

项目编号：20761-2024-FH

# 管理体系审核报告

## (监督审核)



组织名称：天津天禾物业管理有限公司

审核体系：质量管理体系（QMS）50430（EC）

环境管理体系（EMS）

职业健康安全管理体系（OHSMS）

能源管理体系（ENMS）

食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

其他

审核组长（签字）：张丽

审核组员（签字）：\

报告日期：2025年10月21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
  - 不符合项报告
  - 其他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经 ISC 技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

## 审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司 (ISC) 的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在 ISC 一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：张 丽

组员：\



## 一、审核综述

### 1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	张 丽	组长	F: 审核员 H: 审核员	2023-N1HACCP-3216621 2023-N1FSMS-3216621	E

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	覃兴武、陈玉珍、张 强	向导	受审核方
2	\	观察员	\

### 1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（质量环境职业健康安全食品安全管理体系危害分析与关键控制点）认证后，进行第一次监督审核证书暂停后恢复其他特殊审核请注明：\

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

### 1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

### 1.4 依据文件

- a) 管理体系标准：F: ISO 22000:2018,H: 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）；
- b) 受审核方文件化的管理体系；本次为结合审核联合审核一体化审核；
- c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：《食品安全管理体系 餐饮业专项技术规范》（ISC-FZ-E-1）；
- d) 相关的法律法规：中华人民共和国宪法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国民法典、中华人民共和国计量法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国招标投标法、中华人民共和国消防法、食品标识管理规定、国家食品安全事故应急预案、食品标识管理规定、食品召回管理规定等。
- e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：《生活饮用水卫生标准》（GB 5749-2022）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）、《食品安全国家标准 航空食品卫生规范》（GB 31641-2016）、《餐饮业油烟排放标准》（DB12/ 644-2016）、《食品安全管理体系 餐饮业要求》（GB/T 27306-2008）、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》（GB/T 28739-2012）、《餐饮企业质量管理规范》（GB/T 33497-2023）、《餐饮业供应链管理指南》（GB/T 40040-2021）、《密胺塑料餐饮具》（GB/T 41001-2021）、《餐饮服务信息分类与描述》（GB/T 42551-2023）、《餐饮业反食品浪费管理通则》（GB/T 42966-2023）、《餐饮企业经营规范》（SB/T 10426-2007）、《餐饮业营养配餐技术要求》（SB/T 10474-2008）、《餐饮业现场管



理规范》(SB/T 10580-2011)、《建设节约型餐饮企业规范》(SB/T 11046-2013)、《餐饮服务突发事件应急处置规范》(SB/T 11047-2013)、《餐饮业就餐区和后厨环境卫生规范》(T/CCA 004.2-2018)、《餐饮业文明服务导则》(T/CCA 004.4-2018)、《餐饮业操作过程微生物风险控制指南》(T/CCA 006-2018)、《中小型餐饮场所厨房用燃气安全监控装置》(T/CECS 10131-2021)、《高效稳定餐饮油烟净化系统 第2部分:净化设备技术要求及检测规范》(T/GZBC 45.2-2021)、《高效稳定餐饮油烟净化系统 第3部分:在线监测监控设备技术要求》(T/GZBC 45.3-2021)、《高效稳定餐饮油烟净化系统 第4部分:设备设施清洗维护规范》(T/GZBC 45.4-2021)、《病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所》(WS/T 690-2020)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10月19日 08:30至2025年10月21日 17:00 实施审核。

审核覆盖时期: 自2024年10月21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: 位于天津市北辰区双街镇双街果蔬采摘园内天津天禾物业管理有限公司热食类食品制售;冷食类食品制售(不含冷荤菜);

H: 位于天津市北辰区双街镇双街果蔬采摘园内天津天禾物业管理有限公司热食类食品制售;冷食类食品制售(不含冷荤菜);

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: 天津市河北区宁园街中山北路31号2-2-902

审核地址: 天津市北辰区双街镇双街果蔬采摘园内

注: 固定多场所: 注册地址: 天津市河北区宁园街中山北路31号2-2-902为仅注册,无相关活动;审核地址/经营地址: 天津市北辰区双街镇双街果蔬采摘园内;

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 恢复认证审核的信息(暂停恢复审核时适用)

暂停原因: \

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况: \

经现场审核,暂停证书的原因是否消除: \

1.5.5 本次审核计划完成情况:

1) 审核计划的调整:  未调整;  有调整,调整情况:

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

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

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

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

采用的跟踪方式是:  现场跟踪  书面跟踪;

双方商定的不符合项整改(或提交纠正措施计划)时限: \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 10 月 19 日前。

2) 下次审核时应重点关注：制售过程控制、放行，HACCP 体系验证、OPRP 监控等。

3) 本次审核发现的正面信息：

企业多次组织人员进行专业知识培训，员工素质得到提高；体系实施后更加重视现场 FH 运行控制、管理工作。

### 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好；依据标准要求并结合实际，有效地策划和运行管理体系，并持续改进其有效性；最高管理层能够积极参与，以身作责，带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求；能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

2) 风险提示：产业政策和行业风险需要企业进一步加强关注，以便更好的识别、降低风险和把握机遇，促进企业发展。

### 1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：\

## 二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

### 2.1 目标的实现情况：符合 基本符合 不符合

本年度（2025年9月24日）实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审，基本适宜，并符合现状；查见“过程目标考核清单”2024年10月至2024年9月份统计结果达到目标要求，如下：

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
总目标	食品卫生安全事故为零	每季度实际发生情况	0	合格
综合办公室	人员持健康证上岗率 100%	年上岗数/总数×100%	100%	合格
	人员岗前培训合格率 100%	年合格数/总数×100%	100%	合格
餐饮部	食品卫生安全事故为零	每季度实际发生情况	0	合格
	顾客食品卫生投诉率为零	每季度实际发生情况	0	合格

### 2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合

**总要求/F 理解组织及其环境、食品安全管理体系：**企业有策划并保持文件化的信息，制定了《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》（TH-SC-2024 版本：A/1）、程序文件、管理制度汇编、应急预案、作业指导书、检验规程、运行记录等体系文件，策划的体系文件基本充分；策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际，一体化管理体系文件自 2024 年 3 月 10 日发布、实施，成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。

**前提计划/总则：**公司在管理手册中进行了策划，结合企业实际情况、管理体系标准要求建立、实施、监视、验证、保持并在必要时更新或改进前提计划，以持续满足 HACCP/食品安全体系所需的卫生条件；企业的前提计划主要体现在前提方案、过敏原控制程序、脆弱性风险评估控制程序、放行控制程序等文件中，基本满足标准中有关前提计划的要求，批准人：田怀中，保留了相关记录。

**良好卫生规范/危害控制/OPRP2 贮存/关键控制点：**组织策划了前提方案，包括对餐馆及周边环境卫生、就餐区和操作区、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求；前提方案的实施情况：建筑物和相关设施的构造与布局与文件一致：位于天津市北辰区双街镇双街果蔬采摘园内，与公司提供地理位置图、平面图、设备台账一致，包括工作空间和员工设施在内的餐馆布



局与平面图一致；查看热食类食品制售；冷食类食品制售（不含冷荤菜）过程管理与流程图基本一致；空气、水、能源和其他基础条件的供给满足要求；制售用水使用市政管网自来水公司提供，能源使用用煤气，由燃气公司提供，配有有燃气报警装置；现场水流、气流和人流有区域划分，包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务与文件一致；公司现场日常虫鼠害消杀由公司自己员工进行；提供 2024 年 10 月至今《病媒生物防制日常检查处置记录》检查内容：店内环境及厕所卫生；鼠、蝇、蟑螂等病媒生物侵害；纱窗、防蝇帘、防虫地漏、防鼠板等病媒生物防护设施；灭蝇灯使用，检查结果：卫生间异味，处置情况：84 消毒液大扫除；仓库有专人进行管理，每批出入库有出库单、产品冷却记录表，记录有数量、库存等信息；OPRP3 预处理/关键控制点：粗加工区：员工徐志菊正在对刚运到的青菜去黄叶、对莴笋削皮处理；现场毛菜用篮筐盛装；粗加工处理后的菜用白筐盛装；摘除的蔬菜垃圾，放入带盖的垃圾箱中，由公司指定人员负责日常清运；切配区：经粗加工后的蔬菜，由员工徐志菊进行切配；现场见蔬菜浸泡池中正在浸泡油菜，蔬菜清洗池中正在浸泡蒜苔；员工刘英正在将清洗好的蒜苗放在操作台的菜墩上进行切配；现场询问员工徐志菊，对蔬菜的浸泡时间，清洗时间及切配的要求清楚，回答正确；切配完成后，员工徐志菊用热水对刀具进行清洗；最后放入专用的工具箱中进行存放；负责人称目前公司所采购的肉类均为新鲜肉类；猪肉、牛肉在洗肉池中浸泡；现场员工李秀萍正在在操作台的菜墩上对处理好的猪肉进行切配；切配后的菜品、肉类确保在 1h 内加工，不能加工完毕的置于冷藏柜暂存；冻品解冻采用流水解冻，确保水温不超过 25℃；烹调间：现场有厨师张强正在进行菜肴的炒制：滋补羊肉锅、红煨大甲鱼、臭桂鱼、青椒回锅鸭、土家腊猪脚等；灶台前方有不锈钢操作台，台上放有调料；厨师张强正在进行粥的熬制：黄焖土鸡锅、干锅酸菜魔芋……洗好、切配完成的蒜蓉、口蘑等放在专门的容器中，摆放在操作台面上；审核当日：查看现场，员工李秀萍正在操作间制作凉菜，中餐凉菜为：烧椒皮蛋、凉拌莴笋丝、拍黄瓜等；制作好的凉菜由员工李秀萍转移至用餐区；现场感官已经熟透；烹调间配有除油烟系统，污水排放经隔油隔渣池预处理后经市政管网引至当地污水处理厂处理，厨余垃圾用有盖垃圾桶暂存，由物业外包的第三方公司每天清理；现场观察设备设施运转良好；负责人张强、覃兴武介绍，日常进行设备运行状况点检，确保设备良好运行；现场有员工李东海先将大米进行挑选异物，再进行清洗淘米，最后进行蒸制；米饭蒸制完成后，放在蒸柜中备用；洗消区/洗碗区：主要是餐盘、碟子、勺子、筷子等餐具的清洗；洗消用品包括洗洁精、消毒液；场所环境的消毒采用 84，餐具消毒为消毒柜，刀具、案板等接触面采用 82℃ 以上热水消毒；现场观察：洗好后的餐具由保洁人员李吉祥放进入消毒柜消毒备用；消毒柜通过控制时间进行消毒，现场查看时间设定为 30 分钟；负责人张强介绍温度为：不锈钢 120℃，密胺为：100℃；经现场查看，各个烹调间地面和墙壁都贴有瓷砖，有利于排水和清洁，地面有排水系统通道，流向由高清洁区向底清洁区排放，符合相关规范的要求；现场见各烹调间地面没有积水，平整干净；餐厅现场配备的消防设施为灭火器，均在有效期内；餐厅定期检查消防设备，各种烟罩类设备，各种炉灶类设备，各种蒸箱类设备；餐厅使用电加热系统，与明火区隔离；餐厅负责使用中的安全操作以防止火灾，爆炸等事故发生；菜肴炒好后放入消毒后的盘子中，上面盖有菜罩，防止异物落入，从传菜口递出；公司规定开餐前服务人员应按规定洗手、着装整齐，满足顾客用餐要求；OPRP4 烹调/关键控制点：餐厅就餐时间为：午餐餐时间：早上 09:00-11:00；售卖时间：上午 11:00-13:00，11:30 左右开始有顾客开始用餐；晚餐备餐时间：下午 16:00-17:00；售卖时间：17:30-20:00 现场查看组织中；厨师长张强现场对菜肴进行中心温度检测：土豆炖牛腩 79.7℃、蒜蓉奶白菜 80℃、红烧豆腐 85℃ 等；OPRP5 餐饮具清洁消毒/关键控制点：提供《消毒记录表》2025 年 6



月 20 日消毒时间：上午 10:00 消毒方式（酒精擦拭、消毒液擦拭）：75%酒精 有消毒人签字；2025 年 7 月 15 日消毒时间：上午 10:00 消毒方式（酒精擦拭、消毒液擦拭）消毒液 有消毒人签字；2025 年 9 月 9 日消毒时间：上午 10:00 消毒方式（酒精擦拭、消毒液擦拭）：75%酒精 有消毒人签字；提供《餐饮经营单位餐具工具清洗消毒记录台账》消毒时间：2025 年 8 月 9 日 消毒方式：高温风热 餐次：中餐 物品名称：碗、盘子、碟子、杯子 数量（件）125 餐前消毒时间：9:30~10:00 消毒效果（光洁涩干）有消毒人员签字；消毒日期：2025 年 9 月 22 日消毒方式：高温风热 餐次：晚餐 物品名称：碟子、杯子 数量（件）110 餐前消毒时间：16:30~17:00 消毒效果（光洁涩干）有消毒人员签字；消毒时间：2025 年 10 月 18 日 消毒方式：高温风热 餐次：中餐 物品名称：碗、盘子、碟子、杯子 数量（件）120 餐前消毒时间：9:30~10:00 消毒效果（光洁涩干）有消毒人员签字；**OPRP6 外卖/关键控制点**：公司日常采用扫码点餐的方法进行点餐；客人扫码点餐后，点餐信息直接传入后厨，厨师得到信息后，进行配菜和炒制；现场观察外卖过程，客人通过“饿了么”“美团”两个 APP 平台点餐，客户支付成功后，外卖平台将订单信息自动发送给餐厅，出具订单条，厨房接收到订单后开始准备、制作，制作完毕打包后，等待外卖骑手取餐、送餐；客户食用完毕后，给予确认及评价，餐厅可从平台看到评价信息，根据评价信息作出保持或改善；审核当天，外卖餐品：干锅紫苏牛蛙、韭菜炒河虾等，厨师炒好后放入消毒后的盘子中，上面盖有菜罩，防止异物落入，从传菜口递出；平台接单送餐员郑\*进行过培训，合格上岗；现场沟通外卖员岗前培训也是大平台的基本保障；现场观察外卖接单/送餐员装载方法适当，有采取保温措施，餐具完整、密封；通过客户回访，用餐客户基本满意，查询平台无店家投诉事项。

**设计和开发**：餐饮部负责新菜品的开发，主要开发人员有食品安全小组张强、吴谭辉等人，在餐饮服务行业多年，具备餐馆管理和菜品开发的相关经验，能力满足公司设计和开发的需要；查公司管理手册 8.4.3 产品设计开发条款，按标准要求，规定了餐馆管理和菜品开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改，各过程要求符合标准要求；公司从事的热食类食品制售；冷食类食品制售（不含冷荤菜）工艺流程成熟、固定，根据法律法规和顾客要求进行餐食制售，所制售菜品均为地方传统菜式；随市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新菜品时，公司按照策划的设计和开发要求进行设计开发，确保产品的安全性、符合性、适用性，以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望；查看近期“青椒回锅鸭”的开发方案，任务来源：顾客要求；项目负责人为吴谭辉，方案策划完成期限 2025 年 10 月 01 日，方案具体内容：收集整理“青椒回锅鸭”制作相关信息，确定具体质量要求；策划原料的采购、确定加工所需烹饪器具、操作人员等能力是否满足客户质量要求；策划菜品制作过程相关资料：设计开发输入菜品配方表，包括：设计开发输入原料（青椒、鸭白条 配料：蒜、姜、酱油、蚝油等），设计开发评审记录（卫生要求及依据的标准、法律法规等），设计开发输出清单（包括《酸菜炒牛肉制作流程》、烹饪时间、质量标准等工艺文件），设计开发验证报告；酸菜炒牛肉开发方案完善、记录完整，达到预期的设计开发目的；公司的餐馆管理和菜品的制售设计的过程受控。

**采购/外包管理/OPRP1 原料验收/关键控制点**：企业编制了《外部提供过程、产品和服务的控制》、《采购控制程序》，对本公司热食类食品制售所需物资的采购进行控制；厨师根据订餐情况制定采购计划，通常去超市购买，一部分由配送公司配送；与超市发生交易留存票据，超市提供合格证、检验报告等证据；提供 2025 年 10 月 7 号 包间三桌 菜品/热菜：干锅牛蛙、干锅有机菜花、养生滋补羊肉锅、柴火铁锅炖鲤



鱼、手撕包菜、小炒黄牛肉等，凉菜：凉拌莴笋丝、拍黄瓜、口味木耳等，主食：米饭、水饺、鸡蛋面等；进货清单：牛蛙 5 斤，羊肉 5 斤，鲤鱼 6.5 斤，牛肉 10 斤，小保鲜膜 1 个，金标生抽 1 瓶，花雕酒 4 瓶，鸡蛋 3 斤，花生 1 斤，白菜 2 颗，菜花 6 斤，葱 2 斤，青笋 1 袋，广东菜心 3 斤，口蘑 1 斤……2025 年 10 月 11 号 预订雅间 2 个 菜单/热菜：剁椒鱼头、土家腊猪脚、黄焖牛腩、辣椒炒肉、芥香奇妙虾、韭菜炒河虾、芙蓉蒸蛋、时令蔬菜、酸辣土豆片等，凉菜：捞汁秋葵、鱼腥草、泡菜等，主食：西红柿鸡蛋面、蛋炒饭、发糕等；进货食材：牛腩肉 3.5 斤，猪角 2 斤，排骨酱 1 瓶，柱侯酱 1 瓶，芝士 1 袋，原味黄油 2 块，生粉 1 袋，龙虾面 6 袋，姜 2 斤，小毛葱 3 斤，芥兰苗 2 斤，韭菜 1 斤，生菜 2 颗，香菜 1 斤，红尖椒 1 斤，河虾 5 斤等；提供超市购买食材的证据：西生菜 规格：400g 产地：河北固安 上市时间：2025 年 6 月 21 日 供应商：北京福运东升商贸有限公司；香菜 规格：100g 产地：河北沧州 上市时间：2025 年 6 月 21 日 供应商：北京福运东升商贸有限公司；A 秋黄瓜 规格：600g 产地：辽宁绥中县 上市时间：2025 年 6 月 21 日 供应商：北京靠谱佳农业科技有限公司；空心菜 规格：400g 产地：北京大兴区 上市时间：2025 年 6 月 21 日 供应商：曹县脆炸蔬菜种植专业合作社；上海青 规格：500g 产地：北京大兴区 上市时间：2025 年 6 月 20 日 供应商：北京福运东升商贸有限公司；以上提供购买单据，超市有进行农残等入超检验；提供“猪产品检验报告”单位：河北灵犀食品有限公司 产品名称：猪肉 检验项目：色泽、状态、气味、药残、瘦肉精、猪瘟等，检验机构：涿州市河北灵犀食品有限公司 报告时间：2025 年 2 月 6 日；提供“肉品品质检验合格证”产品名称：猪分割品 生产日期：2025 年 1 月 15 日 检验章：涿州市河北灵犀食品有限公司；提供“产品出厂检验报告”产品名称：巴沙鱼丁 型号：10kg/箱 报告日期：2025 年 3 月 7 日 检验项目：形态、色泽、组织结构、滋味气味、杂质、净含量、过氧化值 检验章：山东渔得鱼食品有限公司；提供“农药残留检测报告”检测单位：秦皇岛市秦家味物流配送有限公司 来货日期：2025 年 6 月 19 日 样品名称：菠菜、生菜、油菜、茴香、奶白菜、芥菜、茼蒿、冬瓜、蒜苔、蒜黄、空心菜 检测仪器：农残检测仪 实测抑制率：<50% 判定：合格；提供“大米出库检验报告”名称：盘锦大米 一级 检验项目：加工细度、不完善率、最大杂质、碎米、水分、总汞、无机砷、铅、铬、镉、黄曲霉毒素、色泽、气味 检验章：盘锦鑫旺米业有限公司 报告时间：2025 年 6 月 8 日；提供“检验报告”名称：谷润田非转基因大豆油 检验项目：气味、滋味、水分及其挥发物、不溶性杂质、酸值、过氧化值、透明度、冷冻试验、烟点 检验章：辽宁晟翔食品有限公司 报告时间：2025 年 6 月 18 日；提供“检验报告”名称：上白小麦粉 检验项目：加工细度、灰分含量、水分含量、含砂量、色泽、气味、外观形态、湿面筋含量 检验章：好面缘集团（雄安）面粉有限公司 报告时间：2025 年 6 月 10 日；提供“检验报告”名称：单冻带皮鸭大胸 检验项目：色泽、气味、状态、挥发性盐基氮、药残 检验章：临邑六和食品有限公司 报告时间：2025 年 2 月 23 日；提供“检验报告”名称：安井虾滑 检验项目：形态、色泽、组织结构、滋、气味、净含量、挥发性盐基氮 检验章：北海合缘食品有限公司 报告时间：2025 年 2 月 25 日；提供“检验报告”检测内容：公共卫生检测 检验产品：盘子/表面光洁、无油渍、无泡沫、无异味，碗/盘子/表面光洁、无油渍、无泡沫、无异味，汤匙/表面光洁、无油渍、无泡沫、无异味，水杯/表面光洁、无油渍、无泡沫、无异味 检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、感官 检验章：秦皇岛顺远公共环境卫生检验有限公司 报告时间：2025 年 3 月 17 日；查外包过程相关控制如下：提供续约（2025 年 3 至 2026 年 3 月）“天津市厨余垃圾收运协议书”服务方：天津碧海环保技术咨询服务股份有限公司 收运内容：厨余垃圾含括的食物残渣残液和废弃食用油脂（泔水油、地沟油、煎炸废油）等废弃物；提供续约（2024 年 12 至 2025



年 12 月)“油烟管道设施清洗合同书”服务方:天津润杰惠欣保洁服务有限公司 清洗内容:厨房内排油烟设施、集烟罩,管道、油篦子、风机、净化器等,附:渔米塘餐饮店油烟管道清洗报告书 清洗时间:2025 年 7 月 20 日 各项目验收合格,经确认,基本符合标准要求。

**致敏物质的管理:**现场提供了过敏原标识管理,经识别本公司致敏原物质:含麸质的谷类及其制品、甲壳类及其制品、鱼类及其制品、蛋类及其制品、花生及其制品、大豆及其制品、乳及其制品、坚果及其制品等,识别基本充分;2025 年 3 月 1 日对过敏原进行确认,确认结果:过敏原控制措施制定适宜、充分,基本具备控制餐饮食品过敏原控制的能力。

**食品欺诈预防:**公司制定有《预防和控制食品欺诈程序》,评估冷冻鸡肉及其副产品、白面、大米、食用植物淀粉等综合风险等级为低,大豆油等级为中风险,低风险按公司正常的原料验收流程执行,中高风险制定控制措施,基本符合要求。

**验证:**公司主要提供热食类食品制售,包括各类菜品、米饭等,餐厅产品原料包括各类禽肉类、粮米油盐、蔬菜等,调味品以预包装食品为主;策划编制了《外部提供的食品和服务控制程序》、《不合格品和纠正措施控制程序》等;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,热食类由厨师梁园试尝;公司日常测量主副食中心温度采取现场测试形式,同时拍照片发钉钉公司内部软件进行验证;现场提供了以往中心温度测量的照片,小炒黄牛肉 74.7° C、干锅紫苏牛排 76.6° C、柴火铁锅炖鲤鱼 82.4° C..... 审核现场测量了正在制售过程中的菜品:土豆炖牛腩 温度为 79.7° C,符合策划要求;现场未提供餐品和粥、主食的第三方检验报告,现场提出改进建议。

### 2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合

提供的一体化管理手册中规定了内部审核活动职责的划分,审核范围,审核频次,审核方案的编制等;企业近期于 2025 年 9 月 9 日~10 日策划并实施了一次内审(FH 一并实施);现场与张强、陈玉珍沟通,发现两位内审员对标准以及内审执行要求的理解有一定认识,但是还需要继续加强学习,以保证内审可以得到有效的实施和保持,作为观察项提出。

企业有对本年度管理评审进行策划(时间间隔原则上不超过 12 个月)近期于 2025 年 9 月 24 日实施了 1 次管理评审(FH 一并实施),管理评审会议由总经理主持,各部门负责人和内审员参加,各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结,并提出有针对性的改进意见和建议,见管理评审改进计划和措施,过程有效。

### 2.4 持续改进 符合 基本符合 不符合

#### 1) 不合格品/不符合控制:

公司制定有不合格品控制程序、不合格和纠正措施控制程序;原料验收主要来自合格供方,审核周期内未发生采购原料不合格情况;在初加工过程中,主要是果蔬等产品有黄叶、坏菜等挑选直接作为废弃物处理,在烹调过程(含煎、炸、烙、炒)中,因为食材新鲜,审核周期内没有发生餐食不合格的情况;顾客投诉处理等主要由综合办公室负责,暂未发生不合格情况,也未发生投诉情况。

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价:

现场交流食品安全小组组长田怀中,其表示公司目前运行基本稳定,审核周期内未发生不符合情况;



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

3) 投诉的接受和处理情况：无

### 三、管理体系任何变更情况

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

### 四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核不符合项经过验证纠正措施有效。

### 五、认证证书及标志的使用

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

### 六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

无变化

### 七、审核结论及推荐意见

**审核结论：**根据审核发现，审核组一致认为，天津天禾物业管理有限公司的

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

**推荐意见：**

保持认证注册

审核组：张 丽

北京国标联合认证有限公司



## 被认证方需要关注的事项

(本事项应在末次会议上宣读)

审核组推荐认证后,北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后,我们的合作关系将提高到新阶段,北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息,贵单位也可以对外宣传获得认证的事实,以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列(但不限于)各项:

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求,建立职责和程序,正确使用认证证书和认证标志,认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址: [www.china-isc.org.cn](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。