

项目编号：20504-2024-QEOFH

# 管理体系审核报告

## (第二阶段)



组织名称：马琳（上海）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）：马焕秋

审核组员（签字）：马焕秋

报告日期：2024年7月24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■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：马焕秋

组员：马焕秋



受审核方名称：马琳（上海）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
A	马焕秋	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2022-N1QMS-1296764 2023-N1EMS-1296764 2023-N1OHSMS-1296764 4	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	马文娟	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：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：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国特种设备安全法》、《中华人民共和国环境保护法》、上海市环境保护条例、上海市消防条例、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》、《中华人民共和国劳动合同法》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》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：《中华人民共和国产品质量法》、《计量法》、《中华人民共和国特种设备安全法》、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全国家标准消毒餐（饮）具（GB14934-2016）等；

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07月22日 上午至2024年07月24日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年3月15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: 许可范围内热食类食品制售

E: 许可范围内热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O: 许可范围内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：上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层

办公地址：上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层

经营地址：上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层

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 年 7 月 20 日-2024 年 7 月 20 日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：

管理评审、内审、供方管理

**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/7.2

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 8 月 24 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 7 月 24 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

管理评审、内审的有效性、供方管理

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、未发生质量事故等；

按照体系策划情况配置了基本的资源，基本具备体系运行的条件；

### 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

受审核方质量/环境/安全管理体系在运行过程中管理层及部门领导较重视，按管理体系要求基本有效运行，各部门职责和权限明确，质量/环境/职业健康安全控制措施有效，无食品/质量/环境/职业健康安全重大事故，供方为长期合作伙伴，工作流程与实际相符，成熟度尚可。

2) 风险提示：

组织人员对各管理体系的标准了解不够深入，需要加强学习。

### 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：2023 年 7 月 6 日体系实施时间 2024 年 3 月 15 日

2) 法律地位证明文件有：

1、现场检查《营业执照》正本原件，社会信用代码为 91310112MACPRDT5X8，企业注册地址：上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层，经营范围 一般项目：餐饮管理；（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）。

2、食品经营许可证副本 编号：J723101120287545；有效期至 2029 年 3 月 14 日；

经营项目：热食类食品制售。

现场查核资质与提供资质一致，现场审核地址与经营地址一致。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：8 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

单班工作，9:00—22:00，无倒班

4) 范围内产品/服务及流程：

1、热食类制售：肉禽蔬菜类原料验收（OPRP）→储存→清洗、解冻→切配、粗加工、精加工→烹饪（CCP1）→分餐

2、米饭加工：

大米原料验收→储存→淘洗→浸泡→蒸制→分餐



3、餐具清洗消毒：餐具回收→分类→去残→浸泡→刷洗→餐具清洗→餐具消毒→入柜  
无特殊过程、关键过程；烹饪为需确认过程  
外包过程：垃圾清运、电梯维保

### 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

##### 1) 组织结构、职责分工和内外沟通情况

设置了综合部、餐饮部等部门；根据工作需求配置人员，明确职责和权限，通过微信、电话、会议、文件等各种形式进行了内外沟通，以确保各层次和职能相互了解清楚，便于相互协调和配合。

##### 2) 管理体系文件符合情况

公司根据 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO 22000:2018 标准和实际，编制了管理体系文件，包括：形成文件的管理方针和管理目标、《管理手册》、《程序文件》；为确保管理体系过程的有效策划、运行和控制的文件等；为提供符合要求及管理体系有效运行的证据而建立的记录，包括标准所要求的记录。识别服务和产品适用标准，通过文件审核和现场审核确认，《管理手册》等符合标准要求、法律法规和企业实际，基本具有可操作性。

##### 3) 法律法规的识别及获取情况

识别并获取了中华人民共和国职业病防治法、上海市环境保护条例、上海市消防条例、上海市扬尘污染防治管理办法、上海市工伤保险条例、上海市节约用水管理办法、GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范、食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范 GB 31654-2021、中华人民共和国食品安全法等法律法规。

##### 4) 组织的资源配置情况：

马琳（上海）餐饮管理有限公司为苏州马琳餐饮管理有限公司的分公司，苏州马琳餐饮管理有限公司与上海顺恒实业有限公司签订了租赁协议，租赁该广场内上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层，有租赁合同；租赁期限：2023-7-27 至 2029-8-3；租赁面积：670 m<sup>2</sup>；马琳（上海）餐饮管理有限公司与苏州马琳餐饮管理有限公司签订了租赁协议，租赁上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层作为经营场所，有租赁协议；

基础设施：经营场所为一四层建筑，一层为会所大堂，二层：办公区和厨房；三层：包厢 4 个（一个大的 50 平，三个小的 40 平），四层：一个大包厢（供内部员工团建使用），每层单层面积约 320 平方米；1 个仓库约 10 m<sup>2</sup>；

生产设备：双孔灶台 2 组，调料台，切配合，传菜电梯、六门冰柜 1 台，4 门冰柜 1 台、1 个消毒柜，2 个冷藏柜，1 蒸箱，1 烤箱，1 个四服煲仔炉；

办公设备：会议室、投影仪、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

环保设备：油烟处理设施；

安全设施：火灾自动报警系统，与上海城市自动报警信息中心系统联网、防排烟系统、灭火毯；

检测设备：电子台秤 1 台；

特种设备：传菜电梯 1 部、乘客电梯 1 部；

##### 5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况



QES 方针：注重食品安全，提供优质产品；遵循客户至上，食品安全为本，打造产品社会化最具竞争力品牌。公司将总目标分解到各相关部门，有年度目标指标分解及汇总：

1、质量目标：

- 1) 顾客满意度  $\geq 90$  分
- 2) 食品合格率 100%
- 3) 食品安全事故 0 次

2、环境、职业健康安全目标：

- 1) 固体废物回收率 100%；
- 2) 预防火灾，火灾发生率 0 次
- 3) 预防触电，触电发生为 0 次

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

6) 策划和实施了内部审核和管理评审情况

2024 年 6 月 17-18 日进行质量、环境和职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、HACCCP 的内部审核，由公司的内审员进行，有内部审核计划、内部审核检查表、内审报告等，内容基本可信，有效。基本符合要求。

公司于 2024 年 6 月 27 日进行了质量、环境和职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、HACCP 的管理评审，由总经理主持会议，有管理评审输入资料、管理评审报告和改进计划等，内容基本可信，有效。

7) 主要人员对标准的理解情况

询问管理者代表，基本掌握 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO 22000:2018 标准相关要求，基本符合要求。

**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

（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职业健康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）

**一、产品实现的过程和活动的管理控制情况：**

该组织为会所性质，经营方式主要以接受客人的预定为主，客户一般是客人之间的相互介绍，口碑宣传。就餐时，客人会提前几天电话预定，餐饮部与客人确定好标准后（300—500元/位），通知厨师长，厨师长根据餐标、就餐人数制定菜单。

1、策划了产品实现工艺流程。

1) 热食类制售：肉禽蔬菜类原料验收（OPRP）→ 储存 → 清洗、解冻 → 切配、粗加工、精加工 → 烹饪（CCP1）→ 分餐

2) 米饭加工：

大米原料验收 → 储存 → 淘洗 → 浸泡 → 蒸制 → 分餐

3) 餐具清洗消毒：餐具回收 → 分类 → 去残 → 浸泡 → 刷洗 → 餐具清洗 → 餐具消毒 → 入柜  
无特殊过程、关键过程；烹饪为需确认过程

外包过程：电梯维保、垃圾清运。

2、组织编制了《服务提供控制程序》《管理手册》8.12、《危害控制计划》中规定了热食类食品的制售过程的受控条件：

1) 原料验收：收货员主要检查原料的外观、生产日期等，蔬菜查看外观是否腐烂新鲜度等，原料经查证



合格后入库，不合格品直接退、换货处理。

2) 原材料的储存，现场查看：冷藏柜显示温度：7.3℃，存放有：蔬菜、半成品等；冷冻柜显示-18℃，存放有冻肉等。

原料仓库情况：库内存放有大米、食用油、调味品放置于垫板、货架上，隔墙离地，有物料标签。库内温度较高，与企业现场沟通，建议增加降温设施；

3) 热食烹制：烧熟煮透，中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ，现场检测清汤羊肉的中心温度为94.4℃；红烧狮子头75.2℃；白米饭81.0℃；清炒户条83.0.7℃；符合要求；

4) 工器具消毒：提供《餐具消毒记录表》，查2024.6—2024.7消毒记录，记录内容：消毒日期、消毒形式、消毒时间、消毒员签字等内容。

查：2024.7.11，使用自动消毒柜进行高温消毒，110℃分钟；消毒时间：45分钟；消毒员：周成洋；

现场观察，消毒柜内有消毒餐具，餐盘、餐碗、勺子、汤碗等，消毒温度110℃，消毒时间45分钟；

5) 销售过程：

提供了订餐预定登记本：

1) 2024.3.15日，订餐人：马总；人数12人；餐标：300元/位；包间：襄河厅；

2) 2024.4.22日，订餐人：付总；人数10人；餐标：300元/位；包间：神山厅；

6、提供了产品检验报告：

1) 青椒、茄子等提供《苏州南环桥果蔬快检报告》，检测单位：苏州市南环桥市场发展有限公司食品安全检测中心，检测项目：有机磷和氨基甲酸酯类 检测结论：合格 报告日期：2024.7.7；

2) 老鸡，提供动物检疫合格证明，产品名称--鸡胴体，编号--3297558768；

3) 五花肉片，提供动物检疫合格证明，产品名称--猪胴体，编号--6101503717，和肉品品质检验合格证，编号--A1740852；

4) 一次性竹筷 检测报告：Z24W44086 委托方：江西竹翊宸环保有限公司，检测结果：符合。

5) 提供了生产用水的检测报告：

名称：生活饮用水；

报告编号：B6E5150260001L；

检测日期：2024.5.29；

检测项目：总大肠菌群、菌落总数、铅、汞、色度、臭和味、PH、锰、铜、氯化物等；

检测结果：合格

检测单位：谱尼测试集团江苏有限公司；

餐具（筷子、小碗、面碗、小勺、小碟、菜盘、圆盘、小圆盘）检测报告：

报告编号：（具）检字第20240256号

检测日期：2024.5.14；

检测项目：大肠菌群；

检测结果：未检出

检测单位：江苏工业园区疾病防治中心有限公司；

热菜（盒饭菜）：

报告编号：（食）检字第20240827号

检测日期：2024.5.14；

检测项目：大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌；

检测结果：未检出

检测单位：江苏工业园区疾病防治中心有限公司；

热食验证仅做了盒饭菜（饭、菜混合物）的检测，未单独做米饭、素菜荤菜的分类检测，已与企业现场沟通，下次审核关注。



需要确认的过程：查管理手册，需要确认的过程为烹饪过程。查见《需确认过程记录》，对该过程从工作人员能力、设备、原材料、烹饪过程等方面进行了确认评价。确认结论：满足要求。确认人：马圣武、袁思琪，时间：2024.3.15

### 3、产品的设计和开发：

企业编制了《设计和开发控制程序》，在管理手册中 8.11 中对产品的设计和开发进行了规定，厨师长负责新菜品的设计和开发。每周会推出 1-2 道新菜，以徽菜为主，厨师长上报新菜品计划，经老板口头同意后，自行采购食材进行制作，制作完成后经管理层 3-4 人试吃全部通过后，成为正式的菜单，向客人推出。近期推出的新菜品有：

1) 避风塘：主料：蛭子；辅料：面包糠、淀粉、青椒、洋葱，经裹粉、过油、煸炒而成；

2) 淮阳狮子头：主料：肉馅；辅料：耗油、胡椒粉、生抽、糖，鸡精等；

基本符合设计和开发要求。产品和服务的放行：

餐饮部不定期抽检蔬菜农残，查《蔬菜农药残留检测记录表》，

检测日期：2024.1.18，蔬菜品种：菠菜、生菜，检测结果：阴性；检测人：陈乃份

2024.3.31，油麦菜、秋草，检测结果：阴性；检测人：苏小明；

### 4、产品和服务的放行：

公司编制了《产品检验控制程序》、《不符合控制程序》《采购控制程序》，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。

货品采购时查验供方资质，索取产品检测报告，以确保所售食品的质量得到保证。

提供了《食品采购索证与进货验收登记》，查 2024.7.1 登记情况，食材：西红柿、莴笋、包菜、五花肉、排骨、花菜等，配送单位：苏州袁美珍食品有限公司；查验内容：经营许可证、营业执照、检验证明、购物证明，产品外观；验收结果：合格；验收人：周成洋；

另抽查 2024 年 6 月份的验收记录，检验项目基本同上；验收人：周成洋；

公司产品和服务的放行控制基本符合规定要求。

### 5、环境和职业健康安全运行情况：

企业热食制作过程中有识别的重要环境因素为：固废的排放、火灾的发生；

重大危险源有项：火灾、触电

厨房产生的油烟经油烟处理系统处理；

产生的厨余垃圾由收集放置于指定位置由物业统一处理；

生活污水排入市政管网集中处理；

现场检查：油烟处理设施运行正常；炉灶附近放置有灭火毯；火灾自动报警系统与上海城市自动报警信息中心系统联网；厨房垃圾进行分类放置；有安全警示牌、墙上张贴安全管理制度、员工佩戴手套、围裙等；办公区域物业统一配置了灭火器，消火栓，物业每月进行安全检查，有检查记录表；

1) 查消防验收：提供《消防验收意见书》；检查机构：上海市消防局；验收时间 2010 年 12 月 31 日；沪公消验《2010》第 2141 号。

2) 查有：《城镇燃气泄漏报警器检测报告》；探测器型号：GT-TF-01；控制器型号：JK-S02-6；认证委托人：上海祺捷电子有限公司；检测日期：2024 年 2 月 28 日；检测结论：合格；检测机构：上海市燃气设备计量检测中心有限公司

公司为餐饮部所有员工购买了五险，提供有 2024 年 6 月份的保险缴纳明细。

3) 客梯和传菜梯是 2024 年 3 月份开始使用，电梯的维护保养由电梯公司开展，半月进行一次维保，还未签订维保协议，下次审核关注。

有电梯维保记录：维保开始时间：2024.4.28 10:18:38 结束时间：2024.4.28 11:23:19；维保人：陈海峰；维保结果：正常；

运行控制基本符合要求。



## 二、重要审核点的监测和绩效：

1、质量、环境、职业健康安全管理体系的建立运行情况：提供了文件化的管理体系-管理手册、程序文件、管理制度、记录清单，自发布实施运行至今，基本符合标准的要求。

质量、环境、职业健康安全目标的建立、分解、考核：提供了文件化可分解的目标、指标，已分解到各部门，经查管理目标符合标准和实际要求，在方针的框架下展开，每季度或每年考核一次，2024年3月至2024年6月目标考核情况，目标已全部实现，符合要求，方案有效实施；

2、职责和权限分配和管理情况：管理手册中的职能和权限分配表及职责和权限规定，分配各部门职责和权限。经查 职能分配覆盖了质量、环境、职业健康安全管理体系要求的职责。经现场沟通职责划分合理，可以支持质量、环境、职业健康安全管理体系运行。

3、资源配置及特种设备：电梯2部；提供了电梯的检测报告；

4、环境因素/危险源识别及评价：综合部组织各部门根据部门所涉及的环境因素/危险源进行识别，评价出重要环境因素及重大危险源，提供环境因素/重大危险源评价记录，目前环境因素/危险源识别基本完整。

重要环境因素：潜在火灾、固废排放；

不可接受风险：触电伤害、火灾事故；

5、应急准备和响应：公司编制并执行应急准备和响应控制程序、食品安全应急预案、火灾应急预案、交通事故应急预案，并进行了演练。

### 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

2024年6月17-18日进行质量、环境和职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、HACCCP的内部审核，由公司的内审员进行，有内部审核计划、内部审核检查表、内审报告等，内容基本可信，有效。基本符合要求。

公司于2024年6月27日进行了质量、环境和职业健康安全管理体系、食品安全管理体系、HACCP的管理评审，由总经理主持会议，有管理评审输入资料、管理评审报告和改进计划等，内容基本可信，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

公司制定并执行《不符合控制程序》，文件对不合格品的控制方法做出了规定，基本符合标准要求。采购验证时发现的不合格品采取直接退换货的方式。服务过程中发现不合格重新返工处理；

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定并执行《纠正和预防措施控制程序》，对不合格、纠正预防措施识别、评审、验证，事件、事故报告、调查、处理等进行了策划，为消除不合格、不符合原因，防止不合格或不符合的再发生。

体系运行以来公司按照体系的要求，通过运行控制、加强培训，以及开展管理评审活动等方式采取预防措施，防止不符合/不合格的发生，不符合得到了有效控制。对内审、管理评审中提出的不合格项进行原因分析，并策划纠正措施并实施，对所采取的纠正措施进行验证

#### 3) 投诉的接受和处理情况：

建立了投诉反馈的接受渠道及处理机置，目前为止没有发生重大相关方投诉情况发生。对相关方



的反馈和提出的意见能及时接受并采取有效措施及时处理。

### 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）：

马琳（上海）餐饮管理有限公司为苏州马琳餐饮管理有限公司的分公司，苏州马琳餐饮管理有限公司与上海顺恒实业有限公司签订了租赁协议，租赁该广场内上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层，有租赁合同；租赁期限：2023-7-27 至 2029-8-3；租赁面积：670 m<sup>2</sup>；马琳（上海）餐饮管理有限公司与苏州马琳餐饮管理有限公司签订了租赁协议，租赁上海市闵行区沪星路 289 弄 13 号 1 层 101 室、2 层、3 层作为经营场所，有租赁协议：

##### 1) 组织的规模情况/资源配置情况：

基础设施：经营场所为一四层建筑，一层为会所大堂，二层：办公区和厨房；三层：包厢 4 个（一个大的 50 平，三个小的 40 平），四层：一个大包厢（供内部员工团建使用），每层单层面积约 200 平方米；1 个仓库约 10 m<sup>2</sup>；

生产设备：双孔灶台 2 组，调料台，切配合，传菜电梯、六门冰柜 1 台，4 门冰柜 1 台、1 个消毒柜，2 个冷藏柜，1 蒸箱，1 烤箱，1 个四服煲仔炉；

办公设备：会议室、投影仪、打印机、电脑、电话、网络等支持性设备；

环保设备：油烟处理设施；

安全设施：火灾自动报警系统，与上海城市自动报警信息中心系统联网、防排烟系统、灭火毯；

检测设备：电子台秤 1 台，电子温度计 1 支；

特种设备：传菜电梯 1 部、乘客电梯 1 部；

#### 2) 人员及能力、意识：

编制了《人力资源控制程序》，对承担质量、环境和职业健康安全管理体系职责的人员，规定相应岗位的能力要求，并进行培训以满足规定要求，提高全体员工自我防护意识、环境意识，改进质量管理，防止各类环境或安全事故的发生，消除或减少事故损失。

查《岗位任职要求》文件，在教育、培训、技能与经验方面要求做出规定，内容符合要求。

#### 3) 信息沟通：

管理手册中规定了公司环境内外部信息交流的管理。公司内部沟通的方式：公司通过微信群、电话、会议等进行工作流程的传递、实施。

对外部信息进行沟通的情况：主要是通过电话、微信、会议与客户、监管部门等相关方进行沟通。公司对内部、外部交流比较畅通。基本符合标准要求。

#### 4) 文件化信息的管理：

公司制定并执行《文件控制程序》、《记录控制程序》，通过对管理体系文件和资料的控制管理，确保使用的有效性、保管和更改的规范，并对记录完整性、准确性、清晰、保管等予以控制，实现可追溯性、为采取纠正和预防措施提供依据。

公司的文件主要包括管理手册、程序文件、管理制度、记录等。

## 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：许可范围内热食类食品制售

E：许可范围内热食类食品制售所涉及场所的相关环境管理活动

O：许可范围内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, (马琳(上海)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

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:马焕秋



## 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。