

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：重庆迪瑞森实业发展有限公司

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）：张 丽

审核组员（签字）：黄 刚 明利红

报 告 日 期：2024 年 5 月 2 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址：北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话：010-8225 2376

官 网：www.china-isc.org.cn

邮 箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：

■ 管理体系审核计划（通知）书

■ 首末次会议签到表

■ 文件审核报告

■ 第一阶段审核报告

■ 不符合项报告

□ 其 他

2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。

3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。

4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。

5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。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，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人 审核组长： 张丽

组 员： 黄刚 明利红



受审核方名称：重庆迪瑞森实业发展有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
1	张 丽	组长	审核员	2023-N1QMS-3216621 2023-N1EMS-3216621 2023-N1OHSMS-3216621 2023-N1FSMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621	E:30.05.00 O:30.05.00
2	黄 刚	组员	审核员	2022-N1QMS-4012239 2023-N1EMS-4012239 2024-N1OHSMS-4012239 2021-N1FSMS-1012239 2021-N1HACCP-1012239	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E
3	明利红	组员	审核员	2023-N1QMS-4093634 2021-N1EMS-3093634 2022-N1OHSMS-3093634	\

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	苏玉、任桂淑、韩俊杰、郭亮	向导	受审核方
2	\	观察员	\

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（☒质量☒环境☒职业健康安全☒食品安全管理体系☒危害分析与关键控制点）管理体系与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015,O: GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018,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：\

d) 相关的法律法规：中华人民共和国宪法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国民法典、中华人民共和国计量法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国招标投标法、中华人民共和国消防法、食品生产许可审查通则、食



品标识管理规定、国家食品安全事故应急预案、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国大气污染防治法、中华人民共和国水污染防治法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法、食品标识管理规定、食品召回管理规定、重庆市食品安全条例等。

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：《生活饮用水卫生标准》（GB 5749-2022）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》（GB/T 22000-2006）、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）、《食品安全国家标准 航空食品卫生规范》（GB 31641-2016）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04月30日 下午至2024年05月02日 上午 实施审核。

审核覆盖时期：自2023年9月1日至本次审核结束日。

审核方式：■现场审核 □远程审核 □现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

Q：餐饮服务（热食类食品制售）

E：餐饮服务（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（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：位于重庆市长寿区江南街道长寿经开区钢城大道2号重庆迪瑞森实业发展有限公司承包重庆钢铁有限公司1食堂餐饮服务（热食类食品制售）

H：位于重庆市长寿区江南街道长寿经开区钢城大道2号重庆迪瑞森实业发展有限公司承包重庆钢铁有限公司1食堂餐饮服务（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：重庆市长寿区桃兴三路3号附25号2-1

审核地址：重庆市长寿区江南街道长寿经开区钢城大道2号1食堂

经营地址：重庆市长寿区江南街道长寿经开区钢城大道2号1食堂

办公地址：重庆市长寿区江南街道长寿经开区钢城大道2号1食堂

注：一阶段进行过变更，理由：明确地理边界/范围。

现场查见总公司经营许可证的经营场所“重庆市长寿区凤城街道长寿路13号5幢1-1#-1附2”仅为总公司持有资质地址，非本次覆盖范围；本次审核覆盖范围为承包食堂甲方/客户方经营许可证经营场所“重庆市长寿区江南街道长寿经济开发区钢城大道2号”，同审核地址一致，即1食堂所在地。

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）：\

1.5.4 一阶段审核情况：

于2024-04-29 8:00:00 上午至2024-04-29 17:00:00 下午进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：危害控制、预备步骤、危害分析与制定控制措施、HACCP计划的确认、HACCP体系验证等。

1.5.5 本次审核计划完成情况：



- 1) 审核计划的调整： ☒ 未调整； ☐ 有调整，调整情况：
- 2) 审核活动完成情况： ☒ 完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素
☐ 未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（3）项，涉及部门/条款：运营部 Q8.6、F8.8.1、H4.5；Q7.1.5；行政人事部 QEOF9.2H5.3；

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 ☐ 整改或 ☒ 提交纠正措施计划时限：2024 年 6 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 4 月 30 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合项关注，HACCP 体系验证、OPRP 监控、CCP 监控等。

3) 本次审核发现的正面信息：

企业多次组织人员进行专业知识培训，员工素质得到提高；体系实施后更加重视现场质量和安全的控制、管理工作。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好；依据标准要求并结合实际，有效地策划和运行管理体系，并持续改进其有效性；最高管理层能够积极参与，以身作责，带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求；能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

2) 风险提示：

产业政策和行业风险需要企业进一步加强关注，以便更好的识别、降低风险和把握机遇，促进企业发展。

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：2021 年 8 月 4 日 体系实施时间：2023 年 9 月 1 日

2) 法律地位证明文件有：

提供 1 营业执照 编号：91500115MAABWWKH39

成立日期：2021 年 8 月 4 日，无有效期信息；

经营范围的相关描述：许可项目：餐饮服务；

注册地址：重庆市长寿区桃兴三路 3 号附 25 号 2-1

（注：注册地址仅注册，审核覆盖经营地址为：重庆市长寿区江南街道长寿经开区钢城大道 2 号。）

提供 2 食品经营许可证 编号：JY35001151041357

经营者名称：重庆迪瑞森实业发展有限公司



经营场所：重庆市长寿区凤城街道长寿路 13 号 5 幢 1-1#-1 附 2

（注：总公司持有资质，非本次覆盖范围。）

业态：中型其他单位食堂 经营项目：热食类食品制售

发证日期：2022 年 11 月 28 日 有效期至 2027 年 11 月 27 日

发证机构：重庆市长寿区市场监督管理局

提供 3 承包食堂甲方/客户方：食品经营许可证 编号：JY35001151046141

住所：重庆市长寿区江南街道江南大道 2 号

经营场所：重庆市长寿区江南街道长寿经济开发区钢城大道 2 号

（注：同审核地址一致，即 1 食堂所在地。）

业态：大型企事业单位食堂 经营项目：冷食类食品制售（含肉类冷食）；糕点类食品制售（不含裱花糕点）；热食类食品制售；

发证时间：2023 年 3 月 24 日 有效期至：2028 年 3 月 23 日

发证机构：重庆市长寿区市场监督管理局

现场核实以上证件真实有效，且经营范围及许可范围包含体系认证范围。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：14 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

工作和生产方式：单班次生产；上班时间为 8:00-17:00，8 个小时一班，共一班。

4) 范围内产品/服务及流程：生猪屠宰、分割

餐饮服务（热食类食品制售）流程图：

1) 收货验收→2) 货物仓储→3) 清洗→4) 粗加工→5) 烹饪→6) 分餐 售卖→7) 洗消清洁→8) 餐器具保洁

米饭工艺流程：

1) 原料采购验收→2) 贮存→3) 领料→4) 初加工(挑选异物清洗、淘米)→5) 蒸煮→6) 成品、留样→7) 食堂售卖

面食工艺流程图：

1) 原辅料采购验收→2) 原辅料预处理→3) 配料→4) 发酵→5) 成型(包馅或不包馅)→6) 醒发→7) 蒸煮→8) 食堂售卖

菜品工艺流程：

1) 原料验收→2) 贮存→3) 领料→4) 预处理初加工→5) 切配→6) 烹饪→7) 托盘存放→8) 供餐

餐具清洗消毒：

1) 餐具→2) 回收→3) 清洗→4) 消毒→5) 备用

经识别：

1个CCP点：CCP菜肴烹调 CL值：成品中心温度大于70℃；

2个OPRP点：OPRP1原辅料验收 显著危害：致病菌；农药、兽药残留、重金属、真菌毒素等；

行动准则：畜禽肉类验收：合格供方、畜禽肉类产品动物检疫合格证明；蔬菜验收：合格供方，农残检测：快速测定仪，抑制率<50%为合格。



来自合格供方：1畜禽肉要有动检票合格证、2禽蛋类农残、兽残不超标、3蔬菜类有农残合格报告、4每年收集第三方检测报告。

OPRP2餐具消毒 显著：危害致病菌残存

行动准则：高温100° C消毒时间不少于30分钟。

以上无需要确认过程。

外包过程为：虫鼠害消杀、油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏。

无不适用条款。

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

企业有策划并保持文件化的信息，制定了 QEOFH 管理手册、程序文件、管理制度汇编、火灾应急预案、作业指导书、检验规程、运行记录等体系文件，策划的体系文件基本充分，策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际。

一体化管理体系文件自2023 年9月1日发布、实施，成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。

企业有识别并收集了适用的法律法规和其他要求等外来文件。

管理方针：卫生安全，质量求生存；主动服务，创新求进步；遵守法律法规，预防控制污染；安全第一，预防为主，遵守法规，持续改进。

本年度（2023年12月26日）实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审，基本适宜，并符合现状；查见“过程目标考核清单”2023 年9月到2024 年3月份统计结果达到目标要求，如下：

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
总目标	顾客满意率 ≥ 85 分	每年根据调查平均分、评价加权法获得	90.69分	合格
	采购验收合格率达100%	季度合格数/总数 $\times 100\%$	100%	合格
	火灾为0	年实际发生情况	0	合格
	固体废物合规处理100%	年处置数/总数 $\times 100\%$	100%	合格
	重大安全事故为0	年实际发生情况	0	合格
	食品中毒事故、甲方/客户/社会投诉0次	年实际发生情况	0	合格
行政人事部（含财务）	人员持健康证上岗率100%	受控数/总数 $\times 100\%$	100%	合格
	人员培训上岗率100%	年合格数/总数 $\times 100\%$	100%	合格
	为管理体系的建立、实施和改进100%提供资金保障	年应提供/总数 $\times 100\%$	100%	合格
	固体废物合规处理100%	年处置数/总数 $\times 100\%$	100%	合格
	火灾为0	年实际发生情况	0	合格
运营部	顾客满意率 ≥ 85 分	每年根据调查平均分、评价加权法获得	90.69分	合格



重大安全事故为0	年实际发生情况	0	合格
食品中毒事故、甲方/客户/社会投诉0次	年实际发生情况	0	合格
采购验收合格率达100%	年处置数/总数*100%	100%	合格
销售食品卫生指标合格率100%	季度合格数/总数*100%	100%	合格

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

1.1 H 总要求/FQEO 理解组织及其环境、食品安全管理体系：公司 QEOHF 管理手册进行了规定，企业从事餐饮服务（热食类食品制售）；公司成立于 2021 年 8 月 4 日，营业期限长期；注册地址：重庆市长寿区桃兴三路 3 号附 25 号 2-1，经营地址：重庆市长寿区江南街道长寿经开区钢城大道 2 号 1 食堂，是一家以餐饮服务（热食类食品制售）为主的企业；本次覆盖地理边界范围为：位于重庆市长寿区江南街道长寿经开区钢城大道 2 号重庆迪瑞森实业发展有限公司承包重庆钢铁有限公司 1 食堂餐饮服务（热食类食品制售）；企业于 2023 年 9 月 1 日依据 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》、ISO22000:2018 标准、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准建立了五体系文件，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。

1.2 H 文件要求/FQEO 成文信息：在总经理王海波的领导下，公司策划了管理方针，以文件的形式下发。明确了公司管理体系范围，包括了所覆盖的产品类别、操作场所及操作步骤，在手册中也明确了对各程序文件的引用；并通过管理手册、程序文件、危害控制计划、流程图、职能分配表、各岗位任职要求等明确了职责和权限以及对职能的分配；明确了产品实现主要过程及管理职责；管理层已对各部门配置了适宜的资源 and 信息，来支持这些过程的运行 and 对这些过程的监视；审核周期内部门架构及职责权限未发生变化。

2.1 H 管理承诺/F 领导作用与承诺：现场总经理王海波表示，公司领导层为了证实其对管理体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对公司管理体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司管理方针和管理目标、确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注食品安全问题、环保问题、职业健康安全问题、产品质量问题等，鼓励有效的内部报告，支持并确保管理体系的要求与企业的运营管理相整合，在公司内部通过培训、会议、绩效考核等方式推行企业的食品安全文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，收集了餐饮服务（热食类食品制售）相关的法律法规，并通过教育、宣传、培训等方式使组织的员工理解满足与管理目标相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对管理体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。

2.2 合规义务：公司在 QEOHF 管理手册中对合规义务进行了规定，行政人事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；提供质量、食品安全、环境、职业健康安全管理体系《法律法规清单》，记录了文件名称、编号、份数等。

2.3 食品安全文化：现场与总经理王海波沟通，其表示非常重视公司的食品安全文化建设，在努力倡导为员工提供和谐、有活力的工作环境氛围，通过培训、员工大会、考核、团建等方式让员工知晓公司的食品安全文化，形成较好的食品安全意识；在公司餐饮服务（热食类食品制售）过程中传播 and 有效的沟通价值观、公司的各项政策要求、公司发展方向、公司要求等，确保各级员工积极参与公司的食品安全文化



建设，让员工感受到以企为家，同时综合部负责人通过会议、意见箱、培训、团建、不定期交谈等方式及时获取员工的反馈信息，确保及时给予解决；建立有食品安全文化建设评估、改善机制。

2.4 方针、目标：公司于2023年9月1日发布了经总经理批准的管理方针：卫生安全，质量求生存；主动服务，创新求进步；遵守法律法规，预防控制污染；安全第一，预防为主，遵守法规，持续改进；管理方针包含在管理手册中，审核周期内未发生变化；现场观察管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实；通过宣传单、标识、合同、文件传递等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；现场总经理表示公司的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；提供了目标指标分解考核证据，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况目标：顾客满意率 ≥ 85 分；采购验收合格率达100%；火灾为0；固体废物合规处理100%；重大安全事故为0；食品中毒事故、甲方/客户/社会投诉0次；以上目标已经完成。

2.5 职责、权限与沟通：公司领导层为确保实现公司策划的管理目标，满足顾客要求和适用法律法规要求等，对组织的角色、职责和权限进行分配，审核周期内组织架构设置未发生变化，部门负责人也未发生变化；食品安全小组组长/HACCP小组组长邓小莉负责向总经理王海波报告管理体系绩效和改进的机会；总经理负责管理体系变更事项的角色和职责的指派工作；通过文件，会议，培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级；组织的职责和权限分配适宜，审核周期内未发生变化，基本符合要求；审核周期内食品安全小组组长及成员未发生变化，其职责与权限在管理手册中明确规定；食品安全小组开展了各项确认验证工作；公司在管理手册中任命了食品安全小组/HACCP小组组长为：邓小莉，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司HACCP小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了后厨、餐厅、行政人事、运营品控等过程，包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施HACCP计划书，未聘请外部专家参与。

3.1前提计划/总则：公司在管理手册中进行了策划，结合企业实际情况、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/食品安全体系所需的卫生条件；企业的前提计划主要体现在前提方案、过敏原控制程序、脆弱性风险评估控制程序、放行控制程序等文件中，基本满足标准中有关前提计划的要求。

3.2 人力资源：提供岗位工作要求表，覆盖到公司总经理、各部门及岗位人员，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：14人，含各部门主要负责人5人；公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化；现场随机抽取行政人事部负责人苏玉、运营部韩俊杰的岗位工作要求表，基本满足要求；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。

3.3 良好卫生规范：组织策划了《前提方案》（文件编号：DRS-PRP/GMP-2023），包括对食堂及周边环境卫生、就餐区和操作区、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。查防止交叉污染的措施满足要求；加工场所分为：粗加工区：摘菜、洗菜 精加工区：刀具、砧板荤素区分，处理生食 白案间：面食加工 蒸饭间：米饭加工 后厨：菜品炒制，处理熟食；每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；提供有餐厅内部环境采用洗涤剂清洗保洁，就餐区环



境每天采用84消毒，现场化学品在指定位置存放，设置专人专管，并加贴有标识；由规定配比浓度和记录、领用记录；现场查看消毒操作，场地的清洁卫生符合要求，提供1食堂场地消毒台账；抽2024年4月1日 配置时间9:24 消毒液名称:84消毒液 配置浓度: 1:40 配置人: 刘淑芬 使用用途: BCDHZ 早/中/晚 执行人: 王正秀 检查人: 文德英；抽2024年4月12日 配置时间9:24 消毒液名称:84消毒液 配置浓度: 1:40 配置人: 刘淑芬 使用用途: BCDHZ 早/中/晚 执行人:王正秀 检查人: 文德英；抽2024年4月25日 配置时间9:24 消毒液名称:84消毒液 配置浓度: 1:40 配置人: 刘淑芬 使用用途: BCDHZ 早/中/晚 执行人:王正秀 检查人: 刘淑芳 备注: 消毒液消毒包括a 洗手消毒; b 就餐大厅; C 售卖间及台面; d 后厨; e电动餐车; f 送餐转运车及送货车辆; G 岗位餐周转箱; H 更衣室; I 办公室; 每餐次完成哪个工序的消毒, 在使用用途内填写相应的字母(其中B、C、D、E、F、G、H、I需每天一次);填写相应早/中/晚;配置方法:严格按照当期所使用消毒液使用说明进行配置; 餐具清洗、消毒均采用洗洁精清洗及红外线消毒提供《食堂餐具消毒记录》: 2024年3月16日《餐饮餐具、刀具等消毒记录》餐用具名称: 碗、筷子、调羹、餐碟; 消毒方式: 高温消毒; 早餐餐具消毒时间: 9:02至9:42; 午餐餐具消毒时间: 14:05至14:45; 晚餐餐具消毒时间: 18:01至18:41; 2024年3月16日《餐饮餐具、刀具等消毒记录》餐用具名称: 菜刀、菜墩; 消毒方式: 高温热水消毒; 早餐消毒时间: 10:05至10:45;晚餐消毒时间: 16:01至16:40; 2024年3月28日《餐饮餐具、刀具等消毒记录》餐用具名称: 碗、筷子、调羹、餐碟; 消毒方式: 高温消毒; 早餐餐具消毒时间: 9:10至9:55; 午餐餐具消毒时间: 13:07至14:00; 晚餐餐具消毒时间: 18:03至18:45; 2024年3月28日《餐饮餐具、刀具等消毒记录》餐用具名称: 菜刀、菜墩; 消毒方式: 高温热水消毒; 早餐消毒时间: 10:03至10:45;晚餐消毒时间: 16:04至16:47; 工具(刀具、砧板)采用热水消毒, 每日两次分别在早班前, 晚班前, 现场观察, 晚班前员工对刀具、砧板采用热水对其进行蒸煮消毒; 提供有《库房管理台账》, 时间: 2024年1月—2024年4月, 记录有: 消毒酒精、洗洁精、84消毒液, 领用人、数量, 保管人: 刘淑芳; 人员卫生满足要求; 查健康证明 重庆市从业人员预防性健康卡 从业人员类别:餐饮 姓名:汪小蓉 性别:女 编号: 8690 体检日期: 2024年2月3日(有效期一年) 体检机构:重庆市长寿区川东医院; 姓名:苏玉 性别:女 编号: 6874 体检日期: 2023年8月19日(有效期一年) 体检机构:重庆市长寿区川东医院等, 同时还查看了保洁、服务员、厨师、售卖等, 均有效。现场见员工工作服、工作帽自洗, 基本干净整洁; 员工洗手区有洗手消毒池, 一阶段发现的只有洗手、没有消毒已经完善; 员工个人卫生: 抽2023年10月至2024年3月每日健康检查表(晨检)包括: 痢疾, 伤寒, 病毒性肝炎等消化道传染病, 活动性肺结核, 化脓或渗出性皮肤病, 发热及感冒, 腹泻, 皮肤伤口或感染, 咽部炎症等, 工服不洁净, 工作帽, 专间戴口罩, 头发不外露, 不留长指甲, 无饰物, 面部整洁不留胡须及鬓角, 头发不外露, 其他有碍食品安全的疾病及不规范行为; 以上检查均合格; 班前、班后交流: 抽2024年2月3日早会记录表, 早会内容: 食品安全(生熟分开)、精神状况(良好)、菜品质量(色香味)、团队精神(大家合作), 有参会人员签名; 2024年3月11日早会记录表, 早会内容: 食门前三包、精神状况(良好)、菜品质量(色香味)、团队精神(大家合作), 有参会人员签名; 2024年4月17日早会记录表, 早会内容: 食品安全(生熟分开)、精神状况(良好)、仪容仪表(着装整齐)、团队精神(大家合作)、血压(正常), 有参会人员签名; 以上符合要求。

3.4 产品设计和开发: 运营部负责新菜品的开发, 主要开发人员有王海波、苏玉、韩俊杰、邓小莉、李中成等5人, 在餐饮管理服务行业多年, 具备食堂管理和菜品开发的相关经验, 能力满足公司设计和开发的需要; 查公司管理手册 8.4.3产品设计开发条款, 按标准要求, 规定了食堂管理和菜品开发过程及相互作



用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改；各过程要求符合标准要求，公司从事的食堂管理服务工艺成熟固定，根据法律法规和顾客要求进行餐食加工，组织所加工的菜谱均为大众传统菜式；随市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新菜品时公司按照策划的设计和开发要求进行设计开发，确保产品的安全性、符合性、适用性，以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望；查看近期焦糖茄段的开发方案，任务来源：顾客要求，项目负责人为韩俊杰，方案策划完成期限2024年03月01日；方案具体内容：收集整理和焦糖茄段制作相关信息，确定和焦糖茄段具体质量要求；策划原料的采购、确定加工所需烹饪器具、操作人员等能力是否满足客户质量要求；策划菜品制作过程相关资料：设计开发输入菜品配方表，包括：设计开发输入原料（茄子、花椒、辣椒、白糖等），设计开发评审记录（卫生要求及依据的标准、法律法规等），设计开发输出清单（包括《焦糖茄段制作流程》、烹饪时间、质量标准等工艺文件），设计开发验证报告：焦糖茄段开发方案完善、记录完整，达到预期的设计开发目的；公司的食堂管理和菜品设计受控。

3.5 采购管理：公司在QE0FH管理手册进行了规定，并策划了采购管理控制程序、良好卫生规范、前提计划等；采购过程控制：对合格供方的筛选及评定，主要由总经理及采购员负责，在确定的合格供方后，采购员负责对所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责；同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等；提供《合格供方名录》，包括 蔬菜、米、面、粮、油、肉、调味品、劳保用品、餐具、添加剂、洗涤消毒用品等；外包过程为：虫鼠害消杀、油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏，提供了外包方合同，但是外包合同需要更新变更，提出改进意见。

3.6 监视和测量/F8.7监视和测量的控制：公司的《监视和测量资源控制程序》（编号：DRS-CX-2023-05）规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求；抽查“需检定设备器具台账”，主要包括台秤、食材中心温度计、厨房电子秤共3件；现场查看冷藏冷冻柜的温度显示情况：冷冻柜1：冷冻：-16℃ 冷冻柜2：冷冻：-17℃ 冷冻柜3：冷冻：-14℃ 冷冻柜4：冷冻：-16℃ 冷冻库温度17℃；组织验收主要通过验证供方提供的产品送货单据/合格证明等信息，组织未配备有检验室；查公司厨房台秤、食材中心温度计校准或检定情况：现场未提供监视测量资源：温度计 TP300、台秤 XK3190-A、电子秤 ACS-30 等校准证书（或记录/报告），已经开具不符合报告。

3.7 标识和追溯：公司在《管理手册》中对可追溯性进行了规定，并策划了标识和可追溯控制程序、不合格品和纠正措施控制程序；同时在《撤回/召回控制程序》（编号：DRS-CX-2023-21）文件中规定了：规定了在食品加工和服务过程中，应以适当方式标识食品，以防止误用和混淆，并通过唯一性标识及其记录系统实现可追溯要求；为已进入消费市场的食品发生召回要求时，确保有企业标志的食品在任何时候从市场召回时都能尽可能有效、快速和完全进入调查程序，并实施召回；查见提供有公司于2023年10月进行了食品召回演练，演练结果：本批次干锅包菜全部召回，基本可实现产品追溯。

现场查见：餐饮各区域有简单标识：有更衣室、粗加工间、白案间、蒸饭间、后厨、售卖区、洗消间、办公室、干副房、粮油库、冷冻库、杂物间等标识，区域划分基本合理；菜品等较丰富（午餐有50余个菜品、晚餐15个左右菜品），售卖区分为基本餐素菜、基本餐荤菜、炖汤、蒸菜、特色餐等窗口，每个窗口售卖哪些菜品标识清楚；原料库主要是大米、面粉，调味品、大豆油等，有标签标识，摆放离地离墙；现场有留样产品：提供《食品留样记录表》，编制了《食品留样管理制度》，规定留样食品应按品种分别盛



放于清洗消毒后的密闭专用容器内，防止样品之间污染；在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 200g；取样工作完成后，应将留样食品及时存放在专用的、具有冷藏功能的留样冰箱（柜）内，在冷藏条件下（0~4℃）存放48小时以上。有效、受控。

3.8 产品放行：公司主要提供热食类食品制售，包括各类米饭/包子等主食，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《外部提供的食品和服务控制程序》、《不合格品和纠正措施控制程序》等，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内规范内容没有发生修改；食堂的所有食材验收由运营部管理，组织运营部厨师长李中成提前制定菜单，然后由总经理确认菜单，公司根据确认好的菜单，确定原材料采购计划后在网上对供应商进行下单采购，运营部对食材采购验收提供《静乐县食品经营进货台账》，对原材料品质惊醒备注，厨师负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等，运营部厨师对采购的食材只进行感官目测确认是否合格；现场查看4月21日晚餐土豆片过油肉、炒米线、火锅菜、尖椒炒白菜、韭菜卷子、糖三角、南瓜稀饭等；抽2023年9月至 2024年3月份《食品采购索证索票验收台账（粮油）》包括：大米、面粉、非转油、生抽、老抽、食盐、鸡精等；《蔬菜类农药残留检测表》包括：魔芋、四季豆、瓢白、冬瓜、杏杏鲍菇、莲白、大白菜、小葱、黄瓜、西红柿、尖椒等，农残检测均合格；提供猪肉 动物检疫合格证明(产品B) No. 5081233723 产品名称：猪(胴体/白条) 数量及单位：5000公斤 检疫标志号检疫合格 备注：本批动物产品经检疫合格，应于当日到达有效，官方兽医签字:白合强；肉品品质检验合格证 畜禽屠宰企业专用 (20)NO. 017025191 产品名称：白条肉 产品数量/重量:壹头 生产日期22年3月8日 企业肉品检验印章:重庆市农业农村委员会监制；鸡肉 动物检疫合格证明(产品B) No. 5080929081 产品名称鸡(胴体/白条) 检疫标志号：检疫合格 本批动物产品经检疫合格，应于当日到达有效，官方兽医签字:何建伟 签发日期：2024年 03月18日；冻货 检测报告（谱尼测试） No. A4D208030A4F 1003327 样品名称：鸡肉 样品等级 检测日期：2023-02-08~ 2023-02-14 检测类别：委托检测 检测项目：诺氟沙星、三聚氰胺、氧氟沙星、感官（色泽、气味、状态）、挥发性盐基氮、异物、加热后肉汤、冻禽产品解冻失水率、六六六、滴滴涕、强力霉素、土霉素/金霉素/、四环素(单个或组合)、氯丙嗪、林可霉素、二氯二甲吡啶酚(克球酚))、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物等共77℃项；其他还包括：干页豆腐 检测报告 No : ZZ24SW0095000B 规格型号：2. 5kg/袋 检测类别:委托检测 机构：山东中质华检测试验有限公司 检测日期：2024-01 -2至2024-01-29 判定依据：SB/T 10379- 2012、 GB 19295 2021、 GB 2762 -2022、 GB 2760- 2014 检测项目：形态，色泽，组织结构，滋气味，杂质，过氧化值，铅，镉，总砷，糖精钠，甜蜜素，柠檬直，日落黄 检测结论：该样品本次检测，所检项目符合SB/T 10379-2012、 GB 19295 2021、 GB 2762- 2022、 GB 2760-2014要求，签发日期：2024-02-04；编号:ZSY2024-01-1608-1 样品名称:雪花鸡排 机构：众平检测有限公司 检测日期：2024-01 判定依据：SB/T 10379-2012、 GB 19295 -2021、 GB 2762 -2022 检测结论：样品所检项目符合SB/I 10379-2012 要求；检测项目：形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌，签发日期：2024年01月22日；检验编号:2024-01WB021645 产品名称:食用植物调和油 机构：重庆万标检测技术有限公司 检验日期：2024年01月 检验依据：GB 2716 -2018 《食品安全国家标准植物油》(食用植物油) 检验项目：过氧化值、溶剂残留量、邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)、乙基麦芽酚 检验结论：样品经检验，除备注栏指标外所检项目符合GB 2716-2018食品安全国家标准植物油》



(食用植物油)标准要求, 签发日期:2024年1月31日; 大米 检验报告 编号SPW 2023-10-0037 检验类别委托
检验 机构: 鸡西市精工丰华检验检测服务有限公司 检验项目: 碎米、水分等 不合格项数: 0 检验依据:
GB/T 1354-2018 《大米》 检验项目: 碎米(总量, %; 其中:小碎米含量, %), 加工精度, 不完善粒含量, %, 水分含量, %; 杂质(总量, %, 其中: 无机杂质含量, %), 黄粒米含量, %, 互混率, %, 色泽、气味 签发日期:2023年10月18日; 调味料/酱油 检验报告 产品名称黄花园酱油(酿造酱油) 检验类别: 委托检验
机构: 重庆市涪陵食品药品检验所 检验依据: GB/T 18186- 2000 《酿造酱油》, GB 2762- 2022 《食品安全国家标准食品中污染物限量》, GB2761- -2017 《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》, GB 2717-2018
《食品安全国家标准酱油》 检测项目: 香气、色泽、体态、滋味、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、全
氨(以氮计)、可溶性无盐固形物、氨基酸态氮(以氮计)、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B₁、
大肠菌群、菌落总数; 检验结论: 该样品经检验, 所检项目符合GB/T 18186- 2000《酿造酱油》, GB 2762-
2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》, GB 2761 -2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》,
GB 2717-2018《食品安全国家标准酱油》要求, 签发日期2024年01月31日; 加碘食用盐 检验报告 编号No:
20240038 机构: 国盐检测(天津)有限责任公司/国家盐产品质量检验检测中心 包装规格:500克/袋 签发日
期: 2024年1月5日 产品标准GB/T 5461-2016 检验项目/参数: 感官要求、粒度(0.15~0.85) m、白度、碘
强化剂(以I计)氯化钠(以湿基计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、钡(以Ba计)
检测结论: 按GB/T 5461-2016《食用盐》中加碘精制盐一级晶标准检验, 所检项目符合标准规定。辣椒 检
验报告No:24NYW00212 产品名称李肖得脆香辣椒节 检验类别: 委托检验 机构: 重庆能院食品检测有限
公司 检验依据: GB/T 30382 -2013辣椒(整的或粉状) 检验项目: 总灰分(质量分数, 干基), 酸不溶性灰
分(质量分数, 干基) 检验结论: 经检验, 所检项目, 符合GB/T 30382-2013标准要求, 签发日期: 2024年1
月; 检验报告 编号No. 2023-01WB121099 样品名称:豆腐皮、豆腐丝、豆腐结、豆皮条混合 机构: 重庆
万标检测技术有限公司 检验检测依据: GB 2712 -2014《食品安全国家标准豆制品》检验项目: 感官-色
泽、感官-滋味、气味、感官-状态、二氧化硫残留量(以SO₂计)、铅(以Pb计)、日落黄及其铝色淀(以日落
黄计) 检验检测结论: 该样品经检验, 除备注栏指标外所检项目符合GB 2714-20;4 《食品安组家标准豆制
品》标准要求, 签发日期2023年12月23日; 大白豆 检验报告 编号: No: 24NYW00200 检验依据:GB 2762 -2022
食品安全国家标准食品中污染物限量 检验项目: 铅(以Pb计) 检验结论: 经检验, 所检项目, 符合GB
2762-2022标准要求, 签发日期: 2024年1月11日; 食品添加剂碳酸钠/清洗用 检验报告编号:H2302860 机
构: 西安市产品质量监督检验院 检验依据或综合判定原则:GB 1886. 12021 检验项目: 色泽、状态、总碱
量(以Na₂CO₃计)(以干基计), 总碱量(以Na₂CO₃计)(以湿基计), 氯化物(以NaCl计)。(以干基计), 铁(Fe)
(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)、水不溶物(以干基计) 检验结论:该样品按GB 1886.
1-2021标准检验, 判定为合格, 签发日期2023年10月11日; 外包过程控制: 企业外包过程为: 虫鼠害消杀、
油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏; 查厨余垃圾清运、隔油池清掏 提供服务: 重庆渝鹰环卫服
务有限公司; 能查见城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输、处置服务许可证。厨余垃圾清理由公司负责
找第三方进行处理, 公司提供了泔水处理协议, 如下内容: 餐厨垃圾废弃油脂(地沟油)回收处置服务协议
书(YY-HT-DXF (2020-21D) 甲方: 重庆钢铁集团有限公司 乙方: 重庆渝鹰环卫服务有限公司 为贯彻落实
《国务院办公厅关于进一步加强“地沟油”治理工作的意见》(国办发(2017) 30号), 进一步督促餐饮服务
单位落实主体责任, 排查餐饮服务单位购进、贮存及使用食用油的食品安全风险隐患, 严厉打击违法回收



和使用废弃油脂犯罪行为，切实保障人民群众的饮食安全，保证餐厨废弃油脂、地沟油能得到无害化处置，不再危害社会，能资源化利用，创造节约型经济，现就甲方委托乙方回收餐厨废弃食用油脂(地沟油)等相关事宜作如下约定:乙方是经工商、环保、市政环卫等部门审核批准的合法单位，通过政府招投标成为重庆市环卫集团黑石子餐厨垃圾处理厂(地沟油)收运处置的合法经营企业，持有市环卫局颁发的《城市生活垃圾经营性运输、处置服务许可证》；能保障收运的餐厨废弃食用油脂(地沟油)不再回流餐桌和危害社会并在公安和药监部门的监督指导下依法开展工作；甲方将餐厨废弃食用油脂(地沟油)委托给乙方回收和无害化处置，双方均不向对方收取任何费用；乙方为甲方免费提供隔油池和油水分离器清掏、疏通和清洁服务。清掏频次视情况而定，一般保持每周至少清掏一次，其他管网与乙方无关；乙方清收废弃食用油脂(地沟油)只能用于工业，不得流入食品行业，如因乙方原因造成流向安全的后果由乙方承担一切法律责任；乙方负责隔油设备和清收区域的清洁卫生，不得造成环境污染；乙方清收工作人员进入甲方区域必须严格遵守甲方的各项管理规定，不能影响甲方的正常工作秩序，服从甲方的时间安排和现场管理，只能在实施清收行为所必需的区域活动，超区域实施违规行为的，甲方有权按规定对乙方的当事人进行提醒；乙方的人员在甲方开展回收工作时，其人身安全由乙方自行负责；乙方在接到甲方清收餐厨废弃食用油脂(地沟油)的通知后，须按甲方要求的时间到达现场清收；乙方的环卫特种作业车在维护工作期间)势人甲方车库的停力不车费由甲方负责协调解决，不收取停车费；本协议期限自2021年4月1日时至长期。在本协议到期时，如甲、乙双方无异议，本协议自动延续；公司提供了《剩饭剩菜规范处理记录表》抽 2023年10月20日处理饭菜名称：厨余垃圾，数量：2斤，处理方式：倒进泔水桶，处理时间：18:05，操作人：廖燕；记录人：刘淑芳 抽 2023年11月14日处理饭菜名称：厨余垃圾，数量：3斤，处理方式：倒进泔水桶，处理时间：18:10，操作人：廖燕；记录人：刘淑芳 抽32023年12月20日处理饭菜名称：厨余垃圾，数量：3斤，处理方式：倒进泔水桶，处理时间：18:09，操作人：江小容；记录人：刘淑芳 ；抽2024年1月17日、2024年2月21日、2024年3月15日、2024年4月10日《专业清洁公司对隔油池、抽排系统清理记录》，内容包括：清理方式：清理沉渣 清理人：王勇 责任人员签字：韩俊杰；外包：虫鼠害消杀 服务单位：重庆丽泽环卫服务有限公司；提供卫生许可证；查《1食堂灭四害记录表》抽日期2024年4月1日地点：1. 2. 3. 4. 5；时间：18:40；内容（灭鼠2. 3、蚊子1. 2、蟑螂1. 2、苍蝇1. 2. 3）消杀人员签名王亚林；负责人确认刘淑芳 抽日期2024年4月8日地点：1. 2. 3. 4. 5；时间：18:45；内容（灭鼠2. 3、蚊子1. 2、蟑螂1、苍蝇1. 2. 3）消杀人员签名王正秀；负责人确认文德英 抽日期2024年4月14日地点：1. 2. 3. 4. 5；时间：18:34；内容（灭鼠2. 3、蚊子1. 2、蟑螂1、苍蝇1. 2. 3）消杀人员签名郑礼兰；负责人确认刘淑芳 备注：地点:1. 后厨2. 售卖区3. 就餐大厅4. 更衣室5. 行政人事部6. 库房 消杀方式：(在内容 内填入相应代码，每日消杀工作内容用水印相机拍照备查) 灭鼠:1. 粘鼠板2. 鼠笼3. 放置鼠药4. 药物喷洒5. 专业公司消杀 蚊子:1. 药物喷洒2. 灭蚊灯3. 专业公司消杀 蟑螂:1. 药物喷洒2. 灭蟑诱饵3. 专业公司消杀 苍蝇: 1. 药物喷洒2. 灭蝇灯3. 粘蝇板4. 专业公司消杀 注意:消杀人员和负责人确认不能为同一人；外包：油烟系统清洗 服务公司：重庆奇厨保洁有限公司，出示中华人民共和国中国油烟管道清洗服务企业资质证书，国家一级；提供烟道检测报告 编号CQ-BJ(2023)第112号 样品名称(Sample name) 重庆钢铁股份有限公司物运配餐点烟道 委托人/单位(Client/unit) 重庆钢铁股份有限公司 检测项目(Testing item) :厨房油烟管道油垢程度 报告时间：2024年2月7日 重庆奇厨保洁有限公司烟道检测服务中心 委托人(单位)：重庆钢铁股份有限公司物运配餐点 检测设备：烟道油垢检测仪 检测项目：厨房油烟管道油烟污，同步烟罩、管道、风机、净化器 检测范围：厨房内油烟管道 检



测结果：厨房油烟管道油垢面积小于40%，属于轻度 清洗日期：2024年2月6日 清洗后结果：烟道、烟罩、挡火板、风机、净化器、灶台内附着物面积小于3%，无大面积油痕，附有清洗前后对比照片。以上还收集了重庆奇厨保洁有限公司营业执照和中华人民共和国中国油烟管道清洗服务企业资质证书；重庆奇厨保洁有限公司 国家一级 有效日期：2022年12月07日至2025年12月06日 评价机构：中国品牌质量认证发展中心；提供了《食品添加剂进货台账》，2023年-2024年进货均为酵母，泡打粉，在《食品经营进货台账》中记录，企业目前使用的添加剂有酵母粉及泡打粉，用于包子、馒头、大饼的制作；泡打粉是无铝泡打粉，包装上有无铝标识；酵母粉及泡打粉放置于食品添加剂专用柜子内，专人负责上锁管理，公司提供了《食品添加剂日常使用台账》，抽2023 年11 月至2024年4月记录中的添加量，均能按照复配添加剂标识推荐使用量使用，符合GB2760的相关规定，记录内容齐全，可追溯，采购、外包放行符合文件要求。

CCP监控：公司日常测量主副食中心温度采用拍照形式，同时将中心温度照片发至微信食堂工作管理群中，未填写纸质记录；抽查 2024年3月21日食堂工作管理群中菜品中心温度照片：早餐：包子72℃、红糖馒头71℃、糍粑块73℃、绿豆粥95℃ 中餐：回锅肉75℃、肉末豆腐75℃、红烧鱼78℃、青椒肉丝72℃、米饭95℃、花卷90℃ 晚餐：炒小白菜73℃、炒腊肉74℃、花椒鸡76℃、米饭93℃ 操作人：汪小蓉； 2024年3月31日食堂工作管理群中菜品中心温度照片：早餐：包子75℃、白馒头72℃、发糕71℃、烧麦72℃ 中餐：肉末豆腐73℃、红烧鱼78℃、西红柿炒鸡蛋76℃、脆皮鸡76℃、米饭97℃、馒头91℃ 晚餐：炒花菜72℃、盐煎肉75℃、回锅肉74℃、米饭93℃ 操作人：汪小蓉； 2024年4月27日食堂工作管理群中菜品中心温度照片：早餐：窝窝头74℃、白馒头81℃、糍粑块72℃、烧麦73℃ 中餐：回锅肉73℃、肉末四季豆76℃、肉末粉条南瓜77℃、香菇烧鸭72℃、米饭93℃、馒头92℃ 晚餐：西红柿炒鸡蛋75℃、青椒肉丝76℃、香辣鸡76℃、米饭93℃ 操作人：汪小蓉；2024年4月30日现场见：早餐：窝窝头73℃、奶香包72℃、红豆卷72℃、紫薯卷73℃、发糕71℃ 午餐：清蒸南瓜78℃、清炒豆芽79℃、炆炒包菜75℃、鸡蛋炒河粉76℃、西红柿炒蛋74℃、青椒回锅肉75℃、米饭90℃、馒头91℃ 晚餐：炆炒空心菜77℃、清蒸南瓜75℃、清炒豆芽73℃、炆炒包菜72℃、米饭93℃ 操作人：汪小蓉；2024年5月1日现场见早餐：蒸饺75℃、红糖方糕78℃、窝窝头73℃、烧麦74℃、甜甜卷74℃、桂花糕73℃ 午餐：鱼香茄饼76℃、坨坨肉74℃、红烧茄子72℃、炆炒土豆片73℃、番茄炒鸡蛋77℃、家常豆腐74℃、℃、米饭92℃、馒头88℃ 晚餐：炆炒黄秧白78℃、红烧茄子75℃、豆干回锅肉76℃、豇豆炒肉丝72℃、炆炒土豆片73℃、清炒丝瓜77℃ 操作人：汪小蓉，以上符合CCP1 CL值工艺要求。

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，由厨师长李中成试尝放行；公司未提供米饭、馒头、荤菜和素菜、餐具的有效的第三方检验报告。（检测项目参考《食品安全国家标准 航空食品卫生规范》（GB 31641-2016）中菌落总数、肠杆菌科、大肠埃希氏菌、致病菌等和《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中洗消剂残留量和微生物限量。）以上已经开具不符合报告。

3.9 产品撤回和召回：公司在管理手册中对撤回/召回进行了规定，并策划了产品召回和撤回控制程序，在文件中规定了：在HACCP计划制定时危害分析不全面而遗漏了显著危害，或验证时发现危害分析没有被充分的识别，导致产品出现食品安全问题（撤回）；产品交付后，接到客户投诉，对产品进行调查后，发现产品确实存在食品安全问题（召回）；外部信息显示出现新的被证实能够给人类健康带来负面影响或可能带来负面影响的物质，而公司产品中含有该显著危害物质（召回）；产品交付后，接到客户投诉或外部信



息显示产品可能存在质量问题，该问题可能会给公司带来严重的负面影响（召回），要求每年组织不少于1次对产品可追溯性测试；查见提供有应急演练召回记录，召回模拟日期：2023年10月10日，召回过程：客人用餐过程中发现内含塑料异物，由餐厅发布；由行政人事部发出通知，要求现场用餐客人予以配合召回工作；处理方案：对召回产品实施了隔离、标识，并对危害产生原因进行了分析，制定纠正措施，对相关人员进行GMP 方面知识的培训，提高全员的食品安全意识..... 演练结果：问题菜品全部召回。

3.10 致敏物质的管理：公司在QE0FH管理手册中进行了规定，并策划了致敏物质控制程序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《过敏原标识管理》，经识别本公司致敏原物质：含麸质的谷类及其制品、甲壳类及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、乳及其制品、坚果及其制品等，识别基本充分；2023年09月01日对过敏原进行确认，确认：确认项目包括：原材料采购过程、餐饮食品加工过程、备餐和配送过程，针对制定的过敏原控制措施的能力进行确认，确认结果：过敏原控制措施制定适宜、充分，基本具备控制餐饮食品过敏原控制的能力，确认人：王海波、苏玉、韩俊杰、邓小莉、李中成；2023年09月01日对过敏原进行验证，体现在《过敏原控制验证报告》中，验证结果：通过抽检及客户反馈，均未发现及发生过敏原污染事件，验证人员：王海波、苏玉、韩俊杰、邓小莉、李中成，基本符合。

3.11 食品防护：公司在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；在计划中对全企业外/内部安、加工安全、储藏安全、供应链安全、水的安全、人员安全、信息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，于2023年11月01-10日开展了食品防护计划演练，演练评价：由演练组长，组织各部及参演小组成员开现场会，由行政人事部、运营部及各部门主管主动报告处理结果，由食品安全小组成员进行评估，验证本次演练的效果情况，确认是否满足《应急准备与响应控制程序》、《食品安全防护计划》的要求，是否能有效应对蓄意破坏食品安全事故发生，并检讨，存在的不足及改善建议；演练结果报告由食品安全小组委托运营部48小时内完成并报批。

餐饮服务（热食类食品制售）用水水质由运营部负责，现场提供检验报告：报告编号：***596 样品名称：官网水 被检单位：重庆长寿中法水务有限公司 被检单位地址：重庆市长寿区化南二路 3 号 报告日期：2023 年12 月 19 日 报告编号：***594 样品名称：出厂水 被检单位：重庆长寿中法水务有限公司 被检单位地址：重庆市长寿区化南二路 3 号 报告日期：2023 年12 月 19 日 以上报告机构：国家城市供水水质监测网重庆检测站 依据标准：GB5749-2022 检测项目包括：重金属、微生物、有害物质等，共计 42 项；因为被检单位不是受审核方名称，负责人韩俊杰解释，以上报告中的被检单位和地址跟受审核方为同一条管道，现场提出改进。

3.12 食品欺诈预防：公司制定有《预防和控制食品欺诈程序》，策划了对公司原材料及产品脆弱性进行分析并有效控制，防止使用的原材料及公司产品潜在发生的欺诈性及替代性风险，确保脆弱性分析的全面和有效控制；提供有食品脆弱性评估方案，查《影响因素评估表》，影响因素评估表主要因素包括有：供应链审查策略、供应商关系、供应商监管、质量或安全问题的历史、质量控制方法和规格的不完善检测频率、地理政治方面的考虑、欺诈史、经济异常等；潜在影响评估根据可能成为食品欺诈目标的食物或食品成分对公众健康、经济或监管机构的信誉产生的影响，评估潜在影响范围；公司提供了《原材料薄弱性



评估表》，覆盖了食品原料、辅料等；对原物料特性、供应链掌控度等方面进行综合评估，综合风险等级分数评判：5-10分为低风险，11-16分为中风险，17-30分为高风险，其中低风险按公司正常的原料验收流程执行，中高风险需制定控制措施；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的掺假和替代；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；评估冷冻鸡肉及其副产品、白面、大米、食用植物淀粉等综合风险等级为低，大豆油等级为中风险，低风险按公司正常的原料验收流程执行，中高风险制定控制措施，基本符合要求；查见《食品欺诈预防计划确认报告》，确认日期：2023年09月01日，确认/验证人：王海波，结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP小组认为该预防欺诈计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的；查见《食品欺诈预防计划验证报告》，验证日期：2023年09月01日，验证人：王海波，验证结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP小组认为《食品欺诈预防计划》是合理的，其实施达到了预期效果，有效；现场询问食品安全小组组长邓小莉表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理和现场验收由运营部负责，未见欺诈情况。

3.13 应急准备和响应：提供食物中毒应急演练记录，演练时间：2024年4月27日13:00-13:30参练单位：行政人事部、运营部、后厨、餐厅；总指挥：韩俊杰，演练现场指挥：韩俊杰，现场指挥部地点：1食堂内；演练模拟事故场景：2024年4月27日13时，12名甲方客人在1食堂就餐时，出现了食物中毒现象；运营部迅速启动《食品中毒现场处置方案》并同时向总经理汇报，启动《公司食物中毒应急预案》，调集力量实施救援，并防止其他次生、衍生事故发生；本次演练为模拟实战演练，演练分工及任务：演练领导小组 组长：王海波 副组长：韩俊杰，主要职责：负责应急演练的策划、总结评价工作；应急行政人事部：负责人由行政人事部苏玉担任，主要职责：掌握事故现场状况，及时向总指挥报告，负责事故现场应急处置所需资源的统一调配，传达应急各项指令，根据总指挥指令负责向当地人民政府（相关单位）应急机构报告疫情及信息沟通；救护组：负责人由行政人事部苏玉担任，协助成员由管理层及甲方人员组成，主要职责：负责现场管控，人员信息登记，负责中毒人员初期的抢救工作，做好转送工作，配合当地医疗机构医疗救治工作；应急救援组：负责人由行政人事部苏玉担任，协助成员由管理层及甲方人员组成，主要职责：负责1食堂周围交通管制、人员疏导，负责对食用可疑食物，就地收集封存，以备相关部门检验，负责保护好现场，及时收集患者的呕吐物，以备相关部门检验，负责对食物贮存场所及炊具、餐具、容器等进行封存，待相关部门调查取证，维护现场秩序，引导医疗救护人员进入现场；舆情管控组：负责人由行政人事部苏玉担任，协助成员由管理层及甲方人员组成，主要职责：负责1食堂现场员工的情绪安抚工作，舆情管控工作，负责网络舆情信息的监控工作；保障组：负责人由行政人事部苏玉担任，协助成员由管理层及甲方人员组成，主要职责：负责应急处置的物资、对讲机、中毒人员转送车辆及其它后勤保障，负责事故处理措施相关计划资金的落实，对救援行动提供资金保障，还包括：食物中毒应急演练物资准备明细表、食物中毒应急演练人员分工表、演练脚本等内容；与韩俊杰口头沟通评价结果为有效。未提供书面评价结果。

4.1 危害控制/总则：公司在管理手册中对HACCP七个原理的应用进行了规定，并策划了应急准备和响应控制程序、危害控制计划，小组组长邓小莉表示审核周期内未发生产品配方、工艺、加工条件变化等可能导致HACCP计划改变情况，目前新版危害控制计划为A/0版，开展了确认验证工作，暂未发生HACCP计划的更新。

4.2 预备步骤：查食品安全小组/HACCP小组组成情况：公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小



组/HACCP小组组长为：邓小莉，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司HACCP小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了行政人事部、运营部人员，小组成员包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，目前由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与；公司提供了《危害控制计划》，查产品描述情况：食品安全小组针对热食类食品制售所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等；抽查原辅料及接触材料描述：大米特性描述：重要特性（化学、生物和物理）：精碾大米，色泽、香味正常，无虫蛀霉变现象，无异味，无见杂质，黄曲霉毒素B1 \leq 10ug/kg, 赭曲霉毒素A \leq 5.0ug/kg；铅 \leq 0.2mg/kg；镉 \leq 0.1mg/kg；砷 \leq 0.5mg/kg；汞 \leq 0.02mg/kg；百菌清 \leq 0.2mg/kg；倍硫磷 \leq 0.05mg/kg；苯醚甲环唑 \leq 0.5mg/kg；阿维菌素 \leq 0.02mg/kg；配方成分的组成：大米来源（比如：动物、矿物或蔬菜）：植物；原产地（出处）：具备相应SC证书的生产和经营户；生产方法：种植，加工；包装和交付方法：袋包装，专车运输；储存条件和保质期：常温阴凉干燥处保存，保质期24个月；使用或加工前的准备和或处理：淘洗与食品安全相关的验收标准或购买材料的规格以及与其预期用途相适应的成分：GB2715《粮食卫生标准》、GB1354-2018《大米》）等，基本符合；另抽查酱油、蔬菜、面粉、畜禽肉、食用油的特性描述，控制方式基本相同；终产品主食（米饭、面食）、热菜类（热加工即食菜品）特性进行了描述，包括：名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性；加工方式；包装、储藏、运输方式、交付方式等信息；抽查：产品名称：米饭；主要原料：大米、水；重要的产品特性（化学、生物、物理）：物理特性：呈白色颗粒状、无杂质、无黄粒、无异味；水分/（g/100g） \leq 70；无正常视力可见杂质；生物特性：致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等）不得检出；致敏原信息：无；预期用途：普通消费者；食用方法：蒸熟后直接食用；包装类型：餐盘；保质期及贮存方法：蒸饭盆保存，不超过2小时；销售要求：室温销售；销售方式：食堂售卖等，基本充分；抽查加工/产品类型名称/热荤：产品名称：（红烧鸡腿、芹菜炒肉等）主要原料：猪肉、鸡肉、酱油、辣椒、盐、味精、白糖、色拉油等；重要的产品特性（化学、生物、物理）物理特性：具有猪肉、鸡肉等熟后固有的香味、无异味；化学特性：总砷（以As计）/（mg/kg） \leq 0.5，铅（以Pb计）/（mg/kg） \leq 0.5；生物特性：大肠杆菌群（MPN/g）103以下；致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等）：不得检出；致敏原信息：大豆及其制品；预期用途：普通消费者；食用方法：直接食用；包装类型：餐盘；保质期及贮存方法：保温容器，温度大于60摄氏度，保存时限不超过2小时；销售要求：室温销售；销售方式：食堂售卖；对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制，基本符合；提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的热食类食品制售工艺流程；结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求；提供食堂位置图、食堂平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化；现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；HACCP小组对流程图已确认，确认时间：2023年8月29日，确认人：王海波、苏玉、韩俊杰、邓小莉，确认结论：基本符合。

4.3 危害分析和制定控制措施：按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》；提供了《危害控制计划》，查《危害分析单》，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；抽查蔬菜验收过程危害分析，包括：蔬菜类原料验收，本工序被引入、控制或增加的潜在危害；生物：腐烂霉变，



致病菌寄生虫污染，潜在的危害是否显著，判定依据：蔬菜采摘和运输过程中被人为污染，蔬菜易霉变腐烂。能用显著危害的预防措施是什么：在后续的择拣、清洗消毒、加热过程中去除。控制蔬果贮存期限。

OPRP1控制：本工序被引入、控制或增加的潜在危害：化学：农药残留 潜在的危害是否显著/是 判定依据：蔬果生长时使用农药过量或运输、贮存中被有毒化学品污染；能用显著危害的预防措施是什么：合格供应商提供产品合格检验证明；本工序被引入、控制或增加的潜在危害：物理：金属，头发等异物 潜在的危害是否显著/否；判定依据：人为不当可能混入；能用显著危害的预防措施是什么：后续挑选、清洗中去除，基本合理；抽查分拣、清洗、解冻、切配过程、热加工过程、餐具、容器消毒清洗以及储存、备餐、供餐过程的危害分析及控制措施制定基本合理；食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划等控制措施的确认工作；现场查见《HACCP计划确认记录》确认人员：HACCP小组，确认日期：2023年09月01日，结论为：HACCP计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行；餐食、餐具的安全性确认主要通过委托第三方进行，公司未提供餐食、餐具的第三方检测报告，已经开具不符合报告；经过对热食类食品制售加工过程的危害分析及评价，确定了CCP点及监控程序、纠偏行动，《危害控制计划》基本满足标准要求。

4.4 危害控制计划(HACCP/OPRP计划)：OPRP1原辅料验收 显著危害：致病菌、农药、兽药残留、重金属、真菌毒素等；行动准则：来自合格供方畜禽肉要有动检票合格证、禽蛋类农残、兽残不超标、蔬菜类有农残合格报告；每年收集第三方检测报告；监控对象：原辅料；监控方法：查看来源/查验；频率：每批；人员：采购验收人员；纠正措施：不是合格供方、资质不齐全，感官检验不合格的，拒收；验证：每批次检查，每年对供方评价；记录：原辅料验收记录、第三方检测报告；OPRP2餐具消毒 显著危害：致病菌残存等；行动准则：高温100℃消毒时间不少于30分钟；计时器计算时间，保证消毒时间有效杀灭致病菌；监控对象：计时器计算时间；监控方法：计时器时间；频率：每餐；人员：厨师；纠正措施：重新消毒；验证：时间监测；记录：餐具消毒记录；关键控制点/CCP菜肴烹调 显著危害：致病菌残存；关键限值：成品中心温度大于70℃；监控对象：温度计测量，保证食品熟透有效杀灭致病菌；监控方法：用温度计检测温度；频率：每餐；人员：厨师；纠偏行动：厨师长监督；验证：确认偏离的产品，隔离待评估，延长时间或废弃；记录：中心温度照片。

4.5 HACCP体系验证：制定了《食品安全验证程序》，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《PRP验证记录表》，验证时间：2023年11月10日，验证人员：王海波、苏玉、韩俊杰、邓小莉，结论：前提方案（PRP）的实施达到了预期效果；现场查见提供了“关键控制点验证记录”记录了对各关键岗位的现场验证；提供了“危害分析验证记录”记录了危害分析的输入、危害分析工作单（初步清单）、危害执行清单(HACCP计划)、控制措施活动识别和评价等的记录；提供了“危害控制计划确认记录表”记录了对各关键岗位的现场验证情况；提供了“HACCP小组验证记录和分析报告”，记录了对前提方案、OPRP方案的验证情况和评价结果；另提供了“验证活动结果分析报告”对报告并提交了管理评审，通过分析提出了在前提方案和HACCP计划中需要控制：生产加工用水的安全性验证、餐食餐具的安全性验证见运营部审核记录；作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒，基本受控。



4.6 HACCP计划记录的保持：公司在食品安全管理手册规定了应保留HACCP计划建立、运行、验证、更新的记录，HACCP计划记录的控制按照公司策划的《记录控制程序》实施。

4.7 危险源识别评价：制定了环境因素确定控制程序、应急预案等，对行政人事部/办公区域有关的环境因素进行识别、评价，识别的环境因素主要包括：潜在火灾、水、电、纸张消耗，固体废弃物（废灯管、硒鼓、废旧墨盒）的废弃，生活垃圾的废弃、职工生活盥洗废水 COD、SS、NH₃-N 的排放等，行政人事部重要环境因素为：火灾；提供了危险源识别、风险评价和控制措施的确定控制程序、危险源识别及风险评价表、不可接受风险清单以上文件经审批发放，识别了行政人事部/办公区域的危险源包括：触电、人体辐射伤害、疾病传播、烫伤、爆炸、火灾、食物中毒、中暑、职业病等，行政人事部不可接收风险为：火灾。

识别了运营部餐饮服务（热食类食品制售）活动中的环境因素，识别评价了：收货验收过程的废包装、不合格品、废弃物等，货物仓储过程的冷凝水，清洗过程的污水、地面冲洗水、解冻水、沉淀池处理后废水，粗加工过程的废弃物、下脚料，烹饪过程的油烟和油烟污垢、含油废水、噪声、低效能源使用等，分餐、售卖过程的餐厨垃圾、洗消清洁过程的污水、地面冲洗水，洗消剂化学品管理和化学物质的排放，餐具保洁过程的废水排放、含油废水、餐厨垃圾、污水处置等；运营部评价后确定的重要环境因素包括：餐厨垃圾处理、油烟排放、火灾共计3项；识别了运营部餐饮服务（热食类食品制售）活动中的危险源，识别评价了：收货验收过程的车祸和砸伤，货物仓储过程的冻伤、砸伤，清洗过程的冷水作业健康伤害、砸伤、磕碰，粗加工过程的机械伤害、触电，烹饪过程的油烟健康伤害、机械伤害、噪声伤害、电伤、烫伤等，分餐、售卖过程的烫伤、食物中毒、摔倒、滑倒、食物过敏等，洗消清洁过程的电伤、砸伤、磕碰，餐具保洁过程的电伤、砸伤、磕碰等；运营部经评价后确定的不可接受风险包括：高温烫伤、火灾事故，共2项。

公司范围内重要环境因素包括：餐厨垃圾处理、油烟排放、火灾共计3项。

公司范围内不可接受风险包括：高温烫伤、火灾事故，共2项。

4.8 职业健康安全运行控制：

餐厨垃圾处理：餐厨垃圾（含废弃油脂/地沟油）清运由外包方：重庆渝鹰环卫服务有限公司进行处置，提供外包协议：甲方：湛江市宝联现代南方发展有限公司（注：负责人韩俊杰解释湛江市宝联现代南方发展有限公司跟受审核方 1 食堂是共同委托重庆渝鹰环卫服务有限公司进行处置）查处置记录：时间：2024 年 4 月 1 日 数量：2kg 泔水桶 18：05 记录：刘淑芬；时间：2024 年 4 月 29 日 数量：3kg 泔水桶 18：20 记录：刘淑芬。

油烟排放：现场烹饪过程的油烟安装了油烟净化机和排气扇，具体指标和检测数据由甲方/客户方/钢厂进行监控。现场观察符合餐饮业/食堂后厨的正常情况，基本可控。

高温烫伤：上岗前对工人进行操作工艺、安全操作规程进行培训，询问车间烹饪过程厨师李中成、周勇，有接受安全教育培训，提供厨师证；个体防护：厨师有依据岗位需要佩戴相应的劳保用品（工作服、口罩），同时公司加强班组安全管理活动，提高员工安全生产意识。

火灾事故：公司对消防安全要求进行落实并实施监督检查；消防器材按重点、要害部位和各类物质特点配备，定点摆放，查见“消防器材台账”以及消防设施位置示意图，后厨即餐厅、仓库均配备有灭火器用于突发火情，规定严禁它用或随意变动位置，有进行妥善保管，保险铅封不准随意去除，消防器材进行登记造册，并有按规定要求每月进行一次点检，应急物资储备齐全，并基本满足消防安全要求。有设置严



禁烟火等安全警示标识。审核未发现后厨、餐厅及仓库消防器材遮挡、挤占现象；负责人韩俊杰介绍，要求每年至少组织一次消防应急演练，以提高员工消防安全突发紧急情况应对措施。

后厨、餐厅等各过程环境和安全运行情况：现场及餐饮服务（热食类食品制售）过程各工位环保和安全运行控制情况：收货验收过程的废包装、不合格品、废弃物等，采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；收货验收过程的车祸和砸伤，采取措施：送货司机和车辆要严格审查，按照甲方告知要求场内作业，装卸过程轻拿轻放，选择合适的搬运共计，现场为地牛；装卸人员经过安全告知和培训；货物仓储过程的冷凝水，采取日常监督检查、冷凝水及时清理；冷库系统由甲方统一管理；货物仓储过程的冻伤、砸伤，采取措施：现场观察：冷库温度在-18° C 左右，低温环境会引起人员局部的冻伤，暴露时间太长冻伤就会越严重。风险包括：出现一些低温反应，比如：呼吸心率加快、颤抖、头痛等。当人体中心体温降至30~33摄氏度时，肌肉由颤抖变为僵直，失去产热的作用，严重得情况会导致死亡；常见的冷库健康伤害：神经炎、静脉曲张、神经痛、腰痛、风湿性疾患、关节炎等；提供了健康查体；韩俊杰介绍：日常加强防寒保暖措施，作业工人在冷库中装卸货物时，防止碰撞、物体打击、高处坠落等人身伤害事故；要注意库房出口安全，为库内作业工人随时走出，安装有安全开关，一旦人员锁在里面从里面可以自行打开；定期对作业工人进行体格检查，凡是年龄在50岁以上，且患有高血压、心脏病、胃肠功能障碍等患者会调离低温岗位；会重视女工的特殊保护，严禁安排“四期”内的女职工从事冷藏作业。工人在冷库作业时，由于受低温环境的影响，其机体、营养代谢会发生改变，因此，食堂为作业工人注意饮食，少吃冷食，以免冷食对胃肠道产生不良刺激，影响消化；热食应以高脂和富含蛋白质的食物为主，如肉类、蛋类、鱼类、大豆和豆制品等，还包括会多准备一些含有维生素C的蔬菜等；现场悬挂有“有限空间安全风险告知牌”、“保险库-4D 管理卡”等标识牌；清洗过程的污水、地面冲洗水、解冻水、沉淀池处理后废水，污水经过甲方污水处理站后排放，甲方统一监控管理；现场未发现积水、跑漏滴撒现象；清洗过程的冷水作业健康伤害、砸伤、磕碰，采取措施：清洗过程冷水作业佩戴塑胶手套，温水清洗；操作过程轻拿轻放、选择合适的盛放工具和容器，预留合理的作业空间等；粗加工过程的废弃物、下脚料采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；粗加工过程的机械伤害、电伤，与负责人韩俊杰沟通，日常通过一下措施预防触电：加强职工的电气安全技术教育，防止错误操作；严禁手部沾水接触充电器、电源；严禁非专职电气人员进行停、送电操作；增加用电安全常识，增强预防事故的能力；设保护接地装置和接零；对裸露导体及危险设备的隔离防护；禁止带电检修或搬迁设备；对用电设备和安全装置定期检修，使其处于良好状态；加强用电的安全管理和检查；对不符合要求的电缆、电线接头及裸导线要及时整改；严禁违章用电；开关箱设置漏电保护器；使用安全电压；做好触电急救工作，及时处理电气事故，并适时进行演练，以确保战之能胜；同时做好电气安全资料档案管理工作；制定安全标志，并做好安装、维护、检查、宣传；减少生产过程中对人员的伤害，加强对工人的三级安全意识培训，提高安全意识。.....机械伤害制定了设备操作规程，悬挂了安全警告标识在相应的作业区域，现场设备设施均有相应的防护装置，设备机械防护措施基本完好；刀具使用过程中要注意操作技巧，采用熟练操作工；现场电闸箱标识有“有电危险”、“请随手关门”；绞肉机工位有“绞肉机活动辨识一览表”和“当心机械伤人”；切片机工位有“切片机活动辨识一览表”和“当心机械伤人”等；烹饪过程的油烟和油烟污垢、含油废水、噪声、低效能源使用等，油烟经过油烟净化机之后排放，由甲方统一监控；油烟污垢由油烟系统清洗外包单位进行；提供“油烟管道清洗合同”甲方：重庆锦康餐饮管理有限公司 乙方：重庆奇厨保洁



有限公司 查以上合同到期，现场提出改进；且被服务方名称不对（负责人解释重庆锦康餐饮管理有限公司为之前承包方名称，接手过来后也一直是重庆奇厨保洁有限公司这个公司在服务，所以没有续签正式协议。）

烹饪过程的油烟健康伤害、机械伤害、噪声伤害、电伤、烫伤等，采取措施：现场厨师佩戴口罩、耳塞等防护用品，注意用电安全，灶台粘贴有“开火不离人、离人罚500 元”的警告标识；分餐、售卖过程的餐厨垃圾，采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；提供了餐厨垃圾处置协议和处置记录；分餐、售卖过程的烫伤、食物中毒、摔倒、滑倒、食物过敏等，采取措施：烫伤，上岗前对工人进行安全操作规程培训，询问售卖过程人员张金碧，有接受安全教育培训；个体防护：操作工有依据岗位需要佩戴相应的劳保用品（工作服、口罩、手套），同时公司加强班组安全管理活动，提高员工安全生产意识；有制定烫伤应急预案，查看处理措施包括：迅速冷疗、迅速脱去衣物、迅速转移烧烫伤工人等；摔伤主要是指后厨和餐厅地面有水渍导致的滑倒摔伤，现场发现餐饮地面比较滑，容易摔伤，现场韩俊杰介绍日常会监督水迹情况，及时清理，现场有注意摔伤的警示标识；预防工伤事故首先需员工提升自我安全意识，专注于当下行为，切勿分心；要眼观六路，辨识周边环境可能存在的危险因素，提前预防；根据车间地面水渍、油污情况，调整清理频次；地面卫生清洁分区域进行，预留通行通道，并作警示标识；通道、光线、照明充足；台阶、门槛高度设置符合人体行走习惯，避免过高、过低或高度不一；走路时视线位于正前方，不左顾右盼，查看手机或文件时应停在原地；上下楼梯不相互拥挤、不追逐打闹；遵章守纪，不做违规和冒险行为；洗消清洁过程的污水、地面冲洗水，洗消剂化学品管理和化学物质的排放，采取措施经过隔油池之后统一排入甲方污水处理站进行处理，最后排入市政管网；指标统一由甲方监控。洗消清洁过程的电伤、砸伤、磕碰，为防止砸伤，在开始装卸作业之前进行详细的计划和准备工作，选择合适的装卸工具和设备，确保货物正确地摆放，以及合理地安排作业区域等；现场清洁工刘淑芬佩戴防护用品，如手套、防滑鞋、工作服等；电伤，严禁手部沾水接触充电器、电源；严禁非专职电气人员进行停、送电操作；增加用电安全常识，增强预防事故的能力等；沉淀池不需要人员进入；餐器具保洁过程的废水排放、含油废水、餐厨垃圾、污水处置等，采取措施经过隔油池之后统一排入甲方污水处理站进行处理，最后排入市政管网；指标统一由甲方监控。餐厨垃圾提供了餐厨垃圾处置协议和处置记录；提供了隔油池清掏外包协议和处置记录；餐器具保洁过程的电伤、砸伤、磕碰等，同洗消清洁过程。

其他行业特点相关风险：企业有从生命周期观点出发，并考虑提供产品和服务的运输、交付、使用及寿命结束后和最终处置相关的重大环境、安全影响的信息，产品交付和使用时有明确环境、安全要求（包括材料的环保要求如重金属含量、安全要求如防疫要求，产品保存、使用和售后服务中的安全要求），以防止各类环境污染和安全事故等；食品安全问题：食品卫生是餐饮行业最重要的问题之一；存在食品污染、不合格食材、不恰当的食品处理和保存等问题，可能导致食物中毒和细菌感染等健康问题；人员健康与卫生问题：员工健康和卫生状况直接关系到食品安全；未经培训的员工可能对食品安全规范不了解，潜在传染疾病的员工可能会传染给顾客；火灾风险：由于餐饮企业使用明火进行烹饪，火灾成为一种常见的风险；电气设备故障、燃气泄漏等因素都可能引发火灾事件；顾客安全问题：店内拥挤、狭小的通道、滑倒和摔倒等意外事件会对顾客的安全构成威胁；此外，食物过敏的顾客在消费时还面临着特殊的安全风险；以上措施：强化食品安全管理：制定严格的食品安全管理制度，包括食材采购审查、仓库卫生控制、食品加工流程规范等；定期进行食品安全培训，提高员工对食品安全的重视和意识；人员健康监管：加强员工健康管理，确保员工所有疾病都得到及时治疗和控制在；要求员工定期进行健康体检，并建立员工健康档案；火



灾防控措施：安装火灾报警器和灭火设备，并进行定期检测和维护；定期进行员工火灾应急演练，并确保员工对火灾的处理方法和逃生路线有所了解；安全警示标识：在合适位置设置安全警示标识，警示顾客注意安全；保持店内通道畅通，定期清理滑倒和摔倒的隐患；甲方/客户沟通与关怀：与顾客建立良好的沟通和关系，了解并记录顾客的特殊需求和食物过敏情况；提供详细的食品成分信息，确保顾客的安全。

关于氟利昂制冷的冷库安全要求：现场发现，公司采用氟利昂制冷，氟利昂一种氟氯碳化合物，虽然氟利昂制冷技术的原料具有稳定的化学性质，在使用过程中可以保证不会对环境产生不良影响；但是氟利昂毒性强，是一种有毒气体，如果使用不当则可能会对人体和环境产生危害；且氟利昂易燃，与空气形成可燃混合物，在高温、电火花等情况下遇火易发生爆炸；所以冷库环境必须符合与氟利昂相关的国家标准及行业法规的要求，以确保储存氟利昂的安全性；现场确认冷库为甲方建设和提供；冷库性能指标由甲方负责监控；此外，冷库必须配置完好的安全设施，可定期检查设备是否运转良好；必须对设备进行定期保养和维护，以检查设备存在的问题并及时修复；现场未提供冷库的检查、保养、维护的记录，现场沟通韩俊杰介绍，日常也有在例行检查未留有记录，现场提出改进意见；冷库必须进行适当的通风和空气循环，以保证货物在储存过程中不受潮、发霉等影响；同时，冷库通风也可以保证氟利昂气体的排放，减少其向室内环境的扩散；现场与韩俊杰沟通，有定期通风；冷库必须设置隔离门，控制人员出入以及货物进出；进入冷库操作的人员必须接受相关的培训和考核，同时要戴上防毒面具、手套等必要的防护设备；现场未见配置防毒面具，也无隔离门，现场提出改进意见；氟利昂制冷的冷库必须配备安全开关和警报装置，以监测冷库内氟利昂浓度的变化；当氟利昂浓度超过安全阈值时，警报装置会发出声光警报；未配置警报，经过确认有安全开关；现场提出改进；冷库必须设置火灾自动报警系统，及时监控环境温度和氟利昂的气体浓度，一旦出现火灾或者氟利昂泄漏等异常情况，则必须立即发出紧急调度请求；未配置警报，只有安全开关，现场提出改进；冷库设施必须能够随时记录冷库内的温度和氟利昂气体浓度，对记录进行定期检查和存储，未提供记录，负责人韩俊杰介绍为甲方日常监控，现场提出改进。

4.9E 0监视、测量、分析和评价：开展对识别的：领导管理和资源提供过程（管理层）、管理体系策划、建立与运行的管理过程（行政人事部）、人力资源管理过程（行政人事部）、采购过程（运营部）、生产和服务提供过程（运营部）、产品放行过程（运营部）各个过程的监视、测量、分析和评价，包括关键过程绩效的完成性等，进行分析、评价以改进过程；公司建立了《监视、测量、分析和评价控制程序》作为评价其绩效所依据的准则，规定和描述了监视、测试、分析与评价的方法、以确保有效的结果、实施监视和测量的时机、分析、评价和沟通监视和测量结果、评价绩效并确定管理体系的有效性。

负责人王海波和韩俊杰均表示，废气、噪声、废水等的监测由甲方统一管理和实施，由甲方担负相关责任，现场未提供甲方的报告。

现场职业危害因素主要有：噪声、油烟/废气等，提供职业病体检报告，查：厨师/李中成、厨师/周勇、粗加工/切配/汪小蓉、清洁/刘淑芬、蒸发工/欧梅、白案/吕伯俊的职业病体检情况，体检日期：2024年4月12日 报告机构：重庆冶金职防院 检测项目包括：内外科、身高、体重、耳科、五官、心电图、胸部、肝功能、血常规、尿常规等，报告结论未见职业病异常。

现场沟通，公司日常还为员工配备血压仪等方便职工及时监测自己的健康指标。

4.10 合规性评价：公司2023年10月进行了环境、职业健康安全合规性评价，对公司各项活动、过程及产品的所涉及的环境因素、职业健康安全因素遵循环境法律法规和其他要求的情况进行了评价，有合规性评



价报告：未发生违法事件、事故。

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

提供的管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围，审核频次，审核方案的编制等。企业近期于2023年12月15日-16日策划并实施了一次QEOFH内审。现场与王海波、苏玉、李中成沟通，发现三位内审员对标准以及内审执行要求的掌握不是很到位，对内审是否得到有效的实施和保持提出质疑？以上已经开具不符合报告。

企业有对管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过12个月）体系实施后于2023年12月26日实施了1次管理评审，管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，过程有效。

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：

公司制定有《不合格品控制程序》、《不合格和纠正措施控制程序》；原料验收主要来自合格供方，审核周期内未发生采购原料不合格情况；在初加工过程中，主要是果蔬等产品有黄叶、坏菜等挑选直接作为废弃物处理，在烹饪加工过程中，因为食材新鲜，审核周期内没有发生餐食不合格的情况；顾客投诉处理等主要由行政人事部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

日常改进通过以下方面进行：内外部环境因素识别及定期评审、相关方需求及期望识别及评审、合规义务、管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量、分析和评价结果；食品安全管理体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理；集团公司要求、监管部门抽查不合格等，现场交流食品安全小组组长邓小莉，其表示公司目前运行基本稳定，审核周期内未发生不符合情况；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；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，进行验证合格。

3) 投诉的接受和处理情况：无

4) 审核组提出的改进建议：

a.关于设施的改进，包括：菜墩及刀具消毒柜的完好性，车间进口处鞋靴消毒，车间入口处灭蝇灯，更衣室紫外线消毒灯，防鼠板（要求60cm以上），干副库下雨漏水\防雨措施，后厨天窗的防尘措施，进入后厨的安全隔离措施以及墙裙、窗纱的安全措施等，以上严格执行《食品经营许可证审查通则》，且定期自查和维护；现场风机/排风系统噪声过大，虽然是甲方监控和管理噪声指标，建议改进以降低噪声影响；现场冷库的安全报警装置要配置等，详见本报告“关于氟利昂制冷的冷库安全要求”。

b.要注重可保留信息的留存，包括：密胺材质餐具未提供无毒无害报告或者材质证明，未提供洗洁精、消毒液的供应商信息和检验报告，其他还有：84消毒液配置浓度，餐具消毒柜的温度证据，每日主副食中心温度的测定证据（目前提供的是照片），《食品留样记录》留样食品销毁的时间证据，中心温度计和台秤、冷库温度计等监视测量设备检定/校准证据未提供，水质检验报告（提供的是别人公司的报告），餐余垃圾处理记录以及所有外包过程（虫鼠害消杀、油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏）签订的协议（提供的是别人公司的报告）且外包方也未并入合格外包方/供应商进行管理，缺少书面采购计划，主副食第三方检测报告（未提供，已开具不符合报告）。



c.人数目前为 14 人（出具了承诺书/花名册）如果发生变更请及时向本机构申请变更/报备。

d.关于合规义务的学习要加强，尤其是《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）、《食品安全国家标准 航空食品卫生规范》（GB 31641-2016）等的掌握和实施。

e.现场人员QEOFH 的能力、意识要加强，尤其是管理层和内审员（内审问题已经开具不符合报告）。

总之，审核组希望公司 QEOFH 体系的认证不要流于形式，要好好的推行体系，实现改进。

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）：

企业提供并配备了管理体系运行和改进所需的资源、包括人力资源、基础设施（含办公场所、设备、监视或测量资源、交通和通讯等）、资金、技术和信息等，现有资源满足要求。

与总经理王海波沟通，确定与体系运行有关的工作人员：14 人。出具了花名册承诺书。

组织基本情况：重庆迪瑞森实业发展有限公司，成立于 2021 年 8 月 4 日，注册地址：重庆市长寿区桃兴三路 3 号附 25 号 2-1，审核地址：重庆市长寿区江南街道长寿经开区钢城大道 2 号 1 食堂，持有经营许可证，经营范围为：热食类食品制售；现场员工 14 人，含厨师、服务员、清洁工及管理层人员；

审核覆盖范围 1 食堂设备清单(总面积 2600m²)，其中：白案间(面积 1000m²)，有配置保鲜柜 2 个、四门冰柜 1 个、六门冰柜 3 个、三层货架 1 个、三层菜架 2 个、空调 1 个、发酵箱 1 个、三层烤箱 1 个、双星水池 1 个、和面机 2 个、工作台 3 个；蒸饭间(面积 96m²)，配置了：三层菜架 2 个、蒸饭柜 2 个、蒸饭柜 4 个、园水池 1 个、工作台 3 个、可倾锅 4 个、豆浆机 1 个、蒸包炉 1 个；凉菜间(面积 35m²)，配置了：三层货架 1 个、单星水池 2 个、空调 1 个、过滤器 1 个、工作台 2 个、三层菜架 2 个、卤菜柜 1 个、直饮机 1 个；后厨(面积 801m²)，配置有：双星大灶 3 个、双星平头灶 2 个、工作台 18 个、三层菜架 5 个、双星水池 3 个、园水池 2 个、菜墩消毒柜 1 个、单星水池 1 个、粉碎机 1 个、绞肉机 2 个、切菜机 2 个、空调 1 个、留样柜 1 个、去皮机 1 个；洗消间(面积 109m²)，配置有：三层菜架 4 个、消毒柜 3 个、工作台 3 个、洗碗机 1 个、单星水池 2 个、电热水器 1 个、加长单星水池 1 个；售卖区域(面积 98m²)，配置有：保温台 14 个、工作台 8 个、电饼铛 2 个；其他还包括：行政人事部(面积 35m²)，配置了电脑、打印机、空调等；其他：更衣室(面积 47m²)，采用酒精消毒，未配备紫外线消毒设施；有洗手消毒池，目前只有洗手、没有消毒；库房、操作间均未设置防鼠板，一阶段现场提出改进，目前已经改进完成。

库房：分为干副库30m²、粮油库50m²、冷库（-18° C）25m²、冰鲜库（20° C 以下）30m²，有按照食品的存放温度和条件进行管理存放。

环保设备/设施：隔油池、新风系统、油烟机、污水处理站、冷库安全开关、排风扇、灭火器等。

无特种设备。

以上资源基本满足餐饮服务（热食类食品制售）要求。

2) 人员及能力、意识：

抽查关键人员（总经理：王海波、食品安全小组组长：邓小莉、行政人事部：苏玉、运营部：韩俊杰、员工代表：任桂淑等）有 QESFH 要求及方针、目标意识，各级人员有对其工作所涉及的环境因素、危险源的意识，有对其工作所涉及的环境影响意识，以及体系运行对他们责任要求的意识；他们对管理体系有效性的贡献，包括对改进绩效的贡献；不符合管理体系要求的后果，包括他们的工作活动的实际或潜在



的后果；相关事件调查的信息和结果；与他们相关的职业健康安全危险源和风险，且员工明白如果员工发现了可能造成伤害和健康损害的危险情况或危险环境时，他们自己消除并向公司报告该情况，不会有遭受惩罚的风险，做到安全第一的意识。

3) 信息沟通：

提供的 QEOFH 管理手册、程序文件中规定了内外部信息交流、沟通方式/方法、内容，内外部交流/沟通方式，通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式交流；内外部信息交流/沟通内容：体系运行情况、管理目标及管理方案落实情况、绩效监视和测量情况、合格性评价结果、应对风险和机遇的措施、纠正和预防措施等。

4) 文件化信息的管理：

文件基本能满足需要提供的成文信息控制程序、文件控制程序、记录控制程序规定了文件编制、审批、标识、复制、更改、保存等要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：餐饮服务（热食类食品制售）

E：餐饮服务（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（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：位于重庆市长寿区江南街道长寿经开区钢城大道 2 号重庆迪瑞森实业发展有限公司承包重庆钢铁有限公司 1 食堂餐饮服务（热食类食品制售）

H：位于重庆市长寿区江南街道长寿经开区钢城大道 2 号重庆迪瑞森实业发展有限公司承包重庆钢铁有限公司 1 食堂餐饮服务（热食类食品制售）

五、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，重庆迪瑞森实业发展有限公司的

☒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 checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

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

☐ 推荐认证注册

☒ 在商定的时间内完成对不符合项的 ☐ 整改 ☒ 提交纠正措施计划，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

☐ 不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组：张丽 黄刚 明利红



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、联系方式的变更、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。