

项目编号：10676-2025-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：秦皇岛潮粥佬餐饮有限公司

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）：张 丽

审核组员（签字）：柯林平

报 告 日 期：2025 年 6 月 23 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：柯林平



受审核方名称：秦皇岛潮粥佬餐饮有限公司

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	E
2	柯林平	组 员	审核员	2024-N1HACCP-4050340 2024-N1FSMS-4050340	E

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	刘 英、刘 彦、刘哲超	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：

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：《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、中华人民共和国招标投标法、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）、《食品安全管理体系 餐饮业要求》（GB/T 27306-2008）、《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）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06月21日 08:30至2025年06月23日 12:00 实施审核。

审核覆盖时期：自2025年1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）：

F:位于河北省秦市海港区白塔岭街道金梦海湾第一观商业西侧3层秦皇岛潮粥佬餐饮有限公司资质范围内的热食类食品制售

H:位于河北省秦市海港区白塔岭街道金梦海湾第一观商业西侧3层秦皇岛潮粥佬餐饮有限公司资质范围内的热食类食品制售

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：河北省秦皇岛市海港区白塔岭街道金梦海湾第一观商业西侧3层

审核地址：河北省秦皇岛市海港区白塔岭街道金梦海湾第一观商业西侧3层

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 年 06 月 20 日 08:00 至 2025 年 06 月 20 日 12:00 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：综合部 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 7 月 23 日前提提交审核组长。

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 6 月 21 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: 2023 年 5 月 23 日 体系实施时间: 2025 年 1 月 10 日

2) 法律地位证明文件有:

1 营业执照 编号: 91130302MACHEXQ22T

成立日期: 2023 年 5 月 23 日 营业期限至: 2073 年 5 月 22 日

许可项目: 餐饮服务。(依法须经批准的项目, 经相关部门批准后方可开展经营活动, 具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准) 一般项目: 餐饮管理; 企业管理咨询; 技术服务、技术开发、技术咨询、技术交流、技术转让、技术推广; 食品销售(仅销售预包装食品); 日用品销售; 电子产品销售; 五金产品零售; 服装服饰零售; 针纺织品销售。(除依法须经批准的项目外, 凭营业执照依法自主开展经营活动)

注册地址: 河北省秦皇岛市海港区白塔岭街道金梦海湾第一观商业西侧 3 层

登记机关: 秦皇岛市海港区市场监督管理局

核准日期: 2024 年 9 月 26 日

2 食品经营许可证 编号: JY21303020056962

经营者名称: 秦皇岛潮粥佬餐饮有限公司

有效期至: 2028 年 9 月 6 日, 签发日期为 2023 年 9 月 7 日;

主体业态: 餐饮服务经营者

经营项目: 热食类食品制售

经营场所: 河北省秦皇岛市海港区白塔岭街道金梦海湾第一观商业西侧 3 层

签发机构: 海港区白塔岭街道

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: 5 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:



员工上班时间：早上 9:30；备餐时间：早上 9:00-11:30；售卖时间：中午 11:30-14:00；

办公活动/审核过程接待时间：8:00-12:00，13:00-17:00；

4) 资质范围内的热食类食品制售流程：

1 采购验收 OPRP1（食材、一次性餐具）—2 贮存 OPRP2—3 预处理 OPRP3—4 烹调 OPRP4—5 上菜—6 用餐—7 清洗、消毒—8 保洁

OPRP1 采购验收：

显著危害：蔬菜农药残留、致病菌和寄生虫污染；畜、禽、蛋寄生虫、兽药残留、畜禽粪便污染；鲜活类产品不新鲜或死亡，引入或增加致病微生物污染；其他：重金属、真菌毒素等；

行动准则：蔬菜验收：合格供方、索证索票；畜禽肉类验收：合格供方、动物检疫合格证明；蛋类、鲜活类：全部来自合格供方，收集检验报告等；以上要求每批进货查验，采购进货渠道正规。

纠偏措施：制定严格的采购验收制度和规范流程，并监督执行落实，在采购工作中选择合格的供应商，加强对供应商的资质审核，包括检查其资质证书、生产设施与环境等，并建立长期合作关系，签订供销合同明确双方责任，确保食品原料可追溯、可控制；强化食品原料查验工作，采购具有正常的感官性状、包装和标签符合要求的食品，禁止采购法律法规中明令禁止的食品，并做好索证索票及台账记录工作。

OPRP2 贮存：

显著危害：有害生物侵入，原料存放场所受到蝇虫、污水、垃圾等杂物的污染；贮存过程微生物繁殖、食品原料腐败变质（叶类蔬菜、鱼类等久置于潮湿环境中因腐败变质致使胺类物质转化为强致癌物亚硝胺；蔬菜和水果长时间贮存，在微生物的作用下，硝酸盐转化为亚硝酸盐，导致亚硝酸盐含量增高；谷物类食品如果贮存不当因受潮发生霉变产生黄曲霉毒素）；

行动准则：存储场所设置通风、防潮及防止有害生物侵入的装置；储存场所设置温度和湿度控制设施；日常运行检查。

纠偏措施：采购原料经验收合格后，按照规定的贮存条件分区、分类存放，做到离地、隔墙 10cm 以上；散装食品放置在食品储物箱中，并标明名称、生产日期或批号、使用期限等内容；冷冻、冷藏的食品贮存温度符合其规定的温度范围要求，设施中的原料、半成品、成品应分开存放，并张贴明显的标识进行区分；食品添加剂存放在专柜，并标注使用范围、用量、使用方法等内容；原料出库时做到先进先出或近有效期的先出；对变质、超过保质期、回收的食品应单独存放和进行规范的无害化处理；依照食材、食物特性，在库房内采取必要的通风、防潮、防污染等措施，以及库房内不得存放有毒有害物质。

OPRP3 预处理：

显著危害：粗加工、切配过程与空气、水及其他污染物接触，灰尘、泥沙等杂质清洗不彻底，农药残留清洗不彻底，清洗池共用，变质和损坏的部分未完全清除等，导致食品卫生和安全问题；没有依照原材料的加工特性采用适当的方法保存，引起氧化变质、微生物繁殖等，危害人体健康。

行动准则：灰尘、泥沙等杂质清洗要彻底，确保农药残留清洗要彻底；清洗池不共用；变质和损坏的部分完全清除；

纠偏措施：保持预处理场所环境整洁，食品原料洗净后使用；特别加强对水果蔬菜的清洗，为了更好地降低水果蔬菜中的农药残留、微生物污染等，应延长浸泡时间、增加冲洗次数，以减少水果蔬菜的化学危害、生物危害以及物理危害；禽蛋在使用前应对外壳进行清洗；清洗、盛放和切配动物性、植物性、水



产品等食品原料的水池、容器及工用具应分开使用，并有明显区分标识。

OPRP4 烹调

显著危害：避免生熟部分交叉污染：冰箱（柜）内食品生熟不分、不加盖或不加保鲜膜；用于原料、半成品和成品的刀、墩、板、盆、筐、抹布以及其他工具、容器混合使用；餐具清洗水池、粗加工水池混用，杂乱无章；用非食品塑料袋盛装食品，区分标志不明显，造成交叉污染；食品未烧熟煮透：未杀灭病原菌或有效防止病原菌的生长繁殖；部分食物烧制温度不足，引起消化不良或食物中毒（如未煮熟四季豆中的皂素引起中毒）；

行动准则：避免冰箱（柜）内食品生熟混放，注意加盖或加保鲜膜；刀、墩、板、盆、筐、抹布以及其他工具、容器避免混合使用；避免餐具清洗水池、粗加工水池混用；用非食品塑料袋严禁盛装食品等；在烹调过程中控制好温度，避免食物烧制温度不足；成品中心温度大于 70℃，保留检测记录。

纠偏措施：要保持加工场所和加工用具的卫生，避免生熟交叉污染；生肉、禽和海产食品与蔬菜等食物分开处理，生、熟食，以及肉食、蔬菜等要分开使用专用用具，如刀具和切肉板等；在加工前检查食品原料质量，变质食品不使用、不下锅；在加工过程中要做到烧熟煮透，中心温度达到 70℃ 以上；烹调肉类和禽类时汁水要清，不能是淡红色；烹调蛋和海鲜要达到沸腾温度；烧汤或炖菜应沸腾并至少持续煮沸 1min；特别要注意高危食品，如二次加热食品、大块动物性食品、炒饭、豆浆、四季豆、扁豆、整鸡和水产品等一定要煮烂、煮透；按要求使用食品添加剂，不使用亚硝酸盐制作食品；回收食品要规范处理，不能再次烹调后继续售卖；在加工结束后，灶台要保持清洁，排气罩不滴油，调料加盖，工用具清洗消毒，保洁存放，有明显标识；保证食物的安全温度。室温下熟食未经特殊处理放置时间最好不要超过 2h，若超过 2h，应当在高于 60℃ 或低于 10℃ 条件下存放，烹饪后至食用一般不越过 3h；剩余食品及原料根据熟食品、半成品、生食品的卫生要求存放，不得混放和交错叠放。

OPRP5 餐饮具清洁消毒：

显著危害：餐饮具表面滋生微生物，并将微生物带入食品材料中，引起食源性疾病；

行动准则：配置清洁消毒设施，使用消毒柜，建立洗消制度；餐饮用具在使用后彻底清洗消毒；高温 120° C 消毒时间不少于 30 分钟。

纠偏措施：设专用餐用具清洗消毒水池，使用的洗涤剂、消毒剂等要符合我国餐饮行业卫生健康标准；餐饮器具要彻底清洗和消毒，并放在清洁、专用的保洁设施中，以及设置相应标识，避免再次被污染；使用集中消毒企业供应餐饮具的查验其经营资质，索取消毒合格凭证。

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 FH 管理手册 CZL-SC-2024 版本：A/1、程序文件、管理制度汇编、前提方案、危害控制计划 CZL-HACCP-2025、火灾应急预案、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2025年1月10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。



企业有识别并收集了适用的法律法规和其他要求等外来文件。

管理方针：科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意。

本年度（2025年5月31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”2025年1月至2025年5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
综合部	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

总要求/理解组织及其环境、食品安全管理体系：与总经理刘哲超沟通，公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，收集对公司实现目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。外部环境从法规要求、标准、技术、市场竞争等方面，内部环境从理念、价值观等，并在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素，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了监视和评审。

管理承诺/领导作用与承诺：现场总经理刘哲超表示，公司领导层为了证实其对管理体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对公司管理体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司管理方针和管理目标、确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注食品安全问题，鼓励有效的内部报告，支持并确保管理体系的要求与企业的运营管理相整合，在公司内部通过培训、会议、绩效考核等方式推行企业的食品安全文化，支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用，收集了热食类食品制售相关的法律法规，并通过教育、宣传、培训等方式使组织的员工理解满足与管理目标相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对管理体系适宜性、充分性、有效性进行正式评审，以评价达到目标的程度。

合规义务：有识别法律法规要求、顾客要求及与体系有关的相关方的需求和期望，并从中识别确定其合规义务；现场见企业保留确定的合规义务的文件有：营业执照、经营许可证、承包合同、执行标准、法律法规一览表、检验报告等；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。

食品安全文化：公司基本重视食品安全文化建设，倡导为员工提供一个和谐、激励的工作环境氛围，通过培训、班组帮扶、以老带新等方式让员工知晓公司的食品安全文化，形成较好的食品安全意识。

职责、权限与沟通：通过现场交谈了解到，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。

采购/外包管理/OPRP1 原料验收：企业编制了《外部提供过程、产品和服务的控制》、《采购控制程序》，对本公司热食类食品制售所需物资的采购进行控制，程序规定了对外部供方进行评价并建立《合格供方名录》，经现场与公司负责人刘哲超确认，食材、物资由厨师长制定采购计划，对来货物资进行验收，进行相关供应商的资质确认、评价；现场确认厨师刘哲超、梁园根据订餐情况制定采购计划，通常去超市购买，一部分由配送公司配送；与超市发生交易留存票据，超市提供合格证、检验报告等证据；查：2025年3月



7号包间三桌 菜品/热菜:避风塘龙虾,炒皮皮虾;炖带鱼,白灼基围虾,炖猪蹄两只,蒜蓉生蚝8只,蒜蓉奶白菜,口蘑,八爪鱼 主食:砂锅粥,鲜虾蒸饺 进货清单:波士顿龙虾5斤,四鲜烤麸罐头1箱,小保鲜膜1个,金标生抽1瓶,花雕酒4瓶,黄喉1斤,猪蹄2个,鸡蛋3斤,云南花生1斤,大白菜2颗,卤水豆腐2块,绿笋1袋,韭菜苔1斤,葱2斤,奶白菜3斤,青笋1袋,菜心3斤,广东菜心3斤,口蘑1斤,干贝1斤,扇贝2斤,皮皮虾3斤,白虾2斤;2025年6月5号 预订雅间2个 菜单/热菜:清蒸石斑鱼,芥兰牛肉,冰糖芋头,面条鱼鸡蛋58,避风塘大虾,溜双段,主食:梭子蟹粥(1只大),炸油条 进货食材:梅花肉3.5斤,猪肝2斤,(五花肉5斤下五花),手切牛肉5袋,叉烧酱1瓶,排骨酱1瓶,柱侯酱1瓶,芝士1袋,原味黄油2块,生粉1袋,龙虾面6袋,姜2斤,小毛葱3斤,芋头3个,芥兰苗2斤,韭菜1斤,普通生菜2颗,香菜1斤,广东菜心3斤,罗马生菜3斤,香葱低,红尖椒1斤,法香半斤,生蚝仔10罐,生蚝20只,12头鲍鱼20只,小白贝5斤,白虾5斤,罗氏虾3斤,花盖蟹5斤,基围虾2斤,蚌仔3斤,皮皮虾2斤,河豚6条,海瓜子;2025年5月2日 预订雅间3个 热菜:奶油龙虾面,家烧九肚鱼,南瓜小螃蟹,梭子蟹蒸8只,海米冬瓜,辣椒炒青柿子,四味小炒,春笋排骨 主食:鲑鱼水饺,鲜虾粥 进货清单:辣椒油1桶,花雕酒1瓶,生粉1袋,白糖3斤,柱侯酱1瓶,蚝油1桶,脆猪耳5袋,鸡蛋4斤,猪肝4斤,梅花肉3.5斤,手切牛肉3袋,豆角3斤,青笋1袋,大葱3斤,香葱2斤,罗马生菜3斤,小米辣1斤,胡萝卜2斤,丈东菜心3斤小毛葱3斤,大紫圆葱3斤,黄瓜3斤,蒜米4斤,奶白菜2斤,芋头3个,冻花螺2袋,蚌仔5斤,12头鲍鱼15只,河豚5条,白虾4斤,小白贝5斤,花盖蟹4斤,九肚鱼3斤,面条鱼2斤,八爪鱼6条,梭子蟹5斤;提供超市购买食材的证据:西生菜 规格:400g 产地:河北固安 上市时间:2025年6月21日 供应商:北京福运东升商贸有限公司;香菜 规格:100g 产地:河北沧州 上市时间:2025年6月21日 供应商:北京福运东升商贸有限公司;A秋黄瓜 规格:600g 产地:辽宁绥中县 上市时间:2025年6月21日 供应商:北京靠谱佳农业科技有限公司;空心菜 规格:400g 产地:北京大兴区 上市时间:2025年6月21日 供应商:曹县脆炸蔬菜种植专业合作社;上海青 规格:500g 产地:北京大兴区 上市时间:2025年6月20日 供应商:北京福运东升商贸有限公司,以上提供购买单据,超市有进行农残等入超检验;提供“猪产品检验报告”单位:河北灵犀食品有限公司 产品名称:猪肉 检验项目:色泽、状态、气味、药残、瘦肉精、猪瘟等,检验机构:涿州市河北灵犀食品有限公司 报告时间:2025年2月6日;提供“肉品品质检验合格证”产品名称:猪分割品 生产日期:2025年1月15日 检验章:涿州市河北灵犀食品有限公司;提供“产品出厂检验报告”产品名称:巴沙鱼丁 型号:10kg/箱 报告日期:2025年3月7日 检验项目:形态、色泽、组织结构、滋味气味、杂质、净含量、过氧化值 检验章:山东渔得鱼食品有限公司;提供“农药残留检测报告”检测单位:秦皇岛市秦家味物流配送有限公司 来货日期:2025年6月19日 样品名称:菠菜、生菜、油菜、茴香、奶白菜、芥菜、茼蒿、冬瓜、蒜苔、蒜黄、空心菜 检测仪器:农残检测仪 实测抑制率<50% 判定:合格;提供“大米出库检验报告”名称:盘锦大米 一级 检验项目:加工细度、不完善率、最大杂质、碎米、水分、总汞、无机砷、铅、铬、镉、黄曲霉毒素、色泽、气味 检验章:盘锦鑫旺米业有限公司 报告时间:2025年6月8日;提供“检验报告”名称:谷润田非转基因大豆油 检验项目:气味、滋味、水分及其挥发物、不溶性杂质、酸值、过氧化值、透明度、冷冻试验、烟点 检验章:辽宁晟翔食品有限公司 报告时间:2025年6月18日;提供“检验报告”名称:上白小麦粉 检验项目:加工细度、灰分含量、水分含量、含砂量、色泽、气味、外观形态、湿面筋含量 检验章:好面缘集团(雄安)面粉有限公司 报告时间:



2025年6月10日；提供“检验报告”名称：单冻带皮鸭大胸 检验项目：色泽、气味、状态、挥发性盐基氮、药残 检验章：临邑六和食品有限公司 报告时间：2025年2月23日；提供“检验报告”名称：安井虾滑 检验项目：形态、色泽、组织结构、滋、气味、净含量、挥发性盐基氮 检验章：北海合缘食品有限公司 报告时间：2025年2月25日；提供“检验报告”检测内容：公共卫生检测 检验产品：盘子/表面光洁、无油渍、无泡沫、无异味，碗/盘子/表面光洁、无油渍、无泡沫、无异味，汤匙/表面光洁、无油渍、无泡沫、无异味，水杯/表面光洁、无油渍、无泡沫、无异味 检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、感官 检验章：秦皇岛顺远公共环境卫生检验有限公司 报告时间：2025年3月17日；查外包过程相关控制如下：外包过程：检验检测、检定校准 提供“秦皇岛昆兴化工产品有限公司瓶装液化石油气用户安全检查记录”用户：秦皇岛潮粥佬餐饮有限公司 地址：河北省秦皇岛市海港区白塔岭街道金梦海湾第一观商业西侧3层 瓶装数量：2个13kg/瓶 钢瓶号：0712***127，***369 项目包括：用气环境、钢瓶、减压阀、报警器及其联动切断装置、连接软管及灶具。

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2人，在餐饮管理服务行业多年，具备热食类食品制售管理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，规定了热食类食品制售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；公司从事的热食类食品制售服务流程和工艺成熟固定，根据法律法规和顾客要求进行制售和服务，组织所加工的广东菜均为传统菜式，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。

前提方案/危害控制/OPRP2 贮存/OPRP3 预处理/OPRP4 烹调/OPRP5 餐具清洁消毒：公司按照危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、ISO 22000:2018，包括加工经营场所的卫生条件、设备、人员、环境卫生管理、对采购材料、供给、贮存、清理和产品处置的管理、交叉污染预防措施、清洁和消毒、虫害控制、加工过程的关键要求、餐饮业前台服务、体系有效运行的管理等文件，基本满足标准中有关前提计划的要求；制售用水为购买的纯净桶装水，能源使用用煤气，由燃气公司提供，配有可燃气体检测报警仪；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；公司现场日常虫鼠害消杀由商用大楼物业控制，由物业选定第三方服务公司进行消杀，物业不方便提供相关资料证据；现场观察，未发现鼠、蝇、蟑螂等病媒生物侵害；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；生活污水直接排入下水道，大楼底层有废水处置系统，由商用大楼物业控制，由物业选定第三方服务公司进行废水处理和餐厨垃圾处理，物业不方便提供相关资料证据；提供企业自己登记的厨余垃圾处置记录：时间：2025年3月20日 可回收干垃圾 1kg 厨余垃圾 2kg 其他垃圾 1kg 梁园；时间：2025年4月19日 可回收干垃圾 2kg 厨余垃圾 15kg 其他垃圾 2kg 梁园；时间：2025年5月27日 可回收干垃圾 2kg 厨余垃圾 15kg 其他垃圾 2kg 梁园，接收单位：大楼物业，有接收人签字；烟道清洗由商用大楼物业控制，由物业选定第三方服务公司进行清洗，物业不方便提供相关资料证据；提供企业自己登记的每季度清理记录：作业时间：2025年4月19日 清洁内容：厨房排烟油烟机净化器 效果包括：排烟罩为不锈钢，烟罩内无明显油渍，排烟效果良好；排烟管道无漏油处，内壁无明显积油…… 供应商保证过程：公司采购产品主要包括粮油、蔬菜、肉禽蛋、调料、消毒用品等，均从超市采购，采购证



据包括索票索证；采购验收由厨师长负责，主要做感官检查，包括色泽、气味、新鲜度，有无腐烂变质；观察：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；现场未使用食品添加剂；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；刀具，砧板荤素区分处理生食；清洁区包括：蒸饭区：米饭加工；厨房操作间：菜品炒制，处理熟食；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；提供 2025 年 1 月至今出入食堂登记表，受控；提供 2025 年 1 月至今消毒地点或设备设施名称，包括：洗消间、餐厅、操作间、地面、桌面、电器门……消毒时间：9：00~13：00~17：00 6 次通风；提供“主副食品不锈钢餐盘等消毒记录表”时间：2025 年 4 月 15 日 不锈钢盆 案板 刀具 6：00~7：00 梁园；时间：2025 年 5 月 27 日 不锈钢盆 案板 刀具 17：00~18：00 梁园；人员卫生满足要求；查见健康证明，姓名：刘彦 食品 出证机构：秦皇岛滨海医院 日期：2025 年 5 月 14 日；姓名：刘哲超 食品 出证机构：秦皇岛滨海医院 日期：2025 年 5 月 14 日；姓名：张会影 食品 出证机构：秦皇岛滨海医院 日期：2025 年 5 月 14 日；姓名：刘英 食品 出证机构：秦皇岛滨海医院 日期：2025 年 5 月 14 日；姓名：梁园 食品 出证机构：秦皇岛滨海医院 日期：2025 年 4 月 3 日；2025 年 1 月至 2025 年 5 月《晨检记录表》日期：检查人数：个人卫生：工服、指甲、法网、首饰 健康状况：发热、手外伤、皮疹、结膜红肿、腹泻、其他感染疾，以上检查均合格，检查人：梁园；卫生间与制售隔离，为水冲式，并设有洗手消毒设施，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：良好。

标识和追溯：公司在管理手册中对可追溯性进行了规定，对撤回/召回进行了规定，并策划了产品召回控制程序、不合格品控制程序；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；提供“食品留样记录表”时间：2025 年 4 月 10 日 午餐：避风塘龙虾、炒皮皮虾、炖带鱼、白灼基围虾、炖猪蹄…… 制作时间：11：20 制作人：梁园 留样人：刘哲超；时间：2025 年 4 月 30 日 午餐：清蒸石斑鱼、芥兰牛肉、冰糖芋头、面条鱼鸡蛋…… 制作时间：11：20 制作人：梁园 留样人：刘哲超；时间：2025 年 5 月 7 日 午餐：奶油龙虾面、家烧九肚鱼、南瓜小螃蟹、海米冬瓜…… 制作时间：11：20 制作人：梁园 留样人：刘哲超。

放行/验证：公司主要提供热食类食品制售，包括各类菜品、米饭等，餐厅产品原料包括各类禽肉类、粮米油盐、蔬菜等，调味品以预包装食品为主；成品放行管理因餐饮行业特殊性，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，热食类由厨师刘哲超、梁园试尝，现场用餐客人对餐品反馈良好；公司日常测量主副食中心温度采现场测试形式，同时拍照片发钉钉公司内部软件进行验证；现场提供了以往中心温度测量的照片，海米冬瓜 74.7° C、芥兰牛肉 76.6° C、面条鱼鸡蛋 82.4° C…… 审核现场测量了正在制售过程中的菜品：炸排骨 温度为 72.8° C，符合策划要求；现场未提供餐品和粥、主食的第三方检验报告，现场提出改进建议。

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：提供有食品脆弱性评估方案，查《影响因素评估表》，影响因素评估表主要因素包括有：供应链审查策略、供应商关系、供应商监管、质量或安全问题的历史、质量控制方法和规格的不完善检测频率、地理政治方面的考虑、欺诈史、经济异常等；潜在影响评估根据可能成为食品欺诈目标的食物或食品成分对公众健康、经济或监管机构的信誉产生的影响，评估潜在影响范围。

应急准备和响应：提供《应急准备和响应控制程序》，查有产品召回应急预案、突发事件应急预案、火灾应急预案等；提供食物中毒应急演练记录，预案适宜性充分性评审：能按预案要求执行，基本满足要求。

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5月20日~21日实施了一次FH内审；现场与梁园、张会影沟通，发现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5月31日实施了1次管理评审，管理评审会议由总经理主持，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综合部负责，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苗宏娟，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：

a.确保人员能力和意识：现场人员FH的能力、意识要加强，尤其是管理层和内审员；已经开具不符合报告；

b.抽查“需检定设备器具台账”，主要包括电子台秤（150KG）；电子温度计（-50℃-300℃）共2件，以上监视和测量资源未提供检定/校准证书/记录/报告，现场提出改进建议；

c.现场未提供餐品和粥、主食的第三方检验报告，现场提出改进建议。

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。

企业现有员工5人，包括管理层/组长、综合部、餐饮部；统一市政供电，供热，采用空调取暖；餐馆各个区域方便搬运，物流、人流合理，可以预防交叉污染；负一层后厨面积约 50m² 左右，用餐区面积300m²左右，办公室面积30m²左右；

制售设备配置有操作台、大冰柜、大冷藏柜、洗菜池、洗碗池、洗肉池、炒菜灶台、6孔熬粥灶台、微波炉、和面机、蒸锅、留样柜、消毒柜、活海鲜玻璃池、空调等；

监视和测量资源有中心温度计、电子台秤；

办公室配有：电脑、打印机等办公设备；无特种设备；

以上资源基本满足制售的需要，现有设施设备配备基本充分。

2) 人员及能力、意识：

抽查关键人员（总经理：刘哲超，组长：梁园，综合部：张会影，餐饮部：梁园等）有对 FH 要求及方针、目标的认识，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:位于河北省秦市海港区白塔岭街道金梦海湾第一观商业西侧 3 层秦皇岛潮粥佬餐饮有限公司资质范围内的热食类食品制售

H:位于河北省秦市海港区白塔岭街道金梦海湾第一观商业西侧 3 层秦皇岛潮粥佬餐饮有限公司资质范围内的热食类食品制售

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，秦皇岛潮粥佬餐饮有限公司的

☐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

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 柯林平

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。