

项目编号：10822-2023-F

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：兰州民生餐饮管理有限公司

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

审核组员（签字）： 李楠

报 告 日 期： 2023 年 12 月 26 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： 李楠



受审核方名称：**兰州民生餐饮管理有限公司**

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	李楠	组员	实习审核员	2023-N0FSMS-1353580	E

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	郭伟梅	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：《GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《GB 5749 生活饮用水卫生标准》《ISO/TS 22002-1 食品安全前提方案 第1部分 食品生产》

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：GB2707-2016 《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品畜禽》、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12月25日 上午至2023年12月26日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年4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）：

结合企业实际情况，与企业沟通后确认，企业的审核范围发生了变更：

变更前：位于甘肃省兰州市兰州新区职教园区九龙江街500号的兰州民生餐饮管理有限公司的学校食堂（热食类制售）餐饮服务

变更后：位于甘肃省兰州市兰州新区职教园区九龙江街500号（兰州现代职业学院城市建设分院学生食堂一楼）的兰州民生餐饮管理有限公司的学校食堂的餐饮服务（热食类制售）

变更原因：食堂地址不明确

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：甘肃省兰州市兰州新区职教园区九龙江街 500 号

办公地址：甘肃省兰州市兰州新区职教园区九龙江街 500 号

经营地址：甘肃省兰州市兰州新区职教园区九龙江街 500 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 12 月 24 日-2023 年 12 月 24 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： CCP 点的实施控制情况

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（ 3 ）项，涉及部门/条款：

项目部/F8.5.4.5； F8.7； F8.8.1

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：2024 年 1 月 10 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 12 月 26 日前。

2) 下次审核时应重点关注：



本次审核不符合项的整改情况、蔬菜农残检测合格证明的索取、餐具消毒的实施情况

3) 本次审核发现的正面信息:

该企业从事学校餐饮服务多年,有着丰富的运营经验。企业管理层非常重视食品安全管理工作,每天晨会宣贯食品安全相关要求,通过食品安全管理体系运行,明确了组织机构和部门的质量管理职责;人员质量和食品安全意识得到了提高;企业程序文件、管理制度、作业文件得到有效的完善和落实。内外部沟通得到了加强,生产现场卫生管理有了较大的改善和提高,可追溯性系统逐步建立,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,并严格进货查验、过程控制,针对不符合能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:

公司管理层对管理评审、内审相关内容了解不够深刻,需要加强学习。

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: 2016 年 10 月 17 日 体系实施时间: 2023 年 4 月 1 日

2) 法律地位证明文件有:

1、《营业执照》正本原件, 91620102MA73W1X506, 经营范围: 一般项目: 餐饮管理; 食品销售; 许可项目: 餐饮管理; 食品销售;

注册地址: 甘肃省兰州市兰州新区职教园区九龙江街 500 号,

2、食品经营许可证副本原件, 编号: JY36201980029572, 有效期至 2025 年 8 月 4 日; 经营范围: 热食类食品制售: (含散装食品);

经营地址: 甘肃省兰州市兰州新区职教园区九龙江街 500 号;

均有效。

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 有效员工人数 22 人, 其中管理人员 3 人;

倒班/轮班情况(若有, 需注明具体班次信息):

单班次工作, 综合部上班时间为 8: 30-17:00; 项目部: 5: 30-19:30

4) 生产/服务流程:

1. 热食制售流程:

原料采购→原料验收(ccp1)→粗加工→切配→烹饪(ccp2)→盛放(终产品的放行点)→售卖→餐具清洗(废弃物的排放点)→餐具消毒(ccp3)

2. 米饭加工流程图



大米→淘洗→分机蒸制→盛放→售卖

3. 餐具清洗消毒：

餐具→清洗→消毒→备用

4、生产设备：2个两孔灶台、洗碗机1台、消毒柜4台、蒸箱2个、和面机1台、冷冻冷藏柜6台、留样柜1个、保温售饭台2个；

5、检测设备：电子计价秤5台、温度计1个

6、外包情况：原料采购、油烟管道清洗、厨余垃圾处理、第三方检测

不适用条款：无

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

1)组织结构、职责分工和履行情况

公司设置了组织架构，包括：管理层、食品安全小组、综合部、项目部。组织在管理手册中明确了各部门的职责和权限，总经理任命了食品安全小组组长，明确了食品安全小组组长职责。

2)方针的适宜性、有效性

管理体系方针：严格规范管理,保证产品优质安全，不断持续改进,满足顾客法规要求。

方针内容与标准的符合性，与企业实际情况相适宜。组织通过例会、培训向员工进行传达。

管理体系目标：1、顾客投诉处理率 100% 2、食品安全事故 0

组织的管理体系目标制定合理，制定了目标实施方，并将总目标分解到各相关部门。

目标制定的具体、有针对性、可测量并且可实现。

3)目标的实施和考核情况

食品安全目标：	计算方法	考核频次	完成情况
(2023.4-2023.11)			
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

目标已分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。查有《食品安全运行目标统计表》，编制：郭伟梅，审核：蒋萍 批准：马鹏，显示总目标和各部分分解目标已完成。

4)法律法规的识别及获取情况

组织识别的法律法规有 GB 14881-2013 食品安全国家标准、食品生产通用卫生规范、食品经营许可管理办法、GB2763-2021 《食品中农药残留最大残留限量》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2721-2015 《食品安全国家标准 食用盐》、GB 7718-2011 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2749-2015 《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB/T27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》、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》等

获取的法律法规充分，识别合理、全面，无遗漏。



5) 内外部环境、相关方以及风险和机遇

该公司通过对标准的学习，依据标准进行了策划，识别了标准所要求控制的各过程，识别了产品及环境运行适用的法律法规及顾客要求，对各过程建立了控制和监测要求，并得到了实施。

对体系策划管理手册、程序文件中对过程进行了描述与规定，在文件中规定了对过程的控制要求，对体系策划建立有系统性、协调性。

了解企业内、外部因素：最高管理层对组织建立、实现目标及战略方向有影响的各种相关的内外部因素，包括员工政治环境、法律环境、经济环境、社会文化环境、技术环境、自然环境、竞争力、企业文化、公司价值观、知识积累、绩效、财务因素、资源因素、人力因素、运营因素、资源消耗、生态平衡、环保意识等因素。

了解相关方的需求期望：

相关方包括校方、学生、外部供方、上级主管或政府部门、员工；

应对的风险和机遇：企业对影响实现管理体系预期结果的各种内外部因素进行识别与评价，有效应对风险和机遇。在实现其目标和预期结果的经营活动中，不定期组织会议进行风险和机遇的识别。

提供了《风险和机遇评估分析表》，对内外部因素各个过程涉及活动的风险/机遇来源进行了描述，并提出了建议性的应对措施。公司考虑了可能存在的风险：所供物料质量达不到我司要求，市场风险，法律风险，造成食品安全风险，影响公司形象和信誉。

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、HACCP 计划策划情况；

公司按照标准的要求建立了食品安全小组，任命蒋萍为食品安全小组长，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，HACCP 小组基本职责得到较好的履行。

现场对公司制定的 HACCP 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，并通过判断树的方法确定了 CCP 点，确定关键限值和措施、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

在相关程序中对应急响应和准备进行了识别，包括水灾、地震、停电、食品安全事故、食物中毒、重大疫情等突发事件，制定了有效的应急预案并进行了演练，预案经演练验证有效；提供了演练记录。制定了产品撤回控制程序，明确了产品撤回的时机、职责、程序及改进的要求；定期进行产品撤回演练，体系运行以来未发生食品安全问题和产品撤回情况，撤回程序经演练有效。提供了相关的演练记录。

3) 前提方案及现场卫生的控制情况

前提方案的符合性和适用性：

公司根据生产现场实际及生产特点和实际操作情况，依据 GB 14881-2013 和 ISO22000:2018 编制了《前提方案》，

其规定了基础设施、卫生消毒、防止交叉污染、储存和运输等方面的控制，由综合部对其实施情况进行监控。

1、建筑物和相关设施的构造与布局：

位于甘肃省兰州市兰州新区职教园区九龙江街 500 号，兰州现代职业学院城市建设分院学生食堂一楼，周围无污染源。

2、包括工作空间和员工设施在内的厂房布局：



车间总面积 1400 平方米，设置更衣区、粗加工间、烹饪区、精细加工区、售卖区、洗消区、就餐区等；库房分主食库（存放粮油、米面，约 20 平方米）、辅料库（存放调料，约 20 平方米）、一次性库房（存放一次性餐具，约 20 平方米），基本满足热食类食品制售需要。

生产设备：2 个两孔灶台、洗碗机 1 台、消毒柜 4 台、蒸箱 2 个、和面机 1 台、冰柜、保鲜柜、冷冻冷藏柜 6 台、留样柜 1 个、保温售饭台 2 个；

检测设备：电子计价秤 5 台、温度计 1 个

3、生产用水为城市自来水，有兰州新区定期公布的水质检测报告。

4、包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务：

提供了 2023 年 8 月份-12 月份虫害消杀台账和《有害生物消杀记录》。消杀方式：灭蝇灯、防蝇罩、粘鼠板、挡鼠板，每周进行一次，虫害包括：蚊蝇蟑螂、老鼠；消杀人：唐立志，监督人：刘艳。

生产污水排入学校污水管道统一处理，餐厨废弃物由专门的有处理资质的《白银振华环保能源有限公司》负责每日处理。

5、设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性：

提供了餐厅清洗项目计划表，计划由学校统一制定，清洗烟道、烟罩、风柜、净化器，清洗时间 2023.11.16 日；施工单位：白银美加净清洁服务有限公司

提供了 2023.9-12 月份的设备维护记录，维护内容有风机维修、蒸箱除垢、冰箱除霜等，维护人员张明；监督人员：刘艳

6、供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）：

见“7.1.6 条款”审核记录；

7、来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运：

见项目部检查记录。

8、防止交叉污染的措施

每日由综合部检查员工健康情况，提供有 2023.9-12 月份《晨检台账》，检查人：刘曙艳；

每日班前班后进行卫生打扫和消毒；生熟菜板分开；刀具分类使用等。

4) CCP 点的控制情况

企业编制了产品 HACCP 计划，明确了 CCP 点和 CL 值及监控的方法和验证要求，控制情况如下：

CCP1-1：肉类验收

关键限值：肉类收取检疫合格证明

检查 2023.10.25 鲜肉，有合格证和动物检疫合格证明，

现场检查所使用的鲜肉，提供了肉品品质检验合格证：编号：010473258，生产日期：2023.12.23

动物检疫合格证明：编号：6219875994，签发日期：2023.12.23

CCP1-2：果蔬验收

关键限值：果蔬收取农残检测合格证明

提供了油麦菜的检测报告

报告日期：2023.9.9；检验编号：A22304680400101001C

检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药

检验结论：阴性

检验单位：甘肃华测检测技术有限公司

产品名称：大白菜、西兰花、西红柿

快速检测合格证报告日期：2023.12.18；编号：2086788



检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类农药

检验结论：阴性

检验单位：兰州市城关蔬菜瓜果批发市场农产品检测站

CCP2：烹饪

关键限值：菜品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$

学校每月定期来餐厅对菜品中心温度进行监督检查，组织未能提供菜品中心温度检测记录，已开具不符合项。

CCP3：餐具消毒

关键限值：臭氧消毒 15 分钟；紫外线消毒 15 分钟

查看消毒记录，2023.8.25、2023.10.16 消毒记录，符合要求，消毒人唐立杰；监管人员：刘艳

现场查看消毒情况：根据一清、二洗、三冲、四消毒要求，消毒柜正常使用，臭氧消毒 15 分钟，紫外线消毒 15 分钟（消毒柜自动设定），有消毒记录，记录人：候四琴

5) 标识和可追溯性系统

公司建立《产品标识、追溯控制程序》

可追溯性标识：采购记录（购销单）——出库记录（出库单）——售卖记录——留样记录

现场查看相关记录，能实现追溯，基本符合要求。

6) 外包过程的控制情况

经识别，企业外包过程：原料采购、油烟管道清洗、厨余垃圾处理、第三方检测

原料由校方指定供方提供；油烟管道清洗、厨余垃圾处理能提供外包协议。

7) HACCP 体系的验证、确认

编制了《食品安全管理体系验证程序》，规定了验证和确认的内容、职责、频率、方法以及单项验证结果评价和验证活动分析的方法。

现场查证组织提供的 PRP、CCP 和 HACCP 验证记录可知，HACCP 小组对控制措施组合进行了确认和验证，对终产品的危害水平、验证活动的结果进行了评价和分析，并明确了操作性前提方案、HACCP 计划等信息更新的验证、确认和评审的要求。

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

现场查证该组织实施了内部审核，提供了内审过程的相关记录，查内审计划中没有漏标准条款、没有遗漏体系覆盖的部门和场所，内审员没有审核自己的工作；针对标准开具的不符合项，开展了原因分析、制定有纠正措施及纠正措施的有效性的验证记录。本次内审资料证明，内审活动基本充分、有效。

现场查证该组织按照策划的要求实施了管理评审提供了“管理评审计划”、“管理评审会议记录”、“管理评审报告”、“管理评审改进计划”等记录，从材料中可以看出，本次评审的输入符合标准的输入要求和企业手册中关于管理评审的输入要求，管理评审输出针对改进的需求制定了改进计划，规定了完成时间、职责部门和验证要求。管理评审活动充分、有效，有助于推动组织的持续改进。

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

企业编制了《不合格品控制程序》，

进货检验中出现的不合格进行退货处理，不合格不准入库；

在售卖过程中出现的不合格品及时停止售卖，查找原因。

项目部人员不定时抽查库房材料的卫生情况，生产日期和保质期，查看是否有过期、临期情况。临期、过期产品存放于指定存放区。



提供了库房抽查记录，

日期：2023.10.24，辅料抽查鲜味王、烤鱼料、火锅底料、十三香、料酒等，卫生合格，均在保质期内。

提供了不合格品处置记录，

2023.10.24，辣味腌料 10 包，20kg，临期食品，处置方式：换货；经手人：郭伟梅

2023.10.25，香辣孜然粉 80 包，临期食品，处置方式：没收；经手人：牟红兵

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

组织编制了《纠正措施控制程序》和《预防措施控制程序》。针对日常检查中出现的不符合和重复出现的质量问题 and 不合格以及内审中出现的不符合项和均采取了纠正措施并对其实施情况进行跟踪验证，同时对采取的纠正措施的有效性进行了评审。从检查结果看，纠正措施和预防措施活动能够很好的开展，符合体系文件和标准的要求。

该公司通过日常对各项工作检查的情况，对发现的问题能立即分析原因跟踪改进，具有一定的持续改进能力，制定纠正和预防措施包括：潜在不符合的发现、原因分析、预防措施并实施，现场审核验证基本有效。

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）：

组织内部现有资源情况如下：

- 1) 兰州民生餐饮管理有限公司位于甘肃省兰州市兰州新区职教园区九龙江街 500 号兰州现代职业学院内，统一社会信用代码：91620102MA73W1X506；注册地址：甘肃省兰州市兰州新区职教园区九龙江街 500 号，经营地址：甘肃省兰州市兰州新区职教园区九龙江街 500 号，公司位置处于兰州新区职教园，无外来污染源；
- 2) 组织的规模情况/资源配置情况：办公室约 20 平方米，办公室配有打印机、电话、传真机网络等设施；车间总面积 1400 平方米，设置更衣区、粗加工间、烹饪区、精细加工区、售卖区、洗消区、就餐区等；库房分主食库（存放粮油、米面，约 20 平方米）、辅料库（存放调料，约 20 平方米）、一次性库房（存放一次性餐具，约 20 平方米），基本满足热食类食品制售需要。
- 3) 生产设备：2 个两孔灶台、洗碗机 1 台、消毒柜 4 台、蒸箱 2 个、和面机 1 台、冷冻冷藏柜 6 台、留样柜 1 个、保温售饭台 2 个；
- 4) 检测设备：电子计价秤 5 台、温度计 1 个；
- 5) 无特种设备；
- 6) 企业目前体系覆盖有效人数：22 人，其中含管理人员 3 人。

目前公司所提供的资源基本能满足体系运行的需要。

2) 人员及能力、意识：

公司编制了《人力资源控制程序》，对人力资源管理、能力、培训和意识等进行了规定。

查《员工岗位能力评价表》对人员在 FSMS 方面职责及任职要求进行管理和评价。其中包括：教育、培训、技能、经验、环保、安全、食品安全、5S 等方面内容，基本符合要求。

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



况和需改进的方面，包括安全方面的内容。

公司每周一召开周总结例会，参会人员主要为现场管理人员和档口负责人员；不定期召开管理人员会议，定期讨论客户建议、销售疑难杂事，发现问题及时解决。目前未发现内、外部沟通不畅情况。

经现场验证：内外部沟通基本有效顺畅。总经理发挥了主导作用。符合标准和策划要求。无信息传递失真等问题。

对外部相关方（供方、学校、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。

企业建立了微信群，与学生、档口负责人在群里就食材、菜品质量服务进行沟通。

内外部信息沟通顺畅。

4) 文件化信息的管理：

该组织建立了《文件控制程序》和《记录控制程序》，能够按文件的规定对体系文件的编制、更改、作废、标识、审批、发放等进行管理。现场查证组织的体系文件清单、文件发放回收登记表、公司的执行份法律法规标准清单以及管理手册、各部门对记录的保存和标识情况等，文件和相应的记录控制符合标准要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

位于甘肃省兰州市兰州新区职教园区九龙江街 500 号（兰州现代职业学院城市建设分院学生食堂一楼）的兰州民生餐饮管理有限公司的学校食堂的餐饮服务（热食类制售）

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，（兰州民生餐饮管理有限公司）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 李楠



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。