量积水，已现场沟通；

#### 5、食物中毒

措施：

- 1) 对员工进行食物中毒相关知识的培训
- 2) 对采购食材严格检查，防止采购有农药残留物的食材
- 3) 定期对已消毒的餐具进行检查

现场检查：有培训记录、有进货查验台账、餐具清洗消毒记录；详见相关审核记录；

#### 6、机械伤害

措施：

- 1) 对各部门进行安全知识培训，提高管理素质和能力；普及机械伤害知识，增强安全健康意识；
- 2) 定期对机械设备进行检查，发现隐患及时整改；

现场观察：询问厨师，对说出本岗位的机械伤害的预防措施，刀具专人管理，能定期检查设备运行情况，有设备检查记录；

#### 7、厨房有空调系统，有效防止高温中暑；

公司为餐饮部所有员工购买了五险一金，提供了 2025.1 月份保险缴纳明细。

与部门负责人交流，其表示审核周期内员工未发生工伤等事件、未发生重大质量、环境和职业健康安全事事故，无采取纠正措施的需求。

### 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 12 月 6-7 日实施了质量、环境、职业健康、食品管理体系内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 2 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 12 月 15 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

该组织制定了《不合格和潜在不安全产品控制程序》，规定了不合格控制要求及纠正措施管理要求，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，主要是蔬菜等产品有黄叶、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。就餐人员反馈的问题一般是口味、菜品样式的问题，目前未有异物、变质等食品安全问题；

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。

### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

编制了《纠正和预防措施控制程序》，针对日常检查中出现的不符合和重复出现的质量问题不合格以及内审中出现的不符合项和均采取了纠正措施并对其实施情况进行跟踪验证，同时对采取的纠正措施的有效性进行了评审。从检查结果看，纠正措施和预防措施活动能够很好的开展，符合体系文件和标准的要求。

该公司通过日常对各项工作检查的情况，对发现的问题能立即分析原因跟踪改进，具有一定的持续改进能力，制定纠正和预防措施包括：潜在不符合的发现、原因分析、预防措施并实施，现场审核验证基本有效。

### 3) 投诉的接受和处理情况：

现场查证，运行期间，未出现顾客投诉和重大质量和安全问题。

## 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）：

商铺租赁面积 355 平方米，其中计租面积为 285.7 平方米，通道、办公区面积 69.3 平方米，就餐面积约 150 平方米，操作区面积约 30 平方米；

基础设施：蒸箱、冰柜、洗碗机、操作台、灶台、智能计价秤等设施；

检测设备：电子秤、中心温度计、智能计价秤；

环保设备：油烟处理设施 1 套；

安全设施：灭火器、灭火毯、消防栓、呼吸器、可燃气体报警器；

特种设备：货梯 2 部、客梯 2 部（归商场物业管理）

企业目前体系覆盖有效人数：25 人，其中含管理人员 4 人；

基本满足餐饮管理（热食类制售）的需要。

### 2) 人员及能力、意识：

组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》、《岗位任职要求》；查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《岗位任职要求》，覆盖到公司总经理、小组组长、综合部、餐饮部等岗位，对年龄、学历、基本技能、培训等方面进行了规定，部门负责人表示公司目前较小，业务量不大，人员少且变化不大，审核期间基本稳定。

按照岗位职责和任职要求的评价外，公司开展了员工能力评定表，主要在学历要求、职称要求、工作经历、专项技能要求方面开展了评价工作，抽查对餐饮部周松宇、综合部杨媚、餐饮部陈雷的能力评价，评价结果：满足要求。评价日期：2024 年 2 月 28 日。

### 3) 信息沟通：

公司在管理手册的 7.4 条款进行了规定，包括沟通对象、沟通方式等。日常公司内部沟通主要由综合部负责，对外沟通主要由食品安全小组组长周松宇负责，沟通相关方主要包括：立法及政府机构第三方认证机构、员工队伍、投资者、客户等，沟通方式主要包括面谈、微信、电话、文件传递等方式。

总经理表示审核周期内沟通基本顺畅，未发生明显异常。

### 4) 文件化信息的管理：

组织建立了《文件控制程序》和《记录控制程序》，能够按文件的规定对体系文件的编制、更改、作废、标识、审批、发放等进行管理。现场查证组织的体系文件清单、文件发放回收登记表、公司的执行份法律法



规标准清单以及管理手册、各部门对记录的保存和标识情况等，文件和相应的记录控制符合标准要求。

#### 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q: 热食类食品制售

E: 热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O: 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: 位于长沙市雨花区左家塘街道人民中路 546 号友阿百货朝阳店四楼 402 商铺湖南华南红餐饮管理有限公司承包的长沙市雨花区芙蓉华南红小吃店的餐饮服务（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，（湖南华南红餐饮管理有限公司）的

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

审核准则的要求	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input 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 钱涛



## 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。