

项目编号：1064-2022-QEOFH-2023

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：邢台外壕桥餐饮中心邢台开发区分部

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）： 肖新龙

审核组员（签字）： 任泽华

报 告 日 期： 2023 年 10 月 16 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：肖新龙

组员：任泽华



一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	肖新龙	组长	Q:审核员	2023-N1QMS-2232380	Q:30.05.00
			E:审核员	2021-N1EMS-1232380	E:30.05.00
			O:审核员	2021-N1OHSMS-1232380	O:30.05.00
			F:审核员	2023-N1FSMS-2232380	F:E
			H:审核员	2023-N1HACCP-2232380	H:E
B	任泽华	组员	Q:审核员	2022-N1QMS-4059498	Q:30.05.00
			E:审核员	2021-N1EMS-3059498	E:30.05.00
			O:审核员	2023-N1OHSMS-1059498	O:30.05.00
			F:审核员	2020-N1FSMS-3059498	F:E
			H:审核员	2022-N1HACCP-1059498	H:E

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	张利虎、刘兴斌、李方方	向导	受审核方
2	——	观察员	——

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,食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系）认证后，进行☒第一次监督审核☒证书暂停后恢复（EMS）☐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（EMS），☒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,F: ISO 22000:2018,H: 危害分析与关键控制点

(HACCP) 体系认证要求 (V1.0)

b) 受审核方文件化的管理体系; 本次为 ☒ 结合审核 ☐ 联合审核 ☐ 一体化审核;

c) 相关审核方案, FSMS 专项技术规范: 《GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》;

d) 相关的法律法规: 《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全法、食品经营许可办法、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-1994 食(饮)具消毒卫生标准》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、GB12348-2008《工业企业厂界环境噪声排放标准》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等

e) 适用的产品(服务)质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准: 《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-1994 食(饮)具消毒卫生标准》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《HJ 554-2010 饮食业环境保护技术规范》、GB12348-2008《工业企业厂界环境噪声排放标准》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等

f) 其他有关要求(顾客、相关方要求)。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间: 2023年10月14日 上午至2023年10月16日 下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2022年9月24日至本次审核结束日【EMS】; 自2022年10月14日至本次审核结束日【QFHO】。

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: 集体用餐配送(热食类食品制售)

E: 集体用餐配送(热食类食品制售)所涉及场所的相关环境管理活动

O: 集体用餐配送(热食类食品制售)所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F: 位于河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号邢台外婆桥餐饮中心邢台开发区分部的集体用餐配送(热食类食品制售)

H: 位于河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号邢台外婆桥餐饮中心邢台开发区分部的集体用餐配送(热食类食品制售)

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

注册地址: 河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号

办公地址: 河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号

经营地址: 河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号

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



1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）——EMS

暂停原因：未按时开展监督审核活动

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：现场与总经理及小组组长交流，暂停期间体系运行情况正常，认证证书未使用。

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：已消除。

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(2)项，涉及部门/条款:生产部 Q8.5.1/F8.5.4.5/H4.3.4.3；
生产部 Q8.5.1/F8.2.4/H3.3

采用的跟踪方式是：☒现场跟踪 ☐书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2023 年 11 月 16 日提交审核组长。

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 10 月 16 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

分餐环节控制、分餐间环境管控、虫害控制管理、监视和测量设备管理、仓储标识管理、供方细化管理、致敏物质管理、内审及管理评审深度应用、撤回/召回及追溯演练的控制、确认验证的深入程度方面等过程。

3) 本次审核发现的正面信息：

——总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；

——按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作；

——审核周期内未发生重大的食品安全事故、未发生重大的环境处罚、未发生工伤等；

——按照体系策划情况配置了基本的资源，审核周期内基本按照策划的体系文件要求运行；

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方对 ISO22000:2018、HACCP 体系、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016/GB/T45001-2020 标准运行和认证活动较为支持，公司结合集体用餐配送（热食类食品制售）过程，依据 5 个管理体系标准策划



了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《制度汇编》等，基本符合标准要求，审核周期内未发生较大变化，现场查核发现：现场管理及运行基本符合 GB31654 标准要求，在原料采购验收、OPRP 点/CCP 点控制、重要环境因素控制、重大危险源控制管理方面较为充分，但现场审核发现对计量器具的管控、食品欺诈识别及评估方面、人员能力提升、确认验证、内审及管评方面还存在较大的提升空间，建议后期结合体系的运行持续进行改进。经过现场审核，受审核方总体上各部门自我发现问题、解决问题的机制在体系运行过程应用较上一年度有所提升，总体体系的成熟度尚可。

2) 风险提示：

在分餐管理、计量器具管理方面、食品欺诈、食品防护、确认验证方面、内审及管理评审应用深入程度方面、供方管理、人员能力持续提升方面，还有较大提升空间，可持续关注。

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

受审核方在《管理手册》中规定了公司管理目标。建立的文件化管理目标与管理方针一致，为实现总管理目标而建立了各层级管理目标，管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。现场查见目标指标分解及考核完成情况，编制：综合部，批准：张利虎，日期：2023.09.30：查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

部门	目标分解	考核频次	考核方法	2022 年	2023 年
				4-12 月	1-9 月
公司目标	重视安全防护，食品安全事故发生率为 0	季度	安全事故发生次数	0	0
	关键控制点监控合格率 100%	季度	关键控制点监控合格数/监控总数 ×100%	100%	100%
	顾客满意率≥95 分	年度	顾客满意分数/顾客总数	98 分	98 分
	食堂餐饮所加工制作的食品卫生合格率达到 100%	季度	食堂餐饮所加工制作的食品卫生合格数/总数 X100%	100%	100%
	顾客投诉处理率 100%		顾客投诉处理数/投诉总数*100%	100%	100%
	废弃物分类收集处理率 100%	季度	废弃物分类收集处理数/固废总数 ×100%	100%	100%
	环境事故为 0	季度	统计次数	0	0
	杜绝重大安全事故和伤亡事故	季度	统计次数	0	0
	杜绝火灾事故	季度	统计次数	0	0

自体系建立以来至 2023.09，管理目标已完成，2023-10 目标在实施中。抽查发现未提供管理目标数据统计的原始数据，现场作为改进建议项提出。

管理评审会议对方针和目标进行了评审，评审结论基本适宜。



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) 组织及其环境、相关方、风险及机遇实施及管理情况:

受审核方在管理手册的第4章及第6章进行了规定,于2022年3月25日,依据ISO22000:2018、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)、GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016标准建立了管理手册。从战略管理层面,公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。日常公司通过网络、政府通知、会议及公司各部门不定期收集的各类信息,对与公司体系建立与实现管理目标、战略方向相关的,并影响实现公司管理体系预期结果的各种内部和外部因素相关信息,包括国内的、区域的和地方的相关信息,以及公司热食类餐食制售经营活动、产品和服务、战略方向、企业内部价值观、企业文化、知识、绩效考核、能力(人员、知识、过程、体系等)等,并在公司经营管理会上讨论研究确定,对公司建立、实现管理目标及战略方向有影响的的各种相关的内外部因素,形成公司发展战略规划,并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审,总经理负责对应对风险和机遇策划的审批;各部门负责内外部环境因素信息获取和应对风险和机遇策划相关职责的实施;不定期识别与公司集体用餐配送(热食类食品制售)活动相关的相关方,识别其需求和期望,并结合公司的经营过程进行策划并落实。综合部负责协助总经理完成内外部环境因素识别与评价,策划应对风险和机遇方案,并监督实施。以促进基于风险的思维意识,必要时总经理提供应对风险和机遇的所需资源。

提供了“组织内外部环境识别表”、“相关方的需求和期望清单”、“风险和机遇评估分析及应对措施表”,现场查核策划及实施基本合理,充分性可持续关注。

变更策划管理:审核期间未发生重大变更。

2) 管理方针

受审核方于2022年3月25日发布了经总经理批准的管理方针:

以人为本,产品第一;管理规范,质量优良;

遵章守法,安全环保;用户至上,持续改进。

管理方针包含在管理手册中。审核周期内未发生变化。

3) 变更的策划管理

受审核方总经理张利虎表示公司通过管理评审、审核结果、监视测量分析评价结果、组织内外部环境变化、客户要求及利益相关方的需求等进行识别,来确定管理体系变更的需求。对变更前、变更中、变更后的全过程实施监控,并组织对变更的有效性进行评价。确保管理体系的完整性。审核周期内体系未发生变更。生产部部门负责人发生变化,人员能力评价见4)。

4) 岗位职责、人员及能力、意识管理情况

现场交流审核周期内受审核方策划的文件要求及岗位任职要求未发生较大变化。公司组织架构设置未发生变更。但受经营的影响,发生了部门人员的岗位调整,包括生产部负责人、生产部分装负责人、生产部配送负责人。现场查见《岗位人员能力确认表》,主要在学历、工作经验、专项技能方面进行了培训,抽查对生产部刘兴斌的评价,评价结果可以胜任。对生产部员工统一进行的评价,结果是能够胜任,过于笼统,建议下次策划时进行细化。总体评价日期:2023-03-23。

部门负责人表示公司员工获得所需的能力所采取措施包括:培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行,确保相关人员达到相应的岗位要求。审核周期内对部分岗位人员进行了调整岗位,如综合部营销负责人、生产部检验人员,目前还在实施中,下次审核关注人员能力胜任情况。

食品安全小组成员审核期间部分发生变化,已开展了部分人员能力评价,下次审核再次关注。



现场查见有《2022/2023 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对体系标准、体系文件、法律法规、岗位任职要求等方面，抽查策划内容偏质量和食品安全方面，对职业健康安全和环境方面策划的培训较为薄弱，现场作为改进项提出；培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

现场查核审核周期内开展了行政管理、法规法规、内审员、体系文件、应急预案、QEO 体系标准、食类食品制售、防鼠灭鼠要求、三级安全教育方面的培训。

查看持证上岗人员的管理情况：

组织涉及检验员、内审员、厨师等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，现场交流，内审员刘兴斌对内审有初步的了解，但是深入程度需要持续关注。厨师有厨师证，检验人员现场交流姚**，基本清楚检验要求及控制点。

特种作业或持证上岗人员：

电工：赵雷光，证件编号：T130521198308060814，有效期：20181116-20241115，复审时间：2021.11.16，有效；

受审核方对与餐食直接接触人员要求，每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作，基本符合标准要求。因不涉及 GBZ188 中的职业健康危害因素，无职业病岗位；无需进行职业病体检；有提供员工健康证，随机抽取：生产部司机高兴杰、刘建营，生产部包装王雅洁、王娇；的健康证均在有效期内。

现场查驾驶员高兴杰，有驾驶证。

现场询问李方方，基本可以说出本公司的管理方针及本部门相关的管理目标。并知晓本岗位工作对管理体系有效性的贡献及不能满足产品要求所造成的不良后果。

现场交流刘兴斌，生产部岗位的相关工作对重要环境因素/不可接受危险源的影响，以及如何控制，不符合体系运行要求，如产生火灾、食品中毒事故、员工受到的机械伤害等所带来潜在不良后果，其基本知晓。现场交流其表示基本熟悉不符合环境和职业健康安全、食品安全等法律法规要求所带来的后果。

控制基本符合标准要求。

5) 沟通管理情况：

受审核方在《管理手册》7.4 条款进行了规定，包括沟通方式、沟通内容等；内部主要是与员工的沟通；沟通方式包括会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、报告、监督检查、宣传/告示栏、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：公司的各类政策要求传递、外部法律法规、有关管理体系运行有关信息、安全生产方面、环保、油烟机净化处理、产品实现策划方面的内部交流。内部报告管理包括意见箱、电话、微信、面谈、信件等内部报告方式，总经理表示鼓励员工及时监督和举报与公司提供的产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理或者食品安全小组组长，以降低食品安全问题的风险及隐患。目前的服务群体主要是本地的学校，公司领导重视度高，员工意识也较强，审核周期内暂未发生内部报告情况。

与外部沟通主要是供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、传真、座谈、现场监督检查等，对外沟通主要指定食品安全/HACCP 小组组长负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面、餐食加工安全环保方面、客户需求、供方管理等的信息。基本充分，暂未见到异常或处罚情况等。

现场也与员工李方方、张**面谈获知，审核周期内未发生因沟通不善造成的的职业健康安全问题，未发生工伤、未发生薪资争议等事件。公司暂不不涉及临时工，不涉及劳务外包人员。

现场与监视员工健康人员：刘权交流，主要负责组织员工进行健康体检，监督公司为员工缴纳保险、入职员工签订劳务合同等情况；同时向总经理报告职业健康安全管理体系的绩效。现场抽查公司员工如刘兴斌、李方方、高**，提供已签订的劳务合同，对双方职责等有基本的明确。公司为员工缴纳有相关保险，为员工增加了安全性保障。

现场审核期间，领导层总经理张利虎交流和沟通，获知公司熟悉安全生产法的相关要求，合法经营，以员工的职业健康和安全生产为出发点，配备高效健康的管理资源，建立合理的劳动制度和



监管体系，同时任命管理者代表积极推行职业健康安全管理体系的实施。

沟通交流、协商控制基本合理。

6) 资源管理情况（含基础设施、监视和测量资源、工作环境管理情况）

公司场地为租赁，有租赁合同，合同编号 ZX2022-0701：合同期限 2022 年 7 月 1 日起至 2025 年 6 月 30 日；现场餐食加工间占地面积：3000 平方米；办公室所在地为产业园区内综合楼 1 层西区，占地面积约 500 平方米；餐食加工车间与办公区域分开；其中餐食加工车间 1 个，分为毛菜间、切配间、面点间、热菜加工间、分餐间、餐具消毒间、冷藏库：2 库，冻库 2 个、常温库：3 个；化验室 1 个；基本满足热食类食品制售需要。

动力设施和辅助设施的状况：隔油池 1 个、配电房 1 个；

企业外包过程为：虫害消杀、烟道清洗、餐厨垃圾处理，按照供方进行控制。

受审核方制定了《监视和测量资源的控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“监视和测量装置台账”，主要包括电子秤和中心温度计，基本满足餐食安全性验证需要。现场查核提供了河北正信检测技术服务有限公司 2023 年 8 月 16 日出具的温度计（0~50℃）的校准证书，校准时间为 2023.8.16，校准证书号为 ZXLX202354465；提供了河北正信检测技术服务有限公司出具的电子台秤（L-001）校准证书，校准时间时间为 2023.8.15，校准证书号为 ZXLX202364293。提供了河北正信检测技术服务有限公司出具的电子天平（JE2002）校准证书，校准时间时间为 2023.8.16，校准证书号为 ZXLX202364291，数字温度计（垣洁 YH-101，测量范围为 -50℃~300℃）进行校检（校准证书为 ZXRX202355475），提供了消毒柜温度、冰箱温度等校准证据，每周进行一次比对，由胡俊山负责。基本符合。不涉及标准液等管理。

现场查核提供了《设备清单》，所涉及的设备主要有：土豆去皮机、切菜线、切肉机、消毒柜、和面机、馒头成型机、摆盘机、洗米机、蒸箱、汤锅、旋转炒锅、漂烫锅、可倾式炒锅、洗箱机等。涉及的设备较为简单，已经明确了《设备检修计划》，确定于 2023 年 5 月底前完成统一的检修维护，提供了《生产设备维修、保养记录单》，显示对去皮机、切菜线、切肉机、消毒柜等均在 2023 年 4 月由刘兴斌进行了检修，状态良好，检修已完成。另外，通过每天保养的方式进行管理，确保设备外表擦拭干净、无污斑、灰尘，应清扫干净，无杂物等。不涉及特种设备。

冷藏/冷冻库维保，一般日常定期做一下除霜，提供了《冰箱除霜记录登记表》，抽 2023.9.24 对成品冰箱，由姚利慈进行除霜。维修等临时请外部人员支持，只有简单支付凭证，未保留维修记录等证据，要求后续完善。

目前车辆共有 6 辆用于热食类食品配送，提供了《配送线路图》，查冀 E275ZF（司机高兴杰），主要负责配送南陈村小学、新华南小学；另外，提供了《2022/2023 年车辆维修记录》，抽查 2023.2.17 冀 E47N01 由刘建营司机进行报修，报修内容主要为刹车灯，承修单位为文朋汽车配件门市，验收人为高兴杰。另外，对车辆的卫生状况等进行检查，提供了《车辆检查评分表》，包括车容车貌、动力系统、制动系统、转向系统、灯光系统、安全装置、其他等，抽查 2023 年 9 月 21，由赵立平进行了检查，自查为 90 分，检查为 87 分，属于合格车辆。

现场观察工作环境控制过程，为使熟食类食品制售过程服务符合要求，确定了整洁、有序的工作环境，观察热食加工间设施放置有序，工作流程基本顺畅，区域规划基本合理；办公室宽敞，明亮，地面干净整洁，安装有窗户、照明等，办公室内放有绿色植物。基本能满足生产资源的要求。控制基本有效。

7) 成文信息控制

受审核方在管理手册中对成文信息进行了规定，并策划了《文件控制程序》、《记录控制程序》；现场查文件管理情况：公司形成了文件化的管理手册、程序作业文件、危害控制计划、前提方案、产品防护计划、良好卫生规范、应急预案、餐具清洗、消毒卫生制度、顾客投诉处理制度、食品储藏保管卫生制度、食品粗加工管理制度、食堂食物中毒应急预案、中央厨房安全管理制度、中央厨房采购管理制度、中央厨房饭菜留样管理制度、中央厨房食品采购验收制度等文件及所要求的实施记录。

现场交流部门负责人，审核周期内公司总体体系文件策划及控制未发生较大变化，为了适应体系更好的运行，公司于 2023 年 4 月/9 月对危害控制计划中的食品安全小组成员做了变更调整、对 HACCP 计划中的 CCP 点运行记录进行了更新，与实际运行确保一致性，文件修改



有相应的修改证据。同时现场查核 CCP 点的运行记录与实际基本一致。控制基本合理。

查外来文件管理情况：组织提供了与公司热食类食品制售相关的环境/质量/食品安全/职业健康安全的相关法律法规、产品执行的相关标准及检验标准等。

现场查记录管理情况：如《车辆检查评分表》、《餐品分餐温度记录表》、《特殊过程确认报告》、《合同评审表》等 10 份运行记录，有名称、日期、人员签字等信息，现场交流未发生记录处置情况，对记录检索基本方便，有一定的储存及防护管理，最终由综合部负责管理。一般公司记录会保持 2 年。记录控制基本合理。

8) 质量和食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况：

受审核方为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：企业提供《危害控制计划》，审核周期内小组成员发生变化，其余未发生较大变化。

热食类食品制售加工过程流程：

——米饭、粥、面点等主食类加工制作：

大米杂粮/面粉等验收→入库→贮存→出库→淘制/和面→蒸煮/热加工→盛装→分餐→配送

——热菜/汤加工制作：

原料验收→入库→贮存→出库→预处理（刀工/清洗/涨发等）→热菜加工（蒸炸煮炒煎）→盛装→分餐→配送

——工器具清洗消毒：

餐具/工具→回收→刮→冲洗→消毒→保洁→暂存

A) 产品/服务的名称：集体用餐配送（热食类食品制售）；

B) 产品和服务的要求：工艺流程、危害控制计划、客户合同要求/菜单等

C) 为过程建立评价准则，建立的准则有前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、原材料和接触材料特性描述、终产品特性描述、规章制度要求等；

D) 产品和服务的接收准则：

——原材料接收标准符合《危害控制计划》、客户合同订单要求等；

——过程产品放行标准符合《危害控制计划》、客户合同订单要求等；

——成品执行标准：餐器具按照 GB14934 标准执行，餐食按照危害控制计划要求执行等；

——服务规范：按照 GB31654-2021、《餐饮服务食品安全操作规范》等执行；

E) 所需的资源：受过培训的人员、生产设备和工具、检测设备必要的生产和储存场所、充足的原材料供应、配送车辆等

F) 过程已经按策划进行证据：有流程图、管理制度、运行证据等

G) 产品和服务符合要求的证据：索证/索票、餐食中心温度测试、餐食烧熟煮透、餐具洗消、顾客满意度调查表、顾客投诉等

H) 策划的变更的控制：审核周期内未发生

I) 识别外包过程及控制方法：虫害消杀、烟道清洗、餐厨垃圾处理。

J) 需确认过程：集体用餐配送（热食类食品制售）过程。

公司在《管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《前提方案》、“岗位任职要求”、《标识和可追溯性控制程序》、《致敏原管理控制程序》等，基本满足标准中有关前提计划的要求。审核周期内未发生变化。

生产（卫生）规范 1：《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》；审核周期内公司策划的前提方案/良好卫生规范要求未发生变化。

现场交流及查核，审核周期内公司对危害控制计划进行了修改完善，不涉及重大变化。预期用途主要、主要的食用方式、工艺流程图、餐食加工间平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化。涉及的 OPRP/CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

控制措施	所控制显著危害	行动准则/CL	监控程序	记录	纠偏行动
CCP1-1: 蔬菜农药残留量超标	有机磷、氨基甲酸酯类抑	验收员在验收时每批	《蔬菜农残检	清洗浸泡、拒收不合格	



类原料 验收		制率≤50%； 农残检测报告；	次自测叶菜类农残， 每季度查验蔬菜农药 残留检测报告；	检测报告》、《验收 记录》	检测报告产品
CCP1-2： 畜、禽类原 料验收	生物危害：疫病	《动物检验检疫合格证明》	验收员每批次查验 《动物检验检疫合格证明》	《动物检验检疫合格证明登记表》	拒收无动物建议合格证明的原料
	化学危害：瘦肉精残留、挥发性盐基氮、重金属等有害化学物质	符合 GB2707、GB16869 标准要求	验收员每年查验产品 外检报告	《检测报告》	不能提供检测合格证明的供方取消供应商资格
CCP2：菜品热加工过程	生物危害：致病菌超标	餐食中心温度≥70℃	厨师长每锅感官检查，测试食物的中心温度	《菜品检验记录》	重新加热延长加热时间
CCP3 金探检测	物理危害：金属异物	铁Φ2.5mm，不锈钢 Φ3.0mm 通过能检出	连续运行，质检员每2h 测试 1 次	《金检记录表》	可疑品隔离挑选后，重新探测
CCP4： 工器具消毒	生物危害：致病微生物残存	冷消毒：200ppm84 消毒液，浸泡 20 分钟或 75%酒精喷洒消毒 热消毒：消毒温度 120℃ 消毒时间 20 分钟	消毒人员在每批次消毒时进行检查/监控浓度、温度、时间	《工器具冷消毒监控记录》 《工器具热消毒监控记录》	调整消毒浓度、温度时间，确认偏离产品，隔离待评估
OPRP1：分餐	生物危害：致病菌污染	分餐区使用前紫外线消毒 1 小时	生产经理在每次分餐前确认紫外线消毒 1h	《车间环境消毒记录》	彻底卫生清洁，再次使用前紫外线消毒 1h，分餐去环境不达标时生产的不合格产品销毁处理
OPRP2： 配送	生物危害：致病菌超标	配送时间≤2 小时，到达交付时菜品中心温度≥60℃	配送员每次监控配送时间和菜品的中心温度	《配送记录》 《菜品温度监控记录》	严格控制配送时间，拒绝交付配送时间超出和中心温度不达标的产品

审核周期内对 CCP 点实施的记录描述进行了更新，与实际更一致匹配，控制较去年合理。策划的 CCP 点基本满足标准要求及企业实际情况。

9) 重要环境因素及控制措施、运行的策划

受审核方在管理手册进行了规定，并策划了《环境因素识别与评价控制程序》，《危险源辨识、风险评价和控制措施控制程序》、《废弃物管理办法》、《噪音控制办法》、《节能降耗管理办法》等。现场查核环境因素识别、评价、及控制措施、运行准则的策划等，在审核周期内未发生较大变化。公司涉及的重要环境因素及控制措施如下：

- 固体废物——控制措施：1、分类存放；2、办公垃圾有效处理；3、固废定期找有关部门回收；
- 潜在火灾的发生——控制措施：1、易燃易爆物品必须有严格的防火措施，确定防火负责人，配备灭火器材，加强巡查。2、文件材料的存放、使用必须符合防火要求。3、办公区域/车间的用电要符合防火规定。4、制定消防预案，成立应急小组处理突发事件。5、定期对临电设施、电线、电缆进行检修。
- 液化气爆炸——控制措施：1.加强车间液化气管管理的领导，成立液化气安全检查小组，随时不定期检查，并作登记。2.热食加工人员要高度重视安全使用液化气的重要性，强化责任意识。3.非加工人员不得开关液化气阀门。4.热食加工液化气由专人负责开关阀门，开液化气前必须检查液化气管道再开液化气阀门，不用时、下班前必须关闭液化气阀门，做到责任到人。5.负责开关液化气责任人一定要严格把关并做好登记记录工作。6.严格按照要求，做到通风良好，并有灭火设备装置。
- 油烟排放——控制措施：1、定期对油烟进行环境监测，取得相关监测报告；2、定期对油烟罩进行清洗；3、定期对员工进行安全教育培训，佩戴口罩等劳保用品。

管理方案编制人为综合部，审核人为刘权；批准为张利虎，时间为 2023.3.24。

抽查发现总体重要环境因素与实际基本一致，但重要环境因素评价及判定与策划的程序文件要求判定有出入，作为改进议题提出。上述重要环境因素纳入目标指标管理方案中实施。

10) 重要危险源及控制措施的策划



受审核方在管理手册第 6.1.2 条款进行了规定，并策划了《危险源辨识、风险评价和控制措施的控制程序》，明确了公司在建立、实施和保持用于持续和主动的危险源辨识的过程。现场交流相关负责人及抽查发现，审核周期内对危险源辨识、风险评价、控制措施指定、运行准则策划方面未发生较大变化。

组织评价出不可接受风险及控制措施如下：

- 1) 火灾事故——控制措施：1、易燃易爆物品必须有严格的防火措施，确定防火负责人，配备灭火器材，加强巡查。2、文件材料的存放、使用必须符合防火要求。3、办公区域/车间的用电要符合防火规定。4、制定消防预案，成立应急小组处理突发事件。5、定期对电线、电缆电气设施进行检修。
- 2) 触电——控制措施：1、识别用电安全方面的危险源，列出用电安全应整改问题清单；2、就增添漏电保护器、保护接地和更换部分开关、线路措施的安全技术方案；3、实施上述已评审、批准的方案；4、对员工进行安全用电的培训教育；5、纳入日常安全管理制度，进行检查。
- 3) 食物中毒——控制措施：1、健全制订《食堂卫生管理制度》，落实责任制，杜绝采购变质，有毒的蔬菜；2、保证蔬菜的新鲜，禁止供应变质的食物给职工，按卫生要求保存食物（多余物品存放冰柜，生、熟食分开）；3、办理许可证；4、炊事人员必须持健康证上岗作业；5、定时对热食加工车间搞好卫生，保持清洁；6、定时对热食加工周围内外消毒。
- 4) 液化气爆炸——控制措施：1.加强液化气管理的领导，成立液化气安全检查小组，随时不定期检查，并作登记。2.热食加工人员要高度重视安全使用液化气的重要性，强化责任意识。3.非加工人员不得开关液化气阀门。4.液化气由专人负责开关阀门，开液化气前必须检查液化气管道再开液化气阀门，不用时、下班前必须关闭液化气阀门，做到责任到人。5.负责开关液化气责任人一定要严格把关并做好登记记录工作。6.严格按照要求，做到通风良好，并有灭火设备装置。
- 5) 交通事故——控制措施：1、加强人员安全教育培训；2、定期对车辆进行日常维护保养，加大维护力度；3、加强检查及监督力度。
- 6) 切伤手、烫伤——控制措施：1、工作人员应穿工作服，衣服和袖口应扣好，工作中应戴手套及其他劳保用品。2、使用工具前应进行检查，不完整的不准使用；3、危险区域应设立警告标志并采取现场安全。

上述不可接受危险源基本与实际运行情况保持一致。纳入目标指标及实施方案中进行管理。

11) 环境和职业健康安全的实施

审核周期内受审核方策划识别的重要环境因素和不可接受危险源未发生变化。查重要环境因素和重要危险源的实施情况，具体情况如下：

对污水排放，主要通过控制热食类食品制售过程的规范操作，减少污水排放。污水排放后先通过隔油池进行处理，统一排放后纳入城市污水管网。

对油烟，通过控制烹饪温度，另外通过油烟净化设备净化后排放。并提供了 2023 年 4 月 17 日由河北丛溪环境监测技术服务有限公司提供的油烟排放监测报告（编号为丛溪检【2023】04021），结论为合格。另外，提供了排烟系统清洗证明，提供有清洗供方邢台梓铠保洁服务有限公司的营业执照、由中国质量认证发展管理中心和中国企业信用发展中心发布的油烟管道清洗服务企业资质证书（国家一级，有效期为 2022 年 6 月 19 日至 2025 年 6 月 18 日），并提供了 2023.8.28 清洁前后的记录，并附有《排烟系统清洗证明》，另外抽查 2023.9.14 清洗记录，基本符合要求。

餐厨垃圾，主要有餐厨垃圾、废弃油脂、泔水等。提供了《废弃物处置记录》，主要为泔水和废弃油脂，抽查 2022.9.21，处理人为王 XX，回收人员为荣师傅。但没有记录废弃物具体数量等信息，已要求后续完善。

对水电气等使用情况由生产部每月及时报告财务部进行统计。

突发火灾：主要可能原因是熟食类产品制作和消防设施失效。主要是要求操作人员按照工艺和操作规程执行烹饪，为消除烟道中的安全风险，一般通过购买外部专业服务进行清洗，基本符合。

现场有“小心地滑”、“用电安全”、“严禁吸烟”、“注意高温”等警示标识。但现场在洗碗机、电器开关位置没有对高温、机械伤害或用电的警示信息，要求以后完善。

抽查 8 个灭火器、4 个消火栓，均状态正常，放有点检卡。现场配备有黑色和绿色垃圾箱，主要分为易腐垃圾和一般垃圾，各箱所装废弃物进行了基本分类，但发现有部分垃圾桶出现混装情况，现场沟通。

化学品管理，主要是洗涤用品和消毒剂，包括瓶装液化气，已经张贴有 MSDS。现场配置有可燃性气体探测器，并经过校准。

设备维修保养时废油泄漏，方法措施/技术手段有 2 条，一是设备维修采取有效手段收集废油；二是及时将更换的废油收集存放。生产部的车间主管日常管理进行控制。



不可接受风险，包括水电气损耗的管理方案和机械伤害管理方案。方法措施/技术手段主要是穿戴劳保用品、规范操作、加强培训，定期巡检、每月上报管理等，通过日常管理完成，责任人是生产部经理。目前此类管理方案已经全部完成。

触电：应急预案，审核周期内开展了应急演练，现场有注意用电、“用电安全”等警示标识，未见随意拉电线等情况，用电由电工负责。

交通事故：有策划配送路线，车辆定期维保，驾驶员有驾驶证，并定期参加公司组织的培训。

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

液化石油气爆炸，主要通过应急预案及现场管控，如采购至合格供方，单独房间存放，设置有卷闸门、除静电装置、可燃性气体探测器及灭火器、粘鼠板等设施。

烫伤、机械伤害等通过日常运行控制，包括培训教育、现场检查、现场操作规程等。

现场查看，有消防器材，有相应点检，含油废水通过隔油池后排放；油烟通过油烟净化器进行排放；餐厨垃圾等由专业公司进行回收，现场地面较为湿滑，有简单警示标识。瓶装液化气单独区域存放，有 MSDS 标识，现场安装有强排风装置、区域门口有卷闸门，门外配置有除静电装置，安装有可燃性气体探测器，已提供有检测报告。对瓶装液化气的存储区域的管控及应急措施等基本合理。

相关方主要通过告知方式进行。

组织属于一般经营企业，不涉及抽堵盲板、倒闸作业、登高、起重、不涉及设备检维修作业等危险作业。

环境和职业健康安全控制实施基本合理。

12) 监视测量分析和评价 (EO)

受审核方在 QEO 手册中明确了监视、测量、分析和评价的内容，包括监视测量的内容、方法、分析及评价周期等。策划要求审核周期内未发生变化。

现场查核受审核方对重要环境因素确定的控制措、及不可接受危险原确定的控制措施，有基本落实。主要体现在《环境绩效监测评价报告》、《安全绩效检测评价报告》、日常运行管理中。对于绩效检测评价，每月进行 1 次，抽查 2022-11-25、/223-04-25/2023-07-25 开展了环境绩效检测评价。2022-10-25/2023-08-25 开展了安全绩效评价，明确了评价结论，控制基本合理。

对于办公区域、餐食加工制作区域的安全性检查主要通过日常运行检查由生产部负责；

提供有可燃性气体探测器的校准报告，报告编号：ZXR X202355468，校准日期：2023-10-16；

提供有油烟检测报告，报告编号：丛溪检【2023】04021，检测日期：2023-04-17，检测结果符合《饮食业油烟排放标准（试行）》（GB18483-2001）表 2 标准（油烟 $\leq 2.0\text{mg}/\text{m}^3$ ）。

受审核方消防控制状况（消防备案或消防验收）：租赁甲方负责管理。防静电/防雷控制状况、建筑消防设施控制：不适用。

电气防火控制状况：公司日常会对电气等设备设施进行安全检查，现场配置有灭火器、消防栓设备，并在有效期内，液化气罐储存区有配置除静电装置，现场控制基本合理。

13) 合规评价 (EO)

受审核方策划了《法律法规管理及合规性评价程序》，收集了与企业相关的法律法规，提供了环境法律法规清单、安全法律法规清单，包括中华人民共和国安全生产法、GB 2894-2008 安全标志及其使用导则、河北省突发事件应对条例、河北省安全生产应急管理规定、GB16297-1996 大气污染物综合排放标准、仓库防火安全管理规则、河北省消防安全责任制实施办法、河北省大气污染防治条例等法规文件，基本合理。

于 2023 年 7 月 31 日开展了《安全合规性评价》，《环境合规性评价》，评价结论：基本符合。

14) 设计和开发

现场与受审核方总经理及部门负责人沟通确认，生产部负责新产品开发设计，主要设计人员为生产部厂长，其在相关行业从事餐饮多年，能力满足公司产品设计和开发的需要，公司自成立以来，按照客户要求提供热食类食品制售服务，热食类食品制售所涉及的菜品原辅料、加工工艺等已经成熟稳定，暂不存在



设计和开发及其更改活动。有产品设计和开发的相关规定，体系运行以来，公司没有新产品的开发活动，原设计要求也无变更，一直按标准要求对热食类食品制售活动。查组织在手册中对 8.3 设计和开发进行了规定。产品设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求基本符合标准要求。后期若涉及新产品开发需求时，按照相关文件开展，同时评估危害控制计划的适用性。下次审核持续关注。

15) 产品标识和可追溯性、产品放行、产品防护、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划（以产品的实现流程为基础追查产品的可追溯性系统，并结合实现过程，审核产品放行、产品标识、前提方案（良好卫生规范）、操作性前提方案以及 CCP 点的监控情况等，并对实现过程中的不合格品/潜在不安全产品的控制情况进行收集）

结合受审核方实际，结合质量/环境/职业健康安全/食品安全等体系要求，对热食类食品制售的管理，制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、前提方案、产品防护计划、良好卫生规范、应急预案、餐具清洗、消毒卫生制度、顾客投诉处理制度、食品储藏保管卫生制度、食品粗加工管理制度、食堂食物中毒应急预案、中央厨房安全管理制度、中央厨房采购管理制度、中央厨房饭菜留样管理制度、中央厨房食品采购验收制度等文件制度。基本能指导热食类食品制售相关过程质量和食品安全管理操作。

受审核方确定了需确认的过程为集体用餐配送（热食类食品制售）过程。提供了《特殊过程确认报告》，于 2023.3.25 由刘权、刘兴斌、张利虎等对热食类食品制售所涉及的设备、人员资格、工艺文件、记录文件等项目进行了确认，结论为“该过程可满足需求”。

涉及 CCP 点情况见策划章节内容。

目前主要预期用途：为周边学校、企事业单位提供餐食配送服务，提供了《午餐供餐、分餐详情》、《原材料化验原始记录》、《主食（米饭/面食）加工记录》、《餐品化验原始记录》、《餐饮具消毒记录》等。

以追溯思路查 2023 年 6 月 5 日学校热食类食品制作及配送情况：

——组织提前一周向学校提供了“本周食谱”，菜品主要有鸡米花、炆炒包菜、蒸玉米，主食为酱肉包子，汤羹：老火梨粥；

——根据学校报送的人数，形成了 6.5 学校备餐：明确了以下学校及数量：南陈村小学 160 人、新华南小学 151 人、北关 81 人等供 1408 份；

——组织根据订单，制定了《每日团餐量化表》，针对学校订单，备餐（1466 份）确定炆炒包菜（洋白菜 675.2 斤，西红柿 46 斤）；鸡米花（9.5 件），蒸玉米（冻玉米 87 袋），老火梨粥（梨 35 斤，大米 54 斤），主食（大米 30 斤，包子 4345 个，猪肉馅 90 斤）。

采购原料验收，提供了《小餐饮单位进货查验记录台账》，包括青椒、长茄子、土豆、胡萝卜、五花肉、

a) 畜禽肉采购验收 (CCP1-1)：除了查验记录外，还提供了 2023.6.5《动物检疫合格证明》；(NO.1335917310，重量为 330kg，由河北千喜鹤肉类产业有限公司提供)、2023.肉品品质检验合格证 (NO.74268318，重量为 330kg)。符合 CCP 监控要求。

b) 蔬菜采购验收 (CCP1-2)：提供《餐品化验原始记录登记表》，对 2023 年 6 月 4 日使用的土豆、梨、洋白菜（包菜），西红柿进行了农药残留检测，结果均为阴性，化验人为姚利慈。符合 CCP 监控要求。

——出库管理：提供了 2023.6.4《库存进出明细》，包括西红柿 46 斤，洋白菜 511 斤，胡萝卜 18.2 斤，冻玉米 90 袋等，并提供了《初加工蔬菜接受记录登记表》，显示 6 月 5 日领用洋白菜 337kg；西红柿 23kg；大葱 36kg；

——提供了《解冻过程记录》，有 6 月 3 日猪里脊解冻记录，之后为 6 月 8 日去骨鸡腿解冻记录，但没有 2023.6.5 解冻记录（其中鸡腿块 400 袋，琵琶腿 420 斤，均为冻货）；询问刘经理，表示解冻记录主要针对门店配送的产品（不在认证范围内），针对团餐的一般是提前一天放在冷藏库中自然解冻，第二天一般直接使用。现场沟通。

——餐品出厂管理 (CCP2 熟制（热加工）)：提供了《餐品出厂温度记录登记表》，抽查 2023 年 6 月 5 日，包括鸡米花（平均温度 88.7℃）、炆炒包菜（平均温度 85.3℃）、蒸玉米（平均温度 87.6℃）、酱肉包子（平均温度 86.8℃）、老火梨汤（平均温度 89.3℃），符合 CCP 监控要求。询问姚利慈，除了温度管控外，组织还对成品的感官、气滋味、净含量等进行检查，但未保留记录，要求组织今后改进完善。另外，提供了《主食（米饭/面食）加工记录》，抽查有 2023.6.5 米饭和馒头，蒸煮 45min，加工温度为 110℃，监测人为李俊芳，基本符合。

——配送 (CCP3)/交付活动，组织使用保温箱进行配送，包装箱主要对用户信息进行标识。询问设计有《配送信息》，包括有供餐单位、供餐地址、配送单位、配送地址、配送份数、出餐时间、食用时限、配送日期、配送时间等信息。提供了《车辆检查评分表》，包括车容车貌、动力系统、制动系统、转向系统、灯光系统、安全装置、其他等，抽查 2023 年 6 月 5 日，由赵立平进行了检查，自查为 90 分，检查为 87 分，



属于合格车辆。按照危害控制计划要求，提供《跟餐员测量学校送餐温度记录表》，显示 2023.6.5 餐品温度为 89℃。基本符合 CL 值控制要求。

——餐具回收及清洗消毒（CCP4），组织对回收后的餐器具进行清洗和消毒，按照一刮、二冲、三洗、四消毒、五保洁进行管理。目前使用自动洗碗机进行清洗，清洗后使用消毒间进行消毒。提供了《餐饮具消毒记录》，抽查 2023.6.5，显示消毒时间为 2 小时，消毒物品为盒（1750 个）、杯（2100 个），消毒方式为高温循环消毒，消毒温度为 100℃，消毒人为王素杰。符合 CL 值规定要求。但现场查看餐具消毒温度设置为 90℃，实际消毒时为 89.5℃，与 CL 值规定不一致，开具不符合项要求整改。另外，提供了《主食面点工器具消毒记录登记表》，抽查 2023.6.5，显示消毒时间为 60 分钟，消毒物品为刀、铲、桶 22 件/套，消毒方式为高温，消毒温度为 90℃，消毒人为李俊芬。符合 CL 值规定要求。提供了《素菜初加工工器具消毒记录登记表》，抽查 2023.6.5，显示消毒时间为 60 分钟，消毒物品为刀 6 把，消毒方式为高温，消毒温度为 90℃，消毒人为宁新芳。另外提供了《荤菜初加工工器具消毒记录登记表》，查看现场实际各类工器具为使用红外线消毒 30min 以上，记录与 CL 值规定不一致要求，开具不符合要求整改。

——环境消毒主要通过紫外线灯进行消毒：提供了《紫外线消毒灯使用记录登记表》，抽查 2023.6.5，消毒时间为 19:00-21:00，消毒时间 2h，灯管累计使用时间 442 小时，负责人为姚利慈。

——留样管理：提供了《食材留样及销毁记录登记表》，抽查 2023.6.5，对土豆、青椒、胡萝卜、西芹等均留样 150g，由姚利慈留样，6.7 进行了销毁。另外，提供了《食品留样及销毁记录登记表》，抽查 2023.6.5，对鸡米花、炒包菜、蒸玉米、酱肉包子、老火梨粥等都进行了留样，各 150g，留样人为姚利慈。处理，为 2023.6.7，姚利慈处理。对 10.16 当天配送的餐食（菌菇油菜、卤翅根、蒸玉米、酱肉包等）均进行了留样。

——人员管理：提供了《员工每日体温登记表》，抽查 2023.6.5，包括李彦飞、潘俊霞、王素杰、范红梅等，体温均正常，但没有包括仪容仪表，个人卫生情况等，建议后续完善。健康证管理见综合部审核记录。

——另外，提供了《化学品领用记录登记》，主要对洗手液、75%酒精领用情况进行了登记及发放管理。，2023 年 6 月 1 日分别领用 1 瓶洗手液、2 瓶 75%酒精，领用人为吕丽美，发放人为王亚锦，使用过程中有《二氧化氯领用记录表》和《二氧化氯配置记录表》，抽查控制基本合理。提供了冷藏库、冷冻库温度监控记录，抽查 2023.6.5《冷库温度检查表》，冷藏库温度为 7.8℃；冷冻库温度为-4.8℃，基本符合。提供了《冰箱除霜记录登记表》，每周进行一次，与 6 月 5 日相近一次为 2023.6.6，对原材料、成品冰箱、冰柜等进行了一次化霜，除霜人为姚利慈。提供了《鼠、蝇灭杀效果检查记录》，每月进行一次处理，有 5.20 和 6.15，对主食、热调理、分装、切配、仓库等由薛志伟负责清理。

通过上述记录等情况，基本能实现对该批次餐食的简单追溯，过程及 CCP 点控制基本符合，涉及不符合的开具报告要求整改。

另外，抽查 2023.2.23/2023.4.7/2023.6.13/2023.8.6 等 18 批次热食类食品制售过程的管理，与上述基本一致。除上述控制之外，查看良好卫生规范/前提方案实施及现场情况：

现场查看，区域划分基本合理；配备有更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒。进场员工穿戴有发兜、口罩、工服、工靴等。

2023.10.15（周日），主要为公交公司配送 200 多份，大锅菜和馒头；现场抽查大锅菜中心温度为 89.6℃，符合 CCP 点控制要求。现场分餐人员戴有头套、口罩，人员进入分餐间先洗手消毒，再进行分餐操作，所使用餐具为一次性餐器具。当天无餐具消毒情况。对工器具采用蒸箱方式消毒，消毒温度为 110℃，时间 45min。

同时现场观察 2023.10.16（周一）午餐控制情况，控制方式基本相同。

因产品生产加工的特点，产品放行主要通过感官管理为主，生产部主要通过现场的抽查和巡视，早上先到现场进行监督检查，定期组织厨房负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问刘经理，目前没有发生涉及食品安全的问题。

仓储、标识等管理情况：粗加工现场产品堆放整齐，净菜做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐。冰箱内做到荤素分离；原料、半成品分离。物品摆放基本规范、有序，能做到荤素分开；在配送的餐食中水产类制品较少。

烹调间，厨师按照要求制作当餐餐食；穿戴符合规范要求；备餐/分餐间员工穿戴整齐，带有口罩，个别员工头发有外露的情况，现场沟通。

现场各类记录基本符合规范要求。

查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：大豆油、鸡蛋、豆制品、面粉。现场查看，有简单标识，基本符合。

现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂、消毒剂，有基本的标识。

产品存放仓库；内包装有内包装仓库；按生产需要采购材料；按客户需求进送发货；基础设施及设备由甲方提供，日常维护保养等由组织负责。



日检查、周管控、月调度的管控，抽查每日食品安全检查记录，生产期间每天均有检查，抽查 2023-08-11，重点检查部位：人员健康管理、设施设备及环境卫生、加工制作过程、清洗消毒、进货查验及食品贮存、食品留样，检查：鸡蛋未洗干净，未记录整改要求，现场沟通，作为改进建议项提出。控制基本合理。抽查《每周食品安全排查治理报告》，抽查 2023-03-23，检查发现地面有菜叶菜筐，已进行整改。整改责任人：侯**。同时抽查 2023 年 6 月 26 日每月食品安全调度会议纪要，会议内容：强调原料验收，着装规范重要性，明确了会议决定，及待办：更换舒适的工帽。同时抽查 2023 年 3 月 25 日、2023 年 5 月 8 日的月度食品安全调度会议纪要，控制方式基本相同。

现场交流获知，审核周期内 2022 年下半年受疫情影响，销量很少。2023 年上半年至今运行基本稳定。暂未发生不合格产品等情况。

16) 顾客沟通/产品和服务要求、顾客财产

受审核方在管理手册 8.2 条款对顾客沟通进行了规定，并策划了《与顾客有关的过程控制程序》、《顾客投诉处理制度》等文件。组织一般在餐食制作售卖之前、销售过程中、售后以及特殊情况（处置或控制顾客财产，关系重大时，制定应急措施的特定要求）时与顾客进行沟通，明确了沟通的渠道；保留了投标书、合同、顾客满意度调查表等证据。

公司明确了 GB31654-2021、GB/T27306-2008、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB/T33497-2017《餐饮企业质量管理规范》、《配餐服务合同》、GB14934、GB5749、《食品安全法》等提供过程适用的集体用餐配送（热食类食品制售）要求；

现场抽查与顾客提供的产品和服务的要求及实施情况：包括了顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求（如为学校师生提供中餐服务，配餐符合食品安全法相关规定，配餐及时，专用食品运输车辆、午餐为二荤一素一烫、餐食留样、员工有健康证，如有投诉 24 小时内回复等）、组织规定的要求（餐食烧熟煮透、餐食加工制售环境卫生、服务人员健康证、餐食餐具的管理、厨余垃圾管理、特殊过程确认等）等；适用于产品和服务的法律法规要求等，并得到了贯彻实施。基本有效。组织在为客户提供集体用餐配送（热食类食品制售）服务过程中，基本按照策划实施，未发生变更情况。

目前受审核方暂不涉及顾客财产等。

17) 顾客投诉、交付后活动、顾客满意度、可追溯性、撤回/召回情况：

受审核方在管理手册 9.1.2 条款对顾客满意进行了规定，同时策划了《顾客满意度测量控制程序》、顾客投诉处理制度等文件要求。现场与部门负责人交流获知，公司顾客满意度获取方法主要通过顾客满意度调查、现场口头沟通询问等方式进行，每年 2 次或特殊时候安排；顾客对交付产品或服务的反馈，在每批次需要时进行，主要采取现场面对面的沟通方式进行；顾客赞扬、索赔等发生时进行。

——现场查见顾客满意度调查表 5 份。总分 98 分，满足公司目标 95 分及以上的要求。学校定期也会开展《服务单位评价表》，盖章代表认可。

——审核周期内顾客无赞扬，也未发生赔付等情况。

部门负责人表示，公司服务期间，顾客满意度较好，暂未发生不满意情况，也未发生投诉情况。

受审核方于 2023 年 5 月 25 日，模拟的情况为制售的西红柿炒鸡蛋涉及某批次检验检疫结果有误，不能食用。提供了《产品撤回演练记录》、《模拟召回记录》，演练结论为：按演练计划有效实施，演练效果较好，达到了演练的目的。没有提供演练所涉及批次产品的追溯信息，也没有对预案有效性进行评价。现象作为改进建议项提出。

18) 供方管理情况

受审核方在《管理手册》对采购管理进行了规定，并策划了采购控制程序 等文件，对采购过程进行管理；综合部负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

提供《合格供方名单》，主要有 18 家，包括粮油、豆制品、蔬菜、液化气瓶、餐盒、虫鼠害防治服务供方等；基本覆盖了认证范围的产品类别。每年组织 1 次供方评价，提供有《供方评价表》，评价内容包括供方简介及质量保证能力等方面，评审部门包括综合部、生产部等。

抽查鲜肉的供方邢台元欧商贸有限公司，鲜冻鸡肉供方开原胜利牧业有限公司，蔬菜的供方南和县宸岳蔬菜经销处（个体户），调味品（如酱油、排骨酱（调味酱）、甜面酱、馒头改良剂、泡打粉等）的供方



桥东区永强水产经营部，液化石油气的供方邢台兴电液化气有限公司、虫鼠消杀的供方河北西杰生物科技有限公司，木耳/分条的供方邢台丽阳商贸有限公司，大米的供方五常市五尊米业有限公司，一次性餐盒的供方天津伟联展具有限公司，筷子的供方邵武市邵闽竹制品厂，上述供方的选择、评价及控制方式基本相同。

厨余垃圾清运服务（餐厨废油）的外包方邢台市宝玉复合肥添加剂有限公司，营业执照编号：91130501595403836C，签订有服务协议。合同有效期：2022-03-01 至 2025-03-01。在有效期内，具体清运情况见生产部审核记录。

油烟系统清洗服务外包方邢台梓凯保洁服务有限公司，营业执照：91130503MABMPA4W80，油烟管道清洗服务企业资质证书》编号：CQAC2022L05100A，在有效期内；有签订油烟机清洗合同，但是未明确合同期限，每半月开展 1 次清洗服务，抽查 2023-08-28.2023-09-14 清洗情况，基本合理。

采购管理情况：采购通过采购采购订单、微信、电话方式与供方沟通，具体根据需要下达采购订单，供方送货到公司，生产部-检验负责验收。审核周期内未发生紧急采购情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，未发生欺诈等情况。

食品添加剂：馒头改良剂、泡打粉，不限量，按照生产需要适量使用，未保留使用证据，开具不合格要求整改。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

19) 应急准备和响应管理情况：

受审核方制定了应急准备和响应控制程序，基本符合要求。按程序文件规定对公司紧急情况进行了识别，编制了预案，公司编制的应急预案包括：火灾、化学品泄漏及辐射、电力事故、机械损坏事故等。

现场查见于 2023.4.20 开展了《应急演练记录表》，演练情况为火灾，对演练过程、应急能力进行评价，结论为无需改正的措施，评价人为刘权。于 2023.7.24 开展了《应急演练记录表》，结论为“演练过程表明，应急预案中设定的方法可以控制紧急情况下的安全风险，将人身伤亡可能降到最低。”，由评价人为刘权。

于 2023.6.15 开展了“食物中毒应急预案演练记录”，演练结束对预案进行了评审，无需修改。

应急管理基本符合。

20) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《食品安全确认验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，审核周期内策划要求未发生变化。

现场查见食品安全小组开展的验证活动，于 2023 年 4 月 10 日开展了过敏原控制确认，2023 年 4 月 15 日开展了过敏原的验证工作。验证结果：控制措施基本有效。于 2023 年 6 月 24 日通过演练方式验证食品防护计划的有效性，控制基本合理。

现场查见食品安全小组开展了食品欺诈预防计划的确认及验证工作，确认时间：于 2023-04-10 开展了食品欺诈预防计划的确认工作，于 2023-04-12 开展了食品欺诈预防计划的验证工作。控制基本有效。

于 2023 年 7 月 7 日开展了《PRP 验证》、OPRP 计划验证、HACCP 计划验证，明确了验证结论，基本合理。

生产加工用水的安全性验证、餐食餐具的安全性验证情况：

素菜，报告编号 GHSP 检（2023）09109，报告日期：2023 年 9 月 18 日，检测项目包括：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌指标，检测单位：河北公衡检验检测服务有限公司。检测项目结果基本符合危害控制计划中策划的终产品特性要求，未保留规范的对检测结果评价的证据，作为改进项提出。同时抽查大米饭（报告编号：GHSP 检（2023）09108）、馒头（GHSP 检（2023）09107）、肉菜（GHSP 检（2023）09110）的检测及结果控制情况同素菜。

餐具的检测报告，报告编号：NTC202302081007G，检测项目包括沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、游离性余氯指标，检测结果：符合，检测单位：山东省新世纪检测认证中心有限公司。报告日期：



2023-09-13.

生产加工用水的检测报告，报告编号：NTC202302091120，检测项目包括铅、总汞、总砷、等共 35 项，检测结论：合格，检测单位：山东省新世纪检测认证中心有限公司。报告日期：2023-09-19。

于 2023 年 7 月 7 日开展了验证结果分析，查见验证结果分析报告，分析内容包括体系内外部审核、HACCP 计划验证、最终产品检测等项目，验证结果：符合。验证人员：食品安全小组成员。

受审核方再日常运行过程中的对数据的分析较为简单，分析评价工作主要体现在内审、管评、确认验证工作中。

21) 持续改进

受审核方在管理手册中对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定，以持续改进体系的绩效。

现场总经理表示公司不定期对运行过程进行分析和评价，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分加以应对。

目前公司改进措施包括：改进热食类食品制售产品质量和服务，以满足要求并应对未来的需求和期望；纠正、预防或减少不利影响。对于职业健康安全管理体系：公司还考虑了通过促进支持职业健康安全管理体系的文化、促进工作人员参与职业健康安全管理体系持续改进措施的实施；就有关持续改进的结果与工作人员、员工代表进行沟通等方式来持续改进管理体系。

管理评审输出改进还在实施中，下次审核关注。

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

受审核方在《管理手册》中进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。现场交流及查见组织分 2 次开展内审。2 次内审员均为刘权、刘兴斌，组长刘权。有参加外部培训，现场交流内审员刘兴斌，基本能够清楚内审流程，但能力还需要持续提升。下次审核再关注。

现场抽查 FH 内审情况，开展时间：2023 年 8 月 30-31 日。现场查见内审参加人员为各部门负责人，有首末次会议签到表；查见 2023 年第一次内部管理体系审核实施计划，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。查审核活动安排，基本覆盖了 FH 标准条款。

查《内审检查表》：抽管理层（含小组）的内审记录，查 F5.1/H2.1 条款内审记录，对方针及目标情况进行了评审，暂无变化。同时抽综合部内审记录，F7.2、7.1.2/H3.2 条款内审记录，控制方式基本相同，审核记录填写基本规范、清晰；审核过程中生产部 1 个产生不符合项。没有发现内审员审核自己的工作。

查《不合格项报告》：共计 1 项；涉及部门：生产部，不符合项内容：中央厨房未配置防鼠设施，涉及标准条款为 F8.2/H3.3；责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，2023-09-01 经内审组长验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。查不合格项整改情况，提供了整改的纠正措施计划、培训记录，现场配置防鼠设施整改前后的证据未见保留，现场沟通。

查《FH 管理体系内部审核报告》的审核结论：公司的 FH 体系有效。

同时抽查 QE0 内审情况，开展时间 2023-08-07 至 2023-08-08。现场查见内部审核实施计划、内部审核检查记录表、管理体系内部审核报告等运行证据，控制方式基本同 QE0 内审控制，抽查内审检查表发现策划及内审结果表述过于笼统，现场作为改进建议提出。内审最终形成 1 个不符合项，在生产部，不符合事实：现场有产品着地放置情况。不符合条款 Q8.5.1 现场审核期间查核，责任部门对不符合项已采取纠正和纠正措施，并进行整改，提供有整改的培训记录等，基本合理，现场沟通后期建议关注整改项细化管理。

查《管理体系内部审核报告》，在报告中明确了内审目标、审核范围、审核过程综述、对管理体系的评价。纠正措施要求等内容。查内审结论：QE0 管理体系基本符合标准要求，体系运行基本有效。

受审核方在《管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合要求。现场交流总经理张利虎先生，公司分 2 次开展管理评审。对管理评审有基本的了解，但是在运用上还存在一定的差异，后期公司也会持续的关注及不断提升。



以往管理评审的跟踪措施——现场抽查在 2 次管评中均进行了措施的跟踪，并提供的整改完成培训记录。其中招聘人员情况因 2022 年下半年至年底疫情的影响，客户订单基本稳定，暂无招聘人员计划。措施基本合理。抽查 2 次管理评审总经理、各部门负责人均有参加，有管理评审会议签到表。开展管理会议均由总经理主持，会议开展地点：会议室。

2023 年度 QEO 管理评审日期：2023 年 8 月 18 日；现场查见管理评审开展运行证据：《管理评审计划》、各部门的管理评审材料、《管理评审报告》、《管理评审改进计划》等运行证据。抽查各部门的管理评审材料，基本覆盖评审要求的输入，但抽查发现输入内容的充分性可后期持续加强。现场作为改进建议项提出。在管理评审报告中明确了 QEO 管理体系运行是适宜的、充分的和有效的，管理方针和管理目标适宜，体系运行有效。管评输出的改进计划，改进要求为：加强标准的学习和理解，提升过程方法应用。措施：培训文件要求落实到具体工作中，完成期限：2023 年 11 月，责任部门：综合部，下次审核关注措施完成情况。

于 2023-09-08 开展了 FH 管理评审工作，在管理评审计划中有明确管评时间，同时在计划中也明确了管评目的、管评范围、评审依据及评审内容等。编制日期：2023-09-08，策划计划时间不够合理，现场沟通。抽查见各部门对管理体系运行情况总结，抽查总结内容包括本年度内审情况、体系基本情况、管理目标及完成情况、验证活动、潜在不安全产品趋势分析、体系文件适宜性、餐食生产过程控制、紧急情况/事故等方面，评审内容基本覆盖管评要求内容。但抽查也发现充分性及合理性需要持续给予关注。

在管评报告中明确了管评结论。管评输出的改进内容为：提升公司内部人员管理能力，措施：加强对 FH 标准的培训，计划完成时间：2023 年 12 月 14 日，下次审核关注。

总体上受审核方管理评审的管理及策划较上一年度有所改善，但需要持续关注策划的充分性及运用的深入程度。

现场与总经理张利虎先生交流，其对管评的概念有一定的了解，对体系的应用及意识较上一年度有所增强，但对管评工具的深入应用程度表示公司后续还需要投入较大经历来提升及运用。

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：

现场与受审核方沟通交流获知：在审核周期内原辅料进货验收、餐食加工过程、产品交付控制主要由生产部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。餐食制售售后服务、包括顾客满意度调查、顾客投诉处理主要由综合部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。无需采取纠正及纠正措施。

现场与总经理交流，其表示各部门负责人基本具备针对不合格采取纠正和纠正措施的意识，但在纠正措施及闭环管理能力方面还需要持续加强。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方在《管理手册》进行了规定，同时策划了不合格输出控制程序、事件调查控制程序等。总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，努力营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向；通过内外部沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提高公司管理体系有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

现场场查核受审核方保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的 2 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正和纠正措施，进行验证基本合格，但发现未提供内审整改前后的证据，现在沟通，建议后期要意识并学会运用 PDCA 的思路，学会闭环处理问题。2022 年度外审不符合现场验证整改基本有效。2023 年度管评改进建议 2 项在实施中，下次审核关注。

3) 投诉的接受和处理情况：



投诉处理主要由综合部负责，审核期间未发生重大的顾客投诉情况。

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:——危害控制计划发生修改，未发生较大变化。
- 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

上次审核不符合涉及生产部Q7.1.5/H3.6/F8.7，生产部Q8.5.1/H3.3/F8.2，生产部Q8.5.2/H3.7/F8.3，生产部Q8.5.1/H4.3.4.3/F8.5.4.5，生产部O9.1.1;生产部E8.1；本次现场审核验证已采取纠正及纠正措施，基本有效。

五、认证证书及标志的使用

主要用于投标使用，暂未发生违规使用情况。

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，（邢台外鹰桥餐饮中心邢台开发区分部）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	☐ 符合	☒ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足



内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☐ 达到	☒ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效

推荐意见: ☒暂停证书的原因已经消除, 恢复认证注册 (EMS)

☐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:肖新龙、任泽华



被认证方需要关注的事项

(本事项应在末次会议上宣读)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。