

项目编号：10393-2025-H

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：惠州市锦辉人力资源管理有限公司

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）：汪桂丽

审核组员（签字）：邝柏臣

报告日期：

2025 年 4 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

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：汪桂丽

组员：邝柏臣



受审核方名称：惠州市锦辉人力资源管理有限公司

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
1	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1HACCP-2222839	E
2	汪桂丽	组员	审核员	2024-N1HACCP-1043149	E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	罗琴兰、吴艳	向导	受审核方
2	无	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（**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：

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 ☒ 单一体系审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、食品召回管理办法、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、食品生产许可管理办法、国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定、食品生产经营日常监督检查管理办法等。

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：《GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB 2707-2016食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB 2762-2022食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763-2021食品安全国家标准 食品中农



药最大残留限量、GB29921-2021食品安全国家标准 食品中致病菌限量、GB4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求、GB4804.7-2016食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品、NY/T 843-2015绿色食品 畜禽肉制品、GB 5749-2022生活饮用水卫生标准、GB/T 1354-2018 大米、GB/T 1535-2017 大豆油等。

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04月22日 上午至2025年04月23日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年10月15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）：

与计划范围不一致原因：根据公司实际情况，公司管理体系按餐饮服务(热食类食品制售)进行策划和建立

H: 位于广东省惠州市大亚湾经济技术开发区西区工业园单位食堂（承包惠州市大亚湾永昶电子工业有限公司职工食堂）惠州市锦辉人力资源管理有限公司的餐饮服务(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：惠州大亚湾澳头中兴一路1号中萃香堤澜湾18栋1层07号房

办公地址：惠州大亚湾澳头中兴一路1号中萃香堤澜湾18栋1层07号房

经营地址：广东省惠州市大亚湾经济技术开发区西区工业园（承包惠州市大亚湾永昶电子工业有限公司食堂地址）

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2025年4月21日-2025年4月21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) 一阶段问题项的整改情况；
- 2) 供方及供货质量管理情况；
- 3) 关键控制点的实施情况；
- 4) 产品放行管理情况；
- 5) 良好卫生规范实施情况等。

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（0）项，轻微不符合项（3）项，涉及部门/条款:

行政部 1 项不符合项：不符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准 3.2

餐饮部 2 项不符合项：1）分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准 3.3；

2）危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准 3.8

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 22 日前提提交审核组长。

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 4 月 21 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

采购管理及产品放行、危害控制计划实施、前提方案/良好卫生规范的实施情况、确认验证情况、内审员及关键岗位应知应会等

3) 本次审核发现的正面信息:

- a) 受审核方依据危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司食品安全管理体系。
- b) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；
- c) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；
- d) 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉。
- e) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理，公司资源方面配置基本充分合理，如冷藏冷冻设施的配置。
- f) 公司食堂(热食类食品制售)经营管理控制基本符合，运行控制基本稳定，基本符合标准的要求。

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 HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合公司实际、产品特性和生产过程要求，依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》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，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 HACCP 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，能够在日常管理、采购、加工过程运用管理体系，现场查核及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的管理、食品防护计划、确认验证、内部审核、管理评审基本应用，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初步具备，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示:

供应商及采购管理需加强；管理评审、内审的有效性需要加强；关键控制点控制需加强；



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 08 月 07 日 体系实施时间：2024 年 10 月 15 日

2) 法律地位证明文件有：

按照认证范围该组织需提供的必要的法律证明文件确认如下：

- a) 现场检查惠州市锦辉人力资源管理有限公司《营业执照》副本原件，社会信用代码为 91441300665006490M，登记日期 2023 年 12 月 22 日，经营期限长期，企业注册地址：惠州大亚湾澳头中兴一路 1 号中萃香堤澜湾 18 栋 1 层 07 号房。经营范围相关内容：经营范围包括一般项目：一般项目：餐饮管理；（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）许可项目：餐饮服务。（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）。
- b) 惠州市锦辉人力资源管理有限公司《食品经营许可证》副本编号：JY24413400183300；有效期：2024 年 07 月 23 日至 2029 年 07 月 22 日；主体业态：餐饮服务经营者（餐饮管理企业），经营项目：食品经营管理。
- c) 惠州市大亚湾永昶电子工业有限公司《食品经营许可证》，编号：JY34413400049846；有效期：2023 年 09 月 22 日至 2028 年 08 月 09 日；主体业态：单位食堂（职工食堂），经营项目：热食类食品制售。
- d) 现场审核地址 1：惠州大亚湾澳头中兴一路 1 号中萃香堤澜湾 18 栋 1 层 07 号房，为办公场所。
现场审核地址 2：广东省惠州市大亚湾经济技术开发区西区工业园 承包惠州市大亚湾永昶电子工业有限公司食堂(热食类食品制售)，与食品经营许可证地址一致。
现场查核资质与提供资质一致，均在有效期内，现场审核地址与经营地址一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：10 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

无倒班，单班次生产，科室人员上班时间为 8:30-12:00，13:00-17:30，厨房人员上班时间为 7:00-13:00 16:00-18:00。

4) 范围内产品/服务及流程：

热菜、粥、汤：制定菜谱→原料验收（OPRP1）→入库暂存→拆包、挑选→粗加工→烹饪熟制(测试中心温度)（CCP1）→出餐检验（品尝）出餐检验（品尝）→分装（餐盒、餐具验收）→售卖（一次性餐具盛装）→餐具消毒（不锈钢大餐盘、蒸笼）；

米饭：原料验收→入库暂存→淘洗→烹饪熟制(测试中心温度)→分装（餐盒、餐具验收）→售卖（一次性餐具盛装）→餐具消毒（不锈钢大餐盘、蒸笼）；

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

该公司，企业于 2024 年 10 月 15 日，依据危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准建立了《食品安全/HACCP 管理手册》、程序文件、前提计划、HACCP 计划、管理制度、作业指导书等体系文件，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。



1、组织的内外部环境、相关方需求及合规义务的策划和管理

组织经营地址位于广东省惠州市大亚湾经济技术开发区西区工业园（承包惠州市大亚湾永昶电子工业有限公司食堂地址），办公室位于惠州大亚湾澳头中兴一路1号中萃香堤澜湾18栋1层07号房，主要提供餐饮业的食品经营管理，为甲方及所在园区企业员工提供早餐、午餐及晚餐，每日就餐人次两餐约为200约人次。

公司在《管理手册》4.2条款进行了规定相关方需求和期望，并建立了《合规义务的识别与评价控制程序》。查看并询问公司重要相关的需求和情况，提供相关方要求识别和评审记录，明确相关的需求和期望及控制措施。

公司建立《法律法规及标准清单》并明确行政部负责组织收集和更新，包括公司适用的基本法律法规和标准。

2、管理体系策划情况

在总经理的领导下，策划了公司的食品安全方针，以文件的形式下发，具体见《管理手册》的1.2条款。按照ISO22000:2018:《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求V1.0》形成了文件化的程序文件、前提计划，具体见《程序文件》、《前提方案》、《良好卫生规范》。

公司为了餐食加工提供过程以危害分析与关键控制点原理为基础，在加工售卖服务提供过程中，结合公司的实际情况策划并形成了管理制度、作业文件等，以确保食品安全过程的有效运行和控制，基本符合。

同时结合上述体系文件要求策划了对应实施的表单。

抽查：公司编制了《管理手册》1份（A/0）、《程序文件》30份、《前提方案》1份、《危害控制计划》1份、记录表格66份。

3、公司管理方针和目标

公司于2024年10月15日发布了经总经理批准的食品安全管理方针：绿色领先，预防污染，回归自然；安全第一，严控隐患，保障健康。管理方针包含在管理手册中。总经理杨丽红介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过会议、培训、文件传递及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对食品安全体系的承诺。管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全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：吴艳、李平，基本知晓本公司的管理方针。截止目前未发生变更。

公司在《管理手册》6.2条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。提供了《食品安全目标考核表》，审批：杨丽红 2025.4.1。

查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全目标	计算方法	考核周期	完成情况（2024年10月-2025年3月）
顾客投诉处理率100%；	按顾客投诉处理次数与顾客投诉次数对照	每年	无投诉
食品安全事故为0	按照公司食品安全事故的发生频率	每月	100%

公司2024年度10月到2025年3月，公司级及各部门管理目标已完成，2025年度4月管理目标正在实施中，基本满足体系标准的要求。

4、组织结构、职责分工和履行情况

总经理为确保实现公司策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求，对组织的角色、职责和权限进行分派，在《食品安全和HACCP管理手册》中规定了各部门的岗位职责，编制了组织结构图，组织的机构设置：领导层、食品安全小组、行政部、餐饮部，确定了各岗位人员的职责和权限。

HACCP小组组长负责向最高管理者报告管理体系绩效和改进的机会。总经理负责管理体系变更事项的角色和职责的指派工作。通过文件，会议，培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级。组织的职责和权限



分配适宜，基本符合要求。

总经理杨丽红任命 罗琴兰 女士为食品安全/HACCP 小组组长，其职责与权限在管理手册任命书中明确规定。食品安全小组组长对其职责明确，并能较好的履行。

现场询问小组组长罗琴兰女士，基本熟悉小组组长职责。

5、食品安全文化

总经理重视公司的食品安全文化建设，倡导为员工提供一个和谐、激励的工作环境氛围，通过培训、员工大会、考核等方式让员工知晓公司的食品安全文化，形成较好的食品安全意识。

在企业运营过程中传播和有效的沟通企业价值观、企业各项政策要求、企业发展方向，确保各级员工积极参与公司的食品安全文化建设，通过：会议、培训、团建、不定期交谈等方式及时获取员工的反馈信息。

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

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

公司编制了《前提计划》、《良好卫生规范》2024年10月15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》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、人员培训的控制等。基本符合标准对策划的要求；

前提方案\良好卫生规范的实施情况包括：

a) 建筑物和相关设施的构造与布局；

公司承包食堂位于广东省惠州市大亚湾经济技术开发区西区工业园惠州市大亚湾永昶电子工业有限公司食堂与公司平面图、食堂经营许可证、设备台账一致。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

组织的建筑面积约300平方米，有提供食堂承包合同。公司承包食堂位于广东省惠州市大亚湾经济技术开发区西区工业园，公司承包食堂划分区域划分为：粗加工区、烹饪间、留样区、保洁区、洗消间、原料暂存区、日用品仓（停用）、包点间（停用）、售卖间、就餐区、餐具回收区等，基本符合热食类食品制售工艺要求。配置有一次男女更衣室、洗消区、配置灭蝇灯、挡鼠板，地面为瓷砖地面，基本干净整洁，员工工服自行清洗，确保干净整洁；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；

使用城市管网水，使用电进行食品加工。对水流、气流和人流物流有区域划分，洗消后的工器具运至工器具专区存放与餐食加工分段进行；基本满足不交叉。

d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；

在深加工车间门口、分餐区配备有灭蝇灯，仓库门口及送货通道均配备有挡鼠板，查看现场虫鼠害设施与《虫鼠害控制图》一致；

虫害消杀：由公司食堂内部自行管理消杀；

查餐饮区域的虫鼠害防治，有安装灭蝇灯，现场查看灭蝇灯清洁状态良好，无虫害尸体未清理现象，消杀频次：每周1次，提供有《防鼠防虫害消杀记录》记录有库房处、厨房处、售卖间处；防鼠灭蝇情况：库房



处投放诱饵布老鼠笼、厨房处投放诱饵布老鼠笼、售卖间处灭蚊灯、切配处灭蚊灯；检查人、消杀效；抽查2025.04.01记录，区域：库房处、厨房处、售卖间处：符合，检查人：刘丞丰；另抽查2025.04.14、2025.01.06、024.12.16等记录，管控方式相同，基本符合要求；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；

后厨加工间的垃圾桶均带盖，每次加工结束后存放在垃圾库定期清理，厨余垃圾及生活垃圾由按园区要求倒放于指定园区垃圾回收站点，再由甲方统一按市政要求的指定承运方每天清运；无污水处理设施，经隔油池分离后，通过市政管道排放至广东省惠州市大亚湾经济技术开发区西区工业园污水处理厂处理；未能提供厨余垃圾废弃物及废油处理记录，已开不符合项整改；

查餐饮区域的虫鼠害防治，有安装灭蝇灯，现场查看灭蝇灯清洁状态良好，无虫害尸体未清理现象，虫害消杀内部消杀，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；

e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；

提供设备保养计划/记录，提供《设备维护保养记录表》，时间：2024.11~2025.04（注：1.日保养内容：清理、擦拭设备各部。周保养内容：检查设备运转是否良好，如有异常应修复。维保设备包括有：蒸柜、冰箱、炒锅、汤桶等，月保养内容：按计划修复异常部件，更换易损件，检修电器部位（如有）2.设备保养后，用“J”标示日保养，“△”标示周保养，“○”标示月保养，“×”标示有异常情况，应在“异常情况记录”中进行记录），检查人：罗琴兰，抽查2024.11 蒸柜、冰箱、炒锅等，每日点检维保、每周保养；另抽查2024.12、2025.01、2025.02维保记录，管控方式相同，基本符合要求，未出现不合格情况。设备均为甲方企业提供，设备维修一般由甲方企业人员负责，若出现故障上报甲方安排维修人员进行维修，未涉及特种设备情况。

另提供有《油烟管道清洗记录》，记录有：烟罩清洗我、灶台清洗、风机叶轮清洗，清洗人：陈纯洁；清查2024.11.1-2025.4.17，频率：每周清洗，抽查2024.12.06，点检结果：符合，点检人：陈纯洁；

f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）见采购审核记录；

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；

设有（调味品等和主食（粮油等）暂存区，其他新鲜食材基本当日采购当日加工制作，基本无库存。原料验收见8.8.1条款审核记录。

现场观察——仓库路面全部硬化，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，大米、食用油、调味料标识清楚、离地隔墙；未见与有毒有害物品混放的情况。

提供有《原辅料查验记录表》、《食品进货查验记录管理制度》、《菜品成品检验规程》，基本符合要求。

h) 防止交叉污染的措施；

加工场所分为：粗加工区——摘菜、洗菜、切菜，肉类、水产类、蔬菜类分区处理，刀具生熟分开管理，毛巾分色管理。

后厨加工区——炒菜、蒸菜、汤饮加工等

米饭加工区——主食加工

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《食堂消毒记录》抽查2024.12.09, 消毒区域: 厨房、分餐间、餐厅, 消毒方法: 75%酒精, 消毒时间: 19:00分钟、操作人: 林爽; 另抽查: 2024.12.30、2025.01.8、2025.03.19、2025.04.15, 管控方式基本相同, 符合要求;

提供有《厨房卫生检查记录》抽查2024.12.02, 检查项目: 作业中操作台面是否干净、整洁、原料的放置是否有序、作业中墩、刀、抹布是否清洁卫生、门窗是否干净、地面是否干净整洁、下脚料是否存放完好, 废料是否随手放进垃圾桶、菜肴出品是否有专用抹布、筷子等, 检查人: 罗琴兰, 检查结果: 是;

查餐具消毒, 审核现场查看: 提供有餐具委外第三方检测报告, 报告编号: W20241213S001, 检测项目: 游离余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌, 检测结果符合;

另提供有一次餐盒产品的第三方检测报告, 查筷子检测报告, 报告编号: 一次性竹筷报告编号: NO.SC2403253, 检测时间: 2024.09.24; 提供有一次性食品餐盒(圆形)报告编号: QGWT20240111243, 时间: 2025.01.10;

查工器具消毒提供有《餐具清消毒记录》记录有: 餐盘、餐勺等清洗消毒记录, 抽查2025.03.01 餐具: 餐盘、餐勺, 清洗效果: 合格, 消毒: 温度: 100℃、消毒温度: 100℃、开始时间: 11:10-结束时间: 11:45, 消毒时间: 35min, 另抽查2025.03.8、2025.03.31、2025.01.05餐具消毒记录, 管控方式相同。工器具消毒未具体细分, 现场部分大容量工器具使用洗洁精清洁消毒后再进行热水高温消毒, 未形成记录, 已现场沟通整改, 下次审核关注;

现场配备有1台留样冷藏冰箱, 温度设定为4℃, 温度无异常, 已现场建议内部配备温度计; 配备有1台4门冷冻柜, 温度控制设定-18℃, 内部配置温湿度计, 内有肉类冻品及预包装冷冻鸡肉(批次为20250106); 提供有《冷柜温度控制记录》, 审核现场查看冷冻柜温度: -19℃, 符合OPRP工艺要求;

审核现场查看另配备冷藏库及保鲜库各1间, 询问因目前就餐人数较少, 原材料现进现用, 不用批量存储原辅料, 已停用;

提供有《油烟管道清洗记录》, 记录有: 烟罩清洗、灶台清洗、风机叶轮清洗, 清洗人: 陈纯洁; 清查2024.11.1-2025.4.17, 频率: 每周清洗, 抽查2024.12.06, 点检结果: 符合, 点检人: 陈纯洁, 基本符合要求;

j) 人员卫生;

健康证见“行政部”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《餐饮服务从业人员晨检表》。抽查2024年02日, 员工(游慧平、李平、陈纯洁、林爽等), 检查项目: 感冒、发热、腹泻、呕吐、脓包、咳嗽等, 检查结果: 符合。另抽查2025.01、2024.12、2025.03, 管控方式同上, 基本符合要求。

提供有《工作服清洗消毒记录》, 抽查2024.11.01, 消毒开始 14:10, 消毒结束: 14:40, 消毒方式: 高露消毒液, 浸泡消毒时间: 14:10 30分, 操作人: 邸秀云。

现场的餐厅员工有提供健康证, 抽邸秀云、李平健康证均在有效期内; 但未将员工健康证及证照进行公示, 已现场沟通整改, 符合要求;

对外来人员身体的健康有要求告知。



k) 产品信息/消费者意识;

该企业的产品主要是中式快餐;

客户群体主要是甲方（惠州市大亚湾永昶电子工业有限公司）及所在园区的企业员工;

查看食堂目前没有使用添加剂。

返工产品等基本不涉及。部分存在重烧的，与管代罗琴兰经理沟通反馈，食堂的当天剩菜按甲方要求均会作为厨余垃圾当天清理，午餐剩余素菜全部作为厨余垃圾清理，荤菜品经过综合判断没有食品安全及质量问题的存放冷冻柜保存，未能提供有关产品回烧/重热记录，已现场沟通整改，下次审核关注;

另提供有《化学品使用登记表》记录有品名、领用量、当日使用量、领用人、保管人，基本符合要求，查现场使用主要化学品分别有：柠檬洗洁精、75%酒精、清洁剂，未指定区域存放，已现场沟通整改;

查其他前提方案/良好卫生规范实施情况，基本符合。

现场查看食堂管理情况，对更衣室、初加工、烹饪等过程基本规范，前提方案和良好卫生规范等执行基本符合。

——现场观察:

——冷冻柜: 温度设控制显示不正常（柜内未除霜、配备温湿度计），内有冷冻鸡肉未脱包存放要求存放于-18℃，批次为20250106; 配备冷藏库及保鲜库各1间，已停用；一阶段问题，二阶段已整改，符合要求;

——现场的餐厅员工有提供健康证，抽邱秀云、李平健康证均在有效期内；但未将员工健康证及证照进行公示；已整改符合要求;

——清洁消毒主要为84消毒液喷洒、洗碗用洗洁精；未指定化学品存放专区或专柜，现场已整改符合要求;

——厨房加工区的灭蝇灯1台未正常使用；场地配备灭蝇灯不足、粘鼠贴等防鼠措施不足；已增加1台灭蝇灯及粘鼠贴，整改符合要求;

——厨房加工区白醋瓶未贴标识。已粘贴标识，已整改符合要求;

——预进间员工洗手区未配备洗手液及75%酒精；排水管道区未密封，缺洗手消毒流程标识；已整改符合要求

——洗消间有使用钢丝球；未整改;

——厨房加工区均为非带盖垃圾桶；未整改;

——洗消间工器具清洗消毒流程未标；已整改符合要求;

——洗菜、洗肉、冻肉解冻操作规程图未标识；已整改符合要求;

——厨房加工区空置燃气炉头周边有厨余垃圾未清理；已整改符合要求;

——就餐区的天花板有缺块；未整改;

——厨房加工区有维修工具包括螺丝灯等；已整改符合要求;

——厨房原料暂存区未标识。对于过敏原物质鸡蛋、食用油未分区存放并标识；已整改符合要求;

——进入厨房加工区入口未配备档鼠板；未整改;

——厨房加工区排水道金属水封有缺口；未整改

以上问题已列入一阶段问题清单

一阶段问题，二阶段已部分现场整改，验证符合要求，未整改问题已开不符合项;



2) 设计和开发管理情况

在管理手册8.2.2.3产品设计和开发（H3.4产品设计和开发）进行了说明，并编制了《产品设计与开发程序》，对设计开发设计开发过程进行了管理。

餐饮部负责新菜品的开发，主要开发人员罗琴兰、吴艳等2人，在餐饮管理服务行业多年，具备食堂管理和菜品开发的相关经验，能力满足公司设计和开发的需要。查公司管理手册 3.4产品设计开发条款，按标准要求，规定了食堂管理和菜品开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求，公司从事的热食类食品制售工艺成熟固定，根据法律法规和顾客要求进行餐食加工，组织所加工的菜谱均为大众传统菜式。随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菜品时，公司按照策划的设计和要求进行设计开发，确保产品的安全性、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。查看近期新菜品的开发方案，负责人反馈自体系建立以来暂时未有新菜品开发。

3) 采购管理及食品欺诈预防情况

公司在《管理手册》3.5条款进行了规定，并策划了《原辅料采购控制程序》；

采购过程控制：

餐饮部（采购）负责对各合格供方的初选，并参与合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

提供《合格供方名录》，主要包括有冻品（鸡肉、香芋包、四喜丸子、马拉糕等，干调，冻品（糕点），油、米 餐盒、粮油，冻品及水果等。

提供了《供方评价记录表》，抽查有惠州市惠城区和信杰冻品批发行、惠州市惠城区金丰粮油批发行、飞哥食品包点批发、深圳市龙岗区平湖伟记杂货铺、深圳市万德福包装材料有限公司、惠州大亚湾金美粮油店、惠州大亚升记副食店供方评价记录表。

评价项目包括供应商资质证明（营业执照、行业资质、产品质量证明、质量体系）、产品质量评价（产品质量、供货周期、送货服务）等，综合评价：均纳入合格供方，评价人罗琴兰，批准：杨丽红 日期：2024年11月30日。

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

现查看公司未有使用的食品添加剂；不涉及使用食品添加剂。

餐饮部（采购）目前主要从合格供方处自采购或微信或电话通知供方送货，对到货食材进行查验及验证报告。

抽查供方及供货质量情况：

新鲜蔬菜供方：大亚湾沃尔玛购物广场，每日对蔬菜进行抽检。

查《食用农产品快速检测记录表》2025年4月2日 芹菜、卷心菜、生菜、指天椒 检测项目农药残留、多菌



灵，结果无异常；鸡肉、猪肉 检测项目沙丁胺醇、莱克多巴胺 结果无异常，均合格。

查《食用农产品快速检测记录表》2025年4月22日 油麦菜、上海青、生菜 检测项目农药残留、多菌灵，结果无异常；牛肉、鸡肉 检测项目莱克多巴胺、克化特罗 检测结果合格；鸡蛋检测项目氟苯尼考 结果无异常，均合格。

畜禽肉类供方：珠海市金湾区康惠配送行 《营业执照》编号：92440400MA52EG1A6A

查到肉品品质检验合格证编号：N015678266 生产单位：惠州大亚湾益民西区定点屠宰场有限公司 生产日期：2025.04.22

查到商品猪-肉产品-胴体动物检疫证明，编号44291084729 签发日期：2025年4月22日 广东省惠州市惠阳区动物检疫专用章

查到肉品品质检验合格证编号：N015541576 生产单位：惠州大亚湾益民西区定点屠宰场有限公司 生产日期：2025.03.26

查到商品猪-肉产品-胴体动物检疫证明，编号44291084747 签发日期：2025年3月26日 广东省惠州市惠阳区动物检疫专用章

查到肉品品质检验合格证编号：N015678266 生产单位：惠州大亚湾益民西区定点屠宰场有限公司 生产日期：2025.04.15

查到商品猪-肉产品-胴体动物检疫证明，编号44291084708 签发日期：2025年4月15日 广东省惠州市惠阳区动物检疫专用章

抽查商品绵羊-胴体 有动物检疫合格证明编号：44317707633 检疫合格 检测单位：：广东省东莞市中心动物检疫 检测日期：2025.04.16

抽查商品肉牛-肉产品-分割肉 有动物检疫合格证明编号：44293170788 检疫合格 检测单位：惠城区动物疾病预防控制中心动物卫生监督机构 检测日期：2025.04.22

抽查商品鸡胴体及其可食部分 检测报告 编号A4E109007A4F1110300 检测项目包括感官、挥发性盐基氮、冻禽产品解冻失水率、六六六、滴滴涕、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、出血性大肠埃希氏菌(0157:H7) 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、敌敌畏、磺胺二甲嘧啶、土霉素/金霉素/四环素(单个或组合)、二氯二甲吡啶酚(克球酚、氯羟吡啶)、己烯雌酚、六六六、滴滴涕等，检测日期：2024.11.15，检测结果：符合，检测单位：青岛谱尼测试有限公司。

抽查到肉鸡 动物检疫证明，编号44070004781 签发日期：2025年4月3日 广东省河源市源城区动物检疫专用章

干杂类（包含鸡蛋）供方：珠海市四福商贸有限公司，《营业执照》编号：91440400MA4X614K96，《仅销售预包装食品经营者备案》备案编号：JY13502120163955，签订了《食品供销合同》，有效期：2023.4.1-2025.3.31，提醒到期。

抽查 无抗鲜鸡蛋 检测报告：SH2024021789 委托方：湖北省叶景生态科技有限公司 检测机构：上海微谱检测认证有限公司 检测日期：2024.06.21 检测指标：恩诺沙星、氟苯尼考、菌落总数、大肠杆菌等，检



测结果：符合。

抽查 粳米 检测报告：SPW202411278 委托方：兴化市金鑫米业有限公司 检测机构：兴化市食品质量检验检测中心 检测日期：2024.12.09 检测指标：不完善粒含量、水分、黄粒米、铅、无机砷、总汞、镉、黄曲霉毒素、六六六、滴滴涕等，检测结果：符合。

调味料

抽查 鲜味生抽 检测报告：食检2025-01-0117 委托方：佛山市海天（高明）调味食品有限公司 检测机构：广州检验检测认证集团有限公司 检测日期：2025.01.10 检测指标：香气、体态、滋味、全氮、氨基酸态氮以氮计、铵盐（以氮计）占氨基酸态氮百分率、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）

、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、总砷、铅、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等，检测结论：符合。

同时查到该公司生产海天上等蚝油检测报告，结论：符合，编号：F24WT09872，检测单位佛山市食品药品检验检测中心，日期2024年12月18日。

查到该海天醋业（广东）有限公司 5度 白醋（酿造食醋）检验报告，结论：符合，编号：F24WT07755，检测单位佛山市食品药品检验检测中心，日期2024年9月25日，检测项目包括总酸（以乙酸计），g/100mL、可溶性无盐固形物，g/100mL、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），B/kg、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），g/kg、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）“妈糖精钠（以糖精计），g/kg、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），B/kg、三氯蔗糖，g/kg、黄曲霉毒素B₁，g/kg、铅（以Pb计），mg/kg、总砷（以As计），mg/kg、菌落总数，CFU/mL、大肠菌群，CFU/mL、标签等。

抽查 调和油 检测报告：WT10103240019308WT1 委托方：南海油脂工业（赤湾）有限公司 检测机构：深圳市计量质量检测研究院 检测日期：2024.09.12 检测指标：色泽、滋味、气味、状态、酸价（KOH）、过氧化值*、矿物油*

丁基羟基茴香醚（BHA）、丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、黄曲霉毒素 B₁、溶剂残留量、苯并[a]芘、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）*等，检测结果：符合。

抽查 河源米粉 检验报告：WJS241657 委托方：河源合成米面制品有限公司 检测机构：广东省河源市质量计量监督检测所 检测日期：2024.10.30 检测指标：外观、色泽、气味、口感、杂质、水分、断条率、汤汁沉淀物 mL/10g、酸度、二氧化硫残留量mg/kg、铅（Pb）、镉（Cd）、总砷（As）、黄曲霉毒素B₁ ug/kg、沙门氏菌/25g、金黄色葡萄球菌CFU/g等，检测结果：符合。

冻品供方：珠海市佳铭祥冻品有限公司 营业执照：91440400MA5255D79J 以及仅销售预包装食品经营者备案信息采集表

抽查 撒尿牛肉丸 检测报告：CTT24040803481 委托方：广东安井食品有限公司 检测机构：广东省中鼎检测技术有限公司 检测时间：2024.04.25检测指标：滋气味、杂质、过氧化值、铅、总砷、镉、铬、N-二甲基亚硝胺等，检测结果：符合；

抽查 牛筋肉丸 检测报告：CIE229017C1F10H5460 委托方：广东安井食品有限公司 检测机构：谱尼测试集团深圳有限公司 检测时间：2025.03.08 检测指标：形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质、过氧化值、



铅、总砷、镉、总汞等，检测结果：符合；

抽查 一次餐具 检测报告：W20241213S001 委托方：惠州市锦辉人力资源管理有限公司 检测机构：北京世纪科环生态农业研究院 检测时间：2024.6.24 检测指标：游离余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌，检测结果：符合要求。

同时查到一次性食品餐盒（圆形）检验检测报告，编号WT20240111243，日期2025年1月10日，检验项目感官、负重性能、跌落性能、盖体对折性能、耐温性能、漏水性能、含水量、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌、重金属、总迁移量-95%乙醇(体积分数)，70℃，2h、总迁移量-10%乙醇(体积分数)，70℃，2h、总迁移量-临乙酸(体积分数)，70℃，2h等。

洗洁精、消毒剂酒精或84购买从药店或超市购置品牌产品。

公司外包方有计量单位中溯计量检测有限公司、检测单位北京世纪科环生态农业研究院。

该公司的采购管理基本符合标准要求，供货质量档案归档需规范，以便于查询查验。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《食品安全/HACCP管理手册》中8.3标识和可追溯性（H3.7标识和追溯）条款对可追溯性进行了规定，8.9.5撤回/召回（H3.7标识和追溯、H3.9产品撤回和召回）条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品召回撤回控制程序》、《产品放行和潜在不安全产品控制程序》。

查见提供有《产品召回演练记录》，召回模拟日期：2025年1月20日，召回产品名称：糖醋排骨，模拟问题：2025年1月20日，餐饮部收到消费者投诉，糖醋排骨没有熟透，认为糖醋排骨菜品为荤菜，如没有煮熟的话容易引起沙门氏菌和金黄色葡萄球菌类疾病，必须将出问题的产品撤回。其程序：通知售餐员工立即停止售卖所有糖醋排骨菜品——撤回所有已经售卖的糖醋排骨——查找锅次信息确定没有熟透的锅次——找出没有将糖醋排骨熟透的锅次的厨师——查找没有将糖醋排骨熟透的原因；处理结果：1. 总经理批准，对糖醋排骨菜品实施撤回，共撤回83份有糖醋排骨的餐食；对每锅糖醋排骨进行检查，发现第3锅次糖醋排骨没有熟透；经核查记录，第3锅次的糖醋排骨是厨师赵师傅操作的，查其中心温度及菜品质量记录，但未见该锅次的记录；经核查记录，第3锅次的糖醋排骨是厨师赵师傅操作的，查其中心温度及菜品质量记录，但未见该锅次的记录；但未保留本次演练追溯相关批次记录及证据，已现场沟通。

现场查见：

——餐食加工间各区域有简单标识：粗加工区，有蔬菜、水产、肉品清洗池；毛巾分色管理，分餐间白色、操作间蓝色、用餐区棕色，一次餐具垃圾回收处有标识，区域划分基本合理；

——菜品等较为简单直观，无直接标识，分餐区域有基本分隔；设档口现场售卖等。

——主食存放区主要是大米、孚佳满牌大豆油等，副食仓库主要是东古上等蚝油、鸡精调味料、树上鲜花椒油、海天5℃白醋等，鸡蛋基本两天内用完，各物料均有分区分品种标识，物料标签包括品名、规格、产地、保质期、供货商、保管员等，有基本离地离墙，现场查看大米开袋使用未扎口存放于厨房加工区，已现场沟通整改；现场查看主要食材的生产日期及保质期标签标识，基本符合要求；

——现场有留样产品：留样标签信息包括品名，提供留样记录，留样时间等，提供2024.12《食堂留样试尝登记表》，抽查2024.12.30留样记录：西红柿蛋黄汤 留样时间：11:10，留样温度：6℃ 125g、试尝时间：11:00；菜炒肉丝：留样时间：11:00，留样温度：6℃，留样重量：125克，试尝时间：11:00，2025.01.02



胡萝卜炒肉 留样时间:11:00 留样温度: 6:00, 留样重量: 125克, 试尝时间: 11:05; 2025.04.09 ; 留样人: 李平, 试尝后试尝者感觉: 无异常; 素炒黄瓜 时间: 11:10 留样温度: 6℃, 留样重量:125℃, 留样人: 陈纯洁; 试尝时间: 11:06; 试尝后试尝者感觉: 无异常;

现场查看留样冰箱测试温度正常, 但建议内箱内配备温度计, 下次审核关注, 基本符合。

5) 产品放行管理情况

公司主要提供热食类食品制售包括各类米饭、素菜等主食制售, 食材原料为各类禽肉类、粮米油盐、瓜果蔬菜、各类调味品等预包装食品。策划编制了《原辅料采购控制程序》、《产品放行和潜在不安全产品控制程序》、《监视和测量设备控制程序》等, 在验收标准上, 主要以索证索票, 验证供方提供的单据和合格证明为主, 审核周期内规范内容没有发生修改。

抽查《原辅料查验记录表》, 索证及产品合格证明文件、果蔬类农残检测、肉类检验检疫证明见餐饮部(采购)审核记录。

查《原辅料查验记录表》, 进货时间2024-12-03日, 记录有: 数量: 西红柿3斤, 青菜5斤, 包菜10斤、青瓜5斤、胡萝卜10斤、大米25kg 5袋(批号2024.12)、生姜 5斤、葱5斤、洋葱5斤、土豆10斤、胡椒粉(35g)批号DHHS00135、20支、生抽 260ml 5箱 PL19269194, 鸡蛋 10板*30个 1箱, 验收: 合格, 验收人: 林爽; 未能提供购货凭证、蔬菜农残检测记录, 已开不符合项整改; 相关的原料产品第三方外检报告详见餐饮部采购审核条款记录;

查《原辅料查验记录表》, 进货时间2025-02-18日, 记录有: 数量: 土豆5斤, 玉米10斤、胡萝卜5斤, 西红柿5斤、香菇5斤、白菜10斤、菜心5斤、白醋420ml 1箱, 生产批号CBT18187, 大葱5斤、西兰花3斤、土豆10斤, 验收: 合格, 验收人: 林爽; 能提供购货凭证、蔬菜农残检测记录, 已开不符合项整改; 相关的原料产品第三方外检报告详见餐饮部采购审核条款记录;

2025年04月22日审核现场查看《原辅料查验记录表》: 进货时间2025.04.22, 西红柿 5斤、青菜5斤、西兰花3斤、大米25kg、花生油规格10L 5桶、生姜 5斤、蒜5斤、洋葱5斤、土豆 10斤、鸡蛋 规格10板*30个 1箱、茄子10斤, 保存条件: 常温, 验收: 合格, 验收人: 陈纯洁;

提供有《大亚湾区沃尔玛购物广场食用农产品快速检测记录表》(农药残留: 有机磷和氨基甲酸酯类农药), 检测日期: 2025.04.22, 样品名称: 生菜 样品编号ATH25 0411001 农药残留 15.1%, 合格, 多菌灵: 阴性, 判定: 合格; 油麦菜 样品编号ATH25 0411002 农药残留 23.2%, 合格, 多菌灵: 阴性, 判定: 合格; 上海青样品编号ATH25 0411003 农药残留 10.3%, 合格, 多菌灵: 阴性, 判定: 合格; 上海青样品编号ATH25 0411003 农药残留 10.3%, 合格, 多菌灵: 阴性, 判定: 合格; (附有购货凭证);

提供有 肉牛-肉产品-分割肉 动物检疫合格证明: No. 44293170788; 签发日期: 25年04月22日; 提供有 肉牛-肉产品-分割肉 动物检疫合格证明: No. 44293170788; 签发日期: 2025年04月22日; 提供有商品猪-肉产品-胴体 动物检疫证明 No. 44291084729, 签发日期: 2025年04月22日; 商品猪/胴体 肉检LD: N015678266 生产日期: 2025年04月22日01时; 符合要求;

调味品等原辅料相关的产品第三方外检报告详见餐饮部采购审核条款记录;

另抽查: 提供有一次餐盒产品的第三方检测报告,

提供有一次性食品餐盒(圆形)报告编号: QGWT20240111243, 检测时间: 2025.01.10; 检测项目: 大肠



菌群、沙门氏菌、霉菌、总迁移量，检测结果：合格，报告有效；

提供有筷子检测报告，报告编号：一次性竹筷报告编号：N0.SC2403253，检测项目：噻菌灵、邻苯基苯酚、联苯、抑霉唑、二氧化硫[水，70℃，2h]、甲醛[20%（体积分数）乙醇，70℃，2h]、五氯苯酚及其盐类（以五氯苯酚计）[20%（体积分数）乙醇，70℃，2h]，检测结果：合格；检测时间：2024.09.24；报告有效；

成品放行管理情况：因餐饮行业特殊性，成品放行包括色香味形等，主要以厨师感官为主，在食品安全上以餐食/菜肴的烧熟煮透为主，由厨师把控，另外辅以食品中心温度、留样试食记录监控；

查《菜品中心温度记录表》抽查2025.03.03 包子 75℃，丝瓜炒肉 80℃红烧肉80℃；2024.03.17洋葱炒鸡的成品中心温度：80℃、红烧茄子的成品中心温度：80℃、2025.03.30 木耳炒肉 80℃、香干 78℃、上海青苗 82℃；符合CCP1 CL值要求；

提供2024.12《食堂留样试尝登记表》，抽查2024.12.30留样记录：西红柿蛋黄汤 留样时间：11:10，留样温度：6℃ 125g、试尝时间：11:00；菜炒肉丝：留样时间：11:00，留样温度：6℃，留样重量：125克，试尝时间：11:00，2025.01.02 胡萝卜炒肉 留样时间:11:00 留样温度：6:00，留样重量：125克，试尝时间：11:05；2025.04.09；留样人：李平，试尝后试尝者感觉：无异常；素炒黄瓜 时间：11:10 留样温度：6℃，留样重量:125℃，留样人：陈纯洁；试尝时间：11:06；试尝后试尝者感觉：无异常；

见H4.3.4.3条款的审核记录。基本符合。

6) 致敏物质的管理情况

公司在《管理手册》中8.2.2.6致敏物质的管理（H3.10致敏物质的管理）条款进行了规定，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

现场提供了《食品过敏源评估表》及《过敏原清单》，对食材的风险因素进行评估分析：畜、禽肉类、大米、蔬菜类、面粉、食用盐、刀具、调烹制设备、水、食用油、味精白砂糖、酱油、食醋、花生、鸡蛋，经识别，我公司存在上述过敏原：酱油、鸡蛋、花生、面粉、食用油、奶制等，经识别基本充分；

2024年10月15日对致敏物质控制措施进行确认，确认结果：通致敏物质管理控制措施能使相应的食品安全危害达到提前预防的控制水平。

查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：酱油、鸡蛋、花生、面粉、食用油、奶制品等，采用的控制措施是在菜单中标记包含制敏物质的产品，主要是参考预包装食品标签表示致敏物质管理，就餐区未对用餐群体进行致敏源物物质公示，已现场沟通整改，下次审核关注。

7) 食品防护管理情况

公司在管理手册的8.2.2.7食品防护（H3.11食品防护）条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

在计划中对外来人员管理、烹饪服务人员的管控、虫鼠害控制、有毒有害化学品控制、原辅料控制、防护设施控制等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。

查《公司食品防护计划表》，并提供了《产品防护计划确认记录表》，确认时间：2024年10月15日，确认



结论：符合；确认人：杨丽红、罗琴兰、吴艳；提供有《食品防护计划检查记录》，抽查2025.11.15, 检查项目：餐饮制作场所夜间照明、经营场所、仓库等场地周围摄像头功能正常、进入经营场所、仓库的来访者身份有识别，指定专人带领参观，有记录、进入屋顶的通道上锁，钥匙专人等，检查结果：符合，另抽查2025.01.14、2025.02.19记录，管控方式相同，基本符合要求。

组织开展了食品防护计划演练，日期：2024年11月20日，演练评价：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。食品安全小组组长负责书写此次演练的记录，并予以存档。

现场查见：

——进入食堂前，由甲方的保安监控外来人员并提前预约进入食堂，有《外来人员登记表》、进入食堂在询问健康状况后由餐饮部负责人陪同带入食堂；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有出入库记录，记录有数量、库存等信息

——现场化学品在指定位置存放不规范，已现场沟通整改，符合要求。

8) 危害控制计划实施情况

其中涉及到餐饮部的CCP、OPRP包括：

CCP1：菜品熟制——CL值：菜品中心温度 $>70^{\circ}\text{C}$ ；

CCP2：餐具消毒——CL值：高温消毒，温度： $\geq 100^{\circ}\text{C}$ ，时间： $\geq 30\text{min}$ ；

OPRP1：原料验收——行动准则：蔬菜：农残检测呈阴性或酶抑制率 $<50\%$ ；肉类：有动物检疫合格证明；

OPRP3冷藏冷冻暂存——行动准则：冷冻温度： $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；冷藏温度： $0\sim 8^{\circ}\text{C}$ 。

热食类食品制售过程流程：

菜品及主食米饭加工流程

热菜、粥、汤：制定菜谱→原料验收（OPRP1）→入库暂存→拆包、挑选→粗加工→烹饪熟制（测试中心温度）（CCP1）→出餐检验（品尝）出餐检验（品尝）→分装（餐盒、餐具验收）→售卖（一次性餐具盛装）→餐具消毒（不锈钢大餐盘、蒸笼）；

米饭：原料验收→入库暂存→淘洗→烹饪熟制（测试中心温度）→分装（餐盒、餐具验收）→售卖（一次性餐具盛装）→餐具消毒（不锈钢大餐盘、蒸笼）；

查热食类食品制售的实现流程及过程的控制情况：

整体过程一般为：公司一般提前与确认菜单，餐饮部经理根据确认好的菜单，确定后交采购人员采购等，餐饮质检部人员负责验收并做好验收记录，餐饮部负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行、分餐装盒等工作，餐饮部负责外制售过程主要管控菜品食品中心温度。餐饮部负责人表示目前因整体经济形势影响，园区就餐人员很少，餐饮部主要通过现场动态管理的方式进行餐食加工制作，菜品粗加工及切配等过程均由餐饮部完成，菜品粗加工过程等主要通过动态管控方式进行，公司策划并形成了2个OPRP点及2个CCP点：

OPRP 的实施情况：

	地点	操作限值	记录情况	现场显示	结论



OPRP1 原料 验收	肉类 / 蔬菜类采购	肉类提供动物检疫合格证明, 蔬菜农残检测合格	提供有《大亚湾区沃尔玛购物广场食用农产品快速检测记录表》(农药残留:有机磷和氨基甲酸酯类农药), 检测日期: 2025.04.02, 样品名称: 芹菜 样品编号 ATH25 0402001 农药残留 0.1%, 合格, 多菌灵: 阴性, 判定: 合格; 卷心菜 样品编号 ATH25 0402002 农药残留 22.4%, 合格, 多菌灵: 阴性, 判定: 合格; 生菜样品编号 ATH25 0402003 农药残留 27.8%, 合格, 多菌灵: 阴性, 判定: 合格; 提供有: 商品猪-肉产品-胴体动物检疫证明: No. 44291084708, 时间: 2025 年 04 月 15 日; 商品猪 / 胴体肉检 LD:N015678266 生产日期: 2025 年 04 月 15 日 01 时; 抽查肉鸡动物检疫合格证明 No. 44070004781, 签发日期: 2025 年 4 月 3 日 2 时;	审核现场查看: 提供有《原辅料查验记录表》记录有: 进货时间 2025.04.22, 西红柿 5 斤、青菜 5 斤、西兰花 3 斤、大米 25kg、花生油规格 10L 5 桶、生姜 5 沁、蒜 5 斤、洋葱 5 斤、土豆 10 斤、鸡蛋 规格 10 板*30 个 1 箱、茄子 10 斤, 保存条件: 常温, 验收: 合格, 验收人: 陈纯洁; 2025.04.22, 提供有《大亚湾区沃尔玛购物广场食用农产品快速检测记录表》(农药残留:有机磷和氨基甲酸酯类农药), 检测日期: 2025.04.22, 样品名称: 生菜 样品编号 ATH25 0411001 农药残留 15.1%, 合格, 多菌灵: 阴性, 判定: 合格; 油麦菜 样品编号 ATH25 0411002 农药残留 23.2%, 合格, 多菌灵: 阴性, 判定: 合格; 上海青样品编号 ATH25 0411003 农药残留 10.3%, 合格, 多菌灵: 阴性, 判定: 合格; 上海青样品编号 ATH25 0411003 农药残留 10.3%, 合格, 多菌灵: 阴性, 判定: 合格 审核现场查看: 提供有 肉牛-肉产品-分割肉 动物检疫合格证明: No. 44293170788; 签发日期: 2025 年 04 月 22 日; 提供有商品猪-肉产品-胴体动物检疫证明 No. 44291084729, 签发日期: 2025 年 04 月 22 日; 肉检 LD:N015678266 生产日期: 2025 年 04 月 22 日 01 时; 符合 OPRP1 原料验收 行动准则要求;	符合
OPRP2 冷藏冷 冻暂存	冷藏冷冻 暂存	冷冻温度: ≤ -18℃; 冷藏温度: 0~8℃。	现场配备有 1 台 4 门冷冻柜, 设定温度: -18℃, 提供《冷柜温度控制记录》, 符合要求;	审核现场查看 冷冻柜温度: -19℃, 符合 OPRP 工艺要求;	合格
CCP 的实施情况:					
	地点	关键限值 CL	记录情况	现场显示	结论



CCP1	烹饪间	菜品中心温度>70℃	已记录，见《菜品中心温度记录表》抽查 2025.03.03 包子 75℃，丝瓜炒肉 80℃红烧肉 80℃；2024.03.17 洋葱炒鸡的成品中心温度：80℃、红烧茄子的成品中心温度：80℃、2025.03.30 木耳炒肉 80℃、香干 78℃、上海青苗 82℃；符合 CCP1 CL 值要求；	2025.04.22 青椒炒红肠 72.2℃、2025.07.21 香菇炒肉 85℃；符合 CCP 点 CL 值工艺要求；	符合要求
CCP2 餐具消毒	餐具消毒	高温消毒，温度：≥100℃，时间：≥30min	查餐具消毒，审核现场查看：使用一次性餐盒及筷子；提供有一次餐盒产品的第三方检测报告，查筷子检测报告，报告编号：一次性竹筷报告编号：NO.SC2403253，检测时间：2024.09.24；提供有一次性食品餐盒（圆形）报告编号：QGW20240111243，时间：025.01.10；提供有餐具委外第三方检测报告，报告编号：W20241213S001，检测项目：游离余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌，检测结果符合；查工器具消毒提供有《餐具清消毒记录》记录有：餐盘、餐勺等清洗消毒记录，抽查 2025.03.01 餐具：餐盘、餐勺，清洗效果：合格，消毒：温度：100℃、消毒温度：100℃、开始时间：11:10-结束时间：11:45，消毒时间：35min，另抽查 2025.03.8、205.03.31、2025.01.05 餐具消毒记录，管控方式相。工器具消毒未具体细分，现场部分大容量工器具使洗洁精清洁消毒后再进行热水高温消毒，未形成记录，已现场沟通整改，下次审核关注。	查餐具消毒，审核现场查看：使用一次性餐盒及筷子；提供有餐具委外第三方检测报告，报告编号：W20241213S001，检测项目：游离余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌，检测结果符合；2025 年 04 月 22 日现场查看工器具消毒操作：用具（餐盘、餐勺），消毒方法主要是先清后洗，再用蒸煮柜消毒，符合 CCP2 餐具消毒 CL 值高温消毒，温度：≥100℃，时间：≥30min。	符合

9) 应急准备和响应管理情况

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》8.4 条款进行了规定，并策划了《应急准备和响应控制程序》、《应急预案》，总经理杨丽红表示审核周期内未发生影响食品安全的紧急情况，也未发生安全生产事故，由食品安全小组牵头组织应急演练：

停电和消防突发事件演练，演练日期：2024.11.25

食物中毒演练，演练日期：2024.11.22

食品安全防护演练，演练日期：2024.11.20

召回演练，演练日期：2025.1.20

具体见餐饮部审核记录。

10) 管理体系的验证、确认、评价和分析

组织制定了《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》，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；外包方管控验证；产品安全性验证等，餐饮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。

该组织主要为提供食堂的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。

抽查产品的卫生验证报告和餐具消毒验证报告：

提供餐具、米饭和热菜的第三方委托检测报告：

报告号 1：米饭 检验报告编号：W20241213S003F，报告日期： 2024-06-24

报告号 2：馒头 检验报告编号：W20241213S004F，报告日期： 2024-06-24

报告号 3：豆角炒肉 检验报告编号：W20241213S005F，报告日期： 2024-06-24

报告号 4：餐具 检验报告编号：W20241213S001，报告日期： 2024-06-24

检验单位：北京世纪科环生态农业研究院

公司餐食加工、清洁用水为城市自来水，查看水质验证报告，组织餐食加工采用自来水作为水源，进行生产和清洁。公司每年对水质卫生进行部分常规项目的委外检验。现场审核时，企业 2024 年 06 月于将餐食加工用水的委托北京世纪科环生态农业研究院进行检测，报告编号：W20241213S002，报告时间：2024 年 06 月 24 日，检测指标 37 项，检测结果：合格。

提供了由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，验证时间：2024 年 11 月 25 日，内容包括前提方案、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，分析人员：杨丽红、罗琴兰、吴艳，结论：1. 管理体系的整体运行满足策划的要求，满足标准要求；2. 管理体系无需改进和更新；3. 潜在不安全产品无高事故风险。4. 收集了充足信息，以利于策划内部审核方案。所采取的纠正措施有效。

现场查见《控制措施及组合确认记录表》，确认时间：2024 年 10 月 15 日，验证人员：HACCP 小组，确认结论：满足相关要求的，实际操作中应严格执行，不断改进，使我公司的食品的安全能得到保证；

现场查见《控制措施及组合验证记录》，确认时间：2024 年 11 月 15 日，验证人员：HACCP 小组，验证结论：通过验证，我公司的控制措施组合是满足相关要求的，实际操作中应严格执行，不断改进，使我公司的食品的安全能得到保证。

“前提方案确认记录表”确认时间：2024 年 10 月 15 日，确认人员：杨丽红、罗琴兰、吴艳，结论：前提方案的实施达到了预期效果；

“前提方案验证记录表”验证时间：2024 年 11 月 15 日，验证人员：杨丽红、罗琴兰、吴艳，结论：前提方案的实施达到了预期效果；

“HACCP 计划确认记录表”确认时间：2024 年 10 月 15 日，确认人员：杨丽红、罗琴兰、吴艳，结论：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

“HACCP 计划验证记录表”验证时间：2024 年 11 月 15 日，验证人员：杨丽红、罗琴兰、吴艳，结论：危害控制计划的实施达到了预期效果；

单项验证结果评价记录：验结果评价时间：2024 年 11 月 15 日，评价人员：杨丽红、罗琴兰、吴艳，验证 6 项，结果合格；并记录改进要求及改进措施，改进结果跟进验证。

“验证结果分析报告”验证时间：2024 年 11 月 25 日，参加人员：杨丽红、罗琴兰、吴艳，结论：经综合分析是对以下各项进行了确认：

管理体系的整体运行满足策划的要求，满足标准要求。

管理体系无需改进和更新。

潜在不安全产品无高事故风险。



收集了充足信息，以利于策划内部审核方案。

所采取的纠正措施有效。

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

内部审核

公司在《管理手册》中9.2 内部审核条款进行了规定，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《内部审核计划》、《内部审核实施计划》，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年3月10-11日；审核组组长：吴艳；组员：罗琴兰；2025年1月18日参加了公司组织的外部老师授课的内审员培训，在各部门岗位职责中明确了职责要求。

现场审核期间与内审审核组长吴艳、组员罗琴兰交流，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。已开不符合项整改；

查《内部审核实施计划》覆盖标准要求条款，基本符合要求。有首末次会议签到表，均有各部门人员签字。

查《内审检查表》：抽餐饮部H3.3条款/行政部H3.2条款，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；

查《不符合项报告》：共计1项，涉及部门：餐饮部，不符合项内容：现场审核未能提供食用油第三方的检测报告；不符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准H3.5d)条款要求，判标不准确，已现场沟通。审核过程中餐饮部1个不符合项。另抽行政部内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论：本公司运作的食品安全/HACCP管理体系基本符合ISO22000：2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）等标准的要求，且运行基本有效，已具备了满足顾客要求及法律法规要求、第三方认证审核的基本条件。

管理评审

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。

以往管理评审的跟踪措施——食品安全体系初次建立，不涉及以往跟踪措施。

本次管理评审日期：2025年3月20日

查《管理评审计划及通知》，计划于2025年3月20日进行管理评审，批准杨丽红，日期：2025年03月15日。

管理评审会议于2025年3月20日在公司召开，会议由杨丽红主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有各部门参会人员签到表签字。

现场审核期间与总经理交流，基本知道管理评审流程。

查各部门输入内容，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全小组管理评审输入报告、行政部



管理评审输入资料、采购管理评审输入资料、餐饮部管理评审输入资料，紧急情况、事故、设备设施、产品策划、可追溯性、召回。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，批准：杨丽红 日期：2025.3.20。管评结论：通过本次管理评审发现公司所建立的食品安全、HACCP管理体系包括食品安全方针和目标，都是适宜的、充分的，有效的。依据ISO22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准建立的食品安全、HACCP管理体系和公司目前实际情况相符合。体系得到了有效实施。

改进项：日常工作中多组织员工学习公司食品安全、HACCP管理体系文件，提升员工对标准的重视度。加强记录规范保存管理。加大监察力度。

查有2025年3月21日改进项培训记录表：PPT培训、对管理手册、程序文件和HACCP计划等文件的培训，记录参加人员，但局限管理人员，无员工培训已现场交流，对培训效果进行评价：此次培训增加体系的有效运行和管理，熟悉管理体系的内容和理念。

管理评审的管理基本符合，改进有效性需加强。

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

公司制定有《产品放行和潜在不安全产品控制程序》，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，如预包装食品出现不合格品，会存放于不合格品中转箱退货回供方调换货，询问食堂餐饮部罗琴兰经理，审核周期内未发现过不合格记录，在烹饪加工过程中，因为食材新鲜，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。审核周期内没有发生客户投诉情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《纠正和纠正措施控制程序》，总经理表示公司不定期对分析和评价的结果以及管理评审输出，以确定是否存在需求和机遇。目前公司改进措施包括：对于 HACCP 管理体系,组织公司人员管理体系标准进行系统的培训等方式来持续改进管理体系。

日常改进通过以下方面进行：进行员工的体系知识培训，提高体系意识；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；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理；监管部门抽查等；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) 投诉的接受和处理情况：

本审核周期内无顾客重大投诉现象、无食品安全投诉；与负责人沟通收到投诉信息上报公司领导，根据投诉情况进行反馈、处理，有必要时进行赔偿，沟通方式主要为微信、电话等；如顾客直接反馈至上级监管单位，由公司领导、销售部、品管部共同处理，完成情况说明及整改措施等。

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）：

1) 基础设施



——组织的承包食堂建筑面积 300 平方米，有提供食堂承包合同。公司承包食堂位于广东省惠州市大亚湾经济技术开发区西区工业园，主要为粗加工区、烹饪间、留样区、保洁区、洗消间、原料暂存区、日用品仓(停用)、包点间（停用）、售卖间、就餐区、餐具回收区等，设有卫生间在加工间外；设有男女一次更衣室；办公室面积 178.73 平方米，分为办公室、档案室、接待区（组织主营业务包括有人力资源劳务外包服务项目，办公室与其他项目人员共用办公室，办公室资源共享）。

——不涉及动力设施和辅助设施的状况；

——需要从外部供方获得的资源：计量器具外部校准或检定、菜品委托第三方检测。

2) 企业目前体系覆盖有效人数：10 人，其中含管理人员 3 人，审核周期内未发生变化。

3) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、行政部、餐饮部。总经理任命了食品安全小组组长罗琴兰女士，明确了食品安全小组组长职责；

4) 提供有生产设备清单、检测设备清单：如：

——主要生产设备有：单头大炒炉、双门蒸饭柜、四层货架、留样冰箱、砧板；未将蒸煮消毒柜、冷藏冷冻柜、双开门冰箱、四开门冷柜等；

——不涉及特种设备

——检测设备：电子秤、中心温度计等，基本满足企业原料验收及发货需要。

企业外包过程为：计量器具外部校准或检定、菜品委托第三方检测。

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》；

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》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——提供《员工岗位任职能力考核评价表》，对业务知识、管理能力、责任意识等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工。

——抽餐饮部经理（食品安全小组组长）罗琴兰：学历：大学本科（要求：高中及以上）、专业：管理类；工作经验：3 年（要求：2 年以上经验，管理类相关知识，食品安全类培训），基本符合，另抽查行政部经理吴艳：学历：大学本科（高中以上学历水平）、专业：/；工作经验：2 年（2 年以上经验、食品安全类培训等），控制方式基本相同。

部门负责人吴艳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。

抽查食品安全小组组成情况，包含了餐饮部、行政部等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组组长经总经理任命，同时对食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

询问审核周期内人员招聘情况：审核周期内未发生。

查培训过程管理情况：

提供有《2024-2025 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准、体系文件、应急预案、内审知识、操作技能、等方面，

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。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的能力。现场审核期间与内审审核组长吴艳、组员罗琴兰交流，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，已开不符合项整改；



计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2024 年 10 月 18 日	ISO 22000:2018、GB/T 27306-2008、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）	管理人员/5 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024 年 11 月 12 日	管理手册、程序文件、前提方案、前提计划、危害控制计划等学习理解	管理人员/5 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2024 年 12 月 6 日	食品安全方针、目标及食品安全文化的贯宣	管理人员/5 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2025 年 1 月 18 日	内部体系审核方法与技巧	内审人员/2 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效
2025 年 2 月 19 日	餐饮服务食品安全操作规范	管理人员/5 人	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 有效 ☐ 不足 ☐ 基本有效

随机抽取：
查看持证上岗人员的管理情况：
该组织涉及内审员、司机等岗位，不涉及特种作业人员。
其中内审员经总经理任命、培训合格后上岗，基本符合；抽查其他证书如下：

证书名称	姓名	资格证书编号	有效期期限	结论
中式烹调师	李平	163101038030N03	——	☒ 有效 ☐ 过期
食品安全管理员	李平	201820005595	——	☒ 有效 ☐ 过期

查健康证管理情况：
公司在《前提计划/良好卫生规范》人员管理中规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作，基本符合标准要求。

人员类型	姓名	健康证编号	有效期期限	结论
餐饮部经理兼食品安全小组组长	罗琴兰	360121197610075829	2024 年 06 月 14 日（有效期一年）	☒ 有效 ☐ 过期
餐饮部/工人	邸秀云	370126198809291826	2024 年 05 月 22 日（有效期一年）	☒ 有效 ☐ 过期
餐饮部/厨师	李平	512225****0316	2025 年 04 月 11 日（有效期一年）	☒ 有效 ☐ 过期
餐饮部/切配员	陈洁纯	445281199208284361	2024 年 05 月 10 日（有效期一年）	☒ 有效 ☐ 过期
行政部经理	吴艳	430923198406047264	2024 年 06 月 14 日（有效期一年）	☒ 有效 ☐ 过期

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；
查内部沟通管理情况：
与员工的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：食品安全管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。

**内部沟通情况如：**

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
每周工作例会	周工作联络会	各部门人员	会议	各部门人员	无异常
每月培训	食品安全及其他内容培训	餐饮部全体人员	培训	餐饮部	无异常

查内部报告管理情况：相关负责人表示公司员工均为多年的老员工，对公司发展政策及各项要求基本掌握，员工也比较认可，能够感受到公司的文化情怀。

公司建立了专门的渠道如意见箱、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，降低食品安全问题的风险及隐患。——如内审发现的不符合项及时报告给了总经理，并作为管理评审输入内容进行了评价。

查外部沟通管理情况：

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责（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、安全生产方面的信息。

外部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法
2024年12月25日	顾客满意度调查	惠州市大亚湾永昶电子工业有限公司 单位食堂就餐人员李先生、张先生	表格填写

4) 文件化信息的管理：

公司在编制、实施及保持的《管理手册》中明确了公司管理体系范围，包括了所覆盖的产品类别、操作场所及操作步骤，在手册中也明确了对各程序文件的引用；并通过管理手册、程序文件、危害控制计划、流程图、职能分配表、各岗位任职要求等明确了职责和权限以及对职能的分配。

明确了产品实现过程及管理职责。管理层已对各部门配置了适宜的资源与信息，来支持这些过程的运行和对这些过程的监视。

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：

公司文件分类及构成：一级文件：管理手册（JH/FHSC-2024）。

二级文件：公司编制了 30 份程序文件，1 份前提计划/良好生产规范，1 份危害控制计划，基本包括了食品安全体系标准要求的程序。

三层次文件：部门管理制度。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理杨丽红批准。2024-10-15 对体系文件进行发布实施；

《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、管理制度汇编等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本、发布状态等，基本符合要求。

查《文件发放、回收、销毁记录表》，表内写明了文件名称、文件编号、版/次、分发号、发放范围（批准人、日期）、发放记录（接收人/部门、数量、签收人）、回收记录（回收人、日期）、销毁记录（销毁人、日期）等。抽分发部门：餐饮部，接收人：罗琴兰，日期：2024 年 10 月 15 日，文件名称：管理手册、程序文件、危害控制计划、前提计划/良好卫生规范等。

查外来文件管理情况：

提供《法律法规及标准清单》，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、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、GB 18483-2001 饮食业油烟排放标准、《广东省食品安全条例》、GB 14934-2016 食品安全国家标准



消毒餐（饮）具、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。基本覆盖了公司餐饮管理服务（热食类食品制售）所适用的法律法规，抽：《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》等法规标准文件，均在有效期内。

查记录管理情况：

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

提供了《受控记录清单》，共 6 份记录，清单内写明了记录编号、记录名称、版本、受控状态、发布状态等。《记录清单》66 份，抽《餐具清洗消毒记录表》、《原辅料验收记录》、《食堂留样试尝登记表》、《内部审核检查表》4 份记录，记录均有编写。记录分别由行政部、餐饮部保存，保存期限为三年。

另抽查《菜品中心温度记录表》、《油烟管道清洗消毒记录》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

H: 位于广东省惠州市大亚湾经济技术开发区西区工业园单位食堂（承包惠州市大亚湾永昶电子工业有限公司职工食堂）惠州市锦辉人力资源管理有限公司的餐饮服务(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，（惠州市锦辉人力资源管理有限公司）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:汪桂丽、邝柏臣



被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

审核组推荐认证后，北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后，我们的合作关系将提高到新阶段，北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息，贵单位也可以对外宣传获得认证的事实，以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列（但不限于）各项：

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求，建立职责和程序，正确使用认证证书和认证标志，认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址：www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益，希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件：包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排，确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况，请贵公司按照要求接受监督审核，监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩，以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核，证书将会被暂停，请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司，以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行，请贵单位遵守认证合同相关责任和义务，按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核，有可能提前较短时间通知受审核方，希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS（中国合格评定国家认可委员会）认可标志的认证证书，应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核，如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定，被认证方应接受政府主管部门的抽查；根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时，恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下，可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中，对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉，电话：010-58246011；也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉，以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。