

项目编号：1247-2021-EOF-2023

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：三门新华劳务派遣有限公司

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）： ——

报 告 日 期： 2023 年 11 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
☒ 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：——



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	E:审核员	2023-N1EMS-2232380	E:30.05.00
			O:审核员	2021-N1OHSMS-1232380	O:30.05.00
			F:审核员	2023-N1FSMS-2232380	F:E

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	王牡丹（小组组长）、谢声华	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（环境管理体系,职业健康安全管理体系,食品安全管理体系）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 14934-1994 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》、《中华人民共和国安全生产法》、《生产安全事故应急条例》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11月24日 上午至2023年11月26日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2022年11月30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）：【FSMS范围描述发生变化，确保与实际一致】

E：餐饮管理服务（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮管理服务（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：位于浙江省台州市三门县海游街道梧桐路 20 号二楼（承包三门县新大华酒店）三门新华劳务派遣有限公司的餐饮管理服务（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：浙江省台州市三门县海游街道梧桐路 20 号（变更后地址）【实际未发生变更时，公司营业执照注册地址无办公，均在承包地址：浙江省台州市三门县海游街道梧桐路 20 号一楼、二楼（自主申报）开展餐饮管理服务（热食类食品制售）相关活动】

办公地址：浙江省台州市三门县海游街道梧桐路 20 号一楼、二楼（自主申报）【承包三门县新大华酒店】

经营地址：浙江省台州市三门县海游街道梧桐路 20 号一楼、二楼（自主申报）【承包三门县新大华酒店】

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(0)项, 轻微不符合项(2)项, 涉及部门/条款: 厨务部 F8.2.4; 办公室 EO 9.1.1

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 12 月 26 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 29 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

记录规范管理、标识管理、基础设施维护保养/维修管理、管理目标数据分析管理、内审及管理评审的深入应用程度、人员能力管理、监视和测量资源管理等方面。

3) 本次审核发现的正面信息:

——受审核方总经理及各部门负责人支持体系运行工作;

——按照策划时间开展了内审、管评、确认及验证工作;

——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、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020 标准运行和认证活动较为支持, 公司结合餐饮管理服务(热食类食品制售)过程, 按照策划的体系文件包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》等进行控制, 审核周期内上述体系文件要求未发生较大变化, 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均有一定的管理, 但记录规范管理、标识管理、基础设施维护保养/维修管理、管理目标数据分析管理、内审及管理评审的深入应用程度、人员能力管理、监视和测量资源管理、餐具洗消管理等方面有较大提升空间, 可持续关注, 现场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:

记录规范管理、标识管理、基础设施维护保养/维修管理、管理目标数据分析管理、内审及管理评审的深入应用程度、人员能力管理、监视和测量资源管理、餐具洗消管理等方面有较大提升空间, 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《目标分解及完成情况考核表》，编制：办公室，批准：谢声华，日期：2023.11.03；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	责任部门	考核频次	考核方法	2022 年	2023 年
				1-12 月	1-10 月
食品安全事故为0	各部门	年度	实际发生次数	0	0
顾客满意度≥85%	餐饮部	年度	顾客满意度调查统计	95%	96%
固废分类收集合规处理率 100%	各部门	半年	分类数/总数×100%	100%	100%
重大安全责任事故为0	厨务部	年度	实际发生次数	0	0
火灾、爆炸事故发生率为0	各部门	年度	实际发生次数	0	0
厨余垃圾合规处理 100%	厨务部 餐饮部	半年	及时处理率	100%	100%

审核周期内管理目标已完成，抽查管理目标实施完成情况，提供了原始数据的统计分析情况，有基本思路及考核结果，但是还需要细化管理。

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 4 章节及 6 章节对组织及组织环境、相关方需求和期望、风险和机遇的识别及控制等进行了规定。近一年以来，受审核方按照策划的体系文件要求，从事资质范围内的餐饮管理服务（热食类食品制售）活动，主要客户群体是团餐、婚宴等。审核期间因公司营业执照注册地址发生变更，对管理手册进行了更新，但总体上不影响认证范围所覆盖场所的相关信息。

现场查见《组织内外部环境要素识别表》、《相关方期望要求识别表》、《应对机遇和风险措施清单》等运行证据。确保内外部环境因素、相关方需求和期望等能够合理识别并与公司的方针、目标、实际经营等相结合，同时来应对所面临的风险和机遇。现场与总经理交流，其表示后疫情时代的影响、本地周边同行餐饮业的增加，对市场冲击较大，公司面临经营等方面的风险。

变更策划管理：审核期间未发生重大变更。

2) 管理方针

提供优质餐饮服务，确保餐食安全；

遵循法律法规要求，追求节能低碳；

创建绿色文明环境，做到持续改进；

关心爱护员工健康，和谐持续发展

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



受审核方营业执照注册地址发生变化，公司对管理手册进行了修改，其余未发生重大变化。

4) 岗位职责、人员及能力、意识管理情况

现场与管代/小组组长交流审核周期内除手册地址发生变化外，其余公司策划的文件要求及岗位任职要求未发生明显变化，公司组织架构设置未发生变更。查见 2023 年度开展的员工能力评定，提供有《员工能力评定表》，评定项目包括教育、培训、经验、环保、健康与安全等方面，抽查服务员曹**、厨师长张**，员工代表康**、收银员吴**，评价结果，√表示可胜任本职工作。

公司为了确保相关人员能力和意识达到所要求，公司所采取措施包括：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。

审核周期内食品安全小组成员未发生变化。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新人员招聘计划；现场与小组组长确认企业目前体系覆盖有效人数：58 人，其中含管理人员 10 人，审核周期内未发生明显变化。

查见有《2023 年度培训计划》、《2022 年度培训计划》、《培训记录表》等人员能力培训证据，现场随机收取 2022-12-19 开展了消防安全知识培训，2023-07-08 开展了内审员培训，2023-05-12 开展了安全生产三级教育培训（在岗级）等培训活动，每次培训通过口试方式对培训效果进行评价，控制方式基本合理，但抽查发现未提供新入职人员张**的三级安全培训教育工作，现场作为改进建议项沟通。

有电工证。

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：厨务部总厨叶文军、餐饮部服务员曹寒英、厨务部陈小东、小组组长/办公室主任：王牡丹，健康证均在有效期内。

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、沟通对象等；内部主要是与员工的沟通；外部主要与供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构沟通、餐饮协会等进行沟通；沟通方式包括会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、监督检查、通知、看板、电话（内外线）、网络、信箱等。内容包含：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、产品实现策划方面等。内部沟通如食品安全卫生日常检查、每月开展 1 次例会等。

外部沟通如：2023-06-09，沟通内容：日常检查，沟通对象：海润所监管区日常巡查记录表；沟通方法：现场检查，责任部门：总经理，回应情况：未发生不符合情况。

2023-10-31，沟通内容：消防安全检查，沟通对象：三门县消防救援大队，沟通方法：现场检查，责任部门：厨务部，回应情况：已按照要求整改完成。

现场与员工代表交流，近一年以来公司未发生重大的变化，审核周期内员工基本稳定，因员工代表病假，重新选举了员工代表；员工代表在审核周期内代表员工向公司反馈过员工满意度情况、薪资福利待遇方面问题；审核周期内未发生安全事故及工伤；开展了消防安全培训等工作；未发生发生劳资纠纷情况，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。

同时与领导层谢总、监视员工健康人员王牡丹女士、以及员工**面谈及交流，对公司的职业健康安全方面的要求、遵守法律法规要求、员工代表职责、员工健康管理等方面均有相应的管理。

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）

受审核方场地位于浙江省台州市三门县海游街道梧桐路 20 号一楼、二楼（承包三门县新大华酒店），场地为租赁，有租赁合同；审核覆盖三门县新大华酒店 2 楼，占地面积约：3500 平方米，分为前厅和后厨；前厅包括就餐大厅 2 个、包厢 19 个、办公室 1 个；后厨分为点餐区、海鲜清洗区、粗加工间、切配及烹饪区、凉菜间（不在认证范围内）、面点间、传菜区、洗碗间等，卫生间位于后厨间外，常温库 4 个（1 个主食仓库、1 个副食仓库、1 个布草间、1 个餐具储存间）、冷冻/冷藏柜共 25 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【物业管理】；

设备的设备设施如 灶头、蒸箱、冷藏/冷冻柜、留样冰箱等，涉及的环保设备主要包括：灭火器、消防栓、隔油池、油烟净化器、可燃性气体探测器，主要的安全设备：灭火器、消防栓、灭火毯；涉及的检



测设备，中心温度计、电子计价秤，基本满足餐食安全性验证需要。

特种设备：2 部电梯，由物业管理。

企业外包过程为：油烟管道清洗、虫害防治、餐厨垃圾清运。

抽查“计量器具台账，主要包括电子秤和中心温度计，提供了深圳中航技术检测所有限公司校准的电子计价秤（规格型号：ACS-30）的证书编号为 L23AX008067754，校准日期为 2023 年 10 月 19 日，福建省中特检测研究院有限公司校准出具的探针式温度计校准证书，编号：ZTTRG220231120-0104，校准日期：2023 年 11 月 20 日。在有效期内。对冷冻柜/冷藏柜等的温度显示装置通过定期比对方式进行控制，比对周期：每月/次；抽查 2023-03，被校准冷藏冷冻柜编号 06，校准合格，校准人：叶**；同时抽查 2023-07，被校准冷藏冷冻柜编号 01，校准合格，校准人：叶**，抽查发现校准温度书写不够规范，做改进建议项提出。

不涉及标准液等管理。

现场查见《设备清单》，所涉及的设备主要有：灶头、蒸箱、冷藏/冷冻柜、留样冰箱、洗碗机、消毒柜、蒸箱、汤锅、旋转炒锅等。基本具备热食类食品制售的资源需求。

抽查对设备、设备有基本维护保养管理，体现在《设备维修保养记录本》中，抽查 2023-04-01/2023-05-02/2023-09-19 对设备维修内容、维修原因等有基本的管理。

对冷藏冷冻设施维护保养管理，主要是除霜控制。抽查 2023-01-07/2023-05-09/2023-08-15 等 16 个批次的维护保养管理，记录了除霜时间、操作人员信息，并对冷藏冷冻库的温度进行了记录。控制基本合理。

对建筑消防设备设施的维护保养主要由物业负责管理，查见有物业提供的建筑消防维护保养的相关证据。

日常对灭火器、消防通道、消防逃生警示灯进行检查及管理。现场观察未见消防通道堵塞等情况。

在运行场所涉及 2 台电梯，电梯归物业管理，提供有电梯的校准报告。

可燃性气体探测器的运行完好，但未按照规定进行校准，开具不符合项要求整改，

抽查发现对基础设施的维保策划方面较为薄弱，建议后期关注，作为改进建议项提出。

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。

7) 成文信息控制

现场交流办公室负责人，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，于 2023 年-01-08 公司组织各部门人员对体系文件的适宜性、充分性、有效性进行了评审，评审结果：无需进行修改，2023 年度可继续使用。评审人员：谢声华、王牡丹、孙敏、鲍晓红、叶文军，体现在《文件评审审批单》中。

2023 年 4 月份公司营业执照注册地址变更至：浙江省台州市三门县海游街道梧桐路 20 号，与承包三门县新大华酒店为同一地址，因此对手册进行了修改，确保与资质等的一致性，修改后手册版本变为 A/1。体现在《文件更改申请单》、《文件销毁申请单》、《文件发放回收记录表》中。对原文件 A/0 版本管理手册进行了回收，并做报废销毁处理，对新文件进行了下发。有相应的申请、审核、批准、日期等信息，控制基本合理。

公司营业执照注册地址变更，不影响体系覆盖范围及审核，因实际认证范围所覆盖场所为公司承包的三门县新大华酒店 2 楼，提供餐饮管理服务（热食类食品制售）活动，包括行政办公等活动均在次地址。因此营业执照地址变更至涉及认证证书信息的变化。

上述体系文件，包括修改后的管理手册，具体现在受控文件清单中，有编制及审批人等信息。

对外来文件有基本的管理，抽查识别并提供的外来未见基本覆盖了与公司热食类食品制售相关的环境/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：《设备维修保养记录本》、《冷藏柜和冷冻柜温度比对法（校准）记录》、《虫害消杀台账》、《热菜烹调中心温度测试记录》、《顾客满意度调查表》等 12 份运行记录，有名称、日期、人员签字等信息，基本规范，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，最终由办公室负责管理。一般公司记录会保持2年。

8) 食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况：

现场交流小组组长，审核周期内公司的危害控制计划、前提方案、原料验收标准等策划的确保安全产品实现的准则未发生较大变化。

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：

序号	过程步骤	食品安全危害	行动准则	监控程序	责任人	相关记录名称	纠偏	验证
OPRP (1)	原料辅收	生物危害：肉类原料中可能存在的病原菌、寄生虫等	有效检验检疫证明及感官要求	每批查阅检疫证明。肉品品质合格证书	专人	《食品进货查验记录》	无检疫证明者拒收；感官不符合要求者拒收	定期检查验收实施情况及记录填写
		化学危害：肉类、谷物、果蔬原料中可能存在兽药、农残、重金属等超标	检验有效证明及感官	每半年或1年查阅检测报告，（报告项目包括真菌毒素、农残、药残、重金属的检测报告）	专人		感官不符合要求者拒收；无合格检测报告者拒收	
OPRP (2)	餐具洗消	生物性危害：消毒时间、温度不够，或消毒液浓度不够，有害微生物繁殖；化学性危害：清洗不彻底洗涤剂残留	热风消毒温度 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≥ 30 分钟	专人在每次餐具清洗进行消毒，监控温度时间	专人	《餐具消毒记录》	杀菌时间过短、温度过低时，将受影响的餐具重新杀菌	每年送检餐具，检测结果符合 GB14934 标准的要求
CCP1	烹调	生物性污染：有害微生物（细菌、致病菌等）污染；加工温度、时间不够，产品不熟，微生物存在导致食物中毒	由具备经验的厨师判定烧熟、煮透	1. 厨师每锅进行判定烧熟煮透、 2. 每周对每类产品的中心温度进行验证，中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ；	厨师	《生产加工烹饪记录》	达不到关键限值的食品废弃或重新加工，延长加热时间	每周对每类产品的中心温度进行验证，中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$

9) 重要环境因素及控制措施、运行的策划

现场查核及交流，审核周期内受审核方识别的重要环境因素及控制措施，在审核周期内未发生变化。具体涉及的重要环境因素、控制措施情况如下：

查见《重要环境因素清单》、《环境目标、指标及管理方案一览表》，明确了重要环境因素及其控制措施、责任部门情况如下：a) 垃圾及固体废弃物的排放、b) 含油废水的排放、c) 潜在火灾。

a) 垃圾及固体废弃物的排放，目标：分类处置符合规定要求，指标：合规处理率 100%，考核方式：检查，方案措施：1) 办公/仓库/餐食加工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) 生活垃圾严格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、硒鼓等交由办公室，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）垃圾及时每天处理，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；责任部门：厨房部

b) 含油废水的排放：目标：含油废水合规排放，指标：合规排放率 100%，考核方式：检查，方案措施：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。定期对隔油池进行清掏；责任部门：餐饮部。

c) 潜在火灾，目标：杜绝火灾事故，指标：发生数为 0，考核：事故统计，方案措施：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（年度）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：厨房部

10) 重要危险源及控制措施的策划

现场查核及交流，审核周期内受审核方识别的危险源及控制措施，在审核周期内未发生变化。具体涉及的重要危险源、控制措施情况如下：

重要危险源：1）火灾事故；2）触电；3）食物中毒；4）液化气爆炸；5）交通事故；6）切伤手、烫伤等；编制人为办公室，审核人为王牡丹；批准为谢声华，时间为 2023.3.24。建立了《职业健康安全管理方案》进行控制，控制措施如下：

a) 意外伤害事故，目标：意外伤害事故为零，指标：意外伤害事故为零，方法措施/技术手段：1）对员工进行安全操作知识的培训；2）配备劳动保护用品；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：厨房部/餐饮部

b) 火灾事故，目标：火灾事故为零，指标：火灾事故为零，方法措施/技术手段：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（年度开展）；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

c) 食物中毒，目标：食物中毒事故为零，指标：食物中毒事故为零，方法措施/技术手段：1）员工每天进行晨检，并配备劳动保护用品；2）建立了食品卫生制度；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食堂食品安全管理制度》并按规定执行。6）应急预案及演练（年度开展），责任部门：厨房部

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。隔油池定期清掏，记录规范性可后期关注。

对油烟，对油烟排放，通过控制烹饪温度，同时经过油烟净化设备净化后排放，对油烟净化器定期进行清理控制。并提供了 2023 年 4 月 5 日签订的由宁波鑫亮厨环保科技有限公司【营业执照编号：91330203MA2GQHL827】进行的清洗施工合同，按照施工次数签订，抽查 2023-04-20《餐饮商户油烟管道清洗验收记录》，清洗项目包括：油烟罩、挡火板、竖向排烟口、横向排烟管道等，有清洗前后照片对比等。现场观察油烟净化装置运行完好，未见明显异常。

餐厨垃圾，主要有餐厨垃圾/泔水、废弃油脂/老油等排放管理。

废弃油脂/老油回收、隔油池清掏公司：临海市绿马废弃油脂有限公司【营业执照编号：91331082MA28GH685X】，资质有效；签订了《餐厨垃圾回收协议》，有效期 3 年。提供了《餐厨垃圾回收台账》，记录了老油数量、日期、签字人等信息。

厨余垃圾清运外包方：豪泰环境科技集团有限公司三门分公司，签订了《三门县餐厨收集运输协议，合同编号：三门 2023-1027》，合同期限：2023 年 9 月 20 日至 2024 年 9 月 19 日；资质有效。厨余垃圾每日清运，清运信息上报至众食安系统中，抽查 2023-11-26，厨余垃圾清运数量 58kg，记录人：蒋**；

对水电燃气等使用财务部每月统计，同时公司设置有节约用电等目标管理。

突发火灾：现场动态进行管理，2023 年 4 月 20 日开展了烟道委托外部专业服务进行清洗，基本符合。

办公室及前厅、点餐区以及后厨等经营场所，有“小心地滑”、“用电安全”、“严禁吸烟”、“注意高温”等警示标识。

燃气管理，现场有 MSDS 标识，配置有可燃性气体探测报警器，校准证书已过期，开具不符合项要求



整改。燃气使用关闭等专人负责，并登记在《管道煤气开启、关闭台账》中。

现场观察生活垃圾每日整理清运至指定位置，由物业统一进行清运，体现在《三门县综合行政执法局其他垃圾登记》，每日均有记录，并明确去向。

对于可回收垃圾投放至指定可回收物投放间，包括废弃纸盒、塑料瓶等做废品售卖，体现在《三门县综合行政执法局可回收物登记》中。

每日对厨房安全性进行检查，体现在《厨房值班检查表》。

——噪声：油烟净化器等运转产生噪声，通过设备运行、检查维保等进行控制。

——化学伤害，主要是洗涤用品和消毒剂、燃气（管道），已经张贴有 MSDS。

——触电：策划有应急预案，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。

——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、餐食烹饪烧熟煮透，开展应急演练等工作。

——割伤、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，配置劳保用品等，审核期间未见明显异常。

相关方管理，主要通过告知书方式进行，见见办公室审核记录。

现场仓储管理：

原辅料仓库等配置有灭火器，定期开展点检活动，涉及少量洗洁精等化学品单独区域存放。

涉及危险化学品主要是燃气，通过管道传输。有相应的管理。

不涉及化验室的管理。

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。具体实施及考核情况见办公室 EO9.1.1 条款审核记录。相关方主要通过告知方式进行。

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。

现场抽查：

——对重要环境因素确定的控制措、及重要危险原确定的控制措施，有基本落实。主要体现在《环境管理方案完成情况考核》、《职业健康安全目标、指标管理方案一览表》、日常运行管理、应急预案演练中。

抽查重要环境因素通过目标指标及管理方案控制的实施及完成情况，潜在火灾，按照季度考核完成情况，垃圾及固体废弃物的排放/含油废水的排放，按照年度进行考核，抽查 2022 年 11-2023 年 10 月，考核均完成。

抽查重要危险源通过目标指标及管理方案进行控制的实施及完成情况，涉及重要危险源：火灾事故，食物中毒，滑倒、割伤等意外事故，按照季度进行考核完成情况，抽查 2022-11 制 2023 年 10 月，已完成，未发生异常情况。

对于建筑消防设置的维护保养及检查由物业委托的浙江安顺消防工程技术有限公司负责，每月进行 1 次。

抽查型号为：SH2032S 的可燃性气体检测报警器，校准证书编号：JZHJ2022080145，校准日期：2022-08-13，已过期；开具整改项要求整改。

公司消防控制状况（消防备案或消防验收）：物业管理；

公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查合格证，证书编号：公消安检字[2016]第 002 号，单位名称：三门县新大华酒店（租赁甲方），证书日期：2016 年 8 月 22 日，场所名称：三门县新大华酒店（租赁甲方）。

防静电/防雷控制状况、建筑消防设施控制，均由物业进行管理

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。

13) 合规评价 (EO)



受审核方于 2023 年 4 月 25 日开展了环境和职业健康安全方面的合规性评价工作，体现在《合规性评价报告》中，参与评价人员为各部门负责人，对固体废弃物、油烟排放、含油废水、能源消耗、噪声排放、食物中毒等方面进行了评价，评价结论：基本符合适用的法律法规和其他要求。

14) 前提方案及危害控制计划实施情况 (F)

受审核方策划编制的前提方案要求在审核周期内未发生较大变化，现场查核前提方案的实施情况：——空气和水的管理：厨房的加工用水为二次供水，大厦物业每年对水质委托第三方进行监测，提供有水质检测报告，在有效期内。热食类食品加工对空气无特殊要求。

后厨的设备设施：设备摆放整齐，台面基本清洁，工器具主要使用不锈钢材质为主，容器清洁，放置整齐，每天工作结束进行清洁，环境基本干净整洁。环境卫生每天进行 1 次检查，主要体现在众食安每日检查记录中。

虫害消杀：委托台州市得益有害生物防治服务有限公司进行控制及管理；合同即将到期。公司表示到期后会根据实际情况再确定是否续签或自行控制，下次审核关注。抽查审核周期内虫害消杀服务控制情况，每半个月服务 1 次。公司日常对灭蝇灯专用纸进行更换，提供有《灭蝇灯专用粘纸更换记录表》。每周 1 次，抽查 2023-02-25/2023-07-04 等 10 个批次的更换情况，更换人：马**。现场检查发现部分灭蝇灯中蚊蝇量偏高未及时清理，开具不符合项要求整改。现场配置有仓储配置有挡鼠板等对鼠害进行管理，现场未见明显的蚊蝇、鼠迹，建议持续关注虫鼠害的风险控制。

人员卫生管理：现场观察后厨人员佩戴工帽、穿工作服，基本整洁。每日上岗前对卫生状况进行检查，信息上报到众食安系统“人员晨检”模块中。人员均办理有健康证，健康证上墙管理。

化学品管理：主要是洗手液、消毒液等洗消用品，很少量，单独区域存放，有采买及发放记录管理，现场消毒液有单独配置，燃气通过管道输送，有进行安全检查，每日进行，体现在《厨房值班检查表》中。

废弃物处理：厨余垃圾：每天清理，提供有《餐厨废弃物》、《易腐垃圾登记台账》、《可回收物登记台账》、《其他垃圾登记台账》等管理，每日有相应的记录及控制。

包装材料：主要为各类餐器具，每日对餐器具进行消毒管理，现场观察餐器具消毒采用热风循环消毒，消毒温度：125℃、消毒时间：30min。设备运行完好。消毒实施信息上报到众食安平台中。抽查未见明显异常。

原辅料验收管控情况：查对原辅料验收过程的验证管理情况（含 OPRP1 原辅料验收实施控制）：公司进货验收信息按照进货验收索证索票管理制度要求外，同时会将索证索票等信息上传到众食安平台中：部门负责人表示采购均来自合格供方，现场查核：2023 年 10 月 3 日进货验收：鸡蛋、2023 年 10 月 30 日进货验收跳跳鱼、黄金螺、白蟹、2023 年 10 月 13 日进货验收的猪胴体/白条肉品质合格证明等基本信息均直接上报到众食安系统中。控制基本合理。

差冷冻冷藏柜管理：抽查冷冻冰箱温度显示器显示温度（-14℃、2℃），基本满足前提方案的相关要求。

查留样管理情况，提供了食品留样记录表，主要是大型宴会或者重要接待时留样。

仓储管理：现场观察原辅料仓库（主副食），货架分类分区摆放，有标签标识管理；未见过期产品。后厨区存放的农副产品类如花椒、桂皮、辣椒等有名称标识，但未见批次信息、保质期信息标示，现场做改进建议项提出。冷冻柜/冷藏柜中仓储的产品存放在托盒中，少部分产品未附保鲜膜，现场做口头沟通；有名称标识，但未见保质期等信息标识，现场做改进建议项提出。仓库入口配备有挡鼠板，现场查看无明显鼠迹、虫蝇等情况。

现场后厨管理，包括整洁、卫生程度整体上较上一年度有所提高，但是因承包酒店的场地经营多年，部分设备设施较为陈旧，建议持续关注维护保养等管理。

查餐具洗消 (OPRP2)：现场查看餐器具消毒，操作基本符合要求，每日对餐器具进行消毒管理，现场观察餐器具消毒采用热风循环消毒，消毒温度：125℃、消毒时间：30min。设备运行完好。消毒实施信息上报到众食安平台中。系统抽查 2023-11-21、2023-10-30 等 10 个批次的控制，均实时上报众食安系统，但是上报照片信息不能清晰可见消毒温度参数信息，现场建议单独实施拍照消毒温度照片上传系统，确保与危害控制计划的 OPRP2 要求保持一致。



烹调(CCP1):具备经验的厨师的能力验证主要通过人员能力确认方式进行,2023 年度开展了人员能力确认,确认结果基本胜任。现场抽测菜品温度:黑椒牛仔骨——72.8℃,脆肚尖黄花菜——82.3℃,基本符合要求。提供了《热菜烹调中心温度测试记录》,抽 2023.3.27,特色老鸭煲,93℃,记录人:叶**;
萝卜丝小鳗鱼:92℃,记录人:叶**;
2023-08-10,目鱼烧梅干菜,温度:92℃。2023-10-27,滑炒小白菜:89℃。测试人均均为:叶**;控制基本合理。

15) 可追溯性、撤回/召回情况:

受审核方于 2023 年 5 月 25 日,模拟的情况为小炒黄牛肉、西红柿牛腩使用的原料牛肉有异味(模拟),不能食用。提供了《2023 年度模拟召回计划》、《召回报告》、《召回产品处置记录》,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。

16) 供方管理情况

受审核方厨房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《合格供方名录》,主要有 20 家,包括粮油、豆制品、蔬菜、畜禽肉、海鲜产品、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《供方调查评价表》,评价内容包括供方基本信息、资质状况、质量、包装、价格、供货能力、信誉等项目,由厨房部、办公室、餐饮部共同参与进行年度评价,审核:厨房部负责人、批准:总经理。

抽查 2023 年度供方评价开展时间为 2023-04-08,按照策划的评价项目,公司各主要部门参与开展了评价工作,抽查蔬菜的供方三门县陈佩红蔬菜经营部、豆制品供方三门县敏豪豆制品店、牛肉的供方三门县孙仲春鲜肉经营部、家禽肉类的供方三门县以彪冷冻家禽肉经营部的供方评价,按照策划开展,评价结果:同意列入合格供方名单。

同时抽查:猪肉的供方三门县章记猪肉经营部,一次性湿巾的供方宁海县瑞威无纺制品厂,海鲜的供方三门县三丰水产批发部,洗碗剂的供方厦门市滴亮日化有限公司的供方管理,同上述的控制方式基本相同。

燃气公司提供燃气,通过管道输送。

外包方:厨余垃圾清运的供方:豪泰环境科技集团有限公司三门分公司、油烟管道清洗的外包方:宁波鑫亮厨环保科技有限公司、除四害的供方台州市德益有害生物防制有限公司。

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,厨房部-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:小苏打,按照生产需要适量使用,现场面点操作人员表示使用量较少,但是建议后期规范保留使用记录。

采购管理基本符合标准要求。

17) 应急准备和响应管理情况:

受审核方于 2023.08.19 开展了触电事故应急演练,演练情况为在维修和面机时未经电工允许尝试接线,导致发生触电事故,对演练过程、应急能力进行评价,结论为无需改正的措施,评价人为谢声华。

同时于 2023 年 6 月 24 日开展了食物中毒事故应急演练、2023 年 5 月 10 日开展了火灾事故应急演练,演练及控制方式基本相同。应急管理控制基本合理。

18) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定的《食品安全管理体系验证程序》,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了确认工作,2023 年 7 月 27 日开展的危害控制计划确认工作,确认人员:王牡丹、叶文军、谢声华、孙敏,确认项目包括:实施危害分析的预备步骤、危害分析、危害控制计划等,确认结论:危害控制计划能使相应的食品安全危害达到预期的控制水平。2023 年 8 月 3 日食品安全小组对危害控制计划控制措施组合进行了确认,确认结果:基本符合。



——现场查见食品安全小组于 2023 年 10 月 14 日开展了餐食制售工艺流程图、厂区平面图、人流物流图、仓库平面图的验证活动、开展的验证活动：2023 年 10 月 15 日开展了危害控制计划、前提方案验证活动等，结果：基本达到预期要求。

——生产加工用水的安全性验证、餐食餐具的安全性验证情况：

米饭，报告编号：W20230138，报告日期：2023 年 11 月 20 日，检测项目包括：菌落总数、大肠菌群，检测单位：三门县食品药品检测中心。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。

同时抽查芦笋（报告编号：W20230140）、红烧肉（报告编号：W20230139）、碗（报告编号：W20230141）、盘（报告编号：W20230142）的检测结果，控制方式基本相同。

生产饮用水（二次供水）检测报告，报告编号：TJD20234670，检测项目包括铅、总汞、总砷、大肠埃希氏菌等 33 项，检测结论：合格，检测单位：浙江极地检测科技有限公司。报告日期：2023-08-11，送检单位：台州臻诚物业服务有限公司（承包甲方物业管理单位）。

2023 年 11 月 3 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。

19) 持续改进/食品安全管理体系更新

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 EOF 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：在原料采购验收、热食类食品制售、席间服务等方面的改进，以满足要求并应对客户的需求和期望；通过纠正、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、员工代表等不定期进行沟通等方式来持续改进管理体系。

2023 年度管理评审输出改进还在实施中，下次审核关注。

审核周期内受审核方的食品安全管理体系经过确认验证等评审，审核周期内公司体系文件因营业执照注册地址变更，对体系文件的手册进行修改更新，但整体上不影响体系的运行。未发生重大更新。

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

受审核方于 2023 年 9 月 20-21 日开展了 2023 年度的内部审核。内审员王牡丹、叶文军，组长王牡丹。查见有对内审人员的内部培训及考核记录，现场交流内审员王牡丹女士，基本熟悉内审要求及流程，熟悉本年度内审开具的不符合项及整改落实情况，但是对内审的深入应用，还需要持续提升，下次审核再关注。

抽查内审开展的运行证据，查见有首末次会议签到表、《内审计划》、内审实施计划、内审检查表、不符合项报告、内部审核报告等证据。

查审核活动安排，基本覆盖了 EOF 标准条款内容，但抽查发现计划条款有手动修改情况，对计划修改改动的规范性不够，现场做改进建议项沟通。同时公司在策划内审实施计划时，对 Q8.3 条有遗漏，现场沟通（不在此次监督抽查范围内）。

涉及不符合项 1 项，在厨务部，本次现场审核受审核方针对内审不符合项已采取纠正和纠正措施。

查审核结论：公司的环境、职业健康安全和食品安全管理体系符合的、有效的。

现场交流总经理谢声华先生，公司 2023 年度于 10 月 18 日开展了管理评审，总经理表示近一年公司整体运行有一定的压力，管评对公司的整体运行状况进行了分析，整体上还需要加强对人员能力的关注及应对市场所带来的压力，对管理评审要求有初步的了解，但是在运用上还存在一定的差距，后期公司也会持续的关注及不断提升。查管理评审开展运行的证据，包括管理评审计划表、各部门管理评审材料、管理评审记



录、管理评审报告、管理评审改进机会等运行证据。在管评实施过程中考虑了 2022 年管评输出改进完成情况。抽查各部门的管理评审材料，主要体现在“各部门体系运行业绩和改进建议的总结报告”中，以部门为单位开展，抽查总结内容包括管理方针、目标的适应性评审，职责分配、人员能力、餐食加工过程控制、内部审核及不符合项整改情况，客户投诉情况，客户满意度调查情况，供方管理，体系文件管理、重要环境因素及不可接受危险源控制及实施情况等；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关注。书写的规范性可加强。

查“管理评审改进机会”：改进要求：加强对 QEOF 标准的进一步培训，提高员工对标准的理解，计划在 2024 年 1 月底前完成，由办公室主要负责，下次审核关注措施完成情况。

管评结论：公司管理体系运行总体上是适用和有效的。

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：

原辅料进货验收、餐食加工过程、席间服务控制、供方管理主要由厨务部、餐饮部负责，暂未发现潜在不安全产品，在日常运行检查过程中发现有不合格情况，包括箩筐用错、卫生不合格等情况，现场检查发现及时进行整改，暂不涉及严重合格或食品安全事故方面的不合格情况。

重要环境因素、重要危险源、消防控制管理等主要由办公室负责，审核期间内部运行暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况，但 2023 年 10 月 31 日的消防执法部门检查发现 1 项不合格情况，关于洗菜间的顶棚材料“采用易燃、可燃材料装修（洗菜间吊顶采用塑料扣板装修），可能导致重大人员伤亡”，公司已整改，并与 2023-11-14 提交解封申请，三门县消防大队验收通过。查见了《关于对三门县新大华酒店洗菜间解除临时查封的请示》、修改后的照片等证据。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

受审核方通过确保公司管理方针的建立，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；通过沟通、内外部审核、管理评审、纠正和纠正措施、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和纠正措施的记录；内审开具的 1 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。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 1 项在实施中，下次审核关注。

2023 年 10 月 31 日消防执法部门现场检查提出的 1 项不合格，已采取纠正和纠正措施，本次现场审核已更改完毕。

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。

3) 投诉的接受和处理情况：

投诉处理主要由餐饮部负责，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：营业执照注册地址发生变化【变更后，公司认证覆盖场所未发生变化。】

2) 组织机构：——无变化

3) 管理体系：——无变化

4) 资源配置：——无变化



5) 产品及其主要过程:——无变化

6) 法律法规及产品、检验标准:——无变化

7) 外部环境:——未发生较大变化

8) 审核范围(及不适用条款的合理性):审核期间变更 F 变的范围描述, 确保与承包三门县新大华酒店的食品经营许可证地址描述保持一致。

9) 联系方式:——无变化

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

厨务部F8.2.4条款, 本次现场审核上一年度不符合项已整改, 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、市场开拓等使用, 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, (三门新华劳务派遣有限公司)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



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。