

项目编号：20183-2024-FH

# 管理体系审核报告

## (第二阶段)



组织名称：山西德艺顺餐饮管理有限公司

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）： 黄刚，黄童彤

报 告 日 期： 2024 年 04 月 18 日

北京国标联合认证有限公司 编制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话： 010-8225 2376

官 网： [www.china-isc.org.cn](http://www.china-isc.org.cn)

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



联系我们，扫一扫！



## 审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
  - 管理体系审核计划（通知）书
  - 首末次会议签到表
  - 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，不向第三方泄露。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： 黄刚 黄童彤



## 一、审核综述

### 1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	邝柏臣	组长	F:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-2222839 2020-N1HACCP-1222839	F:E H:E
B	黄刚	组员	F:审核员 H:审核员	2021-N1FSMS-1012239 2021-N1HACCP-1012239	F:E H:E
C	黄童彤	组员	F:实习审核员 H:实习审核员	2023-N0FSMS-1301841 培训证书	F:E

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	严锋(管理代表兼食品安全小组组长)、 王雄(综合部经理助理)	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、内部审核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04月17日 上午至2024年04月18日 下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2023年08月10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: 位于山西省忻州市静乐县鹅城镇西林南路1号单位食堂(承包静乐县第一中学校食堂)的山西德艺顺餐饮管理有限公司的餐饮管理服务(热食类食品制售)

H: 位于山西省忻州市静乐县鹅城镇西林南路1号单位食堂(承包静乐县第一中学校食堂)的山西德艺顺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: 山西省太原市万柏林区国投赞城一期赞城街 7-1002 商铺

办公地址: 山西省忻州市静乐县鹅城镇西林南路1号(承包静乐县第一中学校食堂)

经营地址: 山西省忻州市静乐县鹅城镇西林南路1号(承包静乐县第一中学校食堂)

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(4)项,涉及部门/条款: 综合部:01)F7.2/H3.2、02)运营部 F8.2.4/H3.3(A3)、03)运营部 F8.7/H3.6、04)运营部 F8.5.4.5\H4.3.4.3;

采用的跟踪方式是:现场跟踪 书面跟踪;

双方商定的不符合项整改时限: 2024年5月18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02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抽查,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

按照认证范围需提供的必要的法律证明文件，经现场确认与原件一致：

01)、企业营业执照，

企业名称：山德艺顺餐饮管理有限公司；统一社会信用代码：91140109MA0LPM2C3K；类型：有限责任公司(自然人投资或控股)；成立日期：2022年03月29日；注册资本：300.000000万人民币；核准日期：2022年07月08日；登记机关：太原市万柏林区市场监督管理局；登记状态：存续(在营、开业、在册)；经营范围：一般项目：餐饮管理；农副产品销售；酒店管理；物业管理；日用百货销售；文具用品零售；工艺美术品及礼仪用品销售(象牙及其制品除外)(除许可业务外，可自主依法经营法律法规非禁止或限制的项目)许可项目：餐饮服务；食品销售(依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动)。

02)、企业提供有食品经营许可证，

食品经营许可证

经营者名称静乐县第一中学校食堂

统一社会信用代码:121407284072602263

住所山西省忻州市静乐县鹅城镇西林南路1号

经营场所:山西省忻州市静乐县鹅城镇西林南路1号

主体业态:单位食堂(学校食堂)

经营项目:散装食品(不含冷藏冷冻食品)销售，热食类食品制售\*

有效期至2027年10月25日

许可证编号20200004

日常监督管理机构:静乐县市场监督管理局

发证机关:静乐县行政审批服务管理局

以上证书均有效。

注册地址：山西省太原市万柏林区国投赞城一期赞城街7-1002 商铺

经营地址：山西省忻州市静乐县鹅城镇西林南路1号(承包静乐县第一中学校食堂)

现场查核资质与提供资质一致，现场审核地址与经营地址一致。

03) 企业目前体系覆盖有效人数：26人，其中含管理人员6人；

倒班/轮班情况(若有，需注明具体班次信息)：单班

04) 企业目前体系覆盖有效人数：26人，其中含管理人员6人，生产员工20人。

05) 公司设置了组织架构，包括：总经理、食品安全小组、综合部、运营部。总经理任命了严锋为食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责



06) 工作和生产方式: 公司负责静乐县第一中学校每日三餐的制作; 上班时间为: 5:30-13:00; 16:00-19:00 日常无夜宵。

07) 生产/服务流程简图:

生产/服务流程简图:

红案:

原料验收——粗加工(择菜/浸泡、涨发/泡发、解冻等)——刀工处理(装盘、冷餐保鲜/备用)——配菜——烹饪(炒、蒸煮)——检验——装盘销售

白案:

原料验收——储存——出货——淘米——蒸煮——分装——出售

面粉验收→和面→成型

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: 厨余垃圾清理、第三方检测;

07) 经识别: 热食类餐饮服务有 2 个 CCP 点: CCP1 畜禽肉类、蔬菜验收; CCP2 烹调/蒸煮; 3 个 OPRP 点: OPRP1 原材料验收、ORPP2 餐具消毒、ORPP3 留样

CCP1 畜禽肉类、蔬菜验收

显著危害有: 化学性危害: 原料畜禽肉、蔬菜可能会有农药、兽药等污染残留, 从而危害人类健康;

畜禽肉类生物性危害: 细菌、病毒、寄生虫;

CL: 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。

CCP2 烹调/蒸煮

显著危害: 生物性污染: 有害微生物(细菌、致病菌等);

CL: 烹饪: CL 与 OL 相同, 中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ;

大米饭: CL 与 OL 相同, 温度:  $\geq 100^{\circ}\text{C}$ , 蒸煮 40-45 分钟

馒头: CL 与 OL 相同, 温度:  $\geq 100^{\circ}\text{C}$ , 蒸煮 40-45 分钟

OPRP1 原辅料验收

控制危害: 微生物

控制措施: 合格供方; 每年索要三方检测报告; 分库、分区、分架贮存; 标识货卡: 食材入库后整齐摆放到相应的货位上, 并及时标识货位卡, 注明食品名称、入库时间、生产日期、保质期等信息。

OPRP2 餐具消毒

控制危害: 微生物

控制措施: 餐饮具消毒时间分为早 7 点, 中 12 点, 晚 18 点对餐饮具进行消毒, 消毒温度  $90-100^{\circ}\text{C}$ , 消毒时间 $\geq 30$  分钟



OPRP3 留样

控制危害：微生物

控制措施：留样品种：每日每餐所有供应品种；留样时限：48 小时；特殊情况下，未经批准不得处置；留样设备：

①、留样杯（盒）——留样杯（盒）大小合理，便于盛放样品及便于清洗消毒；②一种食品用一个留样杯（盒）；③留样冰箱要专箱专用，温度控制在 4℃ 以下，冰箱要清洁无异味；留样足量，不低于 125 克；留样食品自然冷却后密封；

### 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，企业从事位于山西省忻州市静乐县鹅城镇西林南路 1 号单位食堂(承包静乐县第一中学校食堂)的山西德艺顺餐饮管理有限公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）。

组织基本信息：厦；成立日期：2022 年 03 月 29 日；注册资本：300.000000 万人民币；核准日期：2022 年 07 月 08 日；登记机关：太原市万柏林区市场监督管理局；登记状态：存续（在营、开业、在册）；经营范围：一般项目：餐饮管理；农副产品销售；酒店管理；物业管理；日用百货销售；文具用品零售；工艺美术品及礼仪用品销售（象牙及其制品除外）（除许可业务外，可自主依法经营法律法规非禁止或限制的项目）许可项目：餐饮服务；食品销售（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）。经现场确认，经营范围包括申请的认证范围，注册地址：山西省太原市万柏林区国投赞城一期赞城街 7-1002 商铺，经营地址：山西省忻州市静乐县鹅城镇西林南路 1 号（承包静乐县第一中学校食堂），企业注册资本 300 万元人民币。

组织的规模情况/资源配置情况：公司占地面积 1080 平方米（共 2 层），包括：洗碗区、粗加工区、切配间、面食区、烹饪区等区域；公司设备包括：双眼灶 1 台、眼灶 4 台、烟罩 2 套、煮面锅 1 个、冰箱 15 台、绞肉机 1 台、和面机 1 台、压面机 1 台、电饼铛 6 个、蒸箱 4 台、烤箱 1 台、留样柜 2 台等。以上基本满足生产需要。

该公司于 2023 年 08 月 10 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“《组织的环境因素列表》（编号：DYS-JL-4.1-01）、相关方及其需求和期望清单》（编号：HS-JL-4.2）、《风险和机遇评估分析表》”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，本文统称为食品安全管理体系），形成了《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：山西省太原市万柏林区国投赞城一期赞城街 7-1002 商铺

经营地址：山西省忻州市静乐县鹅城镇西林南路 1 号（承包静乐县第一中学校食堂）

认证范围：

F：位于山西省忻州市静乐县鹅城镇西林南路 1 号单位食堂(承包静乐县第一中学校食堂)的山西德艺顺餐饮管理有限公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）

H：位于山西省忻州市静乐县鹅城镇西林南路 1 号单位食堂(承包静乐县第一中学校食堂)的山西德艺顺餐饮管理有限公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）

——一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：厨余垃圾清理、第三方检测。

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 08 月 10 日发布了经总经理批准的食品安全管理方针：

顾客至上、质量为先、卫生安全、热情服务、追求卓越

管理方针包含在管理手册中。管理代表兼食品安全小组组长严锋介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过会议、培训、文件传递及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对食品安全体系的承诺。管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

现场询问公司员工：王雄先生，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

### 4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方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、综合部、运营部。总经理任命了食品安全小组组长严锋先生，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

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《管理目标完成统计表》，考核人：严锋 2024 年 03 月 31 日。

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	计算方法	频率	2023 年 8 月至 2024 年 3 月
产品交货合格率 100%	交付合格数/交付总数*100%	1 次/季度	100%
顾客满意率达 ≥90%	满意度调查总数/调查户数*100%	1 次/年	96%
食品安全事故为 0	食品安全事故发生次数	1 次/季度	0



公司 2023 年度 8 月至 2024 年 03 月管理目标已完成，2024 年度 3 月之后管理目标正在实施中，基本满足体系标准的要求。

## 6) 法律法规的识别及获取、合规义务情况

收集了与企业相关的法律法规，提供了《相关法律法规和其他要求一览表》（文件编号：JL-7.5-01）包括《食品安全法》、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、ISO22000-2018《食品安全管理体系\_食品链中各类组织的要求》、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范等。生产过程所涉及的法律法规及相关标准要求，具体见综合部审核记录。在内审时对合规进行了评价。受审核方已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训、会议、文件发放等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。

## 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：

红案：

原料验收——粗加工（择菜/浸泡、涨发/泡发、解冻等）——刀工处理（装盘、冷餐保鲜/备用）——配菜——烹饪（炒、蒸煮）——检验——装盘销售

白案：

原料验收——储存——出货——淘米——蒸煮——分装——出售

面粉验收→和面→成型

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》、《人力资源管理程序》、《危害分析控制程序》、《过敏原控制管理程序》、《预防和控制食品欺诈程序》等文件，基本满足标准中有关前提计划的要求。

公司编制了《前提方案\良好卫生规范 GHP》并于 2023 年 08 月 10 日实施，编制依据 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；内容包括生产环境、建筑物的卫生要求、车间布局的卫生要求、人员健康、卫生要求、清洁程序、虫害控制、采购原材、辅料的卫生要求、供水控制、废弃物的控制、有毒、有害物品的控制、防止交叉污染、检验的控制、产品信息/消费者意识、食品安全工作巡检、返工的控制等。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°C 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°C 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°C 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°C 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°C 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°C 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）具体包括了原料验收、果蔬类、蛋类、米面、调味品等产存放在仓库的食材）接收/储存、粗加工（果蔬挑选、处理、专用池清洗）、粗加工（蛋品清洗）、切配（畜禽肉类、水产品、果蔬等切配、制熟、装盘、售卖、留样、餐具回收、餐具清洗、餐具消毒（一般不锈钢餐具、密胺脂）、餐具消毒（对于可以放入灶内的器皿）、餐具消毒（较大餐具）、废弃物消毒等过程等过程，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》

基本满足标准要求。

OPRP 计划：

控制点	控制危害	行动标准	监控				记录	验证
			对象	方法	频率	人员		
原材料验收 (米面油、调味品等)验收	微生物及农药残留	1、合格供方； 2、每年索要三方检测报告； 3、分库、分区、分架贮存； 标识货卡：食材入库后整齐摆放到相应的货位上，并及时标识货位卡，注明食品名称、入库时间、生产日期、保质期等信息。	厂家资料	验收	每批	质检员	原料验收记录， 第三方检测报告	每年提供第三方检测报告； 验证人： 质检员检查



餐具消毒	餐具表面微生物控制	<p>餐饮具消毒时间分为早7点,中12点,晚18点对餐饮具进行消毒,消毒温度90-100℃,消毒时间≥30分钟;现场查看餐具消毒使用的热风高温消毒柜消毒和密胺脂餐具消毒柜消毒(温度85℃)(消毒时间30分钟),与HACCP计划里OPRP2消毒:</p> <p>“餐饮具消毒时间分为早7点,中12点,晚18点对餐饮具进行消毒,消毒温度90-100℃,消毒时间≥30分钟”不一致,提供有餐具消毒记录,但未对密胺餐具消毒形成记录;已开不符合项整改</p>	消毒时间、温度	设备自带温度显示及时长设置	每批	质检员	填写《消毒记录表》	每年送检一次,验证消毒效果,验证:运营部经理
OPRP3 留样	微生物	<p>1、留样品种:每日每餐所有供应品种;</p> <p>2、留样时限:48小时;特殊情况下,未经批准不得处置;</p> <p>3、留样设备:</p> <p>①、留样杯(盒)——留样杯(盒)大小合理,便于盛放样品及便于清洗消毒;</p> <p>②一种食品用一个留样杯(盒);</p> <p>③留样冰箱要专箱专用,温度控制在4℃以下,冰箱要清洁无异味;</p> <p>4、留样足量,不低于125克;留样食品自然冷却后密封;</p>	每日每餐所有供应品种	留样杯(盒)——留样杯(盒)大小合理	每批	质检员	填写《留样记录表》	负责人检查

## 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		



CCP1: 畜禽肉类、蔬菜验收	化学性危害: 原料畜禽肉、蔬菜可能会有农药、兽药等污染残留, 从而危害人类健康; 畜禽肉类生物性危害: 细菌、病毒、寄生虫;	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	畜禽肉类、蔬菜	查验是否合格供方; 畜禽肉类查验产品相关合格证; 每批次蔬菜抽样检测抑制率, 使用蔬菜农残快速测定仪, < 50% 为合格。	每批次	原料质检员	第三方产品检验报告 CCP 验收记录纠正措施记录	相关主管每周审核《CCP 验收记录》记录; 必要时委托第三方检验机构进行检验;
CCP2 烹调/蒸煮	① 生物性污染: 有害微生物(细菌、致病菌等); ② 加工温度、时间不够, 产品不	烹饪: CL 与 OL 相同, 中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ; 大米饭: CL 与 OL 相同, 温度: $\geq 100^{\circ}\text{C}$ , 蒸煮 40-45 分钟 馒头: CL 与 OL 相同, 温度: $\geq 100^{\circ}\text{C}$ , 蒸煮 40-45 分钟	加工时热处理食品中心温度;	食品加工人员测试产品中心温度	按照需要抽查	热加工人员	热加工过程温度监控记录表返工或废弃处理记录 第三方委托检验报告	.相关主管每周审核《温度监控记录表》; B.质检员抽样感官检验或品尝。 C.每年定期委托第三方检验。

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

公司编制了《前提方案/良好卫生规范》于2023年08月10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。

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

山西省忻州市静乐县鹅城镇西林南路1号(承包静乐县第一中学校食堂)

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

经营面积约1857平方米。分仓库2个(一层、二层);与仓库平面图一致。

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、主厨区未合理配置灭蝇灯、捕鼠笼等;二楼防蝇帘有空缺;一层、二层食堂烹饪区、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,杂物间挡鼠板有损坏无法正常使用,挡鼠板高度不满足要求,已现场沟通整改。

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;就餐区有可移动紫外线消毒灯现场与严总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《食堂紫外线消毒记录》抽查2024.04.01,开灯时间:20:00、关灯时间:20:30,累计消毒时间30min,操作人严锋;另提供有《开窗通风记录表》抽查2024.03.18,早:5:20,中:10:30,晚:16:20进行通风,通风负责人:严锋;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,基本符合要求

虫鼠害管理、由甲方全权负责;提供《学校食堂灭四除四害表》,抽查2023.04.10操作人:李师,检查人:严锋;

烟道清洗由甲方管理,提供有《烟道清洗记录》,抽查2024.03.29对烟罩、灶台、风机叶轮进行清洗,清洗人:刘吉庆、刘旭明,检查人:严锋;

厨余垃圾清理由甲方负责,提供有《餐厨废弃物流向记录》时间:2024.02.27~2024.4.15,抽查2024.3.16,厨余垃圾数量:1桶,回收单位:卫生队,处理人:刘存怀;

**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

提供《冷柜清洗记录》抽2024.04.03冷柜、消毒柜清洗人:敖进香、王二凤

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综合部管理

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。

一阶问题:速冻食品包括有:老北京鸡肉卷(速冻面米食品(非即食熟制品)、原味鸡米花、面筋未按要求存放于-18℃的冷冻柜,同时未脱外包装箱存放于冷冻柜;二阶段未整改,已开不符合项整改;



一阶段：查看生食生冷柜，一层、二层生食冷冻柜存放冰鲜鸡未贴原辅料批次标识，二层冷冻柜存放面条未覆盖保鲜膜；熟制小炒肉未贴批次标识存放冷藏柜，二阶段已整改，基本符合要求。

一阶段食糖、面粉等开袋食用未密封，二阶段已整改，符合要求；

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《学校食堂消毒记录》，4.13 84 消毒液 消毒区域：走道、地面、楼梯、餐厅；70%酒精 消毒区域：餐桌椅、加工区域、储藏室；操作人：王翠平 检查人：严锋

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；

现场查看餐具消毒使用的热风高温消毒柜消毒和密胺脂餐具消毒柜消毒（温度 85℃）（消毒时间 30 分钟），与 HACCP 计划里 OPRP2 消毒：“餐饮具消毒时间分为早 7 点，中 12 点，晚 18 点对餐饮具进行消毒，消毒温度 90-100℃，消毒时间≥30 分钟”不一致，提供有餐具消毒记录，但未对密胺餐具消毒形成记录，已开不符合项整改；

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，未提供记录，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《化学品领用记录登记》，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：严锋；

一阶段问题：化学品管理：混乱，未指定专柜存放管理；5000ml 的 75%酒精保质期至 2022.1.31，已过期；75%酒精喷雾未贴标识存放于洗手区，已整改，验收有效；

h) **人员卫生；**

满足要求  不满足要求

健康证见“综合部”审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。提供有《员工晨检记录》抽查 4.1 记录，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静乐县第一中学的食堂餐饮（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 2023 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：《餐具消毒记录表》、《食堂消毒记录》、《冷柜清洗记录》、《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《员工晨检记录》，显示员工健康状况良好。

2) **设计和开发管理情况；**

运营部负责新菜品的开发，主要开发人员有严锋、杨健、王雄等 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。

查看近期和牛卷鹅肝的开发方案，任务来源：顾客要求。项目负责人为杨健，方案策划完成期限 2023 年 09 月 25 日，方案具体内容：1) 收集整理和牛卷鹅肝制作相关信息，确定和牛卷鹅肝具体质量要求；2) 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；3) 策划菜品制作过程相关资料（设计开发输入菜品配方表（设计开发输入：原料：和牛 3 片，鹅肝 60 克，芥蓝 3 段；调料：迷迭香、薄荷叶各 15 克，葱段 25 克，枸杞 12 粒，姜 8 片，红枣 4 片；制作（3 位量））、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《和牛卷鹅肝制作流程》《和牛卷鹅肝说明》、烹饪时间、质量标准等工艺文件）、设计开发验证报告。

和牛卷鹅肝开发方案完善、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) 采购管理情况：

公司在《食品安全管理手册》进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《前提方案》等文件要求；  
采购过程控制：

综合部采购负责公司产品的采购工作、负责合格供方的筛选及评定，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

查《供方评定记录》（编号：DYS-JL-8.4-02）对供方的评定内容包括：依据的资料、质量情况、价格情况、服务情况、交付情况、其它、有无食品安、全事故发生、有无人员中毒伤亡事件等 8 项。收集了供方的营业执照、机构代码、资质证书等相关资质，对供方进行评价。合格者列入《合格供方名录》中。

#### 1) 采购物品名称

企业采购主要原料有：

米面、油、鲜菜、冻货、鲜肉、干货调料等

#### 2) 采购要求：

以上采购产品均有规定要求。

#### 1) 合格供方选择和评价的证据

抽 1《供方评定记录》（编号：DYS-JL-8.4-02）

企业名称：静乐县成吉粮店

供应产品：米面

评定内容包括：依据的资料、质量情况、价格情况、服务情况、交付情况、其它、有无食品安、全事故发生、有无人员中毒伤亡事件等 8 项。

评定结果：合格，可成为合格供方。

总经理：周姝池 2023 年 08 月 10 日

抽 2《供方评定记录》（编号：DYS-JL-8.4-02）

企业名称：山西百盛汇粮油贸易有限公司

供应产品：食用大豆油

评定内容包括：依据的资料、质量情况、价格情况、服务情况、交付情况、其它、有无食品安、全事故发生、有无人员中毒伤亡事件等 8 项。

评定结果：合格，可成为合格供方。

总经理：周姝池 2023 年 08 月 10 日

抽 3《供方评定记录》（编号：DYS-JL-8.4-02）

企业名称：静乐县月奎水果蔬菜批发零售店



供应产品：鲜菜

评定内容包括：依据的资料、质量情况、价格情况、服务情况、交付情况、其它、有无食品安、全事故发生、有无人员中毒伤亡事件等 8 项。

评定结果：合格，可成为合格供方。

总经理：周姝池 2023 年 08 月 10 日

抽 4《供方评定记录》（编号：DYS-JL-8.4-02）

企业名称：太原市小店区雷保东 肉类水产批发部

供应产品：冻货

评定内容包括：依据的资料、质量情况、价格情况、服务情况、交付情况、其它、有无食品安、全事故发生、有无人员中毒伤亡事件等 8 项。

评定结果：合格，可成为合格供方。

总经理：周姝池 2023 年 08 月 10 日

抽 5《供方评定记录》（编号：DYS-JL-8.4-02）

企业名称：静乐县静生肉食店

供应产品：鲜肉

评定内容包括：依据的资料、质量情况、价格情况、服务情况、交付情况、其它、有无食品安、全事故发生、有无人员中毒伤亡事件等 8 项。

评定结果：合格，可成为合格供方。

总经理：周姝池 2023 年 08 月 10 日

抽 6《供方评定记录》（编号：DYS-JL-8.4-02）

企业名称：娄烦县同源水产门市

供应产品：干货、调料（包括：酵母）

评定内容包括：依据的资料、质量情况、价格情况、服务情况、交付情况、其它、有无食品安、全事故发生、有无人员中毒伤亡事件等 8 项。

评定结果：合格，可成为合格供方。

总经理：周姝池 2023 年 08 月 10 日

通过评价，对符合要求企业纳入合格供方名单。提供了合格供方名单。共有合格供方 7 家。

查：静乐县成吉粮店	米、面
山西百盛汇粮油贸易有限公司	食用大豆油
静乐县月奎水果蔬菜批发零售店	鲜菜
太原市小店区雷保东 肉类水产批发部	冻货类
静乐县静生肉食店	猪肉类
娄烦县同源水产门市	干货、调料（包括：酵母）

提供《合格供方商名录》，6 家，基本覆盖认证范围的所涉及的产品类别等，

米

沈阳秋食米业有限公司-大米出厂检验报告

产品名称：大米

执行标准：GB/T1354-2018

检验项目：色泽、气味、水分%、杂质总量%、糠粉%、矿物质%、不完善粒%、带壳稗粒（粒/kg）、稻谷粒（粒/kg）、碎米总量%、小碎米%、黄粒米%、互混%



该批产品按 GB/T1354-2018 标准, 所检项目合格

检验日期:2024 年 02 月 26 日

检验报告 Na: FSY20240101372

样品名称:大米

标称生产者:沈阳秋食米业有限公司

检验类别:委托送检

电计量检测 (沈阳)有限公司、广州广电评量检测股份有限公司沈阳实验室

评价依据: GB 2762-2017、GB 2761-2017、GB/T 1354-2018、GB 2763-2021、GB 7718-2011 及相关标准要求。

检验结论: 经检验, 带壳稗粒、矿物质、钠等项目未作评价说明, 基徐所检项目符合 GB 2762-2017、GB 2761-2017、GB/T 1354-2018GB/63-2021、GB 7718-2011 及相关标准要求。

签发日期: 2024 年 01 月 28 日

公司收集了静乐县成吉粮店提供的沈阳秋食米业有限公司, 统一社会信用代码: 91210122MAC7K9BK22; 食品生产许可证 许可文件编号: SC10121012203588, 均在有效期内。

面

益海嘉里(太原)粮油食品工业有限公司

检验报告单

编号:TAY-JL-CX-22-01

产品名称: 600 馒头用小麦粉

生产日期/批号: 20231218

执行标准: Q/YHLY 00025

检验日期:2023 年 12 月 18 日

检验项目: 气味、粗细度(%）、水分(%）、灰分(以干基计, %）、湿面筋(机洗, %）、降落数值(s)、稳定时间(min)、含砂量(%）、磁性金属物(g/kg)、脂肪酸值(以湿基计)

综合判定:合格

益海嘉里(太原)粮油食品工业有限公司

检验报告单

编号: TAY-JL-CX-22-01

产品名称: 600 饺皮用小麦粉

生产日期/批号: 20240223

执行标准: Q/DXYHJ 0003

检验日期: 2024 年 02 月 23 日

检验报告

报告编号: WNT10103230058389WT1

样品名称: 饺皮用小麦粉

检验类别: 送样检验

签发日期: 2023 年 04 月 26 日

判定依据: Q/DXYHJ 0003-2022 (1101150040S-2022)

检验项目: 水分、灰分(以干基计)、面筋质(以湿基计)、色泽、气味、磁性金属物、含砂量、降落数值、粉质曲线稳定时间。

以上检验项目均合格。

公司收集了静乐县成吉粮店提供的益海嘉里(太原)粮油食品工业有限公司; 统一社会信用代码: 91149900MA0HLBFB2Q; 食品生产许可证: SC10114017100015 均在有效期内。



油

大豆油出厂检验报告

产品名称: 黑土地大豆油

日期: 2024年3月15日

检验依据: GB/T 1535-2017

检验项目: 色泽、透明度(20℃); 气味、滋味、酸价(KOH)/(mg/g)、过氧化值、加热试验(280C)

检验结论: 所检项目合格

No. T2023-2060

样品名称: 一级大豆油

委托单位

盘锦昌圣源农业发展有限公司

检验报告

辽宁摩尔检测科技有限公司

产品标准: GB/T 1535-2017

检验项目: 色泽、透明度(20C)、气味、滋味、水分及挥发物含量、酸价(KOH)、过氧化值、溶剂残留量共7项

检验依据: CB 5009.227-2016 第一法、GB 5009.229-2016 第一法、GB 5009.236-2016 第二法、GB 5009.262-2016、GB/T 5009.37-2003 3、GB/T 5525-2008 5、GB/T 5525-2008 6

检验结论: 依据 GB/T 1535-2017 标准检验, 所检项目符合标准要求。

签发日期: 检 2024年2月1日

公司收集了山西百盛汇粮油贸易有限公司提供的盘锦昌圣源农业发展有限公司; 统一社会信用代码: 91211121318715911Y; 食品生产许可证: SC10221112102066 均在有效期内。

公司提供了太原屯汇农批市场食品抽检信息查询码

抽 1: 螺丝椒

检测项目: 有机磷和氨基甲酸酯类

检测结果: 阴性 0.09

检测人: 屯汇检测

检测日期: 2024-04-15

进货渠道: 山东

采样备注: 无偿采样

抽 2: 西红柿

检测项目: 有机磷和氨基甲酸酯类

检测结果: 阴性 6.98

检测人: 屯汇检测

检测日期: 2024-04-15

进货渠道: 山东

采样备注: 无偿采样

抽 3: 红尖椒

检测项目: 有机磷和氨基甲酸酯类

检测结果: 阴性 6.40

检测人: 屯汇检测



检测日期: 2024-04-02

进货渠道: 山东.

采样备注: 无偿采样

抽 4: 绿贝贝南瓜

检测项目: 有机硝和氨基甲酸酯类

检测结果: 阴性 6.21

检测人: 屯汇检测

检测日期: 2024-04-02

进货渠道: 山东

采样备注: 无偿采样

抽 5: 西红柿

检测项目: 有机硝和氨基甲酸酯类

检测结果: 阴性 8.82

检测人: 屯汇检测

检测日期 2024-03-26

进货渠道: 山东

采样备注: 无偿采样

抽 6: 包菜

检测项目: 有机磷和氨基甲酸酯类

检测结果: 阴性 12.29

检测人: 屯汇检测

检测日期: 2024-03-26

进货渠道: 山东

采样备注: 无偿采样

抽 7: 黄色圣女果:

检测项目: 有机磷和氨基甲酸酯类

检测结果: 阴性 9.06

检测人: 屯汇检测

检测日期: 2024-03-18

进货渠道: 山东

采样备注: 无偿采样

抽 8: 线茄子

检测项目: 有机硝和氨基甲酸酯类

检测结果: 阴性 7.98

检测人: 屯汇检测

检测日期: 2024-03-18

进货渠道: 山东

采样备注: 无偿采样

调味品

**检验报告**

产品名称:山西陈醋(食醋)

委托单位:山西省美锦醋业股份有限公司

检验类别:委托检验

单位名称:山西省食品研究所(有限公司)

报告日期:2023年5月11日

产品名称:山西陈醋(食醋)

执行标准:GB 2719-2018、GB 2760-2014、GB 2761-2017、GB 2762-2022

检验项目:总酸等8项

检验结论:1.共检8项,8项合格。

2.依据GB 2719-2018《食品安全国家标准食醋》、GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》标准要求判定,该样品所检项目合格。瓜究所(美

检验项目:总酸(以乙酸计);铅(以Pb计)、总砷(以As计)黄曲霉毒素B1、苯甲酸、山梨酸、菌落总数、大肠菌群

公司收集了娄烦县同源水产门市提供的山西省美锦醋业股份有限公司;统一社会信用代码:91140100MA0L7HP34R;食品生产许可证:SC10314012113655)均在有效期内。

**玉锋实业集团有限公司****出厂检验报告**

产品名称食用玉米淀粉

抽样方法:依据GB/T8885-2017中规定抽样方法

检验日期:2024年3月7日

执行标准:GB/T8885

**检验项目**

感官(气味、外观、杂质)、水分/%、细度/%、斑点/(个/cm<sup>2</sup>)、酸度(干基)/0 T、白度/%、灰分(干基)1%、蛋白质(干基)1%、脂肪(干基)1%、二氧化硫/(mg/kg)

该批产品所检项目依据GB/T8885标准检验

结论:合格

**检验检测报告**

No:QNSP2023020437

产品名称:食用玉米淀粉

检验类别:委托检验

河北奇诺检测技术服务有限公司

判定依据:GB/T 8885-2017、GB 2762-2017、GB 31637-2016、GB 7718-2011、食品标识管理规定

检验项目:标签、感官要求、水分、酸度、灰分、蛋白质、斑点、细度、白度、脂肪、二氧化硫、铅、总砷、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母

检验结论:合格

签发日期:2024年02月20日

公司收集了娄烦县同源水产门市提供的玉锋实业集团有限公司(统一社会信用代码:91130528601068705W;食品生产许可证:SC12313052800760)均在有效期内。

酱油



## 出厂检验报告单

BG/HY08 A/1

品名：一品鲜(酿造酱油)

检验项目：感官(色泽(特级)、香气(特级)、滋味(特级)、体态(特级))；理化(总酸(以乳酸计), g/100ml；氨基酸态氮(以氮计), g/100ml；全氮(以氮计), g/100ml；可溶；无盐固形物 g/100ml；铵盐(以氮计), g/100ml)；微生物(菌落总数, CFU/mL、大肠菌群, CFU/mL)

检验结论：经检测，该样品所检项目符合 GB/T 18186-2000 酿造酱油标准要求。

签发日期：2024 年 1 月 10 日

广东省质量监督食品检验站

检验报告

编号：2022-7704 号

样品名称：一品鲜(酿造酱油)(特级)

检验项目：感官、氨基酸态氮(以氮计)、菌落总数等 6 项。

判定依据：GB/T18186-2000《酿造酱油》、产品明示质量指标、GB2717-2018《食品安全国家标准酱油》、GB 29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中义病国限量》

检验结论：所检该样品项目符合 GB/T 18186- 2000、产品明示质量 8 机 08227- 2018 和 GB 29921-2021 要求。

签发日期：2024 年 3 月 8 日

公司收集了娄烦县同源水产门市提供的鹤山市东古调味食品有限公司；统一社会信用代码：9144078419434250XT；食品生产许可证：SC10344078400051 均在有效期内。

佛山市海天(高明)调味食品有限公司质检验部

NO. HT/GH 20230529 -0010

检验报告

产品名称及规格：生抽酱油 1.9L

生产批号：20240127

检验日期：2024 年 01 月 27 日

检验项目：色泽、香气、滋味、体态、全氮(以氮计)、铵盐(以氮计) / 氨、氨基酸态氮、可溶性无盐固形物、汽基酸态氮(以氮计、净含量、大肠菌群、菌落总数

检验依据：GB/T 18186-2000《酿造酱油》

检验结论：经检验，该批次产品所检项目符合 GB/T 18186-2000 酿造酱油》高盐稀态发酵酱油三级标准和【生抽酱油 L.9】产品用质量指标要求。

佛山市食品药品检验检测中心

检验报告 NQ. F22WT10021

样品名称：生抽酱油(酿造酱油)

检验类别：委托检验

检验项目：色泽，香气，滋味等 22 项

检验结论：经检验，所检项目印第 13 项为检测结果，其余项目符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》，(GB 28050-2011《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》GB/T 18186-2000《酿造酱油》要求。

2023 年 12 月 26 日

公司收集了娄烦县同源水产门市提供的佛山市海天(高明)调味食品有限公司；统一社会信用代码：914406007629226855；食品生产许可证：QS440602010982)均在有效期内。

盐



## 检验报告

报告编号: CP24010533

样品名称: 深井加碘食用盐

生产单位: 湖南省湘澧盐化有限责任公司

检验类别: 委托检验

国家轻工业井矿盐质量监督检测中心

检验依据: GB 2721-2015

检验结论: 根据 GB2721- 2015 标准检验, 该样品所检项目质量指标符合标准规定。

签发日期: 2024 年 1 月 16 日

检验项目及: 色泽、状态、氯化钠(以干基计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、钡(以 Ba 计)、亚铁氰化钾(以 Fe (CO)\*计)

公司收集了娄烦县同源水产门市提供的湖南省湘澧盐化有限责任公司; 统一社会信用代码: 914307811902429238; 食品经营许可证: JY14307810179694 均在有效期内。

## 香油

产品出厂检验报告单

报告编号: DYY-2023-001-141

产品名称: 小磨芝麻香油

检验依据: GB/T 8233- 2018

生产日期: 2024 年 01 月 09 日

报告日期: 2024 年 01 月 09 日

检验项目: 标签、净含量、色泽、气味滋味、透明度(20° C)、水分及挥发物含量、酸价(KOH)、过氧化值

检验结论: 依据标准 GB/T8233-2018 (一级)判定: 该产品出厂检验项目合格

山西省检验检测中心(山西省标准计量技术研究院)

国家农副加工产品及白酒质量检验检测中心

## 检验报告

报告编号: SJWTS202400020

产品名称: 小磨芝麻香油

生产日期: 2024 年 01 月 05 日

检验依据: GB/T 8233-2018 《芝麻油》、GB 2716-2018 《食品安全国家标准植物油》、《市场监管总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的指导意见》(国市监食生[2019]214 号)及检验方法标准(见续页)。

检验结论: 共检 10 项, 10 项合格。

检验日期: 2024 年 01 月 10 日至 2024 年 01 月 17 日

检验项目: 不溶性杂质含量、酸价(KOH)、过氧化值、溶剂残留量、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、

乙基麦芽酚、邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)

公司收集了娄烦县同源水产门市提供的山西德义园调味食品有限公司; 统一社会信用代码: 91141100790218169W; 食品生产许可证: SC10314118221798 均在有效期内。

## 干货

焦作市永腾豆制品厂检验报告单(统一社会信用代码: 91410804MA44N75T13; 食品生产许可证: SC12541080400118)

样品名称: 腐竹

规格型号: 2.3 kg

样品编号: 20214.0128



生产日期: 2024 年 1 月 28 日  
检验时间: 2014 年 1 月 28 日  
检验依据: GB2712-2014  
检验项目: 净含量、感观  
单项结论: 合格  
检验结论: 符合 GB. 271- 2014 标准要求合格  
日期: 2024 年 1 月 28 日

#### 检验报告

SK- F2023- 00773

产品名称: 腐竹

检验类别: 委托检验

检验项目: 感官、水分、甲醛次硫酸氢钠(吊白块)、二氧化硫(以二氧化硫残留量计)

判定依据: GB 2712-2014 《食品安全国家标准豆制品》

检验结论: 经检验, 该样品所检项目符合 GB 2712-2014 《食品安全国家标准豆制品》的要求。

签发日期: 2023 年 12 月 12 日

公司收集了娄烦县同源水产门市提供的焦作市永腾豆制品厂统一社会信用代码: 91410804MA44N75T13; 食品生产许可证: SC12541080400118 均在有效期内。

No. ZD2024SY10590

#### 检验报告

产品名称: 粉条

委托单位: 昌黎县天亮粉丝厂

检验类别: 委托检验

检验依据 Q/CTL:0001S-2019; GB/T 23587-2009

检验项目: 感官(色泽、形态、气味与滋味、杂质)、淀粉, %; 水分, %; 丝径, mm; 断条率, %; 灰分, g/100g; 铅(以 Pb 计), mg/kg、二氧化硫残留量: g/kg、铝的残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg

检验结论: 经检验, 所检项目符合标准要求。

签发日期: 2024 年 03 月 07 日

公司收集了娄烦县同源水产门市提供的统一社会信用代码: 91130322771339803W; 食品生产许可证: SC12313032200395 均在有效期内。

安琪酵母股份有限公司

#### 检测报告

YYBQR01-04

产品名称: 安琪低糖高活性干酵母(国内蓝色精品 W) 500g\*20/箱

批次/生产日期: 20220616-405

检测依据: GB/T20886

检测项目: 色泽、气味、组织状态、杂质、0%含糖发酵力, mL/h ; 水分, %; 净含量; 包装

检测结论: 合格

报告日期: 2022 年 06 月 23 日

#### 检验报告

No: SX2023SP13496

样品名称: 安琪低糖高活性干酵母



委托单位: 安琪酵母(赤峰)有限公司

检验类型: 委托检验

检验依据判定原则: GB/T 20886. 1-2021、GB 31639- 2016

检验结论: 该样品所检指标符合 GB/T 20886. 1-2021、GB 31639- 2016 标准要求。

签发日期: 2024 年 01 月 18 日

检验项目: 形态: 色泽、气味、杂质、发酵力、水分、活细胞率、铅(以 pb 计, 干基计)、总砷(以 As 计, 干基计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌

公司收集了娄烦县同源水产门市提供的安琪酵母股份有限公司(统一社会信用代码: 91420000271756344P; 食品生产许可证: SC20142050300018 均在有效期内。

#### 猪肉

肉品品质检验合格证

定点屠宰厂(场)专用

(2024 年) NO. 004418218

产品名称: 三去冷鲜肉

产品数量/重量: 壹头

生产单位: 山西泽榆畜牧业开发有限公司

定点代码: A24080101

生产日期: 2024 年 4 月 6 日

《动物检疫合格证明》(产品 B) No 1408548580

产品名称: 猪~胴体

山西省太原市娄烦县静游镇东六度村

数量及单位: 壹仟壹佰柒拾公斤

产地: 山西省太原市娄烦县静游度村

生产单位名称地址: 凤县绿生源食品有限公司山西省吕梁市凤县东村镇店上村农业园区第一排 1 号

目的地: 山西省太原市娄烦县静游

检疫标志号: 晋 J010

备注: 经 PCR 检测法检测, 非洲猪瘟为阴性。

本批动物产品经检疫合格, 应于当日到达有效。

(自签发时起 24 小时内命达有效)

公司收集了静乐县静生肉食店提供的山西泽榆畜牧业开发有限公司统一社会信用代码: 食品生产许可证: 9114070075151095XM; SC10414070210294 食品生产许可证均在有效期内。

#### 鸡肉

动物检疫合格证明(产品 B)

NO 1408523985

货主: 大象农牧集团食品分公司

产品名称: 鸡-分割肉.

产地: 吕梁市文水县

生产单位名称地址: 山西大象农牧集团有限公司食品分公司山西省吕梁市文水县大象村

目的地: 山西省太原市小店区雷保冬

签发日期: 2024 年 4 月 8 日



产品出厂检验检疫合格报告单 2024 年 2 月 29 日

生产加工厂：山西大象农牧集团有限公司食品分公司

采用标准：G82707 -2016、GB31650-2019

产品名称：琵琶腿

规格：10×1

产品组织状态：冻品

产品所有毛鸡系来自安全非疫区，进厂所附产地检验检疫合格单据齐全，经兽医宰前和审后检验，符合国家有关兽医卫生规定，产品经检验。品质正常，符合国家食品原料标准。

检验内容检测项目：感官检验（状态、色泽、气味）；理化性指标（挥发性盐基氮（mg/100g），药物残留检测项目（呋喃妥因、呋喃西林、呋喃唑酮、呋喃它酮、金刚烷胺、四环素）

#### 检验报告

报告编号：FQH07044802286

样品名称：鸡肉

委托单位：山西大象农牧集团有限公司食品分公司

检验类型：委托检验

青岛中一监测有限公司

判定依据：GB 2707-2016. GB 16869-2005. GB 2762-2022 GB 31650-2019. GB 2763-2021. 农业农村部公告第 250 号、农业部公告第 2292 号. 农业部公告第 560 号

检验结论：经检验，该样品除不作判定的项目外，其他所检项目符合 GB 2707-2016、GB 16869-2005. GB 2762-2022. GB 31650-2019. GB 2763-2021. 农业农村部公告第 250 号. 农业部公告第 2292 号、农业部公告第 560 号的要求。

签发日期：2023 年 7 月 19 日

检测项目：包括感官(色泽、气味、状态)、挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、氯羟吡啶、卡那霉素、螺旋霉素、阿维拉霉素\* 地美硝唑、林丹、艾氏剂(以脂肪计)、狄氏剂(以脂肪计)等共计 47 项。

以上检测均合格。

公司收集了太原市小店区雷保东肉类水产批发部提供的山西大象农牧集团有限公司食品分公司统一社会信用代码：91141121751536201P 均在有效期内。

#### 鸡蛋

##### 检验报告

No: SP202309448

检样品名称：鸡蛋

检验类别：风险监测

报告日期：2023 年 12 月 07 日

山西锦烁生物医药科技有限公司

检验项目恩诺沙星、环丙沙星、沙拉沙星等 11 项

检验方法 GB/T 21312-2007、GB 31658.5 2021、GB/T 22338-2008 等

判定依据：GB 31650.1-2022、农业农村部公告第 250 号、农业部公告第 560 号

检验结论：经检验，所检项目符合 GB 31650.1-2022.《食品安全国家标准食品中 41 种兽药最大残留限量》，农业农村部公告第 50 号修电动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》，农业部公告第 564 号《首批兽药地方标准废止目录》要求。

签发日期：2023 年 12 月 07 日

公司收集了太原市小店区雷保东肉类水产批发部提供的方山县垚鑫生态养殖有限责任公司；统一社会信用代码：91141128MA0L5U2E2F；食品经营许可证：JY11411280005476 均在有效期内



### 葱油饼

检验报告 NO. SPWT240311 54

样品名称: 葱油饼

型号规格: 130g/袋

委托单位: 山东福香源食品有限公司

检验类型: 委托

山东职健险测技术有限公司

判定依据: GB 19295-2021 食品安全国家标准速冻面米与调制食品

检验项目: 色泽; 滋味、气味; 状态; 过氧化值(以脂肪计)

检验结论: 经检验, 所检项目符合 GB 19295- 2021 要求。

签发日期: 2024 年 3 月 22 日

### 纯肉肠

#### 检测报告

报告编号: STIBGFW23100224

样品名称: 精品大肉肠(黑椒风味)

样品编号: FW23100224

河南中方质量检测技术有限公司

检测日期: 2023- -10- 17

判定依据: SB/T 10279-2017. GB 2726- 2016

检测项目: 感官、蛋白质、淀粉、脂肪、水分、苯并[a]芘、亚硝酸盐(以 NaNO<sub>2</sub>)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

检测结论: 经检测, 所检项目(除苯并[a]芘、总汞(以 Hg 计))符合 SB/T 10279-2017、GB 2726- 2016 标准

签发日期: 2023 年 10 月 24 日

### 面筋

#### 检验检测报告

报告编号: WT20240109071

样品名称: 面筋

标称生产者: 鹤壁市荣鑫晟源速冻食品有限公司

委托单位: 鹤壁市荣鑫晟源速冻食品有限公司

检验类别: 委托检验

濮阳市中鼎检测技术有限公司

检测项目: 形态、色泽、组织和结构、滋气味、杂质、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、大肠菌群、菌落总数。

检验结论: 经检验, 所检项目符合 SB/T 10379- -2012、GB 19295- -2021、GB 2762- -2022 标准要求。

签发日期: 2024 年 1 月 15 日

### 老北京鸡肉卷

#### 检测报告



报告编号: ZSY2024-01-0944

样品名称: 老北京鸡肉卷.

众平检测有限公司

判定依据: SB/T 10412—2007. GB 19295—2021. GB 2762—2022、GB 29921—2021

检测结论: 样品所检项目符合 SB/T 10412-2007 要求。

签发日好: 2024 年 01 月 16 日

检测项目: 组织形态、色泽、滋味气味、杂质、铅(以 Pb 计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌

原味鸡米花

检验报告

NO: DK20240112-36

样(产)品名称: 原味鸡米花

送检(委托)单位: 诸城市华清源食品有限公司

检验类别: 委托检验

山东鼎科检测技术有限公司

产品类别: 肉糜类制品(速冻生制品非即食)

检验项目: 感官、铅、镉、总砷、总汞、过氧化值

判定依据/检验: 检测依据: SB/T 10379-2012、GB. 19295-2021、GB 2762- 2022 GE52-2016 (第一法)、GB 5009. 12-2017(第一法)、GB 5009. 11. 2014 (第二法)、GB 5009. 17-2021 (第一法)、CB5009. 15. 2014

检验结论: 该样品经检验, 所检项目合格

日期: 2024 年 1 月 16 日

供方评价每年进行 1 次, 提供有《供方评定记录》(编号: DYS-JL-8. 4-02); 评定内容包括: 依据的资料、质量情况、价格情况、服务情况、交付情况、其它、有无食品安、全事故发生、有无人员中毒伤亡事件等等项目, 各部门参与评价, 总经理周姝池最后批准。抽查米、面的供方静乐县成吉粮店; 食用大豆油的供方山西百盛汇粮油贸易有限公司; 冻货类的供方太原市小店区雷保东肉类水产批发部; 猪肉类的供方静乐县静生肉食店的供方评价, 控制方式基本相同。

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。

日常消毒用品使用洗洁精, 由公司统一采购提供, 按照使用量进行配置。

丰益油脂科技(天津)有限公司

产品质量检验报告

产品名称: 洁劲 100 专业除油洗洁精(清新香橙香) 10kgX 2+清洁粉 245g

委托方: 益海嘉里食品营销有限公司

生产商: 丰益油脂科技(天津)有限公司

生产日期: 2023-09-09

分析日期: 2023-09-09

项目: 净含量(kg)、外观、气味、耐热:(40 ± 2) C, 24h; 耐寒:(-5 ± 2) C, 24h; 总有效物含量/%pH(25°C, 1%水溶液)

结论: 合格



公司收集了娄烦县同源水产门市提供的丰益油脂科技(天津)有限公司统一社会信用代码: 91120118764308670A 均在有效期内。

**采购管理情况:**

静乐县第一中学校食堂日常采购由王雄负责,肉菜头天发单,第二天送货;米面调味料干货提前3天发单,综合部(采购)日常采购通过采购计划单、微信方式与供方沟通,并下达开展采购工作,采购期间未发生不合格情况。采购到货后由杨健负责收货验。提供了《静乐县食品经营进货台账》内容包括:食品名称、购入数量及规格;购入单价、进货日期、生产日期(生产批号)、保质期、供货商名称、联系方式

抽1提供2024年3月7日的采购计划,下达方式:微信;供方接收;采购内容包括:白萝卜13.5斤、生菜20斤、黄豆芽10斤等

提供了2024年3月8日《静乐县食品经营进货台账》

食品名称、购入数量及规格;购入单价、进货日期、生产日期(生产批号)、保质期、供货商名称、联系方式

白萝卜	13.5斤	2	2024年3月8日	现货	现用	月奎
生菜	20斤	1.5	2024年3月8日	现货	现用	月奎
黄豆芽	10斤	4.5	2024年3月8日	现货	现用	月奎

.....

附有对应的供货单。

抽2提供2024年3月28日的采购计划,下达方式:微信;供方接收;采购内容包括:香菜7.5斤、韭菜7斤、油菜88斤等

提供了2024年3月29日《静乐县食品经营进货台账》

食品名称、购入数量及规格;购入单价、进货日期、生产日期(生产批号)、保质期、供货商名称、联系方式

香菜	7.5斤	2	2024年3月29日	现货	现用	月奎
韭菜	7斤	4	2024年3月29日	现货	现用	月奎
油菜	88斤	2.5	2024年3月29日	现货	现用	月奎

.....

附有对应的供货单。

抽3提供2024年4月13日的采购计划,下达方式:微信;供方接收;采购内容包括:盐40件、醋5件等

提供了2024年4月14日《静乐县食品经营进货台账》

食品名称、购入数量及规格;购入单价、进货日期、生产日期(生产批号)、保质期、供货商名称、联系方式

盐	40件	30	2024年4月14日	2023年5月	5年	同源
醋	5件	25	2024年4月14日	2023年1月	3年	同源

.....

附有对应的供货单。

抽4提供2024年4月17日的采购计划,下达方式:微信;供方接收;采购内容包括:西葫芦15斤、韭菜7斤、芹菜15斤等

提供了2024年4月18日《静乐县食品经营进货台账》

食品名称、购入数量及规格;购入单价、进货日期、生产日期(生产批号)、保质期、供货商名称、联系方式

西葫芦	15斤	2	2024年4月18日	现货	现用	月奎
韭菜	7斤	3	2024年4月18日	现货	现用	月奎



芹菜 15斤 3 2024年4月18日 现货 现用 月奎

.....

附有对应的供货单。

抽5提供2024年3月30日的采购计划, 下达方式: 微信; 供方接收; 采购内容包括: 鸡肉卷16件、葱油饼12件等

提供了2024年3月31日《静乐县食品经营进货台账》

食品名称、购入数量及规格; 购入单价、进货日期、 生产日期(生产批号)、保质期、供货商名称、联系方式

鸡肉卷	16件	130	2024年3月31日	2024.3	12个月	雷保东
葱油饼	12件	110	2024年3月31日	2024.3	12个月	雷保东
鸡米花	2件	108	2024年3月31日	2024.1	12个月	雷保东
纯肉肠	3件	260	2024年3月31日	2024.1	12个月	雷保东

附有对应的供货单。

抽6提供2024年4月13日的采购计划, 下达方式: 微信; 供方接收; 采购内容包括: 鸡肉卷16件、葱油饼12件等

提供了2024年4月14日《静乐县食品经营进货台账》

食品名称、购入数量及规格; 购入单价、进货日期、 生产日期(生产批号)、保质期、供货商名称、联系方式

鸡肉卷	16件	130	2024年4月14日	2024.3	12个月	雷保东
面筋	2件	85	2024年4月14日	2023.11	12个月	雷保东
鸡米花	2件	108	2024年4月14日	2024.1	12个月	雷保东

附有对应的供货单。

经识别公司外包过程为: 厨余垃圾清理、第三方检测

泔水(废油)处理协议

甲方: 是静乐一中食堂

乙方: 刘有怀

为了规范食堂的管理, 合理处理食堂泔水/废弃油, 依据相关规定, 经双方友好协商, 就每乐一平食堂的泔水及废弃油处理相关事项, 签订以下协议。

一、协议内容

1、乙方负责处理甲方的泔水/废弃油, 乙方保证将泔水/废弃油用于堆肥, 不用于其它用途, 不用于违法活动。

2、乙方自备存放容器或相应包装物, 自备交通工具。

3、乙方需及时处理泔水/废弃油, 一天最少三次, 并及时清理泔水桶附近的清洁卫生, 以保证食堂环境卫生干净整洁。

4、本协议中甲方只保证根据实际情况向乙方提供泔水或废弃油, 乙方在处理泔水及废弃油过程中的一切相关事务, 均由乙方自行负责, 同甲方无关。

二、协议时间: 此协议由2024年2月25日起至2024年7月25日结束。

三、此协议一式二份, 甲乙双方各执一份, 由签字日起生效。

协议最后有甲乙双方签字。



公司提供了《餐厨废弃物流向记录》

抽 1, 2024 年 2 月 27 日《餐厨废弃物流向记录》

餐厨废弃物名称: 剩菜饭泔水

数量: 2 桶

产生时间: 2024 年 2 月 27 日

储存方式: 桶装

处理时间: 2024 年 2 月 27 日

处理方式: 回收

处理人员签字: 严锋

回收人员签字: 刘有怀

抽 2, 2024 年 3 月 13 日《餐厨废弃物流向记录》

餐厨废弃物名称: 剩菜饭泔水

数量: 2 桶

产生时间: 2024 年 3 月 13 日

储存方式: 桶装

处理时间: 2024 年 3 月 13 日

处理方式: 回收

处理人员签字: 严锋

回收人员签字: 刘有怀

抽 2, 2024 年 4 月 13 日《餐厨废弃物流向记录》

餐厨废弃物名称: 剩菜饭泔水

数量: 1 桶

产生时间: 2024 年 4 月 13 日

储存方式: 桶装

处理时间: 2024 年 4 月 13 日

处理方式: 回收

处理人员签字: 严锋

回收人员签字: 刘有怀

方圆检测认证集团有限公司

校准证书

证书编号: JZ202402WL1969

委托方: 山西德艺顺餐饮管理有限公司

器具名称: 厨房电子秤

型号/规格: ws-126

编号: s8/GGJ

校准日期: 2024 年 02 月 03 日

该公司的采购管理基本符合标准要求。

#### 4) 监视和测量管理情况:

公司的《监视和测量设备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“需检定设备



器具台账”，主要包括电子秤、温度计、厨房电子秤共 3 件。抽查 2024 年 02 月 04 日已将电子秤、中心温度计委托第三方进行校准，厨房电子秤校准证书编号：JZ202402WL1969，校准日期：2024-02-202；台秤校准证书编号：JZ202402WL1968，校准日期：2024-02-03；食品中心温度计校准证书编号：DH23AA017480025，校准时间：2023-05-24；符合要求；现场查看，01) 未能提供原料验收收的电子秤（TCS-300）计量校准证书；02) 冷藏冷冻柜内未配置温度计，未能提供冷藏冷冻柜温度显示装置内部校验记录；已开不符合项整改；

现场查看冷藏柜的温度显示情况：

冷藏柜 1：冷藏： $-8^{\circ}\text{C}$ ；冷冻： $-15^{\circ}\text{C}$

冷藏柜 2：冷藏： $0^{\circ}\text{C}$ ；冷冻： $-15^{\circ}\text{C}$

符合要求。

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《标识和可追溯控制程序》、《不合格品和纠正措施控制程序》，在《食品标识、追溯和撤回控制程序》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《餐饮食品回收模拟演练》，召回模拟日期：2023 年 11 月 15 日，召回产品名称：馒头，模拟问题：2023 年 11 月 15 日食堂经理收到就餐人员王 xx 口头反馈，食堂售卖的馒头存在为熟情况，口感较差；批次为：2023 年 11 月 15 日，顾客来电要求处理意见：厨师长接到反馈信息，立即通知公司运营部经理，并立即对正在售卖的馒头进行感官、口感进行品尝检验，核实反馈信息；公司食堂意见：厨师长立即启动回收程序；食堂立即组织本食堂食品安全小组开会，决定处理方案及其措施；会议决策：1)、立即停止售卖该批馒头；2)、要求立即停止售卖该批次馒头；3)、要求食堂面案班组、质检员追溯该批次馒头相关加工、检验等过程保留的过程控制和检验的信息，查找造成问题的原因；馒头处理措施：全部封存；分析造成问题原因：面案班组操作人员蒸制过程时间短，未达到标准要求蒸制时间。，基本可实现产品追溯。

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 2024.03.19 留样记录，提供早：米汤 125g、炒土豆丝 125g、清汤面 125g、八宝饭 125g、鸡蛋 125g、葱油饼 125g、油条 125g、糖包 125g 等，记录人：令狐吕燕，2024.04.17 午餐：炖土豆 125g、尖椒肉丝 125g、大米 125g、尖椒豆干 125g、烧茄子 125g 等，记录人为曹丽花，现场查看有留样标签、时间、留样人、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《外部提供的食品 and



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。

食堂的所有食材供应由综合部进行，验收由运营部管理，组织运营部厨师长提前确认菜单，运营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，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。

提供有菜单，现场观察，4月16日午餐：米饭、水蒸蛋、炖土豆、炒花菜、水煮肉片等。

抽查2024年4月2日的《静乐县食品经营进货台账》，记录有：猪肉10斤。供货商：静乐县静生肉食店；大米、馒头粉、饺子粉，供货商：诚吉；备注：检验结果无异常，验收人：杨健；抽查2024.4.4，名称：西红柿36斤、菠菜4斤、香菜2.5斤、生菜25斤、尖椒37斤、菌子白68斤，备注：检验结果无异常，验收人：杨健，记录了数量、生产批号、保质期、供应商及联系方式，供应商提供了太原屯汇农批市场食品抽检信息查询码提供农残残留信息。

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《米饭蒸煮验证记录》和《餐厅食品中心温度记录表》，中心温度记录并定期抽查记录。

抽查《米饭蒸制验证记录》2024年3月11日数量：20盘，蒸煮温度：102℃，蒸煮时间：42分、质量良好、操作人：敖进香，抽查《餐厅食品中心温度记录表》2024年4月8日，时间11:30菜品名称：香菇土豆鸡81℃，毛血旺86℃、千叶豆腐78℃、老干妈土豆条77℃，验证人：严锋。

#### 7) 致敏物质的管理情况：

公司在《管理手册》中8.1.4致敏物质的管理；8.1.5产品欺诈预防进行了规定，并策划了《过敏原管理控制程序》，《预防和控制食品欺诈程序》，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：大麦、黑麦、小麦、燕麦、玉米、蟹、虾、鲈鱼、鳕鱼、鸡蛋、鸭蛋、花生、大豆、牛奶、乳糖、杏仁、腰果、胡桃、板栗等，识别基本充分。2023.06.24对过敏原进行确认，体现在《过敏原确认记录》中，验证人员：食品安全小组，验证人：周姝池、严锋、杨健。

公司制定有《预防和控制食品欺诈程序》，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，每年至少一次薄弱性评估。

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；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，评估综合风险等级为中风险、低风险，其中：大豆油为中风险，控制措施：主

要严格按照供方管理，做好采购过程管理基本能满足要求。

查见《食品欺诈预防计划确认记录》，确认日期：2023-07-20，确认人：严锋，结论：总结论：能达到预期的控制水平。

现场询问食品安全小组组长严锋表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，未见欺诈情况。现场实施管理情况见运营部审核记录。现场询问，一般在制定菜谱时与校方进行沟通为主。

#### 8) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的7.1.10食品防护条款进行了规定，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。

在计划中对全企业外/内部事件、生产加工安全、仓库安全、接收/运输安全、水的安全、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防护手段序等，基本符合标准要求。于2023年9月20日食品安全小组对公司建立、实施的视频防护计划实施情况进行检查，提供了《食品安全防护计划检查表》和《食品安全防护计划确认报告》

于2023年11月02日开展了食品防护计划演练，演练评价：食品安全防护计划控制程序适宜、充分和可操作性强，现场管控防护有效。

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；



- 生产区域内未发现员工的私人物品以及快递等物品；
- 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；
- 进入食堂入口通道前有学校保安室进行《外来人员登记表》、进入餐食加工间及办公室在询问健康状况后由食堂项目负责人陪同带入餐食加工间；

#### 9) 食品欺诈预防管理情况:

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记录》，确认日期：2023年07月020日，确认/验证人：严锋，结论：经过现场观察、查验大量记录以及产品和工序微生物检验证实，从原辅料对采购、生产过程和配送销售过程识别出的食材中的欺诈消除、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。

查见《食品欺诈预防计划验证记录》，验证日期：2023年09月20日，验证人：严锋，验证结论：通过对食品欺诈中原料采购、生产加工过程和配送销售过程的验证，发现本公司的管理体系中食品欺诈脆弱环节中对原料成品特性比较清晰明确，认识清楚，对辅料、包装材料的特性信息收集不足，有待进一步加强；基础设施在早期的设计上存在不足，经过改进基本满足要求，在控制措施上进行了加强，内外沟通、人力资源教育与培训工作方面有不足之处，全体人员的食品安全意识需要加强，食欺诈计划中关键脆弱环节的设置符合食品加工企业规范要求，控制措施切实可行，监测方法及时有效，记录保存清晰完整，现场实测与记录一致；更新策划充分覆盖了整个食品安全管理体系的各个过程、场所、部门，确保了体系更新的要求；总体措施配合保证了危害控制的要求。

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，供方管理主要由综合部负责，现场验收由运营部厨师长负责，未见欺诈情况。

#### 10) 应急准备和响应管理情况:

公司制定有《应急准备和响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》等，策划基本满足标准要求。

提供了2023年10月20日开展的火灾应急演练并提供了《应急预案演练记录》，本次演练达到预期目的，应急预案制定适宜、充分，演练实施有效，至少证实公司制定的预案具备控制火灾的能力，同时其实施有效，改进要求，加强演练预案次数和加强火灾知识的培训；应急预案整体适用。

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:

公司在管理手册中任命了食品安全小组/HACCP小组组长为：严锋（综合部经理），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，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，询问小组成员杨健，基本了解，具体人员能力及培训见综合部审核记录。

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）、化学特性：1. 感官：大米的色泽呈本色，具有淡淡的清香味。2. 理化指标：水分含量 $\leq 14.5\%$  杂质（总量） $\leq 0.25\%$  黄米粒含量 $\leq 1.0\%$  3. 卫生指标：黄曲霉毒素 $\leq 10.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；六六六 $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ ；汞 $\leq 0.02\text{mg}/\text{kg}$ ；铅 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；无机砷 $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ；GB/T 1354-2018 大米，大米中农药残留 GB2763-2019 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）、过敏原（否）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。

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：化学特性（——）1、菌落总数 $\leq 100\text{CFU}/\text{g}$ 、2、大肠菌群 $< 0.3\text{MPN}/\text{g}$ 3、沙门氏菌不得检出 4、金黄色葡萄球菌不得检出、成分（大米）、加工方式（蒸煮）、包装方式（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  $60^{\circ}\text{C}$  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  $8^{\circ}\text{C}$  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  $70^{\circ}\text{C}$  以上；

产品的保质期，为 熟后 2 小时，食品的中心温度保持在  $60^{\circ}\text{C}$  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  $8^{\circ}\text{C}$  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  $70^{\circ}\text{C}$  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：

红案：

原料验收——粗加工（择菜/浸泡、涨发/泡发、解冻等）——刀工处理（装盘、冷餐保鲜/备用）——配菜——烹饪（炒、蒸煮）——检验——装盘销售

白案：

原料验收——储存——出货——淘米——蒸煮——分装——出售

面点：面粉验收→和面→成型

#### 餐具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——消毒(OPRP2)——备用

并结合工序控制情况，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，审核周期内也未发生较大变化。食品安全小组按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》，具体包括了原料验收、清洗、配料、烹饪、售卖、工器具消毒等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致，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：2023-07-20，确认人：周姝池、严锋、杨健。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（微生物污染（微生物污染）——非显著）、物理危害（杂质、异物等等异物——非显著危害），化学危害（农药残留：敌敌畏，滴滴涕，克百威，马拉硫磷等农药残留，铅，总砷等重金属残留等残留——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 CCP1 方式控制，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、送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/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 07 月 20 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，具体见综合部（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，具体见运营部审核记录。基本满足标准要求的可接受水平。

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》

基本满足标准要求。

OPRP 计划：

控制点	控制危害	行动标准	监控				记录	验证
			对象	方法	频率	人员		
原材料验收	微生物及农药残留	4、合格供方； 5、每年索要三方检测报告； 6、分库、分区、分架贮存； 标识货卡：食材入库后整齐摆放到相应的货位上，并及时标识货位卡，注明食品名称、入库时间、生产日期、保质期等信息。	厂家资料	验收	每批	质检员	原料验收记录， 第三方检测报告	每年提供第三方检测报告；验证人： 质检员检查



餐具消毒	餐具表面微生物控制	<p>餐饮具消毒时间分为早 7 点, 中 12 点, 晚 18 点对餐饮具进行消毒, 消毒温度 90-100℃, 消毒时间 ≥ 30 分钟;</p> <p>现场查看餐具消毒使用的热风高温消毒柜消毒和密胺脂餐具消毒柜消毒(温度 85℃)(消毒时间 30 分钟), 与 HACCP 计划里 OPRP2 消毒: “餐饮具消毒时间分为早 7 点, 中 12 点, 晚 18 点对餐饮具进行消毒, 消毒温度 90-100℃, 消毒时间 ≥ 30 分钟” 不一致, 提供有餐具消毒记录, 但未对密胺餐具消毒形成记录; 已开不符合项整改</p>	消毒时间、温度	设备自带温度显示及时长设置	每批	质检员	填写《消毒记录表》	每年送检一次, 验证消毒效果, 验证: 运营部经理
OPRP3 留样	微生物	<p>1、留样品种: 每日每餐所有供应品种;</p> <p>2、留样时限: 48 小时; 特殊情况下, 未经批准不得处置;</p> <p>3、留样设备:</p> <p>①、留样杯(盒)——留样杯(盒)大小合理, 便于盛放样品及便于清洗消毒;</p> <p>②一种食品用一个留样杯(盒);</p> <p>③留样冰箱要专箱专用, 温度控制在 4℃ 以下, 冰箱要清洁无异味;</p> <p>4、留样足量, 不低于 125 克; 留样食品自然冷却后密封;</p>	每日每餐所有供应品种	留样杯(盒)——留样杯(盒)大小合理	每批	质检员	填写《留样记录表》	负责人检查

## 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		



CCP1 : 畜禽肉类、蔬菜验收	化学性危害: 原料畜禽肉、蔬菜可能会有农药、兽药等污染残留, 从而危害人类健康; 畜禽肉类生物性危害: 细菌、病毒、寄生虫;	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	畜禽肉类、蔬菜	查验是否合格供方; 畜禽肉类查验产品相关合格证; 每批次蔬菜抽样检测抑制率, 使用蔬菜农残快速测定仪, < 50% 为合格。	每批次	原料质检员	第三方产品检验报告 CCP 验收记录纠偏措施记录	A 相关主管每周审核《CCP 验收记录》记录; 必要时委托第三方检测机构进行检验;
CCP2 烹调/蒸煮	① 生物性污染: 有害微生物(细菌、致病菌等); ② 加工温度、时间不够, 产品不	烹饪: CL 与 OL 相同, 中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ; 大米饭: CL 与 OL 相同, 温度: $\geq 100^{\circ}\text{C}$ , 蒸煮 40-45 分钟 馒头: CL 与 OL 相同, 温度: $\geq 100^{\circ}\text{C}$ , 蒸煮 40-45 分钟	加工时热处理食品中心温度:	食品加工人员测试产品中心温度	按照需要抽查	热加工人员	热加工过程温度监控记录表 返工或废弃处理记录 第三方委托检验报告	.相关主管每周审核《温度监控记录表》; B.质检员抽样感官检验或品尝。 C.每年定期委托第三方检验。

基本满足标准要求。

OPRP 的实施情况:

OPRP1 原材料验收(米面油、调味品等)验收

行动准则: 合格供方; 每年索要三方检测报告; 分库、分区、分架贮存; 标识货卡: 食材入库后整齐摆放到相应的货位上, 并及时标识货位卡, 注明食品名称、入库时间、生产日期、保质期等信息。

现场验证:

提供《静乐县食品经营进货台账》抽取 4 月 6 日北京白醋风味(复合调味料)、黑米; 3 月 31 日鸡肉卷、葱油饼、纯肉肠

提供《静乐一中食堂大米出入库台账》和《静乐一中食堂面粉出入库台账》

提供第三方检测报告:

查大米检测报告, 报告编号 FSY20240101372, 检测单位: 广电计量检测(沈阳)有限公司, 委托单位: 沈阳秋食米业有限公司, 检测项目: 色泽、气味, 黄曲霉毒素 B1、水分、杂质、不完善粒、黄粒米、加工精度、碎米率、无机砷、铅、总汞等指标, 结果判定: 合格。报告日期: 2024 年 1 月 21 日, 有效

查香满园高筋特精小麦粉检测报告, 报告编号 WY10103230085696WT1, 检测单位: 深圳市计量质量检测研究院, 委托单位: 益海嘉里(太原)粮油食品工业有限公司, 检测项目: 水分、灰分、面筋质、磁性金属物、含沙量、气味, 口味、粗细度、黄曲霉毒素 B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、铅、镉、总汞、总砷、铬、蛋白质、粉色, 麸星、



滴滴涕、六六六、过氧化苯甲酰、脂肪酸值等指标,结果判定:合格。报告日期:2023年5月12日,有效  
查老北京鸡肉卷检测报告,报告编号 ZSY2024-01-0944,检测单位:众平检测有限公司,委托单位:许昌田米香  
食品有限公司,检测项目:组织形态、色泽、滋味气味、杂志、水分、铅、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等指标,  
结果判定:合格。报告日期:2024年1月16日,有效;

查葱油饼检测报告:报告编号 SPWT24031154,检测单位:山东职康检测技术有限公司,委托单位:山东福香源食  
品有限公司,检测项目:色泽、滋味,气味、状态、过氧化值等指标,结果判定:合格。报告日期:2024年3月  
22日,有效;

查精品大肉肠(黑椒风味)检测报告,报告编号:STIBGF23100224,检测单位:河南中方质量检测技术有限公司,  
委托单位:郑州广汇食品集团有限公司,检测项目:感官、蛋白质、淀粉、脂肪、水分、苯并芘、亚硝酸盐、铅、  
总砷、镉、总汞、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等指标,结果判定:合格。报告日  
期:2023年10月24日,有效;

查北京白醋风味(复合调味料)检测报告,报告编号 NO.LN-A230063,检测单位:河北绿农检测技术服务有限公  
司,委托单位:定兴县欣利隆调味品厂,检测项目:标签、感官、净含量、氨基酸态氮、食盐(以氯化钠计)、总  
酸、总氮、挥发性盐基氮、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山  
梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄、日落黄、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基  
氨基磺酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、志贺氏菌等指标,结果判定:合格。报告日期:  
2023年6月16日,有效;

查黑米检测报告:报告编号:NO.HTRWP202302636,检测单位:黑龙江省天润检验检测研究院有限公司,委托单位:  
延寿县鑫源米业,检测项目:色泽、气味,整黑米率,直链淀粉(干基),异品种粒,不完善粒,杂志,水分含量,  
总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr)等指标,结果判定:合格。报告日期:2023年8月  
24日,有效;

OPRP2 餐具消毒;

行动准则:餐饮具消毒时间分为早 7 点,中 12 点,晚 18 点对餐饮具进行消毒,消毒温度 90-100℃,消毒时间≥  
30 分钟;

提供有消毒餐具《餐具》第三方检测报告,报告编号:QNZD2024C11058,报告日期:2024-02-21

现场抽查《餐具消毒记录》

消毒柜运行正常;计时 60 分钟

2024.02.27

消毒品种名称:碗筷、餐具

消毒方式:消毒柜高温(碗、筷、餐盘)

早 消毒 60 分钟

午 消毒 60 分钟

晚 消毒 60 分钟

记录人:王二凤

现场查看符合餐具消毒过程及记录,基本符合 OPRP 工艺要求;查看餐具消毒使用的热风高温消毒柜消毒和密胺脂  
餐具消毒柜消毒(温度 85℃)(消毒时间 30 分钟),与 HACCP 计划里 OPRP2 消毒:“餐饮具消毒时间分为早 7  
点,中 12 点,晚 18 点对餐饮具进行消毒,消毒温度 90-100℃,消毒时间≥30 分钟”不一致,提供有餐具消毒记  
录,但未对密胺餐具消毒形成记录,已开不符合项整改;

OPRP3 留样

行动准则:1、留样品种:每日每餐所有供应品种;

2、留样时限:48 小时;特殊情况下,未经批准不得处置;

3、留样设备:

①、留样杯(盒)——留样杯(盒)大小合理,便于盛放样品及便于清洗消毒;

②一种食品用一个留样杯(盒);

③留样冰箱要专箱专用,温度控制在 4℃以下,冰箱要清洁无异味;

4、留样足量,不低于 125 克;留样食品自然冷却后密封;



抽查 2024.04.15 留样记录,提供早:面汤 125g、花卷 125g、大烩菜 125g 等,记录人:令狐吕燕,2024.04.17 午餐:炖土豆 125g、尖椒肉丝 125g、大米 125g、尖椒豆干 125g、烧茄子 125g 等,记录人为曹丽花;

提供第三方检测报告:

报告号 1:(主食(红烧茄子)检验报告编号:QNZD2024C11056,报告日期:2024-02-28

报告号 2:(主食(苜蓿肉)检验报告编号:QNZD2024C11055,报告日期:2024-02-28

报告号 3:(主食(米饭)检验报告编号:QNZD2024C11057,报告日期:2024-02-28

符合 OPRP3 行动准则要求

CCP 的实施情况:

CCP1:畜禽肉类、蔬菜验收

关键限值: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;

公司提供了太原屯汇农批市场食品抽检信息查询码抽 1:螺丝椒检测项目:有机磷和氨基甲酸酯类检测结果:阴性 0.09 检测人:屯汇检测检测日期:2024-04-15 进货渠道:山东采样备注:无偿采样抽 2:西红柿检测项目:有机磷和氨基甲酸酯类检测结果:阴性 6.98 检测人:屯汇检测检测日期:2024-04-15 进货渠道:山东采样备注:无偿采样抽 3:红尖椒检测项目:有机磷和氨基甲酸酯类检测结果:阴性 6.40 检测人:屯汇检测检测日期:2024-04-02 进货渠道:山东.采样备注:无偿采样抽 4:绿贝贝南瓜检测项目:有机磷和氨基甲酸酯类检测结果:阴性 6.21 检测人:屯汇检测检测日期:2024-04-02 进货渠道:山东采样备注:无偿采样抽 5:西红柿检测项目:有机磷和氨基甲酸酯类检测结果:阴性 8.82 检测人:屯汇检测检测日期 2024-03-26 进货渠道:山东采样备注:无偿采样抽 6:包菜检测项目:有机磷和氨基甲酸酯类检测结果:阴性 12.29 检测人:屯汇检测检测日期:2024-03-26 进货渠道:山东采样备注:无偿采样抽 7:黄色圣女果:检测项目:有机磷和氨基甲酸酯类检测结果:阴性 9.06 检测人:屯汇检测检测日期:2024-03-18 进货渠道:山东采样备注:无偿采样抽 8:线茄子检测项目:有机磷和氨基甲酸酯类检测结果:阴性 7.98 检测人:屯汇检测检测日期:2024-03-18 进货渠道:山东采样备注:无偿采样

猪肉

肉品品质检验合格证

定点屠宰厂(场)专用

(2024 年)NO.004418218

产品名称:三去冷鲜肉

产品数量/重量:壹头

生产单位:山西泽榆畜牧业开发有限公司

定点代码:A24080101

生产日期:2024 年 4 月 6 日

鸡肉

动物检疫合格证明(产品 B)

NO 1408523985

货主:大象农牧集团食品分公司

产品名称:鸡-分割肉.

产地:吕梁市文水县

生产单位名称地址:山西大象农牧集团有限公司食品分公司山西省吕梁市文水县大象村

目的地:山西省太原市小店区雷保冬

签发日期:2024 年 4 月 8 日

符合 CCP1 CL 值工艺要求

CCP2 烹调/蒸煮

关键限值 烹饪:CL 与 OL 相同,中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ;大米饭:CL 与 OL 相同,温度: $\geq 100^{\circ}\text{C}$ ,蒸煮 40-45 分钟慢



头: CL 与 OL 相同, 温度:  $\geq 100^{\circ}\text{C}$ , 蒸煮 40-45 分钟

抽查《米饭蒸制验证记录》2024年3月11日数量: 20盘, 蒸煮温度:  $102^{\circ}\text{C}$ , 蒸煮时间: 42分、质量良好、操作人: 敖进香, 抽查《餐厅食品中心温度记录表》2024年4月8日, 时间 11: 30 菜品名称: 香菇土豆鸡  $81^{\circ}\text{C}$ , 毛血旺  $86^{\circ}\text{C}$ 、千叶豆腐  $78^{\circ}\text{C}$ 、老干妈土豆条  $77^{\circ}\text{C}$ , 验证人: 严锋; 2024年04月18日审核现场查看菜品中心温度: 麻婆温度:  $79^{\circ}\text{C}$ , 米饭及馒头温度  $100^{\circ}\text{C}$ , 蒸煮 45 分钟, 提供有《米饭》第三方检测报告, 检测日期: 2024-02-21, 符合要求; 符合 CCP2 CL 值工艺要求;

## 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: $\leq 15$ 度 浑浊度: $\leq 1$ NTU 臭和味: 无异臭、异味 pH 值: 6.5-8.5 氯化物: $\leq 250\text{mg/L}$ 氰化物: $\leq 0.05\text{mg/L}$ 总大肠菌群: 不得检出等	检测项目: 色度: $< 5$ 度 浑浊度: $< 0.01\text{NTU}$ 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: 周姝池、严锋、杨健, 日期: 2023年12月10日。

## 13) 文件管理情况



公司在《管理手册》(文件编号: DYS/FH-SC-2023; 版本: A/0); 7.5 条款进行了规定, 并策划了《文件控制程序》(编号: DYS-CX-01)、《记录控制程序》(编号: DYS-CX-02);

#### 查文件管理情况:

公司形成了文件化的《管理手册》(文件编号: DYS/FH-SC-2023; 版本: A/0); 1 份、《程序文件》34 份、《前提方案(GMP)》(版本: A/0); 《OPRP 文件》(编号: DYS/OPRP-2023); 《HACCP 计划》(编号: DYS/HACCP-2023 版次: A/0) 以及所要求的记录。

公司策划的编制的《程序文件》基本符合标准要求的所有程序文件, 第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述, 记录表单满足公司目前的食品安全管理体系/HACCP 体系运行的需要。

公司文件分类及构成: 一级文件: 食品安全和 HACCP 管理手册、危害控制计划。

二级文件: 公司编制了 34 份程序文件, 基本包括了食品安全体系/HACCP 体系标准要求的程序。

三层次文件: 培训记录、确认验证记录等 共 53 份。

查公司按照《文件控制程序》的要求, 管理体系在发布前由总经理批准, 查《受控文件清单》, 包括文件名称、文件编码、发放范围等。

#### 查外来文件管理情况:

提供了《餐饮业外来文件清单》, 编制: 综合部; 审核: 严锋; 批准: 周姝池; 2023 年 08 月 10 日, 随机抽查法律法规: 包括中华人民共和国食品安全法、ISO 22000:2018、GB 14881 等文件, 基本覆盖了公司餐饮服务(热食类食品制售)所适用的法律法规。

基本符合标准要求。

#### 查记录管理情况:

公司编制并实施了《记录控制程序》, 对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定, 基本符合要求。相关方负责人表示审核周期内基本按照策划要求对记录进行管理。

查《培训记录》、《采购计划》、《原材料进货检验(验证)报告》, 提供了上述记录, 由规定人员记录, 字迹基本清晰。记录控制基本有效。

#### 14) 人员及能力、意识:

公司在《管理手册》(文件编号: DYS/FH-SC-2023; 版本: A/0); 7.2 条款进行了规定, 并策划了《人力资源控制程序》(编号: DYS-CX-07);

#### 查从事食品安全工作人员能力管理情况:

提供了《岗位任职要求》, 基本覆盖到公司高层管理人员、运营部等岗位; 现场沟通部门负责人表示公司各岗位人员基本稳定, 暂未发生较大变化。提供了《人员能力评价表》, 评价内容包括文化程度、同行业工作经验、经验要求、是否参加过食品安全培训等项目, 并对能力进行了判定, 抽查运营部杨健, 工作年限: 6 年(同行工作 3 年), 运营部刘旭明, 高中, 工作年限: 20 年, 参加了公司组织的食品安全相关知识培训, 基本符合。目前公司人员能力主要通过培训方式来进行提升。

部门负责人表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括: 培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行, 确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查食品安全小组/HACCP 小组组成情况, 包含了综合部、运营部等岗位人员, 对各组员的工作经验、职责等进行了规定, 通过培训等提升人员能力; 食品安全小组组长经总经理任命, 同时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: 未开展招聘。

#### 查培训过程管理情况:

提供有《培训计划》、《培训记录表》; 培训策划内容包括了 ISO22000: 2018、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0); 食品安全体系文件与 HACCP 体系文件; 食品安全与 HACCP 体系内部审核员培训; 食品安全文化建设; CCP 点监控要求培训; 公司应急预案; 食品安全管理制度; 餐饮业卫生要求; 食品安全



管理体系文件、内审员培训等方面，策划培训内容基本符合标准要求；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：**

培训记录

单位：山西德艺顺餐饮管理有限公司

培训日期：2023年08月15日

培训项目：GB14881-2013、ISO22000：2018、V1.0

培训地点：会议室

培训方式：集中

授课课时：8小时

授课人：周姝池

参加培训人员的基本情况：全体员工

培训内容及实施情况摘要：ISO22000:2018《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》；V1.0

培训成果总结：通过培训，全体人员对标准的理解更加透彻、准确理解，并能够有效应用。

考核结果及评价：通过培训过程现场提问、口试，培训达到了预期的效果，培训有效。

评价人：周姝池

日期：2023年08月15日

填表人：严锋 日期：2023年08月15日

培训记录

单位：山西德艺顺餐饮管理有限公司

培训日期：2023年09月13日

培训项目：食品安全体系文件、HACCP体系文件

培训地点：会议室

培训方式：集中

授课课时：8小时

授课人：周姝池

参加培训人员的基本情况：全体员工

培训内容及实施情况摘要：食品安全体系文件、HACCP体系文件

培训成果总结：通过培训，全体人员对：食品安全体系文件、HACCP体系文件，对提出的新要求，新规范有明确、透彻的理解；

考核结果及评价：通过现场提问、口试，培训达到预期的效果。培训有效。

评价人：周姝池

日期：2023年09月13日

填表人：严锋 日期：2023年09月13日

培训记录

单位：山西德艺顺餐饮管理有限公司

培训日期：2023年11月2日

培训项目：内审员培训

培训地点：会议室

培训方式：集中

授课课时：8小时

授课人：周姝池



参加培训人员的基本情况：严锋、杨健

培训内容及实施情况摘要：食品安全体系文件、HACCP体系文件、内审方法、不符合开具

培训成果总结：通过培训，内审员人员对内审员职责、内审方法有了明确、透彻的理解；

考核结果及评价：通过现场提问、口试，培训达到预期的效果。培训有效。

评价人：周姝池

日期：2023年11月2日

填表人：严锋

日期：2023年11月2日

#### 培训记录

单位：山西德艺顺餐饮管理有限公司

培训日期：2024年2月20日

培训项目：CCP点监控培训

培训地点：会议室

培训方式：集中

授课课时：4小时

授课人：严锋

参加培训人员的基本情况：运营部全体员工

培训内容及实施情况摘要：HACCP计划书中CCP点关键限值、监控体系、纠偏措施、确认、验证要求等内容

培训成果总结：通过培训，CCP点监控对HACCP计划书CCP点控制要求能够熟练掌握，能够与关键限值、监控体系、纠偏措施等实际工作结合起来，严格执行。

考核结果及评价：通过现场提问、口试，本次培训达到预期效果，培训有效。

评价人：严锋

日期：2024年2月20日

填表人：严锋

日期：2024年2月20日

该组织涉及内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，提供有培训记录。

与内审组长严锋、内审员杨健面谈，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。

查特种作业人员：不涉及；电路维修、特种设备定期校验检定均由甲方负责管理。

公司在《良好卫生规范》中对人员管理，规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作。提供了人员花名册，员工健康证，现场查核餐厅人员健康证上墙管理，随机抽取：

随机抽取：健康证明

从业人员健康合格证明

姓名：严锋

从业单位：静乐一中

体检日期：2024年4月17日

统一编号：14092620240341

健康检查单位：静乐县疾病预防控制中心

提供了健康证，

编号：20231651



姓名: 郝进香  
工种: 食品  
体检: 合格  
发证日期: 2023 年 8 月 25 日  
发证机构: 娄烦县卫生健康和体育局

建康证明

编号: 20231650

编号:

姓名: 李爱全

工种: 食品

体检: 合格

发证日期 2023 年 8 月 25 日

发定机构: 娄烦县卫生健康和体育局

从业人员健康证

编号: 1409262031757

姓名: 刘青峰

从业单位: 静乐一中:

体检日期 2023 年 8 月 2 日

健康检查单位: 静乐县疾病预防控制中心

从业人员健康合格证明

姓名: 刘旭明

从业单位: 静乐一中

体检日期: 2024 年 3 月 20 日

统一编号: 141092620240270

健康检查单位: 静乐县疾病预防控制中心

从业人员健康合格证明

姓名: 李玫英

从业单位: 静乐一中

体检日期: 2024 年 3 月 20 日

统一编号: 14092620240271

建康检查单位: 静乐县疾病预防控制中心

从业人员健康合格证明

姓名: 曹利花

从业单位: 静乐一中

体检日期: 2123 年 9 月 13 日

统-编号 14092620232077

健康检查单位: 静乐县疾病预防控制中心, 抽查健康证在有效期内。



人员管理基本符合要求。

### 15) 信息沟通

公司在《管理手册》(文件编号: DYS/FH-SC-2023; 版本: A/0); 7.4 条款进行了规定, 并策划了《沟通控制程序》(编号: DYS-CX-03);

查内部沟通管理情况:

与员工的沟通; 沟通方式: 会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话(内外线)、网络、信箱等。内容包含: 管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息, 法律法规、有关食品安全管理体系运行有关信息、产品实现策划方面的内部交流。

内部沟通情况如:

早晨例会, 每天早上召开晨会 1 次, 主要是餐厅工作相关人员, 强调食品安全、餐厅及员工卫生、安全生产方面, 在日常工作中落实。

查内部报告管理情况:

公司建立了有专门的渠道如电话、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。——审核周期内暂未发生。

查外部沟通管理情况:

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通、方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈等, 对外沟通主要指定 HACCP 小组组长负责(参加了公司的各类培训等, 基本满足要求), 沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面、公司各类管理要求等的信息。

外部沟通情况如: 河北省市场监管局领导不定期来进行巡查, 现场与部门负责人交流, 暂未发生不合格情况。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:

提供了《餐饮业外来文件清单》, 编制: 综合部; 审核: 严锋; 批准: 周姝池; 2023 年 08 月 10 日, 随机抽查法律法规: 包括中华人民共和国食品安全法、ISO 22000:2018、GB 14881 等文件, 基本覆盖了公司餐饮服务(热食类食品制售)所适用的法律法规。

### 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: DYS-CX-16), 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: 2023 年 12 月 15-16 日; 审核组长: 严锋; 组员: 杨健; 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, 与内审组长严锋、内审员杨健面谈, 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: DYS-CX-17), 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: 2023 年 12 月 30 日,

查《管理评审计划》, 计划于 2023 年 12 月 30 日进行管理评审, 编制: 综合部; 审批: 周姝池; 日期: 2023 年 12 月 16 日, 明确了评审内容及准备工作要求。

管理评审会议于 2023 年 12 月 30 日在公司召开, 会议由严锋(总经理)主持; 地点: 会议室; 参加人员: 总经理及各部门负责人, 有参会人员签到表。查“各部门体系运行情况汇报”, 汇报内容基本覆盖了评审要求的输入, 包括食品安全方针、食品安全目标的适应性评审, 组织机构、职责分配、人员能力、生产过



程控制、资源配置情况评价，内部审核结果，客户投诉情况，客户满意度调查情况，食品安全管理体系验证，供方管理情况，体系文件管理、撤回召回演练情况、计量器具管理等；查《管理评审报告》，明确了食品安全方针、目标的实现情况；内审情况；2023年度食品安全、HACCP管理体系运行情况，编制：综合部 审批：周姝池 日期：2023年12月30日；查《管理评审改进措施实施计划》：改进项：加强管理体系标准及管理体系文件，综合部制定培训计划，食品安全小组组长监督实施，2024年05月底前完成，整改正在实施中，下次审核关注，基本合理。

管评结论：通过管理体系的运行结果表明：公司食品安全和 HACCP 控制体系保持持续的适宜性、有效性、充分性，能以防止生产潜在不合格品和不合格产品来实现预防控制，保证了产品的质量和安全管理。。管理评审管理基本符合标准要求。

管理评审的管理基本符合标准要求。

### 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》（文件编号：DYS/FH-SC-2023；版本：A/0）；10.1/10.3条款进行了规定，同时策划了《不合格品控制程序》、《纠正和预防控制程序》。

总经理通过公司食品安全方针建立，不断鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境氛围；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向；通过内外部沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证、食品欺诈及防护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。为后期开拓餐饮项目奠定基础。

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，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，进行验证基本合格。

体系建立以来，暂未发生验收、餐食制作、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。

#### 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《不合格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综合部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: 位于山西省忻州市静乐县鹅城镇西林南路1号单位食堂(承包静乐县第一中学校食堂)的山西德艺顺餐饮管理有限公司的餐饮服务(热食类食品制售)

H: 位于山西省忻州市静乐县鹅城镇西林南路1号单位食堂(承包静乐县第一中学校食堂)的山西德艺顺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, (山西德艺顺餐饮管理有限公司)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 黄刚 黄童彤 (见证实习)



## 被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

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

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

2、为了双方的利益，希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件：包括主要负责人的变更、联系方式的变更、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。