

项目编号：20719-2024-QEOFH

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：北京楚湘神韵餐饮管理有限公司

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）：黄童彤

审核组员（签字）：李楠

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：黄童彤

组员：李楠



受审核方名称：北京楚湘神韵餐饮管理有限公司

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	黄童彤	组长	F:审核员 H:审核员	2024-N1FSMS-1301841 2024-N1HACCP-1301841	F:E H:E
2	李楠	组员	F:审核员 H:实习审核员	2024-N1FSMS-1353580 培训证书	F:E H:E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	武国艳（食品安全小组组长/管代）、郭丹（总经理）、易改田	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、内部审计与管理评审的实施情况，判断受审核方（**食品安全管理体系, 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：

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：相关的 CNCA 专项技术规范 GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》、T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》；生产（卫生）规范：GB



31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》

d) 相关的法律法规：食品安全法、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 14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

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、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 14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

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19日 上午至2024年10月21日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年04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）：

F：位于北京市东城区市安外东后巷 28 号承租（商务部国际贸易经济合作研究院管理服务中心的食堂）的北京楚湘神韵餐饮管理有限公司餐饮服务（热食类食品制售）

H：位于北京市东城区市安外东后巷 28 号承租（商务部国际贸易经济合作研究院管理服务中心的食堂）的北京楚湘神韵餐饮管理有限公司餐饮服务（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：北京市密云区太师屯镇太师屯村永安街文坤新路 2 号 107、108、109

办公地址：北京市东城区市安外东后巷 28 号

经营地址：北京市东城区市安外东后巷 28 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）：——

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024 年 10 月 16 日上午- 2024 年 10 月 16 日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：

前提方案/良好卫生规范管理及实施情况、致敏物管理、食品防护、内审、管理评审、确认验证、危害控制计划管理、供方管理、产品放行、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()项，轻微不符合项(2)项，涉及部门/条款: 行政部 F7.2/H3.2 餐饮部 F8.8.1/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时限：2024年11月20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30日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力、体系验证、产品放行

3) 本次审核发现的正面信息：

——受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司食品安全管理体系。

——受审核方总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视；

——受审核方按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

——审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，监管部门来公司进行监督检查，基本符合。

——受审核方组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在餐饮管理服务（热食类食品制售）资源方面配置基本充分合理，如工器具消毒、热加工过程、原料验收管控等。

——受审核方产品的食品安全特性控制基本符合，运行控制基本稳定，基本符合标准的要求。

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、HACCP 体系运行和认证活动较为支持，依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》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》、《制度文件》等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、HACCP 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，能够在日常管理和销售加工过程运用管理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、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。

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：

——人员意识要加强，管理松懈

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：2011年03月15日 体系实施时间：2024年04月01日

2) 法律地位证明文件有：营业执照、食品经营许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数：17人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无

4) 范围内产品/服务及流程：

从热菜：原料验收（OPRP1）→储存→粗加工→切配→烹饪（CCP1）→装盘→售卖→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）；

米饭：原料验收→储存→淘洗→蒸制→售卖→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）；

面点：原料验收→暂存→配料（CCP2）→和面→熟制→售卖→餐具回收清洗→餐具消毒（OPRP2）

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

查食品安全小组/HACCP小组组成情况：

公司在管理手册中任命了食品安全小组/HACCP小组组长为：武国艳，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司食品安全小组组成，由不同部门的人员组成，包括了行政部、餐饮部，基本符合标准要求，暂时由公司自己策划并实施 HACCP 计划，未聘请外部专家参与。

查：小组成员能力及培训情况等，询问小组成员易改田，基本了解，具体人员能力及培训见行政部审核记录。

公司提供了《危害控制计划书》；

查产品描述情况：

——食品安全小组在策划时考虑了食用农产品的销售控制情况，策划的管控范围覆盖了认证覆盖的餐饮服务（热食类食品制售）。食品安全小组对产品特性从生物的、化学的、物理方面进行了识别描述；

现场抽查：

成品特性：抽技工/产品类型名称（热素）；产品名称：香菇油菜、炝炒圆白菜等；主要原料：各种新鲜蔬菜、酱油、辣椒、盐、味精、白糖、色拉油；重要的产品特征（生物、物理）：物理特性：具有各种蔬菜固有的香味、色泽新嫩、无异味；生物特性：致病菌 不得检出；预期用途：普通消费者；食用方法：熟制直接食用；包装类型：一次性餐具或餐盘；保质期及贮存方法：≥60℃不得超过 2 小时，销售要求：保温 60℃以上销售；销售方式：直接售卖

——工艺流程图如下：

从热菜：原料验收（OPRP1）→储存→粗加工→切配→烹饪（CCP1）→装盘→售卖→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）； 米饭：原料验收→储存→淘洗→蒸制→售卖→餐具清洗→餐具消毒（OPRP2）；

面点：原料验收→暂存→配料（CCP2）→和面→熟制→售卖→餐具回收清洗→餐具消毒（OPRP2）

提供了公司位置平面图，与现场基本一致，见收集材料。



并结合工序控制情况，对过程各步骤进行了描述，明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本符合标准要求。

提供工厂位置图、厂区平面图、车间平面图、人流物流图、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；流程图已开展确认：时间：2024-04-01，确认人：食品安全小组。确认结论：基本符合。未做定期确认及以验证，现场沟通。基本符合要求。

公司建立《危害分析控制程序》，按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害，并明确了控制措施，形成了《危害分析》。

——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《危害分析工作单》。

——提供了《危害控制计划》，查《危害分析工作单》，具体包括了原料验收、粗加工、切配、烹饪/蒸制、装餐、餐具消毒等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查蔬菜验收过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（致病菌污染——非显著、）、物理危害（杂质——非显著危害），化学危害（农残超标——显著危害），确定的控制措施为：OPRP 方式进行控制，基本合理。

另抽查装餐、餐具消毒、菜品热加工过程的危害分析及控制措施制定基本合理。

食品安全小组已开展了对危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见提供了：

控制措施及组合确认报告》，确认时间：2024年04月01日，确认人员：武国艳，确认结果分析的总结论：体系策划符合要求、控制措施组合能满足食品安全要求；

“OPRP 确认记录表”确认时间：2024年04月01日，确认人员：郭丹、武国艳、易改田，结论：OPRP 能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平；

“HACCP 计划确认记录表”确认时间：2024年04月01日，确认人员：郭丹、武国艳、易改田，结论：HACCP 计划完整；

“PRP\GHP 确认记录”确认时间：2024年04月01日，确认人员：郭丹、武国艳、易改田，结论：合格；

“CCP 点确认记录”确认时间：2024年04月01日，确认人员：HACCP 小组，结论：依据合理、科学，符合公司的实际情况，各种记录全面，能够消除潜在的食品危害

对于产品的安全性确认，通过每年索取第三方检测报告进行安全性验证，具体见 F8.8.1 条款/H4.5 审核记录。

上述控制措施基本满足标准要求的可接受水平。

经过对餐饮服务（热食类食品制售）的危害分析及评价，关键控制点：有 CCP1 点烹饪、CCP2 和面（配料）、OPRP1 原料验收和 OPRP2 餐具消毒；

——《危害控制计划》

OPRP 计划：

序号	过程步骤	食品安全危害	操作限值	监控程序	责任人	相关记录名称
OPRP1	原料验收	蔬菜：化学性，农残 肉类：生物性：疫病	肉类提供动物检疫合格证明，蔬菜农残检测合格	每批感官查看，查验证明	库管	定期审查供应商提供的合格证明、原料验收记录 定期审查记录，



OPRP2	餐具消毒	生物危害:致病性微生物留存并繁殖	高温消毒温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$, 时间 ≥ 30 分钟	每餐后检查	食品安全检查员	餐具消毒记录表, 定期审查记录, 消毒后餐具定期送检
-------	------	------------------	---	-------	---------	----------------------------

CCP 关键控制点:

序号	过程步骤	食品安全危害	关键限值	监控程序	责任人	相关记录名称
CCP1	烹饪	生物危害: 致病菌超标	中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	每餐用检定过的温度计测量菜品出锅后的中心温度	食品安全检查员	菜品中心温度检测记录
CCP2	和面	添加剂超标	泡打粉用量 \leq 面粉用量的 1.7%; 拉面剂: 使用量: 面粉量 $\leq 5\text{g}/\text{KG}$	每次蒸制主厨抽取一次使用记录	面点师	食品安全员每顿饭抽取每个面点师一个批次加入量所有餐厅不定期抽查, 发现不合格时返工; 验证人: 餐厅经理。

策划基本满足要求。

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

(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职业健康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) 前提方案/良好卫生规范

组织策划了《前提方案》, 包括对周边环境、卫生和车间、仓库管理、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、运输储存、来访者、培训等进行了规定, 基本符合标准要求。

——厂所及周边环境、场所设计、建造、布局和操作流程:

公司坐落于北京市东城区安定门外东后巷 28 号, 周边为居民住宅楼、无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源

现场观察: 企业经营地址在商务部国际贸易经济合作研究院管理服务中心的食堂, 周围为办公区, 承租面积有: 700 平方米左右, 热食类制售的面积: 200 平方米左右, 售卖区面积: 60 平方米左右, 就餐面积: 350 平方米左右; , 基础设施: 六门冰箱 2 个、四门冰箱 4 个、卧式冰箱 1 个、蒸车 3 个、留样柜 1 个、灶 4 个、压面机 1 个、和面机 1 个、保温台 2 个、餐具消毒柜 1 个等, 基本满足认证范围所涉及餐饮服务(热食类食品制售)。

——空气和水质:

空气和水的管理: 餐饮服务(热食类食品制售)对空气无特殊要求, 现场与企业沟通餐食加工、



清洁用水为城市自来水，供水及供电由甲方管理，未提供水质报告，一阶段问题未整改，提供确认和验证程序。

——包装材料

餐饮服务（热食类食品制售）涉及塑料包装材料，包装材料资质见 F7.1.6/H3.5 记录。

——虫害防治

提供《有害生物防治合同》乙方：北京普微有害生物防治有限公司，防治范围：消杀食堂整体，防治期限：2024年10月15日-2025年1月14日，乙方资质：营业执照编号：9111011469768603XL，北京有害生物防制机构服务能力证书 A 级：京 PCO 评字（2024）第 A0012 号有效，提供《虫害防治作业报告单》抽查 2024 年 9 月 22 日常规服务、全面防护、对蟑螂滞留喷洒，范围：整体，药名：A1，稀释比例 40L，消杀公司代表：**清（有盖章）；查 2024 年 10 月 15 日记录控制方式相同，有效。

——废弃物管理

组织所涉及的废弃物厨余垃圾，由甲方与市政厨余垃圾清理签订协议进行清楚，费用由乙方出，提供 2024 年 5 月-9 月厨余垃圾清运费缴费单，废水直接排到城市废水管道，生活垃圾放到甲方统一管理位置清楚。

提供 2024 年 9 月-10 月的垃圾清运记录，抽查 9 月 23 日 清运时间：15：00，数量 48 斤、记录人：刘希飞，基本满足要求

——员工卫生、员工健康

员工健康及培训管理情况见行政部审核记录。

提供《员工晨检记录表》，每日进行检查，包括工服/工牌、头发/指甲/胡子、疾病/体温等，检查人：武**，抽 2024-07/2024-08，未见异常

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

——提供《刀具领用签字表》查 2024 年 10 月记录，每日对刀具进行清洗消毒，消毒时间 6：30，领用人：刘希良，归还时间 14：00，责任人：刘希良，现场与企业沟通，消毒方式：高温煮沸消毒，记录中未显示消毒方式，后期添加，下次关注。

——提供《餐厅通风记录（每次 30 分钟）》，每日 8：00、10：30、15：30、17：30 四个时间段对餐厅进行通风，责任人：武**

——提供《餐厅消毒记录》每日 6：00、9：30、13：00 对餐厅门、把手、地面、桌椅、后厨操作间、卡机、库房、洗手间，1：200 浓度 84 消毒、喷洒、湿拖，责任人：武**，抽查 2024 年 7 月/2024 年 10 月记录，基本符合要求。

——返工管理

餐饮服务（热食类食品制售）审核周期内未发生返工。

——化学品管理情况

——提供《消毒剂配比使用记录》，查 2024 年 10 月 11 日消毒液名称：消毒液，用途：消毒，配比浓度：1：200，操作人：程，领用人胡，领用日期：2024.10.11



——提供《出库单》，查 2024 年 10 月 16 日洗洁精 1 桶、皮手套 1 双、1000 园 1 箱
查日期——84 消毒液 1 桶、一次性手套 2——

现场查看：化学品由专门管理，与一次性用品剂及塑料包装材料一起存放，未提供专门的化学品领用记录，日期记录混乱，现场沟通，下次审核关注。

——验收管理

原辅料验收管控情况见 F8.8.1/H3.8 条款审核记录。

——储存、库存管理

现场查看：

——常温仓库中存放米、面、食用油与调味品分开存放，大豆油与其他产品分开存放、化学用品单独存放，塑料包装产品分区存放，常温库有挡鼠板

——蔬菜与肉制品分开存放、生熟分开

——菜品等较为简单，无直接标识，分餐区域有基本分隔；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有出入库记录，记录有数量、库存等信息。

——厨房有分区，有主食区，炒菜区，办公区、售卖区、就餐区等

一阶段问题：——冷藏冷冻柜内没有生熟标识，

——餐饮制作区后门未见挡鼠板，二阶段验证，基本满足要求。

2) 设计和开发

管理手册》对标准中 8.3 设计和开发进行了阐述，策划了《设备、设施与工作环境控制程序》。餐饮部负责组织产品设计开发的策划和实施。

与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。

3) 产品放行、OPRP及CCP管控、体系验证

公司主要提供餐饮管理服务（热食类食品制售），策划编制了《产品放行程序》、《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《确认和验证程序》等文件，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内规范内容没有发生修改。

公司策划并形成了 2 个 OPRP 点及 2 个 CCP 点：

OPRP 的实施情况：

	地点	操作限值	记录情况	现场显示
OPRP1	原料验收(蔬菜/肉类)	肉类提供动物检疫合格证明，蔬菜农残检测合格	已记录《商务部要货单》抽查 2024-10-20 日，记录有：蔬菜：南瓜 2 个、红薯 70 斤、花生 6 斤、毛豆 6 斤、姜 3 斤、大葱 30 斤、韭菜 4 斤、芹菜 14 斤、老豆腐 8 斤、小白菜 65 斤…… 肉类：猪头肉 5 包、肉馅 30 斤、	查《食品快速检测数据单》2024 年 10 月 21 日洋葱，数据单编号：A2240588725103067 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类 检测结果：阴性，检测机构：华测检测认证集团北京有限公司；2024 年 10 月 21 日



			<p>牛肉馅 5 斤、牛腩 10 斤、五花肉 40 斤、排骨 30 斤、鸡片 1 件……</p>	<p>瓜，数据单编号 A2240588725103065C 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类检测结果：阴性，检测机构：检测认证集团北京有限公司；2024 年 10 月 21 日</p> <p>数据单编号 A2240588725103066C 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类检测结果：阴性，检测机构：检测认证集团北京有限公司；2024 年 10 月 21 日</p> <p>数据单编号 A2240588725103064C 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类检测结果：阴性，检测机构：检测认证集团北京有限公司；</p> <p>抽查商品猪-胴体 动物检疫合格证明编号：110008645 检疫结果：合格 检测单位：北京通州区 检测日期：2024.10.18；肉品品质检验合格证编号：202411010022220 检疫结果：合格 检测单位：北京二商肉类食品集团有限公司 检测日期：2024.10.18</p> <p>提供北京二商肉类食品集团有限公司生猪肉产品销售凭证 出厂日期：2024 年 10 月 18 日 编号：3049901，发往市场：洋路市场。</p> <p>抽查：抽查牛分割肉 动物检疫合格证明编号：130954985 检疫结果：合格 检测单位：河北省大厂回族自治县动物检验 检测日期：2024.10.19；</p> <p>抽查 冷冻鸡肉 检测报告：HC20240115513 检测机构 潍坊海润华辰检测技术有限公司 检测时间：2024.01.30 检测指标：色泽、气味、状态 加热后肉汤、淤血、硬杆毛 冻禽产品解冻失水率、挥发盐基氮、总汞等，检测结果：</p>
--	--	--	--	--



				符合： 抽查：鸭肉 检测报告：FQI02054901918 检测机构：青岛中一监测有限公司 检测时间：2024.02.21 检测指标：感官、加热后肉汤、硬杆毛、瘀血、解冻失水率、挥发性基氮、铅、总砷、镉等，检测结果：符合；
OPRP2	餐具消毒	高温消毒 温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 30 分钟	已记录，提供有《餐具消毒记录》抽查 2024 年 10 月，记录写明了碗：50 个、盘 300 个、布菲芯 50 个、方盘 50 个、圆盘 20 个、异性盘 20 个、汤碗 80 个、公用具 80 个、布菲芯 20 个，备注：所有餐具均消毒 60 分钟，记录人：武，未标明消毒温度，和企业沟通，消毒柜直接设置温度未 125°C ，没有调控过，下次审核注意。	2024 年 10 月 20 日现场查看餐消毒过程与记录，热力消毒 125°C ，消毒时长：60 分钟，符合 OPRP2 餐具消毒的行动准则（高温消毒温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 30 分钟）的要求；

CCP 的实施情况：

	地点	关键限值 CL	记录情况	现场显示	结论
CCP1	烹饪	中心温度： $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。	已记录，见《菜品质量抽检记录表》抽查 2024.10.18 椒盐虾 81.3°C 、樟茶鸭 80.4°C 、肉沫冬瓜 79.1°C 、土豆丝 79.2°C 、粉丝小白菜 81.3°C 、杏鲍菇 80.7°C ，操作人：肖**、检验人：高**；2024.10.16 孜然羊肉 80.9°C 、肉片炒藕 79.6°C 、西葫芦炒肉 81.7°C 、宫保鸡丁 80.4°C 、圆白菜 79.6°C 、烧茄子 81.4°C ，操作人：肖**、检验人：高**；	2024.10.21 酸菜粉条 89.3°C 、香菇油菜 90.1°C 、米饭 92.8°C ；符合 CCP 点 CL 值工艺要求；	符合要求
CCP2	和面	泡打粉用量 \leq 面粉用量的 1.7%； 拉面剂：使用量：面粉量 $\leq 5\text{g}/\text{KG}$	已记录：见《添加剂（泡打粉）领用记录表》 抽查 2024 年 9 月-10 月记录，2024 年 9 月 12 日，领用数量 20 克，领用人：乔欣萍，批准：武；2024 年 10 月 18 日，领用数量 20 克，领用人：乔欣萍，批准：武，未记录面粉重量，与企业沟通一般用量不超过 1%，下次关注； 《添加剂（拉面剂）领用	现场查看：2024 年 10 月 20 日，泡打粉添加量 20 克，面粉使用量 2000 克，使用量：1% 满足要求；2024 年 10 月 21 日，拉面剂添加量 15 克，直接添加，15 克水溶添加，面粉添加量 7.5kg，基本满足要求。	



			记录表》抽查 2024 年 9 月 10 日记录，查 2024 年 9 月 28 日，领用数量 30 克，领用人：许志发，批准：高秀博；查 2024 年 10 月 14 日，领用数量 30 克，领用人：许志发，批准：高秀博；未记录面粉重量，与企业沟通一般用量不超过 1%，下次关注；		
--	--	--	---	--	--

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，另外辅以食品中心温度抽查《菜品质量抽检记录表》。基本符合。

另抽查：《食品留样逐日登记表》2024.10.16 早油条、鸡蛋、豆浆、红豆粥、疙瘩汤、肉包、素包 各 125g；午：萝卜干炒肉、宫保鸡丁、孜然羊肉、西葫芦炒鸡蛋、圆白菜、萝卜炒肉、米饭各 125g，留样人：武国艳

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

未提供产品检测报告、餐具检测报告，开不符合整改。

餐食加工、清洁用水为城市自来水，组织餐食加工采用自来水作为水源，进行生产和清洁。

未提供生活饮用水的检测报告，开不符合整改。

提供了由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，验证时间：2024年06月20日，内容包括前提方案、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，分析人员：食品安全小组，结论：PRP和OPRP的策划达到标准的要求，符合公司的设备、生产环境的控制要求，建立的HACCP计划能有效控制CCP，并在生产中得到有效实施。终产品符合要求，产品是安全的，体系运行基本有效。加强员工的产品安全意识，要严格执行OPRP。

4) 可追溯性、撤回/召回

公司在《管理手册》中 8.5.2 条款对可追溯性进行了规定，8.10.5 条款对撤回/召回进行了规定。

并策划了《产品标识、追溯控制程序》，餐饮部负责产品标识和追溯的管理，负责对标识状况进行检查。。规定了产品的追溯方法。明确了标识方法、标识内容、标识的实施、可追溯性等管控过程。

公司制定《产品撤回控制程序》规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，撤回/召回流程等，但未明确撤回/召回等级等信息，现场沟通。策划基本合理。

现场查见提供了产品召回演练记录：《产品召回计划》、《撤回演练》、《产品召回通告》、《产品召回报告》，演练时间 2024.05.15，撤回原因：因为顾客反映辣子鸡有变质、异味，拟回收数量 120kg，实际回收数量 80kg，持有数量 40kg，评估结果：通过演练，公司的不安全产品召回程序有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能力能够针对产品存在危害性或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围降低到可接受的水平。基本满足食品安全管理体系的要求。



现场沟通在审核周期内未发生产品召回事件。

5) 致敏物质的管理

公司在《管理手册》中 8.11 条款进行了规定，并策划了《食品过敏源控制程序》，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、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

现场提供了《过敏原物质分析统计表及》及《过敏原清单》，经识别本公司致敏原物质：花生及其制品、坚果及其制品、牛奶及其制品、鱼及其制品、芥菜及其制品、芝麻及其制品、禽蛋类及其制品、甲壳类动物制成的产品、小麦及其制品、大豆及其制品、芹菜及其制品、谷物制品等，经识别，我公司存在上述过敏原：面粉、花生、大豆、鸡蛋等，经识别基本充分；

2024.4.01 对致敏物质控制措施进行确认，确认结果：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

现场库存较少，各类别产品分区域存放，基本可以保证不交叉，冰箱暂存少量蔬菜、鸡蛋，蔬菜常温存放，在销售过程中通过口头告知方式进行。基本满足标准要求。

现场查看：豆制品、鸡蛋分开存放、常温库大豆油分区存放。

6) 食品防护

公司在管理手册的 8.14 条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品安全防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

食品安全防护计划策划中，对全公司外/内部、加工、储藏、供应链、水/冰、人员等方面的安全进行了评估并制定了对应的控制及防护措施等项目，策划了应急预案、培训、验证程序等，基本符合标准要求。

现场询问食品安全小组组长武国艳表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理主要由餐饮部负责，验收由餐饮部负责，未见欺诈情况。提供了《食品防护计划有效性确认记录》，确认日期：2024-04-01，确认人：食品安全小组，确认结果：符合；《食品护计划验证记录》，验证结论：符合，验证日期：2024-06-20；开展了食品防护计划演练，日期：2024 年 05 月 23 日，演练评价：本次演练验证了《食品安全防护计划》的有效运行，提高了应对性和快速反应的能力，有利于企业为员工创造一个安全的工作环境，为顾客提供有质量保证的产品。

现场查见：

——进入商务部国际贸易经济合作研究院管理服务中心，要刷卡，外来人员不允许进入，餐厅后门不对外人开放，只能从就餐区进入，外来人员要进入制作区必须经过售卖区。

食品防护控制基本符合。



7) 采购管理

公司在《管理手册》8.1.5 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；

采购过程控制：

业务部（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。

提供《合格供方名录》，主要包括有蔬菜、禽畜肉、粮油产品、调料、易耗品、化学品、一次性餐饮用具等，基本覆盖了认证范围的产品原材料类别，合格供方共 9 家。

抽查供方资质如下：

蔬菜供方：北京富英祥顺商贸有限公司，《营业执照》编号：91110105MA00AKAMXX，

餐饮具、洗洁精、消毒液供方：天津康洁佳鑫塑料制品有限公司，《营业执照》编号：91120223MA07F4970P；

全国工业产品生产许可证：证书编号：(津)XK16-204-23007，有效期至：2029 年 3 月 19 日，明细：食品相关产品:食品用塑料包装容器工具等制品食品用工具(塑料一次性餐饮具，接触食品层材质:聚丙烯(丙均聚物) 工序:计量加料混合、注塑成型、包装，发证单位：天津市市场监督管理委员会。

查蔬菜：

提供 2024 年 10 月 09 日，黄瓜、大葱、鲜生姜、娃娃菜、油菜、圆茄子、小干葱、圆白菜、西红柿、青尖椒等，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药，检测单位：华测检测认证集团北京有限公司，结果：合格。

提供 2024 年 8 月 7 日，大葱、胡萝卜、黄瓜、娃娃菜、小白菜等，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药，检测单位：华测检测认证集团北京有限公司，结果：合格。另查 7 月 4 日的农残检测报告，检测结果：合格。基本满足要求。

查禽畜肉：

提供猪胴体，动物检疫证明，编号：N0.11000837502，检测单位：北京市通州区动物检验检疫，日期：2024 年 10 月 5 日；

肉质品质检验合格证，编号：.2024110100214371，检测单位：北京二商大红门五肉联食品有限公司，日期：2024-10-5；

动物检疫证明，编号：N0.11000845154，检测单位：北京市通州区动物检验检疫，日期：2024 年 10 月 9 日；

肉质品质检验合格证，编号：2024110100216680，检测单位：北京二商大红门五肉联食品有限公司，日期：2024-10-9；

提供牛分割肉，动物检疫合格证明，编号：N0.1309548828，检测单位：河北省大厂回族自治县，日期：2024 年 10 月 9 日；

动物检疫合格证明，编号：N0.1309350504，检测单位：河北省香河县，日期：2024 年 10 月 12 日。

提供鸡分割肉，动物检疫合格证明，编号：NO.1308112953，检测单位：河北省怀来县动物检疫，日期：2024 年 8 月 7 日；

动物检疫合格证明，编号：NO.1308591866，检测单位：河北省香河县动物检疫，日期：2024 年 8 月 7 日；

查鸡蛋：
证书编号：A22403857991001490C,检测项目：喹诺酮类、甲砒霉素和氟苯尼考，检验结果：合格，报告日期：2024 年 7 月 8 日，检测单位：华测检测认证集团北京有限公司。

查一次性餐饮具、洗洁精、消毒液：

塑料一次性餐饮具，报告编号：皖质检字第 TQT00-0076-2024，检测单位：天津市产品质量监督检测技术研究院，检测项目：感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量(以 Pb 计)，检测结果：合格。报告日期：2024 年 1 月 9 日。

金鱼洗涤剂：报告编号：23110897，检测项目：外观、甲醇含量、甲醛含量、总有效物含量等，检测结果合格，报告日期：2024 年 1 月 2 日。



爱卫特 84 消毒液: 报告编号: HNCIX20241010, 检测单位: 河南中俭检测技术有限公司, 测定项目: 有效率、pH 值, 报告日期: 2024 年 7 月 2 日, 检测结果: 符合;

查食品添加剂:

百钻无铝害双效泡打粉: 报告编号: QDOJ23081702001, 检测项目: 感官、砷(As)、pH(10g/L 水溶液)¹、重金属(以 Pb 计)等, 检测单位: 天祥(天津)质量技术服务有限公司青岛分公司; 检测结果: 合格, 报告日期: 2023 年 12 月 29 日;

查预包装食品:

金龙鱼黄金比例食用植物调和油, 报告编号: WT10103230122539WT1, 检测项目: 色泽、滋味、气味、酸价(KOH)、过氧化值等, 检测结果: 合格; 报告日期: 2023 年 12 月 25 日;

鲜味生抽(酿造酱油): 报告编号: GDGZ-240102002-B01, 检测项目: 色泽、香气、滋味、体态、可溶性固形物等, 结果合格, 报告日期: 2024 年 1 月 8 日。

安琪低糖高活性干酵母, 报告编号: SX2023SP13511, 检测项目: 色泽、形态、发酵力等, 检测结果合格, 报告日期: 2024 年 1 月 19 日

五常大米, 报告编号: 五质检(食)字(2024)第 B0739 号, 检测项目: 感官、加工精度、杂质总量、水分等, 检测结果: 合格, 报告日期: 2024 年 9 月 22 日。

外包: 虫鼠害控制

虫鼠害控制公司: 北京普微有害生物防治有限公司, 提供有害生物防治合同, 合同日期: 2024 年 10 月 15 日至 2025 年 1 月 14 日, 提供北京有害生物防制机构服务能力证书 A 级, 证书编号: 京 PCO 评字(2024)第 A0012 号; 有效期: 2024 年 3 月 21 日至 2026 年 3 月 20 日, 发证单位: 北京有害生物防制协会; 营业执照: 统一社会信用代码: 9111011469768603XL;

提供虫害防治作业报告单: 编号: 0002458, 服务时间: 2024 年 9 月 22 日, 防治虫害种类: 蟑螂, 方式: 滞留喷洒, 使用药品: A1 奋斗呐悬浮剂; 另查 2024 年 10 月 15 日作业报告单, 情况类似, 不做详述。

基本符合标准要求。

提供了《合格供方评价表》, 评审内容: 公司资质、生产能力、价格情况、供方信誉等, 抽查北京星辰商贸有限公司, 评价得分 98 分, 北京富英祥顺商贸有限公司, 得分 98 分, 评价结果: 均纳入合格供方。评定人: 武国艳, 批准: 郭丹, 日期: 2024.4.1。

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。

采购管理情况:

采购部分通过微信、电话方式与供方沟通, 供方送货至企业, 部分原料由员工去大洋路农副产品批发市场采购, 无合同。

现场抽查采购记录:

日期: 2024 年 10 月 7 日, 送货单位: 大洋路农副产品批发市场, 产品涉及大米 2 袋、食用油 2 桶、黄豆 1 袋、紫米 10 斤、面粉 1 袋;

日期: 2024 年 10 月 10 日, 送货单位: 天津康洁佳鑫塑料制品有限公司, 产品涉及: 消毒液 2 桶、洗洁精 2 桶、胶手套 10 双、一次性手套 1 盒等。

日期: 2024 年 10 月 16 日: 送货单位: 北京富英祥顺商贸有限公司, 涉及产品: 地瓜 30 斤, 叶生菜 2 斤, 小葱 3 斤, 土豆 120 斤, 黄豆芽 5 斤, 花生 6 斤, 大葱 10 斤等。

日期: 2024 年 10 月 16 日, 送货单位: 北京福源隆达商贸有限公司, 涉及产品: 鸡边腿 3 箱等。

上述采购信息清晰明确, 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



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。2024. 7. 15-7. 16，组织开展了质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、HACCP 五体系内审，提供有审核员任命书、内审通知书、内审实施计划，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。

审核日期：2024 年 7 月 15-16 日；审核组组长：武国艳（组长）、易改田（组员），有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审组组长武国艳、组员易改田面谈，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。已在 7.2 开具不符合

查《每部审核计划》覆盖了 FH 体系标准要求的条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽业务部审核条款 F8.5\H4.3 条款，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；没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：餐饮部，不符合项内容：仓库挡鼠板未及时放置到位，不符合 F：ISO 22000:2018 F8.2 条款、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）H3.3 条款）

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，2024.07.17 经内审员验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

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：综合审核结果，审核组认为：本公司食品安全、HACCP、质量、环境、安全管理体系基本符合 ISO22000：2018 《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），GB/T19001-2016；GB/T24001-2016；GB/T 45001-2020，是适用、有效的，运行效果基本达到标准要求，本次审核真实、有效。

管理体系运行基本符合标准要求。

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。

2024 年 7 月 30 日，组织开展了质量管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系管理评审，查《管理评审计划》，计划于 2024 年 7 月 30 日进行管理评审，编制：武国艳，批准：郭丹，日期：2024 年 7 月 20 日。

管理评审会议于 2024 年 7 月 30 日在公司召开，会议由郭丹（总经理）主持；地点：公司会议室；参加人员：总经理、食品安全小组组长/管理者代表、行政部、餐饮部签到表。

查《各部门体系运行总结》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、配送过程控制、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，体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；基本覆盖管评输入内容。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制：武国艳、审核：郭丹，日期：2024 年 7 月 30 日；

查《管理评审改进计划》：加强各部门质量、环境、职业健康、食品安全和 HACCP 一体化管理体系的培训，提出的改进建议合理，由行政部负责实施。

公司已于 2024 年 08 月 14 日对主要部门负责人进行培训，培训课题：ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准：针对管理评审改进措施提出的问题，培训后与会人员讨论一致认为达到了举一反三的预期目的，此次培训效果良好，改进措施基本符合要求。



管评结论：公司至建立的以ISO22000：2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），GB/T19001-2016； GB/T24001-2016； GB/T 45001-2020为标准运行以来，在质量、环境和职业健康安全及食品安全、HACCP方面已取得了令人鼓舞的绩效；以文件支持的质量、环境和职业健康安全及食品安全、HACCP管理体系是适宜、有效和充分的。公司将在此基础上，严格按照ISO22000：2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》和危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），GB/T19001-2016； GB/T24001-2016； GB/T 45001-2020和相关要求进一步加强公司管理，完善体系，持续改善。

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《不符合控制程序》、《纠正（事件.不合格.不符合）措施控制程序》、《预防（事件.不合格.不符合）措施控制程序》

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，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，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的管理体系有效性。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

——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；ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的内审开具的1项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

3) 投诉的接受和处理情况：

——顾客投诉处理等主要由餐饮部负责，目前暂未发生客户投诉。

其他体系运行过程，暂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相关文件的要求。

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）：

公司在管理手册的7.1.3条款进行了规定，并策划了《设备、设施与工作环境控制程序》《前提方案》，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。

组织的规模情况/资源配置情况：公司承包北京市东城区安定门外东后巷28号为经营场所，承租面积有：700平方米左右，热食类制售的面积：200平方米左右，售卖区面积：60平方米左右，就餐面积：350平方米左右；



基础设施：六门冰箱 2 个、四门冰箱 4 个、卧式冰箱 1 个、蒸车 3 个、留样柜 1 个、灶 4 个、压面机 1 个、和面机 1 个、保温台 2 个、餐具消毒柜 1 个；

办公区域面积约 20 平方米，办公设备：打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

监视测量设备：电子秤、中心温度计；

特种设备：不涉及；基本满足餐饮服务（热食类食品制售）需要。

公司坐落于北京市东城区安定门外东后巷 28 号，周边为居民住宅楼、无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源。组织所使用的原料来自合格供方，见 F7.1.6/H3.5 部审核记录；

现场核查：有六门冰箱 2 个、四门冰箱 4 个、卧式冰箱 1 个、蒸车 3 个、留样柜 1 个、灶 4 个、压面机 1 个、和面机 1 个、保温台 2 个、餐具消毒柜 1 个等。

提供了设备台帐，涉及餐饮部的主要有六门冰箱 2 个、四门冰箱 4 个、卧式冰箱 1 个、蒸车 3 个、留样柜 1 个、灶 4 个、压面机 1 个、和面机 1 个、保温台 2 个、餐具消毒柜 1 个等，基本满足认证范围所涉及餐饮服务（热食类食品制售）。

提供《设备保养计划/记录》每月对电器类设备、仪器进行保养，保养内容：洁净的工作环境、合适的温度环境、是否正常散热、计算机病毒的预防工作完好、计算机硬件的维护正好采纳给、设备放置平稳、墨盒、喷头清理、设备电源绝缘层良好；抽查：2024 年 6 月 25 日记录基本满足要求，责任人：易改田

提供《设备保养计划/记录》每月对机械设备类，保养内容：外观、内部、彻底清洁设备各部位、无漏电、漏液、安全防护罩是否牢固、需更换油的设备进行更换、仪器仪表符合要求，操作系统动作灵敏可靠、设备配件完整符合齐全，抽 2024 年 9 月 25 日记录，责任人：易改田

提供《食堂大型设备设施安全检查表》、每日对电炸锅、煮面锅、蒸箱、压面机、和面机、电饼铛、烤箱、汤锅、消毒柜、食品留样柜、布菲炉进行检查，检查人：武国艳

无设备维修记录，与现场管理人员沟通，设备维修及设备是甲方提供的，租赁合同有显示，查租赁合同基本符合要求。

查看餐饮部现场涉及：特种设备（无）。

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、控制以及环境人员等要求。

未配备实验室，验收主要通过感官检查、索取批检报告为准，有监视和测量设备为电子秤、中心温度计；查 1）电子克秤校准证书，型号：QZ-157A，校准日期：2024 年 10 月 16 日，检测单位：广东六零二计量检测有限公司，查 2）中心温度计校准证书，型号：TP377，校准日期：2024 年 10 月 16 日，检测单位：广东六零二计量检测有限公司，查 3）电子秤 校准证书，型号：ACS-30，校准日期：2024 年 10 月 16 日，检测单位：广东六零二计量检测有限公司，

一阶段提出未提供计量设备检测报告，二阶段验证符合要求。
基本符合要求。

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《人力资源管理程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《岗位工作要求表》，覆盖到公司总经理、各岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定，部门负责人表示审核周期内公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化。现场随机抽取餐饮部负责人（食品安全小组组长）武国艳，学历：专科，专业：餐饮管理；工作经验 15 年，在本单位工作 10 年；提供了《员工能力评定表》，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。

部门负责人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。

与内审组长武国艳、内审员易改田面谈，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。面谈管代武国艳对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足，见不符合项报告；

审核周期内各岗位人员基本满足要求。

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《2024年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对管理体系标准、体系文件、法律法规、意识、培训等方面，策划基本充分；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。部门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	培训有效评价
2024-04-16	质量、环境、职业健康、食品安全、HACCP一体化手册的培训及程序文件培训	各部门相关人员	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024-07-16	危害控制计划	各部门相关人员	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024-06-12	内审员培训	内审员/2人	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效
2024-8-18	各部门职责权限、规程及相关的法律法规、公司方针目标等	各部门相关人员	<input type="checkbox"/> 笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	<input checked="" type="checkbox"/> 有效 <input type="checkbox"/> 不足 <input type="checkbox"/> 基本有效

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及内审员等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，见培训记录；

查健康证：

姓名：乔欣萍，编号：海 0757240182295，日期：2024-10-11，有效期内；

姓名：杨红超，编号：海 0743240060684，日期：2024-7-23，有效期内；

姓名：武国艳，编号：海 0757240182293，日期：2024-10-11，有效期内；

姓名：邓永胜，编号：海 0757240152734，日期：2024-3-25，有效期内；

符合。

人员能力管理基本符合标准要求。

经询问了解该组织主要通过培训、会议、文件发放等形式以提升员工能力，增强员工的食品安全意识，以确保员工意识到满足顾客要求、法律法规要求的重要性。总经理非常鼓励员工参与公司内部管理和改进。

现场询问易改田，均能说出本公司的管理方针及本部门相关的管理目标。并知晓本岗位工作对管理体系有效性的贡献及不能满足产品要求所造成的不良后果。

控制方式基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

公司在《食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了《协商和沟通控制程序》；

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、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。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，



以及外部法律法规、有关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
2024.9.15	近期工作安排	各部门负责人	会议	行政部	按会议要求落实

查内部报告管理情况：

部门负责人表示公司目前从事制售部分的员工均为多年老员工，对公司发展政策、发展方向及各项政策要求等均很了解，也愿意同公司一起发展及进步。

公司建立了有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、合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，希望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。

查外部沟通管理情况：

与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构等进行沟通，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/HACCP 小组组长负责（参加公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司产品在食品安全方面、安全生产方面、监管要求、公司各类管理要求等的信息。

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
2024-10-14	外部审核	北京国标联合认证有限公司	电话\微信	行政部	积极配合审核老师，顺利完成审核

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《食品安全管理手册》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《质量、环境、职业健康、食品安全和 HACCP 一体化管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案/良好卫生规范》以及所要求的记录。

公司策划的编制的《程序文件》、《前提计划》基本符合标准要求的所有程序文件，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/HACCP 体系运行的需要。

公司文件分类及构成：

一级文件：管理手册（MY-SC-2024）、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 39 份程序文件，基本包括了食品安全体系/HACCP 体系标准要求的程序。

三层文件：管理制度 18 个，如《食品原料采购索证索票制度》《食品粗加工、切配管理制度》等；

四层次文件：培训记录、确认验证记录等 共 69 份。

查公司按照《文件控制程序》的要求，管理体系在发布前由总经理批准。

查《受控文件清单》，包括文件名称、文件编码、版本信息等。基本符合。

《文件发放回收一览表》，包括管理手册、程序文件、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、等，清单内写明了文件名称、编号、版本、发放时间等。基本符合标准要求。

抽食品安全管理手册文件发放情况，部门：行政部，签收人：易改田，文件名称：管理手册、程序文件汇编、前提方案、HACCP 计划、规章制度，基本符合。

查外来文件管理情况：



组织收集了与热食类制售相关的法律法规，提供了《适用的法律法规及其他要求清单》、识别适用的法律法规包括：提供了《法律法规清单》《法律法规及其他要求清单》，包括食品安全法、中华人民共和国农产品质量安全法、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、NY/T743-2012《绿色食品 绿叶类蔬菜》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《关于印发餐饮服务食品采购索证索票管理规定的通知国食药监食[2011]178号》、《餐饮服务许可审查规范(国食药监食[2010]236号)》等法规文件等，基本充分，均在有效期内。

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《记录一览表》，共 69 份记录，清单内记录编号、记录名称、保存期限，抽《合格供方名录》、《员工能力评价表》2 份记录，记录均有编写，由规定人员记录，字迹基本清晰，记录最终由行政部保存。

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

F：位于北京市东城区市安外东后巷 28 号承租（商务部国际贸易经济合作研究院管理服务中心的食堂）的北京楚湘神韵餐饮管理有限公司餐饮管理服务（热食类食品制售）

H：位于北京市东城区市安外东后巷 28 号承租（商务部国际贸易经济合作研究院管理服务中心的食堂）的北京楚湘神韵餐饮管理有限公司餐饮管理服务（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，北京楚湘神韵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 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

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:黄童彤、李楠



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。