

项目编号：20064-2024-QEOFH

管理体系审核报告

(再认证审核)



组织名称：杭州鼎香餐饮管理服务有限公司

审核体系：质量管理体系（QMS） 50430（EC）

环境管理体系（EMS）

职业健康安全管理体系（OHSMS）

能源管理体系（ENMS）

食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

其他_____

审核组长（签字）：肖新龙

审核组员（签字）：任国平，任泽华

报 告 日 期：2024 年 3 月 1 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：肖新龙

组员：任国平、任泽华



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[见证任国平 HACCP 体系晋级]	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 F:审核员 H:审核员	2023-N1QMS-2232380 2023-N1EMS-2232380 2021-N1OHSMS-1232380 2023-N1FSMS-2232380 2023-N1HACCP-2232380	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E
B	任国平【HACCP 体系晋级被肖新龙见证】	组员	Q:实习审核员 F:审核员 H:实习审核员	2023-N0QMS-2059494 2023-N1FSMS-4059494 培训证书	
C	任泽华	组员	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 F:审核员 H:审核员	2022-N1QMS-4059498 2021-N1EMS-3059498 2023-N1OHSMS-1059498 2023-N1FSMS-4059498 2022-N1HACCP-1059498	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	陈吉利、陈堰唐、蓝路文、赵立琦（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质量管理体系,环境管理体系,职业健康安全管理体系,食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系认证申请者的再认证申请,通过检查受审核方的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,判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性,从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

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,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》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《HJ 554-2010 饮食业环境保护技术规范》、GB12348-2008《工业企业厂界环境噪声排放标准》、《浙江省消防条例》、《浙江省餐饮油烟管理暂行办法》、《工伤保险条例》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：《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》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《HJ 554-2010 饮食业环境保护技术规范》、GB12348-2008《工业企业厂界环境噪声排放标准》、《浙江省消防条例》、《浙江省餐饮油烟管理暂行办法》、《工伤保险条例》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27日 上午至2024年03月01日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年3月13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）：【结合企业需求，变更后范围】

Q：餐饮服务（集体用餐配送）：热食类食品制售

E：餐饮服务（集体用餐配送）：热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮服务（集体用餐配送）：热食类食品制售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于浙江省杭州市滨江区西兴街道信庭路155号杭州鼎香餐饮管理服务有限公司中心厨房的餐饮服务（集体用餐配送）：热食类食品制售；位于浙江省杭州市滨江区西兴街道东流路700号3号楼1楼杭州海康威视数字技术股份有限公司三食堂的餐饮服务（热食类食品制售）（承包食堂）

H：位于浙江省杭州市滨江区西兴街道信庭路155号杭州鼎香餐饮管理服务有限公司中心厨房的餐



饮服务(集体用餐配送):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:杭州市滨江区西兴街道信庭路155号

办公地址:浙江省杭州市滨江区西兴街道信庭路155号【审核期间变更范围描述,确保与实际证照表述一致】

经营地址1(QEOFH):浙江省杭州市滨江区西兴街道信庭路155号

经营地址2(F):浙江省杭州市滨江区西兴街道东流路700号3号楼1楼

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):FSMS覆盖一个多场所,固定多场所,场所地址:浙江省杭州市滨江区西兴街道东流路700号3号楼1楼,项目性质:承包食堂,提供餐饮服务(热食类食品制售)

1.5.4 一阶段审核情况(适用时)——不适用

于 年 月 日- 年 月 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:

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:中心厨房 Q8.5.1/F8.2.4/H3.3;中心厨房 E8.1O8.1.1; 监察督导部 F8.8.1

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4月2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3月1日前。

2) 下次审核时应重点关注:

成文信息的细化管理、管理目标数据考核统计分析、监视和测量资源的系统性管理、内审及管理评审深入应用、确认验证的深入应用、人员能力提升管理、产品放行管理方面。

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：

受审核方管理层对管理体系标准的建立、持续实施和认证活动较为支持，本年度为组织的再认证审核，组织于2024年1月1日依据ISO22000:2018、HACCP体系、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016/GB/T45001-2020，结合集体用餐配送（热食类食品制售）/餐饮服务（热食类食品制售）活动，策划了组织的管理体系，体系换版后版本为3.0系列，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》、“作业文件汇编”等，策划基本合理。现场审核发现公司结合实际集体用餐配送（热食类食品制售）/餐饮服务（热食类食品制售）活动，按照体系策划的相关要求开展了相关工作，建立体系多年，总体上在体系持续运行方面持续性保持较好，现场查核组织配置了基本的资源，包括办公场所、集体用餐配送设备设施、人力资源等，审核周期内未发生较大变化，在供方管理、现场环境卫生管控、仓储管理、配送订单管理、客户需求反馈等方面较上一年度有所提升。但现场审核也在成文信息的细化管理、管理目标数据考核统计分析、监视和测量资源的系统性管理、内审及管理评审深入应用、确认验证的深入应用、人员能力提升管理、产品放行管理方面还有一定的提升空间。总体审核评估下来企业在体系运行过程中运用过程方法、PDCA、持续改进方面的能力较上一年度有提升。在针对不符合、采取纠正、纠正措施方面基本具备能力。总体体系成熟度尚可。

2) 风险提示：

后续审核可持续关注成文信息的细化管理、管理目标数据考核统计分析、监视和测量资源的系统性管理、内审及管理评审深入应用、确认验证的深入应用、人员能力提升管理、产品放行管理方面。

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：2006年6月8日 体系实施时间：2024年1月1日【再认证换版时间】

2) 法律地位证明文件有：营业执照、食品经营许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数：75人。【审核前已报备变更】

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：单班次生产

4) 范围内产品/服务及流程：

集体用餐制作、配送服务（热食类食品制售）简易流程图如下：

1) 热菜加工/配送流程：原料采购验收→原料贮存→粗加工→烹制→成品分餐→留样（适用时）→配送

2) 米饭加工/配送流程图：大米→淘洗→分机蒸制→分餐→配送

3) 餐具清洗消毒：餐具→回收→清洗→消毒→备用餐具→回收→清洗→消毒→备用；

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

本次审核为受审核方 QEOFH 的再认证审核,受审核方对管理体系进行了换版,版本为 3.0 系列。受审核方于 2024 年 1 月 1 日,依据 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)、GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016 标准建立了管理手册。企业从事资质范围内的餐饮服务(集体用餐配送):热食类食品制售活动。

结合受审核方餐饮服务(集体用餐配送):热食类食品制售活动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、风险和机遇、合规义务的策划和实施管理:

受审核方在管理手册 4 章/6 章条款对上述内容进行了规定和要求,公司领导层从战略管理层面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,识别了公司内外部环境问题、相关方需求和期望,需要应对的风险和机遇,并策划了相应的控制措施,在日常经营过程中进行控制及管理。

现场交流总经理,公司对外较为关注市场竞争,尤其是市场招标需求、客户订单反馈、本地配餐行业的变化等,以期望获得更多的市场客户资源并扩大公司的经营范围,对内较为关注公司内部员工能力及内部的规范化、细化管理,并将这些结合公司实际餐饮服务(集体用餐配送):热食类食品制售过程进行风险和机遇识别、评价,并落实在运行过程中。

审核期间公司总经理表示目前公司已合作客户基本稳定,2023 年度整体新增少量客户。目前运行基本稳定,基本满足客户的订单等需求,未发生合规情况。

企业变更的策划:因再认证,本次对体系文件进行换版,体系文件进行更新。

2)管理体系应用策划情况

该公司按照 ISO22000:2018、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0 标准标准策划了公司的管理体系文件,包括《管理手册》、程序文件、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等,支持公司管理体系各过程的运行,并持续改进,确保其有效性。策划基本符合标准和企业实际情况的运行情况。

——公司地址信息:

注册地址:杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号

办公地址:浙江省杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号

经营地址 QEOFH:浙江省杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号

经营地址:浙江省杭州市滨江区西兴街道东流路 700 号 3 号楼 1 楼【限 FSMS】

——认证范围:

Q:餐饮服务(集体用餐配送):热食类食品制售

E:餐饮服务(集体用餐配送):热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O:餐饮服务(集体用餐配送):热食类食品制售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F:位于浙江省杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号杭州鼎香餐饮管理服务有限公司中心厨房的餐饮服务(集体用餐配送):热食类食品制售;位于浙江省杭州市滨江区西兴街道东流路 700 号 3 号楼 1 楼杭州海康威视数字技术股份有限公司三食堂的餐饮服务(热食类食品制售)(承包食堂)

H:位于浙江省杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号杭州鼎香餐饮管理服务有限公司中心厨房的餐饮服务(集体用餐配送):热食类食品制售

不适用条款:无,

外包过程:虫鼠害控制和垃圾清运。

3)公司管理方针的适宜性、有效性,食品安全文化的实施情况

公司于 2024 年 01 月 01 日发布了经总经理批准的管理方针:

品质卓越 安全可靠 持续改进 满足要求;

保护环境 预防污染 以人为本 健康至上。



管理方针包含在管理手册中。审核周期内未发生变化。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方总经理结合集体用餐配送(热食类食品制售)过程及体系要求等,策划了组织结构,包括:领导层、综合管理部、食品安全小组、采购管理部、监察督察部等,确定各岗位人员的职责和权限,设置基本合理,职责权限基本明确,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,基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问陈**、蓝**,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。抽查组织总目标的实施完成情况:

目标	考核频次	计算方法	责任部门	完成情况 (2023年度,2024.01-2023.02.19)
客户满意度: ≥90%	年	顾客满意度调查	综合管理部	2023年度 95.13%,已完成; 2024年度 1-2月 19日, 95.1%;
全年不发生重大 食品安全事故	年	按照实际发生次数	中央厨房/海 康威视食堂	2023年度: 0,已完成; 2024年度在实施中
废水/废气达标排放	年	废水/废气排放符合 国家标准	监察督察部	2023年度,达标,已完成; 2024年度在实施中
废弃物分类收集处 理率 100%	季度	——	各部门	2023年度 4个季度均为 100%,已 完成,2024年度在实施中
火灾发生率为 0	半年	按照实际发生次数	综合管理部	2023年度, 0,已完成; 2024年度在实施中
重伤、死亡事故为 0	半年	按照实际发生次数	中心厨房	2023年度, 0,已完成; 2024年度在实施中

抽查管理目标已完成,2024年2月20日至今目标在实施中,抽查发现未能充分提供管理目标数据统计的原始数据,现场作为改进建议项提出。

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/获取及合规义务/评价管理情况

“公司收集了与集体用餐配送(热食类食品制售)相关的法律法规,提供了《法律法规及其他要求清单》,抽查包括中华人民共和国消防法、工伤保险条例、消防安全标志设置要求、食品安全法、ISO 22000:2018、餐饮服务食品安全操作规范、GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求、GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具、GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、中华人民共和国水污染防治法、饮食业油烟排放标准等法规文件,抽查基本合理。

- 《排污许可证》——不适用
- 污染物排放种类:生活污水,含油废水;厨余垃圾,油烟排放;噪声(设备运转产生);——餐厨垃圾(含地沟油)与“浙江卓尚环保能源有限公司”签订协议《废弃油脂回收协议》,统一由其进行处理;合同有效期:2024年1月1日至2026年12月31日;提供了《厨余垃圾清运台账》、《废弃油回收处理台账》,基本符合要求;
- 查公司的产品/服务特性确认环境影响评价的种类:——不适用
- 消防备案/验收:房屋租赁甲方负责管理;
- 受审核方主要提供集体用餐配送(热食类食品制售),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;有办理健康证,健



康证上墙管理。

7) 质量和食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

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:以集体用餐配送(热食类食品制售)/餐饮服务(热食类食品制售)为准,为过程建立了准则(包括工艺流程、作业指导书、客户合同要求/合同、危害控制计划、前提方案/良好卫生规范、三级作业文件、以及过程的评价准则,审核期间策划要求未发生较大变化。

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,暂不涉及。识别外包过程及控制方法:虫鼠害控制和垃圾清运。

需确认过程:热食类食品制售服务提供过程。

受审核方结合公司实际经营过程,策划和开发了实现安全产品所需的过程,以及过程准则要求等,包括对于需要使用基础设施、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》、“三级作业文件”等控制要求,基本能确保集体用餐配送(热食类食品制售)/餐饮服务(热食类食品制售)所做的各项前期策划安排。

受审核方在管理手册第8章内容进行了策划,结合企业实际情况及5个管理体系标准要求建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划,以持续满足HACCP体系所需的卫生条件。企业的前提计划主要体现在《人力资源控制程序》、《设计和开发控制程序》、《产品标识及可追溯性控制程序》、《应急准备与响应控制程序》等文件中,基本满足标准中有关前提计划的要求。

受审核方集体用餐配送/热食类食品制售工艺流程为:

- 1) 热菜加工/配送流程:原料采购验收→原料贮存→粗加工→烹制→成品分餐→留样(适用时)→配送
- 2) 米饭加工/配送流程图:大米→淘洗→分机蒸制→分餐→配送
- 3) 餐具清洗消毒:餐具→回收→清洗→消毒→备用餐具→回收→清洗→消毒→备用;

受审核方良好卫生规范、前提方案编制依据: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》;内容包括厂区及周边卫生环境、库存管理、空气和水质、废弃物管理、设与备维护、交叉污染控制、清洁和消毒、虫害防治、员工健康与卫生及工作服管理、运输储存、培训等。策划基本合理,审核周期内也未发生变化。审核期间,公司的工厂位置图、平面图、人流物流图、虫害控制平面图等未发生变化。

受审核方提供了危害控制计划。对食品安全小组在策划时考虑了集体用餐配送(热食类食品制售)/餐饮服务(热食类食品制售)控制情况,对原辅料、包装材料、不锈钢等接触材料等进行了特性识别,包括原料名称、来源、化学特性、生物特性、生产方法、采购来源、交付方法、包装、贮存条件、保质期、生产前预处理、接收准则等。涉及终产品包括主食类、热菜类。抽查特性描述如鲜冻畜类肉类、调味品(酱油)、植物油、鸡蛋、豆制品、速冻食品、酱腊肉、米饭等的特性描述,控制基本合理。

预期用途主要为:为企事业单位盒学校等提供用餐餐食。

主要的食用方式为即时使用,产品保质期一般:10℃到60℃环境温度存放不超过2h,或60℃以上4小时。

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、化学性危害等分析,并明确了控制措施,包括了原辅料采购验收、储存、烹饪、配送、交付等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。经过对集体用餐配送(热食类食品制售)/餐饮服务(热食类食品制售)的危害分析及评价,确定了OPRP点/CCP点及监控程序、纠偏行动如下:

——《危害控制计划》:

OPRP计划/HACCP计划:



控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录	验证
CCP1: 蒸煮炒等烹饪过程重热过程	生物危害: 致病菌、寄生虫	食物中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	巡检人员每锅使用温度计检测加工食物的中心温度	《菜品出锅温度检测》	每年温度计送检, 生产主管/检验负责人验证记录, 产品每年送检 1 次。
CCP2 餐具清洗消毒	生物危害 致病菌	消毒柜/间温度为 100°C 及以上, 时间为 15min 以上, 或使用自动洗碗机进行清洗消毒, 清洗温度 75°C 以上, 时间 15s 以上	消毒人员每餐对消毒时间和温度进行检查	《餐具消毒记录》	生产负责人每班巡查, 每年做一次外部检测

审核周期内上述 CCP 点/OPRP 点未发生变化。策划基本合理。

8) 重要环境因素及控制措施的策划

受审核方在管理手册进行了规定, 并策划了《环境因素和危险源辨识、评价和控制程序》、《环境和职业健康安全运行控制程序》、《废弃物管理办法》、《噪音控制办法》、《中央厨房能源节约措施》、《安全管理制度》等。

查见《重要环境因素清单》、《环境、职业健康安全目标、指标和管理方案》, 明确了重要环境因素及其控制措施、责任部门情况如下: a) 固体废弃物排放(厨余垃圾、危险固体废弃物)、b) 火灾的发生、c) 废水排放、d) 废气排放。

a) 固体废弃物排放(厨余垃圾、危险固体废弃物), 责任部门: 综合管理部, 目标: 固体废弃物分类处理, 指标: 危险固体废弃物 100% 分类处置, 控制措施: (1) 制订《环境和职业健康安全运行控制程序》, 并严格实施相关要求。(2) 综合管理部对固废堆放点进行分类、标识。对环境有污染的物品(如: 泔水、废油、硒鼓、色带等)建立专门收集处, 由供应商或有资质的单位回收。(3) 过期/变质产品、生活垃圾、废弃包材分开堆放, 由专门单位负责清运。(4) 教育员工对外来人员在岗位区域内有污染环境的行为进行制止、告之对固体废弃物随便排放的行为给予批评教育。(5) 加强对固废分类及回收执行情况(包括相关方)的监督检查。

b) 火灾的发生, 责任部门: 综合管理部, 目标: 杜绝火灾发生, 指标: 火灾发生率为 0, 控制措施:

(1) 制订《应急预案》, 《环境和职业健康安全运行控制程序》、《应急准备与响应控制程序》, 并严格实施相关要求。(2) 加强对燃气管道、电器使用、供电线路老化、漏电、易燃烧物存放不当、人员吸烟的检查力度, 杜绝火灾事故发生, 确保办公区域、中心厨房的消防器材完好, 发现隐患及时报管理部处理。

(3) 开展定期安全宣传教育、消防知识和应急预案等培训。

c) 废水排放/d) 废气排放; 责任部门: 中心厨房, 目标: 污染物达标排放, 指标: 隔油池废水应符合 GB8978-1996 《污水综合排放标准》三级排放限值要求、CJ343-2010 《污水排入城镇下水道水质标准》B 级排放限值要求; 油烟废气排放浓度应符合 GB18483-2001 《饮食业油烟排放标准》中最高排放浓度的限值要求; 控制措施: 废水达标排放管理措施: (1) 制订《环境和职业健康安全运行控制程序》, 并严格实施相关要求。(2) 厨房废水经隔油池、生活污水经化粪池预处理后与其他废水(餐具及地面清洗水)经埋地式污水处理装置处理后达标排放。

(3) 每年至少一次委托资质单位进行检测。(4) 值班经理每日进行现场的环境检查, 做好检查记录。

油烟废气达标排放管理措施: (1) 制订《环境和职业健康安全运行控制程序》, 并严格实施相关要求。(2) 油烟废气经油烟净化装置处理后由 15m 高排气筒排放。(3) 每年至少一次委托资质单位进行检测。(4) 值班经理每日进行现场的环境检查, 做好检查记录。

管理方案编制人为陈记录, 审核人为赵立琦; 批准为宣轩, 时间为 2024.01.18。



9) 重要危险源及控制措施的策划

受审核方在管理手册第 6.1.2 条款进行了规定，并策划了公司在管理手册进行了规定，并策划了《环境因素和危险源辨识、评价和控制程序》、《环境和职业健康安全运行控制程序》、《废弃物管理办法》、《噪音控制办法》、《中央厨房能源节约措施》、《安全管理制度》等。

现场查见“危险源识别和风险控制方案（各部门汇总稿-以要素为对象识别）”，涉及的危险源有：吸烟/电线短路/未配备消防器材等造成火灾导致人员伤亡、食材切配等不安全操作造成机械伤害、发芽土豆/未煮熟食品/误食不安全食品等造成的人员伤害、噪声排放造成听力伤害、高温造成的烫伤、设备维修没有防护造成机械伤害、车辆交通事故导致人员伤亡、等；

对识别出的危险源进行了评价，评价出重要危险源是：1) 火灾事故；2) 食物中毒；编制人为陈吉利，审核人为赵立琦；批准为宣轩，时间为 2024.1.18。建立了《环境、职业健康安全目标、指标和管理方案》进行控制，控制措施如下：

a) 火灾的发生，责任部门：综合管理部，目标：杜绝火灾发生，指标：火灾发生率为 0，控制措施：

(1) 制订《应急预案》，《环境和职业健康安全运行控制程序》、《应急准备与响应控制程序》，并严格实施相关要求。(2) 加强对燃气管道、电器使用、供电线路老化、漏电、易燃烧物存放不当、人员吸烟的检查力度，杜绝火灾事故发生，确保办公区域、中心厨房的消防器材完好，发现隐患及时报管理部处理。

(3) 开展定期安全宣传教育、消防知识和应急预案等培训。

b) 食物中毒，责任部门：中心厨房，目标：不发生食物中毒事故，指标：食物中毒事故发生为 0，控制措施：(1) 建立《应急准备与响应控制程序》、《应急预案》，定期进行演练，(2) 严格执行前提方案、卫生标准操作程序、危害控制计划及各类规章制度的要求。

上述策划相关管理，基本合理。

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) 前提方案/良好卫生规范管理情况

本条款覆盖鼎香中心厨房现场的管控以及海康威视食堂的前提方案的实施控制，管控方式基本一致，整合进行统一总结。

a) 建筑物和相关设施的构造与布局；

鼎香（总部）位于杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号，厂区面积 7000 平方米；建筑面积 6000 平方米；生产车间 1 个/海康威视食堂 1 个；冷冻库房 1 个；冷藏库房 1 个；检测中心 0 个；配送车辆 8 辆；实验室 1 个；车间设有分餐间、烹饪间、保洁间、米饭间、洗碗间以及预处理区域，暂存仓库等。整体流程设计合理，符合食品企业通用卫生规范及餐饮服务安全操作规范的要求。

组织厂区路面均已实现硬化，车间外围情况环境卫生一般。车间内设施投入较大，均采用良好的材料制造，但在流程设计上有待优化，李经理表示将在 2024 年暑假期间进行改造，设施布局和构造基本满足餐饮服务（热食类食品制售）基本需求。

海康威视食堂位于浙江省杭州市滨江区西兴街道东流路 700 号 3 号楼 1 楼杭州海康威视数字技术股份有限公司三食堂（限 F），经营面积约有 3000 平方米。分设洗消间、面点间、蒸饭间、大灶间、切配区、冷冻冷藏库、主食库、副食库、低值易耗库；设有男女更衣室，与平面图一致。

查看餐饮加工和服务提供过程管理，与流程图基本一致。



与公司地理位置图、平面图台账一致。没有发生重大变更。

包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；查看热食类食品制售过程管理，与流程图基本一致。

b) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；

因组织为热食类食品制售，使用城市管网水，使用城市统一供应的天然气，网络系统等。两个场所对水流、物流和人流有进行明确，基本满足不交叉；提供了水质外检报告。

c) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；

鼎香央厨现场查看在仓库门口、车间入口处有挡鼠板，与《虫鼠害控制图》一致；仓库配置有粘鼠板。

餐食加工车间内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；

餐食加工车间安装有虫鼠害防治措施，安装有诱捕式灭蝇灯，现场未见有明显虫蝇，灭蝇灯已开启，配有灭蝇纸，提供了每天对加工现场进行虫害检查，提供有《每日卫生检查记录表》，每天检查一次。提供虫害外包公司杭州楼邦环保科技有限公司的资质及协议（协议有效期至 2024.3.11），并提供了每期服务的消杀服务报告书，对灭杀情况进行记录。

餐厨垃圾由外部供方杭州滨江环卫清洁有限公司负责，提供了营业执照，在所签订的垃圾清运合同中已进行明确。废弃油脂由浙江卓尚环保能源有限公司负责回收，污水经过隔油处理后，统一排入市政污水管网。提供了《垃圾清运记录表》，对绿桶（厨余垃圾）、灰桶垃圾（其他垃圾）进行了记录。管理基本符合。

海康威视食堂在仓库门口有挡鼠板，与《灭鼠布控图》一致；垃圾桶在室外；废弃油、生活垃圾、虫害防治统一外包，由甲方负责；

餐饮区域有灭蝇灯（由业主方负责提供，通道配置的为电击式灭蝇灯，食品区配置的为诱捕式灭蝇灯，安装位置在 2 米以上，查看灭蝇灯均已及时更换灭蝇纸，目前蚊蝇数量不多）；有《卫生检查记录》，对虫害防治情况进行检查；

d) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；

配备的主要为冷藏柜、冰箱、冷藏冷冻设施、保温箱、蒸汽机、蒸汽炖锅、点心炉、蒸饭机、切肉机、洗碗机、配送用车辆等，设备主要以清洁为主，设备定期开展维保。提供《紫外线消毒记录表》、《每日卫生检查记录表》，抽查，基本符合。蒸汽发生器，提供了安全阀校检报告（编号为 SH2024A06657，检验时间为 2024.2.20）。

e) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；鼎香供应商管理见采购管理部分。

查抽查冷冻冷藏库记录，2023.8.11，显示 8:00 冷藏库显示温度 2.5℃，冷冻库-15℃；现场查看冷藏库温度为 1℃；冷冻库冰箱为-15℃；分现场【海康威视食堂】的粮油类原料、调料类、畜禽肉类由甲方采购直供，果蔬类由组织负责提出物资需求，总部【即鼎香】采购控制。

f) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；

有《化学品领用记录》。化学品（洗洁精、75%酒精）的出入库管理通过台账等方式进行控制；

g) 防止交叉污染的措施；

针对蔬菜、肉品、水产等进行分类摆放，存放时，有垫板等，具有一定的防止交叉污染的措施。设有专用清洗区域及清洗池。

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。

h) 清洁和消毒；

鼎香每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；提供有消毒间紫外线消毒记录、餐食加工车间卫生检查表》、餐食加工车间内环境主要以清洁为主，对空气使用紫外线进行消毒，提供有消毒记录表、每日卫生检查记录表、《外送箱消毒记录》等，基本规范；

海康威视食堂上班前、上班后消杀，人员集中重点区域多次消杀，查 2023.3 月-2024 年 2 月消杀防疫记录表，显示有 84 消毒（浓度 250ppm）配比每天两次消杀。另外，厨房加工及销售展示区使用紫外线进行消杀。

i) 人员卫生：上岗人员办理健康证，现场查看，配有工服、工靴，一次性帽子口罩等，员工工作服、工作



帽统一清洗,基本干净整洁。每日进行晨检,提供有《晨检记录表》,监测体温以及健康状况等,基本符合。外来人员身体的健康告知,并进行了登记,提供了《外部督导检查登记表》,对来访人员、时间、单位、检查事项等进行记录。2023.11.29有第三方检查,并保留了记录。

j) 产品信息/消费者意识:组织产品主要是餐饮服务/热食类食品制售及配送服务。客户群体主要是各类企事业单位团体用餐单位,如各学校企业等;承包食堂主要以堂食为主;

k) 其他有关方面:无

2) 设计和开发管理情况:

现场与副总交流,产品研发部负责公司新产品开发设计,主要设计人员副总赵立琦及相关人员,其在相关行业从事餐饮多年,能力满足公司产品设计和开发的需要。

公司自成立以来,按照客户要求提供集体用餐配送,热食类食品制售服务,涉及的菜品为传统的菜肴,因客户群体的特殊性,提供菜品需满足餐食安全的要求,不过多考虑花样;热食类食品制售所涉及的菜品原辅料、加工工艺等已经成熟稳定,暂不存在设计和开发及其更改活动。有策划《设计和开发程序》对产品设计和开发过程、职责等进行规定,体系运行以来,公司没有新产品的开发活动,原设计要求也无变更,一直按标准要求进行集体用餐配送,热食类食品制售活动。下次审核,持续关注上述控制情况。

3) 采购管理情况:

受审核方在管理手册 8.4 条款、《采购控制程序》对外部提供的过程、产品和服务进行了规定,另外策划了《HACCP 计划书》等文件,对采购过程进行管理;中心厨房负责对各合格供方的初选,并负责组织合格供方的评定,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。

提供《合格供方名单》,包括主要有祖名豆制品股份有限公司、杭州光旭农产品有限公司等 13 家,包括鸡鸭肉、猪肉、食用油、豆制品、一次性用品/化学品、包材、鸡蛋、餐厨垃圾处理供方、清洁消毒供方等;基本覆盖了认证范围的产品类别。

每年组织 1 次供方评价,提供了针对《供应商评价表》,评价内容包括营业执照、生产许可证/经营许可证、产品合格证明、检验报告以及供货产品、供货质量和安全、供货价格等项目,评审部门包括监察部、中心厨房、采购管理部等相关人员。

抽查鸡鸭肉供方杭州农副产品物流中心冷冻食品交易市场熙诗食品经营部,猪肉供方杭州光旭农产品有限公司,餐盒供方宁波时代铝箔科技股份有限公司,豆制品供方祖名豆制品股份有限公司、一次性用品/化学品供方杭州潜力日用品有限公司、鸡蛋供方海安益康禽蛋专业合作社、餐厨垃圾处理供方浙江卓尚环保能源有限公司等评价情况、塑料一次性餐饮具供方苏州和好环保科技有限公司等资质管理情况,按照策划开展了供方选择及评价工作,控制基本合理。抽查发现没有对燃气供方列入合格供方进行管理,要求后续完善,现场沟通。

现场查对外包的控制:目前外包的过程:虫害消杀、烟道清洗、餐厨垃圾处理,有签订协议,在与外包方签订的协议中未明确职业健康安全职责,主要通过《相关方告知书》方式进行告知书方式进行。垃圾清运由杭州滨江环卫清洁有限公司负责,收集了营业执照、签订了 2024.1.1-2024.12.31 的垃圾清运合同。油烟管道清洗由外部供方完成。

在采购控制程序中、管理手册中确定对外包的职能和过程实施控制的类型和程度;确保其外包安排符合法律法规要求和其他要求。

审核周期内未发生紧急采购情况,未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件,未发生欺诈等情况。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

受审核方编制了《产品标识、追溯和召回程序》,对各类突发情况进行了识别,确定停水、停电、停汽、食品安全事故等突发情况。组织提供了产品召回/追溯演练的证据,具体演练时间:2024 年 02 月 02 日;模拟演练内容/追溯情况:2024 年 2 月 2 日中午组织进行了快餐盒饭的回收模拟演练(模拟演练产品土豆牛腩有些异味,实际不存在),进行了模拟召回和追溯。提供了对召回及追溯报告,对生



产、检验过程进行了分析，并追溯查找原因；涉及的产品批次为 20240202 批次，涉及的产品数量为 130 盒，召回回收率 100%；产品追溯率 100%。演练结论：在整个回收过程中各部门积极配合，在较短的时间内（50 分钟）很好的完成了回收工作，此次回收演练过程按预定的计划进行，没有发生异常问题，经过此次对盒饭的回收演练，说明我公司的产品回收程序有效可行，此程序无需修改。

5) 与顾客有关的过程管理、产品和服务提供的控制、产品标识和可追溯性、食品防护、产品放行、验证管理、产品标识和可追溯性、产品防护/交付后的活动、危害控制计划实施情况、（以产品的实现流程为基础追查，OPRP 点的监控情况等，并对实现过程中的不合格品/潜在不安全产品的控制情况进行收集）

根据公司实际，结合质量/HACCP 体系等体系要求，对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（HACCP）计划、前提方案、卫生标准操作程序、应急预案、作业指导书等文件。基本能指导公司热食类食品的制售相关过程质量、食品安全/HACCP 管理体系运行的控制操作。

组织识别确认过程：热食类食品制售服务提供过程，确认过程主要由食品安全小组 HACCP 小组通过确认验证方式进行控制，提供了确认记录，抽查 2023 年 12 月 18 日对《过程确认记录》，确认结论为过程能力满足要求，确认人员为陈堰塘、陈吉利、李光辉、陈道清、周爱娟、蓝志刚、吴晓芳、蒋孝兰。

服务基本流程见策划部分内容。涉及的 CCP 点为：CCP1：蒸煮炒等（烹饪过程、重热过程），CL 值为食物中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ；CCP2：餐具清洗消毒：消毒柜/间温度为 100°C 及以上，时间为 15min 以上，或使用自动洗碗机进行清洗消毒，清洗温度 75°C 以上，时间 15s 以上。

目前组织主要为学校、企事业单位提供配送餐食服务，鼎香公司（总部）没有对外经营的堂食服务。主要服务过程为与客户提前就菜单等进行沟通和确定，组织根据订单情况确定采购需求，中心厨房根据订单在现场每日明确生产加工订单需求，各班组根据工作安排完成包括瓜果蔬菜、肉类、水产等原辅料的清洗、洗削、切配等处理后，由厨师进行烹饪加工，并按订单要求进行分餐装盒，必要时经微波隧道进行加热，最后由车队司机进行配送。以追溯的方法，抽查组织在餐食质量、安全等环节的控制情况。

提供了 2023.3-2024.2 期间的热食类食品制售的证据，抽查 2024-01-22 天长小学订单共（其中学生 722 份）798 份，2024.1.22 菜单（中餐），包括小炒牛肉、毛豆炒鸡块、莴笋金针菇、杭白菜油豆腐、米饭、紫菜虾皮汤、三鲜蒸饺、沃桔等 4 菜 1 汤一个点心一份水果。

查见 1 月 21 日采购单，由采购管理部负责采购；抽查 1 月 22 日涉及的现场管理相关证据：

抽查 1 月 22 日生产指令，主要在车间现场已看板方式进行公布中餐备餐情况与订单基本一致；1 月 22 日的投料单、采购入库单、《熟制工艺确认一览表》（CCP 点）【记录中心温度情况，显示蒜香骨中心温度为 86°C ，卤鸭中心温度为 83°C 、小炒牛肉中心温度 91.1°C 、毛豆鸡块中心温度 95°C 等，操作人为车灯会】、《主副食品加工制作记录表》、《剩菜日记录表》【显示有剩菜卤鸭一板，红烧大排一盒，处理方式为 10°C 以下冷藏第二天 100°C 回热，操作人为车灯会】。基本符合 CCP 控制要求。现场询问，当天剩菜中蔬菜直接报废，荤菜一般作为员工餐，如再有剩余，才会回烧后重新配送。但如果已经分餐完成的餐食剩余，则直接报废。

同时查见《成品餐食检测记录》、《食品留样记录表》、《餐器具消毒记录（CCP 点）》[显示 2024 年 1 月 21 日，对盘子、盒子、汤勺进行了清洗消毒；洗碗机的消毒温度为 87°C ，烘干温度为 86°C ；时间为 15s，执行人为陈真凤，食品卫生管理人员为陈吉利。基本符合 CCP 点控制要求]、《分餐用具消毒记录》，以及相关的餐饮业（热食类制售）生产加工过程以及人员健康管理的相关记录：备餐间/分餐间紫外线消毒记录表、分餐间、切配间消毒记录、消毒间紫外线消毒记录，外送箱消毒记录、冷藏冷库温度记录、《从业人员晨检记录》、《卫生日检记录》、《部门安全巡查记录表》等对生产加工过程及人员健康管理等的控制情况进行了记录，基本符合策划的过程准则的要求的。

另抽查 2023 年 4 月 13 日、2023 年 5 月 28 日、9 月 5 日、11 月 18 日、2024 年 1 月 11 日、2024 年 2 月 27 日等 21 批产品情况，基本能实现过程的控制以及追溯。

追溯了 1 月 22 日为天长小学配送的车辆为浙 A·0T88T，驾驶员为吕海涛，提供了配送车辆消毒记录，显示对 A·0T88T 等进行了保洁，并使用 84 消毒液喷洒消毒。消毒和记录人员为吕海涛。

2 月 27 日现场，查看人员更衣室内配备有更衣柜等，更衣室内配备有紫外线灯；洗手消毒设施等基本完好，但进入分餐间的靴底消毒使用消毒液喷洒，未能有效浸润鞋底，已要求进一步完善操作规范。

现场查看看板，看板有 2024.2.26-3.1 期间一周不同单位的一周菜单，如乐荣（客户）2 月 27 日有土豆牛腩、广式草鱼、香酥烤鸭、金针菇莴笋肉丝、虾皮冬瓜、香辣土豆丝、青菜腐皮等，询问现场厨师李 XX，汪 XX，基本能清楚当天生产任务要求，现场查看，蔬菜清洗区、水产清洗区、肉类清洗区等区分较为明显。



预处理环节有员工在现场削土豆、切肉等，均佩戴有口罩、头套，对菜品烧制的要求也基本清楚。询问米饭制作过程，100℃蒸煮 45min；现场抽查装桶米饭中心温度为 89.3℃、粉丝豆芽中心温度为 75.1℃、红烧鸡腿 75.9℃；基本符合 CCP 点控制要求。现场查见有涉及食品添加剂，主要为泡打粉、馒头改良剂，均为非限量添加剂，提供了《食品添加剂使用记录》，查 2 月 1 日，泡打粉使用量为 4g/1000kg，用于千层饼，使用人为余 XX。基本符合。查看面点间存放的粳米粉生产日期 2023.2.23，保质期 12 个月，已过期；红糖发糕要求-18℃保存，实际包装有不少水迹，存放冰箱温度显示为 8℃；开具不符合要求整改。

餐盘统一使用洗碗机进行清洗消毒或清洗之后使用消毒柜进行消毒（CCP 点），2 月 27 日，现场查看洗碗机温度为 86℃，时间为 15s，符合操作规范要求，符合 CCP 点控制要求，清洗后查看餐盘基本整洁，放置在保洁柜中。

现场查看仓库有挡鼠板，未见有虫鼠飞蝇等痕迹，查看常温库，主要为各类调味料、干货等，散装干货一般使用白色塑料桶盛装，并贴有标签，有记录，品名，生产日期、保质期等信息，涉及的致敏原主要有花生等坚果，大豆及其制品，面粉等，均有过敏原信息标识，有简单分割；查看调味品等均在有效期内。现场查看冷库，温度为-15.4℃，有肥牛肉片、红豆派、鳕鱼排等，生产日期显示均在有效期。冷库内产品基本存放在货架上，无着地情况。查看冷藏库，温度为 3.8℃，主要存放或蔬菜、鸡蛋等原辅料，部分蔬菜等因目前天气较冷，直接存放于粗加工场所，做好离地，以托板分隔。各仓库均有上锁专人管理。

现场查看留样冰箱，有 2 月 25 日午餐和晚餐留样，2 月 26 日早中晚留样产品，2 月 27 日早餐留样产品，与留样记录比较，与实际基本一致，留样冰箱温度配备有经校准的温度计，显示为 5.9℃。生产过程管控、质量和食品安全、食品防护、致敏物质管理等管理，基本符合。

查承包食堂的危害控制计划实施情况：抽查 2023 年 11 月 11 日《熟制工艺确认一览表》（CCP 点），记录中心温度情况，显示红烧肉中心温度为 86℃，土豆片中心温度为 75℃、韭菜炒蛋中心温度 87.9℃等，操作人为李涛。基本符合 CCP 点控制要求；

另抽查 2023 年 4 月 13 日、2023 年 5 月 28 日、9 月 5 日、11 月 18 日、2024 年 1 月 11 日、2024 年 2 月 27 日等 21 批产品情况，基本能实现过程的控制以及追溯。

查海康威视食堂验收管理有《入库单》，《仓库管理制度及食品进货查验制度》，

现场观察——仓库路面全部硬化，平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，大米和食用油标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物质混放的情况。

查看所使用的添加剂主要泡打粉，小苏打等不限量的添加剂，有专门的添加剂柜，由专人进行服务，建立了《食品添加剂采购记录》、《食品添加剂出入库记录》，使用记录，抽查 2023.5.5 泡打粉一包，基本符合。

提供了进货验收记录，查 2024 年 2 月 29 日进货的蔬菜、猪肉等，验收控制基本合理针对打开后的产品管理，规定了不同保温条件下的效期表，有部分有记录生产日期，但没有记录在不同保存条件下的保质期，现场沟通。

查鼎香（总部）的产品放行情况：组织按照策划的《配送中心安全控制措施》、《产品放行控制程序》、《前提方案 4.2 条款原料采购卫生要求》、《进货查验记录管理制度》、危害控制计划要求等对产品放行进行管理。进货验收主要体现在收料单、送货单、进货验收台账中，随机收取：

2024-02-23，进货验收餐盒、2023-02-26，进货验收冻货、2024-02-26，进货验收的猪肉类产品，2023-05-31 进货验收的鸡蛋，2023-05-25 进货验收的鸡蛋，2023-05-11 进货验收的豆腐包/阿诺红糖蘑菇包/黑米糕，2023-05-27 进货验收的生粉/油条粉/五得利六星粉、2023-12-15 进货验收的大中华豆腐/鸿光浪花香干，2023-05-25 进货验收的蔬菜（如小米椒/冬瓜/老南瓜等）等 25 个批次的进货验收情况，基本满足策划的要求，有基本的控制及管理。

半成品及过程**检验**相关记录名称：包括餐食烧熟煮透、餐食中心温度测试等，主要由中心厨房/海康威视食堂负责现场动态管理；

抽成品的放行控制，相关记录名称《检验记录》：查 2024-02-01 批次的 B 类餐食，生产数量：180，检



验项目：色、臭和味、肉眼可见物、留样等 7 项目，检验判定合格，检验人员：潘**，日期：2024-02-01，规范性需要加强，现场已口头与部门负责人交流，后期改进，下次审核关注。同时抽查 2024-02-27 的 B 类餐食，2023-12-02 米饭，2023-12-25 的 B 类餐食，2023-08-15 的 B 类餐食，2023-05-08 的 B 类餐食等 20 个批次，控制方式基本相同，需要规范的内容已现场口头交流，下次审核关注改进情况。

6) 致敏物质的管理情况：

审核周期内公司按照策划的《致敏物质控制程序》进行实施。组织识别的致敏物质包括蛋类及其制品、花生等坚果、大豆油、豆腐、水产、鱼、面粉、芝麻及芝麻酱等为致敏物质。

食品安全小组成员于 2024 年 1 月 8 日开展了致敏物质的确认工作，于 2024 年 2 月 1 日开展了致敏物质的验证工作，参加人员为食品安全小组成员，在确认验证中明确了结论。

日常运行过程中：在现场对致敏物质如鸡蛋、植物油在原料库中有区域划分及标识管理，在每周与顾客沟通的时候确认，如有致敏人员，菜品单独制作，单独加贴标签管理。

7) 食品防护管理情况：

审核周期内公司在食品防护方面主要按照《食品防护控制程序》、前提方案/良好卫生规范等的要求进行控制。上述文件规定要求审核周期内未发生变化。现场查核食品安全小组于 2024-2-19 开展了食品防护计划的确认工作，确认内容包括外部安全、内部安全、加工安全、储藏安全、人员安全、供应链安全等 10 个方面，各方面的薄弱环节及相应计划的防护手段进行了评估确认，明确了相应计划使用的防护手段。本年度未开展食品防护计划演练工作，建议后期关注。

8) 食品欺诈预防管理情况：

按照公司策划的《预防和消除食品欺诈控制程序》规定进行控制。食品安全小组于 2023-12-30 开展了食品欺诈预防计划确认工作，证据体现在《食品欺诈预防计划确认记录》中，明确了确认结论，但抽查确认结论与实际运行有一定的偏差，建议后期规范。同时食品安全小组于 2024-02-19 开展了食品欺诈预防计划的验证工作，明确了验证的结论。

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。识别了发生火灾、停电、停水、加工、配送设备出现故障、投毒、食物中毒、突发公共卫生事件等，策划了应急预案。

现场查见：2024 年 2 月 3 日开展了火灾演习，对演习进行了总结和评估，确认公司的消防应急预案基本满足要求。提供了《应急演练计划》、《应急演练记录》、《应急预案效果评价》等证据，基本符合。后续可关注演练过程现场证据的保留。

10) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《危害分析和 HACCP 计划制定、实施和验证管理程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况一般包括危害控制计划验证；PRP 验证；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；产品安全性验证等，监察督导部主要负责产品的安全性验证等。

集体用餐配送（热食类食品制售），主要对生物危害方面验证进行验证，各类验证以现场动态清洁消毒管控，检查为主，对空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求。

——餐食、餐具、生产加工用水的安全性验证情况：

米饭安全性验证报告：报告编号：HZ-W24011832, 检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、菌落总数等 5 项指标，检测单位：中谱安信（杭州）检测科技有限公司，报告日期：2024-01-30。

红烧小排安全性验证报告：报告编号：HZ-W24011824, 检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、菌落总数等 5 项指标，检测单位：中谱安信（杭州）检测科技有限公司，报告日期：2024-01-30。

清炒杭白菜安全性验证报告：报告编号：HZ-W24011826, 检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、菌落总数等 5 项指标，检测单位：中谱安信（杭州）检测科技有限公司，报告日期：2024-01-30。

同时抽查上汤茼蒿笋丝（报告编号：HZ-W24011825）、萝卜牛肉（报告编号：HZ-W24011823），测试了



上述指标,食品安全小组成员于2024-01-31对上述检测结果进行了判定,判定结论:合格。

餐盘的安全性验证报告,报告编号:HZ-W24011831,检测项目:大肠菌群、沙门氏菌,检测结论:合格,检测单位:中谱安信(杭州)检测科技有限公司,报告日期:2024-01-31。同时抽查打菜勺(报告编号:HZ-W24011830)、分数盒(报告编号:HZ-W24011829)、筷子(报告编号:HZ-W24011828)、碗(报告编号:HZ-W24011827)的验证,结论:合格。报告有效。

生产饮用水的安全性验证报告,报告编号:HZ-W24011822,检测项目包括色度、铁、氯化物、臭氧等43项指标,检测依据标准:GB5749-2022,检测结论:合格,检测单位:中谱安信(杭州)检测科技有限公司,报告日期:2024-02-05。报告有效。

海康威视食堂进行的安全性验证,筷子(报告编号:HZ-W23060055)、打菜用勺子(报告编号:HZ-W23060059)、菜刀(烧腊)(报告编号:HZ-W23060060),报告有效;但未能提供餐食的安全性验证报告,开具不符合项要求整改。

现场查见食品安全小组于2023-12-30开展了危害控制计划的确认工作,于2024年2月19日开展了前提方案/良好卫生规范的现场验证,危害控制计划验证、危害控制计划验证评价、流程图符合性验证等,明确了验证项目及验证机轮,控制方式基本相同。

11) 环境和职业健康安全的实施

重要环境因素和重要危险源的策划见3.1章节内容;公司结合集体用餐配送(热食类食品制售)活动,具体实施情况如下:

查看废弃物处理,配备有绿色餐厨垃圾桶和蓝色的其他垃圾桶,统一由政府指定的餐厨垃圾清运单位(滨江区环卫所)负责,餐厨垃圾由外部供方杭州滨江环卫清洁有限公司负责,提供了营业执照,在所签订的垃圾清运合同中已进行明确。废弃油脂由浙江卓尚环保能源有限公司负责回收,污水经过隔油处理后,统一排入市政污水管网。有垃圾清运、废油回收等记录管理。

废气通过油烟净化装置(JD-YJ40D)后排放,自行规定每年进行一次油烟排放监测,提供了三方油烟排放达标的监测报告,并定期进行一次排烟系统清洗。

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。废水排放后园区统一处理,对排放口定期由杭州卓尚环保能源有限公司进行清掏。保留了《废油回收记录》,基本符合要求。

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范执行烹饪,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,一般通过购买外部专业服务进行清洗,基本符合。

现场有“小心地滑”、“用电安全”、“严禁吸烟”、“注意高温”等警示标识。现场查看,配备有医药箱,内部有医用棉签、创口贴、藿香正气水等,基本规范。

现场查看通道、车间入口、办公室等有消防栓和灭火器基本配备;并有点检;车间灶台附近配备有灭火毯;出入口有逃生指示;但发现在燃气管道总阀没有配备灭火器材,同时,蒸饭间灭火器、常温库消防栓没有进行点检,开具不符合项要求整改。

组织每日生产结束后有日常检查,包括对燃气管道开关、电源等进行检查,但没有保留检查记录,现场沟通。

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。

上述环境和职业健康安全管理及目标指标方案制订及实施基本合理,基本处于受控状态。

12) 监视测量分析和评价(EO)

受审核方在综合管理手册中明确了监视、测量、分析和评价的内容:包括能源消耗、消防安全、危化品管理(管道输送燃气)、持证上岗人员管理(见7.2条款)、污染物处理(废弃油脂、厨余垃圾)等项目,每年度进行1次评价,按照职责划进行实施;例如污染物处理(废弃油脂、厨余垃圾)主要由中心厨房负责实施,每天进行处理;油烟监测,每年1次,由行政人事部/监察督导部负责等,策划审核周期内未发生变化。

现场抽查:对重要环境因素确定的控制措、及重要危险源确定的控制措施,有基本落实。

对于办公区域、餐食加工制作区域的安全性检查公司各部门负责人轮岗进行。主要体现在日常运行管理中。每日专人值班开展对公司整体环境卫生、安全方面的检查,对于检查合格不予记录,不合格通过微信群方式进行通报,现场抽查2024-02-26的检查,未见环境和职业健康安全方面的不合格。现场建议后期



规范管理。

查见有可燃性气体报警器的校准报告，共 9 个，随机抽取：可燃性气体报警器（型号：CA-217Aplus）报告编号：ZYJ-2023031462，校准日期：2023-3-21，校准单位：杭州浙仪检测技术有限公司；报告有效；其余八个校准报告的控制方式相同。

查见有环境检测报告，报告编号：DYHB2402101，检测日期：2024-02-20，检测指标包括饮食油烟、生产废水、环境噪声，其中饮食油烟达标排放以及生产废水达标排放为重要环境因素，报告中检测结果：饮食油烟排放浓度均值 0.24mg/m³、同时生产废水的检测结果显示 PH、悬浮物、化学需氧量、氨氮、动植物油类等 6 项指标，检测结果：符合。检测单位：浙江道宇安环科技有限公司。

消防控制状况（消防备案或消防验收）：租赁甲方负责管理

防静电/防雷控制状况——不适用

建筑消防设施控制——不适用

电气防火控制状况：公司日常会对电气等设备设施进行安全检查，现场配置有灭火器、消防栓设备，并在有效期内，燃气管道输送，配置有可燃性气体探测器，现场控制基本合理。

13) 合规评价 (EO)

受审核方在综合管理手册中对合规义务进行了规定。现场查见监察督导部于 2024-01-18 开展了环境和职业健康安全方面的合规性评价情况，体现在《法律法规及其他要求符合性评价表（合规义务评价）》中，评价包括法律法规标准和其他要求名称、适用条款、对应的因素、现阶段执行情况等，评价结果：符合。

14) 分析和评价 (QF)、食品安全管理体系更新

管代/食品安全小组负责将监视和测量获得的适宜数据和信息进行分析，并利用分析结果评价以下各项结果：产品的符合性情况、顾客投诉情况、审核周期内公司按照策划开展运行，暂未发生顾客沟通或采购不合格品情况。

通过内审、管评，体系过程绩效的监视和测量数据评价管理体系的绩效和有效性；针对识别出的风险和机遇采取了相应的措施，审核周期内按照策划的措施在实施中。

2023 年度开展了对外部相关方的绩效评价，暂未发生异常情况；

管理体系确认验证，包括致敏、欺诈、食品防护的确认等工作，由食品安全小组按照策划开展了各项确认验证工作。

现场与部门负责人交流，其表示审核周期内公司运行基本稳定，需要提供集体用餐配送，热食类食品制售的客户需求也较为稳定，公司日常通过日检查、周管控、月调度方式对运行过程进行监督检查，发现问题进行原因分析并给予纠正。整体运行基本稳定，对体系总体运行的评价体现在内审、管评及验证结果分析报告中。本次审核受审核方涉及再认证体系的换版，对 FSMS 进行更新，更新后更适合企业体系的运行。

15) 顾客满意度

现场与部门负责人沟通，公司顾客满意度获取方法主要通过顾客满意度调查、现场口头沟通询问等方式进行，每年 1 次或特殊时候安排；顾客对交付产品或服务的反馈，在每批次需要时进行，主要由综合管理部采取现场面对面的沟通方式进行；顾客赞扬随时进行，索赔等每批次发生时进行，综合部客服部负责进行顾客满意度调查、顾客投诉处理等。现场查见顾客满意度调查表 1 份。总分 95.1 分，满足公司目标 90% 以上的要求。顾客满意度调查份数较少，代表性不足，现场口头交流，建议后期规范细化，作为改进建议项提出。

审核周期内顾客无赞扬，也未发生赔付等情况。

部门负责人表示，公司服务期间，顾客满意度较好，暂未发生不满意情况，暂未发生重大的顾客投诉情况。

16) 持续改进

受审核方在管理手册 10.1/10.3 条款对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定，以持续改进体系的绩效。



受审核方会不定期对集体用餐配送过程结果进行分析和评价,包括管理评审输出进行改进建议项进行评审,以确定是否存在需求和机遇,这些需求或机遇也作为持续改进的一部分,公司各部门在日常运行过程中加以应对。

改进措施包括:改进产品和服务质量,以满足顾客需求甚至超过顾客期望;纠正、预防或减少不利影响。对于职业健康安全管理体系:组织也考虑了通过促进支持职业健康安全管理体系的文化建设、促进工作人员参与职业健康安全管理体系持续改进措施的实施,就有关持续改进的结果与工作人员、员工代表进行沟通等方式来持续改进管理体系。

管理评审输出涉及的改进内容,已采取纠正措施计划,还在实施中,下次审核验证。

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《综合管理手册》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。现场审核查见内部审核日期:2024年1月17-18日,查见《2024年度内审计划》、《内审实施计划》、《内审检查表》、《不符合项报告》、《内审报告》、首末次会议签到表等运行证据。审核组组长:赵立琦;组员:陈吉利、陈堰塘;公司任命的内审员,参加了公司组织的内审员培训。现场交流内审员陈吉利,基本了解内审流程,基本熟悉持续改进的思路及操作流程,知晓内审的工作安排及内审结论,但是交流获知在内审能力方面还有较大的提升空间,作为改进建议项提出,后期审核持续关注。

抽《内审检查表》:抽行政人事部的内审检查表,检查条款基本与内审计划策划的一致,有检查策划内容以及检查结论情况,同时抽查中心厨房Q8.5.1/H4.3.4.3/F8.5.4.5/E08.1条款、海康威视现场F8.2.4、采购管理部Q8.4/F7.1.6/H3.5/E08.1条款的内审检查情况,控制方式基本相同。审核记录填写基本规范、清晰,未发生内审员审核自己部门的情况。内审检查最后发现1个不符合项,在中心厨房。不符合项报告在现场审核期间验证已整改完成。内审结论主要体现在内审报告中,具体为:公司的管理体系在文件规定和实际运行方面已按照质量和食品安全/HACCP/环境/职业健康安全管理体系标准要求建立,但各部门在对标准、程序文件的熟悉方面尚有一定的差距,需进一步完善与提高。

受审核方在《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,策划基本合理。现场查核组织于2024年2月23日开展了管理评审,在管理评审报告中明确了以往管理评审的跟踪措施已通过培训方式完成。现场查见管理评审策划及运行的证据,包括《管理评审计划表》、各部门对管理评审输入情况、签到表、《管理评审报告》、管理评审改进需求等证据。

抽各部门对管理评审输入情况,汇报内容基本覆盖了评审要求的输入内容,包括公司管理方针、管理目标的适应性及完成情况、人力资源及培训情况、资源配置情况,内部审核结果及不符合项整改完成情况,管理体系确认验证验证情况,供方管理情况,体系文件管理、EO运行情况等方面,但对产品放行、食品安全文化建设效果评估情况、数据分析评价方面的总结偏薄弱,建议后期结合公司实际运行情况做进一步的策划及应用。在管理评审中明确了管评结论为:本公司的质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP管理体系是符合GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、ISO45001:2018、ISO22000:2018、HACCP体系认证要求V1.0标准要求的,体系运行是适宜的、充分的,有效的。

管理评审改进需求:1)监察督导部要做好质量、环境、职业健康安全、食品安全管理体系(特别是相关作业指导书)的培训、学习与指导,确保新进员工能熟练掌握有关操作要求等,改进措施:定期组织公司员工进行标准条款的培训,计划完成时间:2024年5-12月,责任部门:监察督导部;2)加强供应商的管理,改进措施:加强内部人员培训、在日常工作中及时沟通供方、选择优势供方、做好管理,计划完成时间:2024年5月-12月开展培训,在日常工作中实施,年底考核,责任部门:监察督导部。下次审核关注实施及完成情况。

现场与宣总交流,其表示公司自体系运行以来,更为关注人员培养、关注通过体系持续改进、关注餐食制作加工过程、采购新鲜食材等运行控制,对管理评审等结合实际运行应用的较为薄弱,目前公司经过体系近3年的运行,基本稳定,后期也会持续关注管评、内审、确认验证等工具在实际经营过程中的应用,



不断提升和改进。

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:

受审核方在《综合管理手册》10.2进行了规定,同时策划了《不合格品/潜在不安全产品控制程序》、《纠正及预防措施控制程序》、《事件、事故、不符合、纠正措施控制程序》等。

原辅料进货验收、餐食加工过程、产品交付控制主要由中心厨房/海康威视食堂、监察督导部、采购管理部、综合管理部等负责,公司定期开展内部检查,主要查核实际运行过程中的运行情况,抽查2023-12-18,鼎香中心厨房现场发现问题3项,包括:早餐间冷餐冰箱里的食材无效期卡、蒸饭间仓库无黑米后效期卡未及时摘除、大灶间开封后的酱油无效期卡,均涉及标签标示问题,现场交流负责人,其表示现场查核时责任人员已进行了整改,未保留整改后照片。现场建议后期规范。同时抽查2023-11-16/2024-01-05的内部检查情况,控制方式基本相同。

餐食制售售后服务、包括顾客满意度调查、顾客投诉处理主要由综合管理部负责,暂未发生重大的质量和食品安全方面的不合格情况,也未发生重大的投诉情况,发生顾客反馈情况,基本现场给予解决。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

现场查核组织保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正措施的记录;内审开具的1项不符合报告,已进行原因分析,采取纠正和纠正措施,进行验证基本合理,但发现未提供内审整改前后的证据,现场口头交流建议后期规范管理。2023年度外审1个不符合现场验证整改基本有效。2024年度管评改进建议2项在实施中,下次审核关注。

现场与总经理交流,其表示各部门负责人基本具备针对不合格采取纠正和纠正措施的意识,但在纠正措施及闭环管理能力方面还需要持续加强。

3) 投诉的接受和处理情况:

受审核方策划有《顾客投诉处理控制程序》,在程序文件中规定了负责投诉处理的部门、职责以及投诉处理流程等。现场交流综合管理部负责人,其表示审核周期内未发生重大的顾客投诉事件。

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):

现场和公司总经理沟通,公司确定并提供所需的资源,以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化,具体如下:

现有内部资源的能力:厂区面积7000平方米;建筑面积6000平方米;生产车间1个/海康威视食堂1个;冷冻库房1个;冷藏库房1个;检测中心0个;配送车辆8辆;实验室1个;

F分现场:建筑面积3000平方米;加工间1个;库房2个;外租库0个;实验室0个;运货车0辆;



动力设施和辅助设施的状况：隔油池 1 个、低压配电室【房东管理】；

需要从外部供方获得的资源：无

主要生产设备有：夹层锅、洗碗机、保洁柜、保温柜、自动封盖机等

主要环保设备有：垃圾桶、油烟净化器、隔油池、可燃性气体报警器 等

主要安全装置有：灭火器、消防栓、可燃性气体报警器等

特种设备：电梯 1 部

检测设备：电子秤、中心温度计等，基本满足餐食安全性验证需要。

外包过程为：虫鼠害防治、垃圾清运。

查阅《生产设备和检测设备清单》，所涉及的设备主要有：包装机、蒸饭车、万能烤箱、切菜机、点心炉、洗菜机、蔬菜漂烫机、蒸饭机等。

冷藏/冷冻库维保，半个月维保一次，主要是除霜管理，体现在《冷藏、冷冻库温度卫生检查表》中。冷冻库门口配置有棉大衣。

目前车辆共有 8 辆，用于热食类食品配送，车辆维保单位主要是在杭州萧山顺正汽车修理有限公司，抽查 2023 年 11 月车辆维保修理费，涉及维保车辆车牌号：浙 AQ34G6(换机油、更换大灯泡、更换刹车片等)、浙 ADL 1787(取暖风电机、手刹车辆、拆装仪表台等)、浙 AZ09G9(加防冻液、喷油嘴清理等)，定期进行结算管理。同时抽查 2023-10 月车辆维保维修管理，控制方式基本相同。

组织涉及 1 部特种设备电梯，电梯，电梯检定报告编号 TH2023A22665，单位内编号 1#，下次检验日期：2024 年 6 月，有特种设备使用标志。

电梯维保方：杭州东奥电梯有限公司，营业执照：91330104773558137F，签订有电梯日常维护保养合同，合同编号：202305-W47，日常维护保养期限：2023 年 5 月 20 日至 2024 年 5 月 19 日，每半月维保 1 次，维保信息加贴在电梯内，电梯使用需刷卡，有基本的管理。

油烟管道清洗服务方杭州硕明酒店管理有限公司，营业执照编号：91330103MA2CENAJXK，按照季度进行清洗，抽查 2023-11-03/2023-04-14/2023-07-28，对烟罩、烟管、风机和净化器进行了清洗，提供了清洗中的照片证据，并提供了每批次清洗的合格证。

受审核方《监视和测量装备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“生产设备和检测设备清单”，主要包括的监视和测量设备有电子秤、温度计、农药残留速测仪、电热恒温培养箱等，现场部门负责人表示目前公司主要测试蔬菜的农残，其余基本按照感官方式进行。

查监视和测量设备的委托外部校准情况【鼎香】：

冰箱温度计，型号规格：(-30~40)℃，校准报告编号：UNE202402040014 号，校准日期：2024-02-04；

数字温度计，型号/规格：(-50~300)℃，校准报告编号：UNE202402040012 号，校准日期：2024-02-04；

电子计价秤，型号/规格：(电子计价秤 ACS-30-H)，校准报告编号：UNE202402050002 号，校准日期：2024-02-04；

压力表，型号/规格：(0~0.6)MPa，校准报告编号：UNE202402050004 号，校准日期：2024-02-05。

同时抽查微电脑温度控制器(型号/规格：MTC-5060)【冷冻库】、双金属温度计(型号/规格 WSS-411)(蒸饭箱)、多功能农残测试仪(报告编号：UNE202402020047)的校准报告，控制方式基本相同。

同时抽查海康威视食堂使用的温度计(校准报告编号：UNE202402040015)，电子计价秤(校准报告编号：UNE202402050003)、数字温度计(校准报告编号：UNE202402040009)，校准报告均在有效期内。

不涉及标准液等管理。

对电子秤采用自校方式进行控制。建议后期持续规范。

留样柜中存放有校准的冰箱温度计，定期监控留样柜温度。现场抽查发现未对冷藏库的温度显示装置进行自校/比对，现场口头建议，建议后期规范管理。

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《人力资源控制程序》；现场交流审核周期内组织策划的文件要求及岗位任职要求未发生较大变化。组织架构设置未发生变更。但受



经营的影响,部分部门负责人人员的岗位进行了调整,主要是财务部负责人。现场查见《员工能力评定表》,抽查综合管理部蓝志刚、行政人事部吴闽宇、综合管理部周爱娟、财务部张丽亚、财务部仓储管理马朝军的能力评价,评价了上述项目,评价结果:基本胜任。

部门负责人表示公司员工获得所需的能力所采取措施包括:培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式,确保相关人员达到并满足相应的岗位要求。

每年根据员工工作情况还会有先进管理者推荐、优秀员工推荐及考评等方式,来不断提升人员能力以及满足岗位的相应要求。

抽查食品安全/HACCP小组组成情况,包含了综合管理部、中心厨房、采购管理部等人员,对组员的学历、工作经历、培训情况等进行了规定,并描述了出各组员的知识和经验,基本合理。询问审核周期内人员招聘情况:有新增人员,变更后体系覆盖人数/总人数为:75人(含海康威视食堂11人,实际运行过程中,在海康威视食堂午餐就餐人数较多时鼎香会安排操作人员过去支持)。抽新增人员管理情况,如新入职员工管理情况:蓝路文,入职时间2023-05-23,于2023-07-20经过部门经理考核完全胜任该岗位要求,并填写了《试用期综合考评表》,考评项目包括责任意识、业务能力、学习能力、专业知识方面,最终考核86分(转正合格考核分数75分以上);总经理批准转正。

查见《2023/2024年度培训计划》、《培训记录表》等实施证据,抽查如2023-12-12开展了食品质量安全管理培训、2023-11-13开展了消防安全知识培训、2023-08-12开展了质量/环境/职业健康安全法律知识培训,食品/质量/环境/职业健康安全基础知识培训等,每次培训评价方式为口试,培训有效性评价:基本有效。

该组织涉及检验员、内审员、厨师等岗位,其中内审员经培训合格后上岗,内审人员能力情况见内审条款部分。

厨师有厨师证,厨师:蓝志刚,证书编号2010013000131587,日期:2010年8月9日;

中式烹调师三级,证书编号1611010000309307,日期:2016年09月18日;

营养师李光辉,证书编号:1182070000303171,日期:2011年10月12日;

特种作业或持证上岗人员:电工需要时外聘。

查健康证管理情况:组织对与餐食直接接触人员要求,每年经过健康检查,取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作,基本符合标准要求。办理健康证人员信息也会上报众食安系统,每日作为晨检的依据。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,随机抽取:食品安全小组组长赵立琦,健康证编号:0001s012303300040,有效期:2024-03-29;李光辉健康证明编号:0803032024128752,发证时间:2024年01月15日;综合管理部-配送车队骆成军,健康证编号:0803032024129758;海康威视食堂健康证编号:0001s012309220166,有效期至:2024-09-21,中心厨房-洗消潘永琴,健康证编号001s012307120070,发证日期:2023-07-12;抽查的上述健康证均在有效期内。

现场查驾驶员刘峰、董传明、解纪龙,有驾驶证,驾驶证在有效期内。

3) 信息沟通:

受审核方在《综合管理手册》7.4条款进行了规定,并策划了沟通控制程序,明确了沟通对象、方式、时间等要求。现场抽查内部沟通,如:2024-2-27沟通内容:行政部门职责、近期营运问题,沟通对象:各部门负责人,沟通方式:会议,责任部门:行政人事部,回应情况:按照会议要求落实;如:2024-2-01沟通内容:月调度会议,沟通对象:各部门负责人,沟通方式:会议,责任部门:集体用餐制作及配送过程中遇到问题的分析及解决,回应情况:按照会议要求落实;

抽外部沟通情况如:2023-08-15,沟通内容:现场安全检查,沟通对象:滨江区应急管理中心,8月15日,沟通方法:现场检查,责任部门:综合管理部,回应情况:未发生不符合情况。

抽内部报告制度,受审核方建立了专门的渠道包括电话、微信、面谈等内部报告方式,鼓励员工



及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患。内部报告情况，如未拆箱的食品直接进入生产车间，有食品安全隐患，直接上报相关主管；现场环境卫生不达标上报等。对于上报的问题公司及时给予采纳并解决。

现场与员工代表交流，在审核周期内代表员工向公司反馈过安全及质量控制、从顾客角度来开展运行工作等；审核周期内未发生安全事故及工伤；开展了安全教育等培训工作；审核周期内，未发生发生劳资纠纷情况，口头开展了员工内部满意度调查，员工基本满意，基本可以接受公司的各项政策要求等。

现场与员工蓝**、吴**面谈，知道公司的职业健康安全事务代表。审核周期内未发生因沟通不善造成的的职业健康安全问题，未发生工伤、未发生薪资争议等事件。公司暂不不涉及临时工，不涉及劳务外包人员。

监视员工健康人员：吴**沟通了解到，其主要负责组织员工进行健康体检，监督公司为员工缴纳保险、入职员工签订劳务合同、缴纳团体人身险等情况；同时向总经理报告职业健康安全管理体系的绩效。现场抽查公司员工如李涛、李光辉、吴晓芳、程新贵，提供已签订的劳务合同，对双方职责等有基本的明确。公司为员工缴纳有相关保险，为员工增加了安全性保障。

现场审核期间，与领导层宣轩交流和沟通，获知公司熟悉安全生产法的相关要求，合法经营，以员工的职业健康和安全生产为出发点，配备高效健康的管理资源，建立合理的劳动制度和监管体系，同时任命管理者代表积极推行职业健康安全管理体系的实施。

4) 文件化信息的管理：

受审核方在综合管理手册 7.5 条款中对成文信息进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

现场查文件管理情况：组织形成了文件化的综合管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案、产品防护计划、应急预案、采购索证索票及进货查验制度、从业人员个人卫生制度、集体用餐食品分装及配送管理制度、厨房防火安全制度等文件及所要求的实施记录。

现场交流部门负责人，审核周期内公司总体体系文件策划及控制发生变化，因再认证，对体系文件进行了改版。现场查见《文件发放、回收记录》对体系文件进行管理。

于 2024 年 2 月 24 日对综合管理手册、程序文件因文审问题进行了修改，有修改内容、修改人、审批人等基本信息的管理，对发放管理不够规范，现场口头交流，建议后期规范。

查外来文件管理情况：组织提供了与公司集体用餐配送，热食类食品制售相关的质量/环境/食品安全/职业健康安全的法律法规、产品执行的相关标准及检验标准等。

受审核方按照记录控制程序对记录编号、名称、使用、标识、检索等进行了规定，现场查见《记录清单》，共计 86 份，基本覆盖了管理体系相关文件的核心记录，但是实际运行的部分记录未完全汇总，建议后期结合实际情况进行规范管理，同时抽查也发现归口部门的描述与实际组织架构有偏差，现场口头建议后期规范管理。

现场查记录管理情况：现场查见《分餐用具消毒记录》、《从业人员晨检记录》、《主、副食日消耗登记表》、《留样记录》等 10 份运行记录，有名称、日期、人员签字等信息，现场交流未发生记录处置情况，对记录检索基本方便，有一定的储存及防护管理，最终由监察督导部负责统一管理。一般公司记录会保持 3 年。记录控制基本合理。

四、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：——无

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):变更范围,结合客户需求确认后变更,变更后范围见本报告七章节审核范围表述。
- 9) 联系方式:——无

五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

涉及中央厨房/海康威视食堂现场,涉及条款Q8.5.1/F8.2.4[海康威视食堂仅覆盖F]/H3.3

六、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用,现场查核未见违规使用情况。

七、被认证方的基本信息暨认证范围的表述:

受审核方名称	杭州鼎香餐饮管理服务有限公司
注册地址	杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号
审核地址	浙江省杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号
多场所	浙江省杭州市滨江区西兴街道东流路 700 号 3 号楼 1 楼【限 FSMS】
审核范围	<p>Q: 餐饮服务(集体用餐配送): 热食类食品制售</p> <p>E: 餐饮服务(集体用餐配送): 热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动</p> <p>O: 餐饮服务(集体用餐配送): 热食类食品制售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动</p> <p>F: 1) 位于浙江省杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号杭州鼎香餐饮管理服务有限公司中心厨房的餐饮服务(集体用餐配送): 热食类食品制售;</p> <p>2) 位于浙江省杭州市滨江区西兴街道东流路 700 号 3 号楼 1 楼杭州海康威视数字技术股份有限公司三食堂的餐饮服务(热食类食品制售)(承包食堂)</p> <p>H: 位于浙江省杭州市滨江区西兴街道信庭路 155 号杭州鼎香餐饮管理服务有限公司中心厨房的餐饮服务(集体用餐配送): 热食类食品制售</p>

八、审核组推荐意见:

审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, 杭州鼎香餐饮管理服务有限公司 的

质量 环境 职业健康安全 能源管理体系 食品安全管理体系 危害分析与关键控制点体系:

审核准则的要求	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足



内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

推荐再认证注册

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，推荐再认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:肖新龙、任国平、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。