

项目编号：0137-2023-QEO 0146-2023-FH-2025

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：长治市德烨通餐饮管理有限公司

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 4 月 1 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
A	汪桂丽	组长	Q:审核员	2024-N1QMS-7043149	Q:30.05.00
			E:审核员	2024-N1EMS-5043149	E:30.05.00
			O:审核员	2023-N1OHSMS-4043149	O:30.05.00
			F:审核员	2024-N1FSMS-1043149	F:E
			H:审核员	2024-N1HACCP-1043149	H:E
B	林郁	组员	Q:审核员	2023-N1QMS-1263773	E:30.05.00
			E:审核员	2022-N1EMS-1263773	O:30.05.00
			O:审核员	2024-N1OHSMS-1263773	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	程国婧、王晓东	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, 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：《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：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03月30日 上午至2025年04月01日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年3月26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：热食类食品制售

E：热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O：热食类食品制售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于山西省长治市屯留县李高乡西李高村西【承包山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所食堂】的长治市德烨通餐饮管理有限公司的热食类食品制售

H：位于山西省长治市屯留县李高乡西李高村西【承包山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所食堂】的长治市德烨通餐饮管理有限公司的热食类食品制售

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：长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 2 幢 10 层

办公地址：长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 2 幢 10 层

经营地址：山西省长治市屯留县李高乡西李高村西

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 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）



暂停原因：未按期监审

与总经理沟通确认：

暂停期间体系运行情况 & 认证资格使用情况：停期间按照北京国标联合认证有限公司的通知要求停止使用所有引用认证资格的宣传材料。

企业具备执行法律法规及其他要求的能力；

证书暂停期间监管部门未对企业质量及食品安全监督抽查，无不符合项；

暂停期间未发生重大质量及食品安全事故；

体系运作基本正常；

组织经营场所未发生变化。

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：已按北京国标联合认证有限公司的要求提出恢复使用认证证书和标志的申请。本次监督审核验证纠正措施有效，同意恢复。

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：

运营部：GB/T19001-2016 标准 7.2 条、GB/T24001-2016 标准 7.2 条、GB/T 45001-2020 标准 7.2 条、ISO22000:2018 标准 7.2 条款、《危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)》4.2.1 条。

服务部：不符合 GB/T19001-2016 标准中的 7.1.4 条款，不符合 ISO 22000:2018 标准中的 8.5.4.5 条款、不符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）中 4.5 条款。

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 31 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 1 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、餐饮制作过程及环境控制，产品质量和食品安全控制等。

3) 本次审核发现的正面信息：

各部门负责人基本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。

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、HACCP 体系、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016/GB/T45001-2020 标准运行和认证活动较为支持,公司结合公司经营特点,根据 5 个认证体系标准策划了体系文件,包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《良好卫生规范》、“管理制度汇编”等,策划覆盖体系范围,基本合理,公司按照体系策划的相关要求开展了工作,总体体系成熟度尚可。

2) 风险提示:

环境消毒控制方面、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

提供了《目标分解及完成情况考核表》,包括 2024 年度、2025 年,编制:运营部;批准:王忠山
抽查公司总目标及完成情况:

目标分解	考核频次	考核方法	2024 年			
			1 季度	2 季度	3 季度	4 季度
食品安全事故为 0	季度	统计次数	0	0	0	0
饭菜质量抽检合格率 $\geq 98\%$	季度	抽检合格数量/总数量 $\times 100\%$	100%	99%	100%	100%
顾客满意度 $\geq 85\%$	年度	顾客满意度分析报告				98
餐厨固废分类收集合规处理率 100%	季度	合规处理数量/固废总量 $\times 100\%$	100%	100%	100%	100%
重大安全责任事故为 0	季度	统计次数	0	0	0	0
火灾、触电事故发生率为 0	季度	统计次数	0	0	0	0
废水合规排放	季度	餐饮废水达标排放	100%	100%	100%	100%
油烟达标排放	季度	按《餐饮业油烟污染物排放标准》标准达标排放	100%	100%	100%	100%

2024 年度管理目标已完成,2025 年 1 季度目标正在实施中。各部门目标实现情况见各部门审核记录。

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

公司编制并执行《前提方案/良好卫生规范》于 2022 年 09 月 01 日 实施(审核周期内未发生变化),内容包括厂房与餐食加工区及周边卫生环境、仓储、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、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培



训等。基本符合标准对策划的要求。

组织注册地址为长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 2 幢 10 层，办公地址：长治市太行北路 168 号钜星创业大厦 2 幢 10 层，经营场所（承包食堂）位于：山西省长治市屯留县李高乡西李高村西（承包山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿招待所单位食堂），查现场周边未发现污染企业，承包食堂占地面积约 550 多 m²，共一层，主要为热食类食品制售场所，本次认证范围不涉及冷食加工制售。

食堂设置有更衣室楼主要蔬菜粗加工区、禽肉粗加工区、蒸饭区、烹饪区、消毒房、洗碗间、原料库，配置有洗手池（预进间洗手池非触感式水龙头，已现场沟通整改，下次审核关注）、更衣室，基本符合热食类食品制售的要求；配备有原料库（甲方专人上锁管控）、冷藏冷冻柜、化学品专柜等；热食类食品制售不涉及成品库，配备办公间 1 间，未配备检测室 1 个，烹饪加工用设备主要为灶台、操作台、基本满足热食类食品制售要求。提供了平面图，基本符合要求。

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。

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，厨房主要使用电击式灭蝇灯，现场查看厨房加工间配备有电击式灭蝇灯、走廊通道均配备有灭蝇灯，出入口通道配备挡鼠板，加工区配备有防鼠设备，符合要求；其中一部放置位置不合理离操作工作案太近已立即调整。

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；

人员卫生：查看每日进车间员工进行晨检，提供有《晨检记录表》，对个人卫生（戴首饰、长指甲、工作衣帽）、健康状况（发热、外伤、腹泻、咽炎、感冒）等进行检查。每天按照有山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿安保制度要求管控，进入招待所有《外来人员登记等信息》，抽查登记记录，同时配备 24 小时摄像监控，管理较为规范。

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主要为各类清洗剂、消毒剂存放于指定专柜，甲醇燃料管道已经张贴 MSDS，冷柜冰箱霜已进行清理，显示正在运行；现场有基本警示标识，基本符合要求；现场查看仓库内产品全部离地放置、分类粉区放置。

2) 采购管理情况（含 OPRP 验收管理）

公司在《管理手册》中 8.4 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《危害控制计划》、《预防和消除食品欺诈控制程序》等文件，基本对采购过程及欺诈进行预防和管理；

甲方控制过程：原材料采购、原材料储存、库房管理、醇基燃料的提供，虫鼠害管理、厨余垃圾处理；并且甲方为公司合格食材供方，有资质，在有效期内。

经服务部经理描述餐厅所以原材料采购、验收均有甲方招待所负责，组只只需在甲方验收是分派一人对原材料的外观品质进行协助验收，组织只需提供原材料采购计划，现场查看到采购计划表。

含油废水的排放控制：废油及泔水固废经收集后交指定回收公司回收，提供了 2024 年-2025 年《废弃油处理记录表》，记录有可回收垃圾、废弃油数量、存放容器、存放地点、处理方式、废弃油处理人、接收



人等，抽查 2024.09.19，废油 2kg、存放容量：1 桶、存放地点：洗消间、处理方式：垃圾处理器，处理人：牛海燕，记录人：张小丽；食堂外围配备有垃圾箱，标识有厨余垃圾、其他垃圾等；盛放厨余垃圾，厨余垃圾等由甲方统一安排垃圾清运公司负责清运。

甲方对醇基燃料管道进行管理控制，维修保养以及用量的管控，甲方每月两次对醇基燃料进行巡查并填写《古城煤矿招待所甲醇燃料巡查台账》。

现场查有 2025 年 1 月 3 日甲醇燃料巡查台账：

询问部门负责人表示审核周期内未发生紧急情况，未发生食品欺诈事件。

审核周期内没有发生沟通不当造成问题的情况。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

3) 产品和服务提供的控制、防护管理、危害分析控制措施、危害控制计划实施情况

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。

其中涉及到服务部的 CCP、OPRP 包括：

CCP1-1：蔬菜类原料验收

CCP1-2：畜、禽类原料验收

CCP2：菜品热加工过程

CCP3：工器具消毒

OPRP1：分餐

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：

流程图：

米饭、粥加工制作：

大米杂粮验收—入库—贮存—出库—淘制—蒸煮热加工—盛装—分餐

面食加工制作：

面粉验收—入库—贮存—出库—和面/发酵—加馅—成型—醒面—蒸煮炸煎等热加工—盛装—分餐

热菜/汤加工制作：

原料验收—入库—贮存—出库—预处理（刀工/清洗/涨发等）—热菜加工（蒸炸煮炒煎）—盛装—分餐

工器具清洗消毒：

餐具/工具—回收—刮—冲洗—消毒—保洁—暂存

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：组织服务部厨师长提前一个月与甲方（招待所单位食堂）确认菜单，服务部经理根据确认好的菜单，确定后将《原材料采购计划表》交甲方招待所采购人员，招待所安排专职验收员对食材进行采购及验收、食材库房管理，服务部厨师现场只负责对食材目测及感官判定是否合格，同时按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等。

提供有招待所菜谱，现场查看：2025 年 3 月份的菜单，抽查 2025.03.31《菜谱食食》：早餐：拌汤、土豆丝炒大米、米汤、由条；尖椒土豆丝、生炒南瓜片等；

抽查 2025 年 3 月 31 日《食品及食品原料等相关产品购进查验台帐》，记录有：猪排骨 31.4 斤、猪后座 19、牛腱子 10 斤，供货商：锦盛德，验收人签名不规范，已现场交流；货证相符。



抽查 2025 年 3 月 1 日《食品及食品原料等相关产品购进查验台帐》，记录有：山西万时润商贸鸡块 79.2 斤 2025 年 1 月 14 日生产、锦盛备 猪棒骨 11 斤、五花肉 58.4 斤、猪后座 35.2 斤， 2025 年 2 月 28 日生产，验收人签名，货证相符。

同时查到 2024 年 12 月 31 日、2024 年 12 月 1 日《食品及食品原料等相关产品购进查验台帐》，货证相符。

查看到 2024 年 12 月 19 日到货鸡块检疫合格证 907487907 生产日期 2024 年 11 月 4 日；有鸡腿检疫合格证 0096322917，生产日期 2024 年 11 月 12 日；鸡翅根产品检疫合格证 0193280089 生产日期 2024 年 11 月 9 日。

基本符合禽肉类 CCP1-2 CL

审核期间现场抽查：2025.03.30 日提供了该批次猪肉产品的《动物检疫合格证明》（NO.1420549853）、肉品品质检验合格证（NO.00007723）；

查有 2025.03.28 日牛-分割肉产品的《动物检疫合格证明》（NO.4120146）、肉品品质检验合格证（NO.00162879）；

另提供有 2025.03.09 进货猪白条的动物检疫证明 NO.1420508869、肉品品质检合格证 2507199995672；符合要求；

蔬菜索证与验收均归甲方统一管理，定期向供方农残快检报告及供应商蔬菜承诺达标合格书；

提供有 2024.03.04 出具的供方提供的《承诺达标合格证》，承诺对销售食用农产品：不使用禁用农药兽药、停用兽药和非法添加剂、常规农药兽药残留不超标、对承诺的真实性负责；产品名称：生菜，产地：郑州中牟县， 生产者签字：张强；

抽查 2025 年 03 月 13 日长治市天禾农产品市场农残快检记录，样品：贝贝南瓜、胡萝卜、尖辣椒、上海青、，记录生产厂家，检测机构：天禾检测室，检测项目：农药残留项目 抑制率 检测结果：合格；

抽查 2025 年 03 月 11 日长治市天禾农产品市场农残快检记录，样品：茭瓜、茄子、西红柿、青椒，记录生产厂家，检测机构：天禾检测室，检测结果：合格；

符合 CCP1-1 CL 值要求

提供有餐饮食品、原料、半成品、成品冷冻、冷藏温度检查记录表，记录有冷藏柜、冷冻柜、及检查人情况，抽查 2025.03.06 检查时间：6:00 场所：招待所 冷藏柜编号 2 温度 6.4℃，冷冻柜编号 3 温度 -19.3℃，正常；

2025.03.07 检查时间：10:00 场所：招待所 冷藏柜编号 1 温度 5.9℃，冷冻柜编号 4 -18.5℃ 正常；现场查看：烹饪区冷藏冷冻柜温度，冷藏 0.3℃，冷冻-0.9℃（现场正在开柜使用中）；

审核现场查看冷柜生熟分开存放，没有混放现象，存放为近期使用食材无大量存放，未发现异常食材，符合要求。

执行《餐饮服务食品安全操作规范》、《洗菜流程》，与工作人员交流，洗菜按流程执行清洗浸泡 20 分钟；

切菜配菜：菜类肉类清洗后送入切菜配菜工序，根据食谱计划要求对肉类菜类进行切片，切条，切丝等。肉类和蔬菜加工使用工具区分，不混用，现场工作人员曹晓林，常宏伟明确有关要求。

蒸饭炒菜：由取得厨师资格证的厨师长，厨师对每日的菜进行加工。现场查见，厨师常宏伟、曹晓林正在进行炒菜。用到设备：单眼大锅灶、炉间拼台、双炒双温灶、蒸饭柜等。

传餐：完成食谱要求的饭菜制作后，由厨工通过餐车送至前厅电加热式保温炉，等待就餐人员，根据需求自动选取就餐，符合要求；

现场察看到 2025 年 3 月 31 日早 青椒烧肉 72℃、土豆丝 78℃，中心温度计使用完挂墙上，清洁卫生。

2025 年 2 月 20 日现场查看：早：豆角丁炒肉丁 68℃、土豆丝 66℃；午餐：椒麻鸡翅 76℃、毛血旺



80℃、小烩菜 72℃、麻竹鸡蛋烧粉皮 76℃；晚餐山药炖羊肉 78℃、蒜茸西兰花 68℃；色泽、口味、口感品尝情况：正常，检则品尝人：早晚常红伟、午餐曹晓林；另抽查：2025. 03. 10、2025. 02. 21、2025. 03. 11、2024. 03. 19 批次菜品温度及品尝记录，检查结果：正常，符合 CCP2，菜品热加工过程 CL 值要求；

现场查看对大碟、小碟、大勺、小勺、夹子、筷子、白碗、白盘、绿盘、花碗等放在消毒柜中，消毒方法：红外线消毒，控制消毒时间、消毒人负责监督等，

现场抽查 2025. 03. 22 日，早上，消毒时间：8:20-8:50，消毒人：张小丽，监督人：牛**，另抽查：2025. 03. 21、2025. 03. 19、2025. 03. 16、2025. 02. 27、2025. 02. 12 批次消毒记录，基本符合要求，现场查看红外线消毒柜设定温度 90℃，消毒时间 30 分钟；

2025 年 3 月 31 日《招待所消毒记录表》（CCP 点）：对炒锅、锅铲、锅刷、漏勺、菜刀、菜墩、留样盒、毛巾等，工具经 100℃沸水杀菌消毒 30min，记录了 30min；记录消毒时间、温度，消毒人和监督人。

本日对厨房大厅采用消毒片消毒，喷洒，使用量为 500mg/L

2024. 11. 12《招待所消毒记录表》：有炒锅、锅铲、锅刷、漏勺、菜刀、菜墩、留样盒、毛巾等，消毒方法：经 100℃沸水杀菌消毒 30min，抽消毒时间 早：6. 11-6:41、午 9. 43-10:07、晚：16: 43-17: 13，有菜刀、菜墩高温消毒 消毒人：常红伟，监督人：秦程，符合 CCP3 工器具消毒工艺要求，另抽查 2024. 12. 25 现场询问基本一致。

另现场查看消毒片：1:800 浓度，用大厅地面和桌面等消毒；现场察看到万金消毒片，生产日期 2024 年 10 月 8 日，有效期 2026 年 10 月 7 日；与现场保洁沟通，执行使用方法及消毒方法，每片加水 800ml。

现场查看分餐间紫外线消毒情况：配备移动紫外线消毒车，提供分餐间紫外线消毒记录，时间：2024. 12. 15~2025. 1. 12，抽查 2025. 01. 10 紫外线消毒时间上 8:10~8:35，下午 13: 30-13: 55，消毒时间 25 分钟，记录紫外线灯管累计使用时长、剩余时间；同时查到 2024 年 12 月 15 日、2025 年 1 月 6 日紫外线消毒记录。

现场 2025 年 03 月 31 日现场查看紫外线消毒情况，早消毒开始时间 8:10，消毒结束时间 8:30，时长 20 分钟，不符合 OPRP1 分餐消毒的行动准则：要求分餐区使用前消毒 1 小时。

提供分餐间紫外线消毒记录，抽查 2025. 01. 10 紫外线消毒时间上 8:10~8:35，下午 13: 30-13: 55，消毒时间 25 分钟；现场 2025 年 03 月 31 日现场查看紫外线消毒情况，早消毒开始时间 8:10，消毒结束时间 8:30，时长 20 分钟，不符合 OPRP1 分餐消毒的行动准则要求分餐区使用前消毒 1 小时。提出书面不符合。

提供有除四害《灭四害》，目前蝇虫消杀控制主要内部管控，查灭四害记录：频次常规五天一次，甲方签订服务方上门服务，抽查时间：2024. 11. 30，杀虫剂名称：蝇香、灭蝇小骑士，具体操作时间：上午 13:15、下午：13. 35，操作人两名签名；另抽查：25. 01. 05、2025. 01. 25 消杀记录，基本符合要求；

鼠害消杀由甲方统一委托消杀公司实施，查消杀记录，鼠害消杀公司为益佳虫控公司，均由甲方统一招标指定公司，查防治部位：厨房、外环境，消毒频率：每月一次，基本符合要求；

现场查看：各个出入口已经安排安装防鼠挡板，仓库配备有粘鼠板、灭蝇灯基本符合要求。

该组织所认证的场所，主要提供热食类食品制售，原辅料采购、验收、废弃物（餐厨垃圾、固体废弃物、废弃油脂等）处理均由甲方负责。食堂内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；普通生活垃圾、餐厨垃圾等废弃物由甲方指定第三方清洁公司（长治高顺鼎公司）负责清运；

含油废水的排放控制：废油及泔水固废经收集后交指定回收公司回收，提供了 2024 年-2025 年《废弃油处理记录表》，记录有可回收垃圾、废弃油数量、存放容器、存放地点、处理方式、废弃油处理人、接收人等，抽查 2024. 09. 19，废弃油 2kg、存放容量：1 桶、存放地点：洗消间、处理方式：垃圾处理器，处理人：牛海燕，记录人：张小丽；食堂外围配备有垃圾箱，标识有厨余垃圾、其他垃圾等；盛放厨余垃圾，厨余垃圾等由甲方统一安排垃圾清运公司负责清运。

查有：2024 年 09 月 1 日-16 日《晨检记录表》，对包括所有员工进行了晨检，记录有：指甲是否修剪、



头发是否整洁、头花佩戴是否规范、工作服是否干净整洁，查看 2024.09.12 日，部分员工工作服需清洗，其他人员均符合要求。

2025 年 03 月 17 日-31 日《晨检记录表》，对包括所有员工进行了晨检，记录有：指甲是否修剪、头发是否整洁、头花佩戴是否规范、工作服是否干净整洁，查看 2025.03.20 日，员工清洗工作服，其他人员均符合要求。

添加剂的使用及管理：组织目前使用的添加剂主要是泡打粉、碱等，每次使用之后均填写使用记录表；抽查《食品添加剂使用情况记录表》，主要是泡打粉，用途：蒸馍；领导介绍本审核周期主要用酵母多，按说明书使用，询问负责人能说出使用方法和使用量要求；

另外，抽查 2025.03.16/2024.12.01/2024.12.06/2025.03.19 批次热食类食品制售过程的管理，与上述基本一致。

关键过程确认：提供有 2024.10.16 对菜肴烹饪过程的确认证据：《需确认过程记录》，对人员能力、设备、原材料、餐饮文件的过程确认结果为“该餐饮服务过程所使用的设备、原材料、文件和餐饮服务人员能够满足餐饮服务要求”。鉴定人员由服务部李卓，总经理王忠山对结果进行了确认。基本符合。

每天按照有山西潞安矿业（集团）有限责任公司古城煤矿安保制度要求管控，进入招待所有《外来人员登记等信息》，抽查登记记录，同时配备 24 小时摄像监控，管理较为规范。

现场各类记录基本符合规范要求。

3 热食类食品制售放行及食品安全管理

公司主要提供热食类食品制售，包括各类米饭/面点等主食，餐厅产品原料包括各类禽肉类、粮米油盐、水产、瓜果蔬菜等，调味品包括有调味品等预包装食品为主。

策划编制了《采购控制程序》、《不合格品和产品撤回控制程序》、《成品验收管理记录》等。目前承包的食堂的所有食材采购、验收由甲方招待所统一管控；整体过程一般为：组织服务部厨师长提前一个月与顾客（单位食堂）确认菜单，服务部经理根据确认好的菜单，确定后《原材料采购计划表》交甲方招待所采购人员，招待所专职验收员进行食材采购验收记录，服务部厨师负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等，原材料采购验收均由甲方招待所采购专人负责管控，组织不参与采购验收，同时服务部厨师长只对采购的食材只进行感官目测确认是否合格。

提供有招待所菜谱，现场查看：2025 年 3 月份的菜单，抽查 2025.03.31《菜谱食食》：早餐：拌汤、土豆丝炒大米、米汤、由条；尖椒土豆丝、生炒南瓜片等；

抽查 2025 年 3 月 31 日《食品及食品原料等相关产品购进查验台帐》，记录有：猪排骨 31.4 斤、猪后座 19、牛腱子 10 斤，供货商：锦盛德，验收人签名不规范，已现场交流；货证相符。

抽查 2025 年 3 月 1 日《食品及食品原料等相关产品购进查验台帐》，记录有：山西万时润商贸鸡块 79.2 斤 2025 年 1 月 14 日生产、锦盛备 猪棒骨 11 斤、五花肉 58.4 斤、猪后座 35.2 斤，2025 年 2 月 28 日生产，验收人签名，货证相符。

同时查到 2024 年 12 月 31 日、2024 年 12 月 1 日《食品及食品原料等相关产品购进查验台帐》，货证相符。

查看到 2024 年 12 月 19 日到货鸡块检疫合格证 907487907 生产日期 2024 年 11 月 4 日；有鸡腿检疫合格证 0096322917，生产日期 2024 年 11 月 12 日；鸡翅根产品检疫合格证 0193280089 生产日期 2024 年 11 月 9 日。

基本符合禽肉类 CCP1-2 CL

审核期间现场抽查：2025.03.30 日提供了该批次猪肉产品的《动物检疫合格证明》（NO.1420549853）、肉品品质检验合格证（NO.00007723）；

查有 2025.03.28 日牛-分割肉产品的《动物检疫合格证明》（NO.4120146）、肉品品质检验合格证



(NO. 00162879) ;

另提供有 2025. 03. 09 进货猪白条的动物检疫证明 NO. 1420508869、肉品品质检合格证 2507199995672; 符合要求;

蔬菜索证与验收均归甲方统一管理, 定期向供方农残快检报告及供应商蔬菜承诺达标合格书;

提供有 2024. 03. 04 出具的供方提供的《承诺达标合格证》, 承诺对销售食用农产品: 不使用禁用农药兽药、停用兽药和非法添加剂、常规农药兽药残留不超标、对承诺的真实性负责; 产品名称: 生菜, 产地: 郑州中牟县, 生产者签字: 张强;

抽查 2025 年 03 月 13 日长治市天禾农产品市场农残快检记录, 样品: 贝贝南瓜、胡萝卜、尖辣椒、上海青、, 记录生产厂家, 检测机构: 天禾检测室, 检测项目: 农药残留项目 抑制率 检测结果: 合格;

抽查 2025 年 03 月 11 日长治市天禾农产品市场农残快检记录, 样品: 茭瓜、茄子、西红柿、青椒, 记录生产厂家, 检测机构: 天禾检测室, 检测结果: 合格;

符合 CCP1-1 CL 值要求

查调味料检验报告

查有佛山市海天(高明)调味食品有限公司 草菇老抽(酿造酱油)检验报告, 编号 F24WT02208

检测项目: 包含黄曲霉毒素 B1、总砷、铅、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、全氮等 22 项

检测结论: 符合

检测单位: 佛山市食品药品检验检测中心

同时查到金标生抽(酿造酱油)检测报告, 编号 GDGZ-240123002-B01, 结论: 符合;

过程检查: 产品以感官判定为主, 主要生产负责实施, 厨师长现场随机抽检为主。

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、试吃等, 查有 2025 年 3 月 30 日《菜品温度及品尝记录》(CCP2 点), 显示早餐: 西红柿北瓜 68℃、土豆片 70℃ 午餐: 排骨 80℃ 土豆红烧肉 80℃; 晚: 韭菜白玉菇 68℃、尖椒香干: 66℃; 色泽、口味、口感均品尝情况: 正常, 检测人: 常红伟, 记录时间;

现场察看到 3 月 31 日早 青椒烧肉 72℃、土豆丝 78℃, 中心温度计使用完挂墙上, 清洁卫生。

2025 年 2 月 20 日现场查看: 早: 豆角丁炒肉丁 68℃、土豆丝 66℃; 午餐: 椒麻鸡翅 76℃、毛血旺 80℃、小烩菜 72℃、麻竹鸡蛋烧粉皮 76℃; 晚餐山药炖羊肉 78℃、蒜茸西兰花 68℃; 色泽、口味、口感品尝情况: 正常, 检测品尝人: 早晚常红伟、午餐曹晓林; 另抽查: 2025. 03. 10、2025. 02. 21、2025. 03. 11、2024. 03. 19 批次菜品温度及品尝记录, 检查结果: 正常, 符合 CCP2, 菜品热加工过程 CL 值要求;

提供有菜品的检测报告:

报告编号: SP25031977

产品名称: 家常小炒肉

检测机构: 陕西太阳景检测有限责任公司

委托方: 长治市德辉通餐饮管理有限公司

检测项目: 菌落总数、沙门氏菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌

检测结果: 无异常

报告日期: 2025-03-24

菜品的检测报告:

报告编号: SP25031977

产品名称: 清炒青笋



检测机构：陕西太阳景检测有限责任公司

委托方：长治市德烨通餐饮管理有限公司

检测项目：菌落总数、沙门氏菌、大肠菌群、金黄色葡萄菌

检测结果：无异常

报告日期：2025-03-24

报告编号：SP24120978

产品名称：馒头

检测机构：陕西太阳景检测有限责任公司

委托方：长治市德烨通餐饮管理有限公司

检测项目：霉菌、二氧化钛

检测结果：合格

报告日期：2024-12-18

提供消毒餐具检测报告，报告编号：SP25031978，检测机构：陕西太阳景检测有限责任公司，委托方：长治市德烨通餐饮管理有限公司，检测项目：游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌 4 项，检测结果：符合，报告日期：2025-03-24，上次不符合项，已整改合格。

提供有水质检测报告，报告编号：SP25032080，检测机构：陕西太阳景检测有限责任公司，委托方：长治市德烨通餐饮管理有限公司，检测项目：总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、色度(铂钴色度单位)、浑浊度(散射浑浊度单位)、臭和味、肉眼可见物、pH、铝、耐热大肠菌群，检测结果：符合，报告日期：2025-3-25。

4 致敏物质的管理情况、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 8.5.7 致敏物质的管理进行了规定，并策划了《致敏原管理控制程序》，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，并进行了风险评估，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。

现场提供了《过敏原清单》，经识别本公司致敏原物质：花生、小麦粉、鲜鸡蛋、大豆及其制品、芝麻及其制品、牛乳制品、调味品（花生酱、豆瓣酱、芝麻酱）、海鲜类（鱼、虾、蟹）、据每日菜谱的需要，使用大豆油、豆制品、鸡蛋、小麦粉、鱼、稀奶油、花生、芝麻等经过热加工制作的成品等，识别基本充分，2024.08.20；现场实施管理情况见服务部审核记录。

查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。现场询问食品安全小组组长王晓东表示审核周期内供方基本稳定，目前承包的食堂的所有食材采购、验收由甲方招待所统一管控；整体过程一般为：组织服务部厨师长提前一个月与顾客（单位食堂）确认菜单，服务部经理根据确认好的菜单，确定后《原材料采购计划表》交甲方招待所采购人员，招待所专职验收员进行食材采购验收记录，服务部厨师负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等，原材料采购验收均由甲方招待所采购专人负责管控，组织不参与采购验收，同时服务部厨师长只对采购的食材只进行感官目测确认是否合格，未见欺诈情况。

5 应急准备和响应管理情况

公司制定有《应急准备和控制程序》，程序规定每年开展模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、食



品安全事故、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了火灾应急预案、机械伤害应急预案、食物中毒事故应急预案等，基本满足标准要求。部门负责人表示审核周期内未发生影响食品安全的紧急情况、未发生食品安全事故。

查组织开展公司级的食品安全方面应急演练

食品防护计划演练 2024. 9. 25

食品安全事故应急预案演练 2024. 8. 9

食品突发事件召回演习方案 2024. 9. 21

有演练效果评价：良好，缺少应急预案适用性和充分性评价相关证据，已现象交流改进。

查组织开展公司级健康安全方面的应急演练

触电应急预案演练 2024. 8. 18

消防应急预案演练 2024. 8. 18

机械伤害应急预案演练 2024. 8. 19

交通事故应急预案演练：2024. 8. 20

演练结束对演练进行了总结，有效性评价：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。

6 环境和职业健康安全运行控制情况

组织主营业务是热食类食品制售，在经营过程中考虑了生命周期观点，在物资采购阶段由甲方统一采购验收，选用绿色蔬菜、环保产品。在经营过程中拒绝浪费。最大限度的减少环境污染和废物排放，与负责人沟通了解，自管理体系运行至今未发生过环境和职业健康安全方面的事故事件，对环境职业健康安全的运行控制有效。

公司制定了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》，根据程序文件规定，服务部有关人员对环境因素和危险源进行了识别。

查见“环境因素识别评价表”，识别出办公活动、食材清洗、食材切配、烹饪、蒸制、厨房设备的运行、餐具消毒、分餐、餐食加工及服务部活动的环境因素有：噪声排放、油污排放、醇基燃料泄漏、火灾、废水排放、电能消耗、废水排放、电能消耗、餐厨垃圾排放、拆除的食品包装袋排放、废水排放、油烟排放、电能消耗、废水排放、泔水的排放、热蒸汽排放，并对识别出的环境因素进行了评价，

餐饮部工作主要为菜品处理，菜品销售。评价出重要环境因素是：垃圾及固体废弃物的排放、潜在火灾、油烟的排放、含油废水的排放、基本合理；并建立了目标指标和方案进行管理，根据所提供的目标指标方案完成情况统计记录，基本已完成。

1) 垃圾及固体废弃物主要为：餐厨废油脂回收清运及厨余垃圾清运、泔水回收均由甲方（生产服务中心）负责管理，包括菜肉产生的废弃菜叶，根茎等原料和食用后产生的泔水固物。废弃原料经收集后集中放置在垃圾堆放处，由甲方指定合作方进行定期处理。

2) 含油废水的排放控制：废油及泔水固废经收集后交指定回收公司回收，提供了 2024 年-2025 年《废弃油处理记录表》，记录有可回收垃圾、废弃油数量、存放容器、存放地点、处理方式、废弃油处理人、接收人等，抽查 2024. 09. 19，废弃油 2kg、存放容量：1 桶、存放地点：洗消间、处理方式：垃圾处理器，处理人：牛海燕，记录人：张小丽；食堂外围配备有垃圾箱，标识有厨余垃圾、其他垃圾等；盛放厨余垃圾，厨余垃圾等由甲方统一安排垃圾清运公司负责清运。

3) 潜在火灾的控制：服务部对食材加工使用醇基燃料进行烹饪加工。分析能够产生火灾原因基本为醇基燃料输送管道泄漏造成火灾等。控制方式：1. 加强消防安全培训，增强消防意识，认真执行公司《消防安全管理制度》及《消防应急预案》；2. 各种电器、照明设备及线路的安装、使用规范操作；3. 配备灭火



器等消防设施设备，定期检查，确保完好、有效；4. 制订应急预案，进行消防演练；

现场了解：公司制订了火灾预防管理规定、应急管理规定。食堂、厨房及办公场所均设置了消防栓、灭火器、灭火毯、消防通道、楼梯、消防报警器、应急疏散指示灯等；

在厨房安装有1套自动消防灭火系统装置、配置有可燃气体报警器；

查，食堂员工定期参加公司或甲方的消防、应急、逃生培训和演习；

现场查看，作业地点消防逃生通道畅通，现场打开消防栓，能供水，压力明显；

现场查看作业区、就餐区、办公室，火灾、爆炸伤害预防管理基本符合要求；

查见甲醇燃料巡查台账，2024年6月1日，9月9日，12月5日，2025年1月3日，3月26日检查记录，检查内容包括：甲醇气站、餐厅及厨房管路等，有巡查人签字。

4) 油烟排放：

服务部油烟主要在食品加工时产生，设置有油烟机对产生烟气进行吸取，再经风管输出至楼层顶部进行排放。现场查看：废气主要为烹饪产生的油烟废气，废气通过抽风装置进入油烟净化处理器处理后直接排放。排放口在楼顶。设备工作正常，处理有效；

查见排油烟系统防火清洗工程验收单，时间2024年6月3-4日，清洗单位：山西久之峰环保科技有限公司，清洗范围包括：厨房排油烟管道、排油烟罩、离心风机及油烟净化器。

查见“危险源识别评价表”，涉及服务部的危险源有：热油溅洒、煤气泄漏引起火灾、设备未保养、设备无人操作时未关电源、电路老化、漏电、机械防护措施有缺陷、机械伤害、触电伤害、烫伤、食物中毒、人身伤害、火灾事故、故导致人员伤亡等；并对识别出的危险源进行了评价，评价出不可接受风险是：1) 火灾事故；2) 触电伤害；3) 食物中毒；4) 意外伤害事故；并建立了职业健康安全目标、指标管理方案一览表进行控制，根

据所提供的目标指标方案完成情况统计记录，基本已完成。

1) 火灾事故的控制：服务部对食材加工使用醇基燃料进行烹饪加工。分析能够产生火灾原因基本为醇基燃料输送管道泄漏造成火灾等。控制方式：1. 加强消防安全培训，增强消防意识，认真执行公司《消防安全管理制度》及《消防应急预案》；2. 各种电器、照明设备及线路的安装、使用规范操作；3. 配备灭火器等消防设施设备，定期检查，确保完好、有效；4. 制订应急预案，进行消防演练；

现场了解：公司制订了火灾预防管理规定、应急管理规定。食堂、厨房及办公场所均设置了消防栓、灭火器、灭火毯、消防通道、楼梯、消防报警器、应急疏散指示灯等；

在厨房安装有1套自动消防灭火系统装置、配置有可燃气体报警器；

查，食堂员工定期参加公司或甲方的消防、应急、逃生培训和演习；

现场查看，作业地点消防逃生通道畅通，现场打开消防栓，能供水，压力明显；

现场查看作业区、就餐区、办公室，火灾、爆炸伤害预防管理基本符合要求；

查见甲醇燃料巡查台账，2024年6月1日，9月9日，12月5日，2025年1月3日，3月26日检查记录，检查内容包括：甲醇气站、餐厅及厨房管路等，有巡查人签字。

2) 查看食物中毒：控制见 Q8.5.1 生产服务控制，Q8.6 产品服务放行；现场查看，食品制作过程制度有《切配管理标准》、《粗加工管理标准》、《储存管理标准》、《烹制管理标准》、《留样管理制度》等，不允许用过期、变质食物，餐具做到一洗二清三消毒等要求控制，生熟严格分区管理等，执行符合要求。查看留样：公司安全负责人将每日食谱中饭菜进行留样，专人专管上锁管理，并进行登记记录；

提供有的留样登记记录：

查：时间2025年3月31日11:25，韭菜花 130g、豆角粉皮鸡块 130g、拍辣椒炒茄条 130g、培根卷豆腐 130g、酸菜川白肉 130g、家常大烩菜 130g 等。从采购验收（甲方统一管控）到留样保存，均为防止食物中毒，追根溯源做预防，目前为止，暂无发生食物中毒情况。



3) 意外伤害事故: 餐饮部人身伤害主要员工操作不当造成刀伤、炒菜造成烫伤, 使用设备造成机械伤害, 触电, 现场活动跌倒等情况。

查, 食堂制订了各工序操作管理办法, 并通过上墙等方式提醒操作者, 并配置相应防护措施和警示标识等, 防止物理伤害、摔伤、烫伤。

厨师都佩戴有工作服、工作帽、口罩等防护设施能预防油烟、高温烫伤等伤害。

控制措施: 违章用电、设施设备线路老化短路引起的触电; 设备工具操作不当引起的机械伤害、烹炒过程的操作不当引起的烫伤、切菜过程刀具使用不当引起的割伤, 产品搬运不当引起的摔伤; 配送引起的意外事故; 地面湿滑、大量卤水的使用; 添加剂的使用。

组织对进入场所内的供方送货员、访客, 视情况由安保人员或受访人提醒、签定安全协议等方式, 告知相关遵守相应的运行准则, 以防止外来人员受到人身伤害或职业健康危害。

现场“有电”、“小心地滑”、“小心台阶”等警示标识, 可进一步完善高温等警示标识, 沟通。

4) 触电伤害:

现场“有电”、“小心地滑”、“小心台阶”等警示标识, 可进一步完善高温等警示标识, 沟通。

电线线路安全检查由甲方电工统一进行管理,

——抽查《服务部环境安全运行检查记录》(食堂区域), 每月检查1次, 检查项目包括: 噪声排放、废气、固废、用电安全、劳动防护、人员服务等, 检查结果: 正常, 检查人: 牛彦飞/李卓; 时间: 2024年10月25-2025年03月06日;

涉及服务部的管理方案, 见E0 6.1.4条款, 抽查《环境管理方案完成情况考核》, 2024年第一至第四季度, 已实施完成, 同时抽查《安全管理方案完成情况考核》, 2024年第一至第四季度, 已完成。

——安全检查等见运营部9.1.1条款审核记录

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。抽针对山西潞安矿业(集团)有限责任公司古城煤矿招待所的环境安全告知书, 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2024.10.20。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:

提供《2024年度内部审核通知书》、《2024年内部审实施计划》, 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12月03-04日; 审核组组长: 王晓东; 组员: 李卓、牛彦飞; 有公司的任命书, 并参加了公司组织的内审员培训, 通过交谈了解内审员对内审标准要求、内审流程不能全面回答清楚, 内审知识有所欠缺, 内审能力需提升。

查《2024年内部审核实施计划》覆盖了QE0FH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》: 抽管理层审核条款QE0F9.3/H5.4, 按照审核计划策划的条款开展了管理评审, 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, 审核记录填写较简单已现场交流; 另抽运营部内审检查情况, 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: 服务部, 不符合: ISO14001、ISO22000标准中8.1条款、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)第3.3条通用要求8条款的要求。

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12月05日经内审员验证后, 不合格已经关闭, 本次审核未再次发生。并有内审整改培训及效果确认记录。

查《2024年内部管理体系审核报告》, 对内审情况进行概述, 并明确了审核结论。



查审核结论：公司按照 ISO9001、ISO14001、ISO45001、ISO22000、危害分析与关键控制点（HACCP0）体系认证要求（V1.0）及其应用准则所建立的管理体系符合本公司的特点和实际，能够在日常运行中得到维护和保持，虽然还存在不足之处，但是总体来看，公司所建立的管理体系符合 ISO9001、ISO14001、ISO45001、ISO22000、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准，运行也是有效的，通过对“不符合项”采取有效的纠正措施，公司的管理体系将进一步持续的改进。

管理评审：

本次管理评审日期：2024 年 12 月 20 日

查《管理评审计划》，计划于 2024 年 12 月 20 日进行管理评审，批准：王忠山，日期：2024 年 12 月 10 日。

管理评审会议按期召开，会议由总经理主持；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。与管理层交流对管理评审的流程和基本内容基本了解，需日常加强持续学习。

查有管理评审输入，包括：内/外部审核结果及跟踪，纠正的实施情况、管理方针适宜性、管理目标实现情况、顾客的反馈情况、影响管理体系的内外环境的变化、各部门工作总结等。

有管理评审会议签到；

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：李卓；批准：王忠山，日期：2024-12-20；

管评结论：根据本次管理评审结果，本公司体系持续运行是适宜的，有效的，充分的。

管理评审提出的改进措施：公司员工对与体系运行以及服务过程提供所必须法律法规认识不足，由运营部负责监督质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP管理体系标准要求的法律法规详细培训，增加对公司法律法规及其他要求的理解。

纠正预防措施计划表：预计在2024年12月28日前，进行员工的法律法规培训，提高法律法规意识，增加质量、环境、职业健康安全、食品安全等方面法律法规的学习。

验证情况：在2024年12月21日，对于企业相关的质量、环境、职业健康安全、食品安全、HACCP管理体系文件以及法律法规培训，主要培训的内容有相关食品方面法律法规及标准内容，程序文件，管理制度等。通过对参加培训的人员进行提问考试，结果能够满足要求，基本上能达到预期效果。

验证人：王忠山，并提供了培训记录表。

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：

服务部主管和食品安全小组组长负责对各自职责范围内的不合格产品做出处理决定，服务部负责不合格产品的识别，并跟中不合格产品的处理，责任部门负责对不合格产品采取纠正和预防措施，运营部负责交付后不合格产品的撤回。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，有原材料不合格情况。负责阐述供货及贮存发现的不合格情况及时退换货处理，成品未发现不合格情况；不符合处理情况进行验证。

询问现场未发生成品需要召回/撤回的情况，提供了召回演练/可追溯演练。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品和产品撤回控制程序》、《潜在不安全产品控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》。

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；QEOFH 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。

顾客投诉处理等主要由运营部负责，未发生重大投诉情况，日常提出意见或建议及时处理完成。

3) 投诉的接受和处理情况：

受审核方策划并执行投诉处理程序，主要由服务部负责，现场了解审核周期内未发生投诉情况，顾客口头提出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
- 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

不符合项 1：提供有消毒餐具的第三方检测报告（报告编号：SP23120980），但检测报告指标未覆盖：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、游离性余氯。

整改验证：完成，提供报告；整改有效；

不符合项 2：与内审组长王晓东、内审员李卓、牛严飞 面谈，内审员对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。

整改验证：需继续加强学习；

不符合项 3：现场查看食堂前厅红外线消毒柜④，柜内右侧红外线发热管已无法正常发热；现场查看留样柜制冷功能异常（设定温度 4.5℃，实际温度为 12℃）

整改验证：本次审核未发现异常，运行正常。整改有效。

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，（长治市德烨通餐饮管理有限公司）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

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。