

项目编号: 20385-2025-QEO

管理体系审核报告

(第二阶段)



组织名称: 安徽忆飨味餐饮有限公司

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) : 张磊

审核组员 (签字) : 胡益民

报告日期: 2025 年 3 月 29 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：张磊

组员：胡益民



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
A	张磊	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员	2022-N1QMS-2258213 2022-N1EMS-2258213 2023-N1OHSMS-225821 3	Q:30.06.02 E:30.06.02 O:30.06.02
B	胡益民	组员	Q:审核员 E:审核员	2023-N1QMS-2263482 2023-N1EMS-2263482	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	张彬彬	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：劳动法、产品质量法、消防法、环境保护法、安全生产法等
- 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：中华人民共和国食品安全法实施条例、餐饮服务食品安全操作规范、餐饮服务许可审查规范、食品安全管理体系 餐饮业要求GB/T 27306-2008、中华人民共和国计量法、GB 31654-2021食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生



规范、GB 2760-2024食品添加剂使用标准、GB14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

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：2025年03月29日 上午至2025年03月30日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年6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: 餐饮服务(热食类食品制售)

E: 餐饮服务(热食类食品制售)所涉及场所的相关环境管理活动

O: 餐饮服务(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：安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇光彩大市场 11 栋 115 号

办公地址：安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇光彩大市场 11 栋 115 号

经营地址：安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇光彩大市场 11 栋 115 号（总经理与公司会计会不时在此办公）

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）：安徽省蚌埠市固镇县瓦疃中学(013 县道北)（公司餐饮部 10 人左右，在此进行热食类食品制售）

1.5.4 一阶段审核情况：

于 2025 年 3 月 27 日 - 2025 年 3 月 27 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：餐饮加工过程控制、现场安环管控

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:综合部 QEO7.2

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 4 月 5 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 2026 年 3 月 30 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

职业健康管控、外来文件管理、管理评审、内审的深入、量具的管理、产品的标识管理、环境因素和危险



源的识别、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：

受审核方质量/环境/安全管理体系在运行过程中管理层及部门领导比较重视，管理水平有所提高，各部门职责明确，产品质量/环境/安全较稳定，无质量/环境/安全事故，供方及销售客户形成长期合作伙伴，销售顾客稳定，通过质量/环境/安全管理体系运行促进产品质量/环境/安全的管理水平及环境安全意识提高。

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生产检验过程运用管理体系的工具和方法，对管理评审、内部审核基本可以应用，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：

人员安全环保知识加强培训，提高保护环境、保障人身安全的意识。

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02月14日 体系实施时间：2024年6月1日

2) 法律地位证明文件有：营业执照、经营许可证

3) 审核范围内覆盖员工总人数：15人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：单班制

4) 范围内产品/服务及流程：

餐饮服务(热食类食品制售)：

原料验收→粗加工→熟制→分餐→摆台食用

组织确定了关键：碗碟清洗消毒，特殊过程有：烹饪过程

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

按照 GB/T19001-2016/ISO9001:2015/GB/T24001-2016/ISO14001:2015/GB/T45001-2020 / ISO 45001:2018
标准的要求，对体系进行了策划，2024年6月1日开始全面推广实施
本次审核覆盖2024年6月1日至今的运行情况策划组织最近一次于2024年9月25日组织了管评、22024



年9月7-8日组织了内部审核，结论为公司质量/环境/职业健康安全管理体系运行适宜、充分、有效。组织的自我完善机制持续建立。受审核方形成的质量/环境/职业健康安全管理体系文件包括—管理手册含管理方针目标、程序文件、管理制度作业文件、记录；获取了体系运行所需的法规标准—经文审、一阶段审核的修改目前满足要求，于2024年6月1日起运行。

文审、一阶段审核组提出的不符合按要求进行了整改，经现场验证，符合。

●与总经理张彬彬谈时了解到：组织在建立质量、环境和职业健康安全管理体系时，结合企业的发展，考虑了与企业发展的战略规划。

●总经理确定与其宗旨和战略方向相关并影响实现管理体系预期结果的各种内部因素/问题/议题（企业的知识、绩效、企业文化等）和外部因素/问题/议题（国家、地区和当地的各种法律法规、技术、竞争、文化和社会因素等）；这些因素/问题/议题包括了需要考虑的正面和负面因素或条件，并能够保持监视和更新，符合要求。

体系建立以来，体系未变化。

●公司确定了与管理体系有关的相关方包括但不限于顾客、所有者、组织中的成员、供应商、银行、工会、合伙人、竞争对手或社会团体或行业协会。

●相关方对企业的要求有：

客户：提供满足顾客要求和法律法规要求的产品和服务，按时交付，提高性价比

员工：提供岗位培训及晋升加薪机会

●组织成立了风险/机遇管理团队，对发现的风险和机遇进行分析和评估，制定了风险管理计划，并向总经理报告风险和机遇评估结果提供：各部门的《风险和机遇评估分析表》

如：风险：人员流动大，导致人力资源不足或者有能力的人员流失，导致公司知识和技术的流失；

机遇：优秀人才来到本公司，将个人知识转化为公司知识。

●内部知识：产品重大品质异常；人员以往的经验累积；现有工作中的缺失的经验汇总；.部门内部相互学习，相互培训的经验交流；厂内部门间的经验交流。

●外部知识：品质异常客户投诉；组织外部培训，学习前沿的学术及技术；对客户的资料分析，学习；从互联网上下载所需的技术资料。

综合部负责组织知识的管理及协调工作，通过组织学习，建立资料库对组织的知识进行保持和传承。

●企业制定了《人力资源控制程序》对人员的配备和培训作了规定，对人员的经历、教育程度、技能和经验进行考核控制，提供《人员台账》、《岗位职责和任职要求》。

●抽查餐饮服务人员的任职资格：经过培训，掌握了质量、环境、职业健康安全管理体系知识、体系文件要求及实际操作知识等，经过考核合格。

●企业员工目前15人，均具有多年同类产品工作经验。

管理方针：精益求精、科学管理、让顾客满意；遵法守规、严格控制、保食品安全；预防污染、改善环境、造餐饮品牌；持续改进、以人为本、争行业先进。

公司的目标为（随手册发布实施）：

●**质量目标：** 考核结果

餐饮服务合格率 100% 100

餐饮服务现场设备、电器设备完好率 100% 100

环境目标

固体废弃物合规处理率 100% 100

油烟、含油废水达标排放 100% 100

职业健康安全目标

食物中毒事故发生率为零 0

火灾发生率为 0 0

意外伤害发生率为 0 0



- 目标在各部门进行了分解，并在每月 30 号进行了考核，结果显示 2024 年度及 2025 年第一季度公司目标实现

经过总经理批准。利用培训、会议等形式进行宣传贯彻，并向企业顾客进行了传达，将质量环境职业健康安全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，并针对质量环境和职业健康安全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。

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

● 提供了《危险源和环境因素辨识、评价控制程序》，组织在办公区、仓库、厨房等场所，按照活动过程调查、识别和确定了环境因素及其环境影响，餐饮服务过程中能结合生命周期观点，从食材的采购、食品的加工制造、食品保存以及产品的最终处理的全部生命过程中可以涉及的环节进行识别；供方包括相关方影响等，各部门参与识别评价。对环境因素的正常、异常、紧急状态进行评价，对应责任部门明确，有相应的保存期限、责任人和制定日期，基本满足环境因素识别、确定和保持要求。

● 查到：《环境因素辨识、评价表》，识别有餐饮服务(热食类食品制售)加工、检验过程及办公等活动中产生得固废，食品加工油烟的排放导致的废气、噪声，等环境因素，识别评价充分、合理。

查到：《重要环境因素清单》，识别的重要环境因素：固体废弃物排放、油烟排放、含油废水的排放、潜在火灾评价基本准确。

● 查到：《危险源识别评价表》，识别考虑了潜在的危险因素、状态、时态，危险发生的可能性、损失后果、频繁程度等，针对餐饮服务(热食类食品制售)、检验过程及办公活动等危险因素，优先控制风险采用“LEC”方法进行评价，识别出产生危险源包括复印机的使用、静电对人体辐射、电气线路老化触电事故、短路起火、电源插座漏电人体触电、在外出差乘车发生车祸、食材加工烟气的排放影响人身肺部健康、厨房机械设备伤害操作不当导致人身伤害等，评价基本准确。

● 识别的危险源主要有：饮水具不卫生、复印机废粉的排放、地上有积水、电路老化、触电、火灾、电磁辐射、砸伤、交通工伤事故、传染病、未按规定穿戴劳保用品、未按设备安全操作规程操作、物料未固定好、电箱无门、非电工作业、未采取消音、吸音措施、机械无防护装置或防护装置有缺陷、消防器材过期、消防通道占用、职业病伤害、防护物资不足、人员防护距离不够、人员密切接触造成的传染病等。基本符合要求。

● 提供《重大风险清单》，识别的不可接受风险：潜在火灾、食物中毒、意外伤害（触电、机械伤害、烫伤、摔伤等）等，评价基本准确。

● 相关文件有《法律法规和其他要求控制程序》、《合规性评价管理程序》等。

● 提供公司适用的法律法规及要求清单，主要有安全生产法、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、《工业企业厂界环境噪声排放标准》、《环境空气质量标准》、《工作场所有害因素职业接触限值》、《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》及相关标准。

● 获取方式：网上查录或购买，经查阅为现行有效版本，目前满足体系运行需要。

● 查合规性评价报告：2024 年 12 月 25 日进行合规性评价，提供了《环境、职业健康安全管理体系合规性评价报》，对相关法律法规适用条款及对应公司活动列明，并逐项进行评价。评价结果：基本遵守。通过以上分析，公司各部门在产品生产和相关管理阶段都能有效控制相关环境因素及危险源，目标指标情况较好，管理措施有效。

● 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《餐饮服务提供控制程序》《食堂食品加工卫生标准及操作流程》《清洗消毒卫生管理办法》等。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。

餐饮服务(热食类食品制售)：

原料验收→粗加工→熟制→分餐→摆台食用

组织确定了关键：碗碟清洗消毒，特殊过程有：烹饪过程



厨房备有：供设备台帐，主要生产设备为灶台、蒸煮柜、餐具消毒柜、冷冻柜、打餐台、留样柜等，有唯一性标识。设备设施资源充足，可满足目前生产所需。

计量器具：温度计

目前主要预期用途：为固镇县瓦疃中学提供热食制作服务，每日就餐人数：学生人数约 500 人，教师约 50 人，提供早中晚 3 餐。

提供了供方农残检测报告、肉类检验检疫证明、《热菜烹饪中心温度测试记录》《消毒记录》等。

采购原料验收，提供了《样品快速检测台账》、《动物检疫证明》、《学校食堂食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录表》有学校验收人员田大强、倪剑的签字。

参照中华人民共和国食品安全法实施条例、餐饮服务食品安全操作规范、餐饮服务许可审查规范、食品安全管理体系 餐饮业要求 GB/T 27306-2008、中华人民共和国计量法、GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范、GB 2760-2024 食品添加剂使用标准、GB14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具等，对原材料进厂验收、半成品和成品检验作了比较详细的规定。

● 该公司产品按照国家标准、法律法规要求及顾客要求生产，与产品有关的要求主要体现在合同及相关法律法规中。另外，该公司确定并收集了相关法律法规及标准文件，将其中的相关要求作为与产品有关要求的补充。

● 该公司签订的书面合同，由综合部、供销部组织相关部门与客户会签、网络交流的形式进行评审或直接进行投标，明确客户需求完成签订前合同评审工作，合同签订后即完成合同评审过程。

● 顾客名称：固镇县瓦疃中学，签订时间：2024 年 8 月 29 日，合同编号：/项目名称：固镇县瓦疃中学后厨服务

● 编制《采购控制程序》，规定了对选择评价和重新评审供方的方法。通过调查供方的质量保证能力如：具有营业登记、产品质量、质量保证能力、价格、交货、服务、质量管理体系等方面进行评价。

● 依据服务合同要求：固镇县瓦疃中学负责采购食堂需要的所有食材以及调味料，企业在加工前有义务对食材进行检查验收，并有权拒绝腐烂、变质、不合格的物资进入食堂。与总经理张彬彬沟通了解到：厨房员工在接收菜品前会对相关食材的检疫合格证明、农残检测报告和食材外观是否新鲜进行确认，确认无误后进行食材加工处理，但未能形成验收记录，已与企业负责人沟通建议改善。

● 主要采购物资有：办公用品等。

● 识别的外包过程：计量校准

● 查综合部提供的供应商清单，共显示合格供应商：京东商城、淘宝等供应商，内容包括：序号、供方名称、地址、提供产品、是否合格评定等。

● 现场与总经理及部门负责人沟通确认，餐饮部负责新产品开发设计，主要设计人员为厨师长和供销部负责人，其在相关行业从事餐饮多年，能力满足公司产品设计和开发的需要，公司自成立以来，按照客户要求提供热食类食品制售服务，热食类食品制售所涉及的菜品原辅料、加工工艺等已经成熟稳定，暂不存在设计和开发及其更改活动。有产品设计和开发的相关规定，体系运行以来，公司没有新产品的开发活动，原设计要求也无变更，一直按标准要求进行热食类食品制售活动。查组织在手册中对 8.3 设计和开发进行了规定。产品设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求基本符合标准要求。

随着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产品时，公司按照策划的：设计和开发要求进行新产品的开发和设计，确保提供餐食配送服务的安全性、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。上述控制基本合理。

● 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《餐饮服务提供控制程序》《食堂食品加工卫生标准及操作流程》《清洗消毒卫生管理办法》等。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。

餐饮服务(热食类食品制售)：



原料验收→粗加工→熟制→分餐→摆台食用

组织确定了关键：碗碟清洗消毒，特殊过程有：烹饪过程

厨房备有：供设备台帐，主要生产设备为灶台、蒸煮柜、餐具消毒柜、冷冻柜、打餐台、留样柜等，有唯一性标识。设备设施资源充足，可满足目前生产所需。

计量器具：温度计

目前主要预期用途：为固镇县瓦疃中学提供热食制作服务，每日就餐人数：学生人数约 500 人，教师约 50 人，提供早中晚 3 餐。

提供了供方农残检测报告、肉类检验检疫证明、《热菜烹饪中心温度测试记录》《消毒记录》等。

以追溯思路查 2025 年 03 月 10 日学校热食类食品制售情况：

组织提前一周向学校提供了“瓦疃中学食堂一周带量食谱”，菜品主要有：酸辣土豆丝、烤肠、牛肉粉丝、炒花菜、糖醋排骨、白菜粉丝、午餐肉、青椒肉丝、西红柿鸡蛋、白菜、豆芽五香丝、西红柿鸡蛋汤、橘子、鱼香肉丝、椒盐鸡饼。与企业沟通菜单是一次性定制的，因当地菜价不同可能会做部分调整；

企业根据学生和教职工人数备餐：学生人数约 500 人，教师约 50 人；

依据服务合同要求：固镇县瓦疃中学负责采购食堂需要的所有食材以及调味料，企业在加工前有义务对食材进行检查验收，并有权拒绝腐烂、变质、不合格的物资进入食堂。与总经理张彬彬沟通了解到：厨房员工在接收菜品前会对相关食材的检疫合格证明、农残检测报告和食材外观是否新鲜进行确认，确认无误后进行食材加工处理，但未能形成验收记录，已与企业负责人沟通建议改善。

组织根据菜单确定所需原辅料，前一天中午通过微信给供方下订单，当天早上 6:00 左右供方依据订单送货，提供 2025 年 1 月 8 日《蚌埠市食品销售随货同行单》：有牛排、冻猪蹄、土豆、芹菜等等的采购凭证，针对菜品数量、金额、外观等进行确认，确认无误后由学校采购人员签字验收，签收人：田大强、倪剑

另查 2025 年 1 月 12 日的《蚌埠市食品销售随货同行单》：有羊肉、冻猪蹄、果冻橙的采购凭证，基本满足要求。

5、采购原料验收，提供了《样品快速检测台账》、《动物检疫证明》、《学校食堂食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录表》有学校验收人员田大强、倪剑的签字。

畜禽肉采购验收：

提供猪胴体/白条《动物检疫合格证明》：编号：NO. 3452998037；重量：960 公斤；生产单位：灵璧县韦集食品收购站；及肉品质检验合格证（NO. 0005187043，产品重量为 8 头、960kg），生产日期：2025 年 1 月 8 日。符合监控要求。

蔬菜采购验收：提供《样品快速检测台账》，抽样品编号：20250108001-20250108010；检测依据：GB/T5009.199-2003；检测仪器：农药残留系列检测仪器；样品名称：土豆、笋瓜、芹菜、红辣萝卜、花菜、白菜等；检测结果：符合，有固镇县市场监督管理局盖章。符合监控要求。

提供 2025 年 3 月 3 日《学校食堂食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录表》，验收食材：猪肉、排骨、生抽、味精等等，针对感官、数量、相关企业许可资质等，验收合格，验收人员田大强、倪剑的签字

食材保存：可常温保存食材存放于仓库内，离地离墙、分区存放，需冷冻或冷藏的食材存放于冷藏柜或者冷冻柜中，并配备温度计便于直接观测温度是否符合要求，提供《冷藏、冷冻柜点检表》，查 2025 年 3 月 14 日，冷冻柜记录温度：-15℃，记录人：赵剑，温度合格。

6、餐具消毒，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。清洗后使用消毒柜进行消毒。提供《消毒记录》：

查看 2025 年 03 月 10 日记录，物品：厨具、数量：23 件、消毒方式法：热风柜、消毒温度：120℃、分别于：18:00-18:30 进行了消毒；消毒人员：林爱琴

查 2025 年 3 月 28 日《餐饮服务单位食（饮）具消毒记录》，餐具名称：餐盘、汤碗、勺子等，数量：750 套，消毒方式：紫外线消毒，记录人：林爱琴。

现场配备中心温度测试仪，针对加工完成的菜品进行测温确保菜肴加工成熟：



查 2025 年 3 月 18 日，针对早、中、晚菜肴进行测温，按照要求，测试中心温度达到 70°C 以上即为合格，测试结果：合格

查 2025 年 3 月 24 日，针对早、中、晚菜肴进行测温，按照要求，测试中心温度达到 70°C 以上即为合格，测试结果：合格

8、留样管理：提供了《餐饮单位食品留样记录表》，抽查 2025 年 03 月 27 日留样记录，留样食品名称：早餐：油渣炒包菜、汤、馒头；午餐：可乐鸡翅、花菜、米饭、汤；晚餐：蛋炒饭、肉丝炒土豆、馒头；留样人：赵剑。

9、人员管理：提供了《餐饮服务从业人员晨检及“五病”》，抽查 2025 年 03 月 27 日台账，姓名：赵剑、崔兴运、赖正志、夏春兰等，均无发热、感冒、腹痛、腹泻、咽部炎症、手部伤口或感染、其他有碍症状等。健康证管理见综合部审核记录。

10、学校要求不定时邀请家长进行陪餐，验证学校食堂餐饮质量，每天要求值班教师进行陪餐

查 2025 年 3 月 3 日《家长陪餐记录表》，陪餐家长：崔兴山，菜品评价：满意

查 2025 年 2 月 20 日《家长陪餐记录表》，陪餐家长：李青青，菜品评价：满意

查 2025 年 3 月 27 日《固镇县瓦疃中学陪餐记录表》，餐次：早餐，菜品：鸡蛋、白菜炒肉、香肠、蛋汤，菜品直观评价：外观、口味、质量优，设备设施配备使用评价、环境卫生及食品加工评价、从业人员及服务工作评价等，评价结果：合格，陪餐人：张兴管

查 2025 年 3 月 21 日《固镇县瓦疃中学陪餐记录表》，餐次：中餐，菜品：排骨烧海带、炒山药、西红柿蛋汤、米饭，菜品直观评价：外观、口味、质量优，设备设施配备使用评价、环境卫生及食品加工评价、从业人员及服务工作评价等，评价结果：合格，陪餐人：卓磊

11、与总经理张彬彬沟通了解到食堂区域虫鼠害防控由学校进行管控，现场配备诱捕式灭蝇灯、粘鼠板、捕鼠笼等等，合同要求：服务期间，应采取有效措施，确保食堂卫生窗明几净，厅堂卫生整洁；发现老鼠、蟑螂、蚊蝇必须及时消除；企业提供 2025 年 3 月《卫生状况检查记录表》，针对餐厅（桌面清洁、地卖弄清洁、灭蝇灯等）、厨房（台面、消毒柜、人员穿戴、厨具等）、库房（虫鼠害防控、食材摆放等），现场确认无异常。

另外，抽查 2025.03.18/2025.03.20/等热食类食品制售过程的管理，与上述基本一致。

除上述之外，查看现场情况：

公司注册场所及建筑布局等见 Q7.1.3 条款审核记录。

现场查看，区域划分基本合理；配备有更衣柜，上班后员工进行更衣、洗手消毒。进场员工穿戴有帽子、口罩、工服、工靴等。

企业依据提供给学校的餐标（厨师长会依据具体情况进行微调）准备餐食，主要服务对象为学生和留校教职工，

2025 年 03 月 29 日午餐，学校统计留校职工上报学校食堂，由根据餐标准备餐食：当天菜品为烧牛肉、炒茼蒿、西湖牛肉羹

现场查看厨师正在加工茼蒿，加工完成后将菜品盛放于不锈钢餐盘中，然后对牛肉进行加工，当天就餐教职工人员较少仅两人就餐。

因产品生产加工的特点，产品放行主要通过感官管理为主，餐饮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。

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。

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。

现场各类记录基本符合规范要求。



查见过敏原识别表，识别的主要致敏物为：小麦粉、鸡蛋、鹌鹑蛋、花生、大豆油、豆腐、豆皮、酱油、牛奶、酸奶、耗油。现场观察仓库部分致敏原未加贴致敏标识，现场企业已进行整改，整改基本合理。企业有1个调味品库，1个米面油库，按菜单需要采购材料，基础设施及设备等由甲方提供，日常维护保养等由组织负责。具体管理情况见Q7.1.3条款审核记录。

控制基本合理。

● 编制与环境、安全体系运行控制有关的文件有《运行控制程序》《管理方案控制程序》等。

现场查见：

废水管控：

餐饮服务过程涉及到食材加工、餐具清洁用水，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。

废气管控：

主要废气为食材加工产生的油烟废气，通过控制烹饪温度，通过油烟净化设备净化后排放。

噪声管控：

食材加工使用电炉，整个加工过程无超标噪声产生。

固废管控：

主要有餐厨垃圾、废弃油脂、泔水、包装物等。与总经理张彬彬沟通了解到：合同约定固镇县瓦瞳中学负责对设备、设施进行定期维护保养、及时维修，以保障正常使用，维护和维修产生的费用由固镇县瓦瞳中学承担。餐厨垃圾由学校安排人员进行处理，企业不参与管控。

拆包装桶和包装袋，餐饮部将以上固废放置固定位置，积攒一定量后出售有处理能力的单位回收再利用；

资源、能源管控：

能源、资源消耗控制：在工艺排料过程中合理安排，减少了食材的不合理使用；现场杜绝用水跑冒滴漏和常明灯，采用节水阀门和节能灯等节能设备，每月进行能源考核。

产品周期的环境管控

公司从采用产品时已考虑了产品的环保性（包括其包装），生产过程中，严格按照环保等管理制度实施，控制好辅助材料的计量，使用的辅助工具反复用，避免浪费。

潜在火灾管控：食堂现场配备了消防栓和灭火器，定期检查，办公区的办公设备，经现场查看状态良好，无乱拉电线和明火使用，现场未见火灾及爆炸隐患，共有干粉灭火器12个，均在有效期内，经了解未发生过触电和火灾事故。

现场查看，生产现场以组装为主，企业现场的环境污染源对周边影响不大

职业健康安全管控：

按人员发放工服、手套等劳保，手套一周一副未有发放记录已与管代交流改进。

提供防止员工意外伤害加重的急救药箱。

按有关程序和要求通报供方和顾客，采用〈告知函〉方式通报。查到相关方告知书。

经了解未发生相关方造成的环境污染以及职业健康安全问题情况。

运行控制基本有效。

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

管理评审：按照策划的安排，一年度进行一次，2024年12月30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。

评审中提出的改进建议有1项：目前正在改进实施中。

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。

内部审核：按照策划的安排，内部审核一年度进行一次，2024年12月25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，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。内部审核基本有效。

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

公司制定并执行了《不合格输出控制程序》，文件对不合格的控制方法作出了规定，基本符合标准要求。采购验证时发现的不合格品采取直接退换货的方式。

加工过程中的违规或不符合现象，进行返修或报废的方式进行控制

组织的不合格品控制基本有效。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

对出现产品不合格现象采取原因分析，制定纠正措施，并验证其措施的实施程度，目前纠正措施实施基本有效；管理方面的不符合经了解基本采取纠正及纠正措施，预防措施基本未采取。纠正措施管理工具的应用尚需加强。

3) 投诉的接受和处理情况：

建立了投诉反馈的接受渠道，目前为止没有顾客投诉情况发生。对顾客的反馈能及时接受并顺利反馈至相应部门采取必要措施。如包装、交期、价格、配件加工等的要求及变更。

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，关注特种设备）：

●为确保质量管理体系的有效运行和持续改进，公司在人财物、信息和时间上均作了投入，规范了管理，产品质量稳定提高，增进了顾客的满意，基本满足。公司为确保质量管理体系能够有效地运行，保证产品实现的顺利进行，提供了必要的资源，包括：人力资源、基础设施、工作环境、技术、信息和组织知识等。

●公司的各项资源基本充分，包括：人力资源、基础设施、工作环境、技术、信息和组织知识等。

企业场地为租赁，场地面积50平，提供租赁协议

现场巡视，加工区、原物料于车间内划定指定区域进行存放，查看车间现场，地面整洁，成品、原料分类存放，标识清楚。

办公设备：电脑、打印机、传真机、电话等。

生产设备有：供设备台帐，主要生产设备为电磁炉、双眼灶台、四开门冰箱、单开门冰柜、六开门冰箱、展示柜冰箱、冷藏柜、冰柜、汤桶、蒸饭箱、烫菜炉、电饼铛、煮面炉、电炸锅、加温台、保温车、烤炉等，有唯一性标识。

环保设备：油烟机、集油池、垃圾统

安全设备：灭火器、消防栓

特种设备：无

设备设施资源充足，可满足目前生产所需。

与总经理张彬彬沟通并查看《固镇县瓦疃中学后厨服务合同》了解到：固镇县瓦疃中学负责对设备、设施进行定期维护保养、及时维修，以保障正常使用，维护和维修产生的费用由固镇县瓦疃中学承担。日常清



洁维护由企业承担。

与总经理张彬彬沟通了解到依据合同内容校方未要求企业对餐食餐具安全性进行第三方验证，建议企业与学校沟通后期增加第三方验证。

厨房备有：供设备台帐，主要生产设备为灶台、蒸煮柜、餐具消毒柜、冷冻柜、打餐台、留样柜等，有唯一性标识。

公司目前工作人员 15 人，管理人员 3 人，办公场所：安徽省蚌埠市固镇县谷阳镇光彩大市场 11 栋 115 号
多场所：餐饮服务现场：安徽省蚌埠市固镇县瓦疃中学(013 县道北)

●现有各项资源基本能满足生产的要求，基本能满足体系运行的要求。

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：

内部沟通：以文件表格传递、会议、面谈、电话、每天早晨上班后碰头会方式沟通，沟通顺畅，工作任务等下达执行顺利，沟通有效。

外部沟通：对供应商、客户以电话、传真、邮件、面谈形式沟通，企业体系运营近几个月以来，客户稳定，供方稳定沟通有效。其他如政府部门以其要求的方式沟通。

4) 文件化信息的管理：

质量环境安全管理体系文件由综合部管理部组织编写，总经理批准发布实施，综合部管理部打印传阅，公司文件柜存放，每个人均可查阅。外来文件电子版本在综合部管理部电脑里，每个人均可查阅，产品技术标准打印一套，放于文件柜内该公司人员均可查阅，外来人员查阅需经过总经理批准。综合部管理部根据质量环境安全管理体系要求设计了空白表格，按照需求发放，由使用人员填写记录并保存，综合部管理部不定期检查记录的同步性、真实性和填写完整、保存状况。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：餐饮服务(热食类食品制售)

E：餐饮服务(热食类食品制售)所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮服务(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

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，(安徽忆飨味餐饮有限公司)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 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

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：



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard United Certification Co., Ltd.

ISC-B-10-2(B/0)管理体系审核报告（初审）

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:张磊 胡益民



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。