

项目编号：20677-2024-F

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：天津优选餐饮管理有限公司

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）：汪桂丽

审核组员（签字）：黄童彤

报告日期：2024年9月5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，不向第三方泄露。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在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：黄童彤



受审核方名称：天津优选餐饮管理有限公司

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	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1FSMS-1043149	E
2	黄童彤	组员	审核员	2024-N1FSMS-1301841	E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	李文荣、王爽	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09月04日 下午至2024年09月05日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年1月5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）：

位于天津市西青区华苑产业园区榕苑路7号凯德大厦C座507室（办公）；天津市河西区友谊路7号鑫银大厦负一层（餐饮）的天津优选餐饮管理有限公司的河西餐饮分公司的热食类食品制售

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：天津自贸试验区（空港经济区）中心大道与东五道交口东北侧颐景公寓6-2-301

办公地址：天津市西青区华苑产业园区榕苑路7号凯德大厦C座507室

经营地址：天津市西青区华苑产业园区榕苑路7号凯德大厦C座507室（办公）

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）：

项目名称：鑫银大厦负一层员工餐厅

地址：天津市河西区友谊路7号鑫银大厦负一层

天津优选餐饮管理有限公司与天津金丰兆业有限公司签订了员工餐厅承包协议，地点天津市河西区友谊路7号鑫银大厦负一层（餐饮），由天津优选餐饮管理有限公司的河西餐饮分公司进行热食类食品制售，租赁期限：2024-5-1至2026-4-30；租赁面积600 m²，合同签订日期为2024年4月10日。

1.5.4 一阶段审核情况：

于2024-09-03 13:00下午至2024-09-03 17:00下午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：

- 1) 一阶段问题项的整改情况；
- 2) 供方管理情况；
- 3) OPRP、CCP点的控制措施执行情况。

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：综合管理部/F7.2；项目部（含分公司餐饮）/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10月4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9月5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、人员能力和培训情况。

3) 本次审核发现的正面信息:

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；按照食品安全管理体系要求策划、配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件，满足热食类食品制售需求。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；

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。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。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，体系的成熟度尚可。

2) 风险提示:

公司管理人员需继续加强餐饮管理知识培训学习；员工需加强食品安全知识培训；内审员应加强应知应会培训。

日常需注意厨房设备、设施运行情况，本次审核发现消毒柜红外管道未正常工作，菜品出锅后中心温度监测样品量需按 CCP 要求规范。

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：2014年09月17日；体系实施时间：2024年1月5日

2) 法律地位证明文件有：

天津优选餐饮管理有限公司《营业执照》正本原件，编号：91120118300502416J 成立日期2014年9月17日 登记日期为2024年4月22日，长期；

天津优选餐饮管理有限公司的河西餐饮分公司《营业执照》正本原件，编号：91120103MA05KWFJ94，成立日期2016年9月2日 登记日期为2021年7月13日，营业期限：2016年9月2日至长期；

天津优选餐饮管理有限公司的河西餐饮分公司食品经营许可证原件，编号：JY21200030037607，有效期：2021年11月23日至2026年11月21日。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：10人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

单班制，无倒班

4) 范围内产品/服务及流程：

米饭工艺流程：

原料采购验收（OPRP1）——贮存——领料——初加工——蒸煮——成品、留样——售餐——剩余食品处理

面点工艺流程（馒头、包子）：

原辅料采购验收（OPRP1）——原辅料预处理——配料——发酵——成型——醒发——蒸煮——售餐

面点工艺流程（面条）：

原辅料采购验收（OPRP1）——原辅料预处理——配料——蒸煮——售餐

面点工艺流程（水饺、馄饨）：

原辅料采购验收（OPRP1）——原辅料预处理——配料——成型（包馅）——蒸煮——售餐

菜品工艺流程：

原辅料验收（OPRP1）——贮存——领料——预处理初加工——切配——烹饪CCP1——托盘存放——售餐——剩余食品处理

汤、粥工艺流程：

原辅料验收（OPRP1）——贮存——领料——预处理——汤、粥制作加热——盛入保温桶中——售餐

特殊过程：销售过程 关键过程：烹饪过程

查看现场，流程图与现场基本一致

三、组织的管理体系运行情况及其有效性评价

3.1 管理体系的策划

符合 基本符合 不符合



该公司于 2014 年 09 月 17 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

1) 企业于 2024 年 1 月 5 日，依据 ISO22000:2018 的标准建立了管理手册。从战略管理层面，公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

2) 与总经理王爽沟通，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。

提供“内外部环境因素识别”：

外部环境从政治环境、法律（含标准）、经济环境、竞争力等，

内部环境包括：技术环境、知识积累、绩效、财务因素、资源因素、人力因素、运营因素等方面进行了分析和评价：

3) 识别出的相关方包含：顾客、员工、供方、政府监管部门、银行等，明确了对这些相关方需求和期望。

供方的需要和期望：价格合理，结算及时，有规范的流程或手续，必要时满足二方审核的要求；

立法与政府机构的需求和期望：符合法律法规要求及地方监管要求，满足环保要求；

员工及其他为组织工作者的需求和期望：清洁卫生，工作时间合理，工作强度合理、工作环境安全、薪酬合理。采取人员防护措施，量体温，消毒，凭健康码和相关证件进场，减少肺炎感染。；

认证机构的需求和期望：满足管理体系要求，持续改进管理体系。并定期进行内审和管理评审以及参加外部审核，达到标准要求。

客户需求和期望：提供的菜品和服务符合合同要求，能够达到顾客要求，保证产品质量达标。

4) 收集了与企业相关的法律法规，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。

基本覆盖了许可范围内热食类食品制售所适用的法律法规，基本符合，未发现违法行为。

2、管理体系策划情况

企业执行 ISO22000:2018 确定了管理体系所需的过程及其在企业中的应用，确定了这些过程的顺序和作用，确定了为确保这些过程有效运行和控制所需的准则和方法，保证可以获得必要的资源和信息，以支持这些过程的运作和监视，同时做到监视测量这些过程，实施了必要的措施，以实现对这些过程所策划的结果和对这些过程的持续改进。为有效管理这些过程，公司编制了管理体系文件，包括形成文件的管理方针和目标、《管理手册》、《程序文件》、支持性文件等；企业为确保管理体系过程的有效策划、运行和控制的文件，如作业文件、流程图等；为提供符合要求及管理体系有效运行的证据而建立的记录，包括标准所要求的记录。体系文件符合标准和相关法律法规标准以及企业实际情况，基本具有可操作性。

注册地址：天津自贸试验区（空港经济区）中心大道与东五道交口东北侧颐景公寓 6-2-301

经营地址 1：天津市西青区华苑产业园区榕苑路 7 号凯德大厦 C 座 507 室（办公）

经营地址 2：天津市河西区友谊路 7 号鑫银大厦负一层（餐饮）

认证范围：

F：位于天津市西青区华苑产业园区榕苑路 7 号凯德大厦 C 座 507 室（办公）；天津市河西区友谊路 7 号鑫银大厦负一层（餐饮）的天津优选餐饮管理有限公司的河西餐饮分公司的热食类食品制售

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：虫鼠害防控、油烟机清理、隔油池及管道清理、厨余垃圾清理；



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、热食制售、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 1 月 5 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：

控制食品危害，保障食品安全；

管理持续改进，服务顾客满意；

有食品安全目标，目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。

查有《目标考核统计表》，统计人：刘知为，统计日期 2024 年 7 月 1 日，公司总目标均已完成。

食品安全目标：	计算方法	考核频次	完成情况
情况（2024.1-2 季度）			

食品安全事故 0	统计食品安全事故的次数	每季度	0
产品质量合格率 100%	$(\text{合格数量}/\text{产量总数}) * 100\%$	每季度	100%
顾客满意度达到 90 分以上	$(\text{顾客满意数量}/\text{调查总数}) * 100\%$	每季度	96%

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。

4、组织结构、职责分工和履行情况

公司总经理结合热食类食品制售及体系要求等，策划了组织结构，包括：领导层、食品安全小组、综合管理部、项目部（含分公司餐饮），职责权限较明确，接口基本清晰，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、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。

6、食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

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。公司食品安全管理体系为满足安全产品的符合性策划的过程，对确定所需安全产品的实现过程，制定相应程序、或流程、或验收准则，分别规定其控制要求和方法，以满足安全产品符合性要求。应考虑：

- 1) 存在哪些风险和机遇；
- 2) 管控要求及管控目标；
- 3) 安全产品的要求；

通过以下控制实施对确定的过程进行策划、实施、控制、保持和更新：



- 1) 建立过程准则；
- 2) 按照准则实施过程控制；
- 3) 保持必要文件和记录，确信和证实过程已经按策划进行。

公司对计划内的变更进行控制，并对非预期性变更的后果予以评审，必要时，应采取措施降低任何有害影响。

公司外包过程有虫鼠害防控、油烟机清理、隔油池及管道清理、厨余垃圾清理；公司对外包过程实施控制或施加影响，对外包方资质进行验证，对期能力进行评价。

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

组织策划了《前提方案/良好卫生规范》，包括对食堂及周边环境卫生、厂房和车间、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包括：

建筑物和相关设施的构造与布局；

与文件一致 与文件不一致

公司位于天津市河西区友谊路7号鑫银大厦负一层与公司地理位置图、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；

与文件一致 与文件不一致

：建筑面积 600左右 平方米；加工区面积 150左右 平方米，分就餐区和制作区，冷冻柜2个，冷藏柜1个；有简单更衣室，有简单办公区在；卫生间在大厦内不在餐厅内，与食堂平面图一致。

查看餐食加工、餐食配送服务提供过程管理，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 不满足要求

提供自来水（厨房出水口）安全验证报告：报告编号：NO,ABE1190060001L，检测单位：PONY 谱尼测量，检测日期：2024年01月29日，检测项目：总大肠杆菌、大肠埃希氏菌、菌落总数、镉、汞、铅、宗英苏、溶解性总固体等，检测结果：合格

对水流、气流和人流有区域划分，洗后的餐具运至消毒柜消毒存放；与流程图一致。

包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务； 与文件一致 与文件不一致

在仓库门口、厨房入库有挡鼠板、垃圾存放在垃圾桶内每日将垃圾及废弃物放置制定位置由第三方进行清理及回收，由具备资质的第三方回收处理（天津碧海环保技术咨询服务（政府指定，有签订合同）合同期：2024.05.01-2025.04.30，基本符合要求。

无污水处理设施，经隔油池分离后，通过市政管道排放至污水处理厂处理；隔油池每月进行清掏，由具备资质的第三方进行清理（天津市西青区雅洁劳务服务中心（有签订合同）合同期：2024.05.01-2025.04.30，基本符合要求。提供有《隔油池清掏记录》时间：查2024年1月-8月记录，作业人李先军，检查人：刘鸣轩，基本满足要求。

查餐饮区域的虫鼠害防治，有安装灭蝇灯，每月对灭蝇纸已及时更换，现场看灭蝇灯正常使用，现场未见老鼠，由少量苍蝇活动，由具备资质的第三方进行（环通环保技术（天津）有限公司（有签订合同）合同期：2024.01.01-2024.12.31，在合同中未写明频次，基本符合要求；提供《害虫防除总也报告书》2024年2月-7月每月一次，查2024.07.26，对厨房及前厅进行滞留喷洒、布防饵料颗粒，担当部门：高书强

查油烟清理，由具备资质的第三方进行（天津市北辰区旺协巨保洁服务中心（有签订合同）合同期：2024.03.26-2026.03.25，每3月一次，提供《清洗证明》，查2024年06月28日清洗证明，并附有相关资质，基本符合要求；

化学用品管理； 满足要求 不满足要求

提供有《84消毒液配置记录》，抽查2024年06月配置记录，配比浓度1:200，用途：地面，配置人：于洁。

提供有《食品添加剂使用记录表》，体现了添加剂名称、生产者、生产日期、使用量、功能（用途）、制



作食品名称、制作食品量、称量人、符合人，抽查 2024 年 8 月记录，未体现食用碱的用量，现场沟通；提供《化学品领用记录》查 2024 年 9 月 2 日 84 消毒液领用人于洁、用途消毒、发放人：刘鹤轩，未体现发放数量及库存，现场沟通。

现场观察：洗涤剂随意摆放，一阶段进行沟通，已整改；有食品添加剂（食用碱和豆腐王（内酯））有单独存放。

供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）； 满足要求 不满足要求

见“项目部（分公司餐饮）-采购”审核记录

防止交叉污染的措施； 满足要求 不满足要求

加工场所分为：粗加工区域——摘菜、洗菜、切菜，肉类、水产类、蔬菜类分开处理

热菜加工区——炒菜

面点加工区——主食加工、汤饮加工

清洁和消毒； 满足要求 不满足要求

每天工作结束进行简单清洁和消毒，环境基本干净整洁；

提供《厨房设备消毒记录表》查 2024 年 8 月记录，设备名称：灶台、保温餐台、消毒柜、蒸箱等设备，84 消毒液擦拭，操作人：于洁；

提供《厨具工具消毒记录》查 2024 年 8 月记录，热水煮沸 15min 以上，时间统一为 13: 30-13: 50, 100℃，操作人：李志刚

提供《餐具消毒记录》查 2024 年 8 月记录，清洁剂清洗，消毒时间：13: 20-14: 00，消毒方式：消毒柜（臭氧、高温），操作人：王福祥

——现场查看工作区域地面干净，现场环境较乱，现场沟通。

人员卫生； 满足要求 不满足要求

健康证见“综合管理部”审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。

每日进行晨检，提供有《从业人员考勤记录表》。查 2024 年 8 月记录，外来人员身体的健康告知：健康证 良好身体健康告知（有告知，有管理，未提供记录，已现场沟通，后期改进）

产品信息/消费者意识； 满足要求 不满足要求

该企业的产品主要是热食类食品制售；

客户群体主要是大厦内员工或周边员工。

提供《卫生检查记录表》每周对厨房操作间、库房含菜库、员工卫生、餐厅卫生进行检查。查 2024 年 7 月 8 日，检查人：刘鹤轩

提供《冰箱温度记录表》每日上班/下班对冰箱温度进行检查，检查人：刘志刚，审核周期内未发生偏离现象。

现场查看：

——冷藏柜：-6.1℃、0.6℃

——冷冻柜：-18.5℃

——留样柜：7.8℃

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；餐具主要有餐盘、碗、筷子。

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
天津豫丰鼎盛商贸有限公司	全品类



服务方

北京环通协力环保技术有限公司天津分公司	虫防除服务
天津碧海环保技术咨询服务有限公司	餐饮废弃物收运
天津市西青区雅洁劳务服务中心	检井清掏、管道疏通
天津市北辰区旺协巨保洁服务中心	烟道清洗

提供上述供方及服务方业绩评定表，评定项目 10 项，日期：2024 年 3 月 20 日，采用打分，有判定标准，审批意见同意继续为合格。提醒注意个别评定项目不适宜服务方，需注意改进。

公司将采购计划或需求通过微信或电话（少量时）下达给供货商，供货商按要求采购好后送货上门，公司进行感观、数量验收，及查验报告，合格接收。

查有 2024 年 9 月 3 日、4 日、5 日天津豫丰鼎盛商贸有限公司 销售单，与负责人沟通根据公司需求由其早上送货到公司，销售单记录名称、数量、价格，有青菜、米、肉、蛋等。

现场对质量、重要检查确认无异常接收；

抽有 2024 年 9 月 4 日猪 分割肉 动物检疫合格证明 120100359，承诺达标合格证，肉品品质检验检疫合格证 NO00114868

同时查看到天津豫丰鼎盛商贸有限公司 7 月、8 月销售单，信息同上；

查有 2024 年 9 月 4 日有机磷及氨基甲酸酯类农残检测报告

抽有豆角、菜花、韭菜、香芹、黄瓜、西红柿、洋白菜均检测合格，检测天津市金钟蔬菜批发场农药残留检验检测中心。

查有带鱼检验报告

报告日期：2024.5.7

检测项目：甲基汞、镉、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌

检验结论：符合

检测单位：嘉兴华才检测技术有限公司

生产方名称：中粮佳悦（天津）有限公司，主供产品大豆油

供方资质：有在有效期内《营业执照》、《食品经营许可证》复印件

有检验报告

产品名称：产品非转基因一级大豆油

报告日期：2024.2.23

检测项目：色泽、滋味、气味、酸价、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、溶剂残留量、总砷、铅、黄曲霉毒素 B₁、苯并芘等 15 项

检验结论：符合

检验单位：天津市食品安全检测技术研究院

供方名称：中粮利金（天津）粮油股份有限公司，主要供应产品：精制粉

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：精制粉



有检验检测报告

报告日期：2024.5.7，生产日期：2024.4.24；

检测项目：加工精度、灰分含量、水分含量、含砂量、脂肪酸值、磁性金属物、色泽、气味、外观形式、湿筋面含量

检验结论：符合

检验单位：创严检测（天津）有限公司

供方名称：沈阳市小雨点米业有限公司，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

有大米检验报告

报告日期：2024.8.7

检测项目：色泽、气味、杂质、不完善粒含量、黄粒米含量、互混率、加工精度、黄曲霉毒素 B1、赫曲霉毒素 A、铅、镉、总汞、铬、无机砷、滴滴涕、六六六等 22 项

检验结论：符合

有 佛山市海天（高明）调味食品有限公司

蚝油检验报告

报告日期：2024.1.27；

检测项目：挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、诱惑红、苋菜红、亮蓝、日落黄、柠檬黄、胭脂红、铬(以 Cr 计)、铅(以 Pb 计)、3-氯-1,2-丙二醇、无机砷(以 As 计)、甲基汞(以 Hg 计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌等 33 项；

检验结论：符合

检测单位：佛山市食品药品检验检测中心

有 内蒙古玉王生物科技有限公司

食用玉米淀粉检验检测报告

报告日期：2024.2.1；

检测项目：菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、霉菌、酵母、二氧化硫残留量、白度、蛋白质、水分、酸度、脂肪等 12 项

检验结论：符合

检测单位：青岛市华测检测技术有限公司

来自天津红桥区 西侧金领菜市场

查 有天津市民欣屠有限公司 猪 胴体 白条 2024 年 6 月 6 日 有动物检疫合格证明 NO1207742160

有承诺达标合格证，有肉品品质检验合格证 NO01517434 结果：合格；

来自天津东丽区 西侧华明镇市场

查 有天津市民欣屠有限公司 猪 胴体 白条 2024 年 3 月 6 日 有动物检疫合格证明 NO1207730573

有承诺达标合格证，有肉品品质检验合格证 NO00810995 结果：合格；



来自天津南开区 西侧灵隐道 36 号

查 有天津市民欣屠有限公司 猪 胴体 白条 2024 年 2 月 28 日 有动物检疫合格证明 NO1207730379

有承诺达标合格证，有肉品品质检验合格证 NO01169753 结果：合格；

同查有天津二商迎宾肉类食品有限公司 2024 年 3 月 4 日动物检疫合格证明、承诺达标合格证、肉品品质检验合格证。

来自天津东丽区 金钟河农贸市场

查 有唐山市丰南强盛禽畜有限公司 鸡 胴体/白条 2024 年 3 月 11 日 有动物检疫合格证明 NO1308751627

查 有唐山市丰南强盛禽畜有限公司 白条鸡 产地证明 4000 斤 收货日期 2024 年 3 月 24 日，有承诺达标合格证。同时提供了 2024 年 3 月 24 日鸡胴体/白条有动物检疫合格证明 NO1308752158。

查 有唐山市丰南强盛禽畜有限公司 鸡 胴体/白条 2024 年 6 月 17 日 有动物检疫合格证明 NO1308367860

有白条鸡 产地证明 6000 斤 收货日期 2024 年 6 月 17 日，有承诺达标合格证；

查 有唐山市丰南强盛禽畜有限公司 鸡 胴体/白条 2024 年 8 月 5 日 有动物检疫合格证明 NO1309409412

有白条鸡 产地证明 3000 斤 收货日期 2024 年 8 月 5 日，有承诺达标合格证；

查 有冻分割鸡肉检验报告 生产日期 2024 年 3 月 30 日 生产单位大连食品（大连）有限公司 报告日期：2024.4.16；

检测项目：感官、挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、冻禽产品解冻失水率、※二氯二甲吡啶酚(克球酚)、菌落总数、大肠菌群沙门氏菌、出血性大肠埃希氏菌(0157:H7)、六六六(以脂肪计)、滴滴涕(以脂肪计)敌敌畏等共 66 项

检验结论：无异常

检测单位：辽宁摩尔检测科技有限公司

同时查有香嫩鸡柳 生产日期 20240512 合格检测报告，报告日期 2024 年 7 月 3 日，生产单位大成万达（天津）有限公司，检测单位谱尼测试

查 有 2024 年 1 月 16 日天津市绿又鲜蔬菜销售有限公司 检测项目：有机磷类农药残留 抽有洋白菜、大白菜、小白菜、紫洋葱、西芹、土豆、山芋、西胡、姜、西红柿、油麦菜 检测值阴性 检测合格；检测单位天津六角体检测技术有限公司。

查 有天津金钟市场有机磷农药残留检测报告 检测时间 2024 年 4 月 18 日 抽有杭椒、贝贝南瓜、豆角、白萝卜、大块姜、蒜苗、青萝卜、心里美、玉米、西红柿、茼蒿 检测合格；检测单位金钟蔬菜批发市场

农药残留监测中心。

查 有天津金钟市场有机磷农药残留检测报告 检测项目：有机磷及氨基甲酯类农残 检测时间 2024 年 7 月 23 日 抽有洋葱、圆生菜、西兰花、油菜、土豆、菠菜、蒜、豌豆、豆角、菜花 检测合格；检测单位金钟蔬菜批发市场农药残留监测中心。

有鸡蛋出厂检验报告：天津市广源畜牧养殖有限公司

生产日期：2024 年 8 月 5 日

检测项目：外包装、蛋壳表面、蛋黄、蛋白、气味、净含量、破损率、感官及理化指标

检测结果：合格



同时抽查到 2024 年 7 月 22 日生产鸡蛋合格报告。

查干货

有木耳检验报告 生产日期 2024 年 5 月 9 日 天津市河北区郑芳木耳批发部

报告日期：2024.5.23

检测项目：铅、二氧化硫残留量

检验结论：合格

检测单位：安徽经纬检测技术有限公司

供方名称：天津市通源家联塑料科技有限公司，主要供应产品：餐盒

有检验报告：

产品名称：塑料一次性餐饮具（PP 餐盒） 分体四格

报告日期：2024.3.19；生产日期：2024.2.20；

检测项目：外观、异嗅、结构、容积、负重性能、跌落性能、漏水性、耐热水、耐热油

检验结论：合格

检验单位：天津产品质量监督检测技术研究院

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。

公司未食品添加剂采购和使用。

外包服务控制：

查 有与环通环保卫生害虫防除的合同 签订日期 2024 年 1 月 1 日 有效期至 2024 年 12 月 31 日 防除对象为蟑螂防除及鼠、蚊、蝇的灭杀作业。

查 有与天津北辰区旺协巨保洁服务中心的合同书 合同期为 2024 年 3 月 26 日至 2026 年 3 月 25 日 规定清洁周期为 3 个月清洗一次（90 天），每月 28 日之前清洗等。有油烟管理管道清洗服务企业资质证书一级有效期 2024 年 6 月 6 日至 2027 年 6 月 5 日。

查 有与天津北辰区旺协巨保洁服务中心的合同书 合同期为 2024 年 5 月 1 日至 2025 年 4 月 30 日 服务范围为检井清掏、管道疏通。

查 有与天津市厨余垃圾收运协议书，收运单位为天津碧海环保技术咨询服务股份有限公司，服务期限：2024 年 5 月 1 日至 2025 年 4 月 30 日，提供了在有效期内资质。

3、监视和测量管理情况

公司的《监视和测量控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查公司计量器具包括温度计 2 个、电子台秤 2 台。

抽查型号为 YX2 工作用玻璃液体温度计，检定时间为 2024 年 01 月 30 日，有效期至 2025 年 01 月 29 日，证书编号:FRGgb24005984;型号为 ACS-30 数字指示秤，检定时间为 2024 年 01 月 19 日，有效期至 2025 年 01 月 18 日，证书编号:FHQhj24003695

冷冻柜、冷藏柜的温度显示校准主要是内部比对记录，提供《冷柜温度计校准记录》2024 年 9 月 4 日对六门双温冷柜、大六门冷柜、双门冷藏平台柜进行校准，温度差：0.2-0.4℃，校准结果正常，校验员：刘鹤轩；



《案式弹簧度盘秤校准记录》2024年9月4日对ASC-30案式弹簧度盘秤进行校准，测量差：0.003kg-0.004kg，校准结果正常，校验员：刘鹤轩。

4、可追溯性及撤回/召回管理情况

公司在《食品安全管理手册》中8.6条款对可追溯性进行了规定，8.9.5条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品召回控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》。

在程序文件中规定了：批次信息作为唯一性追溯标识，考虑了原物料入库标识、过程的产品标识、售卖、不合格品标识、成品留样等，考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息，流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径，要求每年组织不少于1次对产品可追溯性测试。

查见提供有《食品召回演练记录》，召回模拟日期：2024年03月18日，召回产品名称：米饭，召回原因：米饭夹生，召回结论：1、通过本次应急演练，反映出了参加演练的各部门职责明确及部门间协调的重要性。2、本次演练应急小组能做到快速反应。3、本次演练项目全体人员的安全意识有所提高，对应急救援工作有了更深的了解。4、通过本次食品召回演练，充分证明了配送应急预案的可行性。

现场沟通，召回中未对召回原因分析及体现纠正措施等内容。但基本符合召回要求。

5、危害控制计划策划及实施管理情况

公司策划并形成了2个OPRP点原料验收及1个CCP点：

OPRP的实施情况：

	地点	操作限值	记录情况	现场显示
OPRP1	1、食用农产品的验收	来自合格供方、提供合格证明	见项目部（分公司餐饮）-采购记录	合格供方及合格证明见项目部（分公司餐饮）-采购记录 现场沟通采购验收，只是对菜品感官进行检查，对重量进行验证，总公司对蔬菜农残及预包装食品资质进行收集，鲜禽畜肉合格证明是随货验收。 查《天津豫丰鼎盛商贸有限公司销售单》 豆芽2kg、尖椒2.5kg、香干1kg、洋白菜5kg、小米辣0.5kg、小米1kg、黑米1kg、去皮鸭胸1件、鸡胸1件等产品， 验收人：张**
	2、预包装食品验收	来自合格供方、提供合格证明		
OPRP2	餐具消毒	臭氧加高温消毒，消毒时间30分钟以上	已记录	现场查看：消毒柜中红外管道未正常工作，无法达到正常消毒能力，行动准则发生偏离。开具不符合。 消毒时间40min 2024.09.05现场查看，起始时间:13:20~14:00，餐具名称：碗、筷子、餐盘；消毒柜消毒（臭氧、高温）；消毒人：王福祥； 未体现餐具的数量，现场沟通。

HACCP的实施情况：

	地点	关键限值 CL	记录情况	现场显示	结论



CCP1	制熟	中心温度 ≥70℃	查菜品出锅后中心温度，《食品中心温度记录表》查2024年8月23日烧鸡腿：82.1℃；2024年6月20日水煮肉片：81.5℃； 《食品中心温度记录表》中每日对一个菜品进行监测、HACCP计划表中监测频率是每餐至少检测2个菜品中心温度，开不符合。	2024年9月5日葱烧豆腐出锅中心温度：84.3℃、干锅有机花菜70.2℃（蒸煮后再取出米饭，测出温度达88.9℃）	不符合
------	----	--------------	---	--	-----

提供《食品留样记录》，查2024年9月5日记录早餐：豆浆、老豆腐、小米汤、疙瘩汤、土豆丝、茶叶蛋午餐：打卤面、西红柿鸡蛋面、红烧带鱼、红烧鸡腿、火山石烤肠等，经手人：王，厨师长：刘，重量各120g，现场核查一致，查留样柜温度7.8℃。

6、管理体系的验证、确认、评价和分析

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

危害控制计划验证、PRP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。

——查《HACCP计划验证记录》，验证时间：2024.03.10，验证人员：刘知为，结论：危害控制计划的实施达到预期结果。

——查《PRP验证记录》，验证时间：2024.03.10，验证人员：刘知为，结论：基本符合。

——查《OPRP计划表验证记录》，验证时间：2024.03.10，验证人员：刘知为，结论：操作性前提方案(OPRP)的实施达到了预期效果。

提供了2024.03.10由王爽进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案、危害控制计划、内审、工艺流程图的验证、体系文件方面的验证等项内容，较为全面，结论为：我公司食品安全管理体系的建立和实施是有效的，通过食品安全管理体系的运作，向顾客提供安全的产品得到了有效保证。报告编制人为食品安全小组组长，基本符合

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4月11-12日；审核组组长：刘知为；组员：刘鹤轩；

有内审组长、内审员任命书，现场交流内审审核组长刘知为、组员刘鹤轩交流，对内审流程、知识和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。已在综合管理部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。有首末次会议签到表，均有各部门人员签字。

查《内审检查表》：抽项目部（分公司含餐饮）/综合管理部，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；



查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：综合管理部，不符合项 1 项 ISO22000:2018 标准 7.5.3 条款。

检查内审检查情况，检查记录较简单、抽样样本信息记录少已提出注意，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. 本次审核是公司按标准建立并运行食品安全体系后的全面检查，通过这次审核尽管发现了上述一些问题，但总的看来，公司建立了符合标准的文件体系，各部门各岗位的职责明确，公司高层领导树立了较高的食品安全意识，注意了顾客和法律法规意识在全公司的宣传贯彻，各部门的大部分工作都是严格按文件要求进行，食品安全体系的运行也取得了一定的成效，公司的食品安全管理水平得到了进一步提高，员工的质量食品安全意识也得到了强化。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 4 月 25 日进行管理评审。

管理评审按计划进行了实施，由王爽主持进行，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、资源方面、文件和培训管理、质量管理、CCP 点监控情况、设备情况等。

查 有管理评审报告：参加人员、目的、时间 2024 年 4 月 25 日、地点、内容，管理评审的结论：管理体系持续适宜性、充分性和有效性

改进建议：加强员工体系文件的学习，确保在岗员工按体系要求执行。

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 4 月 26 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

企业编制了《关键限值偏离、PRPs 不符合、纠正和潜在不安全产品处置程序》，原辅料进货验收过程主要由项目部（含分公司餐饮）负责，负责人介绍及现场检查，本审核周期未发现不合格品。生产加工过程主要由项目部（含分公司餐饮）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综合管理部负责，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：

公司编制并执行《纠正措施控制程序》、《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。公司内审时发现综合管理部的 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项目部负责，审核周期内未发生严重顾客投诉情况；提出意见和建议立即按要求改进合格。

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）：

组织在建立、实施、保持和持续改进食品安全管理体系时，围绕所确定管理体系范围，分析、评估了组织内部现有资源，组织内部现有资源情况如下：

天津优选餐饮管理有限公司注册地址：天津自贸试验区（空港经济区）中心大道与东五道交口东北侧颐景公寓 6-2-301，无活动；

经营地址 1：天津市西青区华苑产业园区榕苑路 7 号凯德大厦 C 座 507 室，办公场所；

经营地址 2：天津优选餐饮管理有限公司的河西餐饮分公司天津市河西区友谊路 7 号鑫银大厦负一层，餐饮场所；公司位置无外来污染源；

组织的规模情况/资源配置情况：

租赁办公室，总面积 200 平方米，地点天津市西青区华苑产业园区榕苑路 7 号凯德大厦 C 座 507 室，租赁期限：10 年，2020 年 10 月 1 日至 2030 年 9 月 30 日；有与溥岳物业管理（天津）有限公司签订房到租赁合同，详见证据；

该公司承包餐厅：由天津优选餐饮管理有限公司的河西餐饮分公司经营员工餐厅，承包场所总面积 600 平方米，加工区面积 150 左右平方米，地点天津市河西区友谊路 7 号鑫银大厦负一层，租赁期限：2024-5-1 至 2026-4-30。有与天津金丰兆业有限公司承包合同，负责人介绍已合作多年，合同详见证据。

企业外包过程：虫鼠害防控、油烟机清理、隔油池及管道清理、厨余垃圾清理；

目前企业拥有员工 10 人，包括 4 名管理人员，单班制，无倒班。

主要设施有：设置厨房操作间、洗碗间、面点间、更衣室、售餐区、就餐区等，常温库约 5 平方米，基本满足热食类食品制售需要；有简单办公区；卫生间在大厦内不在餐厅内。

主要设备有：布菲炉 9 个、电陶炉 1 个、电饼铛 1 个、电压力锅 1 个、保温桶 2 个、筷子消毒盒 2 个、收银电脑 2 台、消毒柜 1 台、蒸箱、洗碗机、留样柜 1 个，自动洗碗机 1 台；冷冻柜 2 个，冷藏柜 1 个。无特种设备。

监视和测量设备：温度计 2 支、电子秤 2 台；

安全设施：主要为灭火器、灭火毯。

目前公司所提供的人、材、物等资源基本能满足体系运行的需要

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：

明确岗位任职要求，覆盖到公司管理人员、各岗位；

提供《人员考核表》，从工作守时与考勤、仪容仪表、礼节礼貌、工作质量效率业绩、工作能力、业务知识能力、服务态度、团队意识、合作态度、培训学习方面进行了考核。

抽李文荣、刘知为、刘鹤轩人员考核表，评价结果：符合要求，评价人王爽，日期 2024 年 4 月 3 日。

询问审核周期内人员满足情况，负责人表达，因就餐人员时多时少，暂未招聘人员，当前人员相互配合能满足需要，后续随着就餐人员增多的话会考虑增加。

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专业知识及相关食品安全知识培训、《食品安全法》及相关质量安全相关法律知识培训、进货检验规范，内审员培训、管理手册、程序、指导性文件培训、产品标识及可追溯性知识培训、召回演练等方面。

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。

**抽查培训实施与评价表：**

2024-01-06 《食品安全法》及相关质量安全相关法律知识培训

“基本有效

2024-02-02 ISO22000:2018 管理人员培训

2024-3-8 管理手册、程序、指导性文件培训 管理人员培训

2024-3-8 设备清洗维护相关知识培训 食品安全小组培训

上述培训通过口试参加培训人员考核合格，培训基本有效

以下提出书面问题：

- 1) 现场与内审组长刘知为、组员刘鹤轩交流，对内审流程、知识和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) 未提供厨房操作工王福祥、李志刚任职评价合格相关证据。

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。

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：

刘知为：编号末 808011，发证日期：2024.8.8，发证单位：天津市公共卫生从业人员健康证明 在有效期

刘鹤轩：编号末 713004；发证日期：2024.7.13，发证单位：天津市公共卫生从业人员健康证明 在有效期

王福祥：编号末 713005；发证日期：2024.7.13，发证单位：天津市公共卫生从业人员健康证明 在有效期

李志刚：编号末 713006；发证日期：2024.7.13，发证单位：天津市公共卫生从业人员健康证明 在有效期

丁 洁：编号末 111009；发证日期：2023.11.11，发证单位：天津市公共卫生从业人员健康证明 在有效期基本符合

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、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。

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或食品安全小组组长，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或食品安全小组组长，并作为管理评审输入内容进行了评价。

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：管理手册。

二级文件：公司编制了程序文件 30 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。2024-01-05 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/回收记录》，表内写明了文件名称、文件编号、版本、分发号、发放部门、发放记录（接收人/部门、数量、签收人）等。

有管理手册、程序文件、前提方案、危害控制计划发放记录，记录发放时间和领取人。

按文审意见对手册进行更改并做好更改记录；报废文件采用撕碎方式，需注意文件销毁严格执行文件规定执行并做好记录。

查有《法律法规及其他标准清单》：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：《GB29921-2021 食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、《GB31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》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《记录清单》，共 58 份记录，清单内写明了记录编号、记录名称、编号、保存期限等。

抽《培训实施评价表》、《服务质量检查表》、《OPRP 计划表验证记录》、《内部审核检查表》记录，记录均有编写。记录分别由综合管理部、项目部保存，采用文件夹或档案袋或盒，放在柜子中，保存期限为三年，分类编目，现场未发现损害、脏污现象。

另抽查《餐具消毒记录》、《安全隐患自查登记表》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

位于天津市西青区华苑产业园区榕苑路 7 号凯德大厦 C 座 507 室（办公）；天津市河西区友谊路 7 号鑫银大厦负一层（餐饮）的天津优选餐饮管理有限公司的河西餐饮分公司的热食类食品制售

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，（天津优选餐饮管理有限公司）的

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

审核准则的要求	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 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、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、联系方式的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排，确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

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

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

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

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

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

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

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

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。