项目编号：20391-2024-QEOFH

管 理 体 系 审 核 报 告

（ 第 二 阶 段 ）

组织名称：天津佳香美餐饮管理有限公司

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）：张 丽

审核组员（签字）：黄 刚 汪桂丽

报 告 日 期 ：2024 年 6 月 10 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 日内可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　汪桂丽

受审核方名称：天津佳香美餐饮管理有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
1	张　丽	组长	审核员	2023-N1QMS-3216621 2023-N1EMS-3216621 2023-N1OHSMS-3216621 2023-N1FSMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621	Q:30.05.00 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 2024-N1FSMS-2012239 2021-N1HACCP-1012239	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E
3	汪桂丽	组员	审核员	2021-N1QMS-6043149 2024-N1EMS-5043149 2023-N1OHSMS-4043149 2024-N1FSMS-1043149 培训证书	E:30.05.00 O:30.05.00

其他人员

序号	姓　名	审核中的作用	来　自
1	宋超、孟庆超、张新新、邢智博、范美	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：《食品安全管理体系 餐饮业专项技术规范》（ISC-FZ-E-1）；

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、中华人民共和国投标招标法、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 ）、《餐饮业油烟排放标准》（DB12/ 644-2016）、《食品安全管理体系 餐饮业要求》（GB/T 27306-2008）、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》（GB/T 28739-2012）、《餐饮企业质量管理规范》（GB/T 33497-2023）、《餐饮业供应链管理指南》（GB/T 40040-2021）、《密胺塑料餐饮具》（GB/T 41001-2021）、《餐饮服务信息分类与描述》（GB/T 42551-2023）、《餐饮业反食品浪费管理通则》（GB/T 42966-2023）、《餐饮企业经营规范》（SB/T 10426-2007）、《餐饮业营养配餐技术要求》（SB/T 10474-2008）、《餐饮业现场管理规范》（SB/T 10580-2011）、《建设节约型餐饮企业规范》（SB/T 11046-2013）、《餐饮服务突发事件应急处置规范》（SB/T 11047-2013）、《餐饮业就餐区和后厨环境卫生规范》（T/CCA 004.2-2018）、《餐饮业文明服务导则》（T/CCA 004.4-2018）、《餐饮业操作过程微生物风险控制指南》（T/CCA 006-2018）、《中小型餐饮场所厨房用燃气安全监控装置》（T/CECS 10131-2021）、《高效稳定餐饮油烟净化系统 第2部分：净化设备技术要求及检测规范》（T/GZBC 45.2-2021）、《高效稳定餐饮油烟净化系统 第3部分：在线监测监控设备技术要求》（T/GZBC 45.3-2021）、《高效稳定餐饮油烟净化系统 第4部分：设备设施清洗维护规范》（T/GZBC 45.4-2021）、《病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所》（WS/T 690-2020）、《声环境质量标准》（GB 3096-2008）、《社会生活环境噪声排放标准》（GB 22337-2008）、《工作场所有害因素职业接触限值 第1部分:化学有害因素》（GBZ 2.1-2019）、《工作场所有害因素职业接触限值 第2部分:物理因素》（GBZ 2.2-2007）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06月09日 上午 至 2024年06月10日 下午 实施审核。

审核覆盖时期：自2023年11月30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：资质范围内的餐饮管理服务（热食类食品制售）

E：资质范围内的餐饮管理服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O：资质范围内的餐饮管理服务（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：位于天津市静海区团泊新城西区东海道16号天津佳香美餐饮管理有限公司承包天津体育学院学生食堂一楼资质范围内的餐饮管理服务（热食类食品制售）

H：位于天津市静海区团泊新城西区东海道16号天津佳香美餐饮管理有限公司承包天津体育学院学生食堂一楼资质范围内的餐饮管理服务（热食类食品制售）

注：一阶段进行过变更，变更理由：学生食堂分为一楼、二楼，受审核方只承包一楼；明确边界范围。

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：天津市静海区杨成庄乡后寨村一区一排21号

审核地址：天津市静海区团泊新城西区东海道16号天津体育学院学生食堂一楼

注：

一阶段进行过变更，变更理由：学生食堂分为一楼、二楼，受审核方只承包一楼；明确边界范围。

固定多场所：注册地址为天津市静海区杨成庄乡后寨村一区一排21号，为仅注册；审核覆盖经营地址为：天津市静海区团泊新城西区东海道16号天津体育学院学生食堂一楼；

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）： \

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024-06-08 8:00:00 上午至 2024-06-08 12:00:00 中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、危害控制计划的确认、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（1）项，涉及部门/条款: 综合办公室 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 7 月 10 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 6 月 8 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 QEOFH 运行控制、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：2015 年 10 月 19 日　　体系实施时间：2023 年 11 月 30 日

2）法律地位证明文件有：

1 提供《营业执照》编号：91120102MA06K6948M

成立日期：2015 年 10 月 19 日，营业期限至 2035 年 10 月 18 日；

经营范围的相关描述：餐饮管理、餐饮服务；食品销售；

地址：天津市静海区杨成庄乡后寨村一区一排 21 号，登记日期为 2022 年 8 月 24 日；

2 提供《食品经营许可证》编号：JY21200230197333

有效期至：2027 年 9 月 7 日，签发日期为 2024 年 1 月 24 日；

主体业态：餐饮服务经营者，经营项目：热食类食品制售：餐饮服务管理；

食品经营许可证地址：天津市静海区杨成庄乡后寨村一区一排 21 号；

3 提供天津体育学院食品经营许可证扫描件，编号 JY31200230057758

有效期到 2027 年 7 月 20 日，签发日期 2023 年 10 月 13 日；

主体业态：单位食堂，经营项目相关内容：热食类食品制售，地址为位于天津市静海区团泊新城西区东海道 16 号。

以上资质证照经过现场核实，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：15 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：

早餐/员工上班时间：5:00；备餐时间：5:00-6:30；售卖时间：7:00-8:40；

午餐/员工上班时间：8:00；备餐时间：9:00-11:30；售卖时间：11:40-13:30；

晚餐/员工上班时间：15:00；备餐时间：15:30-17:00；售卖时间：下午：17:00-20:00；

办公活动/审核过程接待时间：8:00-12:00，13:00-17:00；

4） 范围内产品/服务及流程：

餐饮管理服务(热食类食品制售）总流程图：

1 原料验收→2 货物仓储→3 清洗→4 粗加工→5 烹饪（含煎、炸、烙、炒）→6 分餐售卖→7 洗消清洁→8 餐器具保洁

主食/米饭工艺流程：1 原料验收→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

（注：面条为鲜面条直接煮制；饺子为预包装食品，直接煮制。）

小吃/饼工艺流程图：1 原料验收→2 预处理→3 配料→4 发酵或不发酵→5 成型→6 醒发→7 煎、烙、烤→8 食堂售卖

快餐/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 不锈钢、密胺、陶瓷容器盛放→8 售卖

餐具清洗消毒：1 餐具→2 回收→3 清洗→4 消毒→5 备用

关键过程包括：

1OPRP 点/烹饪（成品中心温度大于 70℃）；

2OPRP 点/原料验收（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；全部来自合格供方/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等。）

3OPRP 点/餐具消毒（显著：危害致病菌残存；行动准则 ：高温 120° C 消毒时间不少于 10 分钟。）

需确认过程为售卖；

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。

公司范围内重要环境因素包括：废气（油烟）、噪声（排风机）、废水（含油废水）、固废（含餐厨垃圾处置）。

公司范围内不可接受风险包括：火灾/爆炸、食物中毒、传染病、职业病、滑倒摔伤、高温烫伤、机械伤害、电伤。

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11月30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。

食品安全及 HACCP 方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意。

食品安全及 HACCP 目标：食品卫生安全事故为零。

QEO 管理方针：厚德诚信、勤朴求优、用心服务、造福师生。

本年度（2024年5月25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12月到2024年5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	客户/甲方满意度 95 分以上	每年根据调查平均分、评价加权法获得	95 分	合格
	产品社会监督抽查合格率 100%；	季度合格数/总数*100%	100%	合格
	油烟废气、噪声、废水、餐厨废弃物合规处置；（符合：《餐饮业油烟排放标准》（DB12/644-2016）、《声环境质量标准》（GB 3096-2008）、《社会生活环境噪声排放标准》（GB 22337-2008）、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》（GB/T 28739-2012）、《城镇污水处理厂污染物排放标准》（GB18918-2002））	年实际发生情况，甲方/学校检测；运行过程管理；管理制度执行情况检查；	完成	合格

	火灾/爆炸/食物中毒/传染病/职业病/轻伤事故发生为 0；	年实际发生情况	0	合格
综合办公室（含财务）	人员持健康证上岗率 100%	年上岗数/总数×100%	100%	合格
	人员培训上岗率 100%	年上岗数/总数×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×100%	100%	合格
	固体废物合规处理 100%	年处置数/总数*100%	100%	合格
	火灾为 0	年实际发生情况	0	合格
餐饮部	产品社会监督抽查合格率 100%；	季度合格数/总数*100%	100%	合格
	油烟废气、噪声、废水、餐厨废弃物合规处置；（符合：《餐饮业油烟排放标准》（DB12/644-2016）、《声环境质量标准》（GB 3096-2008）、《社会生活环境噪声排放标准》（GB 22337-2008）、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》（GB/T 28739-2012）、《城镇污水处理厂污染物排放标准》（GB18918-2002））	年实际发生情况，甲方/学校检测；运行过程管理；管理制度执行情况检查；	完成	合格
	火灾/爆炸/食物中毒/传染病/职业病/轻伤事故发生为 0；	年实际发生情况	0	合格
	客户/甲方满意度 95 分以上	每年根据调查平均分、评价加权法获得	95 分	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，企业从事餐饮管理服务（热食类食品制售）；公司成立于 2015 年 10 月 19 日，营业期限至 2035 年 10 月 18 日；注册地址：天津市静海区杨成庄乡后寨村一区一排 21 号，经营地址：天津市静海区团泊新城西区东海道 16 号天津体育学院学生食堂一楼；发布了《质量、环境、职业健康安全管理手册》（JDT-QES-SC-2023 A/1）、《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》（文件编号：JDT-SC-2023 A/0）、前提方案、前提计划、危害控制计划等五体系文件，确定了影响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和内部问题。

1.2 H 文件要求/FQEO 成文信息：在总经理孟庆超的领导下，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；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；明确了餐饮管理服务（热食类食品制售）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和信息，来支持这些过程的运行和对这些过程的监视；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：现场总经理孟庆超表示，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；收集了餐饮管理服务（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、有效性进行评审，以评价达到目标的程度。

2.2 合规义务：公司在QEOFH管理手册中对合规义务进行了规定，综合办公室负责人张新新介绍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，记录了文件名称、编号、份数等。

2.3 食品安全文化：现场与总经理孟庆超沟通，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；在公司餐饮管理服务（热食类食品制售）过程中传播和有效的沟通价值观、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；同时综合办公室负责人通过会议、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11月30日发布了经总经理批准的管理方针，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小组组长邢智博负责向总经理孟庆超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：邢智博，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危害控制计划，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：15 人（提供花名册）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；现场随机抽取综合办公室负责人张新新、餐饮部王成的岗位工作要求表，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：PRP-01A/0），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。前提方案的实施情况：建筑物和相关设施的构造与布局与文件一致：天津市静海区团泊新城西区东海道 16 号天津佳香美餐饮管理有限公司承包天津体育学院学生食堂一楼，与公司提供地理位置图、平面图、设备台账一致，包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；食堂总面积 2471.05㎡，其中包括：蔬菜加工间(面积 28㎡)，面点间(面积 70㎡)；蒸饭间(面积 100㎡)，厨房操作间(面积 856.05㎡)，洗消间(面积 100㎡)，售卖区域(面积 350㎡)，综合办(面积 32㎡)″，更衣室(面积 47㎡)″，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；空气、水、能源和其他基础条件的供给满足要求，生产用水使用市政管网自来水公司提供，能源由燃气公司提供，配有有可燃气体检测报警仪；水是自来水公司，出具检测报告 No. ABE5160220001L 样品名称：生活饮用水 委托单位：天津市佳香美餐饮管理有限公司 PONY 谱尼测试 签发日期：2024 年 05 月 24 日 检测项目：总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、铅、汞、氰化物、三氯甲烷等，该样品经检测，所检项目符合 GB 5749-2022 标准的要求；水流、气流和人流有区域划分，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；提供天津体育学院学生生活服务楼害虫消杀、控制服务合同 甲方: 天津体育学院 乙方:天津万康生物技术有限公司，合同显示：为保证甲方食堂虫害消杀、控制工作合格，根据《国家爱卫会规定的有关四害控制标准》等有关规定，甲方决定将食堂的虫害消杀、控制服务委托乙方实施，经甲乙双方磋商一致，特签订此合同；服务项目：蟑螂、老鼠，服务范围:天津体育学院学生生活服务楼，合同期限 2024 年 1 月 15 日起至 2024 年 7 月 15 止；提供天津万康生物技术有限公司 现场服务管理报告 20240327-B8085V 客户名称天津体育学院 服务项目除四害服务 工单日期 2024-03-27 任务标签常规服务 服务时间 03 -27 15:26 - 03 -27 22:07 客户地址天津市静海区东海道 16 号服务简报：本次服务整体检查客户所有区域内的施工物料，未发现老鼠、蟑螂，情况良好；蟑螂的防制:在室内墙面、墙角、橱柜下方等蟑螂活动区域进行了滞留喷洒.....物料使用详情：粘鼠板 用量:57 张 使用方式:直接使用，靶标:老鼠、蟑螂 区域大小: 30000 ㎡，区域:餐厅,公区、厨房操作间，赵师傅 10%呋虫胺悬浮剂[产品登记证号 : WP20190006 用量:2200 毫升 使用方式:滞留喷洒 靶标:蟑螂 区域:厨房，餐厅，售餐间，隆华 0.01%溴敌隆饵粒[产品登记证号 : PD20080602 用量:2400 克使用方式:投放 靶标:老鼠 区域:食堂外环境，风险跟进 外围压力 风险靶标:小家鼠 风险等级:低 首次出现:.2024 年 03 月 27 日 跟进次数:0 次 提供了现场工作照；提供天津万康生物技术有限公司 现场服务管理报告 20240426-RNEKV3 客户名称天津体育学院 服务项目除四害服务 工单日期 2024 年 04 月 26 日 任务标签常规服务 服务时间 2024 年 04 月 26 日 16:40 - 04-26 21:28 联系人员杨总，客户地址天津市静海区东海道 16 号 服务内容：检查建筑内外部的有害生物入侵通道，对外门窗、各类穿墙孔符合防鼠、防虫标准；门帘、风幕机等防虫设施完善有效；建筑的下水道、排水口、电缆沟具备防鼠设施，符合防鼠标准；室内物品摆放整齐，卫生的清洁，垃圾日产日清:清除杂物，鼠类，鼠迹，蟑螂卵鞘，蟑螂尸体等，检查鼠饵站，补充丢失鼠饵站及移位鼠饵站的归位摆放;鼠饵站的内外清洁、蛞蝓及其他昆虫的清理;更换全部鼠饵，统计盗食情况；检查粘鼠板状态，对移位的粘鼠板进行归位摆放;清点粘鼠板数量，补充丢失粘鼠板;清洁或更换灰尘较多的粘鼠板，更换失效粘鼠板；本次服务整体检查客户所有区域内的施工物料，未发现老鼠、蟑螂，情况良好，未发现新出现蟑迹，并补充灭蟑胶饵、颗粒，以保持效果，蟑螂控制效果良好，持续维护中；

鼠类的防制：对建筑物外围的鼠饵站进行了毒饵更换及清洁，对室内的鼠类监测站进行了耗材更换及清洁；跟进建议：物料使用 粘鼠板 用量:57 张 使用方式:直接使用靶标:老鼠、蟑螂 区域大小: 30000 ㎡区域：餐厅、公区、厨房操作间，赵师傅 10%呋虫胺悬浮剂[产品登记证号 : WP20190006]用量:2200 毫升 使用方式:滞留喷洒 靶标:蟑螂 区域：厨房、餐厅、售餐间，隆华 0.01%溴敌隆饵粒[产品登记证号: PD20080602]用量:2400 克 使用方式:投放 靶标:老鼠 区域:食堂外环境 风险跟进：未发现任务风险问题，提供了现场工作照；提供：天津万康生物技术有限公司 现场服务管理报告 20240529-V95HKN 客户名称：天津体育学院 服务项目除四害服务 工单日期 2024 年 05 月 29 日任务标签常规服务 服务时间 2024 年 05 月 29 日 17:55 - 05-29 21:29 客户地址：天津市静海区东海道 16 号，服务内容:检查鼠饵站，补充丢失鼠饵站，及移位鼠饵站的归位摆放:鼠饵站的内外清洁、蛞蝓及其他昆虫的清理;更换全部鼠饵，统计盗食情况；本次服务整体检查客户所有区域内的施工物料，未发现老鼠、蟑螂，情况良好；检查粘鼠板状态，对移位的粘鼠板进行归位摆放:清点粘鼠板数量，补充丢失粘鼠板:清洁或更换灰尘较多的粘鼠板，更换失效粘鼠板；未发现新出现蟑迹，并补充灭蟑胶饵、颗粒，以保持效果，蟑螂控制效果良好，持续维护中；物料使用详情：粘鼠板用量:57 张 使用方式:直接使用靶标:老鼠、蟑螂 区域大小: 30000 ㎡，区域：餐厅、公区、厨房操作间，赵师傅 10%呋虫胺悬浮剂[产品登记证号: WP20190006]用量:2200 毫升，使用方式:滞留喷洒 靶标:蟑螂 区域:厨房、餐厅、售餐间，隆华 0.01%溴敌隆饵粒[产品登记证号: PD20080602]用量:2400 克 使用方式:投放 靶标:老鼠 区域:食堂外环境 风险跟进：未发现任务风险问题 提供了现场工作照；垃圾桶使用和摆放远离生产区，基本符合要求，无污水处理设施，生活污水直接排入城市管网，厨余垃圾甲方天津体育学院委托天津碧海环保技术咨询服务有限公司进行处理；提供天津市厨余垃圾收运协议书 甲方:天津碧海环保技术咨询服务有限公司 乙方:天津体育学院 依据<天津市生活垃圾管理条例),甲乙双方就乙方产出的厨余垃圾收运事宜签订协议，有效期 2024 年 3 月 24 日至 2025 年 3 月 25 日；收运内容：厨余垃圾含括的食物残渣残液和废弃食用油脂(泔水油、地沟油、煎炸废油)等废弃物；提供了《废弃物处置记录表》抽 12024 年 5 月 1 日《废弃物处置记录表》废弃物种类：厨余垃圾，数量（kg）：98 kg，存放地点：校垃圾站，处理时间：17:05，交接人：翟均录；抽 22024 年 5 月 19 日《废弃物处置记录表》废弃物种类：厨余垃圾，数量（kg）：95 kg，存放地点：校垃圾站，处理时间：17:25，交接人：翟均录；抽 32024 年 5 月 31 日《废弃物处置记录表》废弃物种类：厨余垃圾，数量（kg）：105 kg，存放地点：校垃圾站，处理时间：17:24，交接人：翟均录；提供《天津市餐饮废弃物无害化收集台账》TZ 0051010 2024 年 5 月 产出单位:天津静海区体育学院 收集起止日期：2024 年 5 月 1 日至 5 月 31 日 收集量(kg/月)泔水(约 kg/月)：19500 地沟油(约 kg/月)：840 煎炸油(约 kg/月)：无，有收运负责人签字及收运单位盖章；提供烟道清洗由天津体育学院委托天津柯林美空气净化工程有限公司每学期进行清理项目编号: J-2206-B220 服务合同合同编号: J-2206-B220-232220 供方：天津柯林美空气净化工程有限公司 需方：天津体育学院 项目名称：天津体育学院学生食堂一楼烟道清洗及常态化维护服务项目 服务要求:自合同签订之日起，按需方要求，每个假期完成一次清洗维护服务(对烟道、烟罩、风柜、净化器、鼠笼进行清洗及维护，同时更换轴承皮带)共计四次定期清洗维护服务(特殊情况以需方要求时间为准)，供方须对排油烟系统进行常态化维护，保证设备正常运行；每月进行一:次巡检维护，包括检查电路、电器、动平衡、轴承注油、风柜、净化器等正常工作同时对烟道、烟罩、风柜、净化器、轴承皮北等逃行维护；服务期内所有设备包括风机及净化器的故障排除及维修由供方负贵；发生故障应在 12 小时内排除故障，确保设备正常运行；供方对铲除的油污集中

堆放，及时清运，做到工宗场清；清洗使用的清洗剂必须是国家合格产品，清选前必须在置方处留样登记；每次清洗施工完毕后，成交供方须向需方提交施工前和施工后的图片对比资料，提供清洗报告，以备核查；提供厨房排油烟系统清洗完工报告 清洗单位:天津体育学院 施工单位:天津柯林美空气净化工程有限公司 施工项目:厨房排油烟系统清洗 日期: 2024 年 01 月 17 日 我公司于 2024 年 01 月 17 日起对天津体育学院的各厨房集油烟罩、聚烟管道、连接烟道、风柜、净化器进行清洗施工，施工经检查合格，清洗烟道施工前后施工对比已进行拍照留档(由清洗单位留存)；厨具等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，设备需清洁但不需要消毒；公司提供了 2024 年 1 月至 5 月《食堂设备维护周检表》内容包括：冰箱、 冰柜，检查点：是否能正常使用,有无安全隐患，压缩机定期检修，内外温度显示是否一致，定期除霜；蒸饭箱 检查点：是否能正常使用,有无地线,是否存在安全隐患，电热管是否老化；是否定期清洗，控开使用是否正常；线路定期检查；保温售饭台 检查点：加热管是否老化；是否定期清洗，控开使用是否正常；线路定期检查；锅灶 检查点：是否能正常使用,灶头是否定期检修，检漏情况,阀门/开关使用是否灵活；和面机 检查点：按键使用是否正常、机器运转声音是否正常，插头，电线是否安全；压面机 检查点：按键使用是否正常、机器运转声音是否正常，插头，电线是否安全；电饭锅检查点：按键使用是否正常，插头，插座是否安全；绞馅机 检查点：按键使用是否正常、机器运转声音是否正常，插头，电线是否安全；电煮面机 检查点：加热管是否老化；是否清洗，加热管是否老化；是否清洗；电饼铛 检查点：内外是否清洗；线头，插座是否安全.....公司提供了 2024 年《维修确认单》2024 年 5 月 23 日 A000036168 一楼 B 厨 房灯开关坏了一个，2024 年 5 月 28 日 A000036439 一楼 售卖间 27 号窗口下水道返水，2024 年 5 月 29 日 A000036470 一楼售卖间 12 号窗口水龙头漏水 1 个，以上维修已完成，确认人：孟庆超；供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料）；来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运满足要求；提供《采购控制程序》 《合格供方评价》、《合格供方名录》；公司采购产品主要包括粮油、蔬菜、肉禽蛋、调料、消毒用品等，均由合格供方采购，采购证据包括合格供方资质、索票索证、蔬菜类自检农药残留快速检测法，肉类提供动物检验检疫合格证；采购产品安全性验证由使用部门主管负责，主要做感官检查，包括色泽、气味、新鲜度，有无腐烂变质；情况有《天津体育学院学生一楼食堂原材料台账》，供应商管理及采购由综合综合办管理；观察：仓库地面全部硬化，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；无食品添加剂使用情况。公司目前使用酵母用于馒头、包子的制作；防止交叉污染的措施满足要求；加工场所分为：一般作业区包括：蔬菜加工区：摘菜、洗菜，准清洁区包括：精加工区；刀具，砧板荤素区分处理生食清洁区包括：面点间：面食加工；蒸饭间：米饭加工；厨房操作间：菜品炒制，处理熟食；清洁和消毒满足要求；每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；时间：上午：6:10 晚上：20:10 消毒后通风时间: 上午：6:17~6:47 晚上：20:17~20:47 消毒范围和方法：切配区地面、烹饪间地面、售卖间地面、清洗间地面、二次更衣间地面、蒸饭箱表面、冰箱冰柜表面、开关门把手、厨具；采用消毒方式：采用含氯消毒剂（500mg/L）进行表面消毒，通风半小时，然后用清水的抹布或拖把再次擦拭一遍，操作人：宋亚军 负责人：孟庆超；抽 2024 年 4 月 13 日《食堂紫外线灯消毒记录》（早）消毒时间：30 分钟 紫外线灯 开始使用时间：6:00 消毒时间 6:00~6:30 累计时间：1369 操作人员：孟庆超；2024 年 4 月 13 日《食堂紫外线灯消毒记录》（中）消毒时间：30 分钟 紫外线灯 开始使用时间：14:25 消毒时间 14:25~14:55 累计时间：1406 操作人员：孟庆超；抽 2024 年 4 月 13 日《食堂紫外线灯消

毒记录》（晚）消毒时间：30 分钟 紫外线灯 开始使用时间：20:42 消毒时间 20:42~21:12 累计时间：1443 操作人员：孟庆超；抽 2024 年 5 月 20 日《食堂紫外线灯消毒记录》（早）消毒时间：30 分钟 紫外线灯 开始使用时间：6:18 消毒时间 6:18~6:48 累计时间：2146 操作人员：孟庆超；抽 2024 年 5 月 20 日《食堂紫外线灯消毒记录》（中）消毒时间：30 分钟 紫外线灯 开始使用时间：15:10 消毒时间 15:10~15:40 累计时间：2183 操作人员：孟庆超；抽 2024 年 5 月 20 日《食堂紫外线灯消毒记录》（晚）消毒时间：30 分钟 紫外线灯 开始使用时间：20:50 消毒时间 20:50~21:20 累计时间：2220 操作人员：孟庆超；提供 2024 年 1 月至 5 月《食堂含氯消毒液配置使用记录》消毒液（L）：10 含氯消毒液（500mg/片）:10 清水（L）:10 使用量（L）:30 配置人孟庆超；餐具清洗、消毒均采用洗洁精清洗及高温消毒提供《食堂餐具消毒记录》，抽 2024 年 1 月至 2024 年 5 月《食堂餐具消毒记录》，内容包括：消毒数量：餐、碗、餐盘、筷子、其他，消毒方式：洗碗机(物理)、消毒柜(物理)、药物(化学)保洁柜内存放，有操作人及检查人签字，人员卫生满足要求；人员卫生，查健康证明 天津市公共卫生从业人员健康证明 姓名:崔雪珍 性别:女 年龄:50 工种:食品生产、经营、加工从业人员 体检:合格 天津铭华医院 XQN20231 106029C 发证日期:20231106 有 效期:2024 年 11 月 06 日；天津市公共卫生从业人员健康证明 姓名:张思捷 性别:女 年龄:22 体检:合格 工种:食品 体检编号:2024281220 天津市津南区中医医院 有效期:2025-04-03；天津市公共卫生从业人员健康证明 姓名:赵品英性别:女 年龄:56 工种:食品生产、经营、加工从业人员 体检:合格 天津铭华医院 XQN20231 106033C 发证日期:20231106 有效期:2024 年 11 月 06 日;天津市公共卫生从业人员健康证明 姓名:王成 性别:男 年龄:51 工种:食品生产、经营、加工从业人员 体检:合格 天津铭华医院 XQN20240206036C 发证日期:20240206 有效期:2025 年 02 月 06 日;天津市公共卫生从业人员健康证明 姓名:邢智博 性别:男 年龄:37 工种:食品及相关类; 体检: 合格 天津静海鹏海医院 240226013 发证日期:2024 年 02 月 26 日 有效期:2025 年 02 月 26 日;天津市公共卫生从业人员健康证明 姓名:宋超 性别:男 年龄:37 体检:合格 工种:食品 体检编号:2024269628 有效期:2025-02-20 天津市津南区中医医院；同时还查看了厨师、粗加工、切配、清洁、售卖、蒸饭工等均有效；现场见员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁；但员工洗手区有洗手消毒池；抽 2024 年 1 月至 5 月《员工考勤及上岗前检查表》，内容包括：佩戴口罩、手部卫生，以上检查均合格；抽 2024 年 1 月至 5 月《天津体育学院学生食堂一楼从业人员健康情况晨检记录表》，内容包括：体温、卫生健康，不正常症状：A.发烧；B.感冒；C.恶心；D.呕吐；E.腹泻；F.腹痛；G.外伤；H.烫伤；I.湿疹；J.黄疸；K.咽痛；L.咳嗽；M.眼球面色特黄；N 化脓性或渗出性皮肤病；O 佩戴违规饰品；P 指甲过长或涂指甲油;Q 工作服脏；R 手部有外伤；S 其它；抽 2024 年 1 月至 5 月《天津体育学院学生食堂一楼从业人员健康情况午检记录表》，内容包括：体温、卫生健康；不正常症状：A.发烧；B.感冒；C.恶心；D.呕吐；E.腹泻；F.腹痛；G.外伤；H.烫伤；I.湿疹；J.黄疸；K.咽痛；L.咳嗽；M.眼球面色特黄；N 化脓性或渗出性皮肤病；O 佩戴违规饰品；P 指甲过长或涂指甲油;Q 工作服脏；R 手部有外伤；S 其它，以上符合要求；现场存在学生自带餐食离开食堂后食用现象，但售卖现场无食品安全提示/告知信息，如超过 2 小时后就不可以食用。以上一阶段提出改进，已经增加标识/告知。

3.4 产品设计和开发：餐饮部负责新菜品的开发，主要开发人员有孟庆超、邢智博、张新新、王成，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；查看近期黄焖牛肉的开发方案，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：收集整理和黄焖牛肉制作相关信息，确定和黄焖牛肉具体质量要求；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《黄焖牛肉制作流程》、烹饪时间、质量标准等工艺文件），设计开发验证报告；黄焖牛肉开发方案完善、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的生产设计的过程受控。

3.5 采购/外包管理：企业编制了《外部提供过程、产品和服务的控制》、《采购控制程序 》，对本公司餐饮管理服务（热食类食品制售）所需物资的采购进行控制；程序规定了对外部供方进行评价并建立《合格供方名录》，经现场与公司负责人孟庆超确认，天津佳香美餐饮管理有限公司承包天津体育学院学生食堂一层经营权项目，物资供方由天津体育学院指定供应，天津佳香美餐饮管理有限公司根据要求制定采购计划，对来货物资进行进货检验，相关资质确认、供方评价等；公司确保了供方提供的原材料质量，不会对顾客交付合格产品和服务的能力产生不利影响；组织确保外部提供的过程保持在其管理体系的控制之中；规定对外部供方的控制及其输出结果的控制；考虑了供方提供的原材料满足顾客要求和法律法规要求；供方自身控制的有效性；对供方进行了评价；确定必要的验证或其他活动，确保外部提供的过程，产品和服务满足要求；公司对外部提供的过程、产品和服务控制的类型和程度取决于外部供方提供的过程、产品或服务对组织产品或服务符合要求可能造成的影响，组织应确定要对外部实施的具体控制要求；这些控制旨在确保产品或服务提供按计划进行并符合要求，确保外部提供的过程、产品和服务不会对组织稳定地向顾客提供合格的产品和服务的能力产生不利影响；主要材料供方采用确认供方资质、业绩、质量等来评价，一年一次对供方进行评审；2024 年 1 月 10 日《合格供方名录》内容包含供方名称、 供货品名、联系人、联系电话等，目前公司供方有：天津市和平粮油贸易有限公司/大豆油、天津市丰瑞食品贸易有限公司/面、天津鑫岳食品贸易有限责任公司/大米、天津通货食品有限公司/调料、副食、天津来欢赢食品贸易有限公司/冻货、乾鑫食品销售有限公司/冻货、永旺安盛（天津）贸易有限公司/猪肉、天津鑫合隆贸易有限公司/鸡肉、天津市西青区吴佩强牛肉店/牛肉、天津利隆园蔬菜店 /青菜.....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；查对以上供方/外包方进行了评价，提供有评定记录表，评价内容包括：资质要求、供货能力（品质优良，供货及时，供货期间未出现质量问题）价格方面（价格合理）、售后服务（态度良好、售后服务周到）等，评定结果：品质优良、供货及时、价格合理、售后服务周到，均符合公司要求；评定结论：一致认为可以列入合格供方；评定人：孟庆超（法人）；公司采购流程：负责人称：公司每天进行采购物资，由各档口厨师每天开菜单，通过微信群发给供应商，供应商汇总后按照要求送达采购物资，公司按照采购物资清单进行入库验收活动；查有微信下达采购计划单、内容包括送货时间、商品名称、供应商、数量等；抽日期：2024 年 6 月 7 日采购计划 商品名称：油麦菜 2.4 斤 绿豆芽 1 斤 大土豆 10 斤 香菇 2 斤 大娃娃菜 35 斤等，供方：天津利隆园蔬菜店，采购明确送货时间、商品名称、

数量等，基本符合要求，并有天津利隆园蔬菜店送货单　客户天津体育学院 有单据编号 送货日期 2024 年 06 月 07 日,同时查到 2024 年 3 月 1 日、2024 年 4 月 8 日下达的采购计划及送货单;抽 2024 年 6 月 6 日　冻品采购计划　商品名称：鸭肉卷 1 件 龙虾球 0.25 件 孜燃肉柳 0.2 箱 鸡丝 1 件 大成琵琶腿 5 件，供方：天津来欢赢食品贸易有限公司 采购明确送货时间、商品名称、数量等，基本符合要求；有天津来欢赢食品贸易有限公司销售单，客户天津体育学院　有单据编号，送货日期 2024 年 06 月 06 日，同时查有天津鑫合隆贸易有限公司 鸡腿肉 30 斤采购计划及送货单；抽 2024 年 3 月 27 日 采购计划 商品名称：蓝海-五仁酱丁 2 件、兴财-生抽 3 桶、通贸-木耳 1 件、肉松 1 袋、世华-鸡蛋 3 箱、蓝海-胡椒粉 0.2 箱、芦台-珍珠米 3 袋、兴财-菠菜面 1 件等，采购计划明确记入了送货时间、商品名称、供应商、数量，基本符合要求，并提供上述产品对方销售记录，总金额 1223 元，有经手人记录。

3.6 监视和测量/F8.7 监视和测量的控制：企业依据产品的监视和测量活动需要，提供并配备了中心温度计、电子秤等监视和测量资源，监视和测量资源配备较充分，并与产品的监视和测量活动要求相配备；查见“监视和测量设备台账”，其内容包括设备名称、编号、规格/型号、使用部门等；公司现场无需使用计算机软件用于产品的监视和测量；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、目测等；查到厨房电子温度计 No.8899、电子秤 EK2402HR、电子计价秤 ACS-6A、电子计价秤 UPA-030 提供了校准证书；蔬菜农残由农贸市场出具报告，提供农产品批发市场的快速检测结果报告单，检测项目有有机磷和氨基甲酸酯类农药残留，检测结果合格，检测机构为北京六角体检测技术有限公司；鸡蛋，是由生产单位出具检验报告，有生鸡蛋检验报告，生产单位天津市乾榆禽蛋有限公司 报告时间为 2024 年 3 月 1 日 检测项目：恩诺沙星、氟甲砜霉素、氧氟沙星，判定符合，检测机构：中国检验认证集团等；受审核方现场未配置农残、药残检测资源，现场提出改进意见。

3.7 标识和追溯：现场查看标识清楚：各区域有简单标识，包括：更衣间、蔬菜加工间间、常温库房、厨房操作间、售卖处等，区域划分基本合理；采购产品有索证登记，使用有领用记录，主副食有留样管理，通过一系列管理达到可追溯要求；主食库内米、面、油存放于米面仓库内；米、面袋放置于隔板上，防潮，离地离墙，门常闭；油放置于不锈钢货架上，分层分隔存放，标识清楚；库房有排风扇通风良好、标识明确，摆放整齐，同时保存有出入库记录；库房每天排查三无产品、物品码放是否整齐、标识有限期是否符合要求，检查人王成，检查符合要求；查留样，公司编制了《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150g；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；抽2024年04月11日天津体育学院食品留样记录表：提供早餐：小米粥177g、白米粥180g、红糖大枣粥210g、皮蛋瘦肉粥179g、豆沙火烧221g、糖火烧235g、大泡芙180g、抹茶蛋糕196g，留样时间2024年04月11日9:00留样保存至2024年04月13日9:00保存条件4℃；午餐：烧茄子210g、西红柿鸡蛋196g、小炒有机菜花173g、青椒鸡丁220g、鱼香肉丝204g、土豆火腿214g、咖喱鸡217g、糖醋里脊231g，留样时间2024年04月11日11:30留样保存至2024年04月13日12:00保存条件4℃；晚餐：菠菜鸡蛋211g、酸辣土豆丝179g、麻辣豆腐219g、卤鸡腿204g，留样时间2024年04月11日17:10留样保存至2024年04月13日17:30保存条件4℃；抽2024年05月21日天津体育学院食品留样记录表，提供早餐：牛肉馅饼183g、拌海带丝173g、猪肉馅饼215g、拌豆花169g、头菜鸡蛋馅饼240g、拌豆芽172g、三文治186g、拌土豆丝195g、土豆丝鸡蛋饼197g，留样时间2024年05月21日9:00留样保存至2024

年05月23日9:00保存条件4℃；午餐：菠菜鸡蛋180g、酸辣土豆丝210g、香菇油菜176g、麻辣豆腐208g、孜然豆皮185g、西湖火腿鸡蛋196g、烧茄子230g，留样时间2024年05月21日11:00留样保存至2024年05月23日11:00保存条件4℃；晚餐：土豆火腿254g、青椒鸡丁185g、糖醋里脊197g、酱爆鸭片216g、甜辣鸡叉骨279g，留样时间2024年05月21日17:00留样保存至2024年05月23日17:00保存条件4℃；抽2024年06月8日天津体育学院食品留样记录表，提供早餐：牛肉馅饼183g、拌海带丝173g、猪肉馅饼215g、拌豆花169g、头菜鸡蛋馅饼240g、拌豆芽172g、三文治186g、拌土豆丝195g、土豆丝鸡蛋饼197g，留样时间2024年06月8日9:00留样保存至2024年06月10日9:00保存条件4℃；午餐：菠菜鸡蛋180g、酸辣土豆丝210g、香菇油菜176g、麻辣豆腐208g、孜然豆皮185g、西湖火腿鸡蛋196g、烧茄子230g，2024年06月9日天津体育学院食品留样记录表，提供早餐：皮蛋瘦肉粥182g、牛奶燕麦粥197g、鸡蛋糕190g、茶叶蛋205g、头菜鸡蛋馅饼207g、三文治196g、土豆丝鸡蛋饼218g，留样时间2024年06月8日9:00留样保存至2024年06月10日9:00:保存条件4℃；午餐：卤鸡腿216g、麻辣豆腐172g、西红柿鸡蛋190g、小炒有机菜花205g、鱼香肉丝241g、青椒鸡丁193g，留样时间2024年06月9日11:00留样保存至：2024年06月10日11:20保存条件4℃；现场查看有留样标签、时间、留样人、留样品种，留样重量，均符合要求；米面肉菜及成品和半成品都有专用的容器盛装，容器带盖，对外窗口有盛装容器，容器经消毒处理。

3.8 放行：OPRP 点/原料验收　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；全部来自合格供方/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等；采购物资产品的验证：公司对采购物资到货后对数量、产品包装、来料合格证、原材料质量证明书、原材料合格报告单等来验证产品质量；抽广东嘉豪食品有限公司 调味料生产商的营业执照、食品生产许可证复印件在有效期内；通辽梅花生物科技有限公司 味精生产商的营业执照、食品生产许可证复印件在有效期内；抽食品采购与进货查验记录台账：抽 2024 年 4 月 24 日生产精制粉检检测报告，委托方：中粮利金（天津）粮油股份有限公司 检测项目 9 项：经检验所检项目符合 GB/T1355-2021 小麦粉要求，检测机构：创严检测天津有限公司 报告日期 2024 年 05 月 07 日；抽 2024 年 1 月 10 生产成品大豆油检验检测报告，委托方：天津和平粮油贸易有限责任公司，检测项目 65 项：包括相对密度、色泽、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值、烟点，丁基羟基茴香醚 BHA、二丁基羟基甲苯 BHT、特丁基对苯二酚 TBHQ、总砷、铅、苯并芘、黄曲霉毒素 B1、农药残留、塑化剂等，经检验所检项目 47 符合 GB/T1535-2017 小豆油要求，其他塑化剂只出具数据未检出，检测机构：天津市食品安全检测技术研究院 报告日期 2024 年 02 月 02 日；抽大米秋田小町 一级 生产厂家：黑龙江迦泰粮油食品有限公司 生产日期：2024 年 1 月 6 日 检测机构：黑龙江中诺检验检测有限公司，检测项目 15 项：色泽气味、杂质、互混率、黄粒米含量、碎米、水分含量、加工精度、不完善粒含量、铅、镉、总汞、铬、无机砷、黄曲霉毒素 B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇，检测结论：所检项目符合 GB/T1354-2018 大米、GB2761-2017 食品中真菌毒素限量、GB2762-2022 食品中污染物限量要求，报告时间 2024 年 1 月 22 日；抽猪分割肉 生产单位：河北宏都实业集团有限公司 有动物检疫证明 NO:1307970836 日期：2024 年 05 月 28 日，有禽畜产品质量安全检测合格证 编号 01 项目盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇，胶体金法，结果合格，检测日期 2024 年 5 月 28 日，并有厂家质量保承诺书，附带肉品品质检验合格证　NO.088497830，购买方天津体育学院 150KG 有河北省畜牧兽医主管部门盖章，有分销畜禽产品质量安全检测合格证明 编号 0007559

销售商永旺安盛天津商贸有限公司 生猪肉产品销售凭证 编号 7884555；抽有液态复合调味汁（一品鲜）检验报告 委托单位安阳市开天调味品有限公司 生产日期：2024 年 1 月 6 日 报告日期 2024 年 1 月 18 日 检测项目 7 项：有性状、色泽、气、滋味、杂质、净含量、总氮、食用盐，结论：所检项目符合企业标准，检测机构：天津兴财科技发展有限公司，同时有 2024 年 1 月 22 日该厂家老陈醋检验合格报告；抽有海水自然晶盐 商标芦花 日期 2023 年 11 月 1 日，国盐检测（天津）有限责任公司检验报告，检测项目 15 项：包括感官指标、氯化钠、硫酸根、水分、水不溶物、白度、粒度、碘、亚铁氰化钾、总砷、铅、镉、总汞、钡、钙离子、镁离子，检测结果符合企业标准；抽有原味鸡块（生制品）检验报告（2024）sp00162 委托单位：山东正清和食品科技有限公司 检测项目 10 项：均合格 检测机构：诸城市检验检测中心，同时有该委托方仿龙虾排（生制品）生产日期 2023 年 12 月 10 日 检测项目 10 项：合格；检验报告：川香鸡柳（生制品）、鱼肉卷（生制品）、啵啵肠，生产日期 2023 年 12 月 10 日合格；检验报告 2024 年 5 月 5 日购买香葱、香菜、油菜、去皮山药、西兰花、西红柿、胡萝卜、杏鲍菇、白菜、香菇、芹菜等 22 种青菜，有农产品批发市场的快速检测结果报告单，检测项目有有机磷和氨基甲酸酯类农药残留，检测结果合格，检测机构为北京六角体检测技术有限公司，有天津市静海区村隆园蔬菜店盖章；抽有生鸡蛋检验报告，生产单位：天津市乾榆禽蛋有限公司 报告时间：2024 年 3 月 1 日 检测项目：恩诺沙星、氟甲砜霉素、氧氟沙星记录检查依据 判定符合，检测机构：中国检验认证集团。

成品放行管理情况：OPRP 点/烹饪（成品中心温度大于 70℃）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；中心温度 抽 2024 年 4 月 17 日《菜品中心温度检测记录表》早餐：大饼 80℃、酱香饼 92℃、酱肉包 93℃、黑米粥 87℃、小米粥 80℃；午餐：炒黄豆芽 92℃、木须肉 87℃、麻婆豆腐 91℃、烧茄子 90℃、糖醋里脊 88℃、鸡腿 93℃、米饭 95℃；晚餐：炒有机菜花 92℃、木须肉 81℃、麻婆豆腐 92℃、烧茄子 93℃、糖醋里脊 94℃、米饭 96℃；抽 2024 年 5 月 20 日《菜品中心温度检测记录表》早餐：酱香饼 88℃、奥尔良鸡肉包 92℃、酱肉包 96℃、黑米粥 91℃、小米粥 88℃；午餐：炒小白菜 94℃、菠菜鸡蛋 89℃、酸辣土豆丝 91℃、香菇油菜 96℃、麻辣豆腐 97℃、孜然豆皮 95℃、西湖火腿鸡蛋 93℃、烧茄子 95℃、米饭 94℃；晚餐：孜然豆皮 96℃、西湖火腿鸡蛋 88℃、烧茄子 91℃、西红柿鸡蛋 97℃、小炒有机菜花 92℃、芹菜木耳火腿 89℃、鱼香肉丝 93℃、土豆火腿 94℃、青椒鸡丁 92℃、米饭 96℃；抽 2024 年 6 月 5 日《菜品中心温度检测记录表》早餐：白米粥 96℃、红糖大枣粥 92℃、皮蛋瘦肉粥 93℃、牛奶燕麦粥 95℃、藤椒牛肉包 89℃、梅菜烧肉包 91℃、香菇菜包 96℃、米饭 95℃；午餐：爆炒圆白菜 95℃、炝炒豆芽 96℃、炒小白菜 93℃、菠菜鸡蛋 97℃、酸辣土豆丝 92℃、卤鸡腿 88℃、麻辣豆腐 94℃、炒娃娃菜 93℃、烧茄子 92℃、米饭 97℃；晚餐：炒娃娃菜 91℃、西湖木耳鸡蛋 94℃、烧茄子 93℃、西红柿鸡蛋 89℃、小炒有机菜花 90℃、鱼香肉丝 92℃、土豆火腿 94℃、青椒鸡丁 93℃、米饭 95℃；2024 年 6 月 9 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℃、炝炒包菜 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：炝炒空心菜 77℃、清蒸南瓜 75℃、清炒豆芽 73℃、炝炒包菜 72℃、米饭 93℃；2024 年 6 月 10 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℃、炝炒土豆片 73℃、番茄炒鸡蛋 77℃、家常豆腐 74℃、℃、米饭 92℃、馒头 88℃；晚餐：炝炒黄秧白 78℃、红烧茄子 75℃、豆干回锅肉 76℃、豇豆炒肉丝 72℃、炝炒土豆片 73℃、清炒丝瓜 77℃，以上操作人：王成；提供检测报告 No. FSAREQQM1445775F1

样品名称：辣椒炒肉盖饭 委托单位：天津佳香美餐饮管理有限公司 PONY 谱尼测试 检测项目：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群，检测方法：GB 4789.4-2016、GB 4789.10-2016 第一法、GB 4789.3-2016 第一法，检验结果合格。

OPRP 点/餐具消毒 显著：危害致病菌残存；行动准则：高温 120° C 消毒时间不少于 10 分钟；餐具清洗、消毒均采用洗洁精清洗及高温消毒提供《食堂餐具消毒记录》：抽 2024 年 1 月至 2024 年 5 月《食堂餐具消毒记录》，内容包括：消毒数量：餐、碗、餐盘、筷子、其他，消毒方式：洗碗机(物理)、消毒柜(物理)、药物(化学)，保洁柜内存放，有操作人及检查人签字；提供检测报告 No. FSAREQQM1445785F1 样品名称餐盘 委托单位天津佳香美餐饮管理有限公司 PONY 谱尼测试 检测项目：游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群等五项，检测方法：GB 14934-2016 附录 A.1、GB/T 5750.11-2006 1.2、GB 14934-2016 附录 A.1、GB/T 5750.4-2006 10.1、GB 14934-2016 附录 A.2.1、B.1、GB 14934-2016 附录 A.2.1、C、GB 14934-2016 2.1，结论：经检验，所检游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群等五项符合 GB 14934-2016 标准的要求。

3.9 产品撤回和召回：公司在《管理手册》中8.9.5条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品召回控制程序》、《不合格品控制程序》；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；公司依据文件的规定于2024年3月1日进行了食品召回演练记录，查有参加部门、人员、演练内容、效果等。

3.10 致敏物质的管理：公司在《管理手册》中8.1.4致敏物质的管理进行了规定，并策划了《致敏物质控制程序》，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12月10日对过敏原进行确认，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：孟庆超，同时对过敏原进行验证，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：孟庆超。

3.11 食品防护：公司在QEOFH管理手册中进行了规定，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；在计划中对企业外部安全、企业内部安全、加工安全、储藏安全、运输、接收安全、水/冰安全、人员安全、信息安全供应链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；查《食品防护计划确认记录》确认食品防护计划的符合性/适用性，确认结论：有效 ；提供食品防护计划查验记录，验证时间：2024年5月14日，检查人员：王成；查见开展了食品防护计划演练，日期：2023年12月25日，演练结果：通通过此次演练 证明了公司外部安全防护措施运行有效，餐饮部经理王成负责书写此次演练的记录，并予以存档；现场查见：进入有《外来人员登记表》进入厨房操作间等敏感区域在询问健康状况后由餐饮部负责人陪同带入；仓库有专人进行管理，每批出入库有出库单、产品冷却记录表，记录有数量、

库存等信息;餐饮管理服务（热食类食品制售）用水水质由餐饮部负责，现场提供检验报告，ABE5160220001L 样品名称：生活饮用水 委托单位：天津市佳香美餐饮管理有限公司 PONY谱尼测试 签发日期：2024年05月24日 检测项目：总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、铅、汞、氰化物、三氯甲烷等，该样品经检测，所检项目符合GB 5749-2022标准的要求；现场化学品在指定位置存放，设置专人专管，并加贴有标识。

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品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12月15日 确认/验证人：孟庆超 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12月15日 验证人：孟庆超 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、现场验收由餐饮部负责，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：综合办公室、餐饮部、后厨、餐厅，总指挥：王成、演练现场指挥：王成，现场指挥部地点：1食堂内；演练分演练领导小组、救护组、应急救援组、舆情管控组、保障组，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；与王成口头沟通评价结果为有效，未提供书面评价结果，现场提出改进意见。

4.1 危害控制/总则：公司在《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》（文件编号：JXM-SC-2023；版本：A/0）中 8.5 条款对 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》，形成了《危害控制计划》，小组组长邢智博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危害控制计划改变情况，目前新版危害控制计划为 A/0 版，开展了确认验证工作，暂未发生危害控制计划的更新。

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：邢智博，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，包括了综合办公室、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，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；查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员王成，基本了解；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；抽查抽查原辅料及接触材料描述：抽蔬菜类　名称：新鲜叶菜类 生物特性：可能有致病菌、寄生虫，化学特性：可能农药残留、重金属超标，符合 GB2762、GB2763；物理特性：可能含有泥砂、尘土、草渣等杂质；产地：保定蔬菜批发市场，盛装和贮存情况：盛放于浅蓝色框、通风干燥贮存，初次择洗后存放于冷藏库，前处理：无；主食类；原料名称：大米　生物特性：微生物超标，化学特性：农药残留、重金属、真菌毒素，符合 GB2715、GB1354；物理特性：玻璃、小沙子等杂质，产地：东北；盛装和贮存情况：主食原料库、离地离墙、保持清洁干燥，前处理：无；畜肉类 原料名称：生鲜猪牛分割肉 生物特性：可能有寄生虫、病毒、致病菌，化学特性：兽药残留、过量添加剂残留，符合 GB2707；物理特性：泥沙、金属等杂质，产地：保定；盛装和贮存情况：盛放于不锈钢盘，存放于冷冻库房，前处理：无；辅料 原料名称：老抽 生物特性：微生物超标，化学特性：可能重金属超标，符合 GB2717；产地：李锦记 包装和贮存情况：PET 瓶装，通风干燥贮存，前处理：无；抽终产品炒菜类产品、米饭类产品、馒头类产品特性进行了描述，包括：产品名称、餐饮企业、企业地址、原料名称、辅料名称、包装材料与包装方式、产品特性、保存方法及保质期、食用方法、消费者类型、注意事项等信息；炒菜类产品描述：产品名称：炒菜 原料名称：肉类辅料名称：辅菜、调味料、香辛料、油等，包装材料与包装方式：材料：不锈钢碗，包装方式：非密封包装；产品特性：素菜类对各类辅菜进行挑拣、清洗、切配、将调味料、香辛料等经过高温、短时间烹制而成，荤菜类以精选的肉整理后进行码味，再将各类处理好的蔬菜入锅，产品具有脆、嫩特点的热食食品；猪肉符合 GB2707、香辛料符合 GB/T15691、鸡精符合 SB/T10371、味精符合 GB2720、老抽、生抽符合 GB2717、醋符合 GB18187、食用油符合 GB2716、食用盐符合 GB2721、禽肉符合 GB2710、蔬菜初加工生产技术规程 DB11/T 506-2007 等，保存方法及保质期：保存方法：产品中心温度＞70℃；保质期：＜4 小时；食用方法：直接食用，消费者类型：一般消费者，注意事项：产品温度较高，小心烫伤；抽产品名称：米饭 原料名称：大米 包装材料与包装方式/材料：不锈钢碗，包装方式：非密封包装　产品特性：以精选的米，经过淘制、较长时间蒸制而成的热食食品，大米符合国家标准 GB1354、GB2715，SB/T 10652-2012 米饭、米粥、米粉等制品；保存方法及保质期：保存方法：中心温度＞70℃；保质期：＜4 小时；食用方法：直接食用，消费者类型：一般消费者；产品名称：馒头　原料名称：面粉　辅料名称：安琪酵母 包装材料与包装方式/材料：不锈钢盘，包装方式：非密封包装，产品特性：以精选面粉，经过配比、和面、发酵、揉制、成型、醒发、气蒸、冷却而成的热食食品；面粉符合国家标准 GB1355，保存方法及保质 保存方法：常温 24 小时，食用方法：直接食用，消费者类型：一般消费者；对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制，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（含煎、炸、烙、炒）、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；抽查危害分析，包括：危害分析表（采购、验收）加工工序：采购、验收 入库，采购、验收 肉禽类；本工序被引入、控制或增加的潜在危害：病毒、致病菌、寄生虫、兽药、促生长素，分析潜在的危害是否显著？是；判定依据：无检疫证明的猪肉可能带有疫病、寄生虫；经过检疫的猪肉也可能带有致

病菌 GHP 控制；无检疫证明的禽、猪肉可能未过休药期及吃过生长素 GHP 控制；能用显著危害的预防措施是什么：拒收无检疫证明的猪肉、后面的烹调过程、拒收无检疫证明的猪肉、禽肉；危害分析表（烹调前）加工工序：配菜 本工序被引入、控制或增加的潜在危害：致病菌，潜在的危害是否显著？否，判定依据：菜盆中可能有致病菌，可通过 PRP、GHP 控制；危害分析表（烹调）加工工序：块状肉禽类蒸、炒、烧，本工序被引入、控制或增加的潜在危害，危害：致病菌残存；潜在的危害是否显著？是；判定依据：烧、煮、焖等加工中心温度不明确，可能造成致病菌残存；能用显著危害的预防措施是什么：规定烧、煮、焖制时间及温度大于 70℃。该工序是不是关键控制点：是 OPRP；危害分析表（饭）加工工序：蒸煮，本工序被引入、控制或增加的潜在危害：致病菌残留；潜在的危害是否显著？是；能用显著危害的预防措施是什么：100 度蒸 10 分钟焖 10 分钟，该工序是不是关键控制点：否；危害分析表（分餐）加工工序：分餐 本工序被引入、控制或增加的潜在危害：致病菌交叉感染，潜在的危害是否显著？是；判定依据：如温度及室内环境不进行控制，会造成致病菌污染；能用显著危害的预防措施是对室内环境用紫外线进行消毒 30 分钟以上，温度保持在 25 度以下，该工序是不是关键控制点：否.....

4.4 危害控制计划：危害分析之后获得：OPRP 共计 3 个，分别为：1 烹饪（成品中心温度大于 70℃）；2 原料验收（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；全部来自合格供方/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等。）3 餐具消毒（显著：危害致病菌残存；行动准则 ：高温 120° C 消毒时间不少于 10 分钟。）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《危害控制计划确认记录》：确认人员：食品安全小组成员，确认日期：2024 年 3 月 20 日，结论为：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平，基本满足标准要求。

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：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：2024 年 5 月 10 日，验证人员：孟庆超、张新新、王成、邢智博，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、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”报告提交了管理评审。

4.6 HACCP 计划记录的保持：公司在食品安全管理手册 8.8.1 验证条款规定了应保留危害控制计划建立、运行、验证、更新的记录；危害控制计划记录的控制按照公司策划的《记录控制程序》实施。

4.7 环境因素、危险源识别评价：对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：光辐射、电的使用、噪声排放、热排放、电脑维修废弃物、电脑废弃、电脑零部件废弃、电脑附件废弃、违章用电引起火灾等，评价后确定的综合办公室重要环境因素为：固废处置；识别了办公区域的危险源包括：插头、插座漏电引发触电、长时间伏案工作健康伤害、疲劳工作、开水箱烫伤等，经评价后确

定的综合办公室不可接受风险为：火灾。识别了餐饮部环境因素包括：收货验收过程的车辆尾气、噪声、废包装、烂菜叶等，货物仓储过程的冰柜里面的冰、电能消耗等，清洗过程废水、剔除下来的菜叶、皮、壳、清洗杂质等，粗加工菜帮子、菜叶、下脚料等，烹饪（含煎、炸、烙、炒）过程的电能消耗、油烟废气、含油废水、排风机噪声、油烟机/风筒油垢等，分餐售卖过程的剩饭剩菜、餐厨垃圾等，洗消清洁过程的废水、餐厨垃圾等，餐器具保洁过程的废水、餐厨垃圾等；米饭蒸煮原料采购验收过程的车辆尾气、噪声、废包装，贮存能源消耗、鼠害、虫害、食品过期损失，领料过程大米消耗，初加工(挑选异物清洗、淘米)过程废水、杂物，蒸煮过程电能消耗，成品、留样过程的样品到期处置、电能消耗，食堂售卖剩饭剩菜、餐厨垃圾等；面食原辅料采购验收过程车辆尾气、噪声、废包装，原辅料预处理不合格品，配料消耗，发酵酵母等消耗，成型馅料等材料消耗，醒发能源消耗，蒸煮过程能源消耗，食堂售卖剩饭剩菜、餐厨垃圾等；菜品原料验收过程的车辆尾气、噪声、废包装、烂菜叶等，贮存过程的冰柜里面的冰、电能消耗等，领料过程的原料消耗，预处理初加工不合格品、下脚料消耗，切配过程的下脚料，烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）的电能消耗、油烟废气、含油废水、排风机噪声、油烟机/风筒油垢等，托盘存放过程汤汁遗洒，供餐过程的剩饭剩菜、餐厨垃圾等；餐具清洗消毒清洗废水、餐厨垃圾，消毒过程的废水、电能消耗，备用过程的电能消耗等；评价后确定的餐饮部重要环境因素包括：废气（油烟）、噪声（排风机）、废水（含油废水）、固废（含餐厨垃圾处置）；识别了餐饮部的危险源包括：收货验收过程的车祸、砸伤、磕碰等，货物仓储过程的冻伤、砸伤、磕碰、滑倒摔伤等，清洗过程滑倒摔伤、割伤、机械伤害等，粗加工机械伤害、刀具划伤等，烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）的烫伤、废气和噪声健康危害、磕碰、砸伤等，分餐售卖过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等，洗消清洁过程的滑倒摔伤、砸伤、划伤等，餐器具保洁过程的滑倒摔伤、砸伤、划伤等；米饭蒸煮原料采购验收过程的车祸、砸伤、磕碰等，贮存过程砸伤，领料过程砸伤，初加工(挑选异物清洗、淘米)过程滑倒摔伤，蒸煮过程电伤、烫伤、留样过程的电伤，食堂售卖过程滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等；面食原辅料采购验收过程车祸、砸伤、磕碰等，原辅料预处理机械伤害，成型过程的过期食材，蒸煮过程烫伤、电伤，食堂售卖过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等；菜品原料验收过程的车祸、砸伤、磕碰等，贮存过程砸伤、电伤等，领料过程的砸伤、电伤，预处理初加工机械伤害，切配过程的刀具划伤、机械伤害，烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）的烫伤、废气和噪声健康危害、磕碰、砸伤等，托盘存放过程烫伤，供餐过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等，餐具清洗消毒滑倒摔伤、触电等；经评价后确定的餐饮部不可接受风险包括：火灾/爆炸、食物中毒、传染病、职业病、滑倒摔伤、高温烫伤、机械伤害、电伤。

评价后确定的公司范围内重要环境因素包括：废气（油烟）、噪声（排风机）、废水（含油废水）、固废（含餐厨垃圾处置）。

经评价后确定的公司范围内不可接受风险包括：火灾/爆炸、食物中毒、传染病、职业病、滑倒摔伤、高温烫伤、机械伤害、电伤。

4.8 环境、职业健康安全运行控制：

废气（油烟）：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/学校进行监控；现场观察符合餐饮业/食堂后厨的正常情况，基本可控。

噪声（排风机）：现场噪声主要是抽油烟机/排风机和排气扇发出的噪声，选用低噪声厨具和设备，对产生噪声的设备采取有效的降噪措施，如加强稳定性，确保现场噪声可控。具体指标和检测数据由甲方/学

校进行监控。现场观察食堂后厨噪声基本可控。

废水（含油废水）：现场查看餐厅操作间有下水沟，上覆盖有不锈钢网栅，清洗用水直接排入下水管道，网栅上杂物由公司每天下班时清；生活污水、地面冲洗水经过二级沉淀池处理后，通过隔油池处理站后排入市政污水官网；具体指标和检测数据由甲方/学校进行监控；现场查看隔油池维护良好，正常使用。

固废（含餐厨垃圾处置）：生活垃圾由甲方集中处置；废包装材料、废下脚料为一般固废，废包装材料外售废品收购站，废下脚料集中收集外售用作饲料加工；均合规妥善处理；餐厨垃圾（含废弃油脂/地沟油）清运由外包方进行处置，提供外包协议。

火灾/爆炸：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；公司对消防安全要求进行落实并实施监督检查；现场火灾防控措施包括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；在合适位置设置安全警示标识，警示顾客注意安全；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、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；负责人孟庆超介绍，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。

食物中毒：为预防食物中毒，公司采取的预防措施有：食品安全教育，建立供应商准入制度、定期对食堂提供的食品进行检测，妥善储存食品，定期检查食品加工环境和个人卫生情况等措施。目前未发生过食物中毒事故。

传染病：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；采取管理、控制并治疗传染源；切断传播途径、保护易感人群，包括改善营养、锻炼身体，以及进行疫苗接种等；现场查看食品接触人员均办理了健康证，现场提供了员工健康证明均有效。

职业病：现场查餐饮行业涉及到 GBZ188 中的职业危害因素为噪声、高温、中暑，现场观察由于独立厨房的设计，噪声基本可控，危害性极小；现场的格局和配置的通风、降温设施齐全，作业时间间断性，故暂时不需要进行职业病体检和职业危害因素检测；提供了从业人员健康证和劳保用品发放记录，使用劳保用品有手套、口罩、工服、帽子等，按需领用；负责人王成也介绍日常通过采取改善工作环境、提升后厨通风设施、控制油烟排放、安装噪声消除设备以减少和预防危害，个人佩戴口罩、手套、耳塞等，减少对有害气体、刺激性物质和噪声的接触；定期进行健康检查和健康监管，确保员工所有疾病都得到及时治疗和控制；抽查员工 2024 年 1 月至 5 月《食堂从业人员健康情况晨检记录表》均合格。

滑倒摔伤：食堂餐厅短时间内供餐一般会遭遇拥挤、狭小的通道和空间，较容易滑倒、摔倒等意外事件，会对顾客的安全构成威胁；日常采取定期清洁地面的灰尘、污垢或其他杂物，确保地面干燥、清洁；当地面潮湿时，使用吸水垫或布来吸收多余水分；在需要额外防滑保护的区域，使用防滑地毯或垫子；设置注意防滑标识；日常与甲方/客户增加沟通与关怀，与顾客建立良好的沟通和关系，关注就餐过程的需求和便捷性，减少流动以减少滑倒、摔伤的发生率。

高温烫伤：预防人身伤害控制：上岗前对工人进行操作工艺、安全操作规程进行培训，询问后厨烹饪

过程厨师宋超、宋亚军等，有接受安全教育培训；个体防护：各档口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；未提供厨师从业资格证书，现场提出改进意见。

机械伤害：现场操作台和厨具设施均有相应的防护装置；刀具使用过程中要注意操作技巧，采用熟练操作工，操作人包括：粗加工/切配/宋继山等工作娴熟、方法得当，作业过程中有穿工作服、佩戴手套、口罩等个人安全防护用品，且在上岗前有接受过相应的岗位技能培训。

电伤：加强安全教育，大力宣传安全用电，加强自我保护与相互保护意识，熟知预防措施和安全抢救方法；要求员工不要用沾了水的手触碰电线，破损的电线要及时的修补及更换，不要将衣物搭放在电线上面，定期用电设备进行维修，要安装符合国家标准的用电线路，检修器时一定要请专业的人员进行操作；餐饮部含后厨负责安全用电的监督检查，检查电气设备和线路的安全状况，发现问题及时维修或更换，确保用电安全；负责人王成介绍：防止因短路、超负荷、电弧或发热而引起的火灾事故，及时进行整改解决；现场未发现配电箱/柜门有开启现象，有粘贴“小心触电”等安全标识，未发现明显安全用电隐患。

餐饮服务（热食类食品制售）各过程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；清洗过程的污水、地面冲洗水、沉淀池处理后废水，污水经过甲方污水处理系统后排放；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，与负责人张田芳沟通，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；减少制售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”“当心机械伤人”等；烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）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甲方外包单位进行；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，询问售卖过程人员赵丽、周海萍等，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，较容易摔伤，现场王成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系统，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；现场清洁工张银慧佩戴防护用品，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；隔油池不需要人员进入。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由甲方处理，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。

4.9E O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（综合办公室）、人力资源管理过程（综合办公室）、采购过程（餐饮部）、生产和服务提供过程（餐饮部）、产品放行过程（餐饮部）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、测拭、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；负责人孟庆超和王成均表示，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。

4.10 合规性评价：公司2024年4月30日进行了环境、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 2024 年 5 月 10 日-11 日实施了一次 QEOFH 内审；现场与邢智博、张新新、王成沟通，发现三位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，对内审员能力提出质疑？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 2024 年 5 月 25 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，在烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）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综合办公室负责，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邢智博，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.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，中心温度计和台秤等监视测量资源检定/校准证据。

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。

c.未提供厨师、安全管理人员等个人资质证书，后期要注重培养、选拔和教育，确保人员能力和意识；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）。

e.现场取暖和制冷是甲方/学校配置的中央空调，建议定期清洁，以防范交叉污染风险。

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）：

认证范围公司覆盖场所情况：覆盖 1 个场地：天津体育学院学生食堂一楼，地址天津市静海区团泊新城西区东海道 16 号，提供高校学生食堂对外承包经营合同书：甲方天津体育学院，乙方天津佳香美餐饮管理有限公司，签订日期 2021 年 8 月 16 日，合同期限自签订合同之日起 3 年，常规工作时间为 10 个月/年，寒暑假工作时间以甲方通知为准，合同明确乙方获甲方所属生产服务楼一层学生食堂的承包经营。

企业目前体系覆盖有效人数：15 人，其中含管理人员 5 人，含厨师、工作人员等；公司设置了组织架构，包括：管理层、食品安全小组、餐饮部、综合办公室。

现场食堂/餐厅/后厨总面积 2471.05㎡，其中后厨炒制/热食类食品制作间面积 1000㎡，有配置洗手池、洗菜池、洗肉池、洗工具池；配置了 4 个独立厨房和相应的灶台、操作平台；每个独立厨房都有配置厨具，

包括：熬汤锅、熬粥锅、熬粥汤锅、八眼炉、保温箱、冰箱、操作台、大和面机、刀具消毒柜、地架、电饼铛、豆浆机、封膜机、干手机、更衣柜、和面机、货架、加热台、绞肉机、烤箱、两眼灶台、米饭蒸车、热水器、双眼地锅、水池、四层货架、四眼煲仔炉、四眼灶台、洗菜机、洗手池、消毒柜、鞋套机、削片机、灶台、蒸车、煮饺锅、煮面炉、煮面汤锅；现场配置有：办公室一间 32㎡、食品留样冰箱 2 个、米库一间 100㎡、蔬菜加工一间 28 ㎡、洗消间一间 100㎡；其中洗消间里面配置了：洗碗机、消毒柜、电热水器。（洗消间由甲方天津体育学院委托物业进行餐具清洗和消毒。）

前厅售卖处 22 个档口，用餐前厅 1000㎡，目前实际用餐人数为 1000 人左右；用餐前厅配置洗手池，配置了空调；场区内运输采用平板车，供餐车；学校为食堂配置了配电柜、锅炉房、变电站、太阳能热水器等；各个区域安装有防鼠板，高度 70 以上；后厨和前厅配置有：灭蝇灯、应急灯、消防指示牌、消防栓、灭火器、燃气报警、烟感、监控等；餐具采用密胺、不锈钢、陶瓷材质，包括一次性餐具。

监视测量资源还包括：台秤和中心温度计；办公室配有：电脑、打印机等办公设备，配置了通讯和交通设施；环保/安全设备/设施：灭火器、排风扇、8 个油烟净化器、分类垃圾桶/泔水/餐厨垃圾设施、燃气和烟感声光报警装置、防爆风机、油烟处理系统/水循环、燃气备用线路/回路等；废水/含油废水的处置直接从二楼管道排放至一后通过学校的隔油池等措施处理；留有安全通道和安全出口，有标识、无堵塞。

特种设备：货梯（甲方所有，甲方进行检定校准和管理），相应安全阀、压力表等均由学校/甲方管理；液化气上压力表由燃气公司定期监测和管理。

现有基础设施配备基本充分。

2）人员及能力、意识：

抽查关键人员（总经理：孟庆超、食品安全小组组长：邢智博、综合办公室：张新新、餐饮部：王成、员工代表：张思捷等）有 QESFH 要求及方针、目标的意识，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的意识，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：资质范围内的餐饮管理服务（热食类食品制售）

E：资质范围内的餐饮管理服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O：资质范围内的餐饮管理服务（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：位于天津市静海区团泊新城西区东海道 16 号天津佳香美餐饮管理有限公司承包天津体育学院学生食堂一楼资质范围内的餐饮管理服务（热食类食品制售）

H：位于天津市静海区团泊新城西区东海道 16 号天津佳香美餐饮管理有限公司承包天津体育学院学生食堂一楼资质范围内的餐饮管理服务（热食类食品制售）

注：一阶段进行过变更，变更理由：学生食堂分为一楼、二楼，受审核方只承包一楼；明确边界范围。

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，天津佳香美餐饮管理有限公司的

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

审核准则的要求	■符合	□基本符合	□不符合
适用要求	■满足	□基本满足	□不满足
实现预期结果的能力	■满足	□基本满足	□不满足
内部审核和管理评审过程	■有效	□基本有效	□无效
审核目的	■达到	□基本达到	□未达到
体系运行	■有效	□基本有效	□无效

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

□ 推荐认证注册

■ 在商定的时间内完成对不符合项的□整改■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　汪桂丽

被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

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

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

2、为了双方的利益，希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件：包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响的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。