



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：10878-2025-QF

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：宜昌三峡机场空港食品管理有限公司

审核体系：质量管理体系、食品安全管理体系

审核组长（签字）：黄童彤

审核组员（签字）：钱涛

报告日期：2025 年 7 月 25 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



受审核方名称：宜昌三峡机场空港食品管理有限公司

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	审核员	2024-N1FSMS-1301841	E
	黄童彤	组长	审核员	2024-N1QMS-1301841	30.05.00
B	钱涛	组员	审核员	2025-N1FSMS-1465209	E
	钱涛	组员	审核员	2025-N1QMS-1465209	30.05.00

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	张晓敏、吴凯	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（**质量管理体系、食品安全管理体系**）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：

GB/T19001-2016/ISO9001:2015、ISO 22000:2018

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 31641-2016 食品安全国家标准 航空食品卫生规范；

d) 相关的法律法规：食品安全法、 中华人民共和国产品质量法、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、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、GB/T 19001-2016 质量管理体系 要求、《GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 31641-2016 食品安全国家标准 航空食品



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》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：食品安全法、 中华人民共和国产品质量法、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、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、GB/T 19001-2016 质量管理体系 要求、《GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 31641-2016 食品安全国家标准 航空食品卫生规范》、《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》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07月24日下午至2025年07月25日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年1月15日至本次审核结束日。

审核方式：☒现场审核 ☐远程审核 ☐现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

Q:航空配餐（热食类食品）

F:位于湖北宜昌市猇亭区机场路内（云池街道办事处机场路 11 号）的宜昌三峡机场空港食品管理有限公司的航空配餐（热食类食品）

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：宜昌市猇亭区机场路内

办公地址：湖北宜昌市猇亭区机场路内（云池街道办事处机场路 11 号）

经营地址：湖北宜昌市猇亭区机场路内（云池街道办事处机场路 11 号）

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 07 月 23 日 08:30 至 2025 年 07 月 23 日 17:00 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：质量关键控制点、关键过程/需要确认的过程及控制情况、产品执行的标准或技术要求、查看企业的合法性、前提方案、HACCP 计划、识别程序实施情况和合规性评价、内审、管理评审、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:综合管理部 QF7.2 Q8.4/F7.1.6 航机生产部 Q7.1.5.2/F8.7 Q8.5.1/F8.5.4.5

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 8 月 27 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 7 月 1 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力、采购管理、OPRP 验证、监视测量设备检定

3) 本次审核发现的正面信息：

——总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；

——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、未发生质量事故等；

——按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件；

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 GB/T19001-2016、ISO 22000:2018 体系标准运行和认证活动较为支持，公司结合航空配餐（热食类食品）过程，依据 2 个认证体系标准策划了体系文件，包括《管理手册》2 份、在总经理的领导下，策划了公司的管理方针，以文件的形式下发。为应对相应风险和机遇，公司依据 GB/T19001-2016、ISO 22000:2018 体系标准的要求并结合本公司的具体情况，采取 PDCA 的过程方法，建立、实施、保持并持续改进。

受审核方组织培训来提升各部门及员工对其理解，同时依据部门职责划分及实际工作运行，现场查核验证基本可以运用，能够在日常管理中运用管理体系工具、过程方法，对产品和服务的要求、过程管理、内部审核、管理评审基本可以应用。但在产品放行、验收方面、虫鼠害控制、外来文件管理方面还需要加强。总体上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：

——无

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：2025 年 1 月 15 日 体系实施时间：2021 年 11 月 15 日

2) 法律地位证明文件有：



营业执照、食品经营许可证、生产许可证、国境口岸卫生许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数：18 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

单班工作：

8:30—12:00；13:30—17:00，无夜班；

4) 范围内产品/服务及流程：

食材采购与检验→粗加工、切配→烹调加工→速冻/速冷→分餐配送→餐后清理

OPRP1 速冻/速冷 OPRP2 分餐配送

关键过程：速冻/速冷、分餐配送；需确认过程：无

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) 内外部环境

与管理层沟通并通过查阅资料了解：

1、营业执照 统一社会信用代码：91420500MA4F4KQ18D，成立日期 2021 年 11 月 15 日，注册资本 1000 万元整，法定代表人：郭祖彤，经营范围包括餐饮服务；食品销售；城市配送运输服务（不含危险货物）；酒类经营；食品生产；家禽饲养；水产养殖；动物饲养（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）。

住所：湖北宜昌市猇亭区机场路内（云池街道办事处机场路 11 号）

2、场地租赁合同：提供宜昌三峡国际机场有限责任公司综合服务协议，甲方：宜昌三峡国际机场有限责任公司，乙方：宜昌三峡机场空港食品管理有限公司，总建筑面积约 8380 平方米，合同期限：2025 年 4 月 1 日至 2028 年 3 月 31 日，协议中未注明详细地址，与企业沟通先用地址为机场原急救中心地址，现场查见审核地址与经营地址一致。

3、食品经营许可证，证书编号：JY24205050103019，有效期至：2027 年 4 月 18 日，经营项目：热食类食品制售、冷食类食品制售、糕点类食品制售（不含裱花类糕点）；

4、生产许可证：SC10742050560000，生产地址：宜昌猇亭区云池街道办事处机场路 11 号，食品类别：方便食品（主食类：方便米饭、其他）、糕点（烘烤类糕点：发酵类、烤蛋糕类、其他类）；有效期至：2029 年 7 月 7 日；

5、国境口岸卫生许可证：经营地址：宜昌市猇亭区云池街道机场路 11 号，经营范围：航空配餐，备注：航空配餐：不含凉菜，不含裱花蛋糕，不含生食海产品；有效期限：2025 年 01 月 03 日至 2029 年 01 月 02 日。

6、内、外部因素：查见 2024.9.6《内部因素识别评价清单》、《外部识别评价清单》，对公司管理体系相关的内外部影响因素进行了识别，外部因素包括：政治（法律法规标准、政府社会团体规定通知等）、经济（行业发展规划、计划、指导大纲、产业政策等）、技术（服务能力、市场开发能力）、自然环境（地区经济环境、消费能力、地理位置、优势产业、行业位置、市场占有率等）、顾客要求、供方绩效、气候变化等，内部因素包括：价值观、资源因素（财务因素）、资源因素（基础设施）、过程运行环境、组织知识、人力因素、组织文化、过程或交付能力、质量体系绩效、内部员工满意度、组织架构、决策流程、股东或员工的关注等，识别较充分。

针对以上因素制定了控制措施。与管理层沟通，公司在管理评审中对内外部环境的变化进行了口头评审，适



宜。与管理层沟通，气候变化对管理体系运行影响不大。

2) 相关方及其期望

查看《相关方及需求清单》，识别的相关方包括员工、股东、体系认证机构、顾客、供方和合作伙伴、政府、环保局等，识别了相关方的典型需求和期望。如：

顾客期望：服务质量、售后服务、成本价格、交付期、服务流程变更时通知顾客。

政府：各类法律、法规、标准、通知、政策，税收、行政服务等。

供方和合作伙伴：互利和连续性，互利共赢，战略合作、产品质量、售后服务、成本价格、交付期、环保、健康安全。

与领导层沟通，公司重视气候变化引起的效益与环保共赢需求，识别较充分。

公司收集了与管理体系范围相关的法律法规。查外来文件清单，识别的质量和食品安全相关的法律法规及标准，包括食品安全法、 中华人民共和国产品质量法、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、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、GB/T 19001-2016 质量管理体系 要求、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 31641-2016 食品安全国家标准 航空食品卫生规范》、《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》等法律法规及相关标准文件，基本合理。

3) 风险和机遇

编制了《风险和机遇应对措施控制程序》，明确了组织应对风险和机遇的过程。公司不定期对风险和机遇进行识别和评价，查见《质量管理体系 SWOT 分析》、《风险和机遇评估分析表》，对管理体系相关的风险和机遇进行了识别，并制定了应对措施。

4) 方针、目标

手册中明确了食品安全方针“遵循法规，追求产品安全；持续改进，完善安全体系；诚信为本，满足客户需求”，方针与企业宗旨相符，隐含了满足要求和持续改进的承诺，为制定管理体系目标提供了框架。通过管理体系文件的分发、内部培训、宣传栏张贴等形式进行传达，方针已告知员工，并在管理评审会上对其适宜性进行评价。方针基本适宜。

手册中明确了管理体系目标：

- 1.食品安全事故次数为 0
- 2.顾客综合满意度≥90 分
- 3.顾客投诉解决率 100%

目标设定较适宜。目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。



查见《质量、食品安全目标考核记录》，抽查2025年第1-6月的考核结果，各项分解目标均已完成。

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

企业编制了《采购控制程序》，规定了对供应商的分类和选择评价，采购计划和实施，采购商品的检查和验收，采购记录的保持以及合格供方的评价方法。

企业将第二天需要采购的原料统计好，目前企业采购的产品有牛肉、鸡肉、大米、调味料、冻品、蔬菜等，采购员对采购食品进行现场验收。合格的入库，不合格的拒收。

查《合格供方名单》

供应商名称	提供产品/服务
湖北自来蜀食品配送有限公司	肉、蔬菜、冻品、干货
湖北迪添泰商务发展有限公司	米面油、干调
宜昌市军粮供应有限公司	米面油
成都孚康航空设备有限公司	包材类、铝箔制品
食堂餐厅劳务	湖北鱼上鱼鲜餐饮管理服务有限公司
烟道清理	宜昌三峡机场空港食品管理有限公司
厨余垃圾回收	宜昌建投水务有限公司 宜昌餐厨垃圾处理厂
隔油池清理	湖北长阳建桦环保科技有限公司
虫鼠害控制	宜昌市卫建有害生物防治科技有限公司

查见 2025.1.15《供方评定记录表》，企业对以上供应商均进行了定期评价，评价内容包括：是否资质齐全、价格是否合理、服务质量、交付是否及时、售后服务等，评审结论：同意列入合格供应商，评价人：张晓敏，批准：郭祖彤。

查供方资质：

查营业执照 1：企业名称：湖北自来蜀食品配送有限公司；统一社会信用代码：91420500MA496D553T；食品生产许可证编号：JY14205030051764；有效期至：2030 年 03 月 25 日。

查营业执照 2：企业名称：湖北迪添泰商务发展有限公司；统一社会信用代码：91420500760672942X；食品生产许可证编号：JY14205030304629；有效期至：2030 年 07 月 13 日。

查营业执照 3：企业名称：宜昌市军粮供应有限公司；统一社会信用代码：91420500767416335Q；食品经营许可证编号：JY14205030120918；有效期至：2029 年 08 月 29 日。

查营业执照 4：企业名称：成都孚康航空设备有限公司；统一社会信用代码：91510122092830692N；营业期限：2014-03-05 至 无固定期限。

查采购物品的第三方检测报告

蔬菜类：

提供快速检测报告单 报告编号：4205030120250723005 样品名称：芹菜、油麦菜、生菜、上海青、小葱、胡萝卜、土豆、西红柿等，检测项目：有机磷及氨基甲酸酯类；检验时间：2025 年 07 月 23 日；检测结果：合格；检验单位：宜昌三峡物流园快检中心。

提供快速检测报告单 报告编号：4205030120250715002 样品名称：西葫芦、黄瓜、西红柿、上海青、小葱、胡萝卜、包菜、白菜等，检测项目：有机磷及氨基甲酸酯类；检验时间：2025 年



07月15日；检测结果：合格；检验单位：宜昌三峡物流园快检中心。

畜肉类：

提供动物检疫合格证明 产品名称：牛-胴体，编号：No.4290713268，生产单位：湖北荣顺轩食品有限公司，签发日期：2025年7月24日；

禽肉类

提供动物检疫合格证明 动物种类：鸡-胴体；编号：No.4290714480；生产单位：湖北民大农牧发展有限公司（家禽屠宰）；检验结果：合格；签发日期：2025年07月24日；

米、面、油类

提供大米检测报告 样品名称：榭花桥大米，报告编号：A2240796281101002C；检验项目：色泽、气味、碎米总量、小碎米总量、水分含量、加工精度、杂质总量、不完善粒含量、镉、黄曲霉素B1等12项；结果判定：合格；签发日期：2024年12月24日；检测机构：河南华测检测技术有限公司。

提供5#一级大豆油（1000吨）检测报告 报告编号：SX2025SP05389；生产单位：山东国标食用油有限公司；检验项目：色泽、透明度、气味、滋味、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值、冷冻试验、烟点、黄曲霉毒素B₁、特丁基对苯二酚、溶剂残留量、铅、总砷等14项；结果判定：合格；签发日期：2025年07月09日；检测机构：三峡公共检验检测中心。

提供圆拉面条检测报告 报告编号：衡检2025SP1022，检验项目：水分、酸度，结果判定：合格；签发日期：2025年07月04日；检测机构：湖北衡风检测技术有限责任公司。

调味料

提供盐检测报告 样品名称：加碘精制盐，报告编号：检（盐）字（202503089）号；检验项目：感官要求、白度、力度、氯化钠、水分、水不溶物、硫酸根、碘总砷、铅、镉、总汞、钡、亚铁氰化钾等，结果判定：合格；签发日期：2025年03月26日；检测机构：湖北省云昇检验检测有限公司。

提供咖喱粉检测报告 样品名称：咖喱粉，报告编号：食检2024-12-6613；检验项目：气味、滋味、水分含量、酸不溶性灰分、挥发油含量、铅等，结果判定：合格；签发日期：2025年01月07日；检测机构：广州检验检测认证集团有限公司。

冻品

提供真空生虾仁检验报告 报告编号：EB2503F46602，样品名称：真空生虾仁，委托单位：广东环球水产食品有限公司；检测项目：磷酸根总和，结果判定：合格；签发日期：2025年03月19日；检测机构：深圳信测标准技术服务有限公司。

包材

提供铝箔检测报告 报告编号：ABZB124W03394，样品名称：铝箔纸，委托单位：成都孚康航空设备有限公司，检测项目：感官、浸泡液、砷、镉、铅、锑；结果判定：合格；签发日期：2024年12月02日；检测机构：成都产品质量检验研究院有限责任公司。

未能提供调味品（酱油）、冻品（鸡肉）、酒精的第三方检测报告，开具轻微不符合。

外包过程控制：

1.食堂餐厅劳务

提供宜昌三峡机场空港食品管理有限公司食堂劳务外包服务合同 甲方：宜昌三峡机场空港食品管理有限公司，乙方：湖北鱼上鱼鲜餐饮管理服务有限公司，合同期限：2024年12月1日至2025年11月30日，乙方为甲方提供食堂餐饮服务，其中乙方的3名员工用于航空配餐（热食类食品）工作。

湖北鱼上鱼鲜餐饮管理服务有限公司 营业执照：统一社会信用代码：91420500MA497BPL1K，食品经营许可证：JY3420502020036，有效期至：2030年01月22日。

2.烟道清理

提供烟道清理三方询比价呈批单 办文编号：25763406，承包单位：宜昌三峡机场空港食品管理有限公司，标题：关于空港食品公司食堂烟道清洗三家询比价的请示，领导批示：同意选定湖北砦青筑环境工



程有限公司，日期：2025年5月28日。

湖北砦青筑环境工程有限公司 营业执照：统一社会信用代码：91420102MA49G4TU04

3. 厨余垃圾回收

提供宜昌城区餐厨垃圾统一收集运输协议书 甲方：宜昌建投水务有限公司 宜昌餐厨垃圾处理厂，乙方：宜昌三峡机场空港食品管理有限公司，服务内容：甲方定于协议签订之日起，对乙方所产生的餐厨垃圾进行集中收运处理，本协议有效期：2025年06月30日至2026年6月29日止。协议双方签字盖章生效。

宜昌建投水务有限公司 营业执照：统一社会信用代码：91420500MA48AH9F22，城市生活垃圾经营性处置服务许可证，证书编号：宜市生垃处字（2025）第001号，许可内容：城市生活垃圾经营性处置服务，项目名称：宜昌餐厨垃圾处理厂，有效期：2025年7月21日至2030年7月21日。

4. 隔油池清理

提供废弃油脂回收协议 甲方：宜昌三峡机场空港食品管理有限公司，乙方：湖北长阳建桦环保科技有限公司，回收协议期限和要求：本协议自2023年5月15日至2026年5月15日，有效期限为3年。协议期内，乙方免费承接甲方场内隔油池所产生的废弃油脂和残渣回收和清理。如果因乙方原因造成甲方项目内公共设施的损害，应当承担全部赔偿责任，赔偿标准以甲方提供的数据为准。双方签字盖章生效。

湖北长阳建桦环保科技有限公司 营业执照：统一社会信用代码：91420528MA495D3Q7A，城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证，证书编号：[2024年]第01号，许可内容：城市生活垃圾（含粪便）经营性清扫、收集、运输服务，项目名称：城市生活垃圾（含粪便）经营性清扫、收集、运输服务，有效期：2024年4月11日至2026年4月11日。

5. 虫鼠害控制

提供有害生物防治服务合同 甲方：宜昌三峡机场空港食品管理有限公司，乙方：宜昌市卫健有害生物防治科技有限公司，服务日期：2025年3月6日至2026年3月5日，控制的目标害虫：老鼠、蟑螂、蚊蝇。协议双方签字盖章生效。

宜昌市卫健有害生物防治科技有限公司 营业执照：统一社会信用代码：914205006856101693，有害生物防制服务机构资质证书A级，编号：146，证书有效期：2024年2月4日至2027年2月28日，发证机构：无害有害生物防制协会。

抽查采购合同

抽1 甲方：宜昌三峡机场空港食品管理有限公司，乙方：湖北自来蜀食品配送有限公司；合同内容：甲方向乙方采购物资品种：水果、蔬菜、水产品、肉类、奶制品等，供货期限自2024年10月1日至2025年9月30日，合同签订日期2024年9月19日。

抽2 甲方：宜昌三峡机场空港食品管理有限公司，乙方：湖北迪添泰商务发展有限公司；合同内容：甲方向乙方采购物资品种：米面粮油等食品，供货期限自2024年10月1日至2025年9月30日，合同签订日期2024年9月19日。

抽3 甲方：宜昌三峡机场空港食品管理有限公司，乙方：宜昌市军粮供应有限公司；合同内容：甲方向乙方采购物资品种：米面粮油等食品，供货期限自2024年10月1日至2025年9月30日，合同签订日期2024年9月19日。

抽4 甲方：宜昌三峡机场空港食品管理有限公司，乙方：成都孚康航空设备有限公司；合同内容：甲方向乙方采购物资品种：包材类，供货期限自2024年11月1日至2025年10月31日，合同签订日期2024年10月30日。

抽查商品采购审批单：

2025年3月2日，商品名称/采购数量：小白菜/30斤、西红柿/40斤、大土豆/100斤、填鸭块/25斤、鸡腿/2件、豌豆/5斤……

2025年4月12日，商品名称/采购数量：大白菜/50斤、玉米粒/1件、大土豆/100斤、鸡排/1件、鸡胸/2件、包菜/30斤……

2025年5月29日，商品名称/采购数量：盐/2件、李锦记银标生抽/1件、小木耳/10斤、花生米/10斤、萝卜丁/3件、蒸鱼豉油/1件……

2025年6月10日，商品名称/采购数量：鲁花花生油/1件、福临门玉米油/1件、东北大米/15袋、剁



椒/1 件、花生米/10 斤、海带/10 斤……

查送货单：

单据日期：2025 年 5 月 31 日，商品名称/数量：豆腐/16 块、油麦菜/20 斤、土豆/138 斤、盐蛋/60 个、螺丝椒/20 斤、青椒/30 斤、大白菜/30 斤、韭菜/2 斤、胡萝卜/20 斤、冬瓜/80.7 斤、热干面/30 斤、西红柿/77 斤黄瓜/10 斤、蛋鸡/15 斤……

单据日期：2025 年 6 月 13 日，商品名称/数量：红椒/5 斤、青椒/30 斤、土豆/95 斤、菠菜/40 斤、凉面/3 斤、蒜苗/5 斤、绿豆芽/5 斤、黄瓜/15.3 斤、生姜/10 斤、西红柿/46 斤、鱼丸/20 斤、热干面/40 斤、小葱/5 斤、大白菜/15 斤、卡兹鸡排/1 件、上海青/3 斤……

单据日期：2025 年 6 月 19 日，商品名称/数量：白豆干/15 斤、红椒/5 斤、生姜/10 斤、油麦菜/30 斤、茄子/20 斤、鸡脯肉/1 件、半边鸭/40 斤、热干面/40 斤、小葱/5 斤、芝麻酱/12 斤、小白菜/2.3 斤……

抽查采购入库单：

入库日期：2025-05-29 商品名称/数量：老豆腐/3 份，生姜/10 斤、空心菜/40.4 斤、大青辣椒/30 斤、胡萝卜/15 斤、小白菜/20 斤、老黄瓜/10.6 斤、豇豆/25 斤、茄子/30 斤、热干面/30 斤、绿豆芽/1 斤、小葱/5 斤、大白菜/15 斤、牛腩肉/54 斤、鲜牛排/10 斤……

入库日期：2025-06-10 商品名称/数量：去皮小土豆/50 斤、黄瓜/10 斤、胡萝卜/20 斤、上海青/15 斤、鸡肉火腿肠/3 件、咖喱粉/1 瓶、包白/15.5 斤……

入库日期：2025-06-24 商品名称/数量：凉面/10 斤、热干面/30 斤、小葱/30 斤、大白菜/46.1 斤、油黄鸡/4.2 斤、高笋/3 斤、牛肉/1 斤、麻鸭/3.3 斤、西红柿/5 斤、黄瓜/132 斤、大青辣椒/15 斤、大红辣椒/5 斤、油麦菜/45 斤、大土豆/100.7 斤、香菇/10 斤、茄子/21.6 斤、荷兰豆/30 斤、丝瓜/51 斤、茼蒿/80 斤……

审核周期内没有发生采购不合格产品情况。

企业未使用食品添加剂。

原料采购及供方管理、外包控制符合要求。

2) 前提方案

组织策划了《前提方案》，包括对厂区及周边环境卫生、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。

1) 场所及周边环境

公司坐落于湖北省宜昌市猇亭区机场路内（云池街道办事处机场路 11 号）；环境优美，在机场建设内，场所地址之前为急救中心，现场查看无化工厂，周围有机场宿舍楼以及机场配套设施、沿路为机场大道；无物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见综合管理部审核记录；

2) 场所设计、建造、布局和操作

厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，生产车间布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

3) 仓库管理

常温仓库 1 个，存放销量调味品及米、油，包材库（货架存放有铝模容器）。

冷藏库与冷冻库存放少量食材，一阶段问题存在交叉污染，已整改；



提供常温库出入库记录查看2025年7月记录基本满足要求；

4) 空气和水质

对于生产用水的安全性确认。

现场沟通企业使用宜昌市城区生活饮用水，提供宜昌市城区生活饮用水每日检测结果公布，现场查看 20250722 的检测结果，对宜昌建投水务有限公司末梢水，三峡机场进行检测，检测项目：混浊度、色度、臭和味、消毒剂余、菌落总数等 10 项检测结果；同时提供集团公司水费缴费凭证，基本满足应要求；

航空配餐（热食类食品）生产对分餐区域有空气要求，企业每月对环境微生物及物体表面、人员手部进行监控

提供《航空配餐环境微生物监控记录》抽查2025年5月6日记录，物体表面检测指标菌落总数，人员手部检测指标大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌，生产车间空气检测指标菌落总数，结果均合格；

提供《空港食品无尘车间温度、湿度、压差记录表》查看2025年7月23日记录，记录人：吴倩，温度21℃，湿度54%、压差未记录，温度23℃，湿度58%；现场查看温度23℃，湿度56%基本满足要求；基本满足标准要求控制的可接受水平。

5) 包装材料

包装材料用合格供方提供的产品，产品检测报告及供方资质见综合管理部审核记录。

6) 废弃物处理

固体废弃物（纸箱）由综合管理部统一管理处理；厨余垃圾及隔油池废油均外包，外包情况具体见综合管理部审核记录；

现场查看厨余垃圾清理主要是废弃物料与剩余餐食，统一到单位食堂处理；现场沟通隔油池有第三方直接清理后将废弃油脂统一回收处理，基本满足要求；

7) 交叉污染

生产车间：车间配有更衣室较为简单，基本配置换鞋、储物柜，洗手采用洗手液、洗手液、移动臭氧机进行消毒等设施，基本齐全。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具存放工器具清洗间，小型工器具统一管理，提供《空港食品刀具使用记录表》查看 7 月记录对刀具编号、领用人、领用时间，回还时间、归还人，管理人员进行了记录，基本满足要求；

车间生产管理车间主要对更衣室、蔬菜粗加工间、肉类加工间、热食类加工间、分餐间等进行分区域管控；

现场观察车间：冷藏库、冷冻库、常温库、包材库基本有分区管理；每日进行清理。

一阶段问题：风淋室风淋时间不足 10s, 经过二阶段现场已验证；

8) 化学品管理

审核范围航空配餐（热食类食品）的生产不使用食品添加剂，其他化学品：75%酒精；

提供《空港餐厅三件套领用表》记录口罩、一次性手套、头套、酒精的领用情况进行记录；记录显示对餐厅、航空配餐、研学三个板块的领用进行备注，记录显示航空配餐未领取酒精，现场观察，操作人员有使用酒精进行消毒，现场与负责人沟通，记录缺失，下次审核关注；

9) 清洁消毒

每班结束后，进行清洗，提供《车间清洗消毒记录本》每次生产前用酒精对各区域进行消毒，查看包装间记录抽查 2025 年 7 月 1 日记录，消毒明细：蔬菜：有，水果：无，刀具：擦拭，消毒液用量：酒精：水



100ml: 27ml; 消毒时间 1-3min, 消毒明细: 地面: 台面 (食用酒精) 用具 (食用酒精) 设备 消毒液用量: 84: 水 10ml: 99ml 消毒时间: 30min; 记录人: 吴倩;

现场查看: 企业未使用84消毒液, 与企业沟通为使用84消毒液, 记录与实际不符; 开观察项;

查看《车间清洗消毒记录本》记录未显示地点: 2025年7月23日16: 08, 消毒方式: 食用酒精; 消毒明细: 刀具、餐具/餐车, 温度计、地面、用具、设备、消毒液用量, 20ml, 消毒时长: 30min, 记录人: 冯川; 查

看《车间清洗消毒记录本》记录未显示地点: 7月23日16: 03 消毒明细: 刀具、地面、用具、设备、消毒液用量, 19ml, 消毒时长: 30min, 记录人: 黄**; 另外抽查2025年6月记录控制方式相同; 基本满足要求;

《空港食品刀具消毒记录表》查2025年7月记录, 消毒时间30min, 消毒方式紫外线臭氧, 消毒记录人员李**;

提供《空港食品食品车清洗消毒记录》查看车牌C-97139, 7月记录, 在7月4日、7月10日、7月15日、7月21日对车辆进行清洗消毒, 有记录清洗消毒人员; 未记录消毒方式, 现场沟通, 下次审核关注;

10) 虫鼠害防护

虫鼠害控制外包, 一阶段问题: 厂区内出现粘鼠板, 有饵料, 提供生产区域放置的粘鼠板的检测报告, 显示粘连性, 未放置鼠药, 过二阶段现场已验证;

厂区内配有挡鼠板、粘鼠板、风幕机、灭蝇灯、厂区外围有捕鼠站, 基本满足要求;

提供《空港食品航食厂区”灭四害”台账记录》查看 2025 年 6 月 11 日记录投放时间 10: 18 投放区域: 厂区/厂房外围, 捕鼠笼、粘鼠板、粘蝇纸、厂区外面饵站 实施人罗**, 备注: 室内摆放粘鼠板;

人员卫生管理

提供《空港食品生产人员着装自检表》, 检查人员配饰、疾病等影响食品安全的信息, 查看 7 月记录基本满足要求,

11) 外来人员管理

外来人员需先进入餐厅堂食区方可进入公司区域, 所有出入大门均需要人脸识别, 现场观察进入生产区域需登记, 在 2025 年 7 月 23 日进入生产区做登记, 二次进入未登记。

12) 返工

因成品特殊无法返工只可做降级处理, 只有在半成品时可进行返工处理, 体系运行周期内暂未返工。

4) 设计和开发

在手册对 对设计和开发进行了说明, 对设计开发设计开发过程进行了管理。

航空生产部负责新产品的开发, 主要开发人员生产人员, 航空配餐产品单一, 与企业航空生产部负责人沟通, 配餐产品单一基本对菜品无变化, 配餐菜品以咖喱鸡块、牛肉火腿炒面为主, 一般无变化; 查公司管理手册 产品设计开发条款, 按标准要求, 规定了新产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, 暂未进行产品设计开发。

5) 追溯、产品放行、OPRP/CCP验证

HACCP 计划对原辅料、终产品特性从生物的、化学的、物理、致敏物质方面进行了识别描述;

通过结合生产工艺过程各个步骤, 确定了终产品的危害可接受水平, 对每个过程中存在危害发生的可能性和危害的严重性进行评估, 确定危害是否显著, 并确定了关键控制点, 制定了关键限值,



基本符合要求。

企业有策划前提方案、制度文件、检验规程等内容，已识别分析包括接触面、设备、人员手、设施维护、交叉污染危害、员工健康、虫鼠害、环境卫生、培训、记录和文件等环节。具体实施管控主要见 F8.2.4 审核记录。

经过识别评价，航空配餐（热食类食品）的生产过程涉及的 OPRP、CCP 点如下：

——《危害控制计划》OPRP 计划：

危害控制点 (CCP/OPRP)	显著危害	每个预防措施的 关键限值/行动准则	监控方法	记录	纠偏行动	
OPRP1 速冻/速冷	生物性危害：致病菌，霉菌生长	食品中心温度由 57℃降至 10℃以下所需时间应<4 h；	中心温度监控/每批	温度监控记录	报废/降级处理	抽
OPRP2 分餐配送	生物性危害：致病菌，霉菌生长	操作间环境温度处于 15℃~21℃(含)的，食品出冷藏库到操作完毕入冷藏库的时间应≤45 min。 冷藏食品车(温度：10~15℃)配送到飞机上。	温度及时间监控/每批	监控记录	报废/降级处理	抽

根据工艺流程查看过程记录：

食材采购与检验→粗加工、切配→烹调加工→速冻/速冷→分餐配送→餐后清理

以 7 月 23 日为追溯链进行追溯：

1) 食材采购与检验：

提供采购单据：上海青 15 斤、牛里脊 6 斤、土芹菜 3 斤、广东菜心 4 斤等；

同时提供空港食品物料验收表，对食用农产品感官验收，记录体现数量、供应商、感官、验收人、保质期、验收结果；对冷藏冷冻产品分开验收记录来货温度，查 7 月 23 日记录：牛里脊冷藏 4℃6 斤、供应商：来自蜀，有效期 48 小时；牛排冷藏 4℃5 袋供应商：来自蜀，有效期 48 小时；青虾仁冷冻-2℃2 袋、供应商：来自蜀，有效期 48 小时；验收结果：合格；另抽查调味品控制方式基本相同；基本符合要求；

2) 粗加工、切配：

提供生产车间异物挑选记录本：7 月 23 日记录异物名称：无；发现位置：无；状况：无；监察人：黄**；

提供解冻记录，2025 年 7 月 23 日鸡胸肉开始时间：10：05，温度：-20℃，结束时间：11：10，温度：6.8℃，操作人：董大容；

3) 烹调加工、速冻/速冷：

提供操作间（热厨）的生产车间异物挑选记录本：7 月 23 日记录异物名称：无；发现位置：无；状况：无；监察人：冯川；

提供食品烹饪、冷却温度记录本，查 7 月 23 日记录咖喱鸡肉饭中心温度 82℃、15s 后中心温度 78℃，操作人：冯川，打冷开始 8：41，温度 61℃，打冷结束：11：35 温度 5℃，操作人：冯川；

牛肉火腿炒面中心温度 69℃、15s 后中心温度 65℃，操作人：冯川，打冷开始 8：59，温度 60℃，打冷结束：11：35 温度 5℃，操作人：冯川；基本满足 OPRP1 行动准则要求；

4) 分餐配送：



包装间的生产车间异物挑选记录本：7月23日记录异物名称：无；发现位置：无；状况：无；监察人：吴倩；7月23日正餐咖喱鸡肉饭，记起时间13:35，结束时间：14:27，操作人：吴倩；牛肉火腿炒面 记起时间14:35，结束时间：15:31，操作人：吴倩；

未记录分装环境温度，记起时间和结束时间超过45min，现场沟通是整体记起时间和结束时间，食品出冷藏库到操作完毕入冷藏库的时间≤45min；不符合OPRP2的要求，开不符合；

提供空港食品生产部餐食日期标识检查记录：查7月23日标枪日期/过期日期：7.23（15:31）/7.25（03:31）操作人：吴倩，复核人：董大容；

提供空港食品航食撞击过程温度及冷藏车温度记录表：查7月23日 航班号：GS7588 冷链车温度监控：餐车装餐温度5℃，靠机保障温度11.3℃ 兰** 16:15；基本满足OPRP2的要求；

5) 餐后清理

提供《车间清洗消毒记录本》每次生产前用酒精对各区域进行消毒，查看包装间记录抽查2025年7月1日记录，消毒明细：蔬菜：有，水果：无，刀具：擦拭，消毒液用量：酒精：水 100ml：27ml；消毒时间1-3min，消毒明细：地面：台面（食用酒精） 用具（食用酒精） 设备 消毒液用量：84：水 10ml：99ml 消毒时间：30min；记录人：吴倩；

现场查看：企业未使用84消毒液，与企业沟通为使用84消毒液，记录与实际不符；开观察项；

查看《车间清洗消毒记录本》记录未显示地点：2025年7月23日16:08，消毒方式：食用酒精；消毒明细：刀具、餐具/餐车，温度计、地面、用具、设备、消毒液用量，20ml，消毒时长：30min，记录人：冯川；查看《车间清洗消毒记录本》记录未显示地点：7月23日16:03 消毒明细：刀具、地面、用具、设备、消毒液用量，19ml，消毒时长：30min，记录人：黄**

航空配餐（热食类食品）除产品不同外，其他工序类似，在2025年07月24日生产一批次，控制方式相同，经查验基本符合要求，另抽查2025.04/2025.05记录，控制方式基本相同，有效。

现场查看生产现场：速冻/速冷：打冷结束：11:35 咖喱鸡肉饭，温度5℃；分餐环境20℃，分批分装，一批次分装时间：30min以内如冷藏库（出港冷库）；产品装车温度5℃，车内有特殊冷链车，民航牌不对外开放，车内冷气温度10℃，查看配餐服务结算单，航班号：HU7909，公务餐4份、经济餐133份，机组餐16份，配送存储温度：5-10℃基本满足要求。

6) 顾客满意度、交付后活动

公司在管理手册对顾客满意进行了规定，并策划了《顾客投诉及满意测量控制程序》，对顾客满意信息的收集、处置等进行了规定。

现场与部门负责人沟通，公司顾客满意度获取方法主要通过顾客满意度调查、现场口头沟通询问等方式进行。企业负责人不定期与航空运输承运人负责沟通，就组织的服务、产品质量、食品安全等问题进行回访。暂未对产品质量和食品安全问题进行反馈；

顾客满意度调查每年1次，现场查见顾客满意度调查问卷3份，广西北部湾航空有限责任公司、天津航空有限责任公司、奥凯航空有限公司，结果：平均评分98分，并提供了《顾客满意度调查分析汇总表》，对顾客满意调查情况进行了分析汇总，目标已经完成。上述活动主要由综合管理部负责跟踪管理。

查销售合同，

1 广西北部湾航空有限责任公司，签订日期：2024.8.12，为其提供餐食，对餐食有要求，价格，内容的体现，未明确合同期限，有双方盖章。

2 天津航空有限责任公司，签订日期：2025.4.25，为其提供餐食，对餐食有要求，价格，内容的体现，未明确合同期限，有双方盖章。

3 奥凯航空有限公司，签订日期：2024.9.1，为其提供餐食，对餐食有要求，价格，内容的体现，未明确合



同期限，有双方盖章。

部门负责人表示，公司服务期间，顾客满意度较好，未发生不满意情况。

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

编制了《内部审核控制程序》，明确了内审的职责、内审的程序等内容，查看内审相关记录：

1、质量管理体系内审：

查《内部审核实施计划》，明确了内审员、内审目的、审核范围、审核依据、日期安排、审核组成员、审核安排等，策划较充分。

质量管理体系内审：内部审核时间为 2025. 5. 9 日，查见内审首末次会议签到表，有参会人员签名。

查《内审不符合项报告》，内审发现 1 项不符合：综合管理部没有提供知识资料目录记录，不符合 ISO9001:2015 标准 7. 1. 6 条款，针对不符合项进行了纠正，制定并落实了纠正措施，对纠正措施效果进行了验证。

查 2025. 5. 9 内部审核报告，对内审过程进行了综述，内审结论：综合审核结果，审核组认为：本公司管理体系基本符合 ISO9001: 2015 标准的要求，是适用、有效的，运行效果基本达到标准要求，本次审核真实、有效。具备认证审核的条件。

查领导层、综合管理部、航机生产部的内审检查表，基本按照计划进行了审核。

公司的管理体系运行基本有效。

2、食品安全管理体系内审：

查《内部审核实施计划》，明确了内审员、内审目的、审核范围、审核依据、审核组成员、条款和日程安排等，策划较充分。

食品安全方面的内审：内部审核时间为 2025. 5. 11-2025. 5. 12 日，查见内审首次会、末次会议记录，有参会人员签名。

查 2025. 5. 12 《不符合项报告》，内审发现 1 项不符合，航机生产部 F7. 1. 3 条款，针对不符合项进行了纠正，制定并落实了纠正措施，对纠正措施效果进行了验证。

查内审报告，对内审过程进行了综述，内审结论：公司建立的文件化管理体系基本符合标准，运行基本正常有效，基本具备了自我完善、持续改进机制。资源基本能够满足体系运行和产品要求。管理体系运行是基本有效的与符合的。

查领导层、食品安全小组、综合管理部、航机生产部的内审检查表，基本按照计划进行了审核。

与内审组长吴凯、内审员张晓敏 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，内审管评文件过于形式化，存在能力不足，开不符合。

2) 管理评审

公司制订了《管理评审控制程序》，每年至少要进行一次管理评审，每次间隔不大于 12 个月，由总经理主持。

1、质量管理体系管理评审：2025. 05. 27 实施，查见管理评审会议记录，有总经理及各部门经理签字。查看管理评审输入的资料，包括：

a) 以往管理评审所采取措施的情况；

b) 与质量管理体系相关的内外部因素的变化；



- c) 下列有关质量体系绩效和有效性的信息，包括其趋势：
 - d) 顾客满意和相关方的反馈；
 - e) 质量目标的实现程度；
 - f) 过程绩效以及产品和服务的符合性，包括过程、产品测量和监控的结果(由各部门作绩效报告)。
 - g) 不合格以及纠正措施；
 - h) 外部质量审核结果(顾客或验证机构审查)及改正措施。
 - i) 内部质量审核结果及改正措施。
 - j) 顾客的反馈,包括客诉案的处理、满意度的测量结果、顾客沟通的结果及改正措施。
 - k) 监视和测量结果；
 - l) 审核结果；
 - m) 外部供方的绩效。
 - n) 资源的充分性（如设备、人员、可扩展的空间及质量体系之维持）；
 - o) 应对风险和机遇所采取措施的有效性；
 - p) 改进的机会
- 输入较充分。

查 2025. 5. 27 管理评审报告，记录了评审目的、参加评审人员、评审内容、评审总结等。管理评审结论：质量方针与质量目标仍能很好地反映我公司仓储服务特点，体现组织追求顾客满意、持续改进组织业绩的企业精神，可继续作为公司的中长期方针与目标。通过本次质量管理评审基本能达到管理体系持续的适宜性、充分性和有效性，以及对企业战略方针一致性，但由于我公司人员流动的情况变化，有关人员对于标准的理解要求的仍然需要加强。

改进建议：提高综合管理部人员文件管理能力。

查见管理评审改进计划，提出 1 项改进计划：提高综合管理部人员文件管理能力。

措施：对综合管理部人员加强文件管理要求再培训。计划于月底前完成。

对纠正预防措施的验证情况：经验证，培训已实施且效果良好，措施有效。总经理：郭祖彤，日期：2025. 5. 28

质量管理体系管理评审基本有效。

2、食品安全管理体系管理评审：

企业于 2025. 05. 25 实施了管理评审，查见管理评审会议记录，有总经理及各部门经理签字。

查看管理评审输入的资料：内部审核结果、公司食品安全方针的贯彻和目标完成情况、过程业绩、食品安全管理目标和绩效、纠正和预防措施的实施情况、验证活动结果的分析、其他相关方的信息、公司一年之内未发生过环境因素变化、紧急事故和撤回情况等，输入较充分。

查管理评审报告，记录了评审会议时间、地点、评审目的、参加评审部门、人员、评审内容摘要、评审结论等。

管理评审结论：食品安全管理方针、目标、体系适宜，产品质量和卫生安全得到稳定保障，各过程、质量、卫生环境、食品安全卫生要求受控，环境目标管理方案、食品安全管理前提性方案、操作性前提方案、HACCP 计划和食品安全管理手册(ISO22000)、程序文件措施基本有效，体系运行基本有效，是适宜的、充分的、有效的。

改进、纠正和预防措施摘要及责任部门：进一步规范和完善卫生监督监控。

查见管理评审改进措施实施计划，管理评审改进决策：我公司引入标准运行时间较短，相关人员对标准的理解不够深刻，落实不到位。实施计划：由综合管理部组织培训 ISO 22000：2018 标准。

查见 2025. 5. 26 培训记录，已完成相关培训。

食品安全管理体系管理评审基本有效。

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

编制《纠正与预防措施控制程序》，对不符合及纠正措施的控制进行了规定。针对内审不符合项和日常检查中的不符合项，进行了纠正，实施了纠正措施，并对纠正措施实施情况进行验证。与部门负责人沟通，近一年来未发生工伤等事件、未发生重大质量和食品安全事故，未发生重大环境和职业健康安全事故。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《纠正和预防措施控制程序》，原辅料及包装材料验收主要由综合管理部负责，采购来自合格供方，审核周期内未发生采购原辅料及包装材料不合格情况。

在加工过程中，控制人员卫生、虫鼠害、清洁消毒、OPRP 点/CCP 点实施等过程，航机生产部动态管控，提供有检验记录，企业成立时间较短，自成立以来，未发现成品检验不合格现象。

现场交流质检员回答：1、当监视关键限值偏离或操作性前提方案失控时，上报食品安全小组处理；2、对于生产过程中发现不符合和潜在不安全产品，对产品进行隔离和评价后，返工或降级处理，当产品在交付或使用后发现不合格情况，由食品安全小组组长启动产品召回程序，其描述与程序文件基本一致。召回情况见生产部审核记录。

产品检验有每季度海关抽检，均合格，未发生不合格情况，无需采取纠正和纠正措施。

3) 投诉的接受和处理情况：

审核周期内未发生投诉事件

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）：

组织的规模情况/资源配置情况：公司注册地址为宜昌市猇亭区机场路内，企业经营地址位于湖北省宜昌市猇亭区机场路内（云池街道办事处机场路 11 号）。

共有建筑物 3 栋，有连廊相连。建筑物 1 食堂餐厅，只有一层，与建筑物 2 的二楼相连，建筑物 2 二楼为办公区和检验室，检验室约 15 平方米，具备农残检测能力和微生物检测能力；建筑物 2 和建筑物 3 一楼为航空配餐（热食类食品）及方便米饭、糕点的生产车间；方便米饭、糕点暂未进行生产；

基础设施：男女一更、二更、冷冻库、冷藏库、米面油库、果蔬粗加工间、肉类粗加工间、蔬菜粗加工间（未使用）、面点间（未使用）、垃圾处理间、蒸煮区、热厨区、热厨摆间、出港冷库；

现场查看，企业生产车间建立包含糕点生产区，暂未使用，因生产量较小，只使用冷冻库一间约 15 平方米、冷藏库一间约 15 平方米，出港冷库约 25 平方米、米面油常温库 10 平方米，未存放产品；

生产设备：风幕机、消毒柜、留样柜、速冻柜、电磁弹头大锅灶、电磁双头单尾灶、多功能切菜机、绞肉机、可倾电加热导热油夹层锅等；

生产设备缺少臭氧杀菌装置、冷链车 3 辆、面包车 1 辆等设备台账，一阶段问题已整改；

办公设备：打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

监视测量设备：中心温度计、农残检测仪、电子秤、电热鼓风恒温干燥箱、电子天平、台式培养箱、生物显微镜、高温整齐灭菌锅、电子天平

监测设备清单中缺少中心温度计、农残检测仪、电子秤，一阶段问题已整改；

特种设备：无；

企业外包过程：食堂餐厅劳务、烟道清理、厨余垃圾回收、隔油池清理、虫鼠害控制

现有各项资源基本满足经营需求，满足管理体系运行需求。

2) 人员及能力、意识：

经现场核查，本次审核范围所覆盖人数为 18 人，包括管理人员、采购人员、销售人员、加工



人员、用餐配送人员、质检人员等,现有人员基本满足管理体系运行的需要。

Q7.1.2、7.2

组织在《管理手册》7.1.2、7.2 条款进行了规定,并策划了《人力资源控制程序》、《岗位任职要求》;查从事食品安全工作人员能力管理情况:

提供《岗位任职要求》,覆盖到公司总经理、管理者代表、综合管理部经理、航机生产部经理、食品安全小组组长、业务人员等岗位,对岗位要求、学历、工作经历等方面进行了规定,部门负责人表示公司目前较小,业务量不大,人员少且变化不大,审核期间基本稳定。

按照岗位职责和任职要求的评价,公司开展了员工岗位能力评定,并有《公司人员能力确认表》主要在岗位能力、实际管理能力等方面开展了人员能力岗位确认工作,抽查对总经理郭祖彤、航机生产部经理/食品小组组长吴凯、综合管理部经理张晓敏的员工能力确认记录,考核结论:符合岗位能力要求。评价日期:2025.1.15。

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:综合管理部采用提供教育培训、内部调配、招聘、招工等方式进行人力资源开发和安排。

查看持证上岗人员的管理情况:

内审员经培训合格后上岗,见培训记录:。

负责人介绍,企业用电设施,小的维修由宜昌三峡国际机场有限责任公司,来人员进行维修,大件维修由产品供应商上门进行维修。

查健康证管理情况:

食品安全小组组长:吴凯,证号:25022745119,从业范围:食品,发证日期:2025年02月27日,有效期:1年;

综合管理部经理:张晓敏,证号:25031401412,从业范围:食品,发证日期:2025年03月10日,有效期:1年;

总经理:郭祖彤,证号:25031401417,从业范围:食品,发证日期:2025年02月27日,有效期:1年;

航机生产部:杜家庆,证号:25031701307,从业范围:食品,发证日期:2024年11月18日,有效期:1年;

航机生产部:冯潘杰,证号:25031401413,从业范围:食品,发证日期:2025年02月27日,有效期:1年;

航机生产部:周楠十,证号:24111800896,从业范围:食品,发证日期:2024年11月18日,有效期:1年。

查机动车驾驶证:

周楠十 证号:420583199811071513,准驾车型:A2,有效期限:2023-09-06至2033-09-06

杜家庆 证号:420521199901053651,准驾车型:B2,有效期限:2023-03-24至2029-03-24

皮展鹏 证号:421024199710150814,准驾车型:B2,有效期限:2023-08-14至2033-08-14

人员能力管理基本符合标准要求。

查培训过程管理情况:

公司提供有《2025年度培训计划》及2025年01月至2025年06月《培训记录表》,培训策划内容包括ISO9001标准、公司手册、程序文件、宣贯公司方针和目标、内审员培训、客户满意度调查、消防规范、安全教育等,策划基本合理;培训记录表及有效性评价:每次培训结束后通过现场问答方式进行考核及有效性。

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
2025.01.15	ISO9001标准、公司质量手册、程序文件	张晓敏、吴凯等全体人员	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足 ☒ 基本有效
2025.03.20	宣贯公司方针,目标	张晓敏、吴凯等全体人员	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不足



2025.04.01	内审员培训（ISO 9001 标准）	人员 张晓敏、吴凯	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 基本有效 ☐ 有效 ☐ 不足
2025.06.20	客户满意度培训	张晓敏、吴凯等全体 人员	☐ 笔试 ☒ 口试	☒ 基本有效 ☐ 有效 ☐ 不足

人员能力管理基本符合标准要求。

F7.1.2、F7.2：组织在《管理手册》7.1.2、7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》、《岗位职责》及考评标准；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供《岗位任职要求》，覆盖到公司总经理、管理者代表、综合管理部经理、航机生产部经理、食品安全小组组长、业务人员等岗位，对岗位要求、学历、工作经历等方面进行了规定，部门负责人表示公司目前较小，业务量不大，人员少且变化不大，审核期间基本稳定。

按照岗位职责和任职要求的评价，公司开展了员工岗位能力评定，并有《公司人员能力确认表》主要在岗位能力、实际管理能力等方面开展了人员能力岗位确认工作，抽查对总经理郭祖彤、航机生产部经理/食品小组组长吴凯、综合管理部经理张晓敏的员工能力确认记录，考核结论：符合岗位能力要求。评价日期：2025.1.15。

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：综合管理部采用提供教育培训、内部调配、招聘、招工等方式进行人力资源开发和安排。

抽查食品安全小组组成情况，包含了公司综合管理部、航机生产部等各岗位人员，并描述了出各组员的工作经验、部门、职责在组内职责，基本合理。食品安全小组组长经总经理任命，组长：吴凯。

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：综合管理部采用提供教育培训、内部调配、招聘、招工等方式进行人力资源开发和安排。

审核周期内各岗位人员基本稳定，通过体系导入、培训等方式不断提升人员能力。

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：

公司提供有《2025 年度培训计划》及 2025 年 01 月至 2025 年 06 月《培训记录表》，培训策划内容包括：管理手册、程序文件、岗位操作规范、内审员培训、食品安全卫生管理知识培训，生产安全操作规范培训、食品安全法、食品中毒应急知识培训、食品安全文化培训、设备操作规范等，策划基本合理；培训记录表及有效性评价：每次培训结束后通过现场问答方式进行考核及有效性。

随机抽取：

查看持证上岗人员的管理情况：

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
2025.01.09	管理手册、程序文件	张晓敏、吴凯	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不 ☒ 基本有效
2025.03.01	岗位职责	张晓敏、吴凯	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不 ☒ 基本有效
2025.05.11	食品安全卫生管理知识培训，生 产安全操作规范	张晓敏、吴凯	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不 ☒ 基本有效
2025.07.01	内审员培训	张晓敏、吴凯等全体 人员	☐ 笔试 ☒ 口试	☐ 有效 ☐ 不 ☒ 基本有效

内审员经培训合格后上岗，见培训记录表。

与内审组长吴凯、内审员张晓敏 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，内审管评文件过于形式化，存在能力不足。（不符合项）

公司总经理为确保操作和维护有效的管理体系，设置了相应的组织架构、并配置了所需的人



员。人员能力胜任情况见 Q7.2 审核条款记录。公司暂未聘请外部专家协助 FSMS 的开发、实施、操作或评估，公司内部自行策划建立 FSMS 要素。

查食品安全小组情况：手册中明确了食品安全小组成员，包含了综合管理部、航机生产部员工，描述了各组员的学历、专业、工作经历、培训经历以及在食品安全小组中的职责，基本符合标准要求。查见 2025.1.15 食品安全小组组长任命书，任命 吴凯 为食品安全小组组长。

3) 信息沟通：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，包括沟通方式、沟通内容等；

查内部沟通管理情况：

内部主要是部门之间以及部门与员工的沟通；沟通方式包括会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、监督检查、宣传/告示栏、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：公司管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，公司的各类政策要求传递、外部法律法规、有关管理体系运行有关信息、安全、环保、运行策划的内部交流。

查内部报告管理情况：员工在本行业工作有一定的经验，能够遵守公司的各项要求，也为公司的发展考虑，关注公司的发展发现及发展模式，员工对公司的认可度较高，能够感受到公司的文化情怀。公司建立了专门的渠道包括电话、微信、面谈、信件等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与公司提供的产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理或者食品安全小组组长，以降低食品安全问题的风险及隐患。目前暂未发生异常紧急需要上报情况。

查外部沟通管理情况：

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通、与房东等的沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、研讨会、座谈、现场监督检查等，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、安全环保方面、客户需求、供方管理等的信息。外部沟通情况主要包括参加监管部门召开的培训会、接收并执行监管部门的要求、接受监管部门的日常检查。

该公司的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

组织管理体系主要的文件化信息包括：

一层文件：质量手册 SX/Q01-2025, A/2 版（Q）、食品安全管理手册 SX/SC-2025，A/1（F）。

二层文件：程序文件汇编 SX/QP-2025, A/0 版（Q）、程序文件汇编 SX-CX-2025, A/0（F）。

三层文件：支持性文件，包括前提方案（PRP）/良好操作规范（GMP）、卫生标准操作程序（SSOP）、危害控制计划书、管理文件（包括从业人员健康管理制度、食品安全自查管理制度、不合格品管理制度、原材料采购管理制度、进货查验记录管理制度、岗位职责和权限、岗位任职要求）等。

四层文件：记录。

公司制定了《文件控制程序》，查看《受控文件清单》（Q），收录了手册、程序文件、风险和机遇的应对措施控制程序、目标控制程序、组织变更管理控制程序等。查看《受控文件清单》（F），收录了前提方案（PRP）/良好操作规范（GMP）、卫生标准操作程序（SSOP）、危害控制计划书等。抽查手册、程序文件、前提方案、操作性前提方案、危害控制计划，均有文件编号，有编制、审核、批准手续，有发布实施时间，符合要求。查看文件发放回收记录表，保留了对上述文件进行发放的记录，符合要求。

查看外来文件清单、法律法规清单，对外来文件进行了识别，包括食品安全法、中华人民共和国产品质量法、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、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、GB/T 19001-2016 质量管理体系 要求、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 31641-2016 食品安全国家标准 航空食品卫生规范》、《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》等，识别较充分，版本有效。

制定了《记录控制程序》，对记录管理进行了规定。查见《记录清单》（Q）（F），收集了管理体系运行的各项记录。抽查《培训记录表》、《顾客满意度调查表》、《相关方及其需求清单》、《食品安全管理目标展开及统计记录》、《HACCP 计划执行监控记录》、《食品安全管理体系确认验证方案》、《食品安全管理体系验证记录》、《验证活动的分析报告》等，均记录清晰、易于保存。

现场观察，公司文件和记录主要以电子文档和纸质两种形式进行保存，在各部门现场查看文件保存完好、清晰，版本为最新版本，现场查看无作废文件的使用。成文信息控制基本有效，基本符合要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q:航空配餐（热食类食品）

F:位于湖北宜昌市猇亭区机场路内（云池街道办事处机场路 11 号）的宜昌三峡机场空港食品管理有限公司的航空配餐（热食类食品）

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，宜昌三峡机场空港食品管理有限公司的

☒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



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。