

项目编号：20600-2024-FH

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：佛山市有裕餐饮管理服务有限公司

审核体系：质量管理体系（QMS） 50430（EC）

环境管理体系（EMS）

职业健康安全管理体系（OHSMS）

能源管理体系（ENMS）

食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 邝柏臣

报 告 日 期： 2025 年 08 月 27 日

北京国标联合认证有限公司 编制

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

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：

- 管理体系审核计划（通知）书 ■ 首末次会议签到表 ■ 文件审核报告
■ 第一阶段审核报告 ■ 不符合项报告 □ 其他

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

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人 审核组长：邝柏臣

组 员：邝柏臣



受审核方名称：**佛山市有裕餐饮管理服务有限公司**

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
1	邝柏臣	组长	H: 审核员 F: 审核员	2023-N1FSMS-2222839 2023-N1HACCP-2222839	F:FI-2 H:FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	霍健臻（管代兼食品安全小组组长）、何国基（业务部主管）	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：

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

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为结合审核联合审核一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国食品安全法》、食品经营许可证管理办法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、JJF1070-2023定量包装商品净含量计量检验规则、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》、《GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等等；



- e) 适用的 产品（服务）质量、 环境、 安全及所适用的 食品安全标准：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、《GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、SB/T 10379-2012《速冻调制食品》、GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、《GB2762-2022食品安全国家标准食品中污染物限量》、《GB2716-2018食品安全国家标准 植物油》、《GB 2707-2016食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油》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08月25日上午至2025年08月27日下午实施审核。。

审核覆盖时期：自2024年08月19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）：

FSMS：位于佛山市禅城区南庄镇季华西路78号中国建陶小镇双创社区自编2号首层102（住所申报）佛山市有裕餐饮管理服务有限公司初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售

HACCP：位于佛山市禅城区南庄镇季华西路78号中国建陶小镇双创社区自编2号首层102（住所申报）佛山市有裕餐饮管理服务有限公司初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售

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：佛山市禅城区南庄镇季华西路 78 号中国建陶小镇双创社区自编 2 号首层 102（住所申报）

办公地址：佛山市禅城区南庄镇季华西路 78 号中国建陶小镇双创社区自编 2 号首层 102（住所申报）

经营地址：佛山市禅城区南庄镇季华西路 78 号中国建陶小镇双创社区自编 2 号首层 102（住所申报）

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）(不适用)

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证证书及标识使用情况：

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:01)综合管理部 F7.2/H3.2;

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 09 月 28 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 06 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

产品放行、危害控制计划实施、前提方案/良好卫生规范的实施情况、确认验证情况等

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 ISO 22000:2018、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。

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

4) 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，监管部门来厂进行监督抽查，基本符合。

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售资源方面配置基本充分合理，如冷冻设施、仓储等设施的配置。

6) 公司销售的预包装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 ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售过程，依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、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，能够在日常管理和销售加工过程运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。

公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度尚可。



2) 风险提示：组织目前采购验收主要由供方提供证据以及蔬菜委托第三方农残检测，在过程管控相对较为薄弱，有一定风险；

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

受审核方于 2024 年 04 月 18 日依据 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。受审方在《食品安全管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标，建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《质量目标及分解目标的考核及实施完成情况统计表》，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	目标实际完成情况（2024 年第三季度至 2025 年第二季度）
顾客满意率≥90%	被调查顾客满意度总分值/回收总份数×100%	年度	2025 年第二季统计调查结果为 94%，达成
食品安全事故 0 次	按实际统计	每季度	0，已完成

审核周期内，自 2024 年第三季度至 2025 年第二季度目标已完成，2025 年第三季度目标在实施中。基本满足体系标准的要求。

3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效 符合 基本符合 不符合

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中 FH 应包括使用危害分析的方法和对食品职业健康安全小组的评价意见；H 体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况（含 CCP1、CCP2、OPRP2 的实施情况）

受审核方策划了《前提方案》，包括对厂区及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、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。

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程：

公司坐落于佛山市禅城区南庄镇季华西路 78 号中国建陶小镇双创社区自编 2 号首层 102（住所申报），环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见业务部采购审核记录；

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，销售车间分为简易的仓储区、分



拣区，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。

——空气和水质：

空气和水的管理：预包装食品对空气无特殊要求，也不涉及直接生产加工用水，少量用水主要是清洁用，提供了《佛山市禅城区供水有限公司》，报表日期：2025年08月24日，定期查询到佛山市禅城区生活饮用水公示报告。

分拣/配送区车间：更衣室较为简易，配置有洗手设施，较为简单。

设备摆放整齐，地面清洁，工器具主要是推车、车辆、每次使用完毕后/每天结束后进行清洗消毒，放置整齐。

提供有《清洁卫生状况检查记录》，包括个人卫生、环境卫生、设备、工具及容器、工作台、次废品及处理；检内容要求：1、个人卫生(按个人卫生守则要求)，2、环境卫生(场所内是否无霉迹、干净无尘摆放整齐、与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离)；3、设备(是否无残渣、无污迹、无霉迹无油漆脱落)；4、工具、容器(使用前是否消毒，使用后是否清洗、摆放整齐)；5、工作台(台面是否清洁、摆放整齐作业区工具、物料摆放整齐、不杂乱)；6、次废品垃圾及处理(是否使用专用桶装载等)，抽查2025年02-04月，每天检查1次，查2025.04.30检查结果：符合，检查人：霍健漆，另抽查2025-03-12/2025-03-16/2025-04-30的检查记录，检查结果：符合；

现场观察分拣区/配送区：有原料仓储区、分拣区，基本有分区管理；无排水沟，每日进行清理，现场观察基本整洁；

2025年8月25日，现场人员何**正在装车，车牌号：粤E8SG36，产品包括：中粮-皇家粮仓大米等；

2025年08月26日，现场查看供方送货验收：供方车牌号：粤A AB9036，产品包括有：六和精制鸭腿、红萝卜等，验收人：何**；

——包装材料

包装材料：主要是产品原包装箱，大米有时候会用周转筐进行盛放，避免袋子被污染，少量原包装的冷冻品如肉类冻品等，少量时会有塑料袋包装后装车配送，控制基本符合；

——虫害防治

虫鼠害防治：公司在仓储区、分拣区门口配置有挡鼠板，现场未发现有鼠迹，现场配备有灭蝇灯，符合要求。提供有《防蝇防鼠检查记录表》，每月进行检查，检查人：霍健漆，抽查2025-01-18，检查区域：地面有没积水、仓库周边有没有粘鼠板，是否有效，入口处有无挡鼠板、门帘，是否完好，窗户有无纱窗，是否完好等，检查结果：未见异常，控制基本符合。另抽查2025.02.12、2025.03.10、2025.05.08、2025.07.08点检记录，检查结果均符合：管控方式，基本符合要求；

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物较为简单，主要为少量包装纸箱，做生活垃圾处理；清洁车辆及地面的少量生活污水，直接排放管网。

——员工卫生、员工健康



员工每日上岗前进行晨检，主要包括是否发热、腹泻、等方面进行检查，提供有《人员健康检查记录表》，抽查 2024-10-12，未见异常，检查人：霍健漆；

员工健康及培训管理情况见综合管理部审核记录；

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

用具：日常用品清洁包括电子秤、推车、分拣车间采用 84 消毒注喷洒方式消毒，提供有《2024 年消毒液配制使用记录》，记录有消毒剂、试剂使用量、水量、浓度、用途，每月消毒三次，抽查 2025.01.04《消毒液配制记录》，消毒剂：84 消毒液，试剂使用量：0.5L，水量：10L，浓度：2.5%，用途：用途：日常用品清洁，配制人：霍健漆。另抽查 2025-02-07/2025-03-11/2025-06-20，管控方式相同，基本符合要求；

初级农产品、预包装食品及散装食品（干杂）销售基本对物理污染、化学污染的风险较低，主要通过装卸、对配送车辆的检查、避免与有毒有害物品混放等方式进行控制，现场观察管控基本充分；

初级农产品、预包装食品及散装食品（干杂）销售不涉及环境微生物要求，提供有《仓库设备、器具清洗消毒记录表》，清洁（消毒）方式：清扫消毒，抽查 2024 年 09 月，每天检查 1 次，验证效果：符合，确认人：霍健漆，另抽查 2024-10-08/2024-11-30 的检查记录，检查结果：符合；

——返工管理

初级农产品、预包装食品及散装食品（干杂）销售按照客户订单进行配送，不涉及返工过程。

——化学品管理情况

主要是 75 酒精、84 消毒液，提供有《化学品领用记录》，基本符合要求；

——验收管理

原辅料验收管控情况见 F8.8.1/H3.8 条款审核记录。

——外来人员管理：

良好卫生规范对外来人员管理进行了规定。提供有《外来人员登记表》，进入配送区主要通过安全告知进行，建议后期规范，现场沟通。

——运输和储存、库存管理

公司配置有 3 辆冷藏车；公司策划了基本的配送路线，相关负责人表示客户均在公司附近，配送车程基本在 1 小时左右；

提供有《有裕公司配送汽车检查记录表》：目前公司的客户需求基本是初级农副产品、配送预包装常温品，少量预包装冷冷冻食品，大部分供方均在公司周边，客户每天下午下 1 次订单，公司业务部根据客户订单汇总每日配送量后指导采购合理安排采购，基本是在需要时下单到客户处提货，除冻品少量仓储外，常温类及初级农副产品库存量控制的很小，现场观察常温仓库有少量大米、调味品、食用存放，隔地离墙存放，生产日期均在有效期内，冷冻库存放有少量肉类的冻品和速冻米面食品，冷藏库因订单量较少，未有投入使用，库存可以满足“先进先出、有效期优先原则”。

抽查冷链车配送温控记录：



抽查 2025.07.01 日配送温度记录表: 测量时间: 7:15 分, 冷藏车: 粤 E1HM07 车厢测量温度: 3℃, 记录员: 冯**; 抽查 2025.07.03 日配送温度记录表: 冷藏车: 粤 E 8SG36 车厢测量温度: 5℃, 记录员: 冯**; 2025.04.15 日配送温度记录表: 冷藏车: 粤 E2RA21 车厢测量温度: 4℃, 记录人: 冯**; 抽查 2024.12.13 日配送温度记录表: 冷藏车: 粤 E 1HM07 车厢测量温度: 2℃, 记录人: 邓**; 2025.06.30 日配送温度记录表: 冷藏车: 粤 E 1HM07 车厢测量温度: 3℃, 记录人: 冯**; 审核现场于 2025 年 08 月 27 日跟车配送, 查看冷藏车车牌号: 粤 E1HM07, 车厢出发温度: 5℃, 路途温度: 5℃, 到达目的地温度 5.2℃, 符合冷链配送工艺要求;

配送订单未明确记录车辆车牌号及驾驶员, 已现场沟通整改, 下次审核关注;

经营场所为租赁性质, 路面全部硬化, 平整, 绿化, 材, 结构, 建筑物, 门窗, 基本符合, 配送产品均有离场离地; 对瓜果、蔬菜主要通过由供应商负责分拣分装装袋, 现进现出, 查看分拣配送区对不同类产品均有均有清晰标识及区分。

现场查看冷藏冷冻库温控情况, 冷冻库内摆放的物品有标识, 均在保值期内, 提供了冷冻库管理规定, 抽冷冻库温度要求(-18度), 提供冷冻库记录, 每天记录 1 次, 抽查: 2025.06.01 -18℃, 2025.06.18 日, -18℃, 2025.05.28 -19℃, 无异常, 记录: 陈**, 另抽查 2025-04-11/2025-06-28/2025-03-30 冷冻库温度记录, 符合要求; 2025.08.25 日审核现场查看, 时间: 16:00, 查看冷冻库温度显示: -15℃(开启制冷中), 库内温湿度计显示: -14℃, 湿度: 53%RH, 冷库温控显示值正常, 符合 CCP 冷冻冷藏食品储存 CL 值(冷冻温度: ≤-18℃)工艺要求,

查看冷藏库情况, 因订单较少, 未投入使用, 负责人反馈由于冷藏库主要用于果蔬暂存, 由于目前果蔬类食品主要由供方分拣后再验收直接配送, 不进仓。因此冷藏库使用较少, 一般会在夏天 5 月份启用冷藏库暂存少量果蔬类食材, 认证范围不涉冷藏类食品, 不再核查。

查看车辆消毒情况, 每天进行清洗消毒, 主要体现于《仓库设备、器具清洗消毒记录》, 抽查 2024-11, 消毒情况: 已消毒, 消毒方式: 清扫消毒(84 消毒液), 确认人员: 霍**, 记录书写不规范, 未记录清洗消毒车辆, 已现场沟通整改, 下次审核关注, 审核现场查看车辆清洗消毒情况, 车辆回场后进行清扫消毒, 基本符合要求, 审核周期内未发生偏离情况, 不涉及采取纠偏。

2025-08-27 日现场跟车配送情况:

客户: 佛山市岭南美术实验中学, 客户订单: 沙姜 1 斤、红萝卜 10 斤、本地菜心(干水)120 斤、青尖椒 36 斤、青尖椒 4 斤、冻鸭腿 9 箱、(前 25 斤)、鸡骨架(鸡壳)80 箱、冷冻薯条② 7 箱、干海带 0.5 斤、鸡蛋 2 箱、干云耳 1 斤等, 单据编号: XS-202508270007, 客户签收;

现场观察配送车辆内产品分区域存放, 产品外箱干净、车辆内部整洁, 未见到与有毒有害物质混放; 回厂后, 配送员立即对车辆进行清洗, 销售现场及过程管理基本符合要求。

初级农产品(蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)、预包装食品(含冷冻食品)和散装食品(干杂)的销售按照客户订单进行配送, 不涉及返工过程。

提供有《虫鼠害检查记录表》、《车辆消毒记录表》、《消毒液配制使用记录》、《从业人员晨检记录表》、《有裕公司配送汽车检查记录表》等运行证据, 现场查核基本符合标准要求。

2) 设计和开发管理情况:

受审核方在管理手册 8.3 产品和服务的设计和开发条款对设计和开发进行了说明, 对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, 组织所提供的初级农产品(蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋)、预包装食品(含冷冻食品)和散装食品(干杂)的销售较为简单, 基本不涉及产品和服务的设计和开发, 如果对采购涉及新的品类等内容, 组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新, 审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内, 没有发生新产品研发的情况。基本不涉及产品和服务的设计和开发, 如果对采购、销售涉及新的品类等内容, 组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新, 审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内, 没有发生新产品研发的情况。

**1) 采购管理情况（含 OPRP1 实施管理）：**

受审方编制了《采购控制程序》，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。目前产企业采购的产品有预包装食品（冻品）有琵琶腿、肉丸、鸭翅、速冻点心等；预包装食品（常温）有米、豆油、耗油、盐等；初级农产品有蔬菜、鲜鸡蛋、鲜畜禽肉等；散装食品有花生、绿豆、香菇、鱼干等，企业到中南农产品批发市场进行集中采购。

客户每天下午通过微信群下达次日需求（订货清单），组织接收订单信息后通过微信群通知供方备货，供方把货送至装货点（供方送货单，一式 2 份），组织使用自有冷藏车按约定时间配送至客户处。

查《合格供方名单》：

供方名称	供应主要产品
佛山市南海区星宝煊贸易商行	蛋品
叶瑶欢副食购销部	散装食品（干货）
佛山市南海区罗村叶远庆蔬菜档	蔬菜
佛山市今诚食品有限公司	速冻点心
董味道（佛山）食品有限公司	速冻点心
广东花开富贵食品有限公司	鲜禽畜肉
广州市番禺南利油脂制品有限公司	食用油
东安粮通业米业有限公司	大米
佛山市南海区鹏记食品商行	冻品（琵琶腿、鸭翅、鸡排、牛排等）
广东汇信农产品检验有限公司	农残检测

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价内容包括公司资质、价格合理程度、售后服务、产品质量、交付及时性等，

查《合格供方评价表》，评价时间：2025.01.10；评价人：何健棠、何国基，审批：梁惠联；评价结论：同意继续为合格供方；

供方资质均齐全、有效，收集了产品第三方检测报告：

供方：广州市番禺南利油脂制品有限公司 供应：食用油

供方资质：信用代码：91440113716322187Y；生产许可证：SC10244011303169

第三方检测报告：

产品名称：厨艺玉米油；

报告编号：食委 2025-05-2330；报告日期：2025.06.09

检测项目：酸价、过氧化值、溶剂残留量、黄曲霉毒素 B1 等

检测结果：合格

检验单位：广州市番禺质量技术监督检测所

供方：广东花开富贵食品有限公司 供应：鲜畜禽肉

供方资质：信用代码：91440604MA51YL6M8M；经营许可证：JY14406050432804

第三方检测报告：

产品名称：猪肉；肉品品质检验合格证编号：105508153，生产单位：佛山市嘉惠食品有限公司；



品名及数量：去头排骨 5、五花肉 4、猪颈骨 2 11KG, 肉品分割凭证：00000367；动物检疫合格证明编号：44251220805, 时间：2025 年 07 月 28 日，发证机构：佛山市禅城区动物卫生监督所；产品名称：鸭：5 只，货主：刘兆兵，出场日期：2025 年 07 月 29 日，加工档口，中南官付代宰中心，采购档口：东一区 CX19 档，到达地址：中二区 E007 号档，提供有鸭肉，动物检疫合格证明编号：44050592053, 时间：2025 年 07 月 28 日，发证机构：佛山市南海镇农业农村办公室（农林服务）；

供方：佛山市今诚食品有限公司 供应：速冻点心

供方资质：信用代码：914406046788972885；食品经营许可证：JY14406040023095（生产企业：佛山市金城速冻食品有限公司南海分公司营业执照：914406057838757189，生产许可证：SC11144060500749，资质有效）

产品名称：奶皇包；

报告编号：F25WT06209；报告日期：2025.08.07

检测项目：滋气味、蛋白质、过氧化值、铅、诱惑红、糖精钠、山梨酸钾及其钾盐、日落黄、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、柠檬黄等

检测结果：符合

检验单位：佛山市食品药品检验检测中心

供方：东安粮通米业有限公司 供应：大米

供方资质：营业执照：信用代码：91431122MA4LK5H29H；东安粮通大米营业执照：92431122A4mGJA5K，生产许可证：SC10143112205068；

第三方检测报告：

产品名称：中粮一皇家粮仓巧米之炊餐饮米（粳米）；报告编号：WTF25F06154433F；报告日期：2025 年 06 月 20 日，检测项目：铅、镉、总汞、无机砷、黄曲霉毒素 B1、六六六、滴滴涕等

检测结果：符合

检验单位：佛山市沃特测试技术服务有限公司

供方：叶瑶欢副食购销部 供应：散装食品

供方资质：营业执照：信用代码 91440605MA4X94CA21；

第三方检测报告：

产品名称：海带、花生、绿豆、黄豆、菜干、霸王花；

菜干，报告编号：T20250008892；报告日期：2025.04.10

检测结论：经检测二氧化硫残留量未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司；

红薯粉、小麦、云耳、霸王花（海味干杂），报告编号：T20250009872；报告日期：2024.12.05

检测结论：经检测二氧化硫残留量未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司；

供方：佛山市南海区鹏记食品商行 供应：肉类冻品

供方资质：营业执照：信用代码 91440605MA58DLR707；

第三方检测报告：

产品名称：单冻鸡中翅；报告编号：F202404282929；报告日期：2024.4.22；

检测项目：形态、色泽、滋气味、杂质、过氧化值等

检测结果：合格



检验单位：广东省江门市质量计量监督检测所

供方：佛山市南海区星宝焯贸易商行 供应：蛋品

供方资质：营业执照：信用代码：92440605MA56R2FROK；

第三方检测报告：

产品名称：鸡蛋；报告编号：ZP20250224-001；报告日期：2025.2.28；

检测项目：氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、地美硝唑、甲氧苄啶

检测结果：合格

委托方：佛山市南海区星宝焯贸易商行

检测单位：广东众谱检测科技有限公司

第三方检测报告（批检）：

产品名称：鸡蛋；报告编号：T2025000007998；报告日期：2025.4.02；

检测项目：氟苯尼考

检测结果：阴性，经检测氟苯尼考残留量未超过相关相求；

检测单位：广东汇信农产品检验有限公司

供方：佛山市南海区罗村叶远庆蔬菜档 供应：蔬菜

供方资质：营业执照：信用代码 92440605MA4XT9WJ68；

第三方检测报告：

产品名称：南瓜；报告编号：T202500017649；报告日期：2025.07.03；检测结果：阴性，农药残留未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司

产品名称：冬瓜；报告编号：T202500017860；报告日期：2025.07.05；检测结果：阴性，农药残留未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司

产品名称：茄瓜；报告编号：T202500018029；报告日期：2025.07.07；检测结果：阴性，农药残留未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司

产品名称：黄油桃；报告编号：T202500017409 日期：2025.07.01；检测结果：阴性，农药残留未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司

产品名称：香蕉；报告编号：T202500017532 日期：2025.07.02；检测结果：阴性，农药残留未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司

查外包过程管理：

识别外包过程：产品委外第三方检测及计量器具校准

产品委外第三方检测外包方：广东汇信农产品检验有限公司，提供有资质：营业执照：91440605560820680R，CNAS 认可证书编号：L5634，证书有效期至 2030-07-16，检验检测机构资质认定证书，证书编号：202319000985，有效期至：2029 年 05 月 21 日，提供《农产品委托检验合同》，检浊服务委托工作期为 2025 年 06 月 01 日至 2027 年 12 月 31 日；

计量器具校准外包方：广东中诚计量检测有限公司，提供有资质：营业执照：91440300MAE1E14C64，检验检测机构资质认定证书：许可文件编号：202519010188，有效期至：2031 年 06 月 30 日，CNAS 认可证书编号：L0239，有效期至：2029-02-26，由于合作频次较少，未签定固定合作合同，已现场沟通整改，下次审核关注；

提供冷库计量校准外包方：深圳市计量质量检测研究院，提供有资质：营业执照：91440300MA5G42HG7X，广东省局法定计量检定机构计量授权证书（粤）法计（2024）01002 号，有效期至：2029 年 06 月 24 日，CNAS 认可证书编号：L0579，有效期至：2030-12-09，由于合作频



次较少，未签定固定合作合同，已现场沟通整改，下次审核关注；

抽查客户的采购下单记录：

- 1、客户名称：佛山市岭南美术实验中学；下单日期：2025.8.25 订货单号：-；产品名称：水瓜、生菜、玉米条（不带衣）、番薯、脊骨（斩）、有皮上肉等；
 - 2、客户名称：南海区西樵镇水利排灌养护站饭堂；下单日期：2025.8.19 订货单号：--；产品名称：山坑鱼、猪手、无皮上肉、大头鱼胶、菜心、鲜冬菇、瘦肉、鸡蛋等；
 - 3、客户名称：佛山市禅城区南庄镇南庄幼儿园；下单日期：2025.8.18 订货单号：-；产品名称：光斩鸡、鸡脚(原只)、冠华米粉、海天蚝油 6KG、龙榜鸡中亦 M 等；
- 另抽查给供方下达的订货记录，岭美(蔬菜)下单表；下单日期：2025.8.14 订货单号：-；产品名称：沙葛、红萝卜、洋葱、红尖椒等；

抽查供应商的供货送货单：

- 1、供方名称：广东花开富贵食品有限公司；送货日期：2025.8.15；订单号：BDBFBa2508140009，名称：前上肉(带皮) 53 斤、猪颈骨(排骨头)15 斤；瘦肉 2 斤；送货人：梁**；签收人：邓**；
- 2、供方名称：佛山市南海区罗村叶远庆蔬菜档；送货日期：2025.8.14，名称：绿豆芽菜 6 斤、红萝卜 5 斤、洋葱 5 斤、黄心番薯 15；送货人：叶子航*；签收人：预**，有客户签章确认；
- 3、供方名称：东安粮通米业有限公司；送货日期：2025.7.14，名称：中粮餐饮米 30 袋；签收人：何**；
- 4、供方名称：广州市番禺南利油脂制品有限公司；送货日期：2025.6.19，名称：厨艺玉米油 100 罐(15L/罐)；签收人：何**；
- 5、供方名称：佛山市南海区星宝煊贸易商行销售单；送货日期：2025.08.15，名称：白蛋；签收人：邓**；

查采购合同：

- 1、与佛山市今诚食品有限公司签订的供货合同，签订日期：2023.10.1；产品名称：速冻点心；合同有效期至 2025.10.31；
 - 2、与广州市番禺南利油脂制品有限公司签订的供货合同，签订日期：2025.1.1；产品名称：食用油；合同有效期至 2025.12.31；
 - 3、与佛山市南海区罗村叶瑶欢副食购销部签订的供货合同，合同有效日期：无明确；产品名称：干杂、调味品；
 - 4、与叶瑶欢副食购销部签订的购销合同，合同有效期：2021.9.25-2025.9.24；产品名称：散装食品；
 - 5、与佛山市南海区罗村叶远庆蔬菜档签订的购销合同，合同有效期：无明确；
 - 6、产品名称：各种蔬菜；
- 农残检测由广东汇信农产品检验有限公司，该检测单位位于农产品批发市场内，企业采购完蔬菜后直接在检测单位检测，一单一结，未签订服务协议；
- 7、与鹏记冷冻食品商行签订的购销合同，合同有效期：无明确；产品名称：预包装冷冻食品；

经沟通，紧急采购发生情况不多，紧急采购原因：客户菜量不够、就餐人数不准确；

原料采购及供方管理符合要求。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况：

受审方在《管理手册》中 8.3 可追溯系统条款对可追溯性进行了规定，8.9.5 产品撤回或召回 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识和可追溯性控制程序》、《产品召回控制程序》。在程序文



件中对可追溯性和召回/撤回情况进行了规定，具体见食品安全小组审核记录。

查见提供有《产品突发事件召回的演习方案》及《召回演练记录》，召回模拟日期：2025年4月12日；召回产品名称：批次XX牌酱油，模拟问题4月12日早上送出的一批次XX牌酱油微生物检测超标，要求立即停止售卖，并处理善后事宜。

召回情况：2025年4月12日08:45分接到上述信息后，立即报告总经理。5分钟后，总经理通知公司各部门共同讨论事件的处理，决定立即召开小组会议，讨论是否对产品召回。8:50会议在总经理综合管理部紧急进行，对发生的事件经过进行了说明，经小组人员讨论，决定启动召回程序，对产品进行召回，同时会上对召回工作进行了分工：

退货单位：业务部负责协助，同时对当天XX牌酱油进行追溯，查明销售数量，同时追溯该产品的监测记录，召回工作开始有条不紊地实施，2025年4月12日销售的XX牌酱油已经全部召回未被人员食用；

同时对产生此问题的原因进行了分析，包括采购过程来自合格供方、进货查验记录、发货单等信息，经分析主要是：销售的大白菜有机磷检测超标；基本实现了产品追溯，但未提供追溯原始凭证，已与企业沟通。

演练评价：总结1、通过本次应急演练，反映出了参加演练的各部门职责明确及部门间协调的重要性；2、本次演练应急小组能做到快速反应；3、本次演练项目全体人员的安全意识有所提高，对应急救援工作有了更深的了解；4、通过本次食品召回演练，充分证明了配送应急预案的可行性。

现场查见：

——分拣区域有简单标识、区域划分；产品离地离墙。

——原料仓储区主要是少量的大米、海天酱油（批次20250510）、鹰唛玉米油（批次20250603）、加碘精制盐（批次20250628）、邻边旺冰片糖（批次22050508）、厨艺玉米油等，有离地离墙，按照区域存放

——冷冻库中存放有少量肉类冻品例如今城奶皇包（批次20250803）、香菇素菜包（批次20250604）、董味道香菇青菜包（20250519）；

——冷藏库空置未有投入使用，本次认证暂不涉及冷藏食品；

不涉及产品留样。

5) 产品放行管理（含原料验收 OPRP1 控制情况）情况：

受审核方主要提供初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售，策划编制了《产品放行控制程序》、《不合格品控制程序》、《危害控制计划确认和验证控制程序》等文件，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内文件发生更新，见综合管理部审核记录。

公司主要提供初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售，策划编制了《产品放行控制程序》、《不合格品控制程序》、《危害控制计划确认和验证控制程序》等文件，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内文件发生更新，见综合管理部审核记录。

本部门涉及初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的验收，产品型式检验报告详见业务部采购审核记录。

公司为销售型企业，对生物危害方面验证较少，包括空气、接触面、人员、水质等一般情况下无特殊要求。具体由业务部负责管控

查原料进厂验收管理情况（含原料验收（OPRP1）的进厂验收情况（OPRP1-1：果蔬类验收、OPRP1-2：鲜禽类验收、OPRP1-3：禽蛋类验收；OPRP2：预包装食品验收；OPRP3：散装食品（干杂）验收）：经识别，OPRP行动准则分别是：



1、OPRP1-1：果蔬类验收

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。执行 GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；农残抑制率<50%、或农残检测合格（检测呈阴性等）（农残快检）；

2、OPRP1-2：鲜畜禽类验收

行动准则：来自合格供方，提供检验检疫合格证明；执行 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》；

3、OPRP1-3：禽蛋类验收

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。执行 GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；农残抑制率<50%、或农残检测合格（检测呈阴性等）（农残快检）；

4、OPRP2：预包装食品验收

行动准则：来自合格供方，提供合格证明

5、OPRP3：散装食品（干杂）验收

行动准则：来自合格供方，提供合格证明

公司有规定检验标准，明确了产品的原材料及销售服务质量验收。

查进料检验：

主要采购产品有初级农产品类包括鲜猪肉、鲜鸡鸭肉类、果蔬类和预包装食品包括大米、大豆油、酱油、冻品（速冻生制品韩式凤排、速冻点心、速冻米面食品如青菜包）、干杂类（黄豆、花生、食用菌）等等。

编制了《监视和测量控制程序》等作业文件。

公司对采购的初级农产品类包括鲜猪肉、鲜鸡鸭肉类、果蔬类和预包装食品包括大米、大豆油、酱油、冻品（速冻生制品韩式凤排、速冻点心、速冻米面食品如青菜包）、干杂类（菜干、支竹、黄豆、花生、食用菌）等等、对销售服务过程的监视和测量，主要是对初级农产品类包括鲜猪肉、鲜鸡鸭肉类、果蔬类和预包装食品包括大米、大豆油、酱油、肉类冻品（冷冻分割鸡肉、六和精制鸭腿、琵琶腿）以及速冻米面食品例如奶皇包等、干杂类（黄豆、花生、食用菌）等等的检验，检验人员在本公司仓库或供方现场实施检验，由供方提供出厂检验报告及第三方检验报告，本公司收货人员检查外观、数量、包装以及供方及第三方检验报告等。

抽查：《产品检验报告》

（1）抽查蔬菜：2025-06-01 产品：土豆 20 斤、佛手瓜 15 斤、番茄 25 斤、春芥菜 25 斤、红萝卜 4 斤、红尖椒 1 斤等；提供蔬菜的农残检测报告，样品名称：油麦菜、椰菜花、春芥菜、番茄、佛手瓜等，检测项目：农药残留，检测单位：广东汇信农产品检测有限公司，送检单位：佛山市有裕餐饮管理有限公司，阴性，签发日期：2025 年 06 月 01 日 检测标准：GB/T 5009.199-2003 速测卡法；另抽查 2025.07.01 批次、2025.07.17、2025.07.09、2025.04.13、2025.06.10、2025.6.19 批次蔬菜批次验收记录，管控方式相同，基本符合要求；

抽查水果：2025-06-29 单号：0000062 产品：水果：油桃 33.5 斤；供方：果业名选水果批发部；提供产品名称：黄油桃；报告编号：T202500017409 日期：2025.07.01；检测结果：阴性，农药残留未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司；抽查 2025-07-01 单号：0000064 产品：水果：香蕉 70.7 斤、粉蕉 6.4 斤；供方：果业名选水果批发部；产品名称：香蕉；报告编号：T202500017532 日期：2025.07.02；检测结果：阴性，农药残留未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司；

2025 年 08 月 25 审核现场查看：产品：淮山、洋葱、圆椒、苋菜、生菜、红椒，检测单位：广东汇信农产品检测有限公司，送检单位：佛山市有裕餐饮管理有限公司，阴性，签发日期：2025 年 8 月 25 日 检测标准：GB/T 5009.199-2003 速测卡法；2025 年 08 月 27 日现场查看：产品：圆椒、番茄、红椒、红萝卜、尖椒、白萝卜、大白菜、淮山、椰菜、菜心等，检测结果：阴性；，检测单位：广东汇信农产品检测有限公司，送检单位：佛山市有裕餐饮管理有限公司，阴性，签发日期：2025 年 8 月 27 日 检测标准：GB/T 5009.199-2003 速测卡法；符合 OPRP 点行动准则要求；

（2）抽查鲜禽畜肉：2025-07-28 产品：去头排骨；数量：8 斤、五花肉（带皮 8 斤、猪颈头（排骨头）



4斤,供方:广东花开富贵食品有限公司。提供有《动物检疫合格证明》,产品名称:猪-胴体,编号:N044251220805,货主:广东花开富贵食品有限公司,生产单位:佛山市嘉惠食品有限公司,检测单位:广东佛山市禅城区动物卫生监督所,检测日期:2025年07月28日;《肉品品质检验合格证》编号:N0.105508153,产品名称:猪肉,生产单位:佛山市嘉惠食品有限公,购货方:-生产日期:2025年07月28日;肉品分割凭证N0:00000367,分割地点:佛山市嘉惠食品有限公司二楼分割间,配送时间:2025.07.28,配送单据号:BDBFBa2507270006、BDBFBa2507270005;

2025年08月25日审核现场查看:提供有《动物检疫合格证明》,产品名称:猪-胴体,编号:N0:44251265667,货主:广东花开富贵食品有限公司,生产单位:佛山市嘉惠食品有限公司,检测单位:广东佛山市禅城区动物卫生监督所,检测日期:2025年08月25日;《肉品品质检验合格证》编号:N0.1055820651884,产品名称:猪肉,生产单位:佛山市嘉惠食品有限公司,购货方:-生产日期:2025年08月25日;肉品分割凭证N0:00000588,肉品分销商:广东花开富贵食品有限公司,配送时间:2025.08.25,另现场查看2025年08月27日产品名称:猪-胴体,编号:N0:44251212512,货主:广东花开富贵食品有限公司,生产单位:佛山市嘉惠食品有限公司,检测单位:广东佛山市禅城区动物卫生监督所,检测日期:2025年08月27日;《肉品品质检验合格证》编号:N0.105584279,产品名称:猪肉,生产单位:佛山市嘉惠食品有限公司,购货方:-生产日期:2025年08月27日;肉品分割凭证N0:00000596,肉品分销商:广东花开富贵食品有限公司,配送时间:2025.08.27,符合OPRP行动准则要求;

抽查2025-08-25产品:清远鸡:数量8斤,单号:8855161,供方:佛山市南海区林笑贤光鸡档,收货人:邓**;提供有《动物检疫合格证明》,肉鸡,编号:44050602334,货主:林笑贤,检测单位:南海区狮山镇农业农村办公室(农林服务),签发日期:2025年08月25日16时;另现场查看提供有《动物检疫合格证明》,肉鸡,编号:.44050623843,货主:林笑贤,检测单位:南海区狮山镇农业农村办公室(农林服务),签发日期:2025年08月26日16时;符合OPRP行动准则要求;

(3)抽查鸡蛋:2025-04-07产品:鸡蛋:数量:2板,供方:佛山市南海区星宝煊贸易商行。

提供有第三方检测报告:产品名称:鸡蛋;报告编号:ZP20250224-001;报告日期:2025.2.28;检测项目:氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、地美硝唑、甲氧苄啶,检测结果:合格,委托方:佛山市南海区星宝煊贸易商行,检测单位:广东众谱检测科技有限公司;提供鸡蛋检测报告(批检):产品名称:鸡蛋;报告编号:T202500008376;报告日期:2025.04.07;检测结果:氟苯尼考残留量未超出相关要求;检测单位:广东汇信农产品检验有限公司;符合OPRP行动准则要求;

(4)抽查预包装食品(大米):2025-06-19供方名称:广州市番禺南利油脂制品有限公司;送货日期:2025.6.19,名称:厨艺玉米油100罐(15L/罐);签收人:何**;提供食用油的检测报告:产品名称:厨艺玉米油;报告编号:食委2025-05-2330;报告日期:2025.06.09,检测项目:酸价、过氧化值、溶剂残留量、黄曲霉毒素B1等,检测结果:合格,检验单位:广州市番禺质量技术监督检测所;符合OPRP行动准则要求;

抽查2025-07-14供方名称:东安粮通米业有限公司;送货日期:2025.7.14,名称:中粮餐饮米30袋;签收人:何**;;第三方检测报告:产品名称:中粮一皇家粮仓巧米之炊餐饮米(籼米);报告编号:WTF25F06154433F;报告日期:2025年06月20日,检测项目:铅、镉、总汞、无机砷、黄曲霉毒素B1、六六六、滴滴涕等,检测结果:符合;符合OPRP行动准则要求;

(5)抽查预包装类(冻品):2025-06-11(肉类冻品)产品:立鸣琵琶腿120/13013件、鸭肾S12K、津津包心贡丸10K6件,单据号码:2500611[出]26;抽查2025-06-12,产品:圣农韩式凤排8件、六和鸭腿9.5KG,号码:250612[出]供方:佛山市南海区鹏记食品商行;验收人:何国基;提供有检测报告:产品名称:(六和鸭腿)鸭肉,报告编号:Z25031915,委托单位:馆陶六和食品有限公司,检测单位:山东新佳祥检测技术有限公司,检测项目:*冻禽产品解冻失水率、挥发性盐基氮、总汞(以Hg计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)等,检测结果:合格,签发时间:2025年03月22日;提供有(琵琶腿)冷冻分割鸡肉第三方检测报告,报告编号:A2240630702101001E,检测日期:2024.10.08,委托方:山东超和食品有限公司,检测项目:冻禽产品解冻失水率、镉、总汞、铅、总砷



等，检测结果：符合，检测机构：青岛市华测检测技术有限公司；符合 OPRP 行动准则要求；

(6) 抽查预包装类（速冻面米制品）：2025-08-12（速冻面米制品）产品：花卷 40g×6×26 2 件、糯米卷 40g×9×21 4 箱、芝麻流沙包 40g×6×28 2 箱、团购装奶皇包 40×12×16 6 箱，团购装叉烧包 35g×12×18 2 箱，单据号码：SB0502508-001296，供方：佛山市今诚食品有限公司，抽查产品名称：奶皇包；报告编号：F25WT06209；报告日期：2025.08.07，检测项目：滋气味、蛋白质、过氧化值、铅、诱惑红、糖精钠、山梨酸钾及其钾盐、日落黄、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、柠檬黄等检测结果：符合；检验单位：佛山市食品药品检验检测中心；另抽查花卷检测报告 F25WT06201，检测结果：符合，检测日期：2025 年 08 月 07 日；叉烧包检测报告 F25WT06206，检测结果：符合，检测日期：2025 年 08 月 07 日，检测机构：佛山市食品药品检验检测中心；符合 OPRP 行动准则要求；

(7) 抽查散装食品（干杂类）：2025-06-07 干杂类产品：支竹 1 包，验收人：何国基；抽查产品名称：支竹、红豆；报告编号：T202500015069；报告日期：2025 年 06 月 07 日，检测结论：经检测二氧化硫残留量未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司；符合 OPRP 行动准则要求；

2025 年 08 月 26 日早上 7:15 分，现场查看供方送货到仓储区验收情况：供方车牌号：粤 A AB9036，产品包括有：六和精制鸭腿、红萝卜等，验收人：何**；

另抽 2024 年 9 月-2025 年 08 月期间《采购订单明细表》，随机抽查 客户订货单号：XS-202506030002，时间：2025-06-03，佛山市禅城区南庄镇南庄幼儿园分别记录有：粤盐、本地姜、海天上等蚝油、海天金标生抽、海天老抽酱油、猪肉饺、冠华排米粉等成品出货进行了抽检，有记录抽样量检验各项结果。产品由供货商送货到仓库现场检验合格后再按排配送车辆直接发货，由检验人员主要检验产品的品牌，名称，数量，外观、包装等项目，同时检查检测报告有无附带。查公司产品，供方均有附出厂/出货检验报告或检验合格证。

过程检查：业务部在产品分拣过程，依据客户订单进行分拣核对，主要核对数量、产品感官为主，最终体现为公司的销售单。

成品检验管理情况：公司销售的成品同原料，销售成品检验主要在分拣装车过程中依据顾客下达的订单进行，公司提供了《订货清单》，有记录客户名称、产品名称、规格、数量、价格、制单人、送货人及客户签字信息等。

抽查 2025-08-01 的销售单，客户名称：佛山市岭南美术实验中学，产品：斩光鸡（去头尾）35 斤、瘦肉 5 斤、鸡骨架（鸡壳）35 斤、蒜苗 6 斤、红尖椒 10 斤等，单据编号：XS-202508010003，客户签收人：李**；

抽查 2025-08-19 的销售单，客户名称：佛山市禅城区南庄镇南庄幼儿园，产品：鸡蛋 1 箱、鸡蛋 1 托、鲜冬菇（去头）8 斤、瘦肉 20 斤、鱼腐 10 斤等，收货单位：客户签字：梁**；

抽查 2025-06-03 的销售单，客户名称：佛山市禅城区南庄镇南庄幼儿园，单据编号：XS-202506030002 产品：粤盐 1 箱、本地姜 1 斤、海天上等蚝油③ 2 箱、海天金标生抽 1 箱、海天老抽酱油 1 箱、猪肉胶 40 斤等，收货人：梁**。

审核现场查看：

抽查 2025-08-25 的销售单，客户名称：南海区西樵镇水利排灌养护站饭堂，订货单号：XS-202508250004，产品：光清远鸡（去油肺）8 斤、猪颈肉 8 斤、烧鸭 10 斤、猪颈骨（排骨头）4 斤、春芥菜 18 斤等，收货人：梁**。

另抽查 2025-07-10、2025-07-15、2025-06-03 等共 15 个批次的销售单，控制方式基本相同，基本符合公司策划的《成品检验规程》的要求。

对于与产品接触的人员、设备接触面等以清洁消毒为主，具体见业务部 F8.2.4/H3.3 条款审核记录。。



对于与产品接触的人员、设备接触面等以清洁消毒为主，具体见业务部 F8.2.4/H3.3 条款审核记录。

4) 致敏物质的管理情况：

受审方在《管理手册》中 8.2.3 致敏物质条款进行了规定，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，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、过敏原产品储存管理等过程，公司暂无出口产品。

现场提供了《食品过敏源分析记录》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等 8 大类进行了识别，结合公司初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为鱼、豆制品、禽蛋，分析人：霍健溱 2024 年 04 月 25 日，现场沟通；

查见：

现场提供了《食品过敏源分析记录》，按照蛋类及其制品、鱼类及其制品、大豆及其制品等 8 大类进行了识别，结合公司初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为鱼、豆制品、禽蛋，分析人：霍健溱 2025 年 03 月 25 日，现场沟通；

查见：

——《过敏原控制确认报告》，确认人员：霍健溱，确认时间：2025-02-18，确认结论：通过对以上问题的讨论分析，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；

——《过敏原控制验证报告》，验证人员：霍健溱，验证时间：2025-03-20，验证结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为《过敏原控制计划》是合理的，其实施达到了预期效果，有效。

现场库存较少，各类别产品分区域存放，基本可以保证不交叉，产品的致敏信息主要在产品标签上有标识，在销售过程中通过口头告知方式进行。基本满足标准要求。

5) 食品防护管理情况：

受审核方在管理手册的 8.2.5 食品防护条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

在计划中对企业内外部安全、原辅料安全控制、原辅料安全控制、运输、接受安全控制、人员安全控制、信息安全控制、供应链安全控制统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。

查：

——《2024 年-2025 年度食品防护计划验证》，验证结果：符合，提供有 2024-2025 年度食品防护关键部位月检查表，每月不定期检查，检查结果：符合；验证时间：2025 年 09-2025 年 07 月，审核人员：何健棠；

查见开展了食品安全应急演练计划，日期：2025 年 05 月 28 日，演练结果：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。

现场查见：

——进入公司有《外来人员登记表》，配备有指纹门禁，进入仓库配送区域在询问健康状况后由业务部负责人陪同带入车间；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有《出入库单》，记录有数量、库存、产品等信息

——现场化学品在指定位置存放，很少量；



食品防护控制基本符合。

6) 食品欺诈预防管理情况:

受审核方编制了《食品防欺诈控制程序》、《食品欺诈脆弱性评估表》，包含了所有在售食品；掺假、冒牌过往信息

供应商来源、原材料性质进行综合评估，评估综合风险等级均为低风险。

预防措施:

每批次索要产品出厂检验报告、保存食品生产许可证、营业执照、外检报告

制定了《食品欺诈预防工作计划》及《食品欺诈预防计划确认报告》，确认日期：2025-02-18；确认人：霍健溱，结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该预防欺诈计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

查《食品欺诈预防计划验证报告》，验证日期：2025年03月20日，验证人：霍健溱，验证结论：食品防欺诈措施实施有效，食品防欺诈计划暂不需要修改；

验证结论：食品防欺诈措施实施有效，食品防欺诈计划暂不需要修改

现场询问食品安全小组组长霍健溱表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理由业务部负责，验收由客户负责，未见欺诈情况。

7) 应急准备和响应管理情况:

受审核方制定有《应急准备和响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、停电、停水、食品安全及疫情预防应急预案、流行性疾病预防与控制应急预案等，策划了《应急预案》，但未策划火灾、车辆事故等应急预案，已现场沟通，下次审核关注。

公司策划了《应急准备和响应控制程序》，提供了《突然停水、停电应急预案演练记录》，演练时间2025年3月12日，演练评价：全体人员能熟练掌握公司紧急意外事件的应急预案和处理流程；

提供有《食品突发事件召回的演习方案》及《召回演练记录》，查召回演练时间为2025年4月12日，演练评价：1、总结通过本次应急演练，反映出了参加演练的各部门职责明确及部门间协调的重要性；2、本次演练应急小组能做到快速反应；3、本次演练项目全体人员的安全意识有所提高，对应急救援工作有了更深的了解；4、通过本次食品召回演练，充分证明了配送应急预案的可行性。

但未见到参加人员的证据，已现场沟通，应急演练的实施基本充分；

10) 管理体系的验证、确认、评价和分析:

受审核方制定了《确认、验证、验证结果的评价与分析控制程序》，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。抽查验证的策划情况如管评，每年度1次，由总经理负责组织；产品安全性验证，由销售部负责，每年从合格供方索取1次第三方检测报告；危害控制计划的验证，每年2次或特殊发生时，由食品安全小组组长负责；策划基本符合标准要求。

——查《前提方案验证》，验证时间：2025-03-20，验证人员：霍健溱，验证项目包括：环境、仓储配送、设备、工具、管道、废弃物处理，员工卫生，原辅料、成品、化学品采购、运输、贮存和使用等，结论：前提方案 PRP 的实施达到了预期效果。

——查《危害控制计划验证》，验证时间：2025-03-20，验证人员：霍健溱，结论：HACCP 计划的实施达到了预期效果；

——初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售，



不涉及生产加工用水。

产品的安全性验证报告见业务部审核记录。

作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见业务部审核记录。

提供了 2025 年 03 月 20 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、危害控制计划、CCP、内审、体系文件方面的验证等内容，基本充分，结论为：公司食品安全/HACCP 管理体系体系的整体运行满足策划的安排和要求；体系运行有效，编制：何健棠 审批：梁惠联 日期：2025 年 3 月 20 日，符合要求。

受审核方属于批发类型企业，目前认证范围所覆盖产品主要是预包装食品类，未配备检验室，检测能力主要涉及供方资质材料的确认，产品由供方配送至客户处，客户签收即为放行的过程。目前检验主要以验证为主，不涉及留样。

抽查所销售的产品安全性验证报告：

1、产品名称：产品名称：中粮—皇家粮仓巧米之炊餐饮米（籼米）；报告编号：WTF25F06154433F；报告日期：2025 年 06 月 20 日，检测项目：铅、镉、总汞、无机砷、黄曲霉毒素 B1、六六六、滴滴涕等检测结果：符合；检验单位：佛山市沃特测试技术服务有限公司

2. 产品名称：猪肉；肉品品质检验合格证编号：105508153，生产单位：佛山市嘉惠食品有限公司；品名及数量：去头排骨 5、五花肉 4、猪颈骨 2 11KG，肉品分割凭证：00000367；动物检疫合格证明编号：44251220805，时间：2025 年 07 月 28 日，发证机构：佛山市禅城区动物卫生监督所；产品名称：鸭：5 只，货主：刘兆兵，出场日期：2025 年 07 月 29 日，加工档口，中南官付代宰中心，采购档口：东一区 CX19 档，到达地址：中二区 E007 号档，提供有鸭肉，动物检疫合格证明编号：44050592053，时间：2025 年 07 月 28 日，发证机构：佛山市南海镇农业农村办公室（农林服务）；

3. 产品名称：（六和鸭腿）鸭肉，报告编号：Z25031915，委托单位：馆陶六和食品有限公司，检测单位：山东新佳祥检测技术有限公司，检测项目：*冻禽产品解冻失水率、挥发性盐基氮、总汞（以 Hg 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）等，检测结果：合格，签发时间：2025 年 03 月 22 日；提供有（琵琶腿）冷冻分割鸡肉第三方检测报告，报告编号：A2240630702101001E，检测日期：2024.10.08，委托方：山东超和食品有限公司，检测项目：冻禽产品解冻失水率、镉、总汞、铅、总砷等，检测结果：符合，检测机构：青岛市华测检测技术有限公司；

4、产品名称：菜干，报告编号：T20250008892；报告日期：2025.04.10

检测结论：经检测二氧化硫残留量未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司；

红薯粉、小麦、云耳、霸王花（海味干杂），报告编号：T20250009872；报告日期：2024.12.05

检测结论：经检测二氧化硫残留量未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司；

5、产品名称：产品名称：鸡蛋；报告编号：T2025000007998；报告日期：2025.4.02；

检测项目：阴性，经检测氟苯尼考残留量未超过相关相求；

检测单位：广东汇信农产品检验有限公司

6、产品名称：厨艺玉米油；报告编号：食委 2025-05-2330；报告日期：2025.06.09

检测项目：酸价、过氧化值、溶剂残留量、黄曲霉毒素 B1 等；检测结果：合格；检验单位：广州市番禺质量技术监督检测所



7、产品名称：产品名称：奶皇包；报告编号：F25WT06209；报告日期：2025.08.07

检测项目：滋气味、蛋白质、过氧化值、铅、诱惑红、糖精钠、山梨酸钾及其钾盐、日落黄、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、柠檬黄等

检测结果：符合；检验单位：佛山市食品药品检验检测中心

审核周期内暂未发生更新情况。

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价

符合 基本符合 不符合

受审核方在《管理手册》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。查见编制了《2025年度审核计划》、《内审实施计划》，并于：2025年6月14-15日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有“审核实施计划”、“内审检查表”、“内审会议签到表”、“不符合报告1份”、“内部审核报告”等，体系内审提出1个不符合项，均已关闭。基本符合要求。

受审核方按照《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于2025年06月25日实施了管理评审，保持有“2025年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系工作总结”“改进项及改进计划”等记录，查《2025年度管理评审改进计划》：涉及1项，要进一步强化资源配备的充分性，食品安全、HACCP管理体系标准的培训及应急预案培训，全员参与提高企业的管理水平，于2025年06月30前由综合管理部负责组织完成。提供了培训记录，培训时间：2025年06月30日，对主要部门负责人进行培训，培训课题：要进一步强化资源配备的充分性，食品安全、HACCP管理体系标准的培训及应急预案培训，全员参与提高企业的管理水平，培训评价：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效，改进措施基本符合要求。

管评结论：由总经理主持管理评审会议，各部门负责人参加。总体上看，目标、指标已基本完成，内部审核中发现的不合格得到了有效整改，配送服务基本满足顾客需求。总体上来说，本公司管理体系基本符合标准和法律法规要求，制定的方针、目标和指标持续适宜，配备的资源基本满足体系运行和持续改进需求，组织结构合理，管理体系运行有效。综上，体系运行适宜、充分、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

受审核方制定有《不合格品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，每年索取第三方检测报告，每批次索证等，主要由业务部负责，审核周期内未发生采购原料不合格情况。

销售行业的特殊性，初级农副产品、预包装食品原料同成品，部门负责人何经理表示审核周期内配送销售及交付过程未发生配送不安全产品的情况，也未发生食品安全事故，但发生过配送数量错误情况，基本在交付给客户时就发现，现场沟通给予解决，因公司离顾客处，单次车程均在1小时内，基本可以及时给予解决，确保顾客接收。

审核周期内成品内检、外检均未发现有不合格现象。

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，具体见领导层审核记录，审核周期内成品内检、外检均未发现有不合格现象。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：



受审核方策划了《纠正和预防措施控制程序》；保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，并进行验证，管理评审输出以采取纠正措施计划，计划整年度持续实施，下次审核关注；

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

原辅料进货验收过程主要由业务部负责，原料验收过程中发现的不合格做退货、补货处理，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

销售配送过程控制主要由业务部负责，客户验收过程中发现的不合格做退货或补货处理，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

产品交付、顾客投诉处理等主要由业务部负责，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。

3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方在《管理手册》8.10 投诉处理条款进行了规定，同时策划了《沟通控制程序》。业务部相关人员表示，体系建立以来，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练。

2.5 体系支持

符合 基本符合 不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

受审方在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《基础设施和工作环境管理控制程序》《前提方案》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

受审方在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《前提方案》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、打印扫描设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。组织经营地址位于佛山市禅城区南庄镇季华西路 78 号中国建陶小镇双创社区自编 2 号首层 102，从事初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售服务，现场查看：

受审方的经营办公场所面积约 430 平方米，场地属租用性质，有提供租赁合同，合同有效。公司位于佛山市禅城区南庄镇季华西路 78 号中国建陶小镇双创社区自编 2 号首层 102。

厂区地理位置环境良好，位于艺术产业园内，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。水泥道路硬化，环境整洁，排水通畅，交通便利，仓库布局基本合理，自有冷链运输车 3 辆，设施较为齐全。

现场观察：

公司划分区域划分为：主要为办公区、分拣区、配送区、检测区、清洗消毒区、冷藏（冻）库等，设有更衣室。

仓库位于场所的 1 楼，面积约 430 m²，仓库入口处有挡鼠板，现场已设置灭蝇灯，基本符合要求；



干调库面积约 50 m²，配有空调，温度显示 27℃，内有少量食用油、大米库存，放置于塑料铲板、货架上，均在保质期内；

检测室面积约 6 m²，主要配备农残检测仪 1 台、猪肉水分检测仪 1 台，其中农残检测仪、猪肉水分检测仪未使用（主要委托批发市场检测室外检）；

分拣区面积约 100 m²，有一电子台秤，型号：TCS-300，提供了校准证书，在有效期内；

特种设备：不涉及；

配送车辆清洗消毒使用 84 消毒液，每次配送回来后清洗消毒，有清洗消毒记录；

冷藏库面积约 60 m²，未使用，库内零库存；

冷冻库面积约 40 m²，内有少量琵琶腿、速冻点心，均在保质期内，冷冻温度-18℃，从库里可以打开库门；

组织的机基础设施及环境基本符合初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）、预包装食品（含冷冻食品）和散装食品（干杂）的销售服务要求。

现场观察：厂区内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，销售车间分为简易的仓储区、分拣区，布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工更衣室较为简易，有配置简单的洗手设施。

提供有设备维护日常点检，提供共《配送汽车检查记录表》，每天由司机点检，记录有车厢温度、车辆仪表显示、轮胎状态发动机声响、车厢有内无违禁品、车辆内、外观整洁行装，抽查 2025.07.01，点检无异常，记录员：冯伟球；另抽查 2024.12.01、2025.04.01、2025.05.14、2025.07.18 记录，管控方式相机，基本符合要求；

配送车辆历程累计在 8000-10000 公里时进行维保，抽查 2025 年 3 月 06 日、2025 年 04 月 06 日车辆维修记录，抽查 2025 年 03 月 06 日，车牌号：粤 E2RA21，维修配件：美孚黑霸王机油、机油格、行车记录仪、风槽风扇；2025 年 04 月 06 日：粤 E1M07，维修项目：美孚黑霸王机油、机油格、后刹车皮 1；维修车行：乐从镇骏隆汽车修理厂，提供了车辆维保发票，基本符合要求。

查冷藏冷冻库于 2022 年 06 月安装，承建商：广州盈至医疗器械有限公司，营业执照代码：914401037499251958 提供共有承包承建合同，查合同验收及保修服务：冷库自交付之日起，12 个月内免费维修，若因甲方使用不当造成损失，乙方需收取工料费，保修期后的维修双方另行约定维修价可行。保修期内接到维修通知后乙方必须 24 小时内到达现场（重大节假日除外），检查出问题后 2 日内完成维修。

抽查冷库设备维修情况：

冷库维保方：佛山市金雪制冷科技有限公司，提供有维保方的资质营业执照编号：91440605MABQ46NG6MR；提供供冷藏库冷冻库的维保记录：维保时间：2025 年 07 月 24 日，维保项目：冷库维修，提供有维保发票记录，符合要求。

查看业务部现场不涉及：特种设备。

受审方的《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“监视和测量装置管理台帐”，主要包括配备了电子台秤 1 台、温度计 1 支、农残检测仪 1 台、猪肉水分检测仪 1 台，其中农残检测仪、猪肉水分检测仪未使用（主要委托批发市场检测室外检），未将冷藏车车厢温度显示装置列入台帐管理，已现场沟通。



查校准情况：

未能提供电子台秤（型号：TCS-300，出厂编号：2040023）有效计量校准证书，已开不符合项整改：

提供有多功能食品安全检测仪校准证书：证书编号:0107259200753；校准日期：2025.07.20；在有效期内；校准单位：广东中诚计量检测有限公司；

提供有肉类水分精检测仪校准证书：证书编号:0107259200752；校准日期：2025.07.20；在有效期内；校准单位：广东中诚计量检测有限公司；

提供有冷库校准证书：证书编号:JL258610756,校准日期：2025.07.20；在有效期内；校准单位：深圳市计量质量检测研究院；

提供有冷藏车比对校准记录，记录有：冷藏车牌号：粤 E1HM07，冷藏车厢显示温度：2.0℃，温度计显示温度：2.2℃，冷藏车牌号：粤 E8SE36，冷藏车厢显示温度：2.0℃，温度计显示温度：2.1℃，冷藏车牌号：粤 E2RA21，冷藏车厢显示温度：1.8℃，温度计显示温度：2.0℃，内校结果：符合冷藏车温控要求；

基本满足产品监测需要。

检测室现场：在一楼，面积约6平方米与办公区一起，计划用于果蔬农残检测，未正式投入使用，目前主要委托当地的果蔬批发市场检测室进行农残检测，预包装食品验收主要通过感官检查、索取批检报告为准，具体见H3.8/F8.5.4.5条款审核记录。

查看农残检测记录：产品名称：南瓜；报告编号：T202500017649；报告日期：2025.07.03；检测结果：阴性，农药残留未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司；

产品名称：冬瓜；报告编号：T202500017860；报告日期：2025.07.05；检测结果：阴性，农药残留未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司；

产品名称：茄瓜；报告编号：T202500018029；报告日期：2025.07.07；检测结果：阴性，农药残留未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司；

产品名称：黄油桃；报告编号：T202500017409 日期：2025.07.01；检测结果：阴性，农药残留未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司；

产品名称：香蕉；报告编号：T202500017532 日期：2025.07.02；检测结果：阴性，农药残留未超出相关要求；检测单位：广东汇信农产品检验有限公司；

3) 人员及能力、意识：

受审方在管理手册7.2条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《岗位工作要求表》，覆盖到公司总经理、各岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定，部门负责人表示审核周期内公司员工及各岗位责任人比较稳定，未发生变化。现场随机抽取食品安全小组组长霍健溱，学历：本科，工作经验6年，在本单位工作4年；业务部负责人何国基，学历：初中，工作经验8年，在本单位工作4年；提供了《员工能力评定表》，同时对上述人员进行了能力评定，在职务、教育学历、专业/职称、相关工作经历、培训学习方面进行了评定，结论：培训合格允许上岗。

部门负责人表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

审核周期内各岗位人员基本满足要求。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《2025年度人员培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对管理体系标准、体系文件、法律法规、意识、危害分析培训等方面，策划基本充分；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。部门负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取：



1、培训日期：2024年9月8日；培训内容：关键岗位人员、关键控制点操作培训；授课老师：梁惠联；参加人员：各部门负责人；培训效果：经过本次培训，效果明显，到达预期目的，此次培训有效；

2、培训日期：2024年10月16日；培训内容：危害控制计划验证、体系验证知识培训学习；授课老师：梁惠联；参加人员：各部门负责人；培训效果：危害控制计划验证、体系验证知识培训学习；

3、培训日期：2025年1月12日；培训内容：ISO22000：2018，HACCP(V1.0)标准培训；授课老师：咨询老师；参加人员：各部门负责人；培训效果：经过本次培训，效果明显，到达预期目的，此次培训有效；

4、培训日期：2025年03月09日；培训内容：内审员培训；授课老师：咨询老师；参加人员：内审员，培训效果：经过本次培训，效果明显，到达预期目的，此次培训有效；

与内审组组长霍健漆及组员何健棠面谈，对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，能力不足。已在F7.2/H3.2开具不符合项。

面谈公司管理代表霍健漆对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足，已开不符合项整改。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，见培训记录；

查健康证管理情况：

提供了人员健康台账，健康证上墙管理，随机抽取：

业务部一何国基：编号：440623196601223135；体检日期：2024.09.03；发证单位：佛山市顺德区乐从医院，均在有效期内。

综合管理部一何健棠：编号：440681199108113116；体检日期：2024.10.07；发证单位：佛山市顺德区乐从医院，均在有效期内。

食品安全小组组长一霍健漆：编号：440681198709095015；体检日期：2024.9.18；发证单位：佛山市顺德区乐从医院，均在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求。

人员能力管理基本符合标准要求。

4) 信息沟通：

受审方在《HACCP/食品安全管理手册》7.4条款，并策划了《沟通控制程序》；

查内部沟通管理情况：

与员工的沟通，沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：管理体系的再策划、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、管理体系运行有关信息、产品实现策划方面、顾客需求订单、服务的内部交流。

内部沟通情况如：

日常例会 沟通内容：内部会议，沟通对象：全体人员，沟通方式：会议，责任部门：综合管理部，回应情况：按照整改要求进行落实。

查外部沟通管理情况：

与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构、顾客等，方式包括参加招投标、电话、电子邮件、会议、文件，等。对外沟通主要指定食品安全小组组长负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面等的信息。

外部沟通情况如：

于2025年06月06进行客户满意度沟通，主要沟通客户分别有：佛山市岭南美术实验中学、佛山市禅城区南庄镇南庄幼儿园、佛山市听音湖实验中学、西樵镇水利排灌养护站，调查表分发4份，回收4份，顾客满意度率达94%；



与企业负责人沟通，审核周期内暂无市场监管局来公司例行食品安全检查工作；该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理:

受审方在总经理的领导下，策划了公司的管理方针，以文件的形式下发，具体见《管理手册》的 7.5 条款。

为应对相应风险和机遇，公司依据 ISO 22000:2018《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》及《危害分析与关键控制点（HACCP）标准的要求并结合本公司的具体情况，采取 PDCA 的过程方法，建立、实施、保持并持续改进食品安全、HACCP 体系。

策划了公司的管理体系文件，包括：

管理手册 1 份，文件编号：YY-SC-2024，版本 A/1，发布日期：2024.4.18（于 2025 年 8 月 22 日修订外包过程）

程序文件 25 份，文件编号：YY-CX-2024，版本 A/0，发布日期：2024.4.18；包括：《文件控制程序》《记录控制程序》《内部审核控制程序》《不合格品控制程序》、《危害控制计划确认和验证控制程序》等；

编制了三级管理文件，包括管理制度 6 份，如《食品进货查验记录制度》、《仓库管理制度》等；

公司编制了《文件控制程序》、《记录控制程序》，规定了食品、HACCP 文件的编制、审批、评审、编号、回收、发放、更改、换版、作废等的管理和控制。

查《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、前提方案等。

查《文件、发放回收记录》，抽查文件发放情况，有收文、发文的确认签字，符合文件发放规定。

文件资料基本满足岗位工作需要，并为现行有效版本。

查文件的评审及更新：管理评审时对文件的适宜性及可操作性进行评审：适宜、可操作。

查《记录控制程序》，对记录表单的设计、编号、填写、贮存、保管、保护、检索、保存期限、到期处置等方面规定了要求并按此程序控制。

核对标准规定的应保留的记录和保存期限，标准所规定的记录均涵盖，保存期限规定的合理。

记录清单中对记录的管理、控制进行明确的分工。

各部门负责本部门相关文件制度记录的保管、存放，保存期限一般为 2 年。

控制符合要求

抽查：公司编制了《管理手册》1 份、《程序文件》25 份、《管理制度》11 份、记录表格等。

基本合理，符合

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

上一年度初审不符合/审核发现问题的验证情况：不符合项不符合项（3）项，涉及部门/条款:01)业务部 F8.2.4/H3.3（A10);02)业务部 F8.7/H3.6;03)综合管理部 F7.2/H3.2，现场已验证整改措施有效，本次现场审核验证上述不符合项整改所采取的纠正和纠正措施基本有效，验证符合要求。

五、认证证书及标志的使用

审核覆盖期间证书使用及管理基本规范，主要用于客户验厂、招投标使用，暂未发生违规使用情况

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》

五、审核组推荐意见:

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，佛山市有裕餐饮管理服务服务有限公司的

质量环境职业健康安全能源管理体系食品安全管理体系危害分析与关键控制点体系：

审核准则的要求	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input 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： 邝柏臣

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。