



项目编号：11143-2025-FH

# 管理体系审核报告

## （第二阶段）



组织名称：晋中市福隆餐饮有限公司

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）： 马焕秋

审核组员（签字）： 朱宗磊

报告日期： 2025年9月18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](http://www.china-isc.org.cn)

邮箱：[service@china-isc.org.cn](mailto: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，不向第三方泄露。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：马焕秋

组员：朱宗磊



受审核方名称：晋中市福隆餐饮有限公司

## 一、审核综述

### 1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	马焕秋	组长	审核员	2023-N1FSMS-1296764	E
A	马焕秋	组长	审核员	2024-N1HACCP-129676 4	E
B	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1FSMS-1459496	E
B	朱宗磊	组员	审核员	2025-N1HACCP-145949 6	E

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	穆飞、王彦华	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（**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：GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《食品召回管理办法》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：



GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》

GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农残最大残留限量》

GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》

GB 5749-2022 《生活饮用水卫生标准》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09月16日上午至2025年09月18日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年6月10日至本次审核结束日。

**审核方式：**  现场审核  远程审核  现场结合远程审核

**1.5.2 审核范围**（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

F:位于山西省晋中市榆次区正太北街70号（晋中市中医院）晋中市福隆餐饮有限公司的餐饮服务（热食类食品制售）

H:位于山西省晋中市榆次区正太北街70号（晋中市中医院）晋中市福隆餐饮有限公司的餐饮服务（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：山西省晋中市榆次区体育西路639号

办公地址：山西省晋中市榆次区榆北路12号中元写字楼8层801

经营地址：山西省晋中市榆次区正太北街70号

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：无

**1.5.4 一阶段审核情况：**

于2025年09月15日08:30至2025年09月15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：前提方案/良好卫生规范实施情况；内审、管理评审的实施有效性；危害控制计划实施情况、供方管理

**1.5.5 本次审核计划完成情况：**

1) 审核计划的调整： 未调整； 有调整，调整情况：

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

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

**1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明**

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（4）项，涉及部门/条款:行政办/F7.2 H3.2；餐饮部



F8.2.4 f H3.3、F8.2.4g H3.3、F8.5.4.5 H4.34.3

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10月18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9月18日前。

2) 下次审核时应重点关注：

前提方案/良好卫生规范实施情况；内审、管理评审的实施有效性；危害控制计划实施情况、供方管理

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、确认及验证工作；审核周期内未发生重大的食品安全事故；未发生重大的投诉事件，未受到上级监管部门的处罚等；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；供方均为知名品牌，食品安全能得到保障。

### 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 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系（V1.0）运行和认证活动较为支持，公司结合餐饮管理服务（热食类食品制售）加工过程，制定了包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》等文件，基本符合标准要求。

各部门管理人员对 ISO22000:2018 及危害分析与关键控制点（HACCP）体系（V1.0）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，能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对前提方案、HACCP 计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。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：

管理评审、内审有效性需要加强；餐厅内冷柜购买多年，设备有日趋老化，冷藏冷冻效果需要持续关注；

**1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无**

## 二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2002年9月18日体系实施时间：2024年6月10日

2) 法律地位证明文件有：

按照认证范围该组织需提供的必要的法律证明文件确认如下：

1、现场检查《营业执照》副本原件，社会信用代码为91140700741095393A，企业注册地址：山西省晋中市榆次区体育西路639号，经营范围于2025年9月10日进行了变更，由原来的“食品经营:餐饮服务:烟



草制品零售:卷烟、雪茄烟:商务咨询服务(依法须经批准的项目,经相关部门批准后方可开展经营活动)\*”  
变更为:“一般项目:餐饮管理;供应链管理服务;许可项目:餐饮服务;(依法须经批准的项目,经相关部门批准后方可开展经营活动,具体经营项目以审批结果为准)。”

经营范围涵盖了审核范围;

企业于2025年9月16日办理了一照多址,备案地址:晋中市榆次区榆北路12号中元写字楼8层801;备案编号:(晋中)登记一照多址字(1885)号

2、食品经营许可证副本原件 编号:JY21407020026023;有效期:2025年05月16日至2030年05月15日(换证);主体业态:餐饮服务经营者(中型餐馆);经营项目:预包装食品(含冷藏冷冻)食品销售,热食类食品制售;

经营范围涵盖了审核范围;

3、办公场所租赁合同,出租方:刘威明;身份证号:142401196107170930;乙方:晋中市福隆餐饮有限公司;租赁地址:晋中市榆次区榆北路12号中元写字楼8层801,面积:288.88平方米;租赁期限:2025年月1日起至2029年12月31日;

4、食堂委托经营协议书,甲方:晋中市中医院;受托方:晋中市福隆餐饮有限公司;合同内容:甲方委托乙方管理甲方食堂,乙方负责保障甲方医患人员早、中、晚餐;合同有效期限:2016年9月7日至2026年9月6日;

5、晋中市中医院经营许可证编号:JY1407020005755,经营项目:热食类食品制售,发证日期:2021年12月23日;有效期至:2027年1月11日;经营地址:山西省晋中市榆次区正太北街70号;

现场审核地址与医院食品经营许可证地址一致。以上经确认均在有效期内,合法有效,提供复印件与原件一致,资质范围覆盖申报的认证产品类别。

3) 审核范围内覆盖员工总人数:19人。

倒班/轮班情况(若有,需注明具体班次信息):

工作和生产方式:8:00-12:00, 15:00—18:00;餐厅人员:4:30-14:00, 17:00—20:30

4) 范围内产品/服务及流程:

1、菜品制作:

原料验收 OPRP1→原料储存→原料初加工→切配→烹饪※CCP1→分餐(售卖)→餐具清洗消毒 OPRP2

2、米饭制作:

原料验收→原料储存→淘、洗原料→蒸制→分餐→餐具清洗消毒 OPRP2

3、面食制作:

原料验收→原料储存→添加酵母、小苏打等、发酵→蒸制→分餐→餐具清洗消毒 OPRP2

外包过程:厨余垃圾处理、烟道清理

无需确认过程

无不适用条款

### 三、组织的管理体系运行情况及其有效性评价

#### 3.1 管理体系的策划

符合 基本符合 不符合

1) 组织结构、职责分工和内外沟通情况

组织根据企体系运行要求企业实际情况,设置了了领导层、食品安全小组、餐饮部、行政办、采购部,机



构设置合理，职责权限明确，接口基本清晰。根据工作需求配置人员，明确职责和权限，通过学习、培训、会议、文件或网络等各种形式进行了内外沟通，以确保各层次和职能相互了解清楚，便于相互协调和配合。内外部沟通主要通过会议、培训、微信群、文件等方式进行，对外主要由食品安全小组组长/总经理负责，审核周期内内外部沟通未见异常。

#### 2) 管理体系文件符合情况

公司依据 ISO22000:2018 标准、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准的要求策划了：

-《管理手册》1份；覆盖了 FSMS、HACCP 管理体系，包括了

-文件化的程序；

-作业文件、管理制度；

-记录表格；

#### 3) 法律法规的识别及获取情况

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、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、餐饮服务食品安全操作规范、《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，基本符合。

#### 4) 组织的资源配置情况

基础设施：组织承包的食堂位于山西省晋中市榆次区正太北街 70 号（晋中市中医院），食堂总面积约 800 平方米

，分为上下两层：一层为厨房、就餐区；二层为面点制作、洗消间及包间。厨房分为炒菜区、备餐间、粗加工间、1 常温仓库，仓库面积约 20 平方米。

办公场所位于山西省晋中市榆次区榆北路 12 号中元写字楼 8 层 801，面积 288 平方米。

生产设备：蒸汽消毒柜、热力消毒柜、厨房用具消毒组合柜、压面机、和面机、冷冻冷藏柜、大锅灶 4 个、蒸锅、煮锅、保温台、留样柜、收银设施（支付宝、微信）刷卡机、电梯等设备；

办公设备：会议室、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

检测设备：电子秤；探针温度计；厨房秤

特种设备：乘客电梯 1 部，由写字楼物业进行管理；

外包过程：厨余垃圾处理、烟道清理；

#### 5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

公司于 2024 年 6 月 10 日发布了经总经理批准的食品安全管理方针：

产品干净卫生 开餐及时有序

遵守法律法规 确保食品安全

公司在《管理手册》中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。

食品安全目标：

1. 重大食品安全事故为 0；

2. 顾客满意度达到 90 分以上。

经查：目标分解及完成情况考核表，各项指标均按计划实施。

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。

#### 6) 策划和实施了内部审核和管理评审情况

公司按照内审计划的要求，于：2024 年 10 月 15 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会



议签到表、不符合报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于2024年10月29日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

与企业沟通，2025年管理评审、内审将于近期开展，下次审核关注。

#### 7) 管理体系的策划

和食品安全小组组长沟通确定所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进食品管理体系。安全产品实现情况的策划：

现有内部资源的能力：

1) 组织承包的食堂位于山西省晋中市榆次区正太北街 70 号（晋中市中医院），食堂总面积约 800 平方米，分为两层：一层为厨房（面积约 180 平方米）、就餐区（面积约 220 平方米）；二层为面点制作间和餐具消毒间及包间。厨房分为炒菜区、备餐间、粗加工间、1 常温仓库（面积约 20 平方米）；办公室位于山西省晋中市榆次区榆北路 12 号中元写字楼 8 层 801，租赁面积约 288 平米。

2) 企业目前体系覆盖有效人数：19 人，其中含管理人员 5 人。

3) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组，行政办、餐饮部、采购部。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责。

4) 生产设备：蒸汽消毒柜、热力消毒柜、厨房用具消毒组合柜、压面机、和面机、冷冻冷藏柜、大锅灶 4 个、蒸锅、煮锅、保温台、留样柜、收银设施（支付宝、微信）刷卡机、电梯等设备，基本满足需求；

5) 办公设备：配有办公桌椅、电脑、打印机、电话、会议室等设施；

5) 监视和测量设备：电子秤、厨房秤、中心温度计；

6) 特种设备：不涉及

企业外包过程为：厨余垃圾处理、烟道清理；

企业提供《危害控制计划》，

食品安全小组在策划时考虑了热食制售控制情况，结合审核范围查核食品安全小组对热食制售的过程的梳理情况，绘制了流程图，从原料采购验收、仓储、加工、售卖等过程进行了描述，提供产品工艺流程图（编入危害控制计划文件内）：现场询问流程图与销售过程基本相符。基本符合要求。

食品安全小组在策划时考虑了热食制售控制情况，对于需要使用厂房设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理、返工等进行了规定要求，具体形成了《良好卫生规范》、《前提方案》、《前提条件》各类制度汇编以及相应的记录表单等。公司结合热食制售情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保热食制售所做的各项前期策划安排，策划基本合理。

### 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）

#### 一、前提方案、良好卫生规范

公司编制了《前提方案/良好卫生规范》2024 年 06 月 10 日实施；编制依据：生产（卫生）规范 1：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、生产（卫生）规范 2：《餐饮服务食品安全操作规范》及 CNCA 专项技术规范：GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》；内容包括生产环境、建筑物的卫生要求、车间布局的卫生要求、人员健康、卫生要求、清洁程序、虫害控制、采购原辅料的卫生要求、供水控制、废弃物的控制、有毒、有害物品的控制、防止交叉污染、检验的控制、产品信息/消费者意识、食品安全工作巡检、返工的控制等。基本符合标准对策划的要求；

前提方案的实施情况包括：

#### 1、建筑物和相关设施的构造与布局；

企业承包的食堂位于山西省晋中市榆次区正太北街 70 号（晋中市中医院），环境良好，周边无化工厂、



垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源；与食堂经营许可证、平面图一致。

## 2、包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

基础设施：组织承包的食堂位于山西省晋中市榆次区正太北街 70 号（晋中市中医院），食堂总面积约 800 平方米，分为上下两层：一层为厨房、就餐区；二层为面点制作、洗消间及包间。厨房分为炒菜区、备餐间、粗加工间、常温仓库，仓库面积约 20 平方米。

生产设备：消毒柜、厨房用具消毒组合柜、压面机、和面机、冷冻冷藏柜、大锅灶 4 个、蒸锅、煮锅、保温台、留样柜、收银设施（支付宝、微信）刷卡机、食梯等设备；

检测设备：电子秤、探针温度计、厨房秤

基本符合热食类食品制售的要求；

设有卫生间在加工间外；设有更衣柜可以简单更衣；与平面图一致。

查看餐食加工间餐食加工、服务提供过程管理，与流程图基本一致。

## 3、空气、水、能源和其他基础条件的供给；

热食制作使用的能源为天然气；餐具消毒使用蒸汽，蒸汽使用蒸汽消毒柜产生；生产用水为自来水，提供有水质检测报告；

## 4、包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；

1) 虫害控制：企业自主开展虫鼠害防治工作，现场检查发现，仓库入口、食堂入口处设有挡鼠板，未见鼠迹。

**餐食加工区、分餐区、就餐区未放置灭蝇灯，——不符合**

2) 废弃物处理：现场观察，垃圾桶存放在厨房指定位置，垃圾桶均带盖，放置于指定位置，由医院集中统一处理；厨余垃圾由晋中市政府统一指定的晋中市环和环保能源有限公司统一处理，由政府与垃圾处理公司统一签订协议。提供有 2025 年《餐厅废弃物产生、处置与垃圾桶消毒台账》，查 2025.4.8，泔水 17 公斤，收处单位：晋中市环和环保能源有限公司；收处人：常\*\*；垃圾桶数量消毒数量 3 个，消毒方式 84 消毒液；记录人：雷\*\*；

3) 厨房产生的废水经医院隔油池分离后，通过市政管道排放至当地污水处理厂处理；隔油池由医院统一集中处理。

## 5、设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；

厨房用设备大部分为不锈钢材质，易清洁维护。设备有：消毒柜、厨房用具消毒组合柜、压面机、和面机、冷冻冷藏柜、大锅灶 4 个、蒸锅、煮锅、保温台、燃气泄漏报警装置一套；

基本符合热食类食品制售的要求；

提供有《油烟净化设施清洗记录表》，企业每周进行日常清洁，查 2025.7.2 清洗记录，清洗油烟净化器内部及过滤网，操作人：孔\*\*；半年一次找当地家政公司进行深层清洁，未签订合同，现场验收结算；

## 6、供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；

见“F7.1.6 H3.5”审核记录

## 7、来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；

现场查看，厨房配有 3 台冷藏冷冻柜，蔬菜等放置于冷藏区，有切好的茄条、蘑菇、油菜；肉类等冷冻品放置于冷冻区，有预包装冷冻鸡丁、肉丸子，均在保质期内；与食堂负责人沟通，冷柜内食材一般 2 天内食用完毕，鲜肉一般零库存，不储存。**冷冻柜温度分别显示-16.1℃和-17.6℃，未能提供温度显示装置校验的证据。一台冷柜温度显示故障，未能显示实际温度，冰柜内也未放置温度计，无法监控食材储存温度——不符合**

调味料、大米、食用油等放置于常温仓库货架和垫板上，隔墙离地，有标识牌，卫生状况良好。基本符合要求；

## 8、防止交叉污染的措施；

对人流物流有区域划分，二楼洗消后的餐具通过食梯运至一楼保洁柜与餐食加工分段进行；

## 9、清洁和消毒；

每天工作结束进行清洁和消毒，每周定期开展清洁消毒，加工环境基本干净整洁；



提供有《厨房餐饮具消毒记录表》，查 2025.9.1 消毒记录，清炒盘、自助餐盘、大碗、小碗、汤碗；消毒方式：高温消毒；消毒负责人：孙\*\*；

提供有《晋中中医院食堂消毒记录》，每天 2 次 500mg/L 含氯消毒液喷洒前厅、地面、包间、卫生间等，每班开窗通风 30 分钟以上；查 2025.8.3 消毒记录，上午 9 点、下午 5 点进行了消毒，消毒人：李\*\*  
现场查看有厨房用具消毒组合柜，用于毛巾、刀具、案板消毒，消毒方式热力、紫外线消毒半个小时，未能提供消毒记录，已现场沟通；

医院一周统一全面消杀一次；

## 10、人员卫生：

健康证见行政办审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。

每日进行晨检，提供有《食品从业人员晨午检记录表》，检查内容包括姓名、检查时间、体温、身体状况等，检查日期：2025.5.30，检查人：宋\*\*；结果：符合

## 11、化学品管理：

企业使用的化学品有 75%酒精（擦操作台），84 消毒液地面喷洒消毒，放置在专门的柜子里，专人专管；未保留领用记录，已现场沟通。

## 二、采购管理

公司在《管理手册》中 7.1.6 条款进行规定，并编制有《采购控制程序》，对外部提供过程、产品和服务的控制过程进行管理；采购部是采购的归口管理部门，负责对供方进行评价与选择；负责对采购所采购的物资进行检验或验证；参与有关供方的评价与选择。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。采购部负责人根据订单情况向供方下达采购计划，并签订采购合同，由供方送货上门。

根据订单情况下单，采购订单，

在《采购控制程序》中，规定了对选择评价和重新评审供方的方法，满足评价准则要求的原料或辅料供方可被评为合格供方。目前采购的原辅料有：预包装食品、蔬菜、肉质品、鸡蛋、食品添加剂等。供方送货上门，经库管、采购查验合格后入库储存。

抽查《合格供方名单》：

供方名称	供应主要产品
山西蕴鑫源商贸有限公司	蔬菜
晋中市榆次区兴国调味品店	调味料、食品添加剂泡打粉
山西龙发食品有限公司	冻货（鸡肉）
晋中市食为天粮油贸易有限公司	粮油、鸡蛋等。
晋中市榆次区利杰生肉店	猪肉

外包过程：

晋中市环和环保能源有限公司	厨余垃圾清理
---------------	--------

经查，企业对以上供应商每年进行评价，评价内容包括供方营业执照齐全、质量稳定、供货能力较强、售后服务较好，配合度高等，每个供方进行了合格供方评定，有《供应商评价记录表》，评价人：任立岗，批准：宋海刚；评价结论：同意列入合格供方。覆盖餐饮服务（热食类食品制售）所涉及的原料大部分类别。

供方资质均齐全、有效，收集了产品第三方检测报告：

1、供方：山西蕴鑫源商贸有限公司 供应：蔬菜

1) 供方资质：《营业执照》，统一社会信用代码：91140702MAC7HXQ700，长期有效；经营范围包含新鲜蔬菜批发；新鲜蔬菜零售；新鲜水果批发；新鲜水果零售；《食品经营许可证》，许可证编号：JY11407020055195，有效期至：2028 年 01 月 16 日；有效。

2) 提供蔬菜农残检测报告，监管系统 1.71.182.109, 产品名称：西兰花，检测日期：2025 年 8 月 29 日，



检测项目:有机磷和安吉甲酸酯类。检测结果:阴性。检测单位:晋中汇隆农产品置业有限公司。

3) 提供蔬菜农残检测报告, 监管系统 1.71.182.109, 产品名称: 生菜, 检测日期: 2025 年 8 月 27 日, 检测项目: 有机磷和安吉甲酸酯类。检测结果: 阴性。检测单位: 晋中汇隆农产品置业有限公司。

4) 提供蔬菜农残检测报告, 监管系统 1.71.182.109, 产品名称: 莴笋, 检测日期: 2025 年 9 月 9 日, 检测项目: 有机磷和安吉甲酸酯类。检测结果: 阴性。检测单位: 晋中汇隆农产品置业有限公司。

5) 提供蔬菜农残检测报告, 监管系统 1.71.182.109, 产品名称: 青菜, 检测日期: 2025 年 9 月 2 日, 检测项目: 有机磷和安吉甲酸酯类。检测结果: 阴性。检测单位: 晋中汇隆农产品置业有限公司。

6) 提供蔬菜农残检测报告, 监管系统 1.71.182.109, 产品名称: 苦瓜, 检测日期: 2025 年 8 月 31 日, 检测项目: 有机磷和安吉甲酸酯类。检测结果: 阴性。检测单位: 晋中汇隆农产品置业有限公司。

7) 提供蔬菜农残检测报告, 监管系统 1.71.182.109, 产品名称: 蒜台, 检测日期: 2025 年 9 月 13 日, 检测项目: 有机磷和安吉甲酸酯类。检测结果: 阴性。检测单位: 晋中汇隆农产品置业有限公司。

8) 提供蔬菜农残检测报告, 监管系统 1.71.182.109, 产品名称: 香菜, 检测日期: 2025 年 9 月 14 日, 检测项目: 有机磷和安吉甲酸酯类。检测结果: 阴性。检测单位: 晋中汇隆农产品置业有限公司。

9) 提供蔬菜农残检测报告, 监管系统 1.71.182.109, 产品名称: 蒜苗, 检测日期: 2025 年 9 月 15 日, 检测项目: 有机磷和安吉甲酸酯类。检测结果: 阴性。检测单位: 晋中汇隆农产品置业有限公司。

2、供方: 晋中市榆次区兴国调味品店 供应: 调味料

供方资质: 《营业执照》, 统一社会信用代码: 92140702MA0HPX113B(1-1), 营业期限: 长期; 《食品经营许可证》, 许可证编号: JY11407020029694, 有效期至: 2028 年 4 月 10 日;

抽查:

1) 产品名称: 生抽酱油, 第三方检测报告, 报告编号: No. F25WT01089, 报告日期: 2025 年 2 月 24 日,

检测项目: 三氯蔗糖等。

检测结果: 合格。

检测单位: 佛山市食品药品检验检测中心;

2) 产品名称: 海天金字装蚝油, 第三方检测报告, 报告编号: (2025)SP 字 WS 类第 0186 号, 报告日期: 2025 年 2 月 8 日;

检测项目: 营养成分、感官指标、氨基酸态氮、食盐、总酸(以乳酸计)、总固形物、挥发性盐基氮、铅(Pb)BR、甲基汞、3-氯-1,2-丙二醇、无机砷(以 As 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌/25、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、多氯联苯等。

检测结果: 合格。

检测单位: 宿迁市产品质量监督检验所;

3) 产品名称: 5 度白醋(酿造食醋), 第三方检测报告, 报告编号: N. F25WT01044, 报告日期: 2025 年 2 月 25 日;

检测项目: 感官指标, 总酸(以乙酸计), 可溶性无盐固形物, 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计), 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计), 糖精钠(以糖精计), 三氯蔗糖, 黄曲霉毒素 B1, 铅(以 Pb 计), 总砷(以 As 计), 菌落总数, 大肠菌群等。

检测结果: 合格。

检测单位: 佛山市食品药品检验检测中心;

4) 产品名称: 十三香调味料, 第三方检测报告, 报告编号: No. 2025SC0247, 报告日期: 2025 年 7 月 17 日;

检测项目: 感官指标, 气味、滋味、净含量、铅等。

检测结果: 合格。

检测单位: 河南省调味品质量监督检验中心;

5) 产品名称: 一品鲜(酿造酱油)(特级), 第三方检测报告, 报告编号: 25S004060, 报告日期: 2025 年 5 月



29日；

检测项目：净含量,感官、氨基酸态氮(以氮计)g/100mL、菌落总数,CFU/mL、大肠菌群,沙门氏菌等。

检测结果:合格。

检测单位：广东省质量监督食品检验站；

检测单位：三峡公共检验检测中心；

6) 产品名称：安琪高糖高活性干酵母，第三方检测报告，报告编号：SX2024SP12198,报告日期：2025年1月17日；

检测项目：形态、色泽、气味、杂质、发酵力、水分、活细胞率、铅(以pb计,干基计)、总砷(以AS计,干基计)

金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌)等。

检测结果:符合。

检测单位：三峡公共检验检测中心；

3、供方：山西龙发食品有限公司 供应：冻品(鸡肉)

供方资质：《营业执照》，统一社会信用代码：91140702MA8R9PM05；长期；《食品经营许可证》，编号：JY11407020062053,经营项目：预包装食品（含冷藏冷冻）销售，散装食品销售。有效期至：2030-1-22,有效。

1) 产品名称：奥尔良胸排，提供第三方检测报告，报告编号：No:WSP2025382,报告日期：2025年7月11日，

检测项目：形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质、过氧化值(以脂肪计)、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等。

检测结果:符合。

检测单位：淇县公共检验检测中心；

2) 产品名称：奥尔良胸排，出厂检测报告，报告编号：JT25080901,报告日期：2025年8月9日，检测项目：形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质、过氧化值g/100g、菌落总数、大肠菌群、等。

检测结果:符合。

检测单位：怀来正大食品有限公司；

3) 产品名称：鸡胴体及其可食部分，提供第三方检测报告，报告编号：FQI12206813726,报告日期：2025年1月6日，

检测项目：感官-色泽、感官-气味、感官-状态、挥发性盐基氮、水分、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、菌落总数、出血性大肠埃希氏菌0157:H7、沙门氏菌、大肠菌群\*、林丹、五氯硝基苯、七氯、艾氏剂(以脂肪计)、狄氏剂(以脂肪计)、氯丹(以脂肪计)、硫丹、啶乙醚代谢物\*、利巴韦林、二氯二甲吡啶酚、恩诺沙星(以恩诺沙星和环丙沙星之和计)、尼卡巴嗪残留标志物、金刚烷胺、金刚乙胺\*、地克珠利\*

氯霉素等49项。

检测结果:符合。

检测单位：青岛中一监测有限公司；

4) 产品名称：鸡肉片(原味)，提供第三方检测报告，报告编号：KBF25WF09086,报告日期：2025年6月18日，

检测项目：感官-形态、感官-色泽、感官-组织结构、感官-滋气味、感官-杂质、过氧化值(以脂肪计,g/100g)铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计,g/kg)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计,g/kg)等；

检测结果:合格。

检测单位：安徽科博产品检测研究院有限公司；



5) 产品名称: 原味鸡肉丝, 提供第三方检测报告, 报告编号: No: KBF25WF09069, 报告日期: 2025年6月18日,

检测项目: 感官-形态、感官-色泽、感官-组织结构、感官-滋味、感官-杂质、过氧化值(以脂肪计, g/100g) 铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计, g/kg)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计, g/kg) 等;

检测结果:合格。

检测单位: 安徽科博产品检测研究院有限公司;

6) 产品名称: 原味鸡肉丁, 提供第三方检测报告, 报告编号: No: KBF25WF09068, 报告日期: 2025年6月19日,

检测项目: 饱和脂肪(酸)、糖、脂肪感官-形态、感官-色泽、感官-组织结构、感官-滋味、感官-杂质、过氧化值(以脂肪计, g/100g) 铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计, g/kg)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计, g/kg) 等;

检测结果:合格。

检测单位: 安徽科博产品检测研究院有限公司;

4、供方: 晋中市食为天粮油贸易有限公司 供应: 粮油、鸡蛋等

供方资质: 《营业执照》统一社会信用代码: 911407023257930452, 长期有效; 《食品经营许可证》, 编号: JY11407020048754; 有效期至 2026年07月22日; 有效

1) 产品名称: 鸡蛋, 第三方检测报告; 报告编号: HRW2025001197; 报告时间: 2025.3.18;

检测项目: 甲硝唑、地美硝唑、铅、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物等;

检测结果: 合格

检测单位: 内蒙古华瑞检验检测有限公司。

2) 产品名称: 大米, 第三方检测报告; 报告编号: SPWT2402049G01; 报告时间: 2025.1.7;

检测项目: 碎米总量, 小碎米含量, 加工精度、不完善粒含量, 水分含量, 杂质总量, 无机杂质含量, 黄粒米含量, 互混率,

色泽、气味, 铅(以 Pb 计), 镉(以 Cd 计), 总汞(以 Hg 计), 无机砷(以 As 计), 黄曲霉毒素 B1 等;

检测结果: 合格

检测单位: 辽宁华一检测认证中心有限公司。

3) 产品名称: 小麦粉, 第三方检测报告; 报告编号: No. S2025-FZ0086; 报告时间: 2025.3.4;

检测项目: 加工精度、灰分含量(以干基计)、脂肪酸值(以湿基, KOH 计)、水分含量、含砂量、磁性金属物、色泽、气味、外观形态、湿面筋含量、粗细度、过氧化苯甲酰、脱氧雪腐镰刀菌唑醇、玉米赤霉烯酮、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、苯并[a]芘、总砷(以 AS 计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、六六六、滴滴涕等;

检测结果: 符合

检测单位: 河北恒一联华检测科技有限公司。

4) 产品名称: 非转基因成品大豆油, 第三方检测报告; 报告编号: No. S2025-WT04313; 报告时间: 2025.4.24;

检测项目: 色泽、透明度(20°C)、气味、滋味、水分及挥发物含量、酸价(KOH)、过氧化值、溶剂残留量等;

检测结果: 符合

检测单位: 河北恒一联华检测科技有限公司。

5) 产品名称: 小米, 第三方检测报告; 报告编号: QD-W25034608; 报告时间: 2025.4.8;

检测项目: 杂质(矿物质)、杂质(总量)、杂质(粟粒)、色泽、气味、碎米、水分、总汞(以 Hg 计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、柠檬黄、日落黄、六六六、滴滴涕、溴氰菊酯、甲基毒死蜱、0, p-滴滴涕、P, p'-滴滴涕、六六六等; 、

检测结果: 符合



检测单位：中谱安信(青岛)检测科技有限公司。

6) 产品名称：玉米粉，第三方检测报告；报告编号：No.S2025-WT03058；报告时间：2025.3.28；

检测项目：粗细度、灰分含量(干基)、含砂量、性金属物、水分含量、色泽、气味口味、外观形态、粗脂肪含量(干基)、脂肪酸值(干基)(以KOH计)、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、总砷(以AS计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、铬(以Cr计)、苯并(a)芘、六六六、滴滴涕等；

检测结果：符合

检测单位：河北恒一联华检测科技有限公司。

5、供方：晋中市榆次区利杰生肉店，供应：猪肉

供方资质：《营业执照》，统一社会信用代码：92140702MA0HENMK5D,长期有效，《食品经营许可证》，编号：JY1140702013394,经营范围：散装食品（含冷藏冷冻），有效期至：2027-6-24，有效。

1) 提供：2025-9-11，《动物检疫证明》（产品B），No.1420909280，产品名称：猪胴体，7000kg；《肉品品质检验合格证》，编码：No.2506100147269，产品名称：猪胴体，数量7000kg。追溯码：1420909280；

2) 提供：2025-9-4，《动物检疫证明》（产品B），No.1420892987，产品名称：猪胴体，7600kg；《肉品品质检验合格证》，编码：No.2506100142705，产品名称：猪胴体，数量7600kg。追溯码：1420892987；

3) 提供：2025-8-30，《动物检疫证明》（产品B），No.1420991471，产品名称：猪胴体，7500kg；《肉品品质检验合格证》，编码：No.2506100139560，产品名称：猪胴体，数量7500kg。追溯码：1420881471；

4) 提供：2025-9-1，《动物检疫证明》（产品B），No.1420886090，产品名称：猪胴体，5000kg；《肉品品质检验合格证》，编码：No.2506100140854，产品名称：猪胴体，数量5000kg。追溯码：1420886090。

5) 提供：2025-9-16，《动物检疫证明》（产品B），No.1420920898，产品名称：猪胴体，7500kg；《肉品品质检验合格证》，编码：No.2506100150768，产品名称：猪胴体，数量7500kg。追溯码：1420920898。

**与企业沟通，企业不使用食品添加剂。**

查采购合同

1、提供《粮油采购合同》，甲方：晋中市福隆餐饮有限公司，乙方：晋中市食为天粮油贸易有限公司，供应产品：鸡蛋、红小豆、薏米、红面、小米、白面、色拉油、大豆油、菜籽油、黄豆、糕面、苦荞米、玉米面、黑米、大米等。合同还包括了产品的收货标准、价格、结算方式和违约责任等内容，合同期限：2025-9-1至2-26-8-31，双方盖章签字。

2、提供《冻货采购合同》，甲方：晋中市福隆餐饮有限公司，乙方：山西龙发食品有限公司，供应产品：原味鸡块、莲心脆、龙利鱼、鳕鱼排、鸡胸肉、金丝卷、手抓饼、馄饨、鸡腿、肉饺子、鸡米花、培根等。合同还包括了产品的收货标准、价格、结算方式和违约责任等内容，合同期限：2025-9-1至2-26-8-31，双方盖章签字。

3、提供《蔬菜采购合同》，甲方：晋中市福隆餐饮有限公司，乙方：山西蕴鑫源商贸有限公司，供应产品：红薯、黄瓜、胡萝卜、鲜蘑菇、芹菜、茄子、葱头、菜心、西蓝花、菠菜、去皮蒜、莲菜、大白菜、豆角、生姜、红椒、南瓜、西葫芦、茼蒿、韭菜、玉米、芥兰等。合同还包括了产品的收货标准、价格、结算方式和违约责任等内容，合同期限：2025-9-1至2-26-8-31，双方盖章签字。

4、提供《调味料采购合同》，甲方：晋中市福隆餐饮有限公司，乙方：晋中市榆次区兴国调味品店，供应产品：二锅头、白醋、蚝油、蒸鱼豉油、酱油、鸡粉、番茄酱、花生米、豆瓣酱、大料等。合同还包括了产品的收货标准、价格、结算方式和违约责任等内容，合同期限：2025-9-1至2-26-8-31，双方盖章签字。

外包过程控制：

1、厨余垃圾处理：负责人介绍，本餐厅的厨余垃圾的清理由当地政府安排晋中市环和环保能源有



限公司统一清运，当地政府环卫部门与中市环和环保能源有限公司签订有清运协议，晋中市集体用餐单位食堂均由该公司负责清运。

2、烟道清理，负责人介绍，本餐厅食堂的烟道清理，临时找当地家政公司负责深层次清理，没有固定的服务单位，本单位员工负责日常维护清洁。

查采购订单：

1) 2025-9-15，《山西景泰隆蔬菜送货清单》，单据编号：XS-2025-9-15-198415, 购买单位：中医院，商品：有机花菜 10.5 斤，黄瓜 12.7 斤，莲菜 10.6 斤，蒜子 16.3 斤，平菇 3 斤，生姜 2.3 斤，胡萝卜 52.4 斤，西葫芦 90.7 斤，菠菜 17.3 斤，韭菜 16.8 斤，西兰花 9.2 斤，油菜 49.6 斤，芹菜 31.4 斤，小白菜 9.8 斤，茴香 6.2 斤，西红柿 56 斤，框子 1 个，南瓜 88 斤，红薯 24.3 斤，茄子 91.8 斤，豆王 3 斤，大葱 64.2 斤，大蒜 6.2 斤，包菜 102.2 斤，白菜 25.4 斤，青椒 12.9 斤，尖椒 11.1 斤，螺丝椒 5.7 斤，红椒 3.6 斤，白萝卜 10.5 斤，土豆 594 斤，大葱 64 斤，共计 1591.85 元。收货人：宋俊飞。

2) 2025-9-16，《利杰生肉、下水批发部一票通票据》，食品名称：腿肉 35.2 斤，金额：334 元。

3) 2025-9-2，《晋中市食为天粮油贸易有限公司一票通票据》，食品名称：胡姬花花生油 1 件，520 元，签收人：陆华；

4) 2025-9-4，《山西林山金梅商贸有限公司自提出库单》，单据编号：XD250904000156, 食品名称：尊龙宴长粒香 10kg 红真空 10 袋，汾谷香真空小米 2.5kg5 袋，22.5kg 繁峙糕面 1 袋，共计 1025 元，签收陆华，吴效刚。

5) 2025-9-2，《山西良之沃商贸有限公司销售单》，单号：XS-2025-09-02-245, 白胡椒粒 3 斤，老干妈牛肉末 210g2 瓶，香老太麦芽糖 230g10 杯，百味佳香脆炸粉 1.2kg，大料 3 斤，粉面 1 袋，东古一品鲜 1 件，家乐鸡粉 1 件，陈志勇香油 1 件，鼎丰白醋 1 件，海天精制料酒 2 瓶，白桃仁（散装）30 斤，小片木耳 10 斤，金泰嫩肉粉 1 桶，100g 黄带豆油皮 6 袋，挺晋鸡蛋豆腐 3 盒，黑豆丝 20 袋，共计 1824.5 元，签收人：陆华。

6) 2025-9-11，《山西新裕宏商贸有限公司一票通销售单》，单号：XS-2025-9-11-57907, 品名：亚洲渔港耦合 1 件，志诚鸡肉丝 20 斤，金丝纯肉排 3 袋，益百舜鱼豆腐 2 袋，志诚鸡肉片 20 斤，黄焖鸡块 20 斤，共计 539 元，签收人：陆华。

查 2025 年 5 月-8 月，按同样的方式控制。

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，没有不合格情况的发生。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

### 三、致敏物质的管理

公司在《管理手册》中 8.5.5 条款进行了规定，并策划了《过敏原控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。

查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：鸡蛋、面粉、大豆油等，经识别基本充分；

2024.6.10 对致敏物质控制措施进行确认，确认结果：通过对以上问题的讨论分析，HACCP 小组认为该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

2024-7-10 开展了过敏原的验证工作。验证结果：控制措施基本有效。现场观察仓库部分致敏原未加贴致敏标识，已现场沟通。

现场涉及过敏原原料分开存储，但在标识方面还需要加强，已现场沟通建议改进；

现场询问，一般在售卖时与顾客进行沟通口头告知为主。

2025 年未开展过敏原验证，与企业沟通，企业表示近期开展，下次审核关注；



#### 四、食品防护

公司在管理手册中进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

在计划中对外来人员管理、烹饪服务人员的管控、虫鼠害控制、有毒有害化学品控制、原辅料控制、防护设施控制等进行了评估并制定了对应的控制及监视措施等项目，策划了应急预案、纠正措施、验证程序等，基本符合标准要求。

制定《食品防护计划》主要防护控制措施分别有：食品防护制度的管理、企业外部安全、企业内部安全、生产安全、储藏安全、水和冰的安全、人员的安全、信息安全、供应链的安全等措施，另制定有《食品安全防护评估表》，防护区域包括：外部安全、内部安全、加工安全、储藏安全、供应链安全、水和冰的安全等，基本符合要求。

提供了《食品安全防护验证记录》验证食品防护计划的符合性/适用性，验证人：食品安全小组；日期：2024-07-10。

提供了《食品安全防护演练记录》，演练时间：2024年7月23日，模拟情况为外来人员闯入，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。

现场管控情况，查见：

——未经允许不得进入餐食加工间，必要时在询问健康状况后由餐饮部负责人陪同带入餐食加工间；

——餐食加工间各处有医院安装的监控，经询问监控可以保留30天；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有专人发放领用，日常上锁管理；

该食堂不使用食品添加剂。

2025年未开展食品防护演练，与企业沟通，企业表示近期开展，下次审核关注；

#### 五、危害控制计划实施情况

查采购单：

送货日期：2025.9.15；供方名称：山西景泰隆农产品综合市场；商品名称：有机菜花、黄瓜、莲菜、蒜子、平菇、生姜、胡萝卜、西葫芦、韭菜、西蓝花、芹菜、小白菜、茴香等

送货日期：2025.9.16；供方名称：利杰生肉下水店；商品名称：后腿肉35.2斤；

公司策划并形成了1个CCP点及2个OPRP点：

OPRP的现场实施情况：

1、OPRP1 原料（蔬菜、肉类）验收

行动准则：畜禽肉索取动物检疫合格证明；查看蔬菜农残合格检测报告；

有肉品品质检验合格证，编号：2506100150768，生产日期：2025-9-16；追溯码：1420920898

动物检疫证明（产品B），编号：1420920898，产品名称：猪—胴体；

查看蔬菜农残合格检测报告，蔬菜由企业去农产品批发市场统一采购，市场内对所有商户蔬菜农残进行检测，将检测结果上传至市场监管系统，客户可以自行登录查询。查农残检测报告，检测日期：2025.9.15，

品种：葱蒜类；检测结果：合格；检测单位：农批市场内部快检设备；

另抽查2024.10.8/2025.6.10的肉合格证明、蔬菜农残检测报告，均符合要求；

1、OPRP2：餐具消毒：

行动准则：消毒柜蒸汽消毒，温度 $\geq 100$ 度、时间 $\geq 30$ min；

提供有《厨房餐饮具消毒记录表》，查2025.9.1消毒记录，清炒盘、自助餐盘、大碗、小碗、汤碗；消毒方式：高温消毒；消毒负责人：杜\*\*；

现场查看蒸汽消毒柜温度设定为 $100^{\circ}\text{C}$ ，时间30分钟。餐具消毒记录未记录消毒时间，——不符合。

另抽查2025.3.10/2025.7.9的消毒记录，符合要求；

3、CCP的现场实施情况：

CCP：烹饪；关键限值：中心温度 $> 70^{\circ}\text{C}$ 。

2025.9.17中餐菜单：鱼香肉丝，糖醋丸子，小炒肉，鸡米花，炒小白菜，土豆炒豆角等，猪肉大葱水饺，桃花面，抿圪斗；主食：米饭



现场检测：鱼香肉丝中心温度：76.3℃，土豆炒豆角：77.8℃，炒小白菜 82.2℃，米饭 80.5℃，符合要求。

晚餐菜单：稀饭，拌汤，黑米粥，和子饭，馒头，花卷包子，烙饼，馅饼，手抓饼，土豆丝，炒油菜，炒豆腐；

现场检测：稀饭：95℃，馅饼：92.8℃，土豆丝 83.2℃，符合要求

**未能提供菜品中心温度检测记录——不符合**

隔顿菜的控制情况：控制方式同正常烹饪菜品，中心温度 > 70℃，午餐的剩菜晚餐加热到 70℃ 以上后售卖，晚餐剩余的所有热菜部分给员工带回家食用，剩余全部倒掉作为厨余垃圾处理掉，但是未有相应记录，已现场沟通；

OPRP/CCP实施基本有效

## 六、产品放行、食品安全管理体系/HACCP 体系验证

公司主要提供热食类食品制售，包括各类米饭、面食、荤菜、素菜等，食材原料为各类禽肉类、粮米油盐、蔬菜、各类调味品等预包装食品。策划编制了《不合格品控制程序》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，感官检查为主，审核周期内规范内容没有发生修改。

提供有进货查验台账，内容包括：进货日期、产品名称、规格、数量、产地、供应商、有效证件、生产日期、保质期、验收情况。组织按食材类别分类登记，查 2025.8 粮油进货查验台账，

进货日期：8月7日，大米（艾鑫盛）；规格：50斤/袋；数量20袋；产地：辽宁沈阳；供应商：晋中市食为天粮油贸易有限公司；生产日期：2025.7.20；保质期：6个月；验收情况：合格；

进货日期：8月7日，豆油；规格：20L/桶；数量：1桶；产地：河北邯郸；供应商：晋中市食为天粮油贸易有限公司；生产日期：2025.7.2；保质期：18个月；验收情况：合格；

查 2025.9 调料进货查验台账，

进货日期：9月11日，醋；规格：2桶/件；数量：5件；产地：山西榆次；供应商：山西健酿醋坊醋业有限公司；生产日期：2025.8.18；保质期：36个月；验收情况：合格；

查 2025.9 冻货进货查验台账，

进货日期：9月17日，素饺子；规格：4袋/件；数量：10件；产地：河南濮阳；供应商：榆次区晓玮食品经营部；生产日期：2025.8.19；保质期：12个月；验收情况：合格；

过程检查：通过实施危害控制计划，控制 OPRP、CCP 点实施，辅以感官判定进行过程控制。

成品放行管理情况：因餐饮行业特殊性，成品放行包括色香味形等，主要以厨师感官为主，在食品安全上以餐食/菜肴的烧熟煮透为主，由厨师把控，另外辅以中心温度监控等，见 F8.5.4.5/H4.3.4.3 条款的审核记录。基本符合。

提供了由食品安全小组进行验证活动结果分析报告，内容包括前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、内审、终产品的检测等内容，基本充分，结论为：通过。编制：食品安全小组 审核：宋海刚 批准：严珮，分析日期：2024.7.10。

组织制定了《食品安全验证控制程序》，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，餐饮部主要负责热食类食品烹饪加工过程及产品的安全性验证其他验证见相关部门审核记录。

该组织主要为提供后厨的热食类食品制售服务，对空气、接触面、人员等一般情况下无特殊要求，定期对产品进行第三方送检。

抽查产品的卫生验证报告和餐具消毒验证报告：

荤菜检验报告编号：ZX-WJJ25-0687，报告日期：2025-7-21，检测项目：大肠菌群、志贺氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、砷、铅、镉、铬；检测结果：符合；检测机构：北京市产品质量监督检验研究所；

素菜检验报告编号：ZX-WJJ25-0688，报告日期：2025-7-23，检测项目：大肠菌群、志贺氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、砷、铅、镉、铬；检测结果：符合；检测机构：北京市产品质量监督检验研究所；



米饭检验报告编号：ZX-WJJ25-0692，报告日期：2025-07-17，检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铅；检测结果：合格；检测机构：北京市产品质量监督检验研究所；

餐具检验报告编号：ZX-WJJ25-0691，报告日期：2025-07-16，检测项目：沙门氏菌、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群；检测结果：合格；检测机构：北京市产品质量监督检验研究所；

生产用水为城市用水自来水检测报告编号：ZX-WJJ25-0676，报告日期：2025-07-17，共检测了43项，包括了感观，重金属，微生物、氯化物等，结论：合格；检测机构：北京市产品质量监督检验研究所；

### 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

公司按照内审计划的要求，于：2024年10月15日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告1份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于2024年10月29日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

### 3.4 持续改进

符合 基本符合 不符合

#### 1) 不合格品/不符合控制

公司制定有《不合格品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》，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。

在粗加工过程中，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，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餐饮部负责，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：

组织编制了《纠正和预防措施控制程序》，针对日常检查中出现的不符合和重复出现的质量问题以及内审中出现的不符合项和均采取了纠正措施并对其实施情况进行跟踪验证，同时对采取的纠正措施的有效性进行了评审。从检查结果看，纠正措施和预防措施活动能够很好的开展，符合体系文件和标准的要求。

该公司通过日常对各项工作检查的情况，对发现的问题能立即分析原因跟踪改进，具有一定的持续改进能力，制定纠正和预防措施包括：潜在不符合的发现、原因分析、预防措施并实施，现场审核验证基本有效。

#### 3) 投诉的接受和处理情况：

公司在《管理手册》中对投诉处理控制要求进行了规定，并策划了《客户投诉处理控制程序》

投诉处理由餐饮部负责，查投诉处理管理情况：

餐饮部负责人表示，审核周期内，会有员工反映菜品单一，价格偏高问题，无食品安全问题投诉。如发生后按《投诉处理程序》中规定的流程进行，下次审核关注。

该公司投诉处理控制基本符合标准要求。

### 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）：**

组织承包的食堂位于山西省晋中市榆次区正太北街 70 号（晋中市中医院），食堂总面积约 800 平方米，分为上下两层：一层为厨房、就餐区；二层为面点制作、洗消间及包间。厨房分为炒菜区、备餐间、粗加工间、1 常温仓库，仓库面积约 20 平方米。

办公场所位于山西省晋中市榆次区榆北路 12 号中元写字楼 8 层 801，面积 288 平方米。

生产设备：蒸汽消毒柜、热力消毒柜、厨房用具消毒组合柜、压面机、和面机、冷冻冷藏柜、大锅灶 4 个、蒸锅、煮锅、保温台、留样柜、收银设施（支付宝、微信）刷卡机、电梯等设备；

办公设备：会议室、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

检测设备：电子秤；探针温度计；厨房秤

特种设备：乘客电梯 1 部，由写字楼物业进行管理；

外包过程：厨余垃圾处理、烟道清理；

**2) 人员及能力、意识：**

提供有《人力资源管理程序》，对从事影响生产要求符合性工作的人员、从事与体系有关的岗位，按不同岗位及所承担工作任务的需要派合适的人员，并通过教育和培训确保公司员工都具备相应的专业技能、食品安全意识或专业能力要求。

**3) 信息沟通：**

组织编制《信息交流与沟通控制程序》，规定公司环境内外部信息交流的管理。公司内部沟通的方式：会议、检查、培训、电子邮件、微信、电话等方式，公司随时有需要传达的事情和问题，随时召开会议，总结布置工作的完成情况和需改进的方面。

经交流，体系运行中，通过口头、电话、微信、办公会议等方式进行内部沟通，外部信息进行沟通的情况：主要是通过媒体、网络网页、政府网站、上级食品安全管理部门，了解食品安全要求，及时采取应对措施。公司对内部、外部交流比较畅通。基本符合标准要求。

**4) 文件化信息的管理：**

公司制定并执行《文件控制程序》、《记录控制程序》，通过对管理体系文件和资料的控制管理，确保使用的有效性、保管和更改的规范，并对记录完整性、准确性、清晰、保管等予以控制，实现可追溯性、为采取纠正和预防措施提供依据。

**四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述**

F:位于山西省晋中市榆次区正太北街 70 号（晋中市中医院）晋中市福隆餐饮有限公司的餐饮服务（热食类食品制售）

H:位于山西省晋中市榆次区正太北街 70 号（晋中市中医院）晋中市福隆餐饮有限公司的餐饮服务（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，晋中市福隆餐饮有限公司的

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

审核准则的要求	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效



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：马焕秋、朱宗磊

## 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](http://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予以配合。

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。