

项目编号: 0343-2022-QEO-2023

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称: 河北泓林餐饮管理有限公司

审核体系: 质量管理体系 (QMS) 50430 (EC)

环境管理体系 (EMS)

职业健康安全管理体系 (OHSMS)

能源管理体系 (ENMS)

食品安全管理体系 (FSMS/HACCP)

其他 _____

审核组长 (签字) : 张锐

审核组员 (签字) : 赵帅

报告日期 : 2023年 6月 14日

北京国标联合认证有限公司 编制

地 址: 北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603

电 话: 010-8225 2376

官 网: www.china-isc.org.cn

邮 箱: service@china-isc.org.cn



联系我们, 扫一扫!



审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结, 以下文件作为本报告的附件:
 管理体系审核计划(通知)书 首末次会议签到表
 不符合项报告 其他
2. 免责声明: 审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程, 考虑到抽样风险和局限性, 本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况, 特别是可能还存在有不符合项; 在做出通过认证或更新认证的决定之前, 审核建议还将接受独立审查, 最终认证结果经 ISC 技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议, 可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出(专线电话: 010-58246011 信箱: service@china-isc.org.cn)。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有, 可在现场审核结束后提供受审核方, 但正式版本需经 ISC 确认, 并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论, 认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因, 未经上述各方允许, 本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

(本承诺应在首、末次会议上宣读)

为了保护受审核方和社会公众的权益, 维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性, 审核组成员特作如下承诺:

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策, 遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求, 认真执行 ISC 工作程序, 准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益, 对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密, 不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则, 保持良好的职业道德和职业行为, 不接受受审核组织赠送的礼品和礼金, 不参加宴请, 不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询, 也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定, 保证仅在 ISC 一个认证机构执业, 不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和 ISC 的任何损失, 由承诺人承担相应法律责任。

承诺人 审核组长: 张锐

组员: 赵帅



一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
	张锐	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2023-N1QMS-2251646 2023-N1EMS-1251646 2023-N1OHSMS-125164 6	
	赵帅	组员	Q:专家 E:专家 O:专家	ISC-JSZJ-529 ISC-JSZJ-529 ISC-JSZJ-529 河北裕园海天餐饮有限公司	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	齐爱爱	向导	受审核方

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（质量管理体系,环境管理体系,职业健康安全管理体系）认证后，进行第一次监督审核■证书暂停后恢复□其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否■暂停原因已消除，恢复认证注册，□保持认证资格。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

Q： GB/T19001-2016/ISO9001:2015,E： GB/T 24001-2016/ISO14001:2015,O：

GB/T45001-2020 / ISO45001： 2018

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为结合审核□联合审核○一体化审核；



- c) 相关审核方案, FSMS 专项技术规范: ;
- d) 相关的法律法规: 中华人民共和国环境保护法、消防法、安全生产法、固体废弃物环境防治法等
- e) 适用的产品(服务)质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准: 中华人民共和国食品安全法 2021 修订版
- GB 5749-2006 生活饮用水卫生标准
- GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范食品卫生总则
- 食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则
- GB7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB14930. 2-2012 消毒剂
- 《餐饮服务食品安全监督管理办法》(卫生部令第 71 号)
- 《餐饮服务许可管理办法》(卫生部令第 70 号)
- 《餐饮服务食品安全快速检测方法认定管理办法》国食药监食[2011]294 号
- 《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》国食药监食([2011]67 号)
- 《餐饮服务单位食品安全人员培训管理办法》(国食药监食[2011]211 号) 国食药监食([2011]67 号)
- 《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》卫监督发〔2005 260〕号
- GB13104-2014 食品安全国家标准 食糖
- GB 2719-2018 食品安全国家标准 食醋
- 国家卫生计生委等 5 部门关于调整含铝食品添加剂使用规定的公告(2014 年第 8 号)
- GB19295-2011 食品安全国家标准 速冻面米制品
- GB/T33497-2017 餐饮企业质量管理规范
- f) 其他有关要求(顾客、相关方要求)。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间: 2023年06月12日 上午至2023年06月14日 下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2022年6月8日至本次审核结束日。

审核方式: 现场审核 远程审核 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围(如与审核计划不一致时, 请说明原因):

Q: 餐饮服务

E: 餐饮服务所涉及场所的相关环境管理活动

O: 餐饮服务所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程(固定及临时多场所请分别注明各自活动过程)

注册地址: 正定县塔元庄村村西

办公地址: 正定县正定镇车站北街 168 号 A6

经营地址: 经营地址: 河北省石家庄市桥西区新华西路 209 号-1 号河北联邦国际学校第二餐厅三楼食堂/办公地址: 正定县正定镇车站北街 168 号 A6

临时场所(需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间): 无

1.5.4 恢复认证审核的信息(暂停恢复审核时适用)

暂停原因: 未及时进行监督审核。



暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：正常

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：是

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整： 未调整； 有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况： 完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（0）项，涉及部门/条款：

采用的跟踪方式是： 现场跟踪 书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限： 年 月 日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2024 年 5 月 4 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

生产过程控制，外来文件管理、管理评审、内审的深入、生产、检验记录保留、环境因素和危险源的识别、环境安全的运行控制、应急准备与响应，管理体系与公司业务的融合度，是否及时进行环境监测

3) 本次审核发现的正面信息：

审核方质量/环境/安全管理体系在运行过程中管理层及部门领导比较重视，管理水平有所提高，各部门职责明确，混凝土生产及运输过程质量/环境/安全控制较规范，无质量/环境/安全事故，质量/环境/安全管理体系运行促进产品质量/环境/安全的管理水平及环境安全意识提高

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：管理层对结合型管理体系运行和认证活动支持，管理人员对标准、管理体系文件经过培训和运行，可以运用，能够在日常的管理和服务过程运用管理体系的工具和方法，对管理评审、内部审核基本可以应用，尚不深入，自我发现问题、解决问题的机制在过程应用较好，总体成熟度尚可。

2) 风险提示：无

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

**2.1 目标的实现情况**符合 基本符合 不符合

2022 年度目标及考核	考核
1) 产品一次交验合格率 $\geq 98\%$;	100%
2) 顾客满意度 $\geq 95\%$;	96.7%
3) 固废分类收集、处理率达 100%;	100%
4) 火灾事故为 0;	0
5) 废气噪声达标排放;	达标
6) 重大食品安全事故为 0	0
2023 年 1 季度目标完成	

2.2 重要审核点的监测及绩效符合 基本符合 不符合

合

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

1、产品实现的策划:

公司对产品质量目标、产品实现过程; 产品所要求的验证、确认、监视、检验和试验活动以及产品接收准则进行了策划, 并规定了所需的记录。

编制《生产与服务提供控制程序》, 对生产过程进行控制。

2. 工艺流程:**餐饮服务流程:**

确定采购单一采购一验收入库一领用一饭菜加工一留样一提供就餐环境一清洗与保洁

3、生产设备: 智能商用饮品机、电气两用蒸饭柜、全自动封口机、和面机、立式冷冻柜、煮面锅、电扒炉、双眼灶台、包子机、压面机、台式单缸单筛电炸锅、半成品柜、电覆底汤粥炉、刀具消毒柜、餐具消毒柜、自动恒温电热铛、留样柜、货架、地架、高压低噪音排烟风柜、低空排放油烟净化器、油烟净化机组、清真档口强力排烟机、清真档口油烟净化器等等, 满足要求。

4、检测仪器: 无。

5、编制了《生产与服务提供控制程序》、《监视测量资源管理控制程序》、《人力资源控制程序》、《采购控制程序》等对产品实现的过程进行控制;

6、相关法律法规要求: 中华人民共和国环境保护法、消防法、安全生产法、固体废弃物环境防治法等

7、产品执行标准:

中华人民共和国食品安全法 2021 修订版

GB 5749-2006 生活饮用水卫生标准

GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范食品卫生总则

食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则

GB7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

**GB14930. 2-2012 消毒剂**

《餐饮服务食品安全监督管理办法》（卫生部令第 71 号）

《餐饮服务许可管理办法》（卫生部令第 70 号）

《餐饮服务食品安全快速检测方法认定管理办法》国食药监食[2011]294 号

《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》国食药监食〔2011〕67 号

《餐饮服务单位食品安全人员培训管理办法》（国食药监食〔2011〕211 号）国食药监食〔2011〕67 号

《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》卫监督发〔2005〕260 号

GB13104-2014 食品安全国家标准 食糖**GB 2719-2018 食品安全国家标准 食醋**

国家卫生计生委等 5 部门关于调整含铝食品添加剂使用规定的公告（2014 年第 8 号）

GB19295-2011 食品安全国家标准 速冻面米制品**GB/T33497-2017 餐饮企业质量管理规范**

公司生产和服务相关记录主要有：原材料检验、工序检验记录、成品检验记录等。

制定的管理手册和程序文件中规定了发生变更时采取的控制过程和措施。

经识别，外包过程：垃圾清运、有害生物防治、烟道清理。

●与客户有关的过程：

负责人介绍沟通方式主要是电话、传真、资料传递、公司网站、广告等形式宣传本公司有关产品及公司的有关信誉等。针对合同洽谈、签订、履行过程中的问题，及时电话联系，明确各自的要求，执行合同。目前沟通效果良好。

主要业务以招标文件、订单、合同、电话、邮件、传真等形式确定与产品有关的要求，均已保存或进行相应的记录。对顾客的要求由业务部人员直接对顾客要求进行识别、确认，对于存在的问题直接提出和顾客进行交流沟通，在合同签订前在公司微信群内对合同的要求进行评审。

抽查有关的合同及评审记录，符合要求。

管理手册对产品和服务要求的识别和更改进行了策划和规定；经过查阅企业订单文件，并与部门负责人进行沟通，目前暂无产品和订单变更的情况，后续经营中，如出现有产品和订单要求的变更，将按照文件规定要求进行控制。基本符合要求。

●设计开发：

企业目前的设计开发主要是新菜品的开发，公司不定期的根据学生喜好、食品安全健康、食品营养等方面的综合因素，开发推出新菜品，研发组成员为公司营养师及厨师、餐馆部负责人，餐馆部负责制定新菜品研发计划，厨师长负责研发过程控制，餐馆部负责人负责与学生沟通、信息收集，包括用餐评价，建议，及试销分析等。

●与外部有关的过程：

公司编制有采购控制程序：

对主要原材料供应商采取评价、选择、年度确认的方式进行控制，原材料从合格供方采购

评审内容：交货及时性、售后服务好、产品质量可靠等方面，主管部门提出意见，总经理签批

基本符合要求。

●生产过程控制：

编制《生产和服务提供控制程序》，对生产过程进行控制

1、获得规定以下内容的文件化信息：



1) 产品实现控制文件：采购服务管理制度、人员卫生与健康管理制度、手的清洗与消毒和卫生设施的维护与卫生保持管理制度、虫鼠害控制制度、生产过程质量管理制度、包装储运卫生管理制度、产品留样管理制度、餐饮管理过程工艺规程、应急响应预案、餐饮服务预防食物中毒的基本原则、食品采购查验记录管理制度、食品贮存管理制度、粗加工切配餐饮安全管理制度、烹调加工餐饮安全管理制度、餐饮具清洗消毒保洁管理制度、食品用设备设施管理制度、泓林餐饮服务食品安全操作规范、操作间加工及卫生要求等

2) 记录文件：食堂加工过程控制检查表、原材料采购进货验收记录、热菜烹饪记录、烙饼加热记录、食物制作中心温度查验记录、包装记录、员工卫生检查记录、蔬菜浸泡记录、卫生巡查记录、消毒记录、过程检查控制记录、食堂质量控制检查表、生产用水感官记录、紫外线灯使用记录、设施监控记录、垃圾清运记录、虫害工作消杀记录、卫生检查记录、安全设施检查记录、食堂通风、消毒记录、餐具消毒等。

2、要达到的结果：生产的产品能够符合国家、行业标准及客户要求，满足相关法律法规要求及产品使用性能/功能要求及售后服务承诺。

3、运行环境：现场观察：厨房高大宽敞，通道畅通，配备消防器材，分为原料区、切菜区、熟菜区、面点区，消毒区。厨房全区域内安装环境监控系统，随时检测全区域内环境状态，现场查看均在允许范围内

4、产品实现过程配备了适宜的生产设备：智能商用饮品机、电气两用蒸饭柜、全自动封口机、和面机、立式冷冻柜、煮面锅、电扒炉、双眼灶台、包子机、压面机、台式单缸单筛电炸锅、半成品柜、电覆底汤粥炉、刀具消毒柜、餐具消毒柜、自动恒温电热铛、留样柜、货架、地架、高压低噪音排烟风柜、低空排放油烟净化器、油烟净化机组、清真档口强力排烟机、清真档口油烟净化器等，设备适宜，正常运行。

5、配备胜任人员：配备了具备有能力的厨师等，均经过上岗培训。相关人员资格能力满足生产和服务要求，

6、监视测量：采购及成品均有原材料检测报告，

7、过程控制情况：

1) 生产工艺：

确定采购单一采购—验收入库—领用—饭菜加工—留样—提供就餐环境—清洗与保洁

◆ 该公司产品的生产特殊过程为烹制和消毒过程。

—查餐饮管理服务过程控制：食品制作过程（红案：午餐）

1) 班前控制：

检查生产设施卫生状况，工作间卫生情况，

抽后厨班前检查：检查部位：不锈钢食具、容器、刀具、操作台、操作间等，检查内容：可视异物、不清洁点、运转情况等，检查人：李佐周等，2023.6.13

2) 填写原料接受表，

抽 2023.6.13 日原料接受表，记录有名称、生产日期、数量、原材料合格证明材料等内容

原料准备：（蔬菜、肉类）

1) 粗加工：配备粗加工间，记录显示：操作：郝志峰，2023.6.13 日，过程：摘菜、清洗，摘菜控制内容：摘除黄叶、菜梗、虫子、异物、腐烂部分等，清洗菜品：小白菜、油麦、菜花、西红柿，清洗控制内容：浸泡时间（10-15 分钟）、盐水比例、清洗状态，提供了《蔬菜浸泡记录》。

2) 精加工：主要是对蔬菜根据要求进行切割成相应形状，肉类：加工前检查色泽、气味、组织状态正常、无肉眼可见异物，加工成要求的形状

3) 烹制：控制点：加工温度、时间、关键限值（中心温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ ）、监控程序和频率（出锅后测试产品中心温度、每次）、纠正措施（继续加热或直接废弃）。提供了《热菜烹饪记录》、《食物制作中心温度查验记录》，抽 2023.6.9，菜品酸辣土豆丝，中心温度 80°C，记录人：李强。

4) 查 6.13 日午餐供应菜品：西红柿鸡蛋，水煮肉片，土豆丝，糖醋里脊，鱼香肉丝，白菜粉条，干煸鸡柳等菜品，面条，米饭，包子等主食，

提供了 6.13 食品留样表：

查餐饮管理服务过程控制 食品制作过程（白案、午餐）

1、班前控制：

检查生产设施卫生状况，工作间卫生情况，



抽生产线产前检查：检查部位：不锈钢食具、容器、刀具、操作台、操作间等，检查内容：可视异物、不清洁点、运转情况等，检查人：李佐周等，2023.6.13

填写原料接受表，抽 2023.6.13 原料接受表，记录有名称面粉、生产日期、数量、原材料检验报告材料等内容

供应食物名称：直接采购：馒头、面条；现场制作：烙饼、包子、米饭等，提供了“烙饼加热记录”“食物制作中心温度检查记录”

原材料的进厂控制查看 8.6 条款审核

现场蒸制食品的工序较简单，主要是对制作过程中的卫生控制，不再赘述

另抽热饮、粥食制作过程控制，符合要求

另抽其他日期的食品制作过程控制，均按相关要求进行，符合要求

● 餐馆部负责人对食堂加工过程控制进行检查，提供了《食堂加工过程控制检查表》，检查内容包括成品有无腐败味、有无三无产品、腐败编制原料、未按加工程序加工等共计 100 项。另包含环境和个人卫生等方面。检查发现的不合格按 8.7 要求进行控制。

● 识别了外包过程：有害生物防治、垃圾清运、烟道清洗

● 质量手册规定了需确认过程识别的要求，特殊过程确认：公司目前需确认过程为烹制过程、消毒工序。提供了特殊过程确认记录：

工序名称：烹制过程，对人员能力、证件进行了确认，设备情况进行了确认，对烹制过程编制了作业规范，包括作业卫生要求、中心温度、检验等要求，批准：李强 2023.1.1。过程确认符合要求

工序名称：消毒工序，对人员能力、证件进行了确认，设备情况进行了确认，对消毒过程编制了作业规范，包括作业卫生要求、检验等要求，批准：李强 2023.1.1。过程确认符合要求

● 巡视现场：

1、基础设施管理：

生产设施：智能商用饮品机、电气两用蒸饭柜、全自动封口机、和面机、立式冷冻柜、煮面锅、电扒炉、双眼灶台、包子机、压面机、台式单缸单筛电炸锅、半成品柜、电覆底汤粥炉、刀具消毒柜、餐具消毒柜、自动恒温电热铛、留样柜、货架、地架、高压低噪音排烟风柜、低空排放油烟净化器、油烟净化机组、清真档口强力排烟机、清真档口油烟净化器等

以上设施均正在正常运行

运行环境：现场观察：厨房高大宽敞，通道畅通，配备消防器材，分为原料区、切菜区、熟菜区、面点区、消毒区。厨房全区域内安装环境监控系统，随时检测全区域内环境状态，现场查看均在允许范围内

● 环境因素识别和危险源识别：

● 编制了《环境因素识别与评价控制程序》、《危险源辨识、风险评价和风险控制程序》，符合标准要求

● 查见《环境因素识别、评价表》，餐馆部涉及的环境因素有：

工序/活动 环境因素 环境影响

洗菜过程 生产用水 资源的消耗

污水排放 土壤、水污染

原料的消耗 资源消耗

原料残渣 固废

洗菜不清洁 影响人体健康

洗菜污水排放 污染水体

清洁剂的使用 资源消耗

切菜过程 乱板不清洁 疾病传染

原料的消耗 资源消耗

原料残渣 固废



产生噪声 污染声环境
餐厨垃圾 水体、土壤污染
洗碗间工序 生产用电 能源消耗
原料的消耗 资源消耗
产生噪声 污染声环境
清洗餐具废水排放 水体污染
消毒不符合要求 影响人体健康
菜品制作工序 用电 能源消耗
用气 能源消耗
原料的消耗 资源消耗
产生噪声 污染声环境
油污 污染水体
烟气 空气污染
油烟 空气污染
餐厨垃圾 水体、土壤污染
餐厅服务 餐厨垃圾 水体、土壤污染
产生噪声 污染声环境
设备设施的损坏 能源消耗

.....

采用打分法，评价出重要环境因素，编制了《重要环境因素清单》，重要环境因素有：固废排放、潜在火灾的发生、能源消耗，评价准确。

●查见《危险源辨识与风险评价表》，按照活动、区域进行了识别，其中餐馆部涉及危险源包括：

地面有油污滑倒工人 身体伤害
转动设备运转时、检查、调整 机械伤害
转动设备运转时加油、清理 机械伤害
检修设备未确认正常否断电 机械伤害
指挥信号不明确 物体打击
设备外壳漏电 触电伤害
火灾的发生 身体伤害
材料码放超高 物体打击
材料装卸不当 物体打击
设备操作不当导致漏电 触电
夏季工作中暑 人身伤害
菜刀、案板未及时消毒 食物中毒
制作菜品使用三无原材、或过期产品 食物中毒
厨房温度过高 中暑
紫外线灯使用不当 损伤眼睛
烹饪、蒸制过程忘记关火、关电 爆炸、火灾
食品添加剂未按要求使用 中暑
灶台使用不当 烫伤
微波炉、压面机、包子机、切面机使用不当 人身伤害
凉菜放置温度不达标、细菌繁衍 中毒
炒菜时菜锅脱落 碰伤
地面油渍、水较多 滑倒
厨师未按要求佩戴防护用品 中毒
检验设备操作不当 机械伤害
检验未按要求配带防护用品 意外伤害



检验中搬移产品不当 身体伤害

线路老化、短路等 触电火灾

.....

采用LEC打分法，评价出不可接受风险，编制了《不可接受风险清单》，其中餐馆部涉及的不可接受风险：火灾、天然气爆炸、触电、灼烫伤、机械伤害、食物中毒，评价准确。

合规义务、法律法规及其他要求、合规评价：

编制了《合规性评价控制程序》，组织进行了合规性评价。查见《环境法律法规合规性评价记录表》《安全法律法规合规性评价记录表》，对其适用的法律法规进行了评价，按要求执行，合规。

查见《2022年合规性的评价告》，综合部组织进行了系统性的合规性评价，此次环境和职业健康安全法律、法规符合性评价涉及了水、气、声的排放、固废的排放、能源管理、服务管理等内容，从总体上讲，公司环境和职业健康安全行为符合相关环境法规要求，基本实现了组织对遵守法律法规及其他要求的承诺。

编制：陈松涛 审批：李强 日期：2023.3.10

运行控制：

本部门应执行的运行控制文件包括：《采购服务管理制度、人员卫生与健康管理制度、手的清洗与消毒和卫生设施的维护与卫生保持管理制度、虫鼠害控制制度、生产过程质量管理制度、包装储运卫生管理制度、产品留样管理制度、餐饮管理过程工艺规程、应急响应预案、餐饮服务预防食物中毒的基本原则、食品采购查验记录管理制度、食品贮存管理制度、粗加工切配餐饮安全管理制度、烹调加工餐饮安全管理制度、餐饮具清洗消毒保洁管理制度、食品用设备设施管理制度、泓林餐饮服务食品安全操作规范、操作间加工及卫生要求等

运行控制情况：

基础设施：主营联邦国际学校食堂第二餐厅，设有办公区域、就餐区域、食品加工区域（操作间、热菜间、面点间、洗消间等）、售卖窗口、餐具洗消间等

2) 办公主要设施：电脑、电话、一体机等，满足办公需求

3) 生产设施：智能商用饮品机、电气两用蒸饭柜、全自动封口机、和面机、立式冷冻柜、煮面锅、电扒炉、双眼灶台、包子机、压面机、台式单缸单筛电炸锅、半成品柜、电覆底汤粥炉、刀具消毒柜、餐具消毒柜、自动恒温电热铛、留样柜、货架、地架、高压低噪音排烟风柜、低空排放油烟净化器、油烟净化机组、清真档口强力排烟机、清真档口油烟净化器等，设备定期维护

●对餐饮服务管理过程的监视测量主要对过程进行检查的记录表格：食堂加工过程控制检查表、原材料采购进货验收记录、热菜烹饪记录、烙饼加热记录、食物制作中心温度查验记录、包装记录、员工卫生检查记录、蔬菜浸泡记录、卫生巡查记录、消毒记录、过程检查控制记录、食堂质量控制检查表、生产用水感官记录、紫外线灯使用记录、设施监控记录、垃圾清运记录、虫害工作消杀记录、卫生检查记录、安全设施检查记录、食堂通风、消毒记录、餐具消毒等

●策划了餐饮服务工艺流程：

确定采购单一采购—验收入库—领用—饭菜加工—留样—提供就餐环境—清洗与保洁

需确认过程为：烹制过程

●确定胜任人员需求，经过培训、考核合格后上岗；食堂操作人员有相应的健康证，提供了营养师证、烹调师证书，

●根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等规定，编制了食品安全管理制度及食品安全突发事件应急处置预案

●遵照岗位职责、工艺流程、管理制度等作业指导文件实施过程控制

●应急准备和响应

策划有《应急准备和响应控制程序》，编制《火灾应急预案》、《食品中毒应急预案》、《触电应急预案》、等，办公室按公司要求参与了公司组织的应急演练：

2023年3月6日，公司组织的火灾应急演练

**●查应急演练记录，符合要求****2.3 内部审核、管理评审的有效性评价**符合 基本符合 不符合**内部审核：**

按照策划的安排，内部审核一年度进行一次，2023年3月10-11日进行了2022-2023年的内部审核。查阅审核计划、审核记录、不符合项、内审报告等，符合计划安排，审核员没有审核自己的工作，审核覆盖了认证的范围和区域，内审员经过培训。经过查阅、观察、询问，内审的深度和内审员的审核技巧尚需加强和提高。对内部审核发现的1个不符合项进行了原因分析，采取了纠正和纠正措施，并验证了有效性，内审报告中对质量管理体系的符合性、充分性和运行有效性进行了评价。内部审核基本有效。

管理评审：

按照策划的安排，一年度进行一次，2022.3.18进行了2022-2023年的管理评审，总经理李强主持，各部门负责人参加。查阅管理评审计划、记录、管理评审输入、管理评审报告，按要求经审批。管理评审输入基本符合要求。

经查阅记录和询问面谈，管理评审模式化和形式化，对企业的管理决策和利用信息、实际、数据推动体系运行深化没有起到应有作用。但对质量管理体系的评价较为客观，提出的改进对促进体系的运行有效，管理评审尚可。

2.4 持续改进符合 基本符合 不符合**1) 不合格品/不符合控制：**

编制了《不合格输出控制程序》，《不合格产品召回制度》，程序内容符合标准要求。

对不合格品的处置方式包括：

原材料不合格，退货，不进场，截至审核，未发生过原材料退货的情况。

菜品加工过程的不合格，返工或废弃，成品和已售出的餐品不合格，禁售、返工、退货。

提供了《不合格和潜在不安全产品处理单》，抽发现2023.5.1日，木须肉8份，过咸，处置方式：重新制作，重检结果：合格。批准人：李强。针对此项不合格，制定了纠正和纠正措施，分析了原因，对人员进行了培训，防治发生类似不合格。

涉及食品安全的不合格，如中毒，制定了食品安全突发事件应急处置预案，按照应急预案的要求进行控制。截至目前，未发生过食品安全事件。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

对出现产品不合格现象采取原因分析，制定纠正措施，并验证其措施的实施程度，目前纠正措施实施基本有效；管理方面的不符合经了解基本采取纠正及纠正措施，预防措施基本未采取。纠正措施管理工具的应用尚需加强。

3) 投诉的接受和处理情况：

建立了投诉反馈的接受渠道，目前为止没有顾客投诉情况发生。对顾客的反馈能及时接受并顺利反馈至相应部门采取必要措施。



三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域: 无
- 2) 组织机构: 无
- 3) 管理体系: 无
- 4) 资源配置: 无
- 5) 产品及其主要过程: 无
- 6) 法律法规及产品、检验标准: 无
- 7) 外部环境: 无
- 8) 审核范围 (及不适用条款的合理性): 无
- 9) 联系方式: 无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

2022.5.2 审核发现, 未提供对烟道清理、有害生物防治外包方进行了评价并施加环境、职业健康安全影响的证据。

不符合:

GB/T 19001-2016 idt ISO 9001:2015 标准 8.4.1 条款

GB/T 24001-2016 idt ISO 14001:2015 标准 8.1 条款

GB/T 45001-2020 idt ISO 45001: 2018 标准 8.1.4 条款 相关要求

针对改不符合, 企业采取了相应的纠正措施, 经验证, 有效

五、认证证书及标志的使用

无违规使用证书情况

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

✿ 无变化

✿ 经过审核, 审核组认为认证范围适宜, 详见《认证证书内容确认表》。

说明: 审核范围在监督审核时有变化, 需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, (河北泓林餐饮管理有限公司) 的

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



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

推荐意见: 暂停证书的原因已经消除, 恢复认证注册

- 保持认证注册
- 在商定的时间内完成对不符合项的整改, 并经审核组验证有效后, 保持认证注册
- 暂停认证注册
- 扩大认证范围
- 缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:张锐 赵帅

被认证方需要关注的事项

(本事项应在末次会议上宣读)



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。