

项目编号：0677-2022-QF-2025

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：重庆悦来两江国际酒店会议管理有限公司

审核体系：☒质量管理体系（QMS）☐50430（EC）

☐环境管理体系（EMS）

☐职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS）

☒食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

☐其他

审核组长（签字）：黄童彤

审核组员（签字）：文平

报告日期：2025 年 2 月 16 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
☒ 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：黄童彤

组员：文平



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	黄童彤	组长	Q:审核员 F:审核员	2024-N1QMS-1301841 2024-N1FSMS-1301841	Q:30.05.00,35.20.00 F:E
B	文平	组员	Q:审核员	2022-N1QMS-4093566	Q:35.20.00

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘兴、刘洋、周开心	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**质量管理体系,食品安全管理体系**）认证后，进行第二次监督审核 ☐ 证书暂停后恢复 ☐ 其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否 ☐ 暂停原因已消除，恢复认证注册， ☒ 保持认证资格。

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,F: ISO 22000:2018

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：GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》；；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国特种设备安全法》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国安全生产法》、《突发环境事件应急管理办法》、《突发环



境事件应急管理办法》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《中华人民共和国劳动合同法》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《GB/T 29639-2020生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》、《生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》、《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》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：《中华人民共和国食品安全法》、食品经营许可办法、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国产品质量法》、《计量法》、《中华人民共和国特种设备安全法》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全国家标准消毒餐（饮）具（GB14934-2016）、《GB/T 29639-2020生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB4402-1998手提式干粉灭火器》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》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02月15日 下午至2025年02月16日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年1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）：

Q：中餐服务（热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售）、会议服务

F：位于重庆市两江新区悦来街道滨江大道86号重庆悦来两江国际酒店会议管理有限公司南区餐厅和北区餐厅的中餐服务（热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售）

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：重庆市渝北区悦来滨江大道 86 号

办公地址：重庆市两江新区悦来街道滨江大道 86 号

经营地址：重庆市两江新区悦来街道滨江大道 86 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 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒未调整；☐有调整，调整情况：



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

☐未能完成全部计划内容, 原因是 (请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况, 或者断电、火灾、洪灾等不利环境):

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况:

审核中提出严重不符合项 () 项, 轻微不符合项 (1) 项, 涉及部门/条款:综合部/党政人资部 QF7.2

采用的跟踪方式是: ☐现场跟踪☒书面跟踪;

双方商定的不符合项整改时限: 2025 年 2 月 15 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 2026 年 2 月 1 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

基础设施管理、食品防护、食品欺诈、虫害控制管理、计量器具管理、产品放行、危害控制计划实施、前提方案/良好卫生规范的实施情况、确认验证情况等

3) 本次审核发现的正面信息:

1) 受审核方依据 GB/T19001-2016 和危害分析与 ISO 22000:2018 标准要求策划了公司食品安全管理体系。

2) 公司总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视;

3) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作;

4) 审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉, 监管部门来厂进行监督抽查, 基本符合。

5) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在中餐服务 (热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售)、会议服务资源方面配置基本充分合理, 如冷藏冷冻库设施、热食及冷食制售加工设备等设施的配置。

6) 公司中餐服务 (热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售)、会议服务安全特性控制基本符合, 运行控制基本稳定, 基本符合标准的要求。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

受审核方管理层对 GB/T19001-2016、ISO22000:2018 标准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) 过程, 依据两个认证体系标准策划了体系文件, 包括《管理手册》1 份、《程序文件》29 份、《危害控制计划》、《前提方案》、“制度汇编”等, 基本符合标准要求。

公司组织培训来提升各部门及员工对其理解, 同时依据部门职责划分及实际工作运行, 现场查核验证基本可以运用, 能够在日常管理和中餐服务 (热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售)、会议服务过程中运用管理体系工具、过程方法, 对产品和服务的要求、中餐服务、会议服务、内部审核、管理评审基本可以应用。但在产品放行、验收方面、虫鼠害控制、外来文件管理方面还需要加强。总体上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。

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: ——

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

——无



二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

公司在《管理手册》6.2 条款中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《目标分解及完成情况考核表》，编制：刘洋；批准：杨薇，日期：2025.01.03，具体如下：

食品安全目标	考核频次	计算方法	目标实际完成（2024 年 2 月-2025 年 1 月）
顾客满意度≥90%	1 年	满意度调查得分/赋值总分 *100%	98%
食品安全事故发生为 0	每月	食品安全事故发生为 0；	0
确保制售的菜品/冷饮 100%可追溯	每月	确保制售的菜品/冷饮 100% 可追溯	100%

2024 年 2 月至 2025 年 1 月，管理目标已完成，2025 年 2 月目标正在实施中。各部门目标实现情况见各部门审核记录。

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。

2.2 重要审核点的监测及绩效 ☐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）

根据公司实际，结合质量/食品安全等体系要求，对中餐服务（热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售）的管理，制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、卫生标准操作程序、前提方案、应急预案等文件制度。基本能指导中餐服务（热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售）相关过程质量和食品安全管理操作。组织确定了需确认的过程为热加工过程。

其中涉及到餐饮部的 CCP、OPRP 包括：

CCP1 采购验收：1. 畜肉类原料 2. 鲜冻水产类 3. 禽肉类原料 4 鲜蛋原料 5 蔬菜类原料 6 水果；

CCP2：冷荤间凉菜制作使用的蔬菜水果清洗消毒；

CCP3 热菜制作；

CCP4 餐饮具消毒；

具体的 CL 值及行动准则见食品安全小组审核记录

热食类食品制售相关的流程主要有：

热菜：

红案：

原料验收——择菜——洗菜——切菜——装盒、保鲜、冷藏——码味、上浆、挂糊、煨味——配 菜——
热菜烹调
——装盘（留样）——抽样检测——前端服务

白案：



原料验收——出库——淘制——蒸制或（炒饭用配料-炒饭）——盛碗——上桌

服务：

客人点菜——确认品种和偏好——传菜——上菜——介绍菜品——服务（倒酒、盛汤等）——收款——致谢

餐具清洗消毒：

餐具——回收——清洗——消毒——备用

凉菜：

果蔬类制作服务流程——择菜、浸泡——清洗——装盒、保鲜——留样——刀工处理——抽查检测——前端服务

其它类制作服务流程——出库——配食调味品——装盒（留样）——刀工处理——抽查检测——前端服务

查热食类食品制售的实现流程及过程的控制情况：

整体过程一般为：公司一般提前一周与顾客（企业单位、宴会）确认菜单，餐饮部经理根据确认好的菜单，确定后交采购人员采购，做好验收记录，餐饮部厨师负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等。

现场查看有婚宴宴请，2月16日订单为1999A套餐，查看菜单：红枣淮山炖全鸡、深井果木烤烧鹅，什锦白玉蒸波龙、港式鲍汁全家福——，中式凉菜：椒香牛肚、干拌突击、红糖糯米藕——，饮料雪碧，可乐，红茶，咖啡

提供了2025年2月13日的《进货索证台账记录》，对蔬菜、猪千排、猪肉馅、鲜牛蹄筋、土仔公鸡、石斑鱼、蔬菜（黄瓜、彩椒、本地生菜、去皮肉姜、小葱）等原料进行了验收。并提供了当天采购的供货记录了数量、生产批号、保质期、供应商及联系方式，并索证了食品许可证、营业执照、检验证明，验收人为厨师长李光胜。提供了该批次猪胴体《动物检疫合格证明》（N05083481123, 2025.02.14）、肉品品质检验合格证（NO.000078527），牛（胴体）动检合格证明 NO:5083474344 2025.02.13, 兔（胴体）动检合格证明 NO:5083480800 2025.02.13, **基本符合畜肉类、CCP1-CL 值控制要求**；提供鸡（胴体/白条）动检证明：5083489757, 2025.02.14; ;现场查看 2025.02.16 日批次记录，报告编号：2502NYK00850 彩信 23.7%、土豆 25.8%、茄子 34.1%、大葱 40.3%、青椒 33.1%、西红柿 31%，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药，结果判定：阴性。检测机构，重庆庆能院食品检测有限公司，检测人：肖波；**符合 CCP1-1 CL 值要求**；

提供了：双福农贸城水果市场客商（陈亚静）送货单（水果类）验收记录时间：2025.02.14：、圣女果、红提、沙糖桔等，验收人：李光胜，提供了重庆双福农贸农产品快检测报告，2025-02-14，样品：香瓜 24.6%、小青桔 33.55%、圣女果 26%、红提 37.5%、西瓜 24.44%、沙糖桔 11.85%；符合 CC1 的 CL 值要求；

提供了：重庆洋腾百货有限公司送货单记录，时间：2025.02.15，鲜鸡蛋 310 斤，验收人：李光胜，提供鸡蛋第三方检测报告，报告编号：CD-W24020639，报告时间：2024-02-23；；符合 CCP1-3：鲜蛋原料的采购验收 CCP- CL 值要求；

提供了《洗菜流程》及相关记录，显示 2025 年 2 月 15 日清洗，浸泡 20 分钟，未形成记录，现场沟通整改；

抽查：2025 年 01 月 23 日厨房餐前检查表：活动名称：华夏航空，活动地点：两江厅，宴会 150 桌，检查内容：桌数、宴会菜单、流程、是否有饮食禁忌、仞材，项目负责人：袁小平，服务经：王琦，餐饮总监：牟必雄；时间：2025 年 01 月 23 日；提供有 2025 年 01 月 23 日食品安全温度品质检查确认表（CCP 点），显示：食材品质数量确认：符合，出餐温度：盐焗虾 61℃、水煮鱼 71℃、冬菜蒸鲤鱼 70℃、黑椒牛仔粒 70℃、东坡红烧肉 73℃；人，品质确认：符合；监督人：何勇，另提供《厨房食品安全卫生检查表》2025 年 01 月 23 日，检查区域：三楼厨房（冰箱整杏、台面、留样、餐前准备）、负一楼、负二楼卫生进行了检验，检查情况：优检查人：张伟；**抽查抽查热菜中心温度记录：2025.01.23，制作时间：16：00-18:00**，盐焗虾 90℃、水煮鱼 93℃、冬菜蒸鲤鱼 97℃、黑椒牛仔粒 91℃、东坡红烧肉 93℃、米饭 96℃等，**现场查看 2025.02.16 日中心温度记录情况**：红枣淮山炖全鸡中心温度为 79℃、什锦白玉蒸波龙中心温度为 69℃、港式鲍汁全家福中心温度为 81℃。

另抽查 2024.12.31、2024.11.04、2024.09.22 批次中心温度记录，符合 CCP3 热菜制作 CL 值工艺要求；

提供了 2025 年 01 月洗碗机清洗时间、餐饮具洗消记录、洗锅池日记录，抽查 2025 年 01 月 23 日餐饮具洗消记录，CCP4，记录了餐段：厨具、餐具 9:30-12:00、厨具 17：00-20：30，餐具 20:30-24:00，洗涤温度



69-67℃最后冲洗温度 85℃-89℃, 签名: 张梅芳; 洗锅池日志: 消毒剂种类次氯酸钠、消毒剂浓度: 250PPM, 试纸检测有效黄色, 签名: 钟亮,

另抽查 2024.01.19、2025.01.21、2024.11.09、2024.10.19 批次洗消记录, 现场查看: 2025 年 01 月 15 日厨具消毒记录: 餐器具通过洗碗机热力方式进行消毒, 设置温度为 82-91℃, 符合 CCP4: 洗碗机蒸气热消毒 CL 值消毒温度 96℃, 基本符合。符合 CCP4 的 CL 值工艺要求:

提供有《冷菜果蔬消毒记录 CCP2 记录》, 时间: 2025 年 01 月, 抽查 2025.01.23, 消毒对象: 口水鸡, 开始时间: 16:30, 结束时间: 16:48, 员工姓名: 聂泽。品种: 香菜牛肉 16:40, 结束时间: 16:51, 员工姓名: 聂泽; 《冷菜果蔬消毒记录 CCP2 记录》, 时间: 2025 年 01 月, 抽查 2025.01.17, 消毒对象: 红提, 开始时间: 16:16, 结束时间: 16:26, 消毒剂浓度: 200PPM, 员工姓名: 吕琳, 品种: 圣女果 开始时间: 16:21, 结束时间: 16:31, 消毒剂浓度: 200PPM, 员工姓名: 吕琳; 品种: 沙糖桔 开始时间: 16:30, 结束时间: 16:40, 消毒剂浓度: 200PPM, 员工姓名: 吕琳; 现场查看, 符合 CCP2 的 CL 值工艺要求:

提供有 2025 年 01 月紫外线消毒记录: 抽查 2025.01.23 起止时间 7: 00-7:30 消毒时长: 30min, 记录人: 吕婷, 抽查《紫外线消毒记录》地点区域: B2 电梯口、-1F 南面电梯间、-1F 凉菜间、-1F 二次更衣间(男)、-1 消毒池等, 持续间产: 不少于 30MIN, 符合要求; 管控方式相同, 符合要求;

在仓库、后厨有虫鼠害防治设施, 与《捕鼠图》一致; 垃圾桶带盖在室内; 无污水处理设施, 经隔油池分离后直接排入城市管网;

提供有除四害《服务报告单》, 施工频率: 每周三和每周五, 抽查时间: 2024.07.24, 实施方: 重庆市新天有害生物防治有限公司(合同期: 2023 年 04 月 01 日至 2025 年 03 月 31 日), 防治部位: 员工餐厅、办公区、加区间、卫生间、厨房隔油池、污水井会议室、下水道、加工间、厨房粮油库房, 药品: 粘鼠板 6 张、高效氯氰菊酯(配比 1:100) 81, 采虫饵剂 60g, 服务人人: 吴志兴, 验收人: 顾杰; 另抽查 2024.06.12/2024.11.06 等 11 批次的控虫服务单记录, 基本符合要求;

废弃物: 餐厨废弃油脂类、餐厨垃圾——由指定回收方负责定期拉走处理, 提供有《两江新区生活垃圾分类基础数据统计表》, 时间: 2024.02 月-2024.12 月, 餐厨垃圾处方: 重庆昱丰清洁服务有限公司、重订灏晖实业有限公司, 记录符合要求; 另提供有重庆昱丰清洁服务有限公司、重订灏晖实业有限公司清运外包合同, 有效期至 2025.07.18 ;

设备的适宜性, 及其清洁、保养和预防性维护:

设备主要以清洁为主, 有保养计划和记录。抽查有《会议中心厨房及冻库制冷设备系统维保记录》, 包括南北厨房维保单位工作记录、南北区厨房系统巡查保养记录表, 时间: 2024.1~12, 维护人: 湛玉胜;

来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运;

有《食堂进料检验记录表》、《食堂出库记录》;

现场查看蔬菜冷藏库温度显示为 5℃, 符合 0-8℃;

现场查看半成品冷冻库温度显示为-15.1℃, 符合≤-12℃的要求, 另提供冷藏库、冷冻库的温度监控记录, 符合要求。

防止交叉污染的措施:

☒满足要求 ☐不满足要求

人员按照《人流图》进入加工场所;

蔬菜、粮食类按照《物流图》分别进入毛菜区、粗加工区、烹调区、售卖区;

餐具, 有专门的回收通道, 从回收通道直接进入洗消间;

加工场所分为: 初加工区域——摘菜、洗菜

红案加工区——切菜、炒菜

凉菜加工区——预热加工区

白案加工区——主食加工

a) 清洁和消毒:

☒满足要求 ☐不满足要求

每天工作结束进行清洁, 环境基本干净整洁。

每天对餐厅卫生进行检查, 提供有《餐饮服务提供者食品自查评价表》, 随机抽取 2025-01-23 记录, 挺好的自查 47 项, 符合 47 项, 不符合项 0 项, 已整改, 基本符合要求;

每天进行餐厅日常消毒, 采用化学方法进行, 次氯酸钠浓度 100ppm~200ppm, 检查人员: 刘洋, 未形成具



体记录，已现场沟通整改；

抽查《厨房工作间及工作台消毒记录》位置：-2 蔬菜加工间：消毒液：次氯酸钠溶液，规定要求：100ppm, 10-15 分钟，时间：2025.1.23, 7:36 消毒浓度：100ppm, 持续 15 分钟，复核人：杨勇；

抽查《工器具消毒记录》位置：-1F 凉菜间，2025.01.23 开始时间 7:00，结束时间：7:32，记录人：徐炼。

抽查《紫外线消毒记录》地点区域：B2 电梯口、-1F 南面电梯间、-1F 凉菜间、-1F 二次更衣间（男）、-1 消毒池等，持续间产：不少于 30MIN, 符合要求；

提供了 2025 年 01 日《餐饮服务从业人员晨检记录表》（手机 APP 系统），对包括刘洋、刘开明、吕义豪等人员进行了晨检，均符合。

同时按市场监管局要求通过 APP 系统进行日管控、周排查、月调度，查看 2025 年 1 月记录，符合要求。通过上述记录等情况，基本能实现餐食的简单追溯，过程控制基本符合。

提供了 2024.06.05 对蔬菜、水果、肉类、水产品等易腐原料存储；半成品保鲜；成品剩食存储，关键过程确认记录，《需确认过程记录》，对编制的作业文件是否具有适宜性、主要设备的完好程度、操作者的能力和经验是否具备等确认，确认人员由刘洋、杨薇、廖华学、冯林、陈立冬、徐黎、刘盛、徐怡、汪凌云、陈丽、牟必雄、何勇；对结果进行了确认。基本符合。

提供了 2024.06.05 对热菜烹调、凉菜制作销售及服务关键过程确认记录，《需确认过程记录》，对编制的作业文件是否具有适宜性、主要设备的完好程度、操作者的能力和经验是否具备等确认，确认人员刘洋、杨薇、廖华学、冯林、陈立冬、徐黎、刘盛、徐怡、汪凌云、陈丽、牟必雄、何勇；对结果进行了确认。基本符合。

提供了 2024.06.05 对会议服务关键过程确认记录，《需确认过程记录》，对编制的作业文件是否具有适宜性、主要设备的完好程度、操作者的能力和经验是否具备等确认，确认人员刘洋、杨薇、廖华学、冯林、陈立冬、徐黎、刘盛、徐怡、汪凌云、陈丽、牟必雄、何勇；对结果进行了确认。基本符合。

查看现场

公司注册地址为重庆市渝北区悦来滨江大道 86 号，经营所在的场所为重庆市两江新区悦来街道滨江大道 86 号，周边未发现污染企业，建筑面积 13000 平方米；加工间 7 个（红案、白案）；库房 1 个；冷藏库 24 个；冷冻库 4 个；实验室 1 个；**（内部划分南北厨房主要是热食类加工，冷食及凉菜制作、凉菜预热间、冷热饮均共用位于-1F 至-2F 楼的加工专间）**；现场设置有更衣室楼主要是蔬菜加工区、海鲜、肉类、水果加工间区、蒸饭间（三楼）、烹饪间（三楼）、消毒房和洗碗间、南北厨房配备原料库（常温库 1 个、冷藏库 2 个），均配置有洗手池、一更、二更更衣室，基本符合中餐服务（热食类食品制售）的要求、化学品库等；中餐服务不涉及成品库，检测室 1 个（负二楼），办公区 1 个；烹饪加工用设备主要为灶台、操作台，基本满足中餐服务（热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售）要求。提供了平面图，已与现场基本一致。现场查看，区域划分基本合理；配备有更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒。餐食主要以禽肉类、瓜果蔬菜、面米粮油等为原辅料，肉类、水产等做到分区域分池清洗，并加贴有标签等信息；

现场烹饪工作由公司确认的人员负责，2025 年 02 月 16 日现场抽查红枣淮山炖全鸡中心温度为 79℃、什锦白玉蒸波龙中心温度为 69℃、港式鲍汁全家福中心温度为 81℃。

现场分餐人员戴有头套、口罩，人员进入分餐间先洗手消毒，并佩戴一次性手套进行操作。2025 年 01 月 15 日厨具消毒记录：餐器具通过洗碗机热力方式进行消毒，设置温度为 82-91℃，符合 CCP4：洗碗机蒸气热消毒 CL 值消毒温度 96℃，基本符合。

现场询问操作人员，基本清楚本部门中 CCP 点的设置情况。对 CCP 点的监控参数基本清楚。

因产品生产加工的特点，产品放行主要通过感官管理为主，餐饮部主要通过现场的抽查和巡视，早上先到现场进行监督检查，定期组织餐饮部负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问袁小平厨师长经理，目前没有发生涉及食品安全的问题。

虫鼠害防治主要采用物理方法实施灭虫灭鼠。虫害用塑帘、纱窗等，再用灭蝇灯消灭进入的害虫，厨房主要使用诱捕式灭蝇灯，符合要求；

公共区域包括餐器具消毒间、员工更衣室、仓储、冷藏/冷冻库、柜等，有基本的功能划分。



针对蔬菜、肉品、水产等进行分池清洗，存放时，荤素分开等，具有一定的防止交叉污染的措施。

粗加工现场产品堆放整齐，净菜做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐；

现场提看物品摆放基本规范、有序，能做到荤素分开、水产与肉类分开；

烹调间，厨师按照要求制作当餐餐食；穿戴符合规范要求；根据加工的产品不同配备有蒸箱、灶台及相应的工器具等，由各岗位人员自行负责，分类管理，公共区域由组织安排保洁人员进行保洁；

备餐/分餐间员工穿戴整齐，带有口罩，操作时带有手套，但戴帽规范性稍有不足，现场沟通。

烹饪间：根据加工的产品不同配备有蒸箱、灶台及相应的工器具等，由各岗位人员自行负责，分类管理，公共区域由组织安排保洁人员进行保洁；

每天按照公司有安保制度要求，有外来人员登记等信息；管理较为规范。

现场各类记录基本符合规范要求。

产品分区分类存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。现场主要涉及的化学品库位于负二楼主要为各类清洁剂、洗碗剂、消毒剂、次氯酸钠、免洗洗手液等，冷冻库，显示温度为-16.1℃；冷藏库1为5.0℃，冷藏库2 5.2℃；餐器具消毒间无汤桶着地放置等情况，仓库内产品全部离地放置。

2.3内部审核、管理评审的有效性评价 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

公司在《管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。基本符合标准要求。

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

审核日期：2024 年 08 月 12 日；审核组组长：刘洋；组员：刘盛、牟必雄、杨波；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训，能力基本符合要求。

期间与内审审核组长刘洋，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足。

查《内审检查表》：抽领导层审核条款 QF6.2，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；另抽食品安全小组内审检查情况，控制方式基本相同，没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：综合部，不符合项内容查管理手册、程序文件等文件进行了修改变更，询问进行了分发回收，未见其文件分发回收登记记录；不符合：GB/T19001 标准、GB/T22000 & ISO22000 中 7.5.3.2 条款；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，2024 年 08 月 13 日经内审员验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：本公司建立的质量、食品安全管理体系基本符合 GB/T19001-2016、GB/T22000 & ISO22000、GBT 27306-2008 标准的要求，且运行有效。

基本满足标准要求。

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

本次管理评审日期：2024 年 09 月 10 日，查《管理评审计划》，计划于 2024 年 09 月 10 日进行管理评审，审批：杨薇，日期：2023 年 09 月 06 日。

管理评审会议于 2024 年 09 月 10 日在公司召开，会议由杨薇总经理主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。现场审核期间与副总经理兼管代廖华学交流，基本知道管理



评审流程，建议后期关注并熟悉管理评审输出的实施及控制。查《管理评审报告》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括：管理体系内审审核情况分析报告、质量、食品安全管理体系实施情况、组织架构、管理职责和资源管理实施情况、测量、分析与改进实施、食品安全方针有效落实、食品安全、质量方针及目标、指标适宜性情况测量、分析与改进实施等。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，编制日期：2024年09月10日；管评结论：本公司的体系运行是适宜的、有效的、充分的；管理评审提出的改进措施：需加深人员及管理制度的培训学习。整改措施预计2024年12月完成，已于2024年11月12日进行内部体系标准培训，整改基本符合要求。

2.4 持续改进 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制:

公司在《管理手册》10.2 不合格和纠正措施条款进行了规定，同时策划了《不合格品和服务不符合控制程序》、《改进措施控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的管理体系有效性。

——公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；QF 体系的内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

——食材验收时，发现不合格产品（主要是蔬菜不新鲜）当场退回，更换。中餐服务（热食类食品制售、冷食类食品制售、冷热饮品制售）、会议服务过程中未发现不合格。

——顾客投诉处理等主要由销售部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

——企业实行日管控、周排查、月调度政策，在重庆阳光餐饮 APP 中进上传，填写记录。

其他体系运行过程，暂无采取纠正措施的需求。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握相关文件的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

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

总经理表示公司不定期对分析和评价的结果以及管理评审输出，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分加以应对。目前公司改进措施包括：改进产品和服务，以满足要求并应对未来的需求和期望；纠正、预防或减少不利影响。对于职业健康安全管理体系：还考虑了通过促进支持食品安全管理体系的文化、促进工作人员参与食品安全管理体系持续改进措施的实施；就有关持续改进的结果与工作人员及其代表（若有）进行沟通等方式来持续改进管理体系。

——日常改进通过以下方面进行：内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；合规义务；管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量结果；食品安全管理体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理；监管部门抽查等；具体见各部门运行记录。控制基



本合理。

3) 投诉的接受和处理情况:

公司在《管理手册》中 8.9.5 撤回/召回条款对产品撤回和召回进行了规定,并策划了《产品撤回/召回控制程序》在《不合格品和服务不符合控制程序》,规定了在发生产品撤回和召回情况时,各部门的职责,包括:总经理负责撤回计划的批准和监视实施撤回,食品安全小组组长负责与监管部门反馈,运营部负责与客户沟通,餐饮部负责协助完成相关要求等,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。询问,审核周期内没有发现成品不合格情况。

询问现场未发生需要召回/撤回的情况,提供了召回演练/可追溯演练。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域:无

2) 组织机构:无

3) 管理体系:无

4) 资源配置:无

5) 产品及其主要过程:无

6) 法律法规及产品、检验标准:无

7) 外部环境:无

8) 审核范围(及不适用条款的合理性):无

9) 联系方式:无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核不符合:GB/T19001-2016 7.1.5.2,ISO22000:2018 8.7,现场验证纠正及纠正措施有效。

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用,现场见未发生认证证书及标志违规使用情况

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

☒无变化

☐经过审核,审核组认为认证范围适宜,详见《认证证书内容确认表》。

说明:审核范围在监督审核时有变化,需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论:根据审核发现,审核组一致认为,重庆悦来两江国际酒店会议管理有限公司的

☐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

推荐意见: ☐暂停证书的原因已经消除, 恢复认证注册

☐保持认证注册

☒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, 保持认证注册

☐暂停认证注册

☐扩大认证范围

☐缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:黄童彤、文平



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。