

项目编号：10572-2023-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：河北厚勤餐饮管理服务有限公司

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）： 肖新龙

审核组员（签字）： 任泽华

报 告 日 期： 2023 年 9 月 27 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 ☒ 文件审核报告
☒ 第一阶段审核报告 ☒ 不符合项报告 ☐ 其 他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄露。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人 审核组长：肖新龙

组 员：任泽华



受审核方名称：河北厚勤餐饮管理服务有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	肖新龙	组长	F:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-2232380 2023-N1HACCP-2232380	F:E H:E
B	任泽华	组员	F:审核员 H:审核员	2020-N1FSMS-3059498 2022-N1HACCP-1059498	F:E H:E

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	张淑仙(小组组长)、李卫力、段磊磊	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（**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：

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☐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》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



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》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25日上午至2023年09月27日 中午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年4月1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）：

F:位于石家庄市谈固东街石家庄市第四十四中学（二层食堂）河北厚勤餐饮管理服务有限公司食堂（承包）的热食类食品制售

H:位于石家庄市谈固东街石家庄市第四十四中学（二层食堂）河北厚勤餐饮管理服务有限公司食堂（承包）的热食类食品制售

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：石家庄高新区珠峰大街 288 号石家庄学院食堂一楼 101 室

办公地址： 石家庄高新区珠峰大街 288 号石家庄学院食堂一楼 101 室

经营地址：石家庄市谈固东街石家庄市第四十四中学（二层食堂）【承包食堂】

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

固定多场所（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）：承包石家庄市谈固东街石家庄市第四十四中学（二层食堂）。委托管理服务期限：2021年8月1日至2022年7月31日（总合同期为36个月，先签12个月合同，如果甲方（校方）对乙方（受审核方）服务满意，且乙方（受审核方）无重大问题，可直接续签至2024年暑假起始日）。现场与小组组长张淑仙、餐饮部经理段磊、办公室主任李卫力交流，目前校方对组织提供的热食类餐食是满意的，目前继续在服务中。

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2023 年 9 月 23 日- 2023 年 9 月 23 日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：

餐器具消毒管理、危害控制计划策划可操作性、虫鼠害控制、分餐送餐环节控制、交叉污染风险、内审管理评审及确认验证的执行情况。

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:餐饮部 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 10 月 27 日前提提交审核组长。

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 9 月 27 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

致敏、欺诈、食品防护、追溯管理、餐具安全性验证、现场标识管理、分餐过程控制、验收管理、设计和开发新产品的食品安全风险评价控制、蚊蝇管理、监视和测量资源管理、内审及管理评审深入程度方面等；

3) 本次审核发现的正面信息：

——受审核方总经理及各部门负责人支持管理体系的运行工作；

——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质量及食品安全事故等；

——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 体系认证要求（V1.0）标准运行和认证活动较为支持，公司结合热食类食品制售活动，依据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/良好卫生规范》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策划的体系文件要求，在产品放行、人员卫生管理、现场卫生控制、餐食烧熟煮透、OPRP/CCP 点实施、人员能力培训等方面较为充分，但现场审核发现确认验证的充分性、内审及管理评审的深入程度、内审人员能力提升管理、原料验收管理、现场蚊蝇管理、标识管理、分餐过程控制、涉及和开发新产品的食品安全风险评估等有一定的改进空间，建议后期结合公司实际和标准要求，不断完善和提高。经过现场审核，受审核方总体上各部门自我发现问题、解决问题的机制已基本建立，并有进一步提升的趋势，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：

下次审核关注致敏、欺诈、食品防护管理，追溯管理，餐具安全性验证，现场标识管理，分餐过程控制，验收管理，设计和开发新产品的食品安全风险评价控制，蚊蝇管理，监视和测量资源管理，内审及管理评审深入程度方面。

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：2016 年 12 月 07 日 体系实施时间：2023 年 4 月 1 日
- 2) 法律地位证明文件有： 营业执照、食品经营许可证（承包第四十四中学食堂的食品经营许可证）
- 3) 审核范围内覆盖员工总人数：33 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：组织为石家庄市第四十四中学师生提供早中晚三餐热食类制售服务。提供服务人员主要分为两个班次，早班 5:00-14:00，下午班：14:00-20:00。审核计划中覆盖了早班及下班次。

4) 范围内产品/服务及流程：

热食类食品制售流程如下：

菜品工艺流程：

原料采购验收→原料储存→粗加工→切配→烹调热加工→分餐→送餐（适用时）→餐具回收→餐具消毒；

主食/粥（汤）食品工艺流程：（以米饭为主）

原料采购验收→储存→淘洗/和面→蒸制→分餐→送餐（适用时）→餐具回收→餐具消毒；

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合



受审核方于 2023 年 04 月 01 日依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求建立了一体化的管理体系，并于 2023 年 4 月 10 日实施了策划的体系文件。

结合热食类食品制售过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范、程序文件、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、风险及机遇、合规义务的策划和管理：

受审核方对公司的建立、实现管理目标及战略方向有影响的内外因素进行了识别，明确对内外因素进行监视和评审的方式方法；识别了相关方需求及期望，并对其进行分析，提供了“公司内外部环境及风险、机遇分析评价表”、“餐饮服务行业适用标准清单”、“相关方需求和期望识别表”，“公司内外部环境及风险、机遇分析评价表、风险和机遇识别评价及措施表”等，制定了相应的控制措施并落实到公司的经营过程中，基本合理。

企业变更的策划：审核周期内对体系文件进行修改，未发生较大变化。

2)管理体系应用策划情况

受审核方按照 ISO 22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划并更新了公司的食品安全管理体系（含 HACCP 体系，本文统称为食品安全管理体系），形成了《管理手册》、《程序文件》、《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、“三级文件”等体系文件，支持公司食品安全管理体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

受审核方确定的管理体系体系认证的范围为：

注册地址：石家庄高新区珠峰大街 288 号石家庄学院食堂一楼 101 室

审核地址 1：石家庄高新区珠峰大街 288 号石家庄学院食堂一楼 101 室（办公地址）

审核地址 2：石家庄市谈固东街石家庄市第四十四中学（二层食堂）【承包食堂】

认证范围：

F:位于石家庄市谈固东街石家庄市第四十四中学（二层食堂）河北厚勤餐饮管理服务有限公司食堂（承包）的热食类食品制售

H:位于石家庄市谈固东街石家庄市第四十四中学（二层食堂）河北厚勤餐饮管理服务有限公司食堂（承包）的热食类食品制售

管理体系范围包含在《管理手册》中，以文件形式下发，该范围包括了体系所覆盖的产品类别、运行过程及场所；外包过程：油烟管道清洗。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的热食类食品制售服务过程。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于 2023 年 04 月 01 日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针：强化系统管理，加强食品安全控制，满足顾客要求，确保消费健康。

管理方针包含在管理手册中，公司相关负责人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、内部文件及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对 HACCP 体系的承诺。

管理方针基本适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全管理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。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方按照管理体系标准要求，结合客户（石家庄市第四十四中学师生）对热食类食品制售服务过程的要求，设置了领导层、食品安全小组、办公室、餐饮部；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，基本满足管理体系运行的需要。



经现场询问，各部门负责人对管理职责基本掌握，并能在工作中履行。

5) 目标的实施和考核情况

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《各部门食品安全（HACCP）目标完成情况》，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	统计公式	考核频率	考核周期（2023 年第二季度）
食品安全事故 0 次	发生次数	季度	0
产品一次检验合格率 98%	每季度出菜放行数量/总加工数量*100%	季度	100%

提供有原始目标数据统计，抽查审核周期内，已按照策划考核完成第 2 季度，2023 年第 3 季度还在实施中。

6) 法律法规的识别及获取、合规义务情况

受审核方收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《餐饮服务行业适用标准清单》，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）、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 31651-2021 食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》等法律法规及相关标准文件，基本合理。

于 2023.6.10 开展了合规性评价。日常主要通过培训、现场指导讲解方式来提升员工对合规义务的理解。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审核方通过采取下列措施，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：

——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》、“作业文件汇编”等；

——按照准则实施过程控制；同时策划了对变更时的控制。

组织的外包过程：油烟管道清洗。

热食类食品制售流程如下：

菜品工艺流程：

原料采购验收→原料储存→粗加工→切配→烹调热加工→分餐→送餐（适用时）→餐具回收→餐具消毒；

主食/粥（汤）食品工艺流程：（以米饭为主）

原料采购验收→储存→淘洗/和面→蒸制→分餐→送餐（适用时）→餐具回收→餐具消毒；

受审核方 HACCP 小组针对餐食加工间环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案/良好卫生规范》、《危害控制计划》、“作业文件汇编”等控制要求，组织结合实际餐食售卖情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保热食类食品制售过程所做的各项前期策划安排。

前提方案/良好卫生规范编制依据：《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》。与企业实际运行基本相适宜。

受审核方在《食品安全管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并保留了相关文件，包括包括《人力资源控制程序》、《前提方案/良好卫生规范》、《采购控制程序》、《致敏物质控制程序》、《监视和测量控制程序》、《产品标识及可追溯性控制程序》、《食品防护控制程序》等文件，基本满足标准中有关前提计划的要求。

食品安全小组/HACCP 小组针对热食类食品制售所使用的原料、辅料、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。明确了原辅料及终产品特性。

预期用途主要为石家庄市第四十四中学师生提供热食类食品制售服务。

主要的食用方式：早晚餐堂食、午餐配送至学生班级门口，学生自行用餐。

按照工艺流程，结合法律法规要求及行业经验，对各步骤生物性危害、物理性危害、化学性危害、过敏原识别、评估，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》，抽查危害分析的步骤与流程图基本一致。经过评估，最终确认的 CCP 点及 OPRP 点、相应的控制措施如下：

CCP/OPRP	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	记录
OPRP1 原料验收	微生物、农药兽药残留超标，重金属超标	果蔬验收：农残阴性 禽畜肉/禽蛋等兽残符合国标 水产品：组胺≤20mg / 100g 大米：镉≤0.2mg/kg 面粉：黄曲霉毒素 B1≤5ug/kg 植物油、调味品：抗氧化剂、防腐剂等符合国标 速冻食品：重金属符合国标	质检员每次/每年收集微生物/农残/兽药/重金属报告	拒收原料，更换供应商	原料索证索票登记表，
OPRP2 熟制	致病菌	烧熟煮透	操作员每锅检查热食的外观、口味等	重新加热	热食类 CCP 监控记录表
OPRP3 档口及消毒	致病菌残留	沙门氏菌不得检出； 餐具：蒸柜/热风循环消毒柜进行消毒，100 度及以上≥30min	质检员每年送检餐器具，操作人员每天记录消毒温度和时间	重新制定消毒温度和时间，达到消毒效果	检验报告，消毒记录
CCP1 肉类原料验收	疫病、瘦肉精超标	畜禽肉：无疫病，猪肉：非洲猪瘟阴性，瘦肉精三项不得检出	操作员每批查验供方提供的动物检疫合格证明	拒收原料，更换供应商	原料索证索票登记表，肉品检验合格证，检疫证
CCP2 熟制	致病菌	出锅时中心温度 ≥ 75℃；	操作员每锅检查中心温度	重新加热	热食类 CCP 监控记录表
CCP2 餐具消毒	致病菌、病毒	蒸汽消毒，温 100℃，消毒时间 60min。	每天至少抽查一次消毒时间、温度	延长消毒时间；	餐具消毒记录

策划基本合理。

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职业健康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) 前提方案/良好卫生规范、工作环境管理情况（含 OPRP 实施情况）

现场观察：空气和水的管理：食堂加工用水为城市管网用水，进行外部检验。热食类食品制售对空气无特殊要求。

食堂：更衣室较为简单，基本配置衣帽间、换鞋、储物柜，洗手采用免洗手消毒液控制；紫外线消毒等设施，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。

污水处理等经污水处理池处理后排入城市排污管网；厨余垃圾（包括废弃油脂）由统一指定的石家庄市驰奈威德生物能源科技有限公司负责清运，提供了《餐厨废弃物处置台账》，包括日期、废弃物种类、数量、处理时间、处理单位、处理人及联系方式、记录人等；抽查 4.27，显示数量 23i600kg，处理时间为 14 点，处理单位为石家庄市驰奈威德生物能源科技有限公司，处理人为陈 X，并有公司人员李 XX 签字。油烟管道由石家庄常青树清洁服务有限公司统一清洗，提供了 2023.8.2 油烟管道清洗记录证明。废弃物管理基本符合。

虫鼠害防治：组织在现场设有挡鼠板，诱捕式灭蝇灯等。一阶段发现的没放置灭蝇纸，安装太高等问题已进行处理。提供了《病媒防治记录表》，对粘鼠板、粘蝇纸、熏蒸（熏蒸主要用于餐厅环境，不用于厨房等加工分餐区域）等进行检查，但现场有发现少量苍蝇，建议加强出入口管理。

员工健康及外来人员管理：每日对员工的健康状况进行检查，包括是否发烧、受伤等情况，并保留《食堂服务人员晨检登记表》、《2023 年 44 中 9 月食堂员工体温登记表》，抽查 2023 年 9 月 18 日李卫力、段磊、王建中等，检查均正常。对外来人员进行了登记，包括本次审核组成员的登记，2023.8.24 曹 XX（新奥燃气）用气安全检查等，健康证等见办公室审核记录。较为规范。

包装材料：主要为各类餐器具。学校内根据年级不同，有使用统一不锈钢餐具，也有由师生自带餐具的，组织负责用不锈钢桶（冬天有保温）盛装食品，并直接用小推车送至各教室门口。提供了清洁消毒记录。

清洁消毒管理：组织所承包的食堂为中学师生提供餐食服务。在日常清洁消毒工作较为规范。梳理了《清洁工具清单》，包括尘推、笤帚、簸箕、胶皮手套、百洁布、铲刀、玻璃刮等，责任人为邓 XX，基本符合。提供了《食堂卫生清洁记录》、《设备清洁记录》、《卫生设施清洁记录》，对人员、设施、设备、墙壁、进排风口、垃圾桶、卫生间、更衣室、洗手消毒间等卫生情况均进行了清洁。查验现场卫生情况，较为充分。提供了 2023.3 以来的《就餐区域消毒记录表》（门把手、窗帘、大厅、桌椅、楼梯扶手——酒精消毒）、《44 中学食堂垃圾桶消毒记录表》（对垃圾桶、泔水桶——酒精消毒）、《食堂电梯消毒记录表》（电梯门、内壁、按键、每天 2 次——酒精消毒），基本规范。

化学品管理：现场主要为清洗消毒用品，包括酒精、洗手液、洗洁精等，有简单标识，没有直接与食品或消毒后的餐器具混放等情况。提供有《化学品出入库领使用记录表》。

检查巡查：组织每日做好落手清检查工作，并定期进行巡查检查。抽查控制基本合理

现场主要配备有冷藏冷冻冰箱，冰箱主要通过档位调节温度，现场厨师表示，原料采购量控制较好，周转较快，根据冷藏冷冻产品的状态、手感温度等判断冷藏冷冻是否满足。不定期会采用温度计进行简单验证，未保留记录。现场查看冷冻产品主要为冷冻刀切馒头、鸡翅，处于冻结状态。冷藏冰箱内主要为蔬菜等。无积水结霜，荤素分开，生熟分开，加盖覆膜；对沙拉酱、番茄酱产品已经进行标识，对刀柄上的标签进行了重新包扎，一阶段问题已进行整改。查看留样冰箱，上锁管理，提供了《44 中学食品留样记录表》，现场查看 2023.9.26 早餐留样与供餐计划中品类一致，留样冰箱内产品与留样记录中一致。

返工产品：厨师长表示目前不涉及返工产品，也不涉及重烧等情况，当天剩余菜肴全部报废。

查其他前提方案/良好卫生规范实施情况，基本符合。现场查看食堂管理情况，对更衣室、初加工、烹饪等过程基本规范，工作环境良好，前提方案和良好卫生规范、工作环境等执行基本符合。

2) 设计和开发管理情况：

受审核方在手册 10.3 条对设计和开发进行了说明，并编制了《产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。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，有开发了“炸藕合”热菜，时间为 2023 年 6 月 9 日-27 日，询问厨师长，该新品所用原辅料为常规原料，加工工艺也为常规，没有其他特殊的食品安全风险，原有危害控制计划可以继续使用，开发过程主要考虑的内容为口味口感。提供了新菜品研发策划、工艺流程、评审、验证、确认书，包括研发过程管理的简单凭证，但没有对该新品制作过程中食品安全风险进行评价，要求今后完善，现场沟通。

3) 采购管理情况：

受审核方在《管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》文件要求；采购过程控制：办公室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。现场查见《合格供方名单》，目前列入合格供方共 9 家，覆盖调味品、粮油、鸡蛋、肉类、蔬菜、油烟管道清洗外包方等产品、服务方。

抽查蔬菜、畜禽肉类、禽蛋的供方河北秉正商贸有限公司；速冻调制品（包括鸡柳、藤椒鸡排、红豆卷等）的供方石家庄高新区赫永食品经销处（个体户）；大米[外检报告中含镉 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 的要求]、浓香菜籽油【外检报告中含抗氧化剂 TBHQ 指标检测，符合】的供方河北假日粮油贸易有限公司，餐盒、餐筷的供方桥西区荣兴塑料制品经销处，75%酒精、84 消毒液、洗洁精的供方石家庄市客登庸清洁用品有限公司，调味料（蚝油、香醋、火锅牛油）【抽查检测报告中覆盖有防腐剂如山梨酸钾指标】的供方河北语乔商贸有限公司，上述供方的选择、评价及控制方式基本符合采购控制程序的相关要求，有供方资质、采购产品的安全性验证报告、列入合格供方名单，并开展了 2023 年的供方评价。审核期间未提供水产品，下次审核关注。

厨余垃圾（包括废弃油脂）由统一指定的石家庄市驰奈威德生物能源科技有限公司（提供了餐厨废弃物收集运输许可证号，有效期至 2027.5.15；餐厨废弃物处置许可证，有效期至 2027 年 5 月 15 日，由学校与政府指定的单位签订协议，协议期限为 2023.4.20-2024.4.19）。

油烟管道清洗外包方：石家庄常青树清洁服务有限公司，营业执照编号：91130104MA0GJ3PN0C，油烟清洗保洁服务企业资质证书，证书有效期 2021 年 8 月 26 日至 2024 年 8 月 25 日。提供了 2023.8.2 油烟管道清洗记录证明。

现场交流部门负责人，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：无。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

受审核方策划了《产品标识和可追溯性系统控制程序》、《产品撤回和召回控制程序》，对产品标识、追溯、及召回进行了规定，抽查《产品标识和可追溯性系统控制程序》文件中规定了：规定了产品状态、检验状态等标识，通过记录做好唯一性追溯标识，但未明确唯一性标识是什么，现场沟通交流；策划了基本的追溯流程。在《产品撤回和召回控制程序》中规定了召回小组的职责、召回信息公开及召回过程的控制，包括对召回产品的处理等过程。审核期间组织未发生撤回召回情况，于 2023-06-3 开展了撤回召回及追溯演练，召回产品名称：排骨，模拟问题：2023 年 6 月 3 日有接到市场监督管理局电话通知公司，某批次排骨的检验检疫结果有误，要求暂停使用。召回情况：已经制作的红烧排骨，从备餐间撤回至烹调间，并做好“禁止食用”标签，不合格作销毁处理。对演练过程进行了描述，评估的结论为产品召回/撤回控制程序可行。但没有提供具体演练的过程的证据，也未提供该批次产品制售相关的批次信息，要求今后完善。

5) 产品放行管理情况（含 CCP1/OPRP1 实施管理）：

受审核方主要提供热食类食品制售，包括各类米饭/馒头/包子等主食，以及使用各种食品原料制作的菜肴等，产品原料为各类禽肉类、粮米油盐、瓜果蔬菜、各类调味品等。策划编制了《产品的监视和测量控制程序》、《原辅料验收标准》等，在验收标准上，主要以感官、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。原料验收（学校餐饮，基本不涉及水产品的采购和验收）：



提供了 2023 年 4-9 月的《进货记录表》，抽查 2023.8.26 进货验收情况：

CCP1 禽畜肉：无疫病，猪肉：非洲猪瘟：阴性，瘦肉精三项不得检出；猪后座片（150 斤）等，供方为河北秉正商贸有限公司，索证类型包括有营业执照、许可证、检验（疫）合格证明、外观检查、温度简称等，均打钩，查验人为张明月。提供了动物检疫合格证明（NO.133460853），肉品品质检验合格证（NO.071124158）。

OPRP1 原料验收，行动准则：果蔬验收：农残阴性。黄瓜（农残抑制率 15%）；胡萝卜 20%；西红柿 15%；小白菜 16%，茄子 19%，均符合蔬菜农残标准≤40%要求。大米，索证类型包括有营业执照、许可证、检验（疫）合格证明、外观检查、温度简称等，均打钩，查验人为张明月。另外，提供了调料进货记录表，索证类型包括有营业执照、许可证、检验（疫）合格证明、外观检查、温度简称等，均打钩，查验人为张明月。但实际仅提供河北川诺商贸有限公司（销售出库单），未提供了批次合格证明。另外提供了冻品进货记录表，与上述基本类似。

另外，抽查 2023 年 4.10、4.19、9.10、8.10 等 15 次的进货验收记录，基本符合。

不锈钢餐器具、一次性餐器具通过感官验收，提供了供方桥西区荣成塑料包装制品经销处 2023.9.21 提供的《出库单》，包括有一次性餐器具 7 箱，未收集批次合格证明等信息，要求今后完善，现场沟通。消毒用酒精有索取供方资质，外检报告等。对胶皮手套、洗洁精等主要通过感官验收，较为简单，今后可进一步完善。

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 F8.2.4/H3.3、F8.5.4.5/H4.3.4.3 条款的审核记录。基本符合。

6) 致敏物质的管理情况：

受审核方在《管理手册》中 10.11 条款进行了规定，并策划了《过敏原控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏原控制中的职责、过敏原类别、信息及采购控制、员工意识及其他、过敏原计划及改进等方面，策划基本合理。现场参见《致敏物质评估表》、《致敏物质清单》基本覆盖所涉及的致敏物质，与客户的沟通主要在学校下订单时口头沟通为主。食品安全小组于 2023-06-01 开展了对过敏原控制措施的验证，结果：措施有效。

7) 食品防护管理情况：

受审核方在管理手册的 10.9 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《产品防护控制程序》、《产品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。在产品防护程序中主要明确了产品状态标识、加工过程、产品包装过程及交付过程的防护等控制，可归属于内部安全方面。计划中对企业外部安全、企业内部安全、加工安全、储藏安全、运输、接受安全、水/冰安全、人员安全等方面策划了针对性的控制措施，成立了防护小组以及紧急联络人等信息，策划基本合理，但是建议随着运行结合实际情况再进行合理性评估。现场查见 2023-02-11 开展了食品安全防护计划演练。验证计划控制基本合理。

8) 食品欺诈预防管理情况：

受审核方在管理手册 10.10 条款对食品欺诈进行了规定，同时制定有《脆弱性风险评估控制程序》，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，持续的对产品欺诈预防计划进行评审，至少每年 1 次等的策划。现场查见《食品欺诈预防计划》，基本覆盖了食品原料、辅料等，对存在的薄弱环节，相应计划使用的欺诈预防措施控制措施进行了评估，控制措施主要是：采购来自合格供应商，按照公司的验收标准进行验收，每年进行供应商评价等方式进行，没特别明确综合风险等级情况。现场沟通，后期改进。

查见 2023-06-01 开展的对过敏原及脆弱性控制措施的验证证据，结论：措施基本有效。现场交流食品安全小组组长，其表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，未见欺诈情况。



9) 应急准备和响应管理情况：

受审核方制定有《应急准备与响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如突然停水停电、传染病流行、火灾发生、食物中毒、有害物泄漏、食品供应链的突变、人为投毒等，策划了《应急预案》。于 2023 年 6 月 20 日对消防预案进行演练，演练结束对预案适宜性充分性评审，评审结果：程序文件应急预案符合实际文件不需作修改。于 2023.06.03 开展了食物中毒应急演练，演练结束对预案适宜性充分性进行等，控制方式基本合理。

10) 危害控制计划实施管理情况：【CCP2/OPRP2/OPRP3实施】

受审核方所提供的热食类食品制售，在制作上基本一致，在就餐方式上有两类，一类是在食堂餐厅就餐（简称堂食），一类是用推车送到教室门口（简称送餐），由学生自行分餐。

公司分两个班次开展热食类食品制售活动，早班次负责早餐/中餐的餐食制作及售卖活动，下午班次负责晚餐制售活动。因学生群体主要是初中、高中学生，用餐较为简单。早餐/晚餐少量学生以堂食为主，中餐以送餐为主，不涉及堂食。两个班次不涉及交接活动。两个周变更 1 次菜单，早班送完午餐，回收餐具清洗消毒完毕并打扫卫生后结束。下午班次人员根据菜单安排晚餐。两个班次的运行控制要求是一致的。

查熟制过程（CCP2、OPRP2）过程监控情况：提供了《热食熟制 CCP 监控记录表》，抽查 2023.7.11 午餐-糖醋里脊，温度为 89.4℃，检验包括外观、口味、气味、烧熟煮透，项目均合格，监控人员为时克宏；晚餐-奶黄包，显示温度 91.7℃，检验包括外观、口味、气味、烧熟煮透，项目均合格；晚餐西红柿炒鸡蛋，显示温度 92.6℃，检验包括外观、口味、气味、烧熟煮透，项目均合格；监控人为时克宏。9 月 26 日晚餐，现场由雷 X 彬、高 X 聪负责制作，菜品为西红柿炒鸡蛋和椒麻鸡腿，现场检测中心温度，椒麻鸡腿 79.6℃；西红柿炒鸡蛋 83℃；询问厨师，能够做到烧熟煮透。基本符合熟制过程的 CCP/OPRP 管理的要求。

OPRP3 收档及消毒——行动准则：餐具：蒸柜进行消毒，100 度及以上≥30min。提供了《餐饮具消毒记录表》，记录了日期、消毒方式、物品种类、消毒时间、消毒数量、操作人员、检查人员。抽查 2023.4.23，记录了消毒方式为高温消毒，物品种类为餐盘、碗、勺、筷子、盘子；消毒时间为 10:40-11:10；消毒数量 80 套；操作人于林娥、邓义琼，检查人为张明月，但没有温度信息记录，不符合 OPRP 中行动准则规定要求。现场检查，使用消毒柜/蒸柜消毒，消毒时间为 30min 以上，消毒柜有设定温度，但蒸柜一般上蒸汽后开始计时。与 OPRP 规定不一致，开具不符合要求整改。

另外，抽查 2023.4-2023.9.26 期间 18 次菜品热加工、工器具消毒等记录，与上述情况基本一致。

11) 管理体系的验证、确认、评价和分析、更新

受审核方制定了《体系确认、验证和分析控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定。现场查见食品安全小组开展的确认工作，于 2023-04-01 开展，包括对前提方案、良好卫生规范确认，HACCP 计划确认，OPRP 计划确认，确认人员：食品安全小组，明确了结论为：前提方案/良好卫生规范、HACCP 计划等能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。食品安全小组于 2023-06-01 开展的针对前提方案/良好卫生规范、HACCP 计划、OPRP 验证、工艺流程验证、2023 年度人员资源管理和培训活动验证评价、前提方案/良好卫生规范验证等工作，验证时间：2023-06-01，验证人员：食品安全小组，明确了各项验证结论基本符合。基本可以控制显著危害。

餐食制作过程涉及的作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，审核周期内开展了对餐食、餐具、生产加工用水的安全性验证，抽查热菜安全性验证报告：报告编号：A2230450042101002C,检测项目：菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等，检测单位：天津华测检测认证有限公司，建议再进行验证时候明确具体菜品名称。米饭，报告编号：A2230450042101003C,检测项目：菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等，检测单位：天津华测检测认证有限公司。生活饮用水：报告编号：A2230450042101001C,检测项目：铅、铁、菌落总数，检测单位：天津华测检测认证有限公司。餐具：报告编号：A2230450042101004C,检测



项目：大肠菌群、沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基硫酸钠计），检测单位：天津华测检测认证有限公司。现场审核期间结合企业服务情况，中餐餐食最多，学校为了节约学生用餐时间等，要求送餐至学生班级门口，审核期间公司服务中学50个班，高中6个班，用餐人数约3000人。送餐主要是按照学生开餐时间，用份数盒方式将餐食装框，通过小推车方式运送至学校班级门口，中学生自备餐具，高中生由组织提供餐盘。审核期间组织验证了高中生使用餐盘安全性，但建议后期对份数盒、堂食餐具等进行安全性验证。作为改进建议项提出。

现场查见2023年6月1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/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，基本合理。

审核期间食品安全管理体系、前提方案、良好卫生规范发生修改，但未发生较大更新。修改按照文件方式进行控制，基本合理。

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

受审核方在策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖1次。查见编制了《食品安全/HACCP管理体系审核实施计划》，抽查内审实施计划基本覆盖了 HACCP 体系及 ISO22000:2018 标准条款。内审策划基本覆盖了2个场所。于2023年8月1日按照计划的要求策划实施了内部审核，经查内审过程记录有“内审检查表”、“内审会议签到表”、“不符合报告1份”、“内部审核报告”等，查《内审实施计划》，基本覆盖了FH标准要求条款，体系内审提出1个不符合项，涉及餐饮部，现场发现1名工作人员佩戴饰品不符合要求。已进行原因分析并采取纠正和纠正措施，审核期间现场查核未再次发生。明确了内审结论。

受审核方按照《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审，并于2023年8月15日实施了管理评审，查见有“管理评审会议记录”、“各部门工作汇报”、“管理评审报告”、“管理评审整改措施实施计划”等运行证据。提出了1个改进建议项，办公室5个月内组织奖进行1次管理体系知识培训，办公室招聘相关的设备维护专业人才。计划2023-12完成，下次审核跟踪验证。

现场与小组组长交流管理评审控制情况，其基本熟悉管评流程，包括管评策划、管评输入内容、输出内容、改进项及其纠正措施情况等，现场交流建议后期持续关注管评工具的运用。

3.4 持续改进

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制

受审核方策划了《不合格及潜在不安全产品控制程序》，日常运行过程包括合规义务；管理方针、管理目标现状及实施状况；内部审核结果；监视和测量分析结果；日管控周检查月调度结果；食品安全管理体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客反馈；监管部门监督检查；餐食制作过程等，现场沟通交流小组组长，其表示公司目前体系运行基本稳定，审核周期内除内审发现1个不符合项外，其余运行过程暂未发生不符合情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方在《管理手册》12章节进行了规定，同时策划了《纠正措施和预防措施控制程序》。通过公司管理方针、管理目标建立，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、法律法规识别及应用、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。

审核期间受审核方提供了相关的内审和管理评审不合格的纠正及纠正措施的记录；内审开具的1项不符合，已进行原因分析，采取纠正和纠正措施，进行验证基本合格。管理改进建议项还在实施中，下次审核关注。

体系建立以来，暂未发生验收、餐食制作、餐食售卖、餐食送餐等不合格情况，也未发生投诉情况。暂无需采取纠正措施的需求。



3) 投诉的接受和处理情况:

受审核方策划了《客户满意检测控制程序》、《投诉处理程序》。查投诉处理管理情况：现场与办公室负责人交流，目前公司的客户群体主要是石家庄市第四十四中学师生。目前提供早中晚餐服务，其中早晚餐用餐人数约 600 人左右，堂食为主；中餐按照校方要求，配送至各班级门口，学生自行分餐。目前暂未发生食品安全投诉情况，发生质量方面的反馈包括菜品偏咸，肉类少等情况，现场给予沟通解决。未发生食物中毒情况。

售出餐食未发生不安全产品情况，也未发生撤回/召回情况。

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）：

受审核方在管理手册的 8.1.3 条款进行了规定，并策划了《基础设施管理控制程序》《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。

地址 1：石家庄高新区珠峰大街 288 号石家庄学院食堂一楼 101 室（办公地址）；地址 2：石家庄市谈固东街石家庄市第四十四中学（二层食堂），地址一在石家庄学院内，主要以办公为主，地址 2 为热食类食品制售的实际现场，属于第四十四中学二层食堂。

组织的规模情况/资源配置情况：公司承包石家庄市谈固东街石家庄市第四十四中学（二层食堂），食堂的占地面积约 1000 平方米。提供了与校方签订的合同，服务范围及要求：实施协议范围内提供主、副食品的采购、加工、制作服务，按照校方提供的就餐人数为师生提供优质的早、中、晚餐，以及设备器具维护、消毒，食堂设施与场地的卫生清洁等服务性工作，委托管理服务期限：2021 年 8 月 1 日至 2022 年 7 月 31 日（总合同期为 36 个月，先签 12 个月合同，如果甲方（校方）对乙方（组织）服务满意，且乙方（组织）无重大问题，可直接续签至 2024 年暑假起始日）。目前继续在服务中，未再签订协议等。食堂分为后厨区、就餐区；其中就餐区 1 个；后厨分为粗加工间、餐食制作间、分餐间、洗消间、留样柜等区域，常温仓库 2 个；冷藏/冷冻柜共 3 个。在四十四中学食堂 1 层有一个共用办公室。查看餐饮加工和服务提供过程管理，经调整后，与流程图基本一致；该场所为租赁场所，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；基本满足热食类食品制售需要。

现场观察：食堂位于二层，一共四层，目前还有三楼食堂，由另外一家公司承租。食堂内部地面清洁，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，涉及餐饮部的主要有不锈钢面长条桌、不锈钢操作台，天然气蒸箱、单眼灶、双眼灶、大锅灶、不锈钢货架、冰箱、消毒柜、洗碗池、空调等，各类基础设施由食堂所在学校提供为主，基本满足认证范围所涉及产品烹饪加工服务。设施设备维修及大保养等组织负责，按照策划开展了设备的维保、维修管理。

查看现场涉及的特种设备主要为一台电梯，由校方负责，日常维护由组织负责，提供了电梯消毒的记录等日常管理，基本符合。

抽查“监视和测量设备台帐”，主要包括电子秤，温度计共 5 件，包括监控冷冻冷藏冰箱温度显示装置已列入台账管理。提供温度计和电子秤校检证书，温度计（型号 TP-677），由河北业巨计量检测有限公司于 2023 年 8 月 30 日出具的证书号为 23000051271。电子秤（MTZ2000），由河北业巨计量检测有限公司于 2023 年 8 月 30 日出具的证书号为 23000051272。

现场询问对冷藏/冷冻冰箱温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，冷藏冰箱中有温度显示器（温度计显示：3.8℃），冷冻冰箱温度显示器显示温度（-13.4℃、-5.9℃），留样冰箱以档位控制温度，现场审核期间已补充温度计，下次审核关注温度管理情况。

2) 人员及能力、意识：

现场确认受审核方体系覆盖总人数：33 人【总部 2 人，第四十四中学 31 人】，含各部门主要负责



人6人。公司暂未聘请外部专家协助 FSMS 的开发，实施，操作或评估。

受审核方针对人员能力意识管理方面的规定要求主要体现在《管理手册》7.2/7.3 条款，策划了《人力资源管理程序》、《各岗位人员任职要求》等文件。现场抽查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供了《各岗位人员任职要求》，覆盖各岗位，对协调能力、工作经验、学历等方面进行了规定，抽查餐饮部负责人、餐饮部-仓库负责人，基本符合策划的任职要求。在审核期间受审核方对核心岗位人员能力进行了评价，主项目包括：受教育程度、培训经历、专业技能、工作绩效方面，体现在《人员岗位任职情况和能力培训评估表》中，抽查食品安全小组组长张淑仙、办公室经理李卫力的人员能力评价，评价了上述项目，各项均为符合，结论：胜任岗位工作。

在危害控制计划中明确食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了办公室、餐饮部等岗位人员，明确了在小组成员中的职责。基本合理。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，审核期间抽查食品安全小组开展了各项确认验证等活动。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

现场交流部门负责人，公司人员目前稳定，控制人员能力的措施主要是通过培训、换岗、再培训等方式进行控制，提升人员能力及食品安全意识，确保在发生食品安全问题时，员工可意识到不当操作所带来的不理想后果。现场抽查组织体系建立以来开展的培训情况，查见《2023 年度培训计划》、

《员工培训记录表及效果评价表》，在培训计划中策划包括了对体系标准、内审员、管理方针与目标、管理知识、公司文件与记录管理等培训项目，建议后期关注体系文件落地方面的培训，比如危害控制计划、前提方案的要求及实施等；抽查培训实施及评价：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。培训对象策划的合理性，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、验收人员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，提供有培训合格的证据，现场与内审员张淑仙交流，基本熟悉内审流程，但是内审能力方面还需要提升。检验人员主要负责日常的感官、验证等工作。

查特种作业人员：不涉及；查人员健康管理，提供了员工健康证，随机抽取：餐饮部打餐/送餐张春梅、餐饮部-仓库张明月、餐饮部厨师长王建中、餐饮部负责人段磊磊的健康证，均在有效期内。人员管理基本符合要求。

3) 信息沟通：

受审核方在《管理手册》7.4 条款进行了规定，包括沟通内容、方式、对象等。现场交流，公司内部沟通主要是员工、部门间的工作，沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、通知、看板、电话（内外线）、网络等。沟通内容包含：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、校方对餐食提供的要求等的内部交流。日常沟通内容基本在日常运行工作中及时给予落实。审核期间员工基本稳定，未发生内部报告情况。对外沟通主要指定餐饮部负责人负责，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、校方对餐食的要求等信息。现场交流餐饮部负责人段磊磊，其表示主要关注校方的要求，能够及时关注并给予传递，目前运行良好。

4) 文件化信息的管理：

受审核方在《管理手册》8.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》。现场查见组织形成了文件化的《管理手册》1 份、《程序文件》51 份、《危害控制计划》1 份、《前提方案/良好卫生规范》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。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理祖意然批准，审核周期内依据文审问题、一阶段问题对手册、程序文件、危害控制计划文件修改。提供有修改单，基本合理。有文件编号、版本及状态标识，按照受控文件进行管理。



提供了《餐饮服务行业适用标准清单》对外来文件进行管理，抽查控制基本合理。

受审核方按照记录控制程序对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，抽查管理基本符合要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

注册地址：石家庄高新区珠峰大街 288 号石家庄学院食堂一楼 101 室

办公地址：石家庄高新区珠峰大街 288 号石家庄学院食堂一楼 101 室

经营地址：石家庄市谈固东街石家庄市第四十四中学（二层食堂）【承包食堂】

审核范围：

F:位于石家庄市谈固东街石家庄市第四十四中学（二层食堂）河北厚勤餐饮管理服务有限公司食堂（承包）的热食类食品制售

H:位于石家庄市谈固东街石家庄市第四十四中学（二层食堂）河北厚勤餐饮管理服务有限公司食堂（承包）的热食类食品制售

五、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，（河北厚勤餐饮管理服务有限公司）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:肖新龙、任泽华



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。