

项目编号：10020-2025-QEOFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：新疆宏鼎盛餐饮管理有限公司

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）：窦文杰

报 告 日 期：2025 年 1 月 19 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：张 丽

组 员： 窦文杰



受审核方名称：新疆宏鼎盛餐饮管理有限公司

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 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E
2	窦文杰	组员	审核员	2024-N1QMS-1395977 2024-N1EMS-1395977 2024-N1OHSMS-1395977 2024-N1FSMS-1395977 培训证书	E:30.05.00 O:30.05.00

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	姜凤、张小龙、姜 燕	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）、《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）、《城镇污水处理厂污染物排放标准》（GB18918-2002）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16日 下午至2025年01月19日 下午 实施审核。

审核覆盖时期：自 2024年5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：餐饮服务，热食类食品制售，单位食堂（学生食堂）

E：餐饮服务，热食类食品制售，单位食堂（学生食堂）所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮服务，热食类食品制售，单位食堂（学生食堂）所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于新疆乌鲁木齐市天山区五星南路376号新疆宏鼎盛餐饮管理有限公司餐饮服务，热食类食品制售，单位食堂（学生食堂）

H：位于新疆乌鲁木齐市天山区五星南路376号新疆宏鼎盛餐饮管理有限公司餐饮服务，热食类食品制售，单位食堂（学生食堂）

注：一阶段进行过变更，变更理由：与现场实际情况保持一致。

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：新疆乌鲁木齐市天山区天山区五星南里277号

审核地址：新疆乌鲁木齐市天山区碱泉街五星南路376号

注：一阶段进行过变更，理由：符合实际情况；



关于固定多场所说明：

受审核单位注册地址：新疆乌鲁木齐市天山区天山区五星南里277号；以上为仅注册，无相关经营活动。

受审核方审核地址：新疆乌鲁木齐市天山区碱泉街五星南路376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 2025-01-15 10:00:00 至 2025-01-15 19:00:00 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（1）项，涉及部门/条款：综合办公室 QEOF7.2、9.2、H5.3、3.2；

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 ☐ 整改或 ☒ 提交纠正措施计划时限：2025 年 2 月 19 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 1 月 16 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：2018 年 08 月 13 日 体系实施时间：2024 年 5 月 10 日

2) 法律地位证明文件/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：91650102MA782G6C80

名称：新疆宏鼎盛餐饮管理有限公司 成立日期：2018 年 08 月 13 日 至：无固定期限

经营范围：一般项目：餐饮管理；劳务服务（不含劳务派遣）；酒店管理；物业管理；食用农产品批发；食用农产品零售；新鲜水果批发；新鲜水果零售；日用百货销售；食品销售（仅销售预包装食品）；农副产品销售；办公用品销售；文具用品零售；文具用品批发；体育用品及器材批发；体育用品及器材零售；信息咨询服务（不含许可类信息咨询服务）；信息技术咨询服务。（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）许可项目：餐饮服务；食品销售。（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）；

住所：新疆乌鲁木齐市天山区天山区五星南路 277 号

登记机关：天山区市场监督管理局

签发日期：2024 年 12 月 09 日

注：受审核方有注册分公司分别为新疆宏鼎盛餐饮管理有限公司五家渠分公司、新疆宏鼎盛餐饮管理有限公司汉源分公司，负责人介绍以上分公司未正常经营，也无相关活动。

2 食品经营许可证 编号：JY24209820110859

经营者姓名：新疆宏鼎盛餐饮管理有限公司 有效期：2023 月 9 日 21 日至 2028 年 9 月 20 日

主体业态：餐饮服务经营者(餐饮管理企业)；

经营项目：散装食品（含冷藏冷冻食品、不含熟食）销售，食品经营管理；

住所：新疆乌鲁木齐市天山区天山区五星南路 277 号

经营场所：新疆乌鲁木齐市（第十二师）天山区碱泉街五星南路 376 号

发证机关：乌鲁木齐市天山区市场监督管理局

3 食品经营许可证 编号：JY36501028000150

经营者姓名：新疆生产建设兵团第二中学食堂 有效期：2023 月 2 日 23 日至 2028 年 2 月 22 日

主体业态：单位食堂（学生食堂）

经营项目：预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售；热食类食品制售，糕点类食品（不含裱花蛋糕）制售，自制饮品（不含自制生鲜乳制品）制售

住所：新疆乌鲁木齐市（第十二师）天山区碱泉街五星南路 376 号

经营场所：新疆乌鲁木齐市（第十二师）天山区碱泉街五星南路 376 号

发证机关：新疆生产建设兵团市场监督管理局

经确认资质在有效期内，提供的营业执照、食品生产许可证扫描件与原件一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：10 人。

工作和制售时间：

早餐/员工上班时间：5：30；备餐时间：5：30～7：30；售卖时间：8：00～9：00；

午餐/员工上班时间：9：00；备餐时间：9：00～12：30；售卖时间：13：00～14：30；

晚餐/员工上班时间：17：00；备餐时间：17：00～18：30；售卖时间：19：00～20：00；

夜宵/员工上班时间：20：30；备餐时间：20：30～21：30；售卖时间：21：40～22：00；

4) 策划了餐饮服务，热食类食品制售，单位食堂（学生食堂）流程图：



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）

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/消毒柜：

1洗消后餐具→2入消毒柜（时间、温度）→3备用

关键过程包括：

1烹饪（成品中心温度大于70℃）；

2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）；

3餐具消毒（显著危害：致病菌残存；行动准则：不锈钢采用高温120° 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）；

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、油烟系统清洗、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。

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 QEOH 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5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12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5月至2024年12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、	每年根据调查平均分、评价	91 分	合格



	服务、价格）综合 80 分以上；	加权法获得		
	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》（GB3096-2008）、《社会生活环境噪声排放标准》（GB22337-2008）、《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））	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
	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》（GB3096-2008）、《社会生活环境噪声排放标准》（GB22337-2008）、《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））	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 80 分以上；	每年根据调查平均分、评价加权法获得	91 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 5 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；与总经理王所沟通，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内外因素，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：现场与总经理王所交流，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；识别了外包过程；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：现场总经理王所表示，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、质量、环保问题、职业健康安全等问题，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：与总经理王所交流了解，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：制售产品和服务的要求：编制流程图；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，监视和测量资源定期进行校检；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：现场与总经理王所沟通，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，同时综合办公室负责人通过会议、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办公室审核记录；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，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；特种设备：现场采用天然气作为燃料，燃气管道由学校组织维护检定；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；现场提供：病媒生物防制合同

甲方：新疆宏鼎盛餐饮管理有限公司 乙方：乌鲁木齐李师傅害虫防治有限公司 签订日期：2024年03月21日 有效期为：2027年3月20日止 服务范围：老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊子、蚂蚁、蜘蛛、蜈蚣、甲壳虫、潮湿虫，区域：兵团二中负一食堂 以上附带：营业执照、行业许可证资质、等级证书、负责人身份证、农药登记证、农药生产许可证、企业标准；提供“除虫灭害记录”抽 2024年8月 检查项目：是否有虫害侵入及孳生现象？是否专人负责及时清除被杀灭的昆虫？防蝇设施是否安装并正常使用？防鼠设施是否安装并正常使用？记录人：王所；抽 2024年11月 检查项目：是否有虫害侵入及孳生现象？是否专人负责及时清除被杀灭的昆虫？防蝇设施是否安装并正常使用？防鼠设施是否安装并正常使用？记录人：王所；提供“李师傅害虫防治消杀记录表”消杀日期：2024年6月12日 兵团二中 负一层 电话：136***736 消杀内容及蟑鼠情况：蟑鼠 消杀人员：代军海/服务方；消杀日期：2024年9月7日 兵团二中 负一层 电话：136***736 消杀内容及蟑鼠情况：蟑鼠 消杀人员：代军海/服务方 同上受控，符合要求；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：现场与总经理王所沟通餐厨垃圾清运、隔油池清掏由学校指定有资质的第三方公司进行每天回收；提供“环卫清运队餐厨垃圾处理费缴纳通知书”协议时间：2024年7月2日至2025年7月1日 签订时间：2024年8月2日 服务方：乌鲁木齐市天山区环卫清运队；提供“餐厨垃圾（废弃油）处理登记表 日期：2024年11月1日 种类：剩菜剩饭 1.5 废弃油脂：1.5 处理人员：郭/服务方 用途和去向：环卫处 电话：135***918 日期：2024年12月28日 种类：剩菜剩饭 1 废弃油脂：1 处理人员：郭/服务方 用途和去向：环卫处 电话：135***918 日期：2025年1月13日；种类：剩菜剩饭 1.5 废弃油脂：1.5 处理人员：郭/服务方 用途和去向：环卫处 电话：135***918；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、油烟机罩、油烟管道内壁、油烟管道对外排放口；提供“乌鲁木齐新立超越清洁服务有限公司”服务票据 清洗时间：2023年08月19日 清洗情况：油烟机净化器、烟罩（排烟系统）、内部电场、电源检修、电压调试 清洗检查结果：已完成 验收人：王所；清洗时间：2024年9月12日 清洗情况：油烟机净化器、烟罩（排烟系统）、内部电场、电源检修、电压调试 清洗检查结果：已完成 验收人：王所；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；每天餐毕会对设备进行清洁，李克超会对设备进行不定期的检查，发现问题及时解决，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“直饮机滤芯更换记录表”时间：2024年2月26日 滤芯规格：食堂负一活性炭 20寸 更换人：权光辉/服务方 校方监督人：*春*；时间：2024年8月15日 滤芯规格：食堂负一活性炭 20寸 更换人：权光辉/服务方 校方监督人：*春*；提供“商用灶熄火保护点火控制器”型号：HC-XB-01 检验类别：委托检验 签发机构：佛山市质量计量监督检测中心 报告日期：2023年8月4日 检验结论：符合 GB/T38756-2020 《燃气燃烧器和燃烧器具用安全和控制装置 特殊要求 点火装置》标准的要求；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；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满足要求；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；清洁和消毒满足要求；每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；提供“学校食堂日管控记录本”新疆生产建设兵团第二中学 检查人：王所 查见 2024 年 4 月至今“落实食品安全主体责任风险日管控检查表”信息公开：在显著位置设置食品安全信息公示栏，公示食品经营许可证、日常监督检查记录、食品安全承诺书、自查报告、制度、食品安全管理员、健康证明、餐饮服务食品安全等级等；鼓励餐厨垃圾收集处置信息定期向社会公示，公示信息齐全；规范管理：不得生产经营法律法规禁止生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品；不得加工国家重点保护野生动物和非法来源、未经检疫合格的其他保护类野生动物；不得采购、经营来源不明或者无法提供合法来源凭证水产品；食品安全管理制度应齐全，包括但不限于：食品采购索证索票、进货查验记录管理制度，从业人员健康管理制度，从业人员培训管理制度，餐饮具清洗消毒保洁管理制度，设施设备维护管理制度，食品添加剂使用安全管理制度，餐厨废弃物管理制度，专间食品安全管理制度，食品留样管理制度，食品安全自查制度，食品安全事故应急处置方案；明确负责人、食品安全总监、食品安全员等管理人员及岗位职责，每年参加食品质量安全法律法规等集中培训不低于 40 学时，并经食品安全培训考核合格后上岗；从业人员开展食品安全、反食品浪费等培训，做好记录；接触直接入口食品工作的人员取得健康证明后方可上岗；每天上岗前健康检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗；食品从业人员工作时应保持良好的个人卫生，其个人卫生、手部清洁卫生和工作服管理要求按照 GB31654 的有关规定执行；餐饮服务提供者的场所、设施、设备应定期维护，保持状态良好；食品原料索证索票，验证供应商资质和产品合格证明文件；如实记录采购食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证；做好食品原料的感官检查、解冻、清洁、防护和冷冻(藏)，区分使用用于动物性食品、植物性食品、水产品的水池、工具和容器，防止与待加工食品发生交叉污染；烹饪加工烧熟煮透的食品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 应区分使用用于食品原料、半成品、成品的容器和工具及时更换不符合食品安全要求的煎炸用油，防止烹饪后的食品发生交叉污染；烹饪后需要冷冻(藏)的易腐食品应及时冷却；烹饪后的易腐食品，在 $4 \sim 60^{\circ}\text{C}$ 的存放时间不应超过 2h；超过 2h 未发生感官性状变化的，食用前应口是口否将食品的中心温度迅速加热至 70°C 以上；开展生食类食品、裱花蛋糕及冷食类食品加工的，应严格落实专间的相关卫生制度；开展备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作，在专间内开展操作的，应符合对专间的要求，在专用操作区内开展操作的，应严格落实专用操作区的相关卫生制度；供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染；用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影力是口香响(如施工、打扫等)；按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，每个品种的留样量 $\geq 125\text{g}$ ，在专用冷藏设施中冷藏存放 $\geq 48\text{h}$ ；标注留样信息并记录；供餐过程中餐食温度宜维持在 60°C 以上，食品加工与就餐时间间隔不超过 2h；明厨亮灶：中小学、幼儿园食堂采用互联网+明厨亮灶等方式，公开厨房环境卫生、专间操作、烹饪和餐饮具清洗消毒等重点区域的食物加工操作过程，监控视频接入查安康平台，应确保展示图像清晰、食品安全相关信息数据可靠、设备系统稳定、网络通畅；鼓励采用透明厨房，向消费者展示重点区域内容，不得遮挡视线；餐饮具和工具清洗消毒：应配备洗碗机或以蒸汽、煮沸等物理消毒方式，严格落实餐饮具和工用具使用后清洗，使用前消毒：不适宜物理消毒的，可按照 GB 31654 相关要求采取化学方法消毒；清洗消毒后的餐饮具和工用具宜餐饮具和工沥干或烘干，使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用；应配备专用、密闭餐饮具保洁设施或保洁场所，用于消毒后餐



饮具和工用具存放；已消毒和未消毒的餐饮具和工用具应分开存放，保洁设施或场所应保持清洁；提供一次性餐饮具应合格，不得重复使用；环境卫生：应定期清洁食品处理区的设施和设备，保持地面无垃圾、无积水、无油渍，排水沟通畅，墙壁和门口是囚否 地上有星窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘；食品处理区(冷冻库、冷藏库除外)应保持排油烟、排气、通风良好，无油烟污染；食堂集中就餐场所应定期清洁空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持通风换气良好，空调、排风扇洁净，地毯无污渍；食品与非食品分开存放，保持整洁；食品存放时离地隔墙，动物性食品、植物性食品和水产品分类是否分架存放，食品原料、半成品、成品分开存放，散装食品(食用农产品除外)宜使用密闭容器贮存，做好标识，冷藏(冻)食品应有包装或用密闭容器盛装，做好标识，存放时避免堆积和挤压；按先进、先出、先用原则管理食品原料、食品添加剂和食品相关产品；不及时清理变质、超过保质期或回收的食品，采取无害化处理、销毁等措施并记录；因特殊原因无法及时销毁和无害化处理时，应封存在有显著标识的区域；食堂等集中就餐场所附近应当提供洗手设施；设置厕所的，应保持清洁卫生；应预防生物虫害侵入，采取安全、有效措施开展生物虫害防治；餐厨废弃油脂单独收集后，交由指定收运单位收运，做好记录；应将餐厨垃圾放置在带盖容器中，按市政要求将餐厨垃圾集中收集处置；畅通投诉渠道，如网站或 APP、意见箱、电话热线等，及时妥善处置投诉，做好记录；开展光盘行动和文明用餐宣传，在就餐场所显著位置或餐桌上摆放相关宣传内容；提供“餐饮具、食品加工用具消毒记录本”单位：兵团二中 食堂负一 负责人：王所 时间：2024 年 10 月 9 日 消毒温度：120° C 以上 消毒时间：9：00~10：20 16：00~17：00 餐具名称：餐盘 460、餐碗 520、餐筷 850 其他：留样盒 85 个 审核人：姜燕；时间：2024 年 10 月 22 日 消毒温度：120° C 以上 消毒时间：9：00~10：00 16：00~17：00 餐具名称：餐盘 460、餐碗 550、餐筷 850 其他：留样盒 90 个 审核人：姜燕；时间：2024 年 12 月 16 日 消毒温度：120° C 以上 消毒时间：9：00~10：00 16：00~17：00 餐具名称：餐盘 520、餐碗 490、餐筷 980 其他：留样盒 95 个 审核人：姜燕；现场与负责人王所沟通，不锈钢餐具采用红外线 120° C 消毒，密胺餐具采用热风 100 ° C 消毒，消毒记录填写不太规范，统一填写为 120° C 且未进行区分，提出改进建议；现场见员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁；员工洗手区有洗手消毒池；提供“专用紫外线消毒记录”时间：2024 年 10 月 4 日 早餐前消毒：6：50~7：20 午餐前消毒：11：40~12：10 晚餐前消毒：17：40~18：10 记录：姜燕；时间：2024 年 12 月 20 日 早餐前消毒：6：50~7：20 午餐前消毒：11：40~12：10 晚餐前消毒：17：40~18：10 记录：姜燕；时间：2025 年 1 月 15 日 早餐前消毒：6：50~7：20 午餐前消毒：11：40~12：10 晚餐前消毒：17：40~18：10 记录：姜燕；员工个人卫生：提供晨检登记本 单位名称：兵团二中食堂 负责人：姜凤 抽 2024 年 4 月至今，检查项目：咳嗽、腹泻、发热、呕吐、流涕、皮肤外伤感染、工作衣帽不清洁、指甲过长、涂指甲油、戴戒指；未使用食品添加剂；未使用消毒液。

采购管理/OPRP2原料验收：企业编制了《采购控制程序》，对本公司承包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》，经现场与公司姜燕沟通，确认乌鲁木齐市沙依巴克区赵守虎调味品店、乌鲁木齐慧源盛达冷冻食品有限公司等为合格供方，并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；查见《合格供方名录》，内容包含供方名称、供货品名、联系人、联系电话等，目前公司供方有：乌鲁木齐市瑞丰佳益商贸有限公司、乌鲁木齐市沙依巴克区赵守虎调味品店、沙依巴克区仓房



沟北路程佳平塑料制品商行、天山区赛马场路雪洁洗涤用品销售店、新疆菜当家供应链管理有限公司、乌鲁木齐经济开发区（头屯河区）域麦都鲜面坊、乌鲁木齐市瑞丰佳益商贸有限公司、乌鲁木齐李师傅害虫防治有限公司（病虫害消杀外包方）、乌鲁木齐市天山区环卫清运队（餐厨垃圾清运、隔油池清掏外包方）、乌鲁木齐新立超越清洁服务有限公司（油烟系统清洗外包方）、新疆生产建设兵团第二中学（检验检测外包方）、新疆中新盛通技术服务有限责任公司（检定校准外包方）等，查对供方进行了评价，提供有《供方评定记录表》；2024年5月20日对以上供方供应的原料产品进行调查及评价，评价内容包括：资质是否齐全；供货能力：品质是否优良，供货及时性，供货期间是否未出现质量问题；价格方面：价格是否合理；售后服务：态度是否良好，售后服务是否周到等，评定结果均为：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，批准人：姜凤 评价日期：2024年5月20日；查采购合同：与乌鲁木齐市瑞丰佳益商贸有限公司 签订协议，签订日期：2024年10月15日；协议未明确产品种类，与公司负责人交流及查验协议所附资料产品类别主要有：大米、小麦粉、植物油等；合同还包括了：供应商需提供的有效证件，甲方对乙方所供产品的品名、规格、数量、卫生、质量及包装的要求；商品价格要求；费用结算方式；合同有效期限等，合同有效期：2024年10月15日至2025年10月15日，合同双方签字盖章生效；与乌鲁木齐市沙依巴克区赵守虎调味品店 签订协议，签订日期：2024年3月1日 产品类别：调味品等；合同包括了：供应商需提供的有效证件，甲方对乙方所供产品的品名、规格、数量、卫生、质量及包装的要求、商品价格要求、费用结算方式、合同有效期限等，本合同有效期：2024年3月1日至2025年3月1日，合同双方签字盖章生效；与沙依巴克区仓房沟北路程佳平塑料制品商行签订协议，签订日期：2024年3月1日 产品类别：一次性餐具等 合同包括了：供应商需提供的有效证件，甲方对乙方所供产品的品名、规格、数量、卫生、质量及包装的要求、商品价格要求、费用结算方式、合同有效期限等，合同有效期：2024年3月1日至2025年3月1日，合同双方签字盖章生效；与天山区赛马场路雪洁洗涤用品销售店签订协议，签订日期：2024年3月1日 产品类别：洗洁精等清洁用品 合同包括了：供应商需提供的有效证件，甲方对乙方所供产品的品名、规格、数量、卫生、质量及包装的要求、商品价格要求、费用结算方式、合同有效期限等，本合同有效期：2024年3月1日至2025年3月1日，合同双方签字盖章生效；与新疆菜当家供应链管理有限公司签订协议，签订日期：2024年10月15日，协议未明确产品种类，与公司负责人交流及查验协议所附资料产品类别主要有：肉类、蔬菜、豆制品、鲜鸡蛋等，合同还包括了：供应商需提供的有效证件，甲方对乙方所供产品的品名、规格、数量、卫生、质量及包装的要求、商品价格要求、费用结算方式等，合同双方盖章生效；与乌鲁木齐经济开发区（头屯河区）域麦都鲜面坊签订协议，签订日期：2024年10月15日，协议未明确产品种类，与公司负责人交流及查验协议所附资料产品类别主要有：米粉、鲜切面等 合同包括了：供应商需提供的有效证件，甲方对乙方所供产品的品名、规格、数量、卫生、质量及包装的要求、商品价格要求、费用结算方式、协议有效期等，本合同有效期：2024年10月15日至2025年10月15日，合同双方签字盖章生效；与乌鲁木齐慧源盛达冷冻食品有限公司签订协议，签订日期：2024年10月15日 协议未明确产品种类，与公司负责人交流及查验协议所附资料产品类别主要有：冷冻鸡肉、冷冻鸡产品、冷冻鸭肉等冷冻食品；合同包括了：供应商需提供的有效证件，甲方对乙方所供产品的品名、规格、数量、卫生、质量及包装的要求；商品价格要求；费用结算方式；协议有效期等，本合同有效期：2024年10月15日至2025年10月15日，合同双方签字盖章生效；采购物资产品的验证：公司对采购物资到货后，现场对规格、型号、数量等与采购订单信息验证，验收合格后入库；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：与公司负责人王所沟通，公司每天进行采购物资，由餐饮部张小龙审批，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；提供“食品及原料采购与进货验收台账”抽查2025年1月14日采购物品：小米辣1kg、黄瓜3kg、油白菜5.5kg、生姜2kg、水豆腐6.5块、水面筋2kg、红薯6.3kg等，供应商：新疆菜当家供应链管理有限公司；抽查2024年9月6日采购物品：千页豆腐2包、小酥肉1件、卡兹脆鸡排1件、汉森肉排1包、鸡胸肉1件、鸭胸肉1件等，供应商：乌鲁木齐慧源盛达冷冻食品有限公司；抽查2025年1月8日采购物品：稻花香大米15件、福掌柜葵花籽油5件、天山面粉1袋等，供应商：乌鲁木齐市瑞丰佳益商贸有限公司；食品采购与进货查验记录：抽：中粮八一面业（呼图壁）有限公司委托潍坊海润华辰检测技术有限公司出具的多用途小麦粉（精制粉）的第三方检验报告，编号：HC20240115115 检测项目：外观、色泽、气味口味、加工精度、灰分含量(以干基计)、脂肪酸值（以湿基计）、水分含量、湿面筋含量、磁性金属物、含砂量、溴氰菊酯、氰戊菊酯、毒死蜱、铅、镉、汞、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B1等参数，检验结论:合格，报告日期：2024年1月30日；中粮（昌吉）粮油工业有限公司委托青岛市华测检测技术有限公司出具的福掌柜压榨一级葵花籽油的第三方检测报告，编号：A2240115717101008C，检测项目：气味滋味、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、总砷、铅、透明度、溶剂残留量等参数,检验结论:合格，报告日期：2024年3月15日；吉林省久久米业有限责任公司委托白城市产品质量检验所出具的大米（长粒香）的第三方报告，编号：CX260SP20240486,检验项目：加工精度、色泽气味、不完善粒含量、小碎米含量、碎米含量、黄粒米含量、水分含量、无机杂质含量、六六六、滴滴涕、铅、镉、铬、总汞、无机砷、黄曲霉毒素B1等参数，检验结论：合格，报告日期：2024年4月8日；丹东耘垦牧业有限公司委托青岛中一监测有限公司出具的速冻分割鸡的第三方检验报告，编号：FQ106120307138,检测项目：感官、脂肪、解冻失水率、净含量、挥发性盐基氮、铅、镉、铬、总汞、总砷、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氟苯尼考、氯霉素、甲硝唑、菌落总数、大肠菌群等参数,检验结论:合格，报告日期：2024年7月1日；德州业源食品有限公司委托江苏佳信检测技术有限公司出具的鸭肉的第三方检验报告，编号：JX-HD-7942-002,检测项目：色泽、状态、气味、解冻失水率、挥发性盐基氮、铅、镉、铬、总汞、滴滴涕、六六六、恩诺沙星、土霉素、金霉素、四环素、氟苯尼考、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等参数，检验结论：合格，报告日期：2024年4月26日；乌鲁木齐天鹅之乡旅游合作社委托甘肃华测检测认证有限公司出具的豆芽的第三方检测报告，编号：A2240040964101001C，检测项目：亚硝酸盐、铅、4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤等参数,检验结论:合格，报告日期：2024年1月26日；新疆豆宝食品科技有限公司委托乌鲁木齐谱尼测试科技有限公司出具的豆腐的第三方检验报告，编号：PSAR6Y9T1310515F1，检测项目：铅、大肠菌群等参数，检验结论:合格，报告日期：2024年7月30日；新疆豆宝食品科技有限公司委托乌鲁木齐谱尼测试科技有限公司出具的豆腐皮的第三方检验报告，编号：PSAR6Y9T1310485F1，检测项目：铅、大肠菌群等参数，检验结论:合格，报告日期：2024年7月30日；新疆粉满香食品有限公司委托新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院出具的半干米粉的第三方检验报告，编号：2024X-J-SP19205，检测项目：铅、镉、酸度、山梨酸、菌落总数、大肠菌群等参数，检验结论:合格，报告日期：2024年7月26日；新疆盐湖制盐有限责任公司委托国盐检测（天津）有限责任公司国家盐产品质量检验检测中心出具的绿色加碘精制盐的第三方检验报告，编号：20240346，检测项目：感官、粒度、白度、氯化钠(以湿基计)、硫酸根(以湿基计)、



水分(以湿基计)、水不溶物(以湿基计)、碘强化剂(以I计)、亚铁氰化钾、铅、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、钡(以Ba计)等参数, 检验结论:合格, 报告日期: 2024年2月20日; 新疆同优塑料制品有限公司委托新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院出具的塑料一次性餐饮具(方盒)的第三方检验报告, 编号: 2024X-J-QG0002, 检测项目: 感官、容积偏差、负重性能、跌落性能、耐温性能、漏水性、感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、脱色试验、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌等参数, 检验结论:合格, 报告日期: 2024年2月4日; 银川源本先食品有限公司委托宁夏菲杰特检测有限公司出具的鸡精调味料的第三方检测报告, 编号: SQ2024-12-0346, 检测项目: 色泽、外观形态、滋味气味、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、干燥失重等参数, 检验结论: 合格, 报告日期: 2024 12月 23 日; 佛山市海天(高明)调味食品有限公司委托佛山海关综合技术中心出具的生抽酱油(酿造酱油)的第三方检验报告, 编号: 2720240228-1, 检测项目: 色泽、香气、滋味、状态、氨基酸态氮、可溶性无盐固形物、全氮((以氮计)、铵盐(以氮计)/氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、环己基氨基磺酸盐(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等参数, 检验结论:合格, 报告日期: 2024年6月4日; 海天醋业(广东)有限公司委托佛山市食品药品检验检测中心出具的苹果醋(清爽型)(酿造食醋)的第三方检验报告, 编号: F24WT03701, 检测项目: 色泽、滋味、状态、总酸、可溶性无盐固形物、还原糖、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、展青霉素、菌落总数、大肠菌群、标签、净含量等参数, 检验结论:合格, 报告日期: 2024年5月11日; 亨利食品有限公司委托谱尼测试集团上海有限公司出具的百利黑胡椒汁的第三方检验报告, 编号: B1E412040B1F1099801, 检测项目: 感官、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、无机砷、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等参数, 检验结论:合格, 报告日期: 2024年 04月 29 日; 新疆福糖糖业有限责任公司出具的白砂糖的出厂检验报告, 编号: FZ-01-015, 检测项目: 蔗糖分、还原糖、电导灰分、干燥失重、色值、混浊度、不溶于水杂质、二氧化硫(以SO₂计)、总砷、铅、螨、粒度、感官等参数, 检验结论:合格, 报告日期: 2024年 11月 6 日; 国家市场监督管理总局委托苏州市产品质量监督检验院出具的南昌县幽兰镇新竹竹制品加工厂生产的一次性竹筷的第三方检验报告, 编号: GJGQ230071, 检测项目: 感官要求、甲醛、二氧化硫、五氯苯酚及其盐类、噻菌灵、邻苯基苯酚、抑霉唑、联苯、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等参数, 检验结论:合格, 报告日期: 2023年 07月 20 日; 湖南金悦降解塑料制品有限公司委托湖南省产品质量检验研究院出具的聚乙烯(PE)食品包装膜袋的第三方检验报告, 编号: F2022-01-W024702, 检测项目: 尺寸偏差、异嗅、外观质量、漏水性、跌落性能、提吊试验、封合强度、感官要求、高锰酸钾消耗量、重金属、总迁移量、脱色试验等参数, 检验结论:合格, 报告日期: 2023年 01月 04 日; 临沂创亚包装制品有限公司委托山东省产品质量检验研究院出具的塑料一次性餐饮具(PS勺)的第三方检验报告, 编号: PL0502232-2023, 检测项目: 感官要求、跌落性能、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、脱色试验、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌、乙苯残留量、苯乙烯残留量等参数, 检验结论:合格, 报告日期: 2023年 06月 20日; 天山区赛马场路雪洁洗涤用品销售店委托新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院出具的洗洁精的第三方检验报告, 编号: 2023X-J-NH04209, 检测项目: 外观、重金属、荧光增白剂、大肠菌群、PH、砷等参数, 检验结论:合格, 报告日期: 2023年 05月 12日; 安徽强存新材料科技有限公司委托安徽省功能高分子材料分析研究有限公司出具的塑料购物袋的第三方检验报告, 编号: 皖质检字第2024-SL-2927, 检



测项目：感官要求、厚度偏差、漏水性、跌落性能、提吊试验、封合强度、高锰酸钾消耗量、重金属、总迁移量、脱色试验等参数，检验结论:合格，报告日期：2024年 12月 05日；新疆惠利美包装有限公司委托新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院出具一次性竹筷第三方检验报告，编号：2024X-J-QG01409，检测项目：感官要求、含水率、溶血性链球菌、霉菌、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、二氧化硫浸出量等参数，检验结论:合格，报告日期：2024年 7月 16日；郑州圣骐日化科技有限公司委托国家轻工业香料化妆品洗涤用品质量监督检测广州站出具的洗洁精第三方检验报告，编号：F2400918，检测项目：外观、气味、稳定性、总活性物含量、PH等参数，检验结论:合格，报告日期：2024年 9月 18日；伊宁县马兰禽业养殖有限公司出具的鲜鸡蛋的出厂检验报告，编号：GS20250115，检测项目：色泽、状态、气味、净重等参数，检验结论:合格，检测员：姚新伟，检测日期：2025年 1月 14日；乌鲁木齐市新联综合批发市场提供的蔬菜的市场准入检测合格证，编号：A0075007，蔬菜品种有：马铃薯、红薯、山药、菠菜、芹菜、空心菜、香菜、生菜、西葫芦、黄瓜、苦瓜、冬瓜、南瓜、大白菜、小白菜、小米辣、金针菇等等，检验结论:合格，报告日期：2025年 1月 15日；抽查新疆菜当家供应链管理有限公司提供的部分动物检验合格证明，产品名称：牛肉 编号：No.6553020467 货主：艾比布拉·麦麦提新A3ZD92 经营主体识别码：650108198607011915 数量：3004公斤 启运地点：新疆乌鲁木齐市米东区华凌农牧科技开发有限公司牛羊屠宰场 到达地点：新疆乌鲁木齐市米东区华凌牛羊肉配送中心 检疫标志号：新0024456371,新0024456372, 新0024456373,新0024456374,新0024456375,新0024456376.新0024456377,新0024456378；结论：经检验合格 签发部门：新疆维吾尔自治区乌鲁木齐市米东区动物卫生监督所 签发日期：2025年01月03日；产品名称：鸡肉 编号：No.6552995290 货主：杨省 新AU6Y53 经营主体识别码：652325200003052029 数量：545公斤 启运地点：新疆乌鲁木齐市新市区新疆帕戈郎食品有限公司 到达地点：新疆乌鲁木齐市新市区新联市场 结论：经检验合格 签发部门：新疆维吾尔自治区乌鲁木齐市高新区动物卫生监督所 签发日期：2024年12月30日；产品名称：羊肉 编号：No.6552944948 货主：艾斯卡尔 新A50J68 经营主体识别码：654123196904131815 数量：521公斤 启运地点：新疆乌鲁木齐市米东区华凌农牧科技开发有限公司牛羊屠宰场 到达地点：新疆乌鲁木齐市米东区华凌牛羊肉配送中心 检疫标志号：新0024993926,新0024993927,新0024993928,新0024993929,新0024993930,新0024993931,新0024993932,新0024993933 结论：经检验合格 签发部门：新疆维吾尔自治区乌鲁木齐市米东区动物卫生监督所 签发日期：2024年12月22日。

制售服务提供的控制/危害控制计划/控制措施 OPRP1 烹饪/可追溯性：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，放置有消毒洗手液；观察蔬菜初加工间内，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、毛菜筐有特定的筐子进行贮存，蔬菜在粗加工间进行摘选；现场观察尤淑琼、于学峰正在进行择菜、去皮（去除不可食用部分）等；赵晓燕正在进行切配、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；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：观察厨房操作区包括切配区，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，摘洗后的菜采用特定的筐子进行盛装，再进行切配；现场员工赵晓燕等进行手工切配，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；各售卖档口均配置了：保温台、加热台；配备了消毒柜、留样柜；各个区域安装有防鼠板，高度 65cm 以上；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、灭火器等；现场提供“食堂负一楼一周菜单”早餐系列：主食：花卷、馒头、包子、麻团、糖糕、发糕、鸡蛋饼、酱香饼、馅饼；面食系列：担担面、黄面烤肉、臊子面、红烧狮子头、麻辣鸡丝面、丁丁炒面、炒河粉、馄饨、意大利面、饺子；菜品系列：星期一：宫保鸡丁、香囊炒肉、土豆烧鸡、麻辣豆腐、炆炒莲白、清炒芹菜、木耳肉片、小炒肉、干锅花菜、虎皮辣子烧茄子；咖喱饭，尖椒回锅肉，红烧丸子，麻辣香锅，抓炒鱼丁，毛血旺，干煸鸡柳，炒河粉，馄饨，飘香小碗鱼；星期二：蒜苗炒肉，香干芹菜炒肉，爆炒辣子鸡，炆炒藕丁，酸辣土豆丝，清炒西兰花（小菜）/请教龙鱼卷，干锅土豆片，红烧豆腐，爆炒魔芋；咖喱鸡丁，宽粉烧鸡，麻辣香锅，日本豆腐，肉丁青丁，糖醋里脊，黑椒肉片，馄饨，干炒牛河，飘香小碗鱼；磨菇炒肉，爆炒杏肝，黄焖鸡，素炒魔芋，干锅花菜，清炒黄瓜（小）。/土豆烧鸡，青椒炒火腿，爆炒油菜，白菜水晶粉；咖喱鸡丁，鱼香肉丝，干煸土豆肉，红烧丸子，黑椒牛柳，酱爆鸭丁，泡椒猪肝，飘香小碗鱼；星期四：小炒肉，葱爆肉片，粉蒸肉，回锅土豆片，萝卜丝炒蛋，白菜煎豆腐，香芹炒肉，香干回锅肉，家常豆腐，酸辣土豆丝；咖喱鸡丁，麻辣香锅，日本豆腐，蒜苗回锅肉，宫保鸡丁，毛血旺，自制大盘鸡，飘香小碗鱼；星期五：回锅牛头肉，粉蒸鸡块，木耳肉片，地三鲜，洋葱炒蛋，素炒葫芦丝，爆炒香干，蒜苔肉片，西红柿炒鸡蛋，红烧茄子；咖喱鸡丁，黄焖鸡，酥辣杏锅，抓炒鱼丁，日本豆腐，糖醋里脊，黑椒肉片，干煸牛河，飘香小碗鱼；星期六：魔芋烧鸭，大碗花菜肉，爆炒辣子鸡，虎皮辣子烧茄子，回锅土豆片，土豆烧鸭，粉蒸肉，清炒黄瓜，干锅娃娃菜，咖喱鸡丁，干锅土豆片，鱼香肉丝，红烧丸子，宽粉面筋烧鸡，飘香小碗鱼；2025 年 1 月 16 日午餐，查看厨房操作区，有厨师王海、张小龙正在进行菜肴的制作；后厨热菜炒制的规范流程主要包括原料准备、刀工处理、烹调制作和装盘成菜等步骤；原料准备：根据菜品需求，领取足够的调料和原料；调料如盐、味精、色拉油等需确保品质并适量领取，避免浪费或变质；原料需经过初加工，如清洗、切割等，并确保原料新鲜、无变质现象；刀工处理：将原料加工成适合炒制的形状，如丝、片、条、丁等，以便受热均匀，易于入味；对于需要挂糊、上浆的原料，如里脊肉片、鱼条等，需按照标准进行操作，确保糊浆的浓稠度适中；烹调制作：打开炉灶设备，确保安全使用；根据菜品要求，选择合适的烹调方法，如生炒、熟炒等；生炒需旺火速炒，烹制过程翻拌搅动动作要迅速，确保原料基本断生；烹制过程中需注意火候和油温的控制，确保菜品口感和色泽达到最佳效果；装盘成菜：菜肴烹制完成后，需及时出锅盛装，避免过度加热影响口感；装盘时需注意菜品的摆盘和装饰，提升菜品的整体美感；此外，在整个炒制过程中，还需注意厨房卫生和食品安全，确保菜品符合卫生标准，保障学生的健康；灶台前方有不锈钢操作台，台上放有调料、汤料等；有切配好的配菜盛放在不锈钢容器内；现场感官已熟透，制作好后，端到售卖窗口，学生按序取餐；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；食堂负责使用中的安全操作以防止火灾，爆炸等事故发生；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，每个餐桌干净整洁，



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，通过厨师长张小龙检查确认后放行；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，将学生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；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；现场制售为快餐，菜品固定，中餐、晚餐、夜宵的菜品均根据菜单制作，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 OPRP1：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，未进行记录，现场提出改进建议；需确认过程为售卖；现场抽查售卖人员：穆思彤、李方艳等，均为已进行能力评价确认的人员；同时对设备进行了确认，结论为：过程能力满足要求，时间：2024 年 6 月 10 日 确认人：张小龙、王所；食堂整个营业过程基本符合要求；提供“兵团二中食品经营单位食品留样记录台账”

抽留样日期：2025 年 1 月 13 日 餐次：早 时间：9:00 米汉堡 2439 馅饼 2419 鸡腿 2599 黑米粥 2089 留样人：倪月 检查人：姜燕 毁样时间：1 月 15 日 9:10 毁样人：姜燕；餐次：中 时间：12:00 茄子 2319 香干芹菜 2519 鱼香肉丝 2599 白菜丸子 2759 留样人：倪月 检查人：姜燕 毁样时间：1 月 15 日 12:00 毁样人：姜燕；餐次：晚 时间：19:00 土豆丝 2319 鱼香肉丝 2639 香干 2249 土豆鸡 2969 留样人：倪月 检查人：姜燕；抽留样日期：2024 年 11 月 28 日 餐次：早 时间：9:00 鸡蛋饼 2239 馅饼 2459 肉包 2479 半汉堡 2459 留样人：倪月 检查人：姜燕 毁样时间：11 月 30 日 9:10 毁样人：姜燕；餐次：中 时间：12:00 咖喱 2519 宫保鸡丁 2289 香锅 2579 青豆肉丁 2319 留样人：倪月 检查人：姜燕 毁样时间：11 月 30 日 12:10 毁样人：姜燕；餐次：晚 时间：19:00 鸡翅饭 3029 馄饨 2489 花菜肉 2579 口水鸡饭 2249 留样人：倪月 检查人：姜燕 毁样时间：11 月 30 日 19:10 毁样人：姜燕。

放行/验证：公司主要提供热食类食品制售，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；策划编制了《外部提供过程、产品和服务的控制》、《不合格输出控制程序》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为主；负一层餐厅均为快餐，每个档口都是不同的风味，菜品固定，早餐、中餐、晚餐、夜宵的菜品都是根据菜单制售，制售流程固定，售卖时，按照固定操作规程进行制作；每天厨师会依据原材料库存情况，提出采购需求，每天下班前由餐饮部负责统计、采购；由餐饮部对原材料进行验收，并填写《入库验收记录》，对原材料品质验收，厨师负责按照要求进行预处理、烹饪（含煎、炸、烙）、成品放行等，餐饮部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；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，通过总经理王所检查确认后放行；公司日常测量主副食中心温度，未填写纸质记录，现场提出改进建议；现场与负责人王所沟通，当地市场局和学校会组织抽检，分别对菜品、主食、餐具均有定期抽检情况，学校采用的是快检，检验项目包括微生物指标、残留等，检测结果未发生不合格情况；市场局和学校的抽检均未提供报告；现场提出建议，后期市场局和学校的抽检活动尽量保留记录/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，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，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，餐器具保洁过程的废水、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（含煎、炸、烙）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/客户方进行监控；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理；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，隔油池清掏由外包方进行处置，提供外包协议。

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；垃圾桶使用和摆放远离后厨、前厅等制售活动范围，基本符合要求；厨余垃圾清理找第三方进行处理，提供厨余垃圾收运协议书；抽2024年4月至2024年12月固体废弃物处置记录，记录处理物品、数量、填表人，现场不涉及危废。

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；负责人王所介绍，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：食品卫生是餐饮行业最重要的问题之一，存在食品污染、不合格食材、不恰当的食品处理和保存等问题，可能导致食物中毒和细菌感染等健康问题；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；负责人王所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ación；抽查员工2024年4月至2024年12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，询问后厨烹饪过程王海、张小龙等，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；其中有多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：王海、张小龙、尤淑琼、于学峰、赵晓燕等工作娴熟、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的用电线路，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；负责人王所介绍：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。

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，与负责人王所沟通，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，询问售卖过程人员刘玲等，有接受安全教育培训；个体防护：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，现场王所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；现场保洁人员倪月佩戴防护用品，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12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辛正杰、戚世界等未发生职业病情；以上现场提出改进建议，员工应定期检测职业健康情况。

合规性评价：公司 2024 年 10 月进行了食品、环境、职业健康安全合规性评价，对公司各项活动、过程及产品的所涉及的食物、环境因素、职业健康安全因素遵循环境法律法规和其他要求的情况进行了评价，



有合规性评价报告：未发生违法事件、事故；提供“城职职工基本养老保险、失业保险、工伤保险（2025）参保缴费证明”缴费人数：6人，欠费金额：0 经核实：新疆宏鼎盛餐饮管理有限公司（社保编号：65011013336）2018年12月10日开始缴纳城镇职工基本养老保险；2018年12月10日开始缴纳失业保险；2018年12月10日开始缴纳工伤保险；新疆维吾尔自治区社会保险。

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12月10日-11日实施了一次QE0FH内审；现场与王所、赵晓燕、姜凤沟通，发现以上三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12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

4) 改进建议：

1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辛正杰、戚世界、张小龙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；

2公司日常测量主副食中心温度，未填写纸质记录，现场提出改进建议；

3现场与负责人王所沟通，当地市场局和学校会组织抽检，分别对菜品、主食、餐具均有定期抽检情况，学校采用的是快检，检验项目包括微生物指标、残留等，检测结果未发生不合格情况；市场局和学校的抽检均未提供报告；现场提出建议，后期市场局和学校的抽检活动尽量保留记录/报告；

4现场与负责人王所沟通，不锈钢餐具采用红外线120°C消毒，密胺餐具采用热风100°C消毒，消毒记录填写不太规范，统一填写为120°C且未进行区分，提出改进建议；

5 现场发现电子台秤和中心温度计未提供检定/校准合格证书/标识，现场提出改进建议。

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《学校食堂承包合同》，发包方：新疆生产建设兵团第二中学 承包方：新疆宏鼎盛餐饮管理有限公司，承包食堂具体位置：教职工餐厅及操作间位于乌鲁木齐市天山区五星南路 376 号食堂负一楼，面积约 500 多平方米；合同期限：2024 年 8 月 1 日 - 2025 年 1 月 31 日；负责人王所介绍：该食堂已经承包有 9 年，之前一直在良性经营，未出现质量/食品安全/环保/职业健康安全事件，学校对服务也比较满意；企业目前体系覆盖有效人数：10 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；受审核方为资质范围内的餐饮管理服务（热食类食品制售）提供配备了所需的设备：现场负一食堂/餐厅/后厨总面积 500m²，其中后厨面积 200m²，分为：操作间含烹饪约 60m²、洗消间 10m²、蔬菜初加工间 6m²、主副食库 10m²、杂物间 6m² 及切配区、售卖区/5 个档口；后厨配置：洗手池、洗菜池、洗肉池、解冻池、洗工具池；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、灶台 7 眼、3 门蒸车、2 个消毒柜、开水器、留样柜等；卫生设施配置了：男女更衣室、洗手消毒台等；前厅售卖处档口空间宽敞，可同时容纳 300 人用餐；场区内搬运采用人工；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；学校/甲方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：台秤、温度计等；办公配有笔记本等办公设备，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、油烟净化器、分类垃圾桶/泔水/餐厨垃圾设施、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管道排放至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：现场采用天然气作为燃料，燃气管道由学校组织维护检定；现有基础设施配备基本充分。

提供：膜盒压力表 型号（0~10）kpa/2 块 检定时间：2024 年 9 月 5 日 有效期至：2025 年 3 月 4 日 校准机构：新疆中新盛通技术服务有限责任公司；可燃气体检测报警器 型号：AEC2392b/2 块 检定时间：2024 年 2 月 26 日 有效期至：2025 年 2 月 25 日 检定机构：新疆中新盛通技术服务有限责任公司；以上资源有专人管理，现场状态良好；现场发现电子台秤和中心温度计未提供检定/校准合格证书/标识，现场提出改进建议。

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：餐饮服务，热食类食品制售，单位食堂（学生食堂）

E：餐饮服务，热食类食品制售，单位食堂（学生食堂）所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮服务，热食类食品制售，单位食堂（学生食堂）所涉及场所的相关职业健康安全管理活动



F：位于新疆乌鲁木齐市天山区五星南路 376 号新疆宏鼎盛餐饮管理有限公司餐饮服务，热食类食品制售，单位食堂（学生食堂）

H：位于新疆乌鲁木齐市天山区五星南路 376 号新疆宏鼎盛餐饮管理有限公司餐饮服务，热食类食品制售，单位食堂（学生食堂）

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，新疆宏鼎盛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 ☒ 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 窦文杰

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。