

项目编号：20724-2024-F

# 管理体系审核报告

## (监督审核)



组织名称：广州市同味源餐饮有限公司

审核体系：食品安全管理体系危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求  
(V1.0)

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 邝柏臣

报告日期： 2025年10月29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，不向第三方泄露。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：邝柏臣

组员：邝柏臣

受审核方名称：广州市同味源餐饮有限公司

## 一、审核综述

### 1.1 审核组成员

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

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	龚小花（总经理）、邹殿章（食品安全小组组长）	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 E 第 1 次、H 第 2 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  单体系审核  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：《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《食品安全法》、《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》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 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、《DBS 44/ 006-2016 非预包装即食食品微生物限量》；

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10月27日上午至2025年10月29日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年11月24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：位于广州市增城区永宁街新和北路36号（2#厂房）E单元一楼、二楼部分广州市同味源餐饮有限公司餐食加工间的集体用餐配送（热食类食品制售）

F：位于广州市增城区永宁街新和北路36号（2#厂房）E单元一楼、二楼部分广州市同味源餐饮有限公司餐食加工间的集体用餐配送（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：广州市增城区永宁街新和北路36号（2#厂房）E单元一楼、二楼部分；

办公地址：广州市增城区永宁街新和北路36号（2#厂房）E单元一楼、二楼部分；

经营地址：广州市增城区永宁街新和北路36号（2#厂房）E单元一楼、二楼部分；

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：01) 人事部 F7.2/H3.2; 02) 餐饮部 F8.8.1/H4.5/H3.8;



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11月30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01日前。

## 2) 下次审核时应重点关注：

前提方案/良好卫生规范、危害控制计划的策划及实施；

## 3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 ISO22000:2018 食品安全管理体系标准及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) 体系建立以来没有发生食品安全事故、也未发生重大顾客投诉情况。

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；

6) 公司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 ISO 22000:2018 食品安全管理体系和 HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合集体用餐配送（热食类食品制售）加工过程，包括《食品安全管理和 HACCP 手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO 22000:2018 食品安全管理体系、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，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 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。对生产现场观察发现对虫害入侵管理、产品标识管理、离地管理还需要加强。

但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：—餐饮制售分餐售卖环节风险较高，建议持续关注

## 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

受审方在《管理手册》中规定了公司管理目标，查核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，管理目标基本具体、有针对性、可测量并且可实现。提供了《目标完成情况统计表》，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年第四季度到2025年第三季度)
CCP受控率100%	未明确	季度	100%
食品安全事故为0	统计发生次数	季度	0

抽查审核周期内管理目标已实现，2025年第四季度管理目标在实施中。

### 2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合

#### 1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

受审方策划了《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。

组织的规模情况/资源配置情况：局基本符合要求。与平面图基本一致；

受审方经营场所总面积约1500平方米，餐食加工间位于一层；二层主要是办公区及员工就餐区；共二层。经营地址位于广州市增城区永宁街新和北路36号（2#厂房）E单元一楼、二楼部分，功能间有备餐间（配备有微波隧道炉）、保温箱保洁区、厨具清洗区、保温箱清洗区；厨房功能间分为烹饪间、加工间（肉品、水产、蔬菜间）、餐具洗消间。公司有一间冷冻及冷藏仓库、常温仓库等。

受审方目前主要为广州增城区周边企业以及学校提供集体用餐配送（热食类食品制售）服务，仅提供中餐和晚餐，每次配餐份数约1100人次就餐，餐食加工间布局基本合理；

受审方位于广州市增城区永宁街新和北路36号（2#厂房）E单元一楼、二楼部，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：餐食加工用水为城市管网用水，现场抽查水质检测报告，检测项目：总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、pH值等，检测结果：合格，报告日期：2024年12月07日；

热食类食品加工对空气无特殊要求；

餐食加工区设有更衣室设有一次和二次更衣室，配置衣帽间、换鞋、储物柜，洗手采用洗手液及75%酒精消毒液控制；就餐区配备有紫外线诱蝇灯，场地采用84消毒液消毒，较为简单，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，食堂内无杂物，提供有《食品及原料进货查验记录》。污水处理等由生产过程产生的废水，主要通过园区管网，园区统一进行处理，处理后排入城市排污管网；经营场所场地消杀主要内部实施，提供有《餐饮服务每日食品安全检查记录表》，时间：2205-09-03，检查人：邹殿章，检查项目有：许可及信息公示、经营场所（场所内整洁干净，定期进行清洗消毒，采取有害生物防制措施，现无苍蝇、老鼠、蟑螂或其活动痕迹）、原料贮存等项，抽查2025.08.01、2025.08.12、2025.09.04、2025.09.22等记录，检查结果无异常；

抽查虫鼠害防治记录：提供有害生物防制服务报告，每月消杀一次，由广州宏泰害虫防治有限公司实施，提供有《消杀记录》，消杀项目：灭鼠投药|治理蚊子|消杀蟑螂 消杀苍蝇，使用药物：呋虫安，消杀时间：每月消杀1次，抽查2025.03.15、2025.04.20、2025.05.20、2025.09.12、2025.10.12记录，已消杀，消杀人：陈\*伟，基本符合要求；

抽查《紫外线灯使用记录》：抽查2025年09月份记录，中餐时间：09.01 开始时间 7:00 结



束时间：7:30、负责人：邹殿章 晚餐 开始时间：13:00 结束时间：13:30 负责人：邹，另抽查 2025.08.01、2025.08.29、2025.09.30、2025.10.20 使用记录，管控方式相同，符合要求；

抽查《刀具消毒记录表》，抽查 2025-09-15，消毒方式：紫外线消毒，消毒时间：中餐 11:30-12:30 晚餐 15:30-16:00；消毒物品：刀具，数量：1 批，操作人：谢玉莲；另抽查 2025.09.01、2025.09.22、2025.09.30 记录，管控方式相同，基本符合要求；

抽查《车辆消毒记录》，清洗消毒方式：清洗、75%酒精消毒，消毒时间 8:00，操作人：洗\*\*，抽查 2025.09.01-30 日记录，车牌车牌粤 AE75V1，结果：已清洗消毒，另抽查 2025.08.01、2025.08.16、2025.08.29 记录，结果均符合√，操作人：刘\*\*；

抽查《保温箱消毒记录表》，记录有消毒物品、清洗及卫生状况、消毒方式、消毒时间、负责人等，抽查 2025.09.01 消毒物品：保温箱、清洁良好、75%酒精消毒、消毒时间：8:00，负责人：杨\*\*，另抽查 2025.08.01、2025.08.12、2025.09.20、2025.09.30、2025.09.28 消毒记录，管控方式相同，基本符合人要求；

抽查《餐饮具消毒记录表》，时间：2025.09.01~09.30，消毒方式：红外消毒，消毒物品：餐盘、饭碗、筷勺，消毒温度：120℃，数量 1 批，中晚 消毒时间：7:00 结束时间：8:00 晚餐 13:00 14:30 操作人：王\*\*，符合要求；抽查：2025.08.01、2025.08.12、2025.08.29、2025.09.01、2025.09.30、2025.10.07、2025.10.23 等批次消毒记录，管控方式基本相同；2025 年 10 月 28 日审核现场查看，餐饮消毒前先使用专业除油洗洁精对餐具进行清洗浸泡 2 小时，再进入自动洗碗机进行清洗烘干，现场查看烘干温控为设定为 150℃，温控显示为 121℃，水加热控制设定温度 85℃，进水温度 25℃，出水温度 71℃，餐具清洗烘干后进入红外线消毒柜进行消毒，询问相关负责人龚经理，洗碗机现场运行记录与设备供应维保方广州易帮客环保科技有限公司共享，实时监控运行情况，每月到场定期维保 1 次；记录不规范，已现场沟通整改，下次审核关注；

厨余垃圾、废弃油脂由每天清理，委托广州市宝俊清洁服务有限公司实施，抽供有：《厨余垃圾处理记录》，抽查 2025.09.01-30，查 2025.09.01 回收时间:17:10 回收数量，2 桶，确认签名：龚\*\*；提供有：厨房 废油回收记录，2025.10.07-25 日，查 2025.10.24 17:00 回收数量：1L 厨房确认签名：龚\*\*，另抽查 2025.08.01、2025.08.18、2025.08.29，管控方式相同，基本符合要求；

另提供有《剩菜处理和丢弃记录》，抽查 2025.09.01 记录，基本符合要求；

提供有《员工每日健康状况晨检表》和《员工健康证》等，包括证照、健康证、晨检、员工健康状况等，抽查 2025 年 09 月 01-30 日晨检记录，点检无异常，基本符合要求；

餐食加工间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；

包装材料：主要为各类餐具和配餐用保温箱，保温箱采用 75%酒精消毒，抽查《保温箱消毒记录表》，记录有消毒物品、清洗及卫生状况、消毒方式、消毒时间、负责人等，抽查 2025.09.01 消毒物品：保温箱、清洁良好、75%酒精消毒、消毒时间：8:00，负责人：杨\*\*，另抽查 2025.09.20、2025.09.30、2025.09.28 消毒记录，管控方式相同，基本符合人要求；

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定，外来人员所在工业园区保安室统一预约进行统一登记管理，同时进入加工厨房按照公司有关要求进行管理，健康证管理等见办公室审核记录，原辅料验收管控由采购部统一负责管理；

提供有《冰箱温度检测记录》，抽查 2025.09.01 冷藏库温度上午 2℃，下午 3℃；冷冻库上午-18℃，下午-18℃；留样冰箱 上午 2℃ 下午 3℃ 熟食冰箱上午 2℃ 下午 2℃，运行情况：符合√，清洁状况：√；2025.09.12 冷藏库温度上午 2℃，下午 3℃；冷冻库上午-18℃，下午-18℃；留样冰箱 上午 2℃ 下午 3℃ 熟食冰箱上午 2℃ 下午 3℃，运行情况：符合√，清洁状况：√；2025.09.30 冷藏库温度上午 2℃，下午 3℃ 冷冻库上午-18℃，下午-18℃，留样冰箱 上午 2℃ 熟食冰箱上午 3℃；另抽查 2025.10.07、2025.10.21、2025.10.25 日记录，温度记录无异常，基本符合要求；

现场查看冷库无积水结霜，荤素分开，生熟分开，加盖覆膜，留样冰箱配置自动温度监控装置，基本符合要求；

现场查看：蔬菜、肉类、水产类分区有简易隔断；餐食粗加工、切配、烹饪、备餐分区，水池也都进



行了标识；刀具、砧板、毛巾都进行了分色，并有分色的说明防止混用，冰箱冷库也贴了标识防止交叉污染，基本可以满足控制交叉污染的要求；

化学品主要是 75%酒精、84 消毒液、洗手液，询问了解由采购部统一采买、统一管理、按需领用；

受审方另按广州市场监局统一要求填报的《日管控记录表》、《周排查记录表》、《月调度记录表》，抽查日管记录表：主要包括从业人员、索票索证、食品添加剂、分餐操作管理等，无异常；

查其他前提方案/良好卫生规范实施情况，基本符合。

现场查看餐食加工间管理情况，对更衣室、初加工、烹饪等过程基本规范，前提方案和良好卫生规范等执行基本符合。

——现场观察：预进间洗手池配备脚踏式洗手池及预进间，配置有洗手液，配备有 75%酒精，基本符合要求；

——现场观察：员工佩戴工帽、口罩、穿工服、鞋靴、带围裙，分餐间人员戴一次性手套；

抽查《学校校外供餐食品验收记录表》2025 年 09 月，查 2025.09.01，餐品数量：168 份，到样到校温度：71℃、制售时间：3 小时、运输时间长：38 分钟、验收时间：7:30、餐品情况是否完整：是，另抽查 2025.09.10、2025.09.19 记录，符合要求；现场查看米饭、汤类采用泡沫保温包装、餐食采用餐盘装后外用保温箱装，装车按照生熟分开的原则、无交叉现场；

## 2) 设计和开发管理情况

受审方在管理手册 7.1.5 条款食品安全管理和 HACCP 体系的外部开发因素，对设计和开发进行了说明，并编制了《产品设计和开发控制程序》。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餐食加工，组织所加工的菜谱均为大众传统菜式，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，如果对餐食加工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。

## 3) 采购管理情况

受审方在《管理手册》中对采购管理、食品欺诈进行了规定，策划并编制了《采购控制程序》、《良好卫生规范》、《食品欺诈脆弱性评估控制程序》；

采购过程控制：

对合格供方的筛选及评定，各部门负责人参与评价，经总经理批准后，实施采购工作。供销部负责所有产品的采购工作，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

提供《同味源餐饮供应商目录》，9 家供方：覆盖粮油、冻品、干货、家禽、蔬菜等食材类、厨房垃圾清运、车辆维修等。

抽查：蔬菜广州市增城鲜妹菜档，营业执照编号：92440101MA9XQXHY13，资质有效，提供有 2025 年 09 月 08 日采购验收记录及送货单，单号：3355873，名称：番茄 125 斤、豆角 100 斤、包菜 465 斤、蒜心 60 斤、凉瓜 48 斤等，已签收；提供有《蔬菜农药残留快速检测记录》日期：2025.09.08 果蔬农药残留快检报告，检测方法：酶抑制率法，样品名称：西红柿 4.30%、红椒 5.60%、香菜 4.60%、香菇 3.60%、红皮洋葱 5.60%、四季豆 3.90%、蒜苔 4.50%、检测日期 2025/9/8 检查结果：阴性 合格，检测单位：广州思运蔬菜有限公司；另抽查 2025/10/21 农产品质量安全快速检测结果报告单检测方法：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留快速检测（速测卡法）实验室农残检测执行标准：GT/T5009.199-2003 样品名称：红皮洋葱、湿姜、青茄、黄姜、白皮洋葱等 检查结果：阴性 合格；



提供有内部自测的《蔬菜农药残留快速检测记录》抽查 2025.09.01 油麦菜 阴性、2025.09.08 包菜 阴性、2205.09.12 大白菜 阴性、2025.09.30 芥菜 阴性，检验人：邹\*\*；

抽查：家禽肉类的供方广州市增城回头客鸡档，营业执照编号：92440101MA59YXNY4T，资质有效；提供：肉鸡-胴体动物检疫证明：44211512079 生产单位：新兴县佳安食品加工有限公司(广东省云浮市新兴县新城镇新成工业园北园)，2025年8月11日17时；签发单位：广东省云浮市新兴县动检所；审核现场查看：肉鸡-胴体动物检疫证明：No.44211574170，签发日期：2025年10月27日18时；提供：肉鸭-胴体动物检疫证明：No.44211511695 生产单位：新兴县天天有养殖有限公司新兴黄岗分公司(广东省云浮市新兴县新城镇新城工业园北园黄岗村委会金塘村民小组房屋)，签发日期：2025年8月11日13时，签发单位：广东省云浮市新兴县动检所；审核现场查看：肉鸭-胴体动物检疫证明：No.44211573830，签发日期：2025年10月27日15时；

抽查：猪肉的供方广州悦旺食品有限公司，营业执照编号：91440118MADLDGTP3B，资质有效；提供 2025.09.22 动检证明 商品猪-胴体动物检疫合格证明 N044229186948,商品猪·胴体 检测机构：广东省广州市白云区动物卫生监督所 检验日期：2025.09.22;提供肉品合格证：粤H肉检：925005628，生产单位：肇庆市大旺开发区生猪定点屠宰场，生产日期：2025.09.22；

抽查：冻品的供方广州市增城港腾冻肉店，营业执照编号：92440101MA59H58Q43,食品经营许可证编号：JY14401830125522，资质有效；抽查产品的安全性验证报告，产品名称：什锦蔬菜，检测报告编号：QD-W25021601，报告日期：2025年02月24日，检测单位：中谱安信（青岛）检测科技有限公司，检测项目包括：铅、镉、六六六、滴滴涕等指标，检测结果：单项检测指标结果符合，单项判定：合格，报告有效，同时抽查香酥茄盒（报告编号：RSPW25040171），报告日期：2025年05月06日，检测项目：铅、镉、挥发性盐基氮、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、沙拉沙星、替米考星、甲胺磷等，检测结果：合格；冻秋刀鱼入境货物检验检疫证明编号 371120251000040355001，输出地区：中国台湾，2025年06月17日；

抽查：大米的供方广州市黄埔区东兴汇兰芝粮油行，营业执照编号：92440101MA5A425K8H，食品经营许可证编号：JY14401160018646，资质有效；抽查籼米的安全性验证报告，报告编号：S250900079，检测单位：广东省东莞市质量监督检测中心，检测项目包括无机砷无机砷（以As计）、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、六六六、滴滴涕等指标，检测结论：合格，报告日期：2025-09-10，报告有效；

抽查：食用油的供方广东中福粮油有限公司，营业执照编号：91440101MA9Y17GD73，仅销售预包装食品备案编号：YB14401050200094；抽查植物油的安全性验证报告，报告编号：福之泉食用植物调和油，检测单位：国贸食品科学研究院有限公司（国家副食品质量检验检测中心），检测项目包括酸价、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)、过氧化值、溶剂残留量、总砷(以As计)、铅(Pb)等指标，检测结论：合格，报告日期：2025-08-26，报告有效；

另查调味品/干货/鸡蛋的供方广州海睿食品有限公司，营业执照编号：91440101MA5CLQL22M，食品经营许可证编号：JY14401830275543，资质有效；抽查鸡蛋的安全性验证报告，报告编号：212403291，检测单位：武汉海关技术中心，检测项目包括恩诺沙星、环丙沙星、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氟甲砜霉素氟苯尼考等指标，检测结论：合格，报告日期：2024-09-19，报告有效；同时抽查调味品白醋（报告编号：S23021183）、腐竹（报告编号：YP24012534），报告有效；

同时抽查一次性餐具的供方惠州市冠展实业有限公司、洗碗机洗涤剂和催干剂的供方广州市成福公餐伏配送服务有限公司(厂家新泖洗涤科技(广州)有限公司,洗碗机专用催干剂(A类)(食品级)报告编号：F2501345,报告日期2025年10月11日,洗碗机专用洗涤剂(A类)(食品级)报告编号：报告编号：F2501344、报告日期：2025年10月11日)，上述供方控制基本相同。

厨余垃圾处理外包方：广州市宝俊清洁服务有限公司（本地政府指定单位），签订有服务协议：2025年08月01日至2026年07月31日；实施情况见餐饮部审核记录；

虫鼠害防治的外包方：广州宏泰害虫防治有限公司，营业执照编号：91440101076504598E，有害生物防制服务资质证（副本）穗有害生物防协证字第44010133685号，有效期至2027年3月31日；有使用药物的农药登记证，资质有效；提供有《有害生物防治承包合同书》，合同编号：合同编号：HT-HB20220518-A，合同有效期：2024年06月01日至2027年05月31日，合同有效，虫害消杀实施情况见餐饮部审核记录。

组织每年进行1次供方评价，评价内容：供方产品质量/食品安全状况、供方提供符合要求产品的持续保



持能力、供方产品的获证和经营资质情况、供方的履约状况、供方的信誉度等7项，评价结果分为：好、一般、差三个等级；公司餐饮部、人事部、采购部参与评价，总经理批准后列入合格供方名单，进行管理。抽查蔬菜的供方广州市增城鲜妹菜档、调味料/杂货/鸡蛋的供方广州海睿食品有限公司的供方评价情况，按照上述策划开展了供方评价，评价结论：同意纳入合格供方管理，批准人/日期：龚小花 2025.03.05。

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。

公司使用的食品添加剂：无。

#### 采购管理情况：

日常采购通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。供方送货至公司，现场抽查2025-10-24采购验收的黄花菜、味精、海天金字蚝油、丹丹豆办酱等送货单，有送货单位签字及相关信息。抽查2025-09-22采购验收的茄盒、混合菜、秋刀鱼等产品，用供方及签字等信息，控制基本合理。该公司的采购管理基本符合标准要求。

#### 4) 监视和测量管理情况

受审方的《监视和测量设备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。主要计量器具分别有：电子台秤、温度计、可燃气体报警器、农残快检仪共5件。

公司2024年11月21日已将电子台秤、温度计委托等计量器具送第三方进行校准，

电子台秤（型号规格：TCS-300）校准证书编号：ZD202411210355，校准时间：2024年11月21日；

温度计（型号规格TA218B）校准证书号：ZD202411210357，校准时间：2024年11月21日；

可燃气体报警器（CHY-200T）校准证书编号：ZD202411210358，校准时间：2024年11月21日；

可燃气体报警器（CHY-200T）2校准证书编号：ZD202411280358，校准时间：2024年11月28日；

农药残留速测仪（DG-12NC）校准证书编号：ZD202411210359 校准时间：2024年11月21日；

现场对冷藏冷冻柜温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，提供冷藏冷冻库温度显示装置内部校验证据，基本符合要求；

提供有《冰箱温度检测记录》，抽查2025.09.01冷藏库温度上午2℃，下午3℃；冷冻库上午-18℃，下午-18℃；留样冰箱 上午2℃ 下午3℃ 熟食冰箱上午2℃ 下午2℃，运行情况：符合√，清洁状况：√；2025.09.12冷藏库温度上午2℃，下午3℃；冷冻库上午-18℃，下午-18℃；留样冰箱 上午2℃ 下午3℃ 熟食冰箱上午2℃ 下午3℃，运行情况：符合√，清洁状况：√；2025.09.30冷藏库温度上午2℃，下午3℃ 冷冻库上午-18℃，下午-18℃，留样冰箱 上午2℃ 熟食冰箱上午3℃；另抽查2025.10.07、2025.10.21、2025.10.25日记录，温度记录无异常，基本符合要求；

2025年10月28日审核现场查看：冷藏库温度显示：8.5℃、冷冻库温度显示：-11℃（使用中），符合工艺要求，查看留样冰箱已配备自动温控显示器，温度显示：6.3℃，符合要求。

组织验收主要通过验证供方提供的产品送货单据/合格证明等信息，组织配备小型检测室（未正式启用）。

#### 4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

受审方在《食品安全管理和 HACCP 手册》中8.3可追溯性系统条款对可追溯性进行了规定，8.9.5撤回/召回款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品召回和撤回控制程序》，主要涉及内在危害控制计划制定时危害分析不全面而遗漏了显著危害，或验证时发现危害分析没有被充分的识别，导致产品出现食品安全问题（撤回）。

提供有《产品召回记录表（模拟）》，召回模拟日期：2025年08月12日，召回产品名称：辣椒炒肉 生产批号20250812，模拟问题：发生情况：假设，2025年08月12日，广州增城区柳园路84号抽纱公司厂区第四栋第二层，有顾客投诉部分鱼香肉丝不熟；按如下要求进行召回：先下达召回通



知给王闯，免费给顾客退菜或换菜并道歉，将回收的菜品和未售菜品取回；不合格主要原因：由于新厨师意识不足，部分鱼香肉丝不熟。处置方法、结果：对顾客进行当面致歉，免费为顾客更换合格菜品，以获得了顾客的理解和原谅；对不合格产品报废处理，处理人：邹殿章；召回模拟演练总结：经过本次召回模拟演练后，相关小组及责任人能够进一步了解菜品知识，加强工作责任心，为顾客提供健康、安全、美味的食品，评价人：邹殿章，日期：2025.08.12，未保留召回演练的相关可追溯记录，已现场沟通整改，下次审核关注。

现场查见：

——餐食加工区各区域有简单标识：初加工区有蔬菜、水产、肉品清洗池；餐具清洗消毒区域有一冲，二洗，三消毒，四保洁等标识、区域划分基本合理；

——菜品等较为简单，无直接标识，分餐区域有基本分隔；

——抽查常温仓原料库主要是茉莉香米批次 2025.08.12、海天生抽酱油批次 2025.09.15、食用油例如中粮品牌福之泉食用植物调和油批次 2025.10.11 及预包装食品及干杂类辅料，有标签标识，并标识有生产日期，有基本离地离墙；

——抽查冷冻仓原料库主要速冻调制食品包括有翅根批次 2025.10.01、鸭边腿批次 2025.09.10、黑椒猪扒批次 2025.09.27、安井糯米烧麦批次 2025.06.20，产品外箱有标签标识，并标识有生产日期，离地离墙；另查看存放有已分切装盘的鲜猪肉排骨，已覆盖保鲜膜，并标识加工日期，基本符合要求；

——抽查冷藏仓原料库主要蔬菜暂存，分别有：红椒、青瓜、西红柿、大白茶等，分别装筐有及覆盖保鲜膜，离地离墙；

——现场有留样产品：提供《学校校外供餐食品留样记录表》2025-09-01，早餐 食品留样：沙河粉 130 克、盐水蛋 131 克、流沙包 130 克 餐次：中餐，留样食品：黑椒猪扒 131 克、土豆肉丝 130 克、芥菜 136 克；2025.09.19，早餐 食品留样：炒东莞米粉 132 克、盐水蛋 130 克、蒸饺 132 克；中餐 食品留样：薯仔排骨 135 克、西红柿炒蛋 136 克、小白菜 136 克，同时记录有留样量、留样时间、留样人：邹\*\*、清倒人：邹\*\*，基本符合。

## 6) 产品放行管理 (含原料验收 CCP 控制情况) 情况

受审方主要提供集体用餐配送（热食类食品制售），包括各类米饭/禽畜肉、鸡蛋等主食，原材料验收包括各类禽肉类、粮米油盐、水产、瓜果蔬菜、各类调味品等初级农产品、预包装食品原料食材均由采购部统一采购验收管控。组织只根据每天订单计划在指定采购小程序申领采购物资，由供方统一进行配送，策划编制了《不合格品控制程序》等，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，审核周期内规范内容没有发生修改。

执行标准（接收准则）：

放行类型	抽样要求	执行标准或规范文件名称	评价结论
原辅料检验	随机抽取	一般：感官检查、预包装完好、重量、索取供方资质及报告等	由采购部统一采购验收管控
餐盒验收	随机抽取	外观、标识、感官要求（形状良好，两边偏差等）、索取供方资质及报告	由采购部统一采购验收管控
半成品首检	——	——	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
半成品检验	随机抽取	现场主要通过感官检查为主	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
成品检验	随机抽取	感官、餐食中心温度、烧熟煮透等	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合



服务放行	现场随机	按照 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》执行	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
------	------	---	---

原材料验收统一采购部采购验收管理，组织只根据每天订单计划在指定采购小程序申领采购物资，由供方统一进行配送，抽查主要原材料检测报告：

抽查：蔬菜（供应商：广州市增城鲜妹菜档，营业执照代码：92440101MA9XQXHY13），提供有 2025 年 09 月 08 日采购验收记录及送货单，单号：3355873，名称：番茄 125 斤、豆角 100 斤、包菜 465 斤、蒜心 60 斤、凉瓜 48 斤等，已签收；提供有《蔬菜农药残留快速检测记录》日期：2025.09.08 果蔬农药残留快检报告，检测方法：酶抑制率法，样品名称：西红柿 4.30%、红椒 5.60%、香菜 4.60%、香菇 3.60%、红皮洋葱 5.60%、四季豆 3.90%、蒜苔 4.50%、检测日期 2025/9/8 检查结果：阴性 合格，检测单位：广州思运蔬菜有限公司；另抽查 2025/10/21 农产品质量安全快速检测结果报告单检测方法：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留快速检测（速测卡法）实验室农残检测执行标准：GT/T5009.199-2003 样品名称：红皮洋葱、湿姜、青茄、黄姜、白皮洋葱等 检查结果：阴性 合格；

提供有内部自测的《蔬菜农药残留快速检测记录》抽查 2025.09.01 油麦菜 阴性、2025.09.08 包菜 阴性、2205.09.12 大白菜 阴性、2025.09.30 芥菜 阴性，检验人：邹\*\*；另抽查 2025.08.01、2025.08.16 农残自测记录，管控方式相同，基本符合要求；

审核现场查看：2025.10.27 果蔬农药残留快检报告：检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留的减速检测，检测方法：酶抑制率法，样品名称：西红柿 3.90%、红椒 4.30%、香菜 5.60%、香菇 4.60%、红皮洋葱 3.60%、生姜 5.60%、线椒 3.60%，检测结果：阴性，合格，检测单位：广州思运蔬菜有限公司；2025.10.27 审核现场查看受审方内部的蔬菜农药残留快速检测记录，2025.10.27 大白菜 阴性、空心菜 阴性，检测人：邹\*\*；

抽查：猪肉的供方广州悦旺食品有限公司，营业执照编号：91440118MADLDGTP3B，资质有效；抽查 2025.09.22 日进货验收记录及送货单记录单号：8931314，名称：排骨 10 斤、猪肘 10 斤、肉沫 2 斤等，金额 1990；提供 2025.09.22 动检证明 商品猪-胴体动物检疫合格证明 N044229186948，商品猪·胴体 检测机构：广东省广州市白云区动物卫生监督所 检验日期：2025.09.22；提供肉品合格证 NO.925005628，生产日期：肇庆市大旺开发区生猪，生产日期：2025.09.22，定点屠宰场；2025 年 10 月 27 日审核现场查看：商品猪-胴体动物检疫合格证明 N044229734686，检测机构：广东省广州市白云区动物卫生监督所 检验日期：2025.10.26 00:11:10；肉品合格证 NO:01526699，生产日期：2025 年 10 月 26 日；

抽查：肉鸡-胴体验收记录，送货单号：7673319，光鸡 240 斤，供方：广州回头客鸡档；提供：肉鸡-胴体动物检疫证明：44211512079 生产单位：新兴县佳安食品加工有限公司（广东省云浮市新兴县新城镇新城工业园北园），2025 年 8 月 11 日 17 时；签发单位：广东省云浮市新兴县动检所；2025 年 10 月 27 日审核现场查看：肉鸡-胴体动物检疫证明：No.44211574170，签发日期：2025 年 10 月 27 日 18 时；抽查 2025 年 8 月 11 日 光鸭，送货单号：7673319，提供：肉鸭-胴体动物检疫证明：No.44211511695 生产单位：新兴县天天有养殖有限公司新兴黄岗分公司（广东省云浮市新兴县新城镇新城工业园北园黄岗村委会金塘村民小组房屋），签发日期：2025 年 8 月 11 日 13 时，签发单位：广东省云浮市新兴县动检所；审核现场查看：肉鸭-胴体动物检疫证明：No.44211573830，签发日期：2025 年 10 月 27 日 15 时；

抽查：冻肉（供应商：广州市增城港腾冻肉店，营业执照编号：92440101MA59H58Q43，食品经营许可证编号：JY14401830125522，资质有效；提供 2025 年 09 月 22 日冻品进货记录，单号：3059837，记录有：茄盒 5 包、混合菜 4 件、三条油条 1 件、秋刀鱼 1 件、120/130 腿 1 件、砍鸡味 25 斤等，送货人：港腾冻品店；产品第三方检测报告详见采购部审核记录；

抽查：调味品/干货/鸡蛋的供方广州海睿食品有限公司，营业执照编号：91440101MA5CLQL22M，食品经营许可证编号：JY14401830275543，资质有效；提供验收台帐记录及送货单记录，抽查 2025.09.22 送货单记录，单号：XS2025002100048，商品名称：俏厨调和油 20L、生粉 50 斤、橙汁 2 瓶；抽查 2025.10.22，商品名称：军杰剁椒 3 箱、海天生抽酱油 2 箱、三花奶 10 瓶、大米粉 6 我包、夏哥黄太子鸡精 2 箱、料酒 1 箱、鲜鸡蛋（整）2 件、蝴蝶面 3 斤、龙口粉丝 3 包等，金额 1432 元；另抽查 2025.10.24、2025.10.23 进货验收记录，来自合作供方，基本符合要求。

抽查：食用油的供方广东中福粮油有限公司，营业执照编号：营业执照编号：91440101MA9Y17GD73，仅销售预包装食品备案编号：YB14401050200094，资质有效；提供验收台帐记录及送货单记录，抽查 2025.10.17 送货单记录，单号：XS202510170001，商品名称：中粮福之泉食用植物调和油 20L 100 桶，产品第三方检测



报告详见采购部审核记录:

抽查: 大米的供方广州市黄埔区东兴汇兰芝粮油行, 营业执照编号: 92440101MA5A425K8H, 食品经营许可证编号: JY14401160018646, 资质有效; 抽查 2025. 10. 21 单号: XS2092510210010, 提供验收台帐记录及送货单记录, 商品名称: 中国香米 25kg/Q 包 60 桶、农家香大米 24. 5kg/包, 产品第三方检测报告详见采购部审核记录;

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, 见 F8. 5. 4. 5/H4. 3. 4. 3 条款的审核记录;

抽查《食品出品温度检验记录表》, 2025. 09. 01, 早 蛋炒河粉 色泽√、香味√、口感√、外型√, 温度 80. 3℃, 中餐黑椒猪扒、 82. 4℃、炒肉丝 80. 1℃、芥菜 83. 5℃、记录人, 王细妹, 检查人: 邹殿章, 基本符合。

抽查《学校校外供餐食品验收记录表》202 年 09 月, 查 2025. 09. 01, 餐品数量: 168 份, 到样到校温度: 71℃、制售时间: 3 小时、运输时间长: 38 分钟、验收时间: 7:30、餐品情况是否完整: 是, 另抽查 2025. 09. 10、2025. 09. 19 记录, 符合要求; 现场查看米饭、汤类采用泡沫保温包装、餐食采用餐盘装后外用保温箱装, 装车按照生熟分开的原则、无交叉现场。

另抽查原辅料的《同味源餐饮预包装食品检查记录》, 2025. 09. 02, 生产日期: 保质期: 18 个月, 2025. 09. 03 生产日期: 料酒, 生产日期: 2025. 08. 29; 2025. 09. 30, 品名: 豆瓣酱, 生产日期: 2025. 08. 13, 保质期 12 个月等, 基本符合要求;

## 7) 致敏物质的管理情况

受审方在《管理手册》中 8. 2. 2. 4 致敏物质的管理进行了规定, 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、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

现场提供了《过敏原清单》, 经识别本公司致敏原物质: 鱼类、虾、含麸质的谷物及其制品: 小麦粉、酱油、大豆及其制品(酱油、豆制品(大豆、豆腐、豆皮、腐竹等))、鸡蛋、花生; 成品: 含鸡蛋蛋制品(鸡蛋汤、煮鸡蛋、蒸鸡蛋等)、馒头、包子、水饺、菜肴、豆奶等含有麸质谷物、大豆成分的制成品、鱼类、虾制成品、油炸花生米等含花生成分的制成品; 识别基本充分, 2025. 03. 01; 识别人: 王闯 龚慎增 邹殿章 王细妹; 对致敏物质控制措施进行验证, 体现在《过敏原验证报告》中, 验证人员: 王闯 龚慎增, 验证结论: 符合, 日期: 2025. 03. 01, 基本符合。

采用的控制措施是在菜单中标记包含制敏物质的产品, 主要是参考预包装食品标签表示致敏物质管理, 但配餐外包装保温箱没有对用餐群体进行致敏源物物质公示, 已现场沟通整改, 下次审核关注。

现场询问, 一般在制定菜单时与顾客进行沟通为主。。

## 8) 食品防护管理情况

受审方在管理手册的第 8. 2. 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。

在计划中对食品安全防护制度的管理、企业外部安全、企业内部安全、企业内部安全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。提供了《食品安全防护评估表》, 评估时间: 2025. 05. 10, 评估人: 细妹 龚慎增 邹殿章: 符合; 提供了《产品安全防护计划有效性验证记录》验证食品防护计划的符合性/适用性, 验证结论: 通过以上的评估分析, 本公司产品安全



防护措施较完备，执行较好，产品安全防护的风险较低，验证人：王细妹 龚慎增 邹殿章 时间：2025.05.11；

——进入公司前，由工业园区保安监控外来人员并提前预约进入园区，有《外来人员登记表》、进入餐食加工区在询问健康状况后由餐饮部负责人陪同带入餐食加工间；

——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

## 9) 食品欺诈预防管理情况

受审方制定有《食品欺诈脆弱性评估程序》，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。

公司提供了《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，覆盖了食品原料、辅料、包装材料等包括有蔬菜类、水产类、畜禽肉、米面粮油类、干货类；对原辅料性质、掺假或冒牌的过往证据，可用性等方面进行综合评估，评估综合风险等级为低，识别人员：王闯 龚慎增 邹殿章 王细妹，批准人：邹殿章；时间：2025.03.02。

查见《食品欺诈预防计划验证记录》，验证时间：2025.03.02；确认/验证人：邹殿章。结论：通过对食品欺诈中原料采购、餐饮管理服务过程和制售过程的验证，发现本公司的管理体系中食品欺诈脆弱环节中对原料成品特性比较清晰明确，认识清楚；基础设施在早期的设计上存在不足，经过改进基本满足要求，在控制措施上进行了加强，内外沟通、人力资源教育与培训工作方面有不足之处，全体人员的食品安全意识需要加强，食品欺诈计划中关键脆弱环节的设置符合餐饮企业规范要求，控制措施切实可行，监测方法及时有效，记录保存清晰完整，现场实测与记录一致；更新策划充分覆盖了整个食品安全管理体系的各个过程、场所、部门，确保了体系更新的要求；总体措施配合保证了危害控制的要求。

现场询问总经理龚小花经理表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理主要由采购部负责，验收由餐饮部负责，未见欺诈情况。

现场询问食品安全小组组长组长邹殿章，表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方由采购部统一指定，验收由采购部及餐饮部统一负责，未见欺诈情况。

## 10) 应急准备和响应管理情况

受审方策划了《应急准备和响应控制程序》，并提供了《火灾应急预案演练记录案》、《火灾应急演练记录》，参与人：各部门防火负责以及应急预案小组成员，演练时间：2025年06月25日，演练评价：达到预期目标；

另提供了食物中毒事故演练记录及召回演练记录，演练时间：2025-06-20，参与人员：龚慎增 邹殿章 李晓容 龚小花 李新贵等，演练结果评价：演练成功，未保留演练过程相关记录，已现场沟通整改，下次审核关注；

应急准备和响应及产品撤回的策划及控制基本符合要求。审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

## 11) 危害控制计划策划及实施管理情况

受审方经过对集体用餐配送（热食类食品制售）加工过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动，策划并形成了 2 个 CCP 点及 1 个 OPRP 点：分别如下：

CCP1：烹饪关键限值：中心温度  $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ；

CCP2：餐具消毒 关键限值：消毒柜消毒时间  $\geq 30\text{min}$  消毒温度  $75-125^{\circ}\text{C}$  或使用自动洗碗机进行清洗消毒，清洗温度  $85^{\circ}\text{C}$  以上，烘干温度  $110^{\circ}\text{C}$  以上，时间 15s 以上；



OPRP1-2 蔬菜类验收 OPRP1(1) 行动准则：农药残留检测合格；

ORPP1-2 肉类验收 OPRP1(2) 行动准则：查验动物检疫合格证明、产品第三方检测报告

策划并形成了 2 个 CCP 点及 1 个 OPRP 点：

CCP 点	地 点	控制要求 /CL	记录情况	现场显示	结 论
熟制 CCP1	餐食加工区	中心温度 $\geq$ 70℃	抽查《菜品中心温度记录表》，抽查 2025.09.22 中餐椒盐鱼块 85℃、晚餐南乳猪手 86℃；2025.09.30 中餐 干豆红烧肉 89.7℃、晚餐紫苏炒鸭 85；2025.09.15 炒鸡腿 85℃；抽查 2025.08.01 中餐 剁椒蒸鱼 88℃、晚餐 四季炒肉 82℃	2025.10.28 现场查看 西兰花炒肉 81.6℃、白萝卜炖肉 90.5℃；米饭 98℃，符合 CCP 点熟制 CL 值 中心温度 $\geq$ 70℃ 要求	符合要求
餐具消毒 CCP2	洗消间	消毒柜消毒时间 $\geq$ 30min 消毒温度 75-125℃ 或使用自动洗碗机进行清洗消毒，清洗温度 85℃ 以上，烘干温度 110℃ 以上，时间 15s 以上	抽查《餐饮具消毒记录表》，时间：2025.09.01~09.30，消毒方式：红外消毒，消毒物品：餐盘、饭碗、筷勺，消毒温度：120℃，数量 1 批，中晚 消毒时间：7:00 结束时间：8:00 晚餐 13:00 14:30 操作人：王**，符合要求；抽查：2025.08.01、2025.08.12、2025.08.29、2025.09.01、2025.09.30、2025.10.07、2025.10.23 等批次消毒记录，管控方式基本相同；记录书写不规范，已现场沟通；	2025 年 10 月 28 日审核现场查看：使用消毒柜消毒时间 100min，消毒温度 85℃（密胺餐具消毒）；查看进入消毒柜消毒前先使用自动洗碗机进行清洗消毒，清洗温度 85℃，烘干温度 112℃（设定温度 150℃），时间 15s，符合 CCP 点 CL 值工艺要求；	符合

#### OPRP 计划

序号	过程步骤	食品安全危害	操作限制	监控程序	责任人	相应记录名称
原料验收 OPRP1	蔬菜类验收 OPRP1(1)	化学的：农药残留	农药残留检测合格	1. 质检员每批感官查看，查验证明；2. 索证农药残留检测报告	质检员	详见 H3.8\F8.8.1 的餐饮部产品放行审核记录；



	肉类验收 OPRP1 (2)	生物的：动物疫病 化学的：兽药残留、重金属	查验动物检疫合格证、产品第三方检测报告	采购质检员 每批/每年检验检疫合格证、产品检验报告	采购 质检 员	详见 H3.8\F8.8.1 的餐饮部产品放行审核记录；
--	-------------------	--------------------------	---------------------	------------------------------	---------------	------------------------------

现场查看配料、烹饪及餐具消毒等过程，基本与危害控制计划一致。

## 12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审方制定了《确认与验证控制程序》，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、GHP/PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；HACCP 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；GHP/PRP 验证，每年进行 1 次，由 HACCP 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表》，验证时间：2025.05.14，验证人员：李晓容 龚慎增 邹殿章，结论：良好卫生规范的实施达到预期效果；

——现场查见《HACCP 计划验证》，验证时间：2025.05.14，验证人员：王闯 龚慎增 王细妹，结论：经最终验证，各关键控制点均严格按照危害控制计划要求有效运行，各工序报表填写与实际相符，最终成品质量符合要求，整个 HACCP 体系处于受控状态；

提供有广州市水质监测中心发布的《增城新和自来水有限公司》2025 年 08 月份的广州市供水企业出厂水 43 项检测情况表，执行标准：《GB5747-2022 生活饮用水标准》，检测项目：总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬、铅、氰化物、氟化物、硝酸盐等，检测结果：符合；

未能提供：菜品及米饭、消毒餐具有效的第三方检测报告，已开不符合项整改；

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见餐饮部审核记录。

提供了 2025.05.14 由 HACCP 小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案/良好卫生规范、，HACCP 计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：公司食品安全和 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；确认人员：王闯 龚慎增 王细妹，批准人员：邹殿章，日期：2025.05.14。

### 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

受审方在《HACCP 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《年度审核计划》、《内审实施计划》，公司按照内审计划的要求，于：2025 年 09 月 03 日-04 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。审核现场与内审员王细妹面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。

受审方编制了《管理评审控制程序》，内容基本符合标准要求。

公司《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于 2025 年 9 月 15 日实施了管理评审，保持有“年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“管理评审输入资料”“管理评审改进建议项”等记录，查《管理评审报告》，明确了管理评审目的，参加评审人员、评审时间，并对管评结果进行总结。

抽查管评总结论：本公司的食品安全管理体系及 HACCP 体系是符合 ISO22000:2018 及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。。

查《管理评审改进建议项》，改进内容：体系运行以来，各方面都有很大的改善。由于本次内审没有发现重大问题，针对内审及各方面考虑，特作如下建议：加强对菜品进行温度监测注意事项培训，已于 2025 年



9月18日开展培训，提供培训实施记录，完成情况基本合理。现场交流总经理表示上述改进项为公司的薄弱项，需要一直持续给予关注。

面谈总经理龚小花对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足，但基本了解管评流程，公司也会定期召开会议对体系运行情况进行总结，尤其是客户需求的落实及食品安全问题等方面，现场建议后期持续关注管评工具的运用，但管评的深入程度方面需持续关注。

管理评审的控制基本符合标准要求。

### 3.4 持续改进 符合 基本符合 不符合

#### 1) 不合格品/不符合控制

受审方在《管理手册》10章节规定了不合格和纠正措施控制及持续改进的要求，策划了《不合格品控制程序》、《纠正、预防、纠偏措施控制程序》文件规定。

公司领导层通过确保公司食品安全方针的建立，为建立食品安全目标提供框架；日常公司运行过程中通过食品安全目标分解与考核，分析及评价，顾客满意度调查、市场大环境分析等，明确了公司 HACCP 体系和食品安全管理体系的改进方向。通过目标管理、内外部沟通、内审及管理评审、纠正及纠正措施、确认和验证等不断提供公司的 HACCP 体系运行的有效性。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：公司定期评审顾客的需求并及时给予落实，严格落实监督管理部门的要求；合规义务实施情况；管理方针、管理目标现状及实施完成状况；内部审核结果；监视和测量、分析及评价结果；HACCP 体系和食品安全管理体系确认验证结果顾客投诉处理等，现场交流总经理，审核周期内未发生食品安全方面的不合格，未发生重大的质量和食品安全事故。

现场抽查公司保存并提供了本年度内审和管理评审不合格的纠正和纠正措施的证据；2025 年度内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取了纠正和纠正措施，抽查整改闭环不到位，现场已做沟通，作为改进建议。管评输出的 1 个改进项已完成。

原辅料进货验收、餐食加工过程质量及安全性控制、产品放行过程、顾客投诉处理，主要由餐饮部负责，餐饮部负责人表示审核周期内控制较稳定，暂未发现 CCP 点偏离或潜在不安全产品情况。

原辅料、包装材料等采购过程由采购部负责，日常运行过程中，从合格供方采购，未发生采购不合格品情况。现场交流总经理，公司目前对不符合及纠正措施整改有一定的概念，但在闭环方面还有一定的差距。基本具备自我改进的体制，但在系统性、深入程度及规范性方面有待提高。

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审方制定有《不合格品控制程序》、《纠正、预防、纠偏措施控制程序》。

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、确认和验证等不断提供公司的食品安全管理体系、HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——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。

日常运行过程中未发生不合格情况，暂无采取纠正措施的需求。

#### 3) 投诉的接受和处理情况

受审方在《食品安全管理和 HACCP 手册》10.2 条款投诉处理进行了规定，同时策划了《投诉处理程序》。

查投诉处理管理情况： 餐饮部相关人员表示，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，具体餐饮部审核记录。该公司投诉处理控制符合标准要求。

### 3.5 体系支持

符合 基本符合 不符合

#### 1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）

受审方在管理手册的第 7.1.3 基础设施条款进行了规定，并策划了《生产设备管理控制程序》、《前提方案/良好卫生规范》，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。

——组织位于广州市增城区永宁街新和北路 36 号（2#厂房）E 单元一楼、二楼部分，建筑面积 1500 平方米，共二层，一层设有肉类加工间、初加工间、蔬菜加工区、餐具消毒间、备餐间、预进间、烹饪间、餐间清洗间、保温箱清洗间、检测室，配备有低温库、高温库、食品常温库各 1 间；主要为增城本地企校提供中式快餐类服务，提供早餐、中餐和晚餐，每餐配餐人数约 1100 人份，配备有二次更衣室，布局基本合理，与平面图基本一致；

受审方主要为企业单位和学校提供中式快餐类服务，仅提供中餐和晚餐，目前每餐配餐数量约 1100 份。

1) 公司主要生产设备、设施：洗碗机、双头大炒锅、双门蒸柜、双头煲汤炉、单星洗手池、消毒柜、保洁柜、留样柜、配送车辆设备，基本满足需求，没有特种设备。无偏离状况的情况，无将计算机软件用于监视和测量的情况，设备基本满足需求。

2) 现场查看实现安全产品的实现过程策划的执行情况。

经营场所的道路采用水泥铺设，无污染，可避免灰尘飞扬和积水。周围没有发生不良气味、有毒有害气体、煤烟或其它有碍卫生的设施。没有饲养与生产无关的动物。

受审方餐食加工间区域地面、墙面、天花板清洁，无虫鼠出现，所有生产采用管道式密闭生产。

查看：食品安全管理和 HACCP 手册、程序文件 28 个、操作规程、卫生管理制度等文件；查看对设备维修的控制主要由餐饮部负责，在使用过程中发现损坏报备进行维修，基本能按要求实施控制，公司设备保养提供有《设备台帐》主要的设备维保、维修等管理由餐饮部负责，部分设备包括昌和蒸箱、昌和蒸汽发生器、邦祥密胺消毒柜、恩博尔洗碗机、德洛鲜肉切丝机、德洛家禽切块机、德洛家禽切块机等由组织自行保养维护，企业提供了《设施设备维护、保养计划表》、《食堂设施设备检修计划维护方案》，编制人：王细妹，审批人：邹殿章，编制/日期：王细妹 2025.01.05 审批/日期：邹殿章 2025.01.05，记录主要设备：昌和蒸箱、昌和蒸汽发生器、邦祥密胺消毒柜、恩博尔洗碗机、德洛鲜肉切丝机、德洛家禽切块机、德洛家禽切块机、两门平台冷藏柜、立式四门冷餐柜等；维护保养周期：1 次/半年、维护保养内容：清理、检修，未将冷冻库及车辆维保方面列入维保设备计划，已现场沟通整改，下次审核关注；

提供有冷库维修记录，2025 年 10 月 22 日，维修内容：更换电机、风叶，维修单位：广州全威机电设备工程有限公司，提供维保方资质（营业执照及制冷空调设备维修安装资质证书）及收据，查营业执照代码：S2512018051605G，资质证书编号：21-195，资质有效；

提供有《设备设施检查记录表》，设备项目：抽油烟机、蒸饭箱、炒炉、蒸饭箱、消毒柜、切肉机、切菜机等，每天点检，抽查 2025.10.12，点检结果：符合√；

另提供有广州喜燃能源有限公司的煤气公司工商客户设备安全检查、隐患告知表：250626，检查项目：钢瓶、瓶组气化间、用气设备间、漏气等，有安检员及客户代表签字，日期：2025.10.22；另提供有定期天然气使用培训记录，基本符合要求。

询问相关负责人龚经理，洗碗机现场运行记录与设备供应维保方广州易帮客环保科技有限公司共享，实时监控运行情况，每月到场定期维保 1 次；但未保留洗碗机维保记录，已现场沟通整改，下次审核关注。

#### 2) 人员及能力、意识

受审方在《管理手册》中 7.2 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：



——查见《岗位人员任职能力要求》，覆盖到公司总经理级各部门负责人，包括年龄、学历、工作经历、工作能力、培训方面的要求。

抽查餐饮部经理岗位任职要求：学历：高中或中专以上（实际：高中），工作经历：从事生产技术工作2年以上，熟悉企业产品和有关法律（实际工作经历：5-6年工作经验），培训：参加公司组织的培训；基本符合岗位任职要求，同时对员工的任职能力进行了评定，查见体现在《员工能力评价记录》中，抽查对餐饮部经理岗位：王闯的评价，评价项目：学历、经验、技能方面，评价结论：继续聘用，评价日期：2025-03-01。控制基本合理。同时抽查餐饮部王闯经理岗位任职要求及能力评价，控制方式基本相同。

部门负责人表示公司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。

审核期间确认，体系覆盖人数为18人。

2026年度公司有招聘人员计划，计划招聘2-3人，下次审核关注。

提供有“2025年度培训计划”，培训策划内容包括 HACCP 体系标准、餐饮服务技巧、职责权限、操作规程、致敏原知识、法律法规要求等方面的内容，有策划培训方式、培训时间等内容，由人事部 王细妹编制，审批：邹殿章，时间：2025.01.03，查培训的实施情况，体现在《培训记录表》中，**随机抽取：**

查培训过程管理情况：计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2025-01-10	ISO22000:2018/HACCP 标准和食品安全管理法律法规及其他要求	各部门主要人员/8人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 面试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2025-03-22	食品安全和 HACCP 管理体系文件	各部门主要人员/8人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 面试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2025-05-19	食品安全和 HACCP 内部审核	内审员/2人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 面试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2025-07-28	应急准备与响应作业指导书、安全操作规程	各部门主要人员/8人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 面试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2025-09-28	致病原知识培训	各部门主要人员——	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 面试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效

相关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的能力。但因目前公司人员变化，培训实施开展的还不够充分，后期会持续关注。同时抽查培训策划对象不够充分，建议结合公司实际运行所需提升方面开展培训策划及培训，提供人员在食品安全方面的能力及意识。

查看持证上岗人员的管理情况：

审核现场与内审员王细妹面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。

现场与总经理龚小花交流管理评审控制情况，基本了解管评流程，但对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足。

查健康证管理情况：

提供了人员花名册，健康证上墙管理，有效期1年；随机抽取：总经理龚小花（体检日期：2025年09月20日）、人事部王细妹健康证（体检日期：2025年10月21日）、餐饮部杨清华（体检日期：2025年09月25日）、王闯（体检日期：2025年10月21日）、邹殿章（体检日期：2025年10月21日）、均在有效期内。

人员能力管理基本合理。。

### 3) 信息沟通

受审方在《食品安全和 HACCP 管理手册》7.4 章节进行了规定，包括内部沟通、外部沟通、内部报告制度等管理。



现场交流并抽查内部沟通管理情况：

内部主要是部门及内部员工之间的沟通；沟通方式包括：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、检查、通知、电话（内外线）等。内容包含：食品安全管理体系和 HACCP 体系建立、实施、保持与持续改进方面的信息，外部法律法规、客户订餐要求、安全餐饮部方面、产品实现策划方面的内部交流、日常运行中各部门内部的沟通、岗位要求等。

内部沟通情况如：每月的食品安全调度会议，抽查 2025 年 09 月 30 日，沟通内容：各部门负责人，沟通内容：食品原料采购验收、供应商管理、投诉处理情况等方面，沟通方式：月度会议，会议内容跟踪：所有食材必须验证，需要有纸质的供应商采购，落实情况：在日常运行过程中落实。

查内部报告管理情况：相关负责人表示公司目前运行基本稳定，公司员工对公司发展政策及各项要求有基本的掌握，能够感受到公司的文化情怀。公司建立了专门的渠道如电话、微信、面谈、邮件等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至总经理或小组组长，目的是降低食品安全问题的风险及隐患。现场交流部门负责人，其表示审核周期内公司总体运行基本稳定，未发生内部报告情况。

抽查外部沟通管理情况：主要与供方、顾客、市场监督管理部门、认证机构、银行等沟通，沟通方式包括电话、电子邮件、会议、文件、座谈、现场拜访等，对外沟通主要指定 HACCP 小组组长或总经理负责（参加公司的各类培训等，基本合理），沟通公司餐食在食品安全方面的要求，在安全生产方面的要求，在配送及时性方面、日常监督管理等信息。

外部沟通情况如：于 2025 年 09 月 29 日广州市增城区市场监督管理局到公司日常食品安全监督检查，

2025 年 09 月 29 日，沟通内容：监管现场检查，沟通对象：广州市增城区市场监督管理局，沟通方法：现场检查，责任部门：餐饮部，整改要求：向学校托幼机供餐，未在开展相关经营活分动之日起十个工作日内所在地县以上监管部站报告：未落实索证索票；未按规定要激建立食品安全管理制度（食品留样）等，不符合项已整改完毕，基本合理。

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《食品安全管理和 HACCP 手册》7.5 章节进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

##### 查文件管理情况：

公司在《食品安全管理和 HACCP 手册》7.5 章节进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

##### 查文件管理情况：

公司形成的文件化的《管理手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《危害控制计划》、作业文件以及所要求的记录等。

现场查核体系文件在发布前由总经理批准，有版本信息、受控状态标识、文件编号等管理。现场抽查危害控制计划、管理手册，有受控章状态标识。

查见有《受控文件清单》，包括文件名称、文件编号、部门、发行日期、版本号等信息，抽查覆盖了管理手册 TWY-SC-2024 B/1（2024. 11. 12 内容修订）、良好卫生规范 TWY-GHP-2023（B/0），发行日期：2024 年 01 月 05 日，有记录编制及批准人员及信息。

查见有《文件发放（回收）登记表》，文件名称号、文件版本编号、发放记录、分发号等信息，现场抽查抽查危害控制计划 TWY-HACCP-2024、分发号：1，总经理，分发日期：2024-01-05，同时抽查手册、食品安全防护计划等的发放控制，控制方式基本相同。控制基本合理。

现场审核期间文件未发生修改。

查外来文件管理情况：

提供《外来文件-法律法规清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如食品召回管理规定、



餐饮服务食品安全操作规范、餐饮服务许可审查规范、餐饮服务食品采购索证索票管理规定等，基本在有效期内。

#### 查记录管理情况：

受审方编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，现场查见提各部门汇总的记录清单，登记在清单中共 82。基本与实际运行所需记录相匹配。

现场抽查《合格供方评价表》、《召回演练记录》、《法律法规清单合规性评价记录》、《设备维保计划》、《餐具消毒记录》、《中心温度记录》等 10 份记录，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

### 三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：食品经营许可证于 2025 年 08 月 06 日发生经营项目变更，变更为：限单班最大生产份数：5000 份；
- 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

上次 HACCP 体系初审的不符合项(6)项，涉及部门/条款：01) 人事部 F7. 2/H3. 2; 02) 餐饮部 F8. 7/H3. 6; 03) 餐饮部 F8. 8. 1/H4. 5/H3. 8; 04) F8. 3/H3. 7; 05) 餐饮部 F8. 5. 4. 5/H4. 3. 4. 3 ; 06) F7. 1. 3/H3. 3，均已整改关闭，验证符合要求。

### 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、审核组推荐意见：**

**审核结论：**根据审核发现，审核组一致认为，广州市同味源餐饮有限公司的 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	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	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](http://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。