

项目编号: 30677-2023-F

管理体系审核报告

(第 二 阶 段)



组织名称: 唐山崇熙餐饮管理有限公司

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): 马焕秋

马焕秋

审核组员 (签字): 汪桂丽

汪桂丽

报 告 日 期 : 2023 年 11 月 19 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 ☒ 文件审核报告
☒ 第一阶段审核报告 ☒ 不符合项报告 ☐ 其他
2. 免责声明: 审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程, 考虑到抽样风险和局限性, 本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况, 特别是可能还存在有不符合项; 在做出通过认证或更新认证的决定之前, 审核建议还将接受独立审查, 最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议, 可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出(专线电话: 010-58246011 信箱: service@china-isc.org.cn)。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有, 可在现场审核结束后提供受审核方, 但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认, 并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论, 认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因, 未经上述各方允许, 本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

(本承诺应在首、末次会议上宣读)

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

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策, 遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求, 认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序, 准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益, 对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密, 不向第三方泄漏。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, 保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业, 不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失, 由承诺人承担相应法律责任。

承诺人 审核组长: 马焕秋

组员: 汪桂丽



受审核方名称：唐山崇熙餐饮管理有限公司

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	马焕秋	组长	审核员	2023-N1FSMS-1296764	E
B	汪桂丽	组员	实习审核员	2022-N0FSMS-1043149	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	武占合苏志庚	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（**食品安全管理体系**）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

ISO 22000:2018

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☒单体系审核

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：中华人民共和国民法典、食品安全法、ISO 22000:2018、食品经营许可证管理办法、食品召回管理办法、中华人民共和国计量法

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：

GB 14881-2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范、GB 31654-2021 《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》



f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）：无

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2023年11月18日上午至2023年11月19日上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年6月1日至本次审核结束日。

审核方式： ☒ 现场审核 ☐ 远程审核 ☐ 现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

位于唐山市高新区开三路2号唐山崇熙餐饮管理有限公司的资质范围内热食类食品制售

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：唐山市高新区开三路2号

办公地址：唐山市高新区开三路2号

经营地址：唐山市高新区开三路2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）：无

1.5.4 一阶段审核情况：

于2023年11月17日-2023年11月17日进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点：

1、ccp/oprp 点的实施监控

2、供方管理

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒ 未调整；☐ 有调整，调整情况：

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

☐ 未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、

地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款：餐饮部/ISO 22000:2018 8.2.4

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24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11月19日前。

2) 下次审核时应重点关注：

供方管理

3) 本次审核发现的正面信息：

企业严格落实各项食品安全管理制度，特别是严把材料关，采购的食材及调料等均从合格供方采购，赢得



了唐山高新区各学校师生的认可，至今未发生食品安全事故，产品食品安全得到用户认可和好评。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

该组织的最高管理层能够自主发挥领导作用，并鼓励员工的全员参与，推进体系建设。坚持执行满足顾客要求和保障产品食品安全的方针，促进目标的沟通和实现；能充分提供资源并高效管理基础设施、工作环境和人力资源；能有效对生产工艺过程实施控制，并严格进货、过程和成品检验，针对不符合采取纠正或预防措施；能基于顾客满意度或纠正预防措施实施持续改进。组织的管理体系具备适宜性、符合性，基本成熟。

2) 风险提示:

企业主要给唐山高新区各小学、中学提供午餐，如果采购的食材不合格或餐食加工过程中卫生把控不合格，将会引发食品安全事故，造成严重的社会影响。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜:

无

二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间: 2018 年 11 月 28 日体系实施时间 2023 年 6 月 1 日

2) 法律地位证明文件有:

《营业执照》正本原件，编号: 91130293MA0D0RD56J 有效期: 2018 年 11 月 28 日至长期;

经营许可证原件，食品经营许可证编号: JY21302840001180，有效期至 2027 年 3 月 16 日;

主体业态: 餐饮服务经营者（从事集体用餐配送），经营项目: 热食类食品制售；地址: 唐山市高新区开三路 2 号

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 10 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）:

操作工上班时间为 5:30-13: 30，管理人员 8: 00-17: 00

4) 范围内产品/服务及流程:

1、热食制作: 原料采购验收→原料贮存→粗加工→烹制→盛放→留样（适用时）→配送

2、米饭加工/配送流程图

大米→淘洗→分机蒸制→分餐→配送

3、餐具清洗消毒:

餐具→清洗→消毒→备用

三、组织的管理体系运行情况及有效性评价



3.1 管理体系的策划

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

组织于 2023年6月依据标准要求策划并建立食品安全管理体系，通过近一段时间的运行，能在运行中持续保持并不断改进体系管理；体系策划的适宜性和有效性评价如下：

1) 组织结构、职责分工和履行情况：

按照标准要求和实际经营和管理情况设置了职能部门，策划了组织结构，包括：领导层、食品安全小组、综合部、餐饮部、采购部等，机构设置合理，职责权限明确，接口基本清晰。查验其职责规定相关文件，规定基本合理，充分；经现场了解，各部门对食品安全职责基本掌握，并能在工作中很好的履行。

2) 方针的适宜性、有效性

食品安全方针：管理,保证产品优质安全；改进,满足顾客法规要求

制定的食品安全方针经批准和评审，并能实现。

经现场了解，组织通过组织培训、公司例会等方式进行方针的沟通 and 实施，绝大部分与员工了解了企业方针的重要性和内涵，加强了企业文化和企业凝聚力。方针的贯彻基本有效。

3) 食品安全目标：计算方法考核频次完成情况（2023.6-2023.10）

顾客投诉处理率100%	（顾客投诉处理的数量/总的投诉数）*100%	每月	100%
-------------	------------------------	----	------

食品安全事故0	统计食品安全事故的次数每月	0
---------	---------------	---

市场抽查不合格次数0	统计市场抽查不合格次数每月	0
------------	---------------	---

4) 法律法规的收集和获取情况

目前收集法律法规技术标准清单基本充分，均为有效版本。组织已将相关的标准发放到相关使用部门，并通过培训等方式对法规标准进行培训，各职能部门能充分了解法规的最新要求，法规的获取和沟通基本有效。有：

食品安全法、ISO 22000:2018、《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》、GB14881-2013《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》、GB/T 27306-2008《食品安全管理体系餐饮业要求》、GB 14934-2016食品安全国家标准消毒餐（饮）具等法规文件，基本符合要求。

5) 内外部环境、相关方以及风险和机遇



公司管理层、各部门不定期通过内部会议等形式，收集对公司实现目标及战略方向相关的，影响实现管理体系预期结果的各种内部和外部因素。外部环境从政治因素、经济因素、运营因素、竞争力、要求的方面，内部环境从资源因素、人为因素、运营因素和生产能力等方面进行了分析和评价，提供《内外部环境因素分析表》。

重要的相关方有：需求和期望

- 1、主管部门：唐山市高新区市场监督管理遵守食品安全相关的法律法规要求
- 2、供方：组织持续经营、明示食品安全采购要求、付款及时
- 3、顾客：唐山市星河湾小学、唐山市高新小学、唐山市高新中学按时送餐、服务态度好，不发生食品安全事故
- 4、员工：雇员组织的持续经营、自我发展；不因食品安全问题停产，组织持续经营
- 5、出租方及时签订租赁合同、稳定经营、严格执行租赁合同

提供《适用法律法规清单》，抽查基本覆盖了体系认证范围覆盖的产品类别，如食品安全法、产品标准等。

提供《相关方需求和期望识别记录》

公司考虑了可能存在的风险，如：所供物料质量达不到我司要求；应对措施：寻求其他外部供方或加强来料质量监控；启用备选外部供方，加严检验；启用顾客认可的可替代材料；与外部供方深度沟通，提高食品质量

3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

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

1) 食品安全小组、危害分析方法、危害控制计划策划情况；

公司按照标准的要求建立了食品安全小组，任命邢涛为食品安全小组长，现场确认小组成员来自各部门，具备多学科的知识 and 经验，接受了相关的培训，满足要求；同时在组长带领下有效的开展食品安全管理体系的策划、实施、验证和确认等活动，食品安全小组基本职责得到较好的履行。

现场对公司制定的危害控制计划文件进行确认，制定的工艺流程与实际一致，原辅料及终产品描述及基本充分，采用风险评估的方法进行危害分析，识别了显著危害，确定了 OPRP 点和 CCP 点，确定了控制措施、纠偏措施及验证方式，危害分析基本完整、准确，关键控制点和关键限值设置科学合理，控制措施基本



明确：当法律法规的要求变更和新的危害产生时能否及时地调整危害分析并有效控制；

2) 应急准备和响应、产品撤回情况

公司制定有《应急准备和响应控制程序》，程序规定每年一次模拟演练。识别的紧急情况如食物中毒、高温中暑、触电、火灾等，策划了《应急预案》等，策划基本满足标准要求。

现场查见提供了《断电应急演练记录》，演练时间2023.07.18；《食品防护计划演练记录》，演练时间：2023.7.15
《食物中毒专项应急预案演练记录》，演练时间：2023.8.10。

3) 前提方案的符合性和适用性：

食食品安全小组根据《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》编制了前提方案和良好卫生规范，从生产场所建筑物和相关设施的设计、工作空间和员工设施的布局、空气、水、能源的供给、废弃物和污水的处理、采购材料的管理、配送管理、虫害控制等11个方面做了规定，规定较为详细，基本能满足企业要求。

公司生产用水为城市自来水，进行了水质检测，详见水质检测报告。生产车间布局合理，员工进入车间洗手更衣75%酒精喷洒消毒。现场观察，各操作间卫生良好，烹饪间未发现洗洁精等化学品。所有相关人员办理了健康证明。厨余垃圾由资质的处理公司统一处理，废弃物垃圾放置在带盖子的垃圾桶内，由小区物业统一处理。前提方案获得了食品安全小组的批准。批准日期：2023年6月10日4)

4) OPRP点、CCP点的控制情况。

公司编制了《危害控制计划》，经识别，本部门有3个OPRP点、1个CCP点

OPRP1-1蔬菜验收

行动准则：有机磷、氨基甲酸酯类抑制率 $\leq 50\%$ 提供合格蔬菜农药残留官方检验报告

提供有《快速检测筛查报告》，

检测的蔬菜有辣椒、胡萝卜、番茄、蒜苗、芹菜、葱蒜类、菇果类等，检测结果：合格

现场抽查当日采购的白菜、南瓜，均能提供检测报告，控制有效。

OPRP1-2：畜禽肉验收

行动准则：提供《动物检疫合格证明》、检测合格证明

提供有肉品品质检验合格证，产品名称：猪白条；日期：2023.11.15；编号：（2023）00869480



检验单位：天津市顺京肉类加工厂

OPRP2：餐具消毒

行动准则：85度热水，浸泡30分钟

提供2023.9.15-10.10的《餐具清洗消毒记录》，内容有：消毒时间、消毒温度、操作人、设备运行情况等内容，符合要求。

现场观察餐具清洗消毒情况：温度显示90.2℃，浸泡时间30分钟。

符合要求，控制有效。

CCP1：熟制

行动准则：中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$

现场检测菜品中心温度：

香甜玉米粒：78.2℃；芹菜菜花炒肉76.7℃；红烧丸子72.1℃；米饭：80.0℃，符合要求；

6）标识和可追溯性系统

原材料的唯一性标识方式：标签

半成品的唯一性标识方式：标签

成品的唯一性标识方式：不同学校用不同颜色保温箱

产品留样：留样柜内有2023.11.15、2023.11.16日留样，留样柜内设有温度计，温度显示4摄氏度，留样记录：有样品名称、留样时间、留样人、留样清除日期、清除人等内容。

在《产品召回控制程序》中规定了在发生产品撤回和召回情况时，各部门的职责，包括：HACCP小组组长负责撤回计划的批准和监视实施撤回，小组组长负责与监管部门反馈，餐饮部负责与客户沟通，综合部协助完成相关要求等，策划职责基本明确；撤回/召回流程基本明确，每年进行1次追溯/撤回召回演练。

查见提供有《产品召回记录表（模拟）》，召回模拟日期：2023-10-30，召回产品名称：米饭未蒸熟，数量50份，模拟问题：2023.10.30日11时，餐饮部收到**学校投诉，反馈打的米饭未蒸熟，批次为：20231030，同时提供了此批次的追溯记录。

基本可实现产品追溯。



6) 外包过程的控制情况

经识别，虫害消杀、油烟管道清洗、餐食配送、厨余垃圾处理、第三方检测。均签订了委托协议，目前合作良好，未有违约情况发生。

7) 食品安全管理体系的验证、确认

对操作性前提方案和 HACCP 计划的控制措及组合措施组合进行了确认，并提供有《危害控制计划确认记录表》

确认的方法：会议评审、现场设备能力和人员能力确认；标准文献的查询；

确认时间 2023年 5月 10 日；

确认依据：CNCA专项技术规范1 T/CCAA 29-2016 《食品安全管理体系食品批发和零售企业要求》

生产（卫生）规范1： GB 31621-2014 《食品安全国家标准食品经营过程卫生规范》

确认内容：OPRP点选定的依据及监控方法、纠偏措施

食品安全小组编制了《确认、验证、验证结果的评级与分析控制程序》，策划的验证内容包括：对危害分析的输入，前提方案/操作性前提方案，HACCP 计划的有效性等方面，并规定了验证的频率、方法、职责等。

如：对危害分析的输入验证方法：会议评审。对操作性前提方案，HACCP 计划的有效性：文件核查、记录复核、产品检验和委托检验以及现场的监督检查等。

提供了“操作性前提方案验证记录”“HACCP计划的验证记录”“前提方案验证记录”“验证结果分析报告”的记录。

验证时间：2023年1月15日验证人员：食品安全小组

8) 食品防护情况控制

现场确认组织编制的《食品安全防护计划》内容包括：外部安全、内部安全、信息系统、运输和接收、

水、供应链、人员等方面，对可能产生人为的蓄意污染可能性均制定了控制措施，基本充分。文件中同时规定了防护计划的确认、验证、评估和修订的要求。现场对对生产过程、采购过程、储存管理等过程食品防护措施进行了审核核确认，基本和文件规定一致，控制措施基本有效，体系运行以来未发生蓄意的人为的影响食品安全问题。

**9) 食品欺诈预防**

审核周期内未发生食品欺诈情况。

10) 需要确认的过程为:

热食加工过程

3.3 内部审核、管理评审的有效性评价 ☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

公司按照内审计划的要求，于2023年9月 20-21日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告1份、内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于2023年10月 10日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

3.4持续改进☐符合 ☒基本符合 ☐不符合**1) 不合格品/不符合控制**

公司编制了《不合格控制程序》进行评估 OPRP、CCP 的监测的数据,如有问题：启动《纠正预防措施控制程序》发起纠正的指定人员—餐饮部负责人；发起纠正措施的指定人员—食品安全小组组长。

原料验收主要来自合格供方，原材料进厂查验时，收货人员通过查看产品感官和索取厂家出厂检验报告和每年索取供方外检报告来控制原料质量，符合使用要求。产生的不合格品一般为蔬菜，直接投入到垃圾桶，由园区环卫处统一处理。

产品加工过程中，生产人员把不符合标准的产品挑选出来报废或返工处理；

审核周期内未发生纠正情况、未有来自相关方的投诉。

处置潜在不安全产品的授权人为食品安全小组组长

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

对于顾客反馈问题产品，由餐饮部人员统一处理。必要时，启动《食品撤回控制程序》。

对于内审、管理评审中发生不合格情况，已采取纠正及纠正措施。

3) 投诉的接受和处理情况:

运行期间，未出现顾客投诉和食品安全问题

3.5 体系支持☐符合 ☒基本符合 ☐不符合**1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）:**

基础设施：组织的规模情况/资源配置情况：租赁厂房总面积 500 平方米，设置粗加工间、切配间、



烹饪间、清洗消毒间、面点间、分餐间等，基本满足热食类食品制售需要。

主要设备有：燃气灶 6 个、智能清洗机 2 个、果蔬清洗机 1 个、土豆剥皮机 1 个、切片机 1 个、打丝机 1 个、打丁机 1 个、燃气蒸箱 1 个、电气双用蒸柜、冷藏冷冻柜 3 个

监测和测量设备：温度计、台秤

无特种设备

2) 人员及能力、意识:

体系覆盖总人数：10 人，含各部门主要负责人 2 人；组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《任职与培训控制程序》

查从事食品安全工作人员能力管理情况：

提供《员工岗位能力评价表》，对员工的工作态度和工作能力进行了考评，考评为每半年一次，作为员工晋升、调薪、调岗的依据，57 分以上为优，51-56 分为良，40-50 分为合格，40 分以下为不合格，对不合格者作为辞退和调岗的依据。抽餐饮部厨师长张立国，考评分 53.5 分，考评良好。提供有《2023 年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了 ISO22000:2018、体系文件、法律法规等方面，策划基本符合标准要求；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。

3) 信息沟通:

管理手册中规定了公司环境内外部信息交流的管理。公司内部沟通的方式：会议、文件、检查、培训、电话、

谈话、开会讨论等方式，公司随时有需要传达的事情和问题，随时召开会议，总结布置工作的完成情况和需

改进的方面，包括安全方面的内容。

对外部相关方（供方、客户、政府部门等）进行信息的交流方式：通过文件传真、邮件、接收通知、现场交流、合同协议等方式沟通协商，目前主要是与合同方的要求进行沟通；同时将本公司的食品安全方面的要求以及法律法规通告相关方。

4) 文件化信息的管理:

编制有《文件控制程序》和《记录控制程序》，基本符合要求。

公司制订的管理体系文件包括：

第一层次：管理手册，文件编号 CX-FSMS-01，版本：A/0，2023 年 6 月 1 日实施；

第二层次：与食品安全相关的程序文件 26 份，文件编号 CX-CX，版本：A/0，2023 年 6 月 1 日实施。有《危害分析控制程序》《文件控制程序》、《记录控制程序》、《内审控制程序》等；

第三层次：包括管理制、操作规范 10 份。包括：《进销货台账制度》、《食品相关用具清洗消毒保洁管理制度》等；

第四层次：相关记录 76 份，有《设备卫生记录》《消毒液配制记录表》《餐饮部食品留样登记表》等

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

位于唐山市高新区开三路 2 号唐山崇熙餐饮管理有限公司的资质范围内热食类食品制售

五、审核组推荐意见:

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，唐山崇熙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	☐ 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

通过审查评价，评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求，具备实现预期结果的能力，管理体系运行正常有效，本次审核达到预期评价目的，认证范围适宜，本次现场审核结论为：

☐推荐认证注册

☒在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。

☐不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组:马焕秋汪桂丽



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。