



项目编号：20072-2026-QESFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：山西茹意轩餐饮管理有限公司

审核体系：环境管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系

审核组长（签字）： 马焕秋

审核组员（签字）： 李楠、孟德波

报告日期： 2026年1月25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809

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：马焕秋

组员：李楠、孟德波



受审核方名称：山西茹意轩餐饮管理有限公司

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
A	马焕秋	组长	审核员	2023-N1OHSMS-129676 4	30.05.00
A	马焕秋	组长	审核员	2023-N1EMS-1296764	30.05.00
A	马焕秋	组长	审核员	2023-N1FSMS-1296764	E
A	马焕秋	组长	审核员	2024-N1HACCP-129676 4	E
B	李楠	组员	审核员	2024-N1FSMS-1353580	E
B	李楠	组员	审核员	2024-N1EMS-1353580	30.05.00
B	李楠	组员	审核员	2024-N1OHSMS-135358 0	30.05.00
B	李楠	组员	实习审核员	培训证书	E
C	孟德波	组员	审核员	2025-N1FSMS-1388931	
C	孟德波	组员	审核员	2025-N1EMS-1388931	30.05.00
C	孟德波	组员	审核员	2025-N1OHSMS-138893 1	30.05.00
C	孟德波	组员	审核员	2025-N1HACCP-138893 1	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘瑜、李红艳、张豆豆	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（**环境管理体系、职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系**）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：

GB/T 24001-2016/ISO 14001:2015、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）

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：GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》；

d) 相关的法律法规：GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《食品召回管理办法》、《太原市生活垃圾管理条例》《太原市控制吸烟条例》《太原市市容环境卫生条例》《太原市水污染防治条例》《山西省职业病防治条例》、《山西省劳动保护条例》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：

GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》

GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农残最大残留限量》

GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》

GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》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：2026年01月23日上午至2026年01月25日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年9月1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:热食类食品制售、冷食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

S:热食类食品制售、冷食类食品制售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F:位于山西转型综合改革示范区唐槐产业园大昌路76号同昌数智产业园2号楼三层B段山西茹意轩餐饮管理有限公司的热食类食品制售、冷食类食品制售

H:位于山西转型综合改革示范区唐槐产业园大昌路76号同昌数智产业园2号楼三层B段山西茹意轩餐饮管理有限公司的热食类食品制售、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：山西转型综合改革示范区唐槐产业园大昌路 76 号同昌数智产业园 2 号楼三层 B 段

办公地址：山西转型综合改革示范区唐槐产业园大昌路 76 号同昌数智产业园 2 号楼三层 B 段

经营地址：山西转型综合改革示范区唐槐产业园大昌路 76 号同昌数智产业园 2 号楼三层 B 段

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：不涉及

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2026 年 01 月 22 日 08:30 至 2026 年 01 月 22 日 12:30 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：

前提方案/良好卫生规范实施情况；内审、管理评审的实施有效性；危害控制计划实施情况、供方管理；重要环境因素、不可接受风险的控制情况；

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（3）项，涉及部门/条款：

1、综合部/EOF7.2 H3.2，与内审审核组长张豆豆、组员李霆现场交流，基本知道内审流程，但体系内审的实施及控制较为薄弱，对内审所涉及体系标准条款不够熟悉，内审员能力存在不足；企业进行了采购相关内容培训，现场与采购负责人张丽君沟通，对采购控制过程中的索证索票要求认识不到位，不能回答清楚，存在能力不足；

2、餐饮部/EO8.2，现场查看：餐厅配备了灭火器，灭火器状态正常，但是未能定期点检，未能提供点检记录；

3、餐饮部/F8.2H3.3，现场检查，餐食加工区、就餐区未放置灭蝇灯，虫鼠害防治管理不到位

观察项：现场查看消毒设备工作正常，但未能提供消毒后餐具的卫生检测报告，现场沟通，建议每年送检，验证餐具消毒效果。

采用的跟踪方式是：现场跟踪书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2026 年 2 月 25 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 2027 年 1 月 25 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

前提方案/良好卫生规范实施情况；内审、管理评审的实施有效性；危害控制计划实施情况、供方管理；重



要环境因素、不可接受风险的控制情况；

3) 本次审核发现的正面信息：

总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；按照策划时间开展了内审、管评、确认及验证工作；审核周期内未发生重大的食品安全事故、环境、职业健康安全事故；未发生重大的投诉事件，未受到上级监管部门的处罚等；按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件；供方均为知名品牌，食品安全能得到保障。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方管理层对 GB/T 24001-2016/ISO14001:2015、GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准运行和认证活动较为支持，公司结合食品制售过程，依据体系标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、其他制度文件等，策划覆盖体系范围，策划基本合理。能够在日常管理和生产加工过程运用管理体系工具、过程方法，对前提方案、HACCP 计划确认验证、内部审核、管理评审基本可以应用，但深入程度还需要加强。公司各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较好，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：

组织人员能力持续提升方面、内审管评的深入程度方面需要提升。

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：2019年5月24日体系实施时间：2025年9月1日

2) 法律地位证明文件有：

1、现场检查山西茹意轩餐饮管理有限公司的营业执照，统一社会信用代码：91140100MA0KJCC40E；经营范围：许可项目：餐饮服务；食品销售；住宿服务；洗浴服务；小餐饮、小食杂、食品小作坊经营。（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）一般项目：会议及展览服务；市场营销策划；企业管理咨询；旅行社服务网点旅游招徕、咨询服务；酒店管理；停车场服务；广告设计、代理；广告制作；广告发布；平面设计；组织文化艺术交流活动；机械设备研发；品牌管理；餐饮管理；日用品销售。（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）

住所：山西转型综合改革示范区唐槐产业园大昌路76号同昌数智产业园2号楼三层B段；

2、原山西茹意轩餐饮管理有限公司的食品经营许可证，食品经营许可证编号：JY21401100015840，有效期2030年08月28日；法定代表人：张丽君；住所：山西省太原市晋源区义井街道新晋祠路227号通凯国际5层西区（山西众德众创空间有限公司有限公司0395）集群登记；经营场所：山西省太原市晋源区义井街道新晋祠路227号通凯国际5层西区（山西众德众创空间有限公司有限公司0395）集群登记；主体业态：餐饮服务经营者；经营项目：餐饮服务管理。法定代表人（负责人）：张丽君；发证机关：太原市晋源区行政审批服务管理局；签发时间：2025年8月29日；在2026年1月5日对经营地址和经营范围进行了变更。

新山西茹意轩餐饮管理有限公司的食品经营许可证，食品经营许可证编号：JY21401710014663，有效期2031年01月04日；法定代表人：张丽君；住所：山西转型综合改革示范区唐槐产业园大



昌路 76 号同昌数智产业园 2 号楼三层 B 段；经营场所：山西转型综合改革示范区唐槐产业园大昌路 76 号同昌数智产业园 2 号楼三层 B 段；主体业态：餐饮服务经营者（大型餐馆）；经营项目：预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售，热食类食品制售，冷食类食品制售，自制饮品制售。法定代表人（负责人）：张丽君；发证机关：山西转型综合改革示范区行政审批服务管理局；签发时间：2026 年 1 月 5 日；

经确认均在有效期内，合法有效，申请提供的资质与实际一致。

经营地址：山西转型综合改革示范区唐槐产业园大昌路 76 号同昌数智产业园 2 号楼三层 B 段；

经营地址与注册地址一致

现场与企业管代/食品安全小组组长沟通，经营办公场所由中科同昌信息技术集团有限公司租赁给山西茹意轩餐饮管理有限公司进行经营办公，

3、提供房屋租赁合同：出租方：中科同昌信息技术集团有限公司；承租方：山西茹意轩餐饮管理有限公司；签订日期：2025 年 8 月 29 日；租赁地址：同昌科技园 2#楼三层 B 段；租赁面积：1515 平方米；租赁期限：10 年，2025 年 8 月 29 日至 2035 年 8 月 28 日止；合同内容还包括：租金、物业管理等费用及支付方式；交房标准、改造、装修及维护、双方责任及保证条款、合同约定、解除及终止等内容，由双方公司盖章，有效

3) 审核范围内覆盖员工总人数：10 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：常白班：6：30-15：00；

4) 范围内产品/服务及流程：

热菜、米饭：原料验收（OPRP1）→暂存（冷冻、冷藏储存 CCP1）→预处理（清洗（淘洗）、消毒、切配等）→烹饪（CCP2）→售卖

冷食：原料验收（OPRP1）→预处理（清洗、消毒、切配等）→烹饪（CCP2）→冷却（CCP3）→拌菜→售卖

餐具清洗消毒流程：餐具回收→去残→分类→清洗→消毒—备用

关键过程：烹饪

特殊过程：销售服务

外包过程：厨余垃圾清理、第三方检测；

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

1、组织结构、职责分工和内外沟通情况

组织根据企体系运行要求企业实际情况，设置了了领导层、食品安全小组、餐饮部、综合部、采购部，机构设置合理，职责权限明确，接口基本清晰。根据工作需求配置人员，明确职责和权限，通过学习、培训、会议、文件或网络等各种形式进行了内外沟通，以确保各层次和职能相互了解清楚，便于相互协调和配合。内外部沟通主要通过会议、培训、微信群、文件等方式进行，对外主要由食品安全小组组长/总经理负责，审核周期内内外部沟通未见异常。

2、管理体系文件符合情况

公司依据 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）的要求策划了：

- 《一体化管理手册》1 份；编号：RYX-SC-2025；版本号：A/0；编制：综合部；审核：张豆豆；批准：张丽君；发布实施日期：2025 年 9 月 1 日；由于文审对物理边界修改，版本号由 A/0 版，变成 A/1 版；实施日期更改为 2026 年 1 月 16 日

- 《程序文件》41 份；编号：RYX/P01~41；2025；版本：A；修改：0；编制：食品安全小组；审核：张豆豆；



批准：张丽君；发布实施日期：2025 年 9 月 1 日；

- 管理制度：27 份；编号：RYX/W01-27；2025；版本：A；修改：0；编制：食品安全小组；审核：张豆豆；
批准：张丽君；发布实施日期：2025 年 9 月 1 日；

- 记录表格：69 份；详见《记录清单》。

文审问题经现场验证，已整改，基本合理。

3、法律法规的识别及获取情况

提供《法律法规及其他要求清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如：收集了与企业适用相关的法律法规及相关要求，抽查包括：《中华人民共和国传染病防治法》、《突发公共卫生事件应急条例》、《中华人民共和国突发事件应对法》、《企业职工患病或非因工负伤医疗期规定》、《国境卫生检疫法实施细则》、《中华人民共和国国境卫生检疫法》、《中华人民共和国治安管理处罚法》、《中华人民共和国计量法》、《食品经营许可审查通则》、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》《塑料一次性餐饮具通用技术要求》《一次性可降解餐饮具通用技术要求》《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》《太原市生活垃圾管理条例》《太原市控制吸烟条例》《太原市市容环境卫生条例》《太原市水污染防治条例》《山西省职业病防治条例》、《山西省劳动保护条例》等 151 项。

4、组织的资源配置情况

办公室面积约 50 平方米，配有简单办公桌、打印机、电脑、空调等设备；

食堂总面积约 1515 平方米，分为冷食间（面积约 15 平）；热菜间（面积约 200 平）、洗碗间、洗菜间、就餐区面积约 500 平方米。热菜间分为炒菜区、粗加工区，另有麻辣烫、面条档口；毛菜间面积约 30 平方米，副食库面积约 30 平方米，有更衣室、洗手消毒设施，设有卫生间在加工间外；

5、方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

公司于 2025 年 9 月 1 日发布了经总经理批准的管理方针：

质量、环境、职业健康、食品安全管理方针：

QES 方针：优质高效、持续改进；安全第一、保护健康；改善环境、和谐发展。

FH 方针：物流万里，通达则汇，食品安全，科学管理

管理方针包含在管理手册中。审核周期内未发生变化。现场观察管理方针通过办公会议、培训、内部文件及其他方式，加深各部门员工对管理方针的认识、理解与沟通，并加以落实。通过宣传单、标识、合同、文件传递等方式使管理方针便于相关方获取，让相关方了解和认同公司对管理体系的承诺。

管理目标：

公司在《管理手册》规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

提供《目标分解及完成情况考核表》，内容包括：部门、目标分解、频次、考核方法、2025 年第三、四季度目标考核情况，编制：张豆豆；批准：张丽君；时间：2025.12.31；

公司目标	考核方法	考核周期	考核结果（2025 年第三、四季度）
食品安全事故 0 次	统计发生次数	每季	0
顾客投诉处理率 100%	顾客投诉处理数/总数	每季	100%
市场抽查不合格次数 0	统计市场抽查不合格次数	每季	0
火灾事故发生次数为 0	统计火灾事故发生次数	每季	0



触电事故发生次数为 0	统计触电事故发生次数	每季	0
重大人身伤亡事故为 0	统计重大人身伤亡事故发生次数	每季	0
固废分类回收率 100%	分类回收数/总数*100%	每季	100%
销售服务及时率 100%	销售服务及时数/总人数	每季	100%
顾客满意度≥90 分	调查客户平均数	年度	98

制定了目标管理方案，管理评审会议对方针和目标和管理方案进行了评审，评审结论基本适宜。

6、安全产品实现的策划

在《质量、环境、职业健康安全、食品安全和 HACCP 一体化管理手册》8.1 条款运行策划和控制 组织应计划，实施，控制，维护和更新满足安全产品实现要求所需的过程：建立流程标准；按照标准实施过程控制；在必要的范围内保存文件化信息，以便有信息证明这些过程已按计划进行，为确保本公司的产品生产和服务在受控状态下进行、确保产品符合食品安全的要求，食品安全管理体系标准的要求，对本公司产品实现过程进行了策划，将过程管理的原则用于产品生产和服务的所有活动，形成了现行的产品实现过程，更新改进时应重新策划。

与管理层沟通，为满足产品和服务提供的要求，公司通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：

- 1) 产品/服务的名称：热食类食品制售、冷食类制售；
- 2) 产品和服务的要求：工艺流程、操作规程、国家标准、行业标准等
- 3) 为过程建立评价准则，建立的准则有：《前提方案》、《良好卫生规范》、《危害控制计划》（原材料和接触材料特性描述、终产品特性描述）、《管理制度》等；
- 4) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组，采购部、餐饮部、综合部等。总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责，任命了员工代表，明确了员工代表的职责和权限。
- 5) 工作和生产方式：单白班生产，工作时间：厨房：06:30-15:00 无倒班；
- 6) 主要生产设备有：电脑、打印机、双眼低汤灶、保鲜工作台、消毒碗柜、刀具消毒柜、双眼水池、压面机、和面机、单通荷台、双层工作台、60 面锅、蒸锅、单眼水池、单通荷台、双眼水池、收餐台、三格保温台、面案工作台、电饼铛、六眼麻辣烫炉等；
- 7) 办公设备：包括电脑、打印机等；
- 8) 监视和测量设备：电子秤、温度计、燃气报警器；
- 9) 特种设备：不涉及；
- 10) 环保设备：隔油池、油烟处理系统、垃圾桶；
- 11) 安全设施：灭火器、消防栓、过滤式消防自救呼吸器、消防报警系；
- 12) 产品和服务的接收准则：
 - 原材料接收标准：符合《危害控制计划》、各类制度、操作规程等；
 - 过程产品放行标准：《危害控制计划》、各类制度、预包装食品类验收标准等；
 - 成品执行标准：成品按照《危害控制计划》，产品放行程序等；
 - 服务规范：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》等；
- 13) 所需的资源：受过培训的人员、加工设备和工具以及清洁消毒设施、加工储存场所、充足的原材料供应等；
- 14) 确定符合产品和服务要求：——见餐饮部审核记录
- 15) 按照准则实施过程控制——见餐饮部审核记录
- 16) 过程已经按策划进行证据：有流程图、管理制度、运行证据等



17) 产品和服务符合要求的证据：索证/索票、记录台账、顾客满意度调查表、顾客投诉等；

18) 策划的变更的控制：

《质量、环境、职业健康安全、食品安全和 HACCP 一体化管理手册》编号：RYX-SC-2025；版本号：A/0；编制：综合部；审核：张豆豆；批准：张丽君；发布实施日期：2025 年 9 月 1 日；由于文审对物理边界修改，版本号由 A/0 版，变成 A/1 版；实施日期更改为 2026 年 1 月 16 日；

《危害控制计划》编号：RYX-HACCP-2025-01；版本：A/0；编制：食品安全小组；审核：张豆豆；批准：张丽君；发布日期：2025 年 9 月 1 日；由于增加 OPRP 和 CCP 确认版本号变为 A/1；实施日期：2026 年 1 月 20 日

19) 识别外包过程及控制方法：厨余垃圾处理、第三方检测。

公司控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要由食品安全小组负责。

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

（需逐项就审核证据、审核发现和审核结论进行详细描述，其中 FH 应包括使用危害分析的方法和对食品职业健康安全小组的评价意见；H 体系还应包括针对人为的破坏或蓄意的污染建立的食品防护计划的评价）

一、前提方案（良好卫生规范）

公司编制了《前提方案\良好卫生规范》2023 年 04 月 01 日实施；编制依据：生产（卫生）规范 1：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》；内容包括生产环境、建筑物的卫生要求、车间布局的卫生要求、人员健康、卫生要求、清洁程序、虫害控制、采购原辅料的卫生要求、供水控制、废弃物的控制、有毒、有害物品的控制、防止交叉污染、人员培训的控制等。基本符合标准对策划的要求，分别于 2025. 9. 1/2026. 1. 10 进行了确认。

前提方案的实施情况包括：

a) 建筑物和相关设施的构造与布局；

公司承包食堂位于山西转型综合改革示范区唐槐产业园大昌路 76 号同昌数智产业园 2 号楼三层 B 段，园区地理位置环境良好，环境优美，周边无化工厂、垃圾填埋等物理、化学、生物性污染源；与公司平面图、食堂经营许可证、设备台账一致。

b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；

食堂总面积约 1515 平方米，分为冷食间（面积约 15 平）；热菜间（面积约 200 平）、洗碗间、洗菜间、餐具回收区、就餐区面积约 500 平方米。热菜间分为炒菜区、粗加工区，另有麻辣烫、面条档口；毛菜间面积约 30 平方米，副食库面积约 30 平方米，有更衣室、洗手消毒设施，设有卫生间在加工间外；与平面图一致。

查看餐食加工间餐食加工服务提供过程管理，与流程图基本一致。

c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给；

使用天然气进行食品加工，使用城市管网水，餐食制售使用的水为自来水，提供有生产用水的检测报告；

d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；

组织自主开展虫鼠害防治，副食仓库、毛菜库门口配备有挡鼠板，查看现场虫鼠害设施与《虫鼠害控制图》一致；冷食间装有闭门器；

餐食加工区、就餐区未放置灭蝇灯——不符合

后厨加工间的垃圾桶均带盖，每次加工结束后存放在园区指定位置，园区物业定时清理；生活垃圾由园区物业每天清运，厨余垃圾暂由园区物业处理，由于企业刚入驻园区，正在寻找有资质的三方处理，下次审核关注；

无污水处理设施，经隔油池分离后，排入园区，通过市政管道排放至城市污水处理厂处理；隔油池定期清掏，基本符合要求；

**d) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；**

由于企业刚入驻园区，各种设备均是新购置，运行情况良好，未发生维修情况。班后对设备进行清洁、消毒，有清洁、消毒记录。

e) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）；

见采购部审核记录

f) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；

原料由供方送货上门，较重原料使用手推车进行转运。副食仓库观察为常温库，存放有米面粮油调味品等，放置于不锈钢货架上，米面油调料一周内用完，库存较少。新鲜食材基本当日采购当日加工制作，不储存。冻品存放于冷冻柜中，温度显示-18.2℃，冷藏柜温度显示4℃，原料验收见 Q8.6、F8.8 条款审核记录。

现场观察——仓库路面全部硬化，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、食用油、调味料离地隔墙，生产日期均在有效日期内，未见与有毒有害物品混放的情况。

g) 防止交叉污染的措施；

对水流、气流和人流物流有区域划分，员工洗手更衣后进入操作区，基本满足不交叉。收货区有单独的物流通道，与操作区无交叉污染；

加工场所分为：粗加工区——摘菜、洗菜、切菜，肉类、水产类、蔬菜类分区处理，刀具生熟分开管理，毛巾

分色管理；

h) 清洁和消毒；

每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；

组织每天对设备进行消毒，查 2026 年 1 月消毒记录，对热风消毒柜、工作台、灶台、绞肉机、和面机、压面机、留样柜机进行 75%酒精消毒，每天一次；地面使用 84 消毒液，每天班后一次，工作期间随时进行消毒；查有 84 消毒液配制记录：查 2026.1.13 消毒记录，消毒时间：14:30；消毒员：李*，基本符合。

刀具、毛巾、砧板每日班后放入消毒柜进行紫外线消毒，时间 30 分钟，未能保留消毒记录，已现场沟通；餐后餐具放入消毒柜进行高温消毒，查《餐饮具消毒记录表》，消毒时间，2026.1.9，碗、盘、筷子，消毒方式，110℃，30 分钟，消毒人：李*；

提供了《冷食间消毒记录》，抽查 2026 年 1 月 23 消毒台账；消毒时间为：9:00-9:30；消毒人员：李*；另抽查 2026.1.5 记录，管控方式相同，符合要求；

i) 人员卫生；

健康证见综合部审核记录，员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁。

提供了《人员健康检查记录》，抽查 2026 年 1 月台账，姓名：餐厅主管每日对餐厅所有员工进行健康检查，均无发热、感冒、腹痛、腹泻、咽部炎症、手部伤口或感染、其他有碍症状等，健康状况良好；

良好卫生规范中对外来人员管理进行了规定。外来人员由园区保安统一预约进行统一登记管理，进入食堂厨房按照公司有关要求进行管理，健康证等见综合部审核记录。

对外来人员身体的健康有要求告知。

j) 产品信息/消费者意识；

该企业的产品主要是餐饮管理服务（热食类食品制售、冷食类制售）；

客户群体主要是园区工作的员工；

查看食堂目前没有使用添加剂。

K) 返工产品等基本不涉及，炸过的油用于炒菜，当天用完，无重复使用现象，与管代张豆豆沟通反馈，食堂的剩菜公司内部员工作为晚餐食用，剩余部分全部作为餐厨垃圾当天清理掉。

L) 化学品管理：企业洗碗需要用到洗洁精，单独放置于小仓库内，专人保管，但未对化学品的领用进行记录，已现场沟通；

查前提方案/良好卫生规范实施情况，基本符合。

二、体系策划



和公司总经理沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：

1) 现有内部资源的能力；

1) 办公室面积约 50 平方米，配有办公桌、打印机、电脑、空调等设备；

食堂总面积约 1515 平方米，分为冷食间（面积约 15 平）；热菜间（面积约 200 平）、洗碗间、洗菜间、餐具回收区、就餐区面积约 500 平方米。热菜间分为炒菜区、粗加工区，另有麻辣烫、面条档口；毛菜间面积约 30 平方米，副食库面积约 30 平方米，有更衣室、洗手消毒设施，设有卫生间在加工间外；

2) 企业目前体系覆盖有效人数：10 人，其中含管理人员 4 人。

3) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组，综合部、采购部、餐饮部。总经理任命了食品安全小组组长，员工代表，明确了食品安全小组组长和员工代表的职责。

4) 工作和生产方式：

常白班：6：30-15：00；

5) 监视和测量设备：电子秤、温度计、燃气报警器

6) 特种设备：无；

7) 安全环保设备：垃圾桶、灭火器、消防栓、应急照明系统、消防报警系统；

8) 外包过程：厨余垃圾清理、第三方检测；

9) 关键过程：烹饪过程；

10) 特殊过程：销售服务

基本满足热食类食品制售、冷食类食品制售的需求。

企业提供《危害控制计划》，

工艺流程：

工艺流程图：

热菜、米饭：原料验收（OPRP1）→暂存（冷冻、冷藏储存 CCP1）→预处理（清洗（淘洗）、消毒、切配等）→烹饪（CCP2）→售卖

冷食：原料验收（OPRP1）→预处理（清洗、消毒、切配等）→烹饪（CCP2）→冷却（CCP3）→拌菜→售卖

餐具清洗消毒流程：餐具回收→去残→分类→清洗→消毒—备用

关键过程：烹饪

对于需要使用环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《前提方案》、《危害控制计划》、《制度文件》等控制要求，组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保餐饮服务（热食类食品制售）加工过程所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

公司在一体化管理手册中规定了前提方案的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《前提方案》、《人力资源控制程序》、《采购控制程序》等，基本满足手册中的规定要求。

抽《产品撤回控制程序》、《过程和产品的监视和测量控制程序》，基本可满足标准要求，具体实施情况见各部门的运行控制记录。

三、采购管理

公司在《质量、环境、职业健康安全、食品安全和 HACCP 一体化质量、环境、职业健康安全、食品安全和 HACCP 一体化管理手册》8.4 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》；

采购过程控制：

采购部负责对各合格供方的初选，并参与合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。同时向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等。

提供《合格供方名录》主要包括有蔬菜、肉、冻品、调料、耗材、粮油、调味品、一次性耗品等，基本覆盖了认证范围的产品原材料类别，目前合格供方共 7 家。

抽查供方资质如下：



1、新鲜蔬菜供方：太原市迎泽区一帆风顺蔬菜店（个体工商户），《营业执照》编号：92140106MADQPA6KXY(H-I)，企业每日对蔬菜进行抽检。

OPRP1：产品验收验收；

提供蔬菜的农残检测报告，内容包括：项目名称、样品名称、抑制率、检验结果、日期等，检测日期：2026年1月22日，样品名称：土豆、香菜、有机菜花、尖椒等；检测结果：合格；检测单位：太原市迎泽区一帆风顺蔬菜店（个体工商户）；检测人：闫晓燕；审核人：张俊鹏；符合OPRP监控要求。

抽查鸡蛋检测报告：检测报告编号：:FQJ08085104268；报告日期：2025.8.14；检测机构：青岛中一监测有限公司；委托单位：祁县文娇养殖场；检测指标：氟虫腈(氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砒、氟虫腈亚砒和计)、甲硝唑*、地美硝唑*、3-氨基-2-恶唑酮(呋喃唑酮代谢物)、氯霉素等，检测结果：符合。

2、畜禽肉类供方：太原市小店区成英英生肉店《营业执照》统一社会信用代码：92140105MA0J80PL9P；食品小经营店备案证编号：SXJY10105040019862；

OPRP1：产品验收

提供有：动物检疫证明，编号：No.1400012898；名称：猪-胴体；生产单位：山西裕盛肉业有限公司；签发日期：2026.1.21；肉品品质检验合格证编号：(20 26)No.2606100013282，生产日期：2026.1.22；符合OPRP监控要求；

另查2024.8.18/2025.4.20合格证明，符合要求。

3、粮油供应商：山西永乐苑粮油贸易有限公司；营业执照统一社会信用代码：911401000519596921(1-1)；食品经营许可证：JY11401090075861

OPRP1：产品验收

抽查特精小麦粉检测报告编号：A2250022140101022C；报告日期：2025.2.12；检测机构：天津华测检测认证有限公司；检测指标：色泽、气味、外观形态、加工精度、磁性金属物、含砂量、灰分含量(以干基计)、湿面筋含量、水分含量等23项，检测结果：符合。

抽查大豆油检测报告编号：N0.S2025-WT11482；报告日期：2025.11.28；检测机构：河北恒一联华检测科技有限公司；检测指标：色泽、透明度(20℃)、气味、滋味、水分及挥发物含量、酸价(KOH)、过氧化值、溶剂残留量等7项，检测结果：符合。

4、冻品供方：山西新凯奇食品有限公司；营业执照统一社会信用代码：91140108MA0LYKXW86(1-1)；食品经营许可证编号：JY11401080045804；

OPRP1：产品验收

抽查素三鲜水饺；报告编号：No.SPW20250807；报告日期：2025.5.28；检测机构：内蒙古华瑞检验检测有限公司；检测指标：铅(以Pb计)、柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计)、日落黄及其铝色淀(以日落黄计)等共11项，检测结果：符合；

抽查：小酥肉，报告编号：SPW20250807；报告日期：2025.10.22；检测机构：沂南县检验检测中心；检测项目：感官要求、过氧化值、总砷、铅、铬、总汞等，检测结果：符合；

抽查：炸带鱼，报告编号：№：(2025)sp07962；报告日期：2025.10.22；检测机构：诸城市检验检测中心；检测项目：色泽、组织结构、滋气味、形态、杂质、过氧化值、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌共12个检测项目是否合格。检测结果：该样品经检验，所检项目合格；

抽查：成佑锅包肉，报告编号：NTC202502022395；检测机构：英格尔检测认证(山东)有限公司；签发日期：2025年2月20日；检测项目：形态、色泽、滋气味、组织结构、杂质、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、

过氧化值、总砷(以As计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌共计12项。检测结果：合格；

5、调味品供方：太原市小店区丰味庄调味批发部；营业执照统一社会信用代码：92140105MA0HHB1NXD；

OPRP1：产品验收

抽查：山西醋(食醋)；检测报告编号：HRW2025001572；签发日期：2025年5月22日；委托方：山西乔家大院农产品开发有限公司；检测机构：内蒙古华瑞检验检测有限公司；检测时间：2025年5月12-19日；检测指标：色泽、滋味、气味、状态、总酸、铅、总砷、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐、菌落总数、大肠



菌群等 11 项，检测结果：合格。

抽查：一品鲜（酿造酱油）（特级），报告编号：25S004060；签发日期：2025 年 5 月 29 日；委托方：鹤山市东古调味食品有限公司；检测机构：广东省食品工业研究所有限公司；检测时间：2025 年 5 月 20 日 检测指标：净含量、感官、氨基酸态氮（以氮计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等 7 项，检测结果：符合。

抽查：干锅味调味油，报告编号：№： A2025-03-W019874；签发日期：2025 年 8 月 13 日；委托方：湖南省辣之源食品有限公司；检测机构：湖南省产商品质量检验研究院；检测时间：2025 年 7 月 30 日-8 月 13 日；检测指标：不溶性杂质,水分及挥发物,酸价（以脂肪计）（KOH）,过氧化值（以脂肪计），溶剂残留量,黄曲霉毒素 B₁ ,苯并[a]芘,总砷（以 As 计）,铅（以 Pb 计），检测结果：合格。

6、洗洁精供方：山西飞润洗涤用品有限公司；营业执照统一社会信用代码：911401003468615962（1-1） 全国工业产品生产许可证：晋 XK16-114-01012

OPRP1：产品验收

抽查 洗洁精 检测报告编号：No. CJJC-H202500544；签发日期：2025 年 7 月 11 日；委托方：山西飞润洗涤用品有限公司；检测机构：山西省检验检测中心（山西省标准计量技术研究院）检测时间：2025 年 7 月 4 日 检测指标：外观、气味、稳定性、耐热、耐寒、总有效物含量、pH、甲醛、砷、菌落总数、大肠菌群等，检测结果：符合。

7、84 消毒液供方：山东青旭医疗用品有限公司；营业执照：91371426MA3RH7K57E 消毒产品生产企业卫生许可证：鲁卫消证字(2020)第 1356 号

OPRP1：产品验收

抽查 84 消毒液 检测报告编号：No. HG2501269；签发日期：2025 年 1 月 15 日；抽检单位：德州市市场监督管理局；委托方：山东青旭医疗用品有限公司；检测机构：德州市产品质量标准计量研究院；检测时间：2025 年 1 月 15 日 检测指标：PH 值、次氯酸钠含量等，检测结果：符合。

9、一次性消耗品供方：太原市万柏林区明旭餐具经销部；营业执照统一社会信用代码：92140109MA0J8U9Y53；

OPRP1：产品验收

抽查 密胺餐具（碗）检测报告编号：No. SY2025092985；签发日期：2025 年 11 月 24 日；生产单位：山西蓝翔餐具有限公司；检测机构：河南省产品质量检验技术研究院；检测指标：物理机械性能、感官要求、总迁移量、高锰酸钾消耗量、重金属等 9 大项，检测结果：合格；

外包方控制情况：

厨余垃圾处理：由于公司新搬迁至山西转型综合改革示范区唐槐产业园大昌路 76 号同昌数智产业园 2 号楼三层 B 段

具体合同事宜正在接洽中；

符合标准要求。

提供《合格供方名录》内容包括：供应商名称、供货名称、联系人、联系方式、联系地址等内容，编制：张豆豆； 审批：张丽君；日期：2025.9.1；

供应商名称	供货名称
山西新凯奇食品有限公司	冻货、肉、蔬菜等
太原市小店区刘一鸣调味水产批发部	调料、耗材等
山西永乐苑粮油贸易有限公司	粮油
太原市小店区丰味庄调味批发部	调味
太原市迎泽区一帆风顺蔬菜店（个体工商户）	蔬菜
太原市万柏林区明旭餐具经销部	一次性耗品
太原市小店区成英英生肉店	鲜肉

提供了《供应商调查评定表》，评价项目包括供方资质、生产能力、技术状况、检测能力、价格情况、业绩、售后等内容，批准人：张丽君，时间 2025 年 9 月 1 日；

抽查



山西新凯奇食品有限公司，得分 98 分，评定结果：列入合格供方；
太原市小店区刘一鸣调味水产批发部 得分 98 分，评价结果：列入合格供方；
询问部门负责人，其表示审核周期内未发生紧急采购情况，审核期间采购的原料均来自合格供方，未发生食品欺诈事件，采购产品满足公司验收标准要求，未发生不合格情况。
现查看公司未有使用食品添加剂；
采购管理情况：
提供采购合同：
抽查与太原市迎泽区一帆风顺蔬菜店签订的蔬菜供应商供货协议，合同有效期：2025.10.8-2026.10.7；
与太原市小店区刘一鸣调味水产批发部签订的调料、耗材供应商供货协议，合同有效期：2025.10.8-2026.10.7；
与山西新凯奇食品有限公司签订的冻品供应商供货协议，合同有效期：2025.10.8-2026.10.7；
抽查太原丰味庄调味批发配送（一票通）销货单，单据日期：2026 年 1 月 5 日；单据编号：SA-20260105-028，
采购商品：嫩肉粉 1 瓶；冷山绵糖 20 斤；紫菜 100g 两袋；辣椒段 5 斤；凤球唛番茄酱原浆 3kg 2 桶；海天耗油 10kg；有验收人签字：王宝青；
抽查太原丰味庄调味批发配送（一票通）销货单，单据日期：2026 年 1 月 19 日；单据编号：SA-20260119-034，
采购商品：春雨龙口粉丝，规格：1*50*200；数量：5 袋；南疆红玉米羹，规格 1*24；数量 3 罐；有验收人签字：王宝青；
抽查山西永乐苑粮油贸易有限公司（一票通）销货单；单据日期：2025 年 11 月 24 日；单据编号：XSD20251124033；采购商品：五得利特精粉（五星）：规格：25kg/袋，数量 10 袋；五得利富强粉（三星）：规格：25kg/袋，数量 5 袋；大米：规格：25kg/袋，数量 10 袋；小米：规格：25kg/袋，数量 1 袋；黑土地非转基因大豆油，规格 10L*2，数量：5 件；验收人：王宝青；
抽查山西永乐苑粮油贸易有限公司（一票通）销货单；单据日期：2025 年 10 月 12 日；单据编号：XSD20251012038；采购商品：黑土地非转基因大豆油，规格 10L*2，数量：10 件；大米：规格：25kg/袋，数量 10 袋；五得利特精粉（六星）：规格：25kg/袋，数量 10 袋；金沙河（5A）馒头粉，规格：25kg/袋，数量 5 袋；小米：规格：25kg/袋，数量 1 袋；八宝米：规格：25kg/袋，数量 5 斤；黑米：规格：25kg/袋，数量 5 斤；江米：规格：25kg/袋，数量 5 斤；红小豆：规格：25kg/袋，数量 3 斤；验收人：王宝青；
抽查：太原市小店区成英英生肉店销货清单，单据日期：2025 年 12 月 7 日，产品名称及数量：骨头：15 斤；五花肉：25.8 斤；元宝肉：17.1 斤；肉片：12.9 斤，肉馅：12.6 斤；
抽查：太原市小店区成英英生肉店销货清单，单据日期：2026 年 1 月 18 日，产品名称及数量：五花肉：28 斤；元宝肉：16.7 斤；
上述供应商供货协议买卖双方均有盖章确认，控制方式基本符合。
提供《食品进货台账》内容包括：食品名称、规格、批次/生产日期、供货单位、供货单位地址、联系方式、购进数量、单位、购进日期、进货查验、营业执照、生产许可证、检测报告、检验检疫合格证、有效期等内容
查鲜肉《食品进货台账》，
抽查 2025 年 12 月 7 日，鲜肉进货台账记录，采购产品：骨头：15 斤；五花肉：25.8 斤；元宝肉：17.1 斤；肉片：12.9 斤，肉馅：12.6 斤；
抽查 2025 年 12 月 21 日，鲜肉进货台账记录，采购产品：肉馅：49.7 斤；大排骨头：18.6 斤；大骨头：16 斤；元宝肉：10.3 斤；
抽查 2026 年 1 月 18 日，鲜肉进货台账记录，采购产品：五花肉：28 斤；元宝肉：16.7 斤；
查粮油《食品进货台账》，
抽查 2025 年 10 月 24 日，粮油进货台账记录，采购产品：黑土地非转基因大豆油，规格 10L*2，数量：10 件；大米：规格：25kg/袋，数量 10 袋；五得利特精粉（六星）：规格：25kg/袋，数量 10 袋；金沙河（5A）馒头粉，规格：25kg/袋，数量 5 袋；小米：规格：25kg/袋，数量 1 袋；八宝米：规格：25kg/袋，数量 5 斤；黑米：规格：25kg/袋，数量 5 斤；江米：规格：25kg/袋，数量 5 斤；红小豆：规格：25kg/袋，数量 3 斤；



抽查 2025 年 11 月 24 日, 粮油进货台账记录, 采购产品: 五得利特精粉(五星): 规格: 25kg/袋, 数量 10 袋; 五得利富强粉(三星): 规格: 25kg/袋, 数量 5 袋; 大米: 规格: 25kg/袋, 数量 10 袋; 小米: 规格: 25kg/袋, 数量 1 袋; 黑土地非转基因大豆油, 规格 10L*2, 数量: 5 件;

查调味品《食品进货台账》,

抽查 2026 年 1 月 5 日, 调味品进货台账记录, 采购产品: 冷山绵糖 20 斤; 紫菜 100g 两袋; 辣椒段 5 斤; 凤球唛番茄酱原浆 3kg 2 桶; 海天耗油 10kg;

抽查 2026 年 1 月 19 日, 调味品进货台账记录, 采购产品: 春雨龙口粉丝, 规格: 1*50*200; 数量: 5 袋; 南疆红玉米羹, 规格 1*24; 数量 3 罐;

查蔬菜《食品进货台账》,

抽查 2026 年 1 月 22 日, 蔬菜进货台账记录, 采购产品: 萝卜 5 斤; 土豆 60 斤; 香菜 1.5 斤; 有机菜花 10 斤; 黄瓜 12 斤; 尖椒 3 斤;

抽查 2026 年 1 月 3 日, 蔬菜进货台账记录, 采购产品: 水果玉米 1 件, 黄瓜 10 斤; 芹菜 3.7 斤; 茄子 40.4 斤; 尖椒 5.2 斤; 蒜苗 2.7 斤; 娃娃菜 3 斤; 豆角 2 斤;

抽查 2026 年 1 月 15 日, 蔬菜进货台账记录, 采购产品: 芹菜 2 斤, 红薯 48 斤; 韭菜 2.6 斤; 土豆 64.4 斤; 尖椒 10 斤; 洋葱 2 斤; 西红柿 39 斤;

查冻货《食品进货台账》,

抽查 2025 年 12 月 14 日, 冻货进货台账记录, 采购产品: 小酥肉 10kg 1 件; 锅包肉 10kg 1 件; 炸带鱼 10kg 1 件;

抽查 2025 年 12 月 28 日, 冻货进货台账记录, 采购产品: 鸡胸肉 10kg 1 件, 带鱼 10kg 1 件; 锅包肉 10kg 1 件;

抽查 2026 年 1 月 18 日, 冻货进货台账记录, 采购产品: , 带鱼 10kg 1 件; 小酥肉 10kg 1 件;

查 2025 年 12 月份台账每日对蔬菜、肉类、冻品、调味品等不定期送货, 台账分类记录, 并附有送货单/收据

该公司的采购管理基本符合标准要求。

四、危害控制计划的实施

根据公司实际, 结合质量/环境/职业健康安全/食品安全/HACCP 等体系要求, 对热食类食品制售、冷食类食品制售的管理, 制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、前提方案、产品防护计划、良好卫生规范、应急预案、厨房卫生制度、主食仓库管理制度, 后厨员工着装标准, 切配间管理制度, 洗消间管理制度, 毛巾使用标准, 留样管理制度, 员工晨检制度等, 基本能指导餐食制售相关过程质量和食品安全管理操作。组织为主要为同昌数智产业园区工作人员提供早餐、午餐, 就餐人数约 100 人, 早餐主要是面条、粥、鸡蛋、凉菜, 按实际消费金额结算; 午餐为自助餐, 餐标 18 元, 餐食包括凉菜 2 种、热菜 5 种、热汤(粥) 2 种, 水果 1 种, 主食为米饭、面条;

1、餐食制售工艺流程:

热菜、米饭: 原料验收(OPRP1)→暂存(冷冻、冷藏储存 CCP1)→预处理(清洗(淘洗)、消毒、切配等)→烹饪(CCP2)→售卖

冷食: 原料验收(OPRP1)→预处理(清洗、消毒、切配等)→烹饪(CCP2)→冷却(CCP3)→拌菜→售卖

餐具清洗消毒流程: 餐具回收→去残→分类→清洗→消毒一备用

关键过程: 烹饪

特殊过程: 销售服务

2、经过识别, 结合本次审核范围, 经危害分析, 本组织最终确认了 2 个 OPRP, , 3 个 CCP 点:

OPRP1:原料验收

行动准则:

预包装食品: 每年提供第三方检测报告;

果蔬类: 每批提供农残检测报告;

肉类: 应有每批检验合格证/检疫合格证明;

蛋类: 每批次索取药残检测报告;



Ccp1: 冷冻冷藏储存

关键限值: 冷冻库温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$, 冷藏库 $1-5^{\circ}\text{C}$;

Ccp2: 烹饪

关键限值: 菜品出锅中心温度 $> 70^{\circ}\text{C}$, 维持 2min;

Ccp3: 冷却

关键限值: 菜品中心温度 2h 内冷却至 10°C 以下;

3、提供了 OPRP、CCP 点的确认记录, 食品安全小组分别于 2025 年 9 月 10 日、2026 年 1 月 10 日, 由食品安全小组对热食类食品制售、冷食类制售过程中所涉及的原辅料验收 (OPRP)、冷冻冷藏 (CCP1)、烹饪 (CCP2)、冷却 (CCP3) 等项目进行了确认。

提供 OPRP、CCP 点的验证记录, 于 2025 年 12 月 1 日、2026 年 1 月 10 日, 由食品安全小组对热食类食品制售、冷食类制售过程中所涉及的原辅料验收 (OPRP)、冷冻冷藏 (CCP1)、烹饪 (CCP2)、冷却 (CCP3) 等项目进行了确认验证, 结论为 OPRP、CCP 控制有效。

4、涉及到餐饮部的 CCP1: 冷冻冷藏; 储存 Ccp2: 烹饪 Ccp3: 冷却

查 2026.1.23 热食类食品、冷食类食品制售情况: 约 100 人就餐,

早餐菜单: 粥、水煮蛋、小咸菜、饼、面条;

午餐菜单: 如意蛋卷 (凉菜)、凉拌黄瓜 (凉菜)、糖醋里脊、辣椒炒肉、麻辣香锅、西红柿炒鸡蛋、茄汁焖豆腐、蒜蓉菜花、西湖牛肉羹、大米饭、炒河粉、炒饼丝, 南瓜汤;

档口: 麻辣烫、面条

组织根据菜单确定所需原辅料, 前一天下午通过微信给供方下订单, 当天早上 8:30 左右供方依据订单送货, 餐厅主管验收,

提供 2026 年 1 月 22 日销货单: 供方: 太原市迎泽区一帆风顺蔬菜店, 土豆、香菜、有机菜花、尖椒、黄瓜;

提供 2025.11.24 销货单, 供方: 山西永乐苑粮油贸易有限公司; 品名: 五得利精粉、大米、小米、黑土地、大豆油;

提供 2026.1.18 销货单, 供方: 太原市小店区成英英生肉店; 品名: 五花肉;

5、OPRP/CCP 点控制情况:

OPRP 原料验收:

品名: 猪胴体, 动物检疫证明 (产品 B); 编号 1400012898; 签发日期: 2026 年 1 月 21 日;

品质合格证编号: 2606100013282, 生产日期: 2026 年 1 月 22 日;

土豆农残检测报告: 检测结果: 合格; 检测时间: 2026.1.22; 检测单位: 太原市河西农副产品市场;

青尖椒农残检测报告: 检测结果: 合格; 检测时间: 2026.1.22; 检测单位: 太原市河西农副产品市场;

杏鲍菇农残检测报告: 检测结果: 合格; 检测时间: 2026.1.22; 检测单位: 太原市河西农副产品市场;

黄瓜农残检测报告: 检测结果: 合格; 检测时间: 2026.1.22; 检测单位: 太原市河西农副产品市场;

水果农残检测报告: 品名, 柚子, 检测日期: 2026.1.16; 检测结果: 合格; 检测单位: 太原市河西农副产品市场

其他食材检测报告见采购部 F7.1.6 /H3.5 条款;

OPRP2: 冷食存放时间

现场观察, 当日制售冷食为凉拌鸡胸肉、凉拌黄瓜, 园区员工就餐结束后, 剩余少量餐食, 食堂员工全部食用掉, 未有剩余。询问餐厅管理员李霆, 如有剩余如何处理, 回复则作为厨余垃圾处理掉。提供 2025.10-2026.1 冷食处理记录, 内容包括: 冷食名称、剩余量、处理方式、处理人等。查 2026.1.5 处理记录, 麻辣香肠、豆皮金针菇, 数量约 100g, 处理方式, 当做厨余垃圾处理; 处理人: 李*;

**Ccp1: 冷冻冷藏储存**

关键限值：冷冻库温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，冷藏库 $1-5^{\circ}\text{C}$ ；

查 2025 年 8 月-2026 年 1 月《温度监控记录表》，冷冻柜温度均低于 -18°C ，冷藏柜温度均在 $1-5^{\circ}\text{C}$ ，符合关键限值；

现场观察冷冻柜温度，显示 -18.2°C 、 -18.1°C 、 -18.2°C ，冷藏柜温度 4°C 、 3°C 、 4°C ，符合关键限值；记录填写及时，记录人：张**；

另查看 2025.10.1/2025.12.5/记录，均符合要求；

Ccp2: 烹饪

关键限值：菜品出锅中心温度 $>70^{\circ}\text{C}$ ，维持 2min；

查 2025.8.1-2026 年 1 月《CCP2 记录》，菜品出锅温度均在 90°C 以上，时间维持在 2 分钟；

现场检测菜品出锅温度，维持时间 2 分钟；糖醋里脊中心温度 96.0°C 、维持时间 2 分钟；辣椒炒肉 97.1°C 、维持时间 2 分钟；米饭中心温度 98.0°C ；维持时间 2 分钟控制，符合关键限值。厨师使用手机计时温度维持时间；记录填写及时，记录人：李*；

另抽查 2025.10.1/2025.12.5/记录，均符合要求；

Ccp3: 冷却

关键限值：菜品中心温度 2h 内冷却至 10°C 以下；

查 2025.8.1-2026 年 1 月《CCP2+CCP3 记录（冷菜）》，菜品 2 小时内温度将至 $8-9^{\circ}\text{C}$ ，冷却时间 30-38 分钟之间，符合关键限值要求；

现场观察，凉拌鸡胸肉：鸡胸肉切块熟制后进行冷却，冷却时间：9:00—9:30，冷却后温度 8°C ；

另抽查 2025.10.1/2025.12.5/记录，均符合要求；

现场询问操作人员，基本清楚本部门中 CCP 点的设置情况，对 CCP 点的关键限值基本清楚；

6、餐食制作过程：热食间厨师王保青戴发网、口罩，现场制作的热食为茄汁焖豆腐，厨师将准备的食材倒入锅中，翻炒，加入糖醋、淀粉等辅料烹饪，中心检测中心温度 95°C ，使用手机记录餐食中心温度维持时间为 2 分钟，切配人员穿戴整齐，带有发网、口罩进行辅助工作。

冷食间，厨师姓名：卢卫兵戴发网、口罩，着装符合要求。现场制作的凉菜为凉拌黄瓜，黄瓜清洗后切块后加入糖、醋、盐等调料拌匀装盘，经传递窗送至餐区待售。

凉拌鸡胸肉：鸡胸肉切块熟制后进行冷却、冷却时间：9:00—9:30，冷却后撕成条状加入盐、糖、生抽等调料拌匀装盘经传递窗放置于餐台待售；

冷食间有温湿度计，温度显示 19°C ，符合冷食制售环境温度控制要求。

现场各类记录基本符合规范要求。

7、售卖过程：11:30 饭堂开饭，服务人员戴发网、口罩、着工服，员工使用收钱吧扫码微信或支付宝付款；现场服务人员为杜晓燕、李霆、赵玉英等，提供有健康证，均在有效期内。

8、留样管理：提供了《食品留样记录》，查留样记录，留样日期：辣椒炒肉、炒饼丝、蒜蓉菜花，留样数量：150g；留样人：李*；样品 2 天后销毁。

留样克数：180-200g；

9、餐具消毒：查《餐饮具消毒记录表》，消毒时间，2026.1.9，碗、盘、筷子，消毒方式， 110°C ，30 分钟，消毒人：李**；

10、查 2026.1 消毒记录，对热风消毒柜、工作台、灶台、绞肉机、和面机、压面机、留样柜机进行 75%酒精消毒，每天一次；地面使用 84 消毒液，每天班后一次，工作期间随时进行消毒；查有 84 消毒液配制记录：查 2026.1.13 消毒记录，消毒时间：13:55—14:05，消毒员：杜**；

11、人员管理：提供了《人员健康检查记录》，抽查 2026 年 1 月台账，姓名：餐厅主管每日对餐厅所有员工进行健康检查，均无发热、感冒、腹痛、腹泻、咽部炎症、手部伤口或感染、其他有碍症状等，健康状况良好；

12、环境消毒：

热食间：由于企业刚刚入驻园区，后厨还未设置合适的空气消毒设施，与企业负责人沟通，近期考虑使用臭氧消毒或紫外灯消毒，下次审核关注；

冷食间：安装有紫外灯管，班后进行紫外线消毒，半小时后关闭；未能保留记录，已现场沟通；

另外，抽查 2025.9.15/2026.1.10 批次食品制售过程的管理，与上述基本一致。

13、总公司人员不定时对餐厅进行巡查，对餐厅人员服务态度、现场卫生、安全设施等方面进行检查，发现问题现场解决；

组织的关键过程为：烹饪过程；企业提供了《特殊过程能力确认报告》，确认日期：2025.10.10；



特殊过程：销售服务，企业提供了《特殊过程能力确认报告》，确认日期：2025.12.1；

现场查看：

- 1、区域划分基本合理；配备有简单的更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒。进场员工穿戴有帽子、口罩、工服等。餐食放置在保温台上，员工有序就餐；
- 2、食品添加剂使用情况：部门负责人介绍，企业不使用泡打粉等食品添加剂，现场观察无食品添加剂使用痕迹；
- 3、仓储、标识等管理情况：粗加工现场产品堆放整齐，净菜做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐。冰箱内做到荤素分离；原料、半成品分离，无鼠迹；
- 4、日检查、周管控、月调度的管控，抽查《食品安全日管控检查记录》，每天均有检查，抽查 2026 年 01 月 23 日检查记录，重点检查部位：食品经营许可证、原料贮存区、粗加工区、烹饪区、餐用具清洗消毒间、从业人员健康、文件与记录等，检查结果：符合；检查人：张**。

控制基本合理。

五、运行策划及控制

组织策划、编制并执行《环境因素识别与评价控制程序》，提供了《环境因素识别及评价表》，识别的环境因素标明时态、状态和对环境的影响，从生命周期出发，从办公、采购、餐饮加工等环节识别环境因素和职业危害因素。

本部门涉及的重要环境因素有，火灾的发生、固废排放、油烟的产生、餐厨垃圾排放、含油废水排放。部门按照《危险源辨识、风险评价与控制措施制定程序》，进行危险源辨识与风险性评价，确定重大危险源。

提供《危险源识别评价表》，本部门涉及的重大危险源触电、火灾、割伤、烫伤、摔伤、食物中毒；

本部门不涉及噪声；

对污水排放，主要通过控制食品制售过程的规范操作，减少污水排放。污水排放后先通过隔油池进行处理，经园区污水处理后统一排放后纳入城市污水管网。

对油烟，通过控制烹饪温度，通过油烟净化设备净化后排放。

餐厨垃圾，主要有餐厨垃圾、废弃油脂、泔水等。

生活垃圾由园区物业负责处理；

可回收物：收集后卖做废品；

厨余垃圾：企业正在接洽专业处理公司，专业处理，目前临时找人每日处理，下次审核关注；

对水电气等使用情况由餐饮部每月及时报告综合部进行统计。

突发火灾：主要是要求操作人员按照工艺和操作规范执行烹饪，现场询问操作人员如何防范火灾，基本能回答。

触电：策划有应急预案，审核周期内开展了应急演练，未见随意拉电线等情况，用电由园区电工负责。

食物中毒事故：现场运行过程按照策划要求开展管控工作，包括采购来自合格供方、餐食烹饪烧熟煮透，开展应急演练等工作。

机械伤害：编制有厨房刀具使用规范，各档口负责自己的刀具，如有损坏或丢失，使用人负全责；对员工进行了安全培训，配备有急救箱，现场查看各档口的刀具统一存放在指定位置，厨师具有较强的安全意识，未发生重大伤害事件。日常运行控制，包括培训教育、现场检查、现场操作规程等。

烫伤控制：对员工进行了培训，制定机械伤害预案，配备有急救箱，现场观察交流，厨师操作规范，未发生重大烧烫伤事件。

摔伤：减少地面积水，避免湿滑滑倒；日常进行安全培训。

相关方施加影响：查见《相关方环境影响告知书》，将公司的环境、职业健康安全方针及进入厂区应遵守的义务进行了传达，提供了相关方告知书发放记录。

查运行记录：



提供有《餐饮服务消防安全逐日巡查记录》，每日对灶具、管道开关、波纹管、熄火保护装置、水电。应急灯、燃气报警器等进行检查，查 2026.1.15 巡查记录，检查结果均为正常，值班人：卢**；另查 12.18-1.10 的检查记录，均正常；

提供有《燃气安全使用巡查记录》，2026.1.22，开火时间：6：35，关火时间 9:00，操作人：王**；现场查看，后厨配有灭火器、灭火毯等消防用品，配备有带盖子的垃圾桶，主要分为易腐垃圾和其他垃圾；有消防器材，状态有效，含油废水通过隔油池后排放；油烟通过油烟净化器进行排放；现场仓储管理：仓储不涉及危险化学品。

上述环境和职业健康安全管理及目标指标方案制订及实施基本合理，基本处于受控状态。

六、致敏物质的管理

公司在管理手册中 8.13 条款进行了规定，并策划了《过敏源控制程序》，程序中规定了各部门在对过敏源控制中的职责，企业识别致敏物质污染途径，并进行了风险评估，包括含有过敏源物质的原辅料控制、过敏原产品生产、包装标识等控制等过程。经食品安全小组识别，八大类过敏原组织均有涉及，组织在副食库设有过敏原区域，单独存放，避免交叉污染。

七、食品防护

公司在管理手册的 8.15 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。

在计划中对外来人员管理、烹饪服务人员的管控、虫鼠害控制、有毒有害化学品控制、原辅料控制、防护设施控制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。

查《公司食品防护计划表》，并提供了《食品防护计划有效性确认记录》，确认时间：2025 年 09 月 01 日，确认结论：符合；确认人：食品安全小组；提供有《食品安全防护计划验证记录表》验证食品防护计划的符合性/适用性，验证结论：符合。验证人员：食品安全小组，时间：2025 年 11 月 8 日。

组织开展了食品防护计划演练，日期：2025 年 11 月 8 日，演练评价：食品安全防护措施有效运行。

现场查见：

进入食堂前，由甲方的保安监控外来人员并提前预约进入食堂，有《外来人员登记表》、进入食堂在询问健康状况后由餐饮部负责人陪同带入食堂；

仓库有专人进行管理，每批出入库有出入库记录，记录有数量、库存等信息

现场化学品在指定位置存放不规范，已现场沟通整改，符合要求。

组织于 2026 年 1 月 10 进行了二次确认，2026 年 1 月 19 日进行了二次验证；

验证结论：食品防护措施有效。

八、食品安全小组的确认与验证

食品安全小组开展了对危害控制计划等控制措施的确认工作。因涉及经营地址和相关设备的改变，企业完成两次确认验证。

现场查见提供了：

“前提方案确认记录表”，查两次确认时间分别为：2025.9.1 和 2026.1.10，确认人员：食品安全小组，确认项目包括：加工区环境，经营场所，制售过程的卫生要求，原料、成品储存、运输和交付的卫生要求，人员卫生与健康的要求等项目。结论：前提方案能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

“危害控制计划确认记录表”，查两次确认时间分别为：2025.9.1 和 2026.1.10，确认人员：食品安全小组，确认项目包括：危害控制计划（OPRP），结论：危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。

对于产品的安全性确认，通过每年索取第三方检测报告进行安全性验证，具体见 F8.8.1 条款/H4.5 审核记录。

上述控制措施基本满足标准要求的可接受水平。

司制定了《食品安全确认和验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，因体系建立之后涉



及经营地址和相关设备改变，企业重新对相关的项目进行确认和验证。

现场查见食品安全小组开展的验证活动，分别于 2025 年 12 月 10 日、2026 年 1 月 19 日开展了 CCP、OPRP 的验证、HACCP 计划验证，PRP 验证记录，明确了验证结论，基本合理。

生产加工用水的安全性验证、餐食餐具的安全性验证情况：

- 1、加工用水第三方检测报告：报告编号：ID:RSPW260103971，检测项目：总大肠菌群、大肠埃希氏菌、菌落总数、砷、镉、铬等，结果：合格，检测单位：山东安谱检测科技有限公司，报告日期：2026.1.22。
- 2、尖椒肉丝，报告编号：RSPW260103973；报告日期：2026 年 1 月 23 日，检测项目：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌；检测单位：山东安谱检测科技有限公司。检测项目与危害控制计划中策划的终产品特性要求“致病菌不得检出”要求较少，建议增加其他致病菌（例如金黄色葡萄球菌，海鲜类产品包含副溶血性弧菌）的检测项目；
- 2、尖椒肉丝，报告编号：RSPW260103973；报告日期：2026 年 1 月 23 日，检测项目：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌；检测单位：山东安谱检测科技有限公司。检测项目与危害控制计划中策划的终产品特性要求“致病菌不得检出”要求较少，建议增加其他致病菌（例如金黄色葡萄球菌，海鲜类产品包含副溶血性弧菌）的检测项目；
- 3、熟米饭，报告编号：RSPW260103972；报告日期：2026 年 1 月 23 日，检测项目：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌；检测单位：山东安谱检测科技有限公司。检测项目与危害控制计划中策划的终产品特性要求“致病菌不得检出”要求较少，建议增加其他致病菌（例如金黄色葡萄球菌，米饭类应包含蜡样芽孢杆菌）的检测项目；
- 4、凉拌黄瓜，报告编号：RSPW260103974；报告日期：2026 年 1 月 23 日，检测项目：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌；检测单位：山东安谱检测科技有限公司。检测项目与危害控制计划中策划的终产品特性要求“致病菌不得检出”要求较少，建议增加其他致病菌（例如金黄色葡萄球菌）的检测项目；

现场餐具使用消毒柜进行消毒，经与食品安全小组长沟通，设定每天高温 100 度以上消毒 30min，现场查看消毒设备工作正常，但未能提供消毒后餐具的卫生检测报告，现场沟通，建议送检，开具观察项，下次审核关注。

2026 年 1 月 19 日开展了验证结果分析，查见验证结果分析报告，分析内容包括体系内外部审核、HACCP 计划验证、最终产品检测等项目，验证结果：符合。验证人员：食品安全小组成员

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

公司按照策划于 2025 年 12 月 20 日实施了（质量管体体系、职业健康管理体系、环境管理体系、食品安全管理体系、HACCP 管理体系）管理评审，提供有管理评审计划、管理评审通知、会议签到表、各部门体系运行工作总结、管理评审报告等。

公司按照内审计划的要求，于 2025 年 11 月 15-16 日实施了质量、职业健康、环境、食品安全管理体系、HACCP 体系内部审核，内审员经过培训后上岗。

内审记录有内部审核计划、内部审核实施计划、首次会议签到表、内部审核不合格报告 1 份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已采取纠正和纠正措施。

管理评审、内审基本有效

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

公司在管理手册进行了规定，同时策划了《不合格和潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》。

总经理通过确保公司食品安全方针建立，鼓励员工提合理化建议，营造了一个轻松愉悦的工作环境；通过食品安全目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预



防措施、确认和验证等工作不断提供公司的食品安全体系的有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

——日常改进通过以下方面进行：内外部环境识别评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；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；监视和测量结果；体系确认验证结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理等；具体见各部门的审核记录。

——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，已进行了原因分析，采取纠正措施，进行验证有效。

——原辅料进货验收过程主要由餐饮部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——生产加工过程主要由餐饮部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。

——顾客投诉处理等主要由综合部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

均无采取纠正措施的需求。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握《不符合与潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定有《纠正措施和预防措施控制程序》，受审核方领导层通过确保公司管理方针建立，定期的评审确保持续实施，鼓励员工提合理化建议，努力营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向，通过沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的管理体系的适宜性、充分性和有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

现场查核组织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，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证基本合理。管评改进建议项已开展纠正和纠正措施，部分实施效果下次审核验证。

3) 投诉的接受和处理情况：

公司在管理手册中对投诉处理控制要求进行了规定

投诉处理由餐饮部负责，查投诉处理管理情况：

餐饮部负责人表示，审核周期内，会有员工反映菜品口味问题，如咸、淡、辣等，无食品安全问题，如发生后按《投诉处理程序》中规定的流程进行，下次审核关注。

该公司投诉处理控制基本符合标准要求。

4) 企业实际情况与其预期质量目标之间存在的差距和改进机会

虽然企业制定的目标已达成，但是审核组在现场审核期间，发现组织在实现管理目标的过程中还存在一些问题，如：餐具消毒记录未保留、进货查验台账未注明验收人姓名等。餐具消毒记录是确保餐饮具卫生安全的关键环节，完整的记录不仅能追溯消毒操作的规范性，也能为问题排查提供依据，缺失记录可能导致无法及时发现消毒流程中的潜在风险；进货查验台账中验收人姓名的缺失，则难以明确各环节的责任主体，不利于追溯食材质量问题的源头，可能会影响管理体系运行的稳定性和有效性，进而对产品/服务质量构成潜在威胁。因此，企业应针对上述问题，深入分析原因，制定并落实具体的改进措施，进一步强化过程控制和细节管理，以推动管理体系的持续优化。

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）：

1) 现有内部资源的能力：

公司食堂约 1515 平方米（就餐区 900 平方米，后厨 200 平方米；办公室约 50 平方米；仓库约 200 平方米），承包场地，有提供房屋租赁合同。公司位于山西转型综合改革示范区唐槐产业园大昌路 76 号同昌数智产业园 2 号楼三层 B 段，位于三层，三层主要是：主要为办公室、热菜间、凉菜间、更衣室、餐具回收区、垃



圾回收区、主副食库、毛菜间、自助区、就餐区等。办公室配有简单的电脑、打印机等设施，基本满足热食类食品制售、冷食类制售的需求。

3) 企业目前体系覆盖有效人数 10 人，其中含管理人员 4 人。

4) 公司设置了组织架构，包括：领导层、食品安全小组、综合部、餐饮部、采购部。

5) 工作和生产方式：单白班生产，工作时间：厨房：06:30-15:00 无倒班；

6) 主要生产设备有：电脑、打印机、双眼低汤灶、保鲜工作台、消毒碗柜、刀具消毒柜、双眼水池、压面机、和面机、单通荷台、双层工作台、60 面锅、蒸锅、单眼水池、单通荷台、双眼水池、收餐台、三格保温台、面案工作台、电饼铛、六眼麻辣烫炉等；

7) 办公设备：包括电脑、打印机等；

8) 监视和测量设备：电子秤、温度计、燃气报警器；

9) 特种设备：不涉及；

10) 环保设备：隔油池、油烟处理系统、垃圾桶；

11) 安全设施：灭火器、消防栓、过滤式消防自救呼吸器、消防报警系；

企业外包过程为：厨余垃圾清理、第三方检测。

2) 人员及能力、意识：

组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》；

——提供《岗位任职要求》，覆盖到公司高层管理人员、各岗位；

——提供《主要岗位职务能力要求及评定》，对学历、工作经验、管理组织能力、培训经历、业务能力、身体健康等方面进行了考核，覆盖到公司各岗位员工。

——抽综合部经理（食品安全小组组长）张豆豆，学历高中，从事餐饮行业 3 年，基本符合，另抽查餐饮部经理李霆：学历：高中（高中以上学历水平）、从事餐饮行业 3 年，控制方式基本相同。

部门负责人张豆豆表示上述人员获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。

抽查食品安全小组组成情况，包含了餐饮部、综合部、采购部、总经理等岗位人员，对各组员的学历、专业、工作经历、培训情况等进行了规定，并描述了各组员的知识和经验，基本符合标准要求。食品安全小组组长经总经理任命，同时对食品安全小组职责进行了分工，基本符合标准要求。

3) 信息沟通：

编制了《信息沟通控制程序》，明确公司内部，以及公司与供方、顾客和其他相关方之间的信息的沟通渠道和沟通方式，确保食品卫生安全信息得到有效沟通，改进质量、环境、职业健康体系、食品安全、HACCP 管理体系的有效性。

文件规定信息交流的途径可以是口头的或书面文件，以及其他一切可以利用的通讯及宣传工具。

内部沟通方式：综合部负责制订各部门的岗位职责、权限和岗位操作文件，并发放至相应岗位，实现各部门、各岗位工作内容的书面沟通。公司通过质量、环境、职业健康、食品安全、HACCP 体系验证、内部审核、管理评审，实现质量、环境、职业健康、食品安全体系的全面沟通和最高层次的沟通。各部门通过记录传递、信息传达和接口活动，对部门之间的食品安全信息进行日常沟通、交流，及时解决体系运行过程中存在的问题，通过部门内部会议、交谈，将各种信息在部门内所有成员得到有效传达。

外部沟通方式：采购部制订供方评定标准和采购标准，并通过供方的调查评定和采购活动，及时向供方传达卫生安全要求的信息或从供方获得原料安全的相关信息。总经理、餐饮部通过现场展销、与顾客的合同洽谈、函电往来向顾客传达本公司的产品信息和质量、环境、职业健康、食品安全体系的有关信息，并了解顾客对产品的卫生安全要求。通过邀请顾客来访和实地考察，向顾客全面介绍公司的各种信息。

4) 文件化信息的管理：

组织建立了《文件控制程序》和《记录控制程序》，能够按文件的规定对体系文件的编制、更改、作废、标识、审批、发放等进行管理。现场查证组织的体系文件清单、文件发放回收登记表、公司的执行法律法规标准清单以及管理手册、各部门对记录的保存和标识情况等，文件和相应的记录控制符合标准要



求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

E:热食类食品制售、冷食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

S:热食类食品制售、冷食类食品制售所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F:位于山西转型综合改革示范区唐槐产业园大昌路 76 号同昌数智产业园 2 号楼三层 B 段山西茹意轩餐饮管理有限公司的热食类食品制售、冷食类食品制售

H:位于山西转型综合改革示范区唐槐产业园大昌路 76 号同昌数智产业园 2 号楼三层 B 段山西茹意轩餐饮管理有限公司的热食类食品制售、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, 山西茹意轩餐饮管理有限公司的

质量 环境 职业健康安全 能源管理体系 食品安全管理体系 危害分析与关键控制点体系:

审核准则的要求	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input type="checkbox"/> 满足	<input checked="" type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input type="checkbox"/> 达到	<input checked="" type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

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, 并经审核组验证有效后, 推荐认证注册。

不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:马焕秋、李楠、孟德波



被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

审核组推荐认证后，北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后，我们的合作关系将提高到新阶段，北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息，贵单位也可以对外宣传获得认证的事实，以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列（但不限于）各项：

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求，建立职责和程序，正确使用认证证书和认证标志，认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址：www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益，希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件：包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排，确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况，请贵公司按照要求接受监督审核，监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩，以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核，证书将会被暂停，请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司，以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行，请贵单位遵守认证合同相关责任和义务，按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核，有可能提前较短时间通知受审核方，希望贵单位能够了解并予以配合。

6、所颁发的带有 CNAS（中国合格评定国家认可委员会）认可标志的认证证书，应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核，如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定，被认证方应接受政府主管部门的抽查；根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时，恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下，可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中，对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉，电话：010-58246011；也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉，以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。