

项目编号：10503-2024-QEO

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称：石家庄健爽餐饮管理有限公司

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）：张丽

审核组员（签字）：黄刚 郭增辉 邹淑萍

报告日期：2024年5月28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
 - 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： 张丽

组 员： 黄刚 郭增辉 邹淑萍



受审核方名称：石家庄健爽餐饮管理有限公司

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	张丽	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2023-N1QMS-3216621 2023-N1EMS-3216621 2023-N1OHSMS-3216621	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00
2	黄刚	组员	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2022-N1QMS-4012239 2023-N1EMS-4012239 2024-N1OHSMS-4012239	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00
3	郭增辉	组员	Q:实习审核员 E:实习审核员 O:实习审核员	2024-NOQMS-1284221 2024-NOEMS-1284221 2024-NOOHSMS-1284221	\
4	邹淑萍	组员	Q:实习审核员 E:实习审核员 O:实习审核员	2024-NOQMS-1300074 2024-NOEMS-1300074 2024-NOOHSMS-1300074	\

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	徐民强、李然龙、胡海鹏	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：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国



计量法》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国节约能源法》、《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》(2008年2月修正)、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国职业病防治法》、《职业病检查管理办法》、《中华人民共和国妇女权益保障法》、《中华人民共和国民法典》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:《生活饮用水卫生标准》(GB 5749-2022)、《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)、《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》(GB/T 22000-2006)、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》(GB 31654-2021)、《食品安全国家标准 航空食品卫生规范》(GB 31641-2016)、《餐饮业大气污染物排放标准》(DB13/5808-2023)、《食品安全管理体系 餐饮业要求》(GB/T 27306-2008)、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T 28739-2012)、《餐饮企业质量管理规范》(GB/T 33497-2023)、《餐饮业供应链管理指南》(GB/T 40040-2021)、《密胺塑料餐饮具》(GB/T 41001-2021)、《餐饮服务信息分类与描述》(GB/T 42551-2023)、《餐饮业反食品浪费管理通则》(GB/T 42966-2023)、《餐饮企业经营规范》(SB/T 10426-2007)、《餐饮业营养配餐技术要求》(SB/T 10474-2008)、《餐饮业现场管理规范》(SB/T 10580-2011)、《建设节约型餐饮企业规范》(SB/T 11046-2013)、《餐饮服务突发事件应急处置规范》(SB/T 11047-2013)、《餐饮业就餐区和后厨环境卫生规范》(T/CCA 004.2-2018)、《餐饮业文明服务导则》(T/CCA 004.4-2018)、《餐饮业操作过程微生物风险控制指南》(T/CCA 006-2018)、《中小型餐饮场所厨房用燃气安全监控装置》(T/CECS 10131-2021)、《高效稳定餐饮油烟净化系统 第2部分:净化设备技术要求及检测规范》(T/GZBC 45.2-2021)、《高效稳定餐饮油烟净化系统 第3部分:在线监测监控设备技术要求》(T/GZBC 45.3-2021)、《高效稳定餐饮油烟净化系统 第4部分:设备设施清洗维护规范》(T/GZBC 45.4-2021)、《病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所》(WS/T 690-2020)、《声环境质量标准》(GB 3096-2008)、《社会生活环境噪声排放标准》(GB 22337-2008)、《工作场所有害因素职业接触限值 第1部分:化学有害因素》(GBZ 2.1-2019)、《工作场所有害因素职业接触限值 第2部分:物理因素》(GBZ 2.2-2007)等。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间: 2024年05月27日 上午至2024年05月28日 下午 实施审核。

审核覆盖时期: 自2023年9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: 餐饮管理服务(热食类食品制售)

E: 餐饮管理服务(热食类食品制售)所涉及场所的相关环境管理活动

O: 餐饮管理服务(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: 河北省石家庄市裕华区体育南大街与塔北路东王丁科苑底商10-1

审核地址: 晋州市塔上村晋州市第二中学第二食堂

注: 石家庄健爽餐饮管理有限公司营业执照/食品经营许可证/注册地址: 河北省石家庄市裕华区体育南大街与塔北路东王丁科苑底商10-1; 受审核方承包食堂处地址/经营地址/甲方/河北省晋州市第二中学(第二食堂)经营许可证地址/审核地址: 晋州市塔上村晋州市第二中学第二食堂; 本次审核覆盖地理边界范围/审核地址仅为: 晋州市塔上村晋州市第二中学第二食堂。



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）： \

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024-05-26 8:00:00 上午至 2024-05-26 12:00:00 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：管理目标完成情况及管理方案的落实情况，内外部环境的识别，应对风险和机遇的措施，基础设施的控制，环境因素、危险源辨识和风险评价及其运行控制情况，产品和服务提供过程的控制，绩效的监控情况，相关方信息反馈和抱怨处理，内部审核和管理评审实施的有效性等。

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（4）项，涉及部门/条款：餐饮部 Q7.1.5、Q8.6、O9.1.1；综合办 QEO9.2；

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（或提交 纠正措施计划）时限：2024 年 6 月 28 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 27 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

下次不符合，生产过程控制和检验控制情况等，以及环境和职业健康安全的运行控制情况。

3) 本次审核发现的正面信息：

重视服务现场质量、环境因素、危险源控制和管理工作，现阶段服务质量问题，环境管理，职业健康安全控制状态良好。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好；依据标准要求并结合实际，有效地策划和运行管理体系，并持续改进其有效性；最高管理层能够积极参与，以身作责，带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求；能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

2) 风险提示：

产业政策和行业风险需要企业进一步加强关注，以便更好的识别、降低风险和把握机遇，促进企业发展。

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： 2014 年 02 月 12 日 体系实施时间： 2023 年 12 月 30 日

2) 法律地位证明文件有：

提供 1) 营业执照 统一社会信用代码 91130108091144797D

名称：石家庄健爽餐饮管理有限公司 类型：有限责任公司（自然人投资或控股）

住所：河北省石家庄市裕华区体育南大街与塔北路东王丁科苑底商 10-1

法定代表人：孙永辉 注册资本：壹仟万元整 成立日期：2014 年 02 月 12 日

登记机关：石家庄市裕华区行政审批局 日期：2023 年 7 月 24 日

经营范围：餐饮管理、餐饮服务。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）

提供 2) 食品经营许可证

经营者名称：石家庄健爽餐饮管理有限公司 许可证编号：JY21301080042753

统一社会信用代码 91130108091144797D

日常监督管理机构：裕华区裕兴市场监督管理所

法定代表人：孙永辉 日常监督管理人员：任新全 曹勇

住所：河北省石家庄市裕华区体育南大街与塔北路东王丁科苑底商 10-1

经营场所：河北省石家庄市裕华区体育南大街与塔北路东王丁科苑底商 10-1

发证机关：石家庄市裕华区行政审批局

签发人：王鹏 2023 年 8 月 1 日 有效期至：2018 年 7 月 31 日

提供 3) 晋州市第二中学食堂委托经营管理协议书

甲方：晋州市第二中学 乙方：石家庄石家庄健爽餐饮管理有限公司

委托经营管理内容和范围：委托经营管理晋州第二中学餐厅二楼，负责供应甲方学生早、中、晚餐及简单的方便等热食类食品制售。在确保上述就餐正常供应后，可根据学生需要和能力，兼营小炒。

委托经营管理权限：本协议开始 2024 年 2 月 19 日开始，有效期至 2024 年 7 月 19 日。本协议协议期满，双方可自愿续签协议，乙方需提前一个月对甲方提交书面续签申请。合同到期后如需承包，在同条件下，乙方享有优先权。甲方法人或授权代表：张战东 乙方法人或授权代表：孙永辉

签订日期：2024 年 2 月 19 日

提供 4) 晋州市第二中学食品经营许可证

经营者名称：河北省晋州市第二中学（第二食堂）

许可证编号：JY31301830003765 统一社会信用代码：12130183402043302X

日常监督管理机构：晋州市市场监督管理局

法定代表人：张战东 日常监督管理人员：赵志兵 曹增超

住所：晋州市塔上村 经营场所：晋州市塔上村 发证机关：晋州市行政审批局

签发人：齐立浩 2022 年 10 月 25 日 有效期至：2024 年 10 月 31 日

审核范围/边界/地址说明：石家庄健爽餐饮管理有限公司营业执照/食品经营许可证/注册地址：河北省石家庄市裕华区体育南大街与塔北路东王丁科苑底商 10-1；受审核方承包食堂处地址/经营地址/甲方/河北省晋州市第二中学（第二食堂）经营许可证地址/审核地址：晋州市塔上村晋州市第二中学第二食堂；本次审核覆盖地理边界范围/审核地址仅为：晋州市塔上村晋州市第二中学第二食堂。



3) 审核范围内覆盖员工总人数：23 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）： 无

4) 餐饮管理服务(热食类食品制售) 总流程图：1) 原料采购验收→2) 货物仓储→3) 清洗→4) 粗加工→5) 烹饪→6) 分餐售卖→7) 洗消清洁→8) 餐器具保洁

米饭工艺流程：1) 原料采购验收→2) 贮存→3) 领料→4) 初加工(挑选异物清洗、淘米) →5) 蒸煮→6) 成品、留样→7) 食堂售卖

面食工艺流程图：1) 原辅料采购验收→2) 原辅料预处理→3) 配料→4) 发酵→5) 成型(包馅或不包馅) →6) 醒发→7) 蒸煮→8) 食堂售卖

菜品工艺流程：1) 原料采购验收→2) 贮存→3) 领料→4) 预处理初加工→5) 切配→6) 烹饪→7) 托盘存放→8) 售卖

餐具清洗消毒：1) 餐具→2) 回收→3) 清洗→4) 消毒→5) 备用

关键过程包括：

1 烹饪（成品中心温度大于 70℃）；

2 原料采购验收（显著危害：致病菌、农药、兽药残留、重金属、真菌毒素等；行动准则： 畜禽肉类验收、合格供方、畜禽肉类产品动物检疫合格证明；蔬菜验收：合格供方、农残检测/快速测定仪/抑制率<50%为合格；全部来自合格供方/畜禽肉要有动检票合格证/禽蛋类农残、兽残不超标/蔬菜类有农残合格报告/每年收集第三方检测报告等。）

3 餐具消毒（显著：危害致病菌残存；行动准则：高温 100° C 消毒时间不少于 30 分钟。）

4 添加剂使用、管理；

需确认过程为售卖；

外包过程为：虫鼠害消杀、油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏。

公司范围内重要环境因素包括：废气（油烟）、噪声（排风机）、废水（含油废水）、固废（含餐厨垃圾处置）。

公司范围内不可接受风险包括：火灾/爆炸、食物中毒、传染病、职业病、滑倒摔伤、高温烫伤、机械伤害、电伤。

无不适用条款。

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

企业有策划并保持文件化的信息，制定了管理手册（JS-QES-SC-2023）A/1、程序文件、管理制度汇编、火灾应急预案、作业指导书、检验规程、运行记录等体系文件，策划的体系文件基本充分，策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际。

一体化管理体系文件自 2023 年 12 月 30 日发布、实施,成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。与总经理沟通了解到，公司依据质量、环境和职业健康安全标准、适用的法律法规要求，以及行业 and 经营宗旨，制定了质量、环境和职业健康安全方针：

科学管理、卫生安全、诚实守信、用户满意。

本年度（2024年4月25日）实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审，基本适宜，并符



合现状：查见“过程目标考核清单”2023年12月份至2024年4月份统计结果达到目标要求，如下：

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
总目标 (质量)	客户/甲方满意度95 分以上	年根据调查份数和总分的平均数结合其他评价加权法最终获得	96 分	合格
	产品社会监督抽查合格率100%	季度合格数/总数*100%	100%	合格
总目标 (环境)	油烟废气、噪声、废水、餐厨废弃物合规处置； (符合：《餐饮业大气污染物排放标准》(DB13/5808-2023)、《声环境质量标准》(GB 3096-2008)、《社会生活环境噪声排放标准》(GB 22337-2008)、《河北省餐厨废弃物管理办法》(河北省人民政府令〔2012〕第 14 号)、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T 28739-2012)、《城镇污水处理厂污染物排放标准》(GB18918-2002))	运行控制+监督+跟甲方/学校核对数据获得	达标	合格
总目标 (职业健康安全)	火灾/爆炸/食物中毒/传染病/职业病/轻伤事故发生为0；	年实际发生情况	0	合格
综合办	体系文件受控率 100%；	年受控数/总数×100%	100%	合格
	质量、环境、职业健康安全培训合格率 100%	每半年合格数/总数*100%	100%	合格
	为管理体系的建立、实施和改进 100%提供资金保障	年提供保障数/总数×100%	100%	合格
	外部提供过程控制率 100%；	季度控制数/总数×100%	100%	合格
	客户/甲方满意度95 分以上	年根据调查份数和总分的平均数结合其他评价加权法最终获得	96 分	合格
	固体废弃物100%合规分类处置；	季度处置控制数/总数*100%	100%	合格
	火灾事故为 0	年实际发生情况	0	合格
	员工体检合格率 100%	年合格数/总数×100%	100%	合格
餐饮部	产品社会监督抽查合格率100%	季度合格数/总数*100%	100%	合格
	油烟废气、噪声、废水、餐厨废弃物合规处置； (符合：《餐饮业大气污染物排放标准》(DB13/5808-2023)、《声环境质量标准》(GB 3096-2008)、《社会生活环境噪声排放标准》(GB 22337-2008)、《河北省餐厨废弃物管理办法》(河北省人民政府令〔2012〕第 14 号)、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T 28739-2012)、《城镇污水处理厂污染物排放标准》(GB18918-2002))	运行控制+监督+跟甲方/学校核对数据获得	达标	合格
	火灾/爆炸/食物中毒/传染病/职业病/轻伤事故发生为0；	年实际发生情况	0	合格

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

理解组织及其环境：企业依据 ISO9001:2015、ISO14001:2015、ISO 45001:2018 标准，并结合餐饮服务(热食类食品制售)活动特点、行业特点和战略发展规划，确定了组织结构，及建立、实现目标的方法有影响的内、外部环境因素的组合，并规定了对内、外部因素进行识别和监测的要求，监视和评审方式/方法有：网络获取、相关方沟通、内部总结等；确定与目标和战略方向相关并影响公司实现管理体系预期



结果的各种外部和内部因素。

应对风险和机遇的措施：企业有对餐饮服务(热食类食品制售)实现过程和管理体系建立、实施和改进过程中存在的风险和机遇进行了识别、评价，在策划应对风险和机遇的措施时，有充分考虑到所处的内外部环境和相关方的需求和期望，以及组织内部所需达到的目标和期望结果，增强有利影响，避免或减少不利影响，实现改进等。

变更的策划：企业建立有《变更管理控制程序》以实施和控制影响绩效的有计划的变更，通过管理评审、审核结果、过程绩效分析、监视测量分析评价结果、内外环境的变化、客户及利益相关方的需求、经营状况等进行识别确定体系变更的需求。

组织的知识：企业有建立获取、吸收、传播和应用知识方面的渠道和流程，知识管理的价值链包括了知识获取、知识分享、知识创新、知识应用等环节通过采用行业会议、经验交流、建设方、适用方等相关方沟通反馈、竞争对手等获取并收集所需外部知识，通过数据总结、失败或成功的项目、培训等方面获取并收集需内部知识，并在内部通过例会、网络、师带徒等形式进行知识分享，经验分享。

运行的策划和控制：负责人李然龙介绍：体系运行来，公司在管理手册、程序文件及作业文件中详述了运行策划和控制中对制售提供的要求；过程准则，接收准则，针对质量、环境、职业健康安全符合要求确定的资源需求；实现过程、质量、环境、安全符合要求提供证据所需的记录等项内容进行了策划，基本满足要求；策划了餐饮服务(热食类食品制售)流程，识别菜肴烹调、原辅料验收、餐具消毒、添加剂使用、管理为关键过程；外包过程为：虫害消杀、油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏；所需的资源，包括人员、制售设备、监视和测量资源，以及资金、技术、信息和有关的外部资源等；保持形成文件的信息等，主要包括管理手册（JS-QES-SC-2023）A/1版，程序文件汇编（26个），以及管理制度、设备操作规程、作业指导、进货检验，识别有并收集了产品质量法、消费者权益保护法及食品加工执行标准；有按策划的制售过程运行控制准则，以及产品的接收准则实施产品的监视和测量等实施产品的监视和测量；证实质量管理体系的相关记录 60 余种；产品实现策划的输出基本充分，并适合组织的运行需要；企业有对变更的策划实施控制，评审非预期变更的后果，必要时采取措施以减轻不利影响；企业有对变更的策划实施控制，评审非预期变更的后果，必要时采取措施以减轻不利影响。

研发：餐饮部负责新菜品的开发，主要开发人员有李然龙、徐民强、张田芳、白广立、胡海鹏、韩立杰、贾闯等 7 人，在餐饮服务行业多年，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；查公司管理手册 8.3 产品设计开发条款，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，公司从事的餐饮服务(热食类食品制售)工艺和流程均成熟、固定，根据法律法规和顾客要求进行制售，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时，公司按照策划的设计和开发要求进行设计开发，确保制售的安全性、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。

查看近期草莓炒芹菜的开发方案，任务来源：顾客要求；项目负责人为张田芳，方案策划完成期限 2024 年 03 月 01 日，方案具体内容：收集整理和草莓炒芹菜制作相关信息，确定和草莓炒芹菜具体质量要求；策划原料的采购、确定加工所需烹饪器具，操作人：白广立员等能力是否满足客户质量要求；策划菜品制作过程相关资料：设计开发输入菜品配方表，包括：设计开发输入原料（茄子、花椒、辣椒、白糖等）；



设计开发评审记录（卫生要求及依据的标准、法律法规等）；设计开发输出清单（包括《草莓炒芹菜制作流程》、烹饪时间、质量标准等工艺文件）；设计开发验证报告：草莓炒芹菜开发方案完善、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制售过程设计受控；无更改。

餐饮服务(热食类食品制售)提供过程的控制：针对企业餐饮管理服务的提供，公司编制了《制售提供控制程序》及相关的作业指导书对提供过程进行控制，确保管理体系按策划的安排予以实施；现场巡查：现场设立男女更衣室，配置更衣柜、更衣镜等基本设施；员工更衣后经过洗手消毒，进入厨房；制作间配置毛菜间 20m²，蔬菜摆放在筐内、放置于不锈钢架子上，在蔬菜毛菜间有专门的蔬菜暂存区、毛菜筐采用蓝色的筐子进行贮存，蔬菜在粗加工间进行摘选；现场观察孟翠平、周瑞英正在进行择菜、去皮（去除不可食用部分）等前期粗加工；公司日常采购的猪肉、鸡肉为鲜货，无需进行解冻；粗加工区配备有带盖的箱子，存放废弃物；工人称：“随用随清”。切配间 30m²，先将经粗加工处理（去除不可食用部分）完成后的蔬菜放入洗菜区的洗菜池中清洗；现场查看有蔬菜清洗池及肉类清洗池、蔬菜、肉类经过清洗，摘洗后的菜采用蓝色的筐子进行盛装，再进行切配；现场员工王亚辉、赵采英切配为手工切配，净菜及洗后的肉类采用不锈钢盆进行盛装；现场见案板和刀具分区存放使用，通过颜色进行区分；在操作台边缘标识红色，其中红色案板为肉制品案板；刀具在刀把处有红色标识、蓝色为水产粘板；刀把处标识有蓝色、绿色为蔬菜粘板；刀把处标识为绿色、刀具专门有专柜进行管理；处理好的蔬菜和肉食放在相应的容器中推入后厨；后厨炒制/热食类食品制作间面积 200m²，有配置洗手池、洗菜池、洗肉池、洗蛋池，配置了 5 个灶台、12 个操作平台、4 层货架 4 个、蒸箱 2 个、电饼档 2 个、烤箱 1 台及油炸锅等；公司食谱每天下午由胡海鹏、韩立杰、贾闯分别制定后报告给餐饮部负责人张田芳，审核中抽查 2023 年 12 月至 2024 年 5 月早餐/午餐/晚餐食谱，包括素菜、荤菜、面条、特色餐等；2024 年 5 月 27 日午餐有厨师胡海鹏、韩立杰、贾闯正在进行菜肴的炒制；午餐菜谱为：糖醋里脊、杏鲍菇炒肉、酸辣土豆丝、青椒炒肉、西红柿鸡蛋、干煸小白菜、地三鲜、红烧肉、清炒菜花、豆芽炒粉条等菜品。

审核期间后厨：灶台前方有不锈钢操作台，台上放有调料；洗好、切配完成的西红柿、土豆丝、小白菜等放在专门的容器中，摆放在操作台面上；现场胡海鹏制作糖醋里脊、杏鲍菇炒肉、酸辣土豆丝、青椒炒肉、西红柿鸡蛋、干煸小白菜、地三鲜、红烧肉、清炒菜花、豆芽炒粉条等菜肴；韩立杰制作胡萝卜鸡蛋、麻辣香锅、四喜丸子、炒豆腐、白菜粉条、豆角炒肉、酸菜炒肉、黄瓜鸡蛋、木须肉、菜肴炒好后放入不锈钢的容器中；现场感官已经熟透，员工白广立现场对菜肴进行中心温度检测；白案区乔兵负责蒸米饭，现场见乔兵先将大米进行挑选异物，再进行清洗淘米，最后进行蒸制；米饭蒸制好后，员工白广立现场对米饭进行中心温度检测；主厨房配有除油烟系统，污水排放经隔油隔渣池预处理后经市政管网引至当地污水处理厂处理，厨余垃圾用有盖垃圾桶暂存，由委托方负责处理；经现场查看：各个操作间地面和墙壁都贴有瓷砖，有利于排水和清洁；地面有排水系统通道，流向由高清洁区向底清洁区排放，符合相关规范的要求；现场见各操作间地面没有积水；下水道上盖有不锈钢篦子封闭，平整干净；食堂现场配备的消防设施为灭火器，均在有效期内；食堂定期检查消防设备，各种烟罩类设备，各种炉灶类设备，各种蒸箱类设备；食堂负责使用中的安全操作以防止火灾，爆炸等事故发生；早餐：员工早上 5 点上班~6 点 40 分备餐完毕；6 点 50 分开始售卖~7 点 20 分结束售卖；中餐：员工上午 9 点上班~11 点 40 分备餐完毕；11 点 50 分开始售卖~12 点 20 分结束售卖；晚餐：员工 15 点半上班~17 点 50 分备餐完毕；18 点开始售卖~18 点 30 分结束售卖；以上确保自开始制作至就餐时间间隔不超过 2h；现场查看荤菜烹饪加工：现场



切配为手工切配，猪肉、鸡肉大部分为鲜货；案板和刀具分区存放使用，通过颜色进行区分，在操作台边缘标识红色，其中红色案板为肉制品案板，刀具在刀把处有红色标识，蓝色为水产粘板，刀把处标识有蓝色，绿色为蔬菜粘板，刀把处标识为绿色，刀具专门有专柜进行管理；蔬菜粗加工：现场查看有蔬菜加工间，包括毛菜间和净菜间，蔬菜摆放在筐内，放置于不锈钢架子上，在蔬菜毛菜间有专门的蔬菜暂存区，毛菜筐采用蓝色的筐子进行贮存，蔬菜在粗加工间进行摘选，现场关注孟翠平、周瑞英、王亚辉、赵采英正在削土豆皮，去除芽穴等不可食用部分；蔬菜经过清洗，再进行切配，现场查看有蔬菜清洗池，切配为手工切配，摘洗后的菜采用蓝色的筐子进行盛装，净菜采用不锈钢盆进行盛装；现场切配为手工切配，然后进行切配；公司方食谱每天下午由胡海鹏、韩立杰、贾闯分别制定后报告给餐饮部负责人张田芳，审核中抽查 2023 年 12 月至 2024 年 4 月早餐/午餐/晚餐食谱，包括基本餐素菜、基本餐荤菜、面条、特色餐等；

关键过程控制：关键过程/烹饪（成品中心温度大于 70℃）；公司日常测量主副食中心温度采用拍照形式，同时将中心温度照片发至微信食堂工作管理群中；查：5 月 27 日早上韩立杰炒菜洋白菜炒细粉、胡萝卜炒鸡蛋、蒜薹炒鸡蛋、清炒菜花、清炒甘蓝；现场见中心温洋白菜炒细粉 74℃、胡萝卜炒鸡蛋 72℃、蒜薹炒鸡蛋 73℃；5 月 27 日早上刘盼莹蒸包子，现场见包子中心温度 76℃；刘亚洲熬粥，现场见熬粥中心温 80℃；5 月 27 日中午胡海鹏现场炒制糖醋里脊、杏鲍菇炒肉、酸辣土豆丝、青椒炒肉、西红柿鸡蛋、干煸小白菜、地三鲜、红烧肉、清炒菜花、豆芽炒粉条、炆炒甘蓝、蒜苔炒肉；现场见中心温度杏鲍菇炒肉 79℃、青椒炒肉 78℃、干煸小白菜 80℃、地三鲜 76℃；5 月 27 日中午韩立杰现场炒制胡萝卜鸡蛋、麻辣香锅、四喜丸子、炒豆腐、白菜粉条、豆角炒肉、酸菜炒肉、黄瓜鸡蛋、木须肉、醋溜土豆丝、地三鲜、红烧茄子；现场见中心温度胡萝卜鸡蛋 77℃、四喜丸子 78℃、炒豆腐 72℃、豆角炒肉 74℃、醋溜土豆丝 76℃；5 月 27 日中午乔兵制作米饭，现场见中心温度米饭中心温度：95℃；张军芝煮面条现场见中心温度面条中心温度：97℃；5 月 27 日晚上胡海鹏现场炒制糖醋里脊、酸菜炒肉、豆角炒肉、地三鲜、红烧茄子、酸辣土豆丝、素炒豆角、素炒豆腐、清炒小白菜；现场见中心温度豆角炒肉 73℃、地三鲜 72℃、红烧茄子 76℃、酸辣土豆丝 74℃；5 月 27 日晚上韩立杰炒制胡萝卜鸡蛋、麻辣香锅、四喜丸子、地三鲜、红烧肉、清炒菜花、豆芽炒粉条、炆炒甘蓝、蒜苔炒肉；现场见中心温度四喜丸子 75℃、红烧肉 77℃、清炒菜花 76℃、豆芽炒粉条 73℃；5 月 27 日晚上乔兵制作米饭，现场见米饭中心温度：93℃；张军芝煮面条，现场见面条中心温度：94℃；5 月 28 日早上胡海鹏制作炒菜：素炒甘蓝、酸辣土豆丝、清炒小白菜、西红柿炒鸡蛋、清炒菜花；5 月 28 日早上周鏢烙饼，刘亚洲熬粥；现场见烙饼中心温度：83℃；粥中心温度：90℃；现场见中心温度酸辣土豆丝 16℃、清炒小白菜 73℃、西红柿炒鸡蛋 80℃；5 月 28 日中午胡海鹏炒菜：糖醋里脊、杏鲍菇炒鱼豆腐、醋溜土豆丝、青椒炒豆皮、西红柿鸡蛋、辣炒小白菜、地三鲜、红烧肉、清炒菜花、豆芽炒粉条、炆炒甘蓝、蒜苔炒鸡蛋；现场见中心温度杏鲍菇炒鱼豆腐 75℃、青椒炒豆皮 74℃、地三鲜 78℃、红烧肉 72℃；5 月 28 日中午韩立杰炒菜胡萝卜炒肉、麻辣香锅、四喜丸子、干炒千叶豆腐、白菜粉条、素炒豆角、酸菜炒肉、黄瓜鸡蛋、木须肉、醋溜土豆丝、地三鲜、红烧茄子、鸡腿；现场见中心温度四喜丸子 77℃、白菜粉条 75℃、木须肉 74℃、红烧茄子 77℃、鸡腿 76℃；5 月 28 日中午乔兵蒸米饭，现场见米饭中心温度：90℃；张军芝煮面条，现场见中心温度面条中心温度：94℃；周鏢烙饼，现场见烙饼中心温度 91℃；5 月 28 日晚上胡海鹏现场炒菜糖醋里脊、青椒炒肉、豆角炒肉、地三鲜、红烧茄子、酸辣土豆丝、素炒豆芽、素炒豆腐、清炒小白菜、菜花炒肉；现场见中心温度糖醋里脊 76℃、豆角炒肉 78℃、红烧茄子 75℃、素炒豆腐 74℃；5 月 28 日晚上韩立杰现场炒菜胡萝卜鸡蛋、锅包肉、红烧丸子、蘑菇炒肉、红



烧鸡块、清炒菜花、豆芽炒粉条、炆炒甘蓝、蒜苔炒肉；现场见中心温度锅包肉 75℃、红烧丸子 76℃、蘑菇炒肉 74℃、红烧鸡块 72℃；5月28日晚上乔兵蒸米饭，现场见米饭中心温度：93℃；张军芝煮面条，现场见中心温度面条中心温度：92℃；周鏢烙饼，现场见烙饼中心温度 90℃；菜品烹饪完成后采用不锈钢菜盆，用薄膜密封，防止异物落入；之后用手工周转车搬运至售餐区，放置在有加热水的保温台上，盖有盖子；用餐时段打开盖子，开始售餐；中心温度测试操作人：白广立，培训后上岗，有经过总经理授权。

关键过程/原料采购验收：显著危害：致病菌、农药、兽药残留、重金属、真菌毒素等；行动准则：畜禽肉类验收、合格供方、畜禽肉类产品动物检疫合格证明；蔬菜验收：合格供方、农残检测/快速测定仪/抑制率<50%为合格；全部来自合格供方/畜禽肉类要有动检票合格证/禽蛋类农残、兽残不超标/蔬菜类有农残合格报告/每年收集第三方检测报告等。关键过程/餐具消毒：显著：危害致病菌残存；行动准则：高温 100℃ 消毒时间不少于 30 分钟；现场设立独立的餐饮具洗消间，洗消间内有自动洗碗机和消毒柜，均有标识；洗碗机消毒一般水温控制 100℃，冲洗 40 秒以上，现场见消毒柜采用高温消毒 100℃，消毒时间均不少于 30 分钟；2024 年 2 月 26 日早、中、晚《餐饮消毒记录表》种类：餐盘、碗；消毒方法及过程：洗碗机、消毒柜；感官检查：合格 种类：筷子 消毒方法及过程：消毒柜、筷子消毒车；感官检查：合格 种类：菜墩、刀具 消毒方法及过程：蒸箱蒸汽消毒；感官检查：合格；种类：盛用具 消毒方法及过程：蒸箱蒸汽消毒；感官检查：合格；2024 年 3 月 21 日早、中、晚《餐饮消毒记录表》种类：餐盘、碗 消毒方法及过程：洗碗机、消毒柜；感官检查：合格；种类：筷子 消毒方法及过程：消毒柜、筷子消毒车；感官检查：合格；种类：菜墩、刀具 消毒方法及过程：蒸箱蒸汽消毒；感官检查：合格；种类：盛用具 消毒方法及过程：蒸箱蒸汽消毒；感官检查：合格；2024 年 4 月 18 日早、中、晚《餐饮消毒记录表》种类：餐盘、碗 消毒方法及过程：洗碗机、消毒柜；感官检查：合格；种类：筷子 消毒方法及过程：消毒柜、筷子消毒车；感官检查：合格；种类：菜墩、刀具 消毒方法及过程：蒸箱蒸汽消毒；感官检查：合格；种类：盛用具 消毒方法及过程：蒸箱蒸汽消毒；感官检查：合格；2024 年 5 月 23 日早、中、晚《餐饮消毒记录表》种类：餐盘、碗 消毒方法及过程：洗碗机、消毒柜；感官检查：合格；种类：筷子 消毒方法及过程：消毒柜、筷子消毒车；感官检查：合格；种类：菜墩、刀具 消毒方法及过程：蒸箱蒸汽消毒；感官检查：合格；种类：盛用具 消毒方法及过程：蒸箱蒸汽消毒；感官检查：合格。关键过程/添加剂使用和管理：提供了《餐饮服务单位食品原料及食品相关产品进货查验记录本》（添加剂）2023 年-2024 年进货均为：蓬灰、泡打粉，在《餐饮服务单位食品原料及食品相关产品进货查验记录本》（添加剂）中记录，企业目前使用的添加剂有蓬灰、泡打粉，蓬灰用于拉面制作，泡打粉用于包子等的制作；泡打粉是无铝泡打粉，包装上有无铝标识；蓬灰粉及泡打粉放置于食品添加剂专用柜子内，专人负责上锁管理，公司提供了《添加剂使用台账》；抽 2023 年 12 月至 2024 年 4 月记录中的添加量，均能按照复配添加剂标识推荐使用量使用，符合 GB2760 的相关规定。以上记录内容齐全，可追溯。记录内容齐全，可追溯。

需确认过程/售卖过程控制：食堂用餐区：地面为水磨石地面，楼梯也为防滑地砖，空间光线明亮、空气流通，餐桌椅摆放整齐有序，每个餐桌干净整齐，每次用餐完都打扫、擦洗干净；对售卖服务的实施有规定：各类餐食制作符合工艺参数的温度及时间要求，通过餐饮部负责人张田芳检查确认后放行；每日开餐前对服务人员进行检查，员工按公司要求着装整齐，佩戴工作帽、口罩及胸卡；工作人员从消毒柜中取出餐具，将学生点的主食和菜肴放入餐具中；售卖服务直接就完成了服务的实现，对于服务不合格情况，如果接到甲方日常检查出现问题，采取纠正措施；售餐过程，菜品盛放在不锈钢容器中置于水浴槽内，恒



温加热；餐厅出口设残食台，定点回收残食、餐具；2024年5月27日中午现场见：副食：糖醋里脊、杏鲍菇炒肉、酸辣土豆丝、青椒炒肉、胡萝卜鸡蛋、麻辣香锅、四喜丸子、炒豆腐等；主食：米饭，面条；于11点50分开始售卖；服务人员着装整齐，佩戴工作帽、口罩；主副食均放在不锈钢保温餐柜，确保就餐过程菜品温度在60℃以上；就餐区门口配有洗手池，要求学生就餐前洗手；就餐区地面为水磨石地面，周围墙体整洁；桌椅码放整齐；桌面干净整洁；现场无椅子；学生刷脸点餐，工作人员从消毒柜中取出餐具，将学生点的主食和菜肴放入餐具中；餐厅出口设残食台，定点回收残食、餐具；食堂整个营业过程符合要求。洗碗间120m²，含6个消毒柜、3个保洁柜、1台洗碗机、2个开水器；一般就餐餐具如：餐盘、筷子等餐具用洗碗机清洗；洗碗机使用洗碗液清洗餐具；完好后的餐具进入消毒柜消毒备用；通过控制时间进行消毒，现场查看时间设定为60分钟；现场有3名员工，穿戴橡胶手套、胶靴等；穿戴齐全。现场以上设备设施运转良好；查到该公司管理人员定期进行设备运行状况点检；售卖过程的服务人员着装整齐，佩戴工作帽、口罩；主副食均放在不锈钢保温餐柜，确保就餐过程菜品温度在60℃以上；学生及教师到就餐区后，根据自己口味选择菜品，主食，售餐人员按顾客选择把菜品和主食放入餐盘，售餐区菜品全部采用热水底部加热，保证售餐过程总菜品中心温度满足要求；现场抽查售卖人员马建刚、张军芝、刘亚洲、刘盼莹、吴立云，均为已进行能力评价确认的人员；同时对设备包括各种炒炉、蒸饭柜进行了确认，结论为：过程能力满足要求，时间：2023年12月26日 确认人：张田芳；食堂整个营业过程基本符合要求。

产品和服务的放行：公司主要提供热食类食品制售，包括各类米饭/包子等主食，餐厅产品原料包括各类禽肉类、粮米油盐、水产、瓜果蔬菜等及调味品等，以预包装食品为主；策划编制了《外部提供的食品和服务控制程序》、《不合格品和纠正措施控制程序》等，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；食堂的所有食材供应由综合办进行，验收由餐饮部管理，公司方食谱每天下午由胡海鹏、韩立杰、贾闯分别制定后报告给餐饮部负责人张田芳，公司根据确认好的菜单，确定原材料采购计划在微信对供应商进行下单采购，餐饮部对食材采购验收提供《食品经营进货台账》，对原材料品质进行备注，厨师负责按照要求进行预处理、烹饪、成品放行等，餐饮部厨师对采购的食材进行感官目测确认是否合格以及采用农残试纸测试和地磅称重等验收确认。

抽2023年12月至今“进货检验记录”包括：抽查2024年4月7日《餐饮服务单位食品原料及食品相关产品进货查验记录本》（米面粮油、干调）：名称：煎饼酱 规格：2.25kg*1 数量：1个 生产批号：2024年3月17日 保质期：18个月；名称：大米 规格：25kg 数量：1个 生产批号：2024年4月10日 保质期：6个月；名称：麻油 规格：25L*1 数量：2个 生产批号：2024年4月19日 保质期：18个月；名称：米醋 规格：300ml*1 数量：2件；生产批号：2024年3月4日 保质期：18个月 名称：肉松 规格：1kg*1 数量：1个；生产批号：2024年2月20日 保质期：12个月 名称：东古 规格：500ml*1 数量：4个 生产批号：2023年12月17日 保质期：18个月；名称：酸豆角 规格：1kg*1 数量：1件 生产批号：2024年1月5日 保质期：12个月；抽2021年5月11日《餐饮服务单位食品原料及食品相关产品进货查验记录本》（猪肉）；名称：小五花 数量：35.2斤 名称：瘦肉 数量：1斤 名称：前膀 数量：1.6斤 名称：外肾 数量：4斤.....抽2024年5月21日《餐饮服务单位食品原料及食品相关产品进货查验记录本》（菜）名称：土豆 数量：153斤 名称：生菜 数量：12斤 名称：杏鲍菇 数量：2斤 名称：金针菇 数量：5斤 名称：香菜 数量：6斤 名称：甘蓝 数量：104斤 名称：菜花 数量：21.8斤.....抽2024年5月21日《餐饮服务单位食品原料及食品相关产品进货查验记录本》



（鸡肉）：名称：鸡肉 数量：40 斤.....采购过程受控。

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，由负责人张田芳试尝，提供《中心温度记录表》。

公司未提供米饭、馒头、荤菜和素菜、餐具的有效的第三方检验报告。（检测项目参考《食品安全国家标准 航空食品卫生规范》（GB 31641-2016）中菌落总数、肠杆菌科、大肠埃希氏菌、致病菌等和《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中洗消剂残留量和微生物限量）。

以上已经开具不符合报告。

环境因素、危险源识别和评价：对办公区域有关的环境因素进行识别、评价，识别的环境因素主要包括：光辐射、电的使用、噪声排放、热排放、电脑维修废弃物、电脑废弃、电脑零部件废弃、电脑附件废弃、违章用电引起火灾等，评价后确定的综合办重要环境因素为：固废处置；识别了办公区域的危险源包括：插头、插座漏电引发触电、长时间伏案工作健康伤害、疲劳工作、开水箱烫伤等，经评价后确定的综合办公室不可接受风险为：触电；火灾。

识别了餐饮部环境因素包括：收货验收过程的车辆尾气、噪声、废包装、烂菜叶等，货物仓储过程的冰柜里面的冰、电能消耗等，清洗过程废水、剔除下来的菜叶、皮、壳、清洗杂质等，粗加工菜帮子、菜叶、下脚料等，烹饪过程的电能消耗、油烟废气、含油废水、排风机噪声、油烟机/风筒油垢等，分餐售卖过程的剩饭剩菜、餐厨垃圾等，洗消清洁过程的废水、餐厨垃圾等，餐器具保洁过程的废水、餐厨垃圾等；米饭蒸煮原料采购验收过程的车辆尾气、噪声、废包装，贮存能源消耗、鼠害、虫害、食品过期损失，领料过程大米消耗，初加工(挑选异物清洗、淘米)过程废水、杂物，蒸煮过程电能消耗，成品、留样过程的样品到期处置、电能消耗，食堂售卖剩饭剩菜、餐厨垃圾等；面食原辅料采购验收过程车辆尾气、噪声、废包装，原辅料预处理不合格品，配料消耗，发酵酵母等消耗，成型馅料等材料消耗，醒发能源消耗，蒸煮过程能源消耗，食堂售卖剩饭剩菜、餐厨垃圾等；菜品原料验收过程的车辆尾气、噪声、废包装、烂菜叶等，贮存过程的冰柜里面的冰、电能消耗等，领料过程的原料消耗，预处理初加工不合格品、下脚料消耗，切配过程的下脚料，烹饪过程的电能消耗、油烟废气、含油废水、排风机噪声、油烟机/风筒油垢等，托盘存放过程汤汁遗洒，供餐过程的剩饭剩菜、餐厨垃圾等；餐器具清洗消毒清洗废水、餐厨垃圾，消毒过程的废水、电能消耗，备用过程的电能消耗等；评价后确定的餐饮部重要环境因素包括：废气（油烟）、噪声（排风机）、废水（含油废水）、固废（含餐厨垃圾处置）；识别了餐饮部的危险源包括：收货验收过程的车祸、砸伤、磕碰等，货物仓储过程的冻伤、砸伤、磕碰、滑倒摔伤等，清洗过程滑倒摔伤、割伤、机械伤害等，粗加工机械伤害、刀具划伤等，烹饪过程的烫伤、废气和噪声健康危害、磕碰、砸伤等，分餐售卖过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等，洗消清洁过程的滑倒摔伤、砸伤、划伤等，餐器具保洁过程的滑倒摔伤、砸伤、划伤等；米饭蒸煮原料采购验收过程的车祸、砸伤、磕碰等，贮存过程砸伤，领料过程砸伤，初加工(挑选异物清洗、淘米)过程滑倒摔伤，蒸煮过程电伤、烫伤、留样过程的电伤，食堂售卖过程滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等；面食原辅料采购验收过程车祸、砸伤、磕碰等，原辅料预处理机械伤害，发酵过程过期添加剂，成型过程的过期食材，蒸煮过程烫伤、电伤，食堂售卖过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等；菜品原料验收过程的车祸、砸伤、磕碰等，贮存过程砸伤、电伤等，领料过程的砸伤、电伤，预处理初加工机械伤害，切配过程的刀具划伤、机械伤害，烹饪过程的烫伤、废气和噪声健康危害、磕碰、砸伤等，托盘存放过程烫伤，供餐过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中



毒等，餐具清洗消毒滑倒摔伤、触电等；经评价后确定的餐饮部不可接受风险包括：火灾/爆炸、食物中毒、传染病、职业病、滑倒摔伤、高温烫伤、机械伤害、电伤。

评价后确定的公司范围内重要环境因素包括：废气（油烟）、噪声（排风机）、废水（含油废水）、固废（含餐厨垃圾处置）。

经评价后确定的公司范围内不可接受风险包括：火灾/爆炸、食物中毒、传染病、职业病、滑倒摔伤、高温烫伤、机械伤害、电伤。

环境和职业健康安全运行策划和控制：

废气（油烟）：现场烹饪过程的油烟安装了油烟净化机和排气扇，具体指标和检测数据由甲方进行监控；现场观察符合餐饮业/食堂后厨的正常情况，基本可控。

噪声（排风机）：现场噪声主要是抽油烟机/排风机和排气扇发出的噪声，选用低噪声厨具和设备，对产生噪声的设备采取有效的降噪措施，如加强稳定性，确保现场噪声可控。具体指标和检测数据由甲方进行监控。现场观察食堂后厨噪声基本可控。

废水（含油废水）：现场查看餐厅操作间有下水沟，上覆盖有不锈钢网栅，清洗用水直接排入下水管道，网栅上杂物由公司每天下班时清；生活污水、地面冲洗水经过二级沉淀池处理后，通过隔油池处理站后排入市政污水官网；具体指标和检测数据由甲方进行监控；现场查看隔油池维护良好，正常使用。

固废（含餐厨垃圾处置）：生活垃圾由甲方集中处置；废包装材料、废下脚料为一般固废，废包装材料外售废品收购站，废下脚料集中收集外售用作饲料加工；均合规妥善处理；餐厨垃圾（含废弃油脂/地沟油）清运由外包方：李忠生进行处置，提供外包协议。

火灾/爆炸：由于餐饮企业使用明火进行烹饪，火灾成为一种常见的风险；电气设备故障、燃气泄漏等因素都可能引发火灾事件；公司对消防安全要求进行落实并实施监督检查；现场火灾防控措施包括安装火灾报警器和灭火设备，并进行定期检测和维护；定期进行员工火灾应急演练，并确保员工对火灾的处理方法和逃生路线有所了解；在合适位置设置安全警示标识，警示顾客注意安全；消防器材按重点、要害部位和各类物质特点配备，定点摆放，查见“消防器材台账”以及消防设施位置示意图，后厨、餐厅、仓库均配备有灭火器用于突发火情，规定严禁它用或随意变动位置，有进行妥善保管，保险铅封不准随意去除，消防器材进行登记造册，并有按规定要求每月进行一次点检，应急物资储备齐全，并基本满足消防安全要求。有设置严禁烟火等安全警示标识。审核未发现后厨、餐厅及仓库消防器材遮挡、挤占现象；负责人李然龙介绍，要求每年至少组织一次消防应急演练，以提高员工消防安全突发紧急情况应对措施。

食物中毒：为预防食物中毒，公司采取的预防措施有：食品安全教育，建立供应商准入制度、定期对食堂提供的食品进行检测，妥善储存食品，定期检查食品加工环境和个人卫生情况等措施。目前未发生过食物中毒事故。

传染病：员工健康和卫生状况直接关系到食品安全，未经培训的员工可能对食品安全规范不了解，潜在传染疾病的员工可能会传染给顾客；采取管理、控制并治疗传染源；切断传播途径、保护易感人群，包括改善营养、锻炼身体，以及进行疫苗接种等；现场查看食品接触人员均办理了健康证，现场提供了员工健康证：姓名：张银慧 性别：女 编号：2023JZ003385 有效期：2023年8月15日至2024年8月14日 石家庄市市场监督管理局监制；姓名：刘亚洲 性别：男 编号：2024JZ000768 有效期：2023年3月4



日至2025年3月3日 石家庄市市场监督管理局监制；姓名：白广立 性别：男 编号：2023JZ003380 有效期：2023年8月15日至2024年8月14日 石家庄市市场监督管理局监制；姓名：白东改 性别：女 编号：13012824000238 有效期：2024年2月25日至2025年2月25日 石家庄市市场监督管理局监制；姓名：徐民强 性别：男 编号：2023S92071 有效期：2023年8月29日至2024年8月28日 石家庄市市场监督管理局监制；姓名：魏紫玲 性别：女 编号：ZCSQ-007716 发证日期：2023年8月2日 发证机构：张家川县社区卫生服务中心.....

职业病：通过采取改善工作环境、提升后厨通风设施、控制油烟排放、安装噪声消除设备以减少噪声污染；个人使用防护工具，如口罩、手套、耳塞等，减少对有害气体、刺激性物质和噪声的接触；还包括定期进行健康检查和职业病体检；现场人员健康监管，确保员工所有疾病都得到及时治疗和控制在《人员晨检记录表》内容包括：发热、恶心、呕吐、腹泻、湿疹、黄疸、咽痛、咳嗽、其他等，抽2023年12月至2024年5月《人员晨检记录表》，检查内容同上。以上检查结果均合格。

滑倒摔伤：食堂餐厅短时间内供餐一般会遭遇拥挤、狭小的通道和空间，较容易滑倒、摔倒等意外事件，会对顾客的安全构成威胁；日常采取定期清洁地面的灰尘、污垢或其他杂物，确保地面干燥、清洁；当地面潮湿时，使用吸水垫或布来吸收多余水分；在需要额外防滑保护的区域，使用防滑地毯或垫子；设置注意防滑标识；日常与甲方/客户增加沟通与关怀，与顾客建立良好的沟通和关系，关注就餐过程的需求和便捷性，减少流动以减少滑倒、摔伤的发生率。

高温烫伤：预防人身伤害控制：上岗前对工人进行操作工艺、安全操作规程进行培训，询问后厨烹饪过程厨师胡海鹏、韩立杰、贾闯，有接受安全教育培训；个人防护：三位厨师有依据岗位需要佩戴相应的劳保用品（工作服、口罩），同时公司加强班组安全管理活动，提高员工安全生产意识；抽查厨师从业资格证书：姓名：韩立杰 性别：男 职业（工种）及等级：中式烹调师 评定成绩：合格 证书编号：1505000000200136 发证机关：河北省职业技能鉴定指导中心 发证日期：2015年4月29日；姓名：胡海鹏 性别：男 职业（工种）及等级：中式烹调师 评定成绩：合格 证书编号：9904110620015 发证机关：石家庄市职业技能教研鉴定指导中心 发证日期：2015年4月29日，以上证书有效。

机械伤害：现场操作台和厨具设施均有相应的防护装置；刀具使用过程中要注意操作技巧，采用熟练操作工，操作人包括：粗加工/切配/孟翠平、周瑞英、王亚辉、赵采英等工作娴熟、方法得当，作业过程中有穿工作服、佩戴手套、口罩等个人安全防护用品，且在上岗前有接受过相应的岗位技能培训。

电伤：加强安全教育，大力宣传安全用电，加强自我保护与相互保护意识，熟知预防措施和安全抢救方法；要求员工不要用沾了水的手触碰电线，破损的电线要及时的修补及更换，不要将衣物搭放在电线上面，定期用电设备进行维修，要安装符合国家标准用电线路，检修器时一定要请专业的人员进行操作；餐饮部含后厨负责安全用电的监督检查，检查电气设备和线路的安全状况，发现问题及时维修或更换，确保用电安全；负责人张田芳介绍：防止因短路、超负荷、电弧或发热而引起的火灾事故，及时进行整改解决；现场未发现配电箱/柜门有开启现象，有粘贴“小心触电”等安全标识，未发现明显安全用电隐患。

餐饮服务（热食类食品制售）各过程环保和安全运行控制情况：收货验收过程的废包装、不合格品、废弃物等，采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；收货验收过程的车祸和砸伤，采取措施：送货司机和车辆要严格审查，按照甲方告知要求场内作业，装卸过程轻拿轻放，选择合适的搬运共计，现场为地牛；装卸人员经过安全告知和培训；清洗过程的污水、地面冲洗水、沉淀



池处理后废水，污水经过甲方污水处理站后排放；甲方统一监控管理；现场未发现积水、跑漏滴撒现象；清洗过程的冷水作业健康伤害、砸伤、磕碰，采取措施：清洗过程冷水作业佩戴塑胶手套，温水清洗；操作过程轻拿轻放、选择合适的盛放工具和容器，预留合理的作业空间等；粗加工过程的废弃物、下脚料采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；粗加工过程的机械伤害、电伤，与负责人张田芳沟通，日常通过一下措施预防触电：加强职工的电气安全技术教育，防止错误操作；严禁手部沾水接触充电器、电源；严禁非专职电气人员进行停、送电操作；增加用电安全常识，增强预防事故的能力；设保护接地装置和接零；对裸露导体及危险设备的隔离防护；禁止带电检修或搬迁设备；对用电设备和安全装置定期检修，使其处于良好状态；加强用电的安全管理和检查；对不符合要求的电缆、电线接头及裸导线要及时整改；严禁违章用电；开关箱设置漏电保护器；使用安全电压；做好触电急救工作，及时处理电气事故，并适时进行演练，以确保战之能胜；同时做好电气安全资料档案管理工作；制定安全标志，并做好安装、维护、检查、宣传；减少制售过程中对人员的伤害，加强对工人的三级安全意识培训，提高安全意识.....机械伤害制定了设备操作规程，悬挂了安全警告标识在相应的作业区域，现场设备设施均有相应的防护装置，设备机械防护措施基本完好；刀具使用过程中要注意操作技巧，采用熟练操作工；现场电闸箱标识有“有电危险”、“请随手关门”；绞肉机工位有“绞肉机活动辨识一览表”和“当心机械伤人”；切片机工位有“切片机活动辨识一览表”和“当心机械伤人”等；烹饪过程的油烟和油烟污垢、含油废水、噪声、低效能源使用等，油烟经过油烟净化机之后排放，由甲方统一监控；油烟污垢由油烟系统清洗甲方外包单位进行；烹饪过程的油烟健康伤害、机械伤害、噪声伤害、电伤、烫伤等，采取措施：现场厨师佩戴口罩、耳塞等防护用品，注意用电安全的警告标识；分餐、售卖过程的餐厨垃圾，采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；提供了餐厨垃圾处置协议和处置记录；分餐、售卖过程的烫伤、食物中毒、摔倒、滑倒、食物过敏等，采取措施：烫伤，上岗前对工人进行安全操作规程培训，询问售卖过程人员张金碧，有接受安全教育培训；个体防护：操作工有依据岗位需要佩戴相应的劳保用品（工作服、口罩、手套），同时公司加强班组安全管理活动，提高员工安全生产意识；有制定烫伤应急预案，查看处理措施包括：迅速冷疗、迅速脱去衣物、迅速转移烧烫伤工人等；摔伤主要是指后厨和餐厅地面有水渍导致的滑倒摔伤，现场发现餐饮地面比较滑，较容易摔伤，现场张田芳介绍日常会监督水迹情况，及时清理，现场有注意摔伤的警示标识；预防工伤事故首先需员工提升自我安全意识，专注于当下行为，切勿分心；要眼观六路，辨识周边环境可能存在的危险因素，提前预防；根据地面水渍、油污情况，调整清理频次；地面卫生清洁分区域进行，预留通行通道，并作警示标识；通道、光线、照明充足；台阶、门槛高度设置符合人体行走习惯，避免过高、过低或高度不一；走路时视线位于正前方，不左顾右盼，查看手机或文件时应停在原地；上下楼梯不相互拥挤、不追逐打闹；遵章守纪，不做违规和冒险行为；洗消清洁过程的污水、地面冲洗水，洗消剂化学品管理和化学物质的排放，采取措施经过隔油池之后统一排入甲方污水处理站进行处理，最后排入市政管网。指标统一由甲方监控；洗消清洁过程的电伤、砸伤、磕碰，为防止砸伤，在开始装卸作业之前进行详细的计划和准备工作，选择合适的装卸工具和设备，确保货物正确地摆放，以及合理地安排作业区域等；现场清洁工张银慧佩戴防护用品，如手套、防滑鞋、工作服等；电伤，严禁手部沾水接触充电器、电源；严禁非专职电气人员进行停、送电操作；增加用电安全常识，增强预防事故的能力等；隔油池不需要人员进入。餐器具保洁过程的废水排放、含油废水、餐厨垃圾、污水处置等，采取措施经过隔油池之后统一由甲方处理，最后排入市政管网；指标统一由甲方监控。



餐厨垃圾提供了餐厨垃圾处置协议和处置记录；提供了隔油池清掏外包协议和处置记录。（注：油烟系统清洗、隔油池清掏、餐厨垃圾清运服务方/外包方为个人，后期要找有资质的公司，审核组现场提出改进意见。）餐具保洁过程的电伤、砸伤、磕碰等，同洗消清洁过程；查 2023 年 12 月—2024 年 5 月餐饮中心消毒记录表，检查区域：大厅环境卫生清理消毒，后厨环境清理消毒，检查项目：大厅环境卫生清理消毒：空气、紫外线、大门、门把手、电梯按键、桌子把手、餐桌、椅子、卡机、底面、卫生死角；后厨环境清理消毒：空气、个操作间、底面、下水道、窗户、大门、把手、办公室、库房、卫生间、电梯间、废弃物、垃圾桶、操作台、售餐具、用具、刀墩、成用具、用具；厨房、洗碗间，餐厅外围 25 米等全部消毒。以上检查均合格。检查人：白广立 徐民强。环境和安全运行控制基本符合要求。

监视和测量：需要监视和测量的内容，包括：服务的符合性、顾客满意程度、管理体系绩效和有效性、策划是否得到有效的实施、应对风险和机遇所采取措施的有效性、外部供方的绩效、体系改进的需求、适用的法律法规要求和其它要求、与所识别的风险和机遇相关的活动和运行、运行控制措施、目标等；保留的成文信息有：顾客满意度调查表、服务质量趋势图、不符合报告、环境运行检查记录、职业健康安全运行检查记录、体检报告、目标考核记录表、合规性评价记录、内审记录、管理评审记录等。未提供工作场所职业病危害因素检测报告。现场未提供现场职业危害接触/作业人员：胡海鹏、韩立杰、贾闯的职业病体检报告。以上已经开具不符合报告。

合规性义务：查见 2024 年 4 月进行的“合规性评价报告”，能够持续遵守环境和安全适用的法律法规及其他要求，未发生环境/职业健康安全违法违规事件，也未受到过环境和安全方面的行政处罚。也无员工职业病的发生。合规性评价结果有作为管理评审的重要输入。

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

提供的一体化管理手册中规定了内部审核活动职责的划分、审核范围、审核频次、审核方案的编制等。企业近期于 2024 年 5 月 10-11 日策划并实施了一次内审（QES 一并实施）。现场与徐民强和张田芳沟通，发现两位内审员对标准以及内审执行要求的掌握不是很到位，对内审是否得到有效的实施和保持提出质疑？以上已经开具不符合报告。

企业有对管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过 12 个月）近期于 2024 年 5 月 20 日实施了 1 次管理评审（Q/E/S 一并实施），管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，见管理评审改进计划和措施，见采取的措施和改进跟踪验证，验证结论为：有效。

管理评审的输出及相关决定和措施的落实有效；通过查看和询问管理层，管理评审输入和输出与保留信息评审结果证据一致，无变化内容，管理评审输入及输出内容完整、有效。过程有效。

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：

公司制定有《不合格品控制程序》、《不合格和纠正措施控制程序》；原料验收主要来自合格供方，审核周期内未发生采购原料不合格情况；在初加工过程中，主要是果蔬等产品有黄叶、坏菜等挑选直接作为废弃物处理，在烹饪加工过程中，因为食材新鲜，审核周期内没有发生餐食不合格的情况；顾客投诉处



理等主要由综合办负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价:

日常改进通过以下方面进行：内外部环境因素识别及定期评审、相关方需求及期望识别及评审、合规义务、管理方针、管理目标现状及实施状况；内外部审核结果；监视和测量、分析和评价结果；纠正措施；管理评审；顾客投诉处理；甲方/客户要求、监管部门抽查不合格等，现场与李然龙交流，其表示公司目前运行基本稳定，审核周期内未发生不符合情况；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，采取纠正和纠正措施，进行验证合格。

3) 投诉的接受和处理情况：无

4) 审核组提出的改进建议:

a. 关于合规义务的学习要加强，尤其是《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）、《食品安全国家标准 航空食品卫生规范》（GB 31641-2016）等的掌握和实施。

b. 现场人员QE0的能力、意识要加强，尤其是管理层和内审员（内审问题已经开具不符合报告）。

d. 公司应对所有供方包括外包方进行评定，评定合格后列入合格供方名单；油烟系统清洗、隔油池清掏、餐厨垃圾清运服务方/外包方为个人，后期要找有资质的公司。

总之，审核组希望公司 QE0体系的认证不要流于形式，要好好的推行体系，实现改进。

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）：

组织基本情况：石家庄健爽餐饮管理有限公司，成立于2014年02月12日，注册地址：河北省石家庄市裕华区体育南大街与塔北路东王丁科苑底商10-1，经营地址：晋州市塔上村晋州市第二中学第二食堂，持有经营许可证，经营范围为：餐饮管理服务（热食类食品制售）；

现场员工23人，含厨师、服务员、清洁工及管理层人员；

现场食堂/餐厅/后厨总面积2400m²，其中后厨炒制/热食类食品制作间面积200m²，有配置洗手池、洗菜池、洗肉池、洗蛋池，配置了5个灶台、12个操作平台，4层货架4个，蒸箱2个，电饼档2个，烤箱1台及油炸锅等；

制作间隔壁配置切配间30m²，毛菜间20m²，常温库房60m²，冷藏间45m²，其中冷藏间有8个四门冰柜/含保鲜；

其他：调料间16m²，含4层货架6个；用来盛放一般固废的杂货间10m²，以及办公室12m²和卫生间6m²；

前厅售卖处15个档口，面积约90m²；用餐前厅1600m²，共计容纳1000多学生用餐。

用餐前厅配置洗手池；有老师用小餐饮一间和专门的洗碗间120m²，含6个消毒柜、3个保洁柜、1台洗碗机、2个开水器、留样柜1台双门。

场区内运输采用平板车6台，送餐车4个；

各个区域门安装有防鼠板6块，高度60以上；后厨和前厅灭蝇灯10个；应急灯30个；消费栓6个；灭火器12个；后厨和售卖处配置了消毒灯共计8个；更衣柜2间，配置有消毒灯2个；



配置了空调 4 个 10 匹、发电机 1 个；

现场洗手消毒池只有洗手、没有消毒。现场提出改进问题。

餐具全部采用密胺餐具和不锈钢餐具，没有一次性餐具。

检验设备有：农残检测仪和电子秤、台秤、干湿温度计和测中心温度的温度计；

办公室配有：电脑、打印机等办公设备，配置了通讯和交通设施；

环保/安全设备/设施：灭火器、排风扇、2 个油烟净化器、隔油池 1 个、分类垃圾桶 8 个、燃气声光报警装置 4 个、防爆风机 2 个、燃气备用线路备用箱 1 个等。留有安全通道和安全出口，有标识、无堵塞。

特种设备：锅炉（甲方所有，甲方进行检定校准和管理，目前食堂不用，学校用来给学生烧水），相应安全阀、压力表等均由学校/甲方管理；液化气上压力表由燃气公司定期监测和管理。

现有基础设施配备基本充分。

现场未提供监视测量资源：电子秤 ACS-30、台秤 TCS-200、干湿温度计-30~50° C 和测中心温度的温度计 TP101 检定/校准证书（或记录/报告）。以上已开具不符合报告。

2) 人员及能力、意识：

抽查关键人员（总经理李然龙、综合办徐民强、餐饮部经理张田芳等）有 QES 要求及方针、目标的认识，各级人员有对其工作所涉及的环境因素、危险源的认识，有对其工作所涉及的环境影响的认识，以及体系运行对他们责任要求的认识；他们对管理体系有效性的贡献，包括对改进绩效的贡献；不符合管理体系要求的后果，包括他们的工作活动的实际或潜在的后果；相关事件调查的信息和结果；与他们相关的职业健康安全危险源和风险，且员工明白如果员工发现了可能造成伤害和健康损害的危险情况或危险环境时，他们自己消除并向公司报告该情况，不会有遭受惩罚的风险，做到安全第一的意识。

3) 信息沟通：

提供的一体化管理手册和程序文件中规定了内外部信息交流、沟通方式/方法、内容，内外部交流/沟通方式，通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式交流；内外部信息交流/沟通内容：体系运行情况、管理目标及管理方案落实情况、绩效监视和测量情况、合格性评价结果、应对风险和机遇的措施、纠正和预防措施等。

4) 文件化信息的管理：

体系文件，策划的体系文件基本充分，策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际，成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：餐饮服务(热食类食品制售)

E：餐饮服务(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(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，石家庄健爽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 checked="" type="checkbox"/> 符合	<input 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 checked="" type="checkbox"/> 有效	<input 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或提交纠正措施计划，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：张丽 黄刚 邹淑萍 郭增辉



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。