



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-10-2(B/0)管理体系审核报告（初审）

项目编号：20008-2026-QESFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：苏州五谷丰裕餐饮管理有限公司

审核体系：质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）：朱宗磊

审核组员（签字）：朱宗磊、刘江、钱涛

报告日期：2026年1月20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：朱宗磊

组员：钱涛、刘江



受审核方名称：苏州五谷丰裕餐饮管理有限公司

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	朱宗磊	组长	审核员	2025-N1OHSMS-145949 6	29.07.01,29.07.02,29.07.03,30.05.00
	朱宗磊	组长	审核员	2025-N1QMS-1459496	29.07.01,29.07.02,29.07.03,30.05.00
	朱宗磊	组长	审核员	2025-N1EMS-1459496	29.07.01,29.07.02,29.07.03,30.05.00
	朱宗磊	组长	审核员	2025-N1FSMS-1459496	E ,FI-2
	朱宗磊	组长	审核员	2025-N1HACCP-145949 6	E ,FI-2
B	刘江	组员	实习审核员	2025-N0EMS-1504693	
	刘江	组员	审核员	2025-N1QMS-1504693	29.07.01,29.07.02,29.07.03,30.05.00
	刘江	组员	审核员	2025-N1OHSMS-150469 3	29.07.01,29.07.02,29.07.03,30.05.00
	刘江	组员	实习审核员	2025-N0FSMS-1504693	E
	刘江	组员	实习审核员	培训证	E
C	钱涛	组员	审核员	2025-N1OHSMS-146520 9	29.07.01,29.07.02,29.07.03,30.05.00
	钱涛	组员	审核员	2025-N1QMS-1465209	29.07.01,29.07.02,29.07.03,30.05.00
	钱涛	组员	审核员	2025-N1EMS-1465209	29.07.01,29.07.02,29.07.03,30.05.00
	钱涛	组员	审核员	2025-N1FSMS-1465209	E ,FI-2
	钱涛	组员	审核员	2025-N1HACCP-146520 9	E ,FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	高友才、王庆光	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、内部审计与管理评审的



实施情况，判断受审核方（质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系、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：

GB/T 19001-2016/ISO 9001:2015、GB/T 24001-2016/ISO 14001:2015、GB/T 45001-2020/ISO 45001:2018、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：T/CCAA 29-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求；GBT27306-2008食品安全管理体系 餐饮业要求；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国农产品质量安全法、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法、中华人民共和国节约能源法、中华人民共和国消防法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国消费者权益保护法、污水综合排放标准、环境空气质量标准、生产安全事故报告和调查处理条例、苏州市实施《中华人民共和国节约能源法》办法、苏州市环境噪声污染防治办法、苏州市大气污染防治条例、苏州市水污染防治条例、江苏省职业病防治条例、江苏省劳动保护条例等法规文件；

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：SBT 10580-2011 餐饮业现场管理规范、GB/T27306-2008食品安全管理体系 餐饮业要求、GB 14930.2-2012 食品安全国家标准 消毒剂、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB/T 33497-2023餐饮企业质量管理规范、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范等。

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：2026年01月17日上午至2026年01月20日上午实施审核。

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）：

Q:资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售

E:资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售所涉及场所的相关环境管理活动

S:资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F:位于江苏省苏州市吴江经济技术开发区庞金路1888号的苏州五谷丰裕餐饮管理有限公司的资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售

H:位于江苏省苏州市吴江经济技术开发区庞金路1888号的苏州五谷丰裕餐饮管理有限公司的资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售

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：吴江经济技术开发区庞金路 1888 号

办公地址：吴江经济技术开发区庞金路 1888 号

经营地址：吴江经济技术开发区庞金路 1888 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）：无

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2026 年 01 月 11 日 08:30 至 2026 年 01 月 11 日 17:00 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：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、供方管理、产品放行、人员能力、重大危险源、重要环境因素等。

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（0）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款:综合部 QEOF7.2/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 19 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 20 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力、危害控制计划的实施、前提方案的实施情况、产品和服务的过程控制、重要环境因素控制情况、不可接受风险的控制情况；

3) 本次审核发现的正面信息：

总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；

按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作；

审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的环境处罚、未发生工伤、未发生质量事故等；

按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件；

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

公司按照 GB/T 19001: 2016 idt ISO 9001: 2015、GB/T 24001: 2016 idt ISO 14001: 2015 和 GB/T 45001-2020 idt ISO 45001: 2018、ISO 22000: 2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0 要求标准策划了公司的管理体系，形成了《管理手册》、程序文件、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等体系文件，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

受审核方组织培训来提升各部门及员工对其理解，同时依据部门职责划分及实际工作运行，现场查核验证基本可以运用，能够在日常管理和餐饮服务管理（热食类食品制售）过程中运用管理体系工具、过程方法，对集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售的过程控制、重要环境因素控制、重大危险源控制、内部审核、管理评审基本可以应用。但在产品放行、人员能力持续提高、产品的配送等方面还需要加强。总体上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：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、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2015 年 1 月 9 日，体系实施时间,2025 年 8 月 1 日

2) 法律地位证明文件有：

1、现场检查苏州五谷丰裕餐饮管理有限公司的营业执照，信用代码：913205093236174005；经营范围：经营范围包括许可项目：餐饮管理服务；企业后勤管理服务；集体用餐配送（最大单班生产份数 1000 份，不含凉菜，不含裱花蛋糕，不含生食海产品）；食品批发、零售；食用农产品、厨具、餐具、清洁用品及设备的销售；保洁服务。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）许可项目：食品生产；食品销售（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以审批结果为准）一般项目：鲜蛋批发；鲜蛋零售；农副产品销售；食用农产品初加工（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）。注册地址：吴江经济技术开发区庞金路 1888 号；2025 年 12 月 18 日，对经营范围进行了变更，增加了



许可项目、一般项目。

2、现场检查苏州五谷丰裕餐饮管理有限公司的食品经营许可证，副本，食品经营许可证编号：JY23205840110992，有效期至：2028年8月1日。

经营地址：江苏省苏州市吴江区吴江经济技术开发区庞金路1888号；

主体业态：餐饮服务经营者(大型餐饮、集体用餐配送单位)；经营项目：散装食品和预包装食品销售(不含散装热食)，热食类食品制售。2026.1.9进行了变更核准，增加：散装食品和预包装食品销售(不含散装热食)，不在本次认证范围内。

3、提供《房屋租赁合同》：出租人(甲方):苏州华吉强电子科技有限公司，地址：苏州市吴江区庞金路1888号，宿舍区内，第3栋1层，建筑面积986.6平方米(含公共楼梯，保安室，配电房、消防池及设备间等公摊面积)，租赁期限:从2025年12月14日起至2026年12月13日止。公司注册地址、食品经营许可证经营地址与本次认证范围地址表述一致。

经确认资质在有效期内，有效，提供扫描件与原件一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：20人。

倒班/轮班情况(若有，需注明具体班次信息)：

单班次生产，工作时间：7:00-18:30，无夜班；

4) 范围内产品/服务及流程：

食用农产品销售流程：签订合同(订单)-原料采购-原料验收(OPRP1)-储存-分拣-配送-客户验收
热食类制售：

热菜、米饭：原料验收(OPRP1)→暂存(冷冻储存CCP2)→预处理(清洗(淘洗)、消毒、切配等)
→烹饪(CCP2)→分装→配送

外包过程：油烟清理、虫鼠害控制、厨余垃圾处理。

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

企业于2024年11月1日，依据GB/T19001-2016 IDT ISO9001:2015；GB/T24001-2016 IDT ISO14001:2015；GB/T 45001-2020 IDT ISO45001:2018；危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)编制标准建立了管理手册。从战略管理层面，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。结合公司资质范围内集体用餐配送(热食类食品制售)、食用农产品(蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类)销售过程策划了管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案、记录表单等，策划的主要内容如下：

1) 组织的内外部环境、相关方需求及期望的策划、风险和机遇控制情况

企业于2025年8月1日依据GB/T 19001: 2016 idt ISO 9001: 2015、GB/T 24001: 2016 idt ISO 14001: 2015 和 GB/T 45001-2020 idt ISO45001:2018、ISO 22000: 2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)》、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)标准建立了管理手册。从战略管理层面，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。

2) 现场与管代沟通，公司管理层、各部门不定期通过网络、监管部门通知和会议等形式，收集对公司实现管理目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。

现场与管代沟通，管代表示目前市场竞争较为激烈，希望通过第三方体系认证，获得第三方证明及认可，有利推动市场竞争，或者更多投标资格。公司目前内部人员较少，管理较为简单，客户群体目前较少，运行基本满足客户的需求。

对于公司内部环境，较为关注规范化管理方面，公司自今以来开展管理体系建立和试运行，通过标准体系



的学习和不断完善，从而提高了公司整体的经营管理能力和水平。

与企业沟通，在理解组织及其环境条款中未能关注气候变化的因素，已现场沟通。

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：立法及政府机构、第三方认证机构、员工队伍、投资者、客户、供应商等。公司基本明确了这些相关方在环境、质量、食品安全、职业健康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。

现场询问总经理冯兆发，组织尚未关注到气候变化给组织的产品和服务的提供造成的影响，冯总说：组织主要为周边企业或单位提供餐饮配送和食材的供应，气候的变化对顾客造成影响会间接影响到公司的服务业务活动，下一步应重点关注一下，积极与顾客、供方、政府部门等相关方进行关于气候变化带来的影响进行沟通。

2)管理体系应用策划情况

确定的管理体系认证的范围为：

Q:资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售

E:资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售所涉及场所的相关环境管理活动

S:资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F:位于江苏省苏州市吴江经济技术开发区庞金路 1888 号的苏州五谷丰裕餐饮管理有限公司的资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售

H:位于江苏省苏州市吴江经济技术开发区庞金路 1888 号的苏州五谷丰裕餐饮管理有限公司的资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售

食品安全管理体系/HACCP 体系范围包含在《管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；

外包过程：车辆租赁、厨余垃圾清理、虫害控制。

不适用条款：无

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的销售服务提供过程，主要提供资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2025 年 8 月 1 日发布管理手册中对管理方针进行了明确：

QES 方针：优质高效、持续改进；安全第一、保护健康；改善环境、和谐发展。

FH 方针：物流万里，通达则汇，食品安全，科学管理

审核周期内未发生变化。现场观察管理方针通过办公会议、培训、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识、合同、文件传递等方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

现场总经理表示公司的管理方针基本适宜组织的宗旨和环境，能为体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

公司领导层为确保实现公司策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求等，对组织的角色、职责和权限进行分配，审核周期内组织架构设置未发生变化。

食品安全小组组长/HACCP 小组组长负责向向总经理报告质量、环境、职业健康安全、食品安全和 HACCP 体系的运行情况和任何改进的需求。总经理负责管理体系变更事项的角色和职责的指派工作。通过



文件、会议、培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级。组织的职责和权限分配基本适宜，审核周期内未发生变化。食品安全小组在管理手册中任命，其职责与权限在管理手册任命书及第 5.3 章节中明确规定。食品安全小组开展了各项确认验证工作。

5)目标的实施和考核情况

公司在《管理手册》1.4 条款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。如下：

——质量目标：

- a) 销售服务及时率 100%；
- b) 顾客满意度 ≥ 90 分；

——环境目标：

- a) 固废分类回收率 100%；
- b) 火灾事故发生次数为 0；

——职业健康安全目标：

- a) 触电事故发生次数为 0；
- b) 重大人身伤亡事故为 0
- c) 火灾事故发生次数为 0

——食品安全及HACCP目标

- a) 顾客投诉处理率 100%；
- b) 市场抽查不合格次数 0；
- c) 食品安全事故为 0

提供了《目标分解及完成情况考核表》，编制：高文才；批准：冯兆发，日期：2025.12.31，抽查公司总目标的实施完成情况：

部门	目标	考核频次	考核方法	2025 年第 3 季度	2025 年第 4 季度
总目标	食品安全事故 0 次	季度	统计发生次数	0	0
	顾客投诉处理率 100%	季度	顾客投诉处理数/总数	100%	100%
	市场抽查不合格次数 0	季度	统计市场抽查不合格次数	0	0
	火灾事故发生次数为 0	季度	统计火灾事故发生次数	0	0
	触电事故发生次数为 0	季度	统计触电事故发生次数	0	0
	重大人身伤亡事故为 0	季度	统计重大人身伤亡事故发生次数	0	0
	固废分类回收率 100%	季度	分类回收数/总数*100%	100%	100%
	销售服务及时率 100%	季度	销售服务及时数/总人数	100%	100%
	顾客满意度 ≥ 90 分	年度	调查客户平均数	/	98

管理目标已完成，2026 年第一季度目标在实施中。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。

6) 法律法规的识别及获取情况

组织收集了与资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售相关的法律法规，提供了：外来文件清单、产品标准规范，包括中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国农产品质量安全法、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法、中华人民共和国节约能源法、中华人民共和国消防法、中华人民共



和国安全生产法、中华人民共和国消费者权益保护法、污水综合排放标准、环境空气质量标准、生产安全事故报告和调查处理条例、苏州市实施《中华人民共和国节约能源法》办法、苏州市环境噪声污染防治办法、苏州市大气污染防治条例、苏州市水污染防治条例、江苏省职业病防治条例、江苏省劳动保护条例，SBT 10580-2011 餐饮业现场管理规范、GB/T27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求、GB 14930.2-2012 食品安全国家标准 消毒剂、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量、GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量、GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB/T 33497-2023 餐饮企业质量管理规范、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范等法规文件，基本合理。于2025年08月01日开展了合规性评价。现场与总经理交流，其表示由于市场竞争激烈，食品安全管理要求日益严格，企业不断提高食品安全意识，确保食品安全。

7) 质量和食品安全管理体系安全产品实现的策划情况

为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：

- 1) 产品/服务的名称：资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售；
- 2) 产品和服务的要求：工艺流程、操作规程、国家标准、行业标准等
- 3) 为过程建立评价准则，建立的准则有：前提方案、良好卫生规范、危害控制计划、原材料和接触材料特性描述、终产品特性描述、规章制度要求等；
- 4) 产品和服务的接收准则：
 - 原材料接收标准：符合《危害控制计划》、各类制度、操作规程等；
 - 过程产品放行标准：《危害控制计划》、各类制度、预包装食品类验收标准等；
 - 成品执行标准：成品按照《危害控制计划》，产品放行程序等；
 - 生产服务规范：GB/T 33497-2023 餐饮企业质量管理规范、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范等；
- 5) 所需的资源：受过培训的人员、加工设备和工具以及清洁消毒设施、加工储存场所、充足的原材料供应等；
- 6) 确定符合产品和服务要求：——见餐饮部审核记录
- 7) 按照准则实施过程控制——见餐饮部审核记录
- 8) 过程已经按策划进行证据：有流程图、管理制度、运行证据等
- 9) 产品和服务符合要求的证据：索证/索票、验收记录、顾客满意度调查表、顾客投诉等。
- 10) 策划的变更的控制：未发生
- 11) 识别外包过程及控制方法：车辆租赁、厨余垃圾清理、虫害控制。

公司控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要由食品安全小组负责。

8) 应急响应与准备的策划

公司制定有《突发事件准备和响应控制程序》，程序规定每年开展模拟演练。识别的紧急情况如设备紧急故障、停水停电、食品安全事故、火灾等，策划了《应急预案》等，基本满足标准要求。部门负责人表示审核周期内未发生食品安全事故。

查组织开展公司级的应急演练：

消防应急演练 日期：2025.09.20，演习效果：通过本次消防演习使参加消防演习全体人员火灾扑救方式、消防器材正确安全使用、逃生自救技巧等都有了明确了解，对今后应对火灾事故，减少人身伤害有很大的帮助。

触电应急演练 日期：2025.10.20，演习效果：通过此次现场演练，对作业人员及相关人员进行一次事故警示教育，检验企业掌握生产事故应急救援程序、运行内容的熟练成度，以提高工人处理应急事故的



能力，到了预期的目的和效果。

食物中毒应急演练 日期：2025.09.01，演练总结：通过演练，锻炼食堂的安全队伍，积累应对经验，提高应急能力，确保安全队伍随时拉得出，打得赢，做到了面对重大食品质量安全事件不慌、不乱，处置正确、及时、有效。好的方面：建立和完善食品安全预警与快速反应制度，抓基础，强内功，及时处置好食品安全突发事件，做到了第一时间得到信息、第一时间作出反应、第一时间赶赴现场、第一时间作出判断、第一时间做出处置、第一时间报告信息。

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) 前提方案/良好卫生规范管理情况

组织按照标准要求建立了《前提方案》（WGFY - PRP-2025）、《良好卫生规范》（WGFY-HACCP-P-02），结合现场审核主要包括以下内容：

- 1、场所及周边环境，本公司生产经营场所周边无垃圾场（站）、医院等重大污染源，水源充足，运输便利，无有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质、其他扩散性污染源、易发洪涝灾害，以及大量虫害孳生；经营场所内空地绿化无杂草、道路及主要运输道路为水泥路面，平坦、易于清洁；场所周边公共区域由园区物业维护管理，对本企业的生产经营不造成食品安全方面的影响。
- 2、场所设计、建造、布局 and 操作流程，按照工艺流程进行布局，设备布局合理；按照防止交叉污染要求合理设置了人流、物流等的走向，按照热食类食品的加工流程，设置了一般操作区、准清洁区和清洁区，包括仓储间、素菜清洗区、荤菜清洗区、荤素菜精加工区、烹饪区、蒸饭间、备餐区、分餐间、更衣室、保洁间、清洗间，其中烹饪间、分餐间单独设置，并有专人负责管理，只有本岗位人员方可进入；布置合理。本加工区域现场配备了监控录像探头 12 个，生产加工的各个过程，24 小时受当地市场监督管理部门监督。
- 3、仓库管理，仓库为常温库，1 个存放米面油调味料、1 个存放一次餐具，有货架、垫板等隔地存放，对过敏原进行标识，一阶段提出的问题已整改完成；建立了《仓库管理制度》，遵循“先进先出”和“有效期优先”的原则控制物料出库顺序，定期检查库存产品的质量和卫生情况，现场查看未发现变质或超过保质期的原料。与负责人沟通，本企业不涉及食品添加剂的使用。蔬菜一般没有库存，按照一天需求量采购，现场进行摘菜处理。
- 4、空气和水质，清洁区采用独立隔间、并设置预进间等有效措施保证配送区空气清洁；仓库安装独立空调系统，以保证适宜的温度；生产加工用水水源为市政管网自来水，来自吴江华衍水务有限公司，每月对管网水进行检测，提供了水质检测报告，报告日期：2026 年 1 月 05 日。
- 5、包装材料，本公司热食类菜品的包装采用一次性餐具包装，使用的包装材料或气体不应含有有毒有害物质，在规定的储存和使用条件下，不对食品安全和宜食用性构成威胁，提供了一次性餐具检测报告。
- 6、废弃物管理，本公司的厨余垃圾配备有盖垃圾桶，清理采用外包的方式，由委托苏州吴江光大环保餐厨处理有限公司每天清理；清洗、清洁废水直接排入园区污水管网，含油废水经隔油池后排入园区污水管网，隔油池每两天清理一次，由苏州吴江光大环保餐厨处理有限公司负责清理。
- 7、设备与维护，与食品接触的一切设备、器具均采用不锈钢、食品级塑料等无毒、无害、不吸水、耐腐蚀、易清洗消毒的材料制作；根据原料的储存要求，配备冷冻冰柜 2 台，配备了 6 台面包车用于产品配送，车辆内表面采用白色聚丙烯防护板。各种设备定期维护，提供了设备维护保养记录，车辆维修保养记录等。
- 8、产品污染风险和隔离、清洁消毒，建立了食品相关用具清洗消毒保洁管理制度，对食品接触表面、器具、设备、固定装置和配件彻底清洗，必要时进行消毒；提供了《场所清洁消毒记录表》操作内容包括打扫、冲洗、喷洒消毒，每天加工结束后进行，查 2025.9.30，操作人高宇；《运输车辆清洗记录》包括清洗方式、消毒方式（200ppm84 消毒液喷洒消毒），操作人：高宇
- 9、虫害防治，本公司经营场所的虫害消杀采用外包的方式，提供《有害生物控制服务合同》，服务项目：灭鼠、灭蟑螂、灭虫、灭蚂蚁，合同期限：2025-9-8 至 2026-9-7，每月服务一次，查 2025-12-7，有害生物控制技术报告单，作业总结良好，第 3 次作业。现场查看有灭蝇灯、捕鼠笼、风幕机、挡鼠板、窗纱等防护设施，状态良好；
- 10、员工卫生、员工健康，建立了《从业人员健康检查培训管理制度》、《从业人员晨检制度》、《人员



卫生制度》等，确保所有员工意识到良好个人卫生的重要性，理解和遵守确保食品安全和宜食用性的操作规范，提供了员工健康证，见综合部 QEOF7.2/H3.2 条款；现场观察设置了更衣室、穿戴鞋套设施、洗手池、手消毒器等。提供了《人员健康检查记录》，每天班前检查，检查项目：工作服及鞋帽、个人物品是否卸载、手部清洁、近期健康状况等，检查人：徐建祥。

11、工作服管理：为进入作业区的员工提供适用的工作服及配套用品，以便将食品安全风险降至最低。包括：口罩、帽子、发网、衣、裤、鞋靴、围裙、套袖、手套等。工作服的消毒采用紫外灯消毒，更衣室配备了消毒紫外灯管。

12、运输储存，食品原料、食品相关产品、半成品、成品和包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所，分区域码放，并有明确标识，防止交叉污染。未发现与有毒有害物品一起运输或储存的情况，加工好的产品分装后放入保温箱内储存，并贴有标签标识，标识有产品名称、加工日期、保质期等信息。

13、化学品管理，本工使用的化学品有洗洁精、84 消毒液，碱性清洗液，酒精等，专人管理，统一存放于单独的储藏间，提供有《84 消毒液配制剂领用记录》抽查，2026-1-8，配置人王庆光，浓度 200ppm，试纸测试“√”，领用人高宇等；提供有《有毒有害物品清单》内容包括洗涤剂与消毒剂名称 生产厂家 标签上批准字号，领用人、领用数量等信心。管理控制有效。

14、来访者控制，负责人介绍，生产加工区域未经允许禁止进入，现场查看有标识牌；检查人员或参观人员进入在企业人员的陪同下进入，并按照要求佩戴口罩、发罩、鞋套等；专间分餐间只有岗位操作人员方可进入等。

前提方案、良好卫生规范基本符合要求。

2) 设计和开发管理情况

现场与管代及部门负责人沟通确认，餐饮部负责新产品开发设计，主要设计人员为厨师长和餐饮部负责人，其在相关行业从事餐饮多年，有能力满足公司产品设计和开发的需要，公司自成立以来，按照客户要求提供集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售服务，热食类食品制售所涉及的菜品原辅料、加工工艺等已经成熟稳定，销售的农产品蔬菜、水果一般根据季节的变化略有变化，暂不存在设计和开发及其更改活动。有产品设计和开发的相关规定，体系运行以来，公司没有新产品的开发活动，原设计要求也无变更，一直按标准要求进行内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售活动。查组织在手册中对 8.3 设计和开发进行了规定。产品设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求基本符合标准要求。

随着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产品时，公司按照策划的：设计和开发要求进行新产品的开发和设计，确保提供餐食配送服务的安全性、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。当市场或顾客需要时，公司有进行设计和开发活动，

3) 外部提供过程的管理、采购管理情况

公司在《管理手册》中对采购过程进行了规定，并策划了《采购控制程序》，采购部负责对供方进行筛选，通过供方的评定，确定合格供方，建立并保存合格供方档案，采购部负责公司所用食材及所销售产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。并负责进货查验，收取供方索取资质及相应的产品合格证明文件并存档。

企业主要服务对象为：企事业单位。

对于集体用餐配送（热食类食品制售），组织通常制定好一周的菜单，厨师、库管人员根据菜单和库存情况，将需要采购的物品，以微信形式发送给采购员，采购员依据微信信息进行物品采购。

对于食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售，企业会根据客户订单，进行采购。

查《合格供方名单》：

供方名称	供货内容
吴江经济技术开发区好得家王苏东蔬菜商行	蔬菜
吴江经济技术开发区好得家腾威水果商行	水果
苏州市吴中区郭巷千禧粮店	米



苏州今腾发粮油有限公司	油
吴江经济技术开发区好得家浩轩食品商行	调味料
苏州臻牧嘉肉类贸易有限公司	畜肉类
吴江经济技术开发区好得家王玉彪光禽店	禽肉类
吴江经济技术开发区好得家李艳锋豆制品经营部	豆制品
盐城温氏蛋业有限公司	鸡蛋
天津小蚁科技有限公司	冻品、调味料、鸡蛋
吴江经济技术开发区任阳光一次性餐具经营部	一次性餐盒
高文才	车辆租赁
苏州吴江光大环保餐厨处理有限公司	厨余垃圾清理
富辰有害生物防治服务（南京）有限公司	虫害控制

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、生产能力、技术状况、检测能力、价格情况、供方信誉、样品情况、业绩、售后服务等。

查《供方调查评定表》，对上述供方均进行了评定，评价时间：2025.8.1；评定人：夏书典，批准：冯兆发；评价结论：列入合格供方。

供方资质均齐全、有效，收集了产品第三方检测报告。

抽采购合同：

抽1，食材供货协议书 甲方：苏州五谷丰裕餐饮管理有限公司，乙方：吴江经济技术开发区好得家浩轩食品商行，乙方向甲方提供的产品：调味料，协议期限：2025年11月1日至2026年10月30日，合同签订日期：2025年11月1日。合同双方盖章生效。

抽2，豆制品配送合同 甲方（采购方）：苏州五谷丰裕餐饮管理有限公司，乙方（配送方）：吴江经济技术开发区好得家李艳锋豆制品经营部，根据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规，甲乙双方本着平等自愿、公平诚信的原则，就乙方向甲方供应豆制品事宜，达成协议，以资共同遵守。本合同有效期：2026年01月01日至2027年01月01日。合同签订日期：2026年01月01日。合同双方盖章生效。

抽3，肉类产品配送合同 甲方（采购方）：苏州五谷丰裕餐饮管理有限公司，乙方（配送方）：苏州臻牧嘉肉类贸易有限公司，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规，甲乙双方本着平等自愿、公平诚信的原则，就乙方向甲方配送肉类产品事宜，经协商一致，订立本合同，以资共同遵守。本合同有效期：2025年11月01日至2026年10月31日。合同签订日期：2025年11月01日。合同双方盖章生效。

抽查供方资质

供方1：吴江经济技术开发区好得家王苏东蔬菜商行 供应：蔬菜

营业执照 统一社会信用代码：92320509MA1RNWDN7D

供方2：吴江经济技术开发区好得家腾威水果商行 供应：水果

营业执照 统一社会信用代码：92320509MA1WOD0977

供方3：苏州市吴中区郭巷千禧粮店 供应：米

营业执照 统一社会信用代码：92320506MA1PE5WD12 食品经营许可证：？

供方4：苏州今腾发粮油有限公司 供应：油

营业执照 统一社会信用代码：913205060893872551 食品经营许可证 许可证编号：JY13205060082706，发证日期：2022年01月06日，有效期至：2027年01月05日

供方5：吴江经济技术开发区好得家浩轩食品商行 供应：调味料

营业执照 统一社会信用代码：92320509MA1PCJ025X 食品经营许可证 许可证编号：JY13205840061050，发证日期：2022年08月01日，有效期至：2027年07月31日

供方6：苏州臻牧嘉肉类贸易有限公司 供应：畜肉类

营业执照 统一社会信用代码：91320506MAEP6Y5U8X

供方7：吴江经济技术开发区好得家王玉彪光禽店 供应：禽肉类

营业执照 统一社会信用代码：92320509MA1PEWX058



供方 8：吴江经济技术开发区好得家李艳锋豆制品经营部 供应：豆制品

营业执照 统一社会信用代码：92320509MA1PMNK36G

供方 9：盐城温氏蛋业有限公司 供应：鸡蛋

营业执照 统一社会信用代码：91320982MA26UAC2XF

供方 10：天津小蚁科技有限公司 供应：冻品、调味料、鸡蛋

营业执照 统一社会信用代码：91120116MA06AL5R7A 食品经营许可证 许可证编号：

JY11200160167147，发证日期：2023 年 06 月 30 日，有效期至：2028 年 06 月 29 日

供方 11：吴江经济技术开发区任阳光一次性餐具经营部 供应：一次性餐盒

营业执照 统一社会信用代码：92320509MA23NGCK2U

企业的采购，由厨师长或者库管依据菜单、库存情况或者销售情况提出申请，采购部与供方微信沟通，下订单。抽查采购截屏：

日期：2026年01月18日，采购物品/数量：茭白/100斤、青椒/30斤、西红柿/80斤、绿豆芽/240斤、胡萝卜/5袋、花菜/90斤、西兰花/30斤、大白菜/200斤、蒜子/12斤、小葱/2斤、绿笋肉/40斤

日期：2026年01月18日，采购物品/数量：精肉丝/10斤、肉丝/30斤、肉丁/160斤

日期：2026年01月12日，采购物品/数量：千禧珍珠米/120包

日期：2026年01月06日，采购物品/数量：大豆油/40桶

抽查送货清单：

抽 1，供货单位：老王蔬菜配送中心，日期：2025-09-02，食品名称/数量：花菜/207.6 斤、小葱/51.6 斤、青茄子/340 斤、黄瓜/41 斤、地瓜/130 斤、冬瓜/187 斤、胡萝卜/2 包、蒜米/12 斤、山药/11.8 斤、蒜苔/11 斤、青苋菜/30 斤。

抽 2，供货单位：苏州臻牧嘉肉类贸易有限公司，日期：2025-09-02，食品名称/数量：大排/160 斤、肉丝/26 斤、小排/20 斤、肉丁/115 斤。

抽 3，供货单位：小王光禽店，日期：2025-09-05，食品名称/数量：鸭/122.8 斤

抽 4，供货单位：快驴配送，收货日期：2025-10-17，食品名称/数量：冻琵琶腿/1 箱、红皮洋葱/3 箱、生姜/10 斤、椒盐排条/3 箱、冻东北甜糯玉米/4 箱、西葫芦/3 袋、精制食用盐/2 箱、红壳鸡蛋/3 筐

抽 5，供货单位：快驴配送，收货日期：2025-12-23，食品名称/数量：金酸汤酱/3 袋、金酸汤底料/1 组、红壳鸡蛋/2 筐、红皮洋葱/50 斤、冻鸭翅根/4 箱、红油豆瓣/2 桶、冻鹅心肝/2 袋、十三香麻辣鲜调味料/1 组、冻牛头肉/2 袋、优质桂皮/2 袋、金锣四喜丸子/1 箱、优质白芷片/2 袋。

抽 6，供货单位：苏州今腾发粮油有限公司，收货日期：2025-12-14，食品名称：大豆油，规格：20 斤/桶，数量：40 桶。

抽 7，送货单位：千禧，收货日期：2025-10-25，食品名称：大千禧珍珠米，数量：120 包。

提供第三方检测报告：

产品名称：千禧珍珠米 报告编号：B5FB03036B5F10U3838，签发日期：2025 年 11 月 07 日；检测项目：色泽、气味、碎米总量、小碎米含量、加工精度、水分含量、不完善粒含量、黄米粒含量、杂质总量、铅、镉、总汞、无机砷、黄曲霉素 B1 等，检测结果：合格；检验单位：谱尼测试集团江苏有限公司。

产品名称：一级大豆油 报告编号：2025WSSP20725016，签发日期：2025 年 08 月 05 日，检测项目：相对密度、色泽、气味、滋味、透明度、状态、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值、铅、黄曲霉素 B1、苯并吡、TBHQ、BHT、脂肪酸组成等 21 项，检测结果：合格，检测机构：苏州市苏测检测技术有限公司。

产品名称：猪-胴体 动物检疫合格证明，编号：3200203464，签发日期：2026-01-18；肉品品质检验合格证，编号：NO.EZ003020，生产日期：2026-01-18；

产品名称：鸡-胴体 动物检疫合格证明，编号：21021320079，签发日期：2026-01-17；

产品名称：鸭-胴体 动物检疫合格证明，编号：33000003474，签发日期：2026-01-11；

产品名称：麻辣鲜调味料 报告编号：No 2025SC0277，签发日期：2025 年 07 月 25 日，检测项目：感官、色泽、气味、滋味、状态、水分、铅、净含量、标签等，检测结果：合格，检测机构：河南省调味品质量监督检验中心。



产品名称：怡稼红烧王 报告编号：ZA125061348，签发日期：2025年07月05日，检测项目：赤藓红、苯甲酸钠、铅、色泽、气味、滋味、杂质等，检测结果：合格，检测机构：众平检测有限公司。

产品名称：白萝卜、土豆、大白菜、包菜、花菜、青椒、长豇豆、线椒、土豆、四季豆、芸豆、韭菜、香菜、上海青、生菜、大蒜、秋葵、番茄、芹菜、荷兰豆等，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检测结果：合格，检测单位：苏州市南环桥市场发展股份有限公司，检测日期：2026-01-17；

产品名称：梨、苹果、橙子、桔子，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检测结果：阴性，检测人：施*，检测单位：吴江华东农副产品批发市场，检测日期：2025年12月09日。

产品名称：土鸡蛋（草鸡蛋） 报告编号：SH0J25033624001，签发日期：2025年06月09日；检测项目：总砷、镉、铅、总汞、氨苄青霉素、双氯青霉素、亮蓝及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、苏丹红 I、地塞米松、磺胺类、氯霉素、氟苯尼考、诺氟沙星、四环素、雌二醇、甲基睾酮、甲硝唑、秦妙菌素等 88 项，检测结果：合格；检验单位：上海天祥质量技术服务有限公司。

产品名称：鸡胴体及其可食用部分 报告编号：No. A4F609052A4F11G3515，签发日期：2025年06月14日，检测项目：色泽、气味、状态、挥发性盐基氮、淤血、硬杆毛、异物、冻禽产品解冻失水率、六六六、滴滴涕、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、铅、镉、敌敌畏、硫丹、七氯、狄氏剂、磺胺类、强力霉素、呋喃西林代谢物、地塞米松、黄曲霉素 B1 等公 77 项，检测结果：合格，检测机构：青岛谱尼测试有限公司。

产品名称：防盗扣圆盆，报告编号：A2250604444167C，签发日期：2025.09.19；检测项目：感官、浸泡液、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、芳香族伯胺迁移总量、脱色试验、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌等，检测结论：合格；检测单位：华测检测认证集团股份有限公司。

产品名称：食品接触用一次性塑料餐盒，报告编号：WZJ2025-H-0255，签发日期：2025.04.18；检测项目：感官、跌落性能、耐高温性能、漏水性能、负重性能、浸泡液、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌等，检测结论：合格；检测单位：皖西南产品质量监督检验中心。

企业不使用食品添加剂。

提供有《食品欺诈薄弱性评估表》，从原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度方面进行了评估，评估结论是：低风险。编制：高文才；批准：冯兆发；日期：2025.08.01。

提供有《食品欺诈预防计划确认记录》，确认人：冯兆发、高文才、王庆光、夏书典、徐建祥；确认日期：2025.08.01；确认结论：薄脆性评估表识别了食品欺诈脆弱性点，并可控制。

提供有《食品欺诈预防计划验证记录表》，确认人：冯兆发、高文才、王庆光、夏书典、徐建祥；验证结论：薄脆性评估表达到预期食品欺诈预防目的。日期：2025.12.1。

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，不合格情况见餐饮部审核记录。

外包过程控制情况：

1、厨余垃圾清理 提供《苏州市吴江区餐厨废弃物无害化处理协议书》，合同编号：0003083，甲方：苏州吴江光大环保餐厨处理有限公司，乙方：苏州五谷丰裕餐饮管理有限公司，甲方定于2023年1月1日起，对乙方所产生的餐厨垃圾无偿进行集中收运，时间为5年。并且约定甲方负责把隔油池中的地沟油清干净并保证井口清洁。合同有双方签字盖章。

提供苏州吴江光大环保餐厨处理有限公司营业执照 统一社会信用代码：91320509MA1UTFA5X8

提供《吴江餐厨废弃物处置PPP项目 特许经营协议》 甲方：苏州市吴江区城市管理局，乙方：苏州吴江光大环保餐厨处理有限公司，由乙方建设、运营和维护餐厨废弃物处理厂餐厨废弃物收集运输系统，提供餐厨废弃物收集运输处理服务，特许经营期限：2018年7月2日至2043年7月1日。

2、虫害控制 提供《服务合同》 委托方（甲方）：苏州五谷丰裕餐饮管理有限公司，服务方（乙方）：富辰有害生物防治服务（南京）有限公司，服务项目：灭鼠、灭蟑螂、灭虫、灭蚂蚁，防治范围：食堂内各个地方，承包期限：2025年9月8日至2026年9月7日。合同有双方签字盖章。

提供富辰有害生物防治服务（南京）有限公司营业执照 统一社会信用代码：91320104MAC55LEU22

3、车辆租赁 提供《汽车租赁协议》，甲方（出租方）：高文才，乙方（承租方）：苏州五谷丰裕餐饮管理有限公司，租赁车辆基本信息：苏 E118AF 等 6 辆车。租赁期限：自 2025 年 9 月 1 日至 2026 年 8 月



31日。合同有双方签字盖章。

协议约定了双方的责任和义务，外包方按合同约定提供服务，有服务记录，详见餐饮部记录。

该公司的采购过程、外包过程的管理基本符合标准要求。

4) 与产品有关的过程、产品的放行、危害控制计划的实施情况

根据公司实际，结合质量/环境/职业健康安全/食品安全等体系要求，针对集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售，制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、前提方案、产品防护计划、良好卫生规范、应急预案、食品原料采购索证索票进货查验记录制度、配送中心卫生制度、人员卫生制度、设备及用具管理制度、留样制度等。提供了必要的资源，包括场所、设施、设备、车辆等，配备了符合要求的人员，确保产品和服务的提供过程

销售流程：签订合同（订单）-原料采购-原料验收（OPRP1）- 储存-分拣- 配送-客户验收

热食类制售：热菜、米饭：原料验收（OPRP1）→暂存（冷冻储存 CCP1）→预处理（清洗（淘洗）、消毒、切配等）→烹饪（CCP2）→分装→配送

关键过程：销售过程、烹饪过程

特殊过程/需确认的过程：销售服务

1、食用农产品销售

签订合同（订单）-原料采购-原料验收（OPRP1）- 储存-分拣- 配送-客户验收

1) 提供《食材配送服务合同》，采购方：苏州瑞福祥餐饮管理有限公司，合同期限：2025.7.1至2026.6.30；

瑞福祥 2026-1-18 采购微信订单截图：大白菜 63 斤，青椒 21 斤，小瓜 30 斤，绿豆芽 60 斤，鸡蛋 2 筐，肉丁 35 斤，梨子 1 件，油 5 桶，胡萝卜 15 斤，大米 5 袋，香菇 60 斤，洋葱 70 斤，青菜 50 斤；

2) 原料采购：提供 2026-1-19 采购单，提供《老王蔬菜配送中心》清单青椒 50 斤、茭白 100 斤、西红柿 87.8 斤等，苏州臻牧嘉肉类贸易有限公司《销售清单》，精肉丝 11 斤，肉丝 32 斤，肉丁 162 斤；《快驴配送单》，农家萝卜干 3 袋，红壳鸡蛋 2 筐，雪里红 20 斤等。签收人：高*

3) 验收（OPRP1），提供有动物检疫合格证（产品），编号：320215226，肉品品质检验合格证：编号：EZ00302584；2026-1-18 日《苏州南环桥蔬菜快检报告》等，

4) 储存-分拣，负责人介绍，蔬菜和肉品的分拣由供应给分拣包装好后供应，农产品销售基本不储存，产品到货后直接配送给企业；

5) 配送：现场跟车配送了解送货的全过程，提供瑞福祥《送货单》，大白菜 63 斤，青椒 21 斤，小瓜 30 斤，绿豆芽 60 斤，鸡蛋 2 筐，肉丁 35 斤，梨子 1 件，油 5 桶，胡萝卜 15 斤，大米 5 袋，香菇 60 斤，洋葱 70 斤，青菜 50 斤；日期：2026 年 1 月 19 日，送货车辆：苏 U3R316，司机高文才，提供车辆清洁消毒记录等。

6) 客户验收：瑞福祥餐厅负责人根据送货单清点货物的数量、种类以及产品的质量，无误后签字收货，签收人：郭杰；

抽查瑞福祥《送货单》，2025-12-19，手指年糕 15 斤，排骨 21 斤，香蕉 1 箱 28 斤，鲢鱼 42 斤，肉丁 29 斤，肉丝 10 斤，西蓝花 31 斤，苋菜 37 斤，西红柿 47 斤等，签收人：郭杰、

另查 2025 年 9 月 27 日，《送货单》，2025 年 10 月 23 日，《送货单》，控制方式相同，有采购、验收、配送、签收等。符合要求。

2、热食类制售：热菜、米饭：原料验收（OPRP1）→暂存（冷冻储存 CCP1）→预处理（清洗（淘洗）、消毒、切配等）→烹饪（CCP2）→分装→配送

提供了《一周菜单》（1 月 12 日-1 月 18 日），提前一天准备食材，制定原来采购清单

1) 原料验收（OPRP）：

• 预包装食品验收，行动准则：提供第三方检测报告，每年一次，验证：收集供方资质，合适产品

**检测报告：**

- 蔬菜验收，行动准则：提供合格蔬菜农药残留检测报告，每批，验证每月有主管合适检测；
- 水果验收，行动准则：提供合格水果农药残留检测报告，每批，验证每月有主管合适检测；
- 肉类验收，行动准则：应有每批检验/检疫合格证明，每批，合适产品的检疫证明。

OPRP 执行情况：

提供了 2026-1-18 日快驴配送单，订单号：KL2601170022212779 等 3 单，产品米兰虾饼 4 箱，生姜 10 斤×1 袋，红油豆瓣 6kg×1 桶，红皮洋葱 50 斤×1 袋，西芹 20 斤×4 袋，天目扁尖 2.5kg×10 箱，鲜猪心片 5 斤×2，芝麻调味香油 4L×1，黄豆芽 10 斤×11，胡椒粉 454g×2，带泥青蒜 10 斤×1，熟炒面 2.5kg×3，咸鸭边腿 7.5kg×1，十三香麻辣鲜调味料 4.896kg×1 箱，长豆角 20 斤，红壳鸡蛋 26 斤×2 筐，白萝卜 50 斤×2 袋，红皮洋葱 20 斤×1 袋。签收人：高

提供 1 月 18 日，苏州臻牧嘉肉类贸易有限公司销售清单，编号：0001032，小排 60 斤，肉丝 16 斤，肉片 93 斤，棒骨 28 斤。签收人：高

提供 1 月 18 日，老王蔬菜配送中心送货单，青椒 31.7 斤，长豆角 70.7 斤，光莴笋 70 斤，蒜台 40.4 斤，蒜头 8 斤，线椒 10 斤，签收人：高

提供了《苏州南环桥蔬菜快检报告》，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检测内容：白萝卜、土豆、大白菜、包菜、花菜、青椒、长豇豆、花菜、青椒、线椒等，检测结果：合格，检测日期：2026-1-17；

提供了《动物检疫证明》（产品），编号：3200203464，产品名称：猪胴体，日期：2026-1-18；
《肉品品质检验合格证》，编号：EZ003020，生产日期：2026-1-18.

提供《动物检疫证明》（产品），编号：NO.21021320079，产品名称：鸡-胴体，日期：2026-1-17，肉品证号：350368523；

提供《鸡胴体及其可食部分》三方检测报告，编号：No.A4F609052A4F11G3515，检测项目：异物、冻禽产品解冻失水率、六六六、滴滴涕、菌落总数、大肠菌群等 77 项，检测结果：符合，检测日期：2025-6-14；检测单位：青岛谱尼测试有限公司；

提供了鸡蛋三方检测报告，编号 SS250456001A，感官、总汞、铅、镉、氟虫腈、多西环素、呋喃唑酮代谢物等，检测结果：合格，检测日期：2025-3-10，检测单位：浙江九安检测科技有限公司；其他原料验收见 F7.1.6 条款审核记录。

2) 暂存，（冷冻储存 CCP1）

负责人介绍，蔬菜一般采购的量为当天使用量，一般没有库存，收货后直接存放于蔬菜清洗间，现场查看在清洗间托盘上存放有白菜、萝卜、土豆等素菜；

预包装食品（大米、调味料等）存放于原料仓库，包材（一次性餐盒）存放于包材库。现场查看原料库按配置有货架，按照产品的类别分区存放，含过敏原原料物质单独存放并有过敏原标识等；冷冻产品储存：现场观察，有冷冻柜 2 台，

监视仪器，冰箱温度计（校准证书编号 SZGJ56672503200434），

现场查看，2026-1-17 上午 9:35 冰柜温度计显示 -19℃，另提供《温度监控记录表》

抽查 2025 年 12 月 5 日，监测时间 8:00，-18℃，监测时间 17:00，-18 摄氏度，记录人：徐建祥

抽查 2025 年 10 月 17 日，监测时间 8:00，-18℃，监测时间 17:00，-18 摄氏度，记录人：徐建祥；

抽查 2025 年 9 月 30 日，监测时间 8:00，-18℃，监测时间 17:00，-18 摄氏度，记录人：徐建祥

1) 预处理，清洗、初加工，要求：除去杂质、外皮等、漂洗的水澄清，切断均匀，设备：清洗池、刀具、案板等；人员：夏书典、肖春芳、韩占道、凌亚芬等；

现场观察：肖春芳、韩占道清洗的白菜、绿豆芽等，能够达到漂洗的水澄清；

夏书典进行切菜操作，豆角分段均匀等。

负责人介绍，肉品的粗加工有供应完成，本公司使用的肉类为加工好的办成品，不需要进一步粗加工；

3) 烹调：CCP2 要求，菜品出锅中心温度 >70℃，维持 2，min；厨师：徐建祥、王庆光、程怀柱等



2026-1-17 上午现场观察,正在烹饪菜品,鱼香肉丝测定菜品中心温度 89.9℃,炒包菜中心温度 84.3℃,蒸箱米饭中心温度 97℃;

抽查 CCP2 监测记录表:

2026-1-6,菜品:香菇肉片 88.9 摄氏度、蒜蓉茼蒿 92.3℃、麻婆豆腐 95.3℃、孜然肉块 100.8℃、雪菜肉丝 93.3℃、香菇青菜 97.5℃、酸辣土豆丝 87.4℃。维持时间 2min,记录人徐建祥

2025-12-26,菜品:杭椒炒鸡蛋 89℃,双花肉丝,蒜蓉青菜 82.3℃,三色银芽 95.4℃,糖醋排骨 98℃,西红柿炒鸡蛋 87.4℃,葱油海带 80℃,酸辣白菜 91.9℃,维持时间 2min,记录人:徐建祥

另抽查 2025 年 10 月,2025 年 8 月,CCP2 监测记录,均能达到 >70℃,维持 2min,记录人徐建祥;

4) 分餐:人员卫生要求,更衣、口罩、发套、一次性手套等佩戴整齐,菜品要求:2 荤 2 素,菜品份量足,封盖后及时放入保温箱。分餐间为专间管理,定期消毒,控制人员出入。

现场查看,分餐人员正在进行分餐作业,菜品百叶结肉丁、绿笋炒蛋、蒜蓉茼蒿、红烧粉皮等,分餐人员:代良秀、冯兆英、戴国英、熊巧林等。

现场查看操作人员佩戴了口罩、发套、一次性手套,穿戴了工作服、工作鞋。

查看人员《人员健康检查记录》,2026-1-17,工作服及鞋帽、个人物品是否卸载、手部清洁 近期健康状况均为“√”。

《专间消毒记录表》,2026-1-16,紫外带开启记录 18:23-19:21,正常,负责人:冯兆英

产品留样:现场查看产品留样情况,蒜蓉茼蒿 120g、米饭 120g、汤 120g、百叶结肉丁 120g、花菜肉丝 120g,日期:1 月 17 日 10:20,中餐,留样人:冯兆英。

查《留样记录》,2026 年 1 月 12 日中餐,黄豆猪脚、花菜肉丝等各 120g,留样日期 2026-1-12,10:25,样品处理:2026-1-14,10:30,留样人:冯兆英;

2025 年 12 月 12 日,2025.10.23 日等,按同样的方式控制。

5) 配送:要求,菜品到达温度 >60℃。

2026-1-19 日上午,跟随配送车辆到客户端送餐,配上车辆 苏 UD1508,面包车,

目的地:苏州弘楷晟智能科技有限公司餐厅,

配送时间:10:48-11:02,

配送人员:夏书典,戴国英。

菜品:笋干烧肉,茭白肉丝,面筋小白菜,三色银芽,米饭等共 120 份

达到目的地后现场测量菜品温度笋干烧肉为 66.8℃,茭白肉丝 63.5℃等。

交付:要求,客户按照《配送单》验收菜品的种类、数量和菜品温度质量等。

顾客方按照配送单的餐品名称、数量确认无误后,签收,签收人:李婷。

另查 2026-1-9 配送单,菜品红烧大肉、西式蒸蛋、麻婆豆腐、粉蒸鸡腿等,数量 92,配送人员夏书典,配送温度 69℃,签收:李婷;

2025 年 12 月 27 日,《配送单》,香菇肉片、茭白肉丝、麻婆豆腐、蒜蓉茼蒿各 89 份,孜然肉块、雪菜肉丝、香菇青菜、酸辣土豆丝各 63 份,配送人黄庆华,配送温度 68℃,客户签收:王蓉;

2025 年 11 月 9 日,《配送单》,干锅虾、长豆肉丝、蒜蓉小白菜、三色银芽各 73 份,配送人:王庆光,配送温度:67℃,客户签收:王颖。

另查 2025 年 9 月 17 日,2025 年 8 月 23 日,按照同样的方式控制。

符合要求。

3、关键过程:销售过程、烹饪过程

提供了《特殊过程能力确认报告》,对烹调过程,从人员、设备、作业文件等过程进行了确认,经过过程能力的确认,证实了烹饪过程具有实现策划结果、保证服务的能力。确认人:高文才,日期:2025.10.10

提供了《特殊过程确认记录》,针对销售过程,从作业指导书适用性确认、关键设备完好状态确认、操作人员资格确认等方面进行了确认,参与确认人员意见:过程能够得到有效控制,上述情况属实。高文才 冯兆发,2025 年 12 月 1 日

**4、特殊过程/需确认的过程：销售服务**

每月对销售服务过程进行检查，提供了《服务过程检查记录》，通过观察和查阅记录对合同评审情况、采购产品验收情况、顾客沟通情况、产品交付情况、顾客回访、人员着装等方面进行检查，查 2025. 11. 10, 2025. 12. 10 等记录，均符合要求。

同时提供了《销售服务质量检查考核记录》，对销售服务设施维护使用及完好情况、销售环境的保持等情况进行考核，考核结果：符合要求，检查人：冯兆发，检查日期：2025 年 11 月 12 日。

基本符合要求

5) 环境和职业健康安全的实施

公司制定了《环境因素识别与评价控制程序》、《危险源辨识、风险评价与控制措施制定程序》，根据程序文件规定，餐饮部有关人员对环境因素和危险源进行了识别。

查见“环境因素辨识、评价表-餐饮部”，识别出办公活动（包括电脑、打印机、复印机等使用、照明、电器使用、卫生间及其他）、厨房工作（含油废水的排放、冰箱等电器的辐射、化学污染、火灾的发生、烹饪过程油烟的产生、一次性餐筷的废弃、废调料罐的丢弃、食物剩渣的倾倒、饮水机的电能消耗、废产品袋的丢弃）、生物油使用燃烧等涉及的环境活动；并对各环境活动产生的环境因素有：资源/能源的使用、噪声的产生、生物油的消耗、包装废弃、电的消耗的、潜在的火灾、打扫卫生废水、厨余垃圾等，并对识别出的环境因素进行了评价，评价出重要环境因素是：火灾的发生、固废的产生、油烟的产生、餐厨垃圾排放、含油废水；

并建立了目标指标和方案进行管理，提供了《环境目标、指标及管理方案一览表》：针对每种重要环境因素制定了相应的控制措施：

1) 火灾的发生 控制措施

- a 对各部门进行消防知识培训，提高管理素质和能力；普及火灾应急知识，增强安全健康意识。
- b 建立健全消防制度，配置消防器材。
- c. 定期对消防器材、消防设施、进行检查，发现隐患及时整改。
- d 由综合部组织消防演练。

2) 固体废弃物排放，措施：

- a 购置分类箱，划分存放区域。
- b 可回收类（废包材、废纸、废塑料等）由综合部统一收集买给废品收购部门。
- c 不可回收类（生活垃圾）办公区由环卫日清。
- d 危险废物统一收集单独存放回收处理。• 火灾/爆炸管理方案及措施

3) 油烟的产生，措施：安装油烟净化系统；**4) 餐厨垃圾排放，措施：由专业垃圾清运公司负责处理（外包）；****5) 含油废水，措施：安装隔油池，隔油池定期清理，废水直接进入园区污水管网。**

编制：高文才，批准：冯兆发 日期：2025. 8. 1。

根据所提供的环境管理方案完成情况考核记录，环境目标全部达成。

提供“危险源识别评价表-餐饮部”，涉及餐饮部的危险源有：明火引起火灾 火灾，冰箱的辐射 人身伤害，配送区域行走滑跌 摔伤，货架老化 人身伤害，货物搬运失误 人身伤害，攀登货架摔倒 摔伤，不平坦的地面摔倒 跌伤，热饭菜烫伤 烫伤，使用刀具时割伤 割伤，煤气使用不当引起爆炸 人身伤害，蒸箱使用 烫伤 烫伤，菌类 中毒等。

对识别出的危险源进行了评价，提供了《不可接受风险清单》，评价出不可接受风险是：触电、火灾、割伤、烫伤、摔伤、食物中毒，编制：高文才，批准：冯兆发 日期：2025. 8. 1；

建立了《职业健康安全目标、指标管理方案》进行控制，控制措施如下：

1) 火灾：

- a 对各部门进行消防知识培训，提高管理素质和能力；普及火灾应急知识，增强安全健康意识.
- 2. 建立健全消防制度，配置消防器材。
- b 定期对消防器材、消防设施、进行检查，发现隐患及时整改。
- c 由综合部组织消防演练。

2) 触电



- a 执行安全用电相关规章制度。
- b 各设施必须经过漏电开关，进行有效的接地、接零，双线到位；
- c 严禁使用各类破损老化的电线电缆。
- d 加强安全用电教育宣传。
- e 定期进行安全检查。

3) 割伤

- a 对各部门进行安全知识培训，提高管理素质和能力；普及机械伤害知识，增强安全健康意识。
- b 定期对机械设备进行检查，发现隐患及时整改。

4) 烫伤：对各部门进行安全知识培训，提高管理素质和能力；严格售餐流程，并做好安全教育培训，增强安全健康意识。

5) 摔伤：对各部门进行安全知识培训，提高管理素质和能力；增强安全健康意识；

6) 食物中毒：

- a 对员工进行食物中毒相关知识的培训
 - b 对采购食材严格检查，防止采购有农药残留物的食材
 - c 定期对已消毒的餐具进行检查
- 查《安全管理方案完成情况考核》，基本已完成。

询问审核周期内，没有发生生产、工艺、产品等重大变化，识别时已经考虑产品和服务生命周期所需的环境因素，基本不涉及新品的开发，如涉及新品开发也与原有产品基本一致，环境因素和危险源无重大变化情况。

公司针对以上目标指标制定了管理方案，规定了：目标、指标、具体措施、责任部门、责任人、监督部门、计划完成时间、计划投入资金等，通过执行相关的控制程序、管理制度、安全排查等方式对以上管理方案进行管理，定期对方案进行检查，检查结果，以上方案已完成或正在实施中。

同时，餐饮部根据所识别的环境因素和危险源，如固废的废弃、废气排放、潜在火灾等确定相应的控制措施。对触电、火灾、摔伤等通过提供培训、灭火器等作为应对，以确保所识别出的各类风险进行有效管理。环境因素和危险源识别评价及措施确定的管理基本符合要求。

6) 环境和职业健康安全的运行控制

公司制定了《环境因素识别与评价控制程序》、《危险源辨识、风险评价与控制措施制定程序》进行了识别和评价、制定了《环境、职业健康安全运行控制程序》，对环境和职业健康安全管理体系的运行进行了规定。

火灾的生产

1) 公司员工于 2025 年 8 月 22 日对公司员工进行环境因素及危害因素识别与控制方面的培训，并达到了培训效果；

2) 2025.9.20 公司员工参与了公司组织的消防演练，提高员工的消防应急能力，增强了员工的消防意识；现场询问员工高宇，能够基本掌握应急知识；

3) 现场观察，餐饮部的工作场所配备了消防器材、消防栓、灭火毯等应急救援物资，并定期点检，查《灭火器定期检查表》，检查项目包括灭火器托架是否损坏、机筒有无缺失、提手把有无断裂、是否在有效期内、安全插销是否完整、周围是否被物品堵塞、喷嘴、罐体是否损坏或腐蚀等，抽查 10.31，12.22，均符合“√”，检查人：王庆光；

查《消防栓点检表》，项目：门锁、玻璃、闸阀、水枪是否完好、水带是否完好、是否漏水等，点检人：王庆光；

现场查看，消防栓，灭火器均正常，能够正常使用。

固废排放、餐厨垃圾排放：本部门产生的固废主要为厨余垃圾，

现场发现，生产加工场所内有带盖垃圾桶，厨余垃圾的清理为外包过程，委托苏州吴江光大环保餐厨处理有限公司每天清理，提供了废弃物处理协议（编号：00033083），签订日期：2023 年 1 月 1 日，5 年。

提供《废弃物处置统计表》，办公垃圾集中交予废品收购站，废墨粉盒由供方回收，生活垃



圾理到垃圾箱,统计人王庆光,2026.1.2

厨余垃圾专门处理公司处理 餐饮部 徐建祥 统计人 2026.1.2

油烟的产生: 餐饮部菜品烹调过程中产生的油烟经由油烟处理器处理后排放,油烟机定期清理,每月清理一次,提供排烟机点检清理记录,查 2025.12.20,点检正常,清理人:徐建祥。

含油废水的排放: 菜品加工过程中的清洁含油废水经隔油池分离后,废水统一排放至园区污水管网,隔油池的清理由苏州吴江光大环保餐厨处理有限公司一并清理,每 2-3 天清理一次;

触电: 策划有应急预案,审核周期内开展了应急演练,未见随意拉电线等情况,用电作业由电工房文凯(T321281199612083894)负责。

食物中毒事故: 策划有食物中毒应急预案,2025.9.1 并对应急预案进行了演练,现场运行过程按照策划要求开展管控工作,包括采购来自合格供方、餐食烹饪烧熟煮透,开展应急演练等工作。

割伤、烫伤、摔倒: 员工进行了安全知识培训,查看作业现场,分别表示有“小心地滑”,“小心烫伤”等状态标识,操作人员均佩戴了劳动防护用品、防滑水靴等。

提供了《办公区环境安全检查记录》每月检查,检查内容包括:固废分类及排放、消防安全、现场卫生、电器线路、空调使用等,查 2025-12-15、2025-8-15、2025-10-15 等均正常,检测人王庆光;

提供《安全日常检查表》,每天检查,检查项目有:地面干净无垃圾杂物,无积水、办公用电气设备完好、办公区域物品等摆放整齐、平稳、不得占用消防通道、不得私自使用大功率电器等,抽查 2025-8-18、2025-10-6、2026-1-16 等检查结果,均为“√”,检查人:高文才;

提供《环境安全管理检查记录》每月检查一次,检查项目有:水、电、纸张的消耗,固体废弃物控制,车辆管理,相关方控制,污水控制,噪声控制,消防设施配置,应急准备和响应等,抽查 2025-10、2025-12、2025-11,均能达到标准,检查人:高文才。

另查《环境管理方案完成情况考核》、《职业健康安全目标、指标管理方案》,2025 年第 3、4 季度均达标。

上述环境和职业健康安全目标及管理方案制订及实施基本合理,基本处于受控状态。

车辆管理:公司配送用车辆为租赁,提供了汽车租赁协议,合同编号:QG-2025-001,(苏E118AF/苏UD1508/苏E51QK9/苏UN388P等6辆)为配送车辆购买的保险,提供了配送车辆的保险单,苏E118AF,保单号:PDZA202532050000619178;苏UN388P,保单号:PDAA202432050000443448等。

7) 监视、测量分析和评价

公司在管理手册 9.1.1 条款对需要进行监视和测量的质量/食品安全/环境/职业健康绩效进行了规定,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,评价质量/食品安全/环境/职业健康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。策划基本充分。

抽:

——对原辅料的监视和测量方法:采购来自合格供方,每批次验收管理,审核周期内未发现不合格的情况。

——对于过程的监控,如制备过程管理,相关的环境和职业健康安全运行,组织管理目标的进展情况、供方管理、人员能力管理等,由餐饮部、综合部负责实施;

——重要环境因素、重大危险源的监督实施管理主要由综合部、餐饮部负责。

——对于原料,依据《危害控制计划》、产品标准安全性标准,每年收集第三方检测报告,按照资质范围内集体用餐配送(热食类食品制售)、食用农产品(蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类)销售的验收制度开展验收工作,审核周期内未发生不合格情况。

——对于售出产品的不合格反馈、顾客满意度调查等由餐饮部负责,不定期进行顾客满意度调查,审核周期内运行销售量较小,运行基本稳定;

——对于环境因素的监测,通过日常管控为主;由综合部负责;

——与所辨识的危险源、风险和机遇相关的活动和运行,主要依据相关法律法规要求及相关方要求等进行,以定期检查为主;

——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。



管代表示上述的监视、测量、分析和评价工作，基本按照公司策划的体系文件、规章制度、法律法规、顾客合同/订单要求、相关方要求、等进行开展，未见明显异常。过程运行的管控证据见餐饮部、综合部等审核记录；内审实施情况见 QEOF9.2 及 H5.3 条款审核记录基本满足标准要求。

8) HACCP相关的确认和验证

确认

食品安全小组已开展了对前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等控制措施的确认工作。现场查见食品安全小组开展了确认工作，包括对 OPRP 确认、HACCP 计划确认、以及对控制措施组合的确认，确认时间：2025 年 8 月 1 日，明确了确认结论。基本合理。

验证：

现场查见食品安全小组开展的验证活动，于 2025 年 12 月 1 日开展了 CCP、OPRP 的验证、HACCP 计划验证，PRP 验证、SSOP 验证记录，明确了验证结论，基本合理。

查“危害控制计划验证记录”验证时间：2025 年 12 月 1 日 验证人员：食品安全小组；

查“OPRP 验证记录表”验证人员：食品安全小组全体成员 验证日期：2025-12-1

查“良好卫生规范(GHP)、前提方案 PRP 验证记录”验证人员：食品安全小组全体成员 验证日期：2025-12-1。形成了《验证结果分析报告》，分别对 PRP 的验证、OPRP 的验证、HACCP 计划的验证，CCP 验证（CCP 的监视设备的校准、校准记录的审查、针对性的取样检验、CCP 记录的审查），质量食品安全管理体系内部审核、最终产品的检测等，结论：PRP 和 OPRP 的策划达到标准的要求，符合公司的设备、生产环境的控制要求，建立的 HACCP 计划能有效控制 CCP，并在生产中得到有效实施。终产品符合要求，产品是安全的，体系运行基本有效。加强员工的产品安全意识，要严格执行 OPRP。改进要求：无。

生产加工用水的安全性验证、产品的安全性验证情况：提供水质、米饭、菜品的检测报告。

——生产加工用水为来自当地水务公司，提供检测公示报告，《吴江华衍水务有限公司 12 月份水质分析检测报告》，报告日期：2026 年 1 月 05 日，检测项目：2 甲基异茨醇、土臭素、总有机碳(TOC)、氨(以 N 计)、砷铅汞、大肠菌群等 48 项，结论：符合《生活饮用水卫生标准》GB5749-2022 标准要求。

检测单位：吴江华衍水务有限公司

——检验检测报告-米饭，报告编号：No:2026-SP-S0008，检测项目：大肠菌群，报告日期：2026-1-9，检测单位：苏州市吴江区检验检测中心

——检验检测报告-花菜，报告编号：No:2026-SP-S0010，检测项目：大肠菌群，报告日期：2026-1-9，检测单位：苏州市吴江区检验检测中心

——检验检测报告-小白菜，报告编号：No:2026-SP-S0009，检测项目：大肠菌群，报告日期：2026-1-9，检测单位：苏州市吴江区检验检测中心

——检验检测报告-红烧大排，报告编号：No:2026-SP-S0011，检测项目：大肠菌群，报告日期：2026-1-9，检测单位：苏州市吴江区检验检测中心。

组织集体用餐配送（热食类食品制售）提供的米饭、菜品的检测报告，检测项目只包含了大肠菌群的项目检测，未按照《DBS 32/003—2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》标准要求的检测项目进行食品安全性验证。检测项目与危害控制计划中策划的终产品特性要求“致病菌不得检出”要求较少，建议增加其他致病菌(例如金色葡萄球菌，海鲜类产品包含副溶血性弧菌)的检测项目；开具观察项，下次审核关注。

验证活动等情况基本符合标准要求。

9) 致敏物质

公司策划了编制了《过敏原控制程序》，基本符合标准要求。

现场提供了《产品过敏原分析统计表》按照“含麸质谷类及其制品”、“甲壳纲类及其制品”、“鱼类及其制品”、“蛋类及其制品”、“花生类及其制品”、“大豆类及其制品”、“乳类及其制品”、“坚果类及其制品”等 8 大类进行了识别，结合公司集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质有面粉、虾、螃蟹、花生、豆子、鸡蛋、豆腐、芝麻、花蛤、蛭子、鱼、馒头、面条、牛奶等。



提供有《过敏原控制确认报告》，确认时间：2025.8.1，确认结果：通过对以上问题的讨论分析，HACCP小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

进行了致敏物质交叉污染的控制措施验证，提供了《致敏原控制措施验证记录》，总结论：经过现场观察、查验大量记录，从原辅料的采购、仓储、食品制作过程，对致敏原控制措施进行验证，控制措施确实可行，监测方法及时有效。编制：高文才 批准：冯兆发 2025.12.20

现场审核发现：1) 原料的包装运输应做好隔离防护，含过敏原的原材料与其他原料没有混合包装。2) 原辅料仓库过敏原物质存放时与其他物质实施隔离，没有混放。3) 烹饪时先烹饪不含过敏原的菜品，烹饪完后含过敏原的菜品，对加工用具进行彻底清洗；4) 盛装过敏物质的器具没有和其他器具共用。5) 对含过敏源的菜品做标识提示等。

组织过敏源管理基本符合。

10) 食品防护

公司在管理手册的 8.16 食品防护条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

食品安全防护计划策划中，对企业外部安全、企业内部安全、产品加工、储存安全、储藏安全、供应商及原辅料的安全防护、运输和接收的安全防护、发运货物的安全防护、进入货物的安全防护、人员的安全防护、信息安全等安全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。

查见：

——《食品防护计划验证记录》，针对针对性的控制措施、食品安全防护计划操作的演练、食品防护检查、食品防护的程序是否保密等 内容进行了验证，验证结果：是。验证人：食品安全/HACCP 小组全体成员 高文才 验证日期：2025-12-20

查食品防护演练记录，演练时间：2025 年 12 月 26 日，演练内容：公司供应商张经理，试图直接进入制作现场，并针对此过程进行了模拟演练，演练评价：公司生产过程食品防护措施运行基本有效。

查食品防护验证证据，每月开展 1 次，抽查时间：2025 年 8 月 1 日、2025 年 10 月 25 日，按照策划开展了验证工作。

现场管控情况基本按照良好卫生规范及前提方案的要求进行控制，包括人员健康、化学品管理、产品运输等内容。

11) 食品欺诈

公司制定有《食品欺诈脆弱性评估程序》，策划了 a) 识别潜在的脆弱环节；b) 制定预防食品欺诈的措施；c) 根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序等，每年至少一次薄弱性评估。

提供《食品欺诈薄弱性评估表》，综合风险等级均为低风险，编制：高文才，批准：冯兆发 2025.8.1

提供了《食品欺诈预防计划》，覆盖了原辅料、食品内包装材料等，从确定存在的薄弱环节、相应计划使用的欺诈预防手段方面，制定措施：（1）来自合格供应商；（2）每批需供应商提供合格证明或检测报告，按公司质量验收标准进行检验；（3）供应商现场审查，留底备案；（4）根据国内外关注项目制定监控计划，定期外检；需要供应商提供未掺假保证书等。

对食品欺诈脆弱性控制措施进行确认和验证，查《食品欺诈脆弱性确认记录表》，结论：薄弱性评估表识别了食品欺诈脆弱性点，并可控制。确认人员：冯兆发、高文才、王庆光、夏书典、徐建祥，确认日期：2025.8.1；

查《食品欺诈脆弱性验证记录表》，结论：薄弱性评估表达达到预期食品欺诈预防目的，确认人员：冯兆发、高文才、王庆光、夏书典、徐建祥，确认日期：2025.12.1。

11) 应急准备与响应：

公司制定了《突发事件准备和响应控制程序》，基本符合要求。按程序文件规定对公司紧急情况进行了识别，编制了预案，公司编制的应急预案包括：火灾、触电、食物中毒、机械损伤等。

针对该条款，已编制了程序文件，对机械设备伤害、触电、火灾、食物中毒等突发情况确定了应急处理预案，包括各项应急处置预案、消防应急预案等。餐饮部主要存在的停水、停电突发情况；对各类应急进行



控制，包括食物中毒应急预案。

目前，公司未发生需要响应的突发情况。餐饮部配合管理者代表做好演练工作。

由综合部组织，本部门参与对各应急预案进行了演练：

2025-9-20，进行了火灾应急预案演练，

2025-10-20，进行了触电事故应急演练；

2025-9-22，进行了机械损伤事故应急演练；

2025-9-1，进行了食物中毒应急演练；

12) 顾客满意与投诉

与部门负责人沟通了解到交付后活动主要是通过与客户进行沟通交流，了解菜品、服务等质量情况，希望能够从顾客那里得到改进建议。

提供与客户的微信沟通记录，2026年1月10日，嘉民吴江高科技产业园中科元启反映，菜品味道还可以，汤有点凉等。负责人介绍，改进措施为，将做好的汤存入保温桶，到客户方后有顾客进行分餐，问题得到解决。

企业每年开展顾客满意度调查，于2025年12月1日开展了顾客满意度调查，顾客名称：苏州福鹏电子、吴江百程精密塑胶、迪邦仕冷却技术、苏州弘楷晟智能科技等4家顾客，从服务质量，交付及时率，价格，服务态度，顾客意见处理等方面进行了调查，最终进行满意度统计分析，形成《顾客满意度统计分析表》，最终得分：98分，总的来说，顾客满意度达到了质量目标的要求，调查的顾客期望服务更加及时、在口感及种类方面继续提高，人员更加专业，以后我们将在服务质量方面做得更好，并对人员做好培训工作，满足顾客要求。基本满意。

审核周期内未发生，由顾客投诉的情况发生。

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

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。基本符合标准要求。

提供《内部审核计划》、《内部审核实施计划》，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：2025-11-15至2025-11-16；审核组组长：王庆光；组员：徐建祥；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审审核组长王庆光、组员徐建祥现场交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足，已在7.2开具不符合。

查《审核实施计划》，基本覆盖了5个体系标准要求的条款，有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽餐饮部内审审核条款如E08.1条款、Q8.5.1、F8.7、H4.5条款，按照审核计划策划的条款开展了内审检查，内审检查表的内容与内审计划策划条款要求基本一致，同时抽查管理层QF0F6.2/H2.4.2条款、综合部QE0F7.2/H3.2条款的内审检查情况，控制方式基本相同。审核记录填写记录基本规范、清晰，未发生内审员审核自己部门。内审检查最后发现1个不符合项，在综合部。

查《不符合项报告》：共计1项；涉及部门：办公室，不符合项内容：抽查发现个别员工不了解企业的管理方针，涉及标准条款为：标准：QES 7.3；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，加以实施，2025.11.18经内审员徐建祥验证后，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。

查内部审核结论：公司的质量环境职业健康安全、食品安全及HACCP管理体系符合GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)》标准及相关法律法规的要求；并得到了有效的实施和保持。

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，策划基本合理。

以往管理评审的跟踪措施——不涉及。

本次管理评审日期：2025年12月20日

查《管理评审计划》，计划于2025-12-20进行管理评审，编制：高文才，审批：冯兆发，日期：2025-12-17。管理评审会议于2025-12-20在公司召开，会议由冯兆发（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：食品安全小组、综合部、餐饮部、采购部、职业健康安全事务代表，有参会人员签到表。

查《各部门对管理评审输入情况》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括一体化目标和指标的实现程度、纠正和纠正措施的状况、可能影响管理体系的变更、客观环境的变化，包括与组织环境因素和职业健康风险有关的法律法规和其他要求的发展变化可能发生的变更、质量的符合性、过程、环境和职业健康绩效、内部审核情况和合规性评价、法律、法规法规遵循情况等方面。

查《管理评审报告》，明确了管理评审目的、评审范围、参加评审人员、并对评审总结等，编制：高文才、批准：冯兆发，日期：2025年12月20日。

改进、纠正和预防措施摘要及责任部门：针对QESFH管理体系标准，组织公司人员对QESFH管理体系标准进行系统的培训，责任人：高文才，完成时间：2025年12月28日前。已于2025-12-28进行了培训，提供有培训记录，改进计划已完成。

管理评审结论：企业自体系运行以来，基本上能按策划的过程进行操作，也达到了方针，目标所策划的要求，同时也符合有关的法律法规的要求。顾客对本企业服务的都表现出了相当的满意，也没有发生一起顾客投诉和抱怨现象。通过本次内审，总体反映QEOFH体系运行基本符合标准要求。因此，综合各项内容进行评价，可以得出结论：管理体系运行基本有效、充分和适宜。

管理评审的管理基本合理。

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》10.2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》、《纠正和预防措施控制程序》。

公司领导层通过确保公司管理方针建立，定期的评审确保持续实施，鼓励员工提合理化建议，努力营造愉悦工作环境；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的适宜性、充分性和有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——现场查核：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，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证基本合理。管评改进建议项已开展纠正和纠正措施，部分实施效果下次审核验证。

——审核期间到公司进行抽样监督检查食品安全情况，未见明显异常，目前暂未发现不符合情况。

——原辅料采购验收、产品放行、分餐、售卖主要由采购部、餐饮部负责，审核周期内运行基本稳定，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——产品交付控制/顾客投诉处理，审核周期内暂未发生。

——日常办公室对公司的环境及安全环保进行检查，对于发现的不合格情况及时沟通各部门进行整改，审核周期内暂未发生不符合情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

现场与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本对发生的不符合采取纠正、纠正措施，但是按照体系的PDAC思路开展，还有一定的差距，后期也会持续关注，并通过培训等方式提升员工此方面的能力跟意识。

3) 投诉的接受和处理情况：

审核周期内没有发生顾客投诉情况。

**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**

公司在管理手册 10.1/10.3 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。

公司会不定期对资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售过程的结果进行分析和评价，包括管理评审输出、改进建议项进行评审，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，公司各部门加以应对。

目前公司改进措施包括：改进产品和服务质量，以满足要求并应对未来的需求和期望；纠正、预防或减少不利影响。对于职业健康安全管理体系：公司也考虑了通过促进支持职业健康安全管理体系的文化建设、促进工作人员参与职业健康安全管理体系持续改进措施的实施，就有关持续改进的结果与工作人员、员工代表进行沟通等方式来持续改进管理体系。

——日常改进通过以下方面进行：内外部环境因素识别评审、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、食品安全管理体系确认验证结果、纠正措施、顾客投诉处理、监管部门监督检查、配送过程、供方管理、产品放行等；管理评审输出涉及的改进内容，已采取纠正和纠正措施，部分纠正措施的有效性如记录规范性的监察情况下次审核验证。

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）：

和公司总经理沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：

1) 现有内部资源的能力：

企业经营地址：吴江经济技术开发区庞金路 1888 号，总体面积约 986 平方米，有仓储间、素菜清洗区、荤菜清洗区、荤素菜精加工区、烹饪区、蒸饭间、备餐区、分餐间、更衣室、保洁间、清洗间等，配有简单的电脑、打印机车，运输车辆等设施，基本满足集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售的需求。

2) 企业目前体系覆盖有效人数 20 人，其中含管理人员 4 人。

3) 公司设置了组织架构，包括：管理层、食品安全小组、综合部、餐饮部、采购部。

4) 工作和生产方式：单班次生产，工作时间：7：00-18：30，无夜班；

5) 主要生产设备有：灶台（燃料生物油）、蒸煮柜、餐具消毒柜、冷冻柜、打餐台、留样柜、分餐台等；

6) 办公设备：包括电脑、打印机、网络等；

6) 监视和测量设备：温度计、电子秤；

7) 特种设备：不涉及；

8) 环保设备：隔油池、油烟处理系统、垃圾桶；

9) 安全设施：灭火器、灭火毯、消防栓；

10) 外包过程：油烟清理、虫鼠害控制、厨余垃圾处理。

2) 人员及能力、意识：

组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》、《岗位职责和任职要求》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《岗位任职要求》，覆盖到综合部经理、采购部经理、财务经理等岗位，对年龄、学历、知识、基本技能、培训等方面进行了规定，部门负责人表示公司目前较小，业务量不大，人员少且变化不大，审核期间基本稳定。

现场随机抽取王娜：（岗位要求学历：初中以上学历），工作经验及年限：餐饮行业工作：5 年



（要求：3年以上行政工作经验等），培训：参加公司组织的各项培训（要求：无特殊要求），结果：基本胜任

现场抽取厨师王建朋：学历：初中，工作经验及年限：3年，培训：参加公司组织的各项培训，结果：基本胜任。

公司因规模较小，聘用兼职电工：姓名：房文凯，操作项目：低压电工作业，有效期：2023年8月7日-2029年8月6日

查《员工能力评定表》，对上述人员的岗位胜任情况，除按照岗位职责和任职要求的评价外，公司开展了岗位人员能力评价，主要在教育、培训、技能、经验等要求方面开展了评价工作，抽查对徐建祥 夏书典的能力评价，评价结果：基本满足要求。评定人：高文才，批准：冯兆发，日期：2025.8.1。

抽查食品安全/HACCP小组组成情况，包含了高文才、综合管理部等岗位人员，对各组员的学历、工作经历等进行了规定，并描述了出各组员的知识和经验、在组内职责，基本合理。食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，开展了食品安全小组能力评价。

部门负责人表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

审核周期内各岗位人员基本稳定，通过体系导入、培训等方式不断提升人员能力。

与内审审核组长王庆光、组员徐建祥现场交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足，开具不符合。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《年度培训计划》、《培训记录及效果评价表》、《会议签到表》、《培训有效性评价表》；培训策划内容包括了对 QESFH 管理手册和程序文件、环境因素、危险源识别培训、内部审核知识、审核技巧知识、危害控制计划、应急演练相关知识培训等方面，策划基本合理；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。部门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：

2025.11.16 培训，参加人员：冯兆发 高文才 王庆光 徐建祥 夏书典等；培训内容：危害控制计划；考核结果：通过现场讨论及问答提问，参加培训人员对培训知识基本能掌握，考核基本均能通过。本次培训达到了预期效果。

2025.12.20 培训，参加人员：冯兆发 高文才 王庆光 徐建祥 夏书典等；培训内容：QESFH 管理手册和程序文件，考核结果：通过现场讨论及问答提问，参加培训人员对培训知识基本能掌握，考核基本均能通过。本次培训达到了预期效果。

查看持证上岗人员的管理情况：

内审员经培训合格后上岗，见培训记录；

查特种人员资质：低压电工

兼职低压电工：姓名：房文凯，性别：男，操作项目：低压电工作业，有效期：2023.8.7-2029.8.6

查健康证管理情况：

集体用餐配送要求从业人员必须取得健康证，

抽查

夏书典健康证，编号：苏 32050527926010071 号，体检日期：2026.1.9，有效期为 1 年；发证机关：苏州高新区人民医院；

凌亚芬健康证，编号：苏 32058453325013689 号，体检日期：2025.7.4，有效期 1 年，发证机关：苏州市吴江区松陵卫生院；

徐建祥健康证，编号：苏 32058453325012326 号，发证日期：2025.6.6，有效期 1 年，发证机关：



苏州市吴江区松陵卫生院；

冯兆发健康证，编号：苏 32050527926010085 号，体检日期：2026.1.9，有效期 1 年，发证机关：苏州高新区人民医院；

高文才健康证，编号：苏 32058453325012316 号，体检日期：2025.6.6，有效期 1 年，发证机关：苏州市吴江区松陵卫生院；

组织不涉及职业病危害，无需进行职业病健康查体。

3) 信息沟通：

编制了《协商与沟通控制程序》，明确公司内部，以及公司与供方、顾客和其他相关方之间的信息的沟通渠道和沟通方式，确保食品卫生安全信息得到有效沟通，改进质量、环境、职业健康体系、食品安全、HACCP 管理体系的有效性。

文件规定信息交流的途径可以是口头的或书面文件，以及其他一切可以利用的通讯及宣传工具。

内部沟通方式：综合部负责制订各部门的岗位职责、权限和岗位操作文件，并发放至相应岗位，实现各部门、各岗位工作内容的书面沟通。公司通过质量、环境、职业健康、食品安全、HACCP 体系验证、内部审核、管理评审，实现质量、环境、职业健康、食品安全体系的全面沟通和最高层次的沟通。各部门通过记录传递、信息传达和接口活动，对部门之间的食品安全信息进行日常沟通、交流，及时解决体系运行过程中存在的问题，通过部门内部会议、交谈，将各种信息在部门内所有成员得到有效传达。

外部沟通方式：综合部制订供方评定标准和采购标准，并通过供方的调查评定和采购活动，及时向供方传达卫生安全要求的信息或从供方获得原料安全的相关信息。总经理、业务部通过顾客的合同洽谈、函电往来向顾客传达本公司的产品信息和质量、环境、职业健康、食品安全体系的有关信息，并了解顾客对产品的卫生安全要求。通过邀请顾客来访和实地考察，向顾客全面介绍公司的各种信息。

经全体员工大会选举，任命高宇为公司职业健康安全事务代表，面谈高宇，其清楚自己的职责。主要负责参与职业健康安全管理的工作，参与管理方针和程序的制定和评审、参与商讨影响工作场所职业健康安全的任何变化、参与职业健康安全的事务的处理。

与安全事务代表沟通了解到，主要负责组织员工进行健康体检，监督员工缴纳工伤险执行情况；负责职业健康安全运行检查情况，向最高管理者报告职业健康安全管理体系的绩效。抽查公司与员工签订了劳动合同，并按规定缴纳了五险，遵守劳动法等相关法律法规。参与编制，确定了协商和参与机制；参与识别和评价了危险源的识别与评价和职业健康安全相关机遇以及不可接受风险的管控措施；参与和编制年度培训计划和按照计划进行有关职业健康安全方面的培训，确定了职业健康安全方面的能力要求；通过口头、办公会议等方式进行内部沟通了解公司职业健康安全方面的内容；参与对员工反馈的各种安全问题积极与公司领导层协调解决并采取措施，防止事件和不符合的发生等。

与负有法律责任的最高管理者面谈：总经理作为公司职业健康安全第一责任人，与其交流和沟通获知熟悉安全生产法的相关要求，合法经营，以员工的职业健康和安全生产为出发点，配备高效健康的管理资源，建立合理的劳动制度和监管体系，同时任命管理者代表积极推行职业健康安全管理体系的实施。

经沟通了解，自管理体系运行以来员工代表能够代表员工提出合理话建议，协商和参与提供了必要的机制、时间、培训和资源，提供了职业健康安全管理体系信息的访问渠道，确定和消除了妨碍参与的障碍，能够持续改进职业健康安全管理体系。

4) 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》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案和良好卫生规范》及各类制度文件以及所要求的相关记录。

公司策划编制的《程序文件》相关程序文件基本符合 H 标准要求的程序文件以及 QEOF 要求的成文信息要求。

第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，但充分性需要后期关注，现场已



与企业沟通。记录表单基本满足公司目前的管理体系运行的需要，与实际的结合程度需要后期随时关注。

公司文件分类及构成：一级文件：《管理手册》。

二级文件：公司编制了 41 份程序文件。

三层次文件：《危害控制计划》1 份、《前提方案和良好卫生规范》1 份、食品防护计划 1 份，制度文件若干。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在体系文件发布前由总经理冯兆发批准。

提供了《受控文件清单》，编制/日期：吴文才 2025-8-01，批准/日期：冯兆发 2025-8-01；记录了文件名称、编号、版本、批准日期、实施日期等，抽查文件名称：质量、环境、职业健康安全和食品安全管理手册，文件编号：WGFY-SC-2025，版本号：A/1；实施日期：2026 年 1 月 8 日，另抽查食品防护计划文件受控情况控制，控制基本合理。

提供了《文件分发回收一览表》，对文件发放进行了控制，编制：王庆光，批准：冯兆发。抽查体系文件如手册、程序文件、危害控制计划等已记录分发到各部门。文件有版本号等标识管理。

企业策划体系文件覆盖范围为：

Q: 资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售

E: 资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售所涉及场所的相关环境管理活动

S: 资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F: 位于江苏省苏州市吴江经济技术开发区庞金路 1888 号的苏州五谷丰裕餐饮管理有限公司的资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售

H: 位于江苏省苏州市吴江经济技术开发区庞金路 1888 号的苏州五谷丰裕餐饮管理有限公司的资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售

查外来文件管理情况：

提供了《外来文件清单》包括通用法律法规、国家及行业环境法律法规、地方环境法律法规、国家及行业职业健康安全法律法规、产品标准规范等，记录了法规名称、标准号/发布日期、实施日期等信息。识别适用的包括：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《食品召回管理办法》、《消毒管理办法》、《公共场所卫生管理条例实施细则》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB2707-2016 鲜（冻）畜、禽产品》等，基本充分，均在有效期内。

查记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

抽《环境因素辨识评价表》、《文件分发、回收、销毁记录表》、《设备维修计划》、《合格供方名录及供方评定记录》、《内部审核报告》等 9 份记录，记录均有编写。询问负责人其表示记录最终由综合部统一保存。

查《合格供方名录及供方评定记录》、《培训记录》、《顾客满意度分析报告》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰，有基本标识管理，便于检索。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

Q: 资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售

E: 资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售所涉及场所的相关环境管理活动

S: 资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F: 位于江苏省苏州市吴江经济技术开发区庞金路 1888 号的苏州五谷丰裕餐饮管理有限公司的资质范围内集



体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售

H:位于江苏省苏州市吴江经济技术开发区庞金路 1888 号的苏州五谷丰裕餐饮管理有限公司的资质范围内集体用餐配送（热食类食品制售）、食用农产品（蔬菜类、水果类、鸡蛋、畜禽肉类）销售

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, 苏州五谷丰裕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

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:朱宗磊、刘江、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。