

项目编号：20719-2024-QEOFH

# 管理体系审核报告

## (监督审核)



组织名称：北京楚湘神韵餐饮管理有限公司

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）：柯林平

审核组员（签字）：牛晓光

报告日期：2025年11月13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：**柯林平**

组员：**牛晓光**



## 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	柯林平	组长	审核员	2024-N1FSMS-4050340	E
A	柯林平	组长	审核员	2024-N1HACCP-4050340	E
B	牛晓光	组员	审核员	2025-N1FSMS-1237458	/
B	牛晓光	组员	审核员	2025-N1HACCP-1237458	/

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	郭丹（总经理）	向导	受审核方
2	武国艳（食品安全组长）	向导	向导
3	易改田	向导	向导

### 1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得**食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系**认证后，进行，进行第1次监督审核及证书暂停后恢复的审核。

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：

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、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：ISC-FZ-E-1 餐饮业专项技术规范 A/0

#### d) 相关的法律法规：

—餐饮服务许可审查规范 国食药监食〔2010〕236号



--餐饮服务食品采购索证索票管理规定 国食药监食〔2011〕178号

--关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告(卫生部公告2012年第10号)

--餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法 国食药监食〔2011〕211号

--服务食品安全监督抽检工作规范 国食药监食〔2010〕342号

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/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》

--GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

--GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》

--GB/T 33497-2023《餐饮企业质量管理规范》

--GB/T 42966-2023《餐饮业反食品浪费管理通则》

--GB/T 18006.1-2025《塑料一次性餐饮具通用技术要求》

--GB/T 39002《餐饮分餐制服务指南》

--SB/T 11070《餐饮服务企业打包服务管理要求》

--GBT 40040-2021《餐饮业供应链管理指南》

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11月12日下午至2025年11月13日下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2024年10月22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):

H:位于北京市东城区市安外东后巷28号承租(商务部国际贸易经济合作研究院管理服务中心的食堂)的北京楚湘神韵餐饮管理有限公司餐饮服务(热食类食品制售)

F:位于北京市东城区市安外东后巷28号承租(商务部国际贸易经济合作研究院管理服务中心的食堂)的北京楚湘神韵餐饮管理有限公司餐饮服务(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:北京市密云区太师屯镇太师屯村永安街文坤新路2号107、108、109

办公地址:北京市东城区市安外东后巷28号

经营地址:北京市东城区市安外东后巷28号

多场所地址:

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：未按照规定的时间实施监督审核。

暂停期间体系运行情况及认证证书及标识使用情况：体系运行正常，暂停期间未使用证书。

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：现场审核实施暂停原因已消除。

### 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（0）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款:行政部 F7.5/H1.2

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12月13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10月10日前。

2) 下次审核时应重点关注：

食品安全管理体系/HACCP体系持续改进；食品安全危害分析、危害评价、OPRPS、HACCP计划的实施/确认/验证及对体系运行绩效产生重要影响的过程和部门，不符合整改的措施验证。

3) 本次审核发现的正面信息：

--受审核方依据 ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求 V1.0》标准要求策划了公司食品安全管理体系，初审后体系运行正常，目标达成较好。

--受审核方总经理、小组组长及各部门负责人等对体系较为重视，食品安全意识较强。

--受审核方按照策划的时间开展了内审、管理评审、确认验证工作，验证确认实施有效。

--审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大顾客投诉，客户反馈较好。

--受审核方组织机构设置、制定的管理方针及管理目标基本合理。公司在餐饮管理服务（热食类食品制售）资源方面配置基本充分合理，如工器具消毒、热加工过程、原料验收管控等，初审后能持续保持食品安全管理体系 HACCP 体系运行有效。

——受审核方早餐、中餐（热食类食品制售）的食品安全特性控制基本符合，运行控制基本稳定，基本符合管理体系标准的要求。

### 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，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》、《制度文件》等，初审后无更新，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。

受审核方具有餐饮服务（热食制售）经验，服务商务部国际贸易经济合作研究院管理服务中心的食堂十年以上，从未发生食品安全事故，客户反馈较好。

### 3) 风险提示：

前提方案控制、危害控制计划、人员食品安全意识需持续保持和强化。

### 1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：

无

## 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

食品安全、HACCP目标方针为：

注重餐饮食品安全，重视食品卫生安全，提供优质餐饮；

方针与公司总体经营宗旨相适应、协调，是公司经营方针的重要组成部分。体现了公司对质量的核心追求，体现了公司满足要求和持续改进的承诺，同时为制定质量和食品安全目标提供了框架。

食品安全、HACCP目标： 食品安全事故： 0

查公司对目标进行了分解，并进行了考核，完成情况详见各部门目标的审核。以上目标制定符合方针的要求， 考核方法适宜可操作性强，目标经考核基本实现。

### 2.2 重要审核点的监测及绩效 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）

#### 前提方案/良好卫生规范

--食堂设备设施及环境卫生：



组织依据认证标准及 HACCP 原理、餐饮业卫生规范策划了《前提方案》、《操作性前提方案》、《HACCP 计划》，包括对周边环境、厂房和车间、仓库管理、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、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

公司坐落于北京市东城区安定门外东后巷 28 号，周边为居民住宅楼、无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源；现场观察：企业经营地址在商务部国际贸易经济合作研究院管理服务中心的食堂，周围为办公区，承租面积有：700 平方米左右，热食类制售的面积：200 平方米左右，售卖区面积：60 平方米左右，就餐面积：350 平方米左右；，基础设施：六门冰箱 2 个、四门冰箱 4 个、卧式冰箱 1 个、蒸车 3 个、留样柜 1 个、灶 4 个、压面机 1 个、和面机 1 个、保温台 2 个、餐具消毒柜 1 个等，配备了相适应的生产设施，包括供水设施、原料清洗设施、贮存设施、烹调加工设施、餐饮具清洗消毒设施、废弃物存储设施。基本满足认证范围所涉及餐饮服务（热食类食品制售）。

现场核查环境及设备设施清洁卫生较好，符合清洁卫生要求。

#### --工作空间和员工设施的布局

食堂后厨设置粗加工、烹调、餐饮具清洗消毒等专用场所，并设置原料和（或）半成品贮存、切配和备餐的场所，食品加工处理流程宜为“生进熟出”的单一流向。配备了清洗消毒餐饮的专门区域，清洗池和冲（漂）洗池不与配菜、烹调等加工场所相混。清洗消毒设施的容积和数量能满足加工需要。

食堂制作间与备餐厅均有甲方提供，能同时满足 200-300 人的早餐及中餐的需求。

提供《餐厅消毒记录》每日 6: 00、9: 30、13: 00 对餐厅门、把手、地面、桌椅、后厨操作间、卡机、库房、洗手间，1: 200 浓度 84 消毒、喷洒、湿拖，责任人：武国艳，基本符合要求。

#### --空气和水质控制：

现场与企业沟通餐食加工、清洁用水为城市自来水，供水及供电由甲方管理，提供了《生活饮用水》检测报告，W20254514S001）由北京世纪科环生态农业研究院出具，委托单位为北京楚湘神韵餐饮管理有限公司，检测对象是 3.5L 液态清澈透明的生活饮用水（2025 年 11 月 5 日到样，检测周期 11 月 5 日-13 日）。

检测涵盖总大肠菌群、重金属（砷、汞、铅等）、理化指标（pH、硬度、溶解性总固体等）共 31 项，依据 GB/T 5750 系列标准及 GB 5749-2022 卫生标准判定，所有项目检测结果均符合限值要求：26 项指标未检出，5 项指标（硝酸盐、色度等）实测值在安全范围内，pH 值为 7.49（符合 6.5-8.5 标准）。

微生物指标总大肠菌群未检出，符合卫生要求；《检测报告》表明：共检测 31 项项目，依据 GB 5749-2022 《生活饮用水卫生标准》判定，所有项目均符合要求。

公司食堂配备了通风设施，均能按照规定的要求，提供《餐厅通风记录（每次 30 分钟）》，每日 8: 00、10: 30、15: 30、17: 30 四个时间段对餐厅进行通风，责任人：武国艳，基本符合要求。食堂操作间与用餐场所工作空间能保持良好通风，无异味，未产生可能对食品造成污染的物质。

#### --废弃物和污水的处理



公司后厨及餐厅均配备了废弃物容器。甲方负责厨余垃圾的处理，食堂提供了《垃圾清运记录》，信息有清运日期、清运时间、数量/斤、记录人等信息，污水处理由甲方负责排入城市管网。

烹调场所应有良好的通风排烟设施。产生油烟的设备上部，应加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，油烟过滤器应便于清洗和更换，污水的排放走向从高清洁区到低清洁区能保证废弃物和污水得到处理。

#### --采购材料的管理

公司建立了《供应商审核批准管理程序》，经核查所用原料保证所接收的原材料均来自合格供应商。

核查了面粉、大米、肉禽类产品、调味品、植物油、一次性餐盒，均提供了合格的检测报告和动物检验检疫合格证明；核查了水果蔬菜农残检测报告，由华测检测出具的果蔬类食品快速检测数据单，水果蔬菜共计 21 种检测结果，有机磷和氨基甲酸酯类农药残留均为“阴性”。

21 种果实农残检测结果情况：数据单编号/果蔬品种：

A2250363652119176C 西红柿、A2250714161105999C 大葱、A2250714161105999C 胡萝卜、

A2250714161105999C 鲜玉米、A2250714161105999C 红尖椒、A2250714161105999C 圆茄子、

A2250714161105999C 紫菜头、A2250714161105999C 菜花、A2250714161105999C 生姜、

A2250714161105999C 大蒜、A2250714161105999C 螺丝椒、A2250714161105999C 西红柿、

A2250714161105999C 青尖椒、A2250714161105999C 黄瓜、A2250714161105999C 油菜、

A2250714161105999C 娃娃菜、A2250714161105999C 橙子、A2250714161105999C 山楂、

A2250714161105999C 冬枣、A2250714161105999C 石榴、A2250714161105999C 苹果、

A2250714161105999C 梨。以上检测农残覆盖了甲胺磷、氧化乐果、对硫磷等数十种具体农药（检出限对应不同品种的限量值）。均为（合格）阴性。

#### --产品贮存管理

公司配备了食品库房，原材料周转库，贮存条件，配备了冷冻（藏）柜。冷藏柜、冷冻柜的温度能确保满足食品的储存要求，并配备测量温度的装置。现场核查能做到生食和熟食、原料、半成品和成品、植物性食品和动物性食品分开储存，储存设施较保清洁、能做到定期消毒。

#### --清洗和消毒

公司制定了清洗和消毒的操作文件，提供了《刀具领用签字表》查有每日对刀具进行清洗消毒，消毒时间 6: 30，领用人：刘希良，归还时间 14: 00，责任人：刘希良，现场与企业沟通，消毒方式：高温煮沸消毒。基本符合要求。

提供了餐饮具第三方检测报告这份检测报告：（编号 W20254501S004F）由北京世纪科环生态农业研究院出具，委托单位为北京楚湘神韵餐饮管理有限公司，检测对象是 3 个固态密封的餐盘（2025 年 11 月 5 日到样，检测周期 11 月 5 日-12 日）；检测涵盖大肠菌群、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、沙门氏菌 4 项指标，依据 GB 14934-2016 标准判定，所有项目均未检出。



经验证，符合餐饮工具卫生标准的要求。

#### --虫害控制

提供了《有害生物防治合同》乙方：北京普微有害生物防治有限公司，防治范围：厨房消杀、食堂整体消杀；乙方资质：营业执照编号：9111011469768603XL，北京有害生物防制机构服务能力证书 A 级：京 PCO 评字（2024）第 A0012 号有效；提供了 2025 年《食堂虫害防治记录》汇总表，包括编号、日期、服务内容、虫害类型、防治方法、药剂、服务范围这些关键点：用餐场所。

2025 年进行了 2 次消杀工作，由专业有害生物防治公司（北京普微有害生物防治有限公司）出具的服务记录；使用的药剂与方法对应不同虫害类型（如蟑螂用杀蟑胶饵、老鼠用追踪粉），符合有害生物防治的精准原则，对虫害防控有强制要求的区域，能有效保障卫生安全；虫害控制符合基本符合要求。

#### --人员健康和卫生

公司制定了《从业人员健康管理制度》，每年至少进行一次健康检查，核查了员工的《健康证》情况，现场抽查了 3 名员工，均有健康证，且在有效期内。

提供《员工晨检记录表》，每日进行检查，包括工服/工牌、头发/指甲/胡子、疾病/体温等，检查人：武国艳，提供了 2025 年 1-11 月审核当天的记录，《晨检记录表》，抽查了 6 位员工的晨检记录，检查项目：工服/工牌、头发/指甲/胡子、疾病/体温；均符合要求。

#### --过敏原管理、食品防护、返工品

食品安全小组识别了过敏源，控制方式为标识管理，制定了食品防护计划，食堂餐厅由甲方配置了监视探头，食品防护措施有效。食堂供早餐及中餐，每餐均控制用餐总量，避免造成浪费，食堂不存在返工品，保证当餐餐食新鲜卫生。

餐饮服务（热食类食品制售）审核周期内未发生返工。

#### 关键过程控制

公司策划并形成了 2 个 OPRP 点及 1 个 CCP 点：

OPRP1 原料验收（蔬菜/肉类索证索票）

OPRP2 餐具消毒（高温消毒温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ ，时间 $\geq 30$  分钟）；

--抽查原料猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸡蛋的检验检疫的索证验证情况：

--抽查主食类大米、面粉、调味品的索证验证情况：符合要求；

--抽查猪肉、牛肉、羊肉、鸡鸭肉、蔬菜类的索证验证情况：符合要求。

#### --餐饮食品加工的原辅料

OPRP1：公司建立并执行进货检查验收制度，审验供货商的经营资格，验明产品合格证明和产品标识，



建立并执行进货检查验收制度，审验供货商的经营资格，验明产品合格证明和产品标识，建立产品进货台账。核对了大米、面粉、调味品、肉禽蛋，均索取查验采购产品的合格报告和检验检疫合格证明，核对了水果蔬菜的农残检测报告 21 份，其检测农残覆盖了甲胺磷、氧化乐果、对硫磷等数十种具体农药，均为阴性；**OPRP1 原料验收，经验证符合要求。**

**OPRP2:** 公司建立了餐具消毒管理规定，明确了餐具消毒的温度和时间，提供了OPRP2餐具消毒（高温消毒温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ ，时间 $\geq 30$ 分钟）的效果验证报告，提供了餐盘（报告编号W20254501S004F）：数量 3个、固态密封，检测周期11月5日-12日；检测4项指标（依据GB 14934-2016），大肠菌群、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、沙门氏菌均未检出；**OPRP2餐具消毒效果，经验证符合要求。**

### CCP 的实施情况：

CCP1 烹饪 熟制后出餐时中心温度中心温度： $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。

在食品安全上以餐食/菜肴的烧熟煮透为主，由厨师把控，另外辅以食品中心温度。

抽查了《菜品质量抽检记录表》，中心温度测量均符合要求。

CCP1 烹饪 菜品中心温度监控情况：抽查了审核当天 2025 年 11 月 13 日 CCP 监控记录：

菜品名称	评价维度	出锅温度	操作人	检验人
海带结烧花	色、香、味、形	77.8 $^{\circ}\text{C}$	肖某某	杨（甲方）
冬瓜丸子	色、香、味、形	76.5 $^{\circ}\text{C}$	肖某某	杨（甲方）
孜然鸡	色、香、味、形	81.4 $^{\circ}\text{C}$	肖某某	杨（甲方）
螺丝椒炒肉	色、香、味、形	80.7 $^{\circ}\text{C}$	肖某某	杨（甲方）
西红柿炒鸡	色、香、味、形	79.2 $^{\circ}\text{C}$	肖某某	杨（甲方）
尖椒土豆丝	色、香、味、形	81.3 $^{\circ}\text{C}$	肖某某	杨（甲方）

以上 CCP 监控符合限值要求，现场观察未发生偏离情况：

提供了终产品的检测报告3份，由第三方检测机构出具，具体是：米饭（报告编号W20254501S001F）：0.2kg、固态密封，检测周期11月5日-12日；馒头（报告编号W20254501S002F）：0.2kg、固态密封，检测周期11月5日-12日；土豆鸡片（报告编号W20254501S003F）：0.2kg、固态密封，检测周期11月5日-12日。均检测5项微生物指标，依据GB 4789系列标准，结果均为菌落总数、大肠菌群 $< 10$  CFU/g，沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌未检出；**CCP1热菜加工验证符合要求；**

提供了生活饮用水检测报告，（报告编号W20254514S001）：3.5L、液态清澈透明，检测周期11月5日-13日；检测31项指标（依据GB/T 5750系列及GB 5749-2022标准），涵盖微生物、重金属、理化指标、消毒副产物等，26项指标未检出，5项实测指标（如pH值7.49、总硬度245mg/L等）均在限值范围内，报告由



第三方检测机构提供，危害控制计划实施有效。

公司制定了产品追溯和撤回程序，经模拟撤回演练验证方案有效；公司在管理手册的 8.14 条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品安全防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。食品安全防护计划策划中，对全公司外/内部、加工、储藏、供应链、水/冰、人员等方面的安全进行了评估并制定了对应的控制及防护措施等项目，策划了应急预案、培训、验证程序等，基本符合标准要求。

### 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

内审管理评审有效性：

企业于 2025.7.13-14 按计划进行了内部审核，总经理及各部门负责人均经培训并参加了内部审核。抽查《2025 年内审计划》，对内部审核方案进行了策划，规定了目的、审核依据、审核范围、审核方法、审核时间等，内容充分；抽查《内审实施计划表》，内审计划覆盖了公司所有部门及所有条款。内审组长：武国艳，组员：易改田，均进行了内审培训，无审核自己工作的情况。

经查企业按计划实施了内部审核活动，提供首、末次会议签到表，查看《内部审核检查表》，由内审员按要求实施了检查，并填写了检查记录，内容比较齐全。本次内审共开一般不符合项 1 个，已由责任部门确认后进行了原因分析，提出了纠正措施、预防措施，并实施了纠正和整改，内审员及时进行了跟踪验证和关闭。提供《内部审核报告》，审核结论为：公司 QESFH 管理体系基本符合标准要求，运行基本有效。

内部审核的控制基本符合要求。

企业管理手册对管理评审做出规定，每年至少进行一次管理评审，内容基本符合要求。

查企业编制管理评审计划，策划于 2025 年 7 月 29 日进行管理评审。

查《管理评审计划》，目的：对公司管理体系及 GB/T19001-2016；GB/T24001-2016；GB/T45001-2020 ISO22000：2018 《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》，《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》进行评审，检讨体系的适宜性、充分性和有效性。编制：武国艳，批准：郭丹。

管理评审按计划进行了实施，由总经理郭丹主持进行，各部门于评审前完成管理评审的输入文件并以书面形式报 HACCP 组长。

参加人员：总经理、食品安全小组组长、各部门负责人

管理评审书面输入内容有：质量/食品安全/HACCP 方针和目标完成情况的分析报告；内部审核报告；预防和纠正措施评价报告；体系运行评价报告等。

提供《管理评审报告》，评审结论：公司各项经营管理及服务活动均能按国家、行业、地方、标准规范和其他要求运行，无违反规定的情况发生。本公司 QESFH 管理体系是适宜的，其充分性和



有效性是明显的，符合本公司方针、目标的要求。

管理评审符合要求。

#### 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:

公司在《管理手册》10.2条款进行了规定，同时策划了《不符合控制程序》、《纠正（事件.不合格.不符合）措施控制程序》、《预防（事件.不合格.不符合）措施控制程序》；总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，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有效性。初审后未发生产品不符合情况，产品热加工制售质量稳定，受到甲方好评。

##### 2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的内审开具的1项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

##### 3) 投诉的接受和处理情况:

顾客投诉处理等主要由餐饮部负责，目前暂未发生客户投诉。

其他体系运行过程，暂无采取纠正措施的需求。与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握相关文件的要求。

### 三、管理体系任何变更情况

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



#### 四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

初审出具的 2 份不符合报告：行政部 F7. 2/H3. 2 餐饮部 F8. 8. 1/H4. 5，经验证采取的纠正措施实施有效。

#### 五、认证证书及标志的使用

获证组织对认证标志的使用和对认证资格的引用主要用于招投标中，证明已获得认证，符合认证证书和认证标志使用的要求。

#### 六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

无变化

经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

#### 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，北京楚湘神韵餐饮管理有限公司的

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 type="checkbox"/> 有效	<input checked="" 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 type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

**推荐意见：** 暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册。

保持认证注册

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，保持认证注册。

暂停认证注册

扩大认证范围

缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:柯林平 柯林平、牛晓光



## 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。