



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co.,Ltd.

ISC-B-10-2(B/0)管理体系审核报告（初审）

项目编号：10803-2025-FH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：河南泓森圃餐饮管理有限公司

审核体系：食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）：汪桂丽

审核组员（签字）：黄童彤

报告日期：2025 年 7 月 5 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 ■ 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、生产、技术、检验、销售及服务工作。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：汪桂丽

组员：黄童彤



受审核方名称：河南泓森圃餐饮管理有限公司

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
A	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1HACCP-1043149	E
	汪桂丽	组长	审核员	2024-N1FSMS-1043149	E
B	黄童彤	组员	审核员	2024-N1HACCP-1301841	E
	黄童彤	组员	审核员	2024-N1FSMS-1301841	E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	孙琳琳、王静、杨杰	向导	受审核方
2	无	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（**食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系**）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：

ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为 ☒ 结合审核 ☐ 联合审核 ☒ 一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国食品安全法、食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法实施条例、食品防护计划及其应用指南 食品生产企业、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、ISO 22000:2018等；



e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：食品安全管理体系餐饮业要求GB/T27306-2008、餐饮服务食品安全操作规范、GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范、食品安全国家标准 消毒餐（饮）具 GB 14934、食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品GB 2707-2016、食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量GB 2761-2017、食品安全国家标准 食品中污染物限量GB2762-2022、食品安全国家标准食品中 农药最大残留限量GB 2763-2021等。基本覆盖了许可范围内热食类食品制售所适用的法律法规，抽：《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》，在有效期内。

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07月03日上午至2025年07月05日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年1月15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:位于河南省焦作市解放区民主中路158号焦作市妇幼保健院食堂河南泓森圃餐饮管理有限公司的资质范围内的餐饮管理服务(热食类食品制售)

H:位于河南省焦作市解放区民主中路158号焦作市妇幼保健院食堂河南泓森圃餐饮管理有限公司的资质范围内的餐饮管理服务(热食类食品制售)

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：河南自贸试验区郑州片区（郑东）第八大街与经北六路交汇处文博城西城16街2层37号

办公地址：河南省郑州市经开区航海东路第七大街宏光合园11号楼1904室

经营地址：河南省焦作市解放区民主中路158号焦作市妇幼保健院单位食堂

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：无

1.5.4 一阶段审核情况：

于2025年07月01日8:30至2025年07月02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：

- 1) 一阶段问题项的整改情况；
- 2) 供方及外包过程管理情况；
- 3) 关键控制点及食品防护的实施情况；
- 4) 产品放行管理情况；
- 5) 良好卫生规范实施情况等。

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（3）项，涉及部门/条款：

综合管理部 1 项不符合项，不符合 ISO 22000:2018 标准 7.2 条款、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准 3.2 人力资源条款

餐饮部 2 项符合项：

1) 不符合不符合 ISO 22000:2018 标准 8.2.4 条款

2) ISO 22000:2018 标准 8.8.1 条款、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）中 4.5 条款

采用的跟踪方式是：□现场跟踪■书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2025 年 8 月 3 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 7 月 5 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

制售过程控制、产品放行控制、食品安全性验证情况；

防虫防鼠管理、餐具及用具消毒管理情况；

关键岗位人员及内审员应知应会情况。

3) 本次审核发现的正面信息：

a) 受审核方依据标准要求策划了公司食品安全管理体系并初步有效运行。

b) 公司食品安全组长及各部门负责人对管理体系工作较为重视；

c) 公司按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作；

d) 体系运行以业，未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉。

e) 公司组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理，职责和权限分配较清晰。

f) 焦作市妇幼保健院单位食堂承包经营管理控制基本符合，运行基本稳定，基本符合标准的要求。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方管理层对 ISO22000:2018、HACCP 体系运行和认证活动较为支持，公司结合公司实际情况及管理需要，依据 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》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》、管理制度等，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018、HACCP 体系标准、公司策划的各类体系文件，通过公司组织的培训来提升理解，同时部门职责划分及实际工作运行，基本可以运用，能够在日常管理和销售加工过程运用管



理体系工具、过程方法，现场查核及沟通发现，公司对基础设施维护及管理方面、产品放行、致敏物质的动态管理、食品防护计划、确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度不够，总体管理体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：

防虫防鼠设施运行正常有效性需加强管理；

关键岗位及内审员应知应会需加强；

餐饮现场关于供货商质量档案、餐具用具及环境卫生管控记录需注意及时规范、并归档保管。

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：2024 年 5 月 15 日 体系实施时间：2025 年 1 月 15 日

2) 法律地位证明文件有：

1、现场检查《营业执照》正本原件，社会信用代码为 91410100399498372C，注册资本为 500 万，所属行业餐饮业，企业注册地址：河南自贸试验区郑州片区（郑东）第八大街与经北六路交汇处文博城西城 16 街 2 层 37 号，经营范围：餐饮企业管理；品牌管理；企业管理咨询；企业营销策划；企业形象策划；商务信息咨询；健康管理咨询；餐饮服务；餐饮配送服务；酒店管理；普通货物道路运输；仓储服务（易燃易爆及危险化学品除外）；食品加工；供应链管理；批发零售：农产品、日用百货、预包装食品。营业期限：2014-05-05 至无固定期限。

2、《食品经营许可证》副本编号：JY24101010891320；有效期：2024 年 08 月 22 日至 2029 年 08 月 21 日；主体业态：餐饮服务经营者（小型餐饮），经营项目：散装食品和预包装食品销售，热食类食品制售。

3、焦作市妇幼保健院单位食堂《食品经营许可证》编号：JY34108020046137；有效期：2024 年 08 月 19 日至 2029 年 08 月 18 日；主体业态：单位食堂，经营项目：预包装食品销售（含冷藏冷冻食品），热食类食品制售。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：25 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：单班制售，无倒班

4) 范围内产品/服务及流程：

菜品加工流程：原辅料验收→储存→领料→预处理→清洗→切配→过水或过油→热加工→餐具清洗消毒→盛装→餐厅销售；

此流程包括菜汤流程。

蔬菜、鲜畜禽肉验收 OPRP1；餐具清洗消毒 OPRP2

热加工 CCP1

米饭工艺流程：原辅料验收→暂存→领料→预处理→热加工→餐具清洗消毒→盛装→餐厅供应



热加工 CCP1；餐具清洗消毒 OPRP2

面食工艺流程：

原辅料验收→暂存→领料→和面→（馅料制作）成型→热加工→餐具清洗消毒→盛装→餐厅供应

热加工 CCP1；餐具清洗消毒 OPRP2

同时查看粥类加工流程。

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

1、组织的内外部环境、相关方需求及合规义务的策划和管理

1) 企业于 2025 年 01 月 15 日，依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）建立了《HACCP、食品安全管理手册》，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外部和内部问题。

2) 与食品安全组长雷新彩沟通，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。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相关内外部因素，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实施监视和评审。

食品安全组长表述，国家对食品安全问题越来越重视，公司通过体系的持续实施保持，提升自身的食品安全管理能力，通过获得的第三方体系认证证书，提高监管部门的满意度，也为日后发展更多潜在客户奠定基础。未考虑环境及气候问题，下次审核关注。

每年初或与本公司相关的食品法规变更时，由餐饮部组织各部门对法规进行识别并评审相关条款，输出评审记录，本公司识别法律法规要求、顾客要求及与 HACCP 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。本公司保留确定合规义务的文件和记录，并保持更新。针对法规要求，输出《食品相关法律法规合规义务清单》和《合规性评价报告》；针对食品安全管理体系和 HACCP 体系有关的相关方的需求和期望，由组织相关部门进行识别针对食品安全管理体系和 HACCP 体系的合规义务按《合规义务控制程序》文件执行。

收集了与企业相关的法律法规，提供《法律法规及其他要求清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、ISO 22000:2018、餐饮服务食品安全操作规范、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等。基本覆盖了许可范围内热食类食品制售所适用的法律法规，抽：《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》等法规标准文件，均在有效期内，基本符合。

2、食品安全管理体系策划、及其过程

该公司按照 ISO22000:2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准策划了公司的食品安全管理体系，形成了《HACCP、食品安全管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划书》、作业文件汇编等体系文件，支持公司食品安全/HACCP 体系各过程的运行，并持续改进，确保其有效性。

现场与总经理交流，其表示公司对食品安全管理体系的过程进行了相应的确认，对输入、输出、顺序及相互作用已明确地提出并被充分控制。采用了过程方法管理相关管理体系及其过程；用文件化的绩效指标定



期评审过程。

通过食品安全小组对食品安全管理体系的分析，发现影响食品安全管理体系的重要过程有人员能力管理、危害分析、PRP 制订和控制、良好卫生规范制订和控制、危害控制计划（OPRP、HACCP）制订和控制、控制措施组合确认、PRP 和危害控制措施的效果验证、致敏管理、食品防护、食品欺诈、外包管理等。

经识别影响食品安全管理体系运行的过程，全部条款适用，本公司外包过程：**餐厅垃圾清运；油烟管道清洗；计量器具检定或校准；成品部分项目第三方委托检验。**

3、公司管理方针和目标

公司于 2025 年 1 月 15 日发布了经总经理批准的管理方针，比较简单，与管理层交流。

HACCP、食品安全方针：精心制作 、安全放心

食品安全及 HACCP 方针包含在管理手册中。公司在食品安全及 HACCP 管理手册中对方针进行公开声明，在公司内部会议进行宣讲、沟通，全体员工能够准确理解其含义并在工作中贯彻落实食品安全方针。

截止目前管理方针未发生变更。

公司在《HACCP、食品安全管理手册》0.5 条款中规定了公司食品安全及 HACCP 目标。建立的食品安全及 HACCP 目标与管理方针一致，为实现总食品安全目标而建立了各层级食品安全目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供了《2025 年 1 月-2025 年 06 月 HACCP 和食品安全目标统计一览表》，查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

食品安全及 HACCP 目标 统计公式 考核频率 考核周期

（2025 年 01 月至 2025 年 6 月）

食品安全事故为 0 每季度统计次数 每季度 0

2025 年 7 月至今目标在实施中，基本满足要求。

4、组织结构、职责和权限

公司根据职能建立组织结构图，确保公司内相关岗位的职责、权限得到分派、沟通和理解。总经理任命食品安全小组组长，分派其职责和权限，策划并编制了《人力资源保障计划控制程序》，编制了公司组织结构图和职责分配表，并对组织的机构进行设置，主要为：总经理、HACCP 小组、综合管理部、采购部、餐饮部、财务部（管理手册明确财务部不在食品安全管理体系范围内），确定了各岗位人员的职责和权限。策划基本符合实际情况。

食品安全小组组长/HACCP 小组组长雷新彩负责向最高管理者报告食品安全管理体系绩效和改进的机会。总经理负责食品安全管理体系变更事项的角色和职责的指派工作。日常运行过程通过文件传递、培训会议、培训、微信沟通等方式将职责、权限传达到企业内部各层级。基本合理。

总经理任命雷新彩先生为食品安全小组/HACCP 小组组长，其职责与权限在体系管理手册任命书中明确规定。现场询问食品安全小组/HACCP 小组组长，其小组的职责有基本了解，能基本的履行，但深入理解及应用程度需要持续关注。

5、应对风险和机遇控制

通过对公司目标和战略方向相关影响其实现管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价，有效应对风险和机遇。在实现公司管理目标和预期结果的经营活动中，不定期组织会议等方式进行风险和机遇的识别。

由总经理负责公司管理目标和战略方向相关影响其实现管理体系预期结果的各种内外部环境因素的识别与评价的确认，应对风险和机遇策划的审批；各相关部门负责内外部环境因素信息的获取和应对风险和机遇策划相关职责的实施；管理部负责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，必要时提供应对风险和机遇的所需资源。



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

一、采购管理情况（含OPRP 验收管理）

公司在《管理手册》8.4条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；

采购过程控制：

采购部负责对各合格供方的初选，并参与合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

查到《合格供方名单》，主要包括有米、面、油、蔬菜、肉类、各种冻货、面条、调味料、餐盒、筷子等，基本覆盖了认证范围的产品类别。

抽查五中米面油、姬红霞润生放心肉、小健牛羊肉批发、兄弟水产（冻品）、恒信冷冻食品、四川鲜面条、老兴隆干调、新钢厨具、慧楠商贸、茂福森林、利民粮油，均有《供方评价记录表》，评审项目包括供方质量能力评价、产品适用性评、试用情况等，综合管理部、餐饮部、采购部三部门负责人参与评价，总经理负责批准，审批意见：同意列为合格供方，日期：2025年3月20日。

采购管理情况：

采购部通过采购合同/采购订单、微信、电话方式与供方沟通，并下达采购需求，供方按需求进行送货或采购人员现场采购，鲜肉一般从市场采购，查看有送货单或供方销售单：

抽查：有2025年7月1日 销货单：收货单位妇幼，品名有卤面、手工面、刀削面、小面、羊肉面、烩面，有供货人签名，接收人检查无异常签名；

抽查：有2025年7月1日肉馅、后腿、猪肚收货凭证；并有鸡蛋收货凭证；有鸡大胸销售清单

抽查：有2025年7月1日合祥元食品销售清单：客户妇幼餐厅，排腿、佳怡奥尔良金丝卷、正弘紫薯包；

公司建立食品进货台帐：

抽查2025年5月23日《食品进货台帐》，记录有：兄弟水产 进货有玉米1件、排腿1件、蒙古肉35包；四川面条 进货卤面15斤、手工面10斤、刀削面6斤、小面7斤、烩面20片、羊肉面5斤、挂面20把、面皮13斤；解放区红霞生肉店 肉馅7斤；恒信食品 大虾、6盒、巴沙鱼柳3个、红豆卷1件、排腿1件、蛋挞皮1件。

同时查到2025年6月3日食品进货台帐、2025年6月24日食品进货台帐；进货名称、数量、供应商均记录；

抽查采购产品合格情况：

查有大米自检报告单：产品名称：榕泽稻花香

检测项目：加工精度、不完善粒、总量、糖粉、矿物质、稻谷粒、碎米总量、小碎米、水份、黄粒米、互混、色泽 气味等项；

结论：符合。 报告日期：2025-05-15

生产单位：黑龙江省榕泽粮油有限责任公司

查有大米出厂质量检验报告

检测项目：加工精度、不完善粒、总量、其中小碎米、杂质总量、无机杂质含量、水份、互混、黄粒米、



色泽 气味、口味、直链淀粉含量、白度、品尝评分值；

结论：合格。 报告日期：2025-06-05 生产单位：济宁市红四方米业有限公司

查有小米检验报告 产品名称：金元宝蔚贡小米

检验日期：2025-03-24

检测项目：感官（色泽、气味、霉变粒）；理化指标包括加工精度、不完善粒、杂质、水分、碎米总量；净含量、包装外观；

结论：合格。 报告日期：2025-04-07

检测单位：益海嘉里（张家口）食品工业有限公司 品管部

查到焦作市五庆面业有限公司食品生产许可证，编号：SC10141082100068，发证日期2022年7月8日，有效日期：2026年4月27日；并查到有效期营业执照扫描件，登记日期2025年3月27日，统一社会信用代码914108217112392613

查有小麦粉（精粉）检验报告 编号：SK-F2025-03925

委托单位：焦作市五庆面业有限公司

产品名称：小麦粉（精粉）

生产日期：2025-03-06

检测项目：水分含量、灰分含量(以干基计)、含砂量、色泽、气味、湿面筋含量、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B₁、脱氧雪腐镰刀菌烯醇；

结论：合格。 报告日期：2025-03-13 检测单位：河南尚科计量检测服务有限公司

OPRP1控制：肉类验收

查动物检疫合格证明

产品名称：鸡-分割肉 来源：郑州市惠州区水产市场

动物检疫合格证证明编号：N04164466805，签发日期：2025年6月28日；同时查到2025年6月27日、6月21日鸡-分割肉动物检疫合格证证明，编号分别为N04164466766、N04164466582；

查到丹东零点食品有限公司 冷冻分割鸡肉第三方检验报告，编号：NO A4EC0516A4F11B0666

检测项目：82项，包括总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg计)、铬(以 Cr计)、沙门氏菌、出血性大肠埃希氏菌O157:H7、菌落总数、大肠菌群*、出血性大肠埃希氏菌、五氯硝基苯、七氯、艾氏剂(以脂肪计)、狄氏剂(以脂肪计)、敌敌畏、氯丹(以脂肪计)、磺胺类、甲氧苄啶、多西环素、林可霉素、沙拉沙星、替米考星、尼卡巴嗪残留标志物、甲砒霉素、红霉素、达氟沙星、氟甲喹、氯羟吡啶、甲硝唑、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠、己烯雌酚、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、金刚烷胺、金刚烷乙胺、利巴韦林、喹乙醇代谢物等项目

报告日期：2024.12.16 结论：符合要求。 检测单位：青岛谱尼测试有限公司

OPRP1控制：肉类验收

肉品品质检验合格证 产品名称：猪/胴体 合格证编号：NO.B100513685 生产日期：2025.6.3



动物检疫证明 产品名称：猪-酮体 编号：NO. 4166322503

签发日期：2025. 6. 3 监督机构：河南省宁陵县动物检疫专用章

肉品品质检验合格证 产品名称：猪-酮体 合格证编号：NO. B85736305 生产日期：2025. 5. 30

动物检疫证明 产品名称：猪-酮体 编号：NO. 4162812790

签发日期：2025. 5. 30 监督机构：河南省沁阳市动物检疫专用章

肉品品质检验合格证 产品名称：猪-酮体 合格证编号：NO. B100670398 生产日期：2025. 4. 29

动物检疫证明 产品名称：猪-酮体 编号：NO. 4164338087

签发日期：2025. 4. 30 监督机构：河南省宁陵县动物检疫专用章

动物检疫合格证明 产品名称：牛分割肉 编号：NO. 1307321898

签发日期：2025. 5. 29 监督机构：河北省大厂回族同治县动物检疫专用章

动物检疫合格证明 产品名称：羊-酮体 编号：NO. 1401655750

签发日期：2025. 6. 4 监督机构：山东西省文水县动物检疫专用章

查到河南紫米食业有限公司 小金鱼馄饨（猪肉大葱风味）第三方检验检测报告，编号NO ZCJC-SS2412621003

检测项目：感官、霉菌、水分、蛋白质、脂肪、#酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、#总砷(以As计)、黄曲霉毒素B、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、#沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、净含量。

结论：符合、无异常；

报告日期：2024. 12. 30 检测单位：河南中测技术检测服务有限公司

抽查：食用油的供方山东启康粮油有限公司，营业执照编号：91371102MA3MA7NP79 营业期限：2018年8月14日-长期；并查到该公司食品生产许可证，编号SC102371102021803，有效期限：2020年12月18日-2025年12月17日

OPRP4控制：植物油验收

查有东莞鲁花食用油有限公司 营业执照编号9144190055364544XN 有效期：2022年9月8日-长期，

食品生产许可证SC10244190001894，有效期2028. 3. 20

查有产品出厂质量检验报告 报告编号：SP202503-0450

产品名称：金龙鱼黄金比例食用植物调和油（非转基因）

检测项目：酸价、过氧化值、溶剂残留量、滋味、气味等项；

结论：合格。 报告日期：2025. 3. 26

查有产品出厂检验报告 产品名称：非转基因一级大豆油 生产单位：山东启康粮油有限公司

检测项目：色泽、透明度、气滋味、透明度(20℃)水分及挥发物含量、不溶性杂质含量(%)、酸价(KOH)(mg/g)、过氧化值(mmol/kg)、烟点(℃)、冷冻试验(0℃贮存5. 5h)、溶剂残留(mg/kg)；

结论：合格 报告日期：2025. 4. 24



查有非转基因大豆油第三方检测报告 产品名称：非转基因大豆油

委托单位：山东启康粮油有限公司 报告编号：LQJC-226-JL-02

检测项目：标签、能量，kJ/100g、蛋白质，g/100g、脂肪，g/100g、碳水化合物，g/100g、钠，mg/100g
丁基羟基茴香醚(BHA)，g/kg、丁基羟基甲苯(BHT)，g/kg、特丁基对苯二酚(TBHQ)，g/kg、黄曲霉毒素B1，
u g/kg、苯并(a)芘u g/kg、溶剂残留量，mg/kg、溶剂残留量、透明度(20℃)、气味、滋味、色泽、水分及
挥发物含量、酸价、过氧化值、烟点、冷冻试验、铅、总砷；

结论：符合要求。 报告日期：2025.3.13 检测单位：山东陆桥检测技术股份有限公司

查有非转基因一级大豆油第三方检测报告 报告编号：A2250242499101001C

产品名称：非转基因大豆油 委托单位：山东启康粮油有限公司

检测项目：内源基因、外源基因（15项）； 结论：未检出 检测日期：2025.4.15-2025.4.21

检测单位：青岛市华测检测技术有限公司

抽查：米酒 供方：孝感市董永麻糖米酒厂，营业执照编号：9142090272206302X2 营业期限：2012年10月
30日至长期；查到该公司生产许可证，编号SC542090200172，发证日期：2021年10月26日，有效日期：2026
年10月25日。

抽 有湖北锐帆检验检测科技有限公司 检验报告 产品名称：900克佬米酒

生产单位：孝感市董永麻糖米酒厂

报告编号：2025SP0343

检测项目：色泽；气味和滋味；形态；杂质；酒精度；总酸；固形物；铅（以Pb计）；金黄色葡萄球菌；沙门氏菌；

结论：符合要求。 报告日期：2025.1.20

抽 有众平检测有限公司 检验报告 报告编号：ZA125010271

产品名称：怡稼红烧王 生产单位：河南怡家鲜食品有限公司

检测项目：苯甲酸钠、柠檬黄、赤藓红、铅 结论：符合要求。

报告日期：2025.1.19

抽 有河南春芝实业有限公司 检验检测报告 报告编号：SW2024080143

产品名称：小磨芝麻油

结论：检验合格。 检验日期：2024.8.5-2025.8.15

抽查到佛山市海天（高明）调味食品有限公司 营业执照复印件，编号91440600722448755D，有效期限：2004
年6月7日至2034年5月27日；并查到食品生产许可证，许可证编号：SC10344060800014，有效期限：2021年
2月3日至2025年11月29日；

抽 有佛山市海天（高明）调味食品有限公司 出厂检测报告

产品名称：草菇老抽1.9L 报告编号：NO：HT/GM-20250428-0006

检测项目：色泽、香气、滋味、体态、全氮（以氮计）、铵盐（以氮计）氨基酸态氮、可溶性无盐固形物
氨基酸态氮（以氮计）、净含量、大肠菌、群菌落总数。



检验结论：符合 报告日期：2025.04.28

抽 有中盐舞阳盐化有限公司 第三方检验报告 报告编号：202459014

产品名称：精纯盐（加碘）

检测项目：感官、粒度(g/100g)(小粒:0.15mm~0.85mm)、白度(度)、氯化钠(以湿基计)(g/100g)、硫酸根(g/100g)、水分(g/100g)、水不溶物(g/100g)、碘强化剂(mg/kg)(以I计)、亚铁氰化钾(g/kg)(以[Fe(CN)]*计)、总砷(以 As 计)

(mg/kg)、铅(以 Pb 计)(mg/kg)、镉(以 Cd 计)(mg/kg)、总汞(以Hg计)(mg/kg)、钡(以 Ba 计)(mg/kg)；

结论：合格

报告日期：2024.8.29

同时查到该公司精纯盐（加碘）出厂检验报告，生产日期2025.1.17，检测项目9项，检验结论：合格

查有供方焦作市永腾豆制品厂，营业执照编号91410804MA44N75T13，有效期2017.12.05日至长期。

查有供方河南省食品小经营店登记证，编号JYDJ1410080202000709，有效期限2023.3.13日至2026.3.12日。

查到南瓜红豆卷第三方检测报告 报告编号：SK-F2024-10627

产品名称：南瓜红豆卷

检测项目：感官、组织形式、色泽、滋味气味、杂质、菌落总数、大肠菌群、净含量；

结论：符合。 报告日期：2024.7.16

检测单位：河南尚科计量检测服务有限公司

查到河南浩展食品有限公司 100g放心大油条第三方检测报告 报告编号：SW2024120980

产品名称：100g放心大油条

检测项目：过氧化值、铅(以 Pb 计)、铝的残留量(干样品以Al 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 B、霉菌。

结论：符合，无异常 报告日期：2025.1.7

检测单位：河南宜测科技有限公司

同时查到河南佳怡食品有限公司杂粮紫薯包 第三方检验报告，编号：STIBGFW24080612，检测项目15项

检测结论：符合 检测单位：河南中方质量检测技术有限公司

查有鲜鸡蛋检验报告

委托单位：鲁山县大牧丰养殖有限公司 报告编号：CCICWT25011432

检测项目：氯苯尼考、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、多西环素、甲硝唑、地美硝唑

结果：符合 检测日期：2025.1.23

检测单位：中检集团中原农食产品检测（河南）有限公司

抽 有封丘县继发粉业有限公司 第三方检测报告 报告编号：SC13022500446

产品名称：粉皮（淀粉制品）



检测项目：二氧化硫残留量、铝的残留量；

结论：符合 报告日期：2025.03.05 检测单位：河南金测技术服务有限公司

OPRP1控制：蔬菜验收

查到农产品质量安全快速检测结果报告单，检测单位：河南井田农业科技有限公司

抽有2025年7月1日农产品报告单，编号JTNY-202507010992

项目：农药残留 检测方法：酶抑制率法

检测结果：本地白萝卜 7.28%；黄瓜 7.30%；黑皮冬瓜 3.86%；西兰花 8.65%；龙豆 5.90%；马蹄 2.69%；油麦菜 8.69%、圆生菜 8.41%、南瓜 3.41%、小白菜 14.11%、香菜 4.37%、菠菜 9.30%、苦瓜 4.64%、丝瓜 5.34%等

抽有2025年6月8日农产品报告单，编号JTNY-202506080939

项目：农药残留 检测方法：酶抑制率法

检测结果：螺丝椒 5.63%；大芥兰 4.70%；丝瓜 6.22%；水果萝卜 5.36%；杭椒 7.08%；大白菜 11.37%；西葫芦 6.30%、心里美 5.16%、南瓜 2.55%、大头上海青 8.50%、茼蒿 8.56%、苦菊 7.54%、小紫薯 5.26%、丝瓜 7.58%、苦瓜 4.77%等

抽有2025年6月18日农产品报告单，编号JTNY-202506180949

项目：农药残留 检测方法：酶抑制率法

检测结果：象牙白萝卜 5.46%；长豆角 14.02%；大紫薯 7.06%；圣女果 7.14%；金瓜 6.17%；广东丝瓜 6.22%；本地西红柿 8.43%；油麦菜 7.45%；散花菜 10.44%；绿包菜 9.55%；空心菜 6.17%；龙豆 7.21%；小紫薯 9.10%、广东菜心 8.27%等。

查有河南维鸿新能源有限公司营业执照 信用代码：91410225MA44G2KM8Y，营业期限：2017年10月13日-2027年10月12日，经营范围：塑料餐饮具、厨用具制造与销售，日用品销售等；同时查到工业产品生产许可证，产品名称：食品用塑料包装容器工具等制品，证书编号：豫XK16-204-00727，有效期：2023年3月7日-2028年6月7日；

查临颍县民好竹制品厂营业执照 信用代码：92411122MA9FORU0IF，营业期限：2020年4月23日-长期，经营范围：竹筷的加工、销售

查有一次性竹筷 检验报告，编号：XQD240819113

委托单位：临颍县民好竹制品厂

检验项目：沙门氏菌，二氧化硫浸出量（以 S02计），霉菌，大肠菌群，感官要求。

检验结论：符合 签发日期：2024年8月29日 检测单位：湖南新起点检测技术有限公司

查有PP食品包装盒 750万盒 检验报告，编号：J25B553645211BR

委托单位：许昌梅竹盛莱塑业有限公司

检验项目：高锰酸钾消耗量、重金属、脱色试验、大肠菌群、沙门氏菌、耐热性、拉伸强度、断裂伸长率。

检验结论：合格 签发日期：2025年3月1日 检测单位：深圳京立安检测有限公司

查有塑料一次性打包盒（PP碗） 检验检测报告，编号：SY2024090365

委托单位：新乡市卫滨区康乐塑料管件厂



检验项目：高锰酸钾消耗量、重金属、脱色试验、感官、使用性能。

检验结论：符合 签发日期：2024年3月14日 检测单位：河南省产品质量检验技术研究院

查有塑料一次性餐饮具（塑料勺）第三方检验报告，编号：202408010150

委托单位：许昌伟鸿料制品厂

检验项目：感官、异嗅、外观、结构、跌落性能、耐温性能、耐热水、耐热油、总迁移量（3项）、高锰酸钾消耗量、重金属、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌、浸泡液。

检验结论：合格 签发日期：2024年2月22日 检测单位：河南省商丘市质量技术监督检测测试中心
已提醒新采购时及时收集最新报告单。

查有漯河市洁晖塑料制品有限公司出厂检验报告，编号：20250325，日期2025年3月25日

名称：一次性餐具，1250型

检测项目：感官（外观、结构）、容积偏差、负重性能、跌落性能、耐温性能、漏水性、耐微波炉试验
有标准要求、检验结果、单项结论：合格。

结论：无异常。

计量器具检定或校准外包方：有郑州市产品质量检验检测中心、河南永正计量校准检测有限公司，有评价合格记录。

外包方：餐厨垃圾清运外包方焦作市德新生物科技有限公司，

有焦作市餐饮废弃物收集、运输、处置特许经营许可证，编号2013-003，发证日期2013年10月12日，有效日期：2043年10月11日。

查公司与焦作德新生物科技有限公司签订食堂泔水处理合同，每天的泔水，乙方都要按时现场负责管理、清理和外运，并搞好器具及附近地面清洁卫生，不能污染路面，不能用餐厅器具外运泔水等；乙方需向甲方保证所回收食堂废弃物（泔水中的废油、残渣、剩菜等）不得出售给不法食品加工单位和自行加工不法食品（如地沟油）等，签订日期2025年2月1日，有效期一年

查有公司与焦作德新生物科技有限公司签订餐厨废弃物统一收集运输协议书，签订日期2024年4月19日，

频次：每日一次，时间14：00-16：00；乙方收集人宋丽华；双方盖章。合同未明确有效期限，说明未明确事项双方协商。

油烟管道清洗外包方郑州德亿清洁服务有限公司

有该公司有效的营业执照复印件，编号；914101050794083589，营业期限为2013年9月7日至长期；有河南省清洗保洁行业协会会员证书，编号：第508号，有效期至2025年8月23日；有清洗保洁企业等级证书，编号YQXPYYDJA2020025，有效期：2020年7月27日-2025年8月23日；业务范围：适用于食品加工、餐饮服务企业和单位食堂的排油烟设施的清洗服务。

查到有限空间作业服务企业资质证书 一级 证书备案日期：2024年11月29日，证书有效期限：2027年11月28日，服务内容：清洁服务、清洗服务、家政服务；油烟管道清洗、烟道清洗、油烟净化器清洗、排烟系统清洗。

查有高空清洗悬吊作业安全生产许可证，证书编号：CQCS202411229001，有效日期：2024年11月29日至2027年11月28日。

查有厨房油烟管道清洗作业企业 安全生产证书 编号：DA11-00222，有效日期：2020年9月23日至2025年9月22日。

包装材料塑料袋从本地超市购买食品级塑料袋，查有西平县鸿盛塑料制品厂塑料购物袋第三方检验检测合



格报告，编号WJ202502012，检测单位：西平县质量技术监督检验检测中心检验报告；

负责人介绍公司在本地超市或药店实体店采购洗洁精、84消毒液、75%酒精；

询问部门负责人表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。

公司未使用的食品添加剂。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

二、热食类食品制售放行、食品安全管理及验证情况

组织制定了《HACCP计划确认和验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，具体策划及实施情况一般包括危害控制计划验证；PRP验证记录；产品描述、工艺流程、危害分析；内审和管理评审；外包方管控验证；产品安全性验证等，餐饮部主要CCP验证，对制作加工的样品和食品安全管理体系实施过程中监测、实验等有关的现场验证工作、负责产品的安全性验证，烹饪过程中的验证菜品中心温度，其他验证见相关部门审核记录。

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

策划编制了《采购控制程序》、《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《产品召回控制程序》、采购质量标准、《成品验收管理记录》、《食品卫生管理制度》、《食品安全承诺书》等。目前承包的食堂的所有食材采购、验收由餐饮部负责管控；整体过程一般为：组织餐饮部厨师长提前一周与甲方确认菜单，餐饮部负责人根据确认好的菜单，厨师长根据确好的菜单在微信报菜群下达采购需求，采购人员早上按要求进行采购，厨师长及有关工作人员进行质量和数量验收，及合格报告收集验证餐饮部厨师现场只负责对食材目测及感官判定是否合格，同时按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等；收银员进行重要验证。

查菜品及消毒后餐具的合格报告：未提供出清洗消毒后餐具安全性验证合格相关证据；2）未提出公司制作成品餐食安全性验证合格相关证据。已提出书面不符合项

提供有水质检测报告，报告编号：SP25032080，检测机构：陕西太阳景检测有限责任公司，委托方：河南泓森圃餐饮管理有限公司，检测项目：铅，mg/L、汞，mg/L、色度（铂钴色度单位），浑浊度（散射浑浊度单位），NTU、臭和味、肉眼可见物、pH、溶解性总固体，mg/L、总硬度（以Caco₃计），mg/L、高锰酸盐指数（以O₂计），mg/L，检测结果：合格，报告日期：2025-5-26。

三、前提方案、良好卫生规范、危害分析控制、危害控制计划及实施情况、热食类食品制售及防护管理

公司编制了《前提方案》于2025年 1月15日实施，编制依据：生产（卫生）规范1： IS022000：2018 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《GB 14881-2013 食品企业通用卫生规范》、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）；内容包括餐厅及周边卫生环境、仓储、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等。

根据公司实际，结合食品安全/HACCP管理体系要求，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、厨房环境卫生制度、餐饮部个人卫生制度、餐厅工作人员管理制度等文件制度。基本能指导热食类食品制售相关过程质量和食品安全管理操作。组织确定了需确认的过程为热加工过程。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》。

——提供了《危害控制计划》，查危害分析，具体包括了原辅料验收、领料、预处理、热加工、餐具清洗



消毒等过程。危害分析的步骤与流程图基本一致。

抽查原辅料验收（蔬菜、鲜畜禽肉）过程危害分析，抽查原辅料材料暂存、领料、预处理、清洗、切配、热加工、餐具消毒的危害分析及控制措施制定基本合理。

现场查见《HACCP计划确认记录表》，确认人员：食品安全（HACCCP）小组成员，确认日期：2025年01月15日，结论为：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，具体见采购部核记录。

餐食、餐具的安全性确认主要通过监督检查或验证第三方检验报告，具体见餐饮部审核记录。基本满足标准要求的可接受水平。

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

OPRP 计划表：

控制点	控制危害	行动准则	监控				记录	验证
			对象	方法	频率	人员		
OPRP1 原材料验收 (蔬菜、鲜畜禽肉)	蔬菜：农药超标 鲜畜禽肉：疫病、兽药残留超标	蔬菜：农残检验合格 鲜畜禽肉：动物检疫合格证明	农残报告、动物检疫票猪肉品质合格证明	索证查看	每批	原料验收人员	原料验收记录 农残检验报告 动物检疫票及猪肉肉品品质合格证明 纠正预防措施处理单	核查原料验收记录；
OPRP2 餐具清洗消毒	致病菌污染	热力消毒，控制温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ 、时间 $\geq 30\text{min}$ 或红外线消毒、控制消毒时间30分钟	温度、时间	巡视热风循环设备的温控仪和计时器	每批	操作人员	1 主管每日审核消毒记录； 2 每年餐具送外检测	《餐具消毒记录》 《餐具外检报告》

HACCP 计划 CCP 点

关键控制点	显著危害	关键限值	监控程序和频率				HACCP 记录	验证和验证人
			对象	方法	频率	职责		
CCP1 热加工过程	微生物杀灭不彻底导致致病菌超标	烹调/熟制后食品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	菜品中心温度	测量	每餐	操作人员 质检员	1 主管每日审核记录； 2 温度计定期校准/检定。 3. 每年菜品委外检测	《食品温度记录》 《温度计外检报告》

查热食类食品制售的实现及过程的控制情况：

整体过程一般为：组织餐饮部厨师长提前一周与甲方确认菜单，餐饮部负责人根据确认好的菜单，厨师长根据确好的菜单在微信报菜群下达采购需求，采购人员早上按要求进行采购，厨师长及有关工作人员进行质量和数量验收，及合格报告收集验证餐饮部厨师现场只负责对食材目测及感官判定是否合格，同时按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等；收银员进行重要验证。

查菜谱，现场查看：



2025年7月第一周菜谱，抽查2025.07.04《菜单》：早晚餐：水煎包 三角饼 鸡蛋饼 菠菜卷 包子 煮鸡蛋；

一层午餐：红烧肉 杏鲍菇炒肉 芹菜炒肉 番茄鸡蛋 红烧茄子 素三样；还有热干面、小面、鸡蛋面、炸酱面、捞面、卤面、排骨面、砂锅类、饺子、馄饨、月子龙须面等，玉米、排骨、鸡腿、鸡蛋汤。

二层午餐：“炒西葫芦 蒜香花菜 白菜豆腐 素什锦”“红烧肉 杏鲍菇炒肉 芹菜炒肉 番茄鸡蛋 红烧茄子 素三样”“炆拌菜 酱香凉粉 白菜豆腐 醋溜土豆丝 黄豆芽粉条”；

查到月子餐第一周：排恶露 菜谱，有第一至第七天：早餐、加一、午餐、加二、晚餐、加三菜谱；

抽午餐 第一天西红柿鸡蛋面、米酒汤，第二天青菜肉丝面、丝瓜豆腐汤、五红汤，第三天清汤面、鲫鱼豆腐汤，第四天菌菇鸡蛋面、乌鸡汤、胡萝卜炒肉丝，第五天 清汤牛肉面、五红汤、茼蒿炒瘦肉，第六天 丝瓜三鲜面、萝卜丝鸡蛋汤、黄瓜炒肉片，第七天 青菜鸡汤面、白菜豆腐三鲜汤、木须肉。

抽查2025年5月23日《食品进货台帐》，记录有：兄弟水产 进货有玉米1件、排腿1件、蒙古肉35包；四川面条 进货卤面15斤、手工面10斤、刀削面6斤、小面7斤、烩面20片、羊肉面5斤、挂面20把、面皮13斤；解放区红霞生肉店 肉馅7斤；恒信食品 大虾、6盒、巴沙鱼柳3个、红豆卷1件、排腿1件、蛋挞皮1件。

同时查到2025年6月3日食品进货台帐、2025年6月24日食品进货台帐；进货名称、数量、供应商均记录；

查肉品质量控制OPRP1：

产品名称：鸡-分割肉 来源：郑州市惠州区水产市场

动物检疫合格证证明编号：N04164466805，签发日期：2025年6月28日；同时查到2025年6月27日、6月21日鸡-分割肉动物检疫合格证证明，编号分别为N04164466766、N04164466582；

肉品品质检验合格证：产品名称：猪/酮体 合格证编号：N0.B100513685，生产日期：2025.6.3

动物检疫证明：产品名称：猪-酮体 编号：N0.4166322503，签发日期：2025.6.3 监督机构：河南省宁陵县动物检疫专用章

肉品品质检验合格证动物检疫合格证明：产品名称：牛分割肉 编号：N0.1307321898，签发日期：2025.5.29 监督机构：河北省大厂回族同治县动物检疫专用章

基本符合鲜畜禽肉类OPRP1行动准则要求。

蔬菜索证与验收向供方农残快检报告OPRP1：

抽查2025年07月03日河南景田中央厨房有限公司农产品质量安全快速检测结果报告单，检测项目：农药残留，检测方法：酶抑制率法，检测结果：黄瓜7.30%、黄彩椒4.21%、千禧果7.30%、黑皮冬瓜3.86%、春笋4.50%、螺丝椒6.33%、西兰花8.65%、生菜5.60%、西红柿9.62%、龙豆5.90%、金瓜5.30%、南瓜3.47%、油麦菜8.69%、小白菜8.67%、香菜4.37%、空心菜5.37%、菠菜9.30%、香芹6.47%、苦瓜4.64%等，检测结果：合格，检测单位：河南井田农业科技有限公司；

符合蔬菜OPRP1行动准则要求。

提供有餐饮食品、食材供货质量、菜品中心温度记录、晨检表、消毒记录表、厨房灭四害计划及记录表、冰箱（柜）温度检查记录等；

查看公司对冰箱、冰柜温度进行检查，无异常，但未记录监测具体数，已与负责人交流后续注意，现场观察运行无异常，打开内部较清洁，挂霜不明显；

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



依据餐饮服务食品操作规范进行，包括餐具消毒、蔬菜摘菜、清洗、切配、肉类切配及配料等；

操作人员根据食谱计划，将供方提供的食材进行初步处理，包括摘菜，去皮，摘除老叶、清洗等，菜板、切配用刀分类标识，肉类、水产和青菜进行分池清洗，毛巾用颜色红色、白色与蓝色区分，明确分颜色使用；物料必须用盛具存放，不允许直接倒在工作台；均按规定佩戴劳动保护用品、操作规范进行工作。

与工作人员交流明确洗菜流程，洗菜按流程执行清洗，盐水浸泡20分钟；

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

蒸饭炒菜：由取得厨师资格证的厨师长，厨师对每日的菜进行加工。现场查见，厨师赵明明、安利正在进行炒菜。用到设备：炒灶、六头灶、猛火灶、蒸饭柜等，观察现场厨房设备运行无异常。

传餐：完成食谱要求的饭菜制作后，放至售卖区电加热式保温炉，等待就餐人员，根据需求刷卡售卖，符合要求；

一层售卖区两个区域现做现卖，一个区域是月子餐，有鸡汤、米粥、面条；另一个区域主要做面条；观察员工着工装，佩戴口罩和帽子、围裙，根据客人需求进行现场操作，主要面条居多，观察两个区域都在做面条，月子餐中加鸡汤或骨头汤。台面及做饭工具清洁卫生，使用电磁炉进行制作，运行正常。

食堂一楼早中晚三餐，主厨赵明明、帮厨王林中；摘菜李秋珍、何明琼，售卖宋丽花，洗碗原会林，王福领做面条、刘桂芝做月子餐；

食堂二楼只供应职工午餐，四名工作人员，厨师安利，帮厨王翠萍，摘菜及售卖李新职，王菊花售卖及洗碗

配送月子餐5份，一天6炖；采用餐盘餐碗盛装，放在保温箱中送到产房，观察 午餐11点开始配送月子中心9-11楼，观察售卖人员着工装、戴口罩和帽子，饭菜防护到位，按顾客订单从低楼层送到高楼层。

现场察看到2025年7月4日 午餐 10:59 炒茄子中心温高新区85.1℃、素三鲜79℃，中心温度计使用完挂墙上，清洁卫生。

查有2025年7月1日菜品中心温度记录表：午餐 宫保鸡丁85℃、大烩菜82℃、鱼香肉丝77℃、番茄鸡蛋80℃、未三样78℃、红烧茄子85℃；同时查到7月2-4日午餐、晚餐中心温度记录表，均>70℃。有记录人签名，检查结果：正常，符合CCP1，菜品热加工过程CL值要求；

OPRP2餐具清洗消毒控制：

现场查看对碟子、勺子、筷子、碗、盘等放在红外线消毒柜中，消毒方法：红外线消毒，控制消毒时间30分钟、消毒人负责监督等，

查看消毒记录表

抽查到2025年6月8日刀具、菜板、其他工具、餐饮具操作台、地面、墙面、空调消毒记录，工器具及餐具用热力、消毒剂（84浸泡）或红外线消毒；墙面、台面或地面用84擦拭消毒。

现场抽查2025.07.04日，早上，消毒时间：8:20-8:50，消毒人：原会林，监督人：宋XX

查有2025.07.01餐具消毒记录表：6:00-6:30，消毒碗60个、餐盘63个、筷子77个、汤匙72个；9:20-9:50，消毒碗59个、餐盘82个、筷子42个、汤匙60个；消毒方式：消毒柜 红外线消毒，消毒人：宋XX

抽查：2025.05.17、2025.06.26、2025.03.30、2025.02.27批次均有餐具消毒记录，记录餐具名称和数量，消毒方式、消毒时间30分中，符合要求；



基本符合OPRP2行动准则要求。

查有厨房灭四害计划及记录表

抽有2025年5月1-15日、3月1-15日厨房灭四害计划及记录表，检查人宋丽华，检查结果合格，无异常，检查项目包括：灭老鼠包括检查有无明沟、检查天花板有无脱落和较明显的洞出现象、检查仓库等过街老鼠易出没的地方有无放置老鼠夹；灭苍蝇包括检查纱窗有无破损每天、关好；检查灭蝇灯等设备是否完好，在工作灭|期间有无使用；有苍蝇出没时有无启用风幕和苍蝇拍；早餐前、中餐后；灭蚊包括检查灭蚊灯等设备是否完好有无使用；检查排水沟有无及时清理、冲洗等；灭蟑螂包括仓库、冰箱下面、水管周围有无蟑螂等。记录明确检查频次。询问现场虫鼠情况，负责人表述虫偶尔能发现，老鼠没有，现场交流正常经营过程，不能使用药物喷洒，提醒食堂注意，采用物理方法；

现场查看：虫鼠害防治主要采用物理方法实施灭虫灭鼠，各个出入口已经安排安装防鼠挡板，仓库配备有粘鼠板、灭蝇灯基本符合要求，虫害用塑帘、纱窗、挡鼠板等；

仓库、就餐大厅、洗碗间等配备灭蝇灯，主要使用电击式灭蝇灯或粘补式灭蝇灯。

但现场观察食堂二层仓库、洗碗间灭蝇灯运行异常，无法正常开启，已提出书面不符合项。

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

含油废水的排放控制：废油及泔水固废经收集后交指定回收公司回收，查公司与焦作德新生科技有限公司签订食堂泔水处理合同，每天的泔水，乙方都要按时现场负责管理、清理和外运，并搞好器具及附近地面清洁卫生，不能污染路面，不能用餐厅器具外运泔水等；乙方需向甲方保证所回收食堂废弃物（泔水中的废油、残渣、剩菜等）不得出售给不法食品加工单位和自行加工不法食品（如地沟油）等，签订日期2025年2月1日，有效期一年。

现场观察产生废油和泔水收集放置远离厨房区域指定位置存放，由服务公司及时收走，并盛装容器为专用桶，由服务公司负责清洗干净并负责保持存放区环境卫生，只有相互结算废油凭证相关证据，无每天拉走多少信息，现场已交流注意应有处理记录。

查有：2025年07月3日、4日《从业人员晨检记录表》，对员工进行了晨检，记录姓名、检测项目、体温正常。同时查看到2025年1月晨检表及五病调离制度记录，记录店名妇幼、检查人员姓名、检查日期及情况，无异常。厨房工作人员取得健康证方可上岗，详见综合管理部检查表。

通过上述记录等情况，基本能实现餐食的简单追溯，过程控制基本符合。

添加剂的使用及管理：与负责人交流及现场查看公司无添加剂使用，面食使用酵母；

另外，抽查2025.03.28/2025.06.26/2025.07.01批次热食类食品制售过程的管理，与上述基本一致。

查看现场：

河南泓森圃餐饮管理有限公司与焦作市妇幼保健院，查现场周边未发现污染企业，承包食堂占地面积约600 m²，共两层，主要为热食类食品制售场所，本次认证范围不涉及冷食加工制售。

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



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。

餐食主要以禽肉类、蔬菜、面米粮油等为原辅料，肉类、水产等负责人表述做到分区域分池清洗，但池子无区分标识，已提注意标识明确；

产品分区分类存放、灭火器完好，原辅料标识基础清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况。现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂、消毒剂存放于指定专柜，天然气安全注意事项上墙有提醒，冷柜冰箱霜已进行清理，显示正在运行；现场有基本警示标识，基本符合要求；现场查看仓库内产品全部离地放置、分类存区放置。

现场烹饪工作由厨师或食品安全人员负责检测成品中心温度；

查有2025年7月1日菜品中心温度记录表：午餐 宫保鸡丁85℃、大烩菜82℃、鱼香肉丝77℃、番茄鸡蛋80℃、未三样78℃、红烧茄子85℃；同时查到7月2-4日午餐、晚餐中心温度记录表，均>70℃。有记录人签名

中心温度计使用完挂墙上，清洁卫生，使用热水消毒，使用后清洁干净。符合CCP1菜品热加工过程的CL值要求。

因餐食加工的特点，产品放行主要通过感官管理为主，餐饮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，定期组织餐饮部负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问李经理，目前没有发生涉及食品安全的问题。

公共区域包括餐器具消毒间、员工更衣室、仓储、冷藏/冷冻柜等，有基本的功能划分。

针对蔬菜、肉品、水产等进行分池清洗，存放时，荤素分开等，具有一定的防止交叉污染的措施。粗加工现场产品堆放整齐，净菜做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐；

现场提看物品摆放基本规范、有序，能做到荤素分开、水产与肉类分开；

烹调间，厨师按照要求制作当餐餐食；穿戴符合规范要求；根据加工的产品不同配备有蒸箱、灶台及相应的工器具等，由各岗位人员自行负责，分类管理，公共区域由组织安排保洁人员进行保洁；

备餐/分餐间员工穿戴整齐，带有口罩，操作时带有手套，但戴帽规范性稍有不足，现场沟通。

烹饪间：根据加工的产品不同配备有蒸箱、灶台及相应的工器具等，由各岗位人员自行负责，分类管理，公共区域由组织安排保洁人员进行保洁；

人员卫生：查看每日进车间员工进行晨检，提供有《晨检记录表》，对个人卫生（戴首饰、长指甲、工作衣帽）、健康状况（发热、外伤、腹泻、咽炎、感冒）等进行检查。

食堂不允许外人进入，特殊情况由负责人陪同，现场配备24小时摄像监控。

四、致敏物质的管理情况、食品欺诈预防管理情况

查《致敏物质清单》，识别主要的致敏原物质分别有谷物类及其制品，蛋类及其制品，大豆及其制品，花生及其制品，可能涉及的原辅料：小麦粉、鸡蛋、大豆及其制品、花生。负责人介绍采用的控制措施是过敏原明示或明示，售卖沟通时了解和明确顾客需求、有没有过敏物质，说明产品食材成分、清楚告知。建议厨房明确标识和公告。

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

确定存在的薄弱环节 相应计划使用的欺诈预防手段

公司制定有《食品欺诈预防计划》，对产品欺诈行为、食品生产经营行为欺诈、标签说明书欺诈、虚假宣传等方面进行考虑；每年由食品安全小组组长负责组织相关职能部门和食品安全小组对“食品欺诈预防计



划”进行评审，必要时进行修改，执行《文件控制程序》。

公司提供了《脆弱性评估表》，只对过敏原进行了识别现场沟通整改；下次审核关注；

提供有《食品欺诈预防计划验证记录》，验证时间：2025年03月15日，验证人：食品安全(HACCP)小组，验证结论：食品欺诈预防计划能被正确监控和正常运行，验证有效。

现场询问食品安全小组组长表示审核周期内供方基本稳定，提供的原料基本符合要求，供方管理主要由采购部采购专人负责，现场具体情况见采购部审核记录。

五、应急准备和响应管理情况

公司制定有《突发事件准备和响应控制程序》，程序规定每年开展模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、食品中毒、停电、停水、传染病流行、食品供应链的突变、地震，策划了消防预案、触电预案、食品安全突发事件应急预案等，基本满足标准要求。部门负责人表示审核周期内未发生影响食品安全的紧急情况、未发生食品安全事故。目前，公司未发生需要响应的突发情况。

查有2025.5.15“食品安全防护演练记录”，记录演练目的、演练策划、演练过程记录、演练评价：通过此次演练，证明了公司外部安全防护措施运行有效。记录人：雷新彩

查有2025.3.7“投毒应急预案演练记录”，地点：餐厅，有演习记录，有物资准备和人员情况、演练过程描述，预案评审适宜全部能执行、完全满足应急要求；演练效果评审：达到预目标。评审负责人：贾晓燕。

查有2025.3.8“火灾演习训练记录”，地点：公司仓库，有演习记录，演习后效果评估：公司组织人员能迅速做出反应，在灭火现场有组织的进行灭火行动，迅速转移危险品到安全地方，尽量减少火灾所造成的损失，抢救工作做完后，积极组织进行现场清理，对受伤人员进行积极抢救。能对火灾进行积极快速反应，把损失减少到最低限度。

六、设计和开发管理

在手册8.3产品和服务的设计与开发条款对设计和开发进行了说明，对设计开发过程进行了管理。本公司根据法律法规和顾客要求进行的热食类食品制售，所提供单位食堂的热食类食品制售较为简单，加工的菜谱均为大众传统菜式，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购及餐食加工涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购及餐食加工涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

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

内部审核

公司在《HACCP、食品安全管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了内部审核控制程序，规定一般情况下内部审核每年组织一次，出现公司内组织结构发生重大调整，公司食品安全管理体系及 HACCP 体系范围变更包括覆盖的区域和食品时，相关法律、法规及要求发生变化、客户严重投诉时，外部市场发生变化，



进行第二方、第三方审核前，可以临时增加审核。

审核日期：2025 年 5 月 14-15 日；审核组组长：雷新彩；组员：孙琳琳；参加了公司组织的内审员培训，人员能力情况见综合管理部 F7.2H3.2 条款审核记录。

查见《内部审核计划》，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。现场与内审组长雷新彩、内审员孙琳琳面谈，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，内审员未经过培训，抽查采购部审核检查表审核人员与计划不一致，现场查看不符合内容，未提供食品安全防护演练记录，不符合应开到 F7.5/H1.2 条款；存在能力不足，开不符合。

查见《内审审核检查表 综合管理部》：抽综合管理部的内审检查表，发现未按照策划的要求对 F7.1.2 和 F7.2 条款进行内审检查，抽查食品安全小组内审检查表，基本按照基本按照策划的内审条款开展了检查，内容基本覆盖；抽查采购部审核检查表审核人员与计划不一致。内部审核记录填写基本规范、清晰，没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：涉及餐饮部，不符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准 3.11 条款，责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并采取了纠正及纠正措施，内审员验证后，不合格已经关闭。现场查看不符合内容，未提供食品安全防护演练记录，不符合应开到 F7.5/H1.2 条款；

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，包括审核目的、审核范围、审核准则、审核过程综述、不符合项统计与分析等，查审核结论：经过 2 天的抽样审核，共发现了 1 个不符合项，审核结果成功。内审小组一致认为本公司 HACCP、食品安全管理体系文件得到了有效的执行，HACCP、食品安全管理体系现状对本公司经营管理环境的变化具备了十定的适宜性，运行过程起到了良好的作用，实施被证明体系是充分、有效的。不符合已关闭，基本满足要求。

管理评审

公司在《HACCP、食品安全管理手册》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，两次之间间隔不超过十二个月，采用会议的方式进行。

以往管理评审的跟踪措施，经过验证基本满足要求。

本次管理评审日期：2025 年 5 月 25 日

现场查见管理评审计划表，计划于 2025 年 5 月 25 日进行管理评审，编制：雷新彩，日期：2025 年 5 月 20 日，批准：贾晓燕，明确了评审内容、各部门评审准备工作要求。

管理评审会议于 2025 年 5 月 25 日在公司召开，会议由贾晓燕（总经理）主持；地点：会议室；参加人员：总经理及各部门负责人，有参会人员签到表。

查见“管理评审记录”、“管理评审输入资料”、“管理评审报告”等运行证据。

抽管理评审输入资料：食品安全管理体系及 HACCP 体系的整体运行、改进或更新、潜在不安全食品高风险



的趋势、内部审核方案、纠正和纠正措施的有效性等方面。

查《管理评审报告》，明确评审目的、参加评审人员、主持人、会议基本情况、评审概况、评审结论及改进要求。管评结论：公司建立的 HACCP、食品安全管理体系能适应本公司的实际情况，所建立的文件化的管理体系是充分的、适宜的、有效的

查《纠正措施单》：改进内容：餐饮部组织相关人员认真学习记录规范填写意识，并在实际工作中认真填写，在 2025 年 5 月 26 日，改进已经完成，并有学习记录。

现场观察记录填写能力需要持续改进，人员能力需要持续增强，现场沟通，下次审核关注；

管理评审控制基本合理，提升空间可持续关注。

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

在《不合格品和潜在不安全品控制程序》、《产品召回控制程序》中规定了在发生不合格品和潜在不安全品控制要求，有产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：

总经理负责不合格品产品撤回批准，餐饮部主管和食品安全小组组长负责对各自职责范围内的不合格产品做出处理决定，餐饮部负责不合格产品的识别，并跟中不合格产品的处理，责任部门负责对不合格产品采取纠正和预防措施，并负责交付后不合格产品的撤回。

策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。询问，审核周期内没有发现成品不合格情况，本审核周期无食材不合格情况。

负责阐述供货及贮存发现的不合格情况及时退换货处理，成品未发现不合格情况；明确不符合处理情况进行验证要求。

本审核周期，无顾客投诉发生，平时注意收集顾客建议及时进行处理。

询问现场未发生成品需要召回/撤回的情况，提供了召回演练/可追溯演练。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司在《HACCP、食品安全管理手册》10.1 条款进行了规定，同时建立了《纠正和预防措施控制程序》。发生不符合时，组织应对不合格做出反应，并在适用的情况下：采取行动控制和纠正；通过评审不合格，确定不合格的原因，确定是否存在类似的不合格或可能发生的不合格评估是否需要采取行动消除不合格的原因，以使其不再发生或发生在其他地方；实施所需的任何行动，审查采取的任何纠正措施的有效性，必要时对 FSMS 及 HACCP 进行更改。纠正措施应适合所遇到的不合格的影响。

公司保留不合格处置记录，作为不合格的性质以及随后采取的措施，纠正措施的结果的证据。公司应保留成文信息作为不合格的性质以及随后采取的任何行动，任何纠正措施的结果的证据。

公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正及纠正措施的记录；内审开具的 1 项不符合，已进行原因分析，采取纠正和纠正措施，进行验证基本合格。

体系建立以来，公司暂未发生验收、餐食制作、销售和配送等不合格情况，也未发生重大的顾客投诉情况。暂无需采取纠正措施的需求。

3) 投诉的接受和处理情况：

公司在《管理手册》7.4 条款进行了沟通规定，10.1.3 投诉处理做出要求，同时策划了《加工标识



和可追溯控制程序》、《突发事件准备和响应控制程序》、产品突发事件召回的演习方案、《信息沟通控制程序》。

查投诉处理管理情况：

餐饮部负责人表示，体系运行以来暂未发生顾客投诉情况，也未发生撤回/召回情况，参加了公司组织的撤回/召回演练。2025年3月9日进行撤回演练，并提供策划和记录，详见本部门撤回检查表

内部沟通：主要将客户订货信息及要求及时通过面谈、电话、微信、合同或协议、会议或宣传栏行内部沟通交流；

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，方式包括电话、会议、文件、微信、座谈、网上信息查询、主管部门沟通等，对外沟通主要指定 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、安全生产方面的信息。本公司采用刷卡吃饭制度，办卡时有客户信息，公司采用调查表方式或电话、面谈方式了解顾客满意情况，现场悬挂餐厅满意度调查表，对现场就餐人员进行满意调查，定期与甲方沟通了解甲方满意情况。

随机抽查两份满意调查表：调查 9 个方面，没有不满意情况；负责人介绍甲方自体系运行以来没有提出不满意情况。公司对顾客满意汇总分析工作需加强；

查订单及销售情况：

2025 年 7 月 1 日、4 日现场观察公司根据客户需求完成五月子餐制作及配送任务，并客户与餐厅负责人有联系方式，可随反馈沟通需求和意见或建议。

从电脑可以察看到 2025 年 7 月 1 日、4 日顾客刷卡就餐记录，包括职工及患者家属等。

并抽查到 2025 年 3 月、5 月 1-15 日食堂就餐情说汇总，包括早餐、午餐、晚餐售卖给客户人次及费用情况。

公司与顾客沟通提前统计需送餐人员需求，并汇总每餐份就、分楼层逐一沟通配送。

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）：

1) 河南泓森圃餐饮管理有限公司与郑州文博城物业管理服务有限公司签订了租赁协议，租赁房屋三间，面积 96 平方米，地址为河南自贸试验区郑州片区（郑东）第八大街与经北六路交汇处文博城西城 16 街 2 层 37 号，租赁期限：2024-07-16 至 2025-8-28；合同均有双方签字盖章。（现场观察左侧邻居标识为 36 号，公司注册地址没有门牌标识，负责人表示可能掉落了）

基础设施设备有：分接待室 1 间、厨房 1 间、就餐间 1 个，活动室 1 间；空调、茶桌和椅子；

厨房有烤箱 1 个、电磁炉 1 个、冷柜 1 个、保鲜柜 1 个、消毒柜 1 个；

2) 河南泓森圃餐饮管理有限公司与贾保岭签订房屋租赁合同，建筑面积 114.54 平方米，合同期限：自 2025 年 1 月 2 日至 2028 年 1 月 1 日，地址为河南省郑州市经开区航海东路第七大街宏光合园 11 号楼 1904 室，双方盖章或签名。

办公使用，主要设备有：打印机、电脑、网络、空调、保险柜、办公桌椅等；

3) 河南泓森圃餐饮管理有限公司与焦作市妇幼保健院签订食堂承包合同，合同期限：自 2024 年 4 月 24 日至 2027 年 4 月 23 日，地址为河南省焦作市解放区民主中路 158 号，双方盖章签名。

基础设施：租赁厂房总面积 1476.2 m²，配备简单更衣柜、洗手消毒设施；就餐间、售卖间、烹饪间、摘菜区、清洗区，蒸饭区、洗碗间、菜房间、蒸饭间、仓库 17.49 m²等，基本满足热食类食品制售需要；卫生间在餐食加工间外。

生产设备：炒灶 2 个、六头灶 1 个、猛火灶 1 个；压面机 1 个、和面机 1 个、蒸车 1 个、电饼铛 1



个、油炸锅 1 个、豆浆机 1 个，烩面炉 1 个、电磁炉 4 个、售餐车 4 个、消毒柜 5 个、保洁柜 2 个、柜式空调 2 个、挂式空调 1 个、冰柜 2 个，双开门冰箱 1 个、热水器 2 个、保鲜操作台等；

办公设备：打印机、电脑、网络、验钞机、刷卡机等支持性设备；

检测设备：主要有中心温度计 1 个，留样柜温度计 1 个，电子称 2 个；

特种设备：不涉及；

企业目前体系覆盖有效人数：25 人，其中含管理人员 6 人；公司设置了组织架构，包括：总经理、HACCP 小组、综合管理部、采购部、餐饮部、财务部（管理手册明确财务部不在食品安全管理体系范围内）。总经理任命了食品安全组长，明确了其职责。

4) 外包过程：餐厅垃圾清运；油烟管道清洗；计量器具检定或校准；成品部分项目第三方委托检验；

5) 工作和生产方式：单班工作，大致为早上班 4:30-13:30，下午班为 16:30-18:30，厨师、面点工、操作工等各岗位，无倒班。

2) 人员及能力、意识：

公司在《HACCP、食品安全管理手册》7.1.2/7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源保障计划控制程序》；

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

查见《员工能力确认记录》，覆盖各核心岗位，但对各部门负责人从工作态度和工作能力两方面对岗位任职要求进行评价，抽查食品安全小组组长雷新彩，学历/专业：高中，工作年限：3 年基本满足要求；

公司在审核周期内对核心岗位人员能力进行了评价，主项目包括：工作态度、工作能力等方面，体现在《员工岗位能力评价表》中，抽查综合管理部负责人雷新彩、餐饮部负责人孙琳琳、采购部负责人杨杰的人员能力评价，评价了上述项目，评价结果为良，有考评人及总经理签字信息。

抽食品安全小组/HACCP 小组组成情况，包含了管理层、综合管理部、餐饮部、采购部等岗位人员，明确了在小组成员中的职责。基本充分。

总经理任命食品安全小组组长，同时对食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

查见有《培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）和 ISO22000:2018 标准、管理手册、程序文件、食品安全法等法律法规学习、食品安全防护、过敏原与食品欺诈等方面的培训。每次培训结束后通过现场提问方式、可以及时的通过工作检查，确认培训效果进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的的能力。

随机抽取五份培训记录，记录培训内容、参加部门/人员，有考核记录，有培训有效性评价：基本有效。

现场与内审组长雷新彩、内审员孙琳琳面谈，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，内审员未经过培训，抽查采购部审核检查表审核人员与计划不一致，现场查看不符合内容，未提供食品安全防护演练记录，不符合应开到 F7.5/H1.2 条款；存在能力不足，开不符合。

查看持证上岗人员的管理情况：

提供贾晓燕《美食营养师资格证》：2019 年 12 月 28 日；许文鹏 营养师（高级）技能培训证书，2019 年 6 月

查人员健康管理，健康证每年办理 1 次，上墙公示管理，现场抽查：提供了员工健康证，随机抽取：食品安全小组组长—雷新彩提供领取健康证回执单，下次审核关注；餐饮部—孙琳琳 编号：41011010005202405261 有效期：2025 年 08 月 20 日；采购部-杨杰 编号：41011010002202500453



有效期：2026 年 02 月 16 日。同时抽查李刚伟、赵明明、安利的健康证，控制方式基本相同，均在有效期内。

3) 信息沟通：

公司在《HACCP、食品安全管理手册》7.4 条款进行了规定。

查内部沟通管理情况：内部主要是部门之间以及部门内部员工之间的沟通；

沟通方式包括：会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、通知、微信、网络等。

内容包含：管理体系要求信息，法律法规、有关食品安全管理体系运行有关信息、顾客对餐食提供的要求、现场食品安全要求、现场设备操作要求等的内部交流。

内部沟通情况如：公司每天会对食品安全问题、设备安全操作要求等进行沟通，主要通过班组会议方式进行，落实情况：在日常运行过程中进行落实。

查内部报告管理情况：公司建立了有专门的渠道如意见箱、电话、微信、面谈等内部报告方式，鼓励员工及时监督和举报与产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在日常工作中关注到的食品安全问题及隐患可随时报告至公司总经理或食品安全小组组长，以降低食品安全问题的风险及隐患。

——院方关注度很高，每餐会进行检查、内部员工意识也较强，关注度较高，暂未发生内部报告情况。下次审核继续关注。

查外部沟通管理情况：

主要包括与外部供方、顾客/消费者、市场监管部门、医院病人/医生等进行沟通，方式包括电话、会议、文件、传真、座谈、标书等，对外沟通主要指定食品安全小组组长负责，沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面、市场监督抽查相关要求等信息。

外部沟通情况如：2025 年 6 月 27 日，沟通对象：北京国标联合有限公司，沟通内容：体系审查，回应情况：无问题。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

4) 文件化信息的管理：

公司在《HACCP、食品安全管理手册》7.5 条款进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；公司形成了文件化的《HACCP、食品安全管理手册》1 份、《程序文件》29 份、《危害控制计划书》1 份、《前提方案》1 份以及所要求的记录。

查《内部受控文件清单》，记录有文件名称、文件编号、编制部门、生效日期等。

查《文件发放（回收）登记表》，包括管理手册、程序文件、《食品安全管理体系—适用于食品链中各类组织的要求》、危害控制计划、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求等，记录中写明了文件名称、文件编号、版本号、发放记录、回收记录等，文件修订和作废执行文件控制程序。

查外来文件管理情况：收集了与企业相关的法律法规，提供《法律法规及其他要求清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、ISO 22000:2018、餐饮服务食品安全操作规范、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等。基本覆盖了许可范围内热食类食品制售所适用的法律法规，抽：《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》等法规标准文件，均在有效期内，基本符合。

查记录管理情况：公司策划并编制《记录控制程序》，对管理体系记录的目的、范围、职责、实施要求、记录的填写和记录的管理和跟进等作了规定。

提供了《记录清单》，共 60 份记录，清单内列明了记录名称、记录编号、保存期（年）等，抽《文件发放（回收）登记表》、《记录清单》、《产品可追溯性的模拟撤回演练》、《内部审核实施计划》等 7 份记录，记录均有编写。记录最终由综合管理部保存。记录控制基本合理。



四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

F:位于河南省焦作市解放区民主中路 158 号焦作市妇幼保健院单位食堂（承包）河南泓森圃餐饮管理有限公司的热食类食品制售

H:位于河南省焦作市解放区民主中路 158 号焦作市妇幼保健院单位食堂（承包）河南泓森圃餐饮管理有限公司的热食类食品制售

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, 河南泓森圃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

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, 并经审核组验证有效后, 推荐认证注册。

☐不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组: 汪桂丽、黄童彤

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。