



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

ISC-B-10-2(B/0)管理体系审核报告（初审）

项目编号：10658-2025-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：安徽忆飧味餐饮有限公司

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）：黄童彤

审核组员（签字）：陈丽丹、卢恕波

报告日期：2025 年 6 月 9 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：陈丽丹、卢恕波



受审核方名称：安徽忆飧味餐饮有限公司

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	审核员	2024-N1HACCP-1301841	E
A	黄童彤	组长	审核员	2024-N1FSMS-1301841	E
B	陈丽丹	组员	审核员	2024-N1HACCP-2246137	E
B	陈丽丹	组员	审核员	2023-N1FSMS-2246137	E
C	卢恕波	组员	实习审核员	2024-N0FSMS-1069920	
C	卢恕波	组员	实习审核员	培训证	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	张彬彬、严郭芳	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：

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：相关的 CNCA 专项技术规范 GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》；生产（卫生）规范：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



准 食品经营过程卫生规范》

d) 相关的法律法规：食品安全法、 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、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 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：食品安全法、 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、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 2763-2021食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

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06月07日上午至2025年06月09日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024 年12 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）：

F:位于安徽省蚌埠市固镇县瓦疃街道（固镇县瓦疃中学）的安徽忆飧味餐饮有限公司的(热食类食品制售)

H:位于安徽省蚌埠市固镇县瓦疃街道（固镇县瓦疃中学）的安徽忆飧味餐饮有限公司的(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： 安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇光彩大市场 11 栋 115 号

办公地址： 安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇光彩大市场 11 栋 115 号（办公地址）

经营地址：安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇光彩大市场 11 栋 115 号（办公地址）；

瓦疃中学餐饮服务场所： 安徽省蚌埠市固镇县瓦疃中学(013 县道北)

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 06 月 06 日 08:30 至 2025 年 06 月 06 日 12:30 进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：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（2）项，涉及部门/条款:综合部 F7.2/H3.2 餐饮部 F8.8.1/H4.5

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 7 月 8 日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2026 年 6 月 1 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

人员能力、产品验证

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。

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:



产品验证、前提方案

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：2023 年 02 月 14 日 体系实施时间：2024 年 12 月 1 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：15 人，其中含管理人员 5 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

单班工作，无倒班，行政工作人员：9:00—12:00；13:30—18:00；厨房：5:30—13:30；15:30—18:30

4) 范围内产品/服务及流程：

热菜：原料验收→粗加工→精加工→烹饪（CCP1）→分餐→餐具的清洗消毒（OPRP1）；

米饭：大米验收→清洗→蒸煮→分餐→餐具的清洗消毒（OPRP1）；

面点：原料验收→配料→和面→醒面→成型→蒸制→分餐→餐具的清洗消毒（OPRP1）

无不适用条款

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、相关方需求、风险与机遇

企业于 2024 年 12 月 1 日，依据 ISO22000:2018 标准、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准建立了《管理手册》，从战略管理层面，公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

与公司负责人沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，收集对公司实现目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素，提供《内外部环境因素识别评价表》，并在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现目标及战略方向有影响的各类相关的内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息实施监视和评审。

未考虑气候问题对组织环境因素的影响，现场沟通，下次审核关注；

公司在《管理手册》4.2 条款进行了规定。编制了《公司环境与相关方管理控制程序》公司明确了影响企业绩效或受企业经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望、制定了量化的控制目标和。提供了“相关方需求识别和评审报告”。识别出的相关方包含：立法及政府机构、第三方认证机构、员工队伍、投资者、客户、供应商等。公司明确了对这些相关方实施监视和评审的频率和方法，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

查相关方（供方）的需求和期望：回款及时、价格合理、沟通渠道畅通；

企业在手册 6.1 条款进行了规定，并编制有《风险和机遇管理控制程序》，通过对公司目标和战略方



向相关影响其实现管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价，有效应对风险和机遇。在实现公司管理目标和预期结果的经营活动中，不定期组织会议等方式进行风险和机遇的识别。

由总经理负责公司管理目标和战略方向相关影响其实现管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价的确认，应对风险和机遇策划的审批；各相关部门负责内外部环境因素信息的获取和应对风险和机遇策划相关职责的实施；综合部负责内外部环境因素识别与评价，策划应对风险和机遇方案，并监督实施。以促进基于风险的思维意识，必要时提供应对风险和机遇的所需资源。

提供了《风险与机遇评价表》：对内外部因素各个过程涉及活动的风险/机遇来源进行了描述，评估了风险等级、制定了对应的风险控制措施、控制目标，并对措施效果进行了评价。编制：杨晨，批准：张彬彬；日期：2024年12月1日；

2) 合规义务

收集了与企业相关的法律法规，提供《法律法规及其他要求清单》，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、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、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。基本覆盖了许可范围内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》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》等法规标准文件，均在有效期内，基本符合。

组织于2025年1月15日开展了合规性评价，评价结论：公司各部门均已完成本部门食品安全目标，严格遵守相关食品安全法律法规，确保生产经营活动满足国家有关法律法规的要求，圆满完成公司的食品安全总目标。评价组人员一致认为本公司在遵守国家、地方法律法规和其它要求符合、有效。

经与负责人沟通，企业严格执行和遵守法律法规情况：按照产品标准、食品安全法及体系标准要求等实施，未发生违法情况，体系建立以来没有发生食品安全事故，也未发生过用户投诉。

3) 方针、目标

公司于2024年12月1日布了经总经理批准的管理方针：

控制食品危害，保障食品安全

管理持续改进，服务顾客满意

管理方针包含在管理手册中。总经理介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件的方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和各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。现场询问公司员工严郭芳，基本知晓本公司的管理方针。

体系初系导入，截止目前未发生变更。

公司于2024年12月1日发布了经总经理批准的食品安全管理方针：

管理方针：控制食品危害，保障食品安全 管理持续改进，服务顾客满意

公司在《管理手册》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，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

食品安全目标：

1. 食品安全事故为0次/年
2. 卫生主管部门抽检合格率 100%
- 3、产品中心温度合格率 100%
- 4、顾客满意率≥90%



5、顾客投诉处理率 100%

目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。提供了《管理目标分解考核表 2024 年》表，编制：综合部，考核：杨晨，日期：2024.12.31，抽查公司总目标完成情况，目标均已完成。

提供了《管理目标分解考核表 2025 年》表，编制：综合部，考核：杨晨，日期：2025.5.30，抽查公司总目标完成情况，目标均已完成。

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。

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) 采购管理

采购工作由学校负责，采购物品包括食材、清洗消毒剂等。由学校负责制定菜单及采购食材，组织无需提供采购需求计划。食材到货后，由校方管理人员负责验收清点数量，对于食材的食品安全方面的验收由组织安排餐饮部专人进行验收，验收合格后交于组织使用。

食材的供方主要为妙管家食品集团有限公司（营业执照：91340100666243914D，食品经营许可证：JY13401021042359）；其次为安徽两淮企业管理有限责任公司（营业执照：91341302556341361H，食品经营许可证：JY23413671000616）

抽查食材的厂家资质及第三方检测报告：

产品名称：粳米

委托/生产单位：沭阳县晶谷米厂（营业执照：91321322MA1MAWMM0U，食品生产许可证：SC10132132200108）

报告编号：（2024）SP 字 WS 类 第 232 号；

报告时间：2024.9.28

检测项目：水分含量、铅、镉、总汞、黄曲霉毒素 B1 等；

检测结果：合格

检测单位：沭阳县综合检验检测中心

产品名称：非转基因一级大豆油

委托单位：山东顶兴粮油食品有限公司（营业执照：91371103MA94QU1L9R，食品生产许可证：SC10237110302026）

报告编号：2025SFJC002197

报告时间：2025.4.8

检测项目：过氧化值、酸价、总砷、铅、苯并（ α ）芘、溶剂残留量、BHT、TBHQ、脂肪酸组成等；

检测结果：符合

检测单位：福建赛福安全技术有限公司

产品名称：六星馒头用小麦粉

委托/生产单位：五得利集团亳州面粉有限公司（营业执照：91341600584555623T，食品生产许可证：SC10134160207812）

报告编号：A2250011894101024C；

报告时间：2025.2.12



检测项目：含砂量、脂肪酸值、镉、铬、总汞、铅、总砷、黄曲霉毒素 B1、玉米赤霉烯酮、百草枯、六六六、滴滴涕、苯并（ α ）芘、过氧化苯甲酰等；

检测结果：符合

检测单位：天津华测检测认证有限公司

产品名称：食用玉米淀粉

委托/生产单位：山东恒仁工贸有限公司（营业执照：913704811698985734，食品生产许可证：SC12337048102673）

报告编号：（2025）WTSP00106；

报告时间：2025.1.22

检测项目：酸度、铅、黄曲霉毒素 B1、二氧化硫、大肠菌群、霉菌和酵母等；

检测结果：符合

检测单位：天津华测检测认证有限公司

产品名称：白砂糖

报告编号：G24-008037F；

委托/生产单位：广西糖业集团平吉制糖有限公司（营业执照：914507007512321448，食品生产许可证：SC12145070300279）

报告时间：2025.1.8

检测项目：电导灰分、色值、不溶于水杂质、二氧化硫、总砷、铅、螨等；

检测结果：符合

检测单位：广西壮族自治区产品质量检验研究院

产品名称：上等蚝油

委托/生产单位：广州市广味源食品有限公司（营业执照：91440113729921680J，食品生产许可证：SC10644011300211）

报告编号：食委 2024-07-3506；

报告时间：2024.7.19

检测项目：挥发性盐基氮、山梨酸钾及其钾盐、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐、甲基汞、铅等；

检测结果：合格

检测单位：广州市番禺质量技术监督检测所

产品名称：红油豆瓣

委托/生产单位：邢台益厨香食品有限公司（营业执照：91130532MA07P2FM0C，食品生产许可证：SC10313053200374）

报告编号：S2024-WT11809；

报告时间：2025.1.2

检测项目：感官、水分、总酸、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐等；

检测结果：符合

检测单位：河北恒一联华检测科技有限公司

产品名称：川香鸡柳系列

委托/生产单位：蚌埠市尔康食品有限责任公司淮上分公司（营业执照：91340300MA2MRKD48Y，食



品生产许可证：SC11134031105273）

报告编号：2025SP0213068；

报告时间：2025.2.18

检测项目：过氧化值、铅、总砷、镉、总汞、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等；

检测结果：符合

检测单位：安徽经纬检测技术有限公司

产品名称：冷冻分割鸡肉

委托单位：山东千禧农牧发展有限公司（营业执照：91370400493018048A，食品生产许可证：SC11134031105273，动物防疫条件合格证：（枣山）动防合字第 20200001 号）

报告编号：FQJ03291010663；

报告时间：2025.4.9

检测项目：挥发性盐基氮、亚硝酸盐、解冻失水率、总汞、总砷、铅、铬、镉、沙门氏菌、出血性大肠埃希氏菌、菌落总数、大肠菌群、五氯硝基苯、六六六、滴滴涕、磺胺嘧啶、金霉素、甲硝唑等；

检测结果：符合

检测单位：青岛中一监测有限公司

提供有 2025.5.21《样品快速检测台账》：蘑菇、无叶莴笋、包菜、青菜、白菜、黄瓜、大葱、青椒等；

被检单位：妙管家食品集团有限公司；

检测项目：农药残留；

检测结果：合格

检测单位：安徽国泰众信检测技术有限公司；

台账盖有固镇县市场监督管理局任桥市场监督管理所公章、妙管家食品集团有限公司配送专用章；

查有动物检疫合格证明，编号：3454005811；产品名称：猪-胴体；签发日期：2025.6.2；

对应肉品品质检验合格证编号：0006589990；生产日期：2025-06-02；非洲猪瘟 PCR 方法自检阴性；

另抽查动物检疫合格证明，编号：3454004746；产品名称：鸭-分割肉；签发日期：2025.6.2；

对供方的评价由学校进行，组织不涉及。

外包过程：隔油池处理、厨余垃圾处理，均由学校管理与我方无关；，均由学校与外包方签订合同，由学校负责外包方的管理、评价。

提供有供方送货单，《蚌埠市食品销售随货同行单》

查 2025.5.21 送货单：

产品名称：鸡翅中 20 件、牛肉 175 斤、蘑菇 20 斤、青菜 20 斤、青椒 20 斤等；供方：妙管家食品集团有限公司，收货人：倪*、王**；

查 2025.6.3 送货单：

产品名称：大米 10 袋、面粉 8 袋、非转大豆油 3 件、海天料酒 1 件、蚝油 1 件等；供方：妙管家食品集团有限公司，收货人：王**；

购货单位均为固镇县瓦疃中学，单据上填有各原材料的生产日期、保质期、合格证明等信息，基本满足追



溯要求。

询问部门负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，不合格处理情况见餐饮部审核记录。

本次审核范围内产品不使用添加剂；

该公司的采购管理基本符合标准要求。

2) 前提方案

组织策划了《前提方案》，包括对周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、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、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：

公司坐落于公司承包安徽省蚌埠市固镇县瓦疃中学为经营场所，在学校内、无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源

现场观察：厨房面积约 300 m²，分为备餐区、仓库（粮油库）、面点区、加工区、清洗、切配区，仓库面积约 15 m²，学生及老师就餐面积约 800 平（二层）；办公室 1 间，面积约 20 m²；

基础设施：热风消毒柜 6 个、大灶台 2 个、冷藏柜 3 个、留样柜 1 个、操作台 9 个、留样柜 1 台、和面机 1 台、蒸饭车 2 台、切肉机 1 台、切菜机 1 台、土豆去皮机 1 台、、不锈钢缸桶若干、塑料周转筐若干、不锈钢餐具若干等；基本满足认证范围所涉及餐饮服务（热食类食品制售）。

——空气和水质：

空气和水的管理：餐饮服务（热食类食品制售）对空气无特殊要求，热食类食品制售过程中需要用到水，但未提供水质检测报告，开不符合。

——包装材料

餐饮服务（热食类食品制售）涉及不锈钢碗，由校方采购，餐具未提供餐具安全性验证报告，开不符合。

——虫害防治

提供《害虫控制记录-灭蝇灯》查看 2025 年 5 月记录，要求填写发现蚊虫标注具体数量，每周全部检查一次，记录填写只进行了打对勾标注没有对数量进行标注，提供《害虫控制记录-粘鼠板》，查看 2025 年 5 月记录，要求填写发现老鼠标注具体数量，每月检查二次，记录填写只进行了打对勾标注没有对数量进行标注，现场查看无鼠迹，厨房门口都配有挡鼠板，灭蝇灯安装较密集，都可正常运行中，有少量蚊虫开观察项。

——废弃物管理

厨余垃圾处理：由校方出面与收购方签订协议，进行厨余垃圾清理。

提供《餐厨垃圾去向管理记录表》查 2025 年 5 月记录，厨余垃圾（泔水、油脂），去向拉走，用途（填埋）收运单位：崔兴*，餐饮单位：忆飧味，另抽查 2025 年 4 月记录控制方式相同，基本满足要求

提供固镇县瓦疃中学校园餐厨废弃物合同，甲方：固镇县瓦疃中学，乙方：固镇县湖沟镇东乡纪委会（崔兴高）签订协议，协议签订时间：2024 年 2 月 25 日，合同期限：本合同自双方签字(或盖章)之日起生效，有效期为 3 年，自合同生效之日起计算。



与校方沟通，此协议为个人协议，乙方无回收厨余垃圾处理能力，校方人员说固镇县没有有资质的企业，之前教育局联系了蚌埠的有资质的企业回收，因厨余垃圾量较少，蚌埠企业不来回收，当地市场监督管理局知道此类情况但无法解决，所以与个人签订协议，个人将厨余垃圾堆肥使用，包括隔油池清理后的垃圾同样回收，未签订合同；

提供《隔油池设施清洗维修记录表》每周清洗一次，查 2025 年 5 月记录在 5 月 9 日、5 月 16 日、5 月 23 日、5 月 30 日分别对隔油池进行清掏，清掏人：崔**、接收人崔**、验收人：田**（校方人员）；基本满足要求；

提供《餐厅油烟设施清洗维护记录表》每月对油烟机进行清洗，查 2025 年 2 月 13 日 清洗开始时间：12:40，结束时间：17:10，时长 3h25min，清洗，验收合格，清洗人：赵剑，验收人：田**（校方人员）

——员工卫生、员工健康

员工健康及培训管理情况见综合部审核记录。

提供《员工健康检查记录》，每日进行检查，对员工仪容仪表、着装、病况等问题进行检擦，检查人员：田**（校方人员），抽 2025-03/2025-06，未见异常

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

——提供《学校食堂餐公共区域消毒记录台账》每日对瓦疃中学食堂公共区域（厨房操作间、配餐间、就餐区、存储区）消毒方式：84 消毒、紫外线消毒，查看 2025 年 5 月 21 日-5 月 30 日记录，操作人朱爱琴，基本满足要求。

——提供《冷藏冷冻柜点检表》，要求冷藏柜温度 0-7℃、冷冻柜温度≤-15℃，同时对卫生及食材摆放，查看 2025 年 6 月记录，检查时间均为 8:00，温度均符合要求，未填写记录人：现场沟通，下次审核关注；

——提供《卫生状况检查记录表》，对餐厅（餐桌上有无残留食物、地面是否干净、灭蝇灯是否清洁）；厨房（台面是否干净整洁、消毒柜是否干净、厨师穿戴是否合适、保洁柜是否干净、有无 24 时食品留样、地面有无积（污）水、刀具、厨具是否干净）；库房（有无鼠迹、蚊隐患、食品存放是否整齐、米面、油菜是否分开存放、是否发霉变质食品）每日进行检查，查看 2025-05/2025-06 记录，检查人：张彬彬、田大强（校方人员），基本满足要求。

——返工管理

餐饮服务（热食类食品制售）审核周期内未发生返工。

——化学品管理情况

现场查看：化学用品由洗洁精由校方管控，校方提供劳保用品及清洁用品，在合同中有明确规定，基本满足要求。

——验收管理

原料采购、验收由校方管理，企业只对感官检验。

——储存、库存管理

现场查看：

——公司生产车间分为：餐厅就餐区、备餐区、仓库（粮油库）、面点区、加工区、清洗、切配区等，基本符合满足餐饮服务（热食类食品制售）要求；



——公司，地面较干净，员工有穿工装、戴帽子、口罩。

——现场生产加工员工有提供健康证，均在有效期内；

——现场查看冷藏柜温度 4.3℃，冷冻柜温度 17℃，留样室温度 6℃

——清洁消毒主要为洗洁精符合要求；

——现场观察：粮油库内米、面、粮油、货架上存放有调味料，有标识，标识有生产日期，开封日期，保质期及供应商信息等；

——现场观察：菜品和禽畜肉分开处理，分菜板处理；

——现场观察：刀具用开水进行清洗；

一阶段问题：——化学品少量（洗洁精）与原料大豆油存放在一个货架上，

——常温库中未进行过敏原标识，未单独存放，原辅料未离墙存放。

——未提供操作区平面图，二阶段验证，基本满足要求。

校方每日对餐厅进行检查，并在小程序上上传日管控、周排查、月调度的内容，现场查看小程序，每日对菜品进行拍照上传，同时上传餐厅环境照片；

基本满足要求。

现场查看：菜谱由校方制定，菜品采购及数量确定均由校方确定，组织根据菜谱对菜品进行制作，学生就餐均提前将饭菜摆放整齐，等学生固定时间就餐，就餐学生固定餐桌就餐，餐具统一回收清洗消毒，2025年6月6日中餐，土豆炖牛肉、炒花菜、紫菜蛋花汤，米饭、菜品比例由校方确定；

3) 设计及开发

《管理手册》对标准中 16 设计和开发进行了阐述，策划了《设计开发控制程序》。餐饮部负责组织产品设计开发的策划和实施。

与该组织的业务为热食类食品制售，公司制作的热食产品为较为固定的传统类热菜，基本不涉及新产品的开发。

询问小组组长，其表示审核周期内，没有发生新产品研发的情况。建议组织可在流程上进一步规范。

4) 产品放行、验证

公司主要提供餐饮服务（热食类食品制售），策划编制了《产品放程序》、《不合格控制程序》、《确认工作程序》、《验证工作程序》等文件，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。

公司策划并形成了 1 个 OPRP 点及 1 个 CCP 点：

OPRP 的实施情况：

	地点	操作限值	记录情况	现场显示
OPRP1	餐具消毒	高温消毒 温度 ≥	已记录，提供有《消毒记录》物品：餐具、餐	2025 年 6 月 6 日现场查看餐具消毒人员工清洗，先处理残渣、后用洗洁精清洗



		100℃，时间≥40 分钟	厨，抽查 2025 年 5 月 14 日，数量：750 件，高温 时间:18:00-20:30，备注：110℃，审核人：张贤管，记录人：田大强（校方人员），另抽取 2025 年 05 月-06 月记录，控制方式相同，基本满足要求。	在进行清水清洗，后在消毒柜中用热力消毒 105℃/115℃/110℃，消毒时长：90 钟-120 分钟不等，操作人：张**，监督人田老师（校方人员）现场监督，消毒结束后确认；用符合 OPRP2 餐具消毒的行动则（高温消毒温度≥100℃，时间≥40 分钟的要求；
--	--	---------------	---	--

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	中心温度：≥70℃。	查看《热菜烹调中心温度测试记录》，查 2025 年 5 月 30 日记录早：72℃ 时间：6：55，中 72℃ 时间：11：30，晚 73℃，时间 17：30，另外抽取 2025. 5. 14/2025. 6. 6 等 11 批次的记录，控制方式相同，基本满足要求。	现场查看，2025. 6. 6 午土豆炖牛肉 89.2℃，炒花菜 82.4℃；2025. 6. 9 午虎皮鸡爪 75.3℃，豆腐烧蘑菇 93.1℃ 符合 CCP 点 CL 值工艺要求；	符合要求

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抽查在校方和企业沟通群中体现，记录保存 3 个月。基本符合。

另抽查：《留样登记表》2025. 06. 06 早饭：留样时间：6 月 6 日 7 时 25 分 炒绿豆芽 247g、汤 261g、馍 131g、留样人：刘剑；午饭：留样时间：6 月 6 日 11 时 50 分 牛肉烧土豆 287g、炒菜花 269g、汤 241g、米 207g、留样人：刘剑；现场查验和记录一致，现场沟通记录销毁时间与销毁人，下次审核关注。

同时提供《蔬菜浸泡记录表》查 5 月 26 日油菜、浸泡时间 30 分钟、冲洗 10 分钟，责任人：马建，现场查看记录与当天菜品不一致，现场沟通，下次审核关注。

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，未提供主食、菜品、餐具及水质的安全性验证报告，开不符合。

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12月5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：食品安全小组，结论：PRP和OPRP的策划达到标准的要求，符合公司的设备、生产环境的控制要求，建立的HACCP计划能有效控制CCP，并在生产中得到有效实施。终产品符合要求，产品是安全的，体系运行基本有效。加强员工的产品安全意识，要严格执行OPRP。

5) 撤回/召回

公司在《管理手册》中 8.3 条款对标识和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《标识和可追溯性控制程序》，餐饮部负责产品标识和追溯的管理，负责对标识状况进行检查。规定了产品的追溯方法。明确了标识方法、标识内容、标识的实施、可追溯性等管控过程。

公司制定《产品召回程序》规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，撤回/召回流程等，但未明确撤回/召回等级等信息，现场沟通。策划基本合理。



现场查见提供了产品召回演练记录：《产品召回演练记录》，演练时间 2024. 12. 21。撤回原因：2024 年 12 月 21 日早上学校医务室接到多名学生出现腹痛、腹泻等症状的报告，怀疑与食堂提供的红烧肉有关，演练过程：

- 1、由餐饮部填制信息联络单（要注明模拟），提交食品安全小组组长，由组长组织召开紧急会议，会议讨论、决定回收，并填写《会议记录》；
- 2、检查过程：食堂管理人员和工作人员对当天制作红烧肉的原材料、加工过程、储存条件等进行了全面检查，发现红烧肉的原材料猪肉存在质量问题；
- 3、餐饮部根据学校提供的供应商信息，查找采购单据、食堂使用和销售相关记录，食堂管理人员立即向学校食品安全领导小组报告问题食品的情况，并提出启动食品召回程序的建议。
- 4、学校食品安全领导小组经过讨论，决定启动食品召回程序，并成立召回工作小组，负责具体的召回工作。
- 5、召回工作小组制定召回计划，明确召回的范围、方式、时间等，并向相关部门和人员发布食品召回通知。
- 6、食堂工作人员按照召回计划，对已经供应出去的红烧肉进行召回。他们通过在食堂门口张贴召回通知、向班级发送短信、电话通知等方式，通知师生将已经食用或未食用的红烧肉交回食堂。同时，召回工作小组对食堂内剩余的红烧肉进行封存，并对库存的原材料猪肉进行检查和处理。

在召回过程中，工作人员认真记录召回的数量、来源等信息，并对交回的红烧肉进行妥善处理。

评估结果：迅速准确、职责明确、准确、高效、达到预期目标。基本满足食品安全管理体系的要求。

询问负责人表示，暂未发生客户投诉情况。

6) 致敏物质的管理

公司在《管理手册》中 11 致敏物质管理条款进行了规定，并策划了《过敏源识别控制程序》，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，在途径中对过敏原进行控制等过程。

现场提供了《过敏原清单》，经识别本公司致敏原物质：含有麸质的谷物及其制品、甲壳纲类动物及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、乳及乳制品、坚果及其果仁制品等，经识别我公司存在上述过敏原：大豆及其大豆制品（酿造酱油、豆皮、豆腐、红豆等）、麸质的谷物及其制品（小麦粉、淀粉等）、花生、鸡蛋等，经识别基本充分。提供《食品过敏原评估表》对过敏原风险因素、有无过敏原、控制手段、风险的描述，编制人：杨晨，日期 2024. 12. 05；

常温库中未进行过敏原标识，未单独存放，原辅料未离墙存放。二阶段验证整改。基本满足标准要求。

7) 食品防护

公司在管理手册的 13 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。

食品防护计划策划中，对全公司外/内部、操作、储存、运输和接收、冰与水、邮件处理、人员等方面的安全进行了评估并制定了对应的控制及防护措施等项目，策划了应急预案、培训、验证程序等，基本符合标准要求。

提供了《食品防护计划有效性确认表》，确认日期：2024-12-5，确认人：食品安全小组成员，确认结果：有效；

提供了《食品防护计划演练记录》，在 2024. 12. 25 对公司外来人员控制进行演练，演练评价：公司在外来人员控制方面基本有效，硬件符合要求，问询、进入流程基本符合要求，在外来人员登记方面需要执行



到位。现场检查见：

——进入学校需要做登记，外来人员不允许进入，厨房操作间不对外人开放，只能从就餐区进入，外来人员需经过校方同意才可进入，或餐厅人员接入。

食品防护控制基本符合。

8) 应急准备和相应

公司制定有《食品安全应急准备和响应控制程序》，程序规定每年开展模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、食品安全事故、触电、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》等，基本满足标准要求。部门负责人表示审核周期内未发生影响环境和职业健康安全的紧急情况、未发生食品安全事故。

抽：停电应急演练：

现场总指挥：李向银

时间：2025 年 1 月 26 日

总结：

本次应急预案总体上达到了演练的目的，各组员、小组均能按照各自的职责组织救援到位，本次演练有效。应急预案暂不作修改。

另抽12月20日食物中毒应急演练基本符合，基本满足演练要求。

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《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《2025 年度内部审核通知》、《内审员任命书》、《内部审核计划》，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：2025.5.25；组长：杨晨；组员：严郭芳、刘奇；

有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训

现场与内审员严郭芳、刘奇面谈，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，内审计划为五体系一体化审核计划，食品安全小组审核检查表涉及 QE0 条款，不合理，食品安全小组只涉及 FH 条款，不涉及 QE0 条款，管代与食品安全小组组长不是同一人，涉及不合理，存在能力不足，已在 F7.2/H5.3 开具不符合项整改。

查《内部审核实施计划》五体系整合审核，覆盖了食品安全管理体系/HACCP 标准要求的条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽管理层审核条款 F9.3/H5.4，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；另抽食品安全小组内审检查情况，内审计划为五体系一体化审核计划，食品安全小组审核检查表涉及 QE0 条款，不合理，食品安全小组只涉及 FH 条款，不涉及 QE0 条款，管代与食品安全小组组长不是同一人，涉及不合理，没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：综合部，不符合项内容：提供法规清单存在过期标准未及时更新，如 GB5749-2006。不符合：ISO22000:2018 标准 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 2.2 条款，ISO9001:2015、ISO14001:2015、ISO45001:2018 标准 7.5.1 条款。责任部门已进行了整改，有整改记录。



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：通过本次内部审核，审核组认为公司建立的食品安全、HACCP体系、质量、环境和职业健康安全管理体系，基本符合《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》、ISO22000:2018、ISO9001:2015、ISO14001:2015、ISO45001:2018标准及国家相关法律法规的要求，且体系运行有效。

2) 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。

本次管理评审日期：2025年5月30日，查《管理评审计划》，计划于2025年5月30日进行管理评审，编制：杨晨；批准：张彬彬，日期：2025年5月28日。

管理评审会议于2025年5月30日在公司召开，会议由总经理主持；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《管理评审报告》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括：管理体系内部审核情况分析（现状、结论、决议或实施纠正和预防措施要求）、对内部审核不符合验证分析、产品或过程质量趋势、顾客反馈情况、管理评审情况概述、以往管理评审的验证、关于管理体系运行状况的评审决议、改进决定、管理体系是否满足方针和目标以及贯彻实施情况评价等。

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，编制：杨晨；批准：张彬彬，日期：2025年5月30日；

管理评审提出的改进建议：

- 1、进一步学习理解标准，巩固管理标准体系带来的成果。
- 2、加强对员工的培训工作，进一步提高食堂员工的食品安全意识和技术水平。

以上改进建议由餐饮部负责落实，2025年12月31日前完成。

管理评审结论：

- 1、经过本次管理评审，各部门认为本公司食品安全、HACCP体系、质量、环境和职业健康安全管理体系具备了持续适宜性、充分性和有效性；
- 2、本公司由于食品安全、HACCP体系、质量、环境和职业健康安全管理体系刚推行，公司员工对相关要求还不是完全理解，后续将加大力度对管理体系的文件与相关知识进行培训，以确保员工加强产品食品安全意识的能力。
- 3、经过管理评审会议讨论，各部门主管认为管理体系的运行结果，基本符合本公司管理方针和目标。目前的方针和目标仍能很好地反映我公司特点，体现公司注重产品质量安全、追求顾客满意、持续改进组织业绩的企业精神，故目前管理方针与目标不需修改，可继续作为公司的中长期方针与目标。

3.4持续改进

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制

公司在《管理手册》10.1条款进行了规定，同时策划了《不合格控制程序》、《纠正与纠正措施控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，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有效性。

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项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

热食制售过程中未发生不合格；



投诉处理等主要由供销部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

其他体系运行过程，暂无采取纠正措施的需求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在管理手册 10.2 条款对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定，以持续改进体系的绩效。

公司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，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分加以应对。目前公司改进措施包括：1 进一步学习理解标准，巩固管理标准体系带来的成果。2 加强对员工的培训工作，进一步提高食堂员工的食品安全意识和技术水平。在 2025 年 5 月 30 日，综合部和餐饮部分别组织了培训，提供了培训记录，结果能够满足要求，基本达到预期效果。

日常改进通过以下方面进行：方针、目标的实现程度、内部审核结果、顾客满意等数据分析、纠正和纠正措施、管理评审的适宜性、充分性和有效性的全面评价、与产品生产加工和销售过程相关的的结果分析、公司调研报告的结果、沟通、单项验证结果发评价、验证活动结果的分析、控制措施组合的确认、食品安全管理体系的更新等；具体看各部门运行记录。控制基本合理。

3) 投诉的接受和处理情况：

询问负责人表示，暂未发生客户投诉情况。

3.5 体系支持

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

和公司管理者代表沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：

基础设施：厨房面积约 300 m²，分为备餐区、仓库（粮油库）、面点区、加工区、清洗、切配区，仓库面积约 15 m²，学生及老师就餐面积约 800 平（二层）；办公室 1 间，面积约 20 m²；

生产设备：热风消毒柜 6 个、大灶台 2 个、冷藏柜 3 个、留样柜 1 个、操作台 9 个、留样柜 1 台、和面机 1 台、蒸饭车 2 台、切肉机 1 台、切菜机 1 台、土豆去皮机 1 台、不锈钢缸桶若干、塑料周转筐若干、不锈钢餐具若干等；

办公设备：打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

环保设备：油烟处理设施 1 套；

检测设备：中心温度计 1 支

辅助设备：货物升降机 1 台；

3) 企业目前体系覆盖有效人数：15 人，其中含管理人员 5 人。公司设置了组织架构，包括：管理层、综合部、餐饮部、供销部，总经理任命了食品安全小组组长，明确了其职责。

4) 外包过程：隔油池处理、厨余垃圾处理，均由学校管理与我方无关；

5) 工作和生产方式：单班工作，无倒班，行政工作人员：9:00—12:00；13:30—18:00；厨房：5:30—13:30；15:30—18:30

2) 人员及能力、意识：

公司在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源管理控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供了《各岗位人员职责及岗位入职要求》，基本覆盖到公司总经理、餐饮部经理、综合部经理、供销部经理等岗位；现场沟通部门负责人表示公司各岗位人员基本稳定，暂未发生较大变化。评价内容包括文化程度、同行业工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力、身体健康等项目，并对能力进行了判定，抽查食品安全小组组长张彬彬，学历：专科，从事食品行业 5 年，经过 ISO22000 和 HACCP 体系培训基本符合。目前公司人员能力主要通过培训方式来进行提升。人员能力评定项目比较简单，已现场沟通。



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

抽查食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了综合部、餐饮部、供销部等岗位人员，对各组员的工作经验、职责等进行了规定，通过培训等提升人员能力；食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。审核周期内小组成员未发生变化。询问审核周期内人员招聘情况：目前人员稳定，无离职和新招聘情况。

查培训过程管理情况：

提供有《2025 年度培训计划》、《培训记录/评价表》；培训策划内容包括了对《食品安全、质量、环境、职业健康安全方针、目标及管理方案培训》、《管理体系文件培训》、《管理职责培训》、《公共卫生事件宣传教育》、《质量管理的 7 大原则（主要讲述管理活动中常用的方法）》、《HACCP 认证要求（V1.0）、ISO22000:2018、ISO9001:2015、ISO14001:2015、ISO45001:2018 等标准各条款详解》等方面，策划培训内容基本符合标准要求；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。

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	培训有效性评价
2025.1.15	食品安全、质量、环境、职业健康安全 管理方针、目标及管理方案培训；	中层以上干部	☐ 笔试 ☒ 口试 ☒ 业绩确认	☐ 有效 ☐ 不 ☒ 基本有效
2025.2.28	管理体系文件培训	中层以上干部	☐ 笔试 ☒ 口试 ☐ 业绩确认	☐ 有效 ☐ 不 ☒ 基本有效
2025.4.29	“管理职责培训”	中层以上干部	☐ 笔试 ☒ 口试 ☐ 业绩确认	☐ 有效 ☐ 不 ☒ 基本有效
2025.5.5	餐厨废弃物特性知识培训	管理干部	☐ 笔试 ☒ 口试 ☐ 业绩确认	☐ 有效 ☐ 不 ☒ 基本有效

查看持证上岗人员的管理情况：

查健康证管理情况：

公司在《前提方案/卫生标准操作规范（SSOP）》中对人员管理，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。

提供了健康证明，随机抽取：

姓名：张彬彬，编号：h0011038538，发证时间：2025.3.31，到期时间：2026.3.31；体检单位：固镇县中医院；

姓名：赵 剑，编号：a0010046273，发证时间：2024.8.28，到期时间：2025.8.28；体检单位：固镇中西医结合医院；

姓名：崔兴运，编号：a0010046271，发证时间：2024.8.28，到期时间：2025.8.28；体检单位：固镇中西医结合医院；

姓名：王纪桃，编号：a0010046278，发证时间：2024.8.28，到期时间：2025.8.28；体检单位：固镇中西医结合医院；

姓名：林爱琴，编号：a0010046277，发证时间：2024.8.28，到期时间：2025.8.28；体检单位：固镇中西医结合医院；

姓名：夏春兰，编号：a0010046276，发证时间：2024.8.28，到期时间：2025.8.28；体检单位：固镇中西医结合医院；

姓名：陈凤侠，编号：a0010046275，发证时间：2024.8.28，到期时间：2025.8.28；体检单位：固镇中西医结合医院；

所抽查健康证均在有效期内。



人员管理基本符合要求。

3) 信息沟通:

公司在管理手册的 7.4 条款进行了规定,并策划了《信息沟通交流控制程序》,查内部沟通情况:

现场交流公司内部管理主要是各部门之间,员工间的沟通;沟通方式:会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、检查、电话(内外线)、网络等。内容包含:管理体系的策划、实施、保持与持续改进方面的信息,外部法律法规,管理体系运行有关信息,安全生产方面,消防相关要求,安全产品实现策划方面,顾客需求订单、服务的内部交流,客户订单变更传递等情况。

内部沟通情况如:日期:不定期,沟通内容:日常工作安排或学校下达指令,沟通对象:公司各部门负责人/餐饮部员工,沟通方式:面对面沟通,责任部门:总经理/小组组长,回应情况:按照会议要求各部门落实。

查外部沟通管理情况:

公司与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构、消防大队、顾客等,方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、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、采购订单及要求、顾客订单信息变更等的信息。

外部沟通情况如:与企业人员沟通,当地政府监管部门监管比较频繁,基本每周检查一次,检查内容包括现场检查等,提供有巡查记录:2025年5月29日对固镇县瓦疃中学进行检查:问题:1、加工间与大厅质检挡鼠板未挡;2、和面机里有灰尘;3、苍蝇偏多;现场提出问题,现场验证整改;

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《管理手册》7.5 条款进行了规定,并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》;

查文件管理情况:

公司形成了文件化的《管理手册》1份、《程序文件》37份、《危害控制计划》、1份《前提方案/良好卫生规范》1份以及所要求的制度及记录。

公司策划的编制的《程序文件》基本符合标准要求的所有程序文件,第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述,记录表单满足公司目前的质量管理体系/食品安全管理体系/HACCP体系运行的需要。

公司文件分类及构成:

一级文件:管理手册、危害控制计划。

二级文件:公司编制了37份程序文件,基本包括了食品安全体系/HACCP体系标准要求的程序。

三级文件:管理制度、操作规范等15份,如餐饮从业人员培训管理制度、食品安全事故应急处置制度、仓库制度等;

三层次文件:运行记录,共56份。如:内审计划、原料进货登记表等

查公司按照《文件控制程序》的要求,管理体系在发布前由总经理批准,查《受控文件清单》,包括文件名称、文件编码、版本信息等。审核周期内未发生变化,下次审核关注。

查外来文件管理情况:

提供了《法律法规清单》,随机抽查法律法规:中华人民共和国食品安全法、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》等。基本覆盖了许可范围内热食类食品制售所适用的法律法规,抽:《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》等法规标准文件,均在有效期内,基本符合。

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。相关方负责人表示审核周期内基本按照策划要求对记录进行管理。

查《培训记录》、《顾客满意度调查表》,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

F:位于安徽省蚌埠市固镇县瓦疃街道（固镇县瓦疃中学）的安徽忆飧味餐饮有限公司的（热食类食品制售）

H:位于安徽省蚌埠市固镇县瓦疃街道（固镇县瓦疃中学）的安徽忆飧味餐饮有限公司的（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, 安徽忆飧味餐饮有限公司的

☐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、陈丽丹、卢恕波

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。