

项目编号：0376-2021-QEOFH-2023

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：山东简聘餐饮管理有限公司

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）： 肖新龙

审核组员（签字）： 任泽华

报 告 日 期： 2023 年 10 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
☒ 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	秦先超、张圣强（管代/小组组长）、翟道玲	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，进行第二次监督审核□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,

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 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》、《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》、《中华人民共和国安全生产法》、《生产经营单位安全培训规定》、《中华人民共和国环境保护法》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: 《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 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》、《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》、《生产经营单位安全培训规定》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17日 上午至2023年10月19日 下午实施审核。

审核覆盖时期: 自2022年8月6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):

审核期间审核范围FH发生变更(审核地址及范围变更不涉及实际认证范围场所的变化, 仅因为学校对餐厅重新管理, 重新命名影响):

F: 位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼第一餐厅(山东简聘餐饮管理有限公司承包)的餐饮服务(热食类食品制售)

H: 位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼第一餐厅(山东简聘餐饮管理有限公司承包)的餐饮服务(热食类食品制售)

Q: 餐饮服务(热食类食品制售)

E: 餐饮服务(热食类食品制售)所涉及场所的相关环境管理活动

O: 餐饮服务(热食类食品制售)所涉及场所的相关职业健康安全活动

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: 山东省济南市槐荫区经十路 28988 号乐梦中心 4 号楼 1308 室【注册地址发生变更, 变更后地址】

办公地址: 济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼第一餐厅(山东简聘餐饮管理有限公司承包)【变更后地址, 学校对餐厅命名发生变化, 实际经营地址未发生变化】



经营地址：济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼第一餐厅（山东简聘餐饮管理有限公司承包）【变更后地址，学校对餐厅命名发生变化，实际经营地址未发生变化】

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）——不适用

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

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（1）项，轻微不符合项（5）项，涉及部门/条款：行政部：O7.2；食品安全小组 Q:8.6/F8.8.1/H4.5；餐饮部（严重）Q8.6/F8.5.4.5/H4.3.4.3；餐饮部：Q8.5.1/F8.2.4/H3.3；餐饮部 F8.7/H3.6/Q7.1.5；行政部：E8.1/O8.1；

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 9 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 5 月 30 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

管理目标实施管理、监视和测量资源管理、餐厅现场卫生管理、人员能力管理、确认验证活动的应用、危害控制计划实施管理、供方及验收管理、内审及管理评审应用的深入程度、可追溯性控制、设备设施管理、虫鼠害控制管理、餐具洗消控制、设计和开发过程管理、重要环境因素（厨余垃圾清运、废弃油脂）实施管理等方面。

3) 本次审核发现的正面信息：

本次为受审核方的第二次监督审核，审核期间受审核方领导层对体系重视程度一般。审核期间受审核方按照策划的时间开展了内审、管评、确认验证等工作；审核期间受审核方未发生重大的质量、食品安全、环保、工伤等事故。

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支持性一般。公司结合餐饮管理服务（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，抽查审核周期内上述体系文件未发生较大变化，现场查核过程中发现组织对人员能力、重要环境因素/重要危险源有一定的控制及管理，现场涉及消防安全管理、热食类食品售卖、现场就餐环境、供方有一定的管理，但是承包的山东力明技工学校第一餐厅（上一年度审核命名为第三餐厅，均为同一地址）现场基础设施尤其是餐食制作区较为陈旧，日常运行维护保养控制一般。现场审核也发现组织近一年管理层人员变动较大，在体系持续运行保持方面较为薄弱，上一年度开具的 4 个不符合项，本次现场审核验证再次发生 3 个，涉及监视和测量设备管理、危害控制计划实施、前提方案/良好卫生规范实施等方面。在开具不符合项涉及的各体系运行要素外，在食品防护、食品欺诈管理、确认验证、内审及管评深入应用程度方面、供方的细化管理方面，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，因管理人员等变更较大，导致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下降，总体体系的成熟度一般。

2) 风险提示:

经过本次的现场查核，受审核方在管理体系总体持续运行保持方面很薄弱，如在监视和测量资源管理、餐厅现场卫生管理、人员能力管理、确认验证活动的应用、危害控制计划实施管理、供方及验收管理、内审及管理评审应用的深入程度、可追溯性控制、设备设施管理、虫鼠害控制管理、餐具洗消控制等方面均需要持续关注。

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

公司在《管理手册》中规定了公司的管理目标，文件化方式管理，并与管理方针基本一致，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、有一定的针对性、可测量并且基本可实现。

现场查见质量目标分解及完成情况考核表、环境/安全目标分解及完成情况考核表，编制：赵圣燕，批准：刘东东，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：

管理目标	考核频次	考核方法	2022 年	2023 年
			3 季度、4 季度	1-3 季度
食品安全事故为 0	季度	统计次数	0	0
饭菜质量抽检合格率 $\geq 98\%$	季度	抽检合格数量/总数量 $\times 100\%$	100%	100%
顾客满意度 $\geq 85\%$	年度	顾客满意度分析报告	——2 季度统计	99 分
重大安全责任事故为零	季度	统计次数	0	0



火灾、触电发生事故为零	季度	统计次数	0	0
餐厨固废分类收集合规处理率100%	季度	分类数/总数×100%	100%	100%
废水合规排放	季度	餐饮废水达标排放	100%	100%
油烟达标排放	季度	油烟排放按行业（餐饮业油烟污染物排放标准）标准达标排放	100%	100%

抽查审核周期内管理目标已完成，2023 年 10 月目标在实施中。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

（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，组织于 2021 年 12 月 1 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，于 2022 年 12 月 1 日对管代/小组进行了修改，修改控制见行政部审核记录。从战略管理层面，公司领导层确定了影响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。

现场与领导层代表交流，其表示目前市场竞争较为激烈，山东力明技工学校管控也很严格，学校为了让学生饮食丰富并且具有一定的差异化，2023 年也引进了部分餐饮企业，对学校食堂也进行了重新命名等管理，推动公司在提供热食类食品制售服务方面需要不断提升，以满足学校师生的用餐需求。公司内部近一年以来管理层人员发生变化，整体内部运行配置基本稳定，但是对体系要求方面的理解还较为薄弱，也是后期持续改进方向。

该公司确定的管理体系认证的范围为：审核期间公司注册地址发生变更，经营地址的食堂/餐厅命名发生变化，具体审核实际地址未发生变化，为了保持与实际的一致性，FH 的审核范围描述随之发生变更。注册地址：山东省济南市槐荫区经十路 28988 号乐梦中心 4 号楼 1308 室；已报备总部。识别了外包过程：产品的第三方检测和厨余垃圾清运工作。体系无不适用条款。

现场交流管理层代表，其表示目前公司所面临的的风险，如：

1) 餐食异物、不烧熟煮透的风险，控制措施：严格控制员工工服穿戴、定期验证餐食中心温度等，措施有效性评价：基本有效；

2) 环保不达标的风险，如油烟净化器未定期进行清掏导致火灾、隔油池未定期清掏导致环境污染等，控制措施：委托第三方进行检定油烟排放是否达标，油烟净化器及隔油池定期委外进行清掏处理，措施有效性评价：基本有效；

3) 员工工伤或事故，控制措施：培训、操作规程及制度下达并定期监督检查落实情况等，措施有效性评价：基本有效。

目前公司所面临的机遇：

公司在餐饮行业经营多年，具备餐饮管理的经验，在市场竞争中具备一定的优势；

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。

2) 管理方针



组织的管理方针为:

质量和食品安全方针:

提供优质餐饮服务, 确保食品卫生安全;

创建绿色文明环境, 持续改进管理体系

环境/职业健康安全方针:

遵循环境法规, 立足污染预防, 追求节能低碳, 创建环保品牌;

倡导以人为本, 关爱员工健康, 和谐持续发展, 彰显社会责任。

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

审核期间未发生体系方面的重大变更。审核期间公司的运营部、行政部、餐饮部负责人发生变化, 人员能力评价见 4)。

4) 岗位职责、人员及能力、意识管理情况

总经理为确保实现公司策划的管理目标, 满足顾客要求和适用法律法规要求等, 对组织的角色、职责和权限进行分派, 策划了岗位任职要求, 编制了组织结构图和职责分配表, 组织的机构设置: 领导层、行政部、食品安全小组、餐饮部、运营部, 确定各岗位人员的职责和权限。现场交流管理层代表, 公司近一年以来部门职责及权限未发生变化。

日常食品安全小组组长/HACCP 小组组长负责向最高管理者报告管理体系绩效和改进的机会。总经理负责管理体系变更事项的角色和职责的指派工作。通过文件传递、会议、培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级。审核周期内未发生变化。总经理刘东东 任命张圣强先生为食品安全小组/HACCP 小组组长, 其职责与权限在管理手册中明确规定。食品安全小组/HACCP 小组组长对其职责明确, 并能较好的履行。

现场询问小组组长张圣强先生, 基本熟悉小组组长职责, 但能力还需持续关注。

现场查见《员工能力评定表》, 主要在教育、培训、技能、经验、环保、健康与安全方面进行了评价, 抽查对餐饮部秦先超(学历: 专科/土木工程专业, 在餐饮行业工作 2 年多)的评价, 上述项目经过评价, 结论: 可以胜任本职工作, 用 √ 表示; 同时抽查运营部经理张圣强(学历: 高中, 在餐饮行业工作 5 年多)的能力评价, 控制方式基本相同。同时抽查对餐饮部员工/员工代表翟道玲女士、行政部负责人赵圣燕的评价, 控制方式基本相同。

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换岗, 调整后岗位人员包括, 如行政部、营销部、餐饮部负责人, 开展人员能力评价基本胜任。

抽查食品安全/HACCP 小组组成情况, 包含了行政部、餐饮部、运营部人员, 对组员的学历、工作经历等进行了规定, 并描述了出各组员的知识和经验, 审核周期内部分小组成员发生变化, 已关注人员能力情况。询问审核周期内人员招聘情况: 暂无新增人员;

提供有《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, 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员工仪容仪表、档口卫生, 危害控制计划、应急预案、公司规定、环境因素/危险源识别、食品安全及相关法律法规等方面的培训。

现场抽查审核周期内入职人员行政部张圣强、餐饮部秦先超、行政部赵圣燕三级安全教育情况, 未提供三级安全教育培训证实性证据, 不符合《人力资源控制程序》4.3.2 条款要求。开具不符合项要求整改。

查看持证上岗人员的管理情况:

该组织涉及检验员、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, 内审员张圣强对内审有初步的了解, 但是深入程度需要持续关注。检验人员现场交流秦**, 基本清楚, 后期需持续关注能力。

特种作业或持证上岗人员: 暂无电工, 需要时外聘。

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：随机抽取：餐饮部档口厨师刘学其（健康证：370104202306057861）、餐饮部康建（健康证编号：370104202210226925，发证日期：2022-10-22，临期，已现场提醒尽快办理），餐饮部负责人秦先超（健康证编号：00193859）运营部经理/食品安全小组组长：张圣强（健康证编号：202302090042）的健康证，均在有效期内。

现场询问张一凡，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。

现场交流秦先超，餐饮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、食物中毒事故、员工受到的机械伤害等所带来潜在不良后果，其基本知晓。

现场与员工及相关人员交流下来发现：整体对体系的意识还不够强，还需要持续提升。

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、沟通对象、沟通责任人等；现场审核期间询问并查核内部报告情况：目前的服务群体主要是山东力明技工学校的师生，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。

现场与员工代表翟道玲交流，审核周期内，公司管理层人员发生变化，总体运行未发生重大的变化；员工代表在审核周期内代表员工向公司反馈过安全及质量控制、员工工作满意状况等；审核周期内未发生安全事故及工伤，未发生发生劳资纠纷情况；开展了安全教育等培训工作；口头开展了员工内部满意度调查，员工基本满意，基本可以接受公司的各项政策要求等。

现场和员工张一凡面谈，知道公司的职业健康安全事务代表。审核周期内未发生因沟通不善造成的职业健康安全问题，未发生工伤、未发生薪资争议等事件。公司不涉及劳务外包人员。

监视员工健康人员：赵圣燕。与其沟通了解，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张圣强、秦先超，提供已签订的劳务合同，对双方职责等有基本的明确。公司为员工缴纳意外险主要是按照团队方式缴纳。

现场审核期间，和管理层张圣强交流和沟通，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。

审核期间公司未发生重大的体系变更等情况，未开展重大的协商活动。

该企业的沟通控制情况，基本满足标准的要求。

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）

公司场地为租赁山东力明技工学校，有承包合同，合同期限 2021 年 8 月 1 日起至 2026 年 7 月 31 日；承包食堂认证范围覆盖为山东力明技工学校食堂 1 楼第一餐厅，占地面积（含餐食加工间及就餐区）1514 平方米；餐食加工间按照档口划分，共 24 个；主要经营汉堡、面条、热菜、米饭、包子等热食类食品；其中一个档口为自制冷饮区，不在认证范围内；餐具洗消统一在一个区域；仓库 3 个，在食堂 2 楼；冷藏柜/冷冻柜若干；组织结合学校师生及经营情况等及时调整档口，审核周期内，涉及变化的档口主要有炒鸡饭、螺蛳粉、卷面皮，自选菜、卤肉饭、烤肉拌饭等六个；认证范围所覆盖的热食类食品制售活动所使用的设备主要为炉灶、冰箱，压面机，和面机，蒸箱，餐桌/椅子等，与原有使用的设备基本一致；无化验室；留样柜 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：灭火器、消防栓、油烟净化装置等；

企业外包过程为：产品的第三方检测和厨余垃圾清运工作，按照供方进行控制。

公司制定了《监视和测量设备控制程序》规定了计量器具管理、校准、控制以及环境人员等要求。抽查“监视和测量设备台账”，主要包括电子秤和中心温度计，但未包括冷藏冷冻冰箱相关的温度显示装置。现场查见有 TCS-180、ASC-电子计价秤，以及用于监控食品安全中心温度的中心温度计（TP101）以及用于验收用/结算用的电子秤的校检证据，开具不符合报告要求整改。不涉及标准液等管理。



组织结合学校师生及经营情况等及时调整档口。审核周期内，涉及变化的档口主要有炒鸡饭、螺蛳粉、卷面皮，自选菜、卤肉饭、烤肉拌饭等六个，所使用的设备主要为炉灶、冰箱，压面机，和面机，蒸箱等，与原有使用的设备基本一致。

提供有《设备台账》（以档口为单位梳理了四开门冰箱、双门冰箱、蒸箱、烤肉机、灶台、烤炉、消毒柜、电炸锅等设备），但未将消毒柜、清洗池、洗碗机、不锈钢操作台等列入清单，已要求进一步完善。提供了《设施设备维护保养计划》，对电磁炉、双眼灶台、四开门冰箱、蒸饭箱、消毒柜等的维护项目，维护人，维护周期等进行了策划，提供了《设施设备维护消毒记录》，随机抽取 2023.1.30，对蒸车进行了清洗消毒，操作人为翟道玲；对洗碗机进行电气维护，操作人为李电工。2023.3.4，对洗消间下水进行清理，操作人为李道生；3.11 对电磁炉进行了线路维修，操作人为李道生。2023.9.27 对和面机进行了清理消毒，操作人为张秀山。针对消毒柜提供了《消毒柜消毒维修记录》，抽查 2023.9.7 由李电工对顶灯进行了维修。主要以维修为主，已建议组织进一步理解维护和维修的差异。

冷藏/冷冻冰箱维保，一般日常定期做一下除霜，一般除霜等由各档口人员自行负责。

组织不涉及特种设备。

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；办公由学校提供的一个办公室，配备有电脑、打印机、文件柜等，基本满足管理要求。

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、良好生产规范、应急预案、作业文件、危化品管理制度等文件及所要求的实施记录。

现场交流部门相关人员，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 2022 年 12 月 1 日对危害控制计划中的食品安全小组成员做了变更调整，于 2022-10-15 对特殊过程、体系范围描述做了更新，提供了修改的证据。控制基本合理。

同时公司提供了对修改后文件的发放记录，有各部门负责人等签收，但未见对原文件的作废处理证据，查核期间企业提供最新版 B/1 的体系文件，未见 B/0 版本文件，建议后期规范文件管理。

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。抽查《GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、《中华人民共和国食品安全法》、济南市节约用水条例、山东省学校安全条例、济南市城市供水条例、济南市城市建筑垃圾管理条例、山东省水污染防治条例、生产经营单位安全生产事故应急预案编制导则等，均在有效期内。

现场查记录管理情况：现场查见《培训记录》、《主要相关方信息交流一览表》、《食品中心温度记录表》、《合格供方名录》等 13 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，最终由行政部负责管理。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：

和公司管理层代表交流了解，为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施。

审核周期内小组成员发生变化，其余未发生较大变化。

餐饮服务（热食类制售）、餐器具清洗消毒基本流程：

菜肴制作：

原辅料验收——出入库——清洗——刀工处理——菜品热加工（蒸、炸、煮、炒、煎）——盛装——分餐/售卖——就餐

主食类：

原料验收——预处理（清洗、和面、加馅）——热加工（蒸、炸、煮、炒、煎）——盛装——分餐/售卖



——就餐

工器具清洗消毒:

餐具——回收——清洗（刮冲洗）——消毒——保洁/备用;

在策划时，考虑了产品及服务过程的要求，如餐食加工工艺流程、操作规程、合同、顾客满意度调查等，同时为餐饮服务（热食类食品制售）过程建立了评价准则，包括前提方案、良好生产规范、危害控制计划、管理制度等，询问及查核，审核周期内未发生较大变化。公司为餐饮服务（热食类食品制售）服务过程配置了人员、设备、场所等资源，以确保过程按照策划进行运行等。涉及外包过程为：产品的第三方检测和厨余垃圾清运工作。

现场交流管理层代表，审核期间公司对策划了控策划更改的要求，并要评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要由食品安全小组负责。审核期间策划未发生较大变化，基本按照原策划进行实施控制。

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：

关键控制点/OPRP 点	显著危害	关键限值/行动准则	监控程序	纠偏行动	验证	记录
CCP1-1: 蔬菜类原料验收	农药残留超标	检验结果为阴性的合格证明 提供合格蔬菜农药残留官方检验报告	检验员每批查验叶菜类农药残留 验收人员蔬菜每季度查验农药残留检测报告	1、清洗浸泡 2、拒收无合格检测报告产品	每月由主管对记录进行核查	《原辅料农残验收记录》 《蔬菜农残官方检测报告》
CCP1-2: 畜、禽类原料验收	生物危害：疫病	动检合格	验收人员每批确认《动物检疫合格证明》	拒收无动物检疫合格证明的原料	每月主管核查记录	《动物检疫合格证明登记表》
	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	验收人员每年确认检测证明	不能提供检测合格证明的供方取消供应商资格	每年主管核查	《检测报告》
CCP2: 菜品热加工过程	生物危害：致病微生物残存	烧熟煮透，中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$	厨师长每锅感官测试菜品中心温度	重新加热延长时间	检查中心温度；每年对中心温度计官方检定；	《食品中心温度记录表》、《中心温度计检定证书》
CCP3: 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 分钟消毒；或 75% 酒精喷洒消毒 热消毒：消毒温度 120°C 消毒时间 20 分钟	消毒人员每次检查消毒浓度、温度、时间	调整消毒浓度、温度、时间，确认偏离产品，隔离待评估	每周抽查确认消毒过程、每年送样进行微生物检测	《餐具消毒记录表》 《工器具消毒记录表》
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	餐厅经理每次紫外线消毒	1、彻底卫生清洁，再次使用紫外线消毒 1 小时 2、分餐区环境不达标时生产的不合格产品销毁处理	正常生产状态每年检验一次产品致病细菌	环境消毒记录产品检验报告



审核周期内策划的 OPRP 点/CCP 点未发生变化。策划的 CCP/OPRP 点基本满足标准及企业实际情况。

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》、《危化品管理制度》、《餐厅消防安全管理办法》、《废水、油烟、噪声排放管理规定》、《餐厅突发事件应急预案》、《食物中毒管理制度及应急预案》、《关键环节食品加工操作规程》等。

受审核方在识别环境因素和相关的环境影响时，考虑了正常情况、潜在的紧急情况和生命周期过程，但抽查未识别产品研发过程的环境因素及影响，作为改进建议项提出。环境因素识别时考虑了原材料采购、餐食制作、餐食售卖、交付、最终处置、食品使用等过程。提供了《环境因素辨识、评价表》，采用评价法进行判定，重要环境因素纳入公司目标指标方案进行管理。

查见“环境因素辨识、评价表”，识别出办公活动（包括电脑、打印机、复印机、空调等使用、照明、电器使用、纸张使用、废弃硒鼓/墨盒带废弃、卫生间及其他等）、厨房设备运行、设备清洗、卫生打扫/保洁、原材料预处理、洗菜、烹饪、分餐、收餐具、洗餐具、消毒、疫情影响等涉及的环境活动；并对各环境活动产生的环境因素有：资源/能源的使用、噪声的产生、厨余垃圾及处置、潜在的火灾、打扫卫生，含油废水排放、油烟排放等环境因素，并对识别出的环境因素进行了评价，评价出重要环境因素是：

a) 垃圾固体废弃物的排放、b) 潜在火灾、c) 含油废水的排放、d) 油烟的排放。

并建立了目标指标和方案进行管理，提供了《环境管理方案》：

a) 固体废弃物排放，目标：分类处置符合规定要求，指标：合规处理率 100%，控制措施：1.办公/仓库/生产现场按要求设置密封垃圾箱或垃圾筒，区分“可回收/不可回收”，按要求对垃圾进行分类，委托清运单位由组织进行清运；2.生活垃圾严要求清运至指定的堆放点或垃圾桶，由清运单位清运至市政垃圾处理点；3. 剩饭剩菜及泔水由制定的清洁单位负责定期清运处理；4.办公区固体废弃物应分类放置，电池、硒鼓等交由行政部，积累一定量后交“回收点”；5.可回收的废旧纸张、产品包装等送废品收购站回收处理；6.垃圾及时处理，严禁私自外运、违章倾倒生活垃圾，禁止私自填埋和焚烧生活垃圾；7.严格执行“废水、油烟、固体废弃物排放管理规定”措施；

b) 潜在火灾的发生，目标：杜绝火灾事故，指标：发生数为 0，控制措施：1.加强消防安全培训，增强消防意识，认真执行公司《消防安全管理制度》及《消防应急预案》；2.各种电器、照明设备及线路的安装、使用规范操作；3.配备灭火器等消防设施设备，定期检查，确保完好、有效；4.制订应急预案，进行消防演练；

c) 含油废水的排放，目标：含油废水合格排放，指标：合规排放率 100%，控制措施：把第一次洗刷餐具、炊具的含油的废水经过隔油池处理后排放；

d) 油烟排放，目标：油烟达标排放，指标：达标排放率 100%，控制措施：1、设置油烟排放处理设施，保障排放及空气中的油烟在排放前经过清洗及除尘；2、定期对油烟排放进行检测。

编制人为赵圣燕，批准为刘东东，时间为 2023.9.30。

上述重要环境因素及控制措施审核周期内未发生变化。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，在实施过程中考虑了餐饮管理服务（热食类食品制售）过程的社会因素，包括工作时间、工作负荷等，由餐食加工制作所涉及的基础设施、设备、原材料和工作场所的物理环境的危险源，人的不安全操作产生的危险源，餐食制售服务的设计、交付及处置产生的危险源、热食类餐食制作售卖过程执行过程中带来的危险源，公司内部或外部以往发生的相关事件（包括紧急情况）及其原因；潜在的紧急情况包括火灾、食物中毒、触电等产生的危险源，外来人员进入餐食制售区（如工作人员、承包方、访问者和其他人员）带来/产生的危险源，变更等产生的危险源。依据相关标准及法律法规要求，采用观察、查阅有关资料、询问等方式，行政部组织开展了危险源识别、评价，按照部门开展，结合公司热食类食品制售过程进行，通过 LECD 方法评价，最终确认公司不可接受危险源。



查见“危险源识别评价表”，涉及公司的危险源有：空调的温度调节造成空调病、漏电造成触电伤亡、烫伤、摔伤、意外造成的伤害；消防器材不符合造成火灾或人身伤害；搬运/攀登货架等摔伤；地面湿滑摔伤、高温烫伤、煤气泄漏造成中毒伤害、食物中毒、新冠病毒造成人员感染、上下班交通人员交通伤害等；编制为赵圣燕、批准为刘东东，日期为 2022.12.1；

对识别出的危险源进行了评价，评价出不可接受风险是：1）火灾事故；2）触电；3）食物中毒；4）意外事故；编制为赵圣燕、批准为刘东东，日期为 2022.12.1。

建立了《职业健康安全目标、指标管理方案一览表》进行控制，控制措施如下：

1）火灾事故，目标：火灾事故为 0，指标：火灾事故为 0，控制措施：（1）公司配备消防设施，如灭火器，定期进行点检维修，对员工进行使用培训；（2）检查公司电器设施及线路；（3）制定应急预案、进行消防应急演练；（4）办公区域张贴禁止吸烟警示标语；（5）规定特定的消防通道。责任部门：各部门。

2）触电，目标：触电事故为 0，指标：触电事故为 0，控制措施：（1）电气设备必须具有国家指定机构的安全认证标志。（2）防触电措施 ①接零、接地保护系统；②漏电保护；③绝缘；（3）对人员进行培训；（4）安全用电检查，对隐患及时整改。责任部门：餐饮部

3）食物中毒，目标：食物中毒事故为 0，指标：食物中毒事故为 0，控制措施：（1）员工定期进行身体检查，发放劳动防护用品；（2）建立并执行食品卫生制度；（3）生熟分开，餐具三清洗一消毒，加强用水管理和用电管理；（4）增强油烟机、排风扇措施，保证环境卫生安全。（5）对员工进行《餐饮服务食品经营者及单位餐厅食品安全管理制度》并按规定执行。责任部门：餐饮部

4）意外伤害事故，目标：意外伤害事故为 0，指标：意外伤害事故为 0，控制措施：（1）对员工进行安全操作知识的培训；（2）配备劳动防护用品；（3）定期对现场作业人员进行安全操作的实操检查。责任部门：行政部。

上述重大危险源及控制措施在审核周期内未发生较大变化，抽查发现未识别甲醇油的危险辨识情况，同时餐饮部的危险源辨识与危险源辨识控制程序要求不完全一致，现场做改进建议项提出。

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重大变化。查重要环境因素和重要危险源的实施情况，具体情况如下：

废墨盒，晒鼓：行政部统一存放，厂家在维修后取走，审核周期内发生更换情况，在指定位置存放，还未进行处理；一般生活垃圾：分类存放，有基本标识管理，统一由学校进行管理；用电：照明、空调、设备运行——人走随手关灯、断电、办公环境温度适宜，现场有安全用电标识、节约用电标识、节约用水警示等；消防：有消防栓、灭火器（干粉）；对于消防栓、灭火器定期进行检查，每月 1 次，抽查 2023-04、2023-10，检查人：张**，现场抽查灭火器均在有效期内；审核期间 1 楼食堂部分灭火器存放不规范，已现场改进。

现场查看废弃物处理，配备有绿色餐厨垃圾桶和蓝色的其他垃圾桶，统一由政府指定的餐厨垃圾清运单位（济南十方固废处理有限公司）负责，提供了该单位的营业执照（91370125597038924A，有效期至 2037.8.19），但未提供该组织垃圾清运和废弃油脂处理的资质，建议后期收集，作为改进建议项提出。提供了由济南嘉环伟业环境工程有限公司、济南十方固废处理有限公司与组织签订的三方协议《餐厨废弃物收运处置合同书》，合同期限为 2023 年 3 月 23 日-2024 年 3 月 22 日，提供了《济南市餐厨废弃物收运台账》。废气通过油烟净化装置后排放，自行规定每年进行一次油烟排放监测，但未按《环境目标、指标及管理方案一览表》规定提供三方油烟排放达标的监测报告，开具的不符合报告。每半年进行一次排烟系统清洗，由济南华联四成家政服务有限公司（提供了营业执照，油烟管道清洗维护服务企业资质证书 AJBZ201989112A，有效期至 2025 年 9 月 30 日），抽查 2023 年 8 月 19 日《排烟系统清洗记录表》。

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。废水排放后校方统一处理，对排放口定期由济南市指定的单位进行清掏。保留了《济南市餐厨废弃物收运台账》，但未对清掏的地沟油情况进行记录，也未提供餐厨垃圾和废弃油脂处理单位的资质，现场沟通，作为改进建议项提出。

劳保用品发放：使用劳保用品如手套、口罩、工服、帽子等，按需领用，未保留记录；机械伤害/高温烫伤：机械伤害——有应急救援预案；现场配备有医药箱，现场有设备操作规程标识、高温烫伤等警示标识，日常培训；触电/安全用电：不随意拉电线，用电专业人员负责处理，有用电安全警示标识；定期进行



安全检查；摔倒：地面及时清理和清洁，通过每日食品安全卫生检查方式进行监督；有小心地滑等警示标志；现场有“小心地滑”、“用电安全”、“严禁吸烟”、“注意高温”等警示标识。现场查看，配备有医药箱，内部有医用棉签、创口贴、藿香正气水等，基本规范。

食物中毒，主要通过餐饮部运行日常管控为主，策划了应急预案并开展了应急演练等。

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，现场询问操作人员如何防范火灾，基本能回答。另外，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。

现场查看通道有灭火器没有配备（18日已进行现场整改），仓库内灭火器没有进行点检；醇基液体燃油储存场所，有日常检查，提供了《醇基液体燃油储存日常巡检记录》，每日对罐体、管道、室内温度、空气流通、灭火器等由马兴明进行检查，但现场检查没有张贴 MSDS，灭火器也没有进行点检（组织于 10 月 18 日进行了整改，已补充甲醇的 MSDS，对甲醇存放场所的灭火器进行了点检），现场沟通要求日常保持。

提供了《简聘餐饮食堂（餐厅）水电燃气安全检查记录表》、《简聘餐饮食堂（餐厅）消防巡查记录表》，每天进行 1 次，包括了安全出口、应急照明、疏散指示、灭火器、灭火毯、门禁开关等，基本符合要求，检查人李道生。

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。

上述环境和职业健康安全管理及目标指标方案制订及实施基本合理，基本处于受控状态，涉及不符合部门已开具整改项要求整改。

12) 监视测量分析和评价 (EO)

受审核方在管理手册中明确了监视、测量、分析和评价的内容：包括能源消耗、消防安全、危化品管理（甲醇燃料）、持证上岗人员管理（见 7.2 条款）、废物回收、污染物处理（废弃油脂、厨余垃圾）等项目，每年度进行 1 次评价，按照职责划进行实施；例如污染物处理（废弃油脂、厨余垃圾）主要由餐饮部负责实施，每天进行处理；油烟监测，每年 1 次，由行政部负责等，策划情况审核周期内未发生变化。

现场抽查：

——《环境管理方案完成情况考核》，抽查 2022 年第四季度至 2023 年第三季度，考核情况为：完成，编制：赵圣燕，批准：刘东东，日期：2023.9.30。

——《安全管理方案完成情况考核》，2023 年 1-3 季度，考核情况：已完成，编制：赵圣燕，批准：刘东东，日期：2023.9.30。

——对于办公区域、餐食加工制作区域的安全性检查主要由餐饮部实施；

——查环境管理体系目标指标方案执行时发现：未按《环境目标、指标及管理方案一览表》规定提供三方油烟排放达标的监测报告，开具不符合报告。

——消防控制状况（消防备案或消防验收）：租赁甲方（山东力明技工学校）负责管理，公司定期开展检查。

——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，甲醇燃油附近有配置灭火器，现场控制基本合理。

13) 合规评价 (EO)

受审核方在管理手册中对合规进行了相关规定，策划了《合规性评价程序》，收集了与企业相关的法律法规，提供了法律法规清单，包括生产经营单位安全生产事故应急预案编制导则、GB16297-2006 大气污染物综合排放标准、安全生产事故隐患排查治理暂行规定、工伤保险条例、生产安全事故报告和调查处理条例等法规、标准文件，基本合理。

于 2023 年 3 月 25 日开展了合规性评价，评价结论：本公司管理体系是基本符合适用的有关法律、法规和其他要求的。

14) 设计和开发

受审核方在手册中对设计和开发进行了规定。并编制了《设计和开发控制程序》对设计和开发过程进行了规范；主要菜品的设计和开发工作由餐饮部负责人主导，其有一定的大型餐饮公司管理经验，对餐饮新产品的开发过程有一定的了解，目前公司提供的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，审核周期内，菜品、原料等未发生变化，基本按照原策划



要求开展餐饮管理服务，热食类食品制售活动。查在公司策划的设计和开发程序中基本明确了流程：策划-输入-控制-输出-更改，各过程策划要求符合标准要求。审核周期内增加新档口，但因负责人变动，未按照设计和开发过程进行控制，以后可进一步关注设计开发过程管理要求，进一步结合企业实际落实设计开发要求，现场做改进建议项提出。

15) 生产和服务的提供、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）

根据受审核方实际，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、良好生产规范、应急预案、成品验收管理制度等文件制度。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。在审核周期内，因 2022 年 12 月 6 日开始疫情影响停课至学期期末，未提供餐饮服务。

组织确定了需确认的过程为菜肴烹饪过程。提供了《菜肴烹饪过程确认记录》，于 2023.3.26 由赵圣燕、刘东东等对菜肴烹饪过程所涉及的人员能力、设备、原材料、餐饮文件、过程确认的结果为“该餐饮服务过程所使用的设备、原材料、文件和餐饮服务人员能够满足餐饮服务要求”。

目前主要为山东力明技工学校师生提供堂食早中晚餐的餐饮服务（热食类食品），第一餐厅就餐人数一般在 2300 人左右，各餐次加工及品类等基本一致。以追溯思路查 2023 年 9 月 5 日学校热食类食品制作情况：1、各档口一般根据自己擅长的品类，以实物方式呈现，查“鸡公煲”档口，主要为鸡公煲、肉夹馍、卷饼等为主，“砂锅面”档口，主要以朝鲜面、砂锅面等面食为主；“自选菜”档口，以快餐、大锅菜为主。

2、原辅料验收：主要针对蔬菜类、畜禽肉类、餐器具等。

CCP1-1 蔬菜采购验收：每批查验检验结果为阴性的合格证明；每季度查验所提供合格蔬菜农药残留官方检验报告。抽查 2023.9.5，未按 HACCP 计划表提供《原辅料农残验收记录》，也未提供季度农残官方检测报告；在 2022 年监督审核中已经存在类似情况，整改验证依然不符合。

CCP1-2 畜禽肉类采购验收：每批提供动检合格证明；每年查验符合 GB2707/GB16869 标准要求的报告。抽查 2023.9.5，未按 HACCP 计划表提供《动物检疫合格证明登记表》，也未提供当天相关的检验检疫合格证明；年度符合 GB2707/GB16869 的证据见供方管理审核记录；

提供了《食品进货台账》，涉及 9 月 5 日加工制作的，没有当天使用的，之前一批为 2023.9.1 由裕悦供应提供的大米 20 包、大豆油 20 桶，白砂糖 2 包，蚝油 10 桶，面粉 10 包等，无验收人、无验收结论、无进货凭证信息等内容，现场沟通；提供了一次性餐器具的进货台账，没有当天使用的，之前一批为 2023.9.1 由森源提供的 1000 圆白、650 圆白、封口膜、45 膜等，记录了进货数量，对检测报告、是否备案等进行了记录，但未见该批次进货产品的检测报告，现场沟通。提供了《食品进货台账》（冻货），但仅记录到 2023.9.1，无后续记录，要求后续完善；

3、备餐等以现场工作为主，做好材料准备，食材清洗切配等预处理，按照相应的进行加工。

4、在售卖前，组织对分餐间进行紫外线消毒（OPRP1）：提供了 9 月 5 日《紫外线杀菌记录》，显示对分餐间进行了 30min 的杀菌，操作人为张圣强。基本符合 OPRP 规定要求。

5、菜品热加工过程（CCP2），以厨师判断烧熟煮透为主，同时，组织进行现场抽样，提供了《食品中心温度记录表》，抽查 2023.9.5，显示对早、中、晚的现场加工熟食进行了检测，烹饪时中心温度均为“85℃以上”，记录人为秦先超。没有明确记录所监测的食物品种，具体温度情况，另外抽查 2023.4.1/2023.5.18 等，食物品种均记录为“现场加工熟食”、烹饪时中心温度均“85℃以上”，开具不符合要求整改。

6、留样管理：提供了《留样记录》，留样产品包括包子、睡觉、掉渣饼、煎饼果子、小面、炒鸡饭、螺蛳粉、烧肉饭等，记录了留样量，废弃时间，留样人为各档口人员，如小面由刘学其留样，炒鸡饭由秦纪民留样。数量均在 150g 以上。留样产品处理时间一般在 48 小时之后。

7、餐具清洗消毒（CCP3）：餐具等按照一刮二冲三洗四消毒五保洁要求执行。提供了《简聘餐饮第一餐厅餐具消毒记录》，抽查 2023.9.5 消毒的盘碗筷勺等共计 2700 套/件，使用红外线消毒，开始时间为 6:05；结束时间为 6:40；下午开始时间为 16:05-16:40；消毒人签名为翟道玲。查看现场，使用红外线消毒，有时间设置，但没有温度显示装置，与危害控制计划“10 HACCP 计划表”中 CCP3 工器具消毒中“热消毒：消毒温度 120℃ 消毒时间 20 分钟”规定不一致，另抽查 2023.4.1/2023.5.18 等，存在类似情况，在 2022 年监督审核中已经存在类似情况，整改验证依然不符合。重新开具不符合要求整改。

8、餐厨垃圾处理：提供了《济南市餐厨废弃物收运台账》，抽 2023.9.5，产生量为 2 桶，收运量为 2 桶，收运时间是 15:40，收运车辆牌号为鲁 AJ7601，收运人为付锦钢，餐饮单位由张圣强。

另外，提供了 2023.9.5《力明餐厅从业人员晨检记录表》，对葛 XX、吴 XX 等 31 人进行了晨检，检验项目



包括发烧、感冒、外伤、湿疹、咳嗽等 12 个项目，均为合格。另外，提供了 2023.9.5《食堂餐桌椅、门把手、开关消毒记录表》，包括一天三次消毒，分别为 8:00/14:00/17:00，消毒人为翟道玲。

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。

2023.10.17 到 10.19 现场审核期间，查看现场，品类包括汉堡、面条、热菜、米饭、包子等多种热食类食品，品种较为丰富。配备有更衣室，更衣室内较为杂乱，建议后续清理规范。查看现场，上班后员工进行更衣、洗手等。进场员工穿戴有工帽、工服、口罩等。

现场时，发现各档口在积极准备当天餐食，现场抽查自选菜中土豆丝 86.3℃；青菜 86.2℃；卤肉饭中卤鸭腿 87℃；西红柿 86.7℃，煎饼 79.2℃；烤肉 87.4℃等，均符合 CCP 点监控要求。记录人为秦先超。

发现有个别档口存在食品与非食品、工器具混放的情况；个别冰箱内原辅料没有标识；排水沟未及时清理，已经有明显酸败味（10 月 18 日到现场再次发现没有清理，19 日组织提供照片显示已经进行清理）；发现椒盐（2022.3.10 生产，保质期 18 个月）已过期的情况（10 月 18 日到现场再次发现没有清理，后在现场进行报废，但未保留记录）；现场查看消毒柜，有一个没有电源，内部存放有部分刚洗的餐具，留样盒，并发现有蜘蛛网，询问表示该设备未使用，但没有停用等标识（10 月 18 日进行了整改）。2023 年 10 月 17 日发现有已经煮熟的鸡腿（冻结状态）准备重新加热，但在 2023 年 10 月 18 日查核时未提供重烧的证据；（10 月 18 号复查时未提供），重烧在 2022 年监督审核时为不符合项，本次再次发现，重新开具不符合要求整改。

二楼仓库内目前存货量比较少，从 2023 年 9 月开始学校指定供应商提供主要原辅料，并以直接供应到各档口为主，因此库存货物及数量均在减少。提供了《原材料验收记录》，主要对土豆、西红柿、芹菜、鸡肉等进行验收，主要项目包括是否腐烂、是否合格、是否成熟（冰冻）等，提供了山东裕悦供应链有限公司，现场查验，提供了山东裕悦供应链有限公司 2023 年 10 月 18 日提供的检测合格证（蔬菜），包括有土豆、西红柿、芹菜等，均为阴性。

现场询问和查看，水源使用当地城市管网用水，每年进行水质送检，见收集材料。

化学品：主要涉及的有甲醇（燃料）、清洗消毒用品（84 消毒液、酒精、洗手液、洗洁精），甲醇已安排每日巡检，由 MSDS 标识。食堂现场各档口化学品主要为洗洁精，主要放置于水池下方，已建议组织统一进行标识。

过敏原管理：查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：鸡蛋、花生、豆腐、大豆油、芝麻、虾仁等，基本合理。现场观察仓库有加贴致敏物质清单，致敏物质花生、大豆制品已添加致敏标识，单独区域存放，管理基本合理。餐食制作售卖现场查见有致敏原温馨提示，过敏原控制基本符合。

清洁和消毒：一般区域无需消毒，每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。组织每天清洁餐厅的环境卫生清洁消毒工作，提供了《食堂餐桌椅、门把手、开关消毒记录表》，使用 84 消毒液擦拭，一天三次。

产品污染和预防：通过设置分餐区，配置紫外线灯消杀方式，主要通过人员洗手消毒，人员卫生状况检查；虫害防治主要采用物理方法实施灭虫灭鼠。虫害用塑帘、纱窗等，再用灭蝇灯灭杀进入的害虫，厨房主要使用诱捕式灭蝇灯，提供了《虫害评估及趋势解析报告》。但存在灭蝇灯安装位置过高，并且没有开启灭蝇灯，现场有苍蝇出现，也未提供虫害防控实施的记录证据，不符合《前提方案》中“十四 害虫、害鼠控制”和《卫生标准操作程序》中“7.8 卫生标准操作程序-虫、鼠害的防治”要求，开具不符合要求整改。

食品防护：进入校区，需要进行人员登记，或由专人带领，冷冻柜：-7.6℃，冷藏柜 9℃。留样冰箱内产品标识清楚，留样时间 48 小时，留样冰箱内温度计显示为 2℃。仓库内有挡鼠板，产品离地离墙摆放，仓库内食品较少，目前实行专人上锁管理，配备有灭火器等，审核周期内没有发生人为恶意破坏的情况，食品防护管理基本符合。

公司按照监管部门的要求，严格落实日检查、周管控、月调度的管控；抽查每日食品安全检查记录，除学校放假外，每天均有检查。抽查《每周食品安全排查治理报告》，抽查 2023 年 10 月 4 日至 2023 年 10 月 8 日，基本符合。抽查 2023 年 5 月每月食品安全调度会议纪要，会议内容：抓好元原料采购环节、加强对从业人员操作规范性培训、继续做好夏季有害生物防治工作等 4 项内容，针对存在问题：进货记录查验不完善、厨房设备清理问题、餐具清洗问题，落实到相应责任人，在整改要求期限内完成整改。

上述控制基本合理。

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。公司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）时会与顾客进行沟通，沟通的渠道包括：会议、电话、微信、文件、现场访问、表单传递等；保留的相关证据包括：承包合同书、顾客满意度调查、顾客投诉处理、顾客付款凭证等证据。

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》、《承包合同》等提供过程适用的餐饮服务（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：一般以投标方式参与，投标前已经进行评审，确保满足。销售过程以现场直接与师生沟通为主。不涉及与先前合同或订单的要求存在差异的有关事项。目前的加工是山东力明技工学校，签订有承包合同，按照合同要求开展餐饮管理热食类食品制售服务。

部门负责人表示对于顾客没有提供形成文件的要求，在接受顾客要求前对顾客要求进行口头确认，比如菜品、数量、口味选择等，基本按照客户需求进行控制，有保留交付凭证、餐食中心温度验证、餐具清洗消毒记录等信息，未见明显异常。

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：

受审核方策划有《顾客满意度测量控制程序》、顾客投诉处理制度等文件要求。现场与部门负责人沟通，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，审核周期内对甲方的满意度进行了调查，采取调查表的方式，调查结果：总分为 97 分。建议后期关注学生的满意度情况。

交付活动发生在档口点餐环节，学生付款取餐即为交付过程。交付后活动涉及赔偿、补偿等情况，审核周期内暂未发生此种情况。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。

询问秦经理，审核周期内没有发现成品不合格情况。询问现场未发生需要召回/撤回的情况，提供了召回演练/可追溯演练。2022 年 10 月 17 日，模拟的情况为鸡腿没有完全化冻，制售过程中没有炸透，食用过程发现内部不熟有血块（模拟，实际不存在）。提供了《产品召回模拟撤回演练记录》、《召回产品质量分析论证》、《应急措施和处理方案》、《验证、改进和预防》，演练结论为：整个召回演练有效。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，现场沟通要求改进。

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；运营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 8 家，包括粮油、蔬菜、甲醇油、餐盒、油烟管道清洗、餐厨废弃物（学校指定）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《供方调查评价报告》，评价内容包括资质状况、质量、包装、价格、交货期限、信誉、调查情况综合评价等方面，公司餐饮部、行政部、运营部参与评价、小组组长/管代审核，总经理批准。如 2023 年度开展了对蔬菜/鸡蛋/肉类/冷冻品的供方山东莆仙经贸有限公司，粮油/调味品/面类的供方山东裕悦供应链有限公司，餐厨废弃物的供方济南十方固废处理有限公司的供方评价，评价了上述的内容，各部门参与、总经理最终批准，统一列入合格供方名录。

现场沟通了解目前因是承包山东力明技工学校食堂，自 2023 年 9 月份开始学校开始陆续指定供方，审核抽查的山东莆仙经贸有限公司为校方指定，供应部分食材。后续可能还会陆续改革，具体下次审核再关注。目前实施模式是校方指定供方，组织根据经营需要开展采买及验收工作。

查索证索票及产品三方外检的控制情况，抽查蔬菜、面粉、粮油、调味品等山东裕悦供应链有限公司，营业执照、食品经营许可证在有效期内；抽查植物油的检测报告，报告编号：A4CB28052A4F10M7741，报告有效；抽查粉条检验报告，报告编号 ZD2023SY10302，检验结论：合格。同时抽查此供方提供的玉米面（报告编号：FQH04069903023）、特精小麦粉（检测报告编号：S2023WT1752）/大米（报告编号 A221047231510540C、精制盐（报告编号：20232052）、红油豆瓣（报告编号：2022S1210776）、花生酱（报告编号：咸质检（2023）Q0024）的检测报告，均有效。

抽取甲醇燃料的供方东光县凯佳化工有限公司，营业执照及危险化学品经营许可证资质在有效期内；提供有甲醇燃料供应合同，合同期限 2022 年 1 月 1 日至 2023 年 1 月 1 日。

抽查 一次性用品（餐盒、一次性筷子、食品袋）、劳保及洗消用品的供方长清区鑫垣锦城酒店用品商行[个体工商户]；畜禽肉（检验检疫票见餐饮部审核记录）【抽冷冻鸡肉报告编号 2023S0210089,符合 CL



值要求】、冷冻品（如波波肠、小酥肉、骨肉相连、包心鱼丸、金黄鱼豆腐等）的供方山东莆仙经贸有限公司，香辣孜然酱、绝味鸡料粉、照烧酱料、绝味姜汁等供方青岛开心米粒餐饮运营管理有限公司，油烟管道清洗的供方济南华联四成家政服务有限公司；基本符合。

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，餐饮部负责验收。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。

抽查 2023-10-08 微信下达采购订单情况：包括姜汁 1 件麻辣鲜露 4 件，辣鲜露 2 件，烤肉酱 1 件，雨露 4 件，菠萝 4 件，脆炸粉 4 件，番茄酱 3 件，蛋黄酱 1 件，魔芋丝 2 件，大桶金标 2 件，伊例家 4 件，东古蝇油 4 件产品，供方在微信群中确认订单，供方负责上门送货。同时抽查 2023-06、2023-08 等 10 个批次采购的管控。控制方式基本相同

审核周期内没有发生采购不合格产品情况。

19) 应急准备和响应管理情况：

受审核方制定了《突发事件准备和响应控制程序》，按程序文件规定对公司紧急情况进行了识别，并编制了应急预案，公司编制的应急预案内容包括：总体预案、机械伤害、食物中毒、火灾、自然灾害处理、治安事件、交通事故等。

目前，公司未发生需要响应的突发情况。餐饮部配合管理者代表做好演练工作。

提供了 2023.3.2 开展了《应急演习记录表》，演练情况为机械伤害应急预案演练，对演练过程、应急能力进行评价，结论为本次应急预案总体上达到了演练的目的，各组员、小组均能按照各自的职责组织救援到位，整个运行速度都有所提高，评价人为刘东东。

2023.3.2 开展了《食品安全事故应急预案演练记录》，对人员到位情况、履职情况、物资到位情况、协调组织情况、实战效果评价、部门配合协作、处理结果、急救意识；进行评价，结论为基本有效。评价人为刘东东。但在报告中提出了针对食物中毒进行培训，但未提供证据，现场沟通要求改进。

2023.3.3 开展了火灾应急演练，提供了《火灾应急演练记录》、《火灾应急演练评价记录》，模拟情况为餐厅发生火灾，烟感报警器报警，消防人员私人从各自岗位进行紧急灭火，对人员到位情况、物资到位情况、协调组织情况、实战效果评价、外部支援部门和协作有效性，均有效，评价预案为适宜的和充分的。

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确认工作，包括对 OPRP 确认、HACCP 计划确认、以及对控制措施组合的确认，确认时间：2022-12-01，明确了确认结论。但抽查发现确认策划内容不够充分，作为改进建议项提出。

对于采购产品的安全性确认主要通过索取第三方检测报告进行，基本满足标准要求的可接受水平。

现场查见食品安全小组开展的验证活动，现场查见食品安全小组开展的验证活动，于 2023 年 3 月 1 日开展了前提方案验证、危害分析验证、操作性前提方案验证、HACCP 计划验证，明确了验证结论，基本合理。

米饭，检验报告编号：SST-SP-202302321，报告日期：2023 年 9 月 28 日，检测项目包括：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌指标，检测单位：山东标准检测技术有限公司，抽查检测结果符合危害控制计划描述的终产品特性要求。

报告编号：TYJC[2023](水)第 742 号，检测单位：山东天一检测技术有限公司，报告日期：2023 年 8 月 22 日，检测项目包括：铁、铝、总大肠菌群、四氯化碳、大肠埃希菌群等 36 项指标，未对检测结果做判定。开具不符合项要求整改。

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：2022-12-10，验证时间：2023-03-28；验明确了确认及验证结论。但确认验证过程策划与实际经营有偏差，现场作为改进建议项提出。



审核期间食品安全小组开展了对食品防护计划的确认验证工作。于 2022 年 12 月 10 日开展了食品防护计划确认，结论：有效；于食品防护计划检查验证表，验证日期：2022-12-10.同时开展确认验证工作，策划不够合理，现场作为改进建议项提出。

食品安全小组开展了过敏原的确认工作，确认时间：2022-12-20，确认人：张圣强，确认结论：食品过敏原控制到可接受水平；于 2023 年 3 月 1 日开展了过敏原识别控制验证，验证人员：张圣强，赵圣燕，秦先超，翟道玲，验证结论：该过敏原控制是合理的，所确定的控制措施也是有效的。

2023 年 3 月 1 日开展了验证结果分析，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，以持续改进管理体系的绩效。

现场管理层代表表示公司不定期对监督检查、分析和评价的结果、管理评审输出的改进计划完成情况的跟踪等，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：人员能力意识的提升、改进热食类食品制售产品和服务，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：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。

日常改进通过以下方面进行：管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部环境变化的评审、相关方及其需求信息的监视，风险和机遇应对；合规义务；内外部审核结果；监视和测量结果；体系确认验证结果；纠正及纠正措施情况；内审及管理评审；顾客投诉处理；监管部门监督检查不符合项整改、产品放行管理等；暂未发生需要采取纠正措施情况。

管理评审输出改进2项，其中1项改进不够充分，现场作为改进建议项提出，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于 2023 年 3 月 9 日至 3 月 10 日开展内审，内审员为张圣强、张一凡；有内部任命书，现场交流内审员张圣强，对内审有基本的了解，但理解及深入程度不够，现场作为改进建议项提出。下次审核再关注。现场抽查 QEOFH 内审情况，开展时间：2023 年 3 月 9-10 日。内审参加人员为各部门负责人，有首次会议签到表；查见 2023 年年度内审计划，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核准则、审核组成员及审核日程安排等信息。

查《内审实施计划》，按照 QEOFH 体系标准要求策划内审计划，抽查运行部策划内审检查条款，基本与部门职责及要求一致；查《内审检查表》：抽管理层的内审记录，基本覆盖策划的内审内容；内审记录基本清晰、规范，填写基本完整，内审检查情况与实际运行结合的情况有提升空间。同时抽取运营部内审检查表，控制方式基本相同。没有发现内审员审核自己的工作。内审检查发现 1 个不符合项，在运营部。

查《不合格项报告》：共计 1 项；涉及部门：运营部，不符合项内容：未查见 2023 年度合格供方评价相关证据，涉及标准条款为 Q8.4/F7.1.6/H3.5；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，2023-03-12 经内审员验证后，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、培训记录等证据。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：基本符合计划安排和标准的要求，并得到了较有效实施和保持，仍需进一步改进。

公司内审控制基本合理。建议后期持续关注内审人员能力以及内审检查的充分性。

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。以往管理评审的跟踪措施——提供了培训的证据。涉及人员已离职，无法验证有效性，现场与企业交流建议规范管理。

2023 年度 QE0FH 管理评审日期：2023 年 3 月 27 日，在《管理评审计划表》中明确了管评开展时间。

现场查见管理评审开展运行证据：查见有管理评审会议签到表，参加人员为各部门负责人，有会议签到表。

查管理评审要求输入内容，包括管理方针、目标的适应性、组织架构、人员配置、资源利用、体系文件评审、外部供方绩效、外部审核或检验、紧急情况、体系有效性等方面，抽查发现在各部门体系运行总结中未覆盖组织架构人员配置与资源利用合理性、体系文件评审、影响食品安全的环境变化、监视和测量结果、外部审核或检验结果方面，现场作为改进建议项提出，下次审核关注。

查《管理评审报告》，明确了评审目的、参加评审人员、评审内容摘要及评审结果，有编等相关信息，批准：刘东东，日期：2023-03-27。

查《管理评审改进计划》：改进要求：对员工进行标准条款培训，提高对标准条款的认识，审核查见查见已开展培训工作，基本合理；2) 改进项：目标不清晰，原因分析：目标缺乏考核落地，采取培训方式进行落实，措施不够充分，现场交流作为改进建议项提出。下次审核关注。

管评结论：公司管理体系运行是适宜的、充分的和有效的。

现场审核期间，管理层由小组组长张圣强代表，与其交流，对管评概念有一定了解，但对体系的应用及意识还需要不断加强，但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。

现场与小组组长交流，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《不合格及潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》等。现场与管理层代表交流，其表示各部门负责人对不合格、纠正及纠正措施有一定的判断及意识，但是在纠正措施及闭环管理方面还很薄弱，后期还需要持续加强。

3) 投诉的接受和处理情况：

投诉处理主要由运营部负责，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：

山东简聘餐饮管理有限公司：注册地址发生变化

变更前：山东省济南市槐荫区时代佳苑沿街 8 号

变更后：山东省济南市槐荫区经十路 28988 号乐梦中心 4 号楼 1308 室



审核地址变更:

变更前: 济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅 (山东简聘餐饮管理有限公司承包)

变更后: 济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼第一餐厅 (山东简聘餐饮管理有限公司承包)

2) 组织机构: 无

3) 管理体系: 无

4) 资源配置: 人员发生变更, 见审核记录。

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):

变更前:

F: 位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅 (山东简聘餐饮管理有限公司承包) 的餐饮服务 (热食类食品制售)

H: 位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼三餐厅 (山东简聘餐饮管理有限公司承包) 的餐饮服务 (热食类食品制售)

变更后:

F: 位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼第一餐厅 (山东简聘餐饮管理有限公司承包) 的餐饮服务 (热食类食品制售)

H: 位于济南市市中区济微路 389 号山东力明技工学校食堂 1 楼第一餐厅 (山东简聘餐饮管理有限公司承包) 的餐饮服务 (热食类食品制售)

注: 审核地址及范围变更不涉及实际认证范围场所的变化, 仅因为学校对餐厅重新管理, 重新命名影响。

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

涉及不符合项 1: 餐饮部 Q7.1.5/F8.7/H3.6、不符合项 2: 餐饮部 Q8.5/F8.2/H3.3、不符合项 3: 餐饮部 Q8.5.1/F8.5.4.5/H4.3.4.3、不符合项 4: 餐饮部 EO8.1。现场验证不符合项 4 采取纠正及纠正措施基本有效。其余 3 个不符合项基本有再次发生, 已开具整改项。

五、认证证书及标志的使用

认证证书及标志主要用于投标。审核周期内, 暂未发现有违规使用情况。

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，山东简聘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

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: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。