

管理体系审核报告

(第一阶段)



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

报告日期： 2026年02月28日

北京国标联合认证有限公司编制

地 址： 北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810
电 话： 010-8225 2376
官 网： www.china-isc.org.cn
邮 箱： service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



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	2023-N1EMS-1222839	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	2023-N1OHSMS-1222839	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

其他成员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	魏华（总经理）、屈敬辉（副总经理兼管理代表）	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核的目的是根据（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）认证申请者的申请，收集与受审核方的管理体系认证范围、产品、过程、场所有关的信息，检查管理体系文件的适宜性，了解员工理解和实施标准要求及受审核方对管理区域内相关过程和活动的策划情况，评价相关法律法规和其他要求的遵守情况。初步确定审核范围，并决定二阶段审核时机和重点。

1.3 接受审核的主要人员

现场，管理层及各部门负责人，详见签到表。

非现场，联系人及联系方式：

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；

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为单体系 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:《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》、《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》、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);
- 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02月27日上午至2026年02月28日下午实施审核。

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 非现场 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

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

经营地址：广州市番禺区石壁街创源路 22 号 A 栋 413 房

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）

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

二、受审核方基本情况

2.1 申请评审信息的确认：（包括人数、倒班情况、生产/服务流程、外包、需确认过程、不适用条款、重要环境因素、不可接受风险等）

公司总经理：魏华，管理者代表：屈敬辉。

现场与总经理魏华现场交流如下内容：

1) 公司基本情况：

广州焱鼎供应链管理有限公司，成立于 2022 年 09 月 13 日，注册地址为广州市番禺区石壁街创源路 22 号 A 栋 413 房，是一家以餐饮服务及销售为主的企业。企业注册资本 500 万人民币。

组织的规模情况/资源配置情况：

受审方认证涉及的活动主要以餐饮服务(热食类食品制售)，食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售，注册地址：广州市番禺区石壁街创源路 22 号 A 栋 413 房，经营地址：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；另外 1 个餐饮承包场所地址：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 月至 2027 年 12 月 31 日，餐厅甲方：陆树南；（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）

受审方具体涉及原物料采购、检验、供方管理、重要环境因素监控、热食类食品制售、餐具消毒、产品放行、销售业务及客户需求和反馈信息协调等，目前企业销售经营活动方式主要是采购自合格供方，分拣配送的外包方负责做好分拣工作，并由外包方送货至客户处，客户签收，控制在 0 库存，审核期间现场观察主要为办公运营场所，受审方另有 1 个预包装食品仓库地址：仓库地址：广州市番禺区钟村街创源路 1 号 112 室，主要为调料干货仓库，不在认证范围；

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，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。提供了平面图，基本符合要求。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；

受审方食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售涉及的果蔬农残检测报告及禽畜肉类动检证明主要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，产品由外包方分拣、配送至客户处，客户签收即为放行的过程。目前检验主要以验证为主，基本满足食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售需要；

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。提供了平面图，基本符合要求；

3) 企业目前体系覆盖有效人数：10 人，其中含管理人员 4 人；

4) 公司设置了组织架构，包括：领导层、管代、行政部（含财务）、项目运营部，其中项目运营部主要负责餐饮服务(热食类食品制售)，食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售工作，在认证范围内只负责项目运营工作，具体职责权限见管理手册 5.3 条款，基本合理；

5) 工作和生产方式：单班次生产；单班次销售，根据客户订单开展销售、餐饮管理服务工作；目前客户群体较少，销量较小。办公时间：9:00-12:00, 13:30-18:30；餐饮食堂：8:00-13:30, 16:30-20:00。



经识别企业外包过程为：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；

适用标准全部条款，无删减条款

05) 生产/服务流程简图：

公司食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售、餐饮服务(热食类食品制售)：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）

热食类制售：

原料采购验收→贮存→领料→预处理、初加工→烹饪→分餐售卖→剩余食物处理→洗消清洁、餐器具保洁

关键过程为：食材及辅料验收、餐具消毒

特殊过程为：菜品熟制、销售过程

06) 食品安全小组对原辅料、终产品特性从生物的、化学的、物理、致敏物质方面进行了识别描述；

通过结合工艺过程各个步骤，确定了终产品的危害可接受水平，对每个过程中存在危害发生的可能性和危害的严重性进行评估，确定危害是否显著，并确定了关键控制点：

最终确认：

食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售

OPRP 原料验收

行动准则：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

餐饮服务(热食类食品制售)

OPRP1-1：原材料验收

行动准则：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

CCP1 菜肴烹调：

关键限值：出锅菜品成品中心温度 70℃以上；

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；

CCP2-2 工器具消毒杀菌

关键限值：蒸箱高温水煮消毒 10 分钟

基本符合要求。

07) 重要环境因素及不可接受危险源

公司编制有《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》。依据程序文件的要求综合部组织开展了环境因素识别、评价、危险源识别、评价，按照部门开展，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，最终确认了重要环境因素、及控制措施情况；

查见：

提供了环境因素识别评价证据，但所提供的表单名称有两个，《环境因素识别评价表》，与程序文件中要求的《环境因素识别评价表》，一致。识别环境因素包括违章用电引起火灾、废水排放、废弃物排放、电能消耗、尾气排放、噪声排放、生活垃圾排放、固体废弃物、汽油消耗、尾气排放等，结合公司的实际经营情况，考虑全生命周期过程，采取环境影响评价因子法判断本公司环境因素的环境影响，确定重要环



境因素为：火灾、固体废物处理、含油废水的污水排放、油烟的排放、噪声排放，在此过程中考虑了法规符合性、发生频次、影响程度、关注度、影响范围、节约程度等，通过多因子评价法确定分值 ≥ 25 分的环境因素为重要环境因素。提供了《重大环境因素清单》，与《环境因素汇总及评价表》中评价确定的过程一致。

提供了《危险源辨识及风险评价和控制措施》，职业病伤害包括：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”、“火灾事故”、“食品安全事故”等；与《危险源辨识及风险评价表》中的过程及危险源一致。

08)不适用条款：无

2.2 结合审核时，受审核方管理体系一体化程度确认（适用）

一体化管理体系特征	符合性判断	
a. 一套整合的文件，适宜时，包括适度融合的作业文件；	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
b. 考虑总体经营战略和计划的管理评审；	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
c. 对内部审计采用的一体化方法；	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
d. 对方针和目标采用的一体化方法；	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
e. 对体系过程采用的一体化方法；	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
f. 对改进机制（纠正和预防措施、测量和持续改进）采用的一体化方法；	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否
g. 一体化的管理支持和管理职责。	<input checked="" type="checkbox"/> 是	<input type="checkbox"/> 否

三、管理体系的策划情况

1) 组织结构、职责分工和内外沟通情况

公司总经理结合 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016 标准、GB/T45001-2020、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）要求等，策划了组织结构，包括：领导层、食品安全小组、项目运营部、行政室（财务），机构设置合理，职责权限明确，接口基本清晰。食品安全小组，组长为屈敬辉先生，小组成员来自各部门，包括项目运营部、行政部、总经理等，分别对人员的职称、学历、工作年限等进行了明确，在《危害控制计划》中提供小组人员名单。手册中对 HACCP 小组成员的职责从组长到组员都有明确的规定。基本符合标准要求

内外部沟通主要通过会议、培训、微信群、文件等方式进行，对外主要由食品安全小组组长/总经理负责，审核周期内内外部沟通未见异常。

2) 管理体系文件符合情况

公司依据 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016 标准、GB/T45001-2020、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）要求策划了：

- 《管理手册》1 份；覆盖了 QMS、EMS、OHSMS、FSMS、HACCP



-文件化的程序；35份；
-管理制度；26份；
-记录表格；28份；提供了《记录清单》。
文审问题经现场验证，已整改，基本合理。

3) 法律法规的识别及获取情况

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，提供了《外来文件清单》、《环境法律、法规和执行标准清单》、《职业健康安全法律、法规和执行标准清单》，包括中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国合同法、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国道路交通安全法、中华人民共和国消防法、食品安全法、国家危险废物名录、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、广东省大气污染防治条例、中华人民共和国工会法、食品召回管理办法等法规文件。

于2025年12月01日开展了合规性评价。

现场查看：

企业主要提供餐饮服务(热食类食品制售)，食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售，没有明显的职业健康安全风险危害，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；有提供员工健康证。

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。

消防备案/验收：由经营场所甲方统一管理。

安评/职评：不适用；

目前公司适用的污染物排放种类：生活污水、车辆运行噪声、油气排放噪声、固体废弃物(生活垃圾、废硒鼓墨盒、废弃纸张、厨余垃圾等)。

提供了识别的法律法规清单，抽查基本覆盖认证范围所覆盖的管理体系及相关法律法规及要求等。于2025年12月1日开展了合规性评价。

办公室每月对环境/职业健康安全目标运行情况进行检查，具体二阶段详查。

4) 组织的资源配置情况

现场审核组与总经理魏华、管代屈敬辉副总经理确认，目前参加了招投标，但总体供应量比较少，客户群体主要单位食堂。食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售过程主要为客户通过微信等方式下单，组织安排人员就近从批发中心或固定合作的供方处采购，由分拣配送的外包方根据订单分拣配送到客户，客户进行验收即可。因销售的分拣配送统一委托外包方(广州速之鲜贸易有限公司)完成，组织只需下达订单由外包方供货配送即可，目前不涉及分拣、运输等工作，销售和办公场所均在广州市番禺区石壁街创源路22号A栋413房，主要以行政办公为主，约180平方米。配备有电脑、打印机、空调，卫生间在办公楼层内，无配送车辆，基本满足食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售。

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，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，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。提供了平面图，基本符合要求。

目前，有一个仓库，主要为预包装食品干调料仓库，不在认证范围，已明确沟通，如有发生食品经营地址变化、销售食用农产品需要分拣、存储等情况，必须第一时间与本机构联系，否则可能影响证书有效性。

审核组到仓库现场查看：仓库所在地为：广州市番禺区钟村街创源路1号112室库，查看仓库，常温库，存放的全部为干货调味品，不涉及食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售相关活动。因此审核组评估确认该仓库不纳入审核范围。

另有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)，为食品经营许可证



上备案所显示地址，提供一照多址工商备案，现场已核实无人办公，提供的无人办公说明，不在认证范围；

提供有食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售设备清单：如：

——有电脑、打印机、空调等；

——特种设备：无。

检测设备：不适用

提供有餐饮服务(热食类食品制售)的设备清单：如：

——有冰箱、操作台、猛火灶、洗碗机、洗菜池、锅、空调等；

——特种设备：无。

餐饮检测设备：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。

现场观察：

——公司区域划分为：

公司主要以餐饮服务(热食类食品制售)，食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售为主，具体涉及原物料采购、检验、供方管理、重要环境因素监控、热食类食品制售、餐具消毒、产品放行、销售业务及客户需求和反馈信息协调等；资源配置主要为：公司场所情况：有2个场所，1个行政办公地址位于：广州市番禺区石壁街创源路22号A栋413房，实际经营面积约180平方米，有租赁场地协议，1个餐厅经营地址：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；

另有1个预包装食品仓库地址：仓库地址：主要为调料干货仓库，不在认证范围；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；

查销售运行现场：

- 1) 现场巡视办公区及销售设备设施的配置合理性，基本合理；
- 2) 不涉及标识及仓储管理
- 3) 排水设施的状况：主要是卫生间的洗手、如厕冲水，为城市管网用水；
- 4) 观察清洁消毒设施的对象：不适用；
- 5) 观察清洁消毒的方式：不适用；
- 6) 观察废弃物存放设施（办公区）：带盖垃圾桶；
- 7) 观察个人卫生设施：不涉及，食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售由外包方分拣配送，不涉及员工与产品的直接接触；个人卫生主要是注重仪容仪表等；
- 8) 观察卫生间设施：位于办公室外；
- 9) 观察通风设施（办公区）：办公室自然通风、配置有空调；不涉及仓储等管理，因此不涉及防虫害措施等控制
- 10) 观察照明设施（办公区）：自然采光、人工照明；
- 11) 观察仓储设施的分类及管理情况：不涉及；
- 12) 食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售不涉及温度等监控设备，因由外包方做分拣配送，不涉及电子秤等测量设备，配置有网络。
- 13) 观察办公区：位于广州市番禺区石壁街创源路22号A栋413房，不涉及厂区、分拣等加工布局及管理。



- 14) 影响该企业食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售质量并对工作环境特殊的因素包括:物理因素:温度、湿度、清洁卫生等,主要由项目运营部在交付过程进行控制;销售过程控制现场运行控制二阶段详查。
- 15) 现场巡视动力设施和辅助设施的状况,存在下列的场所:不涉及,用电等管理由所在楼宇物业统一管理
- 16) 现场观察销售工艺流程覆盖在已提供的流程图中,基本满足食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售的需要;
- 17) 现场观察环保设备有垃圾桶,办公室内配置灭火器2台,查看压力正常,办公室外配备灭火器、消防栓统一由甲方场所的物业部门统一点检;不涉及对环境进行监视和测量设备;
- 18) 不涉及总排口;
- 19) 现场巡视:消防控制措施:大厦有安全出口警示标识;
- 20) 现场了解:防静电/防雷控制、建筑消防设施控制、电气防火控制状况:大厦物业负责管理;
- 21) 现场观察使用劳保用品的种类和配备情况:主要是口罩、手套等一次性劳保用品;
- 22) 销售过程的分拣、配送环节涉及室外,由外包方负责,参加公司组织的安全教育等,二阶段详查。
- 23) 现场观察周边不存在危险源和职业健康安全风险的情况;
- 24) 现场观察不涉及环境和职业健康安全相关的监视和测量设备;
- 25) 观察仓储设施的分类及管理情况:不涉及;办公室自然通风、配置有空调;不涉及仓储等管理,因此不涉及防虫害措施等控制;基本符合食用农产品(蔬菜、水果、禽畜肉)的销售工艺要求。
- 26) 查看现场,主要办公运营,不涉及防鼠设施,查看地面已铺设地砖,基本干净整洁,员工工服自行清洗,确保干净整洁;
- 27) 现场的配送员工有提供健康证,均在有效期内;
- 28) 清洁消毒主要为75%酒精喷洒、84消毒液;

查餐饮服务(热食类食品制售)运行现场:

审核现场场所巡查观察:

- 1) 现场巡视办公区、后厨制作间设备设施的配置合理性,基本合理;
- 2) 现场巡查,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、更衣室,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,厨房有正在制作食材、鲜鸡蛋、鹿手牌食用油等,离墙离地,配备有物料标识卡;查看洗手池已标识洗手流程图,员工配戴有头帽;
- 3) 排水设施的状况:主要是卫生间的洗手、如厕冲水、清先洗材及餐盘工具清洁、场地清洁,为城市管网用水,餐盘的清洁油污通过油水分离器分离后再排放;
- 4) 观察清洁消毒设施的对象:厨房制作人员及售卖员工;
- 5) 观察清洁消毒的方式:主要是场地清扫,办公场所清洗保洁、蒸饭区、烹饪区、洗碗消毒间均配备有紫外线灭蝇灯,定期开启;现场洗碗区张贴有清洗消毒工艺标识卡,清洁擦拭毛巾混放,明确毛巾颜色与用途;
- 6) 观察废弃物存放设施(后厨制作间):废弃纸箱堆放在仓库,其它垃圾、食物残渣废弃物垃圾桶存放标识;厨余垃圾、生活垃圾统一由场所所在园区物业部门管理,由餐厅甲方(陆树南)与园区物业公司即广州融顺物业管理有限公司签订处理协议。
- 7) 观察个人卫生设施:菜品制售涉及员工与产品的直接接触,员工主要是洗手液进行手部消杀、工服由员工自行清洗,二阶段详查;
- 8) 观察卫生间设施:卫生间位于办公楼层内,餐厅内有卫生间;
- 9) 观察通风设施(后厨制作间):自然通风、就餐区配置有空调;
- 10) 虫鼠害防治:涉及后厨制作间、就餐区管理,配备有诱蝇灯、捕鼠夹,现场查看后厨制作间的后门未配备挡鼠板及防蝇帘,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,已列入一阶段问题清单;



- 10) 观察照明设施(就餐区、后厨制作间): 自然采光、人工照明;
- 11) 观察仓储设施的分类及管理情况: 受审方仓储设施主要是冷藏冷冻柜, 查冷藏冷冻柜 冷藏 0℃、冷冻温控显示: -12℃, 常温类原料依据订单采购, 不作大量仓储; 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, 列入一阶问题清单; 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, 已列入一阶段问题清单;
- 12) 观察后厨制作间仓库有电子秤1台(型号: TCS-200型), 贴有校准证, 校准日期: 2025年; 提供有中心温度计校准证书: 25KY029603027, 校准时间: 2025年12月26日, 提供有电子秤(型号: TCS-180型)校准证书: 25KY029603026, 校准时间: 2025年12月26日, 后厨制作间有可燃气体报警控制器1台, 未有提供定期计量校准证书, 已列入一阶段问题清单;
- 13) 观察后厨制作间场所在地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), 涉及热食类食品制售等加工布局及管理;
- 14) 影响该企业的餐饮服务(热食类食品制售)的产品质量并对工作环境特殊的因素包括: 物理因素: 温度、湿度、清洁卫生等, 主要由后厨制作间在交付过程进行控制; 制售过程控制现场运行控制二阶段详查;
- 15) 现场巡视动力设施和辅助设施的状况, 不涉及;
- 16) 现场观察工艺流程覆盖在已提供的流程图中, 基本满足餐饮服务(热食类食品制售)需要;
- 17) 现场观察环保设备有垃圾桶, 配置后厨制作间及就餐区: 现场观察后厨制作间: 2个灭火器、3条灭火毯、就餐区1个灭火器; 涉及对环境进行监视和测量设备主要是温湿度计、中心温度计; 抽查: 后厨制作间等的灭火器点检情况, 未提供点检记录, 其中1台灭火器压力异常, 已列入问题清单。设有消防应急逃生通道门, 门上贴有“安全出口标识”;
- 18) 不涉及总排口;
- 19) 现场巡视: 消防控制措施: 办公区、餐厅(前厅、后厨)均配置灭火器;
- 20) 现场观察使用劳保用品的种类和配备情况: 主要是手套、口罩等一次性劳保用品;
- 21) 餐品制售环节不涉及外卖, 主要为堂食, 后厨制作间员工参加公司组织的安全教育等, 二阶段详查;
- 22) 现场观察周边不存在危险源和职业健康安全风险的情况;
- 23) 现场观察不涉及环境和职业健康安全相关的监视和测量设备;
- 24) 现场观察灭火器每月检查一次;
- 现场的餐厅员工有提供健康证, 抽查员工蔡*平、陈*林均在有效期内;
- 清洁消毒主要为75%酒精喷洒、84消毒液;

3、现场查看实现安全产品的实现过程策划的执行情况。

企业策划了产品适用标准, 编制了产品制售、销售运行流程、作业文件和产品接收准则。策划了所需设备和监视测量资源、实现过程所需记录。

公司采购、食用农产品销售、餐品制售: 始于订单接收, 终于产品交付。

食用农产品销售工艺流程为:

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)

热食类制售工艺流程: 原料采购验收→贮存→领料→预处理、初加工→烹饪→分餐售卖→剩余食物处理→洗消清洁、餐器具保洁

关键过程为: 食材及辅料验收、餐具消毒

特殊过程为: 菜品熟制

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



无倒班情况。无季节性。不属于劳动密集型。生产和服务过程识别正。

自体系运行以来，策划未发生变更；如发生变更，变更前，评审非预期变更的后果。

3) 现场查看 HACCP 计划和前提方案及良好卫生规范的执行情况

食品安全小组根据 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》及专项技术要求《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》和其他法律法规编制《前提方案》\《良好卫生规范》。查前提方案\良好卫生规范，与食品安全需求、组织的规模和类型、产品性质相适应，前提方案\良好卫生规范能在整个运行系统中实施，并经食品安全小组批准。

前提方案\良好卫生规范考虑了建筑物、厂房布局、基础设施的供给、虫鼠害及废弃物、原料供应，交叉污染、人员卫生，清洁和消毒等内容，形成文件，并规定了监控方式和验证。食品安全小组开展了前提方案的验证工作。

提供有危害控制计划文件，危害分析的充分性、CCP 确定的合理性、CL 制定的充分性等基本合理，危害分析时涵盖了原辅料、生产过程、环境及场所等方面的因素，并考虑了相关的食品安全国家标准的相关要求。

5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

管理方针：

质量、食品安全、环境和职业健康安全 和 HACCP 体系方针

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。

质量、食品安全、环境和职业健康安全 和 HACCP 体系目标：

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；含油废水的污水、油烟、噪声合规排放100%；

——各部门在职责范围内，通过各种形式对管理目标和指标进行宣传

——管理目标、指标要在部门进行分解、展开，制定相应的管理方案，确保总目标的实现

——在管理评审做出决策时或管理体系运行发生变化时，由总经理组织有关部门对管理方针、目标/指标/方案进行修订，以满足顾客、法律法规的要求——目标分解到相关部门，并提供了《公司目标分解及实现情况汇总》，与管理手册中目标一致；管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

6) 策划和实施了内部审核和管理评审情况

受审方按照内审计划的要求，于2026年01月06日-07日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、内部审核不合格报告1份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已采取纠正和纠正措施。

内审员经过培训后上岗，内审员能力及内审实施情况待二阶段详查。

公司按照策划于2026年01月25日实施了管理评审，提供有2026年度管理评审审核计划、会议签到表、各部门体系运行总结报告、管理评审报告等，二阶段审核详查。

7) 主要人员对标准的理解情况

现场询问食品安全小组组长屈敬辉先生，对标准基本了解，但是对体系的深入应用还需要加强。



四、主要检测/监测结果以及符合法律法规等方面的证据

1) 受审核方相关资质、法定检测/评价记录

按照认证范围该组织需提供的必要的法律证明文件确认如下:

1、现场检查《营业执照》正本, 编号: 91440113MABX91K57L, 成立日期: 2022年09月13日, 有效期至: 一一; 经营范围: 一般项目: 供应链管理服务; 餐饮管理; 新鲜水果零售; 新鲜水果批发; 食用农产品零售; 食用农产品批发; 鲜肉零售; 鲜肉批发; 新鲜蔬菜零售; 新鲜蔬菜批发; 互联网销售(除销售需要许可的商品); 食品销售(仅销售预包装食品); 食品互联网销售(仅销售预包装食品); 保健食品(预包装)销售; 婴幼儿配方乳粉及其他婴幼儿配方食品销售; 宠物食品及用品零售; 宠物食品及用品批发; 日用百货销售; 日用品批发; 日用品销售; 日用口罩(非医用)销售; 日用杂品销售; 日用化学产品销售; 厨具卫具及日用杂品零售; 厨具卫具及日用杂品批发; 日用家电零售; 服装服饰零售; 服装服饰批发; 鞋帽零售; 鞋帽批发; 食品添加剂销售; 农副产品销售; 豆及薯类销售; 谷物销售; 水产品零售; 水产品批发; 初级农产品收购; 专业保洁、清洗、消毒服务; 企业管理; 鲜蛋零售; 鲜蛋批发; 运输货物打包服务; 建筑物清洁服务; 物业管理; 融资咨询服务; 信息咨询服务(不含许可类信息咨询服务); 社会经济咨询服务; 信息技术咨询服务; 健康咨询服务(不含诊疗服务); 咨询策划服务; 票据信息咨询服务; 以自有资金从事投资活动; 企业管理咨询; 企业形象策划; 市场营销策划; 项目策划与公关服务; 组织文化艺术交流活动; 业务培训(不含教育培训、职业技能培训等需取得许可的培训); 餐饮服务; 食品销售; 食品互联网销售; 酒类经营; 小餐饮、小食杂、食品小作坊经营; 地址: 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), 工商营业执照注册地址已默认办公地址413房覆盖了414房)

2、现场检查《食品经营许可证》, 电子版, 食品经营许可证编号: JY24401131222952, 有效期至: 有效期自: 2025年10月29日有效期至: 2030年10月28日。经营项目: 热食类食品制售; 经营场所: 广州市番禺区大石街迎宾路278号108;

现场检查(承包)餐厅《食品经营许可证》, 电子版, 食品经营许可证编号: JY24401131176235(1-1), 有效期至: 有效期自: 2025年04月21日有效期至: 2030年04月20日。经营项目: 热食类食品制售, 散装食品和预包装食品销售(含冷藏冷冻食品); 经营场所: 广州市番禺区石壁街创源路22号E栋111。

——现场查核: 经确认资质在有效期内, 有效, 提供扫描件与原件一致。

现场审核地址为广州市番禺区石壁街创源路22号A栋413房, 承包餐厅地址: 广州市番禺区石壁街创源路22号E栋111, 与营业执照地址、承包餐厅食品经营许可证地址一致。

(查注册场所备案一照多址地址: 广州市番禺区大石街迎宾路278号108(一照多址), 企业负责人介绍该注册地址已无人办公, 已提供地址说明确认, 已提醒企业尽快进行一照多址注册地址变更, 如有发生注册地址变化等情况, 必须第一时间与本机构联系, 否则可能影响证书有效性。)

2) 受审核方遵守相关法律法规、标准及其他要求的证据

——体系建立以来没有发生食品安全事故、也未发生重大顾客投诉及行政处罚情况。

于2025年08月市场监督管理局有到公司例行巡查情况, 没有不符合整改情况;

3) 主要管理和操作岗位人员对法规的理解情况

主要管理人员如行政部经理屈甜甜, 对公司适用的法律法规基本了解, 对产品标准、经营许可审查细则的要求等基本理解。

现场询问行政部经理屈甜甜, 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



过程所涉及的标准及法律法规要求基本熟悉。

4)其他

公司策划了《应急准备和响应控制程序》，提供演练记录、演练评审，提供相关演练预案，二阶段关注。

查见：

- 2025年10月22日组织开展食品安全事故应急演练；
- 2025年10月28日组织开展消防演练演练；
- 2025年10月28日组织开展消防演练演练；

二阶段详查策划情况基本符合标准的要求。

五、识别的重要审核点

前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、人员能力等

六、初步确认的审核范围

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

七、一阶段审核结果

受审核方已为第二阶段审核做好准备。受审核方应尽快将本次审核提出的问题进行整改，审核组将在二阶段审核时进行验证，初步拟定2026年03月09日上午至2026年03月14日中午进行第二阶段审核。

问题清单	
序号	审核发现问题简述
01	餐厅未配备留样柜及留样，未提供留样记录
02	后厨制作间有可燃气体报警控制器1台，未有提供定期计量校准证书；
03	仓储间的陈列架有陈村枧水，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，均已过保质期； 仓储间陈列架有电池、钢丝球及个人杂物；厨房洗手盘使用中的钢丝球。
04	后厨制作间的后门未配备挡鼠板及防蝇帘 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；



05	仓储间陈列架有电池、钢丝球及个人杂物；厨房洗手盘使用中的钢丝球。 仓储间陈列货架有未拆快递纸箱的物品； 仓储间陈列柜有便携式气瓶，未存放指定专柜； 厨房的冷藏冷冻柜存放有分切鲜鸡块、腊肠，未覆盖保鲜膜，冷藏冷冻柜内未配备温度计进行温控比对；
06	后厨制作间等的灭火器未提供点检记录，其中1台灭火器压力异常
07	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；

受审核方尚未为第二阶段审核做好准备，存在问题得到有效解决后再确定二阶段审核时间。

问题清单	
序号	审核发现问题简述
问题验证结果：	
<input type="checkbox"/> 受审核方已完成整改	
<input type="checkbox"/> 受审核方不能在短期内有效解决存在的问题，建议重新策划一阶段审核。	

受审核方不具备认证的基本条件/受审核方尚未建立适宜的管理体系/受审核方管理者和员工在有效实施管理体系方面准备不足，建议终止审核。

问题清单	
序号	审核发现问题综述

保密要求：

审核组成员和审核报告的所有接受者均应保持审核的保密性，未经审核委托方的书面许可，不得向任何其他方泄露（法律有要求的除外）。

北京国标联合认证有限公司

审核组：邝柏臣