

项目编号：20922-2024-FH

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：金华市婺城区城乡物业管理有限公司

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）： 钱涛

审核组员（签字）： /

报告日期： 2025 年 12 月 15 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：/



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-N1FSMS-1465209	E
A	钱涛	组长	审核员	2025-N1HACCP-1465209	E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王世俊	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

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

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

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

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

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为□结合审核□联合审核☑一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：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：GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《食品召回管理办法》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 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农残最大残留限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》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12月13日上午至2025年12月15日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年12月2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）：

F: 位于浙江省金华市婺城区白龙桥镇漪溪路168号金华市水上运动中心体育大楼4楼415室金华市婺城区城乡物业管理有限公司的单位食堂【机关企事业单位食堂】的热食类食品制售

H: 位于浙江省金华市婺城区白龙桥镇漪溪路168号金华市水上运动中心体育大楼4楼415室金华市婺城区城乡物业管理有限公司的单位食堂【机关企事业单位食堂】的热食类食品制售

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：浙江省金华市婺城区白龙桥镇漪溪路168号金华市水上运动中心体育大楼4楼415室（自主申报）

办公地址：金华市婺城区白龙桥镇漪溪路168号金华市水上运动中心二楼食堂、浙江省金华市婺城区白龙桥镇漪溪路168号金华市水上运动中心体育大楼4楼415室、414室、417室

经营地址：金华市婺城区白龙桥镇漪溪路168号金华市水上运动中心二楼食堂、浙江省金华市婺城区白龙桥镇漪溪路168号金华市水上运动中心体育大楼4楼415室、414室、417室

多场所地址：/

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：/

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：/

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：

餐饮部：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：2026年01月14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12月15日前。

2) 下次审核时应重点关注：

基础设施管理、危害控制计划的实施、人员能力等。

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检查，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。

6) 公司在热食类食品制售资源方面配置基本充分合理。

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，公司结合审核范围热食类食品制售过程，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。

各部门管理人员对管理体系标准、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：

过程监控控制、虫鼠害控制

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其有效性评价

2.1 目标的实现情况 符合 基本符合 不符合

公司在《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，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《目标完成情况检查表》，统计：严巧莹，统计日期：2025.12.01。

具体实施情况：

食品安全目标	考核频次	完成情况（2024.08-2025.06）
顾客投诉事件 0	月	0
食品安全事故 0	月	0
市场抽查不合格次数 0	月	0

目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。

管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

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）

一、采购管理

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：

采购人员根据库存情况和实际需求量，通过微信向供方下单，将要采购的产品名称、规格、数量、质量要求、验收准则及进场时间等在采购文件中填写清楚。公司厨师轮班负责收货和签收。

餐饮部参与合格供方的评定，建立并保存供方档案《供方评价记录表》；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《供应商名单》，主要包括有水产品、冻品、蔬菜 肉类（禽产品和牛羊肉）、肉类（猪产品）、米面油调料等，基本覆盖了认证范围的产品原材料类别，合格供方共 5 家。

供方名称	供应的产品
金华市婺城区雪珍水产品经营	水产品
金华市虾笨网络科技有限公司	冻品、禽肉、牛肉
金华市欣缘农副产品有限公司	蔬菜



金华市鲜诚食品有限公司

肉类（猪产品）

金华鸭田茶贸易有限公司

米面油调料、小苏打、泡打粉

金华市婺城区华誉酒店用品经营部

餐具

抽查供方资质如下：

米面油调料供方：金华鸭田茶贸易有限公司，《营业执照》编号：91330703MADC6UQU7H，食品经营许可证，编号：JY13307210101277，经营项目：预包装（普通）食品销售；散装食品（不含熟食制品）销售。

水产品供方：金华市婺城区雪珍水产品经营，《营业执照》，编号：92330702MA2FPPH4XY，经营范围包括淡水鱼零售。

冻品，禽肉、牛肉供方：金华市虾笨网络科技有限公司，《营业执照》，编号：91330702MA29PU6T24，《食品经营许可证》编号：JY13307020222735，经营项目：预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售，散装食品（含冷藏冷冻食品、含熟食制品）销售等。

蔬菜供方：金华市欣缘农副产品有限公司，《营业执照》编号：91330702MA2M5FNL75。

肉类（猪产品）供方：金华市鲜诚食品有限公司，《营业执照》编号：91330703MA2EA1MC9B。

餐具供方金华市五成区华誉酒店用品经营部，《营业执照》编号：913307033136875447

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价内容包括供方资质、产品质量、信誉、供货周期、账期、送货服务、售后服务等，查《供方评价记录表》，评价时间：2025.07.09；评价人：王世俊，批准：严珮；评价结论：产品质量及服务优良，建议纳入合格供方。

以上《合格供方名录》及《供方评价记录表》基本覆盖认证范围的所涉及的产品原辅料等类别。

提供第三方检测报告：

抽查 大米检测报告：XWS2025263，生产单位：舒兰市宏丰粮食有限公司，检测机构：舒兰市产品质量计量检测所，签发日期：2025.07.01，检验项目：色泽、气味、加工精度、水分、杂质总量、不完善粒、总砷概念股、铅、镉等 13 项，检测结果：符合。

抽查 小麦粉检测报告 报告编号：A2250021327101001Ca，委托单位：五得利集团兴化面粉有限公司，检测机构：青岛市华测检测技术有限公司，签发日期：2025.2.13，检测项目：色泽、气味、滋味、磁金属物、加工精度、灰分含量、水分含量、脂肪酸值、铬、镉、总汞、总砷、黄曲霉素 B1、玉米赤霉烯酮、矮壮速、巴毒磷、百草枯、滴滴涕、硫丹、氟丹、六六六、苯并吡等 68 项，检测结果：符合。

抽查 金龙鱼玉米油（非转基因）检测报告 报告编号：WT10103240026809WT2，委托单位：益海嘉里食品营销有限公司，检测机构：深圳市计量质量检测研究院，签发日期：2025.1.15，检测项目：状态、水分及挥发物、酸价、过氧化值、色泽、相对密度、烟点、黄曲霉素 B1、残留溶



剂、苯并吡、铅、总砷、脂肪酸组成等 32 项，检测结果：符合。

抽查 鸡蛋检测报告 报告编号：No. 25NF0821013，委托单位：杭州市农业农村局，检测机构：绿城农科检测技术有限公司，签发日期：2025.8.28，检测项目：恩诺沙星、氧氟沙星、诺佛沙星、甲硝唑、多西环素等 10 项，检测结果：符合。

抽查 海天酱油金字装蚝油检测报告 报告编号：(2025)SP 字 WS 类第 1110 号，委托单位：佛山市海天(宿迁)调味食品食品有限公司，检测机构：宿迁市产品质量监督检验所，签发日期：2025.7.2，检测项目：单件净含量偏差、标签、色泽、气味、滋味、氨基酸态氮、铅、甲基汞、无机砷、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、安赛蜜、甜蜜素、苋菜红、诱惑红及其铝色淀、能量、蛋白质、钠盐等 40 项，检测结果：符合。

抽查 黄豆酱检测报告 报告编号：F25WT04375，委托单位：佛山市海天(高明)调味食品食品有限公司，检测机构：佛山市食品药品检验检测中心，签发日期：2025.6.4，检测项目：色泽、气味、滋味、氨基酸态氮、水分、铵盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、亮蓝、胭脂红、黄曲霉素 B1、铅、总砷、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、标签、净含量等 29 项，检测结果：符合。

抽查 速冻分割鸡肉 检测报告：A2250228452101001C，委托方：山东超和食品有限公司 检测机构：青岛市华测检测技术有限公司 签发日期：2025.4.17，检测项目：气味、色泽、状态、挥发性盐基氮、亚硝酸盐、镉、铬、总汞、铅、艾氏剂、狄氏剂、敌敌畏、硫丹、四环素、恩诺沙星、环丙沙星、菌落总数、六六六、滴滴涕、大肠菌群、沙门氏菌等 45 项，检测结果：符合。

抽查汗蔬菜农残检测报告，检测日期：2025 年 10 月 31 日，品名：青菜、胡萝卜、油麦菜、茼蒿、青椒、南瓜、西兰花、蒜苔等，检测结果：合格。检测机构：金华市欣缘农副产品有限公司。

抽查动物检疫合格证明：

产品名称：鸡-胴体，编号：No. 3434824141，结果：合格，签发日期：2025.09.01；

产品名称：牛胴体/白条，编号：No. 33300521262，结果：合格，签发日期：2025.12.07；和肉品质品质检验合格证，编号：(2025)N0.003121114；

产品名称：猪胴体/白条，编号：No. 33300509376，结果：合格，签发日期：2025.12.03；和肉品质品质检验合格证，编号：(2025)N0.003109873；

产品名称：双效泡打粉，报告编号：RX107292FAY05217，委托方：桂林市红星化工有限责任公司，检测机构：广西建安检测技术有限公司 签发日期：2025.7.31，检测项目：感官、二氧化碳气体发生量、加热减量、硝酸不溶物、pH、重金属、铝含量、砷等，检测结果：符合。

产品名称：食用小苏打，报告编号：WTS250776，委托方：青岛帝康怡生物科技有限公司，检



测机构：聊城市产品质量监督检验所， 签发日期：2025.3.11， 检测项目：感官、砷、铅、净含量等， 检测结果：符合。

产品名称：密胺盘， 报告编号：No.WT(25)-GB-1156， 委托方：潮州市壹加壹仿瓷餐具有限公司， 检测机构：广东省潮州市质量计量监督检测所 国家软包装产品及设备质量检验检测中心， 签发日期：2025.7.8， 检测项目：外观、耐干热性、耐低温性、耐湿热性、耐污染性、跌落、总迁移量、重金属、脱色实验、三聚氰胺等 16 项， 检测结果：符合。

采购管理情况：

餐饮部负责采购， 企业根据一周菜单， 盘点库存量， 确定采购计划， 并通过电话、微信与供方沟通， 并下达开展采购工作， 采购期间未发生不合格情况。

查采购合同：

抽 1， 甲方（买方）：金华市婺城区城乡物业管理有限公司， 乙方（卖方）：金华市虾笨网络科技有限公司， 合同期限：2025 年 3 月 1 日至 2026 年 2 月 28 日， 买房要求供应的食材：肉类、预包装食品（干调、粮油）， 合同还约定了：合同价款、质量标准、货物包装、订货、货物交付方式、时间、地点、范围、验收条款、违约责任、合同解除、争议解决等。双方盖章合同生效

抽 2， 甲方（买方）：金华市婺城区城乡物业管理有限公司， 乙方（卖方）：金华鸭田茶贸易有限公司， 合同期限：2025 年 3 月 1 日至 2026 年 2 月 28 日， 买房要求供应的食材：预包装食品（冻品）， 合同还约定了：合同价款、质量标准、货物包装、订货、货物交付方式、时间、地点、范围、验收条款、违约责任、合同解除、争议解决等。双方盖章合同生效

抽 3， 甲方（买方）：金华市婺城区城乡物业管理有限公司， 乙方（卖方）：金华市婺城区华誉酒店用品经营部， 采购标的：名称/型号/数量：托盘/6014/350 个、方碟/66021/700 个、方碟/23238/350 个、汤碗/88032/500 个、面完/GA-32209/23 个、筷子/27cm/500 双、勺子/300 个……， 货物交付：合同签订后 7 个工作日内， 合同签订日期：2025 年 8 月 27 日。双方盖章合同生效

询问部门负责人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， 不合格情况见质量部审核记录。

公司使用的食品添加剂为：小苏打、泡打粉， 小苏打无限量要求， 泡打粉限量使用（CCP2）， 泡打粉使用情况见餐饮部审核条款， 采购查验供方资质， 索取产品合格证明。

查送货单：

日期：2025.4.29， 供方：金华市鸭田茶贸易有限公司， 产品/数量：味极鲜/3 箱、陈年花雕/3 箱、金字白色蚝油/1 箱、陈醋/1 箱、王守义麻辣鲜/5 包、海天黄豆酱/1 箱、鸡精/1 箱、秋田小町/20 袋。收货人：胡**

日期：2025.5.26， 供方：金华市金东区圣万调味品商行， 产品/数量（斤）：三层肉/8 斤、仔排/5.5



斤、夹心肉/10.1斤、大排/3斤、带皮三层肉/49.6斤，杂骨/9斤、肉丝/10斤、肉片/10斤、去皮夹心肉/30斤，送货人：李*，收货人：胡**

日期：2025.5.26，供方：金华市婺城区雪珍水产品经营，产品/数量（斤）：明虾/9.5斤、花鲢鱼/9.5斤、牛蛙肉/3.5斤、小黄鱼/3斤、泥鳅/2.5斤，收货人：胡**

日期：2025.9.11，供方：金华市鸭田茶贸易有限公司，产品/数量：小厨酸汤肥牛调味料/1箱、白糖/1袋、黑红糖/1袋、进口生粉/1袋、秋田小町/20包、珍珠红豆/20斤、中绿豆/20斤。收货人：胡**

日期：2025.12.01，供方：金华市欣缘农副产品有限公司，产品/数量（斤）：去皮毛芋/3.5、藕梗/2、香菜/0.8、黄瓜/3、大葱/2、菠菜/7、小青菜/3、海鲜菇/2.5、西兰花/2、白椒/1、泰椒/0.6、蒜叶/1.5。收货人：胡**

日期：2025.12.15，送货单位：金华市鲜诚食品有限公司，品类/数量：三层肉/30斤、排骨/12斤。

日期：2025.12.15，送货单位：金华市欣缘农副产品有限公司，品类/数量（斤）：金针菇/1、黄瓜/29.8、香菜/1.2、笋干/5、海带结/15、葱/5、山药/21.1、土豆/46、青椒/15、油麦菜/40。

日期：2025.12.15，送货单位：金华市虾笨网络科技有限公司，品类/数量：益客翅尖/2箱、刚毅段带鱼/4箱、猪耳朵/3斤、牛腱子/3斤、白干/20斤、公鸡/11.7斤。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

二、前提方案/良好操作规范

根据公司实际，结合质量/食品安全等体系要求，对热食类食品制售的管理，制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、卫生标准操作程序、前提方案、应急预案等文件制度。基本能指导热食类食品制售相关过程质量和食品安全管理操作。

组织经识别，确定了2个CCP、2个OPRP：

OPRP1：禽畜肉、蔬菜验收；OPRP2：餐具消毒

CCP1：熟制；CCP2：配料

公司编制了《前提方案/良好卫生规范》2024年06月1日实施；编制依据：生产（卫生）规范1：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、生产（卫生）规范2：《餐饮服务食品安全操作规范》及CNCA专项技术规范：GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》；内容包括生产环境、建筑物的卫生要求、车间布局的卫生要求、人员健康、卫生要求、清洁程序、虫害控制、采购原料的卫生要求、供水控制、废弃物的控制、有毒、有害物品的控制、防止交叉污染、检验的控制、产品信息/消费者意识、食品安全工作巡检、返工的控制等。基本符合标准对策划的要求；

前提方案的实施情况包括：

a) 建筑物和相关设施的构造与布局；

公司位于浙江省金华市婺城区白龙桥镇漪溪路168号金华市水上运动中心体育大楼4楼415室(办公室)，



食堂地址：金华市婺城区白龙桥镇漪溪路 168 号金华市水上运动中心二楼食堂，与公司地理位置图、平面图一致。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

金华市婺城区城乡物业管理有限公司为金华市婺城区建设投资集团有限公司的二级子公司，金华市婺城区城乡物业管理有限公司与金华市婺城区建设投资集团有限公司签订了物业服务合同，集团公司委托金华市婺城区城乡物业管理有限公司对水上运动中心进行餐饮服务管理。

基础设施：浙江省金华市婺城区白龙桥镇漪溪路 168 号金华市水上运动中心体育大楼 4 楼 414 室、415 室、417 室，为办公场所，办公室面积共约 200 平方米；2 楼为餐厅，餐厅面积约 1000 平方米，副食库约 6 平方米，主食库约 6 平方米；制作区约 240 平方米，售卖区约 60 平方米；

生产设备：绞肉机 1 台、多能砧板毛巾刀具消毒一体机 1 台、冷冻平台雪柜 2 台、平台雪柜冷藏冷冻个 1 台、燃气双眼大锅灶 1 台、燃气双眼双尾广灶 1 台、售菜台（四格）3 台、燃气单头矮仔炉 1 台、蒸柜 1 台、蒸饭车 1 台、集气罩、工作台、售菜台（四格）3 台、冷藏柜 1 台、煮面连汤炉 1 台、冷藏平台雪柜 1 台、电饼铛 1 个、豆浆机 1 个、洗碗机等；

其他设施：排烟系统：后倾式排烟风机 1 台、电子油烟净化器 1 台、燃气泄漏报警装置一套；

基本符合热食类食品制售的要求；设有卫生间在加工间外；设有更衣柜可以简单更衣；

与平面图一致。

查看餐食加工间餐食加工、服务提供过程管理，与流程图基本一致。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；

热食制作使用的能源为天然气；生产用水为自来水，提供有水质检测报告；

d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；

1、虫害控制：在餐食加工区配备有诱蝇灯，要求员工随手关门，鼠害的风险较小，后期关注。查看现场与《虫害布局图》一致；现场查看餐食加工间虫害防治情况，无鼠迹，灭蝇灯防控无异常，基本符合要求，定期检查灭蝇灯并更换灭蝇纸，虫鼠害防治委托金华众康环保技术有限公司治理，企业每日进行有害生物防治工作，有《有害生物防控记录》，查服务协议：

甲方：金华市婺城区城乡物业管理有限公司；乙方：金华金盛有害生物防治有限公司，签订日期：2025 年 6 月 1 日至 2026 年 5 月 31 日。

提供有害生物防治报告

抽 1，服务日期：2025.6.24，服务项目：老鼠、蟑螂、蚊蝇，服务类型：定期，服务位置：配电房、厨房、绿化带；施用物料：10002/30 枚，20001/15 支，50004/200ml，应用方法：投饵、滞留喷洒。

抽 2，服务日期：2025.11.22，服务项目：老鼠、蟑螂、蚊蝇，服务类型：定期，服务位置：绿化饵站、天花板、积水井；作业方式：投饵、陷阱。



企业每日会对场所进行虫鼠害检查，发现问题及时反馈到外包方进行处理。

提供《有害生物防控记录》

抽1，日期：2025.01.06，防虫措施：检查粘蝇纸/蟑螂诱饵、检查灭蝇灯、配置蝇拍，防鼠措施：检查粘鼠板、放置挡鼠板、地沟出口放置网罩，检查结果：已完成，负责人：徐**

抽2，日期：2025.09.25，防虫措施：检查粘蝇纸/蟑螂诱饵、检查灭蝇灯、配置蝇拍，防鼠措施：检查粘鼠板、放置挡鼠板、地沟出口放置网罩，检查结果：已完成，负责人：徐**

抽3，日期：2025.12.06，防虫措施：检查粘蝇纸/蟑螂诱饵、检查灭蝇灯、配置蝇拍，防鼠措施：检查粘鼠板、放置挡鼠板、地沟出口放置网罩，检查结果：已完成，负责人：徐**

2、废弃物处理：垃圾桶存放在洗消间门口指定位置，现场配置了3个垃圾桶均带盖，标识了湿垃圾和干垃圾，委托第三方处理，

提供《垃圾清运有偿服务合同》，编号：3017，服务方：金华市婺城区环境卫生服务中心，合同期限：2025年2月1日至2026年1月31日。

提供《垃圾分类处理台账》

抽1，2025.1.15，易腐垃圾70公斤，处理方式：环卫中心统一处理清运，记录人：徐**；

抽2，2025.8.5，易腐垃圾80公斤，处理方式：环卫中心统一处理清运，记录人：徐**；

抽3，2025.10.30，易腐垃圾90公斤，处理方式：环卫中心统一处理清运，记录人：徐**；

无污水处理设施，废水经隔油池分离后，通过市政管道排放至当地污水处理厂处理；隔油池每周清理一次，自行处理。

e)设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；

绞肉机1台、多能砧板毛巾刀具消毒一体机1台、冷冻平台雪柜2台、平台雪柜冷藏冷冻个1台、燃气双眼大锅灶1台、燃气双眼双尾广灶1台、售菜台（四格）3台、燃气单头矮仔炉1台、蒸柜1台、蒸饭车1台、集气罩、工作台、售菜台（四格）3台、冷藏柜1台、煮面连汤炉1台、冷藏平台雪柜1台、电饼铛1个、豆浆机1个、洗碗机1台、洗碗机牛耳2台等；后倾式排烟风机1台、电子油烟净化器1台、燃气泄漏报警装置一套；

基本符合热食类食品制售的要求；大部分为不锈钢材质，易清洁维护。

油烟净化器的内部清洗委托第三方金华市若拙家政服务有限公司进行。

提供《油烟机专业清洗服务协议》：甲方：金华市婺城区城乡物业管理有限公司，乙方：金华市若拙家政服务有限公司，服务内容：乙方负责对甲方在管食堂项目油烟机进行深度清洗，包括但不限于：厨房油烟风机、集烟罩、挡油板、集烟仓及烟道清洗，烟道净化器等关键部位。合同服务期限：2025年5月14日至2026年5月23日。

提供《商业油烟机系统清洗证明》，作业开始时间：2025年6月22日9:30，作业结束时间：



2025年6月22日15:30, 主要清洗内容: 餐厅厨房油烟风机、集烟罩、挡油板、集烟仓及烟道清洗, 净化器等, 验收结论: 清洗完毕, 验收人: 胡**。报告后面附有清洗前后照片。

负责人介绍, 操作人员每次在餐食制作完成后, 都会对工器具进行清洗、清洁, 确保工器具保持在清洁、良好状态。每天两次开启紫外灯, 对售饭区、更衣室、面点间进行消毒, 每天一次对后厨、仓库、更衣室等区域用酒精进行消毒, 确保环境洁净, 同时, 管理人员每周会对不同区域的卫生清洁情况进行检查。

提供《卫生检查记录》

检查时间: 2025年10月24日, 检查区域: 洗消间、副食加工间、面点间、主食库、售饭区、加工间、副食库、更衣室、大厅, 检查项目: 门、地面、墙、工作台、小推车、窗户、货架、冰箱、和面机、灶台、水池等, 扣分项: 桌子腿未清干净、灭火毯表面油污大、水池侧面未清洁等。

检查时间: 2025年7月3日, 检查区域: 洗消间、副食加工间、面点间、主食库、售饭区、加工间、副食库、更衣室、大厅, 检查项目: 门、地面、墙、工作台、小推车、窗户、货架、冰箱、和面机、水池等, 扣分项: 桌子腿未清干净、灭火毯表面油污大、水池侧面未清洁等。

检查时间: 2025年3月4日, 检查区域: 洗消间、副食加工间、面点间、主食库、售饭区、加工间、副食库、更衣室、大厅, 检查项目: 门、地面、墙、工作台、小推车、窗户、货架、冰箱、和面机、水池等, 扣分项: 门把手故障、保洁柜未清理干净、蒸柜水未清理、太脏、工作台侧面脏等。

负责人介绍, 每周检查都会提出扣分项, 操作人员会针对提出的问题立即进行整改。

提供《食堂技工用具消毒记录》, 记录抽查:

日期: 2025年6月30日, 消毒方式: 紫外线消毒, 消毒时间13:30-14:00, 加工用具名称: 盆、菜斗、菜铲/勺、刀墩、刀具, 负责人: 黄**;

日期: 2025年11月28日, 消毒方式: 紫外线消毒, 消毒时间13:25-14:00, 加工用具名称: 盆、菜斗、菜铲/勺、刀墩、刀具, 负责人: 黄**;

提供有《餐厅区域消毒记录表》

2025年3月1日, 消毒时间: 13:10; 消毒方式: 75%酒精喷洒, 消毒负责人: 刘明珍; 消毒区域: 员工入口、内走廊、更衣室、主食仓库、副食仓库、储菜间、粗加工间、主食加工间等;

2025年7月29日, 消毒时间: 13:00; 消毒方式: 75%酒精喷洒, 消毒负责人: 刘明珍; 消毒区域: 员工入口、内走廊、更衣室、主食仓库、副食仓库、储菜间、粗加工间、主食加工间等;

抽查2025年9月25日、2025年11月19日记录, 管控方式基本相同, 符合要求。

提供《紫外线灯消毒记录表》

日期: 2025年3月21日, 时段: 中, 开启时间14:05, 关闭时间: 14:40, 重点消毒区域:



售饭区、更衣室、面点间，消毒负责人：刘**；时段：晚，开启时间 19:00，关闭时间：19:30，重点消毒区域：售饭区、更衣室、面点间，消毒负责人：刘**

日期：2025年8月15日，时段：中，开启时间 14:00，关闭时间：14:30，重点消毒区域：售饭区、更衣室、面点间，消毒负责人：刘**；时段：晚，开启时间 19:00，关闭时间：19:30，重点消毒区域：售饭区、更衣室、面点间，消毒负责人：刘**

日期：2025年12月1日，时段：中，开启时间 14:00，关闭时间：14:30，重点消毒区域：售饭区、更衣室、面点间，消毒负责人：刘**；时段：晚，开启时间 19:00，关闭时间：19:30，重点消毒区域：售饭区、更衣室、面点间，消毒负责人：刘**

f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；

见“F7.1.6 H3.5”审核记录

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；

配有冷藏冷冻冰柜，蔬菜等放置于冷藏区，温度适宜；肉类等冷冻品放置于冷冻区，冷冻温度适宜；调味料、大米、食用油等放置于仓库货架，隔墙离地，有标识牌，卫生状况良好；冷藏柜温度显示 0.9℃、冷冻柜温度显示：-13℃，企业负责人解释说，由于厨师在备餐时，会开启冷冻柜拿取物品，导致冷冻柜温度升高，一般冷冻柜在长期不开启状态下测得的温度约为：-15度，基本符合要求；

h) 防止交叉污染的措施：

对人流物流有区域划分，洗消后的餐器具运至保洁柜与餐食加工分段进行；

i) 清洁和消毒：

每天工作结束对加工用具、场所进行清洁和消毒，查看现场，加工用具整齐摆放，后厨环境基本干净整洁；

提供《食堂技工用具消毒记录》，记录抽查：

日期：2025年6月30日，消毒方式：紫外线消毒，消毒时间 13:30-14:00，加工用具名称：盆、菜斗、菜铲/勺、刀墩、刀具，负责人：黄**；

日期：2025年11月28日，消毒方式：紫外线消毒，消毒时间 13:25-14:00，加工用具名称：盆、菜斗、菜铲/勺、刀墩、刀具，负责人：黄**；

提供有《餐厅区域消毒记录表》

2025年3月1日，消毒时间：13:10；消毒方式：75%酒精喷洒，消毒负责人：刘明珍；消毒区域：员工入口、内走廊、更衣室、主食仓库、副食仓库、储菜间、粗加工间、主食加工间等；

2025年7月29日，消毒时间：13:00；消毒方式：75%酒精喷洒，消毒负责人：刘明珍；消毒区域：员工入口、内走廊、更衣室、主食仓库、副食仓库、储菜间、粗加工间、主食加工间等；



抽查 2025 年 9 月 25 日、2025 年 11 月 19 日记录，管控方式基本相同，符合要求。

企业每天两次对售饭区、更衣室、面点间进行紫外消毒，提供《紫外线灯消毒记录表》

日期：2025 年 3 月 21 日，时段：中，开启时间 14:05，关闭时间：14:40，重点消毒区域：售饭区、更衣室、面点间，消毒负责人：刘**；时段：晚，开启时间 19:00，关闭时间：19:30，重点消毒区域：售饭区、更衣室、面点间，消毒负责人：刘**

日期：2025 年 8 月 15 日，时段：中，开启时间 14:00，关闭时间：14:30，重点消毒区域：售饭区、更衣室、面点间，消毒负责人：刘**；时段：晚，开启时间 19:00，关闭时间：19:30，重点消毒区域：售饭区、更衣室、面点间，消毒负责人：刘**

日期：2025 年 12 月 1 日，时段：中，开启时间 14:00，关闭时间：14:30，重点消毒区域：售饭区、更衣室、面点间，消毒负责人：刘**；时段：晚，开启时间 19:00，关闭时间：19:30，重点消毒区域：售饭区、更衣室、面点间，消毒负责人：刘**。

j) 人员卫生：

健康证见“综合管理科”审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。

每日进行晨检，提供有《食品从业人员晨午检记录表》，检查内容包括姓名、检查时间、体温、身体状况等，

抽 1，检查日期：2025.04.15，检查人：胡**；结果：符合。

抽 2，检查日期：2025.09.11，检查人：胡**；结果：符合。

抽 3，检查日期：2025.10.31，检查人：胡**；结果：符合。

食品安全小组组长王世俊健康证已过期，出具轻微不符合。

k) 产品信息/消费者意识：

l) 其他：

返工管理：企业主要是热食类食品制售，由于晚餐就餐员工较少，午餐剩余的菜品，在晚餐时会进行再加热、售卖。部门负责人介绍，对于隔顿菜的控制方式同正常烹饪菜品，中心温度 $>70^{\circ}\text{C}$ ，提供《餐厅回烧记录》：

抽 1，日期：2025.3.17，剩余品种名称：红烧带鱼，回烧安排：隔顿，回烧人：梁**，监督人：胡*

抽 2，日期：2025.6.24，剩余品种名称：红烧鸡块，回烧安排：隔顿，回烧人：梁**，监督人：胡*

抽 3，日期：2025.12.10，剩余品种名称：毛血旺，回烧安排：隔顿，回烧人：徐**，监督人：胡*

均未记录回烧温度，已现场沟通，下次关注。

该企业的产品主要是热食类食品制售；

客户群体主要是公司内部员工。

企业的卫生管理基本符合要求。



三、产品放行管理（含原料验收OPRP控制情况）情况

HACCP 计划对原辅料、终产品特性从生物的、化学的、物理、致敏物质方面进行了识别描述；

通过结合生产工艺过程各个步骤，确定了终产品的危害可接受水平，对每个过程中存在危害发生的可能性和危害的严重性进行评估，确定危害是否显著，并确定了关键控制点，制定了关键限值，基本符合要求。

企业有策划前提方案、制度文件、检验规程等内容，已识别分析包括接触面、设备、人员手、设施维护、交叉污染危害、员工健康、虫鼠害、环境卫生、培训、记录和文件等环节。具体实施管控主要见生产部审核记录。

经过识别评价，企业热食类制售的过程涉及的 OPRP、CCP 点如下：

OPRP：

OPRP	显著危害	行动准则	监控方法	记录	纠偏行动
OPRP1-1 蔬菜验收	农药残留	农残检验合格报告	查看	农残检验报告	农残检验超标拒收
OPRP1-2 畜禽肉验收	疫病、兽药残留	肉类能提供动物检疫证明；第三方检测报告；瘦肉精检测报告；肉品品质检测报告	查看	动物检疫证明、第三方检测报告、瘦肉精检测报告、肉品品质检测报告	未能提供，拒收
OPRP2 餐具消毒	生物危害：致病菌残留	消毒柜热力 100 度消毒，消毒时间 40min。	查看	餐具消毒记录	时间不足时重新消毒

CCP 点：

CCP	显著危害	关键限值	监控方法	记录	纠偏行动
CCP1 热菜熟制	微生物超标、致病菌残留	中心温度 > 70°C	温度计测试	食堂成品中心温度感官测试记录表	重新烹调，必要时报废处理
CCP2 配料	化学危害：添加剂使用量超标	食用泡打粉 < 面粉用量的 1.2%	查看	添加剂记录表	重新配比，必要时报废处理

公司主要提供热食类食品制售，包括各类米饭、荤菜、素菜等，食材原料为各类禽肉类、粮米油盐、蔬菜、各类调味品等预包装食品。策划编制了《不合格品和潜在不安全品控制程序》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，感官检查为主，审核周期内规范内容没有发生修改。

查供货单：日期：2025.4.29，供方：金华市鸭田茶贸易有限公司，产品/数量：味极鲜/3 箱、陈年花雕/3 箱、金字白色蚝油/1 箱、陈醋/1 箱、王守义麻辣鲜/5 包、海天黄豆酱/1 箱、鸡精/1 箱、秋田小町/20 袋。收货人：胡**

日期：2025.5.26，供方：金华市金东区圣万调味品商行，产品/数量（斤）：三层肉/8 斤、仔排/5.5 斤、夹心肉/10.1 斤、大排/3 斤、带皮三层肉/49.6 斤，杂骨/9 斤、肉丝/10 斤、肉片/10 斤、去皮夹心肉



/30斤，送货人：李*，收货人：胡**

日期：2025.5.26，供方：金华市婺城区雪珍水产品经营，产品/数量（斤）：明虾/9.5斤、花鲢鱼/9.5斤、牛蛙肉/3.5斤、小黄鱼/3斤、泥鳅/2.5斤，收货人：胡**

日期：2025.9.11，供方：金华市鸭田茶贸易有限公司，产品/数量：小厨酸汤肥牛调味料/1箱、白糖/1袋、黑红糖/1袋、进口生粉/1袋、秋田小町/20包、珍珠红豆/20斤、中绿豆/20斤。收货人：胡**

日期：2025.12.01，供方：金华市欣缘农副产品有限公司，产品/数量（斤）：去皮毛芋/3.5、藕梗/2、香菜/0.8、黄瓜/3、大葱/2、菠菜/7、小青菜/3、海鲜菇/2.5、西兰花/2、白椒/1、泰椒/0.6、蒜叶/1.5、
收货人：胡**

日期：2025.12.15，送货单位：金华市鲜诚食品有限公司，品类/数量：三层肉/30斤、排骨/12斤。

日期：2025.12.15，送货单位：金华市欣缘农副产品有限公司，品类/数量（斤）：金针菇/1、黄瓜/29.8、香菜/1.2、笋干/5、海带结/15、葱/5、山药/21.1、土豆/46、青椒/15、油麦菜/40。

日期：2025.12.15，送货单位：金华市虾笨网络科技有限公司，品类/数量：益客翅尖/2箱、刚毅段带鱼/4箱、猪耳朵/3斤、牛腱子/3斤、白干/20斤、公鸡/11.7斤。

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，见F8.5.4.5/H4.3.4.3条款的审核记录。基本符合。

2025年12月15日，查看售卖现场，炒制好的菜品、米饭及汤类等放到售卖间，售卖人员均穿好工作服、戴好口罩、工作帽等，将菜品、米饭一份份盛入碗碟中，摆放在售卖台上，供员工选择。现场看到售卖的菜品有：清蒸鲈鱼、笋干烧肉、木耳炒肉丝、油麦菜、土豆丝、海带排骨汤等。

售卖过程，工作人员穿戴符合要求，餐台、碗碟干净整洁，确保了售卖餐食的良好卫生状况。

提供《验证结果分析报告》，内容包括前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、内审、终产品的检测等内容，基本充分，结论为：通过。编制：食品安全小组 审核：王世俊 批准：严珮，分析日期：2025.8.10。

组织制定了《食品安全验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，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。

该组织主要为提供后厨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。

抽查产品的卫生验证报告和餐具消毒验证报告：

提供餐具、饭、菜的第三方委托检测报告：



餐具检验报告编号：H395270637691039P，签发日期：2025-12-08，检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂；检测结果：符合；检测机构：华测检测认证集团股份有限公司顺德分公司；

热菜检验报告编号：H395270637691038P，报告日期：2025-12-08，检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数；检测结果：合格；检测机构：华测检测认证集团股份有限公司顺德分公司；

米饭检验报告编号：H395270637691036P，报告日期：2025-12-08，检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数；检测结果：合格；检测机构：华测检测认证集团股份有限公司顺德分公司；

面食检验报告编号：H395270637691037P，报告日期：2025-12-08，检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数；检测结果：合格；检测机构：华测检测认证集团股份有限公司顺德分公司；

生产用水为生活饮用水，检测报告编号：H395270637691040P，报告日期：2025-12-08，检测项目：总大肠菌群、大肠埃希菌、菌落总数、砷、铅、氯化物、硝酸盐、色度、浑浊度、总硬度、总 α 放射性、总 β 放射性等了39项，结论：合格；检测机构：华测检测认证集团股份有限公司顺德分公司。

现场查看危害控制计划实施情况：

OPRP1 禽畜肉、蔬菜验收：

行动准则：畜禽肉索取动物检疫合格证明，农残检验合格报告

提供动物检疫合格证明，产品名称：猪胴体/白条，编号：No. 33300545919，签发日期：2025-12-14；肉品品质检验合格证，编号：（2025）No. 003144700，生产日期：2025-12-14；

提供动物检疫合格证明，产品名称：鸡-肉鸡，编号：No. 33800478034，签发日期：2025-12-14

提供农残检测报告，报告日期：2025-12-15，品名：西红柿、豆芽、油麦菜、大白菜、山药、小葱、线椒、藕、花菜、茭白、洋葱，检测结果：合格，检测机构：金华市欣缘农副产品有限公司。

OPRP2：餐具消毒：行动准则：热力消毒，温度 $\geq 90^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 40 分钟。2025年12月15日现场查看热风循环消毒柜温度设定为 100°C ，时间40分钟。基本符合要求。

提供《食堂餐具消毒记录表》，抽查2025年03月12日、2025年05月30日、2025年08月11日、2025年11月22日、消毒方式：热风消毒，设定温度不低于 100°C ，时间不少于40分钟；温度、时间均自动设定，餐具名称：密胺餐盘、餐碗、小盘、托盘、圆盘、筷子、勺子、留用餐具、售饭用具，操作人：黄丽华；

CCP的现场实施情况：



GCP1：烹饪；关键限值：中心温度 $>70^{\circ}\text{C}$ 。2025.12.15 菜单：卤鸡尖、笋干红烧肉、海带排骨汤、葱油鲈鱼、木耳炒肉、酸辣土豆丝、青椒白干、清炒油麦菜。

2025-12-15 现场查看：菜品 笋干红烧肉-中心温度： 76.7°C ，酸辣土豆丝： 78.7°C ，清炒油麦菜 81.5°C ，米饭 82.8°C ，符合要求。

查看《食品加工过程控制记录》：

日期：2025.3.20，菜品名称/菜品温度（ $^{\circ}\text{C}$ ）：鱼块/81、西红柿炒蛋/78、青椒肉丝/76、四季豆/75、大白菜/76，检测人：徐*

日期：2025.8.4，菜品名称/菜品温度（ $^{\circ}\text{C}$ ）：鲈鱼/76、鸭肉/74、酱肉/76、毛血旺/80、冬瓜/75，检测人：徐*

日期：2025.11.05，菜品名称/菜品温度（ $^{\circ}\text{C}$ ）：鸭头/70、鱼块/75、青菜/74、豆腐/77、玉米仔排/78，检测人：徐*

温度均符合要求。

GCP2 配料：

配料过程中使用添加剂（食用泡打粉），为保证添加剂使用量不超标符合 GB 2760-2024，关键限值 CL 为：食用泡打粉 $<$ 面粉用量的 1.2%；

食品添加剂：泡打粉，专人领用，专人保管；

查看《食品添加剂使用情况记录表》，

抽 1，生产使用日期：2025 年 04 月 01 日，餐次：早餐；使用添加剂数量 50g；被添加食品原料面粉 25kg；被添加加工食品成品名称：包子、花卷、馒头，剩余量：650g，使用人：徐**

抽 2，生产使用日期：2025 年 08 月 22 日，餐次：早餐；使用添加剂数量 50g；被添加食品原料面粉 25kg；被添加加工食品成品名称：包子、花卷、馒头，剩余量：700g，使用人：徐**

抽 3，生产使用日期：2025 年 11 月 11 日，餐次：早餐；使用添加剂数量 50g；被添加食品原料面粉 25kg；被添加加工食品成品名称：包子、花卷、馒头，剩余量：50g，使用人：徐**

上述泡打粉使用量小于 1.2%，符合要求。

OPRP/CCP 实施基本有效。

四、 监视和测量管理情况：

公司的《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。抽查《监视和测量设备一览表》，主要包括电子秤、温度计、可燃气体报警器。

消毒柜温度计，证书编号：HB202590744698，规格型号：1150*450*1610；检测单位：华标计量检测（深圳）有限公司，校准日期：2025.12.05；

中心温度计，证书编号：HB202590744697，规格型号：TP300；检测单位：华标计量检测（深圳）有限



公司，校准日期：2025.12.05；

电子秤（克秤），证书编号：HB202590744696，规格型号：ASI-308；检测单位：华标计量检测（深圳）有限公司，校准日期：2025.12.05；

可燃气体报警器校准证书：

证书编号：YX2510290030，名称：可燃气体报警器，出厂编号：01，批准日期：2025年10月30日；校准结果：符合；校准单位：浙江永歆计量检测有限公司；

证书编号：YX2510290031，名称：可燃气体报警器，出厂编号：02，批准日期：2025年10月30日；校准结果：符合；校准单位：浙江永歆计量检测有限公司；

证书编号：YX2510290032，名称：可燃气体报警器，出厂编号：03，批准日期：2025年10月30日；校准结果：符合；校准单位：浙江永歆计量检测有限公司。

监视测量管理基本符合要求。

五、食品防护

公司在管理手册中进行了规定，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。

在计划中对公司外部安全；公司内部安全；车间加工安全；原料库/车间安全；接收/运送安全；水的安全；人员安全；信息安全；供应链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。

制定《食品防护计划》主要防护控制措施分别有：食品防护制度的管理、企业外部安全、企业内部安全、加工安全、储藏安全、运输和接收安全、水和冰的安全、人员的安全、信息安全、供应链的安全等措施，另制定有《食品安全防护计划确认记录》，防护区域包括：外/内部安全、原料库/操作间安全等，基本符合要求。

提供了《食品安全防护措施的验证记录》验证食品防护计划的符合性/适用性，审批：王世俊 日期：2025.7.30。

提供了《食品安全防护演练记录》，演练时间：2025年7月15日，此次演练内容：公司供应商张经理，试图直接进入仓库。演练评价：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。

现场管控情况，查见：

——进入公司入口有门禁、未经允许不得进入餐食加工间，必要时在询问健康状况后由餐饮部负责人陪同带入餐食加工间；

——餐食加工间各处有安装监控，经询问监控可以保留30天。

——仓库有专人进行管理，每批出入库有专人发放领用，日常上锁管理，食品添加剂有泡打粉。



食品添加剂：泡打粉。

企业负责人介绍，由于泡打粉的使用量不大且比较固定，每天使用1小包（50g），故企业每次仅购买1大包（20小包），用到还剩2-3小包时，就会通知供应商送货。

厨师每次泡打粉的，会登记《食品添加剂使用情况记录表》：

抽1，生产使用日期：2025年04月01日，餐次：早餐；使用添加剂数量50g；被添加食品原料面粉25kg；被添加加工食品成品名称：包子、花卷、馒头，剩余量：650g，使用人：徐**

抽2，生产使用日期：2025年08月22日，餐次：早餐；使用添加剂数量50g；被添加食品原料面粉25kg；被添加加工食品成品名称：包子、花卷、馒头，剩余量：700g，使用人：徐**

抽3，生产使用日期：2025年11月11日，餐次：早餐；使用添加剂数量50g；被添加食品原料面粉25kg；被添加加工食品成品名称：包子、花卷、馒头，剩余量：50g，使用人：徐**

提供《外来人员登记表》，抽查：

登记日期：2024.12.24，姓名：江**，来访时间9:05，来访事由：维修；

登记日期：2025.6.20，姓名：王**，来访时间10:40，来访事由：虫害防治；

登记日期：2025.10.10，姓名：刘*，来访时间10:40，来访事由：维修。

六、食品欺诈

公司在《管理手册》进行了规定，同时策划了《食品欺诈预防控制程序》。

企业已收集有关供应链食品欺诈的以往和现存威胁信息，对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估，以评估食品欺诈的潜在风险。企业已建立、实施和保持食品欺诈预防计划，以减少或消除识别的脆弱环节。

企业的食品欺诈预防计划已覆盖相关的食品类别，并被企业的HACCP体系所支持。企业已对食品欺诈的预防措施进行确认和验证，并持续地对食品欺诈预防计划进行评审，至少每年一次。详见食品安全小组审核记录。

部门负责人表示公司供应商均合作多年，审核周期内采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件。

七、过敏原控制

公司在《管理手册》中对致敏物质的管理进行了规定，并策划了《过敏源控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，员工/外来人员带入的过敏源控制，对含有过敏源物质的产品制作控制及员工、消费者的保护，纠偏措施等过程。

现场提供了《过敏原识别表》，经识别本公司致敏原物质：蛋类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、小麦等，识别基本充分，2025.06.04对过敏原控制措施进行确认，体现在《过敏原控制计划确认报告》中，确认人员：食品安全小组；2025.07.05对过敏原控制措施进行验证，体现在《过敏源控制措施验证记录表》中，验证人员：食品安全小组；基本符合。



现场实施管理情况见餐饮部审核记录。

现场涉及过敏原原料分开存储，但在标识方面还需要加强，已现场沟通建议改进；

现场询问，一般在制定菜谱时与顾客进行沟通口头告知为主。

八、可追溯性、撤回/召回

公司在《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《食品召回控制程序》、《不符合控制程序》。

规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：食品安全小组负责监视实施撤回，总经理负责食品撤回演习的批准，各岗位参与和配合完成产品召回的要求，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。

查见提供有《产品召回模拟演练记录》，召回模拟日期：2025 年 7 月 10 日，模拟问题：2025 年 7 月 10 日由顾客（本店员工扮）在就餐过程中，提出回锅肉中肉片没有熟透，菜中有虫子，故将其召回。提供了此批次的追溯记录和分析，记录基本充分，基本可实现产品追溯，演练有效性评价：公司的召回演练成功，说明公司的《食品召回控制程序》有效。

提供有《食品留样记录》，记录内容包括：食品名称、留样时间、重量（g）、留样人等。

抽1，日期：2025年1月2日，时间：中餐11：40，食品名称：醋溜鸡、酸菜鱼、红烧大排、红烧牛蛙、蒜叶炒面筋、脆皮豆腐、炒西兰花、炒小青菜，重量：各150g，留样人：刘明珍。

抽2，日期：2025年8月4日，时间：早餐7：20，食品名称：稀饭、干菜饼、蒸玉米、肉包、花卷、蒸饺，重量：各150g，留样人：刘明珍

抽3，日期：2025年10月30日，时间：中餐11：30，食品名称：青蒜炒猪舌、卤小鸡腿、手工狮子头、酸汤鱼片、蒜叶牛血、酸辣海带丝、腌炆西葫芦、清炒黄白菜，重量：各150g，留样人：刘明珍

2025年12月15日，现场查看留样柜，留样均存放在不锈钢饭盒内，上面贴有《食品留样标签》，内容包括：食品名称、餐次、留样时间、留样克数、留样人、保存条件、保存时间等。

抽1，食品名称：雪菜饼，餐次：早餐，留样时间：2025年12月15日7时，留样克数：150g，留样人：刘，保存条件：2-8度，保存时间：48小时。

抽2，食品名称：煎饺，餐次：早餐，留样时间：2025年12月15日7时，留样克数：150g，留样人：刘，保存条件：2-8度，保存时间：48小时。

抽3，食品名称：黑米粥，餐次：早餐，留样时间：2025年12月15日7时，留样克数：150g，留样人：刘，保存条件：2-8度，保存时间：48小时。

.....

企业未记录留样柜温度，负责人介绍说，员工放留样时都会看一下温度显示，如发现异常，会及时汇报。建议企业每天记录留样柜温度，已沟通。



2025年12月15日审核时现场查看，留样柜温度显示为：2.7℃，符合要求。

审核周期内没有发生顾客投诉情况。

九、设计和开发

在管理手册8.10条款产品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进行餐食加工，组织所加工的菜谱均为大众传统菜式，每周更换菜谱，菜谱也会随着季节性进行调整。询问企业负责人，组织暂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，询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

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

公司在《管理手册》中9.2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。基本符合标准要求。

提供《年度内部审核计划》，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。

计划审核日期：2025年09月01-02日；审核组组长：严巧莹；组员：王世俊。

查《内部管理体系审核实施计划》覆盖了标准要求条款，基本符合要求。有首末次会议签到表，均有各部门人员签字。

查《内审检查表》：抽餐饮部/综合管理科，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：综合管理科，不符合项内容：未提供人员能力评价记录。不符合ISO 22000:2018标准7.2成文信息的要求、HACCP(V1.0)标准3.2条款。同时提供不符合整改措施经验证有效。另抽餐饮部内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《FH管理体系内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：本组织的食品安全（HACCP）管理体系的符合程度及有效性：有效/符合，仍需改进。

基本满足标准要求。

公司在《管理手册》9.3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。

本次管理评审日期：2025年9月10日

查《管理评审计划》，计划于2025年9月10日进行管理评审，编制/日期：食品安全小组 审批/日期：严巧莹，批准：严珮 2025年9月06月

管理评审会议于2025年9月10日在公司召开，会议由严珮（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。

现场审核期间与总经理严珮交流，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/日期：食品安全小组 审批/日期：严巧莹 批准：严珮 2025年9月10月

管理评审改进建议：通过本次管理评审会议发现我公司员工，食品安全意识有待提高。各职能部门再接下来的工作中要注意在这方面加强培训学习，提高标准化管理意识。

管理评审改进措施：进一步加强食品安全的培训，完成期限 2025年9月30日前。

查培训记录，企业于 2025年09月29日进行了培训，培训内容：食安安全知识、食品安全案例，培训教师：王世俊，参加培训人员：严珮、严巧莹、胡爱飞。

管理评审结论：体系运行过程中没有顾客对本公司提出投诉，产品质量较稳定，经过本次管理评审认为：本公司食品安全、HACCP 管理体系经运行后是符合标准的、是符合我公司实际的、是可行的、是有效的。管理方针、管理目标是适宜的。

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》10.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正措施和预防措施控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、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管理体系有效性。

——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；ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的内审开具的 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。

——顾客投诉处理等主要由销售部负责，目前暂未发生客户投诉。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握相关文件的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在管理手册 10.2 条款对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定，以持续改进体



系的绩效。

总经理表示公司不定期对分析和评价的结果以及管理评审输出，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分加以应对。目前公司改进措施包括：对于食品安全管理体系，组织公司人员管理体系标准进行系统的培训等方式来持续改进管理体系。

日常改进通过以下方面进行：进行员工的体系知识培训，提高体系意识；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；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理；监管部门抽查等；具体见各部门运行记录。

控制基本合理。

3) 投诉的接受和处理情况：

公司在《管理手册》中 8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《食品召回控制程序》，公司规定了在发生产品撤回和召回情况时，对需要召回的情形及召回的流程进行了规定，内容符合要求，规定了各部门（采购、人事、餐厨）的职责，撤回/召回流程等，策划基本合理。

经沟通，公司产品质量稳定，未发生重大的食品安全问题投诉，无产品召回情况的发生。

公司依据程序文件的规定于 2025 年 7 月 10 日进行了模拟召回的演练。查有产品召回计划、产品召回记录、产品召回报告等。

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

上次审核不符合：综合管理科/F7.2、H3.2，现场验证纠正及纠正措施基本有效。但内审员还需要进一步学习，能力还需进一步提升。

五、认证证书及标志的使用



经沟通，认证证书、标志在本次认证周期内主要用于向客户宣传或投标时使用，符合要求。未发现违规使用。

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，金华市婺城区城乡物业管理有限公司的

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



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。