

# 管理体系审核报告

## (第二阶段)



组织名称：河北燕飞翔餐饮管理有限公司

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）：张丽

审核组员（签字）：邹淑萍 钱涛

报告日期：2024年12月18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](http://www.china-isc.org.cn)

邮箱：[service@china-isc.org.cn](mailto:service@china-isc.org.cn)



联系我们，扫一扫！



## 审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：
  - 管理体系审核计划（通知）书
  - 首末次会议签到表
  - 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：张 丽

组 员：邹淑萍 钱 涛



受审核方名称：河北燕飞翔餐饮管理有限公司

## 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	张丽	组长	审核员	2023-N1QMS-3216621 2023-N1EMS-3216621 2023-N1OHSMS-3216621 2023-N1FSMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621	Q:30.05.00; 30.07.00 E:30.05.00; 30.07.00 O:30.05.00; 30.07.00 F:E H:E
2	邹淑萍	组员	审核员	2024-N1QMS-1300074 2024-N1EMS-1300074 2024-N1OHSMS-1300074	E:30.05.00; 30.07.00 O:30.05.00; 30.07.00
3	钱涛	组员	审核员	2024-N0QMS-1465209 2024-N0EMS-1465209 2024-N0OHSMS-1465209 2024-N0FSMS-1465209 培训证	E:30.05.00; 30.07.00 O:30.05.00; 30.07.00

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘丽红、曹存恩、王建设	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、食品生产许可审查通则、食品标识管理规定、国家食品安全事故应急预案、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国大气污染防治法、中华人民共和国水污染防治法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法、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）、《餐饮节约管理服务规范 第3部分：学校食堂》（DB15/T 3153.3-2023）、《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）、《声环境质量标准》（GB 3096-2008）、《社会生活环境噪声排放标准》（GB 22337-2008）、《工作场所有害因素职业接触限值 第1部分：化学有害因素》（GBZ 2.1-2019）、《工作场所有害因素职业接触限值 第2部分：物理因素》（GBZ 2.2-2007）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12月15日 下午至2024年12月18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）：

Q：资质范围内的单位食堂（学校食堂）热食类食品制售；自制饮品制售

E：资质范围内的单位食堂（学校食堂）热食类食品制售；自制饮品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O：资质范围内的单位食堂（学校食堂）热食类食品制售；自制饮品制售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于内蒙古自治区乌海市海勃湾区滨河大道学府街乌海职业技术学院内学生食堂三楼餐厅河北燕飞翔餐饮管理有限公司资质范围内的单位食堂（学校食堂）热食类食品制售；自制饮品制售

H：位于内蒙古自治区乌海市海勃湾区滨河大道学府街乌海职业技术学院内学生食堂三楼餐厅河北燕飞



翔餐饮管理有限公司资质范围内的单位食堂（学校食堂）热食类食品制售；自制饮品制售

### 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：河北省石家庄市藁城区东城街南段路东物资供应公司住宅楼南7号南侧门市

审核地址：内蒙古自治区乌海市海勃湾区滨河大道学府街乌海职业技术学院内学生食堂三楼餐厅

固定多场所说明：

注册地址处为：河北省石家庄市藁城区东城街南段路东物资供应公司住宅楼南7号南侧门市；

审核地址/经营地址为：内蒙古自治区乌海市海勃湾区滨河大道学府街乌海职业技术学院内学生食堂三楼餐厅；

注册地址处无经营活动。

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 2024-12-14 8:00:00 上午至 2024-12-14 17:00:00 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： 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：综合办公室 QEOF7.2、9.2、H5.3、3.2；餐饮部 Q8.6、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：2025 年 1 月 18 日提交审核组长。

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 12 月 15 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 QEOFH 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：

策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好；依据标准要求并结合实际，有效地策划和运行管理体系，



并持续改进其有效性；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：2022年09月07日 体系实施时间：2024年4月10日

2) 法律地位证明文件有：

按照认证范围该组织需提供的必要的法律证明文件确认如下：

1 现场检查《营业执照》 统一社会信用代码：91130104MABY8YWY6H

名称：河北燕飞翔餐饮管理有限公司

成立日期：2022年09月07日 营业期限：至 无固定期限

经营范围的相关描述：餐饮管理；物业管理；家政服务；企业管理咨询；市场营销策划；食品销售（仅销售预包装食品）；餐饮服务（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，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）等；

住所：河北省石家庄市藁城区东城街南段路东物资供应公司住宅楼南7号南侧门市

登记机关：石家庄市藁城区行政审批局

核准日期：2024年9月26日

2 现场检查《食品经营许可证》

食品经营许可证编号：JY21301090019009

经营者姓名：河北燕飞翔餐饮管理有限公司

有效期至：2029年10月28日，签发日期为2024年10月29日；

主体业态：餐饮服务经营者；

经营项目：餐饮服务：热食类食品制售

住所：河北省石家庄市藁城区东城街南段路东物资供应公司住宅楼南7号南侧门市

经营场所：河北省石家庄市藁城区东城街南段路东物资供应公司住宅楼南7号南侧门市

发证机关：石家庄市藁城区行政审批局

3 现场检查《食品经营许可证》

食品经营许可证编号：JY21503022035205

经营者姓名：石家庄凡之本味餐饮管理有限公司

有效期至：2029年11月12日，签发日期为2024年11月13日；

主体业态：餐饮服务经营者；

经营项目：餐饮服务管理

住所：内蒙古自治区乌海市海勃湾区滨河大道学府街乌海职业技术学校学院内学生食堂三楼餐厅

经营场所：内蒙古自治区乌海市海勃湾区滨河大道学府街乌海职业技术学校学院内学生食堂三楼餐厅



发证机关：乌海市海勃湾区市场监督管理局滨河市市场监督管理局

#### 4 现场检查《食品经营许可证》

食品经营许可证编号：JY31503022017579

经营者姓名：乌海职业技术学院（内蒙古工业大学乌海学院）

有效期至：2028年03月14日，签发日期为2023年11月09日；

主体业态：单位食堂（学校食堂）；

经营项目：热食类食品制售、自制饮品制售

住所：内蒙古自治区乌海市海勃湾区学府街

经营场所：内蒙古自治区乌海市海勃湾区学府街

发证机关：乌海市海勃湾区市场监督管理滨河市市场监督管理局

经与负责人王建设沟通，河北燕飞翔餐饮管理有限公司注册地址处没有相关的经营活动，此次审核地址为完整的经营地址，没有分场所。

经确认资质在有效期内，提供的营业执照、食品制售许可证扫描件与原件一致。

#### 3) 审核范围内覆盖员工总人数：15人。

工作和生产方式：

午餐/员工上班时间：8:30；备餐时间：8:40-11:30；售卖时间：11:30-13:00；

晚餐/员工上班时间：16:00；备餐时间：16:30-17:30；售卖时间：下午：17:30-19:30；

夜宵/员工上班时间：16:00；备餐时间：19:30-20:30；售卖时间：下午：20:40-21:40；

办公活动/审核过程接待时间：8:00-12:00，13:00-17:00；

夜宵查看时间：2024年12月17日19:30-21:30

#### 4) 资质范围内的单位食堂（学校食堂）热食类食品制售；自制饮品制售，安全产品策划：

热食类食品制售流程：

1原料验收→2货物仓储（冷藏、冷冻）→3粗加工→4清洗→5烹饪→6售卖→7现场保洁→8餐具洗消（密胺、不锈钢；外包）

主食/米饭工艺流程：

1原料验收→2贮存→3领料→4初加工(挑选异物清洗、淘米)→5蒸煮→6成品、留样→7食堂售卖

注：面条、米粉为鲜面条直接煮制；饺子为预包装食品，直接煮制。

餐具消毒/热风柜：

1外包洗消后餐具→2入热风柜（时间、温度）→3备用

自制饮品制售/现场制作流程：

1一次性餐饮具验收、原料验收→2调制（按照品种投放饮料原料，分冷、热）→3封口

关键过程包括：

OPRP1烹饪（成品中心温度大于70℃）；

OPRP2原料验收（显著危害：致病菌、农药、兽药残留、重金属、真菌毒素等；行动准则：畜禽肉类验收、合格供方、畜禽肉类产品动物检疫合格证明；蔬菜验收：合格供方、农残检测/快速测定仪/抑制率<50%为合格；全部来自合格供方/畜禽肉要有动检票合格证/禽蛋类农残、兽残不超标/蔬菜类有农残合格报告



/每年收集第三方检测报告等)；

OPRP3餐具消毒（显著危害：致病菌残存；行动准则：不锈钢采用高温125° C，消毒时间不少于30分钟；密胺餐具采用高温100° C，消毒时间不少于30分钟）；

OPRP4饮品调制（显著危害：使用过期原料、腐败变质的水果、蔬菜以及超过保质期的果酱、糖浆等原辅料制作饮品；卫生条件差：卫生、设备容器清洗消毒方面存在问题，导致细菌滋生；非法添加或超范围添加食品添加剂，使用“三无”产品和过期或腐败变质的食品原料制作饮品；标签虚假宣传：宣传内容与实际不符，例如使用“无糖”“低脂”“鲜奶”“现切水果”等标签，实际上并未达到这些标准，误导消费者；预防措施：从业人员持健康证上岗、食品及食品原料的进货储存、净水处理设备的使用规范操作；持有：食品经营许可证，确保原料安全：果蔬、奶制品等原料须在正规商家购买，确保原料安全、新鲜；选用包装饮用纯净水或彻底煮沸的饮用水；注意保存条件：储存冷冻饮品时，要注意冰箱冷冻温度控制在-18℃以下，并与其它食品分隔储存，避免交叉污染；适量食用：学生/青少年谨慎选择饮品，避免过量摄入高糖和咖啡因）。

需确认过程为售卖；

外包过程为：虫鼠害消杀、餐厨垃圾清运、隔油池清掏、餐具洗消、检验检测、检定校准。

公司范围内重要环境因素包括：废气（油烟）、噪声（排风机）、废水（含油废水）、固废（含餐厨垃圾处置）；

公司范围内不可接受风险包括：火灾/爆炸、食物中毒、传染病、职业病、滑倒摔伤、高温烫伤、机械伤害、电伤。

### 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 QEOFH 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。

食品安全及 HACCP 方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意。

食品安全及 HACCP 目标：食品卫生安全事故为零。

QEO 管理方针：诚信经营、规范管理、安全、卫生、健康、优质服务。

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11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	客户/甲方就餐满意度（环境卫生、餐品、服务、价格）综合 75 分以上；	每年根据调查平均分、评价加权法获得	88.06 分	合格
	产品社会监督抽查合格率 100%；	季度合格数/总数*100%	100%	合格
	油烟废气、噪声、废水、餐厨废弃物合规处置，节约管理；（《声环境质量标准》（GB	年实际发生情况，甲方/学校检测；运行过程管理；管	完成	合格



	3096-2008)、《社会生活环境噪声排放标准》(GB 22337-2008)、《城镇污水处理厂污染物排放标准》(GB18918-2002)、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T 28739-2012)、《餐饮节约管理服务规范 第3部分:学校食堂》(DB15/T 3153.3-2023))	理制度执行情况检查;		
	火灾/爆炸/食物中毒/传染病/职业病/轻伤事故发生为0;	年实际发生情况	0	合格
	食品卫生安全事故为零;	年实际发生情况	0	合格
综合办公室(含财务)	人员持健康证上岗率100%	年上岗数/总数×100%	100%	合格
	人员培训上岗率100%	年上岗数/总数×100%	100%	合格
	为管理体系的建立、实施和改进100%提供资金保障	年应提供/总数×100%	100%	合格
	固体废物合规处理100%	年处置数/总数*100%	100%	合格
	火灾为0	年实际发生情况	0	合格
餐饮部	产品社会监督抽查合格率100%;	季度合格数/总数*100%	100%	合格
	油烟废气、噪声、废水、餐厨废弃物合规处置,节约管理;(《声环境质量标准》(GB 3096-2008)、《社会生活环境噪声排放标准》(GB 22337-2008)、《城镇污水处理厂污染物排放标准》(GB18918-2002)、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T 28739-2012)、《餐饮节约管理服务规范 第3部分:学校食堂》(DB15/T 3153.3-2023))	年实际发生情况,甲方/学校检测;运行过程管理;管理制度执行情况检查;	完成	合格
	火灾/爆炸/食物中毒/传染病/职业病/轻伤事故发生为0;	年实际发生情况	0	合格
	客户/甲方就餐满意度(环境卫生、餐品、服务、价格)综合75分以上;	每年根据调查平均分、评价加权法获得	88.06分	合格
	食品卫生安全事故为零;	年实际发生情况	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

**理解组织及其环境:** 企业于 2024 年 4 月 10 日,依据 GB/T19001-2016《质量管理体系 要求》、GB/T24001-2016《环境管理体系 要求及使用指南》、GB/T45001-2020《职业健康安全管理体系 要求》、ISO22000:2018 标准、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0 标准建立了以上五体系文件,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;与总经理王建设沟通,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种相关的内外部因素,形成公司发展战略规划,并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审。

**管理体系及其过程:** 现场与总经理王建设交流,其表示公司对管理体系的过程不定期进行确认,对输入、输出、顺序及相互作用已明确地提出并被充分控制;采用了过程方法管理相关管理体系及其过程;用文件化的绩效指标定期评审过程;通过管理体系的分析,发现影响管理体系的重要过程有人员能力管理、危害分析、PRP 制订和控制、危害控制计划(OPRP)制订和控制、控制措施组合确认、PRP 和危害控制措施的效果验证、市场拓展、设备能力、人员能力、合同评审、原材料采购、外部供方控制、消防安全控制、污染物排放控制(危废、污水处理)、用电安全控制、安全作业控制等;经识别影响管理体系运行的



外包过程为：虫鼠害消杀、餐厨垃圾清运、隔油池清掏、餐具洗消、检验检测、检定校准；日常运行过程中公司通过质量/食品/环境/职业健康安全目标的建立、实施、相关方反馈的分析、顾客满意的测量、内审和管理评审等方式，充分地评审，管理及控制公司管理体系覆盖的过程和活动。

**管理承诺：**现场总经理王建设表示，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、环保问题、职业健康安全问题、产品质量问题等，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，收集了单位食堂热食类食品制售相关的法律法规，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、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。

**安全产品实现的策划：**与总经理王建设交流了解，为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：产品/服务的名称：单位食堂热食类食品制售、自制饮品制售；产品和服务的要求：编制工艺流程图；操作规程、客户合同要求/订单等；为过程建立评价准则，制订作业指导书用于指导制售；制订原辅料接收规程用于指导原辅料采购和验收、建立的准则有前提方案、危害控制计划、原材料和接触材料特性描述、终产品特性描述、规章制度要求、设置相应控制记录，用于实施过程控制等；产品和服务的接收准则：原材料接收标准符合《危害控制计划》、客户合同/订单要求、各类制度、操作规程等；过程产品放行标准《危害控制计划》、客户合同/订单要求、各类制度、操作规程等；成品执行标准：《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）等，计量器具定期进行校准等；所需的资源：受过培训的人员、设备和工具、监视和测量资源、制售设备、冷冻储存设施、售卖场所、充足的原材料供应等。

**食品安全文化：**现场与总经理王建设沟通，其表示非常重视公司的食品安全文化建设，在努力倡导为员工提供和谐、有活力的工作环境氛围，通过培训、员工大会、考核、团建等方式让员工知晓公司的食品安全文化，形成较好的食品安全意识。在公司单位食堂热食类食品制售过程中传播和有效的沟通价值观、公司的各项政策要求、公司发展方向、公司要求等，确保各级员工积极参与公司的食品安全文化建设，让员工感受到以企为家，同时综合部负责人通过会议、意见箱、培训、团建、不定期交谈等方式及时获取员工的反馈信息。确保及时给予解决。建立有食品安全文化建设评估、改善机制，食品安全文化的培训主要见综合部审核记录；基本符合标准要求。

**前提方案/危害控制计划 OPRP3 餐具消毒：**组织策划了《前提方案》（文件编号：PRP-01A/0），包括对食堂及周边环境卫生、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：内蒙古自治区乌海市海勃湾区滨河大道学府街乌海职业技术学院学院内学生食堂三楼餐厅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厂房布局与文件一致；现场三楼食堂/餐厅/后厨总面积约 1600m<sup>2</sup>，其中包括厨房操作区（面积 300m<sup>2</sup>），售卖区域（7 个档口（面积 100m<sup>2</sup>）），办公室（面积 40m<sup>2</sup>），更衣室（面积 30m<sup>2</sup>），副食库（10m<sup>2</sup>），消毒间（20m<sup>2</sup>）等与平面图一致；查看餐饮加工和服务提供过程



管理，与员工基本一致；空气、水、能源和其他基础条件的供给满足要求；生产用水使用市政管网自来水公司提供，能源使用天然气，由燃气公司提供，配有燃气自闭阀，每天餐毕用便携式可燃气体探测器进行燃气管道检漏，燃气公司每月进行燃气管道安全检查；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；提供：有害生物防治技术服务合同书 甲方：石家庄凡之本味餐饮管理有限公司 公司地址：内蒙古乌海市海勃湾区学府街 乙方：内蒙古晔康生物防控治理有限责任公司 签订日期：2024年09月06日 地址：包头市稀土高新区幸福南路悦城B-1931 服务目的：蟑螂、老鼠、蚊蝇（辅助）防治期限：2024年09月01日至2025年08月31日 服务区域：乌海职业技术学院学校餐厅所属面积 防治频次：每年服务4次视虫清密度随时增加作业频率；质量标准：国家标准《病媒生物密度控制水平鼠类》（GB/T 27770-2011）、《病媒生物密度控制水平蚊虫》（GB/T 27771-2011）、《病媒生物密度控制水平蝇类》（GB/T 27772-2011）、《病媒生物密度控制水平蜚蠊》（GB/T 27773-2011）；公司提供了内蒙古晔康生物防控治理有限责任公司的营业执照、有害生物防制服务机构服务能力等级证书（证书编号：202407221023）：A级、消毒消杀服务企业资质证书（证书编号：ZDXY-2022162751）一级；提供：有害生物防治服务报告 客户名称：石家庄凡之本味餐饮管理有限公司 服务类别：常规服务 虫害标靶(防治内容)：鼠、蟑、蚊蝇 服务日期2024年11月10日14时02分；虫害标靶(防治内容)：鼠、蟑、蚊蝇 服务日期2024年9月6日15时00分；垃圾桶使用和摆放远离生产区，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；餐厨垃圾清运、隔油池清掏：现场与总经理王建设沟通餐厨垃圾清运、隔油池清掏由学校指定有资质的“拓达绿能公司”进行每天回收；提供《餐厨废弃物处理台账》日期：2024年9月26日 种类：泔水 数量：39g 处理方式及用途：回收；日期：2024年10月23日 种类：泔水 数量：23kg 处理方式及用途：回收；日期：2024年11月16日 种类：泔水 数量：17kg 处理方式及用途：回收；食堂所在大楼为新大楼，2024年09月份开始启用，使用时间不长，所以未进行烟道清洗；油烟机定期清洗，清洗周期为每周清洗；会清洗油烟机净化器、油烟机抽排机、油烟罩、油烟管道内壁、油烟管道对外排放口；查油烟机清洗记录表：清洗时间：2024年08月24日 清洗负责人：张伟 清洗地址位置：三楼餐厅厨房 清洗情况：清洗油烟机净化器、油烟机抽排机、油烟罩、油烟管道内壁、油烟管道对外排放口 清洗检查结果：已完成 验收人：王建设；清洗时间：2024年09月29日 清洗负责人：张伟 清洗地址位置：三楼餐厅厨房 清洗情况：清洗油烟机净化器、油烟机抽排机、油烟罩、油烟管道内壁、油烟管道对外排放口 清洗检查结果：已完成 验收人：王建设；清洗时间：2024年10月27日 清洗负责人：张伟 清洗地址位置：三楼餐厅厨房 清洗情况：清洗油烟机净化器、油烟机抽排机、油烟罩、油烟管道内壁、油烟管道对外排放口 清洗检查结果：已完成 验收人：王建设；现场查见：冰箱、烤箱、煮饺锅、消毒柜等设备设施运转完好，基本符合要求；设备的适宜性及其清洁、保养和预防性维护的可实现性与文件一致；设备需清洁但不需要消毒；每天餐毕会对设备进行清洁，厨师长会对设备进行不定期的检查，发现问题及时解决；电工宋明旺日常负责设备设施一般机械故障、所有电器的开关、电器故障等设备故障的维护；提供：中华人民共和国特种作业操作证 中华人民共和国应急管理部监制 证号：T152627197307235517 姓名：宋明旺 作业类别：电工作业 操作项目：高压电工作业 有效期限2024年04月30日至2030年04月29日 发证机关：内蒙古自治区应急管理厅；负责人王建设介绍，食堂大的故障会联系乌海职业技术学院进行维修，企业从2024年9月营业至今，未发生过大的故障；供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）满足要求；来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运满足要求；公司采购产品主要包括粮油、蔬菜、肉禽



蛋、调料、消毒用品等,均由合格供方采购,采购证据包括合格供方资质、索票索证、蔬菜类自检农药残留快速检测法,肉类提供动物检验检疫合格证;采购产品安全性验证由使用部门主管负责,主要做感官检查,包括色泽、气味、新鲜度,有无腐烂变质;企业有《原材料进出库登记台账》,供应商管理及采购由综合办公室管理;观察:仓库地面全部硬化,平整,材质,结构,建筑物,门窗,基本符合;基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好,大米和食用油标识清楚、隔地离墙;未见与有毒有害物品混放的情况;现场查看:肉类半成品及冻玉米等冻货按要求存放于冷冻柜保存,现场见-21℃;防止交叉污染的措施符合要求;加工场所分为:一般作业区包括:初加工区:摘菜、洗菜;准清洁区包括:精加工区;刀具,砧板荤素区分处理生食;清洁区包括:厨房操作区:菜品炒制,处理熟食;清洁和消毒符合要求;每天工作结束进行清洁和消毒,环境基本干净整洁;抽2024年11月05日《餐厅场所清洁消毒记录表》操作时间:8:30;消毒区域:大厅、地面、餐桌、门、帘、把手、垃圾桶;消毒方式:84消毒;配比比例:1:200;消毒时间:30分钟;通风时间:30分钟;配比人员:王兰英、操作人员:王兰英;监督人:曹存恩;操作时间:14:00;消毒区域:大厅、地面、餐桌、门、帘、把手、垃圾桶;消毒方式:84消毒;配比比例:1:200;消毒时间:30分钟;通风时间:30分钟;配比人员:王兰英、操作人员:王兰英;监督人:曹存恩;操作时间:17:30;消毒区域:大厅、地面、餐桌、门、帘、把手、垃圾桶;消毒方式:84消毒;配比比例:1:200;消毒时间:30分钟;通风时间:30分钟;配比人员:王兰英、操作人员:王兰英;监督人:曹存恩;2024年12月11日《餐厅场所清洁消毒记录表》操作时间:8:30;消毒区域:大厅、地面、餐桌、门、帘、把手、垃圾桶;消毒方式:84消毒;配比比例:1:200;消毒时间:30分钟;通风时间:30分钟;配比人员:王兰英、操作人员:王兰英;监督人:曹存恩;操作时间:14:00;消毒区域:大厅、地面、餐桌、门、帘、把手、垃圾桶;消毒方式:84消毒;配比比例:1:200;消毒时间:30分钟;通风时间:30分钟;配比人员:王兰英、操作人员:王兰英;监督人:曹存恩;操作时间:17:30;消毒区域:大厅、地面、餐桌、门、帘、把手、垃圾桶;消毒方式:84消毒;配比比例:1:200;消毒时间:30分钟;通风时间:30分钟;配比人员:王兰英、操作人员:王兰英;监督人:曹存恩;操作时间:21:50;消毒区域:大厅、地面、餐桌、门、帘、把手、垃圾桶;消毒方式:臭氧;消毒时间:30分钟;操作人员:曹存恩;监督人:曹存恩;餐具经乌海市康业餐具清洁服务有限公司清洗消毒后,企业再进行二次消毒;抽2024年10月31日《盛用具消毒记录表》名称:餐碗,数量:560;消毒方式:高温;消毒时间:30分钟;操作时间:9:30-10:00;操作人员:王耀文;监督人:曹存恩;名称:餐盘,数量:580;消毒方式:高温;消毒时间:30分钟;操作时间:9:30-10:00;操作人员:王耀文;监督人:曹存恩;名称:托盘,数量:230;消毒方式:高温;消毒时间:30分钟;操作时间:9:30-10:00;操作人员:王耀文;监督人:曹存恩;名称:勺子,数量:290;消毒方式:高温;消毒时间:30分钟;操作时间:9:30-10:00;操作人员:王耀文;监督人:曹存恩;名称:筷子,数量:890;消毒方式:红外线;消毒时间:30分钟;操作时间:9:30-10:00;操作人员:王耀文;监督人:曹存恩;名称:餐碗,数量:550;消毒方式:高温;消毒时间:30分钟;操作时间:16:30-17:00;操作人员:王耀文;监督人:曹存恩;名称:餐盘,数量:570;消毒方式:高温;消毒时间:30分钟;操作时间:16:30-17:00;操作人员:王耀文;监督人:曹存恩;名称:托盘,数量:300;消毒方式:高温;消毒时间:30分钟;操作时间:16:30-17:00;操作人员:王耀文;监督人:曹存恩;名称:勺子,数量:280;消毒方式:高温;消毒时间:30分钟;操作时间:16:30-17:00;操作人员:王耀文;监督人:曹存恩;名称:筷子,数量:900;消毒方式:红外线;



消毒时间：30分钟；操作时间：16：30-17：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；抽2024年12月3日《盛用具消毒记录表》名称：餐碗，数量：540；消毒方式：高温；消毒时间：30分钟；操作时间：9：30-10：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；名称：餐盘，数量：170；消毒方式：高温；消毒时间：30分钟；操作时间：9：30-10：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；名称：托盘，数量：150；消毒方式：高温；消毒时间：30分钟；操作时间：9：30-10：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；名称：勺子，数量：140；消毒方式：高温；消毒时间：30分钟；操作时间：9：30-10：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；名称：筷子，数量：800；消毒方式：红外线；消毒时间：30分钟；操作时间：9：30-10：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；名称：餐碗，数量：560；消毒方式：高温；消毒时间：30分钟；操作时间：16：30-17：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；名称：餐盘，数量：170；消毒方式：高温；消毒时间：30分钟；操作时间：16：30-17：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；名称：托盘，数量：150；消毒方式：高温；消毒时间：30分钟；操作时间：16：30-17：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；名称：勺子，数量：130；消毒方式：高温；消毒时间：30分钟；操作时间：16：30-17：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；名称：筷子，数量：820；消毒方式：红外线；消毒时间：30分钟；操作时间：16：30-17：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；抽2024年12月15日《盛用具消毒记录表》名称：餐碗，数量：470；消毒方式：高温；消毒时间：30分钟；操作时间：9：30-10：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；名称：餐盘，数量：160；消毒方式：高温；消毒时间：30分钟；操作时间：9：30-10：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；名称：托盘，数量：140；消毒方式：高温；消毒时间：30分钟；操作时间：9：30-10：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；名称：勺子，数量：110；消毒方式：高温；消毒时间：30分钟；操作时间：9：30-10：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；名称：筷子，数量：650；消毒方式：红外线；消毒时间：30分钟；操作时间：9：30-10：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；名称：餐碗，数量：460；消毒方式：高温；消毒时间：30分钟；操作时间：16：30-17：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；名称：餐盘，数量：180；消毒方式：高温；消毒时间：30分钟；操作时间：16：30-17：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；名称：托盘，数量：110；消毒方式：高温；消毒时间：30分钟；操作时间：16：30-17：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；名称：勺子，数量：90；消毒方式：高温；消毒时间：30分钟；操作时间：16：30-17：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；名称：筷子，数量：660；消毒方式：红外线；消毒时间：30分钟；操作时间：16：30-17：00；操作人员：王耀文；监督人：曹存恩；消毒柜内存放，有操作人及检查人签字；人员卫生满足要求；提供健康证明 姓名：王建设（从业人员）性别：男 编号：240702260132 有效期：2025年02月27日 发证机关：乌海市海勃湾区中医医院；姓名：刘丽红（从业人员）性别：女 编号：2408230180 有效期：2025年08月24日 发证机关：乌海市海勃湾区中医医院；姓名：曹存恩（从业人员）性别：男 编号：1301232410715 有效期：2025年04月26日 发证机关：正定县疾病预防控制中心 姓名：连桂云（从业人员）性别：女 编号：2402190048 有效期：2025年02月20日 发证机关：乌海市海勃湾区中医医院；姓名：温日军（从业人员）性别：男 编号：C2408090852672 有效期：2025年08月09日 发证机关：呼和浩特市回民区医院；姓名：陈彦霞（从业人员）性别：女 编号：C2409200852914 有效期：2025年09月20日 发证机关：呼和浩特市回民区医院；同时还查看了厨师、粗加工、切配、清洁、售卖、蒸饭工等均有效；现场见员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁；但员工洗手区有洗手消毒池，目前只有洗手、



没有消毒，一阶段已经完善；员工个人卫生，查晨检记录表：日期：2024年9月20日；姓名：王建设、刘丽红、曹存恩、王兰英、连桂云、温日军、陈彦霞、闫树成、李改林、李晓晴、魏丽慧、陈维、张晓明、张伟、张乐乐；检查项目：工装、头发、指甲、饰物、发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症、腮腺炎、灰指甲、伤寒；检查结果：合格；日期：2024年11月01日；姓名：王建设、刘丽红、曹存恩、王兰英、连桂云、温日军、陈彦霞、闫树成、李改林、李晓晴、魏丽慧、陈维、张晓明、张伟、张乐乐；检查项目：工装、头发、指甲、饰物、发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症、腮腺炎、灰指甲、伤寒；检查结果：合格；日期：2024年12月13日；姓名：王建设、刘丽红、曹存恩、王兰英、连桂云、温日军、陈彦霞、闫树成、李改林、李晓晴、魏丽慧、陈维、张晓明、张伟、张乐乐；检查项目：工装、头发、指甲、饰物、发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症、腮腺炎、灰指甲、伤寒；检查结果：合格，以上符合要求；产品信息/消费者意识满足要求；该企业的主要产品是内蒙古自治区乌海市海勃湾区滨河大道学府街乌海职业技术学院学院内学生食堂三楼餐厅热食类食品制售、自制饮品制售；其他有关方面满足要求；未使用食品添加剂；提供了2024年09月-2024年12月相关的餐饮业（热食类制售）生产加工过程的相关记录：《食堂晨检记录表》、《盛用具消毒记录表》、《餐厅场所清洁消毒记录表》、《留样记录表》等对生产加工过程的控制情况进行了记录，提供了《食堂晨检记录表》显示员工健康状况良好。

**采购管理/OPRP2 原料验收/OPRP4 饮品调制：**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》，对本公司单位食堂热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王建设沟通，确认乌海市海勃湾区梅梅果蔬配送中心；海勃湾区李氏面条店；海勃湾区王永林豆腐坊等12家对来货物资进行进货检验，相关资质确认、供方评价等；提供2024年1月10日《合格供方名录》，内容包括供方名称、供货品名、联系人、联系电话等，包括：乌海金粮源粮油有限公司/粮油、乌海汇康商贸有限公司/冻制品、乌海海勃湾区四海水产经销店 /冻制品、乌海市海勃湾区亚鑫冷冻食品经销部/冻制品、乌海市海勃湾区梅梅果蔬配送中心/蔬菜、海勃湾区云秀生肉铺/鲜肉、海勃湾区李氏面条店 /鲜面条、乌海市亚中商贸有限公司/调料、海勃湾区恒大调味品店/调料、乌海市海勃湾区靓咖麦克风饮品店 /水吧食材、海勃湾区天天鲜鸡蛋批发部/鸡蛋、海勃湾区王永林豆腐坊/豆制品、乌海市康业餐具清洁服务有限公司/餐具洗消、内蒙古晔康生物防控治理有限公司/虫鼠害消杀、乌海市检验检测中心 /检定校准、乌海市职业病防治院 /检验检测；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；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：认为可以列入合格供方；评定人：曹存恩，王建设 评定批准人：王建设；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；现场查见购进物料的安全责任书、相应的营业执照、（委托）检验检测报告等；公司采购流程：与供销部负责人王建设沟通，公司每天进行采购物资，由各档口厨师每天开菜单，形成采购物资计划清单，由综合办公室曹存恩审批，通过微信群发给供应商，供应商汇总后按照要求送达采购物资，公司按照采购物资清单进行入库验收活动，查有下达采购计划单、内容包括送货时间、商品名称、供应商、数量等；日期：2024年12月1日采购计划清单 商品名称：海天蚝油6公斤；中番番茄酱3公斤；白砂糖2袋；科迪牛肉水饺3袋，六合鸭腿1件，猪肘子1件；仁泰翅根1件；丸典黑椒鸡块1件；沐慕禾800g油条2箱；臣辉1.5千克雪花培根1件；亦宸手工面2件；舌得1000克



卡兹脆鸡排 1 件, 雨润甜玉米 1 件; 清水藕片 1 件; 素毛肚 1 箱; 俊杰 2500 克清香猪肉大葱水饺 2 袋; 俊杰 2500 克韭菜鸡蛋水饺 2 袋; 俊杰 2500 克清香白菜水饺 2 袋; 俊杰 2500 克清香猪肉韭菜水饺 2 袋; 俊杰 2500 克清香鲅鱼水饺 2 袋; 俊杰 500 克清香猪肉三鲜水饺 2 袋; 尾骨 1 件; 馄饨 3 件; 生碎肉 1 件; 炸肉丸 1 件; 五仁酱丁 5 件; 美辣酱 5 件; 南乳汁 5 件; 1500 打包盒 1 件; 料酒 2 件; 二锅头 1 件; 5 升东古 1 件; 番茄酱 2 件; 面条 40 斤; 豆制品 10 斤, 一批蔬菜: 西红柿 13 斤; 红薯 60 斤; 洋葱 5 斤; 胡萝卜 50 斤; 青菜 10 斤; 大白菜 50 斤等, 供方: 乌海市亚中调味品批发部; 乌海市汇康商贸有限公司; 海勃湾区四海水产经销店海勃湾区四海水产经销店; 勃湾区恒大调味品店; 乌海市海勃湾区梅梅果蔬配送中心; 海勃湾区李氏面条店; 海勃湾区王永林豆腐坊等; 日期: 2024 年 12 月 11 日采购计划清单 商品名称: 孜然面 1 斤; 1250 碗 1 件; 一滴醋 1 桶; 秋木耳 0.5 斤; 沐慕禾 800g 油条 5 件; 广汇肉肠(黑椒)1 件; 广汇肉肠(原味) 1 件; 方便面 1 件; 臣辉 38 克玉米肠 1 件; 鸡米花 2 件; 清真鸡肉肠 1 件; 腿肉 1 件; 粗薯条 1 件; 细孜然面 5 件; 炸鸡果粉 2 件; 味达美 2 件; 酱油 1 件; 美乐 5 件; 南乳汁 5 件; 大红枣 1 件; 豆制品 55 斤; 面条 30 斤; 鲜肉 2.2 斤, 以上供方: 乌海市亚中调味品批发部; 乌海市汇康商贸有限公司; 海勃湾区四海水产经销店; 勃湾区恒大调味品店; 乌海市海勃湾区梅梅果蔬配送中心; 海勃湾区李氏面条店; 海勃湾区王永林豆腐坊; 海勃湾区云秀生肉铺等; 以上采购计划清单明确送货时间、商品名称、数量等, 查见综合办公室曹存恩采购计划审批单, 原材料进货出入库登记台帐, 进货验收人刘丽红, 结论符合要求; 食品采购与进货查验记录: 抽 2024 年 4 月 26 日铁力市双亿米有限公司生产的大米出厂检验报告, 加工批号: 20240426, 检测项目: 加工精度、色泽气味口味、糠粉、矿物质、水分、小碎米杂质等 14 项参数, 检验结论: 经检验所检项目符合 GB/T1354 大米标准要求, 检验结论合格, 报告日期: 2024 年 4 月 28 日; 2024 年 9 月 20 日生产的面粉出厂检验报告, 生产批号: 20240920, 检测项目: 水分、灰分、粗细度、含砂量、滋味、气味、组织状态、杂质等 14 项参数, 检验结论: 经检验所检项目符合 Q/WXSP0001S-2022 标准要求, 检验结论合格, 报告日期: 2024 年 4 月 28 日; 2024 年 6 月 15 日生产的金龙鱼葵花籽油的检验报告, 生产批号: 20240920, 检测项目: 单不饱和脂肪、脂肪、纳、能量、蛋白质、碳水化和物、维生素 E、饱和脂肪、多不饱和脂肪等参数, 检验结论: 经检验所检项目符合标准要求, 检验结论合格, 报告日期: 2024 年 6 月 15 日; 2023 年 12 月 18 日委托送检的金龙鱼葵花籽油的检验报告, 生产批号: 20231130, 检测项目: 单不饱和脂肪、脂肪、纳、能量、蛋白质、碳水化和物、维生素 E、饱和脂肪、多不饱和脂肪等参数, 检验结论: 经检验所检项目符合标准要求, 检验结论合格, 报告日期: 2024 年 1 月 2 日; 由乌海海勃湾区四海水产经销店提供的 2024 年 5 月 13 日到样的冻制品(分割鸡)检测报告, 检测项目: 感官、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、喹诺酮类、四环素类、磺胺类、氯霉素、金刚烷胺等抗球虫类药物的残留检测等 75 项参数, 检验结论: 经检验所检项目符合 GB2707-2016、GB16869-2005(冻禽产品) GB2762-2022、GB2763-2021、农业农村部公告第 250 号、GB31650-2019、GB31650.1-2022、农业部公告第 560 号、农业部公告第 2638 号要求符合标准要求, 检验结论合格, 检测机构: PONY 谱尼测试, 报告日期: 2024 年 6 月 3 日, 并附有营业执照、畜禽屠宰许可证, 动物防疫条件合格证; 由乌海海勃湾区四海水产经销店提供的 2024 年 7 月 28 日生产的冻制品(肉肠: 黑椒味)检测报告, 检测项目: 感官、蛋白质、淀粉、亚硝酸钠残留量、菌落总数等参数, 检验结论: 经检验所检项目符合 SB/T10279-2017 标准要求, 检验结论合格, 报告日期: 2024 年 8 月 12 日, 并附有营业执照、食品生产许可证; 由乌海市海勃湾区亚鑫冷冻食品经销部提供了 2024 年 5 月 10 日生产的冻制品(普罗旺斯肉排)检测报告, 检测项目: 形态、色泽、滋气味、组织结构、杂质、



总砷、总汞、铅、铬、镉、过氧化值等 11 项参数，检验结论：经检验所检项目符合 SB/T10379-2012、GB2762-2022、GB19295-2021 标准要求，检验结论合格，检测机构：英格尔检测认证（山东）有限公司，报告日期：2024 年 5 月 18 日 并附有营业执照、食品生产许可证；由乌海市海勃湾区亚鑫冷冻食品经销部提供了 2024 年 5 月 10 日生产的冻制品（桂花肠）检验检测报告，检测项目：形态、色泽、滋气味、组织结构、杂质、总砷、总汞、铅、铬、镉、过氧化值等 11 项参数，检验结论：经检验所检项目符合 SB/T10379-2012、GB2762-2022、GB19295-2021 标准要求，检验结论合格，检测机构：英格尔检测认证（山东）有限公司，报告日期：2024 年 5 月 18 日，并附有营业执照、食品生产许可证；由乌海市汇康商贸有限公司提供了 2024 年 7 月 9 日生产的特惠装猪肉芹菜检验报告，检测项目：标签、感官、色泽、滋味、气味、状态、过氧化值、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌共 6 项参数，检验结论：经检验所检项目符合 GB19295-2021 标准要求，检验结论合格，检测机构：商丘市产品质量检验检测中心，报告日期：2024 年 9 月 8 日，并附有营业执照、食品生产许可证；由乌海市汇康商贸有限公司提供了 2024 年 8 月 16 日生产的小酥肉（生制）检验报告，检测项目：感官要求、过氧化值、总砷、铅、铬、镉共 6 项参数，检验结论：经检验所检项目符合 SB/T10379-2012、GB5009.268-2016 标准要求，检验结论合格，检测机构：诸城市检验检测中心，报告日期：2024 年 7 月 24 日，并附有营业执照、食品生产许可证；由乌海市亚中商贸有限公司提供了 2024 年 7 月 2 日生产的调味品（莲花味精）检验报告，检测项目：谷氨酸钠、透光率、比旋光度、氯化物、铁、感官、总砷、铅、等共 11 项参数，检验结论：经检验所检项目符合 GB/T8967-2007，GB2762-2022 标准要求，检验结果合格，检测机构：中检集团原农产品检测（河南）有限公司，报告日期：2024 年 7 月 9 日；由乌海市亚中商贸有限公司提供了 2024 年 6 月 12 日生产的调味品（蕃茄调味酱）检测报告，检测项目：色泽、滋味、气味、形态、菌落总数、大肠菌群、水分等共 7 项参数，检验结论：经检验所检项目符合标准要求，检验结果合格，检测机构：甘肃华测检测认证有限公司，报告日期：2024 年 7 月 16 日，并附有营业执照、食品生产许可证；由乌海市海勃湾区梅梅果蔬配送中心提供了 2024 年 11 月 2 日配送蔬菜（尖椒）的检测报告，检测项目：农药残留，检验结果合格，检测机构：首衡高碑店国际农产品交易中心检验检测中心，报告日期：2024 年 11 月 2 日；由乌海市海勃湾区梅梅果蔬配送中心提供了 2024 年 11 月 10 日配送蔬菜（油麦菜）的检测报告，检测项目：农药残留，检验结果合格，检测机构：首衡高碑店国际农产品交易中心检验检测中心，报告日期：2024 年 11 月 10 日；由海勃湾区天天鲜鸡蛋批发部提供了 2024 年 7 月 16 日配送鸡蛋的检测报告，检测项目：恩诺莎星、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、洛美沙星，检验结果合格，检测机构：乌海市检验检测中心，报告日期：2024 年 7 月 16 日；由海勃湾区天天鲜鸡蛋批发部提供了 2024 年 7 月 16 日配送鸡蛋的检测报告，检测项目：恩诺莎星、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、洛美沙星，检验结果合格，检测机构：乌海市检验检测中心，报告日期：2024 年 7 月 16 日；由海勃湾区云秀生肉铺提供了 2024 年 12 月 11 日配送的猪-胴体动物检疫合格证明，官方兽医：王金东，检验结果合格，检测机构：鄂托克旗鑫都肉食品有限责任公司，报告日期：2024 年 12 月 11 日；由乌海市海勃湾区靓咖麦克风饮品店提供了 2024 年 1 月 26 日水吧食材：奶末（固体饮料）的检测报告，检测项目：水粉、蛋白质、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌共 7 项参数，检验结果合格，检测机构：上海华测品标检测技术有限公司，报告日期：2024 年 4 月 10 日；由乌海市海勃湾区靓咖麦克风饮品店提供了 2024 年 2 月 28 日水吧食材：果密（果味饮料浓浆）的检验报告，检测项目：菌落总数、大肠菌群、大肠菌群等 2 项参数，检验结果合格，检测机构：湖北省产品质量监督检验研究院荆州分院，报告日期：2024 年 3 月 25 日；由乌海市海勃湾区靓咖麦克风饮品



店提供了 2024 年 8 月 2 日水吧食材：120-超大塑杯的检验报告，检测项目：感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、脱色试验共 5 项参数，检验结果合格，检测机构：孝感市公共检验检测中心，报告日期：2024 年 8 月 16 日；由乌海市海勃湾区靓咖麦克风饮品店提供了 2024 年 1 月 29 日水吧食材：封口膜的检验报告，检测项目：感官要求、热合强度、重金属、蒸发残渣、异氰酸酯等共 20 项参数，检验结果合格，检测机构：宁波市产品食品质量检验研究院，报告日期：2024 年 2 月 26 日；现场没有查见“海勃湾区李氏面条店”、“海勃湾区王永林豆腐坊”提供的鲜面条、豆制品检测报告，与公司负责人王建设沟通，为了保证制品的质量，与这两家签订了食品安全责任协议书，现场查见了与这两家的协议书，协议明确了所供食品必须按照《中华人民共和国食品安全法》，《国务院关于加强等安全管理的特别规定》，《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》要求进行制做，并有相应的营业执照、生产经营登记证等，符合要求；饮品调制：抽：120-超大塑杯的检验报告：报告编号：2024G0191；生产单位：孝感市鑫福星纸塑科技有限公司；委托单位：孝感市鑫福星纸塑科技有限公司；检验类型：委托检验；检测项目：感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、脱色试验，检验结果：合格，检测机构：孝感市公共检验检测中心，报告日期：2024 年 8 月 16 日；封口膜的检验报告：报告编号：FXW20240327；生产单位：宁波市大顺材料包装有限公司；委托单位：宁波市大顺材料包装有限公司；检验类型：委托检验；检测项目：感官要求、热合强度、重金属、蒸发残渣、异氰酸酯等共 20 项参数，检验结果：合格，检测机构：宁波市产品食品质量检验研究院，报告日期：2024 年 2 月 26 日；吸管的检验报告：报告编号：(2024)WT-HG-00291；生产单位：湖北鑫浙宏塑料制品有限公司；委托单位：湖北鑫浙宏塑料制品有限公司；检验类型：委托检验；检测项目：感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、脱色试验，检验结果：合格，检测机构：武汉产品质量监督检验所，报告日期：2024 年 3 月 25 日；奶末(固体饮料)检验报告：报告编号：A2240174772101003C；生产单位：佳禾食品工业股份有限公司；委托单位：佳禾食品工业股份有限公司；检验类型：委托检验；检测项目：水分、蛋白质、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、组织形态、滋味和气味、色泽，检验结果：合格，检测机构：上海华测品标检测技术有限公司，报告日期：2024 年 4 月 10 日；果蜜(果味饮料浓浆)检验报告：报告编号：CD02024251374；生产单位：荆州市金童食品有限公司；委托单位：荆州市金童食品有限公司；检验类型：委托检验；检测项目：菌落总数、大肠菌群，检验结果：合格，检测机构：湖北省产品质量监督检验研究院荆州分院，报告日期：2024 年 3 月 25 日；轩果源台农芒果果泥 饮料浓浆检验报告：报告编号：(2023)WT-SP-03618；生产单位：武汉市怡浆食品有限公司；委托单位：武汉市怡浆食品有限公司；检验类型：委托检验；检测项目：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、酵母、总酸，检验结果：合格，检测机构：武汉产品质量监督检验所，报告日期：2024 年 1 月 5 日；草莓果酱检验报告：报告编号：202401010257；生产单位：商丘市饮之健生物科技有限公司；委托单位：商丘市饮之健生物科技有限公司；检验类型：委托检验；检测项目：色泽、滋味与口感、杂质、组织状态、可溶性固形物、总砷、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、乙酰磺胺酸钠、环己基氨基磺酸钠、脱氢乙酸钠、阿斯巴甜、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌；检验结果：合格；检测机构：商丘市产品质量检验检测研究中心，报告日期：2024 年 2 月 8 日；查外包过程相关控制如下：外包过程：外包过程：虫鼠害消杀、餐厨垃圾清运、隔油池清掏、餐具洗消、检验检测、检定校准；外包过程：虫鼠害消杀 查见：有害生物防制技术服务合同 甲方(合伙公司)：石家庄凡之本味餐饮管理有限公司 乙方(服务方)：内蒙古晔康生物防控治理有限公司 服务的项



目：蟑螂、老鼠、蚊蝇等消杀，每年服务4次视虫清密度随时增加作业频率 服务期限：2024年09月01日至2025年08月31日 服务范围：乌海职业技术学院学校餐厅所属面积，签订日期：2024年9月6日 查见：服务方的营业执照，经营范围包括虫鼠害消杀，查见消毒消杀服务企业资质证书为一级，有毒生物防制服务机构服务能力等级证书A级，查见服务人员资质清单及联系名录，并附有有害生物防制员乔志军的健康证和从业资格证；查见2024年9月6日、2024年11月10日有害生物防治服务报告，服务人员：乔志军，验证人：王建军，验证结果：符合要求；外包过程：餐厨垃圾清运、隔油池清掏 现场与总经理王建设沟通餐厨垃圾清运、隔油池清掏由学校指定有资质的“拓达绿能公司”进行每天回收；现场查见2024年8月26日至8月31日、9月1日至9月30日、10月7日至10月31日、11月1日到今的餐厨废弃物的处理回收记录，回收人：康师傅，验收人：王建设；外包过程：餐具洗消 企业餐具的清洗、消毒委托乌海市康爷餐具清洁服务有限公司进行，提供与乌海市康业餐具清洁服务有限公司合作协议，合作内容：甲方和乙方指定的餐具达成一致，并签订1年合作合同；合作期间乙方旗下所有品牌餐饮使用甲方提供消毒服务；甲方收取服务费，甲方负责清洗消毒前厅餐具，不包含后厨餐具，寒暑假无清洗服务不产生费用，协议期限：2024年09月15日至2025年07月15日 签订日期：2024年09月09日 外包过程：检验检测、检定校准 提供服务方的检验检测报告：制用水检验报告，编号：24031911 报告日期：2024年02月25日；现场查见由乌海市检验检测中心检定校准电子计价秤的合格标识，检定结论：合格，有效期至2025年8月26日；经确认，以上服务基本符合标准要求。

**制售服务提供的控制/危害控制计划/控制措施 OPRP1 烹饪：**针对企业餐饮管理服务的提供，公司编制了《制售提供控制程序》及相关的作业指导书对提供过程进行控制，确保管理体系按策划的安排予以实施；现场巡查：现场设立男女更衣室，配置更衣柜、洗手池等基本设施；员工更衣后经过洗手，进入厨房，但未放置消毒洗手液；询问介绍人员，回复：洗手液用完后，未及时补充。已将消毒洗手液放置到洗手池处；地下一楼配置蔬菜初加工间约80 m<sup>2</sup>，蔬菜摆放在筐内、放置于不锈钢架子上，在蔬菜毛菜间有专门的蔬菜暂存区、毛菜筐采用蓝色的筐子进行贮存，蔬菜在粗加工间进行摘选；现场观察张乐乐、李晓晴正在进行择菜、去皮（去除不可食用部分）等前期初加工；蔬菜初加工后由操作区的员工将择好的蔬菜放入操作区；初加工区配备有带盖的箱子，存放废弃物；工人称：“随用随清”；公司日常采购的猪肉、鸡肉等畜禽肉制品为鲜货；现场巡查厨房操作区：厨房操作区包括切配区4m<sup>2</sup>，先将经粗加工处理（去除不可食用部分）完成后的蔬菜放入厨房洗菜区的洗菜池中清洗；现场查看有蔬菜清洗池及肉类清洗池、蔬菜、肉类经过清洗，摘洗后的菜采用白色的筐子进行盛装，再进行切配；现场员工张乐乐等进行手工切配，净菜及洗后的肉类采用不锈钢盆进行盛装；现场见案板和刀具分区存放使用，通过颜色进行区分；案板在操作台边缘标识文字进行区分，刀具专门有专柜进行管理；处理好的蔬菜和肉食放在相应的容器中直接在厨房操作区进行烹制；厨房配置厨具包括：后厨有配置洗手池、洗菜池、洗肉池、洗蛋池、洗工具池；厨房配置厨具包括：不锈钢桶、冰箱、操作台、绞面机、刀盒、地架、电饼铛、封膜机、货架、加热台、绞肉机、烤箱、两眼灶台、米饭蒸车、双眼大锅、水池、二层货架、四层货架、四眼煲仔炉、两眼灶台、洗手池、消毒柜、削片机、灶台、煮饺锅、煮面炉、煮面汤锅、保洁柜、操作台、切菜机等；厨房都配有切配区、售卖区；其中切配区里有配置了：切菜机等；售卖区里配置了：保温台、加热台、消毒柜和留样柜等；前厅售卖间7个档口，用餐前厅400m<sup>2</sup>，共计可容纳500多员工用餐，目前实际用餐人数为800人左右。日常采用错峰就餐制度；用餐前厅配置洗手池，配置了空调；场区内运输采用手动运输；各个区域安装有防



鼠板，高度 70cm；厨房操作区和前厅配置有：灭蝇灯、应急灯、消防指示牌、消防栓、灭火器、燃气报警、烟感、监控等；公司为食堂配置了配电柜、变电站、电热水器等；2024 年 12 月 17 日中午查看杨国福麻辣烫厨房操作区，有厨师温日军、陈彦霞正在进行菜肴的制作，品种有：麻辣烫、麻辣拌，口味有：麻辣、微辣、原味等；菜品柜中摆放有清洗好的蔬菜、贡丸、鹌鹑蛋、肉类等食材，学生自行选择喜欢吃的食材，交给厨师，厨师将食材放入调制好的汤锅中烫煮，煮熟后，依据学生的需求，加入不同的口味的佐料；菜品柜中食材有：海带、萝卜、菠菜、青菜、生菜、茼蒿、油麦菜、白菜、各种贡丸、午餐肉、鹌鹑蛋、毛肚、玉米、红薯片、土豆等菜品；审核期间厨房操作区：灶台前方有不锈钢操作台，台上放有调料、汤料等；有烫煮菜品的不锈钢容器等；现场刘温日军制菜品，煮熟后，盛入碗中，加入拌料；现场感官已熟透，制作好后，端到售卖窗口，学生按照号牌取餐；其他档口的厨师，也都在按照固定的操作流程制作不同风味的特色菜肴；饮料制售区的操作人员，也在按照流程制作饮料；主厨房配有除油烟系统，污水排放经隔油隔渣池预处理后经市政管网引至当地污水处理厂处理，厨余垃圾用有盖垃圾桶暂存，由委托方负责处理；经现场查看：各个操作区地面和墙壁都贴有瓷砖，有利于排水和清洁；地面有排水系统通道，流向由高清洁区向底清洁区排放，符合相关规范的要求；现场见各操作区地面没有积水；下水道上盖有不锈钢篦子封闭，平整干净；食堂现场配备的消防设施为灭火器，均在有效期内；食堂定期检查消防设备，各种烟罩类设备，各种炉灶类设备，各种蒸箱类设备；食堂负责使用中的安全操作以防止火灾，爆炸等事故发生；午餐：员工上班时间：8:30；备餐时间：8:40-11:30；售卖时间：11:30-13:00；晚餐：员工上班时间：16:00；备餐时间：16:30-17:30；售卖时间：下午：17:30-19:30；夜宵：员工上班时间：16:00；备餐时间：19:30-20:30；售卖时间：下午：20:40-21:40；以上确保自开始制作至就餐时间间隔不超过 2h；食堂用餐区：地面为水泥地面，楼梯也为防滑地砖，空间光线明亮、空气流通，餐桌椅摆放整齐有序，每个餐桌干净整齐，每次用餐完都打扫、擦洗干净；对售卖服务的实施有规定：各类餐食制作符合工艺参数的温度及时间要求，通过总经理王建设检查确认后放行；每日开餐前对服务人员进行检查，员工按公司要求在进入售卖间前进行二次洗手和二次更衣，着装整齐，佩戴工作帽、口罩及胸卡；工作人员从消毒柜中取出餐具，将员工点的主食和菜肴放入餐具中；售卖服务直接就完成了服务的实现，对于服务不合格情况，如果接到甲方日常检查出现问题，采取纠正措施；售餐过程，菜品盛放在不锈钢容器中置于水浴槽内，恒温加热，现场餐食能够保持在 60℃ 以上；餐厅出口设残食台，定点回收残食、餐具；2024 年 12 月 17 日中午中餐售卖间现场见：菜品陈列柜：海带、萝卜、菠菜、青菜、生菜、茼蒿、油麦菜、白菜、各种贡丸、午餐肉、鹌鹑蛋、毛肚、玉米、红薯片、土豆等菜品；于 11:30 开始售卖；售餐服务人员经过洗手和更衣，着装整齐，佩戴工作帽、口罩；菜品制作完成后，立即交付，确保就餐过程菜品温度在 60℃ 以上；就餐区门口配有洗手池，就餐区地面为水泥地面，周围墙体整洁；桌椅码放整齐，桌面、椅子干净整洁；学生日常点餐刷就餐二维码进行点餐，工作人员现场制作，放入餐具中后交付；晚餐、夜宵的售卖方式与中餐相同；餐厅出口设残食台，定点回收残食、餐具；食堂整个营业过程符合要求；餐盘的清洗、消毒委托乌海市康业餐具清洁服务有限公司进行，提供消毒公司与餐饮品牌合作协议：甲方：乌海市康业餐具清洁服务有限公司；乙方：乌海职业技术学院 合作内容：甲方和乙方指定的餐具达成一致，并签订 1 年合作合同；合作期间乙方旗下所有品牌餐饮使用甲方提供消毒服务；甲方收取服务费，甲方负责清洗消毒前厅餐具，不包含后厨餐具，寒暑假无清洗服务不产生费用，协议期限：2024 年 09 月 15 日至 2025 年 07 月 15 日 签订日期：2024 年 09 月 09 日；现场以上设备设施运转良好；查到该公司管理人员定期进行设备运行状况点检；



现场查看荤菜烹饪加工：现场切配为手工切配，猪肉、鸡肉为鲜货；案板和刀具分区存放使用，通过文字进行区分，在操作台边缘标识文字以区分，刀具专门有专柜进行管理；蔬菜初加工：现场查看有蔬菜加工间，包括毛菜间和净菜间，蔬菜摆放在筐内，放置于不锈钢架子上，在蔬菜毛菜间有专门的蔬菜暂存区，毛菜筐采用蓝色的筐子进行贮存，蔬菜在粗加工间进行摘选，现场关注员工闫树成、陈维正在削土豆皮，去除芽穴等不可食用部分；蔬菜经过粗加工后，立即进行清洗，由员工张乐乐负责进行切配，现场切配为手工切配；切配号的食材放入白色菜筐；操作区员工将切配好的食材搬入操作区，现场查看有蔬菜清洗池，切配为手工切配，摘洗后的菜采用白色的净菜筐子进行盛装；三楼餐厅为特色餐厅，每个档口都是不同的风味小吃、特色菜等，分别为：杨国福麻辣烫、过桥米线、航语佳烤盘饭、业娱螺蛳粉、卤肉饭、汉堡等，菜品固定，中餐、晚餐、夜宵的菜品都是一样的，制售流程固定，售卖时，按照固定操作规程进行制作；三楼餐厅还设有麦克风饮品店，制售自制饮料；有果茶、奶茶、轻乳茶、不同风味的酸奶等，制售流程固定，售卖时，按照固定操作规程进行制作；关键过程 1 包括：烹饪（成品中心温度大于 70℃）；公司日常测量主副食中心温度，并记录；查 2024 年 9 月 26 日《食品制作、供餐时间及中心温度记录》制作时间：11: 27；菜名：盖饭；制作人：马云海；中心实测温度：87℃；尝味结果：合格；备餐温度：大于 60℃，供餐结束时间：13: 40，记录人：王建设；2024 年 10 月 24 日《食品制作、供餐时间及中心温度记录》制作时间：11: 15；菜名：米粉；制作人：张东东；中心实测温度：89℃；尝味结果：合格；备餐温度：大于 60℃，供餐结束时间：13: 30，记录人：王建设；2024 年 12 月 07 日《食品制作、供餐时间及中心温度记录》制作时间：11: 35；菜名：烤盘饭；制作人：李改玲；中心实测温度：90℃；尝味结果：合格；备餐温度：大于 60℃，供餐结束时间：13: 45，记录人：王建设；学生日常点餐刷就餐二维码进行点餐，工作人员现场制作，放入餐具中交付；中餐、晚餐、夜宵的售卖方式均相同；中心温度测试由总经理或授权人每天抽一个产品进行测试；需确认过程为售卖；现场抽查售卖人员，均为已进行能力评价确认的人员；同时对设备包括各种防护、蒸饭柜进行了确认，结论为：过程能力满足要求，时间：2024 年 4 月 10 日 确认人：马彦飞、张丽红、王建设；食堂整个营业过程基本符合要求。

**放行/验证：**公司主要提供热食类食品制售、自制饮品制售，包括各类菜品、米饭等主副食，餐厅产品原料包括各类禽肉类、粮米油盐、蔬菜等，调味品以预包装食品为主；在验收原料标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，食堂的所有食材验收由餐饮部管理；对原材料品质验收后，厨师负责按照要求进行预处理、烹饪（含煎、炸、烙）、成品放行；对采购的食材进行感官目测、收集采购产品的检验报告等检验放行，查《入库验收记录》2024 年 11 月 1 日，品种：蔬菜类、面条、饼丝、生鲜类、散装原料、预包装原料（方便面、清水藕片、素毛肚、烤盘料）、冻货（油条、小酥肉、玉米粒、鸡胸、鸭胸、卡兹脆鸡排），检查内容：生产日期、感官检查等，验收人：刘丽红；2024 年 11 月 30 日，品种：蔬菜类、面条、饼丝、生鲜类、散装原料、预包装原料（鹌鹑蛋、香辣红油、龙门米醋）、冻货（黑椒鸡块、腿肉、琵琶腿、鸡胸、薯条），检查内容：生产日期、感官检查等，验收人：曹存恩；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，通过总经理王建设检查确认后放行；公司日常测量主副食中心温度，并填写纸质记录；现场提供了餐具：白碗、黄碗、盘子和加工用水的检验报告；提供检验报告 样品名称：生活饮用水 受检单位：乌海市职业技术学院 检验类别：委托检验 乌海市职业病防治院 检验项目：检验总大肠菌群, 大肠埃希氏菌, 菌落总数、pH、肉眼可见物、臭和味、浑浊度、硬度、余氯、氟化物、铬、铅、



铁、锰、铜、高锰酸盐指数（以 O<sub>2</sub> 计）判定依据：GB 5749-2022 《生活饮用水卫生标准》检验结论：经检验，所检项目符合 GB 5749-2022 《生活饮用水卫生标准》要求，签发日期：2024 年 02 月 25 日；检验报告 编号：A2240672066301012C 样品名称：白碗 被抽样单位：乌海职业技术学院（内蒙古工业大学乌海学院） 委托单位：乌海市海勃湾区市场监督管理局 检验类别：食品安全监督抽检 内蒙古华测质检技术服务有限公司 检验项目：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群 判定依据：GB 14934-2016 《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》检验结论：经检验，所检项目符合 GB 14934 2016 《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》要求，备注：样品短号：YQ08145012 签发日期：2024 年 11 月 29 日；A2240672066301008C 检验报告 样品名称：盘子 被抽样单位：乌海职业技术学院（内蒙古工业大学乌海学院） 委托单位：乌海市海勃湾区市场监督管理局 检验类别：食品安全监督抽检 内蒙古华测质检技术服务有限公司 检验项目：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群 判定依据：GB 14934-2016 《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》 检验结论：经检验，所检项目符合 GB 14934 2016 《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》要求，签发日期：2024 年 11 月 29 日；检验报告 编号：A2240672066301011C 样品名称：黄碗 被抽样单位：乌海职业技术学院（内蒙古工业大学乌海学院） 委托单位：乌海市海勃湾区市场监督管理局 检验类别：食品安全监督抽检 内蒙古华测质检技术服务有限公司 检验项目：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群 判定依据：GB 14934-2016 《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》 检验结论：经检验，所检项目符合 GB 14934 2016 《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》要求，签发日期：2024 年 11 月 29 日；现场未提供菜品和主食的第三方检验报告，以上已经开具不符合报告。

**环境因素、危险源识别评价：**对办公区域有关的环境因素进行识别、评价，识别的环境因素主要包括：光辐射、电的使用、噪声排放、热排放、电脑维修废弃物、电脑废弃、电脑零部件废弃、电脑附件废弃、违章用电引起火灾等，评价后确定的综合办公室重要环境因素为：固废处置；识别了办公区域的危险源包括：插头、插座漏电引发触电、长时间伏案工作健康伤害、疲劳工作、开水箱烫伤等，经评价后确定的综合办公室不可接受风险为：火灾；识别了餐饮部环境因素包括：收货验收过程的车辆尾气、噪声、废包装、烂菜叶等，货物仓储过程的冰柜里面的冰、电能消耗等，清洗过程废水、剔除下来的菜叶、皮、壳、清洗杂质等，粗加工菜帮子、菜叶、下脚料等，烹饪（含煎、炸、烙、炒）过程的电能消耗、油烟废气、含油废水、排风机噪声、油烟机/风筒油垢等，分餐售卖过程的剩饭剩菜、餐厨垃圾等，洗消清洁过程的废水、餐厨垃圾等，餐具保洁过程的废水、餐厨垃圾等；米饭蒸煮原料采购验收过程的车辆尾气、噪声、废包装，贮存能源消耗、鼠害、虫害、食品过期损失，领料过程大米消耗，初加工（挑选异物清洗、淘米）过程废水、杂物，蒸煮过程电能消耗，成品、留样过程的样品到期处置、电能消耗，食堂售卖剩饭剩菜、餐厨垃圾等；面食原辅料采购验收过程车辆尾气、噪声、废包装，原辅料预处理不合格品，配料消耗，发酵酵母等消耗，成型馅料等材料消耗，醒发能源消耗，蒸煮过程能源消耗，食堂售卖剩饭剩菜、餐厨垃圾等；菜品原料验收过程的车辆尾气、噪声、废包装、烂菜叶等，贮存过程的冰柜里面的冰、电能消耗等，领料过程的原料消耗，预处理初加工不合格品、下脚料消耗，切配过程的下脚料，烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）的电能消耗、油烟废气、含油废水、排风机噪声、油烟机/风筒油垢等，托盘存放过程汤汁遗洒，供餐过程的剩饭剩菜、餐厨垃圾等；餐具清洗消毒清洗废水、餐厨垃圾，消毒过程的废水、电能消耗，备用过程的电能消耗等；评价后确定的餐饮部重要环境因素包括：废气（油烟）、噪声（排风机）、废水（含油废水）、固废（含餐厨垃圾处置）；识别了餐饮部的危险源包括：收货验收过程的车祸、砸伤、磕碰等，



货物仓储过程的冻伤、砸伤、磕碰、滑倒摔伤等，清洗过程滑倒摔伤、割伤、机械伤害等，粗加工机械伤害、刀具划伤等，烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）的烫伤、废气和噪声健康危害、磕碰、砸伤等，分餐售卖过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等，洗消清洁过程的滑倒摔伤、砸伤、划伤等，餐器具保洁过程的滑倒摔伤、砸伤、划伤等；米饭蒸煮原料采购验收过程的车祸、砸伤、磕碰等，贮存过程砸伤，领料过程砸伤，初加工（挑选异物清洗、淘米）过程滑倒摔伤，蒸煮过程电伤、烫伤、留样过程的电伤，食堂售卖过程滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等；面食原辅料采购验收过程车祸、砸伤、磕碰等，原辅料预处理机械伤害，成型过程的过期食材，蒸煮过程烫伤、电伤，食堂售卖过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等；菜品原料验收过程的车祸、砸伤、磕碰等，贮存过程砸伤、电伤等，领料过程的砸伤、电伤，预处理初加工机械伤害，切配过程的刀具划伤、机械伤害，烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）的烫伤、废气和噪声健康危害、磕碰、砸伤等，托盘存放过程烫伤，供餐过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等，餐具清洗消毒滑倒摔伤、触电等；经评价后确定的餐饮部不可接受风险包括：火灾/爆炸、食物中毒、传染病、职业病、滑倒摔伤、高温烫伤、机械伤害、电伤。

评价后确定的公司范围内重要环境因素包括：废气（油烟）、噪声（排风机）、废水（含油废水）、固废（含餐厨垃圾处置）。经评价后确定的公司范围内不可接受风险包括：火灾/爆炸、食物中毒、传染病、职业病、滑倒摔伤、高温烫伤、机械伤害、电伤。

#### **环境、职业健康安全运行控制：**

**废气（油烟）：**现场烹饪过程的油烟安装了油烟净化机和排气扇，具体指标和检测数据由甲方进行监控；现场观察符合餐饮业/食堂后厨的正常情况，基本可控。

**噪声（排风机）：**现场噪声主要是抽油烟机/排风机和排气扇发出的噪声，选用低噪声厨具和设备，对产生噪声的设备采取有效的降噪措施，如加强稳定性，确保现场噪声可控，具体指标和检测数据由甲方进行监控；现场观察食堂后厨噪声基本可控。

**废水（含油废水）：**现场查看餐厅操作间有下水沟，上覆盖有不锈钢网栅，清洗用水直接排入下水管道，网栅上杂物由公司每天下班时清；生活污水、地面冲洗水经过二级沉淀池处理后，通过隔油池处理站后排入市政污水官网；具体指标和检测数据由甲方进行监控；现场查看隔油池维护良好，正常使用。

**固废（含餐厨垃圾处置）：**生活垃圾由甲方集中处置；废包装材料、废下脚料为一般固废，废包装材料外售废品收购站，废下脚料集中收集外售用作饲料加工；均合规妥善处理；餐厨垃圾（含废弃油脂/地沟油）清运由外包方进行处置，提供外包协议。

**火灾/爆炸：**由于餐饮企业使用明火进行烹饪，火灾成为一种常见的风险；电气设备故障、燃气泄漏等因素都可能引发火灾事件；公司对消防安全要求进行落实并实施监督检查；现场火灾防控措施包括安装火灾报警器和灭火设备，并进行定期检测和维护；定期进行员工火灾应急演练，并确保员工对火灾的处理方法和逃生路线有所了解；在合适位置设置安全警示标识，警示顾客注意安全；消防器材按重点、要害部位和各类物质特点配备，定点摆放，查见“消防器材台账”以及消防设施位置示意图，后厨、餐厅、仓库均配备有灭火器用于突发火情，规定严禁它用或随意变动位置，有进行妥善保管，保险铅封不准随意去除，消防器材进行登记造册，并有按规定要求每月进行一次点检，应急物资储备齐全，并基本满足消防安全要求。有设置严禁烟火等安全警示标识；审核未发现后厨、餐厅及仓库消防器材遮挡、挤占现象；负责人王建设介绍，要求每年至少组织一次消防应急演练，以提高员工消防安全突发紧急情况应对措施。



**食物中毒：**为预防食物中毒，公司采取的预防措施有：食品安全教育，建立供应商准入制度、定期对食堂提供的食品进行检测，妥善储存食品，定期检查食品加工环境和个人卫生情况等措施。目前未发生过食物中毒事故。

**传染病：**员工健康和卫生状况直接关系到食品安全，未经培训的员工可能对食品安全规范不了解，潜在传染疾病的员工可能会传染给顾客；采取管理、控制并治疗传染源；切断传播途径、保护易感人群，包括改善营养、锻炼身体，以及进行疫苗接种等；现场查看食品接触人员均办理了健康证，现场提供了员工健康证明均有效。

**职业病：**现场查餐饮行业涉及到 GBZ188 中的职业危害因素为噪声、高温、中暑，现场观察由于独立厨房的设计，噪声基本可控，危害性极小；现场的格局和配置的通风、降温设施齐全，作业时间间断性，故暂时不需要进行职业病体检和职业危害因素检测；提供了从业人员健康证和劳保用品发放记录，使用劳保用品有手套、口罩、工服、帽子等，按需领用；负责人王建设也介绍日常通过采取改善工作环境、提升后厨通风设施、控制油烟排放、安装噪声消除设备以减少和预防危害，个人佩戴口罩、手套、耳塞等，减少对有害气体、刺激性物质和噪声的接触；定期进行健康检查和健康监管，确保员工所有疾病都得到及时治疗和控制在；抽查员工 2024 年 4 月至 2024 年 11 月《食堂从业人员健康情况晨检记录表》均合格。

**滑倒摔伤：**食堂餐厅短时间内供餐一般会遭遇拥挤、狭小的通道和空间，较容易滑倒、摔倒等意外事件，会对顾客的安全构成威胁；日常采取定期清洁地面的灰尘、污垢或其他杂物，确保地面干燥、清洁；当地面潮湿时，使用吸水垫或布来吸收多余水分；在需要额外防滑保护的区域，使用防滑地毯或垫子；设置注意防滑标识；日常与甲方/客户增加沟通与关怀，与顾客建立良好的沟通和关系，关注就餐过程的需求和便捷性，减少流动以减少滑倒、摔伤的发生率。

**高温烫伤：**预防人身伤害控制：上岗前对工人进行操作工艺、安全操作规程进行培训，询问后厨烹饪过程厨师温日军、张伟、张晓明等，有接受安全教育培训；个体防护：各档口厨师有依据岗位需要佩戴相应的劳保用品（工作服、口罩），同时公司加强班组安全管理活动，提高员工安全生产意识；其中有 7 名操作工持有厨师从业资格证书。

**机械伤害：**现场操作台和厨具设施均有相应的防护装置；刀具使用过程中要注意操作技巧，采用熟练操作工，操作人包括：粗加工/切配/闫树成、陈维等工作娴熟、方法得当，作业过程中有穿工作服、佩戴手套、口罩等个人安全防护用品，且在上岗前有接受过相应的岗位技能培训。

**电伤：**加强安全教育，大力宣传安全用电，加强自我保护与相互保护意识，熟知预防措施和安全抢救方法；要求员工不要用沾了水的手触碰电线，破损的电线要及时的修补及更换，不要将衣物搭放在电线上面，定期用电设备进行维修，要安装符合国家标准用电线路，检修器时一定要请专业的人员进行操作；餐饮部含后厨负责安全用电的监督检查，检查电气设备和线路的安全状况，发现问题及时维修或更换，确保用电安全；负责人王建设介绍：防止因短路、超负荷、电弧或发热而引起的火灾事故，及时进行整改解决；现场未发现配电箱/柜门有开启现象，有粘贴“小心触电”等安全标识，未发现明显安全用电隐患。

**单位食堂热食类食品制售各过程环保和安全运行控制情况：**收货验收过程的废包装、不合格品、废弃物等，采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；收货验收过程的车祸和砸伤，采取措施：送货司机和车辆要严格审查，按照甲方告知要求场内作业，装卸过程轻拿轻放，选择合适的搬运共计，现场为地牛；装卸人员经过安全告知和培训；清洗过程的污水、地面冲洗水、沉淀池处



理后废水，污水经过甲方污水处理系统后排放；甲方统一监控管理；现场未发现积水、跑漏滴撒现象；清洗过程的冷水作业健康伤害、砸伤、磕碰，采取措施：清洗过程冷水作业佩戴塑胶手套，温水清洗；操作过程轻拿轻放、选择合适的盛放工具和容器，预留合理的作业空间等；粗加工过程的废弃物、下脚料采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；粗加工过程的机械伤害、电伤，与负责人王建设沟通，日常通过一下措施预防触电：加强职工的电气安全技术教育，防止错误操作；严禁手部沾水接触充电器、电源；严禁非专职电气人员进行停、送电操作；增加用电安全常识，增强预防事故的能力；设保护接地装置和接零；对裸露导体及危险设备的隔离防护；禁止带电检修或搬迁设备；对用电设备和安全装置定期检修，使其处于良好状态；加强用电的安全管理和检查；对不符合要求的电缆、电线接头及裸导线要及时整改；严禁违章用电；开关箱设置漏电保护器；使用安全电压；做好触电急救工作，及时处理电气事故，并适时进行演练，以确保战之能胜；同时做好电气安全资料档案管理工作；制定安全标志，并做好安装、维护、检查、宣传；减少制售过程中对人员的伤害，加强对工人的三级安全意识培训，提高安全意识.....机械伤害制定了设备操作规程，悬挂了安全警告标识在相应的作业区域，现场设备设施均有相应的防护装置，设备机械防护措施基本完好；刀具使用过程中要注意操作技巧，采用熟练操作工；现场电闸箱标识有“有电危险”“请随手关门”“当心机械伤人”等；烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）的油烟和油烟污垢、含油废水、噪声、低效能源使用等，油烟经过油烟净化机之后排放，由甲方统一监控；油烟污垢由油烟系统清洗甲方外包单位进行；烹饪过程的油烟健康伤害、机械伤害、噪声伤害、电伤、烫伤等，采取措施：现场厨师佩戴口罩、耳塞等防护用品，注意用电安全的警告标识；分餐、售卖过程的餐厨垃圾，采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；提供了餐厨垃圾处置协议和处置记录；分餐、售卖过程的烫伤、食物中毒、摔倒、滑倒、食物过敏等，采取措施：烫伤，上岗前对工人进行安全操作规程培训，询问售卖过程人员李改玲、魏丽慧等，有接受安全教育培训；个人防护：操作工有依据岗位需要佩戴相应的劳保用品（工作服、口罩、手套），同时公司加强班组安全管理活动，提高员工安全生产意识；有制定烫伤应急预案，查看处理措施包括：迅速冷疗、迅速脱去衣物、迅速转移烧烫伤工人等；摔伤主要是指后厨和餐厅地面有水渍导致的滑倒摔伤，现场发现餐饮地面比较滑，较容易摔伤，现场王建设介绍日常会监督水迹情况，及时清理，现场有注意摔伤的警示标识；预防工伤事故首先需员工提升自我安全意识，专注于当下行为，切勿分心；要眼观六路，辨识周边环境可能存在的危险因素，提前预防；根据地面水渍、油污情况，调整清理频次；地面卫生清洁分区域进行，预留通行通道，并作警示标识；通道、光线、照明充足；台阶、门槛高度设置符合人体行走习惯，避免过高、过低或高度不一；走路时视线位于正前方，不左顾右盼，查看手机或文件时应停在原地；上下楼梯不相互拥挤、不追逐打闹；遵章守纪，不做违规和冒险行为；洗消清洁过程的污水、地面冲洗水，洗消剂化学品管理和化学物质的排放，采取措施经过隔油池之后统一排入甲方污水处理系统，最后排入市政管网，指标统一由甲方监控；洗消清洁过程的电伤、砸伤、磕碰，为防止砸伤，在开始装卸作业之前进行详细的计划和准备工作，选择合适的装卸工具和设备，确保货物正确地摆放，以及合理地安排作业区域等；现场清洁工王兰英、连桂云佩戴防护用品，如手套、防滑鞋、工作服等；电伤，严禁手部沾水接触充电器、电源；严禁非专职电气人员进行停、送电操作；增加用电安全常识，增强预防事故的能力等；隔油池不需要人员进入；餐器具保洁过程的废水排放、含油废水、餐厨垃圾、污水处置等，采取措施经过隔油池之后统一由甲方处理，最后排入市政管网；指标统一由甲方监控；餐厨垃圾提供了餐厨垃圾处置协议和处置记录；提供了隔油池清



掏外包协议和处置记录。

**监视、测量、分析和评价：**需要监视和测量的内容，包括：服务的符合性、顾客满意程度、管理体系绩效和有效性、策划是否得到有效的实施、应对风险和机遇所采取措施的有效性、外部供方的绩效、体系改进的需求、适用的法律法规要求和其它要求、与所识别的风险和机遇相关的活动和运行、运行控制措施、目标等；保留的成文信息有：顾客满意度调查表、服务质量趋势图、不符合报告、环境运行检查记录、职业健康安全运行检查记录、体检报告、目标考核记录表、合规性评价记录、内审记录、管理评审记录等；提供2024年4月至2024年11月管理体系运行检查记录检查内容及要求：办公废水的排放情况、后厨和餐厅安全防火情况、卫生情况、后厨废气的排放情况；还包括：对库房防火情况进行检查，固废的分类存放及处置情况，设备安全状况以及质量、环境管理方案和职业健康安全管理方案的完成情况，检查结论（成果及改进的要求、建议、措施）经过检查，生活废水，均排入了隔油池后归甲方处理，没有随意乱排的现象；员工都是经过安全及技术部门安全教育，确认合格后上岗；经常对员工进行安全生产及防火教育，经过本次检查安全生产的执行情况，并没有发现违章；问题：后厨卫生检查发现部分设备积尘未清除，之后有验证改进；现场的炒制作业空间开阔，保持通风，安装有排气扇、油烟净化器等措施，工作场所职业病危害因素可控；职业危害接触/作业人员如热菜厨师刘亚宁、赵振辉等未发生职业病情况；以上现场提出改进建议，员工应定期检测职业健康情况。

### 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QE0FH内审；现场与王建设、曹存恩沟通，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，在烹饪加工过程中，因为食材新鲜，审核周期内没有发生餐食不合格的情况；顾客投诉处理等主要由供销部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况；内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：总经理通过公司食品安全方针建立，不断鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境氛围；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向；通过内外部沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证、食品欺诈及防护等不断提高公司食品安全/HACCP管理体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。为后期开拓餐饮项目奠定基础。

3) 投诉的接受和处理情况：无

### 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）：

提供乌海市职业技术学院食堂委托经营协议书：甲方内蒙古自治区乌海市海勃湾区滨河大道学府街乌海职业技术学院，乙方：石家庄凡之本位餐饮管理有限公司，签订日期 2024 年 8 月 10 日，协议执行 1+2=3 模式，即 3 年期限（2024 年 8 月 10 日 - 2025 年 8 月 10 日）试运营 1 年合格（学校自主理的前提下餐饮企业依规依法自主经营、未发生群体性食品安全事故，且师生满意度调查达到 75 分及以上），经考核达到学校餐饮服务标准，签订 2 年运营合同。如乙方在经营期间不服从甲方监管，无法正常保障广大学生饮食，学生满意度低于 75 分，甲方有权单方解除协议，收回餐厅经营权，并按照退出机制退出；提供合伙协议，甲方：石家庄凡之本位餐饮管理有限公司，乙方：马彦飞（投资人），身份证号：130133199107250919，合伙期限：自 2024 年 7 月 18 日起，至甲方与校方签订合同终止。签订日期：2024 年 7 月 18 日。

企业目前体系覆盖有效人数：15 人，其中含管理人员 4 人，含厨师、工作人员等；公司设置了组织架构，包括：管理层、食品安全小组、餐饮部、综合办公室；单位食堂热食类食品制售、自制饮品制售配备了所需的设备：现场三楼食堂/餐厅/后厨总面积 1600m<sup>2</sup>，其中后厨面积 400m<sup>2</sup>，分为洗消间、面点间、水果间及蔬菜加工区、切配区、炒制/热食类食品制作区；后厨有配置洗手池、洗菜池、洗肉池、洗工具池；厨房配置厨具包括：不锈钢桶、冰箱、操作台、刀盒、地架、电饼铛、货架、加热台、绞肉机、烤箱、两眼灶台、米饭蒸车、双眼大锅、水池、二层货架、四层货架、四眼煲仔炉、两眼灶台、洗手池、消毒柜、灶台、煮饺锅、煮面炉、煮面汤锅、保洁柜、操作台、制冰机、制水机、封口机、开水器等；现场三楼配置有：办公室一间 40m<sup>2</sup>、食品留样冰箱 1 个、副食库一间 10m<sup>2</sup>、更衣室 30m<sup>2</sup>、消毒间 20m<sup>2</sup>；消毒柜在消毒间，留样柜放置在前厅售卖窗口处；前厅售卖处 7 个档口，用餐前厅 1100m<sup>2</sup>，可同时容纳 500 人用餐；另外，企业在地下一楼配置有主食库和蔬菜初加工间，其中蔬菜初加工间面积大概 80 平方米，主食库约 40 平方米；场区内运输采用双层送餐车；后厨和前厅配置有：灭蝇灯、应急灯、消防指示牌、消防栓、灭火器、燃气报警、烟感、监控等；乌海职业技术学院为食堂配置了配电柜；餐具采用密胺、不锈钢、包括一次性餐具；监视测量资源包括：电子台秤和温度计；办公室配有：电脑、打印机等办公设备，配置了通讯设施，未配备专用公车；环保/安全设备/设施：灭火器、排风扇、6 个油烟净化器、分类垃圾桶/泔水/餐厨垃圾设施、燃气和烟感声光报警装置、防爆风机、油烟处理系统/水循环、燃气备用线路/回路等；废水/含油废水的处置直接从三楼管道排放至地下一楼通过学校的隔油池等措施处理；留有安全通道和安全出口，有标识、无堵塞；特种设备：货梯（乌海职业技术学院所有，维保单位：内蒙古讯能机电设备有限公司，检验（检测）机构：中正屹安科技有限公司，下次检验（检测）日期：检验：2026 年 08 月，检测：2025 年 08 月）；天然气管道由燃气公司每月不定期监测和管理，企业每日餐毕，由工作人员用便携式可燃气体探测器对燃气管道进行检漏；现有基础设施配备基本充分。

### 2) 人员及能力、意识：

各级人员有对其工作所涉及的质量、食品安全、环境因素、危险源的意识，有对其工作所涉及的环境影响的认识，以及体系运行对他们责任要求的认识。

### 3) 信息沟通：

内外部信息交流/沟通内容：体系运行情况、管理目标及管理方案落实情况、绩效监视和测量情况、合格性评价结果、应对风险和机遇的措施、纠正和预防措施等。

### 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

Q: 资质范围内的单位食堂（学校食堂）热食类食品制售；自制饮品制售

E: 资质范围内的单位食堂（学校食堂）热食类食品制售；自制饮品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O: 资质范围内的单位食堂（学校食堂）热食类食品制售；自制饮品制售所涉及场所的相关职业健康安全活动

F: 位于内蒙古自治区乌海市海勃湾区滨河大道学府街乌海职业技术学院内学生食堂三楼餐厅河北燕飞翔餐饮管理有限公司资质范围内的单位食堂（学校食堂）热食类食品制售；自制饮品制售

H: 位于内蒙古自治区乌海市海勃湾区滨河大道学府街乌海职业技术学院内学生食堂三楼餐厅河北燕飞翔餐饮管理有限公司资质范围内的单位食堂（学校食堂）热食类食品制售；自制饮品制售

注：一阶段进行过变更，变更理由：根据承包食堂食品经营许可证和现场实际活动获得。

#### 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，河北燕飞翔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 checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input 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  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 邹淑萍 钱涛

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](http://www.china-isc.org.cn)

2、为了双方的利益，希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件：包括主要负责人的变更、联系方式的变更、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。