



项目编号：20012-2026-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：营口万鸿物业有限公司

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）：黄童彤

审核组员（签字）：牛晓光

报告日期：2026年1月14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809

电话：010-8225 2376

官网：www.china-isc.org.cn

邮箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
■ 管理体系审核计划（通知）书 ■ 首末次会议签到表 ■ 文件审核报告
■ 第一阶段审核报告 ■ 不符合项报告 □ 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄露。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，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：黄童彤

组员：牛晓光



受审核方名称：营口万鸿物业有限公司

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	黄童彤	组长	审核员	2024-N1FSMS-1301841	E
	黄童彤	组长	审核员	2024-N1HACCP-1301841	E
B	牛晓光	组员	审核员	2025-N1FSMS-1237458	
	牛晓光	组员	审核员	2025-N1HACCP-1237458	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘宇、王健	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（**食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

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：《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》。《食品安全法》、《食品安全法实施条例》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：《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》。

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：2026年01月13日上午至2026年01月14日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年8月1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：位于辽宁省营口市南楼经济开发区徐家村 700-2 号的营口万鸿物业有限公司的餐饮服务（集中用餐单位食堂）：热食类食品的制售

H：位于辽宁省营口市南楼经济开发区徐家村700-2号的营口万鸿物业有限公司的餐饮服务（集中用餐单位食堂）：热食类食品的制售

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：辽宁省营口市南楼经济开发区徐家村 700-2 号

办公地址：辽宁省营口市南楼经济开发区徐家村 700-2 号

经营地址：辽宁省营口市南楼经济开发区徐家村 700-2 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）：——

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2026 年 01 月 12 日 08:30 至 2026 年 01 月 12 日 12:30 进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：企业资质、前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理等

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（1）项，轻微不符合项（3）项，涉及部门/条款:餐饮部 F7.1.3/H3.3 附录 A F8.2.3/H3.3 附录 A F8.8.1/3.8 综合部 F7.2/H3.2



采用的跟踪方式是：现场跟踪书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2026年2月13日前提提交审核组长。

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2027年1月1日前。

2) 下次审核时应重点关注：

产品验证、前提方案、基础设施、人员能力

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司食品安全管理体系。

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

4) 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门来公司进行监督抽查，基本符合。

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。

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 ISO22000:2018、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《管理手册》、《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 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：

产品验证、前提方案

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

无



二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2019年01月25日 体系实施时间：2025年8月1日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照、食品经营许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数：19人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

餐饮部 8:00-15:00，综合部 08:00-16:30，无夜班。

4) 范围内产品/服务及流程：

原料——检验——加工——切配——烹调（加热）——留样——检验——供餐；

热菜的工艺流程：

原料→检验→清洗、解冻/不解冻→切配→烹调→装盘→供餐

米饭工艺流程：

大米→检验→洗米、淘米→蒸煮→装盘→供餐

面食的工艺流程：

面粉验收→和面→发酵（加入酵母）→制作成型→熟制→检验是否成熟→出餐→餐具清洗→餐具消毒

无不适用条款。

1个CCP点：CCP1熟制；1个OPRP点：OPRP1原料验收（禽畜肉、蔬菜）；

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

符合 基本符合 不符合

1) 风险和机遇

公司在管理手册 6.1 条款进行了规定，对影响实现食品安全管理体系预期结果的各种内外部因素进行了识别、评价，策划了相应的应对风险和机遇的措施。在实现公司管理目标和预期结果的经营活动中，不定期进行风险和机遇的识别。

现场与总经理交流，其表示目前公司在餐饮管理服务热食类食品制售活动中，最大风险为餐食食品安全风险，控制措施：控制采购源头、烹饪过程烧熟煮透、餐具洗消的控制等，上述措施运行基本按照策划的文件要求进行落实。对组织而言，风险与机遇并存，公司也希望通过建立体系，规范公司内部的日常管理，为后续开拓其他餐饮服务项目提供基础。

2) 组织环境

企业从事餐饮服务（集中用餐单位食堂）：热食类食品的制售。

从战略、经营管理层面，公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的，与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。现场查见《组织的内外部环境因素评审记录》，对内外部环境进行了识别、分析和评价。



现场交流总经理，其表示市场竞争激烈，当地有关部门对餐食提供过程的安全管控严格要求，不定期进行检查，监督提供安全放心的餐食，要求组织通过体系认证规范内部管理；对于公司内部，运行基本稳定，但对于公司自身的管理能力和人员能力等要求逐渐增高，公司领导层及各部门负责人等均很重视食品安全的管理。

未考虑环境及气候问题，下次审核关注。

3) 相关方需求、合规义务

公司在管理手册 4.2 条款进行了规定。

组织明确了影响企业绩效以及受企业销售服务经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望。现场交流总经理表示相关方包含：顾客、外部供方、员工、审核机构、政府监管机构、行业自律组织、银行等。公司基本明确了这些相关方在食品安全等方面的需求和期望，定期评审相关方需求，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

现场交流，相关方需求：

外部供方：满足采购合同要求、及时付款；

员工需求：提供培训、学习机会、公司具有发展机会、平台、薪资、福利的增加、劳动防护用品的配备。

顾客需求：满足销售合同要求、业主满意度。

公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《文件清单（外部）》，包括中华人民共和国食品安全法实施条例、生活饮用水卫生标准 GB5749-2022、食（饮）具消毒卫生标准 GB14934-2016、食品工具、设备用洗涤剂卫生标准 GB14930.1-2015、餐饮业服务质量 DB53/T849-2017、餐饮业服务规范 DB21/T1846-2010、食品添加剂使用标准 GB2760-2014、食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范 GB31654-2021、餐饮配送服务规范 SB/T10857-2012、食品安全管理体系餐饮业要求 GB/T27306-2008、餐饮企业质量管理规范 GB/T33497-2023、实验室质量控制规范食品微生物检测GB/T27405-2008、食品安全国家标准食品微生物学检验总则 GB4789.1-2016、食品微生物检测菌落总数的测定 GB4789.2-2016、食品微生物检测大肠菌群的测定 GB4789.3-2016、洗涤剂 GB14930.1-2015、消毒剂 GB14930.2-2012等法律法规及相关标准文件，基本合理。

4) HACCP计划策划

餐查食品安全小组/HACCP 小组组成情况：

公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：刘宇（管代兼食品安全小组组长），并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了综合部、餐饮部人员，小组成员包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员任艳格，基本了解，具体人员能力及培训见综合部审核记录。

公司提供了《危害控制计划》；



查产品描述情况：

食品安全小组/HACCP 小组针对热食类食品制售所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。

抽查原辅料及接触材料描述：查大米特性描述——产地（具有资质的合格供方提供）、状态：符合应有品种的色泽，呈透明、半透明或白色，有光泽，具有新鲜米的特有香气，无异味、化学特性：感官要求：符合应有品种的色泽，呈透明、半透明或白色，有光泽，具有新鲜米的特有香气，无异味组织状态：粒状，颗粒均匀饱满质量指标：碎米总量% ≤12.5 加工精度 精碾呈白度%≤5.0、品尝评分值/分≥80、直链淀粉含量%13.0~22.0、水分含量% ≤14.5、不完善粒含量%≤3.0、杂质限量%≤0.25、色泽、气味 正常；GB/T 1354-2018 大米、标准执行、生产方式（加工等）、交付方式（车辆整洁、干燥、无异味；公路运输，防水、防污染）、储存方式：常温、过敏原（否）等，基本符合。另抽查植物油、蔬菜、食用盐、酱油、猪肉的特性描述，控制方式基本相同。

对终产品主食（米饭、面食）、热菜类（热加工即食菜品）特性进行了描述，包括：名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性；加工方式；包装、储藏、运输方式、交付方式等信息。

抽查：米饭套餐：状态：米饭柔软，颗粒饱满，配菜呈现应有的组织状态、质量标准：感官要求：色泽：米饭呈白色，配菜呈现应有的颜色、组织状态：米饭柔软，颗粒饱满，配菜呈现应有的组织状态、生物指标：菌落总数.CFU/g≤ 30000、大肠菌群.MPN/100g≤ 150 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）不得检出、原料（蔬菜、肉、蛋、水产品、大米）、加工方式（蒸煮）、包装方式（620-650g/盒、装盘、餐盒打包）等，基本充分。

抽查热菜类控制方式基本相同。

主要的食用方式为烹饪后食用，产品保质期一般：产品的预期用途；

产品的预期用途，单位员工直接食用

产品的储藏条件，为 熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时；高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至 8℃并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 小时，供餐前应再加热到 70℃以上；

产品的保质期，为 熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时；高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至 8℃并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 小时，供餐前应再加热到 70℃以上；

对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制，基本符合。

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的热食类食品制售工艺流程主要如下：

主要加工流程：

原料——检验——加工——切配——烹调（加热）——留样——检验——供餐；

热菜的工艺流程：

原料→检验→清洗、解冻/不解冻→切配→烹调→装盘→供餐

米饭工艺流程：

大米→检验→洗米、淘米→蒸煮→装盘→供餐

面食的工艺流程：

面粉验收→和面→发酵（加入酵母）→制作成型→熟制→检验是否成熟→出餐→餐具清洗→餐具消毒

结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求；

提供工厂位置图、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等，审核



周期内未发生变化；

OPRP 计划：

控制点	控制危害	行动准则	监控				记录	验证
			对象	方法	频率	人员		
原料验收（禽畜肉、蔬菜）	生物：致病菌 化学：农残、盐酸克伦特罗	原料检验报告等质量证明材料	供应商资质证明、合格证，外检报告	验证供应商资质证明，合格证，外检报告	每批	质检员	供应商资质证明、合格证，外检报告	验证供应商资质证明，合格证，外检报告

HACCP 计划 CCP 点

关键控制点	显著危害	关键限值	监控程序和频率				HACCP 记录	验证和
			对象	方法	频率	职责		
CCP-01 热菜烹调加热	生物危害：致病菌残留	热菜：产品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ；	出锅后中心温度	温度计	每批每种每锅	操作员	《烹饪记录》	主管复
CCP-01 米饭蒸制	生物危害：致病菌残留	米饭：蒸制温度 100°C 蒸制时间：40-45min	温度时间	温度表 计时器	每批每种每锅	操作员	《加工记录》	主管复

5) 确认与验证

制定了《确认验证控制程序》，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、PRP\GHP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。抽验证策划情况：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；PRP\GHP 验证，每年进行 1 次，由食品安全小组进行等，基本符合策划的要求

——现场查见《前提方案确认记录》，确认时间：2025 年 08 月 05 日，确认人员：食品安全小组，结论：前提方案（PRP）的实施能使相应的食品安全危害达到预期控制水平；

——现场查见《前提方案验证记录》，验证时间：2025 年 08 月 05 日，验证人员：食品安全小组，结论：前提方案

（PRP）的实施达到了预期效果；

——现场查见《操作性前提方案确认记录》，确认时间：2025 年 08 月 05 日，确认人员：食品安全小组，



结论：OPRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

——现场查见《操作性前提方案验证记录》，验证时间：2025 年 08 月 05 日，验证人员：食品安全小组，结论：操作性前提方案（OPRP）的实施达到了预期效果；

——现场查见《CCP 点确认记录》，确认时间：2025 年 08 月 05 日，确认人员：食品安全小组，结论：CCP 点均使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

——现场查见《CCP 点验证记录》，验证时间：2025 年 08 月 05 日，验证人员：食品安全小组，结论：综上所述，CCP 点的制定合理有效，使我公司的产品危害得到有效控制，检测结果均符合公司内控标准；

——生产加工用水的安全性验证、餐食餐具的安全性验证见餐饮部审核记录；

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见餐饮部审核记录。

提供了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：符合证实体系的整体运行满足策划的安排和本组织建立食品安全管理体系的要求，分析人员：食品安全小组，日期：2025年08月05日。

6) 目标、方针

公司于 2025 年 8 月 1 日发布了经总经理批准的食品安全体系管理方针：

控制食品危害，保障食品安全

管理持续改进，服务顾客满意

管理方针包含在管理手册中。管理方针通过办公会议、培训、内部文件及其他方式，加深公司员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方知晓对食品安全体系的承诺。

管理方针基本适宜公司的宗旨和环境，能为食品安全体系管理目标的制定提供基本的框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

现场询问公司员工：刘宇，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前管理方针未发生变更。

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《食品安全目标分解考核结果》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

管理目标	统计公式	考核频率	考核周期 (2025 年 08 月至 2025 年 12 月)
CCP 监控率 100%	交付顾客合格次数/交付总次数	季度	100%
食品安全事故为 0	食品安全事故发生数	季度	达标

2026年1月至今目标在实施中，基本满足要求。

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

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



1) 采购管理

公司在《管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》文件要求；采购过程控制：餐饮部负责组织对合格供方的筛选及评定工作，在确定合格供方后，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。

现场查见《合格供方名录》，目前列入合格供方共 2 家，基本覆盖调味品、粮油、鸡蛋、肉类、蔬菜等产品纳入供方管理。

米、面、油、杂粮的供方涞源县为辽宁荣荟贸易有限公司，营业执照编号：91210603MAC1PCCL7N，仅销售预包装食品经营者备案信息采集表，备案编号：YB12106030000336。备案表的企业经营名称为辽宁中学文化传媒有限公司，与辽宁荣荟贸易有限公司为统一公司，供方公司名称发生变更。供方资质有效。提供了采购合同，甲方：辽宁荣荟贸易有限公司，合同期限：2025 年 9 月 14 日至 2026 年 9 月 13 号，双方签字盖章，合同有效。

查五星馒头用小麦粉（报告编号：A2250439572101004C，日期：2025 年 07 月 10 日）；珍珠米（报告编号：A2240242037101001C，日期：2024.05.09）；芦鹤大豆油(非转基因)（报告编号：A2250159625101001CR1，日期：2025 年 3 月 24 日）；

蔬菜、肉、鸡蛋、调味料的供方营口星喆商贸有限公司，营业执照编号：92210882MA10NMQ0XH，资质有效，甲方：营口星喆商贸有限公司，合同期限：由 2025 年 7 月 14 日至 2026 年 7 月 13 日，双方签字盖章，合同有效。

抽查猪肉 肉品品质检验合格证编号：900166264，生产日期：2026-01-10，动物检疫合格证明编号：21030002518，日期：2026-01-11，有效。

抽查鸡肉肉品品质检验合格证编号：X192026011000003，生产日期：2026-01-02 至 2026-01-10，动物检疫合格证明编号：3700027911，签发日期：2026-01-06，有效；鸡-酮体动物检疫证明，编号：21021600017 日期：2026 年 1 月 12 号

提供蔬菜的农残检测报告：查 2026-01-08 大白菜 检测项目农药残留 检测结果：8.47%，小白菜 检测项目 13.62%；检测单位：营口果蔬水产质量检测中心。

石桥酱油（报告编号：2025681406040530，日期：2025 年 04 月 17 日）；

加碘食用盐（报告编号：20251544，日期：2025 年 7 月 23 日）

略略哒灭菌金鸡蛋(叶黄素鸡蛋)（报告编号：A225001795010100201C，日期：2025 年 1 月 22 日）

外包：餐厨垃圾处置

提供《餐厨垃圾收运处置合同书》，甲方：大石桥市禾丰苗圃，合同期限：2025 年 7 月 1 日（壹年）；与企业沟通，营口市无回收餐厨垃圾的企业，公司总经理与苗圃公司协商将餐厨垃圾掩埋堆肥处理；

企业使用醇基罐体燃料，管体由供方管理，每半月在微信沟通进行更换，提供支付凭证，现场沟通收集供方资质，下次审核关注；

供方评价每年进行 1 次，提供有《供方评定记录表》，评价项目包括经质量方面（经营合法性、产品质量及食品安全方面、质保能力、价格交付服务）、环境方面（供应产品、环保安全控制）等，抽查公司于 2025-10-15 开展了评价，按照策划开展了供方评价，评价结论：建议列入合格供方。

经沟通，公司未能将外包方及煤气罐供应商列入合格供方且煤气罐强检有煤气罐供方进行管



理，下次审核进行关注。

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。

采购管理情况

公司日常采购通过微信、电话方式等方式与供方沟通，并下达采购计划。

2025-10-08 微信群下达的采购订单，供货单位：营口星喆商贸有限公司，供货物品：豆角 10 斤、青椒 10、豆芽 10 斤、葱 2 斤、姜 2 斤、白糖 20 斤等，供方送货。

抽查采购实施情况；抽查 2025-11-11 微信群下达的采购订单，供货单位：辽宁荣荟贸易有限公司，供货物品：大米 3 袋（50 斤/袋），面 3 袋（50 斤/袋）、豆油 5 桶（2L/桶）等，供方送货；

2025-12-11 微信群下达的采购订单，供货单位：辽宁荣荟贸易有限公司，供货物品：大米 5 袋（50 斤/袋），面 2 袋（50 斤/袋）、豆油 5 桶（2L/桶）等，供方送货。

该公司的采购管理控制基本合理。

2) HACPP计划、产品放行、OPRP及CCP验证

公司经识别：热食类餐饮服务有 1 个 CCP 点：CCP1 熟制；1 个 OPRP 点：OPRP1 原料验收（禽畜肉、蔬菜）；

CCP-01 熟制（热菜烹调加热、米饭蒸制）

显著危害有：生物危害：致病菌残留；

CL：热菜烹调加热 产品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ；米饭蒸制 蒸制温度 100°C 蒸制时间：40-45min

OPRP1 原料验收（禽畜肉、蔬菜）

显著危害：生物：致病菌化学：农残、盐酸克伦特罗

行动准则：原料检验报告等质量证明材料

公司主要提供热食类食品制售，包括各类米饭/馒头等主食，餐厅产品原料包括各类禽肉类、粮米油盐、瓜果蔬菜等，调味品包括有调味品等预包装食品为主。策划编制了《采购控制程序》、《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为主，审核周期内规范内容没有发生修改。

食堂的所有食材供应由综合部进行，验收由餐饮部采购管理，组织厨师提前确认菜单，餐饮部经理根据确认好的菜单，确定后原材料采购计划向供应商进行下单采购，餐饮部对食材采购验收提供《采购单》，原材料品质进行验收，厨师负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等，餐饮部厨师对采购的食材只进行感官目测确认是否合格。

提供有菜单，2026 年 01 月 13 日现场观察，午餐：炖鸡腿、豆腐干炒小葱、西葫芦炒土豆；与菜单有部分出入；

查看 2026 年 01 月 12 日

采购单据：

供应商：营口星喆商贸公司，订购日期：2026.1.12；采购单编号：2026011201；产品名称：食堂食材

鸡翅根 20 斤、西葫芦 8 斤、土豆 5 斤、豆腐干 8 斤、小葱 8 斤；交货日期：2026.01.13，库管员：林丹；

提供 2026 年 01 月 12 日营口果蔬水产质量检测中心检测报告，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留的快速检测，茼蒿 检测结果 9.15%；菠菜检测结果 14.3%；金针菇 检测结果 8.77%；娃



娃娃菜 检测结果 6.54%；大葱 检测结果 10.74%；小葱检测结果 9.6%；干豆腐检测结果 10.5%
鸡-胴体（动物检疫合格证：21021600017，日期：2026-01-12；肉品品质合格证：900029232，日期：2026-01-12）

原材料第三方检测报告见餐饮部采购审核记录；

基本满足 OPRP1 要求；

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，由厨师试尝，提供《加工记录》和《中心温度记录》，中心温度记录并定期抽查记录。

CL：热菜烹调加热 产品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ；米饭蒸制 蒸制温度 100°C 蒸制时间：40-45min

抽查《中心温度记录》，2026.01.13 中餐 产品名称：炖鸡腿 77°C ，西葫芦炒土豆 83°C ，豆腐炒小葱 82°C ；负责人：丁英；2025.12.1 产品名称：米饭 88°C ；馒头 96°C ，豆角炒肉 77°C ，青椒炒鸡蛋 75°C ，肉炒白菜片 79°C ，烧茄子 77°C ，负责人：丁英；

现场查看：2026.01.13 西葫芦炒土豆中心温度 75.1°C ，炖鸡腿中心温度 72.8°C ，豆腐干炒小葱中心温度 81.4°C ，符合 CCP1 点热菜产品中心温度的 CL 值工艺要求；

抽查《加工记录》抽查：2026 年 1 月 13 日，名称：米饭，时间：50 分钟，温度 100°C ，操作人：杨召辉、监控人：曹兴华，

2025 年 12 月 3 日，名称：米饭，时间：50 分钟，温度 100°C ，操作人：杨召辉、监控人：曹兴华，

2025 年 10 月 6 日，名称：米饭，时间：50 分钟，温度 100°C ，操作人：杨召辉、监控人：曹兴华；

2026 年 01 月 13 日现场查看：蒸煮时间：45 分钟，温度 100°C ，符合 CCP1 点米饭蒸煮的 CL 值工艺要求；现场沟通蒸煮时间设置包含了热水上汽时间，建议企业后期将记录中上汽时间减去记录；下次审核关注；

同时抽查 2025 年 8 月/2025 年 12 月共 12 批次的记录，控制方式相同，基本满足要求；

3) 前提方案

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。

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

位于辽宁省营口市南楼经济开发区徐家村 700-2 号（承包大石桥市信威耐火材料有限公司）

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

组织承包的食堂建筑面积 400 平方米（共 1 层），食堂场地由大石桥市信威耐火材料有限公司提供，位于辽宁省营口市南楼经济开发区徐家村 700-2 号，设有洗碗区、粗加工区、操作区、售卖区、就餐区与平面图一致。

查看餐饮加工和服务提供过程管理，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

空气无特殊要求；



水质要求：

提供：营口市大石桥生态环境分局文件，证明大石桥市饮用水地下水水源水质达标；提供 2026 年 1 月 12 日大石桥源源水务有限公司净水厂水质日检项目公示结果，检测结果：色、浊度、臭和味、ph 值、氨、高锰酸钾等均符合要求；同时提供企业水费缴费单据；基本满足要求；

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

粗加工间配有灭蝇灯，加工间未配备灭蝇灯；开不符合；入口及出口未配备挡鼠板，已整改；

提供《虫鼠害检查表》每日对老鼠、蚊子、苍蝇、蟑螂等进行检查，抽查 2025 年 11 月记录，检查人：李兆楠，无异常，基本满足要求；

垃圾桶使用和摆放基本符合要求，无污水处理设施，直接排入城市管网；

提供《烟道隔油池沉淀池清洁记录》每月对烟道、沉淀池进行清理，隔油池每周清理一次，负责人：朱莹；抽查 2025 年 8 月/10 月记录，基本满足要求；

外包：餐厨垃圾处置

提供《餐厨垃圾收运处置合同书》，甲方：大石桥市禾丰苗圃，合同期限：2025 年 7 月 1 日（壹年）；与企业沟通，营口市无回收餐厨垃圾的企业，公司总经理与苗圃公司协商将餐厨垃圾掩埋堆肥处理；

提供《餐厨垃圾处理记录》，提供 2025 年 8 月-2026 年 1 月记录，抽查 2026 年 1 月 12 日垃圾产生：午餐后，收集方式：桶装，处理方式：桶装，处理去向：大石桥禾川苗圃，处理时间：13:06，负责人：朱莹；另抽查 2026 年 1 月控制方式基本相同；

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

设备需清洁但不需要消毒，提供设备卫生记录表，见 7.1.3

现场与厨师沟通，清洁过程中对设备进行保养，维修未记录，简单维修内部维修，大型维修找供方进行维修或更换设备；现场沟通整改，下次审核关注；

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

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

有采购单据，由餐饮部门管理，供应商管理及采购由校方管理。

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，大米和食用油标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。

——冷柜产品摆放混乱，现场沟通整改；下次审核关注；

现场查看冷藏冷柜温度监控情况；

提供《冷柜温度记录表》2025 年 10 月-12 月记录对冷柜温度进行记录；抽查 2025 年 10 月 21 日记录时间：8:05 -18℃ 记录人：曹兴华；时间：15:04 -18℃ 记录人：曹兴华；基本满足要求；

提供《冷藏温度记录表》2025 年 10 月-12 月记录对冷柜温度进行记录；抽查 2025 年 11 月 10 日记录时间：9:20 4℃ 记录人：沈玲；时间：13:30 4℃ 记录人：沈玲；基本满足要求；

控制有效，基本满足要求。

2026 年 1 月 13 日现场查看冷藏冷冻柜的温度显示情况：

冷藏柜：冷藏：-2.8℃

冷冻柜：冷冻：-17.5℃

留样柜：冷藏温度：5℃；

符合贮藏工艺要求。

g) **防止交叉污染的措施；** 满足要求 不满足要求

加工场所分为：粗加工区域——摘菜、洗菜、刀具，砧板荤素区分，处理生食

操作区——主食和菜品分开制作

货架——过敏原物质放在货架最下端，分开存放

h) **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；

提供场地清洁记录，提供 2025 年 8 月-2026 年 1 月记录，抽查 2026 年 1 月 12 日，对餐厅、操作区、洗消区，负责人：朱莹；2025 年 12 月 3 日，对餐厅、操作区、洗消区，负责人：朱莹；2025 年 11 月 21 日，对餐厅、操作区、洗消区，负责人：朱莹；基本满足要求；

提供餐盘消毒记录，提供 2025 年 8 月-2026 年 1 月记录，抽查 2026 年 1 月 1 日记录，消毒时段：午餐后，消毒方式：高温消毒，责任人：李兆楠；

现场沟通，未记录餐盘数量及消毒时间，现场沟通整改，下次审核关注；

现场查看，餐具因消毒柜损坏对餐具（不锈钢材质）用热水蒸煮消毒，同时用蒸箱蒸煮 1 小时对餐具消毒，基本满足餐具消毒效果；

提供砧板、刀具、大型托盘消毒记录，提供 2025 年 10 月-2026 年 1 月记录，抽查 2025 年 11 月 18 日记录，消毒时段：午餐后，消毒方式：热水煮沸，责任人：刘梅；

现场沟通，未记录设备数量，现场沟通整改，下次审核关注；

提供有《化学品领用记录》，时间：2025 年 8 月—2026 年 1 月，抽查 2026.01.03 化学品名称：洗洁精，用途：地面清洁、餐具清洗，数量 2、发放人朱莹，领用人：肖文涛、丁英；控制方式基本满足要求。

i) 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。提供有《餐饮人员晨检记录表》，时间：2025.10-2026.01，抽查 2025.11.2 检查项目上：咳嗽、发热、腹泻、呕吐、外伤、手指甲、工作服、佩戴首饰、头发等，检查结果：合格，检查人：朱莹；符合要求。

J) 产品信息/消费者意识；

满足要求 不满足要求

该企业的主要产品是餐饮服务（热食类食品制售）。

k) 其他有关方面。

满足要求 不满足要求

求

未使用食品添加剂。

L) 返工

与企业负责人沟通企业只售卖中餐，就餐有固定时间，到时间就将剩余产品丢厨余垃圾回收处，处理

M) 来访者

非员工刷卡不得入餐厅入口，餐厅只对员工刷卡开放，就餐刷卡；

N) 现场巡查

总经理不定期巡查，并在餐厅就餐，未提供记录，现场沟通整改，下次审核关注；

2026 年 1 月 13 日对现场查看：毛巾分类摆放，现场制作炖鸡腿、豆腐干炒小葱、西葫芦炒土豆等菜品，测中心温度西葫芦炒土豆中心温度 75.1℃，炖鸡腿中心温度 72.8℃，豆腐干炒小葱中心温度 81.4℃，米饭蒸煮时间 45 分钟，温度 100℃；馒头加热 6 分钟；基本满足要求；

——未对餐盘清洗区及菜品清洗区进行标识；

——过敏原未控制及分区存放；

一阶段问题均整改；

4) 致敏物质管理

公司在《管理手册》中第 11 章致敏物质的管理；第 13 章食品欺诈预防进行了规定，并策划了《过敏原管理控制程序》，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《过敏原清单及控制措施》，识别主要的致敏原物质分别有：含有麸质的谷物及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、大豆及其制品等，可能涉及的原辅料：鸡蛋、食用植物油、面粉，控制措施：控制措施，识别基本充分。对过敏原进行确认，2025年08月01日对过敏原进行验证，体现在《过敏原控制和食品欺诈预防验证和评审报告》中，验证人员：食品安全小组，验证人：王健

一阶段问题，敏原缺少耗油、花生的过敏原识别，过敏原未控制及分区存放；已整改；

建议企业后期对过敏原识别结果通过大字报或函的方式对就餐人员进行公示；下次审核关注；

5) 设计和开发

餐饮部负责新菜品的开发，主要开发人员有王健、朱莹等，在餐饮管理服务行业多年，具备食堂管理和菜品开发的相关经验，能力满足公司设计和开发的需要。查公司管理手册 8.4.3 产品设计开发条款，按标准要求，规定了食堂管理和菜品开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求，公司从事的食堂管理服务工艺成熟固定，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。随市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新菜品时，公司按照策划的设计和开发要求进行设计开发，确保产品的安全性、符合性、适用性。以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。查看近期新菜品的开发方案，负责人反馈自体系建立以来暂时未有新菜品开发。

公司的食堂管理和菜品的生产设计的过程受控。

6) 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《食品标识与可追溯性控制程序》、《不合格品和潜在不安全品控制程序》。

在《不合格品和潜在不安全品控制程序》文件中规定了：在不合格品或潜在不安全品在标识和隔离前，所有受不合格影响的批次产品应在组织的控制下予以保留。当确定为不安全的不合格产品已经不在组织控制范围内时，组织应通知相关方，并启动召回，具体按《召回控制程序》要求进行。

查见提供有《产品模拟召回、追溯演练》，召回模拟日期：2025年10月20日，召回产品名称：设定厨房供应的米饭，生产批次 20241020，供应 120 盒，模拟问题：设定厨房供应的米饭，生产批次 20251020，供应 120 盒，，无库存，发现时间 2025.10.20，由于食堂就餐员工反馈米饭出现夹生的质量问题，决定进行召回。产品撤回原因：总公司通知当天供餐的米饭出现夹生质量问题。撤回产品的处理方式：回收产品，报废处理；模拟撤回及追溯性测试总结报告：从此次追溯性测试的情况来看，本公司已经建立起来了一套严密、有效的可追溯系统，即使真的发生食品安全问题，也会依赖公司有效的追溯系统，按照标准要求将有问题的产品撤回，同时查清楚问题产生的原因并采取有效的纠正措施，保证消费者的利益；产品不合格品登记表中未体现本次召回记录，现场沟通，下次审核关注

现场查见：

——餐饮各区域有简单标识：区域划分基本合理；



——菜品等较为简单，无直接标识，有素菜和肉菜区分；

——货架摆放原料主要是大米、面粉，调味品、大豆油等，有标签标识，摆放离地离墙；

——现场有留样产品：提供《留样记录表》，抽查2026.01.13留样记录，提供午餐：炖鸡腿、豆腐干炒小葱、西葫芦炒土豆；每个品种留样不少于125g；冷藏专柜内存放48小时；现场查看有留样标签、时间、留样品种，留样重量，基本符合。

7) 食品防护

公司在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。

在计划中对全企业外部、内部安、加工安全、储藏安全、接收/运送安全、冰和水的安全管控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，同时提供了2025年8月5日对《食品防护计划进行评估》，基本符合标准要求；

提供有食品安全防护计划验证记录，验证时间：2025年8月05日，验证内容包括有：是否有指定的人员或小组来完成、管理和更新食品防护计划、明确了实施食品防护相关人员的职责、食品防护计划是否进行定期审核（或在必要时进行修改）等，验证结果：符合，验证人：食品安全小组；

于2025年8月10日开展了食品防护计划演练，演练评价：通过此次的食品安全防护计划演练活动，使公司全体员工再次意识到了食品安全防护计划的重要性，认识了食品安全防护的注意事项和方法，锻炼了员工队伍；同时检验了公司的应急预案工作。公司结合此次的演练工作，及时整改预案和流程中存在的问题，进一步细化到各责任部门，使其更具有操作性和使用性，举一反三，制定和完善与各项预案相匹配的操作流程，开展好宣传和报道工作，使食品安全防护意识深入人心，努力提升公司安全生产工作。

现场查见：

——现场化学品在指定位置存放；

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

1) 内部审核

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。

审核日期：2025年12月17-18日；审核组组长：刘宇；组员：朱莹；参加了公司组织的内审员培训，人员能力情况见综合部F7.2H3.2条款审核记录。

查见《年度审核计划》，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。抽查内审实施计划中按照部门策划了FH标准的相应检查条款，抽查综合部审核计划条款FSMS：7.1.2, 7.1.6, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 9.1.1；HACCP：3.2、2.5.2、1.2；其中F7.1.6条款为外部过程、产品或服务控制与管理手册中综合部部门职责不一致，建议下次内审策划结合各部门的工作职责以及标准要求开展，同时考虑FH体系标准条款的相同性进行策划，已经现场沟通。

查见《内审检查表》：抽综合部的内审检查表，发现未按照策划的要求对F9.1.1和F7.1.6条款进行内审检查，抽查食品安全小组内审检查表，基本按照基本按照策划的内审条款开展了检查，内容基本覆盖。内部审核记录填写基本规范、清晰，没有发现内审员审核自己的工作。

该组织涉及内审员、验收人员等岗位，与内审组长刘宇、内审员朱莹面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，对内部审核过程中的程序和要求，不能清楚的回答，由于审核员能力不足，开具不



符合。

查《不符合项报告》：涉及综合部，不符合项内容：未提供本年度合规性评价的证据。共计 1 个不符合项。不符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）2.2 条款；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并采取了纠正及纠正措施，加以实施，2025-12-19 组织进行了整改并经内审员验证后，不合格已经关闭。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，包括审核目的、审核范围、审核情况、审核结论等，查审核结论：通过本次内部审核，审核组认为公司建立食品安全管理体系有效运行。

2) 管理评审

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。

以往管理评审的跟踪措施，经过验证基本满足要求。

本次管理评审日期：2025 年 12 月 25 日

现场交流总经理，基本清楚管理开展时间，对管理评审有初步的了解，但是深入交流方面还需要不断提升，具体见综合部 F7.2H3.2 条款审核记录。

现场查见“管理评审通知”，计划于 2025 年 12 月 25 日进行管理评审，编制：宋志奇，日期：2025 年 12 月 20 日，批准：王健，明确了评审内容、各部门评审准备工作要求。

管理评审会议于 2025 年 12 月 25 日在公司召开，会议由王健主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。

查见“管理评审记录表”、“管理评审输入报告”、“管理评审报告”等运行证据。

抽管理评审输入报告：汇报内容包括外部环境变化、外部供应商的表现、风险和机遇审查以及采取相应的行动有效性、目标达到、资源配置、紧急情况等方面。

查《管理评审报告》，明确评审目的、参加评审人员、评审内容及评审结论。管评结论：a. 公司的食品安全方针、目标是适宜的。暂无需修订变更。b. 公司的食品安全管理体系是适宜的、充分的和有效的，食品安全管理体系暂无更新和变更的需求。

查《改进意见》：改进内容：进一步加强食品安全相关标准的培训，责任部门：综合部，改进完成时间：2025 年 12 月 27 日。

管理评审控制基本合理，提升空间可持续关注。

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

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》。

通过公司管理方针、管理目标的建立，不断鼓励员工提合理化建议，努力为员工营造一个轻松愉悦的工作环境氛围；通过管理目标的建立、分解、实施与考核，明确了公司体系的改进方向；通过内部审核、管理评审、内外部沟通、法律法规识别及应用、纠正措施、确认以及验证、食品欺诈及食品防护管理等不断提高公司食品安全/HACCP 管理体系的有效性。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：市场监督管理局监督检查；合规义务履行情况；管理方针、管理目标现状及实施状况；内审结果；监视和测量结果；管控检查结果；管理体系确认验证结果；顾客投诉；餐食制作过程管理等，现场总经理表示公司目前体系运行基本稳定，审核周期内上述运行过程未发生不符合情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正及纠正措施的记录；内审开具的 1 项不符合，已进行原因分析，采取纠正和纠正措施，进行验证基本合格。

体系建立以来，公司暂未发生验收、餐食制作、餐食售卖等不合格情况，也未发生重大的顾客投



诉情况。暂无需采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况:

公司在管理手册中对投诉处理进行了规定，策划了《投诉处理控制程序》。查投诉处理管理情况：

现场与综合部负责人交流，审核周期内未发生重大的顾客投诉、也未发生重大的食品安全事故。若发生用餐不满意情况，会先投诉到相关人员，再联系公司小组组长进行沟通解决，审核周期内服务较好，目前暂未发生。

4) 企业实际情况与其预期质量目标之间存在的差距和改进机会

企业产品合格率目标完全实现，基础设施保养维修能力较差，前提方案与企业实际情况有一定的差距，建议企业对多加改进；

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）：

组织的规模情况/资源配置情况：

1) 公司注册地址：辽宁省营口市南楼经济开发区徐家村 700-2 号，审核地址：辽宁省营口市南楼经济开发区徐家村 700-2 号；

2) 提供食堂承包合同（查合同有效期：合同期限为 2025 年 7 月 1 日至 2028 年 6 月 30 日，合同规定服务管理范围，食堂餐饮食品加工、出售、环境卫生管理，明确规定，乙方负责原料采购，甲方监督所购原材料）。

3) 组织承包的食堂建筑面积 约 400 平方米（共 1 层），食堂场地由大石桥市信威耐火材料有限公司提供，位于辽宁省营口市南楼经济开发区徐家村 700-2 号，设立了售卖区、加工区、粗加工区、就餐区等。粗加工区面积约 60 平方米、加工区面积约 30 平方米，基本符合餐饮服务（热食类食品制售）的要求，提供中餐为主。基本符合餐饮管理服务（热食类食品制售）的要求。餐厅仅提供中餐，每餐就餐人数约 60 人次就餐。食堂布局基本合理。

4) 企业目前体系覆盖有效人数：19 人，其中含管理人员 4 人。

5) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、综合部、餐饮部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责。

6) 工作和生产方式：提供中餐服务为主；主要客户群体为园区内企业员工；

7) 不涉及多场所。

8) 提供有设备清单：有双头大锅灶、消毒柜、电热蒸炉等

9) 检测设备：台秤，中心温度计、温湿度计。

10) 特种设备：无。

企业外包过程为：餐厨垃圾处置。

2) 人员及能力、意识：

公司在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《任职与培训控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

查见《岗位任职要求》，覆盖各核心岗位，基本满足岗位任职要求；

公司在审核周期内对核心岗位人员能力进行了评价，主项目包括：学习培训、管理工作、专业技能等方面，体现在《工作人员岗位任职评价表》中，抽查餐饮部负责人朱莹、综合部薛童童的人员能力评价，评价了上述项目，各项均为“优”，有考评人及总经理签字信息。

抽食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了综合部、餐饮部等岗位人员，明确了在小组成员中的职责。基本充分。

食品安全小组组长经总经理任命，同时对食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

查培训过程管理情况：



查见有《2025年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了ISO22000-2018食品安全管理体系标准、管理手册和程序文件、危害控制计划、内审员培训、食品安全文化培训、GMP、SSOP、PRP、OPRP、CCP相关知识、餐饮服务操作技能培训、相关法律法规。每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。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能力。

随机抽取：

培训日期	培训记录内容	参加人员	评价方式	培训有效性
2029-08-28	ISO22000-2018 食品安全管理体系标准	公司骨干	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	基本有效
2025-9-15	管理手册和程序文件	全体员工	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	基本有效
2025-11-15	内审员培训	刘宇 朱莹	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	基本有效

查看持证上岗人员的管理情况：

与内审员刘宇、朱莹沟通对内部审核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；内审检查表中记录的内审组长及计划时间与实际不符，存在能力不足；开具不符合。

检验人员为餐饮部人员，主要负责日常的感官、验证等工作。

查人员健康管理，每日开展晨检工作，

健康证每年办理1次，上墙公示管理，现场抽查：提供了员工健康证，随机抽取：肖文涛 编号：20260145 有效期：2026.01.06-2027.01.05；韩秀萍 编号：20260147 有效期：2026.01.06-2027.01.05；发证单位：大石桥镁都糖尿病医院。抽查食品安全小组组长刘宇、餐饮部经理朱莹。控制方式基本相同，均在有效期内。

人员管理基本合理。

3) 信息沟通：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定。

查内部沟通管理情况：

内部主要是部门之间以及部门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、通知、微信、网络等。

内容包含：管理体系要求信息，法律法规、有关食品安全管理体系运行有关信息、顾客对餐食提供的要求、现场食品安全要求、现场设备操作要求等的内部交流。

内部沟通情况如：公司每天会对食品安全问题、设备安全操作要求等进行沟通，主要通过班组会议方式进行，落实情况：在日常运行过程中进行落实。

查内部报告管理情况：

公司建立了有专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，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，确保员工在日常工作中关注到的食品安全问题及隐患可随时报告至公司总经理或食品安全小组组长，以降低食品安全问题的风险及隐患。

查外部沟通管理情况：

主要包括与外部供方、顾客/消费者、市场监管部门等进行沟通，方式包括电话、会议、文件、传真、座谈、标书等，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责，沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面、市场监督抽查相关要求、顾客对餐食的要求等信息。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

8) 文件化信息的管理：

公司在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：



公司形成了文件化的《管理手册》1份、《程序文件》25份、《危害控制计划》1份、《前提方案/良好卫生规范》以及所要求的记录。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理批准，审核周期内依据文审问题、对手册进行修改。修改管理规范性需要持续关注。

查《文件清单（内部文件）》，记录有文件名称、文件编号等，有编制及审批人信息。

查《文件发放、回收登记表》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、岗位入职要求、食品防护计划等，记录中写明了文件名称、编号、版本/状态、发放记录等。**根据文件评审对手册进行变更；同时提供文件回收和文件发放相关记录；**

查外来文件管理情况：

公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《文件清单（外部）》，包括中华人民共和国食品安全法实施条例、生活饮用水卫生标准 GB5749-2022、食（饮）具消毒卫生标准 GB14934-2016、食品工具、设备用洗涤剂卫生标准 GB14930.1-2015、餐饮业服务质量 DB53/T849-2017、餐饮业服务规范 DB21/T1846-2010、食品添加剂使用标准 **GB2760-2024**、食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范 GB31654-2021、餐饮配送服务规范 SB/T10857-2012、食品安全管理体系餐饮业要求 GB/T27306-2008、餐饮企业质量管理规范 GB/T33497-2023、实验室质量控制规范食品微生物检测 GB/T27405-2008、食品安全国家标准食品微生物学检验总则 GB4789.1-2016、食品微生物检测菌落总数的测定 GB4789.2-2016、食品微生物检测大肠菌群的测定 GB4789.3-2016、洗涤剂 GB14930.1-2015、消毒剂 GB14930.2-2012等法律法规及相关标准文件，基本合理。

查记录管理情况：

公司策划并编制《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规定。

提供了《记录清单》，共96份记录，清单内列明了记录名称、记录编号、归口部门、保存期（年）等，抽《文件发放、回收记录》、《年度内审计划》、《培训计划》、《合规性评价报告》等7份记录，记录均有编写。记录最终由综合部保存。

查《供方评价记录表》、《合格供应商名录》、《培训记录》、《留样记录》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。

记录控制基本合理。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F：位于辽宁省营口市南楼经济开发区徐家村700-2号的营口万鸿物业有限公司的餐饮服务（集中用餐单位食堂）：热食类食品的制售

H：位于辽宁省营口市南楼经济开发区徐家村700-2号的营口万鸿物业有限公司的餐饮服务（集中用餐单位食堂）：热食类食品的制售

五、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，营口万鸿物业有限公司的

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 checked="" type="checkbox"/> 满足	<input 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

通过审查评价，评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求，具备实现预期结果的能力，管理体系运行正常有效，本次审核达到预期评价目的，认证范围适宜，本次现场审核结论为：

推荐认证注册

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，推荐认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:黄童彤、牛晓光

被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。