

日期：2025 年 01 月 02 日

目录

A、商务标（包括但不限于）	6
第一章 投标公函.....	6
第二章 法人资格证明或法人授权委托书	8
第一节 法定代表人证明	8
第二节 法定代表人（或负责人）授权书	9
第三章 投标报价一览表.....	10
第四章 报价明细表等.....	11
第五章 资质信誉文件及业绩证明：相关人员配置及人员证书和荣誉证书、项目业绩；	12
第一节 获得的有关荣誉等项目人员基本情况和业绩一览表 ...	12
一、 项目人员一览表.....	12
二、 项目人员简历一览表.....	30
三、 投标人类似项目一览表.....	40
第二节 投标人基本情况简介格式.....	74
第三节 投入车辆清单.....	76
一、 沪 ABV0855	77
二、 沪 ENA711	77
第六章 招标文件中 6.2.2.1 资格性符合性检查要求提供的资料，要求集中放置。	78
第一节 基本条件.....	78
一、 承诺书.....	78
二、 营业执照、税务登记证、相关资质证书	79
三、 监狱企业等方面的证明材料（若有）	80

四、生产或经营许可证、质量保证体系及其质量认证证明（若有）	85
五、财务状况报告、依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料（若有，可提供）	86
第二节 信用中国	95
一、信用查询页面截图（参考示例）	95
二、中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 查询结果页面：	119
第三节 中小企业声明	121
第四节 财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函	122
第五节 无重大违法记录的书面声明	123
第六节 法人资格证明或授权委托书	124
一、法定代表人证明	124
二、法定代表人（或负责人）授权书	125
第七节 投标报价	126
第八节 投标文件的有效性	127
第九节 投标有效期	128
第十节 其他要求	129
第七章 其他补充资料等	130
第一节 资格承诺	130
第二节 食品经营许可证	132
第三节 关联关系承诺	133
第四节 固定经营场所	134
第五节 “第四章采购需求” 响应	136



B、技术标（包括但不限于）	146
第一章 项目的服务方案、供货保障（服务方案、供货保障）	146
第一节 服务方案.....	146
第二节 供货保障.....	157
一、 供货渠道管理.....	157
二、 库存管理.....	159
三、 物流配送.....	161
四、 紧急供货响应机制.....	164
第三节 食材配送方案.....	166
一、 配送流程优化.....	166
二、 配送车辆与设备管理.....	171
三、 配送人员管理.....	175
四、 食品安全保障措施.....	182
第四节 保温、保鲜及清洁消毒方案.....	191
一、 保温方案.....	191
二、 保鲜方案.....	193
三、 清洁消毒方案.....	194
第五节 运输车辆配置.....	197
第二章 配送服务管理制度（食品配送服务管理制度）	198
第一节 货源、采购渠道、供货保障.....	198
一、 货源保障.....	198
二、 采购渠道管理.....	200
三、 供货保障措施.....	203
第二节 品质监控.....	206



一、 品质监控目标.....	206
二、 监控指标设定方案.....	207
三、 监控流程与方法.....	213
四、 数据分析与反馈改进.....	217
第三节 食品配送服务管理制度.....	224
一、 管理制度总则.....	224
二、 配送服务流程管理.....	225
三、 人员管理.....	228
四、 食品安全管理.....	231
第三章 应急预案保障措施.....	235
第一节 服务应急方案.....	235
第二节 应急响应时效.....	246
第三节 应急处理措施.....	251
第四节 设施设备.....	260
第五节 服务网点.....	262
第六节 应急措施及企业能力.....	264
一、 应急措施.....	264
二、 企业能力.....	271
第四章 食品安全措施等.....	275
第一节 食材采购环节食品安全措施.....	275
第二节 运输与储存环节食品安全措施.....	278
第三节 质量检测与监控环节食品安全措施.....	282
第五章 其他需要说明的情况等.....	285
第一节 食材采购措施.....	285



一、 食材采购方案.....	285
二、 食材采购台帐制度.....	295
三、 食材供货供应商考察制度.....	303
四、 食材供货供应商相关资料及合同复印件.....	313
第二节 拟投入设施.....	420
一、 冷链车辆.....	420
二、 配送车辆清单.....	420
三、 仓储设施.....	421
第三节 食材安全追溯管理方案.....	423
一、 追溯信息记录.....	423
二、 追溯信息管理系统.....	426
三、 追溯流程与应急响应.....	429
四、 人员培训与意识提升.....	432
第四节 环保管理.....	434
第五节 根据国家相关法律、法规,对餐厅的食品安全、生产安全、 消防安全等工作具有完备有效的可操作的制度.....	439
第六节 安全生产应急预案.....	447
第七节 生产、消防等安全制度.....	457



A、商务标（包括但不限于）

第一章 投标公函

致：上海市宝山区淞南镇城市运行管理中心：

上海秋来园餐饮管理有限公司 (投标人全称) 授权 卢湖场 (投标人代表姓名) 经理、无 (职务、职称) 为我方代表，参加贵方组织的 淞南派出所食堂配套服务项目、310113113241021138504-13162734、1 (项目名称、项目编号、包号) 招标的有关活动，并对此项目进行投标。为此签字代表宣布同意如下：

1. 所附报价表中规定的应提供和交付本项目投标总价为 1691950 元，大写壹佰陆拾玖万壹仟玖佰伍拾元整（文字表述）。

2. 我方将按招标文件的规定履行合同责任和义务。

3. 我方已详细审查全部招标文件，包括修改文件 无 (如有的话) 以及全部参考资料和有关附件，确认无误。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。

4. 我方同意在本项目招标文件中规定的开标日起 90 天内遵守本函中的承诺且在此期限期满之前均具有约束力。

5. 如果开标后，我方在招标有效期内撤回投标文件，其投标保证金将被贵方没收。

6. 我方同意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定要接受最低报价或收到的任何报价。

7. 我方已充分考虑到投标期间网上投标会发生的故障和风险，并对发生的任何故障 和风险造成投标内容不一致或利益受损或投标失败，承担全部责任。

8. 我方同意网上投标内容均以网上投标系统开标时的开标记录表内

容为准，投标人 的授权代表将在开标记录上签名以确认开标过程和结果，如果不签字，则由我们承担全部 责任。

9. 我方承诺接受招标文件中《中标合同》的全部条款且无任何异议。

10.、我方将严格遵守《中华人民共和国政府采购法》的有关规定，若有下列情形之一 的，将被处以采购金额 5%以上 10%以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三 年内禁止参加政府采购活动；有违法所得的，并处没收违法所得；情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任：

- (1) 提供虚假材料谋取中标、成交的；
- (2) 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
- (3) 与采购人、其他供应商或者项目相关人员恶意串通的；
- (4) 向采购人、项目相关人员行贿或者提供其他不正当利益的；
- (5) 拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况的。

与本投标有关的一切往来通讯请寄：

地址：上海市宝山区真大路 602 号 9 幢一层 101 室

邮编：200436

电话：13156666466

传真：无

投标人代表姓名：卢湖场

投标人代表联系电话，e-mail：13156666466、605790234%QQ.COM

投标单位(公 章)：上海秋来园餐饮管理有限公司

投标单位法定代表人(签章)：李连平

投标授权代表签字：卢湖场

日 期：2025 年 01 月 02 日

第二章 法人资格证明或法人授权委托书

第一节 法定代表人证明

投 标 人：上海秋来园餐饮管理有限公司

地 址：上海市宝山区真大路 602 号 9 幢一层 101 室

成立时间：2018 年 07 月 20 日

姓 名：李逸麟 性 别：男

年 龄：28 职 务：总经理

系 上海秋来园餐饮管理有限公司（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

投标人：上海秋来园餐饮管理有限公司（盖章）

日期：2025 年 01 月 02 日

法定代表人身份证正面



法定代表人身份证反面



第二节 法定代表人（或负责人）授权书

本授权书声明：上海秋来园餐饮管理有限公司/上海秋来园餐饮管理有限公司（投标人名称/供应商名称）的下面签字的李逸麟（法定代表人）代表本公司授权下面签字的卢湖场、经理（被授权人的姓名、职务）为本公司的合法和全权代表人，就淞南派出所食堂配套服务项目（项目名称）项目投标、开标、评标、合同谈判和执行、完成的全过程，以本公司名义处理一切与之有关的事务。

本授权书签字后有效，特此声明。

投标人名称（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

法定代表人（或负责人）（签字或盖章）：李逸麟

被授权人（签字或盖章）：卢湖场

2025年01月02日

被授权人身份证正面



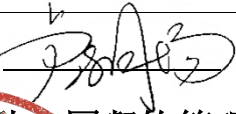
被授权人身份证反面



第三章 投标报价一览表

淞南派出所食堂配套服务项目包 1

服务项目负责人	服务期	最终报价(总价、元)
施可可	一年。本次招标采用一招三年，本年度为首年，按年度签订合同。因采购预算、服务期、项目需求等发生变化时可重新招标	1691950 元

投标人授权代表签字： 

投标人（公章）： 上海盛永园餐饮管理有限公司

日期：2025年01月02日

第四章 报价明细表等

报价明细表（参考格式）

序号	早餐总数 (客)	早餐每客 饭的单价 (元/客)	年度早餐费 用(元)	中、晚 餐总数 (客)	中、晚餐每 客饭的单价 (元/客)	年度中、晚 餐费用 (元)	年度费用 (元)
1	17975	9.5	170762.5	53375	28.5	1521187.5	1691950

投标人授权代表签字：_____

投标人（公章）上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025年01月02日



第五章 资质信誉文件及业绩证明：相关人员配置及人员证书和荣誉

证明、项目业绩；

第一节 获得的有关荣誉等项目人员基本情况和业绩一览表

一、项目人员一览表

序号	姓名	年龄	性别	职务	职称（附复印件）	持证情况（附证）	从事本工作年限
1	施可可	40	男	项目负责人	中式烹调师	健康证、中式烹调师	5 年
2	盛冬民	51	男	厨师	中式烹调师	健康证、中式烹调师	3 年
3	周海清	51	男	厨师	中式烹调师	健康证、中式烹调师	1 年
4	朱华标	53	男	厨师	中式烹调师	健康证、中式烹调师	3 年
5	李付运	39	男	厨师	无	健康证	1 年
6	辛建	46	女	切配工	无	健康证	2 年
7	张涛	29	男	切配工	无	健康证	3 年
8	柳芹芹	40	女	服务员	无	健康证	2 年
9	朱玲玲	26	女	服务员	无	健康证	1 年
10	陈小君	47	男	服务员	无	健康证	2 年
11							
12							

(一) 施可可

1. 身份证



2. 本科毕业证书



3. 健康证

上海市从业人员预防性健康检

...

体检结果查询

体检机构查询

健康证明下载



姓 名 施可可

体检类型

食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码

*****7164

有效日期

2024-09-05~2025-09-04

体检机构

上海市松江区方松街道社区卫生服务中心

体检结果

合格

体检历史

返回

4. 中国餐饮业中级职业经理人资格证书

中国餐饮业中级职业经理人资格证书

CHINA CATERING MANAGER QUALIFICATION CERTIFICATE
INTERMEDIATE



身份证号码:
ID No. 320211198205090072

证书编号:
Certificate No. 1321001030080

发证时间:
Issue Date 2006 年 4 月
April, 2006

施可可 参加中国餐饮业中级职业经理人资格证书规定课程考试，成绩合格。

特发此证。

This is to certify that Mr. Shi Ke ke has completed the courses and has passed the examinations required for Catering Manager Qualification Certificate (Intermediate).

教育部考试中心
(NEEA)

中国烹饪协会
(CCA)

5. 三级/高级中式烹调师（厨师）职业资格证书

		职业资格证书 三级/高级技能	
			
		中华人民共和国 劳动和社会保障部印制	
姓名 <u>施可可</u> 性别 <u>男</u>		职业（工种） <u>中式烹调师</u>	
出生日期 <u>1982</u> 年 <u>05</u> 月 <u>09</u> 日		理论知识考核成绩 <u>84.0</u>	
文化程度 <u>大学</u>		操作技能考核成绩 <u>87.0</u>	
发证日期 <u>2004年06月07日</u>		评定成绩 <u>良好</u>	
证书编号 <u>0410001035300056</u>		 职业技能鉴定（指导）中心（印） 2004 年 06 月 07 日	
身份证号 <u>320211198205090072</u>			

6. 四级/中级中式面点师职业资格证书

		职业资格证书 四级/中级技能	
			
		中华人民共和国 劳动和社会保障部印制	
姓名	施可可	性别	男
出生日期	1982 年 05 月 09 日	职业(工种)	中式面点师
文化程度	大学	理论知识考核成绩	78.0
发证日期	2004年06月07日	操作技能考核成绩	84.0
证书编号	0410001035400112	评定成绩	合格
身份证号	320211198205090072	职业技能鉴定(指导)中心(印)	
		2004 年 06 月 07 日	

7. 四级/中级营养配餐师职业资格证书

		职业资格证书 四级/中级技能  中华人民共和国 劳动和社会保障部印制	
姓名	施可可	性别	男
出生日期	1982 年 月 日	职业(工种)	营养配餐师
文化程度	大学	理论知识考核成绩	76.0
发证日期	2005年06月06日	操作技能考核成绩	76.0
证书编号	0510001035400187	评定成绩	合格
身份证号	320211198205090072	 职业技能鉴定(指导)中心(印) 2005年 月 日	

(一) 盛冬民（厨师）

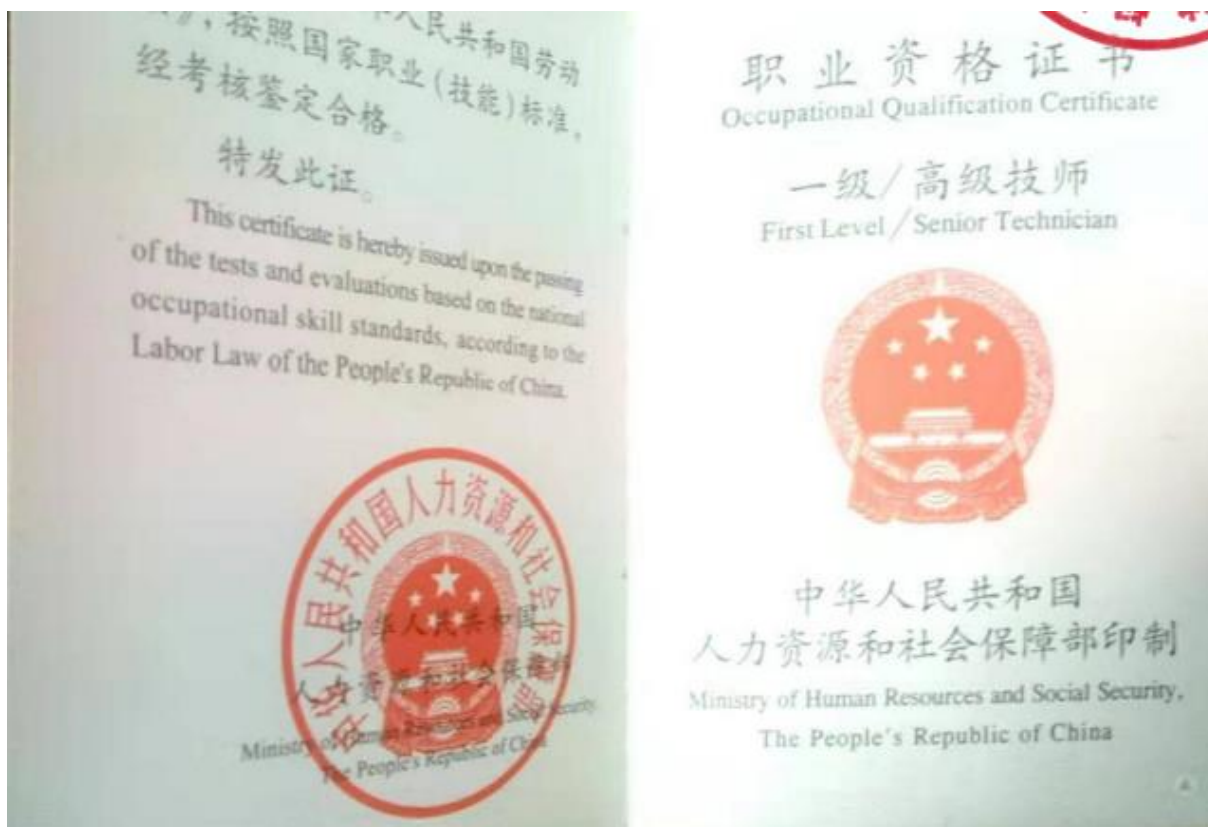
1. 身份证



2. 健康证



3. 高级技师（国家职业资格一级）证书



(二) 周海清（厨师）

1. 身份证



2. 健康证

本检测结果查询

体检机构查询 健康证明下载

姓名 周海清

体检类型 食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码 *****4192

有效日期 2024-09-05~2025-09-04

体检机构 上海市松江区方松街道社区卫生服务中心

体检结果 合格

体检历史 返回

3. 高级厨师等级证书



OSTA 技能人才评价证书全国联网查询

首页	职业资格评价	职业技能等级认定	证书联网查询	相关政策文件
----	--------	----------	--------	--------

当前位置: 证书联网查询 / 查询结果

查询结果

证书1

基础信息		证书信息	
姓名	周海清	职业资格	中式烹调师
性别	男	技能等级	三级/高级技能
证件号码	511121197311064192	证书编号	1916180000301484
		鉴定中心	济源市职业技能鉴定指导中心
		发证机关	济源市人力资源和社会保障局
		发证日期	2019年11月01日
		数据责任单位	河南省职业技能鉴定指导中心

以上查询服务由河南省职业技能鉴定指导中心提供
技能人才评价证书全国联网查询系统提供技术平台

(三) 朱华标（厨师）

1. 身份证



2. 健康证



体检类型

姓 名 朱华标

食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码

*****2410

有效日期

2024-09-05~2025-09-04

体检机构

上海市松江区方松街道社区卫生服务中心

体检结果

合格

体检历史

返回

3. 高级厨师等级证书



(四) 李付运（厨师）

1. 身份证及健康证



体检结果查询	体检机构查询	健康证明下
		
姓名	李付运	
体检类型	食品、饮用水、化妆品、公共场所	
证件号码	*****6038	
有效日期	2024-09-05~2025-09-04	
体检机构	上海市外高桥保税区医疗保健中心	
体检结果	合格	
体检历史		返回

2. 高级技师厨师等级证书



(五) 辛建（切配工）

1. 身份证



2. 健康证

上海秋来园餐饮管理有限公司

体检结果查询 体检机构查询 健康证明下载

姓名 屠凤楠

体检类型 食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码 *****3528

有效日期 2024-08-30~2025-08-29

体检机构 上海杨思医院

体检结果 合格

体检历史 返回

(六) 张涛（切配工）

1. 身份证



2. 健康证



(七) 柳芹芹（切配工）

1. 身份证



2. 健康证

上海市从业人员预防性健康检...

体检结果查询 体检机构查询 健康证明下载

姓名 柳芹芹

体检类型 食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码 *****3728

有效日期 2024-09-05~2025-09-04

体检机构 上海市松江区方松街道社区卫生服务中心

体检结果 合格

体检历史 返回

(八) 朱玲玲（服务员）

1. 身份证



2. 健康证

上海市从业人员预防性健康检查

体检结果查询 体检机构查询 健康证明下载

姓名 朱玲玲

体检类型 食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码 *****3405

有效日期 2024-09-05~2025-09-04

体检机构 上海市松江区方松街道社区卫生服务中心

体检结果 合格

体检历史 返回

(九) 陈小君（服务员）

1. 身份证



2. 健康证

	姓 名	陈小君
体检类型	食品、饮用水、化妆品、公共场所	
证件号码	*****3639	
有效日期	2024-09-05~2025-09-04	
体检机构	上海市松江区中山街道社区卫生服务中心	
体检结果	合格	
体检历史		返回

二、项目人员简历一览表

(一) 施可可

姓 名	施可可	年 龄	40	性 别	女
职 称	无	学 位	本科	拟在本项目 任职岗位	项目负责人
执业资格证书	中国餐饮业职业经理人			证号	1321001030080
毕业学校	2005 年毕业于 扬州大学烹饪与营养教育 学 校 烹饪工艺 专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担任职务	获得本行业荣誉（级别、证明）
无		无	无

(二) 盛冬民

姓 名	盛冬民	年 龄	51	性 别	男
职 称	中式烹调师	学 位	无	拟在本项目 任职岗位	厨师
执业资格证书	中式烹调师			证号	2103000122160093
毕业学校	无年毕业于无学 校无专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担任职务	获得本行业荣誉（级别、证明）
无		无	无

(三) 周海清

姓 名	周海清	年 龄	51	性 别	男
职 称	中式烹调师	学 位	无	拟在本项目 任职岗位	厨师
执业资格证书	中式烹调师			证号	1916180000301484
毕业学校	无年毕业于无学 校无专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担任职务	获得本行业荣誉（级别、证明）
无		无	无

(四) 朱华标

姓 名	朱华标	年 龄	53	性 别	男
职 称	中式烹调师	学 位	无	拟在本项目 任职岗位	厨师
执业资格证书	中式烹调师			证号	1503000208300131
毕业学校	无年毕业于无学 校无专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担任职务	获得本行业荣誉（级别、证明）
无		无	无

(五) 李付运

姓 名	李付运	年 龄	39	性 别	男
职 称	中式烹调师	学 位	无	拟在本项目 任职岗位	厨师
执业资格证书	中式烹调师			证号	1403000338100011
毕业学校	无年毕业于无学 校无专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担任职务	获得本行业荣誉（级别、证明）
无		无	无

(六) 辛建

姓 名	辛建	年 龄	46	性 别	女
职 称	无	学 位	无	拟在本项目 任职岗位	切配工
执业资格证书	健康证			证 号	110223198704183528
毕业学校	无年毕业于无学 校无专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担任职务	获得本行业荣誉（级别、证明）
无		无	无

(七) 张涛

姓 名	张涛	年 龄	29	性 别	男
职 称	无	学 位	无	拟在本项目 任职岗位	切配工
执业资格证书	健康证			证 号	612327199502161318
毕业学校	无 年毕业于 无 学 校 无 专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担任职务	获得本行业荣誉（级别、证明）
无	无	无	无



(八) 柳芹芹

姓 名	柳芹芹	年 龄	40	性 别	女
职 称	无	学 位	无	拟在本项目 任职岗位	切配工
执业资格证书	健康证			证号	370686198409093728
毕业学校	无年毕业于无学 校无专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担任职务	获得本行业荣誉（级别、证明）
无	无	无	无



(九) 朱玲玲

姓 名	朱玲玲	年 龄	26	性 别	女
职 称	无	学 位	无	拟在本项目 任职岗位	服务员
执业资格证书	健康证			证 号	360122199801083405
毕业学校	无 年毕业于 无 学 校 无 专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担任职务	获得本行业荣誉（级别、证明）
无	无	无	无



(十) 陈小君

姓 名	陈小君	年 龄	47	性 别	男
职 称	无	学 位	无	拟在本项目 任职岗位	服务员
执业资格证书	健康证			证 号	430419197708070092
毕业学校	无 年毕业于 无 学 校 无 专业				

主要工作经历：

时 间	参加过的同类或相似项目	担任职务	获得本行业荣誉（级别、证明）
无	无	无	无



三、投标人类似项目一览表

序号	年份	项目名称	项目内容	服务时间	合同金额（万元）	用户情况		
						单位名称	经办人	联系方式
1	2023	食堂委托运营管理合同	食堂委托运营	2024. 8. 1 -2027. 7. 31	据实结算	上海市宝山区杨行镇城市运行管理中心	无	无
2	2024	服务购买合同	食堂餐饮服务	2024. 6. 1 -2025. 5. 31	31. 1995	上海市宝山区顾村镇人民政府	无	无
3	2024	食堂委托运营管理合同	食堂委托运营	2024. 1. 1 -2026. 1 2. 31	238. 8450	上海市公安局宝山分局交通警察支队一大队	无	无
4	2023	大场镇城市运行管理中心食堂承包合同	食堂承包	2023. 7. 1 -2023. 7. 1	据实结算	大场镇城市运行管理中心	无	无
5	2022	大场镇社区事务受理服务中心食堂承包合同	食堂承包	2022. 11. 1-2027. 1 0. 31	据实结算	大场镇社区事务受理服务中心	无	无
6	2023	大场镇派出所（三所一队）食	食品及菜品供	2023. 1. 1 -2025. 1	据实结算	大场镇平安建设办公室	无	无

		品及菜品供应 合同	应	2.31				
--	--	--------------	---	------	--	--	--	--

注：附项目的中标通知书、中标公告、合同复印件，其中合同复印件指合同关键页和合同双方盖章页。

投标人授权代表签字： 

投标人（公章）： 上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025年01月02日

(一) 食堂委托运营管理合同（上海市宝山区杨行镇城市运行管理中心）



食堂委托运营管理合同

甲方：上海市宝山区杨行镇城市运行管理中心

乙方：上海秋来园餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》
《中华人民共和国消防法》及相关法律法规规定，甲乙双方就食堂运营管
理事宜共同协商，达成如下事宜：

一、甲方将上海市公安局宝山分局宝杨派出所食堂运营委托乙方
管理，由甲方向乙方提供食堂场地。

二、乙方负责供应甲方职工用餐，乙方服务对象：宝杨派出所及
经侦队全体工作人员。用餐人数：宝杨派出所 140 人，经侦队 70 人，
合计 210 人，每日早餐 90 客，中餐 160 客、晚餐 50 客；每周提
前三天公示菜单。

每日早、中、晚餐用餐标准：早餐面浇头或豆浆牛奶包子点心，
正餐一大荤、一小荤、一素菜、水果、粗粮、荤素汤搭配。

三、承包期限：

自 2024 年 8 月 1 日至 2027 年 7 月 31 日，时限 叁 年。
合同到期后，将按照《中华人民共和国政府采购法实施条例》执行采
购程序。

四、运营方式

1、甲方无偿提供厨房、餐厅、全套厨房设备等场所和相关设备，
所有设备明细接合同附件。



2、乙方负责食材采购、自行加工。水，电，燃气、餐厨垃圾清运费及废弃油处理由乙方负责。

3、承包期内厨房设施、设备及食堂用具、餐桌椅等维修、保养由乙方自行承担，如需添置或置换厨房设备由乙方自行负责。

五、甲方权利义务

1、甲方按承包合同规定，监督乙方依法经营、履行合同，做好协调工作。

2、甲方应协助乙方维持食堂正常就餐秩序。

六、乙方权利义务

1、乙方应提供承包食堂法人身份证、《营业执照》《食品经营许可证》《食品流通许可证》、加工盒饭资质等证照供甲方审查，并提供复印件甲方留档。

2、乙方应严格执行国家和环境与食品卫生的标准及相关规定，接受市场监督管理部门、卫生管理部门和甲方的监督。严禁供应腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生。冰柜定期清理、除霜、消除异味、生熟物品分开存放。乙方工作人员的组成包括：自行配备所有工作人员，原食堂工作人员可以优先录用。所有食堂工作人员必须持有效的饮食行业健康证及餐饮行业食品安全管理员证、餐饮行业法人或主要负责人证、食品生产行业关键环节操作人员证等餐饮行业执业证，进入食堂操作间一律戴上口罩和帽子，禁止在食堂操作间内吸烟。

3、乙方负责所有食堂员工工作用餐。

4、乙方应按甲方规定时间准时开餐，开餐时间由甲方规定，如





有变动应事先通知乙方。

5、餐后认真清洗食具并做好消毒工作，确保食堂内部、用餐大厅环境卫生达到卫生管理部门要求。

6、乙方应根据《人员密集场所消防安全管理办法》、《2021年“双随机”消防安全监督检查计划公开表》的要求，食堂排烟管道至少每季度清洗一次，并做好油烟管道清洗记录上传至消防安全管理部门备案核查。

7、乙方须按《城镇排水与污水处理条例》完成每月食堂段隔油池、油水分离器清淤、捞废油等清理作业，保证下水管道、窖井盖口无堵塞、无外溢。

8、乙方应依据《城镇污水排入排水管网许可管理办法》等规定，食堂排放水质必须达到国家规定要求。

9、乙方无偿提供用餐所需的餐巾纸、擦手纸、洗手液、牙签、一次性餐饮具等易耗品，每季度更换一次食堂就餐用竹筷。

10、乙方应提供证照齐全放心、安全的副食品及调味品，不得使用无牌或杂牌副食品及调味品。食品原材料采购需根据《食品安全风险管控要求》索取、留存、整理供货者的许可证、产品合格证、检疫证明等相关票证票据，建立食品安全信息追溯系统。

11、甲方有临时招待工作餐，需提前一天告知乙方，乙方提前准备食材，临时招待工作餐每月按实结算。

七、费用金额、结算方式及支付期限

(一) 费用金额：贰佰叁拾捌万捌仟肆佰伍拾元整/年

一
飲
區
中
心





(2388450.00 元/年)

(二) 结算方式、支付期限:

甲方按月支付乙方费用, 支付时间为: 每月 10 日前支付上个月的就餐费用。每月支付金额为: 壹拾玖万玖仟零叁拾柒元伍角整 (199037.5 元), 每月实际就餐客数超出合同约定的, 超出部分另行支付费用。

违约责任

1、双方应严格遵守合同约定的各类事项, 若一方违约, 违约方应承担违约责任, 并向对方支付因违约而造成的经济损失。

2、乙方因违反合同第六条第 2 条之规定, 存在食品卫生问题及严重管理问题的, 因乙方提供不洁食物造成甲方人员食物中毒的, 由乙方负责赔偿, 同时应当向甲方支付当年结算金额的 2% 作为违约金, 并由乙方承担全部法律责任, 如造成重大社会影响的, 甲方有权单方面无条件解除本合同。

3、委托运营管理期内因乙方原因违反《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国消防法》《城镇污水排入排水管网许可管理办法》的由乙方承担全部法律责任, 甲方有权单方面无条件解除本合同。

4、委托运营管理期内乙方应保障甲方免于因乙方原因而向第三方承担责任或受到第三方的索赔, 因乙方原因导致自身、甲方或其他第三方人身或财产损失的, 由乙方承担全部责任。

5、若乙方要终止合同, 需提前三个月通知甲方, 并经甲方书面





同意，终止前须结清一切费用。

九、争议解决

合同未尽事宜，双方应通过友好协商解决；协商不成的，任何一方
方可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十、本合同自甲、乙双方签字并盖章后生效。本合同签订后，如
有未尽事宜，可以增加补充条款，如有冲突的，以补充条款为准。

十一、附件：《厨房设备及其他食堂设施借用协议》

十二、本合同一式叁份，甲、乙双方各执壹份，报甲方上级管理
部门备案一份，具有同等法律效力。



甲方（盖章）：

代表（签字）：

乙方（盖章）

代表（签字）：



签定日期：____年____月____日



（二）服务购买合同（上海市宝山区顾村镇人民政府）



服务购买合同

甲方：上海市宝山区顾村镇人民政府

乙方：上海市公安局宝山分局交通警察支队六大队

丙方：上海秋来园餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国合同法》及相关法律规定，甲、乙、丙三方就甲、乙方购买丙方食堂餐饮服务事宜共同协商，达成如下事宜：

一、服务模式

（一）丙方为乙方提供食堂餐饮服务，食堂人员由丙方自行招聘并管理，由甲方支付服务费用，乙方提供食堂场地（包括但不限于厨房、储物间等）及相关设施设备，具体设施设备清单作为本合同附件。

（二）具体服务内容：

1、丙方负责原料采购、加工并向乙方提供早餐、午餐、晚餐服务，包括但不限于餐饮的种类、搭配、分量、餐卡使用等由双方协商后另行书面确认，丙方不得擅自更改，乙方有权根据实际情况要求丙方进行调整。

2、乙方有权根据实际情况要求丙方提供夜间餐或加餐服务，但应提前通知丙方。

3、丙方根据乙方确认的餐卡价格向本合同确定的服务对象出售餐卡，出售餐卡所得收益归甲方所有。丙方每月将乙方书面确认的出售餐卡所得收益上缴甲方。





4、丙方应当保障食堂包括但不限于厨房、就餐区域、进出入口、垃圾堆放等区域的卫生、环保及安全，并及时做好包括但不限于餐具清洁消毒、垃圾清运等工作。

5、丙方应当对乙方交付的相关设施设备进行维护、保养以保证相关设施设备在其使用寿命内能够正常使用。除依法应当进行招标的情况外，如承包期内须添置或更换厨房设备，由丙方提出，经乙方书面同意后由丙方负责购买及安装，购买费用由甲、乙方承担。如因丙方人员故意损坏或操作不当导致厨房设施设备损坏由丙方承担。

6、本合同未续签的，乙丙方应在本合同期限届满前根据本合同附件确定的设施设备清单及乙方同意添置、更换设施设备的书面文件进行现场清点交接并书面确认交接，且合同期限届满后所有遗留在服务地点的丙方及丙方人员物品视为遗弃物，乙方可自由处置。

（三）服务时间及餐饮供应时间

除乙方特别通知除外，丙方提供餐饮服务的时间为：全年加餐服务及夜间餐供应时间由乙方根据实际需要确定并通知丙方。

（四）服务地点

食堂地点：电台南路2号；

食堂面积：89.2平方米。

二、服务对象





丙方服务对象：交通警察支队六大队民警、辅警及其他乙方确认的服务对象。

三、合同期限

本合同有效期为壹年，自2024年6月1日起至2025年5月31日止。

四、服务费用及支付方式

(一) 丙方服务费为每月25999.58元，合同期限内共计每年311995元。甲方每二个月支付一次服务费用。除本合同列明的应由甲方承担的费用，其他费用均由丙方自行承担。

(二) 丙方出售餐卡所得收益在甲丙双方进行原料采购费用结算时一并结算。

(三) 甲方支付上述两项费用以丙方提供相应金额的合法有效的发票为前提。

五、甲方权利义务

1、甲方应按时向丙方支付服务费用及原材料采购费用。甲方有权对丙方提供的相关采购明细、发票等材料进行审核，如上述材料存在包括但不限于不完整、不真实、采购量明显多余实际需求、采购价格明显高于市场价格等情况的，甲方有权拒绝支付相应部分的费用并要求丙方进行整改。





2、丙方服务期间所产生的水、电、燃气费用由甲方承担。

3、其他本合同约定和法律规范规定的甲方权利。

六、乙方权利义务

1、乙方有权对包括但不限于食堂饭菜的质量、卫生情况等本合同履行情况进行定期和不定期的检查和监督，并提出意见，丙方应当接受并及时改正。

2、乙方有权要求丙方提供合法、有效的所有原材料供应商营业执照复印件、税务登记复印件、原材料检验合格证、卫生许可证和工作人员健康证、体检证明等证件。

3、乙方协助丙方维持食堂正常就餐秩序。

4、其他本合同约定及法律规范规定的乙方权利。

七、丙方权利义务

1、丙方应提供营业执照、负责人身份证、卫生许可证和服务人员健康证等供乙方审查，并提供上述证件复印件供乙方留档。

2、丙方应严格执行国家和地方包括但不限于工商、环保、食品卫生、消防等相关规定及标准，接受相关职能部门和乙方的监督检查。

3、丙方提供的所有食材必须在保质期间，符合《食品安全法》有关规定及卫生、防疫等部门规定的检验、检疫标准，严禁供应腐烂变质的食品，须保持食品安全卫生，并提供可追溯的食品来源。丙方应当对每一餐所供应的餐饮提取样品留存至少 48 小时，以备检测。





4、丙方应服从乙方的各项管理制度及作息时间，准时提供餐饮服务。如有变动乙方应事先通知丙方。

5、丙方必须认真清洗食具并做好消毒工作，确保食堂内部、灶台、炊事用品及用餐大厅环境干净、卫生，且定期清洗油烟管道。

6、丙方负责食堂工作人员的招聘、培训和管理，招聘的人员必须持有工作证及健康证，工作人员应定期体检，符合食品卫生从业人员标准。丙方自行招聘的人员与甲方、乙方不存在任何劳动关系，丙方工作人员在乙方工作期间，如发生包括但不限于劳动争议纠纷及人员伤亡等情况，由丙方负责处理，与甲方、乙方无任何关系。

7、丙方应敦促其雇员遵守本合同的相关约定，如因丙方雇员存在相关违约行为，相关违约责任亦由丙方承担。

8、未经甲方、乙方的书面同意，丙方不得擅自将食堂转包给任何第三人经营管理。

9、乙方应当就本合同项下服务购买公众责任险，对包括但不限于食物中毒进行投保，并向甲方和乙方提供保险单证明复印件。

10、丙方应当按照乙方每日就餐的大致人数采购原材料，不得浪费，不得将采购的原材料用于本合同约定之外的用途。超过每月采购限额的原材料采购费用由丙方自行承担。

11、丙方不得向除本合同约定服务对象之外的人提供餐饮服务。

12、本合同期间由丙方负责食堂场所及配套设施设备的管理，并负责食堂的安全管理。

13、其他甲、乙方要求履行的事项。





违约责任

1、丙方未及时提供三餐服务的，或提供的三餐服务不符合本合同的约定的，每出现一次，丙方应承担相应的违约责任。

2、丙方有任意以下情节之一的，除丙方应承担相应损失外，甲、乙方还有权视具体违约情节要求丙方承担本合同服务费用 1%-100% 的违约责任：

(1) 有违反包括但不限于工商、食品安全、卫生、环保、消防等相关法律法规之行为，被相关职能部门要求整改或受到行政处罚的；

(2) 使用发霉、腐败、过期的原材料提供餐饮服务或提供的食品造成服务对象包括但不限于食物中毒等疾病或死亡的；

(3) 未尽到本合同及相关法律法规要求的安全保障义务，导致服务对象或第三人伤亡的；

(4) 在原材料采购、报销、上交出售餐券所得收益过程中有弄虚作假、违规操作的或擅自将采购的原材料挪作他用的；

(5) 拒不提供加餐或夜间餐服务的；

(6) 有其他违反本合同及法律规范之行为，经甲乙双方指出后拒不改正的。

3、任何一方有其他违约行为，守约方有权视具体违约情节要求违约方承担本合同服务费用 1%-100% 的违约责任。

4、上述违约责任不足以弥补守约方的实际损失的，则违约方应按守约方的实际损失承担违约责任。





九、合同解除

- 1、经甲乙丙三方协商一致，可以解除本合同。
- 2、丙方未及时提供三餐服务的，或提供的三餐服务不符合本合同的约定，次数累积达 3 次及以上的，甲、乙方有权解除本合同。
- 3、丙方有本合同第八条第 2 款约定的违约行为，经甲乙双方指出后拒不改正的，甲乙双方有权解除本合同。
- 4、甲方或乙方有权提前 3 个月通知其他两方后提前解除本合同，并于合同终止前结清一切费用。
- 5、本协议的解除、终止不影响违约责任的承担。

十、争议解决

合同履行过程中发生任何争议，三方应通过友好协商解决，协商不成的，任何一方可向本合同签订地有管辖权的人民法院提起诉讼。

十一、送达

本合同之任何一方如需向他方将文书送达时，应以书面形式向本协议明确的下列地址送达。本地址可以作为法院诉讼文书的送达地址。

甲方送达地址： 宝山区泰和西路 3431 号。

乙方送达地址： 宝山区电台南路 2 号。

丙方送达地址： 宝山区真大路 608 号。

本条所列的送达地址或接收系统如有变更，应在变更的五日前书





面通知合同其他各方，否则本条所列地址视为合法送达。

十二、其他

1、本合同自甲、乙、丙三方签字或盖章后生效。本合同未尽事宜，可另行签署补充协议。

2、本合同一式肆份，甲、乙、丙三方各执壹份，镇机关事务所留档一份，具有同等法律效力。

甲方：上海市宝山区顾村镇人民政府（盖章）

代表：

日期：



乙方：上海市公安局宝山分局交通警察支队六大队（盖章）

代表： 

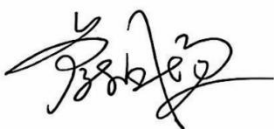
日期：



丙方：上海秋来园餐饮管理有限公司（盖章）

代表：

日期：





（三）食堂委托运营管理合同（上海市公安局宝山分局交通警察支队一大队）

1. 中标通知书

107% + [1:1] [T] [I] [I] [I] [I] 水印 图章 签名 翻译 格式转换 限免 特色工具

评标结果通知

上海市宝山区杨行镇城市运行管理中心：

由上海晨铭建设造价咨询有限公司组织的宝杨派出所食堂外包服务项目采购（项目编号：310113103240412190247-13105380，预算编号：1324-W103100384，项目总金额：2390000.00元），经评审委员会评审（详见《评标报告》），结果如下：

包为宝杨派出所食堂外包服务的中标供应商：上海秋来园餐饮管理有限公司，中标供应商地址：宝山区真大路606号，中标金额：2388450.00元。

根据相关法律法规规定，请贵单位在接本通知后五个工作日内进行确认。如果贵单位在五个工作日内未进行确认或未书面提出不予确认理由的，我们将视同贵单位已经确认评标结果。

采购代理机构：上海晨铭建设造价咨询有限公司
地址：上海市静安区陕西路915号二楼
邮编：
联系人：金老师
电话：13564376082
传真：
日期：2024年07月25日

2. 合同复印件



食堂委托运营管理合同

甲方：上海市公安局宝山分局交通警察支队一大队

乙方：上海秋来园餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国消防法》及相关法律法规规定，甲乙双方就食堂运营管理事宜共同协商，达成如下事宜：

一、甲方将上海市公安局宝山分局交通警察支队一大队食堂运营委托乙方管理，由甲方向乙方提供食堂场地。

二、乙方负责供应甲方职工用餐，乙方服务对象：一大队全体工作人员。用餐人数：116人，每日早餐 50 客，中餐 50 客、晚餐 35 客；每周提前三天公示菜单。

每日早、中、晚餐用餐标准：早餐 12 元/客，中餐及晚餐 30 元/客，每日一大荤，二小荤，一素菜，水果、粗粮。每周一、三、五荤汤，二、四、六、日素汤。每一、三、五配备酸奶。

三、承包期限：

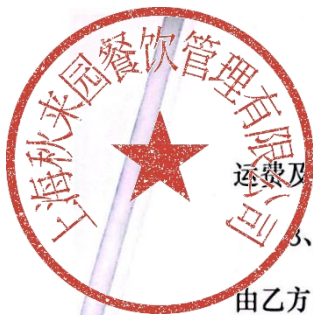
自 2024 年 1 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日，时限叁年。合同到期后，将按照《中华人民共和国政府采购法实施条例》执行采购程序。

四、运营方式

1、甲方无偿提供厨房、餐厅、全套厨房设备等场所和相关设备，所有设备明细接合同附件。

2、乙方负责食材采购、自行加工。水，电，燃气、餐厨垃圾清





运费及废弃油处理由乙方负责。

3、承包期内厨房设施、设备及食堂用具、餐桌椅等维修、保养由乙方自行承担，如需添置或置换厨房设备由乙方自行负责。

五、甲方权利义务

1、甲方按承包合同规定，监督乙方依法经营、履行合同，做好协调工作。

2、甲方应协助乙方维持食堂正常就餐秩序。

3、在运营管理期内，如遇大场体育中心由第三方托管，甲方有权对原核定就餐数量作出相应调整并按调整后的基数支付就餐费用。

六、乙方权利义务

1、乙方应提供承包食堂法人身份证、《营业执照》、《食品经营许可证》、《食品流通许可证》、加工盒饭资质等证照供甲方审查，并提供复印件甲方留档。

2、乙方应严格执行国家和环境与食品卫生的标准及相关规定，接受市场监督管理部门、卫生管理部门和甲方的监督。严禁供应腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生。冰柜定期清理、除霜、消除异味、生熟物品分开存放。乙方工作人员的组成包括：自行配备所有工作人员，原食堂工作人员可以优先录用。所有食堂工作人员必须持有有效的饮食行业健康证及餐饮行业食品安全管理员证、餐饮行业法人或主要负责人证、食品生产行业关键环节操作人员证等餐饮行业执业证，进入食堂操作间一律戴上口罩和帽子，禁止在食堂操作间内吸烟。

3、乙方负责所有食堂员工工作用餐。





4、乙方应按甲方规定时间准时开餐，开餐时间由甲方规定，如有变动应事先通知乙方。

5、餐后认真清洗食具并做好消毒工作，确保食堂内部、用餐大厅环境卫生达到卫生管理部门要求。

6、乙方应根据《人员密集场所消防安全管理办法》、《2021年“双随机”消防安全监督检查计划公开表》的要求，食堂排烟管道至少每季度清洗一次，并做好油烟管道清洗记录上传至消防安全管理部门备案核查。

7、乙方须按《城镇排水与污水处理条例》完成每月食堂段隔油池、油水分离器清淤、捞废油等清理作业，保证下水管道、窖井盖口无堵塞、无外溢。

8、乙方应依据《城镇污水排入排水管网许可管理办法》等规定，食堂排放水质必须达到国家规定要求。

9、乙方无偿提供用餐所需的餐巾纸、擦手纸、洗手液、牙签、一次性餐饮具等易耗品，每季度更换一次食堂就餐用竹筷。

10、乙方应提供证照齐全放心、安全的副食品及调味品，不得使用无牌或杂牌副食品及调味品。食品原材料采购需根据《食品安全风险管控要求》索取、留存、整理供货者的许可证、产品合格证、检疫证明等相关票证票据，建立食品安全信息追溯系统。

11、甲方有临时招待工作餐，需提前一天告知乙方，乙方提前准备食材，临时招待工作餐每月按实结算。

七、费用金额、结算方式及支付期限

一、二、三、四、五、六、七、八、九、十、十一、十二、





(一) 费用金额：壹佰壹拾肆万玖仟柒佰伍拾元整/年
(1149750.00 元)

(二) 结算方式、支付期限：

甲方按月支付乙方费用，支付时间为：每月 10 日前支付上个月的就餐费用。每月支付金额为：玖万伍仟捌佰壹拾贰元伍角整 (95812.5 元)，每月实际就餐客数超出合同约定的，超出部分另行支付费用。

违约责任

1、双方应严格遵守合同约定的各类事项，若一方违约，违约方应承担违约责任，并向对方支付因违约而造成的经济损失。

2、乙方因违反合同第六条第 2 条之规定，存在食品卫生问题及严重管理问题的，因乙方提供不洁食物造成甲方人员食物中毒的，由乙方负责赔偿，同时应当向甲方支付当年结算金额的 2% 作为违约金，并由乙方承担全部法律责任，如造成重大社会影响的，甲方有权单方面无条件解除本合同。

3、委托运营管理期内因乙方原因违反《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国消防法》《城镇污水排入排水管网许可管理办法》的由乙方承担全部法律责任，甲方有权单方面无条件解除本合同。

4、委托运营管理期内乙方应保障甲方免于因乙方原因而向第三方承担责任或受到第三方的索赔，因乙方原因导致自身、甲方或其他第三方人身或财产损失的，由乙方承担全部责任。





5、若乙方要终止合同，需提前三个月通知甲方，并经甲方书面同意，终止前须结清一切费用。

九、争议解决

合同未尽事宜，双方应通过友好协商解决；协商不成的，任何一方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十、本合同自甲、乙双方签字并盖章后生效。本合同签订后，如有未尽事宜，可以增加补充条款，如有冲突的，以补充条款为准。

十一、附件：《厨房设备及其他食堂设施借用协议》

十二、本合同一式叁份，甲、乙双方各执壹份，报甲方上级管理部门备案一份，具有同等法律效力。

甲方：(盖章)

乙方：(盖章)

代表：

代表：

签定日期：2023年12月29日

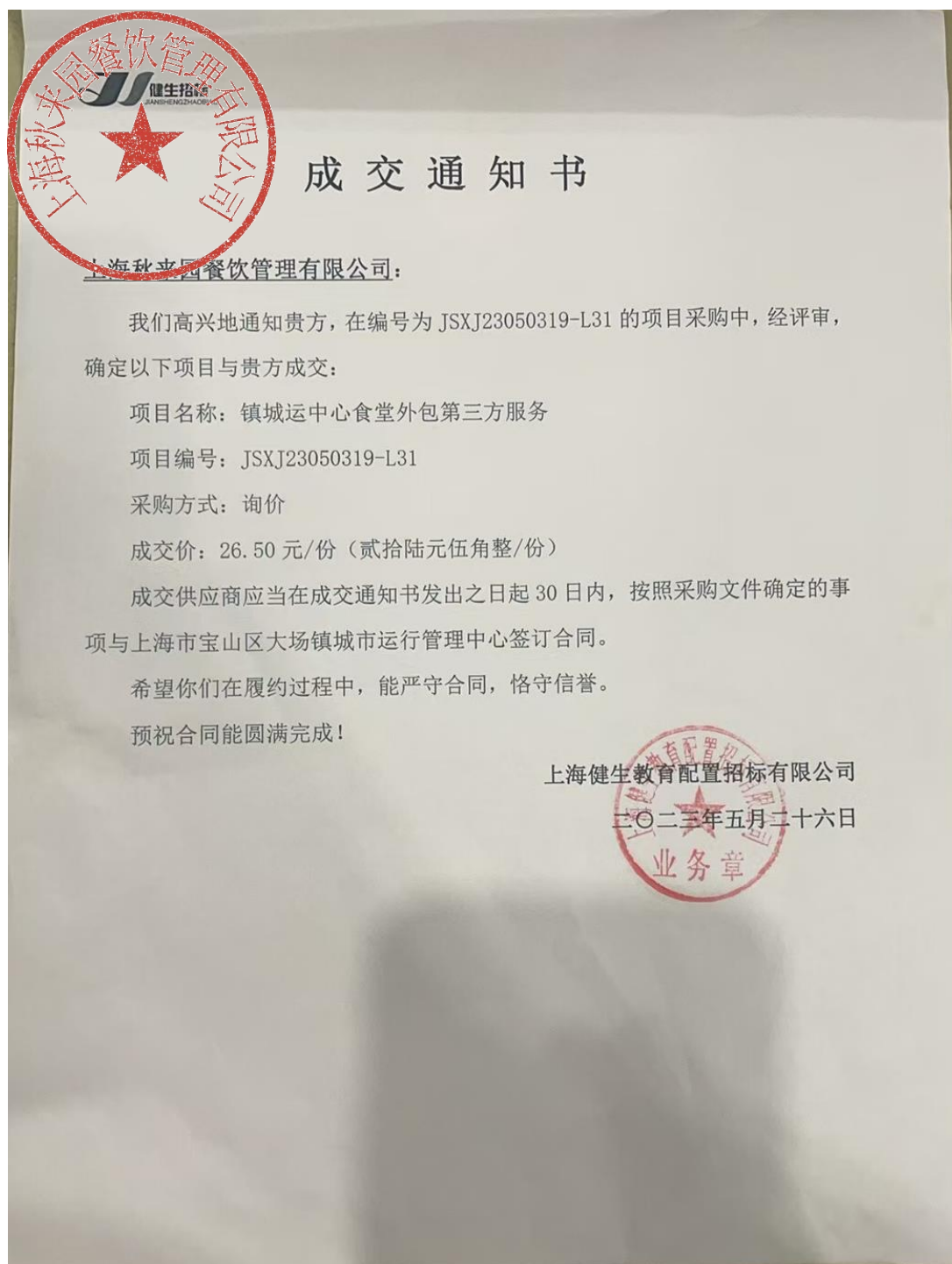


一式三份



(四) 大场镇城市运行管理中心食堂承包合同（大场镇城市运行管理中心）

1. 中标通知书



2. 合同复印件



大场镇城市运行管理中心食堂承包合同

甲方： 大场镇城市运行管理中心

乙方： 上海秋来园餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》及相关法律规定，甲、乙双方就食堂承包事宜共同协商，达成如下事宜：

一、甲方将大场镇城市运行管理中心职工食堂经营服务承包给乙方经营，由甲方向乙方提供食堂场地。

地址：沪太路 2009 号

面积：300 平方米

二、乙方负责供应甲方职工用餐，乙方服务对象：大场镇城市运行管理中心、社建办、场中村、大场工业（商业）公司、平安办等全体工作人员。产生的费用由各单位自行支付给乙方。用餐总人数：289 人，加餐或客饭等情况具体以实际发生为准。每周提前三天公示菜单，并提供就餐计数设备。

每日中餐用餐标准：26.5 元/客，每日一大荤，一小荤，两素菜，水果。外加荤或素汤。每周二和周四配备酸奶。

三、承包期限：

自 2023 年 7 月 1 日至 2026 年 7 月 1 日。合同到期

后双方另行商议是否续签，同等条件下，乙方拥有优先续签权。

四、经营方式





- 1、甲方无偿提供厨房、餐厅、全套厨房设备等场所和设备。
- 2、乙方负责食材采购、自行加工。水，电，煤由乙方自理。
- 3、合同期内如必须添置或更换厨房设备，由乙方提出，经甲方同意后由甲方负责，费用由甲方承担。合同期厨房设备维修、保养由乙方自行承担。

五、甲方权利义务

- 1、甲方按承包合同规定，监督乙方依法经营、履行合同，做好协调工作。

- 2、甲方应协助乙方维持食堂正常就餐秩序。

六、乙方权利义务

- 1、乙方应提供营业执照和餐饮服务许可证供甲方审查，并提供营业执照等相关复印件供甲方留档。

- 2、乙方应严格执行国家和环境与食品卫生的标准及相关规定，接受卫生管理部门和甲方的监督。严禁供应腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生。冰柜定期清理、除霜、消除异味、生熟物品分开存放。乙方工作人员的组成包括：自行配备的人员以及合同中约定的原食堂工作人员（具体见第六章第5节）。所有食堂工作人员必须持有效的饮食行业健康证，进入食堂操作间一律戴上口罩和帽子，禁止在食堂操作间内吸烟。

- 3、乙方应按甲方规定时间准时开餐，开餐时间由甲方规定，如有变动应事先通知乙方。

- 4、餐后认真清洗食具并做好消毒工作，确保食堂内部、用餐大



厅环境卫生。

5、乙方全部接收原有食堂工作人员。确保原食堂工作人员的工资、社保、过节费、福利等待遇不低于现有水平，以及其所有用工费用的发放全部由乙方承担。

6、甲方有临时招待工作餐，需提前一天告知乙方，乙方提前准备食材，临时招待工作餐每月按实结算。

七、费用金额、结算方式及支付期限

（一）费用金额：

合同首年，客单价为 26.5 元，在本合同生效的第二年后，按照客单价每年百分之 5 的增长，取小数点后一位为准进行计算。

（二）结算方式、支付期限：

服务对象按照实际用餐人数与天数，在当月结束之后按月进行支付费用。产生的费用由各服务对象自行支付给乙方。

八、违约责任

1、双方应严格遵守合同约定的各类事项，若一方违约，违约方应承担违约责任，并向对方支付因违约而造成的经济损失。

2、乙方因违反合同第六条第 2 条之规定，存在食品卫生问题及严重管理问题的，乙方应当向甲方支付当年结算金额的 2%作为违约金。

3、因乙方提供不洁食物造成用餐人员食物中毒的，由乙方负责赔偿，同时应当向甲方支付当年结算金额的 2%作为违约金，如造成重大社会影响的，甲方另有权单方面无条件解除本合同。





4、若乙方要终止合同，需提前三个月通知甲方，并经甲方书面同意，终止前须结清一切费用；乙方未提前三个月通知甲方终止合同的，乙方应承担当年结算金额 15%的违约金。

九、争议解决

合同未尽事宜，双方应通过友好协商解决；协商不成的，任何一方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十、本合同自甲、乙双方签字并盖章后生效。本合同签订后，如有未尽事宜，可以增加补充条款，如有冲突的，以补充条款为准。

十一、本合同一式叁份，甲、乙双方各执壹份，报镇政府备案一份，具有同等法律效力。

甲方：(盖章)

乙方：(盖章)

代表：

代表：

签约地：

签约地：

日期：2023.6.27

日期：2023.6.27



(五) 大场镇社区事务受理服务中心食堂承包合同（大场镇社区事务受理服务中心）



大场镇社区事务受理服务中心食堂承包合同

甲方：大场镇社区事务受理服务中心

乙方：上海秋来园餐饮管理有限公司



根据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规规定，甲乙双方就食堂承包事宜共同协商，达成如下事宜：

一、甲方将大场镇社区事务受理中心职工食堂经营服务承包给乙方经营，由甲方向乙方提供食堂场地。

地址：沪太路 2518 号

面积：300 平方米

二、乙方负责供应甲方职工用餐，乙方服务对象：大场镇社区事务受理服务中心全体工作人员。用餐人数：周一至周五 240 客/日、双休节假日 60 客/日。每周提前三天公示菜单，并提供就餐计数设备。

每日中餐用餐标准：26.5 元/客，每日一大荤，一小荤，两素菜，水果。外加荤或素汤。每周二和周四配备酸奶。

三、承包期限：

自 2022 年 11 月 1 日至 2027 年 10 月 31 日，时限五年。合同到期后双方另行商议是否续签，同等条件下，乙方拥有



优先承租权。

四、经营方式

- 1、甲方无偿提供厨房、餐厅、全套厨房设备等场所和设备。
- 2、乙方负责食材采购、自行加工。水，电，煤由乙方自理。
- 3、承包期内如必须添置或更换厨房设备，由乙方提出，经甲方同意后由甲方负责，费用由甲方承担。合同期厨房设备维修、保养由乙方自行承担。

五、甲方权利义务

- 1、甲方按承包合同规定，监督乙方依法经营、履行合同，做好协调工作。

- 2、甲方应协助乙方维持食堂正常就餐秩序。

六、乙方权利义务

- 1、乙方应提供营业执照供甲方审查，并提供营业执照复印件供甲方留档。

- 2、乙方应严格执行国家和环境与食品卫生的标准及相关规定，接受卫生管理部门和甲方的监督。严禁供应腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生。冰柜定期清理、除霜、消除异味、生熟物品分开存放。乙方工作人员的组成包括：自行配备的人员以及从附件《职工借调协议》中列明的借调人员。所有食堂工作人员必须持有效的饮食行业健康证，进入食堂操作间一律戴上口罩和帽子，禁止在食堂操作间内吸烟。

- 3、乙方应按甲方规定时间准时开餐，开餐时间由甲方规定，如





有变动应事先通知乙方。

4、餐后认真清洗食具并做好消毒工作，确保食堂内部、用餐大厅环境卫生。

5、乙方全部接附件《职工借调协议》中列明的符合借用条件的原有食堂工作人员，确保收入及福利不低于现有水平，用工费用全部由乙方承担。

6、甲方有临时招待工作餐，需提前一天告知乙方，乙方提前准备食材，临时招待工作餐每月按实结算。

7、结算的费用应当扣除借调人员的社保、公积金等代扣代缴费用。

七、费用金额、结算方式及支付期限

(一) 费用金额：

第一年从2022年11月1日至2023年10月31日，结算金额为：1752900元。

第二年从2023年11月1日至2024年10月31日，结算金额为1752900元。

第三年从2024年11月1日至2025年10月31日，结算金额为：1832900元。

第四年从2025年11月1日至2026年10月31日，结算金额为1832900元。

第五年从2026年11月1日至2027年10月31日，结算金额为1912900元。





(二) 结算方式、支付期限：

甲方按季度支付乙方费用，支付时间为每季度第一个月开始 10 天内，支付金额为每年总费用的四分之一。乙方同意甲方将其中一个月的承包金作为保证金，在合同期内如乙方没有违约责任，则甲方应如数返还保证金。

八、违约责任

1、双方应严格遵守合同约定的各类事项，若一方违约，违约方应承担违约责任，并向对方支付因违约而造成的经济损失。

2、乙方因违反合同第六条第 2 条之规定，存在食品卫生问题及严重管理问题的，乙方应当向甲方支付当年结算金额的 2% 作为违约金。

3、因乙方提供不洁食物造成甲方人员食物中毒的，由乙方负责赔偿，同时应当向甲方支付当年结算金额的 2% 作为违约金，如造成重大社会影响的，甲方有权单方面无条件解除本合同。

4、甲方未按时结清乙方账款超过 30 日的，应承担违约金 1000 元/天。

5、若乙方要终止合同，需提前三个月通知甲方，并经甲方书面同意，终止前须结清一切费用。

九、争议解决

合同未尽事宜，双方应通过友好协商解决；协商不成的，任何一方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十、本合同自甲、乙双方签字并盖章后生效。本合同签订后，如





有未尽事宜，可以增加补充条款，如有冲突的，以补充条款为准。

本合同一式叁份，甲、乙双方各执壹份，报镇政府备案一份，具有同等法律效力。

甲方：(盖章)

代表：

签约地：

日期：



乙方：(盖章)

代表：

签约地：

日期：



(六) 大场镇派出所(三所一队)食品及菜品供应合同 (大场镇平安建设办公室)



大场镇派出所 (三所一队) 食品及菜品供应合同

甲方：大场镇平安建设办公室

乙方：上海秋来园餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》及相关法律规定，甲乙双方就食堂食品及菜品供应事宜共同协商，达成如下事宜：

一、甲方将大场镇辖区派出所 (三所一队) 食堂食品及菜品供应服务承包给乙方经营，由甲方指定地点供货。

地址：大场派出所(含交警一大队)，大华派出所，祁连派出所

二、乙方负责供应甲方食堂的食材和食品，乙方服务对象：大场镇辖区派出所三所一队全体工作人员。

三、保质保量供应食堂所需所有食材食品及辅助用品，

三、承包期限：

自 2023 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日，时限三年。合同到期后双方另行商议是否续签，同等条件下，乙方拥有优先续签权。

四、经营方式

1、乙方负责食材采购 (油、盐、酱、醋、米、面、肉类、禽类、水产类等食堂一切用品)。

2、承包期内根据甲方要求进行采购，乙方每次送货开具送货清





单,由各所队相关工作人员核对无误后签收,乙方凭送货单结算费用。

五、甲方权利义务

1、甲方按承包合同规定,监督乙方依法经营、履行合同,做好协调工作。

2、甲方应协助乙方维持食堂正常供货环节。

六、乙方权利义务

1、乙方应提供营业执照供甲方审查,并提供营业执照复印件及食品卫生许可证复印件供甲方留档。

2、乙方应严格执行国家和环境与食品卫生的标准及相关规定,接受卫生管理部门和甲方的监督。严禁供应腐烂变质的食品,保持菜肴的新鲜和卫生。冰柜定期清理、除霜、消除异味、生熟物品分开存放。

3、乙方应按甲方规定时间准时供货,如有变动应事先通知乙方。

4、甲方有临时招待工作餐,需提前一天告知乙方,乙方提前准备食材,临时招待工作餐每月按实结算。

七、费用金额、结算方式及支付期限

甲方按月支付乙方费用,支付时间为每月 25 日至 30 日,支付金额为每月乙方实际发生的总费用。

八、违约责任

1、双方应严格遵守合同约定的各类事项,若一方违约,违约方应承担违约责任,并向对方支付因违约而造成的经济损失。

2、乙方因违反合同第六条第 2 条之规定,存在食品卫生问题及





严重管理问题的，乙方应当向甲方支付当年结算金额的 2%作为违约金。

3、因乙方提供不洁食物造成甲方人员食物中毒的，由乙方负责赔偿，同时应当向甲方支付当年结算金额的 2%作为违约金，如造成重大社会影响的，甲方有权单方面无条件解除本合同。

4、甲方未按时结清乙方账款超过 30 日的，应承担违约金 1000 元/天。

5、若乙方要终止合同，需提前三个月通知甲方，并经甲方书面同意，终止前须结清一切费用。

九、争议解决

合同未尽事宜，双方应通过友好协商解决；协商不成的，任何一方可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十、本合同自甲、乙双方签字并盖章后生效。本合同签订后，如有未尽事宜，可以增加补充条款，如有冲突的，以补充条款为准。

十一、本合同一式叁份，甲、乙双方各执壹份，报镇政府备案一份，具有同等法律效力。

甲方：(盖章)

代表：

签约地：

日期：

乙方：(盖章)

代表：

签约地：

日期：



第二节 投标人基本情况简介格式

（一）基本情况：

- 1、单位名称：上海秋来园餐饮管理有限公司
- 2、地址：上海市宝山区真大路 602 号 9 幢一层 101 室
- 3、邮编：200436
- 4、电话/传真：13156666466/无
- 5、成立日期或注册日期：2018-07-20
- 6、行业类型：正餐服务

（二）基本经济指标（到上年度 12 月 31 日止）：

- 1、实收资本：1,000.00 万元
- 2、资产总额：6,142, 657.80 元
- 3、负债总额：930, 713.16 元
- 4、营业收入：17, 813, 514. 78 元
- 5、净利润：2,000,688.96 元
- 6、上交税收：193130.32 元
- 7、从业人数：63 人

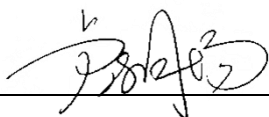
（三）其他情况：

- 1、专业人员分类及人数：配备项目负责人一名，厨师四名，切配工两名，服务员三名。
- 2、企业资质证书情况：食品经营许可证
- 3、近三年内因违法违规受到行业及相关机构通报批评以上处理的情况：
无
- 4、其他需要说明的情况：无

我方承诺上述情况是真实、准确的，我方同意根据招标人进一步要求出

示有关资料予以证实。

投标人授权代表签字：



投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025 年 01 月 02 日



第三节 投入车辆清单

项目名称：淞南派出所食堂配套服务项目

序号	车型	规格、型号	车牌号码	是否自有	是否具有车辆证明资料	备注
1	小型普通客车	大通牌 SH6481U1BEVJ5	沪 ABV0855	是	是	无
2	型封闭式货车	大通牌 SH5046XXYA9DB	沪 ENA711	是	是	无
	合计	/	/	/	/	2 辆

投标人名称：上海秋来园餐饮管理有限公司；

法人代表或其正式授权人签字：胡明。

日期：2025 年 01 月 02 日

一、沪 ABV0855

中华人民共和国机动车行驶证		Vehicle License of the People's Republic of China	
号牌号码 Plate No.	沪ABV0855	车辆类型 Vehicle Type	小型普通客车
所有人 Owner	上海秋来园餐饮管理有限公司		
住址 Address	上海市宝山区真大路602号9幢一层101室		
使用性质 Use Character	非营运	品牌型号 Model	大通牌SH5046XXYA9DB
上海市公安局 安局交通 警察总队		车辆识别代号 VIN	LSKG4C1U1BEVJ5097565
		发动机号码 Engine No.	913525P377415002
		注册日期 Register Date	2024-12-06
		发证日期 Issue Date	2024-12-06
		核定载人数 核定载质量	6人 1800kg
		总质量	3050kg
		外廓尺寸 准牵引总质量	4800×1870×1960mm
		检验记录	新能源/电
		3170015691499	

二、沪 ENA711

中华人民共和国机动车行驶证		Vehicle License of the People's Republic of China	
号牌号码 Plate No.	沪ENA711	车辆类型 Vehicle Type	轻型封闭式货车
所有人 Owner	上海秋来园餐饮管理有限公司		
住址 Address	上海市宝山区海林路358号10幢B106室		
使用性质 Use Character	非营运	品牌型号 Model	大通牌SH5046XXYA9DB
上海市公安局 安局交通 警察总队		车辆识别代号 VIN	LSFALI1A0PA150678
		发动机号码 Engine No.	M9236059434
		注册日期 Register Date	2023-07-11
		发证日期 Issue Date	2023-07-11

沪 ENA711 检验有效期至 2025 年 07 月 沪 A

第六章 招标文件中 6.2.2.1 资格性符合性检查要求提供的资料，

要求集中放置。

第一节 基本条件

一、承诺书

我单位参加 淞南派出所食堂配套服务项目（项目名称），郑重承诺满足以下条件：

- 一、具有独立承担民事责任的能力；
- 二、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- 三、具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- 四、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- 五、参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（200 万元以上的罚 款）；
- 六、法律、行政法规规定的其他条件；
- 七、在本项目中提供的资料均真实、有效。

我单位如违反上述承诺， 自愿承担相应的法律后果。

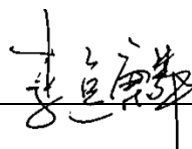
特此承诺！

承诺方法定名称和地址、邮编：上海秋来园餐饮管理有限公司、上海市宝山区真大路 602 号 9 幢一层 101 室、200436

电话：13156666466

传真：无

承诺方法定代表人（签字或盖章）：



承诺日期：2025 年 01 月 02 日

承诺方盖章：上海秋来园餐饮管理有限公司

二、营业执照、税务登记证、相关资质证书

					
		营业执照		登记机关	
(副本)					
统一社会信用代码 91310230MA1K1AMK33		注册资本 人民币100.0000万元整		2024年06月14日	
证照编号: 13000000202406140416		成立日期 2018年07月20日			
名称 上海秋来园餐饮管理有限公司		住所 上海市宝山区真大路602号9幢一层101室			
类型 有限责任公司(自然人投资或控股)					
法定代表人 李逸麟					
经营范围 许可项目: 餐饮服务; 食品销售。(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, 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: 餐饮管理; 食用农产品零售; 厨具卫具及日用杂品零售。 (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)					

国家市场监督管理总局监制

市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过国家企业信用信息公示系统报送公示年度报告。

国家企业信用信息公示系统网址 <http://www.gsxt.gov.cn>

三、监狱企业等方面的证明材料（若有）

（说明：我公司不适用。）

附：残疾人福利性单位声明函

（说明：我公司不适用。）

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加 单位的 项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。



说明：如为残疾人福利性单位需提供声明函，否则，无需提供。

附件：中小企业划型标准

各行业划型标准为：

（一）农、林、牧、渔业。营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 500 万元及以上的为中型企业，营业收入 50 万元及以上的为小型企业，营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（二）工业。从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。

（三）建筑业。营业收入 80000 万元以下或资产总额 80000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 6000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 300 万元及以上，且资产总额 300 万元及以上的为小型企业；营业收入 300 万元以下或资产总额 300 万元以下的为微型企业。

（四）批发业。从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业。

（五）零售业。从业人员 300 人以下或营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 50 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

企业。

（六）交通运输业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 3000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 200 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 200 万元以下的为微型企业。

（七）仓储业。从业人员 200 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（八）邮政业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（九）住宿业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十）餐饮业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及

以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十一）信息传输业。从业人员 2000 人以下或营业收入 100000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十二）软件和信息技术服务业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 50 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（十三）房地产开发经营。营业收入 200000 万元以下或资产总额 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 1000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 100 万元及以上，且资产总额 2000 万元及以上的为小型企业；营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

（十四）物业管理。从业人员 1000 人以下或营业收入 5000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 100 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为小型企业；从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下的为微型企业。

(十五) 租赁和商务服务业。从业人员 300 人以下或资产总额 120000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且资产总额 8000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且资产总额 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。

(十六) 其他未列明行业。从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下的为微型企业。

四、生产或经营许可证、质量保证体系及其质量认证证明（若有）

（一）生产或经营许可证

上海秋来园餐饮管理有限公司

说明

食品经营许可证

(副本)

经营者名称：上海秋来园餐饮管理有限公司

统一社会信用代码：91310230MA1K1AMK33

法定代表人(负责人)：李逸麟

住所：上海市宝山区真大路602号9幢一层101室

经营场所：上海市宝山区真大路602号9幢一层101室

主体业态：餐饮服务经营者

经营范围：热食类食品制售；餐饮服务管理

有效期至 2029 年 06 月 13 日

1.《食品经营许可证》是食品经营者取得食品经营许可的合法凭证。

2.《食品经营许可证》分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在经营场所的显著位置，也可以展示其电子证书。

3.《食品经营许可证》不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让。

4.食品经营者应当在已取得许可范围内开展食品经营活动。

5.食品经营者应当接受市场监督管理部门的监督管理。

6.食品经营者改变许可事项应当申请变更食品经营许可证。

7.食品经营者应当在《食品经营许可证》有效期届满前九十个工作日至十五个工作日前，向原发证的市场监督管理部门申请延续。

许可证编号：JY23101130219153

投诉举报电话：12315

发证机关：上海市宝山区市场监督管理局

2024 年 06 月 14 日

国家市场监督管理总局监制

五、财务状况报告、依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料（若有，可提供）

（一）财务报表

资产		期末余额	年初余额	负债和所有者权益（或股东权益）	行次	期末余额	年初余额
流动资产：				流动负债：			
货币资金：	1	503,073.81	519,033.05	短期借款	31	0.00	0.00
交易性金融资产	2	0.00	0.00	应付票据	32	0.00	0.00
应收账款	3	0.00	0.00	应付账款	33	10,612,740.89	4,054,876.37
预收账款	4	2,080,020.60	1,326,829.42	预收账款	34	0.00	0.00
应付账款	5	0.00	0.00	应付职工薪酬	35	3,596.15	0.00
预付款项	6	0.00	0.00	应交税费	36	-11,933.58	-334,960.25
应收股利	7	0.00	0.00	应付利息	37	0.00	0.00
应收利息	8	1,890,353.00	1,890,353.00	应付利润	38	0.00	0.00
其他应收款	9	0.00	0.00	其他应付款	39	-9,673,690.30	-1,320,247.68
存货	10	0.00	0.00	其他流动负债	40	0.00	0.00
其中：原材料	11	0.00	0.00	流动负债合计	41	930,713.16	2,399,688.43
在产品	12	0.00	0.00	非流动负债：			
库存商品	13	0.00	0.00	长期借款	42	0.00	0.00
周转材料	14	50,571.53	0.00	长期应付款	43	0.00	0.00
其他流动资产	15	4,574,018.94	3,736,215.47	递延收益	44	0.00	0.00
流动资产合计				其他非流动负债	45	0.00	0.00
非流动资产：				非流动负债合计	46	0.00	0.00
长期债券投资	16	0.00	0.00	负债合计	47	930,713.16	2,399,688.43
长期股权投资	17	0.00	0.00				
固定资产原价	18	1,877,171.11	1,910,124.80				
减：累计折旧	19	308,532.25	35,416.16				
固定资产账面价值	20	1,568,638.86	1,874,708.64				
在建工程	21	0.00	0.00				
工程物资	22	0.00	0.00				
固定资产清理	23	0.00	0.00				
生产性生物资产	24	0.00	0.00	所有者权益（或股东权益）：			
无形资产	25	0.00	0.00	实收资本（或股本）	48	1,000.00	1,000.00
开发支出	26	0.00	0.00	资本公积	49	0.00	0.00
长期待摊费用	27	0.00	0.00	盈余公积	50	0.00	0.00
其他非流动资产	28	0.00	0.00	未分配利润	51	5,210,944.64	3,210,255.68
非流动资产合计	29	1,568,638.86	1,874,708.64	所有者权益（或股东权益）合计	52	5,211,944.64	3,211,255.68
资产总计	30	6,142,657.80	5,610,924.11	负债和所有者权益（或股东权益）总计	53	6,142,657.80	5,610,924.11



会小企02表

利润表
税款所属期起止:2024-07-01 至 2024-09-30

纳税人识别号:91310230MA1K1AMK33
纳税人名称:上海秋来园餐饮管理有限公司
报送日期:2024-10-12
单位:元

项目	行次	本年累计金额	利润总额
一、营业收入	1	17,83,514.78	17,83,514.78
减:营业成本	2	12,463,311.21	12,463,311.21
税金及附加	3	6,093.08	6,093.08
其中:消费税	4	0.00	0.00
营业税	5	0.00	0.00
城市维护建设税	6	1,087.56	1,087.56
资源税	7	0.00	0.00
土地增值税	8	0.00	0.00
城镇土地使用税、房产税、车船税、印花税	9	1,882.61	1,882.61
教育费附加、矿产资源补偿费、排污费	10	911.42	911.42
销售费用	11	97,194.11	97,194.11
其中:商品维修费	12	0.00	0.00
广告费和业务宣传费	13	0.00	0.00
管理费用	14	3,120,836.97	3,120,836.97
其中:开办费	15	0.00	0.00
业务招待费	16	1,687.50	1,687.50
研究费用	17	0.00	0.00
财务费用	18	-467.48	-467.48
其中:利息费用(收入以“-”号填列)	19	-1,552.27	-1,552.27
加:投资收益(损失以“-”号填列)	20	0.00	0.00
二、营业利润(亏损以“-”号填列)	21	2,126,546.89	2,126,546.89
加:营业外收入	22	3,299.64	3,299.64
其中:政府补助	23	485.43	485.43
减:营业外支出	24	143.30	143.30
其中:坏账损失	25	0.00	0.00
无法收回的长期债券投资损失	26	0.00	0.00
无法收回的长期股权投资损失	27	0.00	0.00
自然灾害等不可抗力因素造成的损失	28	0.00	0.00
税收滞纳金	29	143.30	143.30
三、利润总额(亏损总额以“-”号填列)	30	2,129,703.23	2,129,703.23
减:所得税费用	31	129,014.27	129,014.27
四、净利润(净亏损以“-”号填列)	32	2,000,688.96	2,000,688.96





会小企03表
填表日期:2024-10-12
单位:元

现金流量表
税款所属期起止:2024-07-01 至 2024-09-30

纳税人识别号:91310230MA1K1AMK33
纳税人名称:上海秋来园餐饮管理有限公司

项目	行次	本年累计金额	本月金额
一、经营活动产生的现金流量:			
销售产品、商品、提供劳务收到的现金	1	17,549,577.36	5,482,074.61
收到其他与经营活动有关的现金	2	8,219,687.38	8,003,064.11
购买原材料、商品、接受劳务支付的现金	3	6,982,258.03	2,092,395.59
支付的职工薪酬	4	2,750,081.40	1,105,066.16
支付的税费	5	136,606.34	45,709.78
支付其他与经营活动有关的现金	6	15,864,278.41	10,119,391.80
经营活动产生的现金流量净额	7	34,040.76	122,575.39
二、投资活动产生的现金流量:			
收回短期投资、长期债券投资和长期股权投资收到的现金	8	0.00	0.00
取得投资收益收到的现金	9	0.00	0.00
处置固定资产、无形资产和其他非流动资产收回的现金净额	10	50,000.00	0.00
短期投资、长期债券投资和长期股权投资支付的现金	11	0.00	0.00
购建固定资产、无形资产和其他非流动资产支付的现金	12	0.00	0.00
投资活动产生的现金流量净额	13	50,000.00	0.00
三、筹资活动产生的现金流量:			
取得借款收到的现金	14	0.00	0.00
吸收投资者投资收到的现金	15	0.00	0.00
偿还借款本金支付的现金	16	0.00	0.00
偿还借款利息支付的现金	17	0.00	0.00
分配利润支付的现金	18	0.00	0.00
筹资活动产生的现金流量净额	19	0.00	0.00
四、现金净增加额	20	84,040.76	122,575.39
加:期初现金余额	21	519,033.05	480,498.42
五、期末现金余额	22	603,073.81	603,073.81



税收业务专用章
(01)

(二) 完税证明



中华人民共和国
税收完税证明

24(1112)31 证明 00008070

税务机关 国家税务总局上海市宝山区税务局第一税务所 填发日期 2024-11-12

纳税人名称 上海秋来园餐饮管理有限公司 纳税人识别号 91310230MA1K1AMK33

税种	税款所属时期	入（退）库日期	实缴（退）金额
增值税	2024-09-01 至 2024-09-30	2024-10-22	¥1474.62
企业所得税	2024-07-01 至 2024-09-30	2024-10-22	¥48626.88
城市维护建设税	2024-09-01 至 2024-09-30	2024-10-22	¥36.86
印花税	2024-07-01 至 2024-09-30	2024-10-22	¥802.57
教育费附加	2024-09-01 至 2024-09-30	2024-10-22	¥22.12
地方教育附加	2024-09-01 至 2024-09-30	2024-10-22	¥14.74

妥
善
保
管

手
写
无
效

金额合计（大写） 伍万零玖佰柒拾柒元柒角玖分 ¥50977.79



备 注

填票人 电子税务局

第 1 页， 总共 1 页

本凭证不作纳税人记账、抵扣凭证



中华人民共和国
税收完税证明

24(1203)31 证明 00003515

税务机关 国家税务总局上海市宝山区税务局第一税务所 填发日期 2024-12-03

纳税人名称 上海秋来园餐饮管理有限公司 纳税人识别号 91310230MA1K1AMK33

税种	税款所属时期	入（退）库日期	实缴（退）金额
增值税	2024-10-01 至 2024-10-31	2024-11-14	¥2324.14
城市维护建设税	2024-10-01 至 2024-10-31	2024-11-14	¥58.10
教育费附加	2024-10-01 至 2024-10-31	2024-11-14	¥34.86
地方教育附加	2024-10-01 至 2024-10-31	2024-11-14	¥23.24

妥
善
保
管

手
写
无
效

金额合计（大写） 贰仟肆佰肆拾元叁角肆分 ¥2440.34



备 注

填票人 电子税务局

第 1 页，总共 1 页

本凭证不作纳税人记账、抵扣凭证



中华人民共和国
税收完税证明

24(1226)31 证明 00000476

税务机关	国家税务总局上海市宝山区税务局第一税务所	填发日期	2024-12-26
纳税人名称	上海秋来园餐饮管理有限公司	纳税人识别号	91310230MA1K1AMK33
税种	税款所属时期	入(退)库日期	实缴(退)金额
增值税	2024-11-01 至 2024-11-30	2024-12-16	¥4452.77
城市维护建设税	2024-11-01 至 2024-11-30	2024-12-16	¥111.32
教育费附加	2024-11-01 至 2024-11-30	2024-12-16	¥66.79
地方教育附加	2024-11-01 至 2024-11-30	2024-12-16	¥44.53

妥
善
保
管

手
写
无
效

金额合计(大写)	肆仟陆佰柒拾伍元肆角壹分	¥4675.41
----------	--------------	----------



备 注

填票人 电子税务局

第 1 页, 总共 1 页

本凭证不作纳税人记账、抵扣凭证

(三) 社保缴纳证明



中华人民共和国
税收完税证明

No. 431015241100386231

填发日期: 2024 年 11 月 15 日 税务机关: 国家税务总局上海市宝山区税务局

纳税人识别号		91310230MA1K1AMK33		纳税人名称		上海秋来园餐饮管理有限公司					
原凭证号		税种		品目名称		税款所属时期		入(退)库日期		实缴(退)金额	
431016241000917053		基本医疗保险费		职工基本医疗保险(个人缴纳)		2024-09-01至2024-09-30		2024-10-22		1,329.12	
431016241000917053		基本医疗保险费		地方附加医疗保险		2024-09-01至2024-09-30		2024-10-22		332.28	
431016241000917053		工伤保险费		工伤保险		2024-09-01至2024-09-30		2024-10-22		106.29	
金额合计		(大写) 壹仟柒佰陆拾柒元陆角玖分								¥1,767.69	
				填票人 单位社保费管理客户端				备注			

第 1 次打印 妥善保存

中华人民共和国
税收完税证明

No. 431015241100386206

填发日期: 2024 年 11 月 15 日 税务机关: 国家税务总局上海市宝山区税务局

纳税人识别号		91310230MA1K1AMK33		纳税人名称		上海秋来园餐饮管理有限公司	
原凭证号		税种	品目名称	税款所属时期	入(退)库日期	实缴(退)金额	
431016241000917053		企业职工基本养老保险费	职工基本养老保险(单位缴纳)	2024-09-01至2024-09-30	2024-10-22	10,632.96	
431016241000917053		企业职工基本养老保险费	职工基本养老保险(个人缴纳)	2024-09-01至2024-09-30	2024-10-22	5,316.48	
431016241000917053		失业保险费	失业保险(单位缴纳)	2024-09-01至2024-09-30	2024-10-22	332.28	
431016241000917053		失业保险费	失业保险(个人缴纳)	2024-09-01至2024-09-30	2024-10-22	332.28	
431016241000917053		基本医疗保险费	职工基本医疗保险(单位缴纳)	2024-09-01至2024-09-30	2024-10-22	5,648.76	
金额合计		(大写) 贰万贰仟贰佰陆拾贰元柒角陆分					¥22,262.76
			填票人 单位社保费管理客户端		备注		

第 1 次打印 妥善保存

中华人民共和国
税收完税证明

No. 431015241200079718

填发日期：2024 年 12 月 3 日 税务机关：国家税务总局上海市宝山区税务局

纳税人识别号	91310230MA1K1AMK33			纳税人名称	上海秋来园餐饮管理有限公司	
原凭证号	税种	品目名称	税款所属时期	入（退）库日期	实缴（退）金额	
431016241100996869	基本医疗保险费	职工基本医疗保险(个人缴纳)	2024-10-01至2024-10-31	2024-11-18	1,329.12	
431016241100996869	基本医疗保险费	地方附加医疗保险	2024-10-01至2024-10-31	2024-11-18	332.28	
431016241100996869	工伤保险费	工伤保险	2024-10-01至2024-10-31	2024-11-18	106.29	
金额合计	(大写) 壹仟柒佰陆拾柒元陆角玖分					¥1,767.69
		填票人 单位社保费管理客户端	备注			

第 1 次打印 妥善保存



中华人民共和国
税收完税证明

No. 431015241200079621

填发日期：2024 年 12 月 3 日 税务机关：国家税务总局上海市宝山区税务局

纳税人识别号	91310230MA1K1AMK33			纳税人名称	上海秋来园餐饮管理有限公司	
原凭证号	税种	品目名称	税款所属时期	入（退）库日期	实缴（退）金额	
431016241100996869	企业职工基本养老保险费	职工基本养老保险(单位缴纳)	2024-10-01至2024-10-31	2024-11-18	10,632.96	
431016241100996869	企业职工基本养老保险费	职工基本养老保险(个人缴纳)	2024-10-01至2024-10-31	2024-11-18	5,316.48	
431016241100996869	失业保险费	失业保险(单位缴纳)	2024-10-01至2024-10-31	2024-11-18	332.28	
431016241100996869	失业保险费	失业保险(个人缴纳)	2024-10-01至2024-10-31	2024-11-18	332.28	
431016241100996869	基本医疗保险费	职工基本医疗保险(单位缴纳)	2024-10-01至2024-10-31	2024-11-18	5,648.76	
金额合计	(大写) 贰万贰仟贰佰陆拾贰元柒角陆分					¥22,262.76
		填票人 单位社保费管理客户端	备注			

第 1 次打印 妥善保存

中华人民共和国
税收完税证明

No. 431015241200500013

填发日期：2024 年 12 月 26 日 税务机关：国家税务总局上海市宝山区税务局

纳税人识别号	91310230MA1K1AMK33		纳税人名称	上海秋来园餐饮管理有限公司		
原凭证号	税种	品目名称	税款所属时期	入（退）库日期	实缴（退）金额	
431016241200560481	基本医疗保险费	职工基本医疗保险(个人缴纳)	2024-11-01至2024-11-30	2024-12-10	1,772.16	
431016241200560481	基本医疗保险费	地方附加医疗保险	2024-11-01至2024-11-30	2024-12-10	44304	
431016241200560481	工伤保险费	工伤保险	2024-11-01至2024-11-30	2024-12-10	141.72	
金额合计	(大写) 贰仟叁佰伍拾陆元玖角贰分				¥ 2,356.92	
		填 票 人 单位社保费管理客户端		备注		

第 1 次打印 妥善保存



中华人民共和国
税收完税证明

No. 431015241200499981

填发日期：2024 年 12 月 26 日 税务机关：国家税务总局上海市宝山区税务局

纳税人识别号		91310230MA1K1AMK33		纳税人名称		上海秋来园餐饮管理有限公司	
原凭证号		税种	品目名称	税款所属时期	入（退）库日期	实缴（退）金额	
431016241200560481		企业职工基本养老保险费	职工基本养老保险(单位缴纳)	2024-11-01至2024-11-30	2024-12-10	14,177.28	
431016241200560481		企业职工基本养老保险费	职工基本养老保险(个人缴纳)	2024-11-01至2024-11-30	2024-12-10	7,088.64	
431016241200560481		失业保险费	失业保险(单位缴纳)	2024-11-01至2024-11-30	2024-12-10	44304	
431016241200560481		失业保险费	失业保险(个人缴纳)	2024-11-01至2024-11-30	2024-12-10	44304	
431016241200560481		基本医疗保险费	职工基本医疗保险(单位缴纳)	2024-11-01至2024-11-30	2024-12-10	7,531.68	
金额合计		(大写) 贰万玖仟陆佰捌拾叁元陆角捌分					¥ 29,683.68
			填票人 单位社保费管理客户端		备注		

第 1 次打印 妥善保存

一、信用查询页面截图（参考示例）

[illegible]

95

（一）信用报告



法人和非法人组织 公共信用信息报告

版本号V2.0

机构名称：上海秋来园餐饮管理有限公司
统一社会信用代码：91310230MA1K1AMK33
报告编号：20241226173711140N8477

报告生成日期	2024年12月26日
报告出具单位	国家公共信用和地理空间信息中心



报告编号：20241226173711140N8477
生成时间：2024年12月26日 17:37:11

公共信用信息概览



上海秋来园餐饮管理有限公司

存续 守信激励对象

登记注册基本信息

基础信息

统一社会信用代码	91310230MA1K1AMK33	法定代表人/负责人/执行事务合伙人	李逸麟
企业类型	有限责任公司(自然人投资或控股)	成立日期	2018-07-20
住所	上海市宝山区真大路602号9幢一层101室		

信用信息概要

行政管理	1条	诚实守信	3条
严重失信	0条	经营异常	0条
信用承诺	0条	信用评价	0条
司法判决	0条	其他	0条
报告生成日期	2024年12月26日	报告出具单位	国家公共信用和地理空间信息中心



报告编号：20241226173711140N8477
生成时间：2024年12月26日 17:37:11

报告说明



- 1.本报告所展示的数据和资料为公共信用信息，“信用中国”网站承诺在数据汇总、加工、整合的过程中保持客观中立，不主动编辑或修改信息的内容。
- 2.受限于现有技术水平等原因，对此报告信息的展示，并不视为“信用中国”对其内容的真实性、准确性、完整性、时效性作出任何形式的确认或担保。请在依据本报告信息作出判断或决策前，自行进一步核实此类信息的完整或准确性，并自行承担使用后果。
- 3.如认为本报告所展示信息存在错误、遗漏、重复公示、不应公示、超期公示或与认定机关信息不一致等情况，请以数据源单位的信息为准，并可按照网站“信用信息异议申诉指南”提出异议申诉；如需对相关行政处罚信息进行信用修复，可按照网站“行政处罚信息信用修复流程指引”提出信用修复申请；如需对相关严重失信主体名单进行信用修复，请咨询名单认定单位。
- 4.本报告已添加“信用中国”水印、生成唯一的报告编号和报告核验码。如需对内容的真实性进行核验，可通过扫一扫报告首页“核验码”，查看本报告生成时的内容与纸质版报告内容是否一致。
- 5.本报告展示行政管理、诚实守信、严重失信、经营异常、信用承诺、信用评价、司法判决以及其他类等信息，因篇幅有限，单类信息仅按更新程度展示最近日期的100条。如有特殊需求，请与我们联系。



报告编号：20241226173711140N8477
生成时间：2024年12月26日 17:37:11

正文



存续

守信激励对象

上海秋来园餐饮管理有限公司

一、登记注册基础信息

| 基础信息

企业名称：上海秋来园餐饮管理有限公司
统一社会信用代码：91310230MA1K1AMK33
法定代表人/负责人/执行事务合伙人：李逸麟
企业类型：有限责任公司(自然人投资或控股)
成立日期：2018-07-20
住所：上海市宝山区真大路602号9幢一层101室

二、行政管理信息 (共 1 条)

| 行政许可

行政许可决定书号：JY23101130219153
行政许可决定书名称：食品经营许可
许可证书名称：食品经营许可证
许可类别：普通
许可编号：JY23101130219153
许可决定日期：2024-06-14
有效期自：2024-06-14
有效期至：2029-06-13
许可内容：热食类食品制售；餐饮服务管理
许可机关：上海市宝山区市场监督管理局

第 1 条



报告编号：20241226173711140N8477
生成时间：2024年12月26日 17:37:11

许可机关统一社会信用代码：113101133419842129
数据来源单位：上海市市场监督管理局
数据来源单位统一社会信用代码：11310000MB2F3067XN

三、诚实守信相关荣誉信息 (共 3 条)

！ 纳税信用A级纳税人

纳税人名称：上海秋来园餐饮管理有限公司
纳税人识别号：91310230MA1K1AMK33
评价年度：2023
数据来源：国家税务总局

第 1 条

！ 纳税信用A级纳税人

纳税人名称：上海秋来园餐饮管理有限公司
纳税人识别号：91310230MA1K1AMK33
评价年度：2022
数据来源：国家税务总局

第 2 条

！ 纳税信用A级纳税人

纳税人名称：上海秋来园餐饮管理有限公司
纳税人识别号：91310230MA1K1AMK33
评价年度：2021
数据来源：国家税务总局

第 3 条

四、严重失信信息 (共 0 条)

查询期内无相关记录



报告编号：20241226173711140N8477
生成时间：2024年12月26日 17:37:11

五、经营（活动）异常名录（状态）信息（共 0 条）

查询期内无相关记录

六、信用承诺信息（共 0 条）

查询期内无相关记录

七、信用评价信息（共 0 条）

此项信息相关部门暂未提供

八、司法判决及执行信息（共 0 条）

此项信息相关部门暂未提供

九、其他信息（共 0 条）

查询期内无相关记录

十、信用状况提升建议

建议秉持诚信理念，合法有序开展经营活动。

结束

（二）行政管理

2024年12月13日
欢迎来到信用中国

信用信息详情_信用中国

信用信息统一社会信用代码站内文章

上海秋来园餐饮管理有限公司

首页信用动态政策法规信息公示信用服务信用研究信用承诺信息+联合奖惩个人信用行业信用城市信用

上海秋来园餐饮管理有限公司 存续 守信激励对象

统一社会信用代码：91310230MA1K1AMK33

重要提示:

1.如认为所展示信息存在错误、遗漏、公开期限不符合规定以及其他侵犯信息主体合法权益的,可按[信用信息异议申诉指南](#)提出异议申诉。如需对相关信用信息修复,可按[行政处罚信用信息修复流程指引](#)提出信用修复申请。
2.本查询结果仅依现有数据展示相关信息,供社会参考使用。使用相关信息的单位和个人应对信息使用行为的合法性负责。
3.“信用中国”网站公示信息与认定单位公示信息不一致的,以认定单位相关系统公示信息为准。
4.因篇幅有限,单类数据仅按更新程度展示前10000条信息。

异议申诉

下载

基础信息

法定代表人/负责人/执行事务合伙人	李逸麟	企业类型	有限责任公司(自然人投资或控股)
成立日期	2018-07-20	住所	上海市宝山区真大路602号9幢一层

行政管理1

诚实守信3

严重失信0

经营异常0

信用承诺0

信用评价0

司法判决0

很抱歉,没有找到您搜索的数据

<https://www.creditchina.gov.cn/xinyongxinxi/xiangqing/xyDetail.html?searchState=1&entityType=1&keyword=上海秋来园餐饮管理有限公司&uuiid=...> 1/2



信用信息详情_信用中国

©版权所有：信用中国 | 网站声明 | 关于我们 | 网站地图

主办单位：国家公共信用和地理空间信息中心 指导单位：国家发展和改革委员会 中国人民银行 技术支持：国家信息中心 中经网

网站标识码：bm04000009 京ICP备05052393号-5 京公网安备 11010202007696号

<https://www.creditchina.gov.cn/xinyongxinxi/xiangqing/xyDetail.html?searchState=1&entityType=1&keyword=上海秋来园餐饮管理有限公司&uuid=...> 2/2

(三) 诚实守信

2024/06/14 13:22
欢迎来到信用中国

信用信息详情_信用中国

信用信息统一社会信用代码站内搜索文章

上海秋来园餐饮管理有限公司

首页信用动态政策法规信息公示信用服务信用研究信用承诺信息+联合奖惩个人信用行业信用城市信用

上海秋来园餐饮管理有限公司存续守信激励对象
统一社会信用代码: 91310230MA1K1AMK33

重要提示:

1.如认为所展示信息存在错误、遗漏、公开期限不符合规定以及其他侵犯信息主体合法权益的,可按照信用信息异议申诉流程提出异议申诉;如需对相关信用信息修复,可按照行政处罚信用信息修复流程指引提出信用修复申请。
2.本查询结果仅依据现有数据展示相关信息,供社会参考使用。使用相关信息的单位和个人应对信息使用行为的合法性负责。
3.“信用中国”网站公示信息与认定单位公示信息不一致的,以认定单位相关系统公示信息为准。
4.篇幅有限,单条数据仅按更新程度展示前10000条信息。

异议申诉

下载

基础信息

法定代表人/负责人/执行事务合伙人	李逸麟	企业类型	有限责任公司(自然人投资或控股)
成立日期	2018-07-20	住所	上海市宝山区真大路602号9幢一层

1行政治理

3诚实守信

0严重失信

0经营异常

0信用承诺

0信用评价

0司法判决

全部 1

行政许可(新标准) 1

行政许可决定书文号	JY23101130219153
行政许可决定书名称	食品经营许可
许可证名称	食品经营许可证
许可类别	普通
许可编号	JY23101130219153
许可决定日期	2024-06-14
有效期自	2024-06-14
有效期至	2029-06-13

https://www.creditchina.gov.cn/xinyongxinxiangqing/xyDetail.html?searchState=1&entityType=1&keyword=上海秋来园餐饮管理有限公司&uid=... 1/2

2024/05/28 14:32

信用信息详情_信用中国

许可内容	热食类食品制售；餐饮服务管理
许可机关	上海市宝山区市场监督管理局
许可证编号/统一社会信用代码	113101133419842129
数据来源单位	上海市市场监督管理局
数据来源单位统一社会信用代码	11310000MB2F3067XN

政府网站
找错

信用中国

©版权所有：信用中国 | 网站声明 | 关于我们 | 网站地图

主办单位：国家公共信用和地理空间信息中心 指导单位：国家发展和改革委员会 中国人民银行 技术支持：国家信息中心 中经网

网站标识码：bm04000009 京ICP备05052393号-5 京公网安备 11010202007696号

<https://www.creditchina.gov.cn/xinyongxinxi/xiangqing/xyDetail.html?searchState=1&entityType=1&keyword=上海秋来园餐饮管理有限公司&uuid=...> 2/2

(四) 严重失信

2024/5/28 14:30
欢迎来到信用中国

信用信息详情_信用中国

信用信息统一社会信用代码站内搜索

上海秋来园餐饮管理有限公司

首页信用动态政策法规信息公示信用服务信用研究信用承诺信易+联合奖惩个人信用行业信用城市信用

上海秋来园餐饮管理有限公司存续守信激励对象
统一社会信用代码: 91310230MA1K1AMK33

重要提示:

1.如认为所显示信息存在错误、遗漏、公开期限不符合规定以及其他侵犯信息主体合法权益的,可按照信用信息异议申诉指南提出异议申诉;如需对相关信用记录修复,可按照行政处罚信息信用修复指引提出信用修复申请。

2.本查询结果仅依据现有数据展示相关信息,供社会参考使用。使用相关信息的单位和个人应对信息使用行为的合法性负责。

3.“信用中国”网站公示信息与认定单位公示信息不一致的,以认定单位相关系统公示信息为准。

4.因篇幅有限,单类数据仅按更新程度展示前10000条信息。

异议申诉

下载

基础信息

法定代表人/负责人/执行事务合伙人	李逸麟	企业类型	有限责任公司(自然人投资或控股)
成立日期	2018-07-20	住所	上海市宝山区真大路602号9幢一层

1行政管理

3诚实守信

0严重失信

0经营异常

0信用承诺

0信用评价

0司法判决

很抱歉,没有找到您搜索的数据

https://www.creditchina.gov.cn/xinyongxinxi/xiangqing/xyDetail.html?searchState=1&entityType=1&keyword=上海秋来园餐饮管理有限公司&uuid=... 1/2

106



信用信息详情_信用中国

©版权所有：信用中国 | 网站声明 | 关于我们 | 网站地图

主办单位：国家公共信用和地理空间信息中心 指导单位：国家发展和改革委员会 中国人民银行 技术支持：国家信息中心 中经网

网站标识码：bm04000009 京ICP备05052393号-5 京公网安备 11010202007696号

<https://www.creditchina.gov.cn/xinyongxinxi/xiangqing/xyDetail.html?searchState=1&entityType=1&keyword=上海秋来园餐饮管理有限公司&uuid=...> 2/2

(五) 经营异常

2024/10/23 14:33
信用中国

信用信息详情_信用中国

信用信息 统一社会信用代码 站内文章

上海秋来园餐饮管理有限公司

www.CREDITCHINA.GOV.CN

首页 信用动态 政策法规 信息公示 信用服务 信用研究 信用承诺 信息+ 联合奖惩 个人信用 行业信用 城市信用

上海秋来园餐饮管理有限公司 存续 守信激励对象

统一社会信用代码: 91310230MA1K1AMK33

重要提示:

1.如认为所展示信息存在错误、遗漏、公开期限不符合规定以及其他侵犯信息主体合法权益的,可按照[信用信息异议申诉流程](#)提出异议申诉;如需对相关信用信息修复,可按照[行政处罚信用信息修复流程](#)提出信用修复申请。
2.本查询结果仅依据现有数据展示相关信息,供社会参考使用。使用相关信息的单位和个人应对信息使用行为的合法性负责。
3.“信用中国”网站公示信息与认定单位公示信息不一致的,以认定单位相关系统公示信息为准。
4.因篇幅有限,单条数据仅按更新程度展示前10000条信息。

异议申诉

下载

基础信息

法定代表人/负责人/执行事务合伙人	李逸麟	企业类型	有限责任公司(自然人投资或控股)
成立日期	2018-07-20	住所	上海市宝山区真大路602号9幢一层

1 行政管理

3 诚实守信

0 严重失信

0 经营异常

0 信用承诺

0 信用评价

0 司法判决

纳税人名称	上海秋来园餐饮管理有限公司
纳税人识别号	91310230MA1K1AMK33
评价年度	2023
数据来源	国家税务总局

纳税人名称	上海秋来园餐饮管理有限公司
纳税人识别号	91310230MA1K1AMK33
评价年度	2022
数据来源	国家税务总局

https://www.creditchina.gov.cn/xinyongxinxi/xiangqing/xyDetail.html?searchState=1&entityType=1&keyword=上海秋来园餐饮管理有限公司&uuid=... 1/2

2024/12/23 14:33

信用信息详情_信用中国

纳税人名称	上海秋来园餐饮管理有限公司
纳税人识别号	91310230MA1K1AMK33
评价年度	2021
数据来源	国家税务总局

政府网站
找错



©版权所有：信用中国 | 网站地图 | 关于我们 | 网站地图

主办单位：国家公共信用和地理空间信息中心 指导单位：国家发展和改革委员会 中国人民银行 技术支持：国家信息中心 中经网

网站标识码：bm04000009 京ICP备05052393号-5  京公网安备 11010202007695号

<https://www.creditchina.gov.cn/xinyongxinixiangqing/xyDetail.html?searchState=1&entityType=1&keyword=上海秋来园餐饮管理有限公司&uuid=...> 2/2

(六) 信用承诺

2024/5/20 14:38
信用中国

信用信息详情_信用中国

信用信息统一社会信用代码站内搜索文章

上海秋来园餐饮管理有限公司

www.creditchina.gov.cn

信用动态政策法规信息公示信用服务信用研究信用承诺信易+联合奖惩个人信用行业信用城市信用

上海秋来园餐饮管理有限公司 存续 守信激励对象

统一社会信用代码: 91310230MA1K1AMK33

重要提示:

1.如认为所公示信息存在错误、遗漏、公开期限不符合规定以及其他侵犯信息主体合法权益的,可按照信用信息异议申诉指南提出异议申诉;如需对相关信用信息修复,可按照行政处罚信息信用修复流程指引提出信用修复申请。
2.本查询结果仅依现有数据展示相关信息,供社会参考使用。使用相关信息的单位和个人应对信息使用行为的合法性负责。
3.“信用中国”网站公示信息与认定单位公示信息不一致的,以认定单位相关系统公示信息为准。
4.因篇幅有限,单类数据仅按更新程度展示前10000条信息。

异议申诉

下载

基础信息

法定代表人/负责人/执行事务合伙人	李逸麟	企业类型	有限责任公司(自然人投资或控股)
成立日期	2018-07-20	住所	上海市宝山区真大路602号9幢一层

1行政管理

3诚实守信

0严重失信

0经营异常

0信用承诺

0信用评价

0司法判决

很抱歉,没有找到您搜索的数据

https://www.creditchina.gov.cn/xinyongxinxi/xiangqing/xyDetail.html?searchState=1&entityType=1&keyword=上海秋来园餐饮管理有限公司&uuid=... 1/2



信用信息详情_信用中国

©版权所有：信用中国 | 网站声明 | 关于我们 | 网站地图

主办单位：国家公共信用和地理空间信息中心 指导单位：国家发展和改革委员会 中国人民银行 技术支持：国家信息中心 中经网

网站标识码：bm04000009 京ICP备05052393号-5 京公网安备 11010202007696号

<https://www.creditchina.gov.cn/xinyongxinxi/xiangqing/xyDetail.html?searchState=1&entityType=1&keyword=上海秋来园餐饮管理有限公司&uuid=...> 2/2

(七) 信用评价

2024/09/28 14:37
欢迎来到信用中国

信用信息详情_信用中国

信用信息统一社会信用代码站内文章

上海秋来园餐饮管理有限公司

首页信用动态政策法规信息公示信用服务信用研究信用承诺信息+联合奖惩个人信用行业信用城市信用

上海秋来园餐饮管理有限公司 存续 守信激励对象

统一社会信用代码: 91310230MA1K1AMK33

重要提示:

1.如认为所展示信息存在错误、遗漏、公开期限不符合规定以及其他侵犯信息主体合法权益的,可按照信用信息异议申诉流程提出异议申诉;如需对相关信用信息修复,可按照行政处罚信息信用修复流程提出信用修复申请。
2.本查询结果仅依现有数据展示相关信息,供社会参考使用。使用相关信息的单位和个人应对信息使用行为的合法性负责。
3.“信用中国”网站公示信息与认定单位公示信息不一致的,以认定单位相关系统公示信息为准。
4.因篇幅有限,单类数据仅按更新程度展示前10000条信息。

异议申诉

下载

基础信息

法定代表人/负责人/执行事务合伙人	李逸麟	企业类型	有限责任公司(自然人投资或控股)
成立日期	2018-07-20	住所	上海市宝山区真大路602号9幢一层

行政管理1

诚实守信3

严重失信0

经营异常0

信用承诺0

信用评价0

司法判决0

很抱歉,没有找到您搜索的数据

https://www.creditchina.gov.cn/xinyongxinxi/xiangqing/xyDetail.html?searchState=1&entityType=1&keyword=上海秋来园餐饮管理有限公司&uuiid=... 1/2

112



信用信息详情_信用中国

©版权所有：信用中国 | 网站声明 | 关于我们 | 网站地图

主办单位：国家公共信用和地理空间信息中心 指导单位：国家发展和改革委员会 中国人民银行 技术支持：国家信息中心 中经网

网站标识码：bm04000009 京ICP备05052393号-5 京公网安备 11010202007696号

<https://www.creditchina.gov.cn/xinyongxinxiangqing/xyDetail.html?searchState=1&entityType=1&keyword=上海秋来园餐饮管理有限公司&uuid=...> 2/2

(八) 司法判决

2024/6/28 14:07
欢迎来到信用中国

信用信息详情_信用中国

信用信息统一社会信用代码站内搜索

上海秋来园餐饮管理有限公司

首页信用动态政策法规信息公示信用服务信用研究信用承诺信息+联合奖惩个人信用行业信用城市信用

上海秋来园餐饮管理有限公司存续守信激励对象
统一社会信用代码: 91310230MA1K1AMK33

重要提示:

1.如认为所展示信息存在错误、遗漏、公开期限不符合规定以及其他侵犯信息主体合法权益的,可按照[信用信息异议申诉指南](#)提出异议申诉;如需对相关信用信息修复,可按照[行政处罚信用信息修复流程指引](#)提出信用修复申请。

2.本查询结果仅依现有数据展示相关信息,供社会参考使用。使用相关信息的单位和个人应对信息使用行为的合法性负责。

3.“信用中国”网站公示信息与认定单位公示信息不一致的,以认定单位相关系统公示信息为准。

4.因篇幅有限,单类数据仅按更新程度展示前10000条信息。

异议申诉

下载

基础信息

法定代表人/负责人/执行事务合伙人	李逸麟	企业类型	有限责任公司(自然人投资或控股)
成立日期	2018-07-20	住所	上海市宝山区真大路602号9幢一层

行政管理1

诚实守信3

严重失信0

经营异常0

信用承诺0

信用评价0

司法判决0

很抱歉,没有找到您搜索的数据

https://www.creditchina.gov.cn/xinyongxinxi/xiangqing/xyDetail.html?searchState=1&entityType=1&keyword=上海秋来园餐饮管理有限公司&uuid=... 1/2



信用信息详情_信用中国

©版权所有：信用中国 | 网站声明 | 关于我们 | 网站地图

主办单位：国家公共信用和地理空间信息中心 指导单位：国家发展和改革委员会 中国人民银行 技术支持：国家信息中心 中经网

网站标识码：bm04000009 京ICP备05052393号-5 京公网安备 11010202007696号

<https://www.creditchina.gov.cn/xinyongxinixiangqing/xyDetail.html?searchState=1&entityType=1&keyword=上海秋来园餐饮管理有限公司&uuid=...> 2/2

（九）失信被执行人

2024/08/11 11:11
上海秋来园餐饮管理有限公司

全国法院失信被执行人名单信息公布与查询

中国执行信息公开网
http://zxgk.court.gov.cn/

失信将受到信用惩戒!

失信被执行人(自然人)公布

姓名/名称	证件号码
毕国军	1326231967****2016
郑树	5102021973****0919
钟来平	5129211973****3853
雍先全	5129011961****2911
张雪飞	1302811988****005X

失信被执行人(法人或其他组织)公布

姓名/名称	证件号码
北京远翰国际教育咨询有限公司	55140080-1
北京远翰国际教育咨询有限公司	55140080-1
北京远翰国际教育咨询有限公司	55140080-1
河池市弘农加油站	9145120159****977J
河池市弘农加油站	9145120159****977J

查询条件

被执行人姓名/名称:
上海秋来园餐饮管理有限公司

身份证号/组织机构代码:
需完整填写

省份:
-----全部-----

验证码:
jjxw
jjxw
验证码正确!

https://zxgk.court.gov.cn/shixin/

1/2



全国法院失信被执行人名单信息公布与查询

查询

在全国范围内没有找到 上海秋来园餐饮管理有限公司 相关的结果。

全国法院失信被执行人名单信息公布与查询平台首页

声明

为推进社会信用体系建设，对失信被执行人进行信用惩戒，促使其自动履行生效法律文书确定的义务，根据《中华人民共和国民事诉讼法》相关规定，最高人民法院制定了《关于公布失信被执行人名单信息的若干规定》，自今日起向社会开通“全国法院失信被执行人名单信息公布与查询”平台，社会各界通过该平台查询全国法院（不包括军事法院）失信被执行人名单信息。现就有关事项作出如下声明：

一、被执行人未履行生效法律文书确定的义务，并具有《最高人民法院关于公布失信被执行人名单信息的若干规定》第一条规定的情形之一的，执行法院将根据申请执行人的申请或依职权决定将该被执行人纳入失信被执行人名单，并通过本网站予以公布。

二、各级人民法院将向政府相关部门、金融监管机构、金融机构、承担行政职能的事业单位及行业协会等通报失信被执行人名单信息，供相关单位依照法律、法规和有关规定，在政府采购、招标投标、行政审批、政府扶持、融资信贷、市场准入、资质认定等方面，对失信被执行人予以信用惩戒；将向征信机构通报失信被执行人名单信息，并由征信机构在其征信系统中记录。

国家工作人员、人大代表、政协委员等被纳入失信被执行人名单的，失信情况将通报其所在单位和相关部门；国家机关、事业单位、国有企业等被纳入失信被执行人名单的，失信情况将通报其上级单位、主管部门或者履行出资人职责的机构。

三、纳入失信被执行人名单的被执行人，执行法院将依照《最高人民法院关于限制被执行人高消费及有关消费的若干规定》第一条的规定，对被执行人采取限制消费措施。

被执行人为自然人的，被采取限制消费措施后，不得有以下高消费及非生活和工作必需的消费行为：（一）乘坐交通工具时，选择飞机、列车软卧、轮船二等以上舱位；（二）在星级以上宾馆、酒店、夜总会、高尔夫球场等场所进行高消费；（三）购买不动产或者新建、扩建、高档装修房屋；（四）租赁高档写字楼、宾馆、公寓等场所办公；（五）购买非经营必需车辆；（六）旅游、度假；（七）子女就读高收费私立学校；（八）支付高额保费购买保险理财产品；（九）乘坐G字头动车组列车全部座位，其他动车组列车一等以上座位等其他非生活和工作必需的消费行为。被执行人为单位的，被采取限制消费措施后，被执行人及其法定代表人、主要负责人、影响债务履行的直接责任人员、实际控制人不得实施前述行为。因私消费以个人财产实施前述行为的，可以向执行法院提出申请。

四、被纳入失信被执行人名单的公民、法人或其他组织认为有《最高人民法院关于失信被执行人名单信息的若干规定》第十一条规定情形之一的，可以向执行法院申请纠正。

五、本网站提供的信息仅供查询人参考。如有争议，以执行法院有关法律文书为准。因使用本网站信息而造成不良后果的，人民法院不承担任何责任。

六、查询人必须依法使用查询信息，不得用于非法目的和不正当用途。非法使用本网站信息给他人造成损害的，由使用人自行承担相应责任。

七、本网站信息查询免费，严禁任何单位和个人利用本网站信息牟取非法利益。

八、本网站属于政府网站，未经许可，任何商业性网站不得建立与本网站及其内容的链接，不得建立本网站的镜像（包括全部和局部镜像），不得拷贝、复制或传播本网站信息。

九、如对该查询内容有异议，请与执行法院联系。

最高人民法院

2013年10月8日

地址：北京市东城区东交民巷27号 邮编：100745

总机：010-67550114

中华人民共和国最高人民法院 版权所有

京ICP备05023036号

<https://zxgk.court.gov.cn/shixin/>

2/2

（十）重大税收违法案件当事人名单

2024/12/25 10:39
信用中国

信用中国
WWW.CREDITCHINA.GOV.CN

信用信息统一社会信用代码站内文章
请输入主体名称或者统一社会信用代码

首页

信用动态

政策法规

信息公示

信用服务

信用研究

信用承诺

信息+

联合奖惩

个人信用

行业信用

城市信用

您所在的位置：首页 > 信用服务 > 重大税收违法失信主体

重大税收违法失信主体

上海秋来园餐饮管理有限公司

查询

查询结果

很抱歉，没有找到您搜索的数据

政府网站
找错

信用中国

版权所有：信用中国 | 网站地图 | 关于我们 | 网站地图

主办单位：国家公共信用和地理空间信息中心 指导单位：国家发展和改革委员会 中国人民银行 技术支持：国家信息中心 中经网

网站标识码：bm04000009 京ICP备05052393号-5 京公网安备 11010202007696号

https://www.creditchina.gov.cn/xinyongfuwu/zhongdashuishouweifanjian/ 1/1

二、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询结果页面:



注:

- 1、两个网站的截图缺一不可,须同时提供;
- 2、如网页显示有不良纪录,请截图该条记录的具体信息显示页面;
- 3、页面须附电脑系统的日期和时间,查询日期为招标公告发布之日后。



(说明: 查询截图详见后附)



2024/12/26 17:38

政府采购严重违法失信行为信息记录

政府采购严重违法失信行为信息记录

HTTP://WWW.CCGP.GOV.CN/

企业名称: 上海秋来园餐饮管理有限公司

执法单位:

处罚日期:

至

查询前, 请至少输入一个查询条件

查找

重置

序号	企业名称	统一社会信用代码 (或组织机构代码)	企业地址	严重违法失信行为 的具体情形	处罚结果	处罚依据	处罚日期	公布日期	执法单位
----	------	-----------------------	------	-------------------	------	------	------	------	------

没有该企业的相关记录

本次查询的企业: 上海秋来园餐饮管理有限公司

本次查询的时间: 2024年12月26日 17时38分

提示: 本平台信息依据《关于报送政府采购严重违法失信行为信息记录的通知》(财办库[2014]526号)发布。如有疑问请联系具体执法单位。

版权所有 © 2024 中华人民共和国财政部

第三节 中小企业声明

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加上海市宝山区淞南镇城市运行管理中心（单位名称）的淞南派出所食堂配套服务项目（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. 上海市宝山区淞南镇城市运行管理中心（标的名称），属于餐饮业（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为上海秋来园餐饮管理有限公司（企业名称），从业人员 63 人，营业收入为 1781.351478 万元，资产总额为 614.26578 万元¹，属于小型企业（中型企业、小型企业、微型企业）；

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025年01月02日

注释：1 从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

第四节 财务状况及税收、社会保障资金缴纳情况声明函

我方上海秋来园餐饮管理有限公司（供应商名称）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二第一款第（二）项、第（四）项规定条件，具体包括：

- 1、有健全的财务会计制度；
- 2、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。 特此声明。

我方对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025年01月02日



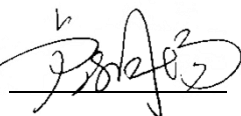
第五节 无严重违法记录的书面声明

致：上海市宝山区淞南镇城市运行管理中心：

针对本项目我公司郑重承诺完全响应招标文件要求，并在本项目投标中承诺我公司无严重违法记录。

特此承诺。

投标人授权代表签字：



投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2023年01月02日



第六节 法人资格证明或授权委托书

一、法定代表人证明

投 标 人：上海秋来园餐饮管理有限公司

地 址：上海市宝山区真大路 602 号 9 幢一层 101 室

成立时间：2018 年 07 月 20 日

姓 名：李逸麟 性 别：男

年 龄：28 职 务：总经理

系 上海秋来园餐饮管理有限公司（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

投标人：上海秋来园餐饮管理有限公司（盖章）

日期：2025 年 01 月 02 日

法定代表人身份证正面



法定代表人身份证反面



二、法定代表人（或负责人）授权书

本授权书声明：上海秋来园餐饮管理有限公司/上海秋来园餐饮管理有限公司（投标人名称/供应商名称）的下面签字的李逸麟（法定代表人）代表本公司授权下面签字的卢湖场、经理（被授权人的姓名、职务）为本公司的合法和全权代表人，就淞南派出所食堂配套服务项目（项目名称）项目投标、开标、评标、合同谈判和执行、完成的全过程，以本公司名义处理一切与之有关的事务。

本授权书签字后有效，特此声明。

投标人名称（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

法定代表人（或负责人）（签字或盖章）：李逸麟

被授权人（签字或盖章）：卢湖场

2025年01月02日

被授权人身份证正面



被授权人身份证反面



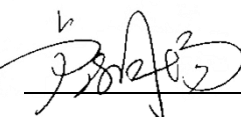
第七节 投标报价

致：上海市宝山区淞南镇城市运行管理中心：

针对本项目我公司郑重承诺完全响应招标文件要求，并在本项目投标中承诺我公司投标报价满足以下要求：

1. 在最高限价内；
 2. 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约，且能证明其报价合理性的；
 3. 不存在明显计算错误的情形的报价；
- 特此承诺。

投标人授权代表签字：



投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025 年 01 月 02 日



第八节 投标文件的有效性

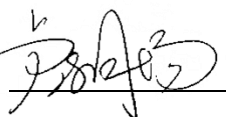
致：上海市宝山区淞南镇城市运行管理中心：

针对本项目我公司郑重承诺完全响应招标文件要求，并在本项目投标中承诺我公司满足以下投标文件有效性的以下要求：

1. 投标人按照招标文件规定递交网上投标文件及纸质投标文件。
2. 投标文件按招标文件要求签署、盖章的。

特此承诺。

投标人授权代表签字：



投标人（公章）：上海秋米园餐饮管理有限公司

日期：2025年01月02日



第九节 投标有效期

致：上海市宝山区淞南镇城市运行管理中心：

针对本项目我公司郑重承诺完全响应招标文件要求，并在本项目投标中承诺我公司投标有效期为开标后 90 天。

特此承诺。

投标人授权代表签字：_____

投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025 年 01 月 02 日



第十节 其他要求

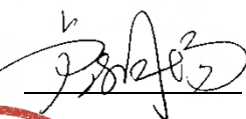
致：上海市宝山区淞南镇城市运行管理中心：

针对本项目我公司郑重承诺完全响应招标文件要求，并在本项目投标中承诺我公司不存在下列其他要求：

1. 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
2. 投标人被视为串通投标或弄虚作假或有其他违法行为的；
3. 不符合法律、法规和本招标文件规定的其他实质性要求的。

特此承诺。

投标人授权代表签字：



投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025年01月02日



第七章 其他补充资料等

第一节 资格承诺

致：上海市宝山区淞南镇城市运行管理中心：

针对本项目我公司郑重承诺完全响应招标文件要求，并在本项目投标中承诺我公司满足以下资格要求：

- 1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定
- 2、未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单
- 3、具有食品经营许可证；
- 4、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

5、本项目专门面向中小企业采购。

淞南派出所食堂配套服务项目资格审查要求包 1

序号	类型	审查要求	要求说明	项目级/ 包级
1	自定义	供应商须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。	供应商须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。	项目级
2	自定义	未被“信用中国” （www.creditchina.gov.cn）、 中国政府采购网 （www.ccgp.gov.cn）列入失	信用截图	项目级

		信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单		
3	自定义	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。	单位关联关系	项目级
4	引用上海证照库	食品经营许可证（上海市市场监督管理局）	食品经营许可证	项目级
5	自定义	专门面向中小企业采购	请根据要求上传《中小企业声明函》及相关材料。格式以采购文件要求为准	包 1

特此承诺。

投标人授权代表签字：_____

投标人（公章）：上海秋木园餐饮管理有限公司

日期：2025年01月02日



第二节 食品经营许可证

上海秋来园餐饮管理有限公司

明

食品经营许可证

(副本)

经营者名称：上海秋来园餐饮管理有限公司

统一社会信用代码：91310230MA1K1AMK33

法定代表人(负责人)：李逸麟

住所：上海市宝山区真大路602号9幢一层101室

经营场所：上海市宝山区真大路602号9幢一层101室

主体业态：餐饮服务经营者

经营范围：热食类食品制售；餐饮服务管理

有效期至 2029 年 06 月 13 日

1.《食品经营许可证》是食品经营者取得食品经营许可的合法凭证。

2.《食品经营许可证》分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在经营场所的显著位置，也可以展示其电子证书。

3.《食品经营许可证》不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让。

4.食品经营者应当在已取得许可范围内开展食品经营活动。

5.食品经营者应当接受市场监督管理部门的监督管理。

6.食品经营者改变许可事项应当申请变更食品经营许可证。

7.食品经营者应当在《食品经营许可证》有效期届满前九十个工作日至十五个工作日前，向原发证的市场监督管理部门申请延续。

许可证编号：JY23101130219153

投诉举报电话：12315

发证机关：上海市宝山区市场监督管理局

2024 年 06 月 14 日



国家市场监督管理总局监制

第三节 关联关系承诺

致：上海市宝山区淞南镇城市运行管理中心：

针对本项目我公司郑重承诺完全响应招标文件要求，并在本项目投标中承诺我公司单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不参加同一合同项下的政府采购活动。

特此承诺。

投标人授权代表签字：_____

投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025年01月02日



第四节 固定经营场所



上海宝荣实业发展有限公司租房合同

上海宝荣实业发展有限公司（以下简称甲方）

上海秋来园餐饮管理有限公司（以下简称乙方）

甲乙双方经过友好协商，甲方将真大路 602 号 9 幢一层 101 室场地出租给乙方，特订立本合同，以便共同遵守。

一、出租房屋地址：上海市宝山区真大路 602 号 9 幢一层 101 室。

二、出租房屋建筑面积：59.7 平方米

三、租期为叁年：自 2024 年 4 月 1 日至 2027 年 3 月 31 日

四、租金和租金交纳及其他：

1 经甲、乙双方商定，房屋年租金为人民币 60000 元整。

2 房屋和场地租金为先付后用，甲方交付给乙方使用后，在当月的 1 至 5 日内付清每季度的租金。

3 经商定，甲、乙双方同意以后每三年，房屋和场地租金在年租金的基础上递增 3%。

五、租用期间，乙方无权将房屋转让给第三方使用。若要转让必须征得甲方同意，取得使用权的第三方既成为本合同的当然乙方，享受原乙方的权利，承担乙方的义务。

六、甲方责任：

1、租用期间，出租房屋的正常维修由乙方负责。

2、出租房屋的房产税由甲方负责。





七、乙方的责任：

- 1、乙方应依约交付租金，乙方如拖欠租金超过 15 天，应向甲方偿还违约金。违约金逾期一天，按年租金的 20% 向甲方支付违约金。
- 2、租赁期间，房屋的水费、电费乙方应按月交付给甲方，并承担支付有关部门的清洁费、市容费、治安联防费等费用。
- 3、租赁期间，如乙方提前解除合同，乙方应付给甲方租金的 25% 的违约金。
- 4、租赁期间，乙方不得擅自改变房屋的结构和用途，乙方如因故意或过失造成租用房屋和设备的损坏，应负责恢复原状或赔偿经济损失。
- 5、租赁期满或合同解除，如乙方逾期不搬迁，乙方应赔偿甲方因此所受的损失，必要时甲方向法院起诉和申请执行。

八、合同期满，如甲方的租赁房屋需继续出租，乙方享有优先权。

九、房屋如因不可抗力和自然灾害导致毁损，本合同自然终止。双方互不承担责任。

十、本合同如有未尽事宜，经双方协商作出补充规定，补充规定和本合同具有同等效力。

本合同一式两份，甲、乙双方各执一份。

甲方（盖章）：
代表：

乙方（盖章）：
代表：



第五节 “第四章采购需求” 响应

致：上海市宝山区淞南镇城市运行管理中心：

针对本项目我公司郑重承诺完全响应招标文件要求，并在本项目投标中承诺我公司满足以下“第四章采购需求”的全部内容：

一、项目概况

项目名称：淞南派出所职工食堂餐饮委托第三方服务项目

（说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。）

采购预算：170 万元

（说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。）

采购限价：170 万元

（说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。）

服务期：一年，本次招标采用一招三年。本年度为首年，按年度签订合同。因采购预算（超过原合同采购金额 10%）、服务期、项目需求等发生变化时可重新招标。

（说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。）

付款方式：按月结算。每月 5 日前，乙方财务将上月收入、成本核算表报甲方指定管理人员审核，同意后方开具发票。乙方开具发票日起甲方 15 个工作日内付款。

（说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。）

报价方式：本项目的总报价=每客饭的单价（元/客）*客饭数量，最终按实际用餐数量结算。

淞南派出所职工食堂日均用餐人数 230 人次的餐饮服务，其中工作日早餐 55 人次，中餐 115 人次，晚餐 60 人次。周末及节假日早餐 35 人次，

中餐 40 人次，晚餐 35 人次。其中正常工作日按 260 天计，法定假日及双休日按 105 天计。工作日及法定节假日早餐总数为 17975 客，工作日及法定节假日中餐及晚餐总客数为 53375 客。

（说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。）

1、整体服务时间。周一至周日。政府部门部分工作餐和公务接待用餐；双休日和节假日突发事件机关人员用餐。按实际情况另行通知。

（说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。）

2、固定餐饮服务。早餐 6:00 至 7:30；午餐 11:00 至 12:30；晚餐 17:00 至 18:00。

（说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。）

3、用餐规模，后续餐饮服务实际人数为准。

（说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。）

二、管理模式
本招标项目为委托经营管理模式，中标人负责食堂的运营管理、食材配送、食品安全等。

1. 采购方提供：餐饮服务场所、厨房设备、厨具、餐具、用品、仓储与服务相关的办公条件和场所。

（说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。）

2. 采购方承担：每月水、电等经营能耗费用及与服务相关的日常运营的相关耗材。

（说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。）

3. 废气物处理方式：废油、餐余垃圾有专业单位回收，费用由采购人承担。

（说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。）

4. 厨师及辅工人员费用另算。

(说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。)

三、服务要求

1、总体要求：

①按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前 15 分钟布置完毕，如变更或因其他情况不能准时开餐，中标人应提前通知甲方，并留有充分时间做出补救。

②合理安排供餐量，保持供餐器皿内食品在一半以上，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

③分餐服务人员及时准确进行分餐，保证菜量。

④当甲方增加或减少餐费标准时，中标人应在甲方指定的时间内对饭菜做出调整，调整前必须提前制定出方案，经甲方审核、确认、批准后方可实施。

(说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。)

2、早餐服务（自选）：

中西式面食 6-8 种以上，粥、豆浆、面条、小馄饨等不少于 8 种品种，早餐小菜不少于 2 种品种；且需不断更换品种。

(说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。)

3、午餐服务（自选）：

不少于 4 个大荤菜(四选二)，生料不少于 120g，荤不低于 90%；4 个半荤素菜(四选二)，生料不少于 120g，荤不低于 60%；3 个素菜(三选一)，生料不少于 150g；1 个炖汤品种，1 份水果/饮料。

(说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。)

4、晚餐服务（自选）：

不少于 4 个大荤菜(四选二),生料不少于 120g,荤不低于 90%; 4 个半荤素菜(四选二),生料不少于 120g,荤不低于 60%; 3 个素菜(三选一),生料不少于 150g; 1 个炖汤品种, 1 份水果/饮料。

(说明: 我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。)

5、其他服务: 另还需有夜宵服务, 夜宵服务时间 22: 00 至 24: 00, 夜宵品种包括水饺、面条、馄饨等品种。

①不同季节和遇特殊节日, 供应商还应调整菜单和增加供应品种, 并供应节日点心(如月饼、粽子、重阳糕、八宝饭等)。

①除上述日常餐饮服务外, 若采购人要求提供加班餐、熟食外卖等餐饮服务, 采购人将相关要求提前 1-2 个工作日通知供应商, 供应商需完成相关任务。

(说明: 我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。)

6、食品卫生需求:

(1) 根据《食品卫生法》的有关规定, 全面负责食堂各项卫生工作, 达到有关规定要求, 接受相关部门的监管。

(2) 所有工作人员必须严格执行《食品卫生法》和有关的卫生管理制度, 保持个人卫生, 制作、供应食品时, 按规范的程序操作。

(3) 制作的食品必须符合国家的食品卫生标准, 按照 HACCP 的质量标准操作, 每天提供的食品必须专人负责留样 48 小时, 并作好记录以备查验。

(4) 全面负责餐厅环境、设备、餐具的清洗并专人负责消毒工作, 并作好相关的记录。

(5) 必须对员工加强管理, 严格执行各项卫生管理制度, 杜绝食物中毒事件的发生。

(说明: 我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。)

7、供应产品规格标准

为食堂供应所需的新鲜肉食、冷冻食品、新鲜家禽、禽蛋、蔬菜、豆制品、水产品、水果等与食品安全密切相关的原辅材料。服务期间，每天都需要准时送货，以保证食堂供应，原料要新鲜，保质保量。

项目	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
肉类	猪肉：净瘦肉、后腿肉、猪肝、排骨、猪油、筒子骨、猪血等；必须保证供应为屠宰厂当日屠宰的猪肉，肉身必须盖有卫生检疫章且肉类产品优质，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹。 牛肉：肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明，肉品须色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹。纹理清晰，肉质细腻，品质好。	所有商品必须满足国家和地方相关规定
蔬菜类	当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、无腐烂、无虫、无杂质，须 48 小时内采摘供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。	
豆制品	豆腐、豆腐干、绿豆芽、黄豆芽、红豆等；须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。	
水果	当季各类水果，水果数量不应低于 20 种。无虫、无杂质，	

	须新鲜采摘供应，原水果须保证果面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟。
米线面条	米线、鲜面条、干面条、饵丝；要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业的标准。
大米	大米须达 GB/T1354-2018 国家标准，无掺杂、无沙石，碎米少，无黄粒米；大米包装袋上印有大米品名、等级、数量、出厂名、厂家地址及其电话。
面粉（含面粉配料）	高筋面粉达 GB/T8607-1988 国家标准，质量等级一级；低筋面粉达 GB/T8608-1988 标准，质量等级一级；色泽正常，干爽无异味；按进货量抽查 20%，数量按抽查验收实数为准；包装袋上有注册商标及 SC 标注，有检验合格证、生产日期和保质期。
水产品	桂鱼、鲈鱼等，鱼类要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色，眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有本色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。
冻品	冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。符合国家绿色批发市场标准，应具备满足交易需要的冷冻贮藏设施。
副食及其他	须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。干货、散货等（如芝麻、腰果、干虾仁等），以“两”（50

克)为最小计量单位,由采购人自行确定采购量。

(说明:我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。)

四、食堂服务管理要求

(1)根据国家相关法律、法规,对餐厅的食品安全、生产安全、消防安全等工作具有完备有效的可操作的制度,具有安全生产应急预案,有相应的责任人和原始记录,并接受采购人职能部门的监管。

(2)每月听取中标人管理工作情况,提出提高服务质量的建议和方案。

(3)采购人提供的所有厨房设备、通讯设备和消防器材等设施需要开具清单,要求中标人(经理)必须签收后,方可使用;中标人不得转移采购人提供的设备。

(4)采购人有权对中标人进驻人员进行审核。中标人有新的员工进驻时应事先向采购人书面提供新进人员的身份证(复印件)、健康证(复印件)、居住证(复印件),并填制《调入人员审批表》征得采购人同意以后方可进驻;未办好健康证的员工不得进入餐厅。

(5)采购人承担资金收缴工作,并无偿向中标人提供水、电、煤、供餐场所、厨房场地及厨房设施设备和相关的固定通讯设备、餐具、器皿、物品,以上设施中经营场地及空调设备的日常维护维修由采购人负责(中标人使用不当或人为损害除外);厨房设施设备日常使用过程中的维护由中标人负责,设备维修保养由采购人负责(中标人使用不当或人为损害除外)。

(6)中标人负责餐厅所需保洁材料、低值易耗品等工作。

在满足项目要求的情况下,优先采购环保产品(如塑料制品、车辆)、绿色产品(如打包盒、餐盒、纸巾、抹布、保鲜袋、垃圾袋、包装盒、清洁剂)等。

保洁产品及耗材:优先采购和使用无毒、无害、无污染的绿色环保产品,

包括但不限于。

(7) 采购人有权对采购的食品原料进行抽查验收，杜绝无证有害食品流入餐厅。

(8) 中标人应在人员素质上，对进驻人员在政治、技能、健康等方面进行挑选和把关，并组织正规培训；在人员结构、数量上，中标人应当保证服务质量，配足工作人员。

(9) 中标人应接受采购人的随时监督检查，并在规定的时间内，答复采购人提出的意见和要求；同时中标人应保证有一名管理人员负责现场指挥，且保持同采购人联络。

(10) 中标人应制定完整的生产、消防等安全制度，落实安全责任，防火、防盗、防毒、防燃气泄漏，保证安全生产，凡因违章操作等造成的事故责任，均由中标人负责。

(11) 中标人应合理使用水、电、气能源，严禁浪费。

(说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。)

五、其他要求

(1) 中标人在原材料采购中，要保证从正规渠道购进，并经过有关食品检验检疫部门的正规检验合格，必须严格执行国家相关法规。其中，肉制品的采购必须实行定点采购，并应提供定点采购的采购点的营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等。蔬菜类材料采购必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。各种主食材料(米面等)、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商或商场购入，指定品牌和采购渠道，并提供产品的品牌和采购点的营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等材料，保证质量、杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。一经发现中标人在经营过程中违反上述采购规定和承诺，采购人可

以单方面终止合同及采用其他惩罚措施的权利。

(2) 每年按要求配合甲方完成扶贫产品的采购任务。

(3) 建议不使用半成品食材。

(4) 绿色采购验收要求：如承包方在投标响应文件中提供了绿色采购一览表并承诺涉及绿色包装为绿色产品，须在竣工验收资料中包含相应材料的节能产品、环境标志产品的认证证书，未提供优化节能产品、环境标志产品的认证证书，发包方有权不通过验收。待承包方收集全部资料后再次进行验收。两次验收不合格的，将扣除合同金额的 1%作为处罚。

(说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。)

六、考核管理

1. 每月对所有职工进行一次考核(考核内容包含个人服务质量、个人卫生、操作规范、行为准则、出勤率等)，考核表每月交采购人核实。

(说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。)

2. 每月向采购人提交一份内部管理自评报告，报告含食堂卫生、食品安全、消防管理等内容，找出自身不足，加以改进。

(说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。)

3. 每季度开展一次食堂满意率测评，认真听取就餐人对食堂工作的意见、建议，提高食堂餐饮水平。

(说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。)

4. 发生下列问题，采购人有权单方面终止合同：

(1) 供应商不按采购人要求开展工作的。

(2) 供应商的进驻人员在进驻地发生各类违法犯罪行为对采购人造成损失的。

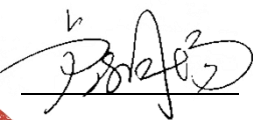
(3) 因供应商原因造成就餐人员食物中毒或其他饮食事故的。

(4) 因供应商违规操作或日常管理松懈造成消防安全事故的。

(说明：我公司承诺完全响应并满足招标文件以上内容及要求。)

特此承诺。

投标人授权代表签字：



投标人（公章）：上海秋来园餐饮管理有限公司

日期：2025年★月02日



B、技术标（包括但不限于）

第一章 项目的服务方案、供货保障（服务方案、供货保障）

第一节 服务方案

一、服务理念与目标

（一）服务理念

秉持“用心服务，保障有力”的理念，致力于为淞南派出所职工提供优质、健康、高效的餐饮服务。以食品安全为核心，以客户满意度为导向，不断优化服务流程，提升服务品质，打造一个温馨、舒适的就餐环境，为公安干警的工作提供坚实的后勤保障。

（二）服务目标

1. 确保食品安全事故发生率为零，严格遵守国家食品安全相关法律法规，从食材采购源头到加工制作、配送服务等全过程进行严格把控，让干警吃得放心。

2. 实现客户满意度达到 95%以上，通过优质的菜品、高效的服务、整洁的环境以及积极的互动，满足干警多样化的饮食需求，赢得干警的认可和好评。

3. 保障餐饮服务的及时性和稳定性，在规定的开餐时间内准时供餐，无论工作日还是节假日，确保干警能够按时就餐，不影响工作安排。

二、人员配置与管理

（一）人员配置

1. 厨师团队：根据就餐人数和菜品需求，配备经验丰富、厨艺精湛的厨师 4 名，确保能够提供丰富多样、口味地道的中西式菜品。

2. 服务人员：安排热情周到、服务意识强的服务人员 3 名，负责餐厅

的日常服务工作，包括就餐引导、餐具分发、桌面清理等，为干警提供高效、贴心的服务。

3. 采购人员：配备专业的采购人员，具备丰富的食材采购经验和良好的供应商渠道，负责食材的采购工作，确保食材的新鲜度、品质和供应的稳定性。

4. 管理人员：设置项目经理 1 名，负责整个食堂运营的统筹管理；

（二）人员培训与管理

1. 培训计划

入职培训：新员工入职时，进行入职培训，包括公司文化、规章制度、服务礼仪、食品安全基础知识等方面的培训，使新员工尽快适应工作环境和岗位要求。

岗位技能培训：定期组织厨师进行厨艺技能提升培训，邀请业内知名厨师进行授课和指导，学习新菜品制作、烹饪技巧优化等；对服务人员进行服务技巧和沟通能力培训，提高服务水平和客户满意度；采购人员参加食材采购知识培训和市场调研活动，了解食材市场动态和采购技巧，确保采购质量和成本控制。

安全培训：每月组织一次食品安全培训和应急处理演练，包括食品卫生法规、食品安全操作规范、消防知识、紧急事件处理流程等内容，提高员工的安全意识和应急处理能力。

2. 人员管理措施

建立员工绩效考核制度，根据工作表现、服务质量、食品安全遵守情况等多方面指标进行考核，考核结果与绩效奖金、晋升机会挂钩，激励员工积极工作，提高工作质量。

制定严格的员工行为规范和工作纪律，要求员工遵守职业道德，诚实守

信，严禁出现违规操作、服务态度恶劣等行为，对违反规定的员工进行严肃处理。

关注员工的职业发展，为员工提供晋升渠道和发展空间，鼓励员工不断学习和进步，提高自身综合素质。

三、食材采购与供应

（一）食材采购渠道

1. 与长期稳定合作的优质供应商建立合作关系，供应商需具备相关资质和良好的信誉，如营业执照、食品经营许可证、产品检验检疫合格证等。

2. 对供应商进行定期评估和审核，包括食材质量、价格合理性、交货及时性、服务态度等方面，确保供应商持续提供符合要求的食材和服务。

3. 积极拓展食材采购渠道，与当地的农产品生产基地、渔民合作社等建立直接合作，采购新鲜、时令的食材，降低采购成本，同时支持本地农业发展。

（二）食材质量控制

1. 严格按照招标文件中规定的食材技术规格和质量要求进行采购，确保所采购的肉类、蔬菜、水果、豆制品等食材符合国家和地方相关标准，如猪肉必须是屠宰厂当日屠宰且带有卫生检疫章的新鲜猪肉，蔬菜必须保证无黄叶、无虫、48小时内采摘供应等。

2. 建立食材检验制度，采购人员在接收食材时，对食材的外观、包装、新鲜度等进行初步检查，对不符合要求的食材及时退回；同时，定期将食材样本送专业检测机构进行检测，检测项目包括农药残留、兽药残留、重金属含量等，确保食材质量安全。

3. 加强食材储存管理，根据食材的特性进行分类存放，控制仓库的温度、湿度，确保食材在储存过程中不变质、不损坏。对易变质的食材，如肉

类、海鲜等，采用先进先出的原则进行管理，避免食材过期浪费。

（三）食材配送安排

1. 配备专业的冷链车辆和配送车辆，根据食材的性质和配送距离选择合适的车辆进行配送，确保食材在运输过程中的新鲜度和品质不受影响。冷链车辆用于运输肉类、海鲜、冷冻食品等需要低温保存的食材，车辆配备温度监控设备，实时监控车厢内温度，确保温度符合要求。

2. 制定合理的配送路线，根据淞南派出所的地理位置和交通情况，结合配送时间要求，优化配送路线，减少配送时间，提高配送效率。同时，考虑到节假日和突发事件等特殊情况，制定应急预案，确保在特殊情况下能够及时调整配送计划，保障食材供应。

3. 建立食材配送跟踪系统，通过信息化手段实时跟踪食材的配送进度，确保食材按时送达。配送人员在配送过程中，及时向食堂管理人员反馈配送情况，如遇突发情况（如交通事故、车辆故障等），立即启动应急预案，采取相应措施，确保食材尽快送达。

四、餐饮服务内容与标准

（一）早餐服务

1. 提供丰富多样的中西式面点，如包子、馒头、面包、蛋糕等，确保口感新鲜、松软可口；提供粥、豆浆、面条、小馄饨等流食和主食，满足干警不同的口味需求；提供开胃菜，如凉拌黄瓜、榨菜丝等，增加食欲。

2. 每周制定不同的早餐菜单，确保菜品不重样，并且根据季节变化和干警反馈，适时调整菜单，增加应季食材和受欢迎的菜品。

3. 保证早餐食材的新鲜度和质量，所有食材均在当天清晨采购或加工制作，确保干警能够吃到健康、营养的早餐。

（二）午餐服务

1. 提供不少于 4 个大荤菜(四选二),生料不少于 120g,荤不低于 90%,如红烧肉、红烧排骨、清蒸鱼、炒虾仁等,确保菜品色香味俱佳,营养丰富;提供 4 个半荤素菜(四选二),生料不少于 120g,荤不低于 60%,如青椒炒肉丝、西兰花炒肉片、地三鲜等,搭配合理,满足干警对荤素搭配的需求;提供 3 个素菜(三选一),生料不少于 150g,如炒青菜、凉拌豆芽、番茄炒蛋等,保证蔬菜的新鲜和多样性。

2. 每天提供 1 个炖汤品种,如鸡汤、鱼汤、排骨汤等,汤品炖煮时间充足,味道浓郁,营养丰富;提供 1 份水果或饮料,水果根据季节选择当季新鲜水果,如苹果、香蕉、橙子等,饮料提供酸奶、果汁等健康饮品,为干警提供全面的营养补充。

3. 午餐菜品采用自助餐形式供应,干警可以根据自己的口味和需求自由选择菜品,同时安排服务人员在现场进行分餐和服务,确保菜品供应充足,秩序井然。

晚餐服务

1. 晚餐菜品与午餐类似,提供不少于 4 个大荤菜(四选二)、4 个半荤素菜(四选二)、3 个素菜(三选一),生料重量和荤素比例与午餐相同,确保干警在晚餐时也能享受到丰富多样、营养均衡的菜品。

2. 同样提供 1 个炖汤品种和 1 份水果或饮料,为干警提供充足的营养和水分补充。

3. 晚餐服务时间为 17:00 至 18:00,根据干警的工作安排和就餐人数,合理调整菜品供应数量,避免浪费。

(四) 夜宵服务

1. 夜宵服务时间为 22:00 至 24:00,为加班的干警提供温暖的关怀。夜宵品种包括水饺、面条、馄饨等主食,以及包子、馒头等点心,口味多样,

可根据干警需求提供不同馅料和口味的水饺、馄饨等。

2. 确保夜宵食材的新鲜度和卫生安全，所有食材均在当天准备，现做现卖，为干警提供热乎、美味的夜宵。

（五）特殊服务

1. 节日服务：在春节、中秋节、端午节等传统节日期间，为干警准备节日特色菜品和点心，如春节的饺子、中秋节的月饼、端午节的粽子等，营造节日氛围，让干警在工作之余感受到节日的温暖。

2. 加班餐服务：根据采购人的要求，为加班的干警提供定制化的加班餐服务。提前与采购人沟通加班人数、时间和菜品需求，确保加班餐能够及时送达，菜品营养丰富、口味合适，满足干警在加班期间的饮食需求。

3. 临时接待服务：对于采购人的临时招待工作餐需求，提前一天做好准备工作。根据招待人数和标准，精心设计菜单，选用优质食材，确保菜品品质和口感。在接待过程中，提供周到的服务，展现专业的服务水平。

餐饮服务标准

1. 按时开餐：严格按照规定的开餐时间准时供餐，早餐 6:00 至 7:30，午餐 11:00 至 12:30，晚餐 17:00 至 18:00，夜宵 22:00 至 24:00。如遇特殊情况需要调整开餐时间，提前通知干警，并确保调整后的开餐时间合理，不影响干警正常就餐。

2. 保持供餐器皿内食品充足：在开餐期间，安排专人负责及时补充菜品，确保供餐器皿内食品始终保持在一半以上，避免出现干警等候拥挤混乱的现象。

3. 分餐服务规范：分餐服务人员经过专业培训，具备良好的服务意识和分餐技巧。在分餐过程中，确保菜量准确、分配均匀，为干警提供高效、优质的分餐服务。

4. 菜品质量保证：严格控制菜品的制作过程，确保菜品符合质量标准。所有菜品的口味、色泽、质地等方面达到良好的水平，食材新鲜、无变质，烹饪过程符合卫生要求，为干警提供安全、美味的餐饮服务。

5. 环境卫生达标：餐厅环境保持整洁、卫生，桌椅摆放整齐，地面干净无杂物。就餐结束后，及时清理桌面和地面，餐具进行严格的清洗和消毒处理，确保餐厅环境符合卫生标准。

6. 服务态度热情：服务人员以热情、周到的服务态度对待每一位干警，主动问候、引导就座，及时响应干警的需求，为干警提供舒适、愉快的就餐体验。

五、食品安全与卫生管理

（一）食品安全管理体系

1. 建立健全食品安全管理体系，成立以项目经理为组长的食品安全管理小组，负责全面监督和管理食堂的食品安全工作。制定食品安全管理制度、操作规程和应急预案，明确各岗位人员的食品安全职责，确保食品安全工作有章可循。

2. 严格遵守国家和地方的食品安全法律法规，如《中华人民共和国食品安全法》《食品生产经营日常监督检查管理办法》等，确保食堂的运营符合法律要求。定期组织员工学习食品安全法规，增强员工的法律意识和食品安全责任意识。

（二）食材采购环节的食品安全措施

1. 严格筛选供应商，选择具有合法资质、信誉良好、产品质量稳定的供应商作为合作伙伴。对供应商进行实地考察，了解其生产经营状况、质量管理体系和食品安全保障措施，确保食材来源可靠。

2. 与供应商签订采购合同，明确食材的质量标准、交货时间、地点、

验收方式以及食品安全责任等条款。要求供应商提供每批次食材的检验检疫合格证、合格证明文件等相关资料，确保食材符合食品安全标准。

3. 加强食材采购验收管理，采购人员按照合同约定的质量标准和验收规范对食材进行严格验收。对肉类、海鲜等重点食材，检查其外观、色泽、气味、新鲜度以及检疫证明等；对蔬菜、水果等食材，检查其农药残留、新鲜度、有无病虫害等情况。对不符合要求的食材坚决予以退回，并及时与供应商沟通解决。

（三）加工制作环节的食品安全措施

1. 食堂厨房严格按照食品加工制作规范进行操作，保持加工场所的清洁卫生，定期进行消毒处理。加工人员严格遵守个人卫生规范，穿戴整洁的工作服、帽子、口罩，勤洗手，保持良好的个人卫生习惯。

2. 严格执行食品加工流程，做到生熟分开、荤素分开。加工生食品的工具、容器、设备等与加工熟食品的严格区分，避免交叉污染。食品加工过程中，按照规定的烹饪温度和时间进行操作，确保食品煮熟煮透，杀灭食品中的有害微生物。

3. 加强食品添加剂的使用管理，严格按照国家标准规定的范围和剂量使用食品添加剂，严禁超范围、超剂量使用。食品添加剂的存放和使用有专人负责，建立使用台账，记录食品添加剂的使用情况，确保使用安全。

（四）储存环节的食品安全措施

1. 建立食品储存管理制度，根据食材的类别、性质、储存条件等要求，合理划分食品储存区域，如常温储存区、冷藏储存区、冷冻储存区等。食品储存仓库保持通风良好、干燥、清洁，定期进行清洁和消毒处理。

2. 对不同种类的食材采用相应的储存方法，肉类、海鲜等易变质的食材存放在低温冷冻或冷藏环境中，温度控制符合要求；大米、面粉等粮食类

食材存放在干燥、通风良好的常温环境中，避免受潮发霉；蔬菜、水果等食材根据其特性进行保鲜储存，如蔬菜存放在保鲜库中，水果根据不同品种进行冷藏或常温储存。

3. 食品储存过程中，严格遵守先进先出的原则，避免食材过期变质。定期对库存食材进行盘点，检查食材的质量和保质期，对过期、变质、损坏的食材及时清理出库，并进行无害化处理，防止其流入餐桌。

（五）配送环节的食品安全措施

1. 配送车辆在每次配送前进行清洁和消毒处理，确保车厢内卫生干净。冷链车辆在运输过程中，保持规定的温度范围，确保冷冻、冷藏食品的质量不受影响。配送人员在装卸食材时，严格遵守操作规程，轻拿轻放，避免食材损坏。

2. 配送过程中，对食材进行妥善包装，防止在运输过程中受到污染。易变质的食材采用密封、保鲜包装，确保食材的新鲜度和卫生安全。配送车辆配备必要的防护设备和工具，如保温箱、冷藏设备、食品保鲜膜等，确保食材在运输过程中的安全。

3. 建立配送过程中的食品安全追溯体系，对每一批次配送的食材进行详细记录，包括食材的来源、采购时间、配送时间、配送车辆信息、接收单位等内容。一旦出现食品安全问题，可以迅速追溯到问题源头，采取有效的应对措施，降低损失和影响。

（六）食品安全监督与检查

1. 食品安全管理员每天对食堂的食品安全情况进行日常监督检查，包括食材采购验收记录、食品加工制作过程、食品储存条件、餐具消毒情况、餐厅环境卫生等方面。对检查中发现的问题及时记录，并通知相关责任人进行整改，确保食品安全隐患及时消除。

2. 每周组织一次全面的食品安全自查自纠活动，由项目经理带队，食品安全管理员、厨师长等相关人员参加，对食堂的各个环节进行深入检查。对自查中发现的问题进行汇总分析，制定整改措施，明确整改责任人和整改期限，确保食品安全工作持续改进。

3. 积极配合市场监督管理部门、卫生管理部门等外部监管机构的监督检查工作，如实提供相关资料和信息，对监管部门提出的整改意见和要求，迅速落实整改措施，确保食堂的食品安全工作符合监管要求。

六、应急预案与措施

（一）食品安全事故应急预案

1. 成立食品安全事故应急处理小组，由项目经理担任组长，食品安全管理员、厨师长、服务人员等为成员，负责食品安全事故的应急处理工作。应急处理小组制定食品安全事故应急预案，明确应急处置流程、各成员的职责分工以及应急救援措施等内容。

2. 如发生食品安全事故，立即启动应急预案。现场人员第一时间将中毒人员送往附近医院进行救治，并及时通知项目经理和食品安全管理员。项目经理迅速组织应急处理小组开展应急处置工作，保护好事故现场，封存相关食材和食品加工工具，以便后续调查取证。

3. 食品安全管理员及时向当地卫生行政部门、市场监督管理部门等报告食品安全事故情况，报告内容包括事故发生的时间、地点、中毒人数、症状、初步判断原因等信息。配合相关部门进行事故调查，如实提供相关资料和信息，协助查明事故原因。

4. 根据事故调查结果，对食品安全事故进行分析总结，找出事故发生的原因和存在的问题，采取有效的整改措施，加强食品安全管理，防止类似事故再次发生。同时，对事故责任人员进行严肃处理，追究其相应的责任。

（二）突发公共卫生事件应急预案

1. 密切关注突发公共卫生事件动态，如传染病疫情、食物中毒事件等，及时获取相关信息。根据突发公共卫生事件的性质和严重程度，制定相应的防控措施和应急预案，确保食堂的餐饮服务能够在突发公共卫生事件期间安全、稳定运行。

2. 在突发公共卫生事件期间，加强食堂的卫生管理和消毒工作。增加餐厅、厨房、餐具等的消毒频次，采用有效的消毒方法，如紫外线消毒、高温消毒、化学消毒等，确保消毒效果。加强员工的健康监测，每天对员工进行体温检测、健康询问等，如发现员工有发热、咳嗽、腹泻等症状，及时安排就医，并采取相应的

第二节 供货保障

一、供货渠道管理

（一）供应商筛选与评估

1. 建立严格的供应商筛选标准，综合考虑供应商的资质信誉、生产能力、产品质量、价格合理性、交货及时性以及售后服务等因素。优先选择具有相关行业资质证书、丰富经验、良好口碑的供应商作为合作伙伴。

2. 对潜在供应商进行实地考察，深入了解其生产加工环境、质量管理体系、原材料采购渠道等情况，确保供应商具备稳定供应优质食材的能力。同时，要求供应商提供产品样品进行检测，检测合格后方可进入合作候选名单。

3. 定期对供应商进行评估和考核，制定详细的评估指标体系，包括产品质量抽检合格率、交货准时率、售后服务响应速度等。根据评估结果，对表现优秀的供应商给予更多合作机会和奖励，对不符合要求的供应商及时调整或淘汰。

（二）供应商合作模式

1. 与主要食材供应商签订长期合作协议，明确双方的权利义务、供应品种、价格波动调整机制、质量标准以及违约责任等条款，确保食材供应的稳定性和可靠性。

2. 对于部分季节性或特殊食材，与多家供应商建立灵活的合作关系，形成供应商网络，以应对可能出现的供应短缺或价格波动情况。通过多供应商竞争机制，保证食材的质量和价格优势。

3. 建立供应商信息管理系统，对供应商的基本信息、供应记录、产品质量检测报告等进行全面记录和管理，实现对供应商的动态监控和管理，及时掌握供应商的最新情况，为采购决策提供依据。

（三）供应价格控制

1. 设立价格监控小组，密切关注食材市场价格动态，定期对各类食材的市场价格进行调研和分析，建立价格波动预警机制。当市场价格出现较大波动时，及时启动预警程序，与供应商协商调整采购价格，确保采购成本的合理性。

2. 与供应商建立价格调整协商机制，根据市场行情变化、原材料成本波动以及采购数量等因素，合理确定价格调整周期和幅度。在保证食材质量的前提下，通过与供应商的合作共赢，实现采购价格的稳定控制。

3. 优化采购流程，降低采购成本。通过集中采购、批量采购、优化配送路线等方式，提高采购效率，减少中间环节费用，从而降低整体供货成本，确保在预算范围内提供优质的食材供应服务。

 四、食材质量监督

1. 制定严格的食材质量验收标准，依据国家食品安全相关标准和招标文件要求，对每一批次采购的食材进行详细检验。验收内容包括食材的外观、色泽、气味、口感、规格、包装完整性以及相关质量证明文件的查验等。

2. 加强对供应商的质量监管，要求供应商提供每批次食材的检验检疫合格证、质量检测报告等文件，并定期对供应商的生产加工过程进行监督检查，确保供应商严格按照质量标准进行生产。

3. 建立食材质量追溯体系，对采购的每一批次食材进行详细记录，包括采购时间、供应商信息、产品批次、验收情况等内容。一旦发现食材质量问题，能够迅速追溯到源头，及时采取措施，如召回问题食材、追究供应商责任等，确保食品安全。

二、库存管理

（一）库存分类与布局

1. 根据食材的性质、保质期、采购频率等因素，对库存食材进行分类管理，分为常温储存食材、冷藏储存食材和冷冻储存食材三大类。

2. 合理规划仓库布局，设置常温库、冷藏库和冷冻库，并根据各类食材的存储要求，配备相应的货架、托盘、冷链设备等设施，确保食材储存环境符合标准。例如，常温库保持通风良好、干燥清洁；冷藏库温度控制在 0°C - 10°C 之间，湿度适宜；冷冻库温度保持在 -18°C 以下，确保食材的新鲜度和品质。

3. 对库存食材进行分区存放，按照食材类别、品种、批次等进行明确标识和分区管理，便于快速查找和取用食材，同时避免不同食材之间的交叉污染。

（二）安全库存设置

1. 结合~~濮阳~~派出所食堂的日常用餐人数、食材消耗规律以及供应商的交货周期等因素，运用科学的库存管理方法，如经济订货批量模型（EOQ）等，计算各类食材的安全库存水平。

2. 定期对安全库存水平进行评估和调整，根据季节变化、就餐人数波动、市场供应情况等因素，适时优化安全库存设置，确保在满足食堂正常运营需求的前提下，避免库存积压或缺货现象的发生。

3. 建立库存预警机制，通过库存管理系统实时监控库存水平，当库存数量接近或低于安全库存下限或高于安全库存上限时，自动发出预警信号，提醒采购人员及时进行补货或调整采购计划，确保库存始终处于合理范围内。

（三）库存盘点与损耗管理

1. 制定详细的库存盘点计划，每周进行一次小盘点，对重点食材和近期出入库频繁的食材进行详细核对；每月进行一次全面盘点，对仓库内所有食材进行逐一清点和检查，确保库存数量与账目记录一致。

2. 在盘点过程中，严格按照盘点流程和方法进行操作，采用实地盘点法、账实核对法等多种方法相结合，确保盘点结果的准确性。对于盘点中发现的盘盈、盘亏、损坏、过期等问题，进行详细记录和分析，查明原因，并及时采取相应的处理措施，如调整库存账目、进行报损处理、追究相关责任人责任等。

3. 加强对库存食材的损耗管理，采取有效措施降低食材损耗率。例如，优化食材储存条件，避免因温度、湿度不当导致食材变质；合理安排食材出库顺序，遵循先进先出原则，确保先入库的食材先使用；加强对食材加工过程的管理，减少食材浪费现象，提高食材利用率。

（四）库存信息化管理

1. 引入先进的库存管理信息化系统，对食材库存进行实时动态管理。系统具备库存数量实时更新、库存位置精准定位、库存变动记录追溯、库存预警自动提醒等功能，确保管理人员能够准确掌握各类食材的库存状况。

2. 通过库存管理系统与采购管理系统、销售管理系统（食堂点餐系统）等进行无缝对接，实现数据信息的实时共享和协同工作。采购人员根据库存系统提供的库存信息及时制定采购计划，食堂工作人员根据销售系统数据了解食材需求情况，从而提高整体运营效率和管理水平。

3. 利用库存管理信息化系统生成各类库存报表和数据分析图表，如库存周转率分析报表、库存成本分析报表、食材保质期预警报表等，为管理人员提供决策支持依据，帮助其及时发现库存管理中存在的问题，制定合理的库存优化策略，降低库存成本，提高资金使用效率。

三、物流配送

（一）配送车辆与设备管理

1. 配备专业的冷链车辆和普通配送车辆，根据食材的性质和配送需求进行合理分配。冷链车辆用于运输肉类、海鲜、冷冻食品等需要低温保存的食材，车辆配备先进的制冷设备、温度监控系统和保温车厢，确保车厢内温度始终保持在规定范围内，保证食材的新鲜度和品质。

2. 定期对配送车辆进行维护保养，建立车辆维修保养档案，记录车辆的维修保养情况。每周对车辆进行一次全面检查，包括车辆外观、轮胎、刹车、发动机、制冷设备（冷链车辆）等部件的检查，及时发现并排除潜在故障，确保车辆性能良好，运行安全可靠。

3. 为配送车辆配备必要的装卸设备和工具，如叉车、托盘、手推车等，提高装卸效率，减少食材在装卸过程中的损耗。同时，确保装卸设备的正常使用和定期维护，保证其安全性和可靠性。

（二）配送路线规划与优化

1. 对淞南派出所及周边地区的道路状况、交通流量、配送时间等因素进行详细调研和分析，结合食堂的开餐时间要求，运用地理信息系统（GIS）等技术手段，制定科学合理的配送路线。

2. 建立配送路线动态优化机制，根据实时交通信息、天气变化、客户需求变化等情况，及时调整配送路线。例如，在交通高峰期或遇到道路施工等特殊情况下，利用导航系统和交通大数据分析，选择最优的绕行路线，确保配送车辆能够按时、安全地将食材送达目的地。

3. 与交通管理部门保持良好的沟通与协作，及时获取交通管制信息、道路限行信息等，提前做好配送计划调整，避免因交通问题导致配送延误。同时，积极配合交通管理部门的工作，遵守交通法规，确保配送过程的合法

性和安全性。

（三）配送人员管理

1. 招聘具有丰富驾驶经验、熟悉本地路况、具备良好服务意识和责任心的配送人员。对配送人员进行定期培训，包括交通安全法规培训、车辆操作技能培训、食材保鲜知识培训、服务礼仪培训等，提高配送人员的综合素质和业务能力。

2. 制定严格的配送人员工作规范和考核制度，明确配送人员的工作职责、工作流程和操作标准。对配送人员的工作表现进行日常监督和考核，考核内容包括配送任务完成情况、车辆行驶安全记录、服务态度评价、食材损耗控制等方面，考核结果与绩效奖金、晋升机会等挂钩，激励配送人员提高工作质量和效率。

3. 加强配送人员的安全意识教育，要求配送人员在配送过程中严格遵守交通规则，佩戴安全带，确保行车安全。同时，配备必要的安全防护设备和应急救援工具，如灭火器、急救箱等，提高应对突发安全事件的能力。

（四）配送过程监控与应急处理

1. 利用车辆定位系统（GPS）、地理信息系统（GIS）和温度监控系统等技术手段，对配送车辆的行驶路线、速度、位置以及车厢内温度等信息进行实时监控。建立配送过程监控平台，管理人员可以通过平台随时查看配送车辆的运行状态，及时发现并处理异常情况。

2. 制定完善的配送应急预案，针对可能出现的车辆故障、交通事故、恶劣天气、道路管制等突发情况，制定相应的应急处理措施。例如，当车辆发生故障时，配送人员立即向总部报告故障情况，并按照应急预案进行现场处理，如设置警示标志、联系维修人员等；同时，总部迅速调度备用车辆前往故障地点，将食材转运至目的地，确保配送任务不受影响。

3. 加强与淞南派出所食堂的沟通与协调，及时反馈配送过程中的信息，如预计到达时间、途中遇到的问题等。如因特殊情况导致配送延误，提前通知食堂管理人员，以便食堂做出相应调整，保障干警的正常就餐。



四、紧急供货响应机制

（一）应急响应流程

1. 建立紧急供货响应指挥中心，由项目经理担任总指挥，采购人员、配送人员、仓库管理人员等为成员，负责统筹协调紧急供货工作。指挥中心设立 24 小时应急值班电话，确保在接到紧急供货需求后能够迅速做出响应。

2. 当接到淞南派出所食堂的紧急供货通知后，值班人员立即记录供货需求的详细信息，包括食材种类、数量、紧急程度、要求送达时间等，并第一时间通知项目经理和相关部门负责人。

3. 项目经理迅速启动紧急供货响应流程，组织采购人员、仓库管理人员和配送人员召开紧急会议，根据库存情况和供应商资源，制定紧急采购和配送方案。明确各部门和人员的职责分工，确保各项工作有序开展。

（二）临时采购渠道拓展

1. 与多家备用供应商建立合作关系，平时保持密切沟通，了解其供应能力和产品情况。在紧急情况下，迅速与备用供应商取得联系，说明紧急采购需求，要求其优先供应所需食材。

2. 建立食材紧急采购信息平台，整合本地及周边地区的食材供应商资源，包括农贸市场、农产品批发商、食品加工厂等信息。在紧急供货时，通过平台快速查找合适的临时采购渠道，扩大食材采购范围，确保能够及时获取所需食材。

3. 加强与行业协会、商会等组织的联系与合作，借助其资源和信息优势，在紧急情况下获取更多的食材供应渠道和支持。同时，积极参与行业应急物资储备体系建设，为应对紧急情况提供更有力的保障。

（三）资源调配与协同作业

1. 仓库管理人员迅速对库存食材进行清查，优先调配现有库存满足紧

急供货需求。对于库存不足的部分，及时通知采购人员进行紧急采购。同时，合理安排库存食材的出库顺序，确保紧急配送的食材能够及时装车发货。

2. 采购人员根据紧急采购计划，迅速与供应商进行沟通协调，确保供应商能够在最短时间内组织货源并发货。在采购过程中，严格把控食材质量，确保紧急采购的食材符合食品安全标准。对于供应商无法及时供应的食材，积极寻找替代产品或解决方案。

3. 配送人员在接到紧急配送任务后，立即准备车辆和装卸设备，按照指定的配送路线迅速前往仓库提货。在配送过程中，保持与指挥中心和食堂的密切联系，及时反馈配送进度和遇到的问题。同时，合理安排配送车辆的行驶速度和时间，确保食材在规定时间内安全送达目的地。

（四）与客户沟通协调

1. 在紧急供货过程中，保持与淞南派出所食堂管理人员的密切沟通，及时向其通报供货进展情况，包括食材采购进度、配送车辆位置、预计到达时间等信息，让食堂管理人员心中有数，以便做好相应的准备工作。

2. 认真听取食堂管理人员的意见和建议，对于其提出的特殊要求或变更需求，积极协调各部门予以满足。在确保食品安全和紧急供货任务顺利完成的前提下，尽可能为食堂提供优质、高效的服务，提高客户满意度。

3. 紧急供货任务完成后，及时对供货过程进行总结和评估，向食堂管理人员反馈供货情况，包括供货是否及时、食材质量是否符合要求、服务是否满意等方面。同时，收集食堂管理人员的反馈意见，针对存在的问题制定改进措施，不断完善紧急供货响应机制，提高应急处理能力。

第三节 食材配送方案

一、配送流程优化

一、订单处理环节优化

（一）简化下单流程

1. 为淞南派出所食堂提供便捷的下单方式，开发专门的点餐 APP 或微信小程序，食堂工作人员可通过手机随时随地进行下单操作。下单界面设计简洁明了，菜品分类清晰，配备高清图片和详细介绍，方便用户快速选择所需食材。同时，支持批量下单和一键下单功能，提高下单效率。

2. 与食堂的现有管理系统进行对接，实现数据的实时同步和共享。食堂工作人员在下单后，订单信息能够立即传输至配送中心的订单处理系统，无需人工二次录入，减少错误率，提高订单处理速度。

（二）智能订单审核与分类

1. 引入智能订单审核系统，利用人工智能和大数据技术对订单进行自动审核。系统根据预设的规则和算法，对订单中的食材种类、数量、价格等信息进行快速核对，检查是否存在异常或错误。例如，对超出正常采购量的订单进行预警提示，以便工作人员进一步核实确认。

2. 根据食堂的不同需求和配送时间要求，对订单进行智能分类。将订单分为紧急订单、常规订单和特殊订单等类别，优先处理紧急订单，确保食材能够及时送达。同时，针对特殊订单（如节假日加餐、临时接待用餐等），制定专门的处理流程，确保满足食堂的多样化需求。

（三）实时订单跟踪与反馈

1. 建立订单跟踪系统，食堂工作人员和配送中心管理人员可以通过该系统实时查看订单的处理进度，包括食材采购进度、分拣包装进度、配送车辆位置等信息。系统以可视化的方式呈现订单状态，如采用地图显示配送车

辆的行驶路线和实时位置，方便用户随时掌握食材配送情况。

2. 及时向食堂反馈订单处理过程中的问题和异常情况，如食材缺货、供应商延迟交货、车辆故障等。配送中心工作人员在发现问题后，第一时间与食堂取得联系，说明情况并提供解决方案，如更换食材品种、调整配送时间等，确保食堂能够及时做出相应安排，减少对工作的影响。

二、食材准备环节优化

（一）精准采购计划制定

1. 基于历史订单数据和食堂的实际用餐情况，运用数据分析工具建立食材采购预测模型。该模型综合考虑季节因素、节假日因素、人员变动情况等对食材需求的影响，预测未来一段时间内各类食材的需求量，为采购人员提供科学准确的采购依据。

2. 与供应商建立紧密的信息共享机制，实时了解市场供应情况和价格波动趋势。根据市场变化及时调整采购计划，确保采购的食材既满足食堂需求，又能在价格上具备优势。同时，与供应商协商优化采购周期和批量，降低采购成本，提高采购效率。

（二）高效分拣与包装作业

1. 对仓库进行合理布局，根据食材的类别、性质和配送频率，划分不同的存储区域和分拣区域。采用先进的货架和仓储设备，提高仓库空间利用率，便于食材的存储和分拣操作。

2. 引入自动化分拣设备和技术，如条形码识别系统、电子标签拣选系统等，提高分拣效率和准确性。在分拣过程中，工作人员通过扫描食材包装上的条形码或电子标签，系统自动识别并指示分拣位置，减少人为错误，加快分拣速度。同时，采用标准化的包装材料和方式，对食材进行分类包装，确保食材在运输过程中的安全和保鲜。

（三）严格的质量检验流程

1. 加强食材入库前的质量检验，建立专业的质量检验团队和实验室。配备先进的检测设备和仪器，如农药残留检测仪、兽药残留检测仪、食品微生物快速检测仪等，对采购的每一批次食材进行全面检测。检验内容包括食材的外观、色泽、气味、口感、营养成分、农药残留、兽药残留、微生物指标等，确保食材符合国家食品安全标准和食堂的质量要求。

2. 对检验不合格的食材，立即进行隔离标识，并通知供应商进行处理。建立不合格食材处理记录档案，详细记录不合格食材的批次、数量、处理方式等信息，以便追溯和分析原因，同时加强对供应商的管理和监督，要求其整改问题，确保后续供应食材的质量。



三、配送环节优化

（一）车辆调度与路径规划优化

1. 采用智能车辆调度系统，根据订单配送地址、车辆位置、载重量、行驶速度、路况信息等因素，自动优化车辆调度方案。系统实时计算出最佳的配送路线，确保每辆车都能以最高效率完成配送任务，减少车辆空驶里程和等待时间，提高配送资源利用率。

2. 与交通管理部门和第三方地图导航平台合作，获取实时交通路况信息，并将其集成到车辆调度系统中。根据实时路况动态调整配送路线，避开拥堵路段，确保配送车辆能够按时、快速地将食材送达淞南派出所食堂。同时，利用大数据分析技术，对历史交通数据进行挖掘和分析，预测不同时间段和路段的交通流量，提前规划最优配送路线，提高配送时效性。

（二）冷链配送管理强化

1. 对于需要冷链运输的食材，如肉类、海鲜、冷冻食品等，确保冷链车辆的制冷设备性能良好，定期进行维护和保养。在车辆出发前，提前预冷

车厢至规定温度，确保食材在装车时就处于适宜的低温环境中。

2. 安装先进的温度监控系统和冷链追溯系统，对冷链车辆车厢内的温度进行实时监控和记录。温度监控系统能够实时上传温度数据至监控平台，一旦温度出现异常，立即报警通知相关人员进行处理。冷链追溯系统记录食材在冷链运输过程中的温度变化、车辆行驶轨迹等信息，实现对冷链食材的全程可追溯管理，确保食材在运输过程中的品质和安全。

（三）配送信息实时共享与沟通

1. 建立配送信息管理平台，配送人员在配送过程中通过手机 APP 或车载终端设备实时上传配送进度、车辆位置、货物状态等信息。食堂工作人员和配送中心管理人员可以通过该平台随时查看配送情况，实现配送信息的实时共享。

2. 加强配送人员与食堂工作人员之间的沟通协调，配送人员在到达食堂前提前通知食堂工作人员预计到达时间，以便食堂做好接收准备。在配送过程中，如遇到突发情况（如交通事故、车辆故障等）导致配送延误，配送人员及时与食堂沟通，说明情况并提供预计到达时间，方便食堂调整工作计划。

四、交付与售后服务优化

（一）高效交付流程设计

1. 制定详细的交付标准操作流程（SOP），明确配送人员在到达淞南派出所食堂后的交付步骤和要求。交付流程包括车辆停放位置、食材卸载方式、交接地点、验收流程等内容，确保交付过程规范、高效、有序。

2. 采用电子签收系统，配送人员在交付食材时，食堂工作人员通过电子设备进行签收确认。电子签收系统记录签收时间、签收人、食材数量和质量等信息，实现交付过程的数字化管理，提高交付效率和准确性，同时便于

后续查询和追溯。

（二）售后问题快速响应与处理

1. 建立售后服务团队，专门负责处理食堂在食材使用过程中遇到的问题和投诉。售后服务团队设立 24 小时服务热线，确保食堂能够及时联系到相关人员。对于食堂提出的问题和投诉，售后服务团队在接到通知后第一时间进行响应，了解情况并记录相关信息。

2. 制定完善的售后服务处理流程，根据问题的性质和严重程度，采取不同的处理措施。对于一般性问题，如食材包装破损、数量短缺等，在 2 小时内给予解决方案，如补发食材、更换包装等；对于涉及食品安全的问题，立即启动食品安全应急预案，采取紧急召回、封存问题食材、配合相关部门调查等措施，并及时向食堂反馈处理进展情况，确保问题得到妥善解决，保障食堂工作人员的饮食安全。

（三）客户满意度调查与持续改进

1. 定期开展客户满意度调查，通过问卷调查、电话回访、面对面访谈等方式收集食堂工作人员对食材配送服务的意见和建议。调查内容包括食材质量、配送及时性、服务态度、包装完整性等方面，全面了解食堂对配送服务的满意度情况。

2. 对客户满意度调查结果进行深入分析，找出配送服务中存在的问题和不足之处。根据调查结果制定针对性的改进措施，并明确责任人和整改时间节点。持续跟踪改进措施的实施效果，不断优化配送流程和服务质量，提高客户满意度，形成服务质量持续改进的良性循环。

二、配送车辆与设备管理

一、车辆管理

（一）车辆选型与配置

1. 根据食材配送的需求和特点，合理选择配送车辆的类型和规格。配备一定数量的冷链车辆，用于运输肉类、海鲜、冷冻食品等需要低温保存的食材，确保食材在运输过程中的新鲜度和品质。冷链车辆应具备良好的制冷性能，车厢内温度可精确控制在规定范围内，并配备温度监控系统，实时监测车厢内温度变化，确保温度始终符合食品安全标准。

2. 同时，配备适量的常温车辆，用于运输蔬菜、水果、干货等常温保存的食材。常温车辆应具备足够的载货空间和良好的行驶性能，车厢内部设计合理，便于食材的装卸和固定，防止食材在运输过程中受到挤压和损坏。

车辆还应配备必要的安全设备，如灭火器、急救箱等，以应对突发情况，保障行车安全。

（二）车辆维护与保养

1. 建立完善的车辆维护保养制度，明确车辆维护保养的周期、内容和责任人。定期对车辆进行全面检查，包括车辆外观、发动机、底盘、制动系统、轮胎、电气系统等部件的检查，确保车辆各项性能处于良好状态。每周进行一次常规检查，每月进行一次深度检查，并根据车辆行驶里程和使用时间，定期进行大保养，更换机油、滤清器、刹车片、轮胎等易损件，确保车辆的可靠性和安全性。

2. 设立专门的车辆维修档案，记录每辆车的维修保养历史，包括维修时间、维修内容、更换零部件、维修费用等信息。通过对维修档案的分析，及时发现车辆潜在的问题和故障规律，为车辆的预防性维护提供依据，降低车辆故障率，减少维修成本，确保配送任务的顺利进行。

（三）车辆调度与使用

1. 采用先进的车辆调度管理系统，根据订单信息、配送路线、车辆状态和交通情况等因素，合理安排配送车辆的使用。系统自动优化配送路线，提高车辆利用率，降低运输成本，确保食材能够按时、准确地送达淞南派出所食堂。同时，实时监控车辆的位置和行驶状态，及时调整配送计划，应对突发情况，如交通拥堵、车辆故障等，确保配送任务不受影响。

2. 制定严格的车辆使用规定，明确车辆的使用范围、使用时间、驾驶人员职责和操作规程等。严禁车辆私用和违规驾驶，确保车辆使用的安全性和规范性。加强对驾驶人员的培训和管理，提高驾驶人员的安全意识和操作技能，定期对驾驶人员进行考核，考核结果与绩效挂钩，激励驾驶人员遵守车辆使用规定，做好车辆的日常维护和保养工作。

（四）车辆安全管理

1. 加强车辆安全管理，定期组织驾驶人员参加交通安全培训，学习交通法规和安全驾驶知识，提高驾驶人员的安全意识和应急处理能力。每季度至少组织一次安全培训活动，邀请交警部门或专业安全培训机构进行授课，通过案例分析、现场演示等方式，强化驾驶人员的安全意识，确保行车安全。

2. 在车辆上安装先进的安全设备，如行车记录仪、GPS 定位系统、倒车雷达、防抱死制动系统（ABS）、车身稳定控制系统（ESC）等，提高车辆的安全性和可监控性。行车记录仪记录车辆行驶过程中的视频信息，便于事故调查和责任认定；GPS 定位系统实时监控车辆位置和行驶轨迹，方便调度管理和安全监控；倒车雷达和车身稳定控制系统等辅助驾驶设备，减少车辆行驶和操作过程中的安全风险，保障驾驶人员和食材的安全。

二、设备管理

（一）制冷设备管理（冷链车辆）

1. 冷链车辆的制冷设备是确保食材新鲜度和品质的关键设备，应定期进行维护和保养。每月至少对制冷设备进行一次全面检查，包括压缩机、冷凝器、蒸发器、膨胀阀、制冷剂管路等部件的检查，确保制冷设备正常运行。检查制冷效果是否良好，温度控制是否准确，制冷剂是否充足，如发现问题及时进行维修和处理，确保车厢内温度始终保持在规定范围内。

2. 建立制冷设备运行监控系统，实时监测制冷设备的运行状态和温度变化。通过传感器和监控软件，对制冷设备的关键参数进行实时采集和分析，如压缩机转速、冷凝器压力、蒸发器温度等，一旦发现异常情况，立即报警通知相关人员进行处理。同时，定期对监控系统进行校准和维护，确保监控数据的准确性和可靠性。

（二）装卸设备管理

1. 配备适合食材装卸的设备，如叉车、托盘、手推车等，提高装卸效率，降低劳动强度，减少食材在装卸过程中的损耗。定期对装卸设备进行检查和维护，确保设备性能良好，操作安全。每周对叉车进行一次检查，包括刹车、转向、升降系统等部件的检查，每月对托盘和手推车进行一次检查，查看是否有损坏或变形情况，如有问题及时进行维修或更换。

2. 制定装卸设备操作规程，对装卸人员进行培训，确保装卸人员正确使用装卸设备。操作规程应明确设备的操作步骤、安全注意事项、维护保养要求等内容，要求装卸人员严格遵守操作规程，避免因操作不当导致设备损坏或发生安全事故。同时，加强对装卸现场的管理，合理安排装卸作业，确保装卸过程有序进行。

（三）其他设备管理

1. 车辆上还应配备其他必要的设备，如货架、隔温板、保鲜垫等，用于食材的分类存放和保鲜。定期对这些设备进行检查和清洁，确保设备完好

无损，卫生干净。每周对货架进行检查，查看是否有松动或变形情况，及时进行紧固和修复；定期清洗隔温板和保鲜垫，防止细菌滋生，影响食材质量。

2. 对于车辆上的通讯设备、GPS 定位设备等电子设备，应定期进行维护和升级，确保设备正常运行，信号稳定。及时更新设备软件，修复漏洞，提高设备性能，保证配送过程中的信息畅通和车辆监控的准确性。

（四）设备更新与淘汰

1. 建立设备更新机制，根据设备的使用年限、性能状况、维修成本以及技术发展趋势等因素，合理确定设备的更新周期。定期评估现有设备是否满足配送业务的需求，对于老化、性能下降、维修成本高且影响配送效率和质量的设备，及时制定更新计划，逐步进行更新换代，确保配送车辆和设备的先进性和可靠性。

2. 对于淘汰的设备，按照相关规定进行妥善处理。可以考虑将尚有一定使用价值的设备进行转让或捐赠，对于无法继续使用的设备，按照环保要求进行报废处理，确保设备处理过程合法合规，不造成环境污染和资源浪费。



三、配送人员管理

一、招聘与选拔

（一）明确岗位要求

1. 司机岗位：招聘持有相应驾驶证（如B照及以上）且具有一定驾驶的人员，熟悉本地道路情况，无重大交通事故记录，具备良好的交通安全意识和应急处理能力。

2. 装卸人员岗位：招聘具备一定体力和耐力的人员，身体健康，无传染性疾病。具有团队协作精神，工作认真负责，能够吃苦耐劳，服从工作安排。

（二）招聘渠道拓展

1. 线上招聘：在知名招聘网站、物流行业专业平台发布招聘信息，详细介绍公司概况、岗位要求、薪资待遇、福利待遇等内容，吸引有经验的配送人员应聘。同时，利用社交媒体平台进行招聘推广，扩大招聘信息的传播范围。

2. 线下招聘：参加本地的人才招聘会、物流行业专场招聘会，设立招聘展位，与求职者进行面对面沟通交流，直观了解求职者的情况。与相关职业院校、培训机构建立合作关系，招聘物流相关专业的应届毕业生或经过专业培训的人员，充实配送队伍。

（三）选拔流程优化

1. 简历筛选：根据岗位要求，对收到的简历进行初步筛选，重点关注求职者的工作经验、驾驶技能（司机岗位）、健康状况等方面的信息，挑选出符合基本条件的候选人进入面试环节。

2. 面试环节：采用结构化面试和实际操作考核相结合的方式。结构化面试主要考察候选人的沟通能力、团队协作精神、工作态度、应变能力等综

合素质；对于司机岗位，增加实际驾驶操作考核，评估其驾驶技能、安全意识和对车辆的熟悉程度；对于装卸人员岗位，进行装卸操作考核，观察其工作效率、操作规范和体力情况。根据面试和考核结果，综合评估候选人是否适合相应岗位，确定最终录用人员。

二、培训与发展

（一）入职培训

1. 公司文化与规章制度培训：介绍公司的发展历程、企业文化、组织架构、规章制度等内容，让新员工了解公司的基本情况和工作要求，增强员工的归属感和认同感。重点讲解公司的考勤制度、薪酬福利制度、安全管理制度、奖惩制度等，确保新员工清楚知道公司的各项规定，避免违规行为的发生。

2. 岗位技能培训：针对司机岗位，进行车辆操作技能培训，包括车辆的启动、行驶、停车、倒车、转弯等操作规范，以及车辆日常维护保养知识培训，如检查机油、轮胎气压、刹车系统等；针对装卸人员岗位，进行装卸操作规范培训，包括如何正确使用装卸设备（如叉车、托盘等）、如何安全高效地装卸食材、如何分类存放食材等内容，确保新员工能够尽快熟悉并胜任岗位工作。

（二）定期培训与提升

1. 安全知识培训：每月组织一次安全知识培训，邀请交警部门或专业安全培训机构的讲师进行授课，内容包括交通安全法规、食品安全法规、车辆安全驾驶知识、应急处理知识等。通过案例分析、视频演示、现场模拟等方式，强化配送人员的安全意识，提高其应对突发安全事件的能力。

2. 服务意识培训：每季度开展一次服务意识培训，培养配送人员的服务理念和客户至上的意识。培训内容包括服务礼仪、沟通技巧、客户投诉处

理等方面，通过角色扮演、情景模拟等方式，让配送人员学会如何与食堂工作人员进行有效沟通，如何提供优质的服务，提高客户满意度。

3. 职业发展规划：为配送人员制定职业发展规划，提供晋升机会和职业发展通道。对于表现优秀、具备一定管理能力的司机或装卸人员，提供晋升为配送组长、调度员等管理岗位的机会；对于希望在专业技能方面发展的员工，提供参加相关培训和技能认证的机会，如冷链物流管理培训、高级驾驶员培训等，鼓励员工不断提升自己的能力和素质，实现个人职业发展目标。

（三）培训效果评估

1. 建立培训效果评估机制，每次培训结束后，通过考试、实际操作考核、问卷调查等方式对培训效果进行评估。考试主要考察员工对培训知识的掌握程度；实际操作考核评估员工在实际工作中的技能应用情况；问卷调查了解员工对培训内容、培训方式、培训讲师的满意度以及对培训的建议和意见。

2. 根据培训效果评估结果，分析培训中存在的问题和不足之处，及时调整和改进培训计划和培训内容，确保培训工作的针对性和有效性。对于培训考核不合格的员工，安排补考或进行针对性的辅导培训，直至其达到培训要求为止。

三、工作规范与考核

（一）制定工作规范

1. 司机工作规范：明确司机的工作流程和操作标准，包括车辆出车前检查（如检查车辆外观、轮胎、刹车、灯光、仪表盘、制冷设备等）、行驶过程中的注意事项（如遵守交通规则、保持安全车距、避免疲劳驾驶、按照规定路线行驶等）、到达目的地后的交付流程（如与食堂工作人员核对食材数量和质量、协助卸货、签字确认等）。规定司机每天的工作时间、休息时

间和轮班制度，确保司机有足够的休息时间，避免疲劳驾驶，保障行车安全。

2. 装卸人员工作规范：制定装卸人员的工作流程和操作规范，明确食材装卸的顺序、方法和要求。要求装卸人员在装卸食材前，检查装卸设备是否正常运行，确保工作环境安全。在装卸过程中，严格按照分类存放的要求进行操作，轻拿轻放，避免食材损坏。规定装卸人员的工作效率标准，确保食材能够及时装卸完成，不影响配送时间。

（二）建立绩效考核制度

1. 考核指标设定：针对司机岗位，设立安全驾驶指标（如无交通事故、遵守交通法规情况）、配送及时性指标（如按时发车、按时送达率）、车辆维护保养指标（如车辆定期保养完成率、车辆故障次数）、服务质量指标（如客户投诉次数、与食堂工作人员配合度）等考核指标；针对装卸人员岗位，设立装卸效率指标（如单位时间内的装卸量）、装卸质量指标（如食材损坏率、分类存放准确率）、工作纪律指标（如遵守考勤制度、服从工作安排情况）、服务态度指标（如与同事协作情况、客户反馈满意度）等考核指标。

2. 考核方式与周期：采用定期考核与日常监督相结合的方式。定期考核每季度进行一次，由上级主管领导、食堂工作人员代表、同事等组成考核小组，根据考核指标对配送人员进行全面考核评估；日常监督由配送中心管理人员负责，对配送人员的日常工作表现进行记录和评价，如发现问题及时进行纠正和指导。考核结果分为优秀、良好、合格、不合格四个等级，考核结果与绩效奖金、晋升机会、年终奖励等挂钩，激励配送人员积极工作，提高工作质量和效率。

（三）激励机制

1. 绩效奖金激励：根据绩效考核结果发放绩效奖金，绩效奖金与考核等级挂钩，考核等级越高，绩效奖金越高。对于表现优秀的配送人员，给予

额外的绩效奖励，以激励其继续保持良好的工作表现；对于考核不合格的配送人员，扣除部分绩效奖金，并进行培训和辅导，帮助其改进工作。

2. 晋升激励：为配送人员提供晋升机会，对于连续多次考核优秀、具备管理能力和潜力的员工，优先晋升为管理岗位或技术岗位。晋升不仅意味着薪资待遇的提高，更代表着员工在公司的职业发展和个人价值的实现，能够有效激励员工积极进取，努力提升自己的能力和素质。

3. 荣誉激励：设立优秀配送人员奖项，如“月度之星”“季度标兵”“年度优秀配送员”等，对表现突出的员工进行表彰和奖励。在公司内部会议、公告栏、公司网站等渠道对获奖人员进行宣传和表扬，增强员工的荣誉感和成就感，激发员工的工作积极性和创造力。

四、安全管理

（一）安全意识教育

1. 入职安全教育：新员工入职时，进行全面的安全教育培训，包括交通安全法规、食品安全法规、消防安全知识、劳动安全保护知识等内容。通过案例分析、视频演示、现场讲解等方式，让新员工深刻认识到安全工作的重要性，树立正确的安全意识。

2. 定期安全培训：每月组织一次安全培训活动，持续强化配送人员的安全意识。培训内容包括安全操作规程、安全事故案例分析、安全防范措施、应急处理方法等。邀请交警、消防、食品安全等相关部门的专业人员进行授课，提高培训的专业性和权威性。同时，利用安全宣传海报、标语、内部刊物等形式，广泛宣传安全知识，营造浓厚的安全文化氛围。

（二）安全操作规范

1. 车辆驾驶安全规范：制定详细的车辆驾驶安全操作规程，要求司机严格遵守。包括上车前检查车辆状况、系好安全带、启动车辆前观察周围环境

境、行车过程中保持安全车距、不超速行驶、不疲劳驾驶、不酒后驾车、不接打电话等。恶劣天气条件下（如暴雨、暴雪、大雾等），制定特殊的驾驶操作规范，如降低车速、加大安全车距、开启警示灯等，确保行车安全。

2. 装卸安全规范：明确装卸人员的安全操作规范，在装卸食材前，必须佩戴安全帽、手套等个人防护用品。装卸过程中，严格按照操作规程使用装卸设备，防止发生碰撞、挤压、坠落等事故。对于较重或较大的食材，要多人协作进行装卸，确保操作安全。同时，注意保持装卸现场的秩序，避免人员混乱造成安全隐患。

（三）应急处理能力培训

1. 应急处理预案制定：制定完善的应急处理预案，包括交通事故应急预案、车辆故障应急预案、食品安全事故应急预案、恶劣天气应急预案等。明确在不同突发情况下的应急处理流程、责任分工和应对措施，确保配送人员在遇到突发情况时能够迅速、有效地进行处理，减少损失和影响。

2. 应急演练与培训：定期组织应急演练，模拟各种突发情况，如交通事故、车辆起火、食物中毒等，让配送人员实际操作应急处理流程，提高其应急处理能力和协同作战能力。演练结束后，对演练效果进行评估和总结，针对存在的问题及时整改和完善，确保应急处理预案的科学性和实用性。同时，对应急处理知识和技能进行培训，如急救知识、灭火知识、车辆故障应急处理方法等，使配送人员掌握基本的应急处理技能，在紧急情况下能够自救互救。

（四）安全监督与检查

1. 日常安全检查：配送中心管理人员每天对配送车辆、装卸设备、工作现场等进行日常安全检查，检查内容包括车辆外观、轮胎、刹车、灯光、制冷设备（冷链车辆）、装卸设备运行状况、工作现场秩序、员工个人防护

用品佩戴情况等。对检查中发现的安全隐患，及时下达整改通知，要求责任人限期整改，并跟踪整改情况，确保安全隐患及时消除。

2. 定期安全评估：每季度对配送人员的安全工作情况进行全面评估，包括安全意识、安全操作规范执行情况、应急处理能力等方面。评估结果作为绩效考核的重要依据之一，对安全工作表现优秀的员工进行表彰和奖励，对安全工作存在问题的员工进行批评教育和培训，督促其改进工作。同时，根据安全评估结果，分析安全管理工作中的问题和不足，及时调整安全管理策略和措施，不断完善安全管理体系。



四、食品安全保障措施

一、食材采购源头控制

（一）供应商管理

1. 严格供应商筛选：建立完善的供应商评估和准入制度，对潜在供应商进行全面考察。考察内容包括供应商的生产环境、质量管理体系、产品检测能力、企业信誉、经营资质等方面。优先选择具有良好口碑、具备相关资质证书（如食品生产许可证、食品经营许可证、ISO 质量管理体系认证等）、生产规模较大且稳定的供应商作为合作伙伴。

2. 定期供应商审核：与供应商签订合作协议后，定期对供应商进行审核，确保其持续符合公司的质量要求。审核频率为每季度一次，审核方式包括现场检查、文件审查、产品抽检等。现场检查主要查看供应商的生产车间、仓库、加工设备等是否符合卫生标准，生产流程是否规范；文件审查主要检查供应商的原材料采购记录、生产过程记录、产品检验报告等是否完整、真实；产品抽检则是从供应商提供的食材中随机抽取样本，送专业检测机构进行检测，检测项目包括农药残留、兽药残留、重金属含量、微生物指标等。对于审核不合格的供应商，要求其限期整改，整改仍不合格的，终止合作关系。

3. 供应商激励机制：为了鼓励供应商提供高质量的食材，建立供应商激励机制。对于连续多次产品质量检测合格、交货及时、服务态度好的供应商，给予一定的奖励，如增加订单量、优先付款、颁发优秀供应商证书等；对于出现产品质量问题或违反合作协议的供应商，采取相应的惩罚措施，如减少订单量、要求赔偿损失、列入供应商黑名单等。通过激励机制，促使供应商不断提高自身管理水平和产品质量。

（二）食材采购标准制定

1. 依据国家食品安全标准和食堂实际需求，制定详细的食材采购标准。明确各类食材的品种、规格、质量要求、包装标准、检验检疫标准等内容。例如，肉类食材必须来自定点屠宰场，具有动物检疫合格证和肉品品质检验合格证，猪肉应符合 GB 2707 - 2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》的要求，牛肉应符合 GB 2707 - 2016 或 GB/T 17238 - 2008《鲜、冻分割牛肉》的要求；蔬菜类食材应新鲜、无黄叶、无病虫害、农药残留不超标，符合 GB 2763 - 2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定；水果类食材应成熟度适中、无腐烂、无异味，农药残留和重金属含量符合国家标准；水产品应鲜活、体表无损伤、无异味，符合相应的国家标准和行业标准。

2. 定期对采购标准进行更新和完善，关注国家食品安全法规的变化以及市场上食材质量的动态情况，及时调整采购标准，确保所采购的食材始终符合最新的食品安全要求。同时，根据食堂干警的反馈意见，对食材的品种、规格等进行优化，以满足干警的口味需求和营养需求。

（三）采购合同约定

1. 在与供应商签订的采购合同中，明确双方的食品安全责任和义务。合同条款应包括食材质量标准、交货时间、地点、验收方式、违约责任、食品安全事故处理等内容。对于食材质量不符合标准的情况，明确供应商应承担的责任，如无条件退换货、承担因此给公司造成的经济损失、支付违约金等；对于因供应商原因导致的食品安全事故，要求供应商承担全部法律责任和赔偿责任。

2. 设立合同执行监督机制，定期对采购合同的执行情况进行检查和评估。确保供应商严格按照合同约定的质量标准和交货时间提供食材，如发现供应商存在违约行为，及时依据合同条款进行处理，维护公司的合法权益。

同时，通过合同执行监督，及时发现合同中存在的问题和不足之处，为后续合同的修订提供参考依据。

二、运输与储存环节保障

（一）冷链运输管理（适用时）

1. 冷链车辆配备与维护：配备足够数量的专业冷链车辆，确保车辆的制冷设备性能良好、运行稳定。车辆在投入使用前，进行全面的检查和调试，包括制冷机组、温度传感器、车厢保温性能等方面的检查。定期对冷链车辆进行维护保养，建立维护保养档案，记录车辆的维修时间、维修内容、更换零部件等信息。每月至少进行一次全面保养，每季度进行一次深度保养，确保车辆在运输过程中能够持续保持规定的低温环境。

2. 温度监控与记录：在冷链车辆上安装先进的温度监控系统，实时监测车厢内的温度变化。温度监控系统具备数据存储和远程传输功能，能够记录运输过程中的温度数据，并将数据实时传输至监控平台。监控人员可以通过监控平台随时查看车辆的温度情况，如发现温度异常（超出规定温度范围），及时通知司机进行处理。

3. 应急处理措施：制定冷链运输应急预案，针对车辆故障、制冷设备失效、交通事故等突发情况，制定相应的应急处理措施。

（二）常温运输管理

1. 车辆清洁与消毒：常温运输车辆每次在运输前，进行全面的清洁和消毒处理。清洁内容包括车身、车厢内部、货架、托盘等部位，清除车辆上的灰尘、杂物和污渍；消毒采用符合食品安全标准的消毒剂，对车厢内部进行喷雾消毒或擦拭消毒，确保车辆卫生干净，无异味、无细菌滋生。消毒后，保持车辆通风良好，待消毒剂挥发后再进行食材装载。

2. 食材包装与防护：对常温运输的食材进行合理包装，根据食材的特

性选择合适的包装材料和包装方式。例如，易碎食材采用防震包装，防止在运输过程中因颠簸而损坏；易受潮食材采用防潮包装，避免受潮变质。同时，在车厢内合理摆放食材，采用货架、托盘等设备进行分层存放，固定食材位置，防止食材在运输过程中发生倾倒、碰撞等情况，确保食材的完整性和质量安全。

3. 运输时间控制：合理规划运输路线，根据交通状况和配送地点分布，选择最优的运输路线，减少运输时间。尽量避免在高温时段或恶劣天气条件下进行长时间运输，降低食材变质的风险。对于易变质的常温食材，如豆制品、鲜面条等，优先安排配送，确保食材在保质期内送达目的地。

（三）储存管理

1. 仓库建设与布局：建设符合食品安全标准的仓库，仓库选址应远离污染源，如垃圾处理场、化工厂等。仓库内部布局合理，分为常温储存区、冷藏储存区和冷冻储存区，各区之间有明显的分隔标识。常

2. 食材分类存放：根据食材的性质、储存条件要求，对食材进行分类存放。将肉类、海鲜、冷冻食品等放入冷冻储存区；将蔬菜、水果、蛋类、奶制品等放入冷藏储存区；将大米、面粉、食用油、干货等常温保存的食材放入常温储存区。不同种类的食材分别存放在不同的货架或区域，避免交叉污染。同时，遵循先进先出的原则，先入库的食材先出库使用，确保食材的新鲜度。

3. 库存管理与盘点：建立库存管理系统，对食材的入库、出库、库存数量、保质期等信息进行实时记录和管理。定期对库存食材进行盘点，每周进行一次小盘点，每月进行一次全面盘点，核对库存数量与系统记录是否一致，检查食材的质量状况，如是否有变质、过期、损坏等情况。对于临近保质期的食材，提前进行预警提示，优先安排使用或进行促销处理，避免食材

过期浪费。对变质、过期、损坏的食材，及时进行清理和无害化处理，防止其流入食堂。

三、质量检测与监控

（一）内部检测能力建设

1. 实验室建设：建立专业的食品安全检测实验室，配备先进的检测设备和仪器，如高效液相色谱仪、气相色谱仪、原子吸收分光光度计、微生物快速检测仪、农药残留检测仪、兽药残留检测仪等，满足对各类食材进行常规检测和部分项目的精确检测需求。实验室应按照国家相关标准进行建设和布局，具备良好的通风、照明、温度和湿度控制条件，确保检测环境符合要求。

2. 检测人员培训：招聘具有食品检测相关专业背景和工作经验的人员担任检测员，并定期对检测人员进行培训。培训内容包括食品安全法规、检测标准与方法、检测设备操作技能、质量控制与数据分析等方面。安排检测人员参加外部专业机构举办的培训课程和研讨会，获取最新的检测技术和知识，不断提高检测人员的业务水平。同时，鼓励检测人员进行内部技术交流和学习，分享检测经验和心得，共同提高检测团队的整体素质。

3. 检测项目与标准：依据国家食品安全标准和食堂食材的特点，确定内部检测的项目和标准。检测项目主要包括农药残留、兽药残留、重金属含量、微生物指标（如菌落总数、大肠菌群、致病菌等）、食品添加剂、理化指标（如水分、蛋白质、脂肪、酸碱度等）等。制定详细的检测操作规程和质量控制措施，确保检测结果的准确性和可靠性。对于检测不合格的食材，严格按照相关规定进行处理，严禁流入食堂。

（二）第三方检测合作

1. 选择合作机构：与具有资质、信誉良好、检测能力强的第三方专业

检测机构建立长期合作关系。在选择合作机构时，对其资质认证情况（如CMA资质、CNAS认可等）、检测设备和技术水平、人员素质、服务质量、价格合理性等方面进行综合评估。选择多家检测机构进行比较，通过实地考察、样品检测比对、客户评价调查等方式，筛选出最适合的合作机构。

2. 检测项目与频率：根据食材的风险程度和食堂的需求，确定委托第三方检测机构进行检测的项目和频率。对于高风险食材（如肉类、海鲜、叶菜类蔬菜等），增加检测项目和检测频率，如每周进行一次农药残留、兽药残留、微生物指标检测；对于低风险食材（如大米、面粉、食用油等），适当降低检测频率，如每月进行一次检测。同时，根据市场反馈和食品安全热点问题，适时调整检测项目和频率，确保食材质量安全。

3. 检测结果应用与反馈：及时获取第三方检测机构的检测报告，对检测结果进行分析和应用。对于检测合格的食材，正常入库和配送；对于检测不合格的食材，立即启动不合格食材处理程序，通知供应商进行退货或换货处理，并要求供应商查明原因，采取整改措施，防止类似问题再次发生。同时，将检测结果反馈给供应商，督促其提高产品质量。定期对第三方检测机构的检测工作进行评估和考核，根据检测结果的准确性、及时性、服务质量等方面的表现，决定是否继续合作或调整合作方式。

（三）全程质量监控体系

1. 建立追溯系统：利用现代信息技术，建立食材质量追溯系统，对食材从采购源头到加工制作、配送、消费的全过程进行信息记录和跟踪。追溯系统记录食材的供应商信息、采购时间、采购批次、入库时间、储存位置、出库时间、配送车辆信息、配送路线、到达时间、食堂验收情况等详细信息。通过追溯码（如条形码、二维码等）或电子标签，实现食材信息的快速查询和追溯。一旦发生食品安全问题，可以迅速定位问题源头，采取有效的控制

措施，减少损失和影响。

2. 关键环节监控：在食材配送的关键环节，如采购验收、储存管理、运输过程、食堂交付等，设立质量监控点，安排专人进行监控。监控内容包括食材的质量状况、操作规范执行情况、环境条件控制情况等。

3. 数据分析与预警：建立食品安全数据分析平台，对质量检测数据、监控数据、追溯数据等进行收集、整理和分析。通过数据分析，发现食材质量的变化趋势、潜在风险点以及配送过程中的问题，及时发出预警信号。例如，当某类食材的农药残留检测数据连续多次接近标准限值时，或某一供应商的食材不合格率较高时，系统自动发出预警，提醒相关人员采取措施进行处理，如加强对该类食材的检测、对供应商进行整改或更换等，确保食材质量始终处于可控状态。

四、人员与环境管理

（一）人员健康管理

1. 健康体检制度：要求所有配送人员（包括司机、装卸人员、仓库管理人员、采购人员、检测人员等）在上岗前必须进行全面的健康体检，取得有效的健康证明后方可入职。体检项目包括常规体格检查、肝功能、乙肝五项、血常规、尿常规、大便常规、胸部X线检查、传染病筛查（如结核病、霍乱、伤寒、痢疾等）等，确保配送人员身体健康，无传染性疾病和其他有碍食品安全的疾病。在职员工每年定期进行健康体检，及时发现员工健康状况的变化，对于患有有碍食品安全疾病的员工，及时调整工作岗位或安排治疗，痊愈后方可重新上岗。

2. 健康状况日常监测：配送中心设立员工健康管理员，负责员工日常健康状况的监测工作。员工每天上班前进行体温检测、手部消毒等个人卫生处理，并填写健康状况记录表，报告是否有发热、咳嗽、腹泻、呕吐等身体

不适症状。健康管理员对员工的健康状况进行跟踪记录，如发现员工出现异常症状，及时安排就医，并根据情况调整工作安排，防止员工带病上岗，避免对食材造成污染。

3. 个人卫生习惯培养：加强对配送人员个人卫生习惯的培养，要求员工保持良好的个人卫生。工作期间必须穿戴整洁的工作服、工作帽、口罩、手套等个人防护用品，工作服定期清洗和更换。员工要勤洗手、勤洗澡、勤换衣，保持头发、指甲清洁。严禁员工在工作场所吸烟、吐痰、乱扔垃圾等不文明行为，减少对食材和工作环境的污染风险。

（二）环境卫生管理

1. 配送中心卫生管理：配送中心作为食材的储存和配送场所，保持良好的环境卫生至关重要。制定配送中心卫生管理制度，明确各区域的卫生责任人，划分卫生责任区。每天对配送中心进行清洁和消毒，包括仓库地面、墙壁、货架、托盘、车辆、办公区域等。清洁采用湿法清扫，避免扬尘污染食材。消毒使用符合食品安全标准的消毒剂，对仓库、车辆等重点区域进行定期消毒，如每周至少进行一次全面消毒，确保环境清洁卫生，无细菌、病毒滋生。

2. 车辆卫生管理：配送车辆的卫生直接影响食材的质量安全，加强对车辆卫生的管理。车辆在每次运输任务完成后，及时进行清洗和消毒。清洗内容包括车身、车厢内部、轮胎、底盘等部位，去除车辆上的污垢、残留食材和异味。消毒采用喷雾消毒或擦拭消毒的方式，对车厢内部进行彻底消毒，特别是车厢角落、门缝、通风口等容易滋生细菌的部位。消毒后，保持车辆通风良好，晾干后再进行下次运输任务。

3. 食堂交付环境卫生管理：在食材交付给淞南派出所食堂时，注意保持交付现场的环境卫生。配送人员将食材搬运至食堂指定地点后，及时清理

车辆周围的杂物和垃圾，保持交付区域的整洁。与食堂工作人员共同维护好交付现场的秩序，避免食材在交付过程中受到污染。同时，要求食堂工作人员在接收食材时，保持食堂仓库和验收区域的卫生干净，确保食材能够安全储存和加工制作。



第四节 保温、保鲜及清洁消毒方案

一、保温方案

（一）保温设备选择与配置

1. 针对不同类型的食材和配送需求，选择合适的保温设备。对于需要高温保存的热食类食材，如米饭、热菜等，配备专业的保温箱或保温桶。保温箱采用优质的隔热材料制作，如聚氨酯泡沫、聚苯乙烯泡沫等，具有良好的保温性能，能够有效阻止热量散失。保温箱内部设置合理的隔层，可根据食材容器的大小进行调整，方便食材的摆放和固定，避免在运输过程中发生倾倒和碰撞。保温桶则适用于汤汁类食物的保温，采用不锈钢材质，双层真空设计，保温效果更佳。

2. 对于需要低温保存的冷食类食材，如酸奶、水果沙拉等，使用冷藏保温箱。冷藏保温箱在具备良好保温性能的同时，还配备了制冷设备或冰袋，可将箱内温度控制在较低范围内，确保食材在运输过程中始终处于低温状态，保持新鲜度。冰袋采用无毒无味的环保材料制成，可重复使用，根据配送距离和时间的长短，合理配置冰袋数量，以维持所需的低温环境。

3. 在车辆上安装温度调节设备，如车载空调或加热装置，进一步保障食材在运输过程中的温度稳定性。对于冷链车辆，确保制冷系统性能良好，能够精确控制车厢内温度，使其保持在规定的低温区间。对于常温配送车辆，在冬季或气温较低时，可启动加热装置，防止食材受冻；在夏季或高温天气下，通过车载空调调节车厢内温度，避免食材因高温变质。

（二）保温包装与操作流程

1. 采用多层包装方式对食材进行保温处理。对于热食类食材，先将食物装入食品级密封袋中，排出空气后扎紧袋口，防止热气散失。然后将密封袋放入保温箱或保温桶内，在食材周围填充适量的保温材料，如岩棉、玻璃

棉等，进一步增强保温效果。对于冷食类食材，同样先进行密封包装，再放入冷藏保温箱，并确保冰袋与食材充分接触，均匀分布在箱内四周和顶部，使食材能够持续处于低温环境中。

2. 制定严格的保温操作流程，规范配送人员的行为。在食材装载前，提前预冷或预热保温设备，使其达到适宜的温度。装载食材时，迅速将包装好的食材放入保温设备内，尽量减少食材暴露在外界环境中的时间。在运输过程中，避免频繁开启保温设备，如需中途装卸食材，要尽快完成操作，并确保保温设备始终处于关闭状态。到达目的地后，及时将食材交付给食堂工作人员，并提醒其尽快进行处理，避免食材长时间放置在保温设备外导致温度变化影响品质。

（三）温度监测与应急处理

1. 在保温设备内安装温度传感器，实时监测食材的温度变化。温度传感器与车辆上的监控系统或配送人员的手持终端设备相连，可随时查看温度数据。监控系统设置温度预警范围，当温度超出正常区间时，立即发出警报信号，提醒配送人员及时采取措施进行调整。配送人员在运输过程中，确保食材始终处于适宜的温度环境中。

2. 制定应急预案，应对可能出现的保温设备故障、交通延误等突发情况导致的食材温度异常问题。当保温设备发生故障时，配送人员应立即通知调度中心，调度中心迅速安排维修人员或调配备用车辆前往处理。如果交通延误导致食材在保温设备内的时间过长，配送人员应根据实际情况采取相应的应急措施，如增加保温材料、调整制冷或加热设备的功率等，尽量维持食材的温度稳定。如发现食材温度已经超出安全范围，应及时与食堂沟通，评估食材的安全性，如确定食材已变质，应立即停止配送，并对变质食材进行妥善处理，避免流入食堂。

二、保鲜方案

（一）食材预处理与保鲜剂使用

1. 在食材采购后，根据食材的种类和特性进行及时的预处理。对于蔬菜类食材，去除黄叶、烂叶、根部等不可食用部分，然后进行清洗、沥干水分，采用适当的保鲜方式进行包装。例如，叶菜类蔬菜可装入保鲜袋中，扎紧袋口，放置在阴凉通风处；根茎类蔬菜如土豆、萝卜等，可放在干燥、通风的环境中储存，避免阳光直射。水果类食材根据成熟度进行分类，成熟度较高的水果优先配送，未成熟的水果在适宜的温度和湿度条件下催熟后再配送。水果在包装前进行挑选，去除有病虫害、损伤的果实，然后用保鲜纸或保鲜膜包裹，减少水分蒸发和氧化。

2. 合理使用保鲜剂来延长食材的保鲜期，但严格控制保鲜剂的种类、用量和使用范围，确保符合国家食品安全标准。对于部分易氧化变质的食材，如苹果、梨等水果，可在包装时放入适量的抗氧化保鲜剂，如维生素C片或抗氧化剂包，延缓食材的氧化过程。对于肉类食材，可使用天然保鲜剂，如乳酸链球菌素、溶菌酶等，抑制细菌生长繁殖，延长保鲜时间。在使用保鲜剂时，严格按照产品说明书的要求进行操作，确保保鲜剂的使用安全有效。

（二）保鲜包装材料选择

1. 选用符合食品安全标准的保鲜包装材料，确保对食材无污染且具有良好的保鲜效果。对于新鲜肉类、海鲜等食材，采用食品级保鲜膜进行包裹，保鲜膜具有良好的透气性和保鲜性能，能够有效防止食材水分流失和异味散发，同时抑制微生物的生长繁殖。对于蔬菜和水果，可根据食材的特点选择不同类型的保鲜袋或保鲜盒。保鲜袋应具有一定的厚度和柔韧性，能够承受一定的压力，防止食材在运输过程中被挤压损坏。保鲜盒则适用于易碎或需要特殊保护的食材，如草莓、蓝莓等，保鲜盒密封性能好，可有效防止食

材受到外界污染，保持食材的新鲜度。

2. 在包装材料上标注食材的名称、生产日期、保质期、储存条件等信息，方便食堂工作人员在接收食材时进行核对和管理，确保食材在保质期内使用。同时，根据食材的保鲜需求和配送时间，合理选择包装材料的规格和尺寸，避免包装过大或过小影响保鲜效果和运输效率。

（三）储存与运输环境控制

1. 在配送中心和运输车辆上，严格控制食材的储存和运输环境温度、湿度等条件，为食材提供适宜的保鲜环境。配送中心的仓库根据食材的类别划分不同的储存区域，如常温区、冷藏区和冷冻区，分别设置相应的温度和湿度控制设备。运输车辆根据配送食材的要求，在车厢内设置温度调节装置，确保车厢内温度始终符合食材的保鲜要求。对于冷链运输车辆，定期检查制冷设备的运行情况，确保制冷效果良好；对于常温运输车辆，在高温天气或寒冷季节中采取相应的措施调节车厢内温度，如使用遮阳布、通风设备或加热装置等。

2. 保持储存和运输环境的清洁卫生，定期对仓库、车辆等进行清洁和消毒，防止细菌、霉菌等微生物滋生污染食材。仓库地面每天进行清扫和拖地，货架定期擦拭，清除灰尘和杂物。车辆在每次运输任务完成后，进行全面的清洗和消毒，包括车厢内部、货架、托盘等部位，确保环境干净整洁。同时，避免食材与有毒有害物质混装混运，防止交叉污染，保障食材的质量和食品安全和保鲜效果。

三、清洁消毒方案

（一）配送车辆清洁消毒

1. 建立车辆清洁消毒制度，规定车辆在每次配送任务完成后必须进行全面的清洁消毒工作。清洁消毒工作包括车身、车厢内部、轮胎、底盘等部

位的清洗和消毒处理。车身采用高压水枪冲洗，去除表面的灰尘、泥土和污渍；车厢内部先用扫帚清扫杂物，再用洗洁精或专用清洁剂进行擦洗，去除油污和残留食物残渣，最后用清水冲洗干净。轮胎和底盘使用刷子和清洁剂进行刷洗，确保无污垢和细菌滋生。

2. 消毒采用符合食品安全标准的消毒剂，如含氯消毒剂、过氧乙酸消毒剂等。消毒剂按照规定的浓度进行配制，使用喷雾器或消毒抹布对车厢内部进行均匀喷洒或擦拭消毒，确保消毒彻底。消毒后，保持车厢通风良好，使消毒剂挥发干净，避免残留消毒剂对食材造成污染。同时，定期对车辆的清洁消毒效果进行检测，可采用微生物检测方法，如检测车厢内表面的菌落总数、大肠菌群等指标，确保清洁消毒工作达到预期效果。

（二）仓库清洁消毒

1. 制定仓库清洁消毒计划，明确每天、每周、每月的清洁消毒任务和责任人。每天对仓库地面进行清扫和拖地，保持地面清洁干燥；每周对仓库墙壁、货架、托盘等进行擦拭消毒，使用消毒剂擦拭表面，清除灰尘和细菌；每月对仓库进行一次全面的深度清洁消毒，包括仓库顶部、通风管道、照明设备等部位，使用专业清洁设备和消毒剂进行彻底清洗和消毒，防止积尘和细菌滋生。

2. 在仓库入口处设置消毒垫，对进入仓库的人员和车辆轮胎进行消毒处理，防止外部污染物带入仓库。仓库内配备垃圾桶，定期清理垃圾，保持仓库环境整洁卫生。同时，合理控制仓库的温湿度，避免因温湿度不当导致细菌、霉菌滋生，影响食材质量安全。

（三）食材包装容器清洁消毒

1. 对于可重复使用的食材包装容器，如保温箱、保鲜盒、托盘等，建立严格的清洁消毒流程。使用后，先将容器内的残留食材清理干净，然后用

洗洁精或专用清洁剂进行浸泡和刷洗，去除油污和污垢。清洗后，用清水冲洗干净，确保无清洁剂残留。消毒可采用高温消毒、紫外线消毒或化学消毒等方式。高温消毒将容器放入蒸汽消毒柜或沸水中蒸煮一定时间（根据容器材质和大小确定消毒时间）；紫外线消毒将容器放置在紫外线消毒柜内，照射一定时间（一般不少于 30 分钟）；化学消毒使用符合食品安全标准的消毒剂浸泡容器一定时间后，用清水冲洗干净。消毒后的容器存放在清洁干燥的专用存放区域，避免二次污染。

2. 对于一次性食材包装容器，如塑料薄膜、保鲜膜、保鲜袋等，确保其采购自正规厂家，具有合格的卫生许可证和产品质量检验报告。在使用前，检查包装是否完好无损，如有破损或污染，不得使用。使用后，按照垃圾分类要求进行处理，避免对环境造成污染。

（四）人员清洁消毒与卫生管理

1. 加强配送人员的个人卫生管理，要求配送人员在工作前必须穿戴整洁的工作服、工作帽、口罩、手套等个人防护用品，工作服定期清洗和更换。配送人员进入工作区域前，先进行手部清洁消毒，使用洗手液和流动水洗手，按照七步洗手法彻底清洁双手，然后用消毒酒精或免洗手消毒剂进行消毒处理。在工作过程中，如接触过污染物或进行了可能污染双手的操作后，及时进行手部清洁消毒。

2. 定期对配送人员进行健康检查，确保员工身体健康，无传染性疾病。建立员工健康档案，记录员工的健康状况和体检信息。加强员工的卫生知识培训，提高员工的卫生意识和自我防护能力，使其掌握正确的清洁消毒方法和个人卫生习惯。同时，在配送中心和车辆上配备必要的清洁消毒用品，如洗手液、消毒酒精、消毒湿巾、口罩、手套等，方便员工随时使用。

第五节 运输车辆配置

序号	车型	规格、型号	车牌号码	是否自有	是否具有车辆证明资料	备注
1	小型普通客车	大通牌 SH6481U1BEVJ5	沪 ABV0855	是	是	无
2	型封闭式货车	大通牌 SH5046XXV1938	沪 ENA711	是	是	无
	合计	/	/	/	/	2 辆



第二章 配送服务管理制度（食品配送服务管理制度）

第一节 货源、采购渠道、供货保障

一、货源保障

（一）优质供应商合作

1. 严格筛选供应商：建立完善的供应商评估和选择体系，从供应商的资质信誉、生产能力、产品质量、价格合理性、交货及时性以及售后服务等多个维度进行全面考察。优先选择具有相关行业资质证书（如食品生产许可证、食品经营许可证、ISO 质量管理体系认证等）、丰富的生产经验、良好的市场口碑和稳定的生产供应能力的供应商作为合作伙伴。对潜在供应商进行实地考察，深入了解其生产加工环境、原材料采购渠道、质量控制措施以及物流配送能力等情况，确保供应商具备提供优质食材的条件。

2. 签订长期合作协议：与选定的优质供应商签订长期合作协议，明确双方的权利义务、合作期限、供应品种、价格波动调整机制、质量标准以及违约责任等条款。通过长期合作协议，建立稳定的合作关系，确保供应商能够优先保障我司的食材供应需求，同时也为供应商提供稳定的销售渠道，实现互利共赢。合作协议中规定供应商必须按照我司要求的质量标准和交货时间提供食材。如出现质量问题或交货延迟等情况，供应商需承担相应的违约责任，包括退换货、赔偿经济损失等。

（二）本地与外地资源整合

1. 本地食材优先采购：充分利用本地丰富的农产品资源和食品加工产业优势，优先与本地的农户、农业合作社、食品生产企业建立合作关系，采购新鲜、时令、具有地方特色的食材。本地采购不仅能够缩短食材的运输距离，降低运输成本，减少食材在途损耗，还能够支持本地农业和经济发展，

促进农民增收。同时，由于本地供应商距离较近，便于对其生产经营过程进行实地监督和管理，能够更好地控制食材质量和供应稳定性。

2. 外地优质食材补充：对于本地无法满足或供应不稳定的食材品种，积极拓展外地优质货源。与外地的大型农产品批发市场、知名食品生产企业以及具有特色食材优势的地区建立合作渠道，通过严格的供应商筛选和质量把控，引入外地优质食材，丰富食堂的菜品供应。在选择外地供应商时，充分考虑其食材的品质、价格、运输成本以及供应稳定性等因素，建立长期稳定的合作关系，并通过优化物流配送方案，确保外地食材能够及时、安全地送达。

（三）应急货源储备

1. 建立应急供应商库：与多家具备应急供应能力的供应商建立合作关系，形成应急供应商库。应急供应商应具备快速响应、短时间内提供大量食材的能力，其产品质量和供应稳定性经过严格评估和审核。应急供应商库中的供应商涵盖各类食材品种，包括粮食、食用油、肉类、蔬菜、水果、调味品等，确保在突发情况下能够满足食堂的基本食材需求。

2. 制定应急储备计划：根据食堂的日常食材消耗情况和可能面临的突发情况（如自然灾害、疫情、市场供应波动等），制定合理的应急储备计划。应急储备计划包括储备食材的品种、数量、储备地点、储备方式以及轮换周期等内容。储备食材的数量根据可能影响供应的天数进行计算，确保在紧急情况下能够维持食堂一定时间的正常运营。储备地点选择交通便利、储存条件良好的仓库，并配备必要的冷藏、冷冻设施和防护设备，确保储备食材的质量安全。定期对应急储备食材进行盘点和检查，及时轮换过期或质量下降的食材，确保储备食材始终处于良好状态。

二、采购渠道管理

（一）多元化采购渠道拓展

1. 直接采购：与食材的生产源头建立直接采购关系，如与农户、养殖基地、农产品种植基地等直接合作。直接采购能够减少中间环节，降低采购成本，同时可以更好地追溯食材的源头信息，确保食材的质量安全。对于一些季节性强、产量较大的农产品，如蔬菜、水果等，通过与种植基地签订直供协议，按照预定的采购计划进行采购，保证食材的新鲜度和供应稳定性。

2. 批发市场采购：定期到本地或周边地区的大型农产品批发市场进行采购，批发市场汇聚了来自各地的众多供应商，食材品种丰富多样，价格具有一定的竞争力。在批发市场采购时，充分发挥市场竞争机制，通过对比不同供应商的产品质量、价格和服务，选择性价比高的食材进行采购。同时，加强对批发市场供应商的管理和监督，要求其提供相关的检验检疫证明和质量合格证明，确保采购的食材符合食品安全标准。

3. 电商平台采购：利用互联网电商平台拓展采购渠道，电商平台上汇聚了大量的食品供应商，提供了便捷的采购方式和丰富的产品选择。通过电商平台采购，可以快速获取食材的信息和价格，实现线上比价、下单和支付等操作，提高采购效率。在选择电商平台时，优先选择知名度高、信誉良好、具备食品经营资质的平台，并对平台上的供应商进行严格筛选和评估。同时，注意防范网络采购风险，如虚假信息、质量问题、物流配送延迟等，确保采购过程安全可靠。

（二）采购渠道评估与优化

1. 建立采购渠道评估指标体系：从供应商资质、产品质量、价格竞争力、交货及时性、售后服务、合作稳定性等方面建立采购渠道评估指标体系，对每个采购渠道进行定期评估和打分。评估指标的权重根据其对食材供应

的重要性进行合理分配，确保评估结果能够客观反映采购渠道的综合表现。例如，产品质量和交货及时性的权重可相对较高，因为这直接关系到食堂的正常运营和食材质量安全。

2. 定期评估与调整：每季度对采购渠道进行一次全面评估，根据评估结果对采购渠道进行分类管理。对于表现优秀的采购渠道，给予更多的采购订单和合作机会，并与其进一步深化合作关系；对于表现一般的采购渠道，提出改进意见和要求，督促其提升服务质量和供应水平；对于不符合要求或存在严重问题的采购渠道，及时终止合作，避免影响食材供应的稳定性和质量安全。同时，根据市场变化、供应商动态以及食堂需求的调整，不断优化采购渠道结构，确保采购渠道的多元化和稳定性，降低采购风险。

（三）采购信息管理系统建设

1. 系统功能设计：开发专门的食材采购信息管理系统，实现采购流程的信息化管理。系统具备供应商管理、采购订单管理、库存管理、价格管理、质量追溯等功能模块。供应商管理模块用于记录供应商的基本信息、资质证书、合作历史、评估记录等；采购订单管理模块实现采购订单的生成、审核、下达、跟踪和结算等功能；库存管理模块实时监控食材的库存数量、库存位置、出入库记录等信息，为采购决策提供依据；价格管理模块收集和分析市场价格信息，建立价格波动预警机制，帮助采购人员把握采购时机；质量追溯模块记录食材的采购来源、验收记录、配送信息等，实现食材质量的全程追溯。

2. 数据收集与分析：通过采购信息管理系统，收集和整合各类采购数据，包括采购订单数据、供应商数据、价格数据、库存数据等。运用数据分析工具和方法，对采购数据进行深入分析，挖掘数据背后的信息和规律。例如，分析不同供应商的采购价格趋势、食材采购量与季节变化的关系、采购



订单的交货及时性等，为采购决策提供数据支持。通过数据分析，优化采购计划，降低采购成本，提高采购效率和质量。同时，利用数据分析结果对采购渠道进行评估和优化，及时发现采购过程中存在的问题和潜在风险，并采取相应的措施进行改进和防范。

三、供货保障措施

（一）订单处理与食材准备

1. 高效订单处理系统：建立自动化订单处理系统，食堂工作人员可通过多种方式（如电子订单系统、手机 APP、传真、电子邮件等）下单，订单信息实时传输至配送中心。系统自动对订单进行分类、汇总和审核，检查订单的完整性、准确性以及食材库存情况。对于库存充足的食材，系统立即生成采购计划和配送任务；对于库存不足的食材，系统自动触发预警机制，通知采购人员及时补货。同时，订单处理系统与供应商管理系统和物流配送系统实现无缝对接，确保信息的实时共享和协同工作。

2. 食材准备与分拣：根据订单需求，配送中心迅速组织食材准备工作。采购人员按照采购计划与供应商联系，确保所需食材按时到货。仓库管理人员根据订单对食材进行分拣和包装，采用先进的分拣设备和技术（如条形码识别系统、电子标签拣选系统等），提高分拣效率和准确性。分拣过程中，严格按照食品安全标准和卫生要求进行操作，确保食材不受污染。对分拣好的食材进行分类存放，标注清晰的标识，注明食材的名称、数量、规格、生产日期、保质期等信息，便于后续的配送和验收工作。

（二）配送能力提升

1. 优化配送车辆配置：根据食材配送需求和业务发展情况，合理配置配送车辆。配备不同类型和规格的车辆，包括冷链车辆、常温车辆、小型配送车等，以满足不同食材的运输要求和配送场景。冷链车辆用于运输肉类、海鲜、冷冻食品等需要低温保存的食材，确保食材在运输过程中的新鲜度和品质；常温车辆用于运输蔬菜、水果、干货等常温保存的食材；小型配送车适用于少量、紧急或特殊地点的配送任务。定期对配送车辆进行维护和保养，确保车辆性能良好，运行安全可靠，减少车辆故障对配送工作的影响。

2. 合理规划配送路线：运用地理信息系统（GIS）和物流配送管理软件，结合实时交通路况信息，对配送路线进行优化规划。根据淞南派出所食堂的地理位置分布、配送时间要求以及交通状况，制定科学合理的配送路线，提高配送效率，降低运输成本。同时，建立配送路线动态调整机制，实时监控交通路况，如遇道路拥堵、施工等突发情况，及时调整配送路线，确保食材能够按时送达。在配送过程中，合理安排车辆的配送顺序，优先配送紧急订单和易变质食材，确保食材的新鲜度和供应及时性。

（三）库存管理优化

1. 安全库存设置：根据食堂的历史食材消耗数据、食材采购周期、供应商交货及时性以及市场波动情况等因素，运用科学的库存管理方法（如经济订货批量模型 EOQ、ABC 分类法等），计算各类食材的安全库存水平。安全库存的设置既要保证在正常情况下食堂的食材供应不间断，又要避免库存积压导致食材过期浪费。对于不同重要性和消耗频率的食材，采用不同的安全库存策略。例如，对于消耗量大、采购周期长的主食类食材（如大米、面粉等），保持相对较高的安全库存水平；对于消耗频率低、易保存的调味品等食材，适当降低安全库存水平。

2. 库存监控与预警：建立库存监控系统，实时跟踪食材的库存数量、库存变动情况以及保质期等信息。通过库存管理系统设置库存预警阈值，当库存数量接近或低于安全库存下限或高于安全库存上限时，系统自动发出预警信号，提醒采购人员及时进行补货或调整采购计划。同时，对临近保质期的食材进行重点监控，提前预警并优先安排使用，避免食材过期造成损失。定期对库存进行盘点，核对实际库存与系统记录是否一致，及时发现和处理库存差异，确保库存数据的准确性和可靠性。

（四）应急响应机制建立

1. 制定应急预案：针对可能影响食材供应的各类突发情况（如自然灾害、疫情、供应商突发事件、交通中断等），制定详细的应急预案。应急预案包括应急响应流程、应急组织架构、责任分工、应急措施、资源调配等内容。明确在突发情况下各部门和人员的职责和 workflows，确保能够迅速、有效地采取行动，保障食材供应。例如，在自然灾害发生导致交通中断时，应急预案应规定如何通过备用运输路线、临时调配车辆或与其他供应商合作等方式，确保食材能够按时送达食堂。

2. 应急演练与培训：定期组织应急演练，模拟不同类型的突发情况，检验和提高应急响应机制的有效性和协同作战能力。演练内容包括应急订单处理、食材紧急采购、配送路线调整、与食堂和相关部门的沟通协调等环节。通过应急演练，发现应急预案中存在的问题和不足之处，及时进行修订和完善。同时，对应急相关人员进行培训，提高其应急意识和处理突发情况的能力，确保在实际应急情况下能够迅速、准确地执行应急预案，保障淞南派出所食堂的食材供应稳定。

第二节 品质监控

一、品质监控目标

（一）确保食材符合安全标准

严格遵守国家食品安全相关法律法规和标准，确保配送的食材无农药残留、兽药残留、重金属超标、微生物污染等食品安全问题，从源头到餐桌为淞南派出所食堂提供安全可靠的食材，保障干警的饮食健康。

（二）保证食材新鲜度和品质稳定

通过建立科学有效的品质监控体系，实时监测食材的新鲜度、营养成分、口感等品质指标，确保食材在采购、运输、储存和配送过程中始终保持良好的品质状态，为食堂提供新鲜、优质的食材，提升干警的用餐满意度。

（三）持续改进品质管理

定期对品质监控数据进行分析 and 评估，总结经验教训，发现问题及时采取改进措施，不断优化食材配送的各个环节，持续提升品质管理水平，形成品质监控的良性循环，确保食材品质长期稳定可靠。



二、监控指标设定方案

一、感官指标

（一）外观

1. 形状与大小：对于蔬菜类食材，如西兰花应花朵紧实、大小均匀；土豆应形状规则，无明显畸形。水果类如苹果应果形端正，无明显变形。肉类食材如猪肉应肉质紧密，无松散现象。通过观察食材的形状和大小，判断其是否符合正常生长或加工特征，避免采购到发育不良或异常的食材。

2. 色泽：蔬菜应保持其天然的鲜艳色泽，如青菜应翠绿色、胡萝卜应橙红色。水果的色泽应光亮自然，如香蕉应表皮金黄、葡萄应紫黑发亮。肉类的色泽需正常，猪肉应为淡红色，牛肉应为深红色。色泽异常可能表明食材不新鲜或经过不当处理，如蔬菜发黄可能是存放时间过长，肉类颜色发暗可能是变质的迹象。

3. 表面状况：检查食材表面是否有损伤、病虫害痕迹、杂质等。蔬菜的叶子应无虫洞、无黑斑；水果表皮应光滑无瑕疵，无软烂斑点；肉类表面应无血污、无瘀伤、无寄生虫。表面有损伤或病虫害的食材不仅影响外观，还可能影响其品质和安全性，存在食品安全隐患。

（二）气味

1. 正常气味：各类食材应具有其本身特有的气味。大米应有清香气味；蔬菜应散发清新的植物香气，如芹菜有特殊的香味；水果应具有果香，如草莓有浓郁的甜香；肉类应有正常的肉腥味，但无异味，如新鲜猪肉有轻微血腥味，变质后会有酸臭味或腐臭味。

2. 异味检测：通过嗅觉仔细辨别食材是否存在异味，如霉味、酸味、氨味、化学药品味等。一旦闻到异味，表明食材可能已经变质或受到污染，不应采购或配送。例如，发霉的大米会有明显的霉味，海鲜若有氨味则可能

不新鲜。

（三）口感（部分食材适用）

1. 蔬菜口感：品尝蔬菜时，应口感鲜嫩、多汁，无苦涩味或其他异常味道。例如，生菜应脆嫩爽口，菠菜应无明显涩味。蔬菜口感不佳可能是由于种植环境不良、采摘时间不当或储存条件不佳等原因导致，影响其食用价值。

2. 水果口感：水果应多汁、甜美，口感良好。如橙子应水分充足、酸甜适中；苹果应脆甜可口。口感干涩、无味或味道异常的水果可能是未成熟或已经变质，无法为干警提供良好的饮食体验。

3. 肉类口感：肉类应鲜嫩有嚼劲，无异味。例如，鸡肉应肉质鲜嫩，不柴；牛肉应富有弹性，咀嚼感好。肉类口感差可能是因为肉质不新鲜、加工方式不当或储存时间过长等因素造成。

二、理化指标

（一）农药残留

1. 检测项目：针对蔬菜、水果等农产品，重点检测有机磷、有机氯、氨基甲酸酯类等常见农药的残留量。这些农药如果在食材中残留超标，可能会对人體神经系统、免疫系统、生殖系统等造成损害，长期摄入还可能增加患癌风险。

2. 限量标准：严格按照国家食品安全标准规定的农药残留限量值进行检测和判断。

（二）兽药残留

1. 检测项目：对于肉类、蛋类、奶制品等畜产品，检测抗生素（如四环素类、磺胺类、氯霉素等）、激素（如生长激素、性激素等）、驱虫剂等兽药的残留量。兽药残留可能导致人体产生耐药性、过敏反应，影响人体内分

泌系统，对儿童的生长发育危害更大。

2. 限量标准：依据国家相关标准。严格控制兽药残留量，防止因食用含有超标兽药残留的食材而对干警身体健康造成危害。

（三）重金属含量

检测元素：检测食材中的铅、镉、汞、砷等重金属元素的含量。重金属污染主要来源于土壤、水源和环境污染，这些重金属在人体内积累，可能会损害神经系统、肾脏、肝脏、骨骼等器官，导致慢性中毒，严重影响人体健康。

（四）水分含量（部分食材适用）

适用食材：主要针对干货类食材，如大米、面粉、豆类、木耳、香菇等。水分含量过高容易导致食材发霉变质，缩短储存期限，影响其品质和营养价值。

（五）营养成分（部分食材适用）

检测项目：定期检测部分食材的主要营养成分含量，如蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素（如维生素 C、维生素 B 族等）、矿物质（如钙、铁、锌等）等。这些营养成分是人体维持正常生理功能所必需的，了解食材的营养成分含量有助于合理搭配膳食，为干警提供营养均衡的餐饮服务。

（六）食品添加剂（部分食材适用）

检测项目：对于含有食品添加剂的食材，如加工食品（糕点、饮料、调味品等），检测其使用的食品添加剂是否符合国家标准规定的种类、范围和使用量。常见的食品添加剂包括防腐剂（如山梨酸钾、苯甲酸钠等）、甜味剂（如蔗糖素、阿斯巴甜等）、色素（如胭脂红、柠檬黄等）等。

（七）pH 值（部分食材适用）

适用食材：主要针对一些酸性或碱性较强的食材，如水果汁、醋、酱油

等。pH 值可以反映食材的酸碱程度，对于保持食材的稳定性、口感和品质具有重要意义。

三、微生物指标

（一）菌落总数

1. 检测意义：菌落总数是衡量食品被细菌污染程度的重要指标。食品中菌落总数超标，表明其卫生状况较差，容易滋生大量细菌，增加食物中毒的风险，可能引起恶心、呕吐、腹泻等胃肠道症状。

2. 限量标准：根据不同食材的类别和食用方式，国家规定了相应的菌落总数限量标准。

（二）大肠菌群

1. 检测意义：大肠菌群作为粪便污染的指示菌，其存在意味着食品可能受到肠道致病菌的污染。如果食品中大肠菌群超标，食用后可能引发肠道感染性疾病，如肠炎、痢疾等，对人体健康造成危害。

2. 限量标准：各类食材的大肠菌群限量标准有所不同。例如，生食蔬菜的大肠菌群限量要求相对较低，而熟肉制品的大肠菌群限量则更为严格。通过检测大肠菌群，有效预防因食用受污染食材而导致的肠道疾病传播。

（三）致病菌（如沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌等）

1. 检测意义：这些致病菌是导致食物中毒的主要原因之一，它们能够在食品中生长繁殖并产生毒素，即使少量摄入也可能引起严重的食物中毒症状，如剧烈呕吐、腹痛、腹泻、发热等，甚至危及生命。因此，对致病菌的检测至关重要，必须严格控制其在食材中的存在。

2. 检测要求：在食材配送过程中，必须确保各类食材不得检出沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌等致病菌。一旦检出，整批食材必须立即停止配送，并采取相应的处理措施，如召回、销毁等，同时对相关环节进行严

格消毒和追溯调查，防止食品安全事故的发生。

（四）霉菌和酵母菌（部分食材适用）

适用食材：主要针对一些容易受到霉菌和酵母菌污染的食材，如面包、糕点、水果干、发酵食品等。霉菌和酵母菌的生长会导致食材发霉、变质，产生异味，不仅影响食品的外观和口感，还可能产生霉菌毒素，如黄曲霉毒素等，对人体健康造成严重危害。

四、包装与标识规范

（一）包装完整性

1. 检查内容：检查食材的包装是否完好无损，无破损、渗漏、变形、封口不严等情况。包装破损可能导致食材受到外界污染，如灰尘、细菌、昆虫等进入包装内，影响食材的品质和安全性；渗漏可能使食材流失或与其他物品发生交叉污染；变形和封口不严可能破坏包装的密封性能，加速食材变质。

2. 重要性：确保包装完整性是保证食材在运输、储存和配送过程中不受二次污染的关键。完整的包装可以有效阻隔外界因素对食材的影响，保持食材的原有质量和卫生状况，延长食材的保质期，同时也便于搬运和储存。

（二）标签标识

1. 必备信息：查看食材包装上的标签标识是否清晰、准确、完整，包括产品名称、规格、净含量、生产日期、保质期、配料表、生产厂家、地址、联系方式、食品生产许可证编号、执行标准等信息。这些信息是消费者了解食材基本情况、判断食材质量和安全性以及追溯食品来源的重要依据。

2. 合规性要求：标签标识必须符合国家相关法律法规和标准的要求，如 GB 7718 - 2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050 - 2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》等。例如，食品名

称应真实反映食品的属性，配料表应按照加入量的递减顺序排列各种配料，食品生产许可证编号应真实有效等。通过规范标签标识，确保食材的可追溯性和信息透明度，保障消费者的知情权和选择权。

（三）包装材料安全性

1. 材料选择：关注食材包装材料的安全性，确保其符合食品接触材料的相关标准。包装材料应无毒、无害、无污染，不会向食品中迁移有害物质，如重金属（铅、镉、汞等）、塑化剂、苯系物等。常见的安全包装材料有食品级塑料、纸质材料、玻璃、金属等，但不同材质的包装材料有其适用范围和注意事项。

2. 检测与评估：定期对包装材料进行安全性检测，包括迁移试验、重金属含量检测、有害物质残留检测等，评估包装材料对食材质量和安全性的影响。同时，关注包装材料的环保性，尽量选择可回收、可降解的包装材料，减少对环境的污染。确保包装材料在保护食材的同时，不会对人体健康和环境造成危害。

三、监控流程与方法

（一）采购环节监控

1. 供应商资质审核：对供应商的营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证、质量管理体系认证等资质文件进行严格审核，确保供应商具备合法的生产经营资格和良好的质量管理能力。同时，了解供应商的生产规模、生产工艺、原材料来源等情况，评估其供应食材的质量稳定性和可靠性。

2. 样品检测：在与新供应商合作前或定期对现有供应商的食材进行抽检，要求供应商提供样品进行全面检测，包括感官指标、理化指标和微生物指标等。检测结果合格后方可建立或继续合作关系。对于长期合作的供应商，根据其产品质量历史记录和风险评估结果，适当调整抽检频率，但确保每个批次的食材都有一定的检测覆盖率。

3. 采购合同约定：在采购合同中明确食材的质量标准、验收方法、违约责任等条款，要求供应商严格按照合同约定的质量要求供应食材。如发现食材质量不符合标准，供应商应承担无条件退换货、赔偿经济损失等责任，通过合同约定确保供应商重视食材质量。

（二）验收环节监控

1. 到货验收标准制定：根据食材的种类和特性，制定详细的到货验收标准和操作规程，明确各项监控指标的具体验收要求和方法。验收人员严格按照验收标准进行操作，确保验收工作的规范性和准确性。

2. 现场检验：对每批到货的食材进行现场检验，首先检查食材的包装是否完好、标识是否清晰准确，然后对食材的感官指标进行逐一检查，如外观、气味、口感（如有必要）等。对于需要检测理化指标和微生物指标的食材，按照规定的抽样方法抽取样品，送实验室进行检测。同时，核对送货单与采购订单的一致性，包括食材的品种、数量、规格等信息。

3. 不合格品处理：对验收过程中发现的不合格食材，立即进行隔离标识，并详细记录不合格情况，包括食材名称、批次、数量、不合格原因等信息。及时通知供应商，要求其尽快处理不合格食材，如退换货或采取其他补救措施。对于严重不合格的食材（如涉及食品安全问题的），除要求供应商处理外，还应向相关食品安全监管部门报告，并对同批次食材进行追溯调查，确保问题食材不会流入食堂。

（三）储存环节监控

1. 仓库环境监测：在仓库内安装温湿度监测设备，实时监控仓库的温湿度变化，确保其符合不同食材的储存要求。同时，定期检查仓库的通风、防虫、防鼠等设施设备是否正常运行，保持仓库环境的清洁卫生。

2. 库存食材巡检：仓库管理人员每天对库存食材进行巡检，检查食材的包装是否完好、有无受潮、霉变、异味等情况，观察食材的外观是否发生变化，如颜色变深、出现斑点等。对于易变质的食材（如肉类、海鲜、蔬菜等），增加巡检频率，及时发现和处理问题食材。定期盘点库存食材，核对库存数量与账目记录是否一致，确保库存管理的准确性。

3. 先进先出原则执行：严格按照先进先出的原则进行食材的出库管理，确保先入库的食材先出库使用，避免食材因积压过期而造成浪费和质量下降。在出库时，仔细核对食材的生产日期和保质期，优先发放临近保质期的食材，并及时调整库存记录。

（四）运输环节监控

1. 车辆卫生与温湿度控制检查：在食材装车前，检查运输车辆的清洁卫生状况，确保车厢内无异味、无杂物、无积水，车厢壁和地板干净整洁。对于冷链运输车辆，检查制冷设备是否正常运行，车厢内温度是否达到规定的低温要求，并在运输过程中实时监控车厢内温度变化，确保温度始终保持

在适宜的范围内。对于常温运输车辆，根据天气情况采取相应的措施，如夏季高温时注意通风降温，防止食材受热变质；冬季寒冷时注意保暖，避免食材受冻。

2. 食材包装与固定检查：检查食材的包装是否符合运输要求，包装是否牢固，防止在运输过程中因颠簸、碰撞而导致包装破损、食材散落。对于易碎、易变形的食材，采取特殊的包装和防护措施，如使用泡沫箱、气垫膜等进行包装，并合理固定在车厢内，确保食材在运输过程中的完整性。

3. 运输路线跟踪与时间控制：利用 GPS 定位系统或物流管理软件，实时跟踪运输车辆的行驶路线和位置，确保车辆按照预定的路线行驶，避免因绕道、延误等情况影响食材的新鲜度。同时，合理控制运输时间，根据食材的特性和配送距离，制定合理的运输计划，确保食材在规定的时间内送达淞南派出所食堂。对于易变质的食材，优先安排运输，并尽量缩短运输时间，以保证食材的品质。

实验室检测

1. 检测设备与人员配备：建立专业的食品安全实验室，配备先进的检测设备和仪器，如高效液相色谱仪、气相色谱仪、原子吸收分光光度计、微生物自动检测系统、农药残留检测仪、兽药残留检测仪、水分测定仪、营养成分分析仪等，满足对各类食材进行全面检测的需求。招聘具有食品检测相关专业背景和丰富经验的检测人员，定期对检测人员进行培训和考核，提高其检测技术水平和操作能力，确保检测结果的准确性和可靠性。

2. 检测项目与频率确定：根据食材的种类、风险程度以及监控要求，确定实验室检测的项目和频率。对于高风险食材（如肉类、海鲜、叶菜类蔬菜等），加大检测力度，增加检测项目（如多种农药残留、兽药残留、微生物指标等），提高检测频率（如每周或每批次检测）；对于低风险食材（如大

米、面粉、食用油等），适当降低检测频率（如每月或每季度检测），但确保关键指标的定期检测。同时，根据市场反馈、食品安全热点问题以及季节变化等因素，适时调整检测项目和频率，确保及时发现潜在的食品安全问题。

3. 检测结果分析与反馈：检测人员及时对检测结果进行分析和记录，将检测数据与相应的食品安全标准进行比对，判断食材是否合格。对于检测不合格的食材，立即通知相关部门（如采购部门、配送部门、供应商等），并提供详细的检测报告，包括不合格项目、检测值、标准限值等信息。相关部门根据检测结果采取相应的处理措施，如拒收不合格食材、要求供应商整改、追溯问题源头等。同时，定期对检测结果进行汇总和统计分析，总结食材质量状况和变化趋势，为品质监控和管理决策提供数据支持。



四、数据分析与反馈改进

一、数据分析方法与工具

（一）数据收集与整理

1. 建立多渠道数据收集机制：从食材采购、验收、储存、运输、实验室检测等各个环节收集数据。采购环节收集供应商信息、采购订单数据、食材价格波动数据等；验收环节记录食材的到货时间、验收结果（合格/不合格）、不合格原因等；储存环节监测仓库的温湿度数据、库存食材的出入库时间和数量、库存周转率等；运输环节获取车辆行驶轨迹、运输时间、车厢内温度（冷链运输）等数据；实验室检测环节收集各类食材的检测报告，包括感官指标、理化指标、微生物指标等详细检测数据。

2. 数据标准化与规范化处理：为确保数据的准确性和一致性，对收集到的数据进行标准化和规范化处理。制定统一的数据格式和编码规则，例如对食材的品种、供应商、检测项目等进行编码，便于数据的分类、统计和分析。对异常数据进行核实和修正，如发现数据录入错误或测量误差导致的数据异常，及时进行更正，确保数据的可靠性。同时，对缺失的数据进行合理的补充和估计，采用均值填充、插值法等方法处理缺失值，保证数据的完整性，为后续的分析工作奠定坚实基础。

（二）数据分析方法选择

1. 描述性统计分析：运用均值、中位数、众数、标准差、方差等统计指标，对品质监控数据进行集中趋势和离散程度的分析。通过计算各类食材在不同时间段内各项监控指标（如农药残留量、菌落总数、水分含量等）的平均值和标准差，了解食材品质的平均水平和波动情况。绘制频率分布直方图、折线图、饼图等图表，直观展示数据的分布特征，如不同供应商供应的食材合格率分布、各类食材不合格项目的占比情况等，帮助分析人员快速把

握数据的整体情况和特征。

2. 相关性分析：采用相关系数计算方法（如 Pearson 相关系数、Spearman 等级相关系数等），分析不同监控指标之间的相关性。例如，研究食材的储存温度与保质期之间的相关性，判断温度变化对食材变质速度的影响；分析农药残留量与食材产地之间的关系，探索产地因素对食品安全的潜在影响。通过相关性分析，找出影响食材品质的关键因素，为制定针对性的品质控制措施提供依据。同时，还可以利用相关性分析结果优化监控指标体系，减少冗余指标，提高品质监控的效率和准确性。

3. 趋势分析：运用时间序列分析方法（如移动平均法、指数平滑法、ARIMA 模型等），对长期积累的品质监控数据进行趋势分析。观察某种食材的农药残留量、微生物指标等随时间的变化趋势，预测未来食材品质的发展变化趋势，提前发现潜在的质量风险。

4. 对比分析：将不同供应商提供的食材品质数据进行对比，评估各供应商的产品质量水平。比较同一供应商不同批次食材的质量数据，分析其质量稳定性。同时，对比不同时间段、不同运输路线、不同储存条件下的食材品质数据，找出影响品质差异的因素。

（三）数据分析工具应用

1. Excel 软件：利用 Excel 的强大数据处理和图表制作功能，进行数据的初步整理、统计计算和图表绘制。通过使用 Excel 的数据透视表功能，可以快速对大量数据进行汇总、分类和分析，生成各种统计报表，如按供应商、食材种类、时间等维度汇总的品质监控数据报表。利用 Excel 的图表功能，创建直观形象的图表，如柱状图、折线图、散点图等，展示数据分析结果，使复杂的数据关系一目了然，便于管理层和相关人员理解和决策。

2. SPSS 统计分析软件：借助 SPSS 软件进行更深入的数据分析，如描

述性统计分析、相关性分析、方差分析、回归分析等。SPSS 软件提供了丰富的统计分析方法和模型，能够处理大规模的数据样本，并生成详细的统计分析报告。

3. 专业食品安全数据分析软件（如 LIMS 系统 - 实验室信息管理系统）：对于实验室检测数据的管理和分析，采用专业的食品安全数据分析软件。这些软件专门针对食品安全检测数据的特点进行设计，能够实现检测数据的自动化采集、存储、处理和分析。

二、数据分析结果解读

（一）品质指标达标情况评估

1. 合格率计算与分析：根据验收环节和实验室检测的数据，计算各类食材各项监控指标的合格率。例如，计算蔬菜类食材农药残留合格率、肉类食材兽药残留合格率、各类食材微生物指标合格率等。分析不同时间段、不同供应商、不同食材种类的合格率变化趋势，评估整体食材配送的品质稳定性。如果发现某类食材或某个供应商的合格率持续下降，应及时深入调查原因，采取相应的改进措施，确保食材质量符合要求。

2. 关键指标波动分析：关注一些关键品质指标（如农药残留量、重金属含量、菌落总数等）的波动情况。计算这些指标的变异系数（标准差与平均值的比值），评估其波动程度。变异系数越大，说明指标的稳定性越差，可能存在较大的质量风险。

（二）影响品质的因素识别

1. 供应商因素分析：通过对不同供应商供应的食材品质数据进行对比分析，评估供应商对食材品质的影响。比较各供应商食材的合格率、不合格项目分布、品质指标均值等指标，识别出优质供应商和存在问题的供应商。分析供应商因素对食材品质的影响可能包括原材料质量、生产工艺水平、质

量管理体系有效性、运输包装条件等方面。对于优质供应商，可考虑增加合作份额，并与其共同探讨进一步提升品质的措施；对于问题供应商，要求其限期整改，如整改不力则减少合作或终止合作关系，确保食材采购源头的质量安全。

2. 运输储存因素分析：结合运输环节和储存环节的数据，分析运输条件（如运输时间、运输温度、车辆卫生状况等）和储存条件（如仓库温湿度、储存时间、库存周转率等）对食材品质的影响。例如，通过对比不同运输路线和运输方式下食材的品质变化，发现某些路线或方式可能导致食材在运输过程中受到较大的颠簸或温度波动，从而影响其新鲜度和品质。对于储存环节，分析库存周转率较低的食材是否存在因储存时间过长而导致品质下降的情况，以及仓库温湿度控制不当是否引发了食材发霉、变质等问题。根据分析结果，优化运输配送方案，改善储存条件，如调整运输路线、加强车辆保温隔热措施、合理控制仓库温湿度等，减少运输储存过程对食材品质的影响。

3. 季节与环境因素分析：考虑季节变化和环境因素对食材品质的影响。不同季节食材的生长环境和条件不同，可能导致其品质 and 安全性存在差异。例如，夏季气温较高，蔬菜和水果容易腐烂变质，微生物繁殖速度加快，农药残留降解速度也可能发生变化；冬季某些地区可能存在雾霾等环境污染问题，影响食材的生长环境 and 质量。通过对不同季节食材品质数据的分析，总结季节因素对食材品质的影响规律，提前制定相应的应对措施，如夏季加强冷链运输和保鲜措施，冬季增加对雾霾污染地区食材的检测项目等，确保食材在不同季节和环境条件下都能保持良好的品质。

（三）品质趋势预测

1. 基于时间序列模型的预测：运用时间序列分析方法建立品质指标预

测模型，根据历史数据预测未来一段时间内食材品质的变化趋势。例如，使用 ARIMA 模型预测某种食材未来几个月的农药残留量变化趋势、菌落总数增长趋势等。通过预测结果，提前做好应对准备，如调整采购计划、加强监控力度、优化配送流程等，防止可能出现的食品安全问题。同时，定期更新预测模型，根据新的数据不断优化模型参数，提高预测的准确性和可靠性。

2. 风险预警阈值设定与应用：根据历史数据分析和品质标准要求，设定关键品质指标的风险预警阈值。当指标数据接近或超过预警阈值时，及时发出预警信号，提示可能存在的品质风险。

三、反馈与改进机制

（一）内部反馈流程与沟通渠道

1. 建立定期品质报告制度：配送中心定期（如每周或每月）编制详细的品质监控报告，向公司内部相关部门（如采购部门、销售部门、管理层等）汇报食材配送品质情况。报告内容包括各类食材的品质指标达标情况、合格率统计、不合格项目分析、品质趋势变化、供应商评估结果、运输储存环节问题汇总等信息。通过定期报告，使各部门及时了解食材配送的品质状况，为决策提供数据支持。

2. 即时反馈机制：在发现食材品质问题或异常情况时，建立即时反馈机制。现场工作人员（如验收人员、仓库管理人员、配送人员等）应立即将问题向上级主管部门汇报，上级部门在接到反馈后迅速组织相关人员进行调查处理，并将处理进展情况及时反馈给相关部门和人员。同时，利用内部通讯工具（如企业微信、钉钉等）建立品质问题沟通群组，方便各部门之间及时交流信息，确保问题得到快速有效的解决。

3. 跨部门会议沟通：定期召开跨部门品质沟通会议，由配送中心负责人主持，采购部门、销售部门、仓库管理部门、运输部门、质量控制部门等

相关人员参加。会议主要讨论食材配送过程中存在的品质问题，共同分析原因，制定解决方案，并明确各部门的责任和任务。通过跨部门会议沟通，加强各部门之间的协作与配合，形成品质监控的合力，共同推动食材配送品质的持续改进。

（二）对供应商的反馈与合作改进

1. 不合格食材反馈与处理：当发现供应商提供的食材存在质量问题时，及时向供应商发出详细的不合格报告，报告内容包括不合格食材的品种、批次、数量、不合格项目、检测结果、发现时间等信息。要求供应商立即采取措施，如召回不合格食材、分析原因、提出整改措施等。同时，根据合同约定，对供应商进行相应的处罚，如扣除货款、降低信用评级等，促使供应商重视食材质量问题。

2. 供应商评估与分级管理：定期对供应商进行全面评估，根据供应商的产品质量、交货及时性、售后服务、价格合理性等方面的表现进行打分，将供应商分为优秀、良好、合格、不合格等不同等级。对于优秀供应商，给予更多的合作机会和奖励，如优先采购、增加订单量、提供长期合作合同等；对于不合格供应商，要求其限期整改，如整改后仍不符合要求，则终止合作关系。通过供应商评估与分级管理，激励供应商不断提高产品质量和服务水平，建立稳定可靠的供应商合作体系。

3. 合作改进计划制定与实施：与供应商共同制定合作改进计划，针对供应商在食材质量方面存在的问题，协助其进行改进。例如，对于农药残留超标的问题，与供应商一起探讨改进种植过程中的农药使用管理方法，推广绿色防控技术；对于产品包装不符合要求的问题，帮助供应商优化包装设计和选择合适的包装材料。通过合作改进计划的实施，提高供应商的质量管理能力，从源头上保障食材品质。

（三）持续改进措施的制定与执行

1. 基于数据分析结果的改进措施：根据数据分析得出的影响食材品质的因素和品质趋势预测结果，制定针对性的持续改进措施。例如，如果发现运输过程中的温度波动对冷链食材品质影响较大，改进措施可以包括优化冷链运输设备、加强车辆温度监控、改进运输路线规划以减少运输时间等；如果预测到某类食材在特定季节容易出现品质问题，提前调整采购策略，增加对其他地区或供应商的采购，或者加强对该类食材在储存和加工过程中的质量控制措施。

2. 改进措施的跟踪与评估：建立改进措施跟踪与评估机制，明确责任部门和责任人，对改进措施的执行情况进行定期跟踪和检查。评估改进措施的实施效果，通过对比改进前后的品质数据指标（如合格率提高情况、不合格率降低情况、品质指标波动减小情况等），判断改进措施是否有效。如果改进措施未达到预期效果，及时分析原因，调整改进方案，确保改进措施能够真正解决问题，实现食材配送品质的持续提升。

3. 品质管理体系的完善与优化：根据持续改进的经验和成果，不断完善和优化品质管理体系。对品质监控流程、标准、方法等进行定期审查和更新，确保其符合国家法律法规和行业标准要求，同时适应企业发展和市场变化的需要。加强对员工的品质管理培训，提高员工的质量意识和操作技能，使品质管理理念深入人心，形成全员参与品质管理的良好氛围，为食材配送品质的长期稳定提供坚实的制度保障和人员支持。

第三节 食品配送服务管理制度

一、管理制度总则

（一）目的

为确保淞南派出所食堂食品配送服务的安全、高效、规范运作，保障食堂食品供应的及时性、稳定性和质量安全，特制定本管理制度。

（二）适用范围

本制度适用于参与淞南派出所食堂食品配送服务的所有相关部门、人员、供应商以及配送活动的全过程，包括食材采购、运输、储存、装卸、交付等环节。

（三）基本原则

1. 安全第一原则：始终将食品安全放在首位，严格遵守国家食品安全相关法律法规和标准，建立健全食品安全管理体系，确保配送的食品无任何安全隐患，保障干警的身体健康。

2. 质量优先原则：注重食品的品质和新鲜度，从源头到餐桌实施全过程质量控制，严格筛选供应商，加强食品检验检测，确保所供应的食品符合或优于合同约定的质量标准。

3. 及时供应原则：根据食堂的需求，合理安排采购、配送计划，确保食品按时、准确送达，不影响食堂正常供餐，满足干警的就餐需求。

4. 诚实守信原则：配送服务相关各方应秉持诚实守信的原则，如实提供相关信息，严格履行合同约定的义务，确保配送服务的公平、公正、公开。

5. 持续改进原则：定期对配送服务工作进行总结和评估，针对存在的问题及时采取改进措施，不断优化配送流程，提高服务质量和管理水平。

二、配送服务流程管理

（一）订单处理

1. 食堂下单：淞南派出所食堂通过指定的下单方式（如电子订单系统、传真、电话等）向配送中心提交食材采购订单，订单内容应包括食材的品种、数量、规格、预计送达时间、特殊要求等详细信息。

2. 订单接收与审核：配送中心设立专人负责订单接收，在收到订单后立即进行审核，检查订单信息的完整性、准确性，核对食堂库存情况，确保订单合理可行。对于存在疑问或不明确的信息，及时与食堂沟通确认。

3. 订单处理与反馈：审核无误后的订单，配送中心及时进行处理，将订单信息分解下达至采购部门、仓库管理部门和配送部门等相关环节。同时，向食堂反馈订单受理情况，告知预计的配送时间和安排，确保食堂知晓订单处理进度。

（二）采购作业

1. 供应商选择与管理：根据食堂订单需求，采购部门从合格供应商名录中选择合适的供应商进行采购。严格按照供应商筛选标准和评估流程，综合考虑供应商的资质信誉、产品质量、价格、交货能力、售后服务等因素，确保所选供应商能够提供符合要求的食材。定期对供应商进行考核评估，建立供应商动态管理机制，对于表现优秀的供应商给予更多合作机会，对于不符合要求的供应商及时淘汰。

2. 采购合同签订：与选定的供应商签订采购合同，合同内容应详细明确食材的品种、数量、质量标准、价格、交货时间和地点、验收方式、付款方式、违约责任等条款，确保双方的权利义务清晰明确。采购合同应符合法律法规要求，并经过公司内部审批流程。

3. 食材采购：采购人员按照采购合同的要求，及时向供应商下达采购

订单，并跟踪订单执行情况。在采购过程中，密切关注市场动态，如遇食材价格波动较大、供应短缺等异常情况，及时与供应商协商解决方案，并向配送中心汇报，确保食材采购任务顺利完成。

（三）运输配送

1. 车辆调度与准备：配送部门根据订单情况和配送路线，合理调度配送车辆，确保车辆数量和类型满足配送需求。在车辆出发前，对车辆进行全面检查和清洁消毒，包括车身外观、轮胎、刹车、灯光、制冷设备（冷链车辆）、车厢内部卫生等方面，确保车辆性能良好，符合食品运输卫生标准。

2. 食材装载与防护：按照食品分类和包装要求，将食材整齐、有序地装载到配送车辆上。对于易碎、易损食材，采取适当的防护措施，如使用泡沫板、气垫膜等进行隔离和缓冲；对于需要冷藏或冷冻的食材，确保其在装载过程中始终处于规定的低温环境，避免温度波动影响食材质量。装载完成后，对车辆进行封闭和加固，防止食材在运输过程中发生散落、碰撞和污染。

3. 配送路线规划与优化：结合实时交通路况信息、配送时间要求和食材特性，运用物流配送管理软件或地理信息系统（GIS）对配送路线进行规划和优化，选择最优的行驶路线，避开拥堵路段和施工区域，确保配送车辆能够按时、安全地将食材送达淞南派出所食堂。在配送过程中，密切关注路况变化，如遇突发交通状况，及时调整配送路线，并通知食堂相关人员，确保信息畅通。

4. 配送过程监控：利用车辆定位系统（GPS）、温度监控系统（冷链车辆）等技术手段，对配送车辆的行驶路线、速度、位置以及车厢内温度（冷链运输）等信息进行实时监控。建立配送过程监控平台，配送中心管理人员可以通过平台随时查看车辆运行状态，及时发现并处理异常情况。如发现车辆偏离预定路线、温度异常等问题，立即与配送人员取得联系，采取相应措

施进行纠正，确保食材运输安全 and 质量稳定。

（四）交付验收

1. 食材交付：配送车辆到达淞南派出所食堂后，配送人员按照食堂指定的地点和要求进行食材卸载。在卸载过程中，与食堂工作人员进行现场交接，核对食材的品种、数量、包装完整性等信息，确保交付无误。对于易变质食材，优先安排卸载和验收，减少食材在室外暴露时间。

2. 验收标准与流程：食堂依据双方约定的验收标准和采购合同要求，对交付的食材进行严格验收。验收内容包括食材的感官指标（外观、色泽、气味、口感等）、包装标识（标签、生产日期、保质期、生产厂家等）、数量核对以及相关质量证明文件（检验检疫合格证、检测报告等）的查验。对于需要检验检测的食材，按照规定的抽样方法抽取样品进行检验，检验合格后方可接收。如发现食材存在质量问题或与订单不符的情况，食堂工作人员应及时与配送人员沟通，双方共同确认问题，并按照相关规定进行处理，如退换货、补货等。

3. 验收记录与反馈：食堂工作人员对验收过程和结果进行详细记录，填写验收报告，包括验收时间、食材品种、数量、质量情况、验收人员等信息。验收报告一式两份，一份留存食堂，一份交配送中心。同时，食堂将验收结果及时反馈给配送中心，对于存在质量问题的食材，配送中心应迅速组织处理，并对问题原因进行调查分析，采取相应措施防止类似问题再次发生。

三、人员管理

（一）岗位职责明确

1. 配送中心经理：全面负责配送中心的日常管理工作，制定和执行配送计划，协调各部门之间的工作关系，确保配送服务的顺利进行。监督和管理员工的工作表现，定期进行绩效考核，组织员工培训和团队建设活动，提高员工的业务水平和工作积极性。

2. 采购人员：负责食材的采购工作，根据食堂订单需求，寻找合适的供应商，进行采购谈判，签订采购合同，确保食材按时、按质、按量供应。跟踪采购订单执行情况，及时处理采购过程中出现的问题，如质量纠纷、交货延迟等。建立和维护供应商档案，定期对供应商进行评估和考核，优化供应商资源。

3. 仓库管理人员：负责食材的储存和保管工作，确保仓库环境符合食品安全标准，对食材进行分类存放，遵循先进先出原则，做好库存管理和盘点工作。定期检查仓库设施设备的运行情况，如温湿度控制系统、通风设备、防火防鼠设备等，确保其正常运行。对出入库食材进行严格登记和核对，确保库存数据的准确性。

4. 配送人员：负责食材的运输和配送工作，按照配送计划和路线安排，驾驶配送车辆将食材安全、及时送达淞南派出所食堂。在运输过程中，严格遵守交通规则和操作规程，确保车辆行驶安全。负责食材的装卸和交接工作，与食堂工作人员密切配合，确保食材交付无误。对配送车辆进行日常维护和清洁消毒，保持车辆良好的运行状态和卫生状况。

5. 质量检验人员：负责食材的质量检验工作，制定和执行质量检验计划，对采购的食材进行抽样检验，检测项目包括感官指标、理化指标、微生物指标等。出具检验报告，对检验结果进行分析和评估，及时发现和处理不

合格食材。协助采购部门对供应商进行质量评估和管理，提供质量改进建议和措施。

（二）人员培训与考核

1. 培训体系建立：制定完善的员工培训计划，根据不同岗位的职责和技能要求，设计相应的培训课程和内容。培训内容包括食品安全知识、物流配送知识、驾驶技能（配送人员）、操作规范、服务意识、应急处理能力等方面。定期组织员工参加培训活动，可采用内部培训、外部培训、在线学习等多种方式相结合，确保员工能够不断提升自身素质和业务能力。

2. 培训实施与记录：按照培训计划组织实施培训，邀请专业讲师或内部经验丰富的员工进行授课，通过理论讲解、案例分析、实际操作演示等多种教学方法，提高培训效果。对培训过程进行详细记录，包括培训时间、地点、培训内容、授课人、参加人员等信息，建立员工培训档案，记录员工的培训经历和考核成绩，作为员工绩效考核和晋升的重要依据之一。

3. 绩效考核制度：建立科学合理的绩效考核制度，对员工的工作表现进行定期评估和考核。考核指标包括工作任务完成情况、工作质量、工作效率、服务态度、团队协作能力、安全遵守情况等方面。绩效考核结果与员工的绩效奖金、薪酬调整、晋升机会等挂钩，激励员工积极工作，提高工作绩效。对于考核不合格的员工，进行辅导和培训，帮助其改进工作，如连续多次考核不合格，可根据公司规定进行相应处理。

（三）健康与卫生管理

1. 健康检查：要求所有参与食品配送服务的员工在上岗前必须进行全面的健康检查，取得有效的健康证明后方可入职。在职员工每年定期进行健康体检，确保员工身体健康，无有碍食品安全的疾病，如传染性肝炎、痢疾、伤寒、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等。如发现员工患有有碍食品

安全的疾病，应立即调离工作岗位，待痊愈后方可重新上岗。

2. 个人卫生要求：制定员工个人卫生规范，要求员工保持良好的个人卫生习惯。工作期间必须穿戴整洁的工作服、工作帽、口罩、手套等个人防护用品，工作服定期清洗和更换。员工要勤洗手、勤洗澡、勤理发、勤剪指甲，保持手部清洁卫生，避免用手触摸口鼻和头发等部位。严禁员工在工作场所吸烟、吐痰、乱扔垃圾等不文明行为，减少对食品和工作环境的污染风险。

3. 卫生操作规范：对员工在食材采购、储存、运输、装卸、交付等各个环节的卫生操作进行详细规定，确保操作过程符合食品安全标准。例如，采购人员在采购食材时应注意检查食材的卫生状况，避免采购变质、污染的食材；仓库管理人员在储存食材时应确保仓库环境清洁卫生，分类存放食材，防止交叉污染；配送人员在装卸食材时应轻拿轻放，避免食材损坏，保持车辆和装卸工具的清洁卫生；食堂工作人员在接收食材时应严格按照验收标准进行验收，防止不合格食材流入食堂。

四、食品安全管理

（一）食品安全体系建设

1. 建立食品安全管理小组：成立以配送中心经理为组长，采购人员、仓库管理人员、配送人员、质量检验人员等为成员的食品安全管理小组，负责全面统筹和管理食品安全工作。明确小组成员的职责分工，确保食品安全管理工作事事有人管、人人有责任。

2. 制定食品安全管理制度：依据国家食品安全相关法律法规和标准，结合配送服务实际情况，制定完善的食品安全管理制度，包括食材采购管理制度、仓库管理制度、运输配送管理制度、食品检验检测制度、食品安全追溯制度、员工健康管理制度、食品安全事故应急预案等。食品安全管理制度应覆盖食品配送服务的全过程，确保每个环节都有章可循，严格规范操作。

3. 食品安全风险评估与控制：定期对食品配送服务过程中的食品安全风险进行评估，识别可能存在的风险因素，如食材源头污染、运输过程中的温度变化、储存条件不当、人员操作不规范等。针对识别出的风险因素，制定相应的风险控制措施，降低食品安全风险。建立食品安全风险监测机制，对风险控制措施的实施效果进行跟踪监测，及时调整和完善风险控制策略，确保食品安全风险始终处于可控范围内。

（二）食材采购环节食品安全控制

1. 供应商审核与管理：严格供应商资质审核，要求供应商提供营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证、产品检验报告、质量认证证书等相关资质证明文件，确保供应商合法合规经营。对供应商的生产环境、质量管理体系、产品质量稳定性等进行实地考察和评估，选择信誉良好、产品质量可靠的供应商作为合作伙伴。建立供应商档案，记录供应商的基本信息、供应产品信息、供货记录、质量检测报告、合作评价等内容，定期对供应商进

行综合评估，对于不符合要求的供应商及时淘汰，保证食材采购源头安全。

2. 食材采购标准制定：根据国家食品安全标准和食堂的实际需求，制定详细的食材采购标准，明确各类食材的品种、规格、质量要求、包装要求、检验检疫要求等。例如，肉类食材应来自定点屠宰场，具有动物检疫合格证和肉品品质检验合格证，外观色泽正常、无异味、无血水渗出；蔬菜类食材应新鲜、无黄叶、无病虫害、农药残留不超标；水果类食材应成熟度适中、无腐烂、无异味、农药残留和重金属含量符合标准等。采购人员严格按照采购标准进行采购，确保所采购食材符合食品安全要求。

3. 采购合同食品安全条款约束：在采购合同中明确食品安全责任条款，要求供应商对所供应食材的质量安全负责，保证食材符合国家食品安全标准和合同约定的质量要求。如因供应商原因导致食品安全事故，供应商应承担全部法律责任和赔偿责任，包括但不限于召回问题食材、赔偿经济损失、承担行政处罚等后果。同时，明确双方在食品安全管理方面的权利义务，如供应商应提供食材的相关检验检疫证明、质量检测报告等文件，采购方有权对供应商的生产过程和产品质量进行监督检查等。

（三）运输储存环节食品安全保障

1. 冷链运输管理（适用时）：对于需要冷藏或冷冻的食材，如肉类、海鲜、冷冻食品等，配备专业的冷链车辆和制冷设备，确保车厢内温度能够持续保持在规定的低温范围内。冷链车辆应具备良好的保温性能和温度监控装置，实时监测车厢内温度变化，并记录温度数据。在运输过程中，严格控制车厢内温度，避免温度波动过大影响食材质量。定期对冷链车辆和制冷设备进行维护保养，确保其正常运行，如发现设备故障或温度异常，及时采取措施进行修复和调整，确保食材在运输过程中的冷链完整性。

2. 常温运输卫生要求：对于常温运输的食材，如蔬菜、水果、干货等，

确保运输车辆清洁卫生，车厢内无异味、无杂物、无积水，定期进行清洗和消毒。在装载食材前，对车辆进行检查和清洁，防止车辆污染食材。食材包装应完好无损，避免在运输过程中受到外界污染。合理安排食材在车厢内的摆放位置，避免挤压和碰撞，确保食材的完整性。

3. 仓库储存条件控制：建设符合食品安全标准的仓库，根据食材的类别和特性，划分常温储存区、冷藏储存区和冷冻储存区，各区之间应有明显的分隔标识。常温储存区应保持通风良好、干燥清洁，温度控制在适宜范围内。仓库内配备必要的货架、托盘、叉车等设备，便于食材的分类存放和搬运操作。定期对仓库的温湿度、通风设备、防虫防鼠设施等进行检查和维护，确保储存环境符合要求。严格遵守食材先进先出原则，避免食材过期变质。

四、应急处理机制

1. 食品安全事故应急预案制定：制定完善的食品安全事故应急预案，明确食品安全事故的定义、分类、分级标准，以及应急组织机构、职责分工、应急响应程序、应急处置措施、后期处置等内容。应急预案应具有科学性、实用性和可操作性，确保在发生食品安全事故时能够迅速、有效地进行应对，最大限度地减少事故造成的损失和影响。

2. 应急培训与演练：定期组织员工参加食品安全事故应急培训，使员工熟悉食品安全事故的应急处理流程和各自的职责分工，掌握基本的应急处置技能，如急救知识、食品留样处理、问题食材隔离等。同时，定期开展食品安全事故应急演练，模拟不同类型的食品安全事故场景，如食物中毒、食品污染等，检验和提高应急组织机构的协同作战能力、应急处置能力和员工的应急反应能力。演练结束后，对演练效果进行总结和评估，针对存在的问题及时进行整改和完善，确保应急预案的有效性。

3. 应急响应与处理：在发生食品安全事故时，立即启动应急预案，按

照应急响应程序迅速开展应急处置工作。相关人员应及时到达事故现场，进行现场封锁、问题食材隔离、人员救治、事故调查等工作。及时向当地食品安全监管部门报告事故情况，配合监管部门进行事故调查和处理，如实提供相关信息和资料。对事故原因进行深入分析，总结经验教训，采取有效的整改措施，防止类似事故再次发生。同时，对受影响的食堂和人员进行妥善安置和补偿，维护社会稳定。



第三章 应急预案保障措施

第一节 服务应急方案

一、应急组织机构与职责

（一）应急指挥中心

1. 组成人员：由公司总经理担任应急指挥中心总指挥，副总经理担任副总指挥，成员包括采购部门负责人、配送部门负责人、质量控制部门负责人、仓库管理部门负责人等相关部门领导。

2. 职责分工：

总指挥职责：全面负责应急事件的指挥和决策工作，协调各部门之间的应急行动，调配应急资源，与外部相关部门（如政府监管部门、供应商、派出所食堂等）进行沟通和协调，确保应急处置工作的顺利进行。在重大应急事件发生时，代表公司向社会发布相关信息，维护公司的形象和声誉。

副总指挥职责：协助总指挥开展应急工作，在总指挥不在现场时，代行总指挥职责。负责具体组织实施应急处置方案，监督检查各部门应急措施的执行情况，及时向总指挥汇报应急处置进展情况，提出改进建议和措施。

成员职责：采购部门负责人负责紧急采购食材，协调供应商资源，确保食材供应的及时性和稳定性；配送部门负责人负责组织调配配送车辆和人员，优化配送路线，确保食材安全、快速送达；质量控制部门负责人负责对问题食材进行质量检测和评估，提供技术支持和解决方案；仓库管理部门负责人负责仓库的应急管理工作，如食材的紧急调配、库存盘点等。

（二）应急救援小组

1. 采购应急小组：

成员组成：由采购部门业务骨干组成。

职责：在应急情况下，迅速寻找新的食材供应商或与现有供应商协商加

急采购事宜，确保食材的及时供应。负责与供应商沟通协调，跟进采购订单的执行情况，确保食材按时到货。对采购的食材进行质量把关，严格按照应急采购标准进行验收，确保食材质量安全。

2. 配送应急小组：

成员组成：由配送部门司机、装卸人员等组成。

职责：根据应急指挥中心的指令，迅速安排车辆和人员进行食材配送。在配送过程中，确保车辆安全行驶，遵守交通规则，避免发生交通事故。如遇到交通拥堵、道路施工等突发情况，及时调整配送路线，确保食材按时送达。负责食材的装卸工作，保证食材在装卸过程中不受损坏，严格遵守装卸操作规程。

3. 质量检测应急小组：

成员组成：由质量控制部门检测人员组成。

职责：在应急事件发生后，立即对问题食材或疑似问题食材进行质量检测，确定食材是否存在安全隐患。采用快速检测方法和设备，对食材的感官指标、理化指标、微生物指标等进行检测，及时出具检测报告。协助相关部门对问题食材进行追溯和处理，提供技术支持和专业建议。

（三）应急保障小组

1. 车辆保障小组：

成员组成：由配送部门车辆管理人员组成。

职责：负责应急配送车辆的调配、维护和管理。确保车辆处于良好的运行状态，定期检查车辆的性能、轮胎、刹车、制冷设备（冷链车辆）等部件，及时发现并排除故障隐患。在应急情况下，能够迅速组织备用车辆投入使用，保障食材配送任务的顺利完成。

2. 仓库保障小组：

成员组成：由仓库管理部门工作人员组成。

职责：负责仓库的应急管理工作，确保仓库环境安全、整洁。在应急事件发生时，迅速组织人员对仓库内的食材进行盘点、整理和调配，确保食材的储存条件符合要求。如遇到仓库设施损坏（如制冷设备故障、漏水等），及时采取措施进行修复或转移食材，防止食材受损。

二、应急事件分类与响应措施

（一）食品安全事故应急响应

1. 事件分类：

食物中毒：由于食用了被细菌、病毒、寄生虫、化学物质等污染的食材，导致干警出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻、发热等中毒症状。

食品污染：食材在生产、加工、储存、运输、配送等过程中受到生物性、化学性或物理性污染，如农药残留超标、兽药残留超标、重金属污染、霉菌毒素污染、异物混入等，可能对人体健康造成潜在危害。

食源性疾病传播：因食用含有病原体的食材而引发的疾病传播事件，如传染性肝炎、痢疾、伤寒等通过食物传播的疾病。

2. 响应措施：

立即停止配送问题食材：一旦发现食品安全事故，配送中心应立即停止配送涉事批次的食材，并通知淞南派出所食堂停止使用该食材，防止事故范围进一步扩大。

组织救治中毒人员：迅速拨打 120 急救电话，将中毒人员送往附近医院进行救治。同时，协助医院做好中毒人员的信息登记和病情诊断工作，提供必要的协助和支持。

报告相关部门：在事故发生后的规定时间内（如 1 小时内），向当地食品安全监管部门（如市场监督管理局、卫生健康委员会等）报告事故情况，

报告内容包括事故发生的时间、地点、中毒人数、症状、初步判断原因、已采取的措施等。配合相关部门进行事故调查，提供相关食材的采购记录、检测报告、配送记录等资料，如实回答调查人员的问题。

封存问题食材：对涉事食材进行封存，包括仓库内尚未配送的同批次食材、运输途中的食材以及食堂库存的食材等。在封存过程中，做好标识和记录，确保问题食材不被转移或使用。同时，对封存的食材进行拍照、取样，保留相关证据，以备后续调查和处理。

排查原因并整改：组织内部调查小组，对食品安全事故的原因进行深入排查。从食材采购源头、运输储存环节、加工制作过程（如食堂加工环节）等方面进行全面检查，分析可能导致事故发生的因素。根据排查结果，制定针对性的整改措施，如加强供应商管理、改进运输储存条件、完善加工操作规程等，防止类似事故再次发生。

（二）恶劣天气等自然灾害应急响应

1. 事件分类：

暴雨、洪涝灾害：导致道路积水、交通瘫痪，影响食材配送车辆的正常行驶，可能造成食材受潮、浸泡、变质等问题。

台风、大风天气：强风可能损坏配送车辆、仓库设施，影响食材的包装和储存安全，同时也会对交通造成严重影响，导致配送延误。

暴雪、冰冻天气：道路积雪结冰，增加车辆行驶难度和安全风险，可能导致配送车辆被困，食材运输受阻。此外，低温天气还可能影响冷链运输设备的正常运行，导致食材温度波动，影响其品质。

地震、泥石流等地质灾害（如有发生可能影响配送区域）：严重破坏交通基础设施、仓库建筑等，使食材配送完全中断，同时可能造成食材的大量损失和污染。

2. 响应措施:

提前预警与准备: 密切关注天气预报和自然灾害预警信息,在恶劣天气来临前,通过短信、微信、电话等方式通知相关部门和人员做好防范准备。储备必要的应急物资,如防汛沙袋、防滑链、除雪工具、保暖设备、应急照明设备等,确保配送中心和仓库的安全防护措施到位。

调整配送计划: 根据恶劣天气的影响程度,及时调整食材配送计划。对于可能受影响的配送区域,提前与淞南派出所食堂沟通协商,调整配送时间或采用备用配送方案。如在暴雨、洪涝灾害期间,优先配送不易受潮变质的食材,对于易受潮的食材暂停配送或采取特殊防护措施后再配送;在暴雪、冰冻天气下,合理安排配送路线,避开积雪结冰严重的路段,增加配送车辆的保暖措施,确保冷链运输设备正常运行。

保障车辆与人员安全: 在恶劣天气条件下,加强对配送车辆和人员的安全管理。要求司机在出车前对车辆进行全面检查,特别是刹车、轮胎、灯光、雨刮器(雨天)、除霜设备(雪天)等关键部件,确保车辆性能良好。为司机配备必要的安全防护用品,如安全帽、安全带、防滑鞋等,提醒司机注意行车安全,遵守交通规则,降低车速,保持安全车距,避免疲劳驾驶和酒后驾车。如遇车辆被困或发生交通事故等紧急情况,司机应立即向应急指挥中心报告,并采取相应的自救措施,确保人员安全。

仓库应急管理: 加强仓库的应急管理工作,确保仓库建筑结构安全。在暴雨、洪涝灾害前,检查仓库排水系统是否畅通,如有必要,提前转移地势较低区域的食材。台风、大风天气来临前,对仓库门窗进行加固,防止物品被风吹落损坏。暴雪、冰冻天气下,注意仓库保暖,防止水管冻裂,确保仓库内温度适宜。对于因自然灾害受损的仓库设施和食材,及时进行清理和修复,统计损失情况,并向保险公司报案(如有投保),争取理赔。

（三）交通拥堵或交通事故应急响应

1. 事件分类：

交通拥堵：由于道路施工、上下班高峰、交通事故等原因导致道路通行不畅，配送车辆行驶缓慢，无法按时到达目的地。

轻微交通事故：配送车辆与其他车辆发生轻微刮擦、碰撞等事故，车辆损坏程度较轻，但可能影响配送进度。

严重交通事故：配送车辆发生严重碰撞、翻车等事故，导致车辆无法行驶，人员伤亡，食材严重受损，配送任务完全中断。

2. 响应措施：

实时监控与信息反馈：利用车辆定位系统（GPS）和交通信息平台，实时监控配送车辆的行驶路线和交通状况。配送司机在遇到交通拥堵或交通事故时，应立即向应急指挥中心报告，报告内容包括事故发生的地点、时间、拥堵程度、预计通行时间、车辆和人员伤亡情况（如有）等信息。应急指挥中心及时掌握情况后，通知相关部门和人员，调整配送计划和路线。

交通拥堵应对措施：对于一般性交通拥堵，司机应保持冷静，听从交警指挥，耐心等待通行。同时，利用导航系统或与应急指挥中心沟通，寻找最优的行驶路线，尽快摆脱拥堵路段。如预计拥堵时间较长，影响食材新鲜度，应急指挥中心应及时与淞南派出所食堂沟通，协商调整配送时间或采取其他应急措施，如在确保食材安全的前提下，临时改变配送方式（如改用小型车辆或摩托车进行配送）。

轻微交通事故处理：配送车辆发生轻微交通事故后，司机应立即停车，确保人员安全，并在车辆后方设置警示标志（如三角警示牌）。及时拨打 122 报警电话和保险公司报案电话，同时向应急指挥中心报告事故情况。在等待交警和保险公司处理期间，司机应尽量收集事故现场的证据，如拍照、录像

等，记录事故发生的经过和现场情况。如果车辆仍可行驶，且不影响食材安全和配送任务的完成，在交警处理完事故后，司机应尽快将食材送达目的地，并向食堂说明情况。如果车辆损坏严重，无法继续行驶，应急指挥中心应立即调配备用车辆前往事故现场，将食材转运至目的地，确保配送任务不受影响。

严重交通事故应急处理：一旦发生严重交通事故，司机应立即拨打 120 急救电话、122 报警电话和保险公司报案电话，并向应急指挥中心报告事故的详细情况。应急指挥中心迅速启动应急预案，组织应急救援小组前往事故现场进行救援。同时，通知食堂相关人员，说明事故情况和可能导致的配送延误时间，共同商讨解决方案。在救援过程中，优先确保受伤人员的生命安全，配合医护人员进行救治工作。对事故现场进行保护，协助交警进行事故调查处理，提供相关信息和证据。对于受损的食材，根据实际情况进行处理，如部分食材受损但仍可食用，应及时与食堂沟通，协商处理方式；如食材严重受损无法食用，应按照食品安全事故处理程序进行处理，包括封存、拍照、取样、报告等。在事故处理完毕后，对事故原因进行分析总结，加强对司机的安全教育培训，提高其安全意识和应急处理能力，防止类似事故再次发生。

四、供应商突发事件应急响应

1. 事件分类：

供应商生产事故：供应商在生产过程中发生火灾、爆炸、设备故障等事故，导致食材生产中断，无法按时供应食材。

供应商质量问题：供应商提供的食材被检测出严重质量问题（如农药残留超标、兽药残留超标、微生物污染等），或出现大量食材变质、异味等情况，影响食材的安全性和可用性。

供应商经营问题：供应商因资金链断裂、企业倒闭、法律纠纷等原因，

无法继续履行供应合同，导致食材供应中断。

2. 响应措施：

供应商生产事故应对：在得知供应商发生生产事故后，应急指挥中心应立即与供应商取得联系，了解事故的详细情况，包括事故原因、预计恢复生产时间、对食材供应的影响程度等。同时，启动应急采购程序，迅速寻找替代供应商，确保食材的及时供应。与替代供应商协商加急采购事宜，明确食材的品种、数量、质量要求、交货时间等关键信息，并签订紧急采购合同。要求替代供应商优先安排生产和配送，确保食材能够按时到达配送中心。在新供应商确定之前，对库存食材进行合理调配，优先保障淞南派出所食堂的基本需求。

供应商质量问题处理：一旦发现供应商提供的食材存在严重质量问题，立即停止接收该批次食材，并通知供应商前来处理。对已接收的问题食材进行封存，按照食品安全事故处理程序进行检测、评估和处理。同时，要求供应商查明质量问题的原因，提供整改措施和方案。对供应商进行严格的质量审核，根据问题的严重程度，决定是否继续合作。如果问题较为严重，且供应商无法提供有效的整改措施，应立即终止合作关系，并将其列入供应商黑名单，同时向相关食品安全监管部门报告。在处理问题食材的过程中，及时与淞南派出所食堂沟通，提供替代食材或调整菜单，确保食堂的正常供餐不受影响。

供应商经营问题应急措施：当得知供应商出现经营问题可能影响食材供应时，应急指挥中心应迅速组织人员对供应商的情况进行评估，判断其供应中断的可能性和时间长度。一方面，积极与供应商沟通协商，寻求解决方案，如督促供应商尽快解决资金问题、协助其处理法律纠纷等，以维持其正常生产供应。另一方面，同步启动应急采购计划，寻找新的供应商作为后备

力量，确保食材供应的连续性。密切关注供应商的动态，及时调整采购策略，如提前采购、增加采购量等，以应对可能出现的供应短缺情况。同时，与淞南派出所食堂保持密切沟通，提前告知可能出现的供应变化情况，共同制定应对措施，如调整菜单、储备一定量的应急食材等。

三、应急培训与演练

（一）培训计划与内容

1. 培训计划：

定期培训：制定年度应急培训计划，每年组织全体员工参加的应急培训活动。培训时间可根据公司实际情况安排，确保员工能够按时参加培训。

新员工入职培训：将应急知识培训纳入新员工入职培训的重要内容，使新员工在入职时就了解公司的应急管理体系和应急处置流程，掌握基本的应急技能和知识。

针对性培训：根据不同岗位的职责和应急需求，对采购人员、配送人员、仓库管理人员、质量检测人员等进行针对性的应急培训，提高其在应急事件中的专业处置能力。

2. 培训内容：

应急基础知识：包括应急管理的概念、原则、目标和重要性；各类应急事件（如食品安全事故、自然灾害、交通事故等）的特点、危害和预防措施；应急法律法规和公司应急管理制度的学习，使员工了解在应急事件中的权利和义务。

应急响应流程：详细讲解公司应急组织机构的组成和职责分工；各类应急事件的响应级别、报告程序、处理流程和协调机制；各部门在应急事件中的具体工作任务和操作规程，确保员工在应急情况下能够迅速、准确地采取行动。

应急技能培训：针对不同应急事件，培训员工相应的应急技能。如食品安全事故应急处理中，培训员工如何正确进行食品留样、问题食材的封存和处理、中毒人员的初步急救措施等；恶劣天气应对中，培训司机如何在雨雪天气安全驾驶、车辆防滑链的安装和使用、仓库保暖和防水措施等；交通事故应急处理中，培训司机如何正确处理交通事故现场、报警流程、保险理赔程序以及车辆故障的应急维修技能等。

案例分析与经验分享：收集整理各类应急事件的典型案例，通过案例分析的方式，向员工详细介绍事件发生的经过、原因、处理措施和经验教训。组织员工进行讨论和分析，引导员工从案例中吸取经验，提高应急意识和应对能力。同时，邀请参与过应急处置的员工分享自己的经验和体会，促进员工之间的交流和学习。

（二）演练方案与实施

1. 演练方案制定：

演练目标确定：根据公司的实际情况和应急管理需求，确定每次应急演练的目标。例如，检验和提高员工在食品安全事故应急处置中的协同作战能力、检验应急配送流程在交通拥堵情况下的可行性、评估仓库在自然灾害发生时的应急保障能力等。演练目标应具体、明确，具有可操作性和可评估性。

演练场景设计：结合可能发生的应急事件类型，设计合理的演练场景。场景设计应贴近实际，具有一定的复杂性和挑战性，能够全面检验公司应急管理体系的有效性和员工的应急处置能力。例如，设计一场因暴雨导致交通瘫痪，配送车辆被困途中，同时仓库部分区域进水，食材面临受潮风险的综合演练场景；或者设计一个供应商提供的食材被检测出农药残留超标，引发食品安全事故的演练场景等。

演练流程安排：详细规划演练的流程和步骤，包括演练的准备阶段、实

施阶段和总结评估阶段。准备阶段主要完成演练方案的制定、演练物资的准备、参演人员的培训和动员等工作；实施阶段按照演练场景设计，逐步推进演练过程，模拟应急事件的发生、发展和处置过程，确保演练的真实性和连贯性；总结评估阶段对演练效果进行全面评估，总结经验教训，提出改进措施。演练流程安排应合理、紧凑，确保演练能够顺利进行。

 演练评估指标设定：为了客观评价演练效果，制定相应的演练评估指标体系。评估指标可包括应急响应时间（从事件发生到启动应急预案的时间）、报告及时性（事件报告的准确时间和内容完整性）、人员到位情况（各应急救援小组和保障小组

第二节 应急响应时效

一、应急响应分级

（一）一级响应（重大突发情况）

1. 定义：涉及食品安全事故，导致多人出现严重食物中毒症状，如剧烈呕吐、腹泻、脱水、昏迷等，可能危及生命安全；或发生严重自然灾害（如地震、洪水、台风等），导致配送中心仓库严重受损，大量食材被掩埋、浸泡、损毁，交通完全中断，配送业务无法正常开展；或供应商出现重大经营问题（如企业破产、大规模产品召回等），导致食材供应在短期内完全中断，且无法及时找到替代供应商，严重影响淞南派出所食堂正常供餐的情况。

2. 响应时效要求：应急指挥中心在接到事件报告后的[5]分钟内启动一级响应机制，立即通知所有应急救援小组和保障小组的成员到岗待命。总指挥和副总指挥在[10]分钟内到达应急指挥中心，全面指挥应急处置工作。相关部门（如食品安全监管部门、交通管理部门、消防部门等）在[30]分钟内接到公司报告，并在[1]小时内到达现场进行支援和调查。

（二）二级响应（较大突发情况）

1. 定义：出现食品安全问题，有一定数量的人员出现轻微食物中毒症状，如恶心、腹痛、腹泻等，但无生命危险；或遭遇恶劣天气，导致部分食材供应中断，对食堂供餐造成较大影响的情况。

2. 响应时效要求：应急指挥中心在接到事件报告后的[10]分钟内启动二级响应机制，通知相关应急救援小组和保障小组的负责人，要求其在[15]分钟内组织小组成员做好应急准备工作。副总指挥在[20]分钟内到达应急指挥中心，协调指挥应急处置工作。相关部门（如交通管理部门、气象部门等）在[1]小时内接到公司报告，并根据实际情况提供相应的支持和指导。

（三）三级响应（一般突发情况）

1. 定义：食材在运输或储存过程中出现少量变质、损坏，不影响整体食材供应，但需要及时处理；或配送车辆在途中发生轻微交通事故（如车辆刮擦、碰撞等），车辆可继续行驶，但可能导致配送时间延误；或供应商出现小范围质量问题（如个别批次食材农药残留略超标等），需要紧急调配其他批次食材进行替换的情况。

2. 响应时效要求：应急指挥中心在接到事件报告后的[15]分钟内启动三级响应机制，通知相关责任人进行处理。涉及的部门（如采购部门、配送部门、质量控制部门等）在[30]分钟内制定出初步的解决方案，并组织实施。如需要与外部相关部门（如供应商、保险公司等）沟通协调，应在[1]小时内取得联系并说明情况。



（一）信息报告与接收

1. 信息报告渠道：建立多渠道的信息报告机制，确保应急事件信息能够及时、准确地传递到应急指挥中心。配送人员在发现问题后，可通过车载通讯设备、手机等直接向应急指挥中心报告；仓库管理人员、采购人员等发现问题应立即拨打应急指挥中心电话或使用内部通讯软件进行报告；淞南派出所食堂工作人员也可通过与配送中心的联系电话或指定联系人报告食材配送过程中出现的问题。同时，利用车辆定位系统（GPS）、仓库监控系统等技术手段，实时监测配送过程和仓库情况，一旦发现异常自动触发报警信息并传至应急指挥中心。

2. 信息接收与记录：应急指挥中心设立专人负责信息接收工作，在接到报告后，立即对信息进行详细记录，包括报告人的姓名、联系方式、事件发生的时间、地点、事件描述、初步判断的事件严重程度等内容。记录人员应保持冷静，确保信息记录的准确性和完整性，不得遗漏重要信息。同时，

向报告人确认信息的真实性和可靠性，并告知报告人已收到报告，公司将立即采取相应措施进行处理。

（二）应急指挥中心决策与指令下达

1. 决策流程：应急指挥中心在收到信息报告后，立即组织相关人员对事件进行评估和分析，根据事件的严重程度和影响范围，确定应急响应级别。总指挥或副总指挥召集应急救援小组和保障小组的负责人召开紧急会议（可通过电话会议或现场会议形式），听取各方面情况汇报，综合考虑各种因素，如食材储备情况、可调配资源、交通状况、天气变化等，制定应急处置方案。决策过程应迅速、果断，确保在最短时间内做出科学合理的决策。

2. 指令下达：根据制定的应急处置方案，应急指挥中心通过多种方式（如电话、短信、内部通讯系统、广播等）向各应急救援小组和保障小组下达明确的指令，包括任务分工、行动要求、时间节点等内容。指令下达应清晰、准确、简洁，确保各小组能够清楚了解自己的职责和任务。各小组在接到指令后，应立即回复确认，确保指令传达无误。同时，应急指挥中心建立指令跟踪机制，实时了解各小组执行指令的情况，及时协调解决执行过程中出现的问题。

（三）应急救援行动展开

1. 采购应急小组行动：在接到指令后，采购应急小组立即行动。如果是食材供应中断问题，迅速与现有供应商联系，了解情况并催促其尽快恢复供应。同时，启动备用供应商资源，协商紧急采购事宜，明确食材的品种、数量、质量要求和交货时间。对于需要更换的问题食材，完成新食材的采购订单下达，并跟踪订单执行情况，确保新食材按时到货。

2. 配送应急小组行动：配送应急小组根据指令调整配送计划和路线。如果是交通拥堵或交通事故导致配送延误，司机在确保安全的情况下，立即

向应急指挥中心报告现场情况，并按照指挥中心提供的绕行路线或其他解决方案执行。如车辆受损无法继续行驶，配送应急小组在[30]分钟内调配备用车辆前往事故现场，将食材转运至目的地。对于恶劣天气情况，配送人员在出车前检查车辆和物资准备情况，确保车辆配备防滑链（雪天）、防雨设备（雨天）等必要装备，在规定时间内出发执行配送任务。

3. 质量检测应急小组行动：质量检测应急小组在接到食品安全问题报告后，迅速前往现场或仓库对问题食材进行取样检测。对于需要快速检测的项目，在[1]小时内完成检测并出具初步检测结果；对根据检测结果，为后续的食材处理提供技术支持和建议，如确定问题食材的处理方式（召回、销毁、隔离观察等）。

（四）与外部相关部门协调沟通

1. 与食品安全监管部门沟通：在发生食品安全事故或重大质量问题时，应急指挥中心在事件发生后的[1]小时内，向当地食品安全监管部门（如市场监督管理局、卫生健康委员会等）报告事件详细情况，包括事故发生的时间、地点、涉及的食材品种和数量、中毒人员情况（如有）、已采取的措施等。积极配合监管部门的调查工作，按照要求提供相关资料和样品，如实回答调查人员的问题。在整个应急处置过程中，保持与监管部门的密切沟通，及时汇报事件处理进展情况，接受监管部门的指导和监督。

2. 与交通管理部门沟通：遇到交通拥堵、交通事故或恶劣天气影响交通等情况时，配送部门及时与当地交通管理部门取得联系，了解交通管制信息、道路通行状况等。向交通管理部门报告配送车辆的位置、行驶路线和遇到的困难，请求交通管理部门给予支持和帮助，如提供交通疏导、开辟绿色通道等。根据交通管理部门的建议和要求，合理调整配送路线和计划，确保配送车辆能够尽快安全到达目的地。

3. 与供应商沟通协调：采购部门与供应商保持密切沟通，在供应商出现问题（如生产事故、质量问题、经营问题等）时，及时了解情况，督促供应商采取有效措施解决问题。要求供应商提供详细的事件原因说明、恢复供应计划和整改措施等信息。对于需要供应商配合的应急行动（如紧急补货、质量检测等），明确告知供应商任务要求和时间节点，确保供应商能够积极响应并配合公司的应急处置工作。

（五）应急处置效果评估与反馈

1. 评估指标设定：建立科学合理的应急处置效果评估指标体系，包括应急响应时间（从事件发生到启动应急响应机制的时间）、人员伤亡情况（如食品安全事故中的中毒人数、救治情况等）、食材损失情况（如因自然灾害、交通事故等导致的食材损毁数量和价值）、配送延误时间（与正常配送时间相比的延误时长）、问题解决时间（从事件发生到完全解决问题恢复正常配送的时间）、客户满意度（淞南派出所食堂对应急处置工作的满意度评价）等。通过对这些指标的评估，全面衡量应急处置工作的效果。

2. 评估与反馈流程：在应急事件处理结束后，应急指挥中心组织相关部门和人员对整个应急处置过程进行评估。各应急救援小组和保障小组分别汇报工作执行情况，提供相关数据和资料支持评估工作。评估人员根据设定的评估指标，对各项数据进行分析和计算，得出评估结果。将评估结果及时反馈给公司管理层和相关部门，总结经验教训，针对应急处置过程中存在的问题提出改进措施和建议，对应急预案进行修订和完善，不断提高公司的应急管理水平和应急处置能力。同时，将应急处置情况和评估结果向淞南派出所食堂进行通报，听取食堂的意见和建议，加强与食堂的沟通和协作，共同提升食材配送服务的质量和应急保障能力。

第三节 应急处理措施

一、食品安全事故应急处理

（一）问题食材封存与召回

1. 立即封存：一旦发现食品安全事故，配送中心应迅速组织人员对涉事食材进行就地封存，包括仓库内尚未配送的同批次食材、运输途中的食材以及淞南派出所食堂库存的食材等。封存过程中，要确保食材包装完整，避免二次污染，并详细记录封存食材的品种、数量、批次、生产日期、封存地点等信息，同时拍照留存证据。

2. 启动召回程序：若涉事食材已部分配送至食堂，配送中心应立即通知食堂停止使用该食材，并配合食堂采取相应措施，防止问题食材被食用。同时，启动召回程序，通过电话、短信、邮件等方式通知相关客户（如食堂工作人员、就餐干警等），告知问题食材的相关信息，要求其立即停止食用并协助召回。对于已食用问题食材的人员，密切关注其身体状况，如有不适症状及时就医。

（二）中毒人员救治与信息报告

1. 紧急救治：第一时间拨打 120 急救电话，将中毒人员送往附近医院进行全力救治。在等待急救人员到达期间，若现场有具备急救知识的人员，可对中毒人员进行初步的急救处理，如催吐、保持呼吸道通畅等，但要注意避免因操作不当造成二次伤害。同时，安排专人陪同中毒人员前往医院，协助医院做好相关信息登记和沟通工作，确保中毒人员得到及时有效的治疗。

2. 信息报告：在事故发生后的 1 小时内，向当地食品安全监管部门（如市场监督管理局、卫生健康委员会等）报告事故情况，报告内容包括事故发生的时间、地点、中毒人数、症状、初步判断原因、已采取的措施（如食材封存、人员救治等）以及公司的基本信息等。同时，向淞南派出所相关领导

汇报事故情况，保持与各方的密切沟通，及时提供最新信息，配合相关部门的调查工作。

（三）事故原因调查与整改

1. 内部调查：组织公司内部专业人员成立事故调查小组，对食品安全事故原因进行深入调查。调查范围涵盖食材采购、运输、储存、加工制作（若涉及食堂加工环节）等整个供应链环节。重点检查食材的进货渠道、供应商资质、检验报告、运输过程中的温度控制和卫生条件、仓库储存环境、食堂加工过程是否符合食品安全标准等方面，详细记录调查过程中发现的问题和线索，不放过任何一个可能导致事故发生的因素。

2. 配合外部调查：积极配合食品安全监管部门、卫生健康部门等外部专业机构的调查工作，如实提供相关资料和信息，包括食材采购合同、供应商信息、检测记录、配送记录、仓库管理记录、食堂加工记录等。安排专人负责与外部调查人员对接，及时解答疑问，协助调查人员开展现场检查、样品采集、询问相关人员等工作，确保调查工作的顺利进行。

3. 整改措施制定与实施：根据事故调查结果，制定全面、针对性强的整改措施，明确责任部门、责任人和整改时间节点。整改措施包括但不限于优化供应商管理体系，加强对供应商的审核和监督，确保食材来源安全可靠；完善运输和储存环节的温度控制和卫生管理制度，定期检查和维护冷链设备，确保食材在运输和储存过程中的品质；强化食堂加工环节的食品安全管理，加强对食堂工作人员的培训和指导，规范加工操作流程；建立健全食品安全追溯体系，确保能够快速、准确地追溯问题食材的源头和流向，及时采取措施防止问题扩大。同时，对整改措施的实施效果进行跟踪评估，确保整改工作落实到位，避免类似食品安全事故再次发生。

二、恶劣天气等自然灾害应急处理

（一）仓库防护与食材转移

1. 仓库安全检查与加固：在恶劣天气来临前，对仓库进行全面安全检查，重点检查仓库建筑结构的稳固性、屋顶防水情况、排水系统是否畅通等。对于发现的安全隐患，如屋顶破损、墙体裂缝、排水管道堵塞等，及时进行修复和加固。对仓库门窗进行检查和加固，确保能够抵御恶劣天气的侵袭，防止雨水、大风等进入仓库造成食材损坏。

2. 食材转移与保护：根据恶劣天气的类型和预测影响程度，对仓库内的食材进行合理转移和保护。对于易受潮、变质的食材，如大米、面粉、干货等，转移至地势较高、干燥通风的区域，并采取防潮、防水措施，如使用托盘、货架垫高食材，覆盖防水塑料布等。对于需要冷藏或冷冻保存的食材，确保冷链设备正常运行，密切关注温度变化，如遇停电等突发情况，及时启动备用电源（如有）或采取其他应急保温措施，如使用冰块、保温箱等，确保食材在低温环境下储存，防止变质。

（二）配送计划调整与车辆保障

1. 配送计划动态调整：密切关注恶劣天气的变化情况，实时掌握道路通行状况，根据实际情况及时调整配送计划。对于可能受恶劣天气影响较大的配送区域，提前与淞南派出所食堂沟通协商，调整配送时间或采用备用配送方案，如增加配送频次、减少单次配送量、选择路况较好的替代路线等，确保食材能够安全、及时送达。同时，合理安排配送车辆和人员，优先保障重要客户和急需食材的配送任务。

2. 车辆安全检查与防护：在恶劣天气条件下，加强对配送车辆的安全检查和防护措施。要求司机在出车前对车辆进行全面检查，重点检查刹车、轮胎、灯光、雨刮器（雨天）、除霜设备（雪天）、防滑链（雪天或结冰路面）等关键部件，确保车辆性能良好，安全设施齐全有效。为车辆配备必要的应

急救援设备和物资，如灭火器、急救箱、三角警示牌、防滑链、手电筒、保暖衣物等，以应对可能出现的突发情况。提醒司机在行车过程中注意安全，严格遵守交通规则，降低车速，保持安全车距，避免疲劳驾驶和酒后驾车，确保行车安全。

（三）与食堂沟通协调及后续服务

1. 信息沟通与协调：及时向淞南派出所食堂通报恶劣天气情况以及对配送服务可能造成的影响，包括配送时间调整、食材供应变化等信息，保持与食堂的密切沟通，解答食堂工作人员的疑问，听取食堂的意见和建议，共同协商应对措施。如遇特殊情况无法按时配送食材，提前告知食堂并提供解决方案，如协助食堂寻找临时食材供应商或调整菜单等，确保食堂能够合理安排就餐事宜，尽量减少对干警用餐的影响。

2. 后续服务跟进：在恶劣天气过后，及时对配送服务进行恢复和调整，确保食材配送工作尽快恢复正常。对因恶劣天气导致的食材损坏、短缺等问题进行统计和处理，及时补充短缺食材，更换损坏食材，确保食堂食材供应的稳定性和连续性。同时，对在恶劣天气应急处理过程中的工作进行总结和评估，分析存在的问题和不足之处，总结经验教训，对应急预案进行修订和完善，提高应对恶劣天气等自然灾害的能力和服务水平。

三、交通拥堵或交通事故应急处理

（一）交通拥堵应对措施

1. 实时监控与路线调整：利用车辆定位系统（GPS）和交通信息平台，实时监控配送车辆的行驶路线和交通状况。配送司机在遇到交通拥堵时，应立即向应急指挥中心报告拥堵位置、程度和预计通行时间等信息。应急指挥中心根据反馈信息，结合实时交通数据，为司机提供最优的绕行路线或其他解决方案，如引导司机避开拥堵路段，选择车流量较小的道路行驶，或根据

交通管制情况调整配送顺序和时间安排，确保食材能够尽快送达目的地。

2. 与食堂沟通协商：及时将交通拥堵情况告知淞南派出所食堂，说明配送可能延误的时间，与食堂工作人员协商调整就餐时间或采取其他应急措施，如先提供一些简单的食品或饮品，缓解干警的饥饿感，等待食材送达后再正常供餐。保持与食堂的密切沟通，随时通报配送进展情况，让食堂能够合理安排工作，减少因配送延误对干警用餐造成的不便。

（二）轻微交通事故处理

1. 现场处理与安全保障：配送车辆发生轻微交通事故后，司机应立即停车，确保人员安全，并在车辆后方设置警示标志（如三角警示牌），防止发生二次事故。及时拨打 122 报警电话和保险公司报案电话，同时向应急指挥中心报告事故情况，包括事故发生的时间、地点、车辆和人员伤亡情况、事故责任初步判断等信息。在等待交警和保险公司处理期间，司机应尽量收集事故现场的证据，如拍照、录像等，记录事故发生的经过和现场情况，包括车辆碰撞部位、路面痕迹、交通标志标线等，为后续事故处理提供依据。

2. 食材转运与配送任务继续：如果车辆损坏较轻，仍可继续行驶，且不影响食材安全和配送任务的完成，在交警处理完事故后，司机应尽快将食材送达目的地，并向食堂说明情况，确保食堂能够及时接收食材。如果车辆损坏较重，无法继续行驶，应急指挥中心应立即调配备用车辆前往事故现场，在确保食材安全的前提下，将食材转运至配送车辆上，继续完成配送任务。同时，安排专人负责处理事故后续事宜，如配合交警进行事故调查、与保险公司协商理赔等，确保公司的合法权益得到保障。

（三）严重交通事故应急处理

1. 紧急救援与人员救治：一旦发生严重交通事故，司机应立即拨打 120 急救电话、122 报警电话和保险公司报案电话，并向应急指挥中心报告事故

的详细情况，包括事故现场的伤亡情况、车辆受损程度、食材损失情况等。应急指挥中心迅速启动应急预案，组织应急救援小组前往事故现场进行救援。救援人员到达现场后，首要任务是协助医护人员救治受伤人员，确保受伤人员的生命安全。同时，对事故现场进行保护，设置警示标志，疏散围观群众，防止发生二次事故。

2. 食材处理与配送任务调整：对于受损的食材，根据实际情况进行处理。如果部分食材受损但仍可食用，应及时与淞南派出所食堂沟通，协商处理方式，如降价处理或在确保食品安全的前提下进行合理利用。如果食材严重受损无法食用，应按照食品安全事故处理程序进行处理，包括封存、拍照、取样、报告等，防止问题食材流入市场。在事故处理完毕后，对事故原因进行分析总结，加强对司机的安全教育培训，提高其安全意识和应急处理能力，防止类似事故再次发生。同时，根据事故情况和食材损失情况，及时调整配送计划，确保食堂食材供应不受太大影响，如从其他仓库调配食材、紧急采购食材或调整菜单等，保障淞南派出所干警的正常用餐。

四、供应商突发事件应急处理

（一）供应商生产事故应对

1. 紧急沟通与信息收集：在得知供应商发生生产事故后，应急指挥中心应立即与供应商取得联系，详细了解事故的发生时间、地点、原因、影响范围以及预计恢复生产的时间等信息。同时，要求供应商提供书面报告，说明事故对食材供应的具体影响，包括受影响的食材品种、数量、预计供应中断时间等。保持与供应商的密切沟通，及时掌握事故处理进展情况，为后续应急决策提供准确依据。

2. 寻找替代供应商与应急采购：根据供应商提供的信息，评估事故对食材供应的影响程度，如供应中断时间较长且无法在短期内恢复生产，立即

启动应急采购程序，寻找替代供应商。利用公司的供应商资源库和市场信息渠道，迅速筛选出符合要求的替代供应商，与其取得联系并协商紧急采购事宜。明确食材的品种、数量、质量要求、交货时间等关键信息，签订紧急采购合同，确保食材能够按时到货，满足淞南派出所食堂的正常需求。在寻找替代供应商的过程中，综合考虑供应商的资质信誉、产品质量、价格合理性、交货及时性等因素，优先选择合作过且表现良好的供应商或行业内口碑较好的供应商，降低采购风险。

3. 库存食材调配与合理利用：对公司自有仓库和淞南派出所食堂库存的食材进行盘点和分析，根据库存情况和食堂的实际需求，制定合理的库存食材调配方案。优先保障食堂急需的食材品种和数量，合理安排库存食材的使用，避免浪费。同时，与食堂沟通协商，根据库存食材情况调整菜单，确保在新食材到货前，食堂能够利用现有食材为干警提供营养均衡、安全可靠的餐饮服务。

（二）供应商质量问题处理

1. 问题食材隔离与召回：一旦发现供应商提供的食材存在质量问题，立即停止接收该批次食材，并将已接收的问题食材进行隔离存放，防止与其他合格食材混淆。同时，通知供应商迅速采取召回措施，要求其按照相关规定，对已销售的问题食材进行全面召回。协助供应商制定召回计划，明确召回范围、方式、时间节点等，确保召回工作的顺利进行。对召回的问题食材进行详细登记，包括食材的品种、数量、批次、召回来源等信息，为后续处理提供依据。

2. 质量检测与评估：组织公司质量检测人员对问题食材进行全面质量检测，确定问题的性质和严重程度。检测项目包括感官指标（外观、色泽、气味、口感等）、理化指标（农药残留、兽药残留、重金属含量、水分含量、

营养成分等)、微生物指标(菌落总数、大肠菌群、致病菌等)等,根据检测结果评估问题食材对人体健康的潜在危害。如涉及食品安全问题,及时向当地食品安全监管部门报告,并按照监管部门的要求进行处理。同时,将检测结果反馈给供应商,要求其查明质量问题的原因,采取整改措施,防止类似问题再次发生。

3. 供应商审核与合作调整:对供应商进行严格的质量审核,深入调查其生产加工过程、质量管理体系、原材料采购渠道等方面是否存在漏洞和问题。根据审核结果,决定是否继续与该供应商合作。如果问题较为严重,且供应商无法提供有效的整改措施或无法保证后续食材质量,应立即终止与该供应商的合作关系,并将其列入供应商黑名单,同时向行业内其他企业通报相关情况,避免问题供应商继续危害市场。在选择新的供应商时,更加谨慎严格,加强对供应商的资质审查、实地考察和产品质量抽检,确保食材供应的质量安全。

(三) 供应商经营问题应急措施

1. 风险评估与应对策略制定:当得知供应商出现经营问题(如资金链断裂、企业倒闭、法律纠纷等)可能影响食材供应时,应急指挥中心应迅速组织人员对供应商的情况进行全面评估,分析其经营问题对食材供应的影响程度和持续时间。根据评估结果,制定相应的应对策略,包括与供应商协商解决方案、寻找替代供应商、调整采购计划、储备应急食材等。同时,密切关注供应商的动态,及时调整应对策略,确保食材供应的稳定性。

2. 与供应商协商合作延续或解决办法:积极与供应商沟通协商,了解其经营问题的具体情况,共同探讨合作延续的可能性和解决方案。如果供应商的经营问题有望在短期内解决,且能够保证食材供应的质量和及时性,可以考虑在一定条件下继续支持供应商度过难关,如提前支付部分货款、协助

其解决资金周转问题等，但要确保公司的利益不受损失。如果供应商的经营问题无法解决，且确定无法继续履行供应合同，应按照合同约定，及时与供应商解除合同，并要求其承担相应的违约责任，如赔偿经济损失、退还预付款项等。

3. 应急采购与库存管理优化：在确定供应商无法继续供应食材后，立即启动应急采购程序，寻找新的供应商进行食材采购。同时，优化公司的库存管理策略，根据食堂的实际需求和市场供应情况，合理调整库存水平，确保在应急采购期间，食堂有足够的食材储备。加强对库存食材的监控和管理，严格执行先进先出原则，避免食材过期变质造成浪费。此外，与淞南派出所食堂保持密切沟通，根据库存食材情况和新供应商的交货时间，共同制定合理的菜单和就餐安排，确保干警的饮食不受太大影响。



第四节 设施设备

分类	设备名称	详情
烹饪设备	炉灶	燃气/电磁炉灶，双头、四头或更多灶头，功率规格依供餐规模定，用于炒菜、煮饭、煮汤等
烹饪设备	蒸锅	燃气/电蒸锅，多种尺寸，用于蒸制各类食品
烹饪设备	烤箱	普通电烤箱/商用多功能烤箱，可精准控温，容量多样，烤制多种食物
烹饪设备	微波炉	功率 800 - 2000 瓦，用于饭菜加热、食材解冻
烹饪设备	电饼铛	双面加热，30 - 60 厘米不等，制作煎饼等食品
烹饪设备	油炸锅	燃气/电油炸锅，温控功能，容量有别，炸制薯条等
烹饪设备	煮面炉	燃气/电煮面炉，单缸、双缸等，专用于煮面类食品
烹饪设备	汤粥炉	燃气/电热，不锈钢材质，大容量，熬制汤粥
食品加工设备	切菜机	手动/电动，可切多种形状，依需求选切割规格
食品加工设备	绞肉机	商用大功率，将肉类绞碎制作肉馅
食品加工设备	和面机	搅拌桨叶多样，依面食供应量选和面量
食品加工设备	压面机	可调节面皮厚度，制作面条、面皮
食品加工设备	豆浆机	商用全自动，制作豆浆并具备多种功能
食品加工设备	果汁机	离心式/破壁式，满足鲜榨果汁需求
食品加工设备	洗菜机	超声波/气泡等清洗方式，去除农药残留
食品加工设备	脱毛机	商用，去除禽类羽毛，提高加工效率
冷藏保鲜设备	冷藏柜	0 - 10℃，单门、双门、多门，存放易变质食材
冷藏保鲜设备	冷冻柜	-18℃以下，卧式、立式，储存冷冻食品
冷藏保鲜设备	保鲜工作	0 - 10℃，不锈钢台面及台下冷藏空间，临时存放加工

	台	食材
冷藏保鲜设备	制冰机	依冰块使用量和用途选，制不同形状冰块
清洗消毒设备	洗碗机	商用通道式、长龙式、揭盖式，清洗餐具并需配烘干设备
清洗消毒设备	消毒柜	紫外线、高温、臭氧等消毒方式，多种款式，消毒餐具
清洗消毒设备	餐具清洗池	不锈钢材质，多水槽，用于手工清洗餐具
清洗消毒设备	洗菜池	专洗蔬菜，类似餐具清洗池，可配沥水篮
清洗消毒设备	拖把池	大且深，配水龙头和排水口，清洗拖把
餐具存储设备	餐具柜	木质、不锈钢，多层搁板或抽屉式，存放餐具
餐具存储设备	餐盘车	不锈钢材质，多层设计，运输餐盘
其他设备	餐桌椅	依就餐人数选数量、款式、尺寸，多种材质
其他设备	售饭系统	收银机、刷卡机、售饭台等，实现自动化售饭结算
其他设备	通风设备	排风扇、油烟净化器、新风系统，保持空气清新
其他设备	照明设备	节能灯、LED 灯等，亮度适宜，布局合理
其他设备	消防设备	灭火器、灭火毯、消火栓、报警器等，确保消防安全

第五节 服务网点



上海宝荣实业发展有限公司租房合同

上海宝荣实业发展有限公司（以下简称甲方）

上海秋来园餐饮管理有限公司（以下简称乙方）

甲乙双方经过友好协商，甲方将真大路 602 号 9 幢一层 101 室场地出租给乙方，特订立本合同，以便共同遵守。

一、出租房屋地址：上海市宝山区真大路 602 号 9 幢一层 101 室。

二、出租房屋建筑面积：59.7 平方米

三、租期为叁年：自 2024 年 4 月 1 日至 2027 年 3 月 31 日

四、租金和租金交纳及其他：

1 经甲、乙双方商定，房屋年租金为人民币 60000 元整。

2 房屋和场地租金为先付后用，甲方交付给乙方使用后，在当月的 1 至 5 日内付清每季度的租金。

3 经商定，甲、乙双方同意以后每三年，房屋和场地租金在年租金的基础上递增 3%。

五、租用期间，乙方无权将房屋转让给第三方使用。若要转让必须征得甲方同意，取得使用权的第三方既成为本合同的当然乙方，享受原乙方的权利，承担乙方的义务。

六、甲方责任：

1、租用期间，出租房屋的正常维修由乙方负责。

2、出租房屋的房产税由甲方负责。





七、乙方的责任：

- 1、乙方应依约交付租金，乙方如拖欠租金超过 15 天，应向甲方偿还违约金。违约金逾期一天，按年租金的 20% 向甲方支付违约金。
 - 2、租赁期间，房屋的水费、电费乙方应按月交付给甲方，并承担支付有关部门的清洁费、市容费、治安联防费等费用。
 - 3、租赁期间，如乙方提前解除合同，乙方应付给甲方租金的 25% 的违约金。
 - 4、租赁期间，乙方不得擅自改变房屋的结构和用途，乙方如因故意或过失造成租用房屋和设备的损坏，应负责恢复原状或赔偿经济损失。
 - 5、租赁期满或合同解除，如乙方逾期不搬迁，乙方应赔偿甲方因此所受的损失，必要时甲方向法院起诉和申请执行。
- 八、合同期满，如甲方的租赁房屋需继续出租，乙方享有优先权。
- 九、房屋如因不可抗力和自然灾害导致毁损，本合同自然终止。双方互不承担责任。
- 十、本合同如有未尽事宜，经双方协商作出补充规定，补充规定和本合同具有同等效力。

本合同一式两份，甲、乙双方各执一份。

甲方（盖章）：
代表：_____

乙方（盖章）：
代表：_____



第六节 应急措施及企业能力

一、应急措施

（一）食品安全事故应急措施

1. 快速响应机制

建立 24 小时应急值班制度，确保在食品安全事故发生的第一时间能够及时响应。值班人员接到报告后，立即通知应急指挥中心相关负责人，启动应急响应程序。

应急指挥中心在接到通知后的 15 分钟内，召集食品安全事故应急处理小组全体成员召开紧急会议（可通过电话会议或现场会议形式），明确各成员的职责和任务，迅速展开应急处置工作。

2. 问题食材处理流程

一旦发现问题食材，立即停止该批次食材的配送，并对已配送至淞南派出所食堂的食材进行追溯和召回。配送人员配合食堂工作人员，对问题食材进行清查和隔离，防止其被继续使用。

对问题食材进行详细记录，包括食材的名称、批次、数量、采购来源、配送时间等信息，为后续的调查和处理提供依据。同时，对问题食材进行封存，等待进一步的检验和处理。如果问题食材涉及食品安全风险较高，如农药残留严重超标、变质发霉等，及时通知相关部门（如市场监督管理局、卫生健康委员会等），并按照监管部门的要求进行处理，如无害化处理或销毁。

3. 人员救治与安抚

对于食用问题食材后出现身体不适的人员，立即拨打 120 急救电话，将中毒人员送往附近医院进行救治。安排专人陪同中毒人员前往医院，协助医院做好人员信息登记、病情诊断和治疗等工作。

及时与中毒人员及其家属取得联系，向他们通报事件情况，表达公司的

关切和歉意，积极配合医院进行救治工作，并提供必要的协助和支持。同时，关注中毒人员的治疗进展情况，定期向家属反馈治疗信息，做好安抚工作，避免事件对中毒人员及其家属造成过度的心理影响。

4. 事故调查与整改措施

成立食品安全事故调查小组，由质量控制部门牵头，联合采购部门、配送部门、仓库管理部门等相关人员，对事故原因进行深入调查。调查范围包括食材的采购源头、运输过程、储存条件、加工制作环节（如食堂加工环节）等整个供应链，查找可能导致食品安全事故的因素，如供应商资质问题、食材检验疏漏、运输过程中温度失控、仓库管理不善、加工过程不规范等。

根据调查结果，制定详细的整改措施，明确责任部门、责任人和整改时间节点。整改措施包括但不限于加强供应商管理，严格审核供应商资质，增加食材检验频次和项目；完善运输和储存环节的温度监控和记录系统，确保食材在适宜的环境下运输和储存；强化食堂加工环节的食品安全操作规程培训，提高食堂工作人员的食品安全意识和操作技能；建立食品安全事故预警机制，定期开展食品安全风险评估和自查自纠工作，及时发现和消除潜在的食品安全隐患。对整改措施的实施效果进行跟踪评估，确保整改工作落实到位，防止类似食品安全事故再次发生。

（二）恶劣天气等自然灾害应急措施

1. 提前预警与准备

与气象部门、水利部门等建立信息沟通机制，及时获取恶劣天气、自然灾害等预警信息。在接到预警后，立即启动应急预案，通过短信、微信、内部通讯系统等方式向全体员工发布预警通知，告知可能面临的灾害情况和相应的防范措施。

储备必要的应急物资，如防汛沙袋、雨衣、雨靴、照明设备、发电机（用

于保障仓库冷藏设备等关键设施在停电情况下的运行)、防滑链(雪天使用)、除雪工具等,确保在灾害发生时能够满足应急需求。对仓库设施进行全面检查和加固,确保仓库建筑结构稳固,屋顶防水性能良好,排水系统畅通。检查和维护配送车辆,确保车辆性能良好,配备必要的应急设备,如车载急救箱、灭火器、三角警示牌等。

2. 配送计划调整与车辆调度

根据恶劣天气和自然灾害的实际情况,及时调整配送计划。对于暴雨、暴雪、台风等恶劣天气,评估道路通行状况,合理规划配送路线,优先选择路况较好、受灾害影响较小的路线进行配送,避免车辆行驶在危险路段。如遇到道路积水、积雪严重或山体滑坡等情况,及时通知配送司机暂停配送任务,并将车辆停靠在安全地点等待进一步通知。

加强车辆调度管理,根据配送任务和车辆实际情况,合理安排车辆和人员。在恶劣天气条件下,优先安排经验丰富、驾驶技术熟练的司机执行配送任务,并适当增加配送车辆的配备,以确保食材能够及时、安全送达淞南派出所食堂。同时,与食堂保持密切沟通,及时告知配送计划调整情况,协商调整就餐时间或提供其他解决方案,如采用半成品食材或储备一些易于储存和加工的食材,以应对可能出现的配送延误情况。

3. 仓库应急管理

在恶劣天气和自然灾害期间,加强仓库的应急管理工作。安排专人负责仓库值班,定时检查仓库设施和食材储存情况,如发现仓库漏水、进水或食材受潮、受损等情况,及时采取措施进行处理,如使用防汛沙袋封堵漏水点、转移受潮食材至安全区域、开启除湿设备降低仓库湿度等。

密切关注仓库内的温度、湿度变化,特别是对于冷藏和冷冻食材,确保冷链设备正常运行。如遇停电等突发情况,立即启动发电机或采取其他应急

保温措施，如使用冰块、保温箱等，保证食材在规定的温度范围内储存，防止食材变质。对仓库内的食材进行盘点和整理，合理安排库存食材的摆放位置，确保通风良好，便于管理和取用。

（三）交通拥堵或交通事故应急措施

1. 实时监控与信息反馈

利用车辆定位系统（GPS）和交通信息平台，实时监控配送车辆的行驶路线、速度、位置以及交通拥堵情况。配送司机在遇到交通拥堵或交通事故时，立即向应急指挥中心报告，报告内容包括事件发生的地点、时间、拥堵程度、预计通行时间、车辆和人员伤亡情况（如有）等信息。

应急指挥中心收到报告后，及时掌握情况，通过短信、微信、电话等方式向相关部门（如采购部门、食堂等）通报信息，并根据实际情况调整配送计划和路线。同时，密切关注交通状况的变化，与司机保持沟通，提供实时的交通信息和导航建议，帮助司机尽快摆脱拥堵或处理交通事故。

2. 交通拥堵应对策略

对于一般性交通拥堵，司机应保持冷静，听从交警指挥，耐心等待通行。在等待过程中，合理规划路线，利用导航系统或与应急指挥中心沟通，寻找最优的绕行路线，避免在拥堵路段长时间停留。如预计拥堵时间较长，可能影响食材新鲜度，及时与淞南派出所食堂取得联系，协商调整配送时间或采取其他应急措施，如在确保食材安全的前提下，将食材暂存于附近安全地点，待交通恢复后再继续配送。

若交通拥堵情况较为严重，且短期内无法缓解，应急指挥中心应及时调配备用车辆前往拥堵路段附近，将食材转运至备用车辆上，然后选择合适的路线继续配送，确保食材能够按时送达食堂。同时，对受影响的配送任务进行记录，分析原因，总结经验教训，以便在今后的配送工作中更好地应对类

似情况。

3. 交通事故处理流程

配送车辆发生交通事故后，司机应立即停车，确保人员安全，并在车辆后方设置警示标志（如三角警示牌），防止发生二次事故。迅速拨打 122 报警电话和保险公司报案电话，同时向应急指挥中心报告事故情况，详细说明事故发生的经过、车辆和人员伤亡情况、事故现场的位置等信息。

如果事故较轻，车辆仍可继续行驶，且不影响食材安全和配送任务的完成，在交警处理完事故后，司机应尽快将食材送达目的地，并向食堂说明情况。若车辆损坏严重，无法继续行驶，应急指挥中心应立即启动应急预案，调配备用车辆前往事故现场，将食材转运至备用车辆上，安排其他司机继续完成配送任务。同时，安排专人负责处理事故后续事宜，如配合交警进行事故调查、与保险公司协商理赔等，确保公司的合法权益得到保障。对于因交通事故导致的食材损坏，按照相关规定进行处理，如拍照取证、记录损失情况，根据实际情况决定是否需要重新采购食材，以保证食堂的食材供应不受影响。

（四）供应商突发事件应急措施

1. 供应商生产事故应对

在得知供应商发生生产事故后，应急指挥中心立即与供应商取得联系，了解事故的详细情况，包括事故原因、影响范围、预计恢复生产时间等。同时，要求供应商提供书面报告，说明事故对食材供应的具体影响，如涉及的食材品种、数量、预计供应中断时间等。

根据供应商提供的信息，评估事故对食材供应的影响程度。如果供应中断时间较短，且公司库存食材能够满足一定时间的需求，与供应商保持密切沟通，关注其恢复生产进度，督促其尽快恢复供应。若供应中断时间较长，

立即启动应急采购程序，寻找替代供应商。利用公司的供应商资源库和 market 信息渠道，迅速筛选出符合要求的替代供应商，与其协商紧急采购事宜，明确食材的品种、数量、质量要求、交货时间等关键信息，签订紧急采购合同，确保食材的及时供应。在寻找替代供应商过程中，综合考虑供应商的资质信誉、产品质量、价格合理性、交货及时性等因素，优先选择有合作经验且表现良好的供应商或行业内口碑较好的供应商，降低采购风险。

2. 供应商质量问题处理

一旦发现供应商提供的食材存在质量问题，立即停止接收该批次食材，并通知供应商前来处理。对已接收的问题食材进行隔离封存，防止其流入市场或被使用。同时，组织质量控制部门对问题食材进行全面检测，确定问题的性质和严重程度，如农药残留超标、兽药残留超标、微生物污染、变质等。

根据检测结果，及时向供应商反馈问题，要求其查明原因，采取整改措施，并提供整改报告。对于质量问题较为严重的供应商，根据合同约定，追究其违约责任，如要求其承担因质量问题导致的经济损失、降低其信用评级、暂停或终止合作关系等。同时，将问题食材的情况向相关部门（如市场监督管理局、卫生健康委员会等）报告，配合监管部门进行调查处理。在处理问题食材过程中，及时与淞南派出所食堂沟通，提供替代食材或调整菜单，确保食堂的正常供餐不受影响。

3. 供应商经营问题应急

当得知供应商出现经营问题（如资金链断裂、企业倒闭、法律纠纷等）可能影响食材供应时，应急指挥中心迅速组织人员对供应商的情况进行评估，判断其供应中断的可能性和时间长度。一方面，积极与供应商沟通协商，寻求解决方案，如督促供应商尽快解决资金问题、协助其处理法律纠纷等，以维持其正常生产供应。另一方面，同步启动应急采购计划，寻找新的供应

商作为后备力量，确保食材供应的连续性。

密切关注供应商的动态，及时调整采购策略，如提前采购、增加采购量等，以应对可能出现的供应短缺情况。同时，与淞南派出所食堂保持密切沟通，提前告知可能出现的供应变化情况，共同制定应对措施，如调整菜单、储备一定量的应急食材等。对供应商的经营问题进行持续跟踪，及时了解其最终处理结果，以便在后续的供应商选择和管理中吸取经验教训，优化供应商管理体系。

二、企业能力

（一）应急资源储备能力

1. 食材储备

根据淞南派出所食堂的日常食材需求和应急保障需要，建立一定规模的应急食材储备库。储备库中的食材种类涵盖了常见的蔬菜、水果、肉类、粮油、调味品等，且储备量能够满足食堂在一定时间内的基本需求。应急食材定期进行轮换更新，确保食材的新鲜度和质量。

与多家食材供应商建立长期合作关系，签订应急供应协议，确保在突发情况下能够迅速获得额外的食材供应。供应商承诺在接到公司通知后的规定时间内，提供所需的食材，并保证食材质量符合食品安全标准。

2. 车辆与设备储备

配备足够数量的配送车辆，包括冷链车辆和常温车辆，以满足日常配送任务和应急情况下的运输需求。车辆定期进行维护保养，确保性能良好，随时可以投入使用。同时，储备一定数量的备用车辆，用于在车辆故障、事故或其他突发情况下及时替补，确保食材配送不间断。

购置和储备必要的应急设备，如发电机、冷藏设备（用于临时储存食材）、装卸设备（叉车、托盘等）、通讯设备（车载电台、对讲机等）、照明设备、防护用品（安全帽、手套、口罩等）等。这些设备定期进行检查和维护，确保在应急情况下能够正常运行，保障配送工作的顺利进行。

3. 人力资源储备

建立应急救援队伍，包括采购应急小组、配送应急小组、质量检测应急小组、车辆保障小组、仓库保障小组等，各小组由经验丰富、专业技能过硬的员工组成。应急救援队伍定期进行培训和演练，提高其应急处置能力和协同作战能力。

制定员工应急调配计划，明确在应急情况下各部门员工的职责和调配方式。通过内部培训和岗位练兵等方式，培养员工的多岗位操作能力，使员工在应急情况下能够迅速适应不同岗位的工作需求，确保公司各项应急工作的有效开展。

（二）应急响应能力

1. 指挥协调能力

构建完善的应急指挥体系，明确应急指挥中心在应急响应中的核心地位和职责。应急指挥中心负责全面协调和指挥应急处置工作，能够迅速做出决策，下达明确的指令，并有效协调各部门、各小组之间的行动。

在应急响应过程中，建立高效的信息沟通机制，确保指挥中心与各现场处置小组、供应商、淞南派出所食堂等相关方之间的信息畅通。通过电话、短信、微信、内部通讯系统等多种渠道，及时传递事件信息、处置进展情况和指令要求，实现信息的快速共享和协同工作。

2. 快速决策能力

应急指挥中心成员具备丰富的行业经验和应急管理知识，能够在短时间内对突发事件进行准确评估，分析事件的性质、严重程度和影响范围，迅速制定出科学合理的应急处置方案。决策过程中充分考虑各种因素，如食材供应安全、配送时效性、人员安全、成本控制等，确保决策的可行性和有效性。

建立应急决策支持系统，收集和整理各类相关信息，包括供应商信息、库存信息、交通状况、天气情况等，为决策提供数据依据。同时，定期对应急预案进行修订和完善，根据实际情况和演练经验，优化决策流程和处置措施，提高决策的准确性和及时性。

3. 现场处置能力

各应急救援小组和保障小组在接到指令后，能够迅速响应，按照预定的应急处置方案和操作规程，快速、有序地开展现场处置工作。采购应急小组能够及时与供应商沟通协调，确保食材供应；配送应急小组能够迅速调整配送计划和路线，安全、及时地将食材送达目的地；质量检测应急小组能够准确、快速地对问题食材进行检测和评估，为决策提供技术支持；车辆保障小组和仓库保障小组能够及时调配车辆和物资，保障配送和储存环节的正常运行。

现场处置人员具备良好的专业技能和应急处理经验，能够在复杂多变的情况下迅速解决问题，有效应对各种突发情况。定期对应急救援人员进行培训和考核，提高其业务水平和应急处置能力，确保现场处置工作的高效、

顺利进行

（三）风险评估与预警能力

1. 风险识别与分析

建立健全食品安全风险评估体系，定期对食材配送过程中的各类风险进行识别和分析。风险因素涵盖食材采购源头（如供应商资质、原材料质量、农药兽药残留风险等）、运输储存环节、加工制作环节以及外部环境因素。

通过收集历史数据、行业信息、市场动态以及日常监测数据等，运用风险分析工具和方法（如故障树分析、风险矩阵等），对识别出的风险因素进行量化评估，确定风险发生的可能性、影响程度和潜在后果，为制定风险控制措施提供依据。

2. 预警指标设定与监测

根据风险评估结果，设定相应的预警指标和阈值。例如，针对食品安全风险，设定农药残留限量、微生物指标限量、供应商产品合格率等预警指标；针对交通拥堵风险，设定道路平均车速、交通拥堵指数等预警指标；针对恶

劣天气风险，根据气象部门发布的预警信息设定相应的预警级别。

建立多渠道的监测系统，实时采集和监控与预警指标相关的数据。通过实验室检测、车辆定位系统、交通信息平台、气象监测设备、供应商信息反馈等手段，对食材质量、运输过程、天气变化、供应商情况等进行全方位监测，及时获取数据信息。当监测数据达到或超过预警阈值时，系统自动发出预警信号，提醒相关人员关注并采取相应的防范措施。

3. 预警信息发布与响应

建立完善的预警信息发布机制，确保预警信息能够及时、准确地传达给相关部门和人员。预警信息通过短信、微信、内部通讯系统、电子邮件等多种方式发布，明确预警事件的类型、级别、可能影响的范围、预计发生时间以及相应的防范措施和建议。

制定预警响应预案，根据不同级别的预警信号，明确各部门和人员的响应职责和行动流程。在接到预警信息后，相关部门和人员立即启动相应的应急准备工作，如调整配送计划、储备应急物资、加强安全检查等，降低风险发生的可能性和影响程度。同时，持续跟踪预警事件的发展动态，根据实际情况及时调整预警级别和响应措施，确保应急处置工作的及时性和有效性。

（四）恢复与改进能力

1. 服务恢复能力

在突发事件应急处置结束后，能够迅速组织力量恢复正常的食材配送服务。对配送车辆、设备、仓库等进行全面检查和维护，确保其恢复到正常运行状态。及时清理事故现场，补充消耗的应急物资，调整员工工作安排，使公司的运营尽快恢复正常。

与淞南派出所食堂保持密切沟通，了解食堂在应急期间

第四章 食品安全措施等

第一节 食材采购环节食品安全措施

（一）供应商管理

1. 严格供应商筛选：建立完善的供应商评估和准入制度，从源头确保食材安全。对潜在供应商进行全面考察，包括其生产环境、质量管理体系、生产工艺、原材料来源、产品检测能力、企业信誉、经营资质等方面。优先选择具有相关行业资质证书（如食品生产许可证、食品经营许可证、ISO 质量管理体系认证、HACCP 认证等）、丰富生产经验、良好市场口碑和稳定供应能力的供应商作为合作伙伴。实地考察供应商的生产加工场所，查看其卫生条件、设备设施是否符合食品安全标准，了解其生产流程是否规范，原材料采购渠道是否可靠，质量控制措施是否严格有效。

2. 定期供应商审核：与供应商签订合作协议后，定期对供应商进行审核，确保其持续符合公司的质量要求。审核频率为每季度一次，审核方式包括现场检查、文件审查、产品抽检等。现场检查主要查看供应商的生产车间、仓库、加工设备、环境卫生等是否符合食品安全标准，生产过程是否严格按照操作规范进行；文件审查主要检查供应商的原材料采购记录、生产过程记录、产品检验报告、质量管理制度等是否完整、真实、有效；产品抽检则是从供应商提供的食材中随机抽取样本，送专业检测机构进行检测，检测项目包括农药残留、兽药残留、重金属含量、微生物指标、食品添加剂使用情况等。对于审核不合格的供应商，要求其限期整改，整改仍不合格的，终止合作关系。

3. 供应商激励机制：为了鼓励供应商提供高质量的食材，建立供应商激励机制。对于连续多次产品质量检测合格、交货及时、服务态度好的供应商，给予一定的奖励，如增加订单量、优先付款、颁发优秀供应商证书、提

供一定的价格优惠等；对于出现产品质量问题或违反合作协议的供应商，采取相应的惩罚措施，如减少订单量、要求赔偿损失、暂停合作、列入供应商黑名单等。通过激励机制，促使供应商不断提高自身管理水平和产品质量，与公司形成长期稳定的合作关系。

（二）食材采购标准制定

1. 依据国家食品安全标准和食堂实际需求，制定详细的食材采购标准。明确各类食材的品种、规格、质量要求、包装标准、检验检疫标准等内容。例如，肉类食材必须来自定点屠宰场，具有动物检疫合格证和肉品品质检验合格证，猪肉应符合 GB 2707 - 2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》的要求，牛肉应符合 GB 2707 - 2016 或 GB/T 17238 - 2008《鲜、冻分割牛肉》的要求，羊肉应符合 GB 2707 - 2016 或 GB/T 9961 - 2008《鲜、冻胴体羊肉》的要求等；蔬菜类食材应新鲜、无黄叶、无病虫害、农药残留不超标，符合 GB 2763 - 2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定，且应在采摘后规定时间内送达；水果类食材应成熟度适中、无腐烂、无异味，农药残留和重金属含量符合国家标准；水产品应鲜活、体表无损伤、无异味，符合相应的国家标准和行业标准，如鱼类应符合 GB 2733 - 2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》的要求等。

2. 定期对采购标准进行更新和完善，关注国家食品安全法规的变化以及市场上食材质量的动态情况，及时调整采购标准，确保所采购的食材始终符合最新的食品安全要求。同时，根据淞南派出所食堂干警的反馈意见，对食材的品种、规格等进行优化，以满足干警的口味需求和营养需求。例如，根据季节变化和干警喜好，适当增加时令蔬菜和水果的采购品种，调整肉类食材的部位和切割方式等。

（三）采购合同约定

1. 在与供应商签订的采购合同中，明确双方的食品安全责任和义务。合同条款应包括食材质量标准、交货时间、地点、验收方式、违约责任、食品安全事故处理等内容。对于食材质量不符合标准的情况，明确供应商应承担的责任，如无条件退换货、承担因此给公司造成的经济损失、支付违约金等；对于因供应商原因导致的食品安全事故，要求供应商承担全部法律责任和赔偿责任，包括但不限于召回问题食材、赔偿受害者的医疗费用、误工费、精神损失费等，以及承担相关部门的行政处罚和法律诉讼费用等。

2. 设立合同执行监督机制，定期对采购合同的执行情况进行检查和评估。确保供应商严格按照合同约定的质量标准和交货时间提供食材，如发现供应商存在违约行为，及时依据合同条款进行处理，维护公司的合法权益。同时，通过合同执行监督，及时发现合同中存在的问题和不足之处，为后续合同的修订提供参考依据。例如，在合同执行过程中，如发现某些条款不够明确或存在漏洞，导致在处理实际问题时出现争议，应及时对合同进行修订和完善，明确双方的权利义务，避免类似问题再次发生。

第二节 运输与储存环节食品安全措施

（一）冷链运输管理（适用时）

1. 冷链车辆配备与维护：配备足够数量的专业冷链车辆，确保车辆的制冷设备性能良好、运行稳定。车辆在投入使用前，进行全面的检查和调试，包括制冷机组、温度传感器、车厢保温性能等方面的检查。定期对冷链车辆进行维护保养，建立维护保养档案，记录车辆的维修时间、维修内容、更换零部件等信息。每月至少进行一次全面保养，每季度进行一次深度保养，确保车辆在运输过程中能够持续保持规定的低温环境。例如，冷链车辆的制冷设备应能够将车厢内温度精确控制在规定范围内（如冷冻食品运输温度应保持在 -18°C 以下，冷藏食品运输温度应控制在 $0^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}$ 之间），温度传感器应准确显示车厢内实时温度，车厢保温层应无破损、无渗漏，确保良好的保温效果。

2. 温度监控与记录：在冷链车辆上安装先进的温度监控系统，实时监测车厢内的温度变化。温度监控系统具备数据存储和远程传输功能，能够记录运输过程中的温度数据，并将数据实时传输至监控平台。监控人员可以通过监控平台随时查看车辆的温度情况，如发现温度异常（超出规定温度范围），及时通知司机进行处理。同时，要求司机在运输过程中尽量保持车辆匀速行驶，避免频繁启停和急刹车，以减少车厢内温度波动。如遇到车辆故障、交通堵塞等突发情况导致车厢内温度升高，司机应立即采取应急措施，如启动备用电源（如有）、使用保温材料覆盖货物等，确保食材温度不超过安全范围，并及时通知公司和食堂相关人员，协商解决方案。

3. 应急处理措施：制定冷链运输应急预案，针对车辆故障、制冷设备失效、交通事故等突发情况，制定相应的应急处理措施。例如，当车辆发生故障时，司机应立即将情况报告给调度中心，并采取措施尽量保持车厢内温

度稳定，如启动备用电源（如有）、使用保温材料覆盖货物等；调度中心接到报告后，迅速调配备用车辆前往事故地点，将食材转运至目的地，确保食材质量不受影响。如果制冷设备失效，司机应立即停车检查，尝试修复故障。如无法修复，应及时联系专业维修人员，并按照应急预案采取临时保温措施，如在车厢周围放置冰块、使用冷藏箱等，将食材转移至其他冷藏设备中保存，同时通知公司和食堂相关人员，调整配送计划。对于交通事故，司机应首先确保人员安全，在车辆后方设置警示标志，防止二次事故发生。然后立即检查食材包装是否完好，如有破损应及时处理。如事故导致食材受到污染或损坏，应按照食品安全事故处理程序进行处理，如隔离问题食材、通知相关部门、配合调查等，并及时补充相应食材，确保食堂供应不受影响。定期对应急预案进行演练和培训，提高配送人员的应急处理能力，确保在突发情况下能够迅速、有效地采取行动，保障食材质量安全。

（二）常温运输管理

1. 车辆清洁与消毒：常温运输车辆每次在运输前，进行全面的清洁和消毒处理。清洁内容包括车身、车厢内部、货架、托盘等部位，清除车辆上的灰尘、杂物和污渍；消毒采用符合食品安全标准的消毒剂，如含氯消毒剂、过氧乙酸消毒剂等，按照规定的浓度和方法进行喷雾消毒或擦拭消毒，确保车辆卫生干净，无异味、无细菌滋生。消毒后，保持车辆通风良好，待消毒剂挥发后再进行食材装载。同时，要求司机在运输过程中保持车辆整洁，避免食材受到污染。

2. 食材包装与防护：对常温运输的食材进行合理包装，根据食材的特性选择合适的包装材料和包装方式。例如，易碎食材采用防震包装，如使用泡沫板、气垫膜等进行包裹，防止在运输过程中因颠簸而损坏；易受潮食材采用防潮包装，如使用密封塑料包装或在包装内放置干燥剂，避免受潮变质；

液体食材应使用密封容器包装，并确保容器无渗漏。同时，在车厢内合理摆放食材，采用货架、托盘等设备进行分层存放，固定食材位置，防止食材在运输过程中发生倾倒、碰撞等情况，确保食材的完整性。此外，对于易受气味影响的食材，应与有强烈气味的食材分开存放，避免串味影响品质。

3. 运输时间控制：合理规划运输路线，根据交通状况和配送地点分布，选择最优的运输路线，减少运输时间。尽量避免在高温时段或恶劣天气条件下进行长时间运输，降低食材变质的风险。对于易变质的常温食材，如豆制品、鲜面条等，优先安排配送，确保食材在保质期内送达目的地。同时，司机在运输过程中应遵守交通规则，安全驾驶，避免因交通事故或违规驾驶导致运输延误，影响食材质量。

（三）储存管理

1. 仓库建设与布局：建设符合食品安全标准的仓库，仓库选址应远离污染源，如垃圾处理场、化工厂、污水排放口等。仓库内部布局合理，分为常温储存区、冷藏储存区和冷冻储存区，各区之间有明显的分隔标识。仓库内配备必要的货架、托盘、叉车等设备，便于食材的分类存放和搬运操作。货架应采用食品级材料制作，表面光滑、易于清洁，且具有一定的承重能力，能够满足不同食材的储存需求。同时，仓库应设有防虫、防鼠、防潮、防火等设施，如安装防虫网、防鼠板、除湿机、烟雾报警器、灭火器等，确保仓库环境安全。

2. 食材分类存放：根据食材的性质、储存条件要求，对食材进行分类存放。将肉类、海鲜、冷冻食品等放入冷冻储存区；将蔬菜、水果、蛋类、奶制品等放入冷藏储存区；将大米、面粉、食用油、干货等常温保存的食材放入常温储存区。不同种类的食材分别存放在不同的货架或区域，避免交叉污染。例如，生肉和熟肉应分开存放，避免生肉上的细菌污染熟肉；蔬菜和

水果应分类存放，避免相互挤压和串味。同时，遵循先进先出的原则，先入库的食材先出库使用，确保食材的新鲜度。在食材存放过程中，应在包装上标注入库日期、保质期等信息，便于仓库管理人员进行库存管理和盘点。

3. 库存管理与盘点：建立库存管理系统，对食材的入库、出库、库存数量、保质期等信息进行实时记录和管理。定期对库存食材进行盘点，每周进行一次小盘点，每月进行一次全面盘点，核对库存数量与系统记录是否一致。检查食材的质量状况，如是否有变质、过期、损坏等情况。对于临近保质期的食材，提前进行预警提示，优先安排使用或进行促销处理，避免食材过期浪费。



第三节 质量检测与监控环节食品安全措施

（一）内部检测能力建设

1. 实验室建设：建立专业的食品安全检测实验室，配备先进的检测设备和仪器，如高效液相色谱仪、气相色谱仪、原子吸收分光光度计、微生物自动检测系统、农药残留检测仪、兽药残留检测仪、水分测定仪、营养成分分析仪等，满足对各类食材进行常规检测和部分项目的精确检测需求。实验室应按照国家相关标准进行建设和布局，具备良好的通风、照明、温度和湿度控制条件，确保检测环境符合要求。例如，实验室应设有独立的样品前处理区、仪器分析区、微生物检测区等，各区域之间应有效分隔，避免交叉污染。同时，配备专业的实验台、通风橱、试剂柜、样品柜等设施，确保实验操作安全便捷。

2. 检测人员培训：招聘具有食品检测相关专业背景和工作经验的人员担任检测员，并定期对检测人员进行培训。培训内容包括食品安全法规、检测标准与方法、检测设备操作技能、质量控制与数据分析等方面。安排检测人员参加外部专业机构举办的培训课程和研讨会，获取最新的检测技术和知识，不断提高检测人员的业务水平。同时，鼓励检测人员进行内部技术交流和学学习，分享检测经验和心得，共同提高检测团队的整体素质。例如，每月组织一次内部培训，每季度安排检测人员参加外部培训或学术交流活动，定期对检测人员进行技能考核，确保检测人员熟练掌握检测方法和设备操作技能，能够准确、快速地出具检测报告。

3. 检测项目与标准：依据国家食品安全标准和食堂食材的特点，确定内部检测的项目和标准。检测项目主要包括农药残留、兽药残留、重金属含量、微生物指标（如菌落总数、大肠菌群、致病菌等）、食品添加剂、理化指标（如水分、蛋白质、脂肪、酸碱度等）、营养成分等。制定详细的检测

操作规程和质量控制措施，确保检测结果的准确性和可靠性。例如，对于蔬菜和水果，重点检测农药残留和重金属含量；对于肉类和蛋类，重点检测兽药残留和微生物指标；对于加工食品，重点检测食品添加剂的使用情况和理化指标。在检测过程中，严格按照标准操作流程进行样品采集、处理和分析，同时采用标准物质、加标回收等方法进行质量控制，确保检测数据的准确性。对于检测不合格的食材，严格按照相关规定进行处理，严禁流入食堂。

（二）第三方检测合作

1. 选择合作机构：与具有资质、信誉良好、检测能力强的第三方专业检测机构建立长期合作关系。在选择合作机构时，对其资质认证情况（如CMA资质、CNAS认可等）、检测设备和技术水平、人员素质、服务质量、价格合理性等方面进行综合评估。选择多家检测机构进行比较，通过实地考察、样品检测比对、客户评价调查等方式，筛选出最适合的合作机构。例如，要求第三方检测机构具备CMA资质，能够出具具有法律效力的检测报告；拥有先进的检测设备和专业的技术团队，能够检测各类食材的常规项目和特殊项目；服务态度良好，能够及时响应公司的检测需求，提供准确、详细的检测报告；价格合理，符合市场行情，且具有一定的竞争力。

2. 检测项目与频率：根据食材的风险程度和食堂的需求，确定委托第三方检测机构进行检测的项目和频率。对于高风险食材（如肉类、海鲜、叶菜类蔬菜等），增加检测项目和检测频率，如每周进行一次农药残留、兽药残留、微生物指标检测；对于低风险食材（如大米、面粉、食用油等），适当降低检测频率，如每月进行一次检测。同时，根据市场反馈和食品安全热点问题，适时调整检测项目和频率，确保食材质量安全。例如，在食品安全问题高发季节或针对特定的食品安全风险，增加相应的检测项目和频率，如夏季加强对叶菜类蔬菜农药残留的检测，在发现某类食材存在潜在食品安

全风险时，及时委托第三方检测机构进行专项检测，以便及时发现问题并采取措

3. 检测结果应用与反馈：及时获取第三方检测机构的检测报告，对检测结果进行分析和应用。对于检测合格的食材，正常入库和配送；对于检测不合格的食材，立即启动不合格食材处理程序，通知供应商进行退货或换货处理，并要求供应商查明原因，采取整改措施，防止类似问题再次发生。同时，将检测结果反馈给供应商，督促其提高产品质量。定期对第三方检测机构的检测工作进行评估和考核，根据检测结果的准确性、及时性、服务质量等方面的表现，决定是否继续合作或调整合作方式。例如，建立检测结果评估制度，每月对第三方检测机构的检测报告进行审核和评估，统计检测结果的准确率、误判率等指标，如发现检测结果存在较大偏差或检测机构服务质量下降，及时与检测机构沟通，要求其改进或更换检测机构。

 全程质量监控体系

建立追溯系统：利用现代信息技术，建立食材质量追溯系统，对食材从采购源头到加工制作、配送、消费的全过程进行信息记录和跟踪。追溯系统记录食材的供应商信息、采购时间、采购批次、入库时间、储存位置、出库时间、配送车辆信息、配送路线、到达时间、食堂验收情况等详细信息。通过追溯码（如条形码、二维码等）或电子标签，实现食材信息的快速查询和追溯。

第五章 其他需要说明的情况等

第一节 食材采购措施

一、食材采购方案

一、采购原则

（一）安全第一原则

始终将食品安全放在首位，严格遵循国家食品安全相关法律法规和标准，确保所采购的食材无农药残留、兽药残留、重金属超标、微生物污染等安全隐患，从源头保障干警的饮食健康。

（二）质量优先原则

注重食材的品质和新鲜度，优先选择新鲜、无变质、营养丰富的食材。严格把控食材的外观、色泽、气味、口感等感官指标，以及农药残留、兽药残留、重金属含量、微生物指标等理化指标，确保食材符合或优于合同约定的质量标准。

（三）价格合理原则

在保证食品安全和质量的前提下，通过市场调研、供应商比价、成本分析等方式，获取合理的采购价格。与供应商建立长期稳定的合作关系，争取更优惠的采购条件，同时避免因价格过低而导致食材质量下降的情况发生，实现性价比最优。

（四）供应稳定原则

选择具有良好信誉、充足生产能力和稳定供应渠道的供应商，确保食材能够按时、按量、持续供应。与供应商签订供应合同，明确双方的权利义务，建立应急供应机制，应对可能出现的突发情况，如自然灾害、供应商生产事故等，保障食堂食材供应的稳定性。

（五）透明公正原则

采购过程遵循公开、公平、公正的原则，采购信息透明化。对供应商的选择、采购价格、采购数量、质量标准等信息进行公开公示，接受内部监督（如公司管理层、食堂工作人员等）和外部监督（如政府监管部门、社会公众等），防止暗箱操作和不正当利益输送。

二、采购需求分析

（一）食堂就餐人数与食材消耗规律

1. 就餐人数统计：与淞南派出所食堂管理部门密切合作，获取准确的就餐人数信息。考虑到派出所工作的特殊性，就餐人数可能会因工作日、节假日、特殊任务等因素而有所波动。因此，收集至少过去一年的就餐人数数据，包括每日早餐、午餐、晚餐的平均就餐人数、最高就餐人数和最低就餐人数，以及不同时间段（如工作日、周末、节假日）的就餐人数变化趋势，为食材采购量的确定提供依据。

2. 食材消耗规律分析：根据食堂的菜单设计、干警的饮食习惯和季节因素，分析各类食材的消耗规律。例如，夏季蔬菜消耗量大，冬季肉类和根茎类蔬菜需求相对较高；早餐对面包、鸡蛋、牛奶等食材需求较大，午餐和晚餐则以主食、荤素菜肴为主。通过对历史食材采购数据和消耗记录的分析，计算出不同种类食材的人均日消耗量、周消耗量和月消耗量，结合就餐人数的变化趋势，预测未来不同时间段的食材需求量，合理安排采购计划，避免食材积压或缺货现象的发生。

（二）食材种类与品质要求

1. 食材种类确定：依据食堂的菜单规划和干警的营养需求，确定所需采购的食材种类。包括但不限于谷类（大米、面粉、杂粮等）、肉类（猪肉、牛肉、羊肉、禽肉等）、蛋类（鸡蛋、鸭蛋等）、蔬菜类（叶菜类、根茎类、

茄果类、豆类等)、水果类(根据季节选择当地时令水果)、食用油、调味品(盐、糖、酱油、醋、料酒、鸡精等)、干货类(木耳、香菇、海带、粉丝等)、豆制品(豆腐、豆浆、豆芽等)、奶制品(牛奶、酸奶等)等。确保食材种类丰富多样,能够满足干警的日常饮食需求,提供均衡的营养搭配。

2. 品质要求明确:根据国家食品安全标准和食堂的实际需求,制定详细的食材品质要求。对于谷类,要求颗粒饱满、无杂质、无霉变,符合相应的国家标准(如大米应符合 GB/T 1354 - 2018 标准);肉类应具有正常的色泽、气味和纹理,新鲜无异味,来自正规屠宰场,具有动物检疫合格证和肉品品质检验合格证;蔬菜应新鲜、无黄叶、无病虫害、农药残留不超标,符合 GB 2763 - 2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定;水果应成熟度适中、无腐烂、无异味,农药残留和重金属含量符合国家标准;食用油应符合国家相关质量标准(如 GB 2716 - 2018《食品安全国家标准 植物油》),无异味、无沉淀、透明度好;调味品应符合相应的国家标准或行业标准,包装完好,标识清晰,无变质现象;干货类应干燥、无霉变、无异味,杂质含量不超过规定标准;豆制品应质地细腻、无异味、无变质现象,符合食品安全标准;奶制品应符合国家相关质量标准,新鲜、无异味、无变质现象,包装完好,在保质期内。

(三) 食材采购预算

1. 预算编制依据:综合考虑食堂的就餐人数、食材消耗规律、市场价格波动、食材品质要求以及公司的财务状况等因素,编制食材采购预算。参考过去一年的食材采购实际支出情况,结合本年度的物价指数预测和就餐人数变化趋势,合理估算各类食材的采购成本。同时,预留一定比例的弹性预算,以应对可能出现的食材价格上涨、特殊采购需求(如节日加餐、临时接待任务等)或其他不可预见的情况,确保采购预算的合理性和可行性。

2. 预算控制与管理：建立严格的预算控制和管理机制，对食材采购预算的执行情况进行实时监控和分析。采购部门在采购过程中，应严格按照预算安排进行采购，避免超支现象发生。定期对采购预算的执行情况进行总结和评估，如发现预算偏差较大，及时分析原因，采取相应的调整措施，如优化采购渠道、调整采购计划、控制采购价格等，确保采购预算的有效执行，实现公司的成本控制目标。

三、供应商选择与管理

（一）供应商筛选标准

1. 资质信誉：供应商必须具备合法的经营资质，包括营业执照、食品生产许可证（生产企业适用）、食品经营许可证（经营企业适用）、税务登记证等相关证件，且证件在有效期内。同时，具有良好的商业信誉，无不良经营记录，未被列入食品安全黑名单或其他违法违规企业名单。通过查询政府相关部门网站、企业信用信息公示系统、行业协会等渠道，对供应商的资质信誉进行核实和评估。

2. 生产能力与供应稳定性：考察供应商的生产规模、生产设备、技术水平、人员配备等情况，确保其具备满足食堂食材采购需求的生产能力。了解供应商的原材料供应渠道是否稳定可靠，生产工艺是否成熟先进，是否能够保证食材的持续稳定供应。要求供应商提供生产能力证明材料，如工厂生产线介绍、生产设备清单、原材料采购合同等，并对其供应稳定性进行实地考察或通过客户评价进行了解。例如，查看供应商的库存管理系统，了解其原材料和成品库存水平，评估其应对突发需求的能力；询问其他合作客户对该供应商供应稳定性的评价，是否存在断货、延迟交货等情况。

3. 产品质量：供应商提供的食材必须符合国家食品安全标准和食堂的品质要求。要求供应商提供产品质量检测报告、质量认证证书（如 ISO 质量

管理体系认证、HACCP 认证等)等相关证明材料,证明其产品质量稳定可靠。实地考察供应商的生产加工场所,查看其卫生条件、质量管理体系运行情况、原材料检验和成品检验流程是否规范严格。对供应商提供的食材样品进行抽检,检测项目包括感官指标、理化指标、微生物指标等,确保食材质量符合要求。此外,关注供应商是否建立了完善的产品追溯体系,能够对食材的生产源头、加工过程、运输环节等进行有效追溯,以便在出现质量问题时能够及时溯源和处理。

4. 价格合理性:在保证食材质量的前提下,选择价格合理的供应商。通过市场调研、供应商报价比较、成本分析等方式,评估供应商的价格水平是否具有竞争力。要求供应商提供详细的价格构成清单,包括原材料成本、生产成本、运输成本、利润等,分析其价格合理性。同时,考虑供应商的报价是否具有稳定性,是否能够在一定时期内保持相对稳定,避免价格大幅波动对采购成本造成影响。与供应商建立价格调整机制,根据市场行情变化、原材料价格波动等因素,合理协商价格调整幅度和周期,确保采购价格始终处于合理区间。

5. 服务水平:评估供应商的服务水平,包括交货及时性、售后服务响应速度、配送能力、客户沟通协调能力等方面。要求供应商能够按照合同约定的时间和地点准时交货,如遇特殊情况能够提前通知并协商解决方案。在食材配送过程中,确保食材包装完好、运输条件符合要求(如冷链运输设备完好、温度控制得当等)。供应商应具备良好的售后服务体系,能够及时处理食材质量问题、退换货问题等,积极响应食堂的需求和反馈。建立供应商服务评价机制,定期对供应商的服务水平进行评价和考核,根据评价结果对供应商进行激励或淘汰,促使供应商不断提高服务质量。

(二) 供应商评估与考核

1. 评估指标体系建立：建立全面、科学的供应商评估指标体系，包括但不限于产品质量指标（如食材合格率、质量稳定性、检测项目达标率等）、交货指标（如按时交货率、交货准确性、交货及时性等）、价格指标（如价格合理性、价格稳定性、成本控制能力等）、服务指标（如售后服务响应速度、客户满意度、配送服务质量等）、供应商资质信誉指标（如经营资质合法性、商业信誉、行业口碑等）。为每个评估指标设定相应的权重，根据食堂食材采购的重点和需求，合理分配权重比例，确保评估结果能够客观、准确地反映供应商的综合表现。

2. 定期评估与考核实施：每季度对供应商进行一次全面评估和考核。评估方式包括供应商自评、采购部门评价、食堂工作人员评价、第三方检测机构评价（如委托第三方对供应商食材进行抽检后的评价）等。供应商根据评估指标体系进行自评，提供相关数据和证明材料；采购部门结合日常采购工作中的合作情况，对供应商的产品质量、交货情况、价格水平、服务态度等方面进行评价；食堂工作人员根据食材使用过程中的实际感受，对食材质量、口感、新鲜度以及供应商的配送服务等方面进行评价；第三方检测机构根据抽检结果对供应商的产品质量进行评价。综合各方评价结果，计算供应商的综合得分，根据得分将供应商分为优秀、良好、合格、不合格四个等级。

3. 评估结果应用与供应商激励：根据供应商评估考核结果，对不同等级的供应商采取不同的管理措施。对于优秀供应商，给予更多的合作机会，如增加采购订单量、优先采购、签订长期合作合同、提供一定的价格优惠或奖励等，激励其继续保持良好的表现；对于良好供应商，肯定其工作成绩，鼓励其进一步改进和提高，在采购过程中保持正常合作关系；对于合格供应商，要求其针对存在的问题进行限期整改，如整改后仍未达到要求，可降低其合作级别或终止合作；对于不合格供应商，立即停止合作，将其从供应商

名单中剔除，并将相关信息反馈给行业协会或其他相关部门，同时积极寻找替代供应商，确保食材供应不受影响。通过供应商评估与考核结果的有效应用，激励供应商不断提升自身综合实力，提高食材供应质量和服务水平。

（三）供应商合作模式与合同管理

1. 合作模式选择：根据食材种类、供应商特点和食堂需求，选择合适的合作模式。对于主要食材（如大米、面粉、肉类、食用油等），优先选择与大型生产企业或具有稳定供应能力的供应商建立长期战略合作伙伴关系，签订长期供应合同，确保食材供应的稳定性和质量可靠性。对于一些季节性、特色性或采购量较小的食材，可以与多个供应商建立灵活的合作关系，通过定期询价、比价、招标等方式选择合适的供应商进行采购，以获取更优质的食材和更合理的价格。同时，积极探索与供应商的深度合作模式，如共同研发新菜品所需食材、开展食材质量改进项目、建立联合库存管理模式等，实现互利共赢。

2. 采购合同签订：与选定的供应商签订详细的采购合同，合同内容应包括但不限于以下方面：

（1）产品信息：明确采购食材的品种、规格、数量、质量标准（详细列出各项感官指标、理化指标、微生物指标等要求）、包装要求（包装材料、包装规格、标识标签等）。

（2）价格条款：确定食材的采购价格、价格调整机制（如根据市场行情波动、原材料价格变化等因素进行调整的条件和方式）、付款方式（如预付款、货到付款、月结等方式及具体付款时间节点）、发票开具要求等。

（3）交货条款：规定交货时间、地点、交货方式（如供应商送货上门、采购方自提等）、运输责任（包括运输过程中的食材安全责任、运输费用承担方等）、交货验收标准和流程（明确验收的人员、方法、不合格品处理方

式等)。

(4) 质量保证与食品安全责任：供应商应承诺所提供的食材符合国家食品安全标准和合同约定的质量要求，承担因食材质量问题导致的一切法律责任和赔偿责任，包括但不限于召回问题食材、赔偿食堂和就餐人员的损失、承担相关部门的行政处罚等。同时，要求供应商提供食材质量证明文件（如检验检疫合格证、检测报告等），并配合采购方或相关部门进行质量抽检和调查。

(5) 违约责任：明确双方在合同履行过程中如出现违约行为应承担的责任，包括违约金额度、违约处理方式等。例如，供应商未按时交货应如何赔偿采购方的损失，采购方未按时付款应承担的违约责任等。

(6) 合同期限与续签：规定合同的起止时间、合同续签条件和程序等。在合同期限届满前，根据供应商的表现和双方合作意愿，提前启动合同续签评估工作，确保食材供应的连续性和稳定性。

(7) 争议解决条款：约定双方在合同履行过程中如发生争议，应通过友好协商解决；协商不成的，可通过仲裁或诉讼方式解决，并明确仲裁机构或诉讼法院的选择。

3. 合同执行与监督：建立合同执行监督机制，指定专人负责对采购合同的执行情况进行跟踪和监督。定期检查供应商是否按照合同约定的时间、地点、数量、质量等要求履行交货义务，采购部门是否按照合同约定的付款方式和时间节点支付货款。如发现合同执行过程中出现问题或偏差，及时与供应商沟通协商，督促其整改或采取相应措施解决问题。同时，建立合同档案管理制度，对采购合同及相关文件进行妥善保管，以备查阅和追溯。定期对采购合同的执行情况进行总结和分析，评估合同条款的合理性和有效性，根据实际情况及时调整和完善合同内容，提高合同管理水平。

四、采购流程优化

（一）订单处理信息化

1. 建立电子订单系统：开发或引入专门的食材采购电子订单系统，实现订单处理的信息化和自动化。食堂工作人员通过电子订单系统提交食材采购申请，系统自动生成电子订单，并实时发送给采购部门和供应商。电子订单应包含详细的食材信息，如品种、规格、数量、预计交货时间、特殊要求等，确保订单信息准确无误且传递及时。

2. 订单状态实时跟踪：采购部门和食堂工作人员可以通过电子订单系统实时跟踪订单的处理进度和状态，包括供应商是否接收订单、订单是否已发货、货物运输位置、预计到达时间等信息。供应商在处理订单过程中，及时更新订单状态信息，如已发货时上传发货单号、物流信息等，方便采购方和食堂进行查询和监控。通过订单状态实时跟踪，提高了订单处理的透明度和可追溯性，便于及时发现和解决订单执行过程中可能出现的问题，如延迟交货、订单错误等，确保食材能够按时、准确送达食堂。

3. 数据分析与决策支持：电子订单系统应具备数据分析功能，能够对历史订单数据进行收集、整理和分析。通过数据分析，采购部门可以了解食堂食材采购的规律和趋势，如不同时间段食材采购量的变化、各类食材的采购频率、供应商的交货及时性等信息。这些数据为采购决策提供了有力支持，例如，根据数据分析结果优化采购计划，合理调整采购周期和采购量，选择更优质的供应商，降低采购成本，提高采购效率和质量。同时，数据分析结果还可以为食堂管理部门提供参考，帮助其优化菜单设计、合理安排食材库存等。

（二）采购计划动态调整

1. 建立需求预测模型：结合食堂就餐人数变化趋势、食材消耗规律、

季节因素、节假日安排以及特殊任务需求等信息，运用数据分析方法和预测模型（如时间序列分析、回归分析等），建立食材需求预测模型。定期（如每周或每月）根据最新的数据对未来一段时间内（如一周、一个月或一个季度）的食材需求量进行预测，为采购计划的制定提供科学依据。需求预测模型应具备动态调整功能，能够根据实际情况的变化（如就餐人数突然增加、特殊活动导致食材需求变化等）及时更新预测结果，确保预测的准确性和时效性。

2. 实时监控与反馈机制：建立食材库存实时监控系统，通过与仓库管理系统的对接，实时掌握各类食材的库存数量、库存周转率、保质期等信息。同时，与食堂管理部门保持密切沟通，及时获取食堂的就餐人数变化、菜单调整、临时加餐等信息反馈。采购部门根据库存监控数据和食堂反馈信息，结合需求预测结果，对采购计划进行实时动态调整。例如，当库存水平低于安全库存阈值时，及时增加采购量；当预测到某类食材在特定时期需求将增加时，提前安排采购；当食堂菜单发生变化导致食材需求改变时，迅速调整采购计划，确保食材供应既满足食堂需求又避免库存积压或缺货现象的发生。

3. 应急采购预案：制定完善的应急采购预案，应对可能出现的突发情况导致的食材需求紧急变化。应急采购预案应明确应急采购的触发条件（如自然灾害导致食材供应中断、重大活动或任务临时增加食材需求等）、应急采购流程（包括供应商选择方式、采购审批程序、配送安排等）、责任分工（明确各部门在应急采购过程中的职责和任务）以及资源调配（如应急资金的使用、备用供应商的启用等）

二、食材采购台帐制度

（一）台帐建立目的

（一）确保食材来源可追溯

通过建立详细的食材采购台帐，记录食材的采购来源、供应商信息、采购时间、采购批次等关键数据，实现食材从采购源头到餐桌的全程追溯。一旦发生食品安全问题或质量纠纷，能够迅速准确地查找问题食材的来源，及时采取措施，如召回问题食材、追溯供应商责任等，有效控制食品安全风险，保障干警的饮食安全。

（二）便于采购管理与成本核算

1. 采购管理优化：台帐记录了食材采购的各项详细信息，包括采购品种、规格、数量、价格等，为采购部门提供了全面的数据支持。通过对台帐数据的分析，采购人员可以清晰地了解食材采购的历史情况，评估供应商的供货表现（如交货及时性、产品质量稳定性等），从而优化供应商选择和采购决策。例如，根据台帐中不同供应商的供货记录，对比其产品质量合格率、价格波动情况以及交货准时率等指标，选择综合表现最优的供应商进行长期合作，同时淘汰不合格的供应商，提高采购管理效率和食材质量。

2. 成本核算精准化：准确的成本核算是企业运营管理的重要环节。食材采购台帐详细记录了每一笔采购的成本信息，包括食材单价、采购数量、运输费用、装卸费用等各项支出，为财务部门进行成本核算提供了可靠依据。通过对台帐数据的汇总和分析，可以精确计算出不同食材的采购成本、单位成本以及总成本，帮助企业掌握食材采购成本的构成和变化趋势。这有助于企业制定合理的采购预算，控制采购成本，提高经济效益。同时，在成本核算过程中，还可以发现成本控制的关键点和潜在的节约空间，如通过与供应商谈判降低采购价格、优化采购渠道减少运输费用等，进一步优化企业的成

本管理策略。

（三）符合食品安全监管要求

食品安全监管部门对食品生产经营企业的食材采购管理有着严格的要求。建立完善的食材采购台账制度，是企业遵守食品安全法律法规、落实食品安全主体责任的重要体现。台账记录的完整性和准确性能够为监管部门提供有力的监督检查依据，便于监管部门对企业的食材采购渠道、质量控制措施、食品安全追溯体系等进行有效监管。在面对监管部门的检查时，企业可以迅速提供完整的采购台账资料，展示其食材采购的合规性和食品安全管理的有效性，避免因台账记录不全或不规范而导致的行政处罚等风险，确保企业的合法合规经营。

（二）台账记录内容

（一）基本信息

1. 采购日期：记录食材采购的具体年月日，精确到当天日期，以便按时间顺序对采购活动进行排序和查询，清晰呈现食材采购的时间脉络。

2. 供应商名称：填写食材供应商的全称，确保供应商信息的准确性和完整性。如果同一食材有多个供应商，应分别记录每个供应商的名称，以便区分不同来源的食材质量和供应情况。

3. 供应商联系方式：包括供应商的地址、电话、传真、电子邮箱等详细联系信息，方便在需要时与供应商进行及时沟通，如询问食材质量问题、协商补货事宜、了解价格变动情况等。同时，完整的联系方式也是追溯供应商责任和维护合作关系的重要依据。

4. 食材名称：详细记录所采购食材的具体名称，按照通用的食品名称规范进行填写，确保名称准确无误，避免因名称混淆而导致的管理混乱。对于一些可能存在别名或俗名的食材，应同时注明其标准名称，以保证台账信

信息的统一性和规范性。

5. 规格型号：注明食材的规格、型号、等级、包装形式等详细信息，如大米的重量规格（如 50 千克/袋）、肉类的部位和切割方式（如猪五花肉、500 克/盒）、蔬菜的品种和包装规格（如西兰花、1 千克/包）等。规格型号的记录有助于准确识别和管理不同批次的食材，同时也方便在使用过程中根据实际需求进行合理选择和分配。

6. 单位：明确食材的计量单位，如千克、克、升、毫升、箱、袋、件等，确保采购数量和库存管理的准确性。在记录单位时，应使用统一的标准计量单位，避免使用模糊或不规范的单位，以免造成数据统计和核算的困难。

7. 数量：记录采购食材的实际数量，按照所确定的计量单位进行准确填写，确保数量数据的真实性和可靠性。数量的准确记录对于库存管理、成本核算以及食材使用计划的制定都具有重要意义，同时也是追溯食材流向和控制损耗的关键数据之一。

8. 单价：填写食材的采购单价，注明单价的计价单位（如元/千克、元/升、元/件等），确保价格信息的清晰明确。单价的记录应准确反映采购时的实际价格，包括食材本身价格、包装费用（如有）、运输费用分摊（如果是到岸价或包含运费的价格）等各项费用构成，以便进行准确的成本核算和价格分析。

9. 金额：根据采购数量和单价计算得出的采购金额，金额的计算应准确无误，保留小数点后两位，确保财务数据的准确性。金额数据是采购成本核算的核心内容之一，同时也用于与供应商对账、财务报表编制以及成本控制分析等方面。

（二）质量相关信息

1. 检验检疫证明编号（如有）：对于需要检验检疫的食材（如肉类、禽

类、蛋类、水产品等），记录其检验检疫证明的编号，以便在需要时能够快速查询和核实食材的检验检疫情况。检验检疫证明是食材质量安全的重要保障，通过记录证明编号，可以有效追溯食材的检验检疫源头，确保食材符合国家食品安全标准。如果食材来自进口渠道，还应记录进口检验检疫相关文件编号和信息，确保进口食材的合法性和安全性。

2. 合格证明文件编号（如有）：记录食材所附的其他合格证明文件（如质量检测报告、产品认证证书等）的编号，这些文件是证明食材质量符合相关标准或要求的重要依据。合格证明文件编号的记录有助于在后续管理过程中随时查阅和核实食材的质量情况，同时也方便在面对监管部门检查或质量纠纷时提供有效的证明材料。对于一些重要的食材或客户有特殊要求的食材，应确保相关合格证明文件齐全且有效，并及时记录文件编号，以保证食材质量的可追溯性和合规性。

3. 验收情况：详细记录食材的验收结果，包括验收时间、验收人员、验收标准以及验收是否合格等信息。验收标准应明确参照国家食品安全标准、企业内部制定的食材质量标准或与供应商约定的质量要求，验收过程应严格按照标准进行操作。如果验收合格，记录“合格”字样；如果验收不合格，应详细说明不合格的原因（如感官指标不符合要求、理化指标超标、包装破损等）、处理方式（如退货、换货、让步接收等）以及处理结果，确保不合格食材得到妥善处理，不会流入食堂加工环节，保障食品安全。验收情况的记录是食材采购质量控制的关键环节，也是对供应商供货质量进行监督和评价的重要依据，通过对验收数据的分析，可以及时发现供应商存在的质量问题，采取相应措施进行改进或调整合作关系。

（三）其他信息

1. 采购合同编号（如有）：如果食材采购签订了书面合同，记录合同的

编号，以便快速关联和查询相关合同内容。采购合同是规范采购双方权利义务关系的重要文件，合同编号的记录有助于在需要时准确查找合同条款，如食材质量标准、价格调整机制、交货时间和地点、违约责任等内容，确保采购活动严格按照合同约定执行，维护企业的合法权益。同时，合同编号的记录也方便对采购合同的执行情况进行跟踪和管理，及时发现合同履行过程中可能出现的问题并采取相应措施进行解决。

2. 发票号码：记录食材采购发票的号码，发票是财务报销和税务核算的重要凭证，发票号码的记录便于财务部门进行发票管理和核对，确保采购业务的财务处理准确无误。同时，发票信息也是企业进行成本核算、税务申报以及审计检查的重要依据之一，通过记录发票号码，可以快速查询和核实发票的真实性、合法性以及与采购业务的关联性，避免因发票问题导致的财务风险和税务风险。

3. 备注：在备注栏中可以记录一些其他需要说明的事项，如食材的特殊要求、采购用途、食材的产地信息、采购过程中的特殊情况以及与供应商的沟通记录或其他相关信息。备注信息的记录有助于更全面地了解食材采购的背景和情况，为后续的管理决策、质量追溯以及数据分析提供更丰富的参考依据，确保食材采购管理工作的细致性和完整性。



（三）台账管理流程

（一）记录规范与要求

1. 及时性：采购人员应在食材采购完成后及时记录台账信息，确保数据的时效性。每一笔采购业务发生后，应立即将采购日期、供应商信息、食材详细情况、价格、数量等基本信息准确录入台账，不得拖延或事后补记，避免因时间过长导致信息遗忘或记录错误。对于一些紧急采购或特殊情况下的采购，也应在采购活动结束后的最短时间内完成台账记录，确保采购数

据的完整性和连续性。

2. 准确性：台账记录必须准确无误，如实反映食材采购的实际情况。在填写各项数据时，应仔细核对采购合同、发票、检验检疫证明、验收报告等相关原始凭证，确保记录的信息与实际采购业务一致。对于涉及金额、数量、价格等关键数据，应进行二次计算和核对，避免因粗心大意或数据录入错误而导致台账数据失真。同时，在记录供应商名称、食材名称、规格型号等信息时，应使用规范的术语和统一的格式，确保信息的准确性和规范性，便于数据的查询、统计和分析。

3. 完整性：台账记录应涵盖所有采购的食材及相关信息，不得遗漏任何重要内容。除了基本的采购信息外，对于质量相关信息（如检验检疫证明编号、合格证明文件编号、验收情况等）以及其他重要信息（如采购合同编号、发票号码、备注等）都应完整记录，确保食材采购的全过程都能在台账中得到体现。即使某些信息在当前情况下看似不相关或不重要，也应按照制度要求进行记录，以备后续可能出现的查询、追溯或分析需求。同时，对于因特殊原因无法获取或暂时缺失的信息，应注明原因并在后续补充完整，确保台账记录的完整性和连贯性。

（二）审核与监督机制

1. 内部审核：设立台账审核岗位，定期对食材采购台账进行内部审核。审核人员应具备一定的财务知识和采购管理经验，熟悉台账记录的规范和要求。审核内容包括台账记录的完整性、准确性、及时性以及数据的逻辑关系是否合理等。审核人员应仔细核对每一笔采购记录与相关原始凭证的一致性，检查是否存在漏记、错记、重复记录等问题，同时对采购价格的合理性、供应商的选择合规性等进行审查。内部审核应按照规定的周期进行（如每月一次或每季度一次），审核结果形成书面报告，向采购部门负责人和企

业管理层汇报。对于审核中发现的问题，应及时通知采购人员进行整改，并跟踪整改情况，确保台账记录的质量不断提高。

2. 外部监督：主动接受外部监督，如食品安全监管部门、审计机构等的检查和监督。按照相关法律法规和监管要求，定期向监管部门报送食材采购台账资料，配合监管部门的现场检查和调查工作。在面对外部监督时，应如实提供台账记录及相关原始凭证，积极解答监管部门提出的问题，确保企业的食材采购活动符合法律法规和监管要求。对于审计机构的审计工作，应提供全面、准确的台账数据和相关资料，协助审计人员进行审计，并根据审计意见及时整改存在的问题，不断完善企业的内部控制和管理体系。同时，积极关注外部监督的反馈信息，及时了解行业内的最新政策法规和监管要求，以便及时调整企业的台账管理工作，确保企业始终保持合规经营。

（三）存档与保管期限

1. 存档方式：采用电子和纸质两种方式对食材采购台账进行存档。电子台账应存储在专门的服务器或硬盘中，并定期进行备份，防止数据丢失。纸质台账应按照时间顺序进行分类整理，装订成册，存放在专门的档案柜中，确保台账资料的完整性和易于查阅。同时，建立电子台账和纸质台账的索引目录，方便快速定位和查找所需信息。在存档过程中，应注意保护台账资料的安全，防止火灾、水灾、盗窃等意外情况对台账造成损坏或丢失。

2. 保管期限：根据食品安全相关法律法规和企业内部管理规定，确定食材采购台账的保管期限。一般情况下，食材采购台账的保管期限不少于食品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不少于二年。在保管期限内，应确保台账资料的完好无损，不得擅自销毁或篡改。保管期限届满后，如需销毁台账资料，应按照规定的程序进行，经企业管理层审批同意后，由专人负责监督销毁过程，并做好销毁记录，确保台账资料的销毁合法、合规、

安全。同时，在台账保管期间，如因企业业务发展、法律诉讼、监管要求等原因需要延长保管期限的，应及时采取措施，继续妥善保管台账资料，以满足实际需求。

（四）数据分析与利用

1. 定期数据分析：定期（如每月或每季度）对食材采购台账数据进行分析，挖掘数据背后的信息和规律。分析内容包括采购金额的变化趋势、不同食材采购量的波动情况、供应商供货情况、食材采购成本构成以及食材采购的季节性或周期性变化等。通过数据分析，发现食材采购管理中存在的问题和潜在风险，如采购成本过高、供应商过于集中、食材库存积压或缺货等情况，为企业的采购决策、成本控制、供应商管理和库存优化提供数据支持和决策依据。

2. 决策支持与优化：根据数据分析结果，制定相应的改进措施和优化策略，实现企业食材采购管理的持续改进。例如，如果发现某类食材的采购价格持续上涨且高于市场平均水平，应及时对采购渠道进行调查，与供应商重新谈判价格或寻找更具性价比的供应商；如果某供应商的交货及时性较差，影响食堂正常供餐，应考虑减少该供应商的订单量或增加备用供应商，以确保食材供应的稳定性；如果某些食材的库存周转率较低，导致库存积压和资金占用，应调整采购计划，减少采购量或优化库存管理策略，加快库存周转速度。通过对食材采购台账数据的有效利用，企业可以不断优化采购流程，降低采购成本，提高食材质量和供应保障能力，提升企业的整体运营效率和经济效益。同时，数据分析结果还可以为企业的战略规划、预算编制、风险管理等方面提供参考依据，促进企业的可持续发展。

三、食材供货供应商考察制度

一、考察目的

（一）确保食材质量安全

深入了解供应商的生产经营状况，包括原材料采购渠道、生产加工过程、质量控制体系等方面，确保其具备提供符合国家食品安全标准食材的能力。通过实地考察、文件审查、样品检测等方式，全面评估供应商的食材质量，从源头上杜绝农药残留、兽药残留、重金属超标、微生物污染等食品安全问题，为淞南派出所食堂提供安全可靠的食材，保障干警的饮食健康。

（二）评估供应商供应能力

考察供应商的生产规模、设备设施、人员配备、库存管理、物流配送等方面的情况，判断其是否具备满足食堂日常食材需求以及应对突发情况（如节假日加餐、临时接待任务等）的供应能力。评估供应商在食材供应的及时性、稳定性和准确性方面的表现，确保在合同约定的时间内能够持续、足额地提供所需食材，避免因供应中断或不足影响食堂正常供餐。

（三）验证供应商信誉与服务水平

调查供应商在行业内的信誉口碑、商业信用记录、客户满意度等方面的情况，了解其过往合作经历中是否存在违约、欺诈、质量纠纷等不良行为。同时，评估供应商的售后服务响应速度、问题处理能力、客户沟通协调能力等服务指标，确保在食材供应过程中，供应商能够积极配合食堂工作，及时解决出现的问题，提供优质的服务体验。

（四）优化供应商资源管理

通过对供应商的全面考察，建立供应商评估档案，对供应商进行分类分级管理。筛选出优秀的供应商，与其建立长期稳定的合作关系，给予更多的合作机会和优惠政策，激励其持续提供高质量的食材和服务；对于存在问题

的供应商，提出整改要求或调整合作策略，如减少订单量、暂停合作等，促进供应商不断改进和提升自身实力，优化企业的供应商资源配置，提高整体采购效率和效益。

二、考察内容

（一）资质与信誉

1. 营业执照：审查供应商的营业执照是否合法有效，经营范围是否涵盖所供应食材的相关领域，注册地址、注册资本、法定代表人等信息是否真实准确，通过国家企业信用信息公示系统等官方渠道进行核实，确保供应商具备合法经营资格。

2. 食品生产许可证/食品经营许可证：对于生产型供应商，检查其食品生产许可证的有效性、许可范围是否与所生产的食材种类相符，生产场地、生产工艺、设备设施等是否符合许可要求；对于经营型供应商，核实其食品经营许可证的经营范围、经营方式等信息，确保其具备合法的食品销售资质。

3. 质量认证证书：查看供应商是否获得相关的质量管理体系认证（如 ISO 9001）、食品安全管理体系认证（如 ISO 22000、HACCP）等证书，了解其质量管理水平和食品安全保障能力。同时，核实认证证书的真实性、有效性以及认证范围是否覆盖所供应的食材类别。

4. 信誉口碑：通过互联网搜索、行业协会咨询、向其他客户打听等方式，了解供应商在行业内的信誉情况。调查是否存在因产品质量问题、商业欺诈、违约等不良行为而被投诉或曝光的记录，评估其商业信誉和社会形象。

5. 银行资信证明：要求供应商提供银行出具的资信证明，了解其资金实力、信用状况和财务稳定性，判断其是否具备履行合同的經濟能力，降低合作风险。

（二）生产经营条件

1. 生产加工场所：实地考察供应商的生产加工场所，查看其环境卫生状况是否符合食品安全标准，生产车间布局是否合理，有无明确的功能分区（如原料处理区、加工区、包装区、成品储存区等），各区域之间是否有效隔离，防止交叉污染。检查生产设备是否先进、完好，能否满足生产需求，设备的维护保养记录是否齐全，确保设备运行稳定，生产过程正常有序。

2. 原材料采购渠道：了解供应商的原材料采购来源，是否与有资质、信誉良好的供应商合作，要求提供原材料供应商名单及相关资质证明文件。审查原材料采购合同、进货检验记录等资料，确保原材料质量可靠、来源可追溯，避免使用劣质或来源不明的原材料生产加工食材。

3. 质量控制体系：检查供应商是否建立了完善的质量控制体系，包括原材料检验、生产过程监控、成品检验等环节。查看是否配备了专业的质量检验人员和先进的检测设备，是否有严格的质量检验标准和操作规程，检验记录是否完整、真实。了解其对不合格产品的处理流程和措施，确保问题产品不会流入市场。

4. 仓储设施：考察供应商的仓储设施条件，仓库是否具备良好的通风、防潮、防虫、防鼠等功能，温湿度控制是否符合食材储存要求。查看仓库的布局是否合理，食材分类存放是否规范，是否遵循先进先出的原则，库存管理系统是否完善，能够准确记录食材的出入库情况和库存数量，确保食材在储存过程中的质量安全。

5. 物流配送能力：评估供应商的物流配送能力，包括自有配送车辆情况（数量、类型、车况等）、配送人员配备、配送范围和配送时间等方面。了解其是否具备冷链物流配送条件（如冷藏车、冷冻车的配备情况，温度监控设备是否齐全），对于需要冷链运输的食材（如肉类、海鲜、冷冻食品等）能否确保在运输过程中温度始终符合要求，保证食材的新鲜度和品质。

（三）产品质量与价格

1. 产品质量检测：在考察过程中，抽取供应商的食材样品进行现场检测或送专业检测机构检测，检测项目包括感官指标（外观、色泽、气味、口感等）、理化指标（农药残留、兽药残留、重金属含量、水分含量、营养成分等）、微生物指标（菌落总数、大肠菌群、致病菌等）等，确保食材质量符合国家食品安全标准和食堂的质量要求。同时，查看供应商以往的产品质量检测报告，了解其产品质量的稳定性和可靠性。

2. 产品价格合理性：对供应商提供的食材价格进行详细调查和分析，与市场同类产品价格进行比较，评估其价格的合理性和竞争力。要求供应商提供详细的价格构成清单，包括原材料成本、生产成本、运输成本、利润等，分析其价格形成因素，判断是否存在价格虚高或不合理低价竞争的情况。同时，考虑价格的稳定性，了解供应商在原材料价格波动、市场供需变化等情况下的价格调整机制，确保食材采购价格在合理区间内波动，既能保证食材质量，又能控制采购成本。

四、售后服务

1. 退换货政策：了解供应商的退换货政策，包括退换货的条件、流程、时限限制等方面。询问其在面对食材质量问题、包装破损、数量短缺等情况时的处理方式和响应速度，确保供应商能够积极配合食堂进行退换货处理，及时解决问题，减少食堂的损失。

2. 客户投诉处理：考察供应商对客户投诉的处理机制和能力，是否设有专门的投诉处理渠道（如电话、邮箱、在线客服等），是否有明确的投诉处理流程和记录。了解其在处理客户投诉过程中的态度、解决问题的效率 and 效果，是否能够及时反馈处理结果，积极采取措施改进服务质量，提高客户满意度。

3. 应急响应能力：评估供应商在面对突发情况（如自然灾害、生产事故、交通中断等）时的应急响应能力，是否制定了应急预案，能否及时调整生产和配送计划，确保食材供应的连续性。询问其在应急情况下与食堂的沟通协调机制，是否能够提前通知食堂可能出现的供应问题，并提供相应的解决方案，降低突发情况对食堂供餐的影响。

（五）社会责任

1. 环保措施：查看供应商在生产经营过程中是否采取了有效的环保措施，如废水、废气、废渣的处理是否符合环保要求，是否采用环保型生产设备和包装材料，是否积极推行节能减排措施等，评估其对环境保护的贡献和可持续发展能力。

2. 员工福利与劳动保障：了解供应商的员工福利政策，包括工资待遇、工作时间、休息休假、社会保险缴纳等方面的情况，是否遵守国家劳动法律法规，保障员工的合法权益。考察其员工的工作环境和劳动条件是否安全卫生，是否提供必要的劳动防护用品和职业培训，关注供应商在员工管理方面的社会责任履行情况。

三、考察流程

（一）考察计划制定

1. 确定考察目标与范围：根据食堂食材采购需求和供应商管理策略，明确本次考察的主要目标，如筛选新供应商、评估现有供应商、拓展食材供应品类等。确定考察的供应商范围，包括潜在供应商名单的收集与筛选，以及根据业务需要确定重点考察的供应商类别（如主要食材供应商、特色食材供应商等）和区域分布。

2. 组建考察小组：由采购部门牵头，联合质量控制、仓库管理、财务等相关部门人员组成考察小组，明确小组成员的职责分工。采购部门负责组

组织协调考察工作，质量控制部门负责评估供应商的产品质量和质量控制体系，仓库管理部门关注供应商的仓储设施和物流配送能力，财务部门分析供应商的价格合理性和财务状况等。确保考察小组具备多方面的专业知识和技能，能够全面、深入地对供应商进行考察评估。

3. 安排考察时间与行程：根据供应商的地理位置、生产经营特点以及考察小组的工作安排，合理确定考察时间，确保每个供应商都有足够的时间进行全面考察，同时避免考察时间过于集中影响工作效率。制定详细的考察行程安排，包括出发时间、到达时间、考察顺序、交通方式、住宿餐饮安排等，确保考察工作顺利进行，提高考察效率。

（二）实地考察实施

1. 开场会议：到达供应商所在地后，首先与供应商召开开场会议，介绍考察小组成员及考察目的、流程和要求。供应商应向考察小组介绍其公司概况、生产经营情况、质量管理体系、食品安全保障措施等基本信息，使考察小组对供应商有初步的了解，为后续的实地考察和深入交流奠定基础。

2. 现场检查：按照考察内容的要求，对供应商的生产加工场所、仓储设施、设备设施等进行实地检查。查看生产车间的卫生状况、生产设备的运行情况、原材料和成品的储存条件等，观察生产过程是否规范，质量控制环节是否严格执行，物流配送车辆和设备是否符合要求等。在现场检查过程中，考察小组成员应详细记录观察到的情况，拍摄相关照片或视频作为考察资料，对于发现的问题及时与供应商沟通并记录在案。

3. 文件审查：查阅供应商的相关文件资料，包括营业执照、食品生产许可证、质量认证证书、原材料采购记录、生产过程记录、质量检验报告、销售合同、财务报表等。审查文件的真实性、完整性、有效性，核实供应商的资质信誉、生产经营管理情况、产品质量控制情况以及财务状况等方面的

信息。通过文件审查,进一步了解供应商的运营管理体系是否健全,是否具备持续稳定供应合格食材的能力。

4. 人员访谈:与供应商的管理层、质量管理人员、生产人员、销售人员、物流配送人员等进行个别访谈或小组座谈,了解他们对公司经营理念、质量方针、食品安全意识的认识,以及在日常工作中的职责履行情况。询问生产过程中的关键控制点、质量控制措施的执行情况、物流配送流程和服务标准等方面的问题,获取第一手信息,从不同角度评估供应商的管理水平和服务能力。同时,观察供应商员工的工作态度、团队协作精神等方面的表现,侧面了解供应商的企业文化和员工素质。

5. 样品采集与检测:在实地考察过程中,根据需要采集供应商的食材样品,按照相关标准和规范进行现场快速检测或送专业检测机构进行实验室检测。样品采集应具有代表性,涵盖不同种类、批次的食材,检测项目应根据食堂的质量要求和食品安全关注重点进行选择,如农药残留、兽药残留、重金属含量、微生物指标、感官指标等。及时获取检测结果,并将其作为评估供应商产品质量的重要依据之一。

考察报告撰写

1. 资料整理与分析:考察结束后,考察小组成员对实地考察收集到的资料进行整理和汇总,包括现场检查记录、文件审查资料、人员访谈记录、样品检测报告等。对这些资料进行深入分析,按照考察内容的各项指标,对供应商的资质信誉、生产经营条件、产品质量与价格、售后服务、社会责任等方面进行全面评估,总结供应商的优势和不足,找出存在的问题和潜在风险点。

2. 报告撰写:根据资料分析结果,撰写供应商考察报告。报告应包括考察目的、考察时间、考察小组成员、考察对象基本情况、考察内容详细情

况（各项指标的评估结果及依据）、供应商综合评价（总体优势、主要问题、风险评估）、考察结论（是否符合合作要求、建议合作方式等）以及附件（相关照片、检测报告、文件复印件等证明材料）。考察报告应语言简洁明了、逻辑清晰、数据准确、客观公正，如实反映供应商的实际情况，为企业的供应商选择和管理决策提供可靠的参考依据。

3. 报告审核与提交：考察报告完成后，由考察小组负责人对报告进行审核，确保报告内容完整、准确、符合要求。审核通过后，将考察报告提交给企业管理层或相关决策部门，作为供应商合作决策的重要依据之一。同时，将考察报告副本留存采购部门和相关档案管理部门，以备后续查询和参考。

（四）后续跟进与决策

1. 供应商反馈与沟通：向供应商反馈考察结果，对于考察中发现的问题，要求供应商提出整改措施和计划，并明确整改期限。与供应商保持密切沟通，跟踪其整改情况，了解整改措施的落实效果，督促供应商不断改进和完善自身管理体系，提高食材供应质量和服务水平。

2. 供应商评估与决策：根据考察报告和供应商整改情况，企业管理层或相关决策部门对供应商进行综合评估，决定是否与供应商建立合作关系或继续合作。对于综合表现优秀、符合合作要求的供应商，可将其纳入合格供应商名录，签订采购合同，开展合作；对于存在较多问题且整改效果不佳的供应商，可考虑放弃合作或暂停合作，重新寻找合适的供应商；对于部分指标存在不足但有一定发展潜力的供应商，可要求其进一步整改，并在一定期限内再次考察评估，根据评估结果决定是否给予合作机会。

3. 供应商档案更新：无论是否与供应商建立合作关系，都应对供应商考察资料进行整理归档，更新供应商档案。供应商档案应包括供应商的基本信息、考察报告、整改情况记录、合作历史（如有）、历次采购合同及履行

情况记录、产品质量检测报告等相关资料，实现供应商信息的动态管理，为后续的供应商管理和采购决策提供全面、准确的依据。

四、考察频率

（一）新供应商考察

1. 首次合作前全面考察：对于新引入的供应商，在首次合作前必须进行全面深入的考察。此次考察应涵盖上述所有考察内容，包括资质信誉审查、生产经营条件评估、产品质量检测、价格合理性分析、售后服务了解以及社会责任考察等方面，确保对新供应商的各方面情况有详细、准确的了解，判断其是否具备满足食堂食材采购需求的能力和条件，降低合作风险。

2. 考察时间安排：新供应商考察应在采购项目启动初期或有新的食材供应需求时及时进行，确保有足够的时间完成考察、评估、决策以及后续的合同签订等工作，不影响食堂正常食材采购计划的实施。

 3. 现有供应商定期复查

1. 重要供应商每年复查：对于为食堂提供主要食材（如大米、面粉、肉类、食用油等）且采购金额较大、合作关系密切的重要供应商，每年至少进行一次全面复查。复查内容重点关注供应商自上次考察以来的变化情况，包括生产经营状况的变化（如生产规模的调整、设备设施的更新、人员变动等）、质量控制体系的运行情况（如质量标准的执行、检测设备的校准、不合格产品的处理等）、产品质量的稳定性（通过查看近期的质量检测报告、客户反馈等信息）、价格波动情况（分析价格调整的合理性和对食堂采购成本的影响）、售后服务质量的提升或下降情况（如退换货处理效率、客户投诉解决情况等）以及社会责任履行情况的持续改进等方面。通过定期复查，及时发现供应商可能出现的问题，确保其持续符合食堂的食材采购要求，保障食材供应的质量和稳定性。

2. 一般供应商每两年复查：对于提供辅助食材（如调味品、干货、蔬菜等）或采购金额相对较小的一般供应商，每两年进行一次全面复查。复查内容可在重要供应商复查内容的基础上适当简化，但仍应涵盖资质信誉、产品质量、价格、售后服务等关键方面，重点关注供应商在合作期间是否出现重大变化或问题，以及其产品质量和服务水平是否能够继续满足食堂的基本需求。对于在复查过程中发现的问题，应及时要求供应商整改，如整改后仍不符合要求，可考虑调整合作关系或终止合作。

3. 复查时间分布：现有供应商复查时间应尽量均匀分布在全年各个时间段，避免集中在某一时期进行复查导致工作压力过大或影响食堂正常运营。可根据供应商的合作时间、供应品类等因素制定详细的复查计划，合理安排复查顺序，确保每个供应商都能按时接受复查，同时保证复查工作的质量和效率。例如，对于一些季节性供应较强的食材供应商，可在其供应旺季来临前或结束后进行复查，以便更好地评估其在供应高峰期的表现和应对能力。

（三）特殊情况随时考察

产品质量问题：当食堂反馈供应商提供的食材出现质量问题（如感官异常、变质、检测不合格等）时，应立即启动对该供应商的临时考察。此次考察重点针对产品质量问题进行深入调查，包括检查问题食材的生产批次、原材料来源、生产加工过程、质量控制环节等，查找质量问题产生的原因。

四、食材供货供应商相关资料及合同复印件

(一) 上海聪蓉食品有限公司

1. 牛-分割肉

2024/12/25 13:13

管理系统1.0

上海秋来餐饮管理有限公司

动物卫生监督检查站

动物卫生监督合格证明

(产品 A)

N0411904514

货主	上海聪蓉食品有限公司	联系电话	18339150377
产品名称	牛-分割肉	数量及单位	贰仟伍佰千克(公斤)
生产单位名称地址	修武县伊赛牛肉有限公司 河南省焦作市修武县产业集聚区华芳路中段南侧		
目的地	上海市宝山区江杨北路98号肉类C区118号		
承运人	张晓科	联系电话	15938947611
运载方式	☒ 道路 ☐ 铁路 ☐ 水路 ☐ 航空		
运载工具牌号	豫LJ8136	装运前经次氯酸钠消毒	
本批动物产品经检疫合格，应于叁日内到达有效。			
		官方兽医签字：吴书英 签发日期：二〇二四年十二月二十一日 (动物卫生监督所检疫专用章)	
动物卫生监督 监督检查 站 签 章			
备 注	四分体牛肉2500kg		

(第二联)(共二联)

注：1. 本证书一式两联，第一联动物卫生监督所留存，第二联随货同行。
2. 动物卫生监督所联系电话：15538996028

12/19 15:20

管理系统1.0

动物检疫合格证明 (产品A)

NO4119045047

货主	上海聆睿食品有限公司	联系电话	18339150377
产品名称	牛-分割肉	数量及单位	贰仟伍佰千克(公斤)
生产单位名称地址	修武县伊赛牛肉有限公司 河南省焦作市修武县产业集聚区华芳路中段南侧		
目的地	上海市宝山区江杨北路98号肉类C区118号		
承运人	田卫平	联系电话	15939138881
运载方式	☒ 道路 ☐ 铁路 ☐ 水路 ☐ 航空		
运载工具牌号	豫LJ2880	装运前经次氯酸钠消毒	
本批动物产品经检疫合格，应于叁日内到达有效。			
		官方兽医签字： 签发日期：二〇二四年十二月十九日 (动物卫生监督所检疫专用章)	
动物卫生监督 监督检查 站 签 章	 2024.12.20 监督检查章		
备 注	四分体牛肉2500kg		

注：1. 本证书一式两联，第一联动物卫生监督所留存，第二联随货同行。
2. 动物卫生监督所联系电话：13598545000

(第二联)(共二联)

12/17 16:06

管理系统1.0

动物检疫合格证明 (产品A)

N04119044938

货主	上海聪蓉食品有限公	联系电话	18339150377
产品名称	牛-分割肉	数量及单位	叁仟千克(公斤)
生产单位名称地址	修武县伊赛牛肉有限公司 河南省焦作市修武县产业集聚区华芳路中段南侧		
目的地	上海市宝山区江杨北路98号肉类C区118号		
承运人	陈占涛	联系电话	18003958169
运载方式	☒ 道路 ☐ 铁路 ☐ 水路 ☐ 航空		
运载工具牌号	豫LN7191	装运前经次氯酸钠消毒	
本批动物产品经检疫合格，应于叁日内到达有效。			
		官方兽医签字：  签发日期：二〇二四年十二月十七日 (动物卫生监督所检疫专用章) 	
动物卫生监督 监督检查 站 签 章			
备 注	四分体牛肉3000kg		

注：1. 本证书一式两联，第一联动物卫生监督所留存，第二联随货同行。
2. 动物卫生监督所联系电话：13598545000

(第二联)(共联)

管理系统1.0

动物检疫合格证明(产品A)

N04119044828

货主	上海聆蓉食品有限公司	联系电话	18339150377
产品名称	牛-分割肉	数量及单位	贰仟伍佰千克(公斤)
生产单位名称地址	修武县伊赛牛肉有限公司 河南省焦作市修武县产业集聚区华芳路中段南侧		
目的地	上海市宝山区江杨北路98号肉类C区118号		
承运人	张思佳	联系电话	18739577730
运载方式	☒ 道路 ☐ 铁路 ☐ 水路 ☐ 航空		
运载工具牌号	豫LN2522	装运前经次氯酸钠消毒	
本批动物产品经检疫合格,应于叁日内到达有效。			
		官方兽医签字:  签发日期: 二〇二四年十二月十五日 (动物卫生监督所检疫专用章) 	
动物卫生监督 监督检查 站签章			
备注	四分体牛肉2500kg		

注: 1. 本证书一式两联, 第一联动物卫生监督所留存, 第二联随货同行。
2. 动物卫生监督所联系电话: 15538996028

(第二联)(共二联)

管理系统1.0

动物检疫合格证明(产品A)

N04119044779

货主	上海聆聆食品有限公司	联系电话	18339150377
产品名称	牛分割肉	数量及单位	贰仟伍佰千克(公斤)
生产单位名称地址	修武县伊赛牛肉有限公司 河南省焦作市修武县产业集聚区华芳路中段南侧		
目的地	上海市宝山区江杨北路98号肉类C区118号		
承运人	赵刚军	联系电话	15039517029
运载方式	☒ 道路 ☐ 铁路 ☐ 水路 ☐ 航空		
运载工具牌号	豫LL0600	装运前经次氯酸钠消毒	
本批动物产品经检疫合格,应于叁日内到达有效。			
		官方兽医签字: 吴志斌 签发日期: 二〇二四年十二月十四日 (动物卫生监督所检疫专用章) 410*2101	
动物卫生监督 监督检查 站 签章			
备 注	四分体牛肉2500kg		

注: 1. 本证书一式两联, 第一联动物卫生监督所留存, 第二联随货同行。
2. 动物卫生监督所联系电话: 15538996028

(第二联)(共两联)

管理系统1.0

动物检疫合格证明 (产品A)

N04119044734

货主	上海聆蓉食品有限公司	联系电话	18339150377
产品名称	牛-分割肉	数量及单位	贰仟伍佰千克(公斤)
生产单位名称地址	修武县伊赛牛肉有限公司 河南省焦作市修武县产业集聚区华芳路中段南侧		
目的地	上海市宝山区江杨北路98号肉类C区118号		
承运人	张晓科	联系电话	15938947611
运载方式	☒ 道路 ☐ 铁路 ☐ 水路 ☐ 航空		
运载工具牌号	豫LJ8136	装运前经次氯酸钠消毒	
本批动物产品经检疫合格，应于叁日内到达有效。			
		官方兽医签字： 签发日期：二〇二四年十二月十三日 (动物卫生监督所检疫专用章)	
动物卫生监督 监督检查 站 签章			
备注	四分体牛肉2500kg		

注：1. 本证书一式两联，第一联动物卫生监督所留存，第二联随货同行。
2. 动物卫生监督所联系电话：13598545000

(第二联)(共两联)

2024/12/19 14:20

管理系统1.0



动物检疫合格证明 (产品 A)

N04119045047

货主	上海聪睿食品有限公司	联系电话	18339150377
产品名称	牛-分割肉	数量及单位	贰仟伍佰千克(公斤)
生产单位名称地址	修武县伊赛牛肉有限公司 河南省焦作市修武县产业集聚区华芳路中段南侧		
目的地	上海市宝山区江杨北路98号肉类C区118号		
承运人	田卫平	联系电话	15939138881
运载方式	☒ 道路 ☐ 铁路 ☐ 水路 ☐ 航空		
运载工具牌号	豫LJ2880	装运前经次氯酸钠消毒	
本批动物产品经检疫合格，应于叁日内到达有效。			
官方兽医签字：[Signature] 签发日期：二〇二四年十二月十九日 (动物卫生监督所检疫专用章) 省修武县动物卫生监督所 41082101			
动物卫生监督 监督检查 站签章	上海市田新动物卫生监督所 2024.12.20 监督检查章 [Signature] 15235		
备注	四分体牛肉2500kg		

注：1. 本证书一式两联，第一联动物卫生监督所留存，第二联随货同行。
2. 动物卫生监督所联系电话：13598545000

(第二联)(共二联)

(二) 鲜冻品事业部

1. 鲜牛肉



修武县伊赛牛肉有限公司检测中心

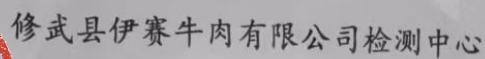
检 验 报 告 单

报告编号: XWYSJC20241221

样 品 名 称		鲜牛肉	样品状态及包装	牛肉、箱装	
样 品 编 号		20241221-1	样品规格及抽检数量	不定量、2kg	
生 产 日 期		2024. 12. 21	生 产 单 位	鲜冻品事业部	
采样/送样日期		2024. 12. 21	采样/送样人	王瑞红	
检 验 日 期		2024. 12. 21	产品批次量	3500kg	
检 验 依 据		GB2707-2016 和农业部 1025 号公告			
序号	检验项目	标准要求	单位	检验结果	单项结论
1	挥发性盐基氮	≤15	mg/100g	7.73	合格
2	盐酸克伦特罗	不得检出	μg/kg	未检出	合格
3	莱克多巴胺	不得检出	μg/kg	未检出	合格
4	沙丁胺醇	不得检出	μg/kg	未检出	合格
5	感官	色泽：具有产品应有的色泽	/	符合	合格
		气味：具有鲜牛肉正常的气味，无异味	/	符合	合格
		状态：具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	/	符合	合格
	以下空白				
检验结论： 经检验所检项目合格，符合 GB2707-2016 及农业部 1025 号公告标准要求。检验结论合格。					

批准: 韩湘良 审核: 王瑞红 检验员: 刘敬敏





报告编号: XWYSJCZX20241220

批准: 韩湘良 审核: 王瑞红 检验员: 刘敏毅 报告日期: 2024.12.20

报告日期: 2024.12.20



修武县伊赛牛肉有限公司检测中心

检验报告单

报告编号: XWYSJL20241216

样品名称		鲜牛肉	样品状态及包装	牛肉、箱装	
样品编号		20241216-1	样品规格及抽检数量	不定量、2kg	
生产日期		2024. 12. 16	生产单位	鲜冻品事业部	
采样/送样日期		2024. 12. 16	采样/送样人	王瑞红	
检验日期		2024. 12. 16	产品批次量	3500kg	
检验依据		GB2707-2016 和农业部 1025 号公告			
序号	检验项目	标准要求	单位	检验结果	单项结论
1	挥发性盐基氮	≤15	mg/100g	7.19	合格
2	盐酸克伦特罗	不得检出	μg/kg	未检出	合格
3	莱克多巴胺	不得检出	μg/kg	未检出	合格
4	沙丁胺醇	不得检出	μg/kg	未检出	合格
5	感官	色泽：具有产品应有的色泽	/	符合	合格
		气味：具有鲜牛肉正常的气味，无异味	/	符合	合格
		状态：具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	/	符合	合格
	以下空白				
				</	

检验结论:

经检验所检项目合格, 符合 GB2707-2016 及农业部 1025 号公告标准要求, 检验结论合格。

批准: 韩湘良 审核: 王瑞红 检验员: 刘敬敬

报告日期: 2024. 12. 16





修武县伊赛牛肉有限公司检测中心

检验报告单

报告编号: XWYS.JZ/20241219

样 品 名 称		鲜牛肉	样品状态及包装	牛肉、箱装	
样 品 编 号		20241219-1	样品规格及抽检数量	不定量、2kg	
生 产 日 期		2024. 12. 19	生 产 单 位	鲜冻品事业部	
采样/送样日期		2024. 12. 19	采样/送样人	王瑞红	
检 验 日 期		2024. 12. 19	产品批次量	3500kg	
检 验 依 据		GB2707-2016 和农业部 1025 号公告			
序号	检验项目	标准要求	单位	检验结果	单项结论
1	挥发性盐基氮	≤15	mg/100g	7.80	合格
2	盐酸克伦特罗	不得检出	μg/kg	未检出	合格
3	莱克多巴胺	不得检出	μg/kg	未检出	合格
4	沙丁胺醇	不得检出	μg/kg	未检出	合格
5	感官	色泽：具有产品应有的色泽	/	符合	合格
		气味：具有鲜牛肉正常的气味，无异味	/	符合	合格
		状态：具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	/	符合	合格
	以下空白				

检验结论:

经检验所检项目合格, 符合 GB2707-2016 及农业部 1025 号公告标准要求, 检验结论合格。

批准:

韩湘良

审核:

王瑞红

检验员:

刘敬敏

报告日期: 2024.12.19



(三) 东方先导(上海)酒有限公司

1. 白砂糖



210900110152



(2021) 沪市监认验第135号



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L0128



W024061001134

检测报告

Test Report



dVPIPN3G

产品名称：白砂糖
Name of Sample

规格型号：500g
Type

委托单位：东方先导（上海）糖酒有限公司
Applicant

检测类别：委托检测
Test Purpose

上海市质量监督检验技术研究院
Shanghai Institute of Quality Inspection and Technical Research





上海市质量监督检验技术研究院
检测报告

报告编号: W024061001134

共2页 第1页

样品名称	白砂糖			检测类别	委托检测
型号规格 等 级	500g 一级			商标	玉棠
委托单位	东方先导(上海)糖酒有限公司				
受检单位	/				
标称生产单位	嘉兴市诚浩佳浓食品有限公司				
委托书编号	W024061001134	委托/抽样日期	2024.01.16		
到样日期	2024.01.16	抽样地点	/		
样品数量	8包	受检批数量	/		
生产日期	20230105	批号/编号	/		
样品到样状态	完好			邮寄到样	
检测地点	上海市苍梧路381号				
检测依据	GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》 GB/T 35887-2018《白砂糖试验方法》 GB 5009.34-2022《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》 GB 5009.11-2014《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》 GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》				
判定依据	GB/T 317-2018《白砂糖》 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》				
检测日期	2024年01月16日至2024年01月26日				
检测结论	该样品本次所检项目检测结果符合上述检测依据/判定依据相关规定,详见本报告检测结果汇总表。 (检测报告专用章) SP 签发日期: 2024年01月26日				
委托单位 通讯资料	地址	上海市中山南路969号15A楼			
	邮编	200011	电话	15921572838	
备注	本报告检验检测结论是根据检验检测依据/判定依据仅对所检项目得出的,不代表未经检验检测的项目或功能符合要求。 注意事项、声明及所属单位一览表为本报告的组成部分。				

质量监督
检验材料

批准: 薛峰
主任

审核:

张妮

主检:

王超

SQI/KJ-JL/BG-290



检测报告

报告编号: W024061001134

上海市质量监督检验技术研究院

共2页 第2页

检测结果汇总						
序号	检测项目	技术要求	检测结果	检测依据	单项判定	备注
1	感官	晶粒或其水溶液应味甜,无异味。糖品外观应干燥松散、洁白、有光泽,每平方米表面积内长度大于0.2mm的黑点数量不多于15个。	晶粒及其水溶液味甜,无异味。糖品外观干燥松散、洁白、有光泽,每平方米表面积内长度大于0.2mm的黑点数量0个。	GB 13104-2014 (3.2);GB/T 35887-2018 (11)	符合	/
2	粒度	晶粒应均匀,粒度在0.45mm-1.25mm范围内应不少于80%	晶粒均匀,粒度在0.45mm-1.25mm范围内为85%	GB/T 35887-2018 (3)	符合	/
3	蔗糖分	g/100g ≥99.6	99.96	GB/T 35887-2018 (4)	符合	/
4	还原糖分	g/100g ≤0.10	<0.01	GB/T 35887-2018 (5)	符合	/
5	电导灰分	g/100g ≤0.10	未检出 (<0.010)	GB/T 35887-2018 (6)	符合	/
6	干燥失重	g/100g ≤0.07	0.026	GB/T 35887-2018 (7)	符合	/
7	色值	IU ≤150	9	GB/T 35887-2018 (8)	符合	/
8	混浊度	MAU ≤160	3	GB/T 35887-2018 (9)	符合	/
9	不溶于水杂质	mg/kg ≤40	<1	GB/T 35887-2018 (10)	符合	/
10	二氧化硫残留量	g/kg ≤0.1	未检出 (<0.010)	GB 5009.34-2022 (第一法)	符合	/
11	总砷(以As计)	mg/kg ≤0.5	0.012	GB 5009.11-2014 (第一篇 第一法)	符合	/
12	铅(以Pb计)	mg/kg ≤0.5	未检出 (<0.05)	GB 5009.12-2017 (第二法)	符合	/
13	螨	不得检出	未检出	GB 13104-2014 (附录A)	符合	/

(以下空白)



SQI/QG-JL/BG-508



注 意 事 项

Notices

- 1、报告无“检验检测专用章”或检测单位公章无效。
The report is valid with the "special seal for inspection and testing" or the official seal of SQI.
- 2、不得部分复制报告，复制报告须加盖“检验检测专用章”或检测单位公章，否则无效。
The report shall not be reproduced except in full. The copied report is valid with the "special seal for inspection and testing" or the official seal of SQI.
- 3、报告无主检/编制、审核、批准人签名无效。
The report is valid with signature of major inspector, reviewer and approver.
- 4、报告涂改无效。
The report is invalid with any alteration or falsification.

授权国家质检中心名称

National Center of Quality Inspection and Testing

- 1、国家日用消费品质量检验检测中心
National Center of Quality Inspection and Testing on Consumer Goods
- 2、国家家具质量检验检测中心
National Center of Quality Inspection and Testing on Furniture
- 3、国家建筑材料及装饰装修材料质量检验检测中心
National Center of Quality Inspection and Testing on Building and Decoration Materials
- 4、国家智能电网分布式电源装备质量检验检测中心（上海）
National Center of Quality Inspection and Testing on Distributed Power Equipment in Smart Grid (Shanghai)
- 5、国家电器能效与安全质量检验检测中心
National Center of Quality Inspection and Testing on Energy Efficiency and Safety of Electrical Appliance
- 6、国家食品质量检验检测中心（上海）
National Center of Quality Inspection and Testing on Food Products (Shanghai)
- 7、国家保洁产品质量检验检测中心
National Center of Quality Inspection and Testing on Cosmetics and Cleaning Products
- 8、国家电光源质量检验检测中心（上海）
National Center of Inspection and Testing on Electric Light Source Quality (Shanghai)
- 9、国家灯具质量检验检测中心
China National Lighting Fitting Quality Inspection and Testing Centre (CLTC)

声 明

Statement

- 1、本质检机构保证检测的科学性、公正性和准确性，对检测的数据、结果负责，并对客户所提供的样品和技术资料保密。
SQI pledges to conduct scientific, impartial and accurate testing, undertakes the liability of testing data and results, and protects the confidentiality of client(s)' sample(s) and technical information.
- 2、对送样委托检测报告若有异议，应于报告收到之日起十五日内向本质检机构提出，逾期不予受理。
Any objection to the test report of delivered samples shall be submitted to SQI within 15 days from the date of receiving the report; overdue submission will not be accepted.
- 3、对于非本质检机构实施抽样的检测报告，检测结果仅适用于客户提供的样品。
For the test report not sampled by SQI, the test results hereon refer only to the sample(s) provided by the client.
- 4、未经本质检机构同意，委托人不得擅自使用检测数据、结果进行不当宣传。
Without prior approval of SQI, any client shall not use the testing data and results for improper publicity.
- 5、本质检机构在资质认定证书确定的能力范围内，对社会出具具有证明作用数据、结果时，应当标注检验检测机构资质认定标志，并加盖检验检测专用章。在资质认定证书确定的能力范围外，出具的检验检测报告或者证书上不得标注检验检测机构资质认定标志，该数据、结果对社会不具有证明作用。
Within the capacity scopes of Qualification Accreditation Certificates, SQI shall issue data and results with proving effect to the society with the symbol of China Inspection Body and Laboratory Mandatory Approval (CMA) and the special seal for inspection and testing of SQI. Beyond the capacity scopes of Qualification Accreditation Certificates, SQI shall not issue test reports or certificates with the symbol of China Inspection Body and Laboratory Mandatory Approval (CMA), and the data and results thereon have no proving effect to the society.





上海市质量监督检验技术研究院所属单位一览表 Subordinate Units of Shanghai Institute of Quality Inspection and Technical Research (SQI)

- 1 上海光学品质检验所(代码SP)/国家食品质量检验检测中心(上海)/国家保洁产品质量检验检测中心/上海市食品质量监督检验站**
Institute of Quality Inspection of Food and Chemicals (SQI_SP) / National Center of Quality Inspection and Testing on Food Products (Shanghai) / National Center of Quality Inspection and Testing on Cosmetics and Cleaning Products/ Shanghai Municipal Station of Quality Supervision and Inspection of Food Products
地址:上海市徐汇区龙漕路381号 邮编: 200233
电话: 021-54263362 传真: 021-54265730
Address: No.381, Longwau Rd., Xuhui District, Shanghai Post: 200233
Tel: 021-54263362 Fax: 021-54265730
地址:上海市奉贤区平庄西路3086号(日化产品) 邮编: 201499
电话: 021-57493107 传真: 021-57493162
Address: No.3086, West Pingzhuang Rd., Fengxian District, Shanghai (Daily Chemical Products)
Post: 201499 Tel: 021-57493107
E-mail: shihuas@sqi.org.cn
- 2 上海时代之光照明电器检测有限公司(代码ZM)/国家光源质量检验检测中心(上海)/国家灯具质量检验检测中心/国家轻工业灯具质量监督检验中心/上海市照明产品质量监督检验站**
Shanghai Alpha Lighting Equipment Testing Ltd. (SQI_ZM) / National Center of Inspection and Testing on Electric Light Source Quality (Shanghai) / China National Lighting Fitting Quality Inspection and Testing Centre (CLTC) / National Center for Quality Supervision and Inspection of Light Industrial Luminaries / Shanghai Municipal Station of Quality Supervision and Test on Lighting Products
地址:上海市闵行区江月路900号2号楼 邮编: 201114
电话: 021-54336162, 54336173, 54336181, 54336227 传真: 021-54337200
Address: 2nd Building, No.900, Jiangyue Rd., Minhang District, Shanghai Post: 201114
Tel: 021-54336162, 54336173, 54336181, 54336227 Fax: 021-54337200
E-mail: salt@sqi.org.cn, salt@saltnet.com.cn, sdzg@sqi.org.cn
- 3 机电产品质量检验所(代码JD)/上海市机电产品质量监督检验站**
Institute of Quality Inspection of Mechanical and Electronic Products (SQI_JD) / Shanghai Municipal Station of Quality Supervision and Inspection of Mechanical and Electronic Products
地址:上海市静安区万荣路918号 邮编: 200072
电话: 021-56035307, 56652534 传真: 021-56652624
Address: No.918, Wanrong Rd., Jing'an District, Shanghai Post: 200072
Tel: 021-56035307, 56652534 Fax: 021-56652624
E-mail: jds@sqi.org.cn
- 4 轻工与化工产品质量检验所(代码QG、HG)/国家日用消费品质量检验检测中心/上海市轻工产品质量监督检验站/上海市化工产品质量监督检验站**
Institute of Quality Inspection of Light Industrial Products and Chemical Products (SQI_QG/HG) / National Center of Quality Inspection and Testing on Consumer Goods / Shanghai Municipal Station of Quality Supervision and Inspection of Light Industrial Products/ Shanghai Municipal Station of Quality Supervision and Inspection of Chemical Products
地址:上海市闵行区江月路900号3号楼 邮编: 201114
电话: 021-54336172, 54336175 传真: 021-54336175
Address: 3rd Building, No.900, Jiangyue Rd., Minhang District, Shanghai Post: 201114
Tel: 021-54336172, 54336175 Fax: 021-54336175
地址:上海市奉贤区平庄西路3086号 邮编: 201499
电话: 021-54336172, 54336175 传真: 021-54336175
Address: No.3086, West Pingzhuang Rd., Fengxian District, Shanghai Post: 201499
Tel: 021-54336172, 54336175 Fax: 021-54336175
E-mail: qgs@sqi.org.cn, qinggong@sqi.org.cn
- 5 建材家居装饰装修质量检验所(代码JC)/国家家具质量检验检测中心/国家轻工业家具质量监督检验中心/国家轻工业建筑五金质量监督检测中心/国家建筑材料及装饰装修材料质量检验检测中心/上海市建筑材料及装饰装修材料质量监督检验站/上海市室内装饰装修质量监督检验站**
Institute of Quality Inspection of Building Materials and Decoration Materials (SQI_JC) / National Center of Quality Inspection and Testing on Furniture / National Center for Quality Supervision and Inspection of Light Industrial Furniture / National Center for Quality Supervision and Inspection of Light Industrial Building Hardware / National Center of Quality Inspection and Testing on Building and Decoration Materials / Shanghai Municipal Station of Quality Supervision and Inspection of Building Materials and Decoration Materials / Shanghai Municipal Station of Quality Supervision and Inspection of Interior Decoration
地址:上海市闵行区江月路900号5号楼 邮编: 201114
电话: 021-54336170, 54336225 传真: 021-54336170
Address: 5th Building, No.900, Jiangyue Rd., Minhang District, Shanghai Post: 201114
Tel: 021-54336170, 54336225 Fax: 021-54336170
地址:上海市奉贤区平庄西路3086号 邮编: 201499
电话: 021-57493115 传真: 021-57493162
Address: No.3086, West Pingzhuang Rd., Fengxian District, Shanghai Post: 201499
Tel: 021-57493115 Fax: 021-57493162
E-mail: jcs@sqi.com.cn, jiancai@sqi.org.cn
- 6 电子电器家用电器质量检验所(代码DZ、DQ)/国家电器能效与安全质量检验检测中心/国家智能电网分布式电源装备质量检验检测中心(上海)/上海市电子电器家用电器质量监督检验站**
Institute of Quality Inspection of Electronics and Household Appliances (SQI_DZ/DQ) / National Center of Quality Inspection and Testing on Energy Efficiency and Safety of Electrical Appliance/ National Center of Quality Inspection and Testing on Distributed Power Equipment in Smart Grid (Shanghai) / Shanghai Municipal Station of Quality Supervision and Inspection of Electronics and Household Appliances
地址:上海市闵行区江月路900号4号楼 邮编: 201114
电话: 021-54336322, 64336605 传真: 021-64313348
E-mail: dzs@sqi.org.cn
Address: 4th Building, No.900, Jiangyue Rd., Minhang District, Shanghai Post: 201114
Tel: 021-54336322, 64336605 Fax: 021-64313348
E-mail: dzs@sqi.org.cn
地址:上海市徐汇区龙漕路381号 邮编: 200233
电话: 021-54263097, 64336605 传真: 021-64850806
Address: No.381, Longwau Rd., Xuhui District, Shanghai Post: 200233
Tel: 021-54263097, 64336605 Fax: 021-64850806
E-mail: dqs@sqi.org.cn
- 7 计量检测所(代码JL)**
Institute of Metrology Inspection (SQI_JL)
地址:上海市闵行区江月路900号5号楼 邮编: 201114
电话: 021-54336149, 54336148 传真: 021-62892960
Address: 5th Building, No.900, Jiangyue Rd., Minhang District, Shanghai Post: 201114
Tel: 021-54336149, 54336148 Post: 200031
地址:上海市徐汇区永嘉路627号 邮编: 200031
电话: 021-64372125 传真: 021-64372135
Address: No.627 Yongjia Rd., Xuhui District, Shanghai Post: 201114
Tel: 021-64372125 Fax: 021-64372135
E-mail: jls@sqi.org.cn
- 8 纤维检验所(代码XW)/国家日用消费品质量检验检测中心/上海市纺织纤维质量监督检验站**
Institute of Fiber Inspection (SQI_XW) / National Center of Quality Inspection and Testing on Consumer Goods / Shanghai Municipal Station of Quality Supervision and Inspection of Textile and Fiber
地址:上海市长乐路1228号 邮编: 200040
电话: 021-62495465 传真: 021-62481025
Address: No.1228, Changle Rd., Shanghai Post: 200040
Tel: 021-62495465 Fax: 021-62481025
E-mail: xws@sqi.org.cn

文件资料室

（四）江苏洪宁食品有限公司

1. 食品生产许可证



食品生产许可证

(副本)

许可证编号: SC10332092400549
江苏洪宁食品有限公司

统一社会信用代码: 9132092408837230XG
法定代表人: 张江

住所: 江苏省盐城市射阳县城北环东路56号

生产地址: 江苏省盐城市射阳县城北环东路56号

食品类别: 调味品: 蔬菜制品

说明

- 1.《食品生产许可证》是食品、食品添加剂生产者取得食品生产许可的合法凭证。
- 2.《食品生产许可证》分为正本、副本,正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在生产场所的显著位置。
- 3.《食品生产许可证》不得伪造、涂改、毁损、倒卖、出租、出借或者以其他形式非法转让。
- 4.食品生产者应当在核准的许可范围内开展食品生产活动。
- 5.食品生产者应当接受食品安全监督管理部门的监督管理。
- 6.食品生产者改变许可事项应当申请变更食品生产许可。
- 7.食品生产者应当在《食品生产许可证》有效期届满30个工作日前,及时向许可部门申请延续。

发证机关: 

发证日期: 2021年06月24日
有效期至: 2026年06月23日



国家市场监督管理总局监制



食品生产许可证

生产者名称: 江苏洪宁食品有限公司

法定代表人: 张江
(负责人)

住所: 江苏省盐城市射阳县城北环东路56号

生产地址: 江苏省盐城市射阳县城北环东路56号

食品类别: 蔬菜制品, 调味品

许可证编号: SC10332092400549

统一社会信用代码: 9132092408837230XG

发证机关: 

发证日期: 2021年06月24日
有效期至: 2026年06月23日



国家市场监督管理总局监制

2. 张氏记小米辣



谱尼测试
Pony Testing International Group



集团微信订阅号 集团微信服务号



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L3061

检测报告 (Test Report)

No. B1E221046B1F1092173B

样品名称 (Sample Description)	张氏记小米辣
委托单位 (Applicant)	江苏洪宁食品有限公司



Pony Testing International Group
www.ponytest.com



查询密码: Uc1hLwuNFd



谱尼测试
Pony Testing International Group

声明 Statement

1. 本报告无检验检测专用章、报告骑缝章和批准人签章无效。
This report is invalid without special seal for inspection and test, cross-page seal and signature of the approver.
2. 本报告页面所使用“PONY”、“谱尼”字样为本单位的注册商标，其受《中华人民共和国商标法》保护，任何未经本单位授权的擅自使用和仿冒、伪造、变造“PONY”、“谱尼”商标均为违法行为，本单位将依法追究其法律责任。
The words “PONY” and “谱尼” used in this report page are the registered trademarks of the company, which are protected by the Trademark Law of the People's Republic of China. Any unauthorized use, counterfeiting, forging or altering of the trademarks of “PONY” and “谱尼” without the authorization of the company is an illegal infringement, and the company will investigate their legal liabilities according to law.
3. 委托单位对报告数据如有异议，请于报告完成之日起十五日内（初级农产品报告请于报告收到之日起五日内）向本单位书面提出复测申请，同时附上报告原件并预付复测费。
If the applicant has any objection to the report data, please submit a written application for retesting to PONY within 15 days after the completion of the report (for the report of primary agricultural products, submit a written application for retesting to the unit within 5 days after the receipt of the report), with the original report attached and the retesting fee prepaid.
4. 委托单位办理完毕以上手续后，本单位会尽快安排复测。如果复测结果与异议内容相符，本单位将退还委托单位的复测费。
After the applicant completes the above procedures, PONY shall arrange the retesting as soon as possible. If the retest result is consistent with the objection, PONY will refund the retest fees.
5. 不可重复性或不能进行复测的实验，不进行复测，委托单位放弃异议权利。
If the experiment cannot be repeated or cannot be retested, no retest shall be conducted, and the applicant shall waive the right of objection.
6. 委托单位对送检样品的代表性和资料的真实性负责，否则本单位不承担任何相关责任。
The applicant is responsible for the representativeness of the commissioned samples and the authenticity of the documents, otherwise PONY does not assume any relevant responsibilities.
7. 本报告仅对所测样品的检测结果负责，检测结果及其相关判定结论仅反映对所测样品的评价或只代表检测时污染物的排放状况。对于报告及所载内容不能进行商业广告宣传使用，使用所产生的直接或间接损失及一切法律后果，本单位不承担任何经济和法律责任。
This report is only responsible for the test results of the tested samples. The test results and relevant conclusions reflect the evaluation of the tested samples or only represent the emission status of pollutants during the test. The report and the contents contained in it cannot be used for commercial advertising, and PONY does not assume any economic and legal liabilities for direct or indirect losses and all legal consequences arising from the use.
8. 本单位有权在完成报告后按规定方式处理所测样品，除客户特别声明并支付样品管理费，所有超过标准规定时效期的样品均不再做留样。
PONY has the right to dispose the tested sample after approval of the test report. Unless the applicant specifically declares and pays the sample management fee, all samples beyond the validity period specified in the standard will not be retained.
9. 本单位保证工作的客观公正性，对委托单位的商业信息、技术文件等商业秘密履行保密义务。
PONY assures objectivity and impartiality of the test, and fulfills the obligation of confidentiality for applicant's commercial information, and technique document.
10. 本报告私自转让、盗用、冒用、涂改、未经本单位批准的复制（全文复制除外）或以其它任何形式的篡改均属无效，本单位将对上述行为追究其相应的法律责任。
Any unauthorized transfer, appropriation, falsification, alteration, copying (except full text copying) or alteration in any other form of this report without the approval of PONY shall be invalid. PONY shall strictly investigate the corresponding legal liability for the aforesaid behavior.

▲ 防伪说明 (Anti-counterfeiting Instructions):

1. 报告编号是唯一的。
The report number is unique.
2. 扫描报告首页下方二维码，即可查询报告真伪。
Scan the QR code below the first page to check the authenticity of the report.



全国服务热线
400-819-5688

WWW.PONYTEST.COM



集团微信订阅号 集团微信服务号

北京实验室: (010)83055000	郑州实验室: (0371)69350670	贵州鼎盛检测有限公司: (0851)84133211	武汉化学实验室: (027)83997137
北京谱尼科技公司: (010)80415661	新疆实验室: (0991)6684186	上海实验室: (021)64851999	湖北中佳合成制药有限公司: (0728)5335384
北京谱尼计量实验室: (010)82492998	石家庄实验室: (0311)85376660	上海谱尼生物医药实验室: (021)34189000-6515	谱尼车辆检测技术有限公司: (027)82318175
青岛实验室: (0532)88706866	西安实验室: (029)89608785	上海谱尼新能源实验室: (021)57877071	杭州实验室: (0571)87219096
天津实验室: (022)23607888	西安创尼信息科技有限公司: (029)81123093	上海谱尼计量实验室: (021)67601281	合肥实验室: (0551)63843474
长春实验室: (0431)80530198	西安壹德威辐射技术有限公司: (029)85729073	江苏苏州实验室/苏州谱尼计量实验室: (0512)62997900	广东深圳实验室/深圳谱尼计量实验室: (0755)26050909
吉林联合检测实验室: (0431)80530190	呼和浩特实验室: (0471)3450025	苏州汽车座椅实验室及儿童安全座椅碰撞实验室: (0512)62997900	谱尼深圳通测实验室: (0755)27673339
沈阳实验室: (024)22811886	成都实验室: (028)87702708		南宁实验室: (0771)5518818
大连实验室: (0411)87336618	成都谱尼计量实验室: (028)87702708		厦门实验室: (0592)5568048
哈尔滨实验室: (0451)58627755	贵阳实验室: (0851)85221000		



谱尼测试
Pony Testing International Group

检测报告

(Test Report)

No. B1E221045B1F1092173B

第 1 页, 共 2 页 (page 1 of 2)

样品名称 (Sample Description)	张氏记小米辣	样品规格 (Sample Specification)	2kg/袋
委托单位 (Applicant)	江苏洪宁食品有限公司	商标 (Trade Mark)	—
委托单位地址 (Applicant Address)	江苏省盐城市射阳县城北 环东路 56 号	样品来源 (Sample Source)	送样
到样日期 (Received Date)	2024-02-22	生产日期或批号 (Manufacturing Date or Lot No.)	2024.02.04
检测日期 (Test Date)	2024-02-22~2024-03-01	样品等级 (Sample Grade)	—
样品数量 (Sample Quantity)	6 袋	检测类别 (Test Type)	委托检测
样品状态 (Sample Status)	样品包装完好正常	检测环境 (Test Environment)	符合要求
检测项目 (Test Items)	见下页	检测方法 (Test Methods)	见下页
所用主要仪器 (Main Instruments)	原子吸收光谱仪、电热鼓风干燥箱等		
备注 (Note)	样品规格: 5kg/袋、2.5kg/袋、1kg/袋、750g/袋、500g/袋、100g/袋、2kg/袋, 仅以 2kg/袋规格样品为检测样本, 其余规格信息均由委托单位提供。 以上样品信息由委托单位提供。 该报告中检测方法由委托单位指定。 按委托方要求不检测膳食纤维, 本报告中碳水化合物包含膳食纤维的含量, 碳水化合物代谢产生的能量按照能量折算系数 17 计算。		
编制人 (Edited by)	陈小慧	审核人 (Checked by)	钱加阳
批准人 (Approved by)	廖德丰	签发日期 (Issued Date)	2024 年 03 月 01 日



© Hotline 400-819-5688

www.ponytest.com

PONY-SHBGLS056-02A-023-2021A

谱尼测试集团上海有限公司

公司地址: 上海市松江区施园路 288 号 1 幢 4 层 A 区

检测地址: 上海市松江区施园路 288 号

电话: 021-64851999



谱尼测试
Pony Testing International Group

检测报告 (Test Report)

No. B1E221045B1F1092173B

第 2 页, 共 2 页 (page 2 of 2)

检测结果 (Test Results):

序号 (S/N)	检测项目 (Test Items)	单位 (Unit)	检测结果 (Test Results)	检测方法 (Test Methods)
1	*能量	kJ/100g	140	GB 28050-2011
2	蛋白质	g/100g	2.4	GB 5009.5-2016 第一法
3	脂肪	g/100g	0.9	GB 5009.6-2016 第二法
4	*碳水化合物	g/100g	3.9	GB 28050-2011
5	钠	mg/100g	2580	GB 5009.91-2017 第一法

营养标签制作提示: 本页结果不能直接代替该样品产品外包装印刷的营养标签标示。有关样品产品外包装标签的“营养成分表”中的能量和营养成分的数值修约、字体大小、排列顺序、NRV%数值、标签格式等, 请委托单位制作前按照国家标准和规范要求审慎确认, 本单位不对其存在的可能性错误承担任何赔偿责任。

注: 检测项目左上角的标注说明如下:
“*”表示该项目不在本公司 CNAS 认可范围内。

以下空白
(End of Report)

© Hotline 400-819-5688
www.ponytest.com
PONY-SHBGLS056-02A-023-2021A

谱尼测试集团上海有限公司
公司地址: 上海市松江区施园路 288 号 1 幢 4 层 A 区
检测地址: 上海市松江区施园路 288 号

电话: 021-64851999



谱尼测试
Pony Testing International Group

食品名称：张氏记小米辣

营养成分表

项目	每 100 克(g)	NRV%
能量	140 千焦 (kJ)	2%
蛋白质	2.4 克 (g)	4%
脂肪	0.9 克 (g)	2%
碳水化合物	3.9 克 (g)	1%
钠	2580 毫克 (mg)	129%

注：NRV%值计算方法及格式参考 GB 28050-2011，仅供参考。

3. 芝麻香油



报告编号: 2024-11968-Z-5792

检验检测报告

样 品 名 称: 芝麻香油

型 号 规 格 / 等 级: 500mL/瓶/芝麻香油一级

委 托 (受 检) 单 位: 上海三添食品有限公司

检 验 类 别: 委托检验

上海源本食品质量检验有限公司
(上海市营养食品质量监督检验站)



2437 1556 5249 2



注 意 事 项

- 1、 报告无“检验检测专用章”或本机构公章无效。
- 2、 复制报告未重新加盖“检验检测专用章”或本机构公章无效。
- 3、 报告无主检、审核、批准人签字无效。
- 4、 报告涂改无效。
- 5、 委托方对来样及相关信息的真实性负责，检验检测结果仅针对来样，未经本机构同意，委托人不得擅自使用检验检测结果进行不当宣传。

检验检测机构联络信息

地 址：上海市杨浦区军工路 100 号 126 幢 3118 室、3200 室

电话/传真：021-65471617

邮 编：200090

电子邮箱：yuanben_2000@163.com





报告编号：2024-11968-Z-5792

上海源本食品质量检验有限公司
(上海市营养食品质量监督检验站)

检验检测报告

共 4 页 第 1 页

样品名称	芝麻香油	检验类别	委托检验
型号规格/等级	500mL/瓶/芝麻香油一级	商标	三添
任务来源	/	样品状态	液体 包装完好 瓶装
委托(受检)单位	上海三添食品有限公司		
生产单位	上海三添食品有限公司		
样品收到日期	2024-07-11	样品生产日期/批号	20240711/20240711
样品数量	3 瓶		
判定依据	GB/T 8233-2018《芝麻油》 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》		
检测日期	2024-07-11 至 2024-07-19		
检验结论	送检的样品经检验，按照上述判定依据的技术指标要求，检验 39 项指标，详见检验结果汇总页。  上海市营养食品质量监督检验站 检验检测专用章  上海源本食品质量检验有限公司 2024-07-22 检验检测专用章 签发日期：2024-07-22		
委托(受检)单位	地址：上海市闵行区陪昆路 208-1 号		
通讯资料	邮政编码：/	电话：13524733010	
备注	本报告检验结论是根据判定依据/检验方法仅对所检验项目得出的，不代表未经检验的项目或功能符合要求。		

批准：

陈彪

审核：

梅震芳

编制或主检：

刘欣



报告编号：2024-11968-Z-5792

上海源本食品质量检验有限公司
(上海市营养食品质量监督检验站)

检验检测报告

共 4 页 第 2 页

序号	检验项目名称	单位	检验方法	技术要求	检验结果	单项判定
1	铅(以 Pb 计)	mg/kg	GB 5009.12-2023 (第一法)	≤0.08	未检出(定量 限:0.04mg/kg)	符合
2	总砷(以 As 计)	mg/kg	GB 5009.11-2014 (第一篇 第二法)	≤0.1	未检出(定量 限:0.040mg/kg)	符合
3	苯并(a)芘	μg/kg	GB 5009.27-2016	≤10	未检出(定量 限:0.5 μg/kg)	符合
4	黄曲霉毒素 B ₁	μg/kg	GB 5009.22-2016 (第三法 柱后光化学 衍生法)	≤10	未检出(定量 限:0.1 μg/kg)	符合
5	酸价(以 KOH 计)	mg/g	GB 5009.229-2016 (第二法)	≤2.5	1.2	符合
6	过氧化值	g/100g	GB 5009.227-2023 (第一法)	≤0.15	0.029	符合
7	碘值(以 I 计)	g/100g	GB/T 5532-2022	104~120	112	符合
8	皂化值(以 KOH 计)	mg/g	GB/T 5534-2008	186~195	190	符合
9	乙基麦芽酚	μg/kg	BJS 201708	不得使用	未检出(检出 限:25.0 μg/kg)	符合
10	折光指数(n ₂₀)	/	GB/T 5527-2010	1.4575~1.4792	1.4732	符合
11	相对密度(20°C/20°C)	/	GB/T 5526-1985	0.915~0.924	0.921	符合
12	透明度(20°C)	/	GB/T 5525-2008 (5)	透明	透明	符合
13	不溶性杂质	%	GB/T 15688-2008	≤0.05	0.02	符合
14	水分及挥发物含量	%	GB 5009.236-2016 (第二法)	≤0.20	0.11	符合
15	棕榈酸(C16:0)	%	GB 5009.168-2016 (第三法)	7.9~12.0	9.46	符合
16	硬脂酸(C18:0)	%	GB 5009.168-2016 (第三法)	4.5~6.9	5.86	符合
17	油酸(C18:1)	%	GB 5009.168-2016 (第三法)	34.4~45.5	39.8	符合
18	亚油酸(C18:2)	%	GB 5009.168-2016 (第三法)	36.9~47.9	43.2	符合

—
质量
★
测专
—



报告编号: 2024-11968-Z-5792

上海源本食品质量检验有限公司
(上海市营养食品质量监督检验站)

检 验 检 测 报 告

共 4 页 第 3 页

序号	检验项目名称	单位	检验方法	技术要求	检验结果	单项判定
19	邻苯二甲酸二(2-乙氧基)乙酯(DEEP)	mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量 限:0.5mg/kg)	/
20	邻苯二甲酸二环己酯(DCHP)	mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量 限:0.5mg/kg)	/
21	邻苯二甲酸二壬酯(DNP)	mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量 限:0.5mg/kg)	/
22	邻苯二甲酸二异丁酯(DIBP)	mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量 限:0.5mg/kg)	/
23	邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)	mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量 限:9.0mg/kg)	/
24	邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)	mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量 限:0.3mg/kg)	/
25	邻苯二甲酸二戊酯(DPP)	mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量 限:0.5mg/kg)	/
26	邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量 限:0.5mg/kg)	/
27	邻苯二甲酸二己酯(DHXP)	mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量 限:0.5mg/kg)	/
28	邻苯二甲酸二苯酯(DPhP)	mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量 限:0.5mg/kg)	/
29	邻苯二甲酸二甲酯(DMP)	mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量 限:0.5mg/kg)	/
30	邻苯二甲酸二(2-甲氧基)乙酯(DMEP)	mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量 限:0.5mg/kg)	/
31	邻苯二甲酸二正辛酯(DNOP)	mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量 限:0.5mg/kg)	/
32	邻苯二甲酸二乙酯(DEP)	mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量 限:0.5mg/kg)	/
33	邻苯二甲酸二(4-甲基-2-戊基)酯(BMPP)	mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量 限:0.5mg/kg)	/
34	邻苯二甲酸二(2-丁氧基)乙酯(DBEP)	mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量 限:0.5mg/kg)	/
35	邻苯二甲酸二烯丙酯(DAP)	mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量 限:0.5mg/kg)	/
36	邻苯二甲酸丁基苯基酯(BBP)	mg/kg	GB 5009.271-2016 (第二法)	/	未检出(定量 限:0.5mg/kg)	/

检验报告
用



报告编号：2024-11968-Z-5792

上海源本食品质量检验有限公司
(上海市营养食品质量监督检验站)

检验检测报告

共 4 页 第 4 页

序号	检验项目名称		单位	检验方法	技术要求	检验结果	单项判定
37	色泽		/	GB/T 5009.37-2003 (3.1)	橙黄色、橙红色至 棕红色	橙黄色	符合
38	气味、滋味		/	GB/T 5525-2008 (6)	具有浓郁的芝麻油 固有香味和滋味， 口感好，无异味	有浓郁的芝麻油 固有的香味和滋 味，口感好，无 异味	符合
39	标签	食品名称	/	GB 7718-2011	符合 4.1.2 的要求	芝麻香油	符合
		配料表			符合 4.1.3 的要求	标示	
		净含量和规格			符合 4.1.5 的要求	500mL	
		生产者、经销 者的名称、地 址和联系方式			符合 4.1.6 的要求	标示	
		生产日期			符合 4.1.7 的要求	20240711	
		保质期			符合 4.1.7 的要求	标示	
		贮存条件			符合 4.1.8 的要求	标示	
		食品生产许可 证编号			符合 4.1.9 的要求	标示	
		产品标准代号			符合 4.1.10 的要求	GB/T 8233	
		其他标示内容			符合 4.1.11 的要求	有营养成分表； 质量等级：芝麻香 油一级	
以下空白。							
备注	样品获取方式：送样；客户声称：该类产品其他规格为 250ml/瓶、450ml/瓶、2.5L/瓶、16.3L/桶；标 签检验结果不包括内容真实性的核实。						

有限公司
章



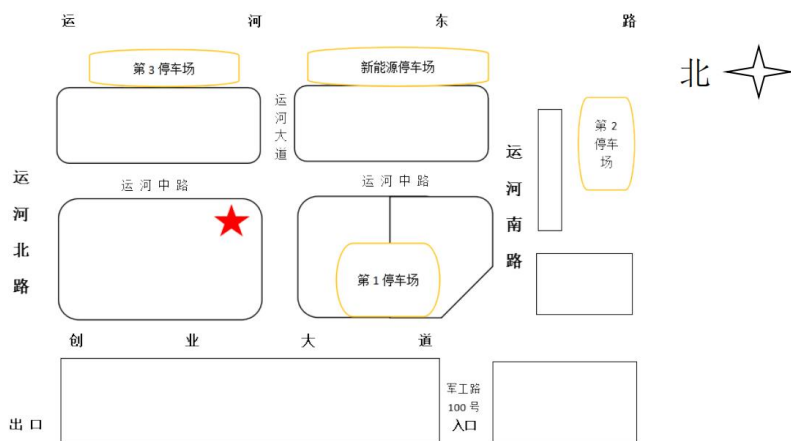
本机构是获得上海市市场监督管理局资质认定的，是执行各级政府监督抽查、接受社会各界对食品质量委托检验的第三方检验机构。

一、本机构业务范围：

各类食品及其原辅料等的质量检验；新产品的质量鉴定；对检验方法的研究；对企业产品质量跟踪服务；对第一方和第二方实验室人员技术培训。

二、检验产品类型：

饮料、酒类、营养保健（功能）食品、婴幼儿制品、乳及乳制品、调味品、罐头、冷冻饮品、速冻面食、食用油、粮食及粮食制品、肉、禽、蛋、水产品及其制品、糖果和巧克力及其制品、焙烤食品（月饼、面包、糕点等）、裱花蛋糕、休闲食品、炒货、蜜饯、水果冻、干果、副食品等。



地 址：上海市杨浦区军工路 100 号 126 幢 3118 室、3200 室
邮 编：200090
电话/传真：021-65471617
网 址：<http://www.yuanben.com>
邮 件：yuanben_2000@163.com
开户名称：上海源本食品质量检验有限公司
开户银行：工行上海市长阳支行
开户帐号：1001217119004819138

(五) 中盐上海市盐业有限公司

1. 精制盐(未加碘)

中盐东兴盐化股份有限公司				
检测报告				
编号: ZYDX/Y-06-37		序号: X2409013		
产品名称: 精制盐(未加碘)		检验依据: GB/T 5461-2016		生产日期: 2024.9.2 早班
抽样基数: 87.04 吨		抽样方法: GB/T 8618-2021		抽样地点: 包装中心
检测项目	精制盐标准规定		检验结果	单项判定 (一级)
	优级	一级		
氯化钠(以湿基计)/(g/100g)	≥99.1	≥98.5	99.7	合格
硫酸根/(g/100g)	≤0.40	≤0.60	0.08	合格
水分/(g/100g)	≤0.30	≤0.50	0.04	合格
水不溶物/(g/100g)	≤0.03	≤0.07	0.02	合格
粒度(小粒:0.15mm~0.85mm) /(g/100g)	≥75		96	合格
白度/度	≥80	≥75	86	合格
亚铁氰化钾 以 $[\text{Fe}(\text{CN})_6]^{4-}$ 计/(mg/kg)	≤10.0		7.4	合格
碘强化剂(以 I 计)/(mg/kg)	<5		<5	合格
感官要求	色白, 味咸, 无异味 无明显与盐无关的外来异物		符合	合格
检验结论	产品符合 GB/T5461-2016 精制盐(小粒) 一级标准规定			
备注	上海 500 克/袋			
审核人: 胡朝燕		检测人: 董青		
日期: 2024年9月2日		日期: 2024年9月2日		

2. 食品生产许可证

上海秋来园餐饮管理有限公司

食品生产许可证

说明

1. 《食品生产许可证》是食品、食品添加剂生产者的法定食品生产许可的合法凭证。

2. 《食品生产许可证》分为正本、副本，正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在生产场所的显著位置。

3. 《食品生产许可证》不得伪造、涂改、毁损、倒卖、出租、出借或者以其他形式非法转让。

4. 食品生产者应当在核准的许可范围内开展食品生产活动。

5. 食品生产者应当接受食品安全监督管理部门的监督管理。

6. 食品生产者改变许可事项应当申请变更食品生产许可。

7. 食品生产者应当在《食品生产许可证》有效期届满30个工作日前，及时向许可部门申请延续。

食品生产许可证

(副本)

许可证编号: SC10331011202117

生产者名称: 中盐上海市盐业有限公司

统一社会信用代码: 913101071322059050

法定代表人: 贾建军

住所: 上海市普陀区云岭东路601号1003室

生产地址: 上海市闵行区西畴路526号

食品类别: 调味品

发证机关: 上海市市场监督管理局

发证日期: 2020年07月01日

有效期至: 2025年06月30日



国家市场监督管理总局监制

346

3. 马铃薯淀粉



固原成盛淀粉公司出厂检验报告

名 称	马铃薯淀粉		生产日期	2024.10.02
检验依据	GB/T8884-2017		抽样日期	2024.10.02
规 格	25kg		检验日期	2024.10.02
检 验 内 容				
项 目	指标		检验结果	单项判定
色 泽	优级品	洁白带光泽	洁白带光泽	优级
	一级品			
	二级品	洁白		
气 味	无异味		无	优级
口 感	无砂齿		无	优级
杂 质	无外来物		无	优级
水分 (%)	优级品	18.00~20.00	19.85	优级
	一级品	≤20		
	二级品			
灰分/(干基) (%)	优级品	≤0.30	0.20	优级
	一级品	≤0.40		
	二级品	≤0.50		
斑点/(个/cm²)	优级品	≤3.00	0.2	优级
	一级品	≤5.00		
	二级品	≤9.00		
细度, 150um(100目) 筛通过率质量分 数 (%)	优级品	≥99.90	99.92	优级
	一级品	≥99.50		
	二级品	≥99.00		
PH 值	6.0~8.0		7.3	优级
白度, 457nm 蓝 光反射率/(%)	优级品	≥92.0	92.4	优级
	一级品	≥90.0		
	二级品	≥88.0		
黏度 (4%干物 质, 700cmg)/BU	优级品	1300	1380	优级
	一级品	1100		
	二级品	900		
检验结论	优级			
检验员	史武平		审核人	史武平



4. 食品经营许可证

上海秋来园餐饮管理有限公司

SC10331011260117

食品生产许可品种明细表

生产者名称：中盐上海市盐业有限公司

许可证编号：SC10331011260117

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	备注
1	调味品	0306	食盐	食用盐：普通食用盐（加碘）、普通食用盐（未加碘）、低钠食用盐（加碘）、低钠食用盐（未加碘）	

说明：1.本页应与食品生产许可证正本或副本同时使用。

2.本页右上角加盖行政许可机关公章或者许可业务专用章后有效。

国家市场监督管理总局监制

5. 营业执照

统一社会信用代码 9132092408837230XG (1/1)		营业执照 (副本)		扫描二维码登录“国家企业信用信息公示系统”了解更多登记、备案、许可、监管信息。	
名称	江苏洪宁食品有限公司	注册资本	2000万元整	登记机关	
类型	有限责任公司(自然人独资)	成立日期	2014年04月04日	2022年06月10日	
法定代表人	张江	住所	射阳县城北环东路56号	国家企业信用信息公示系统网址： http://www.gsxt.gov.cn	
经营范围	食品生产（按许可证核准经营范围经营）；预包装食品兼散装食品批发、零售（按许可证核准经营范围经营）；农产品购销（国家有专项规定的除外）；农产品初加工；道路普通货物运输（按许可证经营）。（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）				

国家企业信用信息公示系统网址：
<http://www.gsxt.gov.cn>

国家市场监督管理总局监制

(六) 佛山市海天(高明)调味食品有限公司

1. 营业执照



扫描二维码登录“国家企业信用信息公示系统”了解更多登记、备案、许可、监管信息。

统一社会信用代码
91440600722448755D

名称 佛山市海天调味食品股份有限公司

类型 其他股份有限公司(上市)

法定代表人 庞康

经营范围 生产经营调味品、豆制品、食品、饮料、包装材料; 农副产品加工; 其他电信服务; 货物、技术进出口(国家禁止或涉及行政审批的货物和技术进出口除外); 信息咨询服务; 食品互联网销售; 批发兼零售预包装食品。(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。)

注册资本 伍拾伍亿陆仟零陆拾万零伍佰肆拾肆元人民币

成立日期 2000年04月08日

住所 佛山市文沙路16号

登记机关 2023年06月01日

国家市场监督管理总局监制

市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过国家企业信用信息公示系统报送公示年度报告

http://www.gsxt.gov.cn



照
执
业
扣

统一社会信用代码

914406007629226855

(本司)

(副本号:2-1)

佛山市海天(高明)调味食品有限公司

注册资本 伍仟万元人民币

类型 有限责任公司 (外商投资、非独资)

成立日期 2004年06月07日

法定代表人 黄文彪

佛山高明区沧江工业园东园

图 10-1-1 拱坝

[illegible]

登记机关



2023 年 12 月 29 日

国家企业信用信息公示系统网址:

<http://www.gsxt.gov.cn>

市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过国家企业信用信息公示系统报送公示年度报告。

国家市场监督管理总局监制



4. 中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书

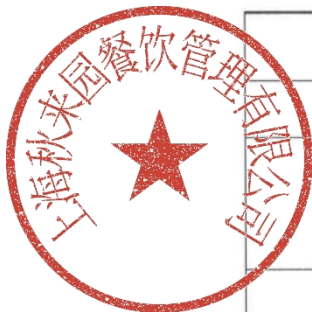


5. 仅销售预包装食品经营者备案信息采集表

仅销售预包装食品经营者备案信息采集表

办理备案日期：2023 年 8 月 9 日

食品经营者名称		佛山市海天调味食品股份有限公司	
统一社会信用代码		91440600722448755D	
备案人姓名		谭志辉	联系电话
法定代表人 (负责人)	姓 名	庞康	联系电话
	身份证件类型	居民身份证	身份证件号码
联系人姓名		谭志辉	联系电话
经营场所地址		佛山市文沙路16号	
食品经营场所面积 (含同一地址的食品贮存场所面积)		☐ 200m ² 以下 ☐ 201-1000m ² ☐ 1001-2000m ² ☐ 2001-3000m ² ☒ 3000m ² 以上	
外设仓库		☐ 有：(可同时勾选“冷库”“非冷库”) ☐ 冷 库： 名称：_____ 地址：_____ ☐ 非冷库： 名称：_____ 地址：_____ ☒ 无	
经营种类		1.是否含冷藏冷冻食品： ☒ 是 ☐ 否 2.是否含特殊食品： ☐ 是： ☐ 保健食品 ☐ 婴幼儿配方乳粉 ☐ 特殊医学用途配方食品(特定全营养配方食品除外)	



	☐ 其他婴幼儿配方食品 ☒ 否
销售方式	☒ 批发（含批发兼零售） ☐ 零售
具体业态	☐ 商场超市 ☐ 便利店 ☐ 食杂店 ☒ 食品贸易商 ☐ 药店兼营 ☐ 专卖店 ☐ 网络食品销售商 ☐ 食品销售连锁企业总部 ☐ 食品自动售货销售商（请填写下方“使用自动售货设备情况”）
使用自动售货设备情况 （勾选“具体业态”中“食品自动售货销售商”必填）	自动售货设备数量：_____ 自动售货设备摆放地址：_____ 自动售货设备数量：_____ 自动售货设备摆放地址：_____
网络经营情况	☒ 是： ☒ 自建网站： http://haday.tmall.com 、小康买买 ☒ 通过第三方平台销售：美团、饿了么 淘宝/天猫、京东、微店、百度外卖 ☐ 否
连锁经营情况	☐ 是：（若为企业总部则免填以下信息） 总部名称：_____ 总部统一社会信用代码：_____ 总部地址：_____ 总部联系方式：_____ ☒ 否
备案人：谭志辉	
市场监管部门（盖章）： 	受理人：
备案编号：YB14406043098054	备案时间：2023-08-09

6. 授权书



说明

佛山市海天（高明）调味食品有限公司生产的蚝油、酱油、酱、鸡精、鸡粉、味精、食用油等各类调味品，严格按照国家规定的相关法律、法规和标签上标识的执行标准进行生产。我司提供的产品委托检验报告适用于不同规格的同一种产品。

本说明有效期为 2024 年 1 月 2 日至 2025 年 1 月 1 日。

佛山市海天（高明）调味食品有限公司
2024年1月2日



7. 黄豆酱(A01001 型)



No. F24WT05928

佛 山 市 食 品 药 品 检 验 检 测 中 心

检 验 报 告



样品名称: 黄豆酱 (A01001型)

委托单位: 佛山市海天 (高明) 调味食品有限公司

受检单位: /

生产单位: 佛山市海天 (高明) 调味食品有限公司

检验类别: 委托检验



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12564

声 明

1. 本报告无编制、审核、批准人签章和“检验检测专用章”无效。
2. 本报告涂改增删、缺页、骑缝处未盖“检验检测专用章”、复印后未重新加盖红色“检验检测专用章”无效。
3. 委托检验报告中样品信息由委托方提供，检验检测结果仅对收到的样品负责，本机构对因委托方提供的错误信息导致报告的无效免责；若对本报告有异议，请在收到本报告之日起15个自然日内以书面形式向本机构提出，逾期视为认同本报告。
4. 若对抽检报告检验结论有异议，生产经营者可以自收到本报告之日起7个工作日内向食品安全监督管理部门(委托单位)或者其上一级食品安全监督管理部门提出书面复检申请。
5. 不得擅自使用本报告进行不当宣传。
6. 检验类别为“委托检验”的报告仅适用于收到的样品。报告书上检测结果符合性判定(单项结论)遵循简单接受的二元判定规则，如无特别要求，判定时均不考虑不确定度的影响。

食品
检验

通讯地址：广东省佛山市禅城区古新路70号C座9层

邮编：528051

业务电话：0757-82580800 传真：0757-82580838

电子邮箱：fsifdc_ywb@foshan.gov.cn

投诉电话：0757-82580829、82580858



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12564

佛山市食品药品检验检测中心 检验报告

No. F24WT05928

产品名称	黄豆酱（A01001型）	生产日期	2024年07月15日
规格	10kg/罐	产品批号	/
商标	海天	检验类别	委托检验
等级	/	样品数量	6罐
委托单位	佛山市海天（高明）调味食品有限公司	来样方式	送样
委托单位地址	广东省佛山市高明区沧江工业园东园	接样日期	2024年07月22日
生产单位 （委托方提供）	佛山市海天（高明）调味食品有限公司	接样人	邱纯
生产单位地址 （委托方提供）	广东省佛山市高明区沧江工业园东园	检验日期	2024年07月22日~2024年07月31日
样品特征及状态	包装完好，无破损		
检验项目	色泽，气味，滋味等28项		
检验结论	经检验，所检项目符合GB/T 24399-2009《黄豆酱》，GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》要求。 2024年08月01日 复印报告未重盖红色“检验检测专用章”无效		
备注	*注：此项目不在本机构获CNAS批准认可的检测能力范围内。		

药
检
测
04

批准：

黄锦股

审核：

孟宇

编制：

霍结翠



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12564

佛山市食品药品检验检测中心 检验报告

No. F24WT05928

序号	检测项目	标准指标	实测值	单项结论	检验依据	备注
1	色泽	红褐色或棕褐色，有光泽	符合	合格	GB/T 24399-2009中4.1	/
2	气味	有酱香和酯香，无不良气味	符合	合格	GB/T 24399-2009中4.1	/
3	滋味	味鲜醇厚，咸甜适口，无苦、涩、焦糊及其他异味	符合	合格	GB/T 24399-2009中4.1	/
4	体态	稀稠适度，允许有豆瓣颗粒，无异物	符合	合格	GB/T 24399-2009中4.1	/
5	氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥0.50	0.72	合格	GB 5009.235-2016第一法	/
6	水分，g/100g	≤65.0	52.4	合格	GB 5009.3-2016第一法	/
7	铵盐（以占氨基酸态氮的百分比之比），%	≤30	15	合格	GB/T 24399-2009中4.2.3	/
8	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），g/kg	≤1.0	未检出（定量限：0.01g/kg）	合格	GB 5009.28-2016第一法	/
9	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），g/kg	≤0.5	未检出（定量限：0.01g/kg）	合格	GB 5009.28-2016第一法	/
10	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），g/kg	不得使用	未检出（定量限：0.005g/kg）	合格	GB 5009.121-2016第二法	/
11	糖精钠（以糖精计），g/kg	不得使用	未检出（定量限：0.01g/kg）	合格	GB 5009.28-2016第一法	/
12	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	不得使用	未检出（定量限：0.03g/kg）	合格	GB 5009.97-2023第二法	/
13	安赛蜜，g/kg	≤0.5	未检出（定量限：0.002g/kg）	合格	GB 5009.140-2023	/
14	三氯蔗糖，g/kg	≤0.25	0.101	合格	GB 5009.298-2023第一法	/
15	亮蓝，g/kg	不得使用	未检出（定量限：1.0mg/kg）	合格	GB 5009.35-2023	/
16	柠檬黄，g/kg	不得使用	未检出（定量限：1.5mg/kg）	合格	GB 5009.35-2023	/
17	日落黄，g/kg	不得使用	未检出（定量限：1.5mg/kg）	合格	GB 5009.35-2023	/
18	苋菜红，g/kg	不得使用	未检出（定量限：1.0mg/kg）	合格	GB 5009.35-2023	/
19	胭脂红，g/kg	不得使用	未检出（定量限：1.5mg/kg）	合格	GB 5009.35-2023	/
20	诱惑红，g/kg	不得使用	未检出（定量限：1.0mg/kg）	合格	GB 5009.35-2023	/

第4页 共6页

品检
专用
155



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12564

佛山市食品药品检验检测中心 检验报告

№. F24WT05928

序号	检测项目	标准指标	实测值	单项结论	检验依据	备注
21	黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤5.0	未检出 (定量限: 3 μg/kg)	合格	GB 5009.22-2016第四法	/
22	铅 (以Pb计), mg/kg	≤1.0	未检出 (定量限: 0.04mg/kg)	合格	GB 5009.12-2023第一法	/
23	总砷 (以As计), mg/kg	≤0.5	未检出 (定量限: 0.040mg/kg)	合格	GB 5009.11-2014第一篇第二法	/
24	大肠菌群, CFU/g	n=5, c=2, m=10, M=10 ²	<10, <10, <10, <10, <10	合格	GB 4789.3-2016第二法	/
25	沙门氏菌, /25g	n=5, c=0, m=0	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	合格	GB 4789.4-2016	/
26	金黄色葡萄球菌, CFU/g	n=5, c=1, m=100, M=1000	<10, <10, <10, <10, <10	合格	GB 4789.10-2016第二法	/
27	标签	GB 7718-2011; GB 28050-2011; GB/T 24399-2009中 6.1.1	符合	合格	/	*: 对能量和营养成分含量标示值的允许误差范围未作判定; 不包括内容真实性的核实。
28	净含量(单件定量包装), g	≥-150 (允许短缺量; 产品标示值10kg)	+78 (实际含量偏差)	合格	JJF 1070-2005	/



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12564

佛山市食品药品检验检测中心 检验报告

No. F24WT05928



(以下空白)

[illegible]



注 意 事 项

- 1、本检验检测报告无检验检测报告专用章或涂改无效。
- 2、本检验检测报告未经本机构同意，不得以任何方式复制；经同意复制的检验检测报告应全文复制并经本机构加盖检验检测报告专用章确认后有效。
- 3、对检验检测结果有异议的，请于收到报告之日起七日内向本机构提出。
- 4、送样委托检验，本机构仅对来样负责，其检验结果供委托者了解样品品质之用。
- 5、按照规定应当退还受托者的检验检测剩余样品，受托者应当在规定期限内取回。受托者在规定期限内不取回样品，又不提出妥善处理意见的，本机构自发出通知之日起十五日后按照有关规定处理。
- 6、报告无主检、审核、批准人签字无效。

Points for attention

1. The report is invalid if it is without the official seal or altered in any form.
2. The test report can not be copied in any form without the agreement of the institute. The permitted report copy is valid under the terms that it is copied all, sealed and confirmed by the official seal of the institute.
3. If you take objection to the test results, please present to the institute for the consigned test within 7 days from receiving date.
4. The test institute is just responsible for the results of the sample sent by client. The test report is supplied to help the client know about the quality of the sample.
5. According to the regulation, the remained samples should be sent back. The client should get back the samples in the given period. If the client does not get back the samples and also not give the appropriate advice, the institute will deal with the samples according to the regulation after 15 days from the informed date.
6. The report is invalid without signature of major-tester, proofreader and approval.

地址：江苏省宿迁市宿迁经济技术开发区发展大道889号

电话：0527-84358641 传真：0527-84397058 邮编：223800



宿迁市产品质量监督检验所

Suqian Product Quality Supervision and Testing Institute

检验检测报告

Test report

共 5 页 第 1 页

No: (2024) SP字WS类第1498号

产品名称 Product Name	海天上等蚝油	商标 Mark	海天牌		
规格型号 Type	1kg	样品等级 Sample Grade	—		
生产日期/批号 Manu. Date/Serial No.	—\20240704				
委托单位名称\地址\联系人\电话 Unitbeingtested\Add\Personal to contact\Tel.	佛山市海天（宿迁）调味食品有限公司\宿迁市经济技术开发区苏州路889号E区\万明海\19951096573				
生产单位名称\地址\联系人\电话 Manufacturer\Add\Personal to contact\Tel.	佛山市海天（宿迁）调味食品有限公司\宿迁市经济技术开发区苏州路889号E区\万明海\19951096573				
样品/委托单编号 Sample No.	2024SPWS1498	检验类型 Test Type	委托送样检验	到样日期 Sample arrival date	2024/07/15
样品数量 Sample Quantity	8瓶	检查封样人员 Checking and sealing samples	—	封样状态 Sealing State	—
样品状态 Sample State	符合检验要求	检验日期 Test Date	2024-07-16~ 2024-07-25	检验检测地点	—
检验检测与判定依据 Test Standard	GB 10133-2014 《食品安全国家标准 水产调味品》、GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 28050-2011 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 29921-2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7718-2011 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB/T 21999-2008 《蚝油》、JJF 1070-2005 《定量包装商品净含量计量检验规则》				
检验检测结论 Test Result	经送样检验，所检项目符合GB 10133-2014 《食品安全国家标准 水产调味品》、GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 28050-2011 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 29921-2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7718-2011 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB/T 21999-2008 《蚝油》、JJF 1070-2005 《定量包装商品净含量计量检验规则》标准。（仅对来样负责） 签发日期：2024年7月25日 Signature date: 2024 Y 月 D 日				
备注 Note	水分项目、灰分项目、多氯联苯项目报告检验结果。 检验检测专用章				

批准: 刘后
Approval:
职务: 中心主任
Post:

审核: 朱琳
Proofreader:

主检: 苑佳
Major tester:



检验结果

№: (2024) S-字WS类第1498号

共 5 页 第 2 页

序号	检验项目	单位	技术要求	检验结果	单项评价
1	能量	kJ/15g	≤56.4	54.5	合格
2	蛋白质	g/15g	≥0.4	0.48	合格
3	脂肪	g/15g	≤0.5	0	合格
4	碳水化合物	g/15g	≥1.84	2.68	合格
5	钠	mg/15g	≤774	629	合格
6	水分	g/100g	——	67.5	——
7	灰分	g/100g	——	11.2	——
8	标签	——	应符合GB 7718-2011及GB/T 21999-2008规定要求	符合	合格
9	单件净含量偏差	g	≥-15	1	合格
10	色泽	——	红棕色至棕褐色，鲜亮有光泽	符合	合格
11	气味	——	有熟蚝香	符合	合格
12	滋味	——	味鲜美，咸淡适口或鲜甜，无异味	符合	合格
13	体态	——	粘稠适中，均匀，不分层，不结块，无异物	符合	合格
14	氨基酸态氮	g/100g	≥0.3	0.56	合格
15	食盐（以氯化钠计）	g/100g	≤14.0	9.54	合格



检验结果

№: (2024) S-字WS类第1498号

共 5 页 第 3 页

序号	检验项目	单位	技术要求	检验结果	单项评价
16	总酸 (以乳酸计)	g/100g	≤ 1.2	0.48	合格
17	总固形物	g/100g	≥ 21.0	32.5	合格
18	挥发性盐基氮	mg/100g	≤ 50	3.23	合格
19	铅 (Pb)	mg/kg	≤ 1.0	未检出 (定量限 0.04mg/kg)	合格
20	甲基汞	mg/kg	≤ 0.5	未检出 (定量限 0.01mg/kg)	合格
21	3-氯-1,2-丙二醇	mg/kg	≤ 0.02	未检出 (定量限 0.01mg/kg)	合格
22	无机砷 (以As计)	mg/kg	≤ 0.5	未检出 (定量限 0.040mg/kg)	合格
23	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	g/kg	≤ 1.0	未检出 (定量限 0.01g/kg)	合格
24	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	g/kg	≤ 1.0	0.713	合格
25	糖精钠 (以糖精计)	g/kg	≤ 0.15	未检出 (定量限 0.01g/kg)	合格
26	乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜)	g/kg	≤ 0.5	未检出 (检出限 0.002g/kg)	合格
27	环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计)	g/kg	≤ 0.65	未检出 (定量限 0.03g/kg)	合格
28	柠檬黄及其铝色淀 (以柠檬黄计)	g/kg	≤ 0.15	未检出 (定量限 1.5mg/kg)	合格
29	日落黄及其铝色淀 (以日落黄计)	g/kg	≤ 0.2	未检出 (定量限 1.5mg/kg)	合格
30	胭脂红及其铝色淀 (以胭脂红计)	g/kg	不得使用	未检出 (定量限 1.5mg/kg)	合格



检验结果

№: (2024) SP字WS类第1498号

共 5 页 第 4 页

序号	检验项目	单位	技术要求	检验结果	单项评价
31	苋菜红及其铝色淀(以苋菜红计)	g/kg	不得使用	未检出(定量限1.0mg/kg)	合格
32	亮蓝及其铝色淀(以亮蓝计)	g/kg	不得使用	未检出(定量限1.0mg/kg)	合格
33	诱惑红及其铝色淀(以诱惑红计)	g/kg	不得使用	未检出(定量限1.0mg/kg)	合格
34	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	g/kg	≤ 0.5	未检出(定量限0.005g/kg)	合格
35	三氯蔗糖(蔗糖素)	g/kg	≤ 0.25	未检出(定量限0.003g/kg)	合格
36	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	—	≤ 1	0.7	合格
37	菌落总数	CFU/g	$n=5, c=2, m=10^4, M=10^5$	$<10, <10, <10, <10, <10$	合格
38	大肠菌群	CFU/g	$n=5, c=2, m=10, M=10^2$	$<10, <10, <10, <10, <10$	合格
39	沙门氏菌,/25g	—	$n=5, c=0, m=0$	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	合格
40	金黄色葡萄球菌	CFU/g	$n=5, c=1, m=100, M=1000$	$<10, <10, <10, <10, <10$	合格
41	副溶血性弧菌	MPN/g	$n=5, c=1, m=100, M=1000$	$<3.0, <3.0, <3.0, <3.0, <3.0$	合格
42	多氯联苯	mg/kg	—	未检出(定量限0.5 μ g/kg)	—



检验结果

No: (2024) SP字WS类第1498号

共 5 页 第 5 页

序号	检验项目	单位	技术要求	检验结果	单项评价
					
	以下空白				
备注	—				



1120100464
上海锦臣文英食品有限公司

1120100464
上海锦臣文英食品有限公司

1120100464
上海锦臣文英食品

1120100464
上海锦臣文英食品有限公司

1120100464
上海锦臣文英食品有限公司

1120100464
上海锦臣文英食品



1120100464
上海锦臣文英食品有限公司

1120100464
上海锦臣文英食品有限公司

1120100464
上海锦臣文英食品

1120100464
上海锦臣文英食品有限公司

1120100464
上海锦臣文英食品有限公司

1120100464
上海锦臣文英食品

9. 草菇老抽(酿造酱油)



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12564

No. F24WT07667

佛 山 市 食 品 药 品 检 验 检 测 中 心

检 验 报 告



样品名称: 草菇老抽(酿造酱油)

委托单位: 佛山市海天(高明)调味食品有限公司

受检单位: /

生产单位: 佛山市海天(高明)调味食品有限公司

检验类别: 委托检验



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12564

声 明

1. 本报告无编制、审核、批准人签章和“检验检测专用章”无效。
2. 本报告涂改增删、缺页、骑缝处未盖“检验检测专用章”、复印后未重新加盖红色“检验检测专用章”无效。
3. 委托检验报告中样品信息由委托方提供，检验检测结果仅对收到的样品负责，本机构对因委托方提供的错误信息导致报告的无效免责；若对本报告有异议，请在收到本报告之日起15个自然日内以书面形式向本机构提出，逾期视为认同本报告。
4. 若对抽检报告检验结论有异议，生产经营者可以自收到本报告之日起7个工作日内向食品安全监督管理部门(委托单位)或者其上一级食品安全监督管理部门提出书面复检申请。
5. 不得擅自使用本报告进行不当宣传。
6. 检验类别为“委托检验”的报告仅适用于收到的样品。报告书上检测结果符合性判定（单项结论）遵循简单接受的二元判定规则，如无特别要求，判定时均不考虑不确定度的影响。



通讯地址：广东省佛山市禅城区古新路70号C座9层

邮编：528051

业务电话：0757-82580800

传真：0757-82580838

电子邮箱：fsifdc_ywb@foshan.gov.cn

投诉电话：0757-82580829、82580858



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12564

佛山市食品药品检验检测中心 检验报告

No. F24WT07667

产品名称	草菇老抽（酿造酱油）	生产日期	2024年09月04日
规格	4.9L/瓶	产品批号	/
商标	海天	检验类别	委托检验
等级	一级	样品数量	1瓶
委托单位	佛山市海天（高明）调味食品有限公司	来样方式	送样
委托单位地址	广东省佛山市高明区沧江工业园东园	接样日期	2024年09月11日
生产单位 （委托方提供）	佛山市海天（高明）调味食品有限公司	接样人	邱纯
生产单位地址 （委托方提供）	广东省佛山市高明区沧江工业园东园	检验日期	2024年09月11日~2024年09月19日
样品特征及状态	包装完好，无破损		
检验项目	能量, 蛋白质, 脂肪等7项		
检验结论	经检验，所检项目中第6、7项为检测结果，其余项目符合产品明示质量指标，GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》要求。 		
备注	碳水化合物(g/份)=每份样品的质量-每份样品中(蛋白质+脂肪+水分+灰分)的质量; *注：此项目不在本机构获CNAS批准认可的检测能力范围内。		



批准：

黄锦股

审核：

孟宇

编制：

霍绍翠



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12564

佛山市食品药品检验检测中心 检验报告

No. F24WT07667

序号	检测项目	标准指标	实测值	单项 结论	检验依据	备注
1	能量, kJ/15mL	≤120%标示值; 产品标示值: 104	110	合格	GB 28050-2011	*
2	蛋白质, g/15mL	≥80%标示值; 产品标示值: 1.6	1.5	合格	GB 5009.5-2016第一法	/
3	脂肪, g/15mL	≤120%标示值; 产品标示值: 0.0	0.0	合格	GB 5009.6-2016第二法	“0” 界限值要求: ≤0.5g/100mL
4	碳水化合物, g/15mL	≥80%标示值; 产品标示值: 4.5	4.9	合格	GB 28050-2011	*
5	钠, mg/15mL	≤120%标示值; 产品标示值: 1215	1167	合格	GB 5009.91-2017第三法	/
6	水分, g/100mL	/	64.1	/	GB 5009.3-2016第一法	/
7	灰分, g/100mL	/	21.3	/	GB 5009.4-2016第一法	/



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12564

佛山市食品药品检验检测中心 检验报告

No. F24WT07667



(以下空白)

10. 海鲜酱(酿造酱)



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12564

No. F24WT08606

佛 山 市 食 品 药 品 检 验 检 测 中 心

检 验 报 告



样品名称: 海鲜酱(酿造酱)

委托单位: 佛山市海天(高明)调味食品有限公司

受检单位: /

生产单位: 佛山市海天(高明)调味食品有限公司

检验类别: 委托检验



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12564

声 明

1. 本报告无编制、审核、批准人签章和“检验检测专用章”无效。
2. 本报告涂改增删、缺页、骑缝处未盖“检验检测专用章”、复印后未重新加盖红色“检验检测专用章”无效。
3. 委托检验报告中样品信息由委托方提供，检验检测结果仅对收到的样品负责，本机构对因委托方提供的错误信息导致报告的无效免责；若对本报告有异议，请在收到本报告之日起15个自然日内以书面形式向本机构提出，逾期视为认同本报告。
4. 若对抽检报告检验结论有异议，生产经营者可以自收到本报告之日起7个工作日内向食品安全监督管理部门(委托单位)或者其上一级食品安全监督管理部门提出书面复检申请。
5. 不得擅自使用本报告进行不当宣传。
6. 检验类别为“委托检验”的报告仅适用于收到的样品。报告书上检测结果符合性判定（单项结论）遵循简单接受的二元判定规则，如无特别要求，判定时均不考虑不确定度的影响。

检验检测专用章

通讯地址：广东省佛山市禅城区古新路70号C座9层

邮编：528051

业务电话：0757-82580800

传真：0757-82580838

电子邮箱：fsifdc_ywb@foshan.gov.cn

投诉电话：0757-82580829、82580858



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12564

佛山市食品药品检验检测中心 检验报告

No. F24WT08606

产品名称	海鲜酱（酿造酱）	生产日期	2024年10月11日
规格	400g/瓶	产品批号	/
商标	海天	检验类别	委托检验
等级	/	样品数量	6瓶
委托单位	佛山市海天（高明）调味食品有限公司	来样方式	送样
委托单位地址	广东省佛山市高明区沧江工业园东园	接样日期	2024年10月24日
生产单位 （委托方提供）	佛山市海天（高明）调味食品有限公司	接样人	邱纯
生产单位地址 （委托方提供）	广东省佛山市高明区沧江工业园东园	检验日期	2024年10月24日~2024年11月04日
样品特征及状态	包装完好，无破损		
检验项目	色泽，气味、滋味，状态等25项		
检验结论	经检验，所检项目符合Q/HT 0019S-2021《海鲜酱》（备案号：44060282S-2021），GB 1718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》要求。 复印报告未重盖红色“检验检测专用章”无效		
备注	*注：此项目不在本机构获CNAS批准认可的检测能力范围内。		

药
检
004

批准：

黄锦股

审核：

孟宇

编制：

霍绍翠



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12564

佛山市食品药品检验检测中心 检验报告

No. F24WT08606

序号	检测项目	标准指标	实测值	单项结论	检验依据	备注
1	色泽	红褐色，有光泽	符合	合格	GB/T 5009.40-2003中3	/
2	气味、滋味	鲜甜适口，微咸，带蒜味，有蒜香和独特酱香	符合	合格	GB/T 5009.40-2003中3	/
3	状态	稀稠适中，幼滑，无正常视力可见的外来杂质	符合	合格	GB/T 5009.40-2003中3	/
4	氨基酸态氮, g/100g	≥0.3	0.42	合格	GB 5009.235-2016第一法	/
5	食盐(以氯化钠计), g/100g	7.0-14.0	9.88	合格	GB 5009.44-2016第一法	/
6	水分, g/100g	≤70.0	36.9	合格	GB 5009.3-2016第一法	/
7	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计), g/kg	≤1.0	未检出(定量限: 0.01g/kg)	合格	GB 5009.28-2016第一法	/
8	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), g/kg	≤0.5	未检出(定量限: 0.01g/kg)	合格	GB 5009.28-2016第一法	/
9	糖精钠(以糖精计), g/kg	不得使用	未检出(定量限: 0.01g/kg)	合格	GB 5009.28-2016第一法	/
10	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计), g/kg	不得使用	未检出(定量限: 0.03g/kg)	合格	GB 5009.97-2023第二法	/
11	安赛蜜, g/kg	≤0.5	未检出(定量限: 0.002g/kg)	合格	GB 5009.140-2023	/
12	亮蓝, g/kg	不得使用	未检出(定量限: 1.0mg/kg)	合格	GB 5009.35-2023	/
13	柠檬黄, g/kg	不得使用	未检出(定量限: 1.5mg/kg)	合格	GB 5009.35-2023	/
14	日落黄, g/kg	不得使用	未检出(定量限: 1.5mg/kg)	合格	GB 5009.35-2023	/
15	苋菜红, g/kg	不得使用	未检出(定量限: 1.0mg/kg)	合格	GB 5009.35-2023	/
16	胭脂红, g/kg	不得使用	未检出(定量限: 1.5mg/kg)	合格	GB 5009.35-2023	/
17	诱惑红, g/kg	不得使用	未检出(定量限: 1.0mg/kg)	合格	GB 5009.35-2023	/
18	铅(以Pb计), mg/kg	≤0.9	未检出(定量限: 0.04mg/kg)	合格	GB 5009.12-2023第一法	/
19	总砷(以As计), mg/kg	≤0.5	未检出(定量限: 0.04mg/kg)	合格	GB 5009.11-2024第一篇第一法	/
20	黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤5.0	未检出(定量限: 3 μg/kg)	合格	GB 5009.22-2016第四法	/

第4页 共6页

品检
专用
155



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12564

佛山市食品药品检验检测中心 检验报告

No. F24WT08606

序号	检测项目	标准指标	实测值	单项结论	检验依据	备注
21	大肠菌群, CFU/g	n=5, c=2, m=10, M=100	<10, <10, <10, <10, <10	合格	GB 4789. 3-2016第二法	/
22	沙门氏菌, /25g	n=5, c=0, m=0	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	合格	GB 4789. 4-2024	/
23	金黄色葡萄球菌, CFU/g	n=5, c=1, m=100, M=1000	<10, <10, <10, <10, <10	合格	GB 4789. 10-2016第二法	/
24	标签	GB 7718-2011; GB 28050-2011; Q/HT 0019S-2021中 8.1.2	符合	合格		*: 仅对产品标识标签的完整性、规范性进行核查, 不对产品的实物与标识标签内容真实性进行检验检测。
25	净含量(单件定量包装), g	≥-12.0 (允许短缺量: 产品标示值400g)	+8.0 (实际含量偏差)	合格	JJF 1070-2023	/



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L12564

佛山市食品药品检验检测中心 检验报告

No. F24WT08606



(以下空白)

(七) 滁州欣发食品有限公司

1. 白面包糠



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L10719

检测报告

No: ZZ24SW0591707A

样品名称: 白面包糠

规格型号: 100g/袋

委托单位: 滁州欣发食品有限公司

检测类别: 委托检测



山东中质华检测试验有限公司



报告查询



声 明

1. 报告无“检验检测专用章”、编制、审核、批准人签字无效；报告涂改无效；报告复印件未重新加盖“检验检测专用章”无效。未经本公司书面批准，不得复制（全文复制除外）检测报告。
2. 送样检测，委托信息由委托方提供，本公司不对其真实性负责。委托检测结果仅对来样负责。
3. 报告完成后，本单位有权按照有关规定或与客户约定方式处理样品。
4. 委托方对检测结果若有异议，自收到报告之日起，食品及相关产品七个工作日内、农产品和饲料五个工作日内向我公司提出；其他产品按照相关法律法规要求执行；逾期未提出异议的，均视为认可检测结果。
5. 检测地址一：山东省济宁市高新区洸河路16号鲁南质检中心院内，检测理化项目、微生物项目。
检测地址二：山东省济宁高新区接庄街道海川路6号，检测基因项目。
6. 未加盖资质章的报告仅作为内部参考，不具有对社会的证明作用。本报告不可用于广告宣传。

检验检测



山东中质华检测试检验有限公司

检测 报 告

No: ZZ24SW0591707A

共2页 第1页

样品名称	白面包糠	商 标	龙欣发	规格型号	100g/袋
委托单位	滁州欣发食品有限公司		检测类别	委托检测	
标称生产者	滁州欣发食品有限公司		样品等级	/	
送检单位地址	安徽省滁州市琅琊区安庆西路17号		样品编号	ZZ24SW0591707A	
样品数量	10袋		送样人员	马腾飞	
样品特征和状态	包装完好，固体		样品接收日期	2024-05-18	
检测环境	符合要求		生产日期/批号	2024-05-15	
检测日期	2024-05-18~2024-05-29				
判定依据	Q/XFML 0001S-2020、GB 2760-2014、GB 29921-2021				
检测项目	水分，酸度，铅，总砷，柠檬黄，日落黄，黄曲霉毒素B ₁ ，金黄色葡萄球菌，沙门氏菌				
检测结论	该样品本次检测，所检项目符合Q/XFML 0001S-2020、GB 2760-2014、GB 29921-2021要求。 签发日期：2024-05-29				
备注	干糠				

测试
★
检测



批准：张一

审核：许月华

编制：李建华



山东中质华检测试验有限公司

检 测 报 告

№:ZZ24SW0591707A

共2页 第2页

序号	检测项目	技术要求	检测方法	检测结果	单位	单项判定	备注
1	水分 (%)	≤18	GB 5009.3-2016第一法	7.92	/	符合	/
2	酸度	≤8.0	GB 5009.239-2016第一法	2.89	°T	符合	/
3	铅 (以Pb计) *	≤0.15	GB 5009.12-2023第二法	未检出(定量限:0.05mg/kg)	mg/kg	符合	/
4	总砷 (以As计)	≤0.5	GB 5009.11-2014第一篇第一法	未检出(定量限:0.010mg/kg)	mg/kg	符合	/
5	柠檬黄及其铝色淀 (以柠檬黄计) *	≤0.3	GB 5009.35-2023	未检出(定量限:0.0015g/kg)	g/kg	符合	/
6	日落黄及其铝色淀 (以日落黄计) *	≤0.3	GB 5009.35-2023	未检出(定量限:0.0015g/kg)	g/kg	符合	/
7	黄曲霉毒素B ₁	≤5.0	GB 5009.22-2016第三法 柱后碘衍生法	未检出(定量限:0.1 μg/kg)	μg/kg	符合	/
8	金黄色葡萄球菌	n=5, c=1, m=100, M=1000	GB 4789.10-2016第二法	<10; <10; <10; <10; <10	CFU/g	符合	/
9	沙门氏菌	n=5, c=0, m=0	GB 4789.4-2016	未检出; 未检出; 未检出; 未检出; 未检出	/25g	符合	/
说明: *检验项目无CNAS资质。							

报告结束



山东中质华检测试检验有限公司

检 测 报 告

对ZZ24SW0591707A检测报告的说明

No: ZZ24SW0591707A

共1页 第1页

依据Q/XFML 0001S-2020 《面包糠(裹粉)》对以下项目作出符合性说明。							
序号	检测项目	技术要求	检测方法	检测结果	单位	单项判定	备注
1	色泽	具有该产品应有的色泽，色泽基本均匀	Q/XFML 0001S-2020	具有该产品应有的色泽，色泽基本均匀	/	符 合	/
2	气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	Q/XFML 0001S-2020	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	/	符 合	/
3	组织形态	具有该产品应有的粉屑状或颗粒状	Q/XFML 0001S-2020	具有该产品应有的粉屑状	/	符 合	/
4	杂质	无肉眼可见外来杂质	Q/XFML 0001S-2020	无肉眼可见外来杂质	/	符 合	/

以下空白



说明

海天醋业集团有限公司生产的食醋、料酒等各类产品，严格按照国家规定的
相关法律、法规和标签上标识的执行标准进行生产。我司提供的产品委托检验报
告适用于不同规格的同一种产品。

本说明有效期为 2024 年 1 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日。



2. 营业执照

统一社会信用代码 91341102MA2TA5LX96(1-1)		上海秋来园餐饮管理有限公司	
名称 滁州欣发食品有限公司		注册资本 壹仟捌佰万圆整	扫描二维码登录“国家企业信用信息公示系统”了解更多登记、备案、许可、监管信息。
类型 有限责任公司（自然人独资）	成立日期 2018年12月05日	营业期限 / 长期	登记机关 2021年06月16日
法定代表人 杜永萍	住所 安徽省滁州市琅琊区安庆西路17号		
经营范围 许可项目：食品生产；食品经营；粮食加工食品生产；食品经营（销售散装食品）；食品添加剂生产；进出口代理；技术进出口；食品用洗涤剂生产（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） 一般项目：包装服务；食品经营（仅销售预包装食品）；非食用农产品初加工；食用农产品初加工；食品添加剂销售；农副产品销售；市场营销策划；国内贸易代理；食品用洗涤剂销售（除许可业务外，可自主依法经营法律法规非禁止或限制的项目）			

国家企业信用信息公示系统网址: <http://www.gsxt.gov.cn> 市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过国家企业信用信息公示系统报送公示 国家市场监督管理总局监制

食品生产许可证			
生产者名称:	滁州欣发食品有限公司	许可证编号:	SC10134110205221
社会信用代码:	91341102MA2TA5LX96 (身份证号码)	日常监督管理机构:	滁州市琅琊区市场监督管理局
法定代表人(负责人):	杜永萍	日常监督管理人员:	//
住 所:	安徽省滁州市琅琊区安庆西路17号	投诉举报电话:	12331
生 产 地 址:	安徽省滁州市琅琊区安庆西路17号	发 证 机 关:	滁州市市场监督管理局
食 品 类 别:	粮食加工品, 调味品, 淀粉及淀粉制品, 其他食品(预拌粉), 食品添加剂	签 发 人:	李如培
有效期限至	202年 09月 2日		 202年 02月 01日

国家食品药品监督管理总局监制

389



SC10131110205221

食品生产许可品种明细表

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	备注
1	粮食加工品	0104	其他粮食加工品	1、谷物粉类制成品；生干面制品	
2	调味品	0303	味精	1、谷氨酸钠(99%味精)(分装)	
3	调味品	0305	调味料	1、固体调味料：鸡精调味料、鸡粉调味料、复合调味粉、其他	
4	淀粉及淀粉制品	2301	淀粉及淀粉制品	1、淀粉：谷物淀粉(玉米、麦)(分装)，薯类淀粉(木薯、马铃薯)(分装)，豆类淀粉(豌豆)(分装)。	
5	其他食品	3101	其他食品	1、预拌粉	
6	食品添加剂	3201	食品添加剂	1、碳酸钠（分装）2、碳酸氢钠（分装）	
7	食品添加剂	3203	复配食品添加剂	1、复配膨松剂（泡打粉）（焦磷酸二氢二钠35%、碳酸氢钠30%、碳酸钙20%、食用玉米淀粉15%）	
外设仓库地址					



国家食品药品监督管理总局监制

4. 食品生产许可证

上海秋来园餐饮管理有限公司

食品生产许可证

(副本)

许可编号: SC10344060800014

生产者名称: 佛山市海天(高明)调味食品有限公司

统一社会信用代码: 914406007629226855

法定代表人: 黄文彪

住所: 佛山市高明区沧江工业园东园

生产地址: 佛山市高明区沧江工业园东园

食品类别: 调味品, 粮食加工品, 食用油、油脂及其制品, 饮料, 罐头, 蔬菜制品, 食糖, 豆制品, 食品添加剂

说明

1.《食品生产许可证》是食品、食品添加剂生产者取得食品生产许可的合法凭证。

2.《食品生产许可证》分为正本、副本,正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在生产场所的显著位置。

3.《食品生产许可证》不得伪造、涂改、毁损、倒卖、出租、出借或者以其他形式非法转让。

4.食品生产者应当在核准的许可范围内开展食品生产活动。

5.食品生产者应当接受食品安全监督管理部门的监督管理。

6.食品生产者改变许可事项应当申请变更食品生产许可。

7.食品生产者应当在《食品生产许可证》有效期届满30个工作日前,及时向许可部门申请延续。

发证机关: 佛山市高明区市场监督管理局

发证日期: 2024年11月02日

有效期至: 2025年11月29日

佛山市海天(高明)调味食品有限公司

国家市场监督管理总局监制

佛山市海天(高明)调味食品有限公司

食品生产许可品种明细表

生产者名称: 佛山市海天(高明)调味食品有限公司

许可证编号: SC10344060800014

序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	备注
1	粮食加工品	0104	其他粮食加工品	谷物碾磨加工品:其他	
2	食用油、油脂及其制品	0201	食用植物油	1.菜籽油(分装)2.大豆油(分装)3.花生油(分装)、4.油茶籽油(分装)5.玉米油(分装)6.芝麻油(分装)7.橄榄油(分装)8.食用植物调和油9.花生油	
3	调味品	0301	酱油	酱油	
4	调味品	0303	味精	谷氨酸钠(99%味精)(分装)	
5	调味品	0304	酱类	1.甜面酱2.其他	
6	调味品	0305	调味料	1.液体调味料:鸡汁调味料、鲑鱼汁、液态复合调味料、其他2.半固体(膏)调味料:辣椒酱、番茄酱、风味酱、油辣椒、火锅底料、排骨酱、叉烧酱、复合调味酱、其他3.固体调味料:鸡精调味料、鸡粉调味料、复合调味粉、其他4.食用调味油:香茅料调味油5.水产调味品:蚝油、其他	
7	饮料	0601	包装饮用水	饮用纯净水	
8	饮料	0604	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁(浆)类饮料、发酵果蔬汁饮料	
9	罐头	0902	果蔬罐头	蔬菜罐头:食用菌罐头、豆类罐头、其他	
10	蔬菜制品	1601	酱腌菜	其他	
11	食糖	2101	糖	白砂糖(分装)	
12	豆制品	2501	豆制品	发酵豆制品:豆豉	
13	食品添加剂	3201	食品添加剂	防腐剂(谷氨酸钠)、焦糖色(普通法)、焦糖色(亚硫酸铵法)、膨化剂(碳酸氢钠)	

说明:1.本页应与食品生产许可证正本或副本同时使用。

2.本页右上角加盖行政许可机关公章或者许可业务专用章后有效。

国家市场监督管理总局监制

391

(八) 佛山市海天(宿迁)调味食品有限公司

1. 营业执照

本文件仅供... 编号 321391666202108250030

统一社会信用代码 91321391MA26XABM3T (1/1)

营业执照

(副本)

名称 佛山市海天(宿迁)调味食品有限公司 注册资本 10000万元整

类型 有限责任公司(非自然人投资或控股的法人独资) 成立日期 2021年08月25日

法定代表人 桂军强 营业期限 2021年08月25日至*****

经营范围 许可项目: 调味品生产; 食品生产; 粮食加工食品生产; 豆制品制造; 酒制品生产(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, 具体经营项目以审批结果为准) 一般项目: 技术服务、技术开发、技术咨询、技术交流、技术转让、技术推广; 生物化工产品技术研发; 食品销售(仅销售预包装食品); 食品互联网销售(仅销售预包装食品); 农产品的生产、销售、加工、运输、贮藏及其他相关服务; 信息咨询服务(不含许可类信息咨询服务); 包装材料及制品销售; 技术进出口; 货物进出口; 企业管理; 企业管理咨询; 物业管理; 专业设计服务; 市场调查(不含涉外调查); 非居住房地产租赁; 休闲观光活动(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 宿迁经济技术开发区苏州路889号E区

登记机关 宿迁经济技术开发区行政审批局

2021年08月25日

国家企业信用信息公示系统网址: <http://www.gsxt.gov.cn> 市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过国家企业信用信息公示系统报送公示年度报告。 国家市场监督管理总局监制

2. 食品生产许可证

上海秋来园餐饮管理有限公司

食品生产许可证

(副本)

许可证编号: SC12332137100494

生产者名称: 佛山市海天(宿迁)调味食品有限公司

统一社会信用代码: 91321391MA26XABM3T

法定代表人: 桂军强

住所: 宿迁经济技术开发区苏州路889号E区

生产地址: 江苏省宿迁市宿迁经济技术开发区苏州路889号E区

食品类别: 调味品、淀粉及淀粉制品

说明

- 1.《食品生产许可证》是食品、食品添加剂生产者取得食品生产许可的合法凭证。
- 2.《食品生产许可证》分为正本、副本, 正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在生产场所的显著位置。
- 3.《食品生产许可证》不得伪造、涂改、毁损、倒卖、出租、出借或者以其他形式非法转让。
- 4.食品生产者应当在核准的许可范围内开展食品生产活动。
- 5.食品生产者应当接受食品安全监督管理部门的监督管理。
- 6.食品生产者改变许可事项应当申请变更食品生产许可。
- 7.食品生产者应当在《食品生产许可证》有效期届满30个工作日前, 及时向许可部门申请延续。

发证机关: 宿迁经济技术开发区行政审批局

发证日期: 2021年3月22日

有效期至: 2026年9月21日

国家市场监督管理总局监制



食品生产许可品种明细表

生产者名称:

佛山市海天(宿迁)调味食品有限公司

许可证编号:

C1208213718

序号	食品	食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	备注
1	调味品		0305	调味料	水产调味品: 蚝油; 液体调味料: 鲍鱼汁、液态复合调味料; 半固体(酱)调味料: 复合调味酱、其他(蚝鲜酱汁)	
2	淀粉及淀粉制品		2301	淀粉及淀粉制品	淀粉: 谷类淀粉(玉米)分装、薯类淀粉(马铃薯)分装	

说明: 1. 本页应与食品生产许可证正本或副本同时使用。

2. 本页右上角加盖行政许可机关公章或者许可业务专用章后有效。

国家市场监督管理总局监制

3. 张氏记纯鲜剁辣椒



谱尼测试
Pony Testing International Group



集团微信订阅号

集团微信服务号



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L3061

检测报告 (Test Report)

No. B1E221046B1F1092161

样品名称
(Sample Description)

张氏记纯鲜剁辣椒

委托单位
(Applicant)

江苏洪宁食品有限公司



Pony Testing International Group
www.ponytest.com



查询密码:Of4jbsR



谱尼测试
Pony Testing International Group

声明 Statement

1. 本报告无检验检测专用章、报告骑缝章和批准人签章无效。
This report is invalid without special seal for inspection and test, cross-page seal and signature of the approver.
2. 本报告页面所使用“PONY”、“谱尼”字样为本单位的注册商标，其受《中华人民共和国商标法》保护，任何未经本单位授权的擅自使用和仿冒、伪造、变造“PONY”、“谱尼”商标均为违法行为，本单位将依法追究其法律责任。
The words “PONY” and “谱尼” used in this report page are the registered trademarks of the company, which are protected by the Trademark Law of the People's Republic of China. Any unauthorized use, counterfeiting, forging or altering of the trademarks of “PONY” and “谱尼” without the authorization of the company is an illegal infringement, and the company will investigate their legal liabilities according to law.
3. 委托单位对报告数据如有异议，请于报告完成之日起十五日内（初级农产品报告请于报告收到之日起五日内）向本单位书面提出复测申请，同时附上报告原件并预付复测费。
If the applicant has any objection to the report data, please submit a written application for retesting to PONY within 15 days after the completion of the report (for the report of primary agricultural products, submit a written application for retesting to the unit within 5 days after the receipt of the report), with the original report attached and the retesting fee prepaid.
4. 委托单位办理完毕以上手续后，本单位会尽快安排复测。如果复测结果与异议内容相符，本单位将退还委托单位的复测费。
After the applicant completes the above procedures, PONY shall arrange the retesting as soon as possible. If the retest result is consistent with the objection, PONY will refund the retest fees.
5. 不可重复性或不能进行复测的实验，不进行复测，委托单位放弃异议权利。
If the experiment cannot be repeated or cannot be retested, no retest shall be conducted, and the applicant shall waive the right of objection.
6. 委托单位对送检样品的代表性和资料的真实性负责，否则本单位不承担任何相关责任。
The applicant is responsible for the representativeness of the commissioned samples and the authenticity of the documents, otherwise PONY does not assume any relevant responsibilities.
7. 本报告仅对所测样品的检测结果负责，检测结果及其相关判定结论仅反映对所测样品的评价或只代表检测时污染物的排放状况。对于报告及所载内容不能进行商业广告宣传使用，使用所产生的直接或间接损失及一切法律后果，本单位不承担任何经济和法律责任。
This report is only responsible for the test results of the tested samples. The test results and relevant conclusions reflect the evaluation of the tested samples or only represent the emission status of pollutants during the test. The report and the contents contained in it cannot be used for commercial advertising, and PONY does not assume any economic and legal liabilities for direct or indirect losses and all legal consequences arising from the use.
8. 本单位有权在完成报告后按规定方式处理所测样品，除客户特别声明并支付样品管理费，所有超过标准规定时效期的样品均不再做留样。
PONY has the right to dispose the tested sample after approval of the test report. Unless the applicant specifically declares and pays the sample management fee, all samples beyond the validity period specified in the standard will not be retained.
9. 本单位保证工作的客观公正性，对委托单位的商业信息、技术文件等商业秘密履行保密义务。
PONY assures objectivity and impartiality of the test, and fulfills the obligation of confidentiality for applicant's commercial information, and technique document.
10. 本报告私自转让、盗用、冒用、涂改、未经本单位批准的复制（全文复制除外）或以其它任何形式的篡改均属无效，本单位将对上述行为追究其相应的法律责任。
Any unauthorized transfer, appropriation, falsification, alteration, copying (except full text copying) or alteration in any other form of this report without the approval of PONY shall be invalid. PONY shall strictly investigate the corresponding legal liability for the aforesaid behavior.

▲ 防伪说明 (Anti-counterfeiting Instructions):

1. 报告编号是唯一的。
The report number is unique.
2. 扫描报告首页下方二维码，即可查询报告真伪。
Scan the QR code below the first page to check the authenticity of the report.



全国服务热线
400-819-5688

WWW.PONYTEST.COM



集团微信订阅号 集团微信服务号

北京实验室: (010)83055000	郑州实验室: (0371)69350670	贵州鼎盛检测有限公司: (0851)84133211	武汉化学实验室: (027)83997137
北京谱尼科技公司: (010)80415661	新疆实验室: (0991)6684186	上海实验室: (021)64851999	湖北中佳合成制药有限公司: (0728)5335384
北京谱尼计量实验室: (010)82492998	石家庄实验室: (0311)85376660	上海谱尼生物医药实验室: (021)34189000-6515	谱尼车辆检测技术有限公司: (027)82318175
青岛实验室: (0532)88706866	西安实验室: (029)89608785	上海谱尼新能源实验室: (021)57877071	杭州实验室: (0571)87219096
天津实验室: (022)23607888	西安创尼信息科技有限公司: (029)81123093	上海谱尼计量实验室: (021)67601281	合肥实验室: (0551)63843474
长春实验室: (0431)80530198	西安壹德威辐射技术有限公司: (029)85729073	江苏苏州实验室/苏州谱尼计量实验室: (0512)62997900	广东深圳实验室/深圳谱尼计量实验室: (0755)26050909
吉林联合检测实验室: (0431)80530190	呼和浩特实验室: (0471)3450025	苏州汽车座椅实验室及儿童安全座椅碰撞实验室: (0512)62997900	谱尼深圳通测实验室: (0755)27673339
沈阳实验室: (024)22811886	成都实验室: (028)87702708		南宁实验室: (0771)5518818
大连实验室: (0411)87336618	成都谱尼计量实验室: (028)87702708		厦门实验室: (0592)5568048
哈尔滨实验室: (0451)58627755	贵阳实验室: (0851)85221000		



谱尼测试
Pony Testing International Group

检测报告

(Test Report)

No. B1E221045B1F1092161

第 1 页, 共 2 页 (page 1 of 2)

样品名称 (Sample Description)	张氏记纯鲜剁辣椒	样品规格 (Sample Specification)	2kg/瓶
委托单位 (Applicant)	江苏洪宁食品有限公司	商标 (Trade Mark)	—
委托单位地址 (Applicant Address)	江苏省盐城市射阳县城北 环东路 56 号	样品来源 (Sample Source)	送样
到样日期 (Received Date)	2024-02-22	生产日期或批号 (Manufacturing Date or Lot No.)	2024.02.15
检测日期 (Test Date)	2024-02-22~2024-03-04	样品等级 (Sample Grade)	—
样品数量 (Sample Quantity)	5 瓶	检测类别 (Test Type)	委托检测
样品状态 (Sample Status)	样品包装完好正常	检测环境 (Test Environment)	符合要求
检测项目 (Test Items)	见下页	检测方法 (Test Methods)	见下页
所用主要仪器 (Main Instruments)	原子吸收光谱仪、液相色谱仪等		
备注 (Note)	样品规格: 1.15kg/瓶、2kg/瓶, 仅以 2kg/瓶规格样品为检测样本, 其余规格 信息均由委托单位提供。 以上样品信息由委托单位提供。 该报告中检测方法由委托单位指定。 限值标准: SB/T 10439-2007(盐渍菜)、GB 2714-2015、GB 2760-2014、 GB 2762-2022、GB 29921-2021		
编制人 (Edited by)	张小红	审核人 (Checked by)	何敏
批准人 (Approved by)	廖德丰	签发日期 (Issued Date)	2024 年 03 月 04 日



© Hotline 400-819-5688

www.ponytest.com

PONY-SHBGLS056-02A-018-2021A

谱尼测试集团上海有限公司

公司地址: 上海市松江区施园路 288 号 1 幢 4 层 A 区

检测地址: 上海市松江区施园路 288 号

电话: 021-64851999



谱尼测试
Pony Testing International Group

检测报告

(Test Report)

No. B1E221045B1F1092161

第 2 页, 共 2 页 (page 2 of 2)

检测结果 (Test Results):

序号 (S/N)	检测项目 (Test Items)	单位 (Unit)	限值 (Limit)	检测结果 (Test Results)	单项结论 (Evaluation)	检测方法 (Test Methods)
1	色泽	—	具有应有色泽	具有应有色泽	符合	SB/T 10439-2007 5.1
	香气	—	具有应有香气,无不良气味	具有应有香气,无不良气味	符合	SB/T 10439-2007 5.1
	滋味	—	无酸味,无异味	无酸味,无异味	符合	SB/T 10439-2007 5.1
	体态	—	具有各种产品应有规格,厚薄均匀,无杂质,卤汁无混浊	具有该种产品应有规格,厚薄均匀,无杂质,卤汁无混浊	符合	SB/T 10439-2007 5.1
	质地	—	具有各种产品特有的脆、嫩质地	具有该种产品特有的脆、嫩质地	符合	SB/T 10439-2007 5.1
2	水分	g/100g	≤85	73.7	符合	GB 5009.3-2016 第一法
3	*食盐(以氯化钠计)	g/100g	≥6	12.8	符合	GB/T 5009.51-2003 4.8
4	大肠菌群	CFU/g	n=5,c=2,m=10, M=10 ³	<10;<10;<10;<10;<10	符合	GB 4789.3-2016 第二法
5	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	g/kg	≤1.0	未检出 (<0.01)	符合	GB 5009.28-2016 第一法
6	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	≤1.0	0.414	符合	GB 5009.28-2016 第一法
7	糖精钠(以糖精计)	g/kg	≤0.15	未检出 (<0.01)	符合	GB 5009.28-2016 第一法
8	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	g/kg	≤1.0	0.288	符合	GB 5009.97-2016 第一法
9	二氧化硫残留量	g/kg	≤0.1	0.0792	符合	GB 5009.34-2022 第一法
10	铅(以 Pb 计)	mg/kg	≤0.5	未检出 (<0.04)	符合	GB 5009.12-2017 第一法
11	亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	mg/kg	≤20	未检出 (<1)	符合	GB 5009.33-2016 第二法
12	沙门氏菌	/25g	n=5,c=0,m=0	未检出;未检出;未检出; 未检出;未检出	符合	GB 4789.4-2016
13	金黄色葡萄球菌	CFU/g	n=5,c=1,m=100, M=1000	<10;<10;<10;<10;<10	符合	GB 4789.10-2016 第二法

注: 检测项目左上角的标注说明如下:

“*”表示该项目不在本公司 CNAS 认可范围内。

以下空白

(End of Report)

Hotline 400-819-5688

www.ponytest.com

PONY-SHBGLS056-02A-018-2021A

谱尼测试集团上海有限公司

公司地址: 上海市松江区施园路 288 号 1 幢 4 层 A 区

检测地址: 上海市松江区施园路 288 号

电话: 021-64851999

4. 张氏记湖南辣椒酱



谱尼测试
Pony Testing International Group



集团微信订阅号

集团微信服务号



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L3061

检测报告

(Test Report)

No. B1E221046B1F1092179A

样品名称
(Sample Description)

张氏记湖南辣椒酱

委托单位
(Applicant)

江苏洪宁食品有限公司



Pony Testing International Group
www.ponytest.com



查询密码:Wk8QHK32oW



谱尼测试
Pony Testing International Group

声明 Statement

1. 本报告无检验检测专用章、报告骑缝章和批准人签章无效。
This report is invalid without special seal for inspection and test, cross-page seal and signature of the approver.
2. 本报告页面所使用“PONY”、“谱尼”字样为本单位的注册商标，其受《中华人民共和国商标法》保护，任何未经本单位授权的擅自使用和仿冒、伪造、变造“PONY”、“谱尼”商标均为违法行为，本单位将依法追究其法律责任。
The words “PONY” and “谱尼” used in this report page are the registered trademarks of the company, which are protected by the Trademark Law of the People's Republic of China. Any unauthorized use, counterfeiting, forging or altering of the trademarks of “PONY” and “谱尼” without the authorization of the company is an illegal infringement, and the company will investigate their legal liabilities according to law.
3. 委托单位对报告数据如有异议，请于报告完成之日起十五日内（初级农产品报告请于报告收到之日起五日内）向本单位书面提出复测申请，同时附上报告原件并预付复测费。
If the applicant has any objection to the report data, please submit a written application for retesting to PONY within 15 days after the completion of the report (for the report of primary agricultural products, submit a written application for retesting to the unit within 5 days after the receipt of the report), with the original report attached and the retesting fee prepaid.
4. 委托单位办理完毕以上手续后，本单位会尽快安排复测。如果复测结果与异议内容相符，本单位将退还委托单位的复测费。
After the applicant completes the above procedures, PONY shall arrange the retesting as soon as possible. If the retest result is consistent with the objection, PONY will refund the retest fees.
5. 不可重复性或不能进行复测的实验，不进行复测，委托单位放弃异议权利。
If the experiment cannot be repeated or cannot be retested, no retest shall be conducted, and the applicant shall waive the right of objection.
6. 委托单位对送检样品的代表性和资料的真实性负责，否则本单位不承担任何相关责任。
The applicant is responsible for the representativeness of the commissioned samples and the authenticity of the documents, otherwise PONY does not assume any relevant responsibilities.
7. 本报告仅对所测样品的检测结果负责，检测结果及其相关判定结论仅反映对所测样品的评价或只代表检测时污染物的排放状况。对于报告及所载内容不能进行商业广告宣传使用，使用所产生的直接或间接损失及一切法律后果，本单位不承担任何经济和法律责任。
This report is only responsible for the test results of the tested samples. The test results and relevant conclusions reflect the evaluation of the tested samples or only represent the emission status of pollutants during the test. The report and the contents contained in it cannot be used for commercial advertising, and PONY does not assume any economic and legal liabilities for direct or indirect losses and all legal consequences arising from the use.
8. 本单位有权在完成报告后按规定方式处理所测样品，除客户特别声明并支付样品管理费，所有超过标准规定时效期的样品均不再做留样。
PONY has the right to dispose the tested sample after approval of the test report. Unless the applicant specifically declares and pays the sample management fee, all samples beyond the validity period specified in the standard will not be retained.
9. 本单位保证工作的客观公正性，对委托单位的商业信息、技术文件等商业秘密履行保密义务。
PONY assures objectivity and impartiality of the test, and fulfills the obligation of confidentiality for applicant's commercial information, and technique document.
10. 本报告私自转让、盗用、冒用、涂改、未经本单位批准的复制（全文复制除外）或以其它任何形式的篡改均属无效，本单位将对上述行为追究其相应的法律责任。
Any unauthorized transfer, appropriation, falsification, alteration, copying (except full text copying) or alteration in any other form of this report without the approval of PONY shall be invalid. PONY shall strictly investigate the corresponding legal liability for the aforesaid behavior.

▲ 防伪说明 (Anti-counterfeiting Instructions):

1. 报告编号是唯一的。
The report number is unique.
2. 扫描报告首页下方二维码，即可查询报告真伪。
Scan the QR code below the first page to check the authenticity of the report.



全国服务热线
400-819-5688

WWW.PONYTEST.COM



集团微信订阅号 集团微信服务号

北京实验室: (010)83055000	郑州实验室: (0371)69350670	贵州鼎盛检测有限公司: (0851)84133211	武汉化学实验室: (027)83997137
北京谱尼科技公司: (010)80415661	新疆实验室: (0991)6684186	上海实验室: (021)64851999	湖北中佳合成制药有限公司: (0728)5335384
北京谱尼计量实验室: (010)82492998	石家庄实验室: (0311)85376660	上海谱尼生物医药实验室: (021)34189000-6515	谱尼丰源检测技术有限公司: (027)82318175
青岛实验室: (0532)88706866	西安实验室: (029)89608785	上海谱尼新能源实验室: (021)57877071	杭州实验室: (0571)87219096
天津实验室: (022)23607888	西安创尼信息科技有限公司: (029)81123093	上海谱尼计量实验室: (021)67601281	合肥实验室: (0551)63843474
长春实验室: (0431)80530198	西安壹德威辐射技术有限公司: (029)85729073	江苏苏州实验室/苏州谱尼计量实验室: (0512)62997900	广东深圳实验室/深圳谱尼计量实验室: (0755)26050909
吉林铁岭检测实验室: (0431)80530190	呼和浩特实验室: (0471)3450025	苏州汽车座椅实验室及儿童安全座椅碰撞实验室: (0512)62997900	谱尼深圳通测实验室: (0755)27673339
沈阳实验室: (024)22811886	成都实验室: (028)87702708		南宁实验室: (0771)5518818
大连实验室: (0411)87336618	成都谱尼计量实验室: (028)87702708		厦门实验室: (0592)5568048
哈尔滨实验室: (0451)58627755	贵阳实验室: (0851)85221000		



谱尼测试
Pony Testing International Group

检测报告

(Test Report)

No. B1E221045B1F1092179A

第 1 页, 共 2 页 (page 1 of 2)

样品名称 (Sample Description)	张氏记湖南辣椒酱	样品规格 (Sample Specification)	288g/瓶
委托单位 (Applicant)	江苏洪宁食品有限公司	商标 (Trade Mark)	—
委托单位地址 (Applicant Address)	江苏省盐城市射阳县城北 环东路 56 号	样品来源 (Sample Source)	送样
到样日期 (Received Date)	2024-02-22	生产日期或批号 (Manufacturing Date or Lot No.)	2024.02.19
检测日期 (Test Date)	2024-02-22~2024-03-01	样品等级 (Sample Grade)	—
样品数量 (Sample Quantity)	3 瓶	检测类别 (Test Type)	委托检测
样品状态 (Sample Status)	样品包装完好正常	检测环境 (Test Environment)	符合要求
检测项目 (Test Items)	见下页	检测方法 (Test Methods)	见下页
所用主要仪器 (Main Instruments)	原子吸收光谱仪、原子荧光光谱仪等		
备注 (Note)	样品规格: 3kg/瓶、200g/瓶、288g/瓶, 仅以 288g/瓶规格样品为检测样本, 其余规格信息均由委托单位提供。 以上样品信息由委托单位提供。 该报告中检测方法由委托单位指定。 限值标准: NY/T 1070-2006、GB 2762-2022		
编制人 (Edited by)	陈小慧	审核人 (Checked by)	钱阳
批准人 (Approved by)	廖德丰	签发日期 (Issued Date)	2024 年 03 月 01 日



☎ Hotline 400-819-5688

www.ponytest.com

PONY-SHBGLS056-02A-018-2021A

谱尼测试集团上海有限公司

公司地址: 上海市松江区施园路 288 号 1 幢 4 层 A 区

检测地址: 上海市松江区施园路 288 号

电话: 021-64851999



谱尼测试
Pony Testing International Group

检测报告 (Test Report)

No. B1E22105B1F1092179A

第 2 页, 共 2 页 (page 2 of 2)

检测结果(Test Results):

序号 (S/N)	检测项目 (Test Items)	单位 (Unit)	限值 (Limit)	检测结果 (Test Results)	单项结论 (Evaluation)	检测方法 (Test Methods)
1	酸价(以脂肪计)	mgKOH/g	≤4	1.6	符合	GB 5009.229-2016 第二法
2	镉(以 Cd 计)	mg/kg	≤0.05	0.0094	符合	GB 5009.15-2014
3	总汞(以 Hg 计)	mg/kg	≤0.01	未检出 (<0.01)	符合	GB 5009.17-2021 第一篇 第一法
4	亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	mg/kg	≤4	未检出 (<1)	符合	GB 5009.33-2016 第二法
5	黄曲霉毒素 B ₁	μg/kg	≤5	未检出 (<3)	符合	GB 5009.22-2016 第四法
6	大肠菌群	MPN/100g	≤30	<30	符合	GB/T 4789.3-2003
7	志贺氏菌	/25g	不得检出	未检出	符合	GB 4789.5-2012
8	铅(以 Pb 计)	mg/kg	≤1.0	未检出 (<0.04)	符合	GB 5009.12-2017 第一法
9	无机砷(以 As 计)	mg/kg	≤0.1	未检出 (<0.040)	符合	GB 5009.11-2014 第一篇 第二法
10	沙门氏菌	/25g	—	未检出	—	GB 4789.4-2016
11	金黄色葡萄球菌	CFU/g	—	<10	—	GB 4789.10-2016 第二法

——以下空白——
(End of Report)

© Hotline 400-819-5688

www.ponytest.com

PONY-SHBGLS056-02A-018-2021A

谱尼测试集团上海有限公司

公司地址: 上海市松江区施园路 288 号 1 幢 4 层 A 区

检测地址: 上海市松江区施园路 288 号

电话: 021-64851999

5. 张氏记蒜蓉辣椒酱



谱尼测试
Pony Testing International Group



集团微信订阅号

集团微信服务号



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L3061

检测报告 (Test Report)

No. B1E221046B1F1092188B

样品名称 (Sample Description)	张氏记蒜蓉辣椒酱
委托单位 (Applicant)	江苏洪宁食品有限公司



Pony Testing International Group
www.ponytest.com



查询密码:Lx6EHhum5H



谱尼测试
Pony Testing International Group

声明 Statement

1. 本报告无检验检测专用章、报告骑缝章和批准人签章无效。
This report is invalid without special seal for inspection and test, cross-page seal and signature of the approver.
2. 本报告页面所使用“PONY”、“谱尼”字样为本单位的注册商标，其受《中华人民共和国商标法》保护，任何未经本单位授权的擅自使用和仿冒、伪造、变造“PONY”、“谱尼”商标均为违法行为，本单位将依法追究其法律责任。
The words “PONY” and “谱尼” used in this report page are the registered trademarks of the company, which are protected by the Trademark Law of the People's Republic of China. Any unauthorized use, counterfeiting, forging or altering of the trademarks of “PONY” and “谱尼” without the authorization of the company is an illegal infringement, and the company will investigate their legal liabilities according to law.
3. 委托单位对报告数据如有异议，请于报告完成之日起十五日内（初级农产品报告请于报告收到之日起五日内）向本单位书面提出复测申请，同时附上报告原件并预付复测费。
If the applicant has any objection to the report data, please submit a written application for retesting to PONY within 15 days after the completion of the report (for the report of primary agricultural products, submit a written application for retesting to the unit within 5 days after the receipt of the report), with the original report attached and the retesting fee prepaid.
4. 委托单位办理完毕以上手续后，本单位会尽快安排复测。如果复测结果与异议内容相符，本单位将退还委托单位的复测费。
After the applicant completes the above procedures, PONY shall arrange the retesting as soon as possible. If the retest result is consistent with the objection, PONY will refund the retest fees.
5. 不可重复性或不能进行复测的实验，不进行复测，委托单位放弃异议权利。
If the experiment cannot be repeated or cannot be retested, no retest shall be conducted, and the applicant shall waive the right of objection.
6. 委托单位对送检样品的代表性和资料的真实性负责，否则本单位不承担任何相关责任。
The applicant is responsible for the representativeness of the commissioned samples and the authenticity of the documents, otherwise PONY does not assume any relevant responsibilities.
7. 本报告仅对所测样品的检测结果负责，检测结果及其相关判定结论仅反映对所测样品的评价或只代表检测时污染物的排放状况。对于报告及所载内容不能进行商业广告宣传使用，使用所产生的直接或间接损失及一切法律后果，本单位不承担任何经济和法律责任。
This report is only responsible for the test results of the tested samples. The test results and relevant conclusions reflect the evaluation of the tested samples or only represent the emission status of pollutants during the test. The report and the contents contained in it cannot be used for commercial advertising, and PONY does not assume any economic and legal liabilities for direct or indirect losses and all legal consequences arising from the use.
8. 本单位有权在完成报告后按规定方式处理所测样品，除客户特别声明并支付样品管理费，所有超过标准规定时效期的样品均不再做留样。
PONY has the right to dispose the tested sample after approval of the test report. Unless the applicant specifically declares and pays the sample management fee, all samples beyond the validity period specified in the standard will not be retained.
9. 本单位保证工作的客观公正性，对委托单位的商业信息、技术文件等商业秘密履行保密义务。
PONY assures objectivity and impartiality of the test, and fulfills the obligation of confidentiality for applicant's commercial information, and technique document.
10. 本报告私自转让、盗用、冒用、涂改、未经本单位批准的复制（全文复制除外）或以其它任何形式的篡改均属无效，本单位将对上述行为追究其相应的法律责任。
Any unauthorized transfer, appropriation, falsification, alteration, copying (except full text copying) or alteration in any other form of this report without the approval of PONY shall be invalid. PONY shall strictly investigate the corresponding legal liability for the aforesaid behavior.

▲ 防伪说明 (Anti-counterfeiting Instructions):

1. 报告编号是唯一的。
The report number is unique.
2. 扫描报告首页下方二维码，即可查询报告真伪。
Scan the QR code below the first page to check the authenticity of the report.



全国服务热线
400-819-5688

WWW.PONYTEST.COM



集团微信订阅号 集团微信服务号

北京实验室: (010)83055000	郑州实验室: (0371)69350670	贵州鼎盛检测有限公司: (0851)84133211	武汉化学实验室: (027)83997137
北京谱尼科技公司: (010)80415661	新疆实验室: (0991)6684186	上海实验室: (021)64851999	湖北中佳合成制药有限公司: (0728)5335384
北京谱尼计量实验室: (010)82492998	石家庄实验室: (0311)85376660	上海谱尼生物医药实验室: (021)34189000-6515	谱尼车辆检测技术有限公司: (027)82318175
青岛实验室: (0532)88706866	西安实验室: (029)89608785	上海谱尼新能源实验室: (021)57877071	杭州实验室: (0571)87219096
天津实验室: (022)23607888	西安创尼信息科技有限公司: (029)81123093	上海谱尼计量实验室: (021)67601281	合肥实验室: (0551)63843474
长春实验室: (0431)80530198	西安壹德威辐射技术公司: (029)85729073	江苏苏州实验室/苏州谱尼计量实验室: (0512)62997900	广东深圳实验室/深圳谱尼计量实验室: (0755)26050909
吉林联合检测实验室: (0431)80530190	呼和浩特实验室: (0471)3450025	苏州汽车座椅实验室及儿童安全座椅碰撞实验室: (0512)62997900	谱尼深圳通测实验室: (0755)27673339
沈阳实验室: (024)22811886	成都实验室: (028)87702708		南宁实验室: (0771)5518818
大连实验室: (0411)87336618	成都谱尼计量实验室: (028)87702708		厦门实验室: (0592)5568048
哈尔滨实验室: (0451)58627755	贵阳实验室: (0851)85221000		



谱尼测试
Pony Testing International Group

检测报告

(Test Report)

No. B1E221045B1F1092188B

第 1 页, 共 2 页 (page 1 of 2)

样品名称 (Sample Description)	张氏记蒜蓉辣椒酱	样品规格 (Sample Specification)	230g/瓶
委托单位 (Applicant)	江苏洪宁食品有限公司	商标 (Trade Mark)	—
委托单位地址 (Applicant Address)	江苏省盐城市射阳县城北 环东路 56 号	样品来源 (Sample Source)	送样
到样日期 (Received Date)	2024-02-22	生产日期或批号 (Manufacturing Date or Lot No.)	2024.02.16
检测日期 (Test Date)	2024-02-22~2024-03-01	样品等级 (Sample Grade)	—
样品数量 (Sample Quantity)	2 瓶	检测类别 (Test Type)	委托检测
样品状态 (Sample Status)	样品包装完好正常	检测环境 (Test Environment)	符合要求
检测项目 (Test Items)	见下页	检测方法 (Test Methods)	见下页
所用主要仪器 (Main Instruments)	原子吸收光谱仪、电热鼓风干燥箱等		
备注 (Note)	样品规格: 320g/瓶、3kg/瓶、230g/瓶, 仅以 230g/瓶规格样品为检测样本, 其余规格信息均由委托单位提供。 以上样品信息由委托单位提供。 该报告中检测方法由委托单位指定。 按委托方要求不检测膳食纤维, 本报告中碳水化合物包含膳食纤维的含量, 碳水化合物代谢产生的能量按照能量折算系数 17 计算。		
编制人 (Edited by)	陈小鹏	审核人 (Checked by)	成阳
批准人 (Approved by)	廖德丰	签发日期 (Issued Date)	2024 年 03 月 01 日



© Hotline 400-819-5688

www.ponytest.com

PONY-SHBGLS056-02A-023-2021A

谱尼测试集团上海有限公司

公司地址: 上海市松江区施园路 288 号 1 幢 4 层 A 区

检测地址: 上海市松江区施园路 288 号

电话: 021-64851999



谱尼测试
Pony Testing International Group

检测报告 (Test Report)

No. B1E221045B1F1092188B

第 2 页, 共 2 页 (page 2 of 2)

检测结果 (Test Results):

序号 (S/N)	检测项目 (Test Items)	单位 (Unit)	检测结果 (Test Results)	检测方法 (Test Methods)
1	*能量	kJ/100g	362	GB 28050-2011
2	蛋白质	g/100g	3.6	GB 5009.5-2016 第一法
3	脂肪	g/100g	1.2	GB 5009.6-2016 第二法
4	*碳水化合物	g/100g	15.1	GB 28050-2011
5	钠	mg/100g	4270	GB 5009.91-2017 第一法

营养标签制作提示: 本页结果不能直接代替该样品产品外包装印刷的营养标签标示。有关样品产品外包装标签的“营养成分表”中的能量和营养成分的数值修约、字体大小、排列顺序、NRV%数值、标签格式等, 请委托单位制作前按照国家标准和规范要求审慎确认, 本单位不对其存在的可能性错误承担任何赔偿责任。

注: 检测项目左上角的标注说明如下:

“*”表示该项目不在本公司 CNAS 认可范围内。

以下空白
(End of Report)

© Hotline 400-819-5688

www.ponytest.com

PONY-SHBGLS056-02A-023-2021A

谱尼测试集团上海有限公司

公司地址: 上海市松江区施园路 288 号 1 幢 4 层 A 区

检测地址: 上海市松江区施园路 288 号

电话: 021-64851999



谱尼测试
Pony Testing International Group

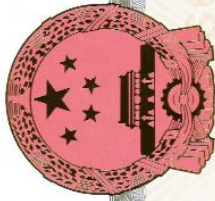
食品名称：张氏记蒜蓉辣椒酱

营养成分表

项目	每 100 克(g)	NRV%
能量	362 千焦 (kJ)	4%
蛋白质	3.6 克 (g)	6%
脂肪	1.2 克 (g)	2%
碳水化合物	15.1 克 (g)	5%
钠	4270 毫克 (mg)	214%

注：NRV%值计算方法及格式参考 GB 28050-2011，仅供参考。

6. 营业执照



统一社会信用代码 913101071322059050		证照编号: 07000000202301190042	
名称 中盐上海市盐业有限公司		注册资本 人民币60000.0000万元整	
类型 有限责任公司(非自然人投资或控股的法人独资)	成立日期 1991年07月01日	住所 上海市普陀区云岭东路601号1003室	
法定代表人 贾建军			
经营范围	许可项目: 食盐批发; 食盐生产【分支机构经营】; 道路货物运输(不含危险货物)【分支机构经营】; 道路货物运输(网络货运)【分支机构经营】; 调味品生产【分支机构经营】。(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: 食品销售(仅销售预包装食品); 互联网销售(除销售需要许可的商品); 非食用盐销售; 非食用盐加工【分支机构经营】; 金属材料销售; 建筑材料销售; 建筑装饰材料销售; 塑料制品销售; 包装材料及制品销售; 化工产品销售(不含许可类化工产品); 食品添加剂销售; 饲料添加剂销售; 货物进出口; 技术进出口; 第一类医疗器械销售; 第一类医疗器械零售; 食品农产品零售; 日用化学产品销售; 非居住房地产租赁; 物业管理; 停车场服务。(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)		

扫描二维码
了解更多企业
信用信息



登记机关
2023 年 01 月 19 日

国家企业信用信息公示系统网址:
<http://www.gsxt.gov.cn>

国家市场监督管理总局监制

检验报告

产品名称:	猪肉	产品批量:	148吨
产品规格:	10kg	产品批号:	20241206
产品数量:	2kg	样品编号:	E20241206001
收到日期:	2024年12月06日	生产单位:	济源双汇食品有限公司
报告日期:	2024年12月06日	检验类别:	出厂检验
检验依据:		GB 2707-2016	

[illegible]

http://61.136.76.235:8085/MainServlet?funcName=qmg_check&service=htmlPrint&is... 2024/12/6

检验报告

产品名称:	猪肉	产品批量:	152吨
产品价格:	10kg	产品批号:	20241220
样品数量:	2kg	样品编号:	E20241220001
收到日期:	2024年12月20日	生产单位:	济源双汇食品有限公司
报告日期:	2024年12月20日	检验类别:	出厂检验
报检依据:		GB 2707-2016	

检测结果汇总

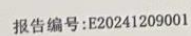
[illegible]

经抽样检验, 本批产品所测项目
符合GB 2707-2016标准

检验: 葛向那

(盖章)

第 1 页 共 1 页



产	品	批	量:	140吨
产	品	批	号:	20241209
样	品	编	号:	E20241209001
日	生	产	位:	济源双汇食品有限公司
日	检	验	别:	出厂检验
GB 2707-2016				

[illegible]

2. 白条肉

肉品品质检验合格证 (猪)

定点屠宰厂(场)专用 NO.A16549342

监制

产品名称:	白条肉	重量:	5976.8kg (kg)
生产单位:	济源双汇食品有限公司		
生产日期:	A4190011	2024/12/21	
购货方:	上海向进绿色食品有限公司		
检验员(签章)	900112024122133607115000112 检验印章		

注: 1. 产品名称和重量应与对应的动物检疫合格证明载明的产品名称和数量相一致;
2. 生产日期应当填写产品重量所包含的全部生产日期;
3. 项目填写齐全、清楚;
4. 证货同行、证物相符, 否则无效。

肉品品质检验合格证 (猪)

定点屠宰厂(场)专用 NO.A16549547

监制

产品名称:	白条肉	重量:	7032.9kg (kg)
生产单位:	济源双汇食品有限公司		
生产日期:	A4190011	2024/12/22	
购货方:	上海向进绿色食品有限公司		
检验员(签章)	900112024122233607115000112 检验印章		

注: 1. 产品名称和重量应与对应的动物检疫合格证明载明的产品名称和数量相一致;
2. 生产日期应当填写产品重量所包含的全部生产日期;
3. 项目填写齐全、清楚;
4. 证货同行、证物相符, 否则无效。

肉品品质检验合格证 (猪)

定点屠宰厂(场)专用

NO.A16548971

监制

产品名称:	白条肉	重量:	6040.4kg (kg)
生产单位:	济源双汇食品有限公司		
生产日期:	A4190011	2024/12/20	
购货方:	上海向进绿色食品有限公司		
检验员(签章):	A41900112024121933607115000112		

注: 1. 产品名称和重量应与对应的动物检疫合格证明载明的产品名称和数量相一致;
2. 生产日期应当填写产品重量所包含的全部生产日期;
3. 项目填写齐全、清楚;
4. 证货同行、证物相符, 否则无效。

肉品品质检验合格证 (猪)

定点屠宰厂(场)专用

NO.A16559786

监制

产品名称:	白条肉	重量:	7317.8kg (kg)
生产单位:	济源双汇食品有限公司		
生产日期:	A4190011	2024/12/9	
购货方:	上海向进绿色食品有限公司		
检验员(签章):	A41900112024120933607115000112		

注: 1. 产品名称和重量应与对应的动物检疫合格证明载明的产品名称和数量相一致;
2. 生产日期应当填写产品重量所包含的全部生产日期;
3. 项目填写齐全、清楚;
4. 证货同行、证物相符, 否则无效。

品质检验合格证		猪
定点屠宰厂(场)专用	NO.A16526454	
产品名称: 白条肉	重量: 6272.1kg	(kg)
生产单位: 济源双汇食品有限公司		
生产日期: 4190011	2024/12/1	
购货方: 上海向进绿色食品有限公司		
检验员(签章): 112024120133607115000112	企业肉品检验印章	
注: 1. 产品名称和重量应与对应的动物检疫合格证明载明的产品名称和数量相一致; 2. 生产日期应当填写产品重量所包含的全部生产日期; 3. 项目填写齐全、清楚; 4. 证货同行、证物相符, 否则无效。		

3. 猪-胴体



动物检疫合格证明 (产品 A)

NO 4119448847

货主	上海向进绿色食品有限公司	联系电话	13122939005
产品名称	猪-胴体	数量及单位	伍仟玖佰柒拾陆点捌千克 (公斤)
生产单位名称地址	济源双汇食品有限公司 河南省济源示范区济源市东环路玉川桥北		
目的地	上海市宝山区江杨北路98号江杨市场肉类交易大厅107号杠子		
承运人	张海斌	联系电话	15139173336
运载方式	☒ 道路 ☐ 铁路 ☐ 水路 ☐ 航空		
运载工具牌号	豫HD9699	装运前经次氯酸钠消毒	
本批动物产品经检疫合格，应于伍日内到达有效。			
		官方兽医签字:  签发日期: 二〇二四年十二月二十一日 (动物卫生监督所检疫专用章)	
动物卫生监督检查站签章			
备注	白条73头，该批猪产品来自非疫区：山西省运城市新绛县泽掌镇程官庄村委会程官庄村北新绛牧原农牧有限公司（养殖七场）、不注水不注胶		

(第二联)(共二联)

注：1. 本证书一式两联，第一联动物卫生监督所留存，第二联随货同行。

2. 动物卫生监督所联系电话：0391-6608057

上海秋来园餐饮管理有限公司

★

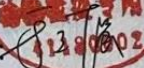
动物卫生监督所

制

中华人民共和国农业农村部

动物检疫合格证明 (产品 A)

Nº 4119448401

货主	上海向进绿色食品有限公司	联系电话	13122939005				
产品名称	猪-胴体	数量及单位	柒仟零叁拾贰点玖千克(公斤)				
生产单位名称地址	济源双汇食品有限公司 河南省济源示范区济源市东环路玉川桥北						
目的地	上海市宝山区江杨北路98号江杨市场肉类交易大厅107号杠子						
承运人	刘国仁	联系电话	13353917233				
运载方式	☒ 道路 ☐ 铁路 ☐ 水路 ☐ 航空						
运载工具牌号	豫HR5289	装运前经次氯酸钠消毒					
本批动物产品经检疫合格，应于伍日内到达有效。  官方兽医签字:  签发日期: 二〇二四年十二月二十二日 (动物卫生监督所检疫专用章) 动物卫生监督 监督检查 站 签章  <tr><td>备注</td><td colspan="3">白条82头该批猪产品来自非疫区: 河南省洛阳市宜阳新大农牧有限公司。不注水不注胶。</td></tr>				备注	白条82头该批猪产品来自非疫区: 河南省洛阳市宜阳新大农牧有限公司。不注水不注胶。		
备注	白条82头该批猪产品来自非疫区: 河南省洛阳市宜阳新大农牧有限公司。不注水不注胶。						

注: 1. 本证书一式两联, 第一联动物卫生监督所留存, 第二联随货同行。
2. 动物卫生监督所联系电话: 0391-6608057

(第二联)(共二联)



动物检疫合格证明 (产品 A)

NO 4119449140

货主	上海向进绿色食品有限公司	联系电话	13122939005
产品名称	猪-胴体	数量及单位	陆仟零肆拾点肆千克(公斤)
生产单位名称地址	济源双汇食品有限公司 河南省济源示范区济源市东环路玉川桥北		
目的地	上海市宝山区江杨北路98号江杨市场肉类交易大厅107号杠子		
承运人	张小飞	联系电话	16639168438
运载方式	☒ 道路 ☐ 铁路 ☐ 水路 ☐ 航空		
运载工具牌号	豫HL8438	装运前经次氯酸钠消毒	

本批动物产品经检疫合格，应于伍日内到达有效。



官方兽医签字:

签发日期: 二〇二四年十二月二十日

(动物卫生监督所检疫专用章)



(第二联)(共二联)

动物卫生监督
监督检查
站 签 章



备 注

白条70头，该批猪产品来自非疫区：山西省运城市新绛县泽掌镇程官庄村委会程官庄村北新绛牧原农牧有限公司（养殖七场）、不注水不注胶。

注：1. 本证书一式两联，第一联动物卫生监督所留存，第二联随货同行。

2. 动物卫生监督所联系电话：0391-6608057

上海秋来园餐饮管理有限公司

★

动物卫生监督所

中华人民共和国农业部

动物检疫合格证明 (产品 A)

Nº 4119447596

货主	上海向进绿色食品有限公司	联系电话	13122939005
产品名称	猪-胴体	数量及单位	柒仟叁佰壹拾柒点捌千克 (公斤)
生产单位名称地址	济源双汇食品有限公司 河南省济源示范区济源市东环路玉川桥北		
目的地	上海市宝山区江杨北路98号江杨市场肉类交易大厅107号杠子		
承运人	张小飞	联系电话	16639168438
运载方式	☒ 道路 ☐ 铁路 ☐ 水路 ☐ 航空		
运载工具牌号	豫HL8438	装运前经次氯酸钠消毒	
本批动物产品经检疫合格，应于伍日内到达有效。			
		官方兽医签字:  签发日期: 二〇二四年十二月九日 (动物卫生监督所检疫专用章) 	
动物卫生监督检查站签章			
备注	该批猪产品来自非疫区: 山西省运城市闻喜县呖底镇东颜村八场10单元闻喜牧原农牧有限公司 (养殖八场)、不注水不注胶, 白条87头		

注: 1. 本证书一式两联, 第一联动物卫生监督所留存, 第二联随货同行。

2. 动物卫生监督所联系电话: 0391-6608057

http://61.136.76.235:8084/MainServlet?funcName=qmg_check&service=htmlPrint&is... 2024/12/9

(第二联)(共二联)



动物检疫合格证明 (产品 A)

NO 4119462251

货主	上海向进绿色食品有限公司	联系电话	13122939005
产品名称	猪-胴体	数量及单位	陆仟贰佰柒拾贰点壹千克 (公斤)
生产单位名称地址	济源双汇食品有限公司 河南省济源示范区济源市东环路玉川桥北		
目的地	上海市宝山区江杨北路98号江杨市场肉类交易大厅107号杠子		
承运人	张海斌	联系电话	15139173336
运载方式	☒ 道路 ☐ 铁路 ☐ 水路 ☐ 航空		
运载工具牌号	豫HD9699	装运前经次氯酸钠消毒	
本批动物产品经检疫合格, 应于伍日内到达有效。			
		官方兽医签字: 王江 签发日期: 二〇二四年十二月一日 (动物卫生监督所检疫专用章)	
动物卫生监督 监督检查 站签章	 		
备注	该批猪产品来自非疫区: 山西省运城市新绛县古交镇新绛牧原13场新绛牧原农牧有限公司 (养殖十三分场)、不注水不注胶, 白条73头		

(第一联)(共二联)

- 注: 1. 本证书一式两联, 第一联动物卫生监督所留存, 第二联随货同行。
2. 动物卫生监督所联系电话: 0391-6608057

第二节 拟投入设施

一、冷链车辆



二、配送车辆清单

序号	车型	规格、型号	车牌号码	是否自有	是否具有车辆证明资料	备注
1	小型普通客车	大通牌 SH6481U1BEVJ5	沪 ABV0855	是	是	无
2	型封闭式货车	大通牌 SH5046XXYA9DB	沪 ENA711	是	是	无
	合计	/	/	/	/	2 辆

三、仓储设施





第三节 食材安全追溯管理方案

一、追溯信息记录

（一）采购环节

1. 供应商信息：详细记录食材供应商的名称、地址、联系方式、营业执照编号、食品生产许可证编号（或食品经营许可证编号）等基本资质信息，确保供应商的合法性和可追溯性。对于每一批次的食材采购，明确记录供应商的名称和采购订单编号，以便在需要时能够快速准确地找到对应的供应商，追溯食材的源头。

2. 采购日期与批次：准确记录食材的采购日期，精确到年月日，同时记录采购批次号（如果供应商提供）或自行编制采购批次编号，以便区分不同时间和批次采购的食材。采购批次编号应具有唯一性和系统性，方便在追溯过程中快速定位和查询特定批次的食材信息。

3. 食材详细信息：包括食材的名称、品种、规格、数量、单价、金额等详细信息，以及相关的质量证明文件编号（如检验检疫合格证编号、质量检测报告编号等），确保食材的品种和质量信息清晰可查。对于一些具有特殊属性的食材（如有机食品、转基因食品等），还应记录其特殊标识和相关认证信息，为后续的追溯和质量管控提供依据。

（二）运输环节

1. 运输车辆信息：记录运输食材的车辆车牌号、车辆所属单位、车辆类型（如冷藏车、常温车）、车辆运输资质（如道路运输许可证编号）等信息，确保运输车辆的合法性和安全性。如果使用冷链运输，还需记录冷链设备的型号、温度监控设备的编号以及运输过程中的温度数据记录，确保食材在运输过程中的温度条件符合要求，保证食材的新鲜度和品质。

2. 运输起止时间与路线：记录食材的装车时间、发车时间、预计到达

时间以及实际到达时间，精确到时分秒，同时详细记录运输路线，包括出发地、途经地点和目的地等信息。运输路线的记录有助于在出现问题时，快速排查可能的影响因素，如交通拥堵、路况不佳等导致的运输延误或食材质量变化情况，以及追溯食材在运输过程中的接触范围和潜在风险点。

3. 驾驶员信息：记录运输驾驶员的姓名、身份证号、驾驶证编号、联系方式等信息，以便在运输过程中出现问题时能够及时与驾驶员取得联系，了解情况并采取相应措施。同时，驾驶员信息的记录也有助于追溯运输过程中的人为操作因素，如是否存在违规驾驶、装卸不当等行为可能对食材质量造成的影响。

（三）储存环节

1. 仓库信息：记录食材储存仓库的名称、地址、仓库类型（如常温库、冷藏库、冷冻库）、仓库温湿度控制范围等基本信息，确保仓库的储存条件符合食材的要求。对于不同类型的仓库，应分别记录食材的入库时间、出库时间、库存数量、库存位置等信息，以便在追溯过程中能够准确掌握食材在仓库中的储存情况和流转轨迹。

2. 库存管理记录：建立库存管理台账，详细记录食材的出入库记录，包括每一次入库的批次号、数量、入库时间，以及每一次出库的批次号、数量、出库时间、领用部门（如食堂厨房）等信息。通过库存管理记录，可以清晰地追溯食材在仓库中的停留时间、流转顺序以及最终的去向，确保食材的使用和库存情况可查可控。同时，定期对库存食材进行盘点，记录盘点时间、盘点结果（实际库存数量与账面库存数量的差异情况）以及差异原因分析，确保库存数据的准确性和真实性，为追溯管理提供可靠的数据支持。

（四）加工环节（食堂）

1. 食材领用记录：食堂厨房在领用食材时，应填写食材领用记录，包

括领用日期、领用时间、食材名称、品种、规格、数量、批次号、领用厨师姓名等信息，明确食材的来源和使用去向。食材领用记录应与仓库的出库记录相对应，确保食材从储存环节到加工环节的流转信息准确无误，便于在出现食品安全问题时，能够快速追溯到问题食材的具体使用情况，如加工成哪些菜品、供应给哪些人员食用等。

2. 加工过程记录：对于每一道菜品的加工制作过程，应详细记录加工时间、加工工序、使用的食材批次号、配料情况、烹饪方法、厨师姓名等信息，确保菜品的加工过程可追溯。加工过程记录有助于在出现食品质量问题（如口感异常、食物中毒等）时，排查可能的原因，如食材本身的质量问题、加工过程中的操作不当（如未煮熟、交叉污染等），从而及时采取措施，防止问题的扩大化，保障就餐人员的健康安全。

3. 菜品留样记录：按照食品安全相关规定，食堂应对每餐供应的菜品进行留样，留样记录应包括留样菜品名称、留样时间、留样数量、留样冰箱编号、留样保存期限等信息，确保在出现食品安全问题时，能够对留样菜品进行检测分析，追溯问题的根源。留样记录应与加工过程记录和食材领用记录相互关联，形成完整的追溯链条，为食品安全事故的调查处理提供有力的证据支持。



二、追溯信息管理系统

（一）系统功能设计

1. 数据录入与存储：开发专门的食材安全追溯信息管理系统，具备便捷的数据录入界面，允许采购人员、仓库管理人员、食堂工作人员等相关人员按照规定的格式和要求，将食材的采购、运输、储存、加工等环节的追溯信息实时录入系统。系统应采用安全可靠的数据库存储技术，对录入的数据进行分类存储和管理，确保数据的完整性、准确性和保密性，防止数据丢失、篡改或泄露。同时，系统应具备数据备份和恢复功能，定期对数据进行备份，并存储在独立的存储介质中，以便在系统故障或数据丢失时能够及时恢复数据，保证追溯工作的连续性。

2. 信息查询与检索：系统应提供强大的信息查询和检索功能，支持用户根据食材名称、供应商名称、采购日期、批次号、运输车辆车牌号、仓库名称、加工时间、菜品名称等多种关键信息进行模糊查询或精确查询，快速获取所需食材的完整追溯信息。查询结果应以清晰、直观的方式呈现给用户，包括文字信息、表格数据、图表展示等形式，方便用户查看和分析。例如，用户可以通过输入食材名称和采购日期，查询到该食材在采购、运输、储存和加工环节的所有详细信息，包括供应商资质、运输路线、仓库库存变化、加工过程记录等，以便在需要时能够迅速追溯食材的来源和流向，及时发现和解决可能存在的食品安全问题。

3. 数据分析与统计：系统应具备数据分析和统计功能，能够对录入的食材追溯数据进行深度挖掘和分析，生成各类统计报表和图表，为食品安全管理提供决策支持。例如，系统可以统计不同供应商的供货数量、质量合格率、交货准时率等指标，帮助采购部门评估供应商的绩效，优化供应商选择；可以分析不同食材的采购量、使用量、库存周转率等数据，为食堂的食材采

购计划和库存管理提供参考依据；还可以统计加工过程中的各类问题（如食材浪费、加工失误等）发生频率和原因，以便食堂管理人员采取针对性措施，提高加工环节的管理水平和食品安全保障能力。通过数据分析和统计功能，企业可以更好地了解食材供应链的运行情况，发现潜在的风险点和改进空间，实现食品安全管理的精细化和科学化。

4. 预警与报警功能：系统应设置预警和报警功能，根据预设的规则和阈值，对食材追溯过程中的异常情况进行实时监测和预警。例如，当食材的库存数量低于安全库存阈值时，系统自动发出预警信号，提醒采购人员及时补货；当运输过程中的温度超出规定范围时，系统立即向相关人员发送报警信息，要求其采取紧急措施调整温度，确保食材质量；当发现某批次食材出现质量问题（如检测不合格）时，系统能够迅速启动追溯流程，查询该批次食材的所有流向，并向相关部门和人员发出报警通知，及时采取召回、隔离等措施，防止问题食材进一步扩散，降低食品安全风险。预警和报警功能的设置有助于企业及时发现和处理食材供应链中的异常情况，提高食品安全事故的应急响应能力和处置效率。

（二）系统数据安全保障

1. 用户权限管理：建立严格的用户权限管理机制，根据不同部门和岗位的工作职责，为用户分配相应的系统访问权限和操作权限。例如，采购人员具有食材采购信息的录入和查询权限，仓库管理人员具有仓库库存信息的管理和更新权限，食堂工作人员具有食材领用和加工过程记录的录入权限，而管理层用户则具有数据分析和报表查看等更高权限。用户登录系统时，需通过身份验证（如用户名和密码、指纹识别、数字证书等方式），确保只有授权用户能够访问和操作系统，防止未经授权的人员获取或篡改食材追溯信息，保障数据的安全性和保密性。

2. 数据加密传输与存储：在系统数据传输和存储过程中，采用加密技术对敏感信息进行加密处理，防止数据在网络传输过程中被窃取或篡改，以及在存储介质上被非法访问。例如，使用 SSL/TLS 协议对用户登录信息、食材追溯数据等进行加密传输，确保数据传输的安全性；对于数据库中的重要数据字段（如供应商资质文件编号、质量检测报告数据等），采用加密算法进行存储加密，只有具有相应解密密钥的授权用户才能查看和使用这些数据，进一步增强数据的保密性和安全性。

3. 系统漏洞防范与修复：定期对追溯信息管理系统进行安全漏洞扫描和检测，及时发现并修复系统存在的安全漏洞，防止黑客攻击和恶意软件入侵。同时，关注软件供应商发布的安全补丁和更新信息，及时对系统进行升级更新，确保系统的安全性和稳定性处于最新状态。此外，建立应急响应机制，制定针对系统安全事件的应急预案，一旦发生安全事件，能够迅速采取措施进行处置，降低损失，并及时恢复系统的正常运行，保障食材追溯信息的安全可靠。

三、追溯流程与应急响应

（一）正常追溯流程

1. 正向追溯：当需要对某批次食材进行正向追溯时，从食材的最终使用环节（如食堂供应的菜品）开始，通过食材领用记录、加工过程记录等信息，逐步追溯到食材的储存环节（仓库出入库记录）、运输环节（运输车辆和驾驶员信息、运输路线和时间记录）以及采购环节（供应商信息和采购订单记录），获取该批次食材在整个供应链上的详细信息，包括其来源、经过的环节、接触的人员和设备等，以确定食材的质量和安全性是否符合要求，以及是否存在潜在的风险因素。

2. 反向追溯：反向追溯则是从食材的采购环节开始，根据采购订单信息和供应商资质文件，沿着运输、储存、加工等环节的记录，逐步追踪到食材的最终使用情况，确定某批次食材的流向和分布范围。反向追溯主要用于在发现供应商提供的食材存在质量问题（如检测不合格、召回事件等）时，能够迅速确定问题食材的所有去向，及时采取措施，如通知食堂停止使用、召回已发放的食材、对相关人员进行健康监测等，防止问题食材对人体健康造成危害。

（二）应急响应机制

1. 食品安全问题发现与报告：建立食品安全问题发现与报告机制，食堂工作人员、就餐人员或其他相关人员在发现食品安全问题（如食物中毒、食品污染、异物混入等）后，应立即向食堂管理人员或企业食品安全负责人报告，详细描述问题的症状、发生时间、涉及的食材和人员等情况。食堂管理人员接到报告后，应在第一时间对问题进行初步核实，并将情况及时上报给企业管理层，同时启动食品安全追溯应急响应程序。

2. 追溯信息查询与分析：一旦启动应急响应程序，食品安全追溯信息

管理系统管理员应迅速查询问题食材的相关追溯信息，根据问题的性质和严重程度，确定追溯的范围和重点。例如，如果是食物中毒事件，应重点追溯问题食材的采购来源、加工过程以及食用该食材的人员名单；如果是食品污染问题，应详细追溯食材在运输、储存和加工环节的接触情况和卫生条件。通过对追溯信息的快速查询和深入分析，确定问题的根源和可能的影响范围，为后续的应急处置措施提供依据。

3. 应急处置措施实施：根据追溯信息分析结果，企业应立即采取相应的应急处置措施，包括但不限于：

（一）停止使用和销售问题食材：立即通知食堂停止使用和销售涉及问题的食材，并对库存的问题食材进行隔离和标识，防止其继续流入加工环节或成食用。

（二）召回问题食材：如果问题食材已经销售或分发到其他部门或单位，应迅速启动召回程序，通过电话、短信、邮件等方式通知相关人员停止食用，并尽快将问题食材召回至指定地点进行妥善处理。同时，向社会公众发布召回公告，说明问题食材的名称、批次、数量、召回原因和处理方式等信息，维护企业的信誉和社会形象。

（三）对食用人员进行健康监测：对于已经食用问题食材的人员，应及时进行健康监测，记录其身体状况和症状表现，必要时安排就医检查和治疗。同时，建立健康监测档案，跟踪了解食用人员的康复情况，以便及时采取进一步的措施，如进行流行病学调查、提供医疗救助等，确保食用人员的健康安全。

（四）调查问题原因并整改：组织食品安全专家和相关部门人员对食品安全问题的原因进行深入调查，包括对问题食材的采购、运输、储存、加工等环节进行全面排查，查找可能导致问题发生的因素，如供应商的质量管理漏

洞、运输过程中的温度失控、储存条件不符合要求、加工过程中的交叉污染等。针对调查发现的问题，制定详细的整改措施，明确责任部门和责任人，限期进行整改，防止类似问题再次发生。同时，将调查结果和整改情况及时报告给食品安全监管部门，接受监管部门的监督和指导。

4. 总结与评估：在食品安全问题得到妥善解决后，企业应组织召开总结会议，对整个应急响应过程进行全面总结和评估。分析应急响应机制的运行情况，包括追溯信息查询的及时性和准确性、应急处置措施的有效性和合理性、各部门之间的协调配合情况等方面存在的问题和不足之处，提出改进措施和建议，对应急预案进行修订和完善，不断提高企业的食品安全追溯管理水平 and 应急处置能力。同时，将总结评估报告上报给企业管理层和食品安全监管部门，作为企业食品安全管理工作的重要参考资料，为今后的食品安全工作提供经验教训和决策依据。

四、人员培训与意识提升

（一）培训内容

1. 食材安全追溯知识：组织相关人员（包括采购人员、仓库管理人员、食堂工作人员、食品安全管理人员等）进行食材安全追溯知识培训，详细讲解食材安全追溯的概念、意义、目的和重要性，使员工充分认识到食材安全追溯是保障食品安全的重要手段之一，与企业的声誉和员工的健康息息相关。培训内容包括食材追溯信息的记录内容、记录方式、追溯流程、信息管理系统的使用方法等，确保员工能够准确、完整地记录食材追溯信息，并熟练运用追溯系统进行信息查询和追溯操作。通过案例分析、现场演示等方式，加深员工对食材安全追溯知识的理解和掌握，提高员工的追溯意识和操作技能。

2. 食品安全法规与标准：加强对员工的食品安全法规和标准培训，使员工了解国家和地方有关食品安全的法律法规、政策要求以及行业标准，如《食品安全法》、《食品生产许可管理办法》、《食品经营许可管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法规和标准中对食材采购、运输、储存、加工等环节的食品安全要求和追溯规定。培训员工如何在实际工作中遵守这些法规和标准，确保食材供应链的各个环节符合法律要求，避免因违法违规行为导致食品安全事故和法律责任。同时，关注食品安全法规和标准的更新变化情况，及时组织员工进行培训学习，确保员工始终掌握最新的法规和标准要求，不断提升企业的食品安全管理水平。

3. 应急处置技能：开展食品安全应急处置技能培训，提高员工在面对食品安全问题时的应急反应能力和处置能力。培训内容包括食品安全事故的报告程序、应急响应流程、追溯信息的快速查询与分析方法、应急处置措施的实施步骤（如停止使用和销售问题食材、召回程序、对食用人员的健康

监测和救治、问题原因调查和整改等)以及与相关部门(如食品安全监管部门、医疗机构、媒体等)的沟通协调技巧等方面。通过模拟演练、案例讨论等方式,让员工在实践中熟悉应急处置流程和技能,提高员工在紧急情况下的应对能力和决策水平,确保能够迅速、有效地采取措施,控制食品安全事故的蔓延,减少损失和危害。

(二) 培训方式

1. 内部培训:由企业内部的食品安全专家、质量管理人员或具有丰富经验的员工担任培训讲师,定期组织内部培训课程。内部培训可以根据企业的实际情况和员工的工作特点,灵活安排培训时间和地点,采用集中授课、小组讨论、现场操作演示等多种形式,使培训内容更具针对性和实用性。例如,对于采购人员,可以重点培训食材采购环节的追溯信息记录和供应商管理知识;对于仓库管理人员,侧重于仓库储存环节的追溯信息管理和库存控制技能培训;对于食堂工作人员,则着重培训食材领用、加工过程中的追溯信息记录和食品安全操作规范等方面的知识和技能。通过内部培训,充分发挥企业内部资源优势,提高员工的专业知识和技能水平,促进企业内部的经验交流和知识共享。

2. 外部培训 邀请外部专业机构(如食品安全培训机构、认证机构、行业协会等)的专家学者来企业进行培训讲座和专题培训。外部培训专家具有丰富的理论知识和实践经验,能够为员工带来最新的行业动态、法规政策解读以及先进的管理理念和技术方法。外部培训可以拓宽员工的视野,提升员工的综合素质,使企业的食材安全追溯管理工作与行业先进水平接轨。

第四节 环保管理

一、垃圾分类标准

（一）厨余垃圾

1. 食材废料：食堂在食品加工过程中产生的废弃蔬菜、水果、肉类、骨头、鱼鳞、蛋壳等。
2. 剩菜剩饭：就餐人员用餐后剩余的饭菜、汤羹等。
3. 过期食品：超过保质期的食品、食品添加剂等。

（二）可回收物

1. 纸类：包括报纸、杂志、图书、各种包装纸、办公用纸、纸盒等，但纸巾和厕所纸由于水溶性太强不可回收。
2. 塑料：食堂使用的塑料餐具、饮料瓶、塑料包装袋、保鲜膜、塑料盒等。
3. 金属：易拉罐、罐头盒、金属餐具、锅、瓢、盆等。
4. 玻璃：玻璃瓶、玻璃杯、镜子等。

（三）有害垃圾

1. 废旧电池：包括各类干电池、充电电池、纽扣电池等。
2. 过期药品：食堂医务室或员工自备的过期药品。
3. 废旧灯管：食堂照明设备更换下来的废旧荧光灯管、节能灯等。
4. 化学试剂容器：食堂在清洁、消毒过程中使用的化学试剂容器，如农药瓶、消毒剂瓶等。

（四）其他垃圾

1. 卫生间废纸：卫生纸、卫生巾、湿巾纸等。
2. 一次性用品：一次性餐具、一次性塑料薄膜、一次性桌布等。
3. 烟蒂、尘土等其他难以回收的废弃物。

二、垃圾分类投放设施设置

（一）垃圾桶配置

1. 在食堂厨房内设置厨余垃圾桶，数量根据厨房面积和垃圾产生量合理配置，一般每 10 - 15 平方米设置 1 个，规格为 120L 或 240L。

2. 在食堂就餐区域设置可回收物垃圾桶、其他垃圾桶和有害垃圾桶，每 50 - 100 人设置 1 组，每组包含上述三种垃圾桶，规格均为 120L。垃圾桶应摆放在明显位置，方便就餐人员投放垃圾。

（二）标识张贴

1. 在每个垃圾桶上张贴清晰、醒目的垃圾分类标识，标识应包含垃圾类别、图案、文字说明等信息，确保就餐人员和食堂工作人员能够准确识别。

2. 在食堂墙壁、柱子等显眼位置张贴垃圾分类宣传海报和标语，宣传垃圾分类知识和方法，营造良好的垃圾分类氛围。

（三）垃圾分类引导

1. 在就餐高峰时段，安排专人在食堂就餐区域引导就餐人员进行垃圾分类投放，及时纠正错误投放行为，并向就餐人员宣传垃圾分类知识。

2. 对食堂工作人员进行垃圾分类培训，使其熟悉垃圾分类标准和方法，能够正确指导就餐人员进行垃圾分类投放，并在日常工作中做好垃圾分类工作。



三、垃圾收集与运输管理

（一）分类收集

1. 食堂工作人员在清理垃圾时，应严格按照垃圾分类标准进行分类收集，将厨余垃圾、可回收物、有害垃圾和其他垃圾分别装入相应的垃圾袋中，确保分类准确。

2. 对于可回收物，应在收集过程中进行初步整理，如将饮料瓶压扁、

将纸张捆扎等，以便后续回收处理。

（二）收集频率

1. 厨余垃圾应每天至少收集 1 次，在每餐结束后及时清理，避免垃圾堆积产生异味和滋生细菌。
2. 可回收物根据实际产生量定期收集，一般每周收集 1 - 2 次。
3. 有害垃圾应在积累到一定数量后及时收集，确保其得到安全处理。
4. 其他垃圾每天至少收集 1 次，保持食堂环境整洁。

（三）运输管理

1. 委托有资质的垃圾运输单位进行垃圾运输，确保运输过程符合环保要求，防止垃圾泄漏、遗撒等现象发生。

2. 与垃圾运输单位签订合同，明确双方在垃圾分类运输方面的责任和义务，要求运输单位按照规定的时间、路线和方式运输垃圾。

3. 在垃圾运输车辆上张贴明显的垃圾分类标识，便于识别和监督。

四、监督与检查机制

（一）内部监督

1. 成立食堂垃圾分类监督小组，由食堂管理人员、员工代表等组成，负责对食堂垃圾分类工作进行日常监督检查。
2. 制定垃圾分类监督检查制度，明确检查内容、检查标准、检查频率和检查人员职责等，确保监督检查工作规范、有序进行。
3. 监督小组定期对食堂垃圾分类情况进行检查，检查内容包括垃圾桶设置、标识张贴、垃圾投放准确性、收集运输及时性等方面，对发现的问题及时记录并通知相关责任人整改。

（二）外部监督

1. 积极配合环保部门、城管部门等相关政府部门的监督检查工作，如

实提供食堂垃圾分类工作的相关资料和信息，接受政府部门的指导和监督。

2. 设立投诉举报渠道，鼓励就餐人员和社会公众对食堂垃圾分类工作进行监督，对投诉举报的问题及时进行调查处理，并将处理结果反馈给投诉举报人。

（三）奖惩措施

1. 将垃圾分类工作纳入食堂员工绩效考核体系，对在垃圾分类工作中表现优秀的员工给予表彰和奖励，如颁发荣誉证书、奖金等，激励员工积极参与垃圾分类工作。

2. 对不遵守垃圾分类规定的员工进行批评教育，并根据情节轻重给予相应的处罚，如扣减绩效分数、罚款等，确保垃圾分类制度得到有效执行。

3. 对于多次违反垃圾分类规定且拒不整改的员工，可采取调离岗位等措施。

五、宣传与培训

（一）宣传活动

1. 定期开展垃圾分类宣传周或宣传月活动，通过举办知识讲座、展览展示、互动游戏等形式，向就餐人员和食堂工作人员宣传垃圾分类知识和环保理念，提高大家的环保意识。

2. 利用食堂的电子显示屏、电视等设备滚动播放垃圾分类宣传视频和标语，营造浓厚的宣传氛围。

3. 在食堂餐桌上放置垃圾分类宣传卡片，提醒就餐人员在就餐过程中注意垃圾分类。

（二）培训工作

1. 组织食堂工作人员参加垃圾分类培训，培训内容包括垃圾分类标准、分类方法、收集运输要求、监督检查制度等，确保食堂工作人员熟练掌握垃

圾分类知识和技能。

2. 邀请环保专家或相关政府部门工作人员到食堂进行培训指导，及时了解最新的垃圾分类政策和要求，提高食堂垃圾分类工作水平。

3. 定期对食堂工作人员进行垃圾分类知识考核，考核结果与员工绩效挂钩，确保培训效果。

六、与环保部门合作

（一）信息沟通

1. 建立与当地环保部门的信息沟通机制，及时了解环保政策法规的变化和要求，确保食堂垃圾分类工作符合相关规定。

2. 定期向环保部门报告食堂垃圾分类工作的开展情况，包括垃圾产生量、分类投放准确率、收集运输情况等，接受环保部门的监督和指导。

技术支持

1. 积极寻求环保部门在垃圾分类技术方面的支持，如垃圾处理设备的选型、垃圾分类管理系统的应用等，提高食堂垃圾分类工作的效率和质量。

2. 配合环保部门开展垃圾分类试点工作和科研项目，为环保部门提供数据支持和实践经验，共同推动垃圾分类工作的创新和发展。

（三）联合执法

1. 协助环保部门对食堂垃圾分类工作进行联合执法检查，对违反垃圾分类规定的行为进行严肃查处，维护垃圾分类工作的正常秩序。

2. 在联合执法过程中，积极向执法人员学习执法经验和技巧，提高食堂自身的管理水平和执法能力，确保垃圾分类制度得到有效执行。

第五节 根据国家相关法律、法规，对餐厅的食品安全、生产安全、

消防安全等工作具有完备有效的可操作的制度

一、食品安全制度

（一）食品采购环节

1. 供应商管理

建立供应商资质审查制度，要求供应商提供营业执照、食品经营许可证、产品检验报告等相关资质证明，确保供应商合法合规。定期对供应商进行实地考察，评估其生产环境、质量管理体系等，确保所供应食品的安全性。

与供应商签订采购合同，明确双方在食品安全方面的责任和义务，如供应商提供的食品必须符合国家食品安全标准，对因食品质量问题导致的一切后果承担法律责任等。

2. 采购验收

制定严格的食品采购验收标准，对采购的食品进行逐批验收。验收内容包括食品的外观、包装、标签、保质期、数量等，同时检查食品是否有变质、异味、异物等异常情况。对于肉类、禽类、水产品等，必须查验检疫合格证明。

建立食品采购验收记录，详细记录采购食品的品种、规格、数量、生产日期、保质期、供应商名称、联系方式、验收情况等信息，验收人员签字确认，确保食品来源可追溯。

（二）食品储存环节

1. 仓库管理

设立专用食品仓库，仓库应保持干燥、通风、清洁，具有防虫、防鼠、防潮、防霉等设施。食品应分类存放，隔墙离地，生熟食品分开存放，避免交叉污染。

定期检查仓库内食品的质量和保质期，对临近保质期的食品进行预警，及时处理过期、变质食品，防止其流入加工环节。

2. 食品标识

对仓库内的食品进行标识管理，明确食品的名称、生产日期、保质期、批次等信息，便于管理和追溯。遵循先进先出原则，优先使用先入库的食品，确保食品在保质期内使用。

（三）食品加工环节

1. 加工人员卫生

食品加工人员必须持有有效的健康证明，每年进行健康体检，确保身体健康，无传染性疾病。加工人员进入加工区域前必须穿戴整洁的工作服、工作帽、口罩、手套等，头发不得外露，不得佩戴首饰等物品。

加工人员在加工食品前、接触不洁物品后、上厕所后等必须洗手消毒，保持手部清洁卫生。严禁加工人员在加工区域内吸烟、吐痰、吃东西等。

2. 加工过程控制

制定食品加工操作规程，明确食品加工的各个环节和操作要求，如清洗、切配、烹饪、分装等。严格按照操作规程进行加工，确保食品加工过程符合卫生标准。

食品加工过程中应做到生熟分开，避免交叉污染。加工工具、容器、设备等应定期清洗消毒，保持清洁卫生。烹饪食品时应烧熟煮透，确保食品中心温度达到 70℃ 以上，防止食物中毒。

（四）食品留样环节

1. 留样设施

设立专用食品留样冰箱，冰箱应保持清洁卫生，温度控制在 0-10℃ 之间。留样容器应采用专用的留样盒，容量不少于 100 克，经消毒后使用。

2. 留样要求

对每餐供应的食品进行留样，留样时间不少于 48 小时。留样食品应在冷藏条件下存放，每个品种留样量不少于 100 克，并做好留样记录，记录内容包括留样食品的名称、留样时间、留样人等信息。

（五）餐具消毒环节

1. 消毒设施

配备足够数量的餐具清洗消毒设备，如洗碗机、消毒柜等。餐具清洗消毒设备应保持正常运行，定期维护保养，确保消毒效果。

2. 消毒程序

餐具清洗消毒应严格按照“一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁”的程序进行。清洗后的餐具应放入消毒柜进行消毒，消毒时间和温度应符合设备要求。消毒后的餐具应存放在专用的保洁柜内，保洁柜应定期清洁消毒，防止二次污染。

（六）食品安全自查自纠

1. 定期检查

成立食品安全自查小组，定期对食堂的食品安全情况进行全面检查。检查内容包括食品采购、储存、加工、留样、餐具消毒等环节，以及食品安全管理制度的执行情况。

2. 问题整改

对自查中发现的问题，制定整改措施，明确整改责任人、整改期限，及时进行整改。整改完成后，对整改情况进行复查，确保问题得到彻底解决。

3. 记录与报告

建立食品安全自查自纠记录，详细记录检查时间、检查内容、发现的问题、整改措施、整改情况等信息。定期向食堂负责人和相关部门报告食品安

全自查自纠情况，对重大食品安全问题及时上报。

二、生产安全制度

（一）设备设施安全管理

1. 设备维护保养

建立设备设施台账，对食堂内的所有设备设施进行登记，包括设备名称、型号、购买时间、使用年限、维护保养记录等。制定设备设施维护保养计划，定期对设备设施进行维护保养，确保设备设施正常运行。

设备维护保养工作应由专业人员进行，维护保养过程中应严格遵守操作规程，做好安全防护措施。维护保养完成后，填写维护保养记录，记录维护保养内容、维护保养人员、维护保养时间等信息。

2. 设备安全检查

定期对设备设施进行安全检查，检查内容包括设备设施的运行状况、安全防护装置是否完好、电气线路是否老化、破损等。对检查中发现的安全隐患，及时进行整改，确保设备设施安全运行。

设备设施在使用过程中，如发现异常情况，应立即停止使用，报告相关负责人，并采取相应的应急措施。严禁设备设施带“病”运行。

（二）人员操作安全管理

1. 安全培训

对食堂工作人员进行安全生产培训，培训内容包括设备设施操作规程、安全注意事项、应急处理方法等。新员工入职前必须进行安全生产培训，考核合格后方可上岗。

定期组织食堂工作人员参加安全生产演练，提高员工的应急处理能力和自我保护意识。演练内容包括火灾扑救、触电急救、食物中毒应急处理等。

2. 操作规范



制定食堂工作人员操作规范，明确各岗位的操作流程和安全要求。工作人员在操作过程中应严格遵守操作规范，严禁违规操作。

在使用刀具、炉灶、电器等设备设施时，应集中精力，谨慎操作，防止发生意外事故。严禁工作人员在工作区域内追逐打闹、擅自离岗等。

（三）厨房燃气安全管理

1. 燃气设施检查

定期对厨房燃气设施进行检查，检查内容包括燃气管道、阀门、接头、燃气表等是否完好，有无漏气现象。检查应由专业人员使用专业检测设备进行，发现问题及时处理。

燃气设施应保持清洁，不得堆放杂物，不得私自改动燃气设施。

2. 燃气使用安全

使用燃气时，应先点火后开气，使用完毕后应及时关闭燃气阀门。严禁在燃气设施周围存放易燃、易爆物品，严禁在燃气设施上烘烤衣物等。

厨房应保持通风良好，防止燃气泄漏积聚引发爆炸事故。如发现燃气泄漏，应立即关闭燃气阀门，打开门窗通风，严禁在现场使用明火或电器设备，及时报告相关部门进行维修处理。

四、安全标识与警示

1. 标识设置

在食堂内的设备设施、操作区域等明显位置设置安全标识和警示标志，如“小心烫伤”“注意安全”“禁止烟火”等。安全标识和警示标志应清晰、醒目，易于识别。

2. 安全告知

向食堂工作人员和就餐人员宣传安全知识，告知安全注意事项，如不得随意触摸设备设施、不得在食堂内吸烟等。在就餐区域设置安全宣传栏，定

期更新安全知识内容。

三、消防安全制度

（一）消防设施设备管理

1. 设施配备

根据食堂的实际情况，配备足够数量的消防设施设备，如灭火器、消火栓、灭火毯、疏散指示标志、应急照明灯具等。消防设施设备应符合国家相关标准，定期进行维护保养，确保其完好有效。

建立消防设施设备台账，记录消防设施设备的名称、型号、数量、购置时间、维护保养记录等信息。

2. 检查维护

定期对消防设施设备进行检查，检查内容包括灭火器压力是否正常、消火栓阀门是否灵活、灭火毯是否完好、疏散指示标志和应急照明灯具是否正常工作等。对检查中发现的问题，及时进行维修或更换。

委托有资质的消防检测机构对消防设施设备进行年度检测，出具检测报告，确保消防设施设备性能符合要求。

（二）消防通道与安全出口管理

1. 通道畅通

保持食堂内消防通道畅通无阻，不得堆放杂物、停放车辆或设置障碍物。消防通道宽度应符合国家相关规定，确保在紧急情况下人员能够迅速疏散。

2. 出口管理

确保食堂内安全出口数量足够，疏散门应向疏散方向开启，不得采用卷帘门、转门、吊门等影响疏散的门。安全出口应设置明显的标志，夜间应保持照明。严禁在安全出口处锁闭或堵塞出口。

（三）火灾预防措施

1. 电气防火

定期对食堂内的电气设备进行检查，检查内容包括电气线路是否老化、破损，插座、开关是否松动，电气设备是否过载运行等。发现问题及时整改，防止电气火灾发生。

电气设备的安装、使用应符合国家相关标准，不得私拉乱接电线，不得使用大功率电器设备。厨房内的电气设备应具有防水、防潮功能。

2. 易燃物管理

食堂内的易燃物应妥善存放，远离火源、热源。如食用油、酒精等应存放在专用的储存柜内，专人负责管理。定期清理厨房内的油污、杂物，防止其积聚引发火灾。

3. 明火管理

严格控制食堂内的明火使用，炉灶等明火设备应专人负责操作，使用完毕后应及时关闭火源。严禁在厨房内使用明火取暖、照明或进行其他与餐饮无关的活动。

（四）消防安全培训与演练

1. 培训教育

定期组织食堂工作人员进行消防安全培训，培训内容包括火灾的预防、报警、扑救、逃生等知识，以及消防设施设备的使用方法。新员工入职前必须进行消防安全培训，确保员工具备消防安全意识和基本技能。

通过举办消防安全知识讲座、观看消防安全教育片、发放消防安全宣传资料等方式，提高员工的消防安全意识。

2. 应急演练

制定消防安全应急预案，定期组织演练。演练内容包括火灾报警、人员疏散、灭火扑救等环节，通过演练提高员工的应急响应能力和协同作战能力。

演练结束后，对演练情况进行总结评估，针对演练中发现的问题，及时修订完善应急预案，提高应急预案的科学性和实用性。

（五）消防安全检查与整改

1. 日常检查

成立消防安全检查小组，每天对食堂进行消防安全检查。检查内容包括消防设施设备是否完好有效、消防通道是否畅通、电气设备是否安全、明火使用是否规范、员工是否掌握消防安全知识等。

对检查中发现的问题，及时下达整改通知书，明确整改责任人、整改期限和整改要求，跟踪整改情况，确保问题得到及时整改。

2. 专项检查

根据不同季节、节假日等特点，组织开展消防安全专项检查，如夏季防火检查、冬季防火检查、春节期间消防安全检查等。针对专项检查中发现的问题，制定专项整改措施，加强消防安全管理。

3. 整改复查

对已整改的问题进行复查，确保整改措施落实到位，防止问题反弹。对整改不力或拒不整改的，按照相关规定进行严肃处理。

第六节 安全生产应急预案

一、总则

（一）目的

为有效应对食堂可能发生的安全生产事故，提高应急处置能力，最大限度地减少事故造成的人员伤亡、财产损失和社会影响，特制定本应急预案。

（二）适用范围

本预案适用于食堂内发生的火灾、爆炸、食物中毒、触电、燃气泄漏、机械伤害等各类安全生产事故的应急处置。

（三）工作原则

1. 以人为本，安全第一。把保障员工和就餐人员的生命安全和身体健康作为应急处置工作的首要任务，最大限度地减少事故造成的人员伤亡和财产损失。

2. 统一领导，分级负责。在食堂负责人的统一领导下，各部门按照各自职责和权限，负责本部门安全生产事故的应急处置工作。

3. 预防为主，平战结合。坚持事故应急与预防工作相结合，加强日常安全管理和隐患排查治理，做好预防、预测、预警和预报工作，提高应急处置能力。

4. 快速反应，协同应对。建立健全应急处置联动机制，充分发挥各部门的专业优势，形成统一指挥、反应灵敏、协调有序、运转高效的应急管理机制。

二、应急组织机构及职责

（一）应急指挥中心

成立食堂安全生产应急指挥中心，由食堂负责人担任总指挥，全面负责事故应急处置的指挥协调工作。副总指挥由食堂管理人员担任，协助总指挥

开展工作。应急指挥中心成员包括各部门负责人。

应急指挥中心职责：

1. 组织制定和修订安全生产应急预案，并定期组织演练。
2. 负责事故应急处置的指挥协调工作，下达应急处置指令，组织实施应急救援行动。
3. 协调外部救援力量，如消防、医疗、公安等部门，共同开展应急救援工作。
4. 及时向上级部门和相关政府部门报告事故情况，按照规定发布事故信息。
5. 组织事故调查和处理，总结经验教训，提出改进措施，防止类似事故再次发生。

（二）应急救援小组

1. 抢险救援组

由食堂维修人员和部分员工组成，组长由维修主管担任。抢险救援组职责：

接到事故报告后，迅速赶赴事故现场，实施抢险救援行动，控制事故扩大。

负责事故现场的灭火、堵漏、抢修设备设施等工作，抢救受伤人员。

协助外部救援力量开展救援工作，提供必要的技术支持和物资保障。

2. 医疗救护组

由食堂医务室人员和经过急救培训的员工组成，组长由医务室负责人担任。医疗救护组职责：

在事故现场对受伤人员进行紧急救治，如止血、包扎、固定、心肺复苏等。

负责将重伤员送往附近医院进行进一步治疗，做好伤员的转运和交接工作。

协助医院做好伤员的救治工作，提供必要的医疗信息和协助。

3. 后勤保障组

由食堂采购人员、仓库管理人员和财务人员组成，组长由采购主管担任。

后勤保障组职责：

负责应急救援物资的采购、储备、调配和运输工作，确保应急救援物资及时供应。

保障事故现场的水、电、气等供应，维护现场秩序。

协助做好事故现场的清理和恢复工作，统计事故损失。

4. 治安保卫组

由食堂保安人员组成，组长由保安队长担任。治安保卫组职责：

负责事故现场的治安保卫工作，设置警戒区域，疏散无关人员，维护现场秩序。

保护事故现场，协助有关部门进行事故调查取证工作。

防范和打击各类违法犯罪活动，确保应急救援工作顺利进行。

（三）应急救援队伍建设

1. 定期组织应急救援人员进行培训，培训内容包括安全生产知识、应急救援技能、急救知识、消防知识等，提高应急救援人员的业务素质和应急处置能力。

2. 加强应急救援队伍的演练，通过模拟事故场景，组织应急救援人员进行实战演练，检验和提高应急救援队伍的协同作战能力和应急处置水平。演练结束后，对演练情况进行总结评估，针对演练中发现的问题，及时修订完善应急预案。

3. 为应急救援人员配备必要的防护装备和应急救援器材，确保应急救援人员在执行任务时的人身安全。定期对应急救援器材进行检查和维护，确保其性能完好。

三、预警与应急处置

（一）预警机制

1. 建立安全生产事故预警监测系统，通过对食堂内设备设施运行状况、人员操作行为、环境因素等进行实时监测，及时发现事故隐患和异常情况。

2. 设定预警指标和预警阈值，当监测数据达到或超过预警阈值时，系统自动发出预警信号。预警信号分为蓝色（一般）、黄色（较重）、橙色（严重）、红色（特别严重）四个等级。

3. 接到预警信号后，应急指挥中心应立即组织相关人员进行分析研判，确定预警等级，启动相应的应急预案，并采取有效的防范措施，防止事故发生。同时，密切关注事故发展态势，及时调整预警等级和应急措施。

应急处置程序

1. 事故报告

食堂内发生安全生产事故后，事故现场人员应立即向部门负责人报告，部门负责人接到报告后，应在第一时间向应急指挥中心报告。报告内容包括事故发生的时间、地点、事故类型、伤亡情况、初步估计的直接经济损失、已采取的措施等。

应急指挥中心接到报告后，应立即核实事故情况，并按照规定向上级部门和相关政府部门报告事故情况。

2. 应急响应

应急指挥中心根据事故的严重程度和影响范围，启动相应的应急响应级别。应急响应级别分为一级（特别重大事故）、二级（重大事故）、三级（较

大事故)、四级(一般事故)。

各应急救援小组接到应急指挥中心的指令后,应立即赶赴事故现场,按照各自职责和任务开展应急救援工作。

3. 现场处置

抢险救援组到达事故现场后,应迅速查明事故原因、危险程度和影响范围,制定抢险救援方案,并组织实施抢险救援行动。在抢险救援过程中,应注意保护自身安全,防止事故扩大。

医疗救护组在事故现场对受伤人员进行紧急救治,根据受伤人员的伤势情况,采取相应的急救措施。对重伤员进行简单包扎、止血、固定后,迅速送往附近医院进行进一步治疗。

后勤保障组负责保障应急救援物资的供应,确保抢险救援工作顺利进行。同时,协助做好事故现场的清理和恢复工作,为后续事故调查和处理提供必要的条件。

治安保卫组在事故现场设置警戒区域,疏散无关人员,维护现场秩序,保护事故现场,防止无关人员进入事故现场,影响抢险救援工作。

4. 扩大应急

如果事故情况严重,超出了食堂自身应急处置能力,应急指挥中心应及时向上级部门和相关政府部门请求支援,启动更高级别的应急预案,扩大应急处置范围,调集更多的应急救援力量和资源,共同开展应急救援工作。

(三) 应急结束

1. 当事故现场得到有效控制,受伤人员得到妥善救治,事故隐患得到消除,应急指挥中心宣布应急处置工作结束。

2. 应急结束后,各应急救援小组应及时清理现场,撤离应急救援人员和设备设施,恢复食堂正常生产经营秩序。

3. 应急指挥中心组织相关部门和人员对事故应急处置工作进行总结评估，总结经验教训，提出改进措施，对应急预案进行修订和完善。

四、后期处置

（一）善后处理

1. 组织对受伤人员进行妥善安置和救治，做好伤亡人员家属的慰问、安抚工作，按照国家有关规定给予相应的赔偿和补偿。

2. 及时清理事故现场，对损坏的设备设施进行修复或更换，尽快恢复食堂的正常生产经营秩序。

3. 对因事故导致生活困难的员工，食堂应给予适当的救助和帮扶，帮助其度过难关。

（二）事故调查与评估

1. 成立事故调查组，按照“四不放过”原则，对事故原因、经过和损失进行调查分析，查明事故原因，认定事故责任，提出处理意见和防范措施。

2. 事故调查组应在事故发生后规定时间内完成事故调查工作，并提交事故调查报告。事故调查报告应包括事故发生的经过、原因、人员伤亡和经济损失情况、事故责任认定、处理意见和防范措施等内容。

3. 应急指挥中心组织相关部门和人员对事故应急处置工作进行评估，总结经验教训，评估应急处置工作的效果和存在的问题，提出改进措施和建议，对应急预案进行修订和完善。

（三）恢复重建

1. 根据事故调查和评估结果，制定恢复重建计划，明确恢复重建的目标、任务、措施和时间节点。

2. 组织实施恢复重建工作，按照恢复重建计划，对损坏的设备设施、建筑物等进行修复或重建，恢复食堂的正常生产经营条件。

3. 在恢复重建过程中，应严格遵守国家有关法律法规和标准规范，确保恢复重建工作质量和安全。

五、应急保障

（一）通信与信息保障

1. 建立健全应急通信网络，确保应急指挥中心与各应急救援小组、上级部门和相关政府部门之间的通信畅通。应急通信网络应包括固定电话、移动电话、对讲机等多种通信方式。

2. 明确应急指挥中心和各应急救援小组负责人的联系方式，并向全体员工公布。员工应熟悉应急指挥中心和相关负责人的联系方式，以便在事故发生时能够及时报告和联系。

3. 建立应急信息平台，及时收集、传递和发布事故信息、应急处置指令、预警信息等，实现信息共享和协同工作。

（二）应急救援物资保障

1. 建立应急救援物资储备库，储备足够数量的应急救援物资，如灭火器、消火栓、灭火毯、急救药品、医疗器械、防护用品、照明设备、通讯设备、抢险工具等。应急救援物资应定期进行检查和维护，确保其性能完好。

2. 制定应急救援物资管理制度，明确应急救援物资的采购、储备、调配、使用和补充等环节的管理要求，确保应急救援物资及时供应。

3. 与周边单位建立应急救援物资互助机制，在应急救援物资不足时，能够及时向周边单位请求支援，确保应急救援工作顺利进行。

（三）应急救援队伍保障

1. 加强应急救援队伍建设，定期组织应急救援人员进行培训和演练，提高应急救援人员的业务素质和应急处置能力。

2. 为应急救援人员配备必要的防护装备和应急救援器材，确保应急救

援人员在执行任务时的人身安全。

3. 建立应急救援专家库，邀请相关领域的专家学者为应急处置工作提供技术支持和决策咨询。

（四）经费保障

1. 设立安全生产应急专项经费，确保应急救援物资采购、设备设施维护、人员培训、演练等工作的经费投入。应急专项经费应专款专用，不得挪作他用。

2. 加强对应急专项经费的管理和监督，定期对应急专项经费的使用情况进行审计和检查，确保经费使用合理、合规。

（五）交通运输保障

1. 配备必要的应急救援车辆，确保在事故发生时能够迅速将应急救援人员和物资运送到事故现场。应急救援车辆应保持良好的性能，定期进行维护和保养。

2. 与当地交通运输部门建立联系，确保在应急救援过程中能够优先保障应急救援车辆的通行，开辟绿色通道，提高应急救援效率。

（六）医疗卫生保障

1. 与附近医院建立合作关系，确保在事故发生时能够及时将受伤人员送往医院进行救治。医院应开通绿色通道，优先为受伤人员提供医疗服务。

2. 组织食堂医务室人员参加急救培训，提高其急救能力，在事故现场能够对受伤人员进行初步救治，为后续治疗争取时间。

（七）治安维护保障

1. 加强食堂内部治安管理，建立健全治安保卫制度，配备足够数量的保安人员，负责食堂日常治安巡逻和安全保卫工作。

2. 在事故发生时，治安保卫组应迅速赶赴事故现场，维护现场秩序，

保护事故现场，防止无关人员进入事故现场，确保应急救援工作顺利进行。

（八）人员防护保障

1. 为员工配备必要的个人防护用品，如安全帽、安全鞋、工作服、手套、口罩、护目镜等，确保员工在工作过程中的人身安全。

2. 定期组织员工进行职业健康检查，建立员工健康档案，对从事特殊作业的员工，应按照国家有关规定进行专门的职业健康检查，确保员工身体健康。

3. 在应急救援过程中，应急救援人员应根据事故现场的危险程度，佩戴相应的个人防护装备，确保自身安全。

六、宣传、培训和演练

（一）宣传教育

1. 通过宣传栏、内部刊物、培训讲座、安全知识竞赛等多种形式，广泛宣传安全生产知识、应急救援知识和本应急预案的内容，提高员工的安全意识和应急处置能力。

2. 在食堂显著位置张贴应急疏散路线图、安全警示标志等，向员工和就餐人员宣传应急逃生知识和安全注意事项。

（二）培训计划

1. 制定年度应急培训计划，明确培训内容、培训对象、培训时间和培训方式等。培训内容应包括安全生产法律法规、操作规程、应急救援知识、急救知识、消防知识等。

2. 定期组织员工进行应急培训，新员工入职前必须进行安全生产和应急培训，考核合格后方可上岗。培训方式可采用集中授课、现场演示、实际操作等多种形式，确保培训效果。

（三）演练安排

1. 制定年度应急演练计划，根据食堂实际情况，组织开展不同类型的应急演练，如火灾事故应急演练、食物中毒事故应急演练、燃气泄漏事故应急演练等。演练计划应明确演练目的、演练内容、演练时间、演练地点、参与演练的部门和人员等。

2. 定期组织应急演练，演练结束后，对演练情况进行总结评估，针对演练中发现的问题，及时修订完善应急预案，提高应急预案的科学性和实用性。同时，通过演练，检验和提高应急救援队伍的协同作战能力和应急处置水平。



第七节 生产、消防等安全制度

一、生产安全制度

（一）设备操作安全规程

1. 炉灶安全操作

使用前检查炉灶燃气管道、阀门、点火装置等是否完好，有无漏气现象。确认无误后，先打开通风设备，再点火。点火时，应先点燃点火棒，再开启燃气阀门，严禁先开气后点火。

炉灶运行过程中，操作人员不得离开岗位，密切关注火焰大小、颜色及燃烧情况，如有异常应立即关闭燃气阀门，并报告维修人员。调节火力时，应缓慢操作，避免火焰突然变大或熄灭。

使用完毕后，先关闭燃气阀门，待火焰熄灭后，再关闭通风设备。定期清理炉灶表面及炉头的油污、杂物，保持炉灶清洁。

2. 蒸箱安全操作

操作前检查蒸箱的水箱水位是否在正常范围内，蒸箱门密封是否良好，蒸汽管道有无泄漏。检查无误后，方可接通电源或蒸汽源。

开启蒸箱时，应缓慢打开蒸箱门，防止蒸汽烫伤。放入或取出食品时，应使用专用工具，严禁用手直接接触高温蒸汽和食品。

蒸箱运行过程中，不得随意调节温度和压力设定值，如需调整，应在专业人员指导下进行。定期检查蒸箱的安全阀、压力表等安全附件，确保其正常工作。

使用结束后，关闭电源或蒸汽源，待蒸箱内压力降至零后，打开蒸箱门，排出剩余蒸汽，清理蒸箱内部及排水管道，保持蒸箱干燥清洁。

3. 和面机安全操作

使用前检查和面机的搅拌桨、传动装置、防护装置等是否完好，确认无

误后，将面粉和水按规定比例放入和面机内，盖上盖子，确保防护装置到位。

启动和面机时，应先低速运转，待面粉和水初步混合后，再根据需要调整转速。严禁在和面机运转过程中伸手或用其他物品触碰搅拌桨。

和面过程中，如发现面团异常或有异响，应立即停机检查，排除故障后方可继续使用。

和面结束后，先停机，待搅拌桨停止转动后，打开盖子，取出面团。清理和面机时，应先切断电源，用专用工具清理搅拌桨、桶壁及其他部位的残留面团，严禁用水直接冲洗电机和电气部件。

4. 切菜机安全操作

操作前检查切菜机的刀片是否锋利、牢固，传动装置是否正常，防护装置是否完好。调整刀片间距时，应先停机，使用专用工具进行调整，严禁在机器运转过程中调整刀片。

将待切蔬菜均匀放置在进料口，缓慢推送蔬菜进入切菜机，严禁用手直接推送蔬菜，以免发生意外伤害。操作人员应集中精力，密切关注切菜过程，如发现异常情况，应立即停机处理。

定期清理切菜机的刀片、进料口、出料口及机身的残留蔬菜和杂物，保持机器清洁卫生。同时，对刀片进行磨砺或更换，确保切割效果。

（二）人员防护措施

1. 工作服与防护用品

食堂工作人员必须穿戴统一的工作服，工作服应定期清洗更换，保持清洁。工作服的材质应符合防火、防静电、防油污等要求。

根据不同岗位的工作需要，为工作人员配备相应的防护用品，如手套、口罩、帽子、护目镜、围裙等。切菜人员必须佩戴防切割手套，炉灶操作人员必须佩戴防火手套和护目镜，洗碗人员必须佩戴橡胶手套等。

工作人员应正确佩戴和使用防护用品，如发现防护用品损坏或失效，应及时更换。

2. 个人卫生要求

工作人员应保持良好的个人卫生习惯，勤洗手、勤洗澡、勤换洗衣物。工作前、处理食品原料后、上厕所后、接触不洁物品后等必须洗手消毒。

工作人员不得留长指甲、涂指甲油，不得佩戴首饰等物品进入工作区域。在食品加工过程中，严禁吸烟、吐痰、吃东西等。

（三）安全检查与隐患排查

1. 日常检查

食堂管理人员每天对食堂进行日常安全检查，检查内容包括设备设施运行状况、人员操作规范、环境卫生、消防设施设备等方面。对检查中发现的问题及时记录并通知相关责任人进行整改。

设备操作人员在每次使用设备前，应对设备进行简单检查，如设备外观是否完好、各部件是否正常、安全防护装置是否有效等。发现问题及时报告维修人员，严禁使用有故障的设备。

2. 定期检查

成立安全检查小组，每周对食堂进行一次全面的安全检查。检查内容包括设备设施的定期维护保养情况、电气线路是否老化破损、燃气管道及阀门是否泄漏、消防器材是否完好有效、食品安全管理制度执行情况等。对检查中发现的安全隐患，制定整改措施，明确整改责任人及整改期限，确保隐患及时整改到位。

每月组织一次食品安全专项检查，重点检查食品采购、储存、加工、留样、餐具消毒等环节是否符合食品安全标准。对发现的食品安全问题，严格按照食品安全相关法律法规进行处理。

3. 专项检查

根据不同季节、节假日等特点,开展专项安全检查。如夏季重点检查防暑降温措施落实情况、电气设备防火防爆情况;冬季重点检查防寒保暖措施、燃气设备安全运行情况;节假日前后重点检查人员值班安排、设备设施维护保养情况等。针对专项检查中发现的问题,及时采取针对性措施,确保食堂安全运营。

(四) 应急处理措施

1. 触电事故应急处理

若发生触电事故,应立即切断电源,使用绝缘工具将触电者与电源分离。如无法立即切断电源,可用干燥的木棒、竹竿等绝缘物挑开触电者身上的电线

迅速将触电者转移至通风干燥处,解开其上衣领口和腰带,保持呼吸通畅。若触电者呼吸心跳停止,应立即进行心肺复苏术(CPR),同时呼叫急救人员。在急救人员到达之前,不得随意中断心肺复苏操作。

对触电者进行简单包扎和止血处理,如有烧伤,应用干净的纱布或毛巾覆盖伤口,避免感染。等待急救人员到来后,配合医护人员将触电者送往医院进行进一步治疗。

2. 机械伤害应急处理

当发生机械伤害事故时,立即停止设备运行,迅速查看伤者受伤情况。如果受伤部位有出血现象,应立即用干净的纱布或毛巾按压伤口止血,如伤口较大或出血较多,可在伤口近心端用布条或止血带结扎止血,但要注意定时放松,避免肢体缺血坏死。

对于骨折伤员,不要随意移动其受伤部位,可用木板、担架等固定受伤肢体,避免骨折端移位加重伤势。如果伤员有颅脑损伤、胸部损伤或腹部损

伤等情况，应使其平卧，保持呼吸道通畅，并密切观察其生命体征变化。

在对伤者进行初步救治后，立即拨打急救电话，将伤者送往医院进行治理。同时，保护好事故现场，以便后续事故调查。

二、消防安全制度

（一）消防设施管理

1. 灭火器管理

食堂内按照规定配置足够数量的灭火器，灭火器应放置在明显、便于取用的位置，且不得影响安全疏散。灭火器的类型应根据火灾类型进行选择，如干粉灭火器适用于扑救可燃固体、可燃液体、可燃气体和电气设备的火灾；二氧化碳灭火器适用于扑救贵重设备、档案资料、仪器仪表、600 伏以下电气设备以及油类的初起火灾等。

建立灭火器档案，记录灭火器的购买日期、维修记录、换药记录、报废日期等信息。定期对灭火器进行检查，检查内容包括灭火器压力是否正常、喷管和喷嘴是否堵塞、外观是否完好、保险销和铅封是否完好等。如发现灭火器存在问题，应及时维修或更换。

按照规定的期限对灭火器进行维修和换药，确保灭火器在有效期内能够正常使用。维修和换药工作应由具有相应资质的单位或人员进行。

2. 消火栓管理

确保消火栓系统完好有效，消火栓箱内配备齐全消防水带、水枪、阀门等设备，且设备完好无损。消火栓阀门应定期进行检查和维护，确保开启灵活、关闭严密。

定期对消火栓系统进行水压测试，检查系统压力是否符合要求。如发现水压不足或其他问题，应及时查找原因并进行修复。

严禁在消火栓箱周围堆放杂物，保持消火栓通道畅通无阻。

3. 疏散通道与安全出口管理

食堂内疏散通道和安全出口应保持畅通无阻,不得堆放杂物、停放车辆或设置障碍物。疏散通道的宽度应符合国家相关规定,安全出口的数量和疏散距离应满足人员疏散的要求。

疏散通道和安全出口应设置明显的疏散指示标志和应急照明灯具,疏散指示标志应保持清晰、醒目,应急照明灯具应保持完好有效。定期对应急照明灯具进行测试,确保在紧急情况下能够正常照明。

安全出口的门应向疏散方向开启,不得采用卷帘门、转门、吊门等影响疏散的门。严禁在安全出口处锁闭或堵塞出口,确保人员在紧急情况下能够迅速疏散。

用电安全管理

1. 电气设备安全管理

食堂内电气设备的安装、使用和维护应符合国家相关电气安全标准。电气设备应选用合格产品,并定期进行检查和维护,确保其正常运行。

严禁私拉乱接电线,不得随意增加用电设备。电气线路应穿管保护,避免线路老化、破损、短路等引发火灾事故。

对电气设备的插座、开关、配电箱等应定期进行检查,发现松动、发热、打火等异常现象应及时处理。配电箱应保持关闭状态,箱内不得存放杂物。

食堂内的大功率电气设备,如炉灶、蒸箱、烤箱等,应单独设置供电线路,并安装过载保护装置。使用大功率电气设备时,应注意观察设备运行情况,避免长时间连续使用导致设备过热引发火灾。

2. 燃气使用安全管理

严格遵守燃气安全使用规定,燃气管道、阀门、燃气表等设施应定期进行检查和维护,确保无泄漏现象。燃气设备应安装在通风良好的位置,与周

围易燃易爆物品保持一定的安全距离。

使用燃气时，应先点火后开气，使用完毕后应及时关闭燃气阀门。严禁在燃气设备周围存放易燃、易爆物品，严禁在燃气设备上烘烤衣物等。

定期对燃气报警装置进行测试，确保其正常工作。如发现燃气泄漏，应立即关闭燃气阀门，打开门窗通风，严禁在现场使用明火或电器设备，并及时报告相关部门进行维修处理。

（三）消防培训与演练

1. 消防培训

定期组织食堂工作人员进行消防安全培训，培训内容包括消防法律法规、火灾预防知识、火灾扑救方法、逃生自救技能、消防设施设备的使用方法等。新员工入职前必须进行消防安全培训，考核合格后方可上岗。

通过举办消防安全知识讲座、观看消防安全教育片、发放消防安全宣传资料等方式，提高员工的消防安全意识和自防自救能力。

在食堂显著位置张贴消防安全宣传标语、海报等，营造良好的消防安全氛围。

2. 消防演练

制定详细的消防演练计划，定期组织食堂工作人员进行消防演练。演练内容包括火灾报警、疏散逃生、灭火扑救等环节，通过演练检验和提高员工的应急响应能力和协同作战能力。

演练结束后，对演练情况进行总结评估，针对演练中发现的问题，及时修订完善消防应急预案。同时，对员工在演练中的表现进行评价，对表现优秀的员工给予表彰和奖励，对存在问题的员工进行指导和培训。

（四）消防安全责任制度

1. 明确各级人员消防安全责任

食堂负责人是消防安全第一责任人，全面负责食堂的消防安全工作。应建立健全消防安全管理制度，组织制定并实施消防安全措施，定期组织消防安全检查和隐患排查，确保食堂消防安全。

食堂管理人员是消防安全直接责任人，负责组织实施消防安全管理制度，对食堂工作人员进行消防安全教育和培训，监督检查各岗位消防安全工作落实情况，及时整改火灾隐患。

各岗位工作人员是本岗位消防安全责任人，应严格遵守消防安全操作规程，正确使用和维护消防设施设备，发现火灾隐患应及时报告并采取措施消除隐患。

2. 签订消防安全责任书

食堂负责人与各级管理人员、各岗位工作人员层层签订消防安全责任书，明确各自的消防安全责任和工作任务。消防安全责任书应包括消防安全目标、责任内容、考核办法、奖惩措施等内容，确保消防安全工作落实到每个岗位、每个人。

3. 消防安全考核与奖惩

建立消防安全考核制度，定期对食堂各级人员的消防安全工作进行考核。考核结果与个人绩效、奖金、晋升等挂钩，对消防安全工作成绩突出的个人和部门给予表彰和奖励，对不履行消防安全职责、违反消防安全规定的个人和部门进行批评教育和处罚。

对因消防安全工作不力导致发生火灾事故的，按照“四不放过”原则，追究相关人员的责任，构成犯罪的，依法追究刑事责任。