

项目编号：20833-2024-QEOFH

# 管理体系审核报告

## (监督审核)



组织名称：北京世纪庆伟餐饮管理服务有限公司

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12月11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 H: 审核员	2023-N1QMS-3216621 2023-N1EMS-3216621 2023-N1FSMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621 2023-N1OHSMS-3216621	30.05.00 E

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	樊 亮、姚 瑞	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、食品生产许可审查通则、食品标识管理规定、国家食品安全事故应急预案、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国大气污染防治法、中华人民共和国水污染防治法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法、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)、《机关食堂餐饮节约管理规范》(DB52/T 1738-2023)、《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12月07日 14:00至2025年12月11日 12:00 实施审核。

审核覆盖时期: 自2024年11月15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: 资质范围内的餐饮管理服务(热食类食品制售、冷食类食品制售)

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

O: 资质范围内的餐饮管理服务(热食类食品制售、冷食类食品制售)所涉及场所的职业健康安全管理工作

F: 位于北京市通州区临河里105号北京世纪庆伟餐饮管理服务有限公司承包北京市通州区临河里街道办事处单位食堂资质范围内的餐饮管理服务(热食类食品制售、冷食类食品制售)

H: 位于北京市通州区临河里105号北京世纪庆伟餐饮管理服务有限公司承包北京市通州区临河里街道办事处单位食堂资质范围内的餐饮管理服务(热食类食品制售、冷食类食品制售)

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: 北京市通州区砖厂南里48号楼1层112、2层212

审核地址: 北京市通州区临河里105号

固定多场所说明:

审核地址/注册地址/经营地址/办公地址为: 北京市通州区砖厂南里48号楼1层112、2层212;

审核地址/制售地址为: 北京市通州区临河里105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: 未按规定的监督审核间隔时限接受监督审核。



暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：暂停期间体系运行正常，在暂停期间按照凯新认证（北京）有限公司的通知要求立即停止使用所有引用认证资格的广告材料。

经审核，暂停证书的原因是否消除：暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册。

#### 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：\年\月\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12月7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等，以及环境和职业健康安全的运行控制情况；HACCP 体系验证、OPRP 监控等。

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，以身作则，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11月到2025年11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)	客户/甲方满意度95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	98分	合格
	产品社会监督抽查合格率100%；	年实际发生情况	0	合格
总目标 (环境、安全)	油烟废气、噪声、废水、餐厨废弃物合规处置；（参考标准：《餐饮业大气污染物排放标准》（DB11/1488-2018）、《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）、	年，运行控制+监督+跟甲方核对数据获得；	合规	合格



	《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》（GB/T 28739-2012）、《城镇污水处理厂污染物排放标准》（GB18918-2002）、《餐饮服务单位使用瓶装液化石油气安全条件》（DB11/ 450-2016）			
	资源合理利用,火灾/爆炸/食物中毒/传染病/职业病/轻伤事故发生为0;（参考标准:《公共生活取水定额 第9部分:餐饮》（DB11/ 554.9-2015）、《清洁生产评价指标体系住宿餐饮业》（DB11/T 1260-2015）、《用水定额 第32部分:餐饮》（DB11/T 1764.32-2021）、《餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范》（DB11/T 1789-2020）、《餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范》（DB11/T 1790-2020）、《餐饮服务单位从业人员健康管理规范》（DB11/T 1791-2020））	年,运行控制+监督+跟甲方核对数据获得;	符合	合格
综合办公室	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%	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
	客户/甲方满意度95 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	98分	合格
	固体废弃物100%合规分类处置;	年,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	产品社会监督抽查合格率100%;	年实际发生情况	0	合格
	油烟废气、噪声、废水、餐厨废弃物合规处置;（参考标准:《餐饮业大气污染物排放标准》（DB11/ 1488-2018）、《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）、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》（GB/T 28739-2012）、《城镇污水处理厂污染物排放标准》（GB18918-2002）、《餐饮服务单位使用瓶装液化石油气安全条件》（DB11/ 450-2016））	年,运行控制+监督+跟甲方核对数据获得;	合规	合格
	资源合理利用,火灾/爆炸/食物中毒/传染病/职业病/轻伤事故发生为0;（参考标准:《公共生活取水定额 第9部分:餐饮》（DB11/ 554.9-2015）、《清洁生产评价指标体系住宿餐饮业》（DB11/T 1260-2015）、《用水定额 第32部分:餐饮》（DB11/T 1764.32-2021）、《餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范》（DB11/T 1789-2020）、《餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范》（DB11/T 1790-2020）、《餐饮服务单位从业人员健康管理规范》（DB11/T 1791-2020））	年,运行控制+监督+跟甲方核对数据获得;	符合	合格
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》（SJQW-QES-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 4 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。

**变更的策划：**企业建立有《变更管理控制程序》以实施和控制影响绩效的有计划的变更，通过管理评审、审核结果、过程绩效分析、监视测量分析评价结果、内外环境的变化、客户及利益相关方的需求、经营状况等进行识别确定体系变更的需求。

**运行的策划和控制：**负责人谢建兵介绍：体系运行来，公司在管理手册、程序文件及作业文件中详述了运行策划和控制中对制售提供的要求；过程准则，接收准则，针对 QEOFH 体系符合要求确定的资源需求；实现过程、质量、环境、安全满足要求提供证据所需的记录等内容进行了策划，基本满足要求；策划了资质范围内的餐饮管理服务（热食类食品制售、冷食类食品制售）流程，识别菜肴烹调、原辅料验收、餐具消毒、添加剂使用、管理为关键过程；所需的资源，包括人员、制售设备、监视和测量资源，以及资金、技术、信息和有关的外部资源等；保持形成文件的信息等，主要包括管理手册、程序文件汇编，以及管理制度、设备操作规程、作业指导、进货检验，识别有并收集了产品质量法、消费者权益保护法及食品加工执行标准；有按策划的制售过程运行控制准则，以及产品的接收准则实施产品的监视和测量等实施产品的监视和测量；证实质量管理体系的相关记录 60 余种；产品实现策划的输出基本充分，并适合组织的运行需要；企业有对变更的策划实施控制，评审非预期变更的后果，必要时采取措施以减轻不利影响；企业有对变更的策划实施控制，评审非预期变更的后果，必要时采取措施以减轻不利影响。

**良好卫生规范/OPRP2 贮存/危害控制计划：**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；空气、水、能源和其他基础条件的供给满足要求；提供了 2025 年度《病媒生物防制日常检查处置记录》防制工作负责人：丁章侠、唐其灿 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.....有检查结果和处置情况，受控；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；厨余垃圾公司由甲方委托资质第三方服务公司外包进行处理，现场沟通甲方不方便提供协议、资质证书及报告；提供 2025 年度“机关食堂反食品浪费系数台账”，符合政策要求；提供 2025 年度“机关食堂反食品浪费系数台账”，符合政策要求；时间：2025 年 9 月 22 日 餐厨垃圾数量：15kg 负责人：丁章侠 确认人：谢建兵 时间：2025 年 10 月 12 日 餐厨垃圾数量：21kg 负责人：丁章侠 确认人：谢建兵 时间：2025 年 11 月 29 日 餐厨垃圾数量：14kg 负责人：丁章侠 确认人：谢建兵；烟道清洗由甲方委托第三方服务公司进行，甲方保留外包协议和相关资质、报告等手续，且不方便提供；提供“清洗烟道记录”时间：2025 年 11 月 15 日 清洗人员：丁章侠、唐其灿 结果：已完成 范围：厨房 清洗位置：排烟道、油烟罩、过滤网、外壳 检测结果：合格 验收人：谢建兵；时间：2025 年 12 月 6 日 清洗人员：丁章侠、唐其灿 结果：已完成 范围：厨房 清洗位置：排烟道、油烟罩、过滤网、外壳 检测结果：合格 验收人：谢建兵；设备的适宜性，及其清洁、保养和



预防性维护的可实现性；提供 2025 年度《设施、设备保养记录》内容包括：备注：设备正常使用保养在格内填“√”，项目如有其它特殊设备可自行添加：灶具、排烟罩、蒸箱、冰箱、冰柜、消毒柜、保养人，符合；提供“冰箱巡检记录”时间：2025 年 9 月 30 日 状态：正常 温度正常，无污渍，定期除霜；食品加盖摆放整齐；提供“冰箱巡检记录”时间：2025 年 11 月 30 日 状态：正常 温度正常，无污渍，定期除霜；食品加盖摆放整齐；甲方指定供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运满足要求；制售食材包括粮油、蔬菜、肉禽蛋、调料、消毒用品等，均由甲方提供，受审核方只进行制售；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；未见与有毒有害物质混放的情况；制售过程不使用食品添加剂；防止交叉污染的措施满足要求；加工场所分为：一般作业区包括：蔬菜加工区：摘菜、洗菜 准清洁区包括：精加工区。刀具，砧板荤素区分处理生食；清洁区包括：蒸饭区：米饭加工；厨房操作间：菜品炒制，处理熟食；清洁和消毒满足要求；每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；提供了餐具消毒记录表，符合策划要求；人员卫生满足要求；现场见员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁；员工洗手区有洗手消毒池；员工个人卫生：提供了 2025 年度《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）以上符合要求；该企业的主要产品是单位食堂资质范围内的餐饮管理服务（热食类食品制售、冷食类食品制售），以自助餐形式提供；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；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；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；返工管理：与负责人沟通，餐饮返工管理会重点关注健康、清洁、原料、加工等环节，确保食品安全与员工健康；从业人员健康管理：返岗员工须持有效健康证明上岗，从事直接接触入口食品的岗位需办理健康证明后方可工作；按照健康晨检制度，每日对从业人员进行体温监测，发现发热、咳嗽、腹泻等异常症状立即停岗并报告；员工需如实告知旅居史，疫情高发地返回人员需隔离观察 14 天后方可上岗；工作期间全程佩戴口罩，勤洗手消毒，制备食物前、餐前便后、接触垃圾后必须按规范洗手；场所清洁消毒与通风：复工前需对操作、经营场所进行全面清洁消毒，包括设备、用具、地面及空气，定期开展病媒生物防治；保持通风换气，每日对就餐区、电梯间、洗手间等高频接触区域消毒，空调系统需清洁或仅启用送风功能；餐饮具需严格清洗消毒后使用；食品原料安全管控：严禁采购、使用过期或腐败变质的食品及原料，严把进货查验关，确保来源可追溯；禁止经营野生动物、活禽畜，加强肉类“两证一报告”查验，杜绝病死禽畜使用；原料储存需覆盖保鲜膜或加盖，防止交叉污染；加工过程规范与卫生：严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》加工食品，生熟食品分开存放与加工，防止交叉污染；接触食品的用具、容器材质需符合安全要求，规范存放使用；餐厨废弃物需按规定处置并建立台账；现场沟通外来人员管理要求：人员分类与准入：分类管理：外来人员分为业务往来、政府检查、供应商、施工维修等类型，需按不同区域（生产区/非生产区）采取管控措施；准入流程：非生产区：需登记、测温、查验健康码，由接待人员陪同；生产区：需健康登记、洗手消毒、穿戴防护装备，并由车间负责人全程陪同；健康与卫生要求：健康监测：所有人员需无发热、呼吸道症状，中高风险地区人员禁止进入；防护措施：佩戴口罩、手套，接触食品前需严格手部消毒；咳嗽时用纸巾或手肘遮挡，避免污染环境；行为规范：活动限制：禁止随意进入办公、后厨等核心区域，施工需持证并限制活动范围；物品管理：禁止携带摄影设备，需经批准方可进入；记录与追溯：登记备案：需记录姓名、事由、接触人员及离店时间；现场提供“2025



年度外来人员登记台帐”，符合要求；责任落实：接待部门需全程监督，违规者需承担相应责任；通过以上措施，可有效降低交叉感染风险，保障餐饮安全；提供“2025年餐饮场所巡检记录”目的：餐饮场所的定期巡检是确保食品安全、提升服务质量的关键环节；根据行业实践和监管要求，巡检内容通常涵盖环境、人员、食材、设备及流程等多个维度，旨在预防风险、保障顾客健康；巡检要点：场所环境卫生：整体环境：检查地面、墙面、顶棚是否清洁无污渍，排水口是否畅通，避免油污堆积或漏水现象，确保照明和通风系统正常，排烟设施无油烟残留；ok 功能分区：操作间需明确分隔粗加工、切配、烹饪和备餐区，生熟工具（如砧板、刀具）应通过颜色或标识区分，防止交叉污染；ok 清洁工具管理：拖把、抹布等按区域分类存放，使用后及时清洗消毒，避免污水残留滋生细菌；ok 食材与食品管理：储存条件：食材应干燥通风存放，分类标识清晰；冷藏（0-8℃）和冷冻（≤-18℃）设备需定期除霜，温度记录完整，确保生熟分层放置；ok 进货查验：检查原料包装完整性（如厂名、日期、保质期），验货时关注外观是否破损或变质，禁止使用国家明令禁用的原材料；ok 食品加工：加工区域需整洁，烹饪过程控制得当，避免食品长时间暴露；留样制度应严格执行，便于追溯；ok 设备设施安全：烹饪设备：炉灶、烤箱每日清理积碳，排烟管道定期深度清洁；设备运行状态需正常，无老化或破损现象；ok 清洗消毒：洗碗机、消毒柜功能完好，餐具消毒后存放于密闭保洁柜；水池分区明确（如洗菜、洗肉），排水滤网及时清理；ok 用电安全：检查电源线路是否安全，无裸露或短路风险，确保设备接地良好；ok 从业人员管理：健康与资质：所有员工需持有有效健康证，公示于显眼位置；患病人员不得接触直接入口食品，晨检制度需落实；ok 个人卫生：工作衣帽整洁，头发不外露；操作前严格洗手消毒，佩戴手套处理直接入口食品；禁止在岗吸烟或存放个人物品；ok 培训与规范：定期开展食品安全培训，确保员工熟悉操作流程和服务标准（如点餐、上菜效率）；ok 服务与流程优化：服务质量：观察员工仪容仪表和服务态度，检查点餐、上菜流程是否顺畅，避免顾客长时间等待；及时响应需求，如添水、换盘碟；ok 顾客反馈：收集用餐体验意见，关注菜品口味、分量及摆盘是否符合标准，优化推荐策略；ok 投诉处理：建立快速响应机制，对顾客反馈的问题及时整改并记录；ok 文档与合规性：证件公示：营业执照、经营许可证等应规范公开，地址与实际情况一致，无转让或涂改行为；ok 记录存档：巡检结果需详细记录，包括发现问题及整改措施；食品留样、温度监测等数据应可追溯；ok；以上每周一次巡检，检查人：谢建兵。

**产品设计和开发：**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“红薯粉炒回锅肉”的开发方案，任务来源：顾客要求；项目负责人为樊亮，方案策划完成期限2025年11月26日，方案具体内容：收集整理“红薯粉炒回锅肉”制作相关信息，确定“红薯粉炒回锅肉”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（成都红薯粉条、黑猪肉、调味料等），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《“红薯粉炒回锅肉”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；“红薯粉炒回锅肉”开发方案完善、记录完整，达到预期的设计开发目的。



**OPRP1 采购/外包管理:** 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》程序规定了对外部供方进行评价并建立《合格供方名录》；经过与负责人何洪良现场沟通，所有的食材目前由甲方提供，受审核方只负责制售过程；外包过程为：虫鼠害消杀、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，现场与负责人何洪良沟通获得，以上外包过程均由甲方委托第三方服务公司进行，现场与负责人何洪良沟通，甲方不方便提供相关协议、资质证书及服务报告等手续；现场提供有受审核方自行日常管理的记录。

**放行/OPRP3 预处理/关键控制点:** 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：30 m<sup>2</sup>；配置有货架、洗菜池；员工丁章侠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 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；预处理/切配区：30 m<sup>2</sup>；配置有操作台；经粗加工后的蔬菜，由员工丁章侠、白海清抬入切配区进行切配；现场见蔬菜清洗池中正在浸泡油菜；员工李丹正在将清洗好的油菜放在操作台的菜墩上进行切配；现场询问员工李丹，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，员工李丹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；现场员工李丹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。

**OPRP4 烹调/关键控制点:** 80 m<sup>2</sup>；配置有灶台、操作台及各种灶具、厨具；现场有厨师长樊亮、厨师谢建兵正在进行菜肴的炒制；菜品为：麻辣香锅、水煮肉片、小炒黑山羊、大盘鸡、干锅菜花、海米冬瓜等；灶台前方有不锈钢操作台，台上放有调料；洗好、切配完成的蒜苔、豆角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；蒸饭区：100 m<sup>2</sup>，1 个蒸箱；现场有员工李丹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/冷食类制作过程控制/冷食类加工间环境控制：现场凉菜间 10 m<sup>2</sup>，操作台 1 个；配置空调、冰箱、货架、洗手池；配置 2 次更衣室；现场张晓东正在进行田园时蔬制作；现场观察：按照冷食类加工间/凉菜间的食品安全规范，严格执行：冷菜的切配和装盘专用场所，未见与其他餐饮食品和存放与冷菜无关的物品；未见冷菜间所使用的砧板、刀具和容器等同其他加工混用；现场与张晓东沟通，冷菜间在每次进行操作前，开启紫外线杀菌灯半小时进行空气消毒，同时根据当日气温开启空调，保持室内温度在 25 度以下；现场提供 2025 年度的凉菜间消毒记录，符合以上要求；观察操作人员进入冷菜间时会进行二次更衣，洗手消毒，并戴上口罩和工作帽，口、鼻和头发不得外露；非冷菜操作人员未经同意不准进入冷菜操作间；张晓东切配操作前，对已清洗干净的工作台面、砧板、刀具和容器等用氯浓度 250mg / L 以上的氯制剂擦拭，氯制剂保持 5 分钟以上作用时间；用于制作冷菜的原料会放置在冷菜间内冷却、凉透，然后再放入冰箱内冷藏保存；现场观察冷藏温度-7° C，现场沟通确认保存期限均未超过 8 小时；有对凉菜进行留样，提供 2025 年度留样记录，符合要求；留样用的容器有进行预先清洗消毒；冷藏时间一般也就半天到一天；从预处理到正式加工、烹调期间，依照原材料的加工特性采用适当的方法保存；冷食加工用水控制：现场观察统一使用自来水，自来水卫生指标由甲方统一控制检测，甲方现场不方便提供相关报告；审核期间：早餐：咸菜 主食：馅饼猪肉圆白菜、包子猪肉大葱、香葱鸡蛋饼等；汤类：藜麦粥、燕麦粥、羊杂汤等；午餐：凉菜：田园时蔬；热菜：炖排骨、西红柿牛腩、爆浆鸡丁、西红柿鸡蛋、尖椒豆皮、毛血旺等；主食：米饭、馒头、发面饼等；汤类：母鸡汤、胡萝卜汁等；现场观察整个操作过程、设备设施及环境符合要求；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 300 人左右；菜肴炒好后放入消毒后的不锈钢容器中，上面盖有菜罩，防止异物落入，由服务人员直接端上餐



台，在现场检查酱肘花中心温度，85℃，尖椒豆皮中心温度 86℃等，符合文件规定要求。

**OPRP5 餐具具清洁消毒/关键控制点：**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；提供《消毒记录表》日期：2025 年 11 月 11 日 早上：盘子 64 件，碗 64 件，筷子 64 件；中午：盘子 96 件，碗 96 件，筷子 96 件；晚上：盘子 12 件，碗 12 件，筷子 12 件；消毒人员：丁章侠；《消毒记录表》日期：2025 年 11 月 30 日 早上：盘子 13 件，碗 13 件，筷子 13 件；中午：盘子 20 件，碗 20 件，筷子 20 件；晚上：盘子 11 件，碗 11 件，筷子 11 件；消毒人员：丁章侠；《消毒记录表》日期：2025 年 11 月 25 日 早上：盘子 51 件，碗 51 件，筷子 51 件；中午：盘子 97 件，碗 97 件，筷子 97 件；晚上：盘子 14 件，碗 14 件，筷子 14 件；消毒人员：丁章侠。

**产品撤回和召回：**公司依据文件的规定于 2025 年 9 月 20 日进行了食品召回演练记录；查有参加部门、人员、演练内容、效果等；效果：满足要求。

**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。

**食品防护：**公司在 FH 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；在计划中对企业外部安全、企业内部安全、加工安全、储藏安全、运输、接收安全、水/冰安全、人员安全、信息安全供应链安全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。

**食品欺诈预防：**公司制定有《预防和控制食品欺诈程序》，策划了对公司原材料及产品脆弱性进行分析并有效控制，防止使用的原材料及公司产品潜在发生的欺诈性及替代性风险，确保脆弱性分析的全面和有效控制；提供有食品脆弱性评估方案。

**应急准备和响应：**提供《应急准备和响应控制程序》，查有产品召回应急预案、突发事件应急预案、火灾应急预案等；提供食物中毒应急演练记录，预案名称：食物中毒紧急预案 演练地点：饭店大堂 组织部门：办公室 演练时间：2025 年 9 月 20 日 8:30-9:00，预案适宜性充分性评审：能按预案要求执行，基本满足要求。

**验证：**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 年度《菜品中心温度检测记录表》午餐：毛血旺 75℃、蚝油生菜 82℃、米饭 85℃……符合策划要求；审核现场观察：炖猪手 82° C、白菜炖肉 76° C.....现场与负责人何洪良沟通，餐具、餐品、主食微生物指标通过消毒过程进行控制，加工用水由甲方进行检测控制卫生指标，以往未出现不合格情况，甲方也无检测要求，现场提出还是要定期送检的改进建议。

**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，餐具具保洁过程的废水、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；评价后确定的餐饮部重要环境因素包括：废气（油烟）、噪声（排风机）、废水（含油废水）、固废（含餐厨垃圾处置）；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）清运由甲方找的外包方进行处置，现场沟通，甲方不方便提供外包协议；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；负责人谢建兵介绍，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；提供了北京市从业人员健康证明：姓名：樊亮 性别：男 类别：食品 检验项目：细菌性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲戊肝）、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病、霍乱、阿苯巴性疾病，检查结果：合格 检查日期：2025年6月9日 发证机关：北京通州运通中医医院；姓名：郑雪霞 性别：女 类别：食品 检验项目：细菌性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲戊肝）、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病、霍乱、阿苯巴性疾病，检查结果：合格 检查日期：2025年2月27日 发证机关：纪德堂中医诊所；姓名：白海清 性别：女 类别：食品 检验项目：细菌性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲戊肝）、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病、霍乱、阿苯巴性疾病，检查结果：合格 检查日期：2025年7月11日-12日 发证机关：北京通州运通中医医院；姓名：李丹 性别：女 类别：食品 检验项目：细菌性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲戊肝）、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病、霍乱、阿苯巴性疾病，检查结果：合格 检查日期：2025年2月25日 发证机关：北京通州运通中医医院；姓名：丁章侠 性别：女 类别：食品 检验项目：细菌性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲戊肝）、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病、霍乱、阿苯巴性疾病，检查结果：合格 检查日期：2025年2月23日-24日 发证机关：北京通州运通中医医院。

**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。

**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/机械伤害：**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长樊亮，厨师谢建兵，有接受安全教育培训；个体防护：两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；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，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；抽查厨师从业资格证书：姓名：李华君 性别：男 职业名称：中式烹调师 职业技能等级：三级/高级工 评定成绩：合格 证书编号：S000065000002233000049 发证机关：新疆北方职业技能培训学校 发证日期：2023年01月07日；姓名：白海清 性别：女 职业名称：中式面点师 职业技能等级：三级/高级工 评定成绩：合格 证书编号：S000065000002233000071 发证机关：新疆北方职业技能培训学校 发证日期：2023年01月07日；姓名：杜淑亚 性别：女 职业名称：餐厅服务员 职业技能等级：三级/高级工 评定成绩：合格 证书编号：Y000041100045233000218 发证机关：许昌中原国际饭店有限公司 发证日期：2023年01月12日 全国餐饮业培训合格证 姓名：张庆伟 性别：男 岗位：高级职业经理人 评定成绩：合格 证书编号：CCA2022081307 发证机关：中国烹饪协会 发证日期：2022年12月；姓名：何洪良 性别：男 职业名称：健康管理师 职业技能等级：三级/高级工 评定成绩：合格 证书编号：S000041000037233000411 发证机关：河南粤发职业技能培训学校有限公司 发证日期：2023年03月13日。

**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，定期用电设备进行维修，要安装符合国家标准的用电线路，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；负责人谢建兵介绍：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11月至2025年11月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；检查结论（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；问题：后厨卫生检查发现部分设备积尘未清除，之后有验证改进；以上检查人：王娜 批准人：何洪良；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长樊亮、厨师谢建兵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。

**合规性义务：**查见2025年进行的“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（QEOFH一并实施）；现场与谢建兵、李丹、樊亮沟通，发现三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，作为改进建议提出。

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23日实施



了1次管理评审（QEOFH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行政人事部负责，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：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，北京世纪庆伟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	<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:**

- 暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册
- 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。