

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：朔州市天锦苑工贸有限公司

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 26 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：朔州市天锦苑工贸有限公司

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	30.05.00,35.20.00 F:E,H:E
2	柯林平	组员	审核员	2023-N1QMS-2050340 2024-N1FSMS-4050340 2024-N1HACCP-4050340	F:E,H:E

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	咎小燕、白璐瑶、韩文通	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22日 14:00至2025年12月26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）：

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）、会议服务

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）、会议服务所涉及场所的相关环境管理活动

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）、会议服务所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F:位于山西省朔州市朔城区北旺庄街道安泰街四季平朔大酒店二楼中餐厅朔州市天锦苑工贸有限公司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:位于山西省朔州市朔城区北旺庄街道安泰街四季平朔大酒店二楼中餐厅朔州市天锦苑工贸有限公司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）

注：以上冷食类食品制售仅为资质范围内的简单制售。

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：山西省朔州市朔城区北旺庄街道安泰街四季平朔大酒店

审核地址：山西省朔州市朔城区北旺庄街道安泰街四季平朔大酒店二楼中餐厅

注：营业执照注册地址：山西省朔州市朔城区北旺庄街道安泰街四季平朔大酒店和食品经营许可证地址：朔州市安泰街四季平朔大酒店和审核地址：山西省朔州市朔城区北旺庄街道安泰街四季平朔大酒店二楼中餐厅为同一地址处，本次审核只覆盖二楼的中餐厅，与提供的平面图一楼、三楼都不相关，不包括一楼、三楼。

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2025 年 12 月 21 日 08:30 至 2025 年 12 月 21 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 QEOFH.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 26 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 22 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：无

二、受审核方基本情况



1) 组织成立时间：2008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：

现场检查《营业执照》编号：9114060067233947XG

成立日期：2008年4月1日，营业期限至：2026年9月29日

经营范围：一般项目：餐饮管理；物业管理；广告设计、代理；会议及展览服务；日用百货销售；五金产品零售；机械设备销售；矿山机械销售；广告制作；打字复印；专业保洁、清洗、消毒服务；家政服务。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）许可项目：食品销售；烟草制品零售；住宿服务；洗浴服务；理发服务；住宅室内装饰装修；餐饮服务。（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，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）

注册地址：山西省朔州市朔城区北旺庄街道安泰街四季平朔大酒店

登记机关：朔州市朔城区市场监督管理局

核准日期：2025年10月13日

现场检查《食品经营许可证》

食品经营许可证编号：JY21406020002327

有效期至：2028年2月5日，签发日期为2025年6月10日；

主体业态：餐饮服务经营者（大型餐馆）

经营项目：预包装食品（不含冷藏冷冻食品）销售，热食类食品制售，冷食类食品制售（仅简单制售），糕点类食品制售（含冷加工操作），自制饮品制售（仅简单制售）...

食品经营许可证地址：朔州市安泰街四季平朔大酒店

发证机构：朔州市朔城区行政审批服务管理局

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：

午餐/员工上班时间：9:00；备餐时间：9:10-10:35；售卖时间：11:00-14:00；

晚餐/员工上班时间：17:00；备餐时间：17:10-18:00；售卖时间：下午：18:00-21:00；

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：

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）流程图：

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

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供餐

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 100~120° C，消毒时间 15~20 分钟。

OPRP3 售卖

显著：微生物繁殖

行动准则：热食保温≥63° C。

会议服务流程：

1 会前准备→2 会中服务→3 会后工作

会中服务为关键过程；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 TJY-SC-2025、HACCP 计划书 TJY-HACCP-2025 A/0、前提方案 TJY-PRP-2025A/0，以上文件内容规定了企业从事餐饮管理服务（热食类食品制售、冷食类食品制售）、会议服务。

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。

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12月10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，酒店/出租方检测；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，酒店/出租方检测；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、冷食类食品制售）、会议服务；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，综合办公室负责人白璐瑶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：现场与总经理韩春光沟通，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、冷食类食品制售）、会议服务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。

前提方案/良好卫生规范：经核查，编制了《企业良好卫生规范（GHP）》TJY -WSGF-2025 文件，2025 年 5 月 10 日发布并实施，编制：HACCP 小组 审核：韩文通 批准：韩春光；前提方案文件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：包括制售全流程（原料采购、储存、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山西省朔州市朔城区安泰街（公园 1 号对面）的朔州四季平朔大酒店二层，与部门负责人沟通了解到，中餐供餐主要是包间的中晚餐，包间共 8 间（可容纳 10-12 人/包间）及零客餐厅（可



容纳 20 余人用餐）审核现场观察当日有 4 个包间使用，零客餐厅有 3 人用餐；审核组现场观察到二楼中餐厅配备的厨房区域包括备餐区（食材预处理间、冷冻库、冷藏库、常温库、冷食专间等）加工区（面点间、蒸饭柜、炒菜间）配备了餐具清洗间等设备设施，配套水电室、办公室等后勤部门；负责人介绍说，公司承包了“中煤平朔发展集团有限公司四季平朔大酒店”部分餐饮，本次认证申请为制售部分，制售位于酒店二楼，餐饮服务的包括厨房 + 后勤区域支撑包间的餐饮供给；朔州四季平朔大酒店位于山西省朔州市朔城区安泰街（公园 1 号对面）周边均为城市公园、绿地及城市场馆及居民区，周边无污染区域，厨房区域在酒店二楼，其结构坚固易清洁、防有害动物侵入功能，配备的必备设施有：清洗消毒、员工更衣、防虫害、采光照明、通风排烟系统；餐饮区域布局规范功能分区：设粗加工、烹调、餐饮具清洗消毒等专用场所，按专间要求配备了二次更衣及洗手池，现场观察有 1 名厨师正在制备海蜇拌黄瓜；专间操作人员戴口罩、手套、厨师帽，个人卫生较好；专间内配配备了紫外线杀菌灯，入口设洗手消毒更衣设施，符合专间要求；核查了流程图的流向原则：食品处理区按“原料进入→处理→半成品加工→成品供应”单一流向，成品与原料/回收餐饮具通道分开，空气从高清洁区流向低清洁区，符合餐饮区域的流向原则；经与部门负责人沟通和现场观察，厨房炒菜锅灶 8 个均为燃气加热，面点蒸箱 4 个，另有电加热饼铛，灶台上部有抽油烟排烟系统，配备了冰柜、餐具消毒洗碗机、刀具及其他工器具消毒柜、和面机机压面机、各区域均配备了灭蝇等；设备设施部分为租赁方提供，有 8 个包间，配备了餐桌椅，餐边柜、消毒柜等设施；企业提供了“中厨房厨房设备台账”由财务负责固定资产管理，厨房基础设施符合要求；设备与用具材质均采用无毒、无臭、耐腐蚀、易清洗消毒的不锈钢容器、陶瓷碗碟、密胺筷子；原料/半成品/成品的工具容器分开，设明显标识，能确保生熟容器、分别盛装、刀具生熟分开；凉菜专间配置了专门的工器具消毒柜，与熟区物理隔离，能有效避免交叉污染；核查资源供给情况，厨房用水采用城市生活用水管网，用水使用城市生活饮用水，水质符合 GB 5749，输水管道布局合理，无逆流现象发生；未提供了《水质检测报告》审核组已提出要求；制售使用电力加热/燃料加热，均由城市电网和燃气公司燃气管道供给；废弃物与污水处理：食品处理区配备了有盖垃圾桶属密闭容器，厨余垃圾存放设施密闭防污染，每日清理；核查了厨余垃圾清运记录：与第三方签订了《厨余垃圾清运处理服务合同》合同主体信息如下：甲方（委托方）朔州市天锦苑工贸有限公司 9114060067233947XG 山西省朔州市朔城区北旺庄街道安泰街四季平朔大酒店 乙方（受托方）朔州城发环境卫生清洁有限公司 911405007296892792 朔州市朔城区开发北路市政公用办公区 服务内容：清运时间为早 6:00-8:00 乙方每日上门到四季平朔大酒店员工通道外垃圾存放点收集餐余垃圾，甲方临时调整需提前 24 小时电话通知；乙方使用环保专用运输车辆，确保运输无泄漏、遗撒及异味扩散，车辆定期清洁消毒，乙方将垃圾转运至合规场所做无害化、资源化处理，不得擅自倾倒、丢弃或转交第三方（甲方书面同意除外）提供了朔州城发环境卫生清洁有限公司的营业执照复印件，公司名称：朔州城发环境卫生清洁有限公司 经营范围 包含保洁服务、城市生活垃圾（含餐余垃圾）清运处理、环卫设施维护、垃圾分类服务等环卫相关业务（覆盖餐余垃圾清运处理的合规资质要求）该营业执照证明朔州城发环境卫生清洁有限公司具备环卫及餐余垃圾清运处理的经营资质，与此前餐余垃圾清运合同中“乙方符合国家及地方餐余垃圾清运处理环保及合规要求”的条款相符，是乙方履约的资质凭证，经沟通了解厨余垃圾清运合同履行情况，合同双方均按照合同要求每日 6:00-8:00 清运，合同履行较好；油烟排放：烹调场所配备机械排风+油烟过滤装置，过滤器易清洗更换，油烟排放每天清洁，半年由专业公司彻底清洗一次，查有油烟机清洗记录：提供了体系运行以来的油烟机清洗记录：核查了 2025 年 10 月 5 日、10 月 12 日、12 月 7 日、12 月 14 日《油烟道清洗记录表》信息如下：清洗责任人 灶台师傅 清洗部位 灶台排风 清洗地址/位置：过滤网正常、叶轮正常、外壳正常 部门负责人验收：咎小燕（手签）提供了第三方“内蒙古洁仕环保科技有限公司



有限公司”出具的《油烟清洗工程完工报告》清洗服务方 内蒙古洁仕环保科技有限公司（服务热线：15561494968；投诉监督电话：18647998093）甲方单位 四季平朔大酒店（地址：山西省平朔）清洗工期 2025年10月12日—2025年10月14日 施工配置 清洗人员3人，施工总监为张拯 清洗范围 厨房主排油烟横风筒、排油烟罩、风机、净化器、地面、墙面、灶台等，清洗成果 效果评估达标，清理出油污约86斤，合规依据 引用 GB/T 40248-2021《人员密集场所消防安全管理》第7.9.2条（餐饮厨房烟道至少每季度清洗一次）下次清洗建议时间 2026年4月30日（距本次清洗6个月，满足季度清洗的合规要求）报告引用的 GB/T 40248-2021 是人员密集场所消防安全管理的推荐性国标，其中7.9.2条明确餐饮厨房烟道至少每季度清洗一次，本次报告建议下次清洗时间为2026年4月（距2025年10月间隔6个月）满足合规频次要求；污水处理：污水排放从高清洁区到低清洁区，通过酒店的污水排放管道，进入污水池，酒店统一污水处理达标后排入城市污水管网；粪便、油脂的无害化处理：与第三方公司签署了《粪便、油脂生物无害化消纳技术服务及维护合同书》合同编号 SXSCHB25006 合同签订内容：朔州市天锦苑工贸有限公司（甲方）与山西神创工程有限公司（乙方）签订的关于四季平朔大酒店餐饮部化粪池、隔油池及污水管道维护的服务合同，围绕特效微生物投放与设施运维展开，信息和关键条款如下：甲方 朔州市天锦苑工贸有限公司（四季平朔大酒店运营方）乙方 山西神创工程有限公司（纳税人识别号：91140600MA0GUCQ975；开户行：朔州市朔城区蒙银村镇银行西城支行；账号：820084020100001932）服务标的 四季平朔大酒店餐饮部11个地面化油隔油池/过道井、3个地下室隔油池及相连管道的常年维护疏通，核心通过特效微生物投放实现化粪池/管道防堵塞、减清掏的运维目标 合同期限 2025年8月18日至2026年8月17日（有效期1年）合同价款 技术服务费+日常维护费，开工1个月内甲方支付至乙方指定账户；乙方工作：投放特效微生物并根据实际调整、追加投放，保障化粪池及污水管道不堵塞、不外溢，大幅减少清掏次数；按国家规定处理清掏出的污物，与有资质的餐厨垃圾处理单位合作完成转运、销毁；向甲方提供项目相关资质证书，负责系统调试、甲方人员操作培训；甲方工作：提供化粪池及污水管道全套图纸或指定位置，配合乙方现场勘察与施工；清理占压井盖的车辆/杂物，协调作业配合，按约定支付服务费用；核查了乙方《山西神创工程有限公司》出具的《环保业务三年业绩简介》（落款日期2025年10月28日）该公司的生物消纳降解技术应用及业务情况信息如下：技术来源：2023年从浙江子瀚生物环保有限公司引进生物消纳降解技术（该技术为专项专利，获国家四项发明专利），用于粪便、油渍的生物无害化消纳处理；业务定位：作为该技术在山西范围内的总代理，负责技术推广与应用；该生物降解技术处理污水有五大核心优势：降低异味排放；不产生有毒及爆炸性气体；节约费用开支；保障排污管道畅通无结块；防止排污管道破损；经沟通了解到双方履约情况较好，未发生因污物无害化处理不到位导致的问题，污水及废弃物等管理情况符合法律法规要求；提供“有害生物防治合同书”甲方：朔州市天锦苑工贸有限公司 乙方：朔州市爱卫士生物消杀服务有限公司应县分公司，有效期：2025年4月29日至2026年4月28日，防治区域：餐饮整体，防治靶向物：老鼠、蟑螂；灭鼠、蚊、蝇、蟑螂标准：灭鼠标准 15平方米标准房间布放20X20厘米滑石粉块两块，一夜后阳性粉块不超过3%；有鼠洞、鼠粪、鼠咬痕等鼠迹的房间不超过2%；重点单位防鼠设施不合格处不超过5%；不同类型的外环境累计延长2000米，鼠迹不超过5处；灭蚊标准：居民住宅、单位内外环境各种存水容器和积水中，蚊幼及蛹的阳性率不超过3%；用500ml收集勺采集城区内大中型水体中的蚊幼或蛹阳性率不超过3%，阳性勺内幼虫及蛹的平均数不超过5只；特殊场所白天人诱蚊30分钟，平均每人诱获成蚊数不超过1只；灭蝇标准：重点单位有蝇房间不超过1%，其它单位不超过3%，平均每阳性房间不超过3只；重点单位防蝇设施不合格房间不超过5%；加工、销售直接入口食品的场所不得有蝇；蝇类孳生地得到有效治理，幼虫和蛹的检出率不超过3%；灭蟑螂标准：室内有蟑螂成虫或若虫阳性房间不超过3%平均每阳性房间大蠊



不超过 5 只,小蠊不超过 10 只;有活蟑螂卵房间不超过 2%,平均每阳性房间不超过 4 只;有蟑螂粪便、脱皮等蟑螂痕迹的房间不超过 5%;提供了体系运行以来的餐具消毒记录,核查了 2025 年 12 月份《餐具消毒记录》消毒时间/物品/数量/消毒方式/温度/消毒时间/结束时间消/消毒人 20250807 午 茶杯、小勺、翅碗 24 蒸汽 120° C 15min 11: 30 刘香兰; 20250808 午 茶杯、小勺、翅碗 24 蒸汽 120° C 15min 11: 35 刘香兰; 20250818 晚 茶杯、小勺、翅碗 24 蒸汽 120° C 15min 17: 47 赵春*.....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;现成核查了蒸汽消毒柜温度设定为 120°C,提供“餐饮单位食品留样记录表”时间: 20251111 油浸翘嘴鱼 留样时间: 13: 01 克数 137g 清倒时间: 13: 02 留样温度: 4° C 留样人: 李睿 时间: 20251115 口水鸡 留样时间: 13: 05 克数 135g 清倒时间: 13: 25 留样温度: 4° C 留样人: 李睿 时间: 20251127 百花烧麦 留样时间: 13: 23 克数 134g 留样温度: 2° C 留样人: 李睿 时间: 20251210 小茴香熊猫笋 留样时间: 13: 19 克数 133g 留样温度: 1° C 留样人: 李睿.....提供“从业人员晨检表”时间: 20251130 姓名: 胡彦宇 体温: 36.3° 身体状况: ok 负责人: 夏**其他人员还包括: 韩文通、韩春光、李娟、相爱花、肖岱伟、张福花等;提供 2025 年 5 月至今“食品安全检查记录表”检查项目: 环节: 环境卫生及四防: 餐厅内地面、楼道、桌、椅、台、洗手池是否整洁?加工场所地面、排水沟是否清洁?废弃物是否及时清理?垃圾桶是否加盖、外观是否整洁?废弃物放置场所有无异味?有无鼠迹、鼠类、蟑螂、苍蝇、蛛网等?从业人员个人卫生: 专业操作间人员是否规范穿戴清洁工作衣帽佩戴口罩?接触直接入口食品前是否洗手、消毒?是否留长指甲、涂指甲油、戴首饰、头发外露?所有从业人员是否持有效健康证明、卫生培训合格证明上岗?从业人员工作服是否足够并定期更换、清洗?食品采购与贮存: 采购时是否索要发票,批量采购时是否索取卫生许可证、检验检疫合格证明?标签与货物是否相符?食品与原料是否符合卫生要求?冷冻、冷藏设施是否正常运转?贮存温度是否符合要求?是否生熟混放?有无超保质期或腐败变质食品?不符合卫生要求的食品是否及时清楚?餐饮具、直接入口食品容器: 用之前是否全部清洗消毒?是否有臭味、异味、不洁现象?消毒后的餐饮具是否全部贮存于有效保洁柜内?凉菜间: 未经清洗的食品原料是否带入凉菜间?剩余凉菜是否专用冰箱冷藏或冷冻?凉菜专间温度是否高于 25° C?留样: 留样容器是否清洁消毒封闭?留样量及冷藏时间是否达到要求?其他: 是否提供超过保质期的食品?是否提供腐败变质食品?晨检表是否填写?餐具消毒记录表是否填写?是否提供其他不符合食品卫生条件的食品?消毒灯是否正常运转?对存在的问题是否限制期限整改并复查?现场观察基本符合要求;经沟通了解储存管理情况: 现场查看了冷冻库、冷藏库、常温库(调味品、米面等)冰柜、基本能做到: 分区存放: 食品与非食品、生熟、原料/半成品/成品、动植物食品分开储存,设标识;特殊储存: 易腐原辅料冷藏/冷冻;食品添加剂存固定上锁橱柜,标注“食品添加剂”,使用符合 GB 2760 要求;管理规范: 分类分架、隔墙离地,标明采购日期和保质期,先进先出,定期检查;现场核查了交叉污染预防措施: 规范人流、物流、水流、气流;控制冷凝水;清洁通风道和食品传送梯;区分生产/非生产区域卫生控制,提供了二楼餐厅厨房平面图,标注了流向,核查基本符合要求;清洗和消毒: 编制有《洗消岗位食品安全操作制度》制定专项清洗消毒规程,设施数量/容积满足需求;配备了洗碗机设备,清洗消毒要求: 餐饮具/食品接触面消毒符合 GB 14934;专间工作服分区清洗消毒、保管;专间每餐使用前空气和操作台消毒;专间工具容器用前消毒、用后清洁,现场观察,符合要求;核查餐具清洗消毒记录: 编制了《虫害控制》管理文件,中餐厅位于酒店二楼,整体消杀由甲方管理控制,厨房常温库入口处设置了挡鼠板,各区域均配置了灭蚊灯;预防: 配风幕、纱窗、粘鼠板、灭蝇灯等防侵入设施;监测: 制定虫害控制计划,定期监测鼠密度,保留操作记录;清理: 定期检查防虫害装置,确保无蚊蝇、蟑螂、鼠害;编制了《员工个人卫生制度》《人员健康与卫生健康管理制



度》健康制度：从业人员每年至少1次健康检查；新入职/临时人员持健康证明上岗；个人卫生：穿戴清洁工作服/工作帽，不留长指甲、不涂指甲油、不戴饰物；接触直接入口食品前手部消毒；专间人员穿专用衣帽、戴口罩；入厕更衣，便后洗手消毒；行为规范：食品加工区不吸烟、不饮食；厨房设置了《健康证》公示栏，厨师等人员均有健康证，均在有效期内；厨房员工每日有专人检查个人卫生，核查有《员工晨检记录》记录了员工个人卫生的达标情况；核查了人员健康证，信息如下：健康证明姓名：韩义通 性别：男 工种：餐饮 年龄：51 体检：已检合格：合格 发证日期：20250709 健康体检单位：朔州德健康体检中心 健康证明姓名：韩春光性别：男 工种：餐饮 年龄：46 体检：已检合格：合格 发证日期：20250710 健康体检单位：朔州德健康体检中心 健康证明姓名：李娟性别：女 工种：餐饮 年龄：40 体检：已检合格：合格 发证日期：20250710 健康体检单位：朔州德健康体检中心 健康证明姓名：相爱花性别：女 工种：餐饮 年龄：45 体检：已检合格：合格 发证日期：20250623 健康体检单位：朔州德健康体检中心 健康证明姓名：尚剑伟性别：男 工种：餐饮 年龄：30 体检：已检合格：合格 发证日期：2025年5月9日 健康体检单位：朔州德健康体检中心 健康证体检编号：20250815 姓名：张福花性别：女 行业：餐饮 年龄：45 体检结论：合格 发证日期：2025年7月31日 体检单位：朔州市中心医院（章）健康证明姓名：董吉丽性别：女 工种：餐饮 年龄：41 体检：已检合格 发证日期：2025年11月25日 健康体检单位：朔州德健康体检中心；编制了《化学品管理制度》明确了化学品（清洁剂等）的管理要求，避免化学品污染食品及接触面导致的食物安全问题，内容如下：范围 公司内所有有毒性的清洁剂、消毒剂、杀虫剂（不含灭鼠药）职责：库管员：负责化学品的管理控制与储存；使用人员：按公司规定/产品说明书使用化学品；食品卫生检查员：监督化学品库存与使用情况；管理规定：化学品原包装需标注生产厂家、使用说明、批号；储存于指定区域并加锁，由库管员保管；化学品需清晰标识并标注有效期；现场仅存放在用包装的洗消品，禁止超规格存放，保留原标识防误用；严格按照规定用量使用，避免过量；贮存要求：入库时库管员严格验货，包装破损/标识不清的拒收；建立化学品出入库记录，包含名称、进货时间、用途、数量、领用信息等；经沟通使用洗洁精清洗餐具，符合要求；编制了《食品添加剂采购和使用安全制度》明确了食品添加剂的使用要求：现场观察食品添加剂有专门的柜子存放，在面点间核查了《食品添加剂使用记录》具体是：食品添加剂使用记录表，记录了泡打粉、酵母等添加剂在花馍馍、馒头、包子等食品制作中的使用情况，信息如下：记录表（9月-12月）

使用日期	食品添加剂名称	添加剂来源	使用剂量(g/kg)	添加的食品名称	使用人	监督人	备注
9/10	泡打粉、酵母	宏旺调味	300g/30kg、200g/30kg	花馍馍	陈金宝	周刚	11/11 泡打粉、酵母 宏旺调味
11/12	泡打粉、酵母	宏旺调味	300g/30kg、200g/30kg	花馍馍	陈金宝	周刚	11/12 泡打粉、酵母 宏旺调味
11/13	泡打粉、酵母	宏旺调味	300g/30kg、200g/30kg	花馍馍	陈金宝	周刚	11/13 泡打粉、酵母 宏旺调味
11/14	泡打粉、酵母	宏旺调味	300g/30kg、200g/30kg	花馍馍	陈金宝	周刚	11/14 泡打粉、酵母 宏旺调味
11/15	泡打粉、酵母	宏旺调味	300g/30kg、200g/30kg	包子	陈金宝	周刚	11/15 泡打粉、酵母 宏旺调味
11/18	泡打粉、酵母	宏旺调味	100g/10kg、100g/10kg	馒头	陈金宝	周刚	11/18 泡打粉、酵母 宏旺调味

经沟通面点师傅了解到：仅使用泡打粉和酵母两种，均为面制品常用的膨松类添加剂，来源均为“宏旺调味”；制作花馍馍时添加剂剂量为300g泡打粉+200g酵母/30kg原料；制作馒头、包子时剂量为100g泡打粉+100g酵母/10kg原料，剂量配比相对固定。使用人均均为“陈金宝”，监督人均均为“周刚”权责明确，符合食品添加剂使用的管控要求。食品添加剂名称泡打粉（复配膨松剂）适用面制品范围：馒头、包子、花馍馍、糕点等发酵面制品；高活性干酵母 膨松剂（生物类）适用面制品范围：各类发酵面制品；使用剂量：按生产需要适量使用 无剂量限制，仅需保证发酵效果；未使用其他食品添加剂；提供“检测报告”样品名称：生活饮用水 检测类别：委托检测 委托单位：朔州四季平朔大酒店有限公司 检测机构：山西德胜铭检测有限公司 签发日期：20250307 检测依据：GB5749-2022 结论：符合。



设计和开发：与负责人沟通确认，餐饮部负责餐饮管理服务和会议服务的设计和开发，主要设计和开发人员咎小燕，在相关行业从事设计和开发工作多年，能力满足公司设计和开发的需要，公司自成立以来，专业从事会议服务，均依据相关标准和顾客要求进行提供；有设计和开发的相关规定，近一年以来，公司没有新服务的研发活动，原设计研发也无变更；查公司管理手册 8.3 条款，按标准要求，规定了设计和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，编制有设计和开发管理要求，内容符合要求；公司的服务流程、规范、标准等均已定型，使用的供应商固定，不对流程、规范、标准进行更改，所提供的服务没有进行设计和开发相关工作，随着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服务时，公司按照策划的：设计和开发要求进行设计开发，确保服务的安全性、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。

采购/外包管理：编制了《采购控制程序》程序文件明确了供方审核：建立合格供方名录，动态评价供方能力；感官性状异常的原辅料；餐饮具/包装材料符合卫生标准；化学品为合规产品等要求；核查了《供方评定记录表》和《合格供方名录》供方名称/所在区域/供货品类/企业负责人/联系人 /联系电话/朔州市朔城区日鑫菜业/朔城区 /蔬菜 /杜岗/朔州市朔城区罗三水产经营部 朔城区张辽南路隆鑫小区 调料、水产/罗有/朔州市朔城区段氏生肉店/朔城区昌源市场/生肉/段宗全/山西聚源鑫肉业有限公司/朔城区张辽路西慧明蓝堡小区/肉类/边建雄/朔州市朔城区福祥粮店/朔城区南垣街/粮油 /徐明/评定记录显示的评定标准：资质要求：资质齐全；供货能力：品质优良、供货及时、无质量问题；价格方面：价格合理；售后服务：态度良好、服务周到；评定流程与结果：参与部门：综合办公室、餐饮部，评定人：韩春光（2025年5月15日签字）最终结论：5家供方均“符合公司要求，列入合格供方”；提供了合格供应商的营业执照、许可证，具体是：主体名称/证照类型/核心信息要点/有效期/期限/山西聚源鑫肉业有限公司/食品经营许可证/统一社会信用代码 91140602MA0HHCM080；经营项目为预包装/散装冷藏冷冻食品销售；发证机关为朔州市朔城区行政审批服务管理局 至 2028年7月20日/山西聚源鑫肉业有限公司 营业执照 自然人独资；成立于2017年6月8日经营范围为牛羊肉、猪肉、鸡肉、调味品销售及加工 营业期限 2017年6月8日至2037年6月7日/朔州市有家旺水产有限公司 食品经营许可证 统一社会信用代码 91140602MA0GW78Y0Y；经营预包装/散装冷藏冷冻食品、非定量包装食品销售 至2029年11月24日/朔州市有家旺水产有限公司 营业执照 法定代表人罗石；成立于2016年8月9日；经营范围含食品、水产品、肉制品、烟酒等销售及物流运输 营业期限 2016年8月9日至2026年8月8日/朔州市朔城区段氏生肉店 营业执照 个体工商户，经营者段宗全；注册于2010年10月13日；经营范围含鲜肉、水产品、果蔬、食用农产品批发零售/朔州市朔城区福祥粮店 食品小经营店备案证 经营者徐明；统一社会信用代码 92140602MA0HB1814R；经营预包装（含冷藏冷冻）、散装（不含冷藏冷冻）食品 至2026年3月27日/朔州市朔城区福祥粮店 营业执照 个体工商户，经营者徐明；注册于2012年5月9日；经营范围含食品销售、酒类、烟草制品零售/朔州市朔城区日鑫菜业 食品经营许可证 统一社会信用代码 92140602MA0HM1HU9L；经营者杜岗；经营预包装/散装冷藏冷冻、非定量包装食品 至2030年6月7日/朔州市朔城区日鑫菜业 营业执照 个体工商户，经营者杜岗；注册于2017年8月15日；经营范围为食品销售；以上供应商营业执照以及许可证范围均围绕食品相关业务，涵盖肉类、水产、果蔬、粮油、冷藏冷冻食品等销售，部分主体还涉及加工、物流运输等延伸业务，供方提供的食材能满足公司餐厅服务的要求；提供了体系运行以来的采购验收记录，提供了、蔬菜、米面油、调料等第三方检测报告、检验检疫证明等，具体有：蔬菜农残检测报告：由首衡高碑店国际农产品交易中心检验检测中心出具的农残快检报告，检测时间为2025年12月8日，



依据 GB/T 5009.199-2003 标准,检测结果以抑制率(%)呈现,小于 50%即为合格,检测样品与结果:本次检测涵盖尖椒、元茄、西瓜等 15 种果蔬,所有样品的农残抑制率均远低于 50%,全部合格,其中抑制率最高的是甘兰(28.2%)最低的为红尖椒、南茄(均为 5.2%)检测单位:河北首衡农副产品有限公司检验检测中心 检测地点:河北省保定市高碑店市北城路南側、107 国道东侧;元茄 13.7 20251208 西瓜 11 20251208 黄瓜 7.4 20251208 西葫芦 5.9 20251208 青椒 7.7 20251208 圆生菜 5.9 20251208 无丝豆 7.4 20251208;提供“检验报告”编号:FQJ***179 样品名称:天下粮仓非转基因成品大豆油 委托单位:天下粮仓(山东)油脂有限公司 检验类型:委托检验 检验机构:青岛中一监测有限公司 依据标准:GB/T1535-2017、GB2760-2024、GB2761-2017、GB2762-2022、国市监食生【2019】214 号 签发日期:20250811 结论:符合;依据 GB/T 1535-2021《大豆油》一级大豆油的关键限值为:酸值 $\leq 0.50\text{mg/g}$ 、过氧化值 $\leq 5.0\text{mmol/kg}$ 、溶剂残留不得检出,本次自检结果中,酸值(0.10mg/g)过氧化值(1.19mmol/kg)远低于限值,溶剂残留未检出,各项指标均符合一级大豆油的国标要求;提供“检验报告”编号:A2250***2C 样品名称:河套牌雪花粉 委托单位:内蒙古恒丰集团银粮面业有限责任公司 检验类型:委托检验 检验机构:河南华测检测技术有限公司 依据标准:Q/NHFS0001S-2023、卫生部公告【2011】第 4 号、卫生部第 7 部门《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》、GB2762-2022、GB2760-2024 签发日期:20250904 结论:符合;大米《检测报告》3 份 检测机构:五常市质量技术检验检测中心 样品编号 样品名称 规格型号 产品等级 检验依据 核心结论 WT20250097 五常大米 10kg/袋 优质一等 GB/T19266-2024 11 项指标均合格 五常大米 25kg/袋 优质一等 GB/T19266-2024 11 项指标均合格 WT20250099 大米 5kg/袋 一级 GB/T1354-2018 8 项指标均合格 检测指标:五常大米(优质一等)依据 GB/T19266-2024《五常大米》优质一等五常大米的关键限值及本次实测结果如下:黄粒米 $\leq 0.1\%$ (实测 0%)不完善粒 $\leq 1.5\%$ (实测 0.14%/0.17%) 远优于标准要求;食味品质 ≥ 85 分(实测 88 分)胶稠度 $\geq 70\text{mm}$ (实测 76mm/79mm)直链淀粉含量 15-20% (实测 17%/18%)符合五常大米的品质特征;普通大米(一级)指标 依据 GB/T1354-2018《大米》一级大米的水分 $\leq 15.5\%$ (实测 14.5%)杂质总量 $\leq 0.25\%$ (实测 0.01%)各项理化指标均达标,且未检出黄粒米,质量符合餐饮业采购标准;牛肉(进口报关单)进口冷冻牛肉通关文件:涉及巴西进口冷冻牛肉(牛腩、牛黄瓜条、牛保乐肩肉等品类)通关文件包含海关进口货物报关单、入境货物检验检疫证明,通关信息如下:进口口岸:青岛前湾港、洋山港、天津新港等;收货方:中食大冷(青岛)贸易、上海国铠国际贸易、湖北商贸物流集团等;检验检疫结论:所有进口牛肉经检验检疫合格放行,标注生产日期、生产厂家及注册编号,符合我国进口肉类检验检疫要求;猪肉《检验检疫证明》2 份 猪胴体/白条的动物检疫合格证明(产品 A)及配套的品质检验合格证,涉及两批从河北运往山西的猪肉,信息如下:项目 第一批(编号 1310406335) 第二批(编号 1310406084) 货主 李新元 李新元 产品名称 猪胴体/白条 猪胴体/白条 数量 伍仟陆佰公斤(折合猪头数 70) 肆仟捌佰公斤(折合猪头数 60) 生产单位 河北重盛食品有限公司(河北沧州献县张大马村) 河北重盛食品有限公司(河北沧州献县张大马村) 目的地 山西朔州朔城区张辽南路三平嘉鑫猪肉批发 山西朔州朔城区张辽南路三平嘉鑫猪肉批发, 承运人/郑永杰/19933752323 刘玉晴/18634075623 运载工具牌号 冀 A82L13 京 MLM719 检疫检测结果:非洲猪瘟病毒荧光 PCR 检测阴性,20251218 合格 非洲猪瘟病毒荧光 PCR 检测阴性,20251213 合格;消毒处理 0.5%过氧乙酸消毒 0.5%过氧乙酸消毒;证明的合规性分析:动物检疫合格证明合规要点:证明标注动物检疫专用章、检疫人员签字及检测结果,是生猪产品经检疫合格的法定凭证,符合《中华人民共和国动物防疫法》要求;明确检测非洲猪瘟病毒为阴性,且运载工具经 0.5%过氧乙酸消毒,满足生猪产品调运的防疫规范;品质检验合格证合规要点:标注了生产厂家、生产日期(20251213/18)产品等级及企业内检印章,是猪肉品质合格的内部证明,符合肉类加工企业的品



控要求；批次信息与检疫证明一一对应，实现猪肉从生产到流通的溯源管理；调味品检测报告 4 份 秀河陈醋 晋中市满满星醋业有限公司 产品质量检验报告 日期：20251011 采样人：秦琴 产品名称 秀河陈醋 生产日期 20251008 规格 4.5L*4 抽样地点 成品库 检验日期 20251008 检验项目 感观 理化 卫生 抽样基数 200 件 抽样数量 8 壶 依据 GB/T18187-2000 GB2719-2018 检验项目 单位 标准规定 检验结果 单项判定 标签《GB7718-2004》符合要求 合格 色泽 琥珀色或红棕色 符合要求 合格 香气 具有固态发酵食醋特有的香气 符合要求 合格 滋味 酸味柔和、回味绵长无异味 符合要求 合格 体态 澄清、无杂质 符合要求 合格 总酸（以乙酸计）g/100ml \geq 3.50 3.72 合格 不挥发酸（以乳酸计）g/100ml \geq 0.50 0.78 合格 可溶性无盐固形物 g/100ml \geq 1.00 2.68 合格 菌群总数 合格 大肠菌群 合格 净含量 \geq 4.5L 4.5L 合格 检验结论：符合 GB/T18187-2000 GB2719-2018 标准要求合格 审核：王春艳 检验员：秦琴（盖有检验专用章）；江苏伊例家食品有限公司产品出厂检验报告 产品名称 伊例家红烧酱料 生产日期 20250727 规格 3.0kg 报告日期 20250727 产品执行标准和检验技术依据 GB 31644 序号 检验项目 标准要求 实测结果 单项判定 感官指标：色泽 棕红褐色 符合 合格；感官指标：气味、滋味 具有酱香气味，鲜咸适口，无异味、无异嗅 符合 合格；感官指标：状态 粘稠液体，质地均匀、无霉变 符合 合格；感官指标：杂质 无正常视力可见杂质 符合 合格；理化指标：氯化物(以 Cl 计) % \leq 17 10.2 合格；理化指标：总酸(以乳酸计) g/100mL \leq 2.5 0.61 合格；理化指标：净含量 kg \geq 3.00 3.03 合格，标签标志符合 GB7718 的规定 符合 检验结论：本批产品按标准检验，所检项目符合标准要求，综合判定合格；味精 通辽梅花调味食品有限公司 检验报告单 日期：20250811 编号 No:TLMH-88-BG-ZJ38 产品类型 50 目 执行标准 GB/T8967 批号 20250811 T 数量(吨) 50 包装规格 2 千克 生产日期 20250811 检测日期 20250811 有效期 20280810 检测项目/检验方法/标准要求/实测结果判定 感官 GB/T8967 无色至白色结晶状颗粒或粉末，易溶于水，无肉眼可见杂质。具有特殊的鲜味，无异味，合格 谷氨酸钠/(%) GB5009.43 \geq 99.0 99.60 合格 透光率/(%) GB/T8967 \geq 98 99.2 合格 比旋光度 GB/T8967 +24.9 \sim +25.3 25.10 合格 干燥失重/(%) GB/T8967 \leq 0.5 0.12 合格 铁(mg/kg) GB/T8967 合格 硫酸盐 合格 氯化物 合格 pH/(数值) GB/T8967 6.7 \sim 7.5 7.05 合格；家乐鸡精调味料 联合利华（天津）有限公司 天津市空港经济区经一路 225 号 产品检验报告 产品名称：家乐鸡精调味料 包装规格：900g 产品 数量：500 箱 生产批号：20250814D3A 保质期：18 个月 检验合格证号：20250814D3A 项目 分析结果 标准 结果 判定 外观/颜色 符合标准 淡黄色颗粒，无异物 合格；风味 符合标准 鸡香味纯正，具有鸡的鲜美滋味，口感顺和，无不良的滋味和气味 合格，理化指标：干燥重(g/100g) 1.20 \leq 3 合格，氯化物(g/100g) 36.08 \leq 40 合格；谷氨酸钠 (g/100g) 37.45 \geq 35 合格 净含量/g 902.49 50-100g 允许缺量 4.5g 300-500g 允许短缺百分比 3 500-1000g 允许短缺量 15g 1000-10000g 允许短缺百分比 1.5 合格；微生物指标 菌落总数(cfu/g) 110 \leq 10000 合格，大肠菌群 (MPN/100g) <30 \leq 90 合格，本标准依据 SB/T 10371《鸡精调味料》规定执行 结论：合格 报告日期：20250814 联合利华（天津）有限公司，以上原料采购验证基本符合要求。

制售提供/CCP 点监控/OPRP 点/危害控制/放行/验证：该企业为具备热食、冷食制售基础设施条件，主要为包间客人制售中餐；冷食加工；具体流程：餐馆服务流程（堂食）餐前准备/环境准备：清洁就餐区、后厨，消毒餐桌餐具，摆放菜单、纸巾等用品；检查水电、空调、排风设备运行状态；食材准备：验收采购食材，分类储存（生熟分开、冷藏冷冻按要求存放）后厨按菜单备料、预处理食材；人员准备：员工穿戴统一工装、佩戴健康证，召开班前会明确当日菜品、服务要求及注意事项；顾客接待/迎宾带位：主动问候到店顾客，询问就餐人数，引导至合适餐桌入座；点餐服务：递上菜单，介绍特色菜品、优惠活动及忌口适配方案，记录顾客需求后录入系统或提交后厨；餐中制作与配送：后厨加工：厨师按标准菜谱烹任，



把控菜品口味、分量及出餐温度；传菜员核对菜品与桌号，快速送至顾客餐桌；席间服务：及时添加茶水、更换骨碟，响应顾客加菜、催菜、调整口味等需求，关注就餐情况；餐后收尾：结账收银：顾客提出结账需求后，核对消费明细，提供现金、扫码、刷卡等多种支付方式，开具发票；撤台清洁：清理餐桌餐具、垃圾，消毒餐桌，重新摆台以备下一批顾客使用；后厨清洗厨具、清理废料，做好卫生收尾；后续复盘：食材盘点：核对当日食材消耗，统计库存，制定次日采购计划；服务复盘：收集顾客反馈，总结当日服务及菜品问题，优化后续流程；现场审核期间：2025年12月21-23日，共接待包间客人300余人；审核期间：21日午餐6桌、晚餐7桌，22日午餐5桌、晚餐6桌，23日午餐2桌、晚餐4桌；经沟通，包间用餐以客人点餐为主（按照餐单）餐厅编制了套餐，供给客人选择，核查了中餐餐单：2024年12月24日，包间用餐单（含套餐）2025年24日套餐餐单：十全十美宴菜品分类（按品类）热汤类：珍菌养生汤 每桌赠送精美果盘一例凉菜类：12道 热菜/主菜类：20道 赠送/配餐类 主食：6道（水饺、饼、烧麦等）以上餐单套餐可供客人选择，也可以对单品做调整；核查了账单信息：四季平朔大酒店（XIN TIANJINYUAN HOTEL）的餐饮结账单，涉及不同包厢、时段的消费，账单信息整理如下：账单 序 包厢 人数 时段 消费金额（元）消费品类 6005 国宾 26 /7/晚 1516.8 凉拌苦菜、水晶师炖牛肉、金汤养生粥等，5997 国宾 23 10 午 723 老虎菜牛头肉、橄榄油煎大虾、老厨师炖牛肉等，5983 国宾 21 6 晚 707 橄榄油煎大虾、精品烤鸭、飘香水煮鱼等，5988 国宾 22 12 午 1598 帝王蟹 10人套餐、金汤养生粥、山泉水炖羊肉等，以上消费：均为酒店中餐厅的包厢消费，覆盖午、晚时段，人数从6人到12人不等，以多人聚餐为主；菜品偏好：多次出现金汤养生粥、橄榄油煎大虾、精品烤鸭、山泉水炖羊肉等特色菜，兼具粤菜、地方菜品类；金额跨度：单次消费金额从707元到1598元不等，差异主要源于用餐人数、菜品档次（如帝王蟹套餐）及酒水/其他杂费；核查了四季平朔大酒店 结账单，信息如下：部门：中餐厅单号：20251223210016 单号：6005 包厢：国宾 26 人数：7 时段：晚 品类/品名/数量 单价 金额/凉菜 凉拌苦菜 1例 32 32.00 地方菜 水晶师炖牛肉 1例 108 108.00 金汤养生粥 1例 128 128.00 主食 百花稍麦 1笼 38 38.00 合计 306.00 凉菜] 香椿肠丝 1份 32 32.00 凉粉上成碗 临时凉菜 1例 5 55.00 水晶萝卜 1例 22 22.00 凉拌苦菜 1例 32 32.00 粤菜 鲈鱼 2.1斤 68 142.80 脆皮豆腐 1例 32 32.00 荷塘莲香 1例 38 38.00 地方菜 山泉水炖羊肉 1例 188 188.00 金汤养生粥 1例 128 128.00 四季坛子肉 1例 88 88.00 精品烤鸭 1例 158 158.00 主食 炆锅面片 1古 38 38.00 羊肉胡萝卜水饺 0.5斤 58 29.00 雪菊 1壶 10 10.00 合计：1210.80；现场观察：每个包间均配备了消毒柜，盛装了酒具、小碟子、筷架等，餐桌用餐使用一次性筷子和密胺筷子，餐具消毒均采用水洗、消毒柜消毒等措施，能有效防止交叉污染；经与厨师沟通，厨师介绍了：采购验收：建立进货检查验收制度，预包装食品查验标签（含名称、规格、生产日期、保质期、成分表等内容）食材由供方每日送货，食材接受后，常温、冷藏/冷冻保存，按订单要求，预处理食材、准备调味瓶备料、面食准备、按照中餐制售流程制售热食、冷食：食材粗加工：原料筛查：不加工腐败变质、霉变、生虫等不合格原料；操作规范：蔬菜浸泡清洗后离地存放；易腐食品缩短常温存放时间；海产青皮红肉鱼类加工后立即烹制；烹制加工/热菜：生熟工具容器标识分开；中心温度不低于75°C；烹调后食品，立即上桌；凉菜：专间每餐使用前紫外线消毒；专人专室制作，用专用设备；原料洗净消毒，改刀熟食供应时间在0.5-1小时之间；冷荤不允许隔夜；面点：工用具使用前后消毒；加热充分；馅料/半成品冷藏，即做即用，无储存备用；果盘：设专用场所（按凉菜专间要求）原料新鲜洗净消毒、去外皮；容器消毒；当日用完，隔餐不使用；餐饮具：一次性餐饮具检验合格；贮存运输防污染；温度时间：冷藏（≤10°C）保质期24h；复用食品需充分加热，中心温度不低于75°C；餐饮前台服务/营业准备：就餐场所温度湿度符合GB 16153，餐饮具就餐前1h内摆台，未使用的收回重消毒，菜单定期消毒，服务规范：服务员用手套等避免不洁手接触食品，传递食品



防污染，菜单标注菜肴主要原料，主动询问顾客过敏史，提供公筷公勺；餐饮具清洗消毒：方法：热力消毒（煮沸/蒸汽/红外线）或合规化学消毒；现场核查有自动洗碗机：专间配备了专门的刀具消毒柜，消毒过后刀具、砧板、抹布分类存放，生熟用刀具生熟分开，能有效避免交叉污染；洗消间看板明确了岗位要求和操作要求：四季平朔大酒店餐饮部洗碗间工作流程、岗位职责、管理制度，内容如下：洗碗间工作流程（侧重操作步骤）岗前准备：固定时段点名（整理仪容）了解预订情况、检查工作台卫生与设施设备、做好上岗准备；核心操作：餐具洗刷遵循一洗、二刷、三冲、四消毒的标准流程；收尾工作：清洗后检查物品归位，下班前关闭水电；洗碗员工岗位职责（侧重人员权责）核心工作：负责酒店指定餐具的清洗消毒，配合前厅、厨房完成洗刷任务；管理维护：清理区域卫生、维护工具，登记保管洗刷用具/用剂，监督洗剂调配；登记破损餐具、盘点餐具；执行要求：严格遵守操作规程，完成上级交办的其他任务；洗碗间管理制度（侧重规范约束）操作规范：餐具清洁需遵循一刷、二洗、三冲、四消毒、五保洁；隔夜餐具需重新消毒后使用；物品管理：轻拿轻放餐具减少损耗，破损餐具及时挑出交餐厅经理处理；合理使用洗涤用品，节约降耗；卫生要求：按时清洁消毒柜、工作台等区域，当天工作当天完成，收市前确认物品归位、卫生达标方可下班；餐具消毒从操作流程、人员职责、制度约束三个方面，实现洗碗间工作的标准化、规范化，保障餐具清洁与运营效率，核查有《餐饮单位餐用具消毒记录》记录了：时间、消毒物品、数量、消毒方式（蒸汽/红外线）温度(100/120)℃、消毒时间(15/20分钟)、结束时间、消毒人、监督人、备注等信息：记录的时间温度均符合规定要求，查看了消毒记录：2025年体系运行以来记录，抽查了12月1-20日消毒物品为：抹布、菜刀、菜墩、留样盒等，消毒人：郝艺博等，监督人夏某；洗消后餐具置放在不锈钢架子上，有白色帘子遮挡，当天使用，每天上午11:30.下午6:30按照《洗碗间工作流程》对餐具洗消，确保符合食品安全的要求，餐具消毒符合要求；经沟通，能证实中餐供应能按照流程要求供餐，餐食制售卫生控制较好，体系运行以来未发生食品安全问题；编制了中餐食品安全管理制度，具体有《热菜间食品安全管理制度》目的是避免因管理不当造成食品不洁或污染，提升产品质量。适用范围：热菜生产岗位全体相关人员；职责分工：厨师长：负责按本规定执行日常管理工作；热菜加工人员：严格依照规范要求开展生产操作；食品卫生管理员：承担规范执行情况的监督抽检，以及完工前的检验工作；安全操作规范：人员与原料要求：操作人员需穿戴干净工服、发帽、围裙，操作前彻底洗手消毒；加工前检查原料与调味料，腐败变质或感官异常的禁止加工，调味料容器使用后加盖；食品加工要求：食品需烧熟煮透，半成品二次烹饪中心温度不低于75℃，成品用消毒后的熟食槽盛装，半成品用托盘盛装，成品、半成品与原料分开存放；不加工违禁食品，不回收食品重新供应；工具与环境清洁：成品专用刀、墩、抹布用后洗净存于保洁柜，使用前酒精灼烧消毒；废弃物用带盖专用容器盛放，不暴露、不积压、不外溢；地面、台面、墙面保持清洁无杂物，排烟罩、油烟管道等定期清洗；工作流程：餐前准备：检查个人卫生，清洁烹调用具，通风换气并清理操作间卫生；熟食容器专用柜使用后用酒精消毒；餐中维护：随时清理加工台面、灶台等，垃圾密闭存放并当日清理；餐后清洁：彻底清洗各类用具、台面、墙面等，确保无杂物、残渣、积水，排水沟畅通；原料和调料按要求储存；定期清洁：定期清洗排烟罩，清理净化器，清洗顶棚、油烟管道及排风机；监控、纠正与记录：监控：每日完工前需经食品卫生管理员检验合格方可下班；纠正措施：发现违规情况，主管或食品卫生管理员及时纠正并组织培训，公司按相关处罚条例处理；相关记录：需留存相应的记录；经沟通厨师长，均能按照以上要求实施制售，符合要求；主食间食品安全操作制度，与面点间师傅沟通，均能按照要求制作面点，符合食品安全要求；原料食材采购验证符合要求，详见采购过程控制审核记录；热食、冷食制售由厨师通过感官品尝验证食物质量，该热食、冷食制售均为客户点餐后制作，能保证出过即上桌，能确保食材新鲜卫生，热菜、汤品、主食中心温度不低于75℃，冷食（凉菜）不



使用隔夜菜；熟食荤菜均是当日熟食使用，能确保食品安全；现场观察：环境卫生、人员卫生、热食制售温度控制，均符合要求；消毒效果的评价 提供“检验检测报告”委托单位：朔州市天锦苑工贸有限公司 样品名称：不锈钢小碗 检测类型：委托检验 签发日期：20251225 检测机构：天津柏纶检测科技有限公司 依据标准：GB14934-2016 结论：符合；餐食产品安全验证 提供“检验检测报告”委托单位：朔州市天锦苑工贸有限公司 样品名称：青椒炒肉盖饭 检测类型：委托检验 签发日期：20251225 检测机构：天津柏纶检测科技有限公司 依据标准：GB4789.10-2016、GB4789.2-2022、GB4789.3-2025、GB4789.38-2025、GB4789.4-2024 结论：符合。

致敏物质的管理：公司编制了《致敏原管理控制程序》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：韩文通 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：企业策划有食品防护计划，2025年度进行了演练；现场制售过程按照前提方案、良好卫生规范等进行食品安全危害管理，预防食品安全危害。

食品欺诈预防：编制了朔州市天锦苑工贸有限公司《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：韩文通；批准：韩春光。

可追溯/召回：编制了《潜在不安全产品处置程序》、《标识和可追溯性控制程序》，程序明确了产品追溯的相应要求，编制了《食品留样食品安全制度》、《撤回/召回控制程序》，明确了留样要求及记录要求，具体是：程序：建立原辅料供应→加工制作→服务→消费全流程追溯程序；记录：留存采购验收、关键过程操作、卫生检查、人员健康、检验、投诉处理等记录；留样：集体用餐配送单位、重要接待/团队供餐每班食品留样，每个品种≥100g，冷藏存放≥48h；现场观察了产品采购、进货记录、仓库出入库记录、留样记录，均符合要求。

会议服务：现场沟通会议服务的负责人为：咎小燕；现场基础设施为酒店/出租方接待会议室，为其所有，有会议订单临时租用；会议设备设施仪器包括投影仪、话筒、功放等；审核当日会议现场有：投影仪、会议桌、椅等；环境职业健康安全设备设施：消防栓、灭火器、烟感、垃圾桶等；餐饮部会议服务人员负责设备的日常维护，对施工用工具进行了日常保养维护，使用前进行，内容主要是检查、清洁等；服务过程的计划、服务过程记录、验证记录、验证报告、放行记录、考核记录，以上记录和报告作为监视和测量资源；定期根据实际需要和运行的便捷性、有效性进行改良记录格式、内容，便于有效的进行服务的考评和追溯；查看会议服务环境整洁，物品摆放整齐，通道通畅无阻，室内灯光明亮查看服务现场，水泥地面、道路畅通，光线较好，通风舒适，服务设备设施充足，员工心情愉悦，无过度疲劳，通风照明良好，服务人员身穿工作服劳作，工作有条不紊进行；公司制定了会议服务提供过程控制程序，明确了受控条件：会前准备：了解会议要求：确认会议名称、目的、时间、地点、参会人员、议程及特殊需求；布置会场：准



备设备（灯光、音响、话筒、空调等）和服务用品（台布、茶杯、信纸等）；确定台型并摆台，确保桌椅摆放整齐、数量充足；摆放信笺、铅笔、茶杯、香巾篮、烟缸等物品，注意间距和角度；检查设备与物品：确保照明、音响、投影、空调等设备正常，网络畅通；引领服务：在客人侧前方 2-3 步距离引领，注意手势和提醒；拉椅服务：双手拉椅，膝盖抵住椅背，轻轻拉出并示意客人就座；会中服务：提供茶水服务：及时为参会代表续水，注意水温（80-90 度）；操作设备：配合会议进度使用音响、投影等设备；环境控制：维持会场温度（冬季不高于 23℃，夏季不低于 26℃）、湿度、光线和通风；现场维护：每半小时检查一次设备，提前准备茶歇，确保消防通道畅通；会后工作：送别参会代表：礼貌送别，检查会场是否有遗留物品；清理会场：立即清理物品，打扫卫生，检查设施设备是否正常；问题上报：发现设备故障及时上报检修，正常则关闭电源、锁门；现场观察会议服务人员均经过培训、考核，具有相应的岗位能力；现场查看，使用的会议设备，投影仪、电脑、储存设备等，能满足该过程需要；现场观察，服务过程控制基本符合要求。

会议服务放行：公司制定有《服务规范》、《服务流程》、《服务验收/放行标准》、《服务管理制度》等保持成文信息；依据管理制度、文件进行服务的放行管理；提供服务放行记录；会议类型：宣传发布会
举办单位：朔州市人寿保险公司 举办单位联系人：王经理 会议接待人：唐** 会议费用：3000 元 会议预定时间：2025 年 10 月 8 日 会议接待时间：2025 年 10 月 14 日 下午 14：30-18：00 会议人数：150 人 会议台型：课桌式（深绿色桌布）会议要求：舞台 LED 大屏幕一块，LED 侧屏 2 块，讲桌 1 个，开启会议室音响设备，台式话筒 1 个；仪容仪表（占比约 10%-20%）；着装规范：需统一制服、佩戴工牌，服装整洁无破损，不得显露个人物品；仪容要求：头发整齐、化淡妆、口气清爽，手部干净，指甲不宜过长，不得佩戴耳饰、颈饰、手链等；鞋袜标准：黑色皮鞋需清洁光亮，着裙装时需穿肉色连裤丝袜，袜子无破损；仪态用语（占比约 10%-20%）；站立姿势：需“丁”字步站立，头正肩平，挺胸收腹，目光与客人交流，面带微笑；行走规范：身体重心稍向前，头朝正前方，眼睛平视，面带微笑；礼貌用语：需使用“您”、“您好”、“谢谢”、“对不起”等，禁止对客人使用“你”；会前准备（占比约 20%-30%）会议预订：需态度礼貌热情，主动询问要求，回复细致周到；会场安排：需根据会议规格、人数、时间、功能需要等合理安排会场；会议记录：需记录会议单位、名称、性质、人数、日期及时间、会议要求等事项；摆台标准：椅子摆放正对桌肚中间，席卡摆放正对椅背居中位置，毛巾框摆放应上沿靠桌子内 1cm，与杯垫间距 1cm；会中服务（占比约 30%-40%）茶水服务：会议开始前 15 分钟内提供茶水服务，会议进行中每 20 分钟续水 1 次，关注后来人员的茶水服务；会场观察：工作人员应站在合适的位置，留心观察会场情况，不得擅自离岗，跟进会场灯光、空调调整，检查会标幕布的调整；行为规范：不得翻看与提供服务内容无关的会议文件资料，不得相互聊天、谈论与服务无关的话题，不得玩手机等做与服务无关的事情；会后整理（占比约 10%-20%）遗留物品：会议结束后第一时间检查是否有遗留物品，并及时联系会议单位，做好遗留物品登记、保管；节能工作：会议人员清场后关闭空调及部分灯光，做好节能工作；以上考核结果：92 分，达标；现场未完成，筹备中服务：会议类型：新年联欢会 举办单位：朔州市翡翠央著房地产公司 举办单位联系人：李主任 会议接待人：任鲜云 会议费用：*** 会议预定时间：2025 年 11 月 8 日 会议接待时间：2025 年 12 月 30 日 下午 16：00 会议人数：230 人 会议台型：圆桌式（红色桌布）会议加用餐：23 桌 会议要求：舞台 LED 大屏幕一块，LED 侧屏 2 块；讲桌 1 个；开启会议室音响设备，无线话筒 4 个；无例外放行。

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，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，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，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；餐饮部识别出环境因素主要包括：会议服务过程的电脑使用、水电的能源消耗，办公纸张的浪费、电源线路老化、漏电或其他原因导致火灾的发生、生活废水、生活垃圾的排放、电脑使用、功放、投影仪等的使用等能耗和辐射、噪声，会议服务过程重要环境因素（公司范围内）固废处置，火灾；识别出会议服务危险源主要包括：触电危险、电气火灾、驾驶外出的交通风险、办公过程的烫伤、滑倒摔伤、自身防护不到位等的风险，不可接受风险包括：意外火灾、爆炸，机械伤害，触电，磕碰，砸伤；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，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，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，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酒店/出租方进行监控；现场观察符合餐饮业正常情况，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酒店/出租方进行监控；现场观察符合餐饮业正常情况，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酒店/出租方进行监控；现场查看隔油池维护良好，正常使用；日常隔油池清理由酒店/出租方负责；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）：固废/危废：产生的固废主要为废包装物、废耗材、不合格品等，采取定点分类存放，集中处置；如原厂家回收等措施；无危废；普通生活垃圾统一收集后交环卫部门进行定期清运，不对外界环境产生影响；现场抽查 2025 年 5 月至今的固废处置记录，受控。

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；负责人咎小燕介绍，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，检查人咎小燕，检查情况良好；提供 2025 年 5 月至今燃气月度安全自查单，检查项目：管线、计量表具、用气设施、燃气报警设施、喷淋系统，检查人咎小燕，正常；提供 2025 年 5 月至今“厨房每日岗位防火检查记录”检查内容：下班后燃气阀门是否关闭？是 检查人：卢**下班时有无遗留火种？无 检查人：卢**下班后该关闭的电器是否关闭？是 检查人：卢**本场所疏散通道、安全出口是否通畅？消防安全标志是否完好？畅通/完好 检查人：卢**。

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：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；日常与酒店/出租方/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彦宇等，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。

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；中式面点师 姓名：陈金宝 发证时间：20080331 证书编号：0805***79 发证机构：职业技能鉴定（指导）中心；中式烹饪师 姓名：胡彦宇 发证时间：20191202 证书



编号：1905***221 发证机构：太原市人力资源和社会保障局；食品安全管理员 姓名：咎小燕 发证时间：202505 发证机构：中国烹饪协会；食品安全管理员 姓名：韩春光 发证时间：202505 发证机构：中国烹饪协会。

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；负责人咎小燕介绍：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。

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，统一按照酒店/出租方要求处置；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，按照酒店/出租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，污水经过酒店/出租方污水处理系统后排放；酒店/出租方统一监控管理；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，统一按照酒店/出租方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；粗加工过程的机械伤害、电伤，与负责人咎小燕沟通，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，由酒店/出租方统一监控；油烟污垢由油烟系统清洗酒店/出租方外包单位进行；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；售卖过程的餐厨垃圾，采取定点分类存放，统一按照酒店/出租方要求处置；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；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，询问售卖过程人员相爱花、张福花等，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，较容易摔伤，现场咎小燕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酒店/出租方污水处理系统，最后排入市政管网。指标统一由酒店/出租方监控；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；现场清洁工李娟佩戴防护用品，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酒店/出租方处理，最后排入市政管网；指标统一由酒店/出租方监控；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。

会议服务过程环境和职业健康安全策划和运行控制情况：能源、资源的控制：制定节约能源资源措施，对主要的能耗如水、电等进行重点管理控制；采用节水式水龙头；尽量做到水的二次利用；办公区用电，做到人走灯灭，及时关掉不用的电器设备，粘贴节约用电标志牌；会议服务过程注意节约用电，做到人走灯灭，电脑长时间不用时关机，下班前要关闭电源；会议服务过程产生的固废按要求放到指定地点，现场查看无混放现象； 工作时间平均每天不超过 8 小时；参加公司组织的应急方案学习，火灾应急演练；现场查看仪器、设备、状态良好，无安全隐患；采购原料控制：在采购原材料时对供方明确环保要求，发放环境告知书等；考虑运输或交付、使用、寿命结束后处理和最终处置相关的潜在重大影响的信息的需求，如：在说明上告知企业产品报废后可交给废品公司回收利用等。设备管理运行控制；噪声控制：在会议服务过程中仪器、设备、设施新购和改造时注意源头控制避免和减少环境因素，尽量选用噪声低、污染物排放少，安全性能高的设备；设备加装固定稳固等有效控制噪声污染，加强仪器和设备的维护保养，以降低噪声；项目噪声主要为投影仪、功放、电脑、笔记本等运转过程中产生的噪声，通过隔声、基础减振以及距离衰减等措施，产生噪声可以忽略不计；固废/危废：产生的固废主要为废包装物、废耗材、不合格品等，采取定点分类存放，集中处置；如原厂家回收等措施；无危废；普通生活垃圾统一收集后交环卫部门进行定期清运，不对外界环境产生影响；现场抽查 2025 年 5 月至今的固废处置记录，受控；废气控制：会议服务使用的投影仪、功放、电脑、笔记本等运转过程中产生的少量废气排放通过加强设备维护、正确操作、岗前培训等措施，产生少量废气可以忽略不计；污水控制：生活过程少量污水用于作业场区泼洒抑尘，不外排；针对意外爆炸火灾造成环境污染的应对措施：开展有针对性的培训、加强员工环保意识和环境突发事件的处置、培训和宣传力度；按规定配备消防安全设施，并确保性能良好；定期组织对意外火灾突发事件的应急演练，提高全员应急处置能力等；现场与负责人咎小燕沟通，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，现场查见“消防器材台账”以及消防设施位置示意图，现场有配备灭火器，灭火器材用于突发火情，严禁它用或随意变动位置，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；机械伤害、触电、磕碰、砸伤：不涉及机械伤害；触电采取在会议服务中，防范触电需要从设备、环境、人员操作和应急准备几个方面入手，包括：设备安全是基础：使用合规电器：所有设备必须符合国家安全标准，并严格按说明书操作；安装漏电保护器：这是最后一道防线，漏电时能自动断电；定期检查维护：会前务必检查线路、插头，及时更换老化或破损部件；环境管理不能忽视：保持干燥：避免设备接触水或潮湿环境，尤其注意地面、桌面



和插线板；安全距离：设备与人员活动区保持足够距离，避免触碰裸露电线；警示标识：在危险区域设置明显标识，提醒人员注意；操作规范要落实：专人操作：由持证电工负责设备安装、调试和维修；避免私拉乱接：严禁擅自改装线路或超负荷使用电器；断电清场：会议结束后，确保所有设备断电，避免长时间待机；应急准备要到位：切断电源：发现触电立即断电，用绝缘工具分离触电者与电源；心肺复苏：若触电者无呼吸心跳，立即进行 CPR（30 次按压+2 次人工呼吸）；及时送医：同时拨打 120，持续急救直至专业救援到达；人员培训很重要：全员教育：加强电气安全培训，提升防范意识和操作技能；明确责任：落实“谁使用、谁负责”制度，确保措施到位；查看会议现场，有服务规范、会议服务管理制度等文件记录；现场配备有消防器材和安全防护用品，如手套、电笔等；现场查看会议服务现场配置了垃圾和废弃物分类存放的地点，消防通道保持通畅，并且多处设置有灭火器材，有效。

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；负责人咎小燕均表示，废气、噪声、废水等的监测由酒店/出租方统一管理和实施，由酒店/出租方担负相关责任，现场未提供酒店/出租方的报告。

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 11 月 29 日-30 日实施了一次 QEOFH 内审；现场与韩文通、白璐瑶、咎小燕沟通，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 12 月 10 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：餐饮部经理及厨房等从业人员均具有多年餐饮从业经验，食品安全风险意识较强，服务意识较强，朔州四季平朔大酒店的餐饮部是当地较好的中餐餐饮行业，就餐环境卫生、菜品种类及食品卫生管理均较好，自酒店开业以来从未发生食品安全问题，各项管理制度健全，公司2022年获得质量、环境、职业健康安全、食品安全/HACCP管理体系认证，整体管理体系运行有效；成文信息管理有待改进；总之，审核组希望公司 QEOFH 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）：

认证范围公司覆盖场所情况：覆盖 1 个场地：山西省朔州市朔城区北旺庄街道安泰街四季平朔大酒店二楼中餐厅，提供商业用房租赁合同：出租方：中煤平朔发展集团有限公司四季平朔大酒店分公司，承租方：朔州市天锦苑工贸有限公司，有效期：2025 年 5 月 1 日，合同期限至：2028 年 7 月 31 日。

现场与总经理韩春光、小组组长韩文通，现场交流，资源配置主要为：现场观察食堂餐厅地处山西省朔州市朔城区安泰街（公园 1 号对面）的朔州四季平朔大酒店二层，与部门负责人沟通了解到，中餐供餐主要是包间的中晚餐，包间共 8 间（可容纳 10-12 人/包间）及零客餐厅（可容纳 20 余人用餐），审核现场观察当日有 4 个包间使用，零客餐厅有 3 人用餐；零点厅 472m²，皇厨房 1027m²，中厨房 845m²，公共区域 2574.98m²，中餐区域总面积 123m²。

审核组现场观察到二楼中餐厅配备的厨房区域包括备餐区（食材预处理间、冷冻库、冷藏库、常温库、冷食专间等）、加工区（面点间、蒸饭柜、炒菜间、凉菜间）、配备了餐具清洗间等设备设施，配套水电室、办公室等后勤部门；负责人介绍说，公司承包了“中煤平朔发展集团有限公司四季平朔大酒店”部分餐饮，本次认证申请为热食、冷食制售部分，位于酒店二楼，餐饮服务的包括厨房 + 后勤区域支撑包间的餐饮供给。

朔州四季平朔大酒店位于山西省朔州市朔城区安泰街（公园 1 号对面），周边均为城市公园、绿地及城市场馆及居民区，周边无污染区域，厨房区域在酒店二楼，其结构坚固易清洁、防有害动物侵入功能，配备的必备设施有：清洗消毒、员工更衣、防虫害、采光照明、通风排烟系统；餐饮区域布局规范功能分区：设粗加工、烹调、餐饮具清洗消毒等专用场所，按专间要求配备了二次更衣及洗手池，现场观察有 1 名厨师正在制备海蜇拌黄瓜；专间操作人员戴口罩、手套、厨师帽，个人卫生较好；专间内配备了紫外线杀菌灯，入口设洗手消毒更衣设施，符合专间要求；核查了流程图的流向原则：食品处理区按“原料进入→处理→半成品加工→成品供应”单一流向，成品与原料/回收餐饮具通道分开，空气从高清洁区流向低清洁区，符合餐饮区域的流向原则。

经与部门负责人沟通和现场观察，厨房炒菜锅灶 8 个均为燃气加热，面点蒸箱 4 个，另有电加热饼铛，灶台上部有抽油烟排烟系统，配备了冰柜、餐具消毒洗碗机、刀具及其他工器具消毒柜、和面机压面机、



各区域均配备了灭蝇等；设备设施部分为租赁方提供，有 8 个包间，配备了餐桌椅，餐边柜、消毒柜等设施；企业提供了“中厨房厨房设备台账”由财务负责固定资产管理。厨房基础设施符合要求。

设备与用具材质均采用无毒、无臭、耐腐蚀、易清洗消毒的不锈钢容器、陶瓷碗碟、密胺筷子；原料/半成品/成品的工具容器分开，设明显标识，能确保生熟容器、分别盛装、刀具生熟分开；凉菜专间配置了专门的工器具消毒柜，与熟区物理隔离，能有效避免交叉污染。

监视测量资源还包括：台秤和中心温度计；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；会议服务涉及资源包括：人力资源与餐饮服务共用，临时调配；基础设施为酒店/出租方接待会议室，为其所有，有会议订单临时租用；会议设备设施仪器包括投影仪、话筒、功放等；监视和测量资源为各种服务记录表格、考核报告等，可以满足服务的提供和放行需要。

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出租方/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（出租方/酒店所有，由其进行检定校准和管理），相应安全阀、压力表等均由出租方/酒店管理；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：韩春光、食品安全小组组长：韩文通、综合办公室：白璐瑶、餐饮部：咎小燕等）有 QEOFH 要求及方针、目标的认识，各级人员有对其工作所涉及的环境因素、危险源的认识，有对其工作所涉及的环境影响的认识，以及体系运行对他们责任要求的认识；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

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）、会议服务

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）、会议服务所涉及场所的相关环境管理活动



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）、会议服务所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F: 位于山西省朔州市朔城区北旺庄街道安泰街四季平朔大酒店二楼中餐厅朔州市天锦苑工贸有限公司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: 位于山西省朔州市朔城区北旺庄街道安泰街四季平朔大酒店二楼中餐厅朔州市天锦苑工贸有限公司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）

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, 朔州市天锦苑工贸有限公司的

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。