

项目编号：20523-2023-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：兰州城关物业服务集团有限公司

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（HACCP）

☐其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 肖新龙

报 告 日 期： 2023 年 9 月 02 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-文审报告
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： 邝柏臣

组员： 肖新龙



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	F:审核员	2023-N1FSMS-2222839	F:E
			H:审核员	2020-N1HACCP-1222839	H:E
B	肖新龙	组员	F:审核员	2023-N1FSMS-2232380	F:E
			H:审核员	2023-N1HACCP-2232380	H:E

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	冯静（管理代表兼食品安全小组组长）、 王水清（综合办主任）	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（**ISO22000食品安全管理体系和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：

F: ISO 22000:2018, H: 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为☐单体系审核 ☒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 14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、《GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等



- e) 适用的产品(服务)质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准:《GB 14934-2016食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》、GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》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09月01日下午至2023年09月02日 下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2023年01月30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): ——现场审核变更范围

F: 位于甘肃省兰州市城关区雁东路 21 号红星国际广场 10 号楼 101 室兰州城关物业服务集团有限公司餐厅的餐饮管理服务(热食类食品制售)

H: 位于甘肃省兰州市城关区雁东路21号红星国际广场10号楼101室兰州城关物业服务集团有限公司餐厅的餐饮管理服务(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: 甘肃省兰州市城关区临夏路 11 号金达商务大厦 20、21 层

办公地址: 甘肃省兰州市城关区雁东路 21 号红星国际广场 10 号楼 101 室

经营地址: 甘肃省兰州市城关区雁东路 21 号红星国际广场 10 号楼 101 室

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: 未正常开展监督审核

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(1)项, 涉及部门/条款: 餐饮管理部: 01) F 8.2.4 /02) H3.3 (A10);



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9月05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08月28日前。

2) 下次审核时应重点关注：

前提方案/良好卫生规范、危害控制计划的策划及实施

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司食品安全管理体系。

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

4) 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门来公司进行监督抽查，基本符合。

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在餐饮管理服务（热食类食品制售）资源方面配置基本充分合理，如工器具消毒、热加工过程、原料验收管控等。

6) 公司产品的食品安全特性控制基本符合，运行控制基本稳定，基本符合标准的要求。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方管理层对 ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合餐饮管理服务（热食类食品制售）加工过程，包括《食品安全和 HACCP 管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。对生产现场观察发现对虫害入侵管理、产品标识管理、离地管理还需要加强。

但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：——餐饮制售分餐售卖环节风险较高，建议持续关注；

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

——无



二、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

公司在《食品安全和 HACCP 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，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《目标、指标考核一览表（2023.01-2023.07）》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

管理目标	计算方法	频率	2023.01-2023.07
食品安全事故 0	按照实际发生次数	月/1 次	0
卫生标准操作程序执行检查合格率≥98%	卫生标准操作程序执行检查合格率=（按卫生标准操作程序合格次数/总抽查次数）*100%	月/1 次	100%
关键控制点监控合格率 100%	关键控制点监控合格率=（对 CCP 点的控制抽查合格数/总 CCP 点的控制抽查合格数）*100%	月/1 次	100%

公司审核周期内的管理目标已实现，2023 年 09 月目标正在考核实施中，基本满足体系标准的要求。

2.2 重要审核点的监测及绩效

符合 ☒基本符合 ☐不符合

合

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

组织策划了《前提方案/良好卫生规范》，包括对食堂及周边环境卫生、厂房和车间、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、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

1) 组织的基本情况：兰州城关物业服务集团有限公司，成立于 2006-08-09，是一家专业物业服务公司，辐射餐饮服务及经营管理等。注册地址：甘肃省兰州市城关区临夏路 11 号金达商务大厦 20、21 层，经营地址：甘肃省兰州市城关区雁东路 21 号红星国际广场 10 号楼 101 室。餐厅房屋租赁，提供了房屋租赁合同，租赁期限 5 年；自 2022 年 10 月 1 日起至 2027 年 9 月 30 日。

2) 组织的规模情况/资源配置情况：公司食堂建筑面积约 254 平方米（共 2 层），承包场地，有提供房屋租赁合同。公司位于甘肃省兰州市城关区雁东路 21 号红星国际广场 10 号楼 101 室，分 2 层，1 层主要是餐食制作区、售卖区/留样区、就餐区，冷藏柜 3 个、冷冻柜 2 个，保鲜柜 3 组、常温柜 3 组；二层主要是就餐区；

其中 1 楼餐食制作区分为：洗碗区、餐食制作区、售卖区；餐食制作区占地面积约 60 平方米；配置有洗手池、有一个简易更衣室。基本符合餐饮服务（热食类食品制售）的要求；

3) 企业目前体系覆盖有效人数：30 人，其中含管理人员 5 人；

4) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、综合办、餐饮管理部、运营部。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；

5) 工作和生产方式：单班次生产；上班时间为 6:30-20:00；

6) 提供有设备清单等，见餐饮管理部审核记录。

经识别：企业外包过程为餐厨垃圾处理；



餐厅主要为甘肃省兰州市城关区雁东路 21 号红星紫郡小区住户及周边居民提供中式快餐类服务, 仅提供早餐、中餐和晚餐, 每餐就餐人数约 100 人次就餐。食堂布局基本合理; 设有卫生间, 在加工区外; 与餐厅平面图一致。查看餐饮加工和服务提供过程管理, 与流程图基本一致; 基本满足餐饮管理服务(热食类食品制售)需要。餐厅位于所在地段环境良好, 周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源; 现场观察: 餐厅内水泥道路硬化, 路面清洁, 排水通畅, 环境整洁, 食堂布局基本合理, 基本配套设施较为齐全, 员工洗手更衣等工作设施基本齐全。提供了设备台帐及维修保养计划, 涉及餐饮管理部的单门蒸饭车、双眼矮汤炉、炉平台、双炒单温灶、四门冰柜、保鲜工作台、双门无指纹热风循环消毒柜、留样冰柜等, 各类基础设施基本满足认证范围所涉及产品烹饪加工服务, 设备主要以清洁为主, 提供《设施设备维修保养计划》时间: 2023.01-08 月, 保养人: 刘海生, 提供有《设备点检记录表》记录有: 刘海生; 检查人: 单门蒸饭车、双眼矮汤炉炉平台等设备点检记录, 检查项止: 运行正常、维修及时、加油保养; 提供有《餐饮管理部设施设备维修记录表》设备: 留样冰柜, 故障原因: 门关不严, 维修人员: 刘海生;

餐厅更衣室较为简单, 基本配置衣帽间、换鞋、储物柜, 洗手采用洗手消毒液控制, 较为简单。

设备摆放整齐, 台面清洁, 工器具主要使用不锈钢材质, 容器清洁, 放置整齐, 食堂内无杂物。

有《食品送货及验收记录》、《食材原材料管理制度及食品保存管理方案》。

虫害控制:前食用仓储主要使用是保鲜柜及常温柜, 主要是少量存储当天使用生鲜食材及常温类调味品, 由于场地受限, 暂时以采购净菜, 鲜肉类产品存放于冷藏冷冻柜, 生熟分开, 现场配有粘鼠贴及灭蝇灯, 与《虫鼠害控制图》一致。餐食加工间及就餐区均配备有垃圾桶带盖, 每天加工结束进行清理; 提供有《虫鼠害防治记录》, 时间: 2023.08.27~31 日, 每天检查一次, 日常点检防鼠设施、灭蝇灯、霉菌防治, 点检人: 王水清, 餐厅的虫害消杀为内部进行消杀。**查餐厅就餐区及厨房加工区未合理配置灭蝇灯、防鼠设施; 厨房排水道与地漏连接处未密封, 已开不符合项整改;**

清洁和消毒: 每天工作结束进行清洁和消毒, 环境基本干净整洁; 提供有《场所消毒记录表》, 操作时间: 8:00, 操作人员: 火力功, 确认人员: 张峥玥, 未记录用消毒液浓度配比, 已现场沟通整改;

餐食加工车间内环境主要以清洁为主, 提供有《餐具消毒记录表》, 2023.08.01~27 日, 消毒人: 逯秀琴; 餐具清洁消毒方面消毒柜及热水清洗为主, 基本符合要求

餐厨垃圾、剩饭、泔水由指定的供方负责, 在所签订的租赁协议中已进行明确, 委托方为甘肃驰奈生物能源系统有限公司实施, 餐厨废弃物收运协议, 签约时间: 2022-10-11, 监管部门为: 兰州市城关区市容环境卫生工作中心;

废弃油脂由兰州城关物业服务集团有限公司所在社区的物业管理部门负责处理, 污水经过隔油处理后, 统一排入市政污水管网。餐余垃圾及泔水等每天清理一次, 实施方未提供回收记录, 基本符合。污水处理等由当地街道负责, 处理后排入城市排污管网;

包装材料: 主要为各类餐器具, 提供了清洁消毒记录《餐器具消毒记录》, 基本符合, 提供有《餐具消毒记录表》, 2023.08.01~27 日, 消毒人: 逯秀琴; 餐具清洁消毒方面消毒柜及热水清洗为主, 基本符合要求;

人员管理, 健康证见“综合办”审核记录, 现场查看, 配有工服、工靴, 一次性帽子口罩等, 员工工作服、工作帽统一清洗, 基本干净整洁。每日进行晨检, 提供有《员工个人卫生检查记录表》, 有监测体温、是否有健康证、指甲、毛发工作是否符合要求等以及健康状况等, 基本符合。

外来人员身体的健康告知: ☐健康证 ☒良好身体健康告知(有告知, 有管理, 但未保留记录, 已现场沟通, 后期改进)

原辅料验收管控情况见 8.8 条款审核记录。

冷藏冷冻柜温度显示器显示温度(-0.2℃、-0.4℃), 保鲜柜: 0.9℃, 留样冰箱以档位控制温度, 但未配备温度计, 已现场沟通。提供冷藏柜的《温度监测记录表》时间: 2023.05~08 月, 查 2023.08.01, 设定温度 1℃, 实际温度: 1℃, 2023.08.21



设定温度: 0.8℃, 实际温度: 1℃, 记录人: 火力功, 四门无积水结霜, 荤素分开, 生熟分开, 加盖覆膜, 符合要求;

防止交叉污染的措施: 针对食材(净菜类)包括有蔬菜、肉品, 进行分类专柜摆放, 具有一定的防止交叉污染的措施。对人流物流进行了区分, 人员等通过更衣室, 进行洗手消毒等措施。餐器具等通过清洗消毒设施进行消毒。基本可防止交叉污染。

返工产品等基本不涉及。

现场查看: 2023.09.02 红烧土豆的成品中心温度: 92.8℃, 红烧豆腐的成品中心温度: 90.1℃, 符合 CCP1 工艺要求。

查其他前提方案/良好卫生规范实施情况, 基本符合。

现场查看餐厅管理情况, 对更衣室、初加工、烹饪等过程基本规范, 前提方案和良好卫生规范等执行基本符合。另提供了 2023 年月相关的餐饮业(热食类制售)生产加工过程的相关记录:《餐具消毒记录表》、《场地消毒记录表》、《留样记录》等对生产加工过程的控制情况进行了记录, 提供了《个人卫生检查记录表》, 显示员工健康状况良好。

——现场观察: 有餐厨加工间洗碗间使用钢丝球, 已现场要求整改, 符合要求;

2) 设计和开发管理情况:

在手册 3.4 条对设计和开发进行了说明, 并编制了《餐品设计和开发控制程序》, 对设计开发设计开发过程进行了管理。

本公司根据法律法规和顾客要求进行烹饪加工服务, 由于熟食类食品制售产品生产工艺成熟稳定, 对 HACCP 标准的 3.4 条款“产品设计和开发”使用较少。询问审核周期内, 没有发生新产品研发的情况。

3) 采购管理情况:

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》进行了规定, 并策划了《采购控制程序》文件要求;

采购过程控制:

运营部负责组织对合格供方的筛选及评定, 在确定的合格供方后, 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。目前公司直接供方 1 家, 为兰州民生早餐食品有限公司(二级供应商 15 家), 基本覆盖了肉类、粮油、调味品、包材等产品。提供了合作协议书, 签订日期: 2022 年 12 月 1 日, 有效期: 自合同签订日开始 3 年为期。

兰州民生早餐食品有限公司资质情况, 营业执照编号: 916201006600224755(2007 年 05 月 17 日至 2027 年 05 月 16 日), 食品经营许可证编号: JY26201021636128(有效期至: 2023 年 1 月 19 日), 资质有效。

查猪肉(二级供应商: 城关区九州东环路老曾鲜肉店)的检验检疫证, 编号 6219816159, 签发日期: 2023 年 8 月 29 日; 肉品品质检验合格证, 编号: 010461147, 生产日期: 2023 年 8 月 29 日。有效;

查酵母(二级供应商: 甘肃永益商贸有限公司)的检测报告, 报告编号 SX2023SP00479, 检测单位: 三峡公共检验检测中心, 检测项目: 铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、总砷等指标, 结果判定: 合格。报告日期: 2023 年 2 月 6 日。有效。同时抽查百钻双效泡打粉的报告编号: SX2022SP10255, 报告日期: 2022-10-21, 检测项目包括: 总砷、重金属(以 Pb 计)等, 结果判定: 合格。检测单位: 三峡公共检验检测中心。有效。

查复配糕点乳化剂速发蛋糕油的检测报告, 报告编号 F23WT00079, 检测项目: 铅、砷等, 检测单位: 佛山市食品药品检验检测中心, 检测结论: 符合, 报告日期: 2023 年 01 月 13 日, 有效。

另抽查拉面专用粉、白砂糖、食用盐、大米、超级雪花粉、非转基因一级大豆油、黑米、黑糯米、调味品(如太太乐鸡精、)(二级供应商: 甘肃汴京商贸有限公司)的检测报告、鸡蛋(二级供应商: 陕西大匠农科产业(集团)有限公司, 未列入清单, 现场沟通)的检测报告, 辣椒、青笋等蔬菜(二级供应商: 甘肃金时雨供应链管理有限公司), PP 吸管(二级供货商: 合肥宝翔日用品有限公司)、塑料杯(塑料一次性餐饮具)【二级供应商: 合肥每家纸塑制品有限公司】的检测报告等供方管理, 控制方式基本相同, 基本合理。

餐厨废弃物收运方: 甘肃驰奈生物能源系统有限公司, 有签订《兰州市(城关区)餐厨废弃物收运协议》, (签订时间: 2022-10-11, 有效期: 签订之日起 1 年), 政府指定, 在签订协议时明确了监督管理部门: 兰州市城关区市容环境卫生工作中心, 产生点地址: 甘肃省兰州市城关区雁东路 21 号红星国际广场 10 号楼 101 室。



日常消毒用品如 75%酒精、洗手液、84 消毒液等在本地超市等进行采购,按照使用量定期进行采购。

供方评价每年进行 1 次,提供有《合格供方及业绩评价表》,抽查评价项目及评价结果。公司资格、产品质量、价格合理程度、供货及时性、售后服务、产品环保和安全符合性方面,对一级供应商分品项进行评价,审核期间评价结果满足>80 分的列入合格供方的要求

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,采购产品满足公司验收标准要求,未发生不合格情况。

公司使用食品添加剂:小苏打,非限量添加剂,按需使用,具体见餐饮管理部审核记录。

4) 监视和测量管理情况:

公司的《监视和测量设备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“需检定设备器具台账”,主要包括电子计价秤、温度计、可燃气体控制器共 3 件,未将监控环境用冷藏柜温度显示装置列入台账管理,已现场沟通。

公司 2023 年 08 月 29 日已将电子秤、中心温度计、可燃气体控制器委托第三方进行校准,电子台秤校准证书编号:SL-2023082900636,校准日期:2023-08-29;中心温度计校准证书编号:ZHJL2305KS09-412,校准时间:2023-08-29;有可燃气体控制器校准证书编号:SL-2023082900637,校准时间:2023-08-29;符合要求;
现场对冷藏冷冻柜温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行,定期比对温度显示记录,无异常,但未有形成记录,已现场沟通整改,现场查看冷藏柜的温度显示情况:

☒ 冷藏柜 1: -0.2℃

☒ 保鲜柜: 0.9℃

☒ 冷藏柜 2: -0.4℃

符合要求。

组织验收主要通过验证供方提供的产品送货单据/合格证明等信息,组织未配备有检验室。

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定,8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定,并策划了《产品标识及可追溯性控制程序》、《产品撤回/召回控制程序》。

在《食品召回控制程序》文件中规定了:当公司存在受不合格产品影响的批次产品已经不在公司控制下时(如已经交付),应启动召回程序。包括但不限于如下情形都可能涉及待召回产品,触发召回程序:

查见提供有《产品回收模拟演练总结报告》,召回模拟日期:2023 年 03 月 10 日,召回产品名称:土豆丝,模拟问题:2023 年 03 月 10 日,2023-03-12 餐饮管理部加工人员接到食品安全的信息(就餐客人就餐后拉肚子),批次为:CG-20230312。召回情况:投诉:食堂顾客,总批量 10kg,收回数量 9kg,回收比例:90%,不合格作销毁处理。同时提供了此批次的追溯记录,包括:《食品召回计划》、《食品撤回演练记录》、《食品召回通告》,记录基本充分,基本可实现产品追溯。

6) 产品放行管理(含原料验收 CCP 控制情况)情况:

公司主要提供热食类食品制售,包括各类米饭/包子等主食,由于场地受限,餐厅产品原料为已经清洗及粗加工后的净菜为主,其中包括各类禽肉类、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《餐品放行程序》、《不合格品控制程序》等,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。

由于餐厅场地受限,餐厅的食材均由关联企业的兰州早餐食品有限公司统一配送(营业执照:91620100660024755,许可证编号:JY26201021636128);

抽查验收台帐记录、送货单签收单据及产品检测报告,符合要求;

抽查大豆油,供方为甘肃汴京商贸有限公司,营业执照:91620102681535683W,许可证编号:JY16201021872897;

提供有 非转基因大豆油供方销售单据:肃康源非转基因大豆油 3 桶、甘青物一粉 25kg 签收人:火力功

非转基因大豆油,委托单位:FA23020793,检测报告:FA2302079;检测项目:酸价、过氧化值等,检测日期:2023.02.11;



抽查大米\面粉验收记录: 供方为甘肃汴京商贸有限公司, 营业执照: 91620102681535683W, 许可证编号: JY16201021872897; 提供有 2023.05.17 送货单, 稻花香 D5 袋、甘青牛专粉 8 袋、肃康源非转基因大豆油 SY 30 桶 签收人: 白燕;

大米: 报告编号: GTJ202208N00549, 检测机构: 辽宁国投检验检测股份有限公司; 检测项目: 三唑磷、杀螟硫磷、三氯杀螨醇等共 12 项; 报告签发日期: 2022-12-30; 另提供: 牛肉拉面专用粉(牛专一号)检测报告编号: 20203736W, 检测项目: 灰分、磁性金属物、含砂量等, 检测结果: 合格, 时间: 2023-01-11;

另抽查果蔬验收记录, 供方为: 甘肃金时雨供应链管理有限公司, 营业执照编号: 91620100MABULGX02F, 提供有蔬菜检测记录, 01) 蔬菜: 2023-06-06, 记录有: 购入的蔬菜验收凭证记录, 提供农残检测记录: 洋葱 8 斤、土豆 5 斤、韭菜 4 斤、莲花菜 6 斤、毛芹 8 斤等, 总金额: 146.5 元, 签收人: 火力功, 抽查食品快速检测报告, 报告编号: A2230371385104014C, 样品名称: 青笋, 检测项目: 有机磷和氨基甲酸酯类农药, 检测结果: 阴性, 检测机构: 甘肃华测检测认证有限公司; 时间: 2023.08.14; 抽查食品快速检测报告, 报告编号: A2230371385104016C, 样品名称: 香蕉, 检测项目: 有机磷和氨基甲酸酯类农药, 检测结果: 阴性, 检测机构: 甘肃华测检测认证有限公司; 检测时间: 2023.08.14;

抽查鲜猪肉验收记录, 供方为城关区九州东环路老曾鲜肉店, 营业执照编号: 92620102MA74EP0G9T, 经营许可证: JY16201021751944, 提供送货签收单据: 五花 29.7 斤、肉片 10.1 斤, 供方: 老曾鲜肉; 签收人: 洪亮; 提供有猪白条 动植物检疫证明: 6219816159 货主: 老曾鲜肉, 检测机构: 甘肃省兰州新区动物卫生监督所; 日期: 2023.08.29 肉品品质检验合格证 NO: 010461147, 生产单位: 兰州高金食品有限公司; 生产日期: 2023.08.29;

另提供有兰州高金食品有限公司非洲猪瘟病毒实时荧光 PCR 检验报告, 采样日期: 2023.08.29, 检测结果: 阴性; 符合 OPRP1 工艺要求;

另抽查黑米检测报告号: GZA202310878、黑糯米检测报告编号: BGSP02353862、一次性塑料餐饮具(杯)检测报告编号: (2023) 检 皖检 SH 字第 00755 号、清真三鲜鸡精调味料检测报告编号: 2022-SP-S0774、香醋(酿造食醋)检测报告编号: SP202300333、活菌低脂风味酸牛奶(原味)检测报告编号 C-2023-0554、天使高糖高活性干酵母检测报告 SX2023SP00479、春蕾鸡蛋检测报吉编号: AJD116002AJF1008636, 均为合格供方, 提供的检测报告均在有效期内, 符合要求, 具体详见运营部采购审核记录; 过程检查: 产品以感官判定为主。

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等, 见 F8.5.4.5/H4.3.4.3 条款的审核记录。基本符合。

7) 致敏物质的管理情况:

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》中 6.2 条款措施应包括建立和实施 IX) 致敏物质的管理进行了规定, 并策划了《致敏物质控制程序》, 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, 并进行了风险评估, 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。

现场提供了《过敏原清单》, 经识别本公司致敏原物质: 大豆、花生、蛋类、鱼类及其制品、含谷蛋白的谷物及其制品、甲壳纲类动物及其制品、乳及乳制品(包括乳糖)、坚果类及其制品等, 识别基本充分, 2023.04.28 对致敏物质控制措施进行验证, 体现在《致敏物质控制措施验证记录表》中, 验证人员: 食品安全小组, 验证人: 杨佳林、冯静、张峥玥、洪亮、王水清, 日期: 2023-04-28 基本符合。

现场实施管理情况见餐饮管理部审核记录。现场询问, 一般在点菜时与顾客进行沟通为主。

8) 食品防护管理情况:

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》的 6.2 措施应包括建立和实施: 2.3.3) 控制措施的制定条款进行了规定, 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。

在食品安全防护计划中对外来人员管理、烹饪服务人员的管控、虫鼠害控制、有毒有害化学品控制、原辅料控制、防护设施控制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, 基本符合标准要求。于 2023 年 03 月 12 日开展了食品防护计划演练, 演练评价: 食品安全防护计划控制程序适宜、充分和可操作性强, 现场管控防护有效。

现场管控情况见餐饮管理部审核记录。现场查见:

- 进入餐厅前厅员工进行人员进行客户服务, 在询问健康状况后由餐饮管理部负责人陪同带入餐厅;
- 由厨师长进行食材现场的验收及库存管理, 每批出入库有出入库记录, 记录有数量、库存等信息
- 现场化学品在指定位置存放, 但现场未按要求指定专柜进行化学品存放, 已现场沟通整改;



9) 食品欺诈预防管理情况:

公司制定有《脆弱性评估控制程序》，策划了对公司原材料及产品脆弱性进行分析并有效控制，防止使用的原材料及公司产品潜在发生的欺诈性及替代性风险，确保脆弱性分析的全面和有效控制。

公司提供了《食品欺诈预防计划脆弱性评估表》，覆盖了食品原料、辅料、包装材料等；对原辅料性质、掺假或冒牌的过往证据，可用性等方面进行综合评估，评估综合风险等级为低，控制措施：主要严格按照供方管理，做好采购过程管理基本能满足要求。

查见《食品欺诈预防计划确认记录》，确认日期：2023年02月04日，确认/验证人：冯静、张峥玥、洪亮、王水清，。结论：符合危害分析与《CNCA-N-001:2021 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则附件2 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》，未发现潜在风险的失控情况。

现场询问食品安全小组组长表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理主要由运营部负责，现场验收由餐饮管理部厨师长负责，未见欺诈情况。

10) 应急准备和响应管理情况:

公司制定有《应急准备和响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》等，策划基本满足标准要求。提供了2023年03月10日开展的火灾应急演练证据，提供了2023年03月10月编制的《应急演练计划》、《消防应急演练及总结记录》等证据；演练结果：演习结束后，综合办、应急指挥小组、公司应急小分队和消防队员进行了演习总结。对这次演习给予了充分肯定，大家一致认为：通过演练，提高了广大职工的消防意识和素质，以及火灾逃生的技能，为安全生产提供了可靠的保证，公司制定的应急预案和响应措施内容全面，切实可行，能满足现场应急与响应要求，将继续予以执行，近期将不作修改。

审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

11) 危害控制计划策划及实施管理情况:

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：冯静女士，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了运营部、餐饮管理部、综合办人员，小组成员包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与。查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员王水清，基本了解，具体人员能力及培训见综合办审核记录。

公司提供了《危害控制计划》：

查产品描述情况:

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。

抽查：鲜冻畜禽肉、肉类特性描述——产地（具有资质的合格供方提供）、化学特性：水份 $\leq 77\%$ ；挥发性盐基氮 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ ；总汞（以 Hg 计） $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ ；镉（Cd） $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；无机砷 $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ ；六六六（脂肪含量低于10%时，以原样计 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；脂肪含量不低于10%时，以脂肪计 $\leq 1\text{mg}/\text{kg}$ ）； $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；滴滴涕（脂肪含量低于10%时，以原样计 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；脂肪含量不低于10%时，以脂肪计 $\leq 2\text{mg}/\text{kg}$ ） $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；敌敌畏不得检出；金霉素 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；四环素 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；土霉素 $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；磺胺类（以磺胺类总量计） $\leq 0.1\text{mg}/\text{kg}$ ；氯霉素不得检出；克伦特罗不得检出、生产方式（活畜/活禽屠宰、分割、冷鲜、冷冻等）、交付方式（冷藏车运输，严格控制运输温度，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输）、过敏原（否）等，基本符合。另抽查大米、禽蛋、酱油的特性描述，控制方式基本相同。

对终产品主食（米饭、面点）、热菜类（荤菜、素菜）特性进行了描述，包括：名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性；



加工方式：包装、储藏、运输方式、交付方式等信息。

抽查：米饭：化学特性（——）1、菌落总数 $\leq 100\text{CFU/g}$ 、2、大肠菌群 $< 0.3\text{MPN/g}$ 3、沙门氏菌不得检出 4、金黄色葡萄球菌不得检出、成分（大米）、加工方式（蒸煮）、包装方式（装盘、餐盒打包）等，基本充分。

另抽查热菜类控制方式基本相同。

预期用途主要为兰州市城关区雁东路 21 号红星紫郡小区居民及周边消费者提供中餐餐食。

主要的食用方式为烹饪后食用，产品保质期一般：产品的预期用途，

产品的预期用途，兰州市城关区红星紫郡小区居民及周边消费者

产品的储藏条件，为 10°C — 60°C 环境，不超过 2 小时或 60°C 以上 4 小时

产品的保质期，为 10°C — 60°C 环境，不超过 2 小时或 60°C 以上 4 小时

提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的餐饮服务（热食类食品制售）工艺流程主要如下：

生产/服务流程简图：

餐饮服务流程：

菜单制作→采购→原材料验收 OPRP→接收/储存→粗加工（暂不适用）/净菜→切配→制熟 CCP1→装盘→分餐/留样→售卖→餐具回收→餐具清洗消毒 CCP2→储存

米饭/粥制售过程：

菜单制作→大米采购→接收 OPRP/储存→淘洗→加水→制熟 CCP1（蒸煮）→装盘→分餐/留样→售卖

荤素菜制售过程：

菜单制作→荤素菜采购→荤素菜接收 OPRP/储存→粗加工（清洗、去鱼鳞、去皮、去壳、解冻等）（暂不适用）/净菜→切配/其他处理（切块、腌制、上浆等）→制熟 CCP1（蒸煮炒等）→装盘→分餐/留样→售卖

餐具管控过程：

餐具采购→餐具清洗消毒 CCP2→餐具储存→装盘→顾客使用→餐具回收

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、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化。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；查 ORPP 点确认验证记录，流程图已开展确认：时间：2023-02-04，确认人：冯静。确认结论：基本符合。

提供位置图、平面图、车间平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化。

现场观察：流程与现场实际基本一致，审核周期内也未发生较大变化。食品安全小组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。

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》。——提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，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。

抽查蔬菜验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（微生物污染（致病菌、害虫、虫卵）——非显著、）、物理危害（裂果、日灼、霜冻、磨损——非显著危害），化学危害（农药、重金属等残留——非显著危害），判定依据：GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB/T 5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测、T/FSAS 9 蔬菜水果中有机氯类农药残留量的快速检测、T/FSAS 8 蔬菜水果中拟除虫菊酯类农药残留量的快速检测确定的控制措施为“从合



格供方采购，每批查看农残检测报告，通过 ORPP1 方式控制，基本合理。

另抽分餐、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。

食品安全小组已开展了对前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见《危害控制计划确认记录表》，

确认人员：HACCP 小组，确认日期：2023 年 02 月 04 日，结论为：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见运营部审核记录。

餐食、餐具的安全性确认主要通过委托第三方进行，具体见餐饮管理部审核记录。基本满足标准要求的可接受水平。

经过对餐饮服务（热食类食品制售）加工过程过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》

ORPP 计划

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
ORPP1：原料验收 大米	农残 黄曲霉毒素 B1	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行 GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354-2018《大米》标准的要求	监控 SC 证、定期检测报告 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 每年由供货方提供报告 检验员	原材料收货记录
食用油等	黄曲霉毒素 B1、过氧化值超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行 GB/T 19111-2017、GB 2716-2018、GB7718-2011、GB1534-2017 等	供方的检测报告 对供应商提供的产品检测报告和公司 SC 证书进行验证和管理 每年一次 采购员、检验员	原材料收货记录
蔬菜	农残（有机磷、氨基甲酸酯等）	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行 GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》	对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	原材料收货记录、农残检测报告
肉类	重金属、瘦肉精等	合格供方、供方提供三证，符合国家标准要求。 执行 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》	对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	采购员验证厂家资质、动物检疫合格证明
ORPP2 餐具清洗消毒	生物危害 致病菌	消毒 $\geq 120^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 30 分钟	消毒人员每餐对消毒时间和温度进行检查	《餐具消毒记录》 符合要求

CCP 关键控制点

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
CCP1：制熟 烹饪过程 重热过程	生物危害：致病菌、寄生虫	食物中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	巡检人员每锅使用温度计检测加工食物的中心温度	《菜品热加工记录》 符合要求



策划情况基本满足标准要求。

公司策划并形成了 2 个 OPRP 点原料验收及 1 个 CCP 点：

OPRP 的实施情况：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	验收记录
OPRP1：原料验收 大米	农残 黄曲霉毒素 B1	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行 GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354-2018《大米》标准的要求	监控 SC 证、定期检测报告 对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理 每年由供货方提供报告 检验员	抽查验收台帐记录、检测报告及供方送货单记录，符合要求 提供有 2023.05.17 送货单，稻花香 D5 袋、甘青牛专粉 8 袋、肃康源非转基因大豆油 SY 30 桶 签收人：白燕； 大米 报告编号：GTJ20220800549 检测机构：辽宁国投检验检测股份有限公司；检测项目：三唑磷、杀螟硫磷、三氯杀螨醇等共 12 项 报告签发日期：2022-12-30 另提供：牛肉拉面专用粉（牛专一号）检测报告编号：20203736W，检测项目：灰分、磁性金属物、含砂量等，检测结果：合格，时间：2023-01-11
食用油等	黄曲霉毒素 B1、过氧化值超标	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行 GB/T 19111-2017、GB 2716-2018、GB7718-2011、GB1534-2017 等	供方的检测报告 对供应商提供的产品检测报告和公司 SC 证书进行验证和管理 每年一次 采购员、检验员	抽查验收台帐记录、检测报告，符合要求； 提供有 非转基因大豆油供方销售单据：肃康源非转基因大豆油 3 桶、甘青物一粉 25kg，签收人：火力功；查非转基因大豆油，检测报告：FA2302079 检测项目：酸价、过氧化值等，检测日期：2023.02.11
蔬菜	农残（有机磷、氨基甲酸酯等）	合格供方、供方提供合格检测报告，符合国家标准要求。 执行 GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》	对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	抽查验收记录、检测记录，01）蔬菜：2023-06-06，记录有：购入的蔬菜验收凭证记录，提供农残检测记录：洋葱 8 斤、土豆 5 斤、韭菜 4 斤、莲花菜 6 斤、毛芹 8 斤等，总金额：146.5 元，签收人：火力功，抽查食品快速检测报告，报告编号：A2230371385104014C，样品名称：青笋，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药，检测结果：阴性，检测机构：甘肃华测检测认证有限公司；时间：2023.08.14 抽查食品快速检测报告，报告编号：A2230371385104016C，样品名称：香蕉，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药，检测结果：阴性，检测机构：甘肃华测检测认证有限公司；检测时间：2023.08.14； 符合 ORPP1 工艺要求；
肉类	重金属、瘦肉精等	合格供方、供方提供三证，符合国家标准要求。 执行 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》	对供应商提供的合格检验报告或相关证明的验证和管理	抽查验收台帐记录、凭证及供方送货单记录，符合要求 抽 2022.8.27 记录： 提供送货签收单据：五花 29.7 斤、肉片 10.1 斤，供方：老曾鲜肉；签收人：洪亮 抽查鲜猪肉，猪白条 动植物检疫证明：6219816159 货主：老曾鲜肉，检测机构：甘肃省兰州新区动物卫生监督所；日期：2023.08.29



				肉品品质检验合格证 NO:010461147, 生产单位: 兰州高金食品有限公司; 生产日期: 2023. 08. 29; 另提供有兰州高金食品有限公司非洲猪瘟病毒实时荧光 PCR 检验报告, 采样日期: 2023. 08. 29, 检测结果: 阴性; 符合 OPR1 工艺要求
OPRP2	餐盒消毒	消毒 $\geq 120^{\circ}\text{C}$, 时间 ≥ 30 分钟	已记录, 见《餐具消毒记录表》 2023. 08. 01~08. 27 抽 2023. 08. 11 餐具消毒温度: 120°C , 消毒作业时间: 13:40, 结束时间: 14:40, 时长 60 分钟、2023. 08. 30 餐具消毒柜: 120°C 消毒, 消毒作业时间: 人: 20:00 结束时间: 21:00 消毒人签字: 逯秀琴;	2023. 8. 31 日现场查看, 起始时间 :13:40~14:40, 餐具消毒温度: 120°C , 消毒人: 逯秀琴; 消毒时长: 60 分钟; 符合要求

HACCP 的实施情况:

CCP	地点	关键限值 CL	记录情况	现场显示	结论
CCP1	厨房加工间	米饭、荤素菜等餐中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	记录, 见《餐品成品检验记录》2023. 07. 17 西红柿炒鸡蛋 85°C 、芹菜炒肉 85.5°C 、农家肉 87°C ; 米饭: 2023. 06. 19、 83.2°C 、2023. 7. 20. 80.5°C	场查看: 2023. 09. 02 红烧肉闷土豆的中心温度: 92.8°C 烧豆腐的成品中心温度: 90.1°C ; 米饭: 中心温度 94.5°C	符合要求

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

组织制定了《食品安全验证控制程序》, 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一般包括危害控制计划验证; PRP/GHP 验证记录; 产品描述、工艺流程、危害分析; 内审和管理评审; 产品安全性验证等, 餐饮管理部主要负责热食类食品烹饪加工过程及产品的安全性验证其他验证见相关部门审核记录。

该组织主要为提供餐厅的热食类食品制售服务, 对空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求, 定期对产品进行第三方送检。 抽取菜品的型式检验相关记录名称: 《检验报告》:

序号	样品名称/批次	送检方式	报告编号	报告日期	验证结论
01	干锅包菜	☐ 抽检 ☒ 送检	A2230370898101004C	2023-08-03	☒ 合格 ☐ 不合格
02	笋片炒肉	☐ 抽检 ☒ 送检	A2230370898101001C	2023-08-03	☒ 合格 ☐ 不合格
03	米饭	☐ 抽检 ☒ 送检	A2230370898101002C	2023-08-03	☒ 合格 ☐ 不合格

抽取作业环境(人员、空气、工器具、接触面等)检验相关记录名称: 《检验报告》

日期	样品名称	抽样比例	关键特性要求	实测结果	验证结论
2023. 04. 28	餐具: 委托甘肃华测检测认证有	每年一次, 第	大肠菌群不得	大肠菌群: 未检出	☒ 合格 ☐ 不



	限 公 司 检 测 ， 报 告 编 号 ： A2230370898101003C ， 报 告 日 期 2023.4.28， 检 测 大 肠 菌 群 、 沙 门 氏 菌 。 符 合 GB 14934-2016 标 准 的 要 求 。	三方检测	检出 沙门氏菌不得 检出	沙门氏菌：未检出	合格
--	---	------	--------------------	----------	----

抽取生产用水、蒸汽、冰**检验**相关记录名称：《水质检测报告》

日期	成品名称/批次	抽 样 比 例	关键特性要求	实测结果	验证结论
2023.4.03	水源为城市用水，委托：甘肃华测检测认证有限公司，报 告 编 号 A2230370952101001C，报告日期 2023.08.01，共检测了 37 项，包括了感观，重金属，有害微生物等，结论，符合 GB5749-2022 的常规检测要求	每 年 两 次，第三 方检测	检测项目： 色度：≤15 度 浑浊度：≤1NTU 臭和味：无异臭、异味 肉眼可见物：无 pH 值：6.5-8.5 菌 落 总 数 ≤ 100CFU/mL 总大肠菌群：不得检出 砷≤0.01mg/L 镉≤0.005mg/L 汞≤0.001mg/L	检测项目： 色度：5 度 浑浊度：< 0.5NTU 臭和味：无异臭、异味 肉眼可见物：无 pH 值：7.7 菌落总数 未检出 总大肠菌群：未检出 砷 0.00009 镉 0.00003 汞 0.00007	☒ 合格 ☐ 不合格

提供了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/良好卫生规范、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：通过对验证结果的分析认为公司建立的食品安全管理体系基本符合 ISO22000:2018、（HACCP）体系认证标准（V1.0）的要求，基本达到预期目的。 批准：冯静，日期：2023 年 04 月 28 日。

13) 文件管理情况

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《食品安全和 HACCP 管理手册》1 份、《程序文件》26 份、《HACCP 计划》1 份、《良好卫生规范》1 份以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》基本符合标准要求的程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系运行的需要，第三层次文件与实际结合较为薄弱，现场沟通。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理杨佳林批准，审核周期内未发生文件修改。

查《受控文件清单登记表》，包括文 件 名 称、文 件 编 号、版本、页数、归档部门、归档时间、送交人、接收人等，基本充分。

查《文件发放(回收)记录》，包括食品安全食品安全和 HACCP 管理手册、程序文件、良好卫生规范、危害控制计划等，记录中写明了文件名称、编号、版本/状态、发放记录等，有编制人审批人信息。抽 2023-01-30 发放综合办的文件情况，食品安全和 HACCP 管理手册，CG-FHMS-01，A/0，001 ；程序文件，CG-FHMS-02，A/0，002；HACCP 计划，CG/ZY-005，A/0，005，接收人：王水清，控制基本合理。

查外来文件管理情况：

公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《食品法律法规及其他要求清单》，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）、餐饮服务食品安全操作规范、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等法律法规及相关标准文件，但抽查发现部门标准如 GB5749 标准新旧版均



有识别跟收集，建议后期细化管理。

14) 人员及能力、意识:

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源管理程序》、“岗位说明书”；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供了《岗位说明书》，基本覆盖各岗位，对各岗位的思想意识、知识水平、工作能力、学历、经历与健康进行了规定；抽查综合办（任职要求：大专，工商管理专业，工作经验：3 年），部门负责人王水清：学历：大专（专业：公共营养师），工作经验：9 年，餐饮管理部部门（任职要求：大专，质量管理专业，工作经验：3 年）：部分负责人张崢玥，学历：硕士，工作年限：5 年，专业：思想政治教育；食品小组组长冯静，本科学历/计算机应用管理专业、从业 20 年，基本符合。

部门负责人表示公司各岗位人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。目前公司运行基本稳定，各岗位人员基本符合。

抽查食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了运营部、综合办、餐饮管理部等岗位人员，明确了在小组成员中的职责。基本充分。

食品安全小组组长经总经理任命，同时对食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《2023 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对管理体系标准文件、法律法规、内审员、清洁消毒、供需相关作业规范及 CCP 控制点等方面，策划基本合理；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。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能力。

随机抽取：2023-04-16 培训记录内容：新员工入职培训、标准 ISO22000:2018/新版 HACCP 标准培训，参加部门/人数：各部门主要人员 5 人、2023-05-18 培训记录内容：公司作业指导书培训，参加部门/人数：各部门主要人员 5 人，基本要求；

培训对象以及培训内容策划的有效性，建议后期关注。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员、电工等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，提供有培训记录。

查特种作业人员：不涉及；实际运行过程中有小区物业设备部负责管理。

公司在《良好卫生规范》中对人员管理，规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作。提供了人员花名册，员工健康证，现场查核餐厅人员健康证上墙管理，随机抽取：餐饮管理部-前厅马文青（编号：LZCYDM23158502），发证日期：2023.08.09；运营部寇红红（编号：LZCYDM23158503），发证日期：2023.08.09；胡忠明（有效期至 2023 年 11 月 25 日）、餐饮管理部-后厨火力功（编号：LZCYDM23102620），发证日期：2023-05-13，健康证在有效期内。人员管理基本符合要求。

15) 信息沟通

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》7.4 条款进行了规定。查内部沟通管理情况：

与员工的沟通：沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、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：管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，法律法规、有关食品安全管理体系运行有关信息、产品实现策划方面的内部交流。内部沟通情况如：早例会，每周 1 次，主要是餐厅工作相关人员，近期 8 月 28 日举行 1 次，主要强调食品安全、餐厅及员工卫生、安全生产方面，在日常工作中落实。内部不定期参加公司集团组织的消防演练等。查内部报告管理情况：公司建立了有专门的渠道如电话、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，确保员工在日常工作中关注到的食品安全问题及隐患可随时报告至公司总经理或食品安全小组组长，以降低食品安全问题的风险及隐患。——审核周期内暂未发生。

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、与集团公司，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定 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、公司各类管理要求等的信息。外部沟通情况如：高新技术产业开发区街道办事处不定期来进行巡查，现场与部门负责人交流，暂未发生不合格情况。该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

16) 文件化信息的管理：

**查外来文件管理情况:**

公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求,提供了《食品法律法规及其他要求清单》,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)、餐饮服务食品安全操作规范、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》、《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等法律法规及相关标准文件,但抽查发现部门标准如 GB5749 标准新旧版均有识别跟收集,建议后期细化管理。

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

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》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。查阅编制了《2023 年度审核计划》、《内审实施计划》,公司按照内审计划的要求,于 2023 年 6 月 2 日实施了内部审核,内审记录有内部审核计划、首次次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等,提出的不符合项,已关闭,基本符合要求。内审员经过培训后上岗,基本符合标准要求。

组织编制了《管理评审控制程序》,内容基本符合标准要求。

公司《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审,并于 2023 年 6 月 18 日实施了管理评审,保持有“年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行汇报”“改进项及改进计划”等记录,提出了改进建议项:已完成。查《管理评审整改措施实施计划》:改进项:进一步提高公司全体员工对关键工序(原料验收)进行培训,改进措施:对标准及体系文件进行系统的培训和学习,与 2023 年 6 月 19 日组织开展培训,提供了培训记录,现场交流王水清,其表示公司在验收时会进行感官、重量符合等验证,合格验收,基本熟悉验收要求,控制基本合理。

管评结论:对公司的管理方针、管理体系文件、合规性、投诉、资源配置、管理体系的适宜性充分性及有效性进行了评价,基本合理。

管理评审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:**

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定,同时策划了《不符合与潜在不安全产品控制程序》、《纠正与预防措施控制程序》。

总经理通过公司食品安全方针建立,不断鼓励员工提合理化建议,营造了一个轻松愉悦的工作环境氛围;通过食品安全目标的建立、分解与考核,明确了公司体系的改进方向;通过内外部沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证、食品欺诈及防护等不断提高公司食品安全/HACCP 管理体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。为后期开拓餐饮项目奠定基础。

日常改进通过以下方面进行:内外部环境因素识别及定期评审、相关方需求及期望识别及评审、合规义务、管理方针、管理目标现状及实施状况;内外部审核结果;监视和测量、分析和评价结果;食品安全管理体系确认验证结果;纠正措施;管理评审;顾客投诉处理;集团公司要求、监管部门抽查不合格等,现场交流食品安全小组组长,其表示公司目前运行基本稳定,审核周期内未发生不符合情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司在《食品安全和 HACCP 管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定,同时策划了《不符合与潜在不安全产品控制程序》、《纠正与预防措施控制程序》。

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



纠正和纠正措施，进行验证基本合格。

体系建立以来，暂未发生验收、餐食制作、售卖、等，未发生不合格情况，也未发生投诉情况。无采取纠正措施的需求。控制基本合理。

3) 投诉的接受和处理情况：

投诉的处理主要由运营部负责，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：审核周期内未发生较大变化
- 2) 组织机构：——审核周期内未发生较大变化
- 3) 管理体系：——审核周期内未发生较大变化
- 4) 资源配置：——审核周期内未发生较大变化
- 5) 产品及其主要过程：——审核周期内未发生较大变化
- 6) 法律法规及产品、检验标准：——审核周期内未发生较大变化
- 7) 外部环境：——审核周期内未发生较大变化
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：发生变更，变更后：

原认证范围：

F：位于甘肃省兰州市城关区雁东路 21 号红星国际广场 10 号楼 101 室兰州城关物业服务集团有限公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）

H：位于甘肃省兰州市城关区雁东路 21 号红星国际广场 10 号楼 101 室兰州城关物业服务集团有限公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）

现认证范围变更为：

F：位于甘肃省兰州市城关区雁东路 21 号红星国际广场 10 号楼 101 室兰州城关物业服务集团有限公司餐厅的餐饮管理服务（热食类食品制售）

H：位于甘肃省兰州市城关区雁东路 21 号红星国际广场 10 号楼 101 室兰州城关物业服务集团有限公司餐厅的餐饮管理服务（热食类食品制售）

- 9) 联系方式：——审核周期内未发生较大变化

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F：位于甘肃省兰州市城关区雁东路 21 号红星国际广场 10 号楼 101 室兰州城关物业服务集团有限公司餐厅的餐饮管理服务（热食类食品制售）

H：位于甘肃省兰州市城关区雁东路21号红星国际广场10号楼101室兰州城关物业服务集团有限公司餐厅的餐饮管理服务（热食类食品制售）

五、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，（兰州城关物业服务集团有限公司）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	☒ 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

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 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。