

项目编号：1064-2022-QEOFH-2024

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：邢台外鹰桥餐饮中心邢台开发区分部

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）：周文廷

审核组员（签字）：/

报告日期：2024年10月10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
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 ISC 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：周文廷

组员：/



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	周文廷	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2022-N1QMS-2244880 2021-N1EMS-1244880 2022-N1OHSMS-1244880 0	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	王素洁	向导	受审核方
2		观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（质量管理体系,环境管理体系,职业健康安全管理体系）认证后，进行第二次监督审核□证书暂停后恢复□其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否暂停原因已消除，恢复认证注册，保持认证资格。

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：《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、食品安全法、食品经营许可办法、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-1994 食(饮)具消毒卫生标准》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、GB12348-2008《工业企业厂界环境噪声排放标



准》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》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：

GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-1994 食(饮)具消毒卫生标准》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《HJ 554-2010 饮食业环境保护技术规范》、GB12348-2008《工业企业厂界环境噪声排放标准》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》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10月08日 上午至2024年10月10日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年10月16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: 集体用餐配送（热食类食品制售）

E: 集体用餐配送（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O: 集体用餐配送（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:河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号

办公地址:河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 号

经营地址:河北省邢台市经济开发区王快镇西楼下社区兴泰大街与建业路交叉口西行 50 米路北院内 001 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 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：未能及时进行监督审核

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：无违规使用证书情况

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：以消除

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（3）项，涉及部门/条款：

不符合 1、生产部

不符合事实：未能提供油烟排放监测报告

不符合依据及条款（详述内容）：GB/T24001-2016 标准：监视、测量、分析和评价 9.1 条款 9.1.1 总则
组织应监视、测量、分析和评价其环境绩效

不符合 2、综合部

不符合事实：现场审核：与内审员沟通内审计划、内审程序等内容，均不太清楚，组长介绍，内部审核基本是在咨询老师的指导下进行，还没有完全掌握，存在能力不足，

不符合依据及条款（详述内容）：1) GB/T 19001-2016 标准 7.2 条款“组织应：a) 确定在其控制下工作的人员所需具备的能力,这些人员从事的工作影响质量管理体系绩效和有效性。”

2) GB/T 24001-2016 标准 7.2 条款“组织应：a) 确定在其控制下工作,对其环境绩效和履行合规义务的能力具有影响的人员所需的能力。”

3) GB/T 45001-2020 标准 7.2 条款“组织应:a)确定影响或可能影响其职业健康安全绩效的工作人员所必需具备的能力。” 及受审核方《管理手册》相关条款要求

不符合 3、

现场审核发现：企业未能提供对液化气罐压力表、蒸箱温度表进行鉴定或检测的证据

不符合依据及条款（详述内容）： GB/T19001-2016 标准 7.1.5.2 测量溯源

当要求测量溯源时,或组织认为测量溯源是信任测量结果有效的基础时,测量设备应:4 对照能溯源到国际或国家标准的测量标准,按照规定的时间间隔或在使用前进行校准和(或)检定,当不存在上述标准时,应保留作为校准或验证依据的成文信息;

GB/T24001 标准：运行策划和控制 8.1

组织应建立、实施、控制并保持满足环境管理体系要求以及实施 6.1 和 6.2 所别的施所需的过程,通过:建立过程的运行准则; 按照运行准则实施过程控制

GB/T45001-2020 标准 8.1 运行策划和控制 8.1.1 总则

为了满足职业健康安全管理体系要求和实施第 6 章所确定的措施, 织应策划实施控制和保持所需的过程, 通过:建立过程准则; 按照准则实施过程控制

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 11 月 10 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 10 月 10 日前。

2) 下次审核时应重点关注：本次不符合的整改情况、运行情况、食材进厂控制

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、未发生工伤等；

——按照体系策划情况配置了基本的资源，审核周期内基本按照策划的体系文件要求运行

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

管理层对管理体系运行和认证活动支持，管理人员对标准、管理体系文件经过培训和运行，可以运用，能够在日常的管理和服务过程运用管理体系的工具和方法，对管理评审、内部审核尚不深入，自我发现问题、解决问题的机制在过程应用较好，总体成熟度尚可

2) 风险提示：

在分餐管理、计量器具管理方面、食品欺诈、食品防护、确认验证方面、内审及管理评审应用深入程度方面、供方管理、人员能力持续提升方面，还有较大提升空间，可持续关注

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况 符合 基本符合 不符合

查《管理手册》收录了公司的管理目标：

顾客投诉处理率 100%；

顾客满意率达 95% 以上；

废弃物分类收集处理率 100%；

环境事故为零；

杜绝重大安全事故和伤亡事故；

杜绝火灾事故。

目标与管理方针和持续改进的承诺相一致；具有可测量性；考虑了公司内外部及相关的要求，产品和服务的符合性，以及增强顾客满意的相关内容；基本符合标准要求。

公司在各个部门建立目标，并确保目标与总目标及过程分配的职责基本一致。

对目标实施情况的考核，由体系的归口管理部门综合部、生产部来完成，目前来看，目标基本实现，详见体系归口管理部门及各相关部门的审核证据。

提供有《目标完成情况分析》收录了公司及各部门目标、考核评率及完成情况。

基本符合要求。

2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合

1) 组织及其环境、相关方、风险及机遇实施及管理情况：

公司在手册 4.1 条款进行了规定，企业从事资质范围内的热食类食品制售活动，主要：客户群体是本地小学及公交公司的用餐人员。组织于 2022 年 3 月 25 日，依据 GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016 标准建立了管理手册。从战略管理层面，公司领导层确定了影响理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

企业对与公司体系建立与实现管理目标、战略方向相关的并影响实现公司管理体系预期结果的各种内部和



外部因素相关信息，包括国内的、区域的和地方的相关信息，以及公司热食类餐食制售经营活动、产品和服务、战略方向、企业内部价值观、企业文化、知识、绩效考核、能力（人员、知识、过程、体系等）等，公司通过网络、监管部门要求、会议及公司各部门不定期收集各类信息，并在公司经营管会上讨论研究确定，对公司建立、实现目标及战略方向有影响的各相关内外因素，形成公司的战略规划，并通过日常管理和评审等对这些内部因素和外部因素的相关信息进行监视和评审。

公司综合部不定期对识别出的内外环境因素进行监视和评审，提供“组织内外环境识别表”，识别的外部环境有：社会环境、政治环境、经济环境、食品安全要求等；识别的内部环境：企业文化、企业价值观、知识积累、设备设施管理等，对具体的现状进行了描述，并将识别出的相关内外环境因素作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。

现场交流总经理张利虎，目前市场竞争较为激烈，客户主要通过投标方式获得送餐资格。外部市场监督管理局要求也很严格，不定期来公司进行监督检查，对公司内部管理及人员意识等逐渐提升有一定的促进作用。整体来说公司目前所处内外环境及公司的应对措施基本稳定。

公司在管理手册 4.2 条款进行了规定，明确了影响企业绩效或受企业经营影响的相关方，并识别和分析了相关方的需求和期望。

提供了“相关方的需求和期望清单”。识别出的相关方包含：顾客、供应商、员工、审核机构、政府机构。公司明确了这些相关方在环境、质量、食品安全、职业健康安全等方面的需求和期望，同时对这些相关方进行监视和评审的频率和方法，并将识别出的相关方的需求作为制定方针、目标、管理评审的输入内容。现场抽查相关方：顾客、需求和期望：产品质量符合顾客要求、及时交货、价格合理。监测指标：顾客满意度、顾客投诉率、交期变更率，明确了监测频率如顾客满意度每半年/次，如管理目标策划不完全一致，现场沟通。监测部门：综合部。顾客满意度调查见综合部审核记录。

现场交流，公司目前的顾客主要是本地小学，如秉忠小学，校方期望：配餐及时、餐食安全、服务态度友好；供方：邢台元欧商贸有限公司，邢台市佐麦商贸有限公司，供方期望：及时下订单，明确采购产品的食品安全特性、送货至公司的安全环保要求等。目前控制基本合理

2) 管理方针

现场查核公司的管理方针包含在管理手册中，于 2022 年度批准发布实施手册后，管理方针未发生变化，管理方针如下：

质量、环境和职业健康安全方针：

以人为本，产品第一；管理规范，质量优良；

遵章守法，安全环保；用户至上，持续改进。

管理方针适宜组织的宗旨和环境，能为体系管理目标的制定提供框架，包括满足适用要求及持续改进的承诺。

现场询问公司员工：刘兴斌、李方方，基本知晓本公司的管理方针。日常通过标书、合同等方式让相关方获取公司的管理方针和管理目标。对内部员工主要通过培训、讲解等方式进行传递。

通过管理体系几年来的运行及每年度的管理评审，管理方针适宜

截止目前未发生变更。

3) 变更的策划管理

受审核方总经理张利虎表示公司通过管理评审、审核结果、监视测量分析评价结果、组织内外环境变化、客户要求及利益相关方的需求等进行识别，来确定管理体系变更的需求。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。确保管理体系的完整性。审核周期内体系未发生变更。生产部部门负责人发生变化，人员能力评价见 4)。

4) 岗位职责、人员及能力、意识管理情况

组织在《管理手册》7.2 条款进行了规定，并策划了《人力资源控制程序》：

现场交流审核周期内公司策划的文件要求及岗位任职要求未发生较大变化。公司组织架构设置未发生变更。但受经营的影响，发生了部门人员的岗位调整，包括综合部负责人更换。

现场查见《岗位人员能力确认表》，主要在学历、工作经验、专项技能方面进行了培训，

抽查对综合部李芳芳的评价，评价结果可以胜任。对生产部员工统一进行的评价（包括能力、绩效等方面），



结果是能够胜任。总体评价日期：2024-7-9。

部门负责人表示公司员工获得所需的能力所采取措施包括：培训、调整岗位、岗位辅导、招聘等主要方式进行，确保相关人员达到相应的岗位要求。审核周期内对部分岗位人员进行了调整岗位，如综合部营销负责人、生产部检验人员，目前还在实施中，下次审核关注人员能力胜任情况。

询问审核周期内人员招聘情况：暂无新增人员；

查培训过程管理情况：

提供有《2024年度培训计划》、《培训记录表》；培训策划内容包括了对体系标准、体系文件、法律法规、岗位任职要求等方面，每次培训结束后通过现场提问方式进行考核及评价。相关负责人表示上述控制方式基本可以确保相关人员具备必要的能力。

随机抽取：

--查培训记录

2024年3月16日，培训内容：培训内容：体系文件的分类、管理手册内容、体系的覆盖范围及标准的删减情况、组织机构及职责权限划分等，培训人员：咨询老师，参加人员：全体职工，考核结论：参加人员基本掌握了培训要求，考核方式：口头提问，过于形式化，已于企业沟通

2024年4月22日，培训内容：培训内容：1. GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020 标准、审核基础知识、内审程序及要求、内审重点及技巧、审核表单的编制、内部审核的模拟等，培训人员：咨询老师，参加人员：内审员（刘权、刘兴斌），考核结论：参加人员基本掌握了培训要求，考核方式：口头提问，

但与内审员沟通内审计划、内审程序等内容，均不太清楚，组长介绍，内部审核基本是在咨询老师的指导下进行，还没有完全掌握，存在能力不足，-----不符合

查看持证上岗人员的管理情况：

该组织涉及检验员、内审员、厨师等岗位，其中内审员经培训合格后上岗，现场交流，内审员刘兴斌对内审有初步的了解，但是深入程度需要持续关注。厨师有厨师证（李彦飞 1904050000300037 中式烹调师三级，有健康证），检验人员现场交流姚**，基本清楚检验要求及控制点。

特种作业或持证上岗人员：

查特种作业人员：电工：赵雷光，证件编号：T130521198308060814，有效期：2021.08.06-2027.08.05，复审时间：2024.08.05，有效；

常温厢货车8箱（范围内涉及3辆），行驶证按规定进行年检。

公司在《从业人员健康检查培训管理制度》中对人员管理，规定了从业人员每年经过健康检查，取得健康身体合格证及培训合格后方可上岗工作。提供了员工健康证，随机抽取：总经理张利虎健康证编号：130502202240116（有效期限：至2025-02-20），综合部负责人/食品安全小组组长刘权健康编号：1300502202310929（有效期限：2024-02-22至2025-02-21），生产部刘兴斌健康证编号：125759（有效期限：2024-01-04至2025-01-03），另抽查王静敏、李俊芳的健康证，均在有效期内。人员管理基本符合要求；

——因不涉及GBZ188中的职业健康危害因素，无职业病岗位；无需进行职业病体检；有提供员工健康证，随机抽取：生产部司机高兴杰、刘建营，生产部包装王雅洁、王娇；的健康证均在有效期内。

现场查驾驶员高兴杰，有驾驶证。

控制基本符合标准要求。

经询问得知，组织主要通过培训、参加外培、参加总部培训、会议、文件发放、团建等形式以提升员工能力，增强员工的食品安全/质量/环境和职业健康安全意识，以确保员工意识到满足顾客要求、法律法规要求的重要性。

总经理也非常鼓励员工参与公司内部管理和改进。

现场询问主管李方方，基本可以说出本公司的管理方针及本部门相关的管理目标。并知晓本岗位工作对管理体系有效性的贡献及不能满足产品要求所造成的不良后果。

现场交流刘兴斌，生产部岗位的相关工作对重要环境因素/不可接受危险源的影响，以及如何控制，不符合体系运行要求，如产生火灾、食品中毒事故、员工受到的机械伤害等所带来潜在不良后果，其基本知晓。

现场交流其表示基本熟悉不符合环境和职业健康安全、食品安全等法律法规要求所带来的后果。



员工意识，尤其是整体对体系的意识，交流下来，较去年有明显提高。

5) 沟通管理情况：

公司在管理手册的 7.4 条款进行了规定，日常公司内部沟通主要由综合部负责，对外沟通主要由食品安全小组组长负责，沟通相关方主要包括：消防大队、执法部门、环保局、市场监督管理局、顾客、供方、认证机构、消费者等，沟通方式主要包括邮件、面谈、微信、电话、文件传递等方式。总经理表示审核周期内沟通基本顺畅，未发生明显异常。

与负责人沟通：

1、管理者代表负责与总经理就公司的管理体系的方针、目标、指标及体系运行的有效性进行协商、沟通和交流。

2、综合部负责本程序的编制、修订；负责策划公司对内、对外环境和职业健康安全管理体系运行信息的协商、沟通和交流渠道。

3、各职能部门负责本职能部门业务范围内管理体系信息的协商、沟通和交流的实施，负责信息的接收、传递工作，并保存相关记录。

4、综合部负责本公司内部、外部信息的协商、沟通和交流；

5、生产部负责生产期间与各部门的协商、沟通和信息交流，并保存相关记录。

6、沟通对象：内部沟通的对象可能是相关区域和层级的管理者和其他员工，外部沟通的对象可能是利益相关方，包括顾客和主要供应商等。

7、沟通内容：

针对相关方通过合同、订单、相关方告知书、生产任务、相关方施加影响等由生产部、综合部来具体实施。负责人介绍自体系运行以来，未发生过沟通不畅通情况。

8、沟通方式：电话、会议、信息联络单、通知、黑板报、宣传栏、培训、文件、记录传递、E-MAIL、QQ、微信等方式进行内外部沟通，各部门定期通过会议方式进行内部沟通，基本上每月一次例会，有相应会议记录。

9、自体系运行以来，公司内外部沟通良好，未出现因为沟通不畅通而影响体系正常运行的情况。

查见有：培训计划、内审计划、管理评审计划、职业健康安全事务代表任命书、管理者代表任命书、致相关方的信件等信息交流沟通记录。

经全体员工选举并经公司任命姚利慈为公司职业健康安全管理体系的安全事务代表，其工作职责是：参与和协商有关职业健康安全的活动和评审，包括职业健康安全方针、目标；参与公司职业健康安全管理体系文件和制度的制定；协助公司了解工作人员和有关相关方的职业健康安全方面的反馈意见；对影响他们职业健康的任何变化进行协商；对职业健康安全事务发表意见；参与环境因素、危险源评价和控制措施的确定，适当参与事件调查。

查：公司通过安全事务代表协调沟通参与危险源辨识工作，向领导层反馈员工的意见和建议。

沟通的方式和实施情况基本符合要求。

6) 资源管理情况（含基础设施、监视和测量资源、工作环境管理情况）

企业为建立、实施、保持和持续改进管理体系，结合自有资源及可能从外部供方得到的资源支持，提供了以下资源：

审核周期内资源未发生较大变化，具体如下：

1) 现有内部资源的能力：

公司场地位于河北中浩静远生物科技产业园院内，公司场地为租赁，有租赁合同，合同编号 ZX2022-0701；合同期限 2022 年 7 月 1 日起至 2025 年 6 月 30 日；餐食加工间占地面积：3000 平方米，办公室所在地为产业园区内综合楼 1 层西区，占地面积约 500 平方米；餐食加工车间与办公区域分开；其中餐食加工车间 1 个，分为毛菜间、切配间、面点间、热菜加工间、分餐间、餐具消毒间、冷藏库：2 库，冻库 2 个、常温库：3 个；化验室 1 个；基本满足热食类食品制售需要。

——动力设施和辅助设施的状况：隔油池 1 个、配电房 1 个；

——需要从外部供方获得的资源：——无

2) 提供有生产设备清单、检测设备清单：如：



- 主要生产设备有：灶头、蒸箱、冷藏库、留样柜（列举2~4种）
- 主要环保设备：灭火器、消防栓、隔油池、油烟净化器、可燃性气体探测器（现场配置有强排装置）
- 主要安全设备：灭火器、消防栓、灭火毯；
- 不涉及特种设备
- 检测设备：电子秤、温度计，基本满足餐食安全性验证需要。

3) 人力资源：配备有高级烹调师、经过培训的食品安全员等，目前企业员工 35 人，车间从业人员均有健康证，配备基本充足，详见 7.1.2 审核记录；

企业外包过程为：虫害消杀、烟道清洗、餐厨垃圾处理。

组织在手册 7.1.4 条款对基础设施管理进行了规定，并编制了《基础设施和工作环境控制程序》。查工作环境控制过程，为使熟食类食品制售过程服务符合要求，确定了整洁、有序的工作环境，观察热食加工间设施放置有序，工作流程基本顺畅，区域规划基本合理；办公室宽敞，明亮，地面干净整洁，安装有窗户、照明等，办公室内放有绿色植物。基本能满足生产资源的要求。控制基本有效

7) 成文信息控制

在公司总经理的领导下，策划了公司的管理方针，以文件的形式下发，具体见管理手册的 7.5 条款。

公司按照 GB/T19001-2016、GB/T45001-2020、GB/T24001-2016 标准形成了文件化的程序文件、前提方案/良好卫生规范，具体见程序文件、前提方案/良好卫生规范、食品防护计划等，现场交流审核周期内体系文件未发生较大变化。

公司为了确保熟食类食品制售提供过程以危害分析与关键控制点原理为基础，在熟食类食品制售服务提供过程中，结合公司的实际情况策划并形成了公司的制度文件等，以确保管理体系过程的有效运行和控制，基本合理，同时结合上述体系文件要求策划的对应实施的表单。

抽查：公司编制了《管理手册》2 份、《程序文件》56 份、《前提方案/良好卫生规范》1 份、《危害控制计划》1 份、记录表格等。

编制有三级文件（管理文件）汇编，包括：三体系目标分解考核办法、岗位任职要求、销售部管理制度、公司档案管理制度、办公设施管理制度、设备维护、保养、检修管理制度、安全管理制度等。

查看其它文件：均有文件名称、编号、编写人、审核、审批人签字等信息。

提供了《受控文件清单》，收录了文件名称、编号、实施日期等信息，有管理体系手册、程序文件、管理制度等。

提供了文件发放回收记录，查管理体系手册、程序文件均发放给各部门，有签收人。

查见其它文件均有文件名称，编号，编制人等信息。

提供了《记录清单》总计 82 个，收编了记录的名称、编号、保存日期等信息。编制/日期：李芳芳 2024 年 1 月 3 日
审批/日期：2024 年 1 月 3 日。

抽：管理评审计划，保存期限：3 年；查见其它文件均有编号和保存日期等信息。

查外来文件，提供了外来文件清单，收集了相关产品的执行标准清单：《GB31654-2021 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 14934-1994 食(饮)具消毒卫生标准》、《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《HJ 554-2010 饮食业环境保护技术规范》、GB12348-2008《工业企业厂界环境噪声排放标准》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等查有《法律法规及其他要求清单》，收集了环境、职业健康安全方面适用的法律法规和合规义务。

查以上文件，有文件名称，颁发日期和实施日期等信息。

查文件收发记录：提供了受控文件及外来文件的发放记录，记录了发放人，接收人签字及日期。

查文件的发放，均有相关人员签字等信息。

现场询问韩主任，均收到了相关文件。

查作废文件：查见管理手册对作废文件做出了相关规定。企业介绍，体系运行以来，没有作废文件。

查文件的保存：现场查见：各办公室均有文件柜，各种文件均分类保存在文件柜中，便于检索和查询。

满足体系运行要求。

**8) 产品实现的策划情况:**

和公司总经理沟通了解,为满足产品和服务提供的要求,实现安全产品,公司通过采取下列措施,策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程,并实施风险和机遇分析所确定的措施:

产品/服务的名称:热食类食品制售;

产品和服务的要求:工艺流程、操作规程、合同/订单等

工艺流程:

集体用餐配送(热食类食品制售)、餐器具清洗消毒基本流程:

1、米饭、粥、面点等主食类加工制作:

大米杂粮/面粉等验收→入库→贮存→出库→淘制/和面→蒸煮/热加工→盛装→分餐→配送

2、热菜/汤加工制作:

原料验收→入库→贮存→出库→预处理(刀工/清洗/涨发等)→热菜加工(蒸炸煮炒煎)→盛装→分餐→配送

3、餐器具清洗消毒:

餐具/工具→回收→刮→冲洗→消毒→保洁→暂存

为过程建立评价准则,建立的准则有:前提方案/良好卫生规范、危害控制计划、原材料和接触材料特性描述、终产品特性描述、规章制度要求等;

产品和服务的接收准则:

——原材料接收标准符合:《危害控制计划》、合同/订单等;

——过程产品放行标准符合《危害控制计划》、合同/订单等;

——成品执行标准:餐器具按照 GB14934 标准执行,餐食按照危害控制计划要求执行等;

——服务规范:按照 GB31654-2021、《餐饮服务食品安全操作规范》等执行;

5) 所需的资源:受过培训的人员、必要的生产设备和工具、必要的检测设备必要的生产和储存场所、充足的原材料供应、配送车辆等

6) 确定符合产品和服务要求:——见生产部 Q8.5 条款审核记录

7) 按照准则实施过程控制——见生产部 8.5 条款审核记录

8) 过程已经按策划进行证据:有流程图、管理制度/要求、运行证据等

9) 产品和服务符合要求的证据:索证/索票、餐食中心温度测试、餐食烧熟煮透、餐具洗消、顾客满意度调查表、供方管理等

10) 策划的变更的控制:未发生

11) 识别外包过程及控制方法:虫害消杀、烟道清洗、餐厨垃圾处理。

公司控制策划的更改,评审非预期变更的后果,必要时,采取措施消除不利影响,主要由食品安全小组负责。

9) 重要环境因素及控制措施、运行的策划

公司制定了《环境因素识别及评价控制程序》、《危险源辨识、风险评价和控制措施的控制程序》,根据程序文件规定,生产部有关人员对环境因素和危险源进行了识别。

查见“环境因素辨识与评价表”,识别出办公活动(包括电脑、打印机、复印机、空调等使用、照明、电器使用、卫生间及其他)、保洁、设备维修、食材清洗、食材切配、烹饪、蒸制、分餐/打包、传染病防治等涉及的环境活动;并对各环境活动产生的环境因素有:资源/能源的使用、噪声的产生、液化气的消耗、包装废弃、电的消耗的、潜在的火灾、打扫卫生、并对识别出的环境因素进行了评价,评价出重要环境因素是:

1) 固体废弃物的排放、2) 潜在火灾的发生、3) 液化气爆炸、4) 油烟的排放、5) 废水。

并建立了目标指标和方案进行管理,提供了《环境管理方案》:

1) 固体废弃物(办公垃圾、废包装、菜品预处理废料、其他固废)——分类存放;办公垃圾有效处理;固废定期找有关部门回收;

2) 潜在火灾的发生(线路引发、液化气引发)——易燃易爆物品必须有严格的防火措施,确定防火负责人,配备灭火器材,加强巡查。文件材料的存放、使用必须符合防火要求。办公区域/车间的用电要符合防火规定。制定消防预案,成立应急小组处理突发事件。定期对临电设施、电线、电缆进行检修。



3) 液化气爆炸——加强车间液化气管理的领导，成立液化气安全检查小组，随时不定期检查，并作登记。热食加工人员要高度重视安全使用液化气的重要性，强化责任意识。非加工人员不得开关液化气瓶阀门。热食加工液化气由专人负责开关阀门，开液化气前必须检查液化气管道再开液化气阀门，不用时、下班前必须关闭液化气阀门，做到责任到人。负责开关液化气责任人一定要严格把关并做好登记记录工作。严格按照要求，做到通风良好，并有灭火设备装置。

d) 油烟排放——定期对油烟进行环境监测，取得相关监测报告；定期对油烟罩进行清洗；定期对员工进行安全教育培训，佩戴口罩等劳保用品。

e) 废水（清洗餐具废水）处理后排入市政管网

编制人为综合部，审核人为刘权；批准为张利虎，时间为：2024年3月28日。

根据所提供的目标指标方案完成情况统计记录，无火灾事故发生，无液化气爆炸事故，废弃物集中处理，另外油烟清洗见EO8.1审核记录。

查见“危险源辨识风险评价及风险控制策划表”，涉及生产部的危险源有：吸烟/电线短路/未配备消防器材等造成火灾导致人员伤害、切片切丝机/绞肉机/切菜机/去皮机/打馅机等不安全操作造成机械伤害、发芽土豆/未煮熟食品/误食不安全食品等造成的人员伤害、噪声排放造成听力伤害、高温造成的人员烫伤、设备维修没有防护造成机械伤害、车辆交通事故导致人员伤亡、感染传染病导致人员伤害等；

对识别出的危险源进行了评价，评价出不可接受风险是：1) 火灾事故；2) 触电；3) 食物中毒；4) 液化气爆炸；5) 交通事故；6) 切伤手、烫伤等；编制人为综合部，审核人为刘权；批准为张利虎，时间为2024年3月28日。

建立了《职业健康安全管理方案》进行控制，控制措施如下：

1) 火灾事故——1、易燃易爆物品必须有严格的防火措施，确定防火负责人，配备灭火器材，加强巡查。2、文件材料的存放、使用必须符合防火要求。3、办公区域/车间的用电要符合防火规定。4、制定消防预案，成立应急小组处理突发事件。5、定期对电线、电缆电气设施进行检修。

2) 触电——1. 识别用电安全方面的危险源，列出用电安全应整改问题清单；2. 就增添漏电保护器、保护接地和更换部分开关、线路措施的安全技术方案；3. 实施上述已评审、批准的方案；4. 对员工进行安全用电的培训教育；5. 纳入日常安全管理制度，进行检查。

3) 食物中毒——1 健全制订《食堂卫生管理制度》，落实责任制，杜绝采购变质，有毒的蔬菜；2、保证蔬菜的新鲜，禁止供应变质的食物给职工，按卫生要求保存食物（多余物品存放冰柜，生、熟食分开）；3、办理许可证；4、炊事人员必须持健康证上岗作业；5、定时对热食加工车间搞好卫生，保持清洁；6、定时对热食加工周围内外消毒。

4) 液化气爆炸——1.加强液化气管理的领导，成立液化气安全检查小组，随时不定期检查，并作登记。2.热食加工人员要高度重视安全使用液化气的重要性，强化责任意识。3.非加工人员不得开关液化气阀门。4.液化气由专人负责开关阀门，开液化气前必须检查液化气管道再开液化气阀门，不用时、下班前必须关闭液化气阀门，做到责任到人。5.负责开关液化气责任人一定要严格把关并做好登记记录工作。6.严格按照要求，做到通风良好，并有灭火设备装置。

5) 交通事故——1、加强人员安全教育培训；2、定期对车辆进行日常维护保养，加大维护力度；3、加强检查及监督力度。

6) 切伤手、烫伤——1、工作人员应穿工作服，衣服和袖口应扣好，工作中应戴手套及其他劳保用品。2、使用工具前应进行检查，不完整的不得使用；3、危险区域应设立警告标志并采取现场安全措施。4、现场机械设备必须设有防护装置。5、机器设备和工具必须定期进行检修，定期进行安全操作教育。

根据所提供的目标指标方案完成情况统计记录，基本已完成。

询问审核周期内，没有发生生产、工艺、产品等重大变化，识别时已经考虑产品和服务生命周期所需的环境因素，基本不涉及新品的开发，如涉及新品开发也与原有产品基本一致，环境因素和危险源无重大变化情况。

公司针对以上目标指标制定了管理方案，规定了时间要求、责任部门、责任人、监查部门等；通过执行相关的控制程序、管理制度、安全排查等方式对以上管理方案进行管理，定期对方案进行检查，检查结果，以上方案已完成或正在实施中。

同时，生产部根据所识别的环境因素和危险源，如固废的废弃、废气排放、潜在火灾等确定相应的控制措



施。对触电、火灾、机械伤害等通过提供培训、灭火器等作为应对，以确保所识别出的各类风险进行有效管理。

环境因素和危险源识别评价及措施确定的管理基本符合要求。

10) 重要危险源及控制措施的策划

公司制定了《环境因素、危险源的识别与评价控制程序》进行了识别和评价、制定了《环境安全监测与测量控制程序》对环境安全的监测进行了规定、制定了《环境和职业健康安全运行控制程序》，对环境和职业健康安全管理体系的运行进行了规定。

对污水排放，主要通过控制热食类食品制售过程的规范操作，减少污水排放。污水排放后先通过隔油池进行处理，统一排放后纳入城市污水管网。

对油烟，通过控制烹饪温度，另外通过油烟净化设备净化后排放。

未能提供油烟排放检测报告。-----不符合

提供了排烟系统清洗证明，提供有清洗供方邢台梓铠保洁服务有限公司的营业执照、由中国质量认证发展管理中心和中国企业信用发展中心发布的油烟管道清洗服务企业资质证书（国家一级，有效期为2022年6月19日至2025年6月18日），并提供了2024.8.28清洗前后的记录，并附有《排烟系统清洗证明》，另外抽查2024.7.28清洗记录，基本符合要求。

餐厨垃圾，主要有餐厨垃圾、废弃油脂、泔水等。提供了《废弃物处置记录》，主要为泔水和废弃油脂，抽查2024.8.26，处理人为王**，回收人员为荣师傅。

对水电气等使用情况由生产部每月及时报告财务部进行统计。

突发火灾：主要可能原因是熟食类产品制作和消防设施失效。主要是要求操作人员按照工艺和操作规范执行烹饪，现场询问操作人员如何防范火灾，基本能回答。另外，为消除烟道中的安全风险，一般通过购买外部专业服务进行清洗，基本符合。

现场有“小心地滑”、“用电安全”、“严禁吸烟”、“注意高温”等警示标识。但现场在洗碗机、电器开关位置没有对高温、机械伤害或用电的警示信息，要求以后完善。

抽查8个灭火器、4个消火栓，均状态正常，放有点检卡。另外，提供了消防器材检查表，对灭火器等每月进行检查，包括放置位置，使用情况，压力，保险栓，消防通道等进行检查，检查人邱东。

配备有黑色和绿色垃圾箱，主要分为易腐垃圾和一般垃圾，各箱所装废弃物进行了基本分类，但发现有部分垃圾桶出现混装情况，现场沟通。

设备维修保养时废油泄漏，方法措施/技术手段有2条，一是设备维修采取有效手段收集废油；二是及时将更换的废油收集存放。执行部门/负责人是生产部的车间主管，日常管理进行控制。

触电：策划有应急预案，审核周期内开展了应急演练，现场有注意用电、“用电安全”等警示标识，未见随意拉电线等情况，用电由电工负责。

交通事故：有策划配送路线，车辆定期维保，驾驶员有驾驶证，并定期参加公司组织的培训。

食物中毒事故：现场运行过程按照策划要求开展管控工作，包括采购来自合格供方、餐食烹饪烧熟煮透，开展应急演练等工作。

液化石油气爆炸，主要通过应急预案及现场管控，如采购至合格供方，单独房间存放，设置有卷闸门、除静电装置、可燃性气体探测器及灭火器、粘鼠板等设施。

烫伤、机械伤害等通过日常运行控制，包括培训教育、现场检查、现场操作规程等。

水电气损耗的管理方案和机械伤害管理方案。方法措施/技术手段主要是穿戴劳保用品、规范操作、加强培训，定期巡检、每月上报管理等，通过日常管理完成，责任人是生产部经理。目前此类管理方案已经全部完成。

现场查看，有消防器材，有相应点检，含油废水通过隔油池后排放；油烟通过油烟净化器进行排放；餐厨垃圾等由专业公司进行回收，现场地面较为湿滑，有简单警示标识。

相关方管理见综合部审核记录。

现场仓储管理：

原辅料仓库等配置有灭火器，定期开展点检活动，涉及少量洗洁精等化学品要求单独区域存放，不要与食



品混放。

瓶装液化气单独区域存放，有 MSDS 标识，现场安装有强排风装置、区域门口有卷闸门，门外配置有除静电装置，安装有可燃性气体探测器，已提供有检测报告。对瓶装液化气的存储区域的管控及应急措施等基本合理。

企业未能提供对液化气罐压力表-----不符合

仓储不涉及危险化学品，化验室有农残测试试纸、菌落及大肠测检测用试剂，不涉及危险化学品。

组织属于一般经营企业，不涉及抽堵盲板、倒闸作业、登高、起重、不涉及设备检维修作业等危险作业。

上述环境和职业健康安全管理及目标指标方案制订及实施基本合理，基本处于受控状态。

12) 监视测量分析和评价 (EO)

公司在管理手册 9.1.1 条款对需要进行监视和测量的质量/环境/职业健康绩效进行了规定，包括监视和测量的对象，监视、测量、分析和评价的方法，监视和测量的频次和时机，评价质量/食品安全/环境/职业健康绩效所依据的准则和适当的参数，分析和评价的频次和时机等内容。审核周期内策划未发生较大变化。

现场交流及沟通：

——公司对原辅料食材的监视和测量方法：采购来自合格供方，预包装类/散装类食品：每年索取第三方检测报告，对于蔬菜类每批次索取农残检测报告、畜禽肉类每批次索取检验检疫票等，具体由生产部负责实施。

——对于过程的监控，如热食类食品制售现场的管理，现场环境和职业健康安全运行控制，管理目标的进展情况、供方管理、人员能力管理等，由生产部、综合部负责实施；

——对于售出产品的不合格反馈、顾客满意度调查等由生产部现场沟通、综合部协助完成解决，不定期进行，审核周期内未发生较大不符合情况。

——对于环境的监测：油烟排放等的监测，包括对结果的合规性进行分析等，主要依据相关法律法规要求及相关方要求等进行，定期检查，每年 1 次评价，提供了油烟监测报告，见综合部 E9.1.2 条款审核记录；

——与所辨识的危险源、风险和机遇相关的活动和运行，主要依据相关法律法规要求及相关方要求等进行，定期检查，每年 1 次评价；审核周期内未发生较大变化，持续实施中。

——实现组织环境/职业健康安全目标的进展情况，见综合部审核记录

——体系内审、管理评审、确认验证工作依据公司策划的时间间隔进行开展，常规情况下每年 1 次。

总经理表示上述的监视、测量、分析和评价，按照公司策划的体系文件、规章制度、法律法规及客户要求等进行开展，未见明显异常。

现场抽查：

管理目标考核如 2023 年度目标完成，2024 年 1-3 季度目标已完成；

过程运行的管控证据见生产部、综合部审核记录；

内审实施情况见 QE09.2 条款审核记录；

日检查、周管控、月调度的管控，抽查每日食品安全检查记录，生产期间每天均有检查，抽查 2024-10-9（审核当日），重点检查部位：人员健康管理、设施设备及环境卫生、加工制作过程、清洗消毒、进货查验及食品贮存、食品留样，检查：鸡蛋未洗干净，未记录整改要求，现场沟通，检查人已现场跟踪整改，确保整改符合要求。控制基本合理。

基本满足标准要求。

13) 合规评价 (EO)

公司策划了《法律法规管理及合规性评价程序》，收集了与企业相关的法律法规，提供了环境法律法规清单、安全法律法规清单，包括中华人民共和国安全生产法、GB 2894-2008 安全标志及其使用导则、河北省突发事件应对条例、河北省安全生产应急管理规定、GB16297-1996 大气污染物综合排放标准、仓库防火安全管理规则、河北省消防安全责任制实施办法、河北省大气污染防治条例等法规文件，基本合理。

于 2024 年 6 月 30 日开展了《安全合规性评价》，《环境合规性评价》，评价结论：基本符合。

14) 设计和开发

在手册 7.6 条对设计和开发进行了说明，该组织的业务为热食类食品制售，公司制作的热食产品为较为固定



的传统类热菜，基本不涉及新菜品的开发。

询问小组组长，其表示审核周期内，没有发生新产品研发的情况。建议组织可在流程上进一步规范。

15) 产品实现过程控制、产品标识和可追溯性、产品放行、产品防护、审核产品放行

根据公司实际，结合质量/环境/职业健康安全等体系要求，对热食类食品制售的管理，制定了管理手册、程序作业文件、危害控制计划、前提方案、产品防护计划、应急预案、餐具清洗、消毒卫生制度、顾客投诉处理制度、食品储藏保管卫生制度、食品粗加工管理制度、食堂食物中毒应急预案、中央厨房安全管理制度、中央厨房采购管理制度、中央厨房饭菜留样管理制度、中央厨房食品采购验收制度等文件制度。基本能指导热食类食品制售相关过程质量和食品安全管理操作。

集体用餐配送（热食类食品制售）、餐器具清洗消毒基本流程：

1、米饭、粥、面点等主食类加工制作：

大米杂粮/面粉等验收→入库→贮存→出库→淘制/和面→蒸煮/热加工→盛装→分餐→配送

2、热菜/汤加工制作：

原料验收→入库→贮存→出库→预处理（刀工/清洗/涨发等）→热菜加工（蒸炸煮炒煎）→盛装→分餐→配送

3、餐器具清洗消毒：

餐具/工具→回收→刮→冲洗→消毒→保洁→暂存

组织确定了需确认的过程为集体用餐配送（热食类食品制售）过程。提供了《特殊过程确认报告》，于 2024.3.25 由刘权、刘兴斌、张利虎等对热食类食品制售所涉及的设备、人员资格、工艺文件、记录文件等项目进行了确认，结论为“该过程可满足需求”。

--查过程控制：

1、企业提前一周向学校提供了“本周食谱”，菜品主要有鸡米花、炆炒包菜、蒸玉米，主食为酱肉包子，汤羹：老火梨粥；

2、根据学校报送的人数，形成了 6.5 学校备餐：明确了以下学校及数量：南陈村小学 160 人、新华南小学 151 人、北关 81 人等供 1408 份；

3、组织根据订单，制定了《每日团餐量化表》，针对学校订单，备餐（1466 份）确定炆包菜（洋白菜 675.2 斤，西红柿 46 斤）；鸡米花（9.5 件），蒸玉米（冻玉米 87 袋），老火梨粥（梨 35 斤，大米 54 斤），主食（大米 30 斤，包子 4345 个，猪肉馅 90 斤）。

审核当日：

--查馒头加工过程：

根据当日需求量，配料：面粉 60Kg，泡打粉 60g，

制作过程控制记录：发酵粉用温水泡，水温 35° C。机器揉面均匀，第一次发酵（温度控制 35° C 左右），时间 2 小时，馒头生坯的醒发时间 15-20 分钟，蒸煮时间：45 分钟，温度 110° C。

--查米饭加工过程：刘经理介绍淘洗以水质清亮为准，蒸煮时间：45 分钟，温度 110° C。检验：米饭没有夹生

--查控制记录：厨师长每天用温度计检测菜品中心温度

提供了《餐品出厂温度记录登记表》，抽查 2024 年 10 月 9 日，包括鸡米花（平均温度 88.7°C）、炆包菜（平均温度 85.3°C）、蒸玉米（平均温度 87.6°C）、酱肉包子（平均温度 86.8°C）、老火梨汤（平均温度 89.3°C）

除了温度管控外，组织还对成品的感官、气滋味、净含量等进行检查，但未保留记录，要求组织今后改进完善

另抽其他时间，其他面食、菜谱菜品制作，均按要求进行控制，均有相应记录，

--查配送过程：刘经理介绍，目前企业配送单位三家，两家小学，分别距企业 4 公里和 10 公里，一般在 11:40 学生用餐，路途时间分别为 10 分钟、20 分钟，均按要求 11 点 30 份送达，派员工现场分餐，公交公司一般 11 点 50 送达，因每位司机就餐时间不定，企业采用保温箱包装套餐，2 小时内可保温度控制在 60 度以上

企业使用保温箱进行配送，包装箱主要对用户信息进行标识。询问设计有《配送信息》，包括有供餐单位、



供餐地址、配送单位、配送地址、配送份数、出餐时间、食用时限、配送日期、配送时间等信息。提供了《车辆检查评分表》，包括车容车貌、动力系统、制动系统、转向系统、灯光系统、安全装置、其他等，抽查 2024 年 9 月 5 日，由赵立平进行了检查，自查为 90 分，检查为 87 分，属于合格车辆。按照危害控制计划要求，提供《跟餐员测量学校送餐温度记录表》，显示 2024.9.5 餐品温度为 89°C。基本符合控制要求。其他工序控制（食材检验、食品留样、卫生控制、分餐、消毒、仓库控制等）

一、原材采购进厂控制

刘经理介绍：采购前一般先查看资质，一般从合格供方采购，采购时关注检验报告（致病菌、寄生虫、农残等指标）

抽采购记录

--畜禽肉类采购验收：无致病菌、寄生虫；盐酸克伦特罗 $\leq 0.5\mu\text{g}/\text{kg}$ ；莱克多巴胺盐酸盐 $\leq 0.5\mu\text{g}/\text{kg}$ ；沙丁胺醇 $\leq 0.5\mu\text{g}/\text{kg}$ 等指标；具体通过兽医部门出具的产地检疫证、产品检验合格证明。

--蔬菜采购验收：每批自检有机磷、氨基甲酸酯类抑制率 $\leq 50\%$ ；每季度查验蔬菜农残报告。

--畜禽肉采购验收：除了查验记录外，还提供了 2024.8.5《动物检疫合格证明》：（NO.1335917310，重量为 330kg，由河北千喜鹤肉类产业有限公司提供）、2024.肉品品质检验合格证（NO.74268318，重量为 330kg）。

--蔬菜采购验收：提供《餐品化验原始记录登记表》，对 2024 年 10 月 9 日使用的土豆、梨、洋白菜（包菜），西红柿进行了农药残留检测，结果均为阴性，化验人为姚利慈。符合要求。

另抽其他日期原材料验收，均有相应控制记录

二、其他过程:记录查看、现场巡视

1、配送/交付活动，组织使用保温箱进行配送，包装箱主要对用户信息进行标识。询问设计有《配送信息》，包括有供餐单位、供餐地址、配送单位、配送地址、配送份数、出餐时间、食用时限、配送日期、配送时间等信息。提供《跟餐员测量学校送餐温度记录表》，显示 2024.10.10，配送时间、配送达到温度为 66°C。基本符合控制要求。

2、餐具回收及清洗消毒，组织对回收后的餐器具进行清洗和消毒，按照一刮、二冲、三洗、四消毒、五保洁进行管理。目前使用自动洗碗机进行清洗，清洗后使用消毒间进行消毒。提供了《餐饮具消毒记录》，抽 2024.10.10，显示消毒时间为 2 小时，消毒物品为盒（1560 个）、杯（1620 个），消毒方式为高温循环消毒，消毒温度为 88°C，消毒人为王素杰。符合 CL 值规定要求。但现场查看餐具消毒温度设置为 90°C，实际消毒时为 92°C，与 CL 值规定一致。另外，提供了《主食面点工器具消毒记录登记表》，抽查 2024.10.09，显示消毒时间为 60 分钟，消毒物品为刀、铲、桶 22 件/套，消毒方式为高温，消毒温度为 90°C，消毒人为李光云。符合 CL 值规定要求。提供了《素菜初加工工器具消毒记录登记表》，抽查 2024.10.09，显示消毒时间为 45 分钟，消毒物品为刀 4 把，消毒方式为红外线，消毒人为侯彬。另外提供了《荤菜初加工工器具消毒记录登记表》抽查 2024.10.09，显示消毒时间为 30 分钟，消毒物品为刀 5 把，消毒方式为红外线，消毒人为侯彬。，查看现场实际各类工器具为使用红外线消毒 30min 以上，记录与 CL 值规定一致要求。

3、环境消毒主要通过紫外线灯进行消毒：提供了《紫外线消毒灯使用记录登记表》，抽查 2024.10.09，消毒时间为 19:00-21:00，消毒时间 2h，灯管累计使用时间 622 小时，负责人为姚利慈。

4、留样管理：提供了《食材留样及销毁记录登记表》，抽查 2024.10.10，对黄瓜、胡萝卜、豆芽等均留样 150g，由姚利慈留样，未进行了销毁。另外，提供了《食品留样及销毁记录登记表》，抽查 2024.10.10，对京酱肉丝、黄瓜木耳炒鸡蛋、米饭、醋溜豆芽、荷叶饼等都进行了留样，各 150g，留样人为姚利慈。未处理,同时学校留样一份，双方留样。

5、人员管理：提供了《食品从业人员晨检记录表》，抽查 2024.10.09，包括卜立贤、王建叶、宋士川、侯彬等，对人员健康状态、个人卫生等问题进行检查。健康证管理见综合部审核记录。

6、另外，提供了《化学品领用记录登记》，主要对洗手液、75%酒精领用情况进行了登记，2024 年 10 月 8 日分别领用 1 瓶洗手液、2 瓶 75%酒精，领用人为姚利慈，发放人为王亚绵。提供了《二氧化氯领用记录表》和《二氧化氯配置记录表》，抽 2024.10.10 配置二氧化氯 53g，加水量为 40L，浓度为 100ppm，配置人为姚利慈。提供了冷藏库、冷冻库温度监控记录，抽查 2024 年 10 月 8 日《冷库温度检查表》，现场查看冷藏库温度为 6.3°C；冷冻库温度为-15.6°C，，基本符合。提供了《冰箱除霜记录登记表》，每周进行一次，2024 年 10 月 8 日，对原材料、成品冰箱、冰柜等进行了一次化霜，除霜人为姚利慈。

7、每日在配送后司机对车辆进行清洗消毒，并提供《车辆清洗消毒记录表》，现场观察司机每日对车辆进



行清洗，查 12024 年 09 月记录，基本满足要求。

8、企业对食品添加剂专柜管理，提供《食品添加剂领用记录表》、《食品添加剂食用记录表》，抽查食品添加剂食用记录表，最近一次在 10 月 07 日在馒头和椒盐花卷中添加了泡打粉和改良剂分别加入 75g，此类食品添加剂未对添加量进行规定。

9、提供每月《卫生检查记录表》每日对仓库、工作台、卫生间进行检查，检查人：胡俊山，查 2024 年 9 月记录基本符合要求。

10、提供废弃物处置记录，现场查看，2024 年 10 月 9 日第三方公司派人员对废弃物进行处理，处理有泔水和废油共 5 桶，查 2024 年 9 月记录：有日期、泔水/废弃油脂，数量，处置人：姚利慈；回收人：范**（葛**）

11、虫鼠害控制，提供《病媒生物防制施工报告单》每月上门服务一次，抽查 10 月 5 日/9 月 8 日单据，施工人：杜*卫，监督人：张利虎

现场查看：

区域划分基本合理；配备有更衣室，上班后员工进行更衣、洗手消毒。进场员工穿戴有发兜、口罩、工服、工靴等。

餐具消毒：用洗碗机进行清洗，洗清 1 温度 51℃、洗清 2 温度 57℃、洗清温度 92℃，设备运行正常。

3) 因产品生产加工的特点，产品放行主要通过感官管理为主，生产部主要通过现场的抽查和巡视，早上先到现场进行监督检查，定期组织厨房负责人等进行汇报和检查。有发现问题的现场直接纠正。询问刘经理，目前没有发生涉及食品安全的问题。

4) 虫鼠害防治主要采用物理方法实施灭虫灭鼠。虫害用塑帘、纱窗等，再用灭蝇灯灭杀进入的害虫，

5) 仓储、标识等管理情况：粗加工现场产品堆放整齐，净菜做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐。冰箱内做到荤素分离；原料、半成品分离。物品摆放基本规范、有序，能做到荤素分开；在配送的餐食中水产类制品较少。

6) 烹调间，厨师按照要求制作当餐餐食；穿戴符合规范要求；备餐/分餐间员工穿戴整齐，带有口罩。

7) 查见过敏原清单，识别的主要致敏物为：大豆油、鸡蛋、豆制品、面粉。现场查看，有简单标识，基本符合。

现场主要涉及的化学品主要为各类清洗剂、消毒剂，有基本的标识。

8) 日检查、周管控、月调度的管控，抽查每日食品安全检查记录，生产期间每天均有检查，抽查 2024 年 10 月 9 日重点检查部位：人员健康管理、设施设备及环境卫生、加工制作过程、清洗消毒、进货查验及食品贮存、食品留样，检查：未发现异常，抽查《每周食品安全排查治理报告》，抽查 2024-10-06，检查未发现问题。整改责任人：侯**。

9) 现场查看配送过程：冀 E47N01 送秉烛小学司机刘建营(查有健康证)，配送时间在 20-30min，没从车辆上有专门为学校提供一份留样餐，班级及年级每个保温箱标识，因学校管理制度未进入对验收进行审核，下次关注。

通过上述记录等情况，基本能实现对该批次餐食的简单追溯，过程及 CCP 点控制基本符合。

另外，抽查 2024.04.02、2024.06.18 等 10 批次热食类食品制售过程的管理，与上述基本一致

可追溯性

公司策划了《产品标识和可追溯性系统控制程序》、《食品召回控制程序》，对产品标识、追溯、及召回进行了规定，抽查《产品标识和可追溯性系统控制程序》文件中规定了：批次信息作为唯一性追溯标识，考虑了原物料入库标识、过程的产品标识、不合格品标识等，考虑到了接收材料、终产品分销、法律法规和顾客要求等信息，流程策划基本可以识别供应商的进料和终产品初次分销的途径。在《食品召回控制程序》中规定了召回的实际、待召回产品的识别和评价、召回程序、召回的方法/途径和时间以及召回产品处理等内容，策划的基本合理。

公司于 2024 年 5 月 22 日开展了撤回/召回演练，模拟食药监督管理局电话通知，某企业某批次芹菜炒肉的检验检疫结果有误，要求暂停使用，进行撤回/召回处理，并进行了追溯，提供了模拟撤回记录撤回产品芹菜炒肉、生产日期 2024 年 5 月 22 日，数量 4 斤、召回区域中央厨房，召回时间 2024 年 5 月 22 日。对演练进行了评价，基本合理。后期模拟策划建议根据已配送的餐食进行



追溯召回演练，来模拟演练方案/程序的适宜性、有效性。

产品防护

公司在管理手册的 8.5.7 条款进行了规定，针对人为的破坏或蓄意污染等情况策划了《产品防护计划》，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。策划情况见食品安全小组审核记录。

现场查见：

——进入生产区有密码锁，外人无法进入；

——仓库有专人进行管理，每批出入库有出入库记录，记录有数量、库存等信息

——现场化学品在指定位置存放，加贴有简易标识

16) 顾客沟通/产品和服务要求、顾客财产

受审核方在管理手册 8.2 条款对顾客沟通进行了规定，并策划了《与顾客有关的过程控制程序》、《顾客投诉处理制度》等文件。组织一般在餐食制作售卖之前、销售过程中、售后以及特殊情况（处置或控制顾客财产，关系重大时，制定应急措施的特定要求）时与顾客进行沟通，明确了沟通的渠道；保留了投标书、合同、顾客满意度调查表等证据。

公司明确了 GB31654-2021、GB/T27306-2008、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB/T33497-2017《餐饮企业质量管理规范》、《配餐服务合同》、GB14934、GB5749、《食品安全法》等提供过程适用的集体用餐配送（热食类食品制售）要求；

现场抽查与顾客提供的产品和服务的要求及实施情况：包括了顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求（如为学校师生提供中餐服务，配餐符合食品安全法相关规定，配餐及时，专用食品运输车辆、午餐为二荤一素一烫、餐食留样、员工有健康证，如有投诉 24 小时内回复等）、组织规定的要求（餐食烧熟煮透、餐食加工制售环境卫生、服务人员健康证、餐食餐具的管理、厨余垃圾管理、特殊过程确认等）等；适用于产品和服务的法律法规要求等，并得到了贯彻实施。基本有效。组织在为客户提供集体用餐配送（热食类食品制售）服务过程中，基本按照策划实施，未发生变更情况。

目前受审核方暂不涉及顾客财产等。

17) 供方管理情况

公司在《管理手册》对采购管理进行了规定，并策划了采购控制程序 等文件，对采购过程进行管理；

采购过程控制：

综合部负责对各合格供方的初选，并负责组织合格供方的评定，建立并保存合格供方档案；负责全公司所有产品的采购，对采购产品的质量、食品安全特性和供应的及时性等负责。

提供《合格供方名单》，主要有 17 家，包括冻品、鲜肉、粮油、豆制品、蔬菜、液化气瓶、餐盒、虫鼠害防治服务供方、筷子等；基本覆盖了认证范围的产品类别。

每年组织 1 次供方评价，提供有《供方评价表》，评价内容包括供方简介及质量保证能力等方面，评审部门包括综合部、生产部等。

抽查鲜肉的供方邢台元欧商贸有限公司，提供了 2024.09.20 开展的《供方评价表》，包括上述内容和部门评价，结论为同意列为本企业合格供应商，经张利虎批准。并附有有效期内的营业执照（编号：91130502MA0G8GHQXE），抽 1）有猪肉的动物防疫条件合格证（编号：1338850263，日期：2024 年 10 月 08 日）、肉品品质合格证明（编号 093580434，日期：2024 年 10 月 08 日）；抽 2）有猪肉的动物防疫条件合格证（编号：1338897812，日期：2024 年 09 月 06 日）、肉品品质合格证明（编号 079687558，日期：2024 年 09 月 06 日）；抽 3）有猪肉的动物防疫条件合格证（编号：1337882643，日期：2024 年 08 月 09 日）、肉品品质合格证明（编号 07972709，日期：2024 年 08 月 09 日）

鲜冻鸡肉供方开原胜利牧业有限公司，营业执照编号：91211282765437829Y，有效；第三方检测报告：鸡肉，报告编号：ASH24-0035700-01，报告日期：2024-06-07，检测单位：通标标准技术服务（上海）有限公司，检测项目：氨苯胂酸/洛克沙胂(总砷)、地美硝唑(二甲硝咪唑)等项

蔬菜的供方南和县宸岳蔬菜经销处（个体户），营业执照编号：92130527MA0CYCLW14，有效；蔬菜农残测试，2024 年 10 月 07 日娃娃菜 8.92%、长茄子 3.92%、红彩椒 1.42%、球生菜 32.15%、



香葱 12.85、菜心 8.92、米椒 37.85%、美人椒 27.14%

餐盒的供方天津伟联展具有限公司，营业执照编号：9112023MA06KQUB38，全国工业产品生产许可证编号：(津)XK16-204-23024，第三方检测报告：塑料一次性餐具（一次性塑料餐盒，有色，材质：PP；盖，无色，材质：PP），报告编号：TQY00-0692-2024，报告日期：2024-05-07，检测单位：天津市产品质量监督检测技术研究院，检测项目：耐热水、耐热油、耐微波炉试验等项

抽冻巴沙鱼片的供方桥东区永强水产经营部，营业执照编号：92130502MA08605W0R；第三方检测报告：巴沙鱼片，报告编号：A2240057967101001C，报告日期：2024-02-02，检测单位：广西华测检测认证有限公司，检测项目：挥发性盐基氮、肌肉、镉、铬、甲基汞等项

抽查调味品（如食用盐、料酒、酱油、馒头改良剂、泡打粉等）的供方桥东区永强水产经营部，液化石油气的供方邢台电液化气有限公司、虫鼠消杀的供方河北西杰生物科技有限公司，木耳/分条的供方邢台丽阳商贸有限公司，米、面、鸡蛋的供方桥西区焕霞食品经营部，筷子的供方邵武市邵闽竹制品厂，上述供方的选择、评价及控制方式基本相同。

有害生物防制（虫鼠害）的外包方河北西杰生物科技有限公司，营业执照编号：91139503MA07XLPBXR，签订有服务协议。合同有效期：2024年9月15日-2025年9月14日。在有效期内，具体情况见生产部审核记录。

厨余垃圾清运服务（餐厨废油）的外包方邢台市宝玉复合肥添加剂有限公司，营业执照编号：91130501595403836C，签订有服务协议。合同有效期：2022-03-01至2025-03-01。在有效期内，具体清运情况见生产部审核记录。

油烟系统清洗服务外包方河北清静风清洗服务有限公司，营业执照：91130503MA0G7G4D5M，油烟管道清洗服务企业资质证书编号：CLEAN20218819172，在有效期内；未签订油烟机清洗合同，每月对油烟系统进行清洗并提供每月记录，抽查2024-07-28、2024-09-27清洗情况，基本合理。

采购管理情况：采购通过采购采购订单、微信、电话方式与供方沟通，具体根据需要下达采购订单，供方送货到公司，生产部-检验负责验收。审核周期内未发生紧急采购情况，未发生掺杂掺假、以次充好等食品欺诈事件，未发生欺诈等情况。

抽查2024-10-08微信下达采购订单情况：包括板栗南瓜50斤、洋葱150斤、香菜23斤、姜57斤、西红柿118斤、莲藕32斤、西生菜38斤、大豆油50桶、纯牛奶20件、去皮五花肉147.2斤等，供方在微信群中确认订单，供方负责上门送货。同时抽查2024-08、2024-09等15个批次采购的管控。控制方式基本相同

审核周期内没有发生采购不合格产品情况。

食品添加剂：馒头改良剂、泡打粉，不限量，按照生产需要适量使用，提供领用记录及使用记录，具体见生产部审核记录。

提供采购合同：

该公司的采购管理基本符合标准要求。

18) 应急准备和响应管理情况：

公司制定了应急准备和响应控制程序，基本符合要求。按程序文件规定对公司紧急情况进行了识别，编制了预案，公司编制的应急预案包括：火灾、化学品泄漏及辐射、电力事故、机械损坏事故等。

针对该条款，已编制了程序文件，对人为投毒、灼伤、机械设备伤害、触电、火灾、食物中毒等突发情况确定了应急处理预案，包括各项应急处置预案、消防应急预案等。生产部主要存在的停水、停电突发情况；对各类应急进行控制，包括疑似食物中毒应急处理作业标准。

目前，公司未发生需要响应的突发情况。生产部配合管理者代表做好演练工作。

提供了2024年6月22日开展了《应急演习记录表》，演练情况为火灾，对演练过程、应急能力进行评价，结论为无需改正的措施，评价人为刘权。

2024.6.25开展了“食物中毒应急预案演练记录”，模拟情况为食堂餐饮现场就餐时，有一人呕吐倒地，启动“食物中毒事故应急预案”，结论为“通过本次演习，使生产部本项目职工现场参与并掌握了食物中毒发生后的处理步骤和救护处理常识；达到了一旦食堂真正发生食物中毒后，在组织人员停止及时控制险情和减少经济



损失等方面能够按应急预案处理的预期目的。通过演练，食物中毒应急救援预案可行”，报告人为刘兴斌。应急管理基本符合。

19) 持续改进

受审核方在管理手册中对持续改进管理体系的适宜性、充分性和有效性进行了规定，以持续改进体系的绩效。

现场总经理表示公司不定期对运行过程进行分析和评价，以确定是否存在需求和机遇，这些需求或机遇也作为持续改进的一部分加以应对。

目前公司改进措施包括：改进热食类食品制售产品质量和服务，以满足要求并应对未来的需求和期望；纠正、预防或减少不利影响。对于职业健康安全管理体系：公司还考虑了通过促进支持职业健康安全管理体系的文化、促进工作人员参与职业健康安全管理体系持续改进措施的实施；就有关持续改进的结果与工作人员、员工代表进行沟通等方式来持续改进管理体系。

管理评审输出改进还在实施中，下次审核关注

2.3 内部审核、管理评审的有效性评价 符合 基本符合 不符合

内部审核

按照策划的安排，内部审核一年度进行一次，

2024年7月7-8日进行了内部审核。

查阅审核计划、审核记录、不符合项、内审报告等，符合计划安排，审核员没有审核自己的工作，审核覆盖了认证的范围和区域，内审员经过培训。经过查阅、观察、询问，内审的深度和内审员的审核技巧尚需加强和提高。对内部审核发现的1个不符合项进行了原因分析，采取了纠正和纠正措施，并验证了有效性，内审报告中对质量管理体系的符合性、充分性和运行有效性进行了评价。

但与内审组长就内审的要求及具体的实施情况进行沟通，张经理介绍：“公司内审基本是在咨询老师的指导下进行的，对内部审核的实施情况还没有完全掌握”，经与张经理沟通，在7.2条款开具不符合，鉴于内审员能力会对内部审核实施的有效性产生影响，建议企业在2024年的适当时机补充一次内部审核，已于企业体系负责人沟通，下次审核关注

管理评审：

按照策划的安排，一年度进行一次，2024年7月18日进行了2024年的管理评审，总经理主持，各部门负责人参加。查阅管理评审计划、记录、管理评审输入、管理评审报告，按要求经审批。管理评审输入基本符合要求。

经查阅记录和询问面谈，管理评审模式化和形式化，对企业的管理决策和利用信息、实际、数据推动体系运行深化没有起到应有作用。但对质量管理体系的评价较为客观，提出的改进对促进体系的运行有效，管理评审尚可。

2.4 持续改进 符合 基本符合 不符合

1) 不合格品/不符合控制：

现场与受审核方沟通交流获知：在审核周期内原辅料进货验收、餐食加工过程、产品交付控制主要由生产部负责，暂未发现不合格及潜在不安全产品。餐食制售售后服务、包括顾客满意度调查、顾客投诉处理主要由综合部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。无需采取纠正及纠正措施。

现场与总经理交流，其表示各部门负责人基本具备针对不合格采取纠正和纠正措施的意识，但在纠正措施及闭环管理能力方面还需要持续加强。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：



受审核方在《管理手册》进行了规定，同时策划了不合格输出控制程序、事件调查控制程序等。总经理通过确保公司管理方针建立，鼓励员工提合理化建议，努力营造愉悦工作环境；通过管理目标的建立、分解与考核，明确了公司体系的改进方向；通过内外部沟通、内审、管理评审、纠正和预防措施、确认和验证等不断提高公司管理体系有效性。力争建立一个自我运行的持续改进机制。

3) 投诉的接受和处理情况：

投诉处理主要由综合部负责，审核期间未发生重大的顾客投诉情况。

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：无
- 2) 组织机构：无
- 3) 管理体系：无
- 4) 资源配置：无
- 5) 产品及其主要过程：无
- 6) 法律法规及产品、检验标准：无
- 7) 外部环境：无
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：无
- 9) 联系方式：无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

2023年10月16日的监督审核，共开具不符合项2项

查餐具消毒 (CCP 点) 时发现：

抽查 2023.6.5《餐饮具消毒记录》消毒温度为 100C,但现场查看餐具消毒温度设置为 90C,实际显示为 89.5C;

抽查 2023.6.5《工器具消毒记录登记表》消毒温度为 90C,现场查看实际为红外线消毒方式,与实际不致。

现场审核时发现未能提供馒头改良剂、泡打粉等添加剂的使用情况证据

针对这两项不符合项，企业采取了相应的纠正措施，经验证，纠正措施有效

五、认证证书及标志的使用

无违规使用证书情况

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

无变化

经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

**七、审核结论及推荐意见**

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，邢台外嘜桥餐饮中心邢台开发区分部（组织名称）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 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 checked="" type="checkbox"/> 达到	<input 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

推荐意见： 暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

保持认证注册

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，保持认证注册

暂停认证注册

扩大认证范围

缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:周文廷



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。