

项目编号：20355-2023-QEOFH-2024

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：北京乐享健康餐饮管理有限公司

审核体系：质量管理体系（QMS） 50430（EC）

环境管理体系（EMS）

职业健康安全管理体系（OHSMS）

能源管理体系（ENMS）

食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

其他_____

审核组长（签字）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 汪桂丽 骆海燕

报 告 日 期： 2024 年 05 月 09 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
 不符合项报告 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经 ISC 技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。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：汪桂丽 骆海燕



一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	邝柏臣	组长	审核员	2023-N1QMS-2222839 2023-N1EMS-1222839 2023-N1OHSMS-1222839 2023-N1FSMS-2222839 2020-N1HACCP-1222839	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E
B	汪桂丽	组员	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 H:实习审核员 F:审核员	2021-N1QMS-6043149 2024-N1EMS-5043149 2023-N1OHSMS-4043149 培训证书 2024-N1FSMS-1043149	E:30.05.00 O:30.05.00
C	骆海燕	组员	Q:实习审核员 E:实习审核员 O:实习审核员	2023-NOQMS-1304606 2023-NOEMS-1304606 2024-NOOHSMS-1304606	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	梁伟(总经理)、梁呈旭(采购部经理)、 杨连海(运营部经理)	向导	受审核方
2	——	观察员	——

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得(职业健康安全管理体系,质量管理体系,环境管理体系,食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系)认证后,进行第一次监督审核证书暂停后恢复其他特殊审核请注明:

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件,以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作,能否保持并持续改进管理体系,评价其符合认证准则要求的程度,从而确定是否暂停原因已消除,恢复认证注册, 保持认证资格。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等,详见首末次会议签到表。



1.4 依据文件

a) 管理体系标准:

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015,O: GB/T45001-2020 / ISO45001:2018,F: ISO 22000:2018, H:危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为 结合审核 联合审核 一体化审核；

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

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国特种设备安全法》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国安全生产法》、《突发环境事件应急管理办法》、《突发环境事件应急管理办法》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《中华人民共和国劳动合同法》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《GB/T 29639-2020生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》、《生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》、《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等；

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：《中华人民共和国食品安全法》、食品经营许可办法、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国产品质量法》、《计量法》、《中华人民共和国特种设备安全法》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全国家标准消毒餐（饮）具（GB14934-2016）、《GB/T 29639-2020生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB4402-1998手提式干粉灭火器》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、《DBS32/ 003-2014 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》等；

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2024年05月07日 上午至2024年05月09日 下午。

审核覆盖时期：自2023年04月26日至本次审核结束日。

审核方式： 现场审核 远程审核 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：**【变更后范围】**



Q: 集体用餐配送（热食类食品制售）

E: 集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O: 集体用餐配送（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

H: 位于北京市顺义区金马园二街 21 号院 7 幢一层北京乐享健康餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）

F: 位于北京市顺义区金马园二街21号院7幢一层北京乐享健康餐饮管理有限公司的集体用餐配送（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：北京市顺义区金马园二街 21 号院 7 幢

办公地址：北京市顺义区金马园二街 21 号院 7 幢一层

经营地址：北京市顺义区金马园二街 21 号院 7 幢一层

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）

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(04)项，涉及部门/条款:——01 综合部:QEOF 7.2\H3.2、02)综合部 E8.1； 03)运营部 FH 8.5.4.5 H4.3.4.3;04)F8.2.4(g\d \j)H3.3(附 A03\10\11)

采用的跟踪方式是：现场跟踪 书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2024 年 6 月 09 日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。——适用时

拟实施的下次现场审核日期应在 2025 年 03 月 01 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

体系管理、虫鼠害控制、供方管理、确认验证、危害控制计划实施等

3) 本次审核发现的正面信息：

——总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；

——按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作；



- 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的环境处罚、未发生工伤、未发生质量事故等；
- 按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件；

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方管理层对 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准运行和认证活动较为支持，公司结合集体用餐配送（热食类食品制售）过程，依据 5 个认证体系标准策划了体系文件，包括《质量、食品安全、环境和职业健康安全手册》1 份、《程序文件》20 份、《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。

公司组织培训来提升各部门及员工对其理解，同时依据部门职责划分及实际工作运行，现场查核验证基本可以运用，能够在日常管理和集体用餐配送（热食类食品制售）过程中运用管理体系工具、过程方法，对产品和服务的要求、集体用餐配送（热食类食品制售）过程、重要环境因素控制、重大危险源控制、内部审核、管理评审基本可以应用。但在产品放行、验收方面、虫害控制、外来文件管理方面还需要加强。总体上公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：由于企业处于成长和发展期，人员培训和教育是关键，须逐步提高食品安全意识，企业的人员卫生、环境卫生、原材料的贮存和供应商提供食材原料的品质是食品安全的基础，是关系到热食类食品制售的菜品加工过程管理重要性。采购的速冻调理品缺少有效检测和监控手段，仅能目测和供方报告验收进行判定，验收过程有一定的控制风险；

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：——无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况

符合 基本符合 不符合

公司基本情况：北京乐享健康餐饮管理有限公司成立于 2022 年，是一家专业化的大型集体用餐配送的餐饮企业，位于北京市顺义区金马园二街 21 号院 7 幢，是一家以从事集体用餐配送（热食类食品制售）的企业，为客户提供集体用餐配送（热食类食品制售）服务；厂房为租赁，提供有租赁合同，租赁期间（2022 年 11 月 01 日至 2029 年 10 月 31 日）；公司位于北京市顺义区金马园二街 21 号院 7 幢一层，生产车间跟办公室分开，建筑面积约 1000 平方米；生产车间 1 间；冷冻库房 1 间；冷藏库房 1 间；配送车辆 3 辆，基本满足集体用餐配送（热食类食品制售）的运营要求；

2) 该公司按照 GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016、ISO22000:2018 标准策划了公司的管理体系，形成了《质量、食品安全、环境和职业健康安全手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划等体系文件，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

明确公司产品及体系覆盖范围，与企业沟通后确认（审核周期内未发生变更）：

Q: 集体用餐配送（热食类食品制售）

E: 集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O: 集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关职业健康安全活动

H: 位于北京市顺义区金马园二街 21 号院 7 幢一层北京乐享健康餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）

F: 位于北京市顺义区金马园二街 21 号院 7 幢一层北京乐享健康餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）



管理体系范围包含在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》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：第三方检测、虫鼠害消杀和厨余垃圾清运、废油回收处理、烟道清洗，已签订合作合同，合同有效。

结合公司经营特点，该企业位于食品链相关过程的餐饮管理服务，主要提供集体用餐配送（热食类食品制售）；

提供了《质量和食品、环境、职业健康安全目标考核表》，考核人：陈英，审核人：吕旭东，日期：2024.03.20：查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

责任部门	目标	计算方法	频次	考核周期	目标完成情况 (2023年4月-2024年3月)	数据来源	结论
公司总目标	投产用原辅料合格率100%	原料合格数量/总数量	半年	2023.10-2024.3	100%	目标完成情况分析报告	完成
	产品出厂合格率100%	出厂产品合格数/出厂总数	半年	2023.10-2024.3	100%	目标完成情况分析报告	完成
	顾客满意度96%以上	顾客满意度调查表	半年	2023.10-2024.3	98%	目标完成情况分析报告	完成
	追求食品安全事故为0	按实际发生次数	半年	2023.10-2024.3	0	目标完成情况分析报告	完成
	废弃物分类管理、污水达标排放	可回收与不可回收废弃物分开存放，污水排放协议，排放设施运行正常	半年	2023.10-2024.3	100%分类、回收达标排放	目标完成情况分析报告	完成
	火灾、触电事故为0	综合部组织消防和用电安全检查1次/月	半年	2023.10-2024.3	0	目标完成情况分析报告	完成

截止2024年3月20日，审核周期内的年度管理目标均已实现，数据来源：目标完成情况分析报告，结论：已完成。

管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

2.2 重要审核点的监测及绩效

符合 基本符合 不符合

企业于2023年01月10日，依据依据GB/T19001-2016《质量管理体系要求》、GB/T24001-2016《环境管



理体系 要求及使用指南》、GB/T45001-2020《职业健康安全管理体系 要求及使用指南》、ISO22000:2018《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)》、GB/T 27306-2008《食品安全管理体系餐饮业要求》和GB31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》标准并建立了《质量、食品安全、环境和职业健康安全手册》。从战略、经营管理层面,公司领导层确定了影响理体系预期结果实现能力的,与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。结合公司集体用餐配送(热食类食品制售)过程策划了管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案、记录表单等,策划的主要内容如下:

1)组织的内外部环境、相关方需求及期望的策划、风险和机遇控制情况:

公司《质量、食品安全、环境和职业健康安全手册》4.1条款进行了规定,企业从事资质范围内的集体用餐配送(热食类食品制售),地址:北京市顺义区金马园二街21号院7幢一层。

企业于从战略管理层面,公司领导层确定了影响理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

与总经理梁伟沟通,公司通过网络、政府通知、会议及公司各部门不定期收集各类信息,对公司体系建立与实现管理目标、战略方向相关的,并影响实现公司管理体系预期结果的各种内部和外部因素相关信息,包括国内的、区域的和地方的相关信息,以及公司热食类餐食制售经营活动、产品和服务、战略方向、企业内部价值观、企业文化、知识、绩效考核、能力(人员、知识、过程、体系等)等,并在公司经营管理会上讨论研究确定,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,形成公司发展战略规划,并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审。

公司品控部不定期组织对识别出的内外部环境因素进行监视和评审,提供“理解组织及其环境”,识别的外部环境有:国内经济因素、法律法规、市场竞争、技术更新等,建议后期关注食品欺诈、蓄意污染等的方面;识别的内部环境:战略决策、员工素质、企业文化、价值观等,并将识别出的相关内外部环境因素作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

抽查“理解组织及其环境”中,内部因素:企业文化,正面要素:有凝聚力,负面要求:容易表面化;外部因素:法律法规:正面因素:有利于企业发展,负面要素:不利于企业发展。

总经理梁伟表示,组织为从事配送的餐饮企业,配有专业厨师团队,自主研发的健康营养餐品,多样化、营养化、健康化,在经济实惠的同时,保障餐品的高质量生产。承接大型团餐,自助餐,送餐业务,承接学校食堂,医院食堂,银行食堂,各大企事业单位食堂,有稳定的客户。目前市场竞争大,希望通过体系持续实施,确保公司的质量、食品安全、环境和职业健康安全降低,通过获得的第三方证明,来提升市场需求方的认可度,开展公司的各项经营活动。组织内部人员流失较大,本年度存在多名管理人员离职情况,相关职责已进行重新分配。基本符合标准要求。

2)管理体系应用策划情况

该公司依据依据 GB/T19001-2016《质量管理体系 要求》、GB/T24001-2016《环境管理体系 要求及使用指南》、GB/T45001-2020《职业健康安全管理体系 要求及使用指南》、ISO22000:2018《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)》标准策划了公司的管理体系,形成了《管理手册》、程序文件、前提方案、危害控制计划等体系文件,支持公司管理体系各过程的运行,并持续改进,确保其有效性。策划基本符合标准和企业实际情况。

——公司地址信息:

注册地址:北京市顺义区金马园二街21号院7幢

经营地址:北京市顺义区金马园二街21号院7幢一层

——认证范围:

Q:集体用餐配送(热食类食品制售)

E:集体用餐配送(热食类食品制售)所涉及场所的相关环境管理活动

O:集体用餐配送(热食类食品制售)所涉及场所的相关职业健康安全活动

H:位于北京市顺义区金马园二街21号院7幢一层北京乐享健康餐饮管理有限公司的集体用餐配送(热食类食品



制售)

F: 位于北京市顺义区金马园二街 21 号院 7 幢一层北京乐享健康餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）

食品安全管理体系/HACCP 体系范围包含在《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：第三方检测、虫鼠害消杀和厨余垃圾清运、废油回收处理、烟道清洗。

不适用条款：无

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

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2023 年 1 月 10 日发布了经总经理批准的管理方针：

质量为本 顾客至上 科学管理 守法经营

控制危害 旨在安全 持续改进 追求卓越

遵纪守法 保护环境 预防污染 安全健康

管理方针包含在管理手册中。总经理梁伟表示审核周期内公司的管理方针未发生变化，适宜组织的宗旨和环境，能为体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

现场询问公司员工杨连海，基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

受审核方总经理结合集体用餐配送（热食类食品制售）过程及体系要求等，策划了组织结构，包括：领导层、管理部、食品安全小组、运营部、综合部、采购部、品控部，确定各岗位人员的职责和权限，设置基本合理，职责权限明确，接口基本清晰；按照职能分配表，明确了各部门工作职责；现场查核相关职责文件的规定，基本合理充分，基本满足管理体系运行的需要。

经现场询问，各部门对管理职责基本掌握，并能工作中很好的履行。

5) 目标的实施和考核情况

公司在《管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《质量和食品、环境、职业健康安全目标考核表》，考核人：陈英，审核人：吕旭东，日期：2024.03.20；查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

投产用原辅料合格率100%、产品出厂合格率100%；顾客满意度96%以上；追求食品安全事故为0；废弃物分类管理、污水达标排放；火灾、触电事故为0；

每半年度进行考核一次，明确了各管理目标的考核方式，抽查 2023 年度 4 月至 2024 年度 3 月年度考核周期情况，管理目标已实现，总目标已分解到各部门，已按照策划时间完成。

管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

6) 法律法规的识别及获取情况

受审核方策划了《合规性评价控制程序》，收集了与企业相关的法律法规，提供了《外来文件清单》，记录了法律法规名称、代号、生效日期等信息。识别适用的法律法规包括：提供了《食品法律法规及其他要求清单》，包括《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国特种设备安全法》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国安全生产法》、《突发环境事件应急管理办法》、《突发环境事件应急管理办法》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《中华人民共和国劳动合同法》、食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、餐饮服务食品安全操作规范、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等法律法规及相关标准文件，符合要求。在有效期内。基本覆盖体系认证范围所涉及的相关法律法规及标准。

7) 质量和食品安全管理体系安全产品实现的策划情况



受审核方为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，通过明确通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：

- 产品/服务的名称：集体用餐配送（热食类食品制售）；
- 产品和服务的要求：工艺流程、操作规程、客户合同要求/合同等
- 为过程建立评价准则，建立的准则有：前提方案、规章制度要求、危害控制计划等；
- 产品和服务的接收准则：包括原材料接收标准、过程产品放行标准、成品执行标准、服务规范等
- 所需的资源：受过培训的人员、必要的团餐制售设备和工具、充足的原材料供应等
- 确定符合产品和服务要求，并按照准则实施过程控制、产品和服务符合要求等运行证据；
- 策划的变更的控制：未发生；
- 识别外包过程及控制方法：第三方检测、虫鼠害消杀和厨余垃圾清运、废油回收处理、烟道清洗。

控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要由食品安全小组负责。

餐饮服务流程：

流程图：

菜肴制作：

原料验收——择菜——洗菜——切菜——烹饪（炒、煮）——装盒——装箱——配送

主食类：

原料验收——清洗（大米）——蒸煮——盛碗——装盒——装箱——配送

工器具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——消毒——备用

餐盒消毒：一次性可降解餐盒/一次性 PP 塑料餐盒，提供有检测报告，符合要求，每批使用前臭氧消毒 1h；

对于需要使用环境卫生、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/良好卫生规范》、《危害控制计划》、《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，策划基本能确保集体用餐配送（热食类食品制售）过程所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《前提方案/良好卫生规范》、《确认验证控制程序》、《预防和消除食品欺诈控制程序》等，基本满足手册中的规定要求。

受审核方提供了集体用餐配送（热食类食品制售）危害控制计划。对原料/终产品描述进行了描述，覆盖鲜、冻猪分割肉、大米、食用植物油、酱油、木耳、熟肉制品、豆制品基本覆盖体系认证覆盖范围，进行了相关特性（物理、化学、生物）、成分、产地、来源、生产方法、包装、分销和交付方式、预期用途、贮存条件及运输方式、接收依据标准等进行了描述，基本符合。

预期用途：公司的主要消费/使用群体：为团体用餐单位的餐食。

受审核方食品安全小组按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害分析，并明确了控制措施，包括了提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了原料验收、清洗、配料、烹饪、分餐、工器具消毒等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

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

OPRP 计划



控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP1: 分餐	生物危害: 致病菌污染	分餐区使用前紫外线消毒 1 小时	工器具 紫外线消毒 每次 餐饮经理	车间环境消毒记录 产品检验报告
OPRP2: 配送	生物危害: 致病菌污染	配送时间 ≤ 2 小时, 到达交付时菜品中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$	配送时间和中心温度 监控 每次 配送人员	配送记录 菜品温度监控记录

CCP 关键控制点

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
CCP1-1: 蔬菜类原料 验收	化学危害: 农药残留超标	有机磷、氨基甲酸酯类抑制率 $\leq 50\%$ 提供合格蔬菜农药残留官方检验报告	农药残留、自检/每季度 查验报告 每批、检验员	《原辅料农残验收记录》 《蔬菜农残官方检测报告》
CCP1-2: 畜、禽肉类 原料验收	生物危害: 疫病 化学危害: 瘦肉精残留、挥发性盐基氮、重金属等有害 化学物超标	《动物检疫合格证明》、检测合格证明	《动物检疫合格证明》、确认报告、每 批、验收人员	《动物检疫合格证明登记表》
CCP2: 炒菜过程	生物危害: 致病微生物残存 生物危害: 致病微生物残存	烧熟煮透, 中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	菜品、感官观察, 中心 温度测量、每锅、厨师 长	《食品中心温度记录表》 《中心温度计校准证书》
CCP3: 工器具消毒	生物危害: 致病微生物残存	冷消毒: 200ppm84 消毒液, 浸泡 20 分钟消毒; 或 75%酒精喷洒消毒 热消毒: 消毒温度 85°C 、消毒时间 90 分钟	温度、时间、 检查消毒浓度、温 度、时间、每次、消 毒人员	《餐具消毒记录表》 《工器具消毒记录表》

受审核方结合实际集体用餐配送（热食类食品制售）过程控制情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保集体用餐配送（热食类食品制售）过程所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

8) 重要环境因素及控制措施的策划

公司在《管理手册》第 6.1.3 条款进行了规定，并策划了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》。在识别环境因素和相关的环境影响时，考虑了非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期。环境因素识别时考虑了原材料采购、餐饮管理服务（热食类食品制售）过程管控、产品交付、最终处置、食品使用等过程。提供了《重要环境因素》、《环境因素识别与评价表》，采用“采用评分法与判断法相结合”评价重要环境因素，总分数 ≥ 15 分，纳入重要环境因素进行管理。



—提供《环境因素辨识、评价表-办公区》的环境因素包括：空调运行产生噪声、氟利昂的泄漏、废电池的丢弃、配件、材料的使用、废旧配件、材料的丢弃、废旧灯管的丢弃、尾气的排放、含油棉纱的丢弃、废旧配件的丢弃、外来人员带入易燃易爆物品引起火灾、爆炸等 33 项；

运营部负责人表示在策划重要环境因素控制措施时考虑了公司的实际经营、体系运行情况、财务成本、对环境的影响程度等，也结合公司的风险和机遇情况进行了识别和控制。经过识别评价得出重要环境因素，提供有《重要环境因素清单》，重要环境因素及其控制措施、责任部门等如下：

1 垃圾及固体废弃物的排放；控制措施：废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案；责任部门：生产部；

2 油烟的排放；控制措施：废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案；责任部门：生产部；

3 含油废水的排放；控制措施：废水、油烟、噪声、固体废弃物排放管理规定/目标、指标管理方案 责任部门：生产部；

4 潜在火灾发生；控制措施：厨房消防安全管理制度/目标、指标管理方案 责任部门：生产部

——提供了《环境目标、指标及管理方案一览表》包括：重要环境因素、目标、指标、管理措施、责任部门、完成时间等；

抽重要环境因素：

1) 火灾，目标：杜绝重大火灾事故，指标：火灾事故为 0 ；

管理方案：1. 加强消防安全培训，增强消防意识，认真执行公司《消防安全管理制度》及《消防应急预案》；

2. 各种电器、照明设备及线路的安装、使用规范操作；

3. 配备灭火器等消防设施设备，定期检查，确保完好、有效；

4. 制订应急预案，进行消防演练； 整个餐饮加工过程 生产部 1000 元（购置灭火器、演练物资等）

日期：2023.1-2023.12；

2) 油烟达标排放：达标排放率 100% 第三方监测 设置油烟排放处理设施，保障排放及空气中的油烟在排放前经过清洗及除尘；定期对油烟排放进行检测； 制作过程 生产部 2000 元（检测） 2023.1-2023.12；

9) 重要危险源及控制措施的策划

公司在《管理手册》第 6.1.3 条款进行了规定，并策划了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》。在识别环境因素和相关的环境影响时，考虑了非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期。环境因素识别时考虑了原材料采购、餐饮管理服务（热食类食品制售）过程管控、产品交付、最终处置、食品使用等过程。提供了《重要环境因素》、《环境因素识别与评价表》，采用“采用评分法与判断法相结合”评价重要环境因素，纳入重要环境因素进行管理。

—提供 2024 年 1 月 10 日《环境因素识别评价表》的环境因素包括：废纸、废硒鼓废色带废电池废灯管排放、氟利昂的泄漏、火灾、生产垃圾排放、车辆使用油品消耗和尾气排放、污水排放等，考虑三种时态、三状态及生命周期观点；

负责人表示在策划重要环境因素控制措施时考虑了公司的实际经营、体系运行情况、财务成本、对环境的影响程度等，也结合公司的风险和机遇情况进行了识别和控制。经过识别评价得出重要环境因素，提供有《重要环境因素清单》，重要环境因素及其控制措施、责任部门等如下：

1 厨余垃圾的排放；目标、指标管理方案，100%分类收集，合法处置；明确责任部门

2 油烟的排放；运行控制/目标、指标管理方案；明确责任部门



3 污水排放：运行控制/目标、指标管理方案；明确责任部门

4 潜在火灾、爆炸发生：消防安全管理制度/目标、指标管理方案明确责任部门

5 噪声排放：运行控制/目标、指标管理方案；明确责任部门

6 水电气消耗：运行控制/目标、指标管理方案；明确责任部门

——提供了《环境目标、指标管理方案》包括有固体废弃物、节能降耗、火灾，污水、油烟、噪声排放管理方案；明确目标、指标、方法/措施、财务投入、责任部门、完成时间等。

查 有 2024 年 3 月 10 日环境目标、指标管理方案完成情况检查记录，记录检查情况，检查结果合格

公司在管理手册第 6.1.3 条款进行了规定，并策划了《危险源辨识、风险评价和控制措施的确定程序》，明确了公司在建立、实施和保持用于持续和主动的危险源辨识的过程。组织开展了危险源识别、评价，通过 LECD 方法评价，最终确认了公司重大危险源。

——提供有 2024 年 1 月 10 日《危险源辨识与风险评价表》，编制：陈英 批准：吕旭东

有 重大危险源清单及其控制措施、责任部门如下：

a) 潜在火灾——控制措施：1) 按照消防要求，配置有足够数量和有效的灭火器、消防栓 2) 加强对员工消防安全知识培训；3) 人员做好日常检查；4) 组织火灾应急演练。通过《职业健康安全目标、指标管理方案》进行管理，明确责任；

b) 触电——控制措施：1) 更换老化电源，定期检查；2) 禁止用大功率电器，违规用电；3) 人员做好日常检查；4) 。专业电工进行用电线路的维修；通过《职业健康安全目标、指标管理方案》进行管理，明确责任部门

c) 意外事故伤害（交通事故、物体打击、砸伤等）——控制措施：1) 对员工进行安全操作知识的培训 2) 配备劳动保护用品 3) 定期对现场作业人员进行安全操作的实操检查 4) 检查并完善设备防护设施；5) 所有驾驶员必须持驾驶证驾驶车辆；通过《环境/职业健康安全目标、指标管理方案》进行管理，明确责任部门；

d) 食物中毒——控制措施，1、对制作人员进行教育，加强管理和检查；；2、建立并执行食品卫生制度；3、生熟分开，餐具三清洗一消毒，加强用水管理和用电管理；4、增强油烟机、排风扇措施，保证环境卫生安全；5) 对员工进行《餐饮服务食品经营者及单位餐厅食品安全管理制度》并按规定执行；通过《职业健康安全目标、指标管理方案》进行控制，明确责任部门

——提供了《职业健康安全目标、指标管理方案》，明确目标、指标、管理措施、责任部门、完成时间等；包括意外伤害，火灾，触电，食物中毒管理方案。

查 有 2024 年 3 月 10 日职业健康安全目标、指标管理方案完成情况检查记录，有完成情况记录，检查结果合格。

2.3 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效 符合 基本符合 不符合

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中 FH 应包括使用危害分析的方法和对食品安全小组的评价意见；H 体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

1) 设计和开发管理情况：

组织在管理手册 8.3 产品和服务的设计与开发条款对设计和开发进行了说明，对设计开发过程进行了管理。本公司根据法律法规和顾客要求进行的热食类食品制售，所提供集材用餐配送（热食类食品制售）较为简单，加工的菜谱均为大众传统菜式，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购及餐食加工涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购及餐食加工涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。



2) 采购管理情况

与部门有关的关键控制点及要求在 HACCP 计划表中明确:

关键控制点	显著危害	关键限值
CCP1-1 蔬菜类原料验收	农药残留量	农药残留量≤50%
畜、禽类原料验收	疫病、化学危害	动检合格证、检测证明

计划表明确监控对象、方法、频率、人员, 纠偏行动、验证和记录要求。

采购过程控制:

采购部负责对各合格供方的初选, 并参与合格供方的评定, 建立并保存合格供方档案; 负责全公司所有产品的采购, 对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

——提供《合格供方名录》, 主要有 9 家 有北京哥仁商贸有限公司、北京博丽辉商贸、北京银利顺杰商贸有限公司、北京浩坤聚鑫商贸有限公司、北京大汇盛翔商贸有限公司、北京汇益赢贸易发展有限公司、北京皓翔永顺商贸有限公司; 包括瓜果蔬菜等农产品、粮油米面、各类调味料、餐器具、清洁消毒用品等相关的供方, 基本覆盖了认证范围的产品类别。

——提供了上述《供方评价记录表》, 评价项目包括供方名称、原辅料名称、联系人、供方简介及质量能力评价、首次试用及结论、评定结论等, 采购部负责组织评价, 总经理负责批准, 记录评价日期。

抽 供方北京浩坤聚鑫商贸有限公司 有营业执照扫描件, 主要供应猪肉, 营业期限 2016 年 7 月 21 日至 2046 年 7 月 20 日

抽 供方哥仁商贸有限公司 有营业执照扫描件, 供应新鲜蔬菜、新鲜水果

抽 有猪肉 产地北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司 有动物检疫合格证明, 2024 年 5 月 4 日经 PCR 检测法检测, 非洲猪瘟为阴性, 合格; 有该公司生猪肉产品销售凭证出厂日期为 2024 年 5 月 4 日; 有肉品品质检验合格证 产品猪胴体/白条 A 级 检验员王金瑜。

抽 韭菜 有检测报告, 检测日期 2023 年 11 月 14 日, 检测项目敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏, 检测结论阴性, 检验结论: 合格, 检测机构为北京六角体检测技术有限公司, 报告编号: LJ23111400051

抽 韭菜 有检测报告, 检测日期 2023 年 7 月 17 日, 检测项目敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏, 检测结论阴性, 检验结论: 合格, 检测机构为北京六角体检测技术有限公司, 报告编号: LJ2307170846-002

抽查 有干银耳 批号 01023041 有检测报告 报告编号 CTT23110901423 检测单位福建省国鼎检测技术有限公司 生产单位: 古田县佳佳顺食用菌有限公司 检测日期 2023 年 11 月 17 日 检测项目: 二氧化硫、毒死蜱、甲胺磷、啶早咪、多菌灵、灭多威, 检测结果: 合格。

抽 有草菇老抽 4.9L 生产日期 2024 年 3 月 15 日 有佛山市海天(高明)调味食品有限公司出厂检测报告, 报告编号 HT/GM-20240317-0066, 报告日期 2024 年 3 月 17 日, 检测项目 11 项, 有色泽、香气、滋味、体态、全氮、铵盐/氨基酸态氮、可溶性无盐固形物、净含量、大肠菌群、菌落总数, 结论: 所检项目符合 GB/T18186-2000 酿造酱油标准。

抽查 有精制食用盐(加碘) 生产日期 2023 年 9 月 4 日的中盐长江盐化有限公司出厂检验报告, 检测项目 14 项, 包括感官指标、氯化钠、硫酸根、水分、水不溶物、白度、粒度、碘含量、亚铁氰化钾、砷、铅、镉、汞、钡, 检测结果: 合格;

抽查 900g 凤球唛开心厨鸡精调味料 生产日期 2023 年 9 月 9 日的检验检测报告, 报告编号: (2023) SP 字 WS 类第 2099 号 检测机构: 宿迁市产品质量监督检验所, 委托机构: 江苏泗阳永盛食品有限公司, 检测项



目 20 项, 包括铅、总砷、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄菌、黄曲霉毒素、谷氨酸钠、食盐等 检测结果: 合格; 检测日期: 2023-09-13 至 2023-09-24;

查 有北京京密大名府香油房 在有效期内营业执照复印件、北京市小规模食品生产经营许可证复印件。

抽查 无字干豆腐 生产日期 2024 年 2 月 1 日的检测报告, 报告 9 编号: FSY20240201209 检测机构: 广电计量检测(沈阳)有限公司, 委托机构: 沈阳福来食品实业有限公司, 检测项目: 铅、脱氢乙酸及其钠盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐 检测结果: 合格; 检测日期: 2024-02-02 至 2024-02-06;

同时 查到有该厂家卤水混点豆腐 2024 年 1 月 8 日生产 合格检验检测报告 报告编号: BJ00023004271002 检测项目色泽、滋味气味、状态;

有沈阳福来食品实业有限公司 营业执照和食品生产许可证复印件, 均在有效期内;

抽查 大米供方北京双白宏粮油制品有限公司 有在有效期内营业执照、食品生产许可证扫描件,

抽查 有大米 生产日期 2024. 3. 5 检测报告, 报告编号: A2240110322101002C, 检测机构: 华测检测认证集团北京有限公司, 委托方: 北京双白宏粮油制品有限公司, 检测项目 21 项, 色泽、杂质、总量、垩白度、互混率、加工精度、直链淀粉含量、不完善粒含量、黄粒米含量、品尝评分值、水分含量、碎米、铅、镉、总汞、铬、无机砷、黄曲霉毒素 B1、滴滴涕、六六六、马拉硫磷、杀螟硫磷, 检测结论: 合格, 检测报告时间为 2024 年 3 月 14 日

查 有供方北京日新斋熟食店 供应熟食 营业执照扫描件,

肉品采购控制:

抽猪肉: 北京顺鑫 提供的猪 胴体, 动物检疫证明 NO:11000356216, 日期: 2024.04.03, 有肉品品质检验合格证, 编号 NO:31839906;有生猪肉产品销售凭证 编号 7884555;

抽猪肉: 北京顺鑫 提供的猪 胴体, 动物检疫证明 NO:11000398619, 日期: 2024.04.14, 有肉品品质检验合格证, 编号 NO:31844168;有生猪肉产品销售凭证 编号 7887980;

抽猪肉: 平湖市当湖街道张广成肉类经营部(营业执照 92330482MA2CUF44, 《食品经营许可证》编号: 浙销 04822019000304)提供的鲜猪肉, 动物检疫证明 NO:3432458897, 检测机构: 安徽省绩溪县动物卫生监督所有限公司, 日期: 2023. 09. 25, 肉品品质检验合格证, 浙江中法农业科技有限公司(2023) NO:001022680;

抽查鸡分割肉: 动物检疫合格证明 NO:3741210049, 检测机构: 山东莱阳县动物卫生监督所; 检测日期: 2023. 09. 12;

抽 有鸡分割肉 动物检疫合格证明 NO1308126741 货主正大卜蜂食品 北京顺义区销售; 有宰后药残检测报告, 检测项目 7 项, 均未检出, 报告编号: 2024042104

抽 有鸡肉 屠宰日期 2024 年 4 月 20 日 有药残检测结果报告 检测单位河北滦平华都食品检测中心, 报告编号: CL-A-240420 检测结果合格。

抽 有鸭-分割肉 地点北京市丰台区西南冷库 货主临邑六和食品 有动物检疫合格证 2024 年 4 月 24 日, 编号 NO3742151725;

有 鸡蛋 快检报告 报告时间为 2024-1-29 检测项目氟虫腈 依据戏剧参考 GB2763-2021 食品农药最大残留限量 判定: 符合, 检测机构: 北京顺鑫石门检测技术有限责任公司。

查 供方天津康洁佳鑫塑料制品有限公司 供应食品用塑料餐盒 有在有效期内营业执照扫描件, 有工业产品生产许可证, 有效期至 2024 年 4 月 21 日, 许可证中明确接触食品层材质: 聚丙烯(丙烯均聚物)

有塑料一次性餐饮具 分体四格 生产日期 2022-6-13 检验报告, 报告编号: TQT00-1008-2022 检



验项目感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属，检测结论所检项目符合 GB/T18006.1-2009 标准的规定，检测报告日期 2022-06-28。

查有 84 消毒液检验检测报告 报告编号 NO: QNSP20240287L0125 检测单位河北奇诺检测技术服务有限公司 检测结果合格 检测项目: 外观、气味、PH、稳定性、有效氯含量、铅、汞、砷、镉、菌落总数、霉菌和酵母菌总数、铜绿假单胞菌、金黄色葡萄球菌、耐热大肠菌群
与负责人沟通，本审核周期内无不锈钢餐具或容器采购。

相关服务方:

提供有害消杀供方: 北京速捷伟业环保科技有限公司有害生物防治服务合同 明确服务项目、合同期限、质量标准及确认、合同价款、权利、义务和责任; 双方签字盖章; 合同有效期为 2024 年 6 月 14 日。

提供油烟机清理服务方: 北京速捷伟业环保科技有限公司, 签订厨房烟道清洗合同, 明确清洗工期、清洗保养验收标准、权利和义务, 结算和责任等; 双方签字盖章;

查有该公司在有效期内的营业执照:91110228MA01RTUA7P; 有中国有害生物防治服务企业资质证书, 证书编号 CQC315322130, 等级: 国家一级;

查 服务方北京利益发商贸有限公司: 有厨余垃圾运输服务合同 服务期限 2023 年 11 月 20 日-2024 年 11 月 19 日, 有服务内容、资格信息 统一社会信用代码 91110113L16819531Q 环卫运输作业许可决定书发文字号 顺管许可决(环审)2018 年第 1 号; 费用、权利和义务等, 双方签名、盖章;

有该与公司其他垃圾收集运输合同服务期限 2023 年 11 月 20 日-2024 年 11 月 19 日, 明确清运地点、频次和时间, 合同期限, 费用及付款方式, 权利和义务, 责任, 双方签名、盖章;

询问部门负责人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, 未发生严重不合格情况。

公司食品添加剂只有蒸馒头用的泡打粉, 按需选择正规厂家、试用效果好的产品。

管理情况: 采购部按合同/订单、微信、电话方式与供方沟通, 公司采购人员现场采购或供方配送到公司, 对采购产品进行到货验收查验, 合格接收, 不合格退货或换货。

查 送货单

抽 有 2024 年 4 月 7 日 蔬菜、肉、姜、平菇送货单, 记录名称、单位、数量、价格; 有发货人和收货信息、价格;

有 2024 年 5 月 6 日生抽、老抽、粉丝、油、洗涤灵送货单, 记录记录名称、单位、数量、价格; 有发货人和收货单位信息、价格;

具体以配送到组织后实际验收为准, 与负责人交流, 审核周期内没有发生沟通不当造成问题的情况。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

3) 产品和服务提供的控制、标识和可追溯性/撤回召回演练、产品防护、顾客满意度、交付后活动、变更管理、前提方案、OPRP/CCP 实施情况【CCP1-1: 蔬菜类原料验收——农残检测抑制率 \leq 50%。CCP1-2: 畜、禽肉类原料验收——CL: 《动物检疫合格证明》、检测合格证明; CCP2: 菜品热加工过程——CL: 烧熟煮透, 中心温度 \geq 70 $^{\circ}$ C; OPRP1: 分餐, 行动准则: 分餐前使用 84 消毒液消毒; OPRP2: 配送, 行动准则: 配送时间 \leq 2 小时, 到达交付时菜品中心温度 \geq 60 $^{\circ}$ C; OPRP3: 工器具消毒: 冷消毒: 84 消毒液 1:200 浸泡 20 分钟; 热消毒: 消毒温度 120 $^{\circ}$ C 消毒时间 20 分钟;】

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

查基础设施控制过程: 组织的经营所在的场所为北京市顺义区金马园二街 21 号院 7 幢一层, 周边未发现污染企业, 食堂占地面积约 1000 多 m^2 , 共一层, 主要为集体用餐配送(热食类食品制售)。



设置有热风消毒库、肉类粗加工间、热菜加工间、分餐间、面点间等。常温仓库 1 个(含化学品柜); 设有卫生间在车间外, 与加工区有分离; 设有一次更衣室、二次更衣室, 基本符合集体用餐配送(热食类食品制售)的要求、有粮油调味品仓库、副食库、冷藏冷冻库、化学品柜等; 团餐配送不涉及成品库, 未配置检测室, 办公区 1 个; 烹饪加工用设备主要为灶台、操作台、基本满足热食类食品制售要求。提供了平面图, 基本符合要求。

提供了《设备台账》, 所涉及的设备主要有: 冷藏库/冷冻库、蒸箱、电烤箱、电饼箱、燃气大锅灶、电磁低汤灶等。

涉及的设备较为简单, 通过每天保养的方式进行管理, 提供了 2023 年至 2024 年月《日常维护保养记录》, 制定 2023 年设备巡检保养计划, 制定有每月对主要设备包括有: 制冷设备(冷凝器、压缩机、压力控制器等)、机械电器设备(电源连接点、开关/指示灯、加热设备温度等)、燃气设备(燃气阀门、火阀、火种/燃烧状况等)等设备进行每月定期巡检保养计划。维保主要内容包括冷藏库/冷冻库 维保内容: 空压机运转及线路检查; 蒸箱 维保内容: 蒸箱内部清理、线路检查、燃气大锅灶 维保内容: 电源、燃气阀门、火种/安全制等等。

设备配备和维修等主要是公司内部及外部供方负责, 提供了《设备维修保养记录》, 抽 2023.12, 对推车式蒸箱进行进行了维修, 责任人为杨连海。

提供《车辆维修保养记录表》, 提供有车辆京 JJP000、京 Q5R519、京 ABM32769 的车辆维保记录, 抽查 023.08.19 记录, 车牌号: 京 JJP000 保养项目: 换机油、刹车油等; 京 Q5R519 保养项目: 离合总泵、刹合油、升降器开关; 基本符合要求;

提供有可燃气体探测器 1 型号规格: GTY-EX15, 校准证书编号: HQXS-JZ-2403048、校准日期: 2024-03-12;

可燃气体探测器 2 型号规格: GTY-EX15, 校准证书编号: HQXS-JZ-2403049、校准日期: 2024-03-12;

提供北京顺义烯气公司于 2024 年 03 月 07 日对燃气管道及用气设备等的每半年定期维保记录, 安检时间: 2024-03-27, 提出整改项: 第二台大锅灶两个阀门漏气 1%VOL、2、阀门启材标识; 3、报警器故障灯亮、04、灶具无铭牌、05、报警器低报非 20%等, 已整改并经燃气公司现场专人验收符合要求, 恢复正常供气; 组织不涉及特种设备。

提供有《水电气巡视检查记录表》抽查 2023.12.16, 巡视时间 12:30、18:30, 正常, 巡视人: 蒋**; 基本符合要要求;

根据公司实际, 结合质量/环境/职业健康安全/食品安全等体系要求, 对集体用餐配送(热食类食品制售)的管理, 制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、卫生标准操作程序、前提方案、应急预案等文件制度。基本能指导集体用餐配送(热食类食品制售)相关过程质量和食品安全管理操作。组织确定了需确认的过程为热加工过程。

其中涉及到生产部的 CCP、OPRP 包括:

CCP1-1: 蔬菜类原料验收

CCP1-2: 畜、禽类原料验收

CCP2: 菜品热加工过程

OPRP1: 分餐

OPRP2: 配送

OPRP3: 工器具消毒

具体的 CL 值及行动准则见食品安全小组审核记录

集体用餐配送(热食类制售)流程:

流程图:

菜肴制作:

原料验收——择菜——洗菜——切菜——烹饪(炒、煮)——装盒——装箱——配送

主食类:

原料验收——清洗(大米)——蒸煮——盛碗——装盒——装箱——配送

工器具清洗消毒:

餐具——回收——清洗——消毒——备用



餐盒消毒: 一次性可降解餐盒/一次性 PP 塑料餐盒, 提供有检测报告, 符合要求, 每批使用前臭氧消毒 1h 查热食类食品制售的实现流程及过程的控制情况:

整体过程一般为: 公司一般提前一周与顾客(企业单位)确认菜单, 生产部经理根据确认好的菜单, 确定后交采购人员采购, 做好验收记录, 运营部厨师负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等。

抽查 2024 年 04 月菜单, 抽查 2024.04.08《菜谱》:新疆大盘鸡 550 份、木须肉 550 份、炒合菜 550 份、烧冬瓜 550 份, 并明确了配料及分量, 当班厨师: 刘海涛等。

提供了 2024 年 04 月 08 日的《进货索证台账记录》, 对鸡腿、鸡片、鸡丁、猪肉丝、鸡蛋、冬瓜、黄豆芽、豆腐等原料进行了验收。并提供了当天采购的鸡腿、鸡片、鸡丁、猪肉丝、鸡蛋、冬瓜、黄豆芽、豆腐等原料, 记录了数量、生产批号、保质期、供应商及联系方式, 并索证了食品许可证、营业执照、检验证明, 验收人为杨连海。

现场抽查 2024 年 04 月 08 日、2024 年 05 月 07 日批次的蔬菜及禽畜肉的验收记录, 未能提供相应批次的蔬菜农残检测记录、动物检验检疫证及肉品合格证; 与 HACCP 计划里 CCP1-1: 蔬菜类原料验收的 CL 值及监控: 验收每批向供方索取农残检测报告; CCP1-2: 畜、禽类原料验收 CL 值及监控: 验收人员确认每批合格的《动物检疫合格证明》和每年确认合格的检测报告不相符, 已开不符合项整改;

抽查猪肉: 产地北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司有动物检疫合格证明, 2024 年 5 月 4 日经 PCR 检测法检测, 非洲猪瘟为阴性, 合格; 有该公司生猪肉产品销售凭证出厂日期为 2024 年 5 月 4 日; 有肉品品质检验合格证 产品猪胴体/白条 A 级 检验员王金瑜, 基本符合禽肉类 CCP1-2 CL 值控制要求;

抽查韭菜检测报告, 检测日期 2023 年 11 月 14 日, 检测项目敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏, 检测结论: 合格, 检测机构为北京六角体检测技术有限公司, 报告编号: LJ23111400051, 基本符合; 另抽查韭菜检测报告, 检测日期 2023 年 7 月 17 日, 检测项目敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏, 检测结论: 合格, 检测机构为北京六角体检测技术有限公司, 报告编号: LJ2307170846-002 **符合 CCP1-1: 蔬菜类原料验收 CL 值要求;**

查看《洗菜流程》及相关记录, 显示 2024 年 04 月 08 日对黄瓜、快菜冬瓜等清洗, 浸泡 20 分钟, 清洗效果: 符合, 检查人: 刘**;

抽查: 2024 年 04 月 08 日《中心温度记录》(CCP 点), 显示新疆大盘鸡 95℃, 检测人杨连海, 时间 4.8, 记录中对新疆大盘鸡等进行了检验, 检查人为杨连海, 对品尝结果(口味正常、色泽符合该品种应有色香味评价)评价: √, 卫综合中评判标准: 中心温度高≥70℃, 均为合格, 检测人为杨连海, 查 2024 年 04 月 09 日《热加工 CCP 监控记录》, 显示回锅肉 93.5℃, 五彩鸡片 80℃、肉沫酸豆角 75℃等, 检测人: 杨连海, 时间 10:30. 记录中对新疆大盘鸡等进行了检验, 检查人为杨连海, 对品尝结果(口味正常、色泽符合该品种应有色香味评价)评价: √, 卫综合中评判标准: 中心温度高≥70℃, 均为合格, 检测人为杨连海, 均为合格, 检测人为师利锋, 另抽查: 2024.04.01 菜品名称: 红烧狮子头, 中心温度 80℃, 鱼香鸡丝, 中心温度 75℃; 检测人: 杨连海, 对品尝结果(口味正常、色泽符合该品种应有色香味评价)评价: √, 卫综合中评判标准: 中心温度高≥70℃, 均为合格, 符合 CCP2: 菜品热加工过程 CL 值要求。2024.05.07 月现场查看中心温度记录:

提供有《配送过程及温度监控记录表》抽查 2024.04.08, 批号: 编-JL-8.5-25 车牌号: 京 AM3269、京 Q5R519, 清洁消毒: 84 消毒 客户及目的地: 利威尔, 配送时间: 11:00-11:20, 车厢温度: 25℃, 司机签字: 康艳军、徐魁; 2024.04.11, 车牌号: 京 ABH3269\京 Q5R519、清洁消毒: 84 消毒 客户及目的地: 利威尔, 配送时间: 11:00-11:20, 车厢温度: 25℃, 司机签字: 徐魁、康艳军;

现场查看 2024 年 05 月 07 日, 批号: JL-8.5-25 车牌号: 京 AM3629 84 消毒液 客户目的地: 顺义石骏南街(利威尔) 中午: 12:00 晚点: 17:36 车厢: 60-70℃(保温车配送), 到达餐食中心温度≥55℃, 司机: 徐魁; 符合 OPRP2: 配送的行动准则要求。

针对 2024 年 04 月 08 日, 提供了《厨房地面整体消毒记录表》, 消毒记录表(消毒时间 5:30、12:30、18:30), 提供了《消毒记录表》, 由使用 84 消毒液喷淋, 500ml, 操作人: 王永清, 另抽查 2024.04.16、2024.04.30、2024.04.16、2024.03.30 日, 区域消毒记录, 基本符合要求, 消毒记录未明确消毒液, 现场沟通整改;

提供《餐具、厨具、用具消毒记录表》, 抽查 2024 年 4 月 08 日, 记录了对餐具进行消毒, 未明确消毒器具及数量(餐盒、厨房用具、保洁设施、加工用具、配送车、保温箱), 消毒起止时间: 开始 5:00, 消毒结束: 6:00, 消毒方式: 热力高温消毒, 操作人: 郑美丽; 另抽查 2024.04.17、2024.5.5、2024.05.07、2024.03.19



批次的消毒记录,管控方式相同,基本符合要求;提供有《工器具冷消毒记录》时间:2024.04.01-04.8 消毒器具:周转容器、案板、刀具、勺子、箴篱、抹布及卫生工具,冷消毒浓度:200mg/L 20分钟,操作员:刘海涛;

现场审核查看工器具的冷清洗消毒过程,符合 ORPR3 冷消毒 行动准则:冷消毒:84 消毒液 1:200 浸泡 20 分钟要求;2024.05.07 现场查看:热风消毒库运行良好,消毒温度显示 120℃,消毒时长:20 分钟,符合 OPRP3:工器具消毒 行动准则要求。

设备主要以清洁为主,分餐间、内包材/更衣室等采用臭氧、紫外线班后进行消毒;提供《车间环境消毒记录》,记录用开启时间、消毒时间、消毒场所、消毒方式及操作人,抽查:2024 年 04 月 08 日,消毒方式紫外线消毒记录:起止时间:上午 11:30,消毒时长:2h,下午 18:00 消毒时长:12h;操作人:刘海涛;

提供有《分餐间环境消毒记录》,记录用开启时间、消毒时间、消毒场所、消毒方式及操作人,抽查:2024 年 04 月 08 日分餐间记录:起止时间:上午 11:30,下午:17:50,消毒时长:2h,消毒方式:紫外线消毒(实际为臭氧消毒)消毒时长:已现场沟通整改;提供有《内包装材料消毒记录》,抽查 2024.04.08 日是,内包材名称:康浩佳鑫,数量:550 份,紫外线灯照射灭菌:开始时间:8:00,结束时间:9:00,共计时间:60 分钟,操作人:靳浩源;另抽查 2024.04.01、2024.04.16、2024.04.22 等批次记录,管控方式,符合 OPRP1:分餐 行动准则要求;

提供有《分餐包装生产记录》,记录餐品规格、包装计量抽检主录,抽检时间,查 2024.04.08 包装计量抽检记录:1.2 斤、1.3 斤、1.2 斤、1.3 斤、1.3 斤,抽检人:杨连海:杨连少;抽取样本量与标准要求不一致,已现场沟通整改;

有害生物防治服务外包方为北京速捷伟业环保科技有限公司(合同有效期:2023 年 06 月 12 日至 2024 年 06 月 14 日,合同有效),提供有营业执照代码:91110228MA01RTUA7P,有害生物防治企业资质等级证书:国家一级,有效期:2021 年 02 月 22 日至 2024 年 02 月 21 日,资质已过期);

提供有除四害《控虫服务单》,施工频率:每年 18 次,(5-10 月)月 2 次,其余月份每月 1 次,抽查时间:2023.09.01,实施方:浙江誉安环境治理科技有限公司(合同期:2023 年 09 月 06 日-2024 年 09 月 01 日),防治部位:厨房、外环境;药品:0.05 溴敌隆 200g、酰甲胺磷 50g、粘鼠板 5 张、诱蝇饵 250g,施药人:王卫荣,验收人:施依莉;另抽查 2023.09.18\2023.08.19\2023.08.09 控虫服务单记录,基本符合要求;

现在仓库门口、车间入口处有挡鼠板,与《虫鼠害控制图》一致;仓库设有挡鼠板、车间外围有鼠笼、粘鼠板。

生产车间内垃圾桶带盖,每天加工结束进行清理;

生产车间安装有虫鼠害防治措施,在清洗间、粗加工间、热菜加工间等处安装有诱捕式灭蝇灯;

每月对加工现场进行虫害检查,提供有《灭蝇鼠检查记录》,抽查 2023.04.01,无异常,检查人:刘海涛。

现场查看餐厨加工区、粗加工间个别未正常开启,已现场沟通整改;查看灭蝇纸有大量蚊虫尸体未级清理并更换灭蝇纸,已开不符合项整改;各个出入口已经安排安装防鼠挡板,仓库配备有粘鼠板、灭蝇灯基本符合要求。

餐食加工区内垃圾桶带盖,每天加工结束进行清理;普通生活垃圾及厨余垃圾等废弃物由北京利益发餐饮管理有限公司负责清运(合同有效期:2023 年 11 月 20 日至 2024 年 11 月 19 日,北京利益发餐饮管理有限公司提供了营业执照和城市生活垃圾餐厨垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证(有效期至 2024.6.28))统一清;

油脂处理收集运输:北京奔冀油脂处理厂,有收集运输服务合同,双方签章(合同未明确服务有效期,已现场沟通整改,提供有北京奔冀油脂处理厂营业执照编号:911101137763557817)生产过程产生的废水,含油废水经过隔油池后,直接排入金马工业园的污水管网,在交纳水费的同时交纳排污费。

提供有《厨房废弃物处置台帐》,记录有废弃油指、泔水、餐厨垃圾处理记录,抽查 2024.05.05 日记录,废弃油指 51L,去向:利益发商贸公司;泔水数量 172 斤、去向:泔水废水处理中心;餐厨垃圾:121 斤、垃圾站,未明确具体交接人员,纸箱等垃圾处理未记录去向及处理方式,已现场沟通整改,下次审核关注。

提供了 2024 年 04 月《员工晨检体温记录表》,对包括梁伟、梁呈旭、靳浩源 13 人进行了晨检,均符合。

健康证见“办公室”审核记录,员工工作服、工作帽统一清洗,紫外杀菌;基本干净整洁。



每日进车间员工进行晨检,提供有《员工晨检体温测试表》,《工作服清洗消毒记录表》2024.04.1-11日

查防止交叉污染的措施:

满足要求 不满足要求

加工餐饮场所分为:一楼:粗加工——主要清理、挑选、适用时清洗等

生产加工间:设置有工器具消毒库、内包材(餐盒)消毒间、生产加工间、面点间等

针对蔬菜、肉品等进行分池清洗,存放时,针对生熟分开、荤素分开等,具有一定的防止交叉污染的措施。

分餐间有存放餐盒的外包装箱,已现场沟通整改,基本符合要求;

提供有《化学品领用记录》、《消毒剂配制及使用记录》。化学品(84消毒液、75%酒精)的出入库管理通过台账等方式进行控制,基本符合要求;

来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运;提供有《冷库除霜温度监控记录》,抽查有2024.04.08,部门切配,冷库名称:保鲜库、除霜时间:30分钟、消毒时间:30分钟,责任人:刘海涛、温度监控:2.5℃;部门:肉加工:冷库,除霜时间:30分钟、消毒时间:30分钟、责任人:刘海涛、温度监控:0℃、检查人:杨连海;

2024.05.07现场查看冷藏保鲜库温控显示:4.2℃,符合工艺要求;

提供有《冷库运行检查记录》,抽查2024.04.08,冷库、检查时间:17:00、温度:-15.2℃、检查人:刘海涛;2024.05.07现场查看冷冻库温控显示:-16.7℃。符合工艺要求;

现场观察——生产加工间地面硬化,但多处地砖破损,已现场沟通;地面基本平整,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,原辅料标识基础清楚、隔地离墙;未见与有毒有害物品混放的情况。

通过上述记录等情况,基本能实现餐食的简单追溯,过程控制基本符合。

另外,抽查2023.09.10/2024.04.16/2024.4.29/2024.04.39等12批次热食类食品制售过程的管理,与上述基本一致。

组织提供有《食品添加剂使用记录表》,抽查2024.04.08批次,品名泡打粉,时间04.08,规格25斤,数量20克,操作人:苏本芹;另抽查20240428、20240506、20240507批次添加剂记录,管控方式相同,基本符合要求。

查看现场

公司注册地址北京市顺义区金马园二街21号院7幢,经营所在的场所为北京市顺义区金马园二街21号院7幢一层,周边未发现污染企业,经营面积约有1000平方米,加工车间1间;冷冻库房1间;冷藏库房1间,设置有热风消毒库、肉类粗加工间、热菜加工间、分餐间、面点间等。常温仓库1间(含化学品库);设有卫生间在车间外,与加工区有分离;设有一次更衣室、二次更衣室;更衣室较为简单,暂未配备化验室;配送车有3辆(2辆保温车(其中1辆为租用)、1辆常温车);

加工区主要是蔬菜加工区、禽肉加工区、水产加工区、蒸饭间、烹饪间、消毒房、洗碗间、碗区、原料库,均配置有洗手池、一更、二更更衣室,基本符合体用餐配送(热食类食品制售)的要求;

库房设有有粮油调味品仓库、副食库、冷藏冷冻库、化学品柜等;团餐配送不涉及成品库,未有检测室,办公区1间;烹饪加工用设备主要为灶台、操作台,基本满足集体用餐配送(热食类食品制售)要求。提供了平面图,已与现场基本一致。现场查看,区域划分基本合理;配备有更衣室,上班后员工进行更衣、洗手消毒。

团餐餐食主要以禽肉类、瓜果蔬菜、面米粮油等为原辅料,肉类、水产等做到分区域分池清洗,并加贴有标签等信息;

现场烹饪工作由公司确认的人员负责,2024年05月07日现场抽查炒小白菜,中心温度为75.6℃;鱼香肉丝炒香芹为82.3℃,符合CCP2:菜品热加工CL值:烧熟煮透,中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 工艺要求;过程。

现场分餐人员戴有头套、口罩,人员进入分餐间先洗手消毒,并佩戴一次性手套进行操作。餐器具通过热力方式进行消毒,设置温度为120℃,消毒时间在90min,符合CCP3:热消毒CL值消毒温度85℃、消毒时间90分



钟以上的规定要求,基本符合。

现场询问操作人员,基本清楚本部门中 CCP 点的设置情况。对 CCP 点的监控参数基本清楚。

因产品生产加工的特点,产品放行主要通过感官管理为主,运营部主要通过现场的抽查和巡视,早上先到现场进行监督检查,定期组织运营部负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问运营部杨经理,目前没有发生涉及食品安全的问题。

虫鼠害防治主要采用物理方法实施灭虫灭鼠。虫害用塑帘、纱窗等,再用灭蝇灯消灭进入的害虫,厨房主要使用诱捕式灭蝇灯及紫外线灭蝇灯,符合要求;

公共区域包括餐器具消毒间、员工更衣室、仓储、冷藏/冷冻库等,有基本的功能划分。

针对蔬菜、肉品、水产等进行分池清洗,存放时,荤素分开等,具有一定的防止交叉污染的措施。

粗加工现场产品堆放整齐,净菜做到离地摆放,工器具整洁;仓库物品摆放整齐;

现场提看物品摆放基本规范、有序,能做到荤素分开、水产与肉类分开;

烹调间,厨师按照要求制作当餐餐食;穿戴符合规范要求;根据加工的产品不同配备有蒸箱、灶台及相应的工器具等,由各岗位人员自行负责,分类管理,公共区域由组织安排保洁人员进行保洁;

备餐/分餐间员工穿戴整齐,带有口罩,操作时带有手套,但戴帽规范性稍有不足,现场沟通。

烹饪间:根据加工的产品不同配备有蒸箱、灶台及相应的工器具等,由各岗位人员自行负责,分类管理,公共区域由组织安排保洁人员进行保洁;

人员卫生;查看每日进车间员工进行晨检,提供有《从业人员晨检记录表》,对个人卫生(戴首饰、长指甲、工作衣帽)、健康状况(发热、外伤、腹泻、咽炎、感冒)等进行检查。

每天按照园区有安保制度要求,有外来人员登记等信息;管理较为规范。

现场各类记录基本符合规范要求。

查见过敏原清单,识别的主要致敏物为:大豆油、鸡蛋、豆制品。现场查看,有简单标识。

产品分区分类存放、灭火器完好,原辅料标识基础清楚、隔地离墙;未见与有毒有害物品混放的情况。现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂(洗洁精)、84 消毒、天然气已经张贴 MSDS,冷冻库冰霜未已进行清理已现场沟通整改,显示温度为-16.7;蔬菜保鲜库 1 为 4.2℃;餐器具消毒间无汤桶着地放置等情况,仓库内产品全部离地放置。

——不涉及首件检验过程。

——需要确认的过程为:需要确认的过程:查管理手册,需要确认的过程为热加工过程。查见《需确认过程记录》,提供了 2024.01.10 对热加工过程的确认证据。《需确认过程记录》,对人员资格检定、过程方法检定、过程控制、过程确认结果为“将热加工过程特殊过程加以控制”。鉴定人员:梁呈旭,对结果进行了确认。基本符合。

——采取防范人为错误的措施:餐饮食材采用先进先出、专人管理库房的方式进行控制,每日进行检查;

——对于食品行业的餐饮业控制:——公司自行控制,有对餐饮业进行控制;

——售后服务:

a) 顾客满意度:提供了 2024 年 3 月《顾客满意度调查表》,调查从质量、价格、口味、数量、服务进行了调查。分为:满意、一般、不满意 3 个评价标准,共发放了 5 份问卷调卷表,调查结果:均为满意。

有 2024 年 3 月 20 日顾客满意度调查统计报告,此次的顾客满意度为 98%大于公司的 96%,公司质量目标已完成。

b) 交付后的活动:经询问部门负责人,其表示顾客无特殊的食品安全要求。因行业特殊性,产品即时交付,存在问题立即沟通;

对于交付后主要涉及的服务内容包括满意调查、意见和建议收集,出现异常补偿或最终报废处理、退换货等,本审核周期未发生交付后不合格情况。

目前提供的食材未发生重大的顾客投诉或者质量安全事故等,未发生撤回召回情况。

——其他管控实施情况

c) 标识管理情况:针对食材包括有蔬菜、肉品、半成品,进行分类专柜摆放,具有一定的防止交叉污染的措施。



对人流物流进行了区分，人员等通过更衣室，进行洗手消毒等措施。餐器具等通过清洗消毒设施进行消毒。基本可防止交叉污染，现场各类记录基本符合规范要求。

查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：大豆油、鸡蛋、豆制品。现场查看，有简单标识。

产品分区分类存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂（洗洁精）、84 消毒、天然气已经张贴 MSDS，冷冻库冰霜未已进行清理已现场沟通整改，显示温度为-16.7；蔬菜保鲜库 1 为 4.2℃；餐器具消毒间无汤桶着地放置等情况，仓库内产品全部离地放置。

d) 顾客财产：主要是顾客信息。

e) 变更管理，审核周期内未发生变更。

——撤回召回/可追溯性管理

在《不合格品和产品撤回控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：总经理负责撤回计划的批准和监视实施撤回，食品安全小组组长负责与监管部门反馈，运营部负责与客户沟通，生产部负责协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。询问，审核周期内没有发现成品不合格情况。

询问现场未发生需要召回/撤回的情况，提供了召回演练/可追溯演练。

2024 年 3 月 20 日，模拟的情况为 2024 年 3 月 20 日加工的 2 个批次产品，共 10 份菜品。提供了《可追溯演练记录》，召回措施：模拟召回，验证召回程序，召回产品去除“模拟”标志后，重新检验合格入库销售；演练结论为：情况属实，召回程序有效，但未提供具体落实措施证据，已现场沟通。

审核周期内没有发生顾客投诉情况。

提供有电子系统的留样登记记录：2024-05-06 留样菜品：红烧狮子头 150g、蒜台炒肉 150g、粉丝小菜 150g；2024-04-30 玉米烧提成骨 150g、香干炒肉 150 g；2024-03-24 辣子鸡丁 150g、烧豆腐 150g，符合要求；

04) 产品放行（含 OPRP/CCP 实施情况）

公司主要提供集体用餐配送（热食类食品制售），包括主食类、热菜类，策划编制了《产品放行控制程序》、《不合格品和产品撤回控制程序》等文件，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。

查原辅料及成品放行的执行标准（接收准则）分别是：

放行类型	抽样要求	执行标准或规范文件名称	评价结论
原辅料检验	随机抽取	一般：感官检查、预包装完好、重量等 蔬菜：农药残留、新鲜、无腐烂变质； 畜禽肉类：合格证明、新鲜	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
餐盒验收	随机抽取	外观、标识、感官要求（形状良好，两边偏差等）	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
半成品首检	——		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
半成品检验	随机抽取	运营部现场主要通过感官检验为主	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
成品检验	随机抽取	感官、餐食中心温度、烧熟煮透等	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
服务放行	现场随机	按照《SB/T 10857-2012 餐饮配送服务规范》执行	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合

本部门涉及 CCP1-1 蔬菜类原料验收、CCP1-2 畜禽类原料验收：

抽取原材料检验相关记录名称：《原辅料验收记录》、《食品经营单位索证索票与进货检查记录》、《进货验单》；组织目前主要以自行采购验收为主，个别供方送货上门并验收；

查看进货验收记录（每批次的送货验收单）：抽查 2024-04-23 日进货记录：平菇 25.5 斤、香菇 20.2 斤、土豆 61.4 斤排骨 20.3 斤、肉片 37.4 斤、猪蹄块 25 斤、肉馅 10 斤；批次：2024-04-23，记录了供货者、随货证



明文件、入库检查信息, 自检: 合格, 签收人: 杨连海, 有动物检疫合格证明编号: 1307****, 签发机构: 河北省秦皇岛市抚宁区动物卫生监督所, 日期: 2024-04-22, 肉品合格证 NO088429721, 生产日期: 2024.04.22, 符合 CCP1-2 CL 值要求, 另抽查 2024-05-04 猪胴体动物检疫合格证明 NO11000271046, 2024-05-04, 肉品合格证 NO31897582, 生产日期: 2204 年 05 月 04 日, 基本符合要求; 另抽查 2024.04.14 猪胴体、2024.04.10 猪胴体、2024.04.03 批次猪胴体验收记录, 基本符合要求;

抽查 2024 年 04 月 08 日进货记录, 冬瓜 30 斤、豆腐 27 斤、包菜 62 斤、韭菜 25 斤、西红柿 552. 斤; 批次的蔬菜及禽畜肉的验收记录, 未能提供相应批次的蔬菜农残检测记录, 2024 年 05 月 07 日现场查看进货记录, 但未能蔬菜农残检测记录, 已开不符合项整改;

现场审核查看 2024.05.07 原辅料验收记录, 记录有: 南瓜 60 斤、冬瓜 40 斤、土豆 122.4 斤、排骨 12.6 斤、大虾 4 件、鸡块 90 斤、生粉 1 袋、早餐奶 2 件、酸奶 7 件、面包 1 件, 验收人: 杨连海; 抽查 2024 年 05 月 07 日批次鸡分割肉进货记录, 提供有动物检疫合格证明 NO1308126741, 签发机构: 河北省怀来县动物卫生监督所。抽查 2024 年 05 月 07 日批次猪肉进货记录, 未能提供相应的动物检验检疫证及肉品合格证, 已开不符合项整改;

抽查 2024-03-22 进货的双汇红烧四喜丸子 2.5kg, 数量: 10 箱, 单号: 354804, 生产批号: 20230715, 供货者: 北京博隆恒通商贸有限公司, 随货证明文件(营业执照: 有、购货凭证: 有、批产品检验报告: 有), 入库检查: 外观完好, 自检合格, 记录人: 杨**;

抽查 2024-04-23 进货精选东北米, 单据编号: XS-2024-04-23-063, 数量: 40 袋, 供货者: 北京银利顺杰商贸有限公司, 随货证明文件(营业执照: 91110113344283622L、购货凭证: 有、批产品检验报告: 有, 提供有第三方检测报告: 大米报告编号: A2240110322101002C, 检测日期: 2024 年 03 月 14 日), 入库检查: 外观完好, 自检合格;

抽查 2024-04-29 进货的东古一品鲜 2 件、孜然面 2 斤、小可乐 12 斤、小雪碧 10 件、琵琶腿 3 件、鸡排腿块 30 斤、肉馅 10.2 斤、前腿肉丁 40 斤、牛筋面 1 袋等批次送货验收记录, 验收人: 苗树生;

抽查 2024-03-15 进货的山西陈醋 1 件、老抽 1 件、生抽 1 件、鸡精 1 件、大豆油 10 件、东古上等蚝油 1 件、凤球唛番茄酱 1 件, 随货证明文件(营业执照: 有、购货凭证: 有、批产品检验报告: 有), 入库检查: 外观完好, 自检合格, 记录人: 靳浩源; 抽查: 草菇老抽 4.9L 生产日期 2024 年 3 月 15 日 有佛山市海天(高明)调味食品有限公司出厂检测报告, 报告编号 HT/GM-20240317-0066, 报告日期 2024 年 3 月 17 日, 检测项目 11 项, 有色泽、香气、滋味、体态、全氮、铵盐/氨基酸态氮、可溶性无盐固形物、净含量、大肠菌群、菌落总数, 结论: 所检项目符合 GB/T18186-2000 酿造酱油标准。抽查 900g 凤球唛开心厨鸡精调味料 生产日期 2023 年 9 月 9 日的检验检测报告, 报告编号: (2023) SP 字 WS 类第 2099 号 检测机构: 宿迁市产品质量监督检验所, 委托机构: 江苏泗阳永盛食品有限公司, 检测项目 20 项, 包括铅、总砷、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄菌、黄曲霉毒素、谷氨酸钠、食盐等 检测结果: 合格; 检测日期: 2023-09-13 至 2023-09-24; 检测报告均在有效期内;

同时抽查 2023-12-13 进货的: 西红柿 24.3 斤、黄豆芽 20 斤、肉馅 12.9 斤、排骨切块 74.8 斤等、2023-12-15 进货的鸡蛋; 2023-12-15 进货的大白菜、圆茄子 17 斤、黄豆芽 20 斤、美式 1500 方盒、650 方盒 3 件、平分四格餐盒 6 件、450 圆碗 3 件、一次次筷子 2 袋、大号包装袋 80 斤等共 12 个批次, 控制方式基本相同。

过程检查: 产品以感官判定为主, 主要运营部经理负责实施, 厨师长现场随机抽检为主。

另提供有《生产过程质量管理考核记录》, 考核周期 2024 年 03 月份, 考核检查项目: 供方管理、采购资料、卫生管理、环境管理等, 考核总分 70 分, 考核人: 靳浩源, 2024.03.20;

成品放行管理情况: 因餐饮行业特殊性, 成品放行包括色香味形等, 主要以厨师感官为主, 在食品安全上以餐



食/菜肴的烧熟煮透为主，由厨师把控，另外辅以中心温度监控、试吃、物流车队装车交付确认份数等，基本符合。

提供有《产品出厂自检报告》记录有餐食品名称、检验日期、感官（具有该饭菜的正常色泽，气味，滋味及组织状态，不得有败酸，发霉等异味，食品内不得有外来杂质和污染物）、净含量、中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ，包装等，抽查 2024.04.28 批次，餐食名称：清炖排骨套具 检验日期：2024.04.28 感官：色、香、味、型符合标准要求，大于等于 807g，中心温度： 75°C ，包装：干净整洁，结果判定：符合标准；另抽查 2024.04.16、2024.04.22、2024.04.30 批次自检记录，结果判定：符合标准；

5) 致敏物质的管理情况：

公司在《质量、食品安全、环境和职业健康安全手册》中 8.3.9 致敏物质的管理的管理进行了规定，并策划了《致敏原管理控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

现场提供了《过敏原清单》，大米、大米、面粉、植物油、蔬菜、水果类、蛋类、豆制品类等，1. 木须肉，鸡蛋西红柿，鸡蛋羹（鸡蛋） 2. 宫爆鸡丁，松仁玉米，黄瓜鸡丁，西芹夏果（果仁、花生） 3. 红烧豆腐，豆浆，豆腐脑，黄豆红烧肉（大豆） 4. 五谷粥，大麦粥（大麦） 5. 燕麦粥（燕麦） 6. 馒头，花卷，大饼，卷饼（小麦粉）等制成的热菜类等，经识别本公司致敏原物质：虾、鱼类、鸡蛋、大豆、花生等，识别基本充分；对过敏源识别控制确认，确认人：吕旭东、梁呈旭、杨连海、靳浩源、康艳军、陈英，2024年1月10日；对过敏源识别控制验证，验证人：吕旭东、梁呈旭、杨连海、靳浩源、康艳军、陈英，验证时间：2024年1月10日。

6) 食品防护管理情况：

公司在《质量、食品安全、环境和职业健康安全手册》的 8.3.10 食品防护，公司编制形成《食品防护计划》，针对人为的破坏或蓄意污染等情况，建立、实施和改进食品防护计划，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。食品防护计划包括但不限于以下内容：a) 食品防护评估；b) 食品防护措施；c) 食品防护措施的监视；d) 纠正和纠正措施；e) 验证；f) 应急预案；g) 记录。针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，覆盖了安全评估、加工安全防护、储存安全防护等等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。

提供食品防护计划有效性确认记录，验证人：吕旭东、梁呈旭、杨连海、靳浩源、康艳军、陈英，验证时间：2024.1.10；验证内容：制定了食品防护计划，所有薄弱环节都制定了针对性的控制措施、明确了实施食品防护计划相关人员的职责、有定期食品防护措施演练的要求；验证结果：有效；

提供食品安全防护演练记录，演练时间：2024年4月21日，演练评价：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。食品安全小组组长负责书写此次演练的记录，并予以存档。

现场查见：

——仓库内每批次原材料在存放盒外有填写生产日期、品名、保质期、到期时间等标识
——现场化学品在指定位置存放，但现场未按要求指定专柜进行化学品存放，已现场沟通整改；
——产品分区分类存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物质混放的情况。现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂（洗洁精）、84 消毒、天然气已经张贴 MSDS，冷冻库冰霜未已进行清理已现场沟通整改，显示温度为 -16.7 ；蔬菜保鲜库 1 为 4.2°C ；餐器具消毒间无汤桶着地放置等情况，仓库内产



品全部离地放置。

7) 食品欺诈预防管理情况:

公司在《质量、食品安全、环境和职业健康安全手册》中 8.3.11 食品欺诈预防为最大限度地减少或掺假食品原材的采购风险，而且确保所有的产品描述和承诺合法，准确并且属实，公司编制形成《预防和消除食品欺诈控制程序》，并策划了《预防和消除食品欺诈控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了薄弱性评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

公司制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，进行了原辅料脆弱性风险评估，原辅料脆弱性风险评估包括原材料有：大米、杂粮、面粉、植物油、蔬菜类等综合风险评估（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或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），评估植物油、畜类、干货类等级为中风险，其它食材均为低风险，预防/控制措施：1. 每年提供一份第三方检测报告。2. 若为进口原料则需提供入境货物检验检疫证明（进口）；3. 标有具体来源或原产地 4. 供应商需提供担保书；

查见《食品欺诈预防计划确认记录》，确认日期：2024 年 1 月 10 日，确认人：吕旭东、梁呈旭、杨连海、靳浩源、康艳军、陈英，结论：通过对以上问题的讨论分析，食品安全小组认为该计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

现场询问食品安全小组组长吕旭东表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理由采购部专人负责，未见欺诈情况。

8) 应急准备和响应管理情况:

公司制定了应急准备和响应控制程序，基本符合要求。按程序文件规定对公司紧急情况进行了识别，编制了预案，公司编制的应急预案包括：火灾、食物中毒、触电等。

针对该条款，已编制了程序文件，对触电、火灾、食物中毒等突发情况确定了应急处理预案，包括各项应急处置预案、消防应急预案等。运营部主要存在的停水、停电、以及暴雨等自然灾害；对各类应急进行控制，包括疑似食物中毒应急处理作业标准。

目前，公司未发生需要响应的突发情况。运营部配合管理者代表做好演练工作。

2024 年 3 月 19 日开展了“触电应急预案演练”，结论为“运营部应急反映比较灵敏，具备触电应急事故的紧急处理能力。”

2024 年 3 月 19 日开展了“食物中毒事故的应急演练记录”，结论为“运营部应急反映比较灵敏，具备应急事故的紧急处理能力。”

2024年3月10日开展了“火灾事故的应急演练记”，结论为“综合部应急反映系统较灵敏，具备应急事故的紧急处理能力。”

9) 顾客沟通/产品和服务要求

公司在向顾客提供的集体用餐配送（热食类食品制售）要求时取决于：

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

2) 公司认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如：顾客要求、员工服务态度、配餐及时性等与部门负责人沟通，目前和顾客约定的形式包括：投标书、书面合同或协议等，评审的方式包括授权人签字、会签、开会讨论、盖章、填写表格、审批等，基本符合标准的要求。

现场抽查：向顾客提供的产品和服务的要求：

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



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

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

——适用于产品和服务的法律法规要求;

——与先前表述存在差异的合同或订单要求:审核期间暂无

——产品和服务的新要求:暂无

抽取产品和服务要求及评审相关记录:

查 有中国航发北京航科发动机控制系统科技有限公司《供餐协议》,服务期限 2023 年 11 月 16 日-2024 年 11 月 12 日;明确服务内容(供餐形式、地点、时间、餐品要求等)、声明与保证、配送工作餐南量、数量及验收等,双方盖章签名;

有合同评审记录,评审时间:2023.11.17,采购部、运营部、市场部参加评审并同意签名;

查 有北京办威尔航空精密机械有限公司《供餐合同》,服务期限 2023 年 11 月 13 日-2024 年 11 月 12 日;明确供餐方式、用餐标准(日常餐、改善餐)、结算方式、权利和义务、责任、不可抗力及意外事件等,双方盖章签名;

有合同评审记录,评审时间:2023.11.13,采购部、运营部、市场部参加评审并同意签名;

查 有执行完北京温馨人家餐饮管理有限公司供餐协议,合同期限 2023 年 10 月 14 日-2023 年 11 月 13 日;

有合同评审记录,评审时间:2023.10.14,采购部、运营部、市场部参加评审并同意签名;

评审控制基本符合要求。

10) 环境和职业健康安全的实施

受审核方在针对集体用餐配送(热食类食品制售)过程中进行环境因素和危险源的控制:

集体用餐配送(热食类食品制售)过程及控制情况:

提供有《餐饮服务流程图》、采购单、物料领用单、入库记录、菜品制作单、餐具消毒记录、环境和职业健康安全运行证据。

集体用餐配送(热食类食品制售)相关的流程主要有:

菜肴制作:

原料验收——择菜——洗菜——切菜——烹饪(炒、煮)——装盒——装箱——配送

主食类:

原料验收——清洗(大米)——蒸煮——盛碗——装盒——装箱——配送

工器具清洗消毒:

餐具——回收——清洗——消毒——备用

餐盒消毒: 一次性可降解餐盒/一次性 PP 塑料餐盒,提供有检测报告,符合要求,每批使用前臭氧消毒 1h

公司制定了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》,根据程序文件规定,生产部有关人员对环境因素和危险源进行了识别。

公司制定了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》,根据程序文件规定,运营部有关人员对环境因素和危险源进行了识别。

查见“环境因素识别评价表”,识别出办公活动、食材清洗、食材切配、烹饪、蒸制、厨房设备的运行、餐具消毒、分餐/打包、配餐涉及运营部活动的环境因素有:

机械使用噪声、容器、工具使用噪声、水的消耗、电的消耗、产品包装物(一次性用品)的消耗、防护一次性用品的使用、燃气的消耗、原料消耗、厨余垃圾的排放、油烟排放、隔油池效果不良、食材包装物废弃、不当使用造成火灾或爆燃、电线老化造成火灾、原料、包装物储存不当着火、储存不当遗洒误用、使用噪声、



电能使用、氟利昂泄漏、洗车产生污水、油的消耗、尾气排放、隔音效果不达标、除油烟效果不达标等并对识别出的环境因素进行了评价,评价出重要环境因素是:1、燃气使用不当、电线老化、贮存物品不当等引起火灾、爆炸;2水、电、气消耗、3污水排放、4油烟排放、5、噪声、6、厨余垃圾;并建立了目标指标和方案进行管理,根据所提供的目标指标方案完成情况统计记录,基本已完成。

查见“危险源识别评价表”,涉及运营部的危险源有:加工间环境地面湿滑,无防护;机械加工使用人员工作失误;刀具使用不当操作、燃气使用不当操作及没有消防设施或不全等、用电设备使用没有漏电保护;热源接触操作不当;配送过程操作不当或意外等;并对识别出的危险源进行了评价,评价出不可接受风险是:1)机械伤害;2)触电伤害、3)火灾或爆燃、4)电击伤害、5)烫伤、06)食物中毒等;并建立了职业健康安全目标、指标管理方案完成情况检查记录进行控制,根据所提供的目标指标方案完成情况统计记录,基本已完成。填写人为陈英,审批为吕旭东,时间为为2024.01.10;询问审核周期内,没有发生生产、工艺、产品等重大变化,所开发的新品与原有产品基本一致,环境因素和危险源无重大变化情况。

对污水排放,主要通过控制热食类食品制售过程的规范操作,减少污水排放。污水排放后先通过油水分离器等进行处理,统一纳入城市污水管网。提供有《废水》检测报告,报告编号:HRXT2024-HJ-0317,检测机构:北京和瑞祥通检测技术有限公司,检测日期:2024.03.26;

对油烟,通过控制烹饪温度,另外通过油烟净化设备净化后排放。查环境和职业健康安全管理体系运作情况,发现:未能提供有效的油烟排放达标外部第三方监测证据,已开不符合项整改;

餐厨垃圾,主要有餐厨垃圾、废弃油脂、泔水等。提供餐厨垃圾及隔油池废油合作方:食堂内垃圾桶带盖,每天加工结束进行清理;普通生活垃圾及厨余垃圾等废弃物由北京利益发餐饮管理有限公司负责清运(合同有效期:2023年11月20日至2024年11月19日,北京利益发餐饮管理有限公司提供了营业执照和城市生活垃圾餐厨垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证(有效期至2024.6.28))统一清;油脂处理收集运输:北京奔冀油脂处理厂,有收集运输服务合同,双方签章(合同未明确服务有效期,已现场沟通整改,提供有北京奔冀油脂处理厂营业执照编号:911101137763557817);生产过程产生的废水,含油废水经过隔油池后,直接排入金马工业园的污水管网,在交纳水费的同时交纳排污费;提供了废弃物处置台账,基本符合。

对水电气等使用情况由运营部每月及时报告财务部进行统计。

突发火灾:主要可能原因是熟食类产品制作和消防设施失效。主要是要求操作人员按照工艺和操作规范执行烹饪,现场询问操作人员如何防范火灾,基本能回答。另外,为消除烟道中的安全风险,一般通过购买外部专业服务进行清洗,提供有北京速捷伟业环保科技有限公司烟道清理合同,清洗频次:每两月清洗一次,能提供有油烟清洗缴费记录,但未保留清洗记录,现场沟通整改。

现场“节约用水”、“节约用电”、“严禁吸烟”、“注意高温”等警示标识。

配电室管理:一个低压配电室,有高压电工证;现场运行良好;不涉及临时电作业管理、倒闸作业管理、空压站管理等。

查看生产车间现场:对水电气等使用情况由生产部每月及时报告财务部进行统计。

突发火灾:主要可能原因是熟食类产品制作和消防设施失效。主要是要求操作人员按照工艺和操作规范执行烹饪,现场询问操作人员如何防范火灾,基本能回答。另外,为消除烟道中的食品安全风险,与外部供方《北京速捷伟业环保科技有限公司》签订清洗服务协议;每2个月进行1次,未保留油烟机清洗记录,已现场沟通。

现场“节约用水”、“节约用电”、“严禁吸烟”、“注意高温”等警示标识。

抽14个干粉灭火器、7个消火栓,状态正常。

设:“厨余垃圾箱”;盛放厨余垃圾,提供有《厨余垃圾、泔水、废弃油脂台账》

涉及运营部的4个,包括火灾、触电、机械伤害、食物中毒的管理方案。方法措施/技术手段主要是应急预案/演练、规范操作、定期巡检、按照食品安全体系运行等,通过日常管理完成,责任人是运营部。目前此类管理方案已经全部完成。

提供了《卫生检查表》,每天进行1次,包括了库房、电器消防安全等,符合要求,检查人:刘海涛。

抽查一个灭火器、4个消火栓(配置12个灭火器,6个消防栓),均状态正常,放有点检卡。另外,提供了《消防栓灭火器检查表》,对灭火器、消防栓等每月全面检查,包括箱体外观(锁、玻璃、外框)、箱内设备(报警按钮、水带(软管)、水枪、消防栓),每月点检一次,点检人:王永清;查看个别消防栓门框已缺失,个别门框已破裂,已现场沟通整改,下次审核关注;

设:“不可回收物箱”、“可回收物箱”;



各箱所装废弃物进行了基本分类。

提供：1. 化学品，主要是洗涤用品和消毒剂，包括天然气，已经张贴有 MSDS。设备维修保养时废油泄漏(维修中废弃零件和废油产生)，方法措施/技术手段有 2 条，一是设备维修采取有效手段收集废油；二是及时将更换的废油收集存放。执行部门/负责人是运营部的车间主管，日常管理进行控制。

涉及运营部的 6 个不可接受风险，对识别出的危险源进行了评价，评价出不可接受风险是：1) 机械伤；2) 触电伤害、3) 火灾或爆燃、4) 电击伤害、5) 烫伤、06) 食物中毒。

方法措施/技术手段主要 01) 火灾：对员工进行安全意识教育和技术技能培训；明确燃气灶安全操作规程，设置警示标识；员工按操作规程作业，严格管理制度，加强检查；检查并完善设备防护设施；每年至少组织一次预案演练。

02) 触电事故：进行用电安全教育；定期检查用电设备和线路的状态；请专业电工进行用电线路的维修；

不违规使用用电设备

03) 意外伤害(机械伤、电击伤害、烫伤、出现车辆剐蹭或追尾事故为零：对员工进行安全意识教育和技术技能培训；明确安全操作规程，设置警示标识；员工按操作规程作业，加强检查；检查并完善设备防护设施；杜绝设备带病操作；配备防护装备，设立警示标识；所有驾驶员必须持驾驶证驾驶车辆；定期加强驾驶安全意识培训。

4) 杜绝食物中毒：对制作人员进行教育，加强管理和检查；按照食品安全规程加工和食用食品。

现场查看，有消防器材，有 2024 年消防栓点检记录卡，符合要求。含油废水通过油水分离器进行分离后排放；油烟通过油烟净化器进行排放；餐厨垃圾等由专业公司进行回收，现场地面较为湿滑，有简单警示标识。

针对各相关方组织通过发放《相关方告知书》方式告知，对主要供方、顾客(企业)等进行告知，基本符合。

组织属于一般经营企业，不涉及抽堵盲板、倒闸作业、登高、起重、不涉及设备检维修作业等危险作业。上述目标指标方案制订基本合理，均处于受控状态。

10) 监视、测量分析和评价

组织制定了《绩效、监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“需检定设备器具台账”，主要包括电子秤和中心温度计；

提供了电子台秤(TCS)检验报告，证书编号：JBMH1108240329006，校准时间为 2024 年 03 月 29 日；

电子天秤(JCS-21002C)，证书编号：JBMT103240329003，校准时间：2024 年 03 月 29 日；

温湿度表(型号 TH:101B)，证书编号：WZ20240401-002，校准时间：2024 年 04 月 01 日；校准时间：2024 年 03 月 29 日；

中心温度计(型号：AR212)，校准证书编号：JBMR1022340329004，校准时间：2024 年 03 月 29 日；

提供有可燃气体探测器 1(型号规格：GTY-EX15)，校准证书编号：HQXS-JZ-2403048、校准日期：2024-03-12；

可燃气体探测器 2(型号规格：GTY-EX15)，校准证书编号：HQXS-JZ-2403049、校准日期：2024-03-12；

现场对冷藏冷冻库温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，定期比对温度显示记录，无异常，但未有形成记录，已现场沟通整改，现场查看冷藏柜的温度显示情况：冷冻库：-16.7℃；冷藏保鲜库：5.2℃，温度符合要求；监视和测量设备由品控部统一进行管理，在管理过程中如发生偏离误差允许值时将报废，目前尚未发生。目前未发现损坏偏离校准状态的情况。如有将追溯检验记录并对设备做适当处理措施。符合要求。

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，组织配备有检验室。

组织在手册 9.1.1 条款《绩效、监视和测量控制程序》进行了规定，明确了监视、测量、分析和评价的内容：包括能源消耗、消防安全、持证上岗人员管理(见 7.2 条款)、废物回收等项目，每年度进行 1 次评价，按照职责划进行实施；例如消防安全主要由运营部、综合部负责，每月进行检查；策划基本充分。

现场抽查：

——提供有《质量和食品安全、环境、职业健康安全目标考核记录》，检查结果：达成，周期：2023.10-2024.3；



——抽查职业健康安全运行检查记录每月检查1次,检查项目包括:用电线路、灯光照明、车辆状态、违规用电、灭火器、消防栓、物品摆放等,检查结果:无异常,检查人:陈英;时间:2024年1月-4月均有;

——抽查环境运行检查记录每月检查1次,检查项目包括:节约用电、节约用水、固废处理情况、纸张使用、环境目标指标、环境管理方案、法律法规遵守情况,检查结果:合格,检查人:陈英;时间:2024年1月-4月均有;

——查有2024年度环境/职业健康目标指标管理方案完成情况检查记录,环境方案检查覆盖了合理收集、处理固体废弃物、节能降耗、不发生火灾、污水、油烟、噪声排放;职业健康安全检查覆盖了不发生火灾、触电事故为零、意外伤害为零、杜绝食物中毒。均合格,有检查人、审核人记录。

1、查废水检测报告:报告编号:HRXT2024-HJ-0317;项目名称:废水检测项目—PH、色度、氨氮、总磷、化学需氧量、悬浮物、五日生化需氧量、动植物油类,受托单位:北京和瑞祥通检测技术有限公司,有检测结果记录,检测日期:2024年3月26日

2、查厂噪检测报告:报告编号:HRXT2024-HJ-0318;项目名称:噪声检测项目—东、南、西、北厂界外1m,受托单位:北京和瑞祥通检测技术有限公司,有检测结果记录,检测日期:2024年3月19日

3、提供天然气公司北京顺义燃气有限公司2024年3月7日进行燃气管道及用气设备安全检查,检查发现问题6项问题,要求2024年3月14日前完成整改;地方主管部门负责跟踪整改效果。

4、查本公司工业及商业用途点型可燃气体探测器GTY-EX15校准证书证书编号:HQXS-JZ-2403048校准机构:华强鑫晟(北京)检测技术有限公司校准日期:2024年3月12日使用主计量器具空气中甲烷气体标准物质、流量计、电子秒表,有校准结果记录,无异常。

查本公司工业及商业用途点型可燃气体探测器GTY-EX15校准证书证书编号:HQXS-JZ-2403049校准机构:华强鑫晟(北京)检测技术有限公司校准日期:2024年3月12日使用主计量器具空气中甲烷气体标准物质、流量计、电子秒表,有校准结果记录,无异常。

5、查持证人员上岗情况,餐饮人员均有2024年健康证且在有效期,均符合要求,见运营部7.2记录
绩效监测基本符合要求。

12) 合规评价

公司在《质量、食品安全、环境和职业健康安全管理手册》中对合规义务进行了规定,负责人表示公司收集法律法规和其他要求的渠道包括专业网站、主管机构、书店、行业/协会、监管部门网站、顾客要求、合同要求等;提供有《环境法律、法规、执行标准清单》,明确名称、实施日期、适用性、主管部门,包括中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国水污染防治法、中华人民共和国大气污染防治法、中华人民共和国环境噪声污染防治法、中华人民共和国固体废物环境污染防治法、北京市市容环境卫生条例、北京市消防条例、中华人民共和国民法典、北京市生活垃圾管理条例、DB11/1488-2018餐饮业大气污染物排放标准、GB/T31962-2015污水排入城镇下水道水质标准、饮食业油烟排放标准等;

查有《职业健康安全法律、法规、执行标准清单》明确名称、实施日期、适用性、主管部门,包括中华人民共和国消防法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国职业病防治法、中华人民共和国道路交通安全法、突发公共卫生事件应急条例、北京市安全生产条例、用人单位劳动防护用品管理规范、《中华人民共和国劳动法》、《安全用人单位及其使用导则》等

有2024年1月10日环境、职业健康安全法律法规和其他要求合规性评价记录

——查有HACCP合规义务及合规性评记录



有食品安全管理体系 餐饮业要求、食品生产通用卫生规范、食品中农药的最大残留限量、食品中污染物限量、食品中真菌毒素限量、食品中致病菌限量、塑料一次性餐饮具通用技术要求、餐饮服务食品安全操作规范、餐饮服务通用卫生规范、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）等

2024年1月10日进行合规性评价，有评价记录，每项评价记录：符合要求。

参加人员：合规性评价组长：梁伟

合规性评价组成员：吕旭东、梁呈旭、杨连海、靳浩源、康艳军、陈英

合规性评价参与部门：综合部、运营部、品控部、市场部、采购部、财务部

评审结论：符合环境法律法规及其他要求，应在日常加强法律法规执行的自觉性。

13) 管理体系的验证、确认、评价和分析

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

危害控制计划验证、PRP\GHP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等。抽验证策划情况：产品安全性验证，包括餐具、餐食，每年验证1次，委托第三方进行，由食品安全小组组长负责；PRP\GHP 验证，每年进行1次，由食品安全小组进行等，基本符合策划的要求

——现场查见《前提方案验证》，验证时间：2024年03月10日，验证人员：吕旭东、梁呈旭、杨连海、靳浩源、康艳军、陈英，结论：前提方案（PRP）的实施达到了预期效果。

——现场查见《危害控制计划验证》，验证时间：2023年03月10日，验证人员：吕旭东、梁呈旭、杨连海、靳浩源、康艳军、陈英，结论：HACCP计划的实施达到了预期效果。；

——生产加工用水的安全性验证、消毒餐具的安全性验证见运营部审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见生产部审核记录。

提供了由食品安全小组进行验证报告，内容包括前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等内容，基本充分，结论为：通过对验证结果的分析认为公司建立的食品安全管理体系基本符合ISO22000:2018、（HACCP）体系认证标准（V1.0）的要求，基本达到预期目的。分析人员：吕旭东、梁呈旭、杨连海、靳浩源、康艳军、陈英，日期：2024年3月10日。

集体用餐配送（热食类食品制售）主要对生物危害方面验证进行验证，各类验证以现场等检查为主，对空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求。

提供有菜品及主食的食品安全性验证报告，具体如下：

报告编号：240328-PF-003

产品名称：红烧肉

生产方：北京乐享健康餐饮管理有限公司

检测项目：大肠菌群、沙门氏菌；

检测结果：未检出

检测机构：北京精益捷检测科技有限公司

检测日期：2024-04-03

报告编号：240328-PF-002

产品名称：圆白菜炒粉条

生产方：北京乐享健康餐饮管理有限公司

检测项目：大肠菌群、沙门氏菌；

检测结果：未检出

检测机构：北京精益捷检测科技有限公司

检测日期：2024-04-03



报告编号：240328-PF-004

产品名称：馒头

生产方：北京乐享健康餐饮管理有限公司

检测项目：铝的残留量、脱氢乙酸钠及其钠盐；

检测结果：未检出

检测机构：北京精益捷检测科技有限公司

检测日期：2024-04-03

报告编号：240328-PF-005

产品名称：大米饭

生产方：北京乐享健康餐饮管理有限公司

检测项目：大肠菌群、沙门氏菌；

检测结果：未检出

检测机构：北京精益捷检测科技有限公司

检测日期：2024-04-03

报告编号：240328-QF-001

产品名称：餐具

生产方：北京乐享健康餐饮管理有限公司

检测项目：大肠菌群、沙门氏菌；

检测结果：未检出

检测机构：北京精益捷检测科技有限公司

检测日期：2024-04-03

另提供有水质检测报告，报告编号：240328-SH-001，检测机构：北京精益捷检测科技有限公司，委托方：北京乐享健康餐饮管理有限公司，检测项目：总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、氯化物等 39 项，检测结果：符合，检测日期：2024.04.07；

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价

符合 基本符合 不符合

1) 内部审核有效性评价

公司在《管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。基本符合标准要求。

提供《2024 年度审核计划》、《内审实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。

审核日期：2024 年 3 月 29-30 日；审核组组长：吕旭东；组员：梁呈旭、陈英、杨连海、靳浩源、康艳军；查内审员有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

现场审核期间与内审员交流，基本知道内审流程，但内审的实施及控制仍存在能力欠缺，已开具不符合。

查《审核实施计划》覆盖了 QEOFH 的 5 个体系标准要求的条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽领导层审核条款 QEOF6.2/H2.4.2，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；另抽食品安全小组内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：品控部，不符合项内容：菜品和餐具涂抹已委托第三方检测，但未取得检验报告；不符合：GB/T 19001-2016 标准第 8.6 条款；

责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，2024 年 4 月 10 日经内



审员验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：经本次审核表明公司的制定的管理体系文件基本符合 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）和 ISO22000:2018、GB/T45001-2020 标准的要求，公司的管理体系运行基本符合审核准则，并能得到有效实施和保持，在内审中发现的不符合项相关部门应及时分析原因，并采取有效的纠正措施，在规定的时间内加以实施并验证。

基本满足标准要求。

2) 管理评审有效性评价

公司在《管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合要求。

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 4 月 7 日进行管理评审，总经理批准，日期：2024-03-10。

管理评审会议于 2024 年 4 月 7 日在公司召开，会议由梁伟（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。**现场与总经理交流，其基本知晓管理评审的计划、管评流程等，但是深入应用方面还需要提升。已在开具不符合。**

查《各部门体系运行总结》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括以往管理评审跟踪措施、体系变更、内审结果、体系评价、管理目标、体系文件管理、数据分析、培训管理、内外部环境因素变化、供方管理、管理体系验证方面等；但对于员工质量、食品安全、环境和职业健康安全意识方面应进一步增强，部分员工仍存在意识淡薄的情况，要求公司应进一步加强相应质量、食品安全、环境和职业健康安全意识、管理体系基础知识等方面的培训。

查《管理评审改进措施计划》：改进项及纠正措施：

1) 聘请咨询机构专业老师对中层以上管理干部进行 ISO9001、HACCP 的基础知识培训，进行了原因分析、制定了采取措施，责任人/部门：综合，完成日期：2024 年 5 月底完成。整改还在实施中，下次审核关注；

1) 由品控部组织食品安全管理体系的相关培训，并加大考核力度。现场交流总经理表示改进措施落实在年度内审计划中，持续实施，下次审核关注实施完成情况；

2) 聘请专业老师指导一次内审，帮助各部门发现问题，解决问题，培养内审员；持续性的培训提高内审对标准的充分理解，有效运用到年度内审工作中去；

管评结论：（一）、关于质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理体系和食品安全方针和目标实现：本公司食品安全方针、目标较为适宜，可以体现公司追求顾客满意、持续改进组织业绩的企业精神，可继续作为公司的中长期方针与目标，故 2024 年食品安全方针和目标不作修改。（二）、资源结构配置 a、公司各部门职能需进一步明确与细化，职责现有部门不清楚和交叉的情况；一线人员在 ISO9001 基础知识和 HACCP 知识方面较欠缺 b、品控部需有计划地培养和引进管理技术人才；（三）、质量、食品安全、环境和职业健康安全管理体系运行情况管理体系基本运行质量急需提高，需重新培养内审员队伍，强化体系运行的有效性。

2.4 持续改进

符合 基本符合 不符合

01) 不合格品/不符合控制：

公司在《管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品和产品撤回控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》。

总经理通过确保管理方针建立，定期的评审确保持续实施，鼓励员工提合理化建议，营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的管理体系有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——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；2024 年度内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。2024 管理评审 3 个改进计划，已采取纠正措施，目前还在实施中，下次审核关注。



——原辅料进货验收、餐食加工过程、产品交付控制主要由品控部、运营部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——集体用餐配送（热食类食品制售）过程主要由运营部负责，负责人表示配送及时，客户现场服务较好，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——顾客投诉处理等主要由市场部负责，2023 年度暂未发生投诉情况，顾客满意度调查见市场部审核记录，暂未发生不合格情况。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格品和产品撤回控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》的要求。

02) 纠正/纠正措施有效性评价:

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

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

3) 投诉的接受和处理情况:

顾客投诉处理等主要由市场部主管负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

审核周期内没有发生客户投诉情况。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施。

公司保持并执行《投诉处理控制程序》，明确了遇到投诉事件的处理流程，市场部负责投诉和退货事宜的信息登记和传递，结合其他部门一起进行原因分析，制定处理方案，达到顾客满意。

部门负责人表示，本审核周期，暂未发生顾客重大投诉情况。日常提出建议意见按顾客要求改进提升。

负责人明确投诉处理流程。

2.5 体系支持

符合 基本符合 不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）:

a) 基础设施:

查基础设施控制过程:

公司注册地址为北京市顺义区金马园二街 21 号院 7 幢，经营所在的场所为北京市顺义区金马园二街 21 号院 7 幢一层，周边未发现污染企业，食堂占地面积约 1000 多 m²，共一层，主要为集体用餐配送（热食类食品制售）。设置有热风消毒库、肉类粗加工间、热菜加工间、分餐间、面点间等。常温仓库 1 间（含化学品库）；设有卫生间在车间外，与加工区有分离；设有一次更衣室、二次更衣室，基本符合集体用餐配送（热食类食品制售）的要求、



有粮油调味品仓库、副食库、冷藏冷冻库、化学品柜等；团餐配送不涉及成品库，未配置检测室，办公区1间；烹饪加工用设备主要为灶台、操作台、基本满足热食类食品制售要求。提供了平面图，基本符合要求。

提供了《设备台账》，所涉及的设备主要有：冷藏库/冷冻库、蒸箱、电烤箱、电饼箱、燃气大锅灶、电磁低汤灶等。

涉及的设备较为简单，通过每天保养的方式进行管理，提供了2023年至2024年月《日常维护保养记录》，制定2023年设备巡检保养计划，制定有每月对主要设备包括有：制冷设备（冷凝器、压缩机、压力控制器等）、机械电器设备（电源连接点、开关/指示灯、加热设备温度等）、燃气设备（燃气阀门、火阀、火种/燃烧状况等）等设备进行每月定期巡检保养计划。维保主要内容包括冷藏库/冷冻库 维保内容：空压机运转及线路检查；蒸箱 维保内容：蒸箱内部清理、线路检查、燃气大锅灶 维保内容：电源、燃气阀门、火种/安全制等等。

设备配备和维修等主要由公司内部及外部供方负责，提供了《设备维修保养记录》，抽2023.12，对推车式蒸箱进行进行了维修，责任人为杨连涛。

提供《车辆维修保养记录表》，提供有车辆京JJP000、京Q5R519、京ABM32769的车辆维保记录，抽查023.08.19记录，车牌号：京JJP000 保养项目：换机油、刹车油等；京Q5R519 保养项目：离合总泵、刹合油、升降器开关；基本符合要求；

提供有可燃气体探测器1型号规格：GTY-EX15，校准证书编号：HQXS-JZ-2403048、校准日期：2024-03-12；

可燃气体探测器2型号规格：GTY-EX15，校准证书编号：HQXS-JZ-2403049、校准日期：2024-03-12；

提供有北京顺义烯气公司于2024年03月07日对燃气管道及用气设备等的每半年定期维保记录，安检时间：2024-03-27，提出整改项：第二台大锅灶两个阀门漏气1%VOL、2、阀门启材标识；3、报警器故障灯亮、04、灶具无铭牌、05、报警器低报非20%等，已整改并经燃气公司现场专人验收符合要求，恢复正常供气；

另提供有《水电气巡视检查记录表》抽查2023.12.16，巡视时间12:30、18:30，正常，巡视人：蒋**；基本符合要要求；

组织不涉及特种设备。

2) 人员及能力、意识：

组织在《质量、食品安全、环境和职业健康安全管理体系手册》7.2条款，并策划了《人力资源控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

一提供《岗位工作要求表》，覆盖到公司总经理、各岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定，部门负责人表示体系覆盖总人数：23人，含各部门主要负责人6人。公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化。现场随机抽取采购部负责人梁程旭、运营部杨连海的岗位工作要求表，基本满足要求。

----查工作人员能力管理情况：

——提供《岗位人员的能力评价记录》包括：姓名、所在部门、职务、培训、专业技能、管理工作；考核时间、考核人、结果。

抽 运营部-厨师长杨连海、管代品旭东；市场部：周琴 采购部-梁呈旭，均有能力评价记录，从培训、专业技能、工作情况进行了考核评价，考评时间：2024年1月10日，意见：合格。

一查员工培训：

提供《2023-2024年年度培训计划》 编制：陈英 批准：吕旭东 日期：2023.11.1

包括培训日期、参加人员、培训方式、培训内容、培训教师；

培训内容包括：ISO9001:2015、ISO22000:2018、ISO14001:2015、ISO45001:2018 标准，危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)，内审员培训，公司经营理念及安全意识讲解培训，公司规章管理制度培训，应急预案培训等查培训记录，提供《培训效果评价记录》

抽： 2023.11.10 培训记录表

培训内容： ISO9001:2015、ISO22000:2018、ISO14001:2015、ISO45001:2018 标准



培训老师：毛老师 地点 本公司会议室

有受训人员 7 人信息

培训有效评价：经过标准条款的讲解，参加培训人员均能理解标准内容及要求，并能有效的运用在日常的工作中，达到了培训的效果，培训有效。有评价人信息。

抽：2023.12.3 培训记录表

培训内容：危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求(V1.0)

培训老师：毛老师 地点 本公司会议室

有受训人员 7 人信息

有效评价：经过标准条款的讲解，参加培训人员均能理解标准内容及要求，并能有效的运用在日常的工作中，达到了培训的效果，培训有效。有评价人员信息。

抽：2024.1.9 日培训记录表

培训内容：管理手册、程序文件、前提方案、良好卫生规范、危害控制计划、食品防护计划；

培训老师：吕旭东 地点 本公司会议室

受训人员：全体员工

培训有效评价：经过体系文件的讲解，参加培训人员均能理解文件内容及要求，并能有效的运用在日常的工作中，达到了培训的效果，培训有效。

有评价人员信息

2024.2.27 日培训记录表

培训内容：公司应急预案培训；

培训老师：陈英 地点 本公司会议室

受训人员：全体员工

培训有效评价：达到了培训的效果，培训有效。

有评价人员信息

与内审组长吕旭东、内审员梁呈旭、陈英、杨连海、靳浩源面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。

面谈管代吕旭东对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足。已开不符合项整改；

---查人员持证情况：

1 抽：员工健康证：

吕旭东 女 类别食品 编号：#5824030650132 体检日期 2024.03.06

王鹏鹏 男 类别食品 编号：#5824030650129 体检日期 2024.03.06

陈英 女 类别食品 编号：#5824030650125 体检日期 2024.03.06

梁红波 男 类别食品 编号：#5824030650131 体检日期 2024.03.06

康艳军 男 类别食品 编号：#5824030650120 体检日期 2024.03.06

杨连海 男 类别食品 编号：顺 1223240230115 体检日期 2024.03.07

2 消防设施操作员证 共 1 名

张艳伟：消防员五级 证件编号：1686003001502879

3 电工证 共 1 名，临时外聘电工

吴艳春 高压电工作业；操作证号：T130828198502028210；有效期至 2025 年 9 月 7 日

4 食品安全管理员 共 1 名

杨连海：食品安全管理员培训合格证 餐饮业 初级 证件编号：11J14484



卫生法规知识培训合格证

抽 杨连海 男 培训合格证 编号: 顺 1223240142555 培训日期 2024. 03. 07
康艳军 男 培训合格证 编号: #58240306520120 培训日期 2024. 03. 06
陈 英 女 培训合格证 编号: #58240306520125 培训日期 2024. 03. 06
吕旭东 女 培训合格证 编号: #58240306520132 培训日期 2024. 03. 06
梁红波 男 培训合格证 编号: #58240306520131 培训日期 2024. 03. 06

5. 厨师证 1名

杨连海: 中式烹调证 证件编号: 9901100522126 发证日期: 1999年03月22日

查 驾驶证

宋连法: C1 驾驶证 证件编号: 412326196602056331 有效期至: 2027年09月15日

李 民: B1B2 驾驶证 证件编号: 130225196510097135 发证日期: 2032年02月02日

---查员工意识:

经询问了解该组织主要通过培训、会议、文件发放等形式以提升员工能力, 增强员工的质量/食品安全/环境和职业健康安全意识, 以确保员工意识到满足顾客要求、法律法规要求的重要性。

总经理鼓励员工参与公司内部管理和改进。现场询问吕旭东均能说出本公司的管理方针及本部门相关的管理目标。并知晓本岗位工作对管理体系有效性的贡献及不能满足产品要求所造成的不良后果。

控制基本符合标准要求。

3) 信息沟通:

公司在《质量、食品安全、环境和职业健康安全管理体系手册》7.4 条款进行了规定, 主要是在质量、环境、安全方面和企业的内部沟通以及同顾客、供方、相关方的沟通;

查内部沟通管理情况:

沟通方式: 会议、文件记录发放、培训、面谈、报告、检查、宣传/告示栏、电话、网络等。

内容包含: 管理体系实施、保持与持续改进方面的信息, 以及外部法律法规、管理体系运行有关信息、安全生产方面、食品安全方面、产品实现和质量保证方面、顾客需求订单、服务的内部交流。

内部沟通情况: 有微信群信息、文件下发、培训记录等。

查: 外部沟通管理情况:

与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构、消防大队、顾客等, 方式包括电话、网络、会议、文件、座谈等。

提供《主要相关方信息交流一览表》相关方包括:

入厂大门口有禁烟禁火标识, 闲人免进标识;

公司有相关方告之书, 外来人员及供方、客户告知公司环境和职业健康安全要求。

目前没有发生沟通不畅的情况。

4) 文件化信息的管理:

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

查文件管理情况:

公司形成了文件化的《质量、食品安全、环境和职业健康安全管理体系手册》、《程序文件》及各类制度文件以及所要求的记录。

公司保持并执行的《程序文件》基本符合标准要求的所有程序文件, 第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述, 记录表单满足公司目前的管理体系运行的需要。



公司文件分类及构成：一级文件：《质量、食品安全、环境和职业健康安全手册》。

二级文件：公司编制了 20 份程序文件，基本包括了管理体系标准要求的程序。

三层次文件：管理制度和作业指导书。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理梁伟批准。

查：程序文件：文件编号：LXJK/CX-A-2023 版 A/0 受控状态：受控 编制：综合部 批准：梁伟

查：《管理体系手册》文件编号：LXJK/SC-A-2023 版次号：A/0 受控状态：盖有受控章

编制：综合部 批准：梁伟 2023 年 1 月 10 日发布并实施，基本合理。

查《受控文件清单》，包括管理手册、程序文件、食品防护计划、良好卫生规范、危害控制计划、前提方案等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本等。

查《发文登记表》，表内写明了文件名称、版次状态、编号、接收人等。

抽 有管理手册、程序文件、危害控制计划发放记录，基本受控，符合要求。

本审核周期手册管理者代表和食品安全小组长 2024 年 1 月 1 日有变更，有手册更改记录。

查外来文件管理情况：

—提供《质量和食品安全法律法规清单》、《环境法律法规和执行标准清单》、《职业健康安全法律法规和执行标准清单》，记录了文件名称、编号或实施日期、份数或适用性等；识别适用的包括：中华人民共和国消防法、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国大气污染防治法、中华人民共和国水污染防治法、GB14881-2013 食品生产通用卫生规范、GB31654-2021 餐饮服务通用卫生规范、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB 29921-2021 食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、《食品召回管理办法》、GB18006.1《塑料一次性餐具通用技术要求》等，基本充分、适宜。

查：记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

提供了《记录清单》，共 133 份记录，清单内名称、编号、适用部门、保存期限等信息，控制基本符合。

抽：环境因素汇总评价表、重要环境因素清单、危险源辨识与风险评价表、重大危险源清单、培训记录表、合同评审记录表、冷库运行检查记录、消毒剂配置使用记录、食品留样记录，由规定人员记录，字迹基本清晰、保管完好，分类归档，负责人表述按照年限规定进行保存，记录控制基本有效。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：——无

2) 组织机构：——无

3) 管理体系：无

4) 资源配置：无

5) 产品及其主要过程：——无

6) 法律法规及产品、检验标准：——无

7) 外部环境：——无

8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：无

9) 联系方式：——联系人变更：原 联系人 王宁 电话：13699151021



现变更为：联系人 梁伟 13301165885

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次不符合项：运营部01) F 8.2(I) \H 3.3(A9)\ Q 7.1.4;02)运营部Q8.5.4 F8.2(g) H3.3(A8)现场验证纠正及纠正措施有效。

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用，现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

六、被认证方的基本信息及认证范围的表述：

公司名称：北京乐享健康餐饮管理有限公司
注册地址：北京市顺义区金马园二街 21 号院 7 幢
经营地址：北京市顺义区金马园二街 21 号院 7 幢一层

认证范围：

- Q：集体用餐配送（热食类食品制售）
- E：集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动
- O：集体用餐配送（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
- H：位于北京市顺义区金马园二街 21 号院 7 幢一层北京乐享健康餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）
- F：位于北京市顺义区金马园二街21号院7幢一层北京乐享健康餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）

七、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为， 北京乐享健康餐饮管理有限公司 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 type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" 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 type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效



推荐意见： 暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

保持认证注册

在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，保持认证注册

暂停认证注册

扩大认证范围

缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组：邝柏臣 汪桂丽（H实习） 骆海燕（QEO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

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。