

项目编号：20579-2023-QEOFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：武汉吉时鲜餐饮管理有限公司

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（☐FSMS/☐HACCP）

☐其他

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 郑颖

报告日期： 2023 年 11 月 16 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
■ 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：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
B	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	宋子飞（总经理）、余争（管代/食品安全小组组长）	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**）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)

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：
- 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》、GB/T 29373-2012农产品追溯要求 果蔬、GB 2762 食品中污染物限量、GB 2763 食品中农药最大残留限量、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法2023年修订版（国家市场监督管理总局令第81号）、中华人民共和国农业部令2012年第7号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法|2022年修正版等；
- 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11月14日下午至2023年11月16日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年04月15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）；初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售

E：餐饮管理服务（热食类食品制售）；初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销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）；初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动



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：武汉市硚口区沿河大道 187-189 号利济南路汉口电厂危改项目 2 层 1 室 C-2057-5 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：武汉市洪山区青菱湖北路 8 号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城（三期）41 号楼/单元 1-2 层 21 号

多场所：湖北省武汉市江岸区二七侧路 7 号（承包武汉市汉口医院（武汉市康复医院）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 一阶段审核情况(适用时)——适用

于2023年11月12日上午-2023年11月13日上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、内审、管理评审、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（04）项，涉及部门/条款：——01）运营部 GB/T24001-2016 9.1.1、HGB/T 45001-2020 9.1.1 02）运营部 GB/T19001-2016 8.6 03）运营部 GB/T19001-2016 7.1.3；04）运营部 GB/T19001-2016 7.1.5.2 ；

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 27 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 10 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）和初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售过程，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、在总经理的领导下，策划了公司的管理方针，以文件的形式下发，具体见《管理手册》的 7.5 条款。为应对相应风险和机遇，公司依据 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020 标准的要求并结合本公司的具体情况，采取 PDCA 的过程方法，建立、实施、保持并持续改进质量、环境、职业健康安全。

策划了公司的管理体系文件，包括：编制了《管理手册》文件编号：JSX/SC-A-2023、版次号：A/0 管理体系于 2023 年 04 月 15 日发布实施；编制《程序文件》28 个，文件编号：JSX/CX-A-2023 版次号：A/0，2023 年 04 月 15 日实施；包括：《文件控制程序》《记录控制程序》《内部审核控制程序》《不合格品和产品撤回控制程序》《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》等；编制了三级管理文件，包括管理制度 22 个，如《食品采购索证索票制度》、《从业人员培训管理制度》、《食品留样管理制度》、《餐前检查制度》等；编制相关记录 54 份。包括：《记录检查表》、《会议记录》、《管理评审报告》、《人员培训申请表》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）和初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售过程、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：2019 年 12 月 24 日 体系实施时间：2023 年 04 月 15 日

2) 法律地位证明文件有：

按照认证范围该组织需提供的必要的法律证明文件确认如下：

1、现场检查《营业执照》正本复印件，编号：91420104MA49DUL17Q，成立日期：2019 年 12 月 24 日，无



有效期信息；经营范围的相关描述：餐饮管理、供应链管理、酒店管理、物业管理、企业管理服务；蔬菜、瓜果、农作物的种植（仅限分支机构）及销售；水产养殖（仅限分支机构）；食品配送及相关咨询；食品生产加工（仅限分支机构）及销售；食品加工技术咨询；仓储服务（不含易燃易爆品）、保洁服务、会议服务；农产品、水产品、酒店用品、预包装食品、散装食品、乳制品零售；出版物、日用百货、机电设备、五金交电、电线电缆、工艺礼品、办公用品、劳保用品的批发兼零售；劳务分包。（涉及许可经营项目，应取得相关部门许可后方可经营）。

2、营业执照注册地址：武汉市硚口区沿河大道 187-189 号利济南路汉口电厂危改项目 2 层 1 室 C-2057-5 号（经核实，该地址仅为注册地址，无办公）；

3、经营地址（仓库地址）：武汉市洪山区青菱湖北路 8 号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城(三期)41 号楼/单元 1-2 层 21 号；（经营许可证副本已登记）

食堂经营地址：湖北省武汉市江岸区二七侧路 7 号（承包武汉市汉口医院（武汉市康复医院）食堂）

4、现场检查组织《经营许可证》副本电子文件及复印件，编号：JY14201270027304；有效期：2024 年 12 月 25 日；经营范围的相关描述：预包装食品（含冷藏冷冻食品）。地址：武汉市硚口区沿河大道 187-189 号利济南路汉口电厂危改项目 2 层 1 室 C-2057-5 号。仓库地址：洪山区青菱湖北路 8 号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城（三期）41 号楼/单元 1-2 层 21 号

承包食堂：武汉市汉口医院（武汉市康复医院）的《经营许可证》副本电子文件，经营者名称：武汉市汉口医院（武汉市康复医院），许可证编号：JY24201020007245，经营范围：热食类食品制售；有效期：2023 年 4 月 20 日至 2026 年 05 月 23 日；

3.确认资质均在有效期内，有效，提供扫描件与原件一致。

现场审核地址为武汉市洪山区青菱湖北路 8 号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城(三期)41 号楼/单元 1-2 层 21 号；

多场所（食堂）地址：湖北省武汉市江岸区二七侧路 7 号（承包武汉市汉口医院（武汉市康复医院）食堂），与食品经营许可证地址一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：24 人，管理人员 4 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无

4) 范围内产品/服务及流程：

初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售工艺流程：

产品采购OPRP1→分拣→入库储存→按需求配送→客户验收→售后服务

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

三、组织的管理体系运行情况及其有效性评价

3.1 管理体系的策划 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

企业于 2023 年 04 月 15 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手册》。从战略、经营管理层面，公司领导层确定了影响管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）与初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销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）、初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售。

企业基本信息：1) 武汉吉时鲜餐饮管理有限公司，成立于 2020 年 6 月 24 日，注册：武汉市硚口区沿河大道 187-189 号利济南路汉口电厂危改项目 2 层 1 室 C-2057-5 号，经营地址（仓储区）：武汉市洪山区青菱湖北路 8 号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城(三期) 41 号楼/单元 1-2 层 21 号，是一家以从事传统食品销售为主的企业。企业注册资本壹仟万人民币。

企业于从战略管理层面，公司领导层确定了影响管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。与总经理宋子飞沟通，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。

总经理宋子飞表示，公司通过体系建立实施，确保公司的质量、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

1) 该公司按照 GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016 标准策划了公司的管理体系，形成了《质量、环境和职业健康安全管理体系手册》、程序文件等体系文件，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

明确公司产品及体系覆盖范围，与企业沟通后确认：

Q：餐饮服务（热食类食品制售）；初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售

E：餐饮服务（热食类食品制售）；初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮服务（热食类食品制售）；初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

管理体系范围包含在《质量、环境和职业健康安全管理体系手册》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：第三方检测，已签订合同。

按照产品实现特点和管理需要识别了管理体系所需的过程，覆盖了采购、食品销售、检验、仓储、人资管理等所有的方面，基本符合要求。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2023 年 04 月 15 日布了经总经理批准的管理方针：

质量环境职业健康食品安全管理方针：

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。总经理宋子飞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。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为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。

现场询问公司员工余争，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

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服务（热食类食品制售）、初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销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、运营部（配送、后厨）、综合部（行政、业务），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。

提供了《目标分解及完成情况考核表》，编制：综合部；批准：批准：宋子飞

2023. 09. 28

抽查公司总目标：

质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全目标：

1. 食品安全事故为 0



2.饭菜质量抽检合格率 $\geq 98\%$

3.顾客满意度 $\geq 85\%$

4.餐厨固废分类收集合规处理率 100%。

5.交通事故为：0；

6.火灾、触电事故发生率为：0

7.废水合规排放；

8.油烟达标排放；

经查：目标分解及完成情况考核表，各项指标均按计划实施。

2023 年度一季度至三季度，管理目标已完成，2023 年四季度目标正在实施中。各部门目标实现情况见各部门审核记录。

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》、《劳动合同法》《安全生产法》、《中华人民共和国消防法》、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）、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 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》、GB 31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》、GB/T 29373-2012 农产品追溯要求 果蔬、GB 2762 食品中污染物限量、GB 2763 食品中农药最大残留限量、中华人民共和国主席令第四十九号《中华人民共和国农产品质量安全法》、食用农产品市场销售质量安全监督管理办法 2023 年修订版（国家市场监督管理总局令第 81 号）、中华人民共和国农业部令 2012 年第 7 号中华人民共和国农业部令农产品质量安全监测管理办法|2022 年修正版、《中华人民共和国职业病防治法》、《中华人民共和国道路交通安全法》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

销售：

和公司运营部负责人沟通了解，为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，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：

1) 产品/服务的名称：初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜禽蛋类）销售；

2) 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

3) 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；

4) 产品和服务的接收准则：

——原材料接收标准符合《危害控制计划》、客户合同订单要求、进货验收制度等；

——过程产品放行标准：符合《危害控制计划》、客户合同订单要求、前提方案等；

——成品执行标准：按照销售产品的质量标准进行控制等；

——服务规范：按照 GB31621-2021 执行；

5) 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

6) 确定符合产品和服务要求：——见运营部 Q8.5 条款审核记录

7) 按照准则实施过程控制——见运营部 8.5 条款、运营部（质检）8.6 条款审核记录

8) 过程已经按策划进行证据：有销售工艺流程图、管理制度、销售单等运行证据；



9) 产品和服务符合要求的证据：索证/索票、销售单、顾客满意度调查表、顾客投诉处理单、保鲜库温度监控记录等

10) 策划的变更的控制：未发生；

11) 识别外包过程及控制方法：第三方检测。

公司控制策划的更改，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）：

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：第三方检测；（虫害消杀、厨余垃圾清运、油烟清理由甲方管控）。

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——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：为参加医院职工提供餐食。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。

受审核方结合实际餐饮管理服务（热食类食品制售）、初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）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，策划基本能确保餐饮管理服务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《质量环境职业健康安全管理手册》6.1.2 和 6.1.4 条款进行了规定，并策划了《环境因素识别、评价与更新程序》。

在识别环境因素和相关的环境影响时，考虑了非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期。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《环境因素识别与评价表》、《重要环境因素清单》、，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 ≥ 20 分，纳入重要环境因素进行管理。

——查见组织识别的环境因素包括：能源资源消耗（水、电）、污染物排放种类、生活污水、废气（车辆尾气）、



噪声、固体废弃物（生活垃圾）、火灾等；

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：

涉及本部门重要环境因素：垃圾及固体废弃物的排放、潜在火灾发生。

控制措施主要是：执行《管理规定/目标、指标管理方案》。

——提供了《环境/职业健康安全目标、指标管理方案考核表》，目标、指标、管理措施、责任部门、完成时间等，经查该部门环境目标指标均按方案实施，环境因素识别评价及控制基本符合要求。

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 和 6.1.4 条款进行了规定，并策划了《危险源辨识、风险评价和控制措施的确定程序》，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。

依据相关要求综合部组织开展了危险源识别、评价，按照部门开展，结合公司餐饮管理服务（热食类食品制售）；初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售过程进行，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）》、《不可接受风险清单》

涉及本部门的不可接受风险：火灾事故

其控制措施：

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。

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。

——提供了《环境/职业健康安全目标、指标管理方案考核表》，目标、指标、管理措施、责任部门、完成时间等，经查，该部门职业健康安全目标、指标均按方案实施。

10) EO 运行和控制

组织在针对销售过程中进行环境因素和危险源的控制：

，初级农产品（蔬菜、鲜禽肉类、鲜禽蛋类）的销售过程及控制情况：

提供有“销售流程图”、操作要求、采购计划单、客户订单、环境和职业健康安全检查等运行证据。

查产品和服务实现流程：

产品采购 OPRP1→分拣→入库储存→按需求配送→客户验收→售后服务

销现场询问并查看：

1) 销售过程涉及的废水主要是生活污水排放，直接排入街道管网；

2) 销售过程中：不涉及废气排放、噪声排放；

3) 现场清洗手用洗手液、消毒用 84 消毒液很少量，在指定区域存放，不涉及危险化学品

4) 现场配置有 8 个灭火器，随机抽取 2 个灭火器，均在有效期内；

5) 销售过程中固体废弃物主要是少量纸壳，做废品处理，生活垃圾投放到公司门口的垃圾桶，由园区垃圾回收中心负责，每天清运到回收中心进行处理。

6) 不属于危化品行业，不涉及抽堵盲板作业、倒闸作业等；

7) 现场未见有安全警示标识、安全出口标识，注意防火标识，现场有严禁吸烟等警示标识，未配置有医药箱。

8) 本部门涉及重大危险源，重大伤亡事故，包括交通事故、违规操作等，驾驶员有驾驶证，有一定的驾驶经验，目前主要是常温车，未配备 GPS 跟踪器，随时关注配送车辆行程信息，配送车程时间单次约 1 小时；车辆定



期进行年检；安全培训主要由综合部负责，日常运行基本正常。

环境/职业健康目标指标管理方案实施情况见综合部 9.1.1 条款审核记录。

上述运行控制基本符合要求。

食堂：

公司制定了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》，根据程序文件规定，生产部有关人员对环境因素和危险源进行了识别。

查见“环境因素识别评价表”（运营部），识别出：办公活动、食材清洗、食材切配、烹饪、蒸制、厨房设备的运行、餐具消毒、分餐/打包涉及运营部活动的环境因素有：噪声排放、油污排放、噪声排放、火灾、废水排放、电能消耗、餐厨垃圾排放、拆除的食品包装袋排放、油烟排放、电的消耗、并对识别出的环境因素进行了评价，评价出重要环境因素是：垃圾及固体废弃物的排放、油烟的排放、含油废水的排放、潜在火灾发生。

并建立了目标指标和方案进行管理，根据所提供的目标指标方案完成情况统计记录，基本已完成。

查见“危险源识别评价表”，涉及运营部的危险源有：漏电、烫伤、灭蝇药未按规定保存、消防器材不符合规定、消防设施、标识不齐全、灭火器、消防栓等失效、误触带电物体、热油、热油溅洒、煤气泄漏引起火灾等；并对识别出的危险源进行了评价，评价出不可接受风险是：1) 意外伤害事故；2) 火灾事故；3) 食物中毒；4) 触电；05) 等；并建立了职业健康安全目标、指标管理方案一览表进行控制，根据所提供的目标指标方案完成情况统计记录，基本已完成。

对污水排放，主要通过控制热食类食品制售过程的规范操作，减少污水排放。污水排放后先通过油水分离器等进行处理，统一纳入城市污水管网。污水排放管理由甲方按承包食协定由甲方工程部负责指定供方实施，费有由组织承担；

对油烟，通过控制烹饪温度，另外通过油烟净化设备净化后排放。未能提供油烟监测证据，已开不符合项整改；餐厨垃圾，主要有餐厨垃圾、废弃油脂、泔水等。由甲方按承包食协定由甲方工程部、总务科负责指定供方实施，费有由组织承担。基本符合。

对水电气等使用情况由运营部每月及时报告财务部进行统计。

突发火灾：主要可能原因是熟食类产品制作和消防设施失效。主要是要求操作人员按照工艺和操作规程执行烹饪，现场询问操作人员如何防范火灾，基本能回答。另外，为消除烟道中的安全风险，一般通过甲方购买外部专业服务进行清洗。

现场：必须佩戴工作帽”、“必须戴口罩”、“严禁吸烟”、“当心地滑”、“当心触电”等警示标识。

抽查 2 个灭火器，均状态正常，放有点检卡。另外，提供了消防器材检查表，对灭火器等每月全面检查，包括灭火器是否放在指定位置、灭火器保险栓是否被打开、消防通道是否堵塞、灭火器数量是否正确等进行检查，检查时间：2023.01.30~2023.10.21。

设：“不可回收物箱”、“可回收物箱”；

各箱所装废弃物进行了基本分类。

提供：1. 化学品，主要是洗涤用品和消毒剂，包括 目前厨房主要使用醇基燃料与天然气相结合，厨房外有醇基燃料箱，贴了严禁烟火警示标识，燃气管道由医院工程部定期维护，基本符合要求；厨房及蒸气间均有张贴有 MSDS；

涉及生产部的 4 个不可接受风险，包括意外伤害事故、火灾事故、触电、食物中毒管理方案。方法措施/技术手段主要 01) 意外伤害事故：1) 对员工进行安全操作知识的培训；2) 配备劳动保护用品；3) 定期对现场作业人员进行安全操作的实操检查。02) 火灾事故：1) 公司配备消防设施，如灭火器，定期进行点检维修，对员工进行使用培训；2) 检查公司电器设施及线路；3) 制定应急预案、进行消防应急演练；4) 办公区域张贴禁止吸烟警示标语；5) 规定特定的消防通道。03) 食物中毒：1) 员工每天进行晨检，并配备劳动保护用品；

2) 建立了食品卫生制度；3) 生熟分开，餐具三清洗一消毒，加强用水管理和用电管理；4) 增强油烟机、排风扇措施，保证环境卫生安全。5) 对员工进行《餐饮服务食品经营者及单位餐厅食品安全管理制度》并按规定执行。04) 电设备必须具有国家指定机构的安全认证标志。防触电措施 ①接零、接地保护系统；②漏电保护；③



绝缘；对人员进行培训安全用电检查，对隐患及时整改，每季度上报管理等，通过日常管理完成，责任人是生产部经理。目前此类管理方案已经全部完成。

现场查看，食堂配备有消防器材，现场查看有 2023 年消防栓点检记录卡，符合要求。含油废水通过油水分离器进行分离后排放；油烟通过油烟净化器进行排放；餐厨垃圾等由专业公司进行回收，现场地面较为湿滑，有简单警示标识。

针对各相关方组织通过发放《相关方环境安全告知书》方式告知。提供了《主要相关方信息交流一览表》，对主要供方、顾客（企业）等进行告知。抽针对武汉市洪山区白沙洲四元粮油商行的环境安全告知书，包括各相关方的产品符合性，服务过程超标排放管理，无污染或污染少工艺的优先使用，废弃物处理等 9 项内容进行告知，时间为 2023.04.15。基本符合。

组织属于一般经营企业，不涉及抽堵盲板、倒闸作业、登高、起重、不涉及设备检维修作业等危险作业。上述目标指标方案制订基本合理，均处于受控状态。

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：

在手册 8.3 产品和服务的设计与开发条款对设计和开发进行了说明，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销售及热食类食品制售，组织所提供的初级农产品销售以及单位食堂提供的餐饮管理服务（热食类食品制售）较为简单，加工的菜谱均为大众传统菜式，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购及餐食加工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。基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购、销售以及餐食加工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。

2) 采购管理情况

企业编制《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料和辅料供方可被评为合格供方。

提供《采购清单》目前企业采购的产品主要有：蔬菜、肉类食品、禽蛋类、鸡、鸭、肉禽卤制品、熟食、鲜猪肉、大米、油及干调等。

查《合格供方名录》：共有 14 家合格供方。包括：供方名称 供货内容 地址 联系人 电话。

编制：张蕊审批：宋子飞日期：2023.04.16 抽样如下：

1、供方名称：武汉市洪山区洪缘汇禽蛋经营部查在合格供方名录内

主要供应产品：禽蛋类

供方资质：《营业执照》编号：92420111MA4J0C9D81

查有：鸡蛋《试验检测报告》编号：N0:XQWT20230002



检测单位：湖北涵皓农业科技有限公司

检测项目：氟哇诺酮类检测结论：该样品经检验，所检项目中氟哇诺酮类符合《农业部公告》第 235 号要求报告日期：2023 年 9 月 10 日。

2、供方名称：武汉市夏晨蔬菜专业合作社查在合格供方名录内

主要供应产品：生鲜蔬菜：白萝卜、包菜、大白菜、冬瓜、番茄、胡萝卜、黄瓜、青椒等

供方资质：《营业执照》编码：93420113MA4KNXTH1H

查有：以上蔬菜《检测报告》抽：

1) 白萝卜《农产品检测报告单》编号：BSZ 5440125；检查单位：武汉白沙洲农副产品大市场有限公司

检测结论：合格报告日期：2023/7/19

2) 大白菜《农产品检测报告单》编号：BSZ 54409 检查单位：武汉白沙洲农副产品大市场有限公司

检测结论：合格报告日期：2023/7/19

3) 有机花菜《农产品检测报告单》编号：BSZ 5436427 检测单位：武汉白沙洲农副产品大市场有限公司检测结论：合格报告日期：2023/7/19；

另查其他蔬菜均有《农产品检测报告单》检测结论：合格。

3、供方名称：武汉市洪山区白沙洲正大鲜肉店经营者：夏云查在合格供方名录内

主要供应产品：鲜猪肉制品查有合同在有效期内

该供方资质：

a 供方资质：《营业执照》92420111MA4KRX2D9B

b《物防疫条件合格证》（鄂襄）动防合字部 0150003 号

单位名称:正大食品(襄阳)有限公司

发证机关：襄阳市襄州区行政审批局

c《食品生产经营许可证》证号:襄 A201600488

单位名称:正大食品(襄阳)有限公司

发证机关：襄阳市食品药品监督管理局

d《生猪定点屠宰证》批准号:鄂襄屠准字[2016-11 号定点屠宰代码:A20030302

企业名称:正大食品(襄阳)有限公司生猪定点屠宰场。

e 正大食品(襄阳)有限公司《授权书》2017 年 11 月 6 日至 2028 年 11 月 6 日

经查，企业对以上供应商均进行了定期评价，评价内容包括资质、质量、供货能力、交付方式、交付及时性、价格等。

4：供方名称：武汉市洪山区白沙洲四元粮油商行

主要供应产品：大米、粮油、杂粮

有供方营业执照编号：321322000202203290287；《食品许可证》编号：SC10132132200948。

查有：《大米检测报告》沭阳县生源米厂；报告编号:A2230523613101001C 检测机构：江苏华测品标检测公司

检测项目：色泽、气味*杂质*、五混率*不完善粒含量、黄粒米含量、水分含量等，检测结果合格。报告日期：2023.10.18 日

查有：《东北大米（冰太湖）湖检测报告》No. B8D911040B8F1072209 检测机构：武汉谱尼科技有限公司

检测项目：同上，检测结果：合格报告日期：2023.9.19

查有金龙鱼纯正玉米油《检测报告》：编号 SP202307-0166

检测项目：透明度、色泽、气味、滋味、状态、酸价 AV、过氧化值 PV、水分及挥发物、烟点 SP、溶



剂残留量等。检测结论：合格检测机构：海嘉里(武汉)粮油工业有限公司

查有：金龙鱼精炼一级大豆油(转基因)《检测报告》编号 SP202307-0217

检测项目：基本同上，检测结论：合格检测机构：海嘉里(武汉)粮油工业有限公司

5、供方名称：武汉市洪山区老孙食品经营部

主要供应产品：干货、调料、咸菜类

查合同有效期至 2023 年 12 月，供方营业执照编号：92420111MA4KU70484

供方食品经营许可证编号：JY14201110019485

抽：《真味高汤调味料检测报告》检测报告检测机构：上海市质量监督检验技术厂研究院

检测项目：感官、总砷(Asi)、菌落总数、大肠埃希氏菌、霉菌和酵母在气荚膜梭菌、葡萄球菌、沙门氏菌等项目，检测结论：合格。

以上供方均在合格供方名录内。

---查供方评价：提供《供方调查评价报告》

抽供方：武汉市洪山区白沙洲四元粮油商行、武汉蜀锦供应链管理有限公司、武汉鑫明安豆制品经营管理有限公司、武汉乐农农业科技有限公司、武汉市洪山区老孙食品经营部、武汉市洪山区老孙食品经营部的《供方调查评价报告》，对以上供方提供相同（类似）产品经历、质量、包装、价格、服务、交货期限、供货能力、信誉、调查情况综合评价等进行了评价，评价结论：同意列入合格供方批准：宋子飞 2023.04.16

另抽其他供方评价报告，内容基本相同，填写齐全，符合要求。

--运营部根据库存及客户订单制定采购计划，由总经理批准后实施采购。

提供《汉口医院外包食堂》供货台账：主要有：金龙鱼大豆油松花江大米、带皮前夹肉鸡边腿后腿瘦肉丝后腿瘦肉片、土豆、西红柿、青椒等，清单包括名称、类别、数量。

抽：客户名称:汉口医院吉时鲜供货清单：日期:2003/11/113

商品名称：有机花菜、黄承大慈叶 18、台湾热狗肠 1.8kg*10、小葱、西红柿等，规格、数量、单价明晰，有送货人和收货人签字。另抽 11.10 日送货单：金龙鱼大豆油、海天上等蚝油、松花江大米、青杭椒、红杭椒、后腿瘦肉片等，供货信息基本同上，有收货和送货方签字。符合要求。

抽：2023.11.2 采购单（送货单）：采购单号：0017106；采购物品名称：去皮后退肉 5 斤、精五花 14 斤、肉末 17 斤、里脊肉 12 斤；申请人：张蕊；

抽：2023 年 11 月 5 日采购单（送货单）采购单号：000083；采购物品名称：鹌鹑蛋 97 斤、鸡蛋 43 斤、白壳鸡蛋 2 板；申请人：张蕊。

抽：2023.11.14 采购单；采购物品名称：韭菜、白萝卜、小葱、香菇等 33 项；

抽：2023 年 11 月 14 日送货单：金龙鱼玉米油：10*260；金龙鱼大豆油：20*200，申请人：张蕊。

抽：2023 年 11 月 13 日送货单：冰太湖大米 20 包，申请人：张蕊。

另抽其他采购单和采购计划，内容相似，符合控制要求。

经沟通，企业根据订单情况和库存情况实施采购，由负责人批准后实施，能保障企业所需。

2) 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；

销售配送：

公司在质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康管理手册第 8 章节进行了规定，同时策划了《服务过程控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《设备控制程序》等，在受控条件下进行销售服务提供。

查初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜禽蛋类）的销售过程及控制情况：

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、销售单等运行证据。



部门负责人表示现场销售过程中产品采购由采购部负责,验收由质检部负责,分拣、仓储及配送过程(等同于产品放行过程)由运营部负责实施;客户每周下达1次订单,提前一天确认订单,通过微信方式进行确认。日常运行通过动态方式管控为主。

查产品和服务实现流程(含 OPRP 实施情况)

产品采购 OPRP1→分拣→入库储存→按需求配送→客户验收→售后服务

禽肉类原料的冷冻、冷藏储存——冷冻柜设置温度-15℃,现场显示:8℃。冷藏库温度保持5℃。
配送——常温车配送;(本次认证范围不涉及肉类冻品)

实施情况:

1) 顾客要求评审及签订合同,见 Q8.2 条款审核记录;

2) 采购计划主要通过微信、电话方式下达,蔬菜自行取货,其余产品供方送货至公司,供方管理见采购部审核记录,验收见运营部质检审核记录;

3) 仓储过程管理,对于蔬菜类、鲜畜禽肉类每日采买配送,供方凌晨4-5点到送到仓库,鸡蛋类会还有少量存放常温库库存,存放在常温库中,有区域存放标识及简单致敏信息;米面粮油冻品类按照需要进行采购,会有少量库存,存放在常温库中,分区域存放,有简单标识管理,现场抽查大米、五得利小麦分、金龙鱼油均在生产日期均在有效期内,库温15℃,冷冻柜内存放冻冻禽畜肉、预包装肉类冻品等,分区域存放,库温:-15.0℃,库存较少,通常临时存放;蔬菜少批量分拣主要在仓储区,大批量蔬菜直接从供方冷藏库提货分拣后配送;

查看仓库配置有冷冻冷藏柜、保鲜柜,主要是暂存肉类冻品及冰鲜禽畜肉,查看冷冻显示温度:8℃,冷藏温度:5℃,提供有《冷库温度记录》,基本符合要求。据负责人宋总介绍,目前主要以生鲜品种为主,基本不长期存货,除个别肉类冻品需提前少量存放,其余蔬菜、鲜禽畜肉通常日进日出,基本零库存,每天分拣后配送;提供有《冷冻柜温度监控记录表》及《冷藏库温度监控记录表》,抽查2023.10.18,时间:9:05 温度-6℃、时间16:00 温度-6℃,2023.10.30 时间:9:00,温度:-7℃;时间15:20 温度-6℃;温度与实际不相符,已现场沟通整改;抽查《冷藏库温度监控记录表》,抽查2023.10.18 时间9:50 温度:-3℃,时间:15:25 温度:-6℃,记录人:闫常亮,基本符合要求;

4) 分拣、配货装车过程,运营部根据客户订单进行分拣、装车,主要通过感官检查进行控制产品质量,包括感官检验、数量等;最终体现在销售单上;

5) 配送过程:提供了《配送车辆情况记录》、《配送清单》,抽查2023.11.14 配送产品包括:青椒60公斤、白洋葱20公斤、生姜10公斤、蒜米10公斤、小葱3公斤、土豆等16公斤,产品,客户:交通银行项目,记录了数量及价格等信息;

抽查2023-11-1,配送产品:洋葱(扁)10斤、平菇10斤、西红柿12斤等,客户:文化长廊项目部员工餐,记录了数量及价格、收货人签收信息;

抽查2023-11-14,配送产品:宽粉5斤、毛茛苳8斤、猪油2斤、红菜台6斤、莲藕5斤等,客户:硚口区六角亭市场监督所,记录了数量及价格、收货人签收信息;

抽查2023-11-01,配送产品:汤面6斤、宽粉1斤、香菜0.5斤、小葱1斤、生姜3斤等,客户:中共中央机关旧址纪念馆,记录了数量及价格、收货人签收信息;

抽查2023-11-01,配送产品:生热干面15斤、精品瘦肉丝3斤、日龙骨肉相连10包等,客户:武汉审计局,记录了数量及价格、收货人签收信息;

抽查2023-11-16,配送产品:净草鱼块16斤、苹果49斤、本地茄子6斤、青豆角10晃等,客户:文化长廊项目部员工餐,记录了数量及价格、收货人签收信息;

查看配货配送车辆线路管理情况,划分线路、司机、配送客户等情况;

提供有《运输车辆卫生检查表》,检查项目包括运输条文化人、车辆类型、车辆清洁度等,检查不合格需重新清洗消毒;控制方式基本相同。



6) 其他管理:

——车间卫生消毒,明确了消毒方式、消毒流程等内容,体现在《车间卫生消毒记录》,抽查 2023-10-30 的消毒控制记录,有操作人记录等信息;

——《上岗健康检查记录表》,每日进行检查,包括工作服及鞋帽、个人物品是否卸载、手部清洁、近期健康状况等,检查人:宋子飞,抽 2023-05/2023-10,未见异常;

——《仓库每日卫生检查表》,每日进行,原料仓库、有害化学品仓库、包装材料仓库、成品仓库项目进行检查,抽 2023-11-10,检查人:闫常亮,未见异常。

4) 不涉及首件检验过程。

5) 需要确认的过程为:销售服务过程,提供有《销售服务过程》,对人员、设备/设施、作业指导书、工作环境、销售的产品进行了确认,确认结论:特殊过程合格,确认人员:潘祺,日期:2023 年 7 月 1 日;

6) 采取防范人为错误的措施: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;

对于食品行业的运输控制:——公司自行控制,有对运输进行控制;

现场观察:产品分区域存放,有离地离墙,有简易标识,预包装食品如大米、植物油等均在保质期内,包装完好,冷冻柜运行正常,冷冻品存放在托盘上,有分区域存放。鸡蛋存放在常温库中,有区域标识,装在塑料筐中,均有基本防护,基本充分;

配送过程现场管理:

蔬菜如笋瓜、红心菜、西红柿、鲜禽蛋、预包装植物油、调味品等等,装在塑料筐或塑料袋中,配送车牌号:鄂 ADG5989,车厢温度常温。配送人员:张**,提供了送货单,送货信息基本一致,有又有收货人签字。

售后服务:

a) 顾客满意度:提供了 2023.09.28 日《顾客满意度调查表》,调查表从卫生情况、供应质量、花色品种、价格情况、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 3 份反馈表,武汉市汉口医院、武汉市江汉区总工会、武汉中共中央机关旧址纪念馆,3 份的调查结果:均为满意;

b) 交付后的活动:

销售配送:

经询问部门经理,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。

与部门负责人沟通了解到组织主要通过与客户签订合同的形式对交付后的活动进行规定。该公司交付后活动主要是对产品质量进行顾客回访和售后服务。目前顾客回访未发生不符合。此外,也包括:交付后活动可能含的担保条款所规定的相关活动,诸如合同规定的质量保证、售后服务、物流运输服务、客户产品验收发现产品问题的处理等。

现场查相关记录及与负责人沟通得知,组织的:

1) 运输服务:公司自有车辆配送,共 4 辆常温货车。

2) 装卸活动:负责人介绍,运营部配送人员依据发货单安排装车发货,装车时清点数量核对产品名称和规格,避免野蛮操作。

3) 交付的地点及验收:产品经检验合格后,通知配送人员分拣运输送至合同约定地点,交付在客户处进行。客户收到货后,根据送货单对产品数量、外观、农残等进行验收,验收合格后在送货单上签字确认,送货人带回企业作为记账凭证。

出示近期销售发货单

查发货单:



抽查 2023-11-14，配送产品：宽粉 5 斤、毛茛苳 8 斤、猪油 2 斤、红菜台 6 斤、莲藕 5 斤等，客户：硚口区六角亭市场监督所，记录了数量及价格、收货人签收信息；

抽查 2023-11-01，配送产品：汤面 6 斤、宽粉 1 斤、香菜 0.5 斤、小葱 1 斤、生姜 3 斤等，客户：中共中央机关旧址纪念馆，记录了数量及价格、收货人签收信息；

抽查 2023-11-01，配送产品：生热干面 15 斤、精品瘦肉丝 3 斤、日龙骨肉相连 10 包等，客户：武汉审计局，记录了数量及价格、收货人签收信息；

如遇产品质量问题，采取退、换的形式进行处理。如是批量质量问题，则有相关配送人员跟进上门处理退货，现场确认后再退回供应商。负责人介绍，自体系建立以来，没有客户的投诉，质量不良的反馈情况较少，提供有《不合品处理单》，产品名称：白糖，检验人：闫常亮，不合品描述：受潮，处置方式：换货，退货品退回供应商处，责令调换批次，监督员：闫常亮。

公司有专人负责解答客户的售后问题，组织策划了顾客满意度调查表，会有专人定期对客户的满意度进行跟踪、收集、分析、评价，用以持续改进客户满意度。

查见现场记录及与负责人沟通确认：已基本满足交付后活动的要求。

以上方式在体系运行期间均未发生。

食堂：

根据公司实际，结合质量/环境/职业健康安全/食品安全等体系要求，对集体用餐配送（热食类食品制售）的管理，制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、卫生标准操作程序、前提方案、应急预案等文件制度。基本能指导集体用餐配送（热食类食品制售）相关过程质量和食品安全管理操作。组织确定了需确认的过程为热加工过程。

热食类食品制售相关的流程主要有：

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——配送

白案：

原料验收——清洗（大米）——蒸煮——盛装——打餐——配送

餐具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——工器具消毒（CCP3）——存放

查热食类食品制售的实现流程及过程的控制情况：

整体过程一般为：公司一般提前一周与报给顾客审核确认菜单，运营部经理根据确认好的菜单，确定后交采购人员采购，做好验收记录，运营部厨师负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等。

抽查 2023 年 11.13-11.19 月菜单，抽查 2023.11.15《菜谱》：酸菜烧鱼块、糯米粉蒸肉、干锅花菜、酸豆角炒鸡蛋、酸辣土豆丝、滑藕片、手撕包菜等；并明确了配料及分量等。

提供了 11 月 14 日的《进货索证台账记录》，对油 2 桶、大米 3 袋、鸡边腿 4 件、青杭椒 3 斤、红杭椒 3 斤、茄夹肉沫、白莲鱼江、香干、茄子 75 斤、韭菜 5 斤、鸡蛋 1 件、鸡丁 2 斤、瘦肉丝 15 斤、黄金鸡块 1 件等原料进行了验收，记录了数量、生产批号、保质期、供应商及联系方式，并索证了食品许可证等；

2023.11.14 食堂现场查看，提供有鲜猪肉 No.4282583649，2023.11.14；肉品品质检验合格证（肉检 NO.K07010028153）；生产日期：2023-11-14，牛分割肉动物检疫合格证明 N04259072134，检验日期 2023.11.15；基本符合禽肉类 CCP1-2 CL 值控制要求；提供了 2023.07.19 出具的供方提供的农残《武汉白沙洲农副产品大市场有限公司农产品检测报告》，显示农残抑制率为：有机花菜、大白菜、番茄、白萝卜，检验结论：合格，检测依据：有机磷和氨基甲酸脂类，基本符合要求；

蔬菜类原料验收：抽：生鲜蔬菜检验证

武汉市白沙洲农副产品大市场有限公司农产品检验报告单：



报告编号 BSZ-2231106238

样品名称：油麦菜

检验项目：有机磷类和氨基甲酸酯类；检测结果：合格；

检测时间：2023.11.06

武汉市白沙洲农副产品大市场有限公司农产品检验报告单：

报告编号 BSZ-2231106237

样品名称：菜芯

检验项目：有机磷类和氨基甲酸酯类；检测结果：合格；

检测时间：2023.11.06

符合 CCP1-1 蔬菜类原料验收中的 CL 规定：有机磷、氨基甲酸酯类抑制率 $\leq$ 50%、提供合格蔬菜农药残留官方检验报告。

另抽查蔬菜农残检测报告：

提供了《洗菜流程》及相关记录，提供有《蔬菜浸泡记录台帐》，抽查 2023 年 10 月 28 日对菠菜、茄子等清洗，浸泡 30 分钟，冲洗 2-3 遍，责任人：闫常亮；提供《食品预处理记录》记录有处理物料、清洗效果、清洗量、切配量、贮存方等，抽查 2023.10.07、2023.10.16、2023.10.28、2023.11.13 批次记录，基本符合要求；现场查看清洗加工间，现场区分有：荤菜清洗池、蔬菜清洗池、水产清洗池，有专门毛帽存放处、工具存放处，基本符合要求；

抽查 2023.10.30 日《热菜烹调中心温度记录》（CCP 点），显示中餐：水煮肉片 100℃，检测人：闫常亮，时间 10:30。

提供有 2023 年 10 月 08 日《热菜烹调中心温度记录》（CCP 点），显示风味茄子 98℃，检测人：闫常亮，时间 10:30，抽查 2023 年 10 月 15 日《热菜烹调中心温度记录》（CCP 点），显示辣炒豆腐 98℃，检测人：闫常亮，时间 10:30。的抽查《米饭蒸煮记录》2023.10.18：淘米 2 遍，浸泡 20 分钟、米、水比例 1.1:3，时间：40 分钟，合格；抽查烹饪记录：记录有菜品、名称、刀工处理、色泽、味形，抽查 2023.09.02、2023.09.07、2023.10.13、2023.10.18、2023.10.23、2023.10.27，合格，审核人：闫常亮；

2023 年 11 月 17 日食堂后厨现场抽查炒包菜，中心温度为 91.3℃，韭菜炒蛋为 89.1℃、红萝卜焖肉 82.9℃、米饭 91.8℃符合：菜品热加工过程符合 CCP2 CL 值要求。

另提供有《成品验收记录表》，对小炒肉、红烧鲤鱼等进行了检验，制作人为***，对食物质量（色泽、口味、形状、主配料、调料）、食品卫生（气味、生熟度、盛装器皿），检验结果：合格；

抽查 2023 年 10 月 28 日《餐具消毒记录表》（CCP 点），记录了对饭盆、饭桶、铲子、勺子、碗、餐具柜消毒，消毒起止时间：早开始 16:00-16:10，消毒人：张蕊，消毒方式：蒸气高温消毒，温度：100℃，时间：10 分钟；检查人为闫常亮；抽查 2023.10.30，记录了对饭盆、饭桶、铲子、勺子、碗、餐具柜消毒，温度：100℃，消毒时间：10 分钟，检查人：闫常亮；

现场查看提供有了《工器具消毒记录表》，清洗时间：2023.3.30：水温 80℃，清洗剂浓度和介质：热水，清洗物品：蔬菜框、肉品框、案板、菜刀，水温，基本符合要求；现场查看未能提供 2023 年 11 月份的《餐具消毒记录表》、《工器具消毒记录》，已开不符合项整改；

由于甲方医院仍实施疫情防控，食堂就餐人员只允许外卖打包，暂不可以进行堂食，主要使用一次性餐盒分餐后自带回科室就餐，或者采用盒饭分装后放置保温箱送到科室中；现查看配备有消毒柜，主要存放客餐餐具，除个别时间就客餐围餐，器具会提前清洗并存放于红外线消毒柜消毒使用，餐具主要由餐具清洗消毒公司统一供应餐具，提供有餐盒（集中消毒）检测报告，报告编号：洁源（2023）检字第 329007 号，委托单位：（武汉健康之星餐具消毒有限公司），检测项目：游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群，检测结果：判定合格，检测机构：湖北洁源检测有限公司，检测日期：2023.09.07；（提供有营养配餐公司餐具消毒配送合同，合同有效期：2023 年 06 月 05 日至 2028 年 06 月 04 日）；



其余时间工器具以采用一清二洗三热水烫,再放置蒸气柜高温消毒,工器具通过蒸气热力方式进行消毒,设置温度为 120℃,消毒时间在 90min,符合 CCP3:工具经 100℃沸水煮 30 分钟消毒器具经红外线杀菌消毒 30 分钟以上的规定要求,基本符合。

餐厨废弃、厨房抽油烟机系统设备清洗、有害生物防治均由甲方统一指定合作方实施管控;查看就餐区及后厨区现场,库房只配置有挡鼠板、捕鼠笼、挡鼠板,基本符合要求;

抽查 2023 年 11 月 10 日《食品安全日常检查记录表》,对检查项目包括有:主体资格、制度公示、基础设施、人员健康管理、食品原料进货管理、场所卫及食品加工操作,检查结果:符合要求,检查人:柳彬彬;通过上述记录等情况,基本能实现餐食的简单追溯,过程控制基本符合。

抽查《害虫控制记录灭蝇灯、粘鼠板》,每天点检,每周检查一次,检查人:柳彬彬,抽查 2023.10.01、2023.10.18、2023.10.30 记录,检查结果无异常;

另外,抽查 2023.10.01/2023.10.25/2023.10.12 等批次热食类食品制售过程的管理,与上述基本一致。

提供了 2023.05.28 对热加工过程的确认证据。《需确认过程记录》,对人员资格检定、过程方法检定、过程控制、过程确认结果为“经过各方面的检查符合要求”。鉴定人员由运营部闫常亮,总经理宋子飞对结果进行了确认。基本符合。

查看现场

武汉吉时鲜餐饮管理有限公司,成立于 2020 年 6 月 24 日,注册:武汉市硚口区沿河大道 187-189 号利济南路汉口电厂危改项目 2 层 1 室 C-2057-5 号,经营所在的场所为食堂经营地址:湖北省武汉市江岸区二七侧路 7 号(承包武汉市汉口医院(武汉市康复医院)食堂),周边未发现污染企业,食堂设有办公室 1 间;面积约 700 平方米,设置有厨房加工间、蒸煮间、清选用具存放处、清洗加工间、冷冻柜冷藏柜 3 个,基本满足热食类食品制售需要。设有卫生间在生产车间外,与加工区有分离;更衣室较为简单;为武汉市汉口医院(武汉市康复医院)提供职工工作餐服务。

现场设设置有厨房加工间、蒸煮间、清选用具存放处、清洗加工间、均配置有洗手池,基本符合餐饮服务(热食类食品制售)的要求、有粮油调味品仓库、副食库、冷藏冷冻柜等;中餐不涉及成品库,办公区 1 个;烹饪加工用设备主要为灶台、操作台,基本满足餐饮服务(热食类食品制售)要求。提供了平面图,已与现场基本一致。现场查看,区域划分基本合理;配备有更衣室,上班后员工进行更衣、洗手消毒。餐食主要以禽肉类、瓜果蔬菜、面米粮油等为原辅料,肉类、水产等做到分区域分池清洗,并加贴有标签等信息;

现场烹饪工作由公司确认的人员负责,2023 年 11 月 17 日现场抽查炒包菜,中心温度为 91.3℃,韭菜炒蛋为 89.1℃、红萝卜焖肉 82.9℃、米饭 91.8℃,现场分餐人员戴有头套、口罩,人员进入分餐间先洗手消毒,并佩戴一次性手套进行操作。由于疫情管控原因,医院目前只允许外卖打包,不进行堂食,主要使用一次性餐盒分餐后自带回科室就餐,或者采用盒饭分装后放置保温箱送到科室中;现看查看配备有消毒柜,主要存放客餐餐具,除个别时间就客餐围餐,会提前清洗并存放于红外线消毒柜消毒使用,其余时间工器具以采用一清二洗三热水烫,再放置蒸气柜高温消毒,工器具通过蒸气热力方式进行消毒,设置温度为 120℃,消毒时间在 90min,符合 CCP3:工具经 100℃沸水煮 30 分钟消毒器具经红外线杀菌消毒 30 分钟以上的规定要求,基本符合。

现场询问操作人员,基本清楚本部门中 CCP 点的设置情况。对 CCP 点的监控参数基本清楚。

因产品生产加工的特点,产品放行主要通过感官管理为主,运营部主要通过现场的抽查和巡视,早上先到现场进行监督检查,定期组织运营部负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问厨师长,目前没有发生涉及食品安全的问题。

虫鼠害防治主要采用物理方法实施灭虫灭鼠。虫害用塑帘、纱窗等,再用灭蝇灯消灭进入的害虫,厨房主要使用紫外线灭蝇灯,符合要求;



公共区域包括餐器具消毒间、员工更衣室、仓储、冷藏/冷冻柜等，有基本的功能划分。

针对蔬菜、肉品、水产等进行分池清洗，存放时，荤素分开等，具有一定的防止交叉污染的措施。粗加工现场产品堆放整齐，净菜做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐；

现场提看物品摆放基本规范、有序，能做到荤素分开、水产与肉类分开；

烹调间，厨师按照要求制作当餐餐食；穿戴符合规范要求；根据加工的产品不同配备有蒸箱、灶台及相应的工器具等，由各岗位人员自行负责，分类管理，公共区域由组织安排保洁人员进行保洁；

备餐/分餐间员工穿戴整齐，带有口罩，操作时带有手套，但戴帽规范性稍有不足，现场沟通。

烹饪间：根据加工的产品不同配备有蒸箱、灶台及相应的工器具等，由各岗位人员自行负责，分类管理，公共区域由组织安排保洁人员进行保洁；

人员卫生；查看每日进车间员工进行晨检，提供有《人员晨检记录表》，对个人卫生（戴首饰、长指甲、工作衣帽）、健康状况（发热、外伤、腹泻、咽炎、感冒）等进行检查。

每天按照院区有安保制度要求，有外来人员登记等信息；管理较为规范。

现场各类记录基本符合规范要求。

现场查看：

食堂设有干调料库、半品冷藏柜（厨房）、熟食冷藏冷冻柜等；不涉及成品库；

现场查看存放干调料库有常用：大豆油、鸡蛋、豆制品、大米及干杂料货品等。

常温库、冷藏冷冻柜均贴有存储标识标记；产品分区分类存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况；

查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：大豆油、鸡蛋、豆制品。现场查看，有简单标识。

产品分区分类存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂、消毒剂，醇基燃料箱已经张贴 MSDS 警示标识，冷冻柜食材未覆盖保鲜膜已进行清理已现场沟通整改，提供有：《冷藏冷冻柜日常检查记录表》抽查 2023.10.4 时间：8:00 冷藏 6.2℃，冷冻 12.5℃；2023.10.02 8:00 冷藏 6.4℃ 冷冻 14.6℃，基本符合要求；现场抽查：2023.11.15 显示温度为-17℃；冷藏库 1 为 5.5℃；2023.11.17 日显示冷冻温度-18℃，冷藏温度显示为 5℃，基本符合贮藏温控要求，查看餐器具消毒间无汤桶着地放置等情况，仓库内产品全部离地放置。

——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。鉴定人员由运营部闫常亮，总经理宋子飞对结果进行了确认。基本符合，时间：2023.05.28。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 2023.09.28 日《顾客满意度调查表》，调查表从卫生情况、供应质量、花色品种、价格情况、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 3 份反馈表，武汉市汉口医院、武汉市江汉区总工会、武汉中共中央机关旧址纪念馆，3 份的调查结果：均为满意；

b) 交付后的活动：

食堂：

经询问部门负责人闫经理，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；

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，抽查 2023 年 11 月 10 日《食品安全日常检查记录表》，对检查项目包括有：主体资格、制度公示、基础设施、人员健康管理、食品原料进货管理、场所卫生及食品加工操作，检查结果：符合要求，检查人：柳彬彬；

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

对于食品行业的运输控制：——公司自行控制，有对运输进行控制；

现场观察：产品分区域存放，有离地离墙，有简易标识，预包装食品如大米、植物油等均在保质期内，包装完好，冷冻柜运行正常，冷冻品存放在托盘上，有分区域存放。鸡蛋存放在常温库中，有区域标识，装在塑料筐中，均有基本防护，基本充分；

配送过程现场管理：

蔬菜如笋瓜、红心菜、西红柿、鲜禽蛋、预包装植物油、调味品等等，装在塑料筐或塑料袋中，配送车牌号：鄂 ADG5989，车厢温度常温。配送人员：张**，提供了送货单，送货信息基本一致，有又有收货人签字。

食堂：

公共区域包括餐器具消毒间、员工更衣室、仓储、冷藏/冷冻柜等，有基本的功能划分。针对蔬菜、肉品、水产等进行分池清洗，存放时，荤素分开等，具有一定的防止交叉污染的措施。粗加工现场产品堆放整齐，净菜做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐；现场提看物品摆放基本规范、有序，能做到荤素分开、水产与肉类分开；烹调间，厨师按照要求制作当餐餐食；穿戴符合规范要求；

根据加工的产品不同配备有蒸箱、灶台及相应的工器具等，由各岗位人员自行负责，分类管理，公共区域由组织安排保洁人员进行保洁；备餐/分餐间员工穿戴整齐，带有口罩，操作时带有手套，但戴帽规范性稍有不足，现场沟通。烹饪间：根据加工的产品不同配备有蒸箱、灶台及相应的工器具等，由各岗位人员自行负责，分类管理，公共区域由组织安排保洁人员进行保洁；**人员卫生**；**查看**每日进车间员工进行晨检，提供有《人员晨检记录表》，对个人卫生（戴首饰、长指甲、工作衣帽）、健康状况（发热、外伤、腹泻、咽炎、感冒）等进行检查。

每天按照院区有安保制度要求，有外来人员登记等信息；管理较为规范。

现场各类记录基本符合规范要求。

现场查看：

食堂设有干调料库、半品冷藏柜（厨房）、熟食冷藏冷冻柜等；不涉及成品库；

现场查看存放干调料库有常用：大豆油、鸡蛋、豆制品、大米及干杂料货品等。

常温库、冷藏冷冻柜均贴有存储标识标记；产品分区分类存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况；

查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：大豆油、鸡蛋、豆制品。现场查看，有简单标识。

产品分区分类存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂、消毒剂，醇基燃料箱已经张贴 MSDS 警示标识

04) 产品放行（含 OPRP/CCP 实施情况）

公司主要提供餐饮管理服务（热食类食品制售），包括主食类、热菜类，策划编制了《产品放行控制程序》、



《不合格品和产品撤回控制程序》等文件，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。

抽查初级农产品采购验收：

抽查采购进货的部分蔬菜是二维码信息记录：

查红椒批次 2023.11.18

供方：武汉白沙洲农贸交易区兴旺商行销售凭证刘珍 72926

重量：14 公斤

凭证：二维码标识

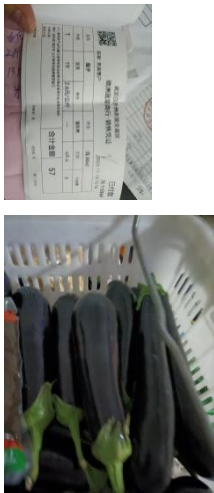


查红椒批次 2023.11.18

供方：武汉白沙洲农贸交易区兴晓洲蔬菜商行凭证冯 115949

重量：19 公斤

凭证：二维码标识



鲜禽畜肉现进现进，提供有送货单单号：0017127；2023.11.19 批次

去皮五花 10 斤、精五花 5 斤等；验收人：张蕊

另抽查：鸡蛋供方销售凭证记录：供方：武汉白沙洲农副产品大市场缘禽蛋销售凭证单号、 验收人： 张高红，管控方式基本相同

询问运营部经理闫常亮，组织采购的原料主要为大米、调味品、蔬菜、肉类等，提供有若干份进货查验记录。

抽：生鲜蔬菜检验证

武汉市白沙洲农副产品大市场有限公司农产品检验报告单：



报告编号 BSZ-2231106238

样品名称：油麦菜

检验项目：有机磷类和氨基甲酸酯类；检测结果：合格；

检测时间：2023.11.06



武汉市白沙洲农副产品大市场有限公司农产品检验报告单：

报告编号 BSZ-2231106237

样品名称：菜芯

检验项目：有机磷类和氨基甲酸酯类；检测结果：合格；

检测时间：2023.11.06



鲜猪肉

提供有鲜猪肉 No. 4282583649, 2023.11.14; 肉品品质检验合格证（肉检 NO. K07010028153）；生产日期：2023-11-14, 牛分割肉动物检疫合格证明 N04259072134, 检验日期



抽查鸡蛋检测报告，报告编号：JW20230715, 检测项目：恩诺沙得、环丙沙星、六六六、滴滴涕，检测结果：符合要求；检测机构：黄冈大别山检测认证有限公司，检测日期：2023.07.24；

抽查运营部（后厨）验收：

涉及 CCP1-1 蔬菜类原料验收、CCP1-2 畜禽类原料验收：

提供了供方送货单，配送日期：2023.11.14，进货的鲜猪肉，金龙鱼大豆油 2 壶、松花江大米 3 包、鸡边腿块 68 斤、青杭椒 3 斤、红杭椒 3 斤、煎夹肉沫 30 斤、白鲢子鱼红 8 斤、薄香干 50 斤、茄王 75 斤、韭菜 5 斤等，金额 3635.8 元，批次：2023-11-14，记录了供货者、随货证明文件、入库检查信息，自检：合格，签收人：

倪伟，提供有鲜猪肉 No. 4282583649, 2023.11.14; 肉品品质检验合格证（肉检 NO. K07010028153）

生产日期：2023-11-14，供应商：吉时鲜，送货人：张高红；符合 CCP1-2 CL 值要求；

抽查 2023-11-12 进货的鲜猪肉，金龙鱼大豆油 1 壶、松花江大米 3 包、土豆 20 斤、带皮前夹肉 12 斤、鸡边腿 17 斤、后腿瘦肉丝 8 斤、后腿瘦肉片 5 斤；香蕉 30 斤、桔子 15 斤、茄王 40 斤、前夹肉沫 8 斤、大白菜 5 斤、等，金额 2064.7 元，批次：2023-11-12，记录了供货者、随货证明文件、入库检查信息，自检：合格，签收人：倪伟，送货人：张高红；符合要求；另抽查 2023-11-13 等批次的控制方式，基本相同；



抽查食材的第三方检测报告：

抽查 2023-11 进货猪肉类产品共 6 个批次，2023.11.07 日现场抽查鲜猪肉，动物检疫证明 NO:4282489562，检测机构：湖北孝感云梦县动物卫生监督所，日期：2023.11.07，肉品品质检验合格证，湖北高金食品有限公司 NO.K07010026740；控制方式基本相同，符合 CCP1-2 的 CL 值要求。另抽查羊胴分割肉：动物检疫合格证明 NO:13087075979，检测机构：湖北云梦县动物卫生监督所；检测日期：2023.11.11；抽查 2023-11-15 进货的牛分割网，动检检疫合格证：4259072134，检测机构：武汉市江夏区动物卫生监督所，检测日期：2023.11.15；生产者：武汉永红顺达屠宰有限公司；

抽查蔬菜验收记录：白萝卜报告编号:BSZ 5441025 报告日期：2023.07.19 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类检测结查：合格；红萝卜报告编号:BSZ5348926 报告日期：2023.07.19 检测项目有机磷和氨基甲酸酯类检测结查：合格；青椒报告编号：BSZ5348931 报告日期：2023.07.17 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类检测结查：合格；检测机构：武汉白沙洲农副产品大市场有限公司；另抽查：生鲜蔬菜检验：武汉市白沙洲农副产品大市场有限公司农产品检验报告单：报告编号 BSZ-2231106238 样品名称：油麦菜；检验项目：有机磷类和氨基甲酸酯类；检测结果：合格；检测时间：2023.11.06 武汉市白沙洲农副产品大市场有限公司农产品检验报告单：报告编号 BSZ-2231106237；样品名称：菜芯；检验项目：有机磷类和氨基甲酸酯类；检测结果：合格；检测时间：2023.11.06 符合 CCP1-1 蔬菜类原料验收中的 CL 规定：有机磷、氨基甲酸酯类抑制率≤50%、提供合格蔬菜农药残留官方检测报告。

抽查东北大米检测报告，报告编号：B8D911040B8F1072209，检测项目：黄曲霉毒素 B₁、铅、镉、总汞、无机砷等，检测日期：2023.09.19，检测结果：合格；符合 CCP1-1CL 值要求；

抽查金鱼大豆油检测报告：报告编号：WT10103230043823WT1，委托单位：益海嘉里食品营销有限公司，检测机构：深圳市计量质量检测研究院，检测指标：酸价、苯并芘、铅等，检测结果：符合，检测日期：2023.03.23；

抽查鸡蛋检测报告，报告编号：JW20230715,检测项目：恩诺沙得、环丙沙星、六六六、滴滴涕，检测结果：符合要求；检测机构：黄冈大别山检测认证有限公司，检测日期：2023.07.24

抽查调味品：海天上等蚝油报告编号：F23WT03453，检测项目：安赛蜜、糖精钠、日落黄、挥发性盐基氮等，检测机构：佛山市食品药品检验检测中心，检测日期：2023 年 04 月 11 日，检测结果：合格；

抽查肉类冻品：鸡产品，检测报告编号：A2230167672101002C，检测项目上：镉、铬、总汞、艾氏剂等，检测机构：辽宁省华测品标检测认证有限公司，检测结果：合格；检测日期：2023.04.21；

抽查一次性餐盒，检测报告：NOQG202300210，检测项目：总迁移量、高锰酸钾消耗、大肠菌群等指标；委托方：武汉元亨昌塑业有限公司，检测机构：湖北省产品质量监督检验研究院，检测日期：2023.03.28，检测结果：合格；

另抽查六星馒头小麦粉，检测报告编号：CG2023071238，检测日期：2023.08.07、辣椒段（微辣），检测报告编号：FS22110603001,检测日期：2022.12.13；斧头食粉，检测报告：S23021004,检测日期：2023.02.17；

菜品过程检查：产品以感官判定为主，主要生产产品负责实施，厨师长现场随机抽检为主。

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、试吃、交付确认就餐份数等，基本符合。

制定有《成品验收管理制度》检验范围：中、晚餐不同口种的食品（主副食及汤类等），检验内容：食品质量：包括色泽、口味、形状、主配普和调料等；食品卫生：包括包味、生熟度、盛装器具和调料等，检验方法：感



官，必要进借助设备分析化验进行，检验时间出锅出炉前，对质量不达标产品立即纠正、无纠正无望，应停止出售或销毁处理；注意事项：整鸡、整鱼、肘子等单体较大产品，要检验中心部分的成熟度；对同一产品不同出锅次产品，分批检验，注意检验不易熟透的原料，经厨师长检验合格后，填写《成口验收记录表》，由餐厅经理存档，保留一年备查；

提供有《出餐检验记录》2023.10.11 菜品 回锅肉 中餐 试吃时间：10：30 试吃人：张蕊 无异常反应：

2023.10.15 菜品 玉米小排 中餐 试吃时间：2023.10.30 试吃人：张蕊 无异常反应；

2023.10.30 菜品 风味茄子 试吃时间：11：30 试吃人：张蕊 无异常反应；

8) 应急准备和响应管理情况：

公司制定了应急准备和响应控制程序，基本符合要求。按程序文件规定对公司紧急情况进行了识别，编制了预案，公司编制的应急预案包括：火灾、有毒气体中毒、中暑、触电等。

针对该条款，已编制了程序文件，对停水、火灾、食物中毒等突发情况确定了应急处理预案，包括各项应急处置预案、消防应急预案等。生产部主要存在的停水、停电、以及暴雨等自然灾害；对各类应急进行控制，包括疑似食物中毒应急处理作业标准。

目前，公司未发生需要响应的突发情况。运营部配合管理者代表做好演练工作。

2023.04.18 开展了“触电应急预案演练”，结论为“本次应急预案总体上达到了演练的目的，各组员、小组均能按照各自的职责组织救援到位，本次演练有效。应急预案暂不作修改。”

2023.04.19 开展了“机械伤害应急预案演练”，结论为“本次应急预案总体上达到了演练的目的，各组员、小组均能按照各自的职责组织救援到位，整个运作速度都有所提高。”

2023.04.19 开展了“食品安全事故应急预案演练”，结论为“通过本次的应急演练，增强了公司全体员工对食物中的防范意识。提高了他们在工作中的警觉，对公司发生食物中毒时的现场救援、现场保护、食物封存有了充分的执行能力。为避免员工的健康受到损害筑起了一道坚固的防火墙。充分体现了生产部和公司工作人员的精神面貌，加强了他们对食品安全重要性的认知。为安全工作的开展起到了积极作用。”

2023.04.18开展了“火灾应急预案演练”，结论为“公司总经理对全体参加演练人员的工作作出了肯定，对取得预想的效果表示感到满意，达到了消防应急演练的目的。通过演习证实公司制定的火灾应急救援预案是可行的、适宜的。”

9) 顾客沟通/产品和服务要求

顾客沟通 Q8.2.1 公司主要进行：餐饮管理服务（热食类食品制售）；初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售组织由运营部负责与客户进行沟通。

沟通方式：电话、QQ、微信等。

沟通内容：产品和服务的信息、客户反馈及抱怨处理、合同或订单以及变更、如何处理或控制顾客财产、对满足顾客要求有负面影响时，采取的应急措施等。

沟通的时机：当存在产品和服务过程中任何有不确定需要确认沟通时进行。

由运营部经理确认与产品有关的要求：

1、适用的法律法规要求，生产各过程均满足法律法规要求，未出现违法违规问题。

2、组织认为的必要要求：包括产品质量、交付、价格、包装、运输、服务等方面的要求，通过合同、发货单等形式予以确认。

通过市场调研、顾客满意调查及反馈等方式获取信息。产品交付后的活动由运营部负责。

经询问和查看，合同形式主要为书面签订，均签字盖章确认。

查销售合同，提供合同台账：

抽：

客户名称 合同内容 合同签订日期 合同到期日期

武汉市汉口医院 食堂外包服务

2023.07.07 2024.07.06



武汉市江汉区总工会食堂物资原料供应 2022.11.01 2023.10.31

武汉中共中央机关旧址纪念馆 食堂物资原料供应 2023.06.30 2024.06.30

经查以上合同内容包含产品价格、供应方式时间、产品质量要求等，产品信息明确，符合要求。

经查该公司尚未发生口头合同，如有发生，以电话记录为准，由记录人确认，综合部、运营部参与评审并及时回复顾客。

查合同评审，提供《合同评审记录表》

抽 1： 2023.06.28 评审记录

客户名称：武汉市汉口医院

合同主要内容：食堂外包服务

评审内容及意见：

1 材料供应商：交期、生产设备是否能够保证合同及产品要求？

所有材料能够保证合同要求。签字/日期：闫常亮 2023.06.28

2 运营部：质量控制是否能够满足合同和产品要求？

3 饭菜质量、花色品种、价格情况、服务质量能够满足合同要求。签字/日期：闫常亮 2023.06.28

4 总经理（或授权人）：是否可以接单？可以接收订单签字/日期：宋子飞 2023.06.28

抽 2： 2022.10.28 日合同评审表

客户名称：武汉市江汉区总工会

合同主要内容：食堂物资原料供应

评审内容及结论：

1 材料供应商：交期、运输设备是否能够保证合同及产品要求？

所有材料能够保证合同要求。签字/日期：闫常亮 2022.10.28

2 运营部：质量控制是否能够满足合同和产品要求？

3 所供应食堂物资原料质量、花色品种、价格情况、服务质量能够满足合同要求

签字/日期：闫常亮 2022.10.28

4 总经理（或授权人）：是否可以接单？可以接收订单宋子飞 2022.10.28

抽 3： 2023.06.27 日合同评审记录

客户名称：武汉中共中央机关旧址纪念馆

合同主要内容：食堂物资原料供应

评审内容及结论：

1 材料供应商：交期、运输设备是否能够保证合同及产品要求；

所有材料能够保证合同要求。签字/日期：闫常亮 2023.06.27；

2 运营部：质量控制是否能够满足合同和产品要求？

3 所供应食堂物资原料质量、花色品种、价格情况、服务质量能够满足合同要求签字/日期：闫常亮 2023.06.27

4 总经理（或授权人）：是否可以接单？可以接收订单宋子飞 2023.06.27 基本符合要求。

--询问部门负责人，当合同发生更改时，按评审要求重新评审并与顾客签订补充协议。更改后情况要通知各相关部门（尚未涉及）。从目前的生产条件看公司有能力满足顾客的要求。

经询问目前无其他要求的更改情况。符合要求。

查销售合同：

1、与武汉中共中央机关旧址纪念馆（附有订购单），合同编号：*****；合同有效期：2023.07.01—2024.06.30

订购单：抽查 2023-11-01，配送产品：汤面 6 斤、宽粉 1 斤、香菜 0.5 斤、小葱 1 斤、生姜 3 斤等，



客户：中共中央机关旧址纪念馆，记录了数量及价格、收货人签收信息；交货地点：中共中央机关旧址纪念馆食堂，常温车配送；

2、与武汉市江汉区总工会签订的采购合同（附有订购单），合同编号：****；合同有效期：2022.11.01—2023.10.31

订购单：订购单：抽查 2023-11-14，配送产品：胡萝卜 18 斤、鲜羊前腿肉 16 斤、螺丝椒 10 斤、绿豆芽 22 斤、冬瓜 22.9 斤等，客户：江汉区总工会，记录了数量及价格、收货人签收信息；交货地点：江汉区总工会食堂，常温车配送；

3、与武汉市审计局（附有订购单），合同编号：*****；合同有效期：2023.08.05—2024.08.04

订购单：抽查 2023-11-01，配送产品：生热干面 15 斤、精品瘦肉丝 3 斤、日龙骨肉相连 10 包等，客户：武汉审计局，记录了数量及价格、收货人签收信息；客户：武汉市审计局，记录了数量及价格、收货人签收信息；交货地点：武汉市审计局食堂，常温车配送；

抽查食堂饭菜分餐制售：

由于所在地医院一直还在实施疫情防控，医院食堂目前只允许外卖打包，不得进行堂食，主要使用一次性餐盒分餐后自带回科室就餐，或者采用盒饭分装后放置保温箱送到科室中；现看查看配备有消毒柜，主要存放客餐餐具，除个别时间就客餐围餐，器具会提前清洗并存放于红外线消毒柜消毒使用，餐具主要由餐具清洗消毒公司统一供应餐具，提供有餐盒（集中消毒）检测报告，报告编号：洁源（2023）检字第 329007 号，委托单位：（武汉健康之星餐具消毒有限公司），检测项目：游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群，检测结果：判定合格，检测机构：湖北洁源检测有限公司，检测日期：2023.09.07；（提供有营养配餐公司餐具消毒配送合同，合同有效期：2023 年 06 月 05 日至 2028 年 06 月 04 日）；

提供有汉口医院 2023.11.13-2023.19 晚餐菜谱：

周一：辣子鸡块、青椒香干肉丝、胡萝卜炒肉、水晶冬瓜片、青炒大白菜；周二：毛氏红烧肉、干锅花菜、丝瓜炒蛋、青椒千张肉膝盖骨、蒜蓉茼蒿丝、青炒鸡毛菜；

提供有《用餐登记表》记录有：就餐日期、用餐类别、就餐人数等，基本符合要求；

对产品和服务有关要求的评审符合控制要求。

10) 环境和职业健康安全的实施

组织在针对销售过程中进行环境因素和危险源的控制：

，初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜禽蛋类）的销售过程及控制情况：

提供有“销售流程图”、操作要求、采购计划单、客户订单、环境和职业健康安全等运行证据。

查产品和服务实现流程：

产品采购 OPRP1→分拣→入库储存→按需求配送→客户验收→售后服务

销现场询问并查看：

1) 销售过程涉及的废水主要是生活污水排放，直接排入街道管网；

2) 销售过程中：不涉及废气排放、噪声排放；

3) 现场清洗手用洗手液、消毒用 84 消毒液很少量，在指定区域存放，不涉及危险化学品

4) 现场配置有 8 个灭火器，随机抽取 2 个灭火器/消防栓，均在有效期内；

5) 销售过程中固体废弃物主要是少量纸壳，做废品处理，生活垃圾投放到公司门口的垃圾桶，由园区垃圾回收中心负责，每天清运到回收中心进行处理；

6) 不属于危化品行业，不涉及抽堵盲板作业、倒闸作业等；

7) 现场未见有安全警示标识、安全出口标识，注意防火标识，现场有严禁吸烟等警示标识，未配置有医药箱。

8) 本部门涉及重大危险源，重大伤亡事故，包括交通事故、违规操作等，驾驶员有驾驶证，有一定的驾驶经验，目前主要是常温车，未配备 GPS 跟踪器，随时关注配送车辆行程信息，配送车程时间单次约 1 小时；车辆定期进行年检；安全培训主要由综合部负责，日常运行基本正常。

环境/职业健康目标指标管理方案实施情况见综合部 9.1.1 条款审核记录。



上述运行控制基本符合要求。

食堂：

公司制定了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》，根据程序文件规定，生产部有关人员对环境因素和危险源进行了识别。

查见“环境因素识别评价表”（运营部），识别出：办公活动、食材清洗、食材切配、烹饪、蒸制、厨房设备的运行、餐具消毒、分餐/打包涉及运营部活动的环境因素有：噪声排放、油污排放、噪声排放、火灾、废水排放、电能消耗、餐厨垃圾排放、拆除的食品包装袋排放、油烟排放、电的消耗、并对识别出的环境因素进行了评价，评价出重要环境因素是：垃圾及固体废弃物的排放、油烟的排放、含油废水的排放、潜在火灾发生。

并建立了目标指标和方案进行管理，根据所提供的目标指标方案完成情况统计记录，基本已完成。

查见“危险源识别评价表”，涉及运营部的危险源有：漏电、烫伤、灭蝇药未按规定保存、消防器材不符合规定、消防设施、标识不齐全、灭火器、消防栓等失效、误触带电物体、热油、热油溅洒、煤气泄漏引起火灾等；并对识别出的危险源进行了评价，评价出不可接受风险是：1）意外伤害事故；2）火灾事故；3）食物中毒；4）触电；05）等；并建立了职业健康安全目标、指标管理方案一览表进行控制，根据所提供的目标指标方案完成情况统计记录，基本已完成。

对污水排放，主要通过控制热食类食品制售过程的规范操作，减少污水排放。污水排放后先通过油水分离器等进行处理，统一纳入城市污水管网。污水排放管理由甲方按承包食协定由甲方工程部负责指定供方实施，费有由组织承担；

对油烟，通过控制烹饪温度，另外通过油烟净化设备净化后排放。未能提供油烟监测证据，已开不符合项整改；餐厨垃圾，主要有餐厨垃圾、废弃油脂、泔水等。由甲方按承包食协定由甲方工程部、总务科负责指定供方实施，费有由组织承担。基本符合。

对水电气等使用情况由运营部每月及时报告财务部进行统计。

突发火灾：主要可能原因是熟食类产品制作和消防设施失效。主要是要求操作人员按照工艺和操作规程执行烹饪，现场询问操作人员如何防范火灾，基本能回答。另外，为消除烟道中的安全风险，一般通过甲方购买外部专业服务进行清洗。

现场：必须佩戴工作帽”、“必须戴口罩”、“严禁吸烟”、“当心地滑”、“当心触电”等警示标识。

抽查2个灭火器，均状态正常，放有点检卡。另外，提供了消防器材检查表，对灭火器等每月全面检查，包括灭火器是否放在指定位置、灭火器保险栓是否被打开、消防通道是否堵塞、灭火器数量是否正确等进行检查，检查时间：2023.01.30~2023.10.21。

设：“不可回收物箱”、“可回收物箱”；

各箱所装废弃物进行了基本分类。

提供：1. 化学品，主要是洗涤用品和消毒剂，包括目前厨房主要使用醇基燃料进行炒菜，厨房外有醇基燃料箱，贴了严禁烟火警示标识，管道由医院工程部定期维护，基本符合要求；厨房及蒸气间均有张贴有MSDS。

设备维修保养时废油泄漏（维修中废弃零件和废油产生），方法措施/技术手段有2条，一是设备维修采取有效手段收集废油；二是及时将更换的废油收集存放。执行部门/负责人是甲方工程部，日常管理进行控制。

涉及生产部的4个不可接受风险，包括意外伤害事故、火灾事故、触电、食物中毒管理方案。方法措施/技术手段主要01）意外伤害事故：1）对员工进行安全操作知识的培训；2）配备劳动保护用品；3）定期对现场作业人员进行安全操作的实操检查。02）火灾事故：1）公司配备消防设施，如灭火器，定期进行点检维修，对员工进行使用培训；2）检查公司电器设施及线路；3）制定应急预案、进行消防应急演练；4）办公区域张贴禁止吸烟警示标语；5）规定特定的消防通道。03）食物中毒：1）员工每天进行晨检，并配备劳动保护用品；

2）建立了食品卫生制度；3）生熟分开，餐具三清洗一消毒，加强用水管理和用电管理；4）增强油烟机、排风扇措施，保证环境卫生安全。5）对员工进行《餐饮服务食品经营者及单位餐厅食品安全管理制度》并按规定执行。04）电设备必须具有国家指定机构的安全认证标志。防触电措施①接零、接地保护系统；②漏电保护；③绝缘；对人员进行培训安全用电检查，对隐患及时整改，每季度上报管理等，通过日常管理完成，责任人是生产部经理。目前此类管理方案已经全部完成。



现场查看，配备有消防器材，提供有 2023 年消防栓点检记录卡，符合要求。含油废水通过油水分离器进行分离后排放；油烟通过油烟净化器进行排放；餐厨垃圾等由专业公司进行回收，现场地面较为湿滑，有简单警示标识。

针对各相关方组织通过发放《相关方环境安全告知书》方式告知。提供了《主要相关方信息交流一览表》，对主要供方、顾客（企业）等进行告知。抽针对武汉市洪山区白沙洲四元粮油商行的环境安全告知书，包括各相关方的产品符合性，服务过程超标排放管理，无污染或污染少工艺的优先使用，废弃物处理等 9 项内容进行告知，时间为 2023.04.15。基本符合。

组织属于一般经营企业，不涉及抽堵盲板、倒闸作业、登高、起重、不涉及设备检维修作业等危险作业。

上述目标指标方案制订基本合理，均处于受控状态。

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。

该企业主要提供餐饮管理服务（热食类食品制售）；初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售所涉及的环境和职业健康安全活动，没有明显的职业健康安全风险危害，不涉及安全预评估报告、安全现状评估报告、职业健康预评估报告、职业健康现状评估报告、安评、职评等。

因不涉及 GBZ188 中的职业健康危害因素，无职业病岗位；无需进行职业病体检；有提供员工健康证。因无 GBZ188 中的职业健康危害因素，无需进行有害因素监测。现场主要办公管理为主。

防静电/防雷控制状况——不适用

建筑消防设施控制、电气防火控制状况——不适用

不涉及特种作业人员；对员工开展了安全教育工作；

通过相关方告知书方式对职业危害进行了告知。

现场抽查：

—《办公区环境安全检查记录》每月检查 1 次，抽 2023 年 7 月 25 日、9 月 24 日、10 月 25 日检查情况，检查项目：固废分类及排放、消防安全、现场卫生、电器线路、空调使用，检查结果：未见异常。检查人：余争。

—《运营部环境安全运行检查记录》每月检查 1 次，检查项目包括：噪声排放、废气、固废、能源资源消耗、消防、用电安全、劳动防护、人员服务。抽 2023 年 5 月 31、7 月 24 日、10 月 25 日检查记录，检查人：闫常亮 检查结论：符合要求。

——《环境/职业健康目标指标管理方案完成情况表》，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 2023-09，已完成，编制：余争，审批：宋子飞，批准：宋子飞 日期：2023.05.26

基本符合符合

12) 合规评价（EO）

公司策划了《法律法规获取程序》、《合规义务获取程序》，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，未记录编制等信息。识别适用的法律法规包括：中华人民共和国食品安全法、生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则等，基本覆盖了公司销售过程所适用的法律法规，抽：《GB 2894-2008 安全标志及其使用导则》、《生产安全事故报告和调查处理条例》、《中华人民共和国道路交通安全法》、《消防设施通用规范》、《GB/T 16180-2014 劳动能力鉴定 职工工伤与职业病致残等级》、中华人民共和国消费者权益保护法等，均在有效期内。

提供了《2023 年度合规性评价报告》

评价依据：质量环境及职业健康安全标准，体系认证要求、公司管理体系文件、相关法律法规和其他要求等。



评价组成员： 组长：总经理 成员：各部门负责人；

评价时间：2023 年 05 月 26 日；

评价结论：本公司建立质量、环境、职业健康安全管理体系运行以来，加强了对全员环境保护意识的教育和法律法规以及其他有关要求的学习，使全员环保意识有了很大的提高，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。基本符合。

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《管理手册》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：内审通知书、内审实施计划，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 10 月 10-11 日；审核组组长：余争（组长） 闫常亮（组员），有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，能力基本符合要求；

查《审核实施计划》覆盖了 QE0FH 的 5 个体系标准要求的条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽领导层审核条款 QE06.2，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；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：运营部，不符合项内容：，发现未查见 2023 年度合格供方评价相关证据；不符合 GB/T 19001-2016 标准第 8.4 条款的条款；

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，2023.10.13 日经内审员验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生；

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：公司依据 I009001:2015、I0014001:2015 和 I0045001:2018 标准建立的管理体系运行基本有效并保持。基本满足标准要求；

查《内审检查表》：抽领导层审核条款 Q5.2 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；没有发现内审员审核自己的工作。

综上所述，通过本次内部审核，最后结论为：本公司的管理体系是符合标准要求的。公司内部审核基本有效。

2) 管理评审有效性评价

公司在《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。

本次管理评审日期：2023 年 10 月 27 日；

查《管理评审计划》，计划于 2023 年 10 月 27 日进行管理评审，批准：宋子飞，日期：2023 年 10 月 27 日。

管理评审会议于 2023 年 10 月 27 日在公司召开，会议由宋子飞总经理主持；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《管理评审报告》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括：管理体系内审审核情况分析报告、顾客满意分析、顾客反馈及沟通活动的评审、过程的绩效和产品的符合性、管理体系运行情况、纠正预防措施



施实施情况、环境变化、顾客和员工的有关改进的建议、应对风险机遇和措施实施情况、管理体系的更新活动的评审结果、内外部环境因素及资源提供实施情况、方针、目标的适宜性有效性等；

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：宋子飞，日期：2023 年 10 月 27 日；

管理评审输出：员工对体系文件标准条款认识不足，由综合部组织在 2023 年 10 月底前完成员工对标准条款的强化培训，总经理进行监督；

评审结论：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。

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：

公司在《质量、环境和职业健康安全手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品和产品撤回控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、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管理体系有效性。

——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；体系内审开具的 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。

——食材验收时，发现不合格产品（主要是蔬菜不新鲜）当场退回，更换。热食类食品制作过程中未发现不合格。

——顾客投诉处理等主要由销售部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

其他体系运行过程，暂无采取纠正措施的需求。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握相关文件的要求。

02) 纠正/纠正措施有效性评价：

司在《质量环境职业健康安全手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《纠正和预防措施控制程序》。

——日常管控过程，综合部负责人表示基本可以按照策划要求进行实施，未发生不合格情况。

——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。

——管理评审改进计划已采取纠正，在实施中。

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，售出产品未发生不合格情况，无采取纠正措施的需求。

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:**

1) 公司主要以销售及餐饮食堂承包为主，具体涉及物资采购、销售业务及客户需求和反馈信息协调等，主要为网络电话等销售服务过程，主要为办公区 1 个及仓库 1 个约 240 平方米，冷冻柜 2 个，冷藏柜 2 个，5 个陈列柜，电子秤 3 台，配送车辆：4 辆（厢式 0.6 吨常温车），涉及多场所（公司承包食堂地址）：湖北省武汉市江岸区二七侧路 7 号（承包武汉市汉口医院（武汉市康复医院）食堂），经营面积约 700 平方米，主要是汉口医院职工餐厅。基本满足餐饮管理服务（热食类食品制售）及初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售需要。

提供了销售配送的设备设施台帐，涉及运营部（配送）的主要有：配送车辆、推车、冷冻冷藏柜，基本满足认证范围所涉及初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售；电脑定期进行杀毒清理。审核周期内未发生维修情况。车辆到指定维修店（武汉领峰新能源汽车服务有限公司，营业执照：91420100MA49BKDR01），需要时进行维保、提供了维保发票证据，抽查 2023-10-20 基本合理。查维保记录：鄂 ADB5791, 维修项目：保养、更换制动液、更换冷却液、检修后轮漏油；冷库、保鲜柜维保方：临时电器维修，未保留记录，审核周期内未发生过维修记录；建议后期改进。销售配送不涉及特种设备；

运营部（后厨）即承包食堂设有办公室 1 间；面积约 700 平方米，设置有厨房加工间、蒸煮间、清选用具存放处、清洗加工间、冷冻柜冷藏柜 3 个，设有粮油调味品仓库、副食库、化学品柜等；不涉及成品库，办公室 1 间；烹饪加工用设备主要为灶台、操作台、基本满足热食类食品制售要求。提供了平面图，基本符合要求。

提供了《设备台账》，所涉及的设备主要有：天然气灶台、蒸饭柜、不锈钢洗菜池、冷藏柜、冷冻柜、食品留样柜、保温台、拖车、保温箱、空调等。

涉及的设备较为简单，通过每天保养的方式进行管理，公司制定了《设备控制程序》，配备与生产用途相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。设备的设计、建造、维护、使用和储存应满足食品安全要求。对场所和设备进行有效的预防性维护，加强设备的日常维护和保养，定期检修，保留记录。防止维护保养工作产生食品安全风险。

查食堂《安全、设备检查表》检测项目：水、电、煤气、燃气、消防器材，每天检查一次，抽查 2023.10.06 记录，检查合格；检查人：柳彬彬；提供有《医院食堂日常检查表》检查：燃气、供电设施、供水设备、防火设备，检查人：柳彬彬，抽查 2023.10.21、2023.10.22、2023.11.11，符合要求

查有：设备维保计划及维保记录：抽查 2023.11 月记录，设备：天然气灶台、蒸饭柜、冷藏柜、食品留样柜、保温台，保养内容：例行清洁、日常检查；基本符合要求；

3) 现场查看 HACCP 计划和 OPRP 方案的执行情况

查看：编制 HACCP 计划书、设备操作规程、作业指导书等文件；

各工序基本能按要求实施控制。

提供醇基燃料及天然气燃气管道及用气设备日常维护由甲方医院总务科、工程科管控；

组织不涉及特种设备。

基础设施管理基本符合标准要求。

b) 监视和测量资源

公司制定了《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”，主要包括电子秤和中心温度计；

查体系运行情况，发现：1. 后厨加工现场安装有可燃气体报警器，未提供检验报告； 2. 仓储区现场电子秤（型号 TCS-180）、电子秤（型号 TCS-200）均未提供计量校准证书；3. 食堂后厨食材验收区电子秤（型号 TCS-300），未提供计量校准证书；



已开不符合项整改；

现场对冷藏冷冻库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，现场查看食堂冷藏柜的温度显示情况：冷藏冷冻库：冷藏 1：5℃、冷冻 1：-17℃；

提供有食堂《冷藏冷冻柜日常检查记录表》抽查 2023.10.4 时间：8：00 冷藏 6.2℃，冷冻-12.5℃；2023.10.02 8:00 冷藏 6.4℃ 冷冻-14.6℃，基本符合要求；

监视和测量设备由运营部统一进行管理，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。

目前没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《质量环境/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》

查人员能力：

一提供《岗位工作要求表》，覆盖到公司总经理、各岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定，部门负责人表示体系覆盖总人数：24 人，含各部门主要负责人。公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化。现场随机抽取综合部经理余争、运营部经理闫常亮的岗位工作要求表，基本满足要求。

一提供了《关键岗位能力确认表》，同时对人员进行了能力评定，在职务、教育学历、专业/职称、相关工作经历、培训学习方面进行了评定，结论：培训合格允许上岗。

一一提供《员工考核表》包括：被考核人；所在部门、考核内容、考核方式、考核结论
抽余争、闫常亮、张蕊等的《员工考核表》从专业能力、沟通能力、组织协调能力及业务能力进行了考核，并对上述人员进行了能力评定，在职务、教育学历、专业/职称、相关工作经历、培训学习方面进行了评定，结论：合格。

查培训过程管理情况：

一查员工培训：

提供《2023 年年度培训计划》编制：综合部 批准：宋子飞 日期：2023.04.15

培训计划有培训内容 参加对象 主持/主讲人 培训时间 培训方式

年度培训计划包括：贯标培训、管理手册、程序文件培训、岗位任职及管理制度培训、法律法规培训、应急演练培训、环境因素、危险源辨识培训、内部审核技巧、原料验收知识学习、日常卫生消毒管理要求、管理制度等 11 项。

查培训记录，提供《培训效果评价记录》

抽：2023.05.21 日培训记录 计划时间：2023 年 5 月

培训内容： 管理手册、程序文件

主讲/主持人： 程老师 地点： 本公司会议室

参训人员： 宋子飞，闫常亮，余争，张蕊

考核方式：提问

培训有效评价：通过此次培训，参加人员对质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP 管理体系文件理解程度较深刻，此次培训结果有效。评价人员：程老师 2023.05.21 日，按培训计划完成。

抽：2023.07.12 日 培训记录 计划时间：2023 年 7 月

培训内容： 中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国标准化法、安全生产法、食品安全法、环境影响评价法、水污染防治法等

主讲/主持人： 宋子飞 地点：本公司会议室



受训人员： 闫常亮，余争，张蕊

考核方式：提问

有效评价： 通过此次培训，使公司员工对法律法规知识有了很大的提高和了解，此次培训结果有效

评价人员：宋子飞 2023. 07. 12

抽：2023. 08. 23 日 培训记录 计划时间：2023 年 8 月

培训内容：内部审核技巧：质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP 管理体系内部审核的重要性
标准对应条款，如何进行内审。

主讲/主持人：程老师 地点：本公司会议室

受训人员：闫常亮， 余争

考核方式：提问

培训有效评价： 通过此次培训，参加人员提高了对内审理解和认识，此次培训结果有效。

评价人员：程老师 2023. 08. 23

---查人员持证情况：

公司 10 人持有健康证，且在有效期内。

1 宋子飞 男 健康证编号：742310681 有效期至 2024-11-10

2 余 争 女 健康证编号：7423610664 有效期至 2024-11-10

3 张俊红女 健康证编号：742310677 有效期至 2024-11-10

4 卫晓飞男 健康证编号：742310675 有效期至 2024-11-10

5 南志敏男 健康证编号：742310673 有效期至 2024-11-10

6 张高红男 健康证编号：742310676 有效期至 2024-11-10

7 张蕊女 健康证编号：742310674 有效期至 2024-11-10

8 宋子翔男 健康证编号：742310681 有效期至 2024-11-10

9 王俊燕女 健康证编号：742310678 有效期至 2024-11-10

10 闫常亮男 健康证编号：742310679 有效期至 2024-11-10

一查：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。

现场询问余争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。

3) 信息沟通：

公司在《质量环境职业健康安全手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《内外部沟通控制程序》

一查内部沟：

沟通对象：主要是公司员工。

沟通方式：网络、会议、文件记录发放等。

沟通内容：管理体系的再策划、实施、保持与持续改进方面的信息，以及法律法规、管理体系运行有关信息、产品实现策划方面、顾客需求订单、服务的内部交流。



一查外部沟通：

沟通对象：供方、顾客、监管部门、认证机构、消防大队等

沟通方式：电话、电子邮件、会议、文件等

沟通内容：客户要求、监管部门检查内容、相关方告知内容等

一现场查看外部沟通：

以下发《相关方告知书》形式与相关方进行沟通，沟通内容主要是积极推进企业可持续发展的同时，加强企业与相关方在环境方面的合作，实现污染预防及环境行为的持续改进，对供货方、运输商、废弃物处理商、顾客等相关方特作出的要求。

查有《主要相关方信息交流一览表》包括相关方名称、信息交流方式：电话、网络；责任部门：运营部
抽：武汉市洪山区白沙洲四元粮油商行、武汉蜀锦供应链管理有限公司、武汉鑫明安豆制品经营管理有限公司、武汉乐农农业科技有限公司、武汉市洪山区老孙食品经营部、武汉市洪山区洪缘汇禽蛋经营部于2023.10.13日进行了沟通。另抽其他相关方均进行了沟通。

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《质量环境和职业健康安全管理手册》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》
一查文件控制：

公司形成了文件化的《质量环境和职业健康安全管理手册》、《程序文件汇编》及各类制度文件以及所要求的记录。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管理体系运行的需要。

公司文件分类及构成：一级文件：《质量环境和职业健康安全管理手册》。二级文件：公司编制了 28 份程序文件，基本包括了管理体系标准要求的程序。三层次文件：制度文件若干。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在文件发布前由总经理宋子飞批准。

查《管理手册》：2023 年 04 月 15 日发布实施 文件编号：JSX/SC-A-2023 版次号：A/0 受控状态：受控。

查《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、管理制度等，文件清单内写明了文件名称、文件编号、版本等，未明确编制及审核信息，现场沟通。

查《文件领用/回收登记表》，表内写明了文件名称、版本/修改状态、分发号/份数、发文人、接收人等。抽领用部门：运营部，领用人：闫常亮，分发号 004，日期：2023 年 04 月 15 日，文件名称：质量环境职业健康安全管理手册、程序文件等，基本受控。

查：外来文件管理情况：

提供了《外来文件清单》、《法律、法规和其它要求一览表》，记录了文件名称、编号、份数等，未见编制批准等信息，建议后期规范管理；识别适用的包括：中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、《消防设施通用规范》、《突发公共卫生事件应急条例》、《劳动防护用品管理规定》等，基本充分，GB 18597-2001 危险废物贮存污染控制标准，已过期，现场沟通，均在有效期内。

一查记录控制：

公司编制并实施了《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，基本符合要求。

提供了《受控记录清单》，共 54 份记录，清单内有记录名称、编号、主管部门、保存期限等信息，控制基本符合。



抽《职业健康和环境目标、指标管理方案考评记录》、《培训记录》、《重大环境因素识别清单》、《目标分解及考核表》、《合格供方名录》等 5 份记录，记录均有编写。询问负责人其表示记录最终由综合部保存。

查《组织内外部环境要素识别表》、《2023 年度培训计划》、《车间卫生消毒记录》、《法律法规合规性评价记录》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

基本符合标准要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：餐饮管理服务（热食类食品制售）；初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售

E：餐饮管理服务（热食类食品制售）；初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销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）；初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

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，（武汉吉时鲜餐饮管理有限公司）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	☒ 符合	☐ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☒ 满足	☐ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☒ 满足	☐ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☒ 达到	☐ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☒ 有效	☐ 基本有效	☐ 无效

通过审查评价，评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求，具备实现预期结果的能力，管理体系运行正常有效，本次审核达到预期评价目的，认证范围适宜，本次现场审核结论为：

☒推荐认证注册

☐在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

☐不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组：邝柏臣郑颖



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

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。