

项目编号：10231-2025-QEOFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：温州爱苗餐饮管理有限公司

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）：黄童彤

审核组员（签字）：马焕秋，朱宗磊，钱涛

报告日期：2025 年 03 月 21 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
■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：黄童彤

组员：马焕秋、朱宗磊、钱涛



受审核方名称：

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	黄童彤	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 F:审核员 H:审核员	2024-N1QMS-1301841 2025-N1EMS-1301841 2024-N1OHSMS-1301841 1 2024-N1FSMS-1301841 2024-N1HACCP-1301841 1	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E
B	马焕秋	组员	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 F:审核员 H:审核员	2022-N1QMS-1296764 2023-N1EMS-1296764 2023-N1OHSMS-1296764 4 2023-N1FSMS-1296764 2024-N1HACCP-1296764 4	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E
C	朱宗磊	组员	Q:实习审核员 E:实习审核员 O:实习审核员 F:实习审核员 H:实习审核员	2025-N0QMS-1459496 2024-N0EMS-1459496 2025-N0OHSMS-1459496 6 2025-N0FSMS-1459496 培训证	
D	钱涛	组员	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 F:审核员 H:实习审核员	2025-N1QMS-1465209 2025-N1EMS-1465209 2025-N1OHSMS-1465209 9 2025-N1FSMS-1465209 培训证	E:30.05.00 O:30.05.00

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	周文岳（总经理）、吴玉芬	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（**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, 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：

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：食品安全法、产品质量法、安全生产法、浙江省大气污染防治条例、浙江省固体废物污染环境防治条例、浙江省消防条例、GB2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范、GB14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具、GB 4806.7-2023 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品等法规文件。

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：食品安全法、产品质量法、安全生产法、浙江省大气污染防治条例、浙江省固体废物污染环境防治条例、浙江省消防条例、GB2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范、GB14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具、GB 4806.7-2023 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品等法规文件。

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19日 上午至2025年03月21日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年11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）：

Q：餐饮服务管理（热食类食品制售）

E：餐饮服务管理（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮服务管理（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：位于浙江省温州市苍南县金乡镇金发东路2号温州爱苗餐饮管理有限公司的餐饮服务管理（热食类食品制售）

H：位于浙江省温州市苍南县金乡镇金发东路2号温州爱苗餐饮管理有限公司的餐饮服务管理（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：浙江省温州市苍南县灵溪镇梧梅村 121 号

办公地址：浙江省温州市苍南县灵溪镇梧梅村 121 号

经营地址：浙江省温州市苍南县金乡镇金发东路 2 号

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2025 年 03 月 18 日上午 8：30-2025 年 03 月 18 日上午 12：30 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：质量关键控制点、关键过程和需要确认的过程及控制情况、产品执行的标准或技术要求、查看供方型式检验的证据（报告）、环境因素的识别和评价程序合理性、重要环境因素的控制措施、重要危险源的辨识和控制措施、职业健康安全法律和其他要求的获取、前提方案、良好操作规范、HACCP 计划、识别程序实施情况和合规性评价、内审、管理评审、供方管理、产品放行、人员能力等；

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（）项，轻微不符合项（3）项，涉及部门/条款：办公室：QE0F7.2/H3.2
E08.2/F8.4/H3.13；运营部 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 04 月 20 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 03 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力、应急准备及响应、前提方案

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、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）体系标准运行和认证活动较为支持，公司结合餐饮服务管理（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、环境和职业健康安全 HACCP 体系管理手册》1 份、在总经理的领导下，策划了公司的管理方针，以文件的形式下发，具体见《管理手册》的 7.5 条款。为应对相应风险和机遇，公司依据 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）体系标准的要求并结合本公司的具体情况，采取 PDCA 的过程方法，建立、实施、保持并持续改进质量、环境、职业健康安全。

受审核方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，能够在日常管理和餐饮服务管理（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、餐饮服务管理（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：——无

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：2020 年 08 月 11 日 体系实施时间：2024 年 11 月 1 日

2) 法律地位证明文件有:

1、现场检查温州爱苗餐饮管理有限公司的营业执照，信用代码：91330383MA2J9WJ807；经营范围：经营范围包括许可项目：食品销售；餐饮服务。一般项目：餐饮管理；酒店管理（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）；

注册地址：浙江省温州市苍南县灵溪镇梧梅村 121 号；

2、现场检查温州爱苗餐饮管理有限公司的食品经营许可证，副本，食品经营许可证编号：JY23303270291651，有效期至：2029 年 10 月 28 月。

经营地址：浙江省温州市苍南县灵溪镇梧梅村 121 号；

主体业态：餐饮服务经营者（餐饮服务管理公司）；经营项目：餐饮服务管理

3、现场检查苍南县金乡卫城中学的《食品经营许可证》，副本，食品经营许可证编号：JY33303270033207，有效期至：2026 年 3 月 22 月；经营项目：热食类制售；

经营地址：浙江省温州市苍南县金乡镇金发东路 2 号；

4、提供办公地址产权证明：注册地为企业法人自有民房，有户口簿，户主：周文岳，住址：浙江省苍南县灵溪镇梧梅村 121-122 号；

5、食堂服务协议：甲方：金乡卫城学校；乙方：温州爱苗餐饮管理有限公司；乙方提供食堂运作所需配备的桌椅、锅灶、餐具、空调、冰箱、水电等设备、负责食材的采购。乙方负责食材验收，餐食制售；合同期限：2024年8月25日至2025年8月25日；签订日期：2024年8月25日



3) 审核范围内覆盖员工总人数：15 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：

菜品加工流程：

原料验收（OPRP1）→粗加工→熟制→分餐→售卖

米饭、粥生产工艺流程：

原料验收→洗米→熟制→分餐→售卖

餐具清洗消毒工艺流程图：

餐具回收→去残→浸泡→清洗→餐具消毒（CCP1）→入柜

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

企业于 2024年11月1日，依据GB/T19001-2016 IDT ISO9001:2015；GB/T24001-2016 IDT ISO14001:2015；GB/T 45001-2020IDT ISO45001:2018；危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）编制标准建立了管理手册。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。结合公司餐饮服务管理（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

企业于 2024 年 11 月 1 日，依据 GB/T19001-2016 IDT ISO9001:2015；GB/T24001-2016 IDT ISO14001:2015；GB/T 45001-2020IDT ISO45001:2018；危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）编制标准建立了管理手册。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。

现场与管代沟通，公司管理层、各部门不定期通过网络、监管部门通知和会议等形式，收集对公司实现管理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。

现场与管代沟通，管代表示目前市场竞争较为激烈，希望通过第三方体系认证，获得第三方证明及认可，有利推动市场竞争，或者更多投标资格。公司目前内部人员较少，管理较为简单，客户群体目前较少，运行基本满足客户的需求。

对于公司内部环境，较为关注规范化管理方面，公司自今以来开展管理体系建立和试运行，通过标准体系的学习和不断完善，从而提高了公司整体的经营管理能力和水平。

与企业沟通，在理解组织及其环境条款中未能关注气候变化的因素，已现场沟通。

公司在管理手册 4.2 条款进行了规定。

组织明确了影响企业绩效以及受企业销售服务经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望。现场交流总经理表示相关方包含：学校、师生、第三方认证服务机构、政府机构（环保局、安监局、水）等。公司基本明确了这些相关方在环境、质量、食品安全、职业健康安全等方面的需求和期望，定期评审相关方需求，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

现场交流：相关方如监管部门：市场监督管理局，需求：餐食不发生食品安全事故，严格落实食品安全法规；本公司食材供应商（业务往来单位），需求：满足本公司质量、环境、职业健康安全、食安、供应链安全体系相关要求；



2)管理体系应用策划情况

1) 公司基本情况：温州爱苗餐饮管理有限公司成立于 2020 年 08 月 11 日，注册地位于浙江省温州市苍南县灵溪镇梧梅村 121 号，法定代表人为周文岳。经营范围包括许可项目：食品销售；餐饮服务。一般项目：餐饮管理；酒店管理（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) 该公司按照《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》、ISO 22000:2018、GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016 标准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/良好卫生规范、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。

3) 该公司确定的管理体系认证的范围为：

注册地址：浙江省温州市苍南县灵溪镇梧梅村 121 号

经营地址：浙江省温州市苍南县金乡镇金发东路 2 号

审核范围：

Q：餐饮服务管理（热食类食品制售）

E：餐饮服务管理（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮服务管理（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：位于浙江省温州市苍南县金乡镇金发东路 2 号温州爱苗餐饮管理有限公司的餐饮服务管理（热食类食品制售）

H：位于浙江省温州市苍南县金乡镇金发东路 2 号温州爱苗餐饮管理有限公司的餐饮服务管理（热食类食品制售）

食品安全管理体系/HACCP 体系范围包含在《管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；

外包过程：油烟清理、虫鼠害控制、厨余垃圾处理。

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销售服务提供过程，主要提供餐饮服务管理（热食类食品制售）。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2024 年 11 月 1 日发布管理手册中对管理方针进行了明确：

质量和食品安全管理方针：为客户提供新鲜、营养、卫生、安全的餐饮食品

审核周期内未发生变化。现场观察管理方针通过办公会议、培训、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，并加以落实。通过宣传单、标识、合同、文件传递等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。

现场总经理表示公司的管理方针基本适宜组织的宗旨和环境，能为体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

现场询问公司员工：吴玉芬，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

现场交流总经理，其表示公司为了证实领导层对管理体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括：

1) 最高管理者应通过以下方面证实其领导力和对管理体系承诺；

2) 对管理体系的有效性承担责任；

3) 确保质量、环境、职业健康安全和食品安全方针和目标得到建立，并与组织的战略方向和组织情境保持一致；

4) 确保将质量、环境、职业健康安全、食品安全和 HACCP 体系要求融入组织的业务过程；

5) 促进过程方法和基于风险的思维的应用；

6) 确保获得管理体系所需的资源；

7) 传达有效的质量管理以及满足质量管理体系要求的重要性；



- 8) 确保质量管理体系实现其预期的结果；
- 9) 鼓励、指导和支持员工为质量管理体系的有效性做出贡献；
- 10) 增强改进；
- 11) 支持其他相关管理者在其负责的区域证实其领导力。
- 12) 确保企业食品安全文化的推行；
- 13) 确保各级员工关注食品安全问题，并鼓励有效的内部报告；

通过现场交谈了解到，公司目前人员较少，各人员基本稳定，审核周期内也未发生较大变化，各部门按照年度策划开展各项培训、实操演练等，来提升尤其是一线员工的食品安全管理意识、环境保护意识、安全意识、质量意识；公司领导层及各部门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体系所做出的承诺。基本符合标准要求。

5)目标的实施和考核情况

公司在《管理手册》0.4.2 条款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。如下：

食品安全目标：

- 顾客投诉处理率 100% ；
- 食品安全事故发生为 0。

提供了《目标达成情况一览表》，统计人：吴圣桥；批准：周文岳，日期：2025.3.5，抽查公司总目标的实施完成情况：

部 门	目 标	考 核 频 次	2024-2025 年											
			月	月	月	月	月	月	月	11 月	12 月	1 月	2 月	月
										0	0	0	0	
	食品安全事故发生为 0	每月								0	0	0	0	
	顾客投诉处理率 100%	每月								100%	100%	100%	100%	

管理目标已完成，2025年3月及以后目标在实施中。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

组织收集了与餐饮服务管理（热食类食品制售）相关的法律法规，提供了“外来文件清单、产品标准规范”，包括食品安全法、产品质量法、安全生产法、中华人民共和国食品安全法实施条例、餐饮服务食品安全操作规范、餐饮服务许可审查规范、食品安全管理体系 餐饮业要求 GB/T 27306-2008、中华人民共和国计量法、GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范、GB 2760-2024 食品添加剂使用标准、GB14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具等法规文件，基本合理。

于 2025 年 1 月 10 日开展了合规性评价。现场与总经理交流，其表示由于市场竞争激烈，食品安全管理要求日益严格，企业不断提高食品安全意识，确保食品安全。

7) 质量和食品安全管理体系安全产品实现的策划情况

和总经理及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：餐饮服务管理（热食类食品制售）；
- 2) 产品和服务的要求：工艺流程、操作规程、国家标准、行业标准等
- 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》、各类制度、操作规程等；
- 过程产品放行标准：《危害控制计划》、各类制度、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》，产品放行程序等；
- 服务规范：《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》等；

5) 所需的资源：受过培训的人员、加工设备和工具以及清洁消毒设施、加工储存场所、充足的原材料供应等；

6) 确定符合产品和服务要求：——见运营部审核记录

7) 按照准则实施过程控制——见运营部审核记录

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：油烟清理、虫鼠害控制、厨余垃圾处理。

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。

8) 重要环境因素及控制措施的策划和重要危险源及控制措施的策划

组织策划、编制并执行《环境因素识别与评价程序》，提供了《环境因素识别及评价表》，识别的环境因素标明时态、状态和对环境的影响，从生命周期出发，从办公、餐饮加工等环节识别环境因素和职业危害因素。办公室作为公司环境和职业健康安全管理体系的主控部门，主要负责识别评价相关的环境因素和危险源，根据各部门识别最后由办公室统一汇总。

提供《环境因素识别表》，识别各部门的环境因素有：日常办公过程中产生的固废（废电池、废灯管、废墨盒等）、生活垃圾、废水排放、办公用纸、汽车尾气和噪声排放，照明及电器用电、水消耗、办公设施等电能消耗、现场用电线路短路引发的火灾；厨房加工过程中产生的油烟、废弃物、剩饭菜、清洗废水排放等环境因素。

查有“重要环境因素清单”，识别的重要环境因素为：固废排放（含危废\含厨余垃圾）、火灾/爆炸、废水的排放、资源能源消耗，本部门均有涉及，2024年11月1日，未有变化。

部门按照《危险源识别与风险评价控制程序》，进行危险源辨识与风险性评价，确定重大危险源。

提供《危险源辨识与风险评价调查表》对办公、出差（自带车辆）、上下班活动、电气设备使用、洗菜间、切配间、烹调间、餐饮过程、热厨过程、冷冻库各过程分别进行辨识，识别了砸伤，摔伤，交通事故、冻伤、烫伤、触电、其他伤害影响身体健康等危险源。

查到：《重大危险源清单》，公司涉及重大危险源：触电、火灾/爆炸、人身意外伤害（烫伤、刀伤、摔伤、交通意外、冻伤），本部门均有涉及。识别人：周文岳、吴玉芬、吴圣桥，批准/日期：周文岳 2024-11-01

火灾控制措施：

- (1) 对公司人员进行教育培训，增强员工的消防安全、环保意识。
- (2) 配备足够的消防器具。
- (3) 定期检查电器设备的使用及老化情况。
- (4) 建立应急预案并定期演练。

意外伤害控制措施：

- (1) 建立并完善公司规章制度，将责任分解落实，并对目标的实现情况进行监督检查。
- (2) 对相关人员进行教育培训，增强员工的安全意识。
- (3) 定期对员工的思想意识进行考核
- (4) 配齐个人安全防护用品、用具；签订安全服务责任书，落实责任制；

触电控制措施：



(1) 设备安排人员每日巡查维修，做好电气设备的外壳保护接零（地），及时处置可能漏电现象。
(2) 定期组织专人对全公司消安全用电的状况进行专项检查，对发现的问题，要依据公司规定予以处理。
(3) 据公司的培训计划，对公司员工进行安全用电知识的培训。定期进行防触电应急演练，不断完善应急预案。；
识别准确，措施得当，基本符合要求。

9) EO 运行和控制

办公室无废气、废渣产生。

噪声：车辆行驶产生的噪声，

生活污水排入市政管网集中处理。

办公室垃圾主要包含硒鼓、废纸等和生活垃圾。硒鼓由供应商回收处理；可回收类（废包装材料、废纸、废塑料等）和生活垃圾均送指定位置由学校统一处理统一处理；厨余垃圾由学校委托有资质的处理公司负责处理。

提供了《环境安全运行检查表》，对检查内容：噪声排放、固废管理、能源资源消耗、消防安全、应急响应、体系运行、其他等方面进行了检查，检查人吴圣桥，日期 2024.11.01

查办公区域《环境安全检查记录》检查内容：固体废弃物处理、水电等能源使用、办公用品使用、生活垃圾处理、部门环保意识培训、环保安全标识、文件培训、消防器材齐全有效、消防器材检查保养、消防作业演练、生活污水的排放、噪声的排放、废气的排放、产品的储存和使用等内容均合格，检查人：吴玉芬，日期：2024.11.28。

现场查看：巡视办公室走廊配备了消防栓、灭火器，火警报警器，现场未发现大功率电器使用，没有长明灯、垃圾放置于垃圾桶内；

提供了《环境和职业健康安全资金投入统计表》，2024 年至今累计安全环保资金投入约 4000 元，包括：工装、劳保用品、员工培训等。资金能及时给付，有效支持体系正常运行。

组织为员工缴纳了五险，提供了 2024 年 4 月-9 月的缴纳证明。

定期为员工发放劳保用品，提供了《劳动保护用品发放台帐》，2025.3.11，发放头套、口罩等；企业节假日为员工发放各种福利，中秋节月饼、端午节粽子、春节红包等；

运行策划和控制基本满足要求。

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）

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况、产品放行、产品追溯：

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、前提方案、产品防护计划、良好卫生规范、应急预案、餐具清洗、备餐间管理制度、备餐间人员操作规范、仓库卫生管理制度、烹饪间操作规范、食品加工卫生管理制度、食堂蒸煮间管理制度、食品留样制度、厨房食品采购及保管制度等。基本能指导热食类食品制售相关过程质量和食品安全管理操作。

餐饮服务管理（热食类食品制售）、餐器具清洗消毒基本流程：

1、菜品加工：

原料验收（OPRP1）→粗加工→熟制→分餐→售卖

2、米饭、粥生产：

原料验收→洗米→熟制→分餐→售卖



3、餐具清洗消毒：

餐具回收→去残→浸泡→清洗→餐具消毒（CCP1）→入柜

组织确定了关键过程为：原料采购、熟制过程。

提供了《OPRP、CCP 点的确认记录》，于 2024 年 11 月 01 日，由食品安全小组对热食类食品制售过程中所涉及的原辅料验收（OPRP1）、餐具消毒（CCP1）等项目进行了确认，结论为“确认合格”。

提供《OPRP、CCP 点的验证记录》，于 2024 年 12 月 10 日，由食品安全小组对热食类食品制售过程中所涉及的原料验收（蔬菜肉类）（OPRP1）、餐具消毒（CCP1）等项目进行了验证，结论为“该 OPRP/CCP 控制有效”。

其中涉及到运营部的 OPRP 包括：OPRP1：原料验收（蔬菜肉类）

涉及到运营部的 CCP 包括：CCP1 餐具消毒：CL 值：温度 $\geq 120^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 30 分钟。

目前主要预期用途：为苍南县金乡卫城中学提供热食制作服务，每日就餐人数：学生人数约 500 人，教师约 50 人，提供早中晚 3 餐。

提供了供方农残检测报告、肉类检验检疫证明、《餐饮具消毒记录》等。

以追溯思路查 2025 年 03 月 10 日学校热食类食品制售情况：

1、组织提前一周向学校提供了“本周菜单”，菜品主要有：椒盐鱼饼洋葱、奥尔良鸡翅尖、虎皮霞卷、青椒肉片、糖醋排骨、卡兹鸡排、午餐肉、青椒肉丝、剁椒鸡腿、西红柿鸡蛋、白菜、豆芽五香丝、西红柿鸡蛋汤、橘子、鱼香肉丝、椒盐鸡饼。与企业沟通菜单是一次性定制的，因当地菜价不同可能会做部分调整；

2、企业根据学生和教职工人数备餐：学生人数约 500 人，教师约 50 人；

3、组织根据菜单确定所需原辅料，前一天中午通过微信给供方下订单，当天早上 6：00 左右供方依据订单送货，提供 2025 年 3 月 9 日进货查验单：有鸡排、午餐肉、鸡翅根、鸡块的采购凭证，查 2025 年 3 月 10 日的进货查验单：有白菜、西红柿、豆芽，香干的采购凭证，基本满足要求。

4、采购原料验收（OPRP1），提供了《餐饮业经营单位食品采购索证索票验收台账》、《温州市育贤餐饮管理有限公司送货单》，有验收人员吴**的签字。

a) 畜禽肉采购验收（OPRP1-1）：

提供猪胴体/白条《动物检疫合格证明》：编号：NO.3312879229；重量：叁仟伍佰公斤；生产单位：苍南县华统食品有限公司；及肉品品质检验合格证（NO.002372842，产品重量为 3500kg），生产日期：2025 年 3 月 18 日。符合 OPRP 监控要求。

b) 蔬菜采购验收（OPRP1-2）：提供《温州市育贤餐饮管理有限公司检验报告》，报告编号：NO：

WZJC-2025-03-10-0001；检测依据：GB/T5009.199-2003；检测仪器：农药残留系列检测仪器；样品名称松花菜、莴笋、油冬菜、冬瓜、大白菜、小葱、大蒜子、老生姜、莲藕、白蘑菇等；检测结果：符合。符合 OPRP 监控要求。

5、餐具消毒（CCP1），组织对回收后的餐器具进行清洗和消毒，按照一刮、二冲、三洗、四消毒、五保洁进行管理。清洗后使用消毒柜进行消毒。提供《温州市餐饮服务单位餐（用）具消毒管理台账》：

查看 2025 年 03 月 10 日记录，餐具名称：碗盘筷子；消毒方式法：热风柜；消毒温度： 120°C ；分别于：7：00-7：30、14：00-14：30、19：00-19：30 进行了消毒；消毒人员：朱金霞。

抽 2025 年 02 月 08 日台账，餐具名称：碗盘筷子；消毒方式法：热风柜；消毒温度： 120°C ；分别于：7：00-7：30、14：00-14：30、19：00-19：30 进行了消毒；消毒人员：方道强。符合 CL 值规定要求。

6、现场查看有刀具清洗设备，正在运作，未能提供工器具（刀具等）消毒记录。现场与企业沟通。

7、环境消毒主要通过紫外线灯进行消毒：提供了《温州市餐饮服务单位紫外线消毒管理台账》，抽查 2025 年 03 月 10 日消毒台账，消毒点位：操作间；消毒时间分别为：0:00-0:30、10:00-10:30、16:00-16:30；灯管累计使用时间 376 小时；消毒人员：吴阿齐。

8、留样管理：提供了《食品留样登记本》，抽查 2025 年 03 月 10 日留样记录，留样食品名称：早餐：叉烧包、粥、豆浆、年糕、炒面、鸡蛋；午餐：白菜、油面、米饭、包菜、肉末西芹、红烧肉、水煮鸡肉、鱼饼、豆芽、腐竹肉片、白切鸡；晚餐：白菜、豆腐丝、白切鸡、河粉、腊肠、香肠炒蛋；留样人：吴玉芬。

现场查看留样产品（产品标签显示）：

留样餐次：中；留样名称：鸡架；留样时间：2025 年 3 月 19 日；留样克数：170；留样人：吴**；

留样餐次：早；留样名称：鸡蛋；留样时间：2025 年 3 月 20 日；留样克数：130；留样人：吴**。

现场与企业沟通，留样柜温度计链接市场监督管理局系统 24 小时实施监控，每日将留样内容上报市场监管网站“食品留样快速登记”中做记录，现场留样标签和留样登记本中均未涉及销毁日期，现场与企业沟通建议增加销毁日期。

对 2025 年 03 月 20 日当天售卖的餐食（粥、年糕、炒面、馒头、鸡蛋、豆芽、鱼豆腐、蛋羹、红烧肉等）



均进行了留样。

9、人员管理：提供了《餐饮单位从业人员晨检管理记录台账》，抽查 2025 年 03 月 10 日台账，姓名：周文岳、吴玉芬、黄宗洪、陈爱美、黄丽芬、李白兰等，均无发热、感冒、腹痛、腹泻、咽部炎症、手部伤口或感染、其他有碍症状等。健康证管理见办公室审核记录。

10、现场观察，企业洗碗需要用到洗洁精，但未对化学品的领用进行记录，现场查看化学品中只针对易燃易爆化学品制定了化学品管理制度，普通化学品同样存在食品安全风险，无相关管理制度，开不符合。

11、提供了《温州伟华害虫防治服务有限公司 病媒生物控制管理服务现场记录报告单》，每月由温州伟华害虫防治服务有限公司进行一次虫鼠害防治处理，

抽查病媒生物控制管理服务现场记录报告单：作业时间：2025 年 02 月 03 日，使用药械名称及数量：蜡丸 500g、杀蟑药水 1000g、5%氯菊·四氟醚水乳剂 1000g、5%倍硫磷大粒剂 500g；操作员：周柏林；

抽查病媒生物控制管理服务现场记录报告单：作业时间：2025 年 03 月 05 日，使用药械名称及数量：蜡丸 500g、杀蟑药水 1000g、5%氯菊·四氟醚水乳剂 1000g、5%倍硫磷大粒剂 500g；操作员：周柏林。

通过上述记录等情况，基本能实现对该批次餐食的简单追溯，过程及 CCP 点控制基本符合。

另外，抽查 2025.03.15/2025.03.20/2024.11.15 共 15 批次热食类食品制售过程的管理，与上述基本一致。

除上述之外，查看良好卫生规范/前提方案实施及现场情况：

公司注册场所及建筑布局等见 QF7.1.3 条款审核记录。

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。进场员工穿戴有帽子、口罩、工服、工靴等。

2025 年 03 月 20 日午餐 企业依据提供给学校的菜单（厨师长会依据具体情况进行微调）准备餐食，主要服务对象为学生和教职工，菜品为：红烧肉、炒海虹、炒花菜、炒茼蒿、西红柿鸡蛋、白菜、豆芽五香丝等，主食为米饭、菜饭，汤羹为紫菜蛋汤；餐食主要以禽肉类、瓜果蔬菜、面米粮油等为原辅料，肉类、水产等基本做到分区域分池清洗，并加贴有标签等信息；

餐器具通过热力方式进行消毒，设置温度为 120℃，消毒时间在 30min，基本符合。

部门负责人介绍，企业不使用泡打粉、食品添加剂等，现场观察无食品添加剂使用痕迹。

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，定期组织厨房负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问周文岳，目前没有发生涉及食品安全的问题。

虫鼠害防治是委托第三方进行防治。

仓储、标识等管理情况：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。冰箱内做到荤素分离；原料、半成品分离。物品摆放基本规范、有序，能做到荤素分开；在配送的餐食中水产类制品较少。

2) 设计和开发管理情况

现场与总经理及部门负责人沟通确认，运营部负责新产品开发设计，主要设计人员为厨师长和运营部负责人，其在相关行业从事餐饮多年，能力满足公司产品设计和开发的需要，公司自成立以来，按照客户要求提供热食类食品制售服务，热食类食品制售所涉及的菜品原辅料、加工工艺等已经成熟稳定，暂不存在设计和开发及其更改活动。有产品设计和开发的相关规定，体系运行以来，公司没有新产品的开发活动，原设计要求也无变更，一直按标准要求提供热食类食品制售活动。查组织在手册中对 8.3 设计和开发进行了规定。产品设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求基本符合标准要求。

随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新产品时，公司按照策划的：设计和开发要求进行新产品的开发和设计，确保提供餐食配送服务的安全性、符合性、适用性，以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。上述控制基本合理。

3) 采购管理情况

公司在《管理手册》中对采购过程进行了规定，并策划了《采购控制程序》，由学校负责对各合格供方的



初选，并负责合格供方的评定，建立并保存合格供方档案，负责公司所用食材的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。企业负责进货查验，收取供方索取资质及相应的产品合格证明文件交给学校存档。

企业主要客户为苍南县金乡卫城学校。组织通常制定好一周的菜单，周一前将周菜单发送给供方，采购员每天下午通过微信、电话向供方下达次日采购计划，供方组织货源，早上将产品送至企业处，企业负责验收。劳保用品包括一次性手套、水鞋、工作服等企业自行采购；

学校的食材供方只有一家，为温州市育贤餐饮管理有限公司，

供方资质：

1、营业执照信用代码：91330383MA2L54TTXR；经营范围包括许可项目：城市配送运输服务（不含危险货物）；餐饮服务；食品销售（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以审批结果为准）。一般项目：餐饮管理；外卖递送服务；食用农产品批发；鲜肉批发；新鲜蔬菜批发；新鲜水果批发；日用百货销售；鲜蛋批发；水产品批发；品牌管理；市场营销策划；会议及展览服务；单位后勤管理服务；集体用餐配送（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、经营许可证编号：JY13303830146929；经营项目：预包装食品（普通）食品销售；散装食品（含熟食制品）销售；餐饮服务管理；有效期至：2026年7月8日；

提供有2025.3.20采购计划（采购单）：

蔬菜类：小葱、姜、黄瓜、大蒜叶、小青菜、芹菜、大蒜仁、白菜等；

冷冻品类：培根、鸡架、小酥肉、三黄鸡、锅包肉等；

肉类：五花肉块、肉末、猪脚、排骨等；

查送货单：

送货单位：温州市育贤餐饮管理有限公司；客户名称：金乡卫城中学；编号：2025030029；送货日期：2025.3.17
产品名称：五花肉块 25 斤、猪脚 10.5 斤、乐肴居饭团 1 件、花菜 11 斤、包菜 34.4 斤、五香干 10 斤；收货人：吴**

送货单位：温州市育贤餐饮管理有限公司；客户名称：金乡卫城中学；编号：2025030035；送货日期：2025.3.20
产品名称：排骨 32 斤、肉食 12 斤、三黄鸡 2 件、姜 1 斤、葱 1 斤、黄瓜 1.4 斤、花菜 35.4 斤、西红柿 21.8 斤；收货人：吴**

送货单位：温州市育贤餐饮管理有限公司；客户名称：金乡卫城中学；编号：2025030023；送货日期：2025.3.13
产品名称：肉丝 12 斤、梅菜干 5 斤、白糖 1 袋、大豆油 5 桶、安井烧麦 2 件、姜 1.6 斤、韭菜 4.5 斤、洋葱 1 件等；收货人：吴**

公司不涉及使用食品添加剂。

提供第三方检测报告：

1、产品名称：鸡蛋；报告编号：No.25FP020003；签发日期：2025 年 02 月 8 日；检测项目：镉、铅、总汞、恩诺沙星、达氟沙星、沙拉沙星等；检测结果：合格；检验单位：上饶市德普产品质量分析测试有限公司。

2、产品名称：猪胴体/白条；动物检疫证明（产品 B）编号：3312901126；肉品品质检验合格证编号：（2025）NO.002392562 生产日期：2025-3-18；

禽畜肉合格证明均通过浙食链查询；

3、蔬菜农残检测报告：编号：WZJC-2025-03-20-0001；样品名称：芹菜、小葱、洋葱、韭菜、蒜苗、甘薯、西红柿、胡萝卜、土豆等；检测结果：合格；检测单位：温州市育贤餐饮管理有限公司；

4、产品名称：大豆油；报告编号：A2240541883101001C；报告日期：2024.9.10；检测项目：滋气味、过氧化值、冷冻试验、酸价、烟点、铅、总砷、BHA、BHT、黄曲霉毒素 B1、溶剂残留量、苯并芘等项目；检测结论：符合；检测单位：青岛市华测检测技术有限公司；

5、产品名称：糯米烧麦；报告编号：OSAOMI3F2179075F1；报告日期：2024.6.19；检测项目：感官、水分、蛋白质、脂肪、过氧化值、铅、糖精钠、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等项目；检测结论：符合；检测单位：厦门谱尼测试有限公司；



6、产品名称：包心鱼丸；报告编号：（2024）MJHY-X21139；报告日期：2024.7.15；检测项目：形态、色泽、杂质、挥发性盐基氮、铅、镉、甲基汞、无机砷、铬、N 二甲基亚硝酸胺、苯甲酸及其钠盐等项目；检测结论：符合；检测单位：福建省产品质量检验研究院；

7、产品名称：大米；报告编号：A2240456659101001C；报告日期：2024.8.7；检测项目：形态、色泽、杂质、镉、铬、总汞、无机砷、黄曲霉毒素 B1、滴滴涕、六六六、苯并芘等项目；检测结论：符合；检测单位：杭州华测检测技术有限公司；

8、产品名称：厨邦美味酱油；报告编号：A224077160101008C；报告日期：2024.8.21；检测项目：色泽、香气、氨基酸态氮、铵盐、蛋白质、全氮、铅、总砷、三氯蔗糖、山梨酸及其钾盐、黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、沙门氏菌等项目；检测结论：符合；检测单位：华测检测认证集团股份有限公司；

9、产品名称：红油郫县豆瓣；报告编号：JX-HF-8092-002；报告日期：2024.7.5；检测项目：体态、杂质、氨基酸态氮、总酸、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、DEHP、大肠菌群、菌落总数、沙门氏菌等项目；检测结论：合格；检测单位：江苏佳信检测技术有限公司；

另，当地市场监管局每年 2 次来企业进行食材抽检，抽检样品主要包括餐具、蔬菜，检测结果均合格。2025 年 2 月 24 日苍南县市场监督管理局来学校进行了抽样检查，提供有告知书、抽样单，主要抽检了农产品蔬菜，包括：黄叶菜、大白菜、土豆、白萝卜、胡萝卜，检测结果：合格

提供有《脆弱性评估表》，从原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度方面进行了评估，评估结论是：低风险。编制：食品安全小组；审核：吴圣桥；批准：周文岳；时间：2024.11.11

提供有《食品欺诈预防计划确认记录》，确认人：食品安全小组；确认日期：2024.11.11；

确认结论：经过现场观察、查验大量记录以及产品和工序检验证实，从原辅料对采购、烹饪过程和售卖过程识别出的餐厅菜品中的食品欺诈消除、控制、脆弱环节设置合理，对食品欺诈中的脆弱环节内容确定的欺诈风险描述起到了有效的控制和消除作用，应长期坚持贯彻下去，以确保本公司产品的食品质量安全。

提供有《食品欺诈预防计划验证记录》，编制：食品安全小组；审核：吴圣桥；批准：周文岳；时间：2024.12.10

验证结论：通过对食品欺诈中原料采购、餐饮服务管理（热食类食品制售）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；基础设施在早期的设计上存在不足，经过改进基本满足要求，在控制措施上进行了加强，内外沟通、人力资源教育与培训工作方面有不足之处，全体人员的食品安全意识需要加强，食品欺诈计划中关键脆弱环节的设置符合餐饮企业规范要求，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。

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，不合格情况见运营部审核记录。

外包过程控制情况：

1、油烟管道清洗：学校与温州洁爱康清洁服务有限公司签订了协议；合同编号：JAK00202400003；签订日期：2024 年 12 月 16 日；

2、虫鼠害防治：学校与温州伟华害虫防治服务有限公司签订了协议；合同期限：2024 年 9 月 1 日起至 2025 年 9 月 1 日；

3、厨余垃圾处理：学校与苍南县绿镜再生资源有限公司签订了协议；合同有效期：2023 年 9 月 1 日至 2026 年 8 月 31 日；

协议约定了双方的责任和义务，外包方按合同约定提供服务，有服务记录，详见运营部记录。

该公司的采购管理基本符合标准要求。



4)环境和职业健康安全的实施

办公室无废气、废渣产生。

噪声：车辆行驶产生的噪声，

生活污水排入市政管网集中处理。

办公室垃圾主要包含硒鼓、废纸等和生活垃圾。硒鼓由供应商回收处理；可回收类（废包装材料、废纸、废塑料等）和生活垃圾均送指定位置由学校统一处理统一处理；厨余垃圾由学校委托有资质的处理公司负责处理。

提供了《环境安全运行检查表》，对检查内容：噪声排放、固废管理、能源资源消耗、消防安全、应急响应、体系运行、其他等方面进行了检查，检查人吴圣桥，日期 2024.11.01

查办公区域《环境安全检查记录》检查内容：固体废弃物处理、水电等能源使用、办公用品使用、生活垃圾处理、部门环保意识培训、环保安全标识、文件培训、消防器材齐全有效、消防器材检查保养、消防作业演练、生活污水的排放、噪声的排放、废气的排放、产品的储存和使用等内容均合格，检查人：吴玉芬，日期：2024.11.28。

现场查看：巡视办公室走廊配备了消防栓、灭火器，火警报警器，现场未发现大功率电器使用，没有长明灯、垃圾放置于垃圾桶内；

提供了《环境和职业健康安全资金投入统计表》，2024 年至今累计安全环保资金投入约 4000 元，包括：工装、劳保用品、员工培训等。资金能及时给付，有效支持体系正常运行。

组织为员工缴纳了五险，提供了 2024 年 4 月-9 月的缴纳证明。

定期为员工发放劳保用品，提供了《劳动保护用品发放台帐》，2025.3.11，发放头套、口罩等；企业节假日为员工发放各种福利，中秋节月饼、端午节粽子、春节红包等；

运行策划和控制基本满足要求。

公司在管理手册 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）、废物管理、车辆管理等项目，常规情况每年度进行 1 次评价，按照职责划进行实施；例如消防安全主要由办公室负责，每月进行检查；策划基本合理。

现场抽查：

查《灭火器点检表》，由每月检查一次，有检查表，检查结果：正常；检查人员：吴圣桥

提供有《餐饮管理区域环境、安全检查表》，对检查内容：设备运行、设备清洁、餐具清洗与消毒情况，工器具摆放、清洁情况，场所卫生，人员卫生防护，应急通道畅通情况，消防设施等，每季度检查一次，检查部门：运营部；检查结果：OK。

企业主要提供餐饮服务管理（热食类食品制售），没有明显的职业健康安全风险危害，不涉及安全预评估报告、安全现状评估报告、职业健康预评估报告、职业健康现状评估报告、安评等。

因不涉及 GBZ188 中的职业健康危害因素，无职业病岗位；无需进行职业病体检；餐饮服务管理（热食类食品制售）对人员健康必须要求，见 EO7.2 条款审核记录。

因无 GBZ188 中的职业健康危害因素，无需进行有害因素监测。

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，审核周期内未发生采购不合格情况；

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；——见领导层、



食品安全小组审核记录

- 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。

5)监视、测量分析和评价

公司制定了《监视与测量设备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。

抽查“监视和测量装置台账”，主要包括电子秤、温度计，温度计传感器链接网络直接传送到当地市场监督管理局 24 小时监控；

提供电子秤校准证书，证书编号：ZZD250318120；规格型号：TSC-200；校准日期：2025 年 03 月 18 日；签发日期：2025 年 03 月 19 日；检测机构：珠海安测计量服务有限公司；

基本符合。

不涉及标准液等管理。

组织编制了《监视与测量设备控制程序》，对热食制售过程规定了监视。测量分析、评价的管理规定，提供有产品检测报告、餐具检测报告、设备维保合同、水检报告、油烟管道清洗协议、原料检测报告等，详见食品安全小组、办公室审核记录。

提供《排烟清洁合同》，清洗时间：2024 年 12 月 16 日，合同编号：JAK00202400003；清洗单位：温州洁爱康清洁服务有限公司。附有深度清洗前后比对图，清洗效果良好；

抽查环境安全目标指标及管理方案检查情况，经查《环境/职业健康安全目标管理方案检查表》，分别于 2024 年 11 月 20 日、2025 年 2 月 20 日进行考核，考核结果均达成。

组织仅对食堂厨师及服务人员办理了健康证，未进行健康体检，该企业不涉及具体的职业危害。

6)合规评价 (EO)

公司策划了《合规性评价控制程序》、《法律法规及其他按要求控制程序》，对合规义务管理等进行了规定行了规定。

现场查核公司识别了现场查核提供了《外来文件清单》包括通用法律法规、国家及行业环境法律法规、地方环境法律法规、国家及行业职业健康安全法律法规、食品安全相关法律法规及产品标准规范等，对公司餐饮服务管理（热食类食品制售）适用的法律法规、产品标准、体系标准等进行了识别，及适用性评估。

识别的法律法规包括：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 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《食品召回管理办法》、《公共场所卫生管理条例实施细则》、《中华人民共和国突发事件应对法》、《生产经营单位安全生产事故应急救援预案编制导则》、《浙江省消防条例》、《浙江省生态环境保护条例》、《中华人民共和国节约能源法》等；

公司于 2025 年 1 月 10 日开展合规性评价，参加人员：周文岳、吴玉芬，吴圣桥等，评价证据体现在《年度合规性评价综述》、《年度合规性评价报告》中，控制基本合理。

评价结论：我公司没有违法国家法律、法规及相关标准，严格遵守国家有关环境方面的规定，密切关注法律法规的变化，并适时调整，严格按体系标准执行。公司和运营部都能够有效遵循法律法规进行生产，未发生重大安全生产事故，未发生环境扰民事件，无个人或单位投诉，无环境污染事件发生。未发生尘肺病、传染病及其他卫生防疫问题事件，各项目的环境行为符合法律法规和环境要求，对于合规性评价分析所确定的薄弱环节，分公司将制定改进措施，以持续改进分公司的安全管理绩效。对在合规性证据收集过程中发现的不符合，各项目均能够及时组织原因分析，立即制定措施和组织实施纠正，通过对纠正结果的考核，表明纠正措施制订是适宜的，执行结果是有效的。对公司的环保意识和环境管理水平的提高起到了明显的促进作用。



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 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《2023 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：2025-3-01 至 2025-3-02；审核组组长：吴圣桥；组员：蔡少燕；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。与内审审核组长吴圣桥、组员蔡少燕现场交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足，已在 7.2 开具不符合。

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

查《内审检查表》：抽运营部内审审核条款如 E08.1 条款，办公室 Q8.5.1、F8.7、H45.1 条款，按照审核计划策划的条款开展了内审检查，内审检查表的内容与内审计划策划条款要求基本一致，同时抽查领导层 QF06.2/H/4.3.2/4.3.4 条款、办公室 QEO7.2H3.2 条款的内审检查情况，控制方式基本相同。审核记录填写记录基本规范、清晰，未发生内审员审核自己部门。内审检查最后发现 1 个不符合项，在办公室。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：办公室，不符合项内容：查看法律法规清单，有部分标准已过期未有及时更新，涉及标准条款为标准：GB/T 19001-2016 7.5.3.2 条款/标准：GB/T 24001-2016 7.5.3.2 条款/标准：GB/T 45001-2020 7.5.3.2 条款/标准：ISO 22000: 2018 7.5.3.2 条款/标准：危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）1.2.3 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，2025.3.3 经内审组长吴圣桥验证后，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：审核小组认为：综合来看，公司的质量、环境、食品安全和职业健康安全管理体系运行有效，符合 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、ISO22000: 2018 和 ISO 45001:2018 标准的要求；

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，策划基本合理。

以往管理评审的跟踪措施——不涉及。

本次管理评审日期：2025 年 3 月 9 日

查《管理评审计划及通知》，计划于 2025-3-9 进行管理评审，编制：吴玉芬，审批：周文岳，日期：2025-3-5。管理评审会议于 2025-3-9 在公司召开，会议由周文岳（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《各部门对管理评审输入情况》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括一体化目标和指标的的实现程度、纠正和纠正措施的状况、可能影响管理体系的变更、客观环境的变化，包括与组织环境因素和职业健康 风险有关的法律法规和其他要求的发展变化可能发生的变更、质量的符合性、过程、环境和职业健康绩效、内部审核情况和合规性评价、法律、法规法规遵循情况等方面。

查《管理评审报告》，明确了管理评审目的、评审范围、参加评审人员、并对评审总结等，编制吴玉芬，批准：周文岳，日期：2025 年 3 月 9 日。

管理评审改进需求各部门及其人员对地方政府对行业的政策导向的理解有待进一步提升，计划于一周内对各部门人员展开地方政府对行业的政策导向强化培训。已于 2025-3-10 进行了培训，提供有培训记录，改进计划已完成。

管评结论：体系中的各要素均已充分有效地运行，在公司现状没有发生重大变化的情况下体系没有重大变更的需要，质量、环境和职业健康、食品安全、HACCP 管理方针目标仍会使用，体系的过程实现方法没有重大变化。各部门的人员及设备配备齐全。顾客的要求不断提高的情况下，公司的质量要求也要相应提高，力求能持续稳定地满意客户需要。总的来说，本公司质量、环境和职业健康、食品安全、HACCP 管理体系已



建立并基本充分、适宜，有效。全体员工必须以公司的质量、环境和职业健康、食品安全管理方针为宗旨，持续改善质量、环境和职业健康、食品安全管理体系。

管理评审的管理基本合理。

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》10.2 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》、《纠正和预防措施控制程序》。

公司领导层通过确保公司管理方针建立，定期的评审确保持续实施，鼓励员工提合理化建议，努力营造愉悦工作环境；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的适宜性、充分性和有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——现场查核：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，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证基本合理。管评改进建议项已开展纠正和纠正措施，部分实施效果下次审核验证。

——审核期间到公司进行抽样监督检查食品安全情况，未见明显异常，目前暂未发现不符合情况。

——原辅料采购验收、产品放行、分餐、售卖主要由运营部负责，审核周期内运行基本稳定，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——产品交付控制/顾客投诉处理，审核周期内暂未发生。

——日常办公室对公司的环境及安全环保进行检查，对于发现的不合格情况及时沟通各部门进行整改，审核周期内暂未发生不符合情况。

现场与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本对发生的不符合采取纠正、纠正措施，但是按照体系的 PDAC 思路开展，还有一定的差距，后期也会持续关注，并通过培训等方式提升员工此方面的能力跟意识。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在管理手册 10.1/10.3 条款对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定，以持续改进体系的绩效。

公司会不定期对销售过程的结果进行分析和评价，包括管理评审输出进行改进建议项进行评审，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分，公司各部门加以应对。

目前公司改进措施包括：改进产品和服务质量，以满足要求并应对未来的需求和期望；纠正、预防或减少不利影响。对于职业健康安全管理体系：公司也考虑了通过促进支持职业健康安全管理体系的文化建设、促进工作人员参与职业健康安全管理体系持续改进措施的实施，就有关持续改进的结果与工作人员、员工代表进行沟通等方式来持续改进管理体系。

——日常改进通过以下方面进行：内外部环境因素识别评审、相关方及其需求信息的监视、风险和机遇应对、合规义务、管理方针、管理目标现状及实施状况、内外部审核结果、监视和测量结果、食品安全管理体系确认验证结果、纠正措施、顾客投诉处理、监管部门监督检查、配送过程、供方管理、产品放行等；

管理评审输出涉及的改进内容，已采取纠正和纠正措施，部分纠正措施的有效性如记录规范性的监察情况下次审核验证。

3) 投诉的接受和处理情况：

无投诉情况



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）：

组织在手册 7.1.3 条款对基础设施管理进行了规定，并编制了《基础设施管理程序》、《环境运行控制程序》，查基础设施控制情况：

公司注册地位于浙江省温州市苍南县灵溪镇梧梅村 121 号，目前的经营活动是为苍南县金乡卫城中学提供热食制作服务，学生人数约 1000 人，教师约 50 人，提供早中晚 3 餐。周边为教学楼及居民楼、无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

组织的规模情况/资源配置情况：办公地址：浙江省温州市苍南县灵溪镇梧梅村 121 号，办公室面积约 50 平方米。经营地址：浙江省温州市苍南县金乡镇金发东路 2 号，食堂总体面积约 1000 平方米，就餐面积约 600 平方米，制售面积约 250 平方米，仓库两个(1 个调味品库，1 个米面油库)共约 15 平方米，有粗加工区、清洗区、烹饪区、蒸饭间、备餐间、更衣室、二次更衣室等，配有简单的电脑、打印机等设施，基本满足餐饮服务管理（热食类食品制售）的需求。提供了平面图，审核周期内没有发生变更。

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》、《岗位职责和任职要求》；查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《岗位职责和任职要求》，覆盖到办公室经理、运营部经理、内审员、财务经理等岗位，对年龄、学历、知识、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。

现场随机抽取办公室主管吴玉芬，学历：高中，（岗位要求学历：高中以上学历），工作经验及年限：餐饮行业工作：5 年（要求：3 年以上行政工作经验等），培训：参加公司组织的各项培训（要求：无特殊要求），结果：基本胜任

现场随机抽取小组组长吴圣桥：学历：高中，工作经验及年限：营养师、高级厨师，在销售行业工作 20 多年，有较为丰富的管理经验（要求：有 2 年体系管理经验），培训：参加公司组织的各项培训，结果：基本胜任。

查《员工能力确认记录》，对上述人员的岗位胜任情况，除按照岗位职责和任职要求的评价外，公司开展了岗位人员能力评价，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，抽查对运营部吴圣桥、办公室吴玉芬的能力评价，评价结果：满足要求。编制：吴玉芬，批准：周文岳，日期：2024. 11. 10。

抽查食品安全/HACCP 小组组成情况，包含了办公室、运营部等岗位人员，对各组员的学历、工作经历等进行了规定，并描述了出各组员的知识和经验、在组内职责，基本合理。食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，开展了食品安全小组能力评价。

部门负责人表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

审核周期内各岗位人员基本稳定，通过体系导入、培训等方式不断提升人员能力。

与内审审核组长吴圣桥、组员蔡少燕现场交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《年度培训计划》、《培训记录》、《会议签到表》、《培训有效性评价表》；培训策划内容包括了对管理体系标准、体系文件、法律法规、环境因素/危险源识别方面、意识培训、安全生产与消防培训、食品安全基础知识等方面，策划基本合理；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。部门负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取：



2024.11.12 培训，参加人员：周文乐、吴玉芬、吴圣桥、江红等；培训内容：GB/T19001、ISO22000、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB14881-2013 标准简介、意识培训等；培训效果评价结果：86 分，本次培训达到了预期效果。

2024.12.20 培训，参加人员：周文乐、吴玉芬、吴圣桥、江红等；培训内容：管理手册、程序文件、管理制度，培训效果评价结果：86 分，本次培训达到了预期效果。

查看持证上岗人员的管理情况：

内审员经培训合格后上岗，见培训记录；办公室吴玉芬负责进货查验，主要以感官动态检验为主，现场交流，基本熟悉检验关注点。

——不涉及电工，用电管理苍南县金乡卫城中学校负责管理。

查健康证管理情况：

餐饮服务管理（热食类食品制售）要求从业人员必须取得健康证，

抽查

吴玉芬健康证，类别：食品生产经营者—餐饮服务，有效期：2025.7.17,发证机关：龙岗中医院；

黄宗洪健康证，类别：食品/公共场所，有效期：2025.9.29,发证机关：苍南县金乡中心卫生院；

欧阳昆培健康证，类别：食品生产经营者—餐饮服务，有效期：2025.7.28,发证机关苍南县南宋中心卫生院；

陈秋粉健康证，类别：食品/公共场所，有效期：2025.10.06,发证机关：苍南县金乡中心卫生院

王训高健康证，类别：食品/公共场所，有效期：2026.2.10,发证机关：苍南仁华医院

食品安全小组组长吴圣桥健康证已过期，经沟通安排马上办理健康证。

组织不涉及职业病危害，无需进行职业病健康查体。

3) 信息沟通：

编制了《协商与沟通控制程序》，明确公司内部，以及公司与供方、顾客和其他相关方之间的信息的沟通渠道和沟通方式，确保食品卫生安全信息得到有效沟通，改进质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP 管理体系的有效性。

文件规定信息交流的途径可以是口头的或书面文件，以及其他一切可以利用的通讯及宣传工具。

内部沟通方式：办公室负责制订各部门的岗位职责、权限和岗位操作文件，并发放至相应岗位，实现各部门、各岗位工作内容的书面沟通。公司通过质量、环境、职业健康、食品安全、HACCP 体系验证、内部审核、管理评审，实现质量、环境、职业健康、食品安全体系的全面沟通和最高层次的沟通。各部门通过记录传递、信息传达和接口活动，对部门之间的食品安全信息进行日常沟通、交流，及时解决体系运行过程中存在的问题，通过部门内部会议、交谈，将各种信息在部门内所有成员得到有效传达。

外部沟通方式：办公室制订供方评定标准和采购标准，并通过供方的调查评定和采购活动，及时向供方传达卫生安全要求的信息或从供方获得原料安全的相关信息。总经理、业务部通过现场展销、与顾客的合同洽谈、函电往来向顾客传达本公司的产品信息和质量、环境、职业健康、食品安全体系的有关信息，并了解顾客对产品的卫生安全要求。通过邀请顾客来访和实地考察，向顾客全面介绍公司的各种信息。

经全体员工大会选举，任命蔡少燕为公司安全事务代表，面谈蔡少燕，其清楚自己的职责。主要负责参与职业健康安全管理，参与管理方针和程序的制定和评审、参与商讨影响工作场所职业健康安全的变化、参与职业健康安全的事务的处理。

与安全事务代表沟通了解到，主要负责组织员工进行健康体检，监督员工缴纳工伤保险执行情况；负责职业健康安全运行检查情况，向最高管理者报告职业健康安全管理体系的绩效。抽查公司与员工签订了劳动合同，并按规定缴纳了五险，遵守劳动法等相关法律法规。参与编制，确定了协商和参与机制；参与识别和评价了危险源的识别与评价和职业健康安全相关机遇以及不可接受风险的管控措施；参与和编制年度培训计划和按照计划进行有关职业健康安全方面的培训，确定了职业健康安全方面的能力要求；通过口头、办公会议等方式进行内部沟通了解公司职业健康安全方面的内容；参与对员工反馈的各种安全问题积极与公司领导层协调解决并采取措施，防止事件和不符合的发生等。

与负有法律责任的最高管理者面谈：总经理作为公司职业健康安全第一责任人，与其交流和沟通获知熟悉安全生产法的相关要求，合法经营，以员工的职业健康和安全为出发点，配备高效健康的管理资源，



建立合理的劳动制度和监管体系，同时任命管理者代表积极推行职业健康安全管理体系的实施。

经沟通了解，自管理体系运行以来员工代表能够代表员工提出合理话建议，协商和参与提供了必要的机制、时间、培训和资源，提供了职业健康安全管理体系信息的访问渠道，确定和消除了妨碍参与的障碍，能够持续改进职业健康安全管理体系。

4) 文件化信息的管理：

公司在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；查文件管理情况：

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案和良好卫生规范》及各类制度文件以及所要求的相关记录。

公司策划编制的《程序文件》相关程序文件基本符合 H 标准要求的程序文件以及 QEOF 要求的成文信息要求。

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，但充分性需要后期关注，现场已与企业沟通。记录表单基本满足公司目前的管理体系运行的需要，与实际的结合程度需要后期随时关注。

公司文件分类及构成：一级文件：《管理手册》。

二级文件：公司编制了 38 份程序文件。

三层次文件：《危害控制计划》1 份、《前提方案和良好卫生规范》1 份、食品防护计划 1 份，制度文件若干。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在体系文件发布前由总经理周文岳批准。

提供了《受控文件清单》，编制/日期：吴玉芬 2024-11-01，批准/日期：周文岳 2024-11-01；记录了文件名称、编号、版本、批准日期、实施日期等，抽查文件名称：质量、环境、职业健康安全和食品安全管理手册，文件编号：AM-A-001，版本号：A/0；实施日期：2024 年 11 月 1 日，另抽查食品防护计划文件受控情况控制，控制基本合理。

提供了《文件分发、回收、销毁记录表》，对文件发放进行了控制，编制：吴玉芬，批准信息不够充分，现场交流。抽查体系文件如手册、程序文件、危害控制计划等已记录分发到各部门。文件有版本号等标识管理。

企业策划体系文件覆盖范围为：浙江省温州市苍南县金乡镇金发东路 2 号温州爱苗餐饮管理有限公司的餐饮服务管理（热食类食品制售）涉及的相关质量、环境、职业健康、食品安全相关活动。在初审现场审核期间与企业总经理及小组组长沟通最终确认的审核范围为浙江省温州市苍南县金乡镇金发东路 2 号温州爱苗餐饮管理有限公司的餐饮服务管理（热食类食品制售）涉及的相关质量、环境、职业健康、食品安全相关活动，较申请范围小。因此在本次监督审核时，结合实际运行情况，按照适用性进行查核。

查外来文件管理情况：

提供了《外来文件清单》包括通用法律法规、国家及行业环境法律法规、地方环境法律法规、国家及行业职业健康安全法律法规、产品标准规范等，记录了法规名称、标准号/发布日期、实施日期等信息。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 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《食品召回管理办法》、《消毒管理办法》、《突发环境事件调查处理办法》、《浙江省职业病防治条例》、《公共场所卫生管理条例实施细则》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《劳动防护用品管理规定》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《记录一览表》，共 59 份记录，包括了记录名称、编号等。抽《环境因素辨识评价表》、《文件分发、回收、销毁记录表》、《备维修保养计划》、《合格供方名录》、《内部审核报告》等 9 份记录，记录均有编写。询问负责人其表示记录最终由办公室统一保存。



查《合格供方名录》、《培训记录》、《顾客满意度分析报告》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰，有基本标识管理，便于检索。记录控制基本合理。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：餐饮服务管理（热食类食品制售）

E：餐饮服务管理（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮服务管理（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：位于浙江省温州市苍南县金乡镇金发东路2号温州爱苗餐饮管理有限公司的餐饮服务管理（热食类食品制售）

H：位于浙江省温州市苍南县金乡镇金发东路2号温州爱苗餐饮管理有限公司的餐饮服务管理（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，温州爱苗餐饮管理有限公司的

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

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

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

☐推荐认证注册

☒在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

☐不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组：黄童彤、马焕秋、钱涛、朱宗磊



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。