

项目编号: 0417-2022-QEOFH-2023

管理体系审核报告

(监 督 审 核)



组织名称: 天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司

审核体系: ☒质量管理体系 (QMS) ☐50430 (EC)

☒环境管理体系 (EMS)

☒职业健康安全管理体系 (OHSMS)

☐能源管理体系 (ENMS)

☒食品安全管理体系 (FSMS/HACCP)

☐其他_____

审核组长 (签字): 肖新龙

审核组员 (签字): _____

报 告 日 期 : 2023 年 06 月 19 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址: 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

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
☒ 不符合项报告 ☐ 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经 ISC 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 ISC 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 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在 ISC 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 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人 审核组长：肖新龙

组员：



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	肖新龙	组长	Q:审核员	2020-N1QMS-1232380	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 H:E F:E
			E:审核员	2021-N1EMS-1232380	
			O:审核员	2021-N1OHSMS-123238	
			H:审核员	0	
			F:审核员	2020-N1HACCP-123238	
				0	
				2020-N1FSMS-1232380	

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	何朋轩（小组组长）、苏悦	向导	受审核方
2	——	观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得(质量管理体系,环境管理体系,职业健康安全管理体系,危害分析与关键控制点体系,食品安全管理体系)认证后,进行第一次监督审核□证书暂停后恢复□其他特殊审核请注明:

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件,以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作,能否保持并持续改进管理体系,评价其符合认证准则要求的程度,从而确定是否□暂停原因已消除,恢复认证注册,■保持认证资格。

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:

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015,O:
GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018,H: 危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证
要求(V1.0),F: ISO 22000:2018

b) 受审核方文件化的管理体系: 本次为□结合审核□联合审核☑一体化审核;



c) 相关审核方案, FSMS专项技术规范: 《GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》;

d) 相关的法律法规: 《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、食品经营许可办法、《餐饮服务食品安全操作规范》、《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》、《DB12/ 644-2016餐饮业油烟排放标准》、《HJ 554-2010 饮食业环境保护技术规范》、GB12348-2008《工业企业厂界环境噪声排放标准》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等

e) 适用的产品(服务)质量、环境、安全及所适用的食品安全标准: 《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、食品经营许可办法、《餐饮服务食品安全操作规范》、《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》、《DB12/ 644-2016餐饮业油烟排放标准》、《HJ 554-2010 饮食业环境保护技术规范》、GB12348-2008《工业企业厂界环境噪声排放标准》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》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: 2023年06月15日 上午至2023年06月19日 上午实施审核。

审核覆盖时期: 自2022年6月2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: 集体用餐配送(热食类食品制售)

E: 集体用餐配送(热食类食品制售)所涉及场所的相关环境管理活动

O: 集体用餐配送(热食类食品制售)所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

H: 位于天津经济技术开发区海云街 40 号增 1 号厂房天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司车间的集体用餐配送(热食类食品制售)

F: 位于天津经济技术开发区海云街40号增1号厂房天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司车间的集体用餐配送(热食类食品制售)

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

注册地址: 天津经济技术开发区海云街 40 号增 1 号厂房

办公地址: 天津经济技术开发区海云街 40 号增 1 号厂房

经营地址: 天津经济技术开发区海云街 40 号增 1 号厂房

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：企业体系覆盖人数增加至71人，导致审核时间延长至2023-06-19中午结束。

2) 审核活动完成情况： ☒完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素
☐未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款:行政部 EO9.1.2；中央厨房 Q8.5.1/F8.5.4.5/H4.3.4.3

采用的跟踪方式是：☐现场跟踪 ☒书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限： 2023 年 7 月 18 日前提交审核组长。

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 2024 年 6 月 19 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力管理、危害控制计划实施、建筑消防检测、食品欺诈、计量器具管理、重要环境因素控制、重大危险源控制、可追溯性、撤回召回管理、食品防护、内审、管评、确认及验证等。

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，公司结合集体用餐配送（热食类食品制售）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》、《制度汇编》等，基本符合标准要求，审核周期内未发生较大变化，现场查核发现：现场管理及运行基本符合 GB31654 标准要求，在原料采购验收、CCP 点控制、供方管理、人员能力培训管理方面较为充分，但现场审核发现对计



量器具的管控、食品欺诈识别及评估方面、在环境和职业健康安全方面的培训、验证方面还存在较大的提升空间，建议后期结合体系的运行持续进行改进。经过现场审核，受审核方总体上各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：——无

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

——无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况

☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

受审核方在《管理手册》6.2条款中规定了公司管理目标，建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总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。

提供了《质量和食品、环境、职业健康安全目标考核表》，编制：李志强，批准：何朋轩，日期：2023.03.30；查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

目标	考核频次	计算方法	责任部门	完成情况 (2022年5月-2023年5月)
投产用原辅料合格率 100%	半年	原料合格数量/总数量	采购科	100%
产品出厂合格率 100%	半年	出厂产品合格数/出厂总数	中央厨房	100%
顾客满意度 96%以上	半年	顾客满意度调查表	业务部	98%
追求食品安全事故为 0	半年	按实际发生次数	各部门	0
废弃物分类管理、污水达标排放	半年	可回收与不可回收废弃物分开存放，污水排放协议，排放设施运行正常	各部门	100%分类、回收达标排放
火灾、触电事故为 0	半年	行政科组织消防和用电安全抽查 1 次/月	各部门	0

2022 年度管理目标已实现，2023.01-2023.04 目标在考核已完成，数据来源：目标完成情况分析报告，结论：已完成。

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。

2.2 重要审核点的监测及绩效

☐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）



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章进行了规定,于2022年1月10日,依据ISO22000:2018、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)、GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016标准建立了管理手册。从战略管理层面,公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。日常公司通过网络、政府通知、会议、宣传片及公司各部门不定期收集的各类信息,对与公司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,以及公司热食类餐食制售经营活动、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种相关的内外部因素,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,总经理负责对应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;不定期识别与公司集体用餐配送(热食类食品制售)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。行政科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。

提供了“理解组织及其环境”“理解相关方的需求和期望”“公司内部风险因素识别、评价、应对措施”、“环境风险和机遇评估分析表”“职业健康安全风险和机遇评估分析表”,现场查核策划及实施基本充分。

2) 管理方针

受审核方于2022年1月10日发布了经总经理批准的管理方针:

质量为本 顾客至上 科学管理 守法经营

控制危害 旨在安全 持续改进 追求卓越

遵纪守法 保护环境 预防污染 安全健康

管理方针包含在管理手册中。审核周期内未发生变化。总经理何翔先生表示管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式,加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通,并加以落实。通过宣传单、标识牌、合同、标书、文件传递等方式使管理方针便于相关方获取,让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。目前基本适宜公司的宗旨和环境,现场总经理表示公司的管理方针适宜组织的宗旨和环境,能为体系管理目标的制定提供框架,包括满足适用要求及持续改进的承诺。

3) 变更的策划管理

受审核方总经理何翔表示公司通过管理评审、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进行识别,来确定管理体系变更的需求。对变更前、变更中、变更后的全过程实施监控,并组织对变更的有效性进行评价。确保管理体系的完整性。审核周期内体系未发生变更。

4) 岗位职责、人员及能力、意识管理情况

受审核方审核周期内组织的角色、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、采购科、行政科、中央厨房、品控科、业务科、物流车队等,确定各岗位人员的职责和权限。审核周期内部门负责人发生变化。提供了《员工工作能力综合评价表》,在工作态度、能力、态度、成果等方面进行了评价,抽查受评价人:李志强,评价结果B,胜任,评定日期:2023.06.16,考核人:何翔。另抽查行政科何朋轩、中央厨房王利民、维修科焦洪亮的评价控制情况,控制方式基本相同。

提供有《2022年度培训计划》、《2023年度培训计划》、《培训记录表》;培训策划内容包括了对体系标准、体系文件、法律法规、岗位任职要求、分餐间操作规范、食品安全、安全生产等方面,策划基本符合标准要求;培训实施及评价:每次培训结束后通过现场提问/答卷方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的的能力。但抽查发现培训策划内容偏食品安全方面,建议后期增加对环境和职业健康安全方面培训内容的策划。



不涉及特种作业人员。

5) 沟通管理情况:

受审核方在《管理手册》7.4 条款进行了规定,包括沟通方式、沟通内容等;内部主要是与员工的沟通;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、通知、看板、电话(内外线)、网络、信箱等。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、产品实现策划方面的内部交流。内部报告管理包括意见箱、电话、微信、面谈、信件等内部报告方式,总经理表示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。目前的服务群体主要是本地的学校,公司领导重视度高,员工意识也较强,审核周期内暂未发生内部报告情况。

与外部沟通主要是供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通,方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、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、安全生产方面、餐食加工安全环保方面、客户需求、供方管理等的信息。基本充分,暂未见到异常或处罚情况等。

6) 资源管理情况

——受审核方建筑面积 4000 平方米;生产车间 1 个;化验室 1 个;冷冻库 3 个(1 个在使用);冷藏库 2 个;常温库 2 个;厢式货车 7 辆;

——动力设施和辅助设施的状况:低压配电室、消防中控室、消防泵房、班车

——企业目前体系覆盖有效人数:增加至 71 人,其中含管理人员 11 人。

——公司设置了组织架构,包括:领导层、食品安全小组,中央厨房、品控科、采购科、业务部等。总经理任命了食品安全小组组长,明确了食品安全小组组长职责,审核周期内小组组长未发生变化。

——提供有生产设备清单、检测设备清单:如:

主要生产设备有:炒锅蒸箱、车辆、留样柜等(列举 2~4 种)

主要环保设备有:灭火器、消防栓、油烟机、隔油池、可燃性气体报警器、消防泵房

主要安全装置有:灭火器、消防栓、可燃性气体报警器、消防泵房、急停按钮

——特种设备:不涉及

——检测设备:电子秤、温度计,基本满足餐食安全性验证需要。

——企业外包过程为:第三方检测、厨余垃圾清运;

审核周期内公司配置的资源未发生较大变化,基本满足集体用餐配送(热食类食品制售)过程需要。

7) 质量和食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况:

受审核方为满足产品和服务提供的要求,实现安全产品,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:

——集体用餐配送(热食类食品制售)过程流程:

a) 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→金探检测→配送

b) 主食类(面食)加工制作:面粉验收→入库→贮存→出库→和面/加馅料→成型→发酵→热加工→盛装→分餐→金探检测→配送

c) 热菜/汤加工制作:原料验收→入库→贮存→出库→预处理(刀工/清洗/涨发等)→热菜加工(蒸煮炒煎)→盛装→分餐→金探检测→配送

d) 工器具清洗消毒:餐具/工具→回收→刮→冲洗→消毒→保洁→暂存

A) 产品/服务的名称:集体用餐配送(热食类食品制售);

B) 产品和服务的要求:工艺流程、操作规程、客户合同要求/菜单等

C) 为过程建立评价准则,建立的准则有前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、原材料和接触材料



特性描述、终产品特性描述、规章制度要求等；

D)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》、客户合同订单要求等；

——过程产品放行标准符合《危害控制计划》、客户合同订单要求等；

——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等；

——服务规范：按照 GB31654-2021、《餐饮服务食品安全操作规范》等执行；

E)所需的资源：受过培训的人员、必要的生产设备和工具、必要的检测设备必要的生产和储存场所、充足的原材料供应等

F)过程已经按策划进行证据：有流程图、管理制度、运行证据等

G)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、顾客投诉等

H)策划的变更的控制：未发生

I)识别外包过程及控制方法：产品第三方检测和厨余垃圾清运。

J)需确认过程：热加工过程。

公司在《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。审核周期内未发生变化。

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》、《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、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求，审核周期内未发生变化。

公司策划并提供了《危害控制计划》；食品安全小组/HACCP 小组针对集体用餐配送（热食类食品制售）所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。

现场抽查：鲜冻分割禽肉、大米、果蔬特性描述、终产品主食（米饭、粥类）、热菜类（荤菜、素菜）等特性描述，基本充分。

预期用途主要为本地学校提供集体用餐配送（热食类食品制售）活动。

主要的食用方式为烹饪后食用，产品保质期一般：烧熟后 2h 食品中心温度保持在 60℃ 以上，保质期为 4 小时。对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制，基本符合。

提供了工艺流程并对其进行了描述，并结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求。

提供工厂位置图、食堂平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化。

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，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》，具体包括了原料验收、清洗、配料、烹饪、分餐、工器具消毒等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。抽查蔬菜验收过程，畜禽类验收、分餐、工器具消毒、菜品热加工过程的危害分析及控制措施制定基本合理。

经过对热食类食品制售加工过程过程的危害分析及评价，确定了 OPRP/CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

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
CCP1-1: 蔬菜类原料 验收	农药残留量超标	有机磷、氨基甲酸酯类抑制率≤50%； 农残检测报告；	验收员在验收时每批次自测叶菜类农残，每季度查验蔬菜农药残留检测报告；	《蔬菜农残检测报告》、《验收记录》	清洗浸泡、拒收不合格检测报告产品



CCP1-2: 畜、禽类原料验收	生物危害: 疫病	《动物检验检疫合格证明》	验收员每批次查验《动物检验检疫合格证明》	《动物检验检疫合格证明登记表》	拒收无动物建议合格证明的原料
	化学危害: 瘦肉精残留、挥发性盐基氮、重金属等有害化学物质	符合 GB2707、GB16869 标准要求	验收员每年查验产品外检报告	《检测报告》	不能提供检测合格证明的供方取消供应商资格
CCP2: 菜品热加工过程	生物危害: 致病菌超标	餐食中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	厨师长每锅感官检查, 测试食物的中心温度	《菜品检验记录》	重新加热延长加热时间
CCP3 金探检测	物理危害: 金属异物	铁 $\Phi 2.5\text{mm}$, 不锈钢 $\Phi 3.0\text{mm}$ 通过能检出	连续运行, 质检员每 2h 测试 1 次	《金检记录表》	可疑品隔离挑选后, 重新探测
CCP4: 工器具消毒	生物危害: 致病微生物残存	冷消毒: 200ppm84 消毒液, 浸泡 20 分钟或 75%酒精喷洒消毒 热消毒: 消毒温度 120°C 消毒时间 20 分钟	消毒人员在每批次消毒时进行检查/监控浓度、温度、时间	《工器具冷消毒监控记录》 《工器具热消毒监控记录》	调整消毒浓度、温度时间, 确认偏离产品, 隔离待评估
OPRP1: 分餐	生物危害: 致病菌污染	分餐区使用前紫外线消毒 1 小时	生产经理在每次分餐前确认紫外线消毒 1h	《车间环境消毒记录》	彻底卫生清洁, 再次使用前紫外线消毒 1h, 分餐去环境不达标时生产的不合格产品销毁处理
OPRP2: 配送	生物危害: 致病菌超标	配送时间 ≤ 2 小时, 到达交付时菜品中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$	配送员每次监控配送时间和菜品的中心温度	《配送记录》 《菜品温度监控记录》	严格控制配送时间, 拒绝交付配送时间超出和中心温度不达标的产品

基本满足标准对策划的要求, 审核周期内未发生变化。

8) 重要环境因素及控制措施的策划

受审核方在管理手册第 6.1.2 条款进行了规定, 并策划了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》, “餐厨废弃物处置管理制度”、“污水、废气排放管理规定”、“噪声排放管理规定”。

在识别环境因素和相关的环境影响时, 考虑了非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期。环境因素识别时考虑了设计开发、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。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 26 分及以上的环境因素, 为重要环境因素, 公司纳入目标指标管理。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) 厨余垃圾——控制措施: 合格的回收单位/环境目标、指标管理方案;
- 2) 油烟的排放——控制措施: 设备设施管理/环境目标、指标管理方案;
- 3) 污水的排放——控制措施: 设备设施管理/环境目标、指标管理方案;
- 4) 水电气消耗——控制措施: 加强管理教育/环境目标、指标管理方案;
- 5) 噪声——控制措施: 设备设施管理/环境目标、指标管理方案;
- 6) 火灾/爆炸——控制措施: 应急预案/环境目标、指标管理方案;

在策划重要环境因素控制措施时考虑了公司的实际经营、体系运行情况、财务成本等, 也结合公司的风险和机遇情况进行了识别和控制。

9) 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《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》,



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) 工作如何组织，社会因素（包括工作负荷、工作时间、欺骗、骚扰和欺压），领导作用和组织的文化；b) 常规和非常规的活动和状况，包括由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、热食类餐食制作售卖过程过程执行过程中带来的危险源，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科组织开展了危险源识别、评价，按照部门开展，结合公司集体用餐配送（热食类食品制售）过程进行，通过 LECD 方法评价，最终确认了公司重大危险源及控制措施。

——提供有《重大危险源清单》，编制：李志强，批准：何彭轩，日期：2023 年 1 月 10 日。重大危险源清单：为机械伤、火灾或爆燃、电击伤害、烫伤、食物中毒，评价交通事故为显著危害，按照目标指标管理方式进行控制，未识别消防中控、消防泵房、升降平台的管控过程的危险源，现场沟通；

提供了《职业健康安全目标指标管理方案》，共 4 项：

- 1) 目标：不发生火灾，指标：火灾事故为零，方法/措施：a) 对员工进行安全意识教育和技术技能培训；b) 明确燃气灶安全操作规程，设置警示标识；c) 员工按操作规程作业，严格管理制度，加强检查；d) 检查并完善设备防护设施；e) 每年至少组织一次预案演练。——责任部门：行政科、中央厨房、维修科、品控可。
- 2) 目标：触电事故为零，指标：触电事故为零，方法/措施：a) 进行用电安全教育；b) 定期检查用电设备和线路的状态；c) 请专业电工进行用电线路的维修；d) 不违规使用用电设备；——责任部门：维修科、行政科、采购科、品控科；
- 3) 目标：意外伤害为零，指标：机械伤、电击伤害、烫伤、出现车辆刮蹭或追尾事故为零，方法/措施：a) 对员工进行安全意识教育和技术技能培训；b) 明确安全操作规程，设置警示标识；c) 员工按操作规程作业，加强检查；d) 检查并完善设备防护设施；e) 杜绝设备带病操作；f) 配备防护装备，设立警示标识；
- d) 所有驾驶员必须持驾驶证驾驶车辆；j) 定期加强驾驶安全意识培训。——责任部门：维修科、行政科、采购科、品控科；
- 4) 目标：杜绝食物中毒，指标：食物中毒事件为零，方法/措施：对制作人员进行教育，加强管理和检查；按照食品安全规程加工和食用食品。——责任部门：行政科、中央厨房；策划基本合理，审核周期内未发生变化。

10) 环境和职业健康安全的实施

重要环境因素和不可接受危险源的策划见 8)、9) 条款内容；公司结合集体用餐配送（热食类食品制售）过程，具体实施情况如下：

对污水排放，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。污水排放后先通过污水处理池后，再排入园区管网，由园区统一管理。

对油烟，通过控制烹饪温度，另外通过油烟净化设备净化后排放，审核周期内油烟净化设备自行清理，建议委托具备资质的第三方进行。提供有油烟检测报告，报告编号：JTJC202203Q001N，报告日期：2022-03-07，每 3 年检测 1 次，未见异常。

餐厨垃圾，主要有餐厨垃圾、废弃油脂、泔水等。与天津碧海环保技术咨询服务有限公司签订了《天津市厨余垃圾收运协议书》，提供了《餐厨垃圾处理台账》、《废弃油脂处理台账》。基本符合。

对水电气等使用情况由中央厨房每月及时报告行政科进行统计。

突发火灾：主要可能原因是熟食类产品制作和消防设施失效。主要是要求操作人员按照工艺和操作规程执行烹饪，现场询问操作人员王**，李**，如何防范火灾，基本能回答。另外，为消除烟道中的安全风险，公司定期进行清理，建议公司寻找专业团队进行清洁管理。现场“节约用水”、“节约用电”、“严



禁吸烟”、“注意高温”、“有电危险”、“当心触电”等警示标识。

抽查灭火器、消火栓，均状态正常，放有点检卡。另外，提供了消防器材检查表，对灭火器等每月进行检查，包括放置位置，使用情况，压力，保险栓，消防通道等进行检查。

设：“不可回收物箱”、“可回收物箱”；

各箱所装废弃物进行了基本分类，但发现有部分垃圾桶出现混装情况，现场沟通。

化学品，主要是洗涤用品和消毒剂，包括天然气，张贴有 MSDS。

对于触电伤害、食物中毒、意外伤害事故，已经按照策划的目标指标管理方案实施。

针对各相关方组织通过发放《相关方告知书》方式告知。提供了告知书，对提供原辅材料、销售过程、服务、三废排放、节约能源和资源、危险化学品、安全生产措施等进行了内容进行告知，时间为 2023.01.10。基本充分。

——查配电室管理：

现场观察一个低压配电室管理，值班人员负责现场检查，需要作业时聘请第三方专业人士进行操作，配备了适宜的灭火器，并进行了点检，有防鼠设施，控制基本充分。

——临时电作业管理：审核周期内未发生

——查倒闸作业管理：不涉及

——查空压站管理：不涉及

——抽堵盲板作业管理：审核周期内未发生

——查消防中控室管理

提供了《中控室消防值班记录表》，日期：2023-05-10；查看每班人员数量，（应为 2 人），目前 1 人；消防值班人员的资质（如消防员）：主要是门卫负责，无消防证，已现场与企业沟通；配备了应急消防器材和照明用具，消防控制柜显示是正常状态，等，控制基本合理；

消防设施维护——受审核方表示还在维保期内，由施工方负责，维保未保留记录，已现场沟通

——查消防泵房管理，每天进行 1 次，抽 2023-05-22；

提供了《消防泵房巡检记录表》检查项目：自喷泵、消火栓泵外观，控制柜状态，控制阀门启闭状态，压力表状态，水力警铃外观，消防电话状态，泵房工作环境，等项目，检查人：刘德民。

——动火作业管理、动土作业管理、高出作业管理、受限空间作业、断路作业、吊装作业：审核周期内未发生。

环境和职业健康安全控制实施基本充分。

11) 监视测量分析和评价 (EO)

受审核方策划了《绩效、监视和测量控制程序》，明确了监视、测量、分析和评价的内容：包括能源消耗、消防安全、危化品管理（天然气）、持证上岗人员管理、废物回收、污染物处理（废弃油脂、厨余垃圾）等项目，每年度进行 1 次评价，按照职责划进行实施；例如污染物处理（废弃油脂、厨余垃圾）主要由中央厨房负责，每天进行处理；废气废水噪声监测，每 3 年 1 次，由行政科负责等，策划基本充分。

现场抽查：

——提供有《环境目标指标管理方案完成情况检查表》，检查日期:2023-04-10，合格，检查人：李志强，审核：何朋轩；

——另抽查《职业健康安全目标指标管理方案完成情况检查表》，检查日期:2023-04-10，合格，检查人：李志强，审核：何朋轩；

——配置了可燃性气体探测器，企业表示安装后使用还未到 1 年，计划在 8 月份左右对可燃性气体探测器进行检定，下次审核关注。

——对于办公区域、餐食加工制作区域的安全性检查主要由中央厨房、行政科负责，每月检查 1 次，主要体现在《环境运行检查记录》、《安全检查记录表》中。

——公司消防控制状况——建设工程消防验收备案凭证，文号：经开建管消验备凭字【2022】第 0133 号；

——防静电/防雷控制状况——2022 年度企业已提供说明

——建筑消防设施控制——未按《天津市消防条例》要求提供年度建筑消防检测合格的证据。开具不符合项要求整改。



12) 合规评价 (E0)

受审核方策划了《合规性评价控制程序》，收集了与企业相关的法律法规，提供了《环境法律法规执行标准清单》、《职业健康安全法律法规执行标准清单》，包括食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、质量法、安全生产法、《GB2715 食品安全国家标准 粮食》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《中华人民共和国环境保护法》、《天津市城市节约用水条例》、《天津市水污染防治条例》、《突发公共卫生事件应急条例》、《生产安全事故报告和调查处理条例》、《GB18483 饮食业油烟排放标准》、《天津市消防安全责任监督管理办法》等。基本覆盖了公司集体用餐配送、热食类食品制作所适用的法律法规及标准要求，抽查的法律法规均在有效期内。识别收集了天津市消防条例，但是未按照其要求开展年度建筑消防检测，开具不符合项要求整改。

提供了《合规性评价报告》，评价日期：2023-1-10，评价人：各部门负责人，评价结论：符合环境法律法规及其他要求，应在日常加强法律法规执行的自觉性。

13) 设计和开发

受审核方在管理手册中对 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；现场查核新产品开发过程：

新菜品名称：鱼香茄丁

菜品的需求来源：领导提议，市场需求；

菜品需求输入：

——色：条状分明，色泽油亮；

——香：香气浓郁；

——味：素、甜、香；

——形：装盘简单明了，不黏连；

菜品的输出：

——菜谱，主料：茄子 5000g、辅料：鱼香酱：80g、调料：油 600g、盐 920g、酱油 100g、白糖 60g、蒜末：60g；做法：1）茄子放生粉油炸后捞出沥油，2）油锅放蒜末白糖后，倒入鱼香酱、茄子翻炒，3）放盐、酱油后出锅。

——采购要求：茄子必须要新鲜现切丁（与实际不完全一致，现场沟通）、生粉、鱼香酱；

试菜制作：按照菜谱实施；

品尝人员（验证和确认）：赵津泽、王利民、汪艳平、何朋轩；

品尝意见（验证和确认）：色、香、味、形符合输入要求；

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。

14) 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）

受审核方根据公司实际集体用餐配送（热食类食品制售）活动，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、制度汇编等文件。基本能指导公司集体用餐配送（热食类食品制售）相关过程质量和食品安全管理、环境和职业健康安全运行的控制操作。组织确定了需确认的过程为热加工过程，提供了确认的证据，基本充分。

CCP2：热加工过程——CL 值：烧熟煮透，中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ；

CCP3：金属探测——CL 值： $\Phi 2.5\text{mm}$ ，SUS $\Phi 3.0\text{mm}$

CCP4：工器具消毒——冷消毒：200pp 84 消毒液，浸泡 20min，或 75%酒精喷洒消毒，热消毒：消毒温度： 120°C ，消毒时间：20min

OPRP1：分餐——行动准则：分餐区使用前紫外线消毒 1h；

ORPR2：配送——行动准则：配送时间 $\leq 2\text{h}$ ，到达交付菜品中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 的要求



查集体用餐配送（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：公司一般提前一周与顾客（学校）确认菜单，中央厨房经理根据确认好的菜单，确定后交采购人员采购、品控科人员负责验收并做好验收记录，中心厨房负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行、装餐打包等工作，物流车队负责装车配送过程管控。中央厨房主要通过现场动态管理的方式进行餐食加工制作，如现场的菜品切配、菜品初加工过程等主要通过动态管控方式进行，具体的管控情况如下：抽查 2023 年 6 月 12 日-6 月 16 日（《学生菜谱》），每周确定菜谱，抽查 2023-06-16，菜谱：酱香虾仁里脊、肉片腐竹芹菜、菠菜鸡蛋羹、厨邦土豆丝等，配料分量等体现在《可佳餐饮学生餐营养菜谱计划单》。提供了 6 月 16 日《食品中心温度记录表》（CCP2 点），显示：芹菜炒肉中心温度 75.4℃、72.6℃、75.4℃、80.6℃，菠菜鸡蛋羹、厨邦土豆丝的中心温度测试控制方式基本相同，符合 CCP2-CL 值要求。另抽查 2023-05、2023-02、2022-11 等 20 个批次的中心温度记录，控制方式基本相同。

提供了 6 月 16 日《试吃记录表》，显示试吃菜品：虾仁里脊、芹菜炒肉、菠菜鸡蛋羹、厨邦土豆丝等菜品，与当日菜谱基本一致，试吃项目包括：形状、口味、气味、温度、产量等是否达标，试吃时间：9:00，试吃人：刘占玉；另抽查 2023-05/2023-03/2022-09 至 2022-12 等共 45 个批次，控制方式基本相同。

CCP3《金属探测检测记录》，现场查核金属测试块铁 2.5mm、不锈钢 3.0mm，运行基本正常，但抽查金探记录发现未提供 2023-06-15、2023-06-16 等记录。开具不符合项要求整改。

提供了 6 月 15 日《餐具消毒记录表》（CCP4 点），记录了餐盒、餐盖、容器及消毒方式，消毒温度：90℃、消毒时间：120min，与规定的 CCP4 的 CL 值不一致，开具不符合项要求整改。

现场观察消毒时间 90min，消毒时间：120min。同时记录保温箱、厨具的消毒情况，采用臭氧方式进行消毒。抽查 2022-10 至 2022-12 共 30 批次，控制基本符合 CL 值要求。

抽查 2023-06-07，提供了《校外配餐检查日志》（含 OPRP2 实施），配餐学校：紫云小学，配餐份数：1224 份，主食：米饭，菜品名称：卤烧琵琶腿、鱼香肉丝、肉酱豉油娃娃菜、家常土豆片，餐车出发时间：10:30，餐车到校时间：11:05，到校温度：68.2℃、64.9℃、65.7℃、63.5℃、62.7℃、62.7 摄氏度，感官性状：正常、无异味，可以使用，检查时间：11:20，配餐公司负责人：赵**，校方检查人：汪**，符合 OPRP2 的行动准则：配送时间≤2h，到达交付菜品中心温度≥60℃的要求。另抽查 2023-06-09 配餐客户新北二小、2023-03-27 新北二小、2022-11-17 泰达一中、2022-11-10 远洋城小学等 20 批次配餐控制信息，控制方式基本相同。现场观察：车厢干净整洁，保温箱摆放整齐，有加贴标签标识信息等。

——提供了《KJ-C-1-14 环境设备消毒记录表》，消毒区域包括分餐间、蔬菜加工间、肉类加工间、主食间、热厨、公共区域等，消毒方式主要是紫外线消毒或 84 消毒液擦拭消毒，记录了开始时间、结束时间，操作人等信息，抽查分餐间环境采用紫外线灯消毒，消毒时间（6:30-7:30），与策划的 OPRP1 的行动准则要求一致，操作人：马淑荣，分餐间覆膜机采用 84 消毒液擦拭方式进行消毒（浓度配置按照 84 消毒液：水=1:100，现场负责人表示浓度在 200ppm-250ppm 之间，建议后期增加试纸测试验证），现场器具类主要通过紫外线方式、热力方式进行消毒，控制方式基本 CL 值要求。其余区域控制方式基本相同。另抽查 2023-03 控制方式基本相同。

——提供了《蚊蝇灯日常检查记录》，检查项目包括所在功能区、检查数量、运行是否正常、是否需要维修、是否需要更换贴纸，记录人信息，未见异常，抽查 2023-05，未见异常；

——提供了《虫、鼠害控制记录表》，包括虫害种类、捕捉量、采取措施、记录人，检查每周 1 次，抽查 2023-06-11，检查：虫：无（记录不准确，现场沟通，建议增加虫种类及数量信息，便于进行虫害趋势分析），鼠：无，采取措施：更换粘鼠板、清理灭蝇灯，记录人：郑洁；另抽查 2023 年 2 月及 2022-11，控制方式基本相同。

——提供了《卫生间卫生情况检查表》，抽查 2023-06-08，检查项目包括烘手器、地面、天花板等，保洁员：齐云平，检查人：唐文娟。同时抽查 2023-05 未见异常。

——提供了《库房日常检查记录表》，检查项目包括原材料是否过期、发霉，环境：通风、防鼠、卫生情况，抽查 2023-06-16，检查原材料是否过期：否，是否发霉：否，是否变质：否；环境：消毒√、通风√、防鼠√、卫生√，记录人：郑洁；未见异常；另抽查 2023-03，控制方式基本相同。

——提供了《人员晨检记录表》，记录有体温、六病检查，每天进行，抽查马淑荣、张亚芬 6 月



15 日检查，未见异常，同时抽查 2023-02、2022-12，控制方式基本相同；

——提供了《来访人员登记表》，记录访客姓名、来访单位、来访原因、时间等信息。主要由门卫负责。

——提供了化学品消毒液配置使用记录，现场化学品在指定位置存放，加贴有化学品标识。

——当餐制作当餐配送，不涉及返工产品，无重烧回烧菜品，提供有《每日剩菜统计表》，对剩余菜品进行记录，基本用于员工餐，或者做废弃物处理，现场观察未见重烧回烧菜品

——仓储过程专人负责管理，每日进行检查。

提供了《冷藏、冷冻库温湿度记录》，每天进行记录；

生产加工用水为自来水，米饭蒸制使用净化水，现场观察净化设备完好，建议后期加强对净化设备的管理；

——提供了 6 月 16 日的《餐厨垃圾处理台账》，对餐厨垃圾数量、接收单位、接收人、来往票据进行了记录，共 390kg，由天津碧海环保技术咨询服务股份有限公司回收，收运人：张涛；抽查 2023-03-22 至 2023-04-11，2022-11 共 15 批次，控制方式基本相同。

——提供了 6 月 16 日的《废弃油脂处理台账》，记录废弃数量：12kg，接收单位：天津碧海环保技术咨询服务股份有限公司回收，收运人：张涛，无来往票据等信息。

——提供了《卫生管理员周检查记录表》，检查项目包括环境卫生、采购与贮存、餐饮具及直接入口食品容器、加工操作、留样环节共 41 项，抽查 2023-06-09，检查发现餐厅地面、洗手池等不整洁，已现场提醒整改，卫生管理员：魏**，控制方式基本充分。

审核周期内未发生变更情况。

通过上述记录等情况，基本能实现集体用餐配送（热食类食品制售）的过程控制，过程控制基本符合，不符合部分开具报告要求整改。

15) 产品放行（含 CCP1-1 蔬菜类原料验收、CCP1-2 畜禽类原料验收实施）管理情况

受审核方主要提供集体用餐配送（热食类食品制售），包括主食类、热菜类，策划编制了《产品放行控制程序》、《不合格品和产品召回控制程序》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。

提供了《进货查验记录表格》：抽查 2023-05-16 进货的鸡丝，数量：240 斤，生产批号：2023-05-15，记录了生产者、供货者、随货证明文件、入库检查信息，自检：合格，记录人：张**，有动物检疫合格证明编号：1201320865，日期：2023-05-15，符合 CCP1-2CL 值要求，另抽查 2022-08/2023-04 等 15 个批次的控制方式，基本相同。抽查 2023-06-13 进货的精肉丝，数量：180kg，生产批号：2023-06-11，供货者/生产者：大红门，随货证明文件：有，外观检查：完好，自检合格，记录人：张**，动物检疫证明编号：2302874103，肉品品质合格证明：230119961.日期：2023-06-11，有效，每年索取的检测报告情况见供方管理，符合 CCP1-2 的 CL 值要求。抽查 2023-05-22 进货的牛肉、2023-06-06 进货的千叶豆腐块、巴沙鱼、小东北紫薯卷，2023-05-29 进货的琵琶腿、千味南瓜饼、正大食品牛肉饼等 10 个批次，控制方式基本相同；

抽查 2023-06-15 进货的蔬菜，包括冬瓜：402 斤、青椒：180 斤、洋葱：140 斤、胡萝卜：300 斤、土豆：1300 斤，供货者：汇金蔬菜，随货证明文件（营业执照：有、购货凭证：有、批产品检验报告：有）：有，外观检查：完好，自检：合格，记录人：张**，同时提供有对应的食品安全检测记录表，主要为农残测试，采用测试卡比对方式进行，检测结果：阴性；控制方式符合 CCP1-CL 值的要求；另抽查 2023-05-07/2023-05-04 等 10 个批次的蔬菜验收，控制方式基本相同。

同时抽查 2023-06-15 进货的大米、2023-04-28 进货的蚝油、白糖、淀粉、鸡精等调味品、2023-03-12 进货的黑宽粉、淀粉、蚝油等调味品，2023-04-09 进货的金龙鱼油共 15 个批次，控制方式基本相同。



过程检查：产品以感官判定为主，主要由中央厨房负责实施，品控科现场随机抽检为主。

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、物流车队装车确认份数等管控方式，基本合理。

16) 监视和测量管理情况

受审核方在管理手册中 7.1.5 条款对监视和测量资源进行了要求。抽查“计量器具调账”，主要包括电子秤和中心温度计，提供了数字温度计（型号：TP101）的校检报告编号：2023T5-124-0060001，校准时间为 2023.06.08，有效期为 12 个月；提供了电子秤（ACS-15-H）校准报告，报告编号：2023S5-009-0060007，检验时间为 202306.09，有效期为 1 年。现场留样柜、冷藏库、消毒库温度显示装置通过比对方式进行控制，但未保留校准证据，现场沟通。

17) 基础设施管理情况

受审核方注册地址为天津经济技术开发区海云街 40 号增 1 号厂房，经营所在的场所为天津经济技术开发区海云街 40 号增 1 号厂房，周边未发现污染企业。

占地面积约 4000 平方米，分 A 区主要为行政办公区，分 5 层；B 区中央厨房综合办公区共 5 层，3 层为检验室，面积约 10 平方米；C 区中央厨房，分 2 层，一层划分分餐间、面点加工间、餐具清洗消毒区、装车区，二层分为热厨加工区、库房、蔬菜肉品加工区等，热餐食通过升降梯进行传递至 1 楼分餐间。

现场设置有一次更衣室、二次更衣室，有风淋室，烹饪加工用设备主要为可倾燃气汤锅、冷藏库、电消毒房、操作台、油烟净化器、餐食传递车，配餐输送线等，基本满足热食类食品制售要求。现场观察平面图基本未发生变化。

提供了“设备台账”，所涉及的设备主要有：洗米机、米饭生产线、打餐台、洗碗机、冷藏库、冷冻库、大型切菜机、热风消毒柜、保洁柜、空调以及送餐车等。

设备设施主要通过周检查方式进行，每天保养的方式进行管理，提供了《设备设施维护周检表》，抽 2022-09 至 2022-12，包括了检查项目及每台设备的检查点，有检查人等信息，抽查热力消毒库，检查点：电控系统是否正常、库的保温门是否密闭完好；检查无故障现象；喷淋灭火系统：启动装置是否完好，喷头有无堵塞，氮气压力是否正常，检查结果：无故障现象；微波机：电控开关及仪表是否正常，传送单传送声音是否正常，检查结果：无故障现场，有检查人签字等信息。

另提供了《设备设施维修记录》，抽 2023-04-17，米饭机：皮带裂了，已解决，解决人：焦洪亮；2023-03-02，鞋靴消毒池漏水，发现人：何朋轩，解决人：焦洪亮。

不涉及特种设备，建议细化基础设施维护计划过程。

18) 顾客沟通/产品和服务要求、顾客财产

受审核方在管理手册 8.2 条款对顾客沟通进行了规定，并策划了《投诉处理控制程序》等文件。公司一般在餐食制作售卖之前、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，明确了沟通的渠道；保留了投标书、合同、顾客满意度调查表等证据。

公司明确了 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》、《配餐服务合同》、GB14934、GB5749、《天津市餐饮服务许可管理办法实施细则》、《食品安全法》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（如为学校师生提供中餐服务，餐食符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，餐谱及餐标要符合《滨海新区教育局学生配餐不同餐标食谱制定原则》，一式二份配送清单等）、组织规定的要求（餐食烧熟煮透，中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ，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、配餐车辆及人员管理等）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。组织在为客户提供集体用餐配送（热食类食品制售）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，管控基本充分。

19) 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。学生家委会也不会不定期来公司进行参观检查。

——现场查见顾客满意度调查问卷 3 份，总平均分 99 分，顾客满意，但进行顾客满意度调查时，调查表发放的对象不充分，建议后期改进。

——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，提供了投诉处理程序、投诉处理单等策划证据，目前未发生。

受审核方于 2023 年 3 月 36 日开展了撤回召回演练，模拟演练内容：模拟 10 份餐食（加贴模拟标识），销售给客户，召回处理：召回产品去除“模拟”标识后，作废处理；同时进行原因分析及此批次产品的追溯，较为简单，现场沟通。

20) 致敏物质的管理情况：

受审核方在《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》，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，风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。暂不涉及出口产品。

现场查见《致敏原清单》，按照 8 大类致敏物质进行了识别，识别的主要致敏物质有：大麦、燕麦、小麦粉、虾、鸡蛋、花生、大豆、果仁，基本充分。评估人员：李志强、王利民、张淑杰、焦洪亮、马淑荣、王伟，日期：2023-01-10。查见《过敏原控制确认报告》、《过敏原控制和食品欺诈预防验证和评审报告》，有确认/验证人员等信息，控制基本合理，现场致敏

致敏原现场管理情况见中央厨房审核记录。

21) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的 8.5.8 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。

在计划中对外部安全、内部安全、储运安全、信息系统、工厂的有害物质/化学品等进行了评估并制定了相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，策划基本符合标准要求。

查《食品防护计划有效性确认表》，确认结论：有效，确认人员：何朋轩、李志强、王利民、张淑杰、焦洪亮马淑荣、王伟，确认日期：2022-12-10。

提供有食品防护演练记录，演练时间：2023 年 3 月 10 日，演练模拟过程描述等，基本充分。

22) 食品欺诈预防管理情况：

受审核方制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，策划了 a) 识别潜在的脆弱环节；b) 制定预防食品欺诈的措施；c) 根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序等，每年至少一次薄弱性评估。

提供了《预防和消除食品欺诈控制措施方案表》，覆盖了主要食品原料，包括植物油、畜类、干货类，未覆盖所有使用原料、包装材料，现场沟通，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。

现场查见《食品欺诈预防计划确认报告》、《过敏原控制和食品欺诈预防验证和评审报告》，基本合理。

23) 应急准备和响应管理情况：

受审核方制定了应急准备和响应控制程序，基本符合要求。按程序文件规定对公司紧急情况进行了识别，编制了预案，公司编制的应急预案包括：火灾、有毒气体中毒、中暑、触电、食品中毒等。

审核周期内公司未发生需要响应的突发情况。中央厨房配合管理者代表/食品安全小组做好演练工作。

2023.03.19 开展了“触电应急预案演练”，结论为：“中央厨房应急反应比较灵敏，具备触电应急事故的紧急处理能力。”



2023.03.19 开展了“食物中毒应急演练”，模拟演练内容为员工使用了未完全熟透的肉丝豇豆造成的食品中毒，通过演练，结论为：中央厨房应急响应比较灵敏，具备应急事故的紧急处理能力。”

2023.03.16 开展了“火灾事故应急预案演练”，结论为“对应急准备和响应控制程序得到了进一步验证，在实施过程中有效。”

24) 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，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，基本符合策划的要求。

——现场查见《PRP验证》、《HACCP计划验证记录》、《OPRP计划验证记录表》、《SSOP验证记录表》，有验证时间、验证人员及评价结论，基本充分。

——生产加工用水的安全性验证、餐食餐具的安全性验证已收集，见收集材料。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，策划了《2023年检验检测计划》，针对餐盘洁净度、工器具、环境清洁度进行验证，主要通过测试卡比对方式进行。

提供了《餐饮具洁净度记录表》，抽 2023-04-14，样本名称：大红盒、小红盒、饭勺、饭铲、盘子、槽子，比对结果：阴性，结果：合格，检测人：魏**；抽 2023-05-05，样本名称：大红盒、饭勺、盘子，比对结果：阴性，结果：合格，检测人：魏**；建议后期增加测试对象的策划。现场沟通。

提供了2023年1月10日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、SSOP、CCP、食品安全管理体系内外部审核、最终产品的检测等项内容，基本充分，结论为：本公司食品安全管理体系的整体运行满足策划的安排和本组织建立的食品安全管理标准体系标准要求（策划时间不够合理，已现场沟通）。验证人员：何朋轩、李志强、王利民、张淑杰、焦洪亮马淑荣、王伟。

25) 供方管理情况

受审核方在《管理手册》中 8.4 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《危害控制计划》、《产品和服务控制程序》、《食品原料采购索证索票、进货查验和台账记录制度》、“食品安全管理制度”等文件，对采购过程进行管理；

采购科负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。不定期向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等，确保采购产品合格。

提供《供应商资质》，主要有 13 家，包括调料、冷冻食品、粮油、肉类等供方；基本覆盖了认证范围的产品类别，未列入厨余垃圾清运方、劳保用品、洗消用品的供方进行评价，已现场沟通。

抽调料的供方：天津隆众隆兴商贸有限公司，营业执照编号：91120116MA069DTB16，营业期限：2017-12-29 至 无固定期限，食品经营许可证编号：JY11200160152619,有效期至 2028 年 4 月 12 日。查产品的第三方检测报告：海鲜酱(风味调味酱)报告编号：2022-9276 号，报告日期：2023-01-10，检测项目包括：砷、黄曲霉毒素 B₁等，检测结论：合格，检测单位：广东省质量监督食品检验站，有效，另抽查：十三香调味品（报告编号：SY20220212081）、白绵糖（报告编号 JD2023SY00586）、干坛紫菜（报告编号：ZZ23SW0074202B）的报告，均在有效期内。



劳保用品、洗消用品的供方天津盛世晟鑫贸易有限公司，营业执照编号：91120116MA05PTQK6A，营业期限：2017年4月17日至长期，有效。

抽查牛肉的供方澳牧村（天津）食品贸易有限公司，营业执照编号：91120112MA073LKY22，有效期至：2020-07-31 至无固定期限，资质有效；查牛肉的动物检疫合格证明编号：1201248780，签发日期：2023-03-24，有效，签订有供货合同。

抽查冷冻品（如冻鸡腿、冻丸子、冻牛肉等）的供方天津顺诚源商贸有限公司，营业执照编号：91120116MA05MUHA3P，营业期限：2017年2月6日至长期，食品经营许可证编号:JY1200160147121,有效期至：2028年4月28日，资质有效；抽查纯正牛肉片的报告编号：LC-FS221856-3,检测项目包括：过氧化值、铅、镉、总砷等，检测结论：合格，检测单位：广东利诚检测技术有限公司，报告日期：2022-06-27。另抽查雪花培根、速冻甜糯玉米、带头带爪白条鸡的检测报告，有效。

同时抽查植物油的供方天津佰特惠商贸有限公司，金龙鱼油的供方天津雅庆达商贸有限公司，蔬菜、鸡蛋的供方天津市滨海新区汇金蔬菜销售有限公司（索取了供方提供的蔬菜农残测试报告，频率符合每季度的要求（CL 值要求））；猪肉的供方天津市滨海新区大红门食品销售有限公司(有每批次的动物检疫票和肉品品质报告，提供了猪肉的第三方检测报告，报告编号 HC20230212889,报告日期：2023-02-27，检测项目包括：挥发性盐基氮、六六六、滴滴涕、土霉素等指标，基本符合 CCP1-2 的 CL 值要求）；鸡肉的供方天津滨海新区高新区鹏丽肉类销售店；大米/面粉的供方天津市滨海新区扬达粮油销售店；控制方式基本相同。

提供了《供方营业评定表》，对供货质量、按期完成得分、售后服务、配合度等项目进行评价，结论为符合，评定结论：合格。抽查 2023-06-08 对冷冻食品的供方天津顺成源商贸有限公司的评价，供货质量得分：58 分，按期完成得分：18 分，售后服务、配合度等完成得分 18 分，总分：96 分，评定结论：合格，总经理：何翔，日期：2023-06-08；另抽查调料的供方天津隆众隆兴商贸有限公司、蔬菜的供方天津市滨海新区汇金蔬菜销售有限公司等评价，控制方式基本相同，未见异常。

分餐间工服的清洗由林斯特龙（天津）企业服务有限公司开展，由签订服务协议。

厨余垃圾清运、清掏供方天津碧海环保技术咨询服务（天津市人民政府特许经营企业），签订有协议书，有效期：2022年3月28日至2025年3月28日；实施情况见中央厨房审核记录。

车辆购买新能源汽车，甲方：祥睿新能源科技（天津）有限公司，提供了销售合同，2022-08-12 日购买交付，目前还在合同约定维保期内，按照合同实施维保，还未发生维修情况。

目前外包的过程：第三方检测、厨余垃圾清运，对于前者在发生时进行外包，后者已签订合同，主要通过“相关方告知书”方式进行告知书方式进行。审核周期内未发生紧急采购情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件。

采购管理基本符合标准要求。

2.3 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。基本合理。提供《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：2023 年 5 月 18-19 日；审核组组长：何朋轩女



士；组员：王利民、张淑杰、马淑荣、焦洪亮、李志强；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，现场沟通，能力基本符合要求。

提供有《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，查内审开具 1 项不符合，已整改完毕。审核结论：公司指定的管理体系文件基本符合 QEOFH 标准的要求，管理体系运行基本符合审核准则，能得到有效实施和保持。基本满足标准要求。

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：2023 年 5 月 29 日，提供有《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，抽查发现：各部门体系运行总结中对但对于餐食加工过程控制、客户投诉情况，客户满意度调查情况、产品放行部分的总结偏弱，现场沟通。

管评结论：1) 管理方针、目标较为适宜，2) 品控科需要有计划的培养和引进管理技术人才，3) 重新培养内审员队伍，强化体系运行的有效性。提供了改进计划，下次审核关注。

管理评审的管理基本符合标准要求。

2.4 持续改进

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制：

受审核方策划并编制了《不合格品和产品撤回控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》。

——公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。上一年度外审开具的不符合项已采取纠正措施，基本充分。

日常运行过程包括原辅料进货验收、餐食加工过程、产品交付控制、顾客投诉处理等，审核周期内暂未发现不合格及潜在不安全产品，均无采取纠正措施的需求。审核周期内也未发生工伤等不符合事件。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方策划并编制了《不合格品和产品撤回控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立，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。

审核周期内，上一年度外审开具不符合已采取纠正措施，基本有效，2023 年度组织进行了 1 次内审，1 次管评，发生的不符合和改进措施均开展了纠正预防措施/纠正措施计划，已进行原因分析，内审已经采取纠正措施，进行验证合格，管评的改进措施计划在实施中。

与总经理沟通，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格品和产品撤回控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》的要求。

3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方的投诉处理主要由业务部负责，审核周期内未发生投诉情况。

三、管理体系任何变更情况



- 1) 组织的名称、位置与区域:——无
- 2) 组织机构:——无
- 3) 管理体系:——无
- 4) 资源配置:——无
- 5) 产品及其主要过程:——无
- 6) 法律法规及产品、检验标准:——无
- 7) 外部环境:——无
- 8) 审核范围(及不适用条款的合理性):——无
- 9) 联系方式:——无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核开具的不符合项经过已采取纠正和纠正措施,经验证基本有效。

五、认证证书及标志的使用

认证证书及标志主要用于投标、顾客现场检查使用;现场未见违规使用情况。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

☒无变化

☐经过审核,审核组认为认证范围适宜,详见《认证证书内容确认表》。

说明:审核范围在监督审核时有变化,需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论:根据审核发现,审核组一致认为,(天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司)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	☐ 符合	☒ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☒ 达到	☐ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效



推荐意见: ☐ 暂停证书的原因已经消除, 恢复认证注册

☐ 保持认证注册

☒ 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, 保持认证注册

☐ 暂停认证注册

☐ 扩大认证范围

☐ 缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:肖新龙



被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。