

项目编号: 10010-2025-FE

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称: 正定德旭餐饮管理有限公司

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): 马焕秋

审核组员 (签字): 黄童彤 钱涛

报告日期: 2025 年 1 月 15 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、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：马焕秋

组员：黄童彤 钱涛



受审核方名称：正定德旭餐饮管理有限公司

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
A	马焕秋	组长	F:审核员 E:审核员	2023-N1FSMS-1296764 2023-N1EMS-1296764	F:E E:30.05.00
B	黄童彤	组员	F:审核员 E:审核员	2024-N1FSMS-1301841 2024-N0EMS-1301841	F:E E:30.05.00
C	钱 涛	组员	F:实习审核员	2024-N0FSMS-1465209	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王保宁、高家烨	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, 环境管理体系**）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, E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015

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：

d) 相关的法律法规：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国环境保护法、ISO 22000:2018、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《石家庄市生活垃圾分类管理条例》、《石家庄市大气污染防治条例》、《中华人民共和国环境影响评价法》

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：



GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》

GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》

GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农残最大残留限量》

GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》

GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》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：2025年01月14日上午至2025年01月15日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年4月1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：位于河北省石家庄市正定县正定镇华安西路 29 号的正定德旭餐饮管理有限公司承包的正定县河北正定师范高等专科学校食堂（教工餐厅）的餐饮管理（热食类食品制售）

E：餐饮管理（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

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：河北省石家庄市正定县府前街 7 号 2 楼 201 室

办公地址：河北省石家庄市正定县正定镇华安西路 29 号

经营地址：河北省石家庄市正定县正定镇华安西路 29 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）：无

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2025 年 1 月 13 日-2025 年 1 月 13 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：

OPRP/CCP实施控制情况、前提方案实施情况、管理评审内审实施有效性

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒未调整；☐有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况：☒完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

☐未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、

地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（3）项，涉及部门/条款:综合部 FE7.2、餐厨部 F8.5.4.5



采用的跟踪方式是：☐现场跟踪☒书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2025 年 2 月 15 日前提提交审核组长。

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 2026 年 1 月 15 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

OPRP/CCP实施控制情况、前提方案实施情况、管理评审内审实施有效性

3) 本次审核发现的正面信息：

总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；按照策划时间开展了内审、管评、确认及验证工作；审核周期内未发生重大的食品安全事故；未发生重大的投诉事件，未受到上级监管部门的处罚等；按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件；供方均为知名品牌，食品安全能得到保障。

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 及 GB/T 24001-2016/ISO14001:2015 运行和认证活动较为支持，公司结合餐饮管理服务（热食类食品制售）加工过程，制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》等文件，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018 及 GB/T 24001-2016/ISO14001:2015 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，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对前提方案、HACCP 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：

管理评审、内审有效性需要加强；OPRP、CCP 实施控制有待提高；

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 12 月 9 日体系实施时间：2024 年 4 月 1 日

2) 法律地位证明文件有：

1) 现场检查《营业执照》正本原件，编号：91130123MAC65NL16X，成立日期：2022年12 月09日；住所：河北省石家庄市正定县府前街7号2楼201室，经营范围：一般项目：一般项目：餐饮管理。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动），企业出具注册地无办公证明；

2) 现场检查《食品经营许可证》复印件（学校办理，企业自己未办理食品经营许可证），食品经营许可证



编号：JY31301230016065，经营场所：河北省石家庄市正定县正定镇华安西路29号，主体业态：单位食堂（学校食堂、其他学校），经营项目：热食类食品制售，有效期至2029年07月23日。

经营场所和住所一致。

提供河北正定师范高等专科学校学生餐厅委托经营合同书，经营位置：榕香阁餐厅由西向东数第7至9操作间共三个操作间，合同期限：起止时间日期为签订之日起至2024年寒假放假日，签订时间2024年1月23日，现在学生放假，教职工未放假，合同有效；（提供的承包合同中未体现职工餐厅，企业提供情况说明，职工餐厅在正定德旭餐饮管理有限公司服务范围内）；

3) 审核范围内覆盖员工总人数：15 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

上班时间：7:00-19:00，中间休息 1 小时；无倒班

4) 范围内产品/服务及流程：

1、餐饮服务流程：

制作下周菜单→学校审核→按照菜单制作餐食→售卖

2、热食类制售：肉禽、蔬菜、蛋类原料验收（OPRP）→储存→清洗、解冻→切配、粗加工、精加工→烹饪（CCP1）→售卖（CCP2）

3、米饭加工：

大米原料验收→储存→淘洗→浸泡→蒸制→售卖

外包过程：第三方检测；

无需确认过程，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

1) 组织结构、职责分工和内外沟通情况

设置了综合部、餐厨部等部门；根据工作需求配置人员，明确职责和权限，通过学习、培训、会议、文件或网络等各种形式进行了内外沟通，以确保各层次和职能相互了解清楚，便于相互协调和配合。

2) 管理体系文件符合情况

公司根据 GB/T24001-2016 、ISO 22000:2018 标准和实际，编制了管理管理体系文件，包括：形成文件的管理方针和管理目标 、《管理手册》、《程序文件》；为确保管理体系过程的有效策划、运行和控制的文件等；为提供符合要求及管理体系有效运行的证据而建立的记录，包括标准所要求的记录。识别服务和产品适用标准，通过文件审核和现场审核确认，《管理手册》等符合标准要求、法律法规和企业实际，基本具有可操作性。

3) 法律法规的识别及获取情况

识别和收集法律法规和其他要求收集了与企业相关的法律法规，提供《法律法规及其他要求清单》，如：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、ISO 22000:2018、GB/T 27306-2008《食品安全管理体系餐饮业要求》、GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》



GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《石家庄市生活垃圾分类管理条例》、《石家庄市大气污染防治条例》、《中华人民共和国环境影响评价法》等，均为有效版本。基本覆盖了经营范围内热食类食品制售所适用的法律法规，基本符合。

4) 组织的资源配置情况

餐厅总面积面积：约 200 平方米，售卖区：约 20 平方米、热食类制售面积约 60 平方米、仓库约 20 平方米，就餐区：约 100 平米，有两个小包间，一个大包间，有简单办公区约 3 平方米、配有电脑、打印机；

基础设施：收银卡机、蒸箱、冰柜、保温车、操作台、灶台等设施；

检测设备：电子秤 1 台

环保设备：油烟处理设施 1 套；

基本满足餐饮管理（热食类制售）的需要；（提供的承包合同中为体现职工餐厅，企业提供了情况说明，职工餐厅在正定德旭餐饮管理有限公司服务范围内）；

企业目前体系覆盖有效人数：15 人，其中含管理人员 4 人；

5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

环境管理方针：

以人为本、遵纪守法、节能创新、持续改进。

环境目标：

1. 火灾事故为 0
2. 固废分类回收率 100%
3. 油烟、油污投诉/处罚次数为 0

食品安全管理方针：

产品干净卫生 送餐及时有序

遵守法律法规 确保食品安全

公司食品安全目标：

1. 食品安全卫生事故发生次数为：0 次/月
2. 客户满意度 ≥ 90 分
3. 饭菜质量抽检合格率 $\geq 98\%$

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。

6) 策划和实施了内部审核和管理评审情况

公司按照内审计划的要求，于 2024 年 12 月 09 日实施了环境管理体系内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。



公司按照策划于 2024 年 12 月 24 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

于 2024 年 12 月 19 日实施了食品安全管理体系内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于 2024 年 12 月 27 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

7) 主要人员对标准的理解情况

询问餐厨部负责人，基本掌握 GB/T24001-2016、ISO 22000:2018 标准相关要求，基本符合要求

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）

一、前提方案

公司编制了《前提方案/良好卫生规范》2024 年 04 月 1 日实施；编制依据：生产（卫生）规范 1：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、生产（卫生）规范 2：《餐饮服务食品安全操作规范》及 CNCA 专项技术规范：GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》；内容包括生产环境、建筑物的卫生要求、车间布局的卫生要求、人员健康、卫生要求、清洁程序、虫害控制、采购原辅料的卫生要求、供水控制、废弃物的控制、有毒、有害物品的控制、防止交叉污染、检验的控制、产品信息/消费者意识、食品安全工作巡检、返工的控制等。基本符合标准对策划的要求；

前提方案的实施情况包括：

a) 建筑物和相关设施的构造与布局；

公司经营地址位于河北省石家庄市正定县正定镇华安西路 29 号正定县河北正定师范高等专科学校食堂（涵香阁餐厅由西向东数第 4 操作间），周边为商业区，无有害废弃物、无有害气体、无污染源、无粉尘、放射性物质。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

企业经营地址位于河北省石家庄市正定县正定镇华安西路 29 号河北正定师范高等专科学校涵香阁餐厅 4 号档口，档口及操作间总面积约 100 平方米，售卖区约 20 平方米、热食类制售面积约 50 平方米、仓库约 20 平方米；

分为切配区、煮粥区、烹饪区、售卖区、副食库；

生产设备：收银卡机、蒸箱、冰柜、保温车、操作台、灶台等设施；

检测设备：电子秤

环保设备：油烟处理设施 1 套；

基本满足餐饮管理（热食类制售）的需要；

基本符合热食类食品制售的要求；设有卫生间在加工间外；

与平面图一致。

查看餐食加工间餐食加工、服务提供过程管理，与流程图基本一致。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；

热食制作使用的能源为天然气；生产用水为自来水，提供有水质检测报告；

d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；

1、虫害控制：在餐食加工区、售卖区配备有灭蚊灯，库房门口放置挡鼠板（一阶段问题）要求员工随手关门等后期关注。现场查看餐食加工间虫害防治情况，无鼠迹，灭蝇灯正常开启（一阶段问题），基本



符合要求，定期检查清理灭蝇灯，虫鼠害防治由校方委托第三方治理，服务协议保存在校方；

2、废弃物处理：操作间现场配置了带盖垃圾桶，标识了易腐垃圾垃圾和其他垃圾，由校方委托第三方处理；

无污水处理设施，废水经隔油池分离后，通过市政管道排放至当地污水处理厂处理；隔油池每周清理一次，自行处理。

e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；

组织的设备有消毒组合柜、冷柜（冷藏冷冻）、保温台、双眼锅灶、蒸柜、消毒柜、电饭煲、电饼铛等设备；

基本符合热食类食品制售的要求；大部分为不锈钢材质，易清洁维护。

烟道清理由学校委托第三方定期处理；

涉及的设备较为简单，已经明确了《设备维护保养记录》，每月对设备进行保养，主要保养维护内容为清洁，确保设备外表擦拭干净、无污斑、灰尘，应清扫干净，无杂物等。

f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；

见“F7.1.6”审核记录

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；

配有冷藏冷冻冰柜，蔬菜等放置于冷藏区，温度适宜；肉类等冷冻品放置于冷冻区，冷冻温度适宜；调味料、大米、食用油等放置于仓库货架，隔墙离地，有标识牌，卫生状况良好、贮存间安装有空调，温度显示 23 摄氏度。冷藏柜温度显示 2.5℃、冷冻柜（主要存放冻品肉）显示屏温度显示-12 摄氏度，与企业沟通，由于冷藏柜由院方提供，使用时间较长，温度显示器显示温度不准确，冷藏柜内放置有温度计，冻于冰层，未能观察到实际温度，下次审核关注；

企业不涉及食品添加剂；

h) 防止交叉污染的措施：

人员进行手部消毒、更衣后进入操作区；设备每天进行清洁消毒，有相关记录；

i) 清洁和消毒：

设备卫生由企业负责，每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁，使用洗洁精和医院发放的消毒片进行地面清洁和消毒，未能保留消毒记录，已现场沟通；

j) 人员卫生：

健康证见综合部审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。

每日进行晨检，提供有 2024.4-2024.12《晨检登记表》，检查内容包括姓名、检查时间、体温、身体状况等，检查日期：2025.1.10，检查人：金玲；结果：合格

k) 产品信息/消费者意识：

该企业的产品主要是热食类食品制售；

客户群体主要是学校教职工；

二、进货查验

企业编制了《采购控制程序》，现场交流，公司目前的顾客主要是河北正定师范高等专科学校教职工，供方由学校招标选择合格供方为餐厅提供原辅料，组织自行在软件下单，不对供方进行评价，只对原辅料进行验收，索证索票等。

收集原料第三方检测报告：

提供动物检疫合格证，产品名称：鸡分割肉；供方：河北太行禾丰食品有限公司；编号：1337822239，检验结果：合格，签发日期：2025 年 01 月 06 日；肉品品质检验合格证，肉品编码：20250106026，生产日期：2025 年 01 月 06 日。

提供动物检疫合格证，产品名称：猪分割肉；供方：石家庄双鸽圣蕴食品有限公司；编号：1339735321，检验结果：合格，签发日期：2025 年 01 月 06 日；肉品品质检验合格证，肉品编码：A11010901020250106，



生产日期：2025 年 01 月 06 日。

抽查食用农产品快速检验报告，报告编号：2024KS0022；委托单位：央联正定校园餐中央仓，涉及冬瓜、黄瓜、西葫芦、茄子、平菇、白萝卜、胡萝卜、绿橄榄、金针菇、西红柿、杏鲍菇、海鲜菇、香菇、大芹菜、青椒、尖椒、菠菜、小白菜、香菜、茴香、西兰花、小油菜、西芹、菜心等农残检测报告，检测结果：合格；报告范围：2024 年 12 月 17 日快检结果统计报告，检测机构：河北翔致检测技术有限公司，报告日期：2024 年 12 月 17 日。

结果合格。

抽查一品鲜（酿造酱油）（特级）检验报告 编号：2024-2957；委托单位：鹤山市东古调味食品有限公司；检测项目：感官、氨基酸态氮、微生物检测、污染物限量检测；检测结果：合格；签发日期：2024 年 05 月 30 日；检测机构：广东省质量监督食品检验站。

抽查虾味丸检验报告 报告编号：NO:DK20240111-56；委托单位：诸城市华清源食品有限公司；检测项目：感官、铅、镉、总砷、总汞、过氧化值；检测结果：合格；签发日期：2024 年 01 月 16 日；检测机构：山东鼎科检测技术有限公司。

抽查六红福大米检测报告，报告编号：CG2024071079；委托单位：五得利集团邯郸面粉有限公司；检测项目：色泽、气味、杂质、互混率、不完善粒含量、黄粒米含量、水分含量、碎米、真菌毒素含量、污染物含量、农药残留；检测结果：合格；签发日期：2024 年 10 月 21 日；检测机构：黑龙江省华测检测技术有限公司。

抽查强筋七星小麦芯粉检测报告，报告编号：A2240493432101004Ca；委托单位：黑龙江省东方米业集团有限公司；检测项目：感官、粗细度、灰分、湿面筋、水分、含砂量、磁性金属物、脂肪酸值、真菌毒素含量、污染物含量、农药残留；检测结果：合格；签发日期：2024 年 07 月 26 日；检测机构：河北晨光检测技术服务有限公司。

抽查非转基因一级大豆油检验报告 报告编号：No.WT2024-1671；委托单位：凌海市满誉粮油加工有限公司；检测项目：色泽、透明度、气味滋味、水分及挥发物含量、不溶性杂质含量、酸价、过氧化值、冷冻试验、烟点、溶剂残留量；检测结果：合格；签发日期：2024 年 03 月 05 日；检测机构：辽宁摩尔检测科技有限公司。

抽查玉米淀粉检验报告 报告编号：食检 2024-04-0519；委托单位：联合利华（中国）有限公司从化分公司；检测项目：外观、水分、气味、酸度、灰分、蛋白质、脂肪、斑点、细度、白度、铅、微生物等；检测结果：合格；签发日期：2024 年 04 月 12 日；检测机构：广州检验检测认证集团有限公司。

抽查锅包肉检验报告 报告编号：NTC202402100618；委托单位：山东嘉顺食品有限公司；检测项目：形态、色泽、滋气味、组织结构、杂质、N - 二甲基亚硝胺、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、镉（以 Cd 计）、过氧化值、总砷（以 As 计）、胭脂红、氯霉素、脱氢乙酸及其盐（以脱氢乙酸计）、磷酸盐（以 P043 - 计）；检测结果：合格；签发日期：2024 年 10 月 16 日；检测机构：英格尔检测认证（山东）有限公司。

抽查石家庄市金标检验服务有限公司食品快速检验报告 检测地点：石家庄校园餐央联正定中央仓检测室；样品名称：粉壳鸡蛋、红壳鸡蛋；检测项目：甲硝唑；检测结果：合格；签发日期：2025 年 01 月 14 日；检测机构：石家庄市金标检验服务有限公司。

原料采购及供方管理、虫鼠害管理、清洗烟道、厨余垃圾、生活垃圾清运均由河北省正定高级师范学校负责，委托第三方进行管理并签订合同。

三、危害控制计划的实施

组织目前为学校教职工提供午餐、晚餐，每餐收取 2 元费用，餐食制作好后放置于保温台，教职工使用餐盘自行取餐，就餐完毕，餐具分类放置于容器中，由学校人员负责清洗消毒。

公司策划并形成了 2 个 CCP 点及 3 个 OPRP 点：

查 2025.1.12 配送单，供方：央联京津冀食品科技（石家庄）有限公司，商品名：红壳鸡蛋 20kg、平菇 3kg、海鲜菇 1kg、绿甘蓝 8kg、白菜 50kg、菜椒 5kg、冷鲜去骨前肘 5kg、冷鲜猪前肘 15kg、带皮精五花 50kg；签收人：刘永贵；送货人：杨**；

1、OPRP 的现场实施情况：



OPRP1：蔬菜类原料进货查验：

行动准则：有机磷、氨基甲酸酯类抑制率 $\leq 50\%$ ；提供合格蔬菜农药残留官方检验报告；

查看蔬菜农残合格检测报告，检测日期：2025.1.14，品种：金针菇、海鲜菇、白菜、平菇、白萝卜等；检测结果：合格；检测单位：石家庄市金标检验服务有限公司；

OPRP2：畜、禽类原料进货查验：

行动准则：畜禽肉索取动物检疫合格证明，符合GB2707、GB16869标准要求

动物检疫合格证明（产品B），编号：1339953189；产品名称：猪胴体/白条；签发日期：2025.1.11；

肉品品质检验合格证：编号：093351202；生产日期：2025-1-12；

OPRP3：蛋类进货查验

行动准则：索取产品合格证明，符合GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》要求

查检测报告：

产品名称：红壳鸡蛋；检测项目：甲硝唑；报告日期：2025.1.14；检测单位：石家庄市金标检验服务有限公司

2、CCP的现场实施情况：

CCP1：菜品热加工过程

关键限值：菜品出锅中心温度 $> 70^{\circ}\text{C}$ 。

2025.1.14 菜单：

午餐：锅包肉、小白菜粉条，主食：面条

未配备中心温度计，无法检测热食中心温度，未能提供产品中心产品中心温度检测记录——不符合

CCP2：销售

关键限值：热食类食品制作完毕后2小时内食用完，交付时菜品中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ；

现场观察，午餐餐食10:30制作完毕，11:00开始售卖，12点前就餐完毕，能在2小时内食用完；

未配备中心温度计，无法检测热食中心温度，未能提供产品交付时菜品中心温度检测记录——不符合

组织制定了《确认验证控制程序》，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验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；外包方管控验证；产品安全性验证等，餐厨部主要负责热食类食品烹饪加工过程及产品的安全性验证，其他验证见相关部门审核记录。

公司主要提供热食类食品制售，包括各类米饭、荤菜、素菜等，食材原料为各类禽肉类、粮米油盐、蔬菜、各类调味品等预包装食品。策划编制了《不合格控制程序》等，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，感官检查为主，审核周期内规范内容没有发生修改。

过程检查：产品以感官判定为主。

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，另外辅以中心温度监控等，见F8.5.4.5条款的审核记录。基本符合。

提供了由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、内审、终产品的检测等内容，基本充分，结论为：通过。编制：食品安全小组 批准：高家烨，分析日期：2024.7.15。

该组织主要为提供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。

抽查产品的卫生验证报告和餐具消毒验证报告：

米饭：

报告编号：DNWT244902；

报告日期：2025-01-07；



检测项目：大肠菌群、金黄色球菌；

检测单位：河北德诺商品检测技术服务有限公司；

酸辣土豆丝；

报告编号：DNWT244903；

报告日期：2025-01-07；

检测项目：大肠菌群、金黄色球菌；

检测单位：河北德诺商品检测技术服务有限公司；

辣子鸡；

报告编号：DNWT244904；

报告日期：2025-01-07；

检测项目：大肠菌群、金黄色球菌；

检测单位：河北德诺商品检测技术服务有限公司；

餐盘；

报告编号：DNWT244906；

报告日期：2025-01-07；

检测项目：阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌；

检测单位：河北德诺商品检测技术服务有限公司；

生活饮用水；

报告编号：DNWT244907；

报告日期：2025-01-07；

检测项目：PH、色度、浑浊度、总硬度、砷、铅、铁、汞、镉、铝、总大肠菌群等；

检验结论：符合要求；

检测单位：河北德诺商品检测技术服务有限公司；

经与负责人沟通，油炸食品使用过的油，油炸一次后炒菜使用

四、监视、测量的控制

五、公司在管理手册中规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查《监视和测量设备一览表》，计量器具有一电子秤(ACS-300)，日常厨师加盐、称量面粉时使用，无需校准。

六、追溯、召回

公司在《管理手册》中 8.3 条款对可追溯性进行了规定，8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品标识和可追溯性程序》、《不合格控制程序》。

规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：食品安全小组负责监视实施撤回，总经理负责食品撤回演习的批准，各岗位参与和配合完成产品召回的要求，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。

公司策划并保持有《产品召回控制程序》，对需要召回的情形及召回的流程进行了规定，内容符合要求。

经沟通，公司产品质量稳定，未发生重大的食品安全问题投诉，无产品召回情况的发生。

公司依据程序文件的规定于 2024 年 05 月 18 日进行了模拟召回的演练。查有产品召回计划、产品召回记录、产品召回报告等。

模拟召回产品：2024 年 05 月 18 日 12 时 10 分，餐厨部收到投诉，反馈打的饭菜中西红柿炒蛋太咸，口味不好。

分析结果：西红柿炒蛋可能在烹饪过程中，因加调料过程中没有控制好，放盐过量。

将该单位就餐者未吃完的饭菜全部召回，道歉并重新制作 5 份新的给就餐者。

评价：整个活动中，各部门配合有效，反应迅速，能在规定时间内完成信息的追溯和产品的召回。本次演练，提高了公司应对食品安全事故的反应速度，处置能力，同时验证了公司食品召回应急预案是适宜的。

提供有《食品留样登记表》，内容有食品名称、留样时间、留样量（200g）、留样人，符合留样要求。



审核周期内没有发生顾客投诉情况。

七、重要环境因素的控制

公司制定了《环境因素识别及评价控制程序》、《环境运行控制程序》对环境安全的监测进行了规定、对环境管理体系的运行进行了规定。

识别的重要环境因素有：固体废弃物、火灾发生、油烟、油污排放、废水排放

1、对污水排放：

主要通过控制热食类食品制售过程的规范操作，减少污水排放。污水排放后先通过学校隔油池进行处理，统一排放后纳入城市污水管网。

2、油烟处理：

通过控制烹饪温度，另外通过油烟净化设备净化后排放。提供了《学校食堂烟机风机、烟道清洗报告》，由学校委托第三方（河北哈德环保科技有限公司）实施清洗，清洗时间：2024.8.12。提供有验收报告及清洗照片及影像资料，附有清洗前后对比照片，基本符合要求。

3、餐厨垃圾处理：主要有餐厨垃圾、废弃油脂、泔水等，由学校委托第三方进行处理。餐厅集中收集于袋盖的泔水桶里，第三方每日下午上门清运处理；无清运记录，已现场沟通。

4、突发火灾：

操作间内安装燃气泄漏报警装置，现场查看运行正常；配有灭火毯、灭火器，抽查2个灭火器、均状态正常，放有点检卡。

仓库：由于学校刚刚放寒假，仅有部分教职工就餐，库存较少，放有少量调味品、米、面油，分类存放，有标识，现场观察基本符合要求。

上述重要环境因素基本处于受控状态。

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

公司按照内审计划的要求，于2024年12月09日实施了环境管理体系内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告1份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于2024年12月24日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

于2024年12月19日实施了食品安全管理体系内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告1份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于2024年12月27日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

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《不合格控制程序》，规定了不合格控制要求及纠正措施管理要求，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。

在粗加工过程中，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，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餐厨部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。就餐人员反馈的问题一般是口味、菜品样式的问题，目前未有异物、变质等食品安全问题；

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施，具体见领导层审核记录。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《纠正措施和预防措施控制程序》。

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。

在粗加工过程中，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，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餐饮部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施

3) 投诉的接受和处理情况：

公司在《管理手册》中对投诉处理控制要求进行了规定

投诉处理由餐厨部负责，查投诉处理管理情况：

餐饮部负责人表示，审核周期内，会有员工反映菜品单一，暂未发生顾客投诉情况，如发生后按《投诉处理程序》中规定的流程进行，下次审核关注。

该公司投诉处理控制基本符合标准要求。

3.5 体系支持

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：

餐厅总面积面积：约 200 平方米，售卖区：约 20 平方米、热食类制售面积约 60 平方米、仓库约 20 平方米，就餐区：约 100 平米，有两个小包间，一个大包间，有简单办公区约 3 平方米、配有电脑、打印机；

生产设备：收银卡机、蒸箱、冰柜、保温台、操作台、灶台等设施；

检测设备：电子秤 1 台

环保设备：油烟处理设施 1 套；

基本满足餐饮管理（热食类制售）的需要；（提供的承包合同中为体现职工餐厅，企业提供情况说明，职工餐厅在正定德旭餐饮管理有限公司服务范围内）；

企业目前体系覆盖有效人数：15 人，其中含管理人员 4 人；

2) 人员及能力、意识：

提供有《人力资源控制程序》，对从事影响生产要求符合性工作的人员、从事与体系有关的岗位，按不同岗位及所承担工作任务的需要派合适的人员，并通过教育和培训确保公司员工都具备相应的专业技能、食品安全意识或专业能力要求。

3) 信息沟通：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了规定，并策划了沟通控制程序，明确了沟通对象、方式、时间等要求。公司内部沟通的方式：会议、检查、培训、电子邮件、微信、电话等方式，公司随时有需要传达的事情和问题，随时召开会议，总结布置工作的完成情况和需改进的方面。

经交流，体系运行中，通过口头、电话、微信、办公会议等方式进行内部沟通，外部信息进行沟通的情况：主要是通过媒体、网络网页、政府网站、上级食品安全管理部门，了解食品安全要求，及时采取应对措施。公司对内部、外部交流比较畅通。基本符合标准要求。

5) 文件化信息的管理：

公司制定并执行《文件控制程序》、《记录控制程序》，通过对管理体系文件和资料的控制管理，确保使用的有效性、保管和更改的规范，并对记录完整性、准确性、清晰、保管等予以控制，实



现可追溯性、为采取纠正和预防措施提供依据。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F：位于河北省石家庄市正定县正定镇华安西路 29 号的正定德旭餐饮管理有限公司承包的正定县河北正定师范高等专科学校食堂（教工餐厅）的餐饮管理（热食类食品制售）

E：餐饮管理（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

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，（正定德旭餐饮管理有限公司）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	☐ 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，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

☐不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:马焕秋 黄童彤 钱涛



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。