

项目编号：21032-2024-QEO

管理体系审核报告

(再认证审核)



组织名称：四川煦睿物业管理有限公司

审核体系：☒质量管理体系（QMS）☐50430（EC）

☒环境管理体系（EMS）

☒职业健康安全管理体系（OHSMS）

☐能源管理体系（ENMS）

☐食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

☐其他

审核组长（签字）：杨珍全

审核组员（签字）：胡帅

报告日期：2025 年 01 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 ■ 文件审核报告
■ 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 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：杨珍全

组员：胡帅



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	杨珍全	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2024-N1QMS-3230067 2024-N1EMS-3230067 2024-N1OHSMS-3230067 7	Q:30.05.00 E:30.05.00 O:30.05.00
B	胡帅	组员	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2024-N1QMS-1341707 2024-N1EMS-1341707 2024-N1OHSMS-1341707 7	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	任金光、武艳、钟健康等	向导	受审核方
2	无	观察员	

1.2 审核目的

本次审核的目的是依据质量管理体系,环境管理体系,职业健康安全管理体系认证申请者的再认证申请,通过检查受审核方的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,判断受审核方关键绩效的满足能力、改进机制的完善程度、管理体系整体的持续符合性和有效性、以及与认证范围的持续相关性和适宜性,从而确定是否推荐保持认证注册资格并换发证书。

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：《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国固体废物环境污染防治法》、《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国职业病防治法》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：《民法典》、《食品安全法》、《食品卫生法》、《餐饮企业食品卫生管理条例》、《食品企业通用卫生规范》GB14881-2013、《食品安全管理体系 餐饮业要求》GB/T 27306-2008、《餐饮企业经营规范》SB/T 10426-2007、《餐饮服务突发事件应急处置规范》SB/T 11047-2013、《餐饮烹炸操作规范》SB/T 11168-2016 等。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）：合同和技术协议。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年01月09日 上午至2025年01月10日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年01月11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：餐饮管理服务(食堂)。

E：餐饮管理服务(食堂)所涉及场所的相关环境管理活动。

O：餐饮管理服务(食堂)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：四川省成都市成华区双建路7号16层1618号

办公地址：成都市青羊区红星路一段12号1栋

经营地址：成都市青羊区红星路一段12号1栋

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 一阶段审核情况(适用时)

于年月日- 年月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：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：☒未调整；☐有调整，调整情况：

2) 审核活动完成情况：☒完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

☐未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：



1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1) 不符合项情况:

审核中提出严重不符合项（ 0 ）项，轻微不符合项（ 1 ）项，涉及部门/条款:食堂 Q8.1 d 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：2025 年 1 月 13 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 12 月 30 日前。

2) 下次审核时应重点关注:

检测设备的管理、文件管理与更新控制、管理评审、内审的深入、产品服务过程控制、文件记录填写与保存管控、环境因素和危险源的识别与更新、环境安全的运行控制、应急准备与响应。

3) 本次审核发现的正面信息:

管理体系基本健全，领导能够重视，各部门基本能够贯彻执行体系文件。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价:

管理层对结合型管理体系运行和认证活动较支持，管理人员对标准、管理体系文件经过培训和运行，初步成型，能够在日常的管理和生产检验过程运用管理体系的工具和方法，PDCA 方法也得到适当的运用，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:

受审核方服务市场竞争激烈，服务质量对经营业务影响大，菜品创新，人员技能提升，存在一定的风险。检测设备管理还需加强，本次审核针对部分服务人员未按规定要求操作，开具了 1 项不符合。

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：2015 年 8 月 21 日 体系实施时间：2021 年 6 月 10 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：63 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:

餐饮管理服务(食堂): 菜品配菜-采购-检验-烹饪-检验菜品-上菜-日常清洁。

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

企业确定了与其宗旨和战略方向相关并影响其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外部和内部因素。能够对这些内外问题通过网站获取、调查研究、定期内部总结等方式进行监视和评审。

企业确定了与质量环境职业健康安全管理体系有关的相关方,并确定了这些相关方的需求和期望。对相关方和需求进行管理。

企业在策划质量、环境和职业健康安全管理体系时,确定需要应对的风险和机遇,以确保质量环境职业健康安全管理体系能够实现其预期结果,增强有利影响,预防或减少不利影响,实现改进。

最高管理者在确定的管理体系范围内建立、实施并保持了质量、环境和职业健康安全方针:“规范食堂管理,保证食品安全,优化食堂环境,创建一流的食堂管理体系;预防污染、保护环境;关爱生命、保障健康”。管理方针包含在管理手册中,符合标准要求。经总经理批准,与管理手册一起发布实施。为了适应组织宗旨和不断变化的内、外部环境,在每年管理评审会议上对管理方针的持续适宜性进行评审。为达到管理方针最终实现,总经理及各职能部门负责人通过培训、宣传等方式使全体员工都充分理解并坚持贯彻执行。并将管理方针通过相关方告知提供给适宜的相关方。管理方针的制定适宜有效。

最高管理者制定了公司管理目标。管理目标在《管理手册》中进行了规定并已形成了文件。现场抽查《质量环境职业健康安全目标指标分解考核表》,内容包括:

公司质量、环境和职业健康安全目标:

- 1) 全年食堂正常运行率 100%;
- 2) 顾客投诉解决率 100%;
- 3) 客户/顾客对餐饮管理满意率 $\geq 90\%$ 以上;
- 4) 食堂环境卫生达到国家要求;
- 5) 固体废弃物分类收集,回收率 100%;
- 6) 年环境污染事故(事件)发生为 0;
- 7) 火灾事故为 0;
- 8) 食物中毒事故为 0;
- 9) 年重大安全事故(事件)发生为 0。

抽查 2024 年 1 月至 12 月以来,质量、环境和职业健康安全目标已经完成。

抽查《环境职业健康安全目标管理方案》,针对所有重大环境和危险源等制订管理措施,有重要环境因素和重大危险源、管理目标、管理方案、完成日期、预计投资、责任部门等。抽查固体废弃物排放管理方案,内容包括:目标:按照相关规定分类处理固体弃物,指标:固体废弃物分类收集,回收率 100%;食堂环境卫生达到国家要求。控制措施:1) 办公垃圾和生活垃圾存放在本楼层指定位置;2) 将废旧电池、废旧日常灯管、硒鼓、墨盒、废旧计算器等存放在部门标明“有害”字样的盒子里,按标识存放在分类箱;3) 废纸存放在部门废纸盒内,存满处置;4) 废棉纱、废拖布、废清洗液等的排入园区排污管道及废弃物回收处;废弃菜叶、剩饭菜的每日进行回收处理。

负责部门:质保部、食堂。投入资金 3000 元。完成时间:持续进行,环境安全目标和管理方案已经实现。



再抽查其他管理方案，内容类似，符合要求。

企业规定了因顾客和市场等原因而导致管理体系变更时，应对这种变更进行策划。依照 GB/T19001-2016 标准，结合实际情况，围绕质量方针、质量目标设置了组织机构，配置了必需的资源，确定了实现目标的过程、资源以及持续改进的相应措施，对员工进行了适宜的培训等。

查见，体系变更情况变更：自 2024 年 1 月监督审核 1 至今，管理体系暂无变更。

为了确保获得合格产品和服务，确定了运行所需的知识。从内部来源获取的有：操作人员以往多年的工作经验（员工过去所有的），特别是岗位作业人员的操作技能；管理经验；销售作业指导书；检验作业指导书等。外部来源获取有：顾客提供的产品信息；国家、行业标准等。组织知识予以存档保管，在需要时可以随时获取。为应对不断变化的需求和法律趋势，企业策划进行了质量管理体系标准及相关知识的再培训、招聘有技能的工程技术人员等方式对确定的知识及时更新。

编制《环境因素识别与评价控制程序》、《危险源辨识和风险评价控制程序》，符合实际和标准要求。查看和查阅《环境因素识别评价表》，包括：固废排放、火灾、资源消耗、能源消耗等。抽查《重要环境因素清单》，包括：1）潜在火灾；2）固体废弃物；3）噪声；4）废水；5）废气 5 项。查看和查阅《危险源识别评价表》，包括：火灾、触电伤害、机械伤害、滑倒摔伤、物体打击、中暑伤害等。抽查《不可接受风险清单》，包括：1）火灾、爆炸；2）机械伤害；3）触电；4）食物中毒；5）意外伤害 5 项。识别充分适宜和合理。

编制了《法律、法规收集和识别程序》等，符合标准和企业实际。识别和收集法律法规和其他要求：《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国水污染防治法》、《中华人民共和国噪声污染防治法》、《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国固体废物环境污染防治法》、《中华人民共和国消防法》、《GB16297-1996 大气污染物综合排放标准》、《GB12348-2008 工业企业厂界环境噪声排放标准》等。均有有效版本，符合要求。

上次审核发现的质保部 Q7.1.5 a 条款不符合项得到改善。

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

产品实现的过程和活动的管理控制情况：

为服务实现过程策划了工艺流程—提供的工艺流程图与观察到的符合。

严格按照要求进行了合同评审以确保能满足客户需求。

对供方/外包方进行了评价确保采购的产品满足生产和顾客要求，提供成都峻森鲜农业发展有限公司、成都荣和天然气有限责任公司、洁如新保洁服务有限公司、四川立洁宁环保科技有限公司等供方/外包方的评价记录，对供方/外包方管理有效。

对全体人员进行了体系文件培训、技能培训；配备相应的基础设施、人员、场地，经观察满足产品实现需求。食堂根据服务合同、业主要求策划安排餐饮服务，提供有经业主方审核确认的每周食品菜单。

企业食堂餐饮管理服务流程：菜品配菜-采购-检验-烹饪-检验菜品-上菜-日常清洁。

公司关键/确认过程为：烹饪过程，也是特殊过程。

外包过程：厨房烟道清洗、厨余垃圾处理。

重要审核点的监测和绩效：

质量、环境和职业健康安全管理体系的建立运行情况：提供了文件化的管理体系-管理手册、程序文件、管理制度、作业文件、记录清单。

质量、环境和职业健康安全目标的建立、分解、考核：提供了文件化可分解的目标、指标，已分解到各部门，经查建立的管理目标符合标准要求，在方针的框架下展开，每月考核一次，提供 2024 年 1 月至 12



月考核结果, 经查目标能完成。符合要求。

职责分配情况: 提供的管理手册中的职能分配表及职责权限部分规定了职能部门及岗位, 分配了职责权限。经查职能分配覆盖了质量、环境、职业健康安全管理体系要求的职责。经现场沟通职责划分合理, 可以支持质量、环境、职业健康安全管理体系运行。

资源配置: 食堂面积 300 m², 设有加工房, 仓库, 就餐厅, 食堂布局合理, 通道畅通, 能同时容纳 100 人就餐。通风、消防、照明均能满足服务要求。主要设备包括操作间、操作台、冰柜、消毒柜、烹饪器具、电磁炉、绞肉机、洗碗机、燃气大锅灶等设施; 检测设备: 电子台秤, 电子计价秤、温度计、农药残留快速检测仪、试剂等。经现场审核配备的作业设备、检测设备、办公设施、人员、场地等满足该企业餐饮服务(食堂)需要。可以支持管理体系运行。符合要求。

查餐饮服务(食堂)关键工序控制情况:

1、采购、检验:

根据甲方要求, 企业派专人进行原材料的采购, 包括时蔬、肉类、添加剂等。时蔬为定点采购, 每批次采购前均要求供方提供无公害蔬果农药残留快速检测报告; 肉类产品提供动物检疫合格证明。并于食堂就餐区张贴公示, 查看 2025 年 1 月份原材料公示情况, 符合要求。

原材料采购回来之后, 食堂对进货进行再次检验, 检验项目包括: 食品名称、规格、数量、验收情况(感官性状、包装是否完整、标识是否齐全)、索证情况(有无产品检验合格证、有无购物凭证等), 提供有食品采购进货验收台账。查看当天采购入库的牛皮菜、大葱、红菜头、青蒜苗等蔬菜农药残留物检测记录, 检验结果合格。

现场查看, 检测设备有电子台秤、检测设备经过定期校准, 见质保部 Q7.1.5; 存储设备冰箱、冰柜等清洁, 食品分类放置, 时蔬等放置在货架上, 标识有名称和时间。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, 负责人为武艳。

2、预处理:

依据《预处理管理标准》进行, 包括原材料消毒、蔬菜择洗、切配、肉类切配及配料等; 管理要求: 择洗要求干净、不留烂叶黄叶等、切配用刀分类标识, 按生荤、生素、生水产品分类, 用颜色标识; 物料必须用盛具存放, 不允许直接倒在工作台。现场查看, 员工胡英对红油菜进行择菜处理去除皮筋、烂叶黄叶; 员工袁春英、钟健康正在牛皮菜、南瓜等菜品进行切片处理, 操作工李祖华正在进行猪肉、钳鱼的清洗, 清洗好后放置在盛具内, 在放置在相应货架。

添加剂的使用及管理: 添加剂主要包括酵母、泡打粉、改良剂等, 每次使用之后均填写使用记录表, 提供有食品添加剂使用记录表, 内容包括: 品名、数量、领用人等信息, 见附件。

3、烹饪、检验菜品:

依据《烹制管理标准》进行, 现场查看厨师邹靖正在进行鱼香肉丝的炒制, 1) 猪里脊肉洗净切丝, 放入盆中, 加入适量生抽、料酒和淀粉, 抓匀腌制 15 分钟, 让肉丝充分吸收料汁, 2) 调制鱼香汁, 在调料碗中依次加入适量盐、白糖、醋、生抽、淀粉, 搅拌均匀, 确保各种调料充分融合, 关键控制白糖和醋的比例, 最佳比例 1:1; 3) 配菜制作, 将大葱切成小颗, 木耳(泡发后)切丝备用; 4) 热锅凉油, 油热后倒入腌制好的肉丝, 迅速滑散。待肉丝变色至七八成熟时加入大葱颗粒、木耳丝, 翻炒几下后, 倒入调好的鱼香汁, 继续翻炒至汤汁浓稠, 均匀裹在食材上 起锅装盆, 要求色、香、味、形俱全。

最后炒制的菜品质量由厨师长郭华品尝评价, 品尝验收未做记录。菜品品尝符合要求直接上菜, 未达到要求菜品进行返工处理, 同时前厅留样。

查前厅留样情况, 配置有 1 个留样柜, 分别用于存放早、中、晚三餐食品, 留样食品保留 48 小时无异常作销毁处理。具体内容见菜品留样记录表。

公司特殊过程确定为: 烹饪过程, 现场查见对该过程进行确认的相关记录: 从人员、培训、人员资质、设备状态、操作规程等方面进行了确认, 确认时间: 2024 年 7 月 14 日, 确认人: 李飞, 结论: 经确认, 该过



程能力满足要求。

4、上菜：

所有菜品准备结束后，在甲方规定的开餐前 15 分钟内将所有菜品放置于取菜区，作业人员放置之前洗手、消毒，佩戴一次性手套和口罩等；热菜及热饮放置于专门的保温容器中。现场卫生、保温控制符合要求。现场查看服务人员梅媛、黄琴、陈志寻、彭杰君等 4 位员工操作符合要求，现场卫生、保温控制符合要求。

饭菜质量主要以考核和业主（就餐职工）反馈进行评价。

查：《川港职工食堂满意度调查表》，时间 2024 年 12 月 24 日，共计 18 份，从食堂整体感觉、饭餐中是否有异物、汤类味道等方面进行用户调查，总体满意度较高。

查《就餐投诉意见反馈表》

时间：2024 年 11 月 28 日

反馈信息：1）多增加可下饭的菜；2）天气转凉了在小吃类中可以增加烤红薯。

处理结果：及时和厨师长沟通，对菜品搭配及时作出调整，已整改。

验证人：武艳

5、日常清洁：

日常清洁包括食堂的地面及环境消毒、厨房环境的消毒、餐具及加工设备等的消毒等内容。消毒人员按照操作规程对不同区域进行消毒，均留有相关清洁、消毒记录，具体内容见附件。

在分装餐具（消毒后）现场审核发现，操作工黄**未按要求佩戴手套作业，不符合操作规定要求。已开具不符合项报告，需整改。

6、查食品贮存保管：设有 2 间贮存室，配置挡鼠板、灭蝇灯、空调机等设施，食品按米、油、面粉和调味品分开存放，食品摆放有序。配置有空调机进行除湿，现场查看空调机运行正常。库管员在收料和发料时应同时按《物料管理卡》上的规格/型号、数量（重量）对储存物料进行即时盘点。发现问题（数量短缺、变质损坏等）即时向上报告；贮存物品采取先进先出原则”等措施防止食物霉变放虫蛀，食物贮存管理措施有效。

餐饮管理过程基本能满足要求。餐饮管理过程基本能满足要求。

经过与公司领导沟通和现场审核发现：质保部负责新菜品的开发，主要开发人员有郭华、邹靖、尤超等 3 人，在餐饮管理服务行业多年，具备食堂管理和菜品开发的相关经验，能力满足公司设计和开发的需要。查公司质量手册 8.3 条款，按标准要求，规定了食堂管理和菜品开发过程及相互作用，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，公司从事的食堂管理服务工艺成熟固定，根据法律法规和顾客要求进行餐食加工，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新菜品时，公司按照策划的设计和开发要求进行设计开发，确保产品的安全性、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。

查看近期粉蒸肉的开发方案，任务来源：顾客要求。项目负责人为邹靖，方案策划完成期限 2025 年 1 月 7 日至 8 日，方案具体内容：1）收集整理粉蒸肉制作相关信息，确定粉蒸肉具体质量要求；2）策划原料的采购、确定加工所需烹饪器具、操作人员等能力是否满足制作菜品质量要求；3）策划菜品制作过程相关资料（菜品配方表、卫生要求、烹饪时间、质量标准等工艺文件）。

粉蒸肉开发方案完善、记录完整，达到预期的设计开发目的。

公司的食堂管理和菜品的生产设计的过程受控。

产品的监视和测量：对采购水果、蔬菜、米、油、面粉和调味品等检验数量、规格型号、外观、合格证等，提供原材料进厂检验单，查看“上海青、儿菜、莲藕、油麦菜、大蒜、小白菜、四季豆、生菜”，“白条肉、鸡”、“大米、菜籽油、鸡蛋等”、“蒙牛酸奶”等食品检验报告内容完善、准确，有效。



环境因素识别及评价：行政部、人事部、质保部、供应部\财务部、食堂等根据部门所涉及的环境因素进行识别，并评价出重要环境因素，提供环境因素评价记录，目前环境因素基本完整，评价的重要环境因素为潜在火灾、固废、噪声、废水、废气等五项；经过辨识与评审形成了《危险源辨识与风险评价表》，包括管理不当造成食物变质造成食物中毒；带电设备的使用造成的触电；违规使用烹饪器具造成的机械伤害；纸张、文件记录及其它易燃品堆放导致火灾、燃气泄漏造成火灾、爆炸等危险源。采用的是经验判断法、过程分析法识别。经打分法确定重大风险为：火灾、爆炸；机械伤害；触电；食物中毒；意外伤害。

环境因素/危险源识别评价符合要求。

运行控制：编制《环境管理体系运行及监测管理程序》、《职业健康安全管理体系运行及监测管理程序》、《纠正措施控制程序》、《应急准备和响应控制程序》等，针对各部门所负责的工作，分别对环境

和安全运行过程进行控制，具体控制措施如下：

抽查环境、安全运行的策划与控制实施

1、固废排放管理：

查，部门的主要固废为：办公、生活垃圾，餐厨垃圾。

加强宣传教育，提高员工固废垃圾分类处理意识；公司固废主要为进货产生的废纸箱、包装袋；生产服务过程固废为餐厨垃圾；其中废纸箱、包装袋和办公垃圾分类收集后交川港行政部门统一处理；办公危险废弃物单独存放（废硒鼓、废电池、墨盒等）由供应商以旧换新回收。

查餐厨垃圾管理，餐厨垃圾交由四川立洁宁环保科技有限公司统一处理，提供有餐厨垃圾委托收运（处置）协议，合同有效期：2024年7月30日-2026年7月29日，提供有餐厨垃圾处理台账，台账内容涉及：处理日期，垃圾名称、数量、处理单位，用途等。

抽 2025 年 1 月 7 日至 9 日餐厨废弃物处置台账：

日期	种类	数量	去向用途	回收单位	处置人	回收人
1 月 7 日	餐厨垃圾	40.9kg	集中回收处理	立洁宁环保科技有限公司	梅 媛	骆临
1 月 8 日	餐厨垃圾	30.8kg	集中回收处理	立洁宁环保科技有限公司	陈志寻	骆临
1 月 9 日	餐厨垃圾	32.4kg	集中回收处理	立洁宁环保科技有限公司	陈志寻	骆临

。。。。。

餐厨垃圾处置可控，记录完善。

2、火灾预防：

查看，公司编制了火灾预防管理规定、应急管理規定。

查看，办公区域、就餐区设置了消防栓、灭火器、应急报警器等，设施状态良好。

公司定期参加组织的消防培训和演练，公司主要岗位员工均参与。

3、电能节约管理：

查看，公司的电能消耗主要为办公用电：空调、取暖、照明灯。公司对节约、安全用电进行了管理规定。

查，现场对节约用电的要求明确，主要为控制空调温度、规定电器使用规范：必须使用节能灯，并根据天气情况规定开关灯时间。

现场查看公共区域、就餐区域，现场未发现违规情况。

4、噪声排放：

查，噪声主要预处理及烹饪环节产生，公司采取选优噪声小的抽风机、灶具等，作业区间集中封闭，现场查看噪声较小。



5、废气排放

现场查看：废气主要为烹饪产生的油烟废气，废气通过抽风装置进入油烟净化处理器处理后直接排放。排放口在楼顶。设备工作正常，处理有效。负责人介绍厨房油烟抽排设备采取每周自洗一次，每季度由外包方清洗一次。查企业与外包方四川洁如新保洁服务有限公司签订的厨房烟道管道清洗服务合同，合同有效期限：2024年12月20日至2025年12月19日，提供有2024年12月26日厨房排油烟系统清洗报告，服务合同和清洗报告具体内容见附件。

6、废水排放

现场查看：产生的废水主要为清洗产生的污水，包括洗食物、餐具等，通过集中收集，经隔油池过滤后排放到市政的管道，由城市污水处理厂统一处理。查企业与四川川港签订的服务合同规定：过滤后废水由业主处理。提供有业主委托成都鸿来诚信管道疏通有限公司于2024年11月20日清掏化粪池、下水道清理作业图片，见附件。

7、火灾、爆炸伤害预防：

现场了解：公司制订了火灾预防管理规定、应急管理規定。食堂、厨房及办公场所均设置了消防栓、灭火器、灭火毯、消防通道、楼梯、消防报警器、应急疏散指示灯等。

食品加工采用天然气为燃料，在厨房安装有1套可燃气体检测报警装置。

查，食堂员工定期参加公司或业主的消防、应急、逃生培训和演习。

现场查看，作业地点消防逃生通道畅通，现场打开消防栓，能供水，压力明显。

现场查看作业区、就餐区、办公室，火灾、爆炸伤害预防管理基本符合要求。

8、机械伤害预防管理：

查，食堂制订了各工序操作管理办法，并通过上墙等方式提醒操作者，并配置相应防护措施和警示标识等，防止物理伤害、摔伤、烫伤。

现场查看，地面湿滑处放置有防护垫，蒸煮设备处有警示标识，高温注意烫伤等，绞肉、切肉片机等旋转设备上都有警示标识，厨师都佩戴有工作服、工作帽、口罩等防护设施能预防油烟、高温烫伤等伤害。

9、中暑预防管理：

主要为高温处作业人员的防暑降温管理。

现场查看，在厨房配置有吸风系统、冷风机，能起到有效降温，另外配置有相应降暑药，出现应急情况能及时处理。

10、食物中毒管理：

现场查看，食品制作过程制度有《切配管理标准》、《初加工管理标准》、《储存管理标准》、《烹制管理标准》、《留样管理制度》等，不允许用过期、变质食物，餐具做到一洗二清三消毒等要求控制，生熟严格分区管理等，执行符合要求。

抽：《食品留样记录》：

日期：2024年1月8日

早餐留样：包子、馒头、稀饭、油酥花生、西兰花、凉拌三丝等，留样时间：07:21

中餐留样：鸡汤饭、蒜香排骨、荤豆花、笋子烧肉、酸辣豆芽、番茄炒鸡蛋、油莲菜、米饭等，留样时间：

11:22



晚餐留样：花卷、魔芋烧鸭、盐煎肉、花菜、波菜等，留样时间：17:25

留样人：黄琴

日期：2024年1月9日

早餐留样：包子、馒头、稀饭、西点、拌虫草花、山药木耳、小白菜等，留样时间：07:27

中餐留样：红焖羊排、粉蒸肉、小煎鸡、干煸四季豆、凤尾、棒骨汤、炒饭等，留样时间：11:23

留样人：黄琴

日期：2024年1月10日

早餐留样：包子、馒头、稀饭、西点、豆浆、玉米粒、炒生菜、红萝卜干等，留样时间：07:20

中餐留样：万山蹄、藿香钳鱼、卤鹅、鱼香肉丝、蘸水嫩南瓜、凉拌牛皮菜、红油菜、圆子汤等，留样时间：11:26

留样人：梅媛

现场查看留样记录清晰正确，符合要求，见附件。

10、触电风险管理：

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，公司定期对线路等进行安全检查，发现问题及时进行处理。

厨房及食堂每日下班前均要求进行电源安全检查：

现场查看，厨房及食堂的电器设备、配电设施完好，设置规范，无不符合情况。

食堂环境安全控制措施基本与管理要求基本一致，基本符合管理要求。

11、职业健康安全预防管理：主要为生产过程对油烟废气、高温烫伤的防护。在食品加工环节都采取穿戴工作服、工作帽、口罩等方式进行防护油烟废气、高温烫伤对身体的影响。

现场查看，在生产现场处员工均穿戴工作服、工作帽、口罩等措施，避免操作中引起意外伤害。经营场所工作环境好，夏、冬季采用空调调节温度。从业人员取得有健康证，对一线操作员工进行了健康预防性体检。

经与各部门员工交流，经过环保、安全知识培训，具有一定环保、安全意识。符合要求。

法律法规识别：对环境/安全适用的法律法规进行识别收集，提供了公司适用的法律法规及要求清单，主要有质量法、安全生产法、环境保护法、环境噪声污染防治法、劳动法、消防法、环境空气质量标准、固体废弃物环境防治法、办公及施工现场防火安全管理规则、劳动保护用品管理规定、《工业企业厂界环境噪声排放标准》、《环境空气质量标准》、《质量管理体系要求》、《环境管理体系要求及使用指南》、《职业健康安全管理体系要求及使用指南》及相关产品标准等，并且于2024年5月15日进行合格性评价，提供合规性评价记录，基本符合要求。

绩效监视和测量：主要对质量、环境和职业健康安全目标指标完成情况；对质量、环境和安全控制过程检查，涉及内容主要有消防设施配备、安全通道及应急措施、办公用品固废存放等，基本符合要求。

应急准备和响应：编制应急准备和响应控制程序，识别的潜在意外紧急情况为火灾、触电、意外伤害（机械伤害、食物中毒等）。编制了应急预案—包括《食堂燃气泄漏的应急处理方案》、《食物中毒应急预案》、《灭火和应急疏散预案演练制度》等，经询问行政部组织了应急演练，提供了2024年6月15日的火灾应急演练和2024年8月15日进行的食物中毒应急演练，经查符合要求。



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

内部审核：按照策划的安排，内部审核一年度进行一次，2024年11月15-16日进行了2024年的内部审核。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，查内审员能力，提供有《内审员培训记录》，内审员授权书。通过面谈，内审员对审核的基本概念、一般步骤、内部审核的基本要求和特点等均比较熟练，内审员基本能满足内审的能力要求。

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。内部审核基本有效。

管理评审：按照策划的安排，一年度进行一次，2024年11月23日进行了2024年的管理评审，李飞总经理主持，管理者代表和各部门负责人参加。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。

评审中提出的改进建议有2项：1）加强对供货商的管理和监督，确保食品的质量和安

全，避免使用过期或低质量的食材；2）提供多样化的菜品选择，包括荤素搭配、中西合璧，满足不同人群的口味需求。

公司于2024年12月8日根据改进项对相关人员进行培训。并于2024年12月10日总经理对改进措施完成情况进行验证，改进有效。

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、实际运行情况、推动体系运行深化没有起到很好的应有作用。但对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帮助，管理评审尚可。

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

编制《不合格控制程序》，符合企业实际和标准要求。抽查 2024年9月27日《不合格处理单》，对不合格进行了分析、评审和处置，防止了不合格品非预期的使用或交付。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

利用管理方针、管理目标、审核结果、分析评价、纠正措施以及管理评审提高管理体系的有效性。内审中的不符合项，采取了纠正措施，并对纠正措施的实施情况进行了跟踪验证。对销售过程中发现的不合格品，已经按照要求进行了处置。管理评审中有纠正措施状况的输入。管理评审提出的纠正措施已经整改完毕并验证。

3) 投诉的接受和处理情况：

自2024年1月监督审核以来，没有发生质量、环境和安全事故、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):

现有人员 63 人, 食堂面积 300 m², 设有加工房, 仓库, 就餐厅, 食堂布局合理, 通道畅通, 能同时容纳 100 人就餐。通风、消防、照明均能满足服务要求。主要设备包括操作间、操作台、冰柜、消毒柜、烹饪器具、电磁炉、绞肉机、洗碗机、燃气大锅灶等设施; 检测设备: 电子台秤, 电子计价秤、温度计、农药残留快速检测仪、试剂等。环境职业健康安全设备设施: 消火栓、灭火器、灭火毯、垃圾桶等。特种特备: 无。

2) 人员及能力、意识:

公司制定《岗位职责和岗位任职要求》, 从教育、培训、经历、能力进行要求, 并对职能部门部长、各重要岗位人员进行任职能力评价, 目前各职能部门及重要岗位人员任职能力符合要求。

3) 信息沟通:

企业通过会议、培训、相关文件的传阅等形式确保管理体系有效性, 涉及体系运行过程及管理等多方面, 通过沟通促进过程输出的实现, 提高过程的有效性。促进公司内各职能和层次间的信息交流、增进理解和提高从事质量活动的有效性。通过多种渠道主动向顾客介绍产品, 提供宣传资料及相关产品信息。对顾客、供方、出入公司的相关方通过发放相关方告知书进行沟通。对相关方施加环境影响。

4) 文件化信息的管理:

企业编制了管理体系文件。体系文件结构主要包括: 管理手册、程序文件、作业文件和记录等。其中管理方针和管理目标也形成文件并纳入管理手册中。体系文件覆盖了企业的管理体系范围, 体现了对管理体系主要要素及其相关作用的表述, 并将法律法规和标准的要求融入到体系文件中。文件的审批、发放、更改控制有效。记录格式按照文件控制要求进行管理, 记录收集、识别、存放、检索、保护、处置得到控制。现场确认, 体系文件符合标准要求, 体现了行业和企业特点, 有一定的可操作性和指导意义。管理体系文件符合适宜和充分。

四、管理体系任何变更情况

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



9) 联系方式:无变化

五、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次不符合为质保部Q7.1.5 a, 经本次审核验证均整改且无类似不符合情况出现。

六、认证证书及标志的使用

现场查见, 认证证书及标志主要用于资质和宣传, 未见违规使用情况。

七、被认证方的基本信息暨认证范围的表述:

Q: 餐饮管理服务(食堂)。

E: 餐饮管理服务(食堂)所涉及场所的相关环境管理活动。

O: 餐饮管理服务(食堂)所涉及场所的相关职业健康安全管理活动。

八、审核组推荐意见:

审核结论: 根据审核发现, 审核组一致认为, 四川煦睿物业管理有限公司的

☒质量 ☒环境 ☒职业健康安全 ☐能源管理体系 ☐食品安全管理体系 ☐危害分析与关键控制点体系:

审核准则的要求	☒ 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

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:杨珍全 胡帅



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。