

项目编号：0231-2022-QEOFH-2024

# 管理体系审核报告

## （监督审核）



组织名称：北京同得发餐饮管理有限公司

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）：肖新龙

审核组员（签字）：任泽华

报告日期：

2024 年 3 月 31 日

北京国标联合认证有限公司编制

地 址：北京市朝阳区北三环东路 8 号 1 幢-3 至 26 层 101 内 8 层 810

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  
☒ 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：任泽华



## 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   | Q:审核员 | 2023-N1QMS-2232380   | Q:30.05.00 |
|    |     |      | 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        |
|    |     |      | H:审核员 | 2023-N1HACCP-2232380 | H:E        |
| B  | 任泽华 | 组员   | Q:审核员 | 2022-N1QMS-4059498   | Q:30.05.00 |
|    |     |      | E:审核员 | 2021-N1EMS-3059498   | E:30.05.00 |
|    |     |      | O:审核员 | 2023-N1OHSMS-1059498 | O:30.05.00 |
|    |     |      | F:审核员 | 2023-N1FSMS-4059498  | F:E        |
|    |     |      | H:审核员 | 2022-N1HACCP-1059498 | H:E        |

### 其他人员

| 序号 | 姓名               | 审核中的作用 | 来自   |
|----|------------------|--------|------|
| 1  | 易文帅（小组组长）、武燕龙、周颖 | 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（质量管理体系,环境管理体系,职业健康安全管理体系,食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系）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》、《DB 11/1488-2018 餐饮业大气污染物排放标准》、《HJ 554-2010 饮食业环境保护技术规范》、GB12348-2008《工业企业厂界环境噪声排放标准》、《北京市消防条例》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》、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》、《DB 11/1488-2018 餐饮业大气污染物排放标准》、《HJ 554-2010 饮食业环境保护技术规范》、GB12348-2008《工业企业厂界环境噪声排放标准》、《北京市消防条例》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: 2024年03月29日 上午至2024年03月31日 上午实施审核。

审核覆盖时期: 自2023年4月22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: 集体用餐配送(热食类食品制售)

E: 集体用餐配送(热食类食品制售)所涉及场所的相关环境管理活动

O: 集体用餐配送(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: 位于北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号(门牌号)北京同得发餐饮管理有限公司的集体用餐配送(热食类食品制售)

H: 位于北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号(门牌号)北京同得发餐饮管理有限公司的集体用餐配送(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: 北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号(门牌号)

办公地址: 北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号(门牌号)

经营地址: 北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号(门牌号)

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): ——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（3）项，涉及部门/条款:生产部

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 4 月 30 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 3 月 31 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

致敏物质管理、确认验证的深入应用、内审及管理评审的深入应用、人员能力提升、供方管理、产品放行管理、消防管理、良好卫生规范/前提方案实施管理、管理目标细化考核、重要环境因素及重要危险源策划合理性以及实施管理等方面

3) 本次审核发现的正面信息：

——总经理及各部门负责人支持体系的运行工作；

——按照策划时间开展了内审、管评、确认验证工作；

——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、HACCP 体系、GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020 标准运行和认证活动较为支持，公司结合集体用餐配送（热食类食品制售）过程，依据 5 个管理体系标准策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、《作业指导书》等，基本符合标准要求，审核周期内公司整体订单量很少，未发生重大的顾客投诉等情况；现场查核发现生产车间布局做了微调整，现场结合企业实际运行情况判断，不影响总体的集体用餐配送（热食类食品制售）



过程，现场企业已整改并提供平面布局图；对于集体用餐配送工艺流程，取消了原金探工序，现场总经理/小组组长表示自调整至今，暂未发生食品安全事故，食品安全小组开展了确认验证等工作，总体食品安全风险可接受。现场审核发现对 致敏物质管理、确认验证的深入应用、内审及管理评审的深入应用、人员能力提升、供方管理、产品放行管理、消防管理、良好卫生规范/前提方案实施管理、管理目标细化考核、重要环境因素及重要危险源策划合理性以及实施管理等方面还存在较大的提升空间，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基本能应用，但是总体体系持续性以及保持性一般，总体体系的成熟度一般。

## 2) 风险提示:

在致敏物质管理、确认验证的深入应用、内审及管理评审的深入应用、人员能力提升、供方管理、产品放行管理、消防管理、良好卫生规范/前提方案实施管理、管理目标细化考核、重要环境因素及重要危险源策划合理性以及实施管理等方面，需要持续关注。

### 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》6.2 条款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。

提供了《质量和食品、环境、职业健康安全目标考核表》，编制：周颖，批准：易文帅，日期：2024.03.10；查公司管理目标及其测量方法以及实现评价情况如下：

| 目标             | 考核频次 | 计算方法                            | 责任部门 | 完成情况<br>(2023 年 3 月-2024 年月) |
|----------------|------|---------------------------------|------|------------------------------|
| 投产用原辅料合格率 100% | 半年   | 原料合格数量/总数量                      | 采购部  | 100%                         |
| 产品出厂合格率 100%   | 半年   | 出厂产品合格数/出厂总数                    | 生产部  | 100%                         |
| 顾客满意度 96%以上    | 半年   | 顾客满意度调查表                        | 销售部  | 98%                          |
| 追求食品安全事故为 0    | 半年   | 按实际发生次数                         | 各部门  | 0                            |
| 废弃物分类管理、污水达标排放 | 半年   | 可回收与不可回收废弃物分开存放，污水排放协议，排放设施运行正常 | 各部门  | 100%分类、回收达标排放                |
| 火灾、触电事故为 0     | 半年   | 办公室组织消防和用电安全全检查 1 次/月           | 各部门  | 0                            |

截止 2024 年 3 月 10 日，2023 年度管理目标已实现，数据来源：目标完成情况分析报告，结论：已完成。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



（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的第4章及第6章对组织及其环境、风险及机遇等进行了规定，于2022年8月10日，依据GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016、ISO22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）标准建立了管理手册。从战略管理层面，公司领导层确定了影响理体系预期结果实现能力的，与公司宗旨和战略方向相关的内部和外部问题。

现场总经理表示公司日常通过网络会议、宣传及各部门不定期收集的各类信息，对与公司管理体系建立与实现管理目标、战略方向相关的，并影响实现公司管理体系预期结果的各种内部和外部因素相关信息，包括国内的、区域的和地方的相关信息，以及公司热食类餐食制售经营活动、产品和服务、战略方向、企业内部价值观、企业文化、知识、绩效考核、能力（人员、知识、过程、体系等）等，并在公司经营管理会上讨论研究确定，对公司建立、实现管理目标及战略方向有影响的各種相关的内外部因素，形成公司发展战略规划，并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审，并落实在日常运行过程中。

总经理负责对应对风险和机遇策划的审批；各部门负责内外部环境因素信息获取和应对风险和机遇策划相关职责的实施；不定期识别与公司集体用餐配送（热食类食品制售）活动相关的相关方，识别其需求和期望，并结合公司的经营过程进行策划并落实。办公室负责协助总经理完成内外部环境因素识别与评价，策划应对风险和机遇方案，并监督实施。以促进基于风险的思维意识，必要时总经理提供应对风险和机遇的所需资源。

现场查见“理解组织及其环境”“理解相关方的需求和期望”“公司内部风险因素识别、评价、应对措施”、“环境风险和机遇评估分析表”“职业健康安全风险和机遇评估分析表”，等运行证据，基本与企业实际运行保持一致。

#### 2) 管理方针

受审核方于2022年8月10日发布了经总经理批准的管理方针：

质量为本 顾客至上 科学管理 守法经营

控制危害 旨在安全 持续改进 追求卓越

遵纪守法 保护环境 预防污染 安全健康

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

审核周期内公司生产车间布局部分发生变化，生产加工流程涉及CCP点金探，发生变化，结合实际销售情况评估风险，变更后提供的热食类食品制售基本稳定，食品安全风险基本可控。

#### 4) 岗位职责、人员及能力、意识管理情况以及体系文件管理情况

受审核方审核周期内组织的角色、职责和权限未发生变化，按照策划编制的《岗位任职要求》实施，组织的机构设置：领导层、采购部、办公室、销售部、生产部、质检部等。审核期间公司体系覆盖人数为23人，未发生较大变化，部分岗位人员发生过换岗，对换岗人员开展了三级安全教育，控制基本合理。

岗位人员的能力评价记录》，在学习培训、专业技能、管理工作等方面进行了评价，抽查受评价人：销售部李柏荣，评价结果，合格，评定日期：2024.01.10，批准人：易文帅。另抽查生产部厨师长王亚波、办公室刘海琴、生产部宋洪志的评价控制情况，控制方式基本相同。

提供有《2023年度培训计划》、《2024年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对体系标准、体系文件、食品安全、安全生产等方面，培训实施及评价：每次培训结束后通过现场提问/答卷方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力抽查发现策划的培训对象不够充分，对环境和职业健康安全方面的培训策划及实施较为薄弱，现场作为改进建议项提出。

不涉及特种作业人员。 电工需要时关联公司负责。



受审核方形成了文件化的《管理手册》、《程序文件》、《前提方案》、《危害控制计划》、“作业指导书”以及所要求的记录。审核周期内公司对危害控制计划进行了修改，保留了修改及审批信息，但对文件的发放管理不够充分，现场口头交流，建议后期规范。

现场交流部门负责人，其表示其余体系文件未发生较大变化，基本按照原文件策划实施，下次审核现场再关注。

现场抽查记录管理，查见《特殊过程识别确认表》、《废弃物回收处置记录》、《培训记录表》、《蒸煮加工温度监控记录》、《车间环境消毒记录》，提供了上述记录，由规定人员记录，字迹基本清晰。记录控制基本合理。

#### 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，包括内外部沟通，对内主要由办公室负责协调，对外主要由食品安全小组负责，规定中明确了包括沟通方式、沟通内容等；内部主要是与员工的沟通；沟通方式包括会议、文件记录发放与传递、培训、面谈、汇报、报告、监督检查、宣传/告示栏、通知等。内容包含：公司管理体系的建立、实施、保持与持续改进方面的信息，各类政策要求传递、外部法律法规、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、产品实现策划方面的内部交流。内部报告管理包括电话、微信、面谈、信件等内部报告方式，总经理表示鼓励员工及时监督和举报与公司提供的产品质量、食品安全和合规义务相关的内部运营缺陷或违规行为，确保员工在工作中关注到的食品安全问题及隐患可以随时报告至公司总经理或者食品安全小组组长，以降低食品安全问题的风险及隐患。目前公司服务群体主要是零散客户，整体市场开拓困难较大，目前暂未发生异常紧急需要上报情况，下次审核关注。

与外部沟通主要是供方、顾客/消费者、监管部门、认证机构等沟通，方式包括电话、电子邮件、会议、文件、座谈、现场监督检查等，对外沟通主要指定食品安全/HACCP 小组组长负责（参加了公司的各类培训等，基本满足要求），沟通公司的产品在食品安全方面、安全生产方面、餐食加工安全环保方面、客户需求、供方管理等的信息。基本充分，暂未见到异常或处罚情况等。

#### 6) 资源管理情况

和公司总经理沟通，公司确定并提供所需的资源，以建立、实施、保持和持续改进管理体系。审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：

厂房租赁，提供有租赁合同，租赁期间（2021 年 3 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日）；公司位于北京同得发农产品加工有限公司院内，生产车间跟办公室分开，生产车间建筑面积约 980 平方米；生产车间 1 个；冷冻库房 1 个；冷藏库房 1 个；检测中心 1 个【与关联公司合用】；配送车辆 2 辆；办公室位于厂区 4-5 号二层，占地面积约：60 平方米。

主要生产设备有：不锈钢炒锅、蒸箱、车辆；

主要环保设备有：垃圾桶、吸油油烟机、可燃性气体报警器；

主要安全装置有：灭火器、消防栓、可燃性气体报警器、消防泵房；

——动力设施和辅助设施的状况:低压配电室、消防泵房【租赁甲方负责管理】

——需要从外部供方获得的资源：——无

——不涉及特种设备

——检测设备：电子秤、中心温度计，基本满足餐食安全性验证需要。

企业外包过程为：第三方检测、虫鼠害控制和垃圾清运、油烟机清理；

审核周期内公司配置的资源涉及生产车间部分布局变化、热食类食品制售工艺中取消了金探工序，其余未发生较大变化，基本满足集体用餐配送（热食类食品制售）过程需要。

#### 7) 质量和食品安全管理体系中安全产品实现的策划情况：

受审核方为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：

集体用餐配送（热食类食品制售）过程流程：

1、主食类（米饭、粥）加工制作：



大米杂粮验收—入库—贮存—出库—淘制—蒸煮热加工—盛装—分餐—配送

2、主食类（面食）加工制作：

面粉验收—入库—贮存—出库—和面/加馅料—成型—发酵—热加工—盛装—分餐—配送

3、热菜/汤加工制作：

原料验收—入库—贮存—出库—预处理（刀工/清洗/涨发等）—热菜加工（蒸炸煮炒煎）—盛装—分餐—配送

4、工器具清洗消毒：

餐具/工具—回收—刮—冲洗—消毒—保洁—暂存

A) 产品/服务的名称：集体用餐配送（热食类食品制售）；

B) 产品和服务的要求：工艺流程、作业指导书、客户合同要求/菜单等

C) 为过程建立评价准则，建立的准则有前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、原材料和接触材料特性描述、终产品特性描述、作业指导书等；

D) 产品和服务的接收准则：

——原材料接收标准符合《危害控制计划》、客户合同/订单要求、作业指导书等；

——过程产品放行标准符合《危害控制计划》、客户合同/订单要求、作业指导书等；

——成品执行标准：餐器具按照 GB14934 标准执行，餐食按照危害控制计划要求执行等；

——服务规范：按照 GB31654-2021、《餐饮服务食品安全操作规范》等执行；

E) 所需的资源：受过培训的人员、餐食加工设备和工具、检测设备、生产和储存场所、充足的原材料供应、配送车辆等；

F) 过程已经按策划进行证据：有流程图、管理制度、运行证据等

G) 产品和服务符合要求的证据：有热食类食品制售工艺流程、作业操作规程、运行证据等

H) 策划的变更的控制：未发生

I) 识别外包过程及控制方法：第三方检测、虫鼠害控制和垃圾清运、油烟机清理。

J) 需确认过程：热加工过程。查见 2024 年 1 月 13 日《特殊过程识别确认表》，对特殊过程进行识别，确定了热加工过程为特殊过程，通过对投产前的工艺控制要求的半成品菜的感官检验，中心温度等进行确认，符合热加工过程操作要求：产品达标率高，即感观合格、中心温度检验合格等，对人员的能力进行综合评价：有厨师证，且在岗工作 2 年以上方可上岗；确认人为武燕龙，确认时间为 2024. 1. 13。

受审核方在《管理手册》中规定了前提计划的策划要求，并形成了保留了相关文件，包括《前提方案》、“岗位任职要求”、《标识和可追溯性控制程序》、《致敏原管理控制程序》等，基本满足标准中有关前提计划的要求。审核周期内未发生较大变化。

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》；内容包括厂区及周边卫生环境、仓库管理、空气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、运输储存、来访者、培训等。审核周期内未发生变化。

受审核方策划并提供了《危害控制计划》；食品安全小组/HACCP 小组针对集体用餐配送（热食类食品制售）所使用的原料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、类别、成分及其生物、化学和物理特性、来源、生产、包装、储藏、运输和交付方式、接收要求等。审核周期内所涉及的原辅料、终产品等未发生较大变化，结合实际客户订单需求，终产品面点很少，主要以米饭为主。

预期用途主要为大众客户提供热食类食品的制售及配送活动。

主要的食用方式为烹饪后食用，产品保质期一般：烧熟后 2h 食品中心温度保持在 60℃ 以上，保质期为烧熟后 4 小时。对过敏者现场通过沟通、告知方式进行控制。

提供工厂位置图、平面图、人流物流图、虫害控制平面图等，审核现场发现部分部门车间发生变化，已要求企业按照实际进行规范管理，并提供了最新平面图。现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；流程图已开展确认：时间：2023-05-01，确认人：食品安全小组。

按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害、致敏物质，并明确了控制措施，形成了《危害分析单》，具体包括了原料验收、清洗、配料、烹饪、分餐、工器具消毒等过程。危害分析的步骤与流



程图基本一致。

经过对热食类食品制售加工过程过程的危害分析及评价，确定了 OPRP/CCP 点及监控程序、纠偏行动如下：

| 控制措施              | 所控制显著危害                        | 行动准则/CL                                                   | 监控程序                        | 记录                                          | 纠偏行动                                           |
|-------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------|
| CCP1-1: 蔬菜类原料 验收  | 农药残留量超标                        | 农残检测抑制率≤50%或纸片法检测 阴性                                      | 验收员在验收时向供方索取农残 检测报告         | 蔬菜农残检测报告                                    | 清洗浸泡、拒收无 合格检测报告产品                              |
| CCP1-2: 畜、禽类原 料验收 | 生物危害：疫病                        | 《动物检验检疫合格证明》                                              | 验收员每批次查验《动物检验检疫 合格证明》       | 《动物检疫合格证 明登记表》                              | 拒收无动物建议 合格证明的原料                                |
|                   | 化学危害：瘦肉精残 留、挥发性盐基氮、重 金属等有害化学物质 | 符合 GB2707、GB16869 标准要求                                    | 验收员每年查验产品外检报告               | 《检测报告》                                      | 不能提供检测合格 证明的供方取消供 应商资格                         |
| CCP2: 菜品热加工 过程    | 生物危害：致病菌超标                     | 烧熟煮透 餐食中心温度≥70℃                                           | 厨师长每锅感官检查，测试食物 的中心温度        | 《菜品检验记录》                                    | 重新加热延长时 间                                      |
| OPRP1: 分餐         | 生物危害：致病菌污染                     | 分餐区使用前紫外线 消毒 1 小时；分餐区沉降菌 ≤ 30cfu/15min 表面微生物 ≤ 50cfu/皿    | 生产经理在每次分餐前臭氧线消 毒 1h         | 《车间环境消毒记 录》<br>《清 洁 作 业 区 沉 降 菌、表面微生物 检验记录》 | 彻底卫生清洁，再 次使用前紫外线消 毒 1h，分餐区环境 不达标时生产的不 合格产品销毁处理 |
| OPRP2: 配送         | 生物危害：致病菌超标                     | 配送时间≤2 小时， 到达交付时菜品中 心温度≥60℃                               | 配送员每次监控配送时间和菜品 的中心温度        | 《配送记录》<br>《菜品温度监控记 录》                       | 严格控制配送时 间，拒绝交付配送 时间超出和中心温 度不达标的产品              |
| OPRP3: 工器具消毒      | 生物危害：致病微生物 残存                  | 冷消毒:84 消毒液 1:200 浸泡 20 分钟<br>热消毒: 消毒温度 120℃<br>消毒时间 20 分钟 | 消毒人员在每批次消毒时进行检 查/监控浓度、温度、时间 | 《工器具冷消毒监 控记录》<br>《工器具热消毒监 控记录》              | 调整消毒浓度、温 度时间，确认偏离 产品，隔离待评估                     |

审核周期内涉及金探过程发生变化，变化至今，小组组长表示运行基本稳定，未发生顾客投诉等情况，总体运行基本稳定。

## 8) 重要环境因素及控制措施的策划

受审核方在管理手册第 6.1.2 条款进行了规定，并策划了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》，“水电管理制度”、“安全用电管理制度”、“噪声排放管理规定”、“厨余垃圾处理办法”、“固体废弃物管理制度”、“突发事件应急管理规范”等。

在识别环境因素和相关的环境影响时，考虑了非正常情况、潜在的紧急情况和全生命周期。环境因素识别时考虑了原材料采购、餐食制作售卖过程、产品交付、最终处置、食品使用等过程，抽查发现未识别设计和开发过程，现场口头与企业交流，建议后期改进。提供了《环境因素识别评价表》，采用综合评价得分，根据评价结果分值在 26 分及以上的环境因素，为重要环境因素，公司纳入目标指标管理。查见组织识别的环境因素包括能源资源消耗（水、电、天然气）、污染物排放种类[生活污水、废气（油烟排放）、噪声、固体废弃物（生活垃圾及厨余垃圾）]、危险化学品：天然气引起的火灾等；

经过识别评价，结果得出重要环境因素，提供有《重要环境因素清单》，重要环境因素及其控制措施如下：

厨余垃圾——控制措施：合格的回收单位/环境目标、指标管理方案；

油烟的排放——控制措施：设备设施管理/环境目标、指标管理方案；

污水的排放——控制措施：设备设施管理/环境目标、指标管理方案；



水电气消耗——控制措施：加强管理教育/环境目标、指标管理方案；

噪声——控制措施：设备设施管理/环境目标、指标管理方案；

火灾/爆炸——控制措施：应急预案/环境目标、指标管理方案；

在策划重要环境因素控制措施时考虑了公司的实际经营、体系运行情况、财务成本等，也结合公司的风险和机遇情况进行了识别和控制。

## 9) 重要危险源及控制措施的策划

受审核方在管理手册第 6.1.2 条款进行了规定，并策划了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》，明确了公司在建立、实施和保持用于持续和主动的危险源辨识的过程。

查见《重大危险源清单》，编制：周颖，批准：易文帅，日期：2024 年 1 月 10 日。重大危险源清单：为机械伤、火灾或爆燃、电击伤害、烫伤、食物中毒，按照目标指标管理方式进行控制，抽查发现未考虑设计和开发过程、产品最终处置过程，现场已口头交流建议，作为改进建议项提出。

查见《职业健康安全目标指标管理方案》，共 4 项：

目标：不发生火灾，指标：火灾事故为零，方法/措施：a)对员工进行安全意识教育和技术技能培训；

明确燃气灶安全操作规程，设置警示标识；c) 员工按操作规程作业，严格管理制度，加强检查；d)检查并完善设备防护设施；e)每年至少组织一次预案演练。——责任部门：办公室、生产部、采购部、质检部。

目标：触电事故为零，指标：触电事故为零，方法/措施：a)进行用电安全教育；b)定期检查用电设备和线路的状态；c)请专业电工进行用电线路的维修；d)不违规使用用电设备；——责任部门：办公室、生产部、采购部、质检部。

目标：意外伤害为零，指标：机械伤、电击伤害、烫伤、出现车辆剐蹭或追尾事故为零，方法/措施：a)对员工进行安全意识教育和技术技能培训；b)明确安全操作规程，设置警示标识；c)员工按操作规程作业，加强检查；d)检查并完善设备防护设施；e)杜绝设备带病操作；f)配备防护装备，设立警示标识；

d)所有驾驶员必须持驾驶证驾驶车辆；j)定期加强驾驶安全意识培训。——责任部门：办公室、生产部、采购部、质检部。

目标：杜绝食物中毒，指标：食物中毒事件为零，方法/措施：对制作人员进行教育，加强管理和检查；按照食品安全规程加工和食用食品。——责任部门：办公室、生产部；

## 10) 环境和职业健康安全的实施

重要环境因素和不可接受危险源的策划见 8)、9) 条款内容；公司结合集体用餐配送（热食类食品制售）过程，具体实施情况如下：

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。生活污水、含油废水等通过管道排入到甲方（北京顺鑫农业股份有限公司创新食品分公司）的污水处理设施中，按照每吨 3 元排污费缴纳。隔油池清掏由甲方（北京顺鑫农业股份有限公司创新食品分公司）负责。

对油烟，通过控制烹饪温度，另外通过油烟净化设备净化后排放，查见 2024-03-01 开展了油烟管道清洗工作，查见清洗记录卡，记录了清洗前后的状态，清洗内容包括油烟净化器、排烟罩、烟罩同步管道项目；在环境目标指标管理方案中策划每 2 个月开展 1 次清洗，实际未达到策划要求，现场企业负责人表示订单很少，整体车间加工量很少，因此未定期开展，现场口头交流建议后期关注风险。并确保策划目标与实施完成情况管理。提供了油烟排放情况的检测报告，报告编号：HRXT2024-HJ-0319，报告日期：2024-03-26，基本符合。

厂界噪音检测报告，报告编号 HRXT2024-HJ-0321，报告日期：2024-03-26，基本符合。

固体废弃物主要是餐厨垃圾，主要有餐厨垃圾、废弃油脂、泔水等。由甲方负责，提供了废弃物处置台账。基本符合。

对水电气等使用情况由中央厨房每月由办公室进行统计，将节能降耗指标作为重要环境因素，但实际实施过程中，水电气消耗主要由关联公司北京同得发加工厂负责管理，建议结合实际情况作进一步的策划。

突发火灾：主要可能原因是熟食类产品制作和消防设施失效。主要是要求操作人员按照工艺和操作规程执行烹饪，现场询问操作人员贾\*，李\*\*，如何防范火灾，基本能回答；提供了《安全消防设施检查表》，



对热加工间、包装间、分餐间、男女更衣室等 12 个安全消防设施检查情况，抽查 2024 年 3 月 10 日，检查情况均为正常，检查人为王亚波。

现场涉及危险化学品主要是天然气，查看现场未提供天然气的 MSDS；另外，对 84 消毒液、酒精等化学品没有提供 MSDS。开具不符合要求整改。现场“节约用水”、“节约用电”、“严禁吸烟”、“注意高温”、“有电危险”、“当心触电”等警示标识。

重要危险源如不发生火灾和杜绝食物中毒。方法措施/技术手段主要是进行安全教育和技能培训、规范操作、加强培训，定期巡检、每月上报管理、应急演练等，通过日常管理完成，责任人是生产部经理。目前此类管理方案已经全部完成。审核周期内开展了应急演练。

现场查看，有消防器材：包括灭火器、消防自动报警器、消防栓等，有相应点检及管控。

油烟通过油烟净化器进行排放；餐厨垃圾等由专业公司进行回收，现场地面较为湿滑，有简单警示标识。

针对各相关方组织通过发放《相关方告知书》方式告知。提供了告知书，对提供原辅材料、销售过程、服务、三废排放、节约能源和资源、危险化学品、安全生产措施等进行了内容进行告知，时间为 2024.01.10。基本充分。

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。

上述目标指标方案制订基本合理，均处于受控状态。

环境和职业健康安全控制实施基本充分。

#### 11) 监视测量分析和评价 (EO)

受审核方对监视、测量分析和评价进行了规定，现场交流部门负责人审核周期内策划要求未发生变化。现场抽查：对环境目标指标、职业健康安全目标指标完成情况进行了检查，提供了相应的检查表，检查日期：2024-01-10，合格，检查人：周颖，审核：易文帅；检查结果：已完成。

可燃性气体燃气器，共覆盖 6 个。抽查校准证书编号:QH 23000026234，出厂编号：210189238，校准日期：2023-04-07，在有效期内。

对于办公区域、餐食加工制作区域的安全性检查主要由生产部、办公室负责，现场审核期间每个月开展了对环境运行检查以及安全检查，体现在《环境运行检查记录》、《安全检查记录表》中，每月检查 1 次，抽查有基本的管理。生产部安全性检查主要体现在日管控检查记录中。

消防控制状况，建筑消防备案等管理由房东（北京市大龙资产管理有限公司）进行统一管理。公司日常开展消防检查；

防防雷控制，因厂房高度不足 15 米，故未检测，现场交流部分负责人，知晓防雷检测控制的风险；

建筑消防设施控制、电气防火控制状况：由房东（北京市大龙资产管理有限公司）进行统一管理。

#### 12) 合规评价 (EO)

受审核方策划了《《合规性评价控制程序》，收集了与企业集体用餐配送（热食类食品制售）相关的法律法规，提供了《环境法律法规执行标准清单》、《职业健康安全法律法规执行标准清单》、《质量和食品安全法律法规清单》，包括食品安全法、ISO 22000:2018、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）、中华人民共和国质量法、中华人民共和国安全生产法、《餐饮服务食品安全操作规范》、《中华人民共和国环境保护法》、《突发公共事件应急条例》、《生产安全事故报告和调查处理条例》、《GB18483 饮食业油烟排放标准》、《北京市工伤条例》等。基本覆盖了公司集体用餐配送、热食类食品制作所适用的法律法规及标准要求，抽查的法律法规均在有效期内。

现场查见《职业健康安全法律法规合规性评价记录》，评价日期：2024-1-10，评价人：各部门负责人，评价结论：符合职业健康安全法律法规及其他要求，应在日常加强法律法规执行的自觉性。同时对开展了环境相关的法律法规的合规性评价情况，控制方式基本相同。

#### 13) 设计和开发

公司在管理手册中对 8.3 设计和开发进行了规定。并编制了《设计和开发控制程序》对设计和开发过程进行了规范；现场核查：

新菜品名称：风味茄子



菜品的需求来源：领导提议，市场需求；

菜品需求输入：

- 色：条状分明，色泽油亮；
- 香：香气浓郁；
- 味：素、甜、香；
- 形：装盘简单明了，不黏连；

菜品的输出：

——菜谱，主料：茄子 5000g、辅料：青椒 120g；调料：油 600g、盐 920g、酱油 100g、白糖 60g、蒜末：60g；做法：1）茄子放生粉油炸后捞出沥油，2）油锅放蒜末白糖后，倒入青椒、茄子翻炒，3）放盐、酱油后出锅。

——采购要求：茄子必须要新鲜现切丁（与实际不完全一致，现场沟通）、生粉、鱼香酱；

试菜制作：按照菜谱实施；

品尝人员（验证和确认）：董明辉、武燕龙、李柏荣、易文帅；

品尝意见（验证和确认）：色、香、味、形符合输入要求；确认人易文帅；

有对应的实施人，审批人，控制基本符合。对应危害控制计划未发生较大变化。

产品设计和开发控制基本符合。

**14）生产和服务提供控制、产品标识和可追溯性、产品防护、前提方案/良好卫生规范、危害控制计划（以产品的实现流程为基础追查产品的可追溯性系统，并结合实现过程，审核生产服务提供的控制、产品标识、前提方案（良好卫生规范）、操作性前提方案以及 CCP 点的监控情况等）**

受审核方结合实际情况，结合质量/环境/职业健康安全/食品安全等体系要求，对热食类食品制售的管理，制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、卫生标准操作程序、前提方案、应急预案、制度汇编等文件。基本能指导公司热食类食品制售相关过程质量和食品安全管理、环境和职业健康安全运行的控制操作。组织确定了需确认的过程为热加工过程。确认过程见报告 7）条款内容。

其中涉及到本部门的 CCP、OPRP 包括：

CCP2：热加工过程——CL 值：烧熟煮透，中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ；

CCP3：金属探测——CL 值： $\Phi 2.5\text{mm}$ ， $\text{SUS} \Phi 3.0\text{mm}$ ；已于 2023 年 5 月进行了文件修改，目前不涉及金探。

OPRP1：分餐——行动准则：分餐区使用前紫外线消毒 1h；

OPRP2：配送——行动准则：配送时间 $\leq 2$  小时；到达交付时菜品中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ；

OPRP3 工器具消毒——冷消毒：200pp 84 消毒液，浸泡 20min；热消毒：消毒温度： $120^{\circ}\text{C}$ ，消毒时间：20min

查集体用餐配送（热食类食品制售）的实现流程及过程的控制情况【工艺流程见本报告 7）条款内容】：

整体过程一般为：组织一般提前与顾客确认菜单，生产部经理根据确认好的菜单，确定后交采购人员采购、供方会随货提供销货单等，质检部人员负责验收并做好验收记录，生产部负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行、装餐打包等工作，生产部负责装车配送，配送过程主要管控配送时间和到顾客的食品中心温度。生产负责人表示目前因整体经济形势影响，订单及配餐量很少，以零星订单为主。生产部主要通过现场动态管理的方式进行餐食加工制作，菜品粗加工及切配等过程均由供方完成。菜品粗加工过程等主要通过动态管控方式进行，具体的管控情况如下：

抽查 2023 年 7 月 21 日中午，临时订单猪肉炖豆泡、芹菜炒肉、红烧茄子、米饭等，记录了需求的数量。提供了《班组日加工计划》，明确加工的产品和数量情况。提供了 2023 年 7 月 21 日由同得发（北京）供应链管理有限责任公司提供的销货单，包括五花肉、芹菜、老豆腐、豆泡、长茄子、鸡片等原辅料。

提供了 10 月 12 日《蒸煮加工温度监控记录》、《热加工 CCP 监控记录》（CCP 点），显示：米饭蒸煮温度为  $100^{\circ}\text{C}$ ，蒸煮时间为 1 小时，记录人为宋亚丽。猪肉炖豆泡中心温度  $92^{\circ}\text{C}$ ；芹菜炒肉  $83^{\circ}\text{C}$ ；红烧茄子  $85^{\circ}\text{C}$ ；米饭  $95^{\circ}\text{C}$ ，中心温度测试控制方式基本相同，符合 CCP-CL 值要求。另抽查 2023-07-11、2023-12-09、2024-03-28 等 18 个批次的中心温度记录，控制方式基本相同。

提供了 10 月 12 日《工器具冷消毒监控记录》（OPRP 点），显示对周转容器、案板、刀具、勺子等使用 1:200 的 84 消毒液进行消毒，消毒时间为 20min；操作员为贾刚；审核为宋洪志。另



外，提供了《内包装材料消毒记录》，对保温桶进行了消毒，显示使用紫外线照射灭菌，询问现场人员，消毒方式为消毒液进行消毒，实际与记录不一致。开具不符合项要求整改。

查分餐（OPRP）过程管理情况，提供了《车间环境消毒记录》，消毒区域主要为集配车间等，消毒方式主要是臭氧方式进行消毒，记录了开始时间、结束时间，操作人等信息，抽查消毒时间（22:00-24:00），操作人为王亚波，与策划的 OPRP 的行动准则要求一致。另外，抽查 2023-07-11、2023-12-09、2024-03-28 等 18 个批次的中心温度记录，控制方式基本相同。

提供了《配送过程及温度监控记录》（配送为 OPRP 点），显示 2023.10.12 对配送过程进行了记录，显示使用的车牌号为京 AAF0928，使用 84 消毒液进行喷洒消毒，客户为为力达康，配送时间为 11:15-11:30；车厢温度为 16℃；与行动准则规定的餐食中心温度 60℃ 以上不一致。开具不符合要求整改。另外，抽查 2023-07-11、2023-12-09、2024-03-28 等 18 个批次的中心温度记录，控制方式基本相同。

针对 10 月 12 日：查见了《灭蝇灭鼠检查记录》，包括灭蚊器、防鼠板；检查包括加工间、库房；原料库、辅料库、餐厅、小库房等；有检查规划“√”，记录人：宋洪志；另抽查 2023 年 11 月及 2024 年 3 月，控制方式基本相同。另外，提供了外部供方北京天宇顺通生物科技有限公司提供的环境消杀有害生物综合治理（PCO）工作单，显示 2023.4.7、2024 年 1 月 7 日等定期进行了处理。包括了操作间、后厨、档口、大厅、加工间、库房、楼道、刷碗间、中控室、办公区域等，没啥的对象包括蟑螂、蚊蝇、臭虫、老鼠等。同时查见当天开展的《卫生检查记录》，抽查 2023-10-12，检查项目包括肉粗加工间、热加工间、分餐间、外包装间；工器具消毒、食品留样、电气消防安全、员工卫生级着装、冰柜除霜、库房、更衣室等进行了逐项检查，检查人为王亚波。在现在实际现场已经没有肉粗加工间，现场沟通要求。《食品安全自查记录表》、《员工晨检体温测试表》、《来访人员登记表》等运行管控，控制基本合理。

提供了化学品消毒液配置使用记录，现场化学品在指定位置存放，加贴有化学品标识。

当餐制作当餐配送，不涉及返工产品，无重烧回烧菜品，提供有《每日剩菜统计表》，对剩余菜品进行记录，基本用于员工餐，或者做废弃物处理，现场观察未见重烧回烧菜品。现场观察未见过期变质食品，提供有《变质、过期、回收食品处置记录》，每天进行检查；

仓储过程专人负责管理，每日进行检查，因目前各类蔬菜、肉品等由供方提供净菜方式进行；现场观察主要少量调味料在现场，大米等在场。现场发现有小苏打（添加剂），与检查表中表述不一致，也未见添加剂使用记录，开具不符合要求整改。

在冷库中存在非热食类食品加工用料，如芝麻酱、磷酸酯双淀粉（添加剂）等用于其他产品，提供了《冷库运行检查记录》，每天进行记录，抽查 2024.3.9，检查时间为 7:50；温度为 3.9℃，检查人为李运龙。

生产加工用水为自来水，由检验部门定期进行验证。

查见 2023 年 10 月 12 日的《厨房废弃物处置台账》，对废弃油脂，泔水、餐厨垃圾的去向，数量、用途等进行了明确了，共 6kg，由甲方统一处理，记录人李运龙，审核王亚波，抽查 2023-05-22、2024-03-11、2023-11-18 共 9 批次，控制方式基本相同。

现场观察配送车辆装车过程，产品有保温箱包装，每辆车司机按照客户订单的配餐要求等进行现场装车，核对餐食箱数、车辆不与其他有污染产品混放；但因目前数量较少，未见餐食标签信息，要求以后完善。

通过上述记录等情况，基本能实现餐食的热加工过程控制，过程控制基本符合，不符合部分开具报告要求整改。

审核期间查看现场：

公司注册地址：北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号（门牌号），经营所在的场所为北京市顺义区高丽营镇金马工业园二街 4-5 号（门牌号），周边未发现污染企业，资源等基本情况见本报告 6）条款部分。

现场设置有一次更衣室、二次更衣室，有风淋室，烹饪加工用设备主要为可倾燃气汤锅、冷藏库、电消毒房、操作台、油烟净化器、餐食传递车等，因目前蔬菜、肉品等初加工有供方完成，基本满足热食类食品制售要求。现场观察平面图基本未发生变化。

现场查看，区域划分基本合理；配备有更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒，现场观察及测试均运行良好，一楼更衣室更衣柜上方有杂物、灰尘，已要求整改。

热食类食品主要以禽肉类、瓜果蔬菜、面米粮油等为原辅料，初加工等均已由供方加工完成，组织主要以烹饪加工及分餐、配送为主；其中面点等主食也以供方提供半成品为主，组织只需要进行复蒸即可。



现场烹饪工作由公司确认的人员负责，贾刚、李运龙，正在制作酸菜鸡丁和麻婆豆腐，现场验证酸菜鸡丁中心温度：96.8℃，麻婆豆腐中心温度：95.7%；基本符合 CL 值要求。

本次餐食主要以不锈钢桶装方式配送，不涉及分装。

现场烹饪加工人员戴有头套、口罩，人员进入分餐间先洗手，用 84 消毒液消毒，询问现场人员，如涉及分餐时，统一佩戴一次性手套进行操作。

询问配送用餐盒和不锈钢桶消毒方式，现场操作人员回答餐盒使用紫外线进行消毒，消毒时间为 50min，提供了《内包装材料消毒记录》。不锈钢使用消毒液消毒，并用清水进行冲洗，但未提供消毒证据。询问工器具消毒，主要通过热力方式进行消毒，设置温度为 120℃，消毒时间在 20min，与 CL 值基本一致，但实际消毒方式与记录信息不一致，开具不符合项进行整改。

现场询问操作人员，对本部门中 CCP 点的设置情况不太清楚，对 CCP 点的监控参数也不够清楚，要求进一步加强培训。

因产品生产加工的特点，产品放行主要通过感官管理为主，生产部主要通过现场的抽查和巡视，早上先到现场进行监督检查，定期组织生产部负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问生产部负责人武经理，目前没有发生涉及食品安全的问题。

虫鼠害防治主要采用物理方法实施灭虫灭鼠。虫害用塑帘、纱窗、风幕等，再用灭蝇灯消灭进入的害虫，厨房主要使用诱捕式灭蝇灯，现场抽查诱捕情况，基本符合。

粗加工现场产品堆放整齐，净菜做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐。蔬菜每天进货每天加工使用，现场未见库存，冷藏库中存放少量鸡蛋和酸奶分区域离地离墙存放在托盘上，鸡蛋装在蓝色周转筐中，有致敏原标识；冷冻库中有少量面点存放在托盘中，有保鲜膜做防护，置于货架上，但无标识，现场沟通。

原料、半成品按照流水线作业，基本满足生熟不交叉。物品摆放基本规范、有序，能做到荤素分开、水产与肉类分开；29 号现场查看留样柜，有当天中午的留样产品，未见留样冰箱温度显示信息，现场沟通。热厨间，厨师按照食谱要求要求制作当餐餐食；穿戴符合规范要求；现场各类记录基本符合规范要求。

现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂、消毒剂，没有与食品混放，但缺少标识，已开具不符合项要求整改。

#### 16) 监视和测量管理情况

受审核方在管理手册中 7.1.5 条款对监视和测量资源进行了要求。另外，组织与关联企业共同使用检测中心，抽查北京同得发餐饮管理有限公司适用的计量器具，主要包括电子秤和中心温度计，提供了电子计价秤（ACS-30A），校检证书 JBMH108240321009，校检时间为 2024 年 3 月 21 日；电子台秤（TCS-200），校检证书：JBMH108240321009；校检时间 2024 年 3 月 21 日；数字温度计（TP300）的校检证书 JBMH108240321001。另外，提供了与关联企业共用的检测仪器校准证据，电子恒温培养箱（DHP-360），校检报告编号 7RMBK00B459755J2，校检日期为 2023 年 10 月 31 日；另外抽查量筒、锥形瓶、地秤等校检报告，基本符合要求。另外，组织于 2023 年 8 月 11 日对土豆烧牛肉产品的菌落总数和大肠菌群等进行对比检测，包括尹丽珍、姚雪莲，审核人为易文帅。

留样柜、冷藏库、消毒库温度显示装置通过比对方式进行控制，提供了《温度计校准记录》，基本保留校准证据，充分性可持续关注。

#### 17) 基础设施管理情况

现场查看，车间区域划分基本合理；配备有更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒，现场观察及测试均运行良好，一楼更衣室更衣柜上方有杂物、灰尘，现场已要求进行整改。

查见“设备设施管理台账”，所涉及的设备主要有：留样柜、臭氧发生器、发酵箱、燃气蒸箱、电饼铛、燃气煮锅、风淋室、电热水器、冷藏库、冷冻库、热风消毒柜、空调以及送餐车等。

提供了《2023 年设备巡检保养计划》、《2024 年设备巡检保养计划》，编制人为武燕龙、审核为易文帅；保养内容包括制冷设备（包括冷凝器、压缩机、压力控制器、冷媒、控制系统、电磁阀、蒸发器等），机械电气设备（包括电源连接点、开关/指示灯、散热风扇、温控、齿轮、皮带、过载保护）、燃气设备（燃气阀门、火种/安全制、鼓风机风扇、水法、排水等）；通过巡检和保养方式进行。每月主要每季进行巡检，保养每年进行一次。提供了《设备维修保养记录》，抽查 2023.9.3 对燃气阀进行了紧固螺丝等进行松动/脱落进行检查。维保情况为正常。另外抽查 2024.1.1 燃气设备的火种/安全制、火力/燃烧状况等进行维保，维保情况为设备正常运行，线路完好。维保责任人为王亚波。建议可进一步结合具体设备明确基础设施维护



保养的计划及管理。

不涉及特种设备。

#### 18) 顾客沟通/产品和服务要求、顾客财产

受审核方一般在餐食制作售卖之前、销售过程中、售后以及特殊情况（处置或控制顾客财产，关系重大时，制定应急措施的特定要求）时与顾客进行沟通，明确了沟通的渠道；保留了顾客菜单/订单、合同、顾客满意度调查表等证据。

受审核方明确了 GB31654-2021、GB/T27306-2008、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB/T33497-2017《餐饮企业质量管理规范》、GB14934、GB5749、《北京市餐饮服务许可管理办法实施细则》、《食品安全法》等提供过程适用的集体用餐配送（热食类食品制售）要求；

现场抽查与顾客提供的产品和服务的要求及实施情况：包括了顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求（订单数量、送餐时间）、组织规定的要求（出餐配送及时，餐食安全、餐标达标等）等；适用于产品和服务的法律法规要求等，并得到了贯彻实施。基本有效。现场抽查顾客订单主要是微信订单方式为主，有基本的管理。

组织在为客户提供集体用餐配送（热食类食品制售）服务过程中，基本按照策划实施，未发生变更情况。

目前公司所涉及的顾客财产主要是顾客信息，管控基本合理。

#### 19) 顾客投诉、顾客满意度、可追溯性、撤回/召回情况：

受审核方相关负责人表示顾客满意度获取方法主要通过顾客满意度调查、现场口头沟通询问等方式进行，每年1次或特殊时候安排；顾客对交付产品或服务的反馈每批次进行，主要采取现场面对面的沟通方式；顾客赞扬随时进行，索赔等每批次发生时进行。学生家委会也不会不定期来公司进行参观检查。

——现场查见顾客满意度调查问卷3份，总平均分99.3分，顾客满意，但进行顾客满意度调查时，调查表发放对象不够充分，建议后期关注。

——审核周期内顾客无赞扬，也未发生赔付等情况。

公司服务期间，顾客满意度较好，暂未发生不满意情况。也未发生投诉情况。

受审核方于2024年3月7日开展了撤回召回演练，模拟演练内容：模拟2个批次共10份餐食（加贴模拟标识），销售给客户，召回处理：召回产品去除“模拟”标识后，作废处理；同时进行原因分析及此批次产品的追溯，较为简单，现场沟通。

#### 20) 致敏物质的管理情况：

受审核在《管理手册》中8.5.7条款进行了规定，并策划了《致敏原管理控制程序》，暂不涉及出口产品。审核周期内小组组长表示策划要求未发生变化。食品安全小组按照策划开展了致敏物质确认及验证工作，确认时间：2024-01-10，验证时间：2024-01-10；策划时间不够合理，现场口头交流建议后期规范。公司涉及的致敏物质：大麦、燕麦、小麦粉、虾、鸡蛋、花生、大豆、果仁、鱼类，基本合理。

现场观察发现花生、大豆未见致敏物质标示，现场已与企业沟通，建议改进。

#### 21) 食品防护管理情况：

公司在管理手册的8.5.8条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《食品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。现场查见食品安全小组于2023-05-01开展了食品防护计划的有效性确认，于2023-05-10开展了食品防护计划演练，对食品防护计划有效性进行了验证，有基本的控制，细化程度可持续关注。涉及食品防护的管理基本同前提方案/良好卫生规范的现场管控过程。

#### 22) 食品欺诈预防管理情况：

对食品欺诈预防的管理策划要求，现场小组组长表示未发生变化，食品安全小组于2023-05-01开展了食品欺诈预防计划确认工作，于2024年1月10日开展了食品欺诈预防的验证工作，对确认及验证工作明确了相应的结论，有基本的控制及管理。审核周期内公司核心供方均为关联公司，有一定的管理基础，采购食材质量基本稳定，未发生食品欺诈等事件。

#### 23) 应急准备和响应管理情况：

现场查见受审核方于2024-03-10开展了火灾事故应急演练，演练参加人员为各部门负责人，查见2024



消防演练计划、火灾事故应急演练记录、火灾应急演练报告书、消防演练总结等运行证据。查演练评审情况，公司的《应急准备和响应控制程序》得到了进一步验证，在实施过程中有效。演练认为公司防火器材偏少，建议增加灭火器 2 个，目前还在实施中，下次审核关注。未对预案的有效性进行明确评审，现场已口头交流，建议后期改进。

现场查见《食物中毒事故应急演练》，演练时间：2024-03-19，演练参加人员：各部门负责人，在《食物中毒应急演练报告书》中对演练原因、采取对策等进行了明确，演练结果：生产部应急反映比较灵敏，具备应急事故的紧急处理能力。同样未对预案的有效性进行评审，现场已口头交流，建议后期改进。

同时现场查见 2024-03-19 开展了触电事故应急演练，控制方式基本同上。

#### 24) 管理体系的验证、确认、评价和分析

受审核方制定了《确认验证控制程序》，对各项确认和验证工作进行了相应规定，小组组长现场交流表示，审核周期内上述策划要求未发生变化。

食品安全小组于 2023-05-01 开展了 HACCP 计划确认工作，明确了确认类型及确认结论，控制基本合理，同时开展了 SSOP、OPRP 确认，控制方式基本相同。

于 2024-01-10 开展了 PRP 验证工作、HACCP 计划、OPRP 计划的验证，控制方式基本相同。

餐食及餐具等的安全性验证情况如下：

餐食：菠菜炒鸡蛋的报告编号:240320-PF-004，检测单位：北京精益捷检测科技有限公司，检测项目：大肠菌群、沙门氏菌，报告日期：2024-03-26。同时提供了馒头（报告编号:240320-PF-001）、米饭（报告编号:240320-PF-002）、小炒肉（报告编号:240320-PF-003）的检测报告，控制方式基本相同。

生产加工用水的检测报告编号:240320-SH-001，检测标准：GB5749-2022，检测项目：总大肠菌群、氰化物、四氯化碳等 39 项指标，检测结论：合格，检测单位：北京精益捷检测科技有限公司。报告日期：2024-03-26。

餐盘的检测报告编号：报告编号:240320-QF-001，判定依据：GB14934-2016 标准，检测项目：游离性余氯、大肠菌群、阴离子合成洗涤剂指标，检测结论：符合，检测单位：北京精益捷检测科技有限公司，报告日期：2024-03-26。

质检部定期开展了对接触面的微生物验证工作，抽查餐过程（OPRP）的控制：组织提供了每月一次的《涂抹试验检验记录》，对不锈钢铲、不锈钢盆、操作台面、封口机、空气沉降等进行了菌落总数验证，抽查 2023.5.16，结果分别为 15,20,25,20，均符合 $\leq 50\text{cfu}/\text{皿}$ ，结论为合格，检验员为姚雪莲，审核人为董明辉。

于2024年1月10日由食品安全小组进行验证活动结果分析，并提供了验证结果分析报告。

#### 25) 供方管理情况

受审核方在《管理手册》中 8.4 条款进行了规定，并策划了《采购控制程序》、《危害控制计划》、《食品原料采购索证索票、进货查验和台账记录制度》、“作业指导书”等文件，对采购过程进行管理；采购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。不定期向供方索取资质及相应的产品合格证明文件等，确保采购产品合格。

提供《供应商资质》，主要有 15 家，包括调料、冷冻食品、粮油、肉类等供方；基本覆盖了认证范围的产品类别，未列入外包方作为供方进行评价，已现场沟通，下次审核关注。

抽查蔬菜、肉类供方北京同得发农产品加工有限公司，调味品（如酱油、醋、盐、糖等）的供方北京钰树科技有限公司，豆制品的供方北京市香香唯一食品厂，粮油（米面油）的供方同得发（北京）供应链管理有限责任公司，冻品（如冻巴沙鱼、虾仁、冻鸡肉等）的供方北京众得利商贸有限公司，餐盒的供方安徽凤原生物新材料有限公司，84 消毒液、洗洁精、乙醇消毒酒精的供方北京市海玉工贸有限公司化学试剂分公司，鸡蛋的供方正大蛋鸡养殖（北京）有限公司；上述供方选择和控制方式基本相同。

劳保用品采购自市场。

公司在用电车 2 辆，车牌号京 AAF0928、京 AAY2829，提供有租车协议，出租甲方：北京同得发智慧物联农业科技有限公司，租赁期限 2022 年 6 月 10 日至 2025 年 6 月 9 日。车辆使用定期进行清洁消毒，见生产部审核记录。



外包：虫害消杀：有害生物防制综合管理服务合同，服务期限：2023 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日，服务方名称北京天宇顺通生物科技有限公司，营业执照编号：91110106MA0IPWJK6Q，有害生物防制服务机构服务能力等级证书 A 级编号：2020032700003，资质有效，服务频次 12 次/年。

厨余垃圾清运外包管理统一由关联公司北京同得发农产品加工有限公司统一管理。

外包：油烟管道清洗：北京熠昇蓝天环保科技有限公司，营业执照资质有效；签订有油烟管道清洗协议书。

受审核方于 2024 年 1 月 10 日开展了供应业绩评定工作。

目前外包的过程：第三方检测、虫鼠害控制和垃圾清运、油烟机清理，对于第三方检测在发生时进行外包，垃圾清运由北京同得发农产品加工有限公司负责管理，剩余两项外包已签订合同，

在与外包方签订的合同中未明确环境和职业健康安全职责，主要通过“相关方告知书”方式进行告知书方式进行。

采购管理情况：采购部日常在新发地农产品批发市场采购，一般会下达采购计划，再进行安排采购。

该公司的采购管理基本符合标准要求。

## 26) 前提方案 (PRP) 和危害控制计划的信息的更新、食品安全管理体系更新

受审核方策划并形成了《危害控制计划》、《前提方案》、“作业指导书”等内容，审核周期内依据 ISO 22000:2018 标准、HACCP 体系对标准建立了《危害控制计划》、《前提方案》等体系文件，对工艺流程进行了调整，取消了 CCP 金探工序，自 2023-05-01 进行变更后，运至至今，小组组长表示暂未发生顾客投诉，顾客无特殊的要求，运行基本稳定。同时开展了确认、验证工作，总体上更新后满足实际运行要求，食品安全风险基本可控。

食品安全管理体系更欣涉及危害控制计划的更新，对更新文件有修改等的基本管理。

## 27) 产品放行管理 (含 CCP1-1 蔬菜类原料验收、CCP1-2 畜禽类原料验收)

受审核方主要提供集体用餐配送 (热食类食品制售)，包括原辅料、辅料、调味品等，成品主要为面食、米饭等主食类、各类产品的热菜类，策划编制了《产品放行控制程序》、《不合格品和产品撤回控制程序》等文件，在验收标准上，主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主，审核周期内规范内容没有发生修改。

抽查 2024 年 3 月 28 日《进货质量检验报告单》 (蔬菜及食用菌类)，有叶菜类、茄果类等感官标准要求，抽查 2024 年 3 月 28 日《进货质量检验报告单》 (蔬菜及食用菌类)，显示芹菜 (细) 35kg、长茄子 30kg；供应商为北京同得发农产品加工有限公司，感官检验合格，检验人员为尹丽珍，审核为王亚波。并附有农药残留检测报告，显示为阴性，与规定的关键限值“农残检测抑制率 $\leq 50\%$ ”，表述存在差异，已要求进行统一。控制基本符合 HACCP 计划要求。

提供了 2024 年 3 月 29 日五花肉《进货质量检验报告单》 (畜禽肉类)，项目包括检验检疫票、车辆消毒证明，感官 (色泽、组织状态、粘度、气味) 等，检验结论均为合格。检验人员为尹丽珍，审核为王亚波。基本符合 HACCP 计划要求。附有猪肉动物检疫合格证明编号 11000332172，肉品品质合格证明：31898866，生猪肉产品销售凭证编号：7364344，日期：2024-03-29，报告有效。

提供了 2024 年 3 月 29 日鸡肉片《进货质量检验报告单》 (畜禽肉类) (生产批次为 2024 年 3 月 26 日)，项目包括检验检疫票 (见采购部审核记录)、车辆消毒证明，感官 (色泽、组织状态、粘度、气味) 等，检验结论均为合格。检验人员为尹丽珍，审核为王亚波。并附有河北 XX 食品有限公司出具的《调理品出厂检验报告》，检验结论为合格。基本符合 HACCP 计划要求。

另外，提供了卤水老豆腐、豆泡等辅料的《进货质量检验报告单》 (辅料类)，以感官检验为主，检验结论为合格，检验人员为尹丽珍，审核为王亚波。并附有 20240328 批次的卤水老豆腐和豆泡的出厂检验报告。基本符合复合。

在审核周期内，因订单量较少，配送等以不锈钢桶方式配送，对餐器具和工器具等没有采购。

同时抽查 2023-06-15 进货的大米、2023-04-28 进货的蚝油、白糖、淀粉、鸡精等调味品、



2023-05-12 进货的黑宽粉、淀粉、蚝油等调味品，共 15 个批次，控制方式基本相同。

过程检查、成品放行管理以厨师感官为主，在食品安全上以餐食/菜肴的烧熟煮透为主，由厨师把控，另外辅以中心温度监控、装车确认份数等。见本报告 14) 条款内容。

### 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

受审核方在《管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。现场审核查见《内部审核计划》、《内审日程表》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。审核日期：2024 年 3 月 6-7 日；审核日期：2024 年 3 月 6-7 日；审核组组长：易文帅；组员：武燕龙、冷灵慧、李柏荣、周颖等；有公司的任命书，中内审员经培训合格后上岗，现场交流内审员如周颖，对内审流程有基本知晓，基本知道内审不符合项等内容，但是在内审深入应用方面还有较大提升空间，现场口头建议改进，下次审核关注。

查《审核实施计划》、《内审检查表》、《不符合项报告》、《内部审核报告》等内审运行证据，内审开具 1 项不符合，已整改完毕。审核结论：经本次审核表明公司的制定的管理体系文件基本符合 GB/T19001-2016GB/T24001-2016、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0) 和 ISO22000:2018GB/T45001-2020 标准的要求，公司的管理体系运行基本符合审核准则，并能得到有效实施和保持等。

受审核方在《管理手册》9.3 条款进行了规定，并策划了《管理评审控制程序》，规定管理评审每年召开一次，采用会议的方式进行，基本符合标准要求。以往管理评审的跟踪措施——已完成。

本次管理评审日期：2024 年 3 月 10 日，查见有《管理评审计划》、《各部门体系运行总结》、《管理评审报告》、《管理评审改进措施计划》等，抽查发现：对于餐食加工过程控制、客户投诉情况，客户满意度调查情况、产品放行部分的总结偏弱、对环境和职业健康安全方面的输入评审内容很薄弱，现场口头交流，要求后期改进，下次审核关注。

管评结论：1) 本公司管理方针、目标较为适宜，可以体现公司追求顾客满意、持续改进组织业绩的企业精神，可继续作为公司的中长期方针与目标，故 2024 年食品安全方针和目标不做修改。2) 在资源结构配置：公司各部门职能需进一步明确与细化，职责现有部门不清楚和交叉的情况；一线人员在 ISO9001 基础知识和 HACCP 知识方面较欠缺，质检部需要有计划地培养和引进管理技术人员。3) 质量/食品安全/环境和职业健康安全管理体系运行情况：管理体系基本运行质量需提高，需培养内审员队伍，强化体系运行的有效性。

查《管理评审改进措施计划》：改进项及纠正措施：1) 聘请咨询机构专业老师对中层以上管理干部进行 ISO9001、HACCP 的基础知识培训，进行了原因分析、制定了采取措施，责任人/部门：办公室，完成日期：2024 年 10 月底完成。整改还在实施中，下次审核关注。2) 聘请专业老师指导 1 次内审以及由质检部组织食品安全管理体系相关培训，现场交流总经理表示改进措施落在年度内审计划中，持续实施，下次审核关注实施完成情况。

管理评审有基本的管理，现场与总经理交流，其基本知晓管理评审的计划、管评流程等，但是深入应用方面还需要提升，下次审核关注。

### 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:

受审核方在《管理手册》10.2 条款进行了规定,同时策划了《不合格品和产品撤回控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》。

日常运行过程中:原辅料进货验收、餐食加工过程、产品交付控制主要由质检部、生产部负责,暂未发现不合格及潜在不安全产品。

热食类食品制售的集体用餐配送过程主要由生产部负责,负责人表示配送及时,客户现场服务较好,暂未发现不合格及潜在不安全产品。

顾客投诉处理等主要由销售部负责,2023 年度订单量很少,暂未发生投诉情况,顾客满意度调查见销售部审核记录,暂未发生不合格情况。

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价:

总经理通过确保管理方针建立,定期的评审确保持续实施,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。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

受审核方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;2024 年度内审开具的 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。2024 管理评审 3 个改进计划,已采取纠正措施,目前还在实施中,下次审核关注。

与总经理交流,其表示各部门负责人能够基本掌握《不合格品和产品撤回控制程序》、《纠正和纠正措施控制程序》的要求,但是在深入应用方面还需要持续提升,后期审核持续关注。

#### 3) 投诉的接受和处理情况:

审核期间暂未发生顾客投诉处理情况。

### 三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域:——无

2) 组织机构:——无

3) 管理体系:——无

4) 资源配置:生产车间布局发生部分变化,已收集变更后的平面图

5) 产品及其主要过程:——无

6) 法律法规及产品、检验标准:——无

7) 外部环境:——无

8) 审核范围(及不适用条款的合理性):——无

9) 联系方式:已变更,变更后为易文帅,电话 15210106720

### 四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

涉及生产部Q8.5.2/H3.7/F8.3,本次现场审核验证纠正和纠正措施基本有效,未再次发生。

### 五、认证证书及标志的使用



主要用于客户现场审核或投标使用，未见违规情况。

## 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，（北京同得发餐饮管理有限公司）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 type="checkbox"/> 满足 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本满足 | <input type="checkbox"/> 不满足 |
| 实现预期结果的能力   | <input type="checkbox"/> 满足 | <input checked="" 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 type="checkbox"/> 达到 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本达到 | <input type="checkbox"/> 未达到 |
| 体系运行        | <input type="checkbox"/> 有效 | <input checked="" type="checkbox"/> 基本有效 | <input type="checkbox"/> 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、任泽华



## 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。