

项目编号：20107-2024-FH

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：厦门好中豪食品科技有限公司

审核体系：食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）： 蔡惠娜

审核组员（签字）： 蔡惠娜

报告日期：

2025 年 8 月 3 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法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在 ISC 一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：蔡惠娜

组员：



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
	蔡惠娜	组长	审核员	2025-N1HACCP-128849 7	E,FI-2,GII
	蔡惠娜	组长	审核员	2025-N1FSMS-1288497	E,FI-2,GII

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	彭绍钦	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行，进行第1次监督审核 ☒证书暂停后恢复 ☐其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否 ☒暂停原因已消除，恢复认证注册， ☐保持认证资格。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为 ☐结合审核 ☐联合审核 ☒一体化审核；

c)相关审核方案，FSMS专项技术规范：ISC-QR-R-06 申请评审及审核方案策划表；TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求；《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：民法典、产品质量法、环境保护法、安全生产法、消防法等，TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求等。GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《福建省食品安全条例》、《福建省食品安全信息追溯管理办法》、《食品经营许可办法》、《餐饮服务



食品安全操作规范》、《GB 14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范 》等

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范 》、GB 14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范 》、《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年07月30日上午至2025年08月03日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年6月7日至本次审核结束日。

审核方式：☒现场审核 ☐远程审核 ☐现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

变更前

F:位于厦门市海沧区新阳工业区阳明路 888-9 号源龙工业园三期厂房一楼厦门好中豪食品科技有限公司的热食类食品制售(集体用餐配送)；

位于厦门市海沧区新阳工业区阳明路 888-9 号源龙工业园三期厂房一楼厦门好中豪食品科技有限公司的预包装食品(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)销售；

位于厦门市海沧区雍厝路 99 号单位食堂(承包厦门安捷利美维科技有限公司食堂)的厦门好中豪食品科技有限公司的餐饮管理服务(热食类食品制售)

H:位于厦门市海沧区新阳工业区阳明路 888-9 号源龙工业园三期厂房一楼厦门好中豪食品科技有限公司的热食类食品制售(集体用餐配送)；

位于厦门市海沧区新阳工业区阳明路 888-9 号源龙工业园三期厂房一楼厦门好中豪食品科技有限公司的预包装食品(冻品类)、初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)销售；

位于厦门市海沧区雍厝路 99 号单位食堂(承包厦门安捷利美维科技有限公司食堂)的厦门好中豪食品科技有限公司的餐饮管理服务(热食类食品制售)

变更后

F:位于厦门市海沧区新阳工业区阳明路 888-9 号源龙工业园三期厂房一楼厦门好中豪食品科技有限公司的热食类食品制售(集体用餐配送)；

位于厦门市海沧区新阳工业区阳明路 888-9 号源龙工业园三期厂房一楼厦门好中豪食品科技有限公司的预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售，初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售；

位于厦门市海沧区雍厝路 99 号单位食堂(承包厦门安捷利美维科技有限公司食堂)的厦门好中豪食品科技有限公司的餐饮管理服务(热食类食品制售)

H:位于厦门市海沧区新阳工业区阳明路 888-9 号源龙工业园三期厂房一楼厦门好中豪食品科技有限公司的



热食类食品制售(集体用餐配送);

位于厦门市海沧区新阳工业区阳明路 888-9 号源龙工业园三期厂房一楼厦门好中豪食品科技有限公司的预包装食品(含冷藏冷冻食品)的销售,初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)的销售;

位于厦门市海沧区雍厝路 99 号单位食堂(承包厦门安捷利美维科技有限公司食堂)的厦门好中豪食品科技有限公司的餐饮管理服务(热食类食品制售)

变更理由:企业要求

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程(固定及临时多场所请分别注明各自活动过程)

注册地址:厦门市海沧区新阳工业区阳明路 888-9 号源龙工业园三期厂房一楼

办公地址:厦门市海沧区新阳工业区阳明路 888-9 号源龙工业园三期厂房一楼

经营地址:厦门市海沧区新阳工业区阳明路 888-9 号源龙工业园三期厂房一楼

多场所地址:承包厦门安捷利美维科技有限公司食堂 厦门市海沧区雍厝路 99 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 恢复认证审核的信息(暂停恢复审核时适用)

暂停原因:场地搬迁

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况:无违规使用

经现场审核,暂停证书的原因是否消除:消除

1.5.5 本次审核计划完成情况:

1) 审核计划的调整: ☒ 未调整; ☐ 有调整,调整情况:

2) 审核活动完成情况: ☒ 完成了全部审核计划内容,未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

☐ 未能完成全部计划内容,原因是(请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况,或者断电、火灾、洪灾等不利环境):

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况:

审核中提出严重不符合项(0)项,轻微不符合项(1)项,涉及部门/条款:餐饮管理部 F8.7/H3.6

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 9 月 3 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 19 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

本次不符合跟踪,内审和管理评审的实施深入、管理人员对标准的理解和支持,服务/生产过程的控制等。

3) 本次审核发现的正面信息:

该公司管理体系能够持续有效运行,未发生相关方投诉。



1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

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

2) 风险提示:

公司最高管理者对体系运行较重视,但缺乏对管理体系标准的理解和实际运用到工作中去的持续能力,需不断加强对标准的宣贯、理解和落实。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

-在方针的框架下制定食品安全、HACCP 目标:

目标	2024 年 6 月-2025 年 7 月实绩
重大食品安全事故为 0	0
关键控制点监控合格率 100%	100%

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

2.2 重要审核点的监测及绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

(需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述,其中 FH 应包括使用危害分析的方法和对食品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. 监视、测量、分析和评价:

-管理手册 9.1.1 条款进行了规定,内容符合标准要求和企业实际。制定实施有监视和测量设备控制程序。监测和测量的内容有:食品安全、HACCP 绩效考核、日常检查、目标指标和方案完成情况检查等。

公司主要通过以下方面监测管理体系的运行情况:

1. 目标考核记录,包括公司食品安全、HACCP 目标考核情况和各部门目标考核情况,定期进行考核,考核结果:公司和各部门均完成了目标值,基本符合要求。

2. 企业通过顾客满意程度的调查、内部审核、过程的监视和测量、产品的监视和测量、不合格、纠正措施等来实施

改进活动,经查看顾客满意度为 96.5%,达到公司质量目标要求;内审发现不符合已整改完成,管理评审的改进建议预计 9 月前完成。

3. 食品安全小组组织了各项验证活动,基本符合标准要求。

4. 查 环境安全日常检查表,2025.1.20,资源使用情况:水、纸张没有发现浪费。能源消耗情况:用电没



有发现浪费。垃圾处理情况：按规定进行分类处理。相关方投诉情况：没有。法律法规遵守情况：没有受到行政主管部门处罚等。另查 3 月、5 月控制方式相同，符合要求。

5. 定期对公司区域内的消防设施每月检查一次，有相应的检查记录；

6. 定期对法律法规的遵循情况进行综合评价，有合规性评价记录，评价结果为各法律法规均符合等。

7. 抽查员工健康体检表，在有效期内。

8. 巡视现场，办公区域有分类垃圾桶，无混放现象。无私拉乱接、跑冒漏等情况，环境较整洁。

9 自体系实施以来，无环保主管部门的行政处罚、相关方的环境投诉记录和各类工伤事故。

10. 温湿度检测设备未能提供有效期内检定/校准有效的证据。审核组已开出不符合，要求企业限期整改。

11. 产品的符合性情况，采购验收产品均来自合格供方，每批次向供应商索证索票；进货验收。可在上市凭证管理系统查询，基本符合；

12. 审核周期内未发生顾客投诉情况；

13. 危害控制策划得到有效实施；

2. 生产和服务提供：

公司制定实施了采购控制程序、操作性前提方案控制程序、危害分析的预备步骤控制程序、危害分析控制程序、HACCP 计划控制程序、餐饮服务提供过程控制程序、销售服务过程控制程序等制度文件，对活动过程控制进行规定。

公司从事：热食类食品制售(集体用餐配送)，活动特征的信息已明确。执行标准详见 8.1。运营部和餐饮管理部等共同对客户提出的要求进行评审，确定菜单，作为车间生产的依据。

2025. 8. 2 向客户英科配送西红柿炒蛋、苦瓜沙利汤、米饭、包菜等，车牌号 D9XG27，配送人肖**，出发时间 10:31，抵达时间 10:50，温度：32℃。

抽查 英科成品配送记录表，2025. 7. 25 午，酸汤 1 桶、麻辣汤 1 桶、苦瓜蛋汤 1 桶、大骨汤 1 桶、米饭 6 盘、炒青菜 2 盒、杂酱 0.5 盒，经办人：黄**，配送车牌号：闽 D9XG27，出车时间 10:37，到达时间：10:55，确认人：胡**。另查 2025. 6. 26、2025. 8. 1 控制方式相同，符合要求。

原材料验收（OPRP）

行动准则：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。

2025. 8. 1 验收合格供方（厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，营业执照编号：91350211MAI46T）到货长豆 8 千克（豇豆，抑制率%：0.2，厦门好中豪食品科技有限公司，2025. 8. 1）

白菜 4 千克（大白菜，酶的抑制率%：29.9，厦门好中豪食品科技有限公司，2025. 8. 1）

上海青 12.5 千克（小青菜，酶的抑制率%：9.4，厦门好中豪食品科技有限公司，2025. 8. 1）

2025. 7. 30 验收合格供方（厦门珍珠豪农产品有限公司，营业执照编号：91350206MA348YCA0J；食品经营许可证：JY13502060565671）到货

猪肉沫 2.5 公斤、瘦肉片 2 公斤、二刀肉 2 公斤...（猪-胴体/白条，动物检疫合格证明编号：NO. 3568617050，福建省厦门市集美区，2025. 7. 30；肉品品质检验合格证编号：NO. 037994590，生产日期：2025. 7. 30）

详见记录 F8. 7；H3. 6；H3. 8

制熟（CCP1）

关键限值 CL：中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$

现场查看 2025. 8. 2 午餐，酸菜 83℃、猪排 81℃、苦瓜沙利汤 92℃等。检测人：黄**。

抽查 食品中心温度检测记录表，2025. 7. 1 午餐，米饭 92℃、鱼 80℃、笋炒肉 83℃等，检测人：黄*。2025. 6. 27 晚餐，麻辣汤 91℃、炒包菜 82℃、鸡腿 88℃等，检测人：黄*。控制方式相同，符合要求。

餐具消毒（CCP2）



关键限值 CL: 消毒 $\geq 100^{\circ}\text{C}$, 时间 ≥ 30 分钟

现场查看消毒柜温度设定为 120°C , 时间 30 分钟。基本符合要求。

抽查 大件容器消毒记录表, 2025. 7. 2, 14:15-15:51, 120°C 热力消毒汤桶 1 个、饭桶 1 个、份数盘 42 个、操作人: 马**、监督人: 黄*。另查 2025. 7. 10、2025. 6. 27 控制方式相同, 符合要求。

控制基本合理, OPRP/CCP 实施基本有效, 满足相应行动准则的要求。

公司从事: 餐饮管理服务(热食类食品制售), 活动特征的信息已明确。执行标准详见 8.1。运营部和餐饮管理部等共同对客户提出的要求进行评审, 确定菜单, 作为车间生产的依据。

原材料验收 (OPRP)

行动准则: 合格供方、供方提供合格检测报告, 符合国家国家标准要求。

2025. 8. 2 验收合格供方 (厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司, 营业执照编号: 91350211MA34MAX46T, 许可证编号: JY13502110357597) 到货

油麦菜 10.5 千克 (油麦菜, 抑制率%: 5.9, 厦门好中豪食品科技有限公司, 2025. 8. 1)

包菜 10.5 千克 (包菜, 酶的抑制率%: 5.9, 厦门好中豪食品科技有限公司, 2025. 8. 1)

空心菜 10 千克 (空心菜, 酶的抑制率%: 6.2, 厦门好中豪食品科技有限公司, 2025. 8. 1)

...

2025. 7. 31 验收合格供方 (厦门共赢林燃萍供应链有限公司, 营业执照编号: :91350212MA3545RN2K, 许可证编号: J13502120320551) 到货

鸡边腿 150 斤 (鸡腿, 报告编号:A2250013612101003C, 辽宁省华测品标检测认证有限公司, 2025. 1. 13)

2025. 7. 29 验收合格供方 (厦门鑫浙贸易有限公司, 营业执照编号: 913502036930378179, 经营许可证编号: JY13502030184904) 到货

鸡蛋 360 斤 (鸡蛋, 合格第三方检测报告编号: OTAJQ1HF2695415F1, 厦门谱尼测试有限公司, 2025. 3. 12)

制熟 (CCP1)

关键限值 CL: 中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$

现场查看 2025. 7. 30 晚餐, 清炒大白菜 93.3°C 、清炒豆芽 87.9°C 、木耳蒜台炒肉丝 83.7°C 。检测人: 陈**。

抽查 食品中心温度检测记录表, 2025. 7. 16 早餐, 青菜 82°C 、稀饭 82°C 、炒饭 86°C , 检测人: 陈**。2025. 7. 24 中餐, 卤蛋 91°C 、杂酱 92°C 、肉羹条 89°C 等, 检测人: 陈**。控制方式相同, 符合要求。

餐具消毒 (CCP2)

关键限值 CL: 消毒 $\geq 100^{\circ}\text{C}$, 时间 ≥ 30 分钟

现场查看消毒柜温度设定为 120°C , 时间 30 分钟。基本符合要求。

抽查 餐(饮)具消毒记录表, 2025. 7. 30, 13:00-14:00, 碗 492 个、盘 492 个、筷子 492 双、汤匙 492 个、杯子 460 个, 消毒方式: 消毒柜 120°C , 保洁柜保洁 $\checkmark$, 消毒人: 彭**。另查 2025. 6. 29、2025. 2. 9 控制方式相同, 符合要求。

上一年不符合验证整改有效。

控制基本合理, OPRP/CCP 实施基本有效, 满足相应行动准则的要求。

公司从事: 预包装食品 (含冷藏冷冻食品) 的销售, 初级农产品 (果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋) 的销售, 活动特征的信息已明确。执行标准详见 8.1。运营部和餐饮管理部等共同对客户提出的要求进行评审, 确定菜单, 作为车间生产的依据。

2025. 8. 1 向客户食味多店配送包菜 30 斤、甜椒 20 斤、油麦菜 30 斤等, 车牌号 DIXJ26, 配送人肖**, 出发时间 6:50, 抵达时间 7:12, 温度: 5.3°C , 客户签收顾**



原材料验收 (OPRP)

行动准则：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。

果蔬

2025.8.1 验收合格供方（厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，营业执照编号：91350211MAI46T）到货

葡萄 2.9 千克（葡萄，酶的抑制率%：0.9，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

苹果 3.8 千克（苹果，酶的抑制率%：17.5，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

李子 2.5 千克（李子，酶的抑制率%：6.6，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

鲜畜禽肉

2025.8.2 验收合格供方（厦门珍味豪农产品有限公司，营业执照编号：91350206MA348YCA0J；食品经营许可证：JY13502060565671）到货

猪头骨 1.5 公斤、瘦肉片 8 公斤、前腿肉 4 公斤...（猪-胴体/白条，动物检疫合格证明编号：NO. 3568601917，福建省厦门市海沧区，2025.8.2；肉品品质检验合格证编号：NO.037994943，生产日期：2025.8.2）

详见记录 F8.7；H3.6；H3.8

冷藏冷冻 (CCP3)

关键限值 CL：冷藏库温度：0℃~5℃；冷冻库温度：-20℃~-18℃

现场冷冻库，现场温度-19℃，39.7 m²。冷藏库，现场温度 5℃，39.7 m²。

抽查 冷藏、冻库库温度检测记录表，2025.7.31，冷藏库上午 5℃、下午 7℃，冷冻库上午-21℃、下午-20℃，运行状态正常，物品摆放整齐、卫生干净，责任人：肖**、监督人：林*。另查 2025.4.21，2025.6.9 控制方式相同，符合要求。

控制基本合理，OPRP/CCP 实施基本有效，满足相应行动准则的要求。

3. 产品和服务的放行：

公司管理手册 8.7、产品监视和测量控制程序对原材料进厂、生产过程以及产品出厂进行了规定，策划合理，符合要求。公司依据顾客要求进行检验，明**负责原材料、半成品及成品的检验，负责一般不合格品的处置。检验员具有多年同岗位工作经验，并经相关培训合格后上岗。

热食类食品制售(集体用餐配送)

一查进料检验：经查该公司主要原材料为食材；原材料入厂主要是查验供方提供的质量证明文件/送货单，检验产品的品名、外观、数量、规格、供应商等项，检验合格后入库。提供原材料检验记录，抽查如下：

2025.8.1 验收合格供方（厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，营业执照编号：91350211MAI46T）到货

长豆 8 千克（豇豆，抑制率%：0.2，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

白菜 4 千克（大白菜，酶的抑制率%：29.9，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

上海青 12.5 千克（小青菜，酶的抑制率%：9.4，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

2025.7.30 验收合格供方（厦门珍味豪农产品有限公司，营业执照编号：91350206MA348YCA0J；食品经营许可证：JY13502060565671）到货

猪肉沫 2.5 公斤、瘦肉片 2 公斤、二刀肉 2 公斤...（猪-胴体/白条，动物检疫合格证明编号：NO. 3568617050，福建省厦门市集美区，2025.7.30；肉品品质检验合格证编号：NO.037994590，生产日期：2025.7.30）

2025.8.1 验收合格供方（厦门鑫源发粮油食品有限公司，营业执照编号：91350203769298934W，仅销售预包装食品经营者备案信息采集表编号：YH13502060170663）到货

旺香缘稻谷坊（大米）30 袋（粳米，合格第三方检测报告编号：(2025)SP 字 WS 类第 0087 号，宿迁市产品质量监督检验所，2025.2.12）



2025.8.1 验收合格供方（厦门市锦鸿阳食品有限公司，营业执照编号：913502135750126000，许可证编号：JY13502120047105）到货

蒜香脆皮骨 3 箱（蒜香脆皮骨，合格第三方检测报告编号：RW250205031，普识(厦门)检测认证有限公司，2025.2.10）

2024.7.24 验收合格供方（厦门市进正食品贸易有限公司，营业执照编号：91350203MA32FYIK9Y，经营许可证编号：H13502110418979）到货

【闽盐】自然盐 500g2 件，（加碘餐饮专用盐，合格第三方检测报告编号：20242502，国盐检测(天津)有限责任公司国家盐产品质量检验检测中心，2024.12.3）

原材料验收（OPRP）

行动准则：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。

控制基本合理，满足相应行动准则的要求。

-查过程检验：产品以感官判定为主。

-查成品检验：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。

抽查 食品中心温度检测记录表，2025.7.1 午餐，米饭 92℃、鱼 80℃、笋炒肉 83℃等，检测人：黄*。2025.6.27 晚餐，麻辣汤 91℃、炒包菜 82℃、鸡腿 88℃等，检测人：黄*。控制方式相同，符合要求。

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

报告编号：A2250469498101001C 样品名称：米饭，检测机构：厦门市华测检测技术有限公司，批准日期：2025.7.10

报告编号：A2250469498101002C 样品名称：红烧鸡块，检测机构：厦门市华测检测技术有限公司，批准日期：2025.7.10

报告编号：A2250469498101003C 样品名称：肉沫茄子，检测机构：厦门市华测检测技术有限公司，批准日期：2025.7.10

报告编号：A2250469498101004C 样品名称：炒包菜，检测机构：厦门市华测检测技术有限公司，批准日期：2025.7.10 报告编号：A2250469498101005C 样品名称：紫菜蛋汤，检测机构：厦门市华测检测技术有限公司，批准日期：2025.7.10

报告编号：A2250469498101006C 样品名称：不锈钢餐盘，检测机构：厦门市华测检测技术有限公司，批准日期：2025.7.10

报告编号：A2250469498101007C 样品名称：食品加工用水，检测机构：厦门市华测检测技术有限公司，批准日期：2025.7.10

餐饮服务(热食类食品制售)

-查进料检验：经查该公司主要原材料为食材；原材料入厂主要是查验供方提供的质量证明文件/送货单，检验产品的品名、外观、数量、规格、供应商等项，检验合格后入库。提供原材料检验记录，抽查如下：

2025.8.2 向合格供方（厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，营业执照编号：91350211MA34MAX46T，许可证编号：JY13502110357597）到货

油麦菜 10.5 千克（油麦菜，抑制率%：5.9，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

包菜 10.5 千克（包菜，酶的抑制率%：5.9，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

空心菜 10 千克（空心菜，酶的抑制率%：6.2，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

2025.7.31 验收合格供方（厦门共赢林燃萍供应链有限公司，营业执照编号：91350212MA3545RN2K，许可证编号：J13502120320551）到货

鸡边腿 150 斤（鸡腿，报告编号：A2250013612101003C，辽宁省华测品标检测认证有限公司，2025.1.13）

2025.7.29 验收合格供方（厦门鑫浙贸易有限公司，营业执照编号：913502036930378179，经营许可



证编号：JY13502030184904) 到货

鸡蛋 360 斤（鸡蛋，合格第三方检测报告编号：OTAJQ1HF2695415F1，厦门谱尼测试有限公司，2025.3.12）

2024.7.26 验收合格供方（厦门市进正食品贸易有限公司，营业执照编号：91350203MA32FYIK9Y，经营许可证编号：H13502110418979）到货

美雕加饭酒 1 瓶（黄酒(加饭酒)，合格第三方检测报告编号：HJF202500110，绍兴市食品药品检验研究院（国家黄酒产品质量检验检测中心），2025.1.24）

2024.5.30 验收合格供方（厦门市进正食品贸易有限公司，营业执照编号：91350203MA32FYIK9Y，经营许可证编号：H13502110418979）到货

丘比焙煎芝麻沙拉汁 1 瓶，（丘比沙拉汁(焙煎芝麻口味)，合格第三方检测报告编号：№食 2024-12-2647，广州检验检测认证集团有限公司，2024.12.21）

原材料验收（OPRP）

行动准则：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国家标准要求。

控制基本合理，满足相应行动准则的要求。

-查过程检验：产品以感官判定为主。

-查成品检验：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。

抽查 食品中心温度检测记录表，2025.7.16 早餐，青菜 82℃、稀饭 82℃、炒饭 86℃，检测人：陈**。2025.7.24 中餐，卤蛋 91℃、杂酱 92℃、肉羹条 89℃等，检测人：陈**。2025.7.30 晚餐，清炒大白菜 93.3℃、清炒豆芽 87.9℃、木耳蒜台炒肉丝 83.7℃。检测人：陈**。控制方式相同，符合要求。

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

回执函，样品名称：米饭、红烧肉、清炒空心菜、不锈钢餐盘、食品加工用水，检测机构：厦门市华测检测技术有限公司，样品接收日期：2025.8.7

生产用水为城市用水自来水，厦门市 2025 年第二季度水质监测结果，出厂水：共采集出厂水样品数 13 份，合格 13 份，水样合格率为 100%。二次供水：共采集二次供水样品数 104 份，合格 104 份，水样合格率为 100%。市政末梢水：共采集管网末梢水样品数 104 份，合格 104 份，水样合格率为 100%。厦门市卫生健康委员会 2025 年 7 月 4 日

预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售，初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售

-查进料检验：经查该公司主要原材料为食材；原材料入厂主要是查验供方提供的质量证明文件/送货单，检验产品的品名、外观、数量、规格、供应商等项，检验合格后入库。提供原材料检验记录，抽查如下：果蔬

2025.8.1 验收合格供方（厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，营业执照编号：91350211MAI46T）到货

葡萄 2.9 千克（葡萄，酶的抑制率%：0.9，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

苹果 3.8 千克（苹果，酶的抑制率%：17.5，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

李子 2.5 千克（李子，酶的抑制率%：6.6，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

2025.8.1 验收合格供方（厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，营业执照编号：91350211MAI46T）到货

长豆 8 千克（豇豆，抑制率%：0.2，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

白菜 4 千克（大白菜，酶的抑制率%：29.9，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

上海青 12.5 千克（小青菜，酶的抑制率%：9.4，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

鲜禽畜肉

2025.8.2 验收合格供方（厦门珍味豪农产品有限公司，营业执照编号：91350206MA348YCA0J；食品经营许可证：JY13502060565671）到货

猪头骨 1.5 公斤、瘦肉片 8 公斤、前腿肉 4 公斤...（猪-胴体/白条，动物检疫合格证明编号：NO. 3568601917，福建省厦门市海沧区，2025.8.2；肉品品质检验合格证编号：NO.037994943，生产日期：2025.8.2）

2025.8.2 验收合格供方（厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，营业执照编号：91350211MAI46T）到货



肉鸡 15 千克（肉鸡-胴体，动物检疫合格证明编号：3580865832，福建省厦门市翔安区，2025. 8. 2）

粮油

2025. 8. 1 验收合格供方（厦门市进正食品贸易有限公司，营业执照编号：91350203MA32FYIK9Y，经营许可证编号：H13502110418979）到货

海天天赐良谷惠系非转基因大豆油 20L20 桶（惠系非转基因大豆油，合格第三方检测报告编号：WT10103250038029WT2，深圳市计量质量检测研究院，2025. 2. 27）

预包装冷冻

2025. 8. 2 验收合格供方（厦门市美鲜汇贸易有限公司，营业执照编号：91350211MA8UHHX83K，仅销售预包装食品经营者备案信息采集表编号：YB13502110018098）到货

御头碗（韭菜鸡蛋）1 箱（纯手工水饺（韭菜鸡蛋），合格第三方检测报告编号：GDB20240119928，河南国德标检测技术有限公司，2024. 12. 13）

预包装冷藏

2025. 8. 1 验收合格供方（厦门盛海莲贸易有限公司，营业执照编号：91350203562819157H，许可证编号：JY13502050145089）到货

蒙牛特渠原味风味酸牛乳塑杯 100g384 杯（蒙牛特渠原味风味酸牛乳塑杯 100g*96 杯，合格第三方检测报告编号：2025-2-106，北京奶牛中心乳品质量检验站【农业农村部乳品质量检验测试中心（北京）】，2025. 2. 17）

饮料

2025. 8. 1 验收合格供方（厦门盛海莲贸易有限公司，营业执照编号：91350203562819157H，许可证编号：JY13502050145089）到货

200ml 可口可乐 3 件（可口可乐汽水，合格第三方检测报告编号：(2025)MJHY-X20525，福建省产品质量检验研究院，2025. 5. 8）

鲜禽蛋

2025. 7. 29 验收合格供方（厦门鑫浙贸易有限公司，营业执照编号：913502036930378179，经营许可证编号：JY13502030184904）到货

鸡蛋 90 斤（鸡蛋，合格第三方检测报告编号：OTAJQ1HF2695415F1，厦门谱尼测试有限公司，2025. 3. 12）

2024. 7. 28 验收合格供方（厦门鑫浙贸易有限公司，营业执照编号：913502036930378179，经营许可证编号：JY13502030184904）到货

鸡蛋 1350 斤（鸡蛋，合格第三方检测报告编号：OTAJQ1HF2695415F1，厦门谱尼测试有限公司，2025. 3. 12）

调味品

2025. 7. 25 验收合格供方（厦门市进正食品贸易有限公司，营业执照编号：91350203MA32FYIK9Y，经营许可证编号：H13502110418979）到货

海天生抽酱油 1. 9L6 瓶（生抽酱油，合格第三方检测报告编号：F25WT01089，佛山市食品药品检验检测中心，2025. 2. 24）

海天惠系白醋 4. 9L1 桶（惠系白醋，合格第三方检测报告编号：(2025)SP 字 WS 类第 0106 号，宿迁市产品质量监督检验所，2025. 2. 7）

2025. 5. 23 验收合格供方（厦门市进正食品贸易有限公司，营业执照编号：91350203MA32FYIK9Y，经营许可证编号：H13502110418979）到货

孟柳黄金豆 3 包（黄金豆，合格第三方检测报告编号：AMIC/20250113021，奥迈检测有限公司，2025. 1. 17）

黑糖 5 包（黑糖白醋，合格第三方检测报告编号：A2240716568104001C，厦门市华测检测技术有限公司，2024. 12. 12）

原材料验收（OPRP）

行动准则：合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家国家标准要求。

控制基本合理，满足相应行动准则的要求。

3. 查过程检验：原材料为终产品

4. 查成品检验：原材料为终产品

5. 外部检验，近一年内未发生第三方检验情况和国家抽查情况，经查阅该公司客户满意度调查表，客户反



馈产品质量均满意。

报告编号：A2250469498101007C 样品名称：食品加工用水，检测机构：厦门市华测检测技术有限公司，批准日期：2025.7.10

经查对产品的监视和测量控制基本有效。公司对原材料进厂、生产过程以及产品出厂进行了规定，策划合理，符合要求。

4. 食品防护计划

公司在管理手册、程序进行了规定，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。

餐饮服务(热食类食品制售)，厦门安捷利美维科技有限公司食品安全防护演练记录，2024年11月15日，演练评价：通过此次演练，证明了厦门安捷利美维科技有限公司，本公司食堂外部安全防护措施运行有效。

预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售，初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售，食品安全防护演练记录，2024年11月30日，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。

热食类食品制售(集体用餐配送)，食品安全防护演练记录，2024年11月21日，演练评价：通过此次演练，证明了本公司车间外部安全防护措施运行有效。

食品安全防护验证记录，2024年12月28日，验证食品安全防护演练策划符合要求、能满足食品安全要求，食品安全小组组长：彭绍钦

5.设计和开发

查体系文件规定了产品/服务设计和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。制定实施有设计和开发管理要求，内容符合要求。

公司所生产的产品生产工艺均早已定型，使用的原材料固定，不对工艺材料进行更改，所生产的产品没有进行设计和开发相关工作，随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新产品时，公司按照策划的：设计和开发要求进行设计开发，确保产品的安全性、符合性、适用性。以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。基本符合要求。

6.确认验证

品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划等控制措施的确认工作。

前提方案 PRP（含 GHP）确认记录表，确认人员：食品安全小组，确认日期：2024年8月30日，确认内容包括：环境、建筑物和施工、设备、工具、管道、卫生间、卫生管理、生产过程的卫生要求、卫生和质量检验的管理、原料、成品贮存、运输和交付的卫生要求、产品的标识和可追溯性等，结论：PRP（含 GHP）、能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

危害控制计划确认记录表，确认人员，食品安全小组，确认日期：2024年8月30日，确认项目：实施危害分析的预备步骤、危害分析、危害控制计划等，结论：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。

控制措施组合确认记录表，确认人员：食品安全小组，确认日期：2024年8月30日，确认结论：体系策划符合要求、控制措施组合能满足食品安全要求。

对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见采购审核记录。

上述控制措施基本满足标准要求的可接受水平。

公司制定了食品安全验证控制程序，对各项确认和验证工作进行了相应规定。

前提方案验证记录，验证人员：食品安全小组，验证日期：2024年12月28日。

操作性前提方案验证记录，验证人员：食品安全小组，验证日期：2024年12月28日。



危害控制计划验证记录表，验证人员：食品安全小组，验证日期：2024 年 12 月 28 日。

查《验证结果分析报告》，时间：2024 年 12 月 28 日，分析人员：食品安全小组，验证项目包括：前提方案、操作性前提方案、危害控制计划、食品安全管理体系内、外部审核等，结论：HACCP 计划达到了预期的效果。。对验证结果进行汇总分析和评价；将报告并提交了管理评审，通过分析提出了在前提方案和 危害控制计划中需要控制。

7.供方管理

1. 提供有采购控制程序，规定了对选择评价和重新评审供方的方法。

2. 主要公司采购产品及服务为：大米、猪肉、冻品豆腐、面条、蔬菜、水果、蛋类、食用油、调味品、干货等。排油烟机清洗、废弃食用油脂处理、虫鼠害防治、厨余垃圾清运等均为委外，基本覆盖了认证范围的产品原材料类别，合格供方共 19 家。按采购要求进行控制。

办公用品类通过网络或文具店采购，可满足办公要求。

3. 查合格供方及业绩评价表，有厦门鑫源发粮油食品有限公司-大米、厦门珍味豪农产品有限公司-猪肉、厦门市巨荃旺商贸有限公司-冻品、厦门共赢林燃萍供应链有限公司-冻品、厦门子安食品有限公司-豆腐、面条

等。评价内容：供方名称（供应产品）、评价的准则及得分（公司资格、产品质量、价格合理程度、供货及时性、售后服务、产品环保和安全符合性、总分）、评价结果（纳入合格供方）、评价所引发的任何必要措施（送样试用、首次供货合作考察、责令整改以观后效、供货级别保留、升级或降级处理、取消供货合作），上述供方皆评价为合格供方。

果蔬

2025.8.1 向合格供方（厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，营业执照编号：91350211MAI46T）采购

葡萄 2.9 千克（葡萄，酶的抑制率%：0.9，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

苹果 3.8 千克（苹果，酶的抑制率%：17.5，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

李子 2.5 千克（李子，酶的抑制率%：6.6，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

2025.8.1 向合格供方（厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，营业执照编号：91350211MAI46T）采购

长豆 8 千克（豇豆，抑制率%：0.2，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

白菜 4 千克（大白菜，酶的抑制率%：29.9，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

上海青 12.5 千克（小青菜，酶的抑制率%：9.4，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

鲜畜禽肉

2025.7.30 向合格供方（厦门珍味豪农产品有限公司，营业执照编号：91350206MA348YCA0J；食品经营许可证：JY13502060565671）采购

猪肉沫 2.5 公斤、瘦肉片 2 公斤、二刀肉 2 公斤...（猪-胴体/白条，动物检疫合格证明编号：NO. 3568617050，福建省厦门市集美区，2025.7.30；肉品品质检验合格证编号：NO.037994590，生产日期：2025.7.30）

2025.8.2 向合格供方（厦门珍味豪农产品有限公司，营业执照编号：91350206MA348YCA0J；食品经营许可证：JY13502060565671）采购

猪头骨 1.5 公斤、瘦肉片 8 公斤、前腿肉 4 公斤...（猪-胴体/白条，动物检疫合格证明编号：NO. 3568601917，福建省厦门市海沧区，2025.8.2；肉品品质检验合格证编号：NO.037994943，生产日期：2025.8.2）

2025.8.2 向合格供方（厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，营业执照编号：91350211MAI46T）采购

肉鸡 15 千克（肉鸡-胴体，动物检疫合格证明编号：3580865832，福建省厦门市翔安区，2025.8.2）

粮油

2025.8.1 向合格供方（厦门鑫源发粮油食品有限公司，营业执照编号：91350203769298934W，仅销售预包装食品经营者备案信息采集表编号：YH13502060170663）采购

旺香缘稻谷坊（大米）30 袋（籼米，合格第三方检测报告编号：(2025)SP 字 WS 类第 0087 号，宿迁市产品质量监督检验所，2025.2.12）

2025.8.1 向合格供方（厦门市进正食品贸易有限公司，营业执照编号：91350203MA32FYIK9Y，经营许可证编号：H13502110418979）采购



海天天赐良谷惠系非转基因大豆油 20L20 桶（惠系非转基因大豆油，合格第三方检测报告编号：WT10103250038029WT2，深圳市计量质量检测研究院，2025.2.27）

预包装冷冻

2025.8.1 向合格供方（厦门市锦鸿阳食品有限公司，营业执照编号：913502135750126000，许可证编号：JY13502120047105）采购

蒜香脆皮骨 3 箱（蒜香脆皮骨，合格第三方检测报告编号：RW250205031，普识(厦门)检测认证有限公司，2025.2.10）

2025.8.2 向合格供方（厦门市美鲜汇贸易有限公司，营业执照编号：91350211MA8UHHX83K，仅销售预包装食品经营者备案信息采集表编号：YB13502110018098）采购

御头碗(韭菜鸡蛋)1 箱（纯手工水饺(韭菜鸡蛋)，合格第三方检测报告编号：GDB20240119928，河南国德标检测技术有限公司，2024.12.13）

预包装冷藏

2025.8.1 向合格供方（厦门盛海莲贸易有限公司，营业执照编号：91350203562819157H，许可证编号：JY13502050145089）采购

蒙牛特渠原味风味酸牛乳塑杯 100g384 杯（蒙牛特渠原味风味酸牛乳塑杯 100g*96 杯，合格第三方检测报告编号：2025-2-106，北京奶牛中心乳品质量检验站【农业农村部乳品质量检验测试中心（北京）】，2025.2.17）

饮料

2025.8.1 向合格供方（厦门盛海莲贸易有限公司，营业执照编号：91350203562819157H，许可证编号：JY13502050145089）采购

200ml 可口可乐 3 件（可口可乐汽水，合格第三方检测报告编号：(2025)MJHY-X20525，福建省产品质量检验研究院，2025.5.8）

鲜禽蛋

2025.7.29 向合格供方（厦门鑫浙贸易有限公司，营业执照编号：913502036930378179，经营许可证编号：JY13502030184904）采购

鸡蛋 90 斤（鸡蛋，合格第三方检测报告编号：OTAJQ1HF2695415F1，厦门谱尼测试有限公司，2025.3.12）

调味品

2025.7.25 向合格供方（厦门市进正食品贸易有限公司，营业执照编号：91350203MA32FYIK9Y，经营许可证编号：H13502110418979）采购

海天生抽酱油 1.9L6 瓶（生抽酱油，合格第三方检测报告编号：F25WT01089，佛山市食品药品检验检测中心，2025.2.24）

海天惠系白醋 4.9L1 桶（惠系白醋，合格第三方检测报告编号：(2025)SP 字 WS 类第 0106 号，宿迁市产品质量监督检验所，2025.2.7）

不涉及食品添加剂

2025.8.2 向合格供方（厦门朗锦轩工贸，营业执照编号：91350203MA3261C351）采购

洗洁精 15 瓶（高效洗洁精，合格第三方检测报告编号：MSFFSHTG6625895QD，谱尼测试集团深圳有限公司，2024.12.2）

2025.7.26 向合格供方（厦门朗锦轩工贸，营业执照编号：91350203MA3261C351）采购

300 纸碗 1 件（纸碗，合格第三方检测报告编号：2024P-SJD0058，厦门市产品质量监督检验院，2025.1.16）

外包合同

虫鼠害防治由华测检测认证集团北京有限公司（营业执照：911103026621818401。有害生物防制服务机构服务能力证书：202208696A，有效期至 2025 年 8 月 11 日）提供服务，双方签订有害生物防制服务合同，2025 年 6 月 1 日至 2028 年 5 月 31 日，贰次/月。使用药物杀它仗、立克命、速克力等有农药登记证、MSDS，上一年不符合验证整改有效。

厨余垃圾清运由厦门城建市政建设管理有限公司（营业执照：913502007054397264）提供服务，双方签订有厦门市餐厨收集运输服务合同，自 2025 年 6 月 25 日起至 2027 年 6 月 24 日止。

废弃食用油脂处理由厦门兴重环保化工有限公司（营业执照：91350212751645926D；城市生活垃圾经营性



清扫、收集、运输服务许可证：3502240，有效期至 2026 年 12 月 26 日）提供服务，双方签订有废弃食用油脂协议书，自 2025 年 7 月 1 日起至 2027 年 6 月 30 日止。

排油烟机清洗由厦门食闽厨房工程有限公司（营业执照：91350211MACFGYNGXL）提供服务，双方签订有排油烟系统清洗服务合同，2025 年 6 月 26 日签约。

供经查该公司采购过程为：依据订货合同、库存情况，制定采购计划，然后由采购员向供应商传达，签订采购合同或微信下单，产品信息均明确，均按要求进行了采购。货到后，检验员按照检验规程中原材料的检验进行查验，并通知库管填办理入库手续。

经沟通外部供方绩效控制情况，主要是通过对各供方提供的物资或过程的质量、人员、设备、工艺能力等方面进行

持续的监视，公司对采购产品进行验证，按照检验规程进行，货到后该公司进行数量、包装、规格和产品合格证的

验收，办理入库手续。

8. 前提方案/良好卫生规范控制情况

热食类食品制售(集体用餐配送)

组织策划了《前提方案/良好卫生规范》，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。

前提方案的实施情况包括：

建筑物和相关设施的构造与布局；

位于厦门市海沧区新阳工业区分区路 888-9 号源龙工业园三期厂房一楼
与平面图、设备台账一致。

包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

建筑面积约 2100 平方米，有主食库，调味品库、检测室、热加工间、餐盒内包装间、外包装箱间、洗蛋打蛋间、分切间、肉类二级库、蔬菜二级库、餐具消毒库、一次性餐盒消毒间、一次性餐盒拆包间、保温箱消毒存放间、留样间、水果打包间（未使用）、水果清洗间（未使用）、鸡蛋冷藏库（未使用）、肉类冷冻库（未使用）、蔬菜冷藏库（未使用）、更衣间、风淋室、洁具间、肉类海鲜加工间、清洗间、蔬菜加工间、洗碗间等功能间。隔层约 300 平方米做办公室。卫生间在加工区外；现场与平面图一致。

查看餐食加工、餐食配送服务提供过程管理，与流程图基本一致。

空气、水、能源和其他基础条件的供给；满足要求

对水流、气流和人流有区域划分，洗消后的餐器具运至保洁柜与餐食加工分段进行；

包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；

虫鼠害防治由华测检测认证集团北京有限公司（营业执照：911103026621818401。有害生物防制服务机构服务能力证书：202208696A，有效期至 2025 年 8 月 11 日）提供服务，双方签订有害生物防制服务合同，2025 年 6 月 1 日至 2028 年 5 月 31 日，贰次/月。抽查 有害生物防制服务报告，2025.7.20，操作人：陈**，目标有害生物：鼠类、蟑螂、蚊子、苍蝇，服务类型：常规服务。另查 2024.5.23 控制方式相同，符合要求。

无污水处理设施，经隔油池分离后，通过市政管道排放至污水处理厂处理；废弃食用油脂处理由厦门兴重环保化工有限公司（营业执照：91350212751645926D；城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证：3502240，有效期至 2026 年 12 月 26 日）提供服务，双方签订有废弃食用油脂协议书，自 2025 年 7 月 1 日起至 2027 年 6 月 30 日止。

抽查 隔油池清理收运记录表，2025.7.16，清理量 0.8 吨，委托清运（厦门兴重环保化工有限公司），清运人：王**，记录人：马**。另查 2025.7.29 控制方式相同，符合要求。

厨余垃圾清运由厦门城建市政建设管理有限公司（营业执照：913502007054397264）提供服务，双方签订有厦门市餐厨收集运输服务合同，自 2025 年 6 月 25 日起至 2027 年 6 月 24 日止。抽查 餐厨垃圾收运登记表，2025.7.28, 0.5 桶，收运单位：厦门市城建市政建设管理有限公司，收运人：姚清玉，记录人：黄**，



监督人唐**。另查 2025.7.22、2025.6.30 控制方式相同，符合要求。

排油烟机清洗由厦门食闽厨房工程有限公司（营业执照：91350211MACFGYNGXL）提供服务，双方签订有排油烟系统清洗服务合同，2025 年 6 月 26 日签约。

设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；

抽查 大件容器消毒记录表，2025.7.2，14:15-15:51，120℃热力消毒汤桶 1 个、饭桶 1 个、份数盘 42 个、操作人：马**、监督人：黄*。另查 2025.7.10、2025.6.27、2024.7.30 控制方式相同，符合要求。

抽查 刀具、砧板、毛巾、小工具消毒记录表，2025.7.6，用具清洗干净，用具保持干燥，消毒柜消毒，15:08-16:03，操作人马义杰，监督人黄波。另查 2025.7.17、2025.7.26、2024.7.11 控制方式相同，符合要求。

抽查 烹饪工具清洗消毒记录表，2025.7.5，烹饪工具清洗干净、消毒时间 16:21-16:55，紫外线消毒，操作人马义杰，监督人唐**。另查 2025.7.16、2025.7.21、2024.7.2 控制方式相同，符合要求。

抽查 保温箱清洗消毒记录表，2025.7.1，清洗干净，臭氧消毒，14:15-16:23，责任人：马**、监督人：黄*。另查 2025.6.26、2025.7.19 控制方式相同，符合要求。

供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；

见“运营部”审核记录

来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；

有电子化进货台账《上市凭证》，如 2025.8.1 验收合格供方（厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，营业执照编号：91350211MAI46T）到货，长豆 8 千克（豇豆，抑制率%：0.2，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1），白菜 4 千克（大白菜，酶的抑制率%：29.9，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1），上海青 12.5 千克（小青菜，酶的抑制率%：9.4，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

抽查 化学用品领用记录表，2025.6.26,84 消毒液，领用人马义杰，使用量 0.5L，用途：场所消杀，使用人马义杰，监督人黄*。另查 2025.7.4、2025.7.28 控制方式相同，符合要求。

现场观察路面全部硬化，平整，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，标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物质混放的情况。

防止交叉污染的措施；

蔬菜类:绿色砧板+绿色菜刀；禽畜类:红色砧板+红色菜刀；水产类:蓝色砧板+蓝色菜刀；熟食类:白色砧板+白色菜刀

红色漏筐:装毛菜；绿色漏筐:装干净的蔬菜 生食；红色密封筐:装禽畜肉类 生食；蓝色密封筐:装水产类 生食

生食容器规格 1/1x20cm；半成品容器规格 1/1x15cm；熟食容器规格 1/1x10cm、1/1x5cm

清洁和消毒；

抽查 蔬菜浸泡记录表，2025.7.21，生菜，8:00-8:33，符合浸泡要求，责任人：马**，监督人：唐**。另查 2025.7.16、2025.7.9 控制方式相同，符合要求

抽查 厨房各区域消毒记录表，2025.7.11,16:22-17:31，消毒区域：收货通道、主食仓库、副食仓库、肉类加工间、洗框间等，84 消毒液 1:150，消毒人：马**，监督人：黄*。另查 2025.6.26,2025.7.29，2024.7.20 控制方式相同，符合要求。

抽查 灭蝇灯清洁及更换粘蝇纸记录表，2025.7.7,14:00-15:40，清洗干净，更换新粘蝇纸 20 盏，责任人：马**，监督人：唐**。另查 2025.7.17、2025.7.26 控制方式相同，符合要求。

抽查 鸡蛋清洗登记表，2025.6.26,60 个，清洗时间：9:00，清洗人：马**。另查 2025.7.14、2025.7.30 控制



方式相同，符合要求。

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。

每日进行晨检，抽查 从业人员晨检记录表，2025.8.2，唐亚君体温 36.0/36.3℃、黄波体温 35.9/36.1℃、马义杰体温 36.1/36.2℃、，是否有:发热、干咳、乏力、嗅觉味觉减退、鼻塞、流涕、咽痛、结膜炎、肌痛等：否；是否腹泻：否；是否有手外伤：否；是否有其它疾病：否；个人卫生情况是否良好：是。另查 2025.7.31、2025.8.1 控制方式相同，符合要求。

外来人员身体的健康告知：良好身体健康告知（有告知，有管理，无保留记录，已现场沟通）

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(集体用餐配送)；客户群体主要是客户企业员工。

抽查 每月食品安全调度会议纪要，2025.6.30、主持人唐智华，本月对生产过程的管控中， 共发现 2 次加工、操作不犯规的现象。已落实整改 2 项。本月食品安全及质量投诉起数为 0 起。本月到货总批数 4 批次，合格 4 批次，不合格 0 批次，到货合格率 100%。本月开展食品安全培训 1 次等。符合要求。

抽查 每周食品安全排查治理报告，2025.7.26 蔬菜切配间水沟未清洗干净，已立即整改。食品安全风险可控，未发现较大食品安全风险隐患。报告人：陈**、彭**。另查 2025.6.28、2025.7.12 控制方式相同，符合要求。

抽查 每日食品安全检查记录，2025.7.27，未发现问题。另查 2025.7.30、2025.6.28 控制方式相同，符合要求。

抽查 每日工作收尾检查记录表 ， 2025.7.21，电源关闭情况、水源关闭情况、火源关闭情况、燃气关闭状况、原料存放情况等均无问题，检查人：马**、主管：唐**。另查 2025.6.25 控制方式相同，符合要求。

抽查 食品留样记录表，2025.7.25 晚 15 时 40 分饺子 157g 等，留样人黄**，冷藏，留样保存至 7 月 28 日 10 时，销毁人胡**。另查 2025.7.28、2025.6.27、2024.7.1 控制方式相同，符合要求。

抽查 落实食品安全主体责任风险管控清单，2025.7.26，检查 44 项，检查意见:7 月 26 日检查蔬菜切配间水沟未清洗干净，立即整改...另查 2025.7.19、2025.7.5 控制方式相同，符合要求。

制售餐食全部送至客户地址，无剩菜再加热情况。

分餐间/内包间清洁消毒：未使用。当前无分餐情况，以整桶，整盆的容器配送至客户地址。菜品等较为简单，无直接标识。

餐饮服务(热食类食品制售)

组织策划了《前提方案/良好卫生规范》，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。

前提方案的实施情况包括：

建筑物和相关设施的构造与布局；

位于厦门市海沧区雍厝路 99 号单位食堂(承包厦门安捷利美维科技有限公司食堂)

与平面图、设备台账一致。

包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

建筑面积约 1900 平方米；就餐区约 1500 平方米，有冷冻库、冷藏库、主食库、副食库、面点间、主厨房、蔬菜加工间、肉类加工间、更衣室等；卫生间在加工区外；现场与平面图一致。

查看餐食加工、餐食配送服务提供过程管理，与流程图基本一致。

空气、水、能源和其他基础条件的供给；满足要求



对水流、气流和人流有区域划分，洗消后的餐器具运至保洁柜与餐食加工分段进行；

包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；

虫鼠害防治由华测检测认证集团北京有限公司（营业执照：911103026621818401。有害生物防制服务机构服务能力证书：202208696A，有效期至2025年8月11日）提供服务，双方签订有害生物防制服务合同，2025年6月1日至2028年5月31日，贰次/月。使用药物杀它仗、立克命、速克力等有农药登记证、MSDS，上一年不符合验证整改有效。抽查 虫害风险管理作业单，2025.7.13，作业项目：灭鼠、灭蟑、灭蚊、灭蝇，作业方式：滞留喷洒、超微喷雾、颗粒饵剂，使用鼠板5份、杀蟑饵剂60g、溴氰菊酯50g等，作业人员：官**。另查2024.12.7，2024.6.7控制方式相同，符合要求。

无污水处理设施，经隔油池分离后，通过市政管道排放至污水处理厂处理；废弃食用油脂处理由厦门兴重环保化工有限公司（营业执照：91350212751645926D；城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证：3502240，有效期至2026年12月26日）提供服务，双方签订有废弃食用油脂协议书，自2025年7月1日起至2027年6月30日止。

抽查 隔油池清理记录表，2025.7.26，清理量0.1吨，委托清运（厦门兴重环保化工有限公司），清运人：王祥，记录人：林**。另查2024.10.23、2024.12.6控制方式相同，符合要求。

厨余垃圾清运由厦门城建市政建设管理有限公司（营业执照：913502007054397264）提供服务，双方签订有厦门市餐厨收集运输服务合同，自2025年6月25日起至2027年6月24日止。抽查 餐厨垃圾收运登记表，2025.4.4,0.5桶，收运单位：厦门市城建市政建设管理有限公司，收运人：姚清玉，记录人：马义杰。

另查2025.7.21、2025.1.7控制方式相同，符合要求。

排油烟机清洗由厦门食闽厨房工程有限公司（营业执照：91350211MACFGYNGXL）提供服务，双方签订有排油烟系统清洗服务合同，2025年6月26日签约。

设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；

抽查 餐（饮）具消毒记录表，2025.7.30,13:00-14:00，碗492个、盘492个、筷子492双、汤匙492个、杯子460个，消毒方式：消毒柜120℃，保洁柜保洁√，消毒人：彭**。另查2025.6.29、2025.2.9控制方式相同，符合要求。

上一年不符合验证整改有效。

抽查 刀具、砧板、毛巾消毒记录表，2025.7.7，用具清洗干净，用具保持干燥，消毒柜消毒，19:00-19:30，操作人杨**，监督人林**。另查2025.7.22、2025.7.31、2024.11.3、2024.11.25控制方式相同，符合要求。

供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；

见“运营部”审核记录

来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；

有电子化进货台账《上市凭证》，2025.7.31验收合格供方（厦门共赢林燃萍供应链有限公司，营业执照编号：91350212MA3545RN2K，许可证编号：J13502120320551）到货鸡边腿150斤（鸡腿，报告编号：A2250013612101003C，辽宁省华测品标检测认证有限公司，2025.1.13）

现场观察路面全部硬化，平整，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，标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物质混放的情况。

防止交叉污染的措施；

蔬菜类:绿色砧板+绿色菜刀；禽畜类:红色砧板+红色菜刀；水产类:蓝色砧板+蓝色菜刀；熟食类:白色砧板+白色菜刀

红色漏筐:装毛菜；绿色漏筐:装干净的蔬菜 生食；红色密封筐:装禽畜肉类 生食；蓝色密封筐:装水产类 生食

生食容器规格 1/1x20cm；半成品容器规格 1/1x15cm；熟食容器规格 1/1x10cm、 1/1x5cm

清洁和消毒；

每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；抽查每日工作收尾检查记录表，2025.7.29，电源关闭



情况、水源关闭情况、火源关闭情况、燃气关闭状况、原料存放情况等均无问题，检查人：林**、主管：林**。另查 2025.5.15、2025.1.8 控制方式相同，符合要求。

抽查 鸡蛋清洗登记表，2025.7.30, 420 个，清洗时间：8:30，清洗人：李**。另查 2025.3.1、2025.1.10 控制方式相同，符合要求。

抽查 安捷利美维食堂紫外线消毒记录表，2025.7.11，蔬菜加工区，开关时间 19:00-19:30，灯管使用剩余时间 922.5，责任人：王**，监督人：陈**。另查 2025.7.17、2025.7.12、2024.10.20 控制方式相同，符合要求。

抽查 每日食品安全检查记录，2025.7.29，不符合项说明：烹饪区灶台存在残渣未清理，措施：立即整改清理干净。另查 2025.7.30、2025.7.28、2024.10.15 未发现不符合，控制方式相同，符合要求。

抽查 厨房各区域消毒记录表，2025.1.7,19:00-19:30，消毒区域：收货通道、主食仓库、副食仓库、肉类加工间、餐具清洗间、售卖间等，84 消毒液 1:150，消毒人：杨**，监督人：林*。另查 2025.1.26,2025.1.19 控制方式相同，符合要求。

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。

每日进行晨检，抽查 从业人员晨检记录表，2025.7.30，林琼兰体温 36.2℃、陈新达体温 36.4℃、王兰英体温 36.1℃、，是否有：发热、干咳、乏力、嗅觉味觉减退、鼻塞、流涕、咽痛、结膜炎、肌痛等：否；是否腹泻：否；是否有手外伤：否；是否有其它疾病：否；个人卫生情况是否良好：是。另查 2025.7.9、2025.7.18 控制方式相同，符合要求。

外来人员身体的健康告知：良好身体健康告知（有告知，有管理，无保留记录，已现场沟通）

产品信息/消费者意识；

该企业的产品主要是餐饮管理服务（热食类食品制售）；客户群体主要是客户企业员工。

抽查 每月食品安全调度会议纪要，2025.6.30、主持人唐智华，本月对生产过程的管控中，共发现 1 次加工、操作不犯规的现象。已落实整改 1 项。本月食品安全及质量投诉起数为 0 起。本月到货总批数 34 批次，合格 34 批次，不合格 0 批次，到货合格率 100%。本月开展食品安全培训 2 次等。另查 2025.3.31 控制方式相同，符合要求。

抽查 每周食品安全排查治理报告，2025.7.25，发现问题办公室天花板漏水；清洁工具间出现小飞虫。责任人：梁*，立即整改，已完成整改。食品安全风险可控，未发现较大食品安全风险隐患。报告人：林**。另查 2025.6.27、2025.2.23 控制方式相同，符合要求。

抽查 厦门市餐饮服务单位食品安全主体责任自查自评报告表，2025.7.25，自查 42 项，一般项发现问题 1 项，立即整改。另查 2025.6.13、2025.5.11 控制方式相同，符合要求。

抽查 食品留样记录表，2025.7.30 中 10 时 30 分留样胡瓜炒肉 172g、花菜炒肉 154g、青椒烩肉 143g 等，留样人陈家瑶，冷藏，未到销毁时间。另查 2025.7.15 早 6 时 41 分留样（2025.7.17 7 时 0 分销毁，王兰英）、2025.7.22 早 16 时 1 分留样（2025.7.24 16 时 15 分销毁，王兰英）、2024.12.20 晚 16 时 2 分留样（2024.12.22 16 时 10 分销毁，王兰英）控制方式相同，符合要求。

客户要求精准备餐，无剩菜再加热情况。菜品等较为简单，无直接标识，分餐区域有基本分隔；

预包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售，初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售
组织策划了《前提方案/良好卫生规范》，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。

前提方案的实施情况包括：

建筑物和相关设施的构造与布局；

位于厦门市海沧区新阳工业区分区路 888-9 号源龙工业园三期厂房一楼
与平面图、设备台账一致。

包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

面积约 400 平方米，有冷藏库、冷冻库、分拣区等。隔层约 300 平方米做办公室。卫生间在加工区外；
现场与平面图一致。

查看餐食加工、餐食配送服务提供过程管理，与流程图基本一致。

空气、水、能源和其他基础条件的供给；满足要求

对水流、气流和人流有区域划分；

包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；

虫害防治由华测检测认证集团北京有限公司（营业执照：911103026621818401。有害生物防制服务机构服务能力证书：202208696A，有效期至 2025 年 8 月 11 日）提供服务，双方签订有害生物防制服务合同，2025 年 6 月 1 日至 2028 年 5 月 31 日，贰次/月。抽查 有害生物防制服务报告，2025.7.20，操作人：陈**，目标有害生物：鼠类、蟑螂、蚊子、苍蝇，服务类型：常规服务。另查 2024.5.23 控制方式相同，符合要求。

厨余垃圾清运由厦门城建市政建设管理有限公司（营业执照：913502007054397264）提供服务，双方签订有厦门市餐厨收集运输服务合同，自 2025 年 6 月 25 日起至 2027 年 6 月 24 日止。抽查 餐厨垃圾收运登记表，2025.7.28,0.5 桶，收运单位：厦门市城建市政建设管理有限公司，收运人：姚清玉，记录人：黄**，监督人唐**。另查 2025.7.22、2025.6.30 控制方式相同，符合要求。

设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；

抽查 闽 DX2T37 车辆清洗消毒记录表，2025.7.30,9:30-9:50，车辆卫生清洗干净，化学消毒，84 消毒液（1:150），操作人肖**，监督人明**。另查 2025.6.5,2025.6.14 控制方式相同，符合要求。

供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；

见“运营部”审核记录

来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；

有电子化进货台账《上市凭证》，2025.8.1 验收合格供方（厦门市鲁睿鑫果蔬有限公司，营业执照编号：91350211MAI46T）到货葡萄 2.9 千克（葡萄，酶的抑制率%：0.9，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）；苹果 3.8 千克（苹果，酶的抑制率%：17.5，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）；李子 2.5 千克（李子，酶的抑制率%：6.6，厦门好中豪食品科技有限公司，2025.8.1）

抽查 化学用品领用记录表，2025.6.26,84 消毒液，领用人马义杰，使用量 0.5L，用途：场所消杀，使用人马义杰，监督人黄*。另查 2025.7.4、2025.7.28 控制方式相同，符合要求。

现场观察路面全部硬化，平整，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，标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。

清洁和消毒；

抽查 分拣区清洗消毒记录表，2025.7.6,8:24，车辆卫生清洗干净，化学消毒，84 消毒液（1:150），操作人张**，监督人明**。另查 2025.7.31,2025.7.12,2024.7.1 控制方式相同，符合要求。

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。

每日进行晨检，抽查 从业人员晨午检记录表，2025.8.2，唐亚君体温 36.0/36.3℃、黄波体温 35.9/36.1℃、



马义杰体温 36.1/36.2℃、，是否有:发热、干咳、乏力、嗅觉味觉减退、鼻塞、流涕、咽痛、结膜炎、肌痛等: 否; 是否腹泻: 否; 是否有手外伤: 否; 是否有其它疾病: 否; 个人卫生情况是否良好: 是。另查 2025.7.31、2025.8.1、2025.1.3 控制方式相同，符合要求。

外来人员身体的健康告知: 良好身体健康告知(有告知, 有管理, 无保留记录, 已现场沟通)

产品信息/消费者意识:

该企业的产品主要是预包装食品(含冷藏冷冻食品)的销售, 初级农产品(果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)的销售; 客户群体主要是客户企业员工。

抽查 每月食品安全调度会议纪要, 2025.6.30、主持人唐智华, 本月对生产过程的管控中, 共发现 2 次加工、操作不犯规的现象。已落实整改 2 项。本月食品安全及质量投诉起数为 0 起。本月到货总批数 4 批次, 合格 4 批次, 不合格 0 批次, 到货合格率 100%。本月开展食品安全培训 1 次等。符合要求。

抽查 每周食品安全排查治理报告, 2025.7.26 蔬菜切配间水沟未清洗干净, 已立即整改。食品安全风险可控, 未发现较大食品安全风险隐患。报告人: 陈**、彭**。另查 2025.6.28、2025.7.12 控制方式相同, 符合要求。

抽查 每日食品安全检查记录, 2025.7.27, 未发现问题。另查 2025.7.30、2025.6.28 控制方式相同, 符合要求。

抽查 每日工作收尾检查记录表, 2025.7.21, 电源关闭情况、水源关闭情况、火源关闭情况、燃气关闭状况、原料存放情况等均无问题, 检查人: 马**、主管: 唐**。另查 2025.6.25 控制方式相同, 符合要求。

抽查 落实食品安全主体责任风险管控清单, 2025.7.26, 检查 44 项, 检查意见: 7 月 26 日检查蔬菜切配间水沟未清洗干净, 立即整改...另查 2025.7.19、2025.7.5 控制方式相同, 符合要求。

抽查 化学用品领用记录表, 2025.5.6, 化学品名称: 84 消毒液, 领用人: 张英、使用 5L, 用途: 场所消毒, 使用人: 马义杰, 另查 2025.6.2、2025.7.8 控制方式相同, 符合要求。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

-经调阅相关记录确认, 企业已经在 2024 年 12 月 30 日策划和实施了完整的内审。内审员经过了标准 培训, 对内审方案进行了有效策划, 规定了审核准则、范围、频次和方法, 并得到了有效实施。内审记录清晰完整, 并表明内审员具备必要的能力和能够保持独立性, 提出了 1 项不符合, 形成内部审核不合格报告, 判标准确, 对不符合项责任部门进行了分析原因、采取纠正、纠正措施并验证了有效性。内审报告表述清楚, 对管理体系的符合性和运行有效性进行了评价, 并得出结论意见, 符合标准要求。

-企业最高管理者在 2025 年 01 月 14 日进行了管理评审, 管理评审由总经理主持, 管理评审目的明确, 输入充分, 管理评审记录表明评审真实有效, 管理评审输出提出 1 项改进建议, 预计在 2025 年 09 月前完成。管理评审真实有效。

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

公司制定有《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。原料验收主要来自合格供方。

抽查 退换货处理记录表, 2025.6.23, 小米辣, 供方: 进正食品, 退换货原因: 生产日期模糊不清, 退货数量 1 包, 换货数量 1 包, 换货到位日期 2025.6.24, 经办人: 张*。符合要求。

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。



顾客投诉处理等主要由运营部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

审核周期内没有发生客户投诉情况。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

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

3) 投诉的接受和处理情况:

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

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域:

注册/通讯地址变更:

变更前: 厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区

变更后: 厦门市海沧区新阳工业区阳明路 888-9 号源龙工业园三期厂房一楼

经营地址变更:

变更前: 厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区; 福建省厦门市海沧区孚莲一里 368 号 (承包厦门海沧延奎实验小学孚中央分校食堂)

变更后: 厦门市海沧区新阳工业区阳明路 888-9 号源龙工业园三期厂房一楼; 厦门市海沧区雍厝路 99 号

2) 组织机构: 无

3) 管理体系: 无

4) 资源配置: 无

5) 产品及其主要过程: 无

6) 法律法规及产品、检验标准: 无

7) 外部环境: 无

8) 审核范围 (及不适用条款的合理性): 无

范围变更:

变更前:

位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的热食类食品制售 (集体用餐配送); 位于厦门市海沧区新乐路 29 号综合楼一层和二层 D 区厦门好中豪食品科技有限公司的预包装食品 (冻品类)、初级农产品 (果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋) 销售; 位于福建省厦门市海沧区孚莲一里 368 号单位食堂 (承包厦门海沧延奎实验小学孚中央分校食堂) 的厦门好中豪食品科技有限公司的餐饮管理服务 (热食类食品制售)

变更后:

位于厦门市海沧区新阳工业区阳明路 888-9 号源龙工业园三期厂房一楼厦门好中豪食品科技有限公司的热食类食品制售 (集体用餐配送);

位于厦门市海沧区新阳工业区阳明路 888-9 号源龙工业园三期厂房一楼厦门好中豪食品科技有限公司的预



包装食品（含冷藏冷冻食品）的销售，初级农产品（果蔬、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）的销售；
位于厦门市海沧区雍厝路 99 号单位食堂(承包厦门安捷利美维科技有限公司食堂)的厦门好中豪食品科技
有限公司的餐饮管理服务(热食类食品制售)

9) 联系方式:

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次不符合现场验证纠正及纠正措施有效

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用，现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

☐ 无变化

☒ 经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，厦门好中豪食品科技有限公司的

☐ 质量 ☐ 环境 ☐ 职业健康安全 ☐ 能源管理体系 ☒ 食品安全管理体系 ☒ 危害分析与关键控制点体系：

审核准则的要求	☐ 符合	☒ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☐ 达到	☒ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效

推荐意见：☒ 暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

☐ 保持认证注册

☒ 在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，保持认证注册

☐ 暂停认证注册

☐ 扩大认证范围



□缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:蔡惠娜



被认证方需要关注的事项

(本事项应在末次会议上宣读)

审核组推荐认证后,北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后,我们的合作关系将提高到新阶段,北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息,贵单位也可以对外宣传获得认证的事实,以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列(但不限于)各项:

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求,建立职责和程序,正确使用认证证书和认证标志,认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址: www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益,希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件:包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排,确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况,请贵公司按照要求接受监督审核,监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩,以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核,证书将会被暂停,请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司,以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行,请贵单位遵守认证合同相关责任和义务,按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核,有可能提前较短时间通知受审核方,希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS(中国合格评定国家认可委员会)认可标志的认证证书,应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核,如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定,被认证方应接受政府主管部门的抽查;根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时,恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下,可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中,对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉,电话:010-58246011;也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉,以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。