

项目编号：0677-2022-QF-2024

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：重庆悦来两江国际酒店会议管理有限公司

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）： 文平

报 告 日 期： 2024 年 02 月 23 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：罗芳



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	Q:审核员 F:审核员	2023-N1QMS-2222839 2023-N1FSMS-2222839	Q:30.05.00,35.20.00 F:E
B	文平	组员	Q:审核员	2022-N1QMS-4093566	Q:35.20.00

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	刘娟（企管部副经理）、刘洋（食品安全管理员）、周开兴（企管部专员）	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（**质量管理体系,食品安全管理体系**）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：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015, F: ISO 22000:2018

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为□单体系审核■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：《《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 ☒ 食品安全标准：《中华人民共和国食品安全法》、食品经营许可办法、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国产品质量法》、《计量法》、《中华人民共和国特种设备安全法》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全国家标准消毒餐（饮）具（GB14934-2016）、《GB/T 29639-2020生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB4402-1998手提式干粉灭火器》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等；

°

- f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2024年02月22日 下午至2024年02月23日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年02月27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）：

Q：中餐服务（热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售）、会议服务

F：位于重庆市两江新区悦来街道滨江大道86号重庆悦来两江国际酒店会议管理有限公司南区餐厅和北区餐厅的中餐服务（热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售）

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：重庆市渝北区悦来滨江大道 86 号

办公地址：重庆市两江新区悦来街道滨江大道 86 号

经营地址：重庆市两江新区悦来街道滨江大道 86 号

临时多场所：重庆市两江新区悦来街道滨江大道 86 号（冠达集团 30 周年年会）

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) 不符合项情况核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款:01) 餐饮部 Q7.1.5.2/F8.7;

采用的跟踪方式是：☐现场跟踪 ☐书面跟踪；——不适用

双方商定的不符合项整改时限：2024 年 02 月 28 日前提提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2024 年 02 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

基础设施管理、食品防护、食品欺诈、虫害控制管理、计量器具管理、产品放行、危害控制计划实施、前提方案/良好卫生规范的实施情况、确认验证情况等

3) 本次审核发现的正面信息：

1) 受审核方依据 GB/T19001-2016 和危害分析与 ISO 22000:2018 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，监管部门来厂进行监督检查，基本符合。

4) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在中餐服务（热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售）、会议服务资源方面配置基本充分合理，如冷藏冷冻库设施、热食及冷食制售加工设备等设施的配置。

5) 公司中餐服务（热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售）、会议服务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 GB/T19001-2016、ISO22000:2018 标准运行和认证活动较为支持，公司结合餐饮管理服务（热食类食品制售）过程，依据两个认证体系标准策划了体系文件，包括《管理手册》1 份、《程序文件》29 份、《危害控制计划》、《前提方案》、“制度汇编”等，基本符合标准要求。

公司组织培训来提升各部门及员工对其理解，同时依据部门职责划分及实际工作运行，现场查核验证基本可以运用，能够在日常管理和中餐服务（热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售）、会议服务过程中运用管理体系工具、过程方法，对产品和服务的要求、中餐服务、会议服务、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。

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： ——



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

该公司于 2022 年 01 月 10 日依据 GB/T19001-2016、ISO22000:2018 食品安全管理体系标准要求建立了质量与食品安全管理体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

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：刘洋；批准：杨薇，日期：2024.02.04，具体如下：

食品安全目标	考核频次	计算方法	目标实际完成（2023 年 2 月-2024 年 1 月）
顾客满意度≥90%	1 年	满意度调查得分/赋值总分*100%	98%（2023 年 1~12 月）
食品安全事故发生为 0	每月	食品安全事故发生为 0；	0
确保制售的菜品/冷饮 100%可追溯	每月	确保制售的菜品/冷饮 100%可追溯	100%

2023 年 2 月至 2024 年 1 月，管理目标已完成，2024 年 2 月目标正在实施中。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。

2.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

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

1) 前提方案/良好卫生规范管理情况（含 CCP1 的实施情况）

公司注册地址为重庆市渝北区悦来滨江大道 86 号，经营所在的场所为重庆市两江新区悦来街道滨江大道 86 号，周边未发现污染企业，建筑面积 13000 平方米；加工间 7 个（红案、白案）；库房 1 个；冷藏库 24 个；冷冻库 4 个；实验室 1 个；（内部划分南北厨房主要是热食类加工，冷食及凉菜制作、凉菜预热间、冷热饮均共用位于-1F 至-2F 楼的加工专间）；现场设置有更衣室楼主要是蔬菜加工区、海鲜、肉类、水果加间区、蒸饭间（三楼）、烹饪间（三楼）、消毒房和洗碗间、南北厨房配备原料库（常温库 1 个、冷藏库 2 个），均配置有洗手池、一更、二更更衣室，基本符合中餐服务（热食类食品制售）的要求、化学品库等；中餐服务不涉及成品库，检测室 1 个（负二楼），办公区 1 个；烹饪加工用设备主要为灶台、操作台，基本满足中餐服务（热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售）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。

查基础设施控制过程：

提供了《悦来会议中心 2024 厨房设备年度维保计划》，所涉及的设备主要有：食品冷保温车、食品暖保温车、20 盘万能蒸烤箱、燃气可倾式电炒锅、百年燃气双尾炒锅、20 盘急速冷柜等。

涉及的设备较为简单，通过每天保养的方式进行管理，提供了会方中心房及冻库制冷设备系统维保记录：抽查 2023 年 12 月《维护保养记录》：



《设备维保计划》	设备名称	维保日期	维保周期	维保内容
维保记录	南区 3F 厨房加强暖食灯	2023-12-04	每月 1 次	检查灯是否有损坏，绝缘检是，开关检是
维保记录	南北区 3F 厨房半成品高温冷库	2023-12-04	每月 1 次	检查门封条检查，闭门器检查，开关检查，温控品检是，内风机检查
维保记录	南区厨房超低温冰箱	2023-12-04	每月 1 次	绝缘检查，运行状态检查，功能测试等；
维保记录	南区 3F 厨房制冰机	2023-12-04	每月 1 次	检查散热翅片及储水箱清查，工况测试，滤芯检查等
维保记录	南工区 3F 厨房双尾炒灶	2023-12-04	每月 1 次	检查控制开关检查，功能测试，气阀检是，炉头检查，风机检查
维保记录	北区 3F 厨房燃气可倾式炒锅	2023-12-04	每月 1 次	检查燃气阀门是否正常 检查燃气灶头是否正常
维保记录	南区 3F 厨房八头炉	2023-12-04	每月 1 次	控制开关检查，功能测试，气阀检查

设备配备和维修等主要由公司外部供方负责，提供了《维保单位工作记录》，抽 2023.12 月记录，具体如下：

设备维修记录	设备名称	维修日期	验收结果	备注
各楼层设备运作状况巡查	各楼层设备运作	2023.12.01	☒ 合格 ☐ 缺少	
南北区厨房炒灶维修检测	南北区厨房	2023.12.01-4	☒ 合格 ☐ 缺少	
南区 B 饼房并水机检测主板坏	南区饼房冷库	2023.12.08	☒ 合格 ☐ 缺少	
南区 3F 炒灶点火故障处理	南区厨房	2023.12.12	☒ 合格 ☐ 缺少	

会议服务：

抽查《设施设备维护保养记录》时间：2023-12-06

《设备维保计划》	设备名称	维保日期	维保周期	维保内容
维保记录	博世会议数字主机	2023-12-06	每周 1 次	设备是否使用正常
维保记录	博世会议模拟主机	2023-12-06	每周 1 次	运行稳定，无死机，工作正常
维保记录	博世数字话筒	2023-12-06	每周 1 次	信号接收稳、控制灵敏可靠
维保记录	JIS 无线话筒	2023-12-06	每周 1 次	无破损脱落，显示正常，传输稳定
维保记录	音频处理器	2023-12-06	每周 1 次	无破损脱落，显示正常，传输稳定
维保记录	LED 大屏	2023-12-06	每周 1 次	运行稳定，工作正常

弱电系统：2023.6.1-2023.06.30



《设备维保计划》	设备名称	维保日期	维保周期	维保内容
维保记录	设备清洁	2023.06.06	每周1次	设备是否干净、无杂物
维保记录	控制主机	2023.06.06	每周1次	系统无病毒、软件运行稳定，正常
维保记录	区域控制器	2023.06.06	每周1次	运行稳定，工作正常
维保记录	视频控制器	2023.06.06	每周1次	运行稳定，无亮点，工作正常
维保记录	LED全彩屏	2023.06.06	每周1次	运作稳定，无亮点，正常工作
维保记录	42寸电视	2023.06.06	每周1次	运作稳定，图像清晰，工作正常

查看对设备维修的控制：弱电系统

设备维修记录	设备名称	维修日期	验收结果	备注
背景音乐系统检查	音乐系统	2023.06.19	☒ 合格 ☐ 缺少	
LED大屏检查	LED大屏检查	2023.06.20	☒ 合格 ☐ 缺少	
会议室灯光检查	灯光	2023.06.27	☒ 合格 ☐ 缺少	
门禁系统检查	门禁	2023.06.28	☒ 合格 ☐ 缺少	

提供天然气公司进行燃气管道及用气设备等的每月维保记录，抽查安检时间：2023-08-21，检查结果：无异常；另提供给排水、燃气管道（设备）巡查记录，时间：2023.01~2023.12，巡查人：宋锐利；检查结果：符合；组织涉及特种设备主要是：锅炉、电梯；

设备名称	编号	《定期检测报告》编号	校验日期	结论	《使用登记证》
叉车			年 月 日	☐ 有效 ☐ 过期	☐ 有 ☐ 无
蒸汽锅炉 锅炉安全阀	A48 符合 -16	重校阀字 203333114 号	2023 年 06 月 06 日	☒ 有效 ☐ 过期	☐ 有 ☐ 无
蒸汽锅炉 锅炉安全阀	A48 符合 -16	重校阀字 203333112 号	2023 年 06 月 06 日	☒ 有效 ☐ 过期	☐ 有 ☐ 无
锅炉内部检验报告	12LH10111	GD20221599	2022 年 07 月 09 日， 下次校验日期 2024 年 07 月	☒ 有效 ☐ 过期	☒ 有 ☐ 无
锅炉外部检验报告	12LH10111	G 符合 20231488	2023 年 07 月 24 日， 下次校验日期 2024 年 07 月	☒ 有效 ☐ 过期	☒ 有 ☐ 无
蒸发器安全阀	SFA-22C300 T2	重校阀字 202407300	2024 年 02 月 07 日	☒ 有效 ☐ 过期	☒ 有 ☐ 无
压力管道			年 月 日	☐ 有效 ☐ 过期	☐ 有 ☐ 无
电梯（自动扶梯）	E31593-001 -0003	3500-500112-201310-818 0-2023	2023 年 08 月 22 日	☒ 有效 ☐ 过期	☒ 有 ☐ 无



电梯（自动扶梯）	E1593-070-011	3500—500298-01405-092 92-2023	2023 年 05 月 23 日	☒ 有效 ☐ 过期	☒ 有 ☐ 无
电梯（强制驱动梯）	E/30014934.005	3110-50012-201310-3102 8-2023	2023 年 09 月 28 日，下次校验日期：2024 年 09 月	☒ 有效 ☐ 过期	☒ 有 ☐ 无
电梯（强制驱动梯）	E/3004934.006	3110-500112-201310-310 30-2023	2023 年 09 月 28 日，下次校验日期：2024 年 09 月	☒ 有效 ☐ 过期	☒ 有 ☐ 无

组织策划了《前提方案》，包括对厂区及周边环境卫生、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、加工储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。良好卫生规范的实施情况包括：

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

位于重庆市两江新区悦来街道滨江大道 86 号；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

建筑面积 13000 平方米；加工间 7 个（红案、白案）；库房 1 个；冷藏库 24 个；冷冻库 4 个；实验室 1 个；（内部划分南北厨房主要是热食类加工，冷食及凉菜制作、凉菜预熟间、冷热饮均共用位于-1F 至-2F 楼的加工专间）

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、物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

在仓库、后厨有虫鼠害防治设施，与《捕鼠图》一致；垃圾桶带盖在室内；无污水处理设施，经隔油池分离后直接排入城市管网；

共有 2023 年 09 月紫外线消毒记录：起止时间：9：00-9：30 消毒时长：30min，记录人：吕婷，抽查 2023.09.30、12.28，抽查《紫外线消毒记录》地点区域：B2 电梯口、-1F 南面电梯间、-1F 凉菜间、-1F 二次更衣间（男）、-1 也等，持续间产：不少于 30MIN，符合要求；操复方式相同，符合要求；

在仓库、后厨有虫鼠害防治设施，与《捕鼠图》一致；垃圾桶带盖在室内；无污水处理设施，经隔油池分离后直接排入城市管网；

提供有除四害《服务报告单》，施工频率：每周 2 次，抽查时间：2023.12.27，实施方：重庆市新天地有害生物防治有限公司（合同期：2023 年 04 月 01 日至 2025 年 03 月 31 日），防治部位：员工餐厅、办公区、加区间、卫生间、厨房隔油池、污水井会议室、下水道、加工间、厨房粮油库房，药品：粘鼠板 6 张、高效氯氰菊酯（配比 1:100）81，采虫饵剂 60g，服务人员：吴志兴，验收人：顾杰；另抽查 2023.05.13\2023.06.2\2023.07.07 控虫服务单记录，基本符合要求；

废弃物：餐厨废弃油脂类、餐厨垃圾——由指定回收方负责定期拉走处理，提供有《两江新区生活垃圾分类基础数据统计表》，时间：2023.06 月-2024.12 月，餐厨垃圾处方：重庆昱丰清洁服务有限公司、重订灏晖实业有限公司，记录符合要求；另提供有重庆昱丰清洁服务有限公司、重订灏晖实业有限公司清运外包合同，有效期至 2025.07.18；

设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护：

设备主要以清洁为主，有保养计划和记录。抽查有《会议中心厨房及冻库制冷设备系统维保记录》，包括南北厨房维保单位工作记录、南北区厨房系统巡查保养记录表，时间：2023.1~12，维护人：湛玉胜；

来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；

有《食堂进料检验记录表》、《食堂出库记录》；

现场查看蔬菜冷藏库温度显示为 2℃，符合 0-8℃；

现场查看半成品冷冻库温度显示为-15.7℃，符合≤-12℃的要求，另提供冷藏库、冷冻库的温度监控记录，符合



要求。

防止交叉污染的措施；

☒满足要求 ☐不满足要求

人员按照《人流图》进入加工场所；

菜、粮食类按照《物流图》分别进入毛菜区、粗加工区、烹调区、售卖区；

具，有专门的回收通道，从回收通道直接进入洗消间；

加工场所分为：初加工区域——摘菜、洗菜

红案加工区——切菜、炒菜

凉菜加工区——预热加工区

白案加工区——主食加工

e) 清洁和消毒；

☒满足要求 ☐不满足要求

每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。

每天对餐厅卫生进行检查，提供有《餐饮服务提供者食品自查评价表》，随机抽取 2023-11-17 记录，挺好的自查 47 项，符合 43 项，不符合项 4 项，已整改，基本符合要求；

每天进行餐厅日常消毒，采用化学方法进行，次氯酸钠浓度 100ppm~200ppm，检查人员：刘洋，未形成具体记录，已现场沟通整改；

抽查《厨房工作间及工作台消毒记录》位置：-2 蔬菜加工间：消毒液：次氯酸钠溶液，规定要求：100ppm, 10-15 分钟，时间：2024.1.07~31, 9:00 消毒浓度：100ppm, 持续 13 分钟，复核人：杨勇；

抽查《工器具消毒记录》位置：-1F 凉菜间，2024.01.31 开始时间 8:25，结束时间：8:55，记录人：徐炼。

抽查《紫外线消毒记录》地点区域：B2 电梯口、-1F 南面电梯间、-1F 凉菜间、-1F 二次更衣间（男）、-1 消毒池等，持续间产：不少于 30MIN, 符合要求；

提供了 2024 年 11 日《餐饮服务从业人员晨检记录表》（手机 APP 系统），对包括黄云、刘洋、刘开明、吕义豪等人员进行了晨检，均符合。

同时按市场监管局要求通过 APP 系统进行日管控、周排查、月调度，查看 2024 年 1 月记录，符合要求。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。

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，2024 年 02 月 23 日现场抽查奶油南瓜汤，中心温度为 94℃；萝卜龙骨汤为 95℃、香煎牛扒配椒洁 93℃。

2024 年 02 月 23 日现场查看分餐人员戴有头套、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。餐器具通过洗碗机热力方式进行消毒，设置温度为 82-91℃，餐段：14:00-15:00，符合 CCP4：洗碗机蒸气热消毒 CL 值消毒温度 94℃，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，餐饮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，定期组织餐饮部负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问袁小平厨师长经理，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，厨房主要使用诱捕式灭蝇灯，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/冷冻库、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；

每天按照公司有安保制度要求，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。

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；未见与有毒有害物质混放的情况。现场主要涉及的化学品库位于负二楼主要为各类清洁剂、洗碗剂、消毒剂、次氯酸钠、免洗洗手液等，冷冻库，显示温度为-17.2℃；冷藏库 1：3.4℃，冷藏库 2：4.5℃；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。

2) 设计和开发管理情况：

组织在手册中对 8.3 设计和开发进行了规定。并编制了《设计和开发控制程序》对设计和开发过程进行了规范；抽取设计开发项目

项目名称：	雾都酸汤词表 海潮	
设计开发的性质	企业自主开发	
项目的复杂程度	☐ 简单 ☒ 中等 ☐ 复杂	
立项的日期	2023 年 03 月 1 日	
预计完成的日期	2023 年 08 月 20 日	
设计开发的阶段说明	2023 年 7 月上旬 完成立项，编制菜谱和采购要求 2023 年 7 月中旬 原料采购 2023 年 7 月中旬 初试、内部品尝确认 2023 年 8 月中旬 正式加工、听取顾客意见	
设计和开发评审的时机	2023 年 7 月 编制菜谱 2023 年 8 月 内部品尝确认	
设计和开发验证活动	内部品尝确认是否达到初始期望的要求	
设计和开发确认活动	2023 年 07 月中旬 初试时内部品尝确认 2023 年 08 月下旬 正式加工时听取顾客意见	
涉及的职责和权限	由餐饮部确认菜谱和采购要求 由企管部按照要求采购 次部加工和效果确认	
所需的内部资源充分性	人员、设备、物料、工艺、环境等能力满足研发要求	
所需的外部资源说明	物料需要外购，能源需要外部提供	
人员之间接口控制需求	由餐饮部将采购要求传递给企管部	
顾客和使用者参与设计和开发过程的需求	内部确认时，可邀请消费者代表参加	
对后续产品和服务提供的要求	菜品的采购和加工严格按照策划和要求执行	
顾客和其他有关相关方期望的设计和开发过程的控制水平	食品安全有保障；色香味俱佳	
证实已经满足设计和开发要求所需的形成文件的信息	《新菜品研发记录》	

3) 采购管理情况（含 CCP1 实施管理）：

公司在《管理手册》中 8.4 条款进行了规定，并策划了《外部提供过程、产品和服务的控制程序》、《危害分析控制程序》、《HACCP 计划建立控制程序》、《产品撤回/召回控制程序》等文件，基本对采购过程及欺诈进行预防和管理；

采购过程控制：

招标采购部负责对各合格供方的初选，并参与合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相



应的产品合格证明文件等。

提供《合格供方名录》，主要有 17 家，包括包括瓜果蔬菜等农产品、粮油米面、各类调味料、餐器具、清洁消毒用品、四害消杀、油烟管道清洗等相关的供方，基本覆盖了认证范围的产品类别。

抽蔬菜的供方：重庆洋腾百货有限公司，负责各类果蔬等农副产品，营业执照编号：91500109094999555N, 提供了重庆洋腾百货有限公司 2024.01.10 出具的供方提供的农残《快检报告》，显示农残抑制率为：冬瓜 15.50、莲藕：16.9%、青椒：19.9%、香菜：32.2%、黄豆芽 10.0%、白萝卜 21.3%，检验结论：合格，检验人：肖波，基本符合每批次查验蔬菜农残报告的要求，符合每批次查验蔬菜农残报告的要求。另抽查 2024.01.02 品种：青椒 26.07%、香菇 7.01%、脸白 19.4%、土豆 12.9%、西兰花 21.1%等，检测结果：合格，检验：肖波；

抽查干副的供方：重庆天下都会食品有限公司，营业执照 91500103596700808E，提供了：食用植物油检测报告，报告编号：No w230004，检测机构：重庆市粮油质量监督检验站，委托方：凯欣粮油有限公司，检测项目：酸价、过氧化值等，检测结果：合格，检测日期：2023.01.18 基本符合；

抽查金优香醋检测报告，报告编号：BZD-WT2300186 检测机构：镇江华大检测有限公司，委托机构：江苏恒顺醋业股份有限公司，检测项目：总酸、不挥发酸、可溶性无盐固溶物、铅、砷、菌落数等，检测结果：合格；检测日期：2023-1-17

抽查面粉检测报告，报告编号：NO:20230707-25215F，检测机构：四川威尔检测技术股份有限公司，委托方：南顺（四川）食品有限公司，检测项目：铅、镉、总汞、黄曲霉毒素等，检测结果：合格，检测日期：2023.07.14；

抽冷冻品（冷冻鸡肉、鸭肉、鸡腿、黑椒牛柳等）供方：重庆福之鲜进出口贸易有限公司（营业执照 91500105MA6118487K，《食品经营许可证》编号：JY15001050227782，提供的速冻调理牛肉，报告编号：JY15001050227782 检测机构：江苏佳信检测技术有限公司，委托方：山东省阳信鑫月清真肉类有限公司，检测项目：形态、杂质、滋气味、色泽、组织结构、重金属含量、过氧化值，检测结果：均为符合，检测日期：2022.08.14。另抽产品：韩式脆毛肚,报告编号：ZARE20230400800A，检测机构：四川中安检测有限公司，委托方：四川苏芩食品有限公司，检测项目：色泽、总砷、铅、沙门氏菌等；检测日期：2023.04.25，检测结果：合格；另抽查鸡爪、黑椒牛排、鸡琵琶腿等检测报告，符合要求。

抽鲜猪肉供方：重庆梵迪食品销售有限公司（营业执照 91500103MA5YLKAD7，提供的鲜猪肉，动物检疫证明 NO:5080759678，检测机构：重庆市渝北区动物卫生监督所，日期：2024.02.01；

抽查牛肉：动物检疫合格证明 NO:5080766507，检测机构：重庆市南岸区动物卫生监督所；检测日期：2024.02.22；

提供有虫害消杀供方：重庆新天地有害生物防治有限公司，营业执照：915001087094838630, 重庆有害生物防治协会发放的有害生物防治服务机构服务能力等级证书，编号：FB00007, 等级证书：A 级；提供有服务合同，合同期限：2023 年 4 月 1 日-2025 年 3 月 31 日，油烟机清理供方：四川佳仕达环保工程有限公司，签订与年度合同，期限：2022 年 4 月 1 日-2024 年 3 月 31 日；

提供了《供应商评价记录表》，评价项目包括供方名称、原辅料名称、联系人、供方简介及质量能力评价、信誉、调查情况综合评价、评定结论等，招标采购部负责组织评价，总经理负责批准，日期：2023.7.31。

询问部门负责人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。

采购管理情况：招标采购部通过采购合同/采购订单、电话方式与供方沟通，具体以配送到组织后实际验收为准，审核周期内没有发生沟通不当造成问题的情况。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中 8.9.5 撤回/召回条款对产品撤回和召回进行了规定，并策划了《产品撤回/召回控制程序》在《不合格品和服务不符合控制程序》，规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：总经理负责



撤回计划的批准和监视实施撤回，食品安全小组组长负责与监管部门反馈，运营部负责与客户沟通，餐饮部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行1次追溯/撤回召回演练。询问，审核周期内没有发现成品不合格情况。

询问现场未发生需要召回/撤回的情况，提供了召回演练/可追溯演练。

现场提供了演练的证据，具体演练情况如下：演练时间：2023年08月10日11:45点；模拟演练内容：食品安全领导小组刘洋前往宴会厨房检查自助餐出餐时发现，芹菜牛肉丝/泡椒牛柳有异味，存在食品安全隐患，于是，立即启动产品召回及追溯；原因分析：此次产品召回演练中所出现的菜品芹菜牛肉丝/泡椒牛柳有异味，根据以往经验，一是极有可能是发生在供应商源头，食品在流通运输环节牛肉不新鲜，已腐败变质，二是在收货环节未及时发现有问题食品而混入公司，三是人为蓄意破坏，故意为之，但这种可能性很小。前两种都有相同的可能性，第三种可能性相对较低。因此，结论只能确定可能发生的原因，暂不能给出最准确的原因，后期，也将进一步跟踪事件的进展，并采取更加全面的方法和手段，尽可能缩小原因范围，找出缘由。**撤回方法和途径：**食品安全管理员第一时间通知餐饮部，立即将现场已出餐的芹菜牛肉丝/泡椒牛柳全部撤回，以免引起事件扩大。同时，撤回后，继续关注顾客用餐情况，了解客人用餐反应。运营部/应急管理部、餐饮部、企业管理部/招标采购部根据当日菜品烹调记录，立即追溯收货记录、供方记录、批次使用情况。辨识出有潜在食品安全问题的产品批次后，企业管理部/招标采购部打电话给供方，要求协助追溯。结论：通过本次追溯性演练，公司编制的《产品召回/召回控制程序》有效的，可追溯的。

5) 生产过程控制及危害控制计划（HACCP计划）管理与实施情况：

根据公司实际，结合质量/食品安全等体系要求，对中餐服务（热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售）、会议服务管理，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。基本能指导中餐服务（热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售）、会议服务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。

其中涉及到餐饮部的 CCP、OPRP 包括：

CCP1 采购验收：1. 畜肉类原料 2. 鲜冻水产类 3. 禽肉类原料 4 鲜蛋原料 5 蔬菜类原料 6 水果；

CCP2：冷荤间凉菜制作使用的蔬菜水果清洗消毒；

CCP3 热菜制作；

CCP4 餐饮具消毒；

具体的 CL 值及行动准则见食品安全小组审核记录

热食类食品制售相关的流程主要有：

热菜：

红案：

原料验收——择菜——洗菜——切菜——装盒、保鲜、冷藏——码味、上浆、挂糊、煨味——配菜——热菜烹调——装盘（留样）——抽样检测——前端服务

白案：

原料验收——出库——淘制——蒸制或（炒饭用配料-炒饭）——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

凉菜：



果蔬类制作服务流程——择菜、浸泡——清洗——装盒、保鲜——留样——刀工处理——抽查检测——前端服务
其它类制作服务流程——出库——配食调味品——装盒（留样）——刀工处理——抽查检测——前端服务

会议服务：

与客户洽谈-报价-签订合同-下外单（客户提供方案、搭建方进场）-下内单（餐饮部搭台型图、人力资源部提供相应服务人员、运营部/应急管理部和工程部搭建示意图等）-验收-客户入场-现场服务-客户撤场-搭建方撤场-验馆检查和做帐单-签订确认

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顾客（企业单位）确认菜单，餐饮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，餐饮部厨师负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等。

抽查 2024 年 02 月 22 日菜单，抽查 2024.02.22《菜谱》：热菜：香煎牛扒配黑椒汁、泰式咖喱鸡、冬菜蒸钳鱼等；**新鲜蔬菜沙拉**：西生菜、本地生菜、苦菊、红叶生菜、紫椰菜、胡萝卜、黄瓜；**中式凉菜**：红油耳片、五香卤鸭、姜汁豇豆、烧椒茄子等；**饮料**雪碧，可乐，红茶，咖啡，并明确了配料及分量等。

提供了 2024 年 2 月 23 日的《进货索证台账记录》，对蔬菜、白条鸭、鲜鸡胸、龙虾、大石斑、鲜毛肚、蔬菜（大黄瓜、豇豆、本地生菜、去皮肉姜等原料进行了验收。并提供了当天采购的供货记录了数量、生产批号、保质期、供应商及联系方式，并索证了食品许可证、营业执照、检验证明，验收人为厨师长李光胜。提供了该批次猪白条《动物检疫合格证明》（N0508059678, 2024. 02. 21）、肉品品质检验合格证（N0. 5080752959），牛（胴体）动检合格证明 N0:5080766507, 提供鹅（胴体/白条）动检证明 N05080766271, 2024. 02. 22; 基本符合畜肉类、CCP1-CL 值控制要求；提供了重庆洋腾百货有限公司 2024. 02. 22 出具的供方提供的农残《快检报告》，显示农残抑制率为：报告编号：2402NYK00578, 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药 莲白 15.00%、香菇 11.00%等，检验结论：阴性合格，被检单位：基本符合每批次查验蔬菜农残报告的要求；CCP1-1 蔬菜类原料验收中的 CL 规定：1. 有效检验检测证明及感官；2. 有效证明及感官。2024. 02. 21 日快检报告正在提供中。现场查看 2024. 02. 22 日批次记录，报告编号：2402N 符合 K00578, 莲白 15%、香菇 11%、姜 27.5%、花菜 16.8%、西红柿 19.6%，结果判定：阴性全呵。检测机构，重庆庆能院食品检测有限公司，检测人：肖波；符合 CCP1-1 CL 值要求；

提供了：渝中区鲜秣水果经营部送货单（水果类）验收记录时间：2023.12.28：树莓、蓝莓、黑莓等，验收人：李光胜，提供了重庆双福农贸农产品快检测报告，样品：冬枣 19.4%2023.12.28、香蕉 21.4% 2023.12.28,西瓜：

21.4%2023.12.28；符合 CCP1 的 CL 值要求；

提供了：重庆洋腾百货有限公司送货单记录，时间：2023.12.29，鲜鸡蛋 12 公斤，验收人：李光胜，提供鸡蛋第三方检测报告，报告编号：CQR20240216003，报告时间:2024-02-16,符合 CCP1-CL 值要求；

提供了《洗菜流程》及相关记录，显示 2024 年 2 月 22 日清洗，浸泡 20 分钟，未形成记录，现场沟通整改；

抽查：2024 年 01 月 27 日厨房餐前检查表：活动名称：达飞年会，活动地点：两江厅 B C，宴会 1 4 8 桌，检查内容：桌数、宴会菜单、流程、是否有饮食禁忌、仞材，项目负责人：袁小平，服务经：王琦，餐饮总监：牟必雄；时间：2024.01.27；提供有 2024.01.27 日食品安全温度品质检查确认表（CCP 点），显示：食材品质数量确认：符合，出餐温度：悦来精美六小碟 17.2℃、香烤脆皮走地鸡 56℃、葱香清蒸过水鱼 75℃、传统水煮嫩牛肉 81℃、香炒海山骨 79℃、蚝皇菜胆狮子头 77℃；人，品质确认：符合；监督人:张伟，另提供《厨房食品安全卫生检查表》2024.01.26，检查区域：三楼厨房（冰箱整杏、台面、留样、餐前准备）、负一楼、负二楼卫生进行了检验，检查情况：优检查人：张伟；抽查抽查热菜中心温度记录：2023.12.02，制作时间：10: 30-11:40，咖啡虾 91℃、脆藕鲍仔 90℃、杭式花肉大青蟹 95℃等，现场查看 2024.02.23 日中心温度记录情况：另抽查 09.18、2023.09.23、2023.06.30 批次中心温度记录，符合 CCP3 热菜制作 CL 值要求；

符合 OPRP2：配送的行动准则要求。

提供了 2024 年 01 月洗碗机清洗时间、餐饮具洗消记录、洗锅池日记录，抽查 2024 年 01 月 26 日餐饮具洗消记录，CCP4，记录了餐段：厨具 16:00-19:00、餐具 21:30-24:30，洗温温度 69℃、餐具 68℃，最后冲洗法国庆节 85℃、87℃，签名：钟亮；洗锅池日志：消毒剂种类次氯酸钠、消毒剂浓度：250PPM，试纸检测有效黄色，签名：钟亮，另抽查 2024.01.03、2024.01.05、2024.1.28、2023.12.30 批次洗消记录，现场查看：2024 年 02 月 23 日餐饮具消毒记录：符合 CCP4 的 CL 值工艺要求；

提供有《冷菜果蔬消毒记录 CCP2 记录，时间：2024 年 01 月，抽查 2024.01.28，消毒对象：红提，开始时间：16:30，结束时间：16:40，消毒剂浓度：200PPM,员工姓名：郑承昊。品种：黄千禧 16:45，结束时间：16:55，砂糖桔 开始时间：16:55，结束时间：17: 05，员工姓名:郑承昊；现场查看，符合 CCP2 工艺要求；



提供了 2023.05.25 对蔬菜、水果、肉类、水产品等易腐原料存储；半成品保鲜；成品剩食存储，关键过程确认记录，《需确认过程记录》，对编制的作业文件是否具有适宜性、主要设备的完好程度、操作者的能力和经验是否具备等确认，确认人员由牟必雄、李思恪、刘盛、徐黎、徐怡、徐思伦、袁小平、刘洋；对结果进行了确认。基本符合。

提供了 2023.05.31 对热菜烹调、凉菜制作销售及关键过程确认记录，《需确认过程记录》，对编制的作业文件是否具有适宜性、主要设备的完好程度、操作者的能力和经验是否具备等确认，确认人员牟必雄、李思恪、刘盛、徐黎、徐怡、徐思伦、袁小平、刘洋；对结果进行了确认。基本符合。

提供了 2023.05.31 对会议服务关键过程确认记录，《需确认过程记录》，对编制的作业文件是否具有适宜性、主要设备的完好程度、操作者的能力和经验是否具备等确认，确认人员牟必雄、李思恪、刘盛、徐黎、徐怡、徐思伦、袁小平、刘洋；对结果进行了确认。基本符合。

6) 监视和测量：

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”，主要包括压力表、电子秤和中心温度计；

提供了压力表（型号：0~1.6）MPa，检定证书编号：2023120705068，检定日期：2023 年 12 月 12 日；

提供了电子台秤（型号：TCS-300）检验报告，证书编号：2024010403371，校准时间为 2024 年 01 月 11 日；

数字温度计校准证书编号：2023051607583，校准时间：2023 年 05 月 23 日；

提供可燃气体泄漏报警装置（型号：LK-918）的校准记录或校准证书，校准时间：2023 年 02 月 28 日；

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，但未能提供冷藏冷冻库温度显示装置的内部校验记录，但未有形成记录，已开不符合项整改；

现场查看冷藏冷冻库\柜的温度显示情况：

——冷藏冷冻库：熟半成品冷藏：4℃、生半成品柜：3℃、半成品冷藏库：7.3℃、冷菜间冷藏库：4℃

——冷冻库：-17.2℃

监视和测量设备由工程部和餐饮部统一进行管理，在管理过程中如发生偏离误差允许值时将报废，目前尚未发生。目前未发现损坏偏离校准状态的情况。如有将追溯检验记录并对设备做适当处理措施。符合要求。

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

配备小型检测一间，面积约 15 平方米，室内设备设施基本齐全，环境光线良好，设备标签和实验试剂均在有效期内，检验环境和仪器设备基本能满足检验要求。据相关负责人反馈检测室主要是为配备当地市场监管局对大型会议现场的食品安全监测使用，平常使用较少；监视测量资源基本满足要求。

7) 产品放行管理（含原料验收 CCP1 控制情况）情况：

公司主要提供集中餐服务（热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售），包括主食类、热菜类，策划编制了《外部提供过程、产品和服务的控制程序》、《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。

本部门涉及 CCP1 原辅料接收 CP1-1：畜肉类原料采购验收、CCP1-2：鲜冻水产类的验收、CCP1-3：禽肉类原料的采购验收、CCP1-3：鲜蛋原料的采购验收、CCP1-4：蔬菜类原料验收、CCP1-5：水果（如哈密瓜）类原料验收；

提供了《进货查验记录表格》，提供了 2024 年 2 月 23 日的《进货索证台账记录》，对蔬菜、白条鸭、鲜鸡胸、龙虾、大石斑、鲜毛肚、蔬菜（大黄瓜、豇豆、本地生菜、去皮肉姜等原料进行了验收。并提供了当天采购的供货记录了数量、生产批号、保质期、供应商及联系方式，并索证了食品许可证、营业执照、检验证明，验收人为厨师长李光胜。

提供了该批次猪白条《动物检疫合格证明》(N0508059678, 2024. 02. 21)、肉品品质检验合格证(N0. 5080752959)，牛（胴体）动检合格证明 N0:5080766507，基本符合畜肉类、CCP1-CL 值控制要求；提供鹅（胴体/白条）动检证明



N05080766271, 2024. 02. 22; CP1-1: 畜肉类原料采购验收、CCP1-3: 禽肉类原料的采购验收 CL 值要求;

提供了重庆洋腾百货有限公司 2024. 02. 20 出具的供方提供的农残《快检报告》, 显示农残抑制率为: 报告编号: 2402N 符合 K00500, 土豆 22.6%、青椒: 28.4%、莲藕: 16.9%、小葱: 39.40%等, 检验结论: 阴性合格, 被检单位: 检测依据: GB/T5009.199-2003 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留快速检测; 基本符合每批次查验蔬菜农残报告的要求; CCP1-1 蔬菜类原料验收中的 CL 规定: 1. 有效检验检疫证明及感官; 2. 有效证明及感官。2024. 02. 21 日快检报告正在提供中。现场查看 2024. 02. 22 日批次记录, 报告编号: 2402N 符合 K00578, 莲白 15%、香菇 11%、姜 27.5%、花菜 16.8%、西红柿 19.6%, 结果判定: 阴性。检测机构, 重庆庆能院食品检测有限公司, 检测人: 肖波; 符合 CCP1-4: 蔬菜类原料验收-CL 值要求;

提供了: 渝中区鲜秣水果经营部送货单(水果类)验收记录时间: 2023.12.28: 树莓、蓝莓、黑莓等, 验收人: 李光胜, 提供了重庆双福农贸农产品快检测报告, 样品: 冬枣 19.4%2023.12.28、香蕉 21.4% 2023.12.28, 西瓜: 21.4%2023.12.28; 现场提供有 2024 年 02 月 22 日冰糖橙的 重庆双福农贸城农产品快速检测报告 农药残留快速检测数据(酶抑制率) 17.2% 柠檬 农药残留快速检测数据(酶抑制率) 17.2% 符合 CCP1-5: 水果(如哈密瓜)类原料验收的 CL 值要求;

提供了: 鲜鸡蛋送货验收记录, 供方: 重庆洋腾百货有限公司送货单记录, 时间: 2023.12.29, 鲜鸡蛋 12 公斤, 验收人: 李光胜, 提供鸡蛋第三方检测报告, 报告编号: CQR20240216003, 报告时间: 2024-02-16; ; 符合 CCP1-3: 鲜蛋原料的采购验收-CL 值要求;

抽查 2023-12-15 进货的鲜活水产验收记录, 供方: 重庆龙意商贸有限公司统一销售凭证: 日期: 2023-12-15, 越南大虾 10kg、大带鱼 2kg 等, 随货证明文件(营业执照: 有、购货凭证: 有、批产品检验报告: 有), 入库检查: 外观完好, 自检合格, 验收人: 李光胜; 现场提供有 2024.02.23 鲜活水产(江团)的快检报告, 报告编号: 100243295621, 检测项目: 恩诺沙星、孔雀石绿, 检测结果: 阴性, 符合 CCP1-2: 鲜冻水产类的验收-CL 值要求; 提供青口贝检测报告, 报告编号: GK2309FD00157, 报告时间: 2023-09-12, 检测结果: 合格;

抽查 2023-11-29 进货的速冻类食品(速冻调味品及速冻米面), 供方: 重庆福之鲜进出口贸易有限公司统一销售凭证: 日期: 2023-11-29 单据编号: XS202311290001, 数量: 双味牛杂 16 袋、脆笋虫草花 46 袋、海罗莎十头对虾, 随货证明文件(营业执照: 有、购货凭证: 有、批产品检验报告: 有), 入库检查: 外观完好, 自检合格, 验收人: 李光胜; 另抽查 2023. 10. 14、2023. 10. 03、批次验收记录, 管控方式相同, 符合要求; 提供有虫草花香笋检测报告, 报告编号: TCQ23007113, 报告时间: 2023-05-16; 提供有速冻面米的花枝卷检测报告, 报告编号 WASQSP230222070, 报告日期: 2023. 03. 01, 检测结果: 合格;

抽查洗碗机用的机用洗碗液(报告编号: WF20240100124, 报告时间: 2024-01-16)、催干剂(报告编号: WF20240100126, 报告时间: 2024-01-16)、洗手液(报告编号: WF20240100117, 报告时间: 2024-01-11), 管控方式相同, 符合要求;

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。具体详见 8.5.1 审核记录; 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、厨房餐前检查表包括菜谱交付确认份数、食品安全温度品质检查确认表等, 基本符合。

9) 食品防护管理情况:

公司在《管理手册》的 8.5.4 防护和食品安全危害控制计划及《食品安全防护计划》规定了应包括食品防护计划包括但不限于以下内容: a) 食品防护制度的管理; b) 外部安全; c) 内部安全; d) 加工安全措施; e)



储藏安全措施; f) 运输和接收安全措施等, 针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》, 以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。在计划中对外部安全、内部安全等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目, 策划了应急预案、纠正措施、验证程序等, 基本符合标准要求。

食品安全防护验证体现于 HACCP 计划验证中, 提供 HACCP 计划验证记录表, 验证人: 杨薇、刘洋、许江、冯林、陈立冬、徐黎、刘娟、刘盛、徐怡、徐思伦、陈丽、牟必雄、何勇, 验证时间: 2023.06.15
验证内容: HACCP 计划实施情况、审查记录, 验证结果: HACCP 计划的实施达到了预期效果, 现场管控情况见餐饮部审核记录。

10) 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。餐饮部主要存在的停水、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。餐饮部配合管理者代表做好演练工作。

2023.09.25 开展了“火灾应急预案及演练”, 结论为“通过本次消防安全演习, 各义务消防队成员已充分理解文件的内容。已按文件规定的要求进行了消防安全演习, 文件的内容是符合要求的, 可操作的, 运行有效的。”

2023.09.26 开展了“停水/停电应急预案演练”, 结论为达到预期目标;

2023.08.10 开展了“产品撤回、追溯演练”, 结论为通过本次追溯性演练, 公司编制的《产品撤回/召回控制程序》有效的, 可追溯的。

11) 管理体系的验证、确认、评价和分析

危害控制计划验证、PRP\GHP 验证记录; 产品描述、工艺流程、危害分析; 内审和管理评审; 食品安全小组人员能力验证; 产品安全性验证等。抽验证策划情况: 产品安全性验证, 包括餐具、餐食, 每年验证 1 次, 委托第三方进行, 由食品安全小组组长负责; PRP\GHP 验证, 每年进行 1 次, 由食品安全小组进行等, 基本符合策划的要求

——现场查见《前提方案验证》, 验证时间: 2023 年 06 月 30 日, 验证人员: 徐丽丽, 吕婷, 师利锋, 结论: 前提方案 (PRP) 的实施达到了预期效果。

——现场查见《HACCP 计划验证记录表》, 验证时间: 2023 年 06 月 15 日, 验证人员: 杨薇、刘洋、许江、冯林、陈立冬、徐黎、刘娟、刘盛、徐怡、徐思伦、陈丽、牟必雄、何勇, 结论: HACCP 计划的实施达到了预期效果;

现场查见《HACCP 验证工具烹饪 CCP 点》, 验证时间: 2023 年 06 月 15 日, 验证项目: 检查 CCP 是否按 HACCP 被监控; 、监控活动是否在 HACCP 规定的位置执行等, 记录: 刘洋, 审核: 杨薇, 结果分析: 执行情况较好;

提供有菜品的检测报告, 分别如下:

报告编号: 2023-02WB081392

产品名称: 青椒仔姜肉丝 (热菜)

生产方: 重庆悦来两江国际酒店会议管理有限公司

检测项目: 菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌

检测结果: 未检出

检测机构: 重庆万标检测技术有限公司

检测日期: 2023-08-25

报告编号: 2023-02WB081395

产品名称: 卤鸡 (冷菜)

生产方: 重庆悦来两江国际酒店会议管理有限公司



检测项目：菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌

检测结果：未检出

检测机构：重庆万标检测技术有限公司

检测日期：2023-08-25

报告编号：2024-02WB011197

产品名称：橙汁（冷饮）

生产方：重庆悦来两江国际酒店会议管理有限公司

检测项目：菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌

检测结果：未检出

检测机构：重庆万标检测技术有限公司

检测日期：2024-01-17

报告编号：2024-02WB011196

产品名称：花生浆（热饮）

生产方：重庆悦来两江国际酒店会议管理有限公司

检测项目：菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌

检测结果：未检出

检测机构：重庆万标检测技术有限公司

检测日期：2024-01-17

报告编号：2023-02WB081393

产品名称：餐盘

委托方：重庆悦来两江国际酒店会议管理有限公司

检测项目：阴离子合成洗涤剂、游离性余氯、沙门氏菌、大肠菌群；

检测结果：未检出

检测机构：重庆万标检测技术有限公司

检测日期：2023-08-25

报告编号：2023-02WB081396

产品名称：米饭

生产方：重庆悦来两江国际酒店会议管理有限公司

检测项目：菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌

检测结果：未检出

检测机构：重庆万标检测技术有限公司

检测日期：2023-08-25

提供有冷饮（可乐批号 221229CQ23、雪碧批号 221229Q22、芬达橙味批号 221225SC20、可口可乐含糖可乐批号 221229Q23、雪碧含糖雪碧批号 221219SC20）出厂检测报告，检测结果：合格；

提供有二次供水水质检测报告，报告编号：符合 bcdcsz20230174，检测机构：重庆市渝北区疾病预防控制中心，委托方：重庆悦来两江国际酒店会议管理有限公司，检测项目：菌落总数、总大肠菌群、色度、浑浊度、铅、铁等 11 项，检测结果：符合，检测日期：2023.04.25；

提供有管网水水质检测报告，报告编号：（06）字（2023）第（581）号，检测机构：国家城市供水水质监测网重庆监测站（06）字（2023）第（581）号，委托方：重庆悦来两江国际酒店会议管理有限公司，菌落总数、大肠埃希氏菌、色度、浑浊度、铅、铁、氰化物、三氯甲烷等 39 项，检测结果：符合，检测日期：2023.12.06。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见餐饮部审核记录。



提供了 2023 年 06 月 15 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告,提供了由食品安全小组进行验证报告,内容包括前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容,基本充分,结论为:所有验证的项目,基本达到预期效果,但仍需进一步完善相应的制度和流程,巩固硬软件的管理。分析人员:杨薇、刘洋、许江、冯林、陈立冬、徐黎、刘娟、刘盛、徐怡、徐思伦、陈丽、牟必雄、何勇,日期:2023 年 06 月 15 日。

审核周期内暂未发生更新情况。

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

受审核方在《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《2023 年度审核计划》、《内审实施计划》,并于 2023 年 08 月 16-17 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”、“内部审核报告”等,体系内审发现 1 项不符合项,基本符合要求。

受审核方按照《管理评审控制程序》的要求策划实施管理评审,并于 2023 年 09 月 15 日实施了管理评审,保持有“2023 年度管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”“管理体系运行报告及改进项及改进计划”等记录;

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,编制日期:2023 年 09 月 15 日;管评结论:本公司的体系运行是适宜的、有效的、充分的;管理评审提出的改进措施:加强新进人员对 ISO9001&ISO22000 双体系标准学习。整改措施预计 2023 年 12 月完成,已于 2023 年 10 月 13 日进行内部体系标准培训,整改基本符合要求。

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《管理手册》10.2 不合格和纠正措施条款进行了规定,同时策划了《不合格品和服务不符合控制程序》、《改进措施控制程序》。

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;QF 体系的内审开具的 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。中餐服务(热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售)、会议服务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。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司策划了《改进措施控制程序》;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;内审未开具不符合项证,管理评审输出以采取纠正措施计划,计划整年度持续实施,下次审核关注;

公司日常各部门通过采购管理控制、中餐及会议服务过程控制、产品放行控制、顾客投诉处理等方式监督,询问组织没有发现不合格产品,无采取纠正措施的需求。

3) 食品安全管理体系的更新:



公司在《管理手册》10.4 条款进行了规定。

和总经理现场沟通，公司每年至少一次食品安全管理体系评审，保证食品安全管理体系的持续更新。为实现这一目标，食品安全小组按计划的时间间隔通过审查危害分析、既定的危害控制计划和既定的 PRP，对食品安全管理体系进行持续更新。

更新活动包含了外部和内部沟通信息的输入、FSMS 的适用性、充分性和有效性的其他信息的输入、验证活动结果分析的输出：管理评审的输出。体系更新活动保留了成文信息，并作为管理评审的输入进行了报告。管理体系的更新策划基本符合要求。

审核周期内未发生变更。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：

原：临时多场所：重庆市两江新区悦来街道滨江大道 86 号

现：临时多场所变更为：重庆市两江新区悦来街道滨江大道 86 号（冠达集团 30 周年年会）

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）：无

9) 联系方式：审核周期内未发生变化；原联系人：刘娟 现联系人：周开举

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核中不符合项：01) GB/T 19001:2016:8.4 /ISO22000:2018 体系 7.1.6；02) GB/T 19001:2016 7.1.5/ /ISO22000:2018 体系 8.7;03)GB/T 19001:2016:8.5.1 /ISO22000:2018 体系 8.5.4，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暨认证范围的表述

☒ 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》



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，（重庆悦来两江国际酒店会议管理有限公司）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

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 文平



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。