

项目编号：20287-2024-QEOFH

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：南充典源后勤管理服务有限公司

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）：宋明珠

审核组员（签字）：明利红

报告日期：2024年05月04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

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 ■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定之前，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：宋明珠

组员：明利红



受审核方名称：南充典源后勤管理服务有限公司

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	宋明珠	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2023-N1QMS-2247783 2022-N1EMS-2247783 2021-N1OHSMS-1247783	Q:29.07.01,29.07.02,29.07.03,30.0 5.00 E:29.07.01,29.07.02,29.07.03,30.0 5.00 O:29.07.01,29.07.02,29.07.03,30.0 5.00
2	明利红	组员	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2023-N1QMS-4093634 2021-N1EMS-3093634 2022-N1OHSMS-3093634	Q:29.07.01,29.07.02,29.07.03 E:29.07.01,29.07.02,29.07.03 O:29.07.01,29.07.02,29.07.03

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	白明	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：中华人民共和国固体废物污染环境防治法、中华人民共和国大气污染防治法、中华人民共和国水污染防治法、中华人民共和国环境影响评价法、工伤保险条例

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：新鲜蔬菜贮藏与运输准则 GB/T26432-2010、农产品追溯要求 果蔬GB/T29373-2012、餐饮分餐制服务指南GB/T 39002-2020、餐饮企业质量管理规范GB/T 33497-2017、餐饮服务食品安全监督管理办法、餐饮服务食品安全操作规范、合同及顾客要求等

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05月03日 上午至2024年05月04日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年1月10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：初级农产品的配送和销售；热食类食品**制售**（未认可：热食类食品制售）

E：初级农产品的配送和销售；热食类食品**制售**所涉及场所的相关环境管理活动（未认可：热食类食品制售）

O：初级农产品的配送和销售；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（未认可：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：四川省南充市顺庆区大北街 101 号

办公地址：南充市顺庆区华荣路二段 69 号

经营地址：南充市顺庆区华荣路二段 69 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）：

多场所名称：顺庆区职业技术教育培训中心；**范围：**热食类食品、冷食类食品制售；**至总部距离：**开车10分钟；**地址：**顺庆区职教城路77号

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024 年 5 月 1 日上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： Q 服务过程控制； E0 运行策划和控制； E0 绩效测量和监视

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:综合部 Q7.2

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5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5月4日前。

2) 下次审核时应重点关注：

Q 服务过程控制； EO 运行策划和控制； EO 绩效测量和监视

3) 本次审核发现的正面信息：

公司努力提升口碑，以稳定并扩大本地业务，通过培训增强公司标书的编写能力，增加在投标过程中的中标概率,积极组织公司员工进行专业培训，提升员工职业技能，提高工作效率

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

最高管理者对管理体系高度重视和支持，并对标准有一定程度的理解和掌握，积极组织督促和管理各部门，严格贯彻执行管理体系要求，从而确保管理体系正常运行

2) 风险提示：

Q 服务过程控制； EO 运行策划和控制； EO 绩效测量和监视。管理人员加强体系文件学习

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：2019年4月19日 体系实施时间：2024年1月10日

2) 法律地位证明文件有：

营业执照、食品经营许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数：12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：

采购检验-预处理-烹饪-备餐-送餐-后续处理

需确认过程：烹饪、餐具消毒。外包过程：厨房烟道清洗

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

企业确定了与其宗旨和战略方向相关并影响其实现质量环境职业健康安全管理体系预期结果的能力的各种外部和内部因素。能够对这些内外部问题通过网站获取、调查研究、定期内部总结等方式进行监视和评审。



企业确定了与质量环境职业健康安全管理体系有关的相关方，并确定了这些相关方的需求和期望。对相关方和需求进行管理。

企业在策划质量环境职业健康安全管理体系时，确定需要应对的风险和机遇，以确保质量环境职业健康安全管理体系能够实现其预期结果，增强有利影响，预防或减少不利影响，实现改进。

最高管理者在确定的管理体系范围内建立、实施并保持了质量环境和职业健康安全方针：质量为本、服务顾客、满意第一、保护环境、预防为主、健康安全、持续改进。管理方针包含在管理手册中，符合标准要求。经总经理批准，与管理手册一起发布实施。为了适应组织宗旨和不断变化的内、外部环境，在每年管理评审会议上对管理方针的持续适宜性进行评审。为达到管理方针最终实现，总经理及各职能部门负责人通过培训、宣传等方式使全体员工都充分理解并坚持贯彻执行。并将管理方针通过相关方告知提供给适宜的相关方。管理方针的制定适宜有效。

最高管理者制定了公司管理目标。管理目标在《管理手册》中进行了规定并已形成了文件。现场抽查《质量环境职业健康安全目标指标分解考核表》，内容包括：

质量目标：

1. 客户满意度 ≥ 85 分
2. 重大食品安全事故发生数为0

环境职业健康安全目标：

1. 火灾事故发生数为0
2. 重大食品安全事故发生数为0
3. 死亡事故发生率为0

抽查2024年1月以来，质量环境职业健康安全目标已经完成。

抽查《环境职业健康安全目标管理方案》，针对所有重大环境和危险源等制订管理措施，有重要环境因素和重大危险源、管理目标、管理方案、完成日期、预计投资、责任部门等。抽查火灾管理方案，内容包括：管理目标：无火灾事故发生。管理方案：加强员工安全培训；严格按照操作规程操作；严禁吸烟、远离火源；照明设施采取防爆措施；定期检查办公、生产设施电路、线路。定期检查跑冒滴漏；组织应急预案培训及演练；配置足够应急物资。负责部门：各部门。所需资源。完成时间。2024年2月以来，质量环境安全目标和管理方案已经实现。再抽查其他管理方案，内容类似，符合要求。

企业规定了因顾客和市场等原因而导致管理体系变更时，应对这种变更进行策划。依照GB/T19001-2016标准，结合实际情况，围绕质量方针、质量目标设置了组织机构，配置了必需的资源，确定了实现目标的过程、资源以及持续改进的相应措施，对员工进行了适宜的培训等。没有变更的策划。

为了确保获得合格产品和服务，确定了运行所需的知识。从内部来源获取的有：服务人员以往多年的工作经验，特别是岗位作业人员的操作技能；管理经验；作业指导书；检验作业指导书等。外部来源获取有：顾客提供的产品信息；国家、行业标准等。组织知识予以存档保管，在需要时可以随时获取。为应对不断变化的需求和法律趋势，企业策划进行了质量管理体系标准及相关知识的再培训、招聘有技能的服务人员等方式对确定的知识及时更新。

编制《危险源和环境因素识别与评价管理程序》，符合实际和标准要求。查看和查阅《环境因素识别评价表》，包括：固废排放、废水排放、火灾、资源消耗、能源消耗等。抽查《重要环境因素清单》，包括：1) 火灾、爆炸；2) 固废排放；3) 废水排放；4) 废气排放；5) 噪声排放等等。查看和查阅《危险源辨识和风险评价记录》，包括：火灾、触电伤害、车辆伤害、机械伤害、物体打击、滑倒摔伤、传染病伤害等。抽查《重要危险源清单》，包括：1、人身伤害（意外伤害、机械伤害、烫伤）；2、火灾、爆炸；3、食物中毒；4、触电等。识别充分适宜和合理。

编制了《合规义务管理程序》等，符合标准和企业实际。识别和收集法律法规和其他要求：《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国水污染防治法》、《中华人民共和国噪声污染防治法》、《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》、《GB16297-1996 大气污染物综合排放标准》、《GB12348-2008 工业企业厂界环境噪声排放标准》、《GB18599-2020 一般工业固体废物贮存和填埋污染控制标准》、《GB18597-2001 危险废物贮存污染控制标准》、《GBZ2.1-2019 工作场所有害因素职业接触限值 第1部分：化学有害因素》、



《GBZ2.2-2007 工作场所有害因素职业接触限值第2部分：物理有害因素》等。均有有效版本，符合要求。一阶段无问题。

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

编制了《环境和职业健康安全运行管理程序》、《节约用电用水管理制度》、《固体废弃物管理制度》《消防安全管理制度》、《消防器材管理规定制度》、《火灾事故应急救援预案》、《劳动防护用品管理制度》等，符合标准和企业实际。抽查初级农产品的配送和销售；热食类食品、冷食类食品制售服务过程环境职业健康安全运行管理活动。

1) 查看办公区域环境职业健康安全运行控制情况。

废水排放，生活废水经化粪池预处理后经城市污水管网。废水不外排。无工艺废水产生。生活垃圾，设置垃圾桶，集中收集避雨堆放由环卫部门定期处理。垃圾池定期清洗、消毒灭菌，确保完好整洁，并做好防雨、防风、防渗漏措施等。加强了员工安全培训，严禁吸烟，远离火源。纸张采用非正式文件双面使用。人走灯灭，无常明灯现象。经常检查水电暖设施，发现问题，及时维修，杜绝跑冒滴漏。定期检查设施电路线路。线路电线隐蔽铺设，制作了警示标志。电线线路、开关插座均带3C标志。用电设备主要是电脑、打印机、复印机等，没有大功率超负荷电气设备。电气维修由专业人员操作。电源开关采用漏电保护，一旦触电会自动跳闸，避免造成触电伤害。

2) 查看厨房环境职业健康安全运行控制情况。（无仓库，食物，原材料，配料存放于厨房箱柜中）

废水：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。

固废：主要固废为：办公、生活垃圾，餐厨垃圾。其中废纸箱、包装袋和办公垃圾分类收集后交天然气化工总厂行政部门统一处理；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，餐厨垃圾交由成都天投蔚蓝生物科技有限公司统一处理，与成都天投蔚蓝生物科技有限公司签订有餐余垃圾处理协议。

资源、能源消耗管控：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。

噪声：噪声主要预处理及烹饪环节产生，采取选优噪声小的抽风机、灶具等，作业区间集中封闭。

废气排放：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。与成都天成和新能源科技有限公司签订有协议，由其负责对烟道进行定期清洗。

火灾：制订了火灾预防管理规定、应急管理规定。运营部、厨房及办公场所均设置了消防栓、灭火器、消防通道、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套燃气报警仪，有甲方送交资质单位检验的年审报告。定期参加公司或业主的消防、应急、逃生培训和演习，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。

机械伤害：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。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烫伤。中暑预防管理：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。

触电：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。

查看，灭火器、消防栓、防汛专用沙袋等应急救援器材，维护保养良好，配备充分适宜，能够满足要求。

环境和职业健康安全标识警示，包括：安全通道、禁止烟火、小心地滑等。设置餐具放置处，泔水倾倒处。

抽查2023年7月以来《灭火器点检表》，每个月点检一次，点检内容：配件是否齐全。灭火器各部件是否生锈。气压表是否清晰。气压表指针是否在绿区内。保险栓拉动是否正常。喷嘴管是否破裂等。检查合格。

抽查2023年7月以来《劳保用品发放记录》，包括：手套、帽子、口罩、耳塞等。发放人：张雪琴。

抽查《采购清单》、《采购计划》、《设备采购计划》等资料，制定了控制措施，明确了采购设备尽可能采用环保设备，低耗设备等。抽查设备使用说明书等资料，包括有关使用、维护检修直至最终报废和处置过程中有可能产生哪些重大环境影响，针对这些重大影响，根据国家要求应该如何进行处置等应用指南。考虑了生命周期的每一阶段。



编制了《变更管理控制程序》，规定了当发生新的产品、服务和过程，或对现有产品、服务和过程的变更（包括：工作场所的位置和周边环境；工作组织；工作条件；设备；工作人员数量），法律法规要求和其他要求的变更，有关危险源和职业健康安全风险的知识或信息的变更，知识和技术的发展。应评审非预期性变更的后果，以及需要应对的风险和机遇，必要时采取适当的控制措施，符合标准和企业实际。负责人介绍说，目前没有发生影响职业健康安全绩效的临时性和永久性变更。因此，没有进行更改管理。

编制了《应急准备和响应管理程序》等，符合标准和企业实际。企业编制了《火灾应急预案》、《触电事故应急预案》、《高温中暑应急预案》等。包括了重要环境因素和重要危险源等。综合部为应急准备与响应的主控部门。其他部门负责参与应急预案演练。每次演练前均对应急预案进行了培训。抽查 2024 年 1 月 21 日《消防预案应急演练记录》，包括：物资准备和人员培训情况。进入现场前由安全员讲解个人安全防护要求等。现场培训过程。演练过程。参加演练人员：公司全体人员等。演练结束后对应急预案进行了适宜性充分性评审，评审结果：能够全部执行，满足应急要求。不需要变更等。演练效果评审结果：人员到位情况：及时等。物资到位情况：充分等。协调组织情况：较好等。实战效果评价：合理等，外部支援部门和协作有效性：及时有效等。满足要求。

公司制定有《监视和测量管理程序》和管理文件。

查公司环境运行检查记录表：

公司规定综合部在每月对公司固废管理、资源能源消耗管理、消防安全管理等内容进行检查，提供有 2024 年 1 月至 4 月份的检查记录，检查结论：合格，检查人：白明。

.....

自体系建立以来没有发生过环境事故。

查职工健康体检报告：企业所涉业务不涉及职业病危害，无需进行职业健康体检。提供有员工健康证，符合要求，健康证具体见附件。

.....

公司为员工缴纳了养老、工伤、医疗等保险。

提供了缴纳保险的票据及社会保险在职人员信息统计表。

自体系建立以来没有发生过安全事故。

监测设备：公司暂无环境监测设备。

编写《合规义务管理程序》，规定明确基本合理。综合部组织对公司环境管理活动，遵守相关法律法规和其他要求情况进行评价，评价结果符合相关法律法规和其他要求，无违法违规情况并保持有合规性评价记录。

查由综合部组织各部门于 2024 年 1 月 20 日对公司管理和经营活动中涉及的国家 and 地方的法律、法规、标准和其他要求进行了评价。

评价时间：2024 年 1 月 20 日

评价参加人员：公司管理层、各部门主管、内审员。

评价结论：公司的生产活动适用环境法律法规和其他要求遵守情况符合要求。

查：有《合规性评价报告》，有保持合规性评价的相关记录。

查输初级农产品的配送和销售过程控制情况：

公司对现场人员不定期进行培训学习。通过会议、网络、微信、电话等方式，提高人员技术能力、管理能力，现场销售能力，销售人员培训上岗。目前人员能力满足要求。

运行环境：公司选址合适，场所卫生干净整洁，通风、采光良好，有足够的光照度，设备布局合理，产品摆放整齐，办公、生产环境较好。员工在工作前及工作结束后能够及时清理环境及设备。工作环境得到良好的控制。电脑，打印机，手机等等，上述设施状态完好，满足管理和办公的需要。人员、基础设施、工作环境等资源配置满足产品实现的要求。

查：见有如下销售服务提供：

查看文件销售和服务提供的控制、运行控制；文件适宜。

据负责人介绍，根据市场订单合同，买卖合同的签订/执行；然后进货产品；然后进行入库验证；入库验收保存；然后交付货物给客户；销售合同执行完后；收取资金。今年以来有每种产品订单，获得各种产品质量要求等。查见有各供应商提供的执行标准等相关产品的资料。目前产品销售过程由公司配送初级农产品



到客户现场的情况。

现场查见配设备有：长安面包车；川 RTH910；配送驾驶员李刚；长安面包车；川 R07L65；配送驾驶员王许；五菱面包车；川 R31JJ3；配送驾驶员白明。

配置了计量器具：台秤；

现场查见配置了销售设备有：各种电脑、打印机等设备设施配备、运转良好，设备维保并有记录，专人负责建立产品标识、状态标识，见有过程监测记录、产品检验记录，产品防护控制到位。现场产品防护满足质量要求。

现场查见送（销）货单若干份：

抽见 1《送（销）货单》2024.1.8 收货单位：吉庆小学；产品描述：去皮杠子肉 17.2kg；精瘦肉 22.1kg；去骨肘子 20.9kg；夹子肉 26.9kg；母鸡 16.7kg；送货单位及经手人签字确认。

抽见 2《送（销）货单》2024.1.17 收货单位：吉庆小学；产品描述：精瘦肉 11.3kg；五花肉 18.6kg；猪脚 13kg；鸭子 12.8kg；香米 120 斤；送货单位及经手人签字确认。

抽见 3《送（销）货单》2024.1.25 收货单位：吉庆小学；产品描述：油菜尖 6kg；菠菜 7kg；猪脚 5.1kg；去骨肘子 4.7kg；豌豆尖 3kg；砂糖橘 7kg；大枣 0.2kg 等等；送货单位及经手人签字确认。

抽见 4《送（销）货单》2024.2.15 收货单位：云中；产品描述：小白菜 25 斤；上海青 65 斤；青椒 14 斤；螺丝椒 15 斤；菜心 20 斤等等；送货单位及经手人签字确认。

抽见 5《送（销）货单》2024.2.25 收货单位：云中；产品描述：西红柿 42 斤；大葱 28 斤；生姜 8 斤；鸡蛋 5 件等等；送货单位及经手人签字确认。

抽见 6《送（销）货单》2024.2.28 收货单位：云中；产品描述：藕 30 斤；花菜 40 斤；大蒜 1 袋；青椒 69 斤；土豆 233 斤；冬白菜 73 斤；小葱 40 斤；油麦菜 45 斤；西红柿 40 斤等；送货单位及经手人签字确认。

特殊过程为：销售过程；

查见：关键特殊过程能力确认记录：2024 年销售过程经过策划予以确认，对人员情况、销售过程设备能力等进行了确认，确认销售过程受控。

查看配送、销售现场白某正在现场检验初级农产品检验：进行入库验收，符合标准要求。

公司交付给顾客的产品满足法律法规要求；满足顾客要求；产品符合要求。产品和服务的性质；顾客反馈公司生产的产品，质量良好。

公司采用服务回访、稽查、答疑等方式控制放行和交付。负责人称，顾客基本满意。

销售产品的交付：采用公司配送人员送货上门的方式。

入库、转序和产品交付：产品输初级农产品的配送和销售；操作步骤：产品经检验合格后方可入库，交付后客户。也有供应商直接发货给客户的情况。大部分属于公司将初级农产品的送货上门给客户。定期了解产品使用情况，及时掌握顾客信息，及时传递给相关部门。顾客意见和反馈问题，能够得到解决，目前没有顾客投诉。

产品交付活动：

现场查见交付活动控制：仓库接到发货通知，公司联系配送人员，进行配货，面包车物流运输送货给客户，仓库人员核对物流运输车辆以及驾驶员资格证书符合要求时，装运产品，采用人工搬运或者手拖车进行装运上车，装运前，对产品塑料筐打包，或者用塑料袋进行包装，根据客户需求；将产品装运上车，仓库开具送（销）货单给配送人员。传递到客户，客户收货后，在送（销）货单上签字确认回传到公司。

目前未见货物运输造成产品损坏的情况。

执行人员严格按销售规范实施，无违规操作情况

在销售运行过程中暂时未发生作业流程等更改变化的情况。

目前生产现场只有白班，初级农产品的配送和销售过程基本受控。

公司制定了《餐饮、销售服务管理程序》

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、查服务现场各工序(工位)均有正在服务的操作文件、参数，均为现行有效的文件，受控标识清楚；
- 2、查服务现场及作业工位执行的作业指导书主要包括：《烹制管理标准》（包括蒸制、炒制、烤制等）、《切配管理标准》、《初加工管理标准》、《储存管理标准》、《采购验收管理标准》、《机械设备操作规程》等、过程检验记录等，均发放到相应环节，便于查阅对照。
- 3、现场查看：现场有冰箱、冰柜、消毒柜、烹饪器具、电磁炉、绞肉机等，服务相关设备工作正常，状态良好，无异常现象，符合产品的服务的条件及要求。
- 4、检测设备，主要有称量用电子秤，保存食品用数字食品温度计、检测蔬菜农残的农残检测仪。其余质量检查主要靠感官检查。

现场查看，

餐食制作部餐饮管理服务流程：采购检验-预处理-烹饪-备餐-供餐-后续处理。

查看服务过程：

公司根据就餐用户要求和甲方要求，对每日菜谱进行策划

提供有《食堂菜谱》

查：2024. 5. 3 计划

早餐有主食、面点，粗粮，蛋类，时蔬饮料等菜谱

午餐有荤菜6道，素菜6道，汤类，水果等。

晚餐有荤菜6道，素菜6道等等。

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。抽2024年5月3日食材采购计划清单：包括鲜核桃肉，精瘦肉，五花肉，嫩姜，生菜，细大葱等等共30类菜品。时蔬为定点采购，每批次采购前均要求供方提供质量检验报告；肉类产品提供动物检疫合格证明。并于餐食制作部就餐区张贴公示。

原材料采购回来之后，餐食制作部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。

公司不定期抽取蔬菜等产品送成都农产品中心批发市场有限责任公司检测中心进行农药残留检验，查2024年4月14日送检记录：送检车辆：川R31JJ3，送检样品：黄瓜，大白菜，菜花等共15样，检验结果：合格。

现场查看，检测设备有电子台秤等；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。

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，操作工刘珍利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，查看食品添加剂使用记录表：有使用名称，日期，批号，使用量，用途，使用人等信息。

**3、烹饪、备餐：**

依据《烹制管理标准》进行，现场查看厨师李在强等正在进行麻辣水煮鱼的码料准备工作，1.将洗净的鱼切块，加入适量盐、淀粉、姜蒜后与鱼块混合均匀后静置15分钟，2.热锅下油，待油温至3-4成热后加入姜丝、葱蒜等与调料一起翻炒至香味溢出；3.加入码料后的鱼块，进行翻炒，加入清水，以漫过鱼块为佳后大火烹煮，4.待鱼肉充分入味后，加入适量盐及少许鸡精进行调味后起锅装盘。要求色、香、味、形俱全。

最后炒制的菜品质量由专人范鸿杨品尝评价。品尝后留菜品检验记录表，对感官，味道，卫生等作出评价。同时前厅留样。

留样有专门留样柜，填上留样记录，并贴上标签，标明日期，菜品，烹制人，留样时间为3-5日。

4、供餐：

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。

饭菜质量主要以考核和业主（就餐职工）反馈进行评价。

查：《食堂满意度调查统计》，内容包括：食堂整体环境，饭菜卫生情况，有无异物，食堂汤类味道，食堂饭菜口味，菜系搭配，工作人员个人卫生等几方面进行评价

.....

翻看用户调查表，总体满意度较高。

5、后续处理：

餐食制作部将每次就餐剩余的饭菜进行收集，集中存放于固定收集桶内，餐厨废弃物由三方资质公司集中回收处理，提供有餐厨废弃物处置台账及与三方资质公司签订的处置协议，具体见餐食制作部E8.1条款。完成早中晚就餐后，餐食制作部组织对食堂进行日常清洁，包括餐食制作部的地面及环境消毒、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。见Q7.1.3和Q7.1.4

公司特殊过程确定为：烹饪、餐具消毒过程，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：2024.3.15，确认人：李在强，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。

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

编制了《内部审核管理程序》、《管理评审制度》等，符合标准和企业实际，经调阅相关记录确认，企业已经在2024年3月25日和2024年4月10日，分别策划和实施了完整内部审核和管理评审。内部审核发现的不符合项和管理评审提出改进措施，目前已经有效整改并验证关闭。查内审员能力，提供有《内审员培训记录表》、《内审员能力评价记录》。通过面谈，了解到内审员对认证标准比较熟悉，能有效运用审核准则，具有实施审核的个人素质和能力。内审员能力基本满足要求。查内审员任命及授权：2024.3.15总经理李冬梅对白明、曹干进行了内审组任命。与企业管理层李冬梅进行面谈沟通，对认证标准的理解情况、对管理评审输入输出的要求，回答基本符合标准的内容。

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：

查，公司编制了《不合格控制程序》，规定了不合格的控制要求。

现场了解，公司在设计销售运维服务过程中的主要不符合主要为软件运行出问题。

查，公司客户提交问题及时进行维护，并定期进行软件版本升级，同时跟踪验证。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

纠正措施落实有效

**3) 投诉的接受和处理情况:**

无

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）：**

查公司配备了必要的人力资源，基础设施，体系文件、资金等必要的资源，能够持续满足顾客需求和管理体系改进的需要。

基础设施：公司租用的办公面积 40 平方米左右。公司目前配送（铺面）面积 56 平方左右（含保鲜库 1 个 30 平方米左右）。

办公室配有电脑、打印机、网络设施等。

查见《设备台账》配备了销售所需的主要设备有：电脑、打印机、保鲜库 1 个等；上述设施状态完好，满足办公、销售服务、仓储的工作需要。基础设施、工作环境等资源配置满足销售服务工作的要求。

安全设备设施：灭火器、垃圾桶、消火栓等。无特种设备。

查见《2024 年设备月点检保养表》，由白某每月对设备设施进行点检/保养项目，负责人白某称：对于电脑原则上，谁使用谁负责进行日常点检维护保养。

抽 2024 年 1-4 月保养设备记录：电脑；保养内容：1. 外观 2. 显示屏、键盘 3. 彻底清洁设备各部位 4. 系统是否中毒，5 其他等。保养人：白某。

查见《设备维修记录》，由王某每月对设备设施进行维护保养。

抽 2024 年 1 月 26 日保养设备记录：打印机；保养内容：更换硒鼓。维修人：白某；责任人：白某确认能正常使用。

抽见对保鲜库进行检查的证据。2024 年 1 月 27 日的保鲜库卫生巡视记录表；保鲜库温度：0℃；仓库货品摆放整齐；产品标识、标志明确；地面清洁、通道畅通并清理干净；消防设施摆放适当等等；检查人：白某。

公司宽带接入畅通，暂无用于产品的运输设备。

公司所在办公区域有专门的环卫负责垃圾收集清运。公司办公区域设有总经理室及各部门统一办公区，配置有空调、桌椅、会议桌等。办公环境适宜。

运行环境：公司选址合适，场所卫生干净整洁，通风、采光良好，有足够的光照度，设备布局合理，产品摆放整齐，办公、生产环境较好。员工在工作前及工作结束后能够及时清理环境及设备。工作环境得到良好的控制。

2) 人员及能力、意识：

企业对影响质量环境职业健康安全工作的的人员，在教育、培训、技能与经验方面要求做出规定。根据任职要求，对各岗位人员进行了能力评定，评定结果均符合岗位任职要求。企业人员能够了解管理方针和管理目标内容，知晓他们对管理体系有效性应该做哪些贡献包括改进绩效的益处，以及不符合管理体系要求所产生的后果等。为确保相应人员具备应有的能力和意识所采取的措施充分有效。相关人员具备相应能力和意识。

3) 信息沟通：

企业通过会议、培训、相关文件的传阅等形式确保管理体系有效性，涉及体系运行过程及管理等多方面，通过沟通促进过程输出的实现，提高过程的有效性。促进公司内各职能和层次间的信息交流、增进理解和提高从事质量活动的有效性。通过多种渠道主动向顾客介绍产品，提供宣传资料及相关产品信息。企业对外交流，主要包括与安监局、环保局、劳动局等沟通环境职业健康安全情况，通过媒体了解环境职业健康安全要求。对顾客、供方、出入公司的相关方通过发放相关方告知书进行沟通。对相关方施加环境影响。

4) 文件化信息的管理：



企业编制了管理体系文件。体系文件结构主要包括：管理手册、程序文件、作业文件和记录等。其中管理方针和管理目标也形成文件并纳入管理手册中。体系文件覆盖了企业的管理体系范围，体现了对管理体系主要要素及其相关作用的表述，并将法律法规和标准的要求融入到体系文件中。文件的审批、发放、更改订控制有效。记录格式按照文件控制要求进行管理，记录收集、识别、存放、检索、保护、处置得到控制。现场确认，体系文件符合标准要求，体现了行业和企业特点，有一定的可操作性和指导意义。管理体系文件符合适宜和充分。文件审核提出的问题，通过审查核验组织提交的文件，确认企业修改了《管理手册》等文件，审核组验证有效。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：初级农产品的配送和销售；热食类食品（未认可：热食类食品制售）

E：初级农产品的配送和销售；热食类食品所涉及场所的相关环境管理活动（未认可：热食类食品制售）

O：初级农产品的配送和销售；热食类食品所涉及场所的相关职业健康安全管理活动（未认可：热食类食品制售）

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，（南充典源后勤管理服务有限公司）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

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:宋明珠、明利红



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。