

项目编号：20656-2024-H

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：上海绿洋餐饮管理有限公司

审核体系：危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）： 钱涛

审核组员（签字）： 陈丽丹

报告日期： 2025年08月02日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

电话：010-8225 2376

官网：www.china-isc.org.cn

邮箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
 - 管理体系审核计划（通知）书 ■ 首末次会议签到表
 - 不符合项报告 □ 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经 ISC 技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

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

承诺人审核组长：钱涛

组员：陈丽丹



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 | 钱涛 | 组长 | 审核员 | 2025-N1HACCP-1465209 | E |
| B | 陈丽丹 | 组员 | 审核员 | 2024-N1HACCP-2246137 | E |

其他人员

| 序号 | 姓名 | 审核中的作用 | 来自 |
|----|-----|--------|------|
| 1 | 高玉芳 | 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（**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：

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：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、餐饮服务食品安全操作规范等。

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 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、DB 31/2024—2023 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食生产配送卫生规范、DB 31/2023—2023 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食等。基本覆盖了许可范围内热食类食品制售所适用的法律法规，抽：《GB 2762-2022 食品安全国家标



准 食品中污染物限量》、《GB 14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》等。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。无

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年08月02日上午至2025年08月02日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年09月08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）：

H: 位于上海市金山区亭林镇南亭公路5879号1幢上海绿洋餐饮管理有限公司的餐饮服务经营者（集体用餐配送）：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：上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢

办公地址：上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢

经营地址：上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢

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）：不适用

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：未调整；有调整，调整情况：

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

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

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款：

经营部：H3.3、领导层：H5.3

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09月01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09月06日前。



2) 下次审核时应重点关注:

人员能力, 良好卫生规范实施情况、产品召回、产品验证、检测设备等

3) 本次审核发现的正面信息:

——受审核方依据危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司食品安全管理体系。

——受审核方总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视;

——受审核方按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作;

——审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉, 监管部门来公司进行监督抽查, 基本符合。

——受审核方组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在餐饮服务经营者 (集体用餐配送): 热食类食品制售资源方面配置基本充分合理, 如工器具消毒、热加工过程、原料验收管控等。

——受审核方产品的食品安全特性控制基本符合, 运行控制基本稳定, 基本符合标准的要求。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方管理层对 HACCP 体系运行和认证活动较为支持, 公司结合餐饮服务经营者 (集体用餐配送): 热食类食品制售过程, 依据管理体系标准策划了体系文件, 于 2024 年 4 月 1 日发布实施, 包括《食品安全管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《良好卫生规范》、《产品防护计划》等, 基本符合标准要求。

各部门管理人员对 HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件, 通过公司组织的培训来提升理解, 同时部门职责划分及实际工作运行, 基本可以运用。但是在日常管理和餐食加工过程运用管理体系工具、过程方法, 对供方管理、餐具消毒、虫害控制、危害控制计划实施、食品防护计划、致敏物质管理、确认验证、内部审核、管理评审的结合程度及深入程度还需要加强。总体体系运行基本有效。

2) 风险提示:

分餐环节外部带来的交叉污染的风险较高, 建议后续持续关注。

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

该公司于 2024 年 04 月 11 日依据《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 V1.0》标准要求建立了食品安全管理体系并发布了公司的体系文件, 控制基本符合。



结合公司餐饮服务经营者（集体用餐配送）：热食类食品制售过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案、良好卫生规范、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1) 组织的内外部环境、相关方需求、风险及机遇、合规义务的策划和管理：

受审核方对公司的建立、实现目标及战略方向有影响的各種相关的内外部因素进行了识别，明确对内外部因素进行监视和评审的方式方法；识别了相关方需求及期望，并对其进行分析，结合公司餐饮服务经营者（集体用餐配送）：热食类食品制售目前所面临的市场竞争、法律法规要求、内部人员能力管理方面进行了风险和机遇的识别及控制。提供了“组织内外部环境要素识别表”、“法律法规清单”、“相关方需求和期望识别表”，“风险和机遇评估分析及措施表”等，制定了相应的控制措施并落实到公司的经营过程中，基本合理。

企业变更的策划：暂未发生变更。

2) 管理体系应用策划情况

受审核方按照《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的食品安全管理体系（含 HACCP 体系，本文统称为食品安全管理体系），形成了《管理手册》、程序文件、前提方案和良好卫生规范、危害控制计划、“操作规程”等体系文件，支持公司食品安全管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

该公司确定的管理体系体系认证的范围为：

注册地址：上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢

经营地址：上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢

认证范围：

H: 位于上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢上海绿洋餐饮管理有限公司的餐饮服务经营者（集体用餐配送）：热食类食品制售。

管理体系范围包含在《管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；外包过程：第三方检测、餐厨垃圾处理、隔油池清理。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的服务提供过程。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于 2024 年 04 月 01 日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针：

全员参与，安全至上；持续改善，顾客满意

管理方针包含在管理手册中。管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全管理体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方按照管理体系标准要求和企业实际热食类食品制售过程的管理情况，该组织设置了领导层、



食品安全小组、经营部、生产部；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，程序文件中部分职责分工描述需要细化，现场沟通。总体基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中履行。

5) 目标的实施和考核情况

公司在《管理手册》2.4条款中规定了公司管理目标。

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

提供了《部门目标完成情况检查表》，编辑：高玉芳 批准：高祝球 2025.08.01。

查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

| 食品安全目标 | 计算方法 | 考核周期 | 目标完成情况（2024年9月-2025年7月） |
|-----------|--------------|------|-------------------------|
| 顾客满意率≥90% | 调查客户平均数*100% | 每年 | 96 |
| 食品安全事故：0次 | 统计发生次数 | 每月 | 0 |

公司2024年度9月到2025年7月，管理目标已完成，2025年度7月管理目标正在实施中，基本满足体系标准的要求。

6) 法律法规的识别及获取、合规义务情况

受审核方收集了与企业相关的法律法规，提供《法律法规及其他要求清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、餐饮服务食品安全操作规范、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、DB 31/2024—2023 食品安全地方标准集体用餐配送膳食生产配送卫生规范、DB 31/2023—2023 食品安全地方标准集体用餐配送膳食等。基本覆盖了许可范围内热食类食品制售所适用的法律法规，抽：《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》等法规标准文件，均在有效期内。

于2025年6月28日开展了合规性评价。控制基本合理。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

和食品安全小组组长沟通确定所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品管理体系。安全产品实现情况的策划：

现有内部资源的能力：

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

1. 现有内部资源的能力：

公司主要业务为餐饮服务经营者（集体用餐配送）：热食类食品制售，占地面积约1476.2平方米，位



于上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢。设置一次男女更衣室、二次男女更衣室、粗加工区、烹饪区、蒸饭区、盒饭间、桶饭间、保洁间、洗碗间、清洗间、分餐间、清洗间、消毒间、冷藏库 22.62 m²、冷冻库 17.19 m²、调味品库仓库 25.2 m²，粮油仓库 17.49 m²等。

——不涉及动力设施和辅助设施的状况；

2. 企业目前体系覆盖有效人数：18 人，其中含管理人员 4 人，审核周期内未发生明显变化。

3. 公司设置了组织架构，包括：总经理、HACCP 小组、营销部、生产部。总经理任命了管理者代表，明确了其职责。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责；

4. 提供有生产设备清单、检测设备清单：如：

——主要生产设备有：炒菜锅 9 个、切菜机 1 个、洗碗机 1 个，洗箱机 1 个，蒸柜 5 个、全自动切块机 1 个、绞肉机 1 个、刨皮机 1 个、配送车辆 5 辆等，基本满足需求。

——不涉及特种设备

——检测设备：中心温度计 3 个，温湿度计 3 个，地磅 1 个。

5. 企业外包过程为：第三方检测、餐厨垃圾处理、隔油池清理。

基本满足热食类食品制售需要。

企业提供《危害控制计划》，餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售流程如下：

菜品、汤品加工流程：原料验收→储存→粗加工→切配→烹饪→留样→分餐→微波加热→装箱→配送→餐具回收→餐具清洗消毒

米饭加工：原料验收→储存→淘洗→蒸制→留样→分餐→装箱→配送→餐具回收→餐具清洗消毒

餐具清洗消毒：餐具回收→去残渣→洗刷→清洗→漂洗→沥干→洗碗机消毒（备注：本次认证 HACCP 体系不涉及 ORPP 计划）

对于需要使用环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《危害控制计划》、《食品安全管理制度》等控制要求，组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保热食类食品制售过程所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

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

抽《产品标识、追溯控制程序》、《监视和测量设备控制程序》，基本可满足标准要求，具体实施情况见各部门的运行控制记录。

公司编制了《前提方案》、《良好卫生规范》，2024 年 4 月 1 日实施；编制依据：ISO 22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、GB14881-2013《食品安全国家标准-食品食品加工通用



卫生规范》、GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范、《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 》, 内容包括: 厂区及周边卫生环境、库存管理、空气和水质、包装材料、废弃物管理、设与备维护、交叉污染控制、清洁和消毒、虫害防治、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求。

公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为: 高玉芳, 并明确了小组组长职责; 同时在《危害控制计划》中明确了公司食品安全小组/HACCP 小组组成, 并由不同部门的人员组成, 包括了经营部、生产部, 小组成员包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等相关人员, 基本符合标准要求, 暂时由公司自己策划并实施危害控制计划, 未聘请外部专家参与。

查: 小组成员能力及培训情况等, 见经营部审核记录。

公司提供了《危害控制计划》;

食品安全小组/HACCP 小组针对熟食类食品制售所使用的原料、辅料、包装材料等进行了特性识别, 包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。

查产品描述情况:

现场抽查:

猪肉特性描述——接收准则或规范 (GB2707-2016)、生物、化学及物理特性 (物理特性: 具有肉固有的气味, 无异味; 无正常视力可见外来异物; 化学特性: $VBN \leq 15$; 污染物限量应符合 GB2762 的规定, 农残限量符合 GB2763; 生物特性: 无寄生虫、无疫病)、运输要求及交付方式 (食货车送货)、包装情况 (内有朔料包装袋, 外有纸箱包装)、贮存条件 (应设有肉类原料专用储存库, 冷冻贮存的温度应当保持在 -18°C 以下, 保鲜储存在 $0^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$)、供应商产地 (上海)、使用前的预处理 (解冻或直接清洗) 等, 基本符合。

大米特性描述——接收准则或规范 (GB/T 1354-2018, GB2761-2017, GB2762-2017, GB 2763-2021)、物理特性: 精碾大米, 色泽、香味正常, 无虫蛀、无肉眼可见杂质。化学特性: 污染物限量应符合 GB2762 的规定, 农残限量符合 GB2763。生物特性: 真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定。运输要求及交付方式 (车辆整洁、干燥、无异味; 公路运输)、包装情况 (内塑料膜、外编织袋)、贮存条件 (常温保存)、供应商产地、使用前的预处理 (清洗)、来源 (植物) 等, 基本符合。

蔬菜特性描述——接收准则或用途说明 GB2763-2021、物理: 原料应为新鲜, 成熟适度, 风味正常, 无病虫害, 无腐烂。化学: 农药残留检测报告应符合 GB2763-2021; 其他污染物限量符合 GB2762-2022。生物: 无发霉现象。来源: 植物, 生产方式: 种植, 交付方式: 种植基地或市场自采或送货, 包装类型: 纸箱包装或塑料筐盛装, 贮存方式: 应设有蔬菜原料专用储存间, 保鲜储存在 $0 \sim 10^{\circ}\text{C}$ 的温度环境中。使用前的处理: 去掉杂质、及不可食用部分、清洗。过敏原: 无, 基本符合。

另抽查油脂类、干货类、调味料的特性描述, 控制方式基本相同。



对终产品主食（米饭）、热炒菜特性进行了描述，包括：产品名称、主要原料、重要的产品特性（化学、生物、物理）、预期用途、食用方法、包装类型、保质期及贮存方法、标签说明、销售要求、销售方式等信息。

现场抽查：米饭：主要原料（大米、水）、重要的产品特性（饭色泽成白色，微微发亮，味香，微甜；致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）不得检出）、预期用途（午、晚餐）、食用方法（蒸熟后直接食用）、包装类型（耐温性塑料材质）、保质期及贮存方法（烧熟后 2 小时中心温度在 60℃ 以上时，保质期为烧熟后 4h。）、标签说明（无）、销售地点（配送单位食堂），基本充分。

另抽查热炒菜类控制方式基本相同。

预期用途主要为甲方企业单位员工食用；主要的食用方式为直接食用，产品保质期一般：烧熟后即刻食用，常温存放不能超过 2 小时，高温存放条件：60℃ 以上。对过敏者口头告知方式进行控制，基本合理。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的餐饮服务经营者（集体用餐配送）：热食类食品制售，工艺流程主要如下：

餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售流程如下：

菜品工艺流程：

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

菜品加工流程：菜品、汤品加工流程：原料验收→储存→粗加工→切配→烹饪→留样→分餐→微波加热→装箱→配送→餐具回收→餐具清洗消毒

米饭加工：原料验收→储存→淘洗→蒸制→留样→分餐→装箱→配送→餐具回收→餐具清洗消毒

结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求。

提供工厂位置图、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化。

现场观察流程图与公司热食类食品制售加工过程基本相符；食品安全小组成员对此流程图到现场根据实际加工步骤进行确认，确认时间：2024-04-01，体现 HACCP 计划确认记录中，基本符合要求。未做定期确认及以验证，现场沟通。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，并明确了控制措施，形成了《危害分析工作单》。

提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了原料验收、粗加工、切配、烹饪/蒸制、分餐、工器具消毒等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

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



控制，基本合理。

另抽查分餐、工器具消毒、菜品热加工过程的危害分析及控制措施制定基本合理。

食品安全小组已开展了对前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见《危害控制计划确认记录表》，确认人员：食品安全小组组长，确认日期：2025.04.01，结论为：HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

同时提供了《SSOP 确认记录表》（确认日期：2025-04-01）、《控制措施组合确认记录》（确认日期：2025-04-01），控制方式基本相同。

餐食餐具的安全性验证情况：

查米饭和热菜的第三方委托检测报告：

盒饭（红烧鸭块、黄豆炖蹄髈、番茄炒蛋、蒜泥鸡毛菜、米饭） 检验报告编号：2025-W-4169，签发日期：2025-06-11，检测项目：菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌，检验结果：菌落总数： 2.9×10^3 CFU/g，大肠埃希氏菌 < 10 CFU/g，沙门氏菌未检出，检测机构：上海德诺产品检测有限公司；

盒饭（红烧鱼块、鱼香肉丝、西红柿炒蛋、鸡毛菜、米饭）， 检验报告编号：2025-W-4443，签发日期：2025-06-18，检测项目：菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌，检验结果：菌落总数： 2.2×10^3 CFU/g，大肠埃希氏菌 < 10 CFU/g，沙门氏菌未检出，检测机构：上海德诺产品检测有限公司；

盒饭（红烧酱鸭、萝卜炖小排、炒冬瓜、西芹木耳、米饭）， 检验报告编号：2025-W-4504，签发日期：2025-06-26，检测项目：菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌，检验结果：菌落总数： 2.8×10^3 CFU/g，大肠埃希氏菌 < 10 CFU/g，沙门氏菌未检出，检测机构：上海德诺产品检测有限公司；

查餐具第三方检测报告：

报告编号：YZJC234X0904-088，产品名称：餐具，检测项目：感官要求、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、沙门氏菌、大肠菌群、大肠杆菌等，检测结果：合格，签发日期：2024年9月3日。

查一次性餐具检测报告：

名称：一次性竹筷；报告编号：2025ZZW-145；签发日期：2024.06.06；检测项目：含水率、霉菌、大肠菌群等；检测依据：GB/T 19790.2-2005 一次性筷子 第2部分：竹筷；检测结果：符合；检测单位：安吉县质量技术监督检测中心。

名称：食品接触用一次性塑料餐盒；报告编号：QWZJ2025-H-0255；签发日期：2025-04-18；检测项目：外观、结构、跌落性能、耐温性能、漏水性、浸泡液、总迁移量、重金属（以Pb计）、高锰酸钾消耗量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌等13项；检测依据：GB/T 18006.1-2009、GB 4806.7-2023；检测结果：合格；

检测单位：皖西南产品质量监督检验中心。

经过对餐饮服务经营者（集体用餐配送）：热食类食品制售过程的危害分析及评价，确定了CCP点及监



控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》

| CCP/OPRP | 显著危害 | 行动准则/关键限值 | 监控程序 | 纠偏行动 | 记录 |
|------------|--------------------------|------------------------------------|--------------------------------|-------------|---|
| OPRP1 原料验收 | 化学危害:农残超标;生物危害:动物疫病 | 水果、蔬菜每批次收取农残检测合格报告;肉类每批次收取动物检疫合格证明 | 查看蔬菜农残检测合格证明; 查看肉类检验检疫合格证明; | 不合格拒收 | 原料验收记录,纠正措施报告,外检报告,蔬菜农药残留检验记录,索取动物检疫合格证 |
| OPRP2 餐具消毒 | 生物危害:致病性微生物留存并繁殖 | 洗碗消毒机温度85度以上,40S以上 | 每餐查看餐具 | 不合格重新进行清洗消毒 | 餐具清洗消毒记录表 |
| OPRP3 配送 | 生物危害:致病性微生物污染 | 配送到达中心温度>60℃ | 每车测辆食品的温度 | 重新更换 | 配送记录 |
| CCP1 菜品熟制 | 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)超标 | 菜肴烹调中心温度70℃以上 | 每锅测量温度 | 继续加热熟制 | 食品安全员每顿饭抽取每个主厨的至少一个批次产品的感官验收,对所有餐厅不定期抽查,发现不合格时返工;餐厅每年一次对抽取副食送外部检验,验证人:餐厅经理。 |

策划基本满足标准要求。

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) 前提方案/良好卫生规范管理情况(含产品放行管理、OPRP/CCP 实施)

组织所提供的餐饮服务主要为企业食堂配送餐食,餐具由企业提供,并回收清洗、消毒后再使用。



热食类食品制售相关的流程主要有：

餐饮服务（集体用餐配送单位）：热食类食品制售流程如下：

工艺流程：

1、菜品、汤品加工流程：原料验收→储存→粗加工→切配→烹饪→留样→分餐→微波加热→装箱→配送→餐具回收→餐具清洗消毒

2、米饭加工：

原料验收→储存→淘洗→蒸制→留样→分餐→装箱→配送→餐具回收→餐具清洗消毒

3、餐具清洗消毒：餐具回收→去残渣→洗刷→清洗→漂洗→沥干→洗碗机消毒（备注：本次认证 HACCP 体系不涉及 ORPP 计划）

组织策划了《危害控制计划》、《前提方案》、《良好卫生规范》，涉及生产部的 CCP 点/OPRP 点主要：

OPRP1 原料验收 行动准则：水果、蔬菜每批次收取农残检测合格报告；肉类每批次收取动物检疫合格证明

OPRP2 餐具消毒 行动准则：洗碗消毒机温度 85 度以上，40S 以上

OPRP3 配送 行动准则：配送到达中心温度 $>60^{\circ}\text{C}$

CCP1 菜品熟制 关键限值：菜肴烹调中心温度 70°C 以上

在《前提方案》、《良好卫生规范》中明确了包括对食堂及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

组织的规模情况/资源配置情况：企业厂房总面积 1476.2 m^2 ，设置一次男女更衣室、二次男女更衣室、粗加工区、烹饪区、蒸饭区、盒饭间、桶饭间、保洁间、洗碗间、清洗间、分餐间、清洗间、消毒间、冷藏库 22.62 m^2 、冷冻库 17.19 m^2 、调味品库仓库 25.2 m^2 ，粮油仓库 17.49 m^2 等，

设有卫生间，在加工区外；与平面图一致。

企业位于上海市金山区亭林镇南亭公路 5879 号 1 幢，环境良好，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源；

空气和水的管理：食堂加工用水为城市管网用水，公司每年收集当地水务公司的水质报告，并对水质进行了送检，提供水质检测报告：

报告编号：YZJC234X0904-087，产品名称：水，检测项目：总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬、铅、汞、氰化物、硝酸盐（以 N 计）、一氯二溴甲烷、三卤甲烷 mg/L、二氯乙酸、浑浊度、臭和味、氯化物、总 α 放射性、总 β 放射性、臭氧等 44 项，检测结果：合格，签发日期：2024 年 09 月 03 日，检测机构：北京英准检测技术服务有限公司。

化学品管理：主要为清洗剂（洗洁精）、消毒剂（84 消毒液），用量较少，现场未存放化学品，多余



的放置于备用仓库，有标识管理。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要使用不锈钢材质，容器清洁，放置整齐。

虫害消杀由组织自行控制及管理；有灭蝇灯、挡鼠板、粘鼠板。入口处配备有风幕机，虫鼠害检查主要每周进行；提供了常规检查记录，包括个人卫生、水电开关、门窗、墙壁角顶、原材料粗加工、厨房卫生、洗涤消毒池、下水道、垃圾桶、餐具、消防器材、餐厅以及四害设施情况等。

现场查看设置有挡鼠板、灭蚊灯等，无明显鼠迹；但灭蚊灯较脏，提醒企业及时清理。

清洁消毒：一般区域无需消毒，每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。组织每天清洁餐厅的环境卫生，不做消毒；对二更、打菜间、打饭间、保洁间每天上午和下午各消毒一次，消毒时间在 30min 以上，用紫外线进行消毒。

提供了《专间紫外灯消毒记录》，抽查 2025.02.10 记录，场所：二更、打菜间、打饭间、保洁间，上午消毒时间：12:00-12:30，下午消毒时间：16:00-16:30，操作人员：韦荣群。

抽查 2025.03.06 记录，场所：二更、打菜间、打饭间、保洁间，上午消毒时间：12:00-12:30，下午消毒时间：16:00-16:30，操作人员：高年球。

抽查 2025.04.30 记录，场所：二更、打菜间、打饭间、保洁间，上午消毒时间：12:00-12:30，下午消毒时间：16:00-16:30，操作人员：韦荣群。

.....

提供分餐区室内空气检测报告 报告编号：YZJC24X0913-570，检测项目：沉降菌-A、沉降菌-B、沉降菌-C、沉降菌-D、沉降菌-E，检测结果：合格，签发日期：2024年9月13日，检测机构：北京英准检测技术有限公司。

OPRP 验证：

OPRP1： 原料验收 根据产品的不同采用不同的验收方式。对蔬菜等采用验证供方提供的农药残留速测的结果、对禽肉类等采用验证供方提供的检验检疫合格证明（暂无进口原料）、米油调味品等预包装食品通过验收数量、包装外观等情况进行验收。

查《农药残留检测报告》 日期 2025年7月31日 样品名称：绿甘蓝、平包菜、莴苣、上海青、大白菜、红蒜苗、小油菜、芹菜、松花菜、芹菜、大娃、牛心菜、圆包菜、长豆角、四季豆、青椒、杏鲍菇、蒜头， 检测项目：农药残留量、 检测结论：合格，检测人：王小波；

查动物检疫合格证明 产品名称：猪-胴体 编号：5104530869，生产单位：宜宾德康食品有限公司，检验结果：合格，签发日期：2025.07.31；肉品品质检验合格证编号：030451888 检测单位：宜宾德康食品有限公司，检测日期：2025.07.31。

没有发现不合格情况，询问发现不合格情况如何处理，负责人截介绍说：直接退货。

OPRP2 餐具消毒：洗碗消毒机温度 85 度以上，40S 以上。



企业配送盒饭所用餐具（非一次性的）需要回收，现场查看，回收的餐具经：去残渣→洗刷→清洗→漂洗→沥干→洗碗消毒机清洗、消毒。

现场查看，洗完消毒剂的消毒温度设置在 100 度，餐具经清洗后经过消毒区域时间超过 40S。

经洗碗消毒机清洗消毒后的餐具，送第三方检测，检测结果符合规定。

提供餐具第三方检测报告：

报告编号：YZJC234X0904-088，产品名称：餐具，检测项目：感官要求、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、沙门氏菌、大肠菌群、大肠杆菌等，检测结果：合格，签发日期：2024 年 9 月 3 日。

对于工器具的消毒，企业提供《设备工器具清洗消毒记录》，抽查 2025 年 3 月 15 日记录，工器具名称：砧板、刀具、大盘，消毒时间：11：30-13：30，消毒方式：高温，操作人：韦荣群；抽查 2025 年 7 月 22 日记录，工器具名称：砧板、刀具、大盘，消毒时间：11：30-13：30，消毒方式：高温，操作人：韦荣群。

部门负责人介绍，一次性餐盒、一次性筷子的消毒是使用前紫外灯消毒，与专间消毒时放在一起消毒。

基本满足要求。

OPRP3 配送：配送到达中心温度 $>60^{\circ}\text{C}$

2025 年 8 月 2 日 15：30，跟随配送车辆，将餐食送到客户上海禾本药业有限公司处，配送车辆车牌号：浙 FR2G86，盒饭装在保温箱中，保温箱上贴有标识，标识内容包括：生产单位：上海绿洋餐饮管理有限公司，地址：金山区亭林镇南亭公路 5879 号，生产日期：2025 年 8 月 2 日 15：20，保温方式：出厂前微波杀菌、加热后放置保温箱，保质期：三小时，用餐单位：禾本 32 份。跟孙车辆来到上海禾本药业有限公司后，测定餐食中心温度： 62.1°C ，大于 60°C ，满足要求。

CCP 验证：

CCP1：菜品熟制：菜肴烹调中心温度 70°C 以上

烹饪过程（CCP 点，CL 为出锅后菜品中心温度大于 70°C ）对热食类食品制售过程中管控，以动态管理为主，通过专业的厨师判断，包括在烹饪过程中的菜品的质量和安全。成品放行管理情况：因餐饮行业特殊性，成品放行包括色香味形等，主要以厨师感官为主，在食品安全上以餐食/菜肴的烧熟煮透为主，由厨师把控，另外辅以中心温度监控等，现场抽查清炒茼蒿出锅温度： 76.1°C ，炒海带丝温度： 79.2°C 。

另外，企业在将菜品装入餐盒后，又进行一次微波加热，抽查微波加热后盒饭温度为： 83.2°C 。

同时，组织目前提供餐食以配送为主，配置有分餐/备餐间。组织为保证分餐场所环境安全，提前使用紫外线杀菌 30min 以上，提供了《专间紫外线消毒记录》，抽查 2025.04.30 记录，场所：二更、打菜间、打饭间、保洁间，上午消毒时间：12：00-12：30，下午消毒时间：16：00-16：30，操作人员：韦荣群，基本符合。分餐员工已佩戴帽子、口罩进行分餐操作基本合理。



厨余垃圾的清运委托上海市金山区亭林镇城市建设管理事务中心进行，与上海市金山区亭林镇城市建设管理事务中心签订有《上海市金山区单位生活垃圾收运处理服务合同》，合同编号：TL03-2025-0171，合同期限：2025年08月01日至2026年07月31日。厨余垃圾每天进行清运。

废弃油脂的清运委托上海将军环保科技有限公司收运产出垃圾，与上海将军环保科技有限公司签订有《上海市餐厨废弃油脂收运委托合同》，合同编号：Y25-0000576，合同期限：2025年07月22日至2026年07月21日止。废弃油脂一周清运一次。

提供《废弃油脂和厨余垃圾统计表》，抽2025年4月15日记录，废弃油脂收运单号：0031367，含油废水：460kg，厨余垃圾：4kg；抽2025年7月26日记录，废弃油脂收运单号：0044174，含油废水：461kg，厨余垃圾：4kg。

基本符合。

隔油池的清理，委托上海金维阳环保有限公司进行，提供隔油池维护服务合同，合同编号：WZZ5-0000068，合同有效期：2025年7月22日至2026年7月21日止。

污水处理等由园区负责，处理后排入城市排污管网。

油烟经油烟净化器净化后排放。企业负责人介绍，由于企业目前经营场所是2024年8、9月份搬过来的，还未完一年，故未请第三方对油烟管道进行清洗。厂房使用已接近1年，建议企业立即联系第三方进行油烟管道的清洗，下次关注。

组织不涉及添加剂的使用。人员及外来人员管理，提供了《餐饮业（食堂）业人员晨检记录表》，每日进行一次检查，检查内容包括：皮肤病、肠道、体温、头发、之家、耳环、戒指、手表（链）、桌长着装、写等情况，抽查2024.11.24/2025.3.29/2025.07.19/2024.08.01等，对曾寨、高年球、景芳山、王朝兰冯艳荣等人进行了晨检，结果均为正常。良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。外来人员由门岗进行统一管理，进入厨房按照公司有关要求进行管理，健康证等见经营部审核记录。

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

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

现场查见：加工间布局大致分为粗加工区、烹饪区、蒸饭区、盒饭间、桶饭间、保洁间、洗碗间、清洗间、分餐间、清洗间、消毒间，能保证非即食产品和即食产品分隔，避免交叉污染；车间使用的毛巾、刀具、砧板、水池等均有分色分区域管理，避免生熟混用。

每天生产结束后，均会对设备表面、操作台面、工器具进行彻底清洗，并消毒；员工进入分餐间区域前需通过二次更衣，洗手消毒后进入操作。外来人员无必要不进入车间，若需进入执行更衣洗手消毒流程。

企业菜品较为简单，无直接标识，分餐区域有基本分隔；

原料库主要是大米、面粉，调味品及预包装产品，有标签标识，有基本离地离墙；对鸡蛋、面粉等过敏原有过敏原信息标识，散装食品有生产日期等标识。



现场查看标识，有些存放散装食品盒子上标识已过有效期，有些盒子上未贴标识。负责人解释说，操作人员领用完后，加入新的食材后，未及时更换标签。有些盒子清洗后，未及时将新标签贴上。现场已沟通。

仓库有专人进行管理，每批出入库有出入库记录，记录有数量、库存等信息，原辅料与其他产品分区存放。

现场有留样产品：提供了审核周期内的《食品留样记录》，抽查 2025 年 08 月 01 日留样记录 留样时间：9：00，菜肴名称/留样量（g）：盐水鸭腿/150，笋干烧小肉/150，炒米苋/150、雪菜烧凉粉/150，红烧鸡腿/150，米饭/150；留样人：韦荣群。如何处理：48 小时厨余处理。

抽查 2025 年 07 月 20 日留样记录 留样时间：9：00，菜肴名称/留样量（g）：盐水鸭/150，肉糜蒸蛋/150，炒扁豆/150、烧娃娃菜/150，金针菇蛋汤/150，米饭/150；留样人：韦荣群。如何处理：48 小时厨余处理。

抽查 2025 年 06 月 05 日留样记录 留样时间：15：00，菜肴名称/留样量（g）：萝卜烧小排/150，辣椒炒鸡胸肉/150，炒扁豆/150、烧花菜/150，番茄蛋汤/150，米饭/150；留样人：韦荣群。如何处理：48 小时厨余处理。

基本符合。

现场查看配餐情况：2025 年 8 月 2 日跟车配送，配送车辆：浙 FR2G86，配送单位：上海禾木药业有限公司，配送人员：高年球（健康证见经营部记录），车辆内部干净，定期对车辆进行清洗，现场沟通，配送时间约 10 分钟，送到现场后，现场有人员对数量、外观、标识等进行验收。等企业用餐结束后，配送人员再来回收餐盒，运回企业进行清洗消毒。控制基本符合要求。

查其他前提方案和良好卫生规范实施情况，基本符合。

2) 设计和开发管理情况：

在手册 3.4 条对设计和开发进行了说明，该组织的业务为热食类食品制售，公司制作的热食产品为较为固定的传统类热菜，基本不涉及新产品的开发。

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

3) 采购管理情况：

公司在《管理手册》3.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》：

采购过程控制：

生产部负责对各合格供方的初选，并参与合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。



提供《合格供方名录》，主要包括有蔬菜、大豆油、调味料、干货、冻货、大米、鲜肉类、豆制品等；基本覆盖了认证范围的产品食材类别。

抽查供方控制及产品质量情况，如下：

蔬菜供方：上海市金山区胡建蔬菜经营部，公司验证收集、验证蔬菜农药残留情况。

查《农药残留检测报告》 日期 2025 年 7 月 31 日 样品名称：绿甘蓝、平包菜、茼蒿、上海青、大白菜、红蒜苗、小油菜、芹菜、松花菜、芹菜、大娃、牛心菜、圆包菜、长豆角、四季豆、青椒、杏鲍菇、蒜头， 检测项目：农药残留量、 检测结论：合格，检测人：王小波；

鲜肉类供方：上海市松江区叶榭镇士磊鲜肉摊

抽查动物检疫合格证明 产品名称：猪-胴体 编号：3433993979，生产单位：霍邱县恒康肉类经营有限公司，检验结果：合格，签发日期：2025.06.16；肉品品质检验合格证编号：048025412 检测单位：天霍邱县恒康肉类经营有限公司，检测日期：2025.06.16。

抽查动物检疫合格证明 产品名称：猪-胴体 编号：5104530869，生产单位：宜宾德康食品有限公司，检验结果：合格，签发日期：2025.07.31；肉品品质检验合格证编号：030451888 检测单位：宜宾德康食品有限公司，检测日期：2025.07.31。

冻货类供方：上海百固商贸有限公司 有在有效期内《营业执照》统一社会信用代码：91310116MA1JDUM17L、《食品经营许可证》：JY13101160266003，有效期：2020.10.22-2025.10.21，经营项目：预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）。

提供冻品检测报告 样品名称：鸭肉 报告编号：JX-HK-8429-001，检测项目：色泽、气味、状态、挥发性盐基氮、铅、总砷、镉、铬、总汞、甲硝唑、林丹、七氯、诺氟沙星、氟霉素、敌敌畏、六六六、磺胺嘧啶、呋喃唑酮代谢物、乐果、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、出血性大肠埃希菌等 69 项，检测结果：合格，签发日期：2024.12.11，检测机构：江苏佳信检测技术有限公司。

样品名称：椒麻辣子鸡（生制） 报告编号：（2025）sp11901，检测项目：色泽、组织结构、滋气味、形态、杂质、铅、过氧化值、总砷、镉、铅等，检测结果：合格，签发日期：2025.01.12，检测机构：诸城市检验检测中心。

样品名称：卡兹鸡排 报告编号：（2025）sp00503，检测项目：色泽、组织结构、滋气味、形态、杂质、铅、过氧化值、总砷、镉、铅等，检测结果：合格，签发日期：2025.01.14，检测机构：诸城市检验检测中心。

调味料、干货供方：上海松江区叶榭镇晓冬食品经营部，有在有效期内《营业执照》。

提供调味品第三方检测报告：

样品名称：白砂糖 报告编号：G24-0063981，检测项目：色泽、感官、蔗糖分、还原糖分、



电导灰分、干燥失重、色值、混浊度、不溶性杂质、二氧化硫、铅、总砷、螨等，检测结果：合格，签发日期：2024.12.03，检测机构：广西壮族自治区产品质量检验研究院。

样品名称：生抽酱油（酿造酱油） 报告编号：A2250203975101021C，检测项目：色泽、气味、滋味、氨基酸态氮、铵盐、可溶性无盐固形物、全氮、标签、体态、铅、糖精钠、苯甲酸及其钠盐、黄曲霉素 B1、沙门氏菌、净含量等 24 项，检测结果：合格，签发日期：2025.04.09，检测机构：广州市华测检测认证技术有限公司。

提供干杂类第三方检测报告：

样品名称：辣椒段 检验报告：W63224SPJ1117，检测项目：感官、水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅等，检测结果：合格，检测机构：河南恒晟检测技术有限公司 签发日期：2024.11.02。

样品名称：紫菜，检验报告：HC20250412939，检测项目：无机砷、铅、甲基汞、多氯联苯等，检测结果：符合，检测机构：潍坊海润华辰检测技术有限公司 检测日期：2025.04.18

米油供方：上海欣仓商贸有限公司 有在有效期内《营业执照》统一社会信用代码：91310116MA1JA7Q56Y，《食品经营许可证》编号：JY13101160098839，有效期至：2028年01月18日。

提供米、油第三方检测报告

样品名称：一级大豆油 报告编号：2025WSSP20117011，检测项目：相对密度、色泽、气味、滋味、透明度、状态、不溶性杂质含量、酸价、溶剂残留、过氧化值、铅、总砷、黄曲霉素 B1、苯并吡、烟点、TBHQ、BHA、脂肪酸组成等 21 项，检测结果：合格，签发日期：2025.07.07，检测机构：苏州市苏测检测技术有限公司。

样品名称：盘锦大米 报告编号：A2250230712101001CR1，检测项目：色泽、气味、垩白度、不完善粒、标签、水分、杂质、糠粉、铬、镉、总汞、滴滴涕、六六六等 21 项，检测结果：合格，签发日期：2025.04.23，检测机构：辽宁省华测品标检测认证技术有限公司。

查一次性餐具检测报告：

名称：一次性竹筷；报告编号：2025ZZW-145；签发日期：2024.06.06；检测项目：含水率、霉菌、大肠菌群等；检测依据：GB/T 19790.2-2005 一次性筷子 第 2 部分：竹筷；检测结果：符合；检测单位：安吉县质量技术监督检测中心。

名称：食品接触用一次性塑料餐盒；报告编号：QWZJ2025-H-0255；签发日期：2025-04-18；检测项目：外观、结构、跌落性能、耐温性能、漏水性、浸泡液、总迁移量、重金属（以 Pb 计）、高锰酸钾消耗量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌等 13 项；检测依据：GB/T 18006.1-2009、GB 4806.7-2023；检测结果：合格；

检测单位：皖西南产品质量监督检验中心。



消毒液、洗手液、酒精在正规超市采买。

查外包服务方：

厨余垃圾清运外包方：上海市金山区亭林镇城市建设管理事务中心 营业执照 统一社会信用代码：
12310116MB2F080263，

提供《上海市金山区单位生活垃圾收运处理服务合同》，甲方：上海绿洋餐饮管理有限公司，乙方：上海市金山区亭林镇城市建设管理事务中心，乙方负责甲方餐余垃圾清运；明确收费标准、双方责任和义务，合同期限：2025年08月01日至2026年07月31日。

废弃油脂收运外包方：上海将军环保科技有限公司，营业执照 统一社会信用代码：
91310120MABXTB6Q68，

提供《上海市餐厨废弃油脂收运委托合同》 合同编号：Y25-0000576，甲方（生产单位）：上海绿洋餐饮管理有限公司，乙方（收运单位）：上海将军环保科技有限公司，合同期限：2025年07月22日至2026年07月21日止。

隔油池清理外包方：上海金维阳环保有限公司，营业执照 统一社会信用代码：91310116MACUFWKH19
提供隔油池维护服务合同，合同编号：WZZ5-0000068，甲方：上海绿洋餐饮管理有限公司，乙方：上海金维阳环保有限公司，合同有效期：2025年7月22日至2026年7月21日止。

符合标准要求。

企业在审核地址经营即将满一年时间，尚未进行油烟管道的清洗，建议企业找第三方进行油烟管道清洗，下次关注。

提供了《供方调查评定表》，评价项目包括供方资质、生产能力、技术状况、检测能力、价格情况、供方信誉、样品情况、业绩、销售服务。

抽查上海市松江区叶榭镇士磊鲜肉摊 得分 98 分，上海市金山区胡建蔬菜经营部 得分 98 分，上海欣仓商贸有限公司 得分 98 分 评价结果：均纳入合格供方，评定人：高祝球 日期：2025年04月20日。

询问部门负责人，其表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

现查看公司食品添加剂：公司不涉及使用食品添加剂。

采购情况：

生产部（采购及销售）通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

供方送货上门或公司人员到合格供方处进行采购；

查有 2025 年 7 月 28 日 销货单：品名/数量：粉条/75kg；

查有 2025 年 7 月 18 日 销货单：丁骨猪排/100kg，鸭边腿/150kg；

查有 2025 年 7 月 6 日 送货单：千叶豆腐/100kg、排骨/100kg。



该公司的采购管理基本符合标准要求。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司策划了《产品标识、可追溯性系统控制程序》、《产品撤回控制程序》，对产品标识、追溯、及召回进行了规定，抽查《产品标识、可追溯性系统控制程序》文件中规定了：批次信息作为唯一性追溯标识，考虑了原物料入库标识、过程的产品标识、不合格品标识等，考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息，流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径。在《产品撤回控制程序》中规定了召回的实际、待召回产品的识别和评价、召回程序、召回的方法/途径和时间以及召回产品处理等内容，策划的基本合理。

公司依据程序文件的规定于 2025 年 6 月 15 日进行了模拟召回的演练。查有产品召回计划、原因分析、产品召回记录、产品召回报告等。召回原因：由于辣子鸡的原料鸡肉在放置过程中忘记放在冰箱中，导致部分变质；对演练进行了评价，基本合理。

5) 致敏物质的管理情况：

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

查见：《产品过敏原统计表》，按照 14 类致敏物质进行识别，包括鱼、花生、大豆、豆腐、面粉，基本符合。

《过敏原控制确认报告》，确认日期：2025.04.01，确认项目覆盖了水产品、鸡蛋，未完全覆盖已识别的致敏物质，现场沟通。确认人：谢迪，确认结论：过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

《致敏物质管理方案验证记录》，验证时间：2024.06.20，从采购采购、库房管理、使用后设备管理、产品标识方面进行了验证，验证判断：合格。抽查发现验证覆盖致敏物质主要是水产品、鸡蛋，未覆盖已识别的全部致敏物质，现场沟通，后期改进。

现场实施管理情况见生产部审核记录。

6) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的 3.11 条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《产品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。策划情况见食品安全小组审核记录。

现场查见：

- 进入厂区有统一的门卫进行管理，一般外来人员较少；
- 仓库有专人进行管理，每批出入库有出入库记录，记录有数量、库存等信息
- 现场化学品在指定位置存放，加贴有简易标识。

7) 食品欺诈预防管理情况：



受审核方制定有《预防和消除食品欺诈程序》，策划了 a) 识别潜在的脆弱环节；b) 制定预防食品欺诈的措施；c) 根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序等，每年至少一次薄弱性评估。现场查见《薄弱性评估表》，覆盖了食品原料、辅料等；食品安全小组开展了食品欺诈预防计划确认、验证工作，提供了现场运行的证据，经过现场观察、查验大量记录以及食品和工序微生物检验证实，从原辅料对采购、生产过程销售过程识别出的食品中的食品欺诈消除、控制、脆弱环节设置合理，对食品欺诈中的脆弱环节内容确定的欺诈风险描述起到了有效的控制和消除作用，应长期坚持贯彻下去，以确保本公司食品的食品质量安全。

8) 应急准备和响应管理情况：

公司在《管理手册》中 3.13 条款对突发情况进行明确，并制定有《突发事件准备和响应控制程序》及食物中毒应急预案，公司每年组织一次演练。

2025 年 6 月 15 日组织全体员工进行了食物中毒演练。演练总结：通过演练，锻炼食堂的安全队伍，积累应对经验，提高应急能力，确保安全队伍随时拉得出，打得赢，做到了面对重大食品质量安全事件不慌、不乱，处置正确、及时、有效。

2025 年 6 月 20 日组织全体员工进行了火灾应急演练。评审结论：公司制定的应急预案和响应措施内容全面、适宜、切实可行，能满足应急响应要求，并能最大程度避免食品安全危害。

审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

9) 管理体系的验证、确认、评价和分析

食品安全小组已开展了对前提方案、良好卫生规范、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见《危害控制计划确认记录表》，确认人员：食品安全小组组长，确认日期：2025.04.01，结论为：HACCP 计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

同时提供了《食品欺诈预防计划记录表》（确认日期：2025-04-01）、《良好卫生规范确认记录》（确认日期：2025-04-01）、《控制措施组合确认记录》（确认日期：2025-04-01），控制方式基本相同。

制定了《确认和验证程序》，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；良好卫生规范验证等，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

——现场查见《良好卫生规范验证记录》，验证时间：2025-06-20，验证人员：食品安全小组，结论：良好卫生规范的实施达到了预期效果。

——现场查见《危害控制计划验证》，验证时间：2025-06-20，验证人员：食品安全小组，结论：HACCP 计划的实施达到了预期效果。



——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见生产部审核记录。

——生产加工用水的安全性验证报告编号：报告编号：YZJC234X0904-087，产品名称：水，检测项目：总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬、铅、汞、氰化物、硝酸盐(以 N 计)、一氯二溴甲烷、三卤甲烷 mg/L、二氯乙酸、浑浊度、臭和味、氯化物、总α放射性、总β放射性、臭氧等 44 项，检测结果：合格，签发日期：2024 年 09 月 03 日，检测机构：北京英准检测技术服务有限公司。

餐食餐具的安全性验证见 H4.4 条款审核记录。

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

1) 内部审核

公司在《管理手册》中 5.3 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次，间隔不超过 12 个月。本次间隔时间符合标准要求。

提供《内部审核计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。

审核日期：2025 年 7 月 15 日；审核组组长：高玉芳；组员：高年球；2025 年 01 月 09 日参加了公司组织的外部老师授课的内审员培训，在各部门岗位职责中明确了职责要求。

查《内部审核计划》及《内审检查表》，均未包含 3.4 设计和开发条款，但企业建立的《内部审核程序》4.1.3 条款规定“根据需要，每次内审可审核 HACCP 管理体系覆盖的全部要求和部门，也可以专门对某几项要求或部门进行重点审核；但每年的内审必须覆盖 HACCP 管理体系的全部要求和场所。”已开具不符合项整改。

有首末次会议签到表，均有各部门人员签字。

查《内审检查表》：抽生产部/经营部，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；

查《不符合项报告》：共计 1 项

涉及部门：生产部，不符合项内容：发现灭蝇灯沾满灰尘及蚊虫尸体未清理；不符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）3.3 条款要求。审核过程中生产部 1 个不符合项。另抽经营部内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：公司的管理体系是符合管理体系标准的，管理体系运行是符合的，有效的。

基本满足标准要求。

2) 管理评审



公司在《管理手册》5.4 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合要求。

以往管理评审的跟踪措施——已完成。

本次管理评审日期：2025 年 07 月 27 日

查《管理评审计划》，计划于 2025 年 07 月 27 日进行管理评审，编制：高玉芳 批准：高祝球，日期：2025 年 07 月 20 日。

管理评审会议于 2025 年 07 月 27 日在公司召开，会议由高祝球（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有各部门参会人员签到表签字。

现场审核期间与高祝球总经理交流，基本知道管理评审流程，建议后期关注并熟悉管理评审输出的实施及控制。

查《各部门输入内容》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、生产加工过程控制、资源配置情况评价，内部审核结果，客户投诉情况，客户满意度调查情况，食品安全管理体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制：高玉芳 批准：高祝球，日期：2025 年 07 月 27 日。

查《管理评审改进》，整改措施内容：加强对管理体系标准的学习。完成期限，2025 年 8 月，责任部门：经营部。

已于 2025 年 08 月 01 日组织进行了管理体系标准的培训。

管评结论：本公司的 HACCP 体系是符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准的要求的，体系运行是适宜、有效、充分的。

管理评审的管理基本符合标准要求

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:

公司在《管理手册》5.1/5.5 条款进行了规定，同时策划了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——日常改进通过以下方面进行：内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；



合规义务；管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量结果；体系确认证验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等；具体见各部门的审核记录。

——公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的1项不符合报告，已进行了原因分析，采取纠正措施，进行验证有效。

——原辅料进货验收过程主要由生产部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。。

——生产加工过程主要由生产部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——顾客投诉处理等主要由生产部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

均无采取纠正措施的需求。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》的要求

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《管理手册》5.1/5.5 条款进行了规定，同时策划了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——日常改进通过以下方面进行：内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；合规义务；管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量结果；体系确认证验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等；具体见各部门的审核记录。

——公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的1项不符合报告，已进行了原因分析，采取纠正措施，进行验证有效。

——原辅料进货验收过程主要由生产部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。。

——生产加工过程主要由生产部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——顾客投诉处理等主要由生产部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

均无采取纠正措施的需求。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》的要求

3) 投诉的接受和处理情况：

公司策划了《顾客满意度测量控制程序》、《投诉处理程序》。查投诉处理管理情况：

现场与生产部负责人交流，目前公司配送的客户主要是企业、学校就餐人员，其表示审核期



间发生过因质量方面的反馈，主要是少配送情况，目前通过拍照确认回收数量及发货数量等方式给予解决，运行基本稳定，可考虑后续进一步规范，现场沟通。未发生因食品安全问题的投诉或食物中毒情况，售出餐食未发生不安全产品情况，也未发生撤回/召回情况，本部门参加了公司组织的撤回/召回演练，具体见生产部审核记录。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域: 无
- 2) 组织机构: 无
- 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
- 9) 联系方式: 无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

生产部 H3. 3、H3. 6、 H3. 8、， 经营部：H3. 2， 经过现场验证，已整改，基本符合要求

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，上海绿洋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 | <input type="checkbox"/> 符合 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本符合 | <input type="checkbox"/> 不符合 |
| 适用要求 | <input type="checkbox"/> 满足 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本满足 | <input type="checkbox"/> 不满足 |
| 实现预期结果的能力 | <input checked="" type="checkbox"/> 满足 | <input type="checkbox"/> 基本满足 | <input type="checkbox"/> 不满足 |



| | | | |
|-------------|-----------------------------|--|------------------------------|
| 内部审核和管理评审过程 | <input type="checkbox"/> 有效 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效 | <input type="checkbox"/> 无效 |
| 审核目的 | <input type="checkbox"/> 达到 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本达到 | <input type="checkbox"/> 未达到 |
| 体系运行 | <input type="checkbox"/> 有效 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效 | <input type="checkbox"/> 无效 |

推荐意见: 暂停证书的原因已经消除, 恢复认证注册

保持认证注册

在商定的时间内完成对不符合项的整改, 并经审核组验证有效后, 保持认证注册

暂停认证注册

扩大认证范围

缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:钱涛、陈丽丹



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予以配合。

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。