

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称: 诸城市米淇林餐饮有限公司

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) : 赵庶娴

报告日期 : 2024 年 8 月 8 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：

<input checked="" type="checkbox"/> 管理体系审核计划（通知）书	<input checked="" type="checkbox"/> 首末次会议签到表	<input checked="" type="checkbox"/> 文件审核报告
<input checked="" type="checkbox"/> 第一阶段审核报告	<input checked="" type="checkbox"/> 不符合项报告	<input type="checkbox"/> 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。本审核报告不能作为最终认证结论，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： 赵庶娴



受审核方名称：诸城市米淇林餐饮有限公司

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	赵庶娴	组员	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2023-N1QMS-1284207 2023-N1EMS-1284207 2023-N1OHSMS-1284207	\

其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	郭建光、王中萍、徐金仕	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：中华人民共和国宪法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国民法典、中华人民共和国计量法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国招投标法、中华人民共和国消防法、食品生产许可审查通则、食品标识管理规定、国家食品安全事故应急预案、中华人民共和国环境保护法、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、中华人民共和国固体废物污染环境防治法、食品标识管理规定、食



品召回管理规定等。

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：热链盒饭质量：《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》（DB 31/2023—2014）、《食品安全地方标准集体用餐配送膳食生产配送卫生规范》（DB 31/2024—2014）（注：因山东的地标失效，参考的上海地标）；其他参考标准：《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）、《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）、《污水排入城镇下水道水质标准》（GB/T31962-2015）、《山东省饮食油烟排放标准》（DB37/597-2006）、《臭气污染物排放标准》（GB14551-93）、《工业企业厂界噪声标准》（GB12348-2008）、《一般工业固体废物贮存、处置场污染控制标准》（GB18597-2001）、《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）、《批发零售、交通运输及餐饮等部分服务业用水定额》（DB37/T 4254-2020）、《餐饮环节煎炸用油使用指导规范》（DB37/T 4297-2020）、《重大活动餐饮服务单位食品安全管理要求》（DB37/T 4593-2023）、《餐饮业质量管理规范》（DB37/T 827-2007）、《城镇污水处理厂污染物排放标准》（GB18918-2002）等。收集的法律法规比较全面、均适用，新的法规已更新。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2024年08月07日 上午至2024年08月08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: 热食类食品制售（集体用餐配送）

E: 热食类食品制售（集体用餐配送）所涉及场所的相关环境管理活动

O: 热食类食品制售（集体用餐配送）所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

注：一阶段进行过变更，变更理由：

与经营许可证保持一致性；与现场实际经营活动保持一致性和明确边界。

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：山东省潍坊市诸城市辛兴镇振兴路北首路东

审核地址：山东省潍坊市诸城市辛兴镇振兴路北首路东

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（2）项，涉及部门/条款:综合办公室 QEO9.2；品管部 O9.1.1；

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 9 月 8 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 8 月 7 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合跟踪，制售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，以身作则，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: 2019 年 05 月 07 日 体系实施时间: 2024 年 1 月 10 日

2) 法律地位证明文件有:

1 营业执照

统一社会信用代码 91370782MA3PP8E617

名称: 诸城市米淇林餐饮有限公司

类型: 有限责任公司 (自然人投资或控股)

住所: 山东省潍坊市诸城市辛兴镇振兴路北首路东 法定代表人: 陈洪南

注册资本: 600 万

成立日期: 2019 年 05 月 07 日

登记机关: 诸城市市场监督管理局

核准日期: 2019 年 05 月 07 日

经营范围: 快餐服务; 餐饮配送服务。(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)

2 食品经营许可证

经营者名称: 诸城市米淇林餐饮有限公司

许可证编号: JY23707820097290

住所: 山东省潍坊市诸城市辛兴镇振兴路北首路东

业态: 餐饮服务经营者 (集体用餐配送单位)

经营项目: 热食类食品制售

发证机关: 诸城市市场监督管理局

有效期至: 2024 年 9 月 1 日

(注: 新的正在换发中)

3 潍坊市生态环境局诸城分局自主验收备案表

项目名称: 年产 250 万份营养盒饭项目

检测单位: 山东华一检测有限公司

备案号: 370782-2020-B105

意见: 材料齐全、同意备案

时间: 2020 年 8 月 21 日

机构: 潍坊市生态环境局诸城分局

4 潍坊市生态环境局诸城分局关于诸城市米淇林餐饮有限公司年产 250 万份营养盒饭项目环境影响报告表的批复 编号: 诸环审报告表【2019】187 号

时间: 2019 年 9 月 10 日

机构: 潍坊市生态环境局诸城分局

5 固体废物污染防治设施验收表

验收意见: 同意

机构: 潍坊市生态环境局诸城分局



时间：2020 年 7 月 10 日

6 企业事业单位突发环境事件应急预案备案表

时间：2020 年 4 月 2 日

7 固定污染源排污登记回执

编号：91370782MA3PP8E617001X

有效期：2020 年 2 月 29 日至 2023 年 2 月 27 日

8 突发环境事件应急预案

时间：2020 年 4 月

9 环境风险评估报告环境应急资源调查报告专家评审表环境应急预案编制说明（合订本）

时间：2020 年 4 月

10 生产安全事故应急资源调查报告

时间：2022 年 5 月 21 日

11 生产安全事故风险评估报告

时间：2022 年 5 月 21 日

12 年产 250 万份营养盒饭项目自主验收报告

时间：2020 年 8 月

13 生产安全事故应急预案

编号：ZCSMQLCYYJYA202201

颁布时间：2022 年 6 月 25 日

14 年产 250 万份营养盒饭项目竣工环境保护验收组意见

结论：达到竣工环保验收要求

时间：2020 年 4 月 18 日

验收组签字

注：现场同负责人徐金仕沟通，在建厂初期进行了环评竣工验收和环境三废：废水、废气、噪声的检测，后期环保局不再要求检测/监测。

采取日常运行控制。

以上经现场核对，有效。

3) 审核范围内覆盖员工总人数：25 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）： 无

4) 热食类食品制售（集体用餐配送）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 留样、分装 → 7 配送 → 8 餐具回收 → 9 餐具洗消
主食：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 留样、分装 → 7 配送 → 8 餐具回收 → 9 餐具洗消

主食：面食（馒头）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（不包馅） → 6 醒发 → 7 蒸制 → 8 留样、分装 →



9配送→10餐具回收→11餐具洗消

菜品：团餐工艺流程：

1原料采购验收（农残测试）→2贮存→3领料→4预处理初加工→5切配→6烹饪→7留样、分装→8配送→9餐具回收→10餐具洗消

餐具：密胺材质/清洗消毒流程图：

1餐具→2回收→3清洗→4消毒→5备用

关键过程包括：

1烹饪/蒸煮/蒸制（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1.5h~2.0h）

无需确认过程；

外包过程为：油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏、检定校准、检验检测、部分运输。

注：虫鼠害消杀自己做。

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》（文件编号：MQL-QES-SC-2024，版本号：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2024年1月10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。企业有识别并收集了适用的法律法规和其他要求等外来文件。

公司通过讨论、会议的方式制定公司的管理方针。

方针的制定集公司全体员工的智慧，经总经理批准发布，是公司全体员工的行动准则。

管理方针：用善心做膳食 诚信 创新 勤俭 卓越的服务品质 绿色健康餐饮

本年度（2024年5月20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”2024年1月至7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	96分	合格



		评价加权法最终获得		
	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)	节能降耗,油烟废气、噪声、废水,合规排放;餐厨废弃物合规处置;《污水排入城镇下水道水质标准》(GB/T31962-2015)表1B级、油烟、臭气排放执行《山东省饮食油烟排放标准》(DB37/597-2006)、臭气有组织排放浓度执行《臭气污染物排放标准》(GB14551-93)表1中二级“新改扩建”、一般固废的贮存、转移和处置执行《一般工业固体废物贮存、处置场污染控制标准》(GB18597-2001)及其修改单、噪声执行《工业企业厂界噪声标准》(GB12348-2008)中2类;其他:《批发零售、交通运输及餐饮等部分服务业用水定额》(DB37/T 4254-2020)、《餐饮环节煎炸用油使用指导规范》(DB37/T 4297-2020)、《重大活动餐饮服务单位食品安全管理要求》(DB37/T 4593-2023)、《餐饮业质量管理规范》(DB37/T 827-2007)、《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)、《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	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
综合办公室	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
	节能降耗,油烟废气、噪声、废水,合规排放;餐厨废弃物合规处置;《污水排入城镇下水道水质标准》(GB/T31962-2015)表1B级、油烟、臭气排放执行《山东省饮食油烟排放标准》(DB37/597-2006)、臭气有组织排放浓度执行《臭气污染物排放标准》(GB14551-93)表1中二级“新改扩建”、一般固废的贮存、转移和处置执行《一般工业固体废物贮存、处置场污染控制标准》(GB18597-2001)及其修改单、噪声执行《工业企业厂界噪声标准》(GB12348-2008)中2类;其	运行控制	达标	合格



	他：《批发零售、交通运输及餐饮等部分服务业用水定额》（DB37/T 4254-2020）、《餐饮环节煎炸用油使用指导规范》（DB37/T 4297-2020）、《重大活动餐饮服务单位食品安全管理要求》（DB37/T 4593-2023）、《餐饮业质量管理规范》（DB37/T 827-2007）、《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）、《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））			
	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，并结合热食类食品制售（集体用餐配送）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：企业有对热食类食品制售（集体用餐配送）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、安全满足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；策划了热食类食品制售（集体用餐配送）流程图，包括：主食：米饭工艺流程，主食：面食（馒头）工艺流程，菜品：团餐工艺流程，餐具：密胺材质/清洗消毒流程；关键过程包括：烹饪/蒸煮/蒸制（成品中心温度大于 70°C）；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）；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 1.5h~2.0h）；无需确认过程；外包过程为：油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏、检定校准、检验检测、部分运输。注：虫鼠害消杀自己做；无不适用条款；所需的资源，包括人



员、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、程序文件以及管理制度、设备操作规程、作业指导、进货检验、产品检验、图纸，识别有并收集了产品质量法、安全生产法、消费者权益保护法及产品加工执行标准；有按策划的过程运行控制准则，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。

研发：品管部负责新菜品的开发，主要开发人员有徐金仕、郭建光，在热食类食品制售（集体用餐配送）行业多年，具备热食类食品制售，包括集体用餐配的管理和技术开发的相关经验，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，公司从事的热食类食品制售（集体用餐配送）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；查看近期红焖肉的开发方案，任务来源：顾客要求。项目负责人为郭建光，方案策划完成期限 2024 年 06 月 01 日，方案具体内容：收集整理制作相关信息，确定菜品具体质量要求；策划原料的采购、确定加工所需烹饪器具，操作人：崔超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（花椒、辣椒、白糖、猪肉等）；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《红焖肉制作流程》、烹饪时间、质量标准等工艺文件）；设计开发验证报告：红焖肉开发方案完善、记录完整，达到预期的设计开发目的；公司的设计受控，无更改。

热食类食品制售（集体用餐配送）提供过程的控制：针对企业热食类食品制售（集体用餐配送）的提供过程要求，公司编制了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；面点成型间、加热调理间、肉类加工区等，食材摆放在干净容器里、放置于操作台上；有专门的蔬菜暂存区、毛菜采用蓝色的筐子进行贮存，蔬菜在粗加工间进行摘选；现场观察高兰梅、邸成臻正在进行择菜、去皮（去除不可食用部分）等前期粗加工；从冷库拿出的猪肉、鸡肉，采取冷水解冻；粗加工区配备有带盖的箱子，存放废弃物随用随清；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后放入切菜机；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；净菜及洗后的肉类采用不锈钢盆进行盛装；现场食材大部分为机器切配，见根茎类切菜机、高速切丁机等，运行良好；同时，现场的和面机和炒菜机也在运行中，正在炒制猪肉白菜炖粉条和蒸制馒头；设备上有显示温度和时间，提前设置好，自动炒制完成；公司食谱每周由甲方/客户定好，有总经理或者厨师长制定方案和下料单，抽查 2024 年 7 月 8 日至 2024 年 7 月 16 日的生产食谱：下料人：徐金仕 用餐人数：1180，周一：主荤：卤鸡腿 副荤：猪肉白菜炖粉条 素菜：小炒三丝 汤/粥：糯香玉米粥 主食：枣香米饭 麦香馒头；周二：主荤：干炸里脊 副荤：猪肉白菜炖粉条 素菜：西葫芦炒火腿 汤/粥：绿豆汤 主食：二米饭 麦香馒头；周三：主荤：红焖肉 副荤：鸡脯丸子炖冬瓜 素菜：蒜香小白菜 汤/粥：黑米面粥 主食：红枣米饭 麦香馒头；周四：主荤：大虾



双拼 副荤：猪肉地三鲜 素菜：有机散花炒木耳 汤/粥：绿豆汤 主食：二米饭 麦香馒头；周五：主荤：酱香狮子头 副荤：西红柿炒鸡蛋 素菜：芹香土豆丝 汤/粥：八宝粥 主食：米饭 麦香馒头；审核期间：2024年8月6日~7月 午餐现场：查看厨师崔超、王红莲、赵燕玲、马秀芬正在进行菜肴的准备和炒制，炒制过程满足过程控制要求；午餐为：豆芽粉条肉、熏鸡、韭菜炒肉、大盘鸡、豆角茄子等菜品；汤：芋头肉汤；主食：馒头；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、切配完成的芋头、韭菜、小白菜等放在专门的容器中，摆放在操作台面上；现场感官已经熟透，品控部郭建光现场对菜肴进行中心温度检测；杨栋光、郑福梅负责蒸馒头；现场见醒发过程和蒸制过程，符合工艺流程要求；厨房配有除油烟系统，污水排放经隔油隔渣池预处理后进入污水处理站处理；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；现场配备的消防设施为灭火器，均在有效期内；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；负责使用中的安全操作以防止火灾，爆炸等事故发生；只配送一餐：中餐：员工上午7点上班~11点备餐、留样、分装完毕；11点30配送到客户处、客户用餐；12点50餐具回收送回公司进行洗消，16:30洗消、保洁、现场清理完毕；各类餐食制作符合工艺参数的温度及时间要求，通过品管部负责人郭建光检查确认后放行；每日对人员进行检查，员工按公司要求着装整齐，佩戴工作帽、口罩及胸卡；分装前对餐具的清洁、消毒情况进行检查确认，工作人员从消毒间中取出餐具，将菜品和主食分别放入餐具中，一般一荤一素；与负责人徐金仕沟通，现场建立有食品安全风险防控动态管理机制，建立有自查要求，制定有食品安全风险管控清单，建立健全了日管控、周排查、月调度工作制度和机制；受审核方有建设危害分析和关键控制点体系(HACCP)和食品安全管理体系；原料采购与进货查验：向依法取得食品生产、食品经营许可证(备案)的生产经营者采购原料、半成品，并建立原料供货商管理评价制度以及退出机制；采购原料和半成品时，按照有关规定开展进货查验，查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明等；现场采取“互联网+视频厨房”，即在库房、烹饪间、分装间(专间)、餐饮具清洗消毒间、留样冰箱等重点场所实现视频监控全覆盖，企业有主动接受市场监管部门和教育、民政等行业主管部门的监督；企业有购买食品安全责任保险，发挥保险的法律作用和风险分担机制；集体用餐服务对象订购要求为：采用热链(也称“加热保温”)工艺，配送的为非预包装膳食(包括主食和菜肴)，分装形式为盒饭；热链工艺要求：膳食烧熟后，采取加热保温措施，将膳食在中心温度 ≥ 60 ℃的条件下分装成盒进行贮存、运输和供餐，使膳食在食用前的中心温度始终保持在 ≥ 60 ℃；感官要求：执行GB/T 5009.56标准，具有应有的组织形态、色泽、滋味和气味，无馊味，无酸臭及哈喇味等异味；外表及内部均无肉眼可见杂质；微生物限量：菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、蜡样芽孢杆菌、单核细胞增生李斯特菌 c、副溶血性弧菌，符合采样和限量要求；食品添加剂的使用符合GB 2760的规定，目前未使用；标签标识：在盛装膳食的箱体或容器表面标明生产单位、生产日期和时间(精确至分钟；由多种组分组成的，以最早完成热加工的菜肴或主食计)、保质期限、保存条件；保质期：热链盒饭从烧熟至食用的时间不得超过3小时；加工过程卫生要求：符合DB 31/2024的规定；生产加工场所，包括原料贮存、原料加工、热加工、冷却、分装、装箱、待配送食品贮存、工用具清洗消毒和保洁场所；分为清洁作业区、准清洁作业区、一般作业区；清洁作业区清洁要求高的作业区域，包括膳食分装、冷却专间等场所；准清洁作业区清洁要求次于清洁作业区的作业区域，包括热加工场所、



工用具保洁场所等；一般作业区清洁度要求低于准清洁作业区的作业区域，包括原料加工场所、装箱场所、工用具清洗消毒场所、原料贮存场所等；环节表面包括：食品直接接触的食（饮）具、工用具、容器、操作台面、操作者手部等，以上清洁、卫生满足行业标准要求；公司选址：地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，周围环境无污染、符合规划、环保和消防等有关要求；远离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源（25 m 以上）无粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响；厂区环境执行 GB 14881 有关规定执行；厂房和生产加工场所：按照 GB 14881 有关规定执行，并符合以下要求：设置与生产工艺及生产品种、数量相适应的原料贮存、原料加工、半成品贮存、烹调热加工、盒饭分装、装箱、成品储存配送、工用具清洗消毒和保洁等生产加工场所，以及更衣室、检验室等；其中烹调热加工、盒饭分装、工用具清洗消毒和保洁等生产加工场所设置为独立隔间；生产加工场所分为一般作业区、准清洁作业区、清洁作业区，各作业区均应设置在室内，且应相互分隔；现场食品生产加工场所总使用面积 3645 m²，满足应≥500 m²标准的要求，且各加工场所的面积与生产加工品种和数量相适应；其中分装车间、冷却车间、清洗消毒场所、预处理间及切配间、烹饪间等关键场所面积比例应相互协调；企业的生产能力年产 250 万份；为单餐或单班生产品种和数量，是由第三方专业机构/3 名以上食品相关技术专家组成的专家组，根据食品处理区总面积和各关键场所面积和微波二次加热关键技术参数等条件进行评估论证，并向监管部门提供第三方机构或专家论证报告；生产加工场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品制作、盒饭分装、成品储存配送的顺序合理布局，食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向，防止食品在贮存和生产加工过程中造成交叉污染，避免食品接触有毒物和不洁物；成品通道、出口与原料通道、入口以及使用后的周转箱、餐饮具回收通道、入口三者均分开设置；建筑内部结构：按照 GB 14881 有关规定执行，并符合以下要求：生产加工场所天花板离地面 2.5 m 以上，并采用机械通风使换气量符合 JGJ 64 要求，其中烹饪热加工场所的天花板宜离地面 3 米以上；生产加工场所墙壁采用光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料铺设到底；与外界直接相通的门和可开启的窗应设有易于拆洗且不生锈的防蝇纱网或设置空气幕，室内窗台下斜 45 度或采用无窗台结构；水蒸汽较多场所天花板有适当坡度，在结构上减少凝结水滴落；清洁作业区、准清洁作业区及其他半成品、成品暴露场所屋顶无不平整的结构或管道通过，整体为平整易于清洁的吊顶；地面用不透水、不易积垢的材料铺设，并且保持平整无裂缝；易积水场所应有一定的排水坡度（不小于 1.5 %），其最低处设在排水沟或地漏的位置，使地面积水能迅速排干；清洁操作区未设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出；生产加工场所建筑内部使用的建筑材料牢固并耐用；各类场所设施设备：通用要求：按照 GB 14881 有关规定执行；根据生产需要，在适当位置配备足够数量的洗手、消毒、照明、更衣、通风、排水、温控等设施，并具备防尘、防蝇、防虫、防鼠以及处理废水、存放垃圾和废弃物等保证生产场所卫生条件的设施。各类设施设备牢固并耐用，使用的材质应安全无毒；原料贮存场所：食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工用具等物品除外）库房分开设置，并按食品种类分别设立冷藏库、冷冻库和常温库房，各类库房的容量满足生产加工数量的需要；冷藏、冷冻库数量和结构能使原料、半成品和膳食成品分开存放，有明显区分标识；冷藏库、冷冻库配备温度指示装置；库房内设置数量足够的物品存放货架，能使贮存的食品隔墙离地存放。配备可对不同物品、进货和使用时间及存量等进行标示的标识；原料加工场所：原料加工场所分别设与加工食品品种相符合的原料清洗水池和操作台（如畜禽类、果蔬类、水产类等），水池数量或容量和操作台数量与加工食品的数量相适应，各类水池和不同场所（功能间）、区域有明显的区分标识；加工畜禽肉、水产品等易腐食品原料的场所配



备有空调等温度控制装置；烹调热加工场所：食品烹调场所采用机械方式排风；产生油烟或大量蒸汽的设备上部，加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换；排风口装有网眼孔径小于 6 mm 的金属隔栅或网罩，纱网或网罩便于装卸和清洗；煤油炉灶的燃料储存容器设置在烹饪热加工场所外，避免燃料或燃烧不完全物质污染食品；目前未使用；食品烹调场所配备了自动/半自动机械炊饭设备。产生大量蒸汽的专用蒸煮场所设置为独立隔间，并配备良好排汽装置；盒饭分装车间：设立盒饭分装车间。车间设施符合《餐饮服务食品安全操作规范》中车间的要求；加热保温场所：采用热链工艺生产盒饭，设置盒饭二次加热场所（紧邻盒饭分装车间），配备微波膳食加热设施，以及与膳食加工配送数量相适应的储存、配送保温设施（保温性能良好的保温箱）；成品贮存：成品运输车辆：配备与供应方式、数量相适应的封闭式专用运输车辆。运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒；现场查配送过程：审核期间：2024 年 8 月 8 日配送过程所用时间：11: 00~11: 30 车辆：鲁 GX260Q 消毒要求：酒精擦拭、喷雾；安全要求：车辆内不准放置易燃危险物品；配送时间要求：30 分钟内 驾驶员：辛勇 出发地址：米淇林餐饮有限公司 配送地址：工业大道中段正弘工贸有限公司 接收用餐人员：李刚 配送数量：30 份 配送质量：一荤一素 保温温度测试：70 度以上 用餐人员验收：合格 服务放行：合格 放行人：徐金仕；现场查：《配餐车辆消毒记录表》时间：2024 年 5 月 29 日 车辆：五菱 车牌号：鲁 GX260Q（外包车辆） 消毒方式：喷雾 郭建光；时间：2024 年 6 月 28 日 车辆：飞碟 车牌号：鲁 G137QR（外包车辆） 消毒方式：喷雾 郭建光；时间：2024 年 7 月 5 日 车辆：奥铃 车牌号：鲁 V2926（外包车辆） 消毒方式：喷雾 郭建光；审核当日：时间：2024 年 8 月 8 日 鲁 GX260Q 酒精擦拭、喷雾消毒 郭建光；工用具清洗消毒和保洁场所：根据加工食品的品种和数量，配备清洗、消毒、保洁设备设施；工用具和容器用热力方法进行消毒（因材质、大小等原因无法采用的除外）；采用热力消毒，设有 2 个专用水池；采用化学消毒，设有 3 个专用水池（目前是热力消毒）；各类水池以明显标识标明其用途；接触即食食品的工用具、容器的清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开；水池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗；设专供存放消毒后工用具和容器的保洁设施，其结构应密闭并易于清洁；采用洗碗机进行清洗，初步加热用洗洁精、冲洗；然后进入热风消毒库进行消毒；热风消毒库有温度显示/温度仪，不涉及自动添加装置；现场沟通温控仪未进行过检定/校准，审核组现场提出改进意见；现场：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 1.5h~2.0h）收回回来的餐具放入洗碗机进行清洗，初步加热用洗洁精、冲洗。然后进热风消毒库；现场洗刷人员：牛军、王玉霞等，穿戴橡胶手套、胶靴等；穿戴整齐；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；提供热调理工具消毒制度流程，内容包括：工具使用后应消毒；负责工具消毒的工作人员应身体健康、工作认真仔细；工具清洗消毒必须严格按照规定的程序操作；热力消毒程序程序：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁；餐具消毒应做到热力消毒/煮沸蒸汽 100° C 蒸 30 分钟；消毒完毕后应立即放于制定位置，防止污染；每天要进行一次消毒；提供：《中央厨房热调理工具消毒记录表》时间：2024 年 5 月 13 日 铁锹、笊篱 水煮 30min 合格 崔超；时间：2024 年 7 月 1 日 铁锹、笊篱 水煮 30min 合格 崔超；时间：2024 年 7 月 5 日 铁锹、笊篱 水煮 30min 合格 崔超；分餐车间：时间：2024 年 7 月 12 日 餐盒 4100 餐碟 4100 勺子 4100 高温 16: 30~18: 00 辛勇；时间：2024 年 6 月 7 日 餐盒 4100 餐碟 4100 勺子 4100 高温 16: 30~18: 00 辛勇；时间：2024 年 5 月 14 日 餐盒 4100 餐碟 4100 勺子 4100 高温 16: 30~18: 00 辛勇；检验室：配备



经专业培训合格的检验人员，负责产品检验和生产过程卫生监测和评估工作；设置与加工制作的食品品种相适应的检验室，检验室的面积和布局应当与企业的生产规模、加工品种、检测项目相适应；配备食品中心（环境）温度计、表面环节清洁度测定仪（ATP 检测仪）、余氯消毒测试纸（未使用含氯消毒液）等食品加工环节控制快速检测设备，以及肉品瘦肉精、有机磷农药残留、甲醛、亚硝酸盐、煎炸油极性组分等重点食品安全快速检测设备，自行开展食品安全快速检测；企业目前只有 ATP 检测仪和农残测试仪；现场目前未设置微生物检验无菌室（无菌室设置标准：设置准备间、缓冲间、洁净实验室；布局采用单方向工作流程，避免交叉污染；洁净实验室面积不小于 4 m² 配备无菌操作台的可适当减小；具备适当的通风和温度调节设施；配备与检验能力和工作量相适应的仪器设备和设施以及标准物质；检验仪器设备和检验用计量器具应定期校验）；企业目前采用委托具备检验资质的检验机构开展微生物检测，现场未提供与委托检验机构签订的委托检验合同，审核组现场提出改进意见；实施定期委托检验，被委托的检验机构使用监管部门的抽检系统实时上报检验结果；监管部门定期对承担委托检验机构进行质量考核；设备、工具和容器：按照《餐饮服务食品安全操作规范》的有关规定执行；卫生管理：场所与设施卫生管理按照 GB 14881 和 GB 31/2015 的有关规定执行；其他：人员健康、环境管理、设备及工具、清洗和消毒以及杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂和有毒有害物的管理及卫生要求应按照《餐饮服务食品安全操作规范》规定执行；现场提供《外围灭蚊蝇喷洒药物计划表》春季：2-4 月 两周一次 地点、范围：厂区四周、北大门外两侧、污水池四周、水房四周、下水道口、邻厂旱厕；所用药物：高效氯氟氰菊酯 药物配比：300 倍稀释 所用工具：电动喷雾器 喷洒日期：周日；夏季：5-7 月 一周一次 地点、范围：厂区四周、北大门外两侧、污水池四周、水房四周、下水道口、邻厂旱厕；所用药物：高效氯氟氰菊酯 药物配比：300 倍稀释 所用工具：电动喷雾器 喷洒日期：周日；秋季：8-10 月 一周一次 地点、范围：厂区四周、北大门外两侧、污水池四周、水房四周、下水道口、邻厂旱厕；所用药物：高效氯氟氰菊酯 药物配比：300 倍稀释 所用工具：电动喷雾器 喷洒日期：周日；冬季：11-1 月 两周一次 地点、范围：厂区四周、北大门外两侧、污水池四周、水房四周、下水道口、邻厂旱厕；所用药物：高效氯氟氰菊酯 药物配比：300 倍稀释 所用工具：电动喷雾器 喷洒日期：周日；不定期：公司办公区和洗手间，超威杀虫气雾剂 成品直接用 随时；提供《灭鼠计划》，查《老鼠药投放记录表》时间：2024 年 6 月 30 日 厂区四周角落 溴敌隆 10 粒 徐金仕；时间：2024 年 7 月 30 日 厂区四周角落 溴敌隆 10 粒 徐金仕；时间：2024 年 8 月 3 日 厂区四周角落 溴敌隆 10 粒 徐金仕；原料与包装材料的要求：原料：原料的采购、验收、贮存和运输，按照国家食品安全法律、法规、规章，《餐饮服务食品安全操作规范》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》（国食药监食[2011]178 号）的要求执行；包装材料：现场餐盒（采用密胺材质）清洁、无毒，符合国家相关安全标准的规定。在高温、微波加热等特定贮存和使用条件下不影响食品的安全；餐盒能在正常贮存、运输、销售中充分保护食品免受污染，防止损坏；企业密胺餐盒为重复使用，在使用会进行彻底清洗和消毒；生产配送过程的食品安全控制：规程制定与执行：制定了相应的生产配送操作规程，建立和实施 HACCP 等先进的食品安全管理体系；生产配送操作规程包括食品采购、运输和贮存、粗加工切配、烹饪热加工、分装、运输、膳食再加热、现场供餐和工具、容器、餐饮具清洗、消毒、保洁等各道操作工序的具体规定和详细的操作方法与要求；生产配送操作规程有具体规定标准的加工操作程序和设备操作与维护标准，明确各工序、各岗位人员的要求及职责；有对员工进行教育培训，现场员工可以按照生产配送操作规程进行操作，符合生产配送操作、食品安全及品质管理要求；生产加工工艺：集体用



餐配送膳食生产企业采用热链工艺生产配送盒饭；原料加工：食品原料进行挑选、解冻、清洗（干燥）、去皮，剔除腐烂、病、虫、其他感官性状异常的原料，去除不可食用部分；畜禽类、果蔬类、水产类原料分池清洗，清洗后要沥干，去除多余水分，禽蛋在使用前对外壳进行清洗、消毒。现场未发现盛装沥干的容器与地面直接接触现象，有防止食品受到污染措施；严格按照加工配方和工艺规程，对原料进行切配、分割、腌制和上浆等加工；切配、调制好的半成品根据性质分类存放，与原料分开，避免受到污染；需冷藏或冷冻保存的半成品需按照贮存条件分类存放；烹饪与加工：热加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工；热加工的食品能保证加热温度的均匀性；需要熟制的烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃；热加工后的食品与生制半成品、原料分开存放，熟制的食品与未熟制的食品分开存放，避免受到污染；标准要求：采用极性组份快速测定方法对煎炸食用油进行监控；无法采取措施或实施监控的，连续煎炸食品的食用油累计使用期限不超过 12 小时；非连续使用的食用油使用期限不超过 3 天；废弃的食用油应全部更换，不能以添加新油的方式延长使用期限；食用油煎炸使用和废弃情况应记录；现场与徐金仕沟通，煎炸过程极少，有提供废油处置记录。连续的和非连续的都不会超过以上时限；膳食加热保温：现场沟通，热链工艺盒饭分装后，不需要二次加热（流水线盒饭中心温度高于 60 ℃/一般不低于 70℃），将盒饭盛放于密闭的保温箱中保温运输配送（一般是 8 点流水线开机制作，9 点半之前制作完毕，11 点之前会配送到客户用餐处）；提供《洗刷保温箱消毒记录表》时间：2024 年 4 月 24 日 酒精喷雾 数量：810 合格 监督：徐金仕；时间：2024 年 5 月 6 日 酒精喷雾 数量：810 合格 监督：徐金仕；时间：2024 年 6 月 18 日 酒精喷雾 数量：810 合格 监督：徐金仕；膳食食用时间控制：热链工艺膳食从烧熟到食用时间控制在 3 小时；由多种组分组成的，应以最早完成热加工的菜肴或主食计；膳食配送品种控制：按照核准的生产工艺生产配送膳食，未发现生产配送核准工艺以外的膳食品种；未发现生产配送国家和本市禁止生产经营的其他食品，包括：改刀熟食、裱花蛋糕、生食水产品、色拉等预先拌制的生拌菜；现场未发现超过保质期限或已配送出厂的膳食回收后再次用于生产加工膳食的现象；分装和标签：现场观察：膳食盛装容器和包装材料清洁、无毒且符合国家相关规定；密胺餐具和容器在使用前有进行彻底清洗消毒，消毒采用热力方式；标准要求标签标识要符合 DB 31/2023 的要求；根据供应学生所在年级，在箱体表面分别标明“幼儿园”、“小学低年级”、“小学高年级”等字样；现场发现受审核方的标签标识缺少分类，现场提出改进意见；成品运输：现场观察：成品运输工具保持清洁；运输前会进行消毒，防止食品在运输过程中受到污染；配备有符合条件的保温箱；餐饮具和保温箱要求：餐饮具和保温箱使用后有及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具贮存在热风消毒库内备用，有明显标记；热风消毒库保持洁净；接触直接入口食品的餐饮具和保温箱使用前洗净并消毒；与负责人徐金仕沟通，会定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态；目前未采用化学消毒；消毒后餐饮具和保温箱与膳食接触部位符合 GB 14934 规定；已消毒和未消毒的餐饮具（保温箱）分开存放，热风消毒库内未存放其他物品；查到：粗加工工具消毒制度流程：工具、菜筐、冰盒使用后应消毒；负责工具消毒的工作人员应身体健康、工作认真仔细；工具清洗消毒必须严格按照规定的程序操作；热力消毒程序程序：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁；餐具消毒应做到以下要求：热力消毒：煮沸蒸汽 100℃ 蒸汽 30 分钟；远红外线 120℃，15-20 分钟；消毒完毕立即放于清洁柜、柜内保洁，防止污染；每天要进行一次消毒..... 抽消毒记录：时间：2024 年 3 月 19 日 菜刀、菜墩 紫外线 30min 合格 崔超；时间：2024 年 3 月 19 日 菜刀、菜墩 紫外线 30min 合格 崔超；时间：2024 年 6 月 3 日 菜刀、



菜墩 紫外线 30min 合格 崔超; 时间: 2024 年 7 月 12 日 菜刀、菜墩 紫外线 30min 合格 崔超; 食品添加剂使用管理: 按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求执行; 与现场负责人徐金仕确认, 目前未使用添加剂; 管理机构和人员: 企业有设立与生产能力相适应的食品安全管理机构, 第一责任人为徐金仕, 负责企业的食品安全管理, 建立健全本单位的食品安全管理制度, 负责生产实施产品全过程的食品安全质量控制, 保证产品符合法律、法规和相关标准的要求; 食品安全管理机构配备有专职食品安全管理人员/徐金仕, 对食品安全生产质量进行即时分析评估并采取控制措施; 企业负责人, 食品安全管理人/徐金仕, 厨师长/郭建光, 原料采购、烹调、冷却、分装、工用具消毒等关键环节操作人员持有有效食品安全培训合格证明; 提供有厨师证和安全管理人员证书; 有针对不同岗位制定培训计划, 评估培训效果, 并建立各类人员培训及考核档案; 管理制度: 企业制定了切实可行、便于操作和检查的食品安全管理制度, 包括: 食品和食品原料采购查验管理、场所环境卫生管理、设施设备卫生管理、清洗消毒管理、人员卫生管理、人员培训管理、加工操作管理、餐厨垃圾及废弃食用油脂管理、消费者投诉管理、食品安全管理人员岗位职责规定、食品供应商遴选制度、食品添加剂使用管理制度、食品检验制度、问题食品召回和处理方案、食品安全突发事件应急处置方案以及根据生产加工工艺的产品类别, 制定了关键环节操作规程, 包括采购、贮存、烹调温度控制、专间操作、留样、运输、清洗消毒等; 学生盒饭营养管理要求: 企业有配备专职营养师, 现场沟通姓名: 郭建光、李臣莲, 以上营养师指导企业制定每周学生盒饭食谱, 并对热能、蛋白质、脂肪等营养素进行测算评价; 现场提供营养分析报告: 时间: 2024 年 6 月 24 日至 2024 年 6 月 28 日幼儿园营养成分: 周一: 玉米馒头 能量 210kcal 蛋白质 8g 脂肪 20g 碳水化合物 42g 钙 29mg 铁 2.58mg 锌 1.09mg VA 1.5 μg VB1 0.19mg VB2 0.05mg; 周二: 猪肉白菜水饺 能量 115kcal 蛋白质 2.5g 脂肪 4.4g 碳水化合物 17.4g 钙 10mg 铁 0.37mg 锌 0.36mg VA 73.8 μg VB1 0.06mg VB2 0.05mg VC 13mg..... 周一营养评价: 酱香狮子头是本周推出的菜, 其中原料为猪后肘肉蛋白质含量比较丰富, 蔬菜有白菜、绿豆芽、芹菜、胡萝卜、木耳猪肉炖白菜加一定量的红薯粉皮使菜谱中 VA、VB1、VC 比较丰富, 从本餐谱整体看营养素基本合适, 其微量元素种类齐全并且含量足; 周二营养评价: 卡兹脆肉排是本周菜品, 主要蛋白来源禽肉、鸡蛋又增加了一糯香紫米包, 构成了本菜谱的主要蛋白来源, 三种蛋白一种是畜肉类, 一种是禽肉类, 肉类中又以红色肌肉和白色肌肉为主, 蛋白构成十分合理, 营养价值和吸收较高。蔬菜品种不多, 主要是土豆、青椒、白菜、裙带菜从营养特点上看, 三种都富含 VC 等, 一个深绿色, 一种黄色, 因为黄瓜 VA 等含量很多。从整体餐谱营养素量的综合分析看: 钙、VC、VA 含量突出, VB1 稍显不足, 其他营养素基本合适; 现场未提供抽样检测学生盒饭营养素实际含量的检测数据/记录/结果/报告, 审核组现场提出改进意见。

标识和追溯: 公司编制了《食品留样制度》内容包括: 学校食堂的集体用餐等供应的食品成品都必须由专人负责留样; 每个食品成品品种留样量不少于 100g, 按品种分别盛放在清洗消毒后的专用密闭容器内; 取样工作完成后, 应将留样食品及时存放在专用的、具有冷藏功能的留样冰箱(柜)内, 在冷藏条件下(0~4°C)存放 48 小时以上; 留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的其它食品; 留样管理: 现场发现企业对每餐次膳食进行留样; 盒饭样品留存已分装成盒的盒饭; 留样食品盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内, 放置在专用冷藏设施中, 留样应保存至保质期届满之后 48 小时; 留样记录包括样品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等项目; 查: 《食品留样记录》留样时间: 2024 年 3 月 13 日 8:15 留样食品名称: 红烧肉 留样量: 205g 保存条件: 冷藏; 保存期限: 2024 年 3 月 15 日 9:21 留样人;



徐金仕 审核: 徐金仕; 留样时间: 2024年5月11日 8:13 留样食品名称: 鸡丁炖冬瓜 留样量: 203g 保存条件: 冷藏; 保存期限: 2024年5月13日 9:00 留样人: 徐金仕 审核: 徐金仕; 留样时间: 2024年7月12日 8:13 留样食品名称: 米饭 留样量: 207g 保存条件: 冷藏; 保存期限: 2024年7月14日 9:00 留样人: 徐金仕 审核: 徐金仕; 现场查企业建立有产品追溯制度, 对食品原料采购和生产配送信息录入诸城市餐饮服务食品安全溯源系统, 确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯; 目前企业未采用二维码技术(后期会改进, 采用后集成产品食品原料来源、产品安全质量、产品自检等信息供用餐者查询); 建立产品召回制度, 当发现某一餐次或类别的产品含有或可能含有对消费者健康造成危害的因素时, 按照国家相关规定启动产品召回程序, 及时向相关部门通告, 并作好相关记录; 对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施, 并将食品召回和处理情况向相关部门报告; 建立客户投诉处理制度, 对客户提出的书面或口头意见、投诉, 企业相关部门应作记录并查找原因妥善处理; 现场与徐金仕沟通, 目前未发生召回情况, 无记录。

产品和服务的放行: 原料采购与进货查验: 向依法取得食品生产、食品经营许可证(备案)的生产经营者采购原料、半成品, 并建立原料供货商管理评价制度以及退出机制; 采购原料和半成品时, 按有关规定开展进货查验, 查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明等; 生产过程监控与检验: 根据策划要求开展原料检验、过程监控和产品检验; 作为集体用餐配送企业, 企业在生产场所关键部位均安装有视频监控, 分别对烹饪场所、分装场所、清洗消毒场所、膳食二次加热、配送、检验等场所进行视频记录监控; 对视频监控发现的问题, 立即采取措施予以纠正, 并对发现的问题和处置结果予以记录; 抽查2024年6月30日《蔬菜农残检测记录表》蔬菜名称: 冬瓜, 抑制率: 18.4% 负责人: 郭建光 检测结果: 合格; 蔬菜名称: 白菜, 抑制率: 49.0% 负责人: 郭建光 检测结果: 合格; 抽查2024年4月21日《蔬菜农残检测记录表》蔬菜名称: 土豆, 抑制率: 25.0% 负责人: 郭建光 检测结果: 合格; 蔬菜名称: 芹菜, 抑制率: 26.3% 负责人: 郭建光 检测结果: 合格; 抽查2024年3月17日《蔬菜农残检测记录表》蔬菜名称: 绿豆芽, 抑制率: 19.8% 负责人: 郭建光 检测结果: 合格; 蔬菜名称: 芥瓜, 抑制率: 21.4% 负责人: 郭建光 检测结果: 合格; 抽查接触食品环节表面洁净度测试记录: 提供《餐饮具细菌检测表》时间: 2024年6月4日 应用: 餐盘 检测数值: 20 合格; 时间: 2024年7月16日 应用: 勺子 检测数值: 0 合格; 时间: 2024年8月8日 应用: 碗 检测数值: 17 合格; 肉、蛋、米、面、粮、油等是通过查验供应商出具的随批检验报告、动检票、合格证等进行验收放行; 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, 由负责人郭建光试尝, 提供和《餐厅食品中心温度记录表》, 中心温度记录并定期抽查记录; 现场企业提供《米淇林厨房菜品品尝记录表》时间: 2024年5月23日 黄焖猪肉块 制作人: 崔超 判定: 合格; 时间: 2024年6月11日 干炸里脊 制作人: 崔超 判定: 合格; 时间: 2024年7月12日 酱香狮子头 制作人: 崔超 判定: 合格; 现场企业提供《食品中心温度测试记录表》时间: 2024年3月12日 香酥藕盒 测试时间: 8:15 中心温度: 85.6°C 测试人: 崔超; 时间: 2024年4月29日 红烧琵琶腿 测试时间: 8:15 中心温度: 86.0°C 测试人: 崔超; 时间: 2024年7月11日 大虾 测试时间: 8:13 中心温度: 85.3°C 测试人: 崔超; 提供委外检验报告 编号: NTC202302112415 产品名称: 素菜 委托单位: 诸城市米淇林餐饮有限公司 报告出具: 山东省新世纪检测认证中心有限公司 检查项目: 大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌、菌



落总数, 检测结果: 未见超标, 报告日期: 2023 年 11 月 30 日; 报告编号: NTC202302112416 产品名称: 莴菜 委托单位: 诸城市米淇林餐饮有限公司 报告出具: 山东省新世纪检测认证中心有限公司 检查项目: 大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌、菌落总数, 检测结果: 未见超标, 报告日期: 2023 年 11 月 30 日; 报告编号: NTC202302112417 产品名称: 米饭 委托单位: 诸城市米淇林餐饮有限公司 报告出具: 山东省新世纪检测认证中心有限公司 检查项目: 大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌、菌落总数, 检测结果: 未见超标, 报告日期: 2023 年 11 月 30 日。

环境因素、危险源识别和评价: 识别了热食类食品制售（集体用餐配送）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, 留样分装过程的剩饭剩菜、餐厨垃圾等, 配送过程的车辆尾气、噪声、废包装等, 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漏, 供餐过程的剩饭剩菜、餐厨垃圾等; 餐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; 识别了危险源包括: 热食类食品制售（集体用餐配送）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, 留样、分装过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等, 配送过程的车祸、磕碰、砸伤等, 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;

评价后确定重要环境因素（本公司范围内）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）;

经评价后确定的不可接受风险（公司范围内）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）：项目生产用蒸汽由诸城市龙光热电有限公司供给，不建设锅炉；盒饭生产过程中产生的油烟废气经“油烟净化器+uv光氧装置”处理后，通过高于所附建筑物屋顶1.5米的排气筒P1排放，油烟、臭气排放度执行《山东省饮食油烟排放标准》(DB37/597-2006)中“大型饮食业单位”最允许排放浓度限值；污水处理站产生的废气经UV光氧催化装置后，通过15米高排气筒P2排放，臭气有组织排放浓度执行《臭气污染物排放标准》(GB14551-93)表1中二级“新改扩建”限值；现场抽查：油烟净化器+UV光氧装置的开机运行检查和维护保养记录：时间：2024年5月20日11:00 开机正常 负责人：郭建光；时间：2024年6月11日11:00 开机正常 负责人：郭建光；时间：2024年7月25日11:00 开机正常 负责人：郭建光；时间：2024年3月16日清洁、检查 负责人：郭建光；时间：2024年4月26日更换灯管 负责人：郭建光；时间：2024年6月30日清洁、检查 负责人：郭建光。

噪声（排风机）：现场噪声主要是抽油烟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：优化厂区布局，选用低噪声设备，设备加强稳定性，对设备噪声采取减振、隔音、吸音等降噪措施，加强厂区及周边绿化，确保现场噪声可控；环评验收时的检测指标满足《工业企业厂界噪声标准》(GB12348-2008)中2类功能区标准。

废水（含油废水）：按“雨污分流、清污分流”的原则建设厂区雨污排水系统，项目净水系统废水、地面及设备清洗废水、蔬菜清洗废水、生活污水等全部汇集到厂区污水处理站，经“隔油+A/O+沉淀”等工艺处理后排入市政污水管网，最终由诸城市鑫兴污水处理厂深度处理后排河；厂区排入市政污水管网水质执行《污水排入城镇下水道水质标准》(GB/T31962-2015)表1中B级标准及鑫兴污水处理厂进水水质要求；按相关规范对生产车间、污水处理站、危废库等进行硬化，防渗处理，固废暂存场所采取密闭、防雨及防渗措施，避免雨淋冲刷和污水泄露造成地下水污染；本项目废水主要为：净水系统废水、地面及设备清洗废水、蔬菜清洗废水、生活污水，厂区所有生产污水经厂区污水管网收集到厂区污水一体化处理设备处理，处理后与生活污水一起排入城市污水管网，进入诸城市鑫兴污水处理有限公司进一步处理，最终达标外排潍河。

固废（含餐厨垃圾处置）：按固体废物“资源化、减量化、无害化”处置原则，对固体废物采取分类收集、暂存、综合利用、处理及处置等措施；项目生产过程中产生的废包装材料收集后外售处理；残余废物、沉淀地污泥和隔油池油脂收集后有资质的单位资源化利用；生活垃圾等收集后由环卫部门统一清运处理；废反渗透膜有原厂家回收；一般固废的贮存、转移后和处置应符合《一般工业固体废物贮存、处置场污染控制标准》(GB18597-2001)及其修改单的要求贮存于危废库，委托有资质的单位运输、处置，并严格执行危险废物转移联单制度；严格按照国家、省有关规定，落实各类固体废物的收集、暂存、综合利用、处理及处置等措施；项目生产过程中产生的废包装材料收集后外售处理；残余废物、沉淀地污泥和隔油池油脂收集后由潍坊金信达生物化工有限公司诸城收集中心资源化利用，生活垃圾等收集后由环卫部门统一清运处理，废反渗透膜有原厂家回收，废润滑油和废UV灯管为危废，分别委托青州市鲁光润滑油有限公司和潍坊博锐环境保护有限公司处置；现场提供《餐饮业废油脂、餐厨废弃物和地沟内的漂浮物清运协议》甲方：潍坊金信达生物化工有限公司诸城收集中心 乙方：诸城市米淇林餐饮有限公司 合同有效期：2020年1月1日至2024年12月31日 处置范围：废油脂、餐厨废弃物、地沟内的漂浮物；地沟油漂浮物实



行免费清理并出具废弃油脂接收证明；提供“餐厨废弃物处置记录”时间：2024年3月21日 餐厨垃圾 50kg 废弃油脂 81kg 产生单位：徐金仕 收运单位：王朋星；时间：2024年5月7日 餐厨垃圾 61kg 废弃油脂 0kg 产生单位：徐金仕 收运单位：王朋星；时间：2024年7月12日 餐厨垃圾 50kg 废弃油脂 35kg 产生单位：徐金仕 收运单位：王朋星；以上附“餐厨废弃物收运记录单”一致；现场未提供生活垃圾、废包装物、危废（废润滑油和废UV灯管）的处置合同和记录，现场提出改进意见；现场观察危废间存放着空油塑料瓶等杂物，无危废存放；审核组现场提出改进意见，负责人徐金仕表示会立即整改，恢复危废间功能及应具备的管理要求。

火灾/爆炸：公司对消防安全要求进行落实并实施监督检查；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，后厨即餐厅、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；负责人徐金仕介绍，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；食品安全问题：食品卫生是餐饮行业最重要的问题之一；不存在食品污染、不合格食材、不恰当的食品处理和保存等问题，不存在可能导致食品中毒和细菌感染等健康问题。

传染病：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。

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，查《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2024年1月至7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崔超、王红莲、赵燕玲、马秀芬，有接受安全教育培训；个体防护：四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。

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/高兰梅、邸成臻、王福兰等工作娴熟、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的用电线路，检修器时一定要请专业的人员进行操作；品管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。

热食类食品制售（集体用餐配送）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，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，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，污水经过污水处理站后排放；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，建立台账，责任人管理等措施；粗加工过程的机械伤害、电伤，与负责人郭建光沟通，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；现场标识有“当心触电”、“安全出口”、“请随手关门”、“注意高温”等；切葱机、切姜切笋机、果蔬切丁机等工位有“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，油烟经过油烟净化器之后排放，运行监控；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，现场粘贴警告标识，岗前培训；留样、分装过程的餐厨垃圾，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；留样、分装过程的烫伤、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，询问厨师崔超、王红莲、赵燕玲、马秀芬，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，现场郭建光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，采取措施经过污水处理站之后统一排入市政管网；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。现场清洁工牛军、王玉霞、孙国美、隋林花、张文凤、刘珍珍、张丽丽、杨琳、苑红莲、黄文红，以上人员均有佩戴防护用品，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；污水处理站不需要人员进入；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，采取措施经过污水处理站进行处理，最后排入市政管网。餐厨垃圾提供了餐厨垃圾处置协议和处置记录（含隔油池）；餐器具保洁过程的电伤、砸伤、磕碰等，同洗消清洁过程；2024年1月~7月消毒记录表，检查区域：后厨、库房环境卫生清理消毒，环境清理消毒：检查项目：空气，紫外线，大门、门把手、开关按键、桌子把手、操作台，地面、卫生死角、空气、下水道，窗户、库房、卫生间、废弃物、垃圾桶、餐具、用具，刀墩等，检查人：郭建光；现场设置有：应急物资库和微型消防站，配置了相应的物资；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；提供2024年1月~7月管理体系运行检查记录检查内容及要求：废水的排放情况、防火情况、卫生情况、废气的排放情况；还包括：对库房防火情况进行检查，固废的分类存放及处置情况，设备安全状况以及质量、环境管理方案和职业健康安全管理方案的完成情况，检查结论（成果及改进的要求、建议、措施）：经过检查，废水均排入了污水处理站，没有随意乱排的现象；员工都是经过安全及技术部门安全教育，确认合格后才上岗；经常对员工进行安全生产及防火教育，经过本次检查安全生产的执行情况，并没有发现违章；问题：卫生检查发现部分设备积尘未清除；之后有验证改进；以上检查人：郭建光 批准人：徐金仕；提供《中央厨房水电气开关安全记录表》时间：2024年3月1日 开启时间：6:30 关闭时间：16:00 负责人：崔超 监督人：徐金仕；时间：2024年5月6日 开启时间：6:30 关闭时间：16:00 负责人：崔超 监督人：徐金仕；时间：2024年7月11日 开启时间：6:30 关闭时间：16:00 负责人：崔超 监督人：徐金仕；现场/工作场所的职业病危害因素为废气/油烟、噪声、高温；现场采取：设备净化+分散作业+半自动化作业+间歇式作业等措施，职业病健康危害基本可控；从业员工提供了健康证，现场未提供现场职业危害接触/作业人员：崔超、王红莲、赵燕玲、马秀芬的职业病体检报告，以上审核组给出改进建议，建议定期做一下职业病体检；提供了“潍坊市生态环境局诸城分局自主验收备案表”、“潍坊市生态环境局诸城分局关于诸城市米淇林餐饮有限公司年产250万份营养盒饭项目环境影响报告表的批复” 编号：诸环审报告表【2019】187号”、“固体废物污染防治设施验收表”、“企业事业单位突发环境事件应急预案备案表”、“固定污染源排污登记回执”、“突发环境事件应急预案”、“生产安全事故应急资源调查报告”、“生产安全事故风险评估报告”“年产250万份营养盒饭项目自主验收报告”、“生产安全事故应急预案”、“年产250万份营养盒饭项目竣工环境保护验收组意见”等；提供验收期间的环境检测报告，编号：HYHJ20031519 检测类别：无组织废气、有组织废气、废水、工业企业厂界环境噪声，报告



日期：2020 年 3 月 23 日，报告结论：未见超标，报告机构：山东华一检测有限公司（注：现场同负责人徐金仕沟通，在建厂初期进行了环评竣工验收和环境三废：废水、废气、噪声的检测，后期环保局不再要求检测/监测）采取日常运行控制；以上经现场核对，有效。

合规性义务：体系实施以来，热食类食品制售（集体用餐配送）品管部有组织对适用的法律法规遵循情况进行评价，查见 2024 年 7 月 30 日《法律法规合规性评价报告》，参加评审人员逐个对适用的法律法规适用条款及其他要求（包括操作工、周边社区居民、地方政府、客户要求等）逐个进行评价，评价结论：公司环境、职业健康安全管理体系策划有效，运行正常；各部门都能够有效遵循环境法律法规，未发生过环境扰民事件，未有单位和个人投诉，无环境污染事件发生，公司的环境行为基本符合环境法律法规和环境要求；各部门、项目能够有效遵循职业健康安全法律法规，无职业健康安全事件发生；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）。现场与王中萍、郭建光沟通，发现两位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，对内审员能力提出质疑？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》、《不合格品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。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

策划了《不合格输出控制程序》、《不合格品和纠正措施控制程序》；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的记录；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，进行验证基本合格。

3) 投诉的接受和处理情况：无

4) 审核组提出的改进建议：

a. 从业人员提供了健康证，现场未提供现场职业危害接触/作业人员：崔超、王红莲、赵燕玲、马秀芬的职业病体检报告，以上审核组给出改进建议，建议定期做一下职业病体检；



- b. 现场未提供生活垃圾、废包装物、危废（废润滑油和废UV灯管）的处置合同和记录，现场提出改进建议；
- c. 现场观察危废间存放着空油塑料瓶等杂物，无危废存放；审核组现场提出改进意见，负责人徐金仕表示会立即整改，恢复危废间功能及应具备的管理要求；
- d. 热风消毒库有温度显示/温度仪，不涉及自动添加装置；现场沟通温控仪未进行过检定/校准，审核组现场提出改进建议。
- e. 企业目前采用委托具备检验资质的检验机构开展微生物检测，现场未提供与委托检验机构签订的委托检验合同，审核组现场提出改进建议；
- f. 标准要求标签标识要符合 DB 31/2023 的要求；根据供应学生所在年级，在箱体表面分别标明“幼儿园”、“小学低年级”、“小学高年级”等字样；现场发现受审核方的标签标识缺少分类，现场提出改进建议。
- g. 现场未提供抽样检测学生盒饭营养素实际含量的检测数据/记录/结果/报告，审核组现场提出改进建议。
- 总之，审核组希望公司 QEO 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）：

企业提供并配备了管理体系运行和改进所需的资源、包括人力资源、基础设施（含办公场所、制售设备、监视或测量资源、交通和通讯等）、资金、技术和信息等，现有资源满足要求。

本场所现有员工：25 人，业务范围：热食类食品制售（集体用餐配送）；经营/注册地址：山东省潍坊市诸城市辛兴镇振兴路北首路东；占地面积 3645 m²，建筑面积为 2088 m²，建设有 1 个生产车间，面积 1881 m²，车间分为：醒发房、热风循环消毒库、面点成型间、加热调理间、保鲜库、肉类加工区等功能区，布置大型根茎类切菜机、高速切丁机、立式锯骨机、冻肉切丁机、米饭蒸车、和面机、连续滚筒式炒菜机、提升式油炸机、分流输送机、喷淋清洗机等设备；建设有办公室 1 层，建筑面积 84 m²，主要用来办公、职工用餐；配置有更衣室 2 间，建筑面积 60 m²，男女更衣室各 30 m²；人员洗净消毒区 1 间，建筑面积 35 m²；配置有蔬菜/原材料冷库/保鲜库 1 座，建筑面积 48 m²，温控范围 0~5°C；肉类/原材料冷库 1 座，建筑面积 48 m²，温控范围 -18°C；配置有干货调料库 1 座，建筑面积 36 m²，恒温恒湿；供水为当地自来水公司；供热为办公室空调取暖，车间蒸汽由诸城市龙光热电有限公司提供，年用气量 70000 m³；供气/天然气全部来自诸城市新奥燃气有限公司，年用气量 50000 m³；供电主要通过诸城市供电公司提供；制冷：肉类原料冷库采用氟利昂制冷，制冷区面积 48 m²；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、消防栓、排风扇、油烟净化器+UV 光解、污水一体化处理设备、危废间、应急事故水池、分类垃圾桶、燃气报警装置等。留有安全通道和安全出口，有标识、无堵塞；特种设备是蒸汽压力管道上配置的压力表、安全阀，由诸城市龙光热电有限公司进行校检和维护保养；液化气上压力表和安全阀由燃气公司：诸城市新奥燃气有限公司定期监测和管理。

现场未提供监视测量资源：电子秤 TCS-600、TCS-150，台秤 ACS-216G、干湿温度计 -30~50°C 和测中



心温度的温度计 AD-5605 (-50° C～+350° C) 、表面环节清洁度测定仪 (ATP 检测仪) 的检定/校准证书 (或记录/报告)。以上已经开具不符合报告。

2) 人员及能力、意识:

各级人员有对其工作所涉及的环境因素、危险源的意识，有对其工作所涉及的环境影响的意识，以及体系运行对他们责任要求的意识。

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。

4) 文件化信息的管理:

对人员健康状况、人员教育与培训情况、膳食生产加工中原料和包装材料等的采购、生产、贮存、留样、检验等环节详细记录，以增加食品安全管理体系的可靠性和有效性；现场有如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容；如实记录膳食的加工过程，包括人员健康状况、食品留样原料采购验收、加工操作过程关键项目、膳食加工供应的时间和中心温度、配送时间和食用时间、产品贮存情况、企业自查和纠偏情况，以及产品的检验餐次、检验日期、检验人员、检验方法、检验结果等内容；如实记录出厂膳食的品种、规格、数量、生产日期、生产餐次、发货地点、收货人名称及联系方式、发货日期等内容；如实记录发生召回和投诉的食品名称、餐次、规格、数量、发生召回和投诉的原因及后续整改方案等内容（未发生召回情况，无记录）；各项记录均由执行人员和有关督导人员复核签名或签章，记录内容如有修改，不能将原文涂掉以致无法辨认，且修改后应由修改人在修改文字附近签名或签章；所有生产和品质管理记录应由相关部门审核，以确定所有处理均符合规定，如发现异常现象，应立即处理；有关记录保存 2 年以上；采用电子计算机信息技术系统和手段进行文件和记录的管理。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q: 热食类食品制售（集体用餐配送）

E: 热食类食品制售（集体用餐配送）所涉及场所的相关环境管理活动

O: 热食类食品制售（集体用餐配送）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，诸城市米淇林餐饮有限公司的

■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 赵庶娴



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、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响的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。