

项目编号：0867-2021-H-2023

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：河北惠康餐饮管理有限公司

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）： _____

报 告 日 期： 2023 年 10 月 31 日

北京国标联合认证有限公司 编制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

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

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

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

承诺人 审核组长： 邝柏臣

组员：



一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	邝柏臣	组长	审核员	2020-N1HACCP-1222839	E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	安小琪（综合办主任兼食品安全小组组长）、 刘江涛（管理部经理）	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行第一次监督审核 证书暂停后恢复 其他特殊审核请注明：

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

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

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 单体系统审核 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》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》、《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》；

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10月29日上午至2023年10月31日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年05月24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

H: 位于河北省石家庄市裕华区方兴路 88 号（第二食堂）（一层）（承包河北化工医药职业技术学院食堂）的河北惠康餐饮管理有限公司餐饮管理服务（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：保定市竞秀区新市场街道办事处天鹅西路 538 号门脸；

办公地址：河北省石家庄市裕华区方兴路 88 号（第二食堂）（一层）（承包河北化工医药职业技术学院食堂）；

经营地址：河北省石家庄市裕华区方兴路 88 号（第二食堂）（一层）（承包河北化工医药职业技术学院食堂）；

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

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）（不适用）

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：未调整； 有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况：完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款：01)管理部：H3.3、02)管理部：H3.6；

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11月11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10月01日前。

2) 下次审核时应重点关注：

计量器具管理、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 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《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 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: 一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《HACCP 管理手册》第三章第 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 (2022.10-2023.10)》, 查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下:

食品安全目标	考核频率	计算方法	责任部门	目标实际完成 (2022.10.20-2023.10.20)
关键控制点监控合格率 100%	每年	受控点受控数/受控 点数×100%	管理部	100%
关键岗位人员培训合格 率 100%	每年	以完成培训次数/计 划培训数×100%	综合办公室	100%



顾客满意度达到 85%以上	每年	顾客满意分数/总分 数×100%	管理部	95%
重大食品安全事故发生为 0	每年	以实际发生为准	综合办公室	0

公司审核周期内的管理目标已实现，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

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，组织的规模情况/资源配置情况：基本符合要求，与平面图基本一致；

组织承包的食堂位于：河北省石家庄市裕华区方兴路 88 号（第二食堂）（一层）（承包河北化工医药职业技术学院食堂），学生提供中式快餐类服务，仅提供早、中餐和晚餐，每餐就餐人数约 4000 人次就餐。食堂布局基本合理；设有卫生间，在加工区外；与食堂平面图一致。

位于河北省石家庄市裕华区方兴路 88 号（第二食堂）（一层），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；

空气和水的管理：食堂加工用水为城市管网用水，能提供了有效水质检测报告，水质检测报告编号：2023H0924029, 检测日期：2023.09.29；热食类食品加工对空气无特殊要求。

食堂：更衣室设有一次更衣室，配置衣帽间、换鞋、储物柜，洗手采用洗手液及 75%酒精消毒液控制；就餐区配备有紫外线诱蝇灯，场地采用 84 消毒液消毒，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《食品及原料进货查验记录》。

污水处理等由生产过程产生的废水，主要通过校区管网，学校统一进行处理，处理后排入城市排污管网；场地保洁委托外包保洁公司实施，抽查保洁服务供方：石家庄速洁物业服务有限公司，营业执照编号：91130101MA0GM6J09N，与企业签订了《保洁托管合同》，有效期：2023.8.25 至 2024.08.31；保洁范围：餐具、操作台、餐桌椅、大厅、门窗、玻璃、收餐台、垃圾桶等。派驻工作人员数量为 8-10 人。工作时间：早 6:00-晚 21:30 合同规定了保洁工作质量标准，洗涤用品达到国家合格标准，碗筷破损率不得超过 3%等。

抽查实施记录：

提供有《后厨卫生消杀记录》检查日期：2023.8.26-2023.10.20 清洁消毒，主要使用 84 消毒液喷，消毒液浓度：1:50ml，消毒区域：毛菜间、切配间、操作间、小冰箱间、蒸气间、和面间、留样间、调料间；责任人：壮壮，监督人：刘江涛，抽查 2023.10.13 消杀时间：9:30，基本符合要求；

提供前厅《2023 餐厅消毒记录表》：消毒范围：地面、门口、大厅；消毒方式（比例）84 消毒液配置后喷洒消毒，84 消毒液喷洒 1:50；抽查 2023.10.01，时间：上午 操作人，检查人：刘江涛，符合要求；

提供有《洗消间消毒登记表》，消毒方式（比例）84 消毒液配置后喷洒消毒，84 消毒液喷洒 1:50，抽查 2023-09-01~2023-10-06 月，操作人：壮壮；

提供有《卫生间消毒记录表》，消毒方式（比例）84 消毒液配置后喷洒消毒，84 消毒液喷洒 1:50，抽查 2023.10.09~2023.10.28，操作人：壮壮，符合要求；



厨余垃圾清运、油烟清理均由甲方统一指定供方管控，餐厨加工区及就餐区域就餐区配备有灭蝇灯；

虫害消杀管理：虫害消杀由甲方统一指定消杀公司实施，每半月消杀 1 次；绘制虫害控制平面图包括标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置。灭蝇灯每天进行检查，每周进行清理；

在《餐饮从业人员健康状况晨检表》和《员工健康证》、《消毒记录》、《餐具消毒》等，包括证照、健康证、晨检、员工健康状况、餐器具消毒、留样等记录；

提供有《餐余从业人员健康状况晨检表》日期：2023.09.01，检查员工：是否有健康证、体温、手外伤、皮肤湿疹、腹泻等健康情况，符合要求。另提供有《店长工作检查表》，抽 2023.08.26，检查记录工作服、健康证、头发、首饰等，店长签字：刘江涛，检查结果：无异常；

餐食加工间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；

厨余垃圾、废弃油脂由每天清理，由校方指定清运公司处理；

包装材料：主要为各类餐具，采用热水清洗及蒸汽高温消毒 40 分钟，提供《洗消记录》，抽查 2023.10.20 时间：6:10 至 10:00 中餐：13:10 至 15:00 晚餐：18:10 至 20:00；消毒人：壮壮，基本符合，详见 H4.3.4.3 条款审核记录。未记录消毒时间及温度、消毒餐具数量，已现场沟通整改；

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。外来人员由河北化工医药职业技术学院保安部统一预约进行统一登记管理，进入食堂厨房按照公司有关要求进行管理，健康证等办公室审核记录

原辅料验收管控由校方统一管控，组织不参与采购验收；

查看现场有冷藏冷冻柜共有 20 台，提供有《冷冻柜温度检测记录 2 表》，抽查 2023.09.01 设定温度 $-12^{\circ}\text{C}\sim-18^{\circ}\text{C}$ ，实际温度 12°C ，抽查 2023.10.12 实际 -12°C ；抽查《冷藏柜温度检测记录表》，抽查 2023.09.01 设定温度： $0^{\circ}\sim 8^{\circ}\text{C}$ ，实际温度： 2°C ，2023.10.20，实际温度： 2°C ，2023.10.29 现场查看原料柜 1 的温度显示器显示温度冷藏 -2.7°C 、冷冻 -17.4°C ，抽查半成品柜 2 冷藏 3°C ，冷冻 -6.5°C ，抽查原料柜 3：冷藏： -0.5°C ，冷冻： -9°C ，四门无积水结霜，荤素分开，生熟分开，加盖覆膜，留样冰箱配置自动温度监控装置，冷冻库冷藏柜主要存放预包装的少量肉类产品、半成品；**现场未提供冷藏冷冻柜显示装置比对校验记录，已开不符合项整改。**

食堂位于第二食堂一楼，共分为 1 个主厨房及配套的特色风味档口，布局基本符合要求。与平面图基本一致，查看与风味档口员工的食品安全内部管控，提供有劳务用工合同，规定了劳务期限、从业岗位及职务，采用聘用专业技术人员 3-5 人为一组，由学校统一配发原材料，不得私自采购，保证一日三餐正常运转，所有食品必须符合国家卫生标准，就餐师生满意应达到 80%，在低于 75%扣乙方劳务收入 1%等，须持健康证上岗，甲方须遵守各项规章制度，接受甲方及地方有关部门检查，检查不合格，所出各项罚款自负，甲方有关部门组织职工代表定期或不定期检是食堂饭菜质量及卫生状况，甲方是就乙方的业务管理部门，对乙方经营的全过程有指导、管理、监督和考核的权利；

现场查看：蔬菜、肉类、水产类分区有简易隔断；餐食粗加工、切配、烹饪、售卖分区，水池也都进行了标识；刀具、砧板、毛巾都进行了分色，并有分色的说明防止混用，冰箱也贴了标识防止交叉污染，基本可以满足控制交叉污染的要求；

化学品主要有：75%酒精、84 消毒液、洗手液，询问了解由学校统一采买、统一管理、按需领用；

现场提供按市场监管局统一要求填报的《日管控记录表》、《周排查记录表》、《月调度记录表》，抽查日管记录表：主要包括从业人员、索票索证、食品添加剂、分餐操作管理等，抽查 2023-08-26 日，无异常；

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，前提方案和良好卫生规范等执行基本符合。

——**现场观察：预进间洗手池无法正常使用，未配备洗手液及 75%酒精，已开不符合项整改；**

——现场观察：员工佩戴工帽、口罩、穿工服、鞋靴、带围裙，售卖间人员戴一次性手套



2) 设计和开发管理情况:

在手册 3.4 对设计和开发进行了说明, 并编制了《产品设计和开发程序》, 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餐饮管理服务(热食类食品制售), 组织在学校食堂提供热食类食品制售较为简单, 基本不涉及产品和服务的设计和开发, 如果对采购涉及新的品类等内容, 组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新, 审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。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《HACCP 管理手册》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》; 甲方即校主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, 主要食材原材料由校方指定合格供方, 采购食材包括有: 猪肉、鸡肉、鱼肉、米、面粉及制品、油、蔬菜、鸡蛋、豆类及制品、食用菌、调味品等; 食堂的所有食材供应及验收由甲方统筹管理并指定供方进行供应配送, 组织只负责食堂餐厨营运服务, 每月制定菜单, 并通过手机系统后台直接下达采购订单给食材供应商, 食材的数量及质量确认均由校方验收管控。查组织的合格供方名单, 主要是保洁服务和工服、围裙和帽子的供方;

现场抽查供方及相关检测报告:

抽查小磨香油(供应商: 石家庄高新区半道街香油经销处), 检测报告编号: ZD2023SY12255, 检测项目: 酸价、过氧化值、苯并芘、铅等, 单项判定: 合格, 检测日期: 2023.08.17;

抽查蔬菜(供应商: 石家庄名宏农产品销售有限公司), 样品: 土豆、绿甘蓝、西红柿、生菜、黄瓜等, 农残抑制率: 9.33%、10.21%、8.76%、9.91%、13.22%, 结论合格; 抽样时间: 2023.10.27;

抽查猪肉供方(供应商: 河北千喜鹤肉类产业有限公司), 提供生猪定屠宰证批准号: 1305000322012161000121; 动物防疫条件合格证: 动防合字第 1900001 号;

抽查五香豆腐丝(供应商: 河北省双和豆业食品有限公司), 检测报告: 13000WT202300598, 检测项目: 山梨酸、铅等, 结论: 合格, 检测日期: 2023.02.07;

抽查鸭血制品(供应商: 山东双福食品有限公司), 检测报告: JYSW230412006, 检测项目: 菌落总数、大肠菌群; 单项结论: 合格, 检测日期: 2023.04.18;

抽查无骨鸡柳(供应商: 焦作市恒家福食品有限公司), 检测报告: SK-F2023-01386, 检测项目: 感官、过氧化值、铅等, 单项结论: 合格, 检测日期: 2023.02.20;

另抽查黑椒鸡扒(报告编号: SK-F2023-01383)、藤椒鸡排(报告编号: (2023)SP03740)、柳叶脆香鸡(调理带骨鸡肉)(检测报告: TL-W23070014), 验收控制方式相同, 基本符合要求;

抽查保洁服务供方: 石家庄速洁物业服务有限公司, 营业执照编号: 91130101MA0GM6J09N, 与企业签订了《保洁托管合同》, 有效期: 2023.8.25 至 2023.08.31; 保洁范围: 餐具、操作台、餐桌椅、大厅、门窗、玻璃、收餐台、垃圾桶等。派驻工作人员数量为 8-10 人。工作时间: 早 6:00-晚 21:30 合同规定了保洁工作质量标准, 洗涤用品达到国家合格标准, 碗筷破损率不得超过 3%等;

抽查工服、围裙和帽子供方武汉市衿翎商贸有限公司, 营业执照编号: 91420106MA7JQ3QY06, 在淘宝店上采购; 清洁消毒使用 75%酒精、洗手消毒液、84 消毒液、洗洁精, 统一由甲方提供, 需要时领取。

厨余垃圾清运、油烟清理、虫害防治均由甲方管控;

每年进行一次, 提供有《合格供方及业绩评价表》, 包括供方名称、供应产品、评价准则及得分(公司资格、产品质量、价格合理程度、供货及时性、售后服务、安全性能)评价结果、评价引发的措施等, 例如石家庄速洁物业服务有限公司评价为良好, 保留合格供方, 编辑、编辑、评价: 安小琪、刘江涛 批准: 胡红亮, 日期: 2023.1.20;

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, 采购产品满足公司验收标准要求, 未发生不合格情况。

现场查看仓库未发现来自非合格供方原料, 公司有少量使用食品添加剂无铝双效泡打粉, 查看添加剂领用及使用记录, 符合要求。



采购管理情况：过采购计划单、微信、电话方式与供方沟通，并在指定甲方指定采购微信小程序下达采购计划。抽查：2023-10-29 采购订单，采购产品：蔬菜（娃娃菜 2 斤、油菜 8 斤、西生菜 10 斤）、鸡排腿块 40 斤，通过微信方式传递给供方，供方安排送货，控制方式基本符合。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

4) 监视和测量管理情况：

公司的《监视和测量资源控制程序》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”，主要包括弹簧式盘秤，数字式温度计共 2 件。

查公司电子厨房秤（型号：HE-400）：校准证书编号：GD602052309260754, 校准日期：2023.09.26；

防水探针温度计(型号：JR-9919)，校准证书编号：GD602062309260358，校准时间：2023.09.26，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，未提供内部校准记录，已开不符合项整改；

现场查看：冷藏库温度显示器，温度计显示：2.7℃，冷冻库显示器显示温度（-17.4℃），半成品冷柜（冷藏：0.6℃，冷冻：-10℃），符合工艺要求，查看留样冰箱已配备自动温控显示器，温度显示：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，组织未配备检验室。

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《HACCP 管理手册》中 3.7 条款对可追溯性进行了规定，3.9 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品召回控制程序》，主要涉及内容：公司应建立、保持、评审、更新产品召回和召回计划，确保及时撤回或召回受食品安全危害影响的全部放行产品。该计划应至少包括以下方面的要求： a) 启动和实施产品召回和召回计划人员的职责和权限； b) 产品召回和召回行动需符合的相关法律、法规和其他相关要求； c) 受食品安全危害影响产品的撤回和召回措施； d) 对撤回或召回的产品进行分析和处置的措施，包括对可能受影响的其他产品的评估和处置；撤回或召回的产品在最终完成处置前应在控制下保管，防止非预期使用；

提供有《产品召回模拟演练记录》，召回模拟日期：2023-08-21，召回产品名称：土豆，模拟问题：某企业某批次土豆的型式检验报告结果有误，要求暂停使用；2023 年 8 月 21 日上午 9 点，厨师长召开会议宣布演练正式开始，负责食品安全的安小琪模拟食药监督管理局电话通知，某企业某批次土豆的型式检验报告结果有误，要求暂停使用，副厨师长接到通知后，立即在 2 分钟内核实情况，确定了采购的数量及工厂领用的数量，并报告给厨师长。启动土豆撤回、召回程序；

召回情况：参加演练的副厨师长 9:10 分接到命令后，立即组织员工展开了应急处理。厨师长立即停止销售土豆，并将的土豆成品撤回，做好了“禁止销售”标识。参加演练的副厨师长 9:10 分接到命令后，立即组织员工展开了应急处理。厨师长立即停止销售土豆，并将的土豆成品撤回，做好了“禁止销售”标识；

召回演练总结：演练结束后，厨师长召开了演练总结会，听取了各部门的演练情况报告及安全监督管理员在各部门的观察情况报告，对各部门的应急处理方法进行了分析和点评。肯定了大家对演练的重视和演练取得的成效，并指出个别部门提前做准备减弱了真实性的不足。演练取得了很大的成功。此次演练，按演练计划有效实施，演练效果较好，达到了演练的目的。

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，原材料验收包括各类禽肉类、粮米油盐、水产、瓜果蔬菜、各类调味品等初级农产品、预包装食品原料食材均由甲方统一采购验收管控。组织只根据每天订单计划在指定采购小程序申领采购物资，由供方统一进行配送，策划编制了《不合格品和潜在不安全品控制程序》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。

执行标准（接收准则）：

放行类型	抽样要求	执行标准或规范文件名称	评价结论
原辅料检验	随机抽取	一般：感官检查、预包装完好、重量、索取供方资质及报告等	由甲方统一采购验收管控
餐盒验收	随机抽取	外观、标识、感官要求（形状良好，两边偏差等）、索	由甲方统一采购验收



		取供方资质及报告	收管控
半成品首检	---	---	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
半成品检验	随机抽取	现场主要通过感官检查为主	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
成品检验	随机抽取	感官、餐食中心温度、烧熟煮透等	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
服务放行	现场随机	按照 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》执行	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

原材料验收统一甲方采购验收管理，组织只根据每天订单计划在指定采购小程序申领采购物资，由供方统一进行配送，抽查主要原材料检测报告：

抽查小磨香油（供应商：石家庄高新区半道街香油经销处），检测报告编号：ZD2023SY12255，检测项目：酸价、过氧化值、苯并芘、铅等，单项判定：合格，检测日期：2023.08.17；

抽查蔬菜（供应商：石家庄名宏农产品销售有限公司），样品：土豆、绿甘蓝、西红柿、生菜、黄瓜等，农残抑制率：9.33%、10.21%、8.76%、9.91%、13.22%，结论合格；抽样时间：2023.10.27；

抽查猪肉供方（供应商：河北千喜鹤肉类产业有限公司），提供生猪定屠宰证批准号：1305000322012161000121；动物防疫条件合格证：动防合字第1900001号；

抽查五香豆腐丝（供应商：河北省双和豆业食品有限公司），检测报告：13000WT202300598，检测项目：山梨酸、铅等，结论：合格，检测日期：2023.02.07；

抽查鸭血制品（供应商：山东双福食品有限公司），检测报告：JYSW230412006，检测项目：菌落总数、大肠菌群；单项结论：合格，检测日期：2023.04.18；

抽查无骨鸡柳（供应商：焦作市恒家福食品有限公司），检测报告：SK-F2023-01386，检测项目：感官、过氧化值、铅等，单项结论：合格，检测日期：2023.02.20；

另抽查黑椒鸡扒（报告编号：SK-F2023-01383）、藤椒鸡排（报告编号：（2023）SP03740）、柳叶脆香鸡（调理带骨肉）（检测报告：TL-W23070014），验收控制方式相同，基本符合要求；

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H4.3.4.3条款的审核记录。基本符合。

抽取成品检验相关记录名称：《成品检测台帐》、《菜品中心温度记录表》

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
2023.10.12	20231012 香锅、土豆条、 面包片	随机	色泽\目测、香/ 口尝、味/品尝、 形/目测等	检测合格，检测人：李丛	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
2023-10.27	202310.27 素炒苦瓜	随机	色泽\目测、香/ 口尝、味/品尝、 形/目测等	检测合格，检测人：李丛	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格

7) 致敏物质的管理情况：

公司在《管理手册》中3.10条款进行了规定，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分别有：含有麸质的谷物及其制品、甲壳纲类动物及其制品（如虾、龙虾、蟹等）、鱼类及其制品、蛋类及其制品、花生及其制品等八大类物质，编制日期：2023.05.10，审批：胡红亮；

查见《过敏原控制确认报告》，确认日期：2023-05-12；总结论：能达到预期的控制水平，确认人：安小琪，确认结论：通过抽检及客户反馈，均为发现及发生过敏原污染事件。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：

公司在管理手册的第3.11条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。在计划中对外来人员管理、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。查《公司食品防护计划》，提供有《食品安全防护演练记录》，演练时间：2023.09.14，演练评价：通过此次演练，证明了公司生产过程平安防护措施运行有效。食品平安防护小组副组长李丛负责书写此次演练的记录，并予以存档。提供了《食品安全防护验证记录》验证食品防护计划的符合性/适用性，验证结论：经过策划的验证、防护演练过程的验证、防护演练结果的验证，识别了薄弱环节，并制定了相对应的防护手段，经过几个月的运行，经过验证，上述防护手段基本可以达到预期效果。验证人员：安小琪 刘江涛 时间：2023.10.13。现场查见：——进入食堂前，由学校保安监控外来人员并提前预约进入校园，有《外来人员登记表》、进入食堂在询问健康状况后由管理部负责人陪同带入食堂；——仓库有专人进行管理，每批出入库有出入库记录，记录有数量、库存等信息。

9) 食品欺诈预防管理情况：

公司制定有《食品欺诈预防控制程序》，企业应收集有关供应链食品欺诈的以往和现存威胁信息，对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估，以评估食品欺诈的潜在风险。企业应建立、实施和保持食品欺诈预防计划，以减少或消除识别的脆弱环节企业的食品欺诈预防计划应覆盖相关的食品类别，并被企业的 HACCP 体系所支持。企业应对食品欺诈的预防措施进行确认和验证，并持续地对食品欺诈预防计划进行评审，至少每年一次。

公司提供了《脆弱性评估表》，覆盖了食品原料、辅料等；未覆盖肉类冻品材料，已现场沟通整改，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：中、低等级，控制措施：1. 建立并实施供方评价选择（如供方现场审核），建立合格供方名册监控及再评价。2. 通过适宜渠道、平台，随时查询监测与查证。3. 仅采购来自合格供方，索取原产地、检测报告，并验收管控。定期送检验证。通过潜在的脆弱性、风险分析进行风险评估；风险度在10分以上的为高风险，制定控制措施，同时 HACCP 小组成品进行定期验证，通过严格按照供方管理，做好采购过程管理的方式进行控制。

查见《食品欺诈预防计划确认记录》，确认日期：2023-05-11；确认/验证人：安小琪。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安小琪，表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方由甲方统一指定，验收由甲方统一负责，未见欺诈情况。

10) 应急准备和响应管理情况：

公司制定有《应急预案与响应控制程序》，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2023-8-开展食物中毒应急预案演练记录记录，提供了编制的《食物中毒应急预案》、《食物中毒应急预案演练记录》等证据；演练结果：通过本次演习，使管理部本项目职工现场参与并掌握了食物中毒发生后的处理步骤和救护处理常识；达到了一旦食堂真正发生食物中毒后，在组织人员停止及时控制险情和减少经济损失等方面能够按应急预案处理的预期目的。通过演练，食物中毒应急救援预案可行。



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 HACCP 管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为:安小琪女士, 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, 包括了综合办、管理部人员, 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, 询问小组成员刘江涛, 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。

现场抽查: 肉类特性描述——产地(本市持有经营许可证的厂家。)、化学特性(挥发性盐基氮(mg/100g)≤15.0; 铅≤0.2mg/kg 氧氟沙星, 无机砷≤0.05mg/kg, 氧氟沙星 不得检出; 呋喃唑酮代谢物, 呋喃西林代谢物 不得检出; 磺胺类(mg/kg)≤0.1mg/kg; 甲氧苄啶 0.05mg/kg 氯霉素, 五氯酚酸钠 不得检出; 氟苯尼考≤0.3mg/kg 多西环素≤0.1mg/kg 土霉素≤0.2mg/kg 地塞米松≤0.01mg/kg 利巴韦林, 甲硝唑 不得检出; 唑乙醇≤0.004mg/kg 四环素≤0.1mg/kg 总汞(mg/kg)≤0.05; 镉(mg/kg)≤0.1mg/kg; 铬(mg/kg)≤1.0mg/kg; 铅(mg/kg)≤0.2mg/kg; 总砷(mg/kg)≤0.5mg/kg; 瘦肉精(盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺), 不得检出 金霉素/(mg/kg)≤0.2mg/kg; 四环素/(mg/kg)≤0.2mg/kg; 土霉素/(mg/kg)≤0.2mg/kg; 非洲猪瘟病毒; 不得检出 等农药残留应符合农业农村部公告第 250 号, 农业农村部公告第 2292 号, GB31650-2019, GB 2762-2017, GB 2763-2019, GB 21312-2007 标准规定等)、生产方式(屠宰)、交付方式(供方送货上门)、过敏原(否)等, 基本符合。另抽查蔬菜类、禽蛋、米、面、粮油类的特性描述, 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。

现场抽查: 米饭: 生物特性(——)致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等) 不得检出, 化学特性: 不投入食品添加剂, 成分(大米)、加工方式(蒸煮)、包装方式(托盘)等, 基本充分。

另抽查热菜类控制方式基本相同。

食用方式为烹饪后食用, 产品保质期一般: 终产品的预期用途和储藏条件, 以及保质期;

产品的预期用途, 为 河北化工医药职业技术学院师生提供餐食服务;

产品的储藏条件, 为制熟后即刻食用, 常温存放不能超过 2 小时, 高温存放条件: 60℃以上;

产品的保质期, 为常温条件不超过 2 小时;

餐时温度低于 10℃或餐食温度在 10-60℃存放时间超过 2h 不可食用

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(热食类食品制售)加工过程流程:

红案:

原料验收(甲方统一采购管理)——择菜——洗菜——切菜——烹饪(炒、煮)——装盘——上桌——服务



白案:

原料验收（甲方统一采购管理）——清洗（大米）——蒸煮——盛碗——上桌

服务:

客人点菜——确认品种和偏好——传菜——上菜——介绍菜品——服务（倒酒、盛汤等）——收款——致谢

餐具清洗消毒:

餐具——回收——清洗——消毒——备用

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；流程图已开展确认：时间：2023-01-12，确认人：食品安全小组成员。确认结论：基本符合。

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。

在《危害分析工作单》中进行了食品安全显著危害和食品安全非显著危害的分析；所识别最终产品的每种食品安全危害的可接受水平。

控制点示例	潜在危害	接收准则名称/可接受限值	依据来源
主食类、热菜类	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留	按照《危害控制计划》执行	<input checked="" type="checkbox"/> 法律、法规 <input checked="" type="checkbox"/> 客户要求 <input checked="" type="checkbox"/> 预期用途
密胺餐具	<input checked="" type="checkbox"/> 有害微生物 <input type="checkbox"/> 重金属 <input type="checkbox"/> 黄曲霉毒素 <input type="checkbox"/> 苯并芘、 <input type="checkbox"/> 农药残留 <input type="checkbox"/> 兽药残留 <input checked="" type="checkbox"/> 阴离子合成洗涤剂残留	按 GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》执行	<input checked="" type="checkbox"/> 法律、法规 <input checked="" type="checkbox"/> 客户要求 <input checked="" type="checkbox"/> 预期用途

抽查大米采购验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（致病菌——非显著、）、物理危害（包装碎片、线头、石子、玻璃质——非显著危害），化学危害（农药残留、重金属、真菌毒素、过量增白剂——显著危害），确定的控制措施为定期检测，拒收无合格证明 SC 大米，通过 ORRP 方式控制，基本合理。

抽查菜品（荤菜、素菜、汤）加工过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（有害微生物——显著、）、物理危害（无——非显著危害），化学危害（无——非显著危害），确定的控制措施为加热原料，使菜品中心温度高于 75℃，消灭菜品种的有害微生物，通过 CCP1 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《HACCP 计划确认记录表》，

确认人员：食品安全小组成员，确认日期：2023-01-12，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，甲方统一管理，具体见综合办审核记录。

餐食、餐具的安全性确认主要通过委托第三方进行，具体见餐饮服务部审核记录。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》

HACCP 小组应为每个 CCP 建立关键限值。一个 CCP 可以有一个或一个以上的关键限制。关键限制的设立应科学、直观、易于监测，确保产品的安全危害得到有效控制，而不超过可接受水平。

CCP1: 烹饪_关键限值: 中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$

CCP2: 配料_关键限值: 双效泡打粉 $\leq 10\text{g/kg}$



应针对每个 CCP 制定并实施有效的监控措施，保证 CCP 处于受控状态；监控措施应包括监控对象/监控方法/监控频率/监控人员。

监控方法应准确及时；

监控频率一般应实施连续监控，若采用非连续监控时，其频次应能保证 CCP 受控的需要；

监控人员应接受适当的培训，理解监控的目的和重要性，熟悉监控操作并及时准确地记录和报告监控结果。

见管理部审核记录

序号	监控措施					相关记录名称
CCP 点	监控对象	CL	监控方法	监控频率	监控人员	——
CCP1 烹饪	餐食中心温度	中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	每次出锅时测量餐食中心温度	每批	专人	《菜品中心温度记录》
CCP2 配料	泡打粉添加量	双效泡打粉 $\leq 10\text{g}/\text{kg}$	每次添加时计量添加剂的量	每批	面点师	《添加剂领用记录表记录》

基本满足标准要求。

公司策划并形成了 2 个 CCP 点：

CCP 点	地点	控制要求 /CL	记录情况	现场显示	结论
CCP1 烹饪	后厨	中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	《菜品中心温度记录表》，抽查 2023.08.25 糖饼 71°C 、水煮肉片 79°C 、鱼香肉丝 79°C ；	2023.10.29 现场查看 米饭 93.3°C ，番茄炒蛋 75.1°C 、辣椒炒肉 73.3°C	符合要求
CCP2 配料	面点间	复合膨松剂（双效泡打粉） $\leq 10\text{g}/\text{kg}$	提供有：《食品添加剂领用记录表》，查看 2023-8-26 的使用记录仅记录了泡打粉，领用量：2 袋，使用日期：2023.10.15，（添加剂生产日期：2023.09.01、生产批号：20230901）（，规定使用量：10kg/kg，实际使用量：50g，名称：油条，生产量 5kg，使用人：王春英； （未记录领用量，现场沟通整改；	查看 2023-8-26 的使用记录仅记录了泡打粉，领用量：2 袋，使用日期：2023.10.30，（添加剂生产日期：2023.09.01、生产批号：20230901），规定使用量：10kg/kg，实际使用量：50g，生产食品：油条，生产量 5kg，使用人：王春英； 查看 2023.10.15 领用量：5 袋名称：泡打粉，使用日期：2023.10.29（添加剂生产日期：2023.09.14，生产批号 20230914），规定使用量：10kg/kg，实际使用量：320g，生产食品：包子，生产量：40kg；	符合要求

OPRP 计划

序号	过程步骤	食品安全危害	操作限制	监控程序	责任人	相应记录名称



OPRP1	原辅料验收	1、生物性危害：致病菌；2、化学性危害：兽、农药残留、抗生素、重金属污染等。	合格证明及感官	1. 专人每批感官查看，查验证明；2. 定期核查索证情况，每年索取外检报告	专人	验收记录 采购及验收由甲方统一管控
OPRP2	餐具消毒	微生物、致病菌；洗涤剂残留	蒸汽消毒 90-100 °C /30min	提供有餐具消毒记录：2023.10.20 时间：6：10 至 10：00 中餐：13：10 至 15：00 晚餐：18：10 至 20：00；（表格记录不规范，未备注消毒温度）	专人	2023.10.30 现场查看洗碗机蒸气消毒温度及时间，符合要求； 提供有餐具消毒检测报告报告编号：20232023SP0924089，报告日期：2023.09.29，检测结果：符合要求；

抽查 10 次菜品热加工、餐具消毒等记录，基本符合要求。现场查看配料、烹饪及餐具消毒等过程，基本与危害控制计划一致。

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

组织制定了《HACCP 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；食材采购管控制验证；产品安全性验证等，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。

该组织主要为提供食堂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。抽查产品的卫生验证报告和餐具消毒验证报告：

菜品：青椒肉丝

检测报告编号：2023SP0924088

检测项目：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌；

检测机构：安徽经纬检测技术有限公司

检测日期：2023.09.29

菜品：米饭

检测报告编号：2023SP0924087

检测项目：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌；

检测机构：安徽经纬检测技术有限公司

检测日期：2023.09.29

餐具检测报告

检测报告编号：2023SP0924089

检测项目：游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌；

检测机构：安徽经纬检测技术有限公司

检测日期：2023.09.29

水质检测报告

检测报告编号：2023SP0924029



检测项目：铅、镉、铬、氰化物等 43 项指标；

检测机构：安徽经纬检测技术有限公司

检测日期：2023.09.29

提供了 2023-03-10 由 HACCP 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、HACCP 计划、内审、体系文件方面的验证等内容，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（HACCP）体系认证标准（V1.0）的要求，基本达到预期目的。批准：食品安全小组，日期：2023.03.10。

13) 文件管理情况

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：食品安全和 HACCP 管理手册（HKCY-SC-2022）。二级文件：公司编制了 25 份程序文件，1 份前提方案/良好卫生规范，1 份 HACCP 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》。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理胡红亮批准。2022-05-10 体系文件进行发布实施；

查《文件建立审批表》，包括文件名称、文件编码、编制部门、审核、批准、文件建立目的等。基本符合。

《受控文件清单》，包括 HACCP 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、发布时间等，编制：安小琪，审批：胡红亮，日期：2023-07-10。基本符合要求。

查《文件发放、回收、销毁记录表》，表内写明了文件名称、文件编号、分发号、版次、发放范围、发放记录、回收记录、销毁记录等。抽分发部门：管理部，接收人：刘江涛，文件名称：HACCP 管理手册、程序文件（25 份）、HACCP 计划书、前提方案/良好卫生规范等，受控。基本符合。

另抽查提供的《文件销毁申请表》、《文件更改通知单》，有批准人签字等，控制方式基本相同，基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

提供了《外来文件清单》，记录了文件名称、标准号等信息，编辑、评价：安小琪 批准：胡红亮 日期：2023-06-01。识别适用的法律法规包括：食品召回管理办法、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/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》等，均在有效期内。

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《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。查见编制了《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 07 月 26~27 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、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 3 月 22 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”“管理评审输入资料”“管理评审改进措施实施计划”等记录，提出了改进建议项：已完成。

基本符合要求。

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《HACCP 管理手册》第 5.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正措施和预防措施控制程序》。



——原辅料进货验收过程由甲方统一指定供应商及验收，食堂主要负责在甲方指定采购平台下达采购订单，由供方统一配送，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——餐食加工过程、产品交付控制主要由管理部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——顾客投诉处理等主要由综合力负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

审核周期内未发生不合格品/不符合情况

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司在《HACCP 管理手册》第 5.1 条款进行了规定，同时策划了《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正措施和预防措施控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；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，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的食品安全管理体系、HACCP 体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

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

日常运行过程中未发生不合格情况，暂无采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况:

投诉的处理主要由综合办负责，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:

审核地址变更:

原地址: 河北省石家庄市裕华区方兴路 88 号(第二食堂)

现变更为: 河北省石家庄市裕华区方兴路 88 号(第二食堂)(一层) (承包河北化工医药职业技术学院食堂)

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): 发生变更, 变更后:

认证范围变更:

原范围: 位于河北省石家庄市裕华区方兴路 88 号 (第二食堂) 保定市惠康餐饮管理有限公司资质范围内的单位食堂热食类食品制售;

现变更为: 位于河北省石家庄市裕华区方兴路 88 号(第二食堂)(一层) (承包河北化工医药职业技术学院食堂) 的河北惠康餐饮管理有限公司餐饮服务 (热食类食品制售)

9) 联系方式: ——无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次不符合项为 H 4.3.4.3, 现场验证纠正及纠正措施有效。



五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用，现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

六、被认证方的基本信息及认证范围的表述

无变化

经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

范围变更，已填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，（河北惠康餐饮管理有限公司）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 checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input 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 checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

推荐意见： 暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

保持认证注册

在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，保持认证注册

暂停认证注册

扩大认证范围

缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组: 邝柏臣

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予以配合。

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。