

项目编号：10195-2024-QEO-2025

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：珠海康怡企业管理有限公司

审核体系：质量管理体系（QMS）50430（EC）

环境管理体系（EMS）

职业健康安全管理体系（OHSMS）

能源管理体系（ENMS）

食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

其他

审核组长（签字）：马焕秋

审核组员（签字）：马焕秋

报告日期：2025年4月27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
 - 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 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：马焕秋

组员：马焕秋



一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	马焕秋	组长	Q:审核员	2022-N1QMS-1296764	Q:29.07.01,30.05.00 E:29.07.01,30.05.00 O:29.07.01,30.05.00 F:E,FI-1 H:E
			E:审核员	2023-N1EMS-1296764	
			O:审核员	2023-N1OHSMS-1296764	
			F:审核员	4	
			H:审核员	2023-N1FSMS-1296764	
				2024-N1HACCP-1296764	
	4				

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	徐秋云、熊双全	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（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）认证后，进行■第一次监督审核■证书暂停后恢复□其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否■暂停原因已消除，恢复认证注册，■保持认证资格。

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：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、ISO 22000:2018、餐饮服务食品安全操作规范、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《中华人民共和国劳动合同法》、《中华人民共和国环境影响评价法》、《中华人民共和国安全生产法》、广东省城市绿化条例、广东省安全生产条例、广东省人民代表大会常务委员会关于大力推进水污染防治的决定、《广东省食品安全条例》；

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：

GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

GB/T 27306-2008 《食品安全管理体系 餐饮业要求》

GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》

GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》

GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农残最大残留限量》

GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》

GB 5749-2022 《生活饮用水卫生标准》等。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年04月22日 上午至2025年04月27日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年4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：餐饮管理服务（热食类食品制售）；

E：餐饮管理服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动；

O：餐饮管理服务（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：位于珠海市香洲区珠海大道 3883 号 1 号宿舍 2 楼单位食堂（承包珠海赛纳物业服务有限公司食堂）的珠海康怡企业管理有限公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）；

H：位于珠海市香洲区珠海大道 3883 号 1 号宿舍 2 楼单位食堂（承包珠海赛纳物业服务有限



公司食堂)的珠海康怡企业管理有限公司的餐饮服务(热食类食品制售);

变更理由:组织2024-2025无初级农产品的销售活动,自愿取消该范围

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:珠海市金湾区三灶镇中心村春花园综合商贸市场2楼北侧1号

办公地址:珠海市香洲区珠海大道3883号1号宿舍2楼

经营地址:珠海市香洲区珠海大道3883号1号宿舍2楼

临时场所(需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间):无

1.5.4 恢复认证审核的信息(暂停恢复审核时适用)

暂停原因:未按期进行监督审核

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况:业务洽谈时出示证书原件,未使用认证标志,暂停期间未使用证书及标志。

经现场审核,暂停证书的原因是否消除:证书暂停原因已消除;

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:取消了多场所地址的审核

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:行政部 QEOF7.2 H3.2/餐饮部/EO8.2

采用的跟踪方式是: 现场跟踪 书面跟踪;

双方商定的不符合项整改时限:2025年5月27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27日前。

2) 下次审核时应重点关注:

重要环境因素、重大危险源、危害控制计划、前提方案的实施情况;管理评审、内审的有效性;

3) 本次审核发现的正面信息:

该企业从事承办食堂(热食制售)多年,管理团队有丰富的管理经验,食品安全意识较高。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,得到甲方一致好评。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:



受审核方管理层对 ISO22000:2018、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准运行和认证活动较为支持，公司结合热食制售过程，依据 5 个认证体系标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、“制度文件”等，策划覆盖体系范围，策划基本合理。按照体系策划的相关要求开展工作，现场查核组织配置了基本的资源，包括办公场所、生产销售设备设施、人力资源等，基本满足热食制售的需要。总体审核评估下来企业在体系运行过程中运用过程方法、PDCA、持续改进方面的能力还较弱，需要持续关注。在针对不符合、采取纠正、纠正措施方面基本具备能力。总体体系成熟度一般。

2) 风险提示:

供方管理、内审管评的深入程度方面还有很大的提升空间，需要持续给予关注。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况 符合 基本符合 不符合

提供了《目标分解及完成情况考核表》，统计人：徐秋云；批准：刘艾，日期：2025.3.31，抽查公司总目标的实施完成情况：

管理目标	计算方法	目标实际完成情况（2024 年 4 月-2025 年 4 月）
食品安全事故 0 次/月	统计实际次数	0
关键控制点合格率 100% /月	关键控制点监控总数/关键控制点监控合格率*100%	100%
从业人员健康合格率 100%/每月	从业人员健康合格数/总数*100%	100%
顾客满意率 ≥90% /年	（满意+一般）/总有效问卷 *100%	94.57%
固废分类回收率 100% /月	分类回收数/总数*100%	100%
火灾事故发生次数为0/月	统计火灾事故发生次数	100%

管理目标已完成，2025年4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。

2.2 重要审核点的监测及绩效 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）

一、前提方案/良好卫生规范

公司编制了《前提方案\良好卫生规范》2023年04月01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》、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；



公司承包食堂位于珠海市香洲区珠海大道3883号1号宿舍2楼，位于塞纳工业园区的生活区，地理位置环境良好，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源；

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；

公司食堂约1500平方米（就餐区900平方米，后厨600平方米），承包场地，有提供房屋租赁合同。公司位于珠海市香洲区珠海大道3883号1号宿舍2楼，有：办公室、预进间、主食仓库、保洁区、洗消间、粗加工区、深加工区、售卖间、副食品仓。设有卫生间在加工间外；设有更衣室较为简易。

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；

使用煤气进行食品加工，使用城市管网水，餐食制售使用的水为自来水，提供有生产用水的检测报告；

d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；

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

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，生活垃圾由市政指定方每天清运，厨余垃圾由具备资质的第三方回收处理（珠海市海宜洁源餐厨垃圾处置有限公司（政府指定）（与甲方签订合同）；

有《餐厨废弃物记录表》，

无污水处理设施，经隔油池分离后，通过市政管道排放至珠海市香洲区污水处理厂处理；隔油池每周进行清掏两次，由甲方指定服务方处理。基本符合要求；

查餐饮区域的虫鼠害防治，有安装灭蝇灯，虫害消杀外部由甲方企业委托第三方进行；餐厅内部的虫害消杀由企业委托第三方进行；

提供有与珠海市九鼎环境服务有限公司签订的服务协议，签订日期：2025.4.10；于2025年3月7日进行了虫害消杀，企业提供有现场消杀图片和提供有《杀虫记录表》，每月开展一次，检查区域：后厨前厅。

d) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；

配备的设备主要为双门蒸饭柜、燃气双头平头炉、燃气双头大锅炒炉、四门保洁柜、红外线消毒柜等，设备主要以清洁为主，提供《设备点检记录》时间：2025年4月份《餐饮油烟净化设备日常点检记录》，检查内容：设备表面卫生、排污口、运行时指示灯、漏风，基本符合。

提供有《油烟机清洗服务合同》，甲方：珠海康怡企业管理有限公司；乙方：斗门区井岸镇瀚元家具清洗服务部；签订日期：2024年7月31日，服务有效期3年；

清理时间：2024年9月12日进行了油烟机的清理，有油烟机清洗前后的照片比对；

e) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；

见餐饮部（采购）审核记录

f) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；

原料由供方送货上门，较重原料使用手推车进行转运。副食仓库观察设置有空调，温度显示25℃，存放有米面粮油调味品等，放置于不锈钢货架上，按档口分区域存放，每种物料贴有《仓库物料标签》，内容包



括：品名、规格、产地、保质期、供应商等信息，米面油调料一周内用完，库存较少。新鲜食材基本当日采购当日加工制作，不储存。冻品存放于冷冻柜中，温度显示-18.2℃，甲方要求，当日用完，不留库存；原料验收见Q8.6、F8.8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，生产日期均在有效日期内，未见与有毒有害物品混放的情况。

g) 防止交叉污染的措施：

对水流、气流和人流物流有区域划分，洗消后的餐器具运至保洁柜与餐食加工分段进行；基本满足不交叉。

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；深加工区——炒菜、炖菜、汤饮加工等；米饭加工区——主食加工；

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《卫生检查记录表》抽查2025.3.2，区域：仓库、卫生间、工作间；检查结果：符合；另抽查：2025.4.20；2024.12.07、2025.4.22，管控方式基本相同，符合要求；

提供有《餐厅卫生清洗（消毒）记录表》抽查2025.4.25，消毒位置：餐桌椅、大门、墙面、窗户、地面，消毒方法：1、清洗后，日晒消毒；2、250ppm含氯消毒水擦拭除味每天一次；3、250ppm含氯消毒水拖地每天一次。负责人：候军；检查人：熊双全。另抽查：2025.2.13，管控方式基本相同，符合要求；

厨余垃圾包括剩饭剩菜/泔水回收记录，每天清理，由甲方统一管控（市政部门统一指定珠海市海宜洁源餐厨垃圾处置有限公司回收处理），基本符合。

提供有《餐厨废弃物记录表》，查2025.4.25记录，生活垃圾50公斤、厨余垃圾80公斤，回收单位经手人：汪**；处理人：熊双全；

提供有《餐用具清洗消毒记录表》抽查2025.4.25，记录写明了午晚餐时间段：餐具收集：统一收集、分类整理；一刮：清理食物残渣；二洗：温水加洗洁精清洗；三冲：用清水冲洗干净；四消毒：消毒后在消毒柜备用或入保洁柜，消毒方法：热力消毒远红外线（温度120℃至少10分钟）、泡腾消毒片（浓度250~500mg/L，4kg水加6-12片，浸泡30分钟后用清水洗净，注意消毒前清洗），用具（砧板、菜刀、分餐勺、炒勺、成品盛器），责任人：丁家成，另抽查：2024.11.11、2025.1.16消毒记录，管控方式基本相同，符合要求；

提供了《配餐间紫外线灯灭菌登记表》，抽查2025年4月25日消毒台账，消毒点位：配餐间；消毒时间分别为：9:00-9:30；16:00-16:30；灯管累计使用时间94小时；消毒人员：熊双全；另抽查2025.2.13记录，管控方式相同，符合要求；现场查看2025.4.19《配餐间紫外线灯灭菌登记表》，开灯时间：早9:10、下午16:00；关灯时间9:30、下午16:30；

i) 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《员工健康日检（晨检）表》。抽查2025年4月25日，员工（陈泽辉、熊红生、李金莲、张月娥等），检查项目：感冒、发热、腹泻、呕吐、脓包、体温等，检查者：各人自查，经理确认：熊双全；

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。外来人员由甲方塞纳物业保安部统一预约进行统一登记管理，进入食堂厨房按照公司有关要求进行管理，健康证等见行政部审核记录。



对外来人员身体的健康有要求告知。

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）；

客户群体主要是塞纳科技公司的员工；

查看食堂目前没有使用添加剂。

返工产品等基本不涉及，炸过的油用于炒菜，当天用完，无重复使用现象，与管代徐秋云经理沟通反馈，食堂的剩菜按甲方要求均会作为厨余垃圾当天清理。

企业洗碗需要用到洗洁精，但未对化学品的领用进行记录，已现场沟通；

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。

二、生产和服务提供的控制、危害控制计划的实施

根据公司实际，结合质量/环境/职业健康安全/食品安全/HACCP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。组织为赛纳物业服务服务有限公司的员工提供中、晚2餐，每天餐标为8.5元（一主一素一青），每次就餐人数约700人。销售方式分线上和堂食，堂食员工刷卡就餐；线上销售（数量较少）：塞纳内部员工线上订餐平台，组织提供的菜品有烧鸭饭、鸡扒饭、叉烧饭、烧鸡腿饭等，员工下单后，由塞纳安排人员送餐；

餐饮服务管理（热食类食品制售）、餐器具清洗消毒基本流程：

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

米饭：原料验收→储存→淘洗→蒸制→售卖→餐具清洗→餐具消毒(OPRP2)

组织确定了关键过程：烹饪；特殊过程：食堂窗口服务

经过识别，结合本次审核范围，经危害分析，本组织最终确认了2个OPRP、1个CCP点：

OPRP1:原料验收

行动准则：肉类提供动物检疫合格证明，蔬菜农残检测合格；

OPRP2: 餐具消毒

行动准则：远红外线消毒柜，120度以上，至少作用10分钟以上；

CCP1: 烹饪

关键限值：中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$

提供了《OPRP、CCP点的确认记录》，于2024年5月30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（OPRP2）、烹饪温度（CCP1）等项目进行了验证，结论为“该OPRP/CCP控制有效”。

其中涉及到餐饮部的OPRP包括：OPRP1：原料验收（蔬菜肉类）；OPRP2：餐具消毒；

涉及到餐饮部的CCP1：菜品中心温度。

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。

查2025.4.25热食类食品制售情况：约750人就餐，企业服务人员15人上班

1、组织制定了总菜单共48个菜，经甲方批准备案，每周从固定菜单中选取，主菜2个、素菜2个、青菜1个；

2、4月25日菜单，标准餐午餐：盐酥鸡、啤酒鸭、红烧葫芦瓜、炒杏鲍菇、青菜。主食：米饭；免费汤；

标准餐晚餐：椒麻鸡块、蒸肉饼、番茄炒蛋、西芹丁炒玉米、青菜；主食：米饭；免费汤；

自选档口：菜品随机；

2、企业根据企业人数备餐：就餐人数约750人；

3、组织根据菜单确定所需原辅料，前一天下午通过微信给供方下订单，当天早上7：00左右供方依据订单送货，各档口主管验收，提供2025年4月25日销货单：供方：中记蔬菜批发，蒜米、丝瓜、红萝卜、散花、土豆、西芹；上肉20斤，供方：康惠配送；河粉供方：珠海市斗门区兴佳河粉有限公司等；

4、OPRP1-1：畜禽肉采购验收

提供有：动物检疫合格证明（产品B）编号：443241174332；名称：提供猪胴体/白条；生产单位：广东省中山市神湾镇中山市神湾镇定溪村；签发日期：2025.4.25；肉品品质检验合格证编号：NO.324117332，生产日期：2025.4.25；符合OPRP监控要求。

另查2024.8.18/2025.4.20合格证明，符合要求；

OPRP1-2：蔬菜采购验收；

提供蔬菜的农残检测报告，检测日期：2025年4月25日，样品名称：青椒、丝瓜、包菜、红椒、上海青、芥菜、红萝卜、香芹、冬瓜等；检测结果：阴性；检测单位：珠海市铭海农副产品批发物流中心监测站；符合OPRP监控要求。

另企业也进行蔬菜农残复检，每日抽取1-2种蔬菜复检，使用农残速测卡法检测，提供有《蔬菜农残检测记录》，查2025.4.25检测记录，检测样品：韭菜；检测结果：正常；检测人：熊双全；

另抽查2024.8.18/2025.4.20农残检测报告和记录，均符合要求；

5、OPRP2：餐具消毒，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《餐用具清洗消毒记录表》：一般是餐后进行消毒，餐前再消毒一次；粘板、菜刀使用热水煮沸消毒；

查看2025年04月25日记录，餐具名称：碗、盘、筷子、勺子；消毒方式法：热风柜；远紫外线热力消毒温度为120℃，消毒时间设定为：30分钟，消毒人员：候军；

现场查看，热风柜远紫外线热力消毒温度为120℃，消毒时间设定为：30分钟，符合OPRP餐具消毒的行动准则要求；

抽2024.8.18/2025.4.20日消毒记录，符合要求；

6、CCP1：菜品中心温度，企业一般在出锅后测量中心温度。提供《食品中心温度与试食记录表》，现场检测产品中心温度，肉末粉条中心温度70.0℃、蒜香鸡扒79.1℃、米饭78.9℃；抽2024年12月01日、2025.2.16



日记录表，中心温度均记录均 $>70^{\circ}\text{C}$ ，已现场沟通；

查看2025年04月25日记录，餐具名称：碗、盘、筷子、勺子；消毒方式法：热风柜；远紫外线热力消毒温度为 120°C ，消毒时间设定为：30分钟，消毒人员：杜向会；

现场查看，热风柜远紫外线热力消毒温度为 120°C ，消毒时间设定为：30分钟，符合OPRP餐具消毒的行动准则要求；

抽2024年12月01日、2025.2.16日消毒记录，符合要求；

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；

7、环境消毒主要通过紫外线灯进行消毒：提供了《配餐间紫外线灯灭菌登记表》，抽查2025年4月25日消毒台账，消毒点位：配餐间；消毒时间分别为：9:00-9:30；16:00-16:30；灯管累计使用时间94小时；消毒人员：熊双全；

8、餐食制作过程：烹饪间厨师按照要求制作当餐餐食；穿戴符合规范要求；备餐/分餐间员工穿戴整齐，带有发网、口罩。

现场各类记录基本符合规范要求。

9、售卖过程：11:30饭堂开饭，打餐人员戴发网、口罩、着工服为员工打餐，员工使用收钱吧扫码微信或支付宝付款；打餐人员为陈泽辉、熊红生、李金莲、张月娥等，提供有健康证，均在有效期内。

10、留样管理：提供了《食品留样记录》，抽查2025年04月24日留样记录，留样食品名称：午餐：土豆肉片、锅包肉、鸭腿、虎皮尖椒等；晚餐：青笋肉片、鸡米花、西红柿炒鸡蛋、蒜蓉青菜等；留样人：候军。

留样克数：180-200g；

11、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4月25日台账，姓名：陈泽辉、熊红生、李金莲、张月娥，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。

组织的特殊过程为：食堂窗口服务；企业提供了《特殊过程能力确认报告》，确认日期：2025.4.8；

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

现场查看：

1、区域划分基本合理；配备有简单的更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒。进场员工穿戴有帽子、口罩、工服等。配餐区已经紫外线杀菌，餐食放置在保温台上，员工有序就餐；

2、食品添加剂使用情况：部门负责人介绍，企业不使用泡打粉等食品添加剂，现场观察无食品添加剂使用痕迹；

3、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，无鼠迹；

4、日检查、周管控、月调度的管控，抽查《食品安全日管控检查记录》，每天均有检查，抽查2025年04月25日检查记录，重点检查部位：食品经营许可证、原料贮存区、粗加工区、烹饪区、餐用具清洗消毒间、从业人员健康、文件与记录等，检查结果：符合；检查人：熊双全。

控制基本合理。

三、运行策划及控制（EO）

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。

本部门涉及的重要环境因素有，油烟的排放、废水的排放；未有变化。

部门按照《危险源识别辨识、风险评价与控制措施制定程序》，进行危险源辨识与风险性评价，确定重大危险源。

提供《危险源识别评价表》，本部门涉及的重大危险源均有涉及，未有变化；

本部门不涉及噪声；

对污水排放，主要通过控制热食类食品制售过程的规范操作，减少污水排放。污水排放后先通过隔油池进行处理，经甲方污水处理后统一排放后纳入城市污水管网。

对油烟，通过控制烹饪温度，通过油烟净化设备净化后排放。

提供有《油烟机清洗服务合同》，甲方：珠海康怡企业管理有限公司；乙方：斗门区井岸镇瀚元家具清洗服务部；签订日期：2024年7月31日，服务有效期3年；

清理时间：2024年9月12日进行了油烟机的清理，有油烟机清洗前后的照片比对；

餐厨垃圾，主要有餐厨垃圾、废弃油脂、泔水等。

生活垃圾由甲方委托有资质的第三方收运；

可回收物：珠海市双民再生资源回收有限公司，垃圾流向：双民再生资源回收点；

厨余垃圾：珠海市海宜洁源餐厨垃圾处置有限公司；垃圾流向：斗门中信；

其他垃圾：珠海市强市环境保洁有限公司；垃圾流向：斗门中信；

对水电气等使用情况由餐饮部每月及时报告行政部进行统计。

提供有3月份水电费统计，金额：1.5万元；

突发火灾：主要是要求操作人员按照工艺和操作规范执行烹饪，现场询问操作人员如何防范火灾，基本能回答。另外，为消除烟道中的安全风险，一般通过购买外部专业服务进行清洗，基本符合。

触电：策划有应急预案，审核周期内开展了应急演练，未见随意拉电线等情况，用电由学校电工负责。

食物中毒事故：现场运行过程按照策划要求开展管控工作，包括采购来自合格供方、餐食烹饪烧熟煮透，开展应急演练等工作。

机械伤害：编制有厨房刀具使用规范，各档口负责自己的刀具，如有损坏或丢失，使用人负全责；对员工进行了安全培训，配备有急救箱，现场查看各档口的刀具统一存放在指定位置，厨师具有较强的安全意识，未发生重大伤害事件。日常运行控制，包括培训教育、现场检查、现场操作规程等。

烫伤控制：对员工进行了培训，制定机械伤害预案，配备有急救箱，现场观察交流，厨师操作规范，未发生重大烧烫伤事件。

相关方施加影响：查见《相关方环境影响告知书》，将公司的环境、职业健康安全方针及进入厂区应遵守的义务进行了传达，提供了相关方告知书发放记录。

现场查看，后厨配有灭火器、灭火毯等消防用品，日常进行安全教育；

配备有带盖子的垃圾桶，主要分为易腐垃圾和其他垃圾；有消防器材，有相应点检，含油废水通过隔油池后排放；油烟通过油烟净化器进行排放；餐厨垃圾等由专业公司进行回收，现场地面较为湿滑，建议增加警示标识；下次审核关注。

现场仓储管理：仓储不涉及危险化学品。

上述环境和职业健康安全管理及目标指标方案制订及实施基本合理，基本处于受控状态。

四、监视和测量装置控制

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；

提供电子秤校准证书，证书编号：LHA202560035；签发日期：2025年4月3日；检测机构：广东省珠海市质量计量监督检测所；



提供中心温度计校准证书，TP101；证书编号：型号： WSS202560405；签发日期：2025年4月1日；检测机构：广东省珠海市质量计量监督检测所；

五、验证

公司制定了《食品安全确认和验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，审核周期内策划要求未发生变化。

现场查见食品安全小组开展的验证活动，于2024年12月10日开展了CCP、OPRP的验证、HACCP计划验证，PRP验证、SSOP验证记录，明确了验证结论，基本合理。

生产加工用水的安全性验证、餐食餐具的安全性验证情况：

1、豆泡炒肉，报告编号：UICYG-BG-250328-09；报告日期：2025年3月28日，检测项目：金黄色葡萄球菌；检测单位：珠海粤港食品安全检测有限公司。检测项目与危害控制计划中策划的终产品特性要求“致病菌不得检出”要求较少，建议增加其他致病菌的检测项目；

2、炒青菜，报告编号：UICYG-BG-250328-08；报告日期：2025年3月28日，检测项目：金黄色葡萄球菌；检测单位：珠海粤港食品安全检测有限公司。检测项目与危害控制计划中策划的终产品特性要求“致病菌不得检出”要求较少，建议增加其他致病菌的检测项目；

3、熟米饭，报告编号：UICYG-BG-250328-07；报告日期：2025年3月28日，检测项目：金黄色葡萄球菌；检测单位：珠海粤港食品安全检测有限公司。检测项目与危害控制计划中策划的终产品特性要求“致病菌不得检出”要求较少，建议增加其他致病菌的检测项目；

4、餐盘的检测报告，报告编号：UICYG-BG-250328-13，报告日期：2025年3月28日，检测项目：沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、游离性余氯、菌落总数指标，检测结果：符合，检测单位：珠海粤港食品安全检测有限公司。

5、筷子的检测报告，报告编号：UICYG-BG-250328-12，报告日期：2025年3月28日，检测项目：沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、游离性余氯、菌落总数指标，检测结果：符合，检测单位：珠海粤港食品安全检测有限公司。

6、餐勺子的检测报告，报告编号：UICYG-BG-250328-11，报告日期：2025年3月28日，检测项目：沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、游离性余氯、菌落总数指标，检测结果：符合，检测单位：珠海粤港食品安全检测有限公司。

7、餐碗的检测报告，报告编号：UICYG-BG-250328-10，报告日期：2025年3月28日，检测项目：沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、游离性余氯、菌落总数指标，检测结果：符合，检测单位：珠海粤港食品安全检测有限公司。

8、生活饮用水的检测报告，报告编号：CDCA/WT250124，检测项目包括色度、浑浊度、臭和味、PH值、氯化物、菌落总数、大肠菌群等项，检测结论：符合，检测单位：广东诚爱检测技术有限公司。报告日期：2025/03/26

9、一次性餐具检测报告，报告编号：WT(25)-GB-0115，检测项目包括感官、容积偏差、负重性能、耐温性能、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、总迁移量等项，检测结论：符合，检测单位：广东潮州市质量技术监督检测所。报告日期：2025年1月26日；

2024年12月10日开展了验证结果分析，查见验证结果分析报告，分析内容包括体系内外部审核、HACCP计划验证、最终产品检测等项目，验证结果：符合。验证人员：食品安全小组成员。

2.3内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合

1、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《2024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：2024-12-3至2024-12-4；审核组组长：徐秋云；组员：熊双全；



有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。与内审审核组长徐秋云、组员熊双全现场交流，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》：抽餐饮部内审审核条款如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，在行政部。

查《不符合项报告》：共计1项；涉及部门：行政部，不符合项内容：未见培训计划中办公自动化能力提升的培训记录，涉及标准条款为标准：GB/T 19001-2016 7.2条款/标准：GB/T 24001-2016 7.2条款/标准：GB/T 45001-2020 7.2条款/标准：ISO 22000: 2018 7.2条款/标准：危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）3.2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，2024.12.4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：审核小组认为：综合来看，公司的质量、环境、食品安全、HACCP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、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准的要求；

2、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——改进措施已实施，有效。

本次管理评审日期：2024年12月9日

查《管理评审计划及通知》，计划于2024-12-9进行管理评审，编制：徐秋云，审批：刘艾，日期：2024-12-5。

管理评审会议于2024-12-9在公司召开，会议由刘艾（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，编制徐秋云，批准：刘艾，日期：2024年12月9日。

管理评审改进需求：餐饮规范认识不足，要求2024.12.30前完成培训。已于2024-12-26进行了培训，提供有培训记录，改进计划已完成。

管评结论：公司至建立的以ISO22000: 2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），GB/T19001-2016；GB/T24001-2016；GB/T 45001-2020为标准运行以来，在质量、环境和职业健康安全及食品安全、HACCP方面已取得了令人鼓舞的绩效；以文件支持的质量、环境和职业健康安全及食品安全、HACCP管理体系是适宜、有效和充分的。公司将在此基础上，严格按照ISO22000: 2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），GB/T19001-2016；GB/T24001-2016；GB/T 45001-2020和相关要求进一步加强公司管理，完善体系，持续改善。

管理评审的管理基本合理。



2.4 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。

——原辅料采购验收、产品放行、分餐、售卖主要由餐饮部负责，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。

——日常行政部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。

纠正/纠正措施有效性评价:

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

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

3) 投诉的接受和处理情况:

公司在《管理手册》中对投诉处理控制要求进行了规定，投诉处理由餐饮部负责，查投诉处理管理情况:

餐饮部负责人表示，审核周期内，会有员工反映菜品口味问题，如咸、淡、辣等，无食品安全问题，如发生后按《投诉处理程序》中规定的流程进行,下次审核关注。

该公司投诉处理控制基本符合标准要求。现场查证，运行期间，未出现顾客投诉和重大质量和安全问题。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域: 取消多场所: 珠海市金湾区三灶镇中心村春花园综合商贸市场 2 楼北侧 1 号;

取消原因: 注册地无办公

2) 组织机构: 无

3) 管理体系: 无



- 4) 资源配置：监视测量设备中不再使用农残检测仪
- 5) 产品及其主要过程:无
- 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）：删掉了“初级农产品的销售”范围
- 9) 联系方式:无
- 10) 有效人数变更为 18 人，较 2024 年减少 14 人；

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

初审审核的不符合项QE0FF7.2, H3.2本次审核经验证，整改不彻底，已开具不符合项。其他不符合项已整改，有效。

五、认证证书及标志的使用

业务洽谈时出示证书原件，未使用认证标志，暂停期间未使用证书及标志。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

无变化

经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，（珠海康怡企业管理有限公司）的

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

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

推荐意见： 暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册



保持认证注册

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，保持认证注册

暂停认证注册

扩大认证范围

缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:马焕秋



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。