

项目编号：20579-2023-QEOFH

# 管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：绵阳绵州酒店有限公司

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（FSMS/HACCP）

其他\_\_\_\_\_

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 陈丽丹，马焕秋，郑颖

报 告 日 期： 2023 年 09 月 09 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](http://www.china-isc.org.cn)

邮 箱： [service@china-isc.org.cn](mailto: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  
 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：陈丽丹，马焕秋，郑颖



## 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-N1QMS-2222839 2023-N1EMS-1222839 2023-N1OHSMS-1222839 2023-N1FSMS-2222839 2020-N1HACCP-1222839	Q:30.05.00 E: 30.05.00 O: 30.05.00 F:E H:E
B	陈丽丹	组员	审核员	2021-N1QMS-1246137 2021-N1FSMS-1246137 2021-N1HACCP-1246137	F:E H:E
C	马焕秋	组员	审核员	2022-N1QMS-1296764 2023-N1EMS-1296764 2023-N1OHSMS-1296764 2023-N1FSMS-1296764	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E
D	郑颖	组员	审核员	2022-N1QMS-3211201 2023-N1EMS-3211201 2023-N1OHSMS-3211201	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	张小玲（管代/食品安全小组组长）、魏菊（餐饮部主管）、陈勇（厨师长）	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：



Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015,O: GB/T45001-2020 / ISO45001:2018,F: 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：《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》、《GB/T 29639-2020生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》、《生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》、《GB31654-2021 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：《中华人民共和国食品安全法》、食品经营许可办法、《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》、《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》、《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）、《GB/T 29639-2020生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB4402-1998手提式干粉灭火器》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》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07日 下午至2023年09月09日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年01月10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）：【变更后范围】

Q: 餐饮管理服务（热食类食品制售）

E: 餐饮管理服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O: 餐饮管理服务（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

F: 位于四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号绵阳绵州酒店有限公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）



H: 位于四川省绵阳市涪城区临园路东段62号绵阳绵州酒店有限公司的餐饮管理服务（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：四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号

办公地址：四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号

经营地址：四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：——不适用

### 1.5.4 一阶段审核情况(适用时)——适用

于 2023 年09月06日上午-2023 年 09 月 06 日下午进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：质量关键控制点、关键过程和需要确认的过程及控制情况、产品执行的标准或技术要求、查看型式检验的证据（报告）、环境因素的识别和评价程序合理性、重要环境因素的控制措施、重要危险源的辨识和控制措施、职业健康安全法律和其他要求的获取、识别程序实施情况和合规性评价、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；

### 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（01）项，涉及部门/条款：——餐饮部 ISO 22000:2018 8.5.4.3、HACCP 体系 4.3.4.3、GB/T19001-2016 8.1 条款；

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 09 月 11 日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。——适用时

拟实施的下次现场审核日期应在 2024 年 9 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

体系管理、虫鼠害控制、供方管理、确认验证、危害控制计划实施等

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、未发生质量事故等；
- 按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件；

### 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 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）过程，依据 5 个认证体系标准策划了体系文件，包括《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》1 份、《程序文件》29 份、《危害控制计划》、《前提方案》、“制度汇编”等，基本符合标准要求。

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管理服务（热食类食品制售）过程中运用管理体系工具、过程方法，对产品和服务的要求、餐饮管理服务（热食类食品制售）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：——无

### 1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：——无

## 二、受审核方基本情况

- 1) 组织成立时间：2009 年 02 月 04 日                      体系实施时间：2023 年 1 月 10 日
- 2) 法律地位证明文件有：营业执照、经营许可证
- 3) 审核范围内覆盖员工总人数：45 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：——单班次（上班时间为早班 7:00-15:30，中班 10:00-14:00，晚班 16:30-21:00）

#### 4) 范围内产品/服务及流程：

红案：原料验收（CCP1 验收）——粗加工（择菜、洗菜、肉类解冻等）——切配——烹饪（CCP2 菜品热加工：炒、蒸煮）——盛装分餐（ORPP1）——售卖  
白案：原料验收——清洗（大米）——蒸煮——装盘/装盒——打餐——售卖  
餐具清洗消毒：餐具——回收——清洗——工器具消毒（CCP3）——存放

## 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

企业于 2023 年 01 月 10 日, 依据依据 GB/T19001-2016《质量管理体系 要求》、GB/T24001-2016《环境管理体系 要求及使用指南》、GB/T45001-2020《职业健康安全管理体系 要求及使用指南》、ISO22000:2018《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)》、GB/T 27306-2008《食品安全管理体系餐饮业要求》和 GB31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》标准并建立了《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理手册》。从战略、经营管理层面, 公司领导层确定了影响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。结合公司餐饮管理服务(热食类食品制售)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)组织的内外部环境、相关方需求及期望的策划、风险和机遇控制情况:

公司《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理手册》4.1 条款进行了规定, 企业从事资质范围内的餐饮管理服务(热食类食品制售), 地址: 四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号。

企业于从战略管理层面, 公司领导层确定了影响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。与总经理陈伟沟通, 公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式, 收集对公司实现目标及战略方向相关的, 影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。外部环境从经政治、文化、法律法规、监管部门、技术、经济及竞争环境方面, 内部环境从战略方向、资源因素、财务因素、人的因素、知识因素、文化因素、能力因素、决策过程及职责分配等, 提供《组织内外部环境要素识别表》。抽查《组织内外部环境要素识别表》中, 内部因素: 企业文化, 管理企业文化; 人力因素: 员工队伍相对稳定等。外部因素: 经济环境: 经济复苏, 目前国内政局稳定, 国家大力发展国民经济, 着力提高人民生活水平, 为企业提供了良好的发展环境。

副总经理欧君成表示, 公司通过体系建立实施, 确保公司的质量、食品安全、环境和职业健康安全风险得到有效的降低及控制, 通过获得的第三方证明, 来提升市场需求方的认可度, 开展公司的各项经营活动。

基本符合标准要求。

#### 2)管理体系应用策划情况

该公司依据依据 GB/T19001-2016《质量管理体系 要求》、GB/T24001-2016《环境管理体系 要求及使用指南》、GB/T45001-2020《职业健康安全管理体系 要求及使用指南》、ISO22000:2018《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》、《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, 支持公司管理体系各过程的运行, 并持续改进, 确保其有效性。策划基本符合标准和企业实际情况。

——公司地址信息:

注册地址: 四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号

经营地址: 四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号

——认证范围:

Q: 餐饮管理服务(热食类食品制售)

E: 餐饮管理服务(热食类食品制售)所涉及场所的相关环境管理活动

O: 餐饮管理服务(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

F: 位于四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号绵阳绵州酒店有限公司的餐饮管理服务(热食类食品制售)

H: 位于四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号绵阳绵州酒店有限公司的餐饮管理服务(热食类食品制售)

外包过程: 虫害消杀、厨余垃圾清运、油烟清理。

不适用条款: 无

结合公司经营特点, 该企业位于食品链相关过程的生产服务提供过程, 主要提供餐饮管理服务(热食类食品制售)。

#### 3)公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2023 年 1 月 10 发布了经总经理批准的管理方针:



质量环境职业健康安全及食品安全管理方针：

质量为本 顾客至上 科学管理 持续改进

控制危害 旨在安全 保护环境 预防污染

管理方针包含在管理手册中。总经理介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；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、文件的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。

#### 4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方总经理结合餐饮管理服务（热食类食品制售）过程及体系要求等，策划了组织结构，包括：领导层、管理部、食品安全小组、餐饮部、综合部，确定各岗位人员的职责和权限，设置基本合理，职责权限明确，接口基本清晰；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理，充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

#### 5) 目标的实施和考核情况

公司在《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。

《目标分解及完成情况考核表》，编制：综合部 批准：陈伟，日期：2023.06.30，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全事故为 0、饭菜质量抽检98%；顾客满意度 $\geq 85\%$ ；餐厨固废分类收集合规处理率 100%；重大安全责任事故为：0；火灾、触电事故发生率为：0；废水合规排放；油烟达标排放；

按照年度进行考核，明确了各管理目标的考核方式，抽查 2023 年度第一季度至 2023 年度第二季度，管理目标已实现，2023 年第三季度目标在实施中。总目标已分解到各部门，已按照策划时间完成。

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。

#### 6) 法律法规的识别及获取情况

受审核方策划了《法律法规及其它要求管理程序》、《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《法律、法规和其它要求一览表》，记录了法律法规名称、代号、生效日期等信息。识别适用的法律法规包括：提供了《食品法律法规及其他要求清单》，包括《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》、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 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，符合要求。在有效期内。基本覆盖体系认证范围所涉及的相关法律法规及标准。

#### 7) 质量和食品安全管理体系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，通过明确通过采取下列措施，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：

- 产品/服务的名称：餐饮管理服务（热食类食品制售）；
- 产品和服务的要求：工艺流程、操作规程、客户合同要求/合同等
- 为过程建立评价准则，建立的准则有：前提方案、规章制度要求、危害控制计划等；
- 产品和服务的接收准则：包括原材料接收标准、过程产品放行标准、成品执行标准、服务规范等
- 所需的资源：受过培训的人员、必要的销售设备和工具、充足的原材料供应等
- 确定符合产品和服务要求，并按照准则实施过程控制、产品和服务符合要求等运行证据；
- 策划的变更的控制：未发生；



——识别外包过程及控制方法：虫害消杀、厨余垃圾清运、油烟清理。

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。

餐饮管理服务（热食类食品制售）工艺流程：

红案：原料验收（CCP1 验收）——粗加工（择菜、洗菜、肉类解冻等）——切配——烹饪（CCP2 菜品热加工：炒、蒸煮）——盛装分餐（ORPP1）——售卖

白案：原料验收——清洗（大米）——蒸煮——装盘/装盒——打餐——售卖

餐具清洗消毒：餐具——回收——清洗——工器具消毒（CCP3）——存放

受审核方提供了餐饮管理服务（热食类食品制售）危害控制计划。对原料/终产品描述进行了描述，覆盖鲜、冻猪分割肉、大米、食用植物油、酱油、木耳、熟肉制品、豆制品基本覆盖体系认证覆盖范围，进行了相关特性（物理、化学、生物）、成分、产地、来源、生产方法、包装、分销和交付方式、预期用途、贮存条件及运输方式、接收依据标准等进行了描述，基本符合。

预期用途：公司的主要消费/使用群体：为参加绵阳绵酒酒店住宿及会议客人提供餐食。

受审核方食品安全小组按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害分析，并明确了控制措施，包括了提供了《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。

提供了《危害分析表》等，针对每个步骤过程进行了危险分析、评估，确定是否为显著危害，是否需要通过 OPRP/CCP 进行控制，经过识别评价，涉及的 OPRP 点/CCP 点如下：

#### OPRP 计划

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP1：分餐	生物危害：致病菌污染	分餐前使用 84 消毒液消毒	工器具 紫外线消毒 每次 餐饮经理	车间环境消毒记录 产品检验报告

#### 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
CCP1-1： 蔬菜类原料验收	化学危害：农药残留超标	蔬菜索取农残检测合格证 明\农药测试卡判定结果阴性	农药残留、自检 每批、检验员	《菜品热加工记录》 符合要求
CCP1-2： 畜、禽肉类原料验收	生物危害：疫病 化学危害：瘦肉精残留、挥发性盐基氮、重金属等有害化学物超标	《动物检疫合格证明》、检测合格证明	《动物检疫合格证明》、确认报告、每批、验收人员	《动物检疫合格证明登记表》
CCP2： 炒菜过程	生物危害：致病微生物残存	烧熟煮透，中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	菜品、感官观察，中心温度测量、每锅、厨师长	《食品中心温度记录表》 《中心温度计检定证书》



CCP3: 工器具消毒	生物危害:致病微生物 残存	84 消毒（配比浓度 1:58）液 浸泡 15~30 分钟 洗碗机 80℃高温消毒	温度、时间、 检查消毒浓度、温 度、时间、每次、消 毒人员	《餐具消毒记录表》 《工器具消毒记录表》
----------------	------------------	---	--	-------------------------

受审核方结合实际销售过程控制情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保销售过程所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

### 8) 重要环境因素及控制措施的策划

公司在《管理手册》第 6.1.2.1 环境因素条款进行了规定，并策划了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》。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原材料采购、销售过程管控、产品交付、最终处置、食品使用等过程。

提供了《重要环境因素》、《环境因素识别与评价表》，采用“采用评分法与判断法相结合”评价重要环境因素，总分数≥15 分，纳入重要环境因素进行管理。

—提供《环境因素辨识、评价表-办公区》的环境因素包括：空调运行产生噪声、氟利昂的泄漏、废电池的丢弃、配件、材料的使用、废旧配件、材料的丢弃、废旧灯管的丢弃、尾气的排放、含油棉纱的丢弃、废旧配件的丢弃、外来人员带入易燃易爆物品引起火灾、爆炸等 33 项；

综合部负责人表示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、对环境的影响程度等，也结合公司的风险和机遇情况进行了识别和控制。经过识别评价得出重要环境因素，提供有《重要环境因素清单》，重要环境因素及其控制措施、责任部门等如下：

1 垃圾及固体废弃物的排放；控制措施：废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案；责任部门：餐饮部；

2 油烟的排放；控制措施：废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案；责任部门：餐饮部；

3 含油废水的排放；控制措施：废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案 责任部门：餐饮部；

4 潜在火灾发生；控制措施：厨房消防安全管理制度/目标、指标管理方案 责任部门：餐饮部

——提供了《环境目标、指标及管理方案一览表》包括：重要环境因素、目标、指标、管理措施、责任部门、完成时间等；

抽重要环境因素：

1) 火灾，目标：杜绝重大火灾事故，指标：火灾事故为 0

管理方案：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； 整个餐饮加工过程 餐饮部 1000 元（购置灭火器、演练物资等）

日期：2023.1-2024.12 2023-06-31；

2) 油烟达标排放：达标排放率 100% 第三方监测 设置油烟排放处理设施，保障排放及空气中的油烟在排放前经过清洗及除尘；定期对油烟排放进行检测； 制作过程 餐饮部 2000 元（检测）2023.1-2024.1。

### 9) 重要危险源及控制措施的策划



公司在管理手册第 6.1.2.2 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,领导作用和组织 的文化; b) 常规和非常规的活动和状况,包括由过程所涉及的基础设施、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,服务的设计、交付及处置产生的危险源、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、交通事故等产生的危险源,外来人员进入分拣/仓储区(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。

依据相关要求综合部组织开展了危险源识别、评价,通过 LECD 方法评价,最终确认了公司重大危险源。

——提供有《危险源辨识与风险评价表(公司)》、《危险源清单》,编制:综合部 批准:陈伟 日期:2023.1.10  
重大风险源清单及其控制措施、责任部门如下:

a) 潜在火灾——控制措施:1) 按照消防要求,办公区配置有足够数量和有效的灭火器,2) 加强对员工消防安全知识培训;3) 人员做好日常检查;4) 组织火灾应急演练。通过《环境/职业健康安全目标、指标管理方案》进行管理,责任部门:综合部;

b) 触电——控制措施:1) 更换老化电源,定期检查;2) 禁止用大功率电器,违规用电;3) 人员做好日常检查。通过《环境/职业健康安全目标、指标管理方案》进行管理,责任部门:综合部;

c) 意外事故伤害(交通事故、物体打击、砸伤等)——控制措施:1) 文明出行;2) 外出服务乘坐公用工具 3) 加强安全教育;4) 禁止违章车辆操作,严格执行安全作业规程。通过《环境/职业健康安全目标、指标管理方案》进行管理,责任部门:综合部;

d) 食物中毒——控制措施,1) 原材料采购验收控制;2、按规定配送;通过《环境/职业健康安全目标、指标管理方案》进行控制,责任部门:综合部

——提供了《职业健康安全目标、指标管理方案考核表》,重要环境因素、目标、指标、管理措施、责任部门、完成时间等,抽重大危险源:重大伤亡事故,目标:杜绝人员伤亡事故,指标:人员伤亡事故为 0,交通意外事故为零。管理方案:加强日常检查。完善各类生产安全管理制度、岗位责任制。完善各类生产安全防护设备和措施,杜绝违规违章操作现象。并定期检查考核评价。目标按照策划要求完成。

综合部部涉及重要环境因素、重大危险源的实施及控制,见 8.1/9.1.1 条款审核。

**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)

## 1) 设计和开发管理情况:

企业编制了《设计和开发控制程序》拟开发的菜品名称:水煮烧白。2023.3.1,餐厅厨师提交了项目建议书,建议开发新菜品:水煮烧白,建议书包括了可行性分析、所需资源等内容。经部门负责人、总经理审批通过;经 2023.3.1 餐饮部负责人张小玲下达了菜品开发任务书,要求餐饮部 2023.3.10 前完成开发任务。2023.3.1 餐饮部冯小华根据项目开发书要求,制定了菜品开发方案,内容包括资源配置、依据的标准、法律法规及技术协议等内容,2023.3.1-2023.3.10,开发设计人员:李军、赵页华、兰浩、侯光辉。2023.3.9,经试吃组确认新开发的菜品水煮烧白符合设计要求,确认人:陈勇、侯光辉、兰浩、赵页华。提供《菜品开发输出清单》,输出内容:1.原材料清单 2.加工工艺标准 3.加工流程图 4.菜品标准菜谱。基本符合设计和开发要求。

## 2) 采购管理情况

公司在《管理手册》8.4 条款进行了规定,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,主要由总经理及餐饮部负责,在确定的合格供方后,餐饮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《合格供方名录》9 家,供应的原料类型包括畜禽肉类、禽蛋、冻货、水产品、蔬菜类、水果、调味品类、米面粮油等,未包含外包方,已沟通建议列入。

米面粮油供方:绵阳仙特米业有限公司,《营业执照》编号:915107042054176949;《食品经营许可证》编号:JY15107040063633;《食品生产许可证》编号:SC10151070400073;

抽查 御贡香米 检测报告:绿 2022196,检测指标:铅、镉、氧乐果、毒死蜱、黄曲霉毒素 B1 等,检测日期 2022.12.25 委托方:哈尔滨市龙鹏米业有限公司,检测机构:农业农村部食品质量监督检验测试中心(佳木斯),检测结果:符合要求;

抽查 金像牌面包用小麦粉 检测报告:20230707-25217F,检测指标:铅、镉、总汞、总砷、六六六、滴滴涕、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1 等,检测日期 2023.07.14 委托方:南顺(四川)食品有限公司,检测机构:四川威尔检测技术股份有限公司,检测结果:符合要求;

抽查 福之泉转基因一级大豆油 12.5L 检测报告:A2230105375101006Cb,检测指标:酸价、过氧化值、铅、总砷、黄曲霉毒素 B1、苯并( $\alpha$ )芘、溶剂残留量等,检测日期 2023.03.24 委托方:中粮油脂(眉山)有限公司,检测机构:青岛市华测检测技术有限公司,检测结果:符合要求;

畜肉供方:四川大汉伍龙生态农业开发有限公司,《营业执照》编号:91510703797893212Q 《食品经营许可证》编号:JY15107030124809;

抽查 猪胴体 动物检疫证明:NO.51051100620,检测时间:2023.08.16 四川省江油市动物卫生监督所 肉品质检验合格证:NO:030018101,生产单位:四川亿森威食品有限公司 时间:2023.08.16;

另抽查 猪分割肉 动物检疫证明:NO.510520776,检测时间:2023.09.08 四川省三台县动物卫生监督所 禽肉供方:绵阳市涪城区小英子鲜鸡店,《营业执照》编号:92510703MA63XFGY1F;

抽查 兔-胴体 动物检疫证明:NO.3741608164,检测时间:2023.07.13 山东省临沂市河东区动物卫生监督所; 鸡胴体 动物检疫证明:NO.51037248735,检测时间:2023.09.07 四川省绵阳市涪城区动物卫生监督所; 鸭胴体 动物检疫证明:NO.51084381807,检测时间:2023.09.07 四川省邛崃市动物卫生监督所;



蔬菜供方：绵阳市绿豪农业有限公司 《营业执照》编号：91510703MA624G4M05

提供《蔬菜中农药残留抽检报告表》：抽检日期：2023年9月9日，检测机构：绵阳市绿豪农业有限公司 商品名称：胡萝卜、绿豆芽、生菜、西红柿、上海青、蒜苗等 抽检设备型号：TM-10 抽检方式：快速检测 抽检人：宋佳 检测结果（定性）：阴性 合格；

水果供方：绵阳市凤叶农业有限公司 《营业执照》编号：91510703MA6241426P；

提供《检测报告单》：检测单位：成都濠阳农副产品综合批发交易市场有限责任公司 检测标准：GB/T 5009.199-2003 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测，检测方法：酶抑制率法 检测限量：50% 样品类别：蔬果类 报告编号：GP20230821016 检测日期：2023年8月21日，送检单位：绵阳市凤叶农业有限公司，样本编号：0033，名称：苹果，酶抑制率结果：7.6%，定性：合格；样本编号：0035，名称：红心火龙果，酶抑制率结果：26.8%，定性：合格；样本编号：0038，名称：橙子，酶抑制率结果：17.2%，定性：合格；样本编号：0039，名称：香蕉，酶抑制率结果：16.2%，定性：合格；

另提供了鲜火龙果的入境货物检验检疫证明，编号：722020231201037799001，产地：越南，生产日期：20230812，入境日期：20230815，通关放行日期：2023年08月21日；

冻品类供方：四川筷子花美味央厨供应链管理有限公司 营业执照：915107035904967383 食品经营许可证：JY15107030132109；

抽查：兔肉 检测报告：（2023）sp2600 委托方：泰安市山口镇丰源冷藏厂 检测机构：诸城市检验检测中心 检测日期：2023.06.15 检测指标：汞、铅、总砷、氯霉素、土霉素、莱克多巴胺、盐酸克仑特罗、大肠菌群、沙门氏菌等 检测结果：符合要求；

香脆油条 检测报告：SPWT2201761 委托方：辽宁实维天食品有限公司 检测机构：辽宁华一检测认证中心有限公司 检测日期：2022.11.18 检测指标：过氧化值、铅、沙门氏菌等 检测结果：符合要求；

牛仔骨 检测报告：CTT23020902714 委托方：泉州新豪登食品有限公司 检测机构：福建省国鼎检测技术有限公司 检测时间：2023.02.24 检测指标：铅、镉、总砷、过氧化值等，检测结果：符合；

调味品供方：绵阳市顺裕兴商贸有限责任公司，《营业执照》编号：91510703327085819N；《食品经营许可证》编号：JY15107030056696；

抽查 白砂糖 检测报告：GTJ（2023）22/23ZW330 委托方：云南康丰糖业（集团）有限公司勐糯分公司 检测机构：广东省科学院生物与医学工程研究所 检测时间：2023.02.23 检测指标：总砷、铅、螨、二氧化硫残留量等，检测结果：符合；

抽查 李锦记锦珍生抽（酿造酱油） 检测报告：A2220579738101003C 委托方：李锦记（新会）食品有限公司 检测机构：华测检测认证集团股份有限公司 检测时间：2023.01.06 检测指标：总砷、铅、山梨酸、三氯蔗糖、苯甲酸、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，检测结果：符合；

抽查 2.7kg 无铝泡打粉 检测报告：食检 2023-02-4461 委托方：佛山市霞光食品有限公司中山分公司 检测机构：广州检验检测认证集团有限公司 检测时间：2023.03.01 检测指标：PH、砷、铅、含铝量等，检测结果：符合；

水产品供方：成都鸿泉东门海产品有限公司 《营业执照》：91510104660477162X 《食品经营许可证》：JY15101040075171；

抽查《水产品药物残留快检结果通知单》，样品编号：SL230819-2068，检测时间：2023.08.19，委托单位：龙泉驿区成旺齐锐水产品经营部，检测机构：四川威尔检测技术股份有限公司，样品名称：牛蛙，检测项目：氯霉素、氧氟沙星、呋喃唑酮、呋喃西林、呋喃它酮、呋喃妥因，检测结果：阴性；

洗洁精供方：绵阳市涪城区明芳洗涤用品厂 《营业执照》：91510703599992041E 《全国工业产品生产许



可证》：(川)XK16-114-00025；

抽查 洗洁精 检测报告：委 D20230561，检测指标：荧光增白剂、甲醇、甲醛、砷、铅、菌落总数、大肠菌群等，检测日期 2023.08.08 委托方：绵阳市涪城区明芳洗涤用品厂，检测机构：绵阳市产品质量监督检验所，检测结果：符合要求；

厨余垃圾清运委托绵阳中科绵投环境服务有限公司一分公司（营业执照：91510703MA66D9QX4Q）实施，提供了《城镇生活垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证》，证书编号：川 1301 证字第 202191 号，有效期：2018 年 6 月 30 日至 2048 年 6 月 29 日。提供了《餐厨废弃物收运、处置服务协议》，合同有效期：2023 年 3 月 19 日至 2026 年 3 月 18 日；

虫害消杀委托绵阳洁鑫有害生物防治有限公司（营业执照：91510703775819767N）实施，提供了《有害生物防制服务机构服务能力证书 A 级》，证书编号：201503160A 有效期：2023 年 8 月 4 日至 2026 年 8 月 3 日，《危险化学品经营许可证》证书编号：川绵涪危经（乙）字【2022】0009 号，有效期：2023 年 02 月 18 日至 2026 年 02 月 17 日，提供有《有害生物防治合同》，项目内容包括鼠、蟑螂、蚊、蝇等四害，合同有效期：2022 年 6 月 1 日至 2023 年 12 月 31 日。另提供了《绵州酒店有害生物（鼠、蟑、蚊、蝇）综合防治方案》，规定了服务范围：绵州酒店全境，服务频率：每月施工 4 次，另规定了防治效果目标、防治措施等；

厨房抽油烟机系统设备清洗委托绵阳市科茂家政有限公司（营业执照：91510704MA65KCAX8M）实施，提供了合同书，合同范围：绵州酒店有限公司二楼西厨房、三楼中厨房、员工宿舍 1 楼职工食堂、建设大厦 6 楼食堂抽油烟机清洗

工程日期：自 2023 年 3 月 27 日起至 2023 年 4 月 2 日。提供了《绵州酒店抽油烟机清洗验收清单》，日期：2023 年 5 月 15 日，清洗内容：灶台、吸油罩、风管、墙面、风机、虑油网、流水沟、积油槽、线管、运水烟道。验收单位：职工食堂、二楼西厨、三楼中厨建设大厦 6 楼食堂。有相关人员验收签字，并附现场清洗照片；

供方评价每年进行一次，提供有《供方调查评价报告》，包括供方名称、联系方式、供货名称、评价内容（资质状况、质量、包装、价格、服务、交货期限、供货能力、信誉、调查情况综合评价）、部门评价意见等，例如四川筷子花美味央厨供应链管理有限公司，保留合格供方，审核：张小玲 批准：陈伟 日期：2023 年 03 月 19 日。绵阳仙特米业有限公司，保留合格供方，审核：张小玲 批准：陈伟 日期：2023 年 03 月 10 日；

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。

**3) 产品和服务提供的控制、标识和可追溯性/撤回召回演练、产品防护、顾客满意度、交付后活动、变更管理、前提方案、OPRP/CCP 实施情况【CCP1-1：蔬菜类原料验收——CL：蔬菜索取农残检测合格证明\农药测试卡判定结果阴性。CCP1-2：畜、禽肉类原料验收——CL：《动物检疫合格证明》、检测合格证明；CCP2：炒菜过程——CL：烧熟煮透，中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ；CCP3：工器具消毒 CL 值：84 消毒（配比浓度 1:58）液浸泡 15~30 分钟洗碗机  $80^{\circ}\text{C}$  高温消毒；OPRP1：分餐，行动准则：分餐前使用 84 消毒液消毒；】**

受审核方在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》8 章节进行了规定，同时策划了《加工过程控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《监视和测量设备控制程序》、《危害控制计划》、《前提方案》等，确保在受控条件下进行餐饮服务（热食类食品制售）提供。

查餐饮服务（热食类食品制售）过程及控制情况：提供有《销售流程图》、操作要求、危害控制计划、采购计划单、客户订单、菜品制作单等运行证据，抽查 CCP 的实施情况：

——CCP1-1：蔬菜类原料验收，抽查验收记录、检测记录，01) 蔬菜：2023-09-09，记录有：购入的蔬菜验收凭证记录，提供农残检测记录：蔬菜品名：红苕、口磨、胡萝卜、青笋头、韭菜、绿豆芽、生菜、茄子等，抽检方式：快速检测，检测结果：阴性，检测机构：绵阳市绿豪农业有限公司等，入库单号：1123006262 供应商名称：绿豪农业有限公司；提供水果农残检测报告单：编号：GP20230821016，名称：苹果、白心火龙果、红心火龙果、千禧果等，检测结果 7.6%、23.7%、26.8%、19.2%等，定性：合格；，检测日期：2023.08.21，



检测机构：成都濛阳农副产品综合批发交易市场有限公司。符合 CCP1-1 CL 值要求，主要体现在《入库记录》、《农残检测报告记录》中，抽查基本符合 CCP1-CL 值要求。

——CCP1-2：畜、禽肉类原料验收，抽查验收台帐记录、凭证及供方送货单记录，符合要求；

抽《餐饮业经营单位（食堂）食品采购索证索票验收台帐》：进货时间：2023.05.29-6.01 记录：带皮兔 13.2 斤、蛋鸡 18.3 斤、猪排 16.8 斤、光鸭 55.5 斤，供方：小莫子；抽查猪肉，猪胴体：动植物检疫证明：51051100620，货主：徐明，检测机构：四川省江油市动物卫生监督所；日期：2023.08.15；肉品品质检验合格证 NO:030018101，生产单位：四川亿森威食品有限公司；生产日期：2023.07.16；抽查鸡胴体：鸡胴体：动植物检疫证明：51028747513，货主：丁福和，检测机构：四川省绵阳市涪城区动物卫生监督所；日期：2023.08.10；2023.09.07 入库记录：牙花 2 斤、拐皮 2 斤、肥膘 10 斤、棒子骨 15.9 斤、肉皮 4 斤、精五花 34 斤；供方：大汉伍龙 入库单号：1123005997；动物检疫合格证明：510520776，货主：刘莉，四川省三台县动物卫生监督所；

符合 CCP1-2 CL 值工艺要求，主要体现在《入库记录》、《餐饮业经营单位（食堂）食品采购索证索票验收台帐》、动植物检验检疫证明记录中，抽查基本符合 CCP1-2 CL 值要求；

——CCP2：炒菜过程，提供有《菜品中心温度检查记录》，抽查 2023.07.18 炒牛柳 中心温度 82℃，2023.08.08 青花双鲜 84℃、2023.08.23 白米饭 80℃，2023.08.31 外婆菜炒网 81℃，厨师：侯光辉；2023 年 9 月 08 日，现场查看菜品中心温度：海带丝焖酥骨 85.3℃、香水龙利鱼 76.2℃、米饭：85.8℃；符合 CCP2 CL 值工艺要求；

——CCP3：餐具、工器具消毒提供有《餐饮用具清洗消毒记录台帐》（二楼洗碗间）2023.05.07 餐具、杯具数量：4500 个，消毒时间：15 分钟，消毒员：王卫；2023.07.18 餐具 3050 个 消毒时间：15 分钟，消毒员：唐彩莲；现场查看 2023.09.07 餐具 餐具 3176 个，消毒形式：药物浸泡、高温；消毒时间：15 分钟，消毒员：王卫；提供有《餐饮用具清洗消毒记录台帐》（三楼洗碗间），抽查 2023.8.1 餐具 2420 个，消毒时间：15 分钟，2023.08.31 2780 个，2023.09.06 查看：餐具 6800 个，消毒时间：15 分钟，消毒形式：药物浸泡、高温，现场查看洗碗具餐具、工器具消毒过程，符合要求，但未记录 84 消毒浓度比例，已开不符合项整改；

——OPRP1：工器具消毒，查看三楼厨房《刀具消毒记录》2023.08.14 消毒 时间：30 分钟，消毒人：范人博 抽查二楼厨房《刀具消毒记录》消毒时间：2023.09.05 消毒人：缪红梅，消毒时间：15 分钟，2023.09.06 日现场查看分餐具工器具消毒过程，符合 OPRP1 行动准则要求；

——其他管理（含前提方案管理情况）：

前提方案的实施情况包括：

a) **建筑物和相关设施的构造与布局；** 与文件一致 与文件不一致

餐厅经营地址：四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号，为绵阳绵州酒店有限公司直营餐厅；

与公司地理位置图、平面图、设备台帐一致。

b) **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；** 与文件一致 与文件不一

酒店建筑面积约 4.3 万平方米，位于四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号，餐厅餐厅面积约 1400 平方米，位于酒店二楼及三楼，二楼主要是自助餐售卖区/留样区、自助餐就餐区，三楼为包间就餐区，冷藏冷冻柜 10 组、保鲜柜 1 组、常温库 1 个(二级库)；二、三楼均设置有洗碗区、餐食制作区、就餐区；餐食制作区面积约 600 平方米；均配置有洗手池、更衣室统一在酒店负一楼。基本符合餐饮服务（热食类食品制售）的要求。

查看热食类食品制售过程管理，与流程图基本一致。

c) **空气、水、能源和其他基础条件的供给；** 满足要求 不满足要求

因组织为热食类食品制售，使用城市管网水，使燃气公司统一供应的天然气，网络系统等。对水流、物流和人流有进行明确，基本满足不交叉；

d) **包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；** 与文件一致 与文件不一致

目前原材料食材仓储主要使用是冷冻冷藏柜及常温库，主要是少量存储当天使用生鲜食材、肉类冻品、半成品及常温类调味品，鲜肉类产品存放于冷藏冷冻柜，生熟分开，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；

提供绵阳洁鑫有害生物防治有限公司虫鼠害消杀记录，消杀频率：每周，抽 2023 年 9 月 5 日服务报告：服务时间 19 时 0 分至 21 时 0 分，标靶害虫：鼠、蟑、蚊蝇；使用物料：溴鼠类制剂、杀蟑制剂、文从静，使用位置：外围、垃圾桶、地下室、管道井等。有采取的措施。服务代表：张洪斌；客户签字：倪秀群；另抽查 2023.08.08、2023.8.01，消杀未发现鼠迹，更换消杀药物等；查见《有害生物防治合同》；项目名称：鼠、蟑、蚊蝇有害生物防治；服务方：绵阳洁鑫有害生物防治有限公司；签订日期：2022.6.1 日；有效期至 2023 年 12 月 31 日。合同依据绵阳市除四害管理规定及其他相关条款的规定就有有害生物防治。合同范围：绵阳酒店全境。附该公司营业执照、有害生物防治服务机构服务能力证书（A 级）（有效期至 2026.8 月 3 日）、危险化学品经营许可证有效期至 2026.2 月。合同规定每季度消杀 1 次。查有《绵阳洁鑫有害生物防治有限公司 PMP 服务报告单》包括服务日期、服务时间、标靶害虫、应用方法、服务场所情况及措施等。

提供有内部《害虫控制记录-灭蝇灯》，时间：2023.01-09 月，无异常，检查人：陈勇；提供有《害虫控制记录-防鼠害》，时间：2023.01-09 月，基本符合要求；

餐厨垃圾处理：提供《绵州酒店日常产生固废（生活垃圾）清运、泔水处理、油水分离池、排烟系统的维护、废水处理等均由中科集团负责处理和维修》证明。代表人：陈伟；餐饮管理处：张小玲。2023.1.10；附卫生状况检查记录表、虫害控制记录、防鼠板检查记录；

查见：《餐厨废弃物收运、处置服务协议》；服务方：绵阳中科绵投环境服务有限公司一分公司。协议期限：2023.3.19 至 2026 年 3 月 18 日。附该公司营业执照（2018）、城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证。且在有效期内；

提供有《餐饮服务经营者食品废弃油脂、餐厨垃圾处理》登记台帐：抽查 2023.09.03 餐厨垃圾 400 公斤、厨余垃圾处理 800 公斤，处理人：中科，回收人：廖其彬；符合要求；

废弃油脂由绵阳惠诚新材料有限公司回收处理，提供有回收协议：2023 年 02 月 23 日至 2024 年 02 月 22 日，主要地下油水分离池的废弃动、植物油污抽供乙方进行清除；定期清理一次，实施方未提供回收记录，基本符合；

提供客房部《垃圾回收记录表》记录有有害垃圾、可回收物等，记录人：宋进；

提供《化粪池、隔油池、管肉巡查记录表》，时间：2023 年 1-7 月，检查区域：临园干道市政下水管网入口、食堂化油池，检测结论：合格，检查人：唐开全；

#### 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性； 与文件一致 与文件不一致

餐厅配备设备有：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，设备主要以清洁为主，提供《设施设备维修保养计划》时间：每周一次，保养设备：冰箱、冰柜、蒸箱、留样柜、烤箱、切片机、洗碗机、制冰机等，编制：魏菊，提供有《餐饮部设施设备维护保养记录表》记录有：洗碗机、电动桌、开水器、切片机、留样柜、制冰机、留样机、烤箱、蒸箱、冰柜等设备点检记录，查蒸箱维保记录，时间：2023.01.02-2023.09.05，保养项目：清洁维护，保养人：邓玉宝；查开水器：每 3 个月一次，保养方法：除水垢、检查线路、检查开关，保养人：吕小环；抽 2023.8.29 日洗碗机保养记录：保养方法：除油污，彻底清洁；保养人：王卫。另抽 2023 年 8 月 22 日，7 月 18 日洗碗机保养记录，填写齐全，有保养人签字，符合要求；

另查有切片机、冰柜、蒸箱、留样柜、开水器、烤箱等均按计划进行了维保，保养记录填写完整齐全，有保养人签字，基本符合要求；

提供有《餐饮部报修记录表》设备法：2023.05.20 报修记录：感应龙头无感应 报修人：徐兴荣，维修人：吴顺学、2023.03.05 报修记录：蒸灶记录，报修人员：莫怀猛，未涉及特种设备情况；

检测能力及化验室设施设备：未配备检测室，果蔬农残检测主要索证索票为主、电子台秤和中心温度计，基本满足需要求；

油烟清理：查见《厨房抽油烟机系统设备清洗合同书》，受委托方：绵阳市科茂家政有限公司

合同范围：绵州酒店有限公司二楼西厨房、三楼中厨房、员工宿舍 1 楼职工食堂、建设大厦 6 楼食堂抽油烟

**机清洗**

合同签订时间：自 2023 年 2 月 2 日

查见：绵州酒店抽油烟机清洗验收清单

抽：2023 年 5 月 15 日验收清单：

清洗内容：灶台、吸油罩、风管、墙面、风机、虑油网、流水沟、积油槽、线管、运水烟道。

验收单位：职工食堂、二楼西厨、三楼中厨建设大厦 6 楼食堂。有相关人员验收签字。

**供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；** 满足要求 不满足要求

见“餐饮部”采购 F7.1.6/H3.5 条款审核记录。

**e) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；** 满足要求 不满足要求

现场巡查对清洁剂、消毒剂、杀虫剂等化学品与其他物品同放一起。---与现场人员交流，应设立专门化学品柜，有专人进行保管，并上锁管理。做好领用和使用登记；已现场沟通沟通整改，基本符合要求；

现场观察——厨房加工车间及仓库地面全部硬化，基本平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、离地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。

提供冷藏柜《冷藏、冷冻柜日常检查记录表》，抽查时间：2023.03.01 区域：热菜间：温度：-6℃、-18℃，检查人：侯兴辉，抽查 2023.03.31 区域：糕点、面点，温度：6℃、-18℃，记录人：徐兴荣，现场查看四门无积水结霜，荤素分开，生熟分开，加盖覆膜，符合要求；

**f) 防止交叉污染的措施；** 满足要求 不满足要求

针对食材包括有蔬菜、肉品、半成品，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，提供有《厨房每日卫生检查》，抽查 2023 年 09 月，记录有：设备洗和消毒、水、员工卫生/健康、洗手消毒等、防止交叉、化学品管理、污染、虫害等，检查人：陈勇，检查结果：合格

**g) 清洁和消毒；** 满足要求 不满足要求

每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；提供有《卫生状况检查记录表》，抽查 2023 年 8 月，记录有：台面是否干净、范车是否擦干净等，记录人：陈勇，检查结果：合格；

提供有《紫外线灯杀菌记录》抽查 2023 年 07 月，杀菌日、杀菌地点：加工区、消毒柜、洗碗间、其他，杀菌时长：130min(更衣室每日下班后开启紫外灯 30min；每日上班前开启紫外灯 30min)

提供有《餐饮部西厨房凉茶间空气消毒记录》，抽查 2023 年 01 月，紫光灯空气消毒时间（上午）14:00 开 16:00 关；紫光灯空消毒时间（下午）21:10 开，次日 6:15 关，值班人：肖琴；

提供有 2023 年的《刀具消毒记录》，抽查 2023.08.01 日 消毒方法：1:58 消毒液浸泡、消毒时间：15 分钟，消毒人：缪红梅；抽查 2023.09.05 消毒人：缪红梅，时间：15 分钟，消毒方法：1:58 消毒液浸泡，符合要求；

提供有《餐饮用具清洗消毒记录台帐》（二楼洗碗间）2023.05.07 餐具、杯具 数量：4500 个，消毒时间：15 分钟，消毒员：王卫；

2023.07.18 餐具 3050 个 消毒时间：15 分钟，消毒员：唐彩莲；现场查看 2023.09.07 餐具 餐具 3176 个，消毒形式：药物浸泡、高温；消毒时间：15 分钟，消毒员：王卫；提供有《餐饮用具清洗消毒记录台帐》（三楼洗碗间），抽查 2023.8.1 餐具 2420 个，消毒时间：15 分钟，2023.08.31 2780 个，2023.09.06 查看：餐具 6800 个，消毒时间：15 分钟，消毒形式：药物浸泡、高温，符合 CCP 工艺要求。

**h) 人员卫生；** 满足要求 不满足要求

健康证见“综合部”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《绵州餐饮部晨检记录表》2023.09 月，有监测否有发热、咳嗽状况等，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）

i) 产品信息/消费者意识：满足要求 不满足要求

该企业的产品主要是餐饮服务/热食类食品制售服务。

客户群体主要是绵州酒店参加会议宴会及酒店住宿客户的就餐消费者；

j) 1) 其他有关方面。满足要求 不满足要求

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》、《紫外线灯杀菌记录》、《留样记录》、《菜品中心温度记录》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。

——不涉及首件检验过程。

——需要确认的过程为：需要确认的过程：查管理手册，需要确认的过程为烹饪过程。查见《需确认过程记录》，对该过程从工作人员能力、过程方法、操作过程等方面进行了确认评价。确认结论：满足要求。确认人：陈伟，时间：2023. 3. 22。该特殊过程自确认后，人员、工作流程没有变更发生，无再确认的情况。

——采取防范人为错误的措施：餐饮食材采用先进先出、专人管理库房的方式进行控制，每日进行检查；

——对于食品行业的餐饮业控制：——公司自行控制，有对餐饮业进行控制；

——售后服务：

a) 顾客满意度：提供了《绵州酒店宾客意见反馈表》，反馈表从用餐环境、菜品品质、服务质量进行了调查。分为：很好（非常满意）、良好（满意）、一般（有待改进）、较差（不满意）4 个评价标准，共发放了 40 份反馈表，考虑到对顾客个人信息保密，采用不记名反馈，不体现顾客姓名，40 份的调查结果：均为满意；

b) 交付后的活动：经询问部门负责人魏经理，其表示顾客无特殊的食品安全要求。因行业特殊性，产品即时交付，存在问题立即沟通；目前暂不存在需要协调的问题，对于交付后主要涉及的服务内容包括补偿、或最终报废处理、退换货等，审核期间暂未发生。目前提供的食材未发生重大的顾客投诉或者质量安全事故等，未发生撤回召回情况，参加公司组织的应急演练、召回撤回演练，见“餐饮部审核记录”；

——其他管控实施情况

c) 标识管理情况：针对食材包括有蔬菜、肉品、半成品，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，提供有《厨房每日卫生检查》，抽查 2023 年 09 月，记录有：设备洗和消毒、水、员工卫生/健康、洗手消毒等、防止交叉、化学品管理、污染、虫害等，检查人：陈勇，检查结果：合格；

d) 顾客财产：主要是顾客信息。

e) 变更管理，审核期间进行认证范围变更。

——撤回召回/可追溯性管理

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》中 8.5.2 标识和可追溯条款对可追溯性进行了规定，并策划了《不合格品和产品撤回控制程序》。在《不合格品和产品撤回控制程序》文件中规定了：不合格品的撤回当发生下列情况时实行撤回当售出产品被政策、法规所限定时；当售出产品对消费者造成危害时；当售出产品在工艺上严重偏差，影响到食品安全时。售出产品发现食品安全危害时的撤回程序：食品安全小组经过认真的评审，确认出现本程序 4.3.1 的情况时，编制撤回报告，经总经理审批后，通知当地卫生和质检主管部门。撤回报告应注明：产品生产总量、存货量、发货量、被撤回食品名称、生产日期、销售地区、撤回原因和对该批产品的处置办法等；

查见提供有《产品召回模拟演练记录》，召回模拟日期：2023 年 04 月 22 日，召回产品名称：青椒土豆丝，模拟问题：2023 年 04 月 22 日，收到供餐客户反馈，青椒土豆丝没有炒熟。，批次为：20230422。召回情况：当日的青椒土豆丝全部召回，2023. 4. 22 公司收到退回青椒土豆丝 3kg，专人管理，单独存放；餐饮部对召回产品



进行了验证分析,找出存放产品未熟的原因为厨师火候未掌握好,起锅时间过快导致;召回产品进行回收;验证符合要求。包括:《召回产品基础信息》、《召回产品质量分析论证》、《应急措施和处理方案》,记录基本充分,基本可实现产品追溯。

#### 04) 产品放行(含 OPRP/CCP 实施情况)

公司主要提供热食类食品制售,包括各类米饭/包子等主食,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《产品放行控制程序》、《潜在不安全产品控制程序》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。

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;

抽查米、面、油验收记录:

供方为绵阳仙特米业有限公司,提供有:大豆油、香菜油入库验收记录,记录有:大豆油 518 斤、香菜油 188 斤,入库单号:1123005645;入库日期:2023.08.24;提供有:大米入库验收记录,记录有:大米:1000 斤,入库单号:0623000205;入库日期:2023.08.20

抽查有大豆油送货单,单号:0008226,数量 370 斤,送货人:何钦;收货人:达慧;

提供有福之泉转基因一级大豆油 12.5L 检测报告,委托单位:FA23020793,检测报告:FA2302079;检测机构:青岛市华测检测技术有限公司,检测项目:酸价、过氧化值等,检测日期:2023.02.11;

查大米:报告编号:绿 2022196,检测机构:哈尔滨龙腾米业有限公司;检测项目:三唑磷、铅、镉、甲胺磷、黄曲霉素 B 共 18 项;报告签发日期:2022-12-25;

另提供:金像牌面包用小麦粉 检测报告编号:20230707-25217F,检测机构:四川威尔检测技术股份有限公司,检测项目:黄曲霉毒素 B、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、滴滴涕等,检测结果:合格,时间:2023 年 07 月 14 日;

抽查:果蔬验收记录,供方:绵阳市绿豪农业有限公司;

抽查果蔬验收记录:抽查蔬菜:2023-09-08,记录有:购入的蔬菜验收凭证记录,提供农残检测记录:新大土豆 20 斤、虫草花 2 斤、兴板 17 斤、板菜瓜 10 斤、毛芹 8 斤、菠菜 40 斤等,2023.09.07 蒜苗 5 斤、莲白 5.2 斤、芥共 5 斤、油麦菜 3 斤、铁棍山药 10 斤等,入库单号:1123005998 供应商名称:绿豪农业有限公司,供方人:彭文策;收货部:杨阳;

抽查:禽畜肉验收记录:供方:四川大汉伍龙生态农业开发有限公司;

抽查鲜猪肉验收记录:抽《餐饮业经营单位(食堂)食品采购索证索票验收台帐:进货时间:2023.05.29-6.01 记录:带皮兔 13.2 斤、蛋鸡 18.3 斤、猪排 16.8 斤、光鸭 55.5 斤,供方:小莫子;

抽查猪肉,猪胴体:动植物检疫证明:51051100620,货主:徐明,检测机构:四川省江油市动物卫生监督所;日期:2023.08.15;肉品品质检验合格证 NO:030018101,生产单位:四川亿森威食品有限公司;生产日期:2023.07.16;

抽查鸡胴体:鸡胴体:动植物检疫证明:51028747513,货主:丁福和,检测机构:四川省绵阳市涪城区动物卫生监督所;日期:2023.08.10;鸭胴体:动植物检疫证明:51084381807,货主:成都新太丰农业开发有限公司,检测机构:四川省邛崃市动物卫生监督所;日期:2023.09.07;

2023.09.07 入库记录:牙花 2 斤、拐皮 2 斤、肥膘 10 斤、棒子骨 15.9 斤、肉皮 4 斤、精五花 34 斤;供方:大汉伍龙 入库单号:1123005997;动物检疫合格证明:510520776,货主:刘莉,四川省三台县动物卫生监督所;

肉类冻品:供方:四川筷子花美味央厨供应链管理有限公司;

抽查牛仔肉检验报告:报告编号:CTT23020902714,委托单位:泉州新豪登食品有限公司,检测机构:福建省国鼎检测技术有限公司,检测项目:铅、镉、总砷,检测结果:合格,检测日期:2023 年 02 月 24 日

水产:供方:成都鸿泉东门海产品有限公司;

抽查水产领用单记录:基围虾 1 斤、鲈鱼 24 斤、18#鲍鱼 42 斤等,单号:海鲜领单 0000483,领用人:高三;提供水产品药物残留快检结果通知单:牛蛙 检测项目:氯霉素、氧氟沙星、呋喃唑酮、呋喃西林等,检测结果:阴性,检测机构:四川威尔检测技术有限公司;



另抽查鲜露调味料检测报告号:W023061001533、李锦记锦珍生抽(酿造酱油)检测报告编号:A2220579738101003C、一次性塑料餐饮具(杯)检测报告编号:(2023)检皖检SH字第00755号、马铃薯检测报告编号:YKJC2023SPL02101005、小米辣检测报告编号:委A20230061、浓香菜籽油检测报告编号JLY20230203-020-04、2.7kg无铝泡打粉检测报告食检2023-04-4461等的供应商均为合格供方,提供的检测报告均在有效期内,符合要求,具体详见餐饮部采购审核记录;

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,产品放行控制基本符合。

#### 5) 致敏物质的管理情况:

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》中8.5.7致敏物质的管理进行了规定,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,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:花生、小麦粉、鲜鸡蛋、大豆及其制品、牛乳制品调味品(花生酱、豆瓣酱、芝麻酱)、海鲜类(鱼、虾、蟹、芝麻及其制品)等,识别基本充分,2023.1.11对过敏源识别控制确认,确认人:张小玲,邓海云,陈勇,2023.6.11,对过敏源识别控制验证,验证人:张小玲,邓海云,陈勇。

#### 6) 食品防护管理情况:

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》的8.5.8食品防护应包括食品防护计划包括但不限于以下内容:a)食品防护评估;b)食品防护措施;c)食品防护措施的监视;d)纠正和纠正措施;验证;应急预案;g)记录。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。提供食品防护计划有效性验证,验证人:张小玲,邓海云,陈勇,验证时间:2023.6.10 验证内容:制订了食品防护计划,薄弱环节制订了针对性的控制措施、明确了实施食品防护计划相关人员的职责,验证结果:实施达到了预期效果

#### 7) 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8.5.9食品欺诈进行了规定,并策划了《预防和消除食品欺诈控制程序》,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。

公司制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》,进行了原辅料脆弱性风险评估,原辅料脆弱性风险评估包括原材料有:蔬菜、肉类、禽蛋、禽肉、调味料等综合风险等级为中风险,预防/控制措施:每批必须提供批次报告,进货验收感官抽查应符合产品要求。查见《食品欺诈预防计划确认记录》,确认日期:2023-03-11,确认人:张小玲,结论:总结论:能达到预期的控制水平。

现场询问食品安全小组组长张小玲表示审核周期内供方基本稳定,提供的原料基本符合要求,供方管理及验收由餐饮部负责,未见欺诈情况。

#### 8) 应急准备和响应管理情况:

公司策划了《应急准备与响应控制程序》。并提供了《应急小组消防演习记录》、《触电应急预案演练记录》、《食品安全事故应急预案演练记录》,查应急小组消防演习记录;演练时间2023.3.27,另制定了《标识和可追溯性控制程序》,并进行了召回演练,演练时2023.4.22;应急准备和响应及产品撤回的策划及控制基本符合要求。



查有《生产安全事故应急预案》发布日期：2023.5.21.

查有：生产经营单位应急预案备案登记表；备案编号：绵涪应预备 510700-2023-0009；有效期：2023 年 5 月 29 日至 2026 年 5 月 28 日。

查见消防安全培训演练记录表：时间：2023.5.29 日培训对象：全体员工；地点：南涛宫、停车场；主讲人：吴教官；记录人：赵宇恒，有签到表和培训演练照片。

#### 9) 顾客沟通/产品和服务要求

受审核方在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》8.2.1 条款对顾客沟通进行了规定，并策划了《内外部沟通控制程序》、《投诉处理控制程序》等文件。该公司主要从事热食类产品的制售，该公司主要依据订单及顾客要求进行菜品制作、与产品和服务有关的要求主要体现在与顾客所签订的合同中。

另外，该公司确定并收集了产品质量法、合同法、消费者权益保护法等相关法律法规，将其中的相关要求作为与产品有关要求的补充。受审核方明确了 GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品安全法、产品质量法、GB2763、《合同》等提供过程适用的法律法规要求；

现场经过查阅企业订单文件，并与餐饮部负责人进行沟通，公司主要以标准餐为主，顾客点餐时选择不同餐标点餐，有时会发生因饮食习惯、偏好等原因调整部分菜品，服务人员及时通知餐厅，餐厅及时更换其他菜品，待顾客确认后进行制作，基本符合要求。

受审核方为绵阳绵州酒店住宿与参加会议的客户提供餐饮服务，基本按照策划实施，未发生变更情况。

#### 10) 环境和职业健康安全的实施

受审核方在针对餐饮服务（热食类食品制售）制售过程中进行环境因素和危险源的控制：

餐饮服务（热食类食品制售）过程及控制情况：

提供有《餐饮服务流程图》、餐饮采购单、物料领用单、入库记录、菜品制作单、餐具消毒记录、环境和职业健康安全等运行证据。

查产品和服务实现流程：

原料验收——粗加工（择菜、洗菜、肉类解冻等）——切配——烹饪（菜品热加工：炒、蒸煮）——盛装分餐——售卖

白案：

原料验收——清洗（大米）——蒸煮——装盘/装盒——打餐——售卖

餐具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——餐具、工器具消毒——存放

绵阳绵州酒店有限公司位于四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号，占地面积 16000 平方米，总建筑面积 4.3 万平方米，主楼 20 层，裙楼 4 层，主要为会议接待，餐厅位于酒店第二、三层（二层为中西自助餐、三层为 VIP 包间）。

公司制定并实施了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》，《环境目标、指标及管理方案一览表》《环境因素辨识、评价表》。企业热食制作过程中有识别的重要环境因素为：餐厨废弃物的产生、油烟的排放、含油废水的排放、潜在火灾发生。

控制措施：

##### 1、餐厨废弃物：

提供《绵州酒店日常产生固废（生活垃圾）清运、泔水处理、油水分离池、排烟系统的维护、废水处理等均由中科集团负责处理和证明。代表人：陈伟；餐饮管理处：张小玲。2023.1.10；附卫生状况检查记录表、虫害控制记录、防鼠板检查记录；

查见：《餐厨废弃物收运、处置服务协议》；服务方：绵阳中科绵投环境服务有限公司一分公司。协议期



限：2023.3.19至2026年3月18日。附该公司营业执照(2018)、城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证。且在有效期内。

提供有《餐饮服务经营者食品废弃油脂、餐厨垃圾处理》登记台帐：抽查2023.09.03餐厨垃圾400公斤、厨余垃圾处理800公斤，处理人：中科，回收人：廖其彬；符合要求

2、油烟的排放：安装了油烟处理烟道，安装了绵阳市餐饮油烟在线监控系统，绵阳市环保局联网实时监控，查看9.6日系统监视情况，油烟 $0.234\text{mg}/\text{m}^3$ 、颗粒物 $0.431\text{mg}/\text{m}^3$ ，符合要求。

提供油烟排放检测报告：检测日期：2023.9.1；检测单位：四川德福检测技术有限公司；检验编号：DFJC(2023)HJ-0627，检测结果：符合要求

3、含油废水：先经隔油池沉淀，废弃油脂由绵阳惠诚新材料有限公司定期回收处理，废水排入城市污水管网。提供有回收协议：2023年02月23日至2024年02月22日，实施方未提供回收记录，基本符合。

4、潜在火灾：定期检查管网线路、安全用电、日常培训、应急预案等；

5、垃圾生活垃圾由绵阳市涪城区环境卫生和绿化中心统一处理，有垃圾清运合同。签订日期：2023.3.31

查《危险源识别评价表》，识别餐饮部的危险源：烫伤、意外跌倒、机械伤、火灾、燃气泄漏等。

查《不可接受风险清单》餐饮部的重大危险源有项：意外伤害事故、火灾事故、食物中毒、触电。

控制措施：严格执行公司各项安全管理规定，确保员工健康安全；配备消防器材；公司提供个体防护、日常检查、目标、管理方案、运行控制、应急预案等控制方式。

现场查看：厨房配有石棉灭火毯和灭火器，天然气报警系统正常使用；有安全警示牌、墙上张贴安全管理制度、员工佩戴手套、围裙等。

1、查有电气设备试验报告：项目名称：绵州酒店共用电设备设施预防性试验；试验单位：四川妙微建筑工程有限公司；报告日期：2022.7.4日；2年检测一次

2、查有防雷检测：提供：《防雷装置检验检测报告》；受检项目：绵州项目主楼及员工宿舍；检测单位：湖南新中天检测有限公司；报告日期：2023年3月20日。检测结论：所检结果符合现行国家防雷规范标准要求；有效期至2024.2.24日。

3、查消防验收：提供《消防安全检查意见书》；检查机构：绵阳市公安消防支队；验收时间2009年1月24日；绵公消防字《2009》第3号。

4查有《燃气安全设备检测报告》：2019年1月天然气报警系统存在使用寿命过期问题，检测机构：成都宏盛康机电工程有限公司；检测日期2023年4月；附天然气安全隐患整改通知书（一阶段问题于二阶段已提供更换证据，验证整改符合要求；）

整改措施：联系灶具厂家处置更换灶具设施。

整改情况：提供绵阳酒店《验收说明》（盖有绵州酒店公司公章）2023年7月8日绵州酒店二楼厨房进行人气灶维修，更换零件燃气阀门2个、点火阀门1个，工程部、安全部进行现场跟进，对以上维修进行现场效验均达到酒店使用标准。维修人：许启文；检查人员：安全部：任小平；工程部：李部。2023年7月8日。

与部门负责人交流，其表示审核周期内员工未发生工伤等事件、未发生重大质量、环境和职业健康安全事故，无采取纠正措施的需求。

5查有：《工业及商业用途点型可燃气体探测器检测报告》；报告编号：Dz2021202300；产品型号名称：GTYQ-AT0502型；认证委托人：成都鑫豪斯电子探测技术有限公司（附有防爆合格证）；检验类别：型式试验；检测日期：2021年10月20日；检测结论：合格；检测机构：应急管理部沈阳消防研究所

天然气主要通过管道输送使用，专人负责使用，有可燃性气体报警器。（配备有10个探头，两台控制器，检测报告时间：2023-2-17，测试单位：北京仁禾鑫晟电子科技有限公司）



高压配电室在酒店负一楼高压配电房(安全装置/手持电动工具等)查有检测报告,报告编号: QMX-WB20230907; 报告日期: 2023. 9. 7;

公司为餐饮部所有员工购买了五险一金, 提供保险缴纳明细。

部门运行控制基本符合要求。

提供了环境/职业健康安全管理体系目标指标考核、环境和职业健康安全检查表等运行证据, 基本合理, 均处于受控状态。

### 11) 监视、测量分析和评价

公司在手册 9. 1. 1 条款进行了规定, 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、持证上岗人员管理(见 7. 2 条款)、废物回收等项目, 每年度进行 1 次评价, 按照职责划进行实施; 例如消防安全主要由综合部负责, 每月进行检查; 策划基本充分。

现场抽查:

——提供有《环境/职业健康管理体系策划实施情况检查表》, 检查结果: 实施情况良好, 日期: 2023-06-31;

——抽查《(职业健康安全)管理体系运行检查记录表》(办公区域), 每月检查 1 次, 检查项目包括: 办公和加工场所对电气线路老化、电器使用是否存在漏电隐患、办公室吸烟控制、办公危废处置、人为违规用火引起火灾、消防器材是否充分、是否存在异常; 烟头是否存在丢弃引发火灾隐患、开水烫伤隐患、长时间办公引起脊柱疾病、工作场所地滑引起跌倒隐患、上下班交通安全隐患、办公区设备电源下班未关可能引起火灾隐患、工作场所光线不足造成眼睛近视隐患等危险因素的排查。操作不当, 造成机械伤害、划伤、磕伤、触电等, 检查人: 邓海云

另抽: 2023-03/2023-06, 未见异常;

——提供有《环境/职业健康目标指标管理方案完成情况》, 覆盖了潜在火灾、固体废弃物处理、触电、食物中毒等目标指标完成情况, 截止 2023-08, 已完成, 编制: 综合部, 审批: 刘伟

查电力设备设施安全检测情况(酒店管理):

1、查有电气设备试验报告; 项目名称: 绵州酒店共用电设备设施预防性试验; 试验单位: 四川妙微建筑工程有限公司; 报告日期: 2022. 7. 4 日; 2 年检测一次

——查有: 辅助型绝缘手套 1 双(报告编号: QMX-WB20230907-002)、辅助型绝缘靴 1 双(QMX-WB20230907-003)、验电器 1 支(QMX-WB20230907-004)《检测报告》 检测结论: 均符合要求; 检测单位: 绵阳启明星检测技术有限公司 检测日期: 2023 年 9 月 7 日

2、查有防雷检测: 提供: 《防雷装置检验检测报告》; 受检项目: 绵州项目主楼及员工宿舍; 检测单位: 湖南新中天检测有限公司; 报告日期: 2023 年 3 月 20 日。检测结论: 所检结果符合现行国家防雷规范标准要求; 有效期至 2024. 2. 24 日。

3、查消防验收: 提供《消防安全检查意见书》; 检查机构: 绵阳市公安消防支队; 验收时间 2009 年 1 月 24 日; 绵公消防字《2009》第 3 号。

4、查废气检测报告: 报告编号: DFJC (2023) HJ-0627; 项目名称: 废气检测项目一油烟 委托单位: 绵阳绵州酒店有限公司; 受托单位: 四川德福检测技术有限公司 检测结论: 合格 检测日期: 2023 年 9 月 1 日

5 查有 2023 年 4 月 18 日成都宏盛康机电有限公司给绵阳酒店出具的《燃气安全设备检测报告》:

绵阳燃气集团在进行燃气安全隐患排查时, 发现-1F 锅炉房天然气泄漏报警系统存在使用寿命过期问题, 原 8 只生产日期为 2019 年 1 月, 天然气报警系统存在使用寿命过期问题。

公司已进行了整改, 提供:

《检测报告》; 报告编号: Dz2021202300; 产品型号名称: GTYQ-AT0502 型工业及商业用途点型可燃气体探测器; 认证委托人: 成都鑫豪斯电子探测技术有限公司(附有防爆合格证); 检验类别: 型式试验;



检测日期：2021年10月20日；检测结论：合格；检测机构：应急综合部沈阳消防研究所  
 查有《售后服务单》：名称：绵州酒店；维修时间：2023.7.11；处理措施：JB-TB-AT2020DX/20 2F 3F 厨房探头测试，响应工作正常，该系统工作运行正常；维修人员签名：梁；客户签字：杜文平。  
 6 查持证人员上岗情况，餐饮人员均有 2023 年健康证且在有效期，均符合要求，见综合部 7.2 记录  
 绩效监测基本符合要求。

## 12) 合规评价 (EO)

公司在质量/环境/职业健康安全管理体系手册中对合规义务进行了规定，综合部负责人表示公司收集法律法规和其他要求的渠道包括专业网站、主管机构、书店、行业/协会、监管部门网站、顾客要求、合同要求等。提供有《适用的法律法规清单》，抽主要相关的法律法规名称、具体应用条款、应用过程、责任部门情况如下：

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》、中华人民共和国水污染防治法、中华人民共和国环境噪声污染防治法，全部适用，责任部门：综合部

另抽查：《中华人民共和国劳动法》、《安全标志及其使用导则》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《生产安全事故报告和调查处理条例》、《食品安全法》等法律法规，控制方式基本相同。

提供《合规性评价报告》评价依据：GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、公司管理体系文件、相关法律法规和其他要求。

评价组成员：组长：总经理 成员：各部门负责人

评价时间：2023年6月15日

评价结论：通过此次合规性评价我们认为，本公司管理体系是基本符合适用的有关法律、法规和其他要求的。

## 13) 管理体系的验证、确认、评价和分析

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\GHP 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\GHP 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《前提方案验证》，验证时间：2023年06月10日，验证人员：张小玲，邓海云，陈勇，结论：前提方案（PRP）的实施达到了预期效果。

——现场查见《危害控制计划验证》，验证时间：2023年06月10日，验证人员：张小玲，邓海云，陈勇，结论：符合；

提供了由食品安全小组进行验证报告，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：张小玲，邓海云，陈勇，日期：2023年06月10日。

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	青椒肉丝	<input type="checkbox"/> 抽检 <input checked="" type="checkbox"/> 送检	JXSP202314152	2023-09-08	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
02	清炒油麦菜	<input type="checkbox"/> 抽检 <input checked="" type="checkbox"/> 送检	JXSP202314153	2023-09-08	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
03	白米饭	<input type="checkbox"/> 抽检	JXSP202314154	2023-09-08	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格



日期	样品名称	抽样比例	关键特性要求	实测结果	验证结论
2023-09-08	餐具:委托河南泰庆质量检测有限公司检测,报告编号:JXSP202314157,报告日期2023-09-08,检测大肠菌群、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)。符合GB 14934-2016标准的要求。	每年一次,第三方检测	大肠菌群不得检出 游离性余氯≤0.03 阴离子合成洗涤剂不得检出	大肠菌群:未检出 游离性余氯0.002 阴离子合成洗涤剂未检出	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 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	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:四川铎旺环境检测认证有限公司,报告编号:检字第DW9(W)2023062501,报告日期2023.07.06,共检测了18项,包括了感官,PH值、余氯、总硬度、氯化物、硝酸盐等,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 铬≤0.05mg/L 铅≤0.001mg/L	检测项目: 色度:<5度 浑浊度:<1NTU 臭和味:无异臭、异味 肉眼可见物:无 pH值:7.64 菌落总数4 总大肠菌群:未检出 砷<0.001 铬<0.004 铅0.0025	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格

抽取生产用水、蒸汽、冰检验相关记录名称:《水质检测报告》

## 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

## 1) 内部审核有效性评价

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理体系手册》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。基本符合标准要求。提供《内部审核通知书》、《2023年内部审核实施计划》,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7月11-12日;审核组组长:张小玲;组员:邓海云;2023年7月3日参加了公司组织的外部老师授课的内审员培训,能力基本符合要求。

查《2023年内部审核实施计划》基本覆盖了标准要求条款,基本符合要求。

查《内审检查表》:抽食品安全小组/餐饮部,按照审核计划策划的条款开展了审核,内审检查表的条款及内容基本与策划一致,符合策划的要求,审核记录填写基本规范、清晰;审核过程中综合部1个不符合项。另抽综合部内审检查情况,控制方式基本相同,没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》:共计1项;涉及部门:综合部,不符合项内容:审查综合部人员,发现对公司的管理方针、目标不清楚,涉及标准条款为F7.3、H3.2;责任部门对产生不符合项的原因进行了分析,并制订了纠正及纠正措施,加以实施,2023-07-13经内审组长验证后,不合格已经关闭,本次审核该不符合项未再次发生。查《内部审核报告》,对内审情况进行概述,并明确了审核结论。



查审核结论：本组织的质量/环境/职业健康安全/食品安全/HACCP 管理体系，基本符合计划安排和标准的要求，并得到了较有效实施和保持，仍需进一步改进。  
基本满足标准要求。

## 2) 管理评审有效性评价

公司在《《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理手册》》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，基本符合要求。

以往管理评审的跟踪措施——HACCP 体系初次建立，不涉及以往跟踪措施。

本次管理评审日期：2023 年 07 月 31 日

查《管理评审计划》，计划于 2023 年 07 月 31 日进行管理评审，编制：邓海云，批准：陈伟，日期：2023 年 7 月 25 日。

管理评审会议于 2023 年 07 月 31 日在公司召开，会议由陈伟（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。

查《管理评审输入资料》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括管理方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、餐食加工过程控制、资源配置情况评价，内部审核结果，客户投诉情况，客户满意度调查情况，食品安全管理体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制：综合部 批准：陈伟 日期：2023 年 07 月 31 日。

查《2023 管理评审改进计划》：改进项：对员工进行标准条款培训，提高对标准条款的认识。

改进计划：计划于 2023 年 09 月 30 日前组织开展培训，已于 2023 年 08 月 22 日开展了培训，基本符合。

管评结论：根据本次管理评审结果，初步确定，本公司体系持续运行是适宜的，有效的，充分的。

管理评审的管理基本符合标准要求。

### 3.4 持续改进

符合 基本符合 不符合

#### 01) 不合格品/不符合控制：

公司制定有《不合格品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。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。在初加工过程中，主要是果蔬等产品有黄叶、坏菜等挑选直接作为废弃物处理，提供有《不合格品处置单》，不合格品项目：青椒炒肉，纠正措施：重新烹饪，实施人：侯光辉，时间：2023.03.17；另提供有《不合格品处理单》，产品名称：白糖，不合格品描述：受潮，原因分析：天气潮湿，处理结论：换货，退回供应商，责令换批次。顾客投诉处理等主要由餐饮部业务主管负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。审核周期内没有发生客户投诉情况。

#### 02) 纠正/纠正措施有效性评价：

食品安全小组/HACCP 小组负责将监视和测量获得的适宜数据和信息进行了分析，并利用分析结果评价以下各项结果：

1) 产品的符合性情况，采购验收产品均来自合格供方，有验收记录，基本符合，提供有《不合格品处理单》，产品名称：白糖，不合格品描述：受潮，原因分析：天气潮湿，处理结论：换货，退回供应商，责令换批



次，时间:2023.05.13;

2) 审核周期内未发生顾客投诉情况;

3) 通过管评、内审，体系过程绩效的监视和测量数据评价食品管理体系的绩效和有效性;

4) 策划得到有效实施;——见食品安全小组审核记录;

5) 针对识别出的风险和机遇采取了相应的措施，目前正在实施过程中;

6) 不定期对外部相关方的绩效进行评价，暂未发生异常情况;

7) 食品安全小组策划和组织了各项验证活动，基本符合标准要求。

### 3) 投诉的接受和处理情况:

顾客投诉处理等主要由餐饮部业务主管负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

审核周期内没有发生客户投诉情况。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施。

部门负责人表示，公司服务期间，顾客满意度较好，暂未发生不满意情况。未发生投诉情况。

## 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）:

#### a) 基础设施:

公司在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《设备控制程序》《前提方案/良好卫生规范》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制。

酒店建筑面积约 4.3 万平方米，位于四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号，餐厅面积约 1400 平方米，位于酒店二楼及三楼，二及三楼均有餐食制作区、二楼主要是自助餐售卖区/留样区、自助餐就餐区，三楼为 VIP 包间就餐区，冷藏冷冻柜 10 组、保鲜柜 1 组、常温库 1 个(二级库)；二、三楼均配有餐食制作区分为包括洗碗区、餐食制作区、就餐区；餐食制作区占地面积约 600 平方米；均配置有洗手池、更衣室统一在酒店负一楼。基本符合餐饮服务（热食类食品制售）的要求。

餐厅主要为参加会议及住宿客人提供餐饮类服务，仅提供早餐、中餐和晚餐，每餐就餐人数约 150 人次就餐。餐厅布局基本合理。查看餐饮加工和服务提供过程管理，与流程图基本一致；基本满足餐饮服务（热食类食品制售）需要。餐厅环境良好，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，餐厅布局基本合理，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。

餐厅配备设备有：单门留样柜、安利空气净化器、四门冷冻冰箱、单头大锅灶、三门万能蒸柜、单头单尾小炒



炉、双头双尾小炒炉等，设备主要以清洁为主，提供《设施设备维修保养计划》时间：每周一次，保养设备：冰箱、冰柜、蒸箱、留样柜、烤箱、切片机、洗碗机、制冰机等，编制：魏菊，提供有《餐饮部设施设备维护保养记录表》记录有：洗碗机、电动桌、开水器、切片机、留样柜、制冰机、留样机、烤箱、蒸箱、冰柜等设备点检记录，查蒸箱维保记录，时间：2023.01.02-2023.09.05，保养项目：清洁维护，保养人：邓玉宝；查开水器：每3个月一次，保养方法：除水垢、检查线路、检查开关，保养人：吕小环；提供有《餐饮部报修记录表》设备法：2023.05.20 报修记录：感应龙头无感应 报修人：徐兴荣，维修人：吴顺学、2023.03.05 报修记录：蒸灶记录，报修人员：莫怀猛，未涉及特种设备情况。

基础设施管理基本符合标准要求。

#### b) 监视和测量资源

组织在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》中7.1.5条款对监视和测量资源进行了要求。策划有《监视和测量设备控制程序》，结合公司对产品和服务实现所需的过程进行监视和测量要求，能实现有效控制、校准和保养，满足顾客和法律法规的要求。

抽查“监测和测量设备管理台帐及校核周期”，主要包括：

1、TCS-电子计价台秤 型号：沪制00000045号 1台；

提供《校准证书》：证书编号：ZD202309081163 仪器名称：TCS-电子计价台秤 型号：沪制00000045号 校准日期：2023-09-08 校准结论：外观正常，偏载误差在允许值范围内。校准机构：深圳中电计量测试技术有限公司。

2、中心温度计校准证书编号：NHJL2305KS09-412, 检准时间：2023年05月09日；

3. 可燃气体探测器（产品型号：GTYQ-AT0502）提供有《工业及商业用途点型可燃气体探测器检测报告》；报告编号：Dz2021202300；产品型号名称：GTYQ-AT0502型；认证委托人：成都鑫豪斯电子探测技术有限公司（附有防爆合格证）；检验类别：型式试验；设备由提供有成都鑫豪斯电子探测技术有限公司进行定期维护检测比对测试，提供有《售后服务单》，到达维护时间：2023.07.11，处理措施：JB-TB-AT2020DX/20 2F、3F 厨房探头测式，响应正常，该系统工作运行正常；客户签名：杜平；检测日期：2021年10月20日；检测结论：合格；检测机构：应急管理部沈阳消防研究所；

现场对冷藏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：

——冷藏冷冻柜1：冷藏1：1.8℃、冷冻1：-12.3℃

——冷藏冷冻柜2：冷藏1：13.3℃、冷冻1：-7.1℃

监视和测量设备由餐饮部统一进行管理，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。

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。

监视测量资源基本满足要求。

#### 2) 人员及能力、意识：

组织在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》7.2条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

该组织体系覆盖总人数：45人，含各部门主要负责人5人。

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《各部门岗位职责》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——抽餐饮部经理（HACCP小组组长）张小玲：学历：职专 要求：初中以上学历水平）、工作经验：10年（要求：管理类相关知识，食品安全类培训），基本符合，另抽查综合部经理邓海云：学历：职专（初中以上学历水平）、工作经验：15年（人员管理类相关能力等），控制方式基本相同。



部门负责人邓海云表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查 HACCP 小组组成情况，包含了餐饮部、综合部等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求。HACCP 小组长经总经理任命，同时队 HACCP 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：审核周期内未发生。

#### 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 GB/T19001-2016/ISO9001:2015、GB/T 24001-2016/ISO14001:2015、GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018、ISO 22000:2018、H: 危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)标准、体系文件、法律法规、作业指导书等方面，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。

#### 随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2023-01-13	GB/T19001-2016 、 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)、 GB/T24001-2016 和 GB/T45001-2020 标准	各部门负责人/5 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 面试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2023-02-22	管理手册、程序文件	各部门负责人/5 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 面试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2023-07-03	内部审核技巧	各部门负责人/5 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 面试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效

#### 查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员等岗位，低压电工等特种作业人员。

其中内审员经培训合格后上岗，基本符合；抽查其他证书如下：

证书名称	姓名	资格证书编号	有效期期限	结论
低压电工	敬从力	T51072519691022543X	2027-12-30	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
低压电工	林红	T510702197605233214	2027-11-02	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
低压电工	李部	T51070219701004641X	2027-11-02	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
低压电工	赵晓正	T510725197012270030	2027-12-30	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期

#### 查健康证管理情况：

公司在《前提方案/良好卫生规范》人员管理中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，基本符合标准要求。

提供了健康证，随机抽取：

人员类型	姓名	健康证编号	有效期期限	结论
餐饮部经理/食品安全小组组长	张小玲	川(2023)51070314-092311	2024 年 8 月 17 日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
餐饮部洗消	侯光辉	川(2023)51070316-073621	2024 年 7 月 17 日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
餐饮部前台主管	魏菊	川(2023)51070314-024310	2024 年 5 月 4 日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
餐饮部厨师长	陈勇	川(2023)51070316-095097	2024 年 02 月 21 日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期



餐饮部厨工	罗辉	川(2023)51070314-035748	2024年05月17日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期
餐饮部服务员	吕小环	川(2023)51070316-094934	2024年8月21日	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 过期

消防员证（酒店大楼统一管理）共3名

邓国威：绵阳市绵州酒店有限公司 建(构)筑物消防员 证件编号：川消职培 006463

赵宇恒：绵阳市绵州酒店有限公司 建(构)筑物消防员 证件编号：1336003015500749

赵其彪：绵阳市绵州酒店有限公司 建(构)筑物消防员 证件编号：川消职培 006464

特种设备安全监察证，共4名（绵阳市绵州酒店有限公司员工）

林红 证件名称：特种设备安全检查 证件编号：7510702197605233214 发证机关：绵阳市市场监督管理局

敬从力 证件名称：特种设备安全检查 证件编号：51072519691022543 发证机关：绵阳市市场监督管理局

赵晓正 证件名称：特种设备安全检查 证件编号：510725197012270030 发证机关：绵阳市市场监督管理局

李部 证件名称：特种设备安全检查 证件编号：51070219701004643X 发证机关：绵阳市市场监督管理局

---查：员工意识：

经询问了解该组织主要通过培训、会议、文件发放等形式以提升员工能力，增强员工的质量/食品安全/环境和职业健康安全意识，以确保员工意识到满足顾客要求、法律法规要求的重要性。总经理非常鼓励员工参与公司内部管理和改进。

现场询问餐饮部主管魏菊均能说出本公司的管理方针及本部门相关的管理目标。并知晓本岗位工作对管理体系有效性的贡献及不能满足产品要求所造成的不良后果。控制方式基本符合标准要求。

人员能力管理基本符合标准要求。

### 3) 信息沟通：

公司在《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：食品安全管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、关食品安全管理体系运行有关信息、安全生产方面、产品实现策划方面的内部交流。内部沟通情况如：如：2023-09-05 沟通内容：体系审核活动的安排，沟通对象：各部门负责人，沟通方式：会议，责任部门：各部门，回应情况：按照会议沟通内容开展）

查内部报告管理情况：相关负责人表示公司员工均为多年的老员工，对公司发展政策及各项要求基本掌握，员工也比较认可，能够感受到公司的文化情怀。

公司建立了专门的渠道如意见箱、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，降低食品安全问题的风险及隐患。——如内审发现的不符合项及时报告给了总经理，并作为管理评审输入内容进行了评价。

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，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、安全生产方面的信息。

外部沟通情况如：2023-06-28 沟通内容：顾客满意度调查，沟通对象：酒店客人，沟通方法：表格填写，责任部门：餐饮部，回应情况：90分。

2023-08-11 沟通内容：垃圾分类工作检查，沟通对象：绵阳市副市长带队，沟通方法：现场检查，责任部门：餐饮部，回应情况：基本符合要求。

2023-08-31 沟通内容：审核日程预安排，沟通对象：北京国标联合认证有限公司，沟通方法：电话，责任部门：综合部，回应情况：无异议。



2023-09-05 沟通内容：第二天采购需求沟通，沟通对象：绵阳市绿豪农业有限公司，沟通方法：微信/电话，责任部门：餐饮部，回应情况：按订单安排送货。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

#### 4) 文件化信息的管理：

公司在《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《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》、《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、《作业指导书》以及所要求的记录。

公司策划编制的《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》基本符合标准要求的所有程序文件，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。

公司文件分类及构成：一级文件：质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册（MZ/SC-A-2023）。

二级文件：公司编制了 28 份程序文件，1 份前提方案/良好卫生规范，1 份危害控制计划，基本包括了 HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件：《作业指导书》、《管理制度》。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理陈伟批准。2023-01-10 对体系文件进行发布实施；

查《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划等，清单内写明了文件名称、文件编码、版本/状态、实施日期等，编制：综合部，审批：陈伟，日期：2023-01-10。基本符合要求。

查《文件发放回收登记表》，表内写明了文件名称、文件编号、分发号、版次、发放记录、回收记录等。抽分发部门：餐饮部，接收人：张小玲，日期：2023-01-10，文件名称：管理手册、程序文件（28 份）、危害控制计划、前提方案等，受控。基本符合。

基本符合标准要求。

##### 查外来文件管理情况：

提供了《适用法律法规清单》，记录了文件名称、标准号、生效时间等信息，编辑：综合部 批准：陈伟 日期：2023-9-5 更新，识别适用的法律法规包括：餐饮服务食品安全操作规范、中华人民共和国食品安全法等。基本覆盖了公司餐食加工所适用的法律法规，抽：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等，均在有效期内。

#### 四、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）：



原认证范围：

- Q: 热食类食品制售，自制饮品制售，冷食类食品制售
- E: 热食类食品制售，自制饮品制售，冷食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动
- O: 热食类食品制售，自制饮品制售，冷食类食品制售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动
- F: 位于四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号绵阳绵州酒店有限公司的热食类食品制售，自制饮品制售，冷食类食品制售
- H: 位于四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号绵阳绵州酒店有限公司的热食类食品制售，自制饮品制售，冷食类食品制售

现变更认证范围为：

- Q: 餐饮管理服务（热食类食品制售）
- E: 餐饮管理服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动
- O: 餐饮管理服务（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
- F: 位于四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号绵阳绵州酒店有限公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）
- H: 位于四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号绵阳绵州酒店有限公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）

9) 联系方式:——无

**五、被认证方的基本信息及认证范围的表述：**

公司名称：绵阳绵州酒店有限公司  
 注册地址：四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号  
 经营地址：四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号

**认证范围：**

- Q: 餐饮管理服务（热食类食品制售）
- E: 餐饮管理服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动
- O: 餐饮管理服务（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
- F: 位于四川省绵阳市涪城区临园路东段 62 号绵阳绵州酒店有限公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）
- H: 位于四川省绵阳市涪城区临园路东段62号绵阳绵州酒店有限公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）

**六、审核组推荐意见：**

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为， 绵阳绵州酒店有限公司 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 checked="" type="checkbox"/> 符合	<input 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



推荐再认证注册

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，推荐再认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组：邝柏臣 陈丽丹 马焕秋 郑颖

## 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](http://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、联系方式的变更、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。