

项目编号：20761-2024-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：天津天禾物业管理有限公司

审核体系：☐质量管理体系（QMS） ☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS）

☒食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

☐其他_____

审核组长（签字）：张 丽

审核组员（签字）：黄 刚

报 告 日 期：2024 年 10 月 21 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址：北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话：010-8225 2376

官 网：www.china-isc.org.cn

邮 箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：

■ 管理体系审核计划（通知）书

■ 首末次会议签到表

■ 文件审核报告

■ 第一阶段审核报告

■ 不符合项报告

□ 其 他

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

3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内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、制售、技术、检验及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人 审核组长：张 丽

组 员：黄 刚



受审核方名称：天津天禾物业管理有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
1	张 丽	组长	审核员	2023-N1FSMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621	\
2	黄 刚	组员	审核员	2024-N1FSMS-2012239 2024-N1HACCP-2012239	F:E H:E

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	吴谭辉、黄腊英	向导	受审核方
2	\	观察员	\

1.2 审核目的

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

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

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

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为☒结合审核☐联合审核☒一体化审核；

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

d) 相关的法律法规：中华人民共和国宪法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国民法典、中华人民共和国计量法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国招标投标法、中华人民共和国消防法、食品标识管理规定、国家食品安全事故应急预案、食品标识管理规定、食品召回管理规定等。

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：《生活饮用水卫生标准》（GB



5749-2022）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》（GB/T 22000-2006）、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）、《食品安全国家标准 航空食品卫生规范》（GB 31641-2016）、《餐饮业油烟排放标准》（DB12/ 644-2016）、《食品安全管理体系 餐饮业要求》（GB/T 27306-2008）、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》（GB/T 28739-2012）、《餐饮企业质量管理规范》（GB/T 33497-2023）、《餐饮业供应链管理指南》（GB/T 40040-2021）、《密胺塑料餐饮具》（GB/T 41001-2021）、《餐饮服务信息分类与描述》（GB/T 42551-2023）、《餐饮业反食品浪费管理通则》（GB/T 42966-2023）、《餐饮企业经营规范》（SB/T 10426-2007）、《餐饮业营养配餐技术要求》（SB/T 10474-2008）、《餐饮业现场管理规范》（SB/T 10580-2011）、《建设节约型餐饮企业规范》（SB/T 11046-2013）、《餐饮服务突发事件应急处置规范》（SB/T 11047-2013）、《餐饮业就餐区和后厨环境卫生规范》（T/CCA 004.2-2018）、《餐饮业文明服务导则》（T/CCA 004.4-2018）、《餐饮业操作过程微生物风险控制指南》（T/CCA 006-2018）、《中小型餐饮场所厨房用燃气安全监控装置》（T/CECS 10131-2021）、《高效稳定餐饮油烟净化系统 第2部分：净化设备技术要求及检测规范》（T/GZBC 45.2-2021）、《高效稳定餐饮油烟净化系统 第3部分：在线监测监控设备技术要求》（T/GZBC 45.3-2021）、《高效稳定餐饮油烟净化系统 第4部分：设备设施清洗维护规范》（T/GZBC 45.4-2021）、《病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所》（WS/T 690-2020）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10月20日 上午至2024年10月21日 下午 实施审核。

审核覆盖时期：自2024年3月10日至本次审核结束日。

审核方式：☒ 现场审核 ☐ 远程审核 ☐ 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

F：位于天津市北辰区双街镇双街果蔬采摘园内天津天禾物业管理有限公司热食类食品制售；冷食类食品制售（不含冷荤菜）；

H：位于天津市北辰区双街镇双街果蔬采摘园内天津天禾物业管理有限公司热食类食品制售；冷食类食品制售（不含冷荤菜）；

注：一阶段进行过变更，与经营许可证范围保持一致，与现场确认的实际经营活动保持一致。

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：天津市河北区宁园街中山北路31号2-2-902

审核地址：天津市北辰区双街镇双街果蔬采摘园内

注：固定多场所：注册地址：天津市河北区宁园街中山北路31号2-2-902为仅注册，无相关活动；审核地址/经营地址：天津市北辰区双街镇双街果蔬采摘园内；

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）： \

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024-10-19 8:00:00 上午至 2024-10-19 12:00:00 上午 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： 危害控制、预备步骤、危害分析与制定控制措施、危害控制计划的确认、HACCP 体系验证等。



1.5.5 本次审核计划完成情况：

- 1) 审核计划的调整： ☒ 未调整； ☐ 有调整，调整情况：
- 2) 审核活动完成情况： ☒ 完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素
☐ 未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（3）项，涉及部门/条款：综合办公室 F7.2、9.2、H5.3、3.2；餐饮部 F8.7、H3.6；F8.8、H4.5；

采用的跟踪方式是：☐ 现场跟踪 ☒ 书面跟踪；

双方商定的不符合项 ☐ 整改或 ☒ 提交纠正措施计划时限：2024 年 11 月 21 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 10 月 20 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

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

3) 本次审核发现的正面信息：

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

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

最高管理层能够积极参与，以身作责，带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求；能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

2) 风险提示：

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

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2018 年 6 月 5 日 体系实施时间：2024 年 3 月 10 日

2) 法律地位证明文件有：

1 营业执照 编号：91120105MA06CL7D6P

成立日期：2018 年 6 月 5 日 营业期限至：2038 年 6 月 4 日

经营范围：物业管理、劳务派遣、劳务服务、人力资源服务、图文设计制作、广告业务、机动车停车场服务、餐饮管理、餐饮服务、清洁服务、保洁服务、园林绿化养护服务；装饰装修工程、线路管道工程、园林绿化工程设计、施工。（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）

注册地址：天津市河北区宁园街中山北路 31 号 2-2-902

登记机关：天津市河北区市场监督管理局



核准日期：2024 年 3 月 21 日

2 食品经营许可证 编号：JY21200030193612

有效期至：2027 年 4 月 13 日，签发日期为 2022 年 11 月 28 日；

主体业态：餐饮服务经营者（含网络经营）

经营项目：热食类食品制售；冷食类食品制售（不含冷荤菜）；

经营场所：天津市北辰区双街镇双街果蔬采摘园内

签发机构：天津市北辰区市场监督管理局

现场核实以上证件真实有效，且经营范围及许可范围包含体系认证范围。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：人数：10 人

倒班情况：无

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）/工作和制售方式：工作和制售方式：单班次，常白工作；

午餐：员工上班时间：早上 09:00；备餐时间：早上 09:00-11:00；售卖时间：早上 11:00-12:30

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

办公活动/审核过程接待时间：8:00-12:00，13:00-17:00；

4) 范围内产品/服务及流程：

热食类食品制售；冷食类食品制售（不含冷荤菜）流程：

1 原料采购验收—2 贮存—3 预处理—4 烹调—5 上菜—6 消费者用餐（堂食或外卖）—7 餐饮具回收、清洗、消毒（回收和提供由供应商完成，部分自己清洗、消毒）—8 保洁

1.1 网络经营流程：

1 消费者下单——2 客户确认订单（通过美团、饿了么接单，10min 之内确认订单）——3 外卖配送员接单（5min 之内接单）——4 外卖配送员取餐——5 外卖配送员送餐——6 取餐异常处理、送餐异常处理、紧急事件应对——7 服务质量控制——8 服务质量评价与提升

OPRP1 原料验收：显著危害：蔬菜农药残留、致病菌和寄生虫污染；畜、禽、蛋寄生虫、兽药残留、畜禽粪便污染；鲜活类产品不新鲜或死亡，引入或增加致病微生物污染；其他：重金属、真菌毒素等；

OPRP2 贮存：显著危害：有害生物侵入，原料存放场所受到蝇虫、污水、垃圾等杂物的污染；贮存过程微生物繁殖、食品原料腐败变质（叶类蔬菜、鱼类等久置于潮湿环境中因腐败变质致使胺类物质转化为强致癌物亚硝胺；蔬菜和水果长时间贮存，在微生物的作用下，硝酸盐转化为亚硝酸盐，导致亚硝酸盐含量增高；谷物类食品如果贮存不当因受潮发生霉变产生黄曲霉毒素）；

OPRP3 预处理：显著危害：粗加工、切配过程与空气、水及其他污染物接触，灰尘、泥沙等杂质清洗不彻底，农药残留清洗不彻底，清洗池共用，变质和损坏的部分未完全清除等，导致食品卫生和食品安全问题；没有依照原材料的加工特性采用适当的方法保存，引起氧化变质、微生物繁殖等，危害人体健康。

OPRP4 烹调：显著危害：避免生熟部分交叉污染：冰箱（柜）内食品生熟不分、不加盖或不加保鲜膜；用于原料、半成品和成品的刀、墩、板、盆、筐、抹布以及其他工具、容器混合使用；餐具清洗水池、粗加工水池混用，杂乱无章；用非食品塑料袋盛装食品，区分标志不明显，造成交叉污染；食品未烧熟煮透：未杀灭病原菌或有效防止病原菌的生长繁殖；部分食物烧制温度不足，引起消化不良或食物中毒（如未煮熟四季豆中的皂素引起中毒）；



OPRP5 餐饮具清洁消毒：显著危害：餐饮具表面滋生微生物，并将微生物带入食品材料中，引起食源性疾病；

OPRP6 外卖：显著危害：储存和配送过程受到污染；配送箱清洗不彻底、餐具洁净度不达标等；

外包过程：油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏。

无不适用条款。

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

■符合 □基本符合 □不符合

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

一体化管理体系文件自2024年3月10日发布、实施，成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。

企业有识别并收集了适用的法律法规和其他要求等外来文件。

管理方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意。

本年度（2024年9月25日）实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审，基本适宜，并符合现状；查见“过程目标考核清单”2024年3月至2024年9月份统计结果达到目标要求，如下：

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
总目标	食品卫生安全事故为零	每季度实际发生情况	0	合格
综合办公室	人员持健康证上岗率 100%	年上岗数/总数×100%	100%	合格
	人员岗前培训合格率 100%	年合格数/总数×100%	100%	合格
餐饮部	食品卫生安全事故为零	每季度实际发生情况	0	合格
	顾客食品卫生投诉率为零	每季度实际发生情况	0	合格

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

1.1 H 总要求/F 理解组织及其环境、食品安全管理体系：企业有策划并保持文件化的信息，制定了《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》（TH-SC-2024 版本：A/1）、程序文件、管理制度汇编、应急预案、作业指导书、检验规程、运行记录等体系文件，策划的体系文件基本充分；策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际，一体化管理体系文件自 2024 年 3 月 10 日发布、实施，成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。

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

2.1 H 管理承诺/F 领导作用与承诺：现场副总经理田怀中表示，公司领导层为了证实其对管理体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对公司管理体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司管理方针和管理目标，确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注食品安全问题；鼓励有



效的内部报告，支持并确保管理体系的要求与企业的运营管理相整合，在公司内部通过培训、会议、绩效考核等方式推行企业的食品安全文化；支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用；收集了热食类食品制售；冷食类食品制售（不含冷荤菜）相关的法律法规，并通过教育、宣传、培训等方式使组织的员工理解满足与管理目标相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对管理体系适宜性、充分性、有效性进行评审，以评价达到目标的程度。

2.2 合规义务：公司在FH管理手册中对合规义务进行了规定，综合办公室负责人黄腊英介绍公司收集法律法规和其他要求的渠道包括专业网站、主管机构、书店、行业/协会、监管部门网站、顾客要求、合同要求等，提供有《适用的法律法规清单》；抽主要相关的法律法规名称、具体应用条款、应用过程、责任部门情况，记录了文件名称、编号、份数等。

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

2.4 方针、目标：公司于2024年3月10日发布了经副总经理田怀中批准的管理方针，管理方针包含在管理手册中，审核周期内未发生变化；现场观察管理方针通过办公会议、专题学习、培训、墙报、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实；通过宣传单、标识、合同、文件传递等方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺；现场副总经理田怀中表示公司的管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺；提供了目标指标分解考核证据，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况，目标已经完成。

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

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

3.2 人力资源：提供岗位工作要求表，覆盖到公司副总经理、各部门及岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定；部门负责人表示体系覆盖总人数：10人（提供花名册），公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化；现场随机抽取综合办公室负责人黄腊英、餐饮部吴谭辉的岗位工作要求表，基本



满足要求；提供了关键岗位能力确认表，同时对上述人员进行了能力评定；在职务、教育学历、专业/职称、相关工作经历、培训学习方面进行了评定，结论：培训合格允许上岗。

3.3 良好卫生规范：组织策划了前提方案，包括对餐馆及周边环境卫生、就餐区和操作区、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求；前提方案的实施情况：建筑物和相关设施的构造与布局与文件一致：位于天津市北辰区双街镇双街果蔬采摘园内，与公司提供地理位置图、平面图、设备台账一致，包括工作空间和员工设施在内的餐馆布局与平面图一致；查看热食类食品制售；冷食类食品制售（不含冷荤菜）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。

3.4 产品设计和开发：餐饮部负责新菜品的开发，主要开发人员有食品安全小组吴谭辉等 4 人，在餐饮管理服务行业多年，具备餐馆管理和菜品开发的相关经验，能力满足公司设计和开发的需要；查公司管理手册 8.4.3 产品设计开发条款，按标准要求，规定了餐馆管理和菜品开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改；各过程要求符合标准要求，公司从事的热食类食品制售；冷食类食品制售（不含冷荤菜）工艺流程成熟、固定，根据法律法规和顾客要求进行餐食制售，所制售菜品均为地方传统菜式；随市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新菜品时，公司按照策划的设计和开发要求进行设计开发，确保产品的安全性、符合性、适用性，以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望；查看近期酸菜炒牛肉的开发方案，任务来源：顾客要求；项目负责人为吴谭辉，方案策划完成期限 2024 年 06 月 01 日，方案具体内容：收集整理和酸菜炒牛肉制作相关信息，确定和酸菜炒牛肉具体质量要求；策划原料的采购、确定加工所需烹饪器具、操作人员等能力是否满足客户质量要求；策划菜品制作过程相关资料：设计开发输入菜品配方表，包括：设计开发输入原料（樟树港辣椒、五花肉 配料：蒜、姜、酱油、蚝油等），设计开发评审记录（卫生要求及依据的标准、法律法规等），设计开发输出清单（包括《酸菜炒牛肉制作流程》、烹饪时间、质量标准等工艺文件），设计开发验证报告；酸菜炒牛肉开发方案完善、记录完整，达到预期的设计开发目的；公司的餐馆管理和菜品的制售设计的过程受控。过程受控。

3.5 采购/外包管理：OPRP1 原料验收/关键控制点：企业编制了《外部提供过程、产品和服务的控制》、《采购控制程序》，对本公司热食类食品制售；冷食类食品制售（不含冷荤菜）所需物资的采购进行控制；程序规定了对外部供方进行评价并建立《合格供方名录》，经现场与公司负责人田怀中确认，根据要求制定采购计划，对来货物资进行进货检验，相关资质确认、供方评价等；公司确保了供方提供的原材料质量，不会对顾客交付合格产品和服务的能力产生不利影响；主要材料供方采用确认供方资质、业绩、质量等来评价，一年一次对供方进行评审；查 2024 年 3 月 10 日《合格供方名录》，内容包含供方名称、供货品名、联系人、联系电话等，目前公司供方有：新华调料批发/天津市西青区食为天副食品商行/调料、粮油、天利冷冻食品（天津旭涵科技有限公司）/冻品、韩记牛、羊（天津市北辰区伊品源牛羊肉商行）/牛肉、羊肉/鸡肉批发（天津市北辰区马章肉品经营部）/鸡肉/胖姐活鱼水产（天津市北辰区胜英水产经营部）/鱼类、湖北小凌子蔬菜批发（个体工商户：凌弟财）/蔬菜、兴旺大肉（天津鑫发利源农产品销售有限公司）/猪肉、一次性餐具（天津丝映餐具消毒服务有限公司）/一次性餐具；外包过程为：油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏；查对供方进行了评价，提供有《供方评定记录表》评价内容包括：资质要求：资



质齐全；供货能力：品质优良，供货及时，供货期间未出现质量问题；价格方面：价格合理；售后服务：态度良好，售后服务周到等；以上供方/外包方评定结果：品质优良、供货及时、价格合理、售后服务周到，符合我公司要求；评定结论：一致认为可以列入合格供方；采购产品的验证：公司采购的产品主要对数量、产品包装、来料合格证、原材料质量证明书、原材料合格报告单等来验证产品质量；查佛山市海天(南宁)调味食品有限公司 调味料 提供生产商的营业执照、食品生产许可证复印件在有效期内；天津锦宜丰食品有限公司 提供牛肉生产商的营业执照、食品生产许可证复印件在有效期内；公司采购流程：副总经理田怀中介绍：每日下班前由厨师根据日常经验确定第二天采购的品种和数量；厨师将采购订单发给副总经理进行审批，审批完成后副总经理通过微信形式将采购订单内容发给合格供方；每天上午由副总经理田怀中负责到采购现场初步验收，内容包括：数量、品质等，同时收集相关营业执照及检测报告；公司按照采购物资清单进行到货验收活动；查有微信下达采购订单、内容包括送货时间、商品名称、供应商、数量等；抽 1 2024 年 7 月 3 日采购订单，内容包括：蔬菜：白菜 5.5 斤；圆白菜 7.5 斤；土豆 6 斤；豆皮 2 斤等；肉类：猪肉 4.3 斤、肋排 4.6 斤、鲤鱼 11 斤、脂盖 5 斤；调味料：酱油 1 桶、黄豆酱 1 桶；冻品：冻鱼头 6 袋、花石香干 5 斤等；查 2024 年 7 月 4 日到货单，与采购订单一致；抽 2 2024 年 9 月 15 日采购订单，内容包括：肉类：精肉 4.6 斤、五花 5.5 斤 鱼类：鲤鱼 9.5 斤 调味料：盐 1 包、50g 彭记坊青椒猪肚 10 袋、M300g 老一品豆豉 5 袋、10kg 家湘味窖藏一号剁椒 1 桶等，查 2024 年 9 月 16 日到货单，与采购订单一致；抽 3 2024 年 9 月 27 日采购订单，内容包括：蔬菜：白菜 67.8 斤；南瓜 5 斤；葱头 4.5 斤；西红柿 4.3 斤 肉类：五花肉 10 包 鱼类：鲤鱼 9 斤 调味料：辣段 3 斤、菜籽油 1 件等，查 2024 年 9 月 28 日到货单，与采购订单一致；公司日常顾客用餐具从天津丝映餐具消毒服务有限公司采购；公司 2024 年 6 月 10 日、2024 年 7 月 21 日、9 月 3 日向天津丝映餐具消毒服务有限公司通过微信销售发出餐具购入申请；抽 1 2024 年 6 月 10 日配送单 实送合计 10 箱 总店存 31 箱 本月实送数 51 箱 配送单号：P2405190834710759 配送时间：2024 年 6 月 10 日 08:54；抽 2 2024 年 7 月 21 日配送单 实送合计 5 箱 总店存 36 箱 本月实送数 52 箱 配送单号：P2406 1609365 14059 配送时间：2024 年 7 月 21 日 09:25；抽 3 2024 年 9 月 3 日配送单 实送合计 10 箱 总店存 34 箱 本月实送数 10 箱 配送单号：P2407031137650636 配送时间：2024 年 9 月 3 日 11:21；报告编号：A2440447199101001C 检测报告 样品名称:大米 规格型号:25kg 委托单位:沈阳市小雨点米业有限公司 检验类型:委托检验 报告机构:辽宁省华测品标检测认证有限公司 检测项目色泽、气味，杂质，互混率，加工精度，麦角等 22 项，判定依据：GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》，国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》，GB/T 1354-2018《大米》，GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》，GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》，GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》，GB 2715-2016《食品安全国家标准粮食》，CB 28050-2011《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》检查结论：合格 报告日期：2024 年 2 月 7 日；检验报告 锐德检测技术(天津)有限公司 签发日期:2024 年 05 月 27 日 报告编号：RX201148FAX03608 样品名称：成品大豆油(一级) 委托单位：天津鸿源鑫生物科技有限公司 检验类别：委托检验 检验项目：色泽、透明度(20C)、气味、滋味、水分及挥发物含量、不溶性杂质等 10 项，结论：经检验，该样品所检项目符合 GB/T 1535-2017 标准要求；报告编号：A2230601798101001CR2 检测报告 华测检测认证技术有限公司 样品名称:生抽酱油(酿造酱油) 委托单位:佛山市海天(南宁)调味食品有限公司 检测类型:委托检验 检测项目色泽,香气,滋味,单件定量包装商品允许短缺量,氨基酸态氮(以氮计)等 21



项，检测依据：GB 2717-2018《食品安全国家标准酱油》，GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》，GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》，GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》，GB29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》等；检测结论：经检测，所检项目符合 GB2717-2018《食品安全国家标准酱油》，GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》，GB 2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》，GB 29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》，；国家市场监督管理总局令第 70. 号（《定量包装商品计量监督管理办法》，GB/TC18186-2000《酿造酱油》，GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》等，批准日期：2023 年 12 月 22 日；检验检测报告（2024）SP 字 WS 类第 0054 号 产品名称：海天上等蚝油 生产单位：佛山市海天（宿迁）调味食品有限公司 委托单位：佛山市海天（宿迁）调味食品有限公司 检验类别：委托送样检验 报告机构：宿迁市产品质量监督检验所，检验依据：GB 10133- 2014《食品安全国家标准水产调味品》、GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 2762 -2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB28050-2011《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》。GB. 29921 -2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》、GB 7718- 2018 食品安全国家标准预包装食品标签通则》、GB/T 21999-2008《蚝油；）JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》；检验结论：经送样检验，所检项目符合 GB 10133- 2014《食品安全国家标准水产调味品》、GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 2762 -2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB28050-2011《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》。GB. 29921 -2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》、GB 7718-2018 食品安全国家标准预包装食品标签通则》、GB/T 21999- 2008《蚝油；）JJF 1070-2005《定量包装商品净含量计量检验规则》签发日期：2024 年 1 月 26 日；农残检测报告<速测>编号：20240703-17 样品数量：18 检验类别：委托检验 样品性状：散装 检测项目：有机磷类氨基甲酸酯类农药的残留 收样日期：2024 年 7 月 3 日 完成日期：2024 年 7 月 3 日 检测地点：本市场检测中心 检测环境 温度：20℃ 湿度：60% 检测依据：GB/T 5009. 199 2003 第二法，样品名称：老西葫、菜心、花生、豆苗、红彩椒、红椒、黄彩椒、苦瓜、麻辣椒、毛豆等，结果判定：阴性；农残检测报告<速测>编号：20240704-26 样品数量：13 检验类别：委托检验 样品性状：散装 检测项目：有机磷类氨基甲酸酯类农药的残留 收样日期：2024 年 7 月 4 日 完成日期：2024 年 7 月 4 日 委托单位/个人：曹朋 检测地点：本市场检测中心 检测环境：温度：20C 湿度：60% 检测依据：CB/T 509 199 20 第二法 样品名称：菜心、蒜苗、香葱、豆苗、丝瓜、小米椒等，结果判定：阴性；农残检测报告<速测>编号：20240628 28 样品数量：16 检验类别：委托检验 样品性状：散装 检测项目：有机磷类氨基甲酸酯类农药的残留 收样日期：2024 年 6 月 28 日 完成日期：2024 年 6 月 28 日 委托单位个人：曹朋 检测地点：本市场检测中心 检测环境：温度：20C 湿度：60%检测依据：GB/T 5009. 199 2003 第二法 样品名称：白玉米、甘兰、紫菜头、长豆角、长茄子、小西红柿、小黄瓜、线椒等，结果判定：阴性；畜禽产品质量安全检测合格证明 编号：DHM20240614 产品名称：猪肉产品 数量：640 公斤 生产单位：承德二商大红门肉类食品有限公司 生产日期：2024 年 6 月 14 日 检测项目：盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇，检测方法：胶体金法，结果是否合格：合格 检测日期：2024 年 6 月 14 日；肉品品质检验合格证 定点屠宰厂(场)专用(2024) NO. 058441681 产品名称：猪胴体 产品数量/重量：壹头 生产单位承德二商大红门肉类食品有限公司 定点代码：A11040802 生产日期：2024 年 6 月 14 日企业等级(星级):A 肉品编码：A11040802；畜禽产品质量安全检测合格证明 编号：DHM20240530 产品名称：猪肉产品 数量：144 公斤 生



产单位：承德二商大红门肉类食品有限公司 生产日期：2024 年 5 月 30 日 检测项目：盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 检测方法：胶体金法 结果：合格 检测日期 2024 年 5 月 30 日；肉品品质检验合格证 定点屠宰广(场)专用 No. 058647869 产品名称：猪分割肉 产品数量/重量：144 公斤 生产单位：承德二商大红门肉类食品有限公司 定点代码：A11040802 生产日期：2024 年 5 月 30 日 企业等级(星级)：A；分销畜禽产品质量安全检测合格证明 编号：0006291 产品名称：白条鸡 数量：500 kg 批发销售商：李福金 批发地点：天津北辰 生产单位：天津长道商贸 生产日期：2024 年 6 月 24 日 原检测证明编号：120137 1589 原检测证明产品数量：500 kg 原检测证明检测项目：氟喹诺酮 原检测结果是否合格：合格 2024 年 6 月 24 日；动物检疫合格证明(产品 B) NO 1201371589 货主：李福金 产品名称：鸡胴体/白条 数量及单位：伍佰公斤 产地天津市北辰区 生产单位名称地址：天津市北辰区天津市长道商贸有限公司北辰区铁 东路 398 号目的地：天津市北辰区韩家墅市场 本批动物产品经检疫合格，应于当日到达有效；畜禽产品质量安全检测合格证明 编号：2410133 产品名称：牛肉 数量：343 kg 生产单位：天津锦宜丰食品有限公司 生产日期：2024 年 05 月 22 日 检测项目：盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 检测方法：胶体金方法 结果：合格 检测日期 2024 年 05 月 22 日；动物检疫合格证明(产品 B) NO 1201360743 货主：王岩 产品名称：牛分割肉 数量及单位：叁佰肆拾叁公斤 产地：天津市北辰区 生产单位名称地址、天津市北辰区天津锦宜丰食品有限公司 天津市北辰区双口镇双口-村 104 国道东 目的地：天津市北辰区 本批动物产品经检疫合格，应于当日到达有效；编号：01121106 鲜鸡蛋成品检验报告单 产品名称：锦农金玉米系列一金玉米鲜鸡蛋 产品规格：20KG/筐 检验日期：2024 年 6 月 5 日 生产日期：2024 年 6 月 5 日 执行标准：GB2749 结论：合格；报告编号：A2240089406101003C 检测报告 样品名称：冻虾仁 委托单位：湛江市松泉水产有限公司 检测类型：委托检验 机构：东莞市华测检测认证有限公司 检测项目：甲基汞(以 Hg 计)，无机砷(以 As 计)，二氧化硫残留量，挥发性盐基氮；检测依据：GB/T 40963-2021《冻虾仁》，GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》，GB 2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》，GB5009.228-2016《食品安全国家标准食品中挥发性盐基氮的测定》；检测结论：经检测，所检项目中有标准指标的项目符合 GB/T 40963-2021《冻虾仁》，GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》，GB 2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》，GB5009.228-2016《食品安全国家标准食品中挥发性盐基氮的测定》要求，无标准指标的项目仅提供检测结果；检验报告 编号：SJBG240223005 样品名称鱿鱼花 委托单位：荣成市汉忠冷链物流有限公司 标称生产者：荣成市汉忠冷链物流有限公司 检验类别：委托检验 机构：山东时进检测服务有限公司 判定依据：GB 2762-2022 食品安全国家标准食品中污染物限量 检验项目：铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)，检验结论：该样品经检验，所检项目符合 GB 2762-2022 要求，签发日期：2024 年 2 月 27 日；检验报告 No：MTSPWT2403206 产品名称：消毒餐具 委托单位：天津丝映餐具消毒服务有限公司 生产单位：天津丝映餐具消毒服务有限公司 检验类别：委托检验 机构：摩天众创(天津)检测服务有限公司 检验项目：感官，大肠菌群，沙门氏菌 检验结论：该样品经检验，所检项目符合标准 GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》的规定，签发日期：2024 年 6 月 20 日；检验报告 报告编号(No)：TQT00-0770-2024 样品名称：塑料一次性餐饮具[碗(有色)]，材质：聚丙烯(丙烯均聚物) 委托单位：天津亿晟隆科技发展有限公司 检验类别：型式检验 机构：天津市产品质量监督检测技术研究院 标准代号/检测标准(方法)：GB/T18006.1-2009 塑料一次性餐饮具通用技术要求；GB4806.7-2016 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品；GB4806.1-2016 食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全



要求；检验项目：感官、容积偏差、负重性能、跌落性能、漏水性、耐温性能、耐微波炉试验、卫生理化指标(感官要求、总迁移量、脱色试验、高锰酸钾消耗量、重金属(以 Pb 计))、微生物指标(大肠菌群、致病菌(沙门氏菌)、霉菌计数)、标签标识；检验结论：该送检样品经检验，所检项目符合 GB/T18006.1-2009、GB4806.7-2016 及 GB4806.1-2016 标准的规定，签发日期：2024 年 5 月 22 日；查外包过程相关控制如下：

垃圾桶使用和摆放远离制售区，基本符合要求，无污水处理设施，生活污水直接排入城市管网，厨余垃圾甲方公司委托天津碧海环保技术咨询服务有限公司进行处理，提供天津市厨余垃圾收运协议书 甲方:天津碧海环保技术咨询服务有限公司 乙方为受审核方，有效期：2024 年 3 月 24 日至 2025 年 3 月 25 日，收运内容：厨余垃圾包括的食物残渣残液和废弃食用油脂(泔水油、地沟油、煎炸废油)等废弃物；烟道清洗由公司委托天津润杰惠欣保洁服务有限公司每季度进行清理，提供：油烟管道设施清洗合同书 外包方：天津润杰惠欣保洁服务有限公司，有效期：2023 年 12 月 21 日至 2024 年 12 月 21 日；清洗内容：厨房内排油烟设施、集烟罩，管道、油篦子、风机、净化器等；提供 油烟管道清洗报告书 清洗时间：2024 年 5 月 14 日 排烟设备清洗验收要求：集烟罩表面无油垢和黄色油膜；油槽内无遗留油垢；排风口四周干净整洁；灶台无清洗工作后遗留污物；无清洗工作不慎造成灶膛、灶面设施损坏成影响使用的情况；集烟罩下方墙面、燃气管道、地面等不得遗留清洗工作后的遗洒、污水流洒痕迹等；挡火滤油算子、运水风轮清洗验收标准：挡火滤油算子、运水风轮内外表面无油垢和黄色油膜；悬挂后不得有外溢液体和油状物；运水风轮旋转正常；排油烟管道及弯头验收标准：管道表面除管道接缝处以及铆钉密集处外无黑色老油垢，且看不到液体油状物和油腻感；修复铲平推 15 公分，铲面无明显油污和液体油状物；清理完毕后，管道连接处如有漏油要进行必要的堵漏处理；管道清洗施工中不得使用钢丝球等摩擦力较大的工具进行清洗，更不得使用火碱水等有损管道防氧化层的强化学方式进行，以免破坏管道表面的防氧化涂层，影响管道的使用寿命；管道内是否有液体油或黏稠状油垢是衡量烟道清洗合格与否的唯一标准，清洗光亮度不能作为清洗合格与否的依据；管道接缝处或打密封胶处附近允许有 3-5 厘米的油垢带，避免由于清洗工作伤及管道密封性.....排油烟风机常规清洗验收标准：清洗后的风机机箱四壁可触及到的区域没有黑色老油垢和液体油垢；具备清洗条件的机壳底部表面无积油和油垢；风机四周漏油处理干净；排油烟风机拆卸养护清洗验收标准：清洗后的风机机箱四壁没有老油和液体油垢，机壳基本恢复原有色泽；风机叶轮无油垢，基本恢复设备出厂原色；风机运行正常，无异响，无偏心震动；油烟净化器验收标准：净化器片及四壁没有液体油状物和黑色油垢；可拆卸挡油网上没有油腻，网面发亮；并恢复原有通透性；不可拆卸挡油网经处理后应基本恢复原有通透性；净化器线路连接正常，净化器极片保持平行，行间距一致，工作指示灯正常；光解净化装置清洗验收标准：发光管框呈水平状态，不得产生风阻啸叫；所有发光管发光正常，启动正常；发光管表面和管框上:无油垢，表面清洁。挡光、挡火滤油算子安装正确不漏光；防火阀门清洗验收标准：防火阀门表面除四角等技术死角外整体光洁，无油垢；防火阀门挡火板呈水平状，无风阻啸叫；防火阀门电动和热融装置无物理性损坏；厨房排油烟设施清洗验收证明：验收时间 2024 年 5 月 14 日 外包方:天津润杰惠欣保洁服务有限公司 施工部位：清理设备:包括门店内所有自营档口和厨房内的风机，净化器，排气槽、油槽、炉顶、烟筒、抽风机及抽风机风管、运水喷嘴、过滤网等，施工时间：2024 年 5 月 14 日 施工前设备检视:正常 施工后设备检视：正常 清洗前油污状况：中度 清理油污重量：48 公斤 下次清洗日期：2024 年 6 月 8 日 验收结果：合格；油烟管道清洗记录证明 清洗时间:2024 年 5 月 14 日 清洗部位:包括门店内所有自营档口和厨房内的风机、净化器、排气槽、油槽、炉顶、烟筒、抽风机及抽风机风管、运水喷嘴、



过滤网等，清洗结果：合格 附施工现场清洗前后对比照片 清洗日期 2024 年 5 月 14 日；同时还查看了油烟管道清洗报告书 清洗时间：2024 年 8 月 15 日 验收时间：2024 年 8 月 15 日，同上。

OPRP2 贮存/关键控制点：组织策划了前提方案，包括对餐馆及周边环境卫生、就餐区和操作区、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求；前提方案的实施情况包括：建筑物和相关设施的构造与布局与文件一致；与公司提供地理位置图、平面图、设备台账一致，包括工作空间和员工设施在内的布局与文件一致、平面图一致；查看餐饮加工和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；制售用水使用市政管网自来水公司提供，能源使用用煤气，由燃气公司提供，配有有燃气报警装置；现场水流、气流和人流有区域划分，包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务与文件一致；公司现场日常虫鼠害消杀由公司自己员工进行；抽 2024 年 8 月 15 日《病媒生物防制日常检查处置记录》防制工作负责人：田怀中 检查内容：店内环境及厕所卫生；鼠、蝇、蟑螂等病媒生物侵害；纱窗、防蝇帘、防虫地漏、防鼠板等病媒生物防护设施；灭蝇灯使用，检查结果：卫生间异味，处置情况：84 消毒液大扫除；2024 年 9 月 15 日《病媒生物防制日常检查处置记录》防制工作负责人：田怀中 检查内容：店内环境及厕所卫生；鼠、蝇、蟑螂等病媒生物侵害；纱窗、防蝇帘、防虫地漏、防鼠板等病媒生物防护设施；灭蝇灯使用，检查结果：地漏日常清理；2024 年 10 月 6 日《病媒生物防制日常检查处置记录》防制工作负责人：田怀中 检查内容：店内环境及厕所卫生；鼠、蝇、蟑螂等病媒生物侵害；纱窗、防蝇帘、防虫地漏、防鼠板等病媒生物防护设施；灭蝇灯使用，检查结果：环境卫生良好；仓库有专人进行管理，每批出入库有出库单、产品冷却记录表，记录有数量、库存等信息。

3.6 监视和测量：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；提供“需检定设备器具台账”；现场提供了温度计 TP300、电子台秤 TCS-150 校准证书，但是以上校准证书已经超过一年。（根据 JJG 150-2011、JJG 539—2016 的要求，检定/校准周期一般不超过 1 年）以上已经开具不符合报告。

3.7 标识和追溯：在《产品召回控制程序》文件中规定了：规定了在食品加工和服务过程中，应以适当方式标识食品，以防止误用和混淆，并通过唯一性标识及其记录系统实现可追溯要求。为已进入消费市场的食品发生召回要求时，确保有企业标志的食品在任何时候从市场召回时都能尽可能有效、快速和完全进入调查程序，并实施召回；公司依据文件的规定于 2024 年 3 月 31 日进行了食品召回演练记录。查有参加部门、人员、演练内容、效果等；公司编制了《食品留样管理制度》，规定留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，防止样品之间污染；在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 150g；取样工作完成后，应将留样食品及时存放在专用的、具有冷藏功能的留样冰箱（柜）内，在冷藏条件下（0~4℃）存放 48 小时以上；抽 2024 年 8 月 20 日中餐食品留样记录表：午餐：柴火铁锅炖鲤鱼 168g、小鸡炖土豆 170 g、蒸南瓜 176g、手撕包菜 180g、胡萝卜炒肉 183g、干锅有机菜花 185g、西红柿炒鸡蛋 176g、凉拌豆腐丝 184g、拍黄瓜 180g、西红柿鸡蛋汤 182g、米饭 180g……留样时间 2024 年 8 月 20 日中餐 11:30；留样保存至 2024 年 8 月 22 日 12:00：保存条件 4℃；抽 2024 年 9 月 25 日中餐食品留样记录表：午餐：柴火铁锅炖鲤鱼 175g、小鸡炖蘑菇 180 g、蒸红薯 185g、手撕包菜 176g、辣椒炒肉 182g、干锅有机菜花 190g、时令鲜蔬 183g、凉拌海带 179g、拍黄瓜 175g、西红柿鸡蛋汤 175g、米饭 186g……留样时间 2024 年 9 月 25 日中餐 11:30；留样保存至 2024 年 9 月 27 日 12:00：保存条件 4℃；



抽 2024 年 10 月 20 日食品留样记录表：午餐：腐竹烧肉 180g、木耳炒鸡蛋 175g、米饭 176g……留样时间 2024 年 10 月 20 日 11:30；留样保存至 2024 年 10 月 22 日 12:00：保存条件 4℃。

3.8 放行/OPRP3 预处理/关键控制点：粗加工区：员工盖术超正在对刚运到的青菜去黄叶、对土豆削皮处理，现场毛菜用篮筐盛装；粗加工处理后的菜用篮筐盛装，摘除的蔬菜垃圾，放入带盖的垃圾箱中，由公司指定人员负责日常清运；但现场处理前和处理后装毛菜的篮筐在颜色上没有分开，已交流；切配区：经粗加工后的蔬菜，由员工盖术超抬入切配区进行切配；切配区：10 m²，2 台冰箱、3 个洗菜池（1 个洗菜池、2 个洗肉池）、6 个操作台；现场见蔬菜浸泡池中正在浸泡卷心菜，蔬菜清洗池中正在浸泡青椒蒜薹；田怀中正在将清洗好的卷心菜、蒜薹等放在操作台的菜墩上进行切配；现场询问员工盖术超、田怀中，对蔬菜的浸泡时间，清洗时间及切配的要求清楚，回答正确；切配完成后，员工田怀中用热水对刀具进行清洗，最后放入专用的刀具箱中进行存放；负责人称目前公司所采购的肉类均为新鲜肉类，猪肉在洗肉池中浸泡；现场员工正在在操作台的菜墩上对处理好的猪肉进行切配；切配后的菜品、肉类确保在 1h 内加工，不能加工完毕的置于冷藏柜暂存；冻品解冻采用流水解冻，确保水温不超过 25℃；操作区：20 m²，6 个操作台、4 个灶台、1 个蒸箱、1 个蒸饭桶、1 个热水箱、1 个调料架、3 个餐车；午餐备餐时间：早上 09:00-11:00；售卖时间：上午 11:00-13:00，一般结束时间 13:30，现场有厨师吴谭辉正在进行菜肴的炒制，菜品为：手撕包菜、西红柿炒鸡蛋、豆角炒肉等；灶台前方有不锈钢操作台，台上放有调料，洗好、切配完成的圆白菜、西红柿、豆角等放在专门的容器中，摆放在操作台面上；现场制作手撕包菜、西红柿炒鸡蛋、豆角炒肉等菜肴；菜肴炒好后放入消毒后的盘子中，上面盖有菜罩；现场感官已经熟透，员工现场对菜肴进行中心温度检测；蒸饭区：15 m²，1 个蒸箱、1 个蒸饭桶，冷藏柜 1 台，操作台 1 台，现场有员工刘秋荣先将大米进行挑选异物，再进行清洗淘米，最后进行蒸制。米饭蒸制完成后，放在蒸柜中备用；凉菜区：凉菜区：5 m²，操作台 2 台；查看现场，没有凉菜制作间，员工孙铭玉正在操作间制作凉菜，中餐凉菜为：凉拌豆腐丝、拍黄瓜，制作好的凉菜由员工朱月琴转移至用餐区；洗碗区 15 m²，配备了洗碗 3 眼水池 1 台，碗架 1 台，主要是碟子、勺子、筷子等餐具的清洗。

OPRP4 烹调/关键控制点：抽 2024 年 8 月 20 日中餐《菜品中心温度检测记录表》柴火铁锅炖鲤鱼 85℃、小鸡炖土豆 82℃、蒸南瓜 88℃、手撕包菜 86℃、胡萝卜炒肉 84℃、干锅有机菜花 89℃、西红柿炒鸡蛋 90℃、米饭 95℃；抽 2024 年 9 月 25 日中餐《菜品中心温度检测记录表》柴火铁锅炖鲤鱼 86℃、小鸡炖蘑菇 87℃、蒸红薯 87℃、手撕包菜 89℃、辣椒炒肉 88℃、时令鲜蔬 83℃、干锅有机菜花 93℃、米饭 94℃；2024 年 10 月 20 日上午现场见吴谭辉现场制作午餐《菜品中心温度检测记录表》腐竹烧肉 77.6℃、木耳炒鸡蛋 82.3℃、米饭 96℃；2024 年 10 月 21 日中午现场见吴谭辉现场制作柴火铁锅炖鲤鱼 84℃、白菜猪肉炖粉条 87℃、蒸红薯 83℃、手撕包菜 86℃、蒜台炒肉 88℃、西红柿炒鸡 84℃、时令蔬菜 86℃；2024 年 10 月 21 日下午现场见吴谭辉现场制作晚餐柴火铁锅炖鲤鱼 85℃；白菜猪肉炖粉条 84℃；手撕包菜 89℃；蒜台炒肉 83℃；米饭 97℃。

OPRP5 餐饮具清洁消毒/关键控制点：每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；抽 1 2024 年 8 月 17 日《消毒记录表》日期：2024 年 8 月 17 日 时间：上午 10:00 消毒方式（酒精擦拭、消毒液擦拭）：75% 酒精 有消毒人签字；抽 2 2024 年 8 月 20 日《消毒记录表》日期：2024 年 8 月 20 日 时间：上午 10:00 消毒方式（酒精擦拭、消毒液擦拭）：消毒液 有消毒人签字；抽 3 2024 年 9 月 9 日《消毒记录表》日期：2024 年 9 月 9 日 时间：上午 10:00 消毒方式（酒精擦拭、消毒液擦拭）：75% 酒精 有消毒人签字；抽 4 2024 年 9 月 24 日《消毒记录表》日期：2024 年 9 月 24 日 时间：上午 10:00 消毒方式（酒精擦拭、消



消毒液擦拭):消毒液 有消毒人签字;抽5 2024年10月5日《消毒记录表》 日期:2024年10月5日 时间:上午10:00 消毒方式(酒精擦拭、消毒液擦拭):75%酒精 有消毒人签字;餐具清洗、消毒均采用洗洁精清洗及高温消毒提供《餐饮经营单位餐具工具清洗消毒记录台账》:抽1 2024年8月15日《餐饮经营单位餐具工具清洗消毒记录台账》消毒方式:高温风热 日期2024年8月15日 餐次:中餐 物品名称:碗、盘子、碟子、杯子 数量(件):50 餐前消毒时间:9:30~10:00 消毒效果(光洁涩干)有消毒人员签字 消毒方式:高温风热 餐次:晚餐 物品名称:碟子、杯子 数量(件):50 餐前消毒时间:16:30~17:00 消毒效果(光洁涩干)有消毒人员签字;抽2 2024年9月18日《餐饮经营单位餐具工具清洗消毒记录台账》消毒方式:高温风热 日期2024年9月18日 餐次:中餐 物品名称:碗、盘子、碟子、杯子 数量(件):50 餐前消毒时间:9:30~10:00 消毒效果(光洁涩干)有消毒人员签字 消毒方式:高温风热 日期2024年9月18日 餐次:晚餐 物品名称:碟子、杯子 数量(件):50 餐前消毒时间:16:30~17:00 消毒效果(光洁涩干) 有消毒人员签字。

OPRP6 外卖/关键控制点:公司日常采用扫码点餐的方法进行点餐;客人扫码点餐后,点餐信息直接传入后厨,厨师得到信息后,进行配菜和炒制;现场观察外卖过程,客人通过“饿了么”“美团”两个APP平台点餐,客户支付成功后,外卖平台将订单信息自动发送给餐厅,出具订单条,厨房接收到订单后开始准备、制作,制作完毕打包后,等待外卖骑手取餐、送餐;客户食用完毕后,给予确认及评价,餐厅可从平台看到评价信息,根据评价信息作出保持或改善;审核当天,外卖餐品:网红腊鲢鱼等,厨师炒好后放入消毒后的盘子中,上面盖有菜罩,防止异物落入,从传菜口递出;平台接单送餐员郑*进行过培训,合格上岗;现场沟通外卖员岗前培训也是大平台的基本保障;现场观察外卖接单/送餐员装载方法适当,有采取保温措施,餐具完整、密封;通过客户回访,用餐客户基本满意,查询平台无店家投诉事项。

3.9 产品召回和召回:公司依据文件的规定于2024年3月31日进行了食品召回演练记录;查有参加部门、人员、演练内容、效果等;效果:通过该过程的事实,使顾客充分地感受到:我公司的食品安全意识和对消费者的责任心是很强的,管理是到位的;对我公司的反应速度和处理应急事件的效率感到十分的满意,从而提高了公司的形象,也使顾客对于我公司的饭菜更加信赖.....评价:通过以上的演练,表明公司的各职能部门对于食品安全管理手册中的有关程序文件的理解和执行能力是能够满足要求的.....批准:田怀申 记录人:黄腊英。

3.10 致敏物质的管理:公司在管理手册中8.1.4致敏物质的管理进行了规定,并策划了致敏物质控制程序,程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责,企业识别致敏物质污染途径,并进行了风险评估,包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品、包装标识等控制等过程。现场提供了过敏原标识管理,经识别本公司致敏原物质:含麸质的谷类及其制品、甲壳类及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、乳及其制品、坚果及其制品等,识别基本充分;2024年3月15日对过敏原进行确认,确认:确认项目包括:原材料采购过程、餐饮食品加工过程、备餐和配送过程,针对制定的过敏原控制措施的能力进行确认,确认结果:过敏原控制措施制定适宜、充分,基本具备控制餐饮食品过敏原控制的能力,确认人:田怀申。

3.11 食品防护:公司在FH管理手册中进行了规定,针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》,以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施;在计划中对企业外部安全、企业内部安全、加工安全、储藏安全、运输、接收安全、水/冰安全、人员安全、信息安全供应链安全等进行了评估并制定了对



应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。

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

3.13 应急准备和响应：提供应急准备和响应控制程序，查产品召回应急预案、突发事件应急预案、火灾应急预案等；提供食物中毒应急演练记录，预案名称：食物中毒紧急预案，演练地点：饭店大堂，组织部门：综合办公室，演练时间：2024 年 4 月 25 日 13:30—14:00，参加部门：综合办公室、餐饮部；演练过程描述：2 月 25 日下午 13:30 分，发现有两名员工在餐馆吃饭时出现腹痛、呕吐等中毒现象，跟他们同时进餐的刘某立即向综合办公室汇报，综合办公室负责人马上赶到现场，并报餐馆当班和部门负责人；同时，综合办公室负责人迅速与就近医院联系，组织车辆将中毒人员送往医院进行医治；针对餐馆出现的这一情况，综合办公室负责人要求餐馆停止任何食物的出售，告知餐馆的负责人在事故未查明及之前，禁止离开餐馆，并对中午餐馆饭菜的供应情况、质量问题和中毒经过等进行详细了解，另外，积极安排未就餐员工的就餐工作。..... 提供以上预案适宜性充分性评审：能按预案要求执行，基本满足要求。

4.1 危害控制/总则：公司在管理手册中对 HACCP 七个原理的应用进行了规定，并策划了《应急准备和响应控制程序》，形成了《危害控制计划》，小组组长田怀中表示审核周期内未发制售菜品配方、工艺、加工条件变化等可能导致危害控制计划改变情况，开展了确认验证工作。

4.2 预备步骤：查食品安全小组/HACCP 小组组成情况：公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：田怀中，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了综合办公室、餐饮部人员，小组成员包括卫生质量控制、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，目前由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与；查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员吴谭辉，基本了解，具体人员能力及培训见综合办公室审核记录；公司提供了《危害控制计划》，查产品描述情况：食品安全小组针对热食、冷食类食品制售所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等；抽查抽查原辅料及接触材料描述：抽蔬菜类 原料名称：新鲜叶菜类 生物特性：可能有致病菌、寄生虫 化学特性：可能农药残留，重金属超标，符合 GB2762、GB2763 物理特性：可能含有泥砂、尘土、草渣等杂质 产地：保定蔬菜



批发市场 盛装和贮存情况：盛放于浅蓝色框、通风干燥贮存，初次择洗后存放于冷藏库；主食类 原料名称：大米 生物特性：可能有微生物，符合 GB2715、GB1354 化学特性：农药残留、重金属、真菌毒素，符合 GB2715、GB1354 物理特性：玻璃、小沙子等杂质 产地：东北 盛装和贮存情况：主食原料库，离地离墙，保持清洁干燥 畜肉类 原料名称：生鲜猪牛分割肉 生物特性：可能有寄生虫、病毒、致病菌，符合 GB2707 化学特性：兽药残留、过量添加剂残留，符合 GB2707 物理特性：泥沙、金属等杂质 产地：保定 盛装和贮存情况：盛放于不锈钢盘，存放于冷冻库房 辅料 原料名称：老抽 生物特性：可能微生物超标符合 GB2717 化学特性：可能重金属超标，符合 GB2717 物理特性：无 产地：李锦记 包装和贮存情况：PET 瓶装，通风干燥贮存；抽终产品炒菜类产品、米饭类产品、馒头类产品特性进行了描述，包括：产品名称、餐饮企业、企业地址、原料名称、辅料名称、包装材料与包装方式、产品特性、保存方法及保质期、食用方法、消费者类型、注意事项等信息；炒菜类产品描述 产品名称：炒菜 原料名称：肉类 辅料名称：辅菜、调味料、香辛料、油等 包装材料与包装方式 材料：不锈钢碗 包装方式：非密封包装 产品特性：素菜类对各类辅菜进行挑拣、清洗、切配、将调味料、香辛料等经过高温、短时间烹制而成，荤菜类以精选的肉整理后进行码味，再将各类处理好的蔬菜入锅，产品具有脆、嫩特点的热食食品；猪肉符合 GB2707；香辛料符合 GB/T15691；鸡精符合 SB/T10371；味精符合 GB2720；老抽、生抽符合 GB2717；醋符合 GB18187；食用油符合 GB2716；食用盐符合 GB2721；禽肉符合 GB2710 蔬菜初加工技术规程 DB11/T 506-2007；保存方法及保质期：保存方法：产品中心温度 $> 70^{\circ}\text{C}$ ；保质期： < 4 小时；食用方法：直接食用 消费者类型：一般消费者 注意事项：产品温度较高，小心烫伤；抽产品名称：米饭 原料名称：大米 包装材料与包装方式 材料：不锈钢碗 包装方式：非密封包装 产品特性：以精选的米，经过淘制、较长时间蒸制而成的热食食品；大米符合国家标准 GB1354、GB2715，SB/T 10652-2012 米饭、米粥、米粉等制品 保存方法及保质期/保存方法：中心温度 $> 70^{\circ}\text{C}$ ；保质期： < 4 小时 食用方法：直接食用 消费者类型：一般消费者；对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制，基本符合；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；提供餐馆位置图、餐馆平面图、人流物流图、供排水网络图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化；现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；HACCP 小组对流程图已确认，确认时间：2024 年 3 月 25 日，确认人：田怀忠、黄腊英、吴谭辉，确认结论：基本符合。

4.3 危害分析和制定控制措施：按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》；提供了《危害控制计划》查《危害分析单》，具体包括了原料验收、清洗、配料、烹调（含煎、炸、烙）、分餐、工器具消毒等过程；抽查危害分析，包括：危害分析表（采购、验收）加工工序：采购、验收 入库，采购、验收肉禽类，本工序被引入、控制或增加的潜在危害；危害：B 代表生物危害，C 代表化学危害，P 代表物理危害，B 病毒、致病菌、寄生虫，C 兽药、促生长素，潜在的危害是否显著？是/否：是；判定依据：无检疫证明的猪肉可能带有疫病、寄生虫；经过检疫的猪肉也可能带有致病菌 GHP 控制；无检疫证明的禽、猪肉可能未过休药期及吃过生长素 GHP 控制；能用显著危害的预防措施是什么：拒收无检疫证明的猪肉；后面的烹调过程：拒收无检疫证明的猪肉、禽肉；危害分析表（烹调前）加工工序：配菜 本工序被引入、控制或增加的潜在危害。危害：B 代表生物危害，C 代表化学危害，P 代表物理危害，B 致病菌；潜在的危害是否显著？是/否：否；判定依据：菜盆中可能有致病菌，可通过 PRP、GHP 控制；危害分析表（烹调）加工工序：块状肉禽类蒸、炒、烧；本工序被引入、



控制或增加的潜在危害。危害：B 代表生物危害，C 代表化学危害，P 代表物理危害：B 致病菌残存潜在的危害是否显著？ 是/否：是；判定依据：烧、煮、焖等加工中心温度不明确，可能造成致病菌残存同，贮藏一周；能用显著危害的预防措施是什么：规定烧、煮、焖制时间及温度大于 70℃；该工序是不是关键控制点：是 OPRP；危害分析表（饭）加工工序：蒸煮；本工序被引入、控制或增加的潜在危害；危害：B 代表生物危害，C 代表化学危害，P 代表物理危害：B 致病菌残留；潜在的危害是否显著？ 是/否：是；能用显著危害的预防措施是什么：大米 15Kg，100 度蒸 10 分钟焖 10 分钟；该工序是不是关键控制点：否。.....

4.4 危害控制计划：OPRP1 原料验收：显著危害：蔬菜农药残留、致病菌和寄生虫污染；畜、禽、蛋寄生虫、兽药残留、畜禽粪便污染；鲜活类产品不新鲜或死亡，引入或增加致病微生物污染；其他：重金属、真菌毒素等；行动准则：蔬菜验收：合格供方、索证索票；畜禽肉类验收：合格供方、动物检疫合格证明；蛋类、鲜活类：全部来自合格供方，收集检验报告等；以上要求每批进货查验，采购进货渠道正规；纠偏措施：制定严格的采购验收制度和规范流程，并监督执行落实，在采购工作中选择合格的供应商，加强对供应商的资质审核，包括检查其资质证书、生产设施与环境等，并建立长期合作关系，签订供销合同明确双方责任，确保食品原料可追溯、可控制；强化食品原料查验工作，采购具有正常的感官性状、包装和标签符合要求的食品，禁止采购法律法规中明令禁止的食品，并做好索证索票及台账记录工作；OPRP2 贮存：显著危害：有害生物侵入，原料存放场所受到蝇虫、污水、垃圾等杂物的污染；贮存过程微生物繁殖、食品原料腐败变质（叶类蔬菜、鱼类等久置于潮湿环境中因腐败变质致使胺类物质转化为强致癌物亚硝胺；蔬菜和水果长时间贮存，在微生物的作用下，硝酸盐转化为亚硝酸盐，导致亚硝酸盐含量增高；谷物类食品如果贮存不当因受潮发生霉变产生黄曲霉毒素）；行动准则：存储场所设置通风、防潮及防止有害生物侵入的装置；储存场所设置温度和湿度控制设施；日常运行检查；纠偏措施：采购原料经验收合格后，按照规定的贮存条件分区、分类存放，做到离地、隔墙 10cm 以上；散装食品放置在食品储物箱中，并标明名称、生产日期或批号、使用期限等内容；冷冻、冷藏的食品贮存温度符合其规定的温度范围要求，设施中的原料、半成品、成品应分开存放，并张贴明显的标识进行区分；食品添加剂存放在专柜，并标注使用范围、用量、使用方法等内容；原料出库时做到先进先出或近有效期的先出；对变质、超过保质期、回收的食品应单独存放和进行规范的无害化处理；依照食材、食物特性，在库房内采取必要的通风、防潮、防污染等措施，以及库房内不得存放有毒有害物质；OPRP3 预处理：显著危害：粗加工、切配过程与空气、水及其他污染物接触，灰尘、泥沙等杂质清洗不彻底，农药残留清洗不彻底，清洗池共用，变质和损坏的部分未完全清除等，导致食品卫生和食品安全问题；没有依照原材料的加工特性采用适当的方法保存，引起氧化变质、微生物繁殖等，危害人体健康；行动准则：灰尘、泥沙等杂质清洗要彻底，确保农药残留清洗要彻底；清洗池不共用；变质和损坏的部分完全清除；现场按照冷食类加工间/凉菜间的食品安全规范，严格执行：冷菜的切配和装盘专用场所，不得加工其他餐饮食品和存放与冷菜无关的物品；冷菜间所使用的砧板、刀具和容器等严禁同其他加工混用；冷菜间在每次进行操作前，开启紫外线杀菌灯半小时进行空气消毒，同时根据当日气温开启空调，保持室内温度在 25 度以下，并做好相关记录；进入冷菜间操作的人员必须二次更衣，洗手消毒，并戴上口罩和工作帽，口、鼻和头发不得外露；非冷菜操作人员未经同意不准进入冷菜操作间；冷菜间厨师在切配操作前，对已清洗干净的工作台面、砧板、刀具和容器等用氯浓度 250mg / L 以上的氯制剂擦拭，氯制剂保持 5 分钟以上作用时间；用于制作冷菜的热熟食品，应先放置在冷菜间内冷却、凉透，然后再放入冰箱内冷藏保存；冷藏温度应控制在 10 度以下，保存期限不得超过 48 小时（已装盘冷



菜但无法立即食用的，冷藏保存时间不得超过 8 小时），每日由专人负责监测；严禁把未凉透的熟食品直接放入冰箱内冷藏；每年四至十一月期间制作、供应的冷菜，应对熟肉和鱼等易引起变质的食品各取样 100 克（不少于 6 种），放置在冰箱内冷藏 24 小时备查；留样用的容器必须预先进行清洗消毒；已经冷藏过的熟食品，在取用时应先进行微波炉加热（冷藏时间在 6 小时以内）或回锅煮烧（冷藏时间在 6 小时以上）后才能进行切配或供食用；从预处理到正式加工、烹调期间，依照原材料的加工特性采用适当的方法保存；

纠偏措施：保持预处理场所环境整洁，食品原料洗净后使用；特别加强对水果蔬菜的清洗，为了更好地降低水果蔬菜中的农药残留、微生物污染等，应延长浸泡时间、增加冲洗次数，以减少水果蔬菜的化学危害、生物危害以及物理危害；禽蛋在使用前应对外壳进行清洗；清洗、盛放和切配动物性、植物性、水产品等食品原料的水池、容器及工用具应分开使用，并有明显区分标识；

OPRP4 烹调，显著危害：避免生熟部分交叉污染；冰箱（柜）内食品生熟不分、不加盖或不加保鲜膜；用于原料、半成品和成品的刀、墩、板、盆、筐、抹布以及其他工具、容器混合使用；餐具清洗水池、粗加工水池混用，杂乱无章；用非食品塑料袋盛装食品，区分标志不明显，造成交叉污染；食品未烧熟煮透：未杀灭病原菌或有效防止病原菌的生长繁殖；部分食物烧制温度不足，引起消化不良或食物中毒（如未煮熟四季豆中的皂素引起中毒）；

行动准则：避免冰箱（柜）内食品生熟混放，注意加盖或加保鲜膜；刀、墩、板、盆、筐、抹布以及其他工具、容器避免混合使用；避免餐具清洗水池、粗加工水池混用；用非食品塑料袋严禁盛装食品等；在烹调过程中控制好温度，避免食物烧制温度不足；成品中心温度大于 70℃，保留检测记录；

纠偏措施：要保持加工场所和加工用具的卫生，避免生熟交叉污染；生肉、禽和海产食品与蔬菜等食物分开处理，生、熟食，以及肉食、蔬菜等要分开使用专用用具，如刀具和切肉板等；在加工前检查食品原料质量，变质食品不使用、不下锅；在加工过程中要做到烧熟煮透，中心温度达到 70℃ 以上；烹调肉类和禽类时汁水要清，不能是淡红色；烹调蛋和海鲜要达到沸腾温度；烧汤或炖菜应沸腾并至少持续煮沸 1min；特别要注意高危食品，如二次加热食品、大块动物性食品、炒饭、豆浆、四季豆、扁豆、整鸡和水产品等一定要煮烂、煮透；生食类食品、冷食类食品等的加工在专间内进行，温度不高于 25℃，做到“五专”；按要求使用食品添加剂，不使用亚硝酸盐制作食品；回收食品要规范处理，不能再次烹调后继续售卖；在加工结束后，灶台要保持清洁，排气罩不滴油，调料加盖，工用具清洗消毒，保洁存放，有明显标识；保证食物的安全温度。室温下熟食未经特殊处理放置时间最好不要超过 2h，若超过 2h，应当在高于 60℃ 或低于 10℃ 条件下存放，烹调后至食用一般不越过 3h；剩余食品及原料根据熟食品、半成品、生食品的卫生要求存放，不得混放和交错叠放；

OPRP5 餐饮具清洁消毒：显著危害：餐饮具表面滋生微生物，并将微生物带入食品材料中，引起食源性疾

行动准则：配置清洁消毒设施，使用消毒柜，建立洗消制度；餐饮用具在使用后彻底清洗消毒；高温 120℃ 消毒时间不少于 30 分钟；

纠偏措施：设专用餐用具清洗消毒水池，使用的洗涤剂、消毒剂等要符合我国餐饮行业卫生健康标准；餐饮器具要彻底清洗和消毒，并放在清洁、专用的保洁设施中，以及设置相应标识，避免再次被污染；使用集中消毒企业供应餐饮具的查验其经营资质，索取消毒合格凭证；

OPRP6 外卖：显著危害：储存和配送过程受到污染；配送箱清洗不彻底、餐具洁净度不达标等；

行动准则/纠偏措施：选择正规食品外卖平台，确保送餐员进行培训，包括食品安全知识和卫生操作的培训；送餐员掌握正确的装载和保持食品温度的方法，并且使用干净的包装袋和容器进行配送；包装完整性和密封性：确保食品包装的完整性和密封性；包装材料保持干净，无污染；如果有任何损坏或破损的包装，应立即更换；配送时效和温度控制：为了保证食品的新鲜度和质量，食品外卖平台应设立严格的配送时效和温度控制标准；送餐



员应按照规定的时间将食品送达，同时确保食品在适当的温度下保持；热藏食品/60℃以上的温度下配送，食用时限通常为熟制后 4 小时；冷藏食品 8℃以下的温度下配送，适用于需要冷藏保存的食品；保温方式配送，温度必须保持在 65℃以上，以确保热食在运输过程中保持足够的温度。食品安全小组已开展了对前提方案、危害控制计划等控制措施的确认工作，现场查见《危害控制计划确认记录》，确认人员：食品安全小组成员，确认日期：2024 年 4 月 10 日，结论为：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

4.5 HACCP 体系验证：组织制定了《食品安全验证程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况一般包括危害控制计划验证；PRP/GHP 验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；产品安全性验证等，餐饮部主要负责烹调过程（含煎、炸、烙）及产品的安全性验证其他验证见相关部门审核记录；依据规定，HACCP 小组对公司餐饮服务过程中，确定的 PRP、OPRP 计划等进行验证，保留有验证计划、验证记录、验证评价记录；现场未提供提供了餐具、餐品、主食的第三方检验报告：未提供加工用水/生活饮用水的第三方检验报告。（依据《食品安全法》要求和参考《食品安全国家标准 航空食品卫生规范》（GB 31641-2016）中菌落总数、肠杆菌科、大肠埃希氏菌、致病菌等和《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中洗消剂残留量和微生物限量指标。）以上已经开具不符合报告。

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

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价

■符合 □基本符合 □不符合

提供的管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围、审核频次、审核方案的编制等；企业近期于 2024 年 9 月 10 日-11 日实施了一次 FH 内审；现场与田怀中、黄腊英、吴谭辉沟通，发现以上三位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，对内审员能力提出质疑？对内审是否得到有效的实施和保持提出质疑？以上已经开具不符合报告。

企业有对管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过 12 个月）体系实施后于 2024 年 9 月 25 日实施了 1 次管理评审，管理评审会议由副总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，过程有效。

3.4 持续改进

■符合 □基本符合 □不符合

1) 不合格品/不符合控制：

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

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

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



3) 投诉的接受和处理情况：无

4) 审核组提出的改进建议：

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

b.现场处理前和处理后装毛菜的篮筐在颜色上没有分开，现场已经沟通改进；

c.凉菜间出入口未配置二次更衣和洗手消毒设施，现场已经沟通改进；

c.审核组希望公司FH 体系的认证不要流于形式，举一反三，好好推行体系，实现全面改进。

3.5 体系支持

■符合 □基本符合 □不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

企业提供并配备了管理体系运行和改进所需的资源、包括人力资源、基础设施（含办公场所、制售设备、监视或测量资源、交通和通讯等）、资金、技术和信息等，现有资源满足要求。

企业现有员工 10 人，包括管理层/组长、综合办公室、餐饮部；统一市政供电，供热，采用空调取暖；餐馆各个区域方便搬运，物流、人流合理，可以预防交叉污染；现场配置有：就餐区 200 m²、厨房 150 m²、储物间 32 m²、库房 32 m²等，其中厨房分为：摘菜区 16 m²、洗手区 15 m²、切配区 10 m²、操作区 20 m²、蒸饭区 15 m²，其他还配置有办公室面积 60 m²；就餐区配置有 8 个餐桌、1 个消毒柜、2 个冷藏柜；后厨配置有 4 个灶台、1 个货架、2 台冰箱、3 个洗菜池（含 1 个肉 2 个菜）、1 个蒸箱、6 个操作台、3 个洗碗池、1 个热水箱、1 个调料架、1 个蒸饭桶、3 个餐车；监视和测量资源有：电子温度计/中心温度计、电子台秤；办公室配有：电脑、打印机等办公设备；无特种设备；以上资源基本满足制售的需要。

2) 人员及能力、意识：

抽查关键人员（副总经理/组长：田怀中，综合办公室：黄腊英，餐饮部：吴谭辉等）有对 FH 要求及方针、目标的意识，他们对管理体系有效性的贡献，包括对改进绩效的贡献，不符合管理体系要求的后果，包括他们的工作活动的实际或潜在的后果，相关事件调查的信息和结果。

3) 信息沟通：

提供的 FH 管理手册、程序文件中规定了内外部信息交流、沟通方式/方法、内容，内外部交流/沟通方式，通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式交流。

4) 文件化信息的管理：

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

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F：位于天津市北辰区双街镇双街果蔬采摘园内天津天禾物业管理有限公司热食类食品制售；冷食类食品制售（不含冷荤菜）；

H：位于天津市北辰区双街镇双街果蔬采摘园内天津天禾物业管理有限公司热食类食品制售；冷食类食品制售（不含冷荤菜）；

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，天津天禾物业管理有限公司的



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

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

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

☐ 推荐认证注册

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

☐ 不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组：张 丽 黄 刚



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。