

项目编号：20820-2024-QEOF

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：廊坊市豪德酒店管理有限公司

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）：朱亮亮

报 告 日 期：2024 年 11 月 4 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：朱亮亮



受审核方名称：廊坊市豪德酒店管理有限公司

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	E
2	朱亮亮	组员	审核员	2023-N1FSMS-2246600	E

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	白洋、王昆善	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：F：ISO 22000:2018；
- b) 受审核方文件化的管理体系：本次为☒单体系审核☐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11月04日 上午至2024年11月04日 下午 实施审核。

审核覆盖时期：自2024年4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）：

位于河北省廊坊市安次区爱民西道90号廊坊市豪德酒店管理有限公司资质范围内的餐饮服务(热食类食品制售、冷食类食品制售)

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：河北省廊坊市安次区爱民西道90号

审核地址：河北省廊坊市安次区爱民西道90号

注：单一场所：审核地址/注册地址/经营地址：河北省廊坊市安次区爱民西道90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 2024-11-03 8:00:00 上午至 2024-11-03 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（2）项，涉及部门/条款：办公室 F7.2、9.2；餐饮部 F8.8；

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 12 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 11 月 4 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 F 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：2013 年 1 月 18 日 体系实施时间：2024 年 4 月 10 日

2) 法律地位证明文件有:

1 营业执照 编号：91131002061666682C

成立日期：2013 年 1 月 18 日 营业期限至：2033 年 1 月 17 日

经营范围：中型餐厅（中餐类制售、含凉菜，不含裱花蛋糕，不含生食海产品）；餐饮配送服务；住宿；酒店管理服务；酒店管理技能培训服务；会议服务；展览展示服务；文化艺术交流服务；物业管理服务；场地租赁。（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：河北省廊坊市安次区爱民西道 90 号

登记机关：廊坊市安次区市场监督管理局

核准日期：2020 年 11 月 19 日

2 食品经营许可证 编号：JY21310020005191

有效期至：2028 年 6 月 4 日，签发日期为 2023 年 6 月 5 日；

主体业态：餐饮服务经营者

经营项目：热食类食品制售；冷食类食品制售；



经营场所：河北省廊坊市安次区爱民西道 90 号

签发机构：廊坊市安次区行政审批局

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：15 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；

早餐：员工上班时间：早 6:30；备餐时间：早上 6:30—7:30 售卖时间：早上 7:30—8:00

午餐：员工上班时间：早上 09:30；备餐时间：早上 09:30—11:30；售卖时间：早上 11:30—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 17:00—18:00

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：

餐饮服务(热食类食品制售、冷食类食品制售)流程图：

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）—7 餐饮具回收、清洗、消毒—8 保洁

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；

外包过程为：油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏、检验检测、检定校准。

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，制定了管理手册，文件编号：HD-QEFS-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 4 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：安全餐饮，控制危害，节能环保，全员参与，卓越服务，顾客至上。

本年度（2024年10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4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	食品安全事故为 0	每季度实际发生情况	0	合格
办公室	培训计划执行率 100%	年执行数/总数×100%	100%	合格
	员工体检执行率 100%；	年执行数/总数×100%	100%	合格
餐饮部	食品安全事故为 0	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
后勤部	原辅材料准时交货率 98%；	每季度准时交货数/总数×100%	100%	合格
	原辅材料检验合格率 100%；	每季度检验合格数/总数×100%	100%	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

理解组织及其环境、食品安全管理体系：企业于 2024 年 4 月 10 日，依据 ISO22000:2018 标准建立了食品安全体系文件，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；与总经理王建忠沟通，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；外部环境从法规要求、标准、技术、市场竞争等方面，内部环境从理念、价值观等，并在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现目标及战略方向有影响的各相关的内外部因素，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了监视和评审。

成文信息：在总经理王建忠的领导下，公司策划了管理方针，以文件的形式下发，具体有管理手册、成文信息控制程序、食品安全文件控制程序和记录控制程序；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；并通过管理手册、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；明确了产品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与信息，来支持这些过程的运行和对这些过程的监视。

领导作用与承诺：通过现场与王建忠交谈了解到，公司相关部门人员基本稳定，未发生较大变化，各部门按照年度策划开展各项培训、实操演练等，来提升尤其是一线员工的食品安全意识；公司领导层及各部门有较为强烈的通过体系实施来提升内部管理能力，在确保提供安全放心产品的基础上，确保顾客满意为基本原则，通过组织各部门策划活动来证实已达到在建立和实施食品安全体系所做出的承诺。

良好卫生规范：组织策划了前提方案，包括对餐厅及周边环境、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；现场见员工进入后厨前先进更衣、洗手消毒、佩戴口罩、帽子等；现场卫生良好，衣服挂架子上，鞋子为防滑水靴，普通工人工



服为防静电连头工服，并佩戴手套/口罩、围裙。工作服要求干净整洁，由员工本人负责日常清洗，日常员工注意个人卫生和工作服清洁，生病或外伤及时向主任汇报，休息或离岗；2024年4月至2024年9月《晨检记录表》包括：日期、检查人数：个人卫生：工服、指甲、法网、首饰；健康状况：发热、手外伤、皮疹、结膜红肿、腹泻、其他感染疾；发热为体温 $>37^{\circ}\text{C}$ ，腹泻 ≥ 3 次/7日；其他疾病包括：烫伤、皮肤湿疹、长疖子、耳鼻眼溢液、呕吐、黄疸等疾病；以上检查均合格；检查人：刘志春；卫生间与制售隔离，为水冲式，并设有洗手消毒设施；现场提供厨余垃圾处置记录：时间：2024年10月1日 餐厨垃圾数量：16kg 负责人：李** 确认人：王昆善；时间：2024年8月15日 餐厨垃圾数量：17kg 负责人：李** 确认人：王昆善；时间：2024年4月13日 餐厨垃圾数量：16kg 负责人：李** 确认人：王昆善；烟道清洗由公司委托外包方每季度进行清理，提供“河北盛鑫清洗公司清洗报告”，施工日期：2024年9月7日；同时自行每周清洗，提供“清洗烟道记录”：时间：2024年10月28日 清洗人员：李继立、张晓东、杨敬里 结果：已完成 范围：厨房 清洗位置：排烟道、油烟罩、过滤网、外壳 检测结果：合格 验收人：王昆善；时间：2024年9月19日 清洗人员：李继立、张晓东、杨敬里 结果：已完成 范围：厨房 清洗位置：排烟道、油烟罩、过滤网、外壳 检测结果：合格 验收人：王昆善；时间：2024年8月5日 清洗人员：李继立、张晓东、杨敬里 结果：已完成 范围：厨房 清洗位置：排烟道、油烟罩、过滤网、外壳 检测结果：合格 验收人：王昆善；设备的适宜性及其清洁、保养和预防性维护的可以实现；提供“冰箱巡检记录”德宝冰箱 时间：2024年11月1日 状态：正常 温度正常；无污渍，定期除霜；食品加盖摆放整齐；提供“冰箱巡检记录”奥克斯冰箱 时间：2024年10月8日 状态：正常 温度正常；无污渍，定期除霜；食品加盖摆放整齐；提供“冰箱巡检记录”海尔冰箱 时间：2024年9月20日 状态：正常 温度正常；无污渍，定期除霜；食品加盖摆放整齐；提供“气阀开关记录表”时间：2024年10月20日 开阀时间：5:00 关阀时间：13:00 检查时间：13:30 检查人：李继立；时间：2024年11月1日 开阀时间：16:00 关阀时间：19:00 检查时间：19:30 检查人：李继立；提供“公共区域消毒记录表”时间：2024年11月2日 84 消毒液消毒区域：餐桌椅、残食台、门、把手、门帘、窗台、专用抹布、暖气片、灭火器、洗手池、餐车、平板车、干手器、卫生用具、操作区设备及物体表面、人员通道、餐厅地面、保洁设施、自助餐台区域、残食桶；紫外线：辅助区、操作区域、缓冲区、更衣室；消毒频次/时间：第一次：6:30 第二次：10:30 第三次：16:30 消毒负责人：孙淑艳；提供“公共区域消毒记录表”时间：2024年10月29日 84 消毒液消毒区域：餐桌椅、残食台、门、把手、门帘、窗台、专用抹布、暖气片、灭火器、洗手池、餐车、平板车、干手器、卫生用具、操作区设备及物体表面、人员通道、餐厅地面、保洁设施、自助餐台区域、残食桶；紫外线：辅助区、操作区域、缓冲区、更衣室；消毒频次/时间：第一次：6:30 第二次：10:30 第三次：16:30 消毒负责人：孙淑艳。

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白洋确认，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；企业有按策划的要求对外部提供过程、产品和服务实施控制，后勤部有按规定要求组织供方评价和业绩评价工作，查见《合格供方名单》供方名称/ 供货品名/廊坊市广阳区爱民东道川府水产调料店 /调料等/廊坊市广阳区爱民东道素华食品经销部 /猪肉/廊坊市安次区金光西道晗旭/牛羊肉/廊坊市广阳区爱民东道秀娥粮油经销部 /粮油/明昊冷冻食品经销部 / 冻货/廊坊市安次区金光西道玉光冻货产品



经销处 / 鸡肉 / 廊坊市安次区瑞丰道美邻超市 / 蔬菜 / 2024 年 4 月 15 日 “供方评定记录表” 供方名称：廊坊市广阳区爱民东道川府水产调料店，营业执照：92131003MA08PC1BXN，登记机关：廊坊市广阳区行政审批局；2017 年 6 月 21 日 供应产品：调料；供货期限：2025 年 8 月 19 日 评价内容：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，评价部门：后勤部；批准意见：同意列入合格供方，签名/日期：王建忠 2024 年 4 月 15 日；2024 年 4 月 15 日 “供方评定记录表” 供方名称：廊坊市广阳区爱民东道素华食品经销部；登记机关：廊坊市广阳区行政审批局；营业执照：92131003MA08AGNA0B，2017 年 3 月 22 日 供应产品：猪肉；服务期限：2024 年 8 月 20 日，已超期，现场提出改进建议；评价内容：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，评价部门：后勤部；批准意见：同意列入合格供方；签名/日期：王建忠 2024 年 4 月 15 日；2024 年 4 月 15 日 “供方评定记录表” 供方名称：廊坊市安次区金光西道晗旭牛羊肉；营业执照：92131002MA08QK2K7C；登记机关：廊坊市安次区行政审批局；2024-10-25；食品小摊点备案卡：编号 TD131002203020712；有效期至 2025 年 10 月 27 日 供应产品：牛羊肉；服务期限：2025 年 8 月 19 日 评价内容：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，评价部门：后勤部；批准意见：同意列入合格供方，签名/日期：王建忠 2024 年 4 月 15 日；2024 年 4 月 15 日 “供方评定记录表” 供方名称：廊坊市广阳区爱民东道秀娥粮油经销部；营业执照：92131003MA08T1WC7L；登记机关：廊坊市广阳区北旺镇审批服务专用章；2024 年 1 月 15 日 供应产品：粮油 服务期限：2025 年 9 月 19 日 评价内容：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，评价部门：后勤部；批准意见：同意列入合格供方，签名/日期：王建忠 2024 年 4 月 15 日；2024 年 4 月 15 日 “供方评定记录表” 供方名称：明昊冷冻食品经销部；营业执照：92131003MA09QXW43D 登记机关：廊坊市广阳区工商行政管理局，2018 年 2 月 2 日食品经营许可证：JY1310030024497；有效期 2023 年 9 月 3 日，已过有效期，现场提出改进建议；供应产品：冻货；评价内容：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，评价部门：后勤部；批准意见：同意列入合格供方，签名/日期：王建忠 2024 年 4 月 15 日；2024 年 4 月 15 日 “供方评定记录表” 供方名称：廊坊市安次区金光西道玉光冻货产品经销处；营业执照：93121002MA08QK73XC；注册日期 2024 年 10 月 24 日，登记机关：廊坊市安次区行政审批局；备案日期：2024 年 10 月 29 日食品小摊点备案卡：TD3131002203020735， 供应产品：鸡肉；服务期限：2025 年 8 月 19 日 评价内容：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，评价部门：后勤部；批准意见：同意列入合格供方，签名/日期：王建忠 2024 年 4 月 15 日；2024 年 4 月 15 日 “供方评定记录表” 供方名称：廊坊市安次区瑞丰道美邻超市；营业执照：93121002MA0DYH5W4A，注册日期 20190813，登记机关：廊坊市安次区行政审批局；供应产品：蔬菜 供货期限：2025 年 12 月 31 日 评价内容：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，评价部门：后勤部；批准意见：同意列入合格供方，签名/日期：王建忠 2024 年 4 月 15 日；以上附有供方营业执照、检验报告及与其签订的采购协议；协议中明确了双方权责及质量和安全标准要求；采购信息包括采购计划、采购合同/协议和采购产品的技术要求；查《采购计划表》采购物品名称 数量 / 交付日期 / 供应单位 / 验收结果 / 牛肉 / 107.3 斤 / 2024 年 9 月 9 日 / 晗旭 / 合格 / 羊肉 / 62.7 斤 / 2024 年 9 月 11 日 / 晗旭 / 合格 / 白菜 / 37.8 斤 / 2024 年 10 月



8日/美邻超市/合格/鸡块/33斤/2024年9月29日/玉光冻货/合格/琵琶腿/7件/2024年10月8日/明昊/合格/食用油/50件/2024年10月15日/秀娥粮油/合格/廊坊米错4桶/2024年10月25日/川府/合格/猪肉/13.9斤/2024年10月29日/素华/合格/茄子/14.6斤/2024年11月1日 美邻超市/合格/以上配送方式：由供方直接配送至甲方场所；见采购员、验货记录员，记录表未签字，现场提出改进建议；采购产品的验证：采购产品主要通过验证品名、检疫合格证明等方式；猪肉 动物检疫合格证明：NO.2127650608 货主：王洪伟 数量：肆仟公斤 评定：ASF、瘦肉精均检测合格；本批动物经检疫合格；检疫部门：辽宁省阜新市细河区动物卫生监督所 检疫日期：2024年11月2日 肉品品质检验合格证：NO.912128420；产品名称：白条猪 产品数量：1头；肉品编码：A1603050220241102001 生产单位：阜新大红门肉类食品有限公司 生产日期：2024年11月02日；羊肉动物检疫合格证明 NO.1337834472 货主：田成林 数量：伍佰公斤 评定：本批动物经检疫合格 检疫部门：河北省易县动物卫生监督所 检疫日期：2024年11月1日；鸡肉 动物检疫合格证明：NO.1320069050 货主：臧贵哲 数量：1000公斤 生产单位：河北康达畜禽养殖有限公司 评定：本批动物经检疫合格 检疫部门：河北省廊坊市安次区动物卫生监督所 检疫日期：2024年10月28日 肉品品质检验合格证 NO.009032157 鸡肉产品 1000公斤 生产单位：河北康达畜禽养殖有限公司 购货方：臧贵哲 定点代码：JA11060103 签章单位：河北康达畜禽养殖有限公司肉品检验专用章；牛肉 动物检疫合格证明，NO.1326677609；产品名称：牛分割肉 货主：田成林 数量：200公斤 评定：本批动物经检疫合格 检疫部门：河北省大厂回族自治县动物卫生监督所 检疫日期：2024年10月13日；调味品 京津牌家乡米醋 酿造食醋 廊坊京津食品调料有限公司 营业执照：统一社会信用代码：91131003109284836L 食品生产许可证：编号 SC10313100300337 检验报告：NO.BKHX2023S0541 产品名称：京津牌家乡米醋 酿造食醋 委托单位：廊坊京津食品调料有限公司 检验日期：2023年5月10日 检验项目：总酸、总砷、苯甲酸及其钠盐、黄曲霉毒素 B1；菌落总数等，检验依据：GB5009.11-2014；GB4789.2-2022；GB 12456-2021；检验结论：所检项目符合标准要求，综合评定：合格；果蔬类检验检测提供了7月至11月期间的《安次区元辰超市蔬果抽样农残快速检测结果表》，表单内容包括果蔬品类的样品名称、采样地点、检测方法和日期、检测人员、果蔬负责人等信息，表单上附了农残快检酶抑制法对应的快检结果便签，抽其中部分：样品名称：紫甘蓝、胡萝卜、丝瓜、奇异果、桂圆、大枣；抽样地点：元辰超市 抽样日期/检测日期：2024年9月11日 检测项目/检测方法：农药残留（有机磷和氨基甲酸酯类）、酶抑制剂法，检测标准：GB/T5009.199-2003 检测结果：合格；样品名称：红薯、西葫芦、扁豆、脐橙、葡萄、蜜橘 抽样地点：鲜鲜蔬菜 抽样日期/检测日期：2024年10月13日 检测项目/检测方法：农药残留（有机磷和氨基甲酸酯类）、酶抑制剂法，检测标准：GB/T5009.199-2003 检测结果：合格；样品名称：西红柿、胡萝卜、甜橙、苹果 抽样地点：鲜鲜蔬菜 抽样日期/检测日期：2024年8月23日；检测项目/检测方法：农药残留（有机磷和氨基甲酸酯类）、酶抑制剂法 检测标准：GB/T5009.199-2003；检测结果：合格；样品名称：茴香、玉米、白萝卜、西梅、西柚、桃 抽样地点：鲜鲜蔬菜 抽样日期/检测日期：2024年9月18日 检测项目/检测方法：农药残留（有机磷和氨基甲酸酯类）、酶抑制剂法 检测标准：GB/T5009.199-2003 检测结果：合格；粮油类 样品名称：高筋富强小麦粉 委托单位：益海嘉里霸州食品工业有限公司 检验报告：WT10103240001011WT2 检验时间：2024年1月23日 检验内容：水分、灰分、面筋值、粗细度、气味口味、加工精度 检验结论：所检项目：合格；该批产品按 GB/T5504-2021 检验，样品名称：一级大豆油 委托单位：三河汇福粮油集团精炼植物油有限公司 检验报告：A1E305086A1F11Y4439 检验时间：2024年3月15日 检验内容：色泽透明度、气味、滋味等感官指标，参考 BG/通 009.37-2003；酸价、过氧化值等理化指标，黄曲霉毒素 B1、铅、总砷、苯并芘等生物残留指标；DMP、DEHP 等塑化剂类污染指标；检验结论：该



批产品经检测，所检项目符合 GB/他 535-2017 成品大豆油一级，GB2761-2017\GB2762-2022 的相关要求；
冻品类 样品名称：BP 思念 2.5KG 灌汤水饺猪肉大葱 成品检验报告单：产品批号 2024091473 委托单位：
思念食品（河南）有限公司；有效期至 2026 年 12 月 29 日营业执照：91410100MA9KJ7QMX9，食品生产经营
许可证：SC11141010800858； 检验时间：2024 年 9 月 18 日 检验内容：组织形态、色泽、气味、杂质、标
签标志、净含量、其他、非洲猪瘟病毒核算等项目，检验结论：经检验该产品符合出厂标准要求；编制：
张小莲 审核：雷闪亮；样品名称：青虾仁 委托单位：联众冷冻食品（廊坊）有限公司；营业执照：
91131023MA07NQJ278；有效期至 2027 年 1 月 25 日食品生产经营许可证：SC11113102300236， 检验报告：
NO.BK24S04442 检验时间：2024 年 7 月 24 日 检验内容：感官、二氧化硫残留、过氧化值、总汞、总砷、
铅、氯霉素、菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌；检验结论：该样品所检测项目符合 SB/T10379-2012、
农业农村部公告 235 号等制定的要求；检测单位：廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司；抽服务
外包方：外包过程为：油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏、检验检测、检定校准；油烟系统清洗
外包方：河北盛鑫清洗公司，提供营业执照：统一社会信用代码：91131003MA08PL1B46 经营范围：含油烟
管道清洗、机械设备清洗服务等；有效期限：2017 年 6 月 23 日至 2047 年 6 月 22 日；提供《厨房油烟管道
设备清洗报告》报告记录了为清洗单位：廊坊市豪德酒店管理有限公司提供厨房油烟管道设备清洗相关内
容，并附有清洗图片记录；清洗时间：2024 年 9 月 7 日；提供餐厨垃圾清运、隔油池清掏 《廊坊市餐厨
废弃物收集运输合同书》甲方：瀚蓝（廊坊）生物环保科技有限公司乙方：廊坊豪德酒店管理有限公司 协
议有效期：2023 年 2 月 1 日至甲方特许经营权结束；查甲方资质：《廊坊市餐厨废弃物处置许可证》编号：
廊审批城交（餐厨 2022）003 号；经营范围：餐厨废弃物处置从业许可 有效期限：2022 年 5 月 24 日至 2025
年 5 月 23 日 行政许可机关：廊坊市行政审批局；提供《清收废油脂协议》甲方：瀚蓝（廊坊）生物环
保科技有限公司 乙方：廊坊豪德酒店管理有限公司，协议未写明服务期限，没有乙方签章，现场提出改进建
议；查资质：营业执照 911310025854087219 经营范围：废油脂回收、加工、销售（仅限于工业用，涉及前
置审批的，未获批准前不得经营）有效期限：2021 年 10 月 27 日至 2031 年 10 月 26 日 行政许可机关：廊
坊市次安区工商行政管理局；与负责人沟通，隔油池清掏服务也在该外包服务合同中的约定并由该服务提
供商负责实施；注：后期需要在服务外包过程中与服务方明确“隔油池清掏”相关的资质，审核组现场提
出改进建议；提供检验检测 查检测报告《废气》；报告编号：QYBG202312089 委托单位/受检单位：廊坊豪
德酒店管理有限公司 检测内容：废气，类别：有组织废气，油烟；检测点：低空排放等离子油烟净化器排
气筒出口检测方法和标准：HJ1077-2019；检测结果：0.75，参考标准 GB/T18483-2001 $\leq 2.0 \text{ mg/m}^3$ ；检测
结果：达标；检定校准 河北天恒计量检测有限公司 该外包服务包括温度指示控制仪检定、数字指示称检
定、电子天平检定等内容；抽查所提供的相关仪器设备校准证书所示要求建议有效期为 12 个月，均已超出
有效期，与负责人沟通检定校准服务一直保持与该服务商合作，近期末进行检定校准。

OPRP2 贮存/关键控制点：组织策划了前提方案，包括对餐厅及周边环境卫生、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：王昆善 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：王昆善 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：王昆善 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。

监视和测量资源：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；提供监视和测量资源台账，包括：电子台账 TCS-200，针式温度计 ZG-8020、电子秤 3kg/0.1g；提供以上校准证书：校准机构：河北天恒计量检测有限公司 校准日期：2020年11月26日；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），以上现场提出改进建议。

标识和追溯：公司在管理手册中对可追溯性进行了规定，对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品召回控制程序》、《不合格品控制程序》，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7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；抽2024年10月12日早餐“食品留样记录表”样品名称：咸鸭蛋、咸菜丝、红肠等，留样时间：7:20 留样人：孙淑艳；2024年10月21日晚餐“食品留样记录表”样品名称：鲜菇鸡块、香辣鸡米花、炒合菜等，留样时间：17:20 留样人：孙淑艳；2024年7月9日午餐“食品留样记录表”样品名称：骨肉相连、白灼大虾、大盘鸡等，留样时间：11:10 留样人：孙淑艳；以上样品留存时间：48小时。

放行/OPRP3 预处理/关键控制点：现场抽查人员能力/持证姓名：抽查厨师从业资格证书：姓名：杨敬军 性别：男 职业（工种）及等级：中式烹调师 评定成绩：合格 证书编号：1922020000301161 发证机关：廊坊市人力资源和社会保障局 发证日期：2019年10月12日；姓名：张晓东 性别：男 职业（工种）及等级：中式烹调师 评定成绩：合格 证书编号：1413000000127506 发证机关：廊坊市人力资源和社会保障局 发证日期：2014年10月9日；姓名：李继立 性别：男 职业（工种）及等级：中式烹调师 评定成绩：合格 证书编号：1413000000304435 发证机关：廊坊市职业技能鉴定指导中心 发证日期：2014年5月22日；姓名：王霞 性别：女 职业（工种）及等级：面点师 评定成绩：合格 证书编号：1614002031056723 发证机关：廊坊市职业技能鉴定指导中心 发证日期：2016年1月21日；姓名：王秀云 性别：女 职业（工种）及等级：中式面点师三级 评定成绩：合格 证书编号：1722000610206772 发证机关：廊坊市职业技能鉴定指导中心 发证日期：2017年7月20日白洋 性别：女 职业（工种）及等级：健（构）筑物消防员五级 评定成绩：合格 证书编号：173603001501591 发证机关：公安部消防局（消防行业职业技能鉴定指导中心） 发证日期：2017年3月31日；姓名：王建忠 性别：男 职业（工种）资格：消防设施操作员 评定成绩：合格 证书编号：2136003022500643 发证机关：应急管理部消防救援局（消防行业职业技能鉴定指导中心）；现场：预处理/粗加工区：54 m²；配置有货架、3个洗菜池（含1个肉2个菜）；员工杨敬军正在对刚



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，现场提出改进建议；预处理/切配区：50 m²；配置有操作台；经粗加工后的蔬菜，由员工张晓东抬入切配区进行切配；现场见蔬菜清洗池中正在浸泡白菜；员工刘亚宁正在将清洗好的白菜放在操作台的菜墩上进行切配；现场询问员工刘亚宁，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，员工刘亚宁用热水对刀具进行清洗；最后放入专用的工具箱中进行存放；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；现场员工张晓东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℃；OPRP4 烹调/关键控制点：烹调/烹调间：450 m²；配置有灶台、操作台及各种灶具、厨具；现场有厨师长王昆善正在进行菜肴的炒制；菜品为：柴火铁锅炖鲤鱼、白菜猪肉炖粉条、手撕包菜、蒜台炒肉、西红柿炒鸡蛋等；灶台前方有不锈钢操作台，台上放有调料；洗好、切配完成的西红柿、胡萝卜等放在专门的容器中，摆放在操作台面上；烹饪好的餐品进行中心温度的测量，保证 70℃ 以上；蒸饭区：52 m²，4 个蒸箱、1 个蒸饭桶；现场有员工王霞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；蒸制好的米饭保证中心温度在 70℃ 以上；凉菜间：10 m²，操作台 1 个；配置空调、2 个冰箱、货架、洗手池；配置 2 次更衣室；现场张晓东正在进行蕨根粉、凉拌苦菊、皮蛋豆腐等制作；餐厅使用电加热系统餐台加热，65℃ 以上，与明火区隔离；菜肴炒好后放入消毒后的盘子中，上面盖有菜罩，防止异物落入，由服务人员直接端上餐桌，在现场检查白萝卜羊肉中心温度，94℃，土豆炖豆角中心温度 95℃ 等，符合文件规定要求；公司日常测量主副食中心温度采用现场测试形式，同时将中心温度记录到中心温度检测记录表中；抽 2024 年 8 月 20 日中餐《菜品中心温度检测记录表》午餐：酱焖豆腐 85℃、尖椒豆皮 82℃、蒜蓉快菜 88℃……抽 2024 年 9 月 25 日中餐《菜品中心温度检测记录表》晚餐：炒茄丝 86℃、农家炖大鹅 87℃、米饭 87℃……抽 2024 年 9 月 25 日早餐《菜品中心温度检测记录表》晚餐：酸辣土豆丝 86℃、醋熘白菜 87℃、馒头 87℃……2024 年 11 月 3 日早餐：凉菜：辣白菜、咸鸭蛋、津味肠、拌油皮、黄瓜虾仁、拌苦菊；热菜：鸡蛋洋葱青椒、炆炒绿豆芽；主食：馒头、酱香饼、炸馒头片、煮鸡蛋、茶叶蛋；汤类：疙瘩汤、豆浆、小米粥、牛奶；2024 年 11 月 4 日早餐：凉菜：芥菜丝、咸鸭蛋、火腿、洋葱木耳、拌苦瓜、拌甘兰丝；热菜：酸辣土豆丝、炒甘蓝；主食：花卷、鸡蛋大饼、奶黄包、煮鸡蛋、茶叶蛋；汤类：小米粥、豆浆、牛奶、馄饨；2024 年 11 月 4 日午餐：凉菜：糖醋心灵美；热菜：白灼大虾、麻辣香锅、牛肉土豆胡萝卜、菠萝肉、蒜蓉快菜、肉质萝卜；主食：馒头、米饭、豆饭、肉饼、煮毛豆；汤类：一汤、一粥；2024 年 11 月 4 日晚餐：凉菜：黄瓜杏仁；热菜：香辣鸡米花、小炒肉、香菇鸡、红烧狮子头、韭菜炒豆芽、大烩菜；主食：馒头、米饭、紫米馒头、西红柿汤面；汤类：一汤、一粥；以上整个操作过程、设备设施及环境符合要求；售餐前，服务人员穿工作服，按照要求就行服务；菜品烹饪完成后放入消毒后的盘子中，上面盖有菜罩，防止异物落入，由服务人员运至就餐区，摘掉菜罩后，将菜肴进行餐车自助售卖；从厨师炒好菜到菜肴上桌不超过 10 分钟，同时就餐人数可达 200 人左右。

OPRP5 餐饮具清洁消毒/关键控制点：提供“餐具消毒记录”时间：2024 年 11 月 2 日 早上：盘（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100℃ 时间：30min 操作人：冯国齐；早上：碗（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100℃ 时间：30min 操作人：冯国齐；早上：筷（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100℃ 时间：30min 操作人：冯国齐；早上：不锈钢盘 数量：40 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100℃ 时间：30min 操作人：冯国齐；



中午：盘（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐；中午：碗（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐；中午：筷（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐；中午：不锈钢盘 数量：40 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐；晚上：盘（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐；晚上：碗（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐；晚上：筷（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐；晚上：不锈钢盘 数量：40 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐；提供“餐具消毒记录”时间：2024 年 10 月 11 日 早上：盘（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 早上：碗（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 早上：筷（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 早上：不锈钢盘 数量：40 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 中午：盘（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 中午：碗（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 中午：筷（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 中午：不锈钢盘 数量：40 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 晚上：盘（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐；晚上：碗（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐；晚上：筷（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐；晚上：不锈钢盘 数量：40 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐。

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。

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：白洋，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，包括了办公室、餐饮部、后勤部人员，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；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 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 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 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 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；提供餐厅位置图、餐厅平面图、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 4 月 15 日，确认人：王建忠、白洋、王昆善、刘志春，确认结论：基本符合。

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°C ；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.....

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，引起食源性疾病；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 100℃ 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；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 15 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。

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；提供第三方检验报告：编号：GZB202006579 样品名称：餐碗 检测机构：河北冠卓检测科技股份有限公司廊坊分公司 签发日期：2020 年 12 月 3 日 检测依据：GB14934-2016 检验项目包括：游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠杆菌、沙门氏菌，判定：符合；编号：



GZB202006583 样品名称：熟排骨 检测机构：河北冠卓检测科技股份有限公司廊坊分公司 签发日期：2020 年 12 月 3 日 检测依据：GB4789.2-2016、GB4789.3-2016、GB4789.4-2016、GB4789.10-2016 检验项目包括：菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌，结论：未见超标；编号：GZB202006578 样品名称：餐盘 检测机构：河北冠卓检测科技股份有限公司廊坊分公司 签发日期：2020 年 12 月 3 日 检测依据：GB14934-2016 检验项目包括：游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠杆菌、沙门氏菌，结论：未见超标；编号：GZB202006582 样品名称：酱猪蹄 检测机构：河北冠卓检测科技股份有限公司廊坊分公司 签发日期：2020 年 12 月 3 日 检测依据：GB14934-2016 检测依据：GB4789.2-2016、GB4789.3-2016、GB4789.4-2016、GB4789.10-2016 检验项目包括：菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌，结论：未见超标；编号：CD311D 样品名称：米饭 检测机构：河北冠卓检测科技股份有限公司廊坊分公司 签发日期：2020 年 12 月 3 日 检测依据：GB4789.2-2016、GB4789.3-2016、GB4789.4-2016、GB4789.10-2016 检验项目包括：菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌，结论：未见超标；编号：GZB202006581 样品名称：馒头 检测机构：河北冠卓检测科技股份有限公司廊坊分公司 签发日期：2020 年 12 月 3 日 检测依据：GB4789.2-2016、GB4789.3-2016、GB4789.4-2016、GB4789.10-2016 检验项目包括：菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌，结论：未见超标；编号：GZB202006577 样品名称：生活饮用水 检测机构：河北冠卓检测科技股份有限公司廊坊分公司 签发日期：2020 年 12 月 3 日 检测依据：GB 5749-2006 检验项目包括：总大肠杆菌、菌落总数、重金属、氰化物等，结论：未见超标；现场提供了餐具、餐品、主食的第三方检验报告和加工用水/生活饮用水的第三方检验报告，但是以上检验报告已经超过三年。（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）中洗涤剂残留量和微生物限量指标等）以上已经开具不符合报告。

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 10 月 10 日-11 日实施了一次 F 内审；现场与白洋、刘志春沟通，发现以上两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 10 月 25 日实施了 1 次管理评审，管理评审会议由总经理主持，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：

关于合规义务的学习要加强，尤其是《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《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）等的掌握和定期检验（第三方检验已经开具不符合项）；

现场人员的能力、意识要加强，尤其是管理层和内审员（内审问题已经开具不符合报告）；

员工应定期检测职业健康情况；监视和测量资源的校检也要定期开展；

供应商和外包方的各种资质证照、报告，要注重有效性和有效期；

运行记录要按照要求签字；采购和外包等协议要明确服务期限、要求等且要有完整签章；要进行资质查验，如“隔油池清掏”的资质；

审核组希望公司 QEO体系的认证不要流于形式，要好好的推行体系，实现改进。

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）：

公司总经理：王建忠、小组组长：白洋；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；提供餐饮服务承包合同，客户/甲方为河北石油职业技术学院，合同有效期为：2024年1月17日至2026年1月16日，受审核方为甲方提供培训人员用餐（含早、中、晚，自助餐）；受审核方现有员工15人，包括管理层/组长、办公室、餐饮部、后勤部；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 966m²、厨房600 m²、储物间26m²、库房45m²等；其中厨房分为：摘菜区54m²、洗手区10m²、切配区 50m²、操作区 450m²、蒸饭区52m²；其他还配置有办公室面积80m²；配置设备/设施有：95 个餐桌、3个消毒柜、6个冷藏柜；后厨配置有4个灶台、2个货架、4台冰箱、3个洗菜池（含1个肉2个菜）、4个蒸箱、6个操作台、3个洗碗池、1个热水箱、2个调料架、1个蒸饭桶、4个餐车；办公室配有：电脑、打印机等办公设备；无特种设备；提供监视和测量资源台账，包括：电子台账 TCS-200、针式温度计 ZG-8020、电子秤 3kg/0.1g；提供以上校准证书：校准机构：河北天恒计量检测有限公司 校准日期：2020 年 11 月 26 日；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）以上现场提出改进建议。

注：受审核方现场有一个 10m²的冷库（-18° C）用来存放甲方和受审核方的冻品，负责人王建忠介绍，该冷库的管理由甲方负责，包括检定维护等；甲方人员出入冷库和存放的物品按照受审核方要求进行，杜绝易污染、有食品安全危害及环境、安全方面风险的物品，仅存放安全食品/原材料，有对甲方发放相关方告知。

以上资源基本满足制售的需要，现有设施设备配备基本充分。

2) 人员及能力、意识：

抽查关键人员（总经理/王建忠，组长/白洋，办公室/白洋，餐饮部/王昆善、后勤部/刘志春等）有对食品安全要求及方针、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

位于河北省廊坊市安次区爱民西道 90 号廊坊市豪德酒店管理有限公司资质范围内的餐饮服务(热食类食品制售、冷食类食品制售)

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，廊坊市豪德酒店管理有限公司的

☐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

审核组: 张 丽 朱亮亮

北京国标联合认证有限公司



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。