



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：10905-2025-QOF

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：酒泉诚容餐饮管理服务有限公司

审核体系：质量管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系

审核组长（签字）：黄童彤

审核组员（签字）：钱涛

报告日期：2025 年 7 月 30 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：黄童彤

组员：钱涛



受审核方名称：酒泉诚容餐饮管理服务有限公司

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	黄童彤	组长	审核员	2024-N1QMS-1301841	30.05.00
	黄童彤	组长	审核员	2024-N1OHSMS-1301841	30.05.00
	黄童彤	组长	审核员	2024-N1FSMS-1301841	E
B	钱涛	组员	审核员	2025-N1QMS-1465209	30.05.00
	钱涛	组员	审核员	2025-N1OHSMS-1465209	30.05.00
	钱涛	组员	审核员	2025-N1FSMS-1465209	E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	梁质斌、苏义净	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（**质量管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系**）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：

GB/T19001-2016/ISO9001:2015、GB/T45001-2020 / ISO45001：2018、ISO 22000:2018

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 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》；

d) 相关的法律法规：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、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国公司法、中华人民共和国安全生产法、工伤保险条例、国家突发环境事件应急预案、女职工劳动保护特别规定、劳动保障监察条例、突发环境事件应急管理办法、职业健康检查管理办法、餐饮服务食品安全操作规范(国家市场监督管理总局2018第12号)附件、餐饮服务许可审查规范(国食药监食[2010]236号)、甘肃省消防条例、甘肃省大气污染防治条例、甘肃省节约能源条例、甘肃省节约用水条例、甘肃省安全生产条例、GB/T 5461-2016食用盐、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品、GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品、GB/T 1354-2018大米、GB 1352-2023大豆等；

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：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、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国公司法、中华人民共和国安全生产法、工伤保险条例、国家突发环境事件应急预案、女职工劳动保护特别规定、劳动保障监察条例、突发环境事件应急管理办法、职业健康检查管理办法、餐饮服务食品安全操作规范(国家市场监督管理总局2018第12号)附件、餐饮服务许可审查规范(国食药监食[2010]236号)、甘肃省消防条例、甘肃省大气污染防治条例、甘肃省节约能源条例、甘肃省节约用水条例、甘肃省安全生产条例、GB/T 5461-2016食用盐、GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品、GB/T 1354-2018大米、GB 1352-2023大豆等；

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07月28日上午至2025年07月30日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年1月6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:资质范围内餐饮服务（餐饮服务经营者的热食类食品制售）

O:资质范围内餐饮服务（餐饮服务经营者的热食类食品制售）所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F:位于甘肃省酒泉市金塔县中核产业园肃核路14号(中核华辰生活基地)的酒泉诚容餐饮管理服务服务有限公司的资质范围内餐饮服务（餐饮服务经营者的热食类食品制售）

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：甘肃省酒泉市金塔县核技术产业园

一照多址备案地址：甘肃省酒泉市金塔县中核产业园肃核路 14 号(中核华辰生活基地)

办公地址：甘肃省酒泉市金塔县中核产业园肃核路 14 号(中核华辰生活基地)

经营地址：甘肃省酒泉市金塔县中核产业园肃核路 14 号(中核华辰生活基地)

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 07 月 27 日 08:30 至 2025 年 07 月 27 日 12:30 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：质量关键控制点、关键过程/需要确认的过程及控制情况、产品执行的标准或技术要求、查看企业的合法性、重要环境因素的控制措施、重要危险源的辨识和控制措施、职业健康安全法律和其他要求的获取、前提方案、HACCP 计划、识别程序实施情况和合规性评价、内审、管理评审、供方管理、产品放行、人员能力等

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（）项，轻微不符合项（3）项，观察项（1）涉及部门/条款:综合部 Q0F7.2，餐饮部 F8.5.4.5/Q8.5.1 F8.7/Q7.1.5.2

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时限：2025 年 8 月 29 日提交审核组长。

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 8 月 1 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

人员能力，CCP 验证、监视测量设备

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、未发生质量事故等；

——按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件；

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 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO 22000:2018 体系标准运行和认证活动较为支持，公司结合餐饮服务（餐饮服务经营者的热食类食品制售）过程，依据 4 个认证体系标准策划了体系文件，包括《质量、食品安全、环境和职业健康安全手册》1 份、在总经理的领导下，策划了公司的管理方针，以文件的形式下发，具体见《管理手册》的 7.5 条款。为应对相应风险和机遇，公司依据 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO 22000:2018 体系标准的要求并结合本公司的具体情况，采取 PDCA 的过程方法，建立、实施、保持并持续改进质量、环境、职业健康安全。

受审核方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，能够在日常管理中运用管理体系工具、过程方法，对产品和服务的要求、过程管理、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：

——无

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：2018 年 9 月 17 日 体系实施时间：2025 年 1 月 6 日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照、食品经营许可证、营业执照变更单

3) 审核范围内覆盖员工总人数：企业目前体系覆盖有效人数 41 人，其中含管理人员 4 人

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

单班工作：

面点：4:00-8:30 16:30-21:00

正常班：7:00-12:30 15:30-20:30

4) 范围内产品/服务及流程：

热菜：原料采购→原料验收（OPRP1）→粗加工△→切配→烹饪（CCP1）○→装盘→售卖→餐具回收清洗△→餐具消毒

米饭：原料采购→原料验收→储存→淘洗△→蒸制→售卖→餐具回收清洗△→餐具消毒

面点：原料采购→原料验收→储存→配料（CCP2）→和面→醒发→成型→蒸/煮制→分餐销售→餐具清洗→餐具消毒

CCP1 菜品熟制

CCP2 配料

OPRP1 原料验收（蔬菜、肉类）

关键过程：烹调过程

特殊过程：无

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) 组织环境

1) 企业从事资质范围内餐饮服务（餐饮服务经营者的热食类食品制售）。

企业于 2025 年 1 月 6 日，依据 GB/T19001-2016 IDT ISO9001:2015；GB/T 45001-2020 IDT ISO45001:2018；ISO 22000:2018 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外部 and 内部问题。

2) 现场与管代沟通，公司管理层、各部门不定期通过网络、监管部门通知和会议等形式，收集对公司实现管理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。

现场与管代沟通，管代表示目前市场竞争较为激烈，希望通过第三方体系认证，获得第三方证明及认可，有利推动市场竞争，或者更多投标资格。公司目前内部人员较少，管理较为简单，客户群体目前较少，运行基本满足客户的需求。

对于公司内部环境，较为关注规范化管理方面，公司自今以来开展管理体系建立和试运行，通过标准体系的学习和不断完善，从而提高了公司整体的经营管理能力和水平。

与企业沟通，在理解组织及其环境条款中未能关注气候变化的因素，已现场沟通。

2) 相关方的需求、合规义务

公司在管理手册 4.2 条款进行了规定。

组织明确了影响企业绩效以及受企业销售服务经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望。现场交流总经理表示相关方包含：立法及政府机构、第三方认证机构、员工队伍、投资者、客户、供应商等。公司基本明确了这些相关方在质量、食品安全、职业健康安全等方面的需求和期望，定期评审相关方需求，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

现场交流：

立法及政府机构的要求和期望 符合法律法规、成为当地的优秀企业，纳税大户、当地政府检查问题及时整改、配合机关的检查、节能减排、减少碳排放、防止大气污染、保护环境

第三方认证机构的要求和期望 体系每年要持续改进、产品检测

员工队伍的要求和期望 良好的工作与住宿环境、质量信息明确，少返工、较多的培训学习机会、合理的工作时间

客户的要求和期望 订单及时交付、产品合格、配合终端客户的审查、投诉得到及时满意的处理、沟通渠道畅通

供应商的要求和期望 采购信息描述清楚完整、价格合理、沟通渠道畅通

组织收集了与餐饮服务管理（热食类食品制售）相关的法律法规，提供了“法律法规及其他要求清单”，包括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、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国公司法、中华人民共和国安全生产法、工伤保险条例、国家突发环境事件应急预案、女职工劳动保护特别规定、劳动保障监察条例、突发环境事件应急管理办法、职业健康检查管理办法、餐饮服务食品安全操作规范(国家市场监督管理总局 2018 第 12 号)附件、餐饮服务许可审查规范(国食药监食[2010]236 号)、甘肃省消防条例、甘肃省大气污染防治条例、甘肃省节约能源条例、甘肃省节约用水条例、甘肃省安全生产条例、GB/T 5461-2016 食用盐、GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB/T 1354-2018 大米、GB 1352-2023 大豆等法规文件，基本合理。

于 2025 年 3 月 20 日开展了合规性评价。现场与总经理交流，其表示由于市场竞争激烈，食品安全管理要求日益严格，企业不断提高食品安全意识，确保食品安全。

与企业沟通，组织在理解组织及其环境时未能关注气候变化的因素，已现场沟通。



3) 风险和机遇

企业编制有《风险和机遇应对控制程序》，对影响实现公司管理体系预期结果的各种内外部因素进行识别、评价，以有效应对风险和机遇。在实现其目标和预期结果的销售经营活动中，不定期组织会议、文件传递等方式进行风险和机遇的识别。

1) 提供了“风险与机遇评价表”：分别对食品安全、职业健康、质量多领域内外部因素各个过程涉及活动的风险/机遇来源进行了描述，并提出了针对性的应对措施。结合外部环境、环保风险、经济风险、体系策划及风险和机遇应对措施管理、产品和服务要求的确定及评审、产品交付顾客沟通及投诉处理过程、运行策划过程、采购过程、人力资源管理、设施设备、配送销售过程控制等开展了风险和机遇的识别、控制及管理工作。组织建立的风险和利用机遇的机制基本符合要求。

2) 现场交流总经理，其表示目前公司所面临的风险和机遇：

监管部门的监管力度 风险：政府职能部门加大对行业的规范及管理力度，如公司执行不规范，可能存在被查处的风险；机遇：行业经营环境的变化，给公司带来新的发展机遇。应对措施：

1.各级部门严格按照公司的规章制度开展相关工作；2.职能部门加大公司内部制度执行情况的检查。

客户的需求 风险：质量可靠、安全、交付及时、各产品标准符合国家规范等；机遇：市场竞争的加剧，公司管理水平在省内同行业处于领先水平，会给公司带来潜在的发展机遇。应对措施：1、加强公司员工培训，提升员工专业能力；2、加强市场开拓，增加公司的业务量。

物料采购 风险：采购产品出现质量不过关，供应商所售产品不符合食品安全相关法律法规等；机遇：市场竞争的加剧，选择面多，利于公司择优选择。应对措施：加强供方的调查与评价控制、确保只从合格供方处采购。

公司运营管理 风险：目前公司管理流程基本覆盖了公司日常工作，如督导流程执行力得不到保证，会对公司运行带来一定的风险；机遇：完善流程，加强对服务场所的督导，提高执行力，可以提高公司的管理水平。应对措施：1.各级部门必须严格按照流程开展日常工作，对出现的不符合情况及时调整文件，保持流程的可操作性；2.公司组织定期组织进行流程的督导、评审。

经济 风险：目前公司面临国内经济形势趋势严峻，市场竞争加剧；机遇：公司要求较为简单，我公司人员能很好处理，且公司在本地区有一定的市场竞争力。应对措施：加强市场开拓，做好客户的维护。

人力资源 风险：公司目前面临市场发展，对餐饮人员需求增大，造成人员招聘有一定困难；机遇：公司目前员工稳定，流失率小；建立了完善薪酬体系和激励机制、管理人性化。应对措施：拓展人才招聘渠道，营造好公司的形象，通过内部人才推荐提高招聘率。

风险和机遇控制基本合理。

4) 方针、目标

公司在《管理手册》1.4条款规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。如下：

——质量目标

- a) 顾客满意度 ≥ 95 分；
- b) 投诉处理及时率 100%

——环境、职业健康安全目标

- a) 固体废弃物分类处置率 100%
- b) 火灾事故发生次数为 0；
- c) 触电事故发生次数为 0；
- d) 餐厨垃圾回收处理率 100%；



e) 意外伤害发生次数为 0;

—— 食 品 安 全 目 标

a、投诉处理及时率 100%;

b、市场抽查不合格次数 0;

c、食品安全事故为 0

抽查公司总目标的实施完成情况:

部 门	目 标	考核频次	2025 年	
			第 1 季度	第 2 季度
总 目 标	食品安全事故 0 次	季	0	0
	市场抽查不合格次数 0 次	季	0	0
	火灾事故发生次数为 0	季	0	0
	投诉处理及时率 100%	季	100%	100%
	触电事故发生次数为 0	季	0	0
	餐厨垃圾回收处理率 100%	季	100%	100%
	固体废弃物分类处置率 100%	季	100%	100%
	顾客满意度≥95 分（餐饮）	年	98 分	/
	顾客满意度≥95 分（物业）	年	98 分	/

管理目标已完成，2025年第3季度及以后目标在实施中。管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。

公司于 2025 年 1 月 6 日发布管理手册中对管理方针进行了明确:

质量环境职业健康安全方针: 顾客至上、安全第一、关爱生命、保护健康、改善环境、持续发展

F 方针: 选取绿色原料, 提供营养安全产品; 追求客户满意, 持续改进服务

审核周期内未发生变化。现场观察管理方针通过办公会议、培训、内部文件及其他方式, 加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通, 并加以落实。通过宣传单、标识、合同、文件传递等方式使管理方针便于相关方获取, 让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

现场总经理表示公司的管理方针基本适宜组织的宗旨和环境, 能为体系管理目标的制定提供框架, 包括满足适用要求及持续改进的承诺。

现场询问公司员工: 苏义净, 基本知晓本公司的管理方针。

截止目前未发生变更。

5) 危险源的辨识与评价、措施的策划

组织策划、编制并执行《危险源辨识、风险评价与控制措施制定程序》, 进行危险源辨识与风险性评价, 确定重大危险源。

提供《危险源识别评价表》对办公区、车辆行驶、上下班、后厨、相关方等各过程分别进行辨识, 识别了电脑辐射、照明不足、长时间坐着工作、违章使用电器、潜在的火灾、电线老化裸露、乱接乱搭、室内吸烟引起火灾、制动、转向失灵、超员超载、无证驾驶、空调氟里昂泄漏、空调氟里昂泄漏、配送区域行走滑跌、货物搬运失误、运输车辆违章行驶、装卸工件不当、产品堆放不当等危险源。

查到:《不可接受风险清单》, 公司涉及重大危险源: 触电、火灾、意外伤害, 本部门均有涉及。评价: 梁质斌、批准: 赵永刚 2025-01-06。

火灾控制措施:

1. 对各部门进行消防知识培训, 提高管理素质和能力; 普及火灾应急知识, 增强安全健康意识;
2. 建立健全消防制度, 配置消防器材;
3. 定期对消防器材、消防设施、进行检查, 发现隐患及时整改;



4. 由综合部组织消防演练。

触电控制措施：

1. 执行安全用电相关规章制度；
2. 各设施必须经过漏电开关，进行有效的接地、接零，双线到位；
3. 严禁使用各类破损老化的电线电缆；
4. 加强安全用电教育宣传；
5. 定期进行安全检查。

意外伤害控制措施：

1. 对各部门进行安全知识培训，提高管理素质和能力；普及机械伤害知识，增强安全健康意识；
2. 定期对机械设备进行检查，发现隐患及时整改。

识别准确，措施得当，基本符合要求。

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职业健康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）

1) 采购管理

公司在《管理手册》中对采购过程进行了规定，并策划了《采购控制程序》，综合部负责对供方进行筛选，通过供方的评定，确定合格供方，建立并保存合格供方档案，综合部公司所用食材的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。并负责进货查验，收取供方索取资质及相应的产品合格证明文件并存档。

企业主要服务对象为：中核华辰建筑工程有限公司的“金瑞科创城生活区”职工食堂。组织通常制定好一周的菜单，厨师、库管人员会将需要采购的物品，以微信形式发送给采购员，采购员依据微信信息进行物品采购。通常蔬菜类一般 3-5 天采购一次，肉类一般 13-18 采购 1 次，米面油、调味品等半年采购一次。

查《合格供方名单》：

供方名称	供货内容
山东中谷源粮油有限公司	油
嘉峪关市军队粮油供应站有限责任公司	大米、面粉
甘肃骏马纵横食品供应链有限公司	冷冻食品
嘉峪关良田商贸有限公司	调味品、预包装食品
甘肃邓俊豪商贸有限公司	蔬菜
瓜州县运祥生猪屠宰有限公司	猪肉
甘肃捷凯通商贸有限公司	鸡蛋

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价内容包括：供方资质、供货能力、质量情况、检测能力、价格情况、供方信誉、样品情况、业绩、售后服务等。

查《供方调查评价表》，对上述供方均进行了评定，评价时间：2025.1.6；评价人：梁质斌，审批：赵永刚；评价结论：列入合格供方。

供方资质均齐全、有效，收集了产品第三方检测报告：

抽采购合同：

抽 1，猪副产品配送合同 甲方（采购方）：酒泉诚容餐饮管理服务有限公司，乙方（供货商）：瓜州县运祥生猪屠宰有限公司，乙方向甲方提供的产品：猪肉、猪副产品，生效条件与期限：合同经双方签字盖章后生效，合同期限自双方签订之日起 6 个月内有效。合同签订日期：2025 年 04 月 20 日。合同双方盖章生效。

抽 2，购销协议书 甲方：酒泉诚容餐饮管理服务有限公司，乙方：甘肃骏马纵横食品供应链有限



公司，乙方向甲方提供的产品：冷冻品，期限：2025年1月27日至2025年12月27日。合同签订日期：2025年01月16日。合同双方盖章生效。

抽3，产品购销合同 销货单位：嘉峪关市军队粮油供应站有限责任公司，购货单位：酒泉诚容餐饮管理服务有限公司，采购的商品名称/数量：大米/5000袋（25kg/袋），面粉/3000袋（25kg/袋），合同签订日期：2025年02月06日。合同双方盖章生效。

抽查供方资质

供方1：山东中谷源粮油有限公司

供应：油

营业执照：统一社会信用代码91371625MAD0JP977C；食品生产许可证：SC10237162501468，发证日期：2023年12月11日，有效期至：2028年12月10日

供方2 嘉峪关市军队粮油供应站有限责任公司

供应：大米、面粉

营业执照：统一社会信用代码：91620200924649336P；食品经营许可证：JY16202000046992，有效期至：2029年9月29日

供方3：甘肃骏马纵横食品供应链有限公司

供应：冷冻食品

营业执照：统一社会信用代码91620102MA72AGCKXC；食品经营许可证：JY16201021915500，有效期至：2028年9月24日

供方4：嘉峪关良田商贸有限公司

供应：调味品、预包装食品

营业执照：统一社会信用代码91620200MA721FUL04；食品经营许可证：JY16202000033149，有效期至：2027年8月30日

供方5：甘肃邓俊豪商贸有限公司

供应：蔬菜

营业执照：统一社会信用代码91620200MA73E0WJ8B

供方6：瓜州县运祥生猪屠宰有限公司

供应：猪肉

营业执照：统一社会信用代码91620922MA74T5Q515；动物防疫条件合格证：证件编号：（瓜）动防合字第20220004号，发证日期：2022年8月15日；排污许可证：证书编号91620922MA74T5Q515001Q，有效期：自2022年10月17日至2027年10月16日止；生猪定点屠宰证：定点屠宰代码：A62092201，发证日期：2023年01月10日。

供方7：甘肃捷凯通商贸有限公司

供应：鸡蛋

营业执照：统一社会信用代码91620902MABQ0J3523

企业的采购申请，由厨师长或者库管在微信上申请，提供采购申请截屏：

日期：2025年05月17日 申请采购：白醋10件、醋10件、蚝油10件、香油2件、芥末油3件、保鲜膜5件、生抽10件、剁椒10件、番茄酱5件、小米椒5件、玉米淀粉5件、白糖5袋、花生米5袋、玉米糝5袋、八宝米/10件等；

日期：2025年06月16日 申请采购：牛奶、由、海带结、裙带菜、泡打粉、白芝麻、豆豉、老鸭汤炖料件等；

日期：2025年07月19日 申请采购：五花肉20斤、草鱼2条、牛腩、土鸡、豆苗、空心菜、上海青、苋菜、娃娃菜、芥菜、韭黄、丝瓜、小米椒、香菜、小葱等；

企业所需物品自行采购，提供食品购销凭证

抽1，供货单位：嘉峪关良田商贸有限公司；购货单位：酒泉诚容餐饮管理服务有限公司，销售日期：2025-02-24，食品名称/数量：1.5特厚云耳/2.5kg、宜宾芽菜/28袋、280g老干妈风味豆豉/48瓶、散称枸杞/2.5kg、散称草果/5kg、白芷2.5kg、150g鸡蛋干/5件、白糖优质/5件、1.5kg培根/15件、海天金字蚝油/10桶、小米椒/36袋、二荆条/10件、850g天山红番茄酱/120瓶……

抽2，供货单位：甘肃骏马纵横食品供应链有限公司；购货单位：酒泉诚容餐饮管理服务有限公司，销售日期：2025-06-20，食品名称/数量：鱿鱼须/30箱、法式烤排/30件、排骨粒/40箱、白条鸭/50箱、三黄鸡/30箱、鸡心/20kg、鸡边腿/7kg、小炒肉丁/5箱、骏马小酥肉/30箱、凤爪/5箱……

抽3，供货单位：酒泉市双禧面粉有限责任公司；购货单位：酒泉诚容餐饮管理服务有限公司，销售日



期：2025-07-04，食品名称/数量：五星馒头用小麦粉/400 袋。

抽 4，供货单位：邓俊豪蔬菜批发，销售日期：2025-07-25，食品名称/数量：青椒/21 斤、娃娃菜/477 斤、西红柿/745 斤、青菜/9 包、洋葱/484 斤、白萝卜/8 包、韭菜/175 包……

提供第三方检测报告：

蛋类：

产品名称：厚威农牧鲜鸡蛋 报告编号：A2240668634101001C，签发日期：2024 年 11 月 06 日；检测项目：镉、铅、总汞、恩诺沙星、氧氟沙星、土霉素、滴滴涕、六六六、氟苯尼考、磺胺甲基嘧啶、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特菌等 40 项；检测结果：合格；检验单位：青岛市华测检测技术有限公司。

鲜肉类：

产品名称：猪-胴体 动物检疫合格证明（产品 B），编号：36216227734；肉品品质检验合格证，编号：NO.010192523，生产日期：2025-5-13；

产品名称：猪-胴体 动物检疫合格证明（产品 B），编号：6218206632；肉品品质检验合格证，编号：NO.005873965，生产日期：2025-4-5；

蔬菜类：

产品名称：西芹 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检测结果：阴性，检测单位：巨龙市场快检室，检测日期：2025-07-25；

产品名称：荷兰豆 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检测结果：阴性，检测单位：巨龙市场快检室，检测日期：2025-07-25；

产品名称：独头蒜 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检测结果：阴性，检测单位：巨龙市场快检室，检测日期：2025-07-25；

产品名称：尖椒 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检测结果：阴性，检测单位：巨龙市场快检室，检测日期：2025-07-25；

产品名称：生菜 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类，检测结果：合格，检测单位：巨龙市场快检室，检测日期：2025-07-25。

米面油：

产品名称：一级大豆油 报告编号：JX-IB-7600-003；报告日期：2025.2.25；检测项目：冷冻试验、烟点、透明度、不溶性杂质含量、过氧化值、色泽、水分及挥发物含量、气味、滋味、酸价、溶剂残留等项目；检测结论：符合；检测单位：江苏佳信检测技术有限公司；

产品名称：大米：报告编号：A2250414899101001C；报告日期：2025.6.25；检测项目：色泽、气味、霉变粒、杂质、总量、加工精度、黄米粒含量、水分含量、碎米、镉、总汞、铅、无机砷、黄曲霉素 B1、多菌灵、六六六、七氯、杀虫双、异丙威、杀虫环等 43 项；检测结论：符合；检测单位：青岛市华测检测技术有限公司；

产品名称：小麦粉 报告编号 325AX00125，签发日期：2025 年 07 月 09 日，检测项目：湿面筋含量、外观形态、色泽、气味、灰分含量、水分含量、加工精度、脂肪酸酯等项目；检测结论：符合；检测单位：甘肃中商食品质量检验检测有限公司；

冻品类：

产品名称：法式烤排 报告编号：WT20241220009，报告日期：2024.12.26；检测项目：形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质、过氧化值、铅、镉、总砷、铬、净含量等项目；检测结论：符合；检测单位：濮阳



市中鼎检测技术有限公司；

产品名称：猪肉 报告编号：NTC202505020505；报告日期：2025.2.27；检测项目：气味、色泽、组织状态、磺胺嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺二甲异恶唑、挥发性盐基氮、铬、镉、铅、滴滴涕、六六六、敌敌畏、土霉素、氯霉素、克伦特罗、沙丁胺醇、沙门氏菌、大肠菌群等 44 项，检测结论：符合，检测单位：英格尔检测认证（山东）有限公司；

产品名称：鲜冻鸡肉 报告编号：RD2502C60637，报告日期：2025.2.25；检测项目：气味、色泽、状态、挥发性盐基氮、总汞、镉、铅、滴滴涕、六六六、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、替米考星、土霉素、氯霉素、磺胺类、环丙氨嗪等 33 项，检测结论：符合，检测单位：山东润达检测技术有限公司；

产品名称：振荣鲜冻鸭 报告编号：Z25020166，报告日期：2025.2.13；检测项目：气味、色泽、状态、挥发性盐基氮、总汞、滴滴涕、六六六、敌敌畏、土霉素、金霉素、己烯雌酚、菌落总数、沙门氏菌、呋喃它酮代谢物、大肠菌群、单核细菌增生李斯特氏菌、大肠埃希菌等 29 项，检测结论：符合，检测单位：山东新佳祥检测技术有限公司；

提供入境货物检验检疫证明 货物名称：冷冻生南美白虾（带头带壳），入境口岸：天津，日期：2025 年 02 月 04 日。

提供入境货物检验检疫证明 货物名称：冷冻去骨牛保乐肩肉、冷冻去骨牛上脑芯、冷冻去骨牛胸部肋条、冷冻去骨牛脖肉、冷冻去骨牛嫩肩肉、冷冻去骨牛前腱、冷冻去骨牛板腱、冷冻去骨 胸肉，进境关别：洋山港区，日期：2025 年 06 月 17 日。

调味料：

产品名称：一品鲜（酿造酱油）（特级） 报告编号：2024-5218；报告日期：2024.09.13；检测项目：感官、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等项目；检测结论：符合；检测单位：广东省质量监督食品检验站；

产品名称：莲花味精 报告编号：CCICWT25010088，签发日期：2025.1.13；检测项目：感官、谷氨酸钠、透光率、比旋光度、氯化物、pH、干燥失重、贴、硫酸盐、铅、总砷等项目；检测结论：合格；检测单位：中检集团中原农食产品检测（河南）有限公司；。

产品名称：风味豆豉油制辣椒 报告编号：【黔】质检第 W20250100265，报告日期：2025.01.20；检测项目：感官、干燥失重、平均实际含量、总酸、酸价、苯甲酸及其钠盐，苯甲酸及其钾盐、甜蜜素、苯并吡、铅、无机砷、罗丹明、苏丹红、BHA、BHT、TBHQ、联苯菊酯、黄曲霉素 B1、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、沙门氏菌等 50 项，检测结论：合格；检测单位：贵州省产品质量检验检测院；

食品添加剂：

产品名称：无铝泡打粉 报告编号：D25-WT0522，签发日期：2025.02.17；检测项目：色泽、状态、二氧化碳其他发生量、加热减量、硝酸不溶物、pH、砷、重金属、铝含量等项目；检测结论：合格；检测单位：佛山市质量计量监督检测中心；

产品名称：拉面剂 报告编号：A2250232377101001C，签发日期：2025.04.22；检测项目：感官、砷、铅等项目；检测结论：合格；检测单位：甘肃华测检测认证有限公司；

密胺餐具：

产品名称：密胺塑料餐具 报告编号：020-JBSXG230215，签发日期：2023.07.18；检测项目：感官、浸泡液、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属、三聚氰胺特定迁移量、特定迁移总量、耐干性、跌落等 12 项；检测结论：合格；检测单位：北京市产品质量监督检验研究院；

提供 2023 年 11 月 15 日密胺餐具报价清单 供方：上海仲昊智能科技有限公司，设备名称/数量（个）：翘脚盘/100、单耳碗 /100、小腰盘/100 、圆盘/100、八角方盘/100、深盘/100 等。



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，不合格情况见餐饮部审核记录。

外包过程控制情况：

第三方检测：企业委托甘肃中商食品质量检验检测有限公司进行检测，提供有委托协议。

合同编号：25076665 委托单位名称：酒泉诚容餐饮管理服务有限公司，受托单位：甘肃中商食品质量检验检测有限公司，样品名称：餐盘，检验项目：沙门氏菌、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基磺酸钠计）、大肠菌群，样品送达日期：2025年07月25日。

合同编号：25076647 委托单位名称：酒泉诚容餐饮管理服务有限公司，受托单位：甘肃中商食品质量检验检测有限公司，样品名称：馒头，检验项目：菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌，样品送达日期：2025年07月25日。

合同编号：25076653 委托单位名称：酒泉诚容餐饮管理服务有限公司，受托单位：甘肃中商食品质量检验检测有限公司，样品名称：米饭，检验项目：菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、蜡样芽孢杆菌，样品送达日期：2025年07月25日。

合同编号：25076664 委托单位名称：酒泉诚容餐饮管理服务有限公司，受托单位：甘肃中商食品质量检验检测有限公司，样品名称：辣椒炒肉，检验项目：菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌，样品送达日期：2025年07月25日。

协议还约定了检验依据等。

该公司的外包管理基本符合标准要求。

2) 危险源运行

后厨炒制菜品时，产生油烟经油烟机处理，排放。

厨余垃圾每天收集，放置在固定区域，由中核华辰建筑工程有限公司（甲方）负责处理

后厨污水经隔油池处理后，排入城市给管网集中处理。

查《环境检查记录》，检查内容：电器是否断电、插座是否断电、人走灯灭、纸张使用、环境卫生、水、电、材料的使用、废弃物分类处理、废弃物分类存放、电脑是否关机、文件发放、保存、防火设施是否齐全、设备是否按周期清扫保养、设备、工器具等物品摆放整齐等，每月检查一次，检查人/检查日期：梁质斌/2025.1.30，梁质斌/2025.2.28，梁质斌/2025.3.30，梁质斌/2025.4.30，梁质斌/2025.5.30，梁质斌/2025.6.28，梁质斌/2025.7.20。

查《安全检查记录》，检查内容：安全规范培训、岗位人员安全职责和能力、电器使用情况、是否发生安全事故、防火设施、电线电缆、安全防护设施等，每月检查一次，检查人/检查日期：梁质斌/2025.1.30，梁质斌/2025.2.28，梁质斌/2025.3.30，梁质斌/2025.4.30，梁质斌/2025.5.30，梁质斌/2025.6.28，梁质斌/2025.7.20。

提供了《职业健康安全资金投入统计表》，2025年初至今累计职业健康资金投入约29620元，包括：职工工作服、劳保鞋、员工节假日福利、员工培训等。资金能及时给付，有效支持体系正常运行。

组织为9名员工缴纳了五险，其他人缴纳了意外伤害综合保险。提供了2025年6月的缴纳证明。

定期为员工发放劳保用品，提供了《劳动保护用品发放清单》，2025.2.26，发放工作服、工作鞋、手套、口罩等；

企业节假日为员工发放各种福利，中秋节月饼、端午节粽子、春节礼品、红包等。

运行策划和控制基本满足要求。

3) 设计和开发



现场与总经理及部门负责人沟通确认，餐饮部负责新产品开发设计，主要设计人员为厨师长和餐饮部负责人，其在相关行业从事餐饮多年，能力满足公司产品设计和开发的需要，公司自成立以来，按照客户要求提供热食类食品制售服务，热食类食品制售所涉及的菜品原辅料、加工工艺等已经成熟稳定，暂不存在设计和开发及其更改活动。有产品设计和开发的相关规定，体系运行以来，公司没有新产品的开发活动，原设计要求也无变更，一直按标准要求进行热食类食品制售活动。查组织在手册中对 8.3 设计和开发进行了规定。产品设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求基本符合标准要求。

随着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产品时，公司按照策划的：设计和开发要求进行新产品的开发和设计，确保提供餐食配送服务的安全性、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。上述控制基本合理。

4) 前提方案、CCP\OPRP验证、产品放行

根据公司实际，结合质量/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、前提方案、应急预案、从业人员健康管理、食品采购索证验收制度、留样管理制度等。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。

餐饮服务（餐饮服务经营者的热食类食品制售）、餐器具清洗消毒基本流程：

——工艺流程图如下：

热菜：原料采购→原料验收（OPRP1）→粗加工△→切配→烹饪（CCP1）○→装盘→售卖→餐具回收清洗△→餐具消毒

米饭：原料采购→原料验收→储存→淘洗△→蒸制→售卖→餐具回收清洗△→餐具消毒

面点：原料采购→原料验收→储存→配料（CCP2）→和面→醒发→成型→蒸/煮制→分餐销售→餐具清洗→餐具消毒

CCP1 菜品熟制

CCP2 配料

OPRP1 原料验收（蔬菜、肉类）

关键过程：烹调过程

特殊过程：无

OPRP 计划和 CCP 点：

OPRP/CCP	显著危害	关键限值(CL值)/行动准则	监控				纠正措施	记录	验证
			对象	方法	频率	人员			
OPRP1 原料验收（蔬菜肉类）	化学危害：农残超标；生物危害：动物疫病	肉类动物检疫合格证明，蔬菜农残检测合格证明	1、蔬菜农残检测合格证明； 2、肉类检验检疫合格证明；	查看	每批次	质检员	拒收	原料验收记录，纠正措施报告，外检报告，蔬菜农药残留检验记录，索取动物检疫合格证	不定期抽查索证索票及验收情况。验证人：餐饮部经理
CCP1 菜品熟制	致病细菌（沙门氏菌、金黄色葡萄）	菜品中心温度>70℃	出锅温度	出锅前测试	每顿饭每	主厨	继续加热熟制	成品检验记录，纠正措施报告，加工过程记录	不定期抽查，发现不合格时返工；餐厅每年一次对抽取副食送外



	球菌、志贺氏菌)超标				个主厨抽取一批次				部检验，验证人：餐厅经理。
CCP2 配料	添加剂超标	CCP2 泡打粉用量≤面粉用量的 1% 拉面剂使用量≤面粉用量的 2%	面点人员	查看	每次蒸制主厨抽取一次	面点师	超标销毁，返工	添加剂使用记录	食品安全员每顿饭抽取每个面点师一个批次加入量所有餐厅不定期抽查，发现不合格时返工；验证人：餐厅经理。

OPRP1 采购验收：

提供了市场抽检的农残检测报告、肉类检验检疫证明验证 OPRP1，企业配有 4.2 米冷链厢货车自行采购，一次性购买 3-5 天的蔬菜在保鲜库储存，猪肉（鲜品）一次性购买 13-16 天的用量，经过处理或未处理存放在冷冻库/冷冻柜，速冻调理制品采购量为一个月存放在冷冻库，调味品及米面油采购量约半年。

提供最近的蔬菜、肉类（鲜品）的采购单据：2025 年 7 月 25 日

蔬菜的采购单据：青椒、包菜、娃娃菜、西红柿、西芹、散花、都叫、冬瓜、豆芽、杏鲍菇、散苔、青菜、洋葱、白萝卜、黄瓜、南瓜、香菇等，有标明价格和重量；

提供酒泉市使用农产品智慧快检信息系统：

抽查信息：西芹 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类；检测结果：阴性；独头蒜 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类；检测结果：阴性；尖椒 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类；检测结果：阴性；青笋 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类；检测结果：阴性；生菜 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类；检测结果：阴性；蒜苔 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类；检测结果：阴性；生姜 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类；检测结果：阴性；小米辣 检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类；检测结果：阴性；

提供猪肉的采购单据：大肉 1200 公斤

产品名称：猪-分割肉 动物检疫合格证明（产品 B）编号：6222141860 日期：2025 年 7 月 25 日；肉品品质检验合格证：产品名称：猪-胴体 编号：012873734，生产日期：2025 年 7 月 25 日；

以追溯思路查 2025 年 07 月 29 日热食类食品制售情况：

1、组织提前一周向甲方提供了“本周菜单”，查星期二（7 月 29 日）菜谱主要有：（中）糖醋里脊、回锅肉、豆腐、土豆烧鸡、鱼香肉丝、玉米粒、洋葱炒蛋、耗油香菇，（晚）黑胡椒牛肉、青椒肉丝、醋溜豆芽、土豆烧排骨、西芹香干回锅肉、红烧茄子、番茄土豆片、西红柿炒鸡蛋。与企业沟通菜单是一次性定制的，因蔬菜库存量不同可能会做部分调整；

2、企业根据甲方员工数量提供早、中、晚三餐，早餐提供面点及粥类；

3、菜品采购及肉制品采购最近在 2025 年 7 月 25 日进行采购，审核周期内未进行采购，下次审核关注；

4、现场产看粗加工、切配，蔬菜和肉制品分间处理，土豆在削皮后进行清水浸泡，西芹在蔬菜浸泡池加食用盐加清水浸泡，浸泡时间 30min，为提供记录现场沟通，下次审核关注；肉类由解冻过程，用清水浸泡/流动水进行解冻，解冻效果通过感官进行检验，同时粗加工间对猪肉进行焯水处理；

5、储存：冷藏库（蔬菜）：温度 4.1℃；冷冻库（肉类及少量冻品）：温度-17.6℃；外冷冻库（速冻调理制品）：温度-18.2℃，面点房冷冻柜：温度-18.0℃，烹饪间冷冻柜：温度（3.6℃，-16.9℃）

提供 2025 年 3 月-7 月记录，查看 2025 年 3 月 8 日记录时间 9:00（温度：2℃、-17℃）正常、异常描述：无，记录人：张锡林；记录时间 20:00（温度：3℃、-17℃）正常、异常描述：无，记录人：张锡林；

另抽取 2025 年 6 月记录控制方式基本相同，基本满足要求；

现场沟通外冷库也需要提供记录，下次审核关注；



- 6、烹饪 CCP1: 企业未提供菜品中心温度记录, 开不符合; 未配备中心温度计, 现场无法验证, 开不符合;
- 7、面点配料 CCP2: 提供食品添加剂使用记录, 查 2025 年 7 月 29 日, 泡打粉使用量 1200g, 制作食品名称: 馒头, 制作食品量 300 斤, 使用人: 史玉花, 拉面剂使用量 1000g, 制作食品名称: 拉面, 制作食品量 200 斤, 使用人: 安先国, 满足 CCP2 的 CL 值要求;
- 8、餐具清洗消毒:
提供餐用具、设备清洗消毒记录: 查看 2025 年 7 月 29 日记录, 刀具 18 把, 消毒方式: 开水, 起止时间: 10min; 盘子碗, 消毒方式: 红外线消毒柜, 起止时间: 40min; 筷子: 1500 双, 消毒方式: 筷子消毒机, 起止时间: 40min; 签名: 张虎; 操作台 18 个, 消毒方式: 清洗, 地面, 消毒方式: 清洗: 王建新
- 9、提供餐厨废弃物处置记录: 查看 2025 年 7 月 29 日记录, 餐厨垃圾 数量: 260kg, 餐厨废弃物流向: 制定垃圾池, 记录人: 李树春; 与企业沟通, 餐厨垃圾倾倒入甲方制定位置, 由甲方进行处理;
- 10、留样记录: 7 月 29 日早: 红豆卷 200g, 烧卖 200g, 葱油饼 200g, 韭菜盒子 200g, 麻球 200g, 牛舌饼 200g, 油条 200g, 花卷 200g; 留样时间: 2025 年 7 月 29 日 6 时 30 分, 保留至 2025 年 7 月 31 日 6 时 30 分, 加工人: 魏丽菜, 样品储存条件: 保鲜柜, 留样人: 张**
- 11、7 月 29 日午: 糖醋里脊 200g、水煮肉片 200g、红烧豆腐 200g、大白菜 200g、青菜花 200g、红烧肉 200g、青椒肉片 200g、洋葱炒肉 200g、蒜苔肉片 200g、鱼 200g, 保留至 2025 年 7 月 31 日 6 时 30 分, 加工人: 赵全兴、王建鑫、敬冬冬, 样品储存条件: 保鲜柜, 留样人: 张**

前提方案管理情况: 组织审核范围资质范围内餐饮服务(餐饮服务经营者的热食类食品制售), 各项前提方案及良好卫生规范要求较为简单。现场实施情况如下:

- 1) 现场巡查, 仓库分为常温库、冷藏库, 冷冻库, 外冷冻库、外常温库, 均离地存放, 未离墙存放, 现场沟通整改;
- 2) 排水设施的状况: 主要是清洗用水, 排入甲方污水处理设施;
- 3) 观察清洁消毒设施的对象: 采购车辆清洗, 不定期, 根据车厢情况, 现场查看车厢内部干净, 无异物, 场所在地面进行清洗, 隔油池、烟道每周自行清理一次;

提供隔油池清洗记录: 查 2025 年 7 月记录: 查 7 月 5 日、7 月 12 日、7 月 19 日、7 月 26 日清洗范围: 沉渣、浮油, 清洁人: 张虎, 检查人: 敬国刚, 检查结果: 合格; 基本满足要求;

提供烟罩清洗记录, 查 2025 年 5 月记录, 查 5 月 3 日、5 月 10 日、5 月 17 日、5 月 24 日、5 月 31 日, 清洗范围: 表面侧面, 清洗剂: 洗洁精, 清洗人: 赵全鑫, 检查人: 敬国刚, 检查结果: 合格; 烟罩内部未清洗, 餐饮部负责人沟通烟道会将外层网拆掉进行清洗, 记录未体现, 现场沟通, 下次审核关注;

提供场地清洗记录, 查 2025 年 7 月记录, 每日清洗, 清洗范围: 后厨、大厅, 清洗剂: 洗洁精, 清洗人: 王建新/敬冬冬/赵全鑫 检查人: 敬国刚, 检查结果: √, 备注: 中午、晚上; 基本满足要求;

一阶段问题: 粗加工区, 环境卫生较差, 隔油池较脏, 已整改;

- 4) 观察清洁消毒的方式: 主要是餐具、刀具、操作台等进行消毒;
提供餐用具、设备清洗消毒记录: 查看 2025 年 7 月 29 日记录, 刀具 18 把, 消毒方式: 开水, 起止时间: 10min; 盘子碗, 消毒方式: 红外线消毒柜, 起止时间: 40min; 筷子: 1500 双, 消毒方式: 筷子消毒机, 起止时间: 40min; 签名: 张虎; 操作台 18 个, 消毒方式: 清洗, 地面, 消毒方式: 清洗: 王建新
- 5) 观察废弃物存放设施: 日常行政办公活动产生的生活垃圾类, 厨余垃圾倾倒指定位置由甲方处理。
- 6) 观察个人卫生设施: 个人卫生主要是注重仪容仪表等; 提供有《食品生产经营单位从业人员晨检记录》, 抽查 2025.07 月 29 日记录, 主要检查发热、皮肤破损、腹泻、咽痛、咳嗽、呕吐、留长指甲、佩戴首饰等情况进行检查, 检查结果: ×, 检查人: 敬国刚, 同时提供食品药品从业人员健康检查表(当地政府管理无健康证), 见综合部审核记录;
- 7) 观察卫生间设施: 场所无, 在园区宿舍楼;
- 8) 观察通风设施: 自然通风、常温蔬菜储存间有空调; 一阶段问题: 企业未配备挡鼠板, 现场查看, 已整改, 开不符合;
提供有《灭虫消杀记录》, 抽查 2025.06 月记录, 每周两次对灭蝇灯、粘蝇纸进行清理或更换, 消杀区域: 一楼、二楼制作区、分餐区、用餐区, 消杀用品: 灭蝇灯、粘蝇纸, 消杀人: 张锡林, 现场沟通应记录粘蝇



纸及灭蝇灯苍蝇的数量。现场观察未有其鼠类、蚊类、庇护、爬虫等，另抽查 2025 年 06 月记录管控方式相同；

9) 观察照明设施：自然采光、人工照明，基本符合要求；

10) 观察仓储设施的分类及管理情况：配备托板、离墙未离地，现场沟通，位距离职工食堂约 30 米处有活动板房有常温库 1 间（约 200 平方米）、冷冻库 1 间（约 150 平方米），冷冻库 40 平米、冷藏库 40 平米，面点间及烹饪区均配有冷冻柜/冷藏柜；冷藏库（蔬菜）：温度 4.1℃；冷冻库（肉类及少量冻品）：温度-17.6℃；外冷冻库（速冻调理制品）：温度-18.2℃，面点房冷冻柜：温度-18.0℃，烹饪间冷冻柜：温度（3.6℃，-16.9℃）提供 2025 年 3 月-7 月记录，查看 2025 年 3 月 8 日记录时间 9:00（温度：2℃、-17℃）正常、异常描述：无，记录人：张锡林；记录时间 20:00（温度：3℃、-17℃）正常、异常描述：无，记录人：张锡林；另抽取 2025 年 6 月记录控制方式基本相同，基本满足要求；

11) 涉及温度监控设备主要是冷库温控显示装置，现场配有温度计，未校准，开不符合，食品添加剂称量及菜品复秤配有电子台秤进行监视，现场查看电子台秤上粘贴检定合格证，有效期 2025 年 7 月 31 日，现场市场监督管理局已通知企业 2025 年 7 月 30 日到指定位置统一检定；

12) 企业配有灭火器、消防栓等设施，每日进行检查，由甲方管理；

13) 不涉及总排口；

14) 现场观察使用劳保用品的种类和配备情况：主要是手套、口罩、帽子等一次性劳保用品，同时配工作服及工鞋；

15) 采购过程的涉及室外，驾驶员有驾驶证，参加公司组织的安全教育等；

16) 现场观察周边不存在危险源和职业健康安全风险的情况；

17) 化学品管理：主要涉及洗洁精、84 消毒液，提供化学品领用记录，查 2025 年 7 月记录，7 月 7 日、7 月 25 日、7 月 22 日、7 月 29 日分别领取洗洁精 4 瓶，领料人：王芳，仓管员：张锡林，另外抽取 2025.06. 记录，控制方式相同，现场沟通 84 消毒液同样需要记录；提供食品添加剂使用记录，为提供领用记录，现场沟通，下次审核关注；

18) 组织对前提方案等及时进行监督检查，未提供记录，现场沟通，下次审核关注；

19) 外来人员不允许进入生活区刷脸进入，工作人员通过审核发放通行证方可进入，无通行证人员需要员工引进方可入内，后厨制作区均有监控；

现场查看：2025 年 7 月 29 日中饭：糖醋里脊、水煮肉片、红烧豆腐、大白菜、青菜花、红烧肉、青椒肉片洋葱炒肉、蒜苔肉片、鱼，中心温度未配备中心温度计，无法验证 CCP1，拉面剂用量 1000g，面粉用量 200 斤，泡打粉用量 1200g，面粉用量 300 斤，满足 CCP2 要求；

控制基本合理。

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

1) 内部审核

公司在《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。基本符合标准要求。

提供《内部审核计划》、《内审实施计划》，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：2025-4-16 至 2025-4-17；审核组组长：梁质斌；组员：王建新；有公司的任命书，并参加了公司组织的内审员培训。

与内审审核组长梁质斌、组员王建新现场交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足，已在 7.2 开具不符合。

查《审核实施计划》，基本覆盖了 3 个体系标准要求的条款，有首末次会议签到表。



查《内审检查表》：抽餐饮部内审审核条款如 08.1 条款，综合部 Q8.4、F7.5 条款，按照审核计划策划的条款开展了内审检查，内审检查表的内容与内审计划策划条款要求基本一致，同时抽查领导层 QF06.2 条款、综合部 Q0F7.2 条款的内审检查情况，控制方式基本相同。审核记录填写记录基本规范、清晰，未发生内审员审核自己部门。内审检查最后发现 1 个不符合项，在综合部。

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：综合部，不符合项内容：未计划对管理制度进行培训，涉及标准条款为标准：GB/T 19001-2016 7.2 条款/标准：GB/T 45001-2020 7.2 条款/标准：ISO 22000:2018 7.2 条款/标准：责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，2025.4.18 经内审员王建新验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：通过本次内审得出结论，公司的质量、环境和职业健康安全及食品安全管理体系符合公司策划的质量环境和职业健康安全及食品安全管理体系管理体系要求；符合 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020 及 ISO22000:2018 标准的要求；并得到了有效的实施和保持。

2) 管理评审

公司在《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，策划基本合理。

以往管理评审的跟踪措施——不涉及。

本次管理评审日期：2025 年 4 月 28 日

查《管理评审计划》，计划于 2025-4-28 进行管理评审，编制：梁质斌，审批：赵永刚，日期：2025-4-20。

管理评审会议于 2025-4-28 在公司召开，会议由赵永刚（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《各部门对管理评审输入情况》，汇报内容基本覆盖了评审要求的输入，包括一体化目标和指标的实现程度、纠正和纠正措施的状况、可能影响管理体系的变更、客观环境的变化，包括与组织环境因素和职业健康 风险有关的法律法规和其他要求的发展变化可能发生的变更、质量的符合性、过程、环境和职业健康绩效、内部审核情况和合规性评价、法律、法规法规遵循情况等方面。

查《管理评审报告》，明确了管理评审目的、评审范围、参加评审人员、并对评审情况等，编制：梁质斌，批准：赵永刚，日期：2025 年 4 月 28 日。

管理评审改进建议：进一步学习管理体系标准

持续改进计划：加强对管理体系标准进行系统的培训。时间安排：2025 年 5 月底。

已于 2025-5-13 进行了培训，提供有培训记录，改进计划已完成。

管评结论：本次管理评审，公司的质量环境职业健康安全及食品安全管理体系的运行是适宜、充分和有效的，方针和目标是适宜的，通过对质量环境职业健康安全及食品安全管理体系的适宜性、充分性和有效性的全面分析和评价，一致认为公司目前的质量环境职业健康安全及食品安全管理体系处于良好的运行状态，符合公司当前的情况，也适用公司当前发展的需求，质量环境职业健康安全及食品安全管理体系运行基本符合标准要求。

管理评审的管理基本合理。

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

公司在《管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。



公司领导层通过确保公司管理方针建立，定期的评审确保持续实施，鼓励员工提合理化建议，努力营造愉悦工作环境；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的适宜性、充分性和有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——现场查核：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，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证基本合理。管评改进建议项已开展纠正和纠正措施，部分实施效果下次审核验证。

——日常综合部对公司的环境及安全环保进行检查，对于发现的不合格情况及时沟通各部门进行整改，审核周期内暂未发生不符合情况。

现场与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本对发生的不符合采取纠正、纠正措施，但是按照体系的 PDAC 思路开展，还有一定的差距，后期也会持续关注，并通过培训等方式提升员工此方面的能力跟意识。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

在《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《产品撤回控制程序》中规定了在发生不合格以及发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，撤回/召回流程基本明确，每年进行 1 次追溯/撤回召回演练。

询问王经理，审核周期内没有发现成品不合格情况。询问现场未发生需要召回/撤回的情况，提供了召回演练/可追溯演练。

2025 年 3 月 14 日进行演练，模拟的情况为：顾客发现对烹饪日期为 2025 年 3 月 15 日的土豆牛肉（生产日期为 2025 年 3 月 15 日）。出现头发。

提供《产品召回计划》、《产品召回通告》、《食品召回报告》，演练结论为：通过演练，公司的不安全产品召回程序有效，产品的可追溯性系统是健全的，公司有能够针对产品存在危害性或潜在危害时，能够迅速有效的做出反映，将危害程度和范围降低到可接受的水平。

3) 投诉的接受和处理情况：

审核周期内没有发生顾客投诉情况。

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）：

和公司总经理沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：

1) 现有内部资源的能力：

经营地址：甘肃省酒泉市金塔县中核产业园肃核路 14 号(中核华辰生活基地)。职工食堂一楼面积约 3000 平方米，二楼面积约 1500 平方米，距离职工食堂约 30 米处有活动板房有常温库 1 间（约 200 平方米）、冷冻库 1 间（约 150 平方米）。总使用面积约 4850 平米。

1 楼总面积约 3000 平米，设置有办公室兼监控室约 15 平方米，充值间约 20 平米，常温库 3 个（米面油库 1 间约 40 平，干调库 2 间约 25 平米/间），肉类粗加工间约 40 平米，蔬菜初加工间 40 平米，蔬菜精加工间 40 平米，冷冻库 40 平米、冷藏库 40 平米，烹调间 200 平米，面点间 40 平米，蒸煮间约 70 平米，售卖间 150 平米，洗碗间约 80 平米，用餐大厅约 2000。

2 楼总面积约 1500 平米，设置有烹调间 130 平米，蒸煮间约 70 平米，售卖间约 100 平米，用餐大厅及包间约 1200 平米。

办公设备：电脑、打印机、无线网络等

基础设备：蒸车、消毒柜、冰柜、电磁大锅灶、不锈钢烟罩、双炒单温电磁灶、单炒单温电磁灶、洗碗机、绞肉机、气泡洗菜机、蒸面锅、揉压面机、保温台、和面机、电饼铛、包子机、餐车、厢式货车等；

消防设施：灭火器、消防栓、喷淋头、烟雾报警器、灭火毯



检测设备：电子秤、温度计

特种设备：电梯 1 部（甲方管理）

2)企业目前体系覆盖有效人数 41 人，其中含管理人员 4 人；

3)公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、综合部、餐饮部。总经理任命了食品安全小组组长/管理者代表，明确了食品安全小组组长/管理者代表职责。

4)工作方式：

单班工作：

面点：4:00-8:30 16:30-21:00

正常班：7:00-12:30 15:30-20:30

5)外包过程为：第三方检测

6)不可接受风险：触电、火灾、意外伤害；

2) 人员及能力、意识：

组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》、《任职要求》；查从事食品安全工作人员能力管理情况：

——提供《任职要求》，覆盖到总经理、综合部经理、餐饮部行政总厨、会计、采购、销售等岗位，对教育背景、基本技能、经历、职责、权限等方面进行了规定，部门负责人表示公司目前较小，业务量不大，人员少且变化不大，审核期间基本稳定。

现场随机抽取综合部经理/食品安全小组组长梁质斌，学历：大专（岗位要求学历：大专以上学历），工作经验及年限：餐饮行业工作 10 年（要求：具有四年以上工作经历，至少有三年以上的行政经历，具有本行业的工作实际经验。），培训：参加公司组织的各项培训，基本胜任。

现场随机抽取餐饮部行政总厨王建新：学历：大专（岗位要求学历：大专以上学历），工作经验及年限：厨师 10 多年，有较为丰富的管理经验（要求：具有四年以上工作经历，并有二年以上餐饮管理经验），培训：参加公司组织的各项培训，基本胜任。

查《员工能力评定表》，对上述人员的岗位胜任情况，除按照岗位职责和任职要求的评价外，公司开展了岗位人员能力评价，主要在教育、培训、技能、经验、环保、安全、食品安全、5S 等方面开展了评价工作，抽查对综合部苏义净、餐饮部王建新的能力评价，评价结果：能够胜任。评定人：梁质斌，批准：赵永刚，日期：2025.1.6。

抽查食品安全/HACCP 小组组成情况，包含了综合部、餐饮部等岗位人员，对各组员的学历、工作经历等进行了规定，并描述了出各组员的知识和经验、在组内职责，基本合理。食品安全小组组长经总经理任命，同时食品安全小组职责进行了分工，开展了食品安全小组能力评价。

部门负责人表示上述人员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。

审核周期内各岗位人员基本稳定，通过体系导入、培训等方式不断提升人员能力。

与内审审核组长梁质斌、组员王建新现场交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足。

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：

提供有《2025 年度培训计划》、培训记录、签到表、培训有效性评价；培训策划内容包括了对管理体系标准、体系文件、法律法规、危险源识别方面、意识培训、安全生产与消防培训、食品安全基础知识等方面，策划基本合理；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。部门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能力。

随机抽取：

2025.1.14-2025.1.15 培训，参加人员：公司骨干；培训内容：内审核知识、审核技巧知识；有效性评价：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效。



2025.3.16 培训，参加人员：王建新，赵永刚、梁质斌；培训内容：管理手册、程序文件、管理制度，培训效果评价结果：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效。

2025.6.20 培训，参加人员：公司骨干；培训内容：前提方案相关知识；培训效果评价结果：通过现场讨论及回答提问，参加培训人员对所学知识基本能够熟练掌握，考核基本均能通过。

查看持证上岗人员的管理情况：

内审员经培训合格后上岗，见培训记录；综合部

梁质斌负责进货查验，主要以感官动态检验为主，现场交流，基本熟悉检验关注点。

不涉及电工，用电管理中核华辰建筑工程有限公司（甲方）负责。

查健康证管理情况，提供食品药品从业人员健康检查表

姓名：冯洪梅 工种：厨工，检查结论：各项正常，检查日期：2025年04月23日；

姓名：苏义净 工种：服务，检查结论：各项正常，检查日期：2025年03月03日；

姓名：梁质斌 工种：服务，检查结论：各项正常，检查日期：2025年03月03日；

姓名：蒋之彪 工种：厨师，检查结论：各项正常，检查日期：2025年04月23日；

姓名：袁女会 工种：厨工，检查结论：各项正常，检查日期：2025年04月23日；

姓名：刘平 工种：厨工，检查结论：各项正常，检查日期：2025年04月23日；

姓名：任蓉 工种：厨工，检查结论：各项正常，检查日期：2025年04月23日；

组织不涉及职业病危害，无需进行职业病健康查体。

3) 信息沟通：

编制了《协商和沟通控制程序》，明确公司内部，以及公司与供方、顾客和其他相关方之间的信息的沟通渠道和沟通方式，确保食品卫生安全信息得到有效沟通，改进质量、职业健康体系、食品安全管理体系的有效性。

文件规定信息交流的途径可以是口头的或书面文件，以及其他一切可以利用的通讯及宣传工具。

内部沟通方式：综合部负责制订各部门的岗位职责、权限和岗位操作文件，并发放至相应岗位，实现各部门、各岗位工作内容的书面沟通。公司通过质量、职业健康、食品安全体系验证、内部审核、管理评审，实现质量、职业健康、食品安全体系的全面沟通和最高层次的沟通。各部门通过记录传递、信息传达和接口活动，对部门之间的食品安全信息进行日常沟通、交流，及时解决体系运行过程中存在的问题，通过部门内部会议、交谈，将各种信息在部门内所有成员得到有效传达。

外部沟通方式：综合部制订供方评定标准和采购标准，并通过供方的调查评定和采购活动，及时向供方传达卫生安全要求的信息或从供方获得原料安全的相关信息。总经理、餐饮部与顾客的合同洽谈、电话来向顾客传达本公司质量、环境、职业健康、食品安全体系的有关信息，并了解顾客对产品的卫生安全要求。通过邀请顾客来访和实地考察，向顾客全面介绍公司的各种信息。

经全体员工大会选举，任命苏义净为公司安全事务代表，面谈苏义净，其清楚自己的职责。主要负责参与职业健康安全管理工作，参与管理方针和程序的制定和评审、参与商讨影响工作场所职业健康安全的任何变化、参与职业健康安全的事务的处理。

与安全事务代表沟通了解到，主要负责组织员工进行健康体检，监督员工缴纳工伤险执行情况；负责职业健康安全运行检查情况，向最高管理者报告职业健康安全管理体系的绩效。抽查公司与员工签订了劳动合同，部分固定人员缴纳了社保，其他人员按规定缴纳了意外伤害综合保险。遵守劳动法等相关法律法规。参与编制，确定了协商和参与机制；参与识别和评价了危险源的识别与评价和职业健康安全相关机遇以及不可接受风险的管控措施；参与和编制年度培训计划和按照计划进行有关职业健康安全方面的培训，确定了职业健康安全方面的能力要求；通过口头、会议、电话等方式进行内部沟通了解公司职业健康安全方面的内容；参与对员工反馈的各种安全问题积极与公司领导层协调解决并采取措施，防止事件和不符合的发生等。

与负有法律责任的管代面谈：与其交流和沟通获知熟悉安全生产法的相关要求，合法经营，以员工的职业健康和安全为出发点，配备高效健康的管理资源，建立合理的劳动制度和监管体系，同时任命管理者代表积极推行职业健康安全管理体系的实施。



经沟通了解，自管理体系运行以来员工代表能够代表员工提出合理话建议，协商和参与提供了必要的机制、时间、培训和资源，提供了职业健康安全管理体系信息的访问渠道，确定和消除了妨碍参与的障碍，能够持续改进职业健康安全管理体系。

4) 文件化信息的管理：

公司在《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》；查文件管理情况：

公司形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案和良好卫生规范》及各类制度文件以及所要求的相关记录。

公司策划编制的《程序文件》相关程序文件基本符合 QOF 要求的成文信息要求。

第三层次文件对体系及其相互关系在上述文件中做了描述，但充分性需要后期关注，现场已与企业沟通。记录表单基本满足公司目前的管理体系运行的需要，与实际的结合程度需要后期随时关注。

公司文件分类及构成：一级文件：《管理手册》。

二级文件：公司编制了 36 份程序文件。

三层次文件：《危害控制计划》1 份、《前提方案》1 份，管理制度文件若干。

查公司按照《文件控制程序》的要求，在体系文件发布前由总经理赵永刚批准。

提供了《受控文件清单》，编制/日期：梁质斌/2025-01-06，批准/日期：赵永刚/2025-01-06；记录了文件名称、编号、文件分类、版本、发行日期、数量等，抽查文件名称：《质量、环境、职业健康、食品安全一体化管理手册》，文件编号：JQCR-SC-2025，版本号：A/0；实施日期：2025 年 01 月 06 日，另抽查《前提方案控制程序》受控情况，控制基本合理。

提供了《文件发放、回收一览表》，对文件发放进行了控制，有文件编号、文件名称、版本、发放（部门、签收、日期）、回收（签收、日期、备注）等内容，编制：梁质斌，批准：赵永刚 2025.01.06，

企业策划体系文件覆盖范围为：酒泉诚容餐饮管理服务有限公司的资质范围内餐饮服务（餐饮服务经营者的热食类食品制售）涉及的相关质量、职业健康、食品安全相关活动。在初审现场审核期间与企业总经理及小组组长沟通最终确认的审核范围为：位于甘肃省酒泉市金塔县中核产业园肃核路 14 号（中核华辰生活基地）的酒泉诚容餐饮管理服务有限公司的资质范围内餐饮服务（餐饮服务经营者的热食类食品制售）涉及的相关质量、职业健康、食品安全相关活动。因此在本次监督审核时，结合实际运行情况，按照适用性进行查核。

查外来文件管理情况：

提供了《法律法规及其他要求清单》包括通用法律法规、国家及行业环境法律法规、地方环境法律法规、国家及行业职业健康法律法规、产品标准规范等，记录了法律法规名称、颁发机构、发布/修订日期等信息。识别适用的包括：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、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国公司法、中华人民共和国安全生产法、工伤保险条例、国家突发环境事件应急预案、女职工劳动保护特别规定、劳动保障监察条例、突发环境事件应急管理办法、职业健康检查管理办法、餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局 2018 第 12 号）附件、餐饮服务许可审查规范（国食药监食[2010]236 号）、甘肃省消防条例、甘肃省大气污染防治条例、甘肃省节约能源条例、甘肃省节约用水条例、甘肃省安全生产条例、GB/T 5461-2016 食用盐、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品、GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、GB/T 1354-2018 大米、GB 1352-2023 大豆等，基本充分，均在有效期内。

查记录管理情况：

公司编制并实施了《记录控制程序》，对管理体系记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置等作了明确规定，基本符合要求。

提供了《记录一览表》，共 72 份记录，包括了记录编号、记录名称、保存期限等。抽《危险源识别评价表》、《职业健康安全目标、指标管理方案》、《监视和测量设备一览表》、《合格供方名录》、《内部审核报告》等 9 份记录，记录均有编写。询问负责人其表示记录最终由综合部统一保存。



查《合格供方名录》、《培训记录》、《顾客满意程度调查分析报告》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰，有基本标识管理，便于检索。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

Q:资质范围内餐饮服务（餐饮服务经营者的热食类食品制售）

O:资质范围内餐饮服务（餐饮服务经营者的热食类食品制售）所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F:位于甘肃省酒泉市金塔县中核产业园肃核路 14 号(中核华辰生活基地)的酒泉诚容餐饮管理服务有限公司的资质范围内餐饮服务（餐饮服务经营者的热食类食品制售）

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, 酒泉诚容餐饮管理服务有限公司的

☒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: 黄童彤、钱涛



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。