

项目编号：10126-2025-QFH

管理体系审核报告

(再认证审核)



组织名称：杭州红草莓冠香餐饮管理有限公司

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）：任泽华

审核组员（签字）：任国平、夏令

报告日期：2025 年 3 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

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：任泽华

组员：任国平、夏令



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	任泽华	组长	H:审核员	2022-N1HACCP-1059498	H:E
			F:审核员	2023-N1FSMS-4059498	F:E
			Q:审核员	2022-N1QMS-4059498	Q:30.05.00
B	任国平	组员	H:审核员	2024-N1HACCP-2059494	
			F:审核员	2023-N1FSMS-4059494	
			Q:审核员	2024-N1QMS-3059494	
C	夏令	组员	H:实习审核员	培训证	
			F:实习审核员	2024-N0FSMS-1304390	
	——				

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	陈吉利、童俊、洪年香、崔克军	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危害分析与关键控制点体系,食品安全管理体系,质量管理体系认证申请者的再认证申请,通过检查受审核方的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,判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性,从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

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:

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



GB/T19001-2016/ISO9001:2015

- 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：
- 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：
- 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03月01日 上午至2025年03月02日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自年月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）：

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：浙江省杭州市西湖区西溪路 560 号 8 幢

办公地址：浙江省杭州市西湖区古荡街道西溪路 560 号 8 幢

经营地址：浙江省杭州市西湖区古荡街道西溪路 560 号 8 幢

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

1.5.4 一阶段审核情况(适用时)——不适用

于年月日- 年月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：

——

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（2）项，涉及部门/条款：

运营部：Q8.4.2/F7.1.6/H3.5；Q8.5.1/F8.2.4/H3.3



采用的跟踪方式是：☐现场跟踪 ☒书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2025 年 4 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 3 月 2 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

供方管理；前提方案/良好卫生规范执行情况；产品放行；内部审核、管理评审、确认和验证等。

3) 本次审核发现的正面信息：

本次为受审核方的再认证审核，审核期间受审核方领导层对体系重视程度较高。审核周期内受审核方按照策划的时间开展了内审、管评、确认验证等工作；在日常管理中能够对危害控制计划实施管理、供方及验收管理等环节进行规范管理，审核期间受审核方未发生重大的质量、食品安全等事故。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方对 ISO22000:2018、HACCP 体系、GB/T19001-2016 标准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）过程，依据 3 个管理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》等，基本符合标准要求，抽查审核周期内上述体系文件未发生较大变化，现场查核过程中发现组织对人员能力有一定的控制及管理，现场涉及热食类食品售卖、现场就餐环境、供方有较好的管理，现场基础设施基本符合要求。但现场卫生管理、人员管理等有待进一步加强，本次现场审核验证发现 2 个不符合项，涉及采购管理、前提方案/良好卫生规范实施。另外，组织在产品放行；内部审核、管理评审、确认和验证等深入应用程度方面还存在提升空间，建议后期结合体系的运行持续进行改进。经过现场审核，组织所建立的质量和食品安全防控机制能得到持续运行，总体体系的成熟度较上一年有一定提升。

2) 风险提示：

现场卫生管理、人员管理等有待进一步加强，本次现场审核验证发现 2 个不符合项，涉及采购管理、前提方案/良好卫生规范实施。另外，组织在产品放行；内部审核、管理评审、确认和验证等深入应用程度方面还存在提升空间

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：2008 年 5 月 20 日；体系实施时间：2021 年 11 月 1 日；2025 年 1 月 1 日改版。



2) 法律地位证明文件有：营业执照，食品经营许可证，均在有效期。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：20 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无

4) 范围内产品/服务及流程：

——热菜加工/配送流程流程：原料采购验收→原料贮存→粗加工→烹制→成品分餐→留样（适用时）→配送

——米饭加工/配送流程图：大米→淘洗→分机蒸制→分餐→配送

——餐具清洗消毒：餐具→回收→清洗→消毒→备用餐具→回收→清洗→消毒→备用；

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

本次审核为受审核方 QFH 的再认证审核，受审核方对管理体系进行了换版，版本为 C/0 系列。受审核方于 2025 年 1 月 1 日，依据 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB/T19001-2016 标准建立了管理手册。企业从事资质范围内的餐饮服务（集体用餐配送）：热食类食品制售活动。

结合受审核方餐饮服务（集体用餐配送）：热食类食品制售活动过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1) 组织的内外部环境、相关方需求、风险和机遇、合规义务的策划和实施管理：

受审核方在管理手册 4 章/6 章条款对上述内容进行了规定和要求，公司领导层从战略管理层面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，识别了公司内外部环境问题、相关方需求和期望，需要应对的风险和机遇，并策划了相应的控制措施，在日常经营过程中进行控制及管理。

由总经理负责公司管理目标和战略方向相关影响其实现管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价的确认，应对风险和机遇策划的审批；各相关部门负责内外部环境因素信息的获取和应对风险和机遇策划相关职责的实施；综合部负责内外部环境因素识别与评价，策划应对风险和机遇方案，并监督实施。以促进基于风险的思维意识，必要时提供应对风险和机遇的所需资源。

通过询问和交谈总经理了解到，公司总经理及各主要负责人员均在餐饮相关行业工作多年，热食类食品制售方面的技术和经验丰富，有一定的食品安全管理意识/质量意识，有较为强烈的通过体系实施来提升内部管理的能力，在确保提供安全放心产品的基础上，确保顾客满意为基本原则，通过组织各部门策划一些列活动来证实已达到在建立和实施管理所做出的承诺。

企业变更的策划：因再认证，本次对体系文件进行换版，体系文件进行更新。

2) 管理体系应用策划情况

该公司按照 ISO22000:2018、GB/T19001-2016、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准标准策划了公司的管理体系文件，包括《管理手册》、程序文件、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等，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的运行情况。

——公司地址信息和认证范围没有发生变更。

不适用条款：无，

外包过程：餐厨垃圾清运。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性，食品安全文化的实施情况

公司于 2025 年 01 月 01 日发布了经总经理批准的管理方针：

倡导健康饮食理念，提供卫生安全食品，追求顾客持续满意
管理方针包含在管理手册中。审核周期内未发生变化。



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、综合部、食品安全小组、运营部、品控部，确定各岗位人员的职责和权限。现场交流部门职责及权限未发生变化，审核期间综合部、运营部负责人发生变化。

经现场询问赵总，对管理职责基本掌握，并能在工作中履行。

5) 目标的实施和考核情况

受审核方在《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。抽查组织总目标的实施完成情况：

质量/食品安全目标	考核频率	计算方法	责任部门	完成情况 (2024 年度, 2025 年 1 月-2 月)
食品安全事故为 0	月度	实际发生次数	各部门	2024 年度: 0 2025 年 1 月-2 月: 0
顾客满意度 $\geq$ 85%	年度	顾客满意度调查统计	运营部	2024 年度: 95%; 2025 年 1 月-2 月: 95%
产品合格率 100%	月度	实际发生次数	运营部、品控部	2024 年度: 100%; 2025 年 1 月-2 月: 100%

抽查管理目标已完成，2025 年 3 月 2 日之后目标在实施中，抽查发现未能充分提供管理目标数据统计的原始数据，现场作为改进建议项提出。

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/获取及合规义务/评价管理情况

公司收集了与热食类食品制售相关的法律法规，提供了《适用的法律法规清单》，抽查包括食品安全法、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/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求、GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具、GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、餐饮服务许可审查规范、餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法等法规文件，抽查基本合理。合规评价情况主要在内审中进行。

7) 质量和食品安全管理体系中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：以集体用餐配送（热食类食品制售）/餐饮服务（热食类食品制售）为准，为过程建立了准则（包括工艺流程、作业指导书、客户合同要求/合同、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范、三级作业文件、以及过程的评价准则，审核期间策划要求未发生较大变化。

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，暂不涉及。识别外包过程及控制方法：餐厨垃圾清运。

需确认过程：餐饮服务/菜肴烹饪过程，确认过程主要由食品安全小组 HACCP 小组通过确认验证方式进行控制，提供了确认记录，抽查 2025 年 1 月 18 日对《餐饮服务提供过程确认记录》，确认结论为该餐饮服务过程所使用的设备、原材料、文件和餐饮服务人员能够满足餐饮服务要求，确认人员：陈吉利、童俊、崔克军、洪年香、蒲海军。批准：赵立琦。

受审核方结合公司实际经营过程，策划和开发了实现安全产品所需的过程，以及过程准则要求等，包括对于需要使用基础设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、“三级作业文件”等控制要求，基本能确保集体用餐配送（热食类食品制售）/餐饮服务（热食类食品制售）所做的各项前期策划安排。

受审核方在管理手册第 8 章内容进行了策划，结合企业实际情况及 5 个管理体系标准要求建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足 HACCP 体系所需的卫生条件。企业的前提计划



主要体现在《人力资源控制程序》、《设计和开发控制程序》、《产品标识及可追溯性控制程序》、《应急准备与响应控制程序》等文件中，基本满足标准中有关前提计划的要求。

受审核方集体用餐配送/热食类食品制售工艺流程为：

- 1) 热菜加工/配送流程：原料采购验收→原料贮存→粗加工→烹制→成品分餐→留样（适用时）→配送
- 2) 米饭加工/配送流程图：大米→淘洗→分机蒸制→分餐→配送
- 3) 餐具清洗消毒：餐具→回收→清洗→消毒→备用餐具→回收→清洗→消毒→备用；

受审核方良好卫生规范、前提方案编制依据：GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》；内容包括厂区及周边卫生环境、库存管理、空气和水质、废弃物管理、设与备维护、交叉污染控制、清洁和消毒、虫害防治、员工健康与卫生及工作服管理、运输储存、培训等。策划基本合理，审核周期内也未发生变化。审核期间，公司的工厂位置图、平面图、人流物流图、虫害控制平面图等未发生变化。

受审核方提供了危害控制计划。对食品安全小组在策划时考虑了集体用餐配送（热食类食品制售）/餐饮服务（热食类食品制售）控制情况，对原辅料、包装材料、不锈钢等接触材料等进行了特性识别，包括原料名称、来源、化学特性、生物特性、生产方法、采购来源、交付方法、包装、贮存条件、保质期、生产前预处理、接收准则等。涉及终产品包括主食类、热菜类。抽查特性描述如鲜冻畜肉类、调味品（酱油）、植物油、鸡蛋、豆制品、速冻食品、酱腊肉、米饭等的特性描述，控制基本合理。

预期用途主要为：为企事业单位盒学校等提供用餐餐食。

主要的食用方式为即时使用，产品保质期一般：10℃到 60℃环境温度存放不超过 2h，或 60℃以上 4 小时。

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、化学性危害等分析，并明确了控制措施，包括了原辅料采购验收、储存、烹饪、配送、交付等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。经过对集体用餐配送（热食类食品制售）/餐饮服务（热食类食品制售）的危害分析及评价，确定了 OPRP 点/CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》：

OPRP 计划/HACCP 计划：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录	验证
CCP1：蒸煮炒等烹饪过程重热过程	生物危害：致病菌、寄生虫	食物中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	巡检人员每锅使用温度计检测加工食物的中心温度	《菜品出锅温度检测》	每年温度计送检，生产主管/检验负责人验证记录，产品每年送检 1 次。
CCP2 餐具清洗消毒	生物危害致病菌	消毒柜/间温度为 100°C 及以上，时间为 15min 以上，或使用自动洗碗机进行清洗消毒，清洗温度 75°C 以上，时间 15s 以上	消毒人员每餐对消毒时间和温度进行检查	《餐具消毒记录》	生产负责人每班次巡查，每年做一次外部检测

审核周期内上述 CCP 点/OPRP 点未发生变化。策划基本合理。

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) 前提方案/良好卫生规范管理情况

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:

公司位于浙江省杭州市西湖区西溪路 560 号杭州照相机械研究所内的 8 幢,设施布局和构造基本满足餐饮服务(热食类食品制售)基本需求。

与公司地理位置图、平面图台账一致。没有发生重大变更。审核时现场计划对洗碗间进行搬迁,目前正在进行改建,下次审核关注。

包括工作空间和员工设施在内的厂房布局:

经营场所占地面积约有 780 平方米,从杭州照相机械研究所租赁,共有两层,一共约 1500 多平方米,设有粗加工间、清洗消毒间、烹饪间、包装间、配送间、二楼主要办公用及餐厅(供研究所内部员工使用),建有冷藏冷冻库各一个,冷藏库数控屏显示温度为 7.9℃,冷冻库数控屏显示温度为-17.6℃。检验室、办公室、常温库、冷藏库等。在办公层和车间外部设有卫生间,有一更和二更等;现场查看内容见 Q8.5.1 条款审核记录。更衣柜上方有口罩、筷子、饮料瓶等废弃物,开具不符合要求整改。

查看热食类食品制售过程管理,与流程图基本一致。

b) 空气、水、能源和其他基础条件的供给:

因组织为热食类食品制售,使用城市管网水,使用研究所统一供应的天然气,网络系统等。对水流、物流和人流有进行明确,基本满足不交叉;提供了水质外检报告,见食品安全小组审核记录。

c) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务:

现场查看在仓库门口、车间入口处有挡鼠板,与《虫鼠害控制图》一致;仓库配置有粘鼠板。

餐食加工车间内垃圾桶带盖,每天加工结束进行清理;

餐食加工车间安装有虫鼠害防治措施,安装有诱捕式灭蝇灯,现场未见有明显虫蝇,灭蝇灯已开启,配有灭蝇纸,提供了每天对加工现场进行虫害检查,提供有《每日卫生检查记录表》,每天检查一次。

餐厨垃圾由研究所负责,在所签订的租赁协议中已进行明确。废弃油脂由浙江卓尚环保能源有限公司负责回收,提供了,污水经过隔油处理后,统一排入市政污水管网。提供了《废油、泔水回收记录》,目前餐饮服务提供量较少,餐厨垃圾基本上一天一桶左右,有相应记录,基本符合。

d) 设备的适宜性,及其清洁、保养和预防性维护的可实现性:

配备的主要为冷藏柜、冰箱、冷藏冷冻设施、配送车辆 3 辆、蒸汽炖锅、热风消毒柜、配送用车辆等,设备主要以清洁为主,设备维保等见 7.1.3 条款。提供《分餐容器消毒记录表》、《每日卫生检查记录表》,抽查 2024.6.5/2024.8.11/2024.11.15/2025.1.2/2025.1.20/2025.2.5/2025.2.21 等 15 批,操作人:崔克军,基本符合。蒸汽发生器所在隔间与洗碗间采用不锈钢板进行隔离,提供了安全阀校检报告(编号为 SH2025A07541,检验时间为 2025.2.25)。

e) 供应商保证过程(如原料、辅料、化学品和包装材料);

见 F7.1.6/Q8.4/H3.5 条款审核记录。

f) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运:

有《化学品领用记录》。化学品(洗洁精、75%酒精)的出入库管理通过台账等方式进行控制;

现场观察——餐食加工车间地面全部硬化,原破损处已用水泥修补平整,材质,结构,建筑物,门窗,基本符合,基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好,现场原辅料储存较少,原辅料标识基础清楚、离地离墙;设置有化学品库,库内主要为清洗剂、消毒剂等,未见与有毒有害物质混放的情况。

g) 防止交叉污染的措施:

针对蔬菜、肉品、水产等进行分类摆放,存放时,有垫板等,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。但现场发现水管使用时未离地，开具不符合要求整改。

h) 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《消毒间紫外线消毒记录》、《餐食加工车间卫生检查表》、餐食加工车间内环境主要以清洁为主，对空气使用紫外线进行消毒，提供有《消毒记录表》、《每日卫生检查记录表》、《配送箱消毒记录》等，基本规范；抽查 2024.3-2025.2 期间 20 批次记录，基本规范。

现场查看，员工更衣室已经配置了洗手液和 75%酒精的消毒用品。

i) 人员卫生：

健康证见“综合部”审核记录，现场查看，配有工服、工靴，一次性帽子口罩等，员工工作服、工作帽统一清洗，基本干净整洁。

每日进行晨检，提供有《晨检记录表》，监测体温以及健康状况等，基本符合。

外来人员身体的健康告知，并进行了登记，提供了《红草莓外部督导检查登记表》，对来访人员、时间、单位、检查事项等进行记录。2024.10.15 有第三方检查，并保留了记录，基本符合。

j) 产品信息/消费者意识：

该企业的产品主要是餐饮服务/热食类食品制售服务，含配送。

客户群体主要是各类企事业单位团体用餐单位，如阿里下属企业等，还有研究所直接的就餐消费者；

k) 其他有关方面。

无

2) 设计和开发管理情况：

提供了《食品研发及确认控制程序》，对菜肴出品的流程进行了明确；该组织的设计开发主要以产品/原料配料，口味等变化为主，工艺基本一致。

审核周期内为各种传统菜品的制作和加工，询问没有发生新品开发。

3) 采购管理情况：

受审核方在管理手册 8.4 条款、《采购控制程序》对外部提供的过程、产品和服务进行了规定，另外策划了《HACCP 计划书》等文件，对采购过程进行管理；营运部负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，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。实际主要通过关联的企业进行采购，具体由杭州鼎香餐饮管理服务有限公司代购。

提供《合格供方名单》，包括主要有杭州鼎香餐饮管理服务有限公司、杭州光旭农产品有限公司等 13 家，包括鸡鸭肉、猪肉、食用油、豆制品、一次性用品/化学品、包材、鸡蛋、餐厨垃圾处理供方、清洁消毒供方等；基本覆盖了认证范围的产品类别。

每年组织 1 次供方评价，提供了针对杭州鼎香餐饮管理服务有限公司的《供应商评价表》，评价内容包括营业执照、生产许可证/经营许可证、产品合格证明、检验报告以及供货产品、供货质量和安全、供货价格等项目，评审部门包括品控部、营运部、采购等相关人员，结论为同意列入合格供应商管理。提供了营业执照、食品经营许可证等证据。同时提供了上游厂家的资质材料等。抽查鸡鸭肉上级供方杭州农副产品物流中心冷冻食品交易市场熙诗食品经营部，提供了营业执照、食品经营生产许可证并附有源头供方的动物防疫条件合格证，并附有鸭腿类（鸭肉块）外检报告（2024 年 8 月 21 日由青岛中一监测有限公司出具，包括挥发性盐基氮、菌落总数、大肠菌群等 56 项指标，均合格）。另外，抽查猪肉上级供方杭州光旭农产品有限公司、豆制品上级供方祖名豆制品股份有限公司、一次性用品/化学品上级供方杭州潜力日用品有限公司、鸡蛋上级供方海安益康禽蛋专业合作社、餐厨垃圾处理供方杭州天子岭清洁直运发展有限公司等评价情况、塑料一次性餐饮具上级供方苏州和节能环保科技股份有限公司等资质管理情况，基本符合要求。

没有对燃气供方列入合格供方名录进行管理，也未提供供方资质材料和评定证据，开具不符合报告，要求整改。



对外包涉及的产品检验,以委托单等方式进行委托,并签订检验委托协议进行管理。基本能确保外包过程有效管理。

采购管理情况:采购通过采购采购订单、微信、电话方式与供方沟通,一般会签订框架协议,具体根据需要下达采购订单,供方送货到公司,品控部负责验收。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。

一般以微信等方式传递采购数量等信息,目前未发生信息错误或因沟通不善造成问题的情况。

审核周期内没有发生采购不合格产品情况。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司编制了《产品标识、追溯和召回程序》,对各类突发情况进行了识别,确定停水、停电、停汽、食品安全事故等突发情况。现场提供了产品召回/追溯演练的证据,具体演练情况如下:

——演练时间:2025年2月26日;

模拟演练内容/追溯情况:2025年2月26日中午我公司进行了快餐盒饭的召回模拟演练,模拟演练某厨师因对土豆丝烹饪不熟造成数十名顾客出现头晕、头疼、恶心、呕吐、腹痛等中毒症状,实际不存在。提供了对召回及追溯报告,对生产、检验过程进行了分析,并追溯查找原因;涉及的产品批次为当天中午生产的产品。演练结论:在整个回收过程中各部门积极配合,在较短的时间内(50分钟)很好的完成了回收工作,此次回收演练过程按预定的计划进行,没有发生异常问题,经过此次对盒饭的回收演练,说明我公司的产品回收程序有效可行,此程序无需修改。

5) 与顾客有关的过程管理、产品和服务提供的控制、产品标识和可追溯性、食品防护、产品放行、验证管理、产品标识和可追溯性、产品防护/交付后的活动、危害控制计划实施情况、(以产品的实现流程为基础追查,OPRP点的监控情况等,并对实现过程中的不合格品/潜在不安全产品的控制情况进行收集)

营运部根据与顾客签订的采购合同,制订每周菜谱,顾客根据公司提供的周菜谱,确认具体的数量等信息。营运部后厨主管根据顾客的确认信息,下达生产指令。抽查:蚂蚁12月16日-12月20日午餐菜谱。其中12月17日的菜谱含黑椒牛仔粒、醋溜鱼、酸菜炖大骨、辣笋红烧肉、水煮肉片、板栗烧鸡、蒜叶香干肉丝、木耳炒肉、雪菜豆腐、青菜胡萝卜、酸辣西葫芦、清炒杭白菜、榨菜蛋花汤等13个菜。崔经理提供了客户“蚂蚁”确认单,明确了黑椒牛仔粒4中盒、醋溜鱼2中盒、酸菜炖大骨3中盒等信息。

现场抽查12月17日涉及的现场管理相关证据:

提供了12月17日的生产指令单:中餐(包括黑椒牛仔粒、醋溜鱼、酸菜炖大骨、辣笋红烧肉、水煮肉片、板栗烧鸡、蒜叶香干肉丝、木耳炒肉、雪菜豆腐、青菜胡萝卜、酸辣西葫芦、清炒杭白菜、榨菜蛋花汤等13个菜品);记录了总数,配料的规格,各派送点的用餐标准及配送数量等信息;投料时,主要按照配料规格进行准备。

提供了12月17日的投料单,对每份产品的克重进行了规定;有公司冻库的仓库送货单,记录了各原料的发货情况;蔬菜有12月17日采购入库单,记录了洋葱、青红椒、黄豆芽、黄瓜、豆腐、胡萝卜、芹菜、杭白菜、雪菜等各品种的蔬菜采购记录。

查12月17日《熟制工艺确认一览表》(CCP点),记录中心温度情况,显示黑椒牛仔粒97℃、醋溜鱼98℃、酸菜炖大骨97℃、辣笋红烧肉96℃、水煮肉片97℃、板栗烧鸡96℃、蒜叶香干肉丝94℃、木耳炒肉93℃、青菜胡萝卜92℃、酸辣西葫芦93℃、清炒杭白菜91℃。操作人为康伟、蔡玉伟、刘全柱、汤凤欣、俞洪民。

查12月17日《主副食品加工制作记录表》,主要对米饭加工制作进行了记录,显示蒸煮时间为52min,焖时间为5min,记录人为徐耀生,但是缺少温度记录,缺少审核人签字。现场沟通改进。

提供《成品检验记录》,对色、臭和味、肉眼可见物、净含量、外观、留样等信息进行了检查。这些项目也制订了相应的要求:如色——不得呈现异色,臭和味——不得有异臭异味等。但是这些要求仅作排他性指标要求,未做出该有的内涵要求。同时,通常的温度要求不在检测项目中,现场沟通改善。抽查12月17日《成品检验记录》,对板栗烧鸡进行了检验,结论合格,检验员:沈康。

抽查12月17日菜品留样记录表,包括黑椒牛仔粒、醋溜鱼、酸菜炖大骨、辣笋红烧肉、水煮肉片、板栗烧鸡、蒜叶香干肉丝、木耳炒肉、雪菜豆腐、青菜胡萝卜、酸辣西葫芦、清炒杭白菜、榨菜蛋花汤等13个菜品。每份菜品留样125g,留样人王青,销毁人张传会。



提供了配送车辆消毒记录,显示对浙 AT557Q 等进行了保洁,并使用 84 消毒液喷洒消毒。消毒和记录人员为梁明祥。抽查 12 月 17 日配送车辆为浙 A0T887,驾驶员张志宏,该车于当天 14:30-14:40 进行了消毒。

提供了《餐器具消毒记录(CCP 点)》,显示 2024 年 12 月 17 日,对盘子、盒子、汤勺进行了消毒,消毒温度为 100℃,时间为 30min,消毒人为刘凤杰。基本符合 CCP2 控制要求。公司同时对分餐间的人员与环境进行了消毒,提供《分餐间员工消毒记录》《预进间、分餐间紫外消毒记录》,查 12 月 17 日,共有 13 位员工经过消毒,当天分别在 12:30-13:00,17:30-18:00 两个时间段进行了消毒杀菌。

另外,抽查了 12 月 17 日相关的餐饮业(热食类制售)生产加工过程的相关记录:切配刀具消毒记录表、中心温度记录表、消毒液配置记录、餐具消毒记录表、紫外线消毒记录表、冷藏冷库温度记录、泡沫箱消毒记录、洗碗间清洗记录等对生产加工过程的控制情况进行了记录,提供了《员工健康申报表》,显示 12 月 17 日共有 26 名员工健康状况良好。另提供了《部门安全巡查记录表》对人员、水、电、设备、硬件、卫生、定位等项目,基本符合要求。

另抽查 2024 年 7 月 13 日、2024 年 9 月 17 日、2025 年 1 月 12 日、2025 年 2 月 11 日等批次的产品情况,基本能实现过程的控制以及追溯。

研究所内的食堂在上班期间开张,配送餐食每天都有,周末量较少。

——进货验收、产品检验情况见品控部审核记录。

3 月 2 日现场,查看人员更衣室内配备有更衣柜等,更衣室内配备有紫外线灯,员工使用摄像头人脸识别打卡,有较好的食品防护作用,并备有测温系统,显示均能正常使用,当天上班人员共有 7 人;如俞洪民,36.5℃,晨检均无异常,酒精喷雾器消毒液正常。

现场正在制作的订单是:东享食堂盒餐 A 套餐,70 份,含红烧大排、香酥小黄鱼、红烧土豆片、清炒毛毛菜、米饭。B 套餐,70 份,含红烧大排、木耳鸡块、红烧土豆片、清炒毛毛菜、米饭。客户要求:所有菜不要辣。询问现场厨师康 X,李 XX,雷 XX,基本能清楚当天生产任务要求,对菜品烧制的要求也基本清楚。询问米饭制作过程,100℃蒸煮 52min,焖 5min。现场验证菜肴和米饭的中心温度,米饭 79.7℃,清炒毛毛菜 77.9℃,红烧土豆片 90.1℃。CCP1 蒸煮炒的控制有效。现场可查到对应的原辅料出入库记录,熟制工艺确认记录,主副食品加工制作记录,成品检测记录,车辆消毒记录。该订单配送车辆为浙 AT557Q,驾驶员是俞树华,送餐到达时间为 3 月 2 日 9:50,东享食堂接收人签字是李建军。当天生产可实现追溯。

查看堂食现场,约 150 平方米,有两个小包间,大厅有餐桌椅等供消费者就餐使用,餐位约 50 个,打菜处使用热水槽进行加热,当天放有红烧大排、莴笋、炒青菜、韭菜豆芽、紫菜蛋汤等十多个菜品供选择,主食有米饭、面条等,有标识品种、价格等,由客人自行选择,统一结账。餐桌等较为干净,食用完毕后餐盘由消费者统一送回回收处,餐厨垃圾与废弃餐巾纸、一次性筷子等分类处理。

现场查下周菜单:东城实验学校晚餐 20 元菜单 2025.3.3-3.7,抽 3 月 3 日,包括可乐鸡翅、香辣牛肉粒、西红柿炒蛋、青菜油豆腐等 5 个菜品,以及米饭、奶油小刀切、香蕉。现场抽查 3 月 2 日采购单,包括鸡翅、牛肉、土豆、洋葱、青红椒、干辣椒、番茄、鸡蛋、青菜、油豆腐等所用的原辅料产品,均由杭州鼎香餐饮管理有限公司代为采购。验收管理情况见品控部审核记录。

餐盘统一使用洗碗机进行清洗消毒或清洗之后使用消毒柜进行消毒(CCP 点),3 月 2 日,现场查看洗碗机温度为 83.1℃,时间为 15s,符合操作规范要求,查看热风消毒柜,显示温度为 100℃,消毒时间为 30min,符合 HACCP 计划控制要求,清洗后查看餐盘基本整洁,放置在保洁柜中。

现场查看仓库有挡鼠板,未见有虫鼠飞蝇等痕迹,查看常温库,主要为各类调味料、干货等,散装干货一般使用白色塑料桶盛装,并贴有标签,有记录,品名,生产日期、保质期等信息,涉及的致敏原主要有花生等坚果,大豆及其制品,面粉等,均有过敏原信息标识,有简单分割;抽查红豆标签,显示生产日期 2025.1.10,有效期至 2026.1.9;贮存条件为常温,制作为余国方。另外,查看调味品等均在有效期内。现场未见有食品添加剂。现场查看冷冻库,正在使用,主要为鸡腊鸡腿、锅包肉、牛肉粒、鸡排等,存放 2-3 天的临时存货,食品离地离墙放置,温度显示为-18.4℃。产品均在保质期内。各仓库均有上锁专人管理。蔬菜等因目前天气较冷,直接存放于粗加工场所,做好离地,以托板分隔。现场查看留样冰箱,有 3 月 1 日、3 月 2 日留样产品,与实际生产基本一致,留样冰箱温度为 4℃。

生产过程管控、质量和食品安全、食品防护、致敏物质管理等管理,基本符合。

6) 应急准备和响应管理情况:

公司制定有《应急准备与响应控制程序》,程序规定每年一次模拟演练。识别了发生火灾、停电、停水、加工、配送设备出现故障、投毒、食物中毒、突发公共卫生事件等,策划了应急预案。



现场查见：2025年2月11日开展了火灾演习，对演习进行了总结和评估，确认公司的消防应急预案基本满足要求。提供了《应急演练计划》、《应急演练记录》、《应急预案效果评价》等证据，基本符合。后续可关注演练过程现场证据的保留。

7) 产品放行管理情况：

组织按照策划的《配送中心安全控制措施》、《产品放行控制程序》、《前提方案 4.2 条款原料采购卫生要求》、《进货查验记录管理制度》、危害控制计划要求等对产品放行进行管理。

抽查《禽类进货查验记录表》：

2024-04-23 进货的鸡胴体，146kg，供货者（杭州鼎香餐饮管理服务有限公司），随货证明文件查验【用√表示验收合理】（许可证√、营业执照√、购货凭证√、该批产品检验报告√）、入库检查（外观正常，√），记录人，李**，提供了《浙江省食用农产品统一销售凭证》（编号.076938887）；同时抽查 2024-12-24 进货验收的乌鸡、2025-02-19 进货验收的三黄鸡、2024-08-11 进货的冷鲜肉等 10 个批次，控制方式基本相同。

抽查《豆制品进货查验记录表》：

2024-08-03 进货的祖名千张结 5 包，供货者（杭州豆制食品），随货证明文件查验【用√表示验收合理】（许可证√、营业执照√、购货凭证√）、入库检查（外观正常，√），记录人，崔克军；同时抽查 2024-05-09 进货验收的豆奶、老豆腐、2024-11-06 进货验收的祖名素鸡/祖名老豆腐等 15 个批次，控制方式基本相同。

同时抽查 2024-07-05 进货的汪刺鱼、2024-10-12 进货的汪刺鱼/明虾等 8 批次水产进货记录、2024-08-01 进货验收的果蔬（香菜、小葱、黄瓜、洋葱、秀珍菇、青菜、蒜苗等）【附有农残快速检测报告，均合格】、2025-02-18 进货验收的蔬菜（青椒、线椒、胡萝卜、韭黄、西兰花等）【附有农残快速检测报告，均合格】、2024-06-03 进货验收的冻品（仔排、前肉排、精肉片、肉丝、五花肉等）的验收控制方式，基本相同。抽查未见明显异常。

抽查 2024-11-18 进货验收的四格-可降解餐盒，数量 8 件，验收人：蒲海军，验收合格。

半成品及过程检验相关记录名称：包括餐食烧熟煮透、餐食中心温度测试等，主要由运营部负责，见运营部审核记录；

抽成品的放行控制，相关记录名称《检验记录》：

查 2024-07-03 批次的上汤肉丸，生产数量：38，检验项目：色（要求：不得呈现异色），判定：“/”；臭和味（不得有异臭异味），判定：“/”；肉眼可见物（要求：不得含有其他异物），判定：“/”；外观（要求：清洁卫生、不能有渗漏，标签内容齐全清晰）：判定：“/”；留样（要求：1 份）：判定：“/”；标准餐食重量未体现，现场已口头交流，建议后期规范；净含量（要求±5%）：502g；判定：合格。检验人员：沈海。

同时抽查 2024-04-10 盐焗鸡、2024-08-11 川味排骨、2024-10-06 卤肉饭、2025-02-12 豉油鸡等 20 批次的产品放行，控制方式基本相同。

提供了《食品留样记录》，抽查 2025 年 1 月 2 日，包括干菜烧肉、炒豇豆干、粉蒸排骨、酱爆茄子、剁椒鱼块等 15 份，留样数量为 125g，留样人为王青，销毁日期为 1 月 4 日，销毁人为张传会。

8) 管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《验证活动策划、实施和评价程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，审核周期内对策划的要求未发生较大变化。

——现场查见《前提方案/良好卫生规范现场验证记录》，验证时间：2025-01-10，验证人员：赵立琦、陈吉利、童俊、洪年香、崔克军、蒲海军等食品安全小组成员，结论：实施达到了预期效果。

——现场查见《危害控制计划验证记录表》，验证时间：2025-01-14，验证人员：赵立琦、陈吉利、童



俊、洪年香、崔克军、蒲海军等食品安全小组成员,结论:危害控制计划的实施达到了预期效果。

同时食品安全小组于 2025-01-14 开展了危害控制计划验证评价、流程图、工序监控的符合项和有效性验证等,控制方式基本相同。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒动态管控,由运营部负责。

——餐食、餐具、生产加工用水的安全性验证情况:

米饭安全性验证报告:报告编号:HZ-W25020764,检测项目:大肠菌群、沙门氏菌、菌落总数等 5 项指标,检测单位:中谱安信(杭州)检测科技有限公司,报告日期:2025-02-17。

莴笋炒肉丝安全性验证报告:报告编号:HZ-W25020773,检测项目:大肠菌群、沙门氏菌、菌落总数等 5 项指标,检测单位:中谱安信(杭州)检测科技有限公司,报告日期:2025-02-17。

清炒土豆丝安全性验证报告:报告编号:HZ-W25020772,检测项目:大肠菌群、沙门氏菌、菌落总数等 5 项指标,检测单位:中谱安信(杭州)检测科技有限公司,报告日期:2025-02-17。

同时抽查炒包菜(报告编号:HZ-W25020771)、红烧肉(报告编号:HZ-W25020770),测试了上述指标,食品安全小组于 2025 年 2 月 18 日,对上述检测结果进行了判定,判定结论:合格。

餐器具的安全性验证报告,抽查碗的外部检测报告,编号:HZ-W25020769,检测项目:大肠菌群、沙门氏菌,检测结论:合格,检测单位:中谱安信(杭州)检测科技有限公司,报告日期:2025-02-17。同时抽查勺子(报告编号:HZ-W25020765)、打菜勺(报告编号:HZ-W25020766)、分数盒(报告编号:HZ-W25020767)、筷子(报告编号:HZ-W25020768)的验证,结论:合格。报告有效。

生产饮用水的安全性验证报告,报告编号:HZ-W250207774,检测项目包括色度、铁、氯化物、臭氧等 43 项指标,检测依据标准:GB5749-2022,检测结论:合格,检测单位:中谱安信(杭州)检测科技有限公司,报告日期:2025-02-19。报告有效。

提供了 2025-01-26 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/前提计划的验证、OPRP 计划的验证、CCP 的验证、产品的检测验证、内审、体系文件方面的验证等项内容,基本合理,结论为:食品安全管理体系的整体运行满足策划的安排和本组织建立的食品安全管理的要求,整体运行持续适宜、充分、有效。验证分析人员:食品安全小组成员。

9) 顾客满意度

组织在手册及《顾客满意度测量控制程序》对顾客投诉及顾客满意情况等进行了规定。

提供了《顾客满意度调查情况分析报告》,显示于 2025 年 1 月 10 日进行了顾客满意度信息调查,共调查有 20 个客户,经统计满意度为 95.1%,满足预定的目标要求。

经沟通,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,现场询问崔经理,审核周期内不存在因沟通或协调不畅造成的顾客投诉。

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

公司在《管理手册》中进行了规定,并策划了《内部审核控制程序》,规定内审每年至少覆盖 1 次。

现场交流及查见组织于 2025 年 1 月 15 日至 1 月 16 日开展内部审核,组长为赵立琦,内审员为陈吉利,现场交流内审员陈吉利,基本能够清楚内审流程。

现场查见内审参加人员为各部门负责人,有首末次会议签到表;查见 2025 年度内审计划,在计划中明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。在内审实施计划中,明确了审核准则、内审日程安排等信息,抽查内审计划,覆盖 QFH 标准条款,未发现内审员审核自己工作的情况。同时在内审检查表中对产品设计和开发进行了检查,建议后期策划时规范管理。审核活动安排,基本覆盖了 FH 标准条款。

查《内审检查表》:抽管理层的内审记录,查 Q10.2/F10.2/H5.5 条款内审记录,对持续改进的评审,涉及沟通、单项验证、体系更新、纠正措施、控制措施组合确认、内审和管理评审等,评审为 Y(符合)。同时运营部 Q7.1.4/F8.2/H3.3、品控部 Q6.2/F6.2/H2.4.2、综合部 Q7.2/F7.2/H3.2 条款的内审检查,控



制方式基本相同。抽查到的内审审核记录填写基本规范、清晰；审核过程中品控部产生 1 个不符合项。

查《不合格项报告》：共计 1 项；涉及部门：品控部，不符合项内容：品控部未能提供冰箱温度计有效的校准证据，涉及标准条款为 Q7.1.5/F8.7/H3.6；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。2025 年 1 月 23 日，公司针对全体员工开展针对 Q7.1.5/F8.7/H3.6 条款的培训，通过现场提问及考试方式考核，合格率 100%，对培训的效果进行了评定：培训有效。2025-01-24 经内审组长验证后，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：公司制定的管理体系文件基本符合标准的要求，体系的运行基本有效。可以申请外部认证审核。公司内审控制基本满足标准要求。

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。现场交流总经理赵立琦先生，对管理评审有比较了解，能较好的运用在公司的管理提升上。

以往管理评审的跟踪措施一一已完成。

抽查本年度管理评审于 2025 年 2 月 10 日开展，参加人员：总经理、小组组长及各部门负责人均有参加，有管理评审会议签到表。开展管理会议均由总经理主持，会议开展地点：会议室。在《管理评审计划》中明确计划于 2024 年 2 月 21 日进行管理评审，编制：陈吉利，批准：赵立琦，日期：2025 年 1 月 25 日。

查各部门的管理评审材料，包括管理方针、管理目标的适应性评审，组织机构及职责分配、人员能力、餐食加工过程控制、内审结果、客户满意度调查/客户投诉处理情况、供方管理情况、应急及追溯演练情况等；基本覆盖评审要求的输入。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、评审范围、评审时间、参加人员、评审简述等，编制：陈吉利，审核：赵立琦，日期：2025-02-10。

管理评审输出：在体系推行运作时，体系推行还存在不少待改进之处，主要有以下几点：基层操作人员有一定流动性，导致食品安全意识不强，后期加强对体系标准的培训。关于对体系的改进建议由管理者代表负责监督、各相关部门负责制定具体的改进方案并实施，要求在一个月初步完成。但是目前未能形成明确的《管理评审改进计划》，现场沟通改进。

查管评结论：公司质量和食品安全/HACCP 管理体系已建立并得到有效运行，全体员工必须以公司管理方针为宗旨，持续改善公司管理体系。

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：

现场与受审核方沟通交流获知：在审核周期内原辅料进货验收、餐食加工过程、产品交付控制主要由生产部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。餐食制售售后服务、包括顾客满意度调查、顾客投诉处理主要由综合部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。无需采取纠正及纠正措施。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方在《管理手册》10.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》等。总经理通过确保公司管理方针的建立，鼓励员工提合理化建议，努力营造愉悦的工作环境；通过管理目标的建立、分解与考核，明确了公司质量和食品安全管理体系的改进方向；通过内外部沟通、内审、管理评审、纠正和纠正措施、管理体系的确认和验证、特殊过程确认等不断提高公司管理体系有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。



现场场查核公司保存了相关的内审和管理评审涉及的不符合和改进计划的纠正预防措施的记录；内审开具的1项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正和纠正措施，进行验证基本合格，但发现未提供内审整改前后的证据，现在沟通，建议后期要规范管理并学会运用PDCA工具，学会闭环处理问题。2024年度外审开具的不符合现场验证整改基本有效。2025年度管评改进建议1项，要求在一个月内初步完成。但是目前未能形成明确的《管理评审改进计划》，现场沟通改进。

3) 投诉的接受和处理情况:

投诉处理主要由运营部负责，审核期间未发生重大的顾客投诉情况。

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）：

公司位于浙江省杭州市西湖区西溪路560号杭州照相机械研究所内的8幢，设施布局和构造基本满足餐饮服务（热食类食品制售）基本需求。

1) 经营场所占地面积约有780平方米，从杭州照相机械研究所租赁，共有两层，一共约1500多平方米，设有粗加工间、清洗消毒间、烹饪间、包装间、配送间、二楼主要办公用及餐厅（供研究所内部员工使用），建有冷藏冷冻库各一个并投入使用。检验室、办公室、常温库等。在办公层和车间外部设有卫生间，有一更和二更等；

2) 企业目前体系覆盖有效人数：20人左右，其中含管理人员6人。

3) 公司设置了组织架构，包括：领导层、HACCP小组、综合办、营运部、品控部。总经理亲自担任HACCP小组组长，明确了HACCP小组组长职责。

4) 工作和生产方式：单班次生产。

5) 现场交流营运部崔经理：无多场所。

提供了周边环境图、厂区平面图、车间布置图、人流物流、给排水、虫鼠害防治等平面图。现场观察平面图基本与实际一致。审核周期内没有发生重大变更。

提供有《设备台账清单》、《2024-2025年度设备维修保养计划》等，有大型推车式蒸汽蒸箱、蒸汽炖锅、10000型链传送式洗碗碟机、热风消毒柜、多功能切菜机、煮面锅、洗米机、洗手烘干机、可倾燃气炒锅、冷冻库/冷藏库、3辆小型面包车等。《2024年度设备维修保养计划》规定大型推车式蒸汽蒸箱、蒸汽炖锅、多功能切菜机等设备维保计划时间为2024年3月，查《2024年度设备维护保养记录表》记录了维保的内容，维保时间为3月19日，维保人员为崔克军。抽查组织的设备突发性维修工作，崔经理反馈“有设备坏了，就打电话找工程过来维修，当时急需就没钉钉上申请”，按文件规定维修完成后应由操作人员进行验收并保留记录，但实际未形成记录，作为改进建议项提出。基础设施设备的清洁消毒情况见F8.2.4/H3.3条款审核记录。

抽查车辆浙A0T887，提供了车辆行驶证，在检验有效期内。车辆由公司统一安排定点维保，一般万公里保养。

询问崔经理，审核周期内，没有发生重大设备故障影响产品提供的情况。

组织不涉及特种设备。蒸汽发生器所在隔间与洗碗间采用不锈钢板进行隔离，提供了安全阀校检报告（编号为SH2025A07541，检验时间为2025.2.25）。

上述设备设施管理过程基本充分。

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》;

现场交流审核周期内公司岗位任职要求未发生较大变化。公司组织架构设置未发生变更。现场查见《员工能力评定表》,主要在教育、培训、技能、经验、食品文化、HACCP/ISO22000知识技能掌握情况方面进行了评价,抽查对运营部崔克军的评价,评价上了上述项目,通过√方式表示合格,评价结果基本胜任。同时抽查综合部童俊、品控部陈吉利、运营部副经理洪年香、运营部厨师长蒲海军、运营部员工梁明祥的能力评价,评价控制方式基本相同,评价结论:基本胜任,评定日期:2025.01.08,评定人:陈吉利,批准:赵立琦。

部门负责人表示公司员工获得所需的能力所采取措施包括:培训、调整岗位、岗位辅导、招聘新员工等主要方式进行,确保相关人员达到相应的岗位要求。目前暂无新招聘人员情况。

公司对内审员进行了内部培训,进行考核确认,任命洪年香、童俊、陈吉利、蒲海军、崔克军为ISO9001:2016, ISO22000:2018, HACCP三体系内审员。

抽查食品安全/HACCP小组组成情况,包含了综合部、运营部人员,对组员的学历、工作经历、培训情况等进行了规定,并描述了出各组员的知识和经验,基本合理,审核周期内部分小组成员发生变化,人员能力评价情况已关注。

查培训过程管理情况:

提供有《2024年度培训计划》《2025年度培训计划》《培训实施与评价表》;培训策划内容包括了对食品安全法、产品标识及可追溯纸质、内审人员、体系文件、致敏原培训等方面;培训实施及评价:每次培训结束后通过现场提问或口头考核等方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

查看持证上岗人员的管理情况:

该组织涉及检验员、内审员、厨师等岗位,其中内审员经培训合格后上岗,现场交流,内审员陈吉利对内审有基本了解,可以继续提升。检验人员暂时由厨师长蒲海军负责,现场交流基本具备食材验收的能力。

查见崔克军的厨师证,证书编号:2010013000312136,发证日期:2010年8月9日。

特种作业或持证上岗人员:——不涉及,用电杭州照相机械研究所负责管理。

驾驶员梁明祥的驾驶证在有效期内,浙AT557Q行驶证已按照规定年检。

查健康证管理情况:

公司对与餐食直接接触人员要求,每年经过健康检查,取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作,现场员工健康证上墙管理,抽查运营部崔克军(健康证编号:0603032025000420,发证日期:2025-01-27)、王青(健康证编号:0603032025000419,发证日期:2025-01-27)、梁明祥(健康证编号:0603032024002392,发证日期:2024-03-25),健康证在有效期内,同时抽查品控部陈吉利、运营部刘全柱、张良珍、雷修华的健康证,在有效期内。在生产加工现场抽查:康伟、祝秀丽、徐耀生、董白雪、余国方5位员工,均有古荡街道社区卫生服务中心出具的健康证,均在有效期内。

控制基本符合标准要求。

3) 信息沟通:

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定,并策划了沟通控制程序,明确了沟通对象、方式、时间等要求。

查内部沟通管理情况:

主要包括部门之间、以及内部员工间的沟通;沟通方式包括会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、检查、通知、电话(内外线)、网络等。沟通内容包含:客户订单需求,菜谱确认,公司管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息,外部法律法规、有关管理体系运行有关信息、安全生产方面,安全产品实现策划方面,内部检查等的内部交流。

内部沟通情况如:

如:2024-08-19 沟通内容:内部检查,沟通对象:运营部餐食加工、配送过程实施情况,沟通方式:现场检查,责任部门:运营部,回应情况:检查发现3项不符合,均已完成整改;



查内部报告管理情况:

相关负责人表示公司员工在餐饮行业工作多年,能够愿意遵守公司的各项要求,也为公司的发展考虑,对公司发展政策及各项要求有一定的掌握,员工对公司的认可度较高,能够感受到公司的文化情怀。

公司建立了专门的渠道包括钉钉、电话、微信、面谈等内部报告方式,鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为,确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理,以降低食品安全问题的风险及隐患。

现场交流内部报告实施情况,审核周期内暂未发生内部报告情况,下次审核持续关注。

查外部沟通管理情况:

于外部供方包括:供方、顾客/消费者、监管部门(市场监督管理、环保及消防等)、认证机构、社区等,方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、研讨会、座谈等,对外沟通主要指定食品安全/HACCP小组组长或总经理负责(参加了公司的各类培训等,基本满足要求),沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面、餐食加工安全环保方面、客户需求、供方管理等的信息。

外部沟通情况如:

2024-6-26沟通内容:三方现场检查,沟通对象:久玖;沟通方法:现场检查,责任部门:综合部,回应情况:无。

2024-7-29,沟通内容:现场消防检查,沟通对象:鼎臻消防,沟通方法:现场检查和消防设施的安装,责任部门:综合部,回情况:无

该企业的沟通控制情况,基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理:

公司在管理手册中对成文信息进行了规定,并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》;

现场查文件管理情况:公司形成了文件化的管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案/良好应急预案、制度文件等及所要求的实施记录。

现场交流部门负责人,为了适应体系更好的运行,审核周期内公司总体体系文件策划发生变化。公司于2025年1月1日对质量手册、程序文件、HACCP计划等进行了换版修订,文件修改有相应的修改证据,包括修改时间、修改人及审批人等。

抽查食品安全管理手册的发放回收情况:文件编号 HCM-FSMS-2025,版次 B/0,共发5本,其中总经理分发号1,品控部分发号2等,但是未见到旧手册的回收记录,现场沟通改进。查其他文件的发放回收,控制方式类似。基本符合要求。

查外来文件管理情况:组织提供了与公司热食类食品制售相关的质量/食品安全的法律法规、产品执行的相关标准及检验标准等。抽查 GB2715-2016、GB2707-2016、GB 14881-2013、GB 14934-2016、《中华人民共和国食品安全法》、食品安全法实施条例、GB14934 等,均在有效期内。

查记录清单:公司共有70份记录表单,有文件编号、确定了保存期。编制人:童俊,审批:赵立琦,日期:2025-01-18。

现场查记录管理情况:现场查见《从业人员晨检记录》、《检验记录》、《泡沫箱消毒记录表》、《烹饪过程确认记录》等8份运行记录,有名称、日期、人员签字等信息,现场交流未发生记录处置情况,现场文件按照类别进行分类装订,每月进行汇总装在文件袋中,对记录检索基本方便,有一定的储存及防护管理,最终由综合部负责管理。一般公司记录会保持2年。记录控制基本合理。

四、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: 2025 年 1 月 1 日进行了改版
- 4) 资源配置: 人员有发生变更。
- 5) 产品及其主要过程: 无重大变更。
- 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

五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

运营部Q8.5.1/F8.2.4/H3.3，本次审核中发现有新的不符合项，已经开具不符合要求整改。

六、认证证书及标志的使用

认证证书及标志主要用于投标。审核周期内，暂未发现有违规使用情况。

七、被认证方的基本信息暨认证范围的表述：

Q: 餐饮服务(热食类食品制售)

H: 位于浙江省杭州市西湖区古荡街道西溪路 560 号 8 幢杭州红草莓冠香餐饮管理有限公司的集体用餐制作、配送服务(热食类食品制售)

F: 位于浙江省杭州市西湖区古荡街道西溪路 560 号 8 幢杭州红草莓冠香餐饮管理有限公司的集体用餐制作、配送服务(热食类食品制售)

八、审核组推荐意见:

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为， 杭州红草莓冠香餐饮管理有限公司 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	☒ 基本符合	☐ 无效
审核目的	☐ 达到	☒ 基本满足	☐ 未达到
体系运行	☐ 有效	☒ 基本满足	☐ 无效



☐ 推荐再认证注册

■ 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，推荐再认证注册。

☐ 不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:任泽华、任国平、夏令



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。