



项目编号：22106-2025-H

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：临海市荣链企业管理有限公司

审核体系：危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）

任泽华

:

审核组员（签字）

夏令

:

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：任泽华

组员：夏令



受审核方名称：临海市荣链企业管理有限公司

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	任泽华	组长	审核员	2025-N1HACCP-2059498	E
B	夏令	组员	审核员	2025-N1HACCP-1304390	
	——				

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	郭迎春（组长）、郑晓丽、陈熙、孙红燕、陶晨晨	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（**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：

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：本次为单一体系审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：——；

d) 相关的法律法规：食品安全法、GB 5749-2022《食品安全国家标准 生活饮用水》、GB14930.1-2015 食品安全国家标准 洗涤剂、GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具、GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求、GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品、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、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：《GB



14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、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》

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19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5月18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）：

H:位于浙江省台州市临海市古城街道临江大道1568号临海市荣链企业管理有限公司中央厨房的餐饮服务(热食类食品制作所用半成品)

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：浙江省台州市临海市古城街道临江大道1568号

办公地址：浙江省台州市临海市古城街道临江大道1568号

经营地址：浙江省台州市临海市古城街道临江大道1568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2025年12月23日08:30至2025年12月23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：

一阶段问题项的整改情况；供方管理情况；HACCP 计划实施；产品放行管理；良好卫生规范实施情况；食品防护、致敏物质及确认验证方面等。

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（2）项，涉及部门/条款:办公室 3.2；生产部 3.3

采用的跟踪方式是：现场跟踪书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2026年2月20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:

本次审核发现的问题, 内审、管理评审, 确认验证, 现场管理

3) 本次审核发现的正面信息:

受审核方依据危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0》标准要求策划了并持续实施了公司的 HACCP 管理体系, 策划基本合理。

受审核方总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视;

受审核方按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作;

审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方为知名的餐饮品牌企业的关联企业, 管理层对 HACCP 体系策划及认证活动较为支持, 组织结合餐饮服务(热食类食品制作所用半成品)过程, 依据《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0》标准策划并实施了各类体系文件, 包括《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《HACCP 计划》、《良好卫生规范》、《前提计划》等, 审核周期内按照策划的体系文件持续实施。

日常各部门人员对 HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件的理解及提升, 主要通过培训、现场指导及讲解等方式来进行, 以确保员工提升食品安全意识、具备食品安全风险思维, 能结合实际工作更好的运行 HACCP 体系。

受审核方组织架构及各部门职责划分基本清晰。现场查核及沟通获知, 公司在人员卫生管理、CCP 点实施、设备实施管理、人员培训方面基本可以应用, 但在内审、管理评审, 确认验证, 现场管理等方面还有较大提升控制, 后续持续关注。各部门在审核周期内自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程基本可以应用, 但是按照过程方法、PDCA 思路、持续改进方面还存在较大的空间。总体上体系运行的成熟度情况尚可。

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: 2024年1月3日 体系实施时间: 2025年5月18日

2) 法律地位证明文件有:

提供了《营业执照》正本复印件, 编号: 91331082MAD9YGHF9U, 成立时间: 2024-01-03; 现场检查《食品经营许可证》电子版, 编号: JY23310820285960, 有效期: 2025年11月11日至2030年11月9日。

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 25人, 主要管理人员 6 人。



倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：不涉及

4) 范围内产品/服务及流程:

餐饮服务(热食类食品制作所用半成品)工艺流程如下:

调料包及肉类半成品工艺流程:

生产计划安排→采购验收→原物料储存→预处理→切配/酱/腌/调味→烹饪/蒸煮等热加工→冷却、灌装→检验→装箱/入库→装车运输

干货产品生产工艺流程图:

生产计划安排→采购验收→原物料储存（可冷藏）→预处理→包装→检验→装箱/入库→装车运输

豆制品生产工艺流程图:

生产计划安排→采购验收→原物料储存→挑选/清洗/浸泡等预处理→磨浆→煮浆→凝固成型→检验→装箱/入库→装车运输

企业外包过程为：产品运输、计量器具校验、产品安全性验证、虫害防治。

涉及的 CCP 点：烹饪/蒸煮等热加工 CCP1；煮浆 CCP2

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

该公司于 2025 年 05 月 18 日依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求建立了管理体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

结合公司餐饮服务(热食类食品制作所用半成品)过程策划了管理手册、HACCP 计划、良好卫生规范、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1) 组织领导作用、相关方需求、合规义务的策划和管理：

受审核方总经理为证实其对 HACCP 体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对 HACCP 体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司的食品安全方针和食品安全目标、确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注食品安全问题，鼓励有效的内部报告，支持并确保 HACCP 体系的要求与企业餐饮服务及管理相整合，在公司内部通过培训、会议、现场讲解等方式推行企业的食品安全文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，收集了与餐饮服务（热食类食品制售所用半成品）相关的法律法规、产品标准及检验标准，并通过教育、宣传、培训等方式使组织的员工理解满足与食品安全相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。

受审核方识别了相关方及期望需求，相关方包括供方、监管部门、内部雇员、客户、认证机构等，将上述需求和期望识别并落实在公司的实际运行过程中，在内审时对合规性进行了简单的评价，总经理表示公司自体系建立以来，运行基本稳定，未发生重大的违规情况。

2) 管理体系应用策划情况



受审核方按照《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划公司的管理体系，形成了《HACCP 管理手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《前提计划》、《HACCP计划》等体系文件，支持公司管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

受审核方确定的管理体系体系认证的范围基本合理。

管理体系范围包含在《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：产品运输、计量器具校验、产品安全性验证、虫害防治。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的生产加工过程。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于 2025 年 5 月 18 日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针：

全员参与 顾客满意 餐食安全 持续改进

管理方针包含在管理手册中。管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为管理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

受审核方按照 HACCP体系标准要求和餐饮服务(热食类食品制作所用半成品)过程的管理情况，设置了领导层、HACCP小组、办公室、生产部、仓储物流部、客服部、采购部；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问办公室负责人，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

5) 目标的实施和考核情况

查受审核方管理目标及分解考核情况，查见《食品安全目标分解及完成情况考核表》，截止 2026-01-19 公司管理目标完成情况如下：

食品安全目标	计算方法	考核周期	目标实际完成情况 (2025 年二~四季度)
食品安全事故发生次数为0	实际发生次数	月度	每个季度均为 0

同时，各部门均分解了相应的目标，并都已经完成。目标适宜性在管理评审中有评价，基本适宜。

6) 法律法规的识别及获取情况

受审核方识别并收集有适用的法律法规、产品标准、检验标准等，提供《外来文件清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如食品安全法、GB 5749-2022《食品安全国家标准 生活饮用水》、GB14930.1-2015 食品安全国家标准 洗涤剂、GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具、GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求、GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品、GB/T 31115-2014 豆制品生产 HACCP 应用规范 等，抽查的法律法规在有效期内。

受审核方已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训、会议、文件发放等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。

7) HACCP 体系中安全产品实现的策划情况

受审核方提供《HACCP 计划》、良好卫生规范等，确保餐饮服务(热食类食品制作所用半成品)的实现，提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的产品工艺流程主要如下：

调料包及肉类半成品工艺流程：



生产计划安排→采购验收→原物料储存→预处理→切配/酱/腌/调味→烹饪/蒸煮等热加工→冷却、灌装→检验→装箱/入库→装车运输

干货产品生产工艺流程图：

生产计划安排→采购验收→原物料储存（可冷藏）→预处理→包装→检验→装箱/入库→装车运输

豆制品生产工艺流程图：

生产计划安排→采购验收→原物料储存→挑选/清洗/浸泡等预处理→磨浆→煮浆→凝固成型→检验→装箱/入库→装车运输

《良好卫生规范》，2025年5月18日实施；编制依据：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、餐饮服务食品安全操作规范；对于需要使用厂房设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提计划》、《HACCP计划》等控制要求，受审核方结合实际餐饮服务（热食类食品制作所用半成品）策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保餐饮服务（热食类食品制作所用半成品）所做的各项前期策划安排，策划基本合理。

在HACCP管理手册中任命了HACCP小组组长为：郭迎春女士，并明确了小组组长职责；同时在《HACCP计划》中明确了公司HACCP小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了质检、生产、采购、营销等人员，小组成员包括卫生质量控制、产品研发、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。

预期用途主要为：为各门店提供热食类食品制售所用半成品。

主要的食用方式为：烹饪后食用。

产品保质期：调料包类：0-5℃，3个月；干货类：常温条件下，12个月；豆腐类：2-10℃，7天；

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。提供的厂区平面图、车间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，现场核查与实际基本一致。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质分析，并明确了控制措施，形成了《危害分析表》，在《危害分析表》，具体包括了原料验收、预处理、热加工、烹饪/煮浆、冷却、内包、贴标、装箱等过程，危害分析步骤与流程图基本一致。受审核方根据行业经验、法律法规要求、顾客要求等综合进行了危害评估，经过对餐饮服务（热食类食品制售所用半成品）过程的危害分析及评价，确定了CCP点及监控程序、纠偏行动如下：

关键控制点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	记录	验证
烹饪/蒸煮等热加工 CCP1	生物危害：致病菌、寄生虫	加工时食物中心温度≥70℃ 感官判定：烧熟煮透	烹饪人员每锅次感官判定食物熟透程度， 巡检人员每锅次检测加工中食物的中心温度	确认偏离的产品，经评估后重烧或报废	产品出锅温度检测记录	每年温度计送检；生产主管/检验负责人验证记录。 产品每年送检一次。
煮浆 CCP2	生物危害：致病菌	煮浆温度95℃及以上， 时间为5min以上。	烹饪人员/ 巡检人员每锅次监控煮浆温度/时间	确认偏离的产品，经评估后重烧或报废	煮浆记录表	每年温度计送检；生产主管/检验负责人验证记录。 产品每年送检一次。

策划基本合理。

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）



一、良好卫生规范实施管理情况：

受审核方坐落于位于浙江省台州市临海市古城街道临江大道 1568 号临海市荣链企业管理有限公司中央厨房的餐饮服务（热食类食品制作所用半成品），周边无化工厂、垃圾填埋等重大的物理、化学、生物性污染源。

生产车间：车间配置有一更和二更。衣帽间、换鞋区、紫外灯、储物柜、洗手更衣消毒等设施基本齐全。车间布局基本符合要求。与所提供的平面图基本一致。现场查看钢丝球、员工水杯，更衣柜上方，配料间已配置非手动式垃圾桶、排水管存水弯等已经进行清理和整改，一阶段问题整改基本符合。

包装材料主要为各类 PE 材质等，使用前，通过紫外线杀菌消毒后进入内包间使用。

清洁消毒管理：组织主要涉及的产品为餐饮所需的各类半成品，主要包括调料包、肉类半成品、豆腐、干货，其中主要以豆腐以及调料包为主；各车间，入口处设置有更衣室，按照规定进行洗手消毒操作；空间主要以紫外线灯杀菌为主。鞋底消毒浓度为 250ppm 的含氯消毒液，现场用试纸检测，显示颜色与 250ppm 基本一致。另外抽查切配车间，对周转筐、保鲜盒、刀具、见到、操作台、墙面、天花板等及时进行清洁和消毒，消毒方式为 250ppm 的 84 消毒液进行处理。

虫鼠害防治：虫鼠害自行管理，车间出入口配置了挡鼠板，调味品仓库配置了粘鼠板；车间入口配备有塑料，风幕等虫蝇防治措施，车间内配备有诱捕式灭蝇灯。车间和仓库未发现有鼠迹、苍蝇，现场灭蝇纸中主要有蛾蚋，已建议加强湿度和排水管理。

组织所涉及的废弃物主要为包装物、生产加工过程的废水、原辅料的边角料、豆渣等。主要为生活废水和清洁用水，通过甲方统一进行处理。提供了甲方的《临海市餐厨垃圾收运合同》。

现场观察人员更衣室等卫生设施完好，每日进行检查。

外来人员身体的健康管理，现场查看，对外来人员有登记表，包括姓名、事项、身份信息等等。

水质管理：生产过程使用城市供水，在制作豆腐过程中，主要以净化水为主，净水器每天为进行反冲，每年进行滤芯更换。但因净水器刚刚安装，目前主要以生产结束后的反冲为主，目前未保留必要证据，现场沟通。另外有制冰过程，所制作的冰块以冷却酱料产品容器为主，不直接加入产品或接触产品。

化学品管理：主要为酒精、84 消毒液等消毒剂，洗洁精等清洗剂为主，放置在化学品柜中，并进行了标识。化验室中化学品主要为各类试剂，查看化验室现场，均有相应的标识。

查看工服管理，一般由公司相关方统一清洗，目前没有明确的消毒管理，已建议后续加强。

产品和污染防治：建立、实施和保持产品污染预防控制规程，现场涉及添加剂的使用，主要为泡打粉和豆腐加工过程点浆用的氯化镁；仓库及现场主要有氯化镁和泡打粉，有专用柜，并上锁专人管理，提供了《食品添加剂使用情况记录》，抽查豆腐加工过程点浆所用的食品添加剂氯化镁，控制基本合理。

受审核方每日对生产过程进行监督检查。另外按照当地市场监管部门要求，做好日检查、周管控、月调度等工作。基本规范。

销售及发货管理：现场查见公司自有车辆1辆，驾驶员：叶华龙，驾驶证在有效期内；车牌号信息：浙JG55F8，机动车辆租赁临海市荣家厨食品有限公司，还在签订协议中，下次审核关注。

物流运输外包方：基本有效；对车辆卫生每日进行检查，体现在《运输车辆卫生检查记录表》中，产品出库管理体现在出库单中。

二、设计和开发管理情况：



受审核方在手册3.4条款对设计开发进行了规定，并策划了《设计和开发控制程序》对设计开发过程管理进行了规定。因组织产品属于餐饮服务（热食类食品制作所用半成品），生产等较为传统，在组织成立初期已经进行了策划，目前工艺稳定，没有发生变更。部分可能涉及口味等调整，不影响原有HACCP计划等使用。

三、采购管理情况

受审核方在《管理手册》进行了规定，策划并编制了《采购控制程序》、《良好卫生规范》、《供应商遴选制度》；现场查见公司合格供方共12家，基本基本覆盖认证范围产品类别。

每年开展供应商评价工作，查见《供应商评价表》、《供方业绩评定表》，评价内容包括资质、产品报告、供货产品使用情况、供货产品质量和安全情况、供货价格及时性等方面，各部门负责人参与评价。

抽查猪油的供方嘉兴膳养堂食品有限公司，营业执照编号：91330424MA28AT6C86，食品经营许可证编号：JY13304240122266，资质有效；资质有效；猪油的外检报告编号：W20251120-1，检测项目包括总砷、铅、丁基羟基茴香醚、苯并芘等10项指标，检测结论：合格，报告日期：2025-11-20，报告有效。

调味料的供方胡尧柳，营业执照编号：92331082MA29XYBK5P，资质有效，健康证在有效期内；签订有供货合同，抽查产品安全性验证报告，双鱼米醋(酿造食醋)，检验报告编号：QW202503278，报告日期：2025-03-06，检验项目包括感官、总酸、铅、总砷、苯甲酸及其钠盐、菌落总数、大肠菌群等报告有效；另抽查：赤砂糖（报告编号：JX-IB-7550-003，2025.2.25出具）、红油郫县豆瓣（报告编号：SPWD202500106，2025.1.24出具）、芝麻油（报告编号：HSJ-SP-2025-267）的安全性验证，控制方式基本相同。

蔬菜的供方韩国民，营业执照编号：92331082MA2AL42N6U，资质有效，签订有供货合同，提供有蔬菜的农残检测证明，如2025-06-25生姜、2025-10-27青菜、2026-01-10番茄的检测报告，报告有效。

同时抽查牛肉/牛肚/鹅掌的供方张庆福、包装材料的供方安徽景晨印务有限公司、咸肉的供方仙居县百姓宏达农副产品专业合作社、大豆的供方解岩、食品添加剂氯化镁的供方临海市小忆食品商行、干货（如虫草花、黑木耳等）的供方昆明铭熹山珍食品有限公司、四害防治外包供方浙江卫康星耀环境工程有限公司台州分公司管理，控制方式基本相同。

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。

公司使用的食品添加剂：

泡打粉、氯化镁，按照GB2760标准要求：在各类食品加工过程中使用，使用量不需限定，在生产过程中进行控制。但未提供产品批次信息，记录的数量与实际不一致，要开不符合要求整改。

四、撤回召回/可追溯性管理情况：

受审核方在《HACCP管理手册》中3.7条款对可追溯性进行了规定，3.9条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《标识和追溯控制程序》、《产品撤回和召回控制程序》。现场查见公司于2025-10-15开展了撤回召回/追溯演练，模拟演练内容：分装虾皮兽药超标，对导致召回情况进行了原因分析，包括从投诉接受、产品召回实施、处理、批次产品追溯、原因分析以及对召回产品处理的措施情况，基本按照程序文件开展了撤回/召回及追溯演练，查见了《模拟召回演练计划》、《模拟召回及事故处理演练记录》、《模拟召回及事故处理演练总结》、《追溯及产品召回应急演练报告》的运行证据，但抽查发现对模拟召回/追溯的产品批次信息、相追溯/召回各环节的原始证据保留方面不够充分，现场作为改建建议项提出，建议后期改进。

五、应急准备和响应



受审核方制定有《应急准备和响应程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生突然停水、停电、停汽，现场设备故障，有毒有害物质意外泄漏、火灾、爆炸事故，台风、洪涝、火灾等，策划了《应急预案》等。查见：2025年8月25日开展了“火灾应急演练”，运行证据体现在《消防演习总结及评估》、《消防演练签到表》，参加人员：方灵江、郭迎春等各部门人员，演练结束后对预案进行了评价，暂时无需进行修改应急预案。

六、标识和追溯、产品放行、CCP点的监控情况

涉及 CCP 点情况见 3.1 部分内容，查看生产追溯性及 CCP 点的监控情况等：

抽查 2025 年 5 月 20 日生产餐饮半成品-豆腐生产及检验过程控制记录，查见生产计划、原辅料验收记录、采购入库单、食品添加剂使用情况记录表、煮浆（CCP 点）【涉及的《煮浆记录表》，显示一共有 17 锅次，中心温度最低在 98℃，时间最少在 5min，均符合 CL 值规定要求】、冷却热食温度、冷藏库温度监控记录、成品放行报告《产品出厂检验报告》、成品入库信息等，生产及过程检验基本符合 HACCP 计划及检验要求。

同时追溯抽查 2025 年 10 月 11 日鲫鱼酱 M 生产及检验过程控制记录、2025 年 12 月 27 日 500g 生产餐饮半成品-油醋汁生产及检验过程控制记录，基本与上述一致，基本符合。

现场查看沸腾鱼油 M 制作过程，由周廷根负责，主要使用白糖、味精、鸡精、虾粉、大豆油、大蒜/生姜、等，煮制过程待锅边出油即可，现场抽查温度为 98℃，符合关键限值要求。

现场查看木耳分装过程，分装人员按照洁净区管控要求穿戴，操作时佩戴手套，操作基本规范。

另外，现场查看所用包材，会提前一天放入车间，使用紫外线进行灭菌。

现场员工在生产作业过程，佩戴有头套、口罩，穿有工服，基本规范。每袋称量，确保重量符合要求，使用封口机进行封口（当天生产的产品均未使用真空包装机）。询问现场生产人员，基本清楚操作要求。并提供了相应的作业记录，基本符合。

询问餐饮服务半成品放行管理，主要以感官检验为主，包括色泽、气滋味、状态、封口、净含量等项目。提供了成品检验记录，基本符合策划要求。

七、致敏物质管理、食品欺诈、食品防护计划管理情况：

受审核方在《HACCP 管理手册》中 3.10、3.11 及 3.12 条款进行了对致敏物质、食品欺诈计划及食品防护计划进行了规定，策划了相应的控制程序要求。

现场查见《致敏物质评价清单》，经识别本公司目前涉及的致敏物质有：大豆及其制品、花生、大豆油、酱油、芝麻油、虾皮等。现场查核期间涉及致敏物质主要是豆腐产品。

查见《过敏原控制确认报告》，确认时间：2025-05-18，确认结论：过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

《过敏原及食品欺诈控制措施验证记录》，验证日期：2025-10-15；验证结论：控制措施的实施达到了预期效果。

现场查见《公司食品防护计划表》，对外部安全、内部安全、人员安全等 10 项进行了确认，确认人员方灵江、郭迎春、尹海强、周荷美、郑晓丽，确认的各项内容基本符合。确认时间：2025-05-18。

同时 HACCP 小组开展了食品防护计划的验证工作，验证时间：2025-10-15，验证结论：公司策划的防护手段基本可以达到预期结果。于 2025-09-09 组织了食品防护演练，对演练效果进行了评价。

现场查见《主要原辅料脆弱性评估及控制措施》，评估人员：方灵江、郭迎春、尹海强、周荷美、郑晓丽；评估日期：2025-05-18。通过对原辅料名称、风险源、风险等级、综合得分等进行综合风险等级评估，明确了相应的控制措施及纠偏措施，识别评估基本覆盖了认证范围所涉及产品生产加工所涉及的原辅料及包装材料等，经过评估公司的原辅料脆弱性风险较低，在管控要求上主要严格按照供方管理，做好



采购过程管理，基本可以控制。

查见：

《食品欺诈预防计划确认报告》，验证结论：计划合理，所确定的控制措施是充分的，确认人员：方灵江、郭迎春、周荷美、尹海强、王铁明，确认日期：2025-05-18。

《过敏原及食品欺诈控制措施验证记录》，验证人员：方灵江、郭迎春、周荷美、尹海强、王铁明，验证日期：2025-10-20；验证结论：控制措施的实施达到了预期效果。

八、确认验证

受审核方在《HACCP管理手册》中4.4条款规定了在建立HACCP计划时对控制措施和相应CL的确认方式，在4.5条款规定了公司可采用观察、内部审核、外部审核、校准、抽样检测等方式来实施验证活动，并策划了《确认和验证控制程序》。

现场查见：2025-05-18，HACCP小组成员开展了HACCP计划的确认工作，明确了确认项目及确认结论等。

日常在运行过程中，各部门负责人定期对监控记录进行评审，以确定CCP处于受控过程，审核周期内暂未发生纠偏情况。

产品安全性验证的控制，每年委托第三方进行：

天妇罗粉M，检验报告书编号：F260019，检测项目：菌落总数、大肠菌群，报告日期：2026-01-19，检测单位：临海市食品药品检验检测中心。同时抽查对东坡肉汁M（检验报告书编号：F260018）、鱼头酱M（检验报告书编号：F260020）、豆腐（检验报告书编号：F260017）进行了安全性验证。但抽查发现未对检测结果进行判定，现场已沟通交流，作为改进建议项提出。

生产用水为自来水，水质检测报告编号：报告编号：TJD(GW)20252566，报告日期：2025-12-28。检测单位：浙江极地检测科技有限公司，检测项目：色度、镉、铅等34项，检测结论：合格。

环境微生物验证情况：

组织每年第三方对包装间、操作台面等进行微生物验证，现场查见由浙江极地检测科技有限公司出具的检测报告，报告编号：20252569，检测项目：包装间操作台面（消毒前、消毒后），包装间勺子（消毒前、消毒后），检测项目：大肠菌群，检测结论：未检出，判定依据GB14934，判定结果：符合。报告日期：2025-12-26。

同时对包装间、操作台面、勺子的菌落总数进行了验证，报告编号：TD(GW)20252567，报告日期：2025-12-26。

提供了2025.12.26对包装间消毒效果的验证报告，编号为TJD(GW)20252568。

公司策划了《良好卫生规范》，规定了对作业环境、操作人员、接触面等的清洁消毒管理，以确保满足餐饮服务（热食类食品制售所用半成品）过程管控，具体见生产部H3.3条款审核记录。同时于2025-10-15开展了对良好卫生规范验证，体现在《良好卫生规范验证记录表》中，验证人员：方灵江、郭迎春、尹海强、周荷美、王铁明。

HACCP小组成员于2025-10-15开展了CCP执行情况的验证、CHP执行符合性验证，2025-10-15开展了流程图的符合性验证，2025-10-15开展了培训有效性验证工作，明确了验证对象、验证人员、验证结论等，同时HACCP小组成员于2025-10-20开展了HACCP计划验证工作，体现在《HACCP计划验证记录表》中，验证内容包括：评价产品和加工过程、评价HACCP计划实施情况等，结论：HACCP计划实施达到了预期效果。

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

查公司内审实施情况：本年度内审时间为2025年11月20-21日；审核组组长：郭迎春；组员：郑晓丽；



有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，现场交流内审员 郑晓丽，对内审有基本的了解，但是深入程度还需要不断提升，已开具不符合要求整改。

现场查见《2025年度审核计划》、《内审日程计划表》，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。查《不符合项报告》：共计1项；涉及部门：生产部，责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正和纠正措施，整改基本合理，本次审核未再次发生。在内审报告中明确了内审结论。

查管理评审实施情况：本年度管理评审日期：2025年12月6日，现场查见管理评审通知单、管理评审计划、会议签到表、各部门对体系文件的总结情况、管理评审报告、管理评审问题改进计划等运行证据。在管理评审报告明确了管评结论。

查关于食品安全管理体系方面的改进措施：加强对各部门 HACCP 体系的培训，提高管理水平，责任人：HACCP 小组组长，整改期间：2025.12 月底，查见 2025 年 12 月 18 日《纠正和预防措施处理单》，已进行了原因分析、制定了纠正措施计划，目前已实施。

管理评审的控制思路基本符合标准要求。现场与总经理交流，知晓管评时间等实施情况，但是对管评结合标准的深入理解程度还很薄弱，建议后期持续关注，作为改进建议项提出。

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

受审核方在《管理手册》5.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格和纠正措施控制程序》。日常运行过程，如原辅料进货验收、热食类食品制售所用半成品生产过程监督、产品放行过程、原辅料等采购管理按照公司的相关文件规定等实施，体系建立至今，暂未发生 CCP 偏离、潜在不安全产品情况。售出产品未发生重大不合格情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

现场查核期间，受审核方保存并提供了相关内审和管理评审不合格的纠正和纠正措施的记录；2025 年度内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取了纠正和纠正措施，进行验证整改基本合理。2025 年管评提出的改进建议项在持续实施中，下次审核再关注。

3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方在《管理手册》5.2 条款进行了规定，同时策划了《投诉处理程序》。查投诉处理管理情况：2025 年 4 月至 12 月间，发生了 7 次顾客投诉情况，投诉问题主要有运输包装破损、标签模糊不清、感官问题等，针对每次投诉，都有制定具体的处理措施并及时处理，但未对事实纠正措施后的反馈进行跟进，现场沟通，记录了处理措施、处理情况等处理证据，处理基本合理。

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

基本能够实现预期食品安全目标。

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）：

现场查核生产车间（中央厨房）配置有：有一更；内包入口有二更。原料预处理间、磨浆间、蒸煮间、内包间、配备有冷冻库、冷藏库。另外设置有化学品库，化验室（含无菌室），留样室，卫生间等。电梯 1 部；卫生间位于车间外，基本满足餐饮服务(热食类食品制作所用半成品)生产加工的需要。



受审核方生产涉及的各类机器设备主要有锯骨机、夹层锅、炒炉、热水器、冰箱、制冰机、磨浆机、燃气炉、塑封机、真空封口机、制冰机、速冷柜、冰箱、冷冻/冷藏双温冷库以及风幕机、热水器等，对设备维保、维修等进行了管理，查见了《中央厨房车间设施设备保养清单》、《厨房炒炉维护保养工作单》、《2025年水质过滤器滤芯更换记录》等运行证据。现场生产量主要为简单的生产、分装所用的工器具，有简单维护。

不涉及多场所。

特种设备：有一台电梯，已提供外检报告。

受审核方在《监视和测量装置控制程序》规定了监视和测量设备的采购及验收、监视和测量设备的周期校准等要求。现场查见《监视和测量装置台账》，包括电子台秤、电子天平、温度计等共计 15 项。

抽查外部校准情况：

抽查外部校准情况：

电子天平（型号/规格：TCS-300），校准证书编号：FMH20250162，校准日期：2025年4月3日，有效期至2026年4月2日；

电子天平（型号/规格：BY101），校准证书编号：FMH20250075，校准日期：2025年4月10日，有效期至2026年4月9日；

电子计价秤（型号/规格：ACS-30-H），校准证书编号：FMH20250165，校准日期：2025年4月3日，有效期至2026年4月2日；

鼓风干燥箱（型号 DHG-9075A），校准证书编号：TTS20250057，校准日期 2025 年 12 月 22 日；

生化培养箱（型号 LRH-150），校准证书编号：TTS20250056，校准日期 2025 年 12 月 22 日；

抽查的上述校准报告均在有效期内；

查内部校准情况：对温度计（型号得力 LE553）于 2026 年 1 月 13 日通过冰水法进行自校，显示偏差为 0，针对冷藏和冷冻库，每月进行比对，提供了温度对比记录表，抽查日期：2025-12-26，设备显示温度：4.6℃，温度计显示温度：4.5℃，误差：-0.1℃，判定：合格，比对人周荷美；基本符合。

现场不涉及标准液管理。

实验室现场：检验室在 2 楼，检验室有 2 个房间，配备有微生物检验室；现场观察卫生干净整洁，环境光线良好，检验设备设施基本完好。抽查现场电子天平等加贴有校准标签；

提供有《车间留样记录》，抽查捞汁，在 2025-12-1、2025-12-18、2025-12-22、2025-12-27 等均有留样，留样数量未 125g；留样人：王春芬，符合为周荷美等，控制方式基本符合。

审核期间现场化验室，检验员正在对虾酱产品进行感官以及净含量检测，提供了净含量检测原始记录，控制方式基本合理。

现场不涉及标准管理。

2) 人员及能力、意识：

受审核方在《HACCP管理手册》3.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》、《人员培训制度》、《岗位任职要求》；

查见《岗位任职要求》，覆盖到公司总经理、办公室、生产及各核心岗位，办公室负责人表示审核周期内公司员工及各部门责任人未发生变化。



现场抽查生产部经理岗周荷美、办公室岗位郭迎春，基本符合岗位要求。同时对公司员工能力进行了评价，体现在《人员能力评定表》，在学历、培训、工作经验、技能等方面进行了评价，上述人员评价结果基本胜任。评定时间：2025-11-22。

部门负责人郭迎春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。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；审核周期内总人数未发生变化。

查培训过程管理情况：提供有《2025年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准、管理体系文件、法律法规、内审员培训、岗位职责及权限相关内容培训等方面，策划培训内容基本合理；对于培训培训实施及培训效果评价方式，包括口头提问、答卷、现场考核等方式进行。办公室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的能力。

查看持证上岗人员的管理情况：该组织涉及检验员、内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，现场交流内审员郑晓丽，现场与内审组长沟通关于公司内审的要求及实施情况，发现内审检查表中有部分条款未按计划执行等情况，对内部审核过程中的程序和要求，了解不够全面，存在能力不足情况。

查健康证管理情况：

在良好卫生规范中有要求，查健康证管理情况：在良好卫生规范中有要求，抽查仓储物流部仓管员梅金富（健康证编号：01M31012502090013,有效期：2026年02月08日）、生产部操作工叶华龙（健康证编号：01M31012510160005,有效期：2026年10月15日）、仓储物流部经理尹海强（健康证编号：01M31012502090009,有效期：2026年02月08日），健康证均在有效期内。

人员能力管理基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

受审核方在《HACCP管理手册》2.5 章节进行了规定，并策划了《沟通控制程序》；

沟通方式主要包括：微信、电话、文件传递、公司内部系统、标书等，沟通对象：内部主要是各部门以及部门内部员工之间，对外主要涉及与供方、监管部门、认证机构、客户、关联单位等，对外主要由HACCP小组组长负责，对内由办公室主管负责。

内部交流：公司生产部每天会开班组会议，对人员卫生、安全生产、食品安全注意事项等，要求在日常运行中落实，检查方式主要通过每日检查、定期巡查方式进行。

外部沟通情况如：2025年1月初，沟通对象：

临海市市场监督管理局江南分局，沟通方式：现场检查，责任部门：办公室，回应情况：未见异常。

受审核方建立了专门的渠道如电话、微信、面谈、邮件等内部报告方式，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，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至总经理或HACCP小组组长，目的是降低食品安全问题的风险及隐患，提高整个同时的食品安全意识。审核周期内内部交流及报告均较为简单，有问题随时沟通，暂未规范管理内部报告，下次审核关注。

4) 文件化信息的管理：

受审核方在《管理手册》1.2 章节进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；查见受审核方形成的文件化的《HACCP手册》、《程序文件》、《良好卫生规范》、《HACCP计划》以及所要求的记录等。体系文件在发布前由总经理批准，有版本信息、受控状态标识等管理。



对文件的发放管理体现在《文件发放、收回登记表》中。现场审核期间文件 HACCP 管理手册发生修改，有基本修改的管理，对修改后文件下发管理可持续规范。

外来文件管理：提供《适用法律法规和标准一览表》。

受审核方公司按照《记录控制程序》规定，对记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，现场查见提供了公司适用的记录清单表单。现场抽查《采购订货单》、《产品出锅温度检测记录》、《冷却热食温度》、《仓库温湿度记录表》等 7 份记录，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。

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

HACCP: 位于浙江省台州市临海市古城街道临江大道 1568 号临海市荣链企业管理有限公司中央厨房的餐饮服务(热食类食品制作所用半成品)

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，临海市荣链企业管理有限公司的

质量 环境 职业健康安全 能源管理体系 食品安全管理体系 危害分析与关键控制点体系:

审核准则的要求	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<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"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<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:任泽华、夏令

被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。