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）：陈丽丹

审核组员（签字）：黄童彤

报告日期：2024 年 08 月 25 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：陈丽丹

组员：黄童彤

受审核方名称：邢台慧百膳餐饮服务有限公司

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	陈丽丹	组长	审核员	2021-N1HACCP-1246137	E
2	黄童彤	组员	审核员	2024-N1HACCP-1301841	E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	郑玉华、杨金花、马俊江	向导	受审核方

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（**危害分析与关键控制点体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

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■单体系审核；

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：GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《食品安全法》、《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25日 上午至2024年08月25日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年03月01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号承租中央厨房热食制售及团餐配送邢台慧百膳餐饮服务有限公司的餐饮服务经营者（集体用餐配送单位）：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）：——不适用

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024 年 08 月 24 日-2024 年 08 月 24 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：良好卫生规范实施情况、内审/管理评审的实施、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/H3.2、餐饮部/H3.3

采用的跟踪方式是：□现场跟踪■书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2024 年 09 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 08 月 24 日前。

2）下次审核时应重点关注：

良好卫生规范实施情况、内审/管理评审的实施、危害控制计划实施情况、供方管理、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：

受审核方管理层对危害分析与关键控制点（HACCP）体系（V1.0）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）加工过程，制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《良好卫生规范》等文件，基本符合标准要求。

各部门管理人员对危害分析与关键控制点（HACCP）体系（V1.0）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，对良好卫生规范、HACCP 计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。对生产现场观察发现对运行记录的保持及规范程度、仓库管理方面还需要加强。

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：

组织水质检测报告检测指标未全检，餐饮制售分餐售卖环节风险较高，建议持续关注，建议加强对分餐间进行环境监测；

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：22023 年 08 月 18 日　　体系实施时间：2024 年 03 月 01 日

2）法律地位证明文件有：

提供有效的营业执照、食品经营许可证和租赁合同
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；
查租赁合同：甲方：邢台金可食餐饮服务有限公司，甲方将两千平方米的中央厨房全套设备设施及资质承租于乙方经营使用，乙方承租经营的用处于仅限于熟食制作与团餐配送。附件写明烟道定期清洗、防鼠防蟑螂防蚊蝇、餐厨剩余垃圾处理、燃气相关等（包括但不限于需第三方服务的）一切问题及相关业务及费用由甲方负责。合同期限：2024 年 3 月 1 日至 2025 年 2 月 28 日。
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；
（与企业负责人沟通，公司成立至今承包邢台金可食餐饮服务有限公司位于河北省邢台市邢台经

济开发区田庄工业区南街 6 号中央厨房热食制售及团餐配送场所进行餐饮服务经营者（集体用餐配送单位）：热食类食品制售，其中提供部分场地做办公使用，注册地址河北省邢台市柏乡县中兴路博驰众创空间一楼，2023 年 08 月 18 日登记注册营业执照，，2024 年 7 月 31 日登记注册食品经营许可证，暂未开展生产过程，企业提供公司地址情况说明，盖有公司公章。）

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）：工作方式：单班次生产，目前只做午餐制售、配送；工作时间：6:00-11：00,11:30-16：00，无晚班。

4） 范围内产品/服务及流程：

热食类制售工艺流程：
菜品、汤品加工流程：原料验收→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；
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；
面点加工流程：原料验收→肉类及菜类加工→配料→和面→醒发→成型→蒸制→分餐→装箱→配送

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 01 日依据危害分析与关键控制点 HACCP 体系认证要求 V1.0 标准要求建立了 HACCP 管理体系并发布了公司的体系文件，控制基本符合。
结合公司集体用餐配送（热食类食品制售）过程策划了管理手册、HACCP 计划、良好卫生规范、程序文件、记录表单等，策划的主要内容如下：

1)合规义务的策划和管理：
公司在《管理手册》4.2 条款进行了规定，并建立了《合规性评价控制程序》。
查看并询问公司重要相关的需求和情况：

重要的相关方	相关方名称举例	重要的相关方需求和希望
☑主管部门	邢台市市场监督管理局邢台经济开发区分局、柏乡县市场监督管理局	☑遵守食品安全相关的法律法规要求； ☑遵纪守法
☑供方	邢台市桥东区瑞杰食品门市、邢台市梁氏商贸有限公司等	☑组织持续经营、明示食品安全采购要求
☑顾客	隆尧县新华西路辉映广告装饰部等	☑按时按质按量交付产品或服务； ☑产品/服务质量持续满足要求 ☑不因食品安全问题影响按时按质按量交付产品或服务；
☑消费者	消费者	☑良好的使用感受 ☑不因食品安全问题带来健康损害和生命威胁
☑员工	雇员	☑组织的持续经营、自我发展 ☑不因食品安全问题停产，组织持续经营
☐投资方	——	☐组织的持续经营、盈利 ☐不因食品安全问题停产，组织持续经营、盈利
☐社区	——	☐不因食品安全问题影响周围人员的就业
☐其他	——	——

收集了与企业相关的法律法规，提供了《法律、法规及其它要求清单》包括中华人民共和国民法

典、食品安全法、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、食品经营许可管理办法、食品召回管理办法、中华人民共和国计量法等法规文件，基本符合要求。

GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品污染物限量》

GB 31607-2021 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

GB/T 28739-2012 餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备

SB/T 10474-2008 餐饮业营养配餐技术要求

GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 2749-2015 《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》

GB/T27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》等，均在有效期内，符合要求。

2)管理体系应用策划情况

该公司，依据 依据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、HACCP 计划、《良好卫生规范》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。

该公司确定的 HACCP 管理体系认证的范围为：
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：
H：位于河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街 6 号承租中央厨房热食制售及团餐配送邢台慧百膳餐饮服务有限公司的餐饮服务经营者（集体用餐配送单位）：热食类食品制售

HACCP 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；经识别企业外包过程为：产品检测

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：

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。总经理王晓萌介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过会议、培训、文件传递及其他方式，加深各部门员工对食品安全方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、合同、标书、文件的方式使食品安全方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对食品安全体系的承诺。
管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为食品安全体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。
现场询问公司员工：杨金花，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

总经理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，对组织的角色、职责和权限进行分派，在《管理手册》中规定了各部门的岗位职责，编制了组织结构图，组织的机构设置：领导层、食品安全小组、办公室、餐饮部、营销部，确定了各岗位人员的职责和权限。工作和生产方式：单班次生产；上班时间为 6:00-11：00,11:30-16：00

HACCP 小组组长负责向最高管理者报告管理体系绩效和改进的机会。总经理负责管理体系变更事项的角色和职责的指派工作。通过文件，会议，培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级。组织的职责和

权限分配适宜，基本符合要求。

总经理王晓萌任命 郑玉华 先生为食品安全/HACCP 小组组长，其职责与权限在管理手册任命书中明确规定。食品安全小组组长对其职责明确，并能较好的履行。

现场询问小组组长郑玉华 先生，基本熟悉小组组长职责。

5）目标的实施和考核结情况

公司在《管理手册》1.4.5 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。

提供了《目标分解及完成情况考核表》

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。

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

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。

7）管理体系中安全产品实现的策划情况

和 HACCP 小组组长/总经理沟通确定所需的资源，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：

1）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，设置切配间、热菜间、洗碗间、面点间、分餐间、清洗间、消毒间等，基本满足热食类食品制售需要。

02）主要生产/服务设备有：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 台，自动洗碗机 1 台，自动洗箱机 1 台等。

需要从外部供方获得的资源：——产品检测

企业提供《危害控制计划》

生产流程：

——工艺流程图如下：

生产工艺流程图

1）菜品、汤品加工流程：原料验收→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

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

对于需要使用厂房设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《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，策划基本能确保餐饮服务经营者（集体用餐配送单位）：热食类食品制售所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

公司在《管理手册》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《良好卫生规范》、《人力资源控制程序》、《设计开发控制程序》、《采购控制程序》、《监视和测量设备控制程序》、《产品标识、追溯控制程序》、《产品放行程序》、《产品撤回控制程序》、《食品过敏源控制程序》、《预防和消除食品欺诈程序》、《食品防护计划》、《突发事件准备和响应控制程序》等，基本满足手册中的规定要求。

抽《产品标识、追溯控制程序》、《食品防护计划》、《突发事件准备和响应控制程序》，基本可满足标准要求，具体实施情况见各部门运行控制实施记录。

食品安全小组收集相关的信息用来实施危害分析，把这些信息编制成文件进行保管主要工作内容如下：首先成立食品安全小组，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。

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）≤0.05mg/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 （μg/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，m5×10^3，M5×10^4

大肠菌群（CFU/mL）n5，c2，m10，M10^2

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，M10^2

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。

热食类制售工艺流程：

菜品、汤品加工流程：原料验收→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；

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；

面点加工流程：原料验收→肉类及菜类加工→配料→和面→醒发→成型→蒸制→分餐→装箱→配送

外包过程：产品检测

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。提供厂区平面图、车间平面图、人流物流图、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：2024-03-01，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。
对 HACCP 计划的控制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 2 个 CCP 点
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。

基本满足标准要求。

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

1）良好卫生规范管理情况

与餐饮部负责人沟通，企业按照识别的适用法律法规、标准、操作规范和指南要求，建立、实施、保持和更新良好卫生规范，以预防和（或）减少产品中的、生产经营过程及产品所处环境中的污染。

企业保留有良好卫生规范相关文件。提供：《良好卫生规范》编号：HBS-GMP -2024 版本号：A/0；

企业按策划的时间间隔对良好卫生规范、程序进行评审，当产品、流程和其他与业务相关的活动发生变更时应实施评审。目前未发生变更。 查看初始确认记录，时间：2024年03月01日

企业对良好卫生规范的运行实施监视和测量。

企业基于风险分析，有简单的环境监测，例如分餐间及冷库温度监测，以减少食品污染的风险。

企业对良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全和宜食用性。

验证活动包括对监视测量、纠正措施、记录的审核及卫生清洁效果的评估。查看验证记录，时间：2024年05月 20 日

1、场所及周边环境：

现场观察无有害气体、灰尘、污水及其他任何污染源；厂区路面平坦，无积水；厂区厕所有冲水、洗

手设施以及防蚊蝇防鼠等设施，并远离车间；车间的设备和操作台和直接接触食品的工具、容器等易于清洁消毒和维护保养，满足卫生规范要求。

2、场所设计、建造、布局和操作流程：

加工区域内设置有冷藏冷冻库、切配间、热菜间、洗碗间、面点间、分餐间、清洗间、消毒间等，均分别设置了隔离，按清洁程度基本划分了清洁区、准清洁区、一般作业区。办公室、实验室、原料库设置在车间外，实验室由甲方管理。

现场观察厂房结构、采光与通风、门窗、地面、光照等满足卫生规范要求，现场观察有防蝇、防虫、防鼠功能。

现场未发现有垃圾堆积现象，与负责人沟通，垃圾及废弃物当天清理出厂，垃圾存储设施远离车间，且位于下风口，设施的配置符合卫生规范要求；车间进门处应有洗手消毒、风淋设施。二次更衣室内装有紫外线灯。

车间外设置卫生间。厕所为水冲式，设有洗手设施。车间入口处为更衣室、配备了洗手消毒设施、风淋室。

3、库存管理：

查见仓储管理制度，规定以“先进先出”的原则控制物料出库顺序对原料、辅料、半成品、成品的存放进行管理。

负责人介绍，会定期检查库存产品的质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的库存。现场观察原料库有简单标识，原料库有简单分区，例如香料柜，调味料货架，并按原料品种进行分类存放。

现场查看：

库内干净、无灰尘，无其它有害杂物，并放有粘鼠板。

原料放置在货架上，基本能保证离地10cm，离墙30cm存放；

库房内严禁无关人员出入，保障安全；各仓库均有完善的防火设施，配置有灭火器；库房内禁止吸烟。

库管员每日至少一次库房巡检，保证库房存储条件及商品品质。巡检内容包括：库房是否漏雨、返潮；库房是否发生虫鼠害；商品是否有变质；包材是否破损；原料是否临近保质期。

库管员对库房的环境卫生进行检查，检查库房周围及库房内的环境卫生，每天进行清扫。

与负责人沟通，按照出入库流程和制度要求进行控制出入库，如装车前要求：厢式货车无异味、无污物，内壁、底座清洁，保证货物不受污染，装卸工人不允许赤身，穿拖鞋作业等。

4、空气和水质：

车间内空气的消毒主要靠紫外线灭菌灯。生产用水水质提供检验报告，定期监控。产品不涉及出口。

现场观察：车间内有通风设施，防止粉尘污染，及时排除污染的空气，车间内空气走向由清洁区向准清洁区再向一般清洁区流动。通风口装有网罩,便于装卸和清洗。

现场观察作业过程中，使用水龙头接自来水，现场观察清洗用水管无拖在地面上现象，生产用出水管口及周围清洁卫生。清洁工器具用水龙头远离加工的食品和原料，清洗人员小心操作防止污水溢溅。生产用水是自来水，提供生产用水检验报告：

名称：厨房水龙头水；
报告编号：MAD4XRLG2-S-2024-06018；
报告日期：2024.06.18；
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、氟化物、氰化物等 21 项；
依据标准：GB5749-2022
检测结果：合格
检测单位：河北金泓检测科技有限公司；

水质报告未全检，建议加强其它项目的检测。

企业不产生蒸汽、过滤的回收用水。

食品加工用水和清洗用水与其他不与食品接触的用水是独立的管路输送，可以避免交叉污染。

现场管路系统无标识，与负责人沟通，建议改进，后期标注明确标识以便区分，告知生产水加以标识，将食品安全风险降至最低。

5、包装材料：

现场查看，企业使用的包装材料为：PP汤杯、PP餐盒等，生产商为“北京优冷冷链科技有限公司”，不涉及一次性餐具。查看餐具供方检测报告：

名称：PP 餐盒（绿）；
报告编号：SHF24040136-03R1；
报告日期：2024.4.23；
检测项目：总迁移量、重金属（以 Pb 计）、高锰酸钾消耗量、脱色试验等；
检测结果：合格
检测单位：英格尔检测技术服务（上海）有限公司；

名称：汤杯（PP 材质）；
报告编号：SHF24050029-01；
报告日期：2024.5.15；
检测项目：总迁移量、重金属（以 Pb 计）、高锰酸钾消耗量、脱色试验等；
检测结果：合格
检测单位：英格尔检测技术服务（上海）有限公司；

包装材料能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质。

使用的包装材料（无气体）不含有毒有害物质，在规定的储存和使用条件下，不会对食品安全和宜食用性构成威胁。清洗消毒后在一定时间段内可以重复使用。

6、废弃物管理：

现场提供有足够的废弃物存放和排水设施，并有进行定期维护。

现场的放置位置和材料等可以有效避免污染食品或供水。排水的流向是由清洁程度要求高的区域流向清洁程度低的区域。排水设施不会造成逆流和交叉污染。

餐厨剩余垃圾处理由甲方委托第三方公司处理，在租赁合同附件写明餐厨剩余垃圾处理等（包括但不限于需第三方服务的）一切问题及相关业务及费用由甲方负责。。

现场观察：车间内废弃物处置点远离食品设施，可以防止虫害孳生。配备设计合理、防止渗漏、易于清洁、有进行标识。

现场见有大、小垃圾桶，盛放容器等，均带有盖子，可以隔离防止污染，防止不良气味或有害有毒气体溢出，防止虫害孳生。

对废弃物容器及其存放地每日进行清洗、消毒。

现场厂房车间的通道及周围场地基本清洁，无堆放杂物现象。无废弃物随意堆积现象。

餐饮部负责人对车间每日进行检查。

污水排放：

现场观察：设有专用工器具清洗间，远离加工产线和操作台；车间产品远离洗手、消毒池，防止污水溅到食品上；车间台面、池子中的水不直接排到地面，排进管道并引入下水道。

7、设备与维护：

现场生产设备有：切菜机，去皮机，案板消毒柜，自动炒菜机等，按工艺流程有序排列，可以避免引起交叉污染。

经沟通企业生产使用的相关设备的维护保养以及维修均由甲方负责。

现场见清理过程使用不易掉毛毛巾，现场接触成品的设备、工器具和容器，工作台面，小推车均使用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀、经得起反复清洗与消毒的不锈钢材料制作，其表面平滑、无凹坑和裂缝。

设备的安装位置也便于彻底清洗、消毒。现场观察车间所有设备均基本保持清洁。

现场的工具或容器满足生产和清洗消毒的周转需要。

现场的用来加工、贮存、配送的各种防护设施、设备及供水系统等处于良好状态，发现问题时及时检修。正常情况下，每年至少进行一次全面检修，定期维护。监视测量设备定期校验，确保正常运转和使用。

异物控制主要通过及时检查和维护生产设备设施，基本可以有效防止金属等其他异物混入现有产品的生产中。

8、产品污染风险和隔离：

企业有建立、实施和保持产品污染预防控制规程，控制对食品原料、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品、返工品和包装材料的污染和交叉污染的风险。

物理污染：通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险；采取设置筛网、捕集器、磁铁、金属检查器等有

效措施降低金属或其他异物污染食品的风险；维护和定期检查设备；使用经校准的探测或筛选设备（金属探测仪）；

现场查看员工私人物品等不允许带入车间，员工水杯要求不使用玻璃制品，放置在分餐间规定置物架上，不合理，已沟通建议设置在加工间外，下次审核关注。车间内照明灯管均带有防护罩，设备大部分为不锈钢材质，不易脱落破损，如有发生工器具破损，立即汇报当班领导，对可能混入的产品进行隔离处置。如有外部人员进入车间内部由专人陪同按照员工正常更衣洗手消毒流程，基本符合要求。

化学污染：

企业现场在用的清洁剂消毒剂主要是：75%酒精、洗手液、洗衣液、消毒液等，润滑剂为食用油，杀虫剂由外包方负责控制，消杀结束后外包方带回。

企业对清洁剂消毒剂等化学品有简单管控，但未提供化学品的领用记录，已开具不符合项整改。

企业暂不使用食品添加剂，原料仓库有添加剂专区存放，上锁管理，区域有围栏围住，如以后涉及食品添加剂，基本能防止非预期使用，也不涉及食品加工助剂。

现场观察加工间及分餐间基本不会产生冷凝水和不清洁水滴。

微生物污染：

企业生产设备、工具、容器、餐具、车辆和环境主要通过清洁后消毒控制微生物，消毒方式主要有紫外灯照射、红外线消毒、高温消毒、酒精喷洒等。

加工间布局大致分为切配间、热菜间、面点间、分餐间、洗碗间，能保证非即食产品和即食产品分隔，避免交叉污染；车间使用的毛巾、刀具、砧板、水池等均有分色分区域管理，避免生熟混用。

每天生产结束后，均会对设备表面、操作台面、工器具进行彻底清洗，并消毒；员工进入分餐间区域前需通过二次更衣，洗手消毒后进入操作。外来人员无必要不进入车间，若需进入执行更衣洗手消毒流程。

9、清洁消毒：

与负责人沟通，每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；现场查看仓库及餐食加工间、分餐间均保持清洁。分餐前在分餐间、二次更衣室开启紫外线灯消毒。

查《紫外线灯使用记录表》

日期：2024.5.24 6：00-6:15,16:00-16:15,20:00-20:15，操作人：张**；

日期：2024.8.24 6：00-6:15,16:00-16:15,20:00-20:15，操作人：高**；

查《工作服、帽、鞋清洗消毒记录》

2024.4.17 工作服、帽、鞋37套，消毒时间30分钟，消毒人：马**；

查《厨房餐具消毒记录》

2024.4.30 消毒时间：7:00-8:00，餐盒（盖）5000，汤杯（盖）3000，餐桶（盖）200，饭勺 1000，不锈钢桶 30，水瓢 45，打餐勺 50，刀具 12，保温箱 200，菜板 8，米铲 30，地面水池 10，操作人员：马**。

查《设备设施消毒记录表》

2024.3.29 设备名称：包子机，清洗消毒作业方式：75%酒精消毒液喷洒消毒，使用设备及消毒液名称：75%酒精消毒液，责任人：高**，验收人：马**；

2024.4.30 设备名称：压面机，清洗消毒作业方式：75%酒精消毒液喷洒消毒，使用设备及消毒液

名称：75%酒精消毒液，责任人：高**，验收人：马**。

查《风淋室消毒记录表》

2024.04.18 消毒方式：75%酒精消毒液喷洒，负责人：张**。

现场观察食品清洗设施与洗手设施、工器具及设备的清洁设施是分离状态，卫生间的清洁工具存放在卫生间内，卫生间位于加工车间外，废弃物的清洁工具与垃圾桶放置在车间指定位置，距生产线有一定距离。烟道定期清洗由甲方委托第三方实施，租赁合同附件写明烟道定期清洗等（包括但不限于需第三方服务的）一切问题及相关业务及费用由甲方负责。

10、虫害防治：

在仓库门口、餐食加工区配备有灭蝇灯，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，厂区也未见家养动物出没基本符合要求。

企业虫害防治由甲方委托第三方实施，租赁合同附件写明防鼠防蟑螂防蚊蝇等（包括但不限于需第三方服务的）一切问题及相关业务及费用由甲方负责。提供有虫害布局图，每个布局图都清晰的标明了布置点具体位置，见收集材料。

11、员工卫生：

企业配置了一次二次更衣室、消毒设施，参观人员穿戴鞋套、洗手消毒设施、风淋室和卫生间等，现场观察以上设施均维护良好正常运行。查《中央厨房晨检记录表》2024 年 8 月的记录，晨检项目包括：发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症、咳嗽、咯血、其他有碍食品安全病症等，查看 2024 年 8 月的检查结果均为正常，负责人：郑玉华。晨检人员包括车间人员及仓库人员，符合要求。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；

12、工作服管理：

车间员工每人分发有两套工作服，员工自行清洗，进入分餐间的工作服定时开启紫外灯消毒。

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**；消毒方式：紫外线消毒 ；

13、员工健康：

员工每年办理健康证。均持证上岗。具体见办公室审核记录。查《中央厨房晨检记录表》2024 年 8 月的记录，晨检项目包括：发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症、咳嗽、咯血、其他有碍食品安全病症等，查看 2024 年 8 月的检查结果均为正常，负责人：郑玉华。晨检人员包括车间人员及仓库人员，符合要求。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。若发生手部受伤情况，在办公室对伤口进行医疗处理后，将该员工调离岗位至不直接接触食品的岗位工作，询问审核周期内暂未发生类似情况。

14、场所巡检：

企业场所巡检体现在各环境检查记录中，查看《分餐间温湿度记录表》，测试日期：2024.08.20，温度：25℃，湿度70%，记录人：高**；测试日期：2024.08.25，温度：25℃，湿度71%，记录人：高**。《冷藏库库房温度监控记录》日期：2024.08.04，时间：6：00，温度：1℃（标准为-1℃~4℃），正常，记录未明确区分冷藏库位置，也无记录人签名，已沟通建议改进；《冷冻库库房温度监控记录》日期：2024.08.09，时间：6：00，温度：-19℃（标准为-18℃以下），正常；记录未明确区分冷藏库位置，也无记录人签名，已沟通建议改进。

15、返工：

询问审核周期内，暂未发生返工情况，如有发生，返工品的存放、处置和使用应保持产品的质量、安全和可追溯，并符合相关法律法规要求。应清晰识别和标识返工品以确保可追溯。应保留返工品的可追溯记录。应记录返工品的分类和原因（如产品名称、生产日期、班次、生产线和保质期等）。询问企业涉及的返工情况为未熟制产品继续加热。

16、运输储存：

餐食通过分装装盒再装保温箱后运输，常温专车运输，搬卸工、司机均经过培训上岗；

产品的运输：

装运前企业对运输车辆卫生进行了检查及清洁消毒，但未提供相关的记录，已开具不符合项整改；

查看《邢台慧百膳配餐客户签收单》，日期：2024.07.04，订餐单位：河北洺诺服装股份有限公司，热菜类：土豆烧猪肉、白菜豆腐、西红柿鸡蛋，主食：大米，汤类：鸡蛋汤，份数：28，确认人：王*。

日期：2024.08.06，订餐单位：隆尧辉映广告装饰部，热菜类：芹菜炒肉、白菜豆腐、醋溜豆芽，主食：大米，汤类：鸡蛋汤，份数：18，确认人：李*。

日期：2024.08.25，订餐单位：开发区微微细雨美容院，热菜类：红烧鸡腿、西红柿鸡蛋、芹菜炒肉，主食：大米，汤类：紫菜鸡蛋汤，份数：14，确认人：晓*。

17、来访者：

被允许进入食品生产/经营场所的来访者，在进入时应遵守和食品生产/经营人员同样的卫生要求，非必要不允许进入餐食加工间，参观人员及外来检查人员由专人带入车间，执行与员工一样的洗手消毒流程，但未对来访者进行登记，已沟通。

18、培训：

提供了2024年度的人员培训计划，通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和对各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。

根据食品生产/经营不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核，做好培训记录。

当食品安全相关的法律法规标准更新时，会及时开展培训。具体培训实施内容详见办公室审核记录。

查见企业对以上良好卫生规范实施效果进行验证，以确定能否保障食品安全性和适用性。验证活动包括对生产场所环境、车间布局、设备设施等方面的评估。

验证时间：2024年05月20日　食品安全小组

2）采购管理情况：

公司在《管理手册》3.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；

采购过程控制：

营销部（采购）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。

抽查供方资质如下：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

……

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

查 400 毫升酿造米醋的第三方检测报告：
报告编号：ZD2024SY00054
检测项目：感官、总酸、游离矿酸、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐等
报告日期：2024 年 01 月 10 日
检测结论：符合

有在有效期内《营业执照》、《食品生产许可证》复印件

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；
有非洲猪温自检报告 日期 2024 年 6 月 1 日 PCR 法 记录试验结果：阴性；
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；
有非洲猪温自检报告 日期 2024 年 6 月 1 日 PCR 法 记录试验结果：阴性；
有 河北玖兴农牧发展有限公司 鸡肉产品 2024 年 8 年 24 日 有动物检疫合格证明 NO1336822301
并有肉品品质检验合格证 NO014998300 结果：合格；

查 有 2024 年 6 月 2 日河北颂隆商贸有限公司 检测项目：有机磷和氯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:有机磷和氯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：有机磷和氯基甲酸酯类农药残留 新土豆、胡萝卜、青椒抑制率检测合格；
查 有 2024 年 8 月 24 日邢州农批市场检测中心快检报告单 检测项目：有机磷和氯基甲酸酯类农药残留 西红柿、香菜、香葱、蒜薹、心里美制率检测合格；

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。
公司暂未涉及食品添加剂采购和使用。
外包服务控制：
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。

提供 2024 年 8 月 25 日采购单 1：香菇、西红柿、香芹、豆腐干、蒜苗、蒜薹，收货人：石文兴；
2024 年 8 月 25 日采购单 2 鸡肉、糖三角、甜面酱、盐、味精、生抽等 收货人：石文兴；

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，均能提供一年内有效的检定/校准报告，

查看企业使用计量器具校准或检定情况：

数字温度计 型号：TP-101 校准证书编号：ZXRX202407911 校准日期：2024 年 02 月 05 日；

电子台秤 型号：TCS-150 检定证书编号：HQ20240453 检定日期：2024 年 03 月 05 日；

电子台秤 型号：TCS-1000 校准证书编号：HQ20240455 检定日期：2024 年 03 月 05 日；

可燃气体报警器 6 个均由甲方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，租赁合同中写明了燃气相关等（包括但不限于需第三方服务的）一切问题及相关业务及费用由甲方负责；

对冷藏库冷冻库、温湿度计等温度显示装置进行了内部校准比对，提供《温度内校温度记录表》，对冷藏库冷冻库分餐区留样柜的温湿度计进行了比对，使用外校日期为 2024.02.05 的数字温度计，示值误差均为 0℃，允许误差为 1℃，判定均为 √，未记录内校人员及内校日期，不够规范，已沟通建议改进，下次审核关注。

现场审核期间，由于主要业务学校放暑假，企业订单量很少，食材基本根据订餐份数现买现做，原料冷藏冷冻库均暂未开启，半成品冷藏库与面点的冷冻库也暂未开启，下次审核关注。

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。

基本满足要求。

5）产品放行管理情况：

公司主要提供集体用餐配送（热食类食品制售），包括米饭面点等主食、荤菜、素菜，食材原料为各类禽肉类、粮米油盐、瓜果蔬菜、各类调味品等预包装食品。策划编制了《餐饮服务运作控制程序》、《产品放行程序》等，

过程检查：产品以感官判定为主。

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等，见 4.3.4.3 条款的审核记录。

基本符合。

供方相关资质、原料第三方检测报告详见营销部审核记录，符合原料验收要求；

询问企业半成品主要通过感官控制，不涉及半成品的检验。

查看留样记录：

提供有《食品留样记录表》，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；

留样日期：2024.08.25，餐次：午，主食：糖三角/米饭，菜品：香菇鸡块、西红柿鸡蛋、香芹豆干，汤：紫菜蛋花汤，留样量：135g，保质期：48 小时，留样时间：8 月 25 日 11:30，清除时间：8 月 27 日，留样人：辛**，清除人：辛**。 查看当餐留样标签与留样记录中内容一致。

现场查看留样冰箱温度无显示，使用数字温度计测试为 4.8℃，已沟通建议在留样记录中增加记录留样冰箱温度，下次审核关注。

成品放行管理情况基本符合。

6）HACCP 计划监控实施情况：

CCP1：菜品熟制

关键限值：烹调中心温度 70℃以上

查

当天配送客户：开发区微微细雨美容院；菜单：主食：糖三角/米饭，菜品：香菇鸡块、西红柿鸡蛋、香芹豆干，汤：紫菜蛋花汤；

实测菜品出锅后中心温度：

米饭 81.1℃，西红柿鸡蛋 71.9℃，香芹豆干 79.3℃；

CCP2：配送

关键限值：配送到达中心温度＞60℃

提供《食品配送到达中心温度记录表》，查看当天餐次：中，菜品名称：西红柿鸡蛋 60℃，大米饭 65℃，检测时间：11:25，记录人签名：赵志勇。

对于 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；查看当天采购蔬菜的《邢州农批市场检测中心快检报告单》，编号：XZKJ2408240001,样品名称：西红柿、香菜、香葱、蒜薹、心里美，规格型号：散装，抽样日期：2024.08.24，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药残留，抑制率：西红柿 20.26%，香菜 19.94%，香葱 20.35%，蒜薹 20.18%，心里美 22.27%，检测未超标；查看鸡分割肉的动物检疫合格证明编号：1336822301，签发日期：2024 年 8 月 24 日；生产单位：河北玖兴农牧发展有限公司，查看对应的肉品品质检验合格证，编号：014998300，产品名称：鸡肉产品，生产日期：2024-08-24；企业也收集了对应批次的出厂检验报告，显示兽残指标 12 项，感官及理化指标均符合 GB2707 要求。

对于 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；因学校放暑假期间订单量极少，少量的餐具未使用红外线或洗碗机消毒，当天使用沸水消毒，由于 HACCP 体系不涉及 OPRP，且企业于近日已接受 ISO22000 体系审核并经过该行动准则的验证，本次对该控制参数未验证，下次审核关注。

7）管理体系的验证、确认、评价和分析

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。

委托邢台冠卓检测科技股份有限公司进行餐食、餐饮具、原料蔬菜、调料进行检测，签订日期：2024.8.1-2025.7.31

HACCP 体系验证报告，验证时间：2024.6.20，验证人员：马俊江、王晓萌、石文兴、郑玉

华；

结论：经验证， 目前 OPRP/CCP 控制措施实施有效，可以有效控制相关危害；

经验证，HACCP 体系运行规范，符合要求，体系运行稳定，整个体系各关键环节能 按照要求运行，能够保证产品质量。

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；

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；

餐盒:

报告编号：GZA202421257

检测日期：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；

检测结果：未检出

检测单位：河北金泓检测科技有限公司；

保温箱:
报告编号：SHF24040136-01R1；检测日期：2024.4.23；
检测项目：总迁移量、重金属、高锰酸钾消耗量、脱色试验；
检测结果：符合
检测单位：英格尔检测技术服务（上海）有限公司；

猪分割肉:
动物检疫合格证明：编号：1337417877；签发日期：2024.4.18；
肉品品质检验合格证：编号：089973900；
蔬菜：农残检测，合格；时间：2024.5.8

提供了2024年6月20日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案/良好卫生规范、操作性前提方案的验证、HACCP计划的验证、OPRP的验证、食品安全管理体系内、外部审核、最终产品的检测方面的验证等项内容，基本充分，结论为：HACCP体系的整体运行、改进或更新、潜在不合格产品高风险的趋势、内部审核方案、纠正和纠正措施的有效性， 分析：食品安全小组，批准：王晓萌，日期：2024年6月20日。

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，现场与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 3.2 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。有首末次会议签到表，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 H:3.3 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。

基本满足标准要求。

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 HACCP 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。

管理评审符合要求。

3.4持续改进 □符合 ■基本符合 □不符合

1）不合格品/不符合控制

公司在《管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。
总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。
——日常改进通过以下方面进行：内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；合规义务；管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量结果；体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等；具体见各部门的审核记录。
——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营销部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。。
——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营销部负责，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《不符合与潜在不安全产品控制程序》、《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：

公司制定有《不合格控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

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，蔬菜鲜肉等现场购买处置方式为退回。

加工过程：在生产加工过程中技术比较稳定，未发生不合格情况，对于常规加工过程中会有不合格产品主要为落地食材等，做报废处理；基本符合要求。

审核周期内成品外检均未发现有不合格现象。

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，具体见领导层审核记录对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

3）投诉的接受和处理情况：

公司在《管理手册》进行了规定，同时策划了《产品投诉处理程序》。

查投诉处理管理情况：

餐饮部相关人员表示，审核周期内，暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练，具体见 H3.9 审核记录。

该公司投诉处理控制符合标准要求。

提供销售合同:与隆尧县新华西路辉映广告装饰部签订销售合同,服务期限:2024 年 4 月 10 日-2025 年 4 月 9 日，配餐服务内容：中餐；双方企业盖公章；

与开发区微微细雨美容店签订销售合同，服务期限：2024 年 5 月 01 日-2025 年 4 月 30 日，配餐服务内容：中餐、晚餐；双方企业盖公章；

与河北洺诺服装股份有限公司签订销售合同，服务期限：2024 年 03 月 25 日-2025 年 03 月 24 日，配餐服务内容：中餐、晚餐；双方企业盖公章；

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）：

组织内部现有资源情况如下：

1）邢台慧百膳餐饮服务有限公司注册地址：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，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，设置切配间、热菜间、洗碗间、面点间、分餐间、清洗间、消毒间等，基本满足热食类食品制售需要。

3）企业外包过程；产品检测

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 ㎡，1 冷冻库 20 ㎡、馒头冷冻库 10 ㎡、保鲜库 25 ㎡、常温库面积约 10 ㎡、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；温湿度计 5 支

8）安全设施：可燃气体报警器 6 个；

不涉及特种设备。

2）人员及能力、意识：

组织在《管理手册》3.2 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《三界文件岗位说明书》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——提供《主要岗位职务能力要求及评定》，对学历、工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力、身体健康等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工。

——抽办公室经理（食品安全小组组长）郑玉华：学历：大专（要求：大专以上学历）、专业：行政管理；工作经验：20 年（要求：四年以上工作经验，三年以上行政经验），基本符合，另抽查餐饮部经理马俊江：学历：中专（中专及餐饮专业）、工作经验：30 年（四年以上工作经历，并两年以上餐饮管理经验），控制方式基本相同。

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

抽查食品安全小组组成情况，包含了餐饮部、营销部、办公室总经理等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组长经总经理任命，同时对食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

询问审核周期内人员招聘情况：审核周期内未发生。

查培训过程管理情况：

提供有《2023-2024 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对 ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准、体系文件、应急预案、内审知识、操作技能、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 ☑口试	☑有效 ☐不足 ☐基本有效
2024-6-12	危害控制计划	骨干员工	☐笔试 ☑口试	☑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 ☑口试	☑有效 ☐不足 ☐基本有效

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员、检验员等岗位，不涉及特种作业人员。查驾驶证均在有效期内。

其中内审员经总经理任命、培训合格后上岗，检验员培训上岗，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/良好卫生规范》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。

提供了健康证，随机抽取：

人员类型	姓名	健康证编号	有效期期限	结论
管代/食品安全小组组长	郑玉华	13052620241827	2024 年 7 月 22 日（有效期一年）	☑有效 ☐过期
总经理	王晓萌	13052420240916	2024 年 08 月 11 日（有效期一年）	☑有效 ☐过期
营销部	石文兴	202408132631	2024 年 08 月 13 日（有效期一年）	☑有效 ☐过期
餐饮部	马俊江	202408132630	2024 年 08 月 13 日（有效期一年）	☑有效 ☐过期
餐饮部	攸兰芝	130503202401303	2024 年 03 月 04 日（有效期一年）	☑有效 ☐过期

基本符合标准要求。

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、信箱等。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。

内部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
不定期会议	客户需求及客户订单安排生产	各部门人员	会议	各部门人员	无异常
每月培训	组织培训	全体人员	培训	办公室	无异常

查内部报告管理情况：相关负责人表示公司员工均为多年的老员工，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。

查外部沟通管理情况：

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

外部沟通情况如：

沟通日期	沟通的内容	沟通对象	沟通方法	责任部门	回应情况
2024-05-30	顾客满意度调查	开发区微微细雨美容店等	表格填写	营销部	无异常
2024-08-20	审核日程安	北京国标联合认证有限	微信/电	办公室	无异议

排　　公司　　话

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

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。

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

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。记录控制基本有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

公司名称：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

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

认证范围：位于河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街 6 号承租中央厨房热食制售及团餐配送

邢台慧百膳餐饮服务有限公司的餐饮服务经营者（集体用餐配送单位）：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

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:陈丽丹 黄童彤

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。