

项目编号：30754-2023-FH

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：厦门芯地膳餐饮管理有限公司

审核体系：食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）： 蔡惠娜

审核组员（签字）： 蔡惠娜

报告日期： 2025 年 5 月 30 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：蔡惠娜

组员：蔡惠娜



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	蔡惠娜	组长	审核员	2025-N1HACCP-1288497 2025-N1FSMS-1288497	E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	陈巧真	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（**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，进行第1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：

ISO 22000:2018、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：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》、《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《福建省食品安全条例》、《福建省食品安全信息追溯管理办法》、《食品经营许可办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范 》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 14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、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 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》。

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05月28日上午至2025年05月30日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年1月13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）：

变更前

F:位于福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路 18 号 C4 栋一层西侧餐厅厦门市互隆餐饮配送有限公司餐食加工间的集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤)

H:位于福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路 18 号 C4 栋一层西侧餐厅厦门市互隆餐饮配送有限公司餐食加工间的集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤)

变更后

F:位于福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路 18 号 C4 栋一层西侧餐厅厦门芯地膳餐饮管理有限公司餐食加工间的集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤)

H: 位于福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路 18 号 C4 栋一层西侧餐厅厦门芯地膳餐饮管理有限公司餐食加工间的集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤)

原因：企业名称变更。

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：厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路 18 号 C4 栋一层西侧餐厅

办公地址：福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路 18 号 C4 栋一层西侧餐厅

经营地址：福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路 18 号 C4 栋一层西侧餐厅

多场所地址：

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）：

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：场地装修

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：未发现使用不当情况

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：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:

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 (1) 项, 涉及部门/条款:综合部 F7.5/H1.2

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 6 月 30 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 2 月 1 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

本次不符合跟踪, 前提方案/良好卫生规范、危害控制计划的策划及实施、原辅料验收; 等。

3) 本次审核发现的正面信息:

管理体系健全, 领导能够重视, 各部门能够贯彻执行体系文件

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

针对已策划的管理体系运行要求, 落实情况较好; 能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

该组织的最高管理层能够自主发挥领导作用, 并鼓励员工的全员参与, 推进体系建设。坚持执行满足顾客要求和保障产品食品安全的方针, 促进目标的沟通和实现; 能充分提供资源并高效管理基础设施、工作环境和人力资源; 能有效对生产过程实施控制, 对供方进行严格管理, 并严格进货查验, 针对不符合能系统的方式采取纠正或预防措施; 能基于顾客满意度或纠正预防措施实施持续改进。组织的管理体系具备适宜性、符合性, 成熟度尚可。

2) 风险提示:

组织原料验收采购主要为索证索票, 由供方提供食材安全性验证报告, 自身对食材验收抽检相对较为薄弱, 饮制售分餐售卖环节风险较高, 由订单单甚少, 未能定期对作业环境分餐间的空气洁净度微生物监控, 建议持续关注;

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

-在方针的框架下制定食品安全、HACCP 目标：

目标	2024 年 1 月-2025.4 月实绩
重大食品安全事故为 0	0
关键控制点监控合格率 100%	100%

-制定实施目标、指标管理方案控制程序，综合部为主控部门，各部门配合执行公司统一的目标指标管理方案。相关职能部门对目标进行了分解和考核，详见各部门记录。通过发信，书面沟通、口头交流等方式，传递给相关方和关注企业的公众。

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）

1. 监视、测量、分析和评价：

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》9.1.1 条款对需要进行监视和测量的食品安全绩效进行了规定，包括监视和测量的对象，监视、测量、分析和评价的方法，监视和测量的频次和时机，评价其食品安全绩效所依据的准则和适当的参数，分析和评价的频次和时机等内容。基本符合标准的要求。

抽：

——对原辅料的监视和测量方法：采购自合格供方，预包装类/散装类食品：每年索取第三方检测报告，对于果蔬类每批次自检感官、索取农残检测报告、畜禽肉类每批次索取检验检疫票等，具体由餐饮部负责实施。

——对于过程的监控，如水果包装现场的管理，管理部门的实施及考核情况、人员能力管理等，由业务部、综合部负责实施；

——对于成品餐食、餐具的安全性验证，每年依据《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》，委托具备资质的检测机构进行验证。

——对于售出产品的不合格反馈、顾客满意度调查等由业务部负责沟通，不定期进行；

——供方管理主要由采购部负责管理。

——体系内审、管理评审、确认验证工作依据公司策划的时间间隔进行开展，常规情况下每年 1 次。

总经理表示上述的监视和测量按照公司策划的体系文件、规章制度等进行开展，未见明显异常。

现场抽查：

管理目标考核已基本完成；

过程运行的管控证据见餐饮部、配送部审核记录；

内审实施情况见 F9.2、H5.3 条款审核记录；

基本满足标准要求。

2. 变更的控制：

-总经理根据目标评审的结果、内外部环境因素的变化、相关方的需求和期望的变化等确定对食品安全、HACCP 管理体系进行变更的机会；公司的食品安全、HACCP 管理体系需要进行变更时，变更应经策划并系统的实施。要考虑到：变更的目的及其潜在后果；食品安全、HACCP 管理体系的



完整性；资源的可获得性；责任和权限的分配或再分配。据负责人介绍：人员变动较大，于 2025 年 4 月 11 日对人员进行评价，有记录关键人员能力评价，对朱珊珊、颜安平等专业、工作经历等项目进行评价，结果均符合要求。保持体系正常有效运行。

3. 食品防护计划

公司在管理手册的 2.3.3) 控制措施的制定进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品安全防护计划》主要防护控制措施分别有：食品防护制度的管理、企业外部安全、企业内部安全、生产安全、储藏安全、运送/接收安全、水和冰的安全、人员的安全、信息安全、供应链的安全等措施，另制定有《公司食品防护计划表》，防护区域包括：外部安全、内部安全、生产安全、储藏安全、运送/接收安全等，基本符合要求。

提供了《食品安全防护验证记录》验证食品防护计划的符合性/适用性，验证结论：验证食品安全防护演练策划符合要求、能满足食品安全要求，验证人员：陈长征；时间：2024 年 08 月 01 日；

4. 生产和服务提供：（危害控制、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）查食品安全小组/HACCP 小组组成情况：

公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：颜安平，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了采购部、餐饮管理部、综合部、配送部、业务部人员，小组成员包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与。

公司提供了《危害控制计划》；

查产品描述情况：

——食品安全小组/HACCP 小组针对熟食类食品制售所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。

现场抽查：鲜冻猪肉分割肉特性描述——产地（中国境内具有资质的合格供方提供）、物理特性（1、有包装时，包装标识完整、清楚、准确。重量必须和包装箱上标明的重量一致；无包装时，畜禽肉表面无明显的异物及腐败。2、鲜畜禽肉：纤维清晰、有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；冻畜禽肉：纤维清晰、无解冻现象。3、鲜畜禽肉：外表湿润，不粘手；冻畜禽肉：外表坚硬，无明显血水现象。4、具有畜禽肉固有的气味，无异味。）、化学特性（水份 $\leq 77\%$ ；挥发性盐基氮 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ ；总汞（以 Hg 计） $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ ；镉（Cd） $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；无机砷 $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ ；六六六（脂肪含量低于 10%时，以原样计 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；脂肪含量不低于 10%时，以脂肪计 $\leq 1\text{mg}/\text{kg}$ ）；滴滴涕（脂肪含量低于 10%时，以原样计 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；脂肪含量不低于 10%时，以脂肪计 $\leq 2\text{mg}/\text{kg}$ ） $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；敌敌畏不得检出；金霉素 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；四环素 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；土霉素 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；磺胺类（以磺胺类总量计） $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；氯霉素不得检出；克伦特罗不得检出等）、生物特性（菌落总数 $\leq 1 \times 10^6 \text{ CFU}/\text{g}$ 大肠菌群 $\leq 1 \times 10^4 \text{ MPN}/100\text{g}$ 、沙门氏菌不得检出）生产方式（屠宰）、交付方式（供方送货上门、冷藏车运输，严格控制运输温度，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输）、过敏原（否）等，基本符合。另抽查大米、禽蛋、酱油的特性描述，控制方式基本相同。

——对终产品主食（米饭/粥）、热菜类（荤菜、素菜）特性进行了描述，包括：名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性；加工方式；包装、储藏、运输方式、交付方式等信息。

现场抽查：米饭：感观要求：新鲜、具有对应品种特有的风味、滋味。；卫生安全指标：GB 4789.1-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则 GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 2763-2019 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量按上面 5 个国家标准，依据菜肴原料配比加成



计算限值。微生物指标：1、菌落总数 $\leq 100\text{CFU/g}$ 2、大肠菌群 $< 0.3\text{MPN/g}$ 3、沙门氏菌不得检出 4、金黄色葡萄球菌不得检出 5、大肠埃希氏菌 $< 0.3\text{MPN/g}$ 、成分（大米）、加工方式（蒸煮）、保持方式和期限（ $\geq 60^\circ\text{C}$ 保温存放，食用期限为 $\leq 4\text{h}$ ），包装方式：装盘、餐盒打包等，基本充分。

另抽查热菜类控制方式基本相同。

预期用途主要为为企业、工厂单位员工食用；

主要的食用方式为直接食用，产品保质期一般：

产品的储藏条件，为 10°C -- 60°C 环境，不超过 2 小时或 60°C 以上 4 小时

产品的保质期，为 10°C -- 60°C 环境，不超过 2 小时或 60°C 以上 4 小时

对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制，基本符合。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的集体用餐配送（热食类食品制售）（不含烧烤）工艺流程主要如下：

生产工艺流程：

荤菜：

菜单的制定-采购-原辅料验收 OPRP1-储存-粗加工（清洗、切配/称量辅料）-制熟 CCP1-装盘-分餐-配送

素菜：

菜单的制定-采购-原辅料验收 OPRP1-储存-粗加工（择菜、清洗）-切配/称量辅料-制熟 CCP1-装盘-分餐-配送

米饭、粥：

菜单的制定-采购--原辅料验收 OPRP1-储存-淘洗-制熟 CCP1-装盘-分餐-配送

盒饭生产运输流程：

热饭热菜-装盘-分餐-装箱-装车运输—现场售卖/分餐-售餐物品回收

餐具清洗消毒：

餐具-回收-清洗-消毒 OPRP2-备用

并结合工序控制情况，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。

现场观察流程图与集用用餐配送（热食类食品制售）过程基本相符；食品安全小组成员对此流程图到现场根据实际加工步骤进行确认，确认时间：2024-08-01，体现 HACCP 计划确认记录中，基本符合要求。

5. 产品和服务的放行：

1. 公司管理手册 8.6、产品监视和测量控制程序进行了规定，策划合理，符合要求。公司依据顾客要求进行检验，杜小燕、林艳鹏负责检验。

2. 查进料检验：经查该公司主要原材料包括：粮油、蔬菜、鲜肉、调味品、鸡蛋、冻品等；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。

-OPRP1：原辅料验收 行动准则：合格供方、供方提供合格检测报告，畜禽肉索取动物检疫合格证明，蔬菜农残合格检测报告，符合国家标准要求。

-果蔬类农残检测在厦门市食品安全信息网平台上进行索证确认，通过上市凭证唯一追溯码追溯。

2025. 5. 28 验收合格供应商（厦门兴颜林贸易有限公司）的产品查上市凭证，

黄豆芽 5 公斤（追溯码：910MA31TAGR1A54T1020250518100720888）；

包菜 10 公斤（追溯码：910MA32BW9X9A08B1020250518124751824）；

沙螺 2.5 公斤（追溯码：910MACMJ3MQ3A15G1020250525231324898）；



油菜 12 公斤（追溯码：910MA32BW9X9B58E1020250518124747514）；

鲈鱼 1 公斤（追溯码：910568444309L57T1020250527214707532）等。

另查 2025. 3. 11、2025. 4. 16 控制方式相同，符合要求。

-2025. 5. 28 原料验收合格供应商（厦门市安心达食品有限责任公司）的产品查上市凭证，白条猪 17.5 千克（上市凭证追溯码：XM0000000005250528871744），动物检疫合格证明：NO. 3574624036，肉品品质检验合格证：NO. 039362589。

另查 2025. 3. 26、2025. 4. 23 控制方式相同，符合要求。

2025. 5. 16，原料验收合格供应商（厦门市集美区鑫盛煌粮油店）的产品，鸡蛋 1 箱（追溯码：910MACW522DXA01911250512），第三方检测报告（鸡蛋，2025. 2. 20，NO. ZD2025SY10100，河北智德检验检测股份有限公司）

2025. 5. 18，原料验收合格供应商（厦门豪宇贸易有限公司）的产品，香辣翅根 1kg（追溯码：010697221705999411250218），第三方检测报告（香辣翅根，2025. 1. 2，SK-F2024-19490，河南尚科计量检测服务有限公司）

2025. 3. 17，原料验收合格供应商（厦门市集美区鑫盛煌粮油店）的产品，450ml 海天陈醋 12 瓶（追溯码：010690226545141911240530），第三方检测报告（陈醋，2024. 9. 9，A2240534770101001C，上海华测品标检测技术有限公司）

2025. 5. 5，原料验收合格供应商（厦门市集美区鑫盛煌粮油店）的产品，味极鲜酱油 2 桶（追溯码：010690226549031911250101），第三方检测报告（味极鲜酱油，2024. 6. 29，A2240336841101003C，广州市华测检测认证技术有限公司）

2025. 4. 21，原料验收合格供应商（厦门市集美区鑫盛煌粮油店）的产品，味精 25kg（追溯码：010695125600099011250128），第三方检测报告（味精，2025. 1. 17，TJF25-0000424-04，通标标准技术服务（天津）有限公司）

2025. 5. 20，原料验收合格供应商（厦门市同安和睦粮油工业有限公司）的产品，20L 五湖一级大豆油 10 桶（追溯码：010695290408002911250514），第三方检测报告（五湖一级大豆油，2025. 1. 23，A2250017593101004C，东莞市华测检测认证有限公司）。25kg 亿航米仓精品米(红)15 包（追溯码：010694362878828511250327，第三方检测报告（丰良优米，2025. 2. 25，WT10103250038020WT2，深圳市计量质量检测研究院）

3. 查过程检验：

-CCP1：制熟；关键限值：中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。

菜品中心温度检测记录，2025. 5. 28，晚餐，水煮肉片 92°C ，五香条 90°C ，大白菜 86°C 等，制作人白永累，检测人杜小燕，符合要求。另查 2025. 4. 1 午餐，黄焖鸡 92°C ，包菜 88°C ，虫草花汤 92°C ，制作人梁鸿辉，检测人杜小燕。2025. 3. 6 午餐，米饭 92°C ，猪脚 90°C ，西红柿炒蛋 91°C 等，制作人白永累，检测人林青常。控制方式相同，符合要求。

4. 查成品检验：

出餐检验报告，2025. 5. 28，快餐，检验项目：规格（ $\checkmark$ ）、感官（ $\checkmark$ ）、数量（ $\checkmark$ ）、中心温度（ 80°C ），判定合格，检验杜小燕，批准林艳鹏。另查。2025. 3. 3，快餐，检验项目：规格（ $\checkmark$ ）、感官（ $\checkmark$ ）、数量（ $\checkmark$ ）、中心温度（ 83°C ），判定合格，检验杜小燕，批准林艳鹏。2025. 4. 21，快餐，检验项目：规格（ $\checkmark$ ）、感官（ $\checkmark$ ）、数量（ $\checkmark$ ）、中心温度（ 82°C ），判定合格，检验杜小燕，批准林艳鹏。

外部检验，近一年内未发生第三方检验情况和国家抽查情况，经查阅该公司客户满意度调查表，客户反馈产品质量均满意。该组织主要为提供后厨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。

第三方检测报告均符合要求

生产用水，2024. 7. 29，NO. OSAFOVFF2261515H1，厦门谱尼测试有限公司

米饭，2024. 7. 25，NO. OSATJJ8F2261525F1，厦门谱尼测试有限公司

荤菜，2024. 7. 25，NO. OSATJJ8F2261535F1，厦门谱尼测试有限公司

素菜，2024. 7. 25，NO. OSATJJ8F2261545F1，厦门谱尼测试有限公司

餐盘，2024. 7. 25，OSATJJ8F2261555F1，厦门谱尼测试有限公司



炒包菜, 2025.5.28, XM-W25051411, 钛和中谱检测技术(厦门)有限公司
红烧肉, 2025.5.28, XM-W25051410, 钛和中谱检测技术(厦门)有限公司
米饭, 2025.5.30, XM-W25051409, 钛和中谱检测技术(厦门)有限公司
勺子, 2025.5.29, XM-W25051396, 钛和中谱检测技术(厦门)有限公司
汤碗, 2025.5.29, XM-W25051395, 钛和中谱检测技术(厦门)有限公司
餐盘, 2025.5.29, XM-W25051394, 钛和中谱检测技术(厦门)有限公司
生菜, 2025.5.30, XM-W25051387, 钛和中谱检测技术(厦门)有限公司

经识别确定了2个OPRP、1个CCP: OPRP1: 原辅料验收; OPRP2: 冷藏保鲜; CCP1: 制熟

-OPRP1: 原辅料验收 行动准则: 合格供方、供方提供合格检测报告, 畜禽肉索取动物检疫合格证明, 蔬菜农残合格检测报告, 符合国家标准要求。

-OPRP2: 餐具消毒: 行动准则: 热力消毒, 消毒 $\geq 100^{\circ}\text{C}$, 时间 ≥ 30 分钟。

-CCP1: 制熟: 关键限值: 中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。

控制基本合理, 满足相应行动准则的要求。

6. 供方管理

1. 提供有采购控制程序, 规定了对选择评价和重新评审供方的方法。

2. 主要公司采购产品及服务为: 粮油、蔬菜、鲜肉、调味品、鸡蛋、冻品等。虫害消杀、厨余垃圾清理等均为委外, 按采购要求进行控制。办公用品类通过网络或文具店采购, 可满足办公要求。

3. 查合格供方一览表, 有厦门市同安和睦粮油工业有限公司(米、油)、厦门兴颜林贸易有限公司(果蔬)、厦门市安心达食品有限责任公司(鲜肉)等。合格供方共18家。

4. 查供应商评估表, 评价内容: 供应商产品引用标准情况: 供应商供货产品设备和检测设备状况: 供应商供货能力: 供应商是否有专门的质检部门: 供应商质量管理体系: 供应商产品的获证及测试状况: 供应商的5S状况: 供应商的距离状况: 月订单量占供应商总订单量的比值: 供应商的价格水平。再由总经理批准, 同意纳入合格供应商。

-查米、油供方: 厦门市同安和睦粮油工业有限公司, 营业执照编号: 91350212155311559U, 食品经营/生产许可证编号: SC10135021206377

第三方检测报告(五湖一级大豆油, 2025.1.23, A2250017593101004C, 东莞市华测检测认证有限公司)。

第三方检测报告(丰良优米, 2025.2.25, WT10103250038020WT2, 深圳市计量质量检测研究院)

-查果蔬供方: 厦门兴颜林贸易有限公司, 营业执照编号: 91350212MA31YF9QXM, 食品经营/生产许可证编号: JY13502120143165

果蔬类农残检测在厦门市食品安全信息网平台上进行索证确认, 通过上市凭证唯一追溯码追溯。2025.5.28 黄豆芽(追溯码: 910MA31TAGR1A54T1020250518100720888); 包菜(追溯码: 910MA32BW9X9A08B1020250518124751824); 油菜(追溯码: 910MA32BW9X9B58E1020250518124747514)

-查鲜肉供方: 厦门市安心达食品有限责任公司, 营业执照编号: 91350212MA34A8U70T, 食品经营/生产许可证编号: JY13502120357976

白条猪(上市凭证追溯码: XM0000000005250528871744), 动物检疫合格证明: NO.3574624036, 肉品品质检验合格证: NO.039362589。

-查调味品、鸡蛋、供方: 厦门市集美区鑫盛煌粮油店, 营业执照编号: 92350211MA2YMF93U, 食品经营/生产许可证编号: JY135002110108296

第三方检测报告(鸡蛋, 2025.2.20, NO.ZD2025SY10100, 河北智德检验检测股份有限公司)

第三方检测报告(陈醋, 2024.9.9, A2240534770101001C, 上海华测品标检测技术有限公司)

第三方检测报告(味极鲜酱油, 2024.6.29, A2240336841101003C, 广州市华测检测认证技术有限公司)

第三方检测报告(味精, 2025.1.17, TJF25-0000424-04, 通标标准技术服务(天津)有限公司)



-查冻品供方：厦门豪宇贸易有限公司，营业执照编号：91350212302897669J，食品经营/生产许可证编号：JY13502120303165

第三方检测报告（香辣翅根，2025.1.2，SK-F2024-19490，河南尚科计量检测服务有限公司）

使用清洁剂、消毒剂为洗洁精、“84”消毒液，厦亮洗洁精（A类），第三方检测报告（厦亮洗洁精（A类），2025.4.24，NO.2025F-W0026，厦门市产品质量监督检验院）。洁玉灵牌“84”消毒液，第三方检测报告（洁玉灵牌“84”消毒液，2025.2.12，NO.B2025-02-W002526，湖南省产商质量检验研究院）。

5. 供经查该公司采购过程为：依据订货合同、库存情况，制定采购计划，然后由采购员向供应商传达，签订采购合同或微信下单，查看采购记录

2025.5.28 向合格供应商（厦门兴颜林贸易有限公司）采购，黄豆芽 5 公斤（追溯码：910MA31TAGR1A54T1020250518100720888）；包菜 10 公斤（追溯码：910MA32BW9X9A08B1020250518124751824）；沙螺 2.5 公斤（追溯码：910MACMJ3MQ3A15G1020250525231324898）；油菜 12 公斤（追溯码：910MA32BW9X9B58E1020250518124747514）；鲈鱼 1 公斤（追溯码：910568444309L57T1020250527214707532）等。

2025.5.28 向合格供应商（厦门市安心达食品有限责任公司）采购，白条猪 17.5 千克（上市凭证追溯码：XM0000000005250528871744），动物检疫合格证明：NO.3574624036，肉品品质检验合格证：NO.039362589。

2025.5.16 向合格供应商（厦门市集美区鑫盛煌粮油店）采购，鸡蛋 1 箱（追溯码：910MACW522DXA01911250512），第三方检测报告（鸡蛋，2025.2.20，NO.ZD2025SY10100，河北智德检验检测股份有限公司）

2025.5.18，向合格供应商（厦门豪宇贸易有限公司）采购，香辣翅根 1kg（追溯码：010697221705999411250218），第三方检测报告（香辣翅根，2025.1.2，SK-F2024-19490，河南尚科计量检测服务有限公司）

2025.3.17 向合格供应商（厦门市集美区鑫盛煌粮油店）采购，450ml 海天陈醋 12 瓶（追溯码：010690226545141911240530），第三方检测报告（陈醋，2024.9.9，A2240534770101001C，上海华测品标检测技术有限公司）

2025.5.5 向合格供应商（厦门市集美区鑫盛煌粮油店）采购，味极鲜酱油 2 桶（追溯码：010690226549031911250101），第三方检测报告（味极鲜酱油，2024.6.29，A2240336841101003C，广州市华测检测认证技术有限公司）

2025.4.21 向合格供应商（厦门市集美区鑫盛煌粮油店）采购，味精 25kg（追溯码：010695125600099011250128），第三方检测报告（味精，2025.1.17，TJF25-0000424-04，通标标准技术服务（天津）有限公司）

2025.5.20，向合格供应商（厦门市同安和睦粮油工业有限公司）采购，20L 五湖一级大豆油 10 桶（追溯码：010695290408002911250514），第三方检测报告（五湖一级大豆油，2025.1.23，A2250017593101004C，东莞市华测检测认证有限公司）。25kg 亿航米仓精品米（红）15 包（追溯码：010694362878828511250327，第三方检测报告（丰良优米，2025.2.25，WT10103250038020WT2，深圳市计量质量检测研究院）

厨余垃圾清理由厦门兴重环保化工有限公司提供服务，（营业执照：91350212751645926D，城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证：3502240）签订合同，2025.2.20-2026.2.19。

虫害消杀由丘野环境科技（厦门）有限公司提供服务，（营业执照：91350206MA2YY81EXA，四害管理备案：2022014）每月 4 次，有合同 2025.3.1-2026.2.28

厨房排油烟系统清洗服务由厦门丰厨厨房设备有限公司提供，有合同，2025.2.21-2026.2.20

产品信息均明确，均按要求进行了采购。货到后，检验员按照检验规程中原材料的检验进行查验，并通知库管填办理入库手续。采购过程控制有效。

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



-经调阅相关记录确认，企业已经在 2024 年 11 月 16 日策划和实施了完整的内审。内审员经过了标准 培训，对内审方案进行了有效策划，规定了审核准则、范围、频次和方法，并得到了有效实施。内审记录清晰完整，并表明内审员具备必要的能力和能够保持独立性，提出了 1 项不符合，形成内部审核不合格报告，判标准确，对不符合项责任部门进行了分析原因、采取纠正、纠正措施并验证了有效性。内审报告表述清楚，对管理体系的符合性和运行有效性进行了评价，并得出结论意见，符合标准要求。

-企业最高管理者在 2024 年 11 月 28 日进行了管理评审，管理评审由总经理主持，管理评审目的明确，输入充分，管理评审记录表明评审真实有效，管理评审输出提出 1 项改进建议，改进进行中。

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:

-公司管理手册 10.2、纠正和预防措施控制程序、预防措施控制程序的规定，消除食品安全、HACCP 管理体系运行过程中发现的不合格和潜在不合格的原因，防止其再发生，确保食品安全、HACCP 管理体系持续的有效性和符合性。

-经沟通了解，该公司自体系运行以来未出现产品交付后顾客反馈的产品不合格情况。对生产过程中发现的不符合，已经按照标准要求及文件规定，进行了处置。管理评审中有纠正措施和预防措施状况的输入。内审中的不符合项，采取了纠正措施，并对纠正措施的实施情况进行了跟踪验证。管理评审提出的纠正预防措施进行中，对其进行了跟踪检查。企业内识别和确定是否存在类似的潜在风险。对发现的问题和现象及时警觉，及时采取了预防措施，消除了潜在不符合的原因，防止了不符合的发生。从而提升了管理体系绩效。确保建设和支持管理体系文件，促进了工作人员在实施持续改进管理体系的措施方面的参与，就有关持续改进的结果得到有效沟通，保证了管理体系的充分性、适宜性、有效性。公司的不合格和纠正措施大多通过平时工作监督检查来实现。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

-内审发现的不符合，形成内部审核不合格报告，有原因分析，措施，实施及有效性验证等。管理评审中的改进，制定有措施单。日常中发现的不符合，公司通过实施纠正措施，要求相关部门举一反三也检查自己的工作，消除同类型错误的原因。基本有效。总体上看，公司纠正及改进机制已形成，能够形成自我完善自我提高的良性循环机制。自体系运行以来组织未发生顾客投诉和质量、环境和安全事故。基本符合要求。

3) 投诉的接受和处理情况:

-建立了对外交流的渠道，可接收外部投诉及建议，年度无质量环境安全事故发生，也没有发生相关方投诉，现场也没有发现顾客投诉资料。基本符合要求。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域:

变更前: 厦门市互隆餐饮配送有限公司

变更后: 厦门芯地膳餐饮管理有限公司

2) 组织机构: 无



- 3) 管理体系: 无
- 4) 资源配置: 无
- 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): 无
- 9) 联系方式: 无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

纠正措施已按照计划实施, 所采取的纠正和纠正措施有效, 有效防止类似的不符合情况的再发生。

五、认证证书及标志的使用

无不正当使用情况

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, 厦门芯地膳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

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:蔡惠娜



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。