

管理体系审核报告

(监 督 审 核)



组织名称: 毕节金悦餐饮服务有限公司

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): 邝柏臣

审核组员 (签字): _____

报 告 日 期 : 2024 年 01 月 18 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：邝柏臣

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	邝柏臣	组长	Q:审核员	2023-N1QMS-2222839	Q:30.05.00
			E:审核员	2023-N1EMS-1222839	E:30.05.00
			O:审核员	2023-N1OHSMS-1222839	O:30.05.00

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	匡丽春（总经理）、胡仰虎（副总经理兼管理代表）	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》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食品



安全与营养健康管理规定》、《GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《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、GB/T 33497-2023 餐饮企业质量管理规范、《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17日 下午至2024年01月18日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年02月07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：热食类食品制售

E：热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O：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

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：贵州省毕节市七星关区洪山街道拥军路 31 号毕节市民族中学

办公地址：贵州省毕节市七星关区拥军路 31 号（承包毕节市民族中学食堂）

经营地址：贵州省毕节市七星关区拥军路 31 号（承包毕节市民族中学食堂）

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（ 3 ）项，涉及部门/条款：01) 领导层 QEO 9.3 条款；2) 餐饮部 Q 7.1.5 条款；03) 餐饮部 Q 8.6 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 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 01 月 01 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，与甲方（校方）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：

受审核方人员流动性大，员工不稳定，存在一定的风险，采购的蔬菜食材验收均以感官、重量及索证索票为主，未实施内部的农残自检，同时餐饮制售分餐售卖环节风险较高，建议持续关注；

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

组织在手册中对目标进行了规定,涉及本部门质量、食品安全、环境、职业健康安全目标已明确共有以下几项，其实施情况测量结果如下：

目标要求	频次	考核方法	2023 年 02~12 月
顾客满意度≥90 分	每年	调查客户总分/客户数量	2023. 12. 25 统计 94 分
食物中毒事故为 0	每月	以实际发生为准进行计数	未发生
一类客户合理投诉	每月	以实际发生为准进行计数	未发生
一类客户合理投诉	每月	以实际发生为准进行计数	未发生



三类客户合理投诉	每月	以实际发生为准进行计数	未发生
重伤以上事故为 0，轻伤事故≤1 次/月	每月	以实际发生为准进行计数	未发生
固废分类回收率 100%	每月	分类次数/总处理次数×100%	100%
油烟、油污投诉/处罚次数为 0	每月	以实际发生为准进行计数	未发生
火灾事故为零	每月	以实际发生为准进行计数	未发生

查《年度目标指标分解及汇总》2023年02~12月对目标进行考核，目标完成情况，均达到目标，并将指标进行了分解。

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，目标完成情况，均达到目标。

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、场地等满足食堂的热食类食品制售的需要，可以支持管理体系运行。符合要求。

企业食堂餐饮管理服务流程：采购验收→摘菜洗菜→切菜配菜→蒸饭炒菜→配餐→卫生、消毒→留样；公司关键/确认过程为：食堂窗口服务过程，提供有食堂窗口服务过程的过程能力确认记录，记录有食堂窗口服务过程过程的设备要求、参考文件、能力考评、应知考评、应会考评、过程考评、确认结果，评审意见：经过评审，本公司食堂窗口服务过程过程具备达到质量要求的能力。食堂窗口服务过程过程严格按照该过程控制方式进行活动，该过程确认合格。确认人：综合部：匡莉娅、总经理：匡丽春，确认日期：2023.07.20

外包过程：第三方检测。

查热食类食品制售关键工序控制情况：

公司制定了《餐饮服务过程管理控制程序》，明确了受控条件包括：

- a) 规定产品/服务/活动的特征以及拟获得结果的文件；
- b) 获得适宜的监视和测量资源；
- c) 适当阶段实施监视和测量活动；
- d) 为过程提供适宜的设施环境；
- e) 配备能力人员所要求的资格；
- f) 特殊过程的确认和定期再确认；
- g) 采取措施防止人为错误；



h) 实施放行、交付和交付后活动。

1、查烹饪现场各工序有正在生产的工艺文件，均为现行有效的文件，受控标识清楚；

2、查烹饪现场及作业工位执行的作业指导书主要包括：《生产工艺指导书》、《设备操作规程》、过程记录等，均放置于工位附近，便于查阅对照。

3. 现场查看主要生产设备为：压面机、搅拌机、多功能切菜机、电磁炉大锅灶、绞肉机、冰箱、消毒柜、蒸饭柜、保温车、压皮机、烤箱、双缸油炸炉等，生产相关设备工作正常，状态良好，无异常现象，符合产品的生产的条件及要求。

4. 查生产流程：采购验收→摘菜洗菜→切菜配菜→蒸饭炒菜→配餐→卫生、消毒→留样。

需确认/特殊过程：食堂窗口服务过程。

公司为验证产品和服务的要求是否得到满足实施监视和检验的阶段、过程、项目及记录等予以规定，查见公司检验规范规定了检验方法、标准。

公司对特殊放行或紧急放行情况予以界定，原则上，一般情况下不许特殊放行或紧急放行；若特殊情况下，要实施紧急放行时，一定要得到餐饮部经理许可、公司总经理审批、学校相关方批准，适用时得到学校师生的批准后方可实施。体系运行至今尚未发生特殊放行或紧急放行的情况。

公司明确对各阶段产品和服务的放行均须实施必要的记录并保留。

查看，生产正常，满足控制要求。

一、采购验收：

查公司按食堂承包合同明确规定，原辅料包括食材、消毒用品、劳保用品等均由甲方（校方）统一管控，组织不涉及原辅料采购，公司只对采购产品名称、外观、数量进行了验收，查看《合格供方名录》，主要供应商有：毕节市昊锦食品配送有限公司、贵州省石阡县明值食品开发有限公司、贵州禾康农业科技有限公司等；

公司负责提交每日采购计划交学校，由学校进行物料的采购。公司对采购回的蔬菜，肉类进行清洁度，新鲜度，以及供方质检报告等质量进行把关，如果发生质量不合格，立即对学校进行反馈，并要求供应方进行退货。

提供第三方检测外包方评价记录，供方名称：毕节市市场监督管理局检验检测中心，产品名称：餐食成品第三方检测服务，评审内容：外包方背景材料、外包方服务过程质量情况、实施服务设备能力及技术水平、服务时效等，评审结论：可列入合格供方；评审人员：匡莉娅；批准：匡丽春，评审时间：2023.08.10；经查，该外包合作方选评流程符合规定要求。

经询问公司采购产品主要根据需求，主要以送货单的形式表达，公司根据送货单对相关产品的数量、质量等进行检验。查看其他采购物料均按要求进行验证入库。包括时蔬、肉类、添加剂等。时蔬为定点采购，每批次送货验收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 2024 年 01 月份原材料公示情况，符合要求。

供应商按采购食材计划配送材料到食堂，食堂厨师长和综合部门负责人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。

现场查看：2024 年 01 月 17 日食材送货单，供方：贵州省石阡县明值食品开发有限公司，编号：MZSP00000234，品名：有机花菜 16.6 斤、多儿 18.4 斤、棚瓜 11.2 斤、藕 10 斤等，收货人：匡莉娅、谢**；

2024 年 1 月 17 日鲜禽肉送货单：供方：贵州禾康农业科技有限公司，编号：SY100181K，品名：母鸡 52.8 斤、排骨节 15.2 斤、公鸡 56.4 斤、五花肉 55.6 斤、蹄花 64.8 斤、二刀肥瘦 12.4 斤；

餐饮部对蔬菜肉类新鲜度，清洁度等质量进行控制，合格后签收入库。并进行台账登记。

抽查《毕节市民族中学食品采购与货台帐》，2024.01.17，产品名称：糯玉米 10kg、香芋丸子 2 件、青泡椒 2 件、菜油 4 件、味精 1 件、鸡精 1 件、木姜油 1 件、大米 10 袋、干锅酱 2 瓶、黄豆酱 800g、母鸡 52.8 斤、排骨节 15.2 斤、公鸡 56.4 斤、五花肉 55.6 斤、蹄花 64.8 斤、肥瘦 290.6 斤，记录：生产单位、产品生产日期、保质期、供应商、供应商联系方式、产品与购物证明一致、验收情况：合格，验收入：匡莉娅；另抽查：2024.01.16、2024.01.4、2024.01.04 等批次进货验收台账记录，管控方式相同，符合要求；检验合格证见附件。

抽查食材的第三方检测报告：抽查蔬菜验收记录：抽检频率：每天批次；



提供《食品销售送货单蔬果农残检测报告》，检测项目：农残检测 报告编号 MZSP20240117，日期：2024 年 01 月 17 日，样品名称（抑制率%，标准要求）：黄豆芽 23.21%、盐须 17.57%、多儿菜 2.29%、胡萝卜 12.62%，检测依据：GB/T5009.199-2003《蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯农药残留量的快速检测》，检测结果：合格；检测机构：《贵州省石阡县明值食品开发有限公司》，检测人：龙芝平，审核人：蒋启明；

抽查 2024-01-18 日进货猪肉类产品共批次，2024.01.08 日现场抽猪胴体，动物检疫证明 NO:5283847891，检测机构：贵州省七星关区动物卫生监督所；品质检验合格证：生产单位：毕节市七星关区富民肉食有限公司，肉检 NO.0003458351，生产日期：2024-01-18 日，符合要求。

食堂食材包括大米、食用油、鸡蛋、调味品采购及验证均由甲方（学校）进行管控，组织只负责现场送货数量、称重等确认后签收；

菜品过程检查：产品以感官判定为主，主要生产产品负责实施，厨师长现场随机抽检为主。

成品放行管理情况：因餐饮行业特殊性，成品放行包括色香味形等，主要以厨师感官为主，在食品安全上以餐食/菜肴的烧熟煮透为主，由厨师把控，最后炒制的菜品质量由厨师长王亚尝评价，品尝验收未做记录，已现场沟通整改。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。

二、查组织每日对第二日进行食谱计划，并对食谱进行公示：

抽查《七星关区学校食堂配餐食谱公示》2024 年 01 月 16 日配餐公示，食品原材料：面粉 2 袋、米粉 500 斤、鸡蛋 1 件、猪肉 250 斤、豆花 280 斤、小瓜 100 斤、冲菜 100 斤等；早餐：榨菜肉丝、炸春卷、麦粉、花卷等；中餐：小瓜炒肉、怪噜饭、粉丝娃娃菜、烤肠、蘸水豆花等；晚餐：冲菜炒肉、洋芋炒饭、野菜土豆粉、豆汤圆、香辣土豆粉、卤粉等；宵夜：卤粉、包子等，实际就餐总人数：4879 人；另抽查 2024.1.15、2024.01.13 等食谱，管控方式，符合要求；

根据食谱计划要求，向学校递交原料采购计划，由学校向合格供方采购：

提供有《食堂每日食材采购计划表》2024.01.17 日，记录有：米饭 700 斤、水面 5 斤、黄豆芽 4 斤、盐须 2 斤、韭菜 15 斤、西红柿 120 斤、大豆油 2 件、杂骨 20 斤、母鸡 50 斤等，另抽查 2024.10.16 批次采购计划记录表，管控方式相同基本符合要求；

供应方根据采购计划，进行食材的配送，提交有配送单和检验合格证等：

现场查看：2024 年 01 月 17 日食材送货单，供方：贵州省石阡县明值食品开发有限公司，编号：MZSP00000234，品名：有机花菜 16.6 斤、多儿 18.4 斤、棚瓜 11.2 斤、藕 10 斤等，收货人：匡莉娅、谢**；

2024 年 1 月 17 日鲜禽肉送货单：供方：贵州禾康农业科技有限公司，编号：SY100181K，品名：母鸡 52.8 斤、排骨节 15.2 斤、公鸡 56.4 斤、五花肉 55.6 斤、蹄花 64.8 斤、二刀肥瘦 12.4 斤；

查食品贮存保管：设有 1 间贮存室，食品按米、油、面粉和调味品分开存放，食品摆放有序。库管员在收料和发料时应同时按《毕节市民族中学食堂出货领货登记表》上的物料名称、单位、数量（重量）、生产单位、生产日期、保质期、领料人进行登记，抽查 2024.01.10-17 日记录，基本符合要求，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”、离墙离地，等措施防止食物霉变放虫蛀，食物贮存管理措施有效。建议加强过敏原物质管控并分区储存，餐饮管理过程基本能满足要求。

餐饮部对蔬菜肉类新鲜度，清洁度等质量进行控制，合格后签收入库。并进行台账登记。

抽查《毕节市民族中学食品采购与货台帐》，2024.01.17，产品名称：糯玉米 10kg、香芋丸子 2 件、青泡椒 2 件、菜油 4 件、味精 1 件、鸡精 1 件、木姜油 1 件、大米 10 袋、干锅酱 2 瓶、黄豆酱 800g、母鸡 52.8 斤、排骨节 15.2 斤、公鸡 56.4 斤、五花肉 55.6 斤、蹄花 64.8 斤、肥瘦 290.6 斤，记录：生产单位、产品生产日期、保质期、供应商、供应商联系方式、产品与购物证明一致、验收情况：合格，验收人：匡莉娅；



另抽查：2024.01.16、2024.01.4、2024.01.04 等批次进货验收台帐记录，管控方式相同，符合要求；

二、预处理：摘菜洗菜

依据《餐饮服务食品安全操作规范》进行，包括原材料消毒、蔬菜择洗、切配、肉类切配及配料等；操作人员根据食谱计划，将供方提供的食材进行初步处理，包括折菜，去皮，摘除老叶、清洗等，毛巾、切配用刀分类标识，按洗肉池、洗鱼池、生素菜浸泡清洗（1冲2洗3清洗）进行分区清洗，毛巾用颜色紫色与蓝色区分；物料必须用盛具存放，不允许直接倒在工作台，2024.01.17 现场查看摘菜人员王情，洗菜人员韩君慧均按规定佩戴劳动保护用品、操作规范进行工作。

添加剂的使用及管理：添加剂主要包括泡打粉等，每次使用之后均填写使用记录表，抽查《毕节市民族中学食品添加剂使用台帐》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，查 2024.01.05:添加剂名称：泡打粉，用途：馒头，使用量：10g/5 斤面，领用数量：100g ,库存数量 3225g ,使用日期：2024.01.05,产品生产日期：2023.08.04，使用人：钱艳，领用时间：8:20，详见 E 文件附件；

三、切菜配菜：菜类肉类清洗后送入切菜配菜工序，根据食谱计划要求对肉类菜类进行切片，切条，切丝等。肉类和蔬菜加工使用工具区分，不混用，2024.01.17 现场查见谢明琼会正在对肉类切片。

部分用到设备：多功能切菜机（例如土豆去皮机）、绞肉机。

四、蒸饭炒菜：由取得厨师资格证的厨师长，厨师对每日的菜进行加工。现场查见，厨师王宝军正在进行肉类煎炒。

部分用到设备：电磁炉大锅灶、蒸饭柜。

五、配餐

完成食谱要求的饭菜制作后，由厨工通过保温车送至窗口处，等待学生下课就餐时，根据学生需求进行配餐服务。有学校领导进行餐前检查记录和陪餐登记记录，抽查 2024.01.15 日《毕节市民族中学食堂学校领导陪餐登记表》，陪餐情况及问题记录：饭菜质量、就餐秩序、员工服务质量、食品留样、卫生状况、异常情况记录，陪餐领导签字，无异常情况记录，符合要求；

现场查看学生就餐情况，与学生交流，暂无不满意情况。

2024 年 01 月 17 日巡查现场查看，无违规违纪操作发生。

六、清洁、卫生、消毒

学校师生完成就餐后，未食用完的饭菜倒入泔水回收桶，餐盘由公司人员收纳进行清洗，消毒，提供有洗洁精领用登记记录和餐具消毒记录；

抽查《毕节民族中学食堂洗洁精领用登记表》2024.01.13 2 桶 领用人：龙琴，负责人：王亚；另抽查 2024.01.13、2024.01.02 日记录，基本符合要求；

2024.01.17 现场查看《毕节市民族中学食堂餐具消毒记录表》起始时间：16:00，结束时间：17:00，餐具数：碗 1600 个、盘 1600 个、汤匙 2000 个、筷子 2200 个、消毒方发啊：消毒柜（物理，消毒人：彭仕英，监督人：王亚；另抽机 2024.01.15、2024.01.14\2024.01.02、2023.12.28、2023.12.20 批次消毒记录，管控方式相同，基本符合要求；

师生就餐完毕后，公司人员组织进行对食堂进行全面清洁，并进行消杀工作，提供有消杀记录。

抽查《毕节市民族中学消毒、除四害台帐》2024.01.13，服务内容：厨房、库房、杂物间、面点粉、大厅、配电箱，负责人：燕如举；另抽查 2024.01.05、2023.11.2、2023.11.04、20243.10.27 日记录，管控方式相，基本符合；

抽查《毕节市民族中学食堂消杀记录台帐》抽查 2024.01.17 日，消杀时间：9:15、3:00，使用药品酒精、84 消毒液，药物比例：1:200，消杀方式：毛巾擦，消杀范围：餐车、桌面，消杀人员：彭仕英；另抽查 2024.01.16、2024.01.14、2024.01.11、2024.01.06 等记录，管控方式相同，基本符合要求；

用到设备：消毒柜，现场查看热风消毒柜消毒情况：消毒柜温度 75℃，正处于升温过程，设备运作正常，无异常；

七、留样：公司安全负责人将每日食谱中饭菜进行留样，双人双锁，并进行登记记录；

抽植《毕节市民族中学食品留样登记表》2024.01.17 餐次：中餐，留样食品：排骨粉 153.7、菜粉、151.3 皮蛋 152.5 粥、肉包 151.5；中餐：酸菜面耳朵 153.3、西红柿鸡蛋 157.2、烟豆干炒网 153.2、晚餐：木须菜炒肉 151.7、麻婆豆腐、酱油土豆片 154.1、花菜炒肉 155、2024.01.07 肉包 151.8 馒头 155.4、糖皮



153.7、中餐 豆干炒肉 153.1、小瓜炒肉 151.4、麻辣土豆 152.1、晚餐 蒜泥白菜 155.2、洋葱炒肉 153.8、干豆炒肉 152.8 等，留样人：陈安飞，审核人：王亚；符合要求；

从采购验收到留样保存，均为防止食物中毒，追根溯源做预防，目前为止，暂无发生食物中毒情况。查需确认过程为：食堂窗口服务过程，提供有食堂窗口服务过程的过程能力确认记录，记录有食堂窗口服务过程过程的设备要求、参考文件、能力考评、应知考评、应会考评、过程考评、确认结果，评审意见：经过评审，本公司食堂窗口服务过程过程具备达到质量要求的能力。食堂窗口服务过程过程严格按照该过程控制方式进行活动，该过程确认合格。确认人：综合部：匡莉娅、总经理：匡丽春，确认日期：2023.07.20 组织每日对菜品原材进行公示。

另抽查《毕节市民族中学食堂》卫生检查记录，每周五定期检查一次，何时 2024.01.13 检查项目：大厅、玻璃明亮桌、仓库、消毒间、灶台、洗菜间等，存在问题：地面积水，解决措施：加强卫生管理，检查人：王亚；

在手册 8.3 产品和服务的设计与开发条款对设计和开发进行了说明，对设计开发设计开发过程进行了管理。本公司根据法律法规和顾客要求进行的热食类食品制售，所提供单位食堂的热食类食品制售较为简单，加工的菜谱均为大众传统菜式，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购及餐食加工涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购及餐食加工涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核周期内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

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：询问公司管理人员，公司蔬菜肉类采购由学校负责，公司提供采购计划，学校方从供方按数量进行配置采购。组织只处理蔬菜肉类和干货等用肉眼和经验进行判断、称重确认质量，验收由校方及组织双方共同确认签收。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。查体系运行情况发现：食材验收的电子秤（型号 TCS-600）未提供计量校准证书，已开不符合项整改；

现场对冷藏冷冻柜温度显示装置的管理通过比对监控的方式进行，定期比对温度显示记录，无异常，但未有形成记录，已现场沟通整改，现场查看食堂的冷藏冷冻柜温度显示情况：冷藏冷冻柜 1：冷藏 1：2℃、冷冻 1：-4.6℃（在开柜使用中）；提供有：《冷藏冷冻柜日常检查记录表》抽查 2023.01.16 时间：10:00 冷藏 5.9℃，冷冻-13.5℃；2023.01.14 时间：10:00 冷藏 6.4℃，冷冻-13.5℃；2024.01.15 14:00 冷藏 6.4℃冷冻-13.2℃，符合工艺要求；

监视和测量设备由甲方（学校）膳食中心统一进行管理，在管理过程中如发生偏离误差允许值时将报废，目前尚未发生。目前未发现损坏偏离校准状态的情况。如有将追溯检验记录并对设备做适当处理措施。符合要求。组织验收主要通过验证供方提供的产品送货单据/合格证明等信息，组织未配备有检验室。

监视测量资源基本满足要求。

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，组织于 2023 年 07 月 15 重新组织了各个部门开展了环境因素的识别工作。能考虑到三种时态、三种状态等。主要分办公区、餐食加工区域；识别过程中能结合生命周期观点，从物料的采购、餐食加工、废弃物处理等全部生命过程中可以涉及的环节进行识别，各部门参与识别评价。评价的重要环境因素：固体废弃物排放、潜在火灾、噪声、污水、油烟共 5 项；经过辨识与评审形成了《危险源辨识与风险评价表》，危险源包括地面障碍物、设备故障、地面积水、电线老化，漏电、电线外漏、采购食品品尝、蒸汽泄漏、油烟排放、食物中毒、摔伤、碰伤、



坠落物等,采用的是经验判断法、过程分析法识别。采用的是经验判断法、过程分析法识别重大风险为:1)火灾;2)人身伤害;3)食物中毒。危险源辨识基本充分、风险等级评价基本合理。查,风险控制措施有:安全知识、消防知识宣传、教育及培训;张贴安全、楼层消防疏散图;定期安全检查等,危险源识别基本充分,控制措施需要完善。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,在经营过程中考虑了生命周期观点,在物资采购阶段选用绿色蔬菜、环保产品。在经营过程中拒绝浪费。最大限度的减少环境污染和废物排放,与负责人沟通了解,自管理体系运行至今未发生过环境和职业健康安全方面的事故事件,对环境职业健康安全的运行控制有效。具体控制措施如下:抽查质量、环境、安全运行的策划与控制实施:公司产品执行标准:《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《中华人民共和国反食品浪费法》、《GB/T 18760-2002 消费品售后服务方法与要求》、《SB/T 11047-2013 餐饮服务突发事件应急处置规范》、《GB/T 15624-2011 服务标准化工作指南》、《GB/T 33497-2023 餐饮企业质量管理规范》、《SB/T 10858-2012 餐饮企业信用等级评价规范》、《GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《GB 14934-2016 食品安全国家标准消毒餐(饮)具》、ISO22000:2018 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、《GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》、《GB 18483-2001 饮食业油烟排放标准》等标准及客户技术要求等。

餐饮部负责产品实现和服务提供的策划,策划输出的具体结果包括以下内容:

a) 确定产品和服务的要求:——《承包合同》

b) 建立过程准则以及产品和服务的接收准则:——《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》;

c) 确定符合产品和服务要求的资源:——工艺流程图

d) 按照准则实施过程控制:——餐饮服务过程管理控制程序

e) 保持、保留必要的文件和记录。——索证/索票、顾客满意度调查表、顾客投诉处理单、菜品中心温度、保鲜库温度监控记录等文件和质量记录等。

——策划输出经过评审及跟进、必要的更改控制及批准等以适合组织的运行需要。

——外包过程:第三方检测;

——需确认/特殊过程的识别:食堂窗口服务过程

查,组织制定了环境、职业健康安全运行相关的控制程序及相应的控制准则,如废弃物排放控制、相关方环境安全管理办法、劳保用品管理制度、消防管理制度、火灾预防应急准备和响应管理等过程的运行准则。

查,餐饮部实施以下管理文件:《环境因素识别和评价程序》《危险源辨识和风险评价控制程序》《废弃物处理控制程序》、《应急准备和响应控制程序》、《消防管理规定》、《安全生产管理规定》等。

现场查看,餐饮部工作主要为菜品处理,菜品销售。确定的重要环境因素:固体废弃物排放、潜在火灾、噪声、污水、油烟,基本合理。

1) 查看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。公司目前的主要控制手段:1、设备降噪,2、空间降噪,3、合理布局、距离衰减,4、加强管理,定期对机械设备进行保养,维护,确保设备正常运行。在学生就餐处现场查见,餐饮部加工产生噪音经空间降噪和布局距离衰减,能控制基本无较大噪声影响学生就餐。

2) 餐饮部固废主要为:餐厨废度油脂回收清运及厨余垃圾清运、泔水回收均由甲方即学校膳食中心负责管理,包括菜肉产生的废弃菜叶,根茎等原料和食用后产生的泔水固物。泔水回收公司为毕节市政部门指定合作方处理(由甲方即学校膳食中心负责统一对口管理),提供有泔水回收记录。查,泔水回收公司为政府市政部门指定的碧清公司管控,定期对泔水进行回收,提供有泔水回收记录,抽查2023年12月28日15:00,



数量：2 桶，去向：毕节碧清公司，运送负责人：钟治清，备注（2 桶每桶 50kg），另抽查 2023. 11、2024. 01 月记录，管控方式相同，基本符合要求；

识别外包过程及控制方法：第三检测；虫害消杀（除四害）以及餐厨废度油脂回收清运及厨余垃圾清运由甲方即学校膳食中心进行统一管控，从生命周期观点公司在《质量、环境和职业健康安全手册》8.1 条款进行了规定，并策划了《《环境因素识别和评价程序》《危险源辨识和风险评价控制程序》《废弃物处理控制程序》、《应急准备和响应控制程序》、《消防管理规定》、《安全生产管理规定》等从原材料验收、设计、餐食加工和交付食用和最终处置等准则和控制措施，提供了食堂质量、环境、职业健康安全检查表、识别了外包过程，明确了控制措施要求；另提供有相关方的需求和期望一览表以及对相关方发放《相关方告知书》、《对供方施加环境和职业健康安全影响的通知》，对其余供方施加环境和职业健康安全影响，具体详见综合部 E08.1 条款等；

03）潜在火灾的控制：餐饮部对食材加工全用电磁加工方式进行，无明火使用。分析能够产生火灾原因基本为湿水用电造成短路，大功率用电造成火灾等。控制方式：（1）对公司人员进行教育培训，增强员工的消防安全、环保意识；（2）配备足够的消防器具；（3）加强消防安全意识培训；（4）定期检查电器设备的使用及老化情况；（5）建立应急预案并定期演练。

现场了解：公司制订了火灾预防管理规定、应急管理規定，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。

食物加工采用电源能源，在厨房安装有 1 套自动消防灭火系统装置。

查食堂员工定期参加公司或甲方的消防、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。

5）污水排放：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。污水管理由甲方（学校）膳食中心与当地市政部门进行统一对口管控。

6）油烟排放控制：由校方膳食中心统一管控（校方委托七星关区曼钱厨具经营部处理），餐饮部油烟主要在食品加工时产生，设置有油烟机对产生烟气进行吸取，再经风管输出至楼层顶部进行排放。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。

餐饮部主要不可接受风险为 1）火灾；2）人身伤害；3）食物中毒，查见职业健康安全运行控制状况：

01）食物中毒：控制见 Q8.5.1 生产服务控制，Q8.6 产品服务放行；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。查看留样：公司安全负责人将每日食谱中饭菜进行留样，双人双锁，并进行登记记录；

抽查《毕节市民族中学食品留样登记表》2024.01.17 餐次：中餐，留样食品：排骨粉 153.7、菜粉、151.3 皮蛋 152.5 粥、肉包 151.5；中餐：酸菜面耳朵 153.3、西红柿鸡蛋 157.2、烟豆干炒网 153.2、晚餐：木须菜炒肉 151.7、麻婆豆腐、酱油土豆片 154.1、花菜炒肉 155、2024.01.07 肉包 151.8 馒头 155.4、糖皮 153.7、中餐 豆干炒网 153.1、小瓜炒网 151.4、麻辣土豆 152.1、晚餐 蒜泥白菜 155.2、洋葱炒肉 153.8、干豆炒肉 152.8 等，留样人：陈安飞，审核人：王亚；符合要求；

从食材验收到留样保存，均为防止食物中毒，追根溯源做预防，目前为止，暂无发生食物中毒情况。

02）人身伤害：餐饮部人身伤害主要员工操作不当造成刀伤、炒菜造成烫伤，使用设备造成机械伤害，触电，现场活动跌倒等情况。

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，有防滑标识警未，未放置有防护垫，已现场沟通整改，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。

控制措施：

- 1、加强员工培训，专人专岗培训；
- 2、加强防护措施，操作人员操作时，佩戴劳保防护用品；
- 3、加强设备的检查、维护保养工作，加强操作人员的操作技能和安全防范意识；
- 4、张贴警告标识，提高员工警惕性。

组织对进入场所内的供方送货员、访客，视情况由安保人员或受访人提醒、签定安全协议等方式，告知相关遵守相应的运行准则，以防止外来人员受到人身伤害或职业健康危害。

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。

5、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、口罩等的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，《法律法规与其他要求获取、确认程序》，查有《法律法规要求清单》，对本公司环境和职业健康安全管理体系适用的法律法规和贵州省等地方法规、行业要求进行了识别，包括环境质量标准、排放标准、职业健康安全卫生标准等。

公司在质量/环境/职业健康安全管理体系手册中对合规义务进行了规定，综合部负责人表示公司收集法律法规和其他要求的渠道包括专业网站、主管机构、书店、行业/协会、监管部门网站、顾客要求、合同要求等。提供有《适用的法律法规清单》，抽主要相关的法律法规名称、具体应用条款、应用过程、责任部门情况如下：

- 1) 《中华人民共和国消防法》、《消防监督检查规定》，全部条款适用，应用：消防过程，责任部门：综合部；
- 2) 《GB 6297-1996 大气污染物综合排放标准》，全部条款适用，应用：餐饮加工过程，责任部门：餐饮部；
- 3) 《中华人民共和国劳动合同法》，全部条款适用，应用：消防过程，责任部门：综合部；
- 4) 《突发公共卫生事件应急条例》，全部条款适用，应用：消防过程，责任部门：综合部；

抽查：《中华人民共和国劳动法》、《安全标志及其使用导则》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《生产安全事故报告和调查处理条例》、《食品安全法》《贵州省大气污染防治条例》、《贵州省环境噪声污染防治条例》等法律法规，控制方式基本相同。

——查《排污许可证》——不适用

——污染物排放种类：生活污水，生活垃圾；

——查公司的产品/服务特性确认环境影响评价的种类：——不适用

——消防备案：不适用。

提供有《合规性评价报告》，评价输出：评价输出：a) 合规性评价报告b) 企业法律法规遵守改进决定和措施；评价日期：2023.08.30，评价人：匡莉娅 匡丽春 胡仰虎 王亚 朱皓；批准：匡丽春。法规清单上传内部网络，以培训和宣传结合向员工传达要求，记录充分。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，提供有《环境/职业健康安全目标管理方案检查表》涉及内容主要有消防设施配备、安全通道及应急措施、固废存放（办公室固废及餐厨垃圾）等，基本符合要求。

应急准备和响应：公司建立并保持《应急准备与响应控制程序》，用以确定潜在事故或紧急情况，对意外



事故做出响应，预防或减少对环境的影响和职业健康安全事故的发生，并对可能影响有关食品安全的潜在紧急情况和事故实施控制。每年进行一次响应演练，必要时对《应急预案》进行修改。

提供有《火灾应急预案》、《人身伤害应急预案》、《食品安全事故应急预案》等记录。

查见：消防演练实况记录：相关人员参加了 2023.08.29 在学校空地前由综合部组织演练，提供有演练记录现场图片及对所有员工进行消防演练培训，培训人：王亚 2023.08.29，基本符合要求，未保留演练记录，已现场沟通整改；另查有：触电应急演练记录、食品安全事故应急演练记录及机械伤害事故应急演练记录。

应急准备及响应基本满足要求。

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，现场审核期间与审核组长胡仰虎交流，基本知道内审流程，建议后期关注并熟悉内审的实施及控制。

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，2024年01月09日进行了2023年的管理评审，匡丽春总经理主持，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，已于 2024 年 01 月 10 日根据改进项制定了改善措施。从 GB/T19001-2016 GB/T24001-2016 、GB/T45001-2020 管理体系标准强化培训、GB/T19001-2016 标准中的 7.5 条款的具体培训，从学员的回答问题和对课堂知识的掌握情况来看，学员的培训基本达到了要求，改进有效。

评审结论：体系中的各素均已充分有效地运行，在公司现状没有发生重大变化的情况下体系没有重大变更的需要，质量、环境和职业健康安全管理方针 仍会使用，某些质量、环境和职业健康安全管理目标需要调整，待下次会议时商议。体系的过程实现方法没有重大变化。各部门的人员及设备配备齐全。顾客的要求不断提高的情况下，公司的质量要求也要相应提高，力求能持续稳定地满意客户需要。

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

公司在《质量、环境、职业健康安全管理体系管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品、不符合、纠正与预防措施控制程序》。

总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，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、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提供公司的管理体系有效性。

——公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；体系内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

——食材验收时，发现不合格产品（主要是蔬菜不新鲜）当场退回，更换。热食类食品制作过程中未发现不合格。

——顾客投诉处理等主要由餐饮部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

其他体系运行过程，暂无采取纠正措施的需求。

与总经理交流，其表示各部门负责人能够基本掌握相关文件的要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：



公司在《质量、环境、职业健康安全管理体系管理手册》10.2 条款进行了规定，同时策划了《不合格品、不符合、纠正与预防措施控制程序》。

——日常管控过程，综合部负责人表示基本可以按照策划要求进行实施，未发生不合格情况。

——保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施记录；内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

——管理评审改进计划于 2024 年 01 月 10 日根据改进项制定了改善措施并实施整改，基本符合要求。

与部门负责人交流，其表示审核周期内员工未发生工伤等事件、未发生重大质量、环境和职业健康安全事故，售出产品未发生不合格情况，无采取纠正措施的需求。

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

经营地址变更：

原经营地址：贵州省毕节市七星关区洪山街道拥军路 31 号毕节市民族中学

现经营地址变更为：贵州省毕节市七星关区拥军路 31 号（承包毕节市民族中学食堂）

2) 组织机构：无变化

3) 管理体系：无变化

4) 资源配置:原人数 25 人，现变更为 50 人；

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

上次不符合为餐饮部Q8.5.1条款，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，毕节金悦餐饮服务有限公司（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:邝柏臣



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。