

项目编号：20259-2024-FH

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：河北尚品源餐饮管理有限公司

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（HACCP）

其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 肖新龙

报 告 日 期： 2024 年 05 月 16 日

北京国标联合认证有限公司 编制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
 - 管理体系审核计划（通知）书
 - 首末次会议签到表
 - 不符合项报告
 - ☑ 其他-文审报告
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项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经 ISC 技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

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

承诺人 审核组长： 邝柏臣

组员： 肖新龙



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	F:审核员	2023-N1FSMS-2222839	F:E
			H:审核员	2020-N1HACCP-1222839	H:E
B	肖新龙	组员	F:审核员	2023-N1FSMS-2232380	F:E
			H:审核员	2023-N1HACCP-2232380	H:E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	宋志奇(管理代表兼食品安全小组组长)、任艳格(餐饮部经理)	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、内部审计与管理评审的实施情况,判断受审核方(ISO22000食品安全管理体系和危害分析与关键控制点体系)与审核准则的符合性和有效性,从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等,详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准:

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

b) 受审核方文件化的管理体系: 本次为单体系审核 结合审核联合审核一体化审核;

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

d) 相关的法律法规: GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《食品安全法》、《食品经营许可办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》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: 《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》、《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《食品安全管理体系 餐饮业要求》GB/T 27306-2008、《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、《餐饮企业经营规范》SB/T 10426-2007、《餐饮服务突发事件应急处置规范》SB/T 11047-2013、GB/T 33497-2023 餐饮企业质量管理规范、《餐饮烹炸操作规范》SB/T 11168-2016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05月14日 下午至2024年05月16日 上午实施审核。

审核覆盖时期: 自2023年11月01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): ——现场审核变更范围

F: 位于河北省保定市涞源县阁院路224号单位食堂(承包河北省涞源县第二中学食堂)的河北尚品源餐饮管理有限公司的餐饮管理服务(热食类食品制售)

H: 位于河北省保定市涞源县阁院路224号单位食堂(承包河北省涞源县第二中学食堂)的河北尚品源餐饮管理有限公司的餐饮管理服务(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: 河北省石家庄市裕华区槐安东路158号鑫科国际A座403室

办公地址: 河北省保定市涞源县阁院路224号(承包河北省涞源县第二中学食堂)

经营地址: 河北省保定市涞源县阁院路224号(承包河北省涞源县第二中学食堂)

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

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: 未正常开展监督审核

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况:

经现场审核,暂停证书的原因是否消除:

1.5.5 本次审核计划完成情况:

1) 审核计划的调整: 未调整; 有调整,调整情况:

2) 审核活动完成情况: 完成了全部审核计划内容,未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

未能完成全部计划内容,原因是(请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况,或者断电、火灾、洪灾等不利环境):

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明



1) 不符合项情况:

审核中提出严重不符合项(0)项,轻微不符合项(1)项,涉及部门/条款: **办公室: 01) F 7.2 /H 3.2;**

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6月16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03月01日前。

2) 下次审核时应重点关注:

前提方案/良好卫生规范、危害控制计划的策划及实施

3) 本次审核发现的正面信息:

1) 受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司食品安全管理体系。

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视;

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作;

4) 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉,监管部门来公司进行监督检查,基本符合。

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在餐饮管理服务(热食类食品制售)资源方面配置基本充分合理,如工器具消毒、热加工过程、原料验收管控等。

6) 公司产品的食品安全特性控制基本符合,运行控制基本稳定,基本符合标准的要求。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

受审核方管理层对 ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持,公司结合餐饮管理服务(热食类食品制售)加工过程,包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》等,基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件,通过公司组织的培训来提升理解,同时部门职责划分及实际工作运行,基本可以运用,能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法,对食品防护计划、食品欺诈、HACCP 计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用,但深入程度还需要加强。对生产现场观察发现对虫害入侵管理、产品标识管理、离地管理还需要加强。

但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: ——餐饮制售分餐售卖环节风险较高,建议持续关注;



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

组织的规模情况/资源配置情况:

1) 公司注册地址: 河北省石家庄市裕华区槐安东路 158 号鑫科国际 A 座 403 室, 目前仅为注册地址, 本次审核认证覆盖范围为承包河北省涞源县第二中学食堂, 位于河北省保定市涞源县阁院路 224 号;

2) 提供承包合同(查合同有效期: 合同期限为 2022 年 9 月 1 日至 2024 年 8 月 31 日), 食堂建筑的占地面积约 1800 平方米(分两层), 一层为后厨间、售卖区、以及就餐区, 二层主要以打餐售卖为主, 提供早中晚餐为主。

3) 公司经营地址: 河北省保定市涞源县阁院路 224 号。餐厅分为后厨操作间(蒸制间、大灶间、米线组、洗消间、仓库等区域)、就餐区。

4) 公司经营地址: 河北省保定市涞源县阁院路 224 号(承包河北省涞源县第二中学食堂)。食堂分为 2 层, 公占地面积约 1800 平方米。

5) 组织承包的食堂建筑面积 1800 平方米(共 2 层), 食堂场地由学校提供, 公司河北省保定市涞源县阁院路 224 号, 1 层均设有洗碗区、粗加工区、切配间、面食区、烹饪区、杂物间、库房、消毒柜、备餐间、就餐区、二层均有面条加工区及就餐区等, 其中配备冷藏冷冻柜 4 台, 1 台冷藏柜、1 台冷冻柜、2 台冷藏冷冻柜(2 层), 常温库房 3 间; 一层及二层前厅均是就餐区; 食堂分别分设有: 蔬菜清洗区、洗碗区、1 间粗加工区、售卖区 2 间(一层、二层); 餐食制作区 1 间(面积约 400 多平方米); 配置有洗手池、有一层分设简易更衣室, 员工工服集中一起三天一洗(每周三、周六或日清洗)。基本符合餐饮服务(热食类食品制售)的要求。餐厅主要为河北省保定市涞源县阁院路 224 号提供中式快餐类服务, 仅提供早餐、中餐和晚餐, 每餐就餐人数约 2200 人次就餐。食堂布局基本合理。

6) 企业目前体系覆盖有效人数: 60 人, 其中含管理人员 5 人。

7) 公司设置了组织架构, 包括: 领导层、食品安全小组、办公室、餐饮部。总经理任命了食品安全小组组长, 明确了食品安全小组组长职责。

8) 工作和生产方式: 提供早中晚餐服务为主; 主要客户群体为河北省涞源县第二中学的师生;

9) 不涉及多场所。

10) 提供有设备清单: 有冷藏冷冻柜、留样柜、大灶、蒸箱、保洁柜等

11) 检测设备: 电子秤、食品温度计, 基本满足产品检测需要。

12) 特种设备: 有 2 部杂物电梯, 已开展检定维保管理, 见餐饮部审核记录。

13) 企业外包过程为: 餐厨垃圾处置。

14) 生产/服务流程简图:

生产/服务流程简图:

热菜的工艺流程:

原料→检验→清洗、解冻/不解冻→切配→烹调→装盘→供餐

米饭工艺流程:



大米→检验→洗米、淘米→蒸煮→装盘→供餐

面食的工艺流程

面粉验收→和面→发酵（加入酵母）→制作成型→熟制→检验是否成熟→出餐→餐具清洗→餐具消毒

餐具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——消毒（OPRP2）——存放

按照产品实现特点和管理需要识别了管理体系所需的过程，覆盖了采购、生产、检验、仓储、人资管理等所有的方面，基本符合要求。经识别企业外包过程为：餐厨垃圾处置；

15) 经识别：热食类餐饮服务有 1 个 CCP 点：CCP1 熟制；CCP2 烹调/蒸煮；2 个 OPRP 点：OPRP1 原材料验收、ORPP2 餐具消毒；

CCP-01 熟制（热菜烹调加热、米饭蒸制）

显著危害有：生物危害：致病菌残留；

CL：热菜烹调加热 产品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ；米饭蒸制 蒸制温度 100°C 蒸制时间：40-45min

OPRP1 原辅料验收

显著危害：生物：致病菌化学：农残、盐酸克伦特罗

行动准则：原料检验报告等质量证明材料

OPRP2 餐具消毒

控制危害：微生物

控制措施：洗碗机热风烘干后再进入消毒柜， ≥ 30 分钟热风循环 ≥ 100 度

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

组织《管理手册》4.1 条款进行了规定，企业从事位位于河北省保定市涞源县阁院路 224 号单位食堂(承包河北省涞源县第二中学食堂)的河北尚品源餐饮管理有限公司的餐饮服务（热食类食品制售）

组织基本信息：河北尚品源餐饮管理有限公司，成立于 2019-07-23，提供餐饮服务管理为主。注册地址：河北省石家庄市裕华区槐安东路 158 号鑫科国际 A 座 403 室。实际经营地址：承包的河北省涞源县第二中学食堂，位于河北省保定市涞源县阁院路 224 号。

组织的规模情况/资源配置情况：组织承包的食堂建筑面积 1800 平方米（共 2 层），食堂场地由学校提供，公司河北省保定市涞源县阁院路 224 号，1 层均设有洗碗区、粗加工区、切配间、面食区、烹饪区、杂物间、库房、消毒柜、备餐间、就餐区、二层均有面条加工区及就餐区等，其中配备冷藏冷冻柜 4 台，1 台冷藏柜、1 台冷冻柜、2 台冷藏冷冻柜(2 层)，常温库房 3 间；一层及二层前厅均是就餐区；食堂分别分设有：蔬菜清洗区、洗碗区、1 间粗加区、售卖区 2 间（一层、二层）；餐食制作区 1 间（面积约 400 多平方米）；配置有洗手池、有一层分设简易更衣室，员工工服集中一起三天一洗（每周三、周六或日清洗）。基本符合餐饮服务（热食类食品制售）的要求。餐厅主要为河北省保定市涞源县阁院路 224 号提供中式快餐类服务，仅提供早餐、中餐和晚餐，每餐就餐人数约 2200 人次就餐。食堂布局基本合理。



。以上基本满足生产需要。

该公司于 2023 年 11 月 01 日依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 V1.0》标准要求建立了食品安全管理体系/HACCP 体系并发布了公司的体系文件, 控制基本符合。

结合公司餐饮管理服务(热食类食品制售)过程策划了食品安全管理手册、危害控制计划、前提方案、程序文件、记录表单等, 策划的主要内容如下:

1) 组织的内外部环境、相关方需求、风险及机遇、合规义务的策划和管理:

受审核方对公司建立、实现管理目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素进行了识别, 明确对内外部因素进行监视和评审的方式方法; 识别了相关方需求及期望, 并对其进行分析, 提供了“《组织的内外部环境因素评审记录》、《风险识别、评估与控制策划表》、《相关方及相关方要求监视和评审表》”等, 制定了相应的控制措施并与公司相关运行过程进行整合, 落实基本合理, 但是深入程度需要加强。

变更的策划: 初次导入体系, 暂未发生变更。

2) 管理体系应用策划情况

受审核方按照 ISO 22000:2018、《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的食品安全管理体系(含 HACCP 体系, 本文统称为 HACCP、食品安全管理手册), 形成了《HACCP、食品安全管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划、“制度汇编”、食品防护等体系文件, 支持公司食品安全管理体系各过程的运行, 并持续改进, 确保其有效性。

该公司确定的食品安全和 HACCP 体系认证的范围为:

注册地址: 河北省石家庄市裕华区槐安东路 158 号鑫科国际 A 座 403 室

办公室地址: 河北省保定市涞源县阁院路 224 号(承包河北省涞源县第二中学食堂)

审核地址: 河北省保定市涞源县阁院路 224 号(承包河北省涞源县第二中学食堂)

认证范围:

F: 位于河北省保定市涞源县阁院路 224 号单位食堂(承包河北省涞源县第二中学食堂)的河北尚品源餐饮管理有限公司的餐饮管理服务(热食类食品制售)

H: 位于河北省保定市涞源县阁院路 224 号单位食堂(承包河北省涞源县第二中学食堂)的河北尚品源餐饮管理有限公司的餐饮管理服务(热食类食品制售)

——阶段审核期间认证范围发生变更, 已与总部沟通确认;

管理体系范围包含在《食品安全和 HACCP 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: 餐厨垃圾处置。

结合公司经营特点, 该企业位于食品链相关过程的加工服务提供过程, 主要提供餐饮管理服务(热食类食品制售)。按照产品实现特点和管理需要识别了管理体系所需的过程, 覆盖了原辅料采购验收、仓储、餐食加工、餐食配送、人资管理等所有的方面, 基本符合要求。

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2023 年 11 月 1 日发布了经总经理批准的食品安全体系管理方针:

控制食品危害, 保障食品安全

管理持续改进, 服务顾客满意

管理方针包含在管理手册中。管理方针通过办公会议、培训、内部文件及其他方式, 加深公司员工对食品安全方针的认识、理解与沟通, 并加以落实。通过合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取, 让相关方知晓对食品安全体系的承诺。

管理方针基本适宜公司的宗旨和环境, 能为食品安全体系管理目标的制定提供基本的框架, 包括满足适用要求及持续改进的承诺。



现场询问公司员工：任**，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前管理方针未发生变更。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方按照管理体系标准要求和企业实际生产过程的管理情况，设置了领导层、食品安全小组、办公室、餐饮部。总经理任命了食品安全小组组长宋志奇先生，明确了食品安全小组组长职责；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，并能在工作中较好的履行。

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，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《食品安全目标分解考核结果》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

管理目标	统计公式	考核频率	考核周期 (2023 年至 2024 年 3 月)
CCP 监控率 100%	交付顾客合格次数/交付总次数	季度	已完成
食品安全事故为 0	食品安全事故发生数	季度	已完成

考核提供原始数据不够充分，现场已口头交流，作为改进建议项提出，2024 年 4 月至今目标在实施中。

6) 法律法规的识别及获取、合规义务情况

公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《文件清单（外部）》，包括中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 31651-2021 食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB/T33497-2023 餐饮企业质量管理规范》等法律法规及相关标准文件，基本合理。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审核方提供《危害控制计划》、前提方案、制度文件、食品防护计划等，确保产品产品实现。

餐饮管理服务（热食类食品制售）生产工艺流程图：

菜的工艺流程：

原料→检验→清洗、解冻/不解冻→切配→烹调→装盘→供餐

米饭工艺流程：

大米→检验→洗米、淘米→蒸煮→装盘→供餐

面食的工艺流程

面粉验收→和面→发酵（加入酵母）→制作成型→熟制→检验是否成熟→出餐

餐具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——消毒（OPRP2）——存放



对于需要使用厂房设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《HACCP 计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保餐饮服务（热食类食品制售）生产所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

受审核方按照危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准策划形成了“前提计划”，包括《前提方案/良好卫生规范》、《任职与培训控制程序》、《设施、仓库控制程序》、《过敏源控制程序》等，基本满足手册中的规定要求。抽《食品召回控制程序》、《产品监视和测量控制程序》，基本可满足标准要求，具体实施情况见各部门的热食类食品制售加工过程运行控制记录。

公司编制了《前提方案/良好卫生规范》于 2023 年 11 月 01 日实施，编制依据：生产(卫生)规范 1：GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》；内容包括餐厅及周边卫生环境、仓储、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、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。基本符合标准对策划的要求。

——食品安全小组/HACCP 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，基本合理。

预期用途主要为学校单位食堂师生提供餐饮服务（热食类食品制售）；

主要的食用方式为烹饪后食用，产品保质期一般：产品的预期用途，

产品的预期用途，学校师生直接食用

产品的储藏条件，为熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时；高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至 8℃并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 小时，供餐前应再加热到 70℃以上；

产品的保质期，为熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时；高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至 8℃并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 小时，供餐前应再加热到 70℃以上；按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、评估，并明确了控制措施，形成了“危害分析”。提供了《HACCP 计划》，查《危害分析工作单》，餐饮服务（热食类食品制售）具体包括了原辅料入库存放、解冻、切割、清洗、腌制上浆（调味料、淀粉）、烹调加热、留样、容器盛放、装餐、洗涤剂清洗、洗消危害（高温消毒、保洁存放）等过程等过程，危害分析的步骤与流程图基本一致。

受审核方根据行业经验、法律法规要求、顾客要求等综合进行了危害评估，制定了控制措施，经过对餐饮服务（热食类食品制售）生产过程的危害分析及评价，确定了 OPRP 点/CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

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、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》

OPRP 计划：

控制点	控制危害	行动准则	监控				记录	验证
			对象	方法	频率	人员		



原 材 料 验 收	生物： 致 病 菌 化学： 农残、 盐 酸 克 伦 特 罗	原料检验报告等质量 证明材料	供 应 商 资 质 证 明、合 格 证，外 检 报 告	验 证 供 应 商 资 质 证 明，合 格 证，外 检 报 告	每 批	质 检 员	供 应 商 资 质 证 明、合 格 证， 外 检 报 告	验 证 供 应 商 资 质 证 明， 合 格 证，外 检 报 告
餐 具 消 毒	致 病 菌	洗碗机热风烘干后再 进入消毒柜，≥30 分 钟热风循环≥100 度	温 度 时 间	温 度 计 检 测 钟 表	每 批	操 作 人 员	消 毒 记 录 表	定 期 复 核 记 录

HACCP 计划 CCP 点

关键控制 点	显著危害	关键限值	监控程序和频率				HACCP 记 录	验证和验证人
			对象	方法	频率	职责		
CCP-01 热 菜烹调加 热	生物危害： 致病菌残 留	热菜：产品中 心 温 度 ≥ 70℃； 米饭：蒸制温 度 100℃ 蒸 制 时 间： 40-45min	出 锅 后 中 心 温 度	温 度 计	每 批 次 每 品 种 每 锅	操 作 员	《 烹 饪 记 录 》	主 管 复 查 记 录
CCP-01 米 饭蒸制	生物危害： 致病菌残 留	米饭：蒸制温 度 100℃ 蒸 制 时 间： 40-45min	温 度 时 间	温 度 表 计 时 器	每 批 次 每 品 种 每 锅	操 作 员	《 加 工 记 录 》	主 管 复 查 记 录

基本满足标准要求。

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) 前提方案/良好卫生规范管理情况

组织策划了《前提方案/良好卫生规范》，包括对食堂及周边环境卫生、厂房和车间、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

前提方案的实施情况包括：

- a) **建筑物和相关设施的构造与布局；** 与文件一致 与文件不一致

位于河北省保定市涿源县阁院路 224 号（承包河北省涿源县第二中学食堂）

与公司地理位置图、平面图、设备台账一致。

- b) **包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；** 与文件一致 与文件不一致

组织承包的食堂建筑面积 1800 平方米（共 2 层），食堂场地由学校提供，位于河北省保定市涿源县阁院路 224 号，1 层均设有洗碗区、粗加工区、切配间、面食区、烹饪区、杂物间、库房、消毒柜、备餐间、就餐区、二层均有面条加工区及就餐区；与平面图一致。

查看餐饮加工和服务提供过程管理，与流程图基本一致。

- c) **空气、水、能源和其他基础条件的供给；** 满足要求 不满足要求

对水流、气流和人流有区域划分

- d) **包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；** 与文件一致 与文件不一致

一层及二层就餐区、餐厨加工区蔬菜切配区未配置灭蝇灯、捕鼠笼，现场有蚊蝇等；二楼未配备灭蝇灯；一层食堂烹饪区、原辅料间、就餐区吊顶均有缺块，以上一阶段问题已整改并验证符合要求。

垃圾桶使用和摆放基本符合要求，无污水处理设施，直接排入城市管网；就餐区有紫外线灭蝇灯，未配备可移动紫外线消毒灯，建议加强设施配备；

现场与管代宋志奇沟通得知餐厅要求每天清扫后，用紫外线灯进行 30min 消毒，提供《紫外线使用记录》抽查 2023.11.19，售卖区：8：00-8：45，14：00-14：15、20：00-20：15，操作人李荣花；现场查看厨房加工间紫外线灭蝇、厨房通道紫外线灭蝇灯正常启用，一阶段现场查看灭蝇灯有死蚊蝇虫体，已整改符合要求；

虫鼠害管理、由甲方校方全权负责（委托：涿源县励兵体能拓展训练有限公司）；提供《消杀通知》及消杀图片记录，记录有：2024.02.24，消杀药品为 84 消毒片，严格按照：1:29 比例调配对开放式公共区域进行消杀作业；

提供有《防虫蝇、防鼠记录表》记录，抽查 2024.04.08，记录有：检查：杀虫/灭蝇灯 位置：前厅、后厨、库房，良好，检查防虫、蝇网（纱窗），位置：前厅、走廊，良好；位置：门窗，位置：前厅、走廊、仓库、操作间、切配间、售卖间、更衣间，卫生状况：良好；

烟道清洗由供方管理，提供有《烟道清洗台账记录》，抽查 2024.03.25 对油烟净化器、风机、烟罩管道进行清洗，清洗方式：水洗，清洗单位：涿源二中食堂，提供有现场清洗图片记录，符合要求；

厨余垃圾清理由外包合作方负责，提供有《废弃物处理登记表》时间：2024.02.26~2024.5.13，抽查 2024.05.13，厨余垃圾数量：3 桶，回收人：曹喜红，监管人：宋志奇；

一阶段问题：一层餐厨加工区蔬菜切配区未配置灭蝇灯，灭蝇灯有大量蚊蝇虫体，一层食堂吊顶（烹饪区、原辅料区）吊顶均有缺块，切菜区现场有蚊蝇飞行等；二层就餐区未配置灭蝇灯；二阶段已整改，验证符合要求；

- 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；** 与文件一致 与文件不一致

设备需清洁但不需要消毒，有保养计划和记录，见 7.1.3

日常冷柜清洗主要按排在节假日清理，但未有保留记录，已现场沟通整改；

- e) **供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；** 满足要求 不满足要求

来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运； 满足要求 不满足要求

有《入库单》，《仓库管理制度》，供应商管理及采购由餐饮部门管理

现场查看面粉开袋使用未有及密封，已现场沟通整改；



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

一阶段问题：现场观察：查看冷冻柜，存放有汉堡未覆盖保鲜膜，二阶段已整改，基本符合要求。

现场查查冷藏冷柜温度监控情况，柜内配置有温度计，但未有形成温度记录表，现场沟通整改，基本符合要求；

2024年05月15日现场查看冷藏冷冻柜的温度显示情况：

冷藏冷冻柜 1：冷藏：2.7℃；冷冻：-16.2℃

冷藏冷冻柜 2：冷藏：-0.4℃；冷冻：-14℃

符合贮藏工艺要求。

f) 防止交叉污染的措施；

满足要求 不满足要求

加工场所分为：粗加工区域——摘菜、洗菜、

切配区——刀具，砧板荤素区分，处理生食

面食区——主食加工

烹调区——刀具、砧板荤素区分，处理熟食

g) 清洁和消毒；

满足要求 不满足要求

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，现场查看消毒操作，场地的清洁卫生符合要求，提供《涿源第三中学餐厅消毒通风记录表》，抽查 2024.05.10，消毒区域：就餐区环境消毒、消毒具体位置、物品：空气 消毒时间：8：20 13:20 19:30 消毒方式：开窗通风；餐桌及桌椅：消毒次数 3 次 消毒时间：8:30 13:30 19:30 酒精；消毒主式：擦拭；窗房、地面：消毒次粉：2 次 消毒 84 消毒液 消毒方式：喷洒；消毒负责人：刘艳丽；

消毒区域：后厨环境消毒，消毒位置：空气 消毒次数：3 次 消毒时间：8:30 13:20 19:30 消毒用品：开窗 消毒方式：通风；操作间、地面、下水道 消毒次数：1 次 消毒时间：19:40，消毒用品：酒精；消毒方式：擦拭；办公室、更衣室、卫生间、库房、电梯间、走廊 消毒次炊：2 次 时间：8:40 19:40 消毒用品：酒精 消毒方式：喷洒；消毒区饭卡给：操作间、售餐台、卡机、留样设备 消毒次数：2 次 消毒时间：8:40 19:40 消毒用品：酒精 消毒方式：擦拭；区域：原料库房 消毒次数：2 次 消毒时间：8:40 19:30 消毒用品：酒精 消毒方式：喷洒；区域：机械设备 消毒次数：2 次，消毒时间：8:30 19:30 消毒用品 酒精 消毒方式：擦拭；

餐具清洗、消毒均采用洗洁精清洗及红外线消毒提供《餐饮具消毒记录》：抽日期：4 月 3 日，餐具名称：碗筷、餐具；数量：早：824，中：492；消毒方式：消毒柜高温；时间：早：8：10——9：10，中：12：10——13:10；消毒人：王二凤；

一阶段问题：消毒柜一、二层个别消毒柜已无法正常使用；二阶段已对无法正常使用消毒柜进行停用，验证符合要求；

提供有《餐具用具消毒、空气消毒记录》，消毒保洁责任人：刘艳丽；抽查 2024.2.25，种类：碗、餐具：数量 3000 个 筷：200 双 餐具 2000 个 消毒方式：高温消毒，餐次：中午；餐盒、盆 数量：200 个 50 个 50 个 消毒方式：煮沸；种类：勺、留样杯、刀具等 数量：30 个 100 个 30 个 消毒方式：煮沸；种类：蒸箱 10 个、冰箱 10 个 消毒方式：酒精擦拭；种业：烤箱、打丝机 数量：5 个 1 个 消毒方式：酒精擦拭；种类：去皮机、和面机、切肉机 数量：1 个、3 个、1 个 消毒方式：酒精擦拭；种类：电饼铛、压面机 数量：51 上 1 个 消毒方式：酒精擦拭；种类：架子、售餐、案子等 数量：20 个 25 个 消毒方式：酒精擦拭；另抽查：2024.02.26、2024.03.22、2024.04.28、2024.05.14 日，管控方式相同，基本符合要求；

2024.04.13 日现场查看餐具消毒使用的热风高温消毒柜设定的消毒温度 125℃，消毒时间 30 分钟，符合 OPRP2 餐具消毒 行动准则 要求；

提供有《化学品台帐》，时间：2023 年 11 月—2024 年 4 月 1 日，抽查 2024.04.01 数量：100 桶 化学品名称：84 消毒液 240 瓶、酒精 120 桶、洗洁精 100 桶，用途：地面、下水道清洁；桌面、机械设备



清洁、所有厨具清洁，储存场所：物耗库 限定领用人：卢晓连；

h) 人员卫生；

满足要求 不满足要求

健康证见“办公室”审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。提供有《员工卫生检查记录表》，时间：2023.11-2024.04，抽查2024.04.30 检查项目上：个人卫生 指甲、洗手、化妆、患病情况；工作服装：鞋、帽、口罩、手套、工作服；出入操作间：私人物品清洗消毒、更衣、手部清洗消毒、手部吹干、鞋靴消毒、出入服装更换等，检查结果：符合，检查人：任艳格；符合要求。

i) 产品信息/消费者意识；

满足要求 不满足要求

该企业的主要产品是食堂餐饮（不含冷食）。

1) 其他有关方面。

满足要求 不满足要求

未使用食品添加剂，查《食品添加剂使用表》，只填写了酵母的用量

提供了2024年11月-2024年4月相关的餐饮业（热食类制售）生产加工过程的相关记录：《餐具用具消毒 空气消毒记录表》、《消毒通风记录表》、《蔬菜浸泡记录表》、《留样记录》、《食堂紫外线消毒记录》等对生产加工过程的控制情况进行了记录，提供了《员工卫生检查记录》，显示员工健康状况良好。

2) 设计和开发管理情况：

餐饮部负责新菜品的开发，主要开发人员有宋志奇、任艳格、籍宝忠等3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。查看近期新菜品的开发方案，负责人反馈自体系建立以来暂时未有新菜品开发。

公司的食堂管理和菜品的生产设计的过程受控。

3) 采购管理情况：

公司在《管理手册》7.1.6 条款进行了规定，并策划了《采购服务管理制度》文件要求；采购过程控制：餐饮部负责组织对合格供方的筛选及评定工作，在确定合格供方后，负责对所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

现场查见《合格供方名单》，目前列入合格供方共9家，基本覆盖调味品、粮油、鸡蛋、肉类、蔬菜、虫鼠害的防控、厨余垃圾清运等产品、服务方。未将油烟管道清洗方纳入供方管理，现场口头建议后期规范。

抽查猪肉的供方涞源县安俊肉铺，营业执照编号：92130630MA0CANCT9N，资质有效，签订有供货合同；查见肉品品质检验合格证编号：083125884，日期：2024-05-13，动物检疫合格证明编号：1338175119，日期：2024-05-13，有效；

调味料、一次性筷子、鲜鸡产品的供方涞源县新业调料门市部（个体工商户），营业执照编号：92130630MA0BOHHA3F，资质有效，签订有供货合同；抽查鸡分割肉，动物检疫合格证明编号：1335027218，日期：2024-05-10，有效；一次性筷子外检报告编号：赣质检 Z24J44073 号，报告日期：2024-03-10，检测项目：噻菌灵、邻苯基苯酚、抑霉唑、联苯、大肠菌群(发酵法)等，检测结论：合格，检测单位：江西省检验检测认证总院工业产品检验检测院，报告有效；同时抽查：海天上等蚝油【检验报告编号：(2024)SP 字 WS 类第 0054 号】、黄豆酱【报告编号：F23WT05729】、番茄酱(直灌番茄酱罐头)【报告编号：KB-SP230828023】、绵白糖【报告编号：TL-W24010114】，炊宝低糖高活性干酵母【报告编号：SX2023SP13498】的安全性验证，报告有效。



同时抽查粮油(米、面、油、淀粉)的供方涑源县汇丰粮油店,蔬菜的供方涑源忠心蔬菜店,控制方式基本同上。

燃油的供方涑源县为武商贸有限公司,营业执照编号:91130630MA0CPYBT4N,资质有效,每次送货产品有合格证标识。

厨余垃圾清运(含废弃油脂)由政府指定,签订有厨余垃圾清运协议,协议期限:2023年3月15日至2025年12月31日,清运公司名称:涑源县荣庆运输有限公司,营业执照编号:91130630MA7JQ1386X,厨余垃圾收集清运处理企业服务资质等级证书,有效期限2023年5月15日至2026年5月14日,但抽查发现资质服务内容范围不包含废弃油脂的能力,现场已与企业小组组长沟通,告知风险,需要后续关注。清运台账管理见餐饮部审核记录。

油烟管道清洗的供方河北冀轩保洁服务有限公司,营业执照编号:91130105MA07THBC6T,油烟管道清洗服务企业资质等级证书,资质在有效期内,每月清洗1次,每次清洗完毕提供清洗照片、清洗证明等文件,见餐饮部审核记录。

供方评价每年进行1次,提供有《供方评定记录表》,评价项目包括经营合法性、产品质量、质保能力、价格交付服务等,抽查公司于2023-08-25开展了评价,抽查评价开展情况:蔬菜的供方涑源忠心蔬菜店,猪肉的供方涑源县安俊肉铺,米、面、油,杂粮的供方:涑源县汇丰粮油店,鸡蛋的供方涑源县禽壮养殖场,燃油的供方涑源县为武商贸有限公司,厨余垃圾清运的供方涑源县荣庆运输有限公司,按照策划开展了供方评价,评价结论:建议列入合格供方。

询问部门负责人,其表示审核周期内未发生紧急采购情况,审核期间采购的原料均来自合格供方,未发生食品欺诈事件,采购产品满足公司验收标准要求,未发生不合格情况。

公司使用食品添加剂:无。

采购管理情况:

公司日常采购通过微信、电话方式、微信群等方式与供方沟通,并下达采购计划。

抽查采购实施情况:抽查2024-05-12微信群下达的采购订单,包括香菜3斤、胡萝卜2袋、洋葱10斤等,供方送货;

2024-05-05采购肉类,猪肉排骨22斤,去皮后腿肉13斤等,供方送货,已验收,见餐饮部验收审核记录。该公司的采购管理控制基本合理。

4) 监视和测量管理情况:

公司的《产品监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“需检定设备器具台账”,主要包括冰箱温度计、数显温度计、电子台秤共3件。

公司2024年04月17日已将冰箱温度计、数显温度计、电子台秤委托第三方进行校准,数显温度计校准证书编号:TJ202420417128,校准日期:2024-04-17;电子台秤检证证书编号:力衡2024041001,检定日期:2024-04-08;冰箱温度计校准证书编号:TJ202420417129,校准时间:2024-4-17;符合要求;

可燃气体报警气(JB-TB-ASD5120a),报告编号:HY120241613Z1206,检测日期:2024年05月15日(一阶段问题已整改,基本符合要求):

2024年05月15日现场查看冷藏冷冻柜的温度显示情况:

冷藏冷冻柜1:冷藏: 2.7°C ; 冷冻: -16.2°C

冷藏冷冻柜2:冷藏: -0.4°C ; 冷冻: -14°C

符合贮藏工艺要求。

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



5) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定, 8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定, 并策划了《食品标识与可追溯性控制程序》、《不合格品和潜在不安全品控制程序》。

在《不合格品和潜在不安全品控制程序》文件中规定了: 在不合格品或潜在不安全品在标识和隔离前, 所有受不合格影响的批次产品应在组织的控制下予以保留。当确定为不安全的不合格产品已经不在组织控制范围内时, 组织应通知相关方, 并启动召回, 具体按《召回控制程序》要求进行。

查见提供有《餐饮食品回收模拟演练》, 召回模拟日期: 2023 年 12 月 26 日, 召回产品名称: 设定厨房供应的米饭, 生产批次 20231226, 供应 100 盒, 模拟问题: 设定厨房供应的米饭, 生产批次 20231226, 供应 100 盒, 无库存, 发现时间 2023. 12. 26, 由于食堂就餐学生反馈米饭出现夹生的质量问题, 决定进行召回。产品撤回原因: 总公司通知当天供餐的米饭出现夹生质量问题。撤回产品的处理方式: 回收产品, 报废处理; 模拟撤回及追溯性测试总结报告: 从此次追溯性测试的情况来看, 本公司已经建立起来了一套严密、有效的可追溯系统, 即使真的发生食品安全问题, 也会依赖公司有效的追溯系统, 按照标准要求将有问题的产品撤回, 同时查清楚问题产生的原因并采取有效的纠正措施, 保证消费者的利益; 未保留模拟召回批次的相关记录, 已现场沟通整改, 下次审核关注。

现场查见:

——餐饮各区域有简单标识: 有洗碗区、粗加工间、切配间、面食区、烹饪区、杂物间、库房等标识, 区域划分基本合理;

——菜品等较为简单, 无直接标识, 有素菜和肉菜区分;

——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》, 抽查 2024. 04. 29 留样记录, 提供早: 煮鸡蛋、馒头、大饼; 中: 拉面、削面鸡蛋土豆丝、鱼香肉丝、西葫芦炒肉、杂烩菜; 2024. 05. 10 晚: 米饭、馒头、玉米粥、家常豆付、杏鲍菇炒肉; 土豆片炒肉; 每餐品种留样不少于 125g; 冷藏专柜内存放 48 小时; 现场查看有留样标签、时间、留样品种, 留样重量, 基本符合。

6) 产品放行管理(含原料验收 CCP 控制情况)情况:

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《采购控制程序》、《不合格品和潜在不安全品控制程序》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。

食堂的所有食材供应由综合部进行, 验收由餐饮部采购管理, 组织运营部厨师长提前确认菜单, 餐饮部经理根据确认好的菜单, 确定后原材料采购计划在网上对供应商进行下单采购, 餐饮部对食材采购验收提供《食品原材料采购验收登记台帐》单位名称: 涞源县二中; 对原材料品质进行验收, 厨师负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等, 餐饮部厨师对采购的食材只进行感官目测确认是否合格。抽取 2024 年 05 月提供台帐记录及附有供方送货单据

提供有菜单, 2024 年 05 月 15 月现场观察, 5 月 15 日午餐: 杂烩菜、鱼香肉丝、西葫芦炒网; 晚餐: 家常豆腐、土豆炖肉、宫爆肉片;

提供《食品原材料采购验收登记台帐》单位名称: 涞源县二中; 抽取 2024 年 05 月提供台帐记录及附有供方送货单据;

抽查: 2024. 05. 09 日, 品称: 绵白糖 规格 包 数量 3 生产日期 2024. 03. 15 保质期 6 个月 供方: 新业调料门市部 生产商: 天津中康华益食品有限公司, 检测报告 验收情况: 好好 储存条件: 阴凉干燥, 验收人: 李琦;

抽查: 2024. 05. 09 日, 品称: 海天鲜味生抽 4. 9L 规格 件 数量 2 生产日期 2023. 12. 29 保质期 18 个月 供方: 新业调料门市部 生产商: 佛山市海天(高明)调味集团有限公司, 检测报告 验收情况: 好好 储存条件: 阴凉干燥, 验收人: 李琦;



抽查: 2024.05.09日, 品称: 元坛陈醋 规格 件 数量 10 生产日期 2024.03.01 保质期五年 供方: 新业调料门市部 生产商: 山西四溢坊醋业有限公司, 检测报告 验收情况: 好好 储存条件: 阴凉干燥, 验收人: 李琦;

抽查: 2024.05.12日, 品称: 五得利七星面粉 规格 袋 数量 20 生产日期 2024.04.05 保质期 6个月 供方: 汇丰粮油店 生产商: 五得利集团新乡面粉有限公司, 检测报告 验收情况: 好好 储存条件: 阴凉干燥, 验收人: 李琦;

抽查: 2024.05.14日, 品称: 岗珠料大米 规格 袋 数量 3 生产日期 2023.12.05 保质期 6个月 供方: 汇丰粮油店 生产商: 云梦县宏发粮食贸易有限公司, 检测报告 验收情况: 好好 储存条件: 阴凉干燥, 验收人: 李琦;

抽查: 2024.05.12日, 品称: 鸡蛋 规格 公斤 数量 450 生产日期 2024.04.05 保质期 供方: 涑源县禽业养殖场 生产商: 涑源县禽业养殖场, 检测报告 验收情况: 好好 储存条件: 阴凉干燥, 验收人: 李琦;

抽查: 2024.05.12日, 品称: 鸡蛋 规格 公斤 数量 450 生产日期 2024.04.05 保质期 供方: 涑源县禽业养殖场 生产商: 涑源县禽业养殖场, 检测报告 验收情况: 好好 储存条件: 阴凉干燥, 验收人: 李琦;

抽查: 2024.04.16日, 品称: 福知合非转基因大豆油 规格 件 数量 1 生产日期 2024.04.15 保质期 18个月 供方: 新业调料门市部 生产商: 涿州市德鸿粮油有限公司, 检测报告 验收情况: 好好 储存条件: 阴凉干燥, 验收人: 李琦;

产品第三方检测报告详见餐饮部采购审核记录;

另提供有食品安全监督抽检检测报告: 食品名称: 玉米糝, 报告编号: ZD2023SP10246, 委托单位: 涑源县市场监督管理局, 标称生产者: 河北惠创兰金生物科技有限公司, 检测项目: 黄曲霉素 B1、赭曲霉素、玉米赤霉烯酮, 单项判定: 合格; 检测时间: 2023-10-25;

提供有食品安全监督抽检检测报告: 食品名称: 尖椒, 报告编号: ZD2023SP10246, 委托单位: 涑源县市场监督管理局, 标称生产者: \, 检测项目: 镉、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯等 14项, 单项判定: 合格; 检测时间: 2023-10-25;

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, 由厨师试尝, 提供《米饭蒸煮记录》和《热菜(套餐)烹饪记录表》, 中心温度记录并定期抽查记录。

抽查《热菜(套餐)烹饪记录, 记录有生产日期、产品、名称、炒制时间、数量、操作人、质检判定等;

抽查 2024.4.30 记录: 产品名称: 鱼香肉丝 炒制 10分钟、最低炒制中心温度: 98℃, 数量: 140斤、操作人: 任玉林, 质检判定: 合格, 检验员: 任艳格; 产品名称: 地三鲜 炒制 10分钟、最低炒制中心温度: 140℃, 数量: 130斤、操作人: 任玉林, 质检判定: 合格, 检验员: 任艳格; 产品名称: 宫爆肉片 炒制 45分钟、最低炒制中心温度: 103℃, 数量: 120斤、操作人: 任玉林, 质检判定: 合格, 检验员: 任艳格; 产品名称: 糖醋里脊 炒制 10分钟、最低炒制中心温度: 98℃, 数量: 120斤、操作人: 任玉林, 质检判定: 合格, 检验员: 任艳格;

抽查《米饭蒸制记录》抽查: 2024年11月12日, 午餐: 产品名称: 米饭, 煮制时间: 55分钟, 温度 120℃, 数量 300kg, 操作人: 赵刚儿, 质检判定: 合格, 检验员: 任艳格;

2023年11月12日, 午餐: 产品名称: 米饭, 煮制时间: 55分钟, 温度 120℃, 数量 300kg, 操作人: 赵刚儿, 质检判定: 合格, 检验员: 任艳格; 2024年04月10日, 午餐: 产品名称: 米饭, 煮制时间: 55分钟, 温度 120℃, 数量 300kg, 操作人: 赵刚儿, 质检判定: 合格, 检验员: 任艳格; 2024年04月30日, 午餐: 产品名称: 米饭, 煮制时间: 55分钟, 温度 120℃, 数量 300kg, 操作人: 赵刚儿, 质检判定: 合格, 检验员: 任艳格; 2024年05月14日现场查看: 米饭的中心温度: 为 120℃, 符合 CCP1 点米饭蒸煮的 CL 值工艺要求;

提供有(主食(米饭))检验报告编号: TX2024SP05157, 报告日期: 2024-04-23; 符合要求;

7) 致敏物质的管理情况:

公司在《管理手册》中第 11 章致敏物质的管理; 第 13 章食品欺诈预防进行了规定, 并策划了《过敏原管理控制程序》, 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《过敏原清单及控制措施》，识别主要的致敏原物质分别有：含有麸质的谷物及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、大豆及其制品等，可能涉及的原辅料：鸡蛋、食用植物油、面粉，控制措施：控制措施，识别基本充分。2023. 11. 10 对过敏原进行确认，确认结果：通过对以上问题的讨论分析，食品安全小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的，2024年03月10日对过敏原进行验证，体现在《过敏原控制和食品欺诈预防验证和评审报告》中，验证人员：食品安全小组，验证人：宋志奇 宋志奇 张杰，验证结果：食品安全小组成员通过对工作现场的检查和对文件、记录的审阅，一致认为本公司实施的食品过敏原控制和食品欺诈预防运行状况良好，基本符合危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证要求 V1.0 要求，已达到推行 HACCP 管理体系的预期目的，可以继续保持。

查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：食用植物油、豆制品、鸡蛋、面粉，采用的控制措施是在菜单中标记包含制敏物质的产品，主要是参考预包装食品标签表示致敏物质管理，就餐区未对用餐群体进行致敏源物物质公示，已现场沟通整改，下次审核关注。

7) 食品防护管理情况：

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部、内部安、加工安全、储藏安全、接收/运送安全、冰和水的安全管控等进行了评估并制定了相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；

提供有**食品安全防护计划验证记录**，**验证时间：**2024年3月10日，验证内容包括有：是否有指定的人员或小组来完成、管理和更新食品防护计划？、明确了实施食品防护相关人员的职责、食品防护计划是否进行定期审核（或在必要时进行修改）？等，验证结果：符合，验证人：食品安全小组；

于2024年1月31日开展了食品防护计划演练，演练评价：通过此次的食品安全防护计划演练活动，使公司全体员工再次意识到了食品安全防护计划的重要性，认识了食品安全防护的注意事项和方法，锻炼了员工队伍；同时检验了公司的应急预案工作。公司结合此次的演练工作，及时整改预案和流程中存在的问题，进一步细化到各责任部门，使其更具有操作性和使用性，举一反三，制定和完善与各项预案相匹配的操作流程，开展好宣传和报道工作，使食品安全防护意识深入人心，努力提升公司安全生产工作。

现场管控情况见餐饮部审核记录。

现场查见：

——仓库内每批次原材料在存放盒外有填写生产日期、品名、保质期、到期时间等标识

——现场化学品在指定位置存放，但现场未按要求指定专柜进行化学品存放，已现场沟通整改；

9) 食品欺诈预防管理情况：

公司制定有《脆弱性风险评估控制程序》，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。

公司制定有《脆弱性风险评估控制程序》，策划了识别潜在的脆弱环节；制定预防食品欺诈的措施；根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序等，每年由食品安全小组组长负责组织相关职能部门和食品安全小组对“脆弱性分析记录”进行评审，必要时进行修改，执行《文件控制程序》。

公司提供了《主要原辅料脆弱性风险评估表》，覆盖了食品原料、辅料等包括有：鸡蛋、干货、蔬菜、大米、植物油等原辅料；对原辅料性质、掺假或冒牌的过往证据，可用性等方面进行综合评估，评估综合风险等级分为：危害性：根据发生的可能性判定分值为0-5分，其中高风险划分有（容易产生：5分；较容易产生：4分），中风



险划分有(一般产生:3分;轻微产生:2分),低风险划分有(基本不产生:1分;不产生:0分),经分析结果:均为低风险,分析人员:食品安全小组,批准:闫新泽;分析:2023.11.10,结论:总结论:能达到预期的控制水平。

提从有《食品欺诈预防计划确认记录》,确认时间:2023.11.10,确认人:宋志奇,确认结果:过现场观察、查验大量记录以及产品和工序检验证实,从原辅料对采购、生产过程和销售过程识别出的菜品中的食品欺诈消除、控制、脆弱环节设置合理,对食品欺诈中的脆弱环节内容确定的欺诈风险描述起到了有效的控制和消除作用,应长期坚持贯彻下去,以确保本公司产品的食品质量安全;

现场询问食品安全小组组长表示审核周期内供方基本稳定,提供的原料基本符合要求,供方管理主要由餐饮部采购专人负责,现场验收由餐饮部厨师长负责,未见欺诈情况。

10) 应急准备和响应管理情况:

公司策划了《突发事件准备和响应控制程序》。并提供了《食物中毒应急预案演练方案》、《火灾消防演习方案》,另制订了《产品召回控制程序》,并提供《产品模拟召回、追溯演练》,演练时间2023.12.26

查火灾演练记录:演练时间2024.3.06,开展的火灾应急演练并提供了《火灾消防演习方案及演练记录》,演练评价:演习结束后,办公室、管代、应急指挥小组、公司应急小分队和消防队员等人员进行了演习总结。对这次演习给予了充分肯定,对队员们忘我的精神进行了表扬,大家一致认为:通过演练,既锻炼了队伍又检验了队伍,提高了广大职工的消防意识和素质,为今后消防工作打下了很好的基础,为安全施工提供了可靠的保证,公司制定的应急预案和响应措施内容全面,切实可行,能满足现场应急与响应要求,将继续予以执行,近期将不作修改。审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

11) 危害控制计划策划及实施管理情况:

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:宋志奇(管代兼食品安全小组组长),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,包括了办公室、餐饮部人员,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,暂时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。

查:小组成员能力及培训情况等,询问小组成员任艳格,基本了解,具体人员能力及培训见办公室审核记录。

公司提供了《危害控制计划》;

查产品描述情况:

食品安全小组/HACCP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:查大米特性描述——产地(具有资质的合格供方提供)、状态:符合应有品种的色泽,呈透明、半透明或白色,有光泽,具有新鲜米的特有香气,无异味、化学特性:感官要求:符合应有品种的色泽,呈透明、半透明或白色,有光泽,具有新鲜米的特有香气,无异味组织状态:粒状,颗粒均匀饱满质量指标:碎米总量%≤12.5加工精度 精碾呈白度%≤5.0、品尝评分值/分≥80、直链淀粉含量%13.0~22.0、水分含量%≤14.5、不完善粒含量%≤3.0、杂质限量%≤0.25、色泽、气味正常;GB/T1354-2018大米、标准执行、生产方式(加工等)、交付方式(车辆整洁、干燥、无异味;公路运输,防水、防污染)、储存方式:常温、过敏原(否)等,基本符合。另抽查植物油、蔬菜、食用盐、酱油、猪肉的特性描述,控制方式基本相同。

对终产品主食(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:米饭套餐:状态:米饭柔软,颗粒饱满,配菜呈现应有的组织状态、质量标准:感官要求:色泽:米饭呈白色,配菜呈现应有的颜色、组织状态:米饭柔软,颗粒饱满,配菜呈现应有的组织状态、生物指标:菌落总数.CFU/g≤30000、大肠菌群.MPN/100g≤150致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)不得检出、原料(蔬菜、肉、蛋、水产品、大米)、加工方式(蒸煮)、包装方式(620-650g/盒、装盘、餐盒打包)等,基本充分。



抽查热菜类控制方式基本相同。

主要的食用方式为烹饪后食用，产品保质期一般：产品的预期用途，产品的预期用途，学校师生直接食用

产品的储藏条件，为熟后2小时，食品的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时；高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至8℃并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后24小时，供餐前应再加热到70℃以上；

产品的保质期，为熟后2小时，食品的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时；高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至8℃并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后24小时，供餐前应再加热到70℃以上；

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主要如下：

生产工艺流程：

热菜的工艺流程：

原料→检验→清洗、解冻/不解冻→切配→烹调→装盘→供餐

米饭工艺流程：

大米→检验→洗米、淘米→蒸煮→装盘→供餐

面食的工艺流程

面粉验收→和面→发酵（加入酵母）→制作成型→熟制→检验是否成熟→出餐

餐具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——消毒（OPRP2）——存放

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；

提供工厂位置图、厂区平面图、车间平面图、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；查ORPP点确认验证记录，流程图已开展确认：时间：2023-11-01，确认人：食品安全小组。确认结论：基本符合。

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。

抽查蔬菜验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（生物：致病菌污染；腐烂霉变；本身含有的毒素（蘑菇毒素、云豆毒素、龙葵素）——显著、）、物理危害（石头等异物——非显著危害），化学危害（农药残留——显著危害），判定依据：GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB/T 5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测等，确定的控制措施为查验是否合格供方，查验蔬菜农药残留检验报告，通过OPRP1方式控制，基本合理。

抽查摘选、解冻、切配过程、烹调加热、餐具、容器盛放以及留样、装餐、高温消毒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/良好卫生规范、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见《HACCP 计划确认记录表》，

确认人员：HACCP 小组，确认日期：2023 年 11 月 10 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，具体见餐饮部（采购）审核记录。

餐食、餐具的安全性确认主要通过委托第三方进行，具体见餐饮部审核记录。基本满足标准要求的可接受水平。

公司经识别：热食类餐饮服务有 1 个 CCP 点：CCP1 熟制；CCP2 烹调/蒸煮；2 个 OPRP 点：OPRP1 原材料验收、ORPP2 餐具消毒；

CCP-01 熟制（热菜烹调加热、米饭蒸制）

显著危害有：生物危害：致病菌残留；

CL：热菜烹调加热 产品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ；米饭蒸制 蒸制温度 100°C 蒸制时间：40-45min

OPRP1 原辅料验收

显著危害：生物：致病菌化学：农残、盐酸克伦特罗

行动准则：原料检验报告等质量证明材料

OPRP2 餐具消毒

控制危害：微生物

控制措施：洗碗机热风烘干后再进入消毒柜， ≥ 30 分钟热风循环 ≥ 100 度

OPRP 的实施情况：

OPRP1 原辅料验收

行动准则：原料检验报告等质量证明材料。

现场验证：

提供《食品原材料采购验收登记台帐》单位名称：涑源县二中；抽取 2024 年 05 月提供台帐记录及附有供方送货单据；

抽查：2024.05.09 日，品称：绵白糖 规格 包 数量 3 生产日期 2024.03.15 保质期 6 个月 供方：新业调料门市部 生产商：天津中康华益食品有限公司，检测报告 验收情况：好好 储存条件：阴凉干燥，验收人：李琦；

抽查：2024.05.09 日，品称：海天鲜味生抽 4.9L 规格 件 数量 2 生产日期 2023.12.29 保质期 18 个月 供方：新业调料门市部 生产商：佛山市海天（高明）调味集团有限公司，检测报告 验收情况：好好 储存条件：阴凉干燥，验收人：李琦；

抽查：2024.05.09 日，品称：元坛陈醋 规格 件 数量 10 生产日期 2024.03.01 保质期五年 供方：新业调料门市部 生产商：山西四溢坊醋业有限公司，检测报告 验收情况：好好 储存条件：阴凉干燥，验收人：李琦；

抽查：2024.05.12 日，品称：五得利七星面粉 规格 袋 数量 20 生产日期 2024.04.05 保质期 6 个月 供方：汇丰粮油店 生产商：五得利集团新乡面粉有限公司，检测报告 验收情况：好好 储存条件：阴凉干燥，验收人：李琦；

抽查：2024.05.14 日，品称：岗珠料大米 规格 袋 数量 3 生产日期 2023.12.05 保质期 6 个月 供方：汇丰粮油店 生产商：云梦县宏发粮食贸易有限公司，检测报告 验收情况：好好 储存条件：阴凉干燥，验收人：李琦；

抽查：2024.05.12 日，品称：鸡蛋 规格 公斤 数量 450 生产日期 2024.04.05 保质期 供方：涑源县禽业养殖场 生产商：涑源县禽业养殖场，检测报告 验收情况：好好 储存条件：阴凉干燥，验收人：李琦；

抽查：2024.05.12 日，品称：鸡蛋 规格 公斤 数量 450 生产日期 2024.04.05 保质期 供方：涑源县禽业养殖场 生产商：涑源县禽业养殖场，检测报告 验收情况：好好 储存条件：阴凉干燥，验收人：李琦；

抽查：2024.04.16 日，品称：福知合非转基因大豆油 规格 件 数量 1 生产日期 2024.04.15 保质期 18 个月 供方：新业调料门市部 生产商：涑州市德鸿粮油有限公司，检测报告 验收情况：好好 储存条件：阴凉干燥，验



收人:李琦;

产品第三方检测报告详见餐饮部采购审核记录;

抽查:2024.05.13 品名:鲜鸡胸 15件 生产日期:2204.05.10 保质期7天 供货商:新业调料门市部 附单据编号:0051578;

生产商:玖兴农牧(涞源)有限公司 检验报告及检疫证明 验收情况:良好,储存条件:-2~-04℃,验收人:李琦;

提供有:鸡分割肉动物检疫合格证明 N:1335927217,签发机构:河北省涞源县动物卫生监督所;日期:2024年05月10日;肉品品质检验合格证 N0015379384,生产日期:2024-05-10,生产单位:玖兴农牧(涞源)有限公司;

提供有 出厂产品检验合格证明,生产批次:20240510,检测项目:氯霉素类、呋喃唑酮代谢物等,综合判定;以上批次产品经检测符合国家食品安全标准 GB2707 的要求,准予出厂,报告日期:20240510;

抽查:

2024.05.14 品名:猪肉 79.5斤 生产日期:2204.05.13 保质期5天 供货商:涞源县安俊肉铺 附单据编号:3220597;

生产商:河北桃木疙瘩农业科技股份有限公司 检验报告及检疫证明 验收情况:良好,储存条件:-2~-04℃,验收人:李琦;

提供有:猪胴体肉动物检疫合格证明 N:1338175119,签发机构:河北省涞源县动物卫生监督所;日期:2024年05月13日;肉品品质检验合格证 N0 083125884 生产日期:2024-05-13,生产单位:河北桃木疙瘩农业科技股份有限公司;

2024.04.

2024.05.14 现场审核查看采购验收记录:猪胴体: N0 1338175130,签发机构:河北省涞源县动物卫生监督所;日期:2024年05月14日;肉品品质检验合格证 N0 083126168 生产日期:2024-05-14,生产单位:河北桃木疙瘩农业科技股份有限公司;

符合 OPRP1 原材料验收行动准则要求;

抽查 蔬菜验收记录:

抽查 2024.05.14 品名:青椒 58.6斤、黄瓜 17.2斤、油菜 30.4斤、圆白菜 69.8斤、土豆 63.3斤等 供应商名称:涞源忠心蔬菜店 验收情况好,储存条件:阴凉通风 验收人:李琦;

提供有蔬菜农残检测记录:检测报告编号: N0:R202405140088 样品名称:大葱、样品产地:山东-青岛、检测标准:GB/T 5009.199-2003《蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量快速检测》、检测结果:12.5% 检测意见:合格,检测时间:2024-05-14;检测机构:首衡高碑店国际农产品交易中心检验检测中心快检检测报告;

提供有蔬菜农残检测记录:检测报告编号: N0:R202405120881 样品名称:胡萝卜、样品产地:河北-永清、检测标准:GB/T 5009.199-2003《蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量快速检测》、检测结果:12.5% 检测意见:合格,检测时间:2024-05-13;检测机构:首衡高碑店国际农产品交易中心检验检测中心快检检测报告;

符合 OPRP1 原材料验收行动准则要求;

提供有蔬菜农残检测记录:检测报告编号: N0:R202405120881 样品名称:胡萝卜、样品产地:河北-永清、检测标准:GB/T 5009.199-2003《蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量快速检测》、检测结果:12.5% 检测意见:合格,检测时间:2024-05-13;检测机构:首衡高碑店国际农产品交易中心检验检测中心快检检测报告;

提供有蔬菜农残检测记录:检测报告编号: N0:R202405120881 样品名称青椒、样品产地:山东-潍坊、检测标准:GB/T 5009.199-2003《蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量快速检测》、检测结果:17.8% 检测意见:合格,检测时间:2024-04-14;检测机构:首衡高碑店国际农产品交易中心检验检测中心快检检测报告;

符合 OPRP1 原材料验收行动准则要求;



2024.05.13 品名: 港式烤香肠 21 件生产日期: 2024.05.02 保质 90 天 供货商: 新业调料门市部 附单据编号: 0051548;

生产商: 沧州海之岩食品有限公司 检验报告及检疫证明 验收情况: 良好, 储存条件: 阴凉干燥 验收人: 李琦; 提供有产品第三方检测报告, 报告编号: A1DC29013AIF11X1110a, 委托方沧州海之岩食品有限公司检测机构: PONY 测试, 检测项目: 菌落总数、大肠菌群、苯甲酸及其钠盐等, 检测结果: 符合; 检测日期: 2024.01.09;

符合 OPRP1 原材料验收行动准则要求;

另抽查 2024.02.23、2024.02.29、2024.03.25、2024.04.15、2024.05.06 等 12 个批次进货验收台帐记录, 管控方式相同, 基本符合要求;

OPRP2 餐具消毒;

行动准则: 洗碗机热风烘干后再进入消毒柜, ≥ 30 分钟热风循环 ≥ 100 度;

提供有消毒餐具《餐具》第三方检测报告, 检验报告编号: TX2024SP05161, 报告日期: 2024-04-23

提供有《餐具用具消毒、空气消毒记录》, 消毒保洁责任人: 刘艳丽; 抽查 2024.2.25, 种类: 碗、餐具: 数量 3000 个 筷: 200 双 餐具 2000 个 消毒方式: 高温消毒, 餐次: 中午; 餐盒、盆 数量: 200 个 50 个 50 个 消毒方式: 煮沸; 种类: 勺、留样杯、刀具等 数量: 30 个 100 个 30 个 消毒方式: 煮沸; 种类: 蒸箱 10 个、冰箱 10 个 消毒方式: 酒精擦拭; 种业: 烤箱、打丝机 数量: 5 个 1 个 消毒方式: 酒精擦拭; 种类: 去皮机、和面机、切肉机 数量: 1 个、3 个、1 个 消毒方式: 酒精擦拭; 种类: 电饼铛、压面机 数量: 51 上 1 个 消毒方式: 酒精擦拭; 种类: 架子、售餐、案子等 数量: 20 个 25 个 消毒方式: 酒精擦拭; 另抽查: 2024.02.26、2024.03.22、2024.04.28、2024.05.14 日, 管控方式相同, 基本符合要求;

2024.04.14 日现场查看餐具消毒使用的热风高温消毒柜设定的消毒温度 125°C , 消毒时间 60 分钟, 符合 OPRP2 餐具消毒 行动准则 要求;

CCP-01 熟制(热菜烹调加热、米饭蒸制)

显著危害有: 生物危害: 致病菌残留;

CL: 热菜烹调加热 产品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$; 米饭蒸制 蒸制温度 100°C 蒸制时间: 40-45min

抽查《热菜(套餐)烹饪记录, 2023.11.12 产品名称: 宫保鸡丁 炒制 10 分钟、最低炒制中心温度: 98°C , 数量: 130 斤、操作人: 任玉林, 质检判定: 合格, 检验员: 任艳格; 产品名称: 地三鲜 炒制 10 分钟、最低炒制中心温度: 103°C , 数量: 130 斤、操作人: 任玉林, 质检判定: 合格, 检验员: 任艳格; 产品名称: 蒜苔炒肉 炒制 10 分钟、最低炒制中心温度: 98°C , 数量: 130 斤、操作人: 任玉林, 质检判定: 合格, 检验员: 任艳格; 产品名称: 青椒炒肉 炒制 10 分钟、最低炒制中心温度: 98°C , 数量: 130 斤、操作人: 任玉林, 质检判定: 合格, 检验员: 任艳格;

2024.4.30 产品名称: 鱼香肉丝 炒制 10 分钟、最低炒制中心温度: 98°C , 数量: 140 斤、操作人: 任玉林, 质检判定: 合格, 检验员: 任艳格; 产品名称: 地三鲜 炒制 10 分钟、最低炒制中心温度: 140°C , 数量: 130 斤、操作人: 任玉林, 质检判定: 合格, 检验员: 任艳格; 产品名称: 宫爆肉片 炒制 45 分钟、最低炒制中心温度: 103°C , 数量: 120 斤、操作人: 任玉林, 质检判定: 合格, 检验员: 任艳格; 产品名称: 糖醋里脊 炒制 10 分钟、最低炒制中心温度: 98°C , 数量: 120 斤、操作人: 任玉林, 质检判定: 合格, 检验员: 任艳格;

抽查《米饭蒸制记录》抽查: 2024 年 11 月 12 日, 午餐: 产品名称: 米饭, 煮制时间: 55 分钟, 温度 120°C , 数量 300kg, 操作人: 赵刚儿, 质检判定: 合格, 检验员: 任艳格;

2023 年 11 月 12 日, 午餐: 产品名称: 米饭, 煮制时间: 55 分钟, 温度 120°C , 数量 300kg, 操作人: 赵刚儿, 质



判定：合格，检验员：任艳格；2024年04月10日，午餐：产品名称：米饭，煮制时间：55分钟，温度120℃，数量300kg，操作人：赵刚儿，质检判定：合格，检验员：任艳格；2024年04月30日，午餐：产品名称：米饭，煮制时间：55分钟，温度120℃，数量300kg，操作人：赵刚儿，质检判定：合格，检验员：任艳格；2024年05月14日现场查看：米饭的中心温度：为120℃，符合CCP1点米饭蒸煮的CL值工艺要求；提供有（主食(米饭)）检验报告编号：TX2024SP05157，报告日期：2024-04-23；符合要求；

12) 管理体系的验证、确认、评价和分析

组织制定了《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一般包括危害控制计划验证；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；产品安全性验证等，运营部主要负责热食类食品烹饪加工过程及产品的安全性验证其他验证见相关部门审核记录。

该组织主要为提供食堂的热食类食品制售服务，餐具等一般情况下无特殊要求，定期对产品进行第三方送检。

抽取菜品的型式检验相关记录名称：《检验报告》

序号	样品名称/批次	送检方式	报告编号	报告日期	验证结论
01	红烧茄子	<input type="checkbox"/> 抽检 <input checked="" type="checkbox"/> 送检	QNZD2024C11056	2024-02-21	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
02	米饭	<input type="checkbox"/> 抽检 <input checked="" type="checkbox"/> 送检	QNZD2024C11057	2024-02-21	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
03	苜蓿肉	<input type="checkbox"/> 抽检 <input checked="" type="checkbox"/> 送检	QNZD2024C11055	2024-02-21	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格
04	餐具	<input type="checkbox"/> 抽检 <input checked="" type="checkbox"/> 送检	QNZD2024C11058	2024-02-21	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格

抽取生产用水、蒸汽、冰检验相关记录名称：《饮用水的检测报告》

日期	成品名称/批次	抽样比例	关键特性要求	实测结果	验证结论
2022.12.23	水源为城市用水，委托山西德艺顺餐饮管理有限公司，报告编号QNZD2024C11059，报告日2024.02.21，共检测了44项，包括了感观，重金属，有害微生物等，结论，符合GB5749-2022的常规检测要求	每年一次，第三方检测	检测项目： 色度：≤15度 浑浊度：≤1NTU 臭和味：无异臭、异味 pH值：6.5-8.5 氯化物：≤250mg/L 氰化物：≤0.05mg/L 总大肠菌群：不得检出等	检测项目： 色度：<5度 浑浊度：<0.01NTU 臭和味：无异臭、异味 pH值：7.58 氯化物：未检出 氰化物：未检出 总大肠菌群：未检出等	<input checked="" type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格

提供了由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：符合证实体系的整体运行满足策划的安排和本组织建立食品安全管理体系的要求，分析人员：宋志奇 籍宝忠 任艳格，日期：2024年03月10日。

13) 文件管理情况

公司在《管理手册》7.5条款进行了规定，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《管理手册》1份、《程序文件》13份、《危害控制计划》1份、《前提方案/良好卫生规范》以及所要求的记录。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理闫新泽批准，审核周期内依据文审问题、对手册进行修改。修改管理规范性需要持续关注。

查《文件清单（内部文件）》，记录有文件名称、文件编号等，有编制及审批人信息。

查《文件发放、回收登记表》，包括管理手册、程序文件、危害控制计划、岗位入职要求、食品防护计划等，记录中写明了文件名称、编号、版本/状态、发放记录等。抽2023.11.1发放办公室的文件情况，控制基本合理。

查外来文件管理情况：

公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《文件清单（外部）》，包括中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 31651-2021 食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB/T33497-2023 餐饮企业质量管理规范》等法律法规及相关标准文件，基本合理。

查记录管理情况：

公司策划并编制《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规定。

提供了《记录清单》，共96份记录，清单内列明了记录名称、记录编号、归口部门、保存期（年）等，抽《文件发放、回收记录》、《年度内审计划》、《培训计划》、《控制措施组合确认记录》等7份记录，记录均有编写。记录最终由办公室保存。

查《安全培训记录表》、《原材料采购计划》、《内部培训记录》、《餐厨废弃物处理台账》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。

记录控制基本合理。

14) 人员及能力、意识：

公司在《管理手册》7.2条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

查见《岗位任职要求》，覆盖各核心岗位，但对各部门负责人的岗位任职要求较为笼统，现场口头建议后期规范管理。现场抽查各部门负责人岗位任职要求：学历：中专以上，工作经验：2年以上，培训：受过相关培训，对应抽查：食品安全小组组长宋志奇，学历/专业：大专/园林，工作经验：20年；餐饮部负责人任艳格，学历：高中，工作经验：15年；基本满足岗位任职要求；

同时抽查总经理闫新泽，学历/专业：大专/经济管理【要求：中专以上学历】，工作年限：近30年【要求：5年以上管理经验】；基本满足岗位任职要求。

公司在审核周期内对核心岗位人员能力进行了评价，主项目包括：学习培训、管理工作、专业技能等方面，体现在《工作人员岗位任职评价表》中，抽查餐饮部负责人任艳格、餐饮部陈宴明、办公室籍宝忠的人员能力评价，评价了上述项目，各项均为“优”，有考评人及总经理签字信息。

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



的职责。基本充分。

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

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

查见有《2024年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对体系标准、内审员、管理知识、食品安全、法规培训、方针与目标指标培训等，建议后期关注体系文件落地方面的培训，比如危害控制计划、良好卫生规范的要求及实施等，以提升人员对标准的理解能力；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2023-09-15~2023-09-16	标准培训	各部门负责人/4人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	基本有效
2023-11-01至2023-11-02	体系相关文件培训	各部门负责人/18人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	基本有效
2024-04-12	从业人员食品安全知识培训	全体管理人员/34人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	基本有效
2024-01-11	内审员培训	宋志奇、任艳格	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	基本有效
2024-05-12	机械设备使用操作规范等	各部门主要人员/60人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	基本有效
2024-05-14	留样管理卫生规范、留样操作程序	各部门主要人员/58人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	基本有效

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员、验收人员等岗位，与内审组长宋志奇、内审员任艳格面谈，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。面谈管代宋志奇对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足。开具不符合项要求整改。

检验人员为餐饮部人员，主要负责日常的感官、验证等工作。

查特种作业人员：需要用电时校方管理。

查人员健康管理，每日开展晨检工作，健康证每年办理1次，上墙公示管理，现场抽查：提供了员工健康证，随机抽取：餐饮部-大灶，姓名：郭树梅，健康证编号：20240000303，有效期至：2024年06月28日；餐饮部-打菜：刘海清，健康证编号：20240000399，有效期至2025年2月19日；餐饮部-拉面组马建花，健康证编号：130630265296，有效期至2025年1月3日。同时抽查贺美霞、张双琴、曾令、宋志奇的健康证，控制方式基本相同，均在有效期内。

人员管理基本合理。

15) 信息沟通

公司在《管理手册》7.4条款进行了规定。

查内部沟通管理情况：

内部主要是部门之间以及部门内部员工之间的沟通；

沟通方式包括：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、通知、微信、网络等。

内容包含：管理体系要求信息，法律法规、有关食品安全管理体系运行有关信息、校方对餐食提供的要求、现场食品安全要求、现场设备操作要求等的内部交流。

内部沟通情况如：公司每天会对食品安全问题、设备安全操作要求等进行沟通，主要通过班组会议方式进行，



落实情况：在日常运行过程中进行落实。

查内部报告管理情况：

公司建立了有专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在日常工作中关注到的食品安全问题及隐患可随时报告至公司总经理或食品安全小组组长，以降低食品安全问题的风险及隐患。——校方关注度很高，每餐会进行试餐、内部员工意识也较强，关注度较高，暂未发生内部报告情况。下次审核继续关注。

查外部沟通管理情况：

主要包括与外部供方、顾客/消费者、市场监管部门、学校后勤老师/学生等进行沟通，方式包括电话、会议、文件、传真、座谈、标书等，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责，沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面、市场监督抽查相关要求、校方对餐食的要求等信息。

外部沟通情况如：2024-02-28，沟通对象：涿源县市场监督管理局，沟通内容：食品安全现场检查，回应情况：2个一般整改项，已完成整改。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

16) 文件化信息的管理：

查外来文件管理情况：

公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《文件清单（外部）》，包括中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 31651-2021 食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB/T33497-2023 餐饮企业质量管理规范》等法律法规及相关标准文件，基本合理。

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价

符合 基本符合 不符合

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》（编号：SPY/CX10-2023），规定内审每年至少覆盖1次。基本符合标准要求，公司按照内审计划的要求，提供《内审计划》、《内审实施计划》，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：2024年3月25-26日；审核组组长：宋志奇；组员：任艳格；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。内审记录有内部审核计划、首次会议签到表、不符合报告1份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求，内审员经过培训后上岗，但与内审组长宋志奇、内审员任艳格面谈，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。已在F：7.2；H：3.2审核记录中开具不符合。

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》（编号：SPY/CX03-2023），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。及以往管理评审的跟踪措施：已完成，本次管理评审日期：2024年4月5日，现场查见“管理评审通知”，计划于2024年4月5日进行管理评审，编制：宋志奇，日期：2024年4月1日，批准：闫新泽，明确了评审内容、各部门评审准备工作要求。

查见“管理评审记录表”、“管理评审输入报告”、“管理评审报告”等运行证据。抽管理评审输入报告：汇报内容包括你外部环境变化、外部供应商的表现、风险和机遇审查以及采取相应的行动有效性、目标达到程度、资源配置、紧急情况等方面，输入报告内容部分未展开描述，现场已口头交流建议，后期改进，下次审核关注。查《管理评审报告》，明确评审目的、参加评审人员、评审内容及评审结论。管评结论：公司的食品安全方针、目标是适宜的，暂无需修订变更，



公司的食品安全管理体系是适宜的、充分的和有效的，食品安全管理体系暂无更新和变更需求。
查《改进意见》：改进内容：加强食品安全意识培训，不断提升餐饮服务水平，责任部门：办公室，改进完成时间：2024年09月，目前还是在实施中，下次审核跟踪验证。

管理评审控制基本合理，提升空间可持续关注。

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：

公司在《管理手册》10.1条款进行了规定，同时策划了《不合格品和潜在不安全品控制程序》。

通过公司管理方针、管理目标的建立，不断鼓励员工提合理化建议，努力为员工营造一个轻松愉悦的工作环境氛围；通过管理目标的建立、分解、实施与考核，明确了公司体系的改进方向；通过内部审核、管理评审、内外部沟通、法律法规识别及应用、纠正措施、确认以及验证、食品欺诈及食品防护管理等不断提高公司食品安全/HACCP管理体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

日常改进通过以下方面进行：校方监督检查；合规义务履行情况；管理方针、管理目标现状及实施状况；内审结果；监视和测量结果；日管控周检查月调度结果；管理体系确认验证结果；顾客投诉；餐食制作过程管理等，现场总经理表示公司目前体系运行基本稳定，审核周期内上述运行过程未发生不符合情况。

公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正及纠正措施的记录；内审开具的1项不符合，已进行原因分析，采取纠正和纠正措施，进行验证基本合格。

体系建立以来，公司暂未发生验收、餐食制作、餐食售卖等不合格情况，也未发生重大的顾客投诉情况。

暂无需采取纠正措施的需求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《管理手册》10.1条款进行了规定，同时策划了《不符合和纠正措施控制程序》。

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，进行验证基本合格。

体系建立以来，暂未发生验收、餐食加工、售卖等，未发生不合格情况，也未发生投诉情况。无采取纠正措施的需求。控制基本合理。

3) 投诉的接受和处理情况：

顾客投诉处理等主要由办公室与食品安全小组负责，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。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F：位于河北省保定市涞源县阁院路224号单位食堂(承包河北省涞源县第二中学食堂)的河北尚品源餐饮管理有限公司的餐饮服务(热食类食品制售)

H：位于河北省保定市涞源县阁院路224号单位食堂(承包河北省涞源县第二中学食堂)的河北尚品源餐饮管理有限公司的餐饮服务(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，(河北尚品源餐饮管理有限公司)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	<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 type="checkbox"/> 有效	<input checked="" 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，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: 邝柏臣 肖新龙



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。