

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：石家庄中茂海悦餐饮有限公司

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_____

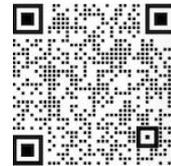
审核组长（签字）： 张 丽

审核组员（签字）： 柯林平

报 告 日 期： 2025 年 12 月 20 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
 - 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： 张 丽
组 员： 柯林平



受审核方名称：石家庄中茂海悦餐饮有限公司

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
1	张 丽	组长	审核员	2023-N1QMS-3216621 2023-N1EMS-3216621 2023-N1OHSMS-3216621 2023-N1FSMS-3216621 2023-N1HACCP-3216621	30.05.00 E
2	柯林平	组员	审核员	2023-N1QMS-2050340 2024-N1FSMS-4050340 2024-N1HACCP-4050340	E

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	梁晓东、张宇聪、张 雷	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、内部审计与管理评审的实施情况，判断受审核方（**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**）**管理体系**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：

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：《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



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》(ISO 22000:2018)、《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12月16日 14:00至2025年12月20日 12:00 实施审核。

审核覆盖时期: 自2025年5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):

E: 资质范围内餐饮管理服务(热食类食品制售)所涉及场所的相关环境管理活动

Q: 资质范围内餐饮管理服务(热食类食品制售)

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

F: 位于河北省石家庄市裕华区育才街168号负一层西南角石家庄中茂海悦餐饮有限公司资质范围内餐饮管理服务(热食类食品制售)

H: 位于河北省石家庄市裕华区育才街168号负一层西南角石家庄中茂海悦餐饮有限公司资质范围内餐饮管理服务(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: 河北省石家庄市裕华区育才街168号

审核地址: 河北省石家庄市裕华区育才街168号负一层西南角

1.5.4 一阶段审核情况:



于 2025 年 12 月 15 日 08:30 至 2025 年 12 月 15 日 17:00 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：供方及外包过程管理情况；关键控制点的实施情况；前提方案实施情况等。

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：综合办公室 QEOF9.2H5.3；

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 整改或 提交纠正措施计划时限：2026 年 1 月 20 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 12 月 16 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合项关注，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 QEOFH 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：无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间：2020 年 4 月 1 日 体系实施时间：2025 年 5 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》编号：91130108MA0EPPKP65

成立日期：2020 年 4 月 1 日，营业期限至无固定期限；



经营范围的相关描述：餐饮服务；食品销售；食品经营管理；烟草制品零售（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，具体经营项目以批准文件或许可证件为准）一般项目：餐饮管理.....

注册地址：河北省石家庄市裕华区育才街 168 号

核准日期：2025 年 11 月 4 日

2 现场检查《食品经营许可证》

食品经营许可证编号：JY31301080028908

有效期至：2026 年 5 月 19 日，签发日期为 2025 年 5 月 8 日；

主体业态：集中用餐单位食堂

经营项目：餐饮服务；热食类食品制售，自制饮品制售；食品经营管理：餐饮服务管理

食品经营许可证地址：河北省石家庄市裕华区育才街 168 号负一层西南角

发证机构：石家庄市裕华区数据和政务服务局

经确认资质在有效期内，提供的营业执照、食品生产许可证扫描件与原件一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：15 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：

早餐/员工上班时间：5:00；备餐时间：5:00-6:30；售卖时间：6:30-8:30；

午餐/员工上班时间：8:00；备餐时间：9:00-10:15；售卖时间：10:15-13:00；

晚餐/员工上班时间：15:00；备餐时间：15:30-16:50；售卖时间：下午：16:15-19:00；

夜宵/员工上班时间：21:00；备餐时间：21:30-22:30；售卖时间：22:30-凌晨23:30；（夜宵主要给加班人员提供，就餐人数极少，不正常经营。）

办公活动/审核过程接待时间：8:30-12:30，13:00-17:00；

4) 范围内产品/服务及流程：

餐饮服务（热食类食品制售）流程图：

1 收货验收→2 货物仓储→3 清洗→4 粗加工→5 烹饪→6 分餐、售卖→7 洗消清洁→8 餐器具保洁

米饭工艺流程：

1 原料采购验收→2 贮存→3 领料→4 初加工(挑选异物清洗、淘米) →5 蒸煮→6 成品、留样→7 食堂售卖

面食工艺流程图：

1 原辅料采购验收→2 原辅料预处理→3 配料→4 发酵→5 成型(包馅或不包馅) →6 醒发→7 蒸煮→8 食堂售卖

菜品工艺流程：

1 原料验收→2 贮存→3 领料→4 预处理初加工→5 切配→6 烹饪→7 托盘存放→8 送餐

餐具清洗消毒：

1 餐具→2 回收→3 清洗→4 消毒→5 备用

经识别：



1 个 CCP 点：CCP 菜肴烹调 CL 值：成品中心温度大于 75℃；

3 个 OPRP 点：

OPRP1 原辅料验收

显著危害：致病菌；农药、兽药残留、重金属、真菌毒素等；

行动准则：畜禽肉类验收：合格供方、畜禽肉类产品动物检疫合格证明；蔬菜验收：合格供方，农残检测：快速测定仪，抑制率<50%为合格。

来自合格供方：畜禽肉要有动检票合格证、禽蛋类农残、兽残不超标、蔬菜类有农残合格报告、每年收集第三方检测报告。

OPRP2 餐具消毒

显著：危害致病菌残存

行动准则：高温 120° C 消毒时间不少于 30 分钟。

OPRP3 分餐、售卖

显著：微生物繁殖

行动准则：热食保温≥63° C。

以上无需要确认过程。

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。

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）。

公司范围内不可接受风险包括：火灾/爆炸、食物中毒、传染病、滑倒摔伤、高温烫伤、机械伤害、电伤。

适用标准全部条款。

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

3.1 管理体系的策划

■符合 □基本符合 □不符合

公司管理手册 A/1 ZMHY-SC-2025、HACCP 计划书、ZMHY-HACCP-2025 A/0、企业良好卫生规范 ZMHY-WSGF-2025A/0，以上文件内容规定了企业从事餐饮服务（热食类食品制售）。

企业于 2025 年 5 月 10 日，依据 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）建立了以上五体系文件，从战略管理层面，公司领导层确定了影响理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

企业有识别并收集了适用的法律法规和其他要求等外来文件。

方针：卫生安全，质量求生存；主动服务，创新求进步；遵守法律法规，预防控制污染；安全第一，预防为主，遵守法规，持续改进。

本年度（2025年11月25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”2025年5月-11月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	顾客满意率≥92分；	每年根据调查平均分、评价加权法获得；	95分	合格
	采购验收合格率达100%；	季度合格数/总数*100%；	100%	合格
	火灾为0,重大安全事故为0,食品中毒事故为0；	年实际发生情况,甲方检测；运行过程管理；管理制度执行情况检查；	0	合格
	固体废物合规处理100%；	年处置数/总数*100%	100%	合格
综合办公室(含财务)	人员持健康证上岗率100%；	年上岗数/总数×100%	100%	合格
	人员培训上岗率100%；	年上岗数/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；	年应提供/总数×100%	100%	合格
	固体废物合规处理100%；	年处置数/总数*100%	100%	合格
	火灾为0；	年实际发生情况	0	合格
餐饮部	火灾为0,重大安全事故为0,食品中毒事故为0；	年实际发生情况,甲方检测；运行过程管理；管理制度执行情况检查；	0	合格
	固体废物合规处理100%；	年处置数/总数*100%	100%	合格
	产品社会监督抽查合格率100%	年抽查合格数/总数×100%	100%	合格
	顾客满意率≥92分；	每年根据调查平均分、评价加权法获得；	95分	合格

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

总要求：公司 QEOHF 管理手册进行了规定，企业从事餐饮管理服务（热食类食品制售）；企业按照 GB/T 24001-2016/ISO 14001:2015、GB/T 19001-2016/ISO 9001:2015、GB/T 45001-2020/ISO 45001:2018、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、建立了 QEOHF 体系，形成文件，加以实施、保持、更新和持续改进，并确保其有效性；策划、实施、检查和改进 QEOHF 体系的过程，并提供有所需的资源。

合规义务：公司在 QEOHF 管理手册中对合规义务进行了规定，综合办公室负责人张新新介绍公司收集法律法规和其他要求的渠道包括专业网站、主管机构、书店、行业/协会、监管部门网站、顾客要求、合同要求等，提供有《适用的法律法规清单》；抽主要相关的法律法规名称、具体应用条款、应用过程、责任部门情况，记录了文件名称、编号、份数等。

食品安全文化：现场与总经理丁春梅沟通，其表示非常重视公司的食品安全文化建设，在努力倡导为员工提供和谐、有活力的工作环境氛围；通过培训、员工大会、考核、团建等方式让员工知晓公司的食品安全文化，形成较好的食品安全意识；在公司餐饮管理服务（热食类食品制售）过程中传播和有效的沟通价值观、公司的各项政策要求、公司发展方向、公司要求等，确保各级员工积极参与公司的食品安全文化建设，让员工感受到以企为家；同时综合办公室负责人通过会议、意见箱、培训、团建、不定期交谈等方式及时获取员工的反馈信息，确保及时给予解决，建立有食品安全文化建设评估、改善机制。

良好卫生规范：经核查，编制了《企业良好卫生规范（GHP）》和《前提方案》，2025年5月10日发布并实施，编制：HACCP 小组 审核：张雷 批准：丁春梅，规定了食堂餐厅企业良好卫生规范和前提方案管控的要求：包括热食类食品制售全流程（原料采购、储存、热食制售等）目标是控制卫生条件，保障食品安全与适宜消费，明确了人员、建筑、设施、设备及卫生、加工、品质管理的基本要求；现场观察食堂餐厅地处石家庄中贸海悦写字楼的 B1 层，食堂主要用餐人员均是写字楼里的员工，食堂不对社会用餐人员开放，与部门负责人沟通了解到，食堂供餐 3 餐：早、中、晚，早晚用餐人数较少（20-30 人）中餐大约 150 人用餐；食堂区域划分为用餐区（与售卖窗口物理隔离，售卖人员在售卖区，购餐人员在用餐区）备餐区（食材预处理间、冷柜、冷藏间、等）、热食加工区（面点间、蒸饭柜、炒菜间）、配备了餐具清洗间、食材仓库等；食堂的选址远离粉尘、有害气体等污染源，交通便利、水源充足；写字楼区域道路硬化、无积



水，绿化合理，设隔离带，配备远离操作间的废弃物临时存放设施及防蝇防虫的水冲式厕所；加工区与生活区隔离，原料、包装材料、成品等库房分开设置，操作间按工艺流程布局，垃圾贮存有垃圾桶；墙壁、天花板采用防水防霉材料，地面防滑防水门窗设防蝇防虫设施；供水排水：加工用水符合 GB 5749 标准，每年检测一次；排水系统进入城市管网，能有效避免交叉污染，基本符合要求；库存与物流管理：经沟通了解，库房库存遵循“先进先出”和“有效期优先”，定期清理变质或过期产品；现场观察，库房有少量面粉、大米、植物油、调味品等，负责人解释说，通常采购蔬菜、肉类等为每日采购，库内清洁、防尘、防鼠，设标识卡记录品名、库管员每日巡检。基本符合要求；污染防控与隔离的措施：微生物污染：实施清洁消毒措施，生熟食品物理或时间隔离，高清洁区限制人员进入；物理污染：通过设备维护、防止玻璃、金属等异物混入；化学污染：规范清洁剂、消毒剂、食品添加剂使用，单独存放化学物品并设警示标识。交叉污染预防：人流、物流、水流从高清洁区流向低清洁区，工器具分开使用，加工前后彻底清洗消毒；清洁消毒管理：配备专用洗碗、消毒柜设施，卫生间等污染区域工具单独存放。基本符合要求；操作人员洗手消毒流程：清水→洗手液→冲净→清水→干手，员工上岗、接触脏物后、如厕后需重新执行。经与员工沟通，对该项要求清楚，能有效执行。基本符合要求；员工健康管理情况：文件规定了员工健康要求：员工上岗前需取得健康合格证，每年体检一次；患有传染性肝炎、活动性肺结核等有碍食品卫生的疾病者，调离接触食品岗位；每日检查员工健康状况，发现伤病感染迹象及时处理；个人卫生：员工勤洗澡换衣，不留长指甲、不涂化妆品，进入操作间穿戴统一工作服、工作帽，不得带入个人用品，严禁在操作间吸烟、进食；工作服管理：提供口罩、手套等配套用品，工作服定期清洗消毒；现场观察操作间人员：着工作服、工作帽、口罩，卫生状况较好，厨房公示了员工健康证，共 8 名人员健康证；公示栏展示的是石家庄市食品药品从业人员健康证公示板，板面以蓝色为主色调，标题为“健康证公示”，公示板内整齐摆放着食品药品从业人员的健康证明卡片，卡片上包含从业人员照片、姓名、证件编号、体检日期、从业类别（食品类）等信息，目的是向消费者公示从业人员的健康状况，确保从业资质符合《食品安全法》等相关规定，保障食品安全；是餐饮相关经营场所公示从业人员健康资质的法规要求；现场核查了部分员工健康证信息：张静（女）体检编号 1027793884、体检日期 20250408 范彩莲（女）体检编号 5925276233、体检日期 20250606 宣彭霞（女）体检编号 202504009152、体检日期 20250106 李凯文（男）体检编号 1027941125、体检日期 20250420 刘亚光（男）体检编号 7275541706、体检日期 20250504 以上人员体检项目结果：病毒性肝炎、痢疾等项目均合格；病毒性肝炎、痢疾等项目均合格，健康证均在有效期内；虫害防治：文件规定了安装纱窗、防鼠板、灭蝇灯等，清除虫害孳生点，食品离墙离地存放，不使用灭鼠药；经沟通了解到：公司与第三方消杀公司签署了《虫鼠害消杀合同》未提供该合同文本，提供了一份《有害生物防控服务报告》，报告中服务客户及服务地址均与审核地址不一致；虫害防控情况：现场安装防鼠、防蝇设施，定期巡检并留存记录，经沟通了解，因食堂供“河北宾馆”职工用餐，虫害防控由甲方管控，与消杀公司签署了虫害防控协议，日常监控由甲方负责，经沟通了解到虫害防控效果较好，未发生因虫害防控不到位导致的食物安全问题；提供了与“石家庄市驰奈威德生物能源科技有限公司”签订的餐厨废弃物收运处置协议，为餐饮单位合规处理餐厨垃圾的正式法律文书，信息与协议要点如下：协议基础信息/项目/填写内容：甲方（收运方）石家庄市驰奈威德生物能源科技有限公司；地址：石家庄市元氏县装备制造产业园建延路 86 号，电话：0311-68108881 乙方（产生方）地址：高新区学苑路 91 号石家庄市第四医院东院食堂，联系电话：15930150106 所属区域：高新区 法人代表：张雷，经营规模/营业面积 300 m²，可同时供餐 100 人，餐厨废弃物日产量 150kg~200kg，协议期限 2025 年 10 月 8 日至 2026 年 10 月 7 日，签约时间 甲乙双方均为 2025 年 10 月 8 日签约 乙方法人代表张雷签字，双方盖合同专用章，协议份数 一式叁份，甲乙双方及市政监督



管理部门各执一份，协议核心条款内容：收运服务规则：甲方在收运范围内对乙方餐厨废弃物收运不收取费用；乙方需将餐厨废弃物全部交由甲方处置，不得转交其他单位/个人，且需在产生后 24 小时内交付；乙方资质与义务：签约时需提供法定代表人身份证、营业执照、食品经营许可证、经营场所权属证明等资料复印件；需将餐厨废弃物与其他垃圾分类存放，不得混入玻璃、金属等非有机质；需设置标准收集容器，产生废油脂的需安装油水分离器等设备；需建立餐厨废弃物产生台账，与甲方共同确认收运数量并按月向主管部门报备；设施与责任约定：乙方向甲方支付专用桶押金后领取容器，人为损坏需按原价赔偿，停止经营可凭押金条退款；乙方搬运过程中若出现滴漏遗撒，需自行清扫；甲方收运车辆需密闭运输，避免二次污染；违约责任：乙方违规转交餐厨废弃物，将被责令整改并纳入诚信记录，处 2000 元~10000 元罚款，情节严重可停业整顿或吊销证照；甲方违约参照《河北省餐厨废弃物管理办法》第三十七条处罚；争议解决：协议履行争议先协商，协商不成向甲方所在地人民法院提起诉讼；不可抗力导致协议无法履行，双方互不承担；协议合规性与行业意义：法律依据：协议依据《中华人民共和国民法典》《河北省餐厨废弃物管理办法》制定，是餐饮单位落实餐厨垃圾规范化处置的法定要求，也是食品经营单位食品安全管理的重要组成部分；行业价值：此类协议可杜绝餐厨废弃物非法流向（如地沟油炼制）保障食品安全与生态环境，同时甲方作为专业生物能源企业，可将餐厨废弃物资源化利用（如生产生物柴油、有机肥）协议签署是公司承包了另一家食堂，与该公司使用的同一家厨余垃圾处理公司，本公司食品安全小组组长张雷同时是石家庄市第四医院东院食堂负责人；抽查“每日垃圾清运记录”，未能提供，现场提出改进建议；经沟通，食堂配备了加盖垃圾桶，加工场地废弃物随时清除，每日清理出厂，容器及时清洗消毒；污水按规范排放，避免污染食品；厨余垃圾交由协议方每日清理，其他垃圾集中放在河北宾馆统一的生活垃圾集中处，由城市垃圾清运单位统一处理；废水经甲方排水系统排放，统一排放至城市污水管网，经核实排放的污水为餐食清洗用水，仅使用洗洁精，等同于生活废水，不会产生污染物导致水污染；经沟通，食堂用餐职工统一使用食堂餐具（不锈钢碗、盘）密胺筷子（专用筷子消毒机）清洗不锈钢餐具使用洗碗机，具体设备操作流程如下：开机预洗步骤：检查电源指示灯是否有电，确认供电正常；开启红色电源按钮，接通设备电源；提前 1 小时开启热水箱角阀，为热水箱供水预热；开启高温加热功能前，先检查加热箱液位，无液无水时禁止启动；开启高温烘干与风机按钮，洗箱机将进入 60 分钟工作模式；开启红外线清洁按钮，触发除渣、清洗、传动功能启动；功能按钮对应操作：热水泵：控制热水泵启停；高温加热：为设备提供高温加热功能；风机 60：启动 60 分钟风机烘干程序；红外线清：启动红外线清洁、除渣、清洗及传动；水泵启动：单独控制水泵启停；清洗启动：单独启动清洗功能；传动启动：单独启动传动功能；开启开关：总控类启动按钮；清洗启动/传动启动：对应工序的功能启停；商用洗碗机洗碗流程一般分为以下 5 步（90 分钟）残渣预处理：用水清除餐具表面的食物残渣，避免堵塞洗碗机滤网，影响清洗效果；预洗：将餐具放入洗碗机专用篮筐，推入预洗区，用 20-30℃ 的温水冲洗，去除表面浮油和残留碎屑；主洗：启动主洗程序，水温控制在 50-60℃，90℃ 配合专用洗碗机洗涤剂，水流冲洗餐具，分解油污和污渍；消毒：将清洗后的餐具取出，放入消毒碗柜：120℃ 以上不少于 30 分钟，冷却后使用；超过 24 小时未使用餐具，需重新消毒后使用；提供了体系运行以来的餐具消毒记录，核 2025 年 12 月份《餐具消毒记录》消毒时间/消毒人/下午消毒时间/消毒人 10:00-11:00/12:00-13:00 崔新巧 16:00-17:00/18:00-19:00 崔新巧 10:00-11:00/12:00-13:00 苏瑞云 16:00-17:00/18:00-19:00 苏瑞云 10:00-11:00/12:00-13:00 赵新花

16:00-17:00/18:00-19:00.....用餐后餐具→清除残渣→水冲洗→放入商用洗碗机，按照操作要求完成餐具清洗消毒，在放入消毒柜消毒后使用；现成核查了消毒柜温度设定为 120℃（不含密胺材质）符合要求；提供了《职工餐厅（砧板）消毒记录表》（2025 年 12 月 1-17 日）记录信息是：消毒时间 1 消毒人 1



消毒时间 2 消毒人 2 13:00-15:00 孙胜利 19:00-21:30 孙胜利 13:00-15:00 孙胜利 19:00-21:30 孙胜利 13:00-15:00 李兰 19:00-21:30 李兰 13:00-15:00 李兰..... 以上记录消毒时间规律：每日分两个固定时段消毒，分别为 13:00-15:00、19:00-21:30，时间区间统一；消毒人分工：主要由孙胜利、李兰两人负责，1-2 日、7 日、14 日、17 日由孙胜利轮值，3-6 日、8-12 日、16 日由李兰轮值，13 日、15 日为两人交叉轮值，记录完整性：填写了 12 月 1-17 日的消毒信息，沟通清洗消毒方式，主要是热水清洗；核查了《厨房刀具每日消毒记录表》（2025 年 6 月 1-30 日）消毒时间 1 消毒人 1 消毒时间 2 消毒人 2 备注 13:00-15:00 李芳 19:00-21:30 李芳 13:00-15:00 李芳 19:00-21:30 李芳 13:00-15:00 孙胜利 19:00-21:30 李芳 13:00-15:00 孙胜利 19:00-21:30 孙胜利..... 记录表显示：消毒时间规律：每日固定两个消毒时段，为 13:00-15:00、19:00-21:30，全月时间区间无调整，执行节奏稳定，消毒人分工：核心由李芳、孙胜利两人轮值，李芳主要负责上旬、月中及月末后半段，孙胜利集中负责 5-6 日、9 日、12 日及 17-24 日，3-4 日、25 日为两人交叉配合，记录完整性：6 月 1-30 日消毒信息均有填写，仅 31 日（非自然日）为空白，记录完整度达到 100%，无缺漏情况。

设计和开发：餐饮部负责新菜品的开发，主要开发人员有梁晓东等 2 人，在餐饮管理服务行业多年，具备食堂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，规定了食堂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，公司从事的食堂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大众传统菜式，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；查看近期减脂餐开发方案，任务来源：顾客要求，项目负责人为梁晓东，方案策划完成期限 2025 年 12 月 1 日，方案具体内容：收集整理减脂餐制作相关信息，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（新鲜水果、蔬菜、调味等），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《减脂餐制作流程》、烹饪时间、质量标准等工艺文件），设计开发验证报告；黄焖牛肉开发方案完善、记录完整，达到预期的设计开发目的，公司的食堂管理和菜品的生产设计的过程受控。

采购/外包管理：公司编制了《采购控制程序 ZMHY-CX-2025-11》明确了对供应商选择评价、再评价的要求，提供了编号 JL-8.4-05 的《供方评定记录》，供方评定针对 4 家石家庄本地商贸类供方，《供方评定记录表》的评定日期均为 2025 年 5 月 15 日，信息如下：

供方名称	供应产品	基础信息	评定内容	评定结果
石家庄秋天商贸有限公司	粮油	企业负责人：汪姝涵 地址：河北省石家庄市鹿泉区大河镇大河路与庆丰街交叉口东行 400 米路南； 联系人：天天；联系电话：13503319224	资质齐全 供货品质优良、及时 无质量问题； 价格合理； 售后服务良好周到	参评人员： 综合办公室（张宇聪）、 餐饮部（梁晓东） 评定均同意列入合格供方；批准：丁春梅
河北牧景商贸有限公司	肉类	企业负责人：杨亚州； 地址：河北省石家庄市裕华区育才街 251 号怀特综合市场门市 18 号；	资质齐全 供货品质优良、及时	参评人员： 综合办公室（张宇聪）、 餐饮部（梁晓东）



		联系人：杨亚州；联系电话： 13303217068	无质量问题； 价格合理； 售后服务良好周到	评定结果：均同意列入 合格供方；批准：丁春梅
石家庄高新区腾飞调料商行	调料	企业负责人：腾飞； 地址：石家庄高新区郝庄镇南三环 789 号冷链物流集配中心三楼 22 号； 联系人：腾飞；联系电话：18133830089	资质齐全 供货品质优良、及时 无质量问题； 价格合理； 售后服务良好周到	参评人员： 综合办公室（张宇聪）、 餐饮部（梁晓东） 评定结果：均同意列入 合格供方；批准：丁春梅
石家庄远墨商贸有限公司	蔬菜	企业负责人：何志朋； 地址：河北省石家庄市鹿泉区寺家庄镇 雨润农产品市场蔬菜交易区 4 排 22-23 号； 联系人：任舒娟；联系电话： 13633315141	资质齐全 供货品质优良、及时 无质量问题； 价格合理； 售后服务良好周到	参评人员： 综合办公室（张宇聪）、 餐饮部（梁晓东） 评定结果：均同意列入 合格供方；批准：丁春梅

核查了以上合格供应商资质情况，信息如下：供应商石家庄秋天商贸有限公司，收集了营业执照和食品经营许可证（副本），由石家庄市鹿泉区相关政务服务部门核发，是该企业开展食品销售经营活动的法定资质证明，有效期至 2030 年，属于长期有效的食品经营许可资质，经营者名称 石家庄秋天商贸有限公司 统一社会信用代码 9113010433596694XY 法定代表人（负责人）汪姝涵 住所/经营场所 河北省石家庄市鹿泉区大河镇大河路与庆丰街交叉口东行 400 米路南 主体业态 食品销售经营者(食品批发销售)经营项目 食品销售；散装食品和预包装食品销售（不含散装熟食）许可证编号 JY11301100023827 投诉举报电话 12315 发证日期 2025 年 07 月 01 日 有效期至 2030 年 06 月 30 日 发证机关 石家庄市鹿泉区政务服务局（印章显示）

供应商河北牧景商贸有限公司，提供了营业执照（副本），登记主体为属于自然人独资的有限责任公司，由石家庄市裕华区行政审批局于 2020 年 04 月 24 日核准登记，是该企业开展合法经营活动的核心主体资质证明；收集了食品经营许可证（副本）由石家庄市裕华区行政审批局核发，是食品经营者开展合法食品销售经营活动的法定资质证明；营业执照：统一社会信用代码 91130108MAOETW2E2A 注册资本 伍佰万元整 成立日期 2020 年 04 月 24 日 法定代表人 杨亚州 住所 河北省石家庄市裕华区育才街 251 号怀特综合市场门市 18 号 经营范围 肉、禽、蛋、奶及水产品批发；未经加工的初级食用农产品、预包装食品、散装食品、日用百货、办公用品、酒店用品、酒店设备、不锈钢制品、五金产品、机械设备及配件的销售（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）登记机关 石家庄市裕华区行政审批局；许可证：统一社会信用代码 91130108MAOETW2E2A 许可证编号 JY1130108086969 法定代表人（负责人）杨亚州 住所 河北省石家庄市裕华区育才街 251 号怀特综合市场门市 18 号 经营场所 河北省石家庄市裕华区育才街 251 号怀特综合市场门市 18 号 主体业态 食品销售经营者 经营项目 预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）散装食品销售（含冷藏冷冻食品，不含散装熟食销售）签发日期 2021 年 05 月 18 日 有效期至 2026 年 05 月 17 日 发证机关 石家庄市裕华区行政审批局；

供应商石家庄高新区腾飞调料商行的经营资质信息如下：经营者：孙洪 统一社会信用代码：92130101MA0868UBXM 注册日期：2011 年 05 月 25 日 经营场所：石家庄高新区西仰陵农贸市场调料区 12-13 号 经营范围：食品、日用百货批发兼零售（需取得对应审批后方可经营许可类项目）食品经营许可证关键信息 许可证编号：JY11301710014441 主体业态：食品销售经营者（市场内食品销售者）经营项目：预包装食品销售（不含冷藏冷冻食品）、散装食品销售（不含冷藏冷冻食品、不含散装熟食）有效期至：2028 年 06 月 15 日 日常监督管理：机构为高新区宋营市场监督管理所，管理人员为葛欣、李健强 合规要求：需在有效期届满 30 个工作日前申请延续，变更许可事项需提前申请 该个体工商户具备食品（预包装+散装非冷藏冷冻类，不含散装熟食）及日用百货的批发零售资质，经营地址固定



于农贸市场调料区，相关资质齐全且在有效期内，需遵守食品经营许可的变更、延续及监督管理要求；供应商石家庄远墨商贸有限公司，属于自然人独资的有限责任公司，登记机关为石家庄市鹿泉区行政审批局，成立于2018年04月10日 统一社会信用代码 91130185MA0A09R56 法定代表人 何忠朋 注册资本 伍拾万元整 经营范围：水果、蔬菜、未加工的初级农产品、五金产品、办公用品、文体用品、体育用品、玩具、服装、鞋帽的批发零售（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）注册地址 河北省石家庄市鹿泉区寺家庄镇丽润农产品市场蔬菜交易区4排22-23号，以上供应商营业执照和许可证均在有效期内，与供应商评价内容相符，以上供应商也在《合格供应商名录》中，合格供应商名录经总经理批准，基本符合要求；编制了《原料货品验收流程与标准》明确了所有原料均需符合食品安全要求，不合格向供应商申请退货/换货；具体原料类别及流程：蔬菜水果类：检验→合格则贮存/领用，不合格则退换；核查蔬菜水果类采购验证情况：抽查了两份农产品农药残留快速检测抽样与检测报告，检测平台为河北省农产品质量安全追溯系统（hebei.dbncp.cn），检测项目均为有机磷和氨基甲酸酯类农药，抽样地点均为河北省石家庄市鹿泉市大河镇X054，检测结论均为合格；信息项 胡萝卜检测样本 黄瓜检测样本 样品编号 DHD22512130042 DHD12512140019 产品名称 胡萝卜 黄瓜 抽样基数 18吨 4.5吨 样品产地 河南 辽宁 受检单位/联系人 张明波(13730429368) 魏占伦(13396353359) 抽样日期 2025/12/13 16:21:37 2025/12/14 13:03:11 抽样人员 A4 A3 车辆信息 冀 EN5462 鲁 P708BN 检测时间 20251213 17:51:51 20251214 13:57:40 检测结果（抑制率）无明确数值（结论合格）3.09%（结论合格）检测结论信息分析：有机磷和氨基甲酸酯类农药是农产品中常见的杀虫剂，其残留量检测是农产品质量安全的核心指标之一，抑制率低于50%通常判定为合格（黄瓜样本抑制率3.09%，远低于阈值）抽样特征：两份样本均为大宗农产品（抽样基数分别为18吨、4.5吨），抽样地点集中在鹿泉市大河镇农产品交易区域，符合农产品流通环节质量抽检的特征，报告效力：检测结果仅对本次抽检样本负责，是农产品入市销售前的质量安全快速筛查依据，可用于证明批次农产品的农药残留合规性；核查了农产品批发送货清单，具体是：编号为5497264，日期标注为2025年12月14日，记录了各类蔬菜、食材的采购数量、单价与金额，合计金额为815元，单据上有经手人、发货人签字及红色业务章，属于农产品流通环节的交易凭证。农产品批发送货清单，信息如下：

品名	单位	数量	单价（元）	金额（元）
青梗	斤	15.5	3.5	54.2
蒜苔	斤	70.5	2	141
油菜	斤	74.3	2.3	170.8
西柿（西红柿）	斤	9	4.5	40.5
粘米	斤	1	22	22
黑白菜	斤	42	4.5	189
油麦	斤	3	4	12
西蓝花	斤	32	4.5	144
菠菜	斤	2.5	4	10
藕	斤	1.5	6	9
北瓜	斤	58	2	116
香菜	斤	2.4	7	16.8
咸鸭蛋	斤	14	7.5	105
馄饨皮	斤	3	3	9
面条	斤	90	2	180

以上送货总金额合计815元，发货人郝伟明，收货人：靳永乐 送货日期：2025年12月14日；收货单品类特征：涉及新鲜蔬菜、粮油米面、熟食（咸鸭蛋）、主食半成品（馄饨皮、面条）等，属于餐饮或零售端的农产品批量采购清单，品类覆盖日常生鲜食材；均以“斤”为计量单位，符合农产品批发市场的交易习惯，部分品类（如蒜苔、油菜）采购量较大，体现批量采购的特点；蔬菜进入农产品批发市场，实施农产品农药残留快速检测抽样与出具检测报告，检测报告以二维码方式和出货单一并提交给收货方，上述蔬菜检测报告均是二维码扫描得出的农残检测报告，检测结果均为合格；禽蛋类/畜肉类：检验→合格则贮存/领用，侧重新鲜度与检疫合规性；核查了猪肉和鸡肉检验检疫证明；具体是：动物检疫合格证明（产品B）信息总结：鸡分割肉动物检疫合格证明，信息如下：项目 具体内容 货主 范军娟 产品名称 鸡分割肉 数量及单位 玖仟公斤 产地 河北省保定市易县 生产单位名称及地址 河北太行禾丰食品有限公司，河北省保定市易县桥头乡晏下村999号 目的地 河北省石家庄鹿泉区 检疫有效期 本批产品经检疫合格，应于当日到达有效 官方兽医签字 有签字（韩志友）时间标注 15:09 签发日期 单据中未填写具体 2025年12月15日 该



证明为产品 B 类动物检疫合格证明, 一式两联, 第一联由动物卫生监督所留存, 第二联随货同行, 且仅限河北省境内使用; 猪胴体/白条猪肉的动物检疫合格证明, 动物检疫合格证明(产品 B) 信息如下: 单据编号 1342143362 检疫标志号 A003 货主 石家庄双鸽圣蕴食品有限公司 产品名称 猪胴体/白条 数量及单位 捌拾公斤 产地 河北省石家庄市晋州市 生产单位名称及地址 石家庄双鸽圣蕴食品有限公司, 河北省石家庄市晋州市双鸽街 1 号 目的地 河北省石家庄市裕华区贺戈商贸 备注关键信息 2025 年 12 月 10 日企业 PCR 自检, 非洲猪瘟检测结果为阴性; 检疫仅对农业部规定动物疫病负责 检疫有效期 本批产品经检疫合格, 应于当日到达有效 官方兽医签字 有签字(杨某) 签发日期 2025 年 12 月 10 日 15:21 食材动物检验检疫证明填写了完整的签发日期、检疫标志号等关键信息, 符合动物检疫合格证明的规范要求; 防疫检测标注: 备注中明确记录了非洲猪瘟 PCR 自检阴性结果, 这是生猪产品检疫的核心防疫指标, 体现了产品的防疫合规性; 单据同样为河北省境内使用的产品 B 类检疫证明, 一式两联, 第二联需随货同行; 干货类/米面粮油类: 重点检查保质期、包装完整性; 提供了米、面、植物油第三方《检测报告》三份检测报告均显示产品合格, 报告信息如下: 元宝牌特选东北珍珠米 委托单位: 益海(佳木斯) 粮油工业有限公司, 规格 25kg/袋(同批次含 5kg/袋等 6 种规格) 生产日期 20250427, 检测项目: 色泽、气味、霉变粒、重金属(镉、铅等) 农药残留等 20 项, 结果: 所有项目符合 GB 2715-2016 等国家标准, 重金属、农药残留等未检出或达标; 五得利特精小麦粉 委托单位: 五得利集团邯郸面粉有限公司, 规格 25kg/袋(含 2.5kg/袋等 3 种规格) 生产日期 2025 年 7 月 3 日, 检测项目: 色泽、加工精度、磁性金属物、真菌毒素、农药残留等 23 项, 结果: 均符合 GB/T 1355-2021 等标准, 污染物、残留量等指标达标; 河多鱼 10L 非转基因大豆油 生产单位: 河北醇油坊食品有限公司, 规格 10L*2, 生产日期 20251001, 等级浸出一级, 检测项目: 色泽、酸价、过氧化值、溶剂残留量等 10 项, 结果: 符合 GB/T1535 标准, 溶剂残留未检出, 各项指标均达标; 调料类: 验证成分标识、生产日期及储存条件是否达标; 核查了酱油、醋、蚝油等第三方检测报告, 具体是: 一品鲜(酿造酱油, 特级) 检验报告信息 报告基础信息: 报告编号 25S004061, 签发日期 2025 年 5 月 29 日, 检验单位为广东省食品工业研究有限公司(含广东省质量监督食品检验站) 报告加盖了检验检测专用章/公章、均经检验/审核/批准人签字, 样品与委托方样品详情: 名称为一品鲜(酿造酱油, 特级) 型号规格 5L/罐, 标称商标“东古” 生产日期/批号 20250426; 由鹤山市东古调味食品有限公司生产(地址: 广东省鹤山市古劳镇麦水工业区 3 号) 委托单位同生产单位, 检验类别为委托抽检, 抽样单编号 2025-3724, 抽样基数 2 罐×100 箱, 样品数量 1L×5 瓶(分装样品) 抽样日期与收样日期均为 2025 年 5 月 20 日, 验证日期 2025 年 5 月 29 日, 样品来源为广东省质量监督食品检验站抽样, 样品状况无异常; 检验依据与项目: 判定依据: 涵盖 9 项标准, 包括 GB/T 18186-2000《酿造酱油》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等, 同时参考产品明示质量要求; 检验项目: 共 18 项, 分为感官、理化指标(如氨基酸态氮、铵盐、可溶性无盐固形物等) 微生物指标(如菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等) 污染物与真菌毒素(如黄曲霉毒素 B₁、铅、总砷) 食品添加剂(如苯甲酸、山梨酸、三氯蔗糖) 及标签检验(共 13 项细分内容) 检验结果: 关键指标(高盐稀态标准) 感官: 红褐色或浅红褐色, 色泽鲜艳有光泽; 浓郁酱香及酯香气; 味鲜美醇厚、鲜咸甜适口; 澄清|红褐色, 色泽鲜艳有光泽; 浓郁酱香及酯香气; 味鲜美醇厚、鲜咸甜适口; 澄清符合; 氨基酸态氮≥1.25g/100mL(产品标示值) 1.4g/100mL 符合 铵盐占氨基酸态氮百分含量≤30% 9% 符合 可溶性无盐固形物≥15.00g/100mL 23.8g/100mL 符合 全氮(以氮计)≥1.50g/100mL 1.54g/100mL 符合 菌落总数 n=5, c=2, m=5×10³ CFU/mL, M=5×10⁴ CFU/mL|60、10、20、45、80CFU/mL 符合 大肠菌群 n=5, c=2, m=10CFU/mL, M=10² CFU/mL 均<10CFU/mL 符合 沙门氏菌|n=5, c=0, m=0(/25mL) 均未检出符合 金黄



色葡萄球菌 $n=5$, $c=1$, $m=100\text{CFU/mL}$, $M=1000\text{CFU/mL}$ 均 $<10\text{CFU/mL}$ 符合 苯甲酸 $\leq 1.0\text{g/kg}$ 未检出(定量限 0.01g/kg)符合 山梨酸 $\leq 1.0\text{g/kg}$ 0.469g/kg 符合 三氯蔗糖 $\leq 0.25\text{g/kg}$ 0.133g/kg 符合 黄曲霉毒素 $B_1 \leq 5.0\mu\text{g/kg}$ 未检出(定量限 $3\mu\text{g/kg}$)符合 铅(以Pb计) $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 未检出(定量限 0.05mg/kg)符合 总砷(以As计) $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 未检出(定量限 0.005mg/kg)符合 注:铵盐(实测 $0.16\text{g}/100\text{mL}$)食盐(以NaCl计, 实测 $18.1\text{g}/100\text{mL}$)仅提供数据, 不参与单项判定; 标签检验: 13项细分项目(食品名称、配料表、净含量和规格、生产者信息、产品标准代号等)均符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB/T 18186-2000《酿造酱油》等标准, 标签完整性与规范性核实内容真实性。营养成分表(每份 15mL) 能量 55kJ (NRV% 1%)、蛋白质 2.0g 、碳水化合物 12g 、钠 1147mg 检验结论与备注: 检验结论: 经抽样检验, 所检项目符合全部判定依据要求; 产品用途为佐餐凉拌、烹调炒菜, 贮存条件为常温保存(开启后冷藏更佳), 配料含非转基因大豆、食用盐、小麦粉等, 食品生产许可证编号等信息完整; 蚝油(浓鲜海天上等)检测报告 报告编号: A2250143805101001C 产品名称 浓鲜海天上等蚝油 商标 海天 型号规格 $6\text{kg}/\text{箱}$ (箱码款B型)净含量实测 6007g (允许短缺 1.5%, 符合要求)委托/生产单位 佛山市海天(宿迁)调味食品有限公司 生产地址 江苏省宿迁市经济技术开发区苏州路 889 号 E 区 生产日期 2025 年 03 月 07 日 检测机构 上海华测品标检测技术有限公司 检测周期 2025 年 03 月 11 日-2025 年 03 月 18 日 判定依据 GB 2760-2024、GB 2762-2022、GB/T 21999-2008 等 7 项国家标准 关键检测结果(38 项, 有限量值项目均符合要求)感官指标: 色泽为棕褐色且鲜亮有光泽, 气味有熟蚝香, 滋味鲜美咸淡适口, 体态粘稠均匀、不分层不结块, 完全符合蚝油固有特性, 营养成分: 能量: $231\text{kJ}/100\text{g}$ (换算为 $35\text{kJ}/15\text{g}$, 符合 $\leq 120\%$ 标示值要求); 蛋白质: $2.86\text{g}/100\text{g}$ 、脂肪: $0.3\text{g}/100\text{g}$ 、碳水化合物: $10.1\text{g}/100\text{g}$, 均满足 $\geq 80\%$ 或 \leq 标示值的营养标签要求; 钠: $4.50 \times 10^3\text{mg}/100\text{g}$ (换算为 $675\text{mg}/15\text{g}$, 符合 $\leq 120\%$ 标示值要求)品质指标: 氨基酸态氮 $0.32\text{g}/100\text{g}$ ($\geq 0.3\text{g}/100\text{g}$)、总固形物 $23.5\text{g}/100\text{g}$ ($\geq 21.0\text{g}/100\text{g}$)、食盐 $8.83\text{g}/100\text{g}$ ($\leq 14.0\text{g}/100\text{g}$), 核心品质参数达标; 安全指标: 污染物: 甲基汞、铅、无机砷(0.0105mg/kg , $\leq 0.5\text{mg/kg}$)均未超标或检出; 食品添加剂: 山梨酸及其钾盐 0.543g/kg ($\leq 1.0\text{g/kg}$)、三氯蔗糖 0.0321g/kg ($\leq 0.25\text{g/kg}$), 诱惑红、安赛蜜、甜蜜素等 11 种添加剂未检出, 符合 GB 2760-2024 要求; 微生物: 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌均符合 GB 29921-2021 限量标准, 无致病菌污染; 标签审核: 食品名称、配料表、净含量、生产日期等 10 项标签信息, 均符合 GB 7718-2011 和 GB 28050-2011 规范; 样品抽检地区/被抽样单位/产品规格/生产/购进日期/抽检结果/发布时间/太原市尖草坪区 欣悦大利家超市 $235\text{g}/\text{瓶}$ 20250227 合格 2025 年 6 月 19 日 酿米醋(健康家庭纯酿米醋)检测报告信息如下: 检测报告编号: PKZ-ZX/BG/JC002 样品名称 健康家庭纯酿米醋 生产/委托单位 统万珍极食品有限公司 样品来源 包装车间 生产日期 2025 年 06 月 30 日 生产批号 20250630A\B 规格 $300\text{mL} \times 30$ 袋 取样日期 2025 年 06 月 30 日 产品总量 2070 箱 报告日期 2025 年 07 月 02 日采用标准 GB/T 18187-2000《液态发酵食醋》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》核心检测结果(9 项均合格)检验项目 标准要求 检验结果 单项判定 总酸(以乙酸计) $\geq 3.50\text{g}/100\text{mL}$ $3.60\text{g}/100\text{mL}$ 合格 可溶性无盐固形物 $\geq 0.50\text{g}/100\text{mL}$ $1.05\text{g}/100\text{mL}$ 合格 食盐(以NaCl计) 无明确限量标准 $1.24\text{g}/100\text{mL}$ 菌落总数 $n=5$, $c=2$, $m=10^3\text{CFU/mL}$, $M=10^4\text{CFU/mL}$ 10 、 11 、 12 、 11 、 11CFU/mL 合格 大肠菌群 $n=5$, $c=2$, $m=10\text{CFU/mL}$, $M=10^2\text{CFU/mL}$ 均 $<1\text{CFU/mL}$ 合格 色泽 琥珀或浅红褐色 符合 合格 气味 具有米醋特有香气 符合 合格 滋味 无异味 符合 合格 食品标签 符合 GB 7718-2011 要求 符合 合格 检测结论: 本批产品所检项目符合 GB/T 18187-2000《液态发酵食醋》和 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》要求, 综合判定合格; 生产企业生产布局 总部位于石家庄, 在赵县、唐山、廊坊设有 3 家工厂, 年综合产能 10 万吨 人员规模 300-399 人, 参



保人数 322 人 资质认证 通过 ISO9001、HACCP、KOSHER、中国香港安全标志、绿色食品等 10 项国际国内认证；以上调味料检测报告均符合食品安全要求，且生产企业均为国内知名企业；经沟通了解，经沟通基本能按照上述要求实施控制采购验证，食材安全验证效果较好，未发生因食材食品安全问题导致的食品安全事故，采购验证符合要求，产品安全验证符合要求。

制售提供/CCP 点监控/OPRP 点/危害控制/放行/验证：针对企业餐饮管理服务的提供，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；提供了石家庄中茂海悦餐饮有限公司作业指导书及工艺流程热食制售操作文件，具体是：红案厨房菜品制作工艺：规范了红案厨房两类核心菜品（炒制/烧制菜品、蒸制菜品）的制作流程，两类流程均围绕原料处理、加工制作、成品交付三大核心环节展开，同时包含不合格原料处理机制，确保菜品安全与品质，具体内容如下：炒制、烧制菜品制作流程（共 12 步）原料初始处理（1-2 步）先由厨房操作人员领取食品原料，若原料为冷冻动物性品类，需先进行化冻处理，为后续加工做准备；原料精细加工（3-5 步）：按照菜品制作要求，对原料进行择选，去除无法食用的杂物与下脚料，完成分档取料；随后清洗原料，并依据菜品需求用刀工技法将其切配成所需形状；对于切配好的动物性原料，需加入盐、味精、料酒、淀粉、蛋清等调料上浆，备用；原料贮存与质量管控（6-8 步）切配、上浆后的动、植物原料，由配菜人员按《食品原材料的储存规定》贮存；使用前操作人员需检查原料，若因贮存时间过长等无法使用，按《不合格品和潜在不安全品控制程序》处理，若不符合加工要求但仍可使用，则重新清洗、选择、上浆，直至符合标准；菜品烹制与交付（9-12 步）：将合格原料投入热油或开水中滑油、焯水，使其断生或初步制热；锅内放底油，重新投入处理后的原料，加入葱、姜、盐、味精、料酒、酱油、糖等调料烧制、炒制，确保菜品中心温度高于 75℃；最后由操作厨师将符合标准的菜品盛出，装入消毒餐具，交付售卖人员提供给食堂用餐人员；蒸制菜品制作流程（共 10 步）原料初始处理（1-2 步）：与炒制/烧制菜品流程一致，先领取食品原料，冷冻动物性原料需先化冻；原料精细加工与初步熟制（3-5 步）：按菜品要求择选原料，去除杂物、下脚料并分档取料；清洗后用刀工切配成所需形状；根据菜品需求，加入盐、味精、酱油、料酒等调料，对原料进行卤制、烧制或炒制，使其初步成熟并入味；菜品蒸制与成品处理（7-10 步）：将初步熟制或已腌制入味的原料放入清洗后的容器，送入蒸锅按要求蒸制，确保菜品中心温度高于 75℃；蒸制成熟后取出，装入消毒餐具；若菜品需要浇汁，由灶上厨师制作汤汁并浇在菜品表面；最后交付售卖人员，提供给食堂用餐人员；与餐厅厨师梁梁晓东沟通交流，对热食类食品从原料验收、加工制作到成品交付的全流程操作规范较清楚，对热食制售工艺步骤、操作要求及温度控制要求均熟悉，具有餐饮业工作经验十余年，食品安全意识较强，能确保餐食安全；企业同时提供了红案炒制、烧制菜品制作、红案炸制菜品制作、红案厨房汤类菜品制作、白案面食类食品操作、米饭、粥水甜品类菜品制作以及原辅料及食品接触材料的验收和贮存相关操作要求，能有效指导厨师和操作人员实施过程控制，经与负责人沟通，以上各项操作要求均能落实到位，质量和食品安全控制效果较好；现场沟通热食制售流程：收集用餐人员需求→按照月份编制餐单→评审后公示→每周品种轮换公示→按照餐单要求实施采购备货（肉类及蔬菜类每日采购、调味品及米面油有少量库存）→食材验收→食材预处理（清洗）→切配→热食制备→装入餐盘（15 升）→保温（保温台 80℃）→分餐供餐；注：热食制售每锅炒菜数量 15 公斤左右，能保证分餐过程菜品不会因温度变化导致口感变化；主食米饭馒头蒸熟即可，汤粥煮熟，保温供餐（保温台 80℃）；食堂供餐按照每月编制菜单，按照菜单要求，配备食材，采购控制及采购验证详见采购控制 F8.2 审核记录；经沟通了解到餐饮部根据职工用餐反馈，提前编制月度餐单，餐单按照每周一至周日编制，并在食堂公示栏公示，使用餐人员能够清晰了解热食制售情况；同时公示了《职餐面点/特色档口每周品种轮换一览表》职餐面点/特色档口每周品种轮换一览表，



是按每月4个时间段（1-7日、8-15日、16-23日、24-30/31日）规划食堂各档口的菜品轮换，涵盖固定品种、面点主食、煎档口、粉/面档口、自制卤味五大类，同时标注了砂锅自制等特殊备注，且要求各档口按表备货、不得擅自改品；品类规划特点：固定品种：全程固定提供馒头和米饭，保障基础主食供应；轮换逻辑：各品类按时间段交替更换食材和口味，比如面点主食类的蒸包从茴香肉、葫芦鸡蛋素，逐步轮换到白菜肉、手工豆沙包等；煎档口从白菜肉馅饼、手抓饼，换成茴香肉馅饼、鸡蛋灌饼等；粉/面档口覆盖炸酱面、陕西凉皮、牛肉面等多元风味；卤味类则围绕卤豆腐、卤鸡腿、卤鸡蛋等核心卤味轮换；特殊标注：部分菜品标注“砂锅自制”，为档口特色制作方式；月末（24-30/31日）煎档口出现“咸食”这类地方特色面点，丰富品类；档口运营要求：附注明要求各档口负责人按表提前备货，不得擅自更改品种，特殊情况需上报后调换，体现食堂菜品供应的标准化与规范性；查看了2025年12月份菜单：日期/餐次/早餐/中餐/晚餐/备注/周一/小菜：酱咸菜丝，韭菜花/特色：杂粮煎饼茶蛋/煮鸡蛋/主食：炸油条/肉蒸包/素蒸包/汤粥：小米粥，豆腐脑，豆浆/菜品：大盘鸡/烧豆腐/什锦烧腐竹/主食：馒头，小米粥 菜品：黄豆芽炒肉，青椒土豆片，洋白菜炒粉条/主食：馒头，米饭 汤粥：红薯玉米粥/周二小菜：酱咸菜丝，韭菜花/特色：杂粮煎饼茶蛋/煮鸡蛋/主食：炸油条/肉蒸包/素蒸包/汤粥：小米粥，豆腐脑，豆浆 菜品：水煮冒菜，白萝卜丝炒粉条，醋溜绿豆芽/主食：馒头/米饭/汤粥：五谷杂粮粥 菜品：土豆片肉豆腐，家常炒绿甘蓝/主食：馒头，米饭/汤粥：小米粥/周三 小菜：酱咸菜丝，韭菜花/特色：杂粮煎饼茶蛋/煮鸡蛋/主食：炸油条/肉蒸包/素蒸包/汤粥：小米粥，豆腐脑，豆浆 菜品：猪肉大锅菜/胡萝卜丝炒鸡蛋/木耳炒干豆皮/主食：馒头/米饭 汤粥：红豆大米粥 菜品：包菜肉片，炆炒冬瓜片，汤粥：小米粥，豆腐脑，豆浆 主食：馒头，米饭 汤粥：酸辣豆腐汤 周四 小菜：酱咸菜丝，韭菜花 特色：杂粮煎饼茶蛋/煮鸡蛋 主食：炸油条/肉蒸包/素蒸包 汤粥：小米粥，豆腐脑，豆浆 菜品：京酱肉丝，酸辣土豆丝，炆炒绿橄榄 主食：馒头/米饭 汤粥：红枣小米粥 菜品：洋葱炒肉，家常大白菜、胡萝卜炒鸡蛋 主食：馒头，米饭 汤粥：玉米粥 周五 小菜：酱咸菜丝，韭菜花 特色：杂粮煎饼茶蛋/煮鸡蛋 主食：炸油条/肉蒸包/素蒸包 汤粥：小米粥，豆腐脑，豆浆 菜品：冬瓜大锅菜，炒黄豆芽，家常白菜 主食：馒头/米饭 汤粥：玉米粥 菜品：粉皮爆肉，炆炒白萝卜条烧豆腐 主食：馒头，米饭 汤粥：虾皮冬瓜汤 周六 小菜：酱咸菜丝，韭菜花 特色：杂粮煎饼茶蛋/煮鸡蛋 主食：炸油条/肉蒸包/素蒸包 汤粥：小米粥，豆腐脑，豆浆 菜品：豆腐花肉 主食：馒头/米饭/肉素炒饼/豉油尖椒圈 汤粥：金针番茄蛋花汤 菜品：木耳炒肉片，酱油土豆丝、洋葱炒鸡蛋 主食：馒头，米饭 汤粥：火腿豆腐汤 隔周炒饼换炒面 周日 小菜：酱咸菜丝，韭菜花 特色：杂粮煎饼茶蛋/煮鸡蛋 主食：炸油条/肉蒸包/素蒸包 汤粥：小米粥，豆腐脑，豆浆 菜品：孜然土豆肉片 主食：馒头、米饭、炸酱面、番茄鸡蛋面、板面 菜品：大白菜炒肉，烧豆腐、酸辣绿豆芽 主食：馒头，米饭 汤粥：小米粥 冬至中午水饺；经沟通了解用餐情况，通常周一至周五中餐用餐人数较多，最多可达160人，周六日用餐仅为值班人员用餐，早晚餐用餐人数为20-30人，该食堂为“河北宾馆”职工食堂，不对社会用餐开放；现场巡查：现场设立男女更衣室，配置更衣柜、更衣镜等基本设施；员工更衣后经过洗手消毒，进入厨房；制作间配置蔬菜加工间，蔬菜摆放在筐内、放置于不锈钢架子上，在蔬菜毛菜间有专门的蔬菜暂存区、毛菜筐采用红色的筐子进行贮存，蔬菜在粗加工间进行摘选；现场观察刘亚光正在进行择菜、去皮（去除不可食用部分）等前期粗加工；蔬菜粗加工后由各个操作间的员工将择好的蔬菜放入操作间；公司日常采购的猪肉为鲜货，、鸡肉及鸭肉大部分为冻品，日常采用流水进行解冻；粗加工区配备有带盖的箱子，存放废弃物；工人称：“随用随清”现场见案板和刀具分区存放使用，通过颜色进行区分；案板在操作台边缘标识颜色以区分，其中红色案板为生食品荤（砧板），刀具在刀把处有红色标识；绿色为生食品素（砧板），刀把处标识为绿色；蓝色为熟食品（砧板），刀把处标识



有蓝色；白色为面食品（砧板），刀把处标识有白色，刀具专门有专柜进行管理；处理好的蔬菜和肉食放在相应的容器中直接在厨房操作间进行烹制；配置厨具，包括：电饼铛、和面机、烤箱、保温箱、操作台、冰箱、地架、蒸车、加热台、熬汤锅、两眼灶台、四眼煲仔炉、两眼灶台、熬粥汤锅等；配有切配区、售卖区，其中切配区里有配置了：绞肉机、削片机等；售卖区里配置了：开水机、保温台、小烤箱、加热台等，用餐前厅可容纳 160 人用餐；用餐前厅配置洗手池，配置了空调；场区内运输采用平板车，送餐车；厨房操作间和前厅配置有：灭蝇灯、应急灯、消防指示牌、消防栓、灭火器、燃气报警、烟感、监控等；食谱每月更换一次，菜谱的种类由甲方制定；审核当天：梁晓东、卢志平正在进行菜肴的炒制；审核期间厨房操作间：灶台前方有不锈钢操作台，台上放有调料；洗好、切配完成的西红柿、土豆丝、小白菜等放在专门的容器中，摆放在操作台面上；菜肴炒好后放入不锈钢的容器中；现场感官已经熟透，现场对菜肴进行中心温度检测，满足 75°C 以上要求；蒸饭间曹壮丽负责蒸米饭，现场见曹壮丽先将大米进行挑选异物，再进行清洗淘米，最后进行蒸制；米饭蒸制好后，现场对米饭进行中心温度检测；米饭 89°C ；米饭蒸制完成后，将米饭放入保温箱中，送至售卖间；主厨房配有除油烟系统，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，由委托方负责处理；经现场查看：各个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；下水道上盖有不锈钢篦子封闭，平整干净；食堂现场配备的消防设施为灭火器，均在有效期内；食堂定期检查消防设备，各种烟罩类设备，各种炉灶类设备，各种蒸箱类设备；食堂负责使用中的安全操作以防止火灾，爆炸等事故发生；食堂用餐区：地面为水泥地面，楼梯也为防滑地砖，空间光线明亮、空气流通，餐桌椅摆放整齐有序，每个餐桌干净整齐，每次用餐完都打扫、擦洗干净；对售卖服务的实施有规定：各类餐食制作符合工艺参数的温度及时间要求，通过梁晓东检查确认后放行；每日开餐前对服务人员进行检查，员工按公司要求在进入售卖间前进行二次洗手，着装整齐，佩戴工作帽、口罩及胸卡；售卖服务直接就完成了服务的实现，对于服务不合格情况，如果接到甲方日常检查出现问题，采取纠正措施；售餐过程，菜品盛放在不锈钢容器中置于水浴槽内，恒温加热，现场餐食能够保持在 63°C 以上；餐厅出口设残食台，定点回收残食、餐具；审核员对审核过程中餐制售全过程热食实施了跟踪验证以及制售加工操作温度（CCP/OPRP 控制）管控要求实施效果：2025 年 12 月 18 日中餐，主食米饭、馒头，菜品：京酱肉丝，酸辣土豆丝，炆炒绿橄榄，汤粥：红枣小米粥，现场观察了餐食制售及温度控制情况：烹饪温度 食品中心温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ ，留存温度记录：现场对京酱肉丝，酸辣土豆丝，炆炒绿橄榄，出餐温度用中心温度计测量，实际温度是： 82°C 、 83°C 、 85°C ，汤粥：出餐温度均达到 90°C （测量温度地点均在出餐菜品转入餐盒时段）烹饪温度达标，未提供食品中心温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ 的温度记录，已与部门负责人沟通，建议改进；热食保温 展示温度 $\geq 63^{\circ}\text{C}$ ，时长不超过 6 小时：现场观察，配备了主食保温柜 1 个（售卖主食使用）明档多孔保温台 3 个（售卖菜品、汤粥使用），现场测量中心温度，主食温度 68°C ，菜品温度京酱肉丝 70°C ，酸辣土豆， 68°C ，炆炒绿橄榄 60°C （未达到 $\geq 63^{\circ}\text{C}$ 以上要求）该菜品剩余不多，操作人员调整了保温台温度至 80°C ；与操作人员沟通了热食保温要求以及改进的要求，出餐后售卖通常在 1 个小时内完成，售卖时长符合要求；冷食储存 储存温度 $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ； $4-10^{\circ}\text{C}$ 环境放置不超过 2 小时：经沟通了解冷食储存情况较少，现场观察冷藏库货架上存放的均为食材预处理的土豆丝。切配的豆腐，泡发的干货等，冷藏库温度 4°C ，符合要求，未提供温度记录，已要求库管人员按照文件要求，进行记录；冷却流程 食品从 60°C 降至 10°C 需在 2 小时内完成，再逐步降至 4°C ；经与厨师沟通，对该项要求清楚，当天未发生需要按照冷却流程降温的菜品制作；以上温度控制基本能按照管控要求实施，配备的保温设备设施能满足送餐要求。存在的不足是未实施温控记录，已提出改进要求；公司编制了热食制售操作文件：



具体有蔬菜粗加工安全操作制度、食品原料切配安全操作制度、冷冻原料解冻食品安全制度、干货涨发食品安全制度、热菜间食品安全操作制度、主食间食品安全操作制度、高温煎炸油使用食品安全制度、半成品检验食品安全操作制度、成品检验食品安全操作制度等；现场观察粗加工，能确保不使用腐败变质、霉变、生虫、掺杂、油脂酸败等不符合食品安全要求的原料；蔬菜浸泡清洗干净后码放整齐，放在筐、盘等专用容器内，离地存放；热菜加工现场观察了中餐制作：2025年12月18日中餐，主食米饭、馒头，菜品：京酱肉丝，酸辣土豆丝，炝炒绿橄榄，汤粥：红枣小米粥，现场观察了餐食制售过程：加工用的的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器明显标识，能确保生熟分开，定位存放，用后清洗、消毒，保持清洁；操作间内的冷藏或冷冻设施根据其用途进行标识，确保食品原料、半成品、成品分类存放；热加工食品经现场测量均达到安全的温度（中心温度75℃以上）分餐台餐饭温度均能达到63℃以上；在烹调后至食用前时间较短，基本上10-20分钟分餐时间，能确保在高于63℃的条件下存放；面点加工与米饭加工均在蒸箱完成熟制，蒸制时间40分钟左右；用餐区餐桌上宜配备公用筷（置于消毒包中）和公用餐具托等，餐厅可供160人左右同时用餐；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，由各档口厨师梁晓东等试尝，公司日常测量主副食中心温度采用拍照形式，同时将中心温度照片发至微信食堂工作管理群中，同时填写纸质记录；餐食产品安全验证：与负责人梁晓东沟通了解到，已送检盖浇饭样品，尚未取到检测报告；提供了委托检验报告；消毒效果的评价：经沟通了解餐饮部对餐饮具消毒后的效果评价采用第三方检测的方式，以验证符合GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的要求，现场与梁晓东沟通了解到，已送检，尚未取到检测报告，提供了委托检验报告。

致敏物质的管理：公司编制了《致敏原管理控制程序》程序编号：ZMHY-CX-2025-31，明确了过敏源管理的各项要求，提供了过敏原控制评价确认报告，信息如下：基本信息：确认人：张雷 确认日期：20250510 评价主体：HACCP小组 确认项目及情况：危害分析：聚焦食品中过敏原的交叉污染问题、CL建立依据：遵循《GB 7718-2011预包装食品标签通则》、监控计划：制定分类细致的控制计划，可及时发现、纠正过敏原问题、偏措施：依据操作失控对产品安全性的影响、不合格品评估结果制定、记录设计：编制过敏原清单及评估记录，有效甄别和监控风险、职责权限：明确各部门职责分配，保障计划落地、实施结果：抽检及客户反馈均未出现过敏原污染事件；评价结论：HACCP小组认定，该过敏原控制方案合理，所采取的控制措施有效；经与食堂厨师等人员沟通，员工掌握过敏原，对过敏原情况均有了解，因菜品直观可供用餐人员识别，不会导致过敏原识别不清，导致用餐过敏情况的发生。

食品防护：公司在管理手册对食品防护条款进行了规定，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；在计划中对全企业外/内部事件、生产加工安全、仓库安全、接收/运输安全、水的安全、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防护手段序等，基本符合标准要求；于2025年5月10日食品安全小组对公司建立、实施的视频防护计划实施情况进行检查，提供了《食品安全防护计划检查表》和《食品安全防护计划确认报告》；提供了石家庄中茂海悦餐饮有限公司《食品安全防护计划》、《食品防护计划确认、验证》、《食品安全防护演练记录》具体要求是：《食品安全防护计划》适用范围：公司食品加工和服务，可用于认证及合同目的；批准人丁春梅（总经理）、审核人张雷（食品安全防护小组组长）、组员张宇聪、梁晓东等；《食品安全防护计划》明确了制度管理要求和全流程安全防护措施，规定了：外部安全：食堂区设电动门；外来人员/车辆登记领证、专人陪同；24小时监控；原料/成品专库存放，一人负责制；内部安全：操作间分区标识，人员定岗定责；地面/墙面/吊顶采用安全易清洁材料；配备应急灯，每年开展紧急情况演练；加工安全：不同岗位着



装区分，工器具分开使用；关键工序专人管理，不定时抽查卫生和温度控制；储藏安全：原料/成品库仅限授权人员进入，建立出入库台账；领用需签字确认；运输接收安全 退运货物单独码放、标识，检查无蓄意破坏后方可处理；水/冰安全：采用符合 GB5749 标准的自来水，污水排放畅通。每年一次检测报告；人员安全 员工建立个人档案，上岗前需三级食品安全培训；新员工实行“一对一以老带新”，健康证定期检查；供应链安全 供应商需审核资质、签订含质量要求的合同；原料到场验证检测报告或检验检疫证明，合格方可使用，以上要求，部门负责人有所了解；提供了《食品防护计划确认、验证》确认与验证情况报告：评估范围：外部/内部安全、加工/储存/运输安全、人员/信息/水安全等 18 类项目；符合项：绝大多数防护措施达标，如“阻止未经许可人员进入”“产品可追溯”“化学品专库管理”等；薄弱环节及改进：车辆识别不明确（员工/访客车辆无可视化标识）→ 保安抽查员工车辆、参观者需管理人员陪同；受限区域无明显标识→ 化学品库上锁管理；无定期检测的紧急报警系统→ 加强员工安全培训及模拟演练，有效性结论：确认结果：11 项核心要求均符合，防护计划“有效”；查验记录：20251119 多次查验（围墙、管道、库存、运输车辆等），结果均正常；验证记录：计划管理、人员培训、定期演练、保密管理等 14 项验证项目均达标，提供了《食品安全防护演练记录》演练时间：2025 年 6 月 15 日 演练内容：客户试图未经批准进入厂区及操作间，安保人员按规定登记确认、餐饮部经理阻拦解释；演练结果：外部安全防护措施运行有效，成功阻止未经许可进入，验证了人员管控流程的可行性。

食品欺诈预防：编制了石家庄中茂海悦餐饮有限公司《食品欺诈预防计划》、《食品欺诈评审确认和验证记录》 发布/执行日期 2025年5月10日（计划）确认20250515、评审/验证20251115；编制/审核/批准编制：食品安全小组；审核：张雷；批准：丁春梅；依据标准 《中华人民共和国食品安全法》《食品卫生通则》《HACCP体系认证补充要求1.0》 适用范围 公司质量、食品安全体系及相关产品、场所、工序；组织与职责 成立食品欺诈预防小组，任命张雷为组长，成员涵盖综合办公室、餐饮部等部门；组长职责：统筹计划建立、实施、改进，组织评估、培训、审核、演练及应急联络清单更新；部门职责综合办公室：收集采购风险信息，组织原辅料风险评审，推动包装欺诈预防；餐饮部：制定薄弱性评估规则，核实供应商检验报告，管理计划文件发放与存档；总经理：批准供应商薄弱性评估结果、计划发放/修订及补发/更换手续；预防措施：欺诈类型 重点防控行为 预防计划 产品欺诈 非食品原料/过期原料生产、非法添加、营养成分不达标、掺假掺杂等 加强进货检验、不定期现场考察、要求供应商提供检验报告；生产经营行为欺诈 隐瞒真实情况/虚假记录、存放违禁添加物、伪造相关证书文件等 生产过程跟踪+内部监控、加强管理、网上查询验证；标签说明书欺诈 虚假标注名称/成分/生产日期/资质标识等 网上查询+实地考察； 核查了《确认、评审与验证结果》确认时间20250515确认内容包括：危害分析聚焦食品欺诈脆弱性风险；CL建立依据：非法添加物黑名单、经济因素、供应链接触难度等；结论：计划合理、控制措施有效，符合HACCP体系要求，无潜在风险失控；评审与验证时间：20251115 脆弱环节管控：原辅料、包装材料为薄弱环节，管控效果良好；监控实施：检验员在岗，每年收集供应商三方检测报告，工具使用正常、对象正确；记录管理：记录真实正确，复核及时，归档规范；结论：计划运行良好，适宜性、充分性和有效性达标，实施达到预期效果；经沟通了解，以上风险防控措施（含过敏源管理、虫害防控、食品防护与欺诈）运行有效。

可追溯/召回：公司在管理手册中对可追溯性进行了规定，8.9.5 条款对撤回/召回进行了规定，并策划了《产品召回控制程序》、《不合格品控制程序》；在《产品召回控制程序》文件中规定了：规定了在食品加工和服务过程中，应以适当方式标识食品，以防止误用和混淆，并通过唯一性标识及其记录系统实现可追溯要求。为已进入消费市场的食品发生召回要求时，确保有企业标志的食品在任何时候从市场召回时都能尽可能有效、快速和完全进入调查程序， 并实施召回；公司依据文件的规定于 2025 年 5 月 30 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：通过该过程的事实，顾客充分地感受到；我公司的食品安全意识和对消费者的责任心是很强的，管理是到位的。对我公司的反应速度和处理应急事件的效率感到十分的满意，从而提高了公司的形象，也使顾客对于我公司的产品更加信赖。等于对公司的产品作了一次效应极大的广告。同时也增强了公司对于食品安全风险的防范意识；公司编制了《食品留样安全制度》文件，目的是防止留样食品受污染，为食物中毒事故调查提供依据；适用范围：所有加工制作的食品成品，责任分工：分餐间负责人负责留样执行，食品卫生管理员负责监督抽检与日常检查，留样规范：专用冷藏箱（0~4℃，标“留样专用”）单独存放，留样量≥250g/品种，用一次性餐盒盛装并标注品名、加工/留样时间，保存48小时以上（不冷冻）；每周日下午对留样冰箱化霜、消毒；管控措施：每日检查留样情况，违规及时纠正并培训相关人员；忘记留样处罚责任人30元/次；核查《餐饮服务单位食品留样记录表》（2025年12月1-18日）

餐次	留样时间	留样食品名称	留样量(g)	冷藏位置	留样人签字	审核
午	10:00	炸小酥肉、油泼莲菜、什锦腐竹、大盘鸡	125（仅炸小酥肉标注）	留样柜	李红平 刘力民	刘力民
晚	16:00	水煮鱼、宫保鸡丁、西蓝花花、水煮白菜、芹菜粉条			李红平 刘力民	刘力民
午	10:00	（无新增，延续1号午市品类）				
午	10:00	麻辣大盘鸡、西红柿鸡蛋、蒜蓉油麦菜、鱼香肉丝、京酱肉丝、土豆炖豆角			李红平 刘力民	刘力民
午	10:00	（无新增，延续3号午市品类）				
午	10:00	京酱鸡丁、炒合菜、蚂蚁上树			李红平 刘力民	刘力民
午	10:00	蘑菇炖鸡腿、地三鲜、木须菜花			李红平 刘力民	刘力民
晚	16:00	（品类同午市）				
午	10:00	炒蛋、土豆炒肉			李红平 刘力民	刘力民
晚	16:00	炒茄条			李红平 刘力民	刘力民
午	10:00	大盘鸡、炒腐竹、烧白菜、炒油菜			李红平 刘力民	刘力民
晚	16:00	炖血肠			李红平 刘力民	刘力民
午	10:00	水煮冒菜、炒菜花、芹菜粉条			梁芬萍 刘力民	刘力民
晚	16:00	炒油菜			赵文光 刘力民	刘力民
午	10:00	叉烧鸡、西红柿炒鸡蛋、鱼香肉丝、大锅菜			梁芬萍 刘力民	刘力民

以上留样记录：留样时间规律，留样固定在10:00和16:00，时间节点统一；留样人分工：主要由李红平负责，6号晚市、9号晚市由赵文光代班，9号午市、10号午市由梁芬萍代班；审核人全程为刘力民。留样时长要求：附注明留样保留时间不少于48小时，沟通了解留样销毁/处理情况，48小时统一由厨余垃圾处理机构处理，留样管理基本符合要求。

环境因素、危险源识别评价：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（含煎、炸、烙、炒）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（含煎、炸、烙、炒）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（含煎、炸、烙、炒）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，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（含煎、炸、烙、炒）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、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、滑倒摔伤、高温烫伤、机械伤害、电伤。

环境、职业健康安全运行控制：

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/客户方进行监控；现场观察符合餐饮业/食堂后厨的正常情况，基本可控。

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理；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；日常隔油池清理由甲方负责；现场查看隔油池维护良好，正常使用；隔油池清掏由外包方进行处置，提供外包协议。

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，废下脚料集中收集妥善处理；垃圾桶使用和摆放远离后厨、前厅等制售活动范围，基本符合要求；厨余垃圾清理由甲方进行处理，提供厨余垃圾收运协议书；提供 2025 年 5 月至今固体废弃物处置记录，记录处理物品、数量、填表人梁晓东；提供了 2025 年 5 月至今《废弃物处置记录表》受控；现场不涉及危废。

火灾/爆炸：公司对消防安全要求进行落实并实施监督检查；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，后厨即餐厅、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；负责人梁晓东介绍，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；提供 2025 年 5 月至今安全检查项目/燃气安全检查台账，问题无，检查人梁晓东，检查情况良好；提供 2025 年 5 月至今燃气月度



安全自查单，用气地点一楼食堂，检查项目：管线、计量表具、用气设施、燃气报警设施、喷淋系统，检查人梁晓东，正常。

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明均有效。

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梁晓东、卢志平等，有接受安全教育培训；个体防护：各档口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；提供有厨师从业资格证书，姓名：梁晓东。

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，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；负责人梁晓东介绍：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。

餐饮服务（热食类食品制售）各过程环保和安全运行控制情况：收货验收过程的废包装、不合格品、废弃物等，采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；收货验收过程的车祸和砸伤，采取措施：送货司机和车辆要严格审查，按照甲方告知要求场内作业，装卸过程轻拿轻放，选择合适的搬运共计，现场为地牛；装卸人员经过安全告知和培训；清洗过程的污水、地面冲洗水、沉淀池处理后废水，污水经过甲方污水处理系统后排放；甲方统一监控管理；现场未发现积水、跑漏滴撒现象；清洗过程的冷水作业健康伤害、砸伤、磕碰，采取措施：清洗过程冷水作业佩戴塑胶手套，温水清洗；操作过程轻拿轻放、选择合适的盛放工具和容器，预留合理的作业空间等；粗加工过程的废弃物、下脚料采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；粗加工过程的机械伤害、电伤，与负责人梁晓东沟通，日常通过一下措施预防触电：加强职工的电气安全技术教育，防止错误操作；严禁



手部沾水接触充电器、电源；严禁非专职电气人员进行停、送电操作；增加用电安全常识，增强预防事故的能力；设保护接地装置和接零；对裸露导体及危险设备的隔离防护；禁止带电检修或搬迁设备；对用电设备和安全装置定期检修，使其处于良好状态；加强用电的安全管理和检查；对不符合要求的电缆、电线接头及裸导线要及时整改；严禁违章用电；开关箱设置漏电保护器；使用安全电压；做好触电急救工作，及时处理电气事故，并适时进行演练，以确保战之能胜；同时做好电气安全资料档案管理工作；制定安全标志，并做好安装、维护、检查、宣传；减少制售过程中对人员的伤害，加强对工人的三级安全意识培训，提高安全意识.....机械伤害制定了设备操作规程，悬挂了安全警告标识在相应的作业区域，现场设备设施均有相应的防护装置，设备机械防护措施基本完好；刀具使用过程中要注意操作技巧，采用熟练操作工；现场电闸箱标识有“有电危险”“请随手关门”“当心机械伤人”等；烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）的油烟和油烟污垢、含油废水、噪声、低效能源使用等，油烟经过油烟净化机之后排放，由甲方统一监控；油烟污垢由油烟系统清洗甲方外包单位进行；烹饪过程的油烟健康伤害、机械伤害、噪声伤害、电伤、烫伤等，采取措施：现场厨师佩戴口罩、耳塞等防护用品，注意用电安全的警告标识；分餐、售卖过程的餐厨垃圾，采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；提供了餐厨垃圾处置协议和处置记录；分餐、售卖过程的烫伤、食物中毒、摔倒、滑倒、食物过敏等，采取措施：烫伤，上岗前对工人进行安全操作规程培训，询问售卖过程人员赵丽、周海萍等，有接受安全教育培训；个体防护：操作工有依据岗位需要佩戴相应的劳保用品（工作服、口罩、手套），同时公司加强班组安全管理活动，提高员工安全生产意识；有制定烫伤应急预案，查看处理措施包括：迅速冷疗、迅速脱去衣物、迅速转移烧烫伤工人等；摔伤主要是指后厨和餐厅地面有水渍导致的滑倒摔伤，现场发现餐饮地面比较滑，比较容易摔伤，现场梁晓东介绍日常会监督水迹情况，及时清理，现场有注意摔伤的警示标识；预防工伤事故首先需员工提升自我安全意识，专注于当下行为，切勿分心；要眼观六路，辨识周边环境可能存在的危险因素，提前预防；根据地面水渍、油污情况，调整清理频次；地面卫生清洁分区域进行，预留通行通道，并作警示标识；通道、光线、照明充足；台阶、门槛高度设置符合人体行走习惯，避免过高、过低或高度不一；走路时视线位于正前方，不左顾右盼，查看手机或文件时应停在原地；上下楼梯不相互拥挤、不追逐打闹；遵章守纪，不做违规和冒险行为；洗消清洁过程的污水、地面冲洗水，洗消剂化学品管理和化学物质的排放，采取措施经过隔油池之后统一排入甲方污水处理系统，最后排入市政管网。指标统一由甲方监控；洗消清洁过程的电伤、砸伤、磕碰，为防止砸伤，在开始装卸作业之前进行详细的计划和准备工作，选择合适的装卸工具和设备，确保货物正确地摆放，以及合理地安排作业区域等；现场清洁工张银慧佩戴防护用品，如手套、防滑鞋、工作服等；电伤，严禁手部沾水接触充电器、电源；严禁非专职电气人员进行停、送电操作；增加用电安全常识，增强预防事故的能力等；隔油池不需要人员进入。餐器具保洁过程的废水排放、含油废水、餐厨垃圾、污水处置等，采取措施经过隔油池之后统一由甲方处理，最后排入市政管网；指标统一由甲方监控。餐厨垃圾提供了餐厨垃圾处置协议和处置记录；提供了隔油池清掏外包协议和处置记录。

监视、测量、分析和评价：开展对识别的：领导管理和资源提供过程（管理层）、管理体系策划、建立与运行的管理过程（综合办公室）、人力资源管理过程（综合办公室）、采购过程（餐饮部）、生产和服务提供过程（餐饮部）、产品放行过程（餐饮部）各个过程的监视、测量、分析和评价，包括关键过程绩效的完成性等，进行分析、评价以改进过程；公司建立了《监视、测量、分析和评价控制程序》作为评



价其绩效所依据的准则，规定和描述了监视、测试、分析与评价的方法、以确保有效的结果、实施监视和测量的时机、分析、评价和沟通监视和测量结果、评价绩效并确定管理体系的有效性；负责人梁晓东均表示，废气、噪声、废水等的监测由甲方统一管理和实施，由甲方担负相关责任，现场未提供甲方的报告。

合规性评价：公司2025年10月30日进行了环境、职业健康安全合规性评价，对公司各项活动、过程及产品的所涉及的环境因素、职业健康安全因素遵循环境法律法规和其他要求的情况进行了评价，有合规性评价报告：未发生违法事件、事故。

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

提供的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10日-11日实施了一次QEOPH内审；现场与张雷、张宇聪、梁晓东沟通，发现三位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，对内审员能力提出质疑？对内审是否得到有效的实施和保持提出质疑？以上已经开具不符合报告。

企业有对管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过12个月）体系实施后于2025年11月25日实施了1次管理评审，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，过程有效。

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、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：

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；食品安全管理体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理；集团公司要求、监管部门抽查不合格等，现场交流食品安全小组组长邢智博，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

4) 审核组提出的改进建议：审核组希望公司 QEOPH 体系的认证不要流于形式，要好好的推行体系，实现改进。

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）：

资源配置主要为：认证范围公司覆盖场所情况：覆盖1个场地：河北省石家庄市裕华区育才街168号负一层西南角石家庄中茂海悦餐饮有限公司，提供职工餐承包合同：甲方：河北宾馆集团有限公司，乙方：



石家庄中茂海悦餐饮有限公司，签订日期：2023年5月21日，合同期限至：2026年5月21日，明确就餐种类：早餐不少于四菜两汤，午餐不少于六菜两汤。

企业目前体系覆盖有效人数：15人，其中含管理人员5人，含厨师、工作人员等。

公司设置了组织架构，包括：管理层、食品安全小组、餐饮部、综合办公室。

工作和生产方式：单班次，常白工作。

现场餐厅总面积590m²，其中厨房面积195m²；厨房地面、墙面为瓷砖，屋顶为铝扣板；有制作区、操作间、仓库、洗碗间、就餐区等；

现场配置有：双灶台、操作台、洗菜池、洗肉池，货架、消毒池、洗手池、工具清洗池等，现场安装有摄像头、显示器、紫外线消毒灯、通风排烟设施和油烟净化装置、排烟管道、净化器、保险工作台、2台双门热风消毒柜、双门蒸柜、四门冰箱、六门冰柜、压面机、冷鲜柜、电磁炉、煮面锅、电炸锅、和面机、电饼档、售餐台、餐车、调料车、储物柜、洁具存放柜等；

现场配置有：办公室一间30m²、食品留样冰箱1个；餐具采用不锈钢材质；

监视测量资源/现场需要校准检定的主要包括温度计和台秤，已经送检，未提供检定/校准报告。提供了委托检验报告。

办公室配有：电脑、打印机等办公设备，配置了通讯和交通设施；

环保/安全设备/设施：灭火器、排风扇、油烟净化器、分类垃圾桶/泔水/餐厨垃圾设施、燃气和烟感声光报警装置、防爆风机、油烟处理系统/水循环、燃气备用线路/回路等；

废水/含油废水的处置直接从管道排放至甲方酒店污水处理系统后排入市政官网；

留有安全通道和安全出口，有标识、无堵塞。

特种设备：货梯（甲方所有，甲方进行检定校准和管理），相应安全阀、压力表等均由甲方/物业管理；液化气上压力表由燃气公司定期监测和管理。

现有基础设施配备基本充分。

2) 人员及能力、意识：

抽查关键人员（总经理：丁春梅、食品安全小组组长：张雷、综合办公室：张宇聪、餐饮部：梁晓东等）有 QESFH 要求及方针、目标意识，各级人员有对其工作所涉及的环境因素、危险源的意识，有对其工作所涉及的环境影响意识，以及体系运行对他们责任要求的意识；他们对管理体系有效性的贡献，包括对改进绩效的贡献；不符合管理体系要求的后果，包括他们的工作活动的实际或潜在的后果；相关事件调查的信息和结果；与他们相关的职业健康安全危险源和风险，且员工明白如果员工发现了可能造成伤害和健康损害的危险情况或危险环境时，他们自己消除并向公司报告该情况，不会有遭受惩罚的风险，做到安全第一的意识。

3) 信息沟通：

提供的 QEOFH 管理手册、程序文件中规定了内外部信息交流、沟通方式/方法、内容，内外部交流/沟通方式，通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式交流；内外部信息交流/沟通内容：体系运行情况、管理目标及管理方案落实情况、绩效监视和测量情况、合格性评价结果、应对风险和机遇的措施、纠正和预防措施等。

4) 文件化信息的管理：



文件基本能满足需要提供的成文信息控制程序、文件控制程序、记录控制程序规定了文件编制、审批、标识、复制、更改、保存等要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

E: 资质范围内餐饮管理服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

Q: 资质范围内餐饮管理服务（热食类食品制售）

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

F: 位于河北省石家庄市裕华区育才街 168 号负一层西南角石家庄中茂海悦餐饮有限公司资质范围内餐饮管理服务（热食类食品制售）

H: 位于河北省石家庄市裕华区育才街 168 号负一层西南角石家庄中茂海悦餐饮有限公司资质范围内餐饮管理服务（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, 石家庄中茂海悦餐饮有限公司的

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 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

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 提交纠正措施计划, 并经审核组验证有效后, 推荐认证注册。

不予推荐

审核组: 张丽 柯林平

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、联系方式的变更、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。