

项目编号：10369-2025-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：天津市贵吉配餐有限责任公司

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）：朱亮亮

报 告 日 期：2025 年 4 月 15 日

北京国标联合认证有限公司 编 制

地 址：北京市朝阳区北苑路 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、制售、技术、检验及服务等工作。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：朱亮亮



受审核方名称：天津市贵吉配餐有限责任公司

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-N1FSMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621	F:E H:E
2	朱亮亮	组 员	审核员	2023-N1FSMS-2246600 培训证书	F:E

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	刘俊斌、王鑫萌、沈小栋	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：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、食品标识管理规定、国家食品安全事故应急预案、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）、《餐饮业油烟排放标准》（DB12/ 644-2016）、《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）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04月13日 下午至2025年04月15日 下午 实施审核。

审核覆盖时期：自2024年9月30日至本次审核结束日。

审核方式：☒ 现场审核 ☐ 远程审核 ☐ 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

F：位于天津市津南区北闸口镇广惠道17号天津市贵吉配餐有限责任公司资质范围内集体用餐配送的餐饮服务（热食类食品制售）

H：位于天津市津南区北闸口镇广惠道17号天津市贵吉配餐有限责任公司资质范围内集体用餐配送的餐饮服务（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：天津市津南区北闸口镇广惠道17号

审核地址：天津市津南区北闸口镇广惠道17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 2025-04-12 8:00:00 上午至 2025-04-12 17:00:00 下午 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 F7.2、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 5 月 15 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 13 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 FH 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：

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：2022 年 3 月 28 日 体系实施时间：2024 年 9 月 30 日

2) 法律地位证明文件有：

1 营业执照

名称：天津市贵吉配餐有限责任公司 统一社会信用代码：91120112MA7M9PTP6J

住所：天津市津南区北闸口镇广惠道 17 号 法定代表人：邱玲 注册资本：1000 万

有效期：2022 年 3 月 28 日至无固定期限

经营范围：许可项目：餐饮服务；餐饮服务（不产生油烟、异味、废气）；食品销售；食品互联网销售.....核准日期：2024 年 3 月 11 日

登记机关：天津市津南区市场监督管理局

2 食品经营许可证 许可证编号：JY21200120266215

经营者名称：天津市贵吉配餐有限责任公司 经营场所：天津市津南区北闸口镇广惠道 17 号

主体业态：餐饮服务经营者（集体用餐配送单位） 经营项目：热食类食品制售.....

发证机关：天津市津南区市场监督管理局 有效期至：2028 年 12 月 19 日

现场核实以上证件真实有效，且经营范围及许可范围包含体系认证范围。



3) 审核范围内覆盖员工总人数：人数：19 人

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）/工作和制售方式：工作和制售方式：单班次，常白工作；

早餐：员工上班时间：早上04:00；备餐时间：早上04:00-05:30；配送时间：早上05:30-06:30

午餐：员工上班时间：早上08:00；备餐时间：早上08:00-10:30；配送时间：早上10:30-11:30

晚餐：员工上班时间：下午13:00；备餐时间：下午13:00-15:30；配送时间：下午16:00-16:30

办公活动/审核过程接待时间：8:00-12:00，13:00-17:00；

4) 范围内产品/服务及流程：

资质范围内集体用餐配送的餐饮服务（热食类食品制售）流程：

1原料采购验收→2货物仓储→3清洗→4粗加工→5烹饪→6留样、分装→7配送→8餐具回收→9餐具洗消

主食/米饭工艺流程：

1原料采购验收→2贮存→3领料→4初加工(挑选异物清洗、淘米)→5蒸煮→6留样、分装→7配送→8餐具回收→9餐具洗消

主食/面食（馒头、花卷、杂粮糕）工艺流程图：

1原辅料采购验收→2原辅料预处理→3配料→4发酵→5成型(不包馅)→6醒发→7蒸制→8留样、分装→9配送→10餐具回收→11餐具洗消

菜品工艺流程：

1原料采购验收（农残测试）→2贮存→3领料→4预处理初加工→5切配→6烹饪→7留样、分装→8配送→9餐具回收→10餐具洗消

餐具：密胺材质/清洗消毒流程图：

1餐具→2回收→3清洗→4消毒→5备用

OPRP包括：

1烹饪/蒸煮/蒸制（成品中心温度大于70℃）；

2原料采购验收（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：高温100° C消毒时间不少于1.0h）

外包过程为：虫鼠害消杀、油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏、检定校准、检验检测。

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《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》（文件编号：GJ-SC-2024 版本：A/1）、程序文件、管理制度汇编、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 9 月 30 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。



管理方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意；管理目标：食品卫生安全事故为零；

本年度（2025年3月30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10月至2025年3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	食品卫生安全事故为零	每季度实际发生情况	0	合格
综合办公室	人员持健康证上岗率 100%	年上岗数/总数×100%	100%	合格
	人员岗前培训合格率 100%	年合格数/总数×100%	100%	合格
餐饮部	食品卫生安全事故为零	每季度实际发生情况	0	合格
	顾客食品卫生投诉率为零	每季度实际发生情况	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、食品安全管理体系：企业于 2024 年 9 月 30 日依据 ISO22000:2018 标准、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0 标准建立了食品安全/HACCP 双体系文件，从战略管理层面，公司领导层确定了影响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。

管理承诺/领导作用与承诺：通过现场与沈小栋交谈了解到，公司相关部门人员基本稳定，未发生较大变化，各部门按照年度策划开展各项培训、实操演练等，来提升尤其是一线员工的食品安全意识；公司领导层及各部门有较为强烈的通过体系实施来提升内部管理的能力，在确保提供安全放心产品的基础上，确保顾客满意为基本原则，通过组织各部门策划活动来证实已达到在建立和实施食品安全体系所做出的承诺。

合规义务：公司在 FH 管理手册中对合规义务进行了规定，综合办公室负责人王鑫萌介绍公司收集法律法规和其他要求的渠道包括专业网站、主管机构、书店、行业/协会、监管部门网站、顾客要求、合同要求等，提供有《适用的法律法规清单》；抽主要相关的法律法规名称、具体应用条款、应用过程、责任部门情况，记录了文件名称、编号、份数等。

食品安全文化：公司在管理手册和法律法规和其它要求控制程序中对合规义务进行了规定，指定专人负责收集公司适用法律法规和其他要求，获取渠道包括专业网站、主管机构、行业/协会、监管部门网站、顾客要求等；查有法律法规及标准清单，有主要相关的法律法规名称、具体应用条款、应用过程、责任部门，上述适用要求通过培训、文件、会议、网络使用相关人员明确要求，并确保严格执行。

前提计划/总则：公司在管理手册中进行了策划，结合企业实际情况、管理体系标准要求建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足 HACCP/食品安全体系所需的卫生条件；企业的前提计划主要体现在前提方案、过敏原控制程序、脆弱性风险评估控制程序、放行控制程序等文件中，基本满足标准中有关前提计划的要求，批准人：沈小栋，保留了相关记录。

人力资源：提供岗位工作要求表，覆盖到公司总经理、各部门及岗位人员，对学历专业工作经验等方面进行了规定；部门负责人表示体系覆盖总人数：19 人（提供花名册），公司员工及各部门责任人比较稳定，未发生变化；现场随机抽取综合办公室负责人王鑫萌、餐饮部刘俊斌的岗位工作要求表，基本满足要求；提供了关键岗位能力确认表，同时对上述人员进行了能力评定；在职务、教育学历、专业/职称、相关工作经历、培训学习方面进行了评定，结论：培训合格允许上岗。

良好卫生规范/OPRP3：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文件一致：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；查看加工和服务提供过程管理，与流程图基本一致；空气、水、能源和其他基础条件的供给满足要求；公司提供有水质监测报告 编号：MTSPWT2500893 产品名称：生产用水 委托单位：天津贵吉配餐有限责任公司 报告出具：



摩天众创天津检测服务有限公司 检查项目：色度、重金属、菌落总数、大肠菌群等卫生指标菌、大肠埃希氏菌等致病菌、氯化物、氟化物、总溶解性固体、总硬度、浑浊度等指标 检测结果：所检测项目符合相关标准要求 报告日期：2025 年 3 月 5 日；现场水流、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；公司虫鼠害消杀外包；提供消杀单位资质证照和与其签订的有害生物控制合同；服务方：天津卫众有害生物防治技术有限公司 控制范围：甲方的餐饮厨房，有害生物包括：蟑螂、老鼠 有效期：2025 年 4 月 1 日至 2026 年 3 月 31 日；提供消杀服务作业报告 服务日期：2025 年 3 月 7 日 消杀负责人：贾强 服务区域：中央厨房，办公区，外环境 药品名称：都灭/喷洒 10L 捕鼠板/检查更换 7 张 溴敌除/检查更换 500g.....飞虫、爬虫，地漏卫生间，目测；喷洒；卫生建议：闭餐后要求地面无积水、无食物残留；对外环境进行鼠迹勘察，未发现老鼠洞鼠残食；服务日期：2025 年 4 月 2 日 消杀负责人：贾强 服务区域：中央厨房，办公区，外环境 药品名称：都灭/喷洒 10L ；捕鼠板/检查更换 7 张；溴敌除/检查更换 500g.....飞虫、爬虫，地漏卫生间，目测；喷洒；卫生建议：闭餐后要求地面无积水、无食物残留；对外环境进行鼠迹勘察，未发现老鼠洞鼠残食；垃圾桶使用和摆放远离制售区，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；厨余垃圾公司委托天津碧海环保技术咨询服务有限公司进行处理 提供：天津市厨余垃圾收运协议书 签订时间：2024 年 4 月 1 日 有效期至：2025 年 8 月 31 日附有资质证照 抽厨余垃圾处理记录 处置日期：2025 年 3 月 1 日 蔬菜 15kg 收运单位：碧海环保 餐饮单位经手人：沈小栋；处置日期：2025 年 3 月 29 日 蔬菜 18kg 收运单位：碧海环保 餐饮单位经手人：沈小栋；处置日期：2025 年 4 月 2 日 残食 21kg 收运单位：碧海环保 餐饮单位经手人：沈小栋；烟道清洗由公司委托天津国邦科技有限公司每季度进行清理，现场提供了油烟清洗报价单、服务方资质证照、人员证件、健康证明，清洗方案等；提供中央厨房油烟清洗服务合同 服务方：天津国邦科技有限公司 有效期：2025 年 2 月 10 日 至 2026 年 2 月 9 日 清洗内容：厨房内排油烟设施、集烟罩，管道、油篦子、风机、净化器等；设备的适宜性及其清洁、保养和预防性维护的可实现性，抽 2024 年 10 月至 2025 年 4 月《设施、设备保养记录》内容包括灶具、排烟罩、蒸箱、冰箱、冰柜、消毒柜、保养人，符合要求；供应商保证过程，来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运满足要求，提供《采购控制程序》《合格供方评价》、《合格供方名录》；公司采购产品主要包括粮油、蔬菜、肉禽蛋、调料、消毒用品等，均由合格供方采购，采购证据包括合格供方资质、索票索证、蔬菜类自检农药残留快速检测法，肉类提供动物检验检疫合格证；采购产品安全性验证由使用部门主管负责，主要做感官检查，包括色泽、气味、新鲜度，有无腐烂变质；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；公司在日常生产过程中不使用食品添加剂；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：蔬菜加工区：摘菜、洗菜；准清洁区包括：精加工区、炒制区、分装区；进入分装区需要二次更衣；刀具，砧板荤素区分处理生食；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；抽《冷藏/冷冻温度、消毒、除霜记录》日期：2024 年 9 月 30 日 方式：75%酒精消毒 执行人：刘青芳 注：冷藏 0° C~8° C，冷冻≤-12° C 除霜（一周一次）时间：2024 年 9 月 30 日 执行人：刘青芳；日期：2024 年 12 月 29 日 方式：75%酒精消毒 执行人：刘青芳 注：冷藏 0° C~8° C，冷冻≤-12° C 除霜（一周一次）时间：2024 年 12 月 29 日 执行人：刘青芳；日期：2025 年 1 月 6 日 方式：75%酒精消毒 执行人：刘青芳 注：冷藏 0° C~8° C，冷冻≤-12° C 除霜（一周一次）时间：2025 年 1 月 6 日 执行人：刘青芳；肉类加工设备维护保养消毒记录 日期：2024 年 10 月 29 日 设备清洁消毒：方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒 比例：1：10 紫外线空气消毒：班前开始时间：8：00 班前结束时间：9：00 班后开始时间：16：



00 班后结束时间：17：00 操作人：刘青芳；2024 年 11 月 21 日 设备清洁消毒：方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒 比例：1：10 紫外线空气消毒：班前开始时间：8：00 班前结束时间：9：00 班后开始时间：16：00 班后结束时间：17：00 操作人：刘青芳；日期：2025 年 1 月 7 日 设备清洁消毒：方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒 比例：1：10 紫外线空气消毒：班前开始时间：8：00 班前结束时间：9：00 班后开始时间：16：00 班后结束时间：17：00 操作人：刘青芳；抽蔬菜加工设备维护保养消毒记录 日期：2024 年 11 月 30 日 设备清洁消毒：方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒 比例：1：10 紫外线空气消毒：班前开始时间：8：00 班前结束时间：9：00 班后开始时间：16：00 班后结束时间：17：00 操作人：刘青芳；日期：2025 年 1 月 23 日 设备清洁消毒：方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒 比例：1：10 紫外线空气消毒：班前开始时间：8：00 班前结束时间：9：00 班后开始时间：16：00 班后结束时间：17：00 操作人：刘青芳；抽熟食加工设备维护保养消毒记录 日期：2025 年 1 月 8 日 设备清洁消毒：方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒 比例：1：10 紫外线空气消毒：班前开始时间：7：00 班前结束时间：9：00 班后开始时间：15：30 班后结束时间：16：30 操作人：刘青芳；抽洗消间设备维护保养消毒记录 日期：2024 年 11 月 25 日 设备清洁消毒：方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒 比例：1：10 紫外线空气消毒：班后开始时间：17：10 班后结束时间：18：10 操作人：孙悦红；日期：2024 年 12 月 24 日 设备清洁消毒：方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒 比例：1：10 紫外线空气消毒：班后开始时间：16：35 班后结束时间：17：35 操作人：孙悦红；分餐间设备维护保养消毒记录 日期：2024 年 9 月 30 日 设备清洁消毒：方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒 比例：1：10 紫外线空气消毒：班前开始时间：6：00 班前结束时间：6：45 班后开始时间：16：00 班后结束时间：16：45 操作人：张风敏；日期：2024 年 11 月 22 日 设备清洁消毒：方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒 比例：1：10 紫外线空气消毒：班前开始时间：6：00 班前结束时间：6：45 班后开始时间：16：00 班后结束时间：16：45 操作人：张风敏；抽主食加工间设备维护保养消毒记录 日期：2024 年 10 月 31 日 设备清洁消毒：方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒 比例：1：10 紫外线空气消毒：班前开始时间：11：50 班前结束时间：12：50 班后开始时间：16：00 班后结束时间：17：00 操作人：梅洪*；日期：2025 年 1 月 23 日 设备清洁消毒：方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒 比例：1：10 紫外线空气消毒：班前开始时间：11：50 班前结束时间：12：50 班后开始时间：16：00 班后结束时间：17：00 操作人：梅洪*；抽一次更衣间设备维护保养消毒记录 日期：2024 年 9 月 29 日 设备清洁消毒：方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒 比例：1：10 紫外线空气消毒：班后开始时间：16：00 班后结束时间：17：00 操作人：张风敏；日期：2025 年 1 月 19 日 设备清洁消毒：方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒 比例：1：10 紫外线空气消毒：班前开始时间：8：00 班前结束时间：8：45 班后开始时间：16：00 班后结束时间：16：45 操作人：张风敏；抽浸鞋池设备维护保养消毒记录 日期：2024 年 12 月 25 日 设备清洁消毒：方式：浸泡 消毒剂名称：84 消毒液 比例：1：200 每日班前更换：已更换 操作人：张风敏；日期：2025 年 1 月 19 日 设备清洁消毒：方式：浸泡 消毒剂名称：84 消毒液 比例：1：200 每日班前更换：已更换 操作人：张风敏；抽装箱间设备维护保养消毒记录 日期：2024 年 9 月 1 日 设备清洁消毒：方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒 比例：1：10 紫外线空气消毒：班前开始时间：8：30 班前结束时间：9：30 班后开始时间：16：00 班后结束时间：17：00 操作人：路**；日期：2024 年 10 月 31 日 设备清洁消毒：方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒 比例：1：10 紫外线空气消毒：班前开始时间：7：30 班前结束时间：8：30 班后开始时间：15：00 班后结束时间：16：00 操作人：郑**；抽热力消毒库消毒记录 日期：2024 年 9 月 28 日 项目：维护保养 消毒方式：热力消毒 温度：100° C 时间：13：30~14：30 时长：60min 操作人：路**；日期：2024 年 10 月 29 日 项目：维护保养 消毒方式：



热力消毒 温度：100° C 时间：17：15～18：15 时长：60min 操作人：路**；日期：2025 年 1 月 10 日
项目：维护保养 消毒方式：热力消毒 温度：100° C 时间：16：00～17：00 时长：60min 操作人：孙悦红；抽二次更衣间间设备维护保养消毒记录 日期：2024 年 9 月 29 日 设备清洁消毒：方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒 比例：1：10 紫外线空气消毒：班前开始时间：6：00 班前结束时间：6：45 班后开始时间：16：00 班后结束时间：16：45 操作人：张风敏；日期：2024 年 12 月 14 日 设备清洁消毒：方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒 比例：1：10 紫外线空气消毒：班前开始时间：6：00 班前结束时间：6：45 班后开始时间：16：00 班后结束时间：16：45 操作人：张风敏；人员卫生满足要求；查健康证明符合要求；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；产品信息/消费者意识满足要求。

产品设计和开发：餐饮部负责新菜品的开发，主要开发人员有食品安全小组等 4 人，在餐饮管理服务行业多年，具备集体用餐配送的餐饮服务（热食类食品制售）和菜品开发的相关经验，能力满足公司设计和开发的需要。查公司管理手册 8.4.3 产品设计开发条款，按标准要求，规定了管理和菜品开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改，各过程要求符合标准要求，公司从事的管理服务工艺成熟固定，根据法律法规和顾客要求进行餐食加工，组织所加工的菜谱均为地方传统菜式，随市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新菜品时，公司按照策划的设计和开发要求进行设计开发，确保产品的安全性、符合性、适用性，以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望；查看近期红烧栗子鸡的开发方案，任务来源：顾客要求，项目负责人为刘俊斌，方案策划完成期限 2024 年 11 月，方案具体内容：收集整理红烧栗子鸡制作相关信息，确定红烧栗子鸡具体质量要求；策划原料的采购、确定加工所需烹饪器具、操作人员等能力是否满足客户质量要求；策划菜品制作过程相关资料：设计开发输入菜品配方表，包括：设计开发输入原料（白条鸡、板栗 配料：蒜、姜、酱油、蚝油等），设计开发评审记录（卫生要求及依据的标准、法律法规等），设计开发输出清单（包括《红烧栗子鸡制作流程》、烹饪时间、质量标准等工艺文件），设计开发验证报告；红烧栗子鸡开发方案完善、记录完整，达到预期的设计开发目的。

采购控制/OPRP2：企业编制并执行程序文件《外部提供过程、产品和服务的控制》，规定了采购物资分类、供方评价与管理状况、采购信息、采购产品验证等内容，对采购的物资进行分类，并依据重要程度分别予以控制，对外包参照采购控制要求进行管理；综合办公室负责人介绍，企业采购产品包括大米、食用油、肉类、禽蛋、蔬菜、调味品、酸奶产品等；负责人介绍企业在对供方进行选择 and 评价时，收集企业的相关产品的法律法规要求、地址联系人信息等，从资质要求、供货能力、价格、服务等多方面对供方进行了评价；提供了《供方评定记录表》对德州大牛生物科技有限公司、天津佰特惠商贸有限公司、天津青昊升商贸有限公司、天津百亿达蔬菜销售有限公司、天津盟江食品销售有限公司、天津吉路食品销售有限公司、天津市乾生园食品有限公司、芜湖太平洋塑胶有限公司等供方进行了评价，结论：可以列入合格供方，评定部门：综合办公室和餐饮部；由总经理批准，2024 年 10 月 10 日；供方：德州大牛生物科技有限公司 产品：84 消毒液 供方资质：《营业执照》：91371402MA3U2YEION 经营范围：卫生用品和一次性医疗用品销售等，生产厂家：山东利尔康医疗科技股份有限公司 营业执照：91371400167306079Y 《利尔康 84 消毒液卫生安全评价报告》2022 年 9 月 21 日 登记时间：2024 年 6 月 4 日；供方：天津佰特惠商贸有限公司 产品：粮油、餐具洗涤剂 供方资质：《营业执照》：91120116328534997Q 经营期限：2015 年 3 月 18 日至 2035 年 3 月 17 日 登记时间：2018 年 1 月 2 日 《食品经营许可证》编号：JY11200160134035；经营项目：预包装食品销售等，签发日期：2023 年 1 月 28 日 发证机关：天津市滨海高新技术开发区市场监督



管理局；供方：天津青昊升商贸有限公司 产品：酸奶 供方资质：《营业执照》：911201163006886952 经营期限：2015年3月2日至2035年3月1日 登记时间：2020年6月17日 发证机关：天津市滨海高新技术开发区市场监督管理局 《授权书》：天津海河乳业授权天津青昊升商贸有限公司塘沽区域海河品牌使用、《牛奶购销合同》合同约定供应商品的品名、单位、规格、价格、结算方式等内容；对乙方交货方式提出具体要求；签订日期为2024年8月27日，双方签章有效；供方：天津百亿达蔬菜销售有限公司 产品：蔬菜、水果、调料 供方资质：《营业执照》：91120116MA0787348H 经营期限：2015年12月28日至长期 登记时间：2019年12月25日 《食品经营许可证》编号：JY11200160257805；经营项目：预包装食品销售等，签发日期：2024年6月14日 发证机关：天津市滨海高新技术开发区市场监督管理局；供方：天津盟江食品销售有限公司 产品：冷冻食品 供方资质：《营业执照》：9112011232860684X2 经营范围：一般项目、食品销售、食用农产品批发，登记时间：2023年9月11日 发证机关：天津市津南区市场监督管理局；供方：天津吉路食品销售有限公司 产品：肉类 供方资质：《营业执照》：91120110MA06R81Q0K 经营期限：2019年8月6日至长期 登记时间：2021年6月9日 《食品经营许可证》编号：JY11200100082240；经营项目：预包装食品销售含冷冻冷藏食品等，签发日期：2019年8月12日 发证机关：天津市东丽区市场监督管理局；供方：天津市乾生园食品有限公司 产品：面食、速冻食品 供方资质：《营业执照》：91120112066888081D 经营期限：2013年5月8日至2033年5月7日 登记时间：2017年4月7日 《食品生产许可证》编号：SC11112011204641 经营项目：速冻食品 签发日期：2022年3月11日 发证机关：天津市津南区市场监督管理局；供方：芜湖太平洋塑胶有限公司 产品：餐具、保温箱 供方资质：提供餐具保温箱的供方资质材料 提供检验报告 编号：TJS20241110-0311 样品名称：食品级PP 餐具 受检单位：芜湖太平洋塑胶有限公司 检验类别：委托检验 检验项目：感官、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、脱色试验、双酚A迁移量、邻苯二甲酸酯迁移量、耐微波炉试验；报告日期：2024年3月20日 报告机构：中国包装科研检测中心 国家包装产品质量检验检测中心（天津）；提供保温箱检测报告 编号：WJ（2024）HW005 产品名称：EPP 保温箱 委托单位：芜湖太平洋塑胶有限公司 检验类别：委托检验 检验项目：感官、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、脱色试验等，报告时间：2024年3月1日 报告机构：芜湖市产品质量监督检验所；抽查《进货查验记录表》进货日期：2025年2月18日 产品名称/规格/数量：肉丝/斤/120 供货者：天津吉路食品 生产者：唐山古冶食品 供货产品索证索票：随货查验证明文件包括营业执照、定点屠宰许可、动物检验检疫合格证、畜禽产品质量安全合格证、肉品品质合格承诺书等；入库检查：购货凭证、外观检查、温度检查等，验收记录：刘琳；另抽查，2025年3月2日进货表：肉片、肉馅；2025年4月8日进货表：肉片；以上均采购至天津吉路食品，符合肉类采购合格供应商管理要求；《进货查验记录表》进货日期：2025年2月15日 产品名称/规格/数量：白糖，料酒/单位 供货者：天津百亿达食品 生产者：得丰糖业/顶兴天津食品 供货产品索证索票：随货查验证明文件包括营业执照、生产许可、生产明细、质量检验、批次检验等，入库检查：购货凭证、外观检查、温度检查等，验收记录：刘琳；另抽查，2025年2月19日进货表：土豆、小葱、紫甘蓝、黄瓜等蔬菜类商品；2025年3月19日进货表：鸡蛋；2025年3月6日进货表：油菜、青椒、大白菜等；以上均采购至天津百亿达食品，符合果蔬类、调料采购合格供应商管理要求；抽查《进货查验记录表》进货日期：2025年2月18日 产品名称/规格/数量：速冻窝头/10袋/19 供货者：天津市乾生园 供货产品索证索票：随货查验证明文件包括营业执照、生产许可、生产明细、质量检测报告、批次检验报告等，入库检查：购货凭证、外观检查、温度检查等，验收记录：刘琳；另抽查，2025年3月4日进货表：玉米杂粮包、银丝卷；2025年4月8日进货表：玉米杂粮包；以上均采购至天津乾生园食品，符合面食、速冻食品采购合格供应商管理要求；抽查《进货查验记录表》进货日期：2025



年2月16日 产品名称/规格/数量：东北大米/50斤/100 供货者：天津市佰特惠 生产者：中粮佳悦 供货产品索证索票：随货查验证明文件包括营业执照、生产许可、生产明细、质量检测报告、批次检验报告等，入库检查：购货凭证、外观检查、温度检查等，验收记录：刘琳；另抽查，2025年2月15日进货表：福临门非转基因大豆油；以上均采购至天津佰特惠食品，符合粮油采购合格供应商管理要求；抽查《进货查验记录表》进货日期：2025年3月29日 产品名称/规格/数量：风味酸奶/200G/3000 供货者：天津市青昊升 生产者：天津海河乳品 供货产品索证索票：随货查验证明文件包括营业执照、生产许可、生产明细、质量检测报告、批次检验报告等，入库检查：购货凭证、外观检查、温度检查等，验收记录：刘琳；另抽查，2025年2月16日进货表：风味酸奶；2025年1月6日进货表：风味酸奶、早餐奶；以上均采购至天津青昊升食品，符合酸奶采购合格供应商管理要求；以上跟各供应商协议书均规定了供货方的资质及要求、所供产品的质量要求、计量要求、包装和运输要求、供货时间、价格和结算方式、质量问题引发的责任承担等内容，有双方的公章及经办人签字确认和签订时间；对于企业目前采用委托具备检验资质的检验机构开展微生物检测，现场未提供与委托检验机构签订的委托检验合同的情况，审核组现场提出了改进意见；进货原料的检验 抽查《检验报告》 编号：QSY/JL-0302 出具单位：天津市乾生园食品有限公司 产品名称：玉米杂粮包 生产日期：2025年4月7日 检测项目：感官要求、净含量 检测结论：符合要求 检测日期：2025年4月7日；抽查《检验报告》编号：QSY/JL-0302 出具单位：天津市乾生园食品有限公司 产品名称：速冻窝头 生产日期：2024年12月19日 检测项目：感官要求、净含量 检测结论：符合要求 检测日期：2024年12月19日；抽查《检验报告》编号：N020250303349 出具单位：天津市沐恩食品检测有限公司 产品名称：鸡蛋 日期：2025年3月13日 检测项目：挥发性盐基氮、甲醛、过氧化值、酸价、孔雀石绿 检测结论：符合要求 检测日期：2025年3月13日；抽查《检验报告》果蔬类快检 出具单位：天津金元宝批发市场 产品名称：土豆、香葱、香菇、黄瓜、大葱、芹菜、洋葱等 检测日期：2024年2月19日；检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药 检测结论：符合要求 产品名称：青椒、白菜、胡萝卜、杏鲍菇、土豆、油菜等检测日期：2024年3月6日 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药 检测结论：符合要求；产品名称：白菜、茄子、香菇、快菜、西蓝花等 检测日期：2024年4月8日 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药 检测结论：符合要求 产品名称：贝贝瓜、香菜、白菜、茄子、香菇、快菜、西蓝花等 检测日期：2024年12月11日 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药 检测结论：符合要求；抽查《检验报告》调料类检测报告黑木耳检验报告单 品名：黑木耳 送检单位：河北鑫合源食品有限公司 检测项目：色泽、形状大小、气味、干湿比、杂质、灰分、水分等项目 检验结果：符合相关标准要求 日期：2025年2月16日；白糖检验报告单 品名：绵白糖 送检单位：河北得丰糖业有限公司 检测项目：总糖分、还原糖份、电导灰分、浑浊度、粒度、感光情况等 检验结果：符合相关标准要求 日期：2024年9月30日；马铃薯粉检验报告单 品名：马铃薯粉 送检单位：围场满族自治县恒美淀粉制品制造有限公司 检测项目：气味、色泽、口感、水分、斑点、PH值等 检验结果：符合相关标准要求 日期：2024年10月5日；番茄酱检验报告单 品名：番茄酱 送检单位：新疆旭升果蔬制品有限公司 检测项目：气味、色泽、口感、水分、斑点、PH值、番茄红素、总酸等 检验结果：符合相关标准要求 日期：2024年8月27日；另查：胡椒粉、料酒、甜喵喵酱、鸡精、八角、香叶、火锅底料等产品，均采购自百亿达，对应每种商品均提供相关厂家提供的出厂检验报告；抽查《检验报告》冷冻食品类 出具单位：天津市盟江食品有限公司 产品名称：香雪鸡排 生产日期：2025年1月2日 检测项目：感官要求、净含量、色泽、杂质、滋味气味、过氧化值等 检测结论：符合要求 检测日期：2025年1月2日；产品名称：干炸里脊 生产日期：2024年10月12日 生产单位：山东鑫昌源食品有限公司 检测项目：感官要求、净含量、色泽、杂质、滋味气味、过氧化值等 检测结论：符



符合要求 检测日期：2025 年 10 月 13 日；产品名称：鱿鱼圈 生产日期：2024 年 11 月 9 日 生产单位：荣成丰华水产有限公司 检测项目：感官要求、净含量、色泽、杂质、滋味气味、过氧化值等 检测结论：符合要求 检测日期：2025 年 11 月 9 日；产品名称：奶香馒头 生产日期：2024 年 11 月 19 日 生产单位：新乡市乐华食品有限公司 检测项目：感官要求、净含量、色泽、杂质、滋味气味、过氧化值等 检测结论：符合要求 检测日期：2024 年 11 月 20 日；另抽查，什锦菜、速冻板栗仁等商品，均提供对应生产厂家提供的出厂检验报告；抽查《检验报告》畜禽肉类 产品名称：猪酮体 出具单位：唐山市古冶食品有限公司 生产日期：2025 年 2 月 17 日 检测项目：农药残留、兽药残留等 检测结论：符合要求 动物检疫合格证明：N01304210000 签发单位：河北省唐山市古冶区动物检疫专用章；产品名称：鸡分割肉 出具单位：天津先品鲜食品科技有限公司 生产日期：2025 年 2 月 17 日 检测项目：农药残留、兽药残留等 检测结论：符合要求 动物检疫合格证明：N02124629785 签发单位：辽宁省兴城市动物检疫专用章；抽查《检验报告》粮油米面类 产品名称：大米 出具单位：盘锦金鼎米业有限公司 生产日期：2025 年 1 月 6 日 检测项目：最大限度杂质总量、水分、互混、色泽、气味等 检测结论：符合要求；产品名称：食用油 检测报告：BZY202502120001 出具单位：中粮佳悦天津食品有限公司 生产日期：2025 年 1 月 6 日 检测项目：酸价、溶剂残留量、挥发性物质、金含量、透明度、烟点过氧化值等 检测结论：符合要求；抽查《检验报告》酸奶等 产品名称：风味酸奶 出具单位：天津海河乳业有限公司 生产日期：2024 年 12 月 27 日 检测项目：GB25190-2021 调制乳等相关标准规定的项目 检测结论：符合要求；肉、蛋、米、面、粮、油等是通过查验供应商出具的随批检验报告、动检票、合格证等进行验收放行；客户对原料建立了自检体系，对每日所需要的原料农产品进行抽检：抽查《快检记录台账》 采样单位：天津贵吉配餐有限责任公司 日期：2025 年 1 月 9 日 采样时间：15:45 样品名称：油菜、西蓝花、生菜、番茄、荷兰豆 检测项目：农残 检测结果：阴性 采样人：石鹤；抽查《快检记录台账》 采样单位：天津贵吉配餐有限责任公司 日期：2024 年 9 月 5 日 采样时间：11:53 样品名称：洋葱、茄子、南瓜、紫薯、蒜薹、娃娃菜、芹菜等 检测项目：农残 检测结果：阴性 采样人：石鹤；抽查《快检记录台账》 采样单位：天津贵吉配餐有限责任公司 日期：2024 年 11 月 29 日 采样时间：15:49 样品名称：包菜、杏鲍菇、胡萝卜、青椒、茄子、黄瓜、猪肉等 检测项目：农残/瘦肉精 检测结果：阴性 采样人：石鹤；抽查《快检记录台账》 采样单位：天津贵吉配餐有限责任公司 日期：2024 年 12 月 11 日 采样时间：15:19 样品名称：包菜、白菜、南瓜、土豆、金针菇、猪肉等 检测项目：农残/瘦肉精 检测结果：阴性 采样人：石鹤；抽查《快检记录台账》 采样单位：天津贵吉配餐有限责任公司 日期：2025 年 1 月 6 日 采样时间：15:31 样品名称：包菜、白菜、西葫芦、香菇、茄子、青椒、猪肉等 检测项目：农残/瘦肉精 检测结果：阴性 采样人：石鹤；检测报告单附有所用检测方法的结果便签，包括有机磷和氨基甲酸酯类，样品名称、检测结果值、日期等。

标识和追溯：提供《配餐服务合同》甲方学校包括：天津市滨海新区大港第二中学、天津市外国语大学附属高新区花苑外国语学校、天津市滨海新区大港第九中学、天津市滨海新区大港第七小学、天津市滨海新区大港上古林小学、天津市滨海新区塘沽湾第一小学、天津市滨海新区大港第五小学、天津市滨海新区大港徐庄子中学、天津天航人才发展有限公司等客户相关合同，均签订有合同；抽查车辆运输情况，公司配送自有餐食运输专用车辆共 7 辆，每辆车均随车做了定向运送客户的标识牌、车辆清洁记录、配餐记录表等；每次装车完成后，公司会对车辆货物门使用专用封条进行封禁标识，所用集体用餐（配送）专用封签上除公司名称外，还有地址、联系人、联系方式、出餐时间、食用方法、食用时限等信息，运输车辆外观清洁，内饰整齐；抽查车辆登记证信息：车辆所有人信息：天津贵吉配餐有限公司 机动车登记信息：津 G23X00/ 津 G25211/ 津 G29D22/ 津 29A33/ 津 B89F44/ 津 G29F55/ 津 F960A9 登记机关：天津市公安局



交通运输局；公司编制了《食品留样管理制度》，规定留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，防止样品之间污染；在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 150g；抽 2025 年 1 月 25 日留样记录表 食品名称：米饭 留样时间：10：50 留样量：160.08 保存条件：冷藏 消样时间：2025 年 1 月 27 日 10：50 留样人：肖树红；抽 2025 年 1 月 25 日留样记录表 食品名称：米饭 留样时间：10：50 留样量：160.08 保存条件：冷藏 消样时间：2025 年 1 月 27 日 10：50 留样人：肖树红；抽 2024 年 12 月 1 日留样记录表 食品名称：炒土豆丝 留样时间：6：03 留样量：126.1 保存条件：冷藏 消样时间：2024 年 12 月 3 日 6：03 留样人：张风敏；抽 2024 年 10 月 7 日留样记录表 食品名称：炒木须 留样时间：11：15 留样量：168.4 保存条件：冷藏 消样时间：2024 年 10 月 9 日 11：15 留样人：张风敏。

危害控制/放行/OPRP1：公司在管理手册中对 HACCP 七个原理的应用进行了规定，针对企业热食类食品制售（集体用餐配送）的提供过程要求，公司编制了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；查食品安全小组/HACCP 小组组成情况：公司在食品安全管理手册中任命了食品安全小组/HACCP 小组组长为：沈小栋，并明确了小组组长职责；同时在《危害控制计划》中明确了公司 HACCP 小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了综合办公室、餐饮部人员，小组成员包括卫生质量控制、工艺技术、设备设施管理、原辅料采购、销售等部门人员，基本符合标准要求，目前由公司自己策划并实施危害控制计划，未聘请外部专家参与；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》；现场巡查：现场设立男女更衣室，配置更衣柜、更衣镜等基本设施；员工更衣后经过洗手消毒，进入厨房；面点成型间、加热调理间、肉类加工区等，食材摆放在干净容器里、放置于操作台上；有专门的蔬菜暂存区、毛菜采用蓝色的筐子进行贮存，蔬菜在粗加工间进行摘选；现场观察高兰梅、邸成臻正在进行择菜、去皮（去除不可食用部分）等前期粗加工；从冷库拿出的猪肉、鸡肉，采取冷水解冻；粗加工区配备有带盖的箱子，存放废弃物“随用随清”；将经粗加工处理（去除不可食用部分）完成后的蔬菜放入洗菜区的洗菜池中清洗后放入切菜机；现场查看有蔬菜清洗池及肉类清洗池，蔬菜、肉类经过清洗，摘洗后的菜采用蓝色的筐子进行盛装，再进行切配；净菜及洗后的肉类采用不锈钢盆进行盛装；现场食材大部分为机器切配，见根茎类切菜机、高速切丁机等，运行良好；同时，现场的和面机和炒菜机也在运行中，蒸箱正在蒸制馒头；设备上有显示温度和时间，提前设置好，自动炒制完成；公司食谱每周由甲方/客户定好，有总经理或者厨师长制定方案和下料单，抽查 2024 年 7 月 8 日至 2024 年 7 月 16 日的生产食谱：日期/主荤/次荤/素菜/主食/面食/辅食/水果/星期一（3.31）贵吉肉丸/西红柿鸡蛋/田园鸡丁/青椒土豆丝 米饭/胡萝卜、杂粮包/素民餐/红烧牛肉/西红柿鸡蛋/田园鸡丁/青椒土豆丝/米饭/胡萝卜、杂粮包/星期二（4.1）韩式炸鸡/鱼香肉丝 /木耳西葫芦肉片/醋溜白菜/米饭/红薯、荷叶饼/酸奶/素民餐/韩式炸鸡/鱼香肉丝/木耳西葫芦肉片 /醋溜白菜/米饭/红薯、荷叶饼/酸奶/星期三（4.2）菠萝咕咾肉/宫保鸡丁/香芹肉片/香菇油菜/米饭/大枣、黑米馒头/素民餐/菠萝咕咾肉/宫保鸡丁/香芹肉片/香菇油菜/米饭 大枣、黑米馒头/星期四（4.3）鲍汁福袋/五花肉扒土豆 /肉沫青瓜/豉油快菜/米饭/金瓜、窝头/酸奶/素民餐 /炸鸡排/牛肉扒土豆/肉沫青瓜/豉油快菜/米饭/金瓜、窝头/酸奶/星期五（4.4）台式卤肉饭/素民餐/台式卤肉饭.....2025 年 4 月 13 日中午现场见：主食：米饭 主荤：酱香排骨 次荤：烧三丝 素菜：木耳包菜；2025 年 4 月 14 日中午现场见：主食：米饭 主荤：贵吉肉丸 次荤：田园肉丁 素菜：青椒千张；2025 年 4 月 15 日中午现场见：主食：米饭 主荤：椒香牛肉饼 次荤：肉片地三鲜 素菜：西芹果仁；审核期间后厨：灶台前方有不锈钢操作台，台上放有调料；洗好、切配完成的蔬菜等放在专门的容器中，摆放在操作台面上；现



场感官已经熟透，厨师现场对菜肴进行中心温度检测；沈洪娥，梅洪漫负责蒸馒头，现场见醒发过程和蒸制过程，符合工艺流程要求；厨房配有除油烟系统，污水排放经隔油隔渣池预处理后进入污水处理站处理；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：各个操作间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；现场见各操作间地面没有积水；下水道上盖有不锈钢篦子封闭，平整干净；现场配备的消防设施为灭火器，均在有效期内；定期检查消防设备，各种烟罩类设备，各种炉灶类设备，各种蒸箱类设备；负责使用中的安全操作以防止火灾，爆炸等事故发生；日常配送为三餐：早餐：员工上班时间：早上 04:00；备餐时间：早上 04:00-05:30；配送时间：早上 05:30-06:30；午餐：员工上班时间：早上 08:00；备餐时间：早上 08:00-10:30；配送时间：早上 10:30-11:30；晚餐：员工上班时间：下午 13:00；备餐时间：下午 13:00-15:30；配送时间：下午 16:00-16:30；各类餐食制作符合工艺参数的温度及时间要求，通过餐饮部负责人刘俊斌检查确认后放行；每日对人员进行检查，员工按公司要求着装整齐，佩戴工作帽、口罩及胸卡；分装前对餐具的清洁、消毒情况进行检查确认，工作人员从消毒间中取出餐具，将菜品和主食分别放入餐具中，一般一荤一素；与负责人刘俊斌沟通，现场建立有食品安全风险防控动态管理机制，建立有自查要求，制定有食品安全风险管控清单，建立健全了日管控、周排查、月调度工作制度和机制；受审核方有建设危害分析和关键控制点体系(HACCP)和食品安全管理体系(ISO22000)；原料采购与进货查验：向依法取得食品生产、食品经营许可证(备案)的生产经营者采购原料、半成品，并建立原料供货商管理评价制度以及退出机制；采购原料和半成品时，按照有关规定开展进货查验，查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明等；现场采取“互联网+视频厨房”，即在库房、烹饪间、分装间(专间)、餐饮具清洗消毒间、留样冰箱等重点场所实现视频监控全覆盖，企业有主动接受市场监管部门和教育、民政等行业主管部门的监督；企业有购买食品安全责任保险，发挥保险的法律作用和风险分担机制；集体用餐服务对象订购要求为：采用热链（也称“加热保温”）工艺，配送的为非预包装膳食（包括主食和菜肴），分装形式为盒饭；热链工艺要求：膳食烧熟后，采取加热保温措施，将膳食在中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 的条件下分装成盒进行贮存、运输和供餐，使膳食在食用前的中心温度始终保持在 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ；感官要求：执行 GB/T 5009.56 标准，具有应有的组织形态、色泽、滋味和气味，无馊味，无酸臭及哈喇味等异味；外表及内部均无肉眼可见杂质；微生物限量：菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、蜡样芽孢杆菌、单核细胞增生李斯特菌 c、副溶血性弧菌，符合采样和限量要求；食品添加剂的使用符合 GB 2760 的规定，目前未使用；标签标识：在盛装膳食的箱体或容器表面标明生产单位、生产日期和时间（精确至分钟；由多种组分组成的，以最早完成热加工的菜肴或主食计）、保质期、保存条件；保质期：热链盒饭从烧熟至食用的时间不得超过 3 小时；加工过程卫生要求：符合 DB 31/2024 的规定；生产加工场所，包括原料贮存、原料加工、热加工、冷却、分装、装箱、待配送食品贮存、工用具清洗消毒和保洁场所；分为清洁作业区、准清洁作业区、一般作业区；清洁作业区清洁要求高的作业区域，包括膳食分装、冷却专间等场所；准清洁作业区清洁要求次于清洁作业区的作业区域，包括热加工场所、工用具保洁场所等；一般作业区清洁度要求低于准清洁作业区的作业区域，包括原料加工场所、装箱场所、工用具清洗消毒场所、原料贮存场所等；环节表面包括：食品直接接触的食（饮）具、工用具、容器、操作台面、操作者手部等，以上清洁、卫生满足行业标准要求；公司选址：地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，周围环境无污染、符合规划、环保和消防等有关要求。远离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源（25 m 以上）无粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响；厂区环境执行 GB 14881 有关规定执行；厂房和生产加工场所：按照 GB 14881 有关规定执行，并符合以下要求：设置与生产工艺及生产品种、数量相适应的原



料贮存、原料加工、半成品贮存、烹调热加工、盒饭分装、装箱、成品储存配送、工用具清洗消毒和保洁等生产加工场所，以及更衣室、检验室等，其中烹调热加工、盒饭分装、工用具清洗消毒和保洁等生产加工场所设置为独立隔间；生产加工场所分为一般作业区、准清洁作业区、清洁作业区，各作业区均应设置在室内，且应相互分隔；现场食品生产加工场所总使用面积/公司总占地面积约有 7000 m²，建筑面积 2200 m²，办公区 1200 m²，加工区 3600 m²。按工艺布局分为：蔬菜加工间、肉类加工间、热厨间、主食间、面点间、回民间、分餐间、洗消间、餐具消毒库。肉类半成品库 1 个，20 m²；蔬菜半成品库 1 个，40 m²；肉品冷冻库 1 个，40 m²；蔬菜保鲜库 1 个，50m²；主食库 1 个，20 m²；副食库 1 个，15 m²，布局基本合理，以上满足应≥500 m²标准的要求，且各加工场所的面积与生产加工品种和数量相适应；其中分装专间、冷却专间、清洗消毒场所、预处理间及切配间、烹饪间等关键场所面积比例应相互协调；企业的生产能力日产量可达 2 万份，年生产能力约在 700 万左右；为单餐或单班生产品种和数量，是由第三方专业机构/3 名以上食品相关技术专家组成的专家组，根据食品处理区总面积和各关键场所面积和微波二次加热关键技术参数等条件进行评估论证，并向监管部门提供第三方机构或专家论证报告；生产加工场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品制作、盒饭分装、成品储存配送的顺序合理布局，食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向，防止食品在贮存和生产加工过程中造成交叉污染，避免食品接触有毒物和不洁物；成品通道、出口与原料通道、入口以及使用后的周转箱、餐饮具回收通道、入口三者均分开设置；建筑内部结构：按照 GB 14881 有关规定执行，并符合以下要求：生产加工场所天花板离地面 2.5 m 以上，并采用机械通风使换气量符合 JGJ 64 要求。其中，烹饪热加工场所的天花板宜离地面 3 米以上；生产加工场所墙壁采用光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料铺设到顶；与外界直接相通的门和可开启的窗应设有易于拆洗且不生锈的防蝇纱网或设置空气幕，室内窗台下斜 45 度或采用无窗台结构；水蒸汽较多场所天花板有适当坡度，在结构上减少凝结水滴落；清洁作业区、准清洁作业区及其他半成品、成品暴露场所屋顶无不平整的结构或管道通过，整体为平整易于清洁的吊顶；地面用不透水、不易积垢的材料铺设，并且保持平整无裂缝；易积水场所应有一定的排水坡度（不小于 1.5 %），其最低处设在排水沟或地漏的位置，使地面积水能迅速排干；清洁操作区未设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出；生产加工场所建筑内部使用的建筑材料牢固并耐用；各类场所设施设备：通用要求：按照 GB 14881 有关规定执行。根据生产需要，在适当位置配备足够数量的洗手、消毒、照明、更衣、通风、排水、温控等设施，并具备防尘、防蝇、防虫、防鼠以及处理废水、存放垃圾和废弃物等保证生产场所卫生条件的设施；各类设施设备牢固并耐用，使用的材质应安全无毒；原料贮存场所：食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工用具等物品除外）库房分开设置，并按食品种类分别设立冷藏库、冷冻库和常温库房，各类库房的容量满足生产加工数量的需要；冷藏、冷冻库数量和结构能使原料、半成品和膳食成品分开存放，有明显区分标识；冷藏库、冷冻库配备温度指示装置；库房内设置数量足够的物品存放货架，能使贮存食品离地存放；配备可对不同物品、进货和使用时间及存量等进行标示的标识；原料加工场所：原料加工场所分别设与加工食品品种相符合的原料清洗水池和操作台（如畜禽类、果蔬类、水产类等），水池数量或容量和操作台数量与加工食品的数量相适应，各类水池和不同场所（功能间）、区域有明显的区分标识；加工畜禽肉、水产品等易腐食品原料的场所配备有空调等温度控制装置；烹调热加工场所：食品烹调场所采用机械方式排风，产生油烟或大量蒸汽的设备上部，加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换；排气口装有网眼孔径小于 6 mm 的金属隔栅或网罩，纱网或网罩便于装卸和清洗；煤油炉灶的燃料储存容器设置在烹饪热加工场所外，避免燃料或燃烧不完全物质污染食品，目前未使用；食品烹调场所配备了自动/半自动机械炊饭设备，产生大量蒸汽的专用蒸煮场所设置为独立隔间，并配备良好排



汽装置；盒饭分装专间：设立盒饭分装专间。专间设施符合《餐饮服务食品安全操作规范》中专间的要求；加热保温场所：采用热链工艺生产盒饭，设置盒饭二次加热场所（紧邻盒饭分装专间），配备微波膳食加热设施，以及与膳食加工配送数量相适应的储存、配送保温设施（保温性能良好的保温箱）；成品贮存：成品运输车辆：配备与供应方式、数量相适应的封闭式专用运输车辆，运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒；现场查配送过程：审核期间：2025 年 4 月 13 日~15 日 抽查车辆运输情况，公司配送自有餐食运输专用车辆共 7 辆，每辆车均随车做了定向运送客户的标识牌、车辆清洁记录、配餐记录表等，每次装车完成后，公司会对车辆货物门使用专用封条进行封禁标识，所用集体用餐（配送）专用封签上除公司名称外，还有地址、联系人、联系方式、出餐时间、食用方法、食用时限等信息；运输车辆外观清洁，内饰整齐；抽查车辆登记证信息：车辆所有人信息：天津贵吉配餐有限公司 机动车登记信息：津 G23X00/ 津 G25211/ 津 G29D22/ 津 29A33/ 津 B89F44/ 津 G29F55/ 津 F960A9 登记机关：天津市公安局交通管理局 登记日期：2024 年 8 月 29 日/2024 年 9 月 11 日/2023 年 12 月 22 日 车辆型号：东风牌轻型箱式货车；抽查配送司机的机动车驾驶证 驾驶员：刘俊斌 驾驶证号：12010919830112301X 档案号：120003179926 有效期限：2022 年 6 月 7 日至长期；驾驶员：范兴成 驾驶证号：120112197904092914；档案号：120002891596 有效期限：2020 年 12 月 28 日至长期；驾驶员：佟敏杰 驾驶证：120112199412173311；档案号：***有效期限至：2029 年 11 月 29 日；驾驶员：裘继钢 驾驶证号：130984197610272714 档案号：***有效期限至：2026 年 4 月 21 日；抽查《配送车辆消毒记录》车牌号：津 G25211 记录序号：2025 年 3 月 日期：3 月 1 日-3 月 31 日 消毒方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒粉 消毒剂比例：1:10 操作人：佟敏杰；车牌号：津 G29D22 记录序号：2025 年 3 月 日期：3 月 3 日-3 月 31 日 消毒方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒粉 消毒剂比例：1:10 操作人：范新程；车牌号：津 G29F55 记录序号：2025 年 3 月；日期：3 月 3 日-3 月 31 日 消毒方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒粉 消毒剂比例：1:10 操作人：王艺同；车牌号：津 B89F44 记录序号：2025 年 3 月 日期：3 月 3 日-3 月 31 日 消毒方式：擦拭 消毒剂名称：硕康消毒粉 消毒剂比例：1:10 操作人：刘俊斌；工用具清洗消毒和保洁场所：根据加工食品的品种和数量，配备清洗、消毒、保洁设备设施；工用具和容器用热力方法进行消毒（因材质、大小等原因无法采用的除外）；采用热力消毒，设有 3 个专用水池；采用化学消毒，设有 3 个专用水池；各类水池以明显标识标明其用途；接触即食食品的工用具、容器的清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开；水池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗；设专供存放消毒后工用具和容器的保洁设施，其结构应密闭并易于清洁；采用洗碗机进行清洗，初步加热用洗洁精、冲洗；然后进入热风消毒库进行消毒；热风消毒库有温度显示/温度仪，不涉及自动添加装置；现场沟通温控仪未进行过检定/校准，审核组现场提出改进意见；现场：餐具消毒（显著：危害致病菌残存；行动准则：高温 100℃ C 消毒时间不少于 1.0h）回收回来的餐具放入洗碗机进行清洗，初步加热用洗洁精、冲洗，然后进热风消毒库；现场洗刷人员：郑纷纷，范兴成等，穿戴橡胶手套、胶靴等；穿戴整齐；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；提供热调理工具消毒制度流程，内容包括：工具使用后应消毒；负责工具消毒的工作人员应身体健康、工作认真仔细；工具清洗消毒必须严格按照规定的程序操作；热力消毒程序程序：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁；餐具消毒应做到热力消毒；消毒完毕后应立即放于制定位置，防止污染；每天要进行一次消毒；提供有“热力消毒库消毒记录”；检验室：配备经专业培训合格的检验人员，负责产品检验和生产过程卫生监测和评估工作；设置与加工制作的食品品种相适应的检验室，检验室的面积和布局应当与企业的生产规模、加工品种、检测项目相适应；配备食品中心（环境）温度计、表面环节清洁度测定仪（ATP 检测仪）、余氯消毒测试纸（未使用含氯消毒液）等食



品加工环节控制快速检测设备，以及肉品瘦肉精、有机磷农药残留、甲醛、亚硝酸盐、煎炸油极性组分等重点食品安全快速检测设备，自行开展食品安全快速检测；企业目前只有肉品瘦肉精快检和农残测试仪，其他的项目目前外包检测；现场目前未设置微生物检验无菌室；无菌室设置标准：设置准备间、缓冲间、洁净实验室；布局采用单方向工作流程，避免交叉污染；洁净实验室面积不小于 4 m²（配备无菌操作台的可适当减小），具备适当的通风和温度调节设施；配备与检验能力和工作量相适应的仪器设备和设施以及标准物质；检验仪器设备和检验用计量器具应定期校验）；企业目前采用委托具备检验资质的检验机构开展微生物检测，现场未提供与委托检验机构签订的委托检验合同，审核组现场提出改进意见；实施定期委托检验，被委托的检验机构使用监管部门的抽检系统实时上报检验结果，监管部门定期对承担委托检验机构进行质量考核；设备、工具和容器：按照《餐饮服务食品安全操作规范》的有关规定执行；卫生管理：场所与设施卫生管理按照 GB 14881 和 GB 31/2015 的有关规定执行；其他：人员健康、环境管理、设备及工具、清洗和消毒以及杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂和有毒有害物的管理及卫生要求应按照《餐饮服务食品安全操作规范》规定执行；提供有“消杀单位资质证照和与其签订的有害生物控制合同”；原料与包装材料的要求：原料：原料的采购、验收、贮存和运输，按照国家食品安全法律、法规、规章，《餐饮服务食品安全操作规范》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》（国食药监食[2011]178 号）的要求执行；包装材料：现场餐盒（采用密胺材质）清洁、无毒，符合国家相关安全标准的规定；在高温、微波加热等特定贮存和使用条件下不影响食品的安全；餐盒能在正常贮存、运输、销售中充分保护食品免受污染，防止损坏；企业密胺餐盒为重复使用，在使用会进行彻底清洗和消毒；生产配送过程的食品安全控制：规程制定与执行：制定了相应的生产配送操作规程，建立和实施 HACCP 等先进的食品安全管理体系；生产配送操作规程包括食品采购、运输和贮存、粗加工切配、烹饪热加工、分装、运输、膳食再加热、现场供餐和工具、容器、餐饮具清洗、消毒、保洁等各道工序的具体规定和详细的操作方法与要求；生产配送操作规程有具体规定标准的加工操作程序和设备操作与维护标准，明确各工序、各岗位人员的要求及职责；有对员工进行教育培训，现场员工可以按照生产配送操作规程进行操作，符合生产配送操作、食品安全及品质管理要求；生产加工工艺：集体用餐配送膳食生产企业采用热链工艺生产配送盒饭；原料加工：食品原料进行挑选、解冻、清洗（干燥）、去皮，剔除腐烂、病、虫、其他感官性状异常的原料，去除不可食用部分；畜禽类、果蔬类、水产类原料分池清洗，清洗后要沥干，去除多余水分，禽蛋在使用前对外壳进行清洗、消毒；现场未发现盛装沥干的容器与地面直接接触现象，有防止食品受到污染措施；严格按照加工配方和工艺规程，对原料进行切配、分割、腌制和上浆等加工；切配、调制好的半成品根据性质分类存放，与原料分开，避免受到污染；需冷藏或冷冻保存的半成品需按照贮存条件分类存放；烹饪与加工：热加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工；热加工的食品能保证加热温度的均匀性，需要熟制的烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃；热加工后的食品与生制半成品、原料分开存放，熟制的食品与未熟制的食品分开存放，避免受到污染；标准要求：采用极性组份快速测定方法对煎炸食用油进行监控，无法采取措施或实施监控的，连续煎炸食品的食用油累计使用期限不超过 12 小时，非连续使用的食用油使用期限不超过 3 天；废弃的食用油应全部更换，不能以添加新油的方式延长使用期限；食用油煎炸使用和废弃情况应记录；现场与刘俊斌沟通，煎炸过程极少，有提供废油处置记录；连续的和非连续的都不会超过以上时限；膳食加热保温：现场沟通，热链工艺盒饭分装后，需要二次加热 65℃ 以上（流水线制作完成中心温度 70℃ 以上），将盒饭盛放于密闭的保温箱中保温运输配送（一般 10:30~11:30 从分餐、二次加热到配送完成 2 小时之内保证学生食用完毕）；提供“分餐间设备维护保养消毒记录”；膳食食用时间控制：热链工艺膳食从烧熟到食用时间控制在 3 小



时，由多种组分组成的，应以最早完成热加工的菜肴或主食计；膳食配送品种控制：按照核准的生产工艺生产配送膳食，未发现生产配送核准工艺以外的膳食品种；未发现生产配送国家和本市禁止生产经营的其他食品，包括：改刀熟食、裱花蛋糕、生食水产品、色拉等预先拌制的生拌菜；现场未发现超过保质期限或已配送出厂的膳食回收后再次用于生产加工膳食的现象；分装和标签：现场观察：膳食盛装容器和包装材料清洁、无毒且符合国家相关规定；密胺餐具和容器在使用前有进行彻底清洗消毒，消毒采用热力方式；标准要求标签标识要符合 DB 31/2023 的要求（根据学校要求，标签标识当天送餐时间、日期、公司名称、联系方式）；根据供应学生所在年级，在箱体表面分别标明“幼儿园”、“小学低年级”、“小学高年级”等字样；现场发现受审核方的标签标识缺少分类，现场提出改进意见；成品运输：现场观察：成品运输工具保持清洁；运输前会进行消毒，防止食品在运输过程中受到污染；配备有符合条件的保温箱；餐饮具和保温箱要求：餐饮具和保温箱使用后有及时洗净，定位存放，保持清洁；消毒后的餐用具贮存在热风消毒库内备用，有明显标记；热风消毒库保持洁净；接触直接入口食品的餐饮具和保温箱使用前洗净并消毒；与负责人刘俊斌沟通，会定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态；目前未采用化学消毒；消毒后餐饮具和保温箱与膳食接触部位符合 GB 14934 规定；已消毒和未消毒的餐饮具（保温箱）分开存放，热风消毒库内未存放其他物品；查到：粗加工工具消毒制度流程：工具、菜筐、冰盒使用后应消毒；负责工具消毒的工作人员应身体健康、工作认真仔细；工具清洗消毒必须严格按照规定的程序操作；热力消毒程序：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁；餐具消毒应做到以下要求：热力消毒：100° C，1 小时；消毒完毕立即放于清洁柜、柜内保洁，防止污染；每天要进行一次消毒.....提供“装箱间设备维护保养消毒记录”、“主食加工间设备维护保养消毒记录”；食品添加剂使用管理：按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求执行；与现场负责人刘俊斌确认，目前未使用添加剂；管理机构和人员：企业有设立与生产能力相适应的食品安全管理机构，第一责任人为刘俊斌，负责企业的食品安全管理，建立健全本单位的食品安全管理制度，负责生产实施产品全过程的食品安全质量控制，保证产品符合法律、法规和相关标准的要求；食品安全管理机构配备有专职食品安全管理人员刘俊斌，对食品安全生产质量进行即时分析评估并采取控制措施；企业负责人，食品安全管理人员刘俊斌，厨师长薛虎，原料采购、烹调、冷却、分装、工用具消毒等关键环节操作人员持有有效食品安全培训合格证明，提供有厨师证和食品安全管理人员证书；有针对不同岗位制定培训计划，评估培训效果，并建立各类人员培训及考核档案；管理制度：企业制定了切实可行、便于操作和检查的食品安全管理制度，包括：食品和食品原料采购查验管理、场所环境卫生管理、设施设备卫生管理、清洗消毒管理、人员卫生管理、人员培训管理、加工操作管理、餐厨垃圾及废弃食用油脂管理、消费者投诉管理、食品安全管理人员岗位职责规定、食品供应商遴选制度、食品添加剂使用管理制度、食品检验制度、问题食品召回和处理方案、食品安全突发事件应急处置方案以及根据生产加工工艺的产品类别，制定了关键环节操作规程，包括采购、贮存、烹调温度控制、专间操作、留样、运输、清洗消毒等；学生盒饭营养管理要求：企业有配备专职营养师，现场沟通姓名：沈小栋、刘俊斌，以上营养师指导企业制定每周学生盒饭食谱，并对热能、蛋白质、脂肪等营养素进行测算评价；现场提供营养分析报告：天津市贵吉配餐有限责任公司汉民学生菜谱营养成分表 营养师：刘俊斌 周一 营养成分 午餐 菜品名称 用料

重量 (克)	用料	重量 (克)	总能量 (千卡)
850	黄焖鸡 鸡肉 120 玉米 10 胡萝卜 10 蛋白质 (克) 31.2	V-A (微克) 230	地三鲜 猪肉 40 茄子 40 土豆 40 青椒 20 脂肪 (克) 27.5
V-B1 (毫克) 0.45	西葫鸡蛋虾仁 鸡蛋 50 西葫 80 虾仁 15 碳水化合物 (克) 130	V-B2 (毫克) 0.43	什锦圆白菜 娃娃菜 140 钙 (毫克) 443
V-C (毫克) 30	二米饭 稻米 160 小米 10 铁 (毫克) 5.6	杂粮 银丝卷 40 锌 (毫克) 3.6	辅食 南瓜 30 合计食材 14 种/周二/营养成分/午餐/菜品名称/用料

重量 (克) 用料/重量



(克)/总能量 (千卡)820 /肉酱意面意面 250 蛋白质 (克) 31.7 V-A (微克)230 猪肉 100 蘑菇 50 脂肪 (克)27.1V-B1 (毫克) 0.41/鸡腿 120 香菇/30/碳水化合物 (克)130.9V-B2 (毫克)0.43/胡萝卜 20 豆芽 30 菠菜 40 钙 (毫克)441 V-C (毫克)32/铁 (毫克)/5.6 锌 (毫克) 3.6 酸奶 蒙牛常温酸奶 1 个 合计食材 9 种.....膳食建议: 每天均衡营养的膳食要包括谷类、蔬菜水果类、畜禽、鱼蛋奶类、大豆坚果类等食物, 平均每天摄入 8 种以上食物, 每周 25 种以上, 合理搭配。蔬菜、水果是平衡膳食的重要组成部分, 奶类富含钙, 大豆富含优质蛋白质; 各年龄段人群都应天天进行身体活动, 保持健康体重, 食不过量, 保持能量平衡; 现场未提供抽样检测学生盒饭营养素实际含量的检测数据/记录/结果/报告, 审核组现场提出改进意见。

产品撤回和召回: 在《产品召回控制程序》文件中规定了: 规定了在食品加工和服务过程中, 应以适当方式标识食品, 以防止误用和混淆, 并通过唯一性标识及其记录系统实现可追溯要求; 为已进入消费市场的食品发生召回要求时, 确保有企业标志的食品在任何时候从市场召回时都能尽可能有效、快速和完全进入调查程序, 并实施召回; 未发生, 实施了演练。

致敏物质的管理: 现场提供了过敏原标识管理, 经识别本公司致敏原物质: 含麸质的谷类及其制品、甲壳类及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、乳及其制品、坚果及其制品等, 识别基本充分。

食品防护: 公司在 FH 管理手册中进行了规定, 针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》, 以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施; 在计划中对企业外部安全、企业内部安全、加工安全、储藏安全、运输、接收安全、水/冰安全、人员安全、信息安全供应链安全等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目, 策划了应急预案、纠正措施、验证程序等, 基本符合标准要求。

食品欺诈预防: 公司制定有《预防和控制食品欺诈程序》, 策划了对公司原材料及产品脆弱性进行分析并有效控制, 防止使用的原材料及公司产品潜在发生的欺诈性及替代性风险, 确保脆弱性分析的全面和有效控制; 提供有食品脆弱性评估方案。

应急准备和响应: 提供应急准备和响应控制程序, 查产品召回应急预案、突发事件应急预案、火灾应急预案等, 开展了演练。

验证: 抽查《中心温度记录表》 日期: 2025 年 1 月 9 日 菜品名称 香酥肉段 西红柿鸡蛋 金针菇肥牛 醋溜土豆丝 米饭 馒头 出锅测试 (°C) 87.9 80.3 92.4 82.9 91.6 86.8; 日期: 2025 年 1 月 7 日 菜品名称 小鸡炖蘑菇 肉片地三鲜 木耳鸡蛋 果仁西芹 米饭 馒头 出锅测试 (°C) 87.3 82.1 79.6 81.6 95.2 80.3; 学校客户按照每餐对每种菜品的中心温度进行测量并登记, 登记表按照每日进行归档保存; 作为集体用餐配送企业, 企业在生产场所关键部位均安装有视频监控, 分别对烹饪场所、分装场所、清洗消毒场所、膳食二次加热、配送、检验等场所进行视频记录监控; 对视频监控发现的问题, 立即采取措施予以纠正, 并对发现的问题和处置结果予以记录; 提供委外检验报告 编号: MTSPWT2500891 产品名称: 餐盒 委托单位: 天津贵吉配餐有限责任公司 报告出具: 摩天众创天津检测服务有限公司 检查项目: 大肠杆菌、沙门氏菌 检测结果: 所检测项目符合相关标准要求 报告日期: 2025 年 3 月 5 日; 提供委外检验报告 编号: MTSPWT2500891A 产品名称: 餐盒 委托单位: 天津贵吉配餐有限责任公司 报告出具: 摩天众创天津检测服务有限公司 检查项目: 十二烷基硫酸钠、游离性余氯 检测结果: 所检测项目符合相关标准要求 报告日期: 2025 年 3 月 5 日; 现场提供菜品、主食的第三方检验报告 编号: A2250223869101001C 样品名称: 肉片地三鲜 委托单位: 天津市贵吉配餐有限责任公司 检测类别: 委托检测 报告机构: 天津华测认证有限公司 检测项目: 菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大



肠埃希氏菌 依据标准：GB4789.38-2012、GB4789.2-2022、GB4789.3-2016、GB4789.4-2024、GB4789.10-2016
检测结果：未见超标 报告日期：2025年4月14日；提供检测报告 编号：A2250223869101002C 样品名称：
米饭 委托单位：天津市贵吉配餐有限责任公司 检测类别：委托检测 报告机构：天津华测认证有限公司 检
测项目：菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 依据标准：GB4789.38-2012、
GB4789.2-2022、GB4789.3-2016、GB4789.4-2024、GB4789.10-2016 检测结果：未见超标 报告日期：2025
年4月14日。

危害控制计划记录的保持：公司在管理手册规定了应保留危害控制计划建立、运行、验证、更新的记录；危害控制计划记录的控制按照公司策划的《记录控制程序》实施。

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2025年3月10日-11日实施了一次FH内审；现场与王鑫萌、刘俊斌沟通，发现以上两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2025年3月30日实施了1次管理评审，管理评审会议由副总经理主持，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，在烹调过程（含煎、炸、烙、炒）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综合办公室负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

现场交流食品安全小组组长田怀中，其表示公司目前运行基本稳定，审核周期内未发生不符合情况；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；内审开具的1项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正和纠正措施，进行验证合格。

3) 投诉的接受和处理情况：无

4) 审核组提出的改进建议：

对于企业目前采用委托具备检验资质的检验机构开展微生物检测，现场未提供与委托检验机构签订的委托检验合同的情况，审核组现场提出了改进意见；

热风消毒库有温度显示/温度仪，不涉及自动添加装置；现场沟通温控仪未进行过检定/校准，审核组现场提出改进意见；

标准要求标签标识要符合 DB 31/2023 的要求（根据学校要求，标签标识当天送餐时间、日期、公司名称、联系方式）；根据供应学生所在年级，在箱体表面分别标明“幼儿园”、“小学低年级”、“小学高年级”等字样；现场发现受审核方的标签标识缺少分类，现场提出改进意见；

现场未提供抽样检测学生盒饭营养素实际含量的检测数据/记录/结果/报告，审核组现场提出改进意见



见。

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）：

企业提供并配备了管理体系运行和改进所需的资源、包括人力资源、基础设施（含办公场所、制售设备、监视或测量资源、交通和通讯等）、资金、技术和信息等，现有资源满足要求。

本场所现有员工：19 人， 业务范围：集体用餐配送的餐饮服务（热食类食品制售）；经营/注册地址：天津市津南区北闸口镇广惠道 17 号；公司总占地面积约有 7000 m²，建筑面积 2200 m²，办公区 1200 m²，加工区 3600 m²。按工艺布局分为：蔬菜加工间、肉类加工间、热厨间、主食间、面点间、回民间、分餐间、洗消间、餐具消毒库。肉类半成品库 1 个，20 m²；蔬菜半成品库 1 个，40 m²；肉品冷冻库 1 个，40 m²；蔬菜保鲜库 1 个，50m²；主食库 1 个，20 m²；副食库 1 个，15 m²，布局基本合理。

主要设施：甲醇灶、操作台、蒸箱、冰柜、洗碗机、消毒柜、分餐线、甲醇罐等，无特种设备。基本满足需求。

办公设备：电脑、打印机、复印机以及网络、电话等，房间内有空调通风、消防灭火设施，光线充足，温湿度适宜。检测设备：电子称、温度计，建立了台帐，生产设备基本能满足餐饮服务的需要。

生产设备设施， 通过定期的维护检修，使设备处于完好状态，已提供设备维护保养等相关记录对设备进行名称、规格型号、设备编号及使用部门和放置地点等进行了登记。

2) 人员及能力、意识：

抽查关键人员（副总经理/组长：田怀中，综合办公室：王鑫萌，餐饮部：刘俊斌等）有对 FH 要求及方针、目标的意识，他们对管理体系有效性的贡献，包括对改进绩效的贡献，不符合管理体系要求的后果，包括他们的工作活动的实际或潜在的后果，相关事件调查的信息和结果。

3) 信息沟通：

提供的 FH 管理手册、程序文件中规定了内外部信息交流、沟通方式/方法、内容，内外部交流/沟通方式，通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式交流。

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

F：位于天津市津南区北闸口镇广惠道 17 号天津市贵吉配餐有限责任公司资质范围内集体用餐配送的餐饮服务（热食类食品制售）

H：位于天津市津南区北闸口镇广惠道 17 号天津市贵吉配餐有限责任公司资质范围内集体用餐配送的餐饮服务（热食类食品制售）

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，天津市贵吉配餐有限责任公司 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 朱亮亮

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。