

项目编号：20803-2024-QEOFH

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：延安市宝塔区鸿银餐饮管理有限公司

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）：马焕秋

报告日期：2024年11月17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：马焕秋



受审核方名称：延安市宝塔区鸿银餐饮管理有限公司

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
	黄童彤	组长	F:审核员 H:审核员	2024-N1FSMS-1301841 2024-N1HACCP-1301841	F:E H:E
	马焕秋	组员	F:审核员 H:审核员	2023-N1FSMS-1296764 2024-N1HACCP-1296764	F:E H:E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	师刚刚、赵玲玲、马艳	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（**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11月15日 下午至2024年11月17日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年01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：位于陕西省延安市宝塔区河庄坪镇河庄坪村（延安市宝塔区第七中学）延安市宝塔区鸿银餐饮管理有限公司餐饮服务（热食类食品制售）

H：位于陕西省延安市宝塔区河庄坪镇河庄坪村（延安市宝塔区第七中学）延安市宝塔区鸿银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：陕西省延安市宝塔区文化沟慧智蓝湾二期一层 0008 号

办公地址：陕西省延安市宝塔区河庄坪镇河庄坪村（延安市宝塔区第七中学）

经营地址：陕西省延安市宝塔区河庄坪镇河庄坪村（延安市宝塔区第七中学）

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）：无

1.5.4 一阶段审核情况：

于2024年11月14日-2024年11月14日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（1）项，涉及部门/条款:综合部 F7.2/H3.2

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30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、前提方案、CCP/OPRP 验证

3) 本次审核发现的正面信息：

4) ——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抽查，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：

化学品管理

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：2017年06月19日 体系实施时间：2024年01月10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：53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→粗加工→精加工→烹饪（CCP1）→分餐→餐具的清洗消毒（OPRP1）；

米饭：大米验收→清洗→蒸煮→分餐→餐具的清洗消毒（OPRP1）；

面点：原料验收→配料→和面→醒面→成型→蒸制→分餐→餐具的清洗消毒（OPRP1）

三、组织的管理体系运行情况及其有效性评价

3.1 管理体系的策划

符合 基本符合 不符合

1) 相关方需求、合规义务

公司在《管理手册》4.2条款进行了规定。编制了《公司环境与相关方管理控制程序》

公司明确了影响企业绩效或受企业经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望、制定了量化的控制目标和。提供了“相关方的需求和期望控制清单”。识别出的相关方包含：立法及政府机构、第三方认证机构、员工队伍、学校、外包方、供应商等。公司明确了对这些相关方进行监视和评审的频率和方法，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

查相关方（供方）的需求和期望：回款及时、价格合理、沟通渠道畅通；

公司收集了与企业相关的法律法规及相关要求，提供了《外来文件清单》，包括食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、餐饮服务食品安全操作规范、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等。基本覆盖了许可范围内热食类食品制售所适用的法律法规，抽：《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》等法律法规及相关标准文件，均在有效期内，基本符合。

组织于2024年5月15日开展了合规性评价，评价结论：公司各部门均已完成本部门食品安全目标，严格遵守相关食品安全法律法规，确保生产经营活动满足国家有关法律法规的要求，圆满完成公司的食品安全总目标。评价组人员一致认为本公司在遵守国家、地方法律法规和其它要求符合、有效。

2) 方针、目标

公司于2024年1月10日布了经总经理批准的管理方针：

加强过程控制，确保食品安全；满足顾客要求，实现持续改进。

管理方针包含在管理手册中。总经理介绍了制定管理方针的意向，阐述了管理方针的含义；管理方针通过办公会议、专题学习、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、标识牌、合同、标书、文件的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。

管理方针适宜组织的宗旨和各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。

现场询问公司员工黄彩虹，基本知晓本公司的管理方针。

体系初系导入，截止目前未发生变更。



公司于2024年1月10日发布了经总经理批准的食品安全管理方针：

管理方针：

创造高品质服务，成为客户信赖的餐饮服务商！

保护环境、造福人类；保护员工，体现社会责任。

加强过程控制，确保食品安全；满足顾客要求，提高服务质量。

公司在《管理手册》中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

食品安全目标：

1. 食品安全事故为0次/年

2. 卫生主管部门抽检合格率 100%

目标分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。提供了《管理目标分解考核表 2024 年》表，编制：综合部，批准：李向银，日期：2024.10.28，抽查公司总目标完成情况，目标均已完成。

管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

3) 风险和机遇

企业在手册 6.1 条款进行了规定，并编制有《风险和机遇管理控制程序》，通过对公司目标和战略方向相关影响其实现管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价，有效应对风险和机遇。在实现公司管理目标和预期结果的经营活动中，不定期组织会议等方式进行风险和机遇的识别。

由总经理负责公司管理目标和战略方向相关影响其实现管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价的确认，应对风险和机遇策划的审批；各相关部门负责内外部环境因素信息的获取和应对风险和机遇策划相关职责的实施；综合部负责内外部环境因素识别与评价，策划应对风险和机遇方案，并监督实施。以促进基于风险的思维意识，必要时提供应对风险和机遇的所需资源。

提供了《风险与机遇评价表》：对内外部因素各个过程涉及活动的风险/机遇来源进行了描述，评估了风险等级、制定了对应的风险控制措施、控制目标，并对措施效果进行了评价。编制：赵玲玲，审批：李向银，日期：2024年1月10日；

4) HACCP 计划

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、精加工、烹饪/蒸制、分餐、餐具消毒等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查烹饪过程危害分析，包括显著性判断：识别了生物危害（致病菌、寄生虫——显著）、物理危害（无——非显著危害），化学危害（果蔬原料、农药残留、动物疫病——显著危害），确定的控制措施为：按照加工制作工艺中的时间和烹饪温度对食物进行充分加热，中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ，基本合理。

另抽查切配、餐具消毒、分餐等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：

“OPRP 确认记录表”确认时间：2024年04月24日，确认人员：食品安全小组，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24日，确认人员：食品安全小组，结论：HACCP 计划完整；

“PRP\GHP 确认记录”确认时间：2024年04月24日，确认人员：食品安全小组，结论：合格；

“CCP 点确认记录”确认时间：2024年04月24日，确认人员：食品安全小组，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 烹饪、OPRP1 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
OPRP2	餐具消毒	生物危害：致病细菌	消毒柜杀菌：温度 $\geq 125^{\circ}\text{C}$ ，时间 $\geq 40\text{min}$	每批检测杀菌温度及时间	质检员	餐具杀菌消毒记录。

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：致病细菌、寄生虫	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	厨师	拍照每个菜品测量中心温度照片，传到工作群，照片保存三个月以上

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）

公司依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了管理手册，并在管理手册 5.2 条款描述了形成文件的食品安全方针，同时策划形成了《程序文件》、《前提方案》、《管理制度》、《危害控制计划》、《食品安全防护计划》、《食品欺诈及脆弱性评估报告》、《食品欺诈防护计划》各类制度汇编以及相应的记录表单等，策划基本符合公司餐饮服务（热食类食品制售），控制及运行要求。

前提方案

组织策划了《前提方案》，包括对周边环境卫生、厂房和车间、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：

公司坐落于公司承包延安市宝塔区河庄坪镇河庄坪村（延安市宝塔区第七中学）为经营场所，在学校内、无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源

现场观察：厨房面积约 274 m²，分为毛菜区、洗消间，粗加工间，净菜区、切配间、烹饪区、面点加工，冷藏库面积约 10 m²，粮油库面积约 20 m²、教工餐厅面积约 72 m²、学生餐厅面积约 670 平（二层）、洗碗间（二楼、三楼均有）；办公室 1 间，面积约 10 m²；



基础设施：灶台 6 个、留样柜 1 个、操作台 10 个、冷藏柜 3 个、餐具存放处 1 个、消毒柜 9 个、切菜机 1 个、土豆削皮机 1 个、刀具消毒柜 1 个、保温车 9 个、双口洗碗池 16 个、包子机 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，提供水质检测报告：提供委托检测服务协议样品清单：生活饮用水，检测项目：常规 38 项，餐具检测项目：游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌、感官要求，协议时间：2024 年 11 月 12 日，有双方公司盖章。下次审核关注。

——包装材料

餐饮服务（热食类食品制售）涉及不锈钢碗，由校方采购，在 2024 年 5 月 10 日市场监督管理局抽检的打饭勺和餐具均合格。

——虫害防治

由校方管理，每月对学校及餐厅进行处理一次，餐厅灭蝇灯中的粘蝇纸每周更换一次，未记录，现场与负责人沟通，下次审核关注；提供 2024 年 8 月-11 月《灭蝇灯记录表》每日检查（清理蚊虫、灯光正常、清洁卫生），查 2024 年 9 月 21 日记录消毒负责人：拓飞，监督人：胡树*；提供《病媒生物防治消杀工作记录表》查 2024 年 9 月 13 日记录药物名称：75%乙醇、消杀地点：厨房操作间（274 平方米）、一楼餐厅（72 平方米）、二楼餐厅（334 平方米）、三楼餐厅（334 平方米），消杀人员：宋振丽，监督人：师刚刚，与企业沟通，75%乙醇只能起到消毒作用但起不到消杀生物的作用，现场与企业沟通后期更换消毒药品。现场查看无蚊蝇和鼠迹，办公室门口、粮油库门口，厨房门口都配有挡鼠板，灭蝇灯安装较密集，都可正常运行中，基本满足要求。

——废弃物管理

厨余垃圾处理：由校方出面与环卫签订协议，进行厨余垃圾清理。

提供 2024 年 8 月-10 月的餐厨垃圾处理记录，查 2024 年 11 月 14 日记录，数量 165、处理方式：回收，处理数量：165，处理人：李**，记录人：何*红，现场与企业沟通厨余垃圾合作方由校方出面签订合同，组织只对数量进行确定，由餐厨垃圾处理人签字，后期校方检查，基本满足要求。油烟清理处理由校方与第三方公司签订合同，每年进行清理一次，与企业沟通今年 5 月对烟道进行清理，暑假放假期间，校方管理；8 月 30 日安装油烟净化设施，提供《餐饮油烟净化设施运转情况记录表》每周检查运行情况以及对其进行清洗，负责人：师刚刚，同时附清洗照片；提供《厨房油烟管道清洗记录》每周对烟罩清洗，灶台清洗，查 11 月 8 日记录对烟罩清洗，灶台清洗，负责人向*红，监督人：师刚刚，清洗标准：1、烟罩烟道清洗后 90%以上可以见到烟道原有的内壁铁皮色，不残留块状顽固油污；2、灶台表面做到无油污，光亮整洁基本满足要求。

——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《晨检记录表》，每日进行检查，对员工仪容仪表、着装、病况等问题进行检擦，检查人员：拓飞，抽 2024-08/2024-10，未见异常

——清洁消毒、产品污染风险和隔离

——提供《餐厅消杀记录表》查 2024 年 9 月 22 日记录，消毒方式：84 消毒液，消毒时间：7：50、13：



00、19:30, 负责人: 拓飞, 监督人: 胡树*; 另查 9.19/10.09/8.24 等 6 批次记录, 基本满足要求。

——提供《冰箱冰柜除霜记录表》, 抽查 10.23 记录, 冰箱进行除霜, 冰箱温度 0.8、-16℃, 积霜厚度: 0.2, 除霜时间: 2024.10.23, 操作人: 刘文文, 监督人: 师刚刚; 另查 9.11/11.06 等 4 各批次记录控制方式相同。

——提供《案板消毒记录》每日对案板进行消毒, 消毒方式: 紫外刀具消毒柜, 消毒人: 白美艳, 监督人: 姬*红, 查看 10 月记录基本满足要求。

——《餐厅电梯消毒记录表》查 2024 年 11 月 10 日, 消杀时间: 13:00、19:20, 使用物品: 75%酒精喷洒消毒, 消毒人: 余会莲, 监督人: 胡树*, 与企业沟通 11 月之前记录都体现在餐厅消毒记录中, 校方建议分开记录, 后分开记录。

——《刀具领用消毒记录》查看 11 月 11 日记录, 品名: 刀子, 数量: 10, 领用人: 高文学, 交回时间: 11:25, 监督人: 白美艳, 消毒时间: 40 分钟, 厨师长: 何延红, 另查 10 月记录控制方式基本相同; 现场查看, 刀具消毒, 用刀具消毒柜对刀具进行消毒, 刀具存放柜上锁管理;

——《提供紫外线记录》每日对切配间、操作间、教师餐厅、二楼餐厅、三楼餐厅进行紫外线消毒, 起始时间 15:00, 终止时间 15:30, 由紫外线消毒灯使用时间记录, 消毒人: 胡树*, 查看 2024 年 8 月记录基本满足要求。

——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《厨房劳保库房入库出库清单》, 洗洁精、手榴弹、水垢除垢剂分开记录, 查水垢除垢剂入库出库记录, 入库 1 件×40 袋, 未记录入库时间, 出库数量: 4 袋, 时间: 2024.11.08, 领取人: 孙晓红; 查洗洁精入库出库记录, 8 月 29 日 10×10, 出库数量: 1 袋, 时间: 2024.11.06, 领取人: 向延红, 手榴弹控制方式相同;

现场查看: 化学用品由酒精、洗洁精、手榴弹（油污清洁用品）、水垢除垢剂, 酒精由校方案控, 基本满足要求。

——验收管理

原料采购、验收由校方案管理, 企业只对蔬菜、水果、肉类感官检验。

——储存、库存管理

现场查看:

——冷冻库中看到冷冻鸡排未隔地存放, 未放冷库, 与企业沟通当天中午使用, 后看到使用

——冷冻库 2.7℃, 冰箱 0.6℃、1.1℃,

——菜谱由校方案制定, 采购当天或前一天由供方送货蔬菜、水果、肉类只做暂存当天或第二天使用完, 调味料少量暂存, 现场未看到冰箱内存放物品;

——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, 有冷藏冷冻间, 消毒间, 洗消间, 粗加工间, 烹饪区、面点加工等

——粗加工蔬菜（筐筐）与清洗后的青菜（黄框）分框存放

一阶段问题: ——化学品（洗洁精）与原料菜品存放在一个货架上,

——常温库中未进行过敏原标识, 未单独存放, 原辅料未离墙存放。二阶段验证, 基本满足



要求。

提供《收尾检查记录表》每日午餐和晚餐结束后对电源关闭情况、火源关闭情况、气源关闭情况、各原材料存放情况、半成品存放情况、成品存放情况、盛用具清洁消毒、餐具清洗消毒、设备断电情况、区域卫生情况、门窗关闭情况进行检查，查 2024 年 10 月 24 日记录检查人：拓飞，负责人：师刚刚，基本满足要求；

提供日管控、周排查、月调度记录，查 2024 年 10 月 31 日日管控记录：对人员管理、环境卫生、原料控制、加工制作、设备设施、清洗消毒等方面进行检查，问题：蒸车断电、需要更换电线，食品安全员：师刚刚，查周排查 2024.10.28-11.03 记录，其他食品安全风险信息无，原因分析：无；整改措施，11 月 3 日更换蒸车电线及维修，有参加人员签字：总监签字，同时附有水印相机拍的维修照片；在 2024 年 10 月 18 日学校领导对月调度开会提供会议记录，2024 年 10 月 20 日对餐厅月调度开会，提供了记录及开会照片。

基本满足要求。

采购管理

采购工作由学校负责，采购物品包括食材、消毒剂、及办公用品等。组织每周一次向学校上报请购单办公用品：蔬菜、鲜肉每天上报采购计划；鸡蛋每周 2-3 次上报采购计划，由学校负责采购，负责供方的管理、评价。食材到货后，由校方管理人员负责验收，组织参与验收，验收合格后交于组织使用。

抽查食材的检测报告：

产品名称：大米

报告编号：SPW20240635；

报告时间：2024.3.8

检测项目：水分含量、铅、镉、黄曲霉毒素 B1、杀螟丹等；

检测结果：合格

检测单位：吉林省正恒检测有限公司

产品名称：非转基因一级大豆油

报告编号：A4E110074A4F110751

报告时间：2024.1.10

检测项目：过氧化值、酸价、总砷、铅、苯并芘、溶剂残留量、黄曲霉毒素 B1 等项；

检测结果：符合

检测单位：青岛谱尼测试有限公司

产品名称：小麦粉

报告编号：WT10103230214940WT1；

报告时间：2024.1.18

检测项目：色渍、气味、铅、总砷黄曲霉毒素 B1、六六六、滴滴滴；

检测结果：符合

检测单位：深圳市计量质量检测研究院

产品名称：复合芝麻酱

报告编号：SS2024030458；

报告时间：2024.1.17



检测项目：色泽、水分、脂肪、酸价、过氧化值等项；

检测结果：符合

检测单位：陕西科仪阳光检测技术服务有限公司

产品名称：老陈醋（酿造食醋）

报告编号：2024SP10597；

报告时间：2024.7.17

检测项目：苯甲酸及其钠盐、山梨酸钾及其钾盐、大肠菌群、菌落总数、总酸等项；

检测结果：合格

检测单位：内蒙古自治区产品质量检验研究院

产品名称：海天金字装耗油

报告编号：A2240200485101001C；

报告时间：2024.6.28

检测项目：感官、酸价、氨基酸态氮、山梨酸及其钾盐、甲基汞、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅、砷等项；

检测结果：符合

检测单位：上海华测品标检测技术有限公司

产品名称：鲜鸡蛋；

报告编号：YC20241105；

报告时间：2024.10.27

检测项目：金霉素、环丙沙星、达氟沙星、恩诺沙星、洛美沙星、氧氟沙星、氯霉素、铅、总汞等；

检测结果：符合

检测单位：浙江华才检测技术有限公司

提供有 2024.11.13 蔬菜农残检测报告：菜心、蒜苗、大枣、线椒、大葱、香菜、西红柿、玉米、西葫芦、土豆等

检测结果：阴性

检测单位：西安市食品药品检验所欣桥市场检测室；

查有动物检疫合格证明（产品 B），编号：6121780754；产品名称：猪胴体；签发日期：2024.11.12；

肉品品质检验合格证编号：0151609；生产日期：2024 年 11 月 12 日

产品名称：豆干

报告编号：SP24050603

报告时间：2024.8.15

检测项目：苯甲酸及其钠盐、山梨酸钾及其钾盐等

检测结果：符合

检测单位：陕西太阳景检测有限公司

餐具检测情况：

2024.5.10，抽样单位：延安市食品质量安全检验检测中心，抽检打饭勺、不锈钢碗，检测结果：合格



外包过程：虫害防治、油烟处理、厨余垃圾处理，均由学校与外包方签订合同，由学校负责外包方的管理、评价。

提供有销货单，

查 2024.11.14 送货单：

产品名称：有机菜花 669 斤、有机菜花 160 斤、西红柿 100 斤、蒜苗 62 斤、生姜 30 斤、玉米 820 斤、白菜 360 斤、红萝卜 82 斤、洋葱 70 斤、净蒜 30 斤、花白 400 斤、排骨 380 斤、牛肉 404 斤、瘦肉片 120 斤，等，进货日期：2024.8.25；供方：延安市亚东蔬菜批发市场，验收人：何*；

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，不合格处理情况见后勤保障部审核记录。

本次审核范围内产品不使用添加剂；

该公司的采购管理基本符合标准要求。

产品放行、产品验证

公司主要提供餐饮服务（热食类食品制售），策划编制了《产品放程序》、《不合格控制程序》、《确认工作程序》、《验证工作程序》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 1 个 OPRP 点及 1 个 CCP 点：

OPRP 的实施情况：

	地点	操作限值	记录情况	现场显示
OPRP1	餐具消毒	高温消毒 温度 $\geq 125^{\circ}\text{C}$ ， 时间 ≥ 40 分钟	已记录，提供有《餐具清洗消毒记录》抽查 2024 年 11 月 14 日，9:20 钢桶 40 个、灶具 40 个消毒时间：20min、碗 3300 个、筷子 3100 双、餐盘 150 个、盘子 50 个、盆 50 个、餐盒 36 个、勺子 40 个、铲 10 个、漏勺 10 个、留样盒 6 个，消毒时间：40min，消毒人：胡树*	2024 年 11 月 14 日现场查看教师餐具消毒人员手工清洗，先处理残渣、后精活洗精清洗，在进行清水清洗，后在消毒柜用热力消毒 125°C ，消毒时长：45 分钟 11 月 15 日下午现场查看，学生餐具消毒人员手工清洗后在消毒柜中热力消毒 125°C ，消毒时长：40 分钟，用符合 OPR 餐具消毒的行动准则（高温消毒温度 125°C ，时间 ≥ 40 分钟）的要求；现场与业沟通，当地市场监管部门每半年对餐及厨具进行抽检。

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，见校方沟通群照片 记录显示 8 月-11 月照片（水印照片显示日期及时间）查 9 月 21 日午餐，土豆炖鸡块中心温度 84.0°C ，10 月 11 日午餐，杂烩菜中心温度 91.1°C ，11 月 11 日炒肉片 79°C ，满足要求	现场查看，2024.11.15 晚餐面条 91.1°C 、酸汤 87.7°C 、西红柿炒蛋浇头 98.8°C ；2024.11.17 麻婆两兄弟 89.7°C ；符合 CCP 点 CL 值工艺要求；	符合要求



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在校方和企业沟通群中体现，记录保存3个月。基本符合。

另抽查：《留样登记表》2024.11.14 早饭：自来水（269g）、稀饭（261g）、煮鸡蛋（266g）、蒸玉米（270g）、炝拌三丝（267g）、馍（261g）、留样人：胡树*，销毁时间：2024.11.16 8:50 销毁人：韩树琳、监督人：师刚刚；午饭：自来水（268g）、豇豆小米粥（266g）、水果（253g）、卡兹脆鸡排（263g）、米饭（270g）、馍（264g）、水煮肉片（266g）、孜然花菜（266g）、青瓜炒鸡蛋（268g）留样人：胡树*，销毁时间：2024.11.16 13:10 销毁人：韩树琳、监督人：师刚刚；现场查验和记录一致。

同时提供《蔬菜浸泡记录表》查11月14日早玉米、土豆、红萝卜 5:50-6:10，浸泡区域：泡菜池，操作人：熊小花、监督人：白美艳，午：花菜、蘑菇、油菜、白菜、青椒、黄瓜、胡萝卜 9:10-9:30 浸泡区域：泡菜池，操作人：熊小花、监督人：白美艳，单位负责人：师刚刚、安全员：拓飞、厨师长：何延红，现场查看一致。

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。

提供委托检测服务协议1) 样品清单：炒菜、馒头，检测项目：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌，协议时间：2024年11月14日，有双方公司盖章。

提供委托检测服务协议2) 样品清单：生活饮用水，检测项目：常规38项，餐具检测项目：游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌、感官要求，协议时间：2024年11月12日，有双方公司盖章。

与企业沟通餐具及厨具每半年抽检一次，此半年还未抽检，2024年5月抽检，不在企业经营时间中，企业后期自行送检，提供委托检测服务协议，下次审核关注。

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05月15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。

产品召回

公司在《管理手册》中8.5.2条款对标识和可追溯性进行了规定，8.11条款对可追溯性进行了规定。

并策划了《标识和可追溯性控制程序》，后勤保障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《产品召回程序》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：《产品召回演练记录》，演练时间2024.08.21。撤回原因：2024年8月21日早上学校医务室接到多名学生出现腹痛、腹泻等症状的报告，怀疑与食堂提供的红烧肉有关，演练过程：

- 1、由后勤保障部填制信息联络单（要注明模拟），提交食品安全小组组长，由组长组织召开紧急会议，会议讨论、决定回收，并填写《会议记录》；
- 2、检查过程：食堂管理人员和工作人员对当天制作红烧肉的原材料、加工过程、储存条件等进行了全面检查，发现红烧肉的原材料猪肉存在质量问题；



3、后勤保障部根据学校提供的供应商信息，查找采购单据、食堂使用和销售相关记录，食堂管理人员立即向学校食品安全领导小组报告问题食品的情况，并提出启动食品召回程序的建议。

4、学校食品安全领导小组经过讨论，决定启动食品召回程序，并成立召回工作小组，负责具体的召回工作。

5、召回工作小组制定召回计划，明确召回的范围、方式、时间等，并向相关部门和人员发布食品召回通知。

6、食堂工作人员按照召回计划，对已经供应出去的红烧肉进行召回。他们通过在食堂门口张贴召回通知、向班级发送短信、电话通知等方式，通知师生将已经食用或未食用的红烧肉交回食堂。同时，召回工作小组对食堂内剩余的红烧肉进行封存，并对库存的原材料猪肉进行检查和处理。

在召回过程中，工作人员认真记录召回的数量、来源等信息，并对交回的红烧肉进行妥善处理。

评估结果：迅速准确、职责明确、准确、高效、达到预期目标。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。

致敏物质的管理

公司在《管理手册》中 8.17 致敏物质管理条款进行了规定，并策划了《过敏源识别控制程序》，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，在途径中对过敏原进行控制等过程。

现场提供了《过敏原清单》，经识别本公司致敏原物质：含有麸质的谷物及其制品、甲壳纲类动物及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、乳及乳制品、坚果及其果仁制品等，经识别我公司存在上述过敏原：大豆及其大豆制品（酿造酱油、豆皮、豆腐、红豆等）、麸皮及其制品（小麦粉、淀粉等）、花生、鸡蛋等，经识别基本充分提供《食品过敏原评估表》对过敏原风险因素、有无过敏原、控制手段、风险的描述，编制人赵玲玲，日期 2024.01.15；2024.4.24 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，一阶段中小麦粉、鸡蛋未单独存放，无标识，二阶段验证整改。基本满足标准要求。

食品防护

公司在管理手册的 8.18 食品防护条款进行了规定，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、操作、储存、运输和接收、冰与水、邮件处理、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副组长赵玲玲表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理主要由综合部负责，验收由综合部负责，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：2024-04-24，确认人：食品安全小组，确认结果：符合；

提供食品防护演练记录，在 2024.04.28 对公司外来人员控制进行演练，演练评价：公司在外来人员控制方面基本有效，硬件符合要求，问询、进入流程基本符合要求，在外来人员登记方面需要执行到位。现场查见：

——进入延安第七中学需要做登记，外来人员不允许进入，厨房操作间不对外人开放上锁管理，只能从就餐区进入，外来人员需经过校方同意才可进入，或餐厅人员接入。

食品防护控制基本符合。

应急准备和响应

公司制定有《食品安全应急准备和响应控制程序》，程序规定每年开展模拟演练。识别的紧急情况如发生



火灾、食品安全事故、触电、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了《应急预案》等，基本满足标准要求。部门负责人表示审核周期内未发生影响环境和职业健康安全的紧急情况、未发生食品安全事故。

抽：停电应急演练：

现场总指挥：李向银

时间：2024年4月24日下午17:30时

总结：

由于本次演练项目领导高度重视，各项准备周密，故实际进行时有条不紊，较圆满地完成了演练任务，通过本次应急演练，较真实全面地检验了市场部应急处置能力，同时要求各部门、班组针对演练中发现的问题及时改进完善，举一反三，切实增强应急意识，进一步提高对突发事件的应急处理能力。

另抽食物中毒应急演练基本符合，11月15日学校对火灾进行演练餐厅人员由参与，在外请消防队人员参与，基本满足演练要求。

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。

提供《2024年度内部审核计划》、《内部审核实施计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。

审核日期：2024.7.25；组长：赵玲玲；组员：李向前、师刚刚、马艳

；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，能力基本符合要求，

现场与内审员赵玲玲、师刚刚面谈，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F7.2/H5.3开具不符合项整改。

查《内部审核实施计划》覆盖了食品安全管理体系/HACCP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》：抽管理层审核条款F9.3/H5.4，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；另抽食品安全小组内审检查情况，控制方式基本相同，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：后勤保障部，不符合项内容：提供法规清单存在过期标准未及时更新，如GB5749-2006。不符合：ISO22000:2018标准7.5条款、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准1.2条款，ISO9001:2015、ISO14001:2015、ISO45001:2018标准7.5.1条款。责任部门已进行了整改，有整改记录。

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：公司运行的管理体系基本符合ISO9001、ISO22000、HACCP（V1.0）标准，相关法律法规及顾客要求，适宜于公司实际运行控制，经过宣贯学习，已在公司得到了运行实施，并取得初步绩效，可予继续保持并实施。

基本满足标准要求。

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

本次管理评审日期：2024年8月28日，查《管理评审计划》，计划于2024年8月30日进行管理评审，编制：赵玲玲；批准：李向银，日期：2024年8月30日。

管理评审会议于2024年8月30日在公司召开，会议由总经理主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。

查《管理评审报告》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括：管理体系内部审核情况分析（现状、结论、决议或实施纠正和预防措施要求）、对内部审核不符合验证分析、产品或过程质量趋势、顾客反馈情况、管理评审情况概述、以往管理评审的验证、关于管理体系运行状况的评审决议、改进决定、管理体



系是否满足方针和目标以及贯彻实施情况评价等。

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：赵玲玲；批准：王李向银，日期：2024年8月30日；

管理评审提出的改进建议：

- 1、进一步学习理解标准，巩固管理标准体系带来的成果。
- 2、加强对员工的培训工作，进一步提高员工的食品安全意识和技术水平。

以上改进建议由综合部负责落实，2024年12月31日前完成。

管评结论：

公司的食品安全管理、HACCP体系是适宜的、充分的和有效的。

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《不合格控制程序》、《纠正与纠正措施控制程序》。

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。

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，采取纠正措施，进行验证合格。

热食制售过程中未发生不合格；

投诉处理等主要后勤保障部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

其他体系运行过程，暂无采取纠正措施的需求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在管理手册10.3条款对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定，以持续改进体系的绩效。

公司不定期对分析和评价的结果以及管理评审输出，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分加以应对。目前公司改进措施包括：员工对体系运行以及服务过程提供所必须保存的记录的要求执行的不到位，部分记录保存不完善，填写不规范，在2024年7月26日对公司内审员及管理人员进行培训，提供了培训记录，结果能够满足要求，基本达到预期效果。

日常改进通过以下方面进行：方针、目标的实现程度、内部审核结果、顾客满意等数据分析、纠正和纠正措施、管理评审的适宜性、充分性和有效性的全面评价、与产品生产加工和销售过程相关的数据分析结果、公司调研报告的结果、沟通、单项验证结果发评价、验证活动结果的分析、控制措施组合的确认、食品安全管理体系的更新等；具体看各部门运行记录。控制基本合理。

3) 投诉的接受和处理情况：

经与负责人沟通，企业严格执行和遵守法律法规情况：按照产品标准、食品安全法及体系标准要求等实施，未发生违法情况，体系建立以来没有发生食品安全事故，也未发生过用户投诉。

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：

1) 公司承包延安市宝塔区河庄坪镇河庄坪村（延安市宝塔区第七中学）为经营场所，厨房面积约 274 m²，分为毛菜区、洗消间，粗加工间，净菜区、切配间、烹饪区、面点加工，冷藏库面积约 10 m²，粮油库面积约 20 m²、教工餐厅面积约 72 m²、学生餐厅面积约 670 平（二层）、洗碗间（二楼、三楼均有）；办公室 1 间，面积约 10 m²；

2) 基础设施：灶台 6 个、留样柜 1 个、操作台 10 个、冷藏柜 3 个、餐具存放处 1 个、消毒柜 9 个、切菜机 1 个、土豆削皮机 1 个、刀具消毒柜 1 个、保温车 9 个、双口洗碗池 16 个、包子机 1 个等；

办公区域 1 间，办公设备：打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；等支持性设备；

环保设备：油烟处理设施 1 套；

安全设施：燃气泄漏报警器 1 套；

检测设备：中心温度计 1 支、电子台秤 1 台；

特种设备：杂物电梯 1 部；基本满足餐饮服务（热食类食品制售）需要。

公司坐落于延安市宝塔区河庄坪镇河庄坪村（延安市宝塔区第七中学）内的食堂，周边为教学楼及居民楼、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：灶台 6 个、留样柜 1 个、操作台 10 个、冷藏柜 3 个、餐具存放处 1 个、消毒柜 9 个、切菜机 1 个、土豆削皮机 1 个、刀具消毒柜 1 个、保温车 9 个、双口洗碗池 16 个、包子机 1 个等。

提供了设备台帐，涉及后勤保障部的主要有灶台 6 个、留样柜 1 个、操作台 10 个、冷藏柜 3 个、餐具存放处 1 个、消毒柜 9 个、切菜机 1 个、土豆削皮机 1 个、刀具消毒柜 1 个、保温车 9 个、双口洗碗池 16 个、包子机 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 2024 年 8 月-10 月《设施设备维修保养记录》查看 2024.09.13 蒸车维修，工作状态：正常运行，维修/保养情况：维修，责任人：师刚刚；2024 年 11 月 1 日蒸车维修，工作状态：正常运行，维修/保养情况：更换电线，责任人：师刚刚；

现场与企业沟通，维修人员为校方人员，每次设备坏了报校方维修人员，由校方维修，设备更换费用由校方承担，所有设备都为校方所有，合同中有体现，合同中说明维修为乙方（延安市宝塔区鸿银餐饮管理有限公司）自行管理，因接受食堂时间较短，设备部分老化，所以在 2025 年之前所有设备维修为校方，下次审核关注。

查特种设备使用登记表：登记编号：梯 43 陕 J00002(24) ,发证日期：2024-10-11，设备品种：杂物电梯

提供电梯定期检验报告：报告编号：JTZJ2024-00009，文件编号：YZJ-TC-551-2023，检验日期：

2024-09-09，检验单位：延安市质量技术监督检测研究院，检测结果：合格，下次检验日期：2025-09

基本满足要求

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，索取批检报告由校方管理，有监视和测量设备为电子台秤 1 个、不锈钢指针食品温度计 1 个；



查 1) 不锈钢指针食品温度计校准证书, 型号: 20-280℃, 证书编号: JJ202483WL5621, 校准日期: 2024 年 11 月 16 日, 检测单位: 方圆检测认证集团有限公司, 查 2) 在电子秤上粘贴合格证明, 检定日期: 2024.03.06, 有效期: 2025.03.05, 检定员: 乔红红, 检定单位: 延安市质量技术监督研究院,

基本符合要求。

2) 人员及能力、意识:

公司在《管理手册》7.2 条款进行了规定, 并策划了《人力资源管理制度》;
查从事食品安全工作人员能力管理情况:

提供了《主要岗位职务能力要求及评定》, 基本覆盖到公司高层管理人员、制售、厨师等岗位; 现场沟通部门负责人表示公司各岗位人员基本稳定, 暂未发生较大变化。评价内容包括文化程度、同行业工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力、身体健康等项目, 并对能力进行了判定, 抽查食品安全小组组长赵玲玲, 学历: 专科, 从事食品行业 5 年, 经过 ISO22000 和 HACCP 体系培训基本符合。目前公司人员能力主要通过培训方式来进行提升。人员能力评定项目比较简单, 已现场沟通。

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、岗位辅导等主要方式进行, 确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查食品安全小组/HACCP 小组组成情况, 包含了综合部、后勤保障部、市场部等岗位人员, 对各组员的工作经验、职责等进行了规定, 通过培训等提升人员能力; 食品安全小组组长经总经理任命, 同时食品安全小组职责进行了分工, 基本符合标准要求。审核周期内小组成员未发生变化。

询问审核周期内人员招聘情况: 有后勤保障部人员离岗, 面点工、库管岗位正在招聘中。

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 ISO9001:2015 危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 标准、ISO22000:2018、体系文件、法律法规知识、内审员培训等方面, 策划培训内容基本符合标准要求; 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。

随机抽取:

计划培训日期	培训记录内容	参加部门/人数	评价方式	培训有效性评价
2024.1.22	HACCP 认证要求 (V1.0)、ISO 22000:2018、ISO9001:2015、ISO14001:2015、ISO45001:2018 等标准培训;	全员	□笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	□有效 <input type="checkbox"/> 不有效 <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效
2024.2.20	手册、程序文件、危害控制计划、前提方案等文件	全员	□笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	□有效 <input type="checkbox"/> 不有效 <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效
2024.3.12	管理制度、良好卫生规范、关键控制点监视要求、纠偏等	各部门负责人、关键岗位	□笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	□有效 <input type="checkbox"/> 不有效 <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效
2024.4.24	内部审核知识, 管理评审培训	内审员	□笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	□有效 <input type="checkbox"/> 不有效 <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效
2024.6.12	食品安全文化推进会、食品安全知识培训	新员工	□笔试 <input checked="" type="checkbox"/> 口试	□有效 <input type="checkbox"/> 不有效 <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效

查看持证上岗人员的管理情况:

查健康证管理情况:



公司在《前提方案/卫生标准操作规范（SSOP）》中对人员管理，规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作，基本符合标准要求。

提供了健康证，随机抽取：

姓名：李向银，编号：延（2024）202410318，体检日期：2024.10.31；体检单位：延安瑞康康复医院；

姓名：赵玲玲，编号：延（2024）2024072118，体检日期：2024.7.21；体检单位：延安瑞康康复医院；

姓名：师刚刚，编号：延（2024）2024101947，体检日期：2024.10.19；体检单位：延安瑞康康复医院；

姓名：何延红，编号：2024032234，有效期：2025.3.21；体检单位：延安市宝塔区妇幼保健院；

姓名：王海景，编号：2024050614，体检日期：2024.5.6；体检单位：延安市宝塔区妇幼保健院

健康证均在有效期内。

人员管理基本符合要求。

组织主要通过培训、会议、文件发放、参加外培、研讨会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。总经理也非常鼓励员工参与公司内部管理和改进。现场询问许勤，基本可以说出本公司的食品安全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。

3) 信息沟通：

公司在管理手册的 7.4 条款进行了规定，并策划了《信息沟通交流控制程序》，查内部沟通情况：

现场交流公司内部管理主要是各部门之间，员工间的沟通；沟通方式：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、检查、电话（内外线）、网络等。内容包含：管理体系的策划、实施、保持与持续改进方面的信息，外部法律法规，管理体系运行有关信息，安全生产方面，消防相关要求，安全产品实现策划方面，顾客需求订单、服务的内部交流，客户订单变更传递等情况。

内部沟通情况如：日期：2024.11.6，沟通内容：日常工作安排，沟通对象：公司各部门负责人，沟通方式：面对面沟通，责任部门：小组组长，回应情况：按照会议要求各部门落实。

查外部沟通管理情况：

公司与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构、消防大队、顾客等，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、研讨会、座谈等，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、采购订单及要求、顾客订单信息变更等的信息。

外部沟通情况如：

2024 年 10 月 18 日延安市食品质量安全检验检测中心抽样事宜进行沟通，基本顺畅。

该企业的沟通控制情况基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

公司在《管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；

查文件管理情况：

公司形成了文件化的《管理手册》1 份、《程序文件》37 份、《危害控制计划》、1 份《前提方案/良好卫生规范》1 份以及所要求的制度及记录。

公司策划的编制的《程序文件》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质量管理体系/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、危害控制计划。

二级文件：公司编制了 37 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。

三级文件：管理制度、操作规范等 15 份，如餐饮从业人员培训管理制度、食品安全事故应急处置制度、仓库制度等；

多层次文件：运行记录，共 56 份。如：内审计划、原料进货登记表等

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。审核周期内未发生变化，下次审核关注。

查外来文件管理情况：

提供了《外部文件清单》，随机抽查法律法规：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、餐饮服务食品安全操作规范、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等。基本覆盖了许可范围内热食类食品制售所适用的法律法规，抽：《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》等法规标准文件，均在有效期内，基本符合。

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。相关方负责人表示审核周期内基本按照策划要求对记录进行管理。

查《培训记录》、《采购计划》、《原材料进货检验报告》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F：位于陕西省延安市宝塔区河庄坪镇河庄坪村（延安市宝塔区第七中学）延安市宝塔区鸿银餐饮管理有限公司餐饮服务（热食类食品制售）

H：位于陕西省延安市宝塔区河庄坪镇河庄坪村（延安市宝塔区第七中学）延安市宝塔区鸿银餐饮管理有限公司餐饮服务（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，延安市宝塔区鸿银餐饮管理有限公司的

质量环境职业健康安全能源管理体系食品安全管理体系危害分析与关键控制点体系：

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

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

ISC-B-10-2(B/0)管理体系审核报告（初审）

北京国标联合认证有限公司

审核组:黄童彤、马焕秋



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。