

项目编号：10536-2023-FH

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：莱州市群润餐饮管理服务有限公司

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）：汪桂丽

审核组员（签字）：无

报告日期：2025年6月26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：汪桂丽

组员：无



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	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1FSMS-1043149	E
	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1HACCP-1043149	E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	陈迪、李晓雪	向导	受审核方
2	无	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2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：；

d) 相关的法律法规：食品安全法、食品安全法实施条例、《GB/T 29639-2020生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》、《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB 14934食品安全国家标准 消毒餐（饮）具、GB14930.1洗涤剂、GB14930.2消毒剂、GB 2762食品安全国家标准食品中污染物限量、GB5749-2022生活饮用水卫生标准、GB/T 5009.218水果和蔬菜中多种农药残留量的测定等。



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《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全国家标准消毒餐（饮）具（GB14934-2016）、GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》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06月24日上午至2025年06月26日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年9月2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:位于山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街584号莱州市群润餐饮管理服务服务有限公司的餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售

H:位于山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街584号莱州市群润餐饮管理服务服务有限公司的餐饮服务（集体用餐配送单位）：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：山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号

办公地址：山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号

经营地址：山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街 584 号

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）：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：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

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(0)项, 轻微不符合项(2)项, 涉及部门/条款:

行政部 1 项不符合: 不符合 ISO 22000:2018 标准中的 7.2 条款 a) 危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 标准 3.2 人力资源条款;

餐饮部 1 项不符合: 不符合 ISO 22000:2018 标准 8.2.4 条款; 不符合危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 3.3 良好卫生规范。

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 24 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 26 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

前提方案/良好卫生规范实施情况、危害控制计划实施情况、供方管理;

内审员及关键岗位人员应知应会。

3) 本次审核发现的正面信息:

各部门负责人基本明确按管理体系要求开展工作; 公司按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作; 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生处罚情况及严重失信行为等; 按照体系策划情况配置了基本的资源, 食品安全及 HACCP 管理体系建立并保持基本有效运行。

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 及危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 (V1.0) 运行和认证活动较为支持, 公司结合餐饮管理服务 (热食类食品制售) 加工过程, 制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》等文件, 基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018 及危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 (V1.0) 体系标准、公司策划的各类体系文件, 通过公司组织的培训学习加深理解, 同时部门职责划分及实际工作运行, 基本可以运用, 能够在日常管理和加工过程运用管理体系工具、过程方法, 对前提方案、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。对餐饮现场观察发现对食材验收索证索票归档方面还需要加强。公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好, 总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示

餐饮制售分餐环节风险较高、餐具主要客户提供分餐时注意确认清洁卫生情况, 建议持续关注, 最好定期送检验证安全卫生性。

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

公司在《食品安全管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。

建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《2025年食品安全目标策划表》，包括公司总目标及各部门分解目标。

查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

管理目标	统计公式	统计周期	考核项目	考核周期（2024年、2025年1-5月）
食品卫生指标 100%	（食品卫生质量抽查数/总的食品批次） *100%	每月	计算结果	100%，达成
食品安全事故0次	统计食品安全事故的次数	每月	食品安全事故的次数	0，达成
顾客满意度≥90分	统计顾客满意调查表	每年	统计顾客满意统计表	97分，达成

本审核周期公司总目标均达成，控制基本符合。

2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合

一、前提方案/良好卫生规范管理情况

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：

1) 现有内部资源的能力；

公司占地面积约2200平方米（后厨/分餐480平方米，前厅+包房占地面积约1720平方米），公司经营场地为中共莱州市委党校餐厅，通过中标方式进行经营管理服务，中标项目编号：LZC-2022-ZS-FFS0，有提供《采购合同》，服务期限：2024年6月1日至2027年5月31日。公司位于山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街584号。分为后厨区、前厅；其中前厅分为3个包厢，1个大厅；后厨分为分餐间、粗加工间、餐食制作间、洗碗间、留样柜、配料间、常温仓库3个；配送车辆1辆。基本满足需求。

2) 企业目前体系覆盖有效人数：24人，其中含管理人员5人，

3) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、餐饮部、行政部、市场部。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；具体见管理手册5.3条款及任命书。

4) 提供有生产设备清单、检测设备清单：如：

——主要生产设备有：和面机、压面机、大锅灶、冰箱/冷冻柜等（列举2~4种）

——不涉及特种设备

——检测设备：电子秤、中心温度计，基本满足餐食安全性验证需要。

5) 企业外包过程为：油烟管道清洗；



企业提供《危害控制计划》，

餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售流程如下：

菜品工艺流程：

原料采购验收→原料储存→粗加工→切配→烹调热加工→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒；

主食类米饭工艺流程：

原料采购验收→储存→淘洗→蒸制→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒；

面食（馒头、花卷）工艺流程

原料采购验收→储存→发酵面团→成型→蒸制→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒；

现场确认与行政部经理王群交流，党校食堂服务客户主要是社区中心、党校用餐人员，均是客户自提供已清洗消毒的饭盒。目前配送餐食每天约130份，主要以中餐为主，少量晚餐根据客户订单进行安排。本审核期间，党校按地方主管部门安排承担运动会运动员住宿任务，涉及临时就餐运动员约100人；抽查餐具消毒记录详见餐饮部记录。

对于需要使用环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、“操作规程”等控制要求，组织结合实际餐食售卖情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售过程所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

公司在《管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括“前提方案/良好卫生规范”、《人力资源控制程序》、《产品的监视和测量控制程序》、《过敏原控制程序》、《食品欺诈预防计划控制程序》等，基本满足手册中的规定要求。

抽《产品标识和可追溯性系统控制程序》、《产品的监视和测量控制程序》，基本可满足标准要求，具体实施情况见各部门的运行控制记录。

二、采购管理情况（含OPRP 验收管理）

公司在《管理手册》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：市场部负责组织对合格供方的筛选及评定，在确定的合格供方后，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。

查有2025年3月10日《合格供方名单》，覆盖调味品、粮油、鸡蛋，蔬菜、肉类、海产品、粮油和调味品、豆制品、鸡蛋。外包方、包装袋、消毒剂及清洗剂供方未列入清单中，现场已交流注意后续改进，下次审核关注。

供方名称	地 址	提供产品
莱州市汇莱调味品批发	莱州市万通蔬菜批发市场对面	调味品、粮油、鸡蛋
莱州市全祥农业专业合作社	莱州市万通蔬菜批发市场	蔬菜
平度波尼亚食品有限公司	青岛平度市东外环路166号	肉类
莱州市和盛水产店	莱州市万通土杂市场	海产品
莱州市东耀商贸有限公司	莱州市万通土杂市场	鸡产品
莱州市汇傲商贸有限公司	山东省烟台市莱州市文昌路街道万通水产批发市场5号	粮油和调味品



莱州市文峰路街道宋德祥豆腐坊 山东省烟台市莱州市关家桥村 豆制品

黄国刚 莱州市 鸡蛋

抽查蔬菜的供方莱州市全祥农业专业合作社，营业执照编号：93370683MA7GNEXK17，成立日期：2024年06月06日；

抽查2025年6月24日采购蔬菜农残检测证明，检测项目：采购磷和氨基甲酸酯类农药残留，限量值为50.00%，黄瓜抑制率：25.1%、洋葱抑制率：5.6%、冬瓜抑制率：2.3%、胡萝卜抑制率7.1%。检测结果：合格。

抽查2025年6月25日采购蔬菜农残检测证明，检测项目：采购磷和氨基甲酸酯类农药残留，限量值为50.00%，南瓜抑制率：26.3%、芹菜抑制率：37.1%、葱抑制率41.5%，检测结果：合格。

抽查2025年6月26日采购蔬菜农残检测证明，检测项目：采购磷和氨基甲酸酯类农药残留，限量值为50.00%，尖椒抑制率：16.3%、冬瓜抑制率：0.2%、西红柿抑制率24.1%、芹菜抑制率32.5%、香菜抑制率19.4%，检测结果：合格。

询问之前蔬菜农残检测证据，负责人答复验证合格就没长期保留归档，已与负责人交流注意。

粮油、调味品的供方莱州市汇傲商贸有限公司，营业执照编号：91370683MABQW74507，成立日期：2022年06月15日，食品经营许可证编号：JY13706830096560，有效期至2027年07月05日；资质有效。

抽查山东嘉粮食品有限公司 大豆油出厂检验报告，检测项目：酸价、过氧化值、溶剂残留量、气味滋味、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量等指标，检测结论：符合GB/T1535标准要求；报告日期：2025年 05月07日，有效；

抽查烟台宝洋面业有限公司 特精粉第三方检验检测报告，编号：A2240007523101003C，检测项目27项，镉、铬 (Cr)、总汞 (Hg)、铅 (Pb)、总砷、偶氮甲酰胺、滑石粉、黄曲霉毒素B、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、滴滴涕、六六六、杀螟硫磷、溴氰菊酯、增效醚、苯并[a]芘、过氧化苯甲

酰等，结论：检验，该产品以下有限量的项目符合 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，Q/YBY 0001S-2021《系列小麦粉》，GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定要求。

抽查诸城兴贸玉米开发有限公司 食用玉米淀粉出厂检验报告单 N02025062001，检测项目11项，结论一级品，合格，检测日期2025年6月20日。

抽查寒育米业出厂检验报告单 稻花 飘香 生产日期2025年1月10日，检测项目10项，结论：符合，报告日期2025年1月10日。

抽查有腐竹第三方检验检测报告，编号HM-W24010423，生产单位：霍州市隆旺佳豆制品有限公司，生产日期2025年1月15日，检测项目7项，检测结果：合格，检测单位：钛和中谱检测技术有限公司。

调味品：

抽查呼伦贝尔东北阜丰生物有限公司 福瑞味精 谷氨酸钠出厂检验报告单，检测项目11项，结论合格，检测日期2025年3月28日。

抽查乐陵市岳旺调味食品有限公司 八角出厂检验报告单20250301，检测项目6项，结论：合格，检测日期2025年3月1日。

抽查山东肥城精制盐厂有限公司 精制食用盐产品检验报告NOXW20250508，检测项目5项，结论：合格，检测日期2025年5月9日。

抽查江苏白玫糖业有限公司 纯白糖产品检测报告，批号2025005-18，检测项目11项，结论：符合，检测日



期2025年5月18日。

抽查有八角粒检验报告，编号NO.HC20250102172，委托单位乐陵市岳旺调味食品有限公司，签发日期2025年1月12日，项目7项，包括铅、总砷等；结合符合；

抽查有花椒检验报告，编号LJ-WSP-2024第02285号，委托单位乐陵市岳旺调味食品有限公司，签发日期2024年11月13日，项目7项，包括铅、镉、总汞、总砷、铬等；结合符合；

面粉：

特精粉：报告编号：A2240007523101003C；检测日期：2024.01.24、检测项目：气味口味、磁性金属物、粗细度、含砂量、灰分、面筋质、水分、镉等、检测结果：合格、检验单位：青岛市华测检测认证有限公司，有效；

猪肉的供方莱州市万通市场双汇冷鲜肉销售中心，营业执照编号：92370683MA3KE87388，成立日期：2014年11月03日，食品经营许可证编号：JY13706830024717，有效期至：2028年04月18日。

抽查有猪 鲜品其他的肉品品质合格证明，生产日期：2025年5月23日，生产单位：青岛新万福食品有限公司，电子证号段：D532025052301304（体现在畜产品追溯小程序中），动物检疫证明号3708860189。并查到该批猪肉厂家瘦肉精检测报告，检测结果阴性，采样日期2025年5月23日。

抽查有猪 鲜品其他的肉品品质合格证明，生产日期：2025年4月9日，生产单位：青岛新万福食品有限公司，电子证号段：D532025040900987（体现在畜产品追溯小程序中），动物检疫证明号3708798235。并查到该批猪肉厂家瘦肉精检测报告，检测结果阴性，采样日期2025年4月9日。

抽查有猪 鲜品其他的肉品品质合格证明，生产日期：2025年3月8日，生产单位：青岛新万福食品有限公司，电子证号段：D532025030801165（体现在畜产品追溯小程序中），动物检疫证明号3708818569。并查到该批猪肉厂家瘦肉精检测报告，检测结果阴性，采样日期2025年3月8日。

同时查到生产日期2025年1月12日猪 鲜品其他肉品品质检验合格证、动物检疫证明及厂家瘦肉精检测报告：阴性。

抽查鸡产品的供方莱州市东耀商贸有限公司，营业执照编号：91370683MA3CLMQT05，成立日期：2016年11月15日，食品经营许可证编号：JY13706830007466，有效期至2026年12月09日，

查到蓬莱民和食品有限公司 分割鸡 检测报告，编号NO.A4F 303021AF11C983A，签发日期2025年3月12日，检测项目82项，检测结果：符合，无异常，检测单位青岛谱尼测试有限公司，详见附件证据。并查到该公司营业执照、食品经营许可证、动物防疫条件合格证复印件均在有效期内。

另抽查豆制品的供方莱州市文峰路街道宋德祥豆腐坊、鸡蛋的供方黄国刚，控制方式相同。

查莱州国香蛋鸡养殖厂 鸡蛋检验报告书，编号NO：SK15C202510201，生产日期2025年5月9日，检测项目感官、甲硝唑、磺胺类（以磺胺间甲氧嘧啶、磺胺地索辛、磺胺甲唑、磺胺二甲嘧啶、磺胺氯哒嗪计）、地美硝唑、洛美沙星、恩诺沙星、环丙沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、诺氟沙星发4培氟沙星、金刚烷胺共 12 项，结论：符合，报告签发日期2025年5月16日，检测单位山东恒诚检测科技有限公司。

外包方：油烟管道清洗：莱州市城港路街道硕佳家政保洁服务部，营业执照编号：92370683MA95239P9B，在有效期内，提供了清洗服务合同，服务期限未体现，负责人介绍双方长期合作，服务内容：油烟管道，集烟罩，风机和锅灶定期清洗。清洁记录具体实施见餐饮部审核记录。

餐厨废弃物收运方：文昌环卫所负责。

日常消毒用品如75%酒精、洗手液、84消毒液等在本地超市等进行采购，按照使用量定期进行采购。



供方评价每年进行1次，提供有《供方评价记录》，评价项目包括质量能力评价、所供产品适用性评价。

抽查蔬菜的供方莱州市汇莱调味品批发、莱州市汇傲商贸有限公司、莱州市全祥农业专业合作社、肉类的供方平度波尼亚食品有限公司、鸡产品的供方莱州市东耀商贸有限公司的供方评价，评价结果同意2025年度优秀供方。

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，未发生重大不合格情况。

公司使用食品添加剂：无。

采购管理情况：

公司日常采购通过微信、电话方式等方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查采购实施情况，一般情况，前一天晚上下单，供方第二天早上送货至公司；

查有2025年06月25日通过微信下采购需求：包括黄瓜15斤、芹菜20斤、尖椒50斤、冬瓜130斤、西红柿10斤、香菜2斤；皮五花肉60斤。

查有2025年05月20日通微信下达采购食材需求：冬瓜25斤。西红柿10斤，芹菜15斤，花菜11斤，油菜5斤，茄子15斤，豆角12斤，白菜15斤，葱1捆，蒜米3斤。5月19日微信下达采购需求：排骨70斤，皮五花肉25斤，后肘60斤。

供方送货至公司，餐饮部负责外观及数量验收及合格证据验证。

查有采购到货清单：收货单位党校

抽2025年6月21日 采购到货有西红柿、豆芽、菇；22日到货土豆、茭瓜、姜等；23日到货有甘蓝、茄子等；

查有莱州市万通市场和盛水产店送货单：2025年6月23日党校餐厅送货鲅鱼块13箱、20日送货大虾50斤；

抽2025年6月12日 从莱州市昌恩商贸有限公司销售清单：采购排骨100斤、后肘50斤；

查有汇莱调味品批发销售清单：2025年4月26日 采购产品有淀粉、香油、十三香、面条、八角、花椒；4月7日 有豆油、花生油、酱油、醋、味精；

查有莱州国香鸡蛋养殖厂供货清单：2025年4月23日 供货鸡蛋30斤；

查有2025年4月15日 党校餐厅收货有胡萝卜、茭瓜、甘兰等；17日芹菜、茄子、香菜等；

餐饮接货时负责进行检验验收，合格接收，不合格退换货。

查看到各单位就餐统计表：

抽有2025年6月21日城市社区：餐盒82份，个人打包1份；

抽有2025年6月24日：抽城市社区 餐盒90份，个人打包1份、党校 35份；

抽有2025年5月13日：抽城市社区 餐盒88份，个人打包2份、党校 34份；

抽有2025年2月28日：抽城市社区 餐盒81份，个人打包2份、党校 36份；

该公司的采购管理基本符合标准要求。

三、热食类食品制售放行、食品安全管理、防护管理

组织所提供的餐饮服务过程有涉及配送及堂食。配送主要为客户日常的订单（餐具由客户自行提供），包括党校管理人员，堂食主要为学员开班后，在餐厅就餐。



热食类食品制售相关的流程主要有：

餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售流程如下：

菜品工艺流程：

原料采购验收→原料储存→粗加工→切配→烹调热加工→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒；

主食类米饭工艺流程：

原料采购验收→储存→淘洗→蒸制→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒；

面食（馒头、花卷）工艺流程：

原料采购验收→储存→发酵面团→成型→蒸制→分餐→配送→餐具回收→餐具消毒；

组织策划了《危害控制计划》、《前提方案和良好卫生规范》，涉及餐饮部的CCP点/OPRP点主要：

OPRP1-1蔬菜验收，行动准则：每批查验农残检验结果合格；

OPRP1-2畜禽肉验收，行动准则：每批查验动物检疫证明或入境货物检疫证明；

CCP1烹饪：CL值，每餐至少抽查一次中心温度 $>70^{\circ}\text{C}$ ；

CCP2餐具消毒，CL值，蒸汽消毒，出现明显水蒸气后开始消毒，消毒时间 $\geq 30\text{min}$ 。

在《前提方案和良好卫生规范》中明确了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。

组织的规模情况/资源配置情况：公司食堂占地面积约2200平方米（后厨/分餐480平方米，前厅+包房占地面积约1720平方米），公司经营场地中共莱州市委党校餐厅；设有卫生间，在加工区外；与食堂平面图一致。

位于山东省烟台市莱州市文昌路街道文化东街584号党校院内，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；

空气和水的管理：食堂加工用水为城市管网自来水。

化学品管理：主要为清洗剂（洗洁精）、消毒剂（酒精），用量较少，现场未存放化学品，多余的放置于备用仓库，有一定标识管理。

食堂：更衣室较为简单，与休息室混用，可进行更换服装，现场杂物较多，现场交流要求整理，工作服专柜或专箱存放，个人衣物等专区或专柜存放。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要使用不锈钢材质，容器清洁，放置整齐。

虫害消杀由组织自行控制及管理；有灭蝇灯。入口处配备有风幕机，虫鼠害检查主要每周进行；现场查看无明显鼠迹；但有少量苍蝇。

查有《常规检查记录》，抽查2025年5月20-25日、2025年4月14-19日、2025年3月17-22日常规检查记录，检查项目包括个人卫生、身体和精神；电气设备（水电开关、天然气管道）；门窗、墙壁角顶；食堂（原材料粗加工、厨房卫生、洗涤消毒池、下水道、垃圾桶、餐具、餐厅）其他（消防器材、及四害设施情况）有周一至周五检查记录，均无异常。

清洁消毒：一般区域无需消毒，每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁；公司每天清洁餐厅的环境卫生，不做消毒；对分餐间每天进行消毒，用紫外线进行消毒，消毒时间在40min以上，查到《保温间消杀记



录》

抽有2025年6月24日保温间消杀记录：紫外线灯照射时间8：10-9：00；

有2025年5月23日保温间消杀记录：紫外线灯照射时间7：50-8：50；

有2024年12月6日保温间消杀记录：紫外线灯照射时间7：50-8：40；

均记录消毒对象有室内、桌面、地面，消毒人为陈迪，基本符合。另外，

查到消毒记录：对菜板、菜刀、勺子、大铲、盆子等使用蒸煮消毒（CL值：蒸汽消毒，出现明显水蒸气后开始消毒，消毒时间 \geq 40min。）

查有2025.3.31消毒记录：菜板3个、菜刀3把、大盆5个、大铲1个、勺子4个，消毒时间为6：20-6：55，消毒员为孙晓奎，但未签名提醒注意。

查有2025.4.9消毒记录：菜板3个、菜刀3把、大盆6个、大铲1个、勺子4个，消毒时间为6：20-6：50，消毒员为孙晓奎。

查有2025.6.25消毒记录：菜板3个、菜刀3把、大盆5个、大铲1个、碗150个、筷子150双、勺子3个、小勺100个，消毒时间为13：10-13：40，消毒员为孙晓奎，但未签名提醒注意。同时查到上午消毒记录，消毒时间为9：10-9：40，其他信息同上。

产品放行管理：进货验收（肉品及蔬菜验收为OPRP1）根据产品的不同采用不同的验收方式。对蔬菜等采用验证供方提供的农药残留速测的结果、对禽肉类等采用验证供方提供的检验检疫合格证明（暂无进口原料）、米面粮油调味品等预包装产品通过验收数量、包装外观等情况进行验收。详见采购检查表。

烹饪过程（CCP点，CL为出锅后菜品中心温度大于70℃）对热食类食品制售过程中管控，以动态管理为主，通过专业的厨师判断，包括在烹饪过程中的菜品的质量和安全。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，另外辅以中心温度监控等，

25日现场抽查午餐黄瓜鸡蛋汤73.8℃日，晚餐洋葱木耳炒肉中心温度为72.9℃；鱼香茄子中心温度为74.8℃；符合CCP规定的CL值规定的要求；

现场有《饭菜中心温度测量记录表》，查2025年6月24日松肉温度81℃、煎香豆腐79℃；2025年5月13日水煮肉片82℃、葱香豆腐80℃；2025年2月8日滑溜肉片76℃、茭瓜炒肉82℃；记录测量人有签名。

同时，组织目前提供餐食以配送为主，配置有分餐/备餐间。组织为保证备餐场所环境安全，提前使用紫外线杀菌40min以上，25日9：45现场观察，两名操作工佩戴帽子、口罩进行大包子分餐操作，根据客户需求装入清洁的不锈钢桶中，观察环境卫生清洁，蒸熟包子用小推车运到备餐间分餐。

查有食堂蔬菜清洗记录：

抽有2024年10月15日土豆、大葱清洗记录、有2025年2月13日萝卜、茄子清洗记录、有6月24日姜、葱、土豆清洗记录，记录清洗时间、清洗方式：洗、冲，有负责人和抽查人签名；

厨余垃圾每天清理，一般直接统一交由文昌环卫所直接处理，提供有《餐饮服务单位餐厨废弃物处理记录表》，抽查2025-02-17、2025-03-05、2025-06-24，记录了种类（餐厨垃圾），数量（分别为3桶、1桶、3桶），受运单位（文昌环卫所），本店清点人孙晓奎；基本符合。

污水处理等由当地街道负责，处理后排入城市排污管网。油烟经油烟净化器净化后排放。

油烟管道、集烟罩、风机和锅灶定期清洗由外部莱州市城港路街道百洁家政服务中心进行清洁，现场观察基本清洁卫生，通过微信沟通记录及与负责人交流获知，2025年1月7日完成全面清洁服务，外包全面清洁一年至少进行两次，平时由工作人员每日结束后进行基本清洁维护，但外包方清洁后效果检查确认没有证



据，已与负责人交流，清洁后应有服务记录或清洁服务后效果图片证据，同时提醒注意管道顶部一定要清理彻底，负责人表示现场清洁时，公司方工作人员现场跟踪检查确认，确保清洁到位。

餐具消毒为CCP2：餐具消毒主要是堂食涉及各类餐具，配送所涉及客户自提供餐盒，自行进行消毒。日常主要以配送餐食为主，主要在配送中餐，晚餐有客户订单再安排配送。党校有集体活动时涉及堂食。

6月25日午餐党校教职工用餐34份；莱州市城市社区卫生服务中心（妇幼）80份。

25日10点现场观察将分好餐桶装入保温箱中，10:15完成装车，配送车辆鲁F3V295，配送单位：卫生服务中心，配送车观察车内无杂物，车厢清洁卫生，装车后车门立即关闭、到客户现场开启，保温箱、保温桶均遮盖严密，食品防护较好，避免交叉污染。配送人员：高全祥（健康证见行政部记录）需配送到卫生服务中心现场，10:20跟车观察因距离较近来回路上10-12分钟因为热食未开启温控装置，按客户指定放置区，卸车摆放，客户现场有接货人员，送到现场先将清洗干净的餐具进行回收，用餐人员按照餐具编号进行取餐，控制基本符合要求。负责人介绍路上、卸车交付时间总用时基本为20分钟。

25日10:49观察党校34份午餐分餐完成，有的用保温桶装，有的用塑料袋盛装，询问为什么包装不同，负责人反馈塑料包装一般是党校职工自己另外多订购的或者忘记带保温桶了，分餐好后放在小推车上，放在取餐处，由党校工作人员到食堂来取餐。现场观察食材防护较好无裸露食品，小推车表面干净卫生，保温桶清洁卫生，标识清楚，每个保温桶有自己标识编号，用餐人员取餐按编号取餐。

组织不涉及添加剂的使用，发面使用酵母，现场查看有安琪高活性干酵母，生产日期2024年10月21日，保质期2026年10月20日，酵母放在米面库中用专柜存放，有台帐，有使用记录。

查2025年3月12日包子酵母使用50克；3月21日馒头酵母使用50克；6月23日馒头酵母使用50克，使用人签名，作用发酵。

人员及外来人员管理：

查有《食堂从业人员晨检记录表》，每日进行一次检查，包括是否发烧、受伤等12项等情况，抽查2024.12.23-28日/2025.2.3-8日/2025.05.19-24日/2025.06.24均进行晨检有记录，对孙晓奎、陈迪、赵学峰等进行了晨检，结果均为正常。良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。外来人员由门岗进行统一管理，不允许进入厨房，特殊情况由公司管理人员陪同进入，卫生要求按公司制度执行。健康证等见行政部审核记录。

冷冻冰箱、冷藏冰箱主要通过档位进行管理，组织以经验管理为主，留样冰箱也以档位控制温度，配备温度计。查看现场冷冻、冷藏冰箱，存放东西较少，负责人表示，尽量当日采购、减少存货，确保新鲜，查看冰箱，无积水结霜，少量存货，基本荤素分开，生熟分开，加盖覆膜。

查留样冰箱温度记录表：2025年6月23日7:45 6℃，25日现场察看温度为6℃，另一个大冰箱运行中，负责人介绍为王总家自用冰箱，里面都是自己家用东西，温度显示为5℃；现场观察还有两个小冰箱，已停用中准

备拉走处理。

查冰柜有两个，主要存放冷冻猪肉、鸡、鱼肉，打开观察用盆子覆盖塑料膜或塑料袋装着，2025年6月25日现场观察显示温度分别为-20℃、-19℃；查有冰柜温度记录表：抽2025年6月7日冰柜1 7:40 -18℃、冰柜2 7:43 -20℃；2025年6月24日冰柜1 7:48 -21℃、冰柜2 7:50 -20℃。

交叉污染预防及产品防护：主要通过物理隔断，分区管理，有简单的人流和物流的分隔，现场定置管理，对产品等减少接触时间、加强人员和环境的清洁消毒等方式减少交叉污染。

返工产品等基本不涉及。询问负责人基本不涉及重烧问题，剩菜一般直接作为厨余垃圾处理。

现场查见：



厨房各区域有简单标识：初加工区分设不同清洁池，分有清洗蔬菜、清洗水产品、清洗肉品清洗池及洗刷池；餐具清洗消毒区域在专间处理，现场有一冲，二洗，三消毒，四保洁等标识，观察一名工作人员正在进行清洗，询问清洗步骤回答基本准确；

菜品分类用不锈钢盆盛装，摆放在操作台上；刀具和菜板用不同颜色区分使用：蔬菜使用黄绿色的、肉类使用红色的、水产品使用蓝色的。现场有色标规范示意图提醒；悬挂摆放整剂，表面卫生干净。

米面库主要是大米、面粉，调味品存放在调料间中，有标签标识，基本离地存放，但面粉离墙较近现场已交流要求抓紧处理与墙壁保持一定距离；对鸡蛋、面粉等过敏原有过敏原信息标识，散装食品有生产日期等标识仓库有专人进行管理，每批出入库有出入库记录，记录有数量、库存等信息，原辅料与其他产品分区存放。现场观察存放量较少，蔬菜、肉类基本当天送货当天用，看到现场有圆葱和土豆少量存放；

现场有留样产品：查看《食品留样记录》

抽查2024年10月26日10时有酸菜鱼132g、炒肉拉皮129g、馒头130g 留样记录；28日10日进行处理。

抽查2025年4月7日9点半多时有炸刀鱼129g、辣炒甘蓝135g、馒头128g 留样记录；9日9点半多进行处理。

抽查2025年6月24日9点半多有松肉136g、葱香豆付132g、米饭128g 留样记录；观察在留样中，有标识。

现场观察初加工间纱窗左下角破损有洞，发现有苍蝇通过此处进入加工间。

查其他前提方案和良好卫生规范实施情况，基本符合。

公司在管理手册的8.5.7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《产品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。策划情况见食品安全小组审核记录。

现场查见：

——进入党校有统一的门卫进行管理，一般外来人员较少；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有出入库记录，记录有数量、库存等信息；

——现场有监控系统，入口处时时监控，外来人员未经允许不允许入内；

——现场化学品在指定位置存放，加贴有简易标识。

查2025年3月1日进行食品防护演练，有演练记录，记录目的、职责、演练的策划、演练过程的记录，有效果评价：通过这次演练，证明了本公司外部安全防护措施运行有效。验证人：高全祥

四、危害分析控制措施、危害控制计划实施情况

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《危害分析工作单》。

——提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了原料验收、粗加工、切配、烹饪/蒸制、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。

抽查蔬菜验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（致病菌污染——非显著、）、物理危害（杂质——非显著危害），化学危害（农残超标——显著危害），确定的控制措施为：OPRP方式进行控制，基本合理。

另抽查分餐、工器具消毒、菜品热加工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《危害控制计划确认记录表》，确认项目包括1实施危害分析的预备步骤、2危害分析、3 危害控制计划；确认人员：王晓萍，确认日期：2025.02.02，结论为：危害控制计划能使相应的食品安全危害达



到预期的控制水平。

查到《OPRP确认记录表》，确认日期：2025-02-02，确认人员：食品安全小组全体人员，记录确认项目、单项确认结论及确认情况描述，总结论：OPRP能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

查到《前提方案（PRP）确认记录》，确认日期：2025-02-02，确认人员：食品安全小组全体人员，确认项目有仓库、场所环境、仓库、车辆的预防性维护、保养，设施、废弃物处理、产品采购验收、贮存、运输，虫鼠害管控、人员卫生与健康的要求、培训和技能要求、产品信息和消费者意识，单项确认结论无异常，总结论：前提方案（PRP）的实施达到了预期效果。

查到《良好卫生规范确认记录》，确认日期：2025-02-02，确认人员：食品安全小组，记录确认项目18大项及结论，总结论：良好卫生规范的实施达到了预期效果。

查到《控制措施组合确认记录》，确认日期：2025-03-03，记录确认目的、时机、方式，有确认结果记录无异常。

经过对餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售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：

——《危害控制计划》

CCP/OPRP	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	记录
OPRP1-1 蔬菜验收	农药残留	农残检验结果合格	原料验收人员每批查看农残检验结果	农残检验超标拒收	农残检验报告
OPRP1-2 畜禽肉验收	疫病、兽药残留	肉类能提供动物检疫证明或入境货物检疫证明	原料验收人每批员查看动物检疫证明或入境货物检疫证明	未能提供，拒收	动物检疫证明或入境货物检疫证明
CCP1 烹饪	致病菌	出锅后菜品中心温度>70℃；	每餐至少用检定过的温度计测量菜品出锅后中心温度1次；	温度达不到的重新回锅或废弃；	出锅温度监控记录
CCP2 餐具消毒	致病菌、病毒	蒸汽消毒，出现明显水蒸气后开始消毒，消毒时间≥30min。	每天至少抽查一次消毒时间、温度	延长消毒时间；	餐具消毒记录

策划基本满足标准要求。

五、致敏物质的管理情况、食品欺诈预防管理情况

公司在《管理手册》中8.5.5条款进行了规定，并策划了《过敏原控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，过敏原分类，过敏原识别及标识，控制规程等。策划基本合理。

查到《产品过敏原分析统计表》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等8大类进行了识别，结合公司熟食类食品制售产品生产情况，评估结果：公司目前的致敏物质为蛋类及其制品、花生等坚果、大豆油、面粉、芹菜及其制品、鱼类及其制品等，编制：食品安全小组，审核：高全祥；日期：2025.2.2；

《过敏原控制确认报告》，确认日期：2025.02.02，确认项目包括：1、危害分析 2、建立的依据 3、监控计划的制定 4、纠偏措施制定的依据 5、记录的设计、编制的合理性 6、职责和权限的规定7、结果

通过抽检及客户反馈，均为发现及发生过敏原污染事件，确认人：王晓萍，确认结论：通过对以上问题的讨论分析，食品安全小组组长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。

《致敏物质管理方案验证记录》，验证时间：2025.02.22，从采购采购、库房管理、使用后设备管理、产品标识方面进行了验证，验证判断：合格。



公司制定有《食品欺诈预防计划控制程序》，策划了a) 识别潜在的脆弱环节；b) 制定预防食品欺诈的措施；c) 根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序等，每年至少一次薄弱性评估。

公司提供了《产品欺诈评估表》，覆盖了食品原料、辅料等；从原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度等方面进行综合评估，评估综合风险等级为低，控制措施：通过日常体系运行进行控制。

查见《食品欺诈预防计划确认记录》，确认日期：2025.02.02，确认项目包括原材料采购、销售过程，明确了确认结论：经过现场观察、查验大量记录以及产品和工序检验证实，从原辅料对采购和销售过程识别出的产品中的食品欺诈消除、控制、脆弱环节设置合理，对食品欺诈中的脆弱环节内容确定的欺诈风险描述起到了有效的控制和消除作用，应长期坚持贯彻下去，以确保本公司产品的食品安全。

《食品欺诈预防计划验证记录》，验证时间2025.2.22；验证项目包括原辅料采购、销售过程；验证结论：总体措施配合保证了危害控制的要求。

负责人介绍，本审核周期采购食材基本符合要求，未见欺诈情况。

六、应急准备和响应管理情况

公司在《管理手册》中8.4条款对突发情况进行明确，并制定有《应急准备和响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。有机械设备故障应急预案、有预防食品安全事故应急预案；有消防设施管理制度。

查有消防演练计划，

查有2025年4月20日开展的消防应急预案演练，有应急预案演练记录，公司全体人员参加，记录物准准备和人员培训情况，演练过程描述，有演练效果评审：人员职责明确，操作熟练，迅速准确；现场物资充分，全部有效，个别人员防护不到位；协调基本顺利，能满足要求，合理高效；实战效果：达到预期目标。评价：1、应急人员反应迅速，各项工作紧密结合，各环节衔接及时，能够临危不乱，各负其责，演练有效。2、应急预案符合实际不需作修改。评价人：王晓萍

预案全部能够执行，完全满足应急要求。

查有食物中毒演练计划

查有2025年4月21日开展的食物中毒演练，有应急演练记录，公司全体人员参加，记录物准准备和人员培训情况，演练过程描述，有演练效果评审：人员职责明确，操作熟练，迅速准确；现场物资充分，全部有效，个别人员防护不到位；协调基本顺利，能满足要求，合理高效；实战效果：达到预期目标。

评价结论：：应急人员反应迅速，各项工作紧密结合，各环节衔接及时，能够临危不乱，各负其责，演练有效。

应急预案符合实际不需作修改。评价人为王晓萍。

预案全部能够执行，完全满足应急要求。

审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

七、设计和开发管理

在手册7.6条对设计和开发进行了说明，公司设计和开发人员有王群、高全祥、孙晓奎；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。询问负责人，其表示审核周期内，没有发生新产品研发的情况。如果对采购及餐食加工涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。

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



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。

审核日期：2025年06月08日；审核组组长：王晓萍；组员：李晓雪、王群；参加了公司组织的内审员培训，提供《2025年度内审审核方案》、《内审计划》，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。抽查内审实施计划基本覆盖了管理层及各部门、HACCP体系及ISO22000:2018标准条款。

查有首末次会议签到。查《内审检查表》：抽餐饮部、食品安全小组的内审检查表，发现按计划开展审核，但内审证据记录简单，现场提醒注意条款要全部审核到并在记录中体现出来，现场与企业沟通；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：行政部，不符合ISO22000：2018标准 7.1.2和《危害分析与关键控制点（HACCP体系）认证要求（V1.0）》3.2条款文件控制；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，2025-06-09组织进行了整改并经内审组长验证后，不合格已经关闭。

查《内部审核报告》，对内审情况进行综述，审核结论为：公司建立的文件化的食品安全管理体系、HACCP体系基本符合ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP体系）认证要求（V1.0）》标准的要求；食品安全管理体系、HACCP体系得到了有效的运行，基本符合标准的要求，以及公司编制的体系文件和法律法规要求等。

现场审核发现，内审员对内审的要求及管理体系标准有初步了解，但不能全面回答内审标准要求、内部审核过程要求，需继续加强培训学习持续提高审核能力。已在7.2提出书面不符合项。

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06月16日，提供有《管理评审计划》，计划于2025年06月16日进行管理评审，编制：王群，批准：高全祥，日期：2025年06月10日，明确了评审内容及准备工作要求。

管理评审会议于2025年06月16日在公司召开，会议由高全祥（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。面谈总经理高全祥能基本说出管理评审基本流程，简述开会进行评审，有会议签到记录。

管理评审输入资料：查有餐饮部体系运行情况报告、食品安全小组运行情况报告、市场部体系运行情况报告、行政部体系运行情况报告。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审输出内容及评审结论：公司已成功构建食品安全体系与 HACCP 体系，且二者均稳定、有效地运行。经宣贯与实践，公司方针获得广大员工的深度理解与广泛认同，各项目标也已圆满达成。由此可见，公司的方针、目标及管理体系，在充分性、适宜性与有效性上均经得住检验，为食品安全管理筑牢坚实基础。批准：高全祥，日期：2025年06月16日。

查《管理评审整改措施实施计划》：改进项：公司部分员工对公司方针和目标不清晰，落实不到位，建议组织公司人员进行一次方针和目标的培训。2025-06-30日前完成，并提供完成培训的培训记录表，过到培训目的，评价人：王晓萍 日期：2025.6.17。

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:

公司制定并执行《不合格品控制程序》，原料验收主要来自合格供方，审核周期内未发生采购原料不合格情况。在初加工过程中，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。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司在《食品安全管理手册》10.1/10.2条款进行了规定，同时策划了《纠正和预防措施控制程序》。

日常改进通过以下方面进行：内外部环境因素识别及定期评审、相关方需求及期望识别及评审、合规义务、管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量、分析和评价结果；食品安全管理体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理；监管部门抽查不合格；餐食制作配送过程等，现场交流总经理，其表示公司目前运行基本稳定，配餐份数不多，审核周期内未发生不符合情况。

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，采取纠正和纠正措施，进行验证基本合格。

本审核周期，暂未发生进货验收、餐食制作、售卖、配送等不合格情况，也未发生投诉情况。针对内审不符合采取纠正措施。控制基本合理。

3) 投诉的接受和处理情况:

公司策划了《客户投诉处理控制程序》。查投诉处理管理情况:

现场与市场部负责人交流，目前与公司合格客户主要有莱州双语学校、第五中学、玉皇中学、党校食堂等，就餐人员有餐盒（有编号），本审核期间未发生过因质量或食品安全方面的异常反馈，运行基本稳定。未发生因食品安全问题的投诉或食物中毒情况。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域: 无
- 2) 组织机构: 无变化，本审核周期重新任命食品安全组长。
- 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）:
- 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

不符合1: 现场审核期间与审核组员王群交流，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，面谈总经理高全祥对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足。



验证情况：内审员有初步了解但回答不全面，本次审核提出书面问题继续加强培训学习；面谈总经理高全祥能基本说出管理评审基本流程，简述开会进行评审。

不符合项2：现场未提供菜品及主食的食品安全性验证检测报告

验证情况：提供一年内馒头和圆葱炒肉第三方检验报告，验证基本合格。

不符合项3：查计量器具校准情况，电子秤（TCS-150kg/50g）未提供校准证书

验证情况：提供有效期内校准证书，验证合格，整改有效；

提供在有效期内校准证书，验证合格；

五、认证证书及标志的使用

标志无使用，认证证书用于招投标及公司宣传

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，莱州市群润餐饮管理服务有限公司的

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 type="checkbox"/> 达到	<input checked="" 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



审核组: 汪桂丽



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。