

项目编号：0139-2022-QEO-2024

管理体系审核报告

（ 监 督 审 核 ）



组织名称：四川煦睿物业管理有限公司

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）： 杨珍全

审核组员（签字）： 冉景洲

报 告 日 期： 2024 年 01 月 11 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：杨珍全

组员：冉景洲



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	杨珍全	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2021-N1QMS-2230067 2021-N1EMS-2230067 2021-N1OHSMS-2230067 7	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00
B	冉景洲	组员	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2023-N1QMS-2267598 2023-N1EMS-2267598 2021-N1OHSMS-1267598 8	E:30.05.00 O:30.05.00

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	李飞、任金光、武艳、尤超等	向导	受审核方
2	无	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）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

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：；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国固体废物环境污染防治法》、《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国职业病防治法》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：《民法典》、《食品安全法》、《食品卫生法》、《餐饮企业食品卫生管理条例》、《食品企业通用卫生规范》GB14881-2013、《食品安全管理体系 餐饮业要求》GB/T 27306-2008、《餐饮企业经营规范》SB/T 10426-2007、《餐饮服务突发事件应急处置规范》SB/T 11047-2013、《餐饮烹炸操作规范》SB/T 11168-2016 等。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）：合同和技术协议。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间： 2024年01月10日 下午至2024年01月11日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年02月09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）：

Q：餐饮管理服务(食堂)

E：餐饮管理服务(食堂)所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮管理服务(食堂)所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

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：四川省成都市成华区双建路7号16层1618号

办公地址：成都市青羊区红星路一段12号1栋

经营地址：成都市青羊区红星路一段12号1栋

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 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

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（1）项，涉及部门/条款:质保部 Q7.1.5 a)条款



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 21 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 25 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

检测设备的管理、文件管理与更新控制、管理评审、内审的深入、产品服务过程控制、环境因素和危险源的识别与更新、环境安全的运行控制、应急准备与响应。

3) 本次审核发现的正面信息：

受审核方质量、环境和职业健康安全管理体系在运行过程中管理层及部门领导比较重视，管理水平有所提高，各部门职责明确，产品服务质量较稳定，无质量、环境和安全事故，供应商形成长期合作伙伴，办公场所及办公设施能满足服务的需要，通过质量、环境和职业健康安全管理体系运行促进服务质量提升及环境、职业健康安全意识提高。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

管理层对结合型管理体系运行和认证活动较支持，管理人员对标准、管理体系文件经过培训和运行，初步成型，能够在日常的管理和生产检验过程运用管理体系的工具和方法，PDCA 方法也得到适当的运用，自我发现问题、解决问题的机制在过程应用较好，总体成熟度尚可。

2) 风险提示：

受审核方服务市场竞争激烈，服务质量对经营业务影响大，菜品创新，人员技能提升，存在一定的风险。检测设备管理还需加强，本次审核针对部分检测设备未按期实施校准，开具了 1 项不符合。

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

组织建立了与方针一致的文件化的管理目标。为实现管理目标而建立的各层级管理目标具体、有针对性、可测量并且可实现。

总管理目标实现情况的评价，及其测量方法是：

质量、环境和职业健康安全目标	计算方法	责任部门	目标实际完成（2023 年 1 月-2023 年 12 月）
全年食堂正常运行率 100%；	以实际统计数计算	行政部	100%
顾客投诉解决率 $\geq$ 98%。	统计期内已完成顾客投诉次数/实际顾客投诉次数	行政部	100%



客户/顾客对餐饮管理满意率≥90%以上	根据调查结果加权统计	行政部	96%
食堂环境卫生达到国家要求	制订卫生控制程序和措施，确保卫生达标排放，在环保部门检查中无超标现象	行政部	100%
固体废弃物分类收集，回收率100%	检查符合分类收集、处理次数/统计期检查次数	行政部	100%
年环境污染事故（事件）发生为0	通过节能降耗、加强过程控制，万元产值材料消耗下降1%	行政部	未发生
火灾事故为0	以实际统计数计算	行政部	未发生
食物中毒事故为0	以实际统计数计算	食堂	未发生
年重大安全事故（事件）发生为0	以实际统计数计算	食堂	未发生

目标已实现

2.2 重要审核点的监测及绩效

■符合 □基本符合 □不符合

质量、环境和职业健康安全管理体系的建立运行情况：提供了文件化的管理体系-管理手册、程序文件、管理制度、作业文件、记录清单，自发布实施运行至今，基本符合标准的要求。建立运行的管理体系基本顺畅、有效。符合要求。

质量、环境和职业健康安全目标的建立、分解、考核：提供了文件化可分解的目标、指标，已分解到各部门，经查建立的管理目标符合标准要求，在方针的框架下展开，每月考核一次，提供2023年1月至2023年12月考核结果，经查只有一个目标未达成，对未达标情况进行了分析。符合要求。

职责分配情况：提供的管理手册中的职能分配表及职责权限部分规定了职能部门及岗位，分配了职责权限。经查职能分配覆盖了质量、环境和职业健康安全管理体系要求的职责。经现场沟通职责划分合理，可以支持质量、环境和职业健康安全管理体系运行。

资源配置：提供主要设备台账、检测设备台账、关键岗位人员档案等。经现场审核配备的经营设备，办公设施，人员、场地等满足该企业餐饮服务(食堂)的需要，可以支持管理体系运行。符合要求。

企业食堂餐饮服务流程：采购-检验-预处理-烹饪-检验菜品-上菜-日常清洁。

公司关键/确认过程为：烹饪过程，也是特殊过程。

外包过程：厨房烟道清洗、厨余垃圾处理。

查餐饮服务(食堂)关键工序控制情况：

1、采购、检验：

根据甲方要求，企业派专人进行原材料的采购，包括时蔬、肉类、添加剂等。时蔬为定点采购，每批次采购前均要求供方提供无公害蔬果农药残留快速检测报告；肉类产品提供动物检疫合格证明。并于食堂就餐区张贴公示，查看2023年12月份原材料公示情况，符合要求。

原材料采购回来之后，食堂对进货进行再次检验，检验项目包括：食品名称、规格、数量、验收情况（感官性状、包装是否完整、标识是否齐全）、索证情况（有无产品检验合格证、有无购物凭证等），提供有食品采购进货验收台账。查看当天采购入库的牛皮菜、小葱、黄豆芽、青蒜苗等蔬菜农药残留物检测记录，检验结果合格。

现场查看，检测设备有电子台秤，电子计价秤、温度计、农药残留快速检测仪、试剂等，提供有电子



台秤和电子计价秤的有效校准证书，未提供温度计、农药残留快速检测仪有效的检定或校准证实，已开具不符合项报告，需整改。存储设备冰箱、冰柜等清洁，食品分类放置，时蔬等放置在货架上，标识有名称和时间。另外查看肉类食品，生熟分开，成品与半成品隔离。现场查看管理符合要求，负责人为武艳。

2、预处理：

依据《预处理管理标准》进行，包括原材料消毒、蔬菜择洗、切配、肉类切配及配料等；管理要求：择洗要求干净、不留烂叶黄叶等、切配用刀分类标识，按生荤、生素、生水划分，用颜色标识；物料必须用盛具存放，不允许直接倒在工作台。现场查看，操作工张雨航正在进行猪肉的清洗，清洗好后放置在盛具内，在放置在相应货架。

添加剂的使用及管理：添加剂主要包括酵母、泡打粉、改良剂等，每次使用之后均填写使用记录表，提供有食品添加剂使用记录表，内容包括：品名、数量、领用人等信息，见附件。

3、烹饪、检验菜品：

依据《烹制管理标准》进行，现场查看厨师邹靖正在进行回锅肉的炒制，1.将洗净的带皮无花肉放进锅里加葱、姜及料酒煮上20分钟左右捞出，2.煮过的带皮无花肉捞出滤水放凉后切片；3.在锅中放少许油加入切好的肉片翻炒至香加豆瓣炒干水分加少许白糖再加酱油炒香，4、最后加配菜翻炒两下起锅。要求色、香、味、形俱全。

最后炒制的菜品质量由厨师长郭华品尝评价，品尝验收未做记录。菜品品尝符合要求直接上菜，未达到要求菜品进行返工处理，同时前厅留样。

查前厅留样情况，配置有1个留样柜，分别用于存放早、中、晚三餐食品，留样食品保留48小时无异常作销毁处理。具体内容见菜品留样记录表。

4、上菜：

所有菜品准备结束后，在甲方规定的开餐前15分钟内将所有菜品放置于取菜区，作业人员放置之前洗手、消毒，佩戴一次性手套和口罩等；热菜及热饮放置于专门的保温容器中。现场卫生、保温控制符合要求。

现场查看服务人员梅媛、陈志寻、彭杰君等5位员工操作符合要求，现场卫生、保温控制符合要求。

5、日常清洁：

日常清洁包括食堂的地面及环境消毒、厨房环境的消毒、餐具及加工设备等的消毒等内容。消毒人员按照操作规程对不同区域进行消毒，均留有相关清洁、消毒记录，具体内容见附件。

6、查食品贮存保管：设有2间贮存室，配置挡鼠板、灭蝇灯、空调机等设施，食品按米、油、面粉和调味品分开存放，食品摆放有序。配置有空调机进行除湿，现场查看空调机运行正常。库管员在收料和发料时应同时按《物料管理卡》上的规格/型号、数量（重量）对储存物料进行即时盘点。发现问题（数量短缺、变质损坏等）即时向上报告；贮存物品采取先进先出原则”等措施防止食物霉变放虫蛀，食物贮存管理措施有效。

公司特殊过程确定为：烹饪过程，现场查见对该过程进行确认的相关记录：从人员、培训、人员资质、设备状态、操作规程等方面进行了确认，确认时间：2023.6.16，确认人：李飞，结论：经确认，该过程能力满足要求。

餐饮管理过程基本能满足要求。

经过与公司领导沟通和现场审核发现：质保部负责新菜品的开发，主要开发人员有郭华、钟家强、尤超等3人，在餐饮管理服务行业多年，具备食堂管理和菜品开发的相关经验，能力满足公司设计和开发的需要。查公司质量手册8.3条款，按标准要求，规定了食堂管理和菜品开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求，公司从事的食堂管理服务工艺成熟固定，根据法律法规和顾客要求进行餐食加工，组织所加工的菜谱均为大众



传统菜式。随市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新菜品时,公司按照策划的设计和开发要求进行设计开发，确保产品的安全性、符合性、适用性。以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。

查看近期虎皮凤爪的开发方案，任务来源：顾客要求。项目负责人为钟家强，方案策划完成期限 2024 年 1 月 3 日至 4 日，方案具体内容：1) 收集整理虎皮凤爪制作相关信息，确定虎皮凤爪具体质量要求；2) 策划原料的采购、确定加工所需烹饪器具、操作人员等能力是否满足菜品质量要求；3) 策划菜品制作过程相关资料（菜品配方表、卫生要求、烹饪时间、质量标准等工艺文件）。

虎皮凤爪开发方案完善、记录完整，达到预期的设计开发目的。

公司的食堂管理和菜品的开发设计的过程受控。

产品的监视和测量：对采购水果、蔬菜、米、油、面粉和调味品等检验数量、规格型号、外观、合格证等，提供原材料进厂检验单，查看“大米、菜籽油、鸡蛋”、“白条肉、鸭酮体”、“蒙牛酸奶”“蔬菜”等食品检验报告内容完善、准确，有效。

环境因素识别及评价：行政部、人事部、质保部、财务部、食堂等根据部门所涉及的环境因素进行识别，并评价出重要环境因素，提供环境因素评价记录，目前环境因素基本完整，评价的重要环境因素为潜在火灾、固废、噪声、废水、废气等五项；经过辨识与评审形成了《危险源辨识与风险评价表》，包括管理不当造成食物变质造成食物中毒；带电设备的使用造成的触电；违规使用烹饪器具造成的机械伤害；纸张、文件记录及其它易燃品堆放导致火灾、燃气泄漏造成火灾、爆炸等危险源。采用的是经验判断法、过程分析法识别。经打分法确定重大风险为：火灾、爆炸；机械伤害；触电；食物中毒；意外伤害。

环境因素/危险源识别评价符合要求。

运行控制：编制《环境管理体系运行及监测管理程序》、《职业健康安全管理体系运行及监测管理程序》、《纠正措施控制程序》、《应急准备和响应控制程序》等，针对各部门所负责的工作，分别对环境

和安全运行过程进行控制，具体控制措施如下：

抽查环境、安全运行的策划与控制实施

1、固废排放管理：

查，部门的主要固废为：办公、生活垃圾，餐厨垃圾。

加强宣传教育，提高员工固废垃圾分类处理意识；公司固废主要为进货产生的废纸箱、包装袋；生产服务过程固废为餐厨垃圾；其中废纸箱、包装袋和办公垃圾分类收集后交川港行政部门统一处理；办公危险废弃物单独存放（废硒鼓、废电池、墨盒等）由供应商以旧换新回收。

查餐厨垃圾管理，餐厨垃圾交由四川立洁宁环保科技有限公司统一处理，合同有效期：2023 年 7 月 30 日-2024 年 7 月 29 日，提供有餐厨垃圾处理台账，台帐内容涉及：处理日期，垃圾名称、数量、处理单位，用途等。

抽 2024 年 1 月 10 日餐厨废弃物处置台账：

种类	数量	去向用途	回收单位	处置人	回收人
餐厨垃圾	32.8kg	集中回收处理	四川立洁宁环保科技有限公司	梅媛	骆宁

。。。。。

2、火灾预防：

查看，公司编制了火灾预防管理规定、应急管理规定。

查看，办公区域、就餐区设置了消防栓、灭火器、应急报警器等，设施状态良好。

公司定期参加组织的消防培训和演练，食堂主要岗位均参与。

3、电能节约管理：



查看，公司的电能消耗主要为办公用电：空调、取暖、照明灯。公司对节约、安全用电进行了管理规定。查，现场对节约用电的要求明确，主要为控制空调温度、规定电器使用规范：必须使用节能灯，并根据天气情况规定开关灯时间。

现场查看公共区域、就餐区域，现场未发现违规情况。

4、噪声排放：

查，噪声主要预处理及烹饪环节产生，公司采取选优噪声小的抽风机、灶具等，作业区间集中封闭，现场查看噪声较小。

5、废气排放

现场查看：废气主要为烹饪产生的油烟废气，废气通过抽风装置进入油烟净化处理器处理后直接排放。排放口在楼顶。设备工作正常，处理有效。查企业与外包方四川洁如新保洁服务有限公司签订的厨房烟道管道清洗服务合同，合同有效期限：2023年10月11日至2024年10月10日，提供有2023年10月26日厨房烟道（厨房油烟抽排设备）清洗后的验收报告，具体内容见附件。

6、废水排放

现场查看：产生的废水主要为清洗产生的污水，包括洗食物、餐具等，通过集中收集，经隔油池过滤后排放到市政的管道，由城市污水处理厂统一处理。查企业与四川川港签订的服务合同规定：过滤后废水由业主处理。提供有业主委托成都市顺洁疏掏工程有限公司于2023年11月28日清掏化粪池、下水道清理作业图片，见附件。

7、火灾、爆炸伤害预防：

现场了解：公司制订了火灾预防管理规定、应急管理规定。食堂、厨房及办公场所均设置了消防栓、灭火器、灭火毯、消防通道、楼梯、消防报警器、应急疏散指示灯等。

食物加工采用天然气为燃料，在厨房安装有1套可燃气体检测报警装置。

查，食堂员工定期参加公司或业主的消防、应急、逃生培训和演习。

现场查看，作业地点消防逃生通道畅通，现场打开消防栓，能供水，压力明显。

现场查看作业区、就餐区、办公室，火灾、爆炸伤害预防管理基本符合要求。

8、机械伤害预防管理：

查，食堂制订了各工序操作管理办法，并通过上墙等方式提醒操作者，并配置相应防护措施和警示标识等，防止物理伤害、摔伤、烫伤。

现场查看，地面湿滑处放置有防护垫，蒸煮设备处有警示标识，高温注意烫伤等，绞肉、切肉片机等旋转设备上都有警示标识，厨师都佩戴有工作服、工作帽、口罩等防护设施能预防油烟、高温烫伤等伤害。

9、中暑预防管理：

主要为高温处作业人员的防暑降温管理。

现场查看，在厨房配置有吸风系统、冷风机，能起到有效降温，另外配置有相应降暑药，出现应急情况能及时处理。

10、食物中毒管理：

现场查看，食品制作过程制度有《切配管理标准》、《初加工管理标准》、《储存管理标准》、《烹制管理标准》、《留样管理制度》等，不允许用过期、变质食物，餐具做到一洗二清三消毒等要求控制，生熟严格分区管理等，执行符合要求。



抽：《食品留样记录》：

日期：2024.1.10

中餐留样：鱿鱼须、粉蒸肉、番茄炒鸡蛋、红油菜等，留样时间：11:27

留样人：陈志寻，品样人：武艳。

日期：2024.1.11，

早餐留样：包子、豆浆、凉拌黄瓜、豆干等，留样时间：07:23

中餐留样：回锅肉、黑椒牛仔骨、粗粮饭、凉拌牛皮菜等，留样时间：11:25

留样人：陈志寻，品样人：武艳。

现场查看留样记录清晰正确，符合要求，见附件。

10、触电风险管理：

现场查看，公司规定了安全供电的管理要求，所有电气设备定期进行维护，公司定期对线路等进行安全检查，发现问题及时进行处理。

厨房及食堂每日下班前均要求进行电源安全检查：

现场查看，厨房及食堂的电器设备、配电设施完好，设置规范，无不符合情况。

食堂环境安全控制措施基本与管理要求基本一致，基本符合管理要求。

11、职业健康安全预防管理：主要为生产过程对油烟废气、高温烫伤的防护。在食品加工环节都采取穿戴工作服、工作帽、口罩等方式进行防护油烟废气、高温烫伤对身体的影响。

现场查看，在生产现场处员工均穿戴工作服、工作帽、口罩等措施，避免操作中引起意外伤害。经营场所工作环境好，夏、冬季采用空调调节温度。从业人员取得有健康证，对公司人员进行了健康预防性体检。

经与各部门员工交流，经过环保、安全知识培训，具有一定环保、安全意识。符合要求。

法律法规识别：对环境/安全适用的法律法规进行识别收集，提供了公司适用的法律法规及要求清单，主要有质量法、安全生产法、环境保护法、环境噪声污染防治法、劳动法、消防法、环境空气质量标准、固体废物环境防治法、办公及施工现场防火安全管理规则、劳动保护用品管理规定、《工业企业厂界环境噪声排放标准》、《环境空气质量标准》、《质量管理体系要求》、《环境管理体系要求及使用指南》、《职业健康安全管理体系要求及使用指南》及相关产品标准等，并且于2023年5月18日进行合格性评价，提供合规性评价记录，基本符合要求。

绩效监视和测量：主要对质量、环境和职业健康安全目标指标完成情况；对质量、环境和安全控制过程检查，涉及内容主要有消防设施配备、安全通道及应急措施、办公用品固废存放等，基本符合要求。

应急准备和响应：编制应急准备和响应控制程序，识别的潜在意外紧急情况为火灾、触电、意外伤害（机械伤害、食物中毒等）。编制了应急预案一包括《食堂燃气泄漏的应急处理方案》、《食物中毒应急预案》、《灭火和应急疏散预案演练制度》等，经询问行政部组织了应急演练，提供了2023年6月18日进行的火灾消防演练记录，经查符合要求。

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

内部审核：按照策划的安排，内部审核一年度进行一次，2023年11月17日-18日进行了2023年的内部审核。查阅审核计划、审核记录、不符合项、内审报告等，符合计划安排，审核员没有审核自己的工作，审核覆盖了认证的范围和区域，查内审员能力，提供有《内审员培训记录》，内审员授权书。通过面谈，内审员对审核的基本概念、一般步骤、内部审核的基本要求和特点等均比较熟练，内审员基本能满足内审的能力要求。



对内部审核发现的1个不符合项进行了原因分析，采取了纠正和纠正措施，并验证了有效性，内审报告中对质量管理体系的符合性、充分性和运行有效性进行了评价。内部审核基本有效。

管理评审：按照策划的安排，一年度进行一次，2023年11月25日进行了2023年的管理评审，李飞总经理主持，管理者代表和各部门负责人参加。查阅管理评审计划、记录、管理评审输入、管理评审报告，按要求经审批。管理评审输入基本符合要求。

评审中提出的改进建议有1项：通过改善食堂用餐环境和服务质量，提升食堂用餐体验，满足顾客的饮食需求，增强顾客提升食堂用餐体验，满足顾客的饮食需求，增强顾客的归属感和满意度。公司于2023年12月31日根据改进项制定了改善措施。从环境改善、食品质量保障、服务提升、宣传推广四个方面进行了改进，改进有效。

经查阅记录和询问面谈，管理评审模式化和形式化，对企业的管理决策和利用信息、实际运行情况、推动体系运行深化没有起到很好的应有作用。但对管理体系的评价较为客观，提出的改进对促进体系的运行有帮助，管理评审尚可。

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

编制《不合格控制程序》，符合企业实际和标准要求。抽查 2023年10月18日《不合格处理单》，对不合格进行了分析、评审和处置，防止了不合格品非预期的使用或交付。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

利用管理方针、管理目标、审核结果、分析评价、纠正措施以及管理评审提高管理体系的有效性。内审中的不符合项，采取了纠正措施，并对纠正措施的实施情况进行了跟踪验证。对销售过程中发现的不合格品，已经按照要求进行了处置。管理评审中有纠正措施状况的输入。管理评审提出的纠正措施已经整改完毕并验证。

3) 投诉的接受和处理情况：

近一年以来，没有发生质量、环境和安全事故、重大顾客投诉以及行政处罚等。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：无变化
- 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：无变化
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：无变化
- 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

上次不符合为行政部E09.1.1，经本次审核验证均整改且无类似不符合情况出现。

五、认证证书及标志的使用

现场查见认证证书及标识使用情况，符合要求。

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，四川煦睿物业管理有限公司（组织名称）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:杨珍全 冉景洲



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。