

项目编号：20820-2024-QEOF

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：廊坊市豪德酒店管理有限公司

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11月14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
 - 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	Q: 审核员 E: 审核员 O: 审核员 F: 审核员	2023-N1FSMS-3216621 2023-N1EMS-3216621 2023-N1OHSMS-3216621 2023-N1QMS-3216621	E 30.05.00

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘志春、白洋	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：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015,O: GB/T45001-2020 / ISO45001:2018,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：《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）、《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》（GB/T 22000-2006）、《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)、《声环境质量标准》(GB 3096-2008)、《社会生活环境噪声排放标准》(GB 22337-2008)、《工作场所有害因素职业接触限值 第1部分:化学有害因素》(GBZ 2.1-2019)、《工作场所有害因素职业接触限值 第2部分:物理因素》(GBZ 2.2-2007)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11月12日 08:30至2025年11月14日 12:00实施审核。

审核覆盖时期: 自 2024年11月06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: 资质范围内的餐饮服务(热食类食品制售、冷食类食品制售)

E: 资质范围内的餐饮服务(热食类食品制售、冷食类食品制售)所涉及场所的相关环境管理活动

O: 资质范围内的餐饮服务(热食类食品制售、冷食类食品制售)所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

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: 河北省廊坊市安次区爱民西道90号

审核地址: 河北省廊坊市安次区爱民西道90号

注: 单一场所: 审核地址/注册地址/经营地址: 河北省廊坊市安次区爱民西道90号;

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 11 月 12 日前。

2) 下次审核时应重点关注：制售过程控制和检验控制情况，放行，HACCP 体系验证、OPRP 监控等以及环境和职业健康安全的运行控制情况。

3) 本次审核发现的正面信息：

重视服务现场质量、环境因素、危险源控制和管理工作，现阶段服务质量问题，环境管理，职业健康安全控制状态良好。

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月到2025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 (质量)	顾客满意度90分以上；	年根据调查份数和总分的平均数结合其他评价加权法最终获得	96分	合格
	食品安全事故为0；	年实际发生情况	0	合格
总目标 (环境)	餐厨垃圾、固体废物分类处理100%； (符合：《河北省餐厨废弃物管理办法》 (河北省人民政府令(2012)第14号)、 《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》 (GB/T 28739-2012))；	运行控制+监督+跟甲方核对数据获得； 年分类处理数/总数×100%	100%	合格
总目标 (安全)	火灾、触电事故为0；	年实际发生情况	0	合格
办公室	体系文件受控率100%；	年受控数/总数×100%	100%	合格
	质量、环境、职业健康安全培训合格率100%	每半年合格数/总数*100%	100%	合格
	为管理体系的建立、实施和改进100%提供资金保障	年提供保障数/总数×100%	100%	合格
	顾客满意度90分以上；	年根据调查份数和总分的平均数结合其他评价加权法最终获得	96分	合格
	固体废物100%合规分类处置；	季度处置控制数/总数*100%	100%	合格
	火灾事故为0	年实际发生情况	0	合格
餐饮部	食品安全事故为0；	年实际发生情况	0	合格
	餐厨垃圾、固体废物分类处理100%； (符合：《河北省餐厨废弃物管理办法》	运行控制+监督+跟甲方核对数据获得；	100%	合格



	(河北省人民政府令(2012)第 14 号)、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T 28739-2012)) ;	年分类处理数/总数×100%		
	火灾、触电事故为0;	年实际发生情况	0	合格
后勤部	外部提供过程控制率 100%;	季度控制数/总数×100%	100%	合格
	固体废弃物100%合规分类处置;	季度处置控制数/总数*100%	100%	合格
	火灾事故为 0	年实际发生情况	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

理解组织及其环境：企业依据 ISO9001:2015、ISO14001:2015、ISO 45001:2018、ISO 22000:2018 标准，并结合餐饮服务(热食类食品制售、冷食类食品制售)(热食类食品制售)活动特点、行业特点和战略发展规划，确定了组织结构，及建立、实现目标的方法有影响的内、外部环境因素的组合，并规定了对内、外部因素进行识别和监测的要求，监视和评审方式/方法有：网络获取、相关方沟通、内部总结等；确定与目标和战略方向相关并影响公司实现管理体系预期结果的各种外部和内部因素。

研发：餐饮部负责新菜品的开发，主要开发人员有食品安全小组等 4 人，在餐饮管理服务行业多年，具备餐饮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，规定了餐饮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，公司从事的餐厅管理服务工艺成熟固定，根据法律法规和顾客要求进行餐食加工，组织所加工的菜谱均为自助餐传统菜式；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；查看近期葱香虾的开发方案，任务来源：顾客要求；项目负责人为王昆善，方案策划完成期限 2025 年 9 月 22 日，方案具体内容：收集整理葱香虾制作相关信息，确定葱香虾具体质量要求；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（大葱、干调、配料、虾等），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；开发方案完善、记录完整，达到预期的设计开发目的，公司的餐饮管理和菜品的制售设计过程受控。

采购/外包控制/关键控制点：企业有按策划的要求对外部提供过程、产品和服务实施控制，后勤部有按规定要求组织供方评价和业绩评价工作，提供了《合格供方名单》提供 2025 年 4 月 10 日“供方评定记录表”评价内容包括：资质要求、供货能力、价格方面、售后服务等，评价部门：后勤部 批准意见：同意列入合格供方 签名/日期：王建忠；以上附有供方营业执照、检验报告及与其签订的采购协议；协议中明确了双方权责及质量和安全标准要求；提供了 2024 年 10 月至今采购信息包括采购计划、采购合同/协议和采购产品的技术要求，以上配送方式：由供方直接配送至甲方场所；采购产品主要通过验证品名、检疫合格证明等方式；猪-胴体 动物检疫合格证明：NO. 2128***624 货主：王洪伟 数量：4000 公斤 生产单位：阜新大红门肉类食品有限公司辽宁省阜新市细河区四合镇 目的地：河北省廊坊市广阳区 承运人：方亚伟 联系电话：193*** 运载工具：冀 AQ68H 装运前经二氧化氯消毒 官方兽医：*** 签发日期：2025 年 11 月 10 日 注：ASF 检测结果为阴性，任何编号：20251110001 瘦肉精检测合格，编号：2025***001；鸡胴体/白条 动物检疫合格证明：NO. 132***908 货主：臧贵哲 数量：1000 公斤 生产单位：河北康达畜禽养殖有限公司河北省廊坊市安次区东** 目的地：河北省廊坊市广阳区** 官方兽医：*** 签发日期：2025 年 8 月



25 日；提供“检测报告”商户信息：孙广信 检测项目：农药残留 检测时间：20251104 11:55:20 依据标准：GB/T5009.199-2003 检测单位：河北首衡农副产品有限公司检验检测中心 样本名称：胡萝卜 产地：廊坊 检测结果：II 结论：合格；提供“检验检测报告”样品名称：成品大豆油 委托单位：三河汇福粮油集团精炼植物油有限公司 检验类型：委托检验 检验机构：青岛市华测检测技术有限公司 依据标准：GB/T1535-2017、GB2761-2017、GB2762-2022 检测时间：2025 年 1 月 16 日 结论：符合；提供“检验检测报告”样品名称：小麦粉 委托单位：益海嘉里（霸州）食品工业有限公司 检验类型：委托检验 检验机构：青岛市华测检测技术有限公司 依据标准：GB/T1355-2021 检测时间：2025 年 1 月 22 日 结论：符合；提供“检测报告”样品名称：香浓鸡鲜粉（固态调味料）委托单位：广东粤师傅调味食品有限公司 检验类型：委托检验 检验机构：广州市华测认证技术有限公司 依据标准：GB2760-2024、Q/GDYSF0003S-2022 检测时间：2025 年 10 月 16 日 结论：符合；提供“餐饮服务单位食品原料及食品相关产品进货查验记录”时间：20250618 海带丝 2 箱 生产批号：SC/T3212 保质期：3 年 生产单位及许可证编号：SC122210***供应单位：川府 联系电话：137***验收结果：合格 时间：20250710 大青岛火腿 8 根 生产批号：SB/T10279 保质期：90 天 生产单位及许可证编号：SC1041*** 供应单位：川府 联系电话：137***验收结果：合格 时间：20250903 快菜 20.9 斤 保质期：3 天 供应单位：广阳广派果蔬店 联系电话：130***验收结果：合格 时间：20251028 海天生抽 6 桶 生产批号：GB/T18186 保质期：18 个月 生产单位及许可证编号：SC1232*** 供应单位：川府 联系电话：137***验收结果：合格 时间：20251111 五花肉 21 斤 保质期：3 天 生产单位：阜新大红门肉类食品有限公司 联系电话：137***验收结果：合格；外包过程为：油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏、检验检测、检定校准；油烟系统清洗提供外包方：河北盛鑫清洗公司 清洗报告 清洗单位：廊坊市豪德酒店管理有限公司 施工日期：2025 年 8 月 6 日 施工清单：油烟净化清洗 下次清洗时间：2026 年 10 月 6 日；餐厨垃圾清运、隔油池清掏，提供“廊坊市餐厨废弃物收集运输合同书”服务方：翰蓝（廊坊）生物环保科技有限公司 签订时间：2025 年 2 月 1 日，有效期：一年；附“隔油池清掏”相关的资质；提供了检验检测外包提供“检验报告”委托单位：廊坊市豪德酒店管理有限公司；检定校准：最近一年未提供服务。

餐饮服务(热食类食品制售、冷食类食品制售)提供过程的控制/前提方案/危害控制：组织策划了《前提方案》（文件编号：PRP-01A/0）包括对餐厅及周边环境卫生、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包括：建筑物和相关设施的构造与布局；与文件一致 与文件不一致 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厂房布局；与文件一致 与文件不一致；查看餐饮加工和服务提供过程管理，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 不满足要求；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；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 与文件不一致；公司现场日常虫鼠害消杀由公司自己员工进行；垃圾桶使用和摆放远离制售区，基本符合要求，无污水处理设施，生活污水直接排入城市管网；设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；与文件一致 与文件不一致；设备的适宜性及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；观察：仓库地面全部硬化，平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，大米和食用油标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况；抽 2024 年 10 月至 2025 年 9 月《设施、设备



保养记录》内容包括：灶具、排烟罩、蒸箱、冰箱、冰柜、消毒柜、保养人；提供 2024 年 10 月至今“气阀开关记录表”日期：20250902 上午 5:00 开阀：李**关阀时间：19:00 关阀：张** 检查时间：13:30 检查人：张** 日期：20251021 上午 5:00 开阀：李**关阀时间：13:00 关阀：张** 检查时间：13:30 检查人：张**；提供 2024 年 10 月至今“冰箱巡检记录”德宝冰箱 时间：2025 年 9 月 1 日 状态：正常 温度正常，无污渍，定期除霜；食品加盖摆放整齐；奥克斯冰箱 时间：2025 年 11 月 3 日 状态：正常 温度正常，无污渍，定期除霜；食品加盖摆放整齐；海尔冰箱 时间：2025 年 11 月 11 日 状态：正常 温度正常，无污渍，定期除霜；食品加盖摆放整齐；2024 年 10 月至 2025 年 9 月餐饮中心消毒记录表，检查区域：大厅环境卫生清理消毒，后厨环境清理消毒，检查项目：大厅环境卫生清理消毒：空气，紫外线，大门、门把手、桌子把手，餐桌、椅子、卡机，底面、卫生死角；后厨环境清理消毒：空气，个操作间、底面、下水道，窗户、大门、把手，办公室、库房、卫生间、废弃物、垃圾桶，操作台、售餐具、用具，刀墩、成用具、用具；厨房、洗碗间，餐厅外围 25 米等全部消毒，以上检查均合格。检查人：王昆善、刘志春；员工个人卫生：2024 年 10 月至今《从业人员晨检记录表》注：检查项目：体温、身体健康状况（有无出现感冒、发烧、咳嗽症状、呕吐腹泻、皮肤创伤、其他传染性疾病）、个人卫生（有无留长指甲、戴首饰）、着装情况（是否穿戴工作服、工作帽上岗）提供 2024 年 10 月至今“餐具消毒记录”2025 年 10 月 22 日早上：盘（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐早上：碗（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 早上：筷（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 早上：不锈钢盘 数量：40 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 中午：盘（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 中午：碗（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 中午：筷（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 中午：不锈钢盘 数量：40 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 晚上：盘（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 晚上：碗（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 晚上：筷（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 晚上：不锈钢盘 数量：40 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐；2025 年 11 月 12 日 早上：盘（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 早上：碗（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 早上：筷（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 早上：不锈钢盘 数量：40 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 中午：盘（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 中午：碗（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 中午：筷（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 中午：不锈钢盘 数量：40 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 晚上：盘（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 晚上：碗（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 晚上：筷（密胺）数量：300 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐 晚上：不锈钢盘 数量：40 化学：100~200ppm 消毒柜：温度 100° C 时间：30min 操作人：冯国齐；提供 2024 年 10 月至今《病媒生物防制日常检查处置记录》防制工作负责人：王昆善 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；针对企业餐饮服务提供的提供，公司编制了《制售提供控制程序》及相关的作业指导书对提供过程进行控制，确保管理体系按策划的安排予以实施；现场巡查：员工进入操作间前在更衣室换工作服；预处理/粗加工区：54 m²；配置有货架、3 个洗菜池（含 1 个肉 2 个菜）员工杨敬军正在对刚运到的青菜去黄叶、对土豆削皮处理；现场毛菜用 篮筐 盛装；粗加工处理后的菜用 篮筐 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；现场处理前用蓝色筐装菜，处理后用白色筐装菜；预处理/切配区：50 m²；配置有操作台；经粗加工后的蔬菜，由员工张晓东抬入切配区进行切配；现场见蔬菜清洗池中正在浸泡白菜；员工赵振辉正在将清洗好的白菜放在操作台的菜墩上进行切配；现场询问员工赵振辉，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，员工赵振辉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；猪肉在洗肉池中浸泡；现场员工张晓东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 °C；烹调/烹调间：450 m²；配置有灶台、操作台及各种灶具、厨具；现场有厨师长王昆善正在进行菜肴的炒制；菜品为：奥尔良烤翅、水煮肉、炸小黄鱼、红烧肉豆泡、京酱肉丝、西红柿丝瓜等；灶台前方有不锈钢操作台，台上放有调料；洗好、切配完成的圆白菜、西红柿、蒜薹等放在专门的容器中，摆放在操作台面上；烹饪好的餐品进行中心温度的测量，保证 70° C 以上；操作间配有除油烟系统，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，由公司派人每天清理；设备设施运转良好。查到该公司管理人员定期进行设备运行状况点检；蒸饭区：52 m²，4 个蒸箱、1 个蒸饭桶；现场有员工王霞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；蒸制好的米饭保证中心温度在 70° C 以上；凉菜间：10 m²，操作台 1 个；配置空调、2 个冰箱、货架、洗手池；配置 2 次更衣室；现场张晓东正在进行蕨根粉、凉拌苦菊、皮蛋豆腐等制作；餐饮具回收、清洗、消毒/洗碗区：10 m²，配备了 3 个洗碗池、3 个消毒柜；主要是碟子、勺子、筷子、餐盘等餐具的清洗，餐具材质为密胺；现场洗碗工冯国齐先清水冲洗，使用洗涤剂清洗油渍，用配比好的 84 消毒液进行餐具消毒，最后放入消毒柜；消毒柜通过控制时间、温度进行消毒，现场查看时间设定为 30 分钟，温度为：100° C；经现场查看，操作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，现场见各操作间地面没有积水，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餐台加热，保持 65° C 以上，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，由服务人员直接端上餐桌，在现场检查白萝卜羊肉中心温度，94°C，土豆炖豆角中心温度 95°C 等，符合文件规定要求；售餐服务 公司目前为：早、中、晚餐，自助餐形式售卖，品种包括：素炒菜、肉炒菜、米饭、凉菜等；餐厅就餐时间为早餐：员工上班时间：早 6:30；备餐时间：早上 6:30--7:30 售卖时间：早上 7:30--8:00；午餐：员工上班时间：早上 09:30；备餐时间：早上 09:30--11:30；售卖时间：早上 11:30--12:30；晚餐：员工上班时间：下午 16:00；备餐时间：下午 16:00--17:00；售卖时间：下午 17:00--18:00；公司规定开餐前服务人员应按规定洗手、着装整齐，现场观察满足顾客用餐要求；2025 年 11 月 12 日午餐：凉菜：蒜泥茄子 热菜：牛肉土豆 重庆辣子鸡 红烧鱼 白灼大虾 小炒猪肝 快菜木耳 主食：花卷 米饭 炒饭 菜卷 蒸玉米 汤类：鸡蛋汤 小米粥；2025 年 11 月 13 日早餐：凉菜：五仁酱丁 咸鸭蛋 津味肠 拌苦菊 黄瓜木耳 拌甘蓝丝 热菜：青椒土豆片、鸡蛋炒洋葱；



主食：椒盐花卷 葱花饼 小包子 茶叶蛋 煮鸡蛋、茶叶蛋；汤类：小米粥、豆浆、牛奶、馄饨；2025年11月13日晚餐：凉菜：凉拌豆丝 热菜：奥尔良烤翅 水煮肉 炸小黄鱼 红烧肉豆泡 京酱肉丝 西红柿丝瓜 主食：馒头 米饭 烧饼 猫儿面 汤类：鸡蛋汤 红豆粥；2025年11月14日午餐：凉菜：大拌菜 热菜：红烧排骨 炖鸡腿 红烧带鱼 葱香虾 蒜蓉油菜 重庆毛血旺 主食：馒头、米饭、手抓饭、饺子、蒸红薯 汤类：胡辣汤、黑米粥；整个操作过程、设备设施及环境符合要求；售餐前，服务人员穿工作服，按照要求就行服务；菜品烹饪完成后放入消毒后的盘子中，上面盖有菜罩，防止异物落入，由服务人员运至就餐区，摘掉菜罩后，将菜肴进行餐车自助售卖；从厨师炒好菜到菜肴上桌不超过10分钟，同时就餐人数可达200人左右；顾客用餐完毕由服务人员负责收拾和打扫，操作间及凉菜区空间配置有灭蚊蝇灯，紫外灯等设备设施；紫外灯定期开启进行空间杀菌；餐厅整个营业过程符合要求；制售过程控制：提供“食品添加剂使用记录”时间：20250715 酵母 100g 泡打粉 100g 使用人：王秀云；时间：20250821 酵母 100g 泡打粉 100g 使用人：王秀云；时间：20251111 酵母 100g 泡打粉 100g 使用人：王秀云；提供“主食蒸制记录”时间：20251107 米饭 10：10~11：10 馒头 16：35~17：00 时间：20251111 馒头 10：25~10：50 米饭 10：05~11：05；提供“餐饮服务单位食品留样记录表”日期：2025年11月10日早餐：拍黄瓜、拌甘蓝丝、洋葱木耳...留样时间：7：20 留样人：孙淑艳 样品处理时间：48 小时后 日期：2025年11月11日 午餐：青椒碎鸡蛋、小炒肥牛、梅菜扣肉...留样时间：11：00 留样人：孙淑艳 样品处理时间：48 小时后 日期：2025年10月12日 晚餐：炖鸡块、快菜、红烧鱼...留样时间：17：20 留样人：孙淑艳 样品处理时间：48 小时后；对于需确认过程“售卖”过程进行过程能力的确认，对于售卖服务员进行岗前培训，售卖设施（餐车、加热系统）等进行确认，售卖过程服务礼仪和流程、要求等进行培训确认，确认结论为：过程能力满足要求。

放行/验证：公司主要提供热食类食品制售，包括各类米饭/包子等主食，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《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，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为主，审核周期内规范内容没有发生修改；食堂的所有食材供应由后勤部进行，验收由餐饮部管理，公司方食谱每周由厨师长王昆善制定，公司根据确认好的菜单，确定原材料采购计划在微信对供应商进行下单采购；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，由厨师长王昆善、李继立把控、试尝后放行，凉菜由张晓东放行，提供中心温度记录表，中心温度记录并定期抽查记录；公司日常测量主副食中心温度采用现场测试形式，同时将中心温度记录到中心温度检测记录表中；提供了2025年10月至今《菜品中心温度检测记录表》2025年9月10日午餐：牛肉土豆 88.5° C，重庆辣子鸡 86° C，红烧鱼 88.2° C.....2025年10月16日早餐：青椒土豆片 90.1° C、鸡蛋炒洋葱 87.5° C.....2025年11月13日 水煮肉 92.5° C、红烧肉豆泡 85.5° C、京酱肉丝 78.2° C.....中心温度测试操作人：王昆善、李继立，培训后上岗，有经过总经理授权；依据规定，HACCP小组对公司餐饮服务过程中，确定的PRP、OPRP计划等进行验证。保留有验证计划、验证记录、验证评价记录；查见策划的验证依据有：各OPRP监控记录、监视和测量设备的检定和校准记录、纠偏活动的记录、产品检测记录等；通过验证，确保危害控制计划得到有效的实施；现场提供了2020年的餐碗、排骨、餐盘、猪蹄、米饭、馒头、水的第三方检验报告，最近没有再送检；现场提出改进建议；提供“检验报告”样品名称：室内环境空气、公共用品用具 委托单位：廊坊市豪德酒店管理有限公司 检测机构：廊坊市百康和信医学检验实验室有限责任公司 判定依据：《公共场所卫生指标及



限值要求》(GB37488-2019)结论:符合。

环境因素、危险源识别和评价: 识别了餐饮部环境因素包括:收货验收过程的车辆尾气、噪声、废包装、烂菜叶等,货物仓储过程的冰柜里面的冰、电能消耗等,清洗过程废水、剔除下来的菜叶、皮、壳、清洗杂质等,粗加工菜帮子、菜叶、下脚料等,烹饪过程的电能消耗、油烟废气、含油废水、排风机噪声、油烟机/风筒油垢等,分餐售卖过程的剩饭剩菜、餐厨垃圾等,洗消清洁过程的废水、餐厨垃圾等,餐器具保洁过程的废水、餐厨垃圾等;米饭蒸煮原料采购验收过程的车辆尾气、噪声、废包装,贮存能源消耗、鼠害、虫害、食品过期损失,领料过程大米消耗,初加工(挑选异物清洗、淘米)过程废水、杂物,蒸煮过程电能消耗,成品、留样过程的样品到期处置、电能消耗,食堂售卖剩饭剩菜、餐厨垃圾等;面食原辅料采购验收过程车辆尾气、噪声、废包装,原辅料预处理不合格品,配料消耗,发酵酵母等消耗,成型馅料等材料消耗,醒发能源消耗,蒸煮过程能源消耗,食堂售卖剩饭剩菜、餐厨垃圾等;菜品原料验收过程的车辆尾气、噪声、废包装、烂菜叶等,贮存过程的冰柜里面的冰、电能消耗等,领料过程的原料消耗,预处理初加工不合格品、下脚料消耗,切配过程的下脚料,烹饪过程的电能消耗、油烟废气、含油废水、排风机噪声、油烟机/风筒油垢等,托盘存放过程汤汁遗洒,供餐过程的剩饭剩菜、餐厨垃圾等;餐具清洗消毒清洗废水、餐厨垃圾,消毒过程的废水、电能消耗,备用过程的电能消耗等;识别了餐饮部的危险源包括:收货验收过程的车祸、砸伤、磕碰等,货物仓储过程的冻伤、砸伤、磕碰、滑倒摔伤等,清洗过程滑倒摔伤、割伤、机械伤害等,粗加工机械伤害、刀具划伤等,烹饪过程的烫伤、废气和噪声健康危害、磕碰、砸伤等,分餐售卖过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等,洗消清洁过程的滑倒摔伤、砸伤、划伤等,餐器具保洁过程的滑倒摔伤、砸伤、划伤等;米饭蒸煮原料采购验收过程的车祸、砸伤、磕碰等,贮存过程砸伤,领料过程砸伤,初加工(挑选异物清洗、淘米)过程滑倒摔伤,蒸煮过程电伤、烫伤、留样过程的电伤,食堂售卖过程滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等;面食原辅料采购验收过程车祸、砸伤、磕碰等,原辅料预处理机械伤害,发酵过程过期添加剂,成型过程的过期食材,蒸煮过程烫伤、电伤,食堂售卖过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等;菜品原料验收过程的车祸、砸伤、磕碰等,贮存过程砸伤、电伤等,领料过程的砸伤、电伤,预处理初加工机械伤害,切配过程的刀具划伤、机械伤害,烹饪过程的烫伤、废气和噪声健康危害、磕碰、砸伤等,托盘存放过程烫伤,供餐过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等,餐具清洗消毒滑倒摔伤、触电等;经评价后确定的餐饮部不可接受风险包括:火灾/爆炸、食物中毒、传染病、职业病、滑倒摔伤、高温烫伤、机械伤害、电伤;评价后确定的公司范围内重要环境因素包括:废气(油烟)、噪声(排风机)、废水(含油废水)、固废(含餐厨垃圾处置)经评价后确定的公司范围内不可接受风险包括:火灾/爆炸、食物中毒、传染病、职业病、滑倒摔伤、高温烫伤、机械伤害、电伤。

环境和职业健康安全运行策划和控制:

废气(油烟): 现场烹饪过程的油烟安装了油烟净化机和排气扇,具体指标和检测数据由甲方进行监控;现场观察符合餐饮业/食堂后厨的正常情况,基本可控。

噪声(排风机): 现场噪声主要是抽油烟机/排风机和排气扇发出的噪声,选用低噪声厨具和设备,对产生噪声的设备采取有效的降噪措施,如加强稳定性,确保现场噪声可控。具体指标和检测数据由甲方进行监控。现场观察食堂后厨噪声基本可控。

废水(含油废水): 现场查看餐厅操作间有下水沟,上覆盖有不锈钢网栅,清洗用水直接排入下水管



道，网栅上杂物由公司每天下班时清；生活污水、地面冲洗水经过二级沉淀池处理后，通过隔油池处理站后排入市政污水官网；具体指标和检测数据由甲方进行监控；现场查看隔油池维护良好，正常使用。

固废（含餐厨垃圾处置）：生活垃圾由甲方集中处置；废包装材料、废下脚料为一般固废，废包装材料外售废品收购站，废下脚料集中收集外售用作饲料加工；均合规妥善处理；餐厨垃圾（含废弃油脂/地沟油）清运由外包方进行处置，提供外包协议；提供 2024 年 10 月至今厨余垃圾处置记录：时间：2025 年 10 月 16 日 餐厨垃圾数量：16kg 负责人：李** 确认人：王昆善 时间：2025 年 10 月 30 日 餐厨垃圾数量：22kg 负责人：李** 确认人：王昆善 时间：2025 年 11 月 12 日 餐厨垃圾数量：22kg 负责人：李** 确认人：王昆善；现场不涉及危废。

火灾/爆炸：由于餐饮企业使用明火进行烹饪，火灾成为一种常见的风险；电气设备故障、燃气泄漏等因素都可能引发火灾事件；公司对消防安全要求进行落实并实施监督检查；现场火灾防控措施包括安装火灾报警器和灭火设备，并进行定期检测和维护；定期进行员工火灾应急演练，并确保员工对火灾的处理方法和逃生路线有所了解；在合适位置设置安全警示标识，警示顾客注意安全；消防器材按重点、要害部位和各类物质特点配备，定点摆放，查见“消防器材台账”以及消防设施位置示意图，后厨、餐厅、仓库均配备有灭火器用于突发火情，规定严禁它用或随意变动位置，有进行妥善保管，保险铅封不准随意去除，消防器材进行登记造册，并有按规定要求每月进行一次点检，应急物资储备齐全，并基本满足消防安全要求。有设置严禁烟火等安全警示标识。审核未发现后厨、餐厅及仓库消防器材遮挡、挤占现象；负责人王建忠介绍，要求每年至少组织一次消防应急演练，以提高员工消防安全突发紧急情况应对措施。

食物中毒：为预防食物中毒，公司采取的预防措施有：食品安全教育，建立供应商准入制度、定期对食堂提供的食品进行检测，妥善储存食品，定期检查食品加工环境和个人卫生情况等措施。目前未发生过食物中毒事故。

传染病：员工健康和卫生状况直接关系到食品安全，未经培训的员工可能对食品安全规范不了解，潜在传染疾病的员工可能会传染给顾客；采取管理、控制并治疗传染源；切断传播途径、保护易感人群，包括改善营养、锻炼身体，以及进行疫苗接种等；现场查看食品接触人员均办理了健康证，现场提供了员工健康证：姓名：李继立（厨师长）性别：男 编号：2407***178 有效期至：2026 年 7 月 13 日 发证机关：廊坊牲俚中医医院；姓名：张晓东（凉菜师）性别：男 编号：2504808***65 有效期至：2026 年 4 月 29 日 发证机关：廊坊牲俚中医医院；姓名：杨敬军（配菜）性别：男 编号：2507***78 有效期至：2026 年 7 月 13 日 发证机关：廊坊牲俚中医医院；姓名：王霞（面点兼库房保管）性别：女 编号：2504***885 有效期至：2026 年 4 月 29 日 发证机关：廊坊牲俚中医医院；姓名：赵振辉（热菜厨师）性别：男 编号：2504***041 有效期至：2026 年 4 月 29 日 发证机关：廊坊牲俚中医医院；姓名：田建华（服务员）性别：女 编号：2412***599 有效期至：2025 年 12 月 24 日 发证机关：廊坊新朝洋医院一分院；姓名：孙淑娟（服务员）性别：女 编号：2404***054 有效期至：2026 年 4 月 29 日 发证机关：廊坊牲俚中医医院。

职业病：通过采取改善工作环境、提升后厨通风设施、控制油烟排放、安装噪声消除设备以减少噪声污染；个人使用防护工具，如口罩、手套、耳塞等，减少对有害气体、刺激性物质和噪声的接触；还包括定期进行健康检查和职业病体检；现场人员健康监管，确保员工所有疾病都得到及时治疗和控制在。

滑倒摔伤：食堂餐厅短时间内供餐一般会遭遇拥挤、狭小的通道和空间，较容易滑倒、摔倒等意外事件，会对顾客的安全构成威胁；日常采取定期清洁地面的灰尘、污垢或其他杂物，确保地面干燥、清洁；当地面潮湿时，使用吸水垫或布来吸收多余水分；在需要额外防滑保护的区域，使用防滑地毯或垫子；设



置注意防滑标识；日常与甲方/客户增加沟通与关怀，与顾客建立良好的沟通和关系，关注就餐过程的需求和便捷性，减少流动以减少滑倒、摔伤的发生率。

高温烫伤：预防人身伤害控制：上岗前对工人进行操作工艺、安全操作规程进行培训，询问后厨烹饪过程厨师胡海鹏、韩立杰、贾闯，有接受安全教育培训；个体防护：三位厨师有依据岗位需要佩戴相应的劳保用品（工作服、口罩），同时公司加强班组安全管理活动，提高员工安全生产意识。

机械伤害：现场操作台和厨具设施均有相应的防护装置；刀具使用过程中要注意操作技巧，采用熟练操作工，操作人包括：粗加工/切配/杨敬军、张晓东等工作娴熟、方法得当，作业过程中有穿工作服、佩戴手套、口罩等个人安全防护用品，且在上岗前有接受过相应的岗位技能培训。

电伤：加强安全教育，大力宣传安全用电，加强自我保护与相互保护意识，熟知预防措施和安全抢救方法；要求员工不要用沾了水的手触碰电线，破损的电线要及时的修补及更换，不要将衣物搭放在电线上面，定期用电设备进行维修，要安装符合国家标准用电线路，检修器时一定要请专业的人员进行操作；餐饮部含后厨负责安全用电的监督检查，检查电气设备和线路的安全状况，发现问题及时维修或更换，确保用电安全；负责人王昆善介绍：防止因短路、超负荷、电弧或发热而引起的火灾事故，及时进行整改解决；现场未发现配电箱/柜门有开启现象，有粘贴“小心触电”等安全标识，未发现明显安全用电隐患。

监视和测量：提供2024年10月至今管理体系运行检查记录检查内容及要求：办公废水的排放情况、后厨和餐厅安全防火情况、卫生情况、后厨废气的排放情况；还包括：对库房防火情况进行检查，固废的分类存放及处置情况，设备安全状况以及质量、环境管理方案和职业健康安全方案的完成情况；检查结果（成果及改进的要求、建议、措施）经过检查，生活废水，均排入了隔油池后归甲方处理，没有随意乱排的现象；员工都是经过安全及技术部门安全教育，确认合格后才上岗；经常对员工进行安全生产及防火教育，经过本次检查安全生产的执行情况，并没有发现违章，以上检查人：白洋 批准人：王建忠；现场的炒制作业空间开阔，保持通风，安装有排气扇、油烟净化器等措施，工作场所职业病危害因素可控；职业危害接触/作业人员如热菜厨师刘亚宁、赵振辉等未发生职业病情况，以上现场提出改进建议，员工应定期检测职业健康情况；提供“检测报告”检测内容：废气 委托单位：廊坊市豪德酒店管理有限公司 检测机构：廊坊清越环境科技有限公司 参考标准：《饮食业油烟排放标准（试行）》（GB/T18483-2001）签发日期：2025年6月15日 类别：有组织废气 检测项目：油烟。

合规性义务：查见 2025 年 9 月进行的“合规性评价报告”，能够持续遵守环境和安全适用的法律法规及其他要求，未发生环境/职业健康安全违法违规事件，也未受到过环境和安全方面的行政处罚。也无员工职业病的发生。合规性评价结果有作为管理评审的重要输入。

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 10 月 9 日-10 日策划并实施了一次内审（QEOF 一并实施）；现场与白洋、刘志春沟通，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 10 月 24 日实施了 1 次管理评审（QEOF 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，在烹饪加工过程中，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:

日常改进通过以下方面进行：内外部环境因素识别及定期评审、相关方需求及期望识别及评审、合规义务、管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量、分析和评价结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理；甲方/客户要求、监管部门抽查不合格等，现场与王建忠交流，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：营业执照经营范围变更，体系完整。
- 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，廊坊市豪德酒店管理有限公司的



■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

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。