

项目编号：20431-2024-QEOFH

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司

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）：张 丽

审核组员（签字）：\

报告日期：2025 年 7 月 2 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：张 丽

组员：\



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	张 丽	组长	Q: 审核员 E: 审核员 O: 审核员 F: 审核员 H: 审核员	2023-N1QMS-3216621 2023-N1EMS-3216621 2023-N1FSMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621 2023-N1OHSMS-3216621	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00 F:E H:E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	袁世红、刘富寿	向导	受审核方
2	\	观察员	\

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（☒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）认证后，进行☒第一次监督审核☐证书暂停后恢复☐其他特殊审核请注明：扩大认证范围；

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否☐暂停原因已消除，恢复认证注册，☒保持认证资格。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015, E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015, O: GB/T45001-2020 / ISO45001:2018, F: ISO 22000:2018, H: 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）；

b) 受审核方文件化的管理体系：本次为☒结合审核☐联合审核☒一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：《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、食品生产许可审查通则、食品标识管理规定、国家食品安全事故应急预案、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国大气污染防治法、中华人民共和国水污染防治法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法、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)、《机关食堂餐饮节约管理规范》(DB52/T 1738-2023)、《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)、《声环境质量标准》(GB 3096-2008)、《社会生活环境噪声排放标准》(GB 22337-2008)、《工作场所有害因素职业接触限值 第1部分:化学有害因素》(GBZ 2.1-2019)、《工作场所有害因素职业接触限值 第2部分:物理因素》(GBZ 2.2-2007)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28日 08:30至2025年07月02日 17:00 实施审核。

审核覆盖时期: 自2024年06月24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: 单位食堂热食类食品制售

E: 单位食堂热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O: 单位食堂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: 位于贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道150号 083小区振华印象2楼贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司承包中国振华集团永光电子有限公司(国营第八七三厂)单位食堂热食类食品制售

H: 位于贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道150号 083小区振华印象2楼贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司承包中国振华集团永光电子有限公司(国营第八七三厂)单位食堂热食类食品制售

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: 贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道150号 083小区振华印象2楼

审核地址: 贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道150号 083小区振华印象2楼

注: 单一场所/注册地址/经营地址: 贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道150号 083小区振华印象2楼; 贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司名下有多个分公司: 贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司双龙分公司、贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司贵阳高新区分公司、贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司南明分公司, 以上各个分公司与受审核方即总公司之间均为独立经营关系, 总公司也不参与各个分公司的管理, 本次审核覆盖范围/地理边界仅为: 贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司, 不包括各个分公司, 经营地址/审核地址仅为: 贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道150号 083小区振华印象2楼。



1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：\

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：\

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：\

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：■未调整；□有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况：■完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

□未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：审核中提出严重不符合项（）项，轻微不符合项（0）项，涉及部门/条款：\；

采用的跟踪方式是：□现场跟踪■书面跟踪；

双方商定的不符合项整改（或提交■纠正措施计划）时限：2025年7月2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6月30日前。

2) 下次审核时应重点关注：HACCP 体系验证、OPRP 监控等。

3) 本次审核发现的正面信息：

重视服务现场质量、环境因素、危险源控制和管理工作，现阶段服务质量问题，环境管理，职业健康安全控制状态良好。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好；依据标准要求并结合实际，有效地策划和运行管理体系，并持续改进其有效性；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：\

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况：□符合 ■基本符合 □不符合

本年度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6月到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	客户/甲方就餐满意度（卫生、餐品、服务）90分以上	每年根据调查平均分、评价加权法获得	96分	合格
	产品社会监督抽查合格率100%；	季度合格数/总数*100%	100%	合格
	油烟废气、噪声、废水、餐厨废弃物合规处置，节约管理；（《声环境质量标准》（GB 3096-2008）、《社会生活环境噪声排放标准》（GB 22337-2008）、《城镇污水处理厂污染物排放标准》（GB18918-2002）、《餐	年实际发生情况，甲方/学校检测；运行过程管理；管理制度执行情况检查；	完成	合格



	餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T 28739-2012)、《机关食堂餐饮节约管理规范》(DB52/T 1738-2023))			
	火灾/爆炸/食物中毒/传染病/轻伤事故发生为 0;	年实际发生情况	0	合格
综合办公室(含财务)	人员持健康证上岗率 100%	年上岗数/总数×100%	100%	合格
	人员培训上岗率 100%	年上岗数/总数×100%	100%	合格
	为管理体系的建立、实施和改进 100%提供资金保障	年应提供/总数×100%	100%	合格
	固体废物合规处理 100%	年处置数/总数*100%	100%	合格
	火灾为 0	年实际发生情况	0	合格
餐饮部	产品社会监督抽查合格率 100%;	季度合格数/总数*100%	100%	合格
	油烟废气、噪声、废水、餐厨废弃物合规处置,节约管理;(《声环境质量标准》(GB 3096-2008)、《社会生活环境噪声排放标准》(GB 22337-2008)、《城镇污水处理厂污染物排放标准》(GB18918-2002)、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T 28739-2012)、《机关食堂餐饮节约管理规范》(DB52/T 1738-2023))	年实际发生情况,甲方/学校检测;运行过程管理;管理制度执行情况检查;	完成	合格
	火灾/爆炸/食物中毒/传染病/轻伤事故发生为 0;	年实际发生情况	0	合格
	客户/甲方就餐满意度(卫生、餐品、服务) 90 分以上	每年根据调查平均分、评价加权法获得	96 分	合格

2.2 重要审核点的监测及绩效

□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: 企业于 2023 年 9 月 1 日依据 GB/T19001-2016《质量管理体系要求》、GB/T24001-2016《环境管理体系 要求及使用指南》、GB/T45001-2020《职业健康安全管理体系 要求》、ISO22000:2018 标准、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 V1.0 标准建立了五体系文件,从战略管理层面,公司领导层确定了影响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外部 and 内部问题。

管理承诺/领导作用与承诺: 现场总经理刘富寿表示,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、环保问题、职业健康安全问题、产品质量问题等,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。

职责、权限与沟通: 公司领导层为确保实现公司策划的管理目标,满足顾客要求和适用法律法规要求等,对组织的角色、职责和权限进行分配,审核周期内组织架构设置未发生变化,部门负责人也未发生变化;总经理刘富寿目前兼任组长;负责管理体系变更事项的角色和职责的指派工作;通过文件,会议,培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级;组织的职责和权限分配适宜,审核周期内未发生变化,基本符合要求;审核周期内食品安全小组组长及成员未发生变化,其职责与权限在管理手册中明确规定;食品安全小组开展了各项确认验证工作。

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。

良好卫生规范/危害控制/OPRP2、3：组织策划了《前提方案》（文件编号：PRP-01A/0），包括对食堂及周边环境卫生、就餐区和操作区、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、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求；前提方案的实施情况：建筑物和相关设施的构造与布局与文件一致：贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道 150 号 083 小区振华印象 2 楼贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司承包中国振华集团永光电子有限公司（国营第八七三厂）单位食堂，提供职工就餐服务合同书：甲方中国振华集团永光电子有限公司（国营第八七三厂），乙方贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司，丙方贵州振华置业投资有限公司，新续签日期 2025 年 3 月 1 日至 2027 年 2 月 28 日，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；食堂总面积 200m²，其中包括：蔬菜加工间（面积 8m²），面点间（面积 16m²）；厨房操作区（面积 40m²），洗消间（面积 9m²），售卖区域（7 个档口，面积 40m²），办公室（面积 15m²），更衣室（面积 40m²），于平面图一致；查看餐饮加工和服务提供过程管理，与现场基本一致；空气、水、能源和其他基础条件的供给满足要求；生产用水使用市政管网自来水公司提供，能源使用用煤气，由燃气公司提供，配有有可燃气体检测报警仪；提供生产用水检验报告 编号：GSJ/D(W)-0006-02-2025 委托单位：贵阳市水务环境集团乌当水务有限公司 样品种类：出厂水 报告日期：2025 年 2 月 18 日 报告机构：国家城市供水水质监测网 依据标准：GB5749-2022 检验结论：合格；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；提供了有害生物防制服务合同；提供有害生物防治服务报告单 客户名称：贵州聚源隆盛管理有限公司 服务类型：定期 虫害标靶（防治内容）：鼠、蟑 服务日期 2025 年 1 月 3 日 15 时 30 分 器械使用 灭鼠：粘鼠板 蟑螂、蚊、蝇：诱饵剂 药物使用 标靶害虫：1 使用药物：粘鼠板 使用剂量：直接使用 稀释比例：2 张 标靶害虫：2 使用药物：溴鼠灵饵料 使用剂量：直接投放 稀释比例：300/克 标靶害虫：3 使用药物：呋虫胺 使用剂量：直接投放 稀释比例：50/克 本次服务对所属场所害虫情况进行全面检查及处理，服务基本信息概述如下：服务中检查所有布放的粘鼠板，捕获鼠类（0）只，对失效的粘鼠板进行更换以保持良好的陷阱能力；服务中未发现德国小蠊/美洲大蠊/其他；现场发现蟑螂（无）只，对现场易于蟑螂栖息繁殖且非食品、人员接触处，进行蟑螂饵剂投放，达到控制蟑螂的目的；建议事项：请保持整洁卫生；同时查看了 2025 年 2 月 19 日、3 月 12 日等除老鼠、蟑螂的报告，同上；抽 2024 年 7 月至 2025 年 6 月《餐厨废弃物处理记录表》，内容包括：日期、废弃物名称（泔水）废弃物数量、处理废弃物数、经办人签名（袁世红）、废弃物回收人签名（罗智强）是否索证（是）、厨房安全管理员签名（刘荣）2025 年 3 月 20 日 泔水 53kg 袁世红；2025 年 6 月 13 日 泔水 50kg 袁世红……烟道清洗由贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司委托贵州梦洁源清洗服务有限公司每个月，清洗 1 次进行清理，提供合同和清洗记录；设备的适宜性及其清洁、保养和预防性维护的可实现性与文件一致；每周五中午下班前，进行日常设备设施的清洁和保养；电工陈迪日常负责设备设施一般机械故障、所有电器的开关、电器故障等设备故障的维护；中华人民共和国特种作业操作证 证号：T522424200103112471 姓名：陈迪 作业类别：电工作业 操作项目：低压电工作业 有效期限 2022 年 07 月 20 日至 2028 年 07 月 19 日 发证机关：贵州省应急管理厅；大的故障由公司联系悟空厨房设备给保有限公司派人进行维修；抽 2025 年 5 月 10 日设备维修单 维修内容及维修情况：更换大锅灶的熄火保护器、更换炉风机，以上更换均完成，有验收人签字；供应商保



证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；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；观察仓库地面全部硬化、平整，材质、结构、建筑物、门窗等基本符合；现场干净整洁、分区域存放、灭火器完好，食材标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况；未使用食品添加剂使用（公司目前使用酵母，用于馒头、包子的制作）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：面点间：面食加工；蒸饭区：米饭加工；厨房操作区：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“冰箱日常清洗消毒记录表”日期：2025年6月11日 厨房冰箱 已清洁 已消毒 张红梅；日期：2025年5月28日 厨房冰箱 已清洁 已消毒 张红梅；抽2025年4月11日、2025年5月19日、2025年6月23日《厨房消毒记录表》内容包括：消毒物品（84消毒液）消毒方法（喷雾（1:30比例）消毒范围（厨房、过道、门窗）消毒人：刘荣；抽2025年6月20日、2025年5月12日、2025年4月11日《前厅消毒记录表》内容包括：消毒物品（84消毒液）、消毒方法（喷雾（1:30比例）消毒范围（餐厅、过道、门窗）消毒人：张秋艳；餐具清洗、消毒均采用洗洁精清洗及高温消毒，抽2025年6月3日《餐具消毒记录表》消毒内容及数量 碗：340；筷：129；勺子：202 消毒时间：14:00~16:00 方式：高温 150℃ 消毒人员：陈**；2025年6月18日《餐具消毒记录表》消毒内容及数量 碗：300；筷：410；勺子：180 消毒时间：14:00~16:00 方式：高温 150℃ 消毒人员：杨敏；2025年6月26日《餐具消毒记录表》消毒内容及数量 碗：401；筷：193；勺子：178 消毒时间：14:00~16:00 方式：高温 170℃消毒人员：柯** 消毒方式：人工清洗(物理)、消毒柜(物理)、药物(化学)消毒柜内存放，有操作人及检查人签字；人员卫生满足要求，查健康证明：编号：HC520148202501305 姓名：潘在群 性别：女 年龄：37 体检机构：乌当区人民医院 有效日期2025年02月12日至2026年02月11日；姓名：杨海柳 编号：HC520148202501300 性别：女 年龄：54 体检机构：乌当区人民医院 有效日期2025年02月12日至2026年02月11日；编号：HC520148202503013 姓名：邓彩碧 性别：女 年龄：46 体检机构：乌当区人民医院 有效日期2025年02月28日至2026年02月27日；编号：HC520148202503005 姓名：谢娟 性别：女 年龄：33 体检机构：乌当区人民医院 有效日期2025年02月28日至2026年02月27日；编号：HC520148202411405 姓名：张红梅 性别：女 年龄：44 体检机构：乌当区人民医院 有效日期2024年06月18日至2025年06月17日；编号：HC520148202411409 姓名：袁世红 性别：女 年龄：36 体检机构：乌当区人民医院 有效日期2024年06月18日至2025年06月17日；编号：HC520148202411406 姓名：刘荣 性别：男 年龄：34 体检机构：乌当区人民医院 有效日期2024年06月18日至2025年06月17日等分别查看了厨师、粗加工、切配、清洁、售卖、蒸饭工、面点工等均有效；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，配备洗手液、消毒液；员工个人卫生：抽2024年7月至今《食堂晨检记录表》，内容包括：部门主管上班前组织早例会后填写人数及实际情况：粗加工、切配、办公室、前厅、洗消、热菜、面点；异常症状：发热、咽痛、咳嗽、流涕、呕吐、腹泻、皮疹、其他就诊医院、就诊情况反馈、传染性疾病病程情况记录、健康证是否齐全、经理抽查签字/要求：体温 37.5℃以上应及时就诊，居家隔离，热退三天后，无特殊临床症状，可持医院证明返岗；对因病缺岗员工追踪，要有详实记录，包括就诊医院、诊断、治疗、病情；晨检记录认真逐项填写；早上



未开例会、未组织晨检、未填写记录考核部门负责人 20 分/次，逐级检查考核，月底检查/自查表格统一保存，留存 1 年；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，主要开发人员有刘富寿、袁世红、刘荣，在餐饮管理服务行业多年，具备食堂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，规定了食堂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；查看近期苗王鱼的开发方案，任务来源：顾客要求；项目负责人为刘富寿，方案策划完成期限 2025 年 06 月 15 日，方案具体内容：收集整理和什锦饽饽制作相关信息，确定和苗王鱼具体质量要求；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（鲈鱼、烧山椒、火锅面、茄子等），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，包括制作流程/清蒸、辅料烧茄子，烹饪时间/12min 左右，质量标准/椒麻味道等工艺文件，设计开发验证报告/客户验证品尝好吃；苗王鱼开发方案完善、记录完整，达到预期的设计开发目的。

采购/外边管理/危害控制 OPRP1: 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》，对本公司单位食堂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富寿确认，贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司承包贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道 150 号 083 小区振华印象 2 楼经营权项目，贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司根据要求制定采购计划，对来货物资进行进货检验，相关资质确认、供方评价等；主要材料供方采用确认供方资质、业绩、质量等来评价，一年一次对供方进行评审；查 2025 年度最新《合格供方名录》，内容包含供方名称、供货品名、联系人、联系电话等，目前公司供方有：贵州瑞德源贸易有限公司/粮油、白玉区福又来食肉店/鲜肉食材、贵州黔大地生态农业有限公司/禽类、梅河口市长兴源农业科技发展有限公司/大米、贵州滋美源贸易有限公司/干货、调味品、修文县名茗蔬菜经营部/蔬菜；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；查对供方进行了评价，提供有《供方评定记录表》评价内容包括：资质要求：资质齐全；供货能力：品质优良，供货及时，供货期间未出现质量问题；价格方面：价格合理；售后服务：态度良好，售后服务周到等；评定结果：品质优良、供货及时、价格合理、售后服务周到，符合我公司要求；评定结论：一致认为可以列入合格供方；评定人：同意列入合格供方，评定批准人：刘富寿；采购物资产品的验证：询问：采购产品验证，对购进物料均须附有质保书或当场（委托）检验；公司对采购物资到货后，现场对规格、型号、数量等与采购订单信息验证，验收合格后入库；公司采购的产品主要对数量、产品包装、来料合格证、原材料质量证明书、原材料合格报告单等来验证产品质量；抽查有贵州滋美源贸易有限公司（供应：干货、调味品）的营业执照、食品生产许可证复印件在有效期内，提供有十三香调味品、芝麻香油、白沙糖等调味品的检验检测报告；有梅河口市长兴源农业科技发展有限公司大米生产商的营业执照、食品生产许可证复印件在有效期内；公司采购流程：负责人称：公司每天进行采购物资；由各档口厨师每天开菜单，通过微信群发给供应商，供应商汇总后按照要求送达采购物资，公司按照采购物资清单进行入库验收活动；查有微信下达采购计划单、内容包括送货时间、商品名称、供应商、数量等；提供：采购计划/单 日期：2025 年 6 月 20 日 商品名称：干芬 15 斤、面条 10 斤；日期：2025 年 6 月 3 日 商品名称：粉 30 斤、凉面 3 斤；日期：2025 年 6 月 1 日 商品名称：瘦肉片 12.2 斤；



日期：2025 年 6 月 26 日 商品名称：猪蹄 22 斤、五花肉 13 斤；日期：2025 年 6 月 24 日 商品名称：鸡 30 斤；日期：2025 年 6 月 16 日 商品名称：土鸭 7.1 斤、鹅 8.5 斤；日期：2025 年 6 月 15 日 商品名称：大豆油 20 件、香米 20 袋；日期：2025 年 6 月 3 日 商品名称：粉 30 斤、凉面 3 斤、鸡蛋 3 板；日期：2025 年 6 月 9 日 商品名称：胡椒粉 1 斤、花椒粉 1 斤、味精 1 件、辣椒 10 斤；日期：2025 年 6 月 3 日 商品名称：酱油 1 件、豆瓣酱 1 袋；日期：2025 年 6 月 22 日 商品名称：小黄瓜 6.5 斤、丝瓜 7.4 斤、香菜 2.7 斤；日期：2025 年 6 月 2 日 商品名称：丝瓜 6 斤、花菜 15.7 斤、沙姜 1 斤；日期：2025 年 6 月 18 日 商品名称：茄子 17.6 斤、蒜苔 5.7 斤、大红椒 5.7 斤、螺丝椒 7.6 斤.....以上采购明确供方、送货时间、商品名称、数量等，基本符合要求；抽食品采购与进货查验记录台账：提供动物检疫证明 No. 5290468308 生产单位：贵阳嘉旺屠宰加工有限公司 产品名称：猪胴体 数量：382.9kg 检疫标志号：A001 结论：本批动物产品检疫合格，应于 24 小时内到达有效 官方兽医签字：罗** 签发时间：2025 年 6 月 27 日；提供动物检疫证明 No. 5290356524 生产单位：贵阳数字化禽蛋配送中心有限责任公司 产品名称：鸡胴体 数量：200kg 结论：本批动物产品检疫合格，应于 24 小时内到达有效 官方兽医签字：杨** 签发时间：2025 年 6 月 20 日；提供蔬菜农残报告 样品名称：食用农产品 客户名称：修文名生鲜配送 检验依据：GB/T5009.199-2003 报告时间：2025 年 6 月 23 日 样品名称：土豆、大白菜、莲花白、青椒、西红柿、茄子、胡萝卜.....检测结果：阴性 合格；样品名称：食用农产品 客户名称：贵州麦绿蔬农副产品商贸有限公司 检验依据：GB/T5009.199-2003 报告时间：2025 年 6 月 25 日 样品名称：大白菜、青口白、莲花白、土豆.....检测结果：阴性 合格；提供检验报告 编号：F24120034 名称：腐竹 委托单位：广西桂平市社坡运通食品有限公司 报告日期：2024 年 12 月 13 日 依据标准：GB/T22106-2008、GB2760-2014、食品整治办【2008】3 号 检验项目：感官、二氧化硫残留量、硼酸、甲醛次硫酸氢钠 结论：合格；提供检验报告 编号：A225002457710100101C 名称：花椒油（食用调味油）委托单位：四川五丰黎红食品有限公司 报告日期：2025 年 1 月 20 日 依据标准：GB29921-2021、GB2760-2014、食品整治办【2008】3 号、国市监食生【2019】214 号、Q/WLS0001S-2023 检验项目：过氧化值、酸价、铅、特丁基对苯二酚、丁基羟基茴香醚、二甲基羟甲苯、黄曲霉毒素、苯并芘、苏丹红、罗丹明、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、镉、总砷、邻苯二甲酸二乙酯.....结论：符合；提供检验报告 编号：JX-ID-8826-002 名称：木姜子油（调味油）委托单位：凯里黔晨食品有限公司 报告日期：2025 年 5 月 15 日 依据标准：T/GZSX015-2020 检验项目：色泽、透明度、气味、滋味、水分、酸价、过氧化值、总砷、铅、苯并芘、容积残留量、黄曲霉毒素.....结论：合格；提供检验报告 编号：SPWD202500106 名称：红油郫县豆瓣 委托单位：四川省丹丹郫县豆瓣集团股份有限公司报告日期：2025 年 2 月 8 日 依据标准：GB2718-2014、GB2760-2014、GB2761-2017、GB2762-2022、GB/T20560-2006 检验项目：水分、食用盐、总酸、氨基酸态氮、酸价、过氧化值、二氧化硫残留量、重金属、添加剂、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、沙门氏菌等，结论：符合；提供检验报告 编号：WSP2501-001 名称：粉丝 委托单位：夏邑县孔庄乡龙驰粉丝厂 报告日期：2025 年 1 月 7 日 依据标准：GB2760-2014、Q/XKLC0001S-2019 检验项目：性状、色泽、气味、滋味、淀粉、断条率、铝的残留量、二氧化硫残留量，结论：符合；提供检验报告 编号：A2240572816101001C 名称：大米 委托单位：吉林省瑞泽米业有限责任公司 报告日期：2024 年 9 月 23 日 依据标准：GB/T1354-2018、GB2762-2022 检验项目：色泽、气味、总量、互混率、加工精度、不完善粒、水分含量、黄粒米含量、碎米、总汞、铅、无机砷，结论：合格；查外包过程相关控制如下：有害生物防制服务合同 甲方(客户方)：贵州聚源隆盛管理有限公



司 公司地址：贵州省贵阳市乌当区龙广路街道新添大道 150 号 083 小区振华印象 2 楼 乙方(服务方)：贵阳海侨生物科技有限公司 签订日期：2024 年 7 月 1 日 有效期至 2025 年 6 月 30 日 防治区域：食堂 防治面积：实际面积为准 防治频次：每月至少 2 次 项目：灭蟑螂、老鼠；垃圾桶使用和摆放远离生产区，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，厨余垃圾委托贵州黔鹰环卫服务有限责任公司进行处理 甲方：贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司（以下简称甲方）乙方：贵州黔鹰环卫服务有限责任公司（以下简称乙方）签订日期：2025 年 6 月 25 日 秉承“不让一滴废油流入江河，不让一滴废油回流餐桌”乙方对甲方经营所产生的餐厨废弃物（废弃油脂）享有独家无偿清收权；要求清掏彻底，隔油设备无沉渣、无结块、无附着、流速正常、围油隔油效果明显……烟道清洗由贵州梦洁源清洗服务有限公司每月进行清理 甲方：贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司（简称甲方）乙方：贵州梦洁源清洗服务有限公司（简称乙方）公司提供了贵州梦洁源清洗服务有限公司营业执照、大型油烟管道中央空调安装清洗维保服务企业资质证书（统一证书编号：BJZX-20221101309、证书有效日期：2022 年 11 月 011 至 2025 年 10 月 31 日）服务合同有效期：2025 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日 提供“油烟机清洗记录”清洗时间：2025 年 6 月 7 日 19: 03~2025 年 6 月 8 日 4: 55 监督人：刘富寿，经确认，基本符合标准要求。

标识和追溯：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；抽2025年6月10日（中餐）餐食品留样记录台账 留样食品名称：小炒肉，留样时间：12: 18，留样量(g)151，处理时间：2025 年6月12日12: 11；2025年6月12日（中餐）餐食品留样记录台账 留样食品名称：青菜牛肉丝，留样时间：12: 4，留样量(g)125，处理时间：2025年6月14日12: 8；2025年6月20日（中餐）餐食品留样记录台账 留样食品名称：豆豉回锅肉，留样时间：11: 40，留样量(g)156，处理时间：2025年6月22日11: 41；符合策划要求。

服务提供过程/危害控制OPRP1、3：针对企业餐饮管理服务的提供，公司编制了《制售提供控制程序》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；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；制作间配置蔬菜加工间间8 m²，蔬菜摆放在筐内、放置于不锈钢架子上，在蔬菜毛菜间有专门的蔬菜暂存区、毛菜筐采用蓝色的筐子进行贮存，蔬菜在粗加工间进行摘选；现场观察陈俊峰、张红梅正在进行择菜、去皮（去除不可食用部分）等前期粗加工；蔬菜粗加工后由操作区的员工将择好的蔬菜放入操作区；公司日常采购的猪肉、鸡肉等畜禽肉制品为鲜货，粗加工区配备有带盖的箱子，存放废弃物；工人称“随用随清”；现场巡查厨房操作区：厨房操作区包括切配区4m²，先将经粗加工处理（去除不可食用部分）完成后的蔬菜放入厨房洗菜区的洗菜池中清洗；现场查看有蔬菜清洗池及肉类清洗池、蔬菜、肉类经过清洗，摘洗后的菜采用白色的筐子进行盛装，再进行切配；现场员工邓彩碧进行手工切配，净菜及洗后的肉类采用不锈钢盆进行盛装；现场见案板和刀具分区存放使用，通过颜色进行区分；案板在操作台边缘标识文字进行区分，刀具专门有专柜进行管理；处理好的蔬菜和肉食放在相应的容器中直接在厨房操作区进行烹制；厨房配置厨具包括：后厨有配置洗手池、洗菜池、洗肉池、洗工具池；厨房配置厨具包括：不锈钢桶、冰箱、操作台、绞面机、刀盒、地架、电饼铛、豆浆机、封膜机、和面机、货架、加热台、绞肉机、烤箱、两眼灶台、米饭蒸车、双眼大锅、水池、二层货架、四层货架、四眼煲仔炉、两眼灶台、洗手池、消毒柜、削片机、灶台、煮饺锅、煮面炉、煮面汤锅、保洁柜、操作台、切菜机等；厨房都配有切配区、售卖区；其中切配区里有配置了：切菜机等；售卖区里配置了：保温台、加热台、消毒柜和留样柜等；前厅售卖间7个档口，前厅 600m²，



共计可容纳 350 多员工用餐，目前实际用餐人数为 800 人左右，日常采用错峰就餐制度；用餐前厅配置洗手池，配置了空调；场区内运输采用手动运输；各个区域安装有防鼠板，高度70cm；厨房操作区和前厅配置有：灭蝇灯、应急灯、消防指示牌、消防栓、灭火器、燃气报警、烟感、监控等；公司为食堂配置了配电柜、变电站、电热水器等；早餐菜单公司在承包中国振华集团永光电子有限公司（国营第八七三厂）单位食堂开始时即定好，直到目前未发生过变化；中餐菜单每周二下午由厨师长袁世红制定出下一周的菜单，报到公司食谱群，由总经理刘富寿负责审核，审核无误后直接发给甲方管理员，甲方管理员审核后反馈意见报给总经理刘富寿；晚餐菜单一个季度一变，季度末前2天厨师长袁世红制定出下一季度的晚餐菜单，报到公司食谱群，由总经理刘富寿负责审核，审核无误后直接发给甲方管理员，甲方管理员审核后反馈意见报给总经理刘富寿；现场审核中抽查2024年6月至2025年5月早餐/午餐/晚餐食谱，包括素菜、荤菜、米粉等；2024年6月30日厨房操作区午餐，有厨师刘荣、黄勇正在进行菜肴的炒制；午餐菜谱为：海带萝卜炖仔排、糟香蒸水蛋、豆干回锅肉、炆拌黄瓜等菜品；审核期间厨房操作区：灶台前方有不锈钢操作台，台上放有调料；洗好、切配完成的萝卜、海带、豆干等放在专门的容器中，摆放在操作台面上；现场刘荣制作土豆回锅肉、三酸肉沫等菜品；菜肴炒好后放入不锈钢的容器中；现场感官已经熟透，刘荣现场对菜肴进行中心温度检测：豆花烧牛腩80.4℃、木耳炒肉76.5℃；操作区蒸饭区员工潘在群、杨海柳负责蒸米饭，现场见潘在群、杨海柳先将大米进行挑选异物，再进行清洗淘米，最后进行蒸制；米饭蒸制好后，杨海柳现场对米饭进行中心温度检测：米饭95℃；米饭蒸制完成后，由潘在群将米饭放入保温箱中，送至售卖间；面点区员工杨飞燕、谢娟正在制作馒头、包子、花卷等；主厨房配有除油烟系统，污水排放经隔油隔渣池预处理后经市政管网引至当地污水处理厂处理，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：各个操作区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；现场见各操作区地面没有积水；下水道上盖有不锈钢篦子封闭，平整干净；食堂现场配备的消防设施为灭火器，均在有效期内；食堂定期检查消防设备，各种烟罩类设备，各种炉灶类设备，各种蒸箱类设备；食堂负责使用中的安全操作以防止火灾，爆炸等事故发生；早餐 员工上班时间：6:00；备餐时间6:00~7:00；售卖时间：7:00~ 8:30；午餐 员工上班时间：9:00 ；备餐时间：9:00~11:30；售卖时间：11:30 ~12:00；12:00 ~12:30；晚餐员工上班时间：16:00 ；备餐时间：16:00~17:30 售卖时间:下午:17:30~ 19:30；以上确保自开始制作至就餐时间间隔不超过2h；食堂用餐区：地面为水泥地面，楼梯也为防滑地砖，空间光线明亮、空气流通，餐桌椅摆放整齐有序，每个餐桌干净整洁，每次用餐完都打扫、擦洗干净；对售卖服务的实施有规定：各类餐食制作符合工艺参数的温度及时间要求，通过总经理刘富寿检查确认后放行；每日开餐前对服务人员进行检查，员工按公司要求在进入售卖间前进行二次洗手和二次更衣，着装整齐，佩戴工作帽、口罩及胸卡；工作人员从消毒柜中取出餐具，将员工点的主食和菜肴放入餐具中；售卖服务直接就完成了服务的实现，对于服务不合格情况，如果接到甲方日常检查出现问题，采取纠正措施；售餐过程，菜品盛放在不锈钢容器中置于水浴槽内，恒温加热；现场餐食能够保持在65℃以上；餐厅出口设残食台，定点回收残食、餐具；2025年7月1日中餐售卖间现场见：菜品：海带萝卜炖仔骨、土豆回锅肉、三酸肉沫等，主食：米饭，馒头等，于11:30开始售卖；售餐服务人员经过洗手和更衣，着装整齐，佩戴工作帽、口罩；主副食均放在不锈钢保温餐柜，确保就餐过程菜品温度在60℃以上；就餐区门口配有洗手池，要求员工就餐前洗手；就餐区地面为水泥地面，周围墙体整洁；桌椅码放整齐；桌面干净整洁；现场无椅子；餐厅出口设残食台，定点回收残食、餐具；食堂整个营业过程符合要求；洗消区9 m²；其中洗碗间里面配置了：3个池子包括：1个消毒池、1个浸泡池、1个清洗池、热水器等设备设施；洗碗间员工将一般就餐餐具如：餐盘、碗、筷子等餐具用人工清洗清洗；现场员工罗花琴、张



正平、潘在群在洗碗池使用洗洁精清洗餐具；完好后的餐具进入消毒柜消毒备用；通过控制时间进行消毒，现场查看时间设定为60分钟；现场有3名员工，穿戴橡胶手套、胶靴等；穿戴齐全；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；现场查看荤菜烹饪加工：现场切配为手工切配，猪肉、鸡肉为鲜货；案板和刀具分区存放使用，通过文字进行区分，在操作台边缘标识文字以区分，刀具专门有专柜进行管理；需确认过程为售卖；现场抽查售卖人员，均为已进行能力评价确认的人员；同时对设备包括各种防护、蒸饭柜进行了确认，结论为：过程能力满足要求，时间：2025年4月20日 确认人：刘富寿；食堂整个营业过程基本符合要求。

放行/验证：公司主要提供热食类食品制售，包括各类菜品、米饭等主副食，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；策划编制了《外部提供的食品和服务控制程序》、《不合格品和纠正措施控制程序》等，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；食堂的所有食材验收由餐饮部管理，厨师负责按照要求进行预处理、烹饪（含煎、炸、烙）成品放行等，餐饮部厨师对采购的食材进行感官目测、收集采购产品的检验报告等检验放行；提供有菜单，现场观察，2025年7月2日午餐 肉沫烧冬瓜 82.7° C、清炒莲花白 76.6° C、酸菜猪蹄 80.2° C等；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，由各档口厨师刘荣、黄勇等试尝；公司日常测量主副食中心温度采用拍照形式，同时将中心温度照片发至微信食堂工作管理群中，同时填写纸质记录，抽《菜品中心温度测量记录》：2025年5月19日 品名：炒青菜，出锅时间：10:42，测量时间：10:45，中心温度：81.5℃；2025年5月23日 品名：土豆炖红烧肉，出锅时间：9:54，测量时间：9:59，中心温度：87.8℃；2025年6月10日 品名：黄焖排骨，出锅时间：10:00，测量时间：10:01，中心温度：80.2℃，操作人：刘荣；2025年6月27日 品名：脆哨萝卜干，出锅时间：10:30，测量时间：10:40，中心温度：78.3℃，操作人：刘荣；现场提供“检验报告”编号：LT00241201312 样品名称：自消毒餐具（大碗）委托单位：贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司 检验机构：贵州省检测技术研究应用中心 检验依据：GB14934-2016 检测项目：阴离子合成洗涤剂、大肠杆菌 检验结论：合格；现场提供“检验报告”编号：LT00241201313 样品名称：青椒肉丝盖饭 委托单位：贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司 检验机构：贵州省检测技术研究应用中心 检测项目：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌 检验结论：合格。

环境因素、危险源识别评价：识别了餐饮部环境因素包括：收货验收过程的车辆尾气、噪声、废包装、烂菜叶等，货物仓储过程的冰柜里面的冰、电能消耗等，清洗过程废水、剔除下来的菜叶、皮、壳、清洗杂质等，粗加工菜帮子、菜叶、下脚料等，烹饪（含煎、炸、烙、炒）过程的电能消耗、油烟废气、含油废水、排风机噪声、油烟机/风筒油垢等，分餐售卖过程的剩饭剩菜、餐厨垃圾等，洗消清洁过程的废水、餐厨垃圾等，餐器具保洁过程的废水、餐厨垃圾等；米饭蒸煮原料采购验收过程的车辆尾气、噪声、废包装，贮存能源消耗、鼠害、虫害、食品过期损失，领料过程大米消耗，初加工（挑选异物清洗、淘米）过程废水、杂物，蒸煮过程电能消耗，成品、留样过程的样品到期处置、电能消耗，食堂售卖剩饭剩菜、餐厨垃圾等；面食原辅料采购验收过程车辆尾气、噪声、废包装，原辅料预处理不合格品，配料消耗，发酵酵母等消耗，成型馅料等材料消耗，醒发能源消耗，蒸煮过程能源消耗，食堂售卖剩饭剩菜、餐厨垃圾等；菜品原料验收过程的车辆尾气、噪声、废包装、烂菜叶等，贮存过程的冰柜里面的冰、电能消耗等，领料过程的原料消耗，预处理初加工不合格品、下脚料消耗，切配过程的下脚料，烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）的电能消耗、油烟废气、含油废水、排风机噪声、油烟机/风筒油垢等，托盘存放过程汤汁遗洒，供餐



过程的剩饭剩菜、餐厨垃圾等；餐具清洗消毒清洗废水、餐厨垃圾，消毒过程的废水、电能消耗，备用过程的电能消耗等；评价后确定的餐饮部重要环境因素包括：废气（油烟）、噪声（排风机）、废水（含油废水）、固废（含餐厨垃圾处置）；识别了餐饮部的危险源包括：收货验收过程的车祸、砸伤、磕碰等，货物仓储过程的冻伤、砸伤、磕碰、滑倒摔伤等，清洗过程滑倒摔伤、割伤、机械伤害等，粗加工机械伤害、刀具划伤等，烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）的烫伤、废气和噪声健康危害、磕碰、砸伤等，分餐售卖过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等，洗消清洁过程的滑倒摔伤、砸伤、划伤等，餐器具保洁过程的滑倒摔伤、砸伤、划伤等；米饭蒸煮原料采购验收过程的车祸、砸伤、磕碰等，贮存过程砸伤，领料过程砸伤，初加工（挑选异物清洗、淘米）过程滑倒摔伤，蒸煮过程电伤、烫伤、留样过程的电伤，食堂售卖过程滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等；面食原辅料采购验收过程车祸、砸伤、磕碰等，原辅料预处理机械伤害，成型过程的过期食材，蒸煮过程烫伤、电伤，食堂售卖过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等；菜品原料验收过程的车祸、砸伤、磕碰等，贮存过程砸伤、电伤等，领料过程的砸伤、电伤，预处理初加工机械伤害，切配过程的刀具划伤、机械伤害，烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）的烫伤、废气和噪声健康危害、磕碰、砸伤等，托盘存放过程烫伤，供餐过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等，餐具清洗消毒滑倒摔伤、触电等；经评价后确定的餐饮部不可接受风险包括：火灾/爆炸、食物中毒、传染病、滑倒摔伤、高温烫伤、机械伤害、电伤；评价后确定的公司范围内重要环境因素包括：废气（油烟）、噪声（排风机）、废水（含油废水）、固废（含餐厨垃圾处置）。经评价后确定的公司范围内不可接受风险包括：火灾/爆炸、食物中毒、传染病、滑倒摔伤、高温烫伤、机械伤害、电伤。

环境、职业健康安全运行控制：

废气（油烟）：现场烹饪过程的油烟安装了油烟净化机和排气扇，具体指标和检测数据由甲方进行监控；现场观察符合餐饮业/食堂后厨的正常情况，基本可控。

噪声（排风机）：现场噪声主要是抽油烟机/排风机和排气扇发出的噪声，选用低噪声厨具和设备，对产生噪声的设备采取有效的降噪措施，如加强稳定性，确保现场噪声可控。具体指标和检测数据由甲方进行监控；现场观察食堂后厨噪声基本可控。

废水（含油废水）：现场查看餐厅操作间有下水沟，上覆盖有不锈钢网栅，清洗用水直接排入下水管道，网栅上杂物由公司每天下班时清；生活污水、地面冲洗水经过二级沉淀池处理后，通过隔油池处理站后排入市政污水官网；具体指标和检测数据由甲方进行监控；现场查看隔油池维护良好，正常使用。

固废（含餐厨垃圾处置）：生活垃圾由甲方集中处置；废包装材料、废下脚料为一般固废，废包装材料外售废品收购站，废下脚料集中收集外售用作饲料加工；均合规妥善处理；餐厨垃圾（含废弃油脂/地沟油）清运由外包方进行处置，提供外包协议。

火灾/爆炸：由于餐饮企业使用明火进行烹饪，火灾成为一种常见的风险；电气设备故障、燃气泄漏等因素都可能引发火灾事件；公司对消防安全要求进行落实并实施监督检查；现场火灾防控措施包括安装火灾报警器和灭火设备，并进行定期检测和维护；定期进行员工火灾应急演练，并确保员工对火灾的处理方法和逃生路线有所了解；在合适位置设置安全警示标识，警示顾客注意安全；消防器材按重点、要害部位和各类物质特点配备，定点摆放，查见“消防器材台账”以及消防设施位置示意图，后厨、餐厅、仓库均配备有灭火器用于突发火情，规定严禁它用或随意变动位置，有进行妥善保管，保险铅封不准随意去除，消防器材进行登记造册，并有按规定要求每月进行一次点检，应急物资储备齐全，并基本满足消防安全要



求；有设置严禁烟火等安全警示标识；审核未发现后厨、餐厅及仓库消防器材遮挡、挤占现象；负责人刘富寿介绍，要求每年至少组织一次消防应急演练，以提高员工消防安全突发紧急情况应对措施。

食物中毒：为预防食物中毒，公司采取的预防措施有：食品安全教育，建立供应商准入制度、定期对食堂提供的食品进行检测，妥善储存食品，定期检查食品加工环境和个人卫生情况等措施；目前未发生过食物中毒事故。

传染病：员工健康和卫生状况直接关系到食品安全，未经培训的员工可能对食品安全规范不了解，潜在传染疾病的员工可能会传染给顾客；采取管理、控制并治疗传染源；切断传播途径、保护易感人群，包括改善营养、锻炼身体，以及进行疫苗接种等；现场查看食品接触人员均办理了健康证，现场提供了员工健康证明均有效。

滑倒摔伤：食堂餐厅短时间内供餐一般会遭遇拥挤、狭小的通道和空间，较容易滑倒、摔倒等意外事件，会对顾客的安全构成威胁；日常采取定期清洁地面的灰尘、污垢或其他杂物，确保地面干燥、清洁；当地面潮湿时，使用吸水垫或布来吸收多余水分；在需要额外防滑保护的区域，使用防滑地毯或垫子；设置注意防滑标识；日常与甲方/客户增加沟通与关怀，与顾客建立良好的沟通和关系，关注就餐过程的需求和便捷性，减少流动以减少滑倒、摔伤的发生率。

高温烫伤：预防人身伤害控制：上岗前对工人进行操作工艺、安全操作规程进行培训，询问后厨烹饪过程厨师刘荣、陈文友，有接受安全教育培训；个体防护：各档口厨师有依据岗位需要佩戴相应的劳保用品（工作服、口罩），同时公司加强班组安全管理活动，提高员工安全生产意识。

机械伤害：现场操作台和厨具设施均有相应的防护装置；刀具使用过程中要注意操作技巧，采用熟练操作工；厨师和操作人员工作娴熟、方法得当，作业过程中有穿工作服、佩戴手套、口罩等个人安全防护用品，且在上岗前有接受过相应的岗位技能培训。

电伤：加强安全教育，大力宣传安全用电，加强自我保护与相互保护意识，熟知预防措施和安全抢救方法；要求员工不要用沾了水的手触碰电线，破损的电线要及时的修补及更换，不要将衣物搭放在电线上面，定期用电设备进行维修，要安装符合国家标准的用电线路，检修器时一定要请专业的人员进行操作；餐饮部含后厨负责安全用电的监督检查，检查电气设备和线路的安全状况，发现问题及时维修或更换，确保用电安全；负责人袁世红介绍：防止因短路、超负荷、电弧或发热而引起的火灾事故，及时进行整改解决；现场未发现配电箱/柜门有开启现象，有粘贴“小心触电”等安全标识，未发现明显安全用电隐患。

单位食堂热食类食品制售各过程环保和安全运行控制情况：收货验收过程的废包装、不合格品、废弃物等，采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；收货验收过程的车祸和砸伤，采取措施：送货司机和车辆要严格审查，按照甲方告知要求场内作业，装卸过程轻拿轻放，选择合适的搬运共计，现场为地牛；装卸人员经过安全告知和培训；清洗过程的污水、地面冲洗水、沉淀池处理后废水，污水经过甲方污水处理系统后排放；甲方统一监控管理；现场未发现积水、跑漏滴撒现象；清洗过程的冷水作业健康伤害、砸伤、磕碰，采取措施：清洗过程冷水作业佩戴塑胶手套，温水清洗；操作过程轻拿轻放、选择合适的盛放工具和容器，预留合理的作业空间等；粗加工过程的废弃物、下脚料采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；粗加工过程的机械伤害、电伤，与负责人张田芳沟通，日常通过一下措施预防触电：加强职工的电气安全技术教育，防止错误操作；严禁手部沾水接触充电器、电源；严禁非专职电气人员进行停、送电操作；增加用电安全常识，增强预防事故



的能力；设保护接地装置和接零；对裸露导体及危险设备的隔离防护；禁止带电检修或搬迁设备；对用电设备和安全装置定期检修，使其处于良好状态；加强用电的安全管理和检查；对不符合要求的电缆、电线接头及裸导线要及时整改；严禁违章用电；开关箱设置漏电保护器；使用安全电压；做好触电急救工作，及时处理电气事故，并适时进行演练，以确保战之能胜；同时做好电气安全资料档案管理工作；制定安全标志，并做好安装、维护、检查、宣传；减少制售过程中对人员的伤害，加强对工人的三级安全意识培训，提高安全意识.....机械伤害制定了设备操作规程，悬挂了安全警告标识在相应的作业区域，现场设备设施均有相应的防护装置，设备机械防护措施基本完好；刀具使用过程中要注意操作技巧，采用熟练操作工；现场电闸箱标识有“有电危险”“请随手关门”“当心机械伤人”等；烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）的油烟和油烟污垢、含油废水、噪声、低效能源使用等，油烟经过油烟净化机之后排放，由甲方统一监控；油烟污垢由油烟系统清洗甲方外包单位进行；烹饪过程的油烟健康伤害、机械伤害、噪声伤害、电伤、烫伤等，采取措施：现场厨师佩戴口罩、耳塞等防护用品，注意用电安全的警告标识；分餐、售卖过程的餐厨垃圾，采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；提供了餐厨垃圾处置协议和处置记录；分餐、售卖过程的烫伤、食物中毒、摔倒、滑倒、食物过敏等，采取措施：烫伤，上岗前对工人进行安全操作规程培训，询问售卖过程人员邓彩碧、谢娟、郑阳阳，有接受安全教育培训；个体防护：操作工有依据岗位需要佩戴相应的劳保用品（工作服、口罩、手套）同时公司加强班组安全管理活动，提高员工安全生产意识；有制定烫伤应急预案，查看处理措施包括：迅速冷疗、迅速脱去衣物、迅速转移烧烫伤工人等；摔伤主要是指后厨和餐厅地面有水渍导致的滑倒摔伤，现场发现餐饮地面比较滑，更容易摔伤，现场袁世红介绍日常会监督水迹情况，及时清理，现场有注意摔伤的警示标识；预防工伤事故首先需员工提升自我安全意识，专注于当下行为，切勿分心；要眼观六路，辨识周边环境可能存在的危险因素，提前预防；根据地面水渍、油污情况，调整清理频次；地面卫生清洁分区域进行，预留通行通道，并作警示标识；通道、光线、照明充足；台阶、门槛高度设置符合人体行走习惯，避免过高、过低或高度不一；走路时视线位于正前方，不左顾右盼，查看手机或文件时应停在原地；上下楼梯不相互拥挤、不追逐打闹；遵章守纪，不做违规和冒险行为；洗消清洁过程的污水、地面冲洗水，洗消剂化学品管理和化学物质的排放，采取措施经过隔油池之后统一排入甲方污水处理系统，最后排入市政管网，指标统一由甲方监控；洗消清洁过程的电伤、砸伤、磕碰，为防止砸伤，在开始装卸作业之前进行详细的计划和准备工作，选择合适的装卸工具和设备，确保货物正确地摆放，以及合理地安排作业区域等；现场清洁工罗花琴、张正平佩戴防护用品，如手套、防滑鞋、工作服等；电伤，严禁手部沾水接触充电器、电源；严禁非专职电气人员进行停、送电操作；增加用电安全常识，增强预防事故的能力等；隔油池不需要人员进入；餐器具保洁过程的废水排放、含油废水、餐厨垃圾、污水处置等，采取措施经过隔油池之后统一由甲方处理，最后排入市政管网；指标统一由甲方监控；餐厨垃圾提供了餐厨垃圾处置协议和处置记录；提供了隔油池清掏外包协议和处置记录。

E 0 监视、测量、分析和评价：开展对识别的：领导管理和资源提供过程（管理层）、管理体系策划、建立与运行的管理过程（综合办公室）、人力资源管理过程（综合办公室）、采购过程（餐饮部）、制售服务提供过程（餐饮部）、产品放行过程（餐饮部）各个过程的监视、测量、分析和评价，包括关键过程绩效的完成性等，进行分析、评价以改进过程；公司建立了《监视、测量、分析和评价控制程序》作为评价其绩效所依据的准则，规定和描述了监视、测试、分析与评价的方法、以确保有效的结果、实施监视和



测量的时机、分析、评价和沟通监视和测量结果、评价绩效并确定管理体系的有效性；负责人刘富寿和陈梦均表示，废气、噪声、废水等的监测由甲方统一管理和实施，由甲方担负相关责任，现场未提供甲方的报告；现场查餐饮行业涉及到 GBZ188 中的职业危害因素为噪声、高温、中暑，现场观察由于独立厨房的设计，噪声基本可控，危害性极小；现场的格局和配置的通风、降温设施齐全，作业时间间断性，故暂时不需要进行职业病体检和职业危害因素检测；与袁世红沟通，日常其记录员工出勤情况，通过汇总了解员工日常健康情况，每年组织员工进行健康体检，发现问题及时采取措施，以保证和预防员工身体和心理健康。

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

提供的一体化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 4 月 24 日-25 日策划并实施了一次内审（QEOFH 一并实施）；现场与刘富寿、左向荣、袁世红沟通，发现三位内审员对标准以及内审执行要求的理解有一定认识，但是还需要继续加强学习，以保证内审可以得到有效的实施和保持，作为观察项提出。

企业有对本年度管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过 12 个月）近期于 2025 年 5 月 14 日实施了 1 次管理评审（QEOFH 一并实施），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，见管理评审改进计划和措施，过程有效。

2.4 持续改进 ☐符合 ☐基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制：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，在烹饪加工过程中，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行政人事部负责，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：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

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：无
- 2) 组织机构：无
- 3) 管理体系：职业健康安全目标取消了职业病。
- 4) 资源配置：无
- 5) 产品及其主要过程：无
- 6) 法律法规及产品、检验标准：无
- 7) 外部环境：无
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：无
- 9) 联系方式：无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核不符合项经过验证纠正措施有效。



五、认证证书及标志的使用

企业获取的管理体系认证证书、标志仅用于产品市场宣传和向顾客展示，以及证实管理体系与标准的符合情况，审核发现证书没有用于产品上，标志和证书的使用符合要求。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

■无变化

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，贵州聚源隆盛餐饮管理有限公司的

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

审核准则的要求	■符合	□基本符合	£不符合
适用要求	■满足	□基本满足	□不满足
实现预期结果的能力	■满足	□基本满足	□不满足
内部审核和管理评审过程	■有效	□基本有效	□无效
审核目的	■达到	□基本达到	□未达到
体系运行	■有效	□基本有效	□无效

推荐意见：保持认证注册

审核组：张 丽

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。