

项目编号：10228-2025-QEOFH

管理体系审核报告

(再认证审核)



组织名称：北京同得发餐饮管理有限公司

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）： 邝柏臣

审核组员（签字）： 徐素娟

报告日期： 2025年3月26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：邝柏臣

组员：徐素娟



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 | 邝柏臣 | 组长 | Q:审核员 | 2023-N1QMS-2222839 | Q:30.05.00 |
| | | | E:审核员 | 2023-N1EMS-1222839 | E:30.05.00 |
| | | | O:审核员 | 2023-N1OHSMS-1222839 | O:30.05.00 |
| | | | F:审核员 | 2023-N1FSMS-2222839 | F:E |
| | | | H:审核员 | 2023-N1HACCP-2222839 | H:E |
| B | 徐素娟 | 组员 | Q:审核员 | 2024-N1QMS-4022868 | E:30.05.00 O:30.05.00 |
| | | | E:审核员 | 2023-N1EMS-2022868 | |
| | | | O:审核员 | 2023-N1OHSMS-2022868 | |
| | | | F:审核员 | 2022-N1FSMS-1022868 | |
| | | | H:实习审核员 | 培训证 | |

其他人员

| 序号 | 姓名 | 审核中的作用 | 来自 |
|----|-----------------------------|--------|------|
| 1 | 董明辉（管代兼食品安全小组组长）、 武燕龙、周颖 | 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申请者的再认证申请,通过检查受审核方的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,判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性,从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

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：《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全法、食品经营许可办法、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-1994 食(饮)具消毒卫生标准》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《DB 11/1488-2018 餐饮业大气污染物排放标准》、《HJ 554-2010 饮食业环境保护技术规范》、GB12348-2008《工业企业厂界环境噪声排放标准》、《北京市消防条例》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：《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全法、食品经营许可办法、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-1994 食(饮)具消毒卫生标准》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《DB 11/1488-2018 餐饮业大气污染物排放标准》、《HJ 554-2010 饮食业环境保护技术规范》、GB12348-2008《工业企业厂界环境噪声排放标准》、《北京市消防条例》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23日 上午至2025年03月26日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年01月10日至本次审核结束日。

审核方式：现场审核 远程审核 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

Q: 集体用餐配送（热食类食品制售）

E: 集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O: 集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关职业健康安全活动

F: 位于北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号（门牌号）北京同得发餐饮管理有限公司的集体用餐配送（热食类食品制售）

H: 位于北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街4-5号（门牌号）北京同得发餐饮管理有限公司的集体用餐配送（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：北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号（门牌号）

办公地址：北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号（门牌号）

经营地址：北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号（门牌号）



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）：——不适用

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）——不适用

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（4）项，涉及部门/条款：01）QEOF 7.2 H3.2、02）Q8.5.1\F8.5.4.5\4.3.4.3、03）Q7.1.5.2\F8.7\H3.6、04）Q8.1\F 8.2.4\H3.3(附 A3)；

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04月26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01月26日前。

2) 下次审核时应重点关注：

致敏物质管理、确认验证的深入应用、内审及管理评审的深入应用、人员能力提升、供方管理、产品放行管理、消防管理、良好卫生规范/前提方案实施管理、管理目标细化考核、重要环境因素及重要危险源策划合理性以及实施管理等方面

3) 本次审核发现的正面信息：

——总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；

——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、未发生工伤等；

——按照体系策划情况配置了基本的资源，审核周期内基本按照策划的体系文件要求运行；

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，公司结合集体用餐配送（热食类食品制售）过程，依据 5 个管理体系标准策划



了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《作业指导书》等，基本符合标准要求，审核周期内公司整体订单量很少，未发生重大的顾客投诉等情况；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，能够在日常管理和集体用餐配送（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、集体用餐配送（热食类食品制售）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。

2) 风险提示：由于企业处于成长和发展期，人员培训和教育是关键，须逐步提高食品安全意识，企业的人员卫生、环境卫生、原材料的贮存和供应商提供食材原料的品质是食品安全的基础，是关系到热食类食品制售的菜品加工过程管理重要性。采购的速冻调理品缺少有效检测和监控手段，仅能目测和供方报告验收进行判定，验收过程有一定的控制风险；

3)风险提示：

在致敏物质管理、确认验证的深入应用、内审及管理评审的深入应用、人员能力提升、供方管理、产品放行管理、消防管理、良好卫生规范/前提方案实施管理、管理目标细化考核、重要环境因素及重要危险源策划合理性以及实施管理等方面，需要持续关注。

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：2008年12月01日，体系B\0版实施时间：2025年01月10日

2) 法律地位证明文件有：营业执照、食品经营许可证；

3) 审核范围内覆盖员工总人数：23人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

4) 范围内产品/服务及流程：

集体用餐配送（热食类食品制售）过程流程：

1、主食类（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—配送

2、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—配送

3、工器具清洗消毒：

餐具/工具—回收—刮—冲洗—消毒—保洁—暂存



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

受审核方于 2025 年 01 月 10 日，再次依据 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准重新策划了管理手册、程序文件等。企业从事资质范围内的集体用餐配送（热食类食品制售）活动，主要服务客户为会展企业、企业单位。结合公司产品生产过程策划了管理手册、程序文件、危害控制计划、前提方案、记录表单等，策划的主要内容如下：

1) 组织及其环境、相关方、风险及机遇实施及管理情况

受审核方在管理手册的第 4 章及第 6 章对组织及其环境、风险及机遇等进行了规定，于 2025 年 01 月 10 日再次依据 GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016、ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准建立了管理手册。从战略管理层面，公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的，与公司宗旨和战略方向相关的内部和外部问题。

现场总经理表示公司日常通过网络会议、宣传及各部门不定期收集的各类信息，对与公司管理体系建立与实现管理目标、战略方向相关的，并影响实现公司管理体系预期结果的各种内部和外部因素相关信息，包括国内的、区域的和地方的相关信息，以及公司热食类餐食制售经营活动、产品和服务、战略方向、企业内部价值观、企业文化、知识、绩效考核、能力（人员、知识、过程、体系等）等，并在公司经营管会上讨论研究确定，对公司建立、实现管理目标及战略方向有影响的各相关的内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审，并落实在日常运行过程中。

总经理负责对应对风险和机遇策划的审批；各部门负责内外部环境因素信息获取和应对风险和机遇策划相关职责的实施；不定期识别与公司集体用餐配送（热食类食品制售）活动相关的相关方，识别其需求和期望，并结合公司的经营过程进行策划并落实。办公室负责协助总经理完成内外部环境因素识别与评价，策划应对风险和机遇方案，并监督实施。以促进基于风险的思维意识，必要时总经理提供应对风险和机遇的所需资源。

查见 2025 年 1 月 10 日编制的《理解组织及其环境》，对公司管理体系相关的内外部影响因素进行了识别，外部因素包括经济因素、法律法规、技术、市场社会、正常、气候变化，内部因素包括员工素质、企业文化、价值观、知识、绩效、财务、管理、战略决策等因素，识别较充分。针对以上因素进行正面负面分析。与总经理沟通，公司在管理评审中对内外部环境的变化进行了口头评审，适宜。

查见 2025 年 01 月 06 日编制的《相关方需求与期望》，识别的相关方包括顾客、供应商、社会、员工、政府监督机构等，识别了相关方的典型需求和期望。如：顾客期望产品质量、售后服务、价格好。员工的工资、工作环境需求等。政府机构遵纪守法要求。供应商要求信守合同等要求。识别了气候变化引起的效益与环保共赢需求，识别较充分。

公司收集了与集体用餐配送（热食类食品制售）相关的法律法规，提供了《质量和食品安全法律法规清单》、《环境法律、法规、执行标准清单》、《职业健康安全法律、法规、执行标准清单》，包括食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、《餐饮服务食品安全操作规范》、质量法、《北京市工伤保险条例》、《用人单位职业病危害告知与警示标识管理规范》、《北京市消防安全责任监督管理办法》、《北京水污染防治条例》等法规文件，抽查法律法规文件在有效期内。

查见 2025 年 01 月 10 日《HACCP 合规义务及合规性评价记录》，针对 HACCP 合相关的合规义务的遵守情况进行了评价，评价结论均为符合要求。

2) 管理方针

受审核方于 2025 年 01 月 10 日再次发布了经总经理批准的管理方针：

质量为本 顾客至上 科学管理 守法经营

控制危害 旨在安全 持续改进 追求卓越

遵纪守法 保护环境 预防污染 安全健康

管理方针包含在管理手册中。审核周期内未发生变化。



3) 变更的策划管理

与受审方管理层沟通, 公司通过管理评审、审核结果、监视测量分析评价结果、组织内外环境变化、客户要求及利益相关方的需求等方式来确定管理体系变更的需求。手册 6.3 规定了管理体系变更的策划要求, 明确了管理体系变更时需考虑: 变更目的及其潜在后果, 管理体系的完整性, 资源的可获得性, 职责和权限的分配或再分配。面点类产品暂不生产, 由管理公司供应。审核周期内管理体系无其他变更。

与管理层沟通并通过查阅资料了解:

1、营业执照: 91110113L24372143X, 成立日期 2008 年 12 月 01 日, 注册资本 2268 万元, 经营范围包括餐饮管理、餐饮服务。

注册地址: 北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号(门牌号)

2024. 11. 13, 营业执照有变化, 法人变更为“武燕龙”, 经营范围增加“餐饮服务”

2、食品经营许可证: JY21113143245267, 经营项目: 热食类食品制售、餐饮服务管理。住所: 北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号(门牌号)。经营场所: 北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号(门牌号)。发证机关: 北京市顺义区市场监督管理局。2024. 11. 25, 食品经营许可证的法定代表人(负责人)变更为“武燕龙”, 经营项目增加“餐饮服务管理”。

4) 岗位职责、人员及能力、意识管理情况以及体系文件管理情况

受审核方审核周期内组织的角色、职责和权限未发生变化, 按照策划编制的《岗位任职要求》实施, 组织的机构设置: 领导层、采购部、办公室、销售部、生产部、质检部等。审核期间公司体系覆盖人数为 23 人, 未发生较大变化, 部分岗位人员发生过换岗, 对换岗人员开展了三级安全教育, 控制基本合理。抽查员工王海荣、李运龙、石天龙、尹丽珍、宋亚丽的三级安全教育卡, 均进行了公司级、车间级、班组级安全教育, 考核结果均合格。

查见 2025. 3. 26《人员情况说明》北京同得发餐饮管理有限公司总人数为 48 人, 主要经营范围: 集体用餐配送(热食类食品制售)和餐饮服务管理(承包食堂)本次五体系认证范围(集体用餐配送(热食类食品制售))所覆盖人数为: 23 人。经现场核查, 与本次审核范围“集体用餐配送(热食类食品制售)”相关的员工共 23 人, 包括管理人员、加工人员、采购人员、销售人员等, 现有人员基本满足管理体系运行的需要。

编制了岗位任职要求, 对主要岗位的能力要求进行了明确, 包括学历要求、专业知识要求、能力要求等。不定期对员工能力进行评价, 查见 2025. 1. 6《岗位人员的能力评价记录》, 对人员能力进行了评价, 评价内容包括学习培训、专业技能、管理工作进行了评价, 抽查受评价人: 采购部冷灵慧、销售部李伯荣、生产部王亚波、生产部曹帅帅、办公室周颖的能力评价情况, 评价结果均为合格, 评定日期: 2025. 3. 1, 批准人: 周颖。

与部门负责人面谈, 获得所需的能力所采取措施包括: 培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行, 确保相关人员达到相应的岗位要求, 提高员工的能力。查见 2024-2025 年培训计划, 策划了培训内容、拟参加培训人员、计划培训时间等。抽查员工培训记录表, 2024. 9. 12 进行危害分析与关键控制点(HACCP)(V1.0)培训, 2025. 1. 19 进行五体系标准等内容培训。2025. 3. 5 进行公司经营理念和食品安全意识培训, 2024. 11. 21 进行应急预案培训, 培训有效性评价均达到了培训效果, 培训有效。

查食品安全/HACCP 小组组成情况: 2025. 1. 10, 管理者代表和食品安全小组变更为董明辉, 其余成员无变化。食品安全小组包含了采购、销售、生产、质检等岗位人员, 描述了各组员的学历、专业、工作经历、培训经历以及在食品安全小组中的职责, 基本符合标准要求。查见 2025. 1. 10 食品安全小组组长任命书, 任命副总经理 董明辉为食品安全小组组长, 有总经理签字。

5) 资源管理情况

公司提供了管理体系运行的各类资源, 包括: 资金、基础设施、设备、人力资源等。以建立、实施、保持和持续改进管理体系。

1) 现有内部资源的能力:



厂房租赁，提供有租赁合同，租赁期间（2021年3月1日至2026年12月31日）；公司位于北京同得发农产品加工有限公司院内，生产车间跟办公室分开，面积约500平方米；生产车间1个；冷冻库房1个【暂停使用，目前作为出餐区】；冷藏库房1个【与关联公司共用】；检测中心1个【与关联公司合用】；配送车辆2辆；办公室位于厂区4-5号二层，占地面积约：60平方米。

2) 提供有生产设备清单、检测设备清单：如：

主要生产设备有： 不锈钢炒锅、蒸箱、车辆；

主要环保设备有： 垃圾桶、吸油油烟机、可燃性气体报警器；

主要安全装置有： 灭火器、消防栓、可燃性气体报警器、消防泵房（出租方负责管理）

审核周期内，因订单减少，冷藏库改为与关联公司共用，原周转筐存放区域改为关联公司使用，其余无变化。

——动力设施和辅助设施的状况：低压配电室、消防泵房【租赁甲方负责管理】

——需要从外部供方获得的资源：无

——不涉及特种设备

——检测设备：电子秤、中心温度计，基本满足餐食安全性验证需要。

经核查，与质量、食品安全与 HACCP、环境和职业健康安全管理体系相关的人员为23人。现有各项资源基本满足经营需求，满足管理体系运行需求。

6) 质量和食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况

受审核方与管理层沟通，为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：

1) 产品/服务的名称：集体用餐配送（热食类食品制售）；

2) 产品和服务的要求：热食类食品制售工艺流程、操作规程、客户合同要求/菜单/菜谱等

3) 为过程建立评价准则，建立的准则有：危害控制计划、原材料和接触材料特性描述、终产品特性描述、作业指导书、SSOP、前提方案等；

4) 产品和服务的接收准则：

——原材料接收标准符合：《危害控制计划》、客户合同/订单要求、作业指导书等；

——过程产品放行标准：《危害控制计划》、客户合同/订单要求、作业指导书等；

——成品执行标准：餐器具按照 GB14934 标准执行，餐食按照危害控制计划要求执行、计量器具定期进行校准等；

——服务规范：按照 GB31654-2021《餐饮服务食品安全操作规范》等执行；

5) 所需的资源：受过培训的人员、餐食加工设备和工具、检测设备、生产和储存场所、充足的原材料供应、配送车辆等

6) 确定符合产品和服务要求：——见生产部 Q8.5 条款审核记录

7) 按照准则实施过程控制——见生产部 8.5 条款审核记录

8) 过程已经按策划进行证据：有热食类食品制售工艺流程、作业操作规程、运行证据等

9) 产品和服务符合要求的证据：索证/索票、餐食中心温度测试、餐食烧熟煮透、餐具洗消、顾客满意度调查表、顾客投诉、餐食留样等

10) 策划的变更的控制：未发生

11) 识别外包过程及控制方法：第三方检测、虫鼠害控制、垃圾清运、油烟机清理。

公司控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要由食品安全小组负责。

12) 需确认过程：热加工过程。查见 2025 年 1 月 16 日《特殊过程识别确认表》，对特殊过程进行识别，确定了热加工过程为特殊过程，通过对投产前的工艺控制要求的半成品菜的感官检验，中心温度等进行确认，符合热加工过程操作要求：产品达标率高，即感观合格、中心温度检验合格等，对人员的能力进行综



合评价：有厨师证，且在岗工作2年以上方可上岗；确认人为武燕龙，确认时间为2025年01月16日。

受审核方在《管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《前提方案》、“岗位任职要求”、《标识和可追溯性控制程序》、《致敏原管理控制程序》等，基本满足标准中有关前提计划的要求。审核周期内未发生较大变化。

生产（卫生）规范1：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》；内容包括厂区及周边卫生环境、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、运输储存、来访者、培训等。审核周期内未发生变化。

受审核方策划并提供了《危害控制计划》；食品安全小组/HACCP小组针对集体用餐配送（热食类食品制售）所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。审核周期内所涉及的原辅料、终产品等未发生较大变化，结合实际客户订单需求，终产品面点很少，主要以米饭为主。

预期用途主要为大众客户提供热食类食品的制售及配送活动。

主要的食用方式为烹饪后食用，产品保质期一般：烧熟后2h食品中心温度保持在60℃以上，保质期为烧熟后4小时。对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制。

提供工厂位置图、平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，审核现场发现部分部门车间发生变化，已要求企业按照实际进行规范管理，并提供了最新平面图。现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；流程图已开展确认：时间：2025-01-10，确认人：董明辉、姚雪莲、周颖、武燕龙、冷灵慧、宋洪志、李柏荣。

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》，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。

经过对热食类食品制售加工过程过程的危害分析及评价，确定了OPRP/CCP点及监控程序、纠偏行动如下：

| 控制措施 | 所控制显著危害 | 行动准则/CL | 监控程序 | 记录 | 纠偏行动 |
|------------------|-----------------------------|---|----------------------|------------------------------------|---|
| CCP1-1: 蔬菜类原料验收 | 农药残留量超标 | 农残检测抑制率≤50%或纸片法检测阴性 | 验收员在验收时向供方索取农残检测报告 | 蔬菜农残检测报告 | 清洗浸泡、拒收无合格检测报告产品 |
| CCP1-2: 畜、禽类原料验收 | 生物危害：疫病 | 《动物检验检疫合格证明》 | 验收员每批次查验《动物检验检疫合格证明》 | 《动物检验检疫合格证明登记表》 | 拒收无动物建议合格证明的原料 |
| | 化学危害：瘦肉精残留、挥发性盐基氮、重金属等有害化学物 | 符合GB2707、GB16869标准要求 | 验收员每年查验产品外检报告 | 《检测报告》 | 不能提供检测合格证明的供方取消供应商资格 |
| CCP2: 菜品热加工过程 | 生物危害：致病菌超标 | 烧熟煮透 餐食中心温度≥70℃ | 厨师长每锅感官检查，测试食物的中心温度 | 《菜品检验记录》 | 重新加热延长加热时间 |
| OPRP1: 分餐 | 生物危害：致病菌污染 | 分餐区使用前紫外线消毒1小时；分餐区沉降菌≤30cfu/15min 表面微生物≤50cfu/皿 | 生产经理在每次分餐前臭氧线消毒1h | 《车间环境消毒记录》 《清洁作业区沉降菌、表面微生物检验记录》 | 彻底卫生清洁，再次使用前紫外线消毒1h，分餐区环境不达标时生产的不合格产品销毁处理 |
| OPRP2: 配送 | 生物危害：致病菌超标 | 配送时间≤2小时， 到达交付时菜品中心温度≥60℃ | 配送员每次监控配送时间和菜品的中心温度 | 《配送记录》 《菜品温度监控记录》 | 严格控制配送时间，拒绝交付配送时间超出和中心温度不达标的产品 |



| | | | | | |
|-----------------|------------------|---|--------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| OPRP3: 工器具消毒 | 生物危害:致病微生物 残存 | 冷消毒:84 消毒液 1:200 浸泡 20 分钟 热消毒: 消毒温度 120℃ 消毒时间 20 分钟 | 消毒人员在每批次消毒时进行检 查/监控浓度、温度、时间 | 《工器具冷消毒监 控记录》 《工器具热消毒监 控记录》 | 调整消毒浓度、温 度时间, 确认偏离 产品, 隔离待评估 |
|-----------------|------------------|---|--------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|

自体系 B/0 版实施以来至今未发生变化, 小组组长表示运行基本稳定, 未发生顾客投诉等情况, 总体运行基本稳定。

7) 重要环境因素及控制措施的策划

受审核方在管理手册第 6.1.2 条款进行了规定, 并策划了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》, “水电管理制度”、“安全用电管理制度”、“噪声排放管理规定”、“厨余垃圾处理办法”、“固体废弃物管理制度”、“突发事件应急管理规范”等。

在识别环境因素和相关的环境影响时, 考虑了非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期。环境因素识别时考虑了原材料采购、餐食制作售卖过程、产品交付、最终处置、食品使用等过程, 抽查发现未识别设计和开发过程, 现场口头与企业交流, 建议后期改进。提供了《环境因素识别评价表》, 采用综合评价得分, 根据评价结果分值在 26 分及以上的环境因素, 为重要环境因素, 公司纳入目标指标管理。查见组织识别的环境因素包括能源资源消耗(水、电、天然气)、污染物排放种类[生活污水、废气(油烟排放)、噪声、固体废弃物(生活垃圾及厨余垃圾)]、危险化学品: 天然气引起的火灾等;

经过识别评价, 结果得出重要环境因素, 提供有《重要环境因素清单》共 5 项, 重要环境因素及其控制措施如下:

厨余垃圾——控制措施: 合格的回收单位/环境目标、指标管理方案;

油烟的排放——控制措施: 设备设施管理/环境目标、指标管理方案;

污水的排放——控制措施: 设备设施管理/环境目标、指标管理方案;

噪声——控制措施: 设备设施管理/环境目标、指标管理方案;

火灾/爆炸——控制措施: 应急预案/环境目标、指标管理方案;

在策划重要环境因素控制措施时考虑了公司的实际经营、体系运行情况、财务成本等, 也结合公司的风险和机遇情况进行了识别和控制。

查见《环境目标、指标及管理方案》, 包括目标、指标、方法措施、财务投入、责任部门、完成时间等, 具体控制措施如下:

1) 目标: 合理收集、处理固体废弃物, 指标: 100%分类收集, 合法处置; 方法/措施: a) 对固体废弃物进行分类收集; b) 对厨余垃圾由合格的回收单位分类回收; c) 对废弃的硒鼓统一收集, 并交由回收机构回收再利用; 责任部门: 办公室、生产部、采购部、质检部。

2) 目标: 不发生火灾, 指标: 火灾次数为零, 方法/措施: 进行消防常识的培训并在工作中严格执行; 设备长时间不使用时, 关闭电源开关; 禁止使用违规电器; 定期检查燃气使用、电线老化现象、物品贮存情况等, 避免使用不当等引起火灾。责任部门: 办公室、生产部、采购部、质检部。

3) 目标: 污水、油烟、噪声排放, 指标: 达标排放, 措施/方法: 加强吸油烟机和排放设施管理, 保证控制设备正常运行。责任部门: 生产部。

查见《环境目标、指标管理方案完成情况检查记录表》, 检查人: 周颖、审核: 董明辉, 日期: 2025. 3. 10。

8) 重要危险源及控制措施的策划

受审核方在管理手册第 6.1.2 条款进行了规定, 并策划了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》, 明确了公司在建立、实施和保持用于持续和主动的危险源辨识的过程。此过程考虑:

a) 集体用餐配送(热食类食品制售)如何组织, 包括工作负荷、工作时间、欺骗、骚扰和欺压等社会因素;

b) 领导作用和组织的文化;

c) 常规和非常规的活动和状况, 包括由餐食加工制作所涉及的基础设施、设备、原材料和工作场所的物



理环境的危险源，人的不安全操作产生的危险源，餐食制售服务的设计、交付及处置产生的危险源、热食类餐食制作售卖过程执行中带来的危险源，公司内部或外部以往发生的相关事件（包括紧急情况）及其原因；潜在的紧急情况包括火灾、食物中毒、触电、等产生的危险源，外来人员进入餐食制售区（如工作人员、承包方、访问者和其他人员）带来/产生的危险源，组织、运行、过程、活动和职业健康安全管理体系中的实际或拟定的变更，危险源的知识及相关信息的变更等产生的危险源。依据相关的要求办公室组织开展了危险源识别、评价，按照过程开展，结合公司集体用餐配送（热食类食品制售）过程进行，通过 LECD 评分方法评价，最终确认公司重大危险源及控制措施。

查见《危险源辨识与风险评价表》，识别了管理体系相关的职业健康安全风险。采用综合评价得分法进行环境因素评价，《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》中规定，分值在 26 分及以上的危险源，为重大危险源，公司纳入目标指标管理。

查见《重大危险源清单》，评价出的重大职业健康安全风险包括机械伤、火灾或爆燃、电击伤害、烫伤、食物中毒，编制：周颖，批准：董明辉，日期：2025 年 1 月 10 日。按照目标指标管理方式进行控制。

查见《职业健康安全目标指标管理方案》，共 4 项：

1) 目标：不发生火灾，指标：火灾事故为零，方法/措施：a) 对员工进行安全意识教育和技术技能培训；b) 明确燃气灶安全操作规程，设置警示标识；c) 员工按操作规程作业，严格管理制度，加强检查；d) 检查并完善设备防护设施；e) 每年至少组织一次预案演练。责任部门：办公室、生产部、采购部、质检部。

2) 目标：触电事故为零，指标：触电事故为零，方法/措施：a) 进行用电安全教育；b) 定期检查用电设备和线路的状态；c) 请专业电工进行用电线路的维修；d) 不违规使用用电设备；责任部门：办公室、生产部、采购部、质检部。

3) 目标：意外伤害为零，指标：机械伤、电击伤害、烫伤、出现车辆刮蹭或追尾事故为零，方法/措施：a) 对员工进行安全意识教育和技术技能培训；b) 明确安全操作规程，设置警示标识；c) 员工按操作规程作业，加强检查；d) 检查并完善设备防护设施；e) 杜绝设备带病操作；f) 配备防护装备，设立警示标识；h) 所有驾驶员必须持驾驶证驾驶车辆；i) 定期加强驾驶安全意识培训。责任部门：办公室、生产部、采购部、质检部。

4) 目标：杜绝食物中毒，指标：食物中毒事件为零，方法/措施：对制作人员进行教育，加强管理和检查；按照食品安全规程加工和食用食品。责任部门：办公室、生产部；

提供了《职业健康安全目标、指标管理方案完成情况检查记录》，编制：周颖，批准：董明辉，日期：2025. 3. 10。各项方案均按要求达成。

目前各责任部门按照策划的目标指标管理方案开展运行，办公室定期组织进行检查，目前目标均已完成。

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

（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）

01) 环境和职业健康安全的实施

受审方制定了《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，生产部有关人员对环境因素和危险源进行了识别。

集体用餐配送（热食类食品制售）过程流程：

1、主食类（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—配送

2、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—配送



3、工器具清洗消毒：

餐具/工具——回收——刮——冲洗——消毒——保洁——暂存

涉及本部门的重要环境因素控制及管控方式如下：

——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，排入园区管网，定期委托第三方进行1次检测，提供了2024.12.26出具的外检报告，报告编号：HRXT2024-H，基本符合。

审核现场查看排水设施的状况：主要是卫生间的洗手、如厕冲水、托盘工具清洁、场地清洁，为城市管网用水，主要通过控制餐食加工废水、制售过程的规范操作，减少污水排放。工具清洁及餐食加工的污水排放到甲方（北京顺鑫农业股份有限公司创新食品分公司）污水处理设施后，再统一纳入城市污水管网，提供有污水排放协议，协议有效；

——噪声排放主要是热食类食品制作过程中产生的，日常通过对设备运行管理进行管控，油烟净化器外围加有防护设施，降低噪音，现场观察设备运行正常，提供有2024.12.26出具的厂界噪音检测报告，报告编号：HRXT2024-HJ，基本符合。

——油烟排放，通过控制烹饪温度，另外通过油烟净化设备净化后排放，并由外部供方定期进行清理，现场查看已于2025年2月16日为公司厨房烟道进行清洗（查施工质量证明书：按照《北京市餐饮经营单位安全生产规定》我公司承诺：保证我公司所完成工程符合北京市消防协会的相关管理规定要求，并保证所清洗的各项工作质量达标）。提供了油烟排放情况的检测报告，报告编号：HRXT2024-HW，报告日期：2024-12-26，基本符合。

审核现场查看油烟排放，通过餐食加工间炒菜过程控制炒菜锅、蒸箱温度，另外通过油烟净化设备净化后排放，在内部配置油烟净化器、排烟罩、烟罩同步管道，再通过油烟排放管（镀锌皮方管，与餐厅后厨排油烟管类似）到天面楼顶排放，排放管的外观方案已提前报业主甲方审批，不对园区外观产生负面影响。现场查看一楼到楼顶，共6米长，油烟系统有油烟净化器

——固体废弃物主要是餐厨垃圾，主要有餐厨垃圾、废弃油脂、泔水等。由甲方负责，提供了废弃物处置台账。基本符合。审核现场查看：主要有废弃纸箱堆放在仓库，其它垃圾、食物残渣废弃物等：生产加工车间均内垃圾桶带盖，每天加工结束进行清理；普通生活垃圾、食物残渣废弃物等废弃物统一投放到园区指定市政垃圾处理站统一处理；生产过程产生的废水，含油废水经过隔油池后，直接排入业主甲方园区的污水管网，在交纳水费的同时交纳排污费；可回收固废纸类包括废弃书报、废弃纸箱、废弃文件、废弃票据统一卖给回收公司或废品收购站（上门收购），提供了废弃物处置台账，基本符合。

提供有《日常环境卫生检查记录》抽查2025.03.09，检查内容：垃圾管理检查，检查部门：办公室、检查发现：各部门要将废弃物分类投放，固体垃圾、生活垃圾、有毒有害垃圾，分类、分开存放，在置放点配备有标识废弃物容器：未发现其它问题，检查结果：符合、检查人：周颖；另抽查2024.11.29、2024.12.12、2025.01.15记录，管控方式相同，基本符合要求；

提供有《环境运行检查记录表》抽查2025.02.23，检查场所：公司，检查内容：节约用电无长明灯、采用节能灯、无无舒箭溜空转设备、节约用水无跑冒滴漏现象、无浪费水现象、防火情况用电线路正常、插板连接可靠，合格楼道消防设施完好等等，检果结果：合格，检查人：周颖；另抽2024.05.27、2024.12.21、2025.01.09记录，管控方式相同，基本符合要求；

对水电气等使用情况由生产部统计，报办公室进行统计。

——现场涉及危险化学品主要是天然气，查看现场提供有天然气的MSDS；另外，对84消毒液、酒精等化学品，已提供MSDS。

——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范执行烹饪，现场询问操作人员贾*，李**，如何防范火灾，基本能回答；提供了《安全检查记录表》，检查内容：煤气是否关闭、电闸是否闭、水龙头是否关闭、门窗是否关闭、食品原料自查否，抽查2025.03.01-22，检查结果：是，负责人：李运龙；查《车间班后安全检查表》检查内容：气阀断开、设备电源是否断开、电源是否断开、水龙头是否关闭、卫生是否清理、门窗是否关闭，抽查2025.03.01-22日，检查结果：是，责任人：李运龙，复审人：王亚波。设有消防应急逃生通道门，门上贴有“火灾应急逃生标识”；

——电击伤害：进行用电安全教育；定期检查用电设备和线路的状态；请专业电工进行用电线路的维修；不违规使用用电设备，现场查看配电室管理：配备1个低压配电箱，贴有配电箱标识牌及“有电危险，请



勿靠近”、“止步有电危险”，现场运行良好；不涉及临时电作业管理、倒闸作业管理、空压站管理等。

——烫伤伤害：对员工进行安全意识教育和技术技能培训；明确安全操作规程，设置警示标识，审核查看蒸饭机箱标识有“注意高温、小心烫伤”醒目标识；员工按操作规程作业，加强检查；检查并完善设备防护设施；杜绝设备带病操作；配备防护装备，设立警示标识；配置发放手套、安全帽、工作服等劳动防护用品，并监督人员的穿戴情况；加强生产现场安全检查，严格查究习惯性违章，消除乱扔、乱放等现场，材料、物品按照规定安全放置；配备酒精、医用纱布等应急用品及药品；

——食品中毒：审核现场查看食物中毒：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《原辅材料验收工序作业指导书》、《餐饮集配加工工艺作业指导书》、《工器具、设备清洗消毒操作规程》、《人员卫生清洁操作规程》、《消毒剂配制及使用方法》、《产品检验计划》、《空气沉降及涂抹试验作业指导书》、《餐饮加工企业清洁消毒方案》、《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，双人双锁，并进行登记记录；

抽查《食品留样登记表》2025.02.07 餐次：中餐，留样食品：肉片土豆片 250g、米饭 250g、红烧鸡腿 250g、木耳小白菜 250g；2025.02.10 餐次：留样食品：清炖排骨 250g、豆角炖面 250g、青炒土豆丝 250g、干锅千页豆腐 250g；2025.03.24 留样食品：米饭 250g、冬瓜汤 250g、养生排骨 250g、黑椒鸡片 250g、醋溜土豆丝 250g 符合要求；2025.03.24 号审核现场查看留样柜，有当天中午的留样产品，查见留样冰箱温度显示信息为 7.7℃，符合要求

从采购验收到留样保存，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。

现场“节约用水”、“节约用电”、“严禁吸烟”、“注意高温”、“有电危险”、“当心触电”等警示标识。

抽查灭火器、消火栓，均状态正常，贴有消防年检表，每月进行 1 次；审核现场查看餐食加工消防管理状况：共用 15 个灭火器，6 条防火毯，查看灭火器均在使用有效期内，状态正常，查年检表，2025 年 01 月、02 月、03 月均已点检，点检人：曹帅帅。另外，提供了消防器材检查表，对灭火器等每月进行检查，包括放置位置，使用情况，压力，保险栓，消防通道等进行检查。

现场设：“不可回收物箱”、“可回收物箱”、“厨余垃圾专用箱”；

各箱所装废弃物进行了基本分类，但发现有部分垃圾桶出现混装情况，现场沟通。

涉及生产部的 2 个不可接受风险，包括不发生火灾和杜绝食物中毒。方法措施/技术手段主要是进行安全教育和技能培训、规范操作、加强培训，定期巡检、每月上报管理、应急演练等，通过日常管理完成，责任人是生产部经理。目前此类管理方案已经全部完成。应急演练及食物中毒演练见 EO8.2 条款审核记录。

现场查看，有消防器材：包括灭火器、消防自动报警器、消防栓等，有相应点检及管控。

油烟通过油烟净化器进行排放；餐厨垃圾等由专业公司进行回收，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《相关方告知书》方式告知。提供了告知书，对提供原辅材料、销售过程、服务、三废排放、节约能源和资源、危险化学品、安全生产措施等进行了内容进行告知，时间为 2025.01.10。基本充分。

组织属于一般经营企业，不涉及抽堵盲板、倒闸作业、登高、起重、不涉及设备检维修作业等危险作业。

上述目标指标方案制订基本合理，均处于受控状态。

环境和职业健康安全控制实施基本充分。

02) 监视测量分析和评价 (EO)

受审核方在管理手册 9.1.1 条款对需要进行监视和测量的质量/食品安全/环境/职业健康绩效进行了规定，包括监视和测量的对象，监视、测量、分析和评价的方法，监视和测量的频次和时机，评价质量/食品安全/环境/职业健康绩效所依据的准则和适当的参数，分析和评价的频次和时机等内容。并编制了绩效监视和测量控制程序，审核周期内上述策划基本未发生变化。

——对原辅料食材、包装材料的监视和测量方法：采购来自合格供方，具体由质检部负责实施。



——对于过程的监控，如热食类食品制售现场的管理，制售现场环境和职业健康安全运行，组织管理目标的进展情况、供方管理、人员能力管理等，由生产部、办公室负责实施；

——对于成品餐食的配送过程，由生产部负责。

——重要环境因素、重大危险源的监督实施管理主要由办公室负责。

——对于成品餐食、餐具的安全性验证，每年依据《危害控制计划》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》，委托具备资质的检测机构进行验证，由质检部负责。

——对于售出产品的不合格反馈、顾客满意度调查等由生产部现场沟通、销售部协助完成解决，不定期进行调查；

——对于环境的监测包括废水、油烟、噪声排放等的监测，包括对结果的合规性进行分析等，主要依据相关法律法规要求及相关方要求等进行，不定期进行；

——与所辨识的危险源、风险和机遇相关的活动和运行，主要依据相关法律法规要求及相关方要求等进行，定期检查，每年1次评价；

——实现组织职业健康安全目标的进展情况；

——体系内审、管理评审、确认验证工作依据公司策划的时间间隔进行开展，常规情况下每年1次。

总经理表示上述的监视、测量、分析和评价工作，基本按照公司策划的体系文件、规章制度、法律法规、顾客合同要求、相关方要求等进行开展，未见明显异常。

现场抽查：

管理目标考核，抽 2025.3.10 目标考核情况，管理目标已完成；

过程运行的管控证据见生产部、质检部、办公室等审核记录；

内审实施情况见 QEOF9.2 及 H5.3 条款审核记录；

日常工作通过“北京阳光餐饮”APP 开展日检查、周管控、月调度工作，抽查 2025.3.2、2024.2.21、2024.12.24，日检查项目包括：整体环境干净整洁、个人卫生、食品添加剂、食品相关产品进货验收、加工过程食品交叉污染、食品原料是否变质现象等共 22 项检查，检查结果，未发现问题。

抽查 2025.3.23 每周食品安全排查治理管表，检查内容包括从业人员健康证、是否开展日管控、生产用水情况等共 10 项，均合格。抽查 2025.3.1 每月食品安全调度会议纪要，检查内容包括菜品口味质量、落实培训管理要求、供货者资质、食品安全事故处置方案、日管控清单等共 14 项，均合格。

抽查 2024.11.29、2025.1.5、2025.2.26 《日常环境卫生检查记录》，检测内容主要我固废分类、垃圾管理的检查，检查结果均√。

抽查 2025.2.23、2024.8.16、2024.12.21 《环境运行检查记录》，检查内容包括节水节电、防火、固废处理、环境目标、合规情况等，检查结果均合格。

抽查 2024.9.21、2024.12.11、2025.3.16 《安全运行检查记录》，检查内容包括用电线路、照明设施、车辆、办公设备维护、灭火器及消防栓状态等检查结果均合格。

因公司无 GBZ188 中的职业健康危害因素，不涉及职业病岗位；不需要进行职业病体检；有提供员工健康证，见 7.2 条款审核记录。因无 GBZ188 中的职业健康危害因素，无需进行有害因素监测；

抽查 2024.12.26 废水检测报告、2024.12.26 厂界噪声检测报告、2024.12.19 饮食业油烟废气，均符合，检测单位：北京和瑞祥通检测技术有限公司，均合格。委托单位为出租房“北京同得发农产品加工有限公司”。

消防控制状况，建筑消防备案等管理由房东（北京市大龙资产管理有限公司）进行统一管理。公司日常开展消防检查；

防防雷控制，因厂房高度不足 15 米，故未检测，现场交流部分负责人，知晓防雷检测控制的风险；

建筑消防设施控制、电气防火控制状况：由房东（北京市大龙资产管理有限公司）进行统一管理；另提供厂房物业管理方北京同得发农产品加工有限公司的《北京市建筑消防设施检测报告》，报告编号：



FJB(2024)JBG2635, 项目名称: 北京同得发农产品加工有限公司加装消防报警系统工程, 委托单位: 北京同得发农产品加工有限公司编制日期: 2024年09月27日, 检测评定结果: 合格;

03) 合规评价 (E0)

受审核方策划了《《合规性评价控制程序》, 收集了与企业集体用餐配送(热食类食品制售)相关的法律法规, 提供了《环境法律法规执行标准清单》、《职业健康安全法律法规执行标准清单》、《质量和食品安全法律法规清单》, 包括食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)、中华人民共和国质量法、中华人民共和国安全生产法、《餐饮服务食品安全操作规范》、《中华人民共和国环境保护法》、《突发公共事件应急条例》、《生产安全事故报告和调查处理条例》、《GB18483 饮食业油烟排放标准》、《北京市工伤条例》等。基本覆盖了公司集体用餐配送、热食类食品制作所适用的法律法规及标准要求, 抽查的法律法规均在有效期内。

现场查见制定合规性评价控制程序, 策划合规性评价过程。

查见 2025.1.10《环境法律法规和其他要求合规性评价记录》, 针对环境合规义务的遵守情况进行了评价, 评价结论均为符合要求。

查见 2025.1.10《职业健康安全法律法规和其他要求合规性评价记录》, 针对职业健康安全相关的合规义务的遵守情况进行了评价, 评价结论均为符合要求。

查见 2025.1.10《HACCP 合规义务及合规性评价记录》, 针对 HACCP 合相关的合规义务的遵守情况进行了评价, 评价结论均为符合要求。

4) 设计和开发

受审方在管理手册中对 8.3 设计和开发进行了规定。并编制了《设计和开发控制程序》对设计和开发过程进行了规范; 现场查核:

新菜品名称: 剁椒蒸冬瓜

菜品的需求来源: 领导提议, 市场需求;

菜品需求输入:

- 色: 红白分明, 色泽油亮;
- 香: 香气浓郁;
- 味: 咸、鲜、香、辣;
- 形: 装盘简单明了, 不黏连;

菜品的输出:

——菜谱, 辅料: 猪肉末 100 克; 主料: 冬瓜 5000 无; 调料: 剁椒 50 克、油 50 克、盐 50 克、调料酱油 50 克、白 60 克、蒜末 60 克、生粉 30 克; 做法: 1.冬瓜去皮切片, 码味后蒸熟 2.油锅放猪肉末蒜末煸后加入水、盐、酱油、白糖勾芡 3.勾芡的剁椒汁浇蒸熟的冬瓜上。

——采购要求: 冬瓜必须要新鲜现切切片生粉猪肉末要鲜猪肉: 按照菜谱实施;

品尝人员(验证和确认): 董明辉、武燕龙、李柏荣、姚雪莲;

品尝意见(验证和确认): 色、香、味、形符合输入要求; 确认人董明辉;

品尝结果: 满足要求, 实施人: 董明辉, 审批人: 万德同;

有对应的实施人, 审批人, 控制基本符合。对应危害控制计划未发生较大变化。

产品设计和开发控制基本符合。

5) 生产和服务提供控制、产品标识和可追溯性、产品防护、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划(以产品的实现流程为基础追查产品的可追溯性系统, 并结合实现过程, 审核生产服务提供的控制、产品标识、前提方案(良好卫生规范)、操作性前提方案以及 CCP 点的监控情况等)

受审核方根据公司实际, 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、制度汇编等文件。基本能指导公司热食类食品制售相关过程质量和食品安全管理、环境



和职业健康安全运行的控制操作。组织确定了需确认的过程为热加工过程。提供了 2025 年 1 月 16 日《特殊过程识别确认表》，对特殊过程进行识别，确定了热加工过程为特殊过程，通过对投产前的工艺控制要求的半成品菜的感官检验，中心温度等进行确认，符合热加工过程操作要求：产品达标率高，即感观合格、中心温度检验合格等，对人员的能力进行综合评价：有厨师证，且在岗工作 2 年以上方可上岗；确认人为武燕龙，确认时间为 2025.1.16。

其中涉及到生产部的 CCP、OPRP 包括：

CCP2：热加工过程——CL 值：烧熟煮透，中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ；

OPRP1：分餐——行动准则：分餐区使用前紫外线消毒 1h；

OPRP2：配送——行动准则：配送时间 ≤ 2 小时；到达交付时菜品中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ；

OPRP3 工器具消毒——冷消毒：200pp 84 消毒液，浸泡 20min；热消毒：消毒温度： 120°C ，消毒时间：20min

集体用餐配送（热食类食品制售）过程流程：

1、主食类（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—配送

2、主食类（面食）加工制作：

面粉验收—入库—贮存—出库—和面/加馅料—成型—发酵—热加工—盛装—分餐—配送

3、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—配送

4、工器具清洗消毒：

餐具/工具—回收—刮—冲洗—消毒—保洁—暂存

查集体用餐配送（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：公司一般提前与顾客确认菜单，生产部经理根据确认好的菜单，确定后交采购人员采购、供方会随货提供销货单等，质检部人员负责验收并做好验收记录，生产部负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行、装餐打包等工作，生产部负责装车配送，配送过程主要管控配送时间和到顾客的食品中心温度。生产负责人表示目前因整体经济形势影响，订单及配餐量很少，以零星订单为主。生产部主要通过现场动态管理的方式进行餐食加工制作，菜品粗加工及切配等过程均由供方完成。菜品初加工过程等主要通过动态管控方式进行，具体的管控情况如下：

抽查 2025 年 2 月 21 日，订单：红烧肉及米饭套餐等，记录了需求的数量。

提供了《班组日加工计划》，明确加工的产品和数量情况包括：2025.02.21 菜品名称：猪五花肉：260 斤、猪肉片 50 斤、黄瓜 100 斤、胡萝卜 50 斤、猪里脊 100 斤等；

提供了《材料采购申请单》申请组 2025.02.21，原料名称及规格：猪五花肉 260 斤、猪肉片 50 斤、鸡蛋 2 件、木耳 5 斤、黄瓜 100 斤等；审核现场查看 2025.03.23 日《材料采购申请单》，申请班组：加工组，排骨：10 斤、5 斤、玉米 5 斤、胡萝卜 5 斤等。

提供有 2025.02.21《采购计划》记录有：五花肉 260 斤、猪肉片：50 斤、鸡蛋 2 个把、木耳 5 斤、黄瓜 100 斤等；审核现场查看 25.03.23《采购计划》原料名称：10 斤、鸡肉 5 斤、玉米 5 斤、胡萝卜 5 斤等；

提供《食品经营单位索证索票与进货检查记录》记录：2025.02.20-21 日，记录有：五花肉 260 斤、猪肉片 50 斤、鸡蛋 2 件、木耳 100 斤、胡萝卜 50 斤等，记录有保质期、验收情况：合格，验收人：尹丽珍；

提供了蔬菜《农药残留检测报告》编号：20250220001，报告时间：2025.02.21，取样地点：北京同得发农产品加工有限公司，检测依据：G8/T5009.199-2003 菜中有机碘和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测，GB/T 5009.199-2003 速测卡法(纸片法)，样品名称：土豆块、大葱花、胡萝卜块、油菜段、蒜沫，来源：同得发（北京供应链管理有限公司），结果：判定：阴性，结果：合格；另抽查 2025-02-20、2025.02.22 批次农残检测记录，检测结果：阴性 合格；CCP1-1：蔬菜类原料验收 CL 值要求；（蔬菜供应以及农残检测由内部关联公司同得发农产品加工有限公司实施，同得发农产品加工公司以净菜初加工为主。）



提供动物检疫明, NO:11001110753, 生产单位: 北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司, 签发日期: 2025年02月21日, 肉品品质检质合格证, NO.35996866, 生产单位: 北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司, 生产日期: 2025-02-21; CCP1-2: 畜、禽肉类原料验收 CL 值要求;

提供《班组日加工计划》时间: 2025.02.21, 菜品名称: 猪五花肉、猪肉片、黄瓜、胡萝卜、猪里脊、大葱、豆腐皮等, 责任厨师: 李运龙; (制售前一天加工完成), 审核现场查看 2025年03月23日《班组加工计划》菜品名称: 加工数量: 10斤、鸡肉 5斤、玉米 5斤、胡萝卜 5斤等, 当班厨师: 李运龙, 审核: 王亚波;

提供 2025.02.21《蔬菜检查记录》记录有: 黄瓜 100斤、胡萝卜 50斤、大葱 50斤、油菜 280斤, 杂质√, 清洗效果: √, 检查人: 宋亚丽, 另抽查 2025.2.21、2025.02.19、2025.02.23, 2025年03月24日审核现场查看: 菜品: 玉米、5斤、胡萝卜 5斤、白萝卜 5斤、洋葱 5斤、土豆 15斤、冬瓜 3斤、青椒 5斤, 检查项止; 杂质、清洗效果, 符合, 检查人: 王海荣, 管控方式相同, 基本符合要求;

提供 2025年02月22日《蒸煮加工温度监控记录》、《热加工 CCP 监控记录》(CCP 点: 烧熟煮透, 中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$, 品尝强求果: 口味正常、色泽符合品种应有的色得味, 符合打: √), 显示: 2.22 米饭 数量 30 盘、蒸煮 100°C 、蒸煮时间:40 分钟, 记录人为李远龙。红烧肉中心温度 95°C ; 木须肉 86°C ; 京酱肉丝 89°C ; 蒜蓉油菜 78°C , 米饭 89°C , 品尝结果: √, 中心温度测试控制方式基本相同, 符合 CCP-CL 值要求。另抽查 2025-02-21、2025-1-30、2024-12-12、2024-08 等 16 个批次的中心温度记录, 控制方式基本相同;

提供了 2025年02月22日《工器具冷消毒监控记录》(OPRP 点), 显示对周转容器、案板、刀具、勺子等使用 1:200 的 84 消毒液进行消毒, 消毒时间为 20min; 操作员为王海荣; 审核为王亚波, 抽查 2025.02.17、2025.02.01、2024.11.05、2025.01.08 等批次消毒记录, 管控方式相同;

提供有 2025.03.24《工器具消毒记录》: 消毒器具名称及数量: 周转容器、案板、刀具、勺子、箬篱; 冷消毒:200ppm、操作员: 李艳娟, 但审核现场查看工器具清洗消毒采用都洁柠檬洗洁清洗然后通过热风消毒 120°C , 消毒时长 40 分钟, 不符合 OPRP3: 工器具消毒的行动准则要求;

提供有了《消毒剂配制及使用记录》, 查 2025.02.22, 消毒液: 消毒剂: 20ml、加水水 10L、浓度 100ppm、使用地点: 洗手消毒; 消毒液: 40ml、加入水 10L, 浓度: 200ppm, 使用地点: 器具消毒; 消毒液: 40ml、加入水 10L, 浓度: 200ppm, 使用地点: 脚踏池消毒, 配制人: 宋亚丽; 2025.03.24 审核现场查看记录: 消毒液 20ml 加水 10L 浓度 100ppm 使用地点: 洗手消毒; 40ml 10L 浓度 200ppm、器具消毒, 配制人 宋亚丽;

另提供《化学品领用记录》, 抽查时间: 2024.08-2025.01 记录, 记录有: 化学品洗涤灵、消毒液的领用数量、用途、使用地点, 符合要求

提供了 2025年02月22日《内包装材料消毒记录》, 内包材名称: 餐盒, 数量: 1500 套, 消毒方式: 紫外线灯照射灭菌, 开始时间:7:15-8:00, 共计时间: 45 分钟, 操作人: 尹丽珍; 另抽查 2025.03.10、2025.03.11、2025.03.21、2024.12.08、2024.11.26 批次记录, 管控方式相同, 基本符合要求。2025年03月24日审核现场查看《内包装材料消毒记录》内包材: 餐盒、数量: 40、开始时间: 7:15、结束时间: 8:00、共计: 45 分钟, 操作人: 宋亚丽。

提供了 2025年02月22日《工器具热消毒监控记录》(OPRP 点, 消毒温度: 120°C (热力消毒), 消毒时间: 20 分钟), 显示对打菜勺、槽子、餐勺、夹子、筷子、米饭铲消毒, 时间: 14:18, 执消毒 120°C 、30 分钟, 操作员: 李艳娟, 审核人:王亚波; 另抽查 2025.02.17、2025.2.21、2024.11.05、2025.01.08 批次消毒记录, 管控方式相同, 2025年03月24日 时间: 13:50, 消毒器具名称及数量: 槽子 10、汤桶 5、不锈钢盒 4、盖 20、汤勺 2、小盒 10、消毒温度: 120°C 、时间: 20 分钟, 操作员: 宋亚丽, 另提有: 工器具热消毒监控记录; 2025.03.24 时间: 13:50, 消毒器具: 勺 4、筷子 20、汤碗、槽子 10、夹子 5、铲子 2、热消毒: 120°C 、时间: 20 分钟, 操作员: 宋亚丽, 审核: 王亚波, 符合 OPRP3: 工器具消毒的行动准则要求;

提供了 2025年02月22日《餐具、用具物理消费记录表》餐具名称: 1、2、3、5、8 数量: 20、10、06、2、3, 开始时间: 16:00 结束时间: 16:30, 温度: 100°C , 操作人: 宋亚丽;

查分餐 (OPRP: 分餐区使用前臭氧消毒 1 小时分餐区沉降菌 $\leq 30\text{cfu}/15\text{min}$ 表面微生物 $\leq 50\text{cfu}/\text{皿}$) 过程管理情况, 提供了《车间环境消毒记录》, 消毒区域主要为集配车间等, 消毒方式主要是臭氧方式进行消毒, 记录了开始时间、结束时间, 操作人等信息, 提供了 2025.02.22 日《车



间环境消毒记录》，开启时间：22:00、消毒时间：24:00，消毒场所：集配车间，消毒方式：臭氧，操作人：宋亚丽；抽查消毒时间（22:00-24:00），操作人为王亚波，与策划的 OPRP 的行动准则要求一致。另外，抽查 2023-07-11、2025-01-19、2025-01-18、2025-01-01、2025-03-15、2025-03-22 等 18 个批次的中心温度记录，2025 年 03 月 24 日审核现场查看：开启时间是：4:00、消毒时间 60 分钟，消毒场所：集配车间，消毒方式：臭氧消毒，操作人：宋亚丽，控制方式基本相同。

提供《清洁作业区沉降菌、表面微生物检验记录》检验日期：2025.02.21，标准要求：<30cfu/15min，实测量：0，1，0，0，0，检验结果：合格；表面微生物：标准要求：≤50cfu/m，测试记录：1#操作台 14、2#餐盒 <10、3#李艳娟 <10，检验员：李柏荣，审核：姚雪荣；符合 OPRP1：分餐行动准则要求；

提供《分餐间包装生产记录》生产日期：2025 年 02 月 22 日；产品名称：红烧肉套餐，规格：350 克，包装计量抽样记录（逐分称重，正常生产每小时抽检 1 次，每次抽检 5 份），1：359、365、360、361、368，抽检时间：9:50，王海荣；2:361、368、365、363、366，抽检人：10:50，王海荣，领料数量：1560 份，成品数量：1500 份，审核：王海波，日期：2025.02.22；

2025 年 03 月 24 日审核现场查看：养生排骨套餐：350 克，领料数：50 份，成品数量：45 份，抽检：361、360、359、358、368、抽检人：10:00 王海荣；

提供有《金属检测记录》生产日期：2025.02.22，项目：Fe2.5、Sus 3.0 设定时间：9:30，开始时间：9:35，结束时间：10:56，Fe2.5、Sus 3.0 排出。2025 年 03 月 24 日审核现场查看：养和生排骨套餐：设定时间：10:00、开始时间：10:05、结束时间：10:20、Fe2.5、Sus 3.0 排出，符合要求。（询问主要负责人武燕龙，反馈金探工序主要是个别客户订单需求实施，日常餐食制售配餐过程不涉及金探工序）；

提供了《配送过程及温度监控记录》（配送为 OPRP 点：配送时间≤2 小时，到达交付时菜品中心温度≥60℃），抽查 2025.02.22 配送过程及温度监控记录，显示使用的车牌号为京 AAF0928，使用 84 消毒液进行喷洒消毒，客户为力达康，配送时间为 11:08；车厢温度为 21℃，确认人：刘栓，2025.03.24 审核现场查看《配送过程及温度监控记录》：车牌号：京 AA0928，清洁消毒、客户及目的地：恒运致运、配送时间：10:30，车厢温度：25℃，司机：刘栓，与行动准则规定的餐食中心温度 60℃以上不一致。开具不符合要求整改。另抽查 2025-03-12、2025-03-18、2024-03-28 等 18 个批次的中心温度记录，控制方式基本相同。

抽查《食品留样记录》时间：2025.02.22，样品名称：米饭 250g、鸡蛋肉 250g、红烧肉 250g、木须肉 250g 等，采样人：宋亚丽，审核人：王亚波；审核现场查看：留样时间：10:00 样品名称：养生排骨、黑椒鸡片、醋溜土豆丝、米饭 留样人：李艳娟；

针对 2025 年 02 月 22 日：

——提供了《有害生物防范记录》，记录防虫灭鼠措施：灭蚊、灭蝇、灭老鼠、灭蟑螂、效果等，查 2025.02.22，检查结果：均“√”，操作人：卢炳煌，检查人：王亚波，另抽查 2025 年 03 月记录，查看《灭蝇灭鼠检查记录》2025.03.24，检查：加工间、库房、原料库、辅料库、餐厅、小库房、检查人：尹丽珍；控制方式基本相同。另外，提供了外部供方北京天宇顺通生物科技有限公司提供的环境消杀有害生物综合治理（PCO）工作单，显示 2025.03.07、2024.08.14 定期进行了处理。包括了操作间、后厨、档口、大厅、加工间、库房、楼道、刷碗间、中控室、办公区域等，没啥的对象包括蟑螂、蚊蝇、臭虫、老鼠等。

——提供了《卫生检查记录》，检查项目包括肉粗加工间、热加工间、分餐间、外包装间；工器具消毒、食品留样、电气消防安全、员工卫生级着装、冰柜除霜、库房、更衣室等进行了逐项检查，检查人为王亚波。在现在实际现场已经没有肉粗加工间，现场沟通要求，2025.03.24 审核现场查看检查记录，检查结果：合格。

——提供了《油烟管道清洗报告》，委托：北京熠昇蓝天环保科技有限公司实施，查清洗卡记录，作业时间：2025 年 02 月 16 日，清洗内容：油烟净化器、排烟罩、烟罩同步管道；

——提供了《集体供餐配送单位食品安全项目自查记录表》，抽查 2025 年 02 月 22 日；检查项目包括许可和公示管理、从业人员管理、环境卫生管理、加工过程控制、设备设施维护、餐用具清洗消毒、检验检测管理等情况，检查结果：符合，检查人：王亚波；

——提供了《员工晨检体温测试表》，记录有体温检查等，每天进行，抽查王亚波、李运龙、宋亚丽、王海荣、孙亚萍等 2025 年 02 月 22 日检查，未见异常，同时抽查 2025-03，2025 年 03 月



24 日审核现场查看晨检记录，点检情况：情况；控制方式基本相同；

另提供有《工作服清洗消毒记录》抽查 2025.02.22 交出车间；10 件、消毒工作服件数 10 件，紫外线消毒:8:00~8:30，消毒时间：30 分钟，操作人：李艳娟，审核人：王亚波，别抽查：2024.11、2025.01 记录，管控方式相同，基本符合要求；

——提供了《来访人员登记表》，记录访客姓名、来访单位、来访原因、时间等信息。主要由门卫负责。

——提供了化学品消毒液配置使用记录，现场化学品在指定位置存放，加贴有化学品标识。

——当餐制作当餐配送，不涉及返工产品，无重烧回烧菜品，提供有《剩余食品记录表》，对剩余菜品进行记录，基本用于员工餐，或者做废弃物处理，现场观察未见重烧回烧菜品。现场观察未见过期变质食品，提供有《变质、过期、回收食品处置记录》，每天进行检查；

——仓储过程专人负责管理，每日进行检查，因目前各类蔬菜、肉品等由供方提供净菜方式进行；现场观察主要少量调味料在现场，大米等在场。审核现场查看加工现场制作不涉及添加剂使用；

——在审核现场查看冷冻库已暂停使用，询问相关负责人武经理，反馈目前使用肉类冻品较少，少量肉类冻品均根据订单要求，提前预订，原料当天送达后当天加工完成，肉类冻品不作库存，肉类冻品原料由同得发农产品加工公司提供，审核现场发现生产车间布局做了微调整，冷冻库停用后改为出餐口及保温箱的暂存区，现场结合企业实际运行情况判断，不影响总体的集体用餐配送（热食类食品制售）过程，现场企业已整改并修正平面布局图，基本符合要求；

审核现场查看冷藏库使用情况，温控显示： -3.9°C ，提供有《冷藏库温度监控记录》2025.03.01：上午 1.2°C 、下午 1.4°C ；2025.03.05 上午 2.2°C 、下午 1.9°C ；2025.03.12 2.3°C 、 2.4°C ；2025.03.18 2.2°C 、下午 2.3°C ；符合贮藏温控要求，但冷藏库存放的已熟制菜品（熟鸡腿、熟虾等菜品）未覆盖保鲜膜，同时与生食材初加工鸡肉、生鲜蔬菜、预包装的速冻面米（酱香鲜肉包）食品等混放于冷藏库中，同时相关食材均未标注批次标签标识，已开不符合项整改；

——生产加工用水为自来水，由检验部门定期进行验证。

——提供了 2025 年 02 月 22 日的《厨房废弃物处置台账》，对废弃油脂，泔水、餐厨垃圾的去向，数量、用途等进行了明确了，共 3.8kg ，由甲方统一处理，记录人李运龙，审核王亚波，抽查 2025-02-12、2025-03-02、2025-03-14，2025-03-22 共 9 批次，控制方式基本相同，2025 年 03 月 24 日《厨房废弃物处理台账》：废弃油脂：数量： 1.1 去向：三方清运、用途：三方处理、泔水：数量： 1 、去向：三方清运、用途：三方处理；餐厨垃圾： 0.5kg 、去向、用途：三方处理。

——现场观察配送车辆装车过程，产品有保温箱包装，每辆车司机按照客户订单的配餐要求等进行现场装车，核对餐食箱数、车辆不与其他有污染产品混放；但因目前数量较少，未见餐食标签信息，要求以后完善。

通过上述记录等情况，基本能实现餐食的热加工过程控制，过程控制基本符合，不符合部分开具报告要求整改。

查看现场

公司注册地址：北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号（门牌号），经营所在的场所为北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号（门牌号），周边未发现污染企业，经营面积约有 680 平方米，生产车间 1 个；冷冻库房 1 个；冷藏库房 1 个；设置有热风消毒库、肉类粗加工间、热菜加工间、分餐间、面点间等。常温仓库 2 个（含化学品库）；设有卫生间在车间外，与加工区有分离；设有一次更衣室、二次更衣室；

现场查看与平面图一致，符合要求。

现场设置有一次更衣室、二次更衣室，有风淋室，烹饪加工用设备主要为可倾燃气汤锅、冷藏库、电消毒房、操作台、油烟净化器、餐食传递车等，因目前蔬菜、肉品等初加工有供方完成，基本满足热食类食品制售要求。现场观察平面图基本未发生变化。

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，现场观察及测试均运行良好，一楼更衣室更衣柜上方有杂物、灰尘，已要求整改。

热食类食品主要以禽肉类、瓜果蔬菜、面米粮油等为原辅料，初加工等均已由供方加工完成，组织主要以



烹饪加工及分餐、配送为主；其中面点等主食也以供方提供半成品为主，组织只需要进行复蒸即可。

现场查看《班组加工计划》2025.03.24，菜品名称：养生排骨 40kg、黑椒鸡片 35kg、醋溜土豆丝 30kg，责任厨师：李云龙；

2025.03.24 审核现场查看当天菜谱：商务套装（养生排骨+黑椒鸡片+醋溜土豆丝+米饭+馒头+冬瓜汤）；现场烹饪工作由公司确认的人员负责，贾刚、李运龙，正在制作辣椒炒肉和炒土豆丝，现场验证辣椒炒肉中心温度：85.7℃，萝卜玉米炖排骨中心温度：81.7%，米饭装盘后温度：93.2℃，基本符合 CL 值要求。本次餐食主要以不锈钢桶装方式配送，不涉及分装。

现场烹饪加工人员戴有头套、口罩，人员进入分餐间先洗手，用 84 消毒液消毒，询问现场人员，如涉及分餐时，统一佩戴一次性手套进行操作。

询问配送用餐盒和不锈钢桶消毒方式，现场操作人员回答餐盒使用紫外线进行消毒，消毒时间为 50min，审核现场询问相关负责人：提供了内包装材料主要是一次性餐盒或大不锈钢桶容器，其中一次性餐盒材采用紫外线灯消毒，提供内包装材料消毒记录，符合要求；

询问工器具消毒，主要通过热力方式进行消毒，设置温度为 120℃，消毒时间在 20min，审核现场查看工器具清洗消毒采用都洁柠檬洗洁清洗然后通过热风消毒 120℃，消毒时长 40 分钟；与 OPRP3：工器具消毒 冷消毒：84 消毒液 1:200 浸泡 20 分钟；热消毒：消毒温度 120℃消毒时间 20 分钟，已开不合项整改；

现场询问操作人员，对本部门中 CCP 点的设置情况不太清楚，对 CCP 点的监控参数也不够清楚，要求进一步加强培训。

因产品生产加工的特点，产品放行主要通过感官管理为主，生产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，定期组织生产部负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问生产部负责人武经理，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、风幕等，再用灭蝇灯消灭进入的害虫，厨房主要使用诱捕式灭蝇灯，现场抽查诱捕情况，基本符合。

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。蔬菜每天进货每天加工使用，现场未见库存，查常库库中存放少量金龙鱼大豆油批次 20250301，太太乐鸡精批次 20241229，紫林山西陈醋，分区域离地离墙存放在货架上，离场离地，查看粮油暂存间，存放有龙禾一品长粒香米批次 20250303，离地离墙存放在货架上，开封后大米包装袋未及封口，已现场沟通整改，鸡蛋装在蓝色周转筐中，有致敏原标识；已炒制好后菜品中未及时分餐的菜品传餐到保温库后暂存，查看保温柜温度达 75℃，柜内存放有炒土豆丝，有保鲜膜做防护，冷冻库中有少量面点存放在托盘中，有保鲜膜做防护，符合要求。原料、半成品按照流水线作业，基本满足生熟不交叉。物品摆放基本规范、有序，能做到荤素分开、水产与肉类分开；2025.03.24 号现场查看留样柜，有当天中午的留样产品，查见留样冰箱温度显示信息为 7.7℃，符合要求。

热厨间，厨师按照菜谱要求要求制作当餐餐食；穿戴符合规范要求；现场各类记录基本符合规范要求。

现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂、消毒剂，贴有标签标识，符合要求，见EO8.1审核记录。

6) 顾客沟通/产品和服务要求、顾客财产

受审核方一般在餐食制作售卖之前、销售过程中、售后以及特殊情况（处置或控制顾客财产，关系重大时，制定应急措施的特定要求）时与顾客进行沟通，明确了沟通的渠道；保留了顾客菜单/订单、合同、顾客满意度调查表等证据。

受审核方明确了 GB31654-2021、GB/T27306-2008、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB/T33497-2017《餐饮企业质量管理规范》、GB14934、GB5749、《北京市餐饮服务许可管理办法实施细则》、《食品安全法》等提供过程适用的集体用餐配送（热食类食品制售）要求；

现场抽查与顾客提供的产品和服务的要求及实施情况：包括了顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求（订单数量、送餐时间）、组织规定的要求（出餐配送及时，餐食安全、餐标达标等）等；适用于产品和服务的法律法规要求等，并得到了贯彻实施。基本有效。现场抽查顾客订单主要是微信订单方式为主，有基本的管理。

组织在为客户提供集体用餐配送（热食类食品制售）服务过程中，基本按照策划实施，未发生变更情况。

目前公司所涉及的顾客财产主要是顾客信息，管控基本合理。

7) 顾客投诉、顾客满意度、可追溯性、撤回/召回情况



受审核方相关负责人表示顾客满意度获取方法主要通过顾客满意度调查、现场口头沟通询问等方式进行，每年1次或特殊时候安排；顾客对交付产品或服务的反馈每批次进行，主要采取现场面对面的沟通方式；顾客赞扬随时进行，索赔等每批次发生时进行。学生家委会也不会不定期来公司进行参观检查。

——抽查顾客满意度调查表3份，对北京市大龙物业管理有限公司等3个客户进行了满意度调查，调查内容包括产品质量、服务质量等。对满意度调查结果进行了统计。查见顾客满意度调查统计报告，最终满意度为99.8%。

——审核周期内顾客无赞扬，也未发生赔付等情况。

公司服务期间，顾客满意度较好，暂未发生不满意情况。也未发生投诉情况。

自上次审核至今，未发生产品撤回和召回事件。按要求实施了模拟演练，查见2025年3月9日《模拟召回计划》，计划模拟进行菜品召回，模拟召回时间为2025.3.10。明确了目的、范围、召回小组成员及负责人，计划启动时间和结束时间、联系电话及联系人，策划较充分。查见2025.3.10《模拟召回产品处置记录》，对模拟召回的产品进行了相应处置。

2025.3.10《召回报告》，记录了模拟召回产品的批次追溯、召回产品处置措施、处理结果，对模拟召回程序进行了评价，评价结果：召回程序有效。

8) 致敏物质的管理情况

受审核在《管理手册》中8.5.7条款进行了规定，并策划了《致敏原管理控制程序》，暂不涉及出口产品。审核周期内小组组长表示策划要求未发生变化。

现场查见《致敏原清单》，按照花生及其制品、坚果及其果仁类制品、蛋类及其制品等8大类致敏物质进行了识别，识别的主要致敏物质有：大麦、燕麦、小麦粉、虾、鸡蛋、花生、大豆、果仁、鱼类，基本合理。评估人员：董明辉，评价人：董明辉，评估人员：姚雪莲、周颖、武燕龙、冷灵慧、宋洪志、李柏荣等小组成员，日期：2025-01-10。

查见《过敏原控制确认报告》，确认人：董明辉等小组成员，确认日期：2025-01-10，确认结论：过敏原控制是合理的，所确定的空座措施也是有效的。

《过敏原控制和食品欺诈预防验证和评审报告》，验证内容包括食品过敏原控制，检查方法：食品安全小组进行文件记录检查，验证结果：建立了过敏原清单，评估记录完善全面。评价结论“√”，验证和评价人员：董明辉、姚雪莲、周颖、武燕龙、冷灵慧、宋洪志、李柏荣等小组成员，时间：2025-01-10。

现场观察发现原辅料暂存间的大豆油未见致敏物质标示，现场已与企业沟通，建议改进。

18) 食品防护管理情况：

在管理手册的8.5.8条款进行了规定，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。查在食品防护计划中对外部安全、内部安全、储运安全、信息系统、化学品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，审核周期内上述策划未发生变化。

查《食品防护计划有效性确认表》，确认结论：有效，确认人员：董明辉、姚雪莲、周颖、武燕龙、冷灵慧、宋洪志、李柏荣等小组成员，确认日期：2025-01-10。

同时食品安全小组提供有食品防护演练记录，演练时间：2025年03月10日，演练模拟过程：公司供应商王经理，试图直接进入车间。有相关人员对来访者姓名、单位和来访目的。来访者告知自己的姓名和单位，来访目的等进行去询问确认，经过批准后进入车间，更好的保证产品的安全，为客户和消费者负责。模拟演练基本合理。

食品安全防护验证有基本的控制，细化程度可持续关注。涉及食品防护的管理基本同前提方案/良好卫



生规范的现场管控过程。

9) 食品欺诈预防管理情况

受审方制定有《预防和消除食品欺诈控制程序》，策划了 a) 识别潜在的脆弱环节；b) 制定预防食品欺诈的措施；c) 根据脆弱性，对措施的优先顺序进行排序等，每年至少一次薄弱性评估。审核周期内上述策划未发生变化。

现场查见《预防和消除食品欺诈控制措施方案表》，覆盖了主要食品原料，包括植物油、畜类、干货类、餐具，等，针对已识别的原物料进行了原因分析控制措施、纠偏措施等策划，明确了记录及验证内容。

现场查见《食品欺诈预防计划确认报告》，确认结论：食品安全小组认为该计划是合理的，所确定的控制措施也是有效的，所确定的控制措施也是有效的，确认人：董明辉、周颖、冷灵慧等小组成员等，确认日期：2025-01-10；

查《过敏原控制和食品欺诈预防验证和评审报告》，验证内容包括食品欺诈预防计划的有效性，对于脆弱性风险的分级是否全面，查看风险评估表格是否完善。检查方法：食品安全小组进行文件记录检查，验证结果：建立了过敏原清单，评估记录完善全面。评价结论“√”，验证和评价人员：评估记录了包括了所有原辅料及相关过程，评估合理全面，时间：2025-01-10。时间策划不够合理，现场沟通。

审核周期内公司核心供方均为关联公司，有一定的管理基础，采购食材质量基本稳定，未发生食品欺诈等事件。

20) 应急准备和响应管理情况：

受审方编制了《应急准备和响应控制程序》，识别的紧急情况为突发性水电汽冷中断、食品安全事故和突发公共安全事件、火灾、危险化学品丢失或严重泄漏等，针对上述紧急情况，制定了应急措施。

公司的应急物品主要为灭火器、消防栓、应急手电、应急灯、烫伤药等，配备适宜。编制应急预案，包括火灾、食物中毒、触电等紧急情况。

与部门负责人沟通，公司组织了应急演练，在演练前对应急预案进行了培训。查看《应急演练记录》，2025.3.10 进行了火灾事故应急演练。2025.3.19 进行了触电事故应急演练，均记录了演练过程，制定了永久措施。演练结果：具备应急事故的紧急处理能力。

查见 2025.3.19《食物中毒事故的应急演练记录》，模拟演练“因食用未完全熟透的肉丝豇豆造成食物中毒事故”的应急处理过程，记录了模拟演练的过程。查见 2025.3.19《食物中毒应急演练报告书》，记录了应急事故原因、采取的对策、永久对策、结果，具备应急事故的紧急处理能力。

未对预案的有效性进行明确评审，现场已口头交流，建议后期改进。

同时现场查见 2025-03-19 开展了触电事故应急演练，控制方式基本同上。

10) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《确认验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，小组组长现场交流表示，审核周期内上述策划要求未发生变化。

食品安全小组于 2025-01-10 开展了 HACCP 计划确认工作，明确了确认类型及确认结论，控制基本合理，同时开展了 SSOP、OPRP 确认，控制方式基本相同。

于 2025-03-06 开展了 PRP 验证工作、HACCP 计划、OPRP 计划的验证，控制方式基本相同。

餐食及餐具等的安全性验证情况如下：

查见安全性验证报告：

——餐食：土豆鸡块的报告编号：JYJ2503PF00231，检测单位：北京精益捷检测科技有限公司，检测项目：大肠菌群、沙门氏菌，报告日期：2025-03-18。同时提供了米饭（报告编号：JYJ2503PF00230）、馒头（由关联公司供方同得发加工公司供应，报告编号：A1E815001A1F1241858），控制方式基本相同。

——生产加工用水的检测报告编号：JYJ2503SH00010，检测标准：GB5749-2022，检测项目：总大肠菌群、氰化物、四氯化碳等 39 项指标，检测结论：合格，检测单位：北京精益捷检测科技有限公司。报告日期：2025-03-19；



——餐盘的检测报告编号：报告编号:JYJ2503QF00027，判定依据：GB14934-2016 标准，检测项目：游离性余氯、大肠菌群、阴离子合成洗涤剂指标，检测结论：符合，检测单位：北京精益捷检测科技有限公司，报告日期：2025-03-18；

质检部定期开展了对接触面的微生物验证工作，抽查餐过程（OPRP）的控制：组织提供了每月一次的清洁作业区沉降菌、表面微生物检验，提供《清洁作业区沉降菌、表面微生物检验记录》检验日期：2025.02.21，标准要求：<30cfu/15min，实测量：0，1，0，0，0，检验结果：合格；表面微生物：标准要求：≤50cfu/m，测试记录：1#操作台 14、2#餐盒 <10、3#李艳娟 <10，检验员：李柏荣，审核：姚雪荣；符合 OPRP1：分餐 行动准则要求；

提供了2025年03月06日由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括PRP、SSOP、CCP验证、HACCP计划验证、食品安全管理体系内外部审核、最终产品的检测等内容，基本合理，结论为：本公司食品安全管理体系的整体运行满足策划的安排和本组织建立的食品安全管理体系标准的要求，验证人员：董明辉、姚雪莲、周颖、武燕龙、冷灵慧、宋洪志、李柏荣等小组成员。

11)供方管理情况

受审核方在《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》、《食品原料采购索证索票、进货查验和台账记录制度》、“作业指导书”等文件，对采购过程进行管理；采购过程控制：

采购部负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。不定期向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等，确保采购产品合格。

制定《采购控制程序》（TDFC 符合-CX8.40-08），对采购过程的控制、供方的评价作了具体规定，并明确采购验证要求。

● 查阅外部供方名录（表单名称、编号）：《合格供方名录》TDF-CG-01，涉及供方 35 家。抽查了下列重要外部供方的评价记录：

查阅供应商评价记录表（TDF-CG-01）共 35 份：评定日期分别为 2024.10.15、2024.10.16、2024.10.20、2024.10.24 等，评价内容包括资质、质量审计、样品检测报告、信誉等，评审结论：均符合，经办人：冷灵慧，分管领导：武燕龙。评价的供方包括原辅料包材供应商，以及外包方。

外部提供的过程、产品和服务的控制情况（含控制类型和程度）

公司的采购品主要为蔬果、农产品、肉类、散装食品、预包装食品、散装食品、调味品、酱腌菜、白砂糖、豆制品（豆皮）、番茄罐头、玉米淀粉、白砂糖、使用植物油（大豆油）、大米、餐盒、一次性竹筷、保鲜膜、复合膜袋、次氯酸钠消毒液、洗涤灵、酒精。

抽查以下供方资质：

北京同得发农产品加工有限公司、同得发（北京）供应链管理有限公司（蔬果、农产品、肉类、散装食品等）、乐陵市益民调味食品有限公司（八角、桂皮、香叶、花椒、辣椒、五香粉）、北京蓉山食品有限公司（酱腌菜）、沈阳红梅食品有限公司（味精）、佛山市海天（高明）调味食品有限公司（蚝油、生抽、老抽）、北京市香香唯一食品厂（豆皮）、河北中盐龙祥盐化有限公司（食盐）、北京正大蛋业有限公司（蛋制品）、嘉里粮油（天津）有限公司（大豆油），收集了供方的营业执照、食品经营许可证或食品生产许可证等资质，均有效。

抽查猪肉供方“北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司”的营业执照、生猪定点屠宰证、动物防疫条件合格证、食品生产许可证、食品经营许可证，均有效。抽查蛋制品供方“北京正大蛋业有限公司”的营业执照、食品生产许可证、无抗产品认证证书，均有效。

抽查安徽丰原生物新材料有限公司（餐盒）、石台县丁香镇裕峰竹业专业合作社（一次性竹筷）、江苏仁远新材料有限公司（保鲜膜）、东光县志龙塑业有限公司（复合膜袋）、大连安亭清洁剂有限公司/青岛海湾化学股份有限公司（次氯酸钠消毒液）、北京洛娃日化有限公司（洗涤灵）、梅河口市阜康酒精有限责任公司/冠县新瑞实业有限公司（酒精）等，收集了供方的营业执照、生产许可证等资质，均有效。

采购验收：抽查《食品经营单位索证索票与进货检查记录》，2025.3.9 查验鸡腿、生抽、八角、猪肉、



芹菜、大米，合格。2025.3.10 检验土豆、色拉油、姜、葱、老抽等，合格。2025.2.21《进货质量检验报告单（蔬菜及食用菌类）》，验收有才、胡萝卜、黄瓜、大蒜、姜，检验感官，均合格。收集了供应商提供的农药残留检测报告（2025.2.21），检验了大葱花、生姜片、蒜末、黄瓜片、木耳块、胡萝卜片、油菜段的农残检测结果，均为阴性，合格。2025.2.20，检验杏鲍菇、请教、胡萝卜、笋丝、菜心，检验感官，合格。2025.2.21《进货质量检验报告单（畜禽肉类）》，检验猪肉，检验内容包括、检疫证、车辆消毒证明、色泽、组织状态、粘度、气味、票据（合格证、销售凭证），合格。2025.3.23 检验鸡肉，检验内容包括 检疫证、车辆消毒证明、色泽、组织状态、粘度、气味，合格。2025.2.20《进货质量检验报告单（蔬菜及食用菌类）》，检验杏鲍菇、青椒、胡萝卜、笋丝、菜心，检验感官，合格。2025.2.20《进货质量检验报告单（辅料类）》，检验盐、桂皮、八角、黑椒汁、耗油，检验感官，合格。抽查 2025.2.16《进货质量检验报告单（包装材料类）》，验收五格餐盒 34 箱，检验感官、印刷质量、规格、数量等，合格。抽查五格餐盒的供方出厂检验报告（QR/SWCL-02-47.C），检验外观、结构、跌落性能、耐水性、耐热水、耐热油、容量偏差、附中性能，合格。

抽查原料、包材、消毒剂第三方检验报告：2025.1.15 大米检测报告（A2250017136101016Cc）。2025.2.7 大豆油（5L、一级、非转基因）检测报告（WT10103240026762WT1）。2024.7.3 豆皮检测报告（A2240328709101005CR1）。2025.2.21 猪胴体/白条的肉品品质检验合格证、生猪肉产品销售凭证、动物检疫证明。2024.10.23 无抗鲜鸡蛋检测报告（FQI10092705945）。2024.12.25 甜面酱检测报告（FQI12198614143）。2024.5.11 次氯酸钠检测报告（202412000896）。2025.2.21 酒精检测报告（CF0500195-2025）。2024.6.14PET、PE 复合袋检测报告（PL0502888-2024）。2025.2.12PVC 保鲜膜检测报告（（2025）SJZWJ-WT00027）。2024.6.21 一次性竹筷检测报告（CZJ(2024)-Q 符合-0065），结论均符合。

3) 提供给外部供方的信息的充分性：

抽查 2024.8.20 与供方“同得发（北京）供应链管理有限责任公司”签订的采购框架合同，合同期限 2024.8.20-2025.8.19，明确了采购产品质量标准、货物验收等要求。CHouc 2025.2.12 与“安徽丰原生物新材料有限公司”签订餐盒采购合同，采购五格餐盒 10200 套，明确了产品质量标准、包装标准、检验标准等内容。

抽查直采购计划：2025.3.9 计划采购鸡腿、生抽、老抽、八角、芹菜、猪肉、大米。2025.2.21 计划采购五花肉、猪肉铺、鸡蛋、木耳、黄瓜、大米、生抽、老抽、色拉油、玉米淀粉、姜等。2025.2.22 计划采购鸡腿、土豆、鸡胸、豆瓣酱、大米、甜面酱、淀粉，采购计划中明确了名称、数量等，以上采购信息明确，均在合格供方中采购。抽查 2025.2.10 的五格餐盒采购计划，计划采购 34 箱，有规格型号要求。

外包过程：虫鼠害控制、垃圾清运、油烟机清理、第三方检测

1) 虫害消杀：有害生物防治综合管理服务合同，服务期限：2024 年 4 月 23 日至 2025 年 4 月 22 日，服务方名称北京天宇顺通生物科技有限公司，营业执照编号：91110106MA0IPWJK6Q，有害生物防制服务机构服务能力等级证书 A 级编号：2020032700003，资质有效，服务频次 1 次/季度。消杀情况见生产部审核记录。

2) 厨余垃圾清运：由物业方“北京同得发农产品加工有限公司”统一管理。查见物业方与运输单位“北京大胃王清洁服务有限公司”签订的“北京市非居民单位处于垃圾运输服务合格”，合同期限：2024.12.1-2025.11.30。查见运输单位“北京大胃王清洁服务有限公司”的营业执照(91110113MA01A 符合 ARXN)、专业从事环卫运输单位行政许可决定书（发文号：顺管许可决（环审）字【2018】第 9 号）。

3) 油烟管道清洗：北京熠昇蓝天环保科技有限公司，营业执照编号：91110113MA00B0XT4J，资质有效；双方签订有油烟管道清洗协议书，合同期限为 2024.10.31-2025.10.30，明确了服务质量要求，明确了双方的安全环保责任。查见 2025.2.16 开展油烟管道清洗工作，查见 2025.2.16 清洗记录卡，记录了清洗前后的状态，清洗内容包括油烟净化器、排烟罩、烟罩同步管道，保留了清洗前后的照片。

4) 第三方检测：外包方为“北京精益捷检测科技有限公司”，该机构检验检测机构资质认定证书 CMA 证号：210100340032，资质有效期至 2027.8.5。

公司每次委托检验时，以缴费的形式形成口头委托订单，第三方检测完成后，出具第三方检验报



告。抽查了 2025. 3. 18 出具的土豆鸡块检验报告（报告编号：J 符合 J2503PF00231）、2025. 3. 18 出具的勺子检验报告（报告编号：J 符合 J2503QF00025）、2025. 3. 19 出具的生活饮用水检验报告（报告编号：J 符合 J2503SH00010），均有该单位的印章和资质证书号。

12)前提方案（PRP）和危害控制计划的信息的更新、食品安全管理体系更新

受审核方策划并形成了《危害控制计划》、《前提方案》、“作业指导书”等内容，审核周期内依据 ISO 22000:2018 标准、HACCP 体系对标准建立了《危害控制计划》、《前提方案》等体系文件，对工艺流程进行了调整，面点制作工艺暂不适用，自 2025-03-23 进行变更，自体系建立以来至今，小组组长表示暂未发生顾客投诉，顾客无特殊的要求，运行基本稳定。同时开展了确认、验证工作，总体上更新后满足实际运行要求，食品安全风险基本可控。

食品安全管理体系更新涉及危害控制计划的更新，对更新文件有修改等的基本管理。

13)产品放行管理（含 CCP1-1 蔬菜类原料验收、CCP1-2 畜禽类原料验收）

受审核方主要提供集体用餐配送（热食类食品制售），包括原辅料、辅料、调味品等，成品主要为面食、米饭等主食类、各类产品的热菜类，策划编制了《产品放行控制程序》、《不合格品和产品撤回控制程序》等文件，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内规范内容没有发生修改。

本部门涉及 CCP1-1 蔬菜类原料验收、CCP1-2 畜禽类原料验收：

提供了《进货质量检验报告单》：

抽查 2025 年 02 月 21 日《进货质量检验报告单》（蔬菜及食用菌类），有叶菜类、茄果类等感官标准要求，抽查 2024 年 3 月 21 日《进货质量检验报告单》（蔬菜及食用菌类），显示油菜 140kg、胡萝卜 25kg、黄瓜 50kg、大蒜 2.5kg 等；供应商为北京同得发（北京）供应链管理有限责任公司，感官检验合格，检验人员为李柏荣，审核为姚雪莲。

提供《食品经营单位索证索票与进货检查记录》记录：2025.02.20-21 日，记录有：五花肉 260 斤、猪肉片 50 斤、鸡蛋 2 件、木耳 100 斤、胡萝卜 50 斤等，记录有保质期、验收情况：合格，验收人：尹丽珍；

提供了蔬菜《农药残留检测报告》编号：20250220001，报告时间：2025.02.21，取样地点：北京同得发农产品加工有限公司，检测依据：G8/T5009.199-2003 菜中有机碘和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测，GB/T 5009.199-2003 速测卡法（纸片法），样品名称：土豆块、大葱花、胡萝卜块、油菜段、蒜沫，来源：同得发（北京供应链管理有限责任公司），结果：判定：阴性，结果：合格；另抽查 2025-02-20、2025.02.22 批次农残检测记录，检测结果：阴性 合格；CCP1-1：蔬菜类原料验收 CL 值要求；（蔬菜供应以及农残检测由内部关联公司同得发农产品加工有限公司实施，同得发农产品加工公司以净菜初加工为主。）与规定的关键限值“农残检测抑制率≤50%”，表述存在差异，已要求进行统一。

审核现场查看：2025.3.23 提供了蔬菜《农药残留检测报告》编号：20250323001，报告时间：2025.03.23，取样地点：北京同得发农产品加工有限公司，检测依据：G8/T5009.199-2003 菜中有机碘和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测，GB/T 5009.199-2003 速测卡法（纸片法），样品名称：青椒块、洋葱块、胡萝卜片、土豆丝、玉米块、白萝卜块等，来源：同得发（北京供应链管理有限责任公司），结果：判定：阴性，结果：合格，控制基本符合 HACCP 计划要求。

提供了 2025 年 02 月 21 日猪肉《进货质量检验报告单》（畜禽肉类），项目包括检验检疫票、车辆消毒证明，感官（色泽、组织状态、粘度、气味）等，检验结论均为合格。检验人员为李柏荣，审核为姚雪莲。基本符合 HACCP 计划要求。提供动物检疫明，NO:11001110753，生产单位：北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司，签发日期：2025 年 02 月 21 日，肉品品质检质合格证，NO.35996866，生产单位：北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司，生产日期：2025.03.21；

2025-03-22 审核现场查看：提供动物检疫明，猪-分割肉：NO:11001168615，生产单位：北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司，签发日期：2025 年 03 月 22 日，肉品品质检质合格证，NO.7745540，生产单位：北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司，生产日期：2025-02-22；



2025-03-23 审核现场查看：提供动物检疫明，鸡胴体/白条 NO: 130976962，生产单位：北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司，签发日期：2025年03月23日；

符合 CCP1-2：畜、禽肉类原料验收 CL 值要求；

另外，提供了 2025.02.21 的干辣椒、花椒、淀粉等辅料的《进货质量检验报告单》（辅料类），以感官检验为主，检验结论为合格，检验人员为李柏荣，审核为姚雪莲。并附有 20241228 批次的干辣椒和 20241020 批次花椒、20241120 批次食用玉米淀粉的出厂检验报告。基本符合要求。

在审核周期内，因订单量较少，配送等以不锈钢桶方式配送，对餐器具和工器具等没有采购。

同时抽查 2025-02-21 进货的大米，附有批次 2024/08/10:香满园盘锦生态米 25KG(编织袋) 出厂检验报告，基本符合要求；

2025-02-21 进货的生抽、老抽、料酒、色拉油、白糖等调味品辅料、2024-12-08 进货的鸡蛋、老抽、料酒、色拉油、白糖等调味品，附金龙鱼精炼一级大豆油（非转基因）批次 2024/10/02 批次出厂检测报告，共 12 个批次，控制方式基本相同。

另抽查内包材验收记录，提供有《进货质量检验报告单》（包装材料类），品名：五格餐盒，数量：300 套/箱，34 箱，生产日期：2025.02.13，保质期：24 个月，检验项目：感官、规格、重量，综合判定：合格，检验人：李柏荣、审核：姚雪莲；附有五格餐盒产品编号 01.13.07.0089，批号：2502-07-01 出厂检验报告；另提供有 PVC 膜生产批号 20241217、复合膜生产批次 20240919 出厂检验报告，基本符合要求；

过程检查：产品以感官判定为主，主要由生产部负责实施，质检部现场随机抽检为主。提供了《生产用水日常监控记录》，主要对各个出水口“无异臭、无异味，无肉眼可见物”等进行检验，结论为合格，检验员为姚雪莲。另外，分餐过程（OPRP）的控制：组织提供了每月一次的《涂抹试验检验记录》，对不锈钢铲、不锈钢盆、操作台面、封口机、空气沉降等进行了菌落总数验证，提供《清洁作业区沉降菌、表面微生物检验记录》检验日期：2025.02.21，标准要求：<30cfu/15min，实测量：0，1，0，0，0，检验结果：合格；表面微生物：标准要求：≤50cfu/m，测试眯号：1#操作台 14、2#餐盒 <10、3#李艳娟 <10，检验员：李柏荣，审核：姚雪莲；符合 OPRP1：分餐 行动准则要求；

提供成品《检验原始记录》，样品编号《TDFCY20250222001, 样品名称：红烧肉套餐，样品规格：350g/盒，生产日期：2025.02.22，检验日期：2025.02.22，检测项目：菌落总数、大肠菌群、净含量检验、感官检验原始记录：具有饭菜的正常色泽气味、滋味及组织状态、无酸败发霉等异味、食品内内外无外来杂质和污染物，检验员：李柏荣，复核员：姚雪莲，日期：2025.02.22。

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、装车确认份数等，见生产部的审核记录。基本符合。

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

受审核方在《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。现场审核查阅《内部审核计划》、《内审日程表》，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：2025 年 3 月 6-7 日；审核日期：2025 年 3 月 6-7 日；审核组组长：董明辉；组员：周颖、冷灵慧、宋洪志、武燕龙、姚雪莲、李柏荣；有公司的任命书，内审员经培训合格后上岗，现场与内审组长董明辉、内审员周颖、冷灵慧、宋洪志、武燕龙、姚雪莲、李柏荣面谈，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。面谈管代董明辉对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足，已开不符合项整改。

查《审核实施计划》、《内审检查表》、《不符合项报告》、《内部审核报告》等内审运行证据，内



审开具 1 项不符合，已整改完毕。审核结论：经本次审核表明公司的制定的管理体系文件基本符合 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 和 ISO22000:2018. GB/T45001-2020 标准的要求，公司的管理体系运行基本符合审核准则，并能得到有效实施和保持。

受审核方在《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，基本符合标准要求。以往管理评审的跟踪措施——已完成。

本次管理评审日期：2025 年 3 月 10 日，查见有《管理评审计划》、《各部门体系运行总结》、《管理评审报告》、《管理评审改进措施计划》等，经本次审核表明公司的制定的管理体系文件基本符合 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 和 ISO22000:2018. GB/T45001-2020 标准的要求，公司的管理体系运行基本符合审核准则，并能得到有效实施和保持。

管评结论：（一）、关于质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理体系和食品安全方针和目标实现本公司食品安全方针、目标较为适宜，可以体现公司追求顾客满意、持续改进组织业绩的企业精神，可继续作为公司的中长期方针与目标，故 2025 年食品安全方针和目标不作修改。（二）、资源配置 a、公司各部门职能需进一步明确与细化，职责现有部门不清楚和交叉的情况；一线人员在 ISO9001 基础知识和 HACCP 知识方面较欠缺 b、质检部需有计划地培养和引进管理技术人才；（三）、质量、食品安全、HACCP、环境和职业健康安全管理体系运行情况管理体系基本运行质量急需提高，需重新培养内审员队伍，强化体系运行的有效性。

查见管理评审改进措施计划，提出 3 项改进计划：其中 1 项计划完成日期为 2025 年 10 月之前，另外 2 项每年度持续进行。下次审核时需关注。

管理评审基本有效。

面谈管代董明辉对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足，已开不符合项整改。

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

受审核方在《管理手册》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》、《纠正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。

在加工过程中，因为从 2023 年上半年开始直接采购净菜，包括整理切丁完成的蔬菜、分切完成的肉品、清洗完毕的水产品等，审核周期内没有发生半成品或餐食不合格的情况，提供《投诉处理记录》日期：2025.02.21，投诉原因：红烧排骨腔骨比例高，投诉人：林修远，处理结果：调整原料比例，加强打餐环节工作，保证产品含金量，处理人：王亚波。提供有《不合格品处理单》日期，2025.03.10，产品名称：红烧鸡腿，产品批次号：20250310，不合格原因：鸡腿肉联骨品相不符，处理意见：降级转食堂，确认人：武燕龙；

查餐食在配送过程中，目前主要以不锈钢桶及餐盒为主，基本未出现撒漏情况，在客户现场交付，服务较为热情周到，未发生不符合情况，审核周期内没有发生客户投诉情况。



2) 纠正/纠正措施有效性评价

总经理通过确保管理方针建立，定期的评审确保持续实施，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。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

受审核方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；2025年度内审开具的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。查见管理评审改进措施计划，提出3项改进计划：其中1项计划完成日期为2025年10月之前，另外2项每年度持续进行。下次审核时需关注。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格品和产品撤回控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》的要求，但是在深入应用方面还需要持续提升，后期审核持续关注。

3) 投诉的接受和处理情况

审核期间暂未发生顾客投诉处理情况。

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）：

查基础设施控制过程：

受审方注册地址为北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号（门牌号），经营所在的场所为北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号（门牌号），周边未发现污染企业，经营面积约有 680 平方米，生产车间 1 个；冷冻库房 1 个（在审核现场查看冷冻库已暂停使用，询问相关负责人武经理，反馈目前使用肉类冻品较少，少量肉类冻品均根据订单要求，提前预订，原料当天送达后当天加工完成，肉类冻品不作库存，肉类冻品原料由同得发农产品加工公司提供，审核现场发现生产车间布局做了微调整，冷冻库停用后改为出餐口及保温箱的暂存区，现场结合企业实际运行情况判断，不影响总体的集体用餐配送（热食类食品制售）过程；冷藏库房 1 个；设置有热风消毒库、肉类粗加工间、热菜加工间、分餐间等。常温仓库 2 个（含化学品库）；设有卫生间在车间外。

现场设置有一次更衣室、二次更衣室，有风淋室，烹饪加工用设备主要为可倾燃气汤锅、冷藏库、电消毒房、操作台、油烟净化器、分餐间等，基本满足热食类食品制售要求。现场观察平面图与实际一致。

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，现场观察及测试均运行良好。

提供了“设备设施管理台账”，所涉及的设备主要有：留样柜、臭氧发生器、发酵箱、燃气蒸箱、电饼铛、燃气煮锅、风淋室、电热水器、冷藏库、冷冻库、热风消毒柜、空调以及送餐车等。

提供了《2024 年设备巡检保养计划》、《2025 年设备巡检保养计划》，编制人为曹帅帅、审核为张文广；保养内容包括制冷设备（包括冷凝器、压缩机、压力控制器、冷媒、控制系统、电磁阀、蒸发器、管路等）、机械电器设备（包括电源连接点、开关/指示灯、散热风扇、温控/热保护、齿轮/皮带、加润滑油等）、燃气设备（包括燃气阀门、火种安全制、火力/燃烧状况、鼓风机风扇、水阀、排水畅通等），每月巡检 / 保养：

提供了《设备保养记录》，抽查 2025.01.19 对电烤箱进行维保，维保内容：进行了电器元件有无过载



现象、电器部分有无受潮现象等进行检查。抽查 2025.01.24 《设备保养记录》设备名称：制冷设备维保内容：电器元件有无过载现象、电器部分有无受潮现象、机械润滑是否正常；抽查 2025.02.10 《设备保养记录》设备名称：电饼档维保内容：电器元件有无过载现象、电器部分有无受潮现象、机械润滑是否正常等维保内容；维保情况为正常。另外抽查 2025.02.12 机械电器设备保养记录、202503.17 燃气设备保养记录等，维保情况为设备正常运行，记录人：曹帅帅。

提供有《设备维修记录》设备：推式蒸箱，时间：2024.12.14，车间：餐饮熟化间、故障描述：蒸箱不加热，处理方式：清洗水除垢；2024.11.06，车间：餐饮熟化间、故障描述：车轮轴承，处理方式：更换轴承；记录人：曹帅帅，负责人：刘**。

查燃气设备管控情况：由供方天然气公司统一管理并进行燃气漏气检查，审核现场查看有《燃气漏气检测记录表》，天然气设施间现场配备 2 台灭火器，灭火器在有效期内，查看 2025 年年检查表，点检人：曹帅帅；另提供有《天然气设施周期维护检查表》，检查项目：安全装置、阀门情况、管路系统、燃烧器系统、电源系统、信号系统、仪表系统，抽查 2025.01.10，检查结果：合格，巡查人：李运龙，另抽查 2025.01.27、2024.12.21、2024.12.09、2024.11.04、2025.02.22 检查记录，检查结论：无异常；

建议可进一步结合具体设备明确基础设施维护保养的计划及管理。

不涉及特种设备。

查看在管理手册中 7.1.5 条款对监视和测量资源进行了要求。另外，组织与关联企业共同使用检测中心，抽查北京同得发餐饮管理有限公司适用的计量器具，主要包括电子秤和中心温度计，提供了电子数字秤（KFS-C），校检证书 JBM108250314001，校检时间为 2025 年 3 月 14 日；电子台秤（TCS-200），校检证书：JBMH108250314003；校检时间 2025 年 3 月 21 日；数字温度计（TP300）的校检证书 JBMW102250314004。另外，提供了与关联企业共用的检测仪器校准证据，电热恒温培养箱（DHP-360），校检报告编号 7RMSVEUB693905J2，校检日期为 2024 年 10 月 28 日；另外抽查电热恒温培养箱、锥形瓶、电子天秤等校检报告，基本符合要求。

现场未提供可燃气体报警控制器（型号：JB-TB-LR6000）有效校验证据或计量校准证书，已开不符合项整改；

另外，组织于 2024 年 12 月 08 日对米饭产品的菌落总数和大肠菌群等进行对比检测，检验员：姚雪莲、李柏荣，基本符合要求。

留样柜、冷藏库、消毒库温度显示装置通过比对方式进行控制，审核现场未能提供冷藏库温控装置内部校验记录，已开不符合项整改；

2) 人员及能力、意识：

查见 2025.3.26 《人员情况说明》北京同得发餐饮管理有限公司总人数为 48 人，主要经营范围：集体用餐配送（热食类食品制售）和餐饮服务管理（承包食堂）本次五体系认证范围（集体用餐配送（热食类食品制售））所覆盖人数为：23 人。经现场核查，与本次审核范围“集体用餐配送（热食类食品制售）”相关的员工共 23 人，包括管理人员、加工人员、采购人员、销售人员等，现有人员基本满足管理体系运行的需要。

有特殊要求的人员包括：

电工，曹帅帅，T341221199807164675，有效期至 2029.8.15。

因不涉及 GBZ188 中的职业健康危害因素，无职业病岗位；无需进行职业病体检；有提供员工健康证，随机



抽取从业人员健康证 8 个：

王亚波，34048223，办理日期：2024. 5. 25

秦风云，34066530，办理日期：2024. 8. 6

尹丽珍，顺 1223250281108，办理日期：2025. 1. 7

李运龙，顺 1223250281109，办理日期：2025. 1. 7

王海荣，34079769，办理日期：2024. 10. 6

宋亚丽，34067505，办理日期：2024. 8. 11

吴学静，34098522，办理日期：2024. 12. 23

冯波，朝 070124006107，办理日期：2024. 4. 30

以上证件均有效。

公司总经理为确保操作和维护有效的管理体系，设置了相应的组织架构、并配置了所需的人员。人员能力胜任情况见 QEOFF7.2/H3.2 审核条款记录。公司暂未聘请外部专家协助 FSMS 的开发、实施、操作或评估，公司内部自行策划建立 FSMS 要素。

编制了岗位任职要求，对主要岗位的能力要求进行了明确，包括学历要求、专业知识要求、能力要求等。不定期对员工能力进行评价，查见2025. 1. 6《岗位人员的能力评价记录》，对人员能力进行了评价，评价内容包括学习培训、专业技能、管理工作进行了评价，抽查受评价人：采购部冷灵慧、销售部李伯荣、生产部王亚波、生产部曹帅帅、办公室周颖的能力评价情况，评价结果均为合格，评定日期：2025. 3. 1，批准人：周颖。

与部门负责人面谈，获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求，提高员工的能力。查见 2024-2025 年培训计划，策划了培训内容、拟参加培训人员、计划培训时间等。抽查员工培训记录表，2024. 9. 12 进行危害分析与关键控制点（HACCP）（V1.0）培训，2025. 1. 19 进行五体系标准等内容培训。2025. 3. 5 进行公司经营理念和食品安全意识培训，2024. 11. 21 进行应急预案培训，培训有效性评价均达到了培训效果，培训有效。

抽查员工王海荣、李运龙、石天龙、尹丽珍、宋亚丽的三级安全教育卡，均进行了公司级、车间级、班组级安全教育，考核结果均合格。

查食品安全/HACCP 小组组成情况：2025. 1. 10，管理者代表和食品安全小组变更为董明辉，其余成员无变化。食品安全小组包含了采购、销售、生产、质检等岗位人员，描述了各组员的学历、专业、工作经历、培训经历以及在食品安全小组中的职责，基本符合标准要求。查见 2025. 1. 10 食品安全小组组长任命书，任命副总经理 董明辉为食品安全小组组长，有总经理签字。

与内审组长董明辉、内审员周颖、冷灵慧、宋洪志、武燕龙、姚雪莲、李柏荣面谈，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。面谈管代董明辉对管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足。（见不符合项）

3) 信息沟通:

受审方在《管理手册》7.4 条款进行了规定，包括沟通方式、沟通内容等；

查内部沟通管理情况：

内部主要是部门之间以及部门与员工的沟通；沟通方式包括会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、监督检查、宣传/告示栏、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：公司管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，公司的各类政策要求传递、外部法律法规、有关管理体系运行有关信息、安全生产方面、环保、油烟机净化处理、产品实现策划方面、安全生产管理等的内部交流。

内部沟通情况如：

如：与部门负责人沟通，2025. 3. 21 公司召开沟通会，沟通内容：外审前审核沟通，沟通对象：各部门负责人，沟通方式：面对面沟通，责任部门：办公室，回应情况：按照沟通内容开展落实；



查内部报告管理情况:

相关负责人表示公司近一年以来,订单配送量少,各部门各岗配备员工基本充分,员工在餐饮行业工作有一定的经验,能够愿意遵守公司的各项要求,也为公司的发展考虑,关注公司的发展发现及发展模式,对公司发展政策及各项要求基本掌握,员工对公司的认可度较高,能够感受到公司的文化情怀。

公司建立了专门的渠道包括电话、微信、面谈、信件等内部报告方式,鼓励员工及时监督和举报与公司提供的产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为,确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理或者食品安全小组组长,以降低食品安全问题的风险及隐患。目前暂未发生异常紧急需要上报情况。

查外部沟通管理情况:

与供方沟通、与顾客/消费者沟通、与监管部门沟通、与认证机构沟通、与房东等的沟通,方式包括电话、电子邮件、会议、文件、研讨会、座谈、现场监督检查等,对外沟通主要指定食品安全/HACCP 小组组长负责(参加了公司的各类培训等,基本满足要求),沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面、餐食加工安全环保方面、客户需求、供方管理等的信息。

外部沟通情况主要包括参加监管部门召开的培训会、接收并执行监管部门的要求、接受监管部门的日常检查,通过“北京阳光餐饮”APP 向监管部门报告日检查、周管控、月调度工作等。

该公司的沟通控制情况,基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理:

受审方管理体系主要的文件化信息包括:

一层文件:《质量、食品安全、环境和职业健康安全手册》TDFCT/SC--B-2025, B/0 版

二层文件:《程序文件》TDFCT/CX-2025, B/0 版。

三层文件:支持性文件,包括餐饮集配作业指导书、前提方案(GMP)、卫生标准操作程序(SSOP)、危害控制计划、食品防护计划等

四层文件:记录。

公司制定了《文件控制程序》,查看《受控文件清单》,收录了管理手册、程序文件、前提方案、操作性前提方案、危害控制计划等。2025.1.1 对管理体系文件进行了换版,目前均为 B 版。抽查管理手册、程序文件、前提方案、操作性前提方案、危害控制计划,均有文件编号,有编制、审核、批准手续,有发布实施时间,符合要求。查看《发文登记表》,保留了对上述文件进行电子版发放的记录,符合要求。在接收电子版文件的同时,删除作废电子版管理体系文件。

查看《质量和食品安全法律法规清单》,对质量和食品安全管理体系运行相关的外来文件进行了识别,包括民法典、食品安全法、生活饮用水标准 GB 5749-2022、食品添加剂使用卫生标准 GB 2760-2024、餐饮服务通用卫生规范 GB 31654-2021、餐饮服务食品安全操作规范、塑料一次性餐饮具通用技术要求 GB 18006.1-2009、食品生产通用卫生规范 GB 14881-2013、鲜、冻禽产品 GB16869-2005、食品安全国家标准 洗涤剂 GB14930.1-2015、消毒剂 GB14930.2-2012 等,识别较充分,版本有效。

制定了《记录控制程序》,对记录管理进行了规定。查见《记录清单》,收集了管理体系运行的各项记录。抽查《培训记录表》、《重要环境因素清单》、《重大危险源清单》、《清洁作业区沉降菌、表面微生物检验记录》、《食品安全自查记录表》、《HACCP 计划确认记录表》,均记录清晰、易于识别、保存良好。

现场观察,公司文件和记录主要以电子文档和纸质两种形式进行保存,在各部门现场查看文件保存完好、清晰,版本为最新版本,现场查看无作废文件的使用。成文信息控制基本有效,基本符合要求。

四、管理体系任何变更情况



1) 组织的名称、位置与区域: 无

2024.11.13, 营业执照有变化, 法人变更为“武燕龙”, 经营范围增加“餐饮服务”

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: 面点类产品暂不生产, 调整由供方(同得发农产品加工公司)供应。审核周期内管理体系无其他变更。

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

五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次开具不符合项: 1) 生产部 Q8.5.1\F8.5.4.5\H4.3.4.3;02) 生产部 Q8.5.1\F8.2.4\H3.3;03) 生产部 E9.3 O8.1.1, 本次现场审核验证所采取的纠正和纠正措施基本有效。

六、认证证书及标志的使用

主要用于客户验厂使用, 暂未发生违规使用情况

七、被认证方的基本信息暨认证范围的表述:

(1) 基本信息

注册地址: 北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号(门牌号)

办公地址: 北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号(门牌号)

经营地址: 北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号(门牌号)

(2) 认证范围

Q: 集体用餐配送(热食类食品制售)

E: 集体用餐配送(热食类食品制售)所涉及场所的相关环境管理活动

O: 集体用餐配送(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: 位于北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号(门牌号)北京同得发餐饮管理有限公司的集体用餐配送(热食类食品制售)

H: 位于北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号(门牌号)北京同得发餐饮管理有限公司的集体用餐配送(热食类食品制售)

八、审核组推荐意见:

审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, 北京同得发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 |

推荐再认证注册

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，推荐再认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:邝柏臣、徐素娟 (QEOF+H实习)



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。