

项目编号：30754-2023-FH

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：厦门芯地膳餐饮管理有限公司

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）： 蔡惠娜

审核组员（签字）： 蔡惠娜

报告日期： 2025年12月26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：蔡惠娜

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
	蔡惠娜	组长	审核员	2025-N1FSMS-1288497	E
	蔡惠娜	组长	审核员	2025-N1HACCP-128849 7	E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	叶燕红	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：GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《福建省食品安全条例》、《福建省食品安全信息追溯管理办法》、《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》、《GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范 》等



e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：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 14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》。

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12月24日上午至2025年12月26日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年5月30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:位于福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅厦门市互隆餐饮配送有限公司餐食加工间的集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤)

H:位于福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅厦门市互隆餐饮配送有限公司餐食加工间的集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤)

变更后

F:位于福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅厦门芯地膳餐饮管理有限公司餐食加工间的集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤)

H:位于福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅厦门芯地膳餐饮管理有限公司餐食加工间的集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤)

变更理由：公司名称表述错误。

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：厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅

办公地址：福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅

经营地址：福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路18号C4栋一层西侧餐厅

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）：无

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(2)项, 涉及部门/条款:综合部 F7.2/H3.2、餐饮部 F8.3/H3.7

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1月26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26日前。

2) 下次审核时应重点关注:

计量器具管理、人员能力、危害控制计划实施、前提方案的实施情况等等。

3) 本次审核发现的正面信息:

公司各部门职责明确, 管理体系能够全面有效地予以贯彻实施, 各部门人员能理解和实施本部门涉及的相关过程。对识别出的相关管理过程能有效予以控制。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

企业各部门职责明确, 管理体系能够全面有效地予以贯彻实施, 各部门人员能理解和实施本部门涉及的相关过程。管理过程能有效予以控制。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:

企业员工对体系的了解还有待提高、加深。管理评审、内审有效性还需通过员工培训不断加强。

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



-在方针的框架下制定食品安全、HACCP 目标:

目标	2025 年 5 月-2025 年 11 月实绩
重大食品安全事故为 0	0
关键控制点监控合格率 100%	100%

-制定实施目标、指标管理方案控制程序，综合部为主控部门，各部门配合执行公司统一的目标指标管理方案。相关职能部门对目标进行了分解和考核，详见各部门记录。通过发信，书面沟通、口头交流等方式，传递给相关方和关注企业的公众。

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. 监视、测量、分析和评价:

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》9.1.1 条款对需要进行监视和测量的食品安全绩效进行了规定，包括监视和测量的对象，监视、测量、分析和评价的方法，监视和测量的频次和时机，评价其食品安全绩效所依据的准则和适当的参数，分析和评价的频次和时机等内容。基本符合标准的要求。

抽:

——对原辅料的监视和测量方法：采购自合格供方，预包装类/散装类食品：每年索取第三方检测报告，对于果蔬类每批次自检感官、索取农残检测报告、畜禽肉类每批次索取检验检疫票等，具体由餐饮部负责实施。

——对于过程的监控，如水果包装现场的管理，管理部门的实施及考核情况、人员能力管理等，由业务部、综合部负责实施；

——对于成品餐食、餐具的安全性验证，每年依据《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》，委托具备资质的检测机构进行验证。

——对于售出产品的不合格反馈、顾客满意度调查等由业务部负责沟通，不定期进行；

——供方管理主要由采购部负责管理。

——体系内审、管理评审、确认验证工作依据公司策划的时间间隔进行开展，常规情况下每年 1 次。

总经理表示上述的监视和测量按照公司策划的体系文件、规章制度等进行开展，未见明显异常。

现场抽查:

管理目标考核已基本完成；

过程运行的管控证据见餐饮部、配送部审核记录；

内审实施情况见 F9.2、H5.3 条款审核记录；

基本满足标准要求。

2. 变更的控制:

-总经理根据目标评审的结果、内外部环境因素的变化、相关方的需求和期望的变化等确定对食品安全、HACCP 管理体系进行变更的机会；公司的食品安全、HACCP 管理体系需要进行变更时，变更应经策划并系统的实施。要考虑到：变更的目的及其潜在后果；食品安全、HACCP 管理体系的完整性；资源的可获得性；责任和权限的分配或再分配。据负责人介绍：暂未发生重大变更。

3. 食品防护计划

公司在管理手册的 2.3.3) 控制措施的制定进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食



品安全防护计划》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、生产安全、储藏安全、运送/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《公司食品防护计划表》，防护区域包括：外部安全、内部安全、生产安全、储藏安全、运送/接收安全等，基本符合要求。

提供了《食品安全防护验证记录》验证食品防护计划的符合性/适用性，验证结论：验证食品安全防护演练策划符合要求、能满足食品安全要求，验证人员：颜安平；时间：2025年09月29日；

4. 生产和服务提供：

a) 获得形成文件的信息：

公司制定实施了采购控制程序、餐饮服务提供过程控制程序、操作性前提方案控制程序、危害分析的预备步骤控制程序、危害分析控制程序等制度文件，对活动过程控制进行规定。

公司从事：餐食加工间的集体用餐配送（热食类食品制售）（不含烧烤），活动特征的信息已明确。执行标准详见 8.1。业务部和餐饮部等共同对客户提出的要求进行评审，确定产品的数量、质量要求、交货期限及其它要求；然后向餐饮部传递交货通知，餐饮部根据菜单，作为生产的依据。

-OPRP1：原辅料验收 行动准则：合格供方、供方提供合格检测报告，畜禽肉索取动物检疫合格证明，蔬菜农残合格检测报告，符合国家标准要求，详见记录 F8.7；H3.6；H3.8

-OPRP2：餐具消毒：行动准则：热力消毒，消毒 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 30 分钟。

-容器工具消毒记录表，2025.5.30,热风消毒熟食盘、打菜勺、生食盘、饭盘，13:30-14:00， 120°C ，张丽贞。另查 2025.11.11、2025.10.25、2025.9.8、2025.6.12 控制方式相同，符合要求。

-配送餐具消毒记录，2025.11.1,13:30-14:10， 120°C 热风消毒份数盒、保温桶、打饭勺、打菜勺，张丽贞。另查,2025.10.14、2025.9.7。控制方式相同，符合要求。

-CCP1：制熟；关键限值：中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。

菜品中心温度检测记录，2025.12.24,午餐，水煮肉片 82°C ，锅包肉 81°C ，炒白菜 85°C 等，制作人李成兑，检测人姚丹，符合要求。另查 2025.11.1 午餐，白米饭 90°C ，紫菜汤 88°C ，黄豆焖肉 86°C ，制作人梁凤，检测人姚丹。另查 2025.9.22、2025.10.3 控制方式相同，符合要求。

OPRP/CCP 实施基本有效

-抽查菜单，2025.12.26，油淋花蛤、金汤肉片、椒盐猪脚、盐鸡、干豆角烧肉、酸笋炒鸭胗、剁椒鱼块、宫保鸡丁、苦瓜炒蛋、蒜香西兰花、鱼香茄子、淮山炒木耳、蒜香油菜、红心地瓜、虎尾轮排骨汤、炒米粉套餐、裙带菜蛋汤。2025.12.22，小炒牛肉、姜母鸭、鹌鹑蛋烧肉、豆豉蒸鱼、明虾酱油水、蒜香排骨粒、干锅鱿鱼须、香卤鸡翅、西红柿炒蛋、剁椒金针菇、安溪豆干炒三层肉、酸辣大白菜、蒜香白杆、红心地瓜、萝卜排骨汤、凉皮套餐、白萝卜肉沫汤。

-鸡蛋清洗记录表，2025.10.17,擦洗冲洗 70 个，高棉花。另查,2025.9.16、2025.11.30、2025.6.13 控制方式相同，符合要求。

-天然气开关记录，2025.12.24，使用时间 7:17-8:07 梁鸿辉,8:48-11:24 李成兑,14:36-15:36 杜小燕。另查 2025.10.16，2025.8.12 控制方式相同，符合要求。

-食品留样记录表，2025.12.10,余*楠留样紫菜蛋汤 202g 等放置冰箱 7°C ，处理时间 2025.12.12 11:30 姚丹、梁鸿辉。另查 2025.11.2、2025.9.13、2025.10.15、2025.6.27 控制方式相同，符合要求。

-厨余垃圾处置台帐，2025.7.2,厨余 10 公斤，陈巧真。另查,2025.10.22、2025.5.26 控制方式相同，符合要求。

-冷藏库温湿度巡查记录表，2025.9.30, 5°C ，70%，叶燕红。另查,2025.10.23，2025.11.12、2025.8.10、2025.6.23 控制方式相同，符合要求。

-冷冻库温湿度巡查记录表，2025.11.1,- 18°C ，75%，叶燕红。另查,2025.10.27、2025.9.13、2025.8.5 控制方式相同，符合要求。

-主食品仓库温湿度巡查记录表，2025.11.8, 22°C ，48%，余*楠。另查,2025.8.20、2025.9.1、2025.10.19 控制方式相同，符合要求。



-副食品仓库温湿度巡查记录表, 2025. 11. 13, 21℃, 46%, 余*楠。另查, 2025. 8. 27、2025. 9. 10、2025. 10. 6 控制方式相同, 符合要求。

控制基本合理, 满足相应行动准则的要求。

-经沟通, 生产中各工序均由有多年工作经验的员工进行, 操作工均取得健康证, 生产过程通过工人对照菜单进行检验来控制, 保留有各工序检验记录, 基本符合要求。

b) 测量资源:

现场使用有电子秤、中心温度计等, 状态良好; 可以正常适用, 监视和测量资源适宜, 满足要求。

c) 在适当阶段实施监视和测量活动, 以验证是否符合过程或输出的控制准则以及产品和服务的接收准则; 采用由厨师、组长对工序产品进行检验, 对过程进行控制, 过程检验记录详见 8.6。

d) 基础设施和环境:

经现场巡查车间, 均宽敞明亮, 满足生产产品的环境要求。现场使用电磁单 900 大锅炉、电磁高效节能型 300 升可倾式汤锅炉、48 盘蒸饭车、全自动洗菜切菜一体机、切肉机等等设备。现场巡视: 现场使用的设备适宜, 设备运行良好, 满足要求。

e) 人员资格:

查看人员能力确认表, 各岗位均能使用能力符合各岗位要求的人员。查 朱珊珊、颜安平等人员能力评价情况, 均按要求进行了评价, 满足要求。工人均经培训合格后上岗, 防止人为错误的发生, 能满足公司餐食加工间的集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤)活动开展。

f) 对能力进行确认和定期再确认:

经查在该公司产品生产过程中, 人员能力、设备、工艺、作业指导书、车间工作环境及监视和测量情况, 满足要求。

g) 采取措施防止人为错误:

经查该公司在防范人为错误上, 采取的措施包括: 组长进行巡查, 防止菜品不合格; 工人岗位之间进行自检和互检, 防止不合格品流入下一道工序。所采取的措施符合要求。

h) 实施放行、交付和交付后活动:

-经确认该公司产品未经检验不允许放行和交付, 有记录出餐检验报告。

-查包装、运输、贮存: 严格按产品的特点、质量要求、贮存要求进行包装、运输。

-查交付和售后服务: 货物到现场后, 顾客进行数量、包装核对, 无异常则予以签收。

对生产服务的提供的控制基本有效。

公司编制了前提方案 2023 年 08 月 02 日实施, 2025 年 04 月 11 日修订; 编制依据: 《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国产品质量法》、《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》等; 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、采购原材、辅料的卫生要求、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;

与文件一致 与文件不一致

公司位于位于福建省厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路 18 号 C4 栋一层西侧餐厅

与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局;

与文件一致 与文件不一致

组织的建筑面积约 3069.87 平方米(共 2 层), 承包场地, 有提供房屋租赁合同。公司位于厦门火炬高新区(翔安)产业区翔虹路 18 号 C4 栋一层西侧餐厅, 位于一层, 一层主要是: 办公室、包装仓库、调料库、主副食库、冷藏库、冷冻库、外包间、分装包装间、保温箱消毒间、消毒保洁间、烹调间、切配区、蔬菜初加工区、荤菜初加工区、风淋室、更衣室等。基本符合集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤)的要求; 设有卫生间在加工间外; 设有一次更衣室和二次更衣室;

与平面图一致。

查看餐食加工间餐食加工、餐食配送服务提供过程管理, 与流程图基本一致。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给;

满足要求 不满足要求

对水流、气流和人流有区域划分, 洗消后的餐器具运至保洁柜与餐食加工分段进行;

d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务； 与文件一致 与文件不一致

在仓库门口、分餐区配备有灭蝇灯，现场有捕鼠笼、挡鼠板。

垃圾桶存放在垃圾库定期清理，由具备资质的第三方回收处理。与厦门兴重环保化工有限公司（营业执照：91350212751645926D，城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证：3502240）签订合同，2025.2.20-2026.2.19，有记录厨余垃圾处置台帐，详见 F8.5.4.5；

无污水处理设施，经隔油池分离后，通过市政管道排放至厦门市翔安区污水处理厂处理；隔油池每日进行清掏，统一由厦门兴重环保化工有限公司统一处理。

虫害消杀为外包，丘野环境科技(厦门)有限公司（除四害备案号 2022014，每月 4 次，有合同 2025.3.1-2026.2.28）；有服务现场管理报告，2025.8.2 服务人员：王亚林；使用高效氯氟氰菊酯 1:100，滞留喷洒、超低喷雾，布放鼠笼，鼠板。另查 2025.9.6；2025.10.11、2025.11.1，管控方式相同，符合要求；

e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性； 与文件一致 与文件不一致

-消毒间臭氧消毒情况记录表，2025.11.15,13:00-14:30，张丽贞。另查,2025.9.4、2025.10.23、2025.7.8 控制方式相同,符合要求。

-分餐间紫外线灯消毒情况记录表，2025.9.8,13:30-14:30，姚丹。另查 2025.11.30、2025.7.5 控制方式相同,符合要求。

-分餐间臭氧消毒情况记录表，2025.11.17,13:30-14:30，姚丹。另查,2025.11.2、2025.7.26 控制方式相同,符合要求。

f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）； 满足要求 不满足要求

见采购部审核记录

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运； 满足要求 不满足要求

详见 F8.7 审核记录

现场观察——仓库路面全部硬化，平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，大米、食用油、调味料标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。

h) 防止交叉污染的措施； 满足要求 不满足要求

蔬菜类:绿色菜板+绿色菜刀

熟食类:白色菜板+白色菜刀

禽畜类:红色菜板+红色菜刀

水产类:蓝色菜板+蓝色菜刀

i) 清洁和消毒； 满足要求 不满足要求

每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；

-配送餐具消毒记录，2025.11.1,13:30-14:10，热风消毒份数盒、保温桶、打饭勺、打菜勺，张丽贞。另查,2025.10.14、2025.9.7。控制方式相同,符合要求。

-配送餐具消毒记录/配送保温箱（袋）消毒记录，2025.10.8,13:30-14:30，臭氧消毒保温箱、保温袋，蔡俊生。另查,2025.11.15、2025.9.24、2025.6.3、2025.7.17 控制方式相同,符合要求。

-容器工具消毒记录表，2025.5.30,热风消毒熟食盘、打菜勺、生食盘、饭盘，13:30-14:00，120℃，张丽贞。另查 2025.11.11、2025.10.25、2025.9.8 控制方式相同,符合要求。

-厨具炊具消毒记录，2025.10.10,炒菜勺 4 个、锅铲 2 个、不锈钢漏勺 2 个、三角勺 2 个，锅刷 1 个，消毒时间 12:20-13:20，热风消毒，张丽贞。另查 2025.11.12、2025.9.16 控制方式相同,符合要求。

-刀具砧板消毒记录表，2025.5.17,13:30-14:00，消毒刀具、砧板，高棉花。另查 2025.11.13、2025.10.23、2025.6.17 控制方式相同,符合要求。

j) 人员卫生； 满足要求 不满足要求

健康证见“综合部”审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。

-食品从业人员晨午检记录表，记录体温是否正常、是否有手外伤或化脓、是否腹泻、是否咽炎、是否咳嗽、是否有其他疾病、个人卫生状况是否良好、异常情况处理，2025.6.2，无异常。另查,2025.5.29,2025.9.1,



无异常。控制方式相同,符合要求。

k) 产品信息/消费者意识;

满足要求 不满足要求

该企业产品主要是集体用餐配送(热食类食品制售)(不含烧烤);

客户群体主要是企业、工厂员工;

l) 其它适当内容。

返工: 询问审核周期内, 暂未发生返工情况, 制售餐食全部送至客户地址, 无剩菜再加热情况。

添加剂: 企业暂未使用食品添加剂。

查外来人员进出登记表, 时间: 8月8日9:25, 来访者林志远 18278****, 事由: 拜访。另查 2025.9.3、2025.11.11 控制方式相同, 基本符合要求。

5. 产品和服务的放行:

1. 公司管理手册、产品监视和测量控制程序进行了规定, 策划合理, 符合要求。公司依据顾客要求进行检验, 梁鸿辉负责检验。

2. 查进料检验: 经查该公司主要原材料包括: 粮油、蔬菜、鲜肉、调味品、鸡蛋、冻品等; 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。

-OPRP1: 原辅料验收 行动准则: 合格供方、供方提供合格检测报告, 畜禽肉索取动物检疫合格证明, 蔬菜农残合格检测报告, 符合国家国家标准要求。

-果蔬类农残检测在厦门市食品安全信息网平台上进行索证确认, 通过上市凭证追溯。

2025. 12. 25 验收合格供方到货(厦门市洪合顺贸易有限公司, 营业执照编号: 913502060511919353, 食品经营许可证: JY13502110585614, 2030. 11. 23)

芹菜 1 斤(芹菜, 检验结果合格, 检验日期: 2025-12-24, 检验人员: 杨建梅, 检测企业: 厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场)

鲜金针菇 2 斤(鲜金针菇, 检验结果合格, 检验日期: 2025-12-24, 检验人员: 杨建梅, 检测企业: 厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场)

鲜黑木耳 22 斤(鲜黑木耳, 检验结果合格, 检验日期: 2025-12-24, 检验人员: 杨建梅, 检测企业: 厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场)

大白菜 31 斤(鲜大白菜, 检验结果合格, 检验日期: 2025-12-24, 检验人员: 孙先雄, 检测企业: 厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场)

南瓜 7.6 斤(南瓜, 检验结果合格, 检验日期: 2025-12-24, 检验人员: 孙先雄, 检测企业: 厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场)

白杆菜 8.3 斤(白杆菜, 检验结果合格, 检验日期: 2025-12-24, 检验人员: 杨建梅, 检测企业: 厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场)

2025. 12. 24 验收合格供方到货(厦门市洪合顺贸易有限公司, 营业执照编号: 913502060511919353, 食品经营许可证: JY13502110585614, 2030. 11. 23)

黑翅鱼 4.5 斤(黑翅鱼, 食用农产品快速检测报告单, 检测单位: 厦门市洪合顺贸易有限公司, 检测结果: 合格, 检验日期: 2025. 12. 23)

净热鲜土番鸭 50 斤(肉鸭 -胴体, 动物检疫合格证明: NO. 35005906154, 翔安区农业综合执法大队, 2025. 12. 23; 肉品品质检验合格证: NO. 122316495, 生产日期: 2025. 12. 23)

2025. 11. 2 验收合格供方到货(厦门市洪合顺贸易有限公司, 营业执照编号: 913502060511919353, 食品经营许可证: JY13502110585614, 2030. 11. 23)

白鸡蛋 88.6 斤(精品蛋(鸡蛋), 报告编号: SYA25040016, 食亦安(厦门)检测技术有限公司, 2025. 4. 14)

2025. 11. 20 验收合格供方到货(厦门豪宇贸易有限公司, 营业执照编号: 91350212302897669J, 食品经营许可证: JY13502120303165, 2027. 12. 7)

粤狮食用调和油 15 桶,(非转基因调和油, 报告编号: 2502473, 广东省检迅检测科技有限公司, 2025 年 01 月 20 日)。

2025. 11. 27 验收合格供方到货(厦门豪宇贸易有限公司, 营业执照编号: 91350212302897669J, 食品经



经营许可证: JY13502120303165, 2027. 12. 7)

三禾御贡米 25KG20 包 (籼米大米, 报告编号:FSA25023171, 福建省福食安检测技术有限公司, 2025. 3. 10)
2025. 12. 24 验收合格供方到货 (厦门市安心达食品有限责任公司, 营业执照编号: 91350212MA34A8U70T,
食品经营/生产许可证编号: JY13502120357976)

瘦肉 25 公斤、猪脚 22 公斤、瘦肉末 13 公斤... (商品猪-胴体, 动物检疫合格证明: NO. 3500590635, 同安区农业综合执法大队, 2025. 12. 24; 肉品品质检验合格证: NO. 122401018, 生产日期: 2025. 12. 24)

2025. 12. 23 验收合格供方到货 (厦门豪宇贸易有限公司, 营业执照编号: 91350212302897669J, 食品经营许可证: JY13502120303165, 2027. 12. 7)

圣农鸡腿 S10kg/件 1 件(鸡胴体及可食部分, NO. A4F805006A4F1117671, 青岛谱尼测试有限公司, 2025. 8. 18)

恒家福小酥肉 800g*10 包 1 件(农家小酥肉, SK-F2025-12607, 河南尚科计量检测服务有限公司, 2025. 7. 5)

黑椒猪排*(农汇)80gx10 片 1 件(黑椒猪排, 报告编号:A2250255373105001C, 厦门市华测检测技术有限公司, 2025. 6. 4)

2025. 12. 8 验收合格供方到货 (厦门豪宇贸易有限公司, 营业执照编号: 91350212302897669J, 食品经营许可证: JY13502120303165, 2027. 12. 7)

福瑞味精 1*25kg1 袋 (谷氨酸钠(味精), NO.: TJF25-0006781-02, 通标标准技术服务(天津)有限公司, 2025. 4. 18)

白糖 100 斤/袋 1 袋(一级白砂糖, 报告编号:GTJ2425271, 广东省科学院生物与医学工程研究所, 2025. 2. 17)

辣椒面 5 斤 (辣椒面, 报告编号: HZ-W25023059, 中谱安信(杭州)检测科技有限公司, 2025. 2)

3. 查过程检验:

-CCP1: 制熟; 关键限值: 中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。

菜品中心温度检测记录, 2025. 12. 24, 午餐, 水煮肉片 82°C , 锅包肉 81°C , 炒白菜 85°C 等, 制作人李成兑, 检测人姚丹, 符合要求。另查 2025. 11. 1 午餐, 白米饭 90°C , 紫菜汤 88°C , 黄豆焖肉 86°C , 制作人梁凤, 检测人姚丹。另查 2025. 9. 22、2025. 10. 3、2025. 6. 9 控制方式相同, 符合要求。

4. 查成品检验:

出餐检验报告, 2025. 12. 01, 快餐, 检验项目: 规格(√)、感官(√)、数量(√)、中心温度(83°C), 判定合格, 检验梁鸿辉, 批准叶燕红。另查。2025. 8. 1、2025. 9. 29、2025. 11. 03 控制方式相同, 符合要求。外部检验, 近一年内未发生第三方检验情况和国家抽查情况, 经查阅该公司客户满意度调查表, 客户反馈产品质量均满意。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。

第三方检测报告均符合要求

猪肉, 2025. 6. 3, XM-W25051389, 钛和中谱检测技术(厦门)有限公司

大米, 2025. 6. 3, XM-W25051390, 钛和中谱检测技术(厦门)有限公司

食用油, 2025. 6. 5, XM-W25051392, 钛和中谱检测技术(厦门)有限公司

生产用水, 2025. 6. 3, XM-W25052921, 钛和中谱检测技术(厦门)有限公司

炒包菜, 2025. 5. 28, XM-W25051411, 钛和中谱检测技术(厦门)有限公司

红烧肉, 2025. 5. 28, XM-W25051410, 钛和中谱检测技术(厦门)有限公司

米饭, 2025. 5. 30, XM-W25051409, 钛和中谱检测技术(厦门)有限公司

勺子, 2025. 5. 29, XM-W25051396, 钛和中谱检测技术(厦门)有限公司

汤碗, 2025. 5. 29, XM-W25051395, 钛和中谱检测技术(厦门)有限公司

餐盘, 2025. 5. 29, XM-W25051394, 钛和中谱检测技术(厦门)有限公司

生菜, 2025. 5. 30, XM-W25051387, 钛和中谱检测技术(厦门)有限公司

经识别确定了 2 个 OPRP、1 个 CCP: OPRP1: 原辅料验收; OPRP2: 餐具消毒; CCP1: 制熟

-OPRP1: 原辅料验收 行动准则: 合格供方、供方提供合格检测报告, 畜禽肉索取动物检疫合格证明, 蔬菜农残合格检测报告, 符合国家标准要求。

-OPRP2: 餐具消毒: 行动准则: 热力消毒, 消毒 $\geq 100^{\circ}\text{C}$, 时间 ≥ 30 分钟。

-CCP1: 制熟; 关键限值: 中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。

控制基本合理, 满足相应行动准则的要求。



6. 食品安全小组的确认验证工作

公司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。

前提方案验证记录，验证人员：食品安全小组，验证日期：2025年07月05日。

操作性前提方案验证记录，验证人员：食品安全小组，验证日期：2025年07月05日。

危害控制计划验证记录表，验证人员：食品安全小组，验证日期：2025年07月05日。

查《验证结果分析报告》，时间：2025年07月05日，分析人员：食品安全小组，验证项目包括：前提方案、操作性前提方案、危害控制计划、食品安全管理体系内、外部审核等，结论：危害控制计划达到了预期的效果。对验证结果进行汇总分析和评价；将报告并提交了管理评审，通过分析提出了在前提方案和危害控制计划中需要控制。

7. 供方管理

1. 提供有采购控制程序，规定了对选择评价和重新评审供方的方法。

2. 主要公司采购产品及服务为：粮油、蔬菜、鲜肉、调味品、鸡蛋、冻品等。虫害消杀、厨余垃圾清理等均为委外，按采购要求进行控制。办公用品类通过网络或文具店采购，可满足办公要求。

3. 查合格供方一览表，有厦门豪宇贸易有限公司（粮油、冻品、调味品、鸡蛋）、厦门市洪合顺贸易有限公司（蔬菜、鸡蛋、禽肉、调味品）、厦门市安心达食品有限责任公司（鲜肉）等。合格供方共7家。

4. 查供应商2025年度绩效评价表，评价内容：供货质量、供货及时性、服务、价格、综合业绩。评价结论：继续纳入合格供应商 2025.09.25

5. 供经查该公司采购过程为：依据订货合同、库存情况，制定采购计划，然后由采购员向供应商传达，签订采购合同或微信下单，查看采购记录

蔬菜

2025.12.25 向合格供方采购（厦门市洪合顺贸易有限公司，营业执照编号：913502060511919353，食品经营许可证：JY13502110585614,2030.11.23）

芹菜 1 斤（芹菜，检验结果合格，检验日期：2025-12-24，检验人员：杨建梅，检测企业：厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场）

鲜金针菇 2 斤（鲜金针菇，检验结果合格，检验日期：2025-12-24，检验人员：杨建梅，检测企业：厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场）

鲜黑木耳 22 斤（鲜黑木耳，检验结果合格，检验日期：2025-12-24，检验人员：杨建梅，检测企业：厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场）

大白菜 31 斤（鲜大白菜，检验结果合格，检验日期：2025-12-24，检验人员：孙先雄，检测企业：厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场）

南瓜 7.6 斤（南瓜，检验结果合格，检验日期：2025-12-24，检验人员：孙先雄，检测企业：厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场）

白杆菜 8.3 斤（白杆菜，检验结果合格，检验日期：2025-12-24，检验人员：杨建梅，检测企业：厦门夏商农产品集团有限公司中埔蔬菜农副产品批发市场）

水产品、鲜畜禽肉

2025.12.24 向合格供方采购（厦门市洪合顺贸易有限公司，营业执照编号：913502060511919353，食品经营许可证：JY13502110585614,2030.11.23）

黑翅鱼 4.5 斤（黑翅鱼，食用农产品快速检测报告单，检测单位：厦门市洪合顺贸易有限公司，检测结果：合格，检验日期：2025.12.23）

净热鲜土番鸭 50 斤（肉鸭-胴体，动物检疫合格证明：NO. 35005906154，翔安区农业综合执法大队，2025.12.23；肉品品质检验合格证：NO. 122316495，生产日期：2025.12.23）

鸡蛋

2025.11.2 向合格供方采购（厦门市洪合顺贸易有限公司，营业执照编号：913502060511919353，食品经营



许可证: JY13502110585614,2030.11.23)

白鸡蛋 88.6 斤 (精品蛋(鸡蛋), 报告编号: SYA25040016, 食亦安(厦门)检测技术有限公司, 2025.4.14) 油

2025.11.20 向合格供方采购 (厦门豪宇贸易有限公司, 营业执照编号: 91350212302897669J, 食品经营许可证: JY13502120303165,2027.12.7)

粤狮食用调和油 15 桶, (非转基因调和油, 报告编号:2502473, 广东省检迅检测科技有限公司, 2025 年 01 月 20 日)。

米

2025.11.27 向合格供方采购 (厦门豪宇贸易有限公司, 营业执照编号: 91350212302897669J, 食品经营许可证: JY13502120303165,2027.12.7)

三禾御贡米 25KG20 包 (籼米大米, 报告编号:FSA25023171, 福建省福食安检测技术有限公司, 2025.3.10) 鲜畜肉

2025.12.24 向合格供方采购 (厦门市安心达食品有限责任公司, 营业执照编号: 91350212MA34A8U70T, 食品经营/生产许可证编号:JY13502120357976)

瘦肉 25 公斤、猪脚 22 公斤、瘦肉末 13 公斤... (商品猪-胴体, 动物检疫合格证明: NO. 3500590635, 同安区农业综合执法大队, 2025.12.24; 肉品品质检验合格证: NO.122401018, 生产日期: 2025.12.24)

冻品

2025.12.23 向合格供方采购 (厦门豪宇贸易有限公司, 营业执照编号: 91350212302897669J, 食品经营许可证: JY13502120303165,2027.12.7)

圣农鸡腿 S10kg/件 1 件(鸡胴体及可食部分, NO.A4F805006A4F1117671, 青岛谱尼测试有限公司, 2025.8.18)

恒家福小酥肉 800g*10 包 1 件 (农家小酥肉, SK-F2025-12607, 河南尚科计量检测服务有限公司, 2025.7.5)

黑椒猪排*(农汇)80gx10 片 1 件 (黑椒猪排, 报告编号:A2250255373105001C, 厦门市华测检测技术有限公司, 2025.6.4)

调味品

2025.12.8 向合格供方采购 (厦门豪宇贸易有限公司, 营业执照编号: 91350212302897669J, 食品经营许可证: JY13502120303165,2027.12.7)

福瑞味精 1*25kg1 袋 (谷氨酸钠(味精), NO.: TJF25-0006781-02, 通标标准技术服务(天津)有限公司, 2025.4.18)

白糖 100 斤/袋 1 袋 (一级白砂糖, 报告编号: GTJ2425271, 广东省科学院生物与医学工程研究所, 2025.2.17)

辣椒面 5 斤 (辣椒面, 报告编号: HZ-W25023059, 中谱安信(杭州)检测科技有限公司, 2025.2)

使用清洁剂、消毒剂为洗洁精、“84”消毒液, 日常向超市购买, 未保存记录。

厦亮洗洁精 (A 类), 第三方检测报告 (厦亮洗洁精 (A 类), 2025.4.24, NO.2025F-W0026, 厦门市产品质量监督检验院)。

洁玉灵牌“84”消毒液, 第三方检测报告 (洁玉灵牌“84”消毒液, 2025.2.12, NO.B2025-02-W002526, 湖南省产商质量检验研究院)。

企业暂未使用食品添加剂。

厨余垃圾清理由厦门兴重环保化工有限公司提供服务, (营业执照: 91350212751645926D, 城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证: 3502240) 签订合同, 2025.2.20-2026.2.19。

虫害消杀由丘野环境科技(厦门)有限公司提供服务, (营业执照: 91350206MA2YY81EXA, 四害管理备案: 2022014) 每月 4 次, 有合同 2025.3.1-2026.2.28

厨房排油烟系统清洗服务由厦门丰厨厨房设备有限公司提供, 有合同, 2025.2.21-2026.2.20

产品信息均明确, 均按要求进行了采购。货到后, 检验员按照检验规程中原材料的检验进行查验, 并通知库管办理入库手续。采购过程控制有效。

8. 致敏物质的管理

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》中致敏物质的管理进行了规定, 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》，经识别本公司致敏原物质：含谷蛋白谷物的完整清单：谷物面粉、小麦、小麦淀粉；干贝等；鲍鱼、鱼翅、花胶、海参等；大豆油，酱油(大豆制)等等，识别基本充分。对致敏物质控制措施进行确认，体现在《过敏原控制确认报告》中，编辑、评价颜安平、梁鸿辉、许敏妹、林艳鹏、姚丹 审核：颜安平 批准：朱珊珊 2025年10月15日基本符合；

9. 食品欺诈预防

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》、脆弱性评估控制程序食品欺诈的预防的管理进行了规定。

公司提供了《食品欺诈预防计划》脆弱性评估表，覆盖了食品原料、辅料等；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中风险、低风险，其中：油炸类炒货、包材、猪肉、辣椒粉、水产品、食用油脂、酒、酱油为中风险，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年10月15日；确认人：颜安平 批准人：朱珊珊，结论：经过现场观察、查验大量记录以及产品和工序检验证实，从原辅料对采购、生产过程识别出产品的食品欺诈消除、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。

食品欺诈预防计划确认报告，结果：HACCP 小组认为该计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的。编辑、评价：颜安平、梁鸿辉、许敏妹、林艳鹏、姚丹 审核：颜安平 批准：朱珊珊 2025年10月15日

现场询问食品安全小组组长颜安平表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理主要采购部负责，验收由餐饮部负责，未见欺诈情况。

10. 查标识和可追溯性控制情况

-管理手册 8.5.2 规定了产品标识、状态标识和可追溯标识的管理。

-现场查看原料，按不同材料、产品分区摆放，采用原材料原标识进行区分，过程产品分区摆放，产品采用包装标识产品名称和规格。产品成品标识内容包括：产品名称，型号，重量、公司信息等。

-查标识可追溯性：原材料通过供方送货单及来料检验单进行追溯，过程产品按生产工序，成品按菜单、出餐检验报告进行追溯，以保证其追溯性。

查追溯，2025.12.24 配送热食客户（翔安职校）午餐鸭面，查采购，2025.12.24 向合格供方采购（厦门市洪合顺贸易有限公司，营业执照编号：913502060511919353，食品经营许可证：

JY13502110585614, 2030.11.23) 净热鲜土番鸭 50 斤（肉鸭 - 胴体，动物检疫合格证明：NO. 35005906154，翔安区农业综合执法大队，2025.12.23；肉品品质检验合格证：NO.122316495，生产日期：2025.12.23）另查 2025.11.8、2025.12.2 控制方式相同，基本符合要求。

现场冷藏库货架上有木耳、猪肉等放置在不锈钢盆中，无盖、无标识。

11. 撤回/召回

-公司在管理手册产品召回计划对撤回/召回进行了规定，并策划了食品召回控制程序。

-审核周期内没有发生需撤回或召回情况。

-2025年09月29日开展了产品召回演练。模拟的情况 2025年09月29日12时，业务部接到贵客户投诉，接到客户厦门东生荣科技股份有限公司投诉，反馈土豆未煮熟。有记录：产品召回演练通知函、召回产品基础信息、召回货物质量分析论证、应急措施和处理方案、验证、改进和预防、溯源跟踪文件、产品回收通知、召回产品处理记录表、产品召回模拟演练总结报告。总结：在整个召回过程中各部门积极配合，在较短的时间内很好的完成了召回工作，此次召回演练过程按预定的计划进行，没有发生异常问题，经过此次对售卖给贵客户的召回演练，说明我公司的产品召回程序有效可行，此程序无需修改。



12. 应急准备和响应

-提供有应急准备和响应控制程序，规定了紧急情况的识别、应急准备、应急设备、应急措施物资配置及定期评审等控制要求，符合要求。识别有关的紧急情况主要有潜在的火灾、触电事故等急救、疏散等。

针对上述潜在的紧急情况进行了如下准备：

1. 制定实施有提供有火灾、触电、意外伤害应急演练预案，对发生上述紧急情况时的应急响应做出程序了安排，方案基本合理。

2. 建立应急救援组织人员名单及职责，组长：朱珊珊，组员：颜安平、梁鸿辉等，有应急联络电话和应急措施等。

3. 提供有：灭火器、应急灯、等应急消防设施等，配备基本充足，分布基本合理。

-查见公司分别于 2025 年 09 月 29 日进行了食品安全防护演练、2025 年 9 月 30 日进行了火灾应急演练、2025 年 09 月 29 日、进行了产品召回模拟演练、2025 年 09 月 28 日进行了食物中毒紧急演练，提供有应急情况演习记录，对演练类别、演练程序及任务分工、演练过程描述等进行了描述。提供相关应急预案演练总结：办公室、应急指挥小组、公司应急小分队和消防队员进行了演习总结。对这次演习给予了充分肯定，大家一致认为：通过演练，提高了广大职工的消防意识和素质，以及火灾逃生的技能，为安全生产提供了可靠的保证。应急预案评审：公司制定的应急预案和响应措施内容全面，切实可行，能满足现场应急与响应要求，将继续予以执行，近期将不作修改。

-现场查看，部门区域内配置有灭火器，有点检记录，状态为有效。询问部分人员发现火灾或触电怎么办，能正确回答，并清楚工作程序，并会操作消防设施。自体系运行以来未发生紧急情况。

现场同管理者代表颜安平兼内审组长沟通，其介绍公司体系实施之后的管理评审活动主要是在咨询老师指导下进行的，现场再次询问其对管理评审过程中的程序和要求（如输入要求、输出要求），回答不够全面；同时与内审员梁鸿辉、林艳鹏沟通，其介绍内审活动主要也是在咨询老师指导下进行的，现场再次询问其对内部审核过程中的程序和要求等，回答也不够全面，均存在管评和内审能力不足。已开具不符合限期整改。

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

-经调阅相关记录确认，企业已经在 2025 年 11 月 07 日策划和实施了完整的内审。内审员经过了标准 培训，对内审方案进行了有效策划，规定了审核准则、范围、频次和方法，并得到了有效实施。内审记录清晰完整，并表明内审员具备必要的能力和能够保持独立性，提出了 1 项不符合，形成内部审核不合格报告，判标准确，对不符合项责任部门进行了分析原因、采取纠正、纠正措施并验证了有效性。内审报告表述清楚，对管理体系的符合性和运行有效性进行了评价，并得出结论意见，符合标准要求。

-企业最高管理者在 2025 年 11 月 21 日进行了管理评审，管理评审由总经理主持，管理评审目的明确，输入充分，管理评审记录表明评审真实有效，管理评审输出提出 2 项改进建议，改进进行中。管理评审真实有效。

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

依据：不合格品控制程序、不符合与潜在不安全产品控制程序规定对不合格输出进行控制。原料验收主要来自合格供方，审核周期内未发生采购原料不合格情况。

在初加工过程中，主要是果蔬等产品有黄叶、坏菜等挑选直接作为废弃物处理，在烹饪加工过程中，因为食材新鲜，审核周期内没有发生餐食不合格的情况。

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。

审核周期内没有发生客户投诉情况。

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，具体见管理层审核记录。



公司管理手册 10.2、纠正和预防措施控制程序、预防措施控制程序的规定，消除食品安全、HACCP 管理体系运行过程中发现的不合格和潜在不合格的原因，防止其再发生，确保食品安全、HACCP 管理体系持续的有效性和符合性。

一经沟通了解，该公司自体系运行以来未出现产品交付后顾客反馈的产品不合格情况。对生产过程中发现的不符合，已经按照标准要求及文件规定，进行了处置。管理评审中有纠正措施和预防措施状况的输入。内审中的不符合项，采取了纠正措施，并对纠正措施的实施情况进行了跟踪验证。管理评审提出的纠正预防措施进行中，对其进行了跟踪检查。企业内识别和确定是否存在类似的潜在风险。对发现的问题和现象及时警觉，及时采取了预防措施，消除了潜在不符合的原因，防止了不符合的发生。从而提升了管理体系绩效。确保建设和支持管理体系文件，促进了工作人员在实施持续改进管理体系的措施方面的参与，就有关持续改进的结果得到有效沟通，保证了管理体系的充分性、适宜性、有效性。公司的不合格和纠正措施大多通过平时工作监督检查来实现。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

-内审发现的不符合，形成内部审核不合格报告，有原因分析，措施，实施及有效性验证等。管理评审中的改进，制定有措施单。日常中发现的不符合，公司通过实施纠正措施，要求相关部门举一反三也检查自己的工作，消除同类型错误的原因。基本有效。总体上看，公司纠正及改进机制已形成，能够形成自我完善自我提高的良性循环机制。自体系运行以来组织未发生顾客投诉和质量、环境和安全事故。基本符合要求。

3) 投诉的接受和处理情况:

-建立了对外交流的渠道，可接收外部投诉及建议，年度无食品安全事故发生，也没有发生相关方投诉，现场也没有发现顾客投诉资料。基本符合要求。

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):

F: 位于福建省厦门火炬高新区 (翔安) 产业区翔虹路 18 号 C4 栋一层西侧餐厅厦门市互隆餐饮配送有限公司餐食加工间的集体用餐配送 (热食类食品制售) (不含烧烤)

H: 位于福建省厦门火炬高新区 (翔安) 产业区翔虹路 18 号 C4 栋一层西侧餐厅厦门市互隆餐饮配送有限公司餐食加工间的集体用餐配送 (热食类食品制售) (不含烧烤)

变更后

F: 位于福建省厦门火炬高新区 (翔安) 产业区翔虹路 18 号 C4 栋一层西侧餐厅厦门芯地膳餐饮管理有限公司餐食加工间的集体用餐配送 (热食类食品制售) (不含烧烤)

H: 位于福建省厦门火炬高新区 (翔安) 产业区翔虹路 18 号 C4 栋一层西侧餐厅厦门芯地膳餐饮管理有限公司餐食加工间的集体用餐配送 (热食类食品制售) (不含烧烤)



变更理由：公司名称表述错误。

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

纠正措施已按照计划实施，所采取的纠正和纠正措施有效，有效防止类似的不符合情况的再发生。

五、认证证书及标志的使用

无不正常使用情况

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，厦门芯地膳餐饮管理有限公司的

质量环境职业健康安全能源管理体系食品安全管理体系危害分析与关键控制点体系：

审核准则的要求	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input 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:蔡惠娜



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、联系方式的变更、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。



项目编号: 30754-2023-FH

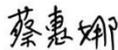
管理体系审核报告

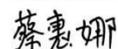
(监督审核)



组织名称: 厦门芯地膳餐饮管理有限公司

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): 蔡惠娜 

审核组员(签字): 蔡惠娜 

报告日期: 2025年12月26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 日内可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：

蔡惠娜

组员：