

项目编号：20618-2024-QEOFH

# 管理体系审核报告

## (特殊审核)



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）：汪桂丽

审核组员（签字）：高艳

报告日期：2024年11月2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：汪桂丽

组员：高艳



## 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	汪桂丽	组长	Q:审核员	2024-N1QMS-7043149	Q:30.05.00
			E:审核员	2024-N1EMS-5043149	E:30.05.00
			O:审核员	2023-N1OHSMS-4043149	O:30.05.00
			F:审核员	2024-N1FSMS-1043149	F:E
			H:审核员	2024-N1HACCP-1043149	H:E
2	高艳	组员	Q:审核员	2024-N1QMS-1407290	E:30.05.00
			E:审核员	2024-N1EMS-1407290	O:30.05.00
			O:审核员	2024-N1OHSMS-1407290	

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王晓萌、魏丽娟、郑玉华、王晓亚	向导	受审核方
2	无	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,食品安全管理体系,危害分析与关键控制点体系）认证后，进行第次监督审核  证书暂停后恢复  其他特殊审核请注明：经营地址和人数变更进行补充审核。

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, F: ISO 22000:2018,H:

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

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、中华人民共和国民法典、中华人民共和国劳动合同法、食品安全法、食品安全法实施条例、食品召回管理办法、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国道路交通安全法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法、中华人民共和国节约能源法等。

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：GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农残最大残留限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》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11月01日上午至2024年11月02日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年8月18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）】

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）】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）】所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于河北省邢台市柏乡县中兴路博驰众创空间一楼邢台慧百膳餐饮服务有限公司的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）】

H：位于河北省邢台市柏乡县中兴路博驰众创空间一楼邢台慧百膳餐饮服务有限公司的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）】

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：河北省邢台市柏乡县中兴路博驰众创空间一楼

经营地址：河北省邢台市柏乡县中兴路博驰众创空间一楼

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）：无

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用） 不适用

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：



### 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：增加去配送现场时间
- 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：餐饮部 3 个不符合项

不符合项 1：Q GB/T19001-2016/ISO9001:2015 标准中的 8.6 条款、F 不符合 ISO 22000:2018 标准中的 8.8.1 条款中 c) H 不符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）中的 4.5

不符合项 2：Q 不符合 GB/T19001-2016/ISO9001:2015 中的 7.1.5 条款、F 不符合 ISO 22000:2018 标准中的 8.7，H 不符合危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）中的 3.6 条款

不符合项 3：E GB/T24001-2016 标准 7.1，O GB/T 45001-2020 标准 7.1

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时限：2024 年 12 月 1 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 11 月 2 日前。

#### 2) 下次审核时应重点关注：

产品放行控制及质量验证、计量器具管理、餐饮现场消防安全控制、管理评审和内审有效性

#### 3) 本次审核发现的正面信息：

总经理及各部门负责人比较重视管理体系的运行工作；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，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：

受审核方依据 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO22000:2018、HACCP 体系标准要求保持和持续运行管理体系，策划了体系文件，包括《管理手册》、《程序文件》、《危害控制计划》、《前提方案》、“制度文件”等，策划覆盖体系范围，基本合理。无质量/环境/职业健康安全重大事故，无食品安全事故。

公司结合实际，按照体系策划的相关要求开展了采购、销售、餐饮制作和配送等工作，现场查核组织配置了基本的资源，包括办公场所、设备设施、人力资源等，基本满足热食类食品制售的需要。在针对不符合、采取纠正、纠正措施方面基本具备能力。总体体系成熟度一般。



## 2) 风险提示:

餐饮制作现场监视和测量器具需及时进行检定或校准，现场安全管理及资源配备仍需继续加强，菜品质量安全验证需及时开展，餐饮现场消防管理需继续加强。

### 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

公司有总目标，并分解到相关部门，并对目标完成情况进行统计。查有 2024 年一至三季度《目标分解及完成情况考核表》，编制：郑玉华，批准：王晓萌，记录考核日期，抽查公司总目标完成情况，目标、指标均已完成。

- a) 固废分类回收率 100%;
- b) 火灾事故发生次数为 0;
- c) 触电事故发生次数为 0;
- d) 重大人身伤亡事故为 0
- e) 顾客投诉处理率 100%
- f) 食品安全事故 0
- g) 市场抽查不合格次数 0

### 2.2 重要审核点的监测及绩效 符合 基本符合 不符合

#### 一、安全产品实现的策划、前提计划（总则）

##### 1、安全产品实现情况的策划：

现有内部资源的能力：

- 1) 组织的规模情况/资源配置情况：甲方柏乡县博驰众创空间有限公司，甲方将面积约为 1200 平方米房屋租赁王晓萌总经理，本租赁采取包租的方式，由乙方自行管理。合同期限：2024 年 1 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日，设置烹饪间、切配间、蒸制间、装餐间、面点间、分餐间、清洗间、消毒房等，基本满足热食类食品制售需要。
  - 2) 主要设施有：厨房分为烹饪间 216 平方米、蒸制间 78 平方米、切配间 110 平方米、装餐间 216 平方米、面点间 90 平方米、主副食库 48 平方米、洁物间 100 平方米、消毒房 36 平方米、毛菜间 15 平方米等；男女更衣室各 12 平方米、检测室和化验室各 12 平方米，恒温库 35 平方米、冷藏库 3 个共 80 平方米，综合办公室 3 间 76 平方米。设有卫生间在加工间外。
  - 3) 生产设备：消毒柜 1 个、切菜机 1 个、去皮机 1 个、操作台 3 个、剁菜机 1 个、空调 3 个、地灶 8 个、机器人炒锅 1 个、汤锅 2 个、电磁炉 1 个、包子机 1 个、馒头机 1 个、装盘机 1 个、揉面机 1 个、和面机 1 个、洗碗机 1 个、洗箱机 1 个、装餐线 3 个、冰柜 1 个、米饭蒸箱 4 个、馒头蒸箱 3 个、消毒柜 1 个、留样柜 2 个等；
  - 4) 监视和测量设备主有：数字中心温度计 1 支、电子台秤 2 台；
  - 5) 消防安全设施：灭火器、消防栓、燃气报警器
- 生产流程：



——工艺流程图如下：

1) 菜品、汤品加工流程：原料验收→储存→粗加工→切配→烹饪（CCP1）→留样→分餐→装箱→配送（CCP2）→餐具回收→餐具清洗消毒

2) 米饭加工流程：原料验收→储存→淘洗→蒸制→留样→分餐→装箱→配送→餐具回收→餐具清洗消毒

3) 面点加工流程：原料验收（OPRP1）→配料→和面→醒发→成型→蒸制→分餐→装箱→配送

对于需要使用厂房设施、环境卫生、清洁消毒、设备设施管理、采购、验收、仓储、虫鼠害管理等进行了规定要求，具体形成了《良好卫生规范》、《危害控制计划》、《各类制度》等控制要求，组织结合实际生产情况策划和开发了实现安全产品所需的过程，策划基本能确保餐饮服务经营者（集体用餐配送单位）：热食类食品制售所做的各项前期策划安排。策划基本合理。

## 2、前提计划/良好卫生规范

组织策划了《前提方案》，包括对组织及周边环境、厨房、空气和水质、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、返工、培训等进行了规定，基本符合标准要求。

公司根据生产现场实际及生产特点和实际操作情况，依据 GB 14881-2013 和 ISO22000:2018 编制了《前提方案》，其规定了基础设施、卫生消毒、防止交叉污染、水质卫生控制、储存和运输、虫害控制等方面的控制，由餐饮部、营销部等部门对其实施情况进行监控。

### a) 建筑物和相关设施的构造与布局：

该企业位于河北省邢台市柏乡县中兴路博驰众创空间院内，公司周围无污染源，提供了平面图，经营地址发生变化，2024年10月8日在新地址正常经营。

### b) 包括工作空间和员工设施在内的厂房布局

公司设置了组织架构，包括：办公室、餐饮部、营销部。总经理任命了管理者代表、食品安全小组组长，明确了其职责。

与平面图一致，查看餐食加工间餐食加工、服务提供过程管理，与流程图基本一致；能满足热食类食品制售的需要。

### c) 空气、水、能源和其他基础条件的供给：

对人流物流有区域划分，洗消后的餐器具运至清洗间与餐食加工分段进行；热食制作使用的能源为天然气；生产用水为自来水，公司用水是自来水，为生产用水，需要委托第三方每半年检测一次，已委托检测中。未提供出新经营地址水质检测报告，公司负责人表示已送检，取回来立即提供扫描件，见附件证据。

### d) 包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务：

在更衣室、餐食加工区配备有灭蚊灯，窗户封闭无开启，要求员工随手关门，现场查看餐食加工间虫害防治情况，无鼠迹，灭蝇灯防控无异常，但清洗间偶尔发现飞虫，负责人表示已与防虫服务公司沟通立即处理。

垃圾桶存放在洗消间门口指定位置，现场配置了垃圾桶均带盖，标识了湿垃圾和干垃圾。

虫害防治、厨余垃圾处理委托有资质的单位进行处理，有服务协议。

与邢台大强杀虫服务有限公司签订了有害生物防治合同，服务期限：2024.5.15-2025.5.15

与河北厨余废弃物处置有限公司签订了餐厨废弃物处置协议，服务期限：2024.1.1-2025.1.30，提供了企业餐厨废弃物处置许可证，在有效期内；

查有2024年10月22日、2024年11月1日餐厨垃圾清运记录：记录数量、清运人及交接人，交接人填写不规范，提出立即已改正。

由河北壤鑫工程管理有限公司负责厨房油烟管道系统清洁，提供有油烟管道清洗服务企业资质证书，在有效期内；

查有病媒生物防制施工报告单 2024年9月4日，地址柏乡县中学路博驰众创空间一楼；



服务方河北净清洁服务有限公司 记录防治项目、药品名称、有效成分及含量，使用工具器械、施工结论：本公司已对贵单位进行了病媒生物预防施工，并会在后期进行定期检查施工作业，保证消杀服务质量，施工人员：李强，委托单位王晓萌。

抽 有公司进行防虫、防鼠记录：

查 有 2024 年 10 月 8 日执菜间、面点间、配菜间、洗碗间、库房、走廊灭蝇灯、防虫、蝇、防鼠情况检查，均良好，门窗无异常。

e) 设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性基本符合热食类食品制售的要求，大部分为不锈钢材质，易清洁维护。

现场生产设备有：切菜机，去皮机，案板消毒柜，自动炒菜机等，按工艺流程有序排列，可以避免引起交叉污染。对设备进行清洁、消毒，维护保养管理。

公司送货用车为自购的二手货车轻型箱式货车，提供过户手续、有在有效期内行驶证，现场观察车辆运行正常，装车前后对车辆进行清洁消毒，配送过程控制温度达标。

现场使用不易掉毛毛巾，现场接触成品的设备、工器具和容器，工作台面，小推车均使用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀、经得起反复清洗与消毒的不锈钢材料制作，其表面平滑、无凹坑和裂缝。

异物控制主要通过及时检查和维护生产设备设施、环境管理，基本可以有效防止金属等其他异物混入产品。设备的安装位置也便于彻底清洗、消毒。现场观察车间所有设备均基本保持清洁。

现场的工具或容器满足生产和清洗消毒的周转需要。

现场的用来加工、贮存、配送的各种防护设施、设备等处于良好状态，发现问题时及时检修。

供水系统基本正常。

f) 供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）：

“7.1.6 条款”审核记录；

g) 来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运：

配有冰柜、主副食库、冷藏库，蔬菜等放置于冷藏库，肉类等冷冻品放置于冰柜中，存放量较少，米面油、调味料放在主副食库中。

肉品目前基本为现买现用；现场查看，蔬菜、调味料、大米、食用油等放置于仓库货架或托盘或筐中，隔墙离地，分类、分区摆放整齐，卫生状况良好，放置有挡鼠板，无飞虫；

h) 防止交叉污染的措施

物流、人流通道设置合理；

现场在用的清洁剂消毒剂主要是：75%酒精、洗手液、消毒液等，润滑剂为食用油，杀虫剂由外包方负责控制，消杀结束后外包方带回。企业对清洁剂消毒剂等化学品有简单管控，现买现用，现场查看无贮存。

企业暂不使用食品添加剂，如以后涉及食品添加剂，配备上锁柜子，基本能防止非预期使用，也不涉及加工助剂。

现场观察加工间及分餐间基本不会产生冷凝水和不清洁水滴。

员工进如车间洗手消毒，有洗手消毒设施，有洗手液、有酒精喷壶，但酒精喷壶已空，要求立即备足；

设备清洗消毒：

刀具生熟分开使用；

微生物污染：

企业生产设备、工具、容器、餐具、车辆和环境主要通过清洁后消毒控制微生物，消毒方式主要有紫外灯照射、臭氧、高温消毒、酒精喷洒等。



加工间布局能保证非即食产品和即食产品分隔，避免交叉污染；车间使用的毛巾、刀具、砧板、水池等均有分色分区域管理，避免生熟混用。

每天生产结束后，均会对设备表面、操作台面、工器具进行彻底清洗，并消毒；员工进入分餐间区域前需通过二次更衣，洗手消毒后进入操作。外来人员无必要不进入车间，若需进入执行更衣洗手消毒流程。

#### I) 清洁和消毒：

与负责人沟通，每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；现场查看仓库及餐食加工间、分餐间均保持清洁。分餐前在分餐间，环境用紫外线灯消毒，台面用75%酒精或高温消毒。

#### j) 人员卫生

查有2024年10月8日、2024年11月1日晨午检记录表，检查项目疾病 1. 发热2. 腹泻3. 皮肤伤口或感染 4. 咽部验证5. 咳嗽6. 咯血 7. 其他有碍食品安全病症，

抽查 孙敬中、张美美、王丽娜、刘吉存无数为正常；执行每日对员工健康状况进行检查，确保食品卫生安全；但检查人员及审核人员签名不规范已提出注意。

健康证，均在有效期；

#### k) 产品信息/消费者意识

该企业的产品主要是热食类食品制售。

## 二、危害控制计划的实施控制情况：

根据实际变更，对危害控制计划的进行更新修订：成品增加粥、变更餐具消毒方式。

### OPRP1原料验收：

行动准则：水果、蔬菜每批次收取农残检测合格报告；肉类每批次收取动物检疫合格证明；

详见F7.1.6

### OPRP2餐具消毒：

行动准则有变化：

20分钟臭氧+50分钟高温110℃加热（洗碗机自动设置）；

提供了2024.8—10月的《厨房餐具消毒记录》

现场查看：消毒间运行正常，温度设置120度，消毒时间20分钟；洗碗机运行正常，餐具消毒时间50s左右，

消毒数量：餐杯3373个；餐盒：3373；保温箱60个；操作人：马玉霞

### CCP1：菜品熟制

关键限值：烹调中心温度70℃以上

查目前只有一个客户，只供应午餐：配送到临城县第一小学配餐表；

实测菜品中心温度：

抽查10月8日糖醋里脊、肉沫土豆片、清炒合菜

抽查10月18日丸子烧土豆、粉皮炒甘蓝

菜品中心温度均在70以上。

### CCP2：配送

关键限值：配送到达中心温度>60℃

上次不符合项已有效整改，查有食品配送到达中心温度记录



抽 有2024年10月25日、2024年10月8日、2024年11月1日配送到达中心温度记录,均在60℃以上,记录午餐、菜品名称、中心温度、检测时间、记录人。

### 三、环境因素、危险源的识别控制情况:

公司编制并执行《危险源辨识、风险评价与控制措施制定程序》、《环境因素识别与评价控制程序》

环境因素主要包括: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、食物残渣的倾倒、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》,本公司包括: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。

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、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等。

抽查《不可接受风险清单》,本公司不可接受风险包括:触电、火灾、割伤、烫伤、摔伤、食物中毒等,本部门均涉及。

识别基本清楚、充分,评价基本合理。

现场查看对各环境因素的控制情况:

1、废水的控制情况:主要为职工生活办公用排放的生活污水,以及后厨洗菜、清洗等产生的废水,后厨污水经过隔油池后排向化粪池,达标后排入市政管网。

2、噪声控制情况:主要来自炒菜过程中生产的噪音,噪音经过层层隔离后对校区、周边居民影响极小。

3、固废控制情况:主要生产的固废为厨余垃圾,统一交由邢台市当时有资质的单位处理。

查看了《餐厨垃圾回收记录》,介绍人介绍公司规定餐厨垃圾(餐厨废弃物、废弃油脂、残余食物、水等)妥善处理,收运。1)将餐厨垃圾进行干湿分离、油水分离进行打包后,指定专人负责,倒入指定地点的餐厨车内,不得将餐厨垃圾交给其他人员处理;2)将回收的餐厨垃圾妥善处理,不得污染环境,不得用于提炼加工“地沟油”,不得未经无害化处理作为家畜饲料;3)建立餐饮垃圾清运记录,每日均进行了登记,内容包含了:日期、厨余垃圾种类、数量、处理方式等并签字确认。

4、火灾的预防管理:

查看,公司编制了火灾预防管理规定、应急管理规定。生产车间配置了灭火设施,包括了灭火器、消防栓等物资,现场未见消防毯;

公司定期参加组织的消防培训和演练,该部门主要岗位均参与。

5、水、电、纸张消耗管理:

现场查看企业在用水用电开关处张贴了节约用水用电的标识,并组织了节约用水用电的环保培训课程,加强了员工节约用水用电的意识。

6、废气(食堂油烟)管理,企业灶台安装了油烟收集装置,室外配制了油烟处理设施,安装了北京清科蓝天环保设备有限公司静电室油烟净化设备,型号 QKLT-YJ-D 50A,产品编号 10720 及山东鑫久源通风设备有限公司的双翼高压排风柜,型号 XJYFC 630-18.5KW-380V 油烟在线监测设备,现场查看设备设施运行正常,可实时监测。下次审核重点关注。

不可接受危险源有:1、触电 2、火灾 3、割伤 4、烫伤 5、摔伤 6、食物中毒

该部根据部门的不可接受危险源,策划的环境管理制度有:《突发事件准备和响应控制程序》《环境、职业健康安全运行控制程序》等。



现场查看对各危险源的控制情况：

1、意外伤害/物体打击管理：现场查看，作业过程要求1)操作前穿好劳动保护用品，严格执行安全操作规程；.定期组织员工进行厨房安全培训；2)制定应急预案，定期进行机械伤害演练。3)现场配备烫伤、烧伤急救药箱、绷带、碘伏、云南白药喷剂等。

2、触电事故管理：

现场查看，公司规定了安全供电的管理要求，所有电气设备定期进行维护，公司定期对线路、操作柄等进行安全检查，发现问题及时进行处理，设置规范，无不合规情况。生产车间张贴了触电事故处理方法，并定期对员工进行安全教育：1)严禁违规用电并定期检查。2)后厨场所严禁乱接电源。3)现场配备足够的救援物资。4)制定应急预案，定期进行触电演练。

3、中毒的预防管理：1)按照规定检查、控制，加强供应商遴选，食材验收查验；2)制定应急预案，定期进行消防演练。3)定期进行员工体检。查看了食物中毒事故预案，基本能够满足要求。

4、火灾的预防管理：

查看，公司编制了火灾预防管理规定、应急管理规定。生产车间配置了灭火设施，包括了灭火器、消防栓等物资，但现场查看：餐饮部未配置灭火毯，现场未看到灭火器点检记录，不符合 GB/T24001-2016 标准 8.1、GB/T 45001-2020 标准 8.1；已提出书面问题。

公司定期参加组织的消防培训和演练，后该部门主要岗位均参与。

查，该部门员工定期参加办公室的消防、应急、逃生培训和演习。

现场观察：1 油烟净化：厨房的炉灶、蒸箱、烤炉(箱)等加工设施上方设置劳务集气罩，同时设置了油烟气与热蒸汽的排风管道；

2 油烟集气罩罩口投影面应大于灶台面；

3 油烟气排风水平管道密封无渗漏。

4 饮食业单位的油烟排风量以及设备配套空间应与其规模相适应等，基本符合要求；

餐饮服务（热食类食品制售）生命周期中：原材料获取于购买的食材，以及现场管控情况，能够满足要求，产品生命周期结束后作为一般厨余垃圾，交由有资质处理单位回收再利用。

#### 四、应急准备和响应

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：2024.10.15 进行食物中毒应急处置演练，2024.10.20 进行触电应急演练，均有记录。

查见：突发停电演练，有演练记录：参与人员：郑玉华、王晓萌、石文兴、魏丽娟、王迎军

演习效果：已经达到预期效果。

应急准备和响应基本符合要求。

#### 五、合规性评价

公司编制并执行《合规性评价管理程序》

查合规性评价报告：

评价目的：本公司针对公司体系范围涉及的相关环境、职业健康安全及食品安全管理活动建立的管理体系对法律法规和其他要求遵循情况的评价分析。

评价组成员：组长：王晓萌 成员：郑玉华 马俊江 评价时间：2024.10.20

评价结论：从本年度检查的结果来看，我公司没有违反国家法律、法规及相关标准，能严格遵守国家有关食品安全管理方面的相关规定，密切关注法律法规的变化，并适时调整，严格按体系标准执行。未发生重大安全事故，无食品安全事件发生，未发生传染病及其他卫生防疫问题事件，无个人或单位投诉。各项目的食品安全管理行为符合法律法规和标准要求，对于合规性评价



分析所发现的薄弱环节，公司将制定改进措施，以持续改进公司和项目的安全管理绩效。对在合规性证据收集过程中发现的个别不符合，各部门均能够及时组织力量进行原因分析，制定纠正和预防措施，并积极开展纠偏活动。通过对纠偏结果的考核，表明纠正措施制订是适宜的，执行结果是有效的。对公司的食品安全管理水平的提高起到了明显的促进作用。

### 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：**公司在《管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。基本符合标准要求。

提供《内部审核计划》，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。审核日期：2024 年 10 月 15-16 日；

审核组组长：郑玉华；组员：王迎军；2024 年 10 月 8 日有内审组长、内审员任命书，现场交流内审审核组长郑玉华、组员王迎军交流，组长对内审流程、内审知识基本了解，王迎军现看的文件能简单回答问题，不够熟练，内审员能力和知识需持续关注、加强学习。

查《内部审核实施计划》覆盖了标准要求条款，基本符合要求。有首末次会议签到表，有各部门人员签字。

查《内审检查表》：抽餐饮部/营销部，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；

查《不符合项报告》：共计 1 项；涉及部门：办公室，不符合项内容：该部门未计划对管理制度进行培训；不符合 F7.2；H:3.2 条款。已关闭。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论：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。

**管理评审：**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 年 10 月 28 日进行管理评审。

管理评审按计划进行了实施，由王晓萌主持进行，各部门于评审前完成管理评审的输入文件并以书面形式报食品安全小组组长。参加人员：总经理、食品安全小组组长、各部门负责人，有会议签到记录。

管理评审书面输入内容有：管代及各部门工作总结，包括五体系的整体运行情况、识别体系改进或更新的需求、方针和目标完成情况的分析报告、内部审核报告、预防和纠正措施评价报告、采购质量、顾客反馈意见及满意度等。

查 有管理评审报告：参加人员、目的、依据、方式、内容、综述，管理评审的结论：公司各项经营管理及服务活动均能按国家、行业、地方、标准规范和其他要求运行，无违反规定的情况发生。本公司 QEOFH 管理体系是适宜的，其充分性和有效性是明显的，符合本公司方针、目标的要求。

改进建议：组织公司人员对危害控制计划进行系统的培训。

查 有 2024 度管理评审改进计划：有原因分析、纠正预防措施、完成期限 2024 年 10 月 31 日前；有 2024 年 10 月 30 员工培训记录及效果评价表，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。同时查到上次管理评审改进建议也完成相关培训学习。管理评审符合要求。

### 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：



企业编制并执行《不合格及潜在不安全产品控制程序》，内审检查出的不合格，责任部门已制定纠正和纠正措施，未发生其他不合格。

原辅料进货验收过程主要由营销部负责，未发现不合格及潜在不安全产品。。

生产加工过程主要由餐饮部负责，未发现不合格及潜在不安全产品。

顾客投诉处理等主要由营销部负责，未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

对于常规加工过程中会有不合格产品主要为落地食材等，做报废处理；基本符合要求。

#### 2) 纠正/纠正措施有效性评价:

公司编制并执行《纠正和预防措施控制程序》，组织应持续改进食品安全管理体系的适宜性、充分性和有效性，以提升食品安全绩效。组织通过使用沟通、管理评审、内部审核、验证活动结果分析、控制措施和控制措施组合的确认、纠正措施以及食品安全管理体系的更新来持续改进食品安全管理体系的有效性。

#### 3) 投诉的接受和处理情况:

公司执行《产品投诉处理程序》。

查投诉处理管理情况：餐饮部相关人员表示，审核期间公司暂未发生重大投诉情况，客户提出意见和建议按要求改进提高，也未发生撤回/召回情况。

公司管理层经常走访顾客收集了解顾客意见和建议，按要求提升管理和菜品质量安全。

与学校对接人员每次送餐、取餐具也会主动了解老师和学习对菜品意见。

### 三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域: 2024年10月8日经营地址变更为河北省邢台市柏乡县中兴路博驰众创空间一楼

2) 组织机构: 无变化

3) 管理体系: 无重大变更, 已根据实际变化进行经营地址及有关文件变更

4) 资源配置: 厨房工作人员就近招聘, 有变化, 原为13人, 现为28人

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): 见1.5.2

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

上次审核开具的不符合项:

H: 办公室 不符合危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)标准中的3.2条款;

H: 餐饮部 不符合危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求(V1.0)标准中的3.3条款;

F: 办公室 不符合ISO22000:2018标准中的7.2条款;



F: 餐饮部 不符合IS022000:2018 8.5.4.5 条款

QE0: 办公室 不符合 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020 中的 7.2 条款;

Q: 营销部 不符合GB/T19001-2016中的8.4条款。

均已得到有效整改, 未再发现类似问题。

### 五、认证证书及标志的使用

业务洽谈和招投标时出示认证证书原件或复印件, 未使用认证标志, 未见违规使用情况。

### 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, (邢台慧百膳餐饮服务有限公司) 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

**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: 汪桂丽、高艳



## 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。