

项目编号：0954-2021-FH-2023

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：河北卓实餐饮服务有限公司

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）： 邝柏臣

审核组员（签字）：

报 告 日 期： 2023 年 10 月 18 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
 - 管理体系审核计划（通知）书
 - 首末次会议签到表
 - 不符合项报告
 - ☑ 其他-文审报告
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符项还将接受独立审查，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，但正式版本需经项；在做出通过认证或更新认证的決定之前，审核建 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： 邱柏臣

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	邱柏臣	组长	F:审核员	2020-N1FSMS-1222839	F:E
			H:审核员	2020-N1HACCP-1222839	H:E

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	贺立娜（食品安全小组组长）、曾凡超（厨师长）	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（**食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行第二次监督

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：

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 14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《食品安全国家标准 植物油GB 2716-2018》、《GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等等

e) 适用的☒产品（服务）质量、☒环境、☒安全及所适用的☒食品安全及卫生标准：《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2023年10月16日 上午至2023年10月18日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年03月05日至本次审核结束日。

审核方式：☒现场审核 ☐远程审核 ☐现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：——现场审核变更范围

F：位于河北省石家庄市桥西区中华南大街537号单位食堂(承包河北金质企业管理咨询有限公司食堂)的河北卓实餐饮服务有限公司热食类食品制售

H：位于河北省石家庄市桥西区中华南大街 537 号单位食堂(承包河北金质企业管理咨询有限公司食堂)的河北卓实餐饮服务有限公司热食类食品制售

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：河北省石家庄市长安区西大街博物院负一层

办公地址：河北省石家庄市桥西区中华南大街 537 号(承包食堂)

经营地址：河北省石家庄市桥西区中华南大街 537 号(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

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：不适用

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：不适用

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：不适用

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) 餐饮服务部：F8.2.4/H3.3；

02) 综合部：F7.1.6/H3.5

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

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

4) 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门没有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。公司在热食类食品制售资源方面配置基本充分合理，如工器具消毒、热加工过程、原料验收管控等。

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

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方管理层对 ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合热食类食品制售过程，依据新版《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了体系文件，包括《食品安全管理手册》、《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



求。

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

但公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：——餐饮制售分餐环节风险较高，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《综合管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。

建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《目标、指标考核一览表（2023.01-2023.9）》，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	考核频次	计算方法	目标实际完成 (2023 年 01 月-2023 年 09 月)
食品安全事故为零	每半年	实际发生次数	未发生
顾客满意度不低于 90%	每半年	顾客满意问卷数/发放问卷总数×100%	100%
投诉一年不超过 5 次	每半年	实际发生投诉次数	未发生

公司管理目标已实现，基本满足体系标准的要求，2023 年度 10 月目标在实施中。

2.2 重要审核点的监测及绩效

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中FH应包括使用危害分析的方法和对食品安全小组的评价意见；H体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

1) 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。

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

河北省石家庄市桥西区中华南大街 537 号(承包食堂)

与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。

b) **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；**

☒与文件一致 ☐与文件不一致

经营面积约有 3000 平方米。分仓库 3 个（粮食库/调料库/保鲜库、冷冻间）；设有卫生间，与仓库平面图一致。

查看餐饮加工和服务提供过程管理，与流程图基本一致。

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

对水流、气流和人流有区域划分

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

与《捕鼠图》一致；垃圾桶在室外；无污水处理设施，经隔油池分离后直接排入城市管网；

餐饮区域有紫外线灭蝇灯；（由组织自己实施，每月一次）；抽供有《紫外线灯消毒记录》，抽查 2023.09.28，开灯时间：19：20、关灯时间：20：20，消毒场所：分餐间、净化间，责任人：武海；另提供有更衣室紫外线灯消毒记录，时间：2023.01.03~2023.10.13，抽查 2023.10.13 打开时间：20：01 关闭时间：20：31，消毒时间：30 分钟，操作人：杜芹芳；现场查看厨房加工间紫外线灭蝇、厨房通道紫外线灭蝇灯已无法正常启用，已开不符合项整改；

查虫害消杀为由甲方委托当地街道办爱卫会根据季节组织消杀，每月一次；提供《鼠、蝇灭杀效果检查记录表》，时间：2023.02.20-07.08，清理人：曾凡超；专业除四害包括灭鼠及烟道清洗均由甲方负责，提供有《烟道清洗记录》，抽查 2023.10.13 时间：20：16 清洗人：张淑清，检查人：杜彦芳；

厨余垃圾清理由甲方负责，提供有《厨余垃圾处理记录》时间：2023.01.31~2023.10.31，抽查 2023.10.12，厨余垃圾数量：28kg，回收单位：市政，处理人：陈增祥；

e) **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

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

有《入库单》，《仓库管理制度》，食堂的食材采购供应由甲方指定一家供应商，组织只承担餐饮运营服务，提供有供方原材料送货单验收记录，查看有购入的蔬菜和肉类食材，抽查 2023.07.31，记录分别有（单位：斤）：荷兰豆 $3 \times 5.1 = 15.3$ 、薄荷叶 $2 \times 10 = 20$ 、千叶吊兰 $2 \times 15 = 30$ 、玫瑰花 $4 \times 6 = 34$ 、菠菜 $80.3 \times 3.6 = 289$ 、白菜 $75.8 \times 0.8 = 60.6$ 、鸡丁、 $20 \times 7 = 140$ 等的采购验收记录，验收人：曾凡超，另抽查 2023.08.31、2023.09.28 验收记录，分别记录有商品、数量、单价、签收人等，符合要求；

提供有《冷藏冷冻库温度监控记录》，抽查 2023.09.19 时间：6：18 温度：冷冻 -16.1°C 冷藏 4.1°C ；2023.10.08 时间：6：25 温度： -16.1°C 冷藏 4.1°C ；记录人：李银龙，审核人：曾凡超；

现场查看面粉开袋使用未有及密封，已现场沟通整改；

观察——仓库路面全部硬化，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，大米和食用油标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。

f) **防止交叉污染的措施；**

☒满足要求 ☐不满足要求

加工场所分为：初加工区域——摘菜、洗菜、

红案加工区——切菜、炒菜

白案加工区——主食加工

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；

提供有餐厅内部环境采用洗涤剂清洗保洁，就餐区环境每天采用 84 消毒，查看消毒操作，场地的清洁卫生符合要求，查有《餐厅消毒记录》，2023.1.1~10.15 消杀：门把手、椅子、地面 消毒用品：酒精、84 消毒液，消毒人：徐瑞辉；



餐具清洗、消毒均采用洗洁精清洗及红外线消毒，餐具清洗流程是：1 洗、2 刷、3 冲、4 消毒、5 保洁，提供 2023.09.23~2023.10.07，餐别：早、中、晚，消毒品种：餐碗筷，消毒方式：高温消毒（100℃）日的《消毒记录表》，消毒时间 40 分钟，每次使用前消毒完毕，消毒人：何丽；现场查看有密胺脂餐具消毒柜（温度 60℃）、臭氧消毒柜，热风高温消毒柜，未具体记录不同餐具及使用的消毒方式，已现场沟通整改，符合要求；

工具（刀具、砧板）采用 84 消毒清洗，消毒 84 消毒液配比是 1:200，提供有《工具消毒记录》，时间：2023.07.01~2023.10.15，消毒时间：30 分钟，责任人：晏丽香，消毒人：武谢。

设备需清洁但不需要消毒，有保养计划和记录；

提供有《化学品领用记录登记》，时间：2023.01.31-10.13，记录有：洗手液、75%酒精，领用部门及领用人、数量，发放人：何丽；

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，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。提供有《员工晨检记录》记录时间 2023.03.01~10.16，符合要求。

i) 产品信息/消费者意识；

☒满足要求 ☐不满足要求

该企业的主要产品是单位职工的食堂餐饮（不含冷食）。

1) 其他有关方面。

☒满足要求 ☐不满足要求

提供《食品添加剂使用表》，抽查 2023.10.07 日：名称：膨松剂 使用量 5g 制作食品：油条；制作食品量：10kg；使用人：张文娜；2023.10.17 日是膨松剂 使用量：5g 制作食品 油条 制作食用量 10kg，使用人：张文娜；

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》、《前厅消毒记录》、《蔬菜清洗浸泡记录》、《留样记录》、《成品中心温度记录表》等对生产加工过程的控制情况进行了记录，提供了《员工晨检记录》，显示员工健康状况良好。

2) 设计和开发管理情况：

在手册 7.1.7 条款对设计和开发进行了说明，并编制了《餐品设计和开发控制程序》，对设计开发设计开发过程进行了管理。

本公司根据法律法规和顾客要求进行烹饪加工服务，由于熟食类食品制售产品生产工艺成熟稳定，对 HACCP 标准的 3.4 条款“产品设计和开发”使用较少。

询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

3) 采购管理情况：

公司在《综合管理手册》进行了规定，并策划了《外部提供的食品和服务控制程序》文件要求；

采购过程控制：综合部负责组织对合格供方的筛选及评定，在确定的合格供方后，负责对所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责，查看《合格供方名单》，由甲方指定 1 家合级供方（一级供应商），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河北宝农科技公司进行供应配送，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，现场由厨师长及综合部负责人负责食材的数量及质量确认签收。

查看供方的河北宝农科技有限公司资质情况，营业执照编号：河北宝农科技有限公司（2020 年 02 月 21 日至**，食品经营许可证编号：JY11301080066302（有效期至：2023 年 02 月 27 日），资质有效。

查猪肉（二级供应商：河北林伟丰业商贸有限公司）的动物检疫合格证明 NO.133318478，检测机构：河北省滦平县动物卫生监督所，签发日期：2023 年 9 月 19 日；肉品品质检验合格证，编号：065736812，生产日期：2023 年 09 月 19 日，有效；

查鸡肉（二级供应商：河北哲津商贸有限公司）的动物检疫合格证明 NO.1336530108，检测机构：河



北省定州市动物卫生监督所，签发日期：2023 年 9 月 12 日；肉品品质检验合格证，编号：013029513，生产日期：2023 年 09 月 12 日，有效；

查食用油（二级供应商：河北梁实贸易有限公司）的检测报告，精炼一级大豆油报告编号 WT10103220257074WT1，检测单位：I 深圳市计量质量检测研究院，委托单位：益海嘉里食品营销有限公司、检测项目：酸价、黄曲霉素 B1、苯并芘、总砷、铅等指标，结果判定：合格。报告日期：2023 年 01 月 30 日，有效；

查蔬菜（二级供应商：河北水天缘商贸有限公司）的农残检测报告，检测机构：黑龙江省华测检测技术有限公司，检测日期：2023 年 10 月 10 日，样品名称：大白菜 酶抑制率 4.56%、长茄子 3.65%、上海青：4.56%、北瓜 4.56%、紫葱头 2.68%等，检测结果：合格；

查大米（二级供应商：五常市海发精米有限公司）的检测报告，报告编号 SX2023SP00479，检测单位：黑龙江省华测检测技术有限公司，委托单位：黑龙江春华秋实粮油有限公司、检测项目：黄曲霉素 B1、镉、脂肪、滴滴畏等指标，结果判定：合格。报告日期：2023 年 08 月 04 日，有效；

查小麦粉（二级供应商：河北梁实贸易有限公司）的检测报告，报告编号 WT10103220210418WT12，检测单位：深圳市计量质量检测研究院，委托单位：益海（石家庄）粮油工业有限公司、检测项目：水分、磁性金属物、含砂量、脂肪酸值等指标，结果判定：合格。报告日期：2023 年 01 月 19 日，有效；

查冻鸡肉（二级供应商：唐山中红三融畜禽有限公司）的检测报告，报告编号 FQH06019901253，检测单位：青岛中一监测有限公司，委托单位：唐山中红三融畜禽有限公司、检测项目：铅、镉、铬、丹诺沙星、阿莫西林等指标，结果判定：合格。报告日期：2023 年 06 月 10 日，有效；

另抽查调味品：辣椒检测报告：2022C0689，孜然粉检测报告：2022C0610，检测报告符合要求，控制方式基本相同，基本合理；

餐厨废弃物清运、油烟清理、虫害消杀等均由甲方指定合作处理。

日常消毒用品如 75%酒精、洗手液、84 消毒液等在甲方统一采购提供，按照申请使用量进行配置。

供方评价每年进行 1 次，提供有《合格供方及业绩评价表》，抽查评价项目及评价结果。产品质量（40 分）、交货能力（25 分）、价格（10 分）、售后服务（15 分）、售后服务（15 分）、合作情况（10 分），对供应商分品项进行评价，80 分以上为合格供方；60~80 分为保留合格供方资格；60 分以下取消合格供方资格。

询问部门负责人，其表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

食堂面点、油条制作过程使用食品添加剂：膨松剂，查《食品添加剂使用量》未超过最大使用限量，具体见餐饮服务部审核记录。

采购管理情况：

公司每周提前安排菜单，由餐饮部采购人员统一从甲方指定的供方河北宝农科技公司进行下单采购（从手机 APP 进行下达采购订单），供方配送员统一配送。

提供有 2023 年 10 月 16-20 日的一周菜品加工指令单，主要菜品包括有：早餐：自制小菜六种、手撕包菜、番茄菜花、耗油瓜条等 午餐：招牌山楂卤肉、芹菜炒腊肉、麻婆豆腐、烧茄子、蒜烧小白菜木耳、避风塘藕盒等记录，主要按照配料规格进行准备。

日常采购通过微信、电话方式等方式与供方沟通，采购期间未发生不合格情况。

抽查微信采购订单 1：2023-10-15，采购食材：胡黄色面包糠一袋。海米一斤，冰糖 10 斤，牛棒骨四根中间锯开，白条鸡一只，花生米十斤，虾皮一斤，野葱花一瓶，海带丝一件，青椒四十斤，洋葱五十斤，西红柿五斤，香葱二斤，香菜三斤，莲花味精一大袋，金丝小枣 5 斤，枸杞 1 斤，铁杆麻山药 5 斤，红薯 5 斤，紫薯 5 斤，糙米 10 斤，鸡蛋 100 斤，北瓜 3 个，小葱 2 斤，香菜 2 斤等，送货至食堂；

抽查微信采购订单 2：2023-10-16，采购食材：洋白菜 50 斤、肉馅 25 斤、面包片 1 箱、生菜 4 斤、大火腿 2 根、金象面包粉 1 袋、沙拉酱等，送货至食堂。

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

抽查电子台秤（型号：TCS-150）校准证书编号：HBSJ-JZ-20223217，校准日期：2022-11-14；家用电子秤（型号：3kg），校准证书编号：HBST-JZ-20223218，中心温度计（型号 TP101），校准证书编号：ZXRX202244177，校准时间：2022-11-13；可燃气体报警器归甲方负责定期校验检测；

组织所使用特种设备包括：传餐电梯、客梯均归甲方管理定期检定；

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，提供有《冷藏冷冻温度比对法校准记录》，内校时间：2023年04月06日，内校结果：合格；内校人：曾凡超；

2023年10月16日现场查看冷藏柜的温度显示情况：

☑保鲜库：7.6℃

☑冷冻库：-5.5℃

符合要求。

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

5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《综合管理手册》中8.3条款对可追溯性进行了规定，8.9.5条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《食品标识、追溯和撤回控制程序》、《不合格品和潜在不安全食品控制程序》。在《食品标识、追溯和撤回控制程序》文件中规定了：规定了在食品加工和服务过程中，应以适当方式标识食品，以防止误用和混淆，并通过唯一性标识及其记录系统实现可追溯要求。为已进入消费市场的食品发生召回要求时，确保有企业标志的食品在任何时候从市场召回时都能尽可能有效、快速和完全进入调查程序，并实施召回。查见提供有《产品模拟召回演练》，召回模拟日期：2023年05月17日，召回产品名称：白菜，模拟问题：2假设2023年5月17日早上采购的白菜存在农残超标食品安全风险，启动召回，批次为：2023.5.17。召回情况：餐饮部在接到模拟撤回指令后仅用了不到20分钟时间，就将该批产品的总收入数量、已使用量、剩余量、损耗数量、使用去向并登记出来报告给召回小组；上述信息经召回小组组长审核确认均准确无误，包括：《食品召回计划》、《模拟撤回及追溯性测试总结报告》、《会议记录》，记录基本充分，基本可实现产品追溯。

现场查见：

——餐饮各区域有简单标识：餐厨加工间位于一楼，有切间、毛菜间、加工间、洗消间（清洗消毒区域有一冲，二洗，三消毒，四保洁等标识）、区域划分基本合理；

——菜品等较为简单，无直接标识，分餐区域有基本分隔；

——原料库主要是黑土嘉大米、五得利面粉，调味品、金龙鱼大豆油等，有标签标识，有基本离地离墙；

——现场有留样产品：提供2023.10《食品留样记录表》，抽查2023.10.11留样记录，提供早：西葫芦、娃娃菜、竹笋、土豆丝、鸡蛋等，记录人：李彦，2023.10.12午餐：鸡块、炒合菜、豆腐、木须网、米饭、馒头、鸡灵汤等，记录人为乔丽娜，现场查看有留样标签、时间、留样人、留样品种，未具体记录留样重量，已现场沟通整改，基本符合。

6) 产品放行管理（含原料验收 OPRP 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，餐厅产品原料包括各类禽肉类、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《外部提供的食品和服务控制程序》、《不



合格品和潜在不安全食品控制程序》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。

食堂的所有食材供应及验收由甲方统筹管理并指定供方河北宝农科技公司进行供应配送，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，现场由餐厅厨师负责食材的数量及质量确认签收，验收要求以现场目测为主包括数量、新鲜、保质期，索证齐全。

抽查验收台账记录、送货单签收单据及产品检测报告，符合要求；

原辅料、食品包装材料验收要求：

放行类型	抽样要求	验收要求或规范文件名称	评价结论
原材料检验 肉（鸡肉、猪肉及其制品）	视觉、嗅觉、触觉及抽检	鲜禽畜肉：新鲜，有检疫合格证明、肉品品质合格证明 感官：色泽、气味、组织状态正常、无肉眼可见异物； 理化：挥发性盐基氮 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ 污染物限量符合 GB2762 规定。 农药残留量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留量应符合国家有关规定的公告 GB2707-2016《鲜（冻）畜禽产品》	☒ 符合 ☐ 不符合
大米	视觉、嗅觉、触觉及抽检	(1)物理特性：有正常大米应有的色泽、颜色、气味，无霉变、无异味、无肉眼可见杂质、保质期 (2)化学特性：符合 GB/T 1354-2018《大米》；GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的要求。 真菌毒素符合 GB2762 规定；农残符合 GB2763 规定。	☒ 符合 ☐ 不符合
蛋类	视觉、嗅觉、触觉及抽检	符合 GB 21710-2016 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范、GB/T37108-2018 农产品基本信息描述 禽蛋类	☒ 符合 ☐ 不符合
蔬菜类	视觉、嗅觉、触觉及抽检	新鲜，无腐烂，农残检测合格 蔬菜符合 GB2762《食品中污染物限量》和 GB2763《食品中农药最大残留量》要求	☒ 符合 ☐ 不符合
豆制品类	视觉、嗅觉、触觉及抽检	保质期、第三方检测报告 符合 GB2712-2014 食品安全国家标准豆制品	☒ 符合 ☐ 不符合
调料品（味精、白砂糖、酱油、食醋、盐等）	视觉、嗅觉、触觉及抽检	保质期、第三方检测报告 符合各自的国家有关产品执行标准的要求 如： 酱油：正常酿造酱油的色泽、气味、无异味、无酸苦、等异味、霉味、不浑浊、无沉淀、无霉花、无浮膜 总砷 $\leq 0.5\text{mg}/\text{L}$ 总铅 $\leq 1\text{mg}/\text{L}$ 致病菌不得检出。 食醋：具有正常食醋的气味、色泽、滋味、不涩、无不良气味、无浮物、不浑浊、无沉淀、无异物、无醋膜 总铅 $\leq 1\text{mg}/\text{L}$ 黄曲霉毒素 B1 $\leq 5\mu\text{g}/\text{kg}$ 菌落总数 $\leq 10000\text{cfu}/\text{ml}$ 大肠菌群 $\leq 3\text{MPN}/100\text{ml}$ 致病菌不得检出	☒ 符合 ☐ 不符合



		味精：具有特殊鲜味的白色晶体或粉末，无肉眼可见杂物 总砷$\leq 0.5\text{mg/kg}$ 总铅$\leq 1\text{mg/kg}$ 食盐：白色晶体，味咸，无异味、无肉眼可见异物 执行标准： GB 2710《食醋卫生标准》GB 1310《白糖卫生标准》GB 2721《食用盐卫生标准》 GB 2717《酱油卫生标准》GB 2720《味精卫生标准》GB 2758《发酵酒卫生标准》 GB 2718《酱卫生标准》GB 10133《水产调味品卫生标准》GB 2713《淀粉制品卫生标准》		
食用菌	视觉、嗅觉、触觉及抽检	符合 GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》要求	☒ 符合 ☐ 不符合	
豆类及其制品	视觉、嗅觉、触觉及抽检	具有相关机构的检验合格证明，符合 GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》的要求	☒ 符合 ☐ 不符合	
面粉、淀粉及其制品	视觉、嗅觉、触觉及抽检	感官：生面食制品、米粉制品：形态完整，组织结构均匀，色泽正常，无异味和不良滋味。外表和内部均无肉眼可见杂质 GB/T 1355-1986 小麦粉	☒ 符合 ☐ 不符合	
鱼、虾及其制品	视觉、嗅觉、触觉及抽检	感官：色泽、气味、组织状态正常、无肉眼可见异物； 理化：污染物限量符合 GB2762 规定。 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。 兽药残留量应符合国家有关规定和公告。 符合 GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》的要求	☒ 符合 ☐ 不符合	
食用油	视觉、嗅觉、触觉及抽检	感官：色泽、气味、组织状态正常、无异物； 理化：符合《GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油》的要求	☒ 符合 ☐ 不符合	
不锈钢食具、容器、刀具、操作台等	视觉、嗅觉、触觉及抽检	感官：表面平整光滑，无污垢，无锈迹，焊接部分光洁，无气孔、裂缝、毛刺 理化：GB 4806.9-2016《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》要求	☒ 符合 ☐ 不符合	
一次性方便筷	视觉、嗅觉、触觉及抽检	大肠菌群不得检出，致病菌不得检出；符合《GB/T 19790.1-2021 一次性筷子 第1部分：木筷》的要求。	☒ 符合 ☐ 不符合	
周转箱	视觉、嗅觉、触觉及抽检	色泽正常，无异味，无异物，无异嗅；	☒ 符合 ☐ 不符合	



服务放行	---	☐ 符合 ☐ 不符合
------	-----	---

抽查 2023.07-09 月验收记录:

查 2023.09.22 销售清单, 商品名称: 南乳汁 4 瓶、生抽 2 件、老干妈 5 瓶、五得利 5 星粉(特精粉) 12 袋、五得利三星面粉 2 袋、大米 2 袋、油 10 件、小白菜、红椒 3 斤、猪肉类五花肉馅 3 斤、精排骨 2 斤、猪肝 2.5 斤等, 总金额: 5369.7 元, 收货人: 贺立娜;

抽查 2023.09.20 销售清单, 商品名称: 水产(鲤鱼) 2 斤、蔬菜(姜) 8.2 斤、粮油类(五得利三星面) 2 袋、调料类(五香腰果) 2 斤、冻货: 半片鸭 9 件、蔬菜: 冬瓜 95 斤、去皮蒜 3 袋、圆茄子 30 斤等, 总金额: 5934.68 元;

抽查 2023.8.31 销售清单: 商品名称及规格: 油菜 63*1.6、去皮蒜 3*21=63、土豆 61.8*1.7=105、鸡丁 41.8*7=292.6、鲈鱼: 3.2*23=73.6 等, 金额: 1634.4 元; 验收人: 曾凡超;

抽查 2023.07.17 日: 销售清单: 商品名称及规格: 白萝卜 20*1=20、甘兰 92.4*0.8=73.9、盐八宝 1*40=40、鸡蛋 100*4.4=440、鸭排腿 2*15=30、奥尔良 5*20=100、精肉片 62*4=24.8; 金额: 3006.7, 验收人: 曾凡超;

另抽查: 2023.09.21、2023.09.19、2023.08.18、2023.08.20、2023.08.11 批次供方送货单记录, 控制方式相同, 符合要求;

抽查:

查看供方的河北宝农科技有限公司资质情况, 营业执照编号: 河北宝农科技有限公司(2020 年 02 月 21 日至**, 食品经营许可证编号: JY11301080066302(有效期至: 2020 年 02 月 28 日~2025 年 02 月 27 日), 资质有效。

查猪肉(二级供应商: 河北林炜丰业商贸有限公司)的动物检疫合格证明 NO.133318478, 检测机构: 河北省滦平县动物卫生监督所, 签发日期: 2023 年 9 月 19 日; 肉品品质检验合格证, 编号: 065736812, 生产日期: 2023 年 09 月 19 日, 有效;

查鸡肉(二级供应商: 河北哲洋商贸有限公司)的动物检疫合格证明 NO.1336530108, 检测机构: 河北省定州市动物卫生监督所, 签发日期: 2023 年 9 月 12 日; 肉品品质检验合格证, 编号: 013029513, 生产日期: 2023 年 09 月 12 日, 有效;

查食用油(二级供应商: 河北梁实贸易有限公司)的检测报告, 精炼一级大豆油报告编号 WT10103220257074WT1, 检测单位: I 深圳市计量质量检测研究院, 委托单位: 益海嘉里食品营销有限公司、检测项目: 酸价、黄曲霉素 B1、苯并芘、总砷、铅等指标, 结果判定: 合格。报告日期: 2023 年 01 月 30 日, 有效;

查蔬菜(二级供应商: 河北水天缘商贸有限公司)的农残检测报告, 检测机构: 黑龙江省华测检测技术有限公司, 检测日期: 2023 年 10 月 10 日, 样品名称: 大白菜 酶抑制率 4.56%、长茄子 3.65%、上海青: 4.56%、北瓜 4.56%、紫葱头 2.68%等, 检测结果: 合格;

查大米(二级供应商: 五常市海发精米有限公司)的检测报告, 报告编号 SX2023SP00479, 检测单位: 黑龙江省华测检测技术有限公司, 委托单位: 黑龙江春华秋实粮油有限公司、检测项目: 黄曲霉素 B1、镉、脂肪、滴滴畏等指标, 结果判定: 合格。报告日期: 2023 年 08 月 04 日, 有效;

查小麦粉(二级供应商: 河北梁实贸易有限公司)的检测报告, 报告编号 WT10103220210418WT12, 检测单位: 深圳市计量质量检测研究院, 委托单位: 益海(石家庄)粮油工业有限公司、检测项目: 水分、磁性金属物、含砂量、脂肪酸值等指标, 结果判定: 合格。报告日期: 2023 年 01 月 19 日, 有效;

查冻鸡肉(二级供应商: 唐山中红三融畜禽有限公司)的检测报告, 报告编号 FQH06019901253, 检测单位: 青岛中一监测有限公司, 委托单位: 唐山中红三融畜禽有限公司、检测项目: 铅、镉、铬、丹诺沙星、阿莫西林等指标, 结果判定: 合格。报告日期: 2023 年 06 月 10 日, 有效;

另抽查调味品: 辣椒检测报告: 2022C0689, 孜然粉检测报告: 2022C0610, 提供的检测报告均在有效期内, 符合要求, 具体详见综合部采购审核记录;



过程检查：产品以感官判定为主。

成品放行管理情况：因餐饮行业特殊性，成品放行包括色香味形等，主要以厨师感官为主，在食品安全上以餐食/菜肴的烧熟煮透为主，由厨师把控，另外辅以中心温度监控等，见 F8.5.4.5/H4.3.4.3 条款的审核记录。基本符合。

7) 致敏物质的管理情况：

公司在《管理手册》中 6.2 条款措施应包括建立和实施 IX) 致敏物质的管理进行了规定，并策划了《致敏物质控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

现场提供了《过敏原清单》，经识别本公司致敏原物质：小麦蛋白、大豆蛋白、鸡蛋、海鲜等，识别基本充分，2023.03.05 定期对致敏物防交叉污染措施进行确认及验证，提供有《致敏物防交叉污染确认记录表》中，确认人员：食品安全小组，日期：2023-03-05，提供有《致敏物防交叉污染验证记录表》验证人员：食品安全小组，验证时间：2023.09.05，基本符合。现场实施管理情况见餐饮服务部审核记录。现场询问，一般在点菜时与顾客进行沟通为主。

8) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的 7.1.10 食品防护条款进行了规定，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。于 2023 年 07 月 09 日开展了食品防护计划演练，演练评价：食品安全防护计划控制程序适宜、充分和可操作性强，现场管控防护有效。

现场管控情况见餐饮服务部审核记录。现场查见：

- 进入食堂前有河北省市场监管局保安室《外来人员登记表》、进入餐厅前员工在询问人员健康状况后由餐饮服务部负责人陪同带入餐厅；
- 由厨师长进行食材现场的验收及库存管理，每批出入库有出入库记录，记录有数量、库存等信息
- 现场化学品在指定位置存放，但现场未按要求指定专柜进行化学品存放，已现场沟通整改；

9) 食品欺诈预防管理情况：

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

公司提供了《原材料薄弱性评估表》，覆盖了食品原料、辅料等；对原物料特性、供应链掌控度等方面进行综合评估，评估综合风险等级为低，控制措施：主要严格按照供方管理，做好采购过程管理基本能满足要求。

查见《食品欺诈预防计划确认报告》，确认日期：2023 年 03 月 05 日，确认/验证人：贺立娜，结论：符合危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 要求，未发现潜在风险的失控情况。

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

10) 应急准备和响应管理情况：

公司制定有《应急准备和响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》等，策划基本满足



标准要求。

提供了 2023 年 05 月 07 日开展的火灾应急演练证据，提供了 2023 年 05 月 7 日的《应急预案演练记录》

等证据；演练结果：在火灾发生时，各级人员之间的配合度较高，有些混乱，整体有序，整个应急流程按照预案要求完整的进行了实施；每年定期进行演练，以提高各级人员之间的配合度，提高火灾发生时的应急速度。改进措施：由安全员当场讲评，指出演练中的注意事项，要求责任人所在部门监督学习应急预案和食品安全方面相关知识。应急预案整体适用，不需要修改。

审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

11) 危害控制计划策划及实施管理情况：

公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：贺立娜女士，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，包括了综合部、餐饮服务部人员，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，询问小组成员曾凡超，基本了解，具体人员能力及培训见综合部审核记录。

公司提供了《危害控制计划》；

查产品描述情况：

食品安全小组/HACCP 小组针对热食类食品制售所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。

抽查原辅料及接触材料描述：查大米特性描述——产地（具有资质的合格供方提供）、化学特性：有正常大米应有的色泽、颜色、气味，无霉变、无异味、无肉眼可见杂质黄曲霉毒素生物性 $1 \leq 10 \mu\text{g/kg}$ 铅（以物理性生物性计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 镉（以化学性 d 计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 汞（以 Hg 计） $\leq 0.02\text{mg/kg}$ 无机砷（以 As）计 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 六六六 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ 滴滴涕 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ；不得添加工业用矿物油、生产方式（加工等）、交付方式（车辆整洁、干燥、无异味；公路运输）、过敏原（否）等，基本符合。另抽查蔬菜、面粉、淀粉及其制品、大米、鱼类、豆制品的特性描述，控制方式基本相同。对终产品主食（米饭、馒头、烙饼）、热菜类（炒白菜、菜花炒肉片、土豆炖鸡块等）特性进行了描述，包括：名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性；加工方式；包装、储藏、运输方式、交付方式等信息。

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

另抽查热菜类控制方式基本相同。

主要的食用方式为烹饪后食用，产品的预期用途，单位职工直接食用，产品的储藏条件，为 10°C — 60°C 环境，不超过 2 小时或 60°C 以上 4 小时；产品的保质期，为 10°C — 60°C 环境，不超过 2 小时或 60°C 以上 4 小时；

对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制，基本符合。

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

餐饮食堂工艺流程：

荤菜：

原辅料验收 (OPRP)——储存——清洗、切配/称量辅料——烹饪（制熟）CCP1——装盘——分餐——售卖

素菜：

原辅料验收 (OPRP)——储存——择菜、清洗——切配/称量辅料——烹饪制熟 CCP1——装盘——分餐——售卖

米饭、粥：



原辅料验收——储存——淘洗——制熟——装盘——分餐——售卖

面粉验收→和面→成型

餐具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——消毒 CCP2——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；查 ORPP 点确认验证记录，流程图已开展确认：时间：2023-03-05，确认人：郑新娟，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。

抽查蔬菜验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（微生物污染（细菌、霉菌等微生物卵）——非显著、）、物理危害（泥土、杂草、塑料片、毛发等异物——非显著危害），化学危害（敌敌畏，滴滴涕，克百威，马拉硫磷等农药残留，铅，总砷等重金属残留等残留——显著危害），判定依据：GB2763 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量、GB/T 5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测、T/FSAS 9 蔬菜水果中有机氯类农药残留量的快速检测、T/FSAS 8 蔬菜水果中拟除虫菊酯类农药残留量的快速检测，确定的控制措施为合格供应商控制，每半年索要农残检测报告，通过 ORPP1 方式控制，基本合理。

另抽初加工（切配）、精加工（烹饪）、餐具消毒、售餐过程的危害分析及控制措施制定基本合理。

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

现场查见《危害控制计划确认记录表》，确认人员：HACCP 小组，确认日期：2023 年 03 月 05 日，结论为：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

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

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

经过对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》

基本满足标准要求。

OPRP 计划：

控制点	控制危害	行动标准	监控				纠正措施	记录	验证
			对象	方法	频率	谁			
米 面 油、调 味品等 验收	微生物及 农药残留	合格供方 每年 提供第三方检测 报告	供应商	查看	每 年	采购 员	拒收	原料验收记 录，第三方 检测报告	每年提供第三方 检测报告；验证 人：综合部经理
蔬菜验 收	农药残留	合格供方，提供 农残检测阴性	农 残 检 测 报告	查看	每 半 年	采购 员	拒收	原料验收记 录	每半年提供农残 检测报告；验证 人：综合部经理



肉制品验收	兽药残留超标	合格供方，提供检疫合格证明	检疫合格证	查看	每批	采购员	拒收	原料验收记录	每批检疫合格证；验证人：综合部经理
餐具消毒	餐具表面微生物控制	餐具消毒柜，红 外消毒 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ ≥ 40 分钟、 密胺专用消毒 柜 $\geq 55^{\circ}\text{C}$ ≥ 40 分钟	餐具	查看	每批	操作员	重新消毒	餐具、工器具消毒记录表	每年送检一次， 验证消毒效果， 验证餐饮部经理

HACCP 计划 CCP 点

关键控制点	显著危害	关键限值	监控程序和频率				纠正措施	HACCP 记录	验证和验证人
			对象	方法	频率	职责			
CCP1 烹饪	① 生物性污染：有害微生物（细菌、致病菌等）； ② 加工温度、时间不够，产品不	需烧熟煮透的菜品中心温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ ；	食品成熟度	出锅后测试产品中心温度	每锅	厨师	继续加热熟制	中心温度检测记录	中心温度检测记录； 验证人：厨师长

公司策划并形成了 2 个 OPRP 点原料验收及 1 个 CCP 点：

OPRP 的实施情况：

	地点	操作限值	记录情况	现场显示	结论
OPRP1-1 米面油、 等验收	粗加工间	合格供方 每年提供检测报告	已记录	供应商采购单据（送货单），抽查 2023.09.22 销售记录有：五得利三得面粉 2 袋、油 10 件、生抽 2 米 5 袋、老干妈（280G），收货人：贺立娜； 提供第三方检测报告 查大米（二级供应商：五常市海发精米有限公司）检测报告，报告编号 SX2023SP00479，检测单位：黑龙江检测技术有限公司，委托单位：黑龙江春华秋实有限公司、检测项目：黄曲霉素 B1、镉、脂肪、滴滴标，结果判定：合格。报告日期：2023 年 08 月 04 有效 查食用油（二级供应商：河北梁实贸易有限公司）检测报告，精炼一级大豆油报告编号 03220257074WT1，检测单位：I 深圳市计量质量检测，委托单位：益海嘉里食品营销有限公司、检测项目：黄曲霉素 B1、苯并芘、总砷、铅等指标，结果合格。报告日期：2023 年 01 月 30 日，有效； 查小麦粉（二级供应商：河北梁实贸易有限公司）	符合



				报告,报告编号 WT10103220210418WT12,检测单位: 计量质量检测研究院,委托单位: 益海(石家庄) 业有限公司、检测项目: 水分、磁性金属物、含砂 脂肪酸值等指标,结果判定: 合格。报告日期: 2023 月 19 日,有效; 辣椒检测报告 : 2022C0689,孜然粉检测报 2022C0610,检测报告有效;	
OPRP1-2 蔬菜验收	粗加工间	合格供方,提供农 阴性	已记录	查蔬菜(二级供应商:河北水天缘商贸有限公司) 检测报告,检测机构:黑,检测日期:2023年10 日,样品名称:大白菜 酶抑制率 4.56%、长茄子 、上海青:4.56%、北瓜 4.56%、紫葱头 2.68%等, 结果:合格;	符 合
OPRP1-3 肉制品验	粗加工间	合格供方,提供检疫 明	已记录	查猪肉(二级供应商:河北林炜丰业商贸有限公司) 检疫合格证明 NO.133318478,检测机构:河北省滦 物卫生监督所,签发日期:2023年9月19日;肉 检验合格证,编号:065736812,生产日期:2023 月 19 日,有效; 查鸡肉(二级供应商:河北哲洋商贸有限公司) 检疫合格证明 NO.1336530108,检测机构:河北省 动物卫生监督所,签发日期:2023年9月12日; 质检验合格证,编号:013029513,生产日期:2023 月 12 日,有效; 2023.10.17 现场抽查,鸡胴体动物检验检疫证明 01767775,检测机构:天津市宝坻区动物卫生监督 2023.10.17; 牛分割肉 动物检验检疫证明 NO.1329356268.检测 河北省无极县卫卫生监督所.2023.10.16;肉品 格证 NO.01477004;生产企业:河北霖瀑肉食品有限	符 合
OPRP2 餐具消毒	餐具洗消间	红外杀菌温度 $\geq$ 时间 $\geq$ 20 分钟	已记录	提供有消毒餐具《勺子》第三方检测报告,报告编 2A202229758 ,报告日期:2022-12-15 现场抽查《餐具消毒记录》 热风消毒柜运行正常;计时 45 分钟 2023.10. 16 消毒品种名称:餐碗筷 消毒方式:高温消毒 100℃(碗、筷、餐盘) 早 消毒 45 分钟 午消毒 45 分钟 记录人:何丽 2023.10.17 热风消毒柜运行正常;计时 45 分钟 消毒品种名称:餐碗筷 消毒方式:高温消毒 100℃(碗、筷、餐盘) 早 消毒 45 分钟 午消毒 45 分钟 记录人:何丽	符 合



				2023. 10. 16 消毒品种名称：餐碗筷 消毒方式：密胺专用消毒柜高温消毒 60℃（餐具） 早 消毒≥40 分钟 午消毒≥40 分钟 记录人：何丽 2023. 10. 17 早 消毒≥40 分钟 午消毒≥40 分钟 记录人：何丽 另抽查 2023. 10. 08、2023. 10. 11、2023. 8. 17 记录，符合工艺要求；	
--	--	--	--	---	--

抽查工具桶、箱 紫外线消毒记录，2023. 10. 13. 桶、箱 时间：18：36-19：36，消毒人：李彦；

抽查工用具消毒记录，2023. 10. 15 中午：刀、墩 消毒方式：84 消毒、盐消；责任人：晏丽香，检查人：武海，未记录 84 消毒浓度配比，已现场沟通整改；

HACCP 的实施情况：

	地点	关键限值 CL	记录情况	现场显示	结论
CCP1 烹饪	厨房	中心温度≥70℃	已记录	抽查《中心温度记录》 2023. 09. 27 芹菜炒肉 86℃ 2023. 09. 28 土豆炒肉筋 92℃ 查看现场菜品中心温度测试： 2023. 10. 16 红烧豆腐 75.5℃ 小炒肉 78.5℃ 红炒肉焖土豆 87.3℃符合工艺要	符合要求

危害控制计划的实施情况基本符合要求。

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

组织制定了《食品安全验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况一般包括危害控制计划验证；PRP/GHP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；产品安全性验证等，餐饮管理部主要负责热食类食品烹饪加工过程及产品的安全性验证其他验证见相关部门审核记录。

该组织主要为提供餐厅的热食类食品制售服务，对空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求，定期对产品进行第三方送检。

抽取成品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	米饭	☐ 抽检 ☒ 送检	GZA202229754	2022-12-15	☒ 合格 ☐ 不合格
02	烙饼	☐ 抽检 ☒ 送检	GZA202229755	2022-04-20	☒ 合格 ☐ 不合格
03	荤菜	☐ 抽检 ☒ 送检	GZA202229756	2022-12-15	☒ 合格 ☐ 不合格
04	素菜	☐ 抽检	GZA202229757	2022-12-14	☒ 合格 ☐ 不合格



		☒ 送检			
05	勺子	☐ 抽检 ☒ 送检	GZA202229758	2022-12-15	☒ 合格 ☐ 不合格

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

日期	样品名称	抽样比例	关键特性要求	实测结果	验证结论
2022. 12. 05	勺子：河北冠卓检测科技股份有限公司，报告编号GZA202229758，报告日期2022. 12. 15，检测游离性余氯、阳离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌。符合GB 14934-2016标准的要求。	每年一次，第三方检测	检测游离性余氯 ≤0.03mg/100cm ² 阳离子合成洗涤剂不得检出 大肠菌群不得检出 沙门氏菌不得检出	检测游离性余氯：未检出 阳离子合成洗涤剂：未检出 大肠菌群：未检出 沙门氏菌：未检出	☒ 合格 ☐ 不合格

抽取生产用水、蒸汽、冰检验相关记录名称：《 水的检测报告 》

日期	成品名称/批次	抽样比例	关键特性要求	实测结果	验证结论
2022. 12. 23	水源为城市用水，委托河北冠卓检测科技股份有限公司，报告编号GZA202229759，报告日期2022. 12. 23，共检测了31项，包括了感观，重金属，有害微生物等，结论，符合GB5749-2006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 pH值：6.5-8.5 氯化物：≤250mg/L 氰化物：≤0.05mg/L 总大肠菌群：不得检出等	检测项目： 色度：<5度 浑浊度：<0.5NTU 臭和味：无异臭、异味 肉眼可见物：无 pH值：7.58 氯化物：5.09mg/L 氰化物：<0.002mg/L 总大肠菌群：未检出等	☒ 合格 ☐ 不合格

13) 文件管理情况

公司在《综合管理手册》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《综合管理手册》1份、《程序文件》26份、《HACCP计划》1份、《良好卫生规范》1份以及所要求的记录。公司策划编制的《程序文件》基本符合标准要求的程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系运行的需要，第三层次文件与实际结合较为薄弱，现场沟通。

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

查《受控文件清单登记表》，包括文件名称、文件编号、版本、页数、归档部门、归档时间、送交人、



接收人等，基本充分。

查《文件发放(回收)记录》，包括食品安全管理手册、程序文件、良好卫生规范、危害控制计划等，记录中写明了文件名称、编号、版本/状态、发放记录等，有编制人审批人信息。抽 2023-03-01 发放综合办的文件情况，管理手册，ZS/SC-2022，A/0，03；程序文件，ZS/CX-2022，A/0，03；HACCP 计划，ZS/HACCP-2022，A/0，03，接收人：何丽，控制基本合理。

查外来文件管理情况：公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《食品法律法规及其他要求清单》，包括食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、餐饮服务食品安全操作规范、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《食品安全国家标准 植物油 GB 2716-2018》、《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。

2.3内部审核、管理评审的有效性评价

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

公司在《食品管理手册》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》，并于 2023 年 7 月 13-14 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“审核实施计划”、“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，体系内审提出 1 个不符合项，均已关闭。基本符合要求。

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 07 月 27 日实施了管理评审，保持有“年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“各部门体系运行汇报”“改进项及改进计划”等记录，提出了改进建议项：每日菜品合理配置，提升顾客感受。持续进行标准学习，加强体系文件与实际工作的结合度，预计在 2023 年 12 月完成，下次审核关注；管理评审基本符合要求。

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，在烹饪加工过程中，因为食材新鲜，审核周期内没有发生餐食不合格的情况。顾客投诉处理等主要由综合部负责，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，具体见领导层审核记录。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《综合管理手册》10.1/10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正措施控制程序》。

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部负责，审核周期内未发生投诉情况。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：审核周期内未发生较大变化

2) 组织机构：——审核周期内未发生较大变化

3) 管理体系：审核周期内未发生较大变化

4) 资源配置：——审核周期内未发生较大变化

5) 产品及其主要过程：——审核周期内未发生较大变化

6) 法律法规及产品、检验标准：——审核周期内未发生较大变化

7) 外部环境：——审核周期内未发生较大变化

8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：审核周期内未发生较大变化

9) 联系方式：——审核周期内发生变化，原联系人：申童 联系电话：13703118112，更新为：贺立娜：联

系电话：13832320111

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次年度监审不符合项：01) F8.5.4.3\H4.3.4.3 02)F:8.7\H3.6 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，(河北卓实餐饮服务有限公司)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

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: 邱柏臣



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。