

项目编号：10341-2025-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：泰兴市银杏餐饮管理有限公司

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）：孟德波，钱涛

报告日期：2025 年 04 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：钱涛、孟德波



受审核方名称：泰兴市银杏餐饮管理有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	黄童彤	组长	F:审核员 H:审核员	2024-N1FSMS-1301841 2024-N1HACCP-1301841	F:E H:E
B	孟德波	组员	F:实习审核员	2025-N0FSMS-1388931	
C	钱涛	组员	F:审核员 H:实习审核员	2025-N1FSMS-1465209 培训证	F:E H:E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	童冬明（食品安全小组组长）、丁兰	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（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：

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》，DBS



21/003-2014《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》；

d) 相关的法律法规：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等；

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：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《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》、《GB 14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》。

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20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08月06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）：

F：位于江苏省泰州市泰兴市高新技术开发区国庆东路北侧科能路北延东侧泰兴市银杏餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）

H：位于江苏省泰州市泰兴市高新技术开发区国庆东路北侧科能路北延东侧泰兴市银杏餐饮管理有限公司的集体用餐配送（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：泰兴高新技术产业开发区国庆东路北侧，科能路北延东侧

办公地址：江苏省泰州市泰兴市高新技术开发区国庆东路北侧科能路北延东侧

经营地址：江苏省泰州市泰兴市高新技术开发区国庆东路北侧科能路北延东侧

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04月19日上午-2025年04月19日上午进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：

前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、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，观察项（1）项，涉及部门/条款:办公室 F7.2/H3.2，生产部 F8.8.1/H4.5 F8.7/H3.6

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 20 日提交审核组长。

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 5 月 1 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

人员能力、监测设备、产品验收

3) 本次审核发现的正面信息:

1) 受审核方依据 ISO 22000:2018、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。

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

4) 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，监管部门来公司进行监督抽查，基本符合。

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在集体用餐配送（热食类食品制售）资源方面配置基本充分合理，如工器具消毒、热加工过程、原料验收管控等。

6) 公司产品的食品安全特性控制基本符合，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 ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合集体用餐配送（热食类食品制售）加工过程，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、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，基本可以运用，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。对生产现场观察发现对虫害入侵管理、产品标识管理、离地管理还需要加强。

但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:

生产制售环节，人员能力

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 12 月 24 日 体系实施时间: 2024 年 08 月 06 日

2) 法律地位证明文件有:

营业执照、食品经营许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 47 人。

倒班/轮班情况 (若有, 需注明具体班次信息): 单班上班, 无倒班。

4) 范围内产品/服务及流程:

热菜类工艺流程

原料采购→原料验收 (OPRP1) →粗加工→切配→烹饪→装盘→分餐→配送 (CCP1) →餐具清洗→餐具消毒 (OPRP2)

米饭工艺流程

原料采购→原料验收→淘洗→蒸制→分餐→配送→餐具清洗→餐具消毒 (OPRP2)

餐具清洗消毒工艺流程

餐具回收→分类→去残→浸泡→刷洗→餐具清洗→餐具消毒 (OPRP2) →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

1) 组织环境、相关方要求、风险和机遇

企业目前承包泰州裕顺环保科技有限公司位于泰兴市高新技术产业开发区国庆东路北侧, 科能路北延东侧的 1 号车间南边一间两层厂房 (即 1 号车间南边一间两层厂房北边线向南至南侧围墙之间范围) 建筑面积约 4800 平方米, 从事资质范围内的集体用餐配送 (热食类食品制售) 活动。

从战略、经营管理层面, 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。现场查见《组织内外部环境因识别表》, 对内外部环境进行了识别、分析和评价。

现场交流总经理, 其表示市场竞争很激烈, 校方对餐食提供过程的食品安全管控要求非常严格, 每天每餐定期开进行检查, 监督提供安全放心的餐食, 要求组织通过体系认证规范内部管理; 对于公司内部, 运行基本稳定, 但对于公司自身的管理能力和人员能力等要求逐渐增高, 公司领导层及各部门负责人等均很重视食品安全的管理。

未考虑环境及气候问题, 下次审核关注。

公司在《食品安全及 HACCP 体系管理手册》5.4 条款进行了规定。查看并询问公司重要相关的需求和情况: 每年初或与本公司相关的食品法规变更时, 由生产部组织各部门对法规进行识别并评审相关条款, 输出评



审记录，本公司识别法律法规要求、顾客要求及与 HACCP 体系有关的相关方的需求和期望，并从中识别确定其合规义务。本公司保留确定合规义务的文件和记录，并保持更新。针对法规要求，输出《法律法规及其他要求合规性评价表》和《合规性评价报告》；针对 HACCP 体系有关的相关方的需求和期望，由生产部组织相关部门进行识别针对 HACCP 管理体系的合规义务按《合规义务及评价控制程序》文件执行。

公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《法律法规及其他要求合规性评价表》，包括中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 31651-2021 食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范》、《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》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB/T33497-2023 餐饮企业质量管理规范》、DBS 21/003-2014《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》等法律法规及相关标准文件，基本合理。

公司在管理手册 6.1 条款进行了规定，对公司在策划食品安全管理体系及 HACCP 体系时，考虑到影响公司目标和战略方向和管理体系绩效的内外因素和公司相关方的要求，确定需要应对的风险和机遇，以便确保 FSMS 及 HACCP 能够实现预期的结果、增强有利影响、预防或减少不利影响、实现持续改进。

现场与总经理交流，其表示目前公司在餐饮管理服务热食类食品制售活动中，最大风险为餐食食品安全风险，控制措施：控制采购源头、烹饪过程烧熟煮透、餐具洗消的控制等，上述措施运行基本按照策划的文件要求进行落实。对组织而言，风险与机遇并存，公司也希望通过建立体系，规范公司内部日常管理，为后续开拓其他餐饮服务项目提供基础。

2) 方针、目标

总经理批准的食品安全及 HACCP 方针：

严格规范管理, 保证产品优质安全

不断持续改进, 满足顾客法规要求

食品安全及 HACCP 方针包含在管理手册中。公司在食品安全及 HACCP 管理手册中对方针进行公开声明，在公司内部会议进行宣讲、沟通，全体员工能够准确理解其含义并在工作中贯彻落实食品安全方针。在与相关方沟通时，可向相关方说明公司食品安全方针，食品安全方针应：可获取并保持成文信息；在组织内的各个层面进行沟通、理解和应用；适宜时，可为有关相关方所获取。

食品安全及 HACCP 方针基本适宜公司的宗旨和环境，食品安全及 HACCP 方针体现了公司的食品安全宗旨，为公司食品安全及 HACCP 目标的确立和评审提供了框架。

现场询问公司员工：朱莉娜，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前管理方针未发生变更。

公司在《食品安全及 HACCP 体系管理手册》0.7 条款中规定了公司食品安全及 HACCP 目标。建立的食品安全及 HACCP 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《食品安全及 HACCP 运行目标统计表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全及 HACCP 目标	统计公式	考核频率	考核周期 (2024 年 08 月至 2025 年月)
顾客投诉处理率 100%	(顾客投诉处理的数量/总的投诉数) *100%	每月	100%
食品安全事故为 0	统计食品安全事故的次数	每月	达标

2025 年 4 月至今目标在实施中，基本满足要求。

4) HACCP 计划

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的热食类食品制售工艺流程主要如下：

生产工艺流程：



热菜类工艺流程

原料采购→原料验收（OPRP1）→粗加工→切配→烹饪→装盘→分餐→配送（CCP1）→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）

米饭工艺流程

原料采购→原料验收→淘洗→蒸制→分餐→配送→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）

餐具清洗消毒工艺流程

餐具回收→分类→去残→浸泡→刷洗→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）→入柜

结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求；

提供工厂位置图、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化；

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》。

——提供了《危害控制计划》，查危害分析，具体包括了原料验收、清洗、配料、烹饪、分餐、工器具消毒等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查原辅料验收过程危害分析，

潜在危害包括：生物的：致病菌的繁殖；化学的：漂白剂；物理的：包装袋等异物；过敏源：原料带入；

危害来源：种植、储存、运输过程可能会引入；生产环境被重金属污染，施用农药的残留，霉变引起的真菌毒素污染；混有少量石头、泥沙等杂质等；

可接受水平：GB2762-2024《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 食品农药最大残留限量》、原料接收标准；

控制措施：提供农残指标等检验合格报告；依靠视觉、嗅觉、触觉等生理官能对受监物感官性状进行验收检查；通过 OPRP1 方式控制，基本合理。

抽查粗加工、切配、烹调、装盘、分餐、配送过程、餐具、容器盛放以及留样、高温消毒过程的危害分析及控制措施制定基本合理。

食品安全小组已开展了对前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见《HACCP 计划确认记录表》，确认人员：童冬明、丁兰等，确认日期：2024 年 08 月 06 日，结论为：HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见采购部核记录。

餐食、餐具的安全性确认主要通过委托第三方进行，具体见生产部审核记录。基本满足标准要求的可接受水平。

经过对热食类食品制售加工过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

OPRP 计划表：

控制点	控制危害	行动准则	监控				记录	验证
			对象	方法	频率	人员		
OPRP1 原材料验收（肉类验收）	生物危害：动物疫病	肉类收取检疫合格证明	合格证明	查看	每批次	原料验收员	原材料检测记录表	化验员复核或检



OPRP1 原材料验收（蔬菜类验收）	化学危害：农药残留	农残检测酶抑制率<50%	检测报告	查看或快检	每批次	原料验收员	原材料检测记录表	化验员复核或检
OPRP2 餐具消毒	生物危害：致病菌繁殖	餐具消毒温度≥100℃、时间≥30分钟	温度、时间	测量	每批次	操作员	餐具消毒记录	1、负责人每天 2、每年至少1次 第三方检测验证
HACCP 计划 CCP 点								
关键控制点	显著危害	关键限值	监控程序和频率				HACCP 记录	验证和
			对象	方法	频率	职责		
CCP1 配送	生物危害：致病菌繁殖	配送后产品中心温度≥60℃；	温度和时间	菜品中心温度计	每批	配送人员	菜品中心温度检查记录表	1、负责人每天 2、中心温度检定

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) 基础设施

公司在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《设备设施维护保养控制程序》《前提方案/良好卫生规范》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

组织租赁泰兴高新技术产业开发区国庆东路北侧，科能路北延东侧的厂房做中央厨房，做集体用餐配送（热食类食品制售），对学校及工厂员工的午餐及晚餐的提供，每餐就餐人数在 3000 人左右，一阶段现场午餐正在制作，主食米饭、菜品肉酿丸子、素炒白菜、炒菠菜等

现场查看：

租赁厂房总面积 4800 平方米，分两层，一层有蒸煮区、蔬菜加工区、小荤加工区、荤菜加工区、米饭生产线、分餐间、清洗消毒间等；二层有蔬菜加工区、蔬菜净加工、荤菜加工区、库房 7 个（有冷藏库、冷冻库、半成品库）等；一层是热食类加工区，二层是生产品前处理区及办公区域，对环境交叉处理较好；一二层均配有更衣室，一层在分餐区前配有二次更衣间；配有冷藏库 2 间（蔬菜原料库、净菜原料库）、冷冻库 1 间（存放冻品）、半成品冷冻库 1 间；基本符合集体用餐配送（热食类食品制售）的要求。餐厅主要为周边工厂工人及学校写生提供中式快餐类服务，仅提供中餐和晚餐，每餐就餐人数约 3000 人次就餐。中央厨房布局基本合理。设有卫生间，在加工区外；与食堂平面图一致。查看加工和服务提供过程管理，与流程图基本一致；基本满足集体用餐配送（热食类食品制售）需要。生产环境良好，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源；

一阶段半成品冷藏库生肉与半成品存放在一起，未分开存放，经过二阶段整改验证，整改完成。

现场观察：中央厨房内地板平整，路面清洁，排水通畅，环境整洁，食堂布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣配有一更、二更及风淋设施等工作设施基本齐全。

餐厅配备设备有：新风系统 1 套、洗碗机 2 台、洗箱机 1 台、大型切菜机 1 台、智能式水流清洗机 1 台、绞肉机 1 台、可倾燃气炒锅 18 台等，设备主要以清洁为主。现场查看：基本满足需求，特种设备：2 台货运电梯。

人员健康晨检是用晨检机进行监控，对人员温度进行以及人员考勤进行监控，监控系统是市场监管局推荐



的众食安 APP 系统同步上传信息；

提供《设备维修保养记录》2025 年 2 月 10 日，维保人员：贾安华，维修保养内容：所有运行设备维保调试，1 添加润滑油；2 价差螺丝松紧；3 清理消毒设备；维修保养结果：经处理，已全部正常使用，润滑剂已添加；

2025 年 3 月 12 日，维保人员：贾安华，设备名称：可倾燃气炒锅，使用场所：热处理区；维修保养内容：电子点火用不了，送电就跳闸；维修保养结果：经厂家维保人员现场维修，已正常使用；2024 年 10 月 28 日，维保人员：贾安华，设备名称：大型切菜机，使用场所：蔬菜加工区；维修保养内容：切菜机轴不工作，需更换轴承；维修保养结果：购买轴承、更换轴承，已正常使用；现场与生产部负责人沟通，无设备维修计划，设备在每次学生放寒暑假期间对设备进行保养，一年两次，与设备维修保养记录同时记录，现场与企业沟通，下次审核关注。

配送车辆：10 辆常温车、2 辆冷链车；

车辆每半年或跑 10000 公里进行保养一次，未提供保养记录，现场沟通保留保养单据，下次审核关注。

特种设备：货运电梯 2 台

1) 特种设备使用登记证：编号：梯 12 苏 M21577(22)；2) 特种设备使用登记证：编号：梯 12 苏 M21576(22)

1) 电梯自行检测报告：报告编号：JGZNZXJC1024080814，检验日期：2024-08-14

2) 电梯自行检测报告：报告编号：JGZNZXJC1024080830，检验日期：2024-08-14

现场查看：特种设备货运电梯上转贴电梯信息码上说二维码，由江苏省市场监督管理局监制，泰州市市场监督管理局印制，二维码显示报告及维修日期，维修日期 2025 年 4 月 07 日，并提供维修保养单位信息及维修人员信息，符合要求；

现场查看：

热风消毒柜：温度：120℃ 时间：90min

冷冻库：-19.9℃，半成品库-3.8℃、蔬菜原料库：4.7℃、净菜存放库：3.6℃符合要求；

2) 前提方案

组织策划了《前提方案/良好卫生规范》，包括对食堂及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

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；** ☒与文件一致 ☐与文件不一致

位于江苏省泰州市泰兴市高新技术开发区国庆东路北侧科能路北延东侧

与公司地理位置图、平面图、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；** ☒与文件一致 ☐与文件不一致

租赁厂房总面积 4800 平方米，分两层，一层有蒸煮区、蔬菜加工区、小荤加工区、荤菜加工区、米饭生产线、分餐间、清洗消毒间等；二层有蔬菜加工区、蔬菜净加工、荤菜加工区、库房 7 个（有冷藏库、冷冻库、半成品库）等；一层是热食类加工区，二层是生产产品前处理区及办公区域，对环境交叉处理较好；一二层均配有更衣室，一层在分餐区前配有二次更衣间；配有冷藏库 2 间（蔬菜原料库、净菜原料库）、冷冻库 1 间（存放冻品）、半成品冷冻库 1 间；基本符合集体用餐配送（热食类食品制售）的要求。餐厅主要为周边工厂工人及学校写生提供中式快餐类服务，仅提供中餐和晚餐，每餐就餐人数约 3000 人次就餐。中央厨房布局基本合理。设有卫生间，在加工区外；与食堂平面图一致。查看加工和服务提供过程管理，与流程图基本一致；查看食品加工和服务提供过程管理，与流程图基本一致。

c) **空气、水、能源和其他基础条件的供给；** ☒满足要求 ☐不满足要求

对水流、气流和人流有区域划分

**d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；** ☒与文件一致 ☐与文件不一致

企业在仓库及生产环境入口安全有挡鼠板，操作区域有灭蝇灯，仓库有捕鼠笼等设施对虫鼠害进行控制，现场未看到有鼠迹；垃圾桶单独区域摆放，厨余垃圾由外包方回收，烟道清理由供方清理，隔油池每周清理一次，现场查看隔油池较脏，与企业沟通增加清洗频率，下次审核关注；清洁污水直接排入城市管道，基本满足要求。

虫鼠害防治的供方 泰州顺风消杀有限公司，营业执照：9131204MAIX0HQB9M，有害生物防治服务机构服务能力登记证书B级以及农药生产许可、农药登记证灯资质性文件，提供病媒生物放置服务合同有效期：2024年7月7日-2025年7月8日，基本满足要求；

一阶段问题灭蝇灯较脏，已整改。

提供有2024年-2025年3月《有害生物防治服务反馈单》每月一次，抽查2025年03月20日对杀虫饵剂进行点布，灭鼠饵剂进行更换，客户：丁兰，服务主管签字：陆*，同时抽查2024.12.20/2025.0123等记录，控制方式相同，基本符合要求。

油烟清理的供方 泰州市天恒保洁工程有限公司，营业执照：91321202MA7HJTY63Y，商用大型油烟机管道清洗合同有效期：2024年7月3日-2026年7月3日，提供《泰兴银杏餐厅管理检测报告》，报告日期：2025年02月11日进行清洗，配有清洗前和清洗后照片，基本满足要求；

厨余垃圾清理的供方泰州蓝德环保科技有限公司，营业执照：91321200MA1MDX2W41，有餐厨废弃物收集、运输、处置许可证，许可期限：2025.03.27-2027.03.26；提供收集运输服务合同，无明确合同期限；提供《餐厨废弃物回收记录》抽查2025年3月记录，有数量、交付单位人员签字、接收单位人员签字，基本满足要求；

e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性； ☒与文件一致 ☐与文件不一致

设备维修保养记录，见7.1.3；设备只做简单清洗，不进行消毒；

提供《粗加工区地面、地沟清洗记录》抽查2025年4月记录，每日确认清洗，责任人郭建红，监督人：童冬明；

提供《一级冷冻库清洗记录》抽查2025年4月记录，每日确认清洗，责任人郭建红，监督人：丁兰；

提供《一级冷藏库清洗记录》抽查2025年4月记录，每日确认清洗，责任人郭建红，监督人：童冬明；

提供《米饭线地面、地沟清洗记录》抽查2025年4月记录，每日确认清洗，责任人朱东*，监督人：李改兰；

f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）； ☒满足要求 ☐不满足要求

见采购部审核记录；

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运； ☒满足要求 ☐不满足要求

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，大米和食用油标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。

——常温仓库分粮油库和调味品库，调味品存放在货架上，粮油存放在托板上，隔墙隔地；

——查看冷冻库油条有标识，记录生产日期2025.3.12，到期日期：2026.03.13，半成品库鸡块，存储方式：冷藏，数量30kg，入库时间2025.04.15，使用时间：2025.04.30，责任人：李**；

现场查看冷藏冷冻温度监控情况，配置数显温度控制系统，提供《冷藏库温度》、《冷冻库温度》查2025年1月记录每日上班、下班时间对温度进行记录，抽查2025年1月8日，冷冻库温度-17.2℃ 7:00；-17.5℃ 17:00 丁兰；冷藏库温度4.6℃ 7:00；4.7℃ 17:00 丁兰；控制有效，基本满足要求。

2025年04月21日现场查看冷藏冷冻库的温度显示情况：

热风消毒柜：温度：120℃ 时间：90min

冷冻库：-19.9℃，半成品库-3.8℃、蔬菜原料库：4.7℃、净菜存放库：3.6℃符合要求；

留样柜温度：4℃；符合贮藏工艺要求。

防止交叉污染的措施； ☒满足要求 ☐不满足要求



加工场所分为：粗加工区域——摘菜、洗菜、
切配区——刀具、砧板荤素区分，处理生食
蒸煮区——主食加工
烹调区——刀具、炒锅荤素区分，处理熟食
原料、净菜、半成品分库存放

e) **清洁和消毒；**

☒满足要求 ☐不满足要求

每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；

提供《专间紫外线消毒情况记录》抽查 2025-04-18 记录 7：00-7：30 累计时间 623h，灯具是否正常：是，操作人张秀英；13：00-13：30 累计时间 623h30min，灯具是否正常：是，操作人张秀英；另抽查 2025.04.01/2024.12.12 灯 12 批次的记录，控制方式相同，基本满足要求；

提供《消毒记录本》查 1) 消毒场所：粗加工区 使用消毒用品：75%酒精，消毒方式：擦拭，抽查 2025.02.13 记录，消毒时间：17：00，消毒人签字：郭建红，同时抽查 2025 年 3 月记录，控制方式相同；查 2) 消毒场所：消毒区 使用消毒用品：84 消毒液，消毒方式：喷洒，抽查 2024.11.21 记录，消毒时间：13：10 消毒人签字：刘建荣，同时抽查 2024 年 11 月记录，控制方式相同；查 3) 消毒场所：3R10 整车清洗消毒 使用消毒用品：84 消毒液，消毒方式：喷洒，抽查 2024.12.19 记录，消毒时间：7：15：10 消毒人签字：王玉华，同时抽查 2024 年 12 月记录，控制方式相同；同时提供车辆 160U、苏 MHD667 等 7 辆车的消毒记录，控制方式相同，基本满足要求；

提供有《消毒液配置记录》，时间：2025 年 2 月—2025 年 4 月 18 日，抽查 2025.04.01 化学产品名称：84 消毒液，配取量 1L，配制量 100L，配制浓度 200mg/L，配置人：陈建美；化学品领用在出库单中体现，基本满足要求。

f) **人员卫生；**

☒满足要求 ☐不满足要求

健康证见“办公室”审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。人员健康晨检是用晨检机进行监控，对人员温度进行以及人员考勤进行监控，监控系统是市场监管局推荐的众食安 APP 系统同步上传信息；现场查看 2025.04.19 晨检人数 20 人，上岗人员 20 人；符合要求。

g) **产品信息/消费者意识；**

☒满足要求 ☐不满足要求

该企业的主要产品是的集体用餐配送（热食类食品制售）。

1) **其他有关方面。**

☒满足要求 ☐不满足要求

求

未使用食品添加剂。

提供厨房日常管理记录，每日对水、电、气进行检查、厨余垃圾清理进行检查、生产工具规范摆放进行检查，同时对电梯消毒进行检查，都有责任人签字，抽查2025年2月记录，基本满足要求；

3) **设计和开发**

生产部负责新菜品的开发，主要开发人员有童冬明，在餐饮行业多年，具备餐饮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 8.4.3 产品设计开发条款，按标准要求，规定了餐饮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，公司从事的食堂管理服务工艺成熟固定，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开发要求进行设计开发，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。

公司的餐饮管理和菜品的生产设计的过程受控。

4) 撤回、召回

公司在《管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定，8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识和可追溯控制程序》、《产品撤回控制程序》。

在《产品撤回控制程序》文件中规定了：实施要求，以及对撤回的程序的要求，如何采取纠正及纠正措施，要求进行撤回召回模拟演练；

查见有《产品撤回/召回演练》，召回模拟日期：2024 年 08 月 24 日，召回产品名称：蔬菜，生产批次 2024.08.24，我司于 2024-09-06，收到顾客投诉蔬菜农药残留指标不合格，本批发运的蔬菜：批号 20240824，我司经核实，本批产品共计 200KG，经我司查看生产部的同批产品，已通知暂停往其他地方销售配送。同时提供《召回记录》、《预防措施报告》；

现场与企业沟通需要增加热食类食品制售的召回演练，蔬菜销售是企业的一个板块，增加演练内容，完善演练效果，下次审核关注，开观察项。

现场查见：

——中央厨房各区域有简单标识：有分餐区、粗加工区、米饭生产线、蒸煮区、烹饪区、冷冻库、冷藏库、半成品库、清洗区等标识，区域划分基本合理；

——菜品等较为简单，无直接标识，有素菜和肉菜区分；

——粮油库主要是大米、大豆油等，有标签标识，摆放离地离墙；

——调味品库主要是老抽，料酒、耗油等货架存放有标识；

——冷藏冷冻产品有标识，标识记录产品名称、生产日期、保质期、存放日期等内容

——现场有留样产品：提供《食品留样记录表》，抽查2025.04.21留样记录，提供午（9：08）：梅干菜烧肉260g、茼蒿肉片230g，青菜豆皮190g，玉米段130g，米饭220g，小米粥260g，晚：酱鸭块200g，肉沫烧蛋310g，豆芽肉丝200g，蒜香菠菜270g，米饭260g，番茄鸡蛋汤250g；冷藏专柜内存放48小时；现场查看有留样标签、时间、留样品种，留样重量，基本符合。

5) 致敏物质的管理

公司在《管理手册》中 8.2.4 条款 致敏物质的管理；8.2.6 条款 食品欺诈预防进行了规定，并策划了《过敏源控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，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《过敏原清单及控制措施》，识别主要的致敏原物质分别有：花生及其制品、甲壳类动物及其



制品、鱼类及其制品、大豆及其制品、含谷蛋白的谷物及其制品、芝麻籽及其制品、蛋及其制品等，可能涉及的原辅料：烘烤花生、花生酱、花生油、小虾、螃蟹、鱼肉、大豆油、酱油（大豆制）、豆腐、小麦、黑麦、大麦、燕麦、小麦淀粉、芝麻、芝麻酱、鸡蛋、鸭蛋等，控制措施，识别基本充分。

现场识别蚝油为过敏原，过敏原未体现。现场审核沟通增加，下次审核关注。

2024年08月06日，对过敏原进行确认，确认结果：通过对以上问题的讨论分析，HACCP小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。2024年09月12日，对过敏原进行验证，体现在《过敏原验证记录》中，验证人员：童冬明、丁兰等，验证结果：过敏原的实施达到了预期效果。

现场查看仓库对过敏原进行标识，食用过敏原原料较少，到学校与学生沟通，控制基本符合要求。

6) 食品防护

公司在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。

在计划中对全企业外部、内部、加工安全、原料库/厨房安全、水的安全、人员安全、信息安全、供应链安全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；

提供有食品安全防护计划确认记录，确认日期：2024年8月06日，总结论：食品安全防护计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

提供有食品安全防护计划验证记录，验证时间：2024年08月06日，验证范围：围绕原料入厂到成品出厂的物流链所涉及的人员管理、公司安全管理和食品安全管理。验证结论：食品安全防护计划的实施达到了预期效果。验证人：童冬明、丁兰等。

现场查见：

——仓库内每批次原材料在存放处有填写生产日期、品名、保质期、到期时间等标识

——现场化学品在指定位置存放；

7) 应急准备和响应

公司策划了《应急准备和响应控制程序》。并提供了《食品安全应急预案》、《食物中毒应急预案》、《消防演习方案》。

查食品安全事故应急预案演练，演练时间2024.9.17，

另制订了《产品撤回控制程序》，并提供《食品召回紧急演练预案》、《食品撤回演练记录》，演练时间2024年08月22日

于2024年09月17日开展了食品安全事故应急预案演练，演练评价：对于本次应急预案的演练，生产部做了充分的准备。成立了临时现场指挥部，统一指挥救援组、疏散组、报警组与警戒组协同作战。本次应急演练使用不锈钢售卖台4个、餐具3套、保鲜膜一卷。生产部在模拟致“食物中毒”食物、封存用具等方面，准备齐全，为本次应急预案的演练做到了保障到位。本次应急预案的演练，从“食物中毒”的发生到封存解救、保护现场共历时20分钟，及时有效的控制了“食物中毒”的扩大，保障了人身安全。真正



做到了分工明确，责任到人。通过本次的应急演练，增强了生产部全体员工对食物中的防范意识。提高了他们在在工作中的警觉，对生产部发生食物中毒时的现场救援、现场保护、食物封存有了充分的执行能力。充分体现了生产部工作人员的精神面貌，加强了他们对食品安全重要性的认知。

提供的食品安全事故应急预案与企业实际情况不符，同时提供配送应急预案，日期在 2024 年 7 月 14 日，不在审核周期内，开观察项。

审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

8) HACCP实施情况、产品放行

公司经识别：热食类餐饮服务有 1 个 CCP 点：CCP1 配送；2 个 OPRP 点：OPRP1 原材料验收、ORPP2 餐具消毒；

OPRP 计划表：

控制点	控制危害	行动准则	监控				记录	验证
			对象	方法	频率	人员		
OPRP1 原材料验收（肉类验收）	生物危害：动物疫病	肉类收取检疫合格证明	合格证明	查看	每批次	原料验收员	原材料检测记录表	化验员复核或产品每年
OPRP1 原材料验收（蔬菜类验收）	化学危害：农药残留	农残检测酶抑制率<50%	检测报告	查看或快检	每批次	原料验收员	原材料检测记录表	化验员复核或产品每年
OPRP2 餐具消毒	生物危害：致病菌繁殖	餐具消毒温度≥100℃、时间≥30 分钟	温度、时间	测量	每批次	操作员	餐具消毒记录	1、负责人每天复核记录 2、每年至少 1 次将成品证。

HACCP 计划 CCP 点

关键控制点	显著危害	关键限值	监控程序和频率				HACCP 记录	验证和验证人
			对象	方法	频率	职责		
CCP1 配送	生物危害：致病菌繁殖	配送后产品中心温度≥60℃；	温度和时间	菜品中心温度计	每批	配送人员	菜品中心温度检查记录表	1、负责人每天复核记录； 2、中心温度计定期进行检

根据追溯的方式及进行审查
查 2025 年 4 月 21 日是菜单：上午：梅干菜烧肉 茼蒿肉片 青菜豆皮 玉米段 小米粥

现场验证：

OPRP1 原料验收：

提供 2025.04.20 蔬菜送货单：茼蒿 900、梅干菜 350、青菜 1536、豆皮 71.2、豆芽 385、菠菜 420、西红柿 900、青椒 200、黄瓜 300、土豆 258、韭菜 2；

提供 2025.04.20 肉类的送货单：去皮前腿肉块 800 公斤、去皮前腿肉片 200 公斤、去皮五花肉皮 50 公斤、



去皮肉丝 50 公斤

提供：2025-04-20 检测项：农药残留，检测人：丁兰，检测时间：2025-04-20 14:14 莴苣 抑制率 41.8%，青菜 抑制率 13.3%，菠菜抑制率 8.5%；企业自检报告，农残检测仪经过校准；

提供猪肉动物检疫合格证（产品 A）4202805054，日期：2025.04.18；肉品品质检验合格证 052777800，日期：2025.04.18；

同时抽查 2025 年 3 月/2025 年 4 月/2024 年 12 月共 18 批次的记录，控制方式相同，基本满足要求；

产品第三方检测报告详见采购部审核记录；

OPRP2 餐具消毒；

抽查 2025 年 4 月 9 日记录消毒用品：餐具 4、5、6，消毒方式热风循环，消毒时间 11:00-13:30，消毒人：吴建英，监督人朱东进；另抽查 2025.3.27、2025.4.16、2024.12.26 等 18 批次，的管控方式相同，基本符合要求；现场沟通记录餐具的个数及消毒温度，下次审核关注。

2025.04.21 日现场查看餐具消毒使用的热风高温消毒柜设定的消毒温度 120℃，消毒时间 150 分钟，符合 OPRP2 餐具消毒 行动准则 要求；

CCP 配送

抽查《泰兴市银杏餐饮管理有限公司配送交接单》，

查 2025 年 4 月 18 日午收货单位：泰师附小 学生营养餐，转运箱一码清标识完整，随机抽检中心温度：62℃，运送车辆上锁，学生餐 561，教师餐 24；发货人：吴建英，司机：方作富，学校交接确认：陈颖；

查 2025 年 4 月 15 日午收货单位：泰师附小 学生营养餐，转运箱一码清标识完整，随机抽检中心温度：63℃，运送车辆上锁，学生餐 560，教师餐 24；发货人：吴建英，司机：方作富，学校交接确认：陈硕；

查 2025 年 4 月 18 日晚 收货单位：银恋初中 学生营养餐，转运箱一码清标识完整，随机抽检中心温度：61℃，运送车辆上锁，学生餐 366，教师餐 45；发货人：吴建英，司机：周*平，学校交接确认：成键；

现场观察配送过程，菜品装好车贴上封条送往学校，上锁管理，配送时间为 15min，进入学校有需要登记，后在学校指定位置对菜品进行卸货，转运箱有封条，封条记录：菜品名称：梅干菜烧肉、莴苣肉片、青菜豆皮、米饭、玉米段、小米粥、生产日期：2025/4/21，制作时间：9:00，食用方式：开箱即食，食品保质期：4 小时，本次送货学校泰师附小（东阳），一共配送 589 份餐食，配送司机方作富，配送车辆苏 MN580S 司机有健康证（发证日期：2025.02.21），菜品配送到学校，留样一份，同时校方抽查菜品中心温度，梅菜扣肉 60.1℃满足配送 CL 值要求；同时校方确认验收提供泰兴市银杏餐饮管理有限公司配送交接单；基本满足要求。

9) 顾客满意度

公司在《食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定；

查与顾客的沟通管理情况：公司主要进行：集体用餐配送（热食类食品制售），组织由营销中心负责与客户进行沟通。

沟通方式：电话、QQ、微信等。

沟通内容：产品和服务的信息、客户反馈及抱怨处理、合同或订单以及变更、对满足顾客要求有负面影响时，采取的应急措施等。

沟通的时机：当存在产品和服务过程中任何有不确定需要确认沟通时进行。



由营销中心经理确认与产品有关的要求：

1、适用的法律法规要求，生产各过程均满足法律法规要求，未出现违法违规问题。

2、组织认为的必要要求：包括产品质量、交付、价格、包装、运输、服务等方面的要求，通过合同、送货单等形式予以确认。

通过市场调研、顾客满意调查及反馈等方式获取信息。产品交付后的活动由营销中心负责。

经询问，企业主要是为学校教职工、学生及企业员工提供集体用餐配送服务，企业会提前制定好下周菜单，每半月指定一次菜谱，根据季节及菜品情况制定，菜谱指定后将菜谱告知学校及工厂确定。

公司主要为学校教职工、学生及企业员工提供集体用餐配送服务，主要是通过与客户签订供餐协议通过服务。

提供学校配餐供应协议书：

1) 甲方：泰兴市黄桥中学；乙方：泰兴市银杏餐饮管理有限公司；签订日期：2025 年 02 月 10 日；本协议履行期：2025 年 02 月 10 日-2025 年 06 月 30 日。

2) 甲方：泰兴市横垛小学；乙方：泰兴市银杏餐饮管理有限公司；签订日期：2025 年 02 月 11 日；本协议履行期：2025 年 02 月 10 日-2025 年 06 月 30 日。

3) 甲方：泰兴市张桥初中；乙方：泰兴市银杏餐饮管理有限公司；签订日期：2025 年 02 月 13 日；本协议履行期：2025 年 02 月 10 日-2025 年 06 月 30 日。

.....

提供了 2024.12.26《顾客满意度调查表》，调查表从产品的品质、价格、交货期、服务等方面进行了调查。分为：非常满意、比较满意、一般、不太满意、很不满意 5 个评价标准，共发放了 5 份反馈表，泰兴市新市初级中学、泰兴市张桥初中、黄桥镇银杏路 136 号、泰兴市襟江小学教育集团清秀分校、泰兴市横垛小学，5 份的调查结果：均为满意。

查看《客户满意度分析报告》，公司对 5 家客户进行了满意度调查，回复了 5 家，回复率 100%，客户从品质、价格、交货期、服务等方面进行了打分，综合平均得分为：92.8 分，结论：本公司顾客满意度在各项均为满意。大部分客户对本公司的改善建议：价格方面有点偏高，能在保持现有产品或服务质量的前提下降低价格。

该企业的顾客沟通、绩效分析和评价控制情况，基本满足标准的要求。

10) 采购管理

公司在《管理手册》7.1.6 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》文件要求；采购过程控制：采购部负责组织对合格供方的筛选及评定工作，在确定合格供方后，负责对所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

现场查见《合格供应商清单》，目前列入合格供方共 5 家，基本覆盖调味品、粮油、肉类、蔬菜等产品，烟道清理、厨余垃圾回收、虫鼠害控制纳入供方管理。

查供方资质：

抽查：大米供方：靖江市绘园春大米有限公司，统一社会信用代码：91321282MA21WY8H9X，食品经营许可证编号：SC10132128201818

抽查：中储粮镇江粮油有限公司，统一社会信用代码：91321100661324678E，食品经营许可证编号：SC10232110200025

抽查蔬菜供方 名称：泰兴市志远农业发展有限公司；法定代表人：张桂平；统一社会信用代码：91321283MA1TENH7X7

名称：珠峰绿色蔬菜配送中心；经营者：蔡珠峰 统一社会信用代码：92321283MA1ND3WE7A



名称：泰兴市李双家庭农场；经营者：刘书兰；统一社会信用代码：92321283MACCALL724

抽查盐、味精、白砂糖、菜籽油供方 名称：泰兴市盐业有限公司，统一社会信用代码：91321283MA1NXPACXM；食品经营许可证编号：JY13212830089824

抽查速冻食品供方资质：淮安市三升食品股份有限公司，统一社会信用代码：913208266638383146；食品经营许可证编号：SC11132082600441

抽查肉类供方：常州鸿汇食品有限公司，统一社会信用代码：91320402MA1MRNF55B

抽查餐盒、保温桶供方：芜湖太平洋塑胶有限公司，统一社会信用代码：913402007585175569；全国工业产品生产许可证：产品名称：食品用塑料包装容器工具等制品，证书编号：皖XK16-204-00610，有效期至：2027年07月31日；

查第三方检测报告：

抽大米（粳米）检测报告：报告编号：（2024）JJZJSP-WT2253；生产单位：靖江市绘园春大米有限公司；检验依据：GB/T1354-2018《大米》；检验项目：碎米、加工精度、不完善粒含量、水分、杂质、黄粒米含量、互混率、色泽、气味、铅、镉、汞、无机砷、六六六、滴滴涕、黄曲霉毒素B1等；检验结论：样品经检验，所检项目符合GB/T1354-2018标准规定的大米粳米一级要求；签发日期：2024-12-24；检测机构：靖江市产品质量综合检验检测中心。

抽查猪肉 产品名称：猪-胴体，动物检疫合格证明编号：5103466950，签发日期：2025-03-20；肉品品质检验合格证编号：00424807，生产日期：2025-03-20；分销合格证明：日期：2025年03月23日，编号：00015，分销目的地：银杏餐饮管理有限公司。

抽查鲜味肉片第三方检测报告，报告单编号：NO.NTC202402122732；生产单位：山东纳佰味食品有限公司；检测项目：色泽、滋味、气味、状态、N-二甲基亚硝胺、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、过氧化值、总砷（以As计）、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌共计12项；检测结论：合格；日期：2025-01-02；检测机构：英格尔检测认证（山东）有限公司。

抽查蜜汁脆皮鸡腿第三方检测报告，报告单编号：NJ-W25035018；生产单位：江苏盐铁食品科技有限公司；检测项目：形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质、过氧化值、总汞、镉、铅、总砷、铬；检测结论：合格；签发日期：2025-03-26；检测机构：钛和中谱检测技术（江苏）有限公司。

抽查鲜味肉丁/宫保鸡丁第三方检测报告，报告单编号：NTC202502010741；生产单位：山东纳佰味食品有限公司；检测项目：色泽、滋味、气味、状态、N-二甲基亚硝胺、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、过氧化值、总砷（以As计）、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌共计12项；检测结论：合格；日期：2025-01-07；检测机构：英格尔检测认证（山东）有限公司。

抽查蔬菜的农残检测报告：报告编号：CY33069846865456HT、CY3306984686580K3N、CY33069846865M4R68、CY33069846865AGH39、CY33069846865045GX；样品名称：茼蒿、花菜、黄瓜、黄豆芽、香菇；样品来源：泰兴市玉隆农副产品批发市场；检测项目：农药残留；检测单位：泰兴市玉隆快件中心；检测结果：阴性；报告日期：2025年03月31日。

抽查生抽酱油（酿造酱油）检测报告：报告编号：A2250082120101001C；生产商：佛山市海天（南宁）调味食品有限公司；检测项目：色泽、香气、滋味、氨基酸态氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅、砷、沙门氏菌等24项；检测结果：合格；检测机构：广州市华测检测认证技术有限公司；批准日期：2025年02月26日。

抽查白砂糖检测报告：报告编号：G24-008646；生产商：广西田林和平糖业有限公司；检测项目：感官、蔗糖分、还原糖分、电导灰分、干燥失重、色值、混浊度、不溶于水杂质、二氧化硫、总砷、铅、镉等；检测结果：合格；检测机构：广西壮族自治区产品质量检验研究院；批准日期：2025年01月07日。

抽查10L 鼎皇非转基因一级大豆油检测报告，报告编号：SH2025000264；检验项目：透明度(20℃)、



气味、滋味、色泽、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价(KOH)、过氧化值、外源基因、特丁基对苯二酚、丁基羟基茴香醚等 80 项；检测结果：合格；检测机构：上海微谱检测认证有限公司；签发日期：2025 年 01 月 09 日。

抽查塑料一次性餐饮具（一次性餐盒）检测报告，报告编号：PL0500337-2025；生产单位：芜湖太平洋塑胶有限公司；检测项目：感官要求、总迁移量、双酚 A 迁移量、邻苯二甲酸酯迁移量、耐微波试验等 9 项；检测结论：合格；检测机构：中国包装科研测试中心国家包装产品质量检验检测中心（天津）；日期：2025 年 02 月 24 日。

抽查食品级 PP 餐具检测报告，报告编号：TJS20251103-0043；生产单位：山东泰合美包装科技有限公司；检测项目：感官、耐温性、总迁移量、芳香族伯胺迁移总量、大肠菌群、沙门氏菌等 16 项；检测结论：合格；检测机构：山东省产品质量检验研究院国家包装产品质量检验检测中心（济南）；日期：2025 年 03 月 04 日。

提供委托检验服务协议 甲方：泰兴市银杏餐饮管理有限公司；乙方：泰兴市产品质量综合检验检测中心；甲方委托乙方对：复用餐饮具、集中配送餐、生产用水、大米、食用植物油的产（商）品进行质量检验，并为甲方提供相关产（商）品标准、质量技术咨询服务；履行期限：2024 年 12 月 26 日起至 2025 年 12 月 25 日止；签订日期：2024 年 12 月 26 日。

厨余垃圾清运签订有泰州市餐厨垃圾（含地沟油）收集运输服务合同，甲方（清运公司）：泰州蓝德环保科技有限公司；合同有效期：从签订服务合同起至甲方特许经营期满之日止；

提供泰州蓝德环保科技有限公司相关资质：营业执照 统一社会信用代码：91321202MA7HJTY63Y；从事生活垃圾经营性清扫、收集、运输、处理服务审批许可证 许可期限：2025 年 3 月 27 日-2027 年 3 月 26 日；现场查看企业无油炸食品，无废弃油脂。清运台账管理见生产部审核记录。

油烟管道清洗的供方泰州市天恒保洁工程有限公司，营业执照编号：91321202MA7HJTY63Y，室内外保洁及油烟管道清洗服务企业资质证书一级，证书有效期至：2028 年 02 月 13 日。签订有商用大型油烟机管道清洗合同，每次清洗完毕提供清洗照片、清洗证明等文件，见生产部审核记录。

虫鼠害防治的供方泰州顺风消杀有限公司，营业执照：91321204MA1X0HWB9M；有害生物防制服务机构服务能力登记证书 B 级、农药生产许可、农药登记证等资质性文件，提供消杀服务合同，有效期：2024 年 7 月 7 日-2025 年 7 月 8 日，基本满足要求；

供方评价每年进行 1 次，提供有《供应商业绩定期考核评估表》，评价项目包括：交货准时率、食品品质、价格优势、服务配合度等，抽查公司于 2025 年 03 月 26 日开展了评价，抽查评价开展情况：大米供方：靖江市绘园春大米有限公司；蔬菜供方：泰兴市志远农业发展有限公司；盐、味精、白砂糖、菜籽油供方：泰兴市盐业有限公司；肉类供方：常州鸿汇食品有限公司；保温桶、餐盒供方：芜湖太平洋塑胶有限公司，考核结论：均为 A 级供货商，优先采用。

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。

公司使用食品添加剂：无。

采购管理情况

公司日常采购等均通过微信、电话方式、微信群等方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查采购、验收实施情况；抽查银杏采购订购、验收工作群，2025.4.14 收货及验收：杏鲍菇、青菜、菠菜、芹菜、鸡块、鸭块等，并且收到的食材拍照上传到微信群。



2025.4.15 收货及验收：生菜、笋瓜、莴笋、土豆等，收到的食材拍照上传到微信群。另，下午 17:05 收到塑料保鲜盒 60 个。

2025.4.16 收货及验收：青菜、本山药、土豆、白菜等，收到的食材拍照上传到微信群。验收人员发现部分土豆存在发芽现象，处理结果：发芽土豆拒收。
该公司的采购管理控制基本合理。

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

1) 内部审核

公司在《食品安全及 HACCP 体系管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定一般情况下内部审核每年组织一次，出现公司内组织结构发生重大调整，公司食品安全管理体系及 HACCP 体系范围变更包括覆盖的区域和食品时，相关法律、法规及要求发生变化、客户严重投诉时，外部市场发生变化，进行第二方、第三方审核前，可以临时增加审核。

审核日期：2025 年 3 月 14-15 日；审核组组长：童冬明；组员：丁兰；参加了公司组织的内审员培训，人员能力情况见办公室 F7.2H3.2 条款审核记录。

查见《内部审核计划》，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。
现场与内审组长童冬明、内审员丁兰面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足，开不符合。

查见《内审审核检查表 办公室》：抽办公室的内审检查表，发现未按照策划的要求对 F7.1.2 和 F7.2 条款进行内审检查，抽查食品安全小组内审检查表，基本按照基本按照策划的内审条款开展了检查，内容基本覆盖。内部审核记录填写基本规范、清晰，没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：涉及办公室，不符合项内容：查《外来文件清单（法律、法规及其他要求）》，中识别的中华人民共和国食品安全法不是最新版本；不符合 ISO22000:2018 7.5 条款危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准 1.2 条款，责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并采取了纠正及纠正措施，加以实施，2025-3-19 组织进行了整改并经内审员验证后，不合格已经关闭。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，包括审核目的、审核范围、审核准则、审核过程综述、不符合项统计与分析等，查审核结论：本次审核在肯定符合项的同时，对不符合项提出了整改要求，并规定在有效日期内关闭。不符合已关闭，基本满足要求。

2) 管理评审

公司在《食品安全及 HACCP 体系管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审管理评审每年召开一次，两次之间间隔不超过十二个月，采用会议的方式进行。

以往管理评审的跟踪措施，经过验证基本满足要求。

本次管理评审日期：2025 年 3 月 25 日

现场查见管理评审计划表，计划于 2025 年 3 月 25 日进行管理评审，编制：童冬明，日期：2025 年 3 月 19 日，批准：朱新龙，明确了评审内容、各部门评审准备工作要求。

管理评审会议于 2025 年 3 月 25 日在公司召开，会议由朱新龙（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。

查见“管理评审记录”、“管理评审输入资料”、“管理评审报告”等运行证据。

抽管理评审输入资料：食品安全管理体系及 HACCP 体系的整体运行、改进或更新、潜在不安全食品高风险的趋势、内部审核方案、纠正和纠正措施的有效性等方面。

查《管理评审报告》，明确评审目的、参加评审人员、主持人、会议基本情况、评审概况、评审结论及改



进要求。管评结论：同意食品安全小组组长报告中对管理体系运行状况的评价：即管理体系运行以来，公司的运行情况基本正常，食品安全管理体系及 HACCP 体系是充分、有效和适宜的；食品安全管理体系及 HACCP 体系的学习、理解和执行，基本上能按照体系要求规范生产经营活动，公司的产品和服务是始终处于受控的状态下的；迅速纠正各部门目前对程序文件执行还不够认真、还不够规范的现象。

查《管理评审改进措施实施计划》：改进内容：进一步加强对各部门员工对程序文件执行还不够认真、还不够规范的现象，责任部门：食品安全小组，改进完成时间：2025 年 03 月，改进已经完成，并有培训记录。

管理评审控制基本合理，提升空间可持续关注。

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《食品安全及 HACCP 体系管理手册》10.1 条款进行了规定，同时建立了《不符合控制程序》。

该程序应包括退货产品的处置，发生不符合时，组织应对不合格做出反应，并在适用的情况下：采取行动控制和纠正它；处理后果；通过评审不合格，确定不合格的原因，确定是否存在类似的不合格或可能发生的不合格评估是否需要采取行动消除不合格的原因，以使其不再发生或发生在其他地方；实施所需的任何行动，审查采取的任何纠正措施的有效性，必要时对 FSMS 及 HACCP 进行更改。纠正措施应适合所遇到的不合格的影响。

不合格处置，公司保留不合格处置记录，作为不合格的性质以及随后采取的措施，纠正措施的结果的证据。公司应保留成文信息作为不合格的性质以及随后采取的任何行动，任何纠正措施的结果的证据。

公司不断提高食品安全管理体系及 HACCP 体系的适宜性、充分性和有效性。总经理应确保组织通过使用沟通，管理评审，内部审核，验证活动结果分析，控制措施和控制措施的组合的验证，纠正措施和食品安全管理体系更新等，不断提高食品安全管理体系及 HACCP 体系的有效性。

公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正及纠正措施的记录；内审开具的 1 项不符合，已进行原因分析，采取纠正和纠正措施，进行验证基本合格。

体系建立以来，公司暂未发生验收、餐食制作、餐食配送等不合格情况，也未发生重大的顾客投诉情况。暂无需采取纠正措施的需求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《不符合控制程序》。

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。

在初加工过程中，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，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营销中心负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

审核周期内没有发生客户投诉情况。

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：

公司在《食品安全管理手册》10.2.2 条款对投诉处理控制要求进行了规定，并策划了《顾客投诉管理程序》。

投诉处理由营销中心负责，查投诉处理管理情况：

营销中心负责人表示，审核周期内，暂未发生顾客投诉情况，若发生按《顾客投诉管理程序》中规定的流程进行，并填写《客户投诉处理记录表》，查看上述记录，内容包括投诉单位、投诉时间、投诉内容、责任处理部门/人、处理时限、受理部门处理意见、处理结果等，满足要求。

该公司投诉处理控制符合标准要求。



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）：

公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品安全管理体系。

——现有内部资源和能力

组织的规模情况/资源配置情况：

公司注册地址：泰兴高新技术产业开发区国庆东路北侧，科能路北延东侧；

公司经营地址：泰兴高新技术产业开发区国庆东路北侧，科能路北延东侧。

查租赁合同：甲方：泰州裕顺环保科技有限公司，甲方将泰兴市高新技术产业国庆动力北侧，科能路被延东侧1号车间南边一间两层厂房，租赁建筑面积4800平方米，用于中央厨房的食品加工及学生营养餐配送；

合同期限：2021年3月1日起至2029年7月31日止

企业目前体系覆盖有效人数：47人，其中含管理人员5人。

4) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、办公室、采购部、营销中心、生产部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责。

5) 工作和生产方式：提供中晚餐服务为主；主要客户群体师生；

6) 不涉及多场所。

7) 组织的规模情况/资源配置情况：租赁厂房总面积4800平方米，分两层，一层有蒸煮区、蔬菜加工区、小荤加工区、荤菜加工区、米饭生产线、分餐间、清洗消毒间等；二层有蔬菜加工区、蔬菜净加工、荤菜加工区、库房7个（有冷藏库、冷冻库、半成品库）等；基本满足热食类食品制售需要。

8) 监视和测量设备：温度计1支、电子台秤1台、农药残留检测仪1台，基本满足产品检测需要。

9) 特种设备：有2部杂物电梯，已开展检定维保管理，见生产部审核记录。

10) 配送车辆：有配送车辆10辆

11) 组织的外包过程：烟道清理、厨余垃圾回收、委托检验服务、虫鼠害控制

12) 安全设施：可燃气体报警器1个；

2) 人员及能力、意识：

公司在《食品安全及HACCP体系管理手册》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：

查见《员工岗位能力评价表》，覆盖各核心岗位，但对各部门负责人从工作态度和工作能力两方面对岗位任职要求进行评价

抽查食品安全小组组长童冬明，学历/专业：专科/高级厨师，食品安全员证书，营养配餐师证（证书编号：1210001035300013），高级

工作年限：20年。

公司在审核周期内对核心岗位人员能力进行了评价，主项目包括：工作态度、工作能力等方面，体现在《员工岗位能力评价表》中，抽查办公室负责人丁兰、生产部负责人童冬明、采购部负责人朱莉娜的人员能力评价，评价了上述项目，评价结果为良，有考评人及总经理签字信息。

抽食品安全小组/HACCP小组组成情况，包含了管理层、办公室、生产部、营销中心、采购部等岗位人员，明确了在小组成员中的职责。基本充分。

总经理任命食品安全小组组长，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：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：



查见有《年度培训计划表》、《培训记录表 HACCP》《培训记录表（管理手册、程序文件）》；培训策划内容包括了危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、管理手册、程序文件、内审员培训、从业人员食品安全知识、岗位操作规范、设备操作规范、食品安全卫生管理知识培训、顾客满意度、食品防护知识、ISO22000：2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》等方面的培训，下次审核关注。每次培训结束后通过现场提问方式、可以及时的通过工作检查，确认培训效果进行考核及评价。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。

随机抽取：

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
2024-10-08	内审员培训	童冬明、丁兰、朱莉娜 /3 人	通过工作检查， 确认培训效果	基本有效
2024-12-11	食品安全卫生管理知识培训	各部门负责人/5 人	☐ 笔试 ☒ 口试	基本有效
2025-1-16	顾客满意度调查	销售部	☐ 笔试 ☒ 口试	基本有效
2025-3-12	ISO22000：2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》	各部门负责人/6 人	☐ 笔试 ☒ 口试	基本有效

查看持证上岗人员的管理情况：

检验人员为办公室人员，主要负责日常的感官、验证、农兽残等工作。

查特种作业人员：电工人员证书：姓名：奚俊，操作项目：低压电工作业，证号：T321025197801026812，有效期限：2021-09-09 至 2027-09-08，签发机关：江苏省应急管理厅。

查人员健康管理，健康证每年办理 1 次，上墙公示管理，现场抽查：提供了员工健康证，随机抽取：总经理—贾安华 编号：苏 32120215824614923 有效期：2025 年 08 月 29 日；食品安全小组组长—童冬明 编号：苏 32128318425002627 有效期：2026 年 02 月 17 日；生产部—张红美 编号：苏 32128318424025514 有效期：2025 年 07 月 19 日；生产部—白春芳 编号：苏 32128318424026273 有效期：2025 年 07 月 26 日。同时抽查张金兰、季志兴、周冬建、季仲兰的健康证，控制方式基本相同，均在有效期内。

查检验人员证书：检验人员：丁兰；学校食堂、集体用餐配送单位食品检测培训班培训证书，培训内容：实验室管理及食品检验基本知识、食品农兽残快检原理、食品微生物检验原理、食品快检实操等课程。

车辆驾驶员 6 名，驾驶证 6 个，均在有效期内，周泰平 有效期：2020-05-27 至长期有效

王玉军：有效期：2016-04-07 至 2026-04-07；刘亚飞：有效期：2019-11-08 至 2029-11-08；

人员管理基本合理。

3) 信息沟通：

公司在《食品安全及 HACCP 体系管理手册》7.4 条款进行了规定。

查内部沟通管理情况：

内部主要是部门之间以及部门内部员工之间的沟通；

沟通方式包括：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、通知、微信、网络等。

内容包含：管理体系要求信息，法律法规、有关食品安全管理体系运行有关信息、校方对餐食提供的要求、现场食品安全要求、现场设备操作要求等的内部交流。

内部沟通情况如：公司每天会对食品安全问题、设备安全操作要求等进行沟通，主要通过班组会议方式进行，落实情况：在日常运行过程中进行落实。



查内部报告管理情况：

公司建立了有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，确保员工在日常工作中关注到的食品安全问题及隐患可随时报告至公司总经理或食品安全小组组长，以降低食品安全问题的风险及隐患。

——校方关注度很高，每餐会进行试餐、内部员工意识也较强，关注度较高，暂未发生内部报告情况。下次审核继续关注。

查外部沟通管理情况：

主要包括与外部供方、顾客/消费者、市场监管部门、学校后勤老师/学生等进行沟通，方式包括电话、会议、文件、传真、座谈、标书等，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责，沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面、市场监督抽查相关要求、校方对餐食的要求等信息。

外部沟通情况如：2025年3月13日，沟通对象：泰州市市场监督管理局委托泰州市食品检验院来公司进行监督抽检，沟通内容：食品安全现场抽检，回应情况：无问题。

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《食品安全及 HACCP 体系管理手册》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《食品安全及 HACCP 体系管理手册》1 份、《程序文件》29 份、《危害控制计划书》1 份、《前提方案》1 份、《良好卫生规范》1 份以及所要求的记录。

查公司按照《文件控制程序》的要求，总经理负责食品安全管理方针和目标、手册、程序文件和外来文件的批准，食品安全小组组长负责组织编写和审核手册和程序文件，批准工作文件；各部门负责本部门工作范围内与食品安全管理体系及 HACCP 体系有关的文件的编写和审核、使用的管理；公司办公室是文件的归口管理门，负责文件的标识、发放与回收，存档与管理。

查《受控文件清单》，记录有文件名称、文件编号、版本、发放日期、数量等。

查《文件发放回收一览表》，包括管理手册、程序文件汇编、三级文件汇编等，记录中写明了文件名称、编号、版本/状态、发放记录、回收记录等。审核周期内未对文件进行收回及发放。

查外来文件管理情况：

公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《外来文件清单》，包括中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 31651-2021 食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范》、《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》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB/T33497-2023 餐饮企业质量管理规范》、DBS 21/003-2014《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》等法律法规及相关标准文件，基本合理。

查记录管理情况：

公司策划并编制《记录控制程序》，对管理体系记录的目的、范围、职责、实施要求、记录的填写和记录的管理和跟进等作了规定。

提供了《记录清单》，共 102 份记录，清单内列明了记录名称、记录编号、保存期（年）等，抽《文件发放回收一览表》、《记录清单》、《食品安全应急演练计划》、《消防演习方案》等 7 份记录，记录均有编写。记录最终由办公室保存。

查《供应商评审表》、《采购计划表》、《培训记录表》、《留样记录》，提供了上述记录，由规定人员记录。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

F: 位于江苏省泰州市泰兴市高新技术开发区国庆东路北侧科能路北延东侧泰兴市银杏餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）

H: 位于江苏省泰州市泰兴市高新技术开发区国庆东路北侧科能路北延东侧泰兴市银杏餐饮管理有限公司的集体用餐配送（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, 泰兴市银杏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、钱涛、孟德波



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。