

项目编号：30685-2023-FH

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：南京佐景电子商务有限公司

审核体系：食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）：任泽华

审核组员（签字）：——

报告日期：2025年11月23日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

电话：010-8225 2376

官网：www.china-isc.org.cn

邮箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
 - 管理体系审核计划（通知）书
 - 首末次会议签到表
 - 不符合项报告
 - 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；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：任泽华

组员：——



一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	任泽华	组长	审核员	2023-N1FSMS-4059498 2025-N1HACCP-2059498	F:E H:E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王小静（食安组长）、陆秀龙、谢欢欢	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：

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

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为■结合审核□联合审核■一体化审核：

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：《GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》；

d) 相关的法律法规：《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食(饮)具消毒卫生标准》、《DBS32/ 003-2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》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 14934食(饮)具消毒卫生标准》、《DBS32/ 003-2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》

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11月21日上午至2025年11月23日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年12月11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）：

因经营许可证重新办理，地址进行了统一，因此有变更，变更后认证范围：

变更前：

F:江苏省南京市溧水区石湫街道雨山路1号石湫街道办事处南京佐景电子商务有限公司石湫街道办事处食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）

H:江苏省南京市溧水区石湫街道雨山路1号石湫街道办事处南京佐景电子商务有限公司石湫街道办事处食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）

变更后：

F:位于江苏省南京市溧水区石湫街道石湫社区影视大道9号南京佐景电子商务有限公司石湫街道办事处食堂的餐饮管理服务（热食类食品制售）

H:位于江苏省南京市溧水区石湫街道石湫社区影视大道9号南京佐景电子商务有限公司石湫街道办事处食堂的餐饮管理服务（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：南京市溧水区石湫街道影视大道9号

办公地址：江苏省南京市溧水区石湫街道石湫社区影视大道9号

经营地址：江苏省南京市溧水区石湫街道石湫社区影视大道9号

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：不涉及

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）（不适用）

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：未调整；有调整，调整情况：

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

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

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明



1) 不符合项情况:

审核中提出严重不符合项(0)项,轻微不符合项(1)项,涉及部门/条款:餐饮服务部 F8.2.4/H3.3;

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12月23日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2026年11月23日前。

2) 下次审核时应重点关注:

本次不符合项、前提方案/良好卫生规范的实施、内审及管理评审的深入应用、确认/验证的有效性、计量器具校检及现场管理方面。

3) 本次审核发现的正面信息:

——受审核方依据 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0》标准要求策划公司食品安全管理体系并运行多年,具有较好的持续性。

——公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视;队伍稳定,具有较强的延续性。

——公司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检查,基本符合。

——公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在餐饮管理服务(热食类食品制售)资源方面配置基本充分合理等。

——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 ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持,公司结合餐饮管理服务(热食类食品制售)加工过程,体系文件在审核周期内无变更,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,能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法,对前提方案/良好卫生规范的实施、内审及管理评审的深入应用、确认/验证的有效性、计量器具校检及现场管理方面有待进一步关注和提升,公司具有一定的发现问题、解决问题的能力,体系的成熟度尚可。

2) 风险提示:

无

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:



无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况 符合 基本符合 不符合

公司在《食品安全食品安全食品安全管理手册》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《目标、指标考核一览表（2024.10-2025.10）》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

公司管理目标，按照年度进行考核：

- 1) 食品安全事故发生率为零。——2024年度考核结果为0；2025年1-11月没有发生；
 - 2) 严格过程控制,确保每个 CCP 的偏离次数每年不超过 3 次。——2024年度考核结果为0；2025年1-11月没有发生；
 - 3) 顾客满意度不低于 80%，每年提升 2%。——2024年度考核结果96%；2025年1-10月为97%
- 公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求。

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

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

组织的规模情况/资源配置情况：经营面积约有600平方米。有2个仓库（原辅料库/原辅料暂存库）；设有卫生间，在加工区外；与食堂平面图一致，审核周期内没有变更。

组织承包的食堂位于江苏省南京市溧水区石湫街道石湫社区影视大道9号，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，见本部门8.8.1条款审核记录。

热食类食品加工对空气无特殊要求。

食堂：更衣室较为简单，基本配置衣帽间、换鞋、储物柜，洗手采用免洗手消毒液控制；紫外线消毒等设施，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《食品及原材料采购进货查验记录入库单》，《食材原材料管理制度及食品保存管理方案》等对原辅料及仓库开展了管理活动。

污水处理等由当地街道负责，处理后排入城市排污管网；

虫害消杀：由甲方控制及管理；餐饮区域有灭蝇灯；（灭蝇灯由组织自己实施检查，每周一次）；提供虫鼠害检查的证据，主要在《佐景石湫项目食品安全检查表》中进行检查，内容包括证照、健康证、晨检、员工健康状况、防蝇防尘设施、操作台/冰箱表面、食品原料、原物料分开、荤素分类、食品烧熟煮透、餐器具消毒、留样等28项，抽查2024年12月-2025年11月22期间的18批次记录，有陆秀龙检查，监督为王小静。基本符合。仓库入口配备有挡鼠板，现场查看无明显鼠迹、虫蝇等情况。灭蝇灯由甲方配备，已更换为诱捕式灭蝇灯。

现场环境卫生等，一般无需消毒，每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。环境卫生每天早晚各一次，组织为保证环境安全，采用84消毒液：水，比例：50g：1L，有《消毒液配制记录表》，提供有《佐景餐饮安全检查表》，每日对大厅、厨房、面点间、仓库、洗菜间等进行检查；查2024-12~2025-11-22期间，基本符合。



厨余垃圾每天清理，提供有《餐厨垃圾处理记录》，查2024-12-10~2025-11-22，清运量比较稳定，基本在2桶左右，操作人：陆秀龙，监督人：王小静；基本符合。

包装材料：主要为各类餐器具，提供了清洁消毒记录《餐器具消毒记录》，基本符合，详见F8.5.4.5/H4.3.4.3条款审核记录。

人员管理，提供了2024-12-10~2025-11-22《晨检记录表》，每日进行检查，包括是否发烧、受伤等情况，抽查2024.12.18/2025.03.12等12批，检查人为王小静，良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。外来人员由街道办进行统一登记，进入厨房按照公司有关要求进行管理，健康证等见综合部审核记录。

原辅料验收管控情况见F8.8.1/H3.8条款审核记录。

现场查看冷冻冷藏冰箱温度显示器显示温度分别-13.8℃、-10.3℃、5.8℃，留样冰箱以档位控制温度，已配备温度计，用中心温度计查核，显示冷藏温度为5.8℃。提供了《冰箱监控记录表》，抽查2025.9.10，冰箱温度开始-16.5℃，收市-11.3℃，责任人为武兰兰，核查人为陆秀龙，现场查看冰箱无积水结霜，荤素分开，生熟分开，加盖覆膜。基本规范。

返工产品等基本不涉及。部分存在重烧的，提供有《产品回烧/重热记录》，主要对各类荤菜，如肉包、红烧排骨、红烧牛筋等大荤菜品有回烧，抽查2025.3.7对红烧仔排进行回烧，制作日期为2025.3.5；重烧日期为2025.3.7；回烧温度为110℃；产品无异常情况，记录人为陆秀龙。另外，抽查2025.6.14红烧大虾、2025.11.5烧牛腩等12批次回烧管理情况，基本符合。

查其他前提方案/良好卫生规范实施情况，基本符合。

现场查看食堂管理情况，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。

查看现场分餐现场，菜品有保温措施，抽查把子肉中心温度76.2℃、清炒瓠子中心温度为67.7℃、香芹虾仁中心温度71.2℃，油渣青菜83.3℃，中心温度均在60℃以上，分餐基本在2小时以内能够完成。

查看现场，有桶装食品着地放置，其他食品已离地放置，食品有简单的标识和标签，发现员工水杯存放于保洁柜的情况，已现场进行整改。要求后续继续加强现场管理。另外，在操作台发现顶好牌芝麻风味调味酱（2024.07.02生产，12个月保质期）、松茸鲜调味料（20240120生产，18个月保质期），均已经过期，开具不符合要求整改。

另外，发现现场有化学品（洗洁精）标识不够清晰，分餐间内存放有文件夹、餐巾纸；更衣室比较杂乱等情况，已现场沟通要求改进。

2) 设计和开发管理情况：

在手册 8.2 条对设计和开发进行了说明，并编制了《食品研发及确认控制程序》，对设计开发设计开发过程进行了管理。

公司根据法律法规和顾客要求进行烹饪加工服务，由于熟食类食品制售产品生产工艺成熟稳定，对HACCP标准的 3.4 条款“产品设计和开发”使用较少。

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：

对合格供方的筛选及评定，由甲方石湫街道办事处负责，在确定的合格供方后，营销部负责对所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。每批验货时索票，并保留验收凭证。

询问陶工，目前各类物资供方实际主要为：南京青亚食品配送有限公司，由甲方负责按照招投标程序进行变更。

厨余垃圾清运、油烟机清洗、虫害防治由甲方石湫街道办事处负责管理。组织仅需要按照规定做好信息告知或报备；厨余垃圾等按要求存放到相应的场所即可。审核周期内没有发生变更。

询问部门陶妹头，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甲方指定单位，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为复配膨松剂（双效泡打粉），添加量 $\leq 12.5\text{g/kg}$ 【占面粉干基比】，具体见餐饮服务部审核记录。

采购管理情况：

营销部通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购计划。

抽查：2025-7-23采购订单，采购产品：家鱼1095斤，肉丝19斤，香芹16斤，肉沫7斤，泥鳅7.6斤，莴笋10



斤，瓠子20.8斤，冬瓜72斤等，通过微信方式传递给供方，供方安排送货，控制方式基本符合。验收见餐饮服务部F8.8.1/H3.8条款。另外，抽查2024.12.11/2025.2.13/6.19/11.15等15批次产品的采购管理情况，基本与上述一致。

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:

公司的《监视和测量资源控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“需检定设备器具台账”，主要包括电子秤，温度计共3件。

在审核周期内，组织重新购置了两台电子秤，分别是2025年6月出厂的TCS-300型（出厂编号为8550694896），2025年7月7日出厂的ACS-30-H（出厂编号为DL03732），提供了产品的合格证明，公司表示新购置的合格计量称，将在明年及时安排送检。下次审核关注。另外提供了2025年11月20日数字温度计的送检委托书（送检单号为3696362），已建议组织后续关注计量器具校检工作的及时安排。

现场对冷藏库温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，提供了2025年9月10日温度校准记录，显示对冷藏、冷冻、留样冰箱的温度显示装置进行了校准，均为合格，校准人为王小静。

组织验收主要通过验证供方（甲方指定单位）提供的产品送货单据/合格证明等信息，组织无检验室。

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《食品安全管理手册》中8.3条款对可追溯性进行了规定，8.9.5条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识及可追溯性控制程序》、《产品撤回/召回控制程序》。策划情况见食品安全小组审核记录。查见提供有《产品回收模拟演练总结报告》，召回模拟日期：2025-08-11，召回产品名称：蘑菇，模拟问题：2025年8月11日有顾客投诉蘑菇炒肉不熟（模拟）。召回情况：投诉：食堂顾客，数量108份，收回数量108份，不合格作销毁处理。同时提供了此批次的追溯记录，包括：《快餐召回演练计划》、《产品召回演练通知函》，《产品投诉资料收集及评价表（演练）》、《产品召回评审评估会议签到表》，《产品召回计划执行指令》、《产品召回步骤和期限一览表（演练）》、产品召回记录表》、《召回产品处理记录表》，记录基本充分，基本可实现产品追溯。

现场查见：

——食堂各区域有简单标识：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；

——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，但有少量粉条放于托板；对鸡蛋、面粉等过敏原有过敏原信息标识，基本符合。

——现场有留样产品，基本符合留样管理要求；并提供了2024-12-11~2025-11-22《食品留样记录表》，抽查2025.10.24留样记录，提供对包子（140g）、馒头（140g）、玉米（140g）、糖三角（140g）；红烧鱼（140g）、红椒牛肉丝（140g）、南瓜丝（140g）、平菇豆腐（140g）、西红柿汤（140g）等，记录人为武XX，处理时间为2025.10.26，另外，抽查和审核周期内11天留样记录，基本符合。

6) 产品放行管理（含原料验收 CCP 控制情况）情况:

公司主要提供热食类食品制售，包括各类米饭/馒头/包子等主食以及菜肴、羹汤等，产品原料为各类禽肉类、粮米油盐、水产、瓜果蔬菜、各类调味品等预包装食品。策划编制了《产品放行控制程序》、《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。采购物资以甲方指定为主，组织主要配合做好验收工作。

提供了2025-12-11~2025-11-22的《食品及原材料采购进货查验记录》，抽查2025.9.5，五花肉45斤和肉沫5.5斤，（动物检疫证明：41000135051），鸡爪75斤，鸦片鱼87斤，鸭肫6斤，汪刺鱼16.8斤，土豆19.5斤，小米50斤，花生米5.5斤等，供方为南京青亚食品配有限公司，索证类型包括有营业执照、许可证、检验（疫）合格证明、购货凭证等，均打钩，查验人为陆秀龙。提供了2025.9.5包括胡萝卜（抑制率0.00，合格）、黄瓜（抑制率0.00，合格）、西红柿（抑制率0.00，合格）等蔬菜的农残检测报告，结论均为合格，出具单位为南京青亚食品配送有限公司，但需关注检测结果的有效性，现场沟通。

另外，抽查2024.12.23、2025.5.8、8.11、10.12S等15次的进货验收记录，基本符合。

过程检查：产品以感官判定为主。

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，基本符合。

7) 致敏物质的管理情况:

公司在《管理手册》中8.2.4条款进行了规定，并策划了《致敏物质控制程序》，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》，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，结合公司熟食类食品制售产品生产情况，评估结果：公司目前的致敏物质为蛋类及其制品、花生等坚果、大豆油、小麦及其制品、芝麻油、芝麻酱等，编制：张西然、陆秀龙、宋文豪、王小静、谢欢欢，批准：宋文豪，日期：2025.1.20；并提供了《致敏原预防控制措施确认报告》、《致敏物质控制措施验证记录》，确认日期：2025.1.20,总结论：能达到预期的控制水平，确认人：张西然、陆秀龙、宋文豪、王小静、谢欢欢，批准：宋文豪。验证时间：2025.8.30；验证人：张西然、陆秀龙、宋文豪、王小静、谢欢欢，批准：宋文豪，基本符合。

现场询问，针对过敏原一般在点菜时与顾客进行沟通为主。已建议组织在销售现场进行必要的过敏原信息警示。

8) 食品防护管理情况:

公司在管理手册的8.2.5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。

现场查见：

——进入食堂前由街道配置安保人员统一负责，备有《外来人员登记表》、进入食堂在询问健康状况后由餐饮服务部负责人陪同带入食堂；

——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，加贴有标识。

——生产加工用水为城市官网用水。

有基本的防护管理，审核周期内未发生异常情况。

9) 食品欺诈预防管理情况:

公司制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，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2025.1.20由食品安全小组参与评估的《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，审核人为王小静，批准人为宋文豪；覆盖了食品原料、辅料、包装材料等；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，控制措施：主要严格按照供方管理，做好采购过程管理基本能满足要求。

查见《食品欺诈预防计划确认记录》，确认日期：2025-01-20，确认结论为：经过现场观察、查验大量记录以及产品和工序及产品微生物检验证实，从原辅料对采购、餐食制售过程识别出的产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，以确保本公司产品的食品质量安全。

并提供了《食品欺诈预防计划验证记录》，验证时间:2025.8.30；验证人：王小静、张西然、谢欢欢、陆秀龙、宋文豪。结论：通过对食品欺诈中原料采购、餐食制售过程的验证，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，对辅料、包装材料的特性信息收集不足，有待进一步加强；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，食欺诈计划中关键脆弱环节的设置符合餐食加工规范要求，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。基本合理。

现场询问食品安全小组组长王小静表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理主要由甲方负责，验收由餐饮服务部负责，未见欺诈情况。

10) 应急准备和响应管理:

公司制定有《应急准备和响应程序》，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、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》等，策划基本满足标准要求。

提供了2025年10月18日开展的火灾应急演练证据，提供了2025.10.15编制的《应急演练计划》、2025.10.18开展《应急演练记录》、《应急演练效果评估》等证据；演练结果：经过上午的消防演习，公司消防应急实施方案具备较强的可操作性和实用性，在火灾发生时，可以有效指导应急救援，减少甚至制止人员伤亡，减少财产损失。经过验证，该方案是可行的、有效的。

审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

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/HACCP计划策划及实施情况

审核周期内危害控制计划/HACCP计划没有发生重大修改。

公司策划并形成了3个CCP点：

CCP1面点配料：CL值为复配膨松剂（双效泡打粉） $\leq 12.5\text{g/kg}$ 【占面粉干基比】。

CCP2：菜品热加工过程，CL值为烧熟煮透，中心温度 $\geq 70^\circ\text{C}$ ；

CCP3：工器具消毒，CL值为冷消毒：200ppm84 消毒液，浸泡 20 分钟消毒；热消毒：消毒温度 100°C 、消毒时间15分钟以上。

提供了《南京市餐饮单位食品添加剂使用台账》、《面点配料记录表》，每天都添加剂的使用量，批次信息等均进行了记录，提供了《面点配料记录表》，显示于2025年6月25日使用面粉20斤，泡打粉100g，配料人徐春梅，复核人王小静，另外抽查2024.12.28/2025.2.15/2025.5.15等批次，基本符合CL值要求。

提供了《米饭蒸煮记录》、《面点蒸煮记录》、《产品回烧/重热记录》、《菜肴温度记录表》，抽2025.9.27，面点蒸煮时间为20分钟，中心温度为 100°C ；感官判断已熟透，记录人为徐春梅；抽2025.9.18，米饭蒸煮时间为20分钟，中心温度为 100°C ；感官判断已熟透，记录人为徐春梅；基本符合。

抽查2025年6月19日《菜肴温度记录表》牛筋烧牛腩 85°C ，葱爆虾仁 75°C ，豇豆炒茄子 75°C ，青椒豆干 75°C 等；操作人为陶小兰，验证人为王小静；基本符合。另外抽查2025.4.5、2025.8.11、2025.10.11等15批次产品基本符合。

提供有《产品回烧/重热记录》，主要对各类荤菜，如肉包、红烧排骨、红烧牛筋等大荤菜品有回烧，抽查2025.6.5对红烧鸡进行回烧，制作日期为2025.6.4；重烧日期为2025.6.5；回烧温度为 100°C ；产品无异常情况，记录人为陆秀龙。另外，抽查2024.12.15红烧鸡、2025.1.3烧大排等12批次进行检查，基本符合。

提供了《餐器具消毒记录（CCP点）》，抽查2025.1.28《餐器具消毒记录》，显示温度为 100°C ，时间为50min，消毒人为付XX，符合CL值要求。另外抽查2025.2.19、2025.5.18等15批次消毒记录，基本与上述一致。

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。现场查看当天没有制作需使用添加剂的面点；现场抽查热食类食品制作（CCP点）现场抽查热食类食品制作（CCP点）把子肉中心温度 94.2°C 、清炒瓠子中心温度为 91.7°C 、香芹虾仁中心温度 88.9°C ，油渣青菜 92.2°C ，符合CCP控制要求。查看餐器具消毒情况（CCP点），使用热风消毒，温度为 111°C ，时间设置为40分钟，符合CCP控制要求。

现场查看当天面点加工，主要有使用泡打粉，查添加剂使用管理情况，提供了《面点配料记录表》，显示2025年11月22日使用面粉20斤，泡打粉100g，配料人徐春梅，复核人王小静。符合CCP点控制要求。

基本符合危害控制计划。

13) 确认和验证实施情况：

组织制定了《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一般包括危害控制计划验证；PRP验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；外包方管控验证；产品安全性验证等，餐饮服务部主要负责热食类食品烹饪加工过程及产品的安全性验证其他验证见相关部门审核记录。

提供了《危害控制计划控制措施组合确认评价记录表》，对OPRP、PRP、CCP进行确认，确认结论为上述确认结果基本符合要求。确认时间为2025.01.20，确认人为陆秀龙、宋文豪、王小静、张西然、谢欢欢等。现场查见《PRP/良好卫生规范现场验证记录》，验证时间：2025-8-30，验证人员：王小静、张西然、谢欢欢、陆秀龙、宋文豪，结论：基本符合。

现场查见《危害控制计划验证》，验证时间：2025-8-30，验证人员：王小静、张西然、谢欢欢、陆秀龙、宋文豪，结论：危害控制计划的实施达到了预期效果。



该组织主要为提供街道食堂的热食类食品制售服务，对空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求，定期对产品进行第三方送检。提供产品安全性验证报告，组织提供了产品、餐器具消毒等外部验证证据，依据《DBS32/003-2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》，委托具备资质的检测机构进行验证。提供了2024年12月10日出具的包子（报告编号NJ-W24120859）、荤菜（报告编号NJ-W24120860）；筷子（报告编号NJ-W24120864）、NJ-W24120863碗、NJ-W24120862勺子、NJ-W24120865生活饮用水等由钛和中谱检测技术（江苏）有限公司2024年12月12日出具的外检报告，均符合要求。

提供了2025年11月10日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：通过对验证结果的分析认为公司建立的食品安全管理体系基本符合ISO22000:2018、（HACCP）体系认证标准（V1.0）的要求，基本达到预期目的。批准：宋文豪，日期：2025.11.10。

14) 其他

现场抽查人员能力评价、人员培训、健康证管理等，基本符合要求。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合

提供《2025年度审核计划》、《内审实施计划》，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11月8-9日；审核组组长：王小静；组员：陆秀龙、谢欢欢；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员继续培训，询问内审人员王小静，对标准有一定了解，对内审流程等有基本知晓，理解较上年度有所提升，建议今后继续加强学习。

查《审核实施计划》，编制时间2025年11月4日，覆盖了FH标准要求条款，基本符合要求。

查《内审检查表》：抽领导层/餐饮服务部，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；审核过程中餐饮服务部1个不符合项。另抽餐饮服务部、营销部等内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计1项；涉及部门：餐饮服务部，不符合项内容：在餐饮后操作间发现员工穿戴不规范和长指甲情况，涉及标准条款为F8.2.4/H3.3；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，对相关人员组织了培训，2025-11-12经内审组长验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

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：公司的食品安全管理体系/HACCP体系运行正常，基本符合ISO22000:2018 和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求V1.0的要求。

内审控制思路等基本合理，但是内审员的能力以及内审工具的深入应用需要持续关注。

组织编制了《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11月15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”“各部门体系运行汇报”“改进项及改进计划”等记录。

询问食品安全小组组长改进执行情况，提供了《纠正和预防措施处理单》：改进项：加强全体员工对标准的培训，提升管理意识；改进计划：组织开展培训，已于2025年11月18日开展了培训，基本符合。

管评结论：食品安全管理体系是适宜性、充分性和有效性。

现场交流食品安全小组组长，其表示公司体系运行第二轮了，整体上对体系的理解以及应用有所提升，也对体系的作用有个深入的感知，但受总体人员能力的影响，目前对于内审及管评等工具的应用有一定的掌握，后续会进一步加强学习。

基本符合要求。

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《食品安全食品安全食品安全管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。

——原辅料进货验收过程主要由餐饮服务部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——餐食加工过程、产品交付控制主要由餐饮服务部负责，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营销部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

审核周期内未发生不合格品/不符合情况

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司在《食品安全食品安全食品安全管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。

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。

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:

投诉的处理主要由营销部负责，审核周期内未发生投诉情况。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域: 经营许可证换证，并对地址进行了统一。

2) 组织机构: 无变更

3) 管理体系: 无变更

4) 资源配置: 无变更

5) 产品及其主要过程: 无变更

6) 法律法规及产品、检验标准: 无变更

7) 外部环境: 无重大变更

8) 审核范围（及不适用条款的合理性）: 因经营许可证更新，地址进行了统一。

9) 联系方式: 无变更

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上年度无不符合项。

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标活动，现场未见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，南京佐景电子商务有限公司的

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 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:任泽华



被认证方需要关注的事项

(本事项应在末次会议上宣读)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。