项目编号：20431-2024-QEOFH

管 理 体 系 审 核 报 告

（ 第 二 阶 段 ）

组织名称： 贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司

审核体系： ■质量管理体系（QMS） □50430（EC）

■环境管理体系（EMS）

■职业健康安全管理体系（OHSMS）

□能源管理体系（ENMS)

■食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

□其他_____

审核组长（签字）： 张 丽

审核组员（签字）： 黄 刚 郭增辉

报 告 日 期： **2024 年 6 月 24 日**

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址： 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话： 010-8225 2376

官 网： www.china-isc.org.cn

邮 箱： service@china-isc.org.cn

联系我们，扫一扫！

审核报告说明

1．本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：

■管理体系审核计划（通知）书　■首末次会议签到表　■文件审核报告

■第一阶段审核报告　■不符合项报告　□其 他

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

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

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

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

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。

2．尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。

3．严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。

4．在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。

5．遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。

6．如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人　审核组长：　张　丽

组 员：　黄　刚　郭增辉

受审核方名称：贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
1	张　丽	组长	审核员	2023-N1QMS-3216621 2023-N1EMS-3216621 2023-N1OHSMS-3216621 2023-N1FSMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00
2	黄　刚	组员	审核员	2022-N1QMS-4012239 2023-N1EMS-4012239 2024-N1OHSMS-4012239 2024-N1FSMS-2012239 2021-N1HACCP-1012239	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E
3	郭增辉	组员	审核员	2024-N1QMS-1284221 2024-N1EMS-1284221 2024-N1OHSMS-1284221	\

其他人员

序号	姓　名	审核中的作用	来　自
1	张中宋、陈梦、刘富寿、夏艳、袁世红	向导	受审核方
2	\	观察员	\

1.2 审核目的

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

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

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

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为■结合审核□联合审核■一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：《食品安全管理体系 餐饮业专项技术规范》（ISC-FZ-E-1）；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国宪法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国民法典、中华人民共和国计量法、中华人民共和国标准化法、中华人

民共和国安全生产法、中华人民共和国投标招标法、中华人民共和国消防法、食品生产许可审查通则、食品标识管理规定、国家食品安全事故应急预案、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国大气污染防治法、中华人民共和国水污染防治法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法、食品标识管理规定、食品召回管理规定等。

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：《生活饮用水卫生标准》（GB 5749-2022）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》（GB/T 22000-2006）、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）、《食品安全国家标准 航空食品卫生规范》（GB 31641-2016 ）、《机关食堂餐饮节约管理规范》（DB52/T 1738-2023）、《食品安全管理体系 餐饮业要求》（GB/T 27306-2008）、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》（GB/T 28739-2012）、《餐饮企业质量管理规范》（GB/T 33497-2023）、《餐饮业供应链管理指南》（GB/T 40040-2021）、《密胺塑料餐饮具》（GB/T 41001-2021）、《餐饮服务信息分类与描述》（GB/T 42551-2023）、《餐饮业反食品浪费管理通则》（GB/T 42966-2023）、《餐饮企业经营规范》（SB/T 10426-2007）、《餐饮业营养配餐技术要求》（SB/T 10474-2008）、《餐饮业现场管理规范》（SB/T 10580-2011）、《建设节约型餐饮企业规范》（SB/T 11046-2013）、《餐饮服务突发事件应急处置规范》（SB/T 11047-2013）、《餐饮业就餐区和后厨环境卫生规范》（T/CCA 004.2-2018）、《餐饮业文明服务导则》（T/CCA 004.4-2018）、《餐饮业操作过程微生物风险控制指南》（T/CCA 006-2018）、《中小型餐饮场所厨房用燃气安全监控装置》（T/CECS 10131-2021）、《高效稳定餐饮油烟净化系统 第2部分：净化设备技术要求及检测规范》（T/GZBC 45.2-2021）、《高效稳定餐饮油烟净化系统 第3部分：在线监测监控设备技术要求》（T/GZBC 45.3-2021）、《高效稳定餐饮油烟净化系统 第4部分：设备设施清洗维护规范》（T/GZBC 45.4-2021）、《病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所》（WS/T 690-2020）、《声环境质量标准》（GB 3096-2008）、《社会生活环境噪声排放标准》（GB 22337-2008）、《工作场所有害因素职业接触限值 第1部分:化学有害因素》（GBZ 2.1-2019）、《工作场所有害因素职业接触限值 第2部分:物理因素》（GBZ 2.2-2007）等。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2024年06月22日 下午 至2024年06月24日 下午 实施审核。

审核覆盖时期：自2023年11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）：

Q：单位食堂热食类食品制售

E：单位食堂热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O：单位食堂热食类食品制售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道150号 083小区振华印象2楼贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司承包中国振华集团永光电子有限公司（国营第八七三厂）单位食堂热食类食品制售

H：位于贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道150号 083小区振华印象2楼贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司承包中国振华集团永光电子有限公司（国营第八七三厂）单位食堂热食类食品制售

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：贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道150号 083小区振华印象2楼

审核地址：贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道150号 083小区振华印象2楼

注：单一场所/注册地址/经营地址：贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道150号 083小区振华印象2楼；贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司名下有多个分公司：贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司双龙分公司、贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司贵阳高新区分公司、贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司南明分公司，以上各个分公司与受审核方即总公司之间均为独立经营关系，总公司也不参与各个分公司的管理，本次审核覆盖范围/地理边界仅为：贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司，不包括各个分公司，经营地址/审核地址仅为：贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道150号 083小区振华印象2楼。

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）： \

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024-06-21 8:00:00 上午至 2024-06-21 17:00:00 进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

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

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1）审核计划的调整： ■未调整； □有调整，调整情况：

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

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

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1）不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（3）项，涉及部门/条款: 综合办公室 QEOF7.2、9.2、H5.3、3.2；餐饮部 Q7.1.5、F8.7、H3.6；Q8.6、F8.8、H4.5；

采用的跟踪方式是：□现场跟踪 ■书面跟踪；

双方商定的不符合项□整改或■提交纠正措施计划时限：2024 年 7 月 24 日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2025 年 6 月 22 日前。

2）下次审核时应重点关注：

本次不符合项关注，制售过程控制、放行，HACCP 体系验证、OPRP 监控等。

3）本次审核发现的正面信息：

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

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1）成熟度评价：

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

2）风险提示：

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

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无

二、受审核方基本情况

1）组织成立时间：2017 年 6 月 29 日　　体系实施时间：2023 年 11 月 10 日

2）法律地位证明文件有：

1营业执照　编号：91520112MA6E5BDT8Y

成立日期：2017年6月29日　　营业期限:至 无固定期限

经营范围的相关描述：正餐服务、餐饮服务、酒店管理、餐饮管理、餐饮服务；食品销售等；

地址：贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道 150 号 083 小区振华印象 2 楼

登记机构：贵阳市乌当区市场监督管理局

核准日期：2022年4月7日

2食品经营许可证　编号：JY35201120368056

有效期至：2027年9月7日，签发日期为2022年5月5日；

主体业态：单位食堂，经营项目：预包装食品销售、保健食品销售、热食类食品制售、冷食类食品制售、糕点类食品制售；

食品经营许可证地址：贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道 150 号 083 小区振华印象 2 楼；

签发机构：贵阳市乌当区市场监督管理局

3）审核范围内覆盖员工总人数：25 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

工作和生产方式：

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

午餐/员工上班时间：9:00；备餐时间：9:00-11:30；售卖时间：11:30-12:00；12:00-12:30；

晚餐/员工上班时间：16:00；备餐时间：16:30-17:30；售卖时间：下午：17:30-20:00；

办公活动/审核过程接待时间：8:00-12:00，13:00-17:00；

4） 范围内产品/服务及流程：

单位食堂热食类食品制售总流程图：1 原料验收→2 货物仓储→3 清洗→4 粗加工→5 烹饪→6 分餐售卖→7 洗消清洁→8 餐器具保洁

主食/米饭工艺流程：1 原料验收→2 贮存→3 领料→4 初加工(挑选异物清洗、淘米) →5 蒸煮→6 成品、留样→7 食堂售卖

注：面条、米粉为鲜面条直接煮制；饺子为预包装食品，直接煮制。

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

快餐/菜品工艺流程：1 原料验收→2 贮存→3 领料→4 预处理/初加工→5 切配→6 烹饪→7 不锈钢、密胺、陶瓷容器盛放→8 售卖

餐具清洗消毒：1 餐具→2 回收→3 清洗→4 消毒→5 备用

关键过程包括：

OPRP1 原料验收（显著危害：致病菌、农药、兽药残留、重金属、真菌毒素等；行动准则：畜禽肉类验收、合格供方、畜禽肉类产品动物检疫合格证明；蔬菜验收：合格供方、农残检测/快速测定仪/抑制率＜50%为合格；全部来自合格供方/畜禽肉要有动检票合格证/禽蛋类农残、兽残不超标/蔬菜类有农残合格报告/每年收集第三方检测报告等。）

OPRP2 烹饪（成品中心温度大于 70℃）；

OPRP3 餐具消毒（显著：危害致病菌残存；行动准则 ：不锈钢采用高温 120° C 消毒时间不少于 40 分钟；密胺餐具采用高温 100° C 消毒时间不少于 30 分钟，餐前开水烫 15 分钟）

需确认过程为售卖；

外包过程为：虫鼠害消杀、油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏。

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

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

无不适用条款。

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

■符合 □基本符合 □不符合

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

一体化管理体系文件自2023年11月10日发布、实施,成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。

企业有识别并收集了适用的法律法规和其他要求等外来文件。

食品安全及 HACCP 方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意。

食品安全及 HACCP 目标：食品卫生安全事故为零。

QEO 管理方针：诚信经营、规范管理、安全、卫生、健康、优质服务。

本年度（2024年5月15日）实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审，基本适宜，并符合现状；查见“过程目标考核清单”2023年11月至2024年5月份统计结果达到目标要求，如下：

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
总目标	客户/甲方就餐满意度（卫生、餐品、服务）90 分以上	每年根据调查平均分、评价加权法获得	95 分	合格
	产品社会监督抽查合格率 100%；	季度合格数/总数*100%	100%	合格
	油烟废气、噪声、废水、餐厨废弃物合规处置，节约管理；（《声环境质量标准》（GB 3096-2008）、《社会生活环境噪声排放标准》（GB 22337-2008）、《城镇污水处理厂污染物排放标准》（GB18918-2002）、《餐	年实际发生情况，甲方/学校检测；运行过程管理；管理制度执行情况检查；	完成	合格

	饮业餐厨废弃物处理与利用设备》（GB/T 28739-2012）、《机关食堂餐饮节约管理规范》（DB52/T 1738-2023））			
	火灾/爆炸/食物中毒/传染病/职业病/轻伤事故发生为0；	年实际发生情况	0	合格
综合办公室（含财务）	人员持健康证上岗率100%	年上岗数/总数×100%	100%	合格
	人员培训上岗率100%	年上岗数/总数×100%	100%	合格
	为管理体系的建立、实施和改进100%提供资金保障	年应提供/总数×100%	100%	合格
	固体废物合规处理100%	年处置数/总数*100%	100%	合格
	火灾为0	年实际发生情况	0	合格
餐饮部	产品社会监督抽查合格率100%；	季度合格数/总数*100%	100%	合格
	油烟废气、噪声、废水、餐厨废弃物合规处置，节约管理；（《声环境质量标准》（GB 3096-2008）、《社会生活环境噪声排放标准》（GB 22337-2008）、《城镇污水处理厂污染物排放标准》（GB18918-2002）、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》（GB/T 28739-2012）、《机关食堂餐饮节约管理规范》（DB52/T 1738-2023））	年实际发生情况，甲方/学校检测；运行过程管理；管理制度执行情况检查；	完成	合格
	火灾/爆炸/食物中毒/传染病/职业病/轻伤事故发生为0；	年实际发生情况	0	合格
	客户/甲方就餐满意度（卫生、餐品、服务）90分以上	每年根据调查平均分、评价加权法获得	95分	合格

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

1.1 H **总要求/FQEO 理解组织及其环境、食品安全管理体系：**发布了《质量、环境、职业健康安全管理手册》（JYLS-SC-2023 A/1）、《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》（文件编号：JYLS-QES-SC-2023 A/1）、前提方案、前提计划、危害控制计划等五体系文件，确定了影响体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部和内部问题。

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

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

2.2 合规义务/EO 合规性评价：公司在QEOFH管理手册中对合规义务进行了规定，综合办公室负责人袁世红介绍公司收集法律法规和其他要求的渠道包括专业网站、主管机构、书店、行业/协会、监管部门网站、顾客要求、合同要求等，提供有《适用的法律法规清单》；抽主要相关的法律法规名称、具体应用条款、应用过程、责任部门情况，记录了文件名称、编号、份数等。公司2024年3月20日进行了环境、职业健康安全合规性评价，对公司制售过程及餐食所涉及的环境因素、职业健康安全因素遵循环境法律法规和其他要求的情况进行了评价，有合规性评价报告：未发生违法事件、事故。

2.3 食品安全文化：公司在管理手册和法律法规和其它要求控制程序中对合规义务进行了规定，指定专人负责人收集公司适用法律法规和其他要求，获取渠道包括专业网站、主管机构、行业/协会、监管部门网站、顾客要求等；查有法律法规及标准清单，有主要相关的法律法规名称、具体应用条款、应用过程、责任部门，上述适用要求通过培训、文件、会议、网络使用相关人员明确要求，并确保严格执行。

2.4 方针、目标：公司于2023年11月10日发布了经副总经理刘富售批准的管理方针，管理方针包含在管理手册中，审核周期内未发生变化；现场观察管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实；通过宣传单、标识、合同、文件传递等方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺；现场副总经理刘富寿表示公司的管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺；提供了目标指标分解考核证据，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况，目标已经完成。

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

3.1前提计划/总则：公司在管理手册中进行了策划，结合企业实际情况、管理体系标准要求建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足HACCP/食品安全体系所需的卫生条件；企业的前提计划主要体现在前提方案、过敏原控制程序、脆弱性风险评估控制程序、放行控制程序等文件中，基本满足标准中有关前提计划的要求，批准人：刘富寿，保留了相关记录。

3.2 人力资源：提供岗位工作要求表，覆盖到公司副总经理、各部门及岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定；部门负责人表示体系覆盖总人数：25 人（提供花名册）含主要负责人 5 人；公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化；现场随机抽取综合办公室负责人袁世红、餐饮部陈梦的岗位工作要求表，基本满足要求；提供了关键岗位能力确认表，同时对上述人员进行了能力评定；在职务、教育学历、专业/职称、相关工作经历、培训学习方面进行了评定，结论：培训合格允许上岗，其中陈文友、张中宋提供有厨师从业资格证书。

3.3 良好卫生规范：组织策划了前提方案，包括对食堂及周边环境卫生、就餐区和操作区、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。前提方案的实施情况：建筑物和相关设施的构造与布局与文件一致：位于贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道 150 号 083 小区振华印象 2 楼贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司承包中国振华集团永光电子有限公司（国营第八七三厂）单位食堂热食类食品制售，与公司提供地理位置图、平面图、设备台账一致，包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；现场食堂总面积 1000㎡，其中后厨面积 200㎡，分为洗消间、面点间、水果间及蔬菜加工区、切配区、炒制/热食类食品制作区；用餐前厅 600㎡.....与平面图一致；查看热食类食品制售过程管理，与流程图基本一致；空气、水、能源和其他基础条件的供给满足要求，生产用水使用市政管网自来水公司提供，能源由燃气公司提供，配有有可燃气体检测报警仪；水是自来水公司；水流、气流和人流有区域划分，包括虫害控制、 废弃物和污水处理在内的支持性服务与文件一致。

3.4 产品设计和开发：餐饮部负责新菜品的开发，主要开发人员有刘富寿、袁世红、陈梦、刘荣等4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“什锦饽饽”的开发方案，任务来源：顾客要求；项目负责人为刘富寿，方案策划完成期限2024年06月01日，方案具体内容：收集整理和什锦饽饽制作相关信息，确定和什锦饽饽具体质量要求；策划原料的采购、确定加工所需烹饪器具、操作人员等能力是否满足客户质量要求；策划菜品制作过程相关资料：设计开发输入菜品配方表，包括：设计开发输入原料（香菇、藕片、莴笋条、淀粉丸子、猪肉等），设计开发评审记录（卫生要求及依据的标准、法律法规等），设计开发输出清单（包括什锦饽饽制作流程、烹饪时间、质量标准等工艺文件）以及设计开发验证报告；什锦饽饽开发方案完善、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制售设计的过程受控。

3.5 采购/外包管理：企业编制了《外部提供过程、产品和服务的控制》、《采购控制程序 》，对本公司单位食堂热食类食品制售所需物资的采购进行控制；程序规定了对外部供方进行评价并建立《合格供方名录》，经现场与公司负责人刘富寿确认，贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司承包贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道 150 号 083 小区振华印象 2 楼经营权项目，贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司根据要求制定采购计划，对来货物资进行进货检验，相关资质确认、供方评价等；公司确保了供方提供的原材料质量，不会对顾客交付合格产品和服务的能力产生不利影响；组织确保外部提供的过程保持在其管理体系的控制之中；规定对外部供方的控制及其输出结果的控制；考虑了供方提供的原材料满足顾客要求和法律法规要求；供方自身控制的有效性；对供方进行了评价；确定必要的验证或其他活动，确保外部提供的过程，产品和服务满足要求；公司对外部提供的过程、产品和服务控制的类型和程度取决于外部供方提供的过程、产品或服务对组织产品或服务符合要求可能造成的影响，组织应确定要对外部实施的具体控制要求；这些

控制旨在确保产品或服务提供按计划进行并符合要求，确保外部提供的过程、产品和服务不会对组织稳定地向顾客提供合格的产品和服务的能力产生不利影响；主要材料供方采用确认供方资质、业绩、质量等来评价，一年一次对供方进行评审；查 2024 年 1 月《合格供方名录》内容包含供方名称、供货品名、联系人、联系电话等，目前公司供方有：贵州瑞德源贸易有限公司/粮油、白玉区福又来食肉店/鲜肉食材、贵州黔大地生态农业有限公司/禽类、梅河口市长兴源农业科技发展有限公司/大米、贵州滋美源贸易有限公司/干货、调味品、修文县名茗蔬菜经营部/蔬菜；外包过程为：虫鼠害消杀、油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏；查对供方进行了评价，提供以上供方的评定记录表，评价内容包括：资质要求：资质齐全；供货能力：品质优良，供货及时，供货期间未出现质量问题；价格方面：价格合理；售后服务：态度良好，售后服务周到等；评定结果：品质优良、供货及时、价格合理、售后服务周到，符合我公司要求；评定结论：一致认为可以列入合格供方；评定人：同意列入合格供方，评定批准人：刘富寿，评价日期：2024 年 1 月 10 日；公司采购的产品主要对数量、产品包装、来料合格证、原材料质量证明书、原材料合格报告单等来验证产品质量；抽查 有贵州滋美源贸易有限公司 （供应：干货、调味品） 的营业执照、食品生产许可证复印件在有效期内，提供有十三香调味品、芝麻香油、白沙糖等调味品的检验检测报告；查梅河口市长兴源农业科技发展有限公司/大米生产商的营业执照、食品生产许可证复印件在有效期内；公司采购流程，负责人陈梦介绍：公司每天进行采购物资，由各档口厨师每天开菜单，通过微信群发给供应商，供应商汇总后按照要求送达采购物资，公司按照采购物资清单进行入库验收活动；查微信下达采购计划单、内容包括送货时间、商品名称、供应商、数量等；日期：2024 年 4 月 15 日采购计划 商品名称：西红柿 13 斤；红薯 60 斤；洋葱 5 斤；胡萝卜 50 斤；青菜 10 斤；大白菜 50 斤等，供方：修文县名茗蔬菜经营部，采购明确送货时间、商品名称、数量等，基本符合要求；有聚源隆盛原材料申购单，日期 2024 年 04 月 15 日，同时查到 2024 年 5 月 16 日、2024 年 6 月 17 日下达的采购计划及送货单；2024 年 5 月 13 日 鲜肉采购计划 商品名称：鸡肉 15 斤；肉丝 6 斤；排骨 54 斤；肉片 10 斤；肉沫 12 斤，供方：白玉区福又来食肉店、贵州黔大地生态农业有限公司，采购明确送货时间、商品名称、数量等，基本符合要求；提供白玉区福又来食肉店和贵州黔大地生态农业有限公司销售单，客户贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司 有单据编号，送货日期 2024 年 5 月 13 日 同时查有贵州黔大地生态农业有限公司 鸭子 8 斤采购计划及送货单；2024 年 3 月 18 日 采购计划 商品名称：细木耳 2 斤、大豆油（20 升）6 桶、家乐鸡汁（6 瓶）一箱，海天耗油 1 桶、冰糖 10 斤、筒筒辣椒 5 斤、八角 2 斤等，采购计划明确记入了送货时间、商品名称、供应商、数量，基本符合要求；并提供上述产品对方销售记录，总金额 2415 元，有经手人记录；

OPRP1 原料验收/关键控制点：抽食品采购与进货查验记录台账，2023 年 6 月 21 日生产白玉兰牌糕点小麦粉检检测报告，样单号：SL2309894-8 委托方广州岭南穗粮谷粮物股份有限公司 检测项目 25 项 经检验所检项目符合 GB2763-2021、Q/LNSL001S-2023 标准（蛋糕糕点用小麦粉）要求，检测机构：广州检验检测认证集团有限公司 报告日期 2023 年 8 月 23 日；北国香米（大米）检测报告 生产厂家：黑龙江北大荒米业集团有限公司，委托检验，检测机构：黑龙江省标检产品检测有限公司，检测项目 26 项，色泽气味、杂质、互混率、黄粒米含量、碎米、水分含量、加工精度、不完善粒含量、铅、镉、总汞、铬、无机砷、黄曲霉毒素 B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇；检测结论：所检项目符合 GB/T1354-2018 大米、GB2761-2017 食品中真菌毒素限量、GB2762-2022 食品中污染物限量要求，检测报告时间为 2024 年 5 月 20 日；猪分割肉 生产单位：贵州黔之灵食品有限公司 有动物检疫证明 NO:5285263959，日期：2024 年 05 月 31 日提供禽畜产

品质量安全检测合格证，编号 01，项目盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇，胶体金法，结果：合格，检测日期 2024 年 5 月 31 日，附厂家质量保承诺书；2023 年 7 月 18 日蒸鱼豉油（酿造酱油）检验检测报告，委托方：佛山市海天（高明）调味食品有限公司　检测项目 22 项 ，包括色泽、香气、滋味、体态、可溶性无盐固形物、全氮等，经检验所检项目中第 13 项为检验结果，其余项目符合产品明示质量指标：GB7719-2011,GB28050-2011,GB/T18186-2000 标准要求，检测机构：佛山市食品药品检验检测中心 报告日期 2024 年 08 月 02 日；十三香调味品检验报告 编号：SY20230211978 委托单位：驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司，检测机构：河南省产品质量检验技术研究院，检测项目 8 项，包括：标签、感官、磨碎细度、水分、总灰分、酸不溶性灰分、铅净含量等，检测结果符合 Q/ZWST0001S-2019 标准；2024 年 6 月 18 日购买西兰花、莲花白、小葱、香菜、黄瓜、莲藕、土豆、玉米、香菇等 25 种蔬菜，有农产品批发市场的快速检测结果报告单，检测项目有有机磷和氨基甲酸酯类农药残留，检测结果合格，检测机构为贵州农产品物流发展有限公司；

查外包过程相关控制如下：提供 有害生物防制服务合同：甲方/贵州聚源隆盛管理有限公司 公司地址：贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道 150 号 083 小区振华印象 2 楼，乙方(服务方):贵阳海侨生物科技有限公司 签订日期：2023 年 11 月 15 日 地址:贵州省贵阳市南明区朝阳巷 81 号，防制目标害虫:蟑螂、鼠，防制期限:自 2023 年 11 月 15 日起至 2024 年 11 月 14 日止，防制频次:每月 1 次；公司提供了贵阳海侨生物科技有限公司的营业执照、有害生物防制服务专业能力评价证书；厨余垃圾委托贵州黔鹰环卫服务有限责任公司进行处理 甲方:贵州聚源隆盛餐管理有限公司 （以下简称甲方） 乙方:贵州黔鹰环卫服务有限责任公司(以下简称乙方)签订日期：2024 年 1 月 1 日 为了减少含油废水对水体的污染，防止餐厨废弃物流入不法商贩手中危害人民身体健康，减轻废水对市政管网压力和减少下水管道的堵塞，现就对餐厨废弃物及废弃食用油脂清收事宜达成协议.....提供了贵州黔鹰环卫服务有限责任公司的营业执照，排污许可证（证书编号：91520112577106344l001Q）承诺书；烟道清洗由贵州梦洁源清洗服务有限公司每月进行清理 甲方:贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司 （简称甲方） 乙方:贵州梦洁源清洗服务有限公司(简称乙方） 地点:贵州省员阳鹅当区龙广路街道新添大道 150 号 83 小区振华印象工楼，服务范围：餐饮厨房的排烟系统含清洗直管道，在承包期内，乙方具有国家规定的相应的工作资质，废弃物(废液)的处理，应由乙方带离并按国家规定处置，因清洗施工造成的滴漏现象，乙方应当及时负责维修，确保甲方正常的经营；合同有效期从 2023 年 11 月 1 日起至 2024 年 11 月 1 日止；提供了贵州梦洁源清洗服务有限公司营业执照、大型油烟管道中央空调安装清洗维保服务企业资质证书（统一证书编号：BJZX-20221101309、证书有效日期:2022 年 11 月 011 至 2025 年 10 月 31 日）经确认，基本符合标准要求。

3.6 监视和测量：公司的监视和测量控制程序规定了监视测量资源的管理、校准、控制以及环境人员等要求，抽查“需检定设备器具台账”，主要包括温度计 TP300、电子台秤 TCS-150；现场提供了温度计 TP300、电子台秤 TCS-150 校准证书，但是以上校准证书已经超过一年；根据校准规范 JJG150-2011、JJG 539－2016 的要求，检定/校准周期一般不超过 1 年；以上已经开具不符合报告。

3.7 标识和追溯：现场查看标识清楚：各区域有简单标识，包括：更衣间、蔬菜加工间间、常温库房、厨房操作间、售卖处等，区域划分基本合理；采购产品有索证登记，使用有领用记录，主副食有留样管理，通过一系列管理达到可追溯要求；主食库内米、面、油存放于米面仓库内；米、面袋放置于隔板上，防潮，离地离墙，门常闭；油放置于不锈钢货架上，分层分隔存放，标识清楚；库房有排风扇通风良好、标识明

确，摆放整齐，同时保存有出入库记录；库房每天排查三无产品、物品码放是否整齐、标识有限期是否符合要求，检查人陈梦，检查符合要求；

公司编制了《食品留样管理制度》，规定留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，防止样品之间污染；在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 125g；取样工作完成后，将留样食品及时存放在专用的、具有冷藏功能的留样冰箱（柜）内，在冷藏条件下（0～4℃）存放 48 小时以上；抽 2024 年 4 月 30 日《（早餐)餐食品留样记录台账》留样食品名称：辣子鸡，留样时间 2024 年 4 月 30 日 6 时 51 分 留样量(g)132 餐次：早餐，保存条件：冷藏，留样人姓名：赵雍凤 处理时间：2024 年 5 月 2 日 6 时 51 分；留样食品名称：香菇肉丁 留样时间 2024 年 4 月 30 日 6 时 53 分 留样量(g)152 餐次：早餐 保存条件：冷藏 留样人姓名：赵雍凤 处理时间：2024 年 5 月 2 日 6 时 53 分；留样食品名称：榨菜肉沫 留样时间 2024 年 4 月 30 日 6 时 55 分 留样量(g)152 餐次：早餐 保存条件：冷藏 留样人姓名：赵雍凤 处理时间：2024 年 5 月 2 日 6 时 55 分；2024 年 4 月 30 日《（中餐)餐食品留样记录台账》留样食品名称：鲜椒巴沙鱼 留样时间 2024 年 4 月 30 日 12 时 06 分 留样量(g)165 餐次：中餐 保存条件：冷藏，留样人姓名：蒙荣琼，处理时间：2024 年 5 月 2 日 12 时 06 分；留样食品名称：农家小炒肉，留样时间 2024 年 4 月 30 日 12 时 09 分 留样量(g)：176 餐次：中餐 保存条件：冷藏 留样人姓名：蒙荣琼 处理时间：2024 年 5 月 2 日 12 时 09 分 留样食品名称：玉米肉沫 留样时间 2024 年 4 月 30 日 12 时 12 分 留样量(g)：166 餐次：中餐 保存条件 留样人姓名：蒙荣琼 处理时间：2024 年 5 月 2 日 12 时 12 分；现场抽查看到 2024 年 6 月 24 日的留样，早餐包括：辣子鸡、香菇肉丁、榨菜肉沫、卤鸡蛋、蒸包子、蒸饺；中餐有白米饭、海带萝卜炖仔排、糟香蒸水蛋、豆干回锅肉、炝拌黄瓜等样品，留样人赵雍凤；现场查看：留样柜内放置近 20 多个留样盒，留样盒放置留样标签，注明食品留样标签内容包括：留样餐次（早、中、晚）；留样品名；留样时间、留样克数、留样人，基本符合。

3.8 放行：公司主要提供热食类食品制售，包括各类菜品、米饭等主副食，餐厅产品原料包括各类禽肉类、粮米油盐、蔬菜等，调味品以预包装食品为主；策划编制了《外部提供的食品和服务控制程序》、《不合格品和纠正措施控制程序》等，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内规范内容没有发生修改；食堂的所有食材验收由餐饮部管理，中餐菜单，每周二下午由厨师长张中宋制定出下一周的菜单，报到公司食谱群，由副总经理刘富寿负责审核，审核无误后直接发给甲方管理员；甲方管理员审核后反馈给副总经理刘富寿；周五上午将厨师长张中宋菜单通过微信发给采购人员，进行采购；调味料和干货星期日和星期三送货；晚餐菜单一个季度一变，季度末前 2 天厨师长张中宋制定出下一季度的晚餐菜单，报到公司食谱群，由副总经理刘富寿负责审核，审核无误后直接发给甲方管理员；甲方管理员审核后反馈给副总经理刘富寿；餐饮部对食材采购验收提供《食品经营进货台账》，对原材料品质备注，厨师负责按照要求进行预处理、烹饪（含煎、炸、烙）、成品放行等，餐饮部厨师对采购的食材进行感官目测、收集采购产品的检验报告等检验放行；提供有菜单，现场观察，2024 年 6 月 24 日午餐：海带萝卜炖仔排、糟香蒸水蛋、豆干回锅肉、炝拌黄瓜米饭等。

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，由各档口厨师刘荣、陈文友等试尝；公司日常测量主副食中心温度采用拍照形式，同时将中心温度照片发至微信食堂工作管理群中。

OPRP2 烹饪/关键控制点：2024 年 4 月 28 日早餐《贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司菜品中心温度测量

记录》品名：辣子鸡，出锅时间：6:36，测量时间：6:40，中心温度：94℃，操作人：陈文友；品名：香菇肉，出锅时间：6:45，测量时间：6:50，中心温度：96℃，操作人：陈文友；品名：榨菜肉沫，出锅时间：6:50，测量时间：6:55，中心温度：97℃，操作人：陈文友；品名：白粥，出锅时间：6:50，测量时间：6:55，中心温度：97℃，操作人：陈文友；品名：蒸包子，出锅时间：6:55，测量时间：7:00，中心温度：95℃，操作人：陈文友；2024 年 4 月 28 日中餐《贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司菜品中心温度测量记录》品名：盐菜肉，出锅时间：10:36，测量时间：10:38，中心温度：95℃，操作人：刘荣 品名：尖椒木耳炒肉，出锅时间：10:43，测量时间：10:45，中心温度 89℃：操作人：陈文友；品名：青豆超肉沫，出锅时间：10:49，测量时间：10:52，中心温度：93℃，操作人：刘荣；品名：炒白菜，出锅时间：11:05，测量时间：11:07，中心温度：91℃，操作人：陈文友；2024 年 5 月 28 日早餐《贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司菜品中心温度测量记录》品名：辣子鸡，出锅时间：6:30，测量时间：6:35，中心温度：96℃，操作人：陈文友；品名：香菇肉，出锅时间：6:40，测量时间：6:45，中心温度：93℃，操作人：陈文友；品名：榨菜肉沫，出锅时间：6:40，测量时间：6:45，中心温度：97℃，操作人：陈文友；品名：卤鸡蛋，出锅时间：6:45，测量时间：6:50，中心温度：89℃，操作人：陈文友；品名：蒸饺，出锅时间：6:55，测量时间：7:00，中心温度：98℃，操作人：陈文友；2024 年 5 月 28 日中餐《贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司菜品中心温度测量记录》 品名：鲜椒豆花牛腩，出锅时间：10:36，测量时间：10:38，中心温度：90℃，操作人：陈文友；品名：农家小炒肉，出锅时间：10:40，测量时间：10:40，中心温度 92℃：，操作人：刘荣；品名：玉米肉沫，出锅时间：10:44，测量时间：10:46，中心温度：94℃，操作人：陈文友；品名：炒时蔬，出锅时间：11:02，测量时间：11:04，中心温度：90℃，操作人：刘荣；2024 年 6 月 11 日早餐《贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司菜品中心温度测量记录》品名：辣子鸡，出锅时间：6:20，测量时间：6:25，中心温度：92℃，操作人：刘荣；品名：香菇肉，出锅时间：6:30，测量时间：6:35，中心温度：95℃，操作人：刘荣；品名：榨菜肉沫，出锅时间：6:35，测量时间：6:40，中心温度：96℃，操作人：刘荣；品名：卤鸡蛋，出锅时间：6:40，测量时间：6:45，中心温度：89℃，操作人：刘荣；品名：白粥，出锅时间：6:50，测量时间：6:55，中心温度：97℃，操作人：刘荣；2024 年 6 月 11 日中餐《贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司菜品中心温度测量记录》品名：芸豆烧蹄髈，出锅时间：10:31，测量时间：10:33，中心温度：90℃，操作人：陈文友；品名：大头菜炒肉片，出锅时间：10:34，测量时间：10:36，中心温度 89℃：，操作人：刘荣；品名：鱼香茄子，出锅时间：11:11，测量时间：11:13，中心温度：88℃，操作人：陈文友；品名：蒜泥时蔬，出锅时间：11:20，测量时间：11:22，中心温度：90℃，操作人：刘荣；2024 年 6 月 23 日现场见：晚餐/品名：脆哨土豆泥，出锅时间：17:30，测量时间：17:35，中心温度：97℃，操作人：刘荣；品名：宫爆腰花，出锅时间：17:40，测量时间：17:45，中心温度：95℃，操作人：刘荣；品名：青椒荷包蛋，出锅时间 17:50：，测量时间：17:55，中心温度：96℃，操作人：刘荣；品名：青椒土豆丝，出锅时间：17:55，测量时间：18:00，中心温度：94℃，操作人：刘荣；2024 年 6 月 24 日现场见：中餐/品名：辣子鸡，出锅时间：6:20，测量时间：6:25，中心温度：96℃，操作人：刘荣 品名：香菇肉，出锅时间：6:30，测量时间：6:35，中心温度：94℃，操作人：刘荣；品名：榨菜肉沫，出锅时间：6:35，测量时间：6:40，中心温度：92℃，操作人：刘荣；品名：卤鸡蛋，出锅时间：6:40，测量时间：6:45，中心温度：90℃，操作人：刘荣；品名：白粥，出锅时间：6:50，测量时间：6:55，中心温度：97℃，操作人：刘荣；午餐：海带萝卜炖仔排，出锅时间：10:42，测量时间：10:44，中心温度：95℃，操作人：

陈文友；糟香蒸水蛋，出锅时间：10:46，测量时间：10:48，中心温度：90℃，操作人：刘荣；豆干回锅肉,出锅时间：10:49，测量时间：10:52，中心温度：90℃，操作人：陈文友；米饭,出锅时间：10:50，测量时间：10:51，中心温度：98℃，操作人：赵雍凤；馒头,出锅时间：10:49，测量时间：10:52，中心温度：97℃，操作人：杨飞燕；

OPRP3 餐具消毒/关键控制点：抽 2024 年 4 月 13 日《餐具消毒记录表》消毒内容及数量：碗：94 筷：114 勺子：36，消毒时间：14:00~16:00 方式：高温 120℃ 消毒人员：邓彩碧；2024 年 5 月 31 日《餐具消毒记录表》消毒内容及数量：碗：350 筷：560 勺子：185，消毒时间：14:00~16:00，方式：高温 120℃，消毒人员：邓彩碧；2024 年 6 月 8 日《餐具消毒记录表》消毒内容及数量：碗：270 筷：198 勺子：180，消毒时间：14:00~16:00 方式：高温 120℃，消毒人员：邓彩碧，以上餐具消毒完成后消毒柜内存放，有操作人及检查人签字；密胺餐具餐前开水烫 15 分钟的行为准则有执行但是没有保留信息。

3.9 产品撤回和召回：公司在管理手册中 8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了产品召回控制程序、不合格品控制程序；公司依据文件规定于 2024 年 1 月 11 日进行了食品召回演练记录，查有参加部门、人员、演练内容、效果等，评价：通过以上的演练，表明公司的各职能部门对于食品安全管理手册中的有关程序文件的理解和执行能力是能够满足要求的，但还应在现有的基础上加强学习、加深理解，以便更好的应用。

3.10 致敏物质的管理：公司在管理手册中对致敏物质的管理进行了规定，并策划了致敏物质控制程序，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程；现场提供了过敏原标识管理，经识别本公司致敏原物质：含麸质的谷类及其制品、甲壳类及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、乳及其制品、坚果及其制品等 ，识别基本充分；2023年11月11日对过敏原进行确认，确认：确认项目包括：原材料采购过程、餐饮食品加工过程、备餐和配送过程，针对制定的过敏原控制措施的能力进行确认，确认结果：过敏原控制措施制定适宜、充分，基本具备控制餐饮食品过敏原控制的能力，确认人：刘富寿；对过敏原进行验证，验证结果：通过抽检及客户反馈，均未发现及发生过敏原污染事件，基本符合；验证人员：刘富寿。

3.11 食品防护：公司在管理手册中进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施；在计划中对企业外部安全、企业内部安全、加工安全、储藏安全、运输、接收安全、水/冰安全、人员安全、信息安全供应链安全等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求；查2024年5月10日《食品防护计划确认记录》，确认食品防护计划的符合性/适用性，确认结论：有效 ；提供食品防护计划查验记录，验证时间：2024年5月9日，检查人员：陈梦，审核人员：刘富寿；查见开展了食品防护计划演练，日期：2024年1月15日，演练结果：通通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效；现场查见进入有《外来人员登记表》、进入厨房操作区等敏感区域在询问健康状况后由餐饮部负责人陪同带入；仓库有专人进行管理，每批出入库有出库单、产品冷却记录表，记录有数量、库存等信息；现场化学品在指定位置存放，设置专人专管，并加贴有标识，提供84消毒液配比记录、领用台账和出入库记录，符合。

3.12 食品欺诈预防：公司制定有《预防和控制食品欺诈程序》，策划了对公司原材料及产品脆弱性进行分析并有效控制，防止使用的原材料及公司产品潜在发生的欺诈性及替代性风险，确保脆弱性分析的全

面和有效控制；提供有食品脆弱性评估方案，查《影响因素评估表》，影响因素评估表主要因素包括有：供应链审查策略、供应商关系、供应商监管、质量或安全问题的历史、质量控制方法和规格的不完善检测频率、地理政治方面的考虑、欺诈史、经济异常等；潜在影响评估根据可能成为食品欺诈目标的食品或食品成分对公众健康、经济或监管机构的信誉产生的影响，评估潜在影响范围；公司提供了《原材料薄弱性评估表》，覆盖了食品原料、辅料等；对原物料特性、供应链掌控度等方面进行综合评估，综合风险等级分数评判：5-10 分为低风险，11-16 分为中风险，17-30 分为高风险，其中低风险按公司正常的原料验收流程执行，中高风险需制定控制措施；识别程度：识别掺假常规测试的复杂性；风险等级：高-无法通过常规测试方法鉴别出原物料的掺假和替代；中-鉴别出原物料的掺假和替代需要较复杂的测试方法，无法鉴别出低含量的掺假和替代；低-较容易和快速的鉴别出原物料的掺假和替代，检测精度高；评估冷冻鸡肉及其副产品、白面、大米、食用植物淀粉等综合风险等级为低，大豆油等级为中风险，低风险按公司正常的原料验收流程执行，中高风险制定控制措施，基本符合要求。

3.13 应急准备和响应：提供食物中毒应急演练记录，演练时间：2024年4月27日13:00-13:30 参练单位：综合办公室、餐饮部、后厨、餐厅，总指挥：刘富寿　演练现场指挥：陈梦 现场指挥部地点：食堂内演练分工及任务：演练领导小组：组长：刘富寿　副组长：陈梦；救护组：负责人由综合办公室袁世红担任，协助成员由管理层及甲方人员组成；应急救援组：负责人由综合办公室袁世红担任。协助成员由管理层及甲方人员组成，主要职责：负责食堂周围交通管制、人员疏导；负责对食用可疑食物，就地收集封存，以备相关部门检验；负责保护好现场，及时收集患者的呕吐物，以备相关部门检验；负责对食物贮存场所及炊具、餐具、容器等进行封存，待相关部门调查取证；维护现场秩序，引导医疗救护人员进入现场；舆情管控组：负责人由综合办公室袁世红担任。协助成员由管理层及甲方人员组成，主要职责：负责食堂现场员工的情绪安抚工作，舆情管控工作；负责网络舆情信息的监控工作；保障组：负责人由综合办公室袁世红担任。协助成员由管理层及甲方人员组成，主要职责：负责应急处置的物资、对讲机、中毒人员转送车辆及其它后勤保障；负责事故处理措施相关计划资金的落实，对救援行动提供资金保障；还包括：食物中毒应急演练物资准备明细表、食物中毒应急演练人员分工表、演练脚本等内容，与陈梦口头沟通评价结果为有效，未提供书面评价结果，现场提出改进意见。

4.1 危害控制/总则：公司在管理手册中对 HACCP 七个原理的应用进行了规定，并策划了《应急准备和响应控制程序》，形成了《危害控制计划》，小组组长刘富寿表示审核周期内未发生产品配方、工艺、加工条件变化等可能导致危害控制计划改变情况，目前新版危害控制计划为 A/1 版，开展了确认验证工作，暂未发生危害控制计划的更新。

4.2 预备步骤：公司在管理手册中任命了 HACCP 小组组长为：刘富寿，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司 HACCP 小组由不同部门的人员组成，包括了后厨、餐厅、行政人事、运营、品控等过程，包括卫生质量控制、制售流程、规范、工艺技术、设备设施、原辅料等部门人员，基本符合标准要求，目前由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与；查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员陈梦，基本合格；公司提供了《危害控制计划》，查产品描述情况：食品安全小组针对热食类食品制售所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等；抽查抽查原辅料及接触材料描述：蔬菜类 原料名称：新鲜叶菜类 生物特性：可能有致病菌、寄生虫；化学特性：可能农药残留，重金

属超标，符合 GB2762、GB2763；物理特性：可能含有泥砂、尘土、草渣等杂质；产地：贵州蔬菜批发市场；盛装和贮存情况：盛放于浅蓝色框、通风干燥贮存，初次择洗后存放于冷藏库；前处理：无；主食类 原料名称：大米 生物特性：可能有微生物，符合 GB2715、GB1354；化学特性：农药残留、重金属、真菌毒素，符合 GB2715、GB1354；物理特性：玻璃、小沙子等杂质；产地：东北；盛装和贮存情况：主食原料库，离地离墙，保持清洁干燥；前处理：无；畜肉类 原料名称：生鲜猪牛分割肉 生物特性：可能有寄生虫、病毒、致病菌，符合 GB2707；化学特性：兽药残留、过量添加剂残留，符合 GB2707；物理特性：泥沙、金属等杂质；产地：贵州 盛装和贮存情况：盛放于不锈钢盘，存放于冷冻库房；前处理：无；辅料 原料名称：老抽 生物特性：可能微生物超标符合 GB2717；化学特性：可能重金属超标，符合 GB2717；物理特性：无；产地：李锦记；包装和贮存情况：PET 瓶装，通风干燥贮存；前处理：无；抽终产品炒菜类产品、米饭类产品、馒头类产品特性进行了描述，包括：产品名称、餐饮企业、企业地址、原料名称、辅料名称、包装材料与包装方式、产品特性、保存方法及保质期、食用方法、消费者类型、注意事项等信息；炒菜类产品描述：产品名称：炒菜 原料名称：肉类 辅料名称：调味料、香辛料、油等；包装材料与包装方式/材料：不锈钢碗；包装方式：非密封包装；产品特性：素菜类对各类辅菜进行挑拣、清洗、切配、将调味料、香辛料等经过高温、短时间烹制而成，荤菜类以精选的肉整理后进行码味，再将各类处理好的蔬菜入锅，产品具有脆、嫩特点的热食食品；猪肉符合 GB2707；香辛料符合 GB/T15691；鸡精符合 SB/T10371；味精符合 GB2720；老抽、生抽符合 GB2717；醋符合 GB18187；食用油符合 GB2716；食用盐符合 GB2721；禽肉符合 GB2710 蔬菜初加工生产技术规程 DB11/T 506-2007；保存方法及保质期：保存方法：产品中心温度＞70℃；保质期：＜4 小时；食用方法：直接食用；消费者类型：一般消费者；注意事项：产品温度较高，小心烫伤；抽产品名称：米饭 原料名称：大米 包装材料与包装方式 材料：不锈钢碗；包装方式：非密封包装；产品特性：以精选的米，经过淘制、较长时间蒸制而成的热食食品；大米符合国家标准 GB1354、GB2715、 SB/T 10652-2012 米饭、米粥、米粉等制品；保存方法及保质期/保存方法：中心温度＞70℃；保质期：＜4 小时；食用方法：直接食用；消费者类型：一般消费者；产品名称：馒头 原料名称：面粉；辅料名称：安琪酵母；包装材料与包装方式/材料：不锈钢盘；包装方式：非密封包装；产品特性：以精选面粉，经过配比、和面、发酵、揉制、成型、醒发、气蒸、冷却而成的热食食品；面粉符合国家标准 GB1355；保存方法及保质期/保存方法：常温 24 小时；食用方法/直接食用；消费者类型/一般消费者；对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制，基本符合；提供了工艺流程并对其进行了描述：关键过程包括：1OPRP 点/烹饪（成品中心温度大于 70℃）；2OPRP 点/原料验收（显著危害：致病菌、农药、兽药残留、重金属、真菌毒素等；行动准则：畜禽肉类验收、合格供方、畜禽肉类产品动物检疫合格证明；蔬菜验收：合格供方、农残检测/快速测定仪/抑制率＜50%为合格；全部来自合格供方/畜禽肉要有动检票合格证/禽蛋类农残、兽残不超标/蔬菜类有农残合格报告/每年收集第三方检测报告等。）3OPRP 点/餐具消毒（显著：危害致病菌残存；行动准则 ：不锈钢采用高温 120° C 消毒时间不少于 40 分钟；密胺餐具采用高温 100° C 消毒时间不少于 30 分钟，餐前开水烫 15 分钟）需确认过程为售卖；外包过程为：虫鼠害消杀、油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏；结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求；提供食堂位置图、食堂平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化；现场观察：流程与现场实际基本一致，员工已注明关键控制环节； HACCP 小组对员工已确认，确认时间：2023 年 11 月 15 日，确认人：刘富寿、袁世红、陈梦、刘荣。确认结论：基本符合。

4.3 危害分析和制定控制措施：按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》；提供了《危害控制计划》，查《危害分析单》，具体包括了原料验收、清洗、配料、烹饪（含煎、炸、烙）、分餐、工器具消毒等过程；抽查危害分析，包括：危害分析表（采购、验收）加工工序：采购、验收 入库，采购、验收肉禽类，本工序被引入、控制或增加的潜在危害；危害：B 代表生物危害，C 代表化学危害，P 代表物理危害，B 病毒、致病菌、寄生虫，C 兽药、促生长素，潜在的危害是否显著？是/否：是；判定依据：无检疫证明的猪肉可能带有疫病、寄生虫；经过检疫的猪肉也可能带有致病菌 GHP 控制；无检疫证明的禽、猪肉可能未过休药期及吃过生长素 GHP 控制；能用显著危害的预防措施是什么：拒收无检疫证明的猪肉；后面的烹调过程：拒收无检疫证明的猪肉、禽肉；危害分析表（烹调前）加工工序：配菜 本工序被引入、控制或增加的潜在危害。危害：B 代表生物危害，C 代表化学危害，P 代表物理危害，B 致病菌；潜在的危害是否显著？是/否：否；判定依据：菜盆中可能有致病菌，可通过 PRP、GHP 控制；危害分析表（烹调）加工工序：块状肉禽类蒸、炒、烧；本工序被引入、控制或增加的潜在危害。危害：B 代表生物危害，C 代表化学危害，P 代表物理危害：B 致病菌残存潜在的危害是否显著？ 是/否：是；判定依据：烧、煮、焖等加工中心温度不明确，可能造成致病菌残存同，贮藏一周；能用显著危害的预防措施是什么：规定烧、煮、焖制时间及温度大于 70℃；该工序是不是关键控制点：是 OPRP；危害分析表（饭）加工工序：蒸煮；本工序被引入、控制或增加的潜在危害；危害：B 代表生物危害，C 代表化学危害，P 代表物理危害：B 致病菌残留；潜在的危害是否显著？ 是/否：是；能用显著危害的预防措施是什么：大米 15Kg，100 度蒸 10 分钟焖 10 分钟；该工序是不是关键控制点：否.....

4.4 危害控制计划：危害分析结果：1OPRP 点/烹饪（成品中心温度大于 70℃）；2OPRP 点/原料验收（显著危害：致病菌、农药、兽药残留、重金属、真菌毒素等；行动准则：畜禽肉类验收、合格供方、畜禽肉类产品动物检疫合格证明；蔬菜验收：合格供方、农残检测/快速测定仪/抑制率＜50%为合格；全部来自合格供方/畜禽肉要有动检票合格证/禽蛋类农残、兽残不超标/蔬菜类有农残合格报告/每年收集第三方检测报告等。）3OPRP 点/餐具消毒（显著：危害致病菌残存；行动准则 ：不锈钢采用高温 120° C 消毒时间不少于 40 分钟；密胺餐具采用高温 100° C 消毒时间不少于 30 分钟，餐前开水烫 15 分钟）；食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划等控制措施的确认工作，现场查见《危害控制计划确认记录》，确认人员：食品安全小组成员，确认日期：2024 年 5 月 20 日，结论为：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

4.5 HACCP 体系验证：制定了《食品安全验证程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况如下：PRP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；食品安全小组人员能力验证；产品安全性验证等；抽验证策划情况：产品安全性验证，包括餐具、餐食，每年验证 1 次，委托第三方进行，由食品安全小组组长负责；PRP 验证，每年进行 1 次，由食品安全小组进行等，基本符合策划的要求；现场查见《PRP 验证记录表》，验证时间：2024 年 5 月 20 日，验证人员：刘富寿、袁世红、陈梦、刘荣，结论：前提方案（PRP）的实施达到了预期效果。

提供检验报告 编号 Report No.LT0023 1200843 样品名称：米饭 委托单位：贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司 检验类别：委托检验 贵州省检测技术研究应用中心 检验项目：检验金黄色葡萄球菌，沙门氏菌，志贺氏菌等项目 检验方法：GB 4789. 10-2016（第二法）；GB 4789.4-2016；GB 4789. 5-2012 ；GB 4789. 14-2014（第一法）检验结论：合格 备注：留样时间：2023 年 06 月 02 日；检验报告 编号 Report

No.LT00231200841 样品名称：京酱肉丝 委托单位：贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司 检验类别：委托检验 贵州省检测技术研究应用中心 检验项目：检验金黄色葡萄球菌，沙门氏菌，志贺氏菌项目 检验方法：GB 4789. 10-2016 (第二法)；GB 4789. 4-2016；GB 4789. 5-2012 检验结论：合格 备注：留样时间：2023 年 06 月 02 日；检验报告 编号 Report No.LT00231 200842 样品名称：蒜泥瓜尖 委托单位：贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司 检验类别：委托检验 贵州省检测技术研究应用中心 检验项目：检验金黄色葡萄球菌，沙门氏菌，志贺氏菌项目 检验方法：GB 4789. 10-2016 (第二法)；GB 4789. 4-2016；GB 4789. 5-2012 检验结论：合格 备注：留样时间：2023 年 06 月 02 日；现场提供了餐具：筷子、勺子、大碗、餐盘；素菜：蒜泥瓜尖，肉菜：京酱肉丝；主食：米饭；加工用水：生活饮用水的第三方检验报告，但以上报告已经超过一年。（依据《食品安全法》要求和参考《食品安全国家标准航空食品卫生规范》（GB 31641-2016）中菌落总数、肠杆菌科、大肠埃希氏菌、致病菌等和《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中洗消剂残留量和微生物限量指标。）以上已经开具不符合报告。

4.6 危害控制计划记录的保持：公司在管理手册规定了应保留危害控制计划建立、运行、验证、更新的记录；危害控制计划记录的控制按照公司策划的《记录控制程序》实施。

4.7 环境因素、危险源识别评价：对办公区域有关的环境因素进行识别、评价，识别的环境因素主要包括：光辐射、电的使用、噪声排放、热排放、电脑维修废弃物、电脑废弃、电脑零部件废弃、电脑附件废弃、违章用电引起火灾等，评价后确定的综合办公室重要环境因素为：固废处置；识别了办公区域的危险源包括：插头、插座漏电引发触电、长时间伏案工作健康伤害、疲劳工作、开水箱烫伤等，经评价后确定的综合办公室不可接受风险为：火灾；识别了餐饮部环境因素包括：收货验收过程的车辆尾气、噪声、废包装、烂菜叶等，货物仓储过程的冰柜里面的冰、电能消耗等，清洗过程废水、剔除下来的菜叶、皮、壳、清洗杂质等，粗加工菜帮子、菜叶、下脚料等，烹饪（含煎、炸、烙、炒）过程的电能消耗、油烟废气、含油废水、排风机噪声、油烟机/风筒油垢等，分餐售卖过程的剩饭剩菜、餐厨垃圾等，洗消清洁过程的废水、餐厨垃圾等，餐器具保洁过程的废水、餐厨垃圾等；米饭蒸煮原料采购验收过程的车辆尾气、噪声、废包装，贮存能源消耗、鼠害、虫害、食品过期损失，领料过程大米消耗，初加工(挑选异物清洗、淘米)过程废水、杂物，蒸煮过程电能消耗，成品、留样过程的样品到期处置、电能消耗，食堂售卖剩饭剩菜、餐厨垃圾等；面食原辅料采购验收过程车辆尾气、噪声、废包装，原辅料预处理不合格品，配料消耗，发酵酵母等消耗，成型馅料等材料消耗，醒发能源消耗，蒸煮过程能源消耗，食堂售卖剩饭剩菜、餐厨垃圾等；菜品原料验收过程的车辆尾气、噪声、废包装、烂菜叶等，贮存过程的冰柜里面的冰、电能消耗等，领料过程的原料消耗，预处理初加工不合格品、下脚料消耗，切配过程的下脚料，烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）的电能消耗、油烟废气、含油废水、排风机噪声、油烟机/风筒油垢等，托盘存放过程汤汁遗洒，供餐过程的剩饭剩菜、餐厨垃圾等；餐具清洗消毒清洗废水、餐厨垃圾，消毒过程的废水、电能消耗，备用过程的电能消耗等；评价后确定的餐饮部重要环境因素包括：废气（油烟）、噪声（排风机）、废水（含油废水）、固废（含餐厨垃圾处置）；识别了餐饮部的危险源包括：收货验收过程的车祸、砸伤、磕碰等，货物仓储过程的冻伤、砸伤、磕碰、滑倒摔伤等，清洗过程滑倒摔伤、割伤、机械伤害等，粗加工机械伤害、刀具划伤等，烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）的烫伤、废气和噪声健康危害、磕碰、砸伤等，分餐售卖过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等，洗消清洁过程的滑倒摔伤、砸伤、划伤等，餐器具保洁过程的滑倒摔伤、砸伤、划伤等；米饭蒸煮原料采购验收过程的车祸、砸伤、磕碰等，贮存过程砸伤，领

料过程砸伤，初加工(挑选异物清洗、淘米)过程滑倒摔伤，蒸煮过程电伤、烫伤、留样过程的电伤，食堂售卖过程滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等；面食原辅料采购验收过程车祸、砸伤、磕碰等，原辅料预处理机械伤害，成型过程的过期食材，蒸煮过程烫伤、电伤，食堂售卖过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等；菜品原料验收过程的车祸、砸伤、磕碰等，贮存过程砸伤、电伤等，领料过程的砸伤、电伤，预处理初加工机械伤害，切配过程的刀具划伤、机械伤害，烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）的烫伤、废气和噪声健康危害、磕碰、砸伤等，托盘存放过程烫伤，供餐过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等，餐具清洗消毒滑倒摔伤、触电等；经评价后确定的餐饮部不可接受风险包括：火灾/爆炸、食物中毒、传染病、职业病、滑倒摔伤、高温烫伤、机械伤害、电伤。

评价后确定的公司范围内重要环境因素包括：废气（油烟）、噪声（排风机）、废水（含油废水）、固废（含餐厨垃圾处置）。经评价后确定的公司范围内不可接受风险包括：火灾/爆炸、食物中毒、传染病、职业病、滑倒摔伤、高温烫伤、机械伤害、电伤。

4.8 环境、职业健康安全运行控制：

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

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

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

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

火灾/爆炸：由于餐饮企业使用明火进行烹饪，火灾成为一种常见的风险；电气设备故障、燃气泄漏等因素都可能引发火灾事件；公司对消防安全要求进行落实并实施监督检查；现场火灾防控措施包括安装火灾报警器和灭火设备，并进行定期检测和维护；定期进行员工火灾应急演练，并确保员工对火灾的处理方法和逃生路线有所了解；在合适位置设置安全警示标识，警示顾客注意安全；消防器材按重点、要害部位和各类物质特点配备，定点摆放，查见 “消防器材台账”以及消防设施位置示意图，后厨、餐厅、仓库均配备有灭火器用于突发火情，规定严禁它用或随意变动位置，有进行妥善保管，保险铅封不准随意去除，消防器材进行登记造册，并有按规定要求每月进行一次点检，应急物资储备齐全，并基本满足消防安全要求。有设置严禁烟火等安全警示标识；审核未发现后厨、餐厅及仓库消防器材遮挡、挤占现象；负责人刘富寿介绍，要求每年至少组织一次消防应急演练，以提高员工消防安全突发紧急情况应对措施。

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

传染病：员工健康和卫生状况直接关系到食品安全，未经培训的员工可能对食品安全规范不了解，潜

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

职业病：现场查餐饮行业涉及到 GBZ188 中的职业危害因素为噪声、高温、中暑，现场观察由于独立厨房的设计，噪声基本可控，危害性极小；现场的格局和配置的通风、降温设施齐全，作业时间间断性，故暂时不需要进行职业病体检和职业危害因素检测；提供了从业人员健康证和劳保用品发放记录，使用劳保用品有手套、口罩、工服、帽子等，按需领用；负责人陈梦也介绍日常通过采取改善工作环境、提升后厨通风设施、控制油烟排放、安装噪声消除设备以减少和预防危害，个人佩戴口罩、手套、耳塞等，减少对有害气体、刺激性物质和噪声的接触；定期进行健康检查和健康监管，确保员工所有疾病都得到及时治疗和控制；抽查员工 2023 年 11 月至 2024 年 5 月《食堂从业人员健康情况晨检记录表》均合格。

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

高温烫伤：预防人身伤害控制：上岗前对工人进行操作工艺、安全操作规程进行培训，询问后厨烹饪过程厨师刘荣、陈文友，有接受安全教育培训；个体防护：各档口厨师有依据岗位需要佩戴相应的劳保用品（工作服、口罩），同时公司加强班组安全管理活动，提高员工安全生产意识；其中陈文友、张中宋提供有厨师从业资格证书。

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

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

单位食堂热食类食品制售各过程环保和安全运行控制情况：收货验收过程的废包装、不合格品、废弃物等，采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；收货验收过程的车祸和砸伤，采取措施：送货司机和车辆要严格审查，按照甲方告知要求场内作业，装卸过程轻拿轻放，选择合适的搬运共计，现场为地牛；装卸人员经过安全告知和培训；清洗过程的污水、地面冲洗水、沉淀池处理后废水，污水经过甲方污水处理系统后排放；甲方统一监控管理；现场未发现积水、跑漏滴撒现象；清洗过程的冷水作业健康伤害、砸伤、磕碰，采取措施：清洗过程冷水作业佩戴塑胶手套，温水清洗；操作过程轻拿轻放、选择合适的盛放工具和容器，预留合理的作业空间等；粗加工过程的废弃物、下脚料采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；粗加工过程的机械伤害、电伤，

与负责人张田芳沟通，日常通过一下措施预防触电：加强职工的电气安全技术教育，防止错误操作；严禁手部沾水接触充电器、电源；严禁非专职电气人员进行停、送电操作；增加用电安全常识，增强预防事故的能力；设保护接地装置和接零；对裸露导体及危险设备的隔离防护；禁止带电检修或搬迁设备；对用电设备和安全装置定期检修，使其处于良好状态；加强用电的安全管理和检查；对不符合要求的电缆、电线接头及裸导线要及时整改；严禁违章用电；开关箱设置漏电保护器；使用安全电压；做好触电急救工作，及时处理电气事故，并适时进行演练，以确保战之能胜；同时做好电气安全资料档案管理工作；制定安全标志，并做好安装、维护、检查、宣传；减少制售过程中对人员的伤害，加强对工人的三级安全意识培训，提高安全意识.....机械伤害制定了设备操作规程，悬挂了安全警告标识在相应的作业区域，现场设备设施均有相应的防护装置，设备机械防护措施基本完好；刀具使用过程中要注意操作技巧，采用熟练操作工；现场电闸箱标识有“有电危险”“请随手关门”“当心机械伤人”等；烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）的油烟和油烟污垢、含油废水、噪声、低效能源使用等，油烟经过油烟净化机之后排放，由甲方统一监控；油烟污垢由油烟系统清洗甲方外包单位进行；烹饪过程的油烟健康伤害、机械伤害、噪声伤害、电伤、烫伤等，采取措施：现场厨师佩戴口罩、耳塞等防护用品，注意用电安全的警告标识；分餐、售卖过程的餐厨垃圾，采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；提供了餐厨垃圾处置协议和处置记录；分餐、售卖过程的烫伤、食物中毒、摔倒、滑倒、食物过敏等，采取措施：烫伤，上岗前对工人进行安全操作规程培训，询问售卖过程人员张秋艳、袁双琴等，有接受安全教育培训；个体防护：操作工有依据岗位需要佩戴相应的劳保用品（工作服、口罩、手套），同时公司加强班组安全管理活动，提高员工安全生产意识；有制定烫伤应急预案，查看处理措施包括：迅速冷疗、迅速脱去衣物、迅速转移烧烫伤工人等；摔伤主要是指后厨和餐厅地面有水渍导致的滑倒摔伤，现场发现餐饮地面比较滑，较容易摔伤，现场陈梦介绍日常会监督水迹情况，及时清理，现场有注意摔伤的警示标识；预防工伤事故首先需员工提升自我安全意识，专注于当下行为，切勿分心；要眼观六路，辨识周边环境可能存在的危险因素，提前预防；根据地面水渍、油污情况，调整清理频次；地面卫生清洁分区域进行，预留通行通道，并作警示标识；通道、光线、照明充足；台阶、门槛高度设置符合人体行走习惯，避免过高、过低或高度不一；走路时视线位于正前方，不左顾右盼，查看手机或文件时应停在原地；上下楼梯不相互拥挤、不追逐打闹；遵章守纪，不做违规和冒险行为；洗消清洁过程的污水、地面冲洗水，洗消剂化学品管理和化学物质的排放，采取措施经过隔油池之后统一排入甲方污水处理系统，最后排入市政管网，指标统一由甲方监控；洗消清洁过程的电伤、砸伤、磕碰，为防止砸伤，在开始装卸作业之前进行详细的计划和准备工作，选择合适的装卸工具和设备，确保货物正确地摆放，以及合理地安排作业区域等；现场清洁工罗花琴、张正平佩戴防护用品，如手套、防滑鞋、工作服等；电伤，严禁手部沾水接触充电器、电源；严禁非专职电气人员进行停、送电操作；增加用电安全常识，增强预防事故的能力等；隔油池不需要人员进入；餐器具保洁过程的废水排放、含油废水、餐厨垃圾、污水处置等，采取措施经过隔油池之后统一由甲方处理，最后排入市政管网；指标统一由甲方监控；餐厨垃圾提供了餐厨垃圾处置协议和处置记录；提供了隔油池清掏外包协议和处置记录。

4.9E 0监视、测量、分析和评价：开展对识别的：领导管理和资源提供过程（管理层）、管理体系策划、建立与运行的管理过程（综合办公室）、人力资源管理过程（综合办公室）、采购过程（餐饮部）、制售服务提供过程（餐饮部）、产品放行过程（餐饮部）各个过程的监视、测量、分析和评价，包括关键

过程绩效的完成性等，进行分析、评价以改进过程；公司建立了《监视、测量、分析和评价控制程序》作为评价其绩效所依据的准则，规定和描述了监视、测拭、分析与评价的方法、以确保有效的结果、实施监视和测量的时机、分析、评价和沟通监视和测量结果、评价绩效并确定管理体系的有效性；负责人刘富寿和陈梦均表示，废气、噪声、废水等的监测由甲方统一管理和实施，由甲方担负相关责任，现场未提供甲方的报告。

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ■符合 □基本符合 □不符合

提供的管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围、审核频次、审核方案的编制等；企业近期于 2024 年 4 月 25 日-26 日实施了一次 QEOFH 内审；现场与刘富寿、袁世红、陈梦沟通，发现三位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，对内审员能力提出质疑？对内审是否得到有效的实施和保持提出质疑？以上已经开具不符合报告。

企业有对管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过 12 个月）体系实施后于 2024 年 5 月 15 日实施了 1 次管理评审，管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，过程有效。

3.4 持续改进 ■符合 □基本符合 □不符合

1）不合格品/不符合控制；

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

2）纠正/纠正措施有效性评价：

现场交流食品安全小组组长刘富寿，其表示公司目前运行基本稳定，审核周期内未发生不符合情况；公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的1项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正和纠正措施，进行验证合格。

3）投诉的接受和处理情况：无

4）审核组提出的改进建议：

a.现场发现运行过程中的卫生安全问题/隐患，如：更衣室距离后厨/操作间太远，容易导致交叉污染，个别小库房门口未设置挡鼠板，面点间及操作间天花板在虫鼠害消杀后未及时关闭，冷藏柜内放置肉类半成品的容器未加盖，员工洗手消毒区未配备消毒用酒精，员工通道灭蝇灯未开启等，日常一定要加强 监督管理，杜绝以上问题发生，采取预见性、预防性措施，严格按照前提计划实施。

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

c.确保人员能力和意识；现场人员QEOFH 的能力、意识要加强，尤其是管理层和内审员（已经开具不符合报告）。

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

3.5 体系支持 ■符合 □基本符合 □不符合

1）资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

认证范围公司覆盖场所情况：覆盖1个场地：贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道150号 083小区振华印象2楼，提供职工就餐服务合同书：甲方/中国振华集团永光电子有限公司（国营第八七三厂），乙方/贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司，丙方/贵州振华置业投资有限公司，签订日期2022年3月1日，合同期限自签订合同之日起3年，由乙方为甲方的职工就餐、公务和商务接待提供餐饮服务；该场地的产权人为丙方，乙方保证已取得该场地的使用权及场地所设餐厅的合法经营权。

企业目前体系覆盖有效人数：25人，其中含管理人员5人，含厨师、工作人员等；公司设置了组织架构，包括：管理层、食品安全小组、餐饮部、综合办公室；单位食堂热食类食品制售配备了所需的设备：现场食堂总面积1000㎡，其中后厨面积200㎡，分为洗消间、面点间、水果间及蔬菜加工区、切配区、炒制/热食类食品制作区；后厨有配置洗手池、洗菜池、洗肉池、洗工具池；厨房配置厨具包括：不锈钢桶、冰箱、操作台、绞面机、刀盒、地架、电饼铛、豆浆机、封膜机、和面机、货架、加热台、绞肉机、烤箱、两眼灶台、米饭蒸车、双眼大锅、水池、二层货架、四层货架、四眼煲仔炉、两眼灶台、洗手池、消毒柜、削片机、灶台、煮饺锅、煮面炉、煮面汤锅、保洁柜、操作台、切菜机等；现场配置有：办公室一间15㎡、食品留样冰箱1个、库房一间20㎡；消毒柜和留样柜放置在前厅售卖窗口处；前厅售卖处7个档口，用餐前厅 600㎡；场区内运输采用双层供餐车；后厨和前厅配置有：灭蝇灯、应急灯、消防指示牌、消防栓、灭火器、燃气报警、烟感、监控等；贵州振华置业投资有限公司为食堂配置了配电柜；餐具采用密胺、不锈钢、包括一次性餐具；监视测量资源包括：台秤和中心温度计；现场提供了温度计 TP300、电子台秤 TCS-150校准证书，但是以上校准证书已经超过一年，（根据JJG 150-2011、JJG 539－2016的要求，检定/校准周期一般不超过1年）以上已经开具了不符合报告；办公室配有电脑、打印机等办公设备，配置了通讯和交通设施；环保/安全设备/设施：灭火器、排风扇、3个油烟净化器、分类垃圾桶/泔水/餐厨垃圾设施、燃气和烟感声光报警装置、防爆风机、油烟处理系统/水循环、燃气备用线路/回路等；废水/含油废水的处置直接从二楼管道排放至一楼通过小区的隔油池等措施处理；留有安全通道和安全出口，有标识、无堵塞；特种设备：货梯（为丙方/贵州振华置业投资有限公司所有，由其进行检定/校准和管理，包括组织燃气公司定期监测液化气上压力表，管道维护管理等安全附件的管理）现有基础设施配备基本充分。

2）人员及能力、意识：

抽查关键人员（副总经理/组长：刘富寿，综合办公室：袁世红，餐饮部：陈梦，员工代表：夏艳等）有 QESFH 要求及方针、目标的意识，各级人员有对其工作所涉及的环境因素、危险源的意识，有对其工作所涉及的环境影响的意识，以及体系运行对他们责任要求的意识；他们对管理体系有效性的贡献，包括对改进绩效的贡献；不符合管理体系要求的后果，包括他们的工作活动的实际或潜在的后果；相关事件调查的信息和结果；与他们相关的职业健康安全危险源和风险，且员工明白如果员工发现了可能造成伤害和健康损害的危险情况或危险环境时，他们自己消除并向公司报告该情况，不会有遭受惩罚的风险，做到安全第一的意识。其中陈文友、张中宋提供有厨师从业资格证书。

3）信息沟通：

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

正和预防措施等。

4）文件化信息的管理：

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

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：单位食堂热食类食品制售

E：单位食堂热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O：单位食堂热食类食品制售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道150号 083小区振华印象2楼贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司承包中国振华集团永光电子有限公司（国营第八七三厂）单位食堂热食类食品制售

H：位于贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道150号 083小区振华印象2楼贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司承包中国振华集团永光电子有限公司（国营第八七三厂）单位食堂热食类食品制售

注：一阶段进行过变更，变更理由：根据现场实际经营地理边界范围和经营许可证获得。

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，贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司的

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

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

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

□ 推荐认证注册

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

□ 不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组：张 丽　黄 刚　郭增辉

被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

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

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

2、为了双方的利益，希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件：包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响的事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排，确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况，请贵公司按照要求接受监督审核，监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩，以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核，证书将会被暂停，请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司，以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行，请贵单位遵守认证合同相关责任和义务，按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核，有可能提前较短时间通知受审核方，希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS（中国合格评定国家认可委员会）认可标志的认证证书，应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核，如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定，被认证方应接受政府主管部门的抽查；根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时，恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下，可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中，对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉，电话：010-58246011；也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉，以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。