

项目编号：20618-2024-QEOFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：邢台慧百膳餐饮服务有限公司

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）：汪桂丽

审核组员（签字）：马焕秋

报告日期：

2024年8月21日

北京国标联合认证有限公司编制

地址：北京市朝阳区北三环东路8号1幢-3至26层101内8层810

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：汪桂丽

组员：马焕秋



受审核方名称：

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	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1FSMS-1043149	E
2	马焕秋	组员	审核员	2023-N1FSMS-1296764	E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	石文兴、郑玉华、	向导	受审核方
2	无	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（**食品安全管理体系**）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：

ISO 22000:2018

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☒单一体系审核；

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：《食品安全法》、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》GB 31654-2021、《食品安全法实施条例》、《食品召回管理办法》等。



e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农残最大残留限量》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 5749-2022 《生活饮用水卫生标准》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08月21日 上午至2024年08月21日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年3月1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）：

位于河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街6号邢台慧百膳餐饮服务有限公司的资质范围内的餐饮服务【餐饮服务经营者（集体用餐配送单位的热食类食品制售）】

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：河北省邢台市柏乡县中兴路博驰众创空间一楼

办公地址：河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街6号

经营地址：河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街6号

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）：无

1.5.4 一阶段审核情况：

于2024年8月20日-2024年8月20日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：

前提方案实施情况、危害控制计划实施情况、供方管理、人员能力等。

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（2）项，涉及部门/条款：办公室/F7.2；餐饮部/F8.5.4.5



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时限：2024 年 9 月 20 日前提提交审核组长。

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 8 月 20 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

前提方案和危害控制计划实施情况、供方和产品质量食品安全管理、人员能力等。

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、确认及验证工作；

审核周期内未发生重大的食品安全事故；未发生重大的投诉事件，未受到上级监管部门的处罚等；

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 ISO22000:2018 运行和认证活动重视，公司结合餐饮管理服务（热食类食品制售）加工过程，制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》等文件，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对前提方案、危害控制计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，初运行体系，持续保持需重点关注。现场观察发现对原料验收索证索票方面还需要关注食品安全方面证据充分性。内审员及相关主要人员对体系标准和内审知识和应用方法培训需要加强，交付过程温度控制需规范。公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：

餐饮制售分餐售卖环节风险较高，建议持续关注；

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

无

二、受审核方基本情况



1) 组织成立时间：2023 年 8 月 18 日，体系实施时间：2024 年 03 月 1 日

2) 法律地位证明文件有：

现场检查《营业执照》正本原件，编号 91130501MACRDUC10R 有效期：2023 年 8 月 18 日至长期；经营许可证原件，食品经营许可证编号：JY21305240002762，有效期至 2029 年 7 月 30 日，经营范围：餐饮服务。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）一般项目：外卖递送服务；餐饮管理；食品销售（仅销售预包装食品）；食用农产品零售。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）；

公司加工厂房出租方邢台金可食餐饮服务有限公司经营许可证：食品经营许可证编号：JY213050100176，有效期：2021 年 2 月 27 日至 2026 年 2 月 26 日；

主体业态：餐饮服务经营者（中央厨房；集体用餐配送单位），经营项目：含热食类食品制售。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：13 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：单班

4) 范围内产品/服务及流程：

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

该公司于 2024 年 03 月 11 日依据 ISO22000:2018 标准要求建立了食品安全管理体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。

结合公司热食类食品制售的过程策划了管理手册、危害控制计划、前提方案、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1) 组织的内外部环境、相关方需求及合规义务的策划和管理

与总经理王晓萌沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，收集对公司实现目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。外部环境从政治环境、法律（含标准）、经济环境、社会文化环境、自然环境等，内部环境包括：企业文化、公司价值观、知识积累、绩效等方面进行了分析和评价，提供“组织内外部环境要素识别表”。

提供法律法规及其他要求清单，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、ISO 22000:2018、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》等，基本覆盖了公司热食类食品制售所适用的法律法规。

抽查《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准》等法规标准文件，均在有效期内，基本符合。

企业变更的策划：公司初次导入体系，暂未发生变更。

2) 管理体系策划情况

该公司按照 ISO22000:2018 标准策划了公司的食品安全，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，支持公司体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

注册地址：河北省邢台市柏乡县中兴路博驰众创空间一楼

经营地址：河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街 6 号

认证范围：

F：位于河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街 6 号邢台慧百膳餐饮服务有限公司的资质范围内的餐饮服务【餐饮服务经营者（集体用餐配送单位的热食类食品制售）】

管理体系范围包含在《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：烟道清洗，虫鼠害防治，餐厨废弃物处置、委托检测；。

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

3) 公司管理方针的适宜性、有效性

公司于 2024 年 3 月 1 日发布了经总经理批准的食品安全管理方针：

食品安全方针：

注重餐饮食品安全，重视食品卫生安全，提供优质餐饮；

遵循客户至上，食品安全为本方针，打造餐饮业社会化最具竞争力品牌。

管理方针包含在管理手册中。管理方针通过会议、培训、文件传递及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对食品安全体系的承诺。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

截止目前未发生变更。

4) 组织结构、职责分工和履行情况

公司总经理结合食品制销及体系要求等，策划了组织结构，包括：领导层、食品安全小组、办公室、餐饮部、供销部等，机构设置合理，职责权限明确；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。

5) 目标的实施和考核情况

公司在《管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。

建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

食品安全目标：	计算方法	考核频次	完成情况（2024.1-2季度）
顾客投诉处理率 100%	（顾客投诉处理的数量/总的投诉数）*100%	每季度	100%
食品安全事故 0	统计食品安全事故的次数	每季度	0
市场抽查不合格次数 0	统计市场抽查不合格次数	每季度	0

目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。

查有《标分解及完成情况考核表》，编制：郑玉华，批准：王晓萌，记录考核日期，抽查公司总目标完成情况，目标均已完成。

6) 法律法规的识别及获取情况

提供《法律法规及其他要求清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：中华人民共



和国食品安全法、食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、ISO 22000:2018、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》等。基本覆盖了许可范围内热食类食品制售所适用的法律法规，

抽《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》等法规标准文件，均在有效期内，基本符合。

组织通过培训、会议、文件发放等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。

7) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

公司确定所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品管理体系。安全产品实现情况的策划：

现有内部资源的能力：公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：

一、现有内部资源的能力：

该公司与邢台金可食餐饮服务有限公司签订了中央厨房承租合同，中央厨房地址为河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街，租赁期限：2024-3-1 至 2025-2-28；租赁面积 2000 m²，合同签订日期为 2024 年 3 月 1 日；

1) 邢台慧百膳餐饮服务有限公司注册地址：河北省邢台市柏乡县中兴路博驰众创空间一楼，经营地址：河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街 6 号，公司位置无外来污染源；

2) 组织的规模情况/资源配置情况：租赁厂房总面积 2000 平方米，租赁期限：2024-3-1 至 2025-2-28，基本满足热食类食品制售需要。

3) 企业外包过程：烟道清洗，虫鼠害防治，餐厨废弃物处置、委托检测；

4) 目前企业拥有员工 13 人，包括 4 名管理人员，单班制，无倒班。

5) 主要设施有：中央厨房分为切配间、熟制区、面点区、清洁区、出餐区，1 冷藏库面积约 20 m²，1 冷冻库 20 m²、馒头冷冻库 10 m²、保鲜库 25 m²、常温库面积约 10 m²、3 条装餐线；员工更衣室、风淋室；设有卫生间在加工间外

6) 生产设备：洗菜池，切菜机，去皮机，刀具，案板消毒柜，自动炒菜机 3 个，6 个单头炉灶，汤锅 3 个、和面机 1，揉面机 1、8 个蒸箱、烙饼称 7 个、馒头机 1 台，压面机 1 台，留样柜 1 格，自动洗碗机 1 台，自动洗箱机 1 台；

7) 监视和测量设备：数字中心温度计 1 支、电子台秤 2 台；

8) 安全设施：可燃气体报警器 6 个。

环境良好，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。

基本满足热食类食品制售需要。

二、工艺流程图：

1、菜品、汤品加工流程：原料验收(OPRP1)→储存→粗加工→切配→烹饪(CCP1)→留样→分餐→装箱→配送(CCP2)→餐具回收→餐具清洗消毒(OPRP2)

2、米饭加工流程：原料验收→储存→淘洗→蒸制→留样→分餐→装箱→配送→餐具回收→餐具清洗消毒(OPRP2)

特殊过程：烹饪过程 关键过程：烹饪过程

外包过程：烟道清洗，虫鼠害防治，餐厨废弃物处置、委托检测

三、对于需要使用环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、制售、仓储、虫鼠害管理



等进行了规定要求，具体形成了、《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，策划基本能满足热食类食品制售需要。

策划基本合理。

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

1) 前提方案管理情况

公司编制了《前提方案》 2024 年 03 月 1 日实施；编制依据：生产（卫生）规范 1：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、生产（卫生）规范 2：《餐饮服务食品安全操作规范》及 CNCA 专项技术规范： GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》；内容包括生产环境、建筑物的卫生要求、车间布局的卫生要求、人员健康、卫生要求、清洁程序、虫害控制、采购原辅料的卫生要求、供水控制、废弃物的控制、有毒、有害物品的控制、防止交叉污染、检验的控制、产品信息/消费者意识、食品安全工作巡检、返工的控制等。基本符合标准对策划的要求；

前提方案的实施情况包括：

a) 建筑物和相关设施的构造与布局；

位于河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街 6 号，与公司地理位置图、平面图一致。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

该公司与邢台金可食餐饮服务有限公司签订了中央厨房承租合同，中央厨房地址为河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街，租赁期限：2024-3-1 至 2025-2-28；租赁面积 2000 m²，合同签订日期为 2024 年 3 月 1 日；

1) 邢台慧百膳餐饮服务有限公司注册地址：河北省邢台市柏乡县中兴路博驰众创空间一楼，经营地址：河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街 6 号，公司位置无外来污染源；

2) 主要设施有：中央厨房分为切配间、熟制区、面点区、清洁区、出餐区，1 冷藏库面积约 20 m²，1 冷冻库 20 m²、馒头冷冻库 10 m²、保鲜库 25 m²、常温库面积约 10 m²、3 条装餐线；员工更衣室、风淋室；设有卫生间在加工间外

3) 生产设备：洗菜池，切菜机，去皮机，刀具，案板消毒柜，自动炒菜机 3 个，6 个单头炉灶，汤锅 3 个、和面机 1，揉面机 1、8 个蒸箱、烙饼称 7 个、馒头机 1 台，压面机 1 台，留样柜 1 格，自动洗碗机 1 台，自动洗箱机 1 台；监视和测量设备：数字中心温度计 1 支、电子台秤 2 台；安全设施：可燃气体报警器 6 个。与平面图一致。

查看餐食加工间餐食加工、服务提供过程管理，与流程图基本一致。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；

对人流物流有区域划分，洗消后的餐器具运至保洁柜与餐食加工分段进行；热食制作使用的能源为天然气；生产用水为自来水，提供有水质检测报告；



公司用水是自来水，为生产用水,有水质检测报告，委托第三方每半年检测一次，检测结果合格。

d) 包括虫害控制、 废弃物和污水处理在内的支持性服务：

在仓库门口、餐食加工区配备有灭蚊灯，窗户均有安装纱窗，要求员工随手关门，现场查看餐食加工间虫害防治情况，无鼠迹，灭蝇灯防控无异常，基本符合要求。

垃圾桶存放在洗消间门口指定位置，现场配置了两个垃圾桶均带盖，标识了湿垃圾和干垃圾。

虫害防治、厨余垃圾处理委托有资质的单位进行处理，有服务协议。

与邢台大强杀虫服务有限公司签订了有害生物防治合同，服务期限：2024.5.15-2025.5.15

与河北厨余废弃物处置有限公司签订了餐厨废弃物处置协议，服务期限：2024.1.1-2025.1.30，提供了企业餐厨废弃物处置许可证，在有效期内；

由河北壤鑫工程管理有限公司负责厨房油烟管道系统清洁，提供有油烟管道清洗服务企业资质证书，在有效期内；

e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性：

生产设备：洗菜池，切菜机，去皮机，刀具，案板消毒柜，自动炒菜机 3 个，6 个单头炉灶，汤锅 3 个、和面机 1，揉面机 1、8 个蒸箱、烙饼称 7 个、馒头机 1 台，压面机 1 台，留样柜 1 格，自动洗碗机 1 台，自动洗箱机 1 台；基本符合热食类食品制售的要求；大部分为不锈钢材质，易清洁维护。

有设备维护保养记录。

f) 供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料） ；

见“7.1.6 条款”审核记录；

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运：

配有保鲜库、冷冻库、常温库，蔬菜等放置于冷藏库，肉类等冷冻品放置于冷冻区；现场查看，由于目前是学校放假，生产任务较少，冷冻库和冷藏库零库存；调味料、大米、食用油等放置于仓库货架，隔墙离地，有标识牌，卫生状况良好，放置有挡鼠板、灭蝇灯；

h) 防止交叉污染的措施

物流、人流通道设置合理；

员工进如车间洗手消毒，有洗手消毒设施；

设备清洗消毒；

刀具生熟分开使用；

i) 清洁和消毒；

提供了 2024.3-2024.8 油烟净化器清洗台账，清洗人员，清洗方式：威猛先生；刘保林；

提供了工作服、帽、鞋清洗消毒记录，查 2024.6.21 日，鞋、帽、工作服数量 40，消毒人：胡一伟；消毒方式：紫外线消毒 ；



提供了 2024.1-2024.6 餐厨废弃物处置台账，2024.5.31，数量 175kg,处理单位：河北厨余废弃物处置有限公司；处理人：马俊江；

询问相关负责人：销售旺季每月进行油水分离器进行清理，污水直排进市政管网处理；地面使用 84 消毒液进行清洁消毒，但未有形成记录，已现场沟通整改

j) 人员卫生

提供《人员健康检查记录》，每日对员工健康状况、手部消毒等进行检查，确保食品卫生安全；餐饮部人员办理了

健康证，均在有效期；

车间入口处设有体温检测仪，员工进入车间时检测体温，体温异常者不准入车间操作；

健康证见“办公室”审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。

k) 产品信息/消费者意识

该企业的产品主要是热食类食品制售；

客户群体主要是普通消费者

2) 采购管理情况：

目前企业采购的食材主要是组织采购的原料有大豆油、面粉、蔬菜、豆制品、肉类、调味料、鸡蛋、大米、杂粮等；餐具主要有餐盒、汤杯、保温箱、汤桶。

企业编制《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法,满足评价准则要求的产品供方可被评为合格供方。

查《合格供方名录》：

供方名称	供应原料
河北颂隆商贸有限公司	蔬菜、豆制品
邢台萌发商贸有限公司	大豆油
桥东区林辉调料经营部	调料、干货
邢台市信都区邢民仓储服务中心司	食用盐
邢台市梁氏商贸有限公司	肉
邢台市桥东区瑞杰食品门市	大米、杂粮)

.....

随机抽查：

供方名称：北京优冷冷链科技有限公司，主要供应产品：餐盒

有本公司委托外检报告：

产品名称：餐盒



报告日期：2024.8.18；生产日期：2024.8.1；

检测项目：游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌

检验结论：符合

检验单位：河北冠卓科技股份有限公司

供方名称 3：日照市食之安粮油食品有限公司岚山分公司，主要供应产品： 非转基因大豆油

供方资质：

有在有效期内《营业执照》、《食品经营许可证》复印件

有出厂检验报告

产品名称：大豆油

报告日期：2024.5.11；

检测项目：色泽、滋味、气味、酸值、过氧化值、冷冻试验、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、烟点

检验结论：符合

同时查有 2024 年 4 月 19 日出厂合格报告；

有大豆油第三方检测型检报告

报告日期：2024.1.10；

检测项目：色泽、滋味、气味、透明度、酸价、过氧化值、水分及挥发物含量

检验结论：符合

检验单位：谱尼测试

供方名称：邢台金沙河面业有限责任公司，主要供应产品： 小麦粉

供方资质：

有在有效期内《营业执照》、《食品生产许可证》复印件；

产品名称：小麦粉

有检验检测报告

报告日期：2024.5.13，生产日期：2024.5.4；

检测项目：感官、水分、灰分、面筋质、标签

检验结论：符合

检验单位：河北恒一联华检测科技有限公司

有 邢台金沙河面业有限责任公司小麦粉产品出厂检验报告

报告日期：2024.5.2，生产日期：BXT20240502 1005；

检测项目：气味、口味、色泽、杂质、水分、灰分、面筋、降菌数量、净含量

检验结论：符合



供方名称：桦川县顺发物流有限公司，主要供应产品：大米

供方资质：

有在有效期内《营业执照》、《食品生产许可证》复印件；

产品名称：大米

有大米出厂检验报告

报告日期：2024.3.11

检测项目：碎米、杂质、不完善粒含量、黄粒米含量、互混率、加工精度、色泽气味、黄曲霉毒素、铅、镉、汞、无机砷、标签

检验结论：符合

有 孝感广盐华源制盐有限公司

有在有效期内《营业执照》、《食品生产许可证》复印件；

食盐产品出库检验报告

报告日期：2024.3.18；

检测项目：粒度、氯化钠、水份、水不溶物、硫酸银、碘强化剂、亚铁氰化钾、感官检验

检验结论：符合

同时查有 2023 年 11 月 25 日合格出库检验报告

来自河北省邢台市襄都区 万民市场

查 有石家庄双鸽圣蕴食品有限公司 猪分割肉 2024 年 5 月 29 日 有动物检疫合格证明 NO1338662762

有肉品品质检验合格证 NO08990494 结果：合格；

有 石家庄双鸽圣蕴食品有限公司 猪分割肉 2024 年 6 月 1 日 有动物检疫合格证明 NO1338663671

并有肉品品质检验合格证 NO09005399 结果：合格；

有非洲猪瘟自检报告 日期 2024 年 6 月 1 日 PCR 法 记录试验结果：阴性；

查 有 2024 年 6 月 2 日河北颂隆商贸有限公司 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留 大白菜、青椒、包菜、蒜苗、蒜苔抑制率检测合格；

查 有 2024 年 5 月 8 日河北颂隆商贸有限公司 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留 冬瓜、青笋、胡萝卜、土豆抑制率检测合格；

查 有 2024 年 4 月 26 日河北颂隆商贸有限公司 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留 新土豆、胡萝卜、青椒抑制率检测合格；

鸡蛋：南和晟奕家产品店 生产日期 2024 年 2 月 18 日产品出厂检验表，项目外包装、色泽、滋味、气味、



状态，检测合格；

公司送货用车为出租方甲方车辆，有在有效期内行驶证。

查采购合同：

有邢台市桥东区瑞杰食品门市大米合同，邢台市梁氏商贸有限公司肉类合同，明确供货产品、质量、交付要求、双方权利和义务，均有该公司与供方公章。

日常组织所需原辅料都是根据订单情况结合库存通过电话向供方下达采购任务，一般供方送货上门或公司人员采购回来。

采购过程符合控制要求。

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，不合格情况见餐饮部审核记录。

公司未使用食品添加剂。

外包服务控制：

虫害防治、厨余垃圾处理由出租方委托有资质的单位进行处理，有服务协议。

与邢台大强杀虫服务有限公司签订了有害生物防治合同，服务期限：2024.5.15-2025.5.15

与河北厨余废弃物处置有限公司签订了餐厨废弃物处置协议，服务期限：2024.1.1-2025.1.30，提供了企业餐厨废弃物处置许可证，在有效期内；

由河北壤鑫工程管理有限公司负责厨房油烟管道系统清洁，提供有油烟管道清洗服务企业资质证书，在有效期内。

该公司与河北冠卓检测科技股份有限公司 签订委托食品检验技术服务，有技术服务协议，在有效期内。

公司无食品添加剂使用。

3) 监视和测量管理情况：

公司的《监视和测量设备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制等要求。经识别，组织的计量器具主要包括数字中心温度计 1 支、电子台秤 2 台，均能提供有效的检定/校准报告，见 附件。

安全设施：可燃气体报警器 6 个，委托河南正信检测技术服务有限公司提供校准服务，校准日期：2024.6.11；符合要求。

4) 可追溯性及撤回/召回管理情况

公司策划并保持有《产品撤回控制程序》，对需要召回/撤回的情形及召回的流程进行了规定，内容符合要求。经沟通，公司产品质量稳定，未发生重大的食品安全问题投诉，无产品召回情况的发生。

公司依据程序文件的规定于 2024 年 5 月 15 日进行了模拟召回的演练。查有产品召回计划、原因分析、



产品召回记录、产品召回报告等。

模拟召回产品：辣子鸡；数量 120kg

问题描述：2024 年 5 月 15 日中午，顾客反应送过来的顾客反映辣子鸡有变质、异味，经餐饮部对留样品尝确定有异味；

原因分析：由于辣子鸡的原料鸡肉在放置过程中忘记放在冰箱中，导致部分变质；

处理方式：该批次的产品停止供应，召回所有已售食品，作为餐厨垃圾处理。

通过采购、加工、销售及交付记录可实现追溯。

现场查见：

——餐食加工间各区域有简单标识：有蔬菜、水产、肉品清洗池；区域划分基本合理；

——原料仓库主要是大米、干货、调味品、大豆油等，分区摆放，有简单标识，有基本离地离墙，现场查看主要食材的生产日期及保质期标签标识，基本符合要求，涉及过敏原原料分开存储，但在标识方面还需要加强，已现场沟通改进；

——抽《留样记录》，留样日期：2024.6.17 午餐，样品名称：巧克力馒头、鱼香肉丝、土豆片炒肉、三色豆芽，留样数量 130 克；留样人：魏丽娟；销毁时间：2024.6.19

5) 危害控制计划策划及实施管理情况：

查食品安全小组组长：郑玉华，组员：马俊江、石文兴、王晓萌，组长郑玉华来自营销部，马俊江来自餐饮部。组长郑玉华高中学历，工作经验 3 年，参加了 HACCP 体系，ISO22000 内审培训，每年或定期的当地质监部门食品安全与卫生管理培训；马俊江初中学历，从事餐饮工作 10 年，构成合理。

同时在《危害控制计划》中明确了公司食品安全小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了总经理、餐饮部、办公室、营销部人员，小组成员包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与。

公司提供了《危害控制计划》；

查原辅料、产品描述情况：

食品安全小组/HACCP 小组针对热食类食品制售所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。

蔬菜：

1、生物特性 沙门氏菌（/25g 或/25mL）n5，c0，m0、

金黄色葡萄球菌（/25g 或/25mL）n5，c1，m100CFU/g(mL)，M1000CFU/g(mL)

大肠埃希氏菌 O157: H7（/25g 或/25mL）n5，c0，m0

2、物理特性：菜体的色泽、形状、大小、菜面的完整度、洁净度、组织软硬程度及其均整程度良好，



新鲜、无异味、状态正常，无腐烂霉变现象

3、化学特性 符合 GB 2762-2022、GB 2763-2021 标准要求

4、接收准则：GB2762-2022 、 GB2763-2021；

畜肉类：

1、生物特性： 无腐烂变质现象、致病菌不得检出；

2、化学特性： 砷/（mg/kg） ≤ 0.5 ；铅/（mg/kg） ≤ 0.5 ；汞/（mg/kg） ≤ 0.05 mg/kg；

克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇不得检出；氯挥发性盐基氮/(mg/100g) ≤ 15 ；

3、物理特性：肌肉经指压后凹陷部位恢复慢,表皮和肌肉切面有光泽，具有畜种固有的色泽,具有畜种固有的气味，无异味，无肉眼可见物

4、接收准则：GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》

5、贮存条件：-2℃—-16℃；

酱油：

1、生物特性：黄曲霉毒素 B1 （ μ g/kg） ≤ 5.0 ；沙门氏菌（/25g 或 mL）n5，c0，m0

金黄色葡萄球菌（/25g 或 mL）n5，c2，m100CFU/g，M10000CFU/g；

菌落总数（CFU/mL）n5，c2，m5 $\times 10^3$ ，M5 $\times 10^4$

大肠菌群（CFU/mL）n5，c2，m10，M102

2、化学特性：氨基酸态氮/（g/100ml） ≥ 0.4 、Pb（mg/kg） ≤ 1.0 、总砷（mg/kg） ≤ 0.5 、3-氯 1,2-丙二醇（mg/kg） ≤ 0.4

3、物理特性：具有产品应有的色泽、气味和滋味，无异味；不混浊、无正常视力可见外来异物，无霉花浮膜。

4、接收准则：GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》

5、贮存条件：常温保存，防污染

餐饮容器具（不锈钢制品，包含餐具）

1、生物特性：无

大肠菌群（CFU/mL）n5，c2，m10，M102

2、化学特性：理化指标符合国家相关食品容器具卫生标准要求；

3、接收准则：符合 GB/T15067.2-2016 的要求

查看终产品描述——米饭：

1、物理特性：经浸泡蒸制加工后，色泽白润，口感柔软。；

2、生物特性：各卫生的指标达到 SB/T 10652-2012 的卫生标准要求；



3、贮存条件：中心温度 60℃ 以上不超过 2 小时。

.....

产品特性描述准确，符合要求。

预期用途主要为一般消费者食用；

主要的食用方式为直接食用，产品的保质期一般为：中心温度 60℃ 以上不超过 2 小时。

对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制，基本符合。

食品安全小组从产品验收到运输销售过程，提供产品工艺流程图（编入 HACCP 计划文件内）：流程图与销售现场相符。小组成员又对此流程图到现场根据实际加工步骤进行验证，提供了流程图的验证报告。对每一步工序进行详细的说明。

1、热食类制售流程：

菜品、汤品加工流程：原料验收(OPRP1)→储存→粗加工→切配→烹饪(CCP1)→留样→分餐→装箱→配送(CCP2)→餐具回收→餐具清洗消毒(OPRP2)

米饭加工流程：原料验收→储存→淘洗→蒸制→留样→分餐→装箱→配送→餐具回收→餐具清洗消毒(OPRP2)

特殊过程：烹饪过程 关键过程：烹饪过程

外包过程：烟道清洗，虫鼠害防治，餐厨废弃物处置、委托检测
并有面类流程图

确认结果：基本符合

并结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求。提供工厂位置图、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化。

现场观察流程图与热食类食品制售过程基本相符；食品安全小组成员对此流程图到现场根据实际加工步骤进行确认，确认时间：2024-03-1，体现在《HACCP 确认报告》中，基本符合要求。

食品安全小组首先对采购、制作、销售过程步骤从生物的化学的物理的危害进行分析，确定了终产品的危害可接受水平，对每个过程中存在危害的发生的可能性和危害的严重性进行评估，确定危害是否显著，经识别 2 个 CCP 点，确定了 2 个 OPRP 点。

对操作性前提方案和 HACCP 计划的控制措施及组合措施组合进行了确认，并提供有《危害控制计划确认记录表》

确认的方法：会议评审、能力和人员能力确认；

确认时间 2024 年 3 月 1 日；



确认依据：

生产（卫生）规范 1： GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

确认内容：OPRP 点、CCP 点选定的依据及监控方法、纠偏措施等

确认结果：控制措施组合有效；基本符合。

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

经识别确定了 OPRP 点和 CCP 点

OPRP1 原料验收：

行动准则：水果、蔬菜每批次收取农残检测合格报告；肉类每批次收取动物检疫合格证明

OPRP2：餐具消毒：

行动准则：红外线消毒保持 120 度，15-20 分钟；洗碗消毒机温度 85 度以上，40S 以上；

CCP1：菜品熟制

关键限值：烹调中心温度 70℃ 以上

CCP2：配送

关键限值：配送到达中心温度 > 60℃

公司在制定的《危害控制计划》中，规定了纠偏措施，经查阅和现场检查相关记录，发现纠偏措施可行、有效。以确保终产品的卫生安全。目前未发生。

未能提供配送温度检测记录——已提出不符合，其他控制基本符合。

7) 管理体系的验证、确认、评价和分析

组制定了《确认和验证程序》，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：

危害控制计划验证、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。

查：前提方案验证，验证时间：2024 年 5 月 20 日，验证人员：马俊江、王晓萌、石文兴、郑玉华；

结论：PRP(含 GMP)、能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

该组织主要为提供后厨的热食类食品制售服务，对空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求，定期对产品进行第三方送检。

抽查产品的卫生验证报告和餐具消毒验证报告：

提供餐具、饭菜的第三方委托检测报告：



热菜：红烧肉

报告编号：GZA202421260

检测日期：2024.8.1；

检测项目：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌；

检测结果：未检出

检测单位：河北金泓检测科技有限公司；

热菜：炒萝卜丝

报告编号：GZA202421261

检测日期：2024.8.1；

检测项目：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌；

检测结果：未检出

检测单位：河北金泓检测科技有限公司；

馒头：

报告编号：GZA202421263

检测日期：2024.8.1；

检测项目：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌；

检测结果：未检出

检测单位：河北金泓检测科技有限公司；

提供了生产用水的检测报告：

名称：厨房水龙头水；

报告编号：MAD4XRLG2-S-2024-06018；

检测日期：2024.6.18；

检测项目：总大肠菌群、菌落总数、铅、汞、色度、臭和味、PH、锰、铜、氯化物等；

检测结果：合格

检测单位：河北金泓检测科技有限公司；

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



1) 内部审核

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《内部审核计划》，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 6 月 15-16 日；审核组组长：郑玉华；组员：马俊江；

2024 年 6 月 1 日有内审组长、内审员任命书，现场交流内审审核组长郑玉华、组员马俊江交流，对内审流程、内审知识、对内审所涉及体系标准条款并不熟悉，内审员能力存在不足。已在办公室 F7.2 条款开具不符合项整改。

查《内部审核实施计划》覆盖了标准要求条款，基本符合要求。有首次会议签到表，均有各部门人员签字。

查《内审检查表》：抽餐饮部/办公室，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；

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：餐饮部，不符合项内容：发现大米放置在地面上；不符合 ISO 22000:2018 标准 8.2.条款。另抽餐饮部内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《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：1.内审组在本次进行的管理体系内审中，对体系各个部门的文件体系及现场符合性，通过提问、查证、观察等方式进行了审核，并收集了公司管理体系运行的符合性证据，含食品安全管理体系。所建立的管理体系符合本公司的特点和实际，通过本次内审得出结论，公司的管理体系是符合管理体系标准的,管理体系运行是有效、充分的、适宜的。

2.本次审核在肯定符合项的同时，对不符合项提出了整改要求，并规定在有效日期内关闭。各个部门对提出的不符合项都制定纠正措施和整改排期。

2) 管理评审

企业管理手册对管理评审做出规定,每年至少进行一次管理评审,内容基本符合要求。

查企业编制管理评审计划,策划于 2024 年 6 月 30 日进行管理评审。

管理评审按计划进行了实施，由王晓萌主持进行，各部门于评审前完成管理评审的输入文件并以书面形式报食品安全小组组长。

参加人员：总经理、食品安全小组组长、各部门负责人，有会议签到记录。

管理评审书面输入内容有：管代及各部门工作总结，包括 ISO22000 体系的整体运行情况、识别体系改进或



更新的需

求、食品安全方针和目标完成情况的分析报告、内部审核报告、预防和纠正措施评价报告、采购质量、顾客反馈意见及满意度等。

查 有管理评审报告：参加人员、目的、依据、方式、内容、综述，管理评审的结论：在评审会上，经过综合讨论分析就公司的管理方针和目标的贯彻、运行现状及适用性、符合性和有效性做出如下结论：管理体系运行基本有效、充分和适宜

改进建议：针对工艺流程，组织公司人员对管理体系标准进行系统的培训。

查 有 2024 度管理评审改进计划：有原因分析、纠正预防措施、完成期限 2024 年 7 月 30 日前。管理评审的管理基本符合标准要求。

3.4持续改进

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制

企业编制了《不合格及潜在不安全产品控制程序》，内审检查出的不合格，责任部门已制定纠正和纠正措施，未发生其他不合格。

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，已进行了原因分析，采取纠正措施，进行验证有效。

原辅料进货验收过程主要由餐饮部负责，发现不合格产品（主要是蔬菜不新鲜）当场退回，更换。

生产加工过程主要由餐饮部负责，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办公室负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

均无采取纠正措施的需求。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握不符合控制程序、纠正和预防措施控制程序的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司编制并执行《纠正和预防措施控制程序》，规定了采取纠正措施的时机、对不合格或潜在不合格的原因进行分析、采取相应的对策措施等，制定的纠正措施、预防措施程序中规定的要求满足标准要求。负责人介绍公司在运行过程中对发现的不合格都会采取纠正、纠正措施以防止不合格或不符合再次发生，同时也会举一反三，采取预防措施以防止发生不合格或不符合。公司内审时发现办公室的 1 项不符合项进行了原因分析、纠正措施和验证，公司未发生严重投诉不合格的情况。公司对纠正及预防措施的管理基本符合要求。

3) 投诉的接受和处理情况：

顾客投诉的处理主要由餐饮部负责，审核周期内未发生投诉情况。



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）：

邢台慧百膳餐饮服务有限公司主营资质范围内的餐饮服务【餐饮服务经营者（集体用餐配送单位的热食类食品制售）】，与邢台金可食餐饮服务有限公司签订了中央厨房承租合同，中央厨房地址为河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街，租赁期限：2024-3-1 至 2025-2-28；租赁面积 2000 m²，合同签订日期为 2024 年 3 月 1 日；

1) 邢台慧百膳餐饮服务有限公司注册地址：河北省邢台市柏乡县中兴路博驰众创空间一楼，经营地址：河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街 6 号，公司位置无外来污染源；

2) 组织的规模情况/资源配置情况：租赁厂房总面积 2000 平方米，租赁期限：2024-3-1 至 2025-2-28，基本满足热食类食品制售需要。

3) 企业外包过程：烟道清洗，虫鼠害防治，餐厨废弃物处置、委托检测；

4) 目前企业拥有员工 13 人，包括 4 名管理人员，单班制，无倒班。

5) 主要设施有：中央厨房分为切配间、熟制区、面点区、清洁区、出餐区，1 冷藏库面积约 20 m²，1 冷冻库 20 m²、馒头冷冻库 10 m²、保鲜库 25 m²、常温库面积约 10 m²、3 条装餐线；员工更衣室、风淋室；设有卫生间在加工间外

6) 生产设备：洗菜池，切菜机，去皮机，刀具，案板消毒柜，自动炒菜机 3 个，6 个单头炉灶，汤锅 3 个、和面机 1，揉面机 1、8 个蒸箱、烙饼称 7 个、馒头机 1 台，压面机 1 台，留样柜 1 格，自动洗碗机 1 台，自动洗箱机 1 台；

7) 监视和测量设备：数字中心温度计 1 支、电子台秤 2 台；

8) 安全设施：可燃气体报警器 6 个。

环境良好，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源；

现场观察：组织餐食加工各区域内水泥道路硬化，路面清洁，排水通畅，环境整洁，后厨布局基本合理，基本配套设施较为齐全，员工洗手更衣等工作设施基本齐全。

组织餐食加工区周围四周已绿化，无污染，可避免灰尘飞扬和积水。

餐厅内有封闭的垃圾箱，有湿垃圾和干垃圾标识。

餐食加工区道路采用水泥铺设，无污染，可避免灰尘飞扬和积水。周围没有发生不良气味、有毒有害气体、煤烟或其它有碍卫生的设施。没有饲养与食品加工无关的动物。

烹饪加工区域地面、墙面、天花板清洁，无虫鼠出现。

2) 人员及能力、意识：

组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；



查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供《岗位任职要求》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

提供《员工能力评价表》，对员工从教育、培训、技能、经验、食品安全意识等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工，共 13 人。

抽石文兴、郑玉华、马俊江、魏丽娟能力评定表，评估结果：胜任。

8 月初公司对管理人员郑玉华、石文兴进行岗位互调，总经理表示为了培训综合能力人才。

询问审核周期内人员招聘情况：审核周期内未发生。

查培训过程管理情况：

提供有《2024 年度培训计划》；培训策划内容包括了危害控制计划、MP、SSOP、PRP、OPRP、CCP 相关知识，餐饮服务规范、采购技巧、烹饪技巧、管理手册和程序文件、应急演练相关知识培训等方面。

培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

抽查培训记录表：

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
--------	--------	---------	------	---------

2024-03-16	管理手册和程序文件	骨干员工	“ 笔试 p 口试	p 有效 □ 不足
------------	-----------	------	-----------	-----------

“ 基本有效

2024-6-12	危害控制计划	骨干员工	“ 笔试 p 口试	p 有效 □ 不足
-----------	--------	------	-----------	-----------

“ 基本有效

2024-8-8	GMP、SSOP、PRP、OPRP、CCP 相关知识	骨干员工	“ 笔试 p 口试	p 有效 □ 不足
----------	----------------------------	------	-----------	-----------

“ 基本有效

1) 场与内审组长郑玉华、组员马俊江交流，内审流程、内审知识、对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足。

2) 未提供出公司管理人员已进行 ISO22000:2018 标准培训相关证据。

上述提出书面不符合项。

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织不涉及特种作业人员。

其中内审员经总经理任命、培训合格后上岗，基本符合；

查 马俊江 中式烹调师 三级 高级工 证书编号末 001006，发证日期 2022 年 3 月 28 日；

查健康证管理情况：

公司在前提方案人员管理中规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上



岗工作，基本符合标准要求。

提供了健康合格证，随机抽查：

郑玉华：编号末 241827，发证日期：2024.7.22，发证单位：邢台市任降区人民医院

马俊江：编号末 133039，有发证日期：2024.8.13，发证单位：邢台市襄都区京东社区卫生站

石文兴：编号末 132631，发证日期：2024.8.13，发证单位：邢台市襄都区泉乐社区卫生站

高江云：编号末 403532，发证日期：2024.5.3，发证单位：邢台市三力健康体检中心

3) 信息沟通：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定：

查内部沟通管理情况：

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

查内部报告管理情况：相关负责人表示公司员工对公司发展政策及各项要求基本掌握，员工也比较认可，能够感受到公司的文化情怀。

公司建立了专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理，降低食品安全问题的风险及隐患，如内审发现的不符合项及时报告给了总经理，并作为管理评审输入内容进行了评价。

4) 文件化信息的管理：

公司在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划》、《管理制度》、各部门管理制度文件以及所要求的记录。

公司文件分类及构成：一级文件：一体化管理手册。

二级文件：公司编制了程序文件 40 份、危害控制计划，基本包括了食品安全体系标准要求的程序。

三层次文件：操作规程、各部门管理制度文件。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在发布前由总经理批准。2024-03-01 对体系文件进行发布实施：

《受控文件清单》，包括食品安全和 HACCP 管理手册、程序文件、危害控制计划、管理制度汇编等，清单内写明了文件名称、文件编号、版本、发布状态等，基本符合要求。

查《文件发放回收一览表》，表内写明了文件名称、文件编号、版本、分发号、发放范围（批准人、日期）、



发放记录（接收人/部门、数量、签收人）、回收记录（回收人、日期）、销毁记录（销毁人、日期）等。基本符合标准要求。

查外来文件管理情况：

提供《法律法规及其他要求清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：中华人民共和国食品安全法、食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、ISO 22000:2018、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》等。基本覆盖了许可范围内热食类食品制售所适用的法律法规，

抽：《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》等法规标准文件，均在有效期内，基本符合。

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《受控记录清单》，共 69 份记录，清单内写明了记录编号、记录名称、编号、保存期限。

抽《风险和机遇评估分析表》、《供方评定记录表》、《内部审核检查表》记录，记录均有编写。记录分别由办公室、餐饮部保存，保存期限为三年。

另抽查《培训记录表》、《食品中心温度计记录表》等，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

位于河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街 6 号邢台慧百膳餐饮服务有限公司的资质范围内的餐饮服务【餐饮服务经营者（集体用餐配送单位的热食类食品制售）】

五、审核组推荐意见：

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，（邢台慧百膳餐饮服务有限公司）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，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:汪桂丽、马焕秋



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。