

2025 项目编号: 30665-2023-QEOFH-2025

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称: 武汉吉时鲜餐饮管理有限公司

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): 汪桂丽

审核组员 (签字): 林郁

报告日期:

2025 年 3 月 11 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：汪桂丽

组员：林郁



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	汪桂丽	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 F:审核员 H:审核员	2024-N1QMS-7043149 2024-N1EMS-5043149 2023-N1OHSMS-4043149 2024-N1FSMS-1043149 2024-N1HACCP-1043149	Q:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.08,30.05.00 E:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.08,30.05.00 O:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.08,30.05.00 F:E,GI H:E,GI
2	林郁	组员	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2023-N1QMS-1263773 2022-N1EMS-1263773 2024-N1OHSMS-1263773	Q:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.08 E:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.08,30.05.00 O:29.07.01,29.07.02,29.07.03,29.07.08,30.05.00

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	张蕊、宋子飞、余争	向导	受审核方
2	无	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,环境管理体系,职业健康安全管理体系,食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系）认证后，进行第一次监督审核☐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,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：；

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：GB31621《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《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、《GB/T 29639-生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB4402 手提式干粉灭火器》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB/T 29373 农产品追溯要求 果蔬、GB 2762 食品中污染物限量、GB 2763 食品中农药最大残留限量等。

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03月09日 上午至2025年03月11日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年11月16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）；初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售

E：餐饮服务（热食类食品制售）；初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售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）；初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于湖北省武汉市江岸区二七侧路7号【承包武汉市汉口医院(武汉市康复医院)食堂】的武汉吉时鲜餐饮管理有限公司的餐饮服务（热食类食品制售）；位于湖北省武汉市洪山区青菱街道湖北路8号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城（三期）41号楼1-2层21室-6的武汉吉时鲜餐饮管理有限公司的初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售



H: 位于湖北省武汉市江岸区二七侧路 7 号【承包武汉市汉口医院(武汉市康复医院)食堂】的武汉吉时鲜餐饮管理有限公司的餐饮管理服务（热食类食品制售）；位于湖北省武汉市洪山区青菱街道湖北路 8 号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城（三期）41 号楼 1-2 层 21 室-6 的武汉吉时鲜餐饮管理有限公司的初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售

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：湖北省武汉市洪山区青菱街道湖北路 8 号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城（三期）41 号楼 1-2 层 21 室-6

办公地址：湖北省武汉市洪山区青菱街道湖北路 8 号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城（三期）41 号楼 1-2 层 21 室-6

经营地址：湖北省武汉市洪山区青菱街道湖北路 8 号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城（三期）41 号楼 1-2 层 21 室-6

多场所：湖北省武汉市江岸区二七侧路 7 号（承包武汉市汉口医院（武汉市康复医院）食堂）

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）：不适用

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（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款：

综合部-行政 1 项不符合项，不符合 GB/T19001-2016 标准 7.2、GB/T24001-2016 标准 7.2、GB/T 45001-2020 标准 7.2、ISO22000:2018 标准 7.2、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)》4.2.1 条款；

运营部-后厨 1 项不符合项，不符合 GB/T19001-2016 标准中 8.5.1、不符合 ISO 22000:2018 标准中 8.5.4.3 条、不符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准中的 4.3.4.3 条。

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 4 月 11 日前提交审核组长。



具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2026 年 4 月 12 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

关键岗位人员应知应会、供方管理、危害控制计划实施、产品质量和食品安全控制等

3) 本次审核发现的正面信息:

总经理对管理体系工作很重视、亲自主抓管理体系运行工作;各部门负责人明确按管理体系要求开展工作;公司按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作;审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的环境处罚、未发生工伤、未发生质量事故等;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;

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

公司结合餐饮管理服务(热食类食品制售)和初级农产品(蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉)销售过程,依据 5 个认证体系标准策划了体系文件,包括《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》1 份、在总经理的领导下,策划了公司的管理方针和管理目标,管理目标及指标基本达成。

公司组织培训来提升各部门及员工对其理解,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,能够在日常管理和餐饮管理服务(热食类食品制售)过程中运用管理体系工具、过程方法,对产品和服务的要求、餐饮管理服务(热食类食品制售)和初级农产品(蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉)销售过程、重要环境因素控制、重大危险源控制、内部审核、管理评审基本可以应用。但在热食制作和服务提供方面、验收方面、关键岗位人员应知应会方面、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。

2) 风险提示:

后厨菜品制作控制方面、关键岗位人员对质量和食品安全要求应知应会方面需持续加强。

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

公司管理目标与管理方针一致,为实现公司管理目标而建立了各部门分解管理目标,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:综合部;批准:宋子飞,日期 2024.12.29。

经查:目标分解及完成情况考核表,按季度或按年考核,结果显示 2024 年各部门目标均达到。

公司 2024 年度管理目标已实现,基本满足体系标准的要求,2025 年度管理目标实施中。

2.2 重要审核点的监测及绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合



1) 前提方案/良好卫生规范管理情况

公司编制了《前提方案 PRP/良好卫生规范》2023 年 04 月 15 日实施；内容包括采购管理、运输管理、验收管理、贮存管理、销售、管理制度和人员、记录和文件等管理。对前提方案策划基本符合要求。

➤ 初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜禽蛋类）的销售管理及现场：

1) 公司为租赁办公室及仓库位于湖北省武汉市洪山区青菱街道湖北路 8 号青菱都市工业园内白沙洲中小企业城（三期）41 号楼 1-2 层 21 室-6；配置电脑、打印机、办公桌椅、配送车辆、推车、冷藏库、冷冻库、冷藏冷冻柜等，基本满足销售要求。

2) 用水主要为生活饮用水，不与产品直接接触，主要用于员工洗手、办公室地面清洁、冲厕使用，生活污水直接排入街道管网。

3) 虫鼠害防治：现场配置有灭蝇灯等虫鼠害控制设施，每日进行检查，提供有《虫鼠害防治工作检查表》，记录有防鼠设施、防虫设施、垃圾处理、食品储存、清洁卫生；有虫鼠害迹象检查，包括鼠类迹象、虫类迹象；虫鼠害防治记录，包括防治记录、消杀药剂；检查结果合格，检查人：闫常亮；抽查 2025.2.28、2025.3.5 记录，无异常，基本合理。

4) 废弃物主要是生活垃圾类，每日清理放置指定位置，由园区物业管理处负责，每天早上进行清运。

5) 设备设施主要配置有空调、电脑、办公座椅、电子秤、配送车辆、推车等，基本符合。

6) 涉及的检验仪器：未配备温湿度表，配备有电子秤。

7) 按策划进行供应商的批准和保证过程。

9) 初级农产品（蔬菜、鲜畜禽肉类、鲜禽蛋类）的销售由运营部、综合部（业务）负责落实，原料验收由运营部（质检）人员负责；

10) 化学品主要是洗手液、84 消毒液等，从正规超市购买，基本符合要求；

11) 基本规范开展仓储/配送工作；

12) 人员个人卫生主要是着装仪容仪表控制及员工办理有健康证。

➤ 食堂热食类食品制售及现场：

武汉吉时鲜餐饮管理有限公司食堂经营地址：湖北省武汉市江岸区二七侧路 7 号（承包武汉市汉口医院（武汉市康复医院）食堂），周边未发现污染企业，食堂设有办公室 1 间；面积约 700 平方米，设置有厨房加工间、蒸煮间、清选用具存放处、清洗加工间、切配间、冷冻柜冷藏柜 3 个，基本满足热食类食品制售需要。设有卫生间在生产车间外，与加工区有分离；更衣室较为简单；为武汉市汉口医院（武汉市康复医院）提供职工工作餐服务。

现场设置有厨房加工间、蒸煮间、清选用具存放处、清洗加工间、切配间、均配置有洗手池，基本符合餐饮服务（热食类食品制售）的要求、有粮油调味品仓库、副食库、冷藏冷冻柜、化学品柜等；中餐不涉及成品库，办公区 1 个；烹饪加工用设备主要为灶台、操作台，基本满足餐饮服务（热食类食品制售）要求。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、面食粮油等为原辅料，肉类、水产等做到分区域分池清洗，并加贴有标签等信息；

现场观察炒菜过程，烧熟煮透菜品未进行中心湿度监测，未执行公司 HACCP 计划表中要求烧熟煮透菜品每锅进行中心温度测量要求。开具不符合。

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。医院目前只允许外卖打包，不进行堂食，主要使用一次性餐盒分餐后自带回科室就餐，或者采用盒饭分装后放置保温箱送到科室中；现查看配备有消毒柜，主要存放客餐餐具，除个别时间就客餐围餐，会提前清洗并存放于红外线消毒柜消毒使用，基本符合。

因产品生产加工的特点，产品放行主要通过感官管理为主，运营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，定期组织运营部负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问厨师长，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，厨房主要使用紫外线灭蝇灯，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；

每天按照院区有安保制度要求，有外来人员登记等信息；管理较为规范。

2) 采购管理情况 (含 OPRP 验收管理)

企业编制《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料和辅料供方可被评为合格供方。

提供《采购清单》目前企业采购的产品主要有：冻品、豆制品、粉面、干货调料、禽蛋类、粮油米面杂粮、卤制品、牛羊肉、水产鱼类、水果、鲜猪肉、易耗品、一次性用品等等。

查《合格供方名录》：共有 14 家合格供方。包括：供方名称、供货内容、地址、联系人、电话等，编制：张蕊，审批：宋子飞日期：2024.6.30，抽样如下：

武汉市洪山区白沙洲四元粮油商行（大米、粮油、杂粮）

武汉蜀锦供应链管理有限公司（冷冻面点 肉类食）

武汉鑫明安豆制品经营管理有限公司（豆制品）

武汉乐农农业科技有限公司（禽蛋（鲜鸡蛋，鹌鹑蛋，咸蛋，皮蛋，鸽子蛋等）、饼干、面包、方便面、洗洁精、洗衣粉、洗发水、毛巾、牙刷等）

武汉市洪山区老孙食品经营部（干货、调料、咸菜类）

武汉市洪山区洪缘汇禽蛋经营部（禽蛋类）

湖北鸭圣食品有限公司（鸡、鸭、肉禽）

武汉市洪山区刘碧卤菜店（卤制品、熟食）

查见供方调查评价报告，内容包括供方名称，联系地址、联系人、联系电话、供货名称、评价内容包括：资质状况、提供类似产品经历、质量、包装、价格、服务、交货期限、供货能力、信誉、综合评价等内容。查见以上供应商评价报告，评价结果同意列入合格供应商，评价人余争、宋子飞。2024.7.1

采购产品验收

抽查仙桃市蛋珠养殖鸡蛋检测报告，报告编号：WSP2502-144-001,检测项目：恩诺沙得、氧氟沙星、氯霉素、氟苯尼考、沙拉沙星，检测结果：符合要求；检测机构：河南聚谷检测研究有限公司，检测日期：2025.02.17

数据单编号：HG24420111482030385，武汉海关技术中心食品快速检测数据单，农残检测对脐橙、香蕉、玉米棒、西红柿、胡萝卜、黄瓜、金针菇、老南瓜、茶树菇、土豆、红椒、平菇、小葱、大蒜叶、洋葱、青椒、蒜米、香菇、净莴苣、大白菜、山药、香菜、生菜、大白菜秧、小白菜等检查结果阴性，日期：2025年2月27日；



抽有无公害蔬果农药残留检测报告,检测日期 2024 年 5 月 25 日,检测方法纸片法,包括白萝卜、白丝瓜、薄青椒、大白菜、大葱、大蒜叶、冬瓜、黄瓜、荷兰豆、净春笋、韭菜、芥兰、广东菜心、生姜、茼蒿、西兰花、山药等,有采集数量记录,检测项目:有机磷和氨基甲酸酯类,检测结果阴性,合格。

另抽查到 2024 年 10 月 13 日 46 种青菜农药残留检测报告,有采集数量记录,检测项目:有机磷和氨基甲酸酯类,检测结果阴性,合格。

另抽查到 2025 年 3 月 8 日 46 种青菜农药残留检测报告,有采集数量记录,检测项目:有机磷和氨基甲酸酯类,检测结果阴性,合格。

NO.K07010102729,肉品品质检验合格证,生产日期:2025 年 2 月 27 日;NO.K07010102531,肉品品质检验合格证,生产日期:2025 年 2 月 26 日;

NO.4288662469,动物检验证明,猪胴体,签发日期:2025 年 2 月 26 日;NO.4288675017,动物检验证明,猪胴体,签发日期:2025 年 2 月 27 日;

报告编号: N0.A4E923147A4F1185197,样品名称:分割鸡肉,检测机构:青岛谱尼测试有限公司,限值标准:GB 2707-2016、GB16869-2005(冻禽产品)、GB 18394-2020(鸡肉)、GB 2762-2022、GB 2763-2021、GB 31650-2019、GB 31650.1-2022、农业农村部公告第 250 号、农业部公告第 560 号、农业部公告第 2638 号 5、羟基甲硝唑、羟基地美硝唑限值,检测结果:符合。报告日期:2024.9.30。

查有鲜猪肉 动物检疫证明 No.4288675017, 2025.2.27; 肉品品质检验合格证(肉检 NO.K07010102531); 生产日期:2025-2-26, 生产单位:湖北高金食品同时查到生产日期 2025 年 2 月 27 日猪-胴体肉品品质检验合格证、动物检疫证明。

另查到 2024 年 10 月 12 日生产猪-胴体肉品品质检验合格证、动物检疫证明;

查有湖北优赛食品鸡-胴体 动物检疫合格证明 NO4288673351,检验日期 2025.2.27; 同时查有肉鸡动物检疫合格证明, NO42100302307 签发日期:2025.1.24。

抽查本审核周期大米检测报告,检测结果:符合;抽查大豆油检测报告检测结果:符合。

一次性餐盒供方:武汉元亨昌塑业有限公司营业执照:91420113MA4KX8KD80 全国工业产品生产许可证:鄂 XK16-204-01046

抽有武汉元亨昌塑业有限公司 打包碗 450 检验报告,报告编号:A2240396123174C

报告日期:2024 年 8 月 30 日

检测项目:感观、浸泡液、总迁移量、高锰酸钾消耗量、铅、脱色试验、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌; 检测结果:未发现不符合

检测单位:华测检测认证集团股份有限公司

抽有武汉元亨昌塑业有限公司 四格餐盒(加厚)检验报告,报告编号:A2240396123175C

报告日期:2024 年 8 月 30 日

检测项目:感观、浸泡液、总迁移量、高锰酸钾消耗量、铅、脱色试验、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌; 检测结果:未发现不符合

检测单位:华测检测认证集团股份有限公司

抽有武汉元亨昌塑业有限公司 一次性塑料餐盒检验报告,报告编号:QG202400601

报告日期:2024 年 6 月 18 日

检测项目:感官、使用性能(容积偏差、负重性能、跌落性能、耐温性能、漏水性、耐微波炉试验)、微生物指标(大肠菌群、霉菌计数、沙门氏菌)、卫生理化指标[感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属(以 Pb 计)、脱色试验];

检测结果:合格

检测单位:湖北省产品质量监督检验研究院



冷链运输主要委托武汉谦厚物流有限公司（营业执照：914201020668397227），提供有《道路运输经营许可证》编号：鄂交运管许可货字 420102301010，签订有《承运合作协议》，收集了合作方运输车辆的行驶证照片。

消毒餐具由武汉健康之星餐具消毒有限公司丰华校园后勤服务分公司（营业执照：91420116MAC9E2W454）提供，签订有《营养配餐餐具消毒配送合同》，有效期至 2028 年 6 月 4 日。当前主要用一次性餐具。

第三方检测与上海华测品标检测技术有限公司（营业执照：913101156916216301）签订了生鲜农产品检测协议，有效期至 2025 年 12 月，提供有《检验检测机构资质认定证书》编号：150900341277。

合作检测机构还有武汉海关技术中心，主要蔬菜农残检测。

合作检测机构还有湖北省普林标准技术服务有限公司，主要进行厨房菜品第三方质量安全验证。

厨余垃圾清运由武汉市汉口医院控制实施。

消毒液、洗手液、酒精在正规超市采买。

供方评价每年进行一次，提供有《供方调查评价报告》，从经历、质量、包装、价格、服务、交货期限、供货能力、信誉、调查情况综合评价等进行了评价，评价结论：同意列入合格供方批准：宋子飞

询问部门负责人，其表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，食品欺诈的预防控制详见 HACCP 小组 H3.12 审核记录，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

现场查看公司未有使用食品添加剂。

3) 产品和服务提供的控制、防护管理

➤ 初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售

公司在质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康管理手册第 8 章节进行了规定，同时策划了《服务过程控制程序》、《标识和可追溯性控制程序》、《设备控制程序》等，在受控条件下进行销售服务提供。

查初级农产品（蔬菜、鲜禽肉类、鲜禽蛋类）的销售过程及控制情况：

提供有《销售流程图》、操作要求、危害控制计划、采购计划单、客户订单、销售单等运行证据。

部门负责人表示现场销售过程中产品采购由采购部负责，验收由质检负责，分拣、仓储及配送过程（等同于产品放行过程）由运营部负责实施；客户每周下达 1 次订单，提前一天确认订单，通过微信方式进行确认。日常运行通过动态方式管控为主。

查产品和服务实现流程（含 OPRP 实施情况）

产品采购 OPRP1→分拣→入库储存→按需求配送→客户验收→售后服务

禽肉类原料的冷冻、冷藏储存——冷冻柜设置温度-15℃，现场显示：-8℃（使用中）。冷藏库温度保持 5℃。

实施情况：

顾客要求评审及签订合同，见 Q8.2 条款审核记录；

采购计划主要通过微信、电话方式下达，蔬菜自行取货，其余产品供方送货至公司，供方管理见采购部审核记录，验收见运营部质检审核记录；

仓储过程管理，对于蔬菜类、鲜禽肉类每日采买配送，供方凌晨 4-5 点到送到仓库，鸡蛋类会还有少量存放常温库库存，存放在常温库中，有区域存放标识及简单致敏信息；米面粮油冻品类按照需要进行采购，会有少量库存，存放在常温库中，分区域存放，有简单标识管理，现场抽查大米、五得利小麦粉、金龙鱼油均在生产日期均在有效期内，库温 15℃，冷冻柜内存放冻禽畜肉、预包装肉类冻品等，分区域存放，库温：-15.0℃，库存较少，通常临时存放；

蔬菜少批量分拣主要在仓储区，大批量蔬菜直接从供方冷藏库提货分拣后配送；



查看仓库配置有冷冻冷藏柜、保鲜柜，主要是暂存肉类冻品及冰鲜禽畜肉，查看冷冻显示温度：-18℃，冷藏温度：5℃，提供有《冷库温度记录》，基本符合要求。据负责人宋总介绍，目前主要以生鲜品种为主，基本不长期存货，除个别肉类冻品需提前少量存放，其余蔬菜、鲜禽畜肉通常日进日出，基本零库存，每天分拣后配送；提供有《冷藏、冷冻柜日常检查记录表》

抽查时间：2025.3.1，时间 8：00，冷藏温度 6.4℃、冷冻温度-12.3℃，记录人：张蕊

2025.3.9 时间：20：00，冷藏温度：3.8℃；冷冻温度-11.3℃；记录人：张蕊

分拣、配货装车过程，运营部根据客户订单进行分拣、装车，主要通过感官检查进行控制产品质量，包括感官检验、数量等；最终体现在销售单上。

配送过程：

抽查 2025.3.10 配送产品，武汉传媒学院，黑木耳 5 公斤，无籽辣椒节 5 公斤，孜然粉 5 公斤，海天金标生抽 5 件，辣椒王皮 10 公斤，双汇福来火腿肠 50g 10 件，海天草菇老抽 4.9L 2 件，一次性筷子 10 件，海带丝 10 件，台湾紫菜 4 提，大号红壳鸡蛋 4 件，家乐黑胡椒汁 4 壶等，记录了规格、数量、价格等信息；

抽查 2025.2.3 配送产品，硚口分局宝丰所，毛芋头 6 斤，直排 7 斤，江花蒸肉粉 4 包，芜湖青椒 1 斤，薄香干 3 斤，精品瘦肉丝 1 斤，红菜苔 4.8 斤，口蘑 2 斤，净鲫鱼 7 斤，红椒 1 斤，鸡蛋 2 板等，记录了规格、数量、价格等信息；

抽查 2025.2.5 配送产品，硚口分局荣华所，生姜 3 斤，红椒 3 斤，大白菜 16 斤，白萝卜 15 斤，芹菜 2 斤西红柿 15 斤，精品五花肉 5 斤，绿豆芽 3 斤，韭菜 0.5 斤，蒜米 2 斤，小葱 1.5 斤，猪脚 10 斤，螺丝椒 6 斤，万田五常大米 1 包，红壳鸡蛋 4 板，辣椒王节 2 斤等，记录了规格、数量、价格等信息；

查看配货配送车辆线路管理情况，划分线路、司机、配送客户等情况；

其他管理：工作人员均有健康证。

现场观察：产品分区域存放，有离地离墙，有简易标识，预包装食品如大米、植物油等均在保质期内，包装完好，冷冻柜运行正常，冷冻品存放在托盘上，有分区域存放。鸡蛋存放在常温库中，有区域标识，装在塑料筐中，均有基本防护，基本充分；

配送过程现场管理：

蔬菜如笋瓜、红心菜、西红柿、鲜禽蛋、预包装植物油、调味品等等，装在塑料筐或塑料袋中，配送车牌号：鄂 AB52021。配送人员：卫**，提供了送货单，送货信息基本一致，有又有收货人签字。

餐饮服务（热食类食品制售）

根据公司实际，结合质量/环境/职业健康安全/食品安全等体系要求，对集体用餐配送（热食类食品制售）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。基本能指导集体用餐配送（热食类食品制售）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。

热食类食品制售相关的流程主要有：

热菜、汤加工流程：

原料验收（CCP1 验收）—粗加工（择菜、洗菜、肉类解冻等）—切配—烹饪（CCP2 菜品热加工：炒、蒸煮）—盛装分餐（ORPP1）—配送

米饭、粥加工流程：

原料验收—清洗（大米）—蒸煮—盛装—打餐—配送

热干面加工流程：

原料验收（CCP1 验收）—配料—热加工（煮制 CCP2 热加工）—拌匀—出锅、盛装—销餐

餐具清洗消毒：

餐具—回收—清洗—工器具消毒（CCP3）—存放



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报给顾客审核确认菜单, 运营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, 运营部厨师负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等。

抽查 2025 年 3 月 10-16 日菜谱, 抽查 2025.3.10《菜谱》: 珍珠圆子、豆豉鱼块、干锅花菜、西葫芦肉片、油炸豆腐、黄瓜炒木耳、清炒鸡毛菜、炸韭菜盒子、平菇鸡蛋汤等。

提供了《洗菜流程》及相关记录, 提供有《蔬菜浸泡记录台帐》, 抽查 2025 年 3 月 2 日对油菜、菠菜、西兰花等清洗, 浸泡 30 分钟, 冲洗 2-3 遍, 责任人: 闫常亮; 2025 年 3 月 8 日黄瓜、西葫芦、豆芽、西红柿等清洗, 浸泡 30 分钟, 冲洗 2-3 遍, 责任人: 闫常亮;

提供热菜烹调中心温度测试记录,

2024.12.30, 中餐, 黄焖鸡, 制作人闫常亮, 中心温度: 100℃, 检测人: 闫常亮。时间: 10:30;

2024.12.30, 晚餐, 蛋炒饭, 制作人张高红, 中心温度: 95℃, 检测人: 闫常亮, 时间 16:30;

2025.2.8, 中餐, 风味茄子, 制作人张高红, 中心温度: 98℃, 检测人: 闫常亮, 时间: 10:30

2025.2.8, 晚餐, 西兰花炒肉, 制作人卫晓飞, 中心温度: 98℃, 检测人: 闫常亮, 时间: 16:30

2025.2.25, 中餐, 红烧肉, 制作人张蕊, 中心温度: 100℃, 检测人: 闫常亮, 时间: 10:30

2025.2.25, 晚餐, 香肉拌饭, 制作人卫晓飞, 中心温度: 98℃, 检测人: 闫常亮, 时间: 16:30

现场观察炒菜过程, 烧熟煮透菜品未进行中心湿度监测, 未执行公司 HACCP 计划表中要求烧熟煮透菜品每锅进行中心温度测量要求。开具不符合。

抽查见 2025 年 2 月和 3 月的卫生状况检查记录, 每天卫生检查, 检查内容包括: 厨房(台面是否干净整洁、蒸车是否擦拭干净、厨师穿戴是否合格、保洁柜是否干净、有无 48 时食品留样、地面有无积水、刀具、饭盒是否干净), 库房(有无鼠、蚊)隐患、食品存放是否整齐、米面、油菜是否分开存放、有无发霉变质食品)等。

抽查到《米饭蒸煮记录》:

2024.12.30: 淘米 2 遍, 浸泡 20 分钟、米、水比例 1.1.3, 时间: 40 分钟, 合格;

2025.1.26: 淘米 2 遍, 浸泡 20 分钟、米、水比例 1.1.3, 时间: 40 分钟, 合格;

抽查烹饪记录:

2025.03.02 醋溜土豆丝, 2025.03.07 鸡蛋炒西红柿, 2025.03.08 红烧土豆, 2025.03.09 红烧鲮鱼等的烹饪记录, 记录有时间、菜名、刀工处理、色泽、味形等方面记录, 合格, 审核人: 闫常亮。

另提供有《出餐检验记录》, 醋溜土豆丝、鸡蛋炒西红柿、红烧土豆、红烧鲮鱼等中餐试吃, 结果无异常反应, 试吃人: 张蕊。

甲方(医院)自疫情后, 食堂只允许外卖打包, 不得进行堂食, 主要使用一次性餐盒分餐后自带回科室就餐。

4) 危害分析控制措施、危害控制计划实施情况

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质, 并明确了控制措施, 形成了《危害分析单》。提供了《危害控制计划》, 查《危害分析工作单》, 具体包括了原料验收、清洗、配料、烹饪、分餐、工器具消毒等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查蔬菜验收过程危害分析, 包括显著性判断: 识别了生物危害(微生物污染(致病菌、害虫、虫卵)一非显著、)、物理危害(虫子、杂质一非显著危害), 化学危害(农药残留超标等一显著危害), 判定依据: 农药残留超出限量, 控制措施为采购自合格供方, 供方提供合格官方检测报告, 自检有机磷、氨基甲酸酯抑制率, 拒收不合格品,

通过 CCP1 方式控制, 基本合理。

另抽分餐、工器具消毒、菜品热加工过程的危害分析及控制措施制定基本合理。



食品安全小组已开展了对前提方案/良好卫生规范、危害控制计划等控制措施的确认工作。

现场查见“HACCP 计划验证记录”验证时间：2024.09.30，确认人员余争，结论为：符合。

对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见运营部采购审核记录。

餐食、餐具的安全性确认主要通过委托第三方进行，具体见运营部审核记录。基本满足标准要求的可接受水平。

经过对餐饮服务（热食类食品制售），加工过程的危害分析及评价，确定了 CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

——《危害控制计划》

热食类食品制售 CCP 关键控制点

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
CCP1-1： 蔬菜类原料验收	化学危害：农药残留超标	有机磷、氨基甲酸酯类抑制率≤50% 提供合格蔬菜农药残留官方检验报告	农药残留、自检/每季度查验报告 每批、检验员	《原辅料农残验收记录》 《蔬菜农残官方检测报告》
CCP1-2： 畜、禽肉类原料验收	生物危害：疫病 化学危害：瘦肉精残留、挥发性盐基氮、重金属等有害化学物质超标	《动物检疫合格证明》、检测合格证明符合 GB2707、GB16869 标准要求	《动物检疫合格证明》、确认报告、每批、验收人员	《动物检疫合格证明登记表》
CCP2： 炒菜过程	生物危害：致病微生物残存 生物危害：致病微生物残存	烧熟煮透，中心温度≥70℃	菜品、感官观察，中心温度测量、每锅、厨师长	《食品中心温度记录表》 《中心温度计校准证书》
CCP3： 工器具消毒	生物危害：致病微生物残存	冷消毒：200ppm84 消毒液，浸泡 20 分钟 消毒；或 75%酒精喷洒消毒热消毒：消毒温度 85℃、消毒时间 90 分钟	温度、时间、 检查消毒浓度、温度、时间、 每次、消毒人员	《餐具消毒记录表》 《工器具消毒记录表》

初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售 OPRP：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录
OPRP1-1： 蔬菜	生物危害：致病菌污染	提供合格蔬菜农药残留检查报告	每批、查验报告、蔬菜农药残留	供方提供的检测报告
OPRP1-2 鲜禽畜肉	化学危害：食品添加剂、兽药/农药残留、重金属超标 生物危害：病毒、致病菌、寄生虫	应有每批检验/检疫合格证明	每批次、查看有无相应的有效官方检验证明/报告。	《动物检疫合格证明》或检验合格报告
OPRP1-3： 鲜禽蛋	生物危害：病毒、寄生虫、微生物	第三方检测报告	每批次查验第三方检测报告	鲜禽蛋检测报告

经现场审核发现上述措施及控制计划发现炒菜过程中心温度管理需进一步规范，已提出书面不符合项，其他控制措施和危害控制计划基本有效实施。

5) 致敏物质的管理情况

公司在《管理手册》中 8.5.7 条款进行了规定，并策划了《过敏原管理程序》，程序中规定了各部门



在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品储存管理等过程，公司暂无出口产品。确认验证工作见食品安全小组审核记录。

现场提供了《过敏源清单》，按照花生、小麦粉、鲜鸡蛋、大豆及其制品、芝麻及其制品等 8 大类进行了识别，结合公司初级农产品（蔬菜、鲜禽畜肉、鲜禽蛋）销售情况，评估结果：公司目前的致敏物质为鲜禽蛋，识别日期：2024.10.20，识别人：余争，闫常亮；

现场库存较少，各类别产品分区域存放，基本可以保证不交叉，产品的致敏信息主要在产品标签上有标识或结合独立存放区域，在销售过程中通过口头告知方式进行。基本满足标准要求。

6) 熟食类食品制售放行及食品安全管理

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、试吃、交付确认就餐份数等。

制定有《成品验收管理制度》检验范围：中、晚餐不同口种的食品（主副食及汤类等），检验内容：食品质量：包括色泽、口味、形状、主配普和调料等；食品卫生：包括包味、生熟度、盛装器具和调料等，检验方法：感官，必要进借助设备分析化验进行，检验时间出锅出炉前，对质量不达标产品立即纠正、无纠正无望，应停止出售或销毁处理；注意事项：整鸡、整鱼、肘子等单体较大产品，要检验中心部分的成熟度；对同一产品不同出锅次产品，分批检验，注意检验不易熟透的原料，经厨师长检验合格后，填写《成品验收记录表》，由餐厅经理存档，保留一年备查；

提供有《成品验收记录单》

2025.3.9 菜品 红烧鲤鱼 检测项目：食品质量 5 项、食品卫生 3 项，检验结果：合格；

2025.3.8 菜品 小炒肉检测项目：食品质量 5 项、食品卫生 3 项，检验结果：合格；

查有米饭检验报告，报告编号 PLTC2025021683

报告日期：2025 年 2 月 20 日

检测项目：4 项，有沙门氏菌、金黄色葡萄菌、志贺氏菌、蜡样芽孢杆菌

检测结果：无异常

检测单位：湖北普林标准技术 服务有限公司

查有红烧肉检验报告，报告编号 PLTC2025021685

报告日期：2025 年 2 月 25 日

检测项目：4 项，有沙门氏菌、金黄色葡萄菌、志贺氏菌、蜡样芽孢杆菌

检测结果：无异常

检测单位：湖北普林标准技术 服务有限公司

查有红炒青菜检验报告，报告编号 PLTC2025021684

报告日期：2025 年 2 月 20 日

检测项目：4 项，有沙门氏菌、金黄色葡萄菌、志贺氏菌、蜡样芽孢杆菌

检测结果：无异常

检测单位：湖北普林标准技术 服务有限公司

7) 食品欺诈预防管理情况

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》中 8.5.9 食品欺诈进行了规定，并策划了《预防和消除食品欺诈控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了薄弱性评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

公司制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，进行了原辅料脆弱性风险评估，原辅料脆弱性风险评估包括原材料有：蔬菜、肉类、禽蛋、禽肉、调味料等综合风险等级为中风险，预防/控制措施：每批必须



提供批次报告，进货验收感官抽查应符合产品要求。

查见《食品欺诈预防计划确认报告》，确认日期：2024.01.20；确认人：余争，结论：总结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP小组认为该计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

查见《食品欺诈预防计划验证报告》，验证日期：2024.09.30；确认人：余争，结论：总结论：通过对以上问题的讨论分析，HACCP小组认为《食品欺诈预防计划》是合理的，其实施达到了预期效果，有效。

现场询问食品安全小组组长余争表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理主要由运营部采购负责，验收由运营部负责，未见欺诈情况。

8) 应急准备和响应管理情况

公司制定了应急准备和响应控制程序，基本符合要求。按程序文件规定对公司紧急情况进行了识别，编制了预案，对停水、火灾、食物中毒等突发情况确定了应急处理预案，包括各项应急处置预案、消防应急预案等。运营部主要存在的停水、停电、以及暴雨等自然灾害；对各类应急进行控制，包括疑似食物中毒应急处理作业标准。

目前，公司未发生需要响应的突发情况。运营部配合管理者代表做好演练工作。

2024.08.18开展了“触电应急预案演练”，结论为“本次应急预案总体上达到了演练的目的，各组员、小组均能按照各自的职责组织救援到位，本次演练有效。应急预案暂不作修改。”

2024.08.19开展了“机械伤害应急预案演练”，结论为“本次应急预案总体上达到了演练的目的，各组员、小组均能按照各自的职责组织救援到位，整个运作速度都有所提高。”

2024.08.19开展了“食品安全事故应急预案演练”，结论为“通过本次的应急演练，增强了公司全体员工对食物中的防范意识。提高了他们在工作中的警觉，对公司发生食物中毒时的现场救援、现场保护、食物封存有了充分的执行能力。为避免医务人员和患者的健康受到损害筑起了一道坚固的防火墙。充分体现了餐饮部和公司工作人员的精神面貌，加强了他们对食品安全重要性的认知。为安全工作的开展起到了积极作用。参加人员未签名已提醒签名或保留照片证据。

2024.08.18开展了“消防应急预案演练”，结论为“公司总经理对全体参加演练人员的做出了肯定，对取得预想的效果表示感到满意，达到了消防应急演练的目的。通过演习证实公司制定的火灾应急救援预案是可行的、适宜的。”

9) 与 PRP 和危害控制计划相关的验证

食品安全小组策划了《确认验证控制程序》，策划的验证内容包括：对危害分析的输入，前提方案/危害控制计划的有效性、成品的安全性验证等方面，并规定了验证的频率、方法、职责等。

供了

“HACCP计划确认记录”验证时间：2024.01.20，确认人员：余争，宋子飞，闫常亮；

“HACCP计划验证记录”验证时间：2024.09.30，验证人员：余争，宋子飞，闫常亮；

“控制措施组合确认单”，确认时间：2024.01.20，确认人员：余争；

“单项验证结果评价单”，确认时间：2024.09.30，验证人员：余争；

“PRP确认记录表”（流程图的符合性），确认时间：确认人员：余争；2024.01.20；

“PRP验证记录”验证时间：2024.09.30，验证人员：余争，宋子飞，闫常亮；

“验证结果分析报告”，验证时间：2024.09.30，验证人：余争，宋子飞，闫常亮

——生产加工用水的安全性验证、消毒餐具的安全性验证见运营部审核记录。

——作业环境、与产品接触面等主要通过清洁消毒管控，具体见运营部审核记录。

提供了由食品安全小组进行验证报告，内容包括前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、内审、体系文件方面的验证等项内容，基本充分，结论为：通过对验证结果的分析认为公司建立的食品安全管理体系基本符合ISO22000:2018、（HACCP）体系认证标准（V1.0）的要求，基本达到预期目的。批准：徐余争，宋子飞，闫常亮，日期：2024.09.30。

10) 环境和职业健康安全的实施

公司制定了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》，对涉及运营部的环境因素和危险源进行了识别。对识别出的重大环境因素和重大危险源均目标指标和管理方案进行管理，根据所提供的目标指标方案完成情况统计记录，均已达成。



➤ 初级农产品（蔬菜、鲜禽蛋、鲜禽畜肉）销售

组织在针对销售过程中进行环境因素和危险源的控制：

1）配送过程涉及的废水主要是生活污水排放，直接排入街道管网；

2）配送过程中：不涉及废气排放、噪声排放；

3）现场清洗手用洗手液、消毒用 84 消毒液很少量，在指定区域存放，不涉及危险化学品

4）现场配置有 8 个灭火器，随机抽取 2 个灭火器，均在有效期内。

5）配送过程中固体废弃物主要是少量纸壳，作废品处理，生活垃圾投放到公司门口的垃圾桶，由园区垃圾回收中心负责，每天清运到回收中心进行处理。

6）现场未见有安全警示标识、安全出口标识，注意防火标识，现场有严禁吸烟等警示标识，未配置有医药箱。

7）驾驶员有驾驶证，有一定的驾驶经验，未配备 GPS 跟踪器，随时关注配送车辆行程信息；车辆定期进行年检；安全培训主要由综合部负责，日常运行基本正常。

➤ 餐饮管理服务（热食类食品制售）

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。污水排放后先通过油水分离器等进行处理，统一纳入城市污水管网。污水排放管理由甲方按承包食协定由甲方工程部负责指定供方实施，费有由组织承担；

2）对油烟，通过控制烹饪温度，另外通过油烟净化设备净化后排放。

3）餐厨垃圾，主要有餐厨垃圾、废弃油脂、泔水等。由甲方按承包食协定由甲方工程部、总务科负责指定供方实施，费有由组织承担。基本符合。

4）对水电气等使用情况由运营部每月及时报告财务部进行统计。

5）突发火灾：主要可能原因是熟食类产品制作和消防设施失效。主要是要求操作人员按照工艺和操作规程执行烹饪，现场询问操作人员如何防范火灾，基本能回答。另外，为消除烟道中的安全风险，一般通过甲方购买外部专业服务进行清洗。

现场：“佩戴工作帽”、“必须戴口罩”、“严禁吸烟”、“当心地滑”、“当心触电”等警示标识。

抽查到 2 个灭火器，均状态正常，查点检卡，缺少 2025 年 2 月份点检记录。已沟通。介绍说灭火器属于医院配置，由医院点检。

设：“不可回收物箱”、“可回收物箱”；各箱所装废弃物进行了基本分类。

提供：化学品，主要是洗涤用品和消毒剂，包括目前厨房主要使用醇基燃料进行炒菜，厨房外有醇基燃料箱，贴了严禁烟火警示标识，管道由医院工程部定期维护，基本符合要求；厨房及蒸气间均有张贴有 MSDS。

设备维修保养时废油泄漏（维修中废弃零件和废油产生），方法措施/技术手段有 2 条，一是设备维修采取有效手段收集废油；二是及时将更换的废油收集存放。执行部门/负责人是甲方工程部，日常管理进行控制。

现场查看，食堂配备有消防器材，有消防栓点检记录卡，符合要求。含油废水通过油水分离器进行分离后排放；油烟通过油烟净化器进行排放；餐厨垃圾等由甲方指定专业公司进行回收，现场地面较为湿滑，有简单警示标识。

针对各相关方组织通过发放《相关方环境安全告知书》方式告知。提供了《主要相关方信息交流一览表》，对主要供方、顾客（企业）等进行告知。抽针对武汉市汉口医院的环境安全告知书，包括各相关方的产品符合性，服务过程超标排放管理，无污染或污染少工艺的优先使用，废弃物处理等 9 项内容进行告知，时间为 2024.12.23。基本符合。

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

内部审核

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：内审通知书、内审实施计划，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。审核日期：2024年10月8-9日；审核组组长：余争（组长） 闫常亮（组员）

查《审核实施计划》覆盖了QEOFH的5个体系标准要求的条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》，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；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：提供有2024 年度培训计划，未能提供计划中 2024年08月、09月相关培训记录；不符合条款：ISO9001、ISO14001、ISO45001、ISO22000标准中7.2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，2024.10.11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，查审核结论：公司依据标准建立的管理体系运行基本有效并保持。基本满足标准要求。综上所述，通过本次内部审核，最后结论为：基本符合计划安排和标准的要求，并得到了较有效实施和保持， 仍需进一步改进。

现场审核发现，内审员对内审标准要求、内审流程了解不够，不能全面回答清楚，内审知识有所欠缺，内审能力需提升。已在综合部7.2条款开具不符合。基本满足标准要求。

管理评审

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》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。

以往管理评审的跟踪措施——食品安全和HACCP体系初次建立，不涉及以往跟踪措施。

本次管理评审日期：2024年10月20日

查《管理评审计划》，计划于2024年10月20日进行管理评审，批准：宋子飞，日期：2024年10月13日。

管理评审会议于2024年10月20日在公司召开，会议由宋子飞（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。现场审核期间与宋子飞总经理交流，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《各部门输入内容》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括食品安全方针、目标的适应性评审，组织机构、职责分配、人员能力、餐食加工过程控制、资源配置情况评价，内部审核结果，客户投诉情况，客户满意度调查情况，食品安全管理体系验证，供方管理情况，体系文件管理等；

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，批准：宋子飞

管评结论：本次管理评审，通过对质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP管理体系充分性、有效性和适宜性的全面分析和评价，一致确认，公司目前运行的管理体系处于良好受控状态，符合公司当前的实际情况，也适应公司近期发展的需要，总体上是符合和有效的。通过对方针的综合评价认为，公司制定的方针及目标，合乎公司战略目标，也充分体现了满足顾客需求和持续改进的需求，总体上是合适和正确的。

查《2024年度管理评审改进计划》：针对法律法规认识不足，进行原因分析，并制定和实施纠正预防措施；有管理评审纠正/预防措施计划表，有2024年10月21日由综合部组织食品安全相关法律法规及其他要求培训，考核100%合格，基本能达到预期效果。



1) 不合格品/不符合控制:

在《不合格品和产品撤回控制程序》中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;销售配送过程的原辅料进货验收过程主要由运营部负责,发现不合格产品(主要是蔬菜不新鲜)当场退回,更换。

食堂原辅料采购从正规、信誉好、合格供货方采购,本审核周期未发现成品不合格情况。原辅料有个别异常情况,提供有《不合格品处理单》:名称:白糖,不合格描述:受潮 处理方法:换货处理,部门负责人:闫常亮;处理日期:2024.12.13,验证情况:受潮产品已全部退换货;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。运营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。

2024年09月21日,模拟的情况为制售的青椒土豆丝,产品召回原因厨师火候未掌握好,青椒土豆丝未炒熟(模拟,实际不存在)。提供了《产品召回模拟演练记录》,实施情况:2024年09月21日公司收到退回青椒土豆丝3kg,专人管理,单独存放;运营部对召回产品进行了验证分析,找出存放产品未熟的原因因为厨师火候未掌握好,起锅时间过快导致;召回产品进行回收;4验证符合要求。改进措施:由厨师长对厨师进行培训,提高厨师对火候的掌握能力,总结纠正和预防措施有效。餐食加工过程、产品交付控制主要由运营部负责,暂未发现不合格及潜在不安全产品。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司领导层通过确保公司管理方针建立,定期评审管理方针并确保持续实施,总经理鼓励员工提合理化建议,努力营造愉悦工作环境;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,通过内外部沟通、内审、管理评审、纠正和措施等不断提升公司的管理体系的适宜性、充分性和有效性。建立并保持了持续改进机制。内审开具的1项不符合,已进行原因分析,采取纠正措施,进行验证基本合理。管理评审改进计划已采取了纠正和纠正措施,并验证有效改进。

3) 投诉的接受和处理情况:

受审核方策划有投诉处理程序,主要由分拣配送中心负责,日常在配送过程中,分拣以及客户签收时均为会产品质量进行验证,对发现的不满足配送要求的情况会及时给予沟通,通过重新配送或者调货的方式给予解决,客户基本满意,现场了解审核周期内未发生重大的投诉情况,顾客口头提出意见或建议按要求及时处理。

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:无重大变更

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

E9.1.1/S9.1.1:

1. 后厨加工现场安装有可燃气体报警器，未提供检验报告；验证情况：整改完成，合格。
2. 未提供油烟排放达标外部监测证据；验证情况：整改完成，合格。

Q7.1.5:

1. 仓储区现场电子秤(型号TCS-180)、电子秤(型号TCS-200)均未提供计量校准证书；抽查验证情况：整改基本合格。
2. 食堂后厨食材验收区电子秤(型号TCS-300)，未提供计量校准证书；抽查验证情况：整改基本合格。

Q8.6:

- 1、未能提供有效的餐食、餐具的安全性验证报告，抽查验证情况：整改合格。
- 2、未提供生产加工用水的安全性验证报告；抽查验证情况：整改合格。

Q7.1.3:

- 1、员工更衣间未配备紫外灭菌灯；抽查验证情况：整改合格。
- 2、员工进入厨房预进区域未配置有手部洗手消杀专区；抽查验证情况：整改合格。

F8.7/H3.6:

- 1、后厨加工现场安装可燃气体报警器，未提供检验报告；抽查验证情况：整改合格。
- 2、仓储区现场电子秤（型号TCS-180）、电子秤（型号TCS-200）均未提供计量校准证书；抽查验证情况：整改基本合格。
- 3、食堂后厨食材验收区电子秤（型号TCS-300），未提供计量校准证书；抽查验证情况：整改基本合格。

F8.5.4/H4.3.4:

查食堂后厨消毒记录:提供有《餐具消毒记录表》、《工器具消毒记录表》，现场查看未能提供2023年11月份的《餐具消毒记录表》《工器具消毒记录》;抽查验证情况：整改合格。

五、认证证书及标志的使用

标志无使用，认证证书用于招投标及公司宣传

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, (武汉吉时鲜餐饮管理有限公司) 的

■质量 ■环境 ■职业健康安全 □能源管理体系 ■食品安全管理体系 ■危害分析与关键控制点体系:

审核准则的要求	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

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:汪桂丽、林郁



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。