

项目编号：30755-2023-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：河北尚品和盛餐饮管理有限公司

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）： 肖新龙

审核组员（签字）： 任泽华

报 告 日 期： 2024 年 1 月 15 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

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

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

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

承诺人 审核组长：肖新龙

组 员：任泽华



受审核方名称：河北尚品和盛餐饮管理有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

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

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	蔡会涛、纪仪婷、孙建宁（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（**食品安全管理体系, 危害分析与关键控制点体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

F: ISO 22000:2018, H: 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为☐结合审核☐联合审核☒一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：《GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》；

d) 相关的法律法规：《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全法、食品经营许可办法、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-1994 食(饮)具消毒卫生标准》等

e) 适用的☐产品（服务）质量、☐环境、☐安全及所适用的☒食品安全标准：《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全法、食品经营许可办法、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-1994 食(饮)具消毒卫生标准》等



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01月14日 上午至2024年01月15日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年8月10日至本次审核结束日。

审核方式： ☒ 现场审核 ☐ 远程审核 ☐ 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

F：位于石家庄市红旗大街 469 号（二层）（承包河北师范大学汇华学院二层食堂）河北尚品和盛餐饮管理
有限公司的餐饮服务管理（热食类食品制售）

H：位于石家庄市红旗大街469号（二层）（承包河北师范大学汇华学院二层食堂）河北尚品和盛餐饮管理
有限公司的餐饮服务管理（热食类食品制售）

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：石家庄高新区漓江道 346 号办公楼一楼

办公地址：石家庄市红旗大街 469 号（二层）（承包河北师范大学汇华学院二层食堂）

经营地址：石家庄市红旗大街 469 号（二层）（承包河北师范大学汇华学院二层食堂）

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）： ——不涉及多场所

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024 年 1 月 13 日- 2024 年 1 月 13 日进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：

一阶段问题项的整改情况、供方管理情况、危害控制计划实施、致敏管理、产品放行管理、前提方案/
良好卫生规范实施情况、确认验证等

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（3）项，涉及部门/条款:餐饮部 F8.5.4.5/H4.3.4.3，餐
饮部 F8.7/H3.6，办公室 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：2024 年 2 月 15 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 2025 年 1 月 15 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

记录规范性、餐具洗消管理、人员能力管理、标签标识管理、供方管理、内审及管理评审应用、确认验证的进一步应用、监视和测量设备管理、生产加工用水管理、冷冻冷藏储存管理、承包合同变化等方面。

3) 本次审核发现的正面信息：

——受审核方总经理及各部门负责人支持管理体系的运行工作；

——按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作；

——审核周期内未发生重大的质量及食品安全事故等；

——按照体系策划情况配置了基本的资源，审核周期内基本按照策划的体系文件要求运行；

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方对 ISO22000：2018、HACCP 体系认证要求（V1.0）标准运行和认证活动较为支持，结合餐饮服务管理（热食类食品制售）活动，依据 ISO22000：2018、HACCP 管理体系标准策划了体系文件，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范、作业制度文件等，抽查策划基本符合标准及受审核方实际情况。现场查核发现：受审核方在餐饮服务管理（热食类食品制售）活动过程中有基本的食品安全意识，现场卫生、及餐食制作售卖过程控制基本按照餐饮服务食品安全操作规范要求实施，对原材料等有验收管理，仓储过程有标签标识管理概念等；但在记录规范性、餐具洗消管理、人员能力管理、标签标识管理、供方管理、内审及管理评审应用、确认验证的进一步应用、监视和测量设备管理、开发新产品的食品安全风险评估等有一定的改进空间，建议后期结合公司实际和标准要求，不断完善和提高。经过现场审核，受审核方总体上各部门自我发现问题、解决问题的机制已基本建立，但提升空间还较大，总体体系的成熟度一般。

2) 风险提示：

下次审核需要持续关注以下方面：记录规范性、餐具洗消管理、人员能力管理、标签标识管理、供方管理、内审及管理评审应用、确认验证的进一步应用、监视和测量设备管理、生产加工用水管理、冷冻冷藏储存管理、承包合同变化等方面。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

——无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2012 年 8 月 8 日

体系实施时间：2023 年 8 月 10 日

2) 法律地位证明文件有：



营业执照（编号：911301050509857844）、承包河北师范大学汇华学院（二层）食堂的《食品经营许可证》（编号：JY21301040009518）；资质有效；

3) 审核范围内覆盖员工总人数：43 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

——不涉及倒班，提供中晚餐为主。

4) 范围内产品/服务及流程：

菜品工艺流程：

原辅料（自来水、果蔬、肉类、油/调味料、干货、水产品）采购验收→原料储存（冷藏）→粗加工（去外包装、挑选检查、水发）→切配→精加工（焯水、上浆挂糊、称重）、烹调（热处理）→品尝→备餐供餐→送餐（适用时）→食用→收档及清洁消毒；

主食/粥（汤）食品工艺流程：（以米饭为主）

原料采购验收→储存→清洗/和面→制作成型→熟制→装盘/装碗→送餐（适用时）→食用→收档及清洁消毒

现场观察流程图与热食类食品制售过程基本一致，审核期间不涉及送餐。

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

受审核方于 2023 年 08 月 01 日依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求建立了一体化的管理体系，并于 2023 年 8 月 10 日实施了策划的体系文件。

结合餐饮服务管理（热食类食品制售）过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1)组织的内外部环境、相关方需求、风险及机遇、合规义务的策划和管理：

受审核方对建立、实现食品安全管理目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素进行了识别，明确了方式方法对内外部因素进行监视和评审；识别了相关方需求及期望，如顾客、供方、市场监督管理局、河北师范大学汇华学院等，并对识别出的需求和期望进行分析，以期在实际运行过程中，结合餐饮服务管理（热食类食品制售）活动，进行落实，确保提供安全放心的餐食。现场审核期间与总经理交流，其表示目前市场竞争较为激烈，校方对餐食安全关注度非常高，要求也非常严格，希望通过体系导入，不断提升人员能力意识，规范公司内部管理。在实际运行中，面临最大风险为食品安全问题的突发、食物中毒事件等，制定了相应的控制措施并落实到公司的经营过程中，有基本管理及控制。

受审核方变更的策划：审核周期内因文审对体系文件进行修改，未发生较大变化。

2)管理体系应用策划情况

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

受审核方确定的管理体系体系认证的范围为：

注册地址：石家庄高新区漓江道 346 号办公楼一楼

审核地址 1：石家庄市红旗大街 469 号（二层）（承包河北师范大学汇华学院二层食堂）

认证范围：



F: 位于石家庄市红旗大街 469 号（二层）（承包河北师范大学汇华学院二层食堂）河北尚品和盛餐饮管理有限公司的餐饮服务管理（热食类食品制售）

H: 位于石家庄市红旗大街469号（二层）（承包河北师范大学汇华学院二层食堂）河北尚品和盛餐饮管理有限公司的餐饮服务管理（热食类食品制售）

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

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的热食类食品制售服务过程。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

受审核方于 2023 年 08 月 01 日发布了经总经理批准的食品安全管理体系管理方针：强化系统管理，加强食品安全控制，满足顾客要求，确保消费健康。

管理方针包含在管理手册中。管理方针基本适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全管理体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方按照管理体系标准要求，结合客户（河北师范大学汇华学院师生）对餐饮服务管理（热食类食品制售）服务过程的要求，设置了领导层、食品安全小组、办公室、餐饮部；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本满足管理体系运行的需要。

经现场交流，各部门负责人对管理职责基本掌握，并能在工作中履行。

5) 目标的实施和考核情况

受审核方在《管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全事故为 0；产品一次交验合格率 98%；目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。提供了《食品安全目标分解、策划表》、《各部门食品安全（HACCP）目标完成情况》，抽查管理目标的完成情况：2023 年 8-10 月，已完成，2023 年 11 月至今在实施中。未能提供目标考核的原始分析数据，现场交流作为改进建议项提出。

6) 法律法规的识别及获取、合规义务情况

受审核方收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《餐饮服务行业适用标准清单》，包括食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB/T3154、GB5749、GB2762/GB2763、GB31650 等法律法规及相关标准文件，抽查上述法律法规及标准均在有效期内。

现场交流获知，审核期间受审核方在经营过程中未发生违规情况，对合规义务在内审中进行了检查。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审核方通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：

——为过程建立评价准则，建立的准则有《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》、作业文件等；

——按照准则实施过程控制；同时策划了对变更时的控制。

外包过程：虫鼠害的防控。

热食类食品制售流程如下：

——菜品工艺流程：

原辅料（自来水、果蔬、肉类、油/调味料、干货、水产品）采购验收→原料储存（冷藏）→粗加工（去外包装、挑选检查、水发）→切配→精加工（焯水、上浆挂糊、称重）、烹调（热处理）→品尝→备餐供餐→送餐



（适用时）→食用→收档及清洁消毒；

——主食/粥（汤）食品工艺流程：（以米饭为主）

原料采购验收→储存→清洗/和面→制作成型→熟制→装盘/装碗→送餐（适用时）→食用→收档及清洁消毒
现场观察流程图与热食类食品制售过程基本一致，审核期间不涉及送餐。

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

前提方案/良好卫生规范编制依据：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》。策划的文件与企业实际运行基本相适宜，充分性及细化程度基本适宜。

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

食品安全小组/HACCP 小组针对餐饮服务管理（热食类食品制售）所使用的原料、辅料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。明确了原辅料及终产品特性，抽查发现对生产加工用水的识别及描述不够充分，实际使用为二次供水，由学校统一管理，现场口头交流建议后期管理及改进。

预期用途主要为河北师范大学汇华学院学生提供餐饮服务管理（热食类食品制售）。

主要的食用方式：中晚餐为主。

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

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



			温度		控记录表
CCP2 餐具消毒	致病菌、病毒	蒸汽消毒，温 100℃，消毒时间 60min。	每天至少抽查一次消毒时间、温度	延长消毒时间；	餐具消毒记录

策划基本与受审核方实际运行相符。

3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

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

1) 前提方案/良好卫生规范、工作环境管理情况（含 OPRP 实施情况）

空气和水的管理：食堂加工用水为城市管网用水，进行外部检验。水质送检情况见食品安全小组审核记录。热食类食品制售对空气无特殊要求。

清洁消毒管理：提供了《河北师范大学汇华学院消杀记录表》，每日三次使用 1:100 的 84 消毒液对大厅、走廊、厕所、更衣室、后厨等进行了消毒；抽查 2023.11.16，在 8:10/13:08/20:20 进行了喷洒消毒，负责人为纪仪婷。

食堂：配备有男女更衣室，更衣室较为简单，基本配置衣帽间、换鞋、储物柜，洗手采用免洗手消毒液控制；现场检查，受审核方已经对一阶段发现的添加剂、过期食品、药品等统一进行了清理，对更衣柜上方物品进行了整理，整改基本有效。

设备摆放整齐，台面清洁，工器具主要使用不锈钢材质，容器清洁，放置整齐，食堂内无杂物。

污水处理由学校污水处理系统处理后排入城市排污管网；油烟管道每个月委托具有资质的第三方进行 1 次清理。

厨余垃圾（包括废弃油脂）由统一指定的石家庄市驰奈威德生物能源科技有限公司，抽查营业执照、餐厨废弃物收集运输许可证、餐厨废弃物处置许可证，在有效期内；提供了《餐厨废弃油脂处置情况记录》，包括日期、废弃物种类、数量、处理时间、处理单位、处理人及联系方式、记录人等；抽查 10.27，显示数量泔水 3 桶，处理单位为石家庄市驰奈威德生物能源科技有限公司，处理人为谢方伟。废弃物管理基本符合。

虫鼠害防治：组织在现场设置有挡鼠板，使用电击式灭蝇灯，已沟通要求后续改进。虫鼠害由外包方石家庄速清环保科技有限公司（抽查资质有效）负责，提供了《有害生物防治（PCO）服务合同》，显示主要对灭蟑螂、灭老鼠等项目，服务期限为 2023.9.6-2024.9.5；并提供了《防鼠灭蟑消杀台账》，对灭杀情况进行了登记，现场检查时未发现有明显虫蝇鼠迹等，基本符合。

员工健康及外来人员管理：每日对员工的健康状况进行检查，包括是否发烧、受伤等情况，并保留《从业人员晨检记录》，抽查 2023 年 9 月 22 日纪仪婷、赵利鹏、蔡会涛等，检查均正常。对外来人员进行了登记，包括本次审核组成员的登记，2023.10.26 于东安（后勤处），进行食品安全检查，陪同人数为 1 人，公司陪同人员蔡会涛，进入时间为 10:30，离开时间为 11:30；监督人为孙建宁，基本符合。健康证上墙公示管理，现场随机抽取：餐饮部-档口操作人员张利莎、餐饮部-保洁人员王丙连、总经理姚新军、小组组长孙建宁的健康证，均在有效期内。

包装材料：主要为各类餐器具，包括不锈钢材质和密胺酯类。餐器具清洁消毒管理见危害控制计划实施部分。

监督检查：提供了《食堂闭餐巡查登记表》，主要水节门关闭、食品安全、照明灯具关闭、空调关闭、烤箱电磁灶/或燃气、排风关闭，抽查和 2023 年 9 月 18 等 18 次，均由纪仪婷负责检查。另外，提供了《食堂周排查记录表》，抽查 2023 年 10 月 12 日，由食品安全总监蔡会涛进行了检查，项目包括每日开展检查，日检查发现问题整改情况，问题原因总结；食品原料存储符合要求，餐具清洗消毒，分餐间环境卫生/从业人员/餐饮具/餐食等 12 项内容，共发现三个问题（食品原料有整件存放于操作间的现象、操作间食物



品用具摆放杂乱、消毒柜使用时间过短），均进行了整改。基本形成了闭环。

仓储管理：少量植物油、大米、白砂糖等存放在常温品仓库中，少量冻品存放在冷冻柜中，果蔬类、鲜畜禽肉类当日才买、当日使用；现场审核期间对常温品仓库中的花生、鸡蛋等增加了致敏标识，产品基本做到离地离墙，有基本的标签标识管理。

现场查看冰箱/冰柜内主要为鸡腿、冷冻玉米，处于冻结状态。冷藏冰箱内主要为蔬菜、腌制鸡腿等。无积水结霜，荤素分开，生熟分开，加盖覆膜；对冷藏、冷冻产品进行制作时间、有效期时间等标识，有基本的管理，但对于标签标示的规范管理需要加强。现场观察冷藏柜温度 1.2℃。冷冻柜-19.2℃。

查看留样冰箱，上锁管理，提供了《留样记录》，现场温馨苑食堂和回民餐厅各自有一个留样冰箱，现场查看 2024.1.14 留样管理，回民餐厅留样冰箱温度有专用温度探头监控，显示温度为 0.8℃；另一留样冰箱温度为 4.3℃，查看 2024.1.13 和 1.14 留样与供餐计划中品类一致，留样冰箱内产品与留样记录中一致。现场抽查发现：留样食品要求为不少于 125g，在 2-8℃冷藏存满 72 小时；但没有具体记录留样量及留样冰箱温度，现场沟通要求后续完善。

返工产品：询问档口烹饪加工人员，表示目前不涉及返工产品，也不涉及重烧等情况，当天剩余菜肴全部报废。

查其他前提方案/良好卫生规范实施情况，基本符合。

现场查看食堂管理情况，对更衣室、初加工、烹饪等过程基本规范，前提方案和良好卫生规范等执行基本符合。

2) 设计和开发管理情况：

受审核方在手册 10.3 条对设计和开发进行了说明，并编制了《产品设计和开发控制程序》，对设计开发设计开发过程进行了管理。

受审核方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，主要是针对菜品配方、口味等进行调整。查企业对新菜品的开发过程控制，抽锅包肉、香辣鸡丁开发过程，查见基本按照菜品开发流程进行了控制，包括信息输入、编制菜谱、品评、试销、确认等管理，另抽其他新菜品如麻辣鸭、蜜汁三宝等新菜品的开发及推出过程，控制方式基本相同。结合 HACCP 体系的相关要求，受审核方对新菜品研发策划、工艺流程、评审、验证、确认书，包括研发过程管理较为简单，也没有结合新品制作过程中食品安全风险进行评价，要求今后完善，现场沟通，作为改进建议项提出。

3) 采购管理情况：

受审核方在《管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》文件要求；采购过程控制：办公室负责组织对合格供方的筛选及评定工作，在确定合格供方后，负责对所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

现场查见《合格供方名单》，目前列入合格供方共 15 家，基本覆盖调味品、粮油、鸡蛋、肉类、蔬菜、虫害的防控、虫害防治等产品、服务方。

供方评价每年进行 1 次，提供有《供方评定记录表》，评价项目包括质量能力评价、以前物资使用信誉情况、评定结论等，抽查公司于 2023-08-02 开展了评价，抽查评价开展情况：猪肉的桥西区建利生肉店，粮油的供方鹿泉区迎华粮油店，调味品的供方：桥西区诸伴食品店，的供方评价，评价符合，同意纳入合格供方名单。

抽查一次性餐盒的供方王会云（个体工商户）；速冻食品的供方桥西区平倍食品店，畜禽肉类的供方桥西区建利生肉店，鸡肉的供方桥西区小褚食用农产品店；调味品的供方桥西区诸伴食品店，查见上述供方的有效资质以及产品的安全性证明，控制基本合理。

抽查粮油的供方鹿泉区迎华粮油店，资质有效；抽查大米的外检报告，报告编号：FP2023030036，检测项目包括：黄曲霉毒素 B1、汞、铅、镉等指标，符合（OPRP1 原料验收对大米镉 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ）的要求；检测单位：山东泛谱检测有限公司，报告日期：2023-08-17；同时抽查非转基因成品大豆油报告编号：No.B202303327【检测项目中未见抗氧化剂的检测】，报告日期：2023-11-28、元宝牌高筋富强小麦粉报告编号：WT10103220210418WT2【检测项目中未见黄曲霉毒素 B1 指标】，报告日期：2023-01-19；不符合



危害控制计划中 OPRP 计划“OPRP1 原料验收的行动行动准则的相应要求”，开具不符合项要求整改。

审核期间未提供水产品的销售，下次审核关注。

厨余垃圾清运由校方指定的石家庄市驰奈威德生物能源科技有限公司；油烟管道清洗的供方石家庄蓝精灵烟道清洗服务有限公司；虫害防治外包方：石家庄速清环保科技有限公司，已列入合格供方名单，但抽查发现未开展供方评价，现场口头交流作为改进建议项提出。

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。

使用食品添加剂：无。

日常采购通过微信、电话方式、微信群等方式与供方沟通，并下达采购计划。

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

受审核方策划了《产品标识和可追溯性系统控制程序》、《产品撤回和召回控制程序》，对产品标识、追溯、及召回进行了规定，抽查《产品标识和可追溯性系统控制程序》文件中规定了：规定了产品状态、检验状态等标识，通过记录做好唯一性追溯标识，但未明确唯一性标识是什么，现场沟通交流；策划了基本的追溯流程。在《产品撤回和召回控制程序》中规定了召回小组的职责、召回信息公开及召回过程的控制，包括对召回产品的处理等过程，策划的基本合理。

审核周期内没有发生需撤回/召回的情况，于 2023-09-03 开展了召回演练，查见食物召回演练记录，记录了召回模拟日期、召回产品名称（排骨）、模拟问题（2023 年 9 月 3 日接到市场监督管理局电话通知公司，某批次排骨的检验检疫结果有误，要求暂停使用），召回情况等，对演练过程进行了描述，评估的结论为产品召回/撤回控制程序可行。但没有提供具体演练的过程的证据，也未提供该批次产品制售相关的批次信息，要求今后完善。于 2023.9.15 开展了产品追溯演练。

5) 产品放行管理情况（含 CCP1/OPRP1 实施管理）：

受审核方主要提供热食类食品制售，包括各类米饭/馒头/包子等主食，以及使用各种食品原料制作的菜肴等，产品原料为各类禽肉类、粮米油盐、水产、瓜果蔬菜、各类调味品等预包装食品。策划编制了《产品的监视和测量控制程序》、《原辅料验收标准》等，在验收标准上，主要以感官、索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内规范内容没有发生修改。验收过程涉及 CCP1 肉原料验收、OPRP1 原料验收（三方索证见供方管理部分）。

现场查核原料验收（学校餐饮，基本不涉及水产品的采购和验收）：

提供了 2023 年 8 月-2024 年 1 月的进货查验相关记录，抽查 2023.11.14 进货验收情况：提供了《餐饮服务单位食品原料及食品相关产品进货查验记录》，涉及有鸡胸/鸡腿（送货时间为 2023.11.14），数量各 10 斤，生产厂家为河北玖兴农牧发展有限公司，由小褚清真鲜鸡鸭冻品店提供，提供了 2023.11.12 出具的检验检疫合格证（编号为 1334953216）。五花肉（送货时间 2023.11.14），数量为 15 斤，提供了 2023.11.13 由河北省石家庄市鹿泉区出具的动物检验检疫合格证（编号为 1335534083,并注明了非洲猪瘟病毒检测阴性），基本符合 CL 值规定要求；但未收集肉品品质检验合格证，现场沟通，建议后期规范管理。其他涉及油条、茄盒、藕盒、大面筋、白年糕等，有数量、生产批号、质保期、生产单位及生产许可证号、供应单位等信息记录。

OPRP1 原料验收，行动准则：果蔬验收：农残阴性。提供了 2023 年 11 月 14 日《食堂蔬菜进货台账》，抽查验收的果蔬产品，但未按照行动准则要求提供农残阴性的证据。开具不符合报告要求整改。另外，抽查 2023 年 9.10、10.13、12.19、11.10、2024.1.10 等 16 次的进货验收记录，基本符合。

不锈钢餐器具、一次性餐器具通过感官验收，询问审核周期内没有餐器具采购情况，今后可进一步关注。



另查粮油调味料等验收情况，提供了《餐饮服务单位食品原料及食品相关产品进货查验记录》，抽查 2023.9.7，包括红烧王、淀粉、豆瓣酱、红油细丁、麻油、大米、大豆油、面粉等验收情况，有记录规格、数量、生产批号、保质期、生产单位及生产许可证号、供应单位等信息，并简单搜集供方的销货清单等，但没有收集产品出厂合格证明，现场沟通，要求后续完善。

过程检查：产品以感官判定为主。

成品放行管理情况：因餐饮行业特殊性，成品放行包括色香味形等，主要以烹饪加工人员感官为主，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，见前提方案/良好卫生规范、危害控制计划实施部分内容。

6) 致敏物质的管理情况：

受审核方在《管理手册》中 10.11 条款进行了规定，并策划了《过敏原控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏原控制中的职责、过敏原类别、信息及采购控制、员工意识及其他、过敏原计划及改进等方面，策划基本合理。现场查见《致敏物质评估表》、《致敏物质清单》，基本覆盖所涉及的致敏物质，与客户的沟通主要在学校下订单时口头沟通为主。食品安全小组于 2023-10-10 开展了对过敏原控制措施的验证工作，结果：措施有效。

现场询问在餐食售卖过程中对致敏物质的管理，餐饮部负责人表示目前没有特别处理，建议后续以适当方式及时告知师生，现场沟通。

7) 食品防护管理情况：

受审核方在管理手册的 10.9 条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《产品防护控制程序》、《产品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。在产品防护程序中主要明确了产品状态标识、加工过程、产品包装过程及交付过程的防护等控制，可归属于内部安全方面。计划中对企业外部安全、企业内部安全、加工安全、储藏安全、运输、接受安全、水/冰安全、人员安全等方面策划了针对性的控制措施，成立了防护小组以及紧急联络人等信息，策划基本合理，但是建议随着运行结合实际情况再进行合理性评估。现场查见 2023-10-19 开展了食品安全防护计划的验证，2023-10-09 开展了食品防护演练。。

8) 食品欺诈预防管理情况：

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

查见 2023-10-10 开展的对过敏原及脆弱性控制措施的验证证据，结论：措施基本有效。现场交流食品安全小组组长，其表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，未见欺诈情况。

9) 应急准备和响应管理情况：

受审核方制定有《应急准备与响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如突然停水停电、传染病流行、火灾发生、食物中毒、有害物泄漏、食品供应链的突变、人为投毒等，策划了《应急预案》等。于 2023 年 11 月 9 日参加学校统一组织消防应急预案进行演练，演练结束对预案适宜性充分性评审，评审结果：程序文件应急预案符合实际文件不需作修改。于 2023.09.03 开展了食物中毒应急演练，演练结束对预案适宜性、充分性等进行评估，控制方式基本合理。



10) 危害控制计划实施管理情况：【CCP2/OPRP2/OPRP3实施】

危害控制计划的策划情况见 3.1 部分内容。目前主要为河北师范大学汇华学院师生提供堂食餐食，以中晚餐的餐饮服务（热食类食品）为主，学校总人数在 13000 名左右，平时就餐人数在三四千人左右，目前因期末考试刚结束已开始放假，因此就餐人数已大幅减少。各档口一般根据自己擅长的品类，以实物方式呈现，如麻辣香锅/麻辣烫档口，主要为自主选菜为主；烤肉拌饭档口，主要以肉包饭等米饭为主食；中式炸鸡以炸鸡腿、特色拌面、香骨鸡等为基础配以各种主食；特色快餐档口，以辣子鸡丁饭、香辣仔鸭饭、水煮肉片饭、京酱肉丝饭等快餐为主；回民餐厅，主要提供各类清真食品。

查烹饪熟制过程（CCP2、OPRP2）过程监控情况：提供了《热食熟制 CCP 监控记录表》，抽查 2023.11.11 午餐-土豆粉，温度为 81℃，检验包括外观、口味、气味、烧熟煮透，项目均合格，监控人员为刘红良；晚餐-麻辣烫，显示温度 81℃，检验包括外观、口味、气味、烧熟煮透，项目均合格；晚餐-青椒鸡蛋，显示温度 79℃，检验包括外观、口味、气味、烧熟煮透，项目均合格；监控人为刘红良。

2024 年 1 月 14 日晚餐，羊杂面档口，由季凤霞、钱德贵等负责制作，菜品为小馆羊杂面、小馆牛肉面，现场检测中心温度，羊杂面 86.5℃；牛杂面 85.8℃；1 月 15 日中午，现场抽查菜肴中心温度，烧茄子 79.0℃；咖喱土豆 76.9℃；炖排骨 78.7℃；红烧肉 79.4℃；询问厨师，能够做到烧熟煮透。基本符合熟制过程的 CCP/OPRP 管理的要求。

OPRP3 收档及消毒——行动准则：GB14934-2016 消毒餐（饮）具，沙门氏菌不得检出（见食品安全小组审核记录）；餐具：蒸柜/热风循环消毒柜进行消毒，100 度及以上≥30min。提供了《汇馨苑食堂餐用具消毒记录表》，抽查 2023.9.5 消毒情况，记录了日期、餐次、餐用具数量（详细记录了碗、盘、碟、筷子、汤匙、盘、保鲜盒、手持工具、分餐工具、刀、案、半成品盘、成品容器等）、消毒方式（红外高温）、消毒人张彦生，监督人纪仪婷。但没有温度、时间等信息，不符合 OPRP 中行动准则规定要求。现场检查，使用消毒柜/蒸柜消毒，消毒时间为 30min 以上，消毒柜有设定温度，一般为 80℃，与行动准则中规定不一致。开具不符合要求整改。

另外，抽查 2023.9-2024.1.14 期间 18 次菜品烹饪、工器具消毒等记录，与上述情况基本一致。

11) 管理体系的验证、确认、评价和分析、更新

受审核方制定了《体系确认、验证和分析控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定。现场查见食品安全小组开展的确认工作，于 2023-08-01 开展，包括对前提方案、良好卫生规范确认，HACCP 计划确认，OPRP 计划确认，确认人员：食品安全小组，明确了结论为：前提方案/良好卫生规范、HACCP 计划等能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。食品安全小组于 2023-10-10 开展的针对前提方案/良好卫生规范、HACCP 计划、OPRP 验证、工艺流程验证、2023 年度人员资源管理和培训活动验证评价、前提方案/良好卫生规范验证等工作，验证人员：食品安全小组，明确了各项验证结论基本符合。基本可以控制显著危害。

餐食制作过程涉及的作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，审核周期内开展了对餐食、餐具、生产加工用水的安全性验证，热菜（土豆炒豆角）安全性验证报告：报告编号：NO.GZA202305232，检测项目：大肠菌群、沙门氏菌等，检测单位：河北冠卓检测科技股份有限公司，检测有结果，但没有进行评价。

米饭，报告编号：NO.GZA202305424，检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等，检测单位：河北冠卓检测科技股份有限公司。

餐具：报告编号：NO.GZA202305424，检测项目：大肠菌群，检测单位：河北冠卓检测科技股份有限公司。

以上外部检测有检测数据，但没有结论，组织也未对上述报告的验证结果进行是否符合的评价，已建议组织进行评价，现场沟通。

生活饮用水由学校统一负责管理。

现场查见 2023 年 10 月 10 日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本合理。



3.3 内部审核、管理评审的有效性评价

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

受审核方在策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。查见编制了《食品安全/HACCP 管理体系审核实施计划》、《审核时间安排》等运行证据，抽查内审实施计划基本覆盖了 HACCP 体系及 ISO22000:2018 标准条款。于 2023 年 11 月 7 日按照计划的要求策划实施了内部审核，查见内审过程运行证据有“内审检查表”、“内审会议签到表”、“不符合报告 1 份”、“内部审核报告”等，查《内审实施计划》，基本覆盖了 FH 标准要求条款，体系内审提出 1 个不符合项，涉及餐饮部，现场发现 1 名工作人员佩戴饰品不符合要求。已进行原因分析并采取纠正和纠正措施，审核期间现场查核未再次发生。明确了内审结论。现场审核期间与审核组成员纪仪婷交流，基本知道内审流程，对一定不符合项、内审流程有基本的表述，但深入交流下来，对内审工具的应用方面还很薄弱，现场已口头建议，要求后期关注并熟悉内审的实施及控制，下次审核持续关注。

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 11 月 15 日实施了公司食品安全管理体系/HACCP 体系管理评审，查见有“管理评审通知单”、“管理评审计划”“管理评审会议记录”、“各部门管理体系的工作汇报”、“管理评审报告”、“管理评审整改措施实施计划”等运行证据。提出了 1 个改进建议项，办公室计划于 2024 年 4 月底前完成，下次审核跟踪验证。

现场交流总经理，基本清楚管理开展时间为 2023 年 11 月 15 日，对管理评审控制情况，其有一定的了解，如管评计划、管评输入、输出内容、改进计划等，但对管评深入应用的能力不够充分，现场交流建议后期持续关注管评工具的运用。不断提升人员的能力。

3.4 持续改进

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制

受审核方策划了《纠正措施和预防措施控制程序》、《不合格品和潜在不安全品控制程序》，日常运行过程包括合规义务；管理方针、管理目标现状及实施状况；内部审核结果；监视和测量分析结果；日管控周检查月调度结果；食品安全管理体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客反馈；监管部门监督检查；餐食制作过程；校方监督抽查、顾客投诉等，现场总经理表示公司目前体系运行基本稳定，审核周期内上述运行过程未发生不符合情况。

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

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方在《管理手册》12 章节进行了规定，同时策划了《纠正措施和预防措施控制程序》。通过公司管理方针、管理目标的建立，不断鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境氛围；通过管理目标的建立、分解、实施与考核，明确了公司体系的改进方向；通过内外部沟通、法律法规识别及应用、内审、管理评审、纠正措施、确认和验证、食品欺诈及食品防护管理等不断提高公司食品安全/HACCP 管理体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

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

3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方策划了《投诉处理程序》。审核周期内未发生重大的顾客投诉、也未发生重大的质量和食品安全事故。在餐厅配置有意见反馈二维码，学生有意见需要反馈时扫码反馈或者通过拨打餐厅经理电话，每学习校方要求对学生反馈意见进行汇总并上报，抽查 2023-12-12 汇报的学生反馈意见：包括馄饨个数少、出餐慢、以及 1 例吃出发情情况，现场办公室负责人表示上述情况



在发生时已现场给予解决，学生基本满意。公司也加强内部管理，确保提供安全放心餐食。售出餐食未发生重大的不安全产品情况，未发生撤回/召回情况。

3.5 体系支持

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

受审核方的规模情况/资源配置情况：提供有承包河北师范大学汇华学院二层食堂的承包合同（查合同有效期：合同期限为 2023 年 8 月 20 日至 2024 年 7 月 5 日），食堂的占地面积约 2000 平方米。承包服务范围：石家庄市桥西区红旗大街 469 号河北师范大学汇华学院餐饮中心二层汇馨苑回民餐厅、二层汇馨苑东区餐厅（不含教工餐厅），主要提供中晚餐为主。

承包二层食堂共 20 个档口，具体分为汇馨苑回民餐厅，共 6 个档口，汇馨苑东区餐厅（不含教职工餐厅），共 14 个档口；其中就餐区分为 2 个，其中一个为教职工就餐区，由学校自己管理，不在体系认证范围内，一个是学生就餐区，归公司管理，后厨仓储区域由公司统一管理，各档口在按需领用管理。现场查看分为毛菜间、面点间、餐食制作间、洗消间、仓储区、办公室 1 个、售卖区；冷冻柜/冷藏柜共 10 个；留样柜：2 个；男女更衣室；卫生间在后厨加工区外围。

目前体系覆盖有效人数：43 人，其中含管理人员 4 人。主要客户群体是河北师范大学汇华学院二层的学生。现场与餐饮部蔡会涛交流，公司目前体系覆盖 1 个场所，不涉及多场所。

查看餐饮加工和服务提供过程管理，与流程图基本一致；该场所为承包场所，环境良好，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源；基本满足餐饮服务管理（热食类食品制售）需要。

提供了设备设施台帐，涉及餐饮部的主要有不锈钢面长条桌、不锈钢操作台、蒸箱、单眼灶、双眼灶、大锅灶、不锈钢货架、冰箱、消毒柜、洗碗池、空调、留样冰箱及油烟净化器等，各类基础设施由食堂所在学校提供为主，基本满足认证范围所涉及产品烹饪加工服务。设施设备维修及大保养等均有负责，现场查见对设备维保的证据，主要体现在《2023 年度设备设施定期维护计划》、《2023 年设备定期维护保养记录》，对维保计划涉及的设施设备进行维保，记录人为纪仪婷。

在审核周期内，没有发生新购置设备或设备发生故障的情况。

查看现场涉及的特种设备主要为一台电梯，由学校统一管理。

抽查“监视和测量设备台帐”，主要包括电子秤、温度计，共 3 件，但没有将监控冷冻冷藏冰箱温度显示装置及消毒柜、蒸箱等温控装置列入台账，已要求后续完善管理。

现场审核发现，未提供对电子计价秤（ACS-30E8 型）、电子台秤（TCS-180 型）、食品温度计（TP-607）进行校准或检定合格使用的证据，也无标识。开具不符合要求整改。

对冷藏库温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，提供了温度比对法（校准）记录，对留样冰箱、冷藏/冷冻冰箱进行了比对校准，校准结论均为合格，校准人为纪仪婷，校准时间为 2024.1.5。今后可关注校准的数据充分性。

受审核方验收主要通过验证供方（甲方指定单位）提供的产品送货单据/合格证明等信息，见产品放行管理部分，暂未配备检验室。

2) 人员及能力、意识：

受审核方在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源管理程序》；组织总人数/管理体系覆盖人数为 43 人。

查从事食品安全工作人员能力管理情况：查见《人员岗位任职情况和能力培训评估表》，覆盖各核心岗位，包括餐饮部、办公室，但是对总经理、小组组长、操作人员岗位要求未完全明确，现场口头建议后期规范。抽查对餐饮部/办公室岗位要求包括学历、专业、工作经验等方面，抽餐饮部负责人蔡会涛、办公室负责人纪仪婷的岗位任职要求及实际情况，基本相符。

受审核方在审核周期内对核心岗位人员能力进行了评价，主项目包括：受教育程度、培训经历、专业技能、工作绩效方面，体现在《人员岗位任职情况和能力培训评估表》中，抽查办公室



负责人纪仪婷、餐饮部蔡会涛的人员能力评价，评价了上述项目，各项均为符合，结论：胜任岗位工作。人员能力策划的对象不够充分，现场口头交流建议，下次改进。

抽食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了办公室、餐饮部等岗位人员，明确了在小组成员中的职责。基本充分。

食品安全小组组长经总经理任命，同时对食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：查见《2023 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对体系标准、内审员、管理方针与目标、管理知识、食品安全、质量法规培训、应急措施培训、方针与目标指标培训等，建议后期关注体系文件落地方面的培训，比如危害控制计划、良好卫生规范的要求及实施等，以提升人员对标准的理解能力；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。随机抽取 2023-08-08 开展了 FH 管理体系标准培训，2023-09-06 开展了内审员及 CCP 点控制措施培训、2023-10-09 开展了食品安全、质量法规培训等，每次培训结束后开展了评价。抽查发现培训对象策划的合理性不够充分，现场口头交流建议后期改进。

查特种作业人员：不涉及；

查人员健康管理，每日开展晨检工作，健康证每年办理 1 次，上墙公示管理，现场抽查：提供了员工健康证，随机抽取：餐饮部-档口操作人员张利莎、餐饮部-保洁人员王丙连、总经理姚新军、小组组长孙建宁，健康证均在有效期内。

人员管理基本合理。

3) 信息沟通：

受审核方在《管理手册》7.4 条款进行了规定，包括沟通内容、方式、对象等。内部沟通主要是员工、部门间，沟通方式包括会议、文件/记录发放与传递、培训、面谈、通知、电话（内外线）、网络等。沟通内容包含：管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，法律法规、有关食品安全管理体系运行有关信息、产品实现策划方面、校方对餐食提供的要求、公司日常运行管理、每日卫生检查及食品安全要求等的内部交流。日常沟通内容基本在日常运行工作中及时给予落实。审核期间员工基本稳定，未发生内部报告情况。对外沟通主要指定餐饮部负责人负责，沟通公司产品在食品安全方面、安全生产方面、公司各类管理要求、校方对餐食的要求、师生对餐食的反馈等信息。现场交流餐饮部负责人蔡**，其表示主要关注校方的要求，能够及时关注并给予传递，目前运行良好。

4) 文件化信息的管理：

受审核方策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》。现场查见组织形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》以及所要求的记录。策划编制的《程序文件》基本符合 HACCP 体系标准要求的程序文件，第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，记录表单满足公司目前的食品安全管理体系运行的需要。

查受审核方按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理姚新军批准，审核周期内依据文审问题对手册修改。提供有修改单，有基本的管理。现场查见文件有文件编号、版本及状态标识，按照受控文件进行管理。

提供了《餐饮服务行业适用标准清单》对外来文件进行管理，抽查有基本的控制，可持续关注标准的更新情况。

受审核方按照《记录控制程序》对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，抽查记录有编号、编制人及日期等，便于识别及检索。但也发现部分在用记录管理规范不够，现场交流做改进建议。



四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

基本信息：

注册地址：石家庄高新区漓江道 346 号办公楼一楼

办公地址：石家庄市红旗大街 469 号（二层）（承包河北师范大学汇华学院二层食堂）

经营地址：石家庄市红旗大街 469 号（二层）（承包河北师范大学汇华学院二层食堂）

审核范围：

F：位于石家庄市红旗大街 469 号（二层）（承包河北师范大学汇华学院二层食堂）河北尚品和盛餐饮管理有限公司的餐饮服务管理（热食类食品制售）

H：位于石家庄市红旗大街469号（二层）（承包河北师范大学汇华学院二层食堂）河北尚品和盛餐饮管理有限公司的餐饮服务管理（热食类食品制售）

五、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，（河北尚品和盛餐饮管理有限公司）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:肖新龙、任泽华



被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

审核组推荐认证后，北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后，我们的合作关系将提高到新阶段，北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息，贵单位也可以对外宣传获得认证的事实，以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列（但不限于）各项：

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求，建立职责和程序，正确使用认证证书和认证标志，认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址：www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益，希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件：包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排，确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况，请贵公司按照要求接受监督审核，监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩，以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核，证书将会被暂停，请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司，以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行，请贵单位遵守认证合同相关责任和义务，按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核，有可能提前较短时间通知受审核方，希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS（中国合格评定国家认可委员会）认可标志的认证证书，应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核，如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定，被认证方应接受政府主管部门的抽查；根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时，恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下，可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中，对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉，电话：010-58246011；也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉，以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。