

项目编号：20142-2026-QESFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：广州焱鼎供应链管理有限公司

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）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 邝柏臣、窦文杰

报告日期： 2026年03月10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策之前，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：邝柏臣

组员：窦文杰



受审核方名称：广州燧鼎供应链管理有限公司

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	邝柏臣	组长	审核员	2026-N1EMS-2222839	29.07.01,29.07.02,30.05.00
A	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1QMS-2222839	29.07.01,29.07.02,30.05.00
A	邝柏臣	组长	审核员	2026-N1OHSMS-2222839	29.07.01,29.07.02,30.05.00
A	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1FSMS-2222839	E ,FI-2
A	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1HACCP-2222839	E ,FI-2
B	窦文杰	组员	审核员	2024-N1QMS-1395977	29.07.01,29.07.02
B	窦文杰	组员	审核员	2024-N1EMS-1395977	29.07.01,29.07.02
B	窦文杰	组员	审核员	2024-N1OHSMS-1395977	29.07.01,29.07.02
B	窦文杰	组员	审核员	2025-N1FSMS-1395977	E ,FI-2
B	窦文杰	组员	审核员	2025-N1HACCP-1395977	E ,FI-2

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	魏华（总经理）、屈敬辉（管代兼食安小组组长）	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（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：《TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求》；《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：《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全法、《GB 14934-1994 食(饮)具消毒卫生标准》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国特种设备安全法》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国安全生产法》、《突发环境事件应急管理办法》、《突发环境事件应急管理办法》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《中华人民共和国劳动合同法》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品安全法实施条例》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：《中华人民共和国产品质量法》、《计量法》、《中华人民共和国特种设备安全法》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、T/CCAA 29-2016《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法2023年修订版(国家市场监督管理总局令第81号)、中华人民共和国农业部令2012年第7号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法|2022年修正版、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、《GB/T 1354-2018 大米》、《GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、《GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全国家标准消毒餐（饮）具（GB14934-2016）等；

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03月09日上午至2026年03月14日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年10月09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:餐饮服务(热食类食品制售)，食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售

E:餐饮服务(热食类食品制售)，食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售所涉及场所的相关环境管理活



动

S:餐饮服务(热食类食品制售), 食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理工作

F:位于广州市番禺区石壁街创源路22号E栋111的广州焱鼎供应链管理有限公司承包广州市番禺区南记时尚中餐厅的餐饮服务(热食类食品制售); 位于广州市番禺区石壁街创源路22号A栋413房广州焱鼎供应链管理有限公司的食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售

H:位于广州市番禺区石壁街创源路22号E栋111的广州焱鼎供应链管理有限公司承包广州市番禺区南记时尚中餐厅的餐饮服务(热食类食品制售); 位于广州市番禺区石壁街创源路22号A栋413房广州焱鼎供应链管理有限公司的食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售

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: 广州市番禺区石壁街创源路22号A栋413房

办公地址: 广州市番禺区石壁街创源路22号A栋413房(办公地址)

经营地址: 广州市番禺区石壁街创源路22号A栋413房(办公地址)

广州市番禺区石壁街创源路22号E栋111(承包广州市番禺区南记时尚中餐厅)(热食类食品制售场所)

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): ——不适用

1.5.4 恢复认证审核的信息(暂停恢复审核时适用) ——不适用

暂停原因:

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况:

经现场审核, 暂停证书的原因是否消除:

1.5.5 本次审核计划完成情况:

1) 审核计划的调整: 未调整; 有调整, 调整情况:

2) 审核活动完成情况: 完成了全部审核计划内容, 未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

未能完成全部计划内容, 原因是(请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况, 或者断电、火灾、洪灾等不利环境):

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况:

审核中提出严重不符合项(0)项, 轻微不符合项(3)项, 涉及部门/条款:01) QEOF 7.2 H3.2、02) Q8.5.1\F8.5.4.5\4.3.4.3、03)Q8.6\F8.8.1\H3.8;

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04月15日提交审核组长。

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 01 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

致敏物质管理、确认验证的深入应用、内审及管理评审的深入应用、人员能力提升、供方管理、产品放行管理、消防管理、良好卫生规范/前提方案实施管理、管理目标细化考核、重要环境因素及重要危险源策划合理性以及实施管理等方面

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、未发生工伤等;

——按照体系策划情况配置了基本的资源, 审核周期内基本按照策划的体系文件要求运行;

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方对 ISO22000:2018、HACCP 体系、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020 标准运行和认证活动较为支持, 公司结合餐饮服务(热食类食品制售), 食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售过程, 依据 5 个管理体系标准策划了体系文件, 包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《作业指导书》等, 基本符合标准要求, 体系建立以来公司整体订单量很少, 未发生重大的顾客投诉等情况; 公司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(热食类食品制售), 食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售过程中运用管理体系工具、过程方法, 对产品和服务的要求、餐饮服务(热食类食品制售), 食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售过程、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、验收方面、虫鼠害控制、外来文件管理方面还需要加强。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: 由于企业处于成长和发展期, 人员培训和教育是关键, 须逐步提高食品安全意识, 企业的人员卫生、环境卫生、原材料的贮存和供应商提供食材原料的品质是食品安全的基础, 是关系到食用农产品销售、热食类食品制售的菜品加工过程管理重要性。食用农产品销售的分拣配送由外包方实施, 配送过程管控有一定风险, 采购验收缺少有效检测和监控手段, 仅能目测和供方报告验收进行判定, 验收过程有一定的控制风险, 建议定期对食用农产品及相关食材进行自行委外第三方检验验证;

3) 风险提示:

在致敏物质管理、确认验证的深入应用、内审及管理评审的深入应用、人员能力提升、供方管理、产品放行管理、消防管理、良好卫生规范/前提方案实施管理、管理目标细化考核、重要环境因素及重要危险源策划合理性以及实施管理等方面, 需要持续关注。

**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：2022年09月13日，体系A\0版实施时间：2025年10月09日

2) 法律地位证明文件有：营业执照、食品经营许可证、（承包餐厅）经营许可证；

3) 审核范围内覆盖员工总人数：10人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

单班次生产；单班次销售，办公时间：8:30-12:00, 13:30-18:30；（承包）餐厅：8:00-13:30, 16:30-20:00。

4) 范围内产品/服务及流程：

1. 热食类制售过程工艺流程：

1、主食类（米饭、粥）加工制作：

大米采购验收—入库—贮存—领料—预处理初加工（挑选异物、清洗、淘米）—蒸煮热加工—盛装—分餐售卖

—剩余食物处理

2、热菜/汤加工制作：

原料采购验收—入库—贮存—领料—预处理初加工（刀工/清洗/涨发等）—切配—烹饪—托盘存放—分餐售卖—剩余食物处理

3、工器具清洗消毒：餐具/工具—分类—去残—浸泡—刷洗—冲洗—消毒柜（蒸箱高温）消毒—入柜

2. 食用农产品（蔬菜、水果、禽畜肉）销售工艺流程：

原料采购单制定→原料采购验收→分拣（外包方来完成）→装车（外包方来完成）→配送（外包方来完成）→客户验收→车辆清洗消毒（外包方来完成）

外包过程：

计量器具校准检定及委外第三方检测、烟道及油烟机清洗、虫鼠害防治、生鲜食材分拣、配送

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

受审核方于2025年10月09日，依据 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）标准重新策划了管理手册、程序文件等。企业从事资质范围内的餐饮服务(热食类食品制售)，食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售活动，主要服务客户为园区企业职工、企事业单位食堂。结合公司菜品制作销售、食用农产品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) 组织及其环境、相关方、风险及机遇实施及管理情况

受审核方在管理手册的第4章及第6章对组织及其环境、风险及机遇等进行了规定，于2025年10月09日依据 GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016、ISO22000:2018、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内部和外部问题。

现场总经理表示公司日常通过网络会议、宣传及各部门不定期收集的各类信息, 对与公司管理体系建立与实现管理目标、战略方向相关的, 并影响实现公司管理体系预期结果的各种内部和外部因素相关信息, 包括国内的、区域的和地方的相关信息, 以及公司餐饮服务(热食类食品制售), 食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售经营活动、产品和服务、战略方向、企业内部价值观、企业文化、知识、绩效考核、能力(人员、知识、过程、体系等)等, 并在公司经营管会上讨论研究确定, 对公司建立、实现管理目标及战略方向有影响的各相关内外部因素, 形成公司发展战略规划, 并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审, 并落实在日常运行过程中。

总经理负责对应对风险和机遇策划的审批; 各部门负责内外部环境因素信息获取和应对风险和机遇策划相关职责的实施; 不定期识别与公司餐饮服务(热食类食品制售), 食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售活动相关的相关方, 识别其需求和期望, 并结合公司的经营过程进行策划并落实。行政部负责协助总经理完成内外部环境因素识别与评价, 策划应对风险和机遇方案, 并监督实施, 以促进基于风险的思维意识, 必要时总经理提供应对风险和机遇的所需资源。

查见 2025 年 10 月 09 日编制的《理解组织及其环境》, 对公司管理体系相关的内外部影响因素进行了识别, 外部因素包括政治环境、经济因素、法律法规、社会文化环境、技术环境、自然环境、竞争力等, 内部因素包括企业文化、公司价值观、知识积累、绩效、财务因素、资源因素、人力因素、运营因素、意识等因素, 识别较充分。针对以上因素进行正面负面分析。与总经理沟通, 公司在管理评审中对内外部环境的变化进行了口头评审, 适宜。查气候变化及影响: 组织在考虑管理体系的有效性时, 除了考虑所有其他因素外, 还考虑了气候变化因素对服务的提供所造成的影响。如气候寒冷导致产品运输过程缓慢, 导致产品滞销或者脱销, 会加大服务的难度; 影响产品品质安全等。

查见 2025 年 01 月 06 日编制的《相关方需求与期望》, 识别的相关方包括顾客、供应商、政府机构、员工、认证机构等等, 识别了相关方的典型需求和期望。如: 顾客期望服务质量、及时、安全符合顾客要求等。员工期户的工资、工作环境需求等。政府机构遵纪守法要求。供应商要求信守合同, 按消防法要求每天对消防设施进行检查等等要求。识别了气候变化引起的效益与环保共赢需求, 识别较充分。

2026 年 03 月 09 上午 9: 05-9: 25 与总经理魏华面谈: 战略与方针, 与战略方向一致性已核对, 方针目标记录, 符合 5. 2. 1; 目标与绩效, 2025 年 10 月-2026 年 2 月目标完成情况及改进措施已抽查《公司目标分解及实现情况汇总》, 数据与口述一致, 符合 9. 1. 3; 询问魏总如何为体系有效运行提供必要资源, 总经理回答: “首先是资金保障, 为使体系有效运行, 高薪聘请外部老师对公司员工进行相关知识的培训, 一切有利于体系正常运行和保证产品质量安全的事, 要大力支持; 任命管理者代表, 独立行使职权, 任何不利于质量、环境、健康安全及食品安全的事, 有一票否决权等”。

通过访谈, 能够了解到总经理对体系运行的重视, 能够清晰地阐述方针、体系范围、关键目标及其达成情况等。

受审方收集了与餐饮服务(热食类食品制售), 食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售相关的法律法规, 查见 2025. 12. 01 《环境、职业健康安全法律法规及其他要求清单》, 识别了与环境管理体系相关的法律法规和其他要求, 包括中华人民共和国消防法(2019 修正)、中华人民共和国环境噪声污染防治法(2018 修正)、中华人民共和国固体废物污染环境防治法(2020 版)、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国水污染防治法(2017 修正)、工伤保险条例、中华人民共和国劳动法(2018 修正)、中华人民共和国特种设备安全法、广东省固体废物污染环境防治条例、广东省大气污染防治条例、中华人民共和国道路交通安全法(2011 修正)、中华人民共和国民法典、职业病防治法、职业病分类和目录、饮食业油烟排放标准 GB18483-2001 等共 69 项, 识别较充分, 均为有效版本。

查见 2025. 12. 01 《法律法规及标准清单》, 识别了与环境管理体系相关的法律法规和其他要求, 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、中华人民共和国计量法、GB 18483-2001 饮食业油烟排放标准、食品生产许可管理办法、食品召回管理办法、国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定、食品生产经营日常监督检查管理办法、JJF 1070-2023 定量包装商品净含量计量检验规则等共 47 项, 识别较充分, 均为有效版本。

查见 2025. 12. 01 《法律法规及其他要求合规性评价表》, 针对环境合规义务的遵守情况进行了评价,



评价人屈敬辉，审批：魏华 日期：2025年12月01日。

详见 2025.12.01《合规性评价报告》，针对环境、职业健康安全、食品安全管理、危害分析与关键控制点体系合规性相关的合规义务的遵守情况进行了评价，评价人：屈甜甜、魏华、阚用志、屈敬辉。

2) 管理方针

受审核方于 2025 年 10 月 09 日首次发布了经总经理批准的管理方针：

卫生安全，质量求生存；主动服务，创新求进步；遵守法律法规，预防控制污染；安全第一，预防为主，遵守法规，持续改进。

管理方针包含在管理手册中，自体系建立以来未发生变化。

3) 管理体系应用策划情况

受审方按照 GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016、ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准策划了公司的管理体系，形成了管理手册、程序文件、前提方案、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。

明确公司产品及体系覆盖范围，与企业沟通后经一阶段审核范围变更为：

Q:餐饮服务(热食类食品制售)，食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售

E:餐饮服务(热食类食品制售)，食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售所涉及场所的相关环境管理活动

S:餐饮服务(热食类食品制售)，食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F:位于广州市番禺区石壁街创源路 22 号 E 栋 111 的广州焱鼎供应链管理有限公司承包广州市番禺区南记时尚中餐厅的餐饮服务(热食类食品制售)；位于广州市番禺区石壁街创源路 22 号 A 栋 413 房广州焱鼎供应链管理有限公司的食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售

H:位于广州市番禺区石壁街创源路 22 号 E 栋 111 的广州焱鼎供应链管理有限公司承包广州市番禺区南记时尚中餐厅的餐饮服务(热食类食品制售)；位于广州市番禺区石壁街创源路 22 号 A 栋 413 房广州焱鼎供应链管理有限公司的食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售；

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：计量器具校准检定及产品委外第三方检测、烟道及油烟机清洗、虫鼠害防治、生鲜食材分拣、配送。

公司产品检测委托美澳检测（惠州）有限公司、潍坊海润华辰检测技术有限公司进行，计量器具的检定校准委托广东中诚计量检测有限公司进行，以上均双方一单一结，未签订协议；

提供烟道及油烟机清洗、虫鼠害防治服务合同：

2024 年 12 月 15 日与佛山市锦裕智慧生活服务有限公司签订饭堂烟道及油烟机清洗服务合同，服务内容：油烟机、烟道及灶台周边油烟清洗，配套设备拆组装、调试，确保清洗后正常运行，有效期：2025 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日；

2025 年 8 月 12 日，与广州天携环境服务有限公司签订虫害服务合同，防治地点：广州市番禺区石壁街创源路 22 号 E 栋 111 号，防治范围：甲方指定范围内的四害等，防治项目：苍蝇、老鼠、蟑螂、蚂蚁；有效期：2025 年 9 月 1 日至 2026 年 8 月 31 日；

关键过程：食材及辅料验收、餐具消毒

特殊过程：菜品熟制、销售服务

不适用条款：无。

4) 目标的实施和考核情况

受审方在《管理手册》6.2 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。

手册中明确了质量、食品安全、环境和职业健康安全目标：

公司目标：	完成
1、顾客满意度 \geq 95分；	97分
2、重大食品安全事故为0；	0
3、火灾为0；	0
4、固体废物合规处理100%；	100%
5、高温烫伤事故为0；	0
6.含油废水的污水、油烟、噪声合规排放100%	100%

目标分解到各部门，可测量。每月考核一次。提供《公司目标分解及实现情况汇总表》，查见2026.3.1目标考核记录，各部门分解目标均已完成，统计人：屈甜甜，批准人：魏华。

5)变更的策划管理

与受审方管理层沟通，公司通过管理评审、审核结果、监视测量分析评价结果、组织内外环境变化、客户要求及利益相关方的需求等方式来确定管理体系变更的需求。手册6.3规定了管理体系变更的策划要求，明确了管理体系变更时需考虑：变更目的及其潜在后果，管理体系的完整性，资源的可获得性，职责和权限的分配或再分配，自体系建立以来管理体系无其他重大变更，审核期间发生审核地址及相应认证范围变更，已向机构总部报备。

6)岗位职责、人员及能力、意识管理情况以及体系文件管理情况

受审核方自体系建立以来组织的角色、职责和权限未发生变化，按照策划编制的《岗位任职要求》实施，组织的机构设置：领导层、行政部（含采购）、项目运营部等。自体系建立以来体系覆盖人数为10人，未发生较大变化，对主要部门人员开展了三级安全教育，但培训时间未达最低时限24小课时培训要求，培训人员未覆盖服务现场人员，已开不符合项整改。

经现场核查，与本次审核范围“餐饮服务(热食类食品制售)，食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售”相关的员工共10人，包括管理人员、餐饮服务现场人员、采购人员、销售人员等，现有人员基本满足管理体系运行的需要。

编制了岗位任职要求，对主要岗位的能力要求进行了明确，包括学历要求、专业知识要求、能力要求等。不定期对员工能力进行评价，查见2025.10.23日《员工能力确认表》，对人员能力进行了评价，评价内容包括培训、技能水平、工作经验、工作能力、工作态度积极性，抽查受评价人：管理层魏华、屈敬辉、项目运营部廖赛、行政部屈甜甜、员工代表阚用志等人，评价结果均为合格，评定日期：2025.10.23日，评价人：魏华。

与部门负责人面谈，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，提高员工的能力。查见2025-2026年培训计划，策划了培训内容、拟参加培训人员、计划培训时间等。抽查员工培训记录表，2025年10月11日进行了ISO22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、HACCP(V1.0)标准条款，GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020标准培训等内容培训。2025年11月11日进行了内审员培训，2025年12月02日1进行了法律法规培训，培训有效性评价均达到了培训效果，培训有效。

查食品安全/HACCP小组组成情况：食品安全小组包含了采购、销售、餐饮服务管理、质检等岗位人员，描述了各组员的学历、专业、工作经历、培训经历以及在食品安全小组中的职责，基本符合标准要求。查见2025.10.09食品安全小组组长任命书，任命副总经理屈敬辉为食品安全小组组长，有总经理签字。

7)资源管理情况



受审方提供了管理体系运行的各类资源,包括:资金、基础设施、设备、人力资源等。以建立、实施、保持和持续改进管理体系。

1) 现有内部资源的能力:

办公场所: 厂房租赁, 提供办公场所租赁合, 甲方为: 广州市裕华丰制衣有限公司, 实际经营面积约 180 平方米; 食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售的果蔬农残检测报告及禽畜肉类动检证明向供方索取合格证据或报告, 无检验室, 检测能力主要涉及供方资质材料的确认, 产品由外包方配送至客户处, 客户签收即为放行的过程。(备注: 办公地址位于广州市番禺区石壁街创源路 22 号 A 栋 413 房, 办公场地内部已连通为一体使用(包括 414、413 号), 工商营业执照注册地址已默认办公地址 413 房覆盖了 414 房)

(承包) 餐厅: 场所地址: 广州市番禺区石壁街创源路 22 号 E 栋 111, 经营面积约 300 平方米, 提供有承包餐厅合同, 合同期限: 2025 年 01 月 01 日至 2027 年 12 月 31 日, 餐厅甲方: 陆树南; 热食类食品制售不涉及成品库, 未配备检测室; 烹饪加工用设备主要为灶台、操作台、基本满足热食类食品制售要求。

(承包) 餐厅现场设置有简单更衣室, 主要分为: 蔬菜粗加工区、禽肉粗加工区、蒸饭区、烹饪区、洗碗消毒间、原料库, 均配置有洗手池, 基本符合热食类食品制售的要求、有原料库、冷藏冷冻柜、化学品柜等; 热食类食品制售不涉及成品库, 暂未配备检测室, 烹饪加工用设备主要为灶台、操作台、基本满足热食类食品制售要求。

2) 提供有办公及餐厅加工设备如:

办公场所设备: 电脑、打印机、空调、沙发、无线 WiFi、办公桌椅、橱柜等;

主要餐饮用设备有: 灶台、操作台、餐具、厨具、冷藏柜、冷冻柜、留样柜、蒸箱、自动洗碗机等;

环保设备有: 垃圾桶、灭火器、灭火毯、抽油烟机;

安全装置有: 灭火器、消防栓、可燃性气体报警器;

——动力设施和辅助设施的状况: 配电箱、中央空调等

——需要从外部供方获得的资源: 无

——不涉及特种设备;

——餐厅检测设备: 中心温度计、电子秤、可燃气体报警气;

农产品销售检测设备: 暂不涉及, 目前农残检测合格报告及动物检疫证明以向供方索取索票为主, 具体以客户验收包括计量称重为准, 食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售的分拣配送统一由外包方负责。

企业外包过程为: 计量器具校准检定及委外第三方检测、烟道及油烟机清洗、虫鼠害防治、生鲜食材分拣、配送。

经核查, 与质量、食品安全与 HACCP、环境和职业健康安全管理体系相关的人员为 10 人。现有各项资源基本满足经营需求, 满足管理体系运行需求。

8) 质量和食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

与受审方管理层沟通, 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: 餐饮服务(热食类食品制售), 食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售;

2) 产品和服务的要求: 热食类食品制售工艺流程、操作规程、菜单、菜谱; 客户合同要求、销售作业指导书等

3) 为过程建立评价准则, 建立的准则有: 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、作业指导书、SSOP、前提方案等;

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》、客户合同/订单要求、作业指导书等;

——过程产品放行标准: 《危害控制计划》、《GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、客户合同/订单要求、作业指导书等;

——成品执行标准: 餐器具按照 GB14934 标准执行, 餐食按照危害控制计划要求执行, 食用农产品按照符合 GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量等要求执行, 计量器具定



期进行校准等；

——服务规范：按照 GB31654-2021《餐饮服务食品安全操作规范》、《农产品质量安全监测管理办法》等执行；

5) 所需的资源：受过培训的人员、办公销售场所、餐食加工设备和工具、检测设备、生产和储存场所、充足的原材料供应、配送车辆等

6) 确定符合产品和服务要求：——见项目运营部 Q8.2 条款审核记录

7) 按照准则实施过程控制——见项目运营部 Q8.5\F8.5.4.5\H4.3.4.3 条款审核记录

8) 过程已经按策划进行证据：有热食类食品制售工艺流程、食用农产品销售服务流程、作业操作规程、运行证据等

9) 产品和服务符合要求的证据：索证/索票、餐食中心温度测试、餐食烧熟煮透、餐具洗消、顾客满意度调查表、顾客投诉、餐食留样等

10) 策划的变更的控制：未发生；

11) 识别外包过程及控制方法：计量器具校准检定及委外第三方检测、烟道及油烟机清洗、虫鼠害防治、生鲜食材分拣、配送。

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。

12) 需确认过程：食材及辅料验收、餐具消毒、菜品熟制、销售服务

提供有2025.10.09对 餐具消毒过程的确认证据：《关键过程记录（餐具消毒）》，对人员资格、设备确认、工作方法、工作环境进行确认，确认结果为“过程能力充分，达到实现所策划的结果的能力”。确认负责人员：屈敬辉，总经理魏华进行最终结论确认。

提供有 2025.10.09 对 餐具消毒过程的确认证据：《关键过程记录（食材及辅料验收）》，对人员资格、设备确认、工作方法、工作环境进行确认，确认结果为“过程能力充分，达到实现所策划的结果的能力”。确认负责人员：屈敬辉，总经理魏华进行最终结论确认。

关键过程确认：提供有 2025.10.09 对 菜品熟制过程的确认证据：《特殊过程记录》，对设备认可、人员资格、工艺文件、记录文件进行确认，确认结果为“该过程可满足需求”。确认负责人员：屈敬辉，参与确认人员：魏华、廖赛、屈甜甜，基本符合。

特殊过程确认：提供 2025.10.9 销售过程的确认证据，人员、设备、文件、环境进行确认，确认结果为“满足要求”。参与确认人员：廖赛、屈甜甜，确认人：屈敬辉；

受审核方在《管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《前提方案》、“岗位任职要求”、《标识和可追溯性控制程序》、《致敏原管理控制程序》等，基本满足标准中有关前提计划的要求。自体建立以来未发生较大变化。

生产（卫生）规范 1：

编制了餐饮服务(热食类食品制售)《前提方案》\良好卫生规范编制依据：

生产（卫生）规范 1：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求、《餐饮服务食品安全操作规范》；内容包括厂区及周边卫生环境、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、来访者等。基本符合标准对策划的要求。

编制了食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售《前提方案》编制依据：

生产（卫生）规范 1：《GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、TCCAA29-2016 食品安全管理体系食品批发和零售企业要求，内容包括厂区及周边卫生环境、仓库管理、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、培训等；内容包括厂区及周边卫生环境、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、来访者等。基本符合标准对策划的要求。

自体系建立以来未发生变化。



提供了餐饮服务(热食类食品制售)《危害控制计划》;

受审方食品安全小组/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,包括产品名称、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。自体系建立以来所涉及的原辅料、终产品等未发生较大变化,结合实际客户订单需求,终产品以米饭为主。

预期用途主要为大众客户提供热食类食品的制售活动。

主要的食用方式为烹饪后食用,产品保质期一般:制熟后即刻食用,常温条件不超过2小时,高温存放条件:60℃以上。对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制。

提供工厂位置图、平面图、人流物流图、虫害控制平面图等,审核现场发现部分餐厅后厨部分功能发生变化,未对工艺流程发生实质变化,已要求企业按照实际进行规范管理。

现场观察:流程与现场实际基本一致,流程图已注明关键控制环节;流程图已开展确认:时间:2025-10-09,确认人:魏华、屈敬辉、屈甜甜、阚用志、廖赛。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质进行了危害分析,并明确了控制措施,形成了《危害分析单》。

——查餐饮服务(热食类食品制售)《危害控制计划》中的《危害分析工作单》,具体包括了原料验收、贮存、清洗、切配、烹饪、分餐、餐具清洗消毒等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

查食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售《危害控制计划》中的《危害分析工作单》,具体包括了采购验收鲜冻品(畜禽肉)、采购验收(果蔬)、分拣装车(外包方负责)、配送(外包方负责)等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

预期用途主要为:酒楼、餐饮企业、食堂等餐饮经营者的原料、或直接食用。

主要的食用方式为农产品:经过挑选、清洗烹饪后食用,产品保质期一般:农产品:肉类、水产冷藏0-8℃冷藏保存,2-3天,冷冻保存≤-18℃保存,保质期≤1年;蔬菜、水果、禽蛋等常温保存,2-3天;冷冻食品:≤-18℃,按照标签保质期;冷冻水产品储存在-18℃以下存储;保质期≤1年。对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制。

现场观察:流程与现场实际基本一致,流程图已注明关键控制环节;流程图已开展确认,时间:2025-10-09,确认人:魏华、屈敬辉、屈甜甜、阚用志、廖赛。

经过对餐饮服务(热食类食品制售),食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售危害分析及评价,确定了OPRP点及监控程序、纠偏行动,经过识别,本组织最终确认了:

食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售《危害控制计划》:

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录	纠偏行动
采购验收 OPRP1	化学危害:农兽药残留、重金属、组胺超标 生物危害:疫病	1、禽蛋肉收集动物检疫合格证明;检测报告 2、蔬菜水果农残检测合格; 3、初级食用水产品检测报告	质检员每批一次在验收时向供方索取向供货方索取农残检测合格证据;禽蛋肉向供货方索取检测报告(肉类索取动物检疫合格证明)	来料验收记录	无农残检测不合格的果蔬、蛋、初级食用水产品等农产品拒收;不能提供动物检疫合格证明、检测报告的畜禽肉产品拒收;

餐饮《危害控制计划》:

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录	纠偏行动
------	---------	---------	------	----	------



OPRP1-1 原材料验收	生物性:疫病(禽畜肉类); 化学性:农药、重金属残留(蔬菜) 瘦肉精残留、挥发性盐基氮、重金属等有害化学物	向供方索取蔬菜农药残留检测报告和动物检疫检验合格证明	验收员每批在验收时查验动物检疫检验合格证明、蔬菜农药残留检测报告	蔬菜农药残留检测报告、动物检疫检验合格证明	不能提供动物检疫检验合格证明的畜禽肉类,一律拒收; 不能提供农药残留检测报告或检测项目不合格的蔬菜,一律拒收。
CCP1 菜肴烹调	生物性危害:致病细菌残留	出锅菜品成品中心温度 70℃以上	厨师长每锅感官检查,测试食物的中心温度	食物中心温度抽查测量记录	菜品出锅中心温度达不到的要求的,重新回锅加热或废弃。
CCP2-1 餐具消毒杀菌	生物性危害:致病细菌残留	使用自动洗碗机进行清洗消毒,高温热水喷淋温度 85℃以上,≥ 50 秒,热风烘干温度 80℃,时间 ≥ 15 秒	洗碗工每次查看自动洗碗机显示的清洗消毒温度;自动洗碗机设定的清洗消毒时间	餐具消毒记录	调整消毒温度;延长消毒时间。
CCP2-2 工器具消毒杀菌	生物性危害:致病细菌残留	蒸箱高温水煮消毒 10 分钟	厨师每餐监控计时器计算时间,保证消毒时间有效杀灭致病菌	消毒时间记录	延长消毒时间

策划基本满足要求。

9)重要环境因素及控制措施的策划

受审方在管理手册第 6.1.2 条款进行了规定,并策划了《环境因素识别与评价控制程序》、《运行过程控制程序》、“烹调间安全管理制度”、“餐厨废弃物管理制度”、“食品用设备设施管理制度”、“食品安全事故应急处理预案”、“销售提供规范”等。

在识别环境因素和相关的环境影响时,考虑了非正常情况、潜在的紧急情况 and 全生命周期。环境因素识别时考虑了公司行政办公、食品农产品销售以及餐饮办公、服务现场(餐厅热食类制售)等过程,环境因素识别时考虑了原材料采购、餐食制作售卖过程、产品交付、最终处置、食品使用等过程,抽查发现未识别设计和开发过程,现场口头与企业交流,建议后期改进。提供了《环境因素识别评价表》,采用综合评价得分,根据评价结果分值在 25 分及以上的环境因素,为重要环境因素,受审方纳入目标指标管理。

查见受审方识别的环境因素包括能源资源消耗(水、电、天然气)、污染物排放种类[生活污水、含油废水、废气(油烟排放)、噪声、固体废弃物(生活垃圾及厨余垃圾)]、危险化学品:天然气引起的火灾、卡式炉的便携气瓶(丁烷气瓶)引起的火灾等;

经过识别评价,结果得出重要环境因素,提供有《重要环境因素清单》,重要环境因素及其控制措施如下:

- 1) 固体废物——控制措施:集中收集/环境目标、指标管理方案;
- 2) 火灾——控制措施:应急预案/环境目标、指标管理方案;
- 3) 含油废水的污水排放、油烟的排放、噪声排放——控制措施:制定了 3 项管理措施/环境目标、指标管理方案;

——现场查见《环境目标、指标及管理方案》,包括目标、指标、考核方式、方案措施、责任部门、完成时间等,具体控制措施如下:

1) 目标:固体废物合规处理 100%,固体废物合规处理 100%,合法处置;方法/措施:对厨余垃圾集中收集处理;办公区保洁产生的生活垃圾,由环卫集中处置;——责任部门:行政室、餐饮部;

2) 目标:火灾为 0,指标:火灾事故发生为 0,方法/措施:—组织专业电工定期检查电气设备线路,严禁



超负载使用电-加强消防设施管理, 监督定期检查灭火器, 确保消防设施完好率 100%。-加强消防管理, 制定火灾应急预案。火灾应急预案 100%进行演练, 并确保所有员工 100%了解; 组织各个部门每月进行一次火灾隐患检查, 发现隐患并保证 100%纠正。——责任部门: 行政部、项目运营部;

3) 目标: 含油废水的污水排放、油烟的排放、噪声排放, 指标: 合规排放 100%, 措施/方法: 食堂及含油区域废水经隔油池 / 油水分离器预处理后, 排入市政污水管网; 定期清洗维护油烟净化设施, 留存清洗维护记录, 确保达标排放; 加强设备维护, 避免非正常产生高噪声。——责任部门: 项目运营部;

根据组织提供的《质量和食品安全、环境、职业健康安全目标考核记录》和《环境目标、指标及管理方案》目标完成情况统计, 统计时间: 2026.03.01, 上述目标指标方案基本完成。

10) 重要危险源及控制措施的策划

受审核方在管理手册第 6.1.2 条款进行了规定, 并策划了《危险源识别和风险评价控制程序》, 明确了公司在建立、实施和保持用于持续和主动的危险源辨识的过程。此过程考虑:

a) 餐饮服务(热食类食品制售), 食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售如何组织, 包括工作负荷、工作时间、欺骗、骚扰和欺压等社会因素;

b) 领导作用和组织的文化;

c) 常规和非常规的活动和状况, 包括由食材配送销售以及餐食加工制作所涉及的基础设施、设备、原材料和工作场所的物理环境的危险源, 人的不安全操作产生的危险源, 餐食制售服务的设计、交付及处置产生的危险源、餐饮服务(热食类食品制售), 食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售过程执行中带来的危险源, 公司内部或外部以往发生的相关事件(包括紧急情况)及其原因; 潜在的紧急情况包括火灾、食物中毒、触电、等产生的危险源, 外来人员进入公司办公区、餐食制售区(如工作人员、承包方、访问者和其他人员)带来/产生的危险源, 组织、运行、过程、活动和职业健康安全管理体系中的实际或拟定的变更, 危险源的知识和相关信息的变更等产生的危险源。依据相关的要求行政部组织开展了危险源识别、评价, 按照过程开展, 结合公司餐饮服务(热食类食品制售), 食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售过程进行, 通过 LECD 评分方法评价, 最终确认公司重大危险源及控制措施。

提供了《危险源辨识及风险评价和控制措施》, 查行政部、项目运营部的销售办公及餐饮服务现场区域共识别出职业病伤害包括: 室内吸烟、长时间操作计算机工作疲劳、插头、插座漏电、不遵守交通规则、电源线路或设备超负荷、短路火灾、切配过程使用设备机械伤害、高温天下厨中暑、清洗剂使用不当中毒、交通事故、传菜中滑到摔伤、电器使用触电、在厨房抽烟, 引起火灾、爆炸人员受伤等 46 项, 识别较为全面, 通过 D=LEC 方法等进行综合评分, 评价确定风险等级, 并制定了相应的风险控制措施。提供了《不可接受风险及控制计划清单》, 显示涉及的不可接受风险包括“高温烫伤”、“火灾”、“食品安全事故”; 与《危险源辨识及风险评价表》中的过程及危险源一致, 危险源辨识基本充分、风险等级评价基本合理。

提供了《职业健康安全目标、指标及管理方案》, 明确了目标、指标、管理方案、责任部门、计划完成时间等; 显示的危险源为““高温烫伤”、“火灾”、“”“食品安全事故”, 与所提供的《危险源辨识及风险评价表》一致。

潜在火灾, 目标: 火灾为 0, 指标: 不发生火灾安全事故;

管理方案:

- 1 定期组织电工进行用电安全检查, 加装电气短路保护装置;
- 2 建立临时动火许可作业制度;
- 3 食堂严谨吸烟;
- 4 定期组织火灾应急演练;
- 5 加强火灾案例宣传, 定期组织消防安全培训;
- 6 定期进行火患排场, 建立火灾隐患奖惩制度;

高温烫伤, 目标: 高温烫伤事故为 0, 指标: 不发生高温烫伤事故;

管理方案:

1. 对项目运营部 员工进行日常培训, 尽量避免员工烫伤事故发生;
2. 对员工服务进行培训, 高温高热食物传菜注意, 避免造成就餐人员的烫伤发生;
3. 餐厅常备应急药箱, 必要时对轻微烫伤进行处理;



4. 严重烫伤事故发生的情况下，由项目运营部 经理负责停下手头工作，紧急就医治疗；

食品安全事故，目标：食品安全事故为0，指标：不发生食品安全事故；

管理方案：

严格遵守行业和国家对食堂卫生管理要求；

2、严格遵守食堂食物管理的有关规定，杜绝二次污染事故发生；

3、加强食堂防蚊蝇、防鼠和卫生管理；

4、明确食堂内部食品安全管理责任，确保职责明确；

识别环境因素和危险源及控制措施匹配。

提供了《职业健康安全目标、指标、管理方案检查及考核记录》，检查人：屈甜甜 审批：魏华 日期：2026.03.01，各项方案均按要求达成。

目前各责任部门按照策划的目标指标管理方案开展运行，行政部定期组织进行检查，目前目标均已完成。

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）

01) 环境和职业健康安全的实施

针对餐饮服务(热食类食品制售)过程中进行环境因素和危险源的控制：

受审方主营业务是热食类食品制售，在经营过程中考虑了生命周期观点，在物资采购阶段由项目运营部统一采购验收，选用绿色蔬菜、环保产品。在经营过程中拒绝浪费。最大限度的减少环境污染和废物排放，与负责人沟通了解，自管理体系运行至今未发生过环境和职业健康安全方面的事故事件，对环境职业健康安全的运行控制有效。

受审方制定了《环境因素识别与评价控制程序》、《危险源识别和风险评价控制程序》，根据程序文件规定，服务部有关人员对环境因素和危险源进行了识别。

查见“环境因素识别评价表”，识别出办公活动、食材清洗、食材切配、烹饪、蒸制、厨房设备的运行、餐具消毒、分餐、餐食加工涉及项目运营部热食类制售活动的环境因素有：固体废弃物、油烟废气的排放、污染环境、不及时清理，散发臭味、固体废弃物、水电消耗、洗菜、洗涮污水排放、食品包装物抛弃、潜在火灾的发生、天然气使用不当引起的火灾、卡式炉的便携气瓶（丁烷气瓶）使用不当引起的火灾等，并对识别出的环境因素进行了评价，项目运营部餐饮项目经理工作主要为菜品处理，菜品制售。评价出重要环境因素是：固体废物处理、火灾、含油废水的污水排放、油烟的排放、噪声排放，基本合理；并建立了目标指标和方案进行管理，根据所提供的目标指标方案完成情况统计记录，基本已完成。

(01) 垃圾、废油及泔水等固体废弃物、处理控制主要为：原辅料采购、验收、废弃物（餐厨垃圾包括废油稍水、固体废弃物、泔水废油等）处理均由甲方的物业公司指定第三方清洁公司负责处理。餐厅内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；普通生活垃圾、餐厨垃圾等废弃物由甲方场所的物业公司指定第三方清洁公司负责清运，包括菜肉产生的废弃菜叶，根茎等原料和食用后产生的泔水固物。废弃原料经收集后集中放置在垃圾房堆放处，由甲方指定合作方进行定期处理。提供有：2025年-2026年《餐饮垃圾回收记录表》，记录有废油泔水、数量、回收方式、经手人等，抽查 2026.01.06，废油泔水 33.6kg、回收方式：统一回收，经手人：李**，抽查 2026.01.06，废油泔水 33.6kg、回收方式：统一回收，经手人：李**；

查看餐厨垃圾主要按物公司要求统一存放于指定垃圾房再由第三方清运公司统一处理，废纸箱卖给回收废品人，生活垃圾回收单位由甲方场所的物业公司指定第三方公司回收处理；

餐厅外围配备有垃圾房，标识有厨余垃圾、其他垃圾等；盛放厨余垃圾，厨余垃圾等由甲方场所的物业公司统一安排垃圾清运公司负责清运；

识别外包过程及控制方法：计量器具校准检定及委外第三方检测、烟道及油烟机清洗、虫鼠害防治、



生鲜食材分拣、配送，从生命周期观点公司在《管理手册》8.1条款进行了规定，并策划了《环境因素识别与评价控制程序》、《危险源识别和风险评估控制程序》、《应急准备与响应控制程序》、《烹调间安全管理制度》、《餐厨废弃物管理制度》等从原材料验收、设计、餐食加工和交付食用和最终处置等准则和控制措施，提供了食堂质量、环境、职业健康安全检查表、识别了计量器具校准检定及产品委外第三方检测、烟道及油烟机清洗、虫鼠害防治、生鲜食材分拣、配送。外包过程并与实施方签定了相关外包合同，明确了控制措施要求，发放《相关方告知书》、《对供方施加环境和职业健康安全影响的通知》，对其余供方施加环境和职业健康安全影响，具体详见行政部 E08.1 条款等；

(02) 污水排放：主要通过控制热食类食品制售过程的规范操作，减少污水排放，排入园区管网，定期委托第三方进行 1 次检测，提供了 2026.02.03 出具的外检报告，报告编号：HZMZ26012801，基本符合。

审核现场查看排水设施的状况：主要是卫生间的洗手、如厕冲水、餐盘工具清洁、场地清洁，为城市管网用水，主要通过控制餐食加工废水、制售过程的规范操作，减少污水排放。工具清洁及餐食加工的污水排放到甲方所在园区污水处理设施（隔油池）后，再统一纳入城市污水管网，提供有甲方与物业公司签定服务协议，协议有效；

(03) 噪声排放：主要是热食类食品制作过程中的产生的，日常通过对设备运行管理进行管控，油烟净化器外围加有防护设施，降低噪音，现场观察设备运行正常，提供有出具的废水废气噪音检测报告，报告编号：HZMZ26012801，报告日期：2026 年 02 月 03 日，基本符合；

(04) 油烟排放：烟道及油烟机清洗由外包方处理：佛山市锦裕智慧生活服务有限公司，合同期限：2025 年 01 月 01 日至 2027 年 12 月 31 日，抽查饭堂烟道及油烟机清洗服务记录，抽查 2025.12.14，清洗项目：油烟机、烟道、灶台周边，设备运行状态：正常，甲方验收人：屈敬辉；噪声排放控制：设备保养，基础减震，厨房加工间密闭。

餐厅油烟主要在食品加工时产生，设置有油烟机对产生烟气进行吸取，再经风管输出至楼层顶部进行排放。现场查看：废气主要为烹饪产生的油烟废气，废气通过抽风装置进入油烟净化处理器处理后直接排放。排放口在楼顶。设备工作正常，处理有效；现场查看一楼到楼顶，油烟排放管共 10 米长，油烟系统有油烟净化器；

抽查饭堂烟道及油烟机清洗服务记录，抽查 2025.12.14，清洗项目：油烟机、烟道、灶台周边，设备运行状态：正常，甲方验收人：屈敬辉；噪声排放控制：设备保养，基础减震，厨房加工间密闭。

提供广州市番禺区南记时尚中餐厅的废水、废气、噪声检测报告，报告编号：HZMZ26012801，委托单位：广州焱鼎供应链管理有限公司，检测机构：美澳检测（惠州）有限公司，受测地址：广州市番禺区石壁街创源路 22 号 E 栋 111，检测项目：废水、有组织废气、噪声，检测结果：达标，2026 年 02 月 03 日；

查见“危险源识别评价表”，涉及项目运营部餐饮服务现场现场的危险源有：厨师下厨烫伤、食物中毒、爆炸、地面湿滑人员受伤、清洁过程被鱼刺等划伤、高温天下厨中暑、电器使用触电、食品变质后销售，产品储存条件不合格或超过有效期，导致食物中毒未切断电源触电、煤气泄漏引起火灾、设备未保养、设备无人操作时未切断电源、机械伤害、触电伤害、烫伤、食物



中毒、火灾事故等；并对识别出的危险源进行了评价，评价出不可接受风险是：1) 火灾事故；2) 高温烫伤；3) 食品安全事故；并建立了职业健康安全目标、指标管理方案一览表进行控制，根据所提供的目标指标方案完成情况统计记录，基本已完成。

(05) 潜在火灾的控制：服务部对食材加工使用天然气燃料进行烹饪加工。分析能够产生火灾原因基本为天然气输送管道泄漏造成火灾等。控制方式：1. 加强消防安全培训，增强消防意识，认真执行公司《消防安全管理制度》及《消防应急预案》；2. 各种电器、照明设备及线路的安装、使用规范操作；3. 配备灭火器等消防设施设备，定期检查，确保完好、有效；4. 制订应急预案，进行消防演练；

现场了解：公司制订了火灾预防管理规定、应急管理规定。餐厅厨房及办公场所均设置了消防栓、灭火器、灭火毯、消防通道、楼梯、消防报警器、应急疏散指示灯等；

食物加工采用天然气能源，在厨房安装有1套自动消防灭火系统装置、配置有可燃气体报警器；查，餐厅员工定期参加公司或甲方场所的物业公司消防、应急、逃生培训和演习；

现场查看，作业地点消防逃生通道畅通，现场打开消防栓，能供水，压力明显；

现场查看厨房作业区、就餐区、办公室，火灾、爆炸伤害预防管理基本符合要求；

对水电气等使用情况由项目运营部报财务部门每月进行统计。

突发火灾：主要可能原因是油炸类产品制作、电器故障和消防设施失效等，控制措施主要是要求操作人员按照工艺和操作规范执行烹饪，现场询问操作人员陈**、张**，如何防范火灾，基本能回答。

(06) 火灾事故的控制：项目运营部餐厅对食材加工全用天然气燃料加工方式进行，分析能够产生火灾原因基本为天然气燃料输送管道泄漏造成火灾等。控制方式：1. 加强消防安全培训，增强消防意识，认真执行公司《消防安全管理制度》及《消防应急预案》；2. 各种电器、照明设备及线路的安装、使用规范操作；3. 配备灭火器等消防设施设备，定期检查，确保完好、有效；4. 制订应急预案，进行消防演练；

现场了解：公司制订了火灾预防管理规定、应急管理规定。餐厅前厅、厨房及办公场所均设置了消防栓、灭火器、灭火毯、消防通道、楼梯、消防报警器、应急疏散指示灯等；

食物加工采用天然气能源，在厨房安装有1套自动消防灭火系统装置、配置有可燃气体报警器；查，食堂员工定期参加公司或甲方场所的物业消防、应急、逃生培训和演习；

现场查看，作业地点消防逃生通道畅通，现场打开消防栓，能供水，压力明显；

现场查看作业区、就餐区、办公室，火灾、爆炸伤害预防管理基本符合要求；

对水电气等使用情况由项目运营部报行政部（财务）每月进行统计。

突发火灾：主要可能原因是油炸类产品制作、电器故障和消防设施失效等，控制措施主要是要求操作人员按照工艺和操作规范执行烹饪，现场询问操作人员陈**、李**，如何防范火灾，基本能回答。

现场抽查4个干粉灭火器、1个消火栓，状态均正常。现场抽查灭火器1、灭火器2、灭火器3，有《2024年消防器材检查卡》抽查2025.10~2026.02，点检：检查灭火器正常范围内、气压是否在、检查灭火器是否在有效期内、消防通道是否畅通、消防栓、安全出口指示灯是否完好，检查人：屈**，点检结果：正常；

(07) 查看食物中毒：控制见Q8.5.1生产服务控制，Q8.6\F8.8.1\H3.8产品服务放行；现场查看，食品制作过程制度有《粗加工切配餐饮安全管理制度》、《烹调间安全管理制度》、《食品进货查验记录管



理制度》、《烹调间安全管理制度》、《食品留样管理制度》等，不允许用过期、变质食物，餐具做到一洗二清三消毒等要求控制，生熟严格分区管理等，执行符合要求。查看留样：公司安全负责人将每日食谱中饭菜进行留样，专人专管上锁管理，并进行登记记录；

提供留样登记记录：2026-03-02 留样菜品：罗汉斋 200g、炖排骨 200g、炒香干 200g、肉沫水蛋 200g；2026-03-03 冬瓜 200g、大白菜 200g、咖喱鸡 200g；2026-03-06 豆角炒肉 200g、土豆炒肉 200g；2026-03-09 番茄炒蛋 200g、青椒炒肉 130g，符合要求；

从采购验收项目运营部到留样保存，均为防止食物中毒，追根溯源做预防，目前为止，暂无发生食物中毒情况。

(08) 意外伤害事故（高温烫伤、机械伤害、电击伤害、滑倒）：烹炒过程的操作不当引起的烫伤、切菜过程刀具使用不当引起的割伤，产品搬运不当引起的摔伤，使用设备造成机械伤害，违章用电、设施设备线路老化短路引起的触电，产品搬运不当引起的摔伤；传餐引起的意外事故；

查餐厅制订了各工序操作管理办法，并通过上墙等方式提醒操作者，并配置相应防护措施和警示标识等，防止物理伤害、摔伤、烫伤。

机械伤害：张贴安全警示标识，进行安全教育，制定设备操作规程。劳保用品发放：使用劳保用品如手套、口罩、工服、帽子等，按需领用，日常对员工进行安全教育和检查；配备有医药箱，需要时使用；

电击伤害：张贴安全警示标识，进行安全教育。电工持证上岗，不定期进行电气安全检查和隐患排查，发现问题及时修复。正确使用用电设备，设备接地，配电箱有漏电保护器。

高温烫伤：对员工进行安全意识教育和技术技能培训；明确安全操作规程，设置警示标识，审核查看蒸饭机箱标识有“注意高温、小心烫伤”醒目标识；员工按操作规程作业，加强检查；检查并完善设备防护设施；杜绝设备带病操作；配备防护装备，设立警示标识；配置发放手套、安全帽、工作服等劳动防护用品，并监督人员的穿戴情况；加强厨房现场安全检查，严格查究习惯性违章，消除乱扔、乱放等现场，材料、物品按照规定安全放置；配备酒精、医用纱布等应急用品及药品；

现场查看，地面湿滑处，但已配备有防滑标识警，绞肉机设备处警示标识，蒸饭机配有高温注意烫伤警示标识等，符合要求；厨师都佩戴有工作服、工作帽、口罩等防护设施能预防油烟、高温烫伤等伤害。

受审方对进入场所内的供方送货员、访客，视情况由安保人员或受访人提醒、签定安全协议等方式，告知相关遵守相应的运行准则，以防止外来人员受到人身伤害或职业健康危害。

(09) 触电伤害：

现场“有电”、“小心地滑”、“小心台阶”等警示标识，可进一步完善高温等警示标识，沟通。电线线路安全检查由甲方场所的物业公司电工统一进行管理，

——抽查 2025. 10. 20、2025. 11. 20、2025. 12. 20《消防安全监督检查记录》，检查内容包括消防安全管理、建筑防火、设施、危险品管理、履行消防安全职责情况等，检查结果均合格，检查人：

抽查 2025 年 10 月、2025 年 11 月、2025 年 12 月、2026 年 01 月《安全监督检查记录》，检查内容包括用安全管理、人员安全培训、办公区域、其他等检查结果均合格，检查人：屈敬辉；

抽查 2025. 10. 22、2025. 11. 22、2025. 12. 22、2026. 1. 22《服务过程安全监督检查记录》，检查内容包括用安全管理、人员安全培训、办公区域、其他等检查结果均合格，检查人：屈甜甜；

抽查 2025. 10. 20、2025. 11. 20、2025. 12. 20、2026. 1. 20《环境运行控制检查表》，检查内容包括用废水控制、固废控制、节能降耗、相关方变化及沟通情况、运行检查及改善情况、应急准备及处理情况等检



查结果均合格，检查人：屈甜甜；

涉及项目运营部的管理方案，见 E0 6.1.4 条款，抽查《环境目标、指标和管理方案检查、考核记录》，2025 年 10 月至 2026 年 02 月，已实施完成，同时抽查《职业健康安全目标、指标及管理方案考核记录》，2025 年 10 月至 2026 年 02 月，已完成。

——安全检查等见行政部 9.1.1 条款审核记录

针对各相关方组织通过发放《相关方告知函》方式告知。提供了《相关方清单》，对主要供方、顾客（企业）等进行告知。抽针对供方广州速之鲜贸易有限公司环境安全告知书，包括对贵公司在环境、职业健康安全、食品安全方面的要求，对进入我公司的车辆、人员安全管理方面的要求，为推动环境、职业健康安全、食品安全进行的考察工作等 4 项内容进行告知，时间为 2025.10.09。基本符合。

组织属于一般经营企业，不涉及抽堵盲板、倒闸作业、登高、起重、不涉及设备检修作业等危险作业。

上述目标指标方案制订基本合理，均处于受控状态。

在针对食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售过程中进行环境因素和危险源的控制：

明确了销售服务流程图、操作要求、采购计划单、客户订单、安全检查等运行证据。

产品和服务实现流程见 Q8.5.1。

销现场询问并查看：

- (1) 销售过程涉及的废水主要是行政办公产生的生活污水，由办公楼所在物业处理后统一纳入市政管网；
 - (2) 销售过程中：办公的车辆使用，涉及废气排放、噪声排放，合理安排用车；
 - (3) 现场清洗手用洗手液、消毒用 84 消毒液很少量，在指定区域存放，不涉及危险化学品；
 - (4) 现场已经配置有灭火器，随机抽查灭火器，均在有效期内，行政部已经开始定期进行检查，提供有点检卡，消防栓等由万融创裕科技园所在物业负责；
 - (5) 销售过程中固体废弃物主要是行政办公活动过程中出现的少量生活垃圾等，投放到公司门口的垃圾桶，由所在物业定期进行处理；采购、运输、交付等过程，一般不产生固体废弃物；
 - (6) 不属于危化品行业，不涉及抽堵盲板作业、倒闸作业等；
 - (7) 办公现场没有直接的危险标识等，所在办公楼有安全警示标识、安全出口标识、注意防火标识等管理。
 - (8) 在审核周期内没有发生交通违章或交通事故等情况。驾驶员能够遵守交通安全法要求。
- 环境/职业健康目标指标管理方案实施情况见行政部 6.2 及 9.1.1 条款审核记录。
- 上述运行控制基本符合要求。

02) 监视测量分析和评价 (EO)

受审核方策划绩效测量、数据分析控制程序，对管理系运行和部门实现的过程进行监视和测量，对管理体系过程进行监视和测量的方法包括：内审、管理评审、目标、管理方案考核、过程的监视和测量检查等。内审、管理评审、目标、管理方案考核详见 9.2、9.3、6.1.4 的审核记录。

日常监督检查：不定期对质量环境管理体系进行监督检查，发现问题立即整改。

抽查 2024.11.29、2025.1.5、2025.2.26《日常环境卫生检查记录》，检测内容主要我固废分类、垃圾管理的检查，检查结果均√；

抽查 2025.10.20、2025.11.20、2025.12.20《消防安全监督检查记录》，检查内容包括消防安全管理、建筑防火、设施、危险品管理、履行消防安全职责情况等，检查结果均合格，检查人：抽查 2025 年 10 月 20 日、2025 年 11 月 20 日、2025 年 12 月 20 日《环境运行检查》，检查内容包括用固废管理、能源资源消耗、消防安全等检查结果均合格，检查人：屈甜甜；

抽查 2025 年 10 月、2025 年 11 月、2025 年 12 月、2026 年 01 月《安全监督检查记录》，检查内容包括用安全管理、人员安全培训、办公区域、其他等检查结果均合格，检查人：屈敬辉；

抽查 2025.10.22、2025.11.22、2025.12.22、2026.1.22《服务过程安全监督检查记录》，检查内容包括用安全管理、人员安全培训、办公区域、其他等检查结果均合格，检查人：屈甜甜；

抽查 2025.10.20、2025.11.20、2025.12.20、2026.1.20《环境运行控制检查表》，检查内容包括用废水控制、固废控制、节能降耗、相关方变化及沟通情况、运行检查及改善情况、应急准备及处理情况等检查结果均合格，检查人：屈甜甜；

——公司消防控制状况：主要负责办公室、餐厅消防管理，已配置了灭火器、消防栓、灭火毯，开展了灭



火器点检：内置灭火器由行政部负责统一管理，抽查每月灭火器点检记录，2026.02.10，点检人：屈敬辉，消防栓点检由甲方的物业管控；

——消防备案/消防验收：办公室、承包的餐厅经营场所租赁性质，消防验收备案由业主负责管理即甲方的物业方(广州万融创裕孵化器有限公司)；

企业主要是餐饮服务(热食类食品制售)，食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售，没有明显的职业健康安全危害，不涉及安全预评估报告、安全现状评估报告、职业健康预评估报告、职业健康现状评估报告、安评、职评等；

因不涉及GBZ188中的职业健康危害因素，无职业病岗位；无需进行职业病体检；

餐饮服务(热食类食品制售)，食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售对健康证有要求，已提供员工健康证明，符合要求，见QFE07.2/H3.2条款审核记录。

因无GBZ188中的职业健康危害因素，无需进行有害因素监测。现场主要动态管理为主，见E07.2条款审核记录；

——废水、废气、噪声控制状况：(餐饮服务(热食类食品制售)项目)

提供有广州市番禺区南记时尚中餐厅的《废水、废气、噪声检测报告》，报告编号：HZMZ26012801，委托单位：广州焱鼎供应链管理有限公司，检测机构：美澳检测(惠州)有限公司，受测地址：广州市番禺区石壁街创源路22号E栋111，检测项目：废水、有组织废气、噪声，检测结果：达标，2026年02月03日；

——防静电/防雷控制状况：经营场所租赁性质，消防验收备案由业主负责管理即甲方物业方(广州万融创裕孵化器有限公司)；

——建筑消防设施控制、电气防火控制状况：配有灭火器、消防栓，所在的园区组织每日有安排人员24小时值班；

持证人员上岗情况，制作间人员均有健康证且在有效期，均符合要求，见行政部7.2记录；

监测：自体系建立以来，未发生过重大环境事故。

03) 合规评价 (EO)

受审核在《管理手册》6.1.3对合规义务管理职责、过程进行了策划，收集法律法规和其他要求的渠道包括专业网站、主管机构、专业书店、行业/协会、监管部门网站、顾客要求等。查见2025.12.01《环境、职业健康安全法律法规及其他要求清单》，识别了与环境管理体系相关的法律法规和其他要求，包括中华人民共和国消防法(2019修正)、中华人民共和国环境噪声污染防治法(2018修正)、中华人民共和国固体废物污染环境防治法(2020版)、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国水污染防治法(2017修正)、工伤保险条例、中华人民共和国劳动法(2018修正)、中华人民共和国特种设备安全法、广东省固体废物污染环境防治条例、广东省大气污染防治条例、中华人民共和国道路交通安全法(2011修正)、中华人民共和国民法典、职业病防治法、职业病分类和目录、饮食业油烟排放标准GB18483-2001等共69项，识别较充分，均为有效版本。

查见2025.12.01《法律法规及标准清单》，识别了与环境管理体系相关的法律法规和其他要求，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、中华人民共和国计量法、GB18483-2001饮食业油烟排放标准、食品生产许可管理办法、食品召回管理办法、国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定、食品生产经营日常监督检查管理办法、JJF1070-2023定量包装商品净含量计量检验规则等共47项，识别较充分，均为有效版本。

——查排污许可：不适用

——污染物排放种类：生活污水，含油废水；厨余垃圾，油烟排放，噪声排放；

——查公司的产品/服务特性确认环境影响评价的种类：不适用

——消防备案：由甲方所在场所的物业公司统一管理；

4) 设计和开发

受审方在管理手册中对8.3设计和开发进行了规定，并编制了《设计和开发控制程序》对设计和开发过程进行了规范；

**查餐饮服务(热食类食品制售)设计开发:**

提供:《新菜品名称:回锅肉》设计开发记录

开发任务书:

菜品开发范围及要求:

1. 多步骤(油炸、烹炒)加工菜品标准化;
2. 热炒组增加“回锅肉”菜品,增添风味菜品,丰富菜品种类;
3. 原料外形统一一致,肉片厚薄均匀;
4. 口味价格合理,达到同类菜品先进水平,成本控制在12元/份,毛利45%。

菜品需求来源:客户提议,市场需求;

菜品需求输入:

利用热炒组现有灶台,无需增加设备。

使用现有常规原材料:带皮五花肉,洋葱、青红椒,白砂糖、蚝油、生抽、料酒、盐

共炒制10份,预算费用120元

肉片厚薄均匀,菜品色泽光亮,口味价格合理,成本可控制在12元/份以内,毛利45%

菜品开发阶段的划分及主要内容、菜品开发确认报告、确认方式等,菜品开发确认结论及参加确认的人员:

屈敬辉、廖赛、屈甜甜,对确认结论的跟踪结果评定:合格;

有对应的实施人,审批人,控制基本符合。对应危害控制计划未发生较大变化;

产品设计和开发控制基本符合。

查食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售设计开发:

与负责人沟通确认,项目运营部负责产品的销售服务方案设计,主要设计人员为廖赛、魏华等,在相关行业从事销售多年,能力满足公司销售方案设计的需要,公司自成立以来,按照客户要求提供食用农产品的销售服务,直接销售,不做处理,暂不存在设计和开发及其更改活动。有销售方案设计的相关规定,体系运行以来,公司没有新产品的销售活动,原设计方案也无变更,一直按标准要求进行销售活动。查公司管理手册8.3条款,按标准要求,规定了服务方案设计的流程为:策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求。编制有涉及和开发管理相关要求,基本合理。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服务方案设计,确保服务的安全性、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。控制基本合理。

5)生产和服务提供控制、产品标识和可追溯性、产品防护、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划(以产品的实现流程为基础追查产品的可追溯性系统,并结合实现过程,审核生产服务提供的控制、产品标识、前提方案(良好卫生规范)、操作性前提方案以及CCP点的监控情况等)

查餐饮服务(热食类食品制售)运行控制:

受审核方根据实际结合质量/环境/职业健康安全/食品安全等体系要求,对热食类食品制售的管理,制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、卫生标准操作程序、前提方案、应急预案等文件制度。基本能指导热食类食品制售相关过程质量和食品安全管理操作。组织确定了需确认的过程为热加工过程。

其中涉及到生产部的CCP、OPRP包括:

OPRP1-1:原材料验收:蔬菜类原、畜、禽类原料验收、(牛奶、面包)原料验收

CCP1 菜肴烹调

CCP2-1 餐具消毒杀菌

CCP2-2 工器具消毒杀菌

具体的行动准则、CL值及行动准则见食品安全小组审核记录

热食类食品制售相关的流程主要有:

流程图:

- 1、主食类(米饭、粥)加工制作:



大米杂粮验收—入库—贮存—出库—淘制—蒸煮热加工—盛装—分餐—配送

2、热菜/汤加工制作：

热菜加工：原料验收—入库—贮存—出库—预处理（刀工/清洗/涨发等）—热菜加工（蒸炸煮炒煎）\汤、粥制作加—盛装—分餐售卖—剩余食物处理

汤、粥的制作：原料验收—入库—贮存—出库—预处理（挑异物，清洗）—汤、粥制作加热—盛入保温桶中—分餐售卖—剩余食物处理

3、工器具清洗消毒：

餐具/工具—回收—刮—冲洗—消毒—保洁—暂存

查热食类食品制售的实现流程及过程的控制情况：

整体过程一般为：组织项目运营部餐厅厨师长提前一个月内部确认菜单，项目运营部经理根据确认好的菜单，确定后将《原材料采购计划表》发到内部采购群，餐厅按排内部专职值班验收人员对食材进行采购及验收、食材库房管理，项目运营部厨师现场只负责对食材目测及感官判定是否合格，同时按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等。

提供有《餐厅菜谱（主食），现场查看：2026年01月份的菜单，抽查2026.01.04-09《午、晚餐菜谱》：西蓝花炒肉、焖带鱼、花生米、鸡腿、白萝卜、老南瓜、冬瓜、豆芽、焖鸡、皮蛋、洋葱炒肉、酿辣椒。抽查餐厅最近期的2026年01月06日《进货验收记录》，记录有：东桂柳白条鸭6只装13.8kg、【环球】免浆黑鱼片250g、冻多肉猪手粒12.9斤、猪掌柜】鲜带皮五花肉11.6斤、【猪掌柜】瘦肉片6.6斤等。供货商：广州速之鲜贸易有限公司，验收人：李**；另提供蔬菜26.01.06，名称：黄心土豆大22斤、白头蒜苗 优质7.3斤大白菜39斤、香菇6斤、胡萝卜普通18.6斤、黄豆芽优质8斤、线椒（食堂专用）2.05斤、等。记录了数量、生产批号、保质期、供应商及联系方式，并索证了食品许可证、营业执照、检验证明，验收人：李**；

审核期间现场抽查：2026.01.06日提供了该批次肉鸭-胴体产品的《动物检疫合格证明》（NO.44194025031）、肉鸡-胴体《动物检疫合格证明》（NO.44194025032）、商品猪-胴体《动物检疫合格证明》（NO.44034331264）、肉品品质检验合格证（NO.004916242）；提供农残检测报告，抽样日期：2026.01.06，检测依据：依据：GB/T5009.199-2003检测判定：酶抑制率法，样品名称（抑制率）：白头蒜苗8.81%、大白菜4.75%、香菇6.22%、黄心土豆7.46%等，检测机构：广州速之鲜贸易有限公司，检测员：吴建淮，审核：裴少平，检测时间：2026年01月07日；

查看现场提供有2026.03.10进货验收台帐记录，该批次肉鸡-胴体产品的《动物检疫合格证明》（NO.44194214664）（检测时间：2026.03.09）、肉鸭-胴体《动物检疫合格证明》（NO.44194214662）（检测时间：2026.03.09）、商品猪-胴体《动物检疫合格证明》（NO.4403437925）、肉品品质检验合格证（NO.5501889954），提供农残检测报告，抽样日期：2026.03.09，检测依据：依据：GB/T5009.199-2003检测判定：酶抑制率法，样品名称（抑制率）：新鲜海带12.32%、新鲜木耳4.77%、黄心白菜5.44%、大白菜4.66%等，检测机构：广州速之鲜贸易有限公司，检测员：吴建淮，审核：裴少平，检测时间：2026年03月10日，基本符合OPRP1-1原料验收行动准则控制要求；

蔬菜索证与验收均归项目运营部统一管理，每批次向供方农残快检报告及肉品动物检疫合格证明等；

提供有《冷冻柜温度监控记录表》，记录有冷冻柜、及检查人情况，抽查2026.01.06检查时间：10:33冷冻柜温度-19℃，无异常，2026.01.07检查时间：10:30冷冻柜-19℃、2026.02.28检查时间：10:30冷冻柜-19.2℃；提供有《冷藏柜温度监控记录》：10:30冷藏柜温度2℃、无异常；2026.01.28冷藏柜10:302℃，无异常；2026.02.28，10:30冷藏柜2℃，检查人：张**，复查人：李**，现场查看：烹饪区冷藏冷冻柜温度，冷藏0.0℃，冷冻-7℃（现场正在开柜使用中），温度正常，基本符合要求；审核现场查看冷柜生熟分开，食材覆盖保鲜膜，符合要求。

依据《餐饮服务食品安全操作规范》进行，包括原材料消毒、蔬菜择洗、切配、肉类切配及配料等；操作人员根据食谱计划，将供方提供的食材进行初步处理，包括折菜，去皮，摘除老叶、清洗等，毛巾、切配用刀分类标识，按洗肉池、洗鱼池、生素菜浸泡清洗（1冲2洗3清洗）进行分区清洗，毛巾用颜色紫色与蓝色区分；物料必须用盛具存放，不允许直接倒在工作台，2026.03.10现场查看摘菜人员、洗菜人员张**，洗菜人员均按规定佩戴劳动保护用品、操作规范进行工作。



提供了《洗菜流程》及相关记录，显示 2026 年 01 月 06 日对大白菜、土豆等清洗，浸泡 20 分钟；

一、切菜配菜：菜类肉类清洗后送入切菜配菜工序，根据食谱计划要求对肉类菜类进行切片，切条，切丝等；肉类和蔬菜加工使用工具区分，不混用，2026.03.10 审核期间现场查见厨师陈**在对肉类切片。

部分用到设备：员工切菜、1 台绞肉机。

二、蒸饭炒菜：由取得厨师资格证的厨师长，厨师对每日的菜进行加工。现场查见，厨师陈伯林正在进行肉类煎炒。部分用到设备：冷藏柜 2 个、操作台 3 个、猛火灶 2 个、洗碗机 1 套、洗菜池 3 组、锅 4 个、冷冻柜 2 个、留样柜 1 个、蒸柜 2 个、开水器 1 个、扒炉 1 个、垃圾回收台 1 个等。

三、传餐

完成食谱要求的饭菜制作后，由厨工通过传送至前厅或卡式炉（保温），等待员工就餐时，根据员工需求自动就餐，符合要求；

现场查看员工就餐情况，与员工交流，暂无不满意情况。

2026 年 03 月 10 日巡查现场查看，无违规违纪操作发生。

提供有 2026 年 01 月 10 日《菜品中心温度抽检》（CCP 点），显示：西兰花肉片 80℃、带鱼 78℃；晚：虾仁白萝卜 75℃、焖鸡：87℃；提供《试吃记录》2026.01.06，颜色/香气 正常、口味/口感/ 正常、分量 合适、卫生合格，评价：优，试餐人：陈伯林；

2026 年 3 月 10 日二阶段审核现场查看下午：晚餐：凉瓜炒蛋 83.7℃、水煮鱼 86.9℃；米饭 95℃，色泽、感官、气味正常、品尝情况：正常，检则品尝人：陈**；2026 年 02 月 27 日一阶段审核现场上午：中餐：炒地瓜苗 87.7℃、炒叉烧 78.1℃，色泽、感官、气味正常、品尝情况：正常，评价：优，检则品尝人：陈**；另抽查：2025.10.09、2025.11.12、2025.12.11、2026.01.16、2026.03.06 批次菜品温度及品尝记录，检查结果：正常，符合 CCP1 菜肴烹调的关键限值：出锅菜品成品中心温度 70℃ 以上要求；

提供了 2026 年 01 月《餐具清洗消毒记录表》（CCP 点），记录了对餐盘、碗、筷等、清洗效果、消毒时间、消毒人、操作人等，现场抽查 2026.01.06 日，消毒时间：14:00-14:30，清洗效果：合格，温度：100℃，消毒时间≥30min，消毒人：李**，另抽查：2025.10.09、2025.11.12、2025.12.08、2026.01.28、2026.02.10 批次消毒记录，不符合 CCP2-1 餐具消毒杀菌 关键限值：CCP2-1 餐具消毒杀菌 关键限值：使用自动洗碗机进行清洗消毒，高温热水喷淋温度 85℃ 以上，≥50 秒，热风烘干温度 80℃，时间≥15 秒，已开不符合项整改；

2026 年 03 月 11 日中午现场查看自动洗碗机，清洗温度显示为 90℃，消毒时间：50 秒，热风烘干温度 80℃，时间≥15 秒，符合 CCP2-1 餐具消毒杀菌 关键限值：CCP2-1 餐具消毒杀菌 关键限值：使用自动洗碗机进行清洗消毒，高温热水喷淋温度 85℃ 以上，≥50 秒，热风烘干温度 80℃，时间≥15 秒，符合要求；

查看工器具消毒：工器具、刀具、容器清洗消毒记录，工具经蒸箱高温水煮消毒 10min，抽查 2026.01.06 查看记录：清洗（消毒）方式：清洗消毒，操作人：张**，确认人：李**，验收效果：良好，消毒方法：蒸箱高温水煮消毒 10min，记录书写不规范，已现场沟通整改，下次审核关注，另抽查 2025.10.09、2025.11.12、2025.12.28、2026.02.12 等批次消毒记录，管控相同，现场询问基本一致。

现场查看毛巾消毒情况，主要采用 84 消毒液浸泡清洗消毒，提供有 2026.01.06《84 消毒液配置记录表》试剂使用剂量：0.5L，水量：1L，配比浓度：200ppm，用途：日常用品清洗，未记录毛巾清洁消毒情况，记录书写不规范已现场沟通整改，下次审核关注，清洁擦拭已明确毛巾颜色与用途，符合要求；

现场查看操作间、工衣更换间紫外线消毒情况，提供《仓库、食堂设备、器具\车辆清洗消毒记录》，抽查 2026.01.06，清洁方式：清扫消毒，操作人员：张**，确认人员：李**，另提供《清洁卫生状况检查记录》区间：办公、食堂，抽查 2026.01.06，检查项目：个人卫生、环境卫生、设备、工具、容器、工作台、次废品垃圾及处理，已检查，检查人：李**，现场已沟通加强工衣更衣间及操作间紫外线灯消毒管控，审核期间配备移动式紫外线灭菌灯，同时提供有紫外线灯消毒记录，基本符合要求。

目前蝇虫消杀控制主要内部管控，前厅及后厨均现场配备有紫外线灭蝇灯，鼠害消杀由外包方统一委托消杀公司实施，查消杀记录，鼠害消杀外外包方公司为广州天携环境服务有限益佳虫控公司，均由甲方统一招标指定公司，查防治部位：厨房、外环境，消毒频率：每月一次，查《防蝇防鼠检查记录》：频率：每月 1 次，抽查时间：2025.01.18，实施方：内部员工实施，检查项目：地面是无积水、仓库周边有无粘鼠板，是否有效、窗户处有无纱窗，是否完好等，检查人：李**，



另抽查：2026.02.10、2026.03.09、2025.12.15 检查记录，基本符合要求；一阶段问题：后厨制作间的后门未配备挡鼠板及防蝇帘，二阶段已整改，现场已验证符合要求。日常蝇虫消杀控制主要内部自行管控，每周定期检查，前厅及后厨均现场配备有紫外线灭蝇灯，一阶段问题后厨制作间灭蝇灯有大量蚊蝇尸体未及时清理，厨房现场有苍蝇在飞行，二阶段已整改现场验证符合要求；现场查看：后门入口已经安排安装防鼠挡板，均配备有粘鼠板、灭蝇灯基本符合要求。

受审方所认证的承包餐厅场所，主要提供（中式快餐）热食类食品制售，原辅料采购、验收、废弃物（餐厨垃圾包括废油稍水、固体废弃物、泔水废油等）处理均由甲方的物业公司指定第三方清洁公司负责处理。餐厅前厅、后厨均配备有垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；普通生活垃圾、餐厨垃圾等废弃物由甲方场所的物业公司指定第三方清洁公司负责清运；

提供有：2025年-2026年《餐饮垃圾回收记录表》，记录有废油泔水、数量、回收方式、经手人等，抽查 2026.01.06，废油泔水 33.6kg、回收方式：统一回收，经手人：李**，查看餐厨垃圾主要按物公司要求统一存放于指定垃圾房再由第三方清运公司统一处理，废纸箱卖给回收废品人，生活垃圾回收单位由甲方场所物业方指定第三方公司回收处理；

提供有：2025年10月-2026年03日《员工个人卫生检查表》，对包括所有员工进行了晨检，记录有：1、身体状况(是否健康)2、个人卫生:手部卫生(上岗前、离开后重返岗位的手部清洁消毒情况)、饰品、手指甲、头发、胡须等 3、着装情况:工作服、手套、工作帽等，查看 2026.01.06 日，员工：陈伯林、李杏容、张红霞的个人卫生检查情况，点检均符合要求，检查人：李**。

组织按市场监管部门要求，每周进行一次的《广东省餐饮服务企业每周食品安全排查治理报告》，检查项目：信息公示、场所设施设备、人员健康、培训管理、原料控制、供餐与配送、餐饮具清洗消毒、食品安全管理、制止餐饮浪费等项，检查人为李**，检查日期为 2026 年 01 月 04-09 日，检查结果：是。通过上述记录等情况，基本能实现餐食的简单追溯，过程控制基本符合。

添加剂的使用及管理：受审方目前使用的添加剂主要是吉士粉，每次使用之后均填写使用记录表；一阶段问题仓储间陈列架有吉士粉添加剂，未提供食品添加剂使用台帐；二阶段已整改，现场验证符合要求；抽查《食品添加剂使用情况记录表》提供有食品添加剂使用记录表，内容包括：添加剂名称、用量、制作食品名称、使用人等信息，查使用日期 2026.03.02:添加剂名称：吉士粉，用途：咕噜肉，使用量：30g，使用人：陈伯林，监督人：李杏容；

另外，抽查 2025.10.09/2025.11.06/2025.12.01/2026.03.06 等 12 批次热食类食品制售过程的管理，与上述基本一致。

关键过程确认：提供有 2025.10.09 对 菜品熟制过程的确认证据：《特殊过程记录》，对设备认可、人员资格、工艺文件、记录文件进行确认，确认结果为“该过程可满足需求”。确认负责人员：屈敬辉，参与确认人员：魏华、廖赛、屈甜甜，基本符合。

提供有 2025.10.09 对 餐具消毒过程的确认证据：《关键过程记录（餐具消毒）》，对人员资格、设备确认、工作方法、工作环境进行确认，确认结果为“过程能力充分，达到实现所策划的结果的能力”。确认负责人员：屈敬辉，总经理魏华进行最终结论确认。

提供有 2025.10.09 对 餐具消毒过程的确认证据：《关键过程记录（食材及辅料验收）》，对人员资格、设备确认、工作方法、工作环境进行确认，确认结果为“过程能力充分，达到实现所策划的结果的能力”。确认负责人员：屈敬辉，总经理魏华进行最终结论确认。

查看现场：

受审方注册地址为广州市番禺区石壁街创源路 22 号 A 栋 413 房，办公地址:长广州市番禺区石壁街创源路 22 号 A 栋 413 房，经营场所（承包餐厅）位于：广州市番禺区石壁街创源路 22 号 E 栋 111（承包广州市番禺区南记时尚中餐厅），查现场周边未发现污染企业，承包食堂占地面积约 300 多 m²，共一层，另设有楼阁包间 2 间（因就餐人数不多，每餐就餐人数约 100 人，未正式投入使用），主要为热食类食品制售场所，本次认证范围不涉及冷食加工制售。（备注：办公地址位于广州市番禺区石壁街创源路 22 号 A 栋 413 房，办公场地内部已连通为一体使用（包括 414、413 号），工商营业执照注册地址已默认办公地址 413 房覆盖了 414 房）

食堂设置有简单更衣室、蔬菜粗加工区、禽肉粗加工区、蒸饭区、烹饪区、洗碗消毒间 1 间、原料库 1 间，配备检测室，热食类食品制售不涉及成品库，烹饪加工用设备主要为灶台、操作台（预进间洗手池非



触感式水龙头，已现场沟通整改，下次审核关注），基本符合热食类食品制售的要求；配备有洗手池、原料暂存间 1 间、冷藏冷冻柜 1 个、冷藏保鲜柜 1 个、化学品柜等，未配备检测室，提供了平面图，已与现场基本一致，基本符合要求，现场查看，区域划分基本合理；配备有简单更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒。

餐食主要以禽肉类、瓜果蔬菜、面米粮油等为原辅料，肉类、水产等做到分区域分池清洗，并加贴有标签等信息；现场烹饪工作由公司确认的人员负责，2026 年 3 月 10 日二阶段审核现场查看下午：晚餐：凉瓜炒蛋 83.7℃、水煮鱼 86.9℃；米饭 95℃，色泽、感官、气味正常、品尝情况：正常，检则品尝人：陈**；2026 年 02 月 27 日一阶段审核现场上午：中餐：炒地瓜苗 87.7℃、炒叉烧 78.1℃，色泽、感官、气味正常、品尝情况：正常，评价：优，检则品尝人：陈**，符合 CCP1 菜肴烹调过程的 CL 值（出锅菜品成品中心温度 70℃以上）要求。

现场餐厅人员戴有头套、口罩，人员进入餐厅后厨间先洗手消毒，并佩戴一次性手套进行操作。就餐餐具主要是密胺脂餐具，操作人员先使用洗洁精清洗后，再使用自动洗碗机进行清洗消毒，2026 年 03 月 11 日下午现场查看使用自动洗碗机进行清洗消毒，高温热水喷淋温度显示为 90℃，洗消时间 50 秒，热风烘干温度 80℃，时间 15 秒，符合 CCP2-1 餐具消毒杀的 CL 值规定要求；查看工具消毒情况：工器具、刀具及容器等采用蒸箱高温水煮消毒 10 分钟，CCP2-2 工器具消毒杀菌的 CL 值规定要求。现场询问洗消间操作人员张**，基本清楚本部门中 CCP 点的设置情况。对 CCP 点的监控参数基本清楚。

因餐食加工的特点，产品放行主要通过感官管理为主，项目运营部主要通过现场的抽查和巡视，早上先到现场进行监督检查，定期组织项目运营部负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问廖经理，目前没有发生涉及食品安全的问题。

虫鼠害防治主要采用物理方法实施灭虫灭鼠。虫害用塑帘、纱窗等，再用灭蝇灯消灭进入的害虫，厨房主要使用电击式灭蝇灯，现场查看厨房加工间配备有 3 台电击式灭蝇灯、走廊通道均配备有灭蝇灯，出入口通道配备挡鼠板，加工区配备有防鼠设备，符合要求；但现场查看加工间的灭蝇灯已有较多蚊蝇尸体未及时处理，一阶段问题，二阶段已整改验证符合要求；

公共区域包括餐器具洗碗消毒间、员工简单更衣室、原料暂存间、冷藏/冷冻柜等，有基本的功能划分。

针对蔬菜、肉品、水产等进行分池清洗，存放时，荤素分开等，具有一定的防止交叉污染的措施。

粗加工现场产品堆放整齐，净菜做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐；

现场提看物品摆放基本规范、有序，能做到荤素分开、水产与肉类分开；

烹调间，厨师按照要求制作当餐餐食；穿戴符合规范要求；根据加工的产品不同配备有蒸箱、灶台及相应的工器具等，由各岗位人员自行负责，分类管理，公共区域由组织安排保洁人员进行保洁；

备餐/分餐间员工穿戴整齐，带有口罩，操作时带有头帽，但戴帽规范性稍有不足，现场沟通。烹饪间：根据加工的产品不同配备有蒸箱、灶台及相应的工器具等，由各岗位人员自行负责，分类管理，公共区域由组织安排保洁人员进行保洁；

人员卫生：查看每日进入餐厅员工进行晨检，对包括所有员工进行了晨检，记录有：1、身体状况(是否健康)2、个人卫生:手部卫生(上岗前、离开后重返岗位的手部清洁消毒情况)、饰品、手指甲、头发、胡须等 3、着装情况:工作服、手套、工作帽等等进行检查。

每天按照有广州万融创裕孵化器有限公司园区安保制度要求管控，进入餐厅有《外来人员登记等信息》，抽查登记记录，同时配备 24 小时摄像监控，管理较为规范。

现场各类记录基本符合规范要求。

查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：有（麸质的谷类）、豆制品、禽蛋、乳制品，采用的控制措施是过敏原明示，主要是参考预包装食品标签表示致敏物质管理，就餐前厅未对用餐群体进行致敏源物物质公示，已现场沟通整改，下次审核关注。

查食品欺诈预防管理情况：公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》中 8.10.6 食品欺诈的预防进行了规定，并策划了《食品欺诈脆弱性评估程序》，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，并进行了薄弱性评估，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。现场询问食品安全小组组长屈敬辉表示审核周期内供方基本稳定，目前承包的餐厅的所有食材采购、验收由项目运营部统一管控；整体过程一般为：组织餐厅厨师长提前一



个月确认菜单，项目运营部项目经理根据确认好的菜单，确定后《原材料采购计划表》发放至供方采购微信群，由餐厅值班人员进行食材采购验收记录，餐厅厨师负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等，原材料采购验收均由项目运营部采购专人负责管控，甲方不参与采购验收，同时餐厅厨师长对采购的食材进行感官目测、数量确认是否合格，未见欺诈情况。

产品分区分类存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物质混放的情况。现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂、消毒剂存放于指定专柜，天然气管道已经张贴 MSDS，冷藏冷冻一体柜冰霜已进行清理，显示温度为-7℃；冷藏库 1 为 0℃，保鲜柜 10℃（使用中），柜内配备有温度计比对测试，符合要求；现场查看原辅料暂存间存放有用于卡式炉的便携气瓶（丁烷气瓶），规范使用及存放于指定专区，对卡式炉的便携气瓶（丁烷气瓶）存放地点进行贴置警标标识，现场查绞肉机、蒸饭机已贴现场安全使用警示标识，基本符合要求；现场查看放有餐具的消毒间无汤桶着地放置等情况，原料暂存间内产品全部离地放置。

现场各类记录基本符合规范要求。

现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂、消毒剂，贴有标签标识，符合要求，见EO8.1审核记录。

一阶段问题：

后门未配备挡鼠板及防蝇帘，已列入一阶段问题清单；制售间灭蝇灯有大量蚊蝇尸体未清理，制售间现场有苍蝇在飞行；

查看仓储间的陈列架有陈村枳水，生产日期：2024年05月24日，保质期为12个月，蜂巢酥炸粉，生产日期：2023/03/10，保质期为12个月；陈列架有电池、钢丝球及个人杂物；

现场查看陈列架有吉士粉添加剂，未提供食品添加剂使用台帐；仓储间有未拆快递纸箱的物品；

陈列柜有便携式气瓶，未存放指定专柜；

冷藏冷冻柜存放有分切鲜鸡块、腊肠，未覆盖保鲜膜，柜内未配备温度计；

未提供灭火器点检记录，其中1台灭火器压力异常；

二阶段已整改完成，现场验证符合要求；

查食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售前提方案及运行过程控制：

查前提方案及良好卫生规范管理情况。组织审核范围为食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售，从供方采购验收后，由分拣配送外包方装车直接配送到客户，交给客户验收。不涉及分拣、存储等活动，各项前提方案及良好卫生规范要求较为简单。现场实施情况如下：

(1) 用水主要为城市管网提供的生活饮用水，不与产品直接接触，用水量不多，主要用于行政办公员工洗手、如厕使用；

(2) 虫害防治：销售过程办公活动目前暂时不涉及，分拣配送统一由外包方实施；

(3) 废弃物主要是日常行政办公活动产生的生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由物业环卫负责统一管理，废水也统一由所租赁物业的污水处理系统进行处理。查看现场配备有两个垃圾桶，但未明确垃圾分类，现场沟通；

(4) 行政部配置有电脑、打印机、空调、办公座椅、无线网络等，基本符合；

(5) 涉及的检验仪器：食用农产品销售办公过程不涉及，分拣配送由外包实施，农残检测统一由供方提供农残检测报告、动物检验检疫证明、肉品合格证；

(6) 供应商的批准和保证以及采购过程见行政部 F7.1.6/Q8.4/H3.5 条款；

(7) 化学品管理：主要涉及办公场所洗手液和消毒液；

(8) 食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售由项目运营部负责落实，原料验收见 Q8.6/F8.8.1/H3.8；

(9) 仓储/配送：目前暂不涉及；

(10) 产品撤回和召回的策划及实施见 F8.9.5/H3.9 审核记录；

(11) 人员个人卫生主要是着装仪容仪表，食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售主要是办公活动，办公人员不直接接触食品，对健康证无特殊要求，现场交流客户对健康证也无特殊要求；



(12) 外来人员按照公司的人员卫生要求进行管理，目前无特殊要求；

(13) 不涉及物资仓储等；

(14) 组织对良好卫生规范/前提方案等及时进行监督检查，提供《服务过程监督检查记录》，每月检查一次，检查内容包括：人员管理、场所环境、设备设施等。抽查 2025 年 10 月、2025 年 11 月、2026 年 1 月检查情况，符合要求，检查人：屈敬辉；

受审方属于食用农产品销售型企业。审核范围涉及到食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售。与顾客有关的过程也是销售服务提供的主体过程，具体包括订单接收、评审、产品采购验收、配送、交付等过程，该服务过程始于订单接收，终于产品交付；

销售工艺流程为：原料采购单制定→原料采购验收→分拣（外包方来完成）→装车（外包方来完成）→配送（外包方来完成）→客户验收 →车辆清洗消毒（外包方来完成）；

公司在管理手册 8 章节进行了规定，同时策划了《与顾客有关的过程控制程序》、《产品和服务放行控制程序》、《标识和可追溯控制程序》、《基础设施控制程序》、《监测和测量资源控制程序》、《信息交流参与和协商控制程序》、《管理制度》（包括从业人员个人卫生管理制度、人员健康管理制度、食品安全检查管理制度、食品安全进货查验制度、设备设施管理制度）等，基本能确保组织在受控条件下进行销售服务提供。其中组织识别需确认的过程为销售服务过程；项目运营部在食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售过程中不涉及 CCP 点，涉及的 OPRP 点为“采购验收”，行动准则为：1、禽蛋肉收集动物检疫合格证明；检测报告；2、蔬菜水果农残检测合格；

每年查核第三方检验报告见行政部有关供方审核记录。

现场与部门负责人沟通，与顾客沟通的内容包括：

公司一般在销售之前、销售过程中、售后以及特殊情况（处置或控制顾客财产，关系重大时，制定应急措施的特定要求）时与顾客进行沟通，目前因客户比较固定，沟通的渠道包括：会议、电话、微信、文件、现场访问、投标书等；保留的相关证据包括：投标书、合同、客户订单、顾客满意度调查、顾客投诉处理等。

与产品有关要求确定及评审：组织根据法律法规和顾客确定了产品相关要求，包括中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国食品安全法、食品生产通用卫生规范、农产品质量安全监测管理办法、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB2761-2017 食品中真菌毒素限量、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、客户订单等；顾客具体要求一般主要包括产品品种、数量、配送时间等要求，在接单时确定，评审一般在接单时同步进行，形成的结果主要为客户订单。针对客户，一般签订框架合同，具体订单每次下达。

抽查销售合同：提供了与广州市吉禾自动化设备有限公司、广州云腾文化传媒有限公司、湾流油压（广州）技术有限公司（客户）签订的项目合同：

1、2024 年 12 月 08 日与广州市吉禾自动化设备有限公司签订食材采购配送服务项目合同，配送产品包括：蔬菜、水果、肉类、水产、粮油、调味品等，服务期限：2025 年 1 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日；

合同还包括了食材的配送要求、质量保证、数量、价格、费用结算、权利义务、违约责任等内容，合同双方盖章生效；

2、2024 年 12 月 12 日与广州云腾文化传媒有限公司签订食材采购配送服务项目合同，配送产品包括：蔬菜、水果、肉类、水产、粮油、调味品等，服务期限：2025 年 1 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日；

合同还包括了食材的配送要求、质量保证、数量、价格、费用结算、权利义务、违约责任等内容，合同双方盖章生效；

3、2023 年 09 月 15 日与湾流油压（广州）技术有限公司签订食材采购配送服务项目合同，配送产品包括：蔬菜、水果、肉类、水产、粮油、调味品等，服务期限：2023 年 10 月 1 日至 2026 年 09 月 30 日；

合同还包括了食材的配送要求、质量保证、数量、价格、费用结算、权利义务、违约责任等内容，合同双方盖章生效；



按照追溯思路抽查 2026.1.22 日涉及客户广州云腾文化传媒有限公司的食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售情况管理:

- 1、查客户订单:提供了 2026.1.22 日广州云腾文化传媒有限公司采购单,客户的需求包括商品全名、规格、单位、数量等信息,订单包括:鲜后腿瘦肉 15 斤、黄心土豆 30 斤、胡萝卜 20 斤、西红柿 13 斤、陕西香梨 35 斤、三黄鸡 5 只等产品,均属于食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉),基本符合。
- 2、查采购订单:与负责人交流,公司基本通过微信与供应商沟通,将客户订单需求发给供应商,向供应商发出的采购订单基本等同于客户订单,无区别。
- 3、查采购验收(OPRP 点):公司食用农产品的配送由外包方直接配送到客户处,由客户进行验收,产品交付与验收同时进行,见下文交付与验收描述。
- 4、查配送运输控制:公司无库房,所采购食用农产品均由供应商直接送货至客户处,配送车辆及配送人员均由供应商提供。
- 5、交付与客户验收:公司食用农产品的配送由外包方直接配送到客户处,由客户进行验收,产品交付与验收同时进行,客户检验人员在送货单上签字即代表验收。抽查 2026 年 1 月 22 日送货单,送货产品有:鲜后腿瘦肉 15 斤、黄心土豆 30 斤、胡萝卜 20 斤、西红柿 13 斤、陕西香梨 35 斤、三黄鸡 5 只等,与顾客的需求信息一致,有客户接收人员钟飞签字验收。与负责人交流,客户验收主要检查项目包括外观、数量、肉品动检证明、随货同行的水果、蔬菜的农残报告等。基本符合。
- 6、销售服务管理情况。对销售服务过程进行了检查,提供了《服务过程监督检查记录》,每月检查一次,检查内容包括了:人员管理、场所环境、设备设施等。抽查 2025 年 10 月、2025 年 11 月、2026 年 1 月检查情况,符合要求,检查人:屈敬辉。
- 7、采取防范人为错误的措施:主要通过培训,加强日常检查等方式。审核周期内没有发生人为错误的情况。
- 8、运输车辆的清洁消毒由配送外包方提供。

部门负责人表示,公司目前的主要客户群体为企事业单位食堂,客户要求较为明确,每次在配送前进行订单确认等,按照客户需求等提供销售服务。基本按照策划实施,审核周期内暂未发生变更情况。

另外抽查 2026 年 1 月 23 日、2 月 28 日、3 月 1 日等食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售服务管理情况,基本与上述过程一致。基本符合。

需要确认的特殊过程为:销售服务过程,提供有《销售服务过程确认表》,对人员、设备/设施、文件、环境等进行了确认,确认结论:满足要求,确认人员:屈敬辉等,日期:2025 年 10 月 09 日。

因公司配送由供应商直接配送至客户处,因此现场未参与跟车配送过程。

抽查审核期间 2026 年 3 月 12 日的配送单据,客户:广州云腾文化传媒有限公司,供应商:广州速之鲜贸易有限公司,查发货单,包含产品:冻琵琶腿 4 箱、三黄鸡 30 斤、香菇 10 斤、白菜 196 斤、赣南脐橙 60 斤、冬瓜 15 斤等,属于食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉),符合广州云腾文化传媒有限公司的订单需求,在审核范围内,与客户采购订单一致。客户接收人钟飞核对了发货单据上的产品品种、数量、对外观、检验报告等进行检查,并在验收后在发货单据上签字确认,验收日期:2026 年 3 月 12 日。

控制过程基本符合要求。

与部门负责人交流,公司食用农产品(蔬菜、水果、畜禽肉)均为初级农产品,不涉及产品标识。装车过程按照客户要求划分,装车分区管理。询问当天外包方配送车辆主要以清洁为主,配备有消毒用 84 消毒喷壶。

公司产品服务的提供、运输配送、采购验收、交付过程等各销售过程管理基本符合。

6)顾客沟通/产品和服务要求、顾客财产

受审核方一般在餐食制作售卖之前、农产品销售过程中、售后以及特殊情况(处置或控制顾



客财产，关系重大时，制定应急措施的特定要求）时与顾客进行沟通，明确了沟通的渠道；保留了顾客菜单/订单、合同、顾客满意度调查表等证据。

受审核方明确了 GB31654-2021、GB/T27306-2008、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB/T33497-2017《餐饮企业质量管理规范》、GB14934、GB5749、《食品安全法》、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国计量法、食品生产通用卫生规范、农产品质量安全监测管理办法、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量等提供过程适用的集体用餐配送（热食类食品制售）要求；

现场抽查与顾客提供的产品和服务的要求及实施情况：包括了顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求（订单数量、送餐时间）、组织规定的要求（餐饮服务包括重量或容量够、营养搭配均衡、出餐及时等、餐食烧熟煮透、餐食加工制售环境卫生、服务人员健康证、餐食餐具的管理、厨余垃圾管理等；食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售包括顾客规定的要求(包括产品名称、数量、交付、价格、包装、运输、服务等方面的要求)）等；适用于产品和服务的法律法规要求等，并得到了贯彻实施。基本有效。现场抽查顾客订单主要是微信订单方式为主，有基本的管理。

受审方在为客户提供餐饮服务(热食类食品制售)，食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售服务过程中，基本按照策划实施，未发生变更情况。

目前公司所涉及的顾客财产主要是顾客信息，管控基本合理。

7)顾客投诉、顾客满意度、可追溯性、撤回/召回情况

受审核方相关负责人表示顾客满意度获取方法主要通过顾客满意度调查、现场口头沟通询问等方式进行，每年1次或特殊时候安排；顾客对交付产品或服务的反馈每批次进行，主要采取现场面对面的沟通方式；顾客赞扬随时进行，索赔等每批次发生时进行。

查餐饮服务顾客满意度：

——提供了《顾客满意度调查表》，反馈表从餐厅卫生、职员卫生、制作时间准时、窗口服务文明、食物品种多样食物新鲜、食物形色、食物香气、食物味道、物超所值的感受进行了调查。分为：满意、一般、不满意3个评价标准，共发放了10份问卷调卷表，考虑到对客户信息保密，采用不记名反馈，不体现客户名称，10份的调查结果：顾客满意度得分为97分。

查食用农产品顾客满意度：

——现场查见顾客满意度调查问卷3份，结果：平均评分97分，顾客满意。并提供了《顾客满意度调查分析汇总表》，对顾客满意调查情况进行了分析汇总，目标已经完成。

——审核周期内顾客无赞扬，也未发生赔付等情况。

公司服务期间，顾客满意度较好，暂未发生不满意情况。也未发生投诉情况。

自体系建立以来未发生产品撤回和召回事件。按要求实施了模拟演练，查见2025年11月10日《模拟召回计划》，计划模拟进行菜品(花菜肉片有铁丝碎渣)召回，模拟召回时间为2025年11月10日9:00~12:00。明确了目的、范围、召回小组成员及负责人，计划启动时间和结束时间，策划较充分。查见2025年11月10日《食品召回应急预案演练记录》，对模拟召回的产品进行了相应处置，记录了模拟召回产品的批次追溯、召回产品处置措施、处理结果，对模拟召回程序进行了评价，评价结果：由行政部组织进行总结，找出遇到的问题、存在的缺陷和不足，积累经验，为一旦发现问题需要召回时能够迅速启动召回计划。对于经过测试发现的文件不适用的内容，要根据测试的情况进行调整。编制：屈甜甜 审批：魏华 2025年11月10日；

另提供有2025年11月20日开展了配送销售的食品召回演练记录，练的总结为“通过此次召回演练验证《不安全产品召回控制程序》，该程序能够及时、有效的将不安全产品召回”。

8)致敏物质的管理情况

受审核在《管理手册》中8.5.7条款进行了规定，并策划了《致敏原管理控制程序》，暂不涉及出口产品。审核周期内小组组长表示策划要求未发生变化。



现场查见《致敏原清单》、《食品过敏源分析记录》，按照含麸质的谷类及其制品、甲壳类及其制品、鱼类及其制品蛋类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、乳及其制品、坚果及其果仁类制品等 8 大类致敏物质进行了识别，识别的主要致敏物质有：麸质的谷类、禽蛋、豆制品、乳制品类，基本合理。编制人：屈甜甜 审批：魏华，时间：2025 年 10 月 10 日；

查见《敏原清单》，餐饮识别的主要致敏物为：有（麸质的谷类）、豆制品、禽蛋、乳制品类，采用的控制措施是在菜单中标记包含制敏物质的产品，主要是参考预包装食品标签表示致敏物质管理，就餐区未对用餐群体进行致敏源物物质公示，已现场沟通整改，下次审核关注。

查见《敏原清单》，食用农产品销售识别的主要致敏物为：黄豆、鸡蛋、鱼虾、蟹，销售过程明确了过敏原成分，采用的控制措施是过敏原明示，主要是参考食用农产品致敏物质管理，销售过程中提示客户关注，基本合理；

查见食用农产品销售《致敏物质管理控制措施确认记录表》，确认人：食品安全小组成员，确认日期：2025 年 10 月 9 日，确认结论：致敏物质管理控制措施能使相应的食品安全危害达到提前预防的控制水平；

查食品农产品销售的《过敏源控制和食品欺诈预防验证和评审报告》，确认人：验证和评审人员：屈敬辉、廖赛、阚用志、屈甜甜，验证和评审日期：2025 年 12 月 10 日，验证结论：HACCP 小组成员通过对工作现场的检查和对文件、记录的审阅，一致认为本公司实施的食品过敏源控制和食品欺诈预防措施运行状况良好，基本符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）要求，已达到推行 HACCP 管理体系的预期目的，可以继续保持；

查见食用农产品销售《致敏物质的验证记录》，验证人：屈敬辉、阚用志、廖赛、屈甜甜，验证日期：2025 年 12 月 10 日，确认结论：HACCP 小组成员通过对工作现场的检查和对文件、记录的审阅，一致认为本公司实施的致敏物质控制措施运行状况良好，基本符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）要求，已达到推行 HACCP 管理体系的预期目的，可以继续保持；

查见《过敏原控制确认报告》，确认人：屈敬辉等小组成员，确认日期：2025 年 10 月 9 日》确认结论：过敏源控制程序能使食品过敏原控制到可接受水平；

《过敏源控制计划验证报告》，验证内容包括食品过敏原控制，检查方法：现场观测，并对员工能否对过敏源监控进行描述：现场检查，公司制定有《致敏物质控制程序》，并组织相关人员进行学习，按照要求对公司过敏源环节从原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度等方面进行评估，并按照要求编制了《过敏源控制计划》，验证结果：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为《过敏源控制计划》是合理的，其实施达到了预期效果，有效。评价结论“√”，验证和评价人员：屈敬辉，时间：2025 年 12 月 10 日。

现场观察发现原辅料暂存间的食用植物调和油未见致敏物质标示，现场已与企业沟通，建议改进。

9) 食品防护管理情况

在管理手册的 8.5.4 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。查在食品防护计划中对外部安全、内部安全、储运安全、信息系统、化学品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，审核周期内上述策划未发生变化。

查《食品防护计划有效性确认表》，确认结论：食品防护计划能使相应的食品安全危害达到提前预防的控制水平，确认人员：屈敬辉、屈甜甜、廖赛、阚用志等小组成员，确认日期 2025 年 10 月 9 日。

同时食品安全小组提供有食品防护演练记录，演练时间：2025 年 11 月 10 日，演练模拟过程：公司客



户刘经理出现在公司餐厅门口，员工阚用志当即询问其进入公司的目的，刘经理无法独自进入进入公司餐厅，有相关人员对来访者姓名、单位和来访目的。来访者告知自己的姓名和单位，来访目的等进行去询问确认，经过批准后进入公司，更好的保证产品的安全，为客户和消费者负责。模拟演练基本合理。

另食品安全小组提供有销售的食品防护演练记录，演练时间：2025年11月20日，食品安全小组提供有食品防护演练记录，演练评价：通过此次演练，证明了公司销售过程安全防护措施运行有效。

食品安全防护验证有基本的控制，细化程度可持续关注。涉及食品防护的管理基本同前提方案/良好卫生规范的现场管控过程。

10) 食品欺诈预防管理情况

受审方制定有《食品欺诈脆弱性评估程序》，食品安全小组根据“原材料脆弱性风险评估表”，每年由食品安全小组组长负责组织相关职能部门和食品安全小组对“原材料脆弱性风险评估表”进行评审，自体系建立以来未发生变化。

现场查见《食品欺诈脆弱性评估及预防计划表》、《食品欺诈及脆弱性评估报告》，覆盖了主要食品原料，包括米、油、畜禽肉、蔬菜、调味品、豆制品、乳制品、饮料等，依据原材料的原物料特性、过往历史引用、经济驱动因素、供应链掌控度、识别难度进行分析评估，针对已识别的原物料进行了原因分析控制措施、纠偏措施等策划，明确了记录及验证内容，评估参与人员：魏华、屈敬辉、屈甜甜、廖赛、廖威 评估时间：2025年10月09日；

——《食品欺诈预防计划确认报告》，确认内容包括：食品欺诈脆弱性风险、制定了食品欺诈预防计划，制定了脆弱性风险评估等级，能保证控制措施的有效实施。通过有效监控，可以及时发现食品欺诈，实施纠正并得到改进等。确认结果：通过对以上问题的讨论分析，HACCP小组认为该预防欺诈计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的。确认人：屈敬辉，确认日期：2025年10月09日；

——《食品欺诈预防计划验证报告》，验证内容包括：脆弱环节的控制、监控的实施、记录复查等。确认结果：通过对以上问题的讨论分析，HACCP小组认为《食品欺诈预防计划》是合理的，其实施达到了预期效果，有效。确认人：屈敬辉，确认日期：2025年12月10日。

审核周期内公司供方较为单一，统一委托配送方负责采购食材，有一定的管理基础，采购食材质量基本稳定，未发生食品欺诈等事件。

11) 应急准备和响应管理情况

受审方编制了《应急准备和响应控制程序》，识别的紧急情况为突发性水电汽冷中断、食品安全事故和突发公共安全事件、火灾、危险化学品丢失或严重泄漏等，针对上述紧急情况，制定了应急措施。

公司的应急物品主要为灭火器、消防栓、应急手电、应急灯、烫伤药等，配备适宜。编制应急预案，包括火灾、食物中毒、触电等紧急情况。

与部门负责人沟通，公司组织了应急演练，在演练前对应急预案进行了培训。查看《应急演练记录》，2025年10月28日进行了火灾事故应急演练。2025年10月28日进行了触电事故应急演练，均记录了演练过程，制定了永久措施。演练结果：综上所述，公司的触电应急演练具有可以行性、适宜性和有效性的。触电演习取得预期效果。

查见2025.3.19《食物中毒事故的应急演练记录》，模拟演练“因食用未完全熟透的肉丝豇豆造成食物中毒事故”的应急处理过程，记录了模拟演练的过程。查见2025年10月22日《食品安全事故应急预案演练及评审记录》，记录了应急事故原因、采取的对策、永久对策、结果，具备应急事故的紧急处理能力。

同时现场查见2025年11月09日开展了停水、停电应急预案演练记录，控制方式基本同上。

涉及食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售紧急情况为潜在火灾、触电事故、食品安全事故等，针对



上述紧急情况，制定了应急措施。查查 2025 年 10 月 28 日进行了火灾事故应急演练，查见 2025 年 10 月 28 日进行了触电事故应急预案演练，控制方式基本相同；

审核现场查见办公区域和餐厅内部配备有灭火器、消防栓等消防器材，体系运行以来未发生紧急情况。

12)管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《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 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；接触面的安全性验证等。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，食用农产品销售果蔬每批一次在验收时向供方索取向供货方索取农残检测合格证据；禽畜肉向供货方索取检测报告（肉类索取动物检疫合格证明）由食品安全小组组长负责；PRP 验证，每年进行 1 次，由食品安全小组进行等，上述策划在自体系建立以来未发生较大变化。

——现场查见餐饮服务(热食类食品制售)《PRP 验证》，验证内容包括：食堂环境、食堂工工艺流程及卫生要求布局、通风设施、地面排水、基础条件供给等，验证时间：2025 年 12 月 10 日，验证人员：屈敬辉、屈甜甜、廖赛等小组成员，结论：前提方案 (PRP) 的实施达到了预期效果。同时查见食品安全小组开展了 HACCP 计划、OPRP 计划的验证，控制方式基本相同；

——现场查见食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售《PRP 验证》，验证内容包括：经营场所环境、食材配送场所制求布局、通风设施、地面排水、基础条件供给等，验证时间：2025 年 12 月 10 日，验证人员：屈敬辉、屈甜甜、廖赛等小组成员，结论：前提方案的实施达到了预期效果。同时查见食品安全小组开展了 HACCP 计划、OPRP 计划的验证，控制方式基本相同；

——热食类食品制售的生产加工用水的安全性验证、餐食餐具的安全性验证已提供，食用农产品销售不涉及生产加工用水，销售行业较为特殊，销售的食用农产品原材料即产品成品，统一由供方提供食品安全性验证报告，详见 F8.8 条款审核记录。

餐食及餐具等的安全性验证情况如下：

查见安全性验证报告：

——餐食：土素菜土豆片炒肉的报告编号:HC20260117338，检测单位：潍坊海润华辰检测技术有限公司，检测项目：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等项，报告日期：2026-02-03。同时提供了米饭（报告编号:HC20260117336），控制方式基本相同；

——生产加工用水的检测报告编号:HC20260117636，检测标准：GB5749-2022，检测项目：大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬（六价）、铅、汞、氰化物、氟化物等 39 项指标，检测结论：合格，检测单位：潍坊海润华辰检测技术有限公司，报告日期：2026-02-05；

——一次性餐具的检测报告编号：报告编号:HC20260117339，判定依据：GB14934-2016 标准，检测项目：沙门氏菌、大肠菌群、阴离子合成洗涤剂、游离性余氯等等指标，检测结论：符合，检测单位：潍坊海润华辰检测技术有限公司，报告日期：2026-02-03；

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见项目运营部前提方案与良好卫生规范审核记录。

提供了2025年12月10日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括PRP、OPRP、CCP验证、HACCP计划验证、食品安全管理体系内外部审核、最终产品的检测等项内容，基本合理，结论为：公司食品安全/HACCP体系的整体运行满足策划的安排和要求，体系运行有效，分析人员：食品安全/HACCP小组等小组成员。

13)供方管理情况

受审核方在《管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案》、《良好卫生规范》；采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由行政部负责，在确定的合格供方后，行政部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。同时向供方索取资质及相应的产



品合格证明文件等。

提供《采购清单》目前企业采购的产品主要有：蔬果、水果、禽畜肉、水产品、调味品、食盐、白砂糖、豆制品、小麦粉、大米、鲜鸡蛋、食用植物油、餐具、一次性筷子、塑料袋、次氯酸钠消毒液、洗洁精、酒精等。

提供《合格供方名录》5家，包括：供方名称、供货内容、地址、联系人、电话等信息。

供方评价每年进行一次，提供有《供方业绩评定表》，对供方广州菜佬二配送有限公司、广州穗达饮食管理有限公司、广州速之鲜贸易有限公司、广州谢鲜生农产品供应链有限公司、广州欧记生鲜食品有限公司、美澳检测（惠州）有限公司（检测外包方）、潍坊海润华辰检测技术有限公司（检测外包方）、广东中诚计量检测有限公司（检定校准外包方）、佛山市锦裕智慧生活服务有限公司（烟道及油烟机清洗外包方）、广州天携环境服务有限公司（虫鼠害防治外包方）进行评价，评价内容包括：产品质量、交付及时情况、服务态度情况、价格、服务回访情况、退货情况、使用过程是否有食品安全问题、是否发生过食品安全纠纷案例、问题的及时处理情况、相关资质证明材料是否齐全等，经评价均符合要求，评价人员：屈甜甜、廖赛；

与部门负责人交流公司主要供方为广州速之鲜贸易有限公司，公司食用农产品销售及承包餐厅的食材供应基本由该公司提供，供应产品包含了食用农产品销售环节的蔬菜、水果、畜禽肉以及餐饮环节的所有食材、物料等产品。抽查与广州速之鲜贸易有限公司签订的采购合同及供方资质如下：

查与广州速之鲜贸易有限公司签订的生鲜食材配送合同，签订日期：2025年7月25日；

采购内容包括：蔬菜、水果、肉类、水产品、调味品、乳制品、米面粮油、小食品、预包装食品类、其他物料类等。合同还规定了合同期限、交货地点、交货方式、价格、质量标准、付款方式、双方权责、违约责任等，有效期：2025年9月1日至2026年8月31日。协议双方盖章生效。

查供方资质：提供营业执照、食品经营许可证；

名称：广州速之鲜贸易有限公司，营业执照统一社会信用代码：91440113MABRFQTX9M，食品经营许可证编号：JY14401131077754(1-1),经营场所：广州市番禺区大龙街道新兴路2号114栋-4号，经营项目：预包装食品销售、散装食品销售等。

食用农产品（蔬菜、水果、畜禽肉）相关检验报告、动检证明、肉品合格证：

提供有2026年2月26日肉鸭-胴体动物检疫证明 NO.44194143198，数量50只，兽医签字：林观锋，签发机构：博罗县湖镇镇动物检疫申报点；

提供有2026年3月8日肉鸭-胴体动物检疫证明 NO.44194212944，数量30只，兽医签字：胡桂养，签发机构：博罗县湖镇镇动物检疫申报点；

提供有2026年3月1日肉鸡-胴体动物检疫证明 NO.44194204057，数量465只，兽医签字：林胜强，签发机构：博罗县湖镇镇动物检疫申报点；

提供有2026年3月8日商品猪-胴体，检疫证明 NO：44035437910，签发机构：广东省番禺区动物防疫监督所，肉品合格证粤A肉检 NO.7702108092，检验机构：广州市番禺食品有限公司大石分公司；

抽 蔬菜、水果农残检验报告 1： 样品：西红柿 4.90%、丝瓜 8.78%、油麦菜 6.61%、大白菜 4.79%、黄柠檬 6.73%、香蕉 7.41%、蜜桔 5.13%等等，检验结果均合格，检验员：吴建淮，检验机构：广州速之鲜贸易有限公司；检测日期：：2026年03月05日；

抽 蔬菜、水果农残检验报告 2： 样品：铁棍山药 7.18%、珍珠苦瓜 5.13%、贝贝南瓜 5.93%、红头蒜苗 5.93%、四季豆 6.50%、苹果 8.32%、雪梨 6.61%、菠萝 10.37%等等，检验结果均合格，检验员：吴建淮，检验机构：广州速之鲜贸易有限公司；检测日期：：2026年03月09日；

其他餐饮食材、相关物料的检验报告：

1、大米：报告编号： NO.DP202501152630,委托单位：江苏久湖实业有限公司，检验机构：江苏德普检测技术有限公司，检验项目：碎米总量、小碎米含量、加工精度、色泽、气味、水分含量、无机杂质含量、



杂质总量、不完善粒含量、黄粒米含量、互混率、铅、砷、铬、镉、苯并芘、黄曲霉毒素 B1, 检验结论: 合格; 报告日期: 2025 年 12 月 11 日;

2、小麦粉: 报告编号: A2250930178101001Ca, 委托单位: 五得利集团临沂面粉有限公司, 检验机构: 青岛市华测检测技术有限公司, 检验项目: 色泽、气味、外观形态、加工精度、磁性金属物、含砂量、灰分含量(以干基计)、湿面筋含量、水分含量、脂肪酸值、铅、砷、铬、镉、脱氧雪腐镰刀菌、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素、黄曲霉毒素 B1、敌草快、滴滴涕、毒死蜱等 68 项, 检验结论: 合格; 报告日期: 2026 年 1 月 4 日;

3、白砂糖: 报告编号: NO.GTI(2025)LA2236, 委托单位: 南宁东江制糖有限责任公司, 检验机构: 广东省科学院生物与医学工程研究所, 检验项目: 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌, 检验结论无异常; 报告日期: 2026 年 1 月 14 日;

4、生抽酱油: 报告编号: A2250203975101021C, 委托单位: 佛山市海天(高明)调味食品有限公司, 检验机构: 广州市华测检测认证技术有限公司, 检验项目: 色泽、香气、滋味、氨基酸态氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、可溶性无盐固形物、全氮(以氮计)、标签、体态、铅、甜蜜素、糖精钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、黄曲霉毒素 B1、菌落总数、大肠菌群等, 检验结论: 合格; 报告日期: 2025 年 4 月 9 日;

5、加碘精制盐: 报告编号: No.食检 2026-02-4120, 委托单位: 广东省盐业集团广州有限公司, 检验机构: 广州检验检测认证集团有限公司, 检验项目: 感官、粒度、白度、氯化钠、硫酸根、水分、水不溶物、碘强化剂(以 I 计)、亚铁氰化钾(以 $[\text{Fe}(\text{CN})_6]^{4-}$ 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、钡(Ba)等, 检验结论: 合格; 报告日期: 2026 年 2 月 28 日;

6、油豆腐: 报告编号: CTT25120804186, 委托单位: 广州泉润食品有限公司, 检验机构: 广东省中鼎检测技术有限公司, 检验项目: 状态、滋味、气味、色泽、总汞、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等, 检验结论: 合格; 报告日期: 2025 年 12 月 24 日;

7、一级大豆油: 报告编号: GZF26-0000611-01, 委托单位: 广州富凌食品科技有限公司, 检验机构: 通标准技术服务广州分公司, 检验项目: 透明度、色泽、滋味、气味、状态、水分及挥发物、溶剂残留、黄曲霉毒素、苯并(a)芘、邻苯二甲酸二正丁酯、邻苯二甲酸二己酯、邻苯二甲酸二异壬酯、油酸、亚麻酸、冷冻试验、过氧化值、烟点等, 检验结论: 合格; 报告日期: 2026 年 1 月 12 日;

8、鸡蛋: 报告编号: No.25A1000883, 委托单位: 高州市新优品种养殖专业合作社, 检验机构: 茂名海关综合技术服务中心, 检验项目: 恩诺沙星、环丙沙星、沙拉沙星、丹诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星等, 检验结论: 合格; 报告日期: 2025 年 7 月 14 日;

9、黑鱼片: 报告编号: GBT251229734, 委托单位: 佛山市天澄食品有限公司, 检验机构: 广东省宝通质量检测有限公司, 检验项目: 孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、阿奇霉素、氧氟沙星、磺胺类、喹诺酮类、恩诺沙星等, 检验结论: 合格; 报告日期: 2025 年 12 月 29 日;

10、猪手粒: 报告编号: 2566840, 委托单位: 立大(广东)食品有限公司, 检验机构: 广东省检迅检测科技有限公司, 检验项目: 形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)等, 检验结论: 合格; 报告日期: 2025 年 09 月 10 日;

11、白条鸭: 报告编号: 2025SP1013086, 委托单位: 蚌埠桂柳食品有限公司, 检验机构: 安徽经纬检测技术有限公司, 检验项目: 色泽、气味、状态、加热后肉汤、淤血、失水率、挥发性盐基氮、汞、铅、砷、六六六、滴滴涕、四环素、金霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等, 检验结论: 合格; 报告日期: 2025 年 10 月 20 日;

12、环保餐盒: 报告编号: QGWT20260003464, 委托单位: 佛山市禅城区盛发塑料五金有限公司, 检验机构: 广州质量检验研究院国家包装产品质量检验检测中心(广州), 检验项目: 感官要求: 感官、感官要求: 浸泡液、总迁移量-95%乙醇(体积分数), 回流温度, 1h、总迁移量-4%乙酸(体积分数), 100℃ 1h、总迁移量-10%乙醇(体积分数)100℃, 1h、高锰酸钾消耗量-蒸馏水, 60℃, 2h、重金属(以 Pb 计)-4%乙酸(体积分数)60℃, 2h、等, 检验结论: 合格; 报告日期: 2026 年 1 月 23 日;

13、竹筷: 报告编号: No.:201002501014, 委托单位: 顺昌县埔上谢坑华康竹制品加工厂, 检验机构: 福州海关技术中心, 检验项目: 二氧化硫(水浸泡液 70℃, 2h)等, 检验结论: 合格; 报告日期: 2025 年 3 月



19日;

14、背心袋: 报告编号: QGWT20250030722, 委托单位: 东莞市峰华新材料有限公司, 检验机构: 广州质量监督检测研究院, 检验项目: 感官要求: 感官、感官要求: 浸泡液、高锰酸钾消耗量-蒸馏水、重金属(以 Pb 计)-4%乙酸(体积分数)、总迁移量-95%乙醇(体积分数)、总迁移量-10%乙醇(体积分数)、总迁移量-4%乙酸(体积分数)等, 检验结论: 合格; 报告日期: 2025年4月28日;

15、84 消毒液: 报告编号: No. 消检 2026-01-0003, 委托单位: 广州市明亮化工有限公司, 检验机构: 广州检验检测认证集团有限公司, 检验项目: 外观、气味、总砷、重金属、大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等, 检验结论: 合格; 报告日期: 2026年1月31日;

16、洗洁精: 报告编号: F2600150, 委托单位: 广州市明亮化工有限公司, 检验机构: 广州市加能轻工产品检验有限公司, 检验项目: 外观、气味、总活性物含量、荧光增白剂、去污力、总砷(以 As 计)、重金属(以 Pb 计)、甲醇、甲醛、1,4-二噁烷、菌落总数、大肠菌群等, 检验结论: 合格; 报告日期: 2026年3月9日;

查外包过程: 计量器具校准检定及委外第三方检测、烟道及油烟机清洗、虫鼠害防治、生鲜食材分拣、配送;

公司产品检测委托美澳检测(惠州)有限公司、潍坊海润华辰检测技术有限公司进行, 计量器具的检定校准委托广东中诚计量检测有限公司进行, 以上均双方一单一结, 未签订协议;

提供烟道及油烟机清洗、虫鼠害防治服务合同:

2024年12月15日与佛山市锦裕智慧生活服务有限公司签订饭堂烟道及油烟机清洗服务合同, 服务内容: 油烟机、烟道及灶台周边油烟清洗, 配套设备拆组装、调试, 确保清洗后正常运行, 有效期: 2025年1月1日至2027年12月31日;

2025年8月12日, 与广州天携环境服务有限公司签订虫害服务合同, 防治地点: 广州市番禺区石壁街创源路22号E栋111号, 防治范围: 甲方指定范围内的四害等, 防治项目: 苍蝇、老鼠、蟑螂、蚂蚁; 有效期: 2025年9月1日至2026年8月31日。

生鲜食材分拣、配送外包方: 广州速之鲜贸易有限公司

营业执照统一社会信用代码: 91440113MABRFQTX9M, 食品经营许可证编号: JY14401131077754(1-1), 经营场所: 广州市番禺区大龙街道新兴路2号114栋-4号, 经营项目: 预包装食品销售、散装食品销售等。

2025年7月25日, 与广州速之鲜贸易有限公司签订的生鲜食材分拣、配送合同, 配送食材包括: 蔬菜、水果、肉类、水产品、调味品、乳制品、米面粮油、小食品、预包装食品类、其他物料类等。合同还规定了服务期限、食材配送的要求等, 有效期: 2025年9月1日至2026年8月31日。提供了配送方的资质如下: 提供营业执照、食品经营许可证:

收集了外包方的相关资质, 以上各项均能够满足要求。

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, 食品欺诈的预防控制详见 HACCP 小组 H3.12 审核记录, 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:

行政部根据客户订单制定采购计划, 由总经理批准后实施采购, 通过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通, 并下达采购计划。

原材料验收(OPRP点), 公司食用农产品的配送由供应商直接配送到客户处, 由客户进行验收; 餐饮环节由供应商配送至公司承包餐厅, 由餐厅接收人签字验收。产品交付与验收同时进行, 客户检验人员或餐厅接受人员在送货单上签字即代表验收。与负责人交流, 客户验收主要检查项目



包括外观、数量、品类、随性的检测报告、合格证等。

食用农产品销售配送：提供了 2026 年 1 月 23 日、2025 年 11 月 19 日配送单，

抽查 2026 年 1 月 23 日公司的供应商 广州速之鲜贸易有限公司的配送订单，配送产品包括：鸡蛋、豆腐、琵琶腿、后腿肉、白鲢鱼、三黄鸡、花菜、莲藕、蒜苗、胡萝卜等，另有规格、数量、金额等，与该客户的订单需求信息一致，配送司机张文亮，送货至客户 湾流油压饭堂，有客户验收人员王志签字验收。

再抽 2025 年 11 月 19 日公司给客户广州云腾文化传媒有限公司食堂的配送订单，配送产品包括：琵琶腿、原切牛腩、三黄鸡、玉米、红心火龙果、香菇、芹菜、胡萝卜等，有规格、数量、金额等，与该客户的订单需求信息一致，配送司机张文亮，有客户验收人员钟飞签字验收。

公司承包餐饮食堂配送：提供了 2026 年 1 月 28 日、2026 年 1 月 30 日配送单，

抽查 2026 年 1 月 30 日公司的供应商 广州速之鲜贸易有限公司的配送订单，配送产品包括：

小米辣、广式腊肉、白条鸭、带皮五花肉、莴笋、西红柿、白菜等，另有规格、数量、金额等，与餐厅订单需求信息一致，配送司机张文亮，有餐厅验收人员李杏容签字验收。

抽查 2026 年 1 月 28 日公司的供应商 广州速之鲜贸易有限公司的配送订单，配送产品包括：

苦瓜、黄心土豆、豆芽、香菇、西兰花、白壳鸡蛋、豆腐、瘦肉片、老母鸡等，另有规格、数量、金额等，与餐厅订单需求信息一致，配送司机张文亮，有餐厅验收人员李杏容签字验收。

另抽其他采购单和采购计划，内容相似，通过微信、邮件方式传递给供方，供方安排送货，控制方式基本符合。

经沟通，企业根据订单情况和库存情况实施采购，由负责人批准后实施，能保障企业所需。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

14) 前提方案 (PRP) 和危害控制计划的信息的更新、食品安全管理体系更新

受审核方策划并形成了《危害控制计划》、《前提方案》、“作业指导书”等内容，自体系建立以来依据 ISO 22000:2018 标准、HACCP 体系对标准建立了《危害控制计划》、《前提方案》等体系文件，对工艺流程进行了调整，面点制作工艺流程暂不适用，审核期间进行修订，自体系建立以来至今，小组组长表示暂未发生顾客投诉，顾客无特殊的要求，运行基本稳定。同时开展了确认、验证工作，总体上更新后满足实际运行要求，食品安全风险基本可控。

食品安全管理体系更新涉及危害控制计划的更新，对更新文件有修改等的基本管理。

15) 产品放行管理 (含 OPRP1-1 原料验收(蔬菜类、畜禽类))

查餐饮服务(热食类食品制售)采购验收控制:

受审核方主要提供餐饮服务(热食类食品制售)，包括各类米饭/面点等主食，餐厅产品原料包括各类禽肉类、粮米油盐、水产、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》、《撤回/召回控制程序》、《食品采购索证索票管理制度》等。目前承包的餐厅的所有食材采购、验收由项目运营部统一管控；整体过程一般为：组织餐厅厨师长提前一个月确认菜单，项目运营部经理根据确认好的菜单，确定后《原材料采购计划表》交行政部采购人员，餐厅值班人员及厨师负责进行食材采购验收记录，餐厅厨师负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等，原材料采购验收均由行政部采购专人负责管控，甲方不参与采购验收，同时餐厅厨师长只对采购的食材只进行感官目测、数量等确认是否合格。

提供有《餐厅菜谱 (主食)》，审核现场查看：2026 年 01 月份的菜单，抽查 2026.01.04-09《午、晚餐菜谱》：西蓝花炒肉、焖带鱼、花生米、鸡腿、白萝卜、老南瓜、冬瓜、豆芽、焖鸡、皮蛋、洋葱炒肉、酿辣椒。

抽查餐厅最近期的 2026 年 01 月 06 日《进货验收记录》，记录有：东桂柳白条鸭 6 只装 13.8kg、【环



【球】免浆黑鱼片 250g、冻多肉猪手粒 12.9 斤、猪掌柜】鲜带皮五花肉 11.6 斤、【猪掌柜】瘦肉片 6.6 斤等。供货商：广州速之鲜贸易有限公司，验收人：李**；另提供蔬菜原料进行了验收台帐记录，抽查 2026.01.06，名称：黄心土豆大 22 斤、白头蒜苗 优质 7.3 斤大白菜 39 斤、香菇 6 斤、胡萝卜普通 18.6 斤、黄豆芽优质 8 斤、线椒(食堂专用)2.05 斤、等。记录了数量、生产批号、保质期、供应商及联系方式，并索证了食品许可证、营业执照、检验证明，验收人：李**；

审核期间现场抽查：2026.01.06 日提供了该批次肉鸭-胴体产品的《动物检疫合格证明》

(NO. 44194025031)、肉鸡-胴体《动物检疫合格证明》(NO. 44194025032)、商品猪-胴体《动物检疫合格证明》(NO. 44034331264)、肉品品质检验合格证(NO. 9900738485)；提供农残检测报告，抽样日期：2026.01.06，检测依据：依据:GB/T5009.199-2003 检测 判定:酶抑制率法，样品名称(抑制率):白头蒜苗 8.81%、大白菜 4.75%、香菇 6.22%、黄心土豆 7.46%等，检测机构：广州速之鲜贸易有限公司，检测员：吴建淮，审核：裴少平，检测时间：2026 年 01 月 07 日，基本符合 OPRP1-1 原料验收 行动准则控制要求；

审核现场提供有 2026.03.09 进货验收台帐记录及供方(广州速之鲜贸易有限公司送货单据，订单号：DD260309173102671534)，记录有商品名称：冻桂柳白条鸭 6 只装 13.8kg1 箱、【环球】免浆黑鱼片 250g1 件、东多肉猪手粒 8.9 斤、【猪掌柜】鲜带皮五花肉 11.2 斤、鲜白鲢鱼鱼腩 10.3 斤、鲜老母鸡净膛 8.9 斤、胡萝卜普通 21.3 斤、大白菜 48 斤、白壳鸡蛋大码箱装 1 箱(45 斤)等，验收人：李**，抽查该批次肉鸡-胴体产品的《动物检疫合格证明》(NO. 44194214663)(检测时间:2026.03.09)、肉鸭-胴体《动物检疫合格证明》(NO. 44194214662)(检测时间：2026.03.09)、商品猪-胴体《动物检疫合格证明》(NO. 4403437925)、肉品品质检验合格证(粤 A 肉检 NO. 5501889954，生产日期 2026-03-09 20:35:17(晚场))，提供农残检测报告，抽样日期：2026.03.09，检测依据：依据:GB/T5009.199-2003 检测 判定:酶抑制率法，样品名称(抑制率):新鲜海带 12.32%、新鲜木耳 4.77%、黄心白菜 5.44%、大白菜 4.66%、苹果 8.10%、雪梨 8.77%、香蕉 7.22%、火龙果 7.55%等，检测机构：广州速之鲜贸易有限公司，检测员：吴建淮，审核：裴少平，检测时间：2026 年 03 月 10 日，农残测报告符合要求；

提供有进货的鸡蛋检测报告，报告编号：25A1000883 报告日期：2025.07.14，检测项目：恩诺沙星、环丙沙星、沙拉沙星、丹诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星。结果：符合；

提供有 2026.03.10 进货验收台帐记录及供方(广州速之鲜贸易有限公司送货单据，订单号：(DD260310221215341090)，记录有商品名称：冻桂柳白条鸭 6 只装 13.8kg1 箱、【环球】免浆黑鱼片 250g1 件、【猪掌柜】鲜带皮五花肉 9.8 斤、欧记鲜猪肝 1.5 斤、鲜三黄鸡净膛 9.6 斤、莲藕(食堂专用)16.3 斤、胡萝卜 12.3、青尖椒(食堂专用)15.3 斤、袋装生菜(30 斤/包)56 斤等，验收人：李**；

审核现场查看 2025.03.10 日提供了该批次猪肉产品的《动物检疫合格证明》(NO. 44034440240)、肉品品质检验合格证(粤 A 肉检 NO. 7702110599，生产日期 2026-03-1020:3245(晚场))，肉鸡 2026.03.10 动物产品检疫合格证 NO：44194215641，肉鸭 2026.03.10 NO. 44194215642，基本符合 OPRP1-1：原材料验收 行动准则控制要求；

另抽查有 2026.03.08、2026.01.06、2026.02.01、2025.12.18、2025.11.12 批次进货商品猪的动物检疫证明、肉品品质检合格证，符合要求；

提供农残检测报告，抽样日期：抽/送样日期:2026.3.10 检测日期:2026.3.11，检测依据：依据:GB/T5009.199-2003 检测 判定:酶抑制率法，样品名称(抑制率):莲藕 5.82%、香菇 6.16%、青尖椒 3.92%等，检测机构：广州速之鲜贸易有限公司，检测员：吴建淮，审核：裴少平，检测时间：2026 年 03 月 11 日，基本符合 OPRP1-1 原料验收 行动准则控制要求；

蔬菜索证与验收均归项目运营部统一管理，每批次向供方农残快检报告及肉品动物检疫合格证明等；

提供有速冻类预包装食品冻桂柳白条鸭检测报告编号：2025SP1013086，报告日期：2025 年 10 月 20 日，检测项目：挥发性盐基氮、汞、四环素、金霉素、土霉素等，结果：符合；猪手粒报告编号：2566840，检测项目：过氧化值、铅等，结查：符合；黑鱼牌检测报告编号：GBT251229734，报告日期：2025 年 12 月 29 日，检测项目：孔雀石绿氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、阿奇霉素、氧氟沙星等，结果：符合；

抽查农残检测报告，抽样日期：抽/送样日期:2026.2.01 检测日期:2026.2.2，检测依据：依



据:GB/T5009.199-2003 检测 判定:酶抑制率法, 样品名称(抑制率): 新鲜海带 12.43%、新鲜木耳 4.82%、散花菜 7.30%等, 检测机构: 广州速之鲜贸易有限公司, 检测员: 吴建淮, 审核: 裴少平, 检测时间: 2026年02月02日, 基本符合; OPRP1-1 原料验收 行动准则控制要求; 另抽查 2025.11.12、2025.12.18、2026.01.28、2026.02.11、等 12 批次农残检测报告记录, 管控方式相同, 基本符合要求;

抽查 2026-03-09《进查验收台帐》及供方(广州速之鲜贸易有限公司送货单据, 订单号: DD260309173102671534), 抽查 2026-02-25《进查验收台帐》及及供方(广州速之鲜贸易有限公司送货单据, 订单号: DD2601090183331991475), 商品名称: 大米 20 包、食用油 20 包、生抽(酿造 3 桶)、老抽(酿造)2 桶、盐 1 袋、鸡精 1 袋、饭盒 3 箱、1 次筷子 3 袋、洗洁精 20kg2 桶、漂白水 20kg 2 桶等;

进货的孚大厨转基因一级大豆油检测报告编号: GZF26-0000611-01 报告日期: 2026.01.12, 检测项目溶剂残留、黄曲霉毒素 B1、苯并(a)芘(BaP)等指标, 结果: 符合;

进货的大米(粳米)检测报告编号: DP202501152630 报告日期: 2025.12.11, 检测项目黄曲霉毒素 B1、镉等指标, 结果: 符合;

进货的油豆腐 检测报告 CTT25120804186 报告日期: 2025.12.24, 检测项目总砷、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等指标, 结果: 符合;

进货的海天酱油检测报告, 报告日期: 202504.09, 检测项目: 黄曲霉毒素 B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等指标, 结果: 符合;

另提供 84 消毒液检测报告, 报告编号 №消检 2026-01-0003(报告日期 2026 年 01 月 31 日)、洗洁精检测报告 F2600150(报告日期: 2026 年 03 月 09 日)、竹筷检测报告编号 201002501014、环保餐盒报告编号 QGWT20260003464 及索证索票记录, 控制方式基本相同, 基本符合要求。

过程检查: 产品以感官判定为主, 主要生产产品负责实施, 厨师长现场随机抽检为主。

成品放行管理情况: 因餐饮行业特殊性, 成品放行包括色香味形等, 主要以厨师感官为主, 在食品安全上以餐食/菜肴的烧熟煮透为主, 由厨师把控, 另外辅以中心温度监控、试吃等, 2026 年 3 月 10 日二阶段审核现场查看下午: 晚餐: 凉瓜炒蛋 83.7℃、水煮鱼 86.9℃; 米饭 95℃, 色泽、感官、气味正常、品尝情况: 正常, 检则品尝人: 陈**; 2026 年 02 月 27 日一阶段审核现场上午: 中餐: 炒地瓜苗 87.7℃、炒叉烧 78.1℃, 色泽、感官、气味正常、品尝情况: 正常, 评价: 优, 检则品尝人: 陈**; 另抽查: 2025.10.09、2025.11.12、2025.12.11、2026.01.16、2026.03.06 批次菜品温度及品尝记录, 检查结果: 正常, 符合 CCP1 菜肴烹调的关键限值: 出锅菜品成品中心温度 70℃ 以上要求, 基本符合。

查食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)采购验收控制:

受审方主要提供食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售, 策划编制了《运行过程控制程序》、《产品和服务放行控制程序》、《食品安全验证程序》、《不合格输出控制程序》等文件, 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。

公司食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售, 对生物危害方面验证较少, 包括空气、接触面、人员、水质等一般情况下无特殊要求。具体由项目运营部负责管控;

提供《危害控制计划》, 涉及本部门的 OPRP1-采购验收;

行动准则: 1、畜禽肉收集动物检疫合格证明; 检测报告 2、蔬菜水果农残检测合格;

原料验收管理情况(含采购验收(OPRP1)):

蔬菜、水果的农残报告、畜禽肉动检证明、肉品合格证等见行政部 Q8.4/F7.1.6 条款描述。

与部门负责人交流, 公司无仓库, 无配送车辆, 食用农产品(水果、蔬菜、禽畜肉)的配送由供应商直接配送到客户处, 由客户进行验收, 产品交付与验收同时进行, 公司项目运营部不单独验收, 客户检验人员在送货单上签字即代表验收。

抽查 2026 年 1 月 22 日送货单, 送货产品有: 鲜后腿瘦肉 15 斤、黄心土豆 30 斤、胡萝卜 20 斤、西红柿 13 斤、陕西香梨 35 斤、三黄鸡 5 只等, 与顾客的需求信息一致, 有客户接收人员钟飞签字验收。与负责人交流, 客户验收主要检查项目包括外观、数量、肉品动检证明、随货同行的水果、蔬菜的农残报告等。基本符合。



抽查 2026 年 1 月 23 日公司的供应商 广州速之鲜贸易有限公司的配送订单，配送产品包括：鸡蛋、豆腐、琵琶腿、后腿肉、白鲢鱼、三黄鸡、花菜、莲藕、蒜苗、胡萝卜等，另有规格、数量、金额等，与该客户的订单需求信息一致，配送司机张文亮，送货至客户 湾流油压饭堂，有客户验收人员王志签字验收。

再抽 2025 年 11 月 19 日公司给客户广州云腾文化传媒有限公司食堂的配送订单，配送产品包括：琵琶腿、原切牛腩、三黄鸡、玉米、红心火龙果、香菇、芹菜、胡萝卜等，有规格、数量、金额等，与该客户的订单需求信息一致，配送司机张文亮，有客户验收人员钟飞签字验收。

抽查审核期间 2026 年 3 月 12 日的配送单据，客户：广州云腾文化传媒有限公司，供应商：广州速之鲜贸易有限公司，查发货单，包含产品：冻琵琶腿 4 箱、三黄鸡 30 斤、香菇 10 斤、白菜 196 斤、赣南脐橙 60 斤、冬瓜 15 斤等，属于食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)，符合广州云腾文化传媒有限公司的订单需求，在审核范围内，与客户采购订单一致。客户接收人钟飞核对了发货单据上的产品品种、数量、对外观、检验报告等进行检查，并在验收后在发货单据上签字确认，验收日期：2026 年 3 月 12 日。

符合：OPRP1 采购验收行动准则：畜禽肉收集动物检疫合格证明、蔬菜水果农残检测合格的要求。

过程检查：公司因配送由外包方直接配送至客户处，因此现场未参与跟车配送过程。产品的分拣、配送、配送车辆管理均有外包方负责。依据客户订单进行分拣核对，主要核对数量、产品感官为主，最终体现为公司的送货单。每次在配送前进行订单确认等，按照客户需求等提供销售服务。项目运营部对销售服务过程进行了检查，提供了《服务过程监督检查记录》，每月检查一次，检查内容包括了：人员管理、场所环境、设备设施等。抽查 2025 年 10 月、2025 年 11 月、2026 年 1 月检查情况，符合要求，检查人：屈敬辉。

成品检验管理情况：

公司销售的成品同原料，控制方式与采购验收相同。

对于与产品接触的人员、设备接触面等以清洁消毒为主，具体见项目运营部 F8.2.4/H3.3 条款审核记录。

基本符合要求。

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

受审核方在《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。现场审核查见《内部审核计划》、《内审日程表》，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。审核日期：2026 年 01 月 06 日-07 日；内审组长屈敬辉、内审员廖赛；有公司的任命书，内审员经培训合格后上岗，与内审组长屈敬辉、内审员廖赛面谈，内审员对内审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，存在能力不足，面谈管代屈敬辉对管理评审的流程和基本内容知之甚少，以上存在能力不足，已在 7.2 条款已开具不符合。

查《审核实施计划》、《内审检查表》、《不符合项报告》、《内部审核报告》等内审运行证据，内审开具 1 项不符合，已整改完毕。查 2026 年 01 月 07 日内审报告，对内审过程进行了综述，内审结论：总体来说，管理体系的实施状况基本符合质量环境职业健康安全及食品安全管理体系、HACCP 体系标准和适用的法律法规要求和规定。公司的资源配备基本满足管理体系活动实施的需要。

受审核方在《管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合标准要求。以往管理评审的跟踪措施——已完成。

本次管理评审日期：2026 年 01 月 25 日，查见有《管理评审计划》、《各部门体系运行总结》、《管



理评审报告》、《管理评审改进措施计划》等，经本次审核表明公司的制定的管理体系文件基本符合 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 和 ISO22000:2018. GB/T45001-2020 标准的要求，公司的管理体系运行基本符合审核准则，并能得到有效实施和保持。管评结论：查 2026 年 01 月 25 日管理评审报告，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容汇报、评审总结等。查见管理评审改进措施计划，提出 1 项改进计划：加强餐饮服务现场的环境卫生检查、加强员工的对于食品安全法等相关法律法规培训的培训。经查 2026 年 1 月 30 日进行了改进项培训，提供了培训记录，经考核满足培训要求，评价人：魏华，2026 年 1 月 30 日。

管理评审基本有效。

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》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品和产品撤回控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》。

原料验收主要来自合格供方，审核周期内未发生采购原料不合格情况。

总经理负责不合格品产品撤回批准，项目运营部主管和食品安全小组组长负责对各自职责范围内的不合格产品做出处理决定，项目运营部负责不合格产品的识别，并跟进不合格产品的处理，责任部门负责对不合格产品采取纠正和预防措施，负责交付后不合格产品的撤回。

策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。

询问管代屈敬辉先生，自体系建立以来没有发现成品不合格情况，没有发现原材料不合格情况，餐厅采购日常验收原材料食材如发现不合格、数量不一致等情况，通常会直接通知供应商采调换货处理，暂无形成书面记录。

自体系建立以来未发生制售食品、销售食用农产品需要召回/撤回的情况，提供了召回演练/可追溯演练。

2) 纠正/纠正措施有效性评价

总经理通过确保管理方针建立，定期的评审确保持续实施，鼓励员工提合理化建议，营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的管理体系有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

受审核方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；2026 年度内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。查见管理评审改进措施计划，提出 1 项改进计划：经查 2026 年 1 月 30 日进行了改进项培训，提供了培训记录，经考核满足培训要求，评价人：魏华。2026 年 1 月 30 日。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《潜在不安全产品处置程序》、《撤回/召回控制程序》、《不符合和纠正措施管理程序》的要求，但是在深入应用方面还需要持续提升，后期审核持续关注。

3) 投诉的接受和处理情况



自体系建立以来暂未发生顾客投诉处理情况。

4) 企业实际情况与其预期质量、环境、OH&S 目标之间存在的差距和改进机会:

公司制定的管理目标均已达成; 公司管理目标:

- 1、顾客满意度 ≥ 95 分;
- 2、重大食品安全事故为0;
- 3、火灾为0;
- 4、固体废物合规处理100%;
- 5、高温烫伤事故为0;
6. 含油废水的污水、油烟、噪声合规排放100%

企业实际均达到了目标, 完成了预期。计划2026年继续保持, 并逐步提高顾客满意度

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):

查餐饮服务(热食类食品制售)基础设施控制过程:

受审方注册地址为广州市番禺区石壁街创源路22号A栋413房(备注:办公地址位于广州市番禺区石壁街创源路22号A栋413房, 办公场地内部已连通为一体使用(包括414、413号), 工商营业执照地址已默认办公地址413房覆盖了414房), 经营所在的场所为广州市番禺区石壁街创源路22号E栋111(承包广州市番禺区南记时尚中餐厅), 周边未发现污染企业, 经营面积约300平方米, 提供有承包餐厅合同, 合同期限:2025年01月01日至2027年12月31日, 餐厅甲方:陆树南, 餐厅现场设置有简单更衣室、蔬菜粗加工区、禽肉粗加工区、蒸饭区、烹饪区、洗碗消毒间1间、原料库1间, 均配置有洗手池、原料暂存间1间、冷藏冷冻柜1个、保鲜柜1个、化学品柜等, 暂未配备检测室, 热食类食品制售不涉及成品库, 烹饪加工用设备主要为灶台、操作台, 基本满足热食类食品制售要求。提供了平面图, 基本符合要求。另查有1个经营地址:广州市番禺区大石街迎宾路278号108(一照多址), 提供一照多址工商备案, 现场核实无人办公, 提供的无人办公说明, 不在认证范围, 设有卫生间在承包餐厅内。

现场设置有一次简单更衣间, 烹饪加工用设备主要为冰箱、操作台、猛火灶、洗碗机、洗菜池、蒸箱、锅、空调等, 基本满足热食类食品制售要求。现场观察平面图与实际一致。

现场查看, 区域划分基本合理; 配备有更衣室, 上班后员工进行更衣、洗手消毒, 现场观察及测试均运行良好。

提供了“设备设施管理台账”, 所涉及的设备主要有: 冰箱、操作台、猛火灶、洗碗机、洗菜池、锅、空调等, 一阶段未配备留样柜二阶段已整改验证符合要求。

提供了《设备机具保养计划》、《设备保养记录》, 编制人为屈甜甜、审核为魏华; 保养内容包括冰箱(包括①打扫清洁; ②检查制冷系统; ③检查线路是否破损等), 操作台(包括①打扫清洁等)、猛火灶(包括①打扫清洁; ②检查线路是否破损等); 洗碗机(包括①打扫清洁; ②检查线路是否破损)等, 计划保养时间: 计划保养时间;

提供了《设备保养记录》, 抽查2025.12.28对冰箱进行维保, 维保内容: 进行了①打扫清洁; ②检查制冷系统; ③检查线路是否破损等进行检查。抽查2026.01.24《设备保养记录》设备名称: 制冷设备维保内容: 电器元件有无过载现象、电器部分有无受潮现象、机械润滑是否正常; 抽查2025.12.28《设备保养记录》设备名称: 猛火灶维保内容: ①打扫清洁; ②检查线路是否破损等维保内容; 维保情况为正常。另外抽查2025.12.28洗碗机保养记录、2025.12.28洗菜池保养记录等, 维保情况为设备正常运行, 记录人: 廖赛。

提供有《设备维修记录》, 自体系建立以来未发现维修记录, 2026年01月炒锅损坏更换炒锅1个;

燃气设备管控情况: 由燃气公司负责定期巡查, 每月检查, 未发现异常;

配备有可燃气体报警器1台, 提供有可燃气体报警器的校准证书, 证书编号: 26KY039609050, 校准日期: 2026年03月02日; (一阶段问题, 二阶段已整改验证符合要求)。



建议可进一步结合具体设备明确基础设施维护保养的计划及管理。

不涉及特种设备。

提供维修保养计划及记录，满足要求。

查餐厅《服务部环境安全运行检查记录》检测项目：安全管理、人员安全培训、服务现场、职业健康、危险化学品等，每月检查一次，抽查 2025.11 记录，检查基本合格，检查人：屈甜甜；

环保设施包括：垃圾桶、消防设施；

安全设施配置主要有：标识牌、灭火器、消防器材等，项目运营部定期维护与保养。抽查厨房加工区灭火器、消防器材点检记录：

现场查看冷藏冷冻柜定期有除霜，已形成记录，提供有《设备保养记录》，基本符合要求；

现场查看留样柜，制冷正常，设置温度 0-8℃，温度无异常；

公司依照计划进行设备设施的升级、维护、更换、配备，相关设施配备和管理比较完善；

抽查：查看仪器设备维护、保养记录表，均按要求进行了记录。

现场查看到上述检验设备及辅助设备运行状态正常。

查见餐厅制售现场，企业无特种设备。

受审方制定了《监视和测量资源控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。

抽查“测量监控设备台账”，主要包括温度计、电子台秤、可燃气体报警控制器；

提供了：

提供电子台秤（TCS-180 型），检定证书编号：25KY029603026，校准日期：2025 年 12 月 26 日；检测机构：广东中诚计量检测有限公司；

可燃气体报警器（GT-ABH904），校准证书编号：26KY039609050，校准日期：2026 年 03 月 02 日；检测机构：潞安化工集团有限公司；

温度计（TP101）检测报告：证书编号：25KY029603027，型号/规格：TP101，校准时间为 2025 年 12 月 26 日；

现场查看冷藏冷冻一体柜冰霜已进行清理，冷冻柜显示温度为-7℃；冷藏柜显示为 0℃，保鲜柜 10℃（使用中），柜内配备有温度计比对测试，符合要求；

监视和测量设备由项目运营部统一进行管理，在管理过程中如发生偏离误差允许值时将报废，目前尚未发生。

目前未发现损坏偏离校准状态的情况。如有将追溯检验记录并对设备做适当处理措施。符合要求。

原辅料验收项目运营部统一管控，餐厅值班人员及厨师长对原材料进行进行目测及感观、数量确认；组织未配备检测室。

监视测量资源基本满足要求。

查食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售基础设施控制过程：

受审方认证涉及的活动主要是食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售，企业销售经营活动方式主要是采购自合格供方，供方负责做好分拣工作，并直接送货至客户处，客户签收，公司农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售无仓库。涉及客户订单接收与确认、食用农产品采购、验收、销售业务及客户需求和反馈信息协调等活动；资源配置主要为：广州市番禺区石壁街创源路 22 号 A 栋 413 房，提供办公场所租赁合，甲方为：广州市裕华丰制衣有限公司，实际经营面积约 180 平方米；办公场所配备有电脑、打印机、空调、沙发、无线 WiFi、办公桌椅、橱柜等，供方直接送货至客户处，无配送车辆。经一阶段确认，不涉及多场所。基本满足食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售需要。（备注：办公地址位于广州市番禺区石壁街创源路 22 号 A 栋 413 房，办公场地内部已连通为一体使用（包括 414、413 号），工商营业执照注册地址已默认办公地址 413 房覆盖了 414 房）；不涉及仓库多场所，已确认一致，基本满足销售需要。

提供了办公场所设备台帐，涉及项目运营部办公场所的主要有销售及行政办公用的电脑、打印机、空调、沙发、无线 WiFi、办公桌椅、橱柜等，基本满足审核范围所涉及食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的



销售。因销售方式较为简单，销售及行政办公场所不直接涉及食品，因此相关平面图等暂不适用。

编制了办公区《设备保养计划》，包括了台账中的销售及办公用品，编制人为屈甜甜，审批人魏华；时间为2025.10.09日。计划维保周期为每月/每天一次。提供了《设备保养记录》，对办公设备设施电脑、打印机、空调、沙发、办公桌椅、橱柜等进行保养，查2025年10月至2026年2月保养情况，均按要求进行了保养，检查人：屈甜甜。车辆一般由供应商提供维保服务，与负责人交流，供方配送车辆按要求定期维修保养。

体系建立以来的设备没有发生维修情况。

受审方不涉及特种设备，租赁场所电梯为万融创裕科技园公用电梯，由大厦物业管理负责管理，基础设施管理基本符合标准要求。

受审方位于食品链相关过程的食用农产品原辅料提供过程，主要提供食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售服务，具体的采购验收、检验、配送等过程基本以感官方式为主，农残检测合格报告及动物检疫证明等以向供方索证索票为主，具体以客户验收包括计量称重为准，食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售的分拣配送统一由外包方负责，销售办公过程暂不涉及监视和测量设备。

现场查见有对服务过程的检查，体现在《服务过程监督检查记录》，每月检查一次，检查内容包括了：人员管理、场所环境、设备设施等。抽查2025年10月、2025年11月、2026年1月检查情况，符合要求，检查人：屈敬辉。销售服务涉及的办公设备设施维护使用情况良好，提供了办公设备的保养计划及保养记录。

目前配送车辆由外包方提供，项目运营部没有使用电子监控系统进行监测。

2) 人员及能力、意识:

受审方编制了岗位任职要求,对主要岗位的能力要求进行了明确,包括学历要求、专业知识要求、能力要求等。不定期对员工能力进行评价,查见2025.10.23日《员工能力确认表》,对人员能力进行了评价,评价内容包括培训、技能水平、工作经验、工作能力、工作态度积极性,抽查受评价人:管理层魏华、屈敬辉、项目运营部廖赛、行政部屈甜甜、员工代表阚用志等人,评价结果均为合格,评定日期:2025.10.23日,评价人:魏华。

与受审方部门负责人面谈,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,提高员工的能力。查见2025-2026年培训计划,策划了培训内容、拟参加培训人员、计划培训时间等。培训内容包括:ISO22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、HACCP(V1.0)标准条款,GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020标准培训,管理手册、程序文件、前提方案、良好操作规范、危害控制计划等培训,内审员培训,公司方针、目标以及与餐饮服务(热食类食品制售)有关的法律法规及国家标准培训,《食品安全法》及相关质量安全相关法律知识培训,食堂人员规范操作培训,公司职责权限学习传达培训等。

抽查员工培训记录表:

2025年10月11日,进行了ISO22000:2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、HACCP(V1.0)标准条款,GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020标准培训,培训教师:魏华,培训方式:面授、提问的方式,参加人员:屈敬辉、屈甜甜、廖赛、阚用志等,经评价培训有效;

2025年10月21日,进行了管理手册、程序文件、前提方案、良好操作规范、危害控制计划等培训,培训教师:魏华,培训方式:面授、提问的方式,参加人员:屈敬辉、屈甜甜、廖赛、阚用志等,经评价培训有效;

2025年11月11日,进行了内审员培训,培训教师:魏华,培训方式:面授、提问的方式,参加人员:屈敬辉、廖赛等,经评价培训有效;



2025年12月02日，进行了法律法规培训，培训教师：魏华，培训方式：面授、提问的方式，参加人员：屈敬辉、屈甜甜、廖赛、阚用志等，经评价培训有效；

查食品安全/HACCP小组组成情况：食品安全小组包含了管理层管理者代表、行政部、项目运营部等岗位人员，描述了各组员的从业经历、部门职责等内容，基本符合标准要求。查见2025.10.09食品安全小组组长任命书，任命副总经理屈敬辉为食品安全小组组长。

与内审组长屈敬辉、内审员廖赛面谈，内审员对内审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；面谈管代屈敬辉对管理评审的流程和基本内容知之甚少，以上存在能力不足。开具了不符合报告。

人员证书，提供有员工健康证、食品安全管理员证，抽查如下：

健康证：

屈敬辉(食品安全小组组长)：身份证号430421198607289470，体检日期：2025.03.10，有效期一年；

陈伯林，身份证号450421198708155037，体检日期：2025.06.30，有效期一年；

郑士桂，身份证号440881199301035317，体检日期：2025.06.27，有效期一年；

张红霞，身份证号513524197205177962，体检日期：2025.08.15，有效期一年；

再查廖赛、李杏容、蔡珍平等人的健康证明，均在有效期内。

食品安全管理员证：

屈敬辉，证件编号2025111900203，证件类别：餐饮服务，发证日期：2025.11.19，发证机构：广东省市场监督管理局；

屈甜甜，证件编号2025111900206，证件类别：餐饮服务，发证日期：2025.11.19，发证机构：广东省市场监督管理局；

屈甜甜，证件编号2025111900206，证件类别：餐饮服务，发证日期：2025.11.19，发证机构：广东省市场监督管理局；

廖赛，证件编号SAKX2025070459000，岗位：食品安全管理员，发证日期：2025.07.04，培训平台：食安快线；

以上证件均有效。

公司人员能力管理方面尚需加强。

3) 信息沟通：

受审方内部主要是部门之间以及部门与员工的沟通；沟通方式包括会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、监督检查、宣传/告示栏、电话（内外线）、网络等。内容包含：公司管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，公司的各类政策要求传递、外部法律法规、有关管理体系运行有关信息、安全生产方面、环保、油烟机净化处理、产品实现策划方面、安全生产管理等的内部交流。

内部沟通情况如：

如：与部门负责人沟通，2026.2.26公司召开沟通会，沟通内容：外审前审核沟通，沟通对象：各部门负责人，沟通方式：面对面沟通，责任部门：行政部，回应情况：按照沟通内容开展落实；

查内部报告管理情况：

相关负责人表示公司体系运行以来，各部门各岗配备员工基本充分，员工在餐饮及配送行业工作有一定的经验，能够愿意遵守公司的各项要求，也为公司的发展考虑，关注公司的发展发现及发展模式，对公司发展政策及各项要求基本掌握，员工对公司的认可度较高，能够感受到公司的文化情怀。

公司建立了专门的渠道包括电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与公司提供的产品质量、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公司总经理或者食品安全小组组长，以降低食品安全问题的风险及隐患。目前暂未发生异常紧急需要上报情况。



查外部沟通管理情况:

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通、与房东等的沟通,方式包括电话、电子邮件、会议、文件、研讨会、座谈、现场监督检查等,对外沟通主要指定食品安全/HACCP 小组组长负责(参加了公司的各类培训等,基本满足要求),沟通公司的产品在食品安全方面、产品质量、客户需求、供方管理等的信息。

外部沟通情况主要包括参加监管部门召开的培训会、接收并执行监管部门的要求、接受监管部门的日常检查等。2025年08月公司接受本地市场监督管理局例行巡查,经沟通没有不符合整改情况。

该公司的沟通控制情况,基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理:

受审方管理体系主要的文件化信息包括:

一层文件:《管理手册》 YD-SC-2025,A/1 版;

二层文件:《程序文件》 YD-CX-2025, A/0 版;

三层文件:管理制度汇编,包括从业人员个人卫生管理制度、人员健康管理制度、食品安全检查管理制度、食品采购索证索票管理制度、食品进货查验记录管理制度、食品留样管理制度、餐饮具清洗消毒保洁管理制度、餐厅卫生管理制度等。

四层文件:相关记录。

公司制定了《文件和记录控制程序》,查看《受控文件清单》,收录了管理手册、程序文件、良好卫生规范、前提方案、危害控制计划、食品欺诈预防计划、食品防护计划等。

抽查管理手册、程序文件、前提方案、危害控制计划,均有文件编号,有编制、审核、批准手续,有发布实施时间,符合要求。查看《文件发放、回收登记本》,保留了对上述文件进行电子版发放的记录,符合要求。

提供《外来文件清单》,对质量和食品安全管理体系、HACCP 管理体系运行相关的外来文件进行了识别,识别相关的法律法规和国家标准等。包括中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国计量法、食品生产许可管理办法、餐饮服务食品安全操作规范、餐饮配送服务规范、餐饮服务突发事件应急处置规范、食品生产通用卫生规范、农产品质量安全监测管理办法、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB2761-2017 食品中真菌毒素限量、GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量、SB/T 10426-2007 餐饮企业经营规范等,识别较充分,版本有效。

制定了《文件和记录控制程序》,对记录管理进行了规定。查见《记录清单》,收集了管理体系运行的各项记录。抽查《培训记录表》、《管理评审计划》、《年度内审计划》、《餐饮消毒记录》、《消毒液配制记录》、《危害控制计划确认记录表》,均记录清晰、易于识别、保存良好。现场观察,公司文件和记录主要以电子文档和纸质两种形式进行保存,在各部门现场查看文件保存完好、清晰,版本为最新版本。

成文信息控制基本有效,基本符合要求。



四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q:餐饮服务(热食类食品制售), 食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售

E:餐饮服务(热食类食品制售), 食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售所涉及场所的相关环境管理活动

S:餐饮服务(热食类食品制售), 食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F:位于广州市番禺区石壁街创源路 22 号 E 栋 111 的广州焱鼎供应链管理有限公司承包广州市番禺区南记时尚中餐厅的餐饮服务(热食类食品制售); 位于广州市番禺区石壁街创源路 22 号 A 栋 413 房广州焱鼎供应链管理有限公司的食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售

H:位于广州市番禺区石壁街创源路 22 号 E 栋 111 的广州焱鼎供应链管理有限公司承包广州市番禺区南记时尚中餐厅的餐饮服务(热食类食品制售); 位于广州市番禺区石壁街创源路 22 号 A 栋 413 房广州焱鼎供应链管理有限公司的食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售

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, 广州焱鼎供应链管理有限公司的

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 checked="" type="checkbox"/> 达到	<input 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: 邝柏臣、窦文杰

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。