

项目编号：20618-2024-QEOFH

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：邢台慧百膳餐饮服务有限公司

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）：杜万成

审核组员（签字）：

报告日期：

2024年8月18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：杜万成

组员：



受审核方名称：

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
	杜万成	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2024-N1QMS-1412435 2024-N1EMS-1412435 2024-N1OHSMS-1412435 5	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	郑玉华	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》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民



《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》、《中华人民共和国噪声污染防治法》、《中华人民共和国职业病防治法》、《中华人民共和国大气污染防治法》、《招标投标法》等

e) 适用的产品（服务）质量、环境、职业健康安全及所适用的食品职业健康安全及卫生标准：《餐饮服务食品安全监督管理办法（卫生部令第71号）》、《餐饮服务许可管理办法（卫生部令第70号）》《GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准》、《SBT 10580-2011 餐饮业现场管理规范》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08月16日 上午至2024年08月18日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年3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：资质范围内的餐饮服务【餐饮服务经营者（集体用餐配送单位的热食类食品制售、配送）】

E：资质范围内的餐饮服务【餐饮服务经营者（集体用餐配送单位的热食类食品制售、配送）】所涉及场所的相关环境管理活动

O：资质范围内的餐饮服务【餐饮服务经营者（集体用餐配送单位的热食类食品制售、配送）】所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

管理体系范围覆盖了GB/T19001-2016/ISO9001:2015,GB/T 24001-2016/ISO14001:2015、GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018: 2018 标准全部条款，无不适用条款。

企业经营地址：河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街6号

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：河北省邢台市柏乡县中兴路博驰众创空间一楼

办公地址：河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街6号

经营地址：河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街6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）：

1.5.4 一阶段审核情况：

于2024年8月15日- 2024年8月15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：

过程的管控、体系人员能力、绩效的监视和测量

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:

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 9 月 18 日提交审核组长。

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 18 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

不符合整改的验证、绩效的监视和测量、内审员能力的提升、过程的管控

3) 本次审核发现的正面信息:

企业各项目标均已完成，运行控制做的比较好，资源比较齐全

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

企业资源配置充分，但是体系人员能力有待提升，成熟度尚可。

2) 风险提示:

管理体系人员能力需要提升。

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 8 月 18 日体系实施时间：2024 年 3 月 1 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：13 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:

餐饮服务服务流程:

原料采购→储存→预处理→烹饪→留样→装餐→装箱→配送→餐具回收→餐具清洗消毒



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

企业于 2024年3月1日，依据 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020的标准建立了管理手册。确定了与公司宗旨和战略方向相关，并且影响公司实现质量/环境/职业健康安全管理体系预期结果的能力的各种内、外部因素。

外部因素包括：政治环境、法律（含标准）、经济环境、社会文化环境、自然环境等，内部环境包括：企业文化、公司价值观、知识积累、绩效等。

公司管理层和各职能部门应日常对这些内外部因素有关的信息进行监视，并通过定期的办公会议对相关信息进行评审，以便适时对公司质量/环境/职业健康安全管理体系、应对风险和机遇的措施进行调整。

基本符合要求。

提供了《相关方期望要求识别表》。识别出的相关方包含：立法及政府机构、第三方认证机构、员工队伍、投资者、客户、供应商等。识别了相关方的期望，明确了对这些相关方进行监视和评审的频率和方法。

员工队伍的需求和期望：良好的工作与住宿环境、质量信息明确，少返工、较多的培训学习机会、合理的工作时间

客户的需求和期望：订单及时交付、产品合格、配合终端客户的审查、投诉得到及时满意的处理、沟通渠道畅通

.....

公司总经理将相关方需求和期望的信息通过会议、文件等方式传递给各相关部门，并适时组织监视和评审相关方需求信息，有相关方告知书，并提供相关方信息交流记录。

基本符合标准要求。

企业考虑了各种内部和外部因素、相关方的要求、产品和服务，确定了管理体系范围：

Q：资质范围内的餐饮服务【餐饮服务经营者（集体用餐配送单位的热食类食品制售、配送）】

E：资质范围内的餐饮服务【餐饮服务经营者（集体用餐配送单位的热食类食品制售、配送）】所涉及场所的相关环境管理活动

O：资质范围内的餐饮服务【餐饮服务经营者（集体用餐配送单位的热食类食品制售、配送）】所涉及场所的相关职业健康安全管理体系活动



管理体系范围覆盖了GB/T19001-2016/ISO9001:2015、GB/T 24001-2016/ISO14001:2015、GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018: 2018 标准全部条款，无不适用条款。

企业经营地址：河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街6号

基本符合要求。

企业依据ISO9001:2015、ISO45001:2018、GB/T24001-2016，编制《管理手册》、《程序文件》、管理制度、记录等，并明确职责和权限以及对职能分配，明确管理职责。资源管理，测量分析和改进、运行控制等过程。在体系文件中规定了确保有效运行和控制所需的准则和方法。管理层已对各部门配置了适宜的资源和信息，来支持这些过程的运行和对这些过程的监视。明确产品实现主要过程及管理职责。在实现其目标和预期结果的经营活动中，明确了所处的环境，通过对各过程进行了风险的评估，识别，评价并制定相应措施进行风险处理。通过监视、测量和分析的结果以及内审和管理评审、顾客满意度调查、运行检查等方式进行自我完善，不断改进其有效性。

基本符合要求。

最高管理者为确保实现其期望的结果，满足顾客要求和适用法律法规要求，对组织的角色、职责和权限进行分派，编制了组织机构图和职能分配表。经查该公司根据职能建立组织结构，设立管理层、营销部、餐饮部、办公室，确保整个组织内相关岗位的职责、权限得到分派、沟通和理解。

公司任命郑玉华为管理者代表，公司经职工选举魏丽娟员工代表。反映员工在职业健康安全方面的意见和建议，维护员工应有权益，参与了职业健康安全管理体系的安全目标的分解和评审活动。角色、职责和权限的分配适宜。

以顾客为关注焦点，始终致力于增强顾客满意。

基本符合要求。

确定管理体系方针目标：

管理方针

顾客至上、安全第一、关爱生命、保护健康、改善环境、持续发展

质量、环境、职业健康目标

质量目标：

顾客满意率 $\geq 90\%$



1.4.3环境目标

----环境、职业健康安全目标

a)固废分类回收率100%;

b)火灾事故发生次数为0;

1.4.4职业健康管理目标:

触电事故发生次数为0;

重大人身伤亡事故为0

企业利用培训、会议、电话、面谈等形式进行宣传贯彻，并向企业顾客进行了传达，将目标分解到相关职能和层次等，提出了合理的可测量数量指标，制定了考核计算方法，采集了管理体系运行的证据，并针对质量目标制定了管理方案，企业管理目标和管 理方案具有可行性和合理性，经过测量已经完成。管理方针和管理目标符合企业情况和标准要求。

查《管理手册》包括了企业组织机构图、职能分配表。公司编制了《管理手册》对总经理、管理者代表、员工代表、各部门的岗位职责和权限进行了规定，内容全面合理。各部门、岗位之间通过会议、文件传阅、培训等方式相互了解职责与权限。

组织通过管理评审、审核结果、过程绩效分析、监视测量分析评价结果、组织内外环境的变化、客户及利益相关方的需求、企业经营状况等进行识别确定体系变更的需求。并明确了管评、内审未能达到预期效果、部门职责发生转变、企业重组、经营连续亏损等情况下，需要对体系进行变更。并明确了变更评估及实施的流程，当发生变更时，需确定变更目考虑变更的潜在后果，识别变更的风险和机遇，确定资源的可获得性并制定应对措施，责任和权限的分配或再分配。对变更前、变更中、变更后的全过程实施监控，并组织对变更的有效性进行评价。确保质量管理体系的完整性。

据管代介绍：自体系运行以来，管理体系保持了完整性，体系正常有效运行，无变更。

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）

公司制定了《餐饮服务运作控制程序》

明确了受控条件包括：

aa) 可获得形成文件的信息，以规定以下内容：

1) 所监督的地方、提供的服务或进行的活动的特征；

2) 拟获得的结果；



- b) 可获得和使用适宜的监视和测量资源;
- c) 在适当阶段实施监视和测量活动,以验证是否符合过程或输出的控制准则及产品和服务的接收准则;
- d) 为过程的运行提供适宜的基础设施和环境;
- e) 配备具备能力的人员,包括所要求的资格;
- f) 若输出结果不能由后续的监视和测量加以验证,应对监督和服务提供过程实现策划结果的能力进行确认和定期再确认;
- 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:慧百膳中央厨房流程操作指导书、主要食材等预处理管理标准、原材料验收规范、留样管理制度、生鲜管理制度等,均发放到相应环节,便于查阅对照。
- 3、现场查看:现场有冷冻库房、冷藏库房、保鲜库房、去皮机、脱水机、真空打包机、消毒组合柜、粉碎机等,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:电子计价秤、电子台秤、数字温度计(校准报告见附件)

现场查看,

餐饮服务服务流程:

原料采购→储存→预处理→烹饪→留样→装餐→装箱→配送→餐具回收→餐具清洗消毒

特殊/关键过程:烹饪过程

查,2024年3月16日企业从人员情况、过程设备能力、作业文件情况等方面对特殊/关键过程进行了确认。

确认人:郑玉华、马俊江 审批人:王晓萌

查看2024年8月16日出餐计划:

土豆炖牛肉:40份 西红柿鸡蛋:40份 白菜猪豆腐炖五花肉:40份 米饭:40份 鸡蛋汤:40份

采购:石文兴 加工切配: 张建平 高江云 烹饪: 辛会群 郝树楠 留样: 郑玉华 配送: 赵志勇

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

1、原料采购:

企业对合格供方进行了评定,并签订了采购合同,企业派专人进行原材料的采购,包括时蔬、肉类、主食等,公司不定期抽取蔬菜等产品送河北冠卓检测科技股份有限公司进行农药残留检验。

抽检检测报告如下:

样品名称:土豆 检验类别:委托检验 送样日期:2024.8.1

检验项目: 敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷 检验结论:符合

批准: 王娣 审核: 豆玉静 检测机构:河北冠卓检测科技股份有限公司

样品名称:白萝卜 检验类别:委托检验 送样日期:2024.8.1

检验项目: 氧乐果、毒死蜱、甲胺磷 检验结论:符合

批准: 王娣 审核: 白云 检测机构:河北冠卓检测科技股份有限公司

肉类:

供方名称:石家庄双鸽圣蕴食品有限公司

现场审核抽查 2024年6月1猪分割肉的动物检疫合格证明 NO.1338663671;检测单位:河北省畜牧兽医主管部门,非洲猪瘟检测情况:检测时间为2024-06-1,检测结果为阴性,检测报告编号为20240711001;肉品



合格证明 N0090005399;

面粉:

供方名称: 邢台市金沙河面业有限责任公司

样品名称: 复配专用小麦粉 产品等级: 馒头专用面粉 送样日期: 2024. 5. 6

检验检测项目: 感官、水分、灰分、面筋质、标签

检验结论: 均符合

批准: 张某 审核: 常亚红 签发日期: 2024. 5. 13

油:

供方名称: 邢台萌发商贸有限公司 委托单位: 日照食之安粮油食品有限公司岚山分公司

2024 年 1 月 10 日

样品名称: 非转基因大豆油 检验类别: 委托监测 监测日期: 2024. 1. 11-2024. 1. 19

检验项目: 色泽、透明度、过氧化值等 检验结论: 均符合

批准: 邓某某 审核: 王某某

现场查看, 检测设备有电子台秤等; 存储设备冰箱、冰柜等, 食品分类放置。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 储存

依据食材储存作业指导书进行:

① 分类存放

- 设立不同的储存区域, 干货区、冷藏区、冷冻区、蔬果区等。
- 将食材按照类别、性质、保质期等进行分类存放, 标注清晰。

② 环境控制

- 冷藏区温度保持在 $0 - 4^{\circ}\text{C}$, 冷冻区温度保持在 -18°C 以下。
- 干货区保持干燥通风, 避免受潮和虫害。
- 蔬果区保持适当的湿度和通风。

③ 库存管理

- 建立库存台账, 记录食材的入库、出库和库存情况。
- 遵循先进先出原则, 定期盘点库存, 防止食材过期或积压。

3、预处理:

依据《预处理管理标准》进行, 包括解冻、清洗、去皮、切配等; 处理标准: "1. 表面无泥沙残留。2. 去皮干净, 无残留表皮。3. 切配形状均匀, 大小符合菜品要求。4. 无黄叶、烂叶。5 清洗干净, 无血水残留等。

预处理人员要求: 穿戴工作服、口罩、手套、头套、持健康证上岗

现场查看, 操作工高某某、张某某正在进行白菜的切割。

4、烹饪:

依据《烹饪加工作业指导书》进行, 现场查看厨师辛某等正在进行猪肉白菜粉条, 1. 将洗净的肉和白菜切割, 准备葱姜蒜等, 2. 热锅下油, 待油温至 5-6 成热后加入葱姜等与调料一起翻炒至香味溢出; 3. 把肉加入锅中翻炒 10 分钟左右, 4. 加入白菜, 继续中火炒 15 分钟, 加水等水开, 再加入豆腐, 小火炖 10 分钟后加入适量盐及少许鸡精进行调味后起锅装周转保温箱。要求色、香、味、形俱全。

最后炒制的菜品质量由专人马俊江品尝评价。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。

5留样:

依据留样作业指导书进行, 选择具有代表性的食品样品进行留样, 每份样品重量不少于 120 克。

留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内, 并放置在专用冷藏设施中, 在冷藏条件下存



放 48 小时以上，留样容器上标明食品名称、留样时间、餐次、留样人等信息。冷藏设施保持清洁卫生，温度稳定在 0 - 4℃

6 装餐、装箱

依据装餐装箱作业指导书进行：

① 清洁消毒

- 对分装区域和设备进行彻底的清洁和消毒。
- 工作人员穿戴洁净的工作服、口罩和手套。

② 餐食分装

- 使用经过消毒的餐具和包装材料。
- 按照预定的份量，将菜品、主食、汤品等准确分装。
- 确保每份餐食的搭配符合菜谱要求。

③ 包装标识

- 对包装好的餐食进行贴封标识，如果是学校，注明学校班级、菜品名称、生产日期等

现场查看，杨俊棉等再装餐、赵志勇等人在装箱。

8 配送

按照配送作业指导书进行：

① 运输安排

- 选择专用运输车辆。
- 在装餐前，对车辆进行清洁、消毒。
- 按照配送路线和时间安排，合理装载餐食，避免挤压和碰撞。

② 运输监控

- 运输过程中，实时监控车辆的温度、湿度和行驶轨迹。
- 如遇异常情况，及时采取应急措施，确保餐食质量安全。

配送主要由赵师傅负责。

9 餐具回收、清洗消毒

依照餐具回收洗消

作业指导书进行作业，

① 餐毕

- 学生用餐完毕后按指定位置整齐摆放收纳。
- 将餐具整齐进箱上车运回公司

② 洗消

- 将餐具人工出箱，将生剩余饭菜倒入指定垃圾桶。
- 将所有餐具进入洗碗机，经高温喷洗、超声气泡除油、再次高温喷洗、最后高温烘干
- 将保温箱放入洗箱机高温喷洗、烘干。

③ 消毒

- 将餐具、保温箱放入高温臭氧消毒房进行定时消毒
- 将消毒完毕的餐具、保温箱取出放入置物间进行紫外线再次消毒

抽餐具消毒记录表 2024.6.29，对餐杯、餐盒、保温箱、勺子等进行了消毒。

其他管理：

——《食品从业人员晨检记录表》，每日进行检查，包括发热、腹泻、咳嗽、咳血、皮肤伤口等，



抽 2024 年 4 月, 22, 检查人: 刘某, 结果均正常。

定期对主食、热菜、汤进行检测:

抽检测报告如下:

样品名称: 大米饭 检测单位: 河北冠卓检测科技有限公司

检验项目: 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

检测结论:

菌落总数: <10 大肠菌群: <0.3 沙门氏菌: 25 克样品未检出 金黄色葡萄球菌: 25 克样品未检出

批准;王娣 审核: 杨晓梦

样品名称: 红烧肉 检测单位: 河北冠卓检测科技有限公司

检验项目: 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

检测结论:

菌落总数: <10 大肠菌群: <0.3 沙门氏菌: 25 克样品未检出 金黄色葡萄球菌: 25 克样品未检出

批准;王娣 审核: 白云

样品名称: 厨房水龙头水 检测单位: 河北金泓检测科技有限公司

检验项目: 浑浊度、PH、铝、铁、锰、硫酸盐、总硬度等

检测结论: 均合格

批准: 陈某 审核: 田莉 2024 年 6 月 18

抽 2024 年 8 月 16 日出库单,

订单单位: 开发区微微细雨美容店 (配餐合同见 8.2 条款)

热菜类: 土豆炖牛肉 西红柿鸡蛋 白菜豆腐炖粉条 主食: 大米 汤类: 鸡蛋汤

份数 40, 确认人: 魏丽娟

食材入库记录:

时间: 2024.8.16

大白菜: 15 斤 西红柿: 10 斤 土豆: 10 斤 牛肉: 18 斤 鸡蛋: 10 斤 大米: 15 斤 豆腐: 8 斤

酱油、醋、盐、味精、等材料

企业称, 当天订单量比较少, 所以在当日进行原材料采购, 供应商直接送货上门。

企业策划了产品放行程序, 要求每批成品放行前, 餐饮部要收集、评价一切与该批相关的资料, 并经审核无误后批准放行, 否则不准放行。

餐饮管理过程基本能满足要求。

编制了《危险源辨识、风险评价与控制措施制定程序》, 符合标准要求和企业实际。查看《环境因素识别评价表》, 主要包括: 纸口杯的废弃、天然气的燃烧化学物质的污染、含油废水的排放、冰箱等电器的辐射、化学污染、火灾的发生、烹饪过程油烟的产生、一次性餐筷的废弃、废调料罐的丢弃、食物剩渣的倾倒、饮水机的电能消耗、废产品袋的丢弃等。抽查《重要环境因素清单》, 包括: 火灾的发生、固废的产生、油烟的产生、餐厨垃圾排放、含油废水。本部门涉及: 火灾的发生、固废的排放。查看《危险源辨识和风险评价表》, 主要包括: 电脑辐射、照明不足、长时间坐着工作、长期使用鼠标、电脑辐射、电器开关失效、违章使用电器、潜在的火灾、电线老化裸露、乱接乱搭、雷击等。抽查《不可接受风险清单》, 包括: 电脑辐射、照明不足、长时间坐着工作、长期使用鼠标、电脑辐射、电器开关失效、违章使用电器、潜在的火灾、电线老化裸露、乱接乱搭、雷击、空调氟里昂泄漏、空调噪声、空调与外部温差过大、洗手



间地面有水滑倒等，不可接受风险包括：触电、火灾、割伤、烫伤、摔伤、食物中毒等。本部门涉及：触电、火灾、食物中毒。

控制措施：

火灾的发生：1. 对各部门进行消防知识培训，提高管理素质和能力；普及火灾应急知识，增强安全健康意识。

2. 建立健全消防制度，配置消防器材。

3. 定期对消防器材、消防设施、进行检查，发现隐患及时整改。

4. 由办公室组织消防演练

固废排放：

1. 购置分类箱，划分存放区域。

2. 可回收类（废包材、废纸、废塑料等）由办公室统一收集买给废品收购部门。

3. 不可回收类（生活垃圾）办公区由环卫日清。

4. 危险废物统一收集单独存放回收处理

油烟的产生：安装油烟净化系统

餐厨垃圾排放：由专人回收做饲料处理，并出具承诺书，不允许用作他用

含油废水：每月一次对油烟净化系统进行普通清洁，每年一次对油烟净化系统彻底清理

废水经过油水分离器处理后排入污水管道。

触电：

1. 执行安全用电相关规章制度。

2. 各设施必须经过漏电开关，进行有效的接地、接零，双线到位；

3. 严禁使用各类破损老化的电线电缆。4. 加强安全用电教育宣传。

5、定期进行安全检查。

割伤：



1. 对各部门进行安全知识培训，提高管理素质和能力；普及机械伤害知识，增强安全健康意识.

2. 定期对机械设备进行检查，发现隐患及时整改.

烫伤:

对各部门进行安全知识培训，提高管理素质和能力；严格售餐流程，并做好安全教育培训，增强安全健康意识.

摔伤：对各部门进行安全知识培训，提高管理素质和能力；增强安全健康意识.

食物中毒:

1对员工进行食物中毒相关知识的培训

3，对采购食材严格检查，防止采购有农药残留物的食材3，定期对已消毒的餐具进行检查

现场查看，企业每月进行安全和环境检查，抽2024年5月检查记录，包含检查部门、检查项目、检查日期等内容，均合格。

查废弃物处置记录2024. 6:

日 期	处理部门	废弃物处理量	填表人
-----	------	--------	-----

2024. 6	办公室	废纸、纸箱等7KG	郑玉华
---------	-----	-----------	-----

抽餐具消毒记录表2024. 6. 29，对餐杯、餐盒、保温箱、勺子等进行了消毒。

消毒方式：高浓度抽样、高温热风、循环风干。

抽卫生检查记录：2024年6月，内容涵盖：检查地点、检查项目、检查人、检查日期等。

管代称烟道清洗，虫鼠害防治，餐厨废弃物处置交由外包进行处理。外包协议见Q8. 2

运行策划和控制基本符合要求。

企业策划了突发事件准备和响应控制程序，查见：《火灾应急预案》、《触电急救应急预案》、《食物中毒预案》等。

查见：2024年5月20日进行消防应急演练，2024年5月25日进行触电应急演练，2024年5月15日进行食物中毒应急处置演练，均有记录。

消防演练记录:



演习设计：火灾扑救、逃生自救 地 点：办公楼下空阔处

参加人员：各部门人员等

演习效果：

通过本次消防演习使参加消防演习全体人员火灾扑救方式、消防器材正确安全使用、逃生自救技巧等都有了明确了解，对今后应对火灾事故，减少人身伤害有很大的帮助。

触电演练：

参与人员：应急小组成员及全体员工

演习效果通过此次现场演练，对作业人员及相关人员进行一次事故警示教育，检验企业掌握生产事故应急救援程序、运行内容的熟练成度，以提高工人处理应急事故的能力，到了预期的目的和效果。

食物中毒演练：

地点：餐厅现场

参加人员：全体员工

演练总结：

总结：通过演练，锻炼食堂的安全队伍，积累应对经验，提高应急能力，确保安全队伍随时拉得出，打得赢，做到了面对重大食品质量安全事件不慌、不乱，处置正确、及时、有效。

现场查见，企业准备了灭火器、灭火毯等物资。

应急准备和响应基本符合要求。

查企业编制有《过程和产品的监视和测量控制程序》、《内部审核控制程序》、《管理评审控制程序》、《顾客满意度测量程序》，通过以下几种方式对运行过程绩效进行监视和测量：

公司建立了《顾客满意度测量程序》，适用于对顾客满意程度的测量。规定了顾客信息的收集、分析与处理以及 顾客满意程度测量。查见顾客满意度分析报告：公司对满意度调查结果，得分98/98, 已经达到目标以上的要求，为公司掌握了顾客满意度的信息，为以后的改进工作提供了依据。

公司建立了《内部审核控制程序》，规定了审核的策划、实施、报告、纠正措施与验证、记录保存和持续改进等要求。



对各部门目标完成情况进行了分析，2024年3-7月份公司各部门目标均完成目标考核要求。

通过管理评审，对管理体系的符合性、适宜性和有效性进行评审，以确保管理体系持续有效地满足质量、环境和职业健康安全管理体系标准的要求。

每月定期进行环境、安全检查，自体系建立以来没有发生过环境、安全事故。

目前未发现公司出现违规现象，无被动性绩效的监视和测量。

管代称，人员办理了健康证，抽相关人员健康证如下：

姓名：魏丽娟 证号：1305242024X330 姓名：王晓萌 证号：13052420240916

姓名：石文兴 证号：202408132631

姓名：魏丽娟 证号：1305242024X330

基本符合要求。

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

查程序文件，公司按标准要求编制了《内部审核控制程序》，规定了内部审核的目的、范围、频次、方法等，规定每年进行一次内审。

查，《内部审核实施计划》

本次内部审核时间：2024年6月15日-6月16日。

目的：审核公司QESFH管理体系是否符合策划的安排、标准的要求以及公司所确定的管理体系其他要求，是否体系要求得到有效实施和保持，及时把握改进的机会。

再抽查其他部门的2024年度内审计划，内审计划覆盖了公司所有部门及所有条款。内审员经过了标准培训。内审员审核了与自己部门无关的区域，符合要求。

经查已按计划实施了内部审核活动，有首、末次会议签到表。本次内审共开一般不符合项1个，不符合事实陈述：

不符合事实陈述：发现大米放置在地面上。



已进行了跟踪验证和关闭，符合要求。

经沟通了解，审核组长在末次会议上对本次内审开具的不符合项及内审报告及时向最高管理者和相关部门负责人报告了审核结果。

抽查《内部审核报告》，明确了审核目的、审核依据、审核范围等，审核结论为：综上所述公司GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO22000: 2018、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》标准所建立的管理体系符合本公司的特点和实际，通过本次内审得出结论，公司的管理体系是符合管理体系标准的，管理体系运行是有效、充分的、适宜的。

基本符合要求。

企业管理手册对管理评审做出规定，每年至少进行一次管理评审，内容基本符合要求。

查企业编制管理评审计划，策划于 2024. 6. 30日进行质量、环境、职业健康管理体系的管理评审。

查《管理评审计划》，目的：对公司食品安全食品安全管理体系及GB/T19001-2016； GB/T24001-2016； GB/T 45001-2020 ISO22000: 2018 《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》和《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》进行评审，检讨体系的适宜性、充分性和有效性，。

由总经理主持进行，

管理评审书面输入内容有：

- 1) 内部审核结果以及改进措施的实施效果；
- 2) 方针的适宜性，目标、指标的贯彻和实施情况；
- 3) 影响食品安全的环境变化；
- 4) 组织架构人员配置与资源利用是否合理；
- 5) 顾客反馈沟通活动的评审；
- 6) 客户关注及反馈的重要信息，包括满意度和有益的建议
- 7) 体系的有效性和环境分析。
- 8) 体系文件的评审
- 9) 不合格和纠正措施的状况



10) 监视和测量结果

11) 外部供方绩效

12) 外部审核或检验

13) 紧急情况、事故和召回演练

14) 改进的建议

15) 资源的充分性；

16) 所发生的任何紧急情况、事件或撤回/召回；

17) 与前提方案和危害控制计划验证活动结果的分析

18) 去年管理评审改进情况。（本次是第一次）

提供《管理评审报告》，评审结论:管理体系运行基本有效、充分和适宜。

基本符合要求。

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《不合格和潜在不安全产品控制程序》，规定了不合格的控制要求。

现场了解，公司在餐饮服务过程中的主要不符合为服务的菜品不合格。

查，公司根据就餐用户提交的匿名意见来对不合格菜品进行改良。

查不合格处理表

时间：2024 年 4 月 15 日

不合格现象描述：土豆块太大导致入口不便，牛肉炖煮时间太短导致口感不佳

处理结果：全部召回，用其他菜品紧急替换。

不合格原因分析：

切配员工作不太认真，实际操作厨师经验不足。

纠正措施：对切配工和师傅重新进行相关菜品切配和烹制流程的培训并落实相关责任。

验证情况：效果良好

验证人：王晓萌。

公司不合格处理基本受控。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司制定纠正和预防措施控制程序，适用于公司在环境、职业安全健康管理体系运行中出现的或潜在的事故、事件及不符合的控制。及时发现并消除环境、职业安全健康与管理体系中实际或潜在的不符合因素，尽快对事故、事件开展调查、上报和处理工作，防止事故、事件及不符合的重复发生。



查不符合情况记录，

内审中不符合事实陈述：

现场审核未查见 2024 年 6 月培训记录。

不符合原因分析：

不符合原因分析：

由于人员工作疏忽，大米使用完未及时放置在货架上，造成不符合的产生。

纠正措施计划：

1、安排有员把大米放置在货架上。

2、对相关人员进行教育，并培训 Q:8.5.4 F:8.2 H:3.3 条款及管理手册中相关内容。举一反三，检查工作，防止类似问题再发生。

负责人：马俊江 日期：2024.6.16

纠正措施完成情况：

已按照要求整改。

负责人：马俊江 日期：2024.6.17

纠正措施验证：

经检查，以上措施采取有效，验证合格。

审核员：郑玉华

日期：2024.6.17

基本符合要求。

3) 投诉的接受和处理情况：

体系运行以来，没有发生质量环境职业健康安全事故、重大顾客投诉以及行政处罚等。

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）：

现场查看，公司体系人数 13 人。

注册地址：河北省邢台市柏乡县中兴路博驰众创空间一楼

经营地址：河北省邢台市邢台经济开发区田庄工业区南街 6 号

1、经了解组织的建筑设施为租赁，提供租赁合同：

——加工区域 2000 平方（包含冷库 3 个、配菜区域、更衣室、消毒间），办公室 200 平方。

2、查《设备管理台账》主要设备包括：电脑、打印机、冷冻库房、冷藏库房、保鲜库房、去皮机、脱水机、真空打包机、消毒组合柜、粉碎机、加热餐车、双门保险柜、消毒柜、单个水池、货架、单眼灶台、洗碗机等

3、特种设备：无。

4、检测设备：电子计价秤、电子台秤、数字温度计（校准报告见附件）

5、环安设备：灭火器、灭火毯、垃圾桶等

经查，设施采取定期日常维护的方式进行，出现异常情况由厂家维修。查看设备设施完好。

抽查设备、设施维护保养记录，设备有《设备保养记录》，记录完善。

特种设备：无

目前该公司基础设施符合要求，基本能满足客户的要求，工作环境基本受控。

基础设施和工作环境能满足要求，均进行了日常维护保养，符合要求。办公室明亮，作业场所光线较充足。

查看作业环境，作业区域为隔离环境，不允许外人进入，进入前需佩戴帽子、口罩并穿戴工作服



等。地面、工作台定期消毒检查清洁。

2) 人员及能力、意识:

公司在《人力资源控制程序》中规定了招聘、、培训及考核等要求。

查看岗位任职要求，从教育背景、基本技能、经历等方面去招聘合适的人员。

公司通过招聘方式引进人才，配有管理人员、内勤人员等，能够满足管理要求。

查，员工能力评定表，评定日期：2024.3.1 评定人：郑玉华批准：王晓萌

对员工从教育、培训、技能、经验等方面进行了评定，经评定员工均满足要求。

不符合事实：与管代内审组组长郑玉华面谈，其对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，对内部审核过程中的程序和要求，回答不够全面，存在能力不足。管理评审的流程和基本内容知之甚少，存在能力不足——不符合

管代称企业经常通过培训或者会议的方式来提升员工的能力和意识。

提供 2024 年培训计划，覆盖 QESFH 管理手册和程序文件、环境因素、危险源识别培训、应急演练相关知识培训等方面。

抽查员工培训记录，提供《培训记录表》

抽 1、培训记录：时间：2024.03.16，培训内容：QESFH 管理手册和程序文件 培训方式：面授

有效性评价：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效。

评价人：王老师 2024.3.16

抽 2、培训记录：时间 2024.7.11 培训内容：各部门职责权限、规程及相关的法律法规、公司方针目标等 培训方式：面授

有效性评价：通过学习培训，现场讨论回答提问，学员能够基本掌握课程内容。培训达到预期效果，培训有效。

评价人：郑玉华 2024.7.11

.....

运输车辆 2 辆，提供行驶证、驾驶证

车牌号：冀 ED992V 冀 EL761D，石文兴、马俊江有驾驶证。

对人员能力的控制基本符合要求。

3) 信息沟通:

策划了《信息沟通控制程序》规定了公司内外信息交流的范围、职责和工作程序等。

公司员工参与协商，员工提出参与环境安全知识等的学习和培训。

食品安全小组负责公司内部的信息沟通，以及负责信息沟通导致的食品安全、HACCP、质量、环境及职业健康安全管理体系的任何变更和纠正、预防措施。公司通过食品安全、HACCP、质量、环境及职业健康安全管理体系验证、内部审核、管理评审，实现食品安全、HACCP、质量、环境及职业健康安全管理体系的全面沟通和最高层次的沟通。各部门通过记录传递、信息传达和接口活动，对部门之间的食品安全信息进行日常沟通、交流，及时解决体系运行过程中存在的问题，必要时通过《工作联系单》的方式进行沟通。通过部门内部会议、交谈，将各种信息在部门内所有成员得到有效传达。

营销部制订供方评定标准和原、辅料采购标准，并通过供方的调查评定和采购活动，及时向供方传达原、辅料卫生安全要求的信息或从供方获得原料安全的相关信息。总经理、营销部通过现场展销、与顾客的合同洽谈、函电往来向顾客传达本公司的产品信息和食品安全、HACCP、质量、



环境及职业健康安全管理体系的有关信息，并了解顾客对产品的卫生安全要求。总经理、营销部通过走访顾客、考察本公司产品的销售市场、定期向顾客发出书面的问卷调查等形式，主动了解顾客和消费者的需求，并获取公司以往产品的质量信息、安全信息。

公司制定了相关方告知书，并在 2024 年 5 月 10 日发放给相关方，各相关方已确认收到。

与公司管代面谈：与其交流和沟通熟悉合法经营；以员工的职业健康和安全为出发点，提供高效健康的管理资源，建立合理的劳动制度和监管体系，积极推行职业健康安全管理体系的实施。经与员工代表沟通了解，工作时间：6:00-11:00，11:30-16:00，无晚班。对员工的休息时有充足保障。自管理体系运行以来员工代表能够代表员工提出合理化建议，协商和参与提供了必要的机制、时间、培训和资源，提供了职业健康安全管理体系信息的访问渠道，消除了妨碍参与的障碍，能够持续改进职业健康安全管理体系。

同时企业定期给员工做健康体检，并办理了健康证。

企业定期给员工发放劳保用品，

查 2024.05.08，发放了线手套 8 副，胶手套 6 副，领用人签字。

管代称，人员未交社保，办理了意外险，抽意外险保单：马俊江、高江云办理了意外险。

基本符合要求。

4) 文件化信息的管理：

编制了《文件控制程序》、《记录控制程序》等，符合标准和企业实际。企业根据 GB/T19001-2016 标准、GB/T24001-2016 标准、GB/T45001-2020 标准的要求和实际，编制了管理管理体系文件，包括： a)形成文件的管理方针和管理目标。 b)《管理手册》、《程序文件》。 c)标准所要求的形成文件的程序。 d)为确保管理体系过程的有效策划、运行和控制的文件等。 e)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。

管理手册：编 号：HBS-SC-2024 版 本：A/0，审 核：食品安全小组 批 准：王晓萌，2024/3/1

程序文件：编 号：JLKJ-CX-2024 版 本：A/0 审 核：食品安全小组 批 准：王晓萌，2024/3/1

管理制度和规范：如：原材料验收规范、留样管理制度、食品安全检查制度、消防管理制度、销售服务规范等

记录清单：如：设备保养记录、风险和机遇评估分析表、环境因素、危险源、设备清单等

通过文件审核和审核确认，《管理手册》等符合标准要求、法律法规 和企业实际，具有可操作性。

受控文件清单包含管理手册、危害控制计划、程序文件、从业人员健康及卫生管理制度、从业人员食品安全知识培训制度等文件和记录。

查文件发放回收一览表，

包含文件名称、文件编号、发放和回收记录等。企业于 2024.3.1 管理手册、程序文件、管理制度等发放于各部门，均未回收。

管代称，外来文件一般采用网络下载的方式。

基本符合要求。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

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，（邢台慧百膳餐饮服务公司）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	☐ 符合	☒ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☐ 满足	☒ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☐ 达到	☒ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☐ 有效	☒ 基本有效	☐ 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:杜万成



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。