

项目编号：1064-2022-QEOFH-2024

# 管理体系审核报告

## (监督审核)



组织名称：邢台外鹰桥餐饮中心邢台开发区分部

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）：黄童彤

审核组员（签字）：

报告日期：2024年10月10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](http://www.china-isc.org.cn)

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

## 审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在 ISC 一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：黄童彤

组员：无



## 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
	黄童彤	组长	F:审核员 H:审核员	2024-N1FSMS-1301841 2024-N1HACCP-130184 1	F:E H:E

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	张利虎(总经理)、刘兴斌	向导	受审核方
2		观察员	

### 1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系**）认证后，进行第二次监督审核证书暂停后恢复其他特殊审核请注明：

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

### 1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

### 1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

F: ISO 22000:2018,H: 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为结合审核联合审核一体化审核；

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

d) 相关的法律法规：食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、《食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、餐



餐饮服务食品安全操作规范、GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求、GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具、GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》

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：食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、《食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、餐饮服务食品安全操作规范、GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求、GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具、GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求），无。

## 1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2024年10月08日 上午至2024年10月10日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年10月20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）：

F：位于河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号邢台外婆桥餐饮中心邢台开发区分部的集体用餐配送（热食类食品制售）

H：位于河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号邢台外婆桥餐饮中心邢台开发区分部的集体用餐配送（热食类食品制售）

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

注册地址：河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号

办公地址：河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号

经营地址：河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 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 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）——不适用

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

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( )项, 轻微不符合项(3)项, 涉及部门/条款: 综合部: F7. 2/H3. 2, 生产部: F8. 2. 4/H 附录 A; F8. 7/H3. 6

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 11 月 10 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 2024 年 12 月 1 日前。

### 2) 下次审核时应重点关注:

人员能力、前提方案、监视与测量设备, 配送验收过程

### 3) 本次审核发现的正面信息:

——总经理及各部门负责人支持体系的运行工作;

——按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作;

——审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的环境处罚、未发生工伤等;

——按照体系策划情况配置了基本的资源, 审核周期内基本按照策划的体系文件要求运行;

## 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

### 1) 成熟度评价:

受审核方对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准运行和认证活动较为支持, 公司结合集体用餐配送(热食类食品制售)过程, 依据 2 个管理体系标准策划了体系文件, 包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《制度汇编》等, 基本符合标准要求, 审核周期内未发生较大变化, 现场查核发现: 现场管理及运行基本符合 GB31654 标准要求, 在原料采购验收、OPRP 点/CCP 点控制、重要环境因素控制、重大危险源控制管理方面较为充分, 但现场审核发现对计量器具的管控、食品欺诈识别及评估方面、人员能力提升、确认验证、内审及管评方面还存在较大的提升空间, 建议后期结合体系的运行持续进行改进。经过现场审核, 受审核方总体上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上一年度有所提升, 总体体系的成熟度尚可。

### 2) 风险提示:

在分餐管理、计量器具管理方面、食品欺诈、食品防护、确认验证方面、内审及管理评审应用深入程度方面、供方管理、人员能力持续提升方面, 还有较大提升空间, 可持续关注。

## 1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

——无

## 二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

### 2.1 目标的实现情况 符合 基本符合 不符合



公司在《管理手册》中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。现场查见目标指标分解及考核完成情况，编制：综合部，批准：张利虎，日期：2024.10.01；查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

部门	目标分解	考核频次	考核方法	2023年	2024年
				10-12月	1-9月
公司目标	重视安全防护，食品安全事故发生率为0	季度	安全事故发生次数	0	0
	关键控制点监控合格率100%	季度	关键控制点监控合格数/监控总数 ×100%	100%	100%
	顾客满意率≥95分	年度	顾客满意分数/顾客总数		98分
	食堂餐饮所加工制作的食品卫生合格率达到100%	季度	食堂餐饮所加工制作的食品卫生合格数/总数×100%	100%	100%

自体系建立以来至2024.09，管理目标已完成，2024-10目标在实施中。抽查发现未提供管理目标数据统计的原始数据，现场作为改进建议项提出。

管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

## 2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合

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

### 1) 组织及其环境、相关方、风险及机遇实施及管理情况：

受审核方在管理手册的第4章及第6章进行了规定，于2022年3月25日，依据ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016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部和内部问题。日常公司通过网络、政府通知、会议及公司各部门不定期收集的各类信息，对与公司体系建立与实现管理目标、战略方向相关的，并影响实现公司管理体系预期结果的各种内部和外部因素相关信息，包括国内的、区域的和地方的相关信息，以及公司热食类餐食制售经营活动、产品和服务、战略方向、企业内部价值观、企业文化、知识、绩效考核、能力（人员、知识、过程、体系等）等，并在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现管理目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审，总经理负责对应对风险和机遇策划的审批；各部门负责内外部环境因素信息获取和应对风险和机遇策划相关职责的实施；不定期识别与公司集体用餐配送（热食类食品制售）活动相关的相关方，识别其需求和期望，并结合公司的经营过程进行策划并落实。综合部负责协助总经理完成内外部环境因素识别与评价，策划应对风险和机遇方案，并监督实施。以促进基于风险的思维意识，必要时总经理提供应对风险和机遇的所需资源。

提供了“组织内外部环境识别表”、“相关方的需求和期望清单”、“风险和机遇评估分析及应对措施表”，现场查核策划及实施基本合理，充分性可持续关注。

变更策划管理：审核期间未发生重大变更。

### 2) 管理方针

受审核方于2022年3月25日发布了经总经理批准的管理方针：



以人为本，产品第一；管理规范，质量优良；

遵章守法，安全环保；用户至上，持续改进。

管理方针包含在管理手册中。审核周期内未发生变化。

### 3) 变更的策划管理

受审核方总经理张利虎表示公司通过管理评审、审核结果、监视测量分析评价结果、组织内外环境变化、客户要求及利益相关方的需求等进行识别，来确定管理体系变更的需求。对变更前、变更中、变更后的全过程实施监控,并组织对变更的有效性进行评价。确保管理体系的完整性。审核周期内体系未发生变更。

### 4) 岗位职责、人员及能力、意识管理情况

公司在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源管理程序》、《岗位任职要求》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

现场交流审核周期内公司策划的文件要求及岗位任职要求未发生较大变化。公司组织架构设置未发生变更。但受经营的影响，发生了部门人员的岗位调整，包括生产部负责人、生产部分装负责人、生产部配送负责人。现场查见《岗位人员能力确认表》，主要在学历、工作经验、专项技能方面进行了培训，抽查对生产部刘兴斌的评价，评价结果可以胜任。对生产部员工统一进行的评价，结果是能够胜任，2023 年 3 月评价后暂未进行评价，人员暂未更换，下次审核关注。

抽查食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了综合部、生产部等岗位人员，明确了在小组成员中的职责。基本充分。

食品安全小组组长经总经理任命，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：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《2023 年/2024 年公司年度培训计划》、《员工培训记录表及效果评价表》；培训策划内容包括了对管理体系标准文件、内审员、食品索票索证正度、职责权限等，策划基本合理，建议后期关注法律法规方面的培训；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。

随机抽取：

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
2023.10. 29	法律法规的培训	各部门主要人员/6 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	基本有效
2023.12. 19	防蝇灭鼠的要求	各部门主要人员/6 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	基本有效
2024.1.24	讲解 ISO22000:2018 GB/T27341-2009 GB14881-2013 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求(V1.0)标准要求	各部门主要人员/6 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	基本有效
2024.5.19	前提方案、操作性前提方案、HACCP 计划讲解	各部门主要人员/6 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	基本有效
2024.6.6	内审员的培训	内审员/2 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	基本有效
2024.7.20	讲解 ccp 的要求、设备的确认要求	各部门主要人员/6 人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	基本有效

培训对象策划的合理性，建议后期关注。

查看持证上岗人员的管理情况：



该组织涉及内审员、验收人员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，提供有培训合格的证据，检验人员主要负责日常的感官、验证等工作。

厨师有厨师证（李彦飞 1904050000300037 中式烹调师三级，有健康证）

查特种作业人员：电工：赵雷光，证件编号：T130521198308060814，有效期：2021.08.06-2027.08.05，复审时间：2024.08.05，有效；

常温厢货车 8 箱（范围内涉及 3 辆），行驶证按规定进行年检。

公司在《从业人员健康检查培训管理制度》中对人员管理，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。提供了员工健康证，随机抽取：总经理张利虎健康证编号：130502202240116（有效期限：至 2025-02-20），综合部负责人/食品安全小组组长刘权健康编号：1300502202310929（有效期限：2024-02-22 至 2025-02-21），生产部刘兴斌健康证编号：125759（有效期限：2024-01-04 至 2025-01-03），另抽查王静敏、李俊芳的健康证，均在有效期内。人员管理基本符合要求。

#### 5) 沟通管理情况：

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、通知、看板、电话（内外线）、网络等。内容包含：管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，法律法规、有关食品安全管理体系运行有关信息、产品实现策划方面的内部交流。

内部沟通情况如：

公司内部每天对订餐餐食的确认，送餐要求的落实等，通过微信/电话方式随时进行沟通。同时随时沟通强调食品安全、餐厅及员工卫生、安全生产方面，在日常工作中落实。

查内部报告管理情况：

公司建立了有专门的渠道如电话、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，确保员工在日常工作中关注到的食品安全问题及隐患可随时报告至公司总经理或食品安全小组组长，以降低食品安全问题的风险及隐患。——审核周期内暂未发生。

查外部沟通管理情况：

与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构、教委会等进行沟通，方式包括电话、会议、文件、传真、信函、研讨会、座谈、标书等，对外沟通主要指定行政部负责人负责，沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面、公司各类管理要求等的信息。

外部沟通情况如：2024-08-26 北京国标联合认证有限公司就 ISO22000 和 HACCP 监督审核进行沟通、2024-08-12，市场监督管理局来公司进行的现场食品安全检查，暂未发生异常情况。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

#### 6) 资源管理情况（含基础设施、监视和测量资源、工作环境管理情况）

公司在管理手册的 7.1.3 条款进行了规定，并策划了《基础设施管理程序》《前提方案和良好卫生规范》，为实现产品符合性所需的设施，如工作场所、硬件和软件、工具和设施、支持性服务如通讯、运输设施等的控制；对工作环境中的人和物的因素进行控制，包括返工、运输储存、来访者等。

组织的规模情况/资源配置情况：公司场地位于河北中浩静远生物科技产业园院内，公司场地为租赁，有租赁合同，合同编号 ZX2022-0701：合同期限 2022 年 7 月 1 日起至 2025 年 6 月 30 日：餐食加工间占地面积：3000 平方米，办公室所在地为产业园区内综合楼 1 层西区，占地面积约 500 平方米；餐食加工车间与办公区域分开；其中餐食加工车间 1 个，分为毛菜间、切配间、面点间、热菜加工间、分餐间、餐具消毒间、冷藏库：3 库，冻库 4 个、速冻库 1 个（未使用）、常温库：3 个；化验室 1 个、醒发间 1 个；基本满足热食类食品制售需要。

——动力设施和辅助设施的状况：隔油池 1 个、配电房 1 个；



——需要从外部供方获得的资源：——无

提供了《设备清单》，所涉及的设备主要有：土豆去皮机、切菜线、切肉机、消毒柜、和面机、馒头成型机、摆盘机、洗米机、蒸箱、汤锅、旋转炒锅、漂烫锅、可倾式炒锅、洗箱机等。

涉及的设备较为简单，提供了《设备设施维修保养记录》，不定期对设备进行维修及保养，查 2024 年 8 月 30 日对洗菜机进行保养、查 2024 年 4 月 15 日对丸子机进行维护，另抽查 10 个批次基本满足要求。另外，通过每天保养的方式进行管理，确保设备外表清洗干净、无污斑、灰尘，应清扫干净，无杂物等。

冷藏/冷冻库维保，一般日常定期做一下除霜，提供了《冰箱除霜记录登记表》，抽 2024 年 10 月 1 日对成品冰箱、原料冰箱，由姚利兰进行除霜。设备小问题维修由电工进行维修，大问题维修由厂家进行维修。

目前车辆共有 3 辆用于热食类食品配送，提供维修记录单，查冀 E47N01，2024 年 3 月 3 日更换机油、机滤、空滤；冀 E2752F，2024 年 8 月 23 日更换离合片、分离轴承、亚盘、机油；基本满足要求。组织不涉及特种设备。

公司在《管理手册》中 7.1.4 条款对工作环境确定、提供并维护所需的环境，以运行过程并获得合格产品和服务进行了规定，包括社会因素、物理因素、心理因素等方面。

现场查见——集体用餐配送（热食类食品制售）过程对，配置了油烟机、人工照明，自然通风，卫生环境较好，无粉尘、无有毒有害气体等，配置有灭火器、可燃气体报警器等设施，办公室内放有绿色植物。基本能满足生产资源的要求。控制基本有效。

——询问员工，表示人员比较简单，工作氛围比较和谐，领导关心员工，经常与员工进行交流，引导员工努力工作，对工作环境有管理。

——每班次结束对各操作间进行卫生清理。

基本符合标准要求。

公司制定了《监视和测量资源的控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“监视和测量装置台账”，主要包括电子秤和中心温度计，提供了河北乾冀检测技术服务有限公司 2024 年 10 月 09 日出具的温湿度计的校准证书，校准时间为 2024.10.09，校准证书号为 QJ/RX20241009016；提供了河北乾冀检测技术服务有限公司出具的电子台秤（TCS-150）校准证书，校准时间为 2024 年 10 月 08 日，校准证书号为 QJ/RX20241008068；提供了河北乾冀检测技术服务有限公司出具的电子天平（JE2002）校准证书，校准时间为 2024 年 10 月 08 日，校准证书号为 QJ/RX20241008067；提供了河北乾冀检测技术服务有限公司出具的数字温度计（TP101）校准证书，校准时间为 2024 年 10 月 09 日，校准证书号为 QJ/RX20241009015；提供了河北乾冀检测技术服务有限公司出具的气体报警控制器校准证书，校准时间为 2024 年 10 月 08 日，校准证书号为 QJ/RX20241008017；提供了消毒柜温度、冰箱温度、冷库等校准证据，每周进行一次比对，由胡俊山负责。基本符合。

企业未能提供对液化气罐压力表、蒸箱压力表进行鉴定或检测的证据，开不符合。

不涉及标准液等管理。

## 7) 成文信息控制

受审核方在管理手册中对成文信息进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；现场查文件管理情况：公司形成了文件化的管理手册、程序作业文件、危害控制计划、前提方案、产品防护计划、良好卫生规范、应急预案、餐具清洗、消毒卫生制度、顾客投诉处理制度、食品储藏保管卫生制度、食品粗加工管理制度、食堂食物中毒应急预案、中央厨房安全管理制度、中央厨房采购管理制度、中央厨房饭菜留样管理制度、中央厨房食品采购验收制度等文件及所要求的实施记录。

现场交流部门负责人，审核周期内公司总体体系文件策划及控制未发生较大变化，为了适应体系更好的运行，公司于 2023 年 4 月/9 月对危害控制计划中的食品安全小组成员做了变更调整、对 HACCP 计划中的 CCP 点运行记录进行了更新，与实际运行确保一致性，文件修改有相应的修改证据。同时现场查核 CCP 点的运行记录与实际基本一致。控制基本合理。

查外来文件管理情况：组织提供了与公司热食类食品制售相关的环境/质量/食品安全/职业健康安全的相关法律法规、产品执行的相关标准及检验标准等。



现场查记录管理情况：如《车辆检查评分表》、《餐品分餐温度记录表》、《特殊过程确认报告》、《合同评审表》等 10 份运行记录，有名称、日期、人员签字等信息，现场交流未发生记录处置情况，对记录检索基本方便，有一定的储存及防护管理，最终由综合部负责管理。一般公司记录会保持 2 年。记录控制基本合理。

### 8) 质量和食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况：

根据公司实际，结合食品安全/HACCP 等体系要求，对热食类食品制售的管理，制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、前提方案、产品防护计划、良好卫生规范、应急预案、餐具清洗、消毒卫生制度、顾客投诉处理制度、食品储藏保管卫生制度、食品粗加工管理制度、食堂食物中毒应急预案、中央厨房安全管理制度、中央厨房采购管理制度、中央厨房饭菜留样管理制度、中央厨房食品采购验收制度等文件制度。基本能指导热食类食品制售相关过程质量和食品安全管理操作。

集体用餐配送（热食类食品制售）、餐器具清洗消毒基本流程：

#### 1、米饭、粥、面点等主食类加工制作：

大米杂粮/面粉等验收→入库→贮存→出库→淘制/和面→蒸煮/热加工→盛装→分餐→配送

#### 2、热菜/汤加工制作：

原料验收→入库→贮存→出库→预处理（刀工/清洗/涨发等）→热菜加工（蒸炸煮炒煎）→盛装→分餐→配送

#### 3、餐器具清洗消毒：

餐具/工具→回收→刮→冲洗→消毒→保洁→暂存组织确定了需确认的过程为集体用餐配送（热食类食品制售）过程。

其中涉及到生产部的 CCP 包括：

关键控制点	显著危害	对每个预防措施的关键限值	监控程序	纠偏行动	记录
CCP1-1: 畜禽肉类采购验收	病毒、致病菌、寄生虫、兽药、促生长素等化学残留	无致病菌、寄生虫； 盐酸克伦特罗 ≦0.5μg/kg；莱克多巴胺 盐酸盐≦0.5μg/kg； 沙丁胺醇≦0.5μg/kg 等指标	检验员年验收兽医部门出具的检疫证、产品检验合格证明	拒收无动物检疫合格证明原料	验收记录、 纠偏记录、 合格证明
CCP1-2: 蔬菜类原料验收	农药残留超标	实际，显示蓝色	检验员每批对农残进行素色检测，试剂盒测试试纸变为蓝色	不合格拒收	验收记录、 纠偏记录、 合格证明
CCP2: 熟制（热加工）	致病微生物超标	烧熟煮透，中心温度 ≥75°C	厨师长每天用温度计检测菜品中心温度	确认偏离的产品，隔离待评估，延长时间或废弃	《主食加工记录表》《餐品出厂温度登记表》《餐品分餐温度记录表》
CCP3 配送	生物特性致病菌等超标	2 小时内菜品中心温度保持在 60°C 以上	操作员每次监控运输时间和食物中心温度	温度不达标废弃处理	跟餐员测量学校送餐温度记录表
CCP4: 餐具消毒	生物危害：致病微生物残存	餐具：消毒时间≥60min，消毒温度≥90°C  工器具红外线消毒≥30分钟	消毒负责人每天观察消毒温度/时间	重新清洁消毒	《餐具清洗消毒记录》《加工工器具消毒记录表》

### 9) 设计和开发

在手册 7.6 条对设计和开发进行了说明，该组织的业务为热食类食品制售，公司制作的热食产品为较为固定的传统类热菜，基本不涉及新产品的开发。



询问小组组长，其表示审核周期内，没有发生新产品研发的情况。建议组织可在流程上进一步规范。

**10) 产品标识和可追溯性、产品放行、产品防护、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划（以产品的实现流程为基础追查产品的可追溯性系统，并结合实现过程，审核产品放行、产品标识、前提方案（良好卫生规范）、操作性前提方案以及 CCP 点的监控情况等，并对实现过程中的不合格品/潜在不安全产品的控制情况进行收集）**

目前主要预期用途：为 2 家学校及一家公交公司提供餐食配送服务，提供了《餐品出厂温度记录》、《原材料化验原始记录》、《主食（米饭/面食）加工记录》、《学校菜单》、《餐饮具消毒记录》等。

以追溯思路查 2024 年 10 月 10 日学校热食类食品制作及配送情况：

1、组织提前一周向学校提供了“本周食谱”，2024 年 10 月 10 日菜品主要京酱肉丝、黄瓜木耳炒鸡蛋、酸溜豆芽、荷叶饼、米饭、蛋花汤

2、根据学校报送的人数，形成了 10 月 9 日学校备餐：明确了以下学校及数量：七星河 118 份、秉忠小学 848 份、公交公司 202 份；

3、组织根据订单，提供《初加工素菜接受记录》，包含黄瓜 57.5 斤、胡萝卜 49 斤、豆芽 170 斤、豆腐皮 2 斤。

采购原料验收，提供了《餐饮中心进货查台账》，包括里脊肉、黄瓜、豆芽、豆腐皮

a) 畜禽肉采购验收 (CCP1-1)：除了查验记录外，还提供了 2024.10.09《动物检疫合格证明》；(NO.1338850603, 重量为 300kg, 由河北千喜鹤肉类产业有限公司提供)、2024.10.09 肉品品质检验合格证 (NO.093582564, 重量为 300kg)。符合 CCP 监控要求。

b) 蔬菜采购验收 (CCP1-2)：提供《餐品化验原始记录登记表》，对 2024 年 10 月 9 日使用的黄瓜、豆芽、胡萝卜进行了农药残留检测，结果均为阴性，化验人为姚利慈。同时提供邢州农批市场检测中心快检报告单，符合 CCP 监控要求。

4、餐品出厂管理 (CCP2 熟制 (热加工))：提供了《餐品出厂温度记录登记表》，现场查看查 2024 年 10 月 09 日，包括京酱肉丝 (平均温度 70.1°C)、黄瓜木耳炒鸡蛋 (平均温度 84.8°C)、米饭 (平均温度 85.1°C)、醋溜豆芽 (平均温度 85.3°C) 符合 CCP 监控要求。询问姚利慈，另外，提供了《主食 (米饭/面食) 加工记录》，抽查有 2024.10.10 米饭和荷叶饼，蒸煮 45min，加工温度为 110°C，监测人为李俊芳，基本符合。

5、配送 (CCP3) / 交付活动，组织使用保温箱进行配送，包装箱主要对用户信息进行标识。询问设计有《配送信息》，包括有供餐单位、供餐地址、配送单位、配送地址、配送份数、出餐时间、食用时限、配送日期、配送时间等信息。提供《跟餐员测量学校送餐温度记录表》，显示 2024.10.10，配送时间、配送达到温度为 66°C。基本符合 CL 值控制要求。

6、餐具回收及清洗消毒 (CCP4)，组织对回收后的餐器具进行清洗和消毒，按照一刮、二冲、三洗、四消毒、五保洁进行管理。目前使用自动洗碗机进行清洗，清洗后使用消毒间进行消毒。提供了《餐饮具消毒记录》，抽 2024.10.10，显示消毒时间为 2 小时，消毒物品为盒 (1560 个)、杯 (1620 个)，消毒方式为高温循环消毒，消毒温度为 88°C，消毒人为王素杰。符合 CL 值规定要求。但现场查看餐具消毒温度设置为 90°C，实际消毒时为 92°C，与 CL 值规定一致。另外，提供了《主食面点工器具消毒记录登记表》，抽查 2024.10.09，显示消毒时间为 60 分钟，消毒物品为刀、铲、桶 22 件/套，消毒方式为高温，消毒温度为 90°C，消毒人为李光云。符合 CL 值规定要求。提供了《素菜初加工工器具消毒记录登记表》，抽查 2024.10.09，显示消毒时间为 45 分钟，消毒物品为刀 4 把，消毒方式为红外线，消毒人为侯彬。另外提供了《荤菜初加工工器具消毒记录登记表》抽查 2024.10.09，显示消毒时间为 30 分钟，消毒物品为刀 5 把，消毒方式为红外线，消毒人为侯彬。，查看现场实际各类工器具为使用红外线消毒 30min 以上，记录与 CL 值规定一致要求。

7、环境消毒主要通过紫外线灯进行消毒：提供了《紫外线消毒灯使用记录登记表》，抽查 2024.10.09，消毒时间为 19:00-21:00，消毒时间 2h，灯管累计使用时间 622 小时，负责人为姚利慈。

8、留样管理：提供了《食材留样及销毁记录登记表》，抽查 2024.10.10，对黄瓜、胡萝卜、豆芽等均留样 150g，由姚利慈留样，未进行了销毁。另外，提供了《食品留样及销毁记录登记表》，抽查 2024.10.10，对京酱肉丝、黄瓜木耳炒鸡蛋、米饭、醋溜豆芽、荷叶饼等都进行了留样，各 150g，留样人为姚利慈。未处理,同时学校留样一份，双方留样。

9、人员管理：提供了《食品从业人员晨检记录表》，抽查 2024.10.09，包括卜立贤、王建叶、宋士川、侯彬等，对人员健康状态、个人卫生等问题进行检查。健康证管理见综合部审核记录。

10、另外，提供了《化学品领用记录登记》，主要对洗手液、75%酒精领用情况进行了登记，2024 年 10 月 8 日分别领用 1 瓶洗手液、2 瓶 75%酒精，领用人为姚利慈，发放人为王亚绵。提供了《二氧化氯领用记录



表》和《二氧化氯配置记录表》，抽 2024.10.10 配置二氧化氯 53g，加水量为 40L，浓度为 100ppm，配置人为姚利慈。提供了冷藏库、冷冻库温度监控记录，抽查 2024 年 10 月 8 日《冷库温度检查表》，现场查看冷藏库温度为 6.3℃；冷冻库温度为-15.6℃，基本符合。提供了《冰箱除霜记录登记表》，每周进行一次，2024 年 10 月 8 日，对原材料、成品冰箱、冰柜等进行了一次化霜，除霜人为姚利慈。

11、每日在配送后司机对车辆进行清洗消毒，并提供《车辆清洗消毒记录表》，现场观察司机每日对车辆进行清洗，查 2024 年 09 月记录，基本满足要求。

12、企业对食品添加剂专柜管理，提供《食品添加剂领用记录表》、《食品添加剂食用记录表》，抽查食品添加剂食用记录表，最近一次在 10 月 07 日在馒头和椒盐花卷中添加了泡打粉和改良剂分别加入 75g，此类食品添加剂未对添加量进行规定。

13、提供每月《卫生检查记录表》每日对仓库、工作台、卫生间进行检查，检查人：胡俊山，查 2024 年 9 月记录基本符合要求。

14、提供废弃物处置记录，现场查看，2024 年 10 月 9 日第三方公司派人员对废弃物进行处理，处理有泔水和废油共 5 桶，查 2024 年 9 月记录：有日期、泔水/废弃油脂，数量，处置人：姚利慈；回收人：范\*\*（葛\*\*）

15、虫鼠害控制，提供《病媒生物防制施工报告单》每月上门服务一次，抽查 10 月 5 日/9 月 8 日单据，施工人：杜\*卫，监督人：张利虎

现场查看：

1) 区域划分基本合理；配备有更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒。进场员工穿戴有发兜、口罩、工服、工靴等。

2) 餐具消毒：用洗碗机进行清洗，洗清 1 温度 51℃、洗清 2 温度 57℃、洗清温度 92℃，设备运行正常。

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

4) 虫鼠害防治主要采用物理方法实施灭虫灭鼠。虫害用塑帘、纱窗等，再用灭蝇灯灭杀进入的害虫，**厨房主要使用诱捕式灭蝇灯，但存在灭蝇纸更换不够及时的情况，无灭蝇灯更换记录及管理制度，开不符合整改。**

5) 仓储、标识等管理情况：粗加工现场产品堆放整齐，净菜做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐。冰箱内做到荤素分离；原料、半成品分离。物品摆放基本规范、有序，能做到荤素分开；在配送的餐食中水产类制品较少。

6) 烹调间，厨师按照要求制作当餐餐食；穿戴符合规范要求；备餐/分餐间员工穿戴整齐，带有口罩。

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

现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂、消毒剂，有基本的标识。

8) 日检查、周管控、月调度的管控，抽查每日食品安全检查记录，生产期间每天均有检查，抽查 2024 年 10 月 9 日重点检查部位：人员健康管理、设施设备及环境卫生、加工制作过程、清洗消毒、进货查验及食品贮存、食品留样，检查：未发现异常，抽查《每周食品安全排查治理报告》，抽查 2024-10-06，检查未发现问题。整改责任人：侯\*\*。

9) 现场查看配送过程：冀 E47N01 送秉烛小学司机刘建营(查有健康证)，配送时间在 20-30min，没从车辆上有专门为学校提供一份留样餐，班级及年级每个保温箱标识，因学校管理制度未进入对验收进行审核，下次关注。

通过上述记录等情况，基本能实现对该批次餐食的简单追溯，过程及 CCP 点控制基本符合。

另外，抽查 2024.04.02、2024.06.18 等 10 批次热食类食品制售过程的管理，与上述基本一致。

#### 11) 顾客沟通/产品和服务要求、顾客财产

受审核方在管理手册 8.2 条款对顾客沟通进行了规定，并策划了《与顾客有关的过程控制程序》、《顾客投诉处理制度》等文件。组织一般在餐食制作售卖之前、销售过程中、售后以及特殊情况（处置或控制顾客财产，关系重大时，制定应急措施的特定要求）时与顾客进行沟通，明确了沟通的



渠道：保留了投标书、合同、顾客满意度调查表等证据。

公司明确了 GB31654-2021、GB/T27306-2008、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB/T33497-2017《餐饮企业质量管理规范》、《配餐服务合同》、GB14934、GB5749、《食品安全法》等提供过程适用的集体用餐配送（热食类食品制售）要求；

现场抽查与顾客提供的产品和服务的要求及实施情况：包括了顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求（如为学校师生提供中餐服务，配餐符合食品安全法相关规定，配餐及时，专用食品运输车辆、午餐为二荤一素一烫、餐食留样、员工有健康证，如有投诉 24 小时内回复等）、组织规定的要求（餐食烧熟煮透、餐食加工制售环境卫生、服务人员健康证、餐食餐具的管理、厨余垃圾管理、特殊过程确认等）等；适用于产品和服务的法律法规要求等，并得到了贯彻实施。基本有效。组织在为客户提供集体用餐配送（热食类食品制售）服务过程中，基本按照策划实施，未发生变更情况。

目前受审核方暂不涉及顾客财产等。

## 12 顾客投诉、交付后活动、顾客满意度、可追溯性、撤回/召回情况：

公司策划了《产品标识和可追溯性系统控制程序》、《食品召回控制程序》，对产品标识、追溯、及召回进行了规定，抽查《产品标识和可追溯性系统控制程序》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、不合格品标识等，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。在《食品召回控制程序》中规定了召回的实际、待召回产品的识别和评价、召回程序、召回的方法/途径和时间以及召回产品处理等内容，策划的基本合理。

公司于 2024 年 5 月 22 日开展了撤回/召回演练，模拟食药监督管理局电话通知，某企业某批次芹菜炒肉的检验检疫结果有误，要求暂停使用，进行撤回/召回处理，并进行了追溯，提供了模拟撤回记录撤回产品芹菜炒肉、生产日期 2024 年 5 月 22 日，数量 4 斤、召回区域中央厨房，召回时间 2024 年 5 月 22 日。对演练进行了评价，基本合理。后期模拟策划建议根据已配送的餐食进行追溯召回演练，来模拟演练方案/程序的适宜性、有效性。

## 13) 供方管理情况

公司在《管理手册》对采购管理进行了规定，并策划了采购控制程序 等文件，对采购过程进行管理；

采购过程控制：

综合部负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，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。

提供《合格供方名单》，主要有 17 家，包括冻品、鲜肉、粮油、豆制品、蔬菜、液化气瓶、餐盒、虫鼠害防治服务供方、筷子等；基本覆盖了认证范围的产品类别。

每年组织 1 次供方评价，提供有《供方评价表》，评价内容包括供方简介及质量保证能力等方面，评审部门包括综合部、生产部等。

抽查鲜肉的供方邢台元欧商贸有限公司，提供了 2024.09.20 开展的《供方评价表》，包括上述内容和部门评价，结论为同意列为本企业合格供应商，经张利虎批准。并附有有效期内的营业执照（编号：91130502MA0G8GHQXE），抽 1）有猪肉的动物防疫条件合格证（编号：1338850263，日期：2024 年 10 月 08 日）、肉品品质合格证明（编号 093580434，日期：2024 年 10 月 08 日）；抽 2）有猪肉的动物防疫条件合格证（编号：1338897812，日期：2024 年 09 月 06 日）、肉品品质合格证明（编号 079687558，日期：2024 年 09 月 06 日）；抽 3）有猪肉的动物防疫条件合格证（编号：1337882643，日期：2024 年 08 月 09 日）、肉品品质合格证明（编号 07972709，日期：2024 年 08 月 09 日）

鲜冻鸡肉供方开原胜利牧业有限公司，营业执照编号：91211282765437829Y，有效；第三方检测报告：鸡肉，报告编号：ASH24-0035700-01，报告日期：2024-06-07，检测单位：通标标准技术服务（上海）有限



公司，检测项目：氨苯砷酸/洛克沙砷(总砷)、地美硝唑(二甲硝咪唑)等项

蔬菜的供方南和县宸岳蔬菜经销处(个体户)，营业执照编号：92130527MA0CYCLW14，有效；蔬菜农残测试，2024年10月07日娃娃菜8.92%、长茄子3.92%、红彩椒1.42%、球生菜32.15%、香葱12.85、菜心8.92、米椒37.85%、美人椒27.14%

餐盒的供方天津伟联展具有限公司，营业执照编号：9112023MA06KQUB38，全国工业产品生产许可证编号：(津)XK16-204-23024，第三方检测报告：塑料一次性餐具(一次性塑料餐盒，有色，材质：PP；盖，无色，材质：PP)，报告编号：TQY00-0692-2024，报告日期：2024-05-07，检测单位：天津市产品质量监督检测技术研究院，检测项目：耐热水、耐热油、耐微波炉试验等项

抽冻巴沙鱼片的供方桥东区永强水产经营部，营业执照编号：92130502MA08605W0R；第三方检测报告：巴沙鱼片，报告编号：A2240057967101001C，报告日期：2024-02-02，检测单位：广西华测检测认证有限公司，检测项目：挥发性盐基氮、肌肉、镉、铬、甲基汞等项

抽查调味品(如食用盐、料酒、酱油、馒头改良剂、泡打粉等)的供方桥东区永强水产经营部，液化石油气的供方邢台电液化气有限公司、虫鼠消杀的供方河北西杰生物科技有限公司，木耳/分条的供方邢台丽阳商贸有限公司，米、面、鸡蛋的供方桥西区焕霞食品经营部，筷子的供方邵武市邵闽竹制品厂，上述供方的选择、评价及控制方式基本相同。

有害生物防制(虫鼠害)的外包方河北西杰生物科技有限公司，营业执照编号：91139503MA07XLPBXR，签订有服务协议。合同有效期：2024年9月15日-2025年9月14日。在有效期内，具体情况见生产部审核记录。

厨余垃圾清运服务(餐厨废油)的外包方邢台市宝玉复合肥添加剂有限公司，营业执照编号：91130501595403836C，签订有服务协议。合同有效期：2022-03-01至2025-03-01。在有效期内，具体清运情况见生产部审核记录。

油烟系统清洗服务外包方河北清静风清洗服务有限公司，营业执照：91130503MA0G7G4D5M，油烟管道清洗服务企业资质证书编号：CLEAN20218819172，在有效期内；未签订油烟机清洗合同，每月对油烟系统进行清洗并提供每月记录，抽查2024-07-28、2024-09-27清洗情况，基本合理。

采购管理情况：采购通过采购采购订单、微信、电话方式与供方沟通，具体根据需要下达采购订单，供方送货到公司，生产部-检验负责验收。审核周期内未发生紧急采购情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，未发生欺诈等情况。

抽查2024-10-08微信下达采购订单情况：包括板栗南瓜50斤、洋葱150斤、香菜23斤、姜57斤、西红柿118斤、莲藕32斤、西生菜38斤、大豆油50桶、纯牛奶20件、去皮五花肉147.2斤等，供方在微信群中确认订单，供方负责上门送货。同时抽查2024-08、2024-09等15个批次采购的管控。控制方式基本相同

审核周期内没有发生采购不合格产品情况。

食品添加剂：馒头改良剂、泡打粉，不限量，按照生产需要适量使用，提供领用记录及使用记录，具体见生产部审核记录。

提供采购合同：

该公司的采购管理基本符合标准要求。

#### 14) 应急准备和响应管理情况：

公司在《管理手册》中8.4条款对突发情况进行明确，并制定有《应急准备和响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。策划见食品安全小组审核记录。

提供了2024年4月23日开展的应急测试记录，演练内容：1、明火、干燥、电线老化引起火灾2、模拟烧伤处置3、演习火灾，组织演习灭火及逃生；演练不符合企业实际情况，应针对企业实际情况对演练能力进行加强，现场沟通。

审核周期内没有发生需要响应的突发情况。

#### 15) 管理体系的验证、确认、评价和分析



公司制定了《食品安全确认验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，审核周期内策划要求未发生变化。

——现场查见食品安全小组开展的验证活动，于2024年6月7日开展了《PRP验证》、OPRP计划验证、HACCP计划验证，明确了验证结论，基本合理。

——生产加工用水的安全性验证、餐食餐具的安全性验证情况：

素菜，报告编号GHSP检（2024）08023，报告日期：2024年08月12日，检测项目包括：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌指标，检测单位：河北公衡检验检测服务有限公司。检测项目结果基本符合危害控制计划中策划的终产品特性要求。

同时抽查大米饭（报告编号：GHSP检（2024）08022）、馒头（GHSP检（2024）08021）、肉菜（GHSP检（2024）08024）的检测及结果控制情况同素菜。

餐具的检测报告，报告编号：GHSP检（2024）08025，检测项目包括沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、游离性余氯指标，检测结果：符合，检测单位：河北公衡检验检测服务有限公司。报告日期：2024-08-12。

生产加工用水的检测报告，报告编号：GHSP检（2024）08026，检测项目包括砷、镉、铬、铅、等共20项，检测结论：合格，检测单位：河北公衡检验检测服务有限公司。报告日期：2024-08-14。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见生产部审核记录。

2024年6月7日开展了验证结果分析，查见验证结果分析报告，分析内容包括体系内外部审核、HACCP计划验证、最终产品检测等项目，验证结果：符合。验证人员：食品安全小组成员

### 2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合

公司在《管理手册》中进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖1次。现场交流及查见组织分2次开展内审。2次内审员均为刘权、刘兴斌，组长刘权。有参加外部培训，**现场审核期间与审核组员刘兴斌交流，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足，已开不符合项整改。**

现场抽查FH内审情况，开展时间：2024年07月30-31日。现场查见内审参加人员为各部门负责人，有首次会议签到表；查见2024年内部审核实施计划，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。查审核活动安排，基本覆盖了FH标准条款。

查《内审检查表》：抽管理层（含小组）的内审记录，查F5.1/H2.1条款内审记录，对方针及目标情况进行了评审，暂无变化。同时抽综合部内审记录，F7.2、7.1.2/H3.2条款内审记录，控制方式基本相同，审核记录填写基本规范、清晰；审核过程中综合部1个产生不符合项。没有发现内审员审核自己的工作。

查《不合格项报告》：共计1项；涉及部门：综合部，不符合项内容：现场审核未能提供食用油第三方的检测报告，涉及标准条款为F7.1.6/H3.5；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，2024-08-01经内审组长验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。查不合格项整改情况，提供了整改的纠正措施计划、培训记录，现场查食用油的第三方检测报告，基本满足要求。

查《FH管理体系内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：公司的FH体系有效。

公司内审控制基本满足标准要求。

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

2023年管理评审整改措施已完成。

本次管理评审日期：2024年07月16日

提供有《管理评审计划》，计划于2024年07月16日进行管理评审，编制：刘权，批准：张利虎，



日期：2024年08月02日，明确了评审内容及准备工作要求。

管理评审会议于2024年08月10日在公司召开，会议由张利虎（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。

查“体系运行的业绩和改进建议的总结报告”，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、食品安全目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、资源配置情况评价，内部审核结果，客户投诉情况，客户满意度调查情况，食品安全管理体系验证，体系文件管理、撤回召回演练情况等；基本合理。

查见《管理评审报告》，在报告中明确了管评结论：体系无需变更、方针目标已完成，体系运行是可行的、有效的等。基本合理。

查见《2024年管理评审改进计划》，改进内容：食品安全、HACCP管理体系标准、管理手册、程序文件、应急预案培训，计划完成时间：2024年12月14日，下次审核关注。

管理评审的管理及策划较上一年度有所改善，但需要持续关注策划的充分性及运用的深入程度。

现场与总经理张利虎先生交流，其对管评的概念有一定的了解，对体系的应用及意识较上一年度有所增强，但对管评工具的深入应用程度表示公司后续还需要投入较大经历来提升及运用。

管理评审管理基本合理。

#### 2.4 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》、《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。

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，在烹饪加工过程中，因为食材新鲜，审核周期内没有发生餐食不合格的情况。

审核周期内客户投诉情况见综合部审核记录。

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。

##### 2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司在《食品安全管理手册》10.1/10.2条款进行了规定，同时策划了不合格输出控制程序、事件调查控制程序等。

总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，努力营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向；通过内外部沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提高公司管理体系有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——现场场查核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，进行验证基本合格，建议后期要意识并学会运用PDCA的思路，学会闭环处理问题。2023年度外审不符合现场验证整改基本有效。2024年度管评改进建议1项在实施中，下次审核关注。

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

——餐食制售售后服务、包括顾客满意度调查、顾客投诉处理主要由综合部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。无需采取纠正及纠正措施。

现场与总经理交流，其表示各部门负责人基本具备针对不合格采取纠正和纠正措施的意识，但在纠正措施



及闭环管理能力方面还需要持续加强。

3) 投诉的接受和处理情况:

投诉处理主要由综合部负责, 审核期间未发生重大的顾客投诉情况。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域: 一一无
- 2) 组织机构: 一一无
- 3) 管理体系: 一一无
- 4) 资源配置: 一一无
- 5) 产品及其主要过程: 一一无
- 6) 法律法规及产品、检验标准: 一一无
- 7) 外部环境: 一一无
- 8) 审核范围 (及不适用条款的合理性): 一一无
- 9) 联系方式: 一一无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核本不符合, 经本次现场审核验证已采取纠正及纠正措施, 基本有效。

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用, 暂未发生违规使用情况。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

无变化

经过审核, 审核组认为认证范围适宜, 详见《认证证书内容确认表》。

说明: 审核范围在监督审核时有变化, 需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

**审核结论:** 根据审核发现, 审核组一致认为, (邢台外鹰桥餐饮中心邢台开发区分部) 的

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

审核准则的要求	<input checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
---------	--	-------------------------------	------------------------------



适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input 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	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

**推荐意见:** 暂停证书的原因已经消除, 恢复认证注册

保持认证注册

在商定的时间内完成对不符合项的整改, 并经审核组验证有效后, 保持认证注册

暂停认证注册

扩大认证范围

缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组: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](http://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。