

项目编号：0137-2023-QEO 0146-2023-FH-2024

# 管理体系审核报告

( 监 督 审 核 )



组织名称：长治市德烨通餐饮管理有限公司

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）： 黄童彤

报 告 日 期： 2024 年 03 月 25 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](http://www.china-isc.org.cn)

邮 箱： [service@china-isc.org.cn](mailto: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：黄童彤



## 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<br>2023-N1EMS-1222839<br>2023-N1OHSMS-1222839<br>2023-N1FSMS-2222839<br>2020-N1HACCP-1222839 | Q:30.05.00<br>E: 30.05.00<br>O: 30.05.00<br>F:E<br>H:E |
| B  | 黄童彤 | 组员   | F:实习审核员<br>H:实习审核员 | 2023-N0FSMS-1301841<br>培训证书                                                                                     | F:E                                                    |

### 其他人员

| 序号 | 姓 名                      | 审核中的作用 | 来 自  |
|----|--------------------------|--------|------|
| 1  | 王晓东（管代、运营部经理）、王忠山<br>总经理 | 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（职业健康安全管理体系,质量管理体系,环境管理体系,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,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：《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》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03月21日 上午至2024年03月25日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年02月20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：热食类食品制售

E：热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O：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：位于山西省长治市屯留县李高乡西李高村西【承包山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所食堂】的长治市德烨通餐饮管理有限公司的热食类食品制售

H：位于山西省长治市屯留县李高乡西李高村西【承包山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所食堂】的长治市德烨通餐饮管理有限公司的热食类食品制售

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：长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 2 幢 10 层



办公地址：长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 2 幢 10 层

经营地址：1) 长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 2 幢 10 层【办公地址】

2) 山西省长治市屯留县李高乡西李高村西（承包山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所单位食堂）【热食类食品制售场所】

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：——不适用

#### 1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）（不适用）

**暂停原因：未及时关注监审时间导致证书暂停**

**暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：**

与企业负责人及代表确认：

01) 企业具备执行法律法规及其他要求的能力；

2) 证书暂停期间监管部门未对企业质量及食品安全监督抽查，无不符合项；

3) 暂停期间未发生重大质量及食品安全事故；

4) 体系运作基本正常；5) 组织经营场所未发生变化；

5) 暂停期间组织未使用证书，也未有发生重大服务投诉情况等。监督暂停期间证书使用及管理基本规范经现场审核，暂停证书的原因是否消除：已消除。

#### 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：

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：——

01) 服务部 GB/T19001-2016/ISO9001:2015 8.6、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）4.5；02) 运营部 GB/T 19001-2016 7.2、GB/T 24001-2016 7.2、GB/T 45001-2020 7.2、ISO 22000:2018 7.2、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）3.2、03) 服务部 GB/T19001-2016/ISO9001:2015 7.1.3、不符合 ISO 22000:2018 7.1.3、不符合 ISO 22000:2018 7.1.3。

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 04 月 25 日提交审核组长。

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 2025 年 2 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,公司结合热食类食品制售过程,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、《程序文件》28 份、《危害控制计划》、《前提方案》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、热食类食品制售过程、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:由于企业缺少内部有效检测和监控手段,管控过程有一定的控制风险;现场查看有移动式可燃气体报警仪 (型号 SDJ-Q) 由供方提供使用,由供方监视和检测;但供方无法提供有效的校验证据,建议加强管控。

#### 1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:——无

## 二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

### 2.1 目标的实现情况

☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

公司基本情况:公司成立于 2011 年 05 月 04 日,有效期:2011 年 05 月 04 日——2031 年 05 月 03 日,法人代表:王忠山,总经理:王忠山,企业统一社会信用代码:9114040057337646X9,注册地址:长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 2 幢 10 层;生产经营地址:长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 2 幢 10 层;办公地址:长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 2 幢 10 层;热食类食品制售场所:山西省长治市屯留县李高乡西李高村西 (承包山西潞安矿业 (集团) 有限责任公司古城煤矿招待所单位食堂);现场审核期间有 1 个临时会议室,首末次会议开展使用,位于长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 6 幢 613 室 (临时借用组织关联企业),发证不覆盖此范围。长治市德烨通餐饮管理有限公司是以食堂承包,食堂托管,食品配送、餐饮服务与外卖、美食广场、厨房及餐厅设计、酒店管理、物业管理等一体化后勤保障服务公司

2) 该公司按照 GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016、ISO22000:2018、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 标准策划了公司的管理体系,形成了《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划等体系文件,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 (审核周期内未发生变更):



Q：热食类食品制售

E：热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O：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：位于山西省长治市屯留县李高乡西李高村西【承包山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所食堂】的长治市德烨通餐饮管理有限公司的热食类食品制售

H：位于山西省长治市屯留县李高乡西李高村西【承包山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所食堂】的长治市德烨通餐饮管理有限公司的热食类食品制售

管理体系范围包含在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理手册》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：产品第三方检测，已签订合作合同。

不适用条款：无

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的餐饮服务，主要提供热食类食品制售。

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《2023 目标分解及完成情况考核表》，编制：运营部；批准：王忠山，日期：2023.12.30

抽查公司总目标：

| 目标分解                  | 考核频次 | 考核方法                  | 2023 年 |      |      |      |
|-----------------------|------|-----------------------|--------|------|------|------|
|                       |      |                       | 1 季度   | 2 季度 | 3 季度 | 4 季度 |
| 食品安全事故为 0             | 季度   | 统计次数                  | 0      | 0    | 0    | 0    |
| 饭菜质量抽检合格率≥98%         | 季度   | 抽检合格数量/总数量<br>×100%   | 100%   | 99%  | 100% | 100% |
| 顾客满意度≥85%             | 年度   | 顾客满意度分析报告             |        |      |      | 97   |
| 餐厨固废分类收集合规处理率<br>100% | 季度   | 合规处理数量/固废总<br>数量×100% | 100%   | 100% | 100% | 100% |
| 重大安全责任事故为 0           | 季度   | 统计次数                  | 0      | 0    | 0    | 0    |
| 火灾、触电事故发生率为 0         | 季度   | 统计次数                  | 0      | 0    | 0    | 0    |
| 废水合规排放                | 季度   | 餐饮废水达标排放              | 100%   | 100% | 100% | 100% |

2023 年度 1 季度至 2023 年 4 季度，管理目标已完成，2024 年 1 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。

## 2.2 重要审核点的监测及绩效

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

企业于 2022 年 09 月 01 日（于 2023 年 08 月 31 日修订），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管理手册》。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。结合公司集体用餐配送（热食类食品制售）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：

组织《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理手册》4.1 条款进行了规定，企业从事资质范围内的热食类食品制售，经营地址：1）长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 2 幢 10 层【办公地址】、2）山西省长治市屯留县李高乡西李高村西（承包山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所单位食堂）【热食类食品制售场所】。

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。与管理者代表王晓东沟通，目前行业市场竞争白热化，客户对质量及食品安全要求也同步提高，公司管理层定期开展评审会议，及时检视存在的问题，实施改善措施，通过内审，绩效监控，过程监督，内外部响应，不断跟踪公司目标和战略方向相关的各种外部和内部因素。包括需要考虑的有利和不利因素或条件，考虑各种内外部因素，也包括但不限于国际、国内、地区和当地的各种法律法规、技术、竞争、市场、文化、社会、经济因素、网络安全和食品掺假、食品防护和故意污染、知识和组织绩效，有助于理解外部环境。运营部更新并保留影响其实现管理体系预期结果的各种内部因素和外部因素相关信息的记录。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，公司价值观，知识积累，绩效，财务因素等。外部因素：法律，经济环境，社会文化环境，自然环境，竞争力，政治环境：政局稳定，经济大环境好。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：多年来地方政府重视对企业运营的规范化管理，提出努力构建和谐社区，积极落实相关法律法规办法。

管理者代表王晓东表示，公司通过体系建立实施，确保公司的质量、食品安全、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

该公司按照 GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016、ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准策划了公司的管理体系，形成了《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划等体系文件，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（审核周期内未发生变更）：

Q：热食类食品制售

E：热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O：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：位于山西省长治市屯留县李高乡西李高村西【承包山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所食堂】的长治市德烨通餐饮管理有限公司的热食类食品制售

H：位于山西省长治市屯留县李高乡西李高村西【承包山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所食堂】的长治市德烨通餐饮管理有限公司的热食类食品制售

管理体系范围包含在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理手册》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；

不适用条款：无

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的生产服务提供过程，主要提供热食类食品制售。

### 3) 公司管理方针的适宜性、有效性



公司于 2022 年 09 月 01 布了经总经理批准的管理方针：

质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全方为：

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。管理者代表王晓东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、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。现场询问公司员工李卓，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、运营部、食品安全小组、服务部，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《2023 目标分解及完成情况考核表》，编制：运营部；批准：王忠山，日期：2023.12.30；

抽查公司总目标：

| 目标分解                  | 考核频次 | 考核方法                        | 2023 年 |      |      |      |
|-----------------------|------|-----------------------------|--------|------|------|------|
|                       |      |                             | 1 季度   | 2 季度 | 3 季度 | 4 季度 |
| 食品安全事故为 0             | 季度   | 统计次数                        | 0      | 0    | 0    | 0    |
| 饭菜质量抽检合格率 $\geq 98\%$ | 季度   | 抽检合格数量/总数量 $\times 100\%$   | 100%   | 99%  | 100% | 100% |
| 顾客满意度 $\geq 85\%$     | 年度   | 顾客满意度分析报告                   |        |      |      | 97   |
| 餐厨固废分类收集合规处理率 100%    | 季度   | 合规处理数量/固废总数量 $\times 100\%$ | 100%   | 100% | 100% | 100% |
| 重大安全责任事故为 0           | 季度   | 统计次数                        | 0      | 0    | 0    | 0    |
| 火灾、触电事故发生率为 0         | 季度   | 统计次数                        | 0      | 0    | 0    | 0    |
| 废水合规排放                | 季度   | 餐饮废水达标排放                    | 100%   | 100% | 100% | 100% |

2023 年度 1 季度至 2023 年 4 季度，管理目标已完成，2024 年 1 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》、食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、餐饮服务食品安全操作规范、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等法律法规及相关标准文件，符合要求。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

组织主营业务是热食类食品制售，在经营过程中考虑了生命周期观点，在物资采购阶段由甲方统一采购验收，选用绿色蔬菜、环保产品。在经营过程中拒绝浪费。最大限度的减少环境污染和废物排放，与负责人沟通了解，自管理体系运行至今未发生过环境和职业健康安全方面的事故事件，对环境职业健康安全的运行控制有效。

为满足产品和服务提供的要求，所确定的措施，组织通过以下措施对所需的过程进行策划、实施和控制：

- 1) 产品/服务的名称：热食类食品制售
- 2) 产品和服务的要求：操作规程、工艺流程
- 3) 为过程建立评价准则，建立的准则有：前提方案、程序文件、危害控制计划、作业指导书等；
- 4) 产品和服务的接收准则：符合相关标准和客户合同订单要求
  - 原材料接收标准：甲方验收控制；
  - 过程产品放行标准：符合相关标准和客户合同订单要求；
  - 成品执行标准：《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》、《中华人民共和国反食品浪费法》、《GB/T 18760-2002 消费品售后服务方法与要求》、《SB/T 11047-2013 餐饮服务突发事件应急处置规范》、《GB/T 15624-2011 服务标准化工作指南》、《GB/T 33497-2023 餐饮企业质量管理规范》、《SB/T 10858-2012 餐饮企业信用等级评价规范》、《GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准消毒餐（饮）具》、《GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》、《GB 18483-2001 饮食业油烟排放标准》等标准及客户技术要求等要求执行；危害控制计划要求；生产加工用水：GB 5749；
  - 服务规范：按照 GB31654-2021、《餐饮服务操作规范》执行；
- 5) 所需的资源：受过培训的人员、必要的厨房设备和工具、充足的原材料供应等；
- 6) 确定符合产品和服务要求：——见 8.5 条款审核记录、工艺流程图；
- 7) 按照准则实施过程控制——见 8.5 条款审核记录、餐饮服务过程管理控制程序；
- 8) 过程已经按策划进行证据：有流程图、各类管理制度、危害控制计划、前提方案、菜谱等
- 9) 产品和服务符合要求的证据：索证/索票、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文件和质量记录等、餐食烧熟煮透及中心温度、餐具洗消、顾客满意度调查表等
- 10) 策划的变更的控制：2023 年 8 月 31 日进行修订；
- 11) 识别外包过程及控制方法：第三检测
- 12) 需确认/特殊过程的识别：菜肴烹饪过程确认记录；

从生命周期观点公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》8.1 条款进行了规定，并策划了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》、《加工过程控制程序》、《产品放行控制程序》等，提供了办公区环境安全检查记录、消防器材检查表、环境安全运行检查等记录；识别了第三方检测外包过程并与实施方签定了相关外包合同。

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。

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。

**餐饮服务流程：**



生产/服务流程简图：

流程图：

**米饭、粥加工制作：**

大米杂粮验收—入库——贮存——出库——淘制——蒸煮热加工——盛装—分餐

**面食加工制作：**

面粉验收—入库——贮存——出库——和面/发酵——加馅——成型——醒面——蒸煮炸煎等热加工——盛装—分餐

**热菜/汤加工制作：**

原料验收——入库——贮存——出库——预处理（刀工/清洗/涨发等）——热菜加工（蒸炸煮炒煎）——盛装—分餐

**工器具清洗消毒：**

餐具/工具——回收——刮——冲洗——消毒——保洁——暂存

受审核方提供了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、挂面、酱油、食醋等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。

终产品的预期用途和储藏条件，以及保质期：

产品的预期用途，为 古城煤矿招待所就餐人员提供热食类餐食服务；

产品的储藏条件，为 烧熟后 2 小时的食物中心温度保持在 60℃ 以上，保质期为烧熟后 4 小时；

产品的保质期，为 烧熟后 2 小时的食物中心温度保持在 60℃ 以上，保质期为烧熟后 4 小时；

对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制，基本符合。

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。

提供了《危害分析表》等，针对每个步骤过程进行了危险分析、评估，确定是否为显著危害，是否需要通过 OPRP/CCP 进行控制，经过识别评价，涉及的 OPRP 点/CCP 点如下：

#### OPRP 计划

| 控制措施     | 所控制显著危害    | 行动准则/CL          | 监控程序                       | 记录             |
|----------|------------|------------------|----------------------------|----------------|
| OPRP1：分餐 | 生物危害：致病菌污染 | 分餐区使用前紫外线消毒 1 小时 | 工器具<br>紫外线消毒<br>每次<br>餐饮经理 | 车间环境消毒记录产品检验报告 |

#### CCP 关键控制点

| 控制措施                 | 所控制显著危害                | 行动准则/CL                               | 监控程序                              | 记录                          |
|----------------------|------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| CCP1-1：<br>蔬菜类原料验收   | 化学危害：农药残留超标            | 有机磷、氨基甲酸酯类抑制率≤50%<br>提供合格蔬菜农药残留官方检验报告 | 农药残留、自检/每季度<br>查验报告<br>每批、检验员     | 《原辅料农残验收记录》<br>《蔬菜农残官方检测报告》 |
| CCP1-2：<br>畜、禽肉类原料验收 | 生物危害：疫病<br>化学危害：瘦肉精残留、 | 《动物检疫合格证明》、检测合格证明\符合                  | 《动物检疫合格证明》、<br>确认报告、每批、验收人<br>合 员 | 《动物检疫合格证明登记表》               |



|                  |                                      |                                                                                                  |                                    |                            |
|------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|
|                  | 挥发性盐基氮、重金属<br>等有害化学物超标               | GB2707 、GB16869标准要求                                                                              |                                    |                            |
| CCP2:<br>菜品热加工过程 | 生物危害：致病微生物<br>残存<br>生物危害：致病微生物<br>残存 | 烧熟煮透，中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$                                                              | 菜品、感官观察，中心温度测量、每锅、厨师长              | 《食品中心温度记录表》<br>《中心温度计校准证书》 |
| CCP3:<br>工器具消毒   | 生物危害：致病微生物<br>残存                     | 餐具消毒：红外线消毒 30 分钟，<br>消毒温度高于 $90^{\circ}\text{C}$<br>工具消毒：经 $100^{\circ}\text{C}$ 沸水杀菌消毒<br>30min | 温度、时间、<br>检查消毒浓度、温度、<br>时间、每次、消毒人员 | 《餐具消毒记录表》<br>《工器具消毒记录表》    |

受审核方结合实际热食类食品制售过程控制情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保热食类食品制售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《管理手册》第 6.1 条款进行了规定，并策划了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》。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、热食类食品制售过程管控、产品交付、最终处置、食品使用等过程。提供了《重要环境因素》、《环境因素识别与评价表》，采用“采用评分法与判断法相结合”评价重要环境因素，分值 $\geq 26$  的环境因素：为重要环境因素。由公司纳入目标指标管理，纳入重要环境因素进行管理， $11 \leq \text{分值} < 26$  的环境因素：由相关部门自行管理。

—提供《环境因素辨识、评价表-办公区》的环境因素包括：废弃物的丢弃、纸张的使用、电脑运行、纸张使用、配硒鼓、墨盒、色带使用、空调运行产生噪声、氟利昂的泄漏、外来人员带入易燃易爆物品引起火灾、爆炸、外来抽烟引起火灾、线路老化等 33 项；

—提供《环境因素辨识、评价表-服务部》的环境因素包括噪声排放、油污排放、醇基燃料泄漏、火灾、废水排放、电能消耗等 21 项；

运营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、责任部门等如下：

- 1 垃圾及固体废弃物的排放；控制措施：废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案；责任部门：服务部；
- 2 油烟的排放；控制措施：废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案；责任部门：服务部；
- 3 含油废水的排放；控制措施：废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案 责任部门：服务部；
- 4 潜在火灾发生；控制措施：厨房消防安全管理制度/目标、指标管理方案 责任部门：服务部；

### 9) 重要危险源及控制措施的策划

公司在管理手册第 6.1.1.2 条款进行了规定，并策划了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》，明确了 4.6 重大风险源和风险源的控制措施 4.6.1 按作业条件危险评价基准表要求，逐一评价已辨识出的危险源，确



定其风险等级，以便对其实施控制，选择风险控制措施遵守以下原则：①. 如果可能，应完全清除危险源或风险；②. 如果不可能清除，应努力降低危险源的风险等级；③. 在可能的情况下，应努力改善工作场所、办工场所环境和生活条件，使其更符合职业健康安全标准的要求；④. 对生产加工操作人员、相关方人员应采取必要的保护措施，保证劳动保护用品及时到位；4.6.2 各部门要针对危险源评价结果，对含重大危险源的生产加工过程保持现行措施、制定新的有效控制措施、制定管理方案进行控制策划，要考虑工作环境和生活环境对员工身体健康的影响，特别要加强对传染性疾病进行预防控制。并由各部门填写《危险源辨识与风险评价表》，由运营部进行汇总。依据相关要求运营部组织开展了危险源识别、评价，通过 LECD 方法评价，最终确认了公司重大危险源。——提供有《危险源识别评价表办公区、服务部》、《危险源清单》，编制：运营部 批准：王忠山 日期：2023.08.31；

重大风险源清单及其控制措施、责任部门如下：

- a) 火灾事故——控制措施：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规定特定的消防通道。通过《环境/职业健康安全目标、指标管理方案》进行管理，责任部门：各部门，监督部门：运营部；
- b) 触电——控制措施：1) 电气设备必须具有国家指定机构的安全认证标志。2) 防触电措施 ①接零、接地保护系统；②漏电保护；③绝缘；3) 对人员进行培训安全用电检查，对隐患及时整改。通过《环境/职业健康安全目标、指标管理方案》进行管理，责任部门：服务部，监督部门：运营部；
- c) 意外事故伤害（交通事故、物体打击、砸伤等）——控制措施：1) 对员工进行安全操作知识的培训 2) 配备劳动保护用品定期对现场作业人员进行安全操作的实操检查。通过《环境/职业健康安全目标、指标管理方案》进行管理，责任部门：运营部，监督部门：运营部；
- d) 食物中毒——控制措施，1、员工定期进行身体检查，发放劳动防护用品；2、建立并执行食品卫生制度；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。；通过《环境/职业健康安全目标、指标管理方案》进行控制，责任部门：运营部，监督部门：运营部；
- 提供了《职业健康安全目标、指标管理方案考核表》，重大危险源因素、目标、指标、管理措施、责任部门、完成时间等，抽重大危险源：意外伤害事故，目标：意外伤害事故为零，指标：1) 对员工进行安全操作知识的培训 2) 配备劳动保护用品定期对现场作业人员进行安全操作的实操检查。并定期检查考核评价。目标按照策划要求完成。
- 并定期检查考核评价。目标按照策划要求完成。

### 2.3 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，对设计开发过程进行了管理。本公司根据法律法规和顾客要求进行的热食类食品制售，所提供单位食堂的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

公司在《管理手册》中 8.4 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《危害控制计划》、《预防和消除食品欺诈控制程序》等文件，基本对采购过程及欺诈进行预防和管理；

甲方控制过程：原材料采购、原材料储存、库房管理、醇基燃料的提供，虫鼠害管理、厨余垃圾处理经服务部经理描述餐厅所以原材料采购、验收均有甲方招待所负责，我方只需在甲方验收是分派一人对原材料的外观品质进行协助验收，我方只需提供原材料采购计划。

现场查看采购计划表：

抽 3 月 17 日 长白菜 20 斤 香菇 5 斤 西兰花 8 斤 长山药 15 斤等

抽 3 月 13 日 油菜 5 斤 韭菜 5 斤 长生菜 8 斤 芥兰 8 斤等

甲方对废弃物统一处理，服务部对每日产生的废弃物按甲方要求存放在垃圾处理站内，等待甲方处理，并填写《废弃物处理记录表》

现场查废弃物处理记录表：

2023 年 12 月 29 日 废弃油种类：可回收垃圾 废弃物数量（kg）：2 存放容器：桶 存放地点：洗消间

处理方式：垃圾处理站 废弃油处理人：丽芳 废弃油接收人：豆豆 记录人：

2023 年 2 月 23 日 废弃油种类：可回收垃圾 废弃物数量（kg）：2 存放容器：桶 存放地点：洗消间

处理方式：垃圾处理站 废弃油处理人：小丽 废弃油接收人：豆豆 记录人：小丽

2023 年 3 月 11 日 废弃油种类：可回收垃圾 废弃物数量（kg）：2 存放容器：桶 存放地点：洗消间

处理方式：垃圾处理站 废弃油处理人：小丽 废弃油接收人：海燕 记录人：春苗

甲方对醇基燃料管道进行管理控制，维修保养以及用量的管控，甲方每月两次对醇基燃料进行巡查并填写《古城煤矿招待所甲醇燃料巡查台账》。

现场查甲醇燃料巡查台账：

202 年 1 月 2 日 巡查地点：甲醇气站、餐厅及厨房管道

不锈钢储罐是否地漏 否

厨房总阀、分阀门是否正常 正常

不锈钢常压管路是否正常 正常

储罐灭火器是否正常 正常

储罐外观是否损坏 无

巡查人：郑艳军

询问部门负责人表示审核周期内未发生紧急情况，未发生食品欺诈事件。

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。

## 3) 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、前

**提方案、OPRP/CCP 实施情况【CCP1-1：蔬菜类原料验收——CL：有机磷、氨基甲酸酯类抑制率≤50% 提供合格蔬菜**

**农药残留官方检验报告。CCP1-2：畜、禽肉类原料验收——CL：《动物检疫合格证明》、检测合格证明；CCP2：炒**

**菜过程——CL：烧熟煮透，中心温度≥70℃；CCP3：工器具消毒：餐具消毒：红外线消毒 30 分钟，消毒温度高**

**于 90℃；工具消毒：经 100℃沸水杀菌消毒 30min；OPRP1：分餐，行动准则：分餐前使用 84 消毒液消毒；】**

受审核方在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》8 章节进行了规定，同时策划了《加工过程控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《监视和测量设备控制程序》、《危害控制计划》、《前提方案》等，确保在受控条件下进行热食类食品制售提供。



#### 查基础设施控制过程：

公司注册地址为长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 2 幢 10 层，办公地址位于：长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 2 幢 10 层，经营所在的场所（承包食堂）位于：山西省长治市屯留县李高乡西李高村西（承包山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所单位食堂），周边未发现污染企业，食堂占地面积约 550 多 m<sup>2</sup>，共一层，主要为热食类食品制售场所，本次认证范围不覆盖冷食类食品制售。

现场设置有更衣室楼主要蔬菜粗加工区、禽肉粗加工区、蒸饭区、烹饪区、消毒房、洗碗间、原料库，均配置有洗手池、更衣室，基本符合热食类食品制售的要求、有原料库、冷藏冷冻柜、化学品柜等；热食类食品制售不涉及成品库，检测室 1 个，办公区 1 个；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。

所有生产设备归属权为甲方所有，公司有使用权，维护保养点检由公司负责。

提供有《设备台账》（由甲方提供工作台、四层平板货架、大锅灶、绞肉机、保洁柜、饴烙机、电炸炉、电饼铛、和面机、压面机、发酵箱等）等，涉及的设备较为简单，通过每周保养的方式进行管理，由服务部厨房工人进行每周进行点检保养，提供有《2023-2024 年设备维护及卫生检查记录表》，抽查 2024.03.18：设备名称：留样柜、维护方式：除霜消毒、灶台 维护方式：除油，下水道 维护方工工：除杂物，电饼铛，维护方式：除油，冰柜 维护方式：除霜，检查结果：清洁干净，负责人：王彩萍等；

提供油烟烟道清洗记录，时间 2023 年 11 月 14 日，清洗单位：长治市燃控工贸有限公司，清洗责任人：范国斌，负责人：宋星；

设备配备和维修等主要由甲方生活服务部负责。

提供《古城煤矿招待所甲醇燃料巡查台账》记录有巡查日期、地点、不锈钢储罐是否有滴漏、厨房总阀、分阀门是否正常、不锈钢常压阀门是否正常、储罐灭火器是否正常、储罐外观是否有损坏等，抽查 2024.1.02、2023.12.25、2024.11.25 日记录，巡查人：郑\*\*，检查结果：正常；

组织不涉及特种设备。

提供维修保养计划及记录，满足要求。

查食堂《服务部环境安全运行检查记录》检测项目：噪声、废报、固废、能源资源消耗、用电安全、用电安全、人员服务，每月检查一次，抽查 2024.01.16 记录，检查基本合格，检查人：牛严飞/李卓；

环保设施包括：垃圾桶、消防设施；

安全设施配置主要有：标识牌、灭火器、消防器材等，餐饮部定期维护与保养。抽查厨房加工区灭火器、消防器材点检记录：

现场查看冷藏冷冻柜定期有除霜，已形成记录，提供有《设备维护与卫生检查记录》，基本符合要求；

现场查看留样柜，制冷异常，内部温度显示 12℃，与冰箱设定温度不相符，已开不符合项整改；

公司依照计划进行设备设施的升级、维护、更换、配备，相关设施配备和管理比较完善。

抽查：查看仪器设备维护、保养记录表，均按要求进行了记录。

现场查看到上述检验设备及辅助设备运行状态正常。

查见生产现场，企业无特种设备。

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。

其中涉及到生产部的 CCP、OPRP 包括：

CCP1-1：蔬菜类原料验收

CCP1-2：畜、禽类原料验收

CCP2：菜品热加工过程

CCP3：工器具消毒

OPRP1：分餐

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：



流程图：

**米饭、粥加工制作：**

大米杂粮验收—入库—贮存—出库—淘制—蒸煮热加工—盛装—分餐

**面食加工制作：**

面粉验收—入库—贮存—出库—和面/发酵—加馅—成型—醒面—蒸煮炸煎等热加工—盛装—分餐

**热菜/汤加工制作：**

原料验收—入库—贮存—出库—预处理（刀工/清洗/涨发等）—热菜加工（蒸炸煮炒煎）—盛装—分餐

**工器具清洗消毒：**

餐具/工具—回收—刮—冲洗—消毒—保洁—暂存

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：组织服务部厨师长提前一个月与甲方（招待所单位食堂）确认菜单，服务部经理根据确认好的菜单，确定后将《原材料采购计划表》交甲方招待所采购人员，招待所安排专职验收员对食材进行采购及验收、食材库房管理，服务部厨师现场只负责对食材目测及感官判定是否合格，同时按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等。

提供有《招待所菜谱（主食）》，现场查看：2024年3月份的菜单，抽查2023.03.22《菜谱食单》：早餐：小米饭、虾仕炒大米、油条、茶蛋、馅饼、双色馒头、豆腐脑等；午餐：肉、素水饺、西红柿卤、酸菜肉丝肉、海带豆芽豆腐卤、牛肉炒面片等。

抽查甲方招待所食堂最近期的2024年3月14日《食品及食品原料等相关产品购进查验台帐》，记录有：五花肉15.1斤、猪前膀15.6、羊肉8斤等。供货商：润灏南，验收人：张雅瑶；另提供蔬菜原料进行了验收台帐记录，抽查2024.3.14，名称：西红柿39斤、青椒8.1斤、油菜5.5斤、土豆58.8斤。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：张雅\*、牛彦飞；

审核期间现场抽查：2024.03.22日提供了该批次猪肉产品的《动物检疫合格证明》（NO.140874611）、肉品品质检验合格证（NO.004916242），鸡翅根2024.03.21动物产品检疫合格证NO鲁：2054045318，**基本符合禽肉类CCP1-2 CL**控制要求；另提供有2024.03.13进货猪白条的动物检疫证明NO.1308930100、肉品品质检验合格证088193639；符合要求；

蔬菜索证与验收均归甲方统一管理，定期向供方农残快检报告及供应商蔬菜承诺达标合格书；

提供有2024.03.04出具的供方提供的《承诺达标合格证》，承诺对销售食用农产品：不使用禁用农药兽药、停用兽药和非法添加剂、常规农药兽药残留不超标、对承诺的真实性负责；产品名称：生菜，产地：郑州中牟县，生产者签字：张强；

提供有2024.03.01蔬菜的生菜、蔬菜、油麦菜的承诺达标合格书，产地：河南邯郸，签字人：张\*\*；

抽查2024年03月17日长治市天禾农产品市场农残快检记录，样品：上海青，生产厂家：牛朝红，检测机构：天禾检测室，检测结果：不超标；

抽查2024年03月15日长治市天禾农产品市场农残快检记录，样品：菠菜，生产厂家：牛龙港，检测机构：天禾检测室，检测结果：不超标；符合CCP1-1 CL值要求

提供有《餐饮食品、原料、半成品、成品冷冻、冷藏温度检查记录表》，记录有冷藏柜、冷冻柜、及检查人情况，抽查2024.03.09检查时间：6:55场所：招待所冷藏柜编号2温度-3℃，冷冻柜编号3温度-12℃，正常，2024.03.12检查时间：6:27场所：招待所冷藏柜编号1温度-3℃，冷冻柜编号4-12℃、2024.03.21检查时间：5:10场所：招待所冷藏柜编号1温度-2℃冷冻柜编号6-14℃，正常，检查人：姚\*\*，现场查看：烹饪区冷藏冷冻柜温度，冷藏0.2℃，冷冻-0.2℃（现场正在开柜使用中），温度正常，基本符合要求；审核现场查看冷柜生熟分开存放，没有混放现象，但个别食材未覆盖保鲜膜，已现场沟通整改，符合要求。

依据《餐饮服务食品安全操作规范》进行，包括原材料消毒、蔬菜择洗、切配、肉类切配及配料等；操作人员根据食谱计划，将供方提供的食材进行初步处理，包括折菜，去皮，摘除老叶、清洗等，毛巾、切配用刀分类标识，按洗肉池、洗鱼池、生素菜浸泡清洗（1冲2洗3清洗）进行分区清洗，毛巾用颜色紫色与蓝色区分；物料必须用盛具存放，不允许直接倒在工作台，2024.03.22现场查看摘菜人员、洗菜人员王慧，洗菜人员均按规定佩戴劳动保护用品、操作规范进行工作。

提供了《洗菜流程》及相关记录，显示2024年03月22日对芹菜、土豆等清洗，浸泡20分钟；



四、切菜配菜：菜类肉类清洗后送入切菜配菜工序，根据食谱计划要求对肉类菜类进行切片，切条，切丝等。肉类和蔬菜加工使用工具区分，不混用，2024.03.22 审核期间现场查见厨师姚斌会正在对肉类切片。

部分用到设备：员工切菜、1台绞肉机。

四、蒸饭炒菜：由取得厨师资格证的厨师长，厨师对每日的菜进行加工。现场查见，厨师常红伟 正在进行肉类煎炒。部分用到设备：单眼大锅灶、炉间拼台、双炒双温灶、蒸饭柜等。

#### 五、配餐

完成食谱要求的饭菜制作后，由厨工通过餐车送至前厅处，餐台为电加热式保温炉，等待员工就餐时，根据员工需求进行围餐服务，符合要求；

现场查看员工就餐情况，与员工交流，暂无不满意情况。

2024年01月17日巡查现场查看，无违规违纪操作发生。

提供有2024年2月10日《菜品温度及品尝记录》（CCP点），显示早：冬瓜红烧肉78℃、蒜茸西兰花72℃、热：金汤龙利鱼80℃ 香菇油菜76℃；晚：毛血旺81℃、茼蒿白粉条：70℃；色泽、感官、气味正常、品尝情况：正常，检测人：王彩平，时间2024.02.10；

2024年3月22日现场查看：早：韭菜香干62℃、土豆比73℃；色泽、感官、气味正常、品尝情况：正常，检测品尝人：王彩平；另抽查：2024.03.21、2024.03.18、2024.03.10、2024.03.01 批次菜品温度及品尝记录，检查结果：正常，符合CCP2，菜品热加工过程CL值要求；

提供了2024年3月《招待所消毒记录表》（CCP点），记录了对大碟、小碟、大勺、小勺、夹子、筷子、白碗、白盘、绿盘、花碗等、消毒方法：红外线消毒、消毒时间、消毒人、监督等，现场抽查2024.03.22日，早上，消毒时间：8:20-8:50，消毒人：张小丽，监督人：牛\*\*，另抽查：2024.03.21、2024.03.19、2024.03.16、2024.02.27、2024.02.12 批次消毒记录，基本符合要求，现场查看红外线消毒柜设定温度90℃，消毒时间30分钟，**但消毒柜内部右侧红外线发热管已无法正常使用，已开不符合项整改；**

查看工器具消毒：锅铲、漏勺、菜刀、墩头、砧板、留样盒等，工具经100℃沸水杀菌消毒30min，记录了30min；2024.03.22查看消毒物品：炒锅、锅铲、锅刷、漏勺、菜刀、菜墩，消毒方法：高温开水，消毒时间：6:06-6:36，擦布、擦手毛巾、擦盘毛巾 消毒时间：6:06-6:35 消毒人：常红伟，监督人：王彩平，符合CCP3工器具消毒工艺要求，另抽查2024.03.21现场询问基本一致。

另现场查看2024.03.22毛巾消毒记录，消毒片：1:800浓度，消毒时间：8:20-8:50，消毒人：张小丽，监督人：牛\*\*；**现场查看正在使用消毒片已过期，已现场沟通整改，符合要求；**

现场查看分餐间紫外线消毒情况：配备移动紫外线消毒车，提供分餐间紫外线消毒记录，时间：2024.2.1~2024.2.29，抽查2024.02.29紫外线消毒时间13:15~13:45，30分钟，消毒人：马江涛，2024年03月23日现场查看紫外线消毒情况，消毒开始时间13:25，消毒结束时间13:55，时长30分钟，符合OPRP1分餐消毒的行动准则记录。

提供有除四害《灭四害》，目前蝇虫消杀控制主要内部管控，查灭四害记录：施工频率：每五天1次，抽查时间：2024.3.15，实施方：内部员工实施，杀虫剂名称：蝇香、灭蝇小骑士，具体操作时间：上午13:14、下午：14.05，操作人：牛海燕、秦程；另抽查：24.01.28、2024.02.20、2024.03.08消杀记录，基本符合要求；

鼠害消杀由甲方统一委托消杀公司实施，查消杀记录，鼠害消杀公司为益佳虫控公司，均由甲方统一招标指定公司，查防治部位：厨房、外环境，消毒频率：每月一次，基本符合要求；

现场查看：各个出入口已经安排安装防鼠挡板，仓库配备有粘鼠板、灭蝇灯基本符合要求。

该组织所认证的场所，主要提供热食类食品制售，原辅料采购、验收、废弃物（餐厨垃圾、固体废弃物、废弃油脂等）处理均由甲方负责。食堂内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；普通生活垃圾、餐厨垃圾等废弃物由甲方指定第三方清洁公司（长治高顺鼎公司）负责清运；

提供有：2023年-2024年《废弃油处理记录表》，记录有可回收垃圾、废弃油数量、存放容器、存放地点、处理方式、废弃油处理人、接收人等，抽查2024.03.28，废弃油1kg、存放容量：1桶、存放地点：洗消间、处理方式：垃圾处理器，处理人：张小丽，记录人：春苗；废纸箱卖给回收废品人，生活垃圾回收单位由甲方指定第三方公司回收处理；

提供有：2024年03月-2024年03日《晨检记录表》，对包括所有员工进行了晨检，记录有：指甲是否修



剪、头发是否整洁、头花佩戴是否规范、工作服是否干净整洁，查看 2024.03.06 日，员工：申飞的工作服有异常，其他人员均符合要求。

组织按市场监管部门要求，每周进行一次的《第周食品周排查治理报告》，检查项目：后门置物架下烘干机、配电室、拖布间门柜；凉菜间：托盘、洗消间、热水器、工作台等项，检查人为牛\*\*，检查日期为 2024 年 01 月 22 日。

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。

#### 添加剂的使用及管理

组织目前使用的添加剂主要是泡打粉、碱等，每次使用之后均填写使用记录表；

抽查《食品添加剂使用情况记录表》提供有食品添加剂使用记录表，内容包括：品名、数量、领用人等信息，查 2024.01.05:添加剂名称：泡打粉，用途：馒头，使用量：10g/5 斤面，领用数量：100g，库存数量 3225g，使用日期：2024.03.14,名称:泡打粉，称量方式：克，用途:蒸馍，使用量：10 克，使用时间：2024.03.14 标注生产放珂证：SC20144200003298，详见 E 文件附件；

另外，抽查 2024.02.10/2024.02.20/2024.4.01/2024.03.12 等 12 批次热食类食品制售过程的管理，与上述基本一致。

关键过程确认：提供有 2023.08.31 对 菜肴烹饪过程的确认证据：《需确认过程记录》，对人员能力、设备、原材料、餐饮文件的过程确认结果为“该餐饮服务过程所使用的设备、原材料、文件和餐饮服务人员能够满足餐饮服务要求”。鉴定人员由服务部李卓，总经理王忠山对结果进行了确认。基本符合。

#### 查看现场：

组织注册地址为长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 2 幢 10 层，办公地址:长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 2 幢 10 层，经营场所（承包食堂）位于：山西省长治市屯留县李高乡西李高村西（承包山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所单位食堂），查现场周边未发现污染企业，承包食堂占地面积约 550 多 m<sup>2</sup>，共一层，主要为热食类食品制售场所，本次认证范围不涉及冷食加工制售。

食堂设置有更衣室楼主要蔬菜粗加工区、禽肉粗加工区、蒸饭区、烹饪区、消毒房、洗碗间、原料库，配置有洗手池（预进间洗手池非触感式水龙头，已现场沟通整改，下次审核关注）、更衣室，基本符合热食类食品制售的要求；配备有原料库（甲方专人上锁管控）、冷藏冷冻柜、化学品专柜等；热食类食品制售不涉及成品库，配备办公间 1 间，未配备检测室 1 个，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 03 月 23 日现场抽查红烧凤爪，测试中心温度为 80.3℃；西红柿炒鸡蛋，测试中心温度为 87.3℃，符合 CCP2 菜品热加工过程的 CL 值要求。

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。餐器具通红外线过热力方式进行消毒，设置温度为 90℃以上，消毒时间在 30min，2024 年 03 月 22 日下午现场查看测试消毒柜温度为：105℃、91.3℃；查看工具消毒情况：刀具及砧板等采用热水高温消毒，符合 CCP3 工器具消毒的 CL 值规定要求。

现场询问操作人员牛\*\*，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。

因餐食加工的特点，产品放行主要通过感官管理为主，服务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，定期组织服务部负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问李经理，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，厨房主要使用电击式灭蝇灯，现场查看厨房加工间配备有 5 台电击式灭蝇灯、走廊通道均配备有灭蝇灯，出入口通道配备挡鼠板，加工区配备有防鼠设备，符合要求；但现场查看加工间的灭蝇灯已有较多蚊蝇尸体未及时清理，已现场沟通整改；

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：查看每日进食堂的员工进行晨检，提供有《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，符合要求。

每天按照有山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿安保制度要求管控，进入招待所有《外来人员登记等信息》，抽查登记记录，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主要为各类清洗剂、消毒剂存放于指定专柜，甲醇燃料管道已经张贴 MSDS，冷冻库冰霜已进行清理，显示温度为-16℃；冷藏库 1 为 0.3℃，保鲜库 8.1℃；但现场查看原辅料验收通道存放有用于清洁用的袋装烧碱，未规范使用及存放于指定专区，未对烧碱存放地点进行贴置警标标识；现场查绞肉机、压面机、搅拌机未贴现场安全使用警示标识，已现场沟通整改，基本符合要求；现场查看放有已全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 菜肴烹饪过程。查见《需确认过程记录》，提供了 2023.08.31 对 菜肴烹饪过程的确认证据：《需确认过程记录》，对人员能力、设备、原材料、餐饮文件的过程确认结果为“该餐饮服务过程所使用的设备、原材料、文件和餐饮服务人员能够满足餐饮服务要求”。鉴定人员由服务部李卓，总经理王忠山对结果进行了确认。基本符合。

——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《顾客满意度调查表》，反馈表从卫生情况、饭菜质量、花色品种、价格情况、服务质量进行了调查。分为：满意、一般、不满意 3 个评价标准，共发放了 4 份问卷调卷表，考虑到对企业信息保密，采用不记名反馈，不体现企业名称，4 份的调查结果：均为满意。

b) 产品和服务要求的变更：

经过查阅企业订单文件，并与服务部负责人进行沟通，公司主要以单位食堂标准餐及接待用餐为主，公司提前一个月制定菜单发送给客户确认，选择不同餐标点餐，有时会发生因饮食习惯、偏好等原因调整部分菜品，运营部人员及时通知服务部，服务部及时更换其他菜品，待顾客确认后制作。

抽查与古城煤矿食品加工制作服务合同的相关合作要求：乙方应确保甲方餐饮供应时间，必要时需适时延长供餐时间；合理安排人员，确保按时供餐；积极配合财务核算各项成本，根据成本核算情况和经营分析会的决策，及时调整食谱菜谱；每周推出一道创新菜品，每季度主要厨师轮换一次；招待所餐厅：负责招待所餐厅一日三餐制作、供应工作（炒菜、面点等）；根据甲方的供餐方式、餐厅接待服；餐厅内各类设备、设施的维修及保养，保证规范操作；负责前厅、后厨更衣室等卫生保洁等。

c) 交付后的活动：经询问部门负责人徐经理，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，见“服务部审核记录”

经询问部门负责人徐经理，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，见“服务部审核记录”；



抽查与古城煤矿食品加工制作服务合同的相关合作要求的项目效果评价：甲方根据潞矿古煤企[2021]53《古城煤矿地面委托运营考核评价办法（试行）》、《古城煤矿餐饮管理委托运营考评细则》等相应管理办法对乙方的服务内容进行评价。乙方应依据评价结果对不满足甲方的服务做出相应整改，整改不及时或整改后仍不符合甲方要求的，甲方有权对乙方进行考核，并根据评价考核结果向乙方支付合同价款，乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品卫生法》、《食品质量法》、《食品卫生法》、《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》等相关法律及甲方业务部门出具的考评细则，为甲方提供优质的餐饮服务。甲方负责采购全部原材料、提供场所以及加工制作餐品所需的设备、设施用具、水、电、燃料；乙方要定期开安全例会，每年安全培训不得少于1次，以加强员工安全防范意识，按时交纳社保等。须在应急预案及时进行妥善处置；管理手册对产品和服务要求的识别和更改进行了策划和规定；

基本符合要求。

——其他管控实施情况

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，提供了每周进行一次的《餐饮服务经营者食品安全项目周排查报告》报告编号：20230925000165，涉及许可和公示管理、从业人员管理、环境卫生管理、加工过程管理、食品添加剂管理（不涉及）、餐用具清洗消毒、专间管理、食品安全自查和应急管理共294项，检查人为孙伟。检查日期为2023年09月18日-2023年9月24日；

d) 顾客财产：主要是顾客信息。

e) 变更管理，审核期间未发生认证范围变更。

——撤回召回/可追溯性管理

公司在《管理手册》8.7.3条款对撤回/召回要求进行了规定，并策划了《不合格品和产品撤回控制程序》。

部门负责人表示体系建立至今未发生撤回/召回情况，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。

2023年11月22日，模拟的情况为蒸车损坏，大米饭夹生，不能食用。提供了《可追溯演练记录》，演练过程为：经过查验蒸车，样品等情况进行分析后，出现大米饭夹生原因为：蒸车损坏导致大米饭夹生，应对措施：1. 立即与餐厅用餐人员沟通并召回当批次大米饭。2. 分析召回产品未熟的原因并进行紧急处理 3. 研究避免问题措施；

演练总结：整个召回演练有效。但未提供具体落实措施证据，已现场沟通。

审核周期内没有发生顾客投诉情况。

#### 04) 产品放行（含 OPRP/CCP 实施情况）

公司主要提供热食类食品制售，包括各类米饭/面点等主食，餐厅产品原料包括各类禽肉类、粮米油盐、水产、瓜果蔬菜等，调味品包括有调味品等预包装食品为主。

策划编制了《采购控制程序》、《不合格品和产品撤回控制程序》、《成品验收管理记录》等。目前承包的食堂的所有食材采购、验收由甲方招待所统一管控；整体过程一般为：组织服务部厨师长提前一个月与顾客（单位食堂）确认菜单，服务部经理根据确认好的菜单，确定后《原材料采购计划表》交甲方招待所采购人员，招待所专职验收员进行食材采购验收记录，服务部厨师负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等，原材料采购验收均由甲方招待所采购专人负责管控，组织不参与采购验收，同时服务部厨师长只对采购的食材只进行感官目测确认是否合格。

提供有《招待所菜谱（主食）》，现场查看：2024年3月份的菜单，抽查2023.03.22《菜谱食食》：早餐：小米饭、虾仕炒大米、油条、茶蛋、馅饼、双色馒头、豆腐脑等；午餐：肉、素水饺、西红柿卤、酸菜肉丝肉、海带豆芽豆腐卤、牛肉炒面片等。

抽查2024年3月14日的《食品及食品原料等相关产品购进查验台帐》，记录有：五花肉15.1斤、猪前膀15.6、羊肉8斤等。供货商：润灏南，验收人：张雅瑶；另提供蔬菜原料进行了验收台帐记录，抽查2024.3.14，名称：西红柿39斤、青椒8.1斤、油菜5.5斤、土豆58.8斤。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：张雅\*、牛彦飞。

现场查看 2024.03.22 日提供了该批次猪肉产品的《动物检疫合格证明》(NO.140874611)、肉品品质检验合格证(NO.004916242),鸡翅根 2024.03.21 动物产品检疫合格证 NO 鲁:2054045318,基本符合禽肉类 CCP1-2 CL 控制要求;另提供有 2024.03.13 进货猪白条的动物检疫证明 NO.1308930100、肉品品质检验合格证 088193639;符合要求;

提供有蔬菜供应商蔬菜承诺达标合格书,抽查 2024.03.04 出具的供方提供的《承诺达标合格证》,承诺对销售食用农产品:不使用禁用农药兽药、停用兽药和非法添加剂、常规农药兽药残留不超标、对承诺的真实性负责;产品名称:生菜,产地:郑州中牟县,生产者签字:张强;另提供有:2024.03.1 蔬菜的生菜、蔬菜、油麦菜的承诺达标合格书,产地:河产邯郸,签字人:张\*\*;

抽查有:2024 年 03 月 17 日长治市天禾农产品市场农残快检记录,样品:上海青,生产厂家:牛朝红,检测机构:天禾检测室,检测结果:不超标;

抽查有:2024 年 03 月 15 日长治市天禾农产品市场农残快检记录,样品:菠菜,生产厂家:牛龙港,检测机构:天禾检测室,检测结果:不超标;符合 CCP1-1 CL 值要求;

抽查速冻类预包装水产冻品进货验收记录,抽查 2024-03-14《食品及食品原料等相关产品购进查验台帐》,记进货的虾 1.4kg、数量 2 盒、生产批号 2023.13.28、保质期 24 个月,供货商:山西升润商贸有限公司;巴沙鱼 10 斤、生产批号 2024.01.29、保质期:18 个月;提供冻南美白虾入境货物检疫证明,编号:20220241000046504001,入境日期:2024 年 03 月 03 日;另提供有速冻巴沙鱼索证索票记录,控制方式基本相同,基本符合要求。

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。

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、试吃等,提供有 2024 年 2 月 10 日《菜品温度及品尝记录》(CCP 点),显示早:冬瓜红烧肉 78℃、蒜茸西兰花 72℃、热:金汤龙利鱼 80℃ 香菇油菜 76℃;晚:毛血旺 81℃、茼蒿白粉条:70℃;色泽、感官、气味正常、品尝情况:正常,检测人:王彩平,时间 2024.02.10;

2024 年 3 月 22 日现场查看:早:韭菜香干 62℃、土豆比 73℃;色泽、感官、气味正常、品尝情况:正常,检测品尝人:王彩平;另抽查:2024.03.21、2024.03.18、2024.03.10、2024.03.01 批次菜品温度及品尝记录,检查结果:正常,符合 CCP2,菜品热加工过程 CL 值要求;

基本符合。

#### 5) 致敏物质的管理情况:

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》中 8.5.7 致敏物质的管理进行了规定,并策划了《致敏原管理控制程序》,程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责,企业识别致敏物质污染途径,并进行了风险评估,包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

现场提供了《过敏原清单》,经识别本公司致敏原物质:花生、小麦粉、鲜鸡蛋、大豆及其制品、芝麻及其制品、牛乳制品、调味品(花生酱、豆瓣酱、芝麻酱)、海鲜类(鱼、虾、蟹)、据每日菜谱的需要,使用大豆油、豆制品、鸡蛋、小麦粉、鱼、稀奶油、花生、芝麻等经过热加工制作的成品等,识别基本充分,2023.08.31;对过敏源识别控制确认,确认人:王晓东,李卓,牛彦飞,2023.06.30,对过敏源识别控制验证,验证人:王晓东,李卓,牛彦飞,王忠山,验证时间:2023.08.31。

查见过敏原清单,识别的主要致敏物为:大豆油、鸡蛋、豆制品、小麦粉,采用的控制措施是过敏原明示,主要是参考预包装食品标签表示致敏物质管理,但前厅未对用餐群体进行致敏源物质公示,已现场沟通整改,下次审核关注。

#### 6) 食品防护管理情况:

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》的 8.5.8 食品防护应包括食品防护计



划包括但不限于以下内容：a) 食品防护评估； b) 食品防护措施； c) 食品防护措施的监视； d) 纠正和纠正措施； 验证； 应急预案； g) 记录。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、储运安全、供排水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。提供食品防护计划有效性验证，验证人：王晓东，李卓，牛严飞，验证时间：2023.08.31 验证内容：外部安全设施设备、内部安全、储运安全、供排水安全、储运防护管理、供方防护管理等，验证结果：食品防护计划的实施达到了预期效果；

现场查看：每天按照有山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿安保制度要求管控，进入招待所有《外来人员登记等信息》，抽查登记记录符合要求，同时配备 24 小时摄像监控，管理较为规范。

#### 7) 食品欺诈预防管理情况：

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》中 8.5.9 食品欺诈进行了规定，并策划了《预防和消除食品欺诈控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了薄弱性评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

公司制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，进行了原辅料脆弱性风险评估，薄弱性评估表如下：评估规则：原物料特性：原物料本身特性是否容易被掺假或替代。风险等级：高-容易被掺假和替代； 中-不易被掺假和替代； 低：很难被掺假和替代。过往历史引用：在过去的历史中，在公司内、外部，原物料有被掺假和替代的情况记录。风险等级：高-多次有被掺假和替代的记录。中-不易被掺假和替代。低-很难被掺假或替代。C. 经济驱动因素：掺假或替代达成经济利益。风险等级：高-多次有被掺假和替代能达成很高的经济利益。中-被掺假和替代能达成较高的经济利益。低-被掺假或替代能达成较低的经济利益。供应链掌控度：通过供应链接触到原物料的难易程度。风险等级：高-在供应链中，较容易接触原物料。中-在供应链中，较难接触原物料。低-在供应链中，很难接触原物料。识别程度：识别掺假常规测试的复杂性。风险等级：高-无法通过常规测试方法鉴别出原物料。中-鉴别出原物料的掺假和替代需要较复杂的测试方法，无法鉴别出低含量的掺假和替代。低-较容易和快速的鉴别出原物料的掺假和替代，检测精度高。注：危害性：根据发生的可能性判定分值为 1~6 分，高风险划分有（容易产生：6 分，较容易产生 5 分），中风险划分有（一般产生：4 分，轻微产生：3 分），低风险划分有（基本不产生：2 分，不产生：1 分）等级分数评判结果判定：5-10 分为低风险，可忽略不计的原料，不必采取下述行动。11-16 分为中风险，不大可能掺假的原料，有新的信息再评估。17-30 分为高风险，极有可能掺假的原料，需要采取下述行动控制。原辅料脆弱性风险评估包括原材料有：蔬菜、肉类、禽蛋、禽肉、调味料等综合风险等级为中风险，预防/控制措施：每批必须提供批次报告，进货验收感官抽查应符合产品要求。查见《食品欺诈预防计划确认记录》，确认日期：2023-06-30，确认人：王晓东，结论：总结论：能达到预期的控制水平。

现场询问食品安全小组组长王晓东表示审核周期内供方基本稳定，目前承包的食堂的所有食材采购、验收由甲方招待所统一管控；整体过程一般为：组织服务部厨师长提前一个月与顾客（单位食堂）确认菜单，服务部经理根据确认好的菜单，确定后《原材料采购计划表》交甲方招待所采购人员，招待所专职验收员进行食材采购验收记录，服务部厨师负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等，原材料采购验收均由甲方招待所采购专人负责管控，组织不参与采购验收，同时服务部厨师长只对采购的食材只进行感官目测确认是否合格，未见欺诈情况。

#### 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、机械伤害、触电等。

针对该条款，已编制了程序文件，对火灾、触电、机械伤害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。服务部主要存在火灾、触电、机械伤害；对各类应急进行控制，包括食物中毒。目前，公司未发生需要响应的突发情况。服务部配合管理者代表做好演练工作。

2023.11.24 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。”

2023.11.23 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。”

2023.11.21 开展了“食品安全事故应急预案演练”，结论为“对于本次应急预案的演练，公司做了充分的准备。成立了临时现场指挥部，统一指挥救援组、疏散组、报警组与警戒组协同作战。本次应急演练使用不锈钢台 4 个、餐具 3 套、保鲜膜一卷。公司在模拟致“食物中毒”食物、封存用具等方面，准备齐全，为本次应急预案的演练做到了保障到位。本次应急预案的演练，从“食物中毒”的发生到封存解救、保护现场共历时 20 分钟，及时有效的控制了“食物中毒”的扩大，保障了人身安全。真正做到了分工明确，责任到人。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。为避免医务人员和患者的健康受到损害筑起了一道坚固的防火墙。充分体现了餐饮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。”

2023.11.08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

公司在管理手册 8.2 条款对顾客沟通进行了规定，并策划了《内外部沟通控制程序》等文件。现场与部门负责人沟通，与顾客沟通的内容包括：

公司一般在餐食制售之前、餐食制售及配送交付过程中、售后以及特殊情况（处置或控制顾客财产，关系重大时，制定应急措施的特定要求）时与顾客进行沟通，沟通的渠道包括：会议、电话、微信、文件、现场访问、投标书等；保留的相关证据包括：投标书、合同、客户订单、顾客满意度调查、顾客投诉处理等。

公司在向顾客提供的热食类食品制要求时取决于：

1) 适用的法律法规要求（含产品标准），如 GB31654-2021、GB/T27306-2008、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB/T33497-2017《餐饮企业质量管理规范》等、《合同》、客户订单等；

2) 公司认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如：顾客要求、员工服务态度、传餐及时性等

与部门负责人沟通，目前和顾客约定的形式包括：投标书、书面合同、口头合同等，评审的方式包括授权人签字、会签、开会讨论、盖章、填写表格、在系统中审批等，基本符合标准的要求。

现场抽查：向顾客提供的产品和服务的要求：

——顾客明确的要求，包括：菜品质量标准、菜品产品符合食品安全法要求、按照订单信息进行销售等。

——顾客虽然没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求：为客户提供的产品重量/容量达标，配送及时，不弄虚作假，客户需求及时沟通等；

——组织规定的要求：热食类食品制售过程的产品安全卫生管控、外包方管控，采购管理、供方管理等；

——适用于产品和服务的法律法规要求：

顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求；

定期对员工进行安全教育每年安全培训不得少于 1 次，执行食品安全法的要求，服务标准及饭菜制作



|                                |                                                                               |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|                                | 要求；人员健康及清洁消毒等                                                                 |
| 顾客虽然没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求； | 重量或容量够、营养搭配均衡、出餐及时等                                                           |
| 组织规定的要求；                       | 餐食烧熟煮透、餐食加工制售环境卫生、服务人员健康证、餐食餐具的管理、厨余垃圾管理等；                                    |
| 适用于产品和服务的法律法规要求                | 食品安全法、GB31654-2021、GB/T27306-2008、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB/T33497-2017《餐饮企业质量管理规范》、等 |
| 与先前表述存在差异的合同或订单要求              | 无                                                                             |
| 产品和服务的新要求                      | 无                                                                             |

——与先前表述存在差异的合同或订单要求：审核期间暂无

——产品和服务的新要求：暂无

——与先前表述存在差异的合同或订单要求：审核期间暂无

——产品和服务的新要求：暂无

抽取产品和服务要求的评审相关记录名称：《食品加工制作服务合同》

合同订单时间：2023.05.08；

客户名称（甲方）：山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿

产品：餐饮服务；

客户要求：饭菜质量、花色品种、价格情况、服务质量能够满足合同要求等；

数量：根据订单安排配餐；

评审方式：表单确认评审；

——不涉及与先前合同或订单的要求存在差异的有关事项。

部门负责人表示对于顾客没有提供形成文件的要求，在接受顾客要求前应对顾客要求进行确认，目前客户较少，基本按照客户需求进行控制，未见明显异常。

#### 不涉及网络销售。

经过查阅企业订单文件，并与服务部负责人进行沟通，公司主要以单位食堂标准餐及接待用餐为主，公司提前一个月制定菜单发送给客户确认，选择不同餐标点餐，有时会发生因饮食习惯、偏好等原因调整部分菜品，运营部人员及时通知服务部，服务部及时更换其他菜品，待顾客确认后制作。

基本符合要求。

#### 10) 环境和职业健康安全的实施

组织主营业务是热食类食品制售，在经营过程中考虑了生命周期观点，在物资采购阶段由甲方统一采购验收，选用绿色蔬菜、环保产品。在经营过程中拒绝浪费。最大限度的减少环境污染和废物排放，与负责人沟通了解，自管理体系运行至今未发生过环境和职业健康安全方面的事故事件，对环境职业健康安全的运行控制有效。

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，服务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”，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、餐食加工涉及服务部活动的环境因素有：噪声排放、油污排放、醇基燃料泄漏、火灾、废水



排放、电能消耗、废水排放、电能消耗、餐厨垃圾排放、拆除的食品包装袋排放、废水排放、油烟排放、电能消耗、废水排放、泔水的排放、热蒸汽排放，并对识别出的环境因素进行了评价，餐饮部工作主要为菜品处理，菜品销售。评价出重要环境因素是：垃圾及固体废弃物的排放、潜在火灾、油烟的排放、含油废水的排放、基本合理；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。

01) **垃圾及固体废弃物**主要为：餐厨废度油脂回收清运及厨余垃圾清运、泔水回收均由甲方（生产服务中心负责管理，包括菜肉产生的废弃菜叶，根茎等原料和食用后产生的泔水固物。废弃原料经收集后集中放置在垃圾堆放处，由甲方指定合作方进行定期处理。

02) **含油废水的排放控制**：废油及泔水固废经收集后交指定回收公司回收，指定回收公司为长治高顺鼎公司，提供了 2023 年-2024 年《废弃油处理记录表》，记录有可回收垃圾、废弃油数量、存放容器、存放地点、处理方式、废弃油处理人、接收人等，抽查 2024.03.28，废弃油 1kg、存放容量：1 桶、存放地点：洗消间、处理方式：垃圾处理器，处理人：张小丽，记录人：春苗；

食堂外围配备有垃圾箱，标识有厨余垃圾、其他垃圾等；盛放厨余垃圾，厨余垃圾等由甲方统一安排垃圾清运公司负责清运，识别外包过程及控制方法：第三检测，从生命周期观点公司在《管理手册》8.1 条款进行了规定，并策划了《《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》、《应急准备与响应控制程序》、《消防管理规定》、《安全生产管理规定》等从原材料验收、设计、餐食加工和交付食用和最终处置等准则和控制措施，提供了食堂质量、环境、职业健康安全检查表、识别了第三方检测。外包过程并与实施方签定了相关外包合同，明确了控制措施要求，发放《相关方告知书》、《对供方施加环境和职业健康安全影响的通知》，对其余供方施加环境和职业健康安全影响，具体详见运营部 E08.1 条款等；

03) **潜在火灾的控制**：服务部对食材加工使用醇基燃料进行烹饪加工。分析能够产生火灾原因基本为醇基燃料输送管道泄漏造成火灾等。控制方式：1. 加强消防安全培训，增强消防意识，认真执行公司《消防安全管理制度》及《消防应急预案》；2. 各种电器、照明设备及线路的安装、使用规范操作；3. 配备灭火器等消防设施设备，定期检查，确保完好、有效；4. 制订应急预案，进行消防演练；

现场了解：公司制订了火灾预防管理规定、应急管理規定。食堂、厨房及办公场所均设置了消防栓、灭火器、灭火毯、消防通道、楼梯、消防报警器、应急疏散指示灯等；

食物加工采用电源能源，在厨房安装有 1 套自动消防灭火系统装置、配置有可燃气体报警器；

查，食堂员工定期参加公司或甲方的消防、应急、逃生培训和演习；

现场查看，作业地点消防逃生通道畅通，现场打开消防栓，能供水，压力明显；

现场查看作业区、就餐区、办公室，火灾、爆炸伤害预防管理基本符合要求；

对水电气等使用情况由服务部报财务部门每月进行统计。

突发火灾：主要可能原因是油炸类产品制作、电器故障和消防设施失效等，控制措施主要是要求操作人员按照工艺和操作规范执行烹饪，现场询问操作人员牛\*\*、王\*\*，如何防范火灾，基本能回答。

#### 04) 油烟排放：

由甲方统一管控（委托长治市燃控工贸有限公司实施），服务部油烟主要在食品加工时产生，设置有油烟机对产生烟气进行吸取，再经风管输出至楼层顶部进行排放。现场查看：废气主要为烹饪产生的油烟废气，废气通过抽风装置进入油烟净化处理器处理后直接排放。排放口在楼顶。设备工作正常，处理有效；



提供油烟烟道清洗记录，时间 2023 年 11 月 14 日，清洗单位：长治市燃控工贸有限公司，清洗责任人：范国斌，负责人：宋星；但查看现场未能提供有效《废气》检测报告，已开符合项整改；

查见“危险源识别评价表”，涉及服务部的危险源有：热油溅洒、煤气泄漏引起火灾、设备未保养、设备无人操作时未关电源、电路老化、漏电、机械防护措施有缺陷、机械伤害、触电伤害、烫伤、食物中毒、人身伤害、火灾事故、故导致人员伤亡等；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) 火灾事故；2) 触电伤害；3) 食物中毒；4) 意外伤害事故；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。

01) **火灾事故的控制**：餐饮部对食材加工全用醇基燃料加工方式进行，无明火使用。分析能够产生火灾原因基本为醇基燃料输送管道泄漏造成火灾等。控制方式：1. 加强消防安全培训，增强消防意识，认真执行公司《消防安全管理制度》及《消防应急预案》；2. 各种电器、照明设备及线路的安装、使用规范操作；3. 配备灭火器等消防设施设备，定期检查，确保完好、有效；4. 制订应急预案，进行消防演练；

现场了解：公司制订了火灾预防管理规定、应急管理規定。食堂、厨房及办公场所均设置了消防栓、灭火器、灭火毯、消防通道、楼梯、消防报警器、应急疏散指示灯等；

食物加工采用电源能源，在厨房安装有 1 套自动消防灭火系统装置、配置有可燃气体报警器；

查，食堂员工定期参加公司或甲方的消防、应急、逃生培训和演习；

现场查看，作业地点消防逃生通道畅通，现场打开消防栓，能供水，压力明显；

现场查看作业区、就餐区、办公室，火灾、爆炸伤害预防管理基本符合要求；

对水电气等使用情况由服务部报财务部门每月进行统计。

突发火灾：主要可能原因是油炸类产品制作、电器故障和消防设施失效等，控制措施主要是要求操作人员按照工艺和操作规范执行烹饪，现场询问操作人员牛\*\*、王\*\*，如何防范火灾，基本能回答。

现场抽查 5 个干粉灭火器、1 个消火栓，状态均正常。现场抽查灭火器②、灭火器③、灭火器④，有《2024 年消防器材检查卡》抽查 2024. 1. 27~3. 22，点检：外观、配件、数量、压力是否正常、通道是否畅通、数量是否符合，检查人：牛\*\*，点检结果：正常；**现场查看消毒柜顶部放置有带有酒精的火锅炉，已现场沟通整改；**

02) **查看食物中毒**：控制见 Q8. 5. 1 生产服务控制，Q8. 6 产品服务放行；现场查看，食品制作过程制度有《切配管理标准》、《粗加工管理标准》、《储存管理标准》、《烹制管理标准》、《留样管理制度》等，不允许用过期、变质食物，餐具做到一洗二清三消毒等要求控制，生熟严格分区管理等，执行符合要求。查看留样：公司安全负责人将每日食谱中饭菜进行留样，专人专管上锁管理，并进行登记记录；

提供有的留样登记记录：

2024-03-21 留样菜品：黄瓜灌肠 130g、炆拌娃娃菜 130g、大盘鸡 130g、酸菜粉皮 130g、红烧带鱼 130g、炒合菜 130g、干锅茶树菇 130g、毛头丸 130g、米汤 130g、炒馍丁 130g、烤梨 130g、夹肉饼 130g、汤面 130g 符合要求；

从采购验收（甲方统一管控）到留样保存，均为防止食物中毒，追根溯源做预防，目前为止，暂无发生食物中毒情况。

03) **意外伤害事故**：餐饮部人身伤害主要员工操作不当造成刀伤、炒菜造成烫伤，使用设备造成机械伤害，触电，现场活动跌倒等情况。

查，食堂制订了各工序操作管理办法，并通过上墙等方式提醒操作者，并配置相应防护措施和警示标识等，防止物理伤害、摔伤、烫伤。

现场查看，地面湿滑处，但未有防滑标识警，未未放置有防护垫，绞肉机、搅拌机、和面机设备处未警示标识，蒸饭机未配有高温注意烫伤警示标识等，已现场沟通整改，验证符合要求；厨师都佩



戴有工作服、工作帽、口罩等防护设施能预防油烟、高温烫伤等伤害。

控制措施：违章用电、设施设备线路老化短路引起的触电；设备工具操作不当引起的机械伤害、烹炒过程的操作不当引起的烫伤、切菜过程刀具使用不当引起的割伤，产品搬运不当引起的摔伤；配送引起的意外事故；地面湿滑、大量卤水的使用；添加剂的使用。

组织对进入场所内的供方送货员、访客，视情况由安保人员或受访人提醒、签定安全协议等方式，告知相关遵守相应的运行准则，以防止外来人员受到人身伤害或职业健康危害。

现场“有电”、“小心地滑”、“小心台阶”等警示标识，可进一步完善高温等警示标识，沟通。

#### 04) 触电伤害：

现场“有电”、“小心地滑”、“小心台阶”等警示标识，可进一步完善高温等警示标识，沟通。

电线线路安全检查由甲方电工统一进行管理，

——抽查《服务部环境安全运行检查记录》（食堂区域），每月检查1次，检查项目包括：噪声排放、废气、固废、用电安全、劳动防护、人员服务等，检查结果：正常，检查人：牛严飞/李卓；时间：2023年10月25-2024年03月06日；

涉及服务部的管理方案，见E0 6.1.4条款，抽查《环境管理方案完成情况考核》，2023年第一至第四季度，已实施完成，但抽查油烟排放达标情况，未提供排放达标的监测证据，见运营部审核记录，同时抽查《安全管理方案完成情况考核》，2023年第一至第四季度，已完成。

——安全检查等见运营部 9.1.1 条款审核记录

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。抽针对山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所的环境安全告知书，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2023.09.11。基本符合。

组织属于一般经营企业，不涉及堵墙盲板、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。

公司为所有员工购买了五险，提供保险缴纳明细。部门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运营部负责，每月进行检查；策划基本充分。

现场抽查：

——提供有《环境/职业健康安全管理体系方案完成情况考核》，检查结果：达成，日期：2023-12-31；

——抽查《办公区环境安全检查记录》（办公区域），每月检查1次，检查项目包括：固废分类及排放、消防安全、现场卫生、电器线路、空调使用其他等，检查结果：合理、整齐、齐全、干净、整洁、无漏线、无缺氟、正常使用，检查人：王晓东；时间：2023年10月-2024年03月；

——抽查《服务部环境安全运行检查记录》（食堂区域），每月检查1次，检查项目包括：噪声排放、废气、固废、用电安全、劳动防护、人员服务等，检查结果：正常，检查人：牛严飞/李卓；时间：2023年10月25-2024年03月06日；

抽查《厨房卫生、食品安全检查记录》，检查项目：环境卫生、厨房卫生、安全检查、从业人员个人卫生状态、食品留样、消毒设施、菜品质量、售餐窗口等，检查结：符合要求；检查人：牛严飞；时间：2023.11.23~2024.03.02；

——提供有《环境/职业健康目标指标管理方案完成情况》，覆盖了垃圾及固体废弃物的排放、油烟的排放、含



油废水的排放、潜在火灾潜在火灾和意外伤害事故、火灾事故、食物中毒、触电等目标指标完成情况，截止 2023 年第四季度，已完成，编制：运营部，审批：王忠山；

查电力设备设施安全检测情况：甲方负责电气、建筑消防设施、防雷检测。

1、查消防验收：由甲方负责；

2、查电力设备设施安全检测情况：甲方负责电气、建筑消防设施、防雷检测；

3、查废气检测报告：项目名称：废气检测项目—油烟 报告编号：QT-H-202302035 委托单位：长治市德烨通餐饮管理有限公司；受托单位：山西乾态环保科技有限公司，结论：合格 检测日期：2023 年 02 月 27 日；

4、提供《古城煤矿招待所甲醇燃料巡查台账》记录有巡查日期、地点、不锈钢储罐是否有滴漏、厨房总阀、分阀门是否正常、不锈钢常压阀门是否正常、储罐灭火器是否正常、储罐外观是否有损坏等，抽查 2024.1.02、2023.12.25、2024.11.25 日记录，巡查人：郑\*\*，检查结果：正常；

5、餐食加工现场安装有固定式可燃性气体控制器，归甲方管理；

6、查持证人员上岗情况，餐饮人员均有健康证且在有效期，均符合要求，见运营部 7.2 记录

职工健康监督：公司体系范围为热食类食品制售，对员工身体影响不大，无严重职业病发生，但食品经营行业对员工身体状况要求高。公司能提供每个员工有效期内的健康证，见附件员工资质。

公司每天早上对员工进行晨检，监督员工身体状况，出现生病情况的员工禁止上岗。

绩效监测基本符合要求。

## 12) 合规评价 (EO)

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》中对合规义务进行了规定，运营部负责人表示公司收集法律法规和其他要求的渠道包括专业网站、主管机构、书店、行业/协会、监管部门网站、顾客要求、合同要求等。提供有《适用的法律法规清单》，抽主要相关的法律法规名称、具体应用条款、应用过程、责任部门情况如下：

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》、中华人民共和国水污染防治法、中华人民共和国环境噪声污染防治法，《固体废物环境防治法》、《中华人民共和国消防法》、《生产安全事故应急预案管理办法》、《突发环境事件应急管理办法》、山西省环境保护条例、山西省减少污染物排放条例、生产安全事故报告和调查处理条例、环境空气质量标准 GB3095、消防安全标志设置要求 GB 15630 全部适用，责任部门：运营部；

另抽查：《中华人民共和国劳动法》、《安全标志及其使用导则》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《生产安全事故报告和调查处理条例》、《食品安全法》、《饮食业油烟排放标准》、《中华人民共和国水污染防治法》、《水污染防治法》、《水土保持法》、《生活饮用水卫生标准》、《食品安全国家标准 食品中水分的测定》、《生活饮用水标准检验方法 微生物指标》等法律法规，控制方式基本相同。

提供《合规性评价报告》评价依据：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）、公司管理体系文件、相关法律法规和其他要求。

评价组成员：组长：总经理 成员：各部门负责人

评价时间：2023 年 09 月 28 日

评价结论：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。

## 13) 管理体系的验证、确认、评价和分析

制定了《确认验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：

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 08 月 31 日，验证人员：王晓东，李卓，牛严飞，结论：前提方案（PRP）的实施达到了预期效果。

——现场查见《危害控制计划验证》，验证时间：2023 年 08 月 31 日，验证人员：王晓东，李卓，牛严飞，结论：符合；

——生产加工用水的安全性验证、消毒餐具的安全性验证见服务部审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见服务部审核记录。

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：通过对验证结果的分析认为公司建立的食品安全管理体系基本符合 ISO22000:2018、（HACCP）体系认证标准（V1.0）的要求，基本达到预期目的。批准：王晓东，李卓，牛严飞，日期：2023 年 08 月 31 日。（策划验证的日期不合理，已现场沟通）

该组织主要为提供热食类食品制售，主要对生物危害方面验证进行验证，各类验证以现场等检查为主，对空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求，定期对产品进行第三方送检。

提供有菜品的检测报告：

报告编号：SP23120977

产品名称：土豆鸡块

检测机构：陕西太阳景检测有限责任公司

委托方：长治市德烨通餐饮管理有限公司

检测项目：沙门氏菌、大肠菌群

检测结果：合格

检测日期：2023-12-08 至 2023-12-13

报告编号：SP23120979

产品名称：米饭

检测机构：陕西太阳景检测有限责任公司

委托方：长治市德烨通餐饮管理有限公司

检测项目：沙门氏菌、大肠菌群

检测结果：合格

检测日期：2023-12-08 至 2023-12-13

提供消毒餐具检测报告，报告编号：SP23120980，检测机构：陕西太阳景检测有限责任公司，委托方：长治市德烨通餐饮管理有限公司，检测项目：大肠菌群等 2 项，检测结果：符合，检测日期：2023-12-18；

查看消毒餐具检测报告指标未覆盖：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、游离性余氯。已开不符合项整改。

提供有水质检测报告，报告编号：SP23120983，检测机构：陕西太阳景检测有限责任公司，委托方：长治市德烨通餐饮管理有限公司，检测项目：总大肠菌群等 11 项，检测结果：符合，检测日期：2023-12-11 至 2023-12-15；

### 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

#### 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《2023 年度内部审核通知书》、《2023 年内部审实施计划》，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 12 月 07-08 日；审核组组长：王晓东；组员：李卓、牛严飞；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，现场审核期间与审核组长王晓东交流，基本知道内审流程，建议后期关注并熟悉内审的实施及控制。

查《2023 年内部审实施计划》覆盖了 QEOFH 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》：抽运营部审核条款 QEOFH.2/H5.3，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；另抽食品安全小组内审检查情况，控制方式基本相同，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：公司于 2023 年 08 月重新任命了厨师长，未能提供对新厨师长：牛严飞进行岗位能力评价的证据；不符合：ISO9001、ISO14001、ISO45001、ISO22000 标准中 7.2 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 年 12 月 09 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《2023 年内部管理体系审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：公司运行的管理体系基本符合 ISO9001、ISO14001、ISO45001、ISO22000、HACCP（V1.0）标准，相关法律法规及顾客要求，适宜于公司实际运行控制，经过宣贯学习，已在公司得到了运行实施，并取得初步绩效，可予继续保持并实施。

基本满足标准要求。

## 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 12 月 26 日，查《管理评审计划》，计划于 2023 年 12 月 26 日进行管理评审，批准：王忠山，日期：2023 年 12 月 20 日。

管理评审会议于 2023 年 12 月 26 日在公司召开，会议由总经理主持；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。现场审核期间与管理者代表王晓东交流，基本知道管理评审流程，建议后期关注并熟悉管理评审输出的实施及控制。

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：管理体系内部审核情况分析（现状、结论、决议或实施纠正和预防措施要求）、对内部审核不符合验证分析、产品或过程质量趋势、顾客反馈情况、管理评审情况概述、以往管理评审的验证、关于管理体系运行状况的评审决议、改进决定、管理体系是否满足方针和目标以及贯彻实施情况评价等。

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：李卓；批准：王忠山，日期：2023-12-26；

管理评审提出的改进措施：公司体系持续运行，但是个别员工对与体系运行以及服务过程提供所必须保存的记录的要求执行的还是不到位，部分记录保存不完整，填写不规范，由运营部负责监督质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP 管理体系标准要求详细培训，增加对公司管理记录的管理；纠正预防措施：预计在 2023 年 12 月 31 日前，增加一次质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理手册对于文件记录方面的培训，着重加强员工尤其是新进员工对其的理解和学习；2023 年 12 月 28 日对纠正预防措施的验证情况进行了确定，验证人：王忠山，并提供了培训记录表。

管评结论：a. 公司的方针是适宜的。 b. 公司的管理体系是适宜的、充分的和有效的。

## 2.4 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、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理手册》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》、《潜在不安全产品控制程序》、《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；QE0FH 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。

——顾客投诉处理等主要由运营部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

查不合格品处理单：购进或生产日期：2024 年 1 月 31 日 产品名称：青椒 检验人：牛彦非 负责部门：服务部；不合格品描述：品质不佳 原因分析：供货产品质量不好 处理结论：换货；处置实际情况：退回供应商处，责令换货 验证情况：换货后质量合格，符合要求。

询问现场未发生成品需要召回/撤回的情况，提供了召回演练/可追溯演练。

其他体系运行过程，暂无采取纠正措施的需求。

与管理者代表交流，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：

食品安全小组/HACCP 小组负责将监视和测量获得的适宜数据和信息进行了分析，并利用分析结果评价以下各项结果：

- 1) 产品的符合性情况，采购验收产品均来自合格供方，有验收记录，基本符合；
- 2) 审核周期内未发生顾客投诉情况；
- 3) 通过管评、内审，体系过程绩效的监视和测量数据评价食品管理体系的绩效和有效性；
- 4) 策划得到有效实施；——见食品安全小组审核记录；
- 5) 针对识别出的风险和机遇采取了相应的措施，目前正在实施过程中；
- 6) 不定期对外部相关方的绩效进行评价，暂未发生异常情况；
- 7) 食品安全小组策划和组织了各项验证活动，基本符合标准要求。

## 3) 投诉的接受和处理情况：

顾客投诉处理等主要由运营部主管负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

审核周期内没有发生客户投诉情况。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施。

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。未发生投诉情况。

## 2.5 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：

查基础设施控制过程：

查基础设施控制过程：

公司注册地址为长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 2 幢 10 层，办公地址位于：长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 2 幢 10 层，经营所在的场所（承包食堂）位于：山西省长治市屯留县李高乡西李高村西（承包山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所单位食堂），周边未发现污染企业，食堂占地面积约 550 多 m<sup>2</sup>，共一层，主要为热食



类和凉食类食品制售场所，本次认证范围不覆盖冷食类食品制售。

现场设置有更衣室楼主要蔬菜粗加工区、禽肉粗加工区、蒸饭区、烹饪区、消毒房、洗碗间、原料库，均配置有洗手池、更衣室，基本符合热食类食品制售的要求、有原料库、冷藏冷冻柜、化学品柜等；热食类食品制售不涉及成品库，检测室1个，办公区1个；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。

所有生产设备归属权为甲方所有，公司有使用权，维护保养点检由公司负责。

提供有《设备台账》（由甲方提供工作台、四层平板货架、大锅灶、绞肉机、保洁柜、饴烙机、电炸炉、电饼铛、和面机、压面机、发酵箱等）等，涉及的设备较为简单，通过每周保养的方式进行管理，由服务部厨房工人进行每周进行点检保养，提供有《2023-2024年设备维护及卫生检查记录表》，抽查 2024.03.18：设备名称：留样柜、维护方式：除霜消毒、灶台 维护方式：除油，下水道 维护方工工：除杂物，电饼铛，维护方式：除油，冰柜 维护方式：除霜，检查结果：清洁干净，负责人：王彩萍等；

提供油烟烟道清洗记录，时间 2023 年 11 月 14 日，清洗单位：长治市燃控工贸有限公司，清洗责任人：范国斌，负责人：宋星；

设备配备、维修等均由甲方负责。

提供《古城煤矿招待所甲醇燃料巡查台帐》记录有巡查日期、地点、不锈钢储罐是否有滴漏、厨房总阀、分阀门是否正常、不锈钢常压阀门是否正常、储罐灭火器是否正常、储罐外观是否有损坏等，抽查 2024.1.02、2023.12.25、2024.11.25 日记录，巡查人：郑\*\*，检查结果：正常；

组织不涉及特种设备。

提供维修保养计划及记录，满足要求。

查食堂《服务部环境安全运行检查记录》检测项目：噪声、废报、固废、能源资源消耗、用电安全、用电安全、人员服务，每月检查一次，抽查 2024.01.16 记录，检查基本合格，检查人：牛严飞/李卓；

环保设施包括：垃圾桶、消防设施；

安全设施配置主要有：标识牌、灭火器、消防器材等，餐饮部定期维护与保养。抽查厨房加工区灭火器、消防器材点检记录：

现场查看冷藏冷冻柜定期有除霜，已形成记录，提供有《设备维护与卫生检查记录》，基本符合要求；

现场查看留样柜，制冷异常，设置温度 4.5℃，内部温度显示为 12℃，已开不符合项整改；

公司依照计划进行设备设施的升级、维护、更换、配备，相关设施配备和管理比较完善。

抽查：查看仪器设备维护、保养记录表，均按要求进行了记录。

现场查看到上述检验设备及辅助设备运行状态正常。

查见生产现场，企业无特种设备。

#### 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“测量监控设备台账”，主要包括电子厨房、食品温度计，其中电子秤、可燃气体报警器由甲方监视和检测，移动式可燃气体报警仪（型号 SDJ-Q）由供方提供使用，由供方监视和检测；

提供了：

电子厨房秤（KFS-3kg）检验报告：

证书编号：2023HH0136W，

校准时间为 2023 年 4 月 23 日；

提供电子秤-1（TCS-150），检定证书编号：JD FMS20240010 号，检定日期：2024 年 03 月 13 日；检测机构：潞安化工集团有限公司；

电子秤-1（TCS-150），检定证书编号：证书编号：JD FMS20240011 号，检定日期：2024 年 03 月 13 日；检测机构：潞安化工集团有限公司；

食品温度计（数字温度计）检测报告：

证书编号：DH23ZA006130019，

型号/规格：TP101

器具编号：SY-YW-001



校准时间为 2023 年 5 月 30 日；

现场查看冷藏柜的温度显示情况：

冷藏柜：冷藏 1：1℃、冷 2 冻 1：-14℃

现场查看菜品中心温度显示情况：

西红柿炒鸡蛋中心温度：87.3℃

现场查看消毒柜消毒温度显示情况：91.3℃

基本符合要求

监视和测量设备由服务部统一进行管理，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。

原辅料验收甲方统一管控，组织协助甲方对原材料进行进行目测及感观确认；组织未配备检测室。

监视测量资源基本满足要求。

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。

原辅料验收甲方统一管控，组织协助甲方对原材料进行进行目测及感观确认；组织未配备检测室。

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、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》7.2 条款，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

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：20 人，含各部门主要负责人 4 人。公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化。现场随机抽取运营部负责人王晓东、服务部李卓、牛严飞的岗位工作要求表，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：培训合格允许上岗。

一查员工培训：

提供《2023 年~2024 年度培训计划》编制：运营部 批准：王忠山 日期：2023.01.05 培训计划包括培训内容

参加对象 主持/主讲 培训时间 培训方式

培训内容包括：法律法规培训、原料验收知识学习、日常卫生消毒管理要求、餐饮服务培训、食品安全知识讲解、环境因素、危险源辨识培训、内部审核技巧等 22 项。

查培训记录，提供《培训效果评价记录》

抽：2023.06.30 培训记录 计划时间：2023 年 6 月

培训内容： 食品安全知识讲解

主讲/主持： 王晓东 地 点 本公司会议室

参训人员：王忠山 王晓东，李卓，牛严飞，程国婧

考核方式：提问

培训有效评价：通过此次培训，使公司员工对食品安全培训有了很大的提高和了解，此次培训结果有效。评价人员：王忠山 2023.06.30，按培训计划完成。

抽：2023.07.21 培训记录 计划时间：2023 年 7 月

培训内容： 环境因素危险源辨识培训

主讲/主持： 王晓东 地 点 本公司会议室



受训人员：王忠山 王晓东，李卓，牛严飞，程国婧

考核方式：提问

有效评价：通过此次培训，使公司员工对环境因素危险源辨识培训有了很大的提高和了解，此次培训结果有效。

评价人员：王忠山 2023.07.21

抽：2023.08.05 日培训记录 计划时间：2023 年 8 月

培训内容：组织学习 GB/T19001-2016、ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB/T24001-2016 和 GB/T45001-2020 标准内容，增加对体系条款的认识和理解；

主讲/主持：程老师 地 点 本公司会议室

受训人员：王晓东，李卓，牛严飞，程国婧

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 管理体系标准理解程度较深刻，此次培训结果有效。

评价人员：程老师 2023.08.05

与内审组长王晓东、内审员李卓、牛严飞 面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。面谈管代王晓东对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足。已开不符合项整改；

---查人员能力：

组织在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《员工考核表》包括：被考核人；所在刚我、考核内容、考核方式、考核结论

管代、运营部经理王晓东、服务部经理：李卓；服务部厨师长：牛严飞 服务部/员工代表：程国婧的《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。

---查人员持证情况：

1 健康证：提供《员工健康证表》包括生产部、运营员 26 人，均持有健康证，且在有效期内。

抽：

员工健康证：

王忠山 男 2214921 号 有效期至 2024.12.06

王晓东 男 08000014 号 有效期至 2024.09.08

李卓 男 08000015 号 有效期至 2025.03.01

常红伟 男 0944 号 有效期至 2024.03.05

王彩平 女 4658 号 有效期至 2024.08.22

张晓丽 女 4657 号 有效期至 2024.08.22

2 消防设施操作员证 共 0 名

由甲方生活服务中心统一管理；

电工证 共 0 名，由甲方生活服务中心统一管理；

3 食品安全总监及食品安全管理员 各 1 名

牛严飞：食品安全总监培训合格证 证件编号：CY2023121872465

常红伟：食品安全管理员培训合格证 证件编号：CY2023121963738

5. 厨师证 2 名



牛严飞：厨师证 证件编号：75504767554247 发证日期：2023 年 07 月

李卓：厨师证 证件编号：2005000000202562 发证日期：2020 年 12 月 07 日

---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。

现场询问牛严飞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、环境和职业健康安全、食品安全、HACCP 管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《内外部沟通控制程序》；

查内部沟通管理情况：

与员工的沟通，沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、电话（内外线）、网络、信箱等。

内容包含：管理体系的再策划、实施、保持与持续改进方面的信息，以及外部法律法规、管理体系运行有关信息、安全生产方面、消防大队、产品实现策划方面、顾客需求订单、服务的内部交流。

内部沟通情况：见会议通知、文件下发、培训记录等。

查：外部沟通管理情况：

与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构、消防大队、顾客等，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等。

提供《主要相关方信息交流一览表》相关方包括：山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所于 2023.10.20、长治市钜星锻压机械设备制造有限公司于 2023.9.11、长治市屯留区食药监局于 2023.9.11，发放了《相关方环境安全告知书》、《相关方环境安全要求通告》2023.9.11。

### 4) 文件化信息的管理：

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》、《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：管理制度 1 份；岗位职责 1 份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理孙伟批准。

查：程序文件：文件编号：DYT/CX-A-2022 版 A/0 受控状态：受控 编制：运营部 批准：王忠山

查：《管理体系手册》文件编号：DYT/SC-A-2022 版次号：A/1 受控状态：盖有受控章

编制：运营部 批准：王忠山 2022 年 09 月 01 日发布并实施(2023 年 08 月 31 日修订)，基本合理。

查《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案等，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：内审实施计划 服务部 李卓 领用文件名称：DYT-JL9.2-02，基本受控。符合要求。

查外来文件管理情况：

一提供《外来文件清单》包括《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》、《中华人民共和国水污染防治法》、《中华人民共和国噪声污染防治法》、《中华人民共和国清洁生产促进法》、《中华人民共和国节约能源法》、《中华人民共和国环境影响评价法》、《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》、《突发卫生公共事件应急条例》、《劳动防护用品管理规定》、GB18597-2013 危险废物贮存污染控制标准等，基本充分，均在有效期内。

查：记录管理情况：

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《记录清单》，共 54 份记录，清单内名称、编号、主管部门、保存期限等信息，控制基本符合。

抽：环境因素辨识评价表、重要环境因素清单、危险源风险辨识评价表、不可接受风险清单、环境管理方案

环境管理方案考核、安全管理方案、安全管理方案考核、员工考核评价表等 9 份记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。询问负责人其表示记录分别在运营部和服务部按照年限规定进行保存。

### 三、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）：无
- 9) 联系方式：——无

### 四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次不符合项：01)E 8.1、02)Q 8.6\F 8.8\H4.5、03)Q7.1.5\F8.7\H3.6、04)Q8.5.1\F8.5.4.5\H4.3.4.3

现场验证纠正及纠正措施有效。

### 五、认证证书及标志的使用



主要用于投标使用，现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

## 六、被认证方的基本信息及认证范围的表述：

公司名称：长治市德烨通餐饮管理有限公司

注册地址：长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 2 幢 10 层

经营地址：1）长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 2 幢 10 层【办公地址】

2）山西省长治市屯留县李高乡西李高村西（承包山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所单位食堂）【热食类食品制售场所】

### 认证范围：

Q：热食类食品制售

E：热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O：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：位于山西省长治市屯留县李高乡西李高村西【承包山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所食堂】的长治市德烨通餐饮管理有限公司的热食类食品制售

H：位于山西省长治市屯留县李高乡西李高村西【承包山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所食堂】的长治市德烨通餐饮管理有限公司的热食类食品制售

## 七、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，长治市德烨通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  |

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 黄童彤（FH实习审核员）



## 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](http://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。