

项目编号: 20504-2024-QEOFH

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称: 马琳(上海)餐饮管理有限公司

审核体系: 质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系

审核组长(签字): 汪桂丽

审核组员(签字): 无

报告日期:

2025 年 7 月 23 日

北京国标联合认证有限公司编制

地址: 北京市朝阳区北三环东路 8 号 1 幢-3 至 26 层 101 内 8 层 810

电话: 010-8225 2376

官网: www.china-isc.org.cn

邮箱: service@china-isc.org.cn



联系我们, 扫一扫!



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
☒ 管理体系审核计划（通知）书 ☒ 首末次会议签到表
☒ 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
A	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1FSMS-1043149	E
	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1EMS-5043149	30.05.00
	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1HACCP-1043149	E
	汪桂丽	组长	审核员	2023-N1OHSMS-4043149	30.05.00
	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1QMS-7043149	30.05.00

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	杨硕、唐平平、马圣武	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（质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系、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：

GB/T19001-2016/ISO9001:2015、GB/T 24001-2016/ISO14001:2015、

GB/T45001-2020 / ISO45001：2018、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：中华人民共和国民法典、道路交通安全法、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国环境噪声污染防治法、中华人民共和国大气污染防治法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法、中华人民共和国节约能源法、中华人民共和国职业病防治法、中华人民共和国农产品质量安全法、中华人民共和国食品安全法、上海市环境保护条例、上海市消防条例、上海市扬尘污染防治管理办法、上海市工伤保险条例、上海市节约用水管理办法、上海市实施《中华人民共和国突发事件应对法》办法、上海市女职工劳动保护办法、上海市安全生产条例等；

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：GB 2762食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、大米 GB1354、鲜(冻)畜禽卫生标准 GB2707、食用盐 GB2721、粮食卫生标准 GB 2715、食品安全国家标准植物油GB 2716、食品安全国家标准 蛋与蛋制品GB 2749、生活饮用水卫生标准 GB 5749、食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范 GB 31654-2021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18日上午至2025年07月23日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年7月22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）：

E:许可范围内热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

F:位于上海市闵行区申昆路1899号3幢1层103室、104室、105室、106室、107室、108室、109室、110室马琳(上海)餐饮管理有限公司的许可范围内热食类食品制售

H:位于上海市闵行区申昆路1899号3幢1层103室、104室、105室、106室、107室、108室、109室、110室马琳(上海)餐饮管理有限公司的许可范围内热食类食品制售

O:许可范围内热食类食品制售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

Q:许可范围内热食类食品制售

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：上海市闵行区申昆路 1899 号 3 幢 1 层 103 室、104 室、105 室、106 室、107 室、108 室、109 室、110 室

办公地址：上海市闵行区申昆路 1899 号 3 幢 1 层 103 室、104 室、105 室、106 室、107 室、108 室、109 室、110 室

经营地址：上海市闵行区申昆路 1899 号 3 幢 1 层 103 室、104 室、105 室、106 室、107 室、108 室、109 室、110 室

多场所地址：无

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）不适用



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 (1) 项, 涉及部门/条款:综合部/QE0FH7.2

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 8 月 23 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 7 月 23 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;

供方及外包方管理、产品放行控制;

内审员及关键岗位人员能力。

3) 本次审核发现的正面信息:

总经理对管理体系工作很重视、亲自主抓体系运行工作; 各部门按管理体系要求开展工作; 按照体系策划情况配置了适宜的资源, 具备管理体系运行、满足顾客要求的条件; 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、未发生重大的环境处罚、未发生工伤、未发生质量事故等; 。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

公司依据五个认证体系标准和实际策划和保持更新文件管理体系, 包括《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》; 并根据实际变化对需更新点进行修订, 保持文件化管理体系与实际符合性和适宜性; 在总经理的领导下, 贯彻公司的管理方针和管理目标, 管理目标及指标基本达成。

公司能够在日常管理和餐饮服务 (热食类食品制售) 过程中运用管理体系对产品和服务的要求、餐饮服务 (热食类食品制售) 过程、重要环境因素控制、重大危险源控制、内部审核、管理评审等进



行规范管理及持续改进。总体上公司具备自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，体系的成熟度尚可。

2) 风险提示:

持续关注消防管理，关键岗位人员对质量和食品安全要求应知应会方面需持续加强。

根据公司实际发展变化，注意持续保持管理要求及时更新完善。

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《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，为实现公司总目标而建立了各层级质量、环境、职业健康安全和食品安全分解目标，管理目标基本具体、有针对性、可测量并且可实现。

查有 2024 年 7-12 月、2025 年 1-6 月《质量、食品安全、HACCP 运行目标统计表》，查本部门分解目标及其测量方法以及实现评价情况下:

食品安全目标	计算方法	考核周期	目标实际完成情况
教育培训有效率 100%	培训合格次数/培训总次数×100%	每月	100%
顾客满意度≥90 分	(满意的客户总分数/调查的客户总数)	每年	92

查有 2024 年 7-12 月、2025 年 1-6 月《环境、职业健康安全目标、指标运行统计表》，查本部门分解目标及其测量方法以及实现评价情况下:

分解目标	计算方法	考核周期	目标实际完成情况
预防火灾，火灾发生率 0	统计发生的火灾的次数	每月一次	0
预防触电，触电发生 0 次	检查触电事件发生的次数	每月一次	0
环保意识教育合格率 100%	(参与环保意识教育合格的人数/总参加人数) *100%	每年一次	100%
提供资金 100%到位保证 管理体系正常运行 100%	(到位资金的项目数/需要资金的项目总数) *100%	每月一次	100%

查有环境、职业健康安全管理方案及检查表，每月检查

抽 2024 年 8 月 31 日、10 月 31 日，抽 2025 年 2 月 25 日、4 月 30 日、6 月 30 日均有检查表:

环境管理方案: 2 项; 职业健康安全管理方案: 2 项

项目有重要环境因素、危险源，目标、指标，实施日期，资金投入，职责和权限，管理方案，完成情况检查记录，管理方案有效执行。

2.2 重要审核点的监测及绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1. 前提方案/良好卫生规范管理情况

公司编制了《前提方案/良好卫生规范》2024 年 03 月 15 日实施，修订日期 2024 年 12 月 1 日，内容包括生产环境、建筑物的卫生要求、车间布局的卫生要求、人员健康、卫生要求、清洁程序、虫害控制、采购原辅料的卫生要求、供水控制、废弃物的控制、有毒、有害物品的控制、防止交叉污染、检验的控制、产品信息/消费者意识、食品安全工作巡检、返工的控制等。基本符合标准对策划的要求;

前提方案的实施情况包括:



a) 建筑物和相关设施的构造与布局;

公司原位于上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层, 根据经营需要, 2025 年 6 月搬迁至上海市闵行区申昆路 1899 号 3 幢 1 层 103 室、104 室、105 室、106 室、107 室、108 室、109 室、110 室提供平面图基本与实际设置和布局一致。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局;

马琳(上海)餐饮管理有限公司与宇培物流发展(上海)有限公司签订园区餐饮经营合作协议, 甲方提供给乙方经营餐饮服务场地具体区域范围(租赁物)为位置: 上海市闵行区申昆路 1899 号 3 幢 1 层(包含厨房、厨房仓库、大厅等), 协议附平面图, 租赁期限: 2025-41 至 2030-3-31; 租赁面积: 1600.72 m²;

基础设施: 包括主要为热食类制售场所、就餐大厅及常温仓库场所、简易办公在仓库有个办公区或大厅办公区, 有桌椅和电脑、打印机, 总使用面积 1600.72 平方米; 公司不涉及检验室, 本次认证范围不覆盖冷食类食品制售。周边办公及商住楼, 未发现污染企业及污染源。

现场设置有更衣区、配备洗手消毒设施, 进入售卖间前二更洗手间, 就餐大厅; 卫生间设在厨房和就餐大厅外独立房间, 主要员工使用。

厨房主要有粗加工间分为蔬菜粗加工区、禽畜肉粗加工区、洗涤区、暂存区; 蒸饭区、煲汤区、烹饪区; 洗碗间、仓库、售卖间等, 基本符合热食类食品制售的要求, 提供了平面图。

厨房设备有的有甲方的提供的, 有的是公司自己的, 日常维护保养点检由公司负责。

主要设备及用具主要有电蒸炉 3 个、扒炉(含摆台) 1 个、电磁炉 3 个、煮面炉 1 个、电动料理机 1 个、蒸烤箱 1 个、冷藏柜 1 个、冷冻柜 1 个、冷冻(藏)柜 4 个、灶台 3 个、蒸箱 2 个、抽屉保温柜 12 个、电饭锅 1 个、洗碗机 1 个、保温台(四孔) 6 个、调料柜 2 个、留样冰箱 1 个、餐具柜 12 个、四层餐盘架(格栅)、水产池 1 个、肉类池 2 个、塑料菜板(大 4、小 1) 刀具盒、菜刀 4 把; 有素菜池 2 个、浸泡池 1 个、清洗池、保温桶、不锈钢盆、不锈钢锅、餐厅用收钱吧+扫码 3 个、洗地机 1 个、操作台、工作台、蒸笼等。

环保、安全设施: 灭火器、消防栓; 燃气报警器; 灭火毯;

现场察看有一台燃气容积式热水器, 负责人介绍及观察已停用, 甲方有明确标识, 提示本热水器如需使用, 请先联系物业, 炉膛内水已排空, 日期为 2025 年 3 月 21 日。厨房负责人表示公司后续也不使用。

基本符合热食类食品制售的要求; 设有卫生间在加工间外; 设有更衣柜可以简单更衣;

查看热食类食品制售流程、餐具消毒流程与流程图基本一致。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给;

对人流物流有区域划分, 洗消后的餐器具与餐食加工分间进行; 热食制作使用的能源为天然气; 生产用水为自来水, 提供有水质检测报告;

d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务;

在仓库区域、餐食加工区配备有诱蝇灯, 厨房入口挡鼠板, 但入口处走廊没有配备诱蝇灯已现场交流建议增设; 窗户均有安装纱窗, 要求员工随手关门, 仓库有粘鼠板。查看现场与虫害布局图一致; 现场查看餐食加工间虫害防治情况, 无鼠迹, 灭蝇灯防控无异常, 基本符合要求, 定期检查灭蝇灯并更换灭蝇纸;

查有 2025 年 7 月 7 日、2025 年 7 月 16 日食堂有害生物消杀记录表, 记录日期、地点: 7 月 7 日后厨、大厅、洗碗间, 16 日后厨、库房、洗碗间, 方式灭蝇灯、粘鼠板, 有责任人签名。

垃圾桶存放在远离食品边角指定位置, 现场配置了垃圾桶带盖, 分湿垃圾和干垃圾, 每天垃圾清除到园区甲方指定位置, 由甲方负责管理, 现场观察一名园区卫生管理人员正在进行垃圾分类处理, 每天及时清除园区, 垃圾防护基本到位, 现场较规整, 无异味。

查有 2025 年 6 月 26 日、30 日餐饮单位废弃物处理记录: 记录有干垃圾 5 桶、5 桶、厨余垃圾 4 桶、4 桶。无污水处理设施, 经隔油池分离后, 通过市政管道排放至当地污水处理厂处理; 隔油池由甲方指定环境管理人员负责定期清洁。管理人员介绍餐厅内卫生由公司负责, 餐厅周边及周边园区均由甲方管理。

e) 设备的适宜性, 及其清洁、保养和预防性维护的可实现性;

主要设备: 电蒸炉 3 个、扒炉(含摆台) 1 个、电磁炉 3 个、煮面炉 1 个、电动料理机 1 个、蒸烤箱 1 个、冷藏柜 1 个、冷冻柜 1 个、冷冻(藏)柜 4 个、灶台 3 个、蒸箱 2 个、抽屉保温柜 12 个、电饭锅 1 个、洗碗机 1 个、保温台(四孔) 6 个、调料柜 2 个、留样冰箱 1 个、餐具柜 12 个、四层餐盘架(格栅)、水产池 1 个、肉类池 2 个、塑料菜板(大 4、小 1) 刀具盒、菜刀 4 把; 有素菜池 2 个、浸泡池 1 个、清洗池等; 基本符合热食类食品制售的要求; 大部分为不锈钢材质, 易清洁维护。



f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）：见“采购”审核记录

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；

配有冷藏柜、冷冻柜、冷冻（藏）柜，蔬菜等放置于冷藏柜；肉类、水产品等冷冻品放置于冷冻柜；现场观察冷藏柜两个温度为4℃、0.4℃，冷冻柜温度分别为-18℃、-18.5℃，生熟分开、食材和半成品分开存放；调味料、大米、食用油等放置于仓库货架或栈板，隔墙离地，有标识牌或标签，卫生状况良好；观察公司食材存量不多，负责人介绍主要食材如蔬菜、鲜肉、面食基本为按预估量采购，基本当天食品完毕，公司原则上控制日进日出。

现场观察——公司餐厅搬入前进行重新装修，厨房、就餐大厅、仓库地面瓷砖，平整无积水、清洁，材质，结构，建筑物，门窗基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，大米、食用油、调味料标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物质混放的情况。

h) 防止交叉污染的措施；

加工场所分为：粗加工区域——摘菜、洗菜、切菜，肉类、水产类、蔬菜类分区处理；绿色菜板和刀具用于切菜，红色菜板和刀具用于切肉；平时存放在刀具盒或菜板架上。

i) 清洁和消毒；

每天工作结束进行清洁和消毒，环境干净整洁；

查有《卫生检查表》，抽有2025年7月3日、10日、17日检查记录，包括人员卫生（手、着装）、卫生设施（洗手消毒设施、消毒液浓度）、设备卫生（器具卫生及消毒）、环境卫生（地面、地沟、天花板、墙面）、虫害检查（挡鼠板、灭蝇灯等、鼠虫情况）、化学品管理，无不合格，检查结果合格，记录检查人。记录有：时间：7.8（无年份，记录不够规范，已现场沟通整改）、区域：地面、台面座椅、窗台、展示柜、卫生间、备餐间，检查结果均为“√”，保洁人员：朱玲玲，检查人员：袁思琪；抽查：7.15、7.19，管控方式基本相同，符合要求；

查有《餐饮单位消毒记录》

抽查2025年5月6日有午餐、晚餐消费记录，记录有消毒时间分别为9:03、14:05，消毒时间分别为60分钟，主要蒸汽消毒，消毒碗各300个、筷子各300双、勺子各100个；餐盘各300个、面碗各100个、留样盒100个；记录操作人。未记录餐具消毒温度已与负责人交流注意改进和监督，现场观察正在消毒餐具温度设置为100度。

查有《餐具消毒记录表》，查2025.7.1—2025.7.6消毒记录，记录内容：消毒日期早、中、晚，主要进行蒸汽消毒；记录消毒碗、筷子、勺子、餐盘、面碗、留样盒数量、消毒时间60分钟、消毒员签字。

抽查到2024年11月1日、11月21日、11月31日餐具消毒记录，餐具有碗、盘子（碟子）、筷子、勺子消毒记录表，高温，温度100℃，消毒时间为40分钟，有操作人签名

抽查到2025年7月6日、11日、17日餐具消毒记录，餐具有碗、盘子、筷子、勺子消毒记录表，高温，温度100℃，消毒时间为40分钟，有操作人签名

抽查到2025年7月3日、10日、17日紫外线灯使用记录，记录开启时间、关闭时间，一天两个时间段14:00—15:00，19:30—20:30，有操作人员签名，但未记录区域，现场观察售卖间紫外灯状态完好。

询问相关负责人：每天结束后对就餐大厅桌面、地面进行清洁消毒，但未有形成记录，已现场沟通整改；

j) 人员卫生；

健康证见“综合部”审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁，现场观察员工着统一工装、口罩和发网或帽子配戴规范。

每日进行晨检，提供有《食品从业人员晨检情况记录表》，抽查有2025.6.28，姓名：马树年、刘闯，工种：厨师，厨工吕金娥、陈爱荣晨检正常合格，检查项目有身体健康状况分为，咳嗽：否，呕吐腹泻：否，化脓性皮肤病：否，其他传染性疾病：否；个人卫生四勤：√，工作衣帽整洁情况：整洁，有无戴饰物上岗现象：无，处理情况：无。查看其他员工晨检情况，无异常。同时查看到2025年7月19日晨检情况也无异常。

外来人员不允许进入厨房重地，特殊情况检查人员需由公司人员陪同严格遵守公司规定方可进入。

k) 产品信息/消费者意识；

该企业的产品主要是热食类食品制售，，面向社会大众消费者餐饮；

1) 化学品管理



现场查看有化学品领用记录：

抽有 2025 年 6 月 1 日 84 消毒液 入库 30 个，出库量 2 个、剩余量 28 个，用于餐厅消毒；

抽有 2025 年 6 月 20 日 84 消毒液 入库无，出库量 1 个、剩余量 5 个，用于餐厅消毒；

抽有 2025 年 7 月 3 日洗碗机高效清洁剂 入库 4 桶，有领取数量及日期、结余，笔误领取写成 7 月 1 日，已现场交流，用于洗碗机专用。

洗碗间领取 4 桶，有出库记录、有剩余记录；

m) 返工：负责人明确返工控制及返工后再检验要求；本审核周期负责人介绍及现场审核未发生返工现象。

现场查见：

——餐食加工间各区域有简单标识：有蔬菜、水产、肉品清洗池；区域划分基本合理；

——冰箱内半成品有简单标识，菜品食材较直观辨识未标识，分区域分品种放在塑料筐或盒中；

——原料仓库主要是大米、干货、调味品、大豆油等，货架上分区摆放，有简单标识，有基本离地离墙，现场查看主要食材的生产日期及保质期标签标识，基本符合要求，涉及过敏原原料分开存储；肉、菜、鸡蛋基本控制日进日出。

——观察公司面向社会供应三餐客户群体主要是普通消费者；，目前新搬迁地址，主要还是宇培工业园院里各单位人员在餐厅大厅就餐，早晚餐就餐人员较少，午餐人员 200 人左右。

2. 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、前提方案/良好卫生规范、食品采购索证验收制度等文件要求；规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料和辅料供方可被评为合格供方。目前产企业采购的农副产品主要有蔬菜、鲜肉、鸡蛋，预包装食品（食用油、大米、淀粉、调味料）等；

厨师长根据客户每日预定情况制作请购清单，项目经理通过微信或钉钉将采购清单发送给总部（苏州马琳餐饮管理有限公司）采购部，由总部（苏州马琳餐饮管理有限公司）采购部将公司采购信息下达给供方。大米、食用油等定期下单。总部（苏州马琳餐饮管理有限公司）司机根据公司每日订单去供方处拿货后送到公司，公司餐饮部验收人员负责收货和签收。公司相关部门参与合格供方的评定，建立并保存供方档案；公司指定专职验收人员负责对采购产品的质量、食品安全特性等负责，同时索取资质及相应的产品合格证明文件归档保管。

查合格供方清单，包称、主要供应食品，但登记不全，已现场交流；负责人介绍对供方评审从供货能力、供货方式、提供产品质量、提供产品对环境影响、提供产品安全性、服务情况、按时交货情况进行评价，本公司因集团采购供方评价主要有总部组织完成，公司参与评审。

抽查鸿海（苏州）食品科技股份有限公司、苏州奥丰食品有限公司有供应商评审表，日期：2025 年 3 月 12 日，结论：2025 年度公司合格供方，有参评部门和人员，总经理马圣武。

抽采购合同或协议：

与供方苏州宽广农副产品有限公司 食品原材料采购合同，采购产品：蔬菜类，有效期：2024.11.12-2025.11.11；并有该公司营业执照，登记日期 2022 年 10 月 13 日，编号 91320506MAC000WB2E，抽有食品经营许可证，期限：2022.11.04-2027.11.03，编号：JY132050600489688.采购产品：禽蛋类；合同有效期：2025.1.6-2026-1.5；

与供方苏州景之辉食品有限公司 食品原材料采购合同，采购产品：粮油类，有效期：2025.1.6-2026.1.5；并有该公司营业执照，登记日期 2024 年 11 月 7 日，编号 91320509MAE336XD4E，有 2024 年 11 月 15 日仅销售预包装食品经营者备案信息采集表。

与供方苏州樊成农副产品有限公司 食品原材料采购合同，采购产品：蔬菜类，有效期：2024.11.12-2025.11.11；并有该公司营业执照，登记日期 2022 年 4 月 18 日，编号 91320506MABLJ6HUX8，抽有食品经营许可证，期限：2023.2.14-2028.2.13，编号：JY13205060503946.

与供方苏州袁美珍食品有限公司 食品原材料采购合同，采购产品：猪牛羊肉类，有效期：2024.11.12-2025.11.11；并有该公司营业执照，登记日期 2023 年 3 月 20 日，编号 91320506MA1MAF514K，抽有食品经营许可证，期限：2021.12.20-2026.12.19，编号：JY12205060443353.

与供方苏州凌琨食品科技有限公司 食品原材料采购合同，采购产品：冷冻类，有效期：2025.1.6-2026.1.5；并有该公司营业执照，登记日期 2024 年 5 月 14 日，编号 91320583MA1YEP4U5C。有 2024 年 5 月 22 日仅销



售预包装食品经营者备案信息采集表。

与吴中区南环桥市场邱林元水产经营部 食品原材料采购合同，采购产品：水产类，有效期：2024.11.12-2025.11.12；并有该公司营业执照，登记日期2021年1月6日，编号92320506MA1NM7QY22。有2024年5月22日仅销售预包装食品经营者备案信息采集表。

抽外包方：

查有清洗服务合同，该公司与上海其蓝环保有限公司签订，服务范围有厨房排烟罩 油烟横管道 风机 净化器，期限：2025年5月2日至2026年5月1日，清洗周期：2次/年，明确甲乙双方责任，双方盖章。

合同均明确价格、交付、双方权利和义务、纠纷等。

消毒液、洗手液、酒精在正规超市采购。

测量设备检定或校准、产品部分项目委托外部资质符合第三方进行：苏州捷恩斯校准检测有限公司计量器具检测、谱尼测试集团江苏有限公司 饮用水检测、苏州工业园区疾病防治中心有限公司 餐具+盒饭菜检测后续合方科清研管理有限公司：消杀、四害；搬迁新地址以来目前防虫防鼠工作主要由餐饮部负责。

查供方产品第三方检测报告或出厂报告：

OPRP1 禽畜肉、蔬菜验收

查有鸡-酮体 动物检疫合格证明 检疫合格 编号：3434850557，签发日期2025年6月29日；

查有鸡-酮体 动物检疫合格证明 检疫合格 编号：3433791032，签发日期2025年7月12日；

查有鸡-酮体 动物检疫合格证明 检疫合格 编号：3433791259，签发日期2025年7月16日；

查有牛-分割肉 动物检疫合格证明 检疫合格 编号：320552062，签发日期2025年7月17日；

查有牛-分割肉 动物检疫合格证明 检疫合格 编号：3205531570，签发日期2025年7月18日；

查有猪-酮体 动物检疫合格证明 检疫合格 编号：4203601177，签发日期2025年6月29日；查有肉品品质检验合格证，生产日期2025年6月29日，编号059083095；并查有分销合格证明，钱芹 猪肉 编号：0014966；

有湖北大红门汇龙肉食品有限公司 鲜猪肉产品检验报告 生产日期2025年6月29日，检测结果：合格，检测项目包括感官、理化、兽药残留（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、磺胺类、氟喹诺酮类、氯霉素）、非洲猪瘟。

查有2025年6月30日中调贸易有限公司销售单，产品包括咸蛋黄 2包、老抽 1箱、花椒 1斤、盐 1箱、麻油 1瓶、大皮蛋 10斤、腊肉 3斤等，总价格571元；有南环水产送货单：虾 52斤、鲈鱼 59斤、鱼尾 43斤；有苏州袁美珍送货单：王花肉 30斤、小排 20斤、肉沫 2斤、精肉 2斤；

查有《苏州南环桥果蔬快检报告》，检测单位：苏州市南环桥市场发展有限公司食品安全检测中心，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类 检测结论：合格 报告日期：2025.6.29，报告包括摊位、实测值，品种包括土豆 8.79%、包菜 7.81%、洋葱 11.96%、西红柿 1.62%、莴笋 0.11%、黄瓜 9.46%、口蘑 6.67%、胡萝卜 10.59%、大玉米 10.28%、四季豆 13.06%、青椒 8.90%、芸豆 10.44%、茄子 8.52%、小白菜 10.21%等；

查有2025年6月30日上海智绿色食品有限公司检验单，品类：包子类，报告编号：QMTJ2025181，产品名称有鲜肉大包、香菇菜包、梅干菜包、豆沙包、牛奶馒头、芥菜鲜肉包、粉丝包、大白菜包、萝卜丝包、豆角肉末包、南瓜豆沙包、南瓜馍馍、山东特色大馒头原味、葱油小花卷等均合格，记录批次和检测项目。

查有2025年6月30日中调贸易有限公司销售单，产品包括咸蛋黄 2包、老抽 1箱、花椒 1斤、盐 1箱、麻油 1瓶、大皮蛋 10斤、腊肉 3斤等，总价格571元；有南环水产送货单：虾 52斤、鲈鱼 59斤、鱼尾 43斤；有苏州袁美珍送货单：王花肉 30斤、小排 20斤、肉沫 2斤、精肉 2斤；

查有马琳餐饮食品采购索证与进货验收登记证：进货日期2025年6月30日，记录食品名称、生产日期或批号、数量、供应商、合格证明、购货凭证、保质期、食品与购货证明一致，记录验收人，均打勾无异常。

查有猪-酮体 动物检疫合格证明 检疫合格 编号：4119444774，签发日期2025年5月30日；查有肉品品质检验合格证，生产日期2025年5月30日，编号B70058833；查有河南天康宏展食品有限公司 非猪瘟检测报告，编号20250530001，样品数量46份，采用荧光PCR，均阴性；并查有2025年6月1日分销合格证明，猪肉，编号0016347；

查有《苏州南环桥果蔬快检报告》，检测单位：苏州市南环桥市场发展有限公司食品安全检测中心，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类 检测结论：合格 检测日期：2025.5.31，报告包括摊位、实测值，品种包括牛椒 19.00%、西兰花 18.47%、16.46%、土豆 13.86%、西芹 18.25%、佛手瓜 17.04%、番茄 17.25%、17.36%、



17.07%、黄瓜 16.53%、胡萝卜 16.55%、大白菜 15.00%、刀豆 15.25%、青椒 17.18%、长虹豆 16.88%、茄子 16.21%、花菜 17.18%等；

并查有 2025 年 6 月 1 日樊成农副产品送货单，包括鸡毛菜 3 斤、土豆 20 斤、西红柿 20 斤、韭黄 2 斤、小香芹 2 斤、小青菜 5 斤、小米椒 4 斤，总金额 119.6 元；有苏州袁美珍送货单：王花肉 20 斤、精肉 5 斤；查有马琳餐饮食品采购索证与进货验收登记证：进货日期 2025 年 6 月 1 日，记录食品名称、生产日期或批号、数量、供应商、合格证明、购货凭证、保质期、食品与购货证明一致，记录验收人，均打对勾无异常。查有猪-酮体 动物检疫合格证明 检疫合格 编号：3402965121，签发日期 2025 年 7 月 16 日；查有肉品品质检验合格证，生产日期 2025 年 7 月 16 日，编号 06187138；查有宿州福润肉类食品有限公司检验报告，检测项目有盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、磺胺类、沙丁胺醇，结果未检出；并查有 2025 年 7 月 17 日分销合格证明，猪肉，编号 0007363 货主钱芹；查有猪-酮体 动物检疫合格证明 检疫合格 编号：3744940083，签发日期 2025 年 7 月 17 日；并查有 2025 年 7 月 18 日分销合格证明，猪肉，编号 0016745 货主钱芹；

查有《苏州南环桥果蔬快检报告》，检测单位：苏州市南环桥市场发展有限公司食品安全检测中心，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类 检测结论：合格 检测日期：2025.7.17，报告包括摊位、实测值，品种包括螺丝椒 6.10%、西兰花 0.65%、娃娃菜 0.20%、土豆 6.20%、西芹 4.21%、扁豆 1.01%、番茄 0.92%、荷兰豆 0.49%、豌豆 1.66%、小葱 1.02%、芹菜 8.80%、青椒 3.62%、薄皮椒 0.99%、3.33%等；

并查有 2025 年 7 月 18 日樊成农副产品送货单，包括牛心菜 7 斤、莴笋 5 斤、茭白 5 斤、青椒 1 斤、花菜 15 斤、中老豆腐 10 斤、长豌豆 12 斤、杏鲍菇 5 斤、蒜子 10 斤、黄豆芽 4 斤、土豆 15 斤、香菜 1 斤、上海青 12 斤、小米椒 2、姜 3 斤、馒头 37 个、花卷 12 个、红薯 10 斤、玉米棒 21.8 斤、毛豆子 3 斤等，总金额 577.46 元；有中调贸易 草鸡蛋 2 箱；有南环水产基围虾 10 斤，有苏州袁美珍送货单：小排 15 斤、肉沫 3 斤、咸肉 3 斤、王花肉 10 斤、精肉 15 斤，总价 576 元；同时查看到 2025 年 7 月 17 日中调贸易双鱼米醋 1 箱、金龙鱼豆浆粉 1 箱、恒记酸梅膏 1 箱；17 日有苏州袁美珍送货单：咸肉 2 斤、小排 10 斤、肉沫 3 斤、王花肉 20 斤、精肉 1 斤，总价 573 元；

查有 2025 年 7 月 17 日 苏州凌琨食品科技有限公司销售单 有目鱼花 5KG、八珍鸡 4.5KG、黄焖鸡块 10KG、鱼片 2 箱、鸭边腿 7KG、牛杂 1 箱，总计 1299 元；

查有马琳餐饮食品采购索证与进货验收登记证：进货日期 2025 年 7 月 18 日，记录食品名称、生产日期或批号、数量、供应商、合格证明、购货凭证、保质期、食品与购货证明一致，记录验收人，均打对勾无异常。同时查到 7 月 17 日马琳餐饮食品采购索证与进货验收登记证，均无异常。

水产品质量控制：

查有苏州南环桥水产快检报告 名称基围虾 检测日期 2025 年 7 月 16 日

检测项目：孔雀石绿、喹诺酮类总量、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物

检测结果：阴性 合格

查有苏州南环桥水产快检报告 名称草鱼 检测日期 2024 年 11 月 24 日

检测项目：孔雀石绿、喹诺酮类总量、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物

检测结果：阴性 合格

查有苏州南环桥水产快检报告 名称草鱼 检测日期 2025 年 7 月 16 日

检测项目：孔雀石绿、喹诺酮类总量、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物

检测结果：阴性 合格

第三方检测报告：

产品名称：金龙鱼精炼一级大豆油（非转基因） 报告编号：报告编号：WT10103250014121WT1

检测项目：相对密度、色泽、滋味 气味、状态、过氧化值、酸价、矿物油、溶剂残留量、黄曲霉毒素 Bi、溶剂残留量、苯并[a]芘、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、月桂酸 C12:0、豆蔻酸 C14:0、棕榈酸 C16:0、棕榈油酸 C16:1、十七烷酸 C17:0、十七烷一烯酸 C17:1、硬脂酸 C18:0、油酸 C18:1、亚油酸 C18:2、亚麻酸 C18:3、花生酸 C20:0、花生一烯酸 C20:1、花生二烯酸 C20:2、山萘酸 C22:0、芥酸 C22:1、木焦油酸 C24:0 等；

检测结果：符合 检验单位：深圳市计量质量检测研究院 报告日期：2025.6.10

并查到益江（张家港）粮油工业有限公司产品质量出厂检验报告 编号：YJZJG/QR-05-38-A-0，生产日期：



2025 年 5 月 14 日 检测项目 7 项 检验结论：合格。

抽查五常市泉禾米业有限公司 大米出厂检验报告单 出厂时间：2025 年 7 月 13 日 检测项目 10 项 结论：合格，有检验员、审核人签名。

查到海河口市长兴源农业科技发展有限公司大米检验检测第三方报告，编号：HKSP2502585-1

报告日期：2025 年 5 月 20 日

检测项目：水分含量、垩白度、品尝评分值、直链淀粉含量、色泽、气味、互混率、杂质（其中：无机杂质含量）

杂质（总量）、不完善粒含量、黄粒米含量、加工精度、碎米其中：小碎米含量、碎米总量、无机砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、黄曲霉毒素 B₁、滴滴涕、六六六；

检测结果：符合

检测单位：辽宁惠康检测评价技术有限公司

调味料：

产品名称：八角（黎希明） 报告编号：产品名称：上等蚝油 广味源：编号：食委 2024-07-3506；

报告日期：2025. 5. 7 委托单位：广西华亿香料有限公司

检测项目：二氧化硫残留量 检测结果：符合

检验单位：广西华测检测认证有限公司

查有江苏恒顺醋业股份有限公司食醋产品出厂检验报告，编号 HSMC8.2-R-10-2009

生产日期：2024 年 12 月 19 日，检测项目有感官指标、理化指标、卫生指标（菌落总数、大肠菌群）

检测结论：合格，准予出厂。

查有佛山市海天（高明）调味食品有限公司质量检验部老抽酱油 1.9L 产品出厂检验报告，编号 HT/GM-20250531-0123 检验项目：色泽、香气、滋味、体态、全氮（以氮计）铵盐（以氮计）/氨基酸态氮可溶性无盐固形物氨基酸态氮（以氮计）、净含量、大肠菌群、菌落总数 生产日期：2025 年 5 月 29 日，检测结论：符合。

查有江苏苏盐井神股份有限公司精制食用盐检验检测报告，编号：（委）20250066

检测项目：感官、白度、粒度（0.15~0.85mm 筛间物、氯化钠、硫酸根、水分、水不溶物、碘酸钾（以 I 计）亚铁氰化钾（以 [Fe (CN)]*计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、钡（以 Ba 计）

检测结果：合格 报告日期：2025 年 2 月 21 日

检测单位：江苏省共创质量安全检验有限公司

其他随机抽查：

查有博兴县经济开发区新盛食品有限公司冻鸡肉检验检测第三方报告，编号：GJQD250520020

检测项目：79 项，包括挥发性盐基氮、水分、脂肪、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、N-二甲基亚硝胺、艾氏剂、滴滴涕、狄氏剂、敌敌畏、环丙氨嗪、林丹、硫丹、六六六

氯丹、七氯、五氯硝基苯、阿奇霉素、多西环素、恩诺沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、红霉素、磺胺苯吡唑、磺胺苯酰、磺胺吡啶、磺胺醋酰、磺胺对甲氧嘧啶、磺胺噻唑

磺胺二甲基异噻唑、磺胺二甲嘧啶、磺胺二甲氧嘧啶、磺胺二甲异噻唑、磺胺甲恶唑、磺胺甲基嘧啶、磺胺甲噻二唑、磺胺甲氧哒嗪、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹噁啉、磺胺类（总量）、磺胺邻二甲氧嘧啶、磺胺氯哒嗪、诺氟沙星、培氟沙星、沙拉沙星、四环素、替米考星、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、出血性大肠埃希氏菌 O157:H7、大肠菌群、菌落总数、沙门氏菌等。

检测结果：合格或未检出

报告日期：2025 年 5 月 14 日

检测单位：国检（青岛）检测技术有限公司

查有兴化市旺盛家禽专业合作社鲜鸡蛋 生产日期 2025 年 7 月 16 日出厂检验报告，检测项目有感官、破壳率、喹诺酮类抗菌药、硝基呋喃类代谢物、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星，检测结果：符合。

查有秦皇岛明强食品中有限公司粉条出厂检验报告，编号：MQ20250426，生产日期：2025 年 4 月 26 日



检测项目：净含量、感官要求、水分、丝径、断条率

检验结论：符合。

采购面食质量控制

抽有中饮巴比食品股份有限公司香菇菜包检测报告，编号：A2240754468101002C

报告日期 2024 年 12 月 7 日

检测项目：色泽、状态、滋味 气味、过氧化值、铅、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄菌、标签

检测结论：符合。

检测单位：上海华测品标检测技术有限公司

同时查到 2025 年 1 月 25 日梅干菜肉包检测合格报告，编号：A2250023154102002CR1；

2025 年 4 月 15 日鲜汁肉包检测合格报告，编号：NO 2025-W-02202

查公司有 2025 年 6 月 25 日每日食材验收情况记录表：有验收时间、数量合格、质量合格、蔬菜和肉品合格证明合格，异常无，验收人和管理人员均签名。

采购餐具质量控制情况：

查有安徽箭臣密胺制品有限公司 托盘第三方委托检测报告，编号：AMS250342837C

检测项目：感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属（以 Pb 计）、脱色试验

报告日期：2025 年 3 月 26 日

检测结果：符合

检测单位：安姆斯质量技术服务（上海）有限公司

查有安徽箭臣密胺制品有限公司 圆盘第三方委托检测报告，编号：AMS241277141C

检测项目：感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属（以 Pb 计）、脱色试验

报告日期：2024 年 12 月 12 日

检测结果：符合

检测单位：安姆斯质量技术服务（上海）有限公司

查有安徽箭臣密胺制品有限公司 饭汤碗勺第三方委托检测报告，编号：AMS250622753C

检测项目：感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属（以 Pb 计）、脱色试验

报告日期：2025 年 7 月 3 日

检测结果：符合

检测单位：安姆斯质量技术服务（上海）有限公司

查安徽室铭新材料有限公司 一次性塑料餐盒检验报告，编号：（皖蚌检）B2024-Q0811

报告日期：2024 年 11 月 15 日

检测项目：总迁移量、高锰酸钾消耗量、脱色试验

检验结论：符合

检测单位：蚌埠市产品质量监督检验研究院

查有安徽室铭新材料有限公司 一次性塑料餐盒检验报告，编号：（皖蚌检）B2024-Q0811

报告日期：2024 年 11 月 15 日

检测项目：总迁移量、高锰酸钾消耗量、脱色试验

检验结论：符合

检测单位：蚌埠市产品质量监督检验研究院

同时查到该公司高级注塑打包盒 1000 方 合格检验报告，编号：（皖蚌检）B2025-Q0364，报告日期 2025 年 6 月 20 日

查有德清科力达包装材料科技有限公司 一次性 P 餐盒检验报告（塑料一次性餐饮具）

报告编号：JS20256710-0006

报告日期：2025 年 4 月 16 日

检测项目：感官、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、芳香族伯胺迁移总量

检验结论：符合

检测单位：中国包装科研测试中心



查有江西竹翊宸环保科技有限公司 一次性竹筷检验检测报告, 编号 Z24J44217 号

报告日期: 2025 年 1 月 26 日

检测项目: 含水率、二氧化碳、噻菌灵、邻苯基苯酚、抑霉唑、联苯、大肠菌群、霉菌

检验结论: 符合

检测单位: 江西省检验检测认证总院工业产品检验检测院

查有 2025 年 7 月 17 日 销售商苏州市南环桥红星厨具店销售单 编号 MW4128 苏化洗碗机清洁剂 3 桶;

查有生产商苏州好滴日用品科技有限公司 洗碗机清洗剂 检测报告, 编号: W02406604199

报告日期: 2024 年 10 月 21 日

检测项目: 总砷(以 As 计)、重金属(以 Pb 计)、甲醇、甲醛、1,4-二噁烷、菌落总数、大肠菌群

检测结果: 符合

检测单位: 上海市质量监督检验技术研究院

查有生产商苏州好滴日用品科技有限公司 洗碗机催干剂 检测报告, 编号: W024066004200

报告日期: 2024 年 10 月 21 日

检测项目: 总砷(以 As 计)、重金属(以 Pb 计)、甲醇、甲醛、1,4-二噁烷、菌落总数、大肠菌群

检测结果: 符合

检测单位: 上海市质量监督检验技术研究院

餐厨垃圾清运现场观察与管理层交流由甲方统一管理, 公司按甲方要求存放在指定地点, 每天有专人进行分类清运, 现场观察甲方一名工作人员正在进行分类处理中。

公司现经营在一层, 不涉及电梯使用, 无其他特种设备。

车辆维保清洗: 及时进行车辆清洗消毒, 需要时就近维修点和洗车行进行, 未签长期合作协议, 负责人介绍按期进行保养, 持证驾驶, 本审核周期未出现严重故障维修。

询问负责人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, 采购产品满足公司验收标准要求, 未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件, 不涉及食品添加剂的使用。

公司不使用食品添加剂。

该公司管理基本符合标准要求。

3. 产品和服务提供的控制、食品防护管理

组织编制了《服务提供控制程序》《管理手册》8.12、《危害控制计划》中规定了热食类食品的制售过程的受控条件:

工艺流程图:

1) 热菜(含汤)制售: 畜禽蔬菜水产类原料验收(OPRP1)→储存→清洗、解冻→切配、粗加工、精加工→烹饪(CCP1)→分餐

2) 米饭(粥)加工:

大米原料验收→储存→淘洗→浸泡→蒸制→分餐

3) 餐具清洗消毒: 餐具回收→分类→去残→洗碗机餐具清洗、烘干→餐具消毒(OPRP2)→入柜

4) 原料验收: 收货员主要检查原料的外观、生产日期及有效期、查验报告等, 蔬菜查看外观是否腐烂新鲜度等, 原料经查证合格后入库, 不合格品直接退、换货处理。

5) 原材料的储存, 现场查看: 冷藏柜显示温度: 7.3℃, 存放有: 蔬菜、半成品等; 冷冻柜显示-18℃, 存放有冻肉等。公司控制日进日出, 无大量贮存;

原料仓库情况: 库内存放有大米、食用油、调味品放置于垫板、货架上, 隔墙离地, 有物料标签。库内温度较高, 与企业现场沟通, 建议增加降温设施;

6) 热食烹制:

烧熟煮透, 中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 查有菜品中心温度及品尝记录表, 19 日现场抽查红烧肉中心温度 79℃

抽 2025 年 7 月 3 日 午餐咖喱肉中心温度 90℃、红烧肉中心温度 85℃; 晚餐黄豆猪手中心温度 90℃、糖醋小排中心温度 89℃;

抽 2025 年 7 月 17 日 午餐萝卜牛腩中心温度 90℃、炒卷心菜中心温度 85℃; 晚餐玉米炖排菇中心温度 95℃、青椒炒鸡蛋中心温度 85℃;

抽 2024 年 11 月 16 日 小炒肉中心温度 75℃, 11 月 4 日 油焖虾中心温度 78℃;



抽 2024 年 11 月 16 日 小炒肉中心温度 75℃，11 月 4 日 油焖虾中心温度 78℃；

菜谱：

查看 2025 年 7 月 18 日 午餐菜谱：土豆片烧鸡、西红柿鸡蛋、萝卜牛腩、雪菜目鱼花、回锅肉、红烧排骨、虾饼、茭白炒肉丝、肉沫茄子、米饭、汤等；

查看 2025 年 7 月 14 日 晚餐菜谱：冬瓜烧排骨、素菜、肉沫茄子、三鲜豆腐、洋葱烧鸡胸、青椒炒蛋等；

公司早餐主要有包子、蛋、粥或汤、煮玉米或地瓜等。

7) 消毒卫生控制：

查：2024.11.18、30 日餐具用具消毒记录：有菜盘、保温桶、铲子、勺子，方式：高温，100℃，消毒时间 40 分钟；消毒人员：签名

查：2025.7.6、17 日餐具用具消毒记录：有菜盘、保温桶、铲子、勺子，方式：高温，100℃，消毒时间 40

分钟；消毒人员：签名

查有《餐具消毒记录表》，查 2025.7.1—2025.7.6 消毒记录，记录内容：消毒日期早、中、晚，消毒形式：消

毒柜、蒸汽；记录消毒碗、筷子、勺子、餐盘、面碗、留样盒数量、消毒时间 60 分钟、消毒员签字。

查 2025 年 5 月 6 日有午餐、晚餐消费记录，记录有消毒时间分别为 9:03、14:05，消毒时间分别为 60 分

钟，主要蒸汽消毒，消毒碗各 300 个、筷子各 300 双、勺子各 100 个；餐盘各 300 个、面碗各 100 个、留样盒 100 个；记录操作人。未记录餐具消毒温度已与负责人交流注意改进和监督，现场观察正在消毒餐具温度设置为 100 度。

抽查到 2025 年 7 月 3 日、10 日、17 紫外线灯使用记录，记录开启时间、关闭时间，一天两个时间段 14:00-15:00，19:30-20:30，有操作人员签名，但未记录区域，现场观察售卖间紫外灯状态完好。

询问相关负责人：每天结束后对就餐大厅桌面、地面进行清洁消毒，但未有形成记录，已现场沟通整改；

8) 销售过程：

提供了旧地址订餐预定登记本：抽 2024.11.16 日就餐信息，记录订餐人、人数 12 人、餐标、包间；

新地址：查 2025 年 7 月 1 日-19 日 通过收钱吧系统查看到，有就餐数累计总，均价及总价，公司有订餐趋势分析；

查 2025 年 7 月 18 日 18:38 分结帐单、19:05 分结帐单 堂食 取单号 36、38，有订单号，商品：青椒肉丝汤面（微辣）1 份、鲜辣肉丝拌面 1 份，有实付款信息。

现场观察 消费者 187# 查 2025 年 7 月 19 日 11:50 分 购买汤、米饭，有商品信息、支付信息、订单进度信息；

9) 需要确认的过程：查管理手册，需要确认的过程为烹饪过程。查见《需确认过程确认记录》，对该过程从工作人员能力、设备、原材料、工艺方法、工作环境等方面进行了确认评价。确认结论：过程能力充分，达到实现所策划的结果的能力。确认人：马圣武、袁思琪，时间：2025.3.12。

10) 现场观察

现场查看存放干调料库有常用：大豆油、大米及干杂料货品、调味品，采用货架或栈板离地离墙分类、分区摆放。

常温库、冷藏冷冻柜均贴有存储标识标记；产品分区分类存放；原辅料标识基础清楚；未见与有毒有害物品混放的情况，现场半成品食材覆盖保鲜膜；

查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：花生及其制品、甲壳类动物及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品、含谷蛋白的谷物及其制品、芝麻籽及其制品、蛋及其制品等。但无明确标识已与负责人交流。

菜品、肉品、水产品分池进行清洗，米饭制作执行工艺要求，询问现场师傅回答基本跟文件要求一致；

两名厨师正在烹饪热菜工作，着装规范，操作规范；现场售卖人员着装规范，佩戴手套、口罩；

厨房现场卫生干净整洁、刀具、菜板分颜色区分使用、存放，但毛巾区分不够明显，现场已交流。

虫害防治主要采用档鼠板、粘鼠板，灭蝇灯、纱窗、门纱等；未发现飞虫，抽查一部灭蝇灯粘纸较干净，符合要求；



11) 公司采购标签、标牌、不同容器或不同区域进行明确标识和区分食品, 通过进货信息及批菜、菜品制作及放行记录及餐厅人员分工、采购和销售记录实现可追溯性。

控制基本符合要求, 其他见前提方案描述。

12) 食品防护: 公司在管理手册中进行了规定, 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。在计划中对外来人员管理、烹饪服务人员的管控、虫鼠害控制、有毒有害化学品控制、原辅料控制、防护设施控制等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目, 策划了应急预案、纠正措施、验证程序等, 基本符合标准要求。制定《食品防护计划》主要防护控制措施分别有: 食品安全防护小组、企业外部安全、企业内部安全、加工安全、储藏安全、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《食品安全防护评估表》, 防护区域包括: 外部安全、内部安全、加工安全、储藏安全、供应链安全、人员安全、水和冰的安全、信息安全等, 基本符合要求; 评估人签名: 袁思琪、唐平平、马圣武, 评估日期: 2025 年 05 月 25 日

提供了《食品安全防护演练记录》, 演练时间: 2025 年 4 月 23 日, 模拟情况为外部人员闯入后厨, 记录演练过程, 演练评价: 通过此次演练, 证明了公司外部安全防护措施运行有效。食品安全小组组长负责书写此次演练的记录, 并予以存档。

提供了《食品防护计划有效性确认记录》, 确认 11 项, 确认结果无异常, 审批: 马圣武 日期:2025-03-12。

提供了《食品防护计划验证记录》, 验证 14 项, 验证结果√, 审批: 马圣武 日期:2025-06-10。

现场管控情况, 查见:

——进入公司入口有门禁、未经允许不得进入餐食加工间, 必要时在询问健康状况后由餐饮部负责人陪同带入餐食加工间;

——餐食加工间、就餐间各处无有安装监控、连接在管理人员手机上, 可保留一定时间。

——仓库有专人进行管理, 每批出入库有专人发放领用, 日常上锁管理, 不涉及食品添加剂。

——现场化学品在指定位置存放, 厨房烹饪间未贮存此类物品, 主要放在清洗池处。

4. 危害分析控制措施、危害控制计划

食品安全小组首先对采购、制作、销售过程步骤从生物的化学的物理的危害进行分析, 确定了终产品的危害可接受水平, 对每个过程中存在危害的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, 经识别 1 个 CCP 点, 确定了 2 个 OPRP 点。

经识别确定了 OPRP 点和 CCP 点

OPRP1 禽畜肉、水产品、蔬菜验收:

行动准则: 畜禽肉索取动物检疫合格证明;

查看水产品的合格检测报告

查看蔬菜农残合格检测报告

OPRP2: 餐具消毒:

行动准则: 热力消毒, 温度 $\geq 90^{\circ}\text{C}$, 时间 ≥ 40 分钟

CCP1: 烹饪

关键限值: 中心温度 $> 70^{\circ}\text{C}$

对操作性前提方案和 危害控制计划的控制措及组合措施组合进行了确认

查有《HACCP 确认报告》, 确认项目包括 1、产品描述、2、工艺流程 A 图确认 3、危害分析 XC 充分性、CB 科学性

2、关键控制 F 点及 CL 建立 5、法理依据 6、控制计划 7、纠偏措施 8、验证 9、记录管理 10、文件系统记录确认结果, 确认人员: 思琪、唐平平、马圣武; 确认时间 2025 年 3 月 12 日;

确认结论: 根据确认结果, HACCP 计划的制定合理、有效, 具有实际的指导意义。

查有控制措施组合的确认记录

确认方式: 会议讨论, 确认事项: 公司在硬件设施管理的前提方案、各工序控制的操作性前提方案、关键工序控制的 HACCP 计划的适宜性。



记录 PRP 的确认意见、HACCP 计划确认意见、OPRP 确认意见

确认结论：从硬件设施、工艺设置参数、管理制度方面看 PRP 、OPRP 、HACCP 计划制定合理。意见：本公司继续实施前提方案、操作性前提方案、 HACCP 计划。

查有 OPRP 确认记录表，确认人员：袁思琪、唐平平、马圣武，确认日期：2025 年 3 月 12 日

确认结论：符合食品安全管理体系要求等国家法规标准、符合公司实际，能把相关危害消除或降低到可接受水平，OPRP 的运行 能使相应的产品安全危害达到预期的控制水平。

查有 GHP 和 PRP 确认记录表，确认人员：袁思琪、唐平平、马圣武，确认日期：2025 年 3 月 12 日

总结论：良好卫生规范(GHP)和前提方案（PRP）的实施可以降低食品安全危害降低到可接受水平。

公司在制定的《危害控制计划》中，规定了纠偏措施，经查阅和现场检查相关记录，发现纠偏措施可行、有效。以确保终产品的卫生安全。目前未发生。

基本满足标准要求。

5. 致敏物质的管理情况

公司在《管理手册》中对致敏物质的管理进行了规定，并策划了《过敏原管理控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

查有过敏原控制措施，公司识别本公司致敏原物质：花生及其制品、甲壳类动物及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品、含谷蛋白的谷物及其制品、芝麻籽及其制品、蛋及其制品等，识别基本充分，

2025.03.12 对过敏原物质控制措施进行确认，体现在《过敏原控制确认报告》中，确认人员：唐平平，确认结果：HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的；

2025.06.10 对致敏物质控制措施进行验证，体现在《过敏原控制验证报告》中，验证人员：食品安全小组，验证结论：通过对过敏原控制程序中原辅料采购、生产加工过程和销售过程的验证，发现本公司的 HACCP 体系中过敏原控制对原料成品特性比较清晰明确，认识清楚，基本可以做到有效识别，总体措施配合保证了过敏原控制的要求；基本符合；

现场涉及过敏原原料分开存储，但明确标识和公示方面需继续加强，现场已进行交流；负责人表示后结注意，同时表述因公司主要成人就餐，公司餐品做好后，由客人自主选择自己喜欢菜品打餐，公司工作人员与顾客沟通时也会进行口头告知。

6. 热食类食品制售放行及食品安全管理

制定了《确认、验证、验证结果的评级与分析控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：

危害控制计划验证、PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。抽验证策划情况：产品安全性验证，包括餐具、餐食，每年验证 1 次，委托第三方进行，由食品安全小组组长负责；PRP 验证，每年进行 1 次，由食品安全小组进行等，基本符合策划的要求。

查有 2025 年 6 月 10 日 OPRP 验证记录表：记录验证项目，验证情况，但填写验证、确认写混，内容描述基本符合已交流改进，验证结论：经验证，目前 OPRP 控制措施实施有效，可以有效控制相关危害。

查有 GHP 和 PRP 验证记录表，验证，验证时间：2025 年 06 月 10 日，验证人员：袁思琪、唐平平、马圣武，结论：良好卫生规范(GHP)和前提方案（PRP）的实施达到了预期效果。

HACCP 验证报告，验证时间：2025.6.10，验证人员：袁思琪、唐平平、马圣武；记录验证内容和验证结果。验证结论：经验证，HACCP 体系运行规范，符合要求，体系运行稳定，整个体系各关键环节能按照要求运行，能够保证产品质量。

经验证，HACCP 体系运行规范，符合要求，体系运行稳定，整个体系各关键环节能按照要求运行，能够保证产品质量。

提供了生产用水的检测报告：

名称：生活饮用水；

报告编号 No. B6F6230040001La；

检测日期：2025.7.15；

检测项目：总大肠菌群、菌落总数、铅、汞、色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、PH、锰、铜、氯化物、



硫酸盐:

检测结果: 符合

检测单位: 谱尼测试集团江苏有限公司;

餐具(小碗 3 个、大碗 1 个、小碟 3 个、长盘 1 个、筷子 2 个)检测报告:

报告编号: (具) 检字第 20250392 号

检测日期: 2025. 6. 25;

检测项目: 大肠菌群;

检测结果: 未检出

检测单位: 江苏工业园区疾病防治中心有限公司;

热菜(盒饭菜):

报告编号: (食) 检字第 20251024 号

检测日期: 2025. 6. 30;

检测项目: 大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌;

检测结果: 未检出

检测单位: 江苏工业园区疾病防治中心有限公司;

与负责人交流, 盒饭菜为米饭、肉炒菜混合物, 已提醒下次送检时标注清楚菜名、肉类。

提供了 2025 年 6 月 10 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告, 内容包括前提方案/良好卫生规范、操作性前提方案的验证、HACCP 计划的验证、CCP 的验证、食品安全管理体系内、外部审核、最终产品的检测方面的验证等内容, 基本充分, 结论: 通过, 分析: 马圣武、唐平平, 批准: 马圣武。

7. 食品欺诈预防管理情况

公司在《管理手册》中进行了规定, 并策划了《食品欺诈脆弱性评估程序》, 程序中规定了各部门在对食品欺诈预防中的职责。

公司制定有《食品欺诈脆弱性评估程序》, 策划了 a) 脆弱性分析方法; b) 脆弱性分析内容: 食品安全小组根据“脆弱性分析记录”, 对所识别的危害根据其特性以及发生的可能性与后果大小或严重程度进行分析。原辅材料分析时需要考虑以下内容: 1) 掺假或者替代的过往证据; 2) 可能导致掺假或冒牌更具吸引力的经济因素; 3) 通过供应链接触到原材料的难易程度; 4) 识别掺假常规测试的复杂性; 5) 原材料的性质; 如公司产品成品包装上有特定的标示标签, 需要确保和标签或承诺声明一致。

公司提供了《脆弱性分析记录》, 基本覆盖了企业使用的食品原料、辅料等; 对原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌握度、识别难度等方面进行综合评估, 评估综合风险等级均为低风险;

查见《食品防欺诈确认记录》, 确认日期: 2025 年 03 月 12 日; 确认人: 马圣武、唐平平、袁思琪, 结论: 控制措施能使食品欺诈控制到可接受水平。

《食品防欺诈验证记录》, 验证日期: 2025 年 06 月 10 日; 验证人: 马圣武、唐平平、袁思琪, 结论: 控制措施能使食品欺诈控制达到了预期效果。

现场询问食品安全小组组长唐平平表示审核周期内供方基本稳定, 提供的原料基本符合要求, 供方管理及原料验收主要由餐饮部负责, 未发生欺诈情况。

8. 应急准备和响应管理情况

公司制定有《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、意外伤害等, 策划了应急预案, 包括停水应急预案、停电应急预案、火灾应急预案、食物中毒预案、厨房烫伤应急预案、厨房滑倒应急预案、触电事故应急预案, 明确应急组织、应急程序、应急保障等。

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。

查有食品安全突发事件演练方案及演练记录, 演练时间: 2025 年 3 月 20 日

参加部门: 综合部、餐饮部;

记录演练步骤、演练过程, 有演练评估: 一致认为, 这次演练工作及时, 意义深远, 具有五个特点: 一是快速响应, 有效组织; 二是快速行动, 临急不乱; 三是快速调查, 减少危害; 四是快速处置, 溯源清缴; 五是快速报道, 维护稳定。演练的成功举办, 积累了经验, 锻炼了队伍, 对公司各部门的应急工作都具有示范作用。希望通过本次演练, 公司人员进一步增强做食品人的责任感, 提高应急管理能力, 确保一旦发生食品安全事故, 能够有效组织、快速反应、高效运转。同时指挥部提出在今后的生产中会更加的精益



求精，更好的回馈消费者。

查有 2025 年 4 月 10 日进行食物中毒紧急预案演练，参加人员综合部、餐饮部，记录演练过程描述，预案适宜性充分性评审：1、能按预案要求执行 2、基本满足要求，需要完善 3、组织协调准确

提出存在问题及改进措施。

查有 2025 年 3 月 25 日进行火灾应急演练，参加人员综合部、餐饮部，记录演练步骤、演练过程，有演练评估：积累了经验，锻炼了队伍，对公司各部门的应急工作都具有示范作用。希望通过本次演练，公司人员进一步增强做食品人的责任感，提高应急管理能力，确保一旦发生紧急事故，能够有效组织、快速反应、高效运转。

查有 2025 年 4 月 16 日进行触电事故应急演练，参加人员餐厅现场工作人员，记录演练步骤、演练过程，有演练评估：通过这次演练，使我公司广大员工深刻的学习了关于触电的安全生产知识，提高了安全生产意识，并掌握了在触电事故发生后如何就地开展抢救工作，挽救工人的生命。

查有应急预案评审：公司制定的应急预案和响应措施，具有可操作性、充分、适宜，能满足应急响应要求。应急准备和响应控制基本符合。

9. 与 PRP 和危害控制计划相关的验证

制定了《确认、验证、验证结果的评级与分析控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：

危害控制计划验证、PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。抽验证策划情况：产品安全性验证，包括餐具、餐食，每年验证 1 次，委托第三方进行，由食品安全小组组长负责；PRP 验证，每年进行 1 次，由食品安全小组进行等，基本符合策划的要求。

查：GHP 和 PRP 验证记录表，验证，验证时间：2025 年 06 月 10 日，验证人员：袁思琪、唐平平、马圣武，结论：良好卫生规范(GHP)和前提方案（PRP）的实施达到了预期效果。

HACCP 验证报告，验证时间：2025.6.10，验证人员：袁思琪、唐平平、马圣武；记录验证内容和验证结果。验证结论：经验证，HACCP 体系运行规范，符合要求，体系运行稳定，整个体系各关键环节能按照要求运行，能够保证产品质量。

提供了生产用水的检测报告：

名称：生活饮用水；

报告编号 No. B6F6230040001La；

检测日期：2025.7.15；

检测项目：总大肠菌群、菌落总数、铅、汞、色度、浑浊度、臭和味、肉眼可见物、PH、锰、铜、氯化物、硫酸盐；

检测结果：符合

检测单位：谱尼测试集团江苏有限公司；

餐具（小碗 3 个、大碗 1 个、小碟 3 个、长盘 1 个、筷子 2 个）检测报告：

报告编号：（具）检字第 20250392 号

检测日期：2025.6.25；

检测项目：大肠菌群；

检测结果：未检出

检测单位：江苏工业园区疾病防治中心有限公司；

热菜（盒饭菜）：

报告编号：（食）检字第 20251024 号

检测日期：2025.6.30；

检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌；

检测结果：未检出

检测单位：江苏工业园区疾病防治中心有限公司；

热食验证仅做了盒饭菜，负责人介绍是饭、菜、肉混合物的检测，提醒要分开做或盒饭菜括号中标明组成，已与企业现场沟通，企业表标下次标明。



提供了 2025 年 6 月 10 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案/良好卫生规范、操作性前提方案的验证、HACCP 计划的验证、CCP 的验证、食品安全管理体系内、外部审核、最终产品的检测方面的验证等项内容，基本充分，结论：通过，分析：马圣武、唐平平，批准：马圣武。

10. 环境和职业健康安全运行控制

企业热食制作过程中有识别的重要环境因素为：固废的排放、火灾的发生；

餐饮部产生的油烟经油烟处理系统处理后排放；现场观察正常运行；

办公固废、产生的厨余垃圾等现场分类收集存放不同颜色容器中，然后放置于指定位置由甲方物业统一处理；就餐大厅高置不锈钢回收容器，明确标识湿垃圾、干垃圾，并且有主要包括哪些图片提示，就餐人员按分类容器分类投放，餐厅同时有工作人员协助完成。

生活污水排入市政管网集中处理；

查《重大危险源清单》餐饮部的重大危险源有项：火灾、触电；

现场检查：油烟处理设施运行正常；炉灶附近放置有灭火毯；火灾自动报警系统与上海市自动报警信息中心系统联网；厨房垃圾进行分类放置；有安全警示牌、墙上张贴安全管理制度、员工佩戴手套、围裙等；

消防管理：甲方统一配置了灭火器，消火栓，甲方每月进行安全检查，有检查记录表；

现场检查发现就厅大厅消防设施及进进行检查，厨房内检查不及时提醒后立即检查完善记录；

抽有 2025 年 3 月 8 日、5 月 3 日、6 月 3 日厨房灭火器检查记录：项目 6 项，均无异常，有检查人签名；

抽有 2025 年 3 月 8 日、6 月 3 日、7 月 2 日消防栓检查记录：项目 6 项，均无异常，有检查人签名；

观察消防栓、灭火器状态正常有效。油锅灭火三步骤上墙；就餐大厅有禁止吸烟标识；

燃气报警器定期检查，并上墙有提示卡；

查燃气泄漏报警器 有检验报告，编号：ZJ-20250512-0004，检验日期：2025 年 5 月 12 日，检测单位：上海中精智友计量检测有限公司，结果：符合，详见附件证据。

查燃气泄漏报警器 有检验报告，编号：ZJ-20250304-0004，检验日期：2025 年 3 月 4 日，检测单位：上海中精智友计量检测有限公司，结果：符合，详见附件证据。

用电设施及时维护检查，发现异常有甲方电工处理，现场线路较规范，没有发现线路不规范、电器用电风险；

员工执行用电安全管理，节约资源、能源，无长明灯、长流水现场；

公司为餐饮部所有员工购买了意外险，稳定员工购买养老保险。

日常教育员工上班注意安全，墙上张贴提示，上海市新七不规范：马路不乱穿、车辆不乱停；垃圾不乱扔、宠物不扰邻；餐食不浪费、言语不喧哗，守序不插队。

化学品主要是洗洁剂、消毒剂，按需请购，无大量贮存；

查有相关方环境、职业健康安全要求告知书，顾客主要工作人员与就餐人员通过交流、大厅警示标识、标语进行告知，供方和甲方通过告知函或合同/协议告知。

组织不涉及倒闸作业、登高、起重、不涉及设备检修作业等危险作业。

11. 设计和开发控制

在手册8.2.3条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。本公司根据法律法规和顾客要求进行销售，询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。与负责人沟通及经确认，餐饮部负责产品和服务方案设计，设计人为袁思琪、刘闯、李杨、马树年，能力满足公司菜品设计和销售方案设计的需要。本公司产品的热食类食品制售完全按照国家或行业标准、法定的投标招标规定和客户的要求进行制售，且公司现在客户群基本大众消费者，无特殊需求，销售的产品类型基本固定，管理体系范围内暂时也没有增加新产品和新的销售计划，目前制售的流程固定不变，无需策划新品和新的营销方式。

公司热食类食品制售按照国家标准或行业标准执行，按顾客要求或合同进行销售服务，根据本组织产品和服务特点，近期也无变更需求，体系运行以来不涉及设计和开发。如顾客和市场需要开发新产品或新销售模式，公司将按照标准要求，根据客户的要求设计开发策划新的产品和新的销售流程，确保产品和服务符合性，以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。

**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。

提供《内部审核计划》QEOFH审核日期：2025年6月11-12日；

查《内部审核实施计划》覆盖了标准要求条款，基本符合标准要求。

查《内审检查表》：抽餐饮部、食品安全小组，按照审核计划策划的条款开展了审核，但内审检查表的条款H个别条款标注不全，交流后重新排查完善，审核记录填写较简单，证据内容写不详细已现场交流注意；

有内审员任命，审核具有独立性，没有发现内审员审核自己的工作。提供内审首末次会议签到；

查《不符合项报告》：综合部，综合部1项不符合项，不符合ISO22000:2018 7.2 文件控制、GB/T 19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020标准7.2条款、HACCP（V1.0）标准3.2条款。已整改完成，关闭；

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论：本公司建立的质量、环境、职业健康安全、食品安全管理、HACCP 体系基本有效，基本符合 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO22000:2018、HACCP认证要求标准要求。

内审员对内审流程了解不全面，对标准内审条款的要求不能准确回答，内审知识有欠缺，内审能力需继续提升。已在7.2条款开具不符合。

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，策划基本合理。日期：2025年6月25日

查《管理评审计划表》，包括目的、依据、范围、时间、评审人员分工、评审方式、管理评审内容，编制：唐平平，审批：马圣武，日期：2025年6月15日。

管理评审会议于2025-6-25在公司召开，会议由马圣武（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人、员工代表，有参会人员签到表、会议记录。

查有管理评审输入资料，查《管理评审报告》，明确了管理评审目的、评审依据、评审时间、参与人员、管理评审的方式、管理评审内容、管理评审结论等。

评审结论：本公司的质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP管理体系是符合GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准要求，体系运行是适宜、有效、充分的。

管理评审改进：继续加强全员食品安全知识培训，促进全员食品安全意识建立。

查有管理评审改进措施实施计划：有改进决策、实施计划，已按计划实施完成，并验证实施结果有效。

查有2025年6月26日完成培训并提供培训记录，参加人员问答，考试合格，有效果评价记录：针对管理评审改进措施提出的问题，培训后与会人员讨论一致认为达到了举一反三的预期目的，此次培训效果良好。签名唐平平 日期：2025年06月26日。

以往管理评审的跟踪措施已完成。

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：**

企业编制有《不符合控制程序》，由餐饮部负责确保潜在不安全产品得到识别和控制，防止不合格品进入食品链，防止非预期使用或交付。

采购后发现不合格或有怀疑食品原材料（索证材料不齐、感官不好，标签不合格或包装异常等）立即退回供货商或生产厂家；食品原材料在储存中发现有霉变或超过保质期，应立即报总经理，销毁；烹饪过程中发现的不符合及时纠正，返工处理；就餐过程中顾客反馈的口味严重问题，返工或重新制作，以满足顾客要求。本审核周期，公司未发生过质量、环境、职业健康安全和食品安全事故。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：



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，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证基本合理。管评改进项已开展纠正和纠正措施，验证完成。

现场与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本对发生的不符合采取纠正、纠正措施，并通过培训和举一反三等方式提升员工此方面的能力跟意识。

3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方策划有投诉处理程序，主要由餐饮部负责，日常在采购验收、制售过程中，客户食用时均为会产品质量安全进行验证，售后跟踪满意情况，对发现的不满足顾客要求的情况会及时给予沟通解决，客户基本满意，现场了解审核周期内未发生重大的投诉情况，顾客口头提出意见或建议按要求及时处理。公司建立投诉接收、反馈、处理流程，并指定人员负责投诉受理及处理；现场与企业负责人沟通，在审核周期内未发生严重投诉现象，提出意见和建议及时评审、改进处理。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：本审核周期地址发生变化；
- 2) 组织机构：无变化
- 3) 管理体系：个别点进行根据实际变化进行修订；
- 4) 资源配置:租赁新经营场所
- 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）:按新地址进行审核
- 9) 联系方式: 唐平平 电话 15886362267

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

- 1、内审员应知应会方面：抽查验证，需继续加强培训学习
- 2、2024-07-20采购的肉类未提供动物检疫合格证明：验证整改有效，未发现类似问题。
- 3、未保留废弃物记录，验证情况：抽查到记录，验证整改合格；
- 4、供方吴中区郭巷恒满兴粮油经营部未提供销售备案表：验证情况：搬迁新地址此供方未合作，抽查其他未发现类似问题。

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，马琳（上海）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: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。