

项目编号：10819-2023-QEO

# 管理体系审核报告

## ( 第二阶段 )



组织名称：河北尚品和盛餐饮管理有限公司

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）： 吉洁

审核组员（签字）： 潘琳

报 告 日 期： 2024 年 1 月 15 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](http://www.china-isc.org.cn)

邮 箱： [service@china-isc.org.cn](mailto: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策之前，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，不向第三方泄露。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：吉洁

组员：潘琳



受审核方名称：河北尚品和盛餐饮管理有限公司

## 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
1	吉洁	组长	Q:审核员	2022-N1QMS-4022240	Q:30.05.00
			E:审核员	2022-N1EMS-4022240	E:30.05.00
			O:审核员	2023-N1OHSMS-4022240	O:30.05.00
2	潘琳	组员	Q:实习审核员	2023-N0QMS-1304083	O:30.05.00
			O:实习审核员	2023-N0OHSMS-1304083	

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	申海雷	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（质量管理体系, 环境管理体系, 职业健康安全管理体系）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：

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：民法典、质量法、食品安全法、消防法、环境保护法

#### 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：

GB14881-2013 食品生产通用卫生规范



GB/T 5009.199-2003 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测

GB/T 40040-2021 餐饮业供应链管理指南

GB/T 39002-2020 餐饮分餐制服务指南

GB/T 33497-2017 餐饮企业质量管理规范

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4806.1-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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：** 2024年01月11日 下午至2024年01月15日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年6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）：

Q: 餐饮服务管理（热食类食品制售）

E: 餐饮服务管理（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O: 餐饮服务管理（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：石家庄高新区漓江道 346 号办公楼一楼（仅注册）

办公地址：石家庄市红旗大街 469 号（二层）（承包食堂）

经营地址：石家庄市红旗大街 469 号（二层）（承包食堂）

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 一阶段审核情况：**

于 2024 年 1 月 10 日上午- 2024 年 1 月 10 日下午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：

采购过程的控制、餐饮管理服务过程控制、产品和服务的放行控制、环境和职业健康安全运行的控制

**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：因人数变更，原计划 2024 年 1 月 11 日下午至 1 月 14 日下午，调整为 2024 年 1 月 11 日下午至 1 月 15 日上午

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：办公室 QEO7.2，餐饮部 Q7.1.5



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2月14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2025年1月15日前。

2) 下次审核时应重点关注：

外部提供产品、过程、服务的控制，运行控制，监视和测量设备管理，内审，管理评审

3) 本次审核发现的正面信息：

该公司质量、环境和职业健康安全管理体系有效运行，法律法规更新及时，定期对质量、环境和职业健康安全运行情况监督检查，未发生相关方投诉等。

### 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

质量、环境和职业健康安全管理体系能全面有效地予以贯彻实施，各部门员工能够理解涉及本部门的质量职责、环境因素和危险源，对产品、销售服务质量，重要环境因素和重大危险源能有效予以控制，质量、环境和职业健康安全管理体系已具有基本的成熟度和实效性。

2) 风险提示：

公司质量、环境和职业健康安全运行情况的检查内容应充分，已达到实现管理目标。

### 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：2012年8月8日 体系实施时间：2023年6月1日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照、食品经营许可证，现场查看原件有效。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：43人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无

4) 范围内产品/服务及流程：

原料辅料验收—初加工—精加工—半成品储存—烹制—售卖—清洗与保洁

## 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

该公司总经理对公司的质量环境职业健康安全管理体系进行了总的策划，编制了管理手册、程序文件及三级文件等，对标准要求的各条款过程的具体控制方法作了具体规定，配备了办公设施、管理人员、烹



调人员等资源。特别关注影响产品质量和安全的基础设施的功能和水平、工作环境条件能满足提供产品达到规定特性的要求。目前识别的外包过程为有害生物防治、烟道清洗。该公司建立了收集法律法规、标准和其他要求的渠道，目前收集的法律法规、标准基本齐全，能够满足餐饮管理服务的要求，符合法律法规的要求。制定了公司的质量、环境、职业健康安全方针：真诚服务、客户满意；保护环境、节能降耗；以人为本、保障安全。对方针的含义进行了说明，隐含了满足要求和持续改进的承诺，为制定和评审目标提供了框架，通过培训、学习等形式向员工宣传，并在管理评审会上对其适宜性进行评价。在管理方针的框架下建立了质量、环境、职业健康安全目标，公司管理目标如下，并进行了考核，显示均已完成。

质量环境目标		指标
质量目标	客户满意率达到 95%	
环境目标、指标	生活垃圾及时清运，统一处理、减少对环境的影响；餐厨垃圾统一收集、统一处理；可回收废弃物分类处理。	生活垃圾及时清运率 100%，统一处理率达 100%。
	火灾发生率为零	火灾发生率为0
职业健康安全目标	实现对经营和服务提供所涉及到的管理活动有效控制，杜绝重大人身、设备及责任事件；	重大工伤事故为0。
	火灾发生率为零。	火灾事故为0。

### 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

**该公司产品实现过程包括：**原料辅料验收—初加工—精加工—半成品储存—烹制—售卖—清洗与保洁。

**产品实现的策划：**策划了产品和服务流程—提供的产品和服务流程图与现场观察到的符合，确定了产品的执行标准，确定了过程所需的设备、设施，并提供了满足销售服务相适宜的设备设施，确定了验证、监视、测量、检验、试验活动，并配置了能够胜任的监测人员，制定了服务规范，提供了相关文件。

**产品和服务要求的确定：**公司通过当面调查和问询、电话等方式与学生交流，主要进行以下沟通：

- 1、在产品交付中向学生提供保证产品品质的有关信息。
- 2、接受学生问询、合同的处理。
- 3、在食堂张贴企业公众号二维码，学生可关注并提建议和投诉，食堂负责人对学生提出的投诉或意见进行及时处理和答复

**采购过程控制：**

企业编制了《采购控制程序》，《进货查验和查验记录制度》，《食品原材料验收标准》等，确定了对外部供方实施的具体控制要求。

编制有《供方评定记录》，办公室定期对供方进行评审，经总经理批准列入合格供方。

**生产和服务过程控制：**

编制了《餐饮管理服务过程控制程序》《烹调加工管理制度》《切配菜操作规范》、《粗加工操作规范》、《烹饪加工操作规范》等。对主要生产、服务过程设立了监控点，阶段性监测，确保服务过程质量。



**销售服务过程控制：**编制了《顾客投诉处理与满意度调查控制程序》，及时向学生提供优良的服务，最大限度满足其要求和期望，从顾客满意度调查、顾客投诉处理等方面进行控制，旨在增强顾客满意，改进质量管理体系。食堂张贴企业公众号二维码，鼓励学生通过微信反馈问题，餐饮部负责人根据反馈及时改进餐品服务。

#### 一、可获得的成文信息

1、公司编制了《餐饮管理服务过程控制程序》《烹调加工管理制度》《切配菜操作规范》、《粗加工操作规范》、《烹饪加工操作规范》等作业文件，能够对餐饮服务过程起指导作用。

2、适用的法律法规以及行业技术标准规范：

食品生产许可管理办法

中华人民共和国民法典

中华人民共和国食品安全法

食品安全国家标准管理办法

GB14881-2013 食品生产通用卫生规范

GB/T 5009.199-2003 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测

GB/T 40040-2021 餐饮业供应链管理指南

GB/T 39002-2020 餐饮分餐制服务指南

GB/T 33497-2017 餐饮企业质量管理规范

GB 14881-2013 食品安全国家标准

GB 2760-2014 食品添加剂使用标准

#### 三、资源配置

1、人员：公司涉及认证范围的员工 43 人。岗位人员主要包括：组建了专业的团队，餐饮、专业管理等人员，烹饪大师 4 名，面点 1 人、其他后厨人员 30 人，保洁 4 人，管理人员 4 人。

2、基础设施：承包河北师范大学汇华学院餐厅二楼食堂，约 2000 平米，可同时容纳 500 人就餐。

餐厨设备及配套：炒灶、煮面炉、留样箱、冰柜、消毒柜、洗碗机、就餐桌椅等

配套设施：消防设施、常闭防火门、灭火器、油烟净化设备、灭鼠、灭蝇设备等；

3、可获得和使用适宜的监视和测量资源，监视和测量设备有食品温度计和台秤，现场审核发现，未提供对电子计价秤（ACS-30E8 型）、电子台秤（RTCS-180 型）、食品温度计（TP-607）进行校准或检定合格使用的证据，也无标识。开具不符合。

四、在适当阶段实施监视和测量活动，以验证是否符合过程或输出的控制准则以及产品和服务的接收准则：

1、企业编制了《进货查验和查验记录制度》《食品原材料验收标准》，对食材（包括肉类、蛋类、蔬菜、调料等）的采购及进货验收进行严格管控。

2、餐饮部有专人对食堂加工过程控制进行检查，提供了《食堂日管控记录表》，检查内容包括每日健康检查、采购的食品原料、食品中心温度、食品添加剂的存放、留样记录、消毒设施、环境卫生等共计 29 项。

#### 五、查餐饮管理服务过程控制：

##### ●食品制作过程（红案：午餐）

##### 1) 班前控制：

检查生产设施卫生状况，工作间卫生情况，

抽后厨班前检查：检查部位：不锈钢食具、容器、刀具、操作台、操作间等，检查内容：可视异物、不清洁点、运转情况等，检查人：纪仪婷，日期：2023.10.29

##### 2) 填写原料接受表，

抽 2023.10.29 日产品进货查验记录，记录有名称、规格、生产批号、数量、原材料合格证明材料等内容

原料准备：（蔬菜、肉类）

1) 粗加工：配备粗加工间，记录显示：操作：王福宝，2023.10.29 日，过程：摘菜、清洗，摘菜控制内容：摘除黄叶、菜梗、虫子、异物、腐烂部分等，清洗菜品：小白菜、油麦、菜花、西红柿，清洗控制内容：浸泡时间（10-15 分钟）、盐水比例、清洗状态。

2) 精加工：主要是对蔬菜根据要求进行切割成相应形状，肉类：加工前检查色泽、气味、组织状态正常、



无肉眼可见异物，加工成要求的形状

3) 烹制：控制点：加工温度、时间、关键限值（中心温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ ；），监控程序和频率（出锅后测试产品中心温度、每次）、纠正措施（继续加热或直接废弃）。现场查看烹饪操作规范，对食品中心温度的要求为不低于 $70^{\circ}\text{C}$ ，负责人介绍这是按国家标准制定的标准要求，实际按不低于 $75^{\circ}\text{C}$ 进行控制，具体见热食熟制 CCP 监控记录。

提供了《留样记录》、《食物制作中心温度查验记录》，抽 2023.10.29，菜品京酱肉丝，中心温度 $83^{\circ}\text{C}$ ，记录人：刘红良。

4) 查 2023.10.29 日午餐供应菜品：京酱肉丝，炒菠菜，土豆丝，烧茄子，水煮肉片，炖排骨等菜品，面条，米饭，饺子等主食，

提供了 2023.10.29 食品留样记录：

早餐：馄饨，午餐：土豆丝、锅包肉、烧茄子、咖喱土豆等

#### ●食品制作过程（白案、午餐）

##### 1、班前控制：

检查生产设施卫生状况，工作间卫生情况，

抽生产线产前检查：检查部位：不锈钢食具、容器、刀具、操作台、操作间等，检查内容：可视异物、不清洁点、运转情况等，检查人：纪仪婷，2023.10.29

填写原料接受表，抽 2023.10.26 原料接受表，记录有名称面粉、生产日期、数量、原材料检验报告材料等内容

供应食物名称：直接采购：烧饼、面条；现场制作：饺子、面条、米饭等，提供了“热食熟制 CCP 中心温度检查记录”

##### 六、使用适宜的基础设施，保持适宜的环境

**基础设施：**承包河北师范大学汇华学院餐厅二楼食堂，约 2000 平米，可同时容纳 500 人就餐。

餐厨设备及配套：炒灶、煮面炉、留样箱、冰柜、消毒柜、洗碗机、就餐桌椅等

**配套设施：**消防设施、常闭防火门、灭火器、油烟净化设备、灭鼠、灭蝇设备等；

**工作环境：**配置必要的通风、照明、采暖、消防、环保等设施，保持工作场所适宜的温度、湿度、照度、洁净度和舒适度，对工位器具、消防、垃圾箱等实行分类分区定置存放，保持通道顺畅，流程合理，做到整齐清洁，安全卫生。

##### 七、需确认过程：

质量手册规定了需确认过程识别的要求，特殊过程确认：公司目前需确认过程为烹制过程。

提供了特殊过程确认记录：

工序名称：烹制过程，对人员、设备、材料、工艺方法进行了确认，设备情况进行了确认，对烹制过程编制了《烹饪加工操作规范》，包括作业卫生要求、中心温度、安全禁忌等要求，确认人：蔡会涛 2023.8.21。过程确认符合要求

##### 八、采取措施，防止人为错误

添加剂由专人保管，避免超量、超期使用。

##### 九、实施产品和服务的放行、交付和交付后的活动：

查产品交付：餐票售卖过程中有保温措施、防蚊蝇措施。

查交付后的活动：产品交付后的活动直接由餐饮部负责改进落实。

**环境因素/危险源识别及评价：**办公室组织各部门根据部门所涉及的环境因素/危险源进行识别，并评价出重要环境因素及不可接受风险，提供环境因素/危险源评价记录，目前环境因素/危险源识别基本完整，评价的重要环境因素为潜在火灾发生、能源资源的消耗（水、电、物资）、固体废弃物排放；不可接受风险为潜在的火灾、触电、灼烫伤、机械伤害、食物中毒。无职业病危害因素。环境因素/危险源识别评价符合要求。

**运行控制：**策划并执行《与顾客有关过程的控制程序》、《采购控制程序》、《餐饮管理服务过程控制程序》《监视和测量资源控制程序》、《环境和职业健康安全运行控制程序》、《产品和服务的放行控



制程序》等过程控制程序文件，产品和服务的运行过程可以有效控制，策划和运行符合要求。

策划了餐饮服务管理流程：

原料辅料验收—初加工—精加工—半成品储存—烹制—售卖—清洗与保洁

●配备了相应的设施有：

基础设施：石家庄市红旗大街 469 号河北师范大学汇华学院（二层）餐厅，就餐区域（2000 平米，可同时容纳 500 人就餐）、食品加工区域（操作间、热菜间、面点间、洗消间等）、售卖窗口、餐具洗消间等

1) 办公主要设施：电脑、电话、打印扫描一体机等，满足办公需求

2) 生产设施：配备了冰柜、留样箱、煮面炉、消毒柜、油烟净化器、炒灶、洗碗机、蒸箱等，设备定期维护

●人员：配有烹调师、营养师，工作人员均佩戴健康证满足需求。。

●识别的特殊过程：烹制过程，针对烹制过程控制具体执行《餐饮管理服务过程控制程序》。

●确定的外包过程有：有害生物防治、烟道清洗，按外包过程的控制要求和方法对外包方进行供方评价。

●收集了餐饮服务相关法律、法规、标准、规范等。

法律法规识别及合规性评价：对环境、职业健康安全适用的法律法规进行识别收集，提供了环境、职业健康安全适用的法律法规和其他要求清单，收集法律法规有民法典、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国消防法、食品安全法等，目前识别收集齐全，基本符合要求。

编制了《合规性评价控制程序》，于 2023 年 11 月 10 日进行了合规性评价，提供了《合规性评价报告》，报告从污水排放、固体废弃物排放、能源的使用和消耗、安全生产、职业健康、紧急情况和事件等方面进行了过程评价，报告对环境、职业健康安全的管理进行了分析，对管理的薄弱环节给出了改进建议合规性评价符合要求，经查符合标准要求。

绩效监视和测量：主要对环境/安全目标指标完成情况；对环境/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/固废存放等；环境/安全守法情况；另企业无职业病危害因素。经查符合标准要求。

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。编制了应急预案—包括火灾、触电的应急预案，经查询办公室组织了应急演练，提供了应急预案演练记录。经查符合要求。

### 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

公司已于 2023 年 11 月 20-21 日开展了质量、环境和职业健康安全管理体系内部审核活动，内部审核覆盖了所有部门和条款，形成了审核发现，各开具了 1 项不符合报告，编制了审核报告，对体系和过程能实施必要的改进，与内审组长沟通关于公司内审的要求及实施情况，管代纪仪婷介绍“本次内审是在咨询老师的指导下进行的”，现场询问其对标准理解情况的策划情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求（如输入要求、输出要求）回答部够全面，存在能力不足。对内审员能力开具不符合。

公司已于 2023 年 11 月 29 日分别针对其质量、环境、职业健康安全管理体系进行了管理评审，管理评审输入内容基本满足要求，所有管理人员参加了评审，形成了管理评审报告；管理评审输出 1 项改进建议，改进已落实。管理评审能定期实施，具有有效性。

### 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：

编制《不合格输出控制程序》，其规定了不合格品的识别、隔离、标识、评审及处置方面的要求。在采购物资进货检验中出现的合格可进行退货处理，在产品交付后出现合格可进行售后维护。

**2) 纠正/纠正措施有效性评价:**

对内审提出的不符合进行原因分析，并完成了整改。对管理评审提出的不符合及改进要求，进行原因分析，制定了具体措施，已完成。纠正措施尚可。

**3) 投诉的接受和处理情况:**

建立了投诉反馈的接受渠道，对供方、顾客等相关方的反馈能及时接受并顺利反馈至相应部门采取必要措施。目前为止没有相关方投诉情况发生。

**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）:**

公司现有人员 43 人，企业经营地址承包经营石家庄市红旗大街 469 号河北师范大学汇华学院餐厅（二层），整体约 2000 平。餐厨设备及配套的餐食贮存冰箱、桌椅及各种配套设施、消防设施、常闭防火门、灭火器、油烟净化设备、灭鼠、灭蝇设备等；

工作环境：配置必要的通风、照明、采暖、消防、环保等设施，保持工作场所适宜的温度、湿度、照度、洁净度和舒适度，对工位器具、消防、垃圾箱等实行分类分区定置存放，保持通道顺畅，流程合理，做到整齐清洁，安全卫生。

基本能满足体系运行的要求。

**2) 人员及能力、意识:**

公司现有人员 43 人。制定《岗位工作人员任职要求》，从教育、培训、经历、能力进行要求，并对职能部门经理、各重要岗位人员进行任职能力评价，目前各职能部门及重要岗位人员任职能力符合要求。同内审组长并管理者代表纪仪婷沟通，介绍其内审、管理评审主要是在咨询老师指导下进行的。现场询问其对标准了解情况及内审、管理评审的策划情况，不能回答清楚，对内部审计、管理评审过程中的程序和要求（如输入要求、输出要求），回答不够全面，存在能力不足。已开具不符合报告，要求限期整改。

**3) 信息沟通:**

组织的内外部沟通较为顺畅，能确保各个过程的有效运作。内部沟通：文件、会议、电话、面谈等方式进行内部沟通，沟通较为顺畅。外部沟通：文件、电话、面谈、传真等，主要与顾客、供方、上级主管部门的沟通，目前各项沟通都较为顺畅。各部门按照分工在做好本职工作的同时，还要与各相关部门经常沟通、积极配合，以确保管理体系的有效运行。

**4) 文件化信息的管理:**

管理体系文件由办公室组织编写，总经理批准发布实施，办公室发放传阅，公司文件柜存放，每个人均可查阅。外来文件电子版本在办公室电脑里，每个人均可查阅。办公室根据管理体系要求设计了空白表格，按照需求发放，由使用人员填写记录并保存，办公室不定期检查记录的同步性、真实性和填写完整、保存状况。

**四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述**

Q: 餐饮服务管理（热食类食品制售）

E: 餐饮服务管理（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O: 餐饮服务管理（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



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, 河北尚品和盛餐饮管理有限公司 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	<input type="checkbox"/> 符合	<input checked="" type="checkbox"/> 基本符合	<input type="checkbox"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input type="checkbox"/> 有效	<input checked="" type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 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:吉洁、潘琳



## 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](http://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、联系方式的变更、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。