

项目编号：20180-2025-QEO

# 管理体系审核报告

## （第二阶段）



组织名称：江苏欣迈餐饮管理有限公司

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）：杜万成

审核组员（签字）：赵元元

报告日期：

2025 年 3 月 21 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](http://www.china-isc.org.cn)

邮 箱：[service@china-isc.org.cn](mailto: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：赵元元



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
	赵元元	组员	Q:实习审核员 E:实习审核员 O:实习审核员	2025-N0QMS-1346731 2025-N0EMS-1346731 2025-N0OHSMS-1346731 1	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	胡保兴	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

中华人民共和国民法典

中华人民共和国劳动合同法

中华人民共和国政府采购法

中华人民共和国劳动法

中华人民共和国公司法

中华人民共和国招标投标法

中华人民共和国反不正当竞争法

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

中华人民共和国消防法

中华人民共和国水法

中国人民共和国标准化法

中华人民共和国水土保持法

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

中华人民共和国消费者权益保护法

中华人民共和国环境影响评价法

江苏省消防条例

江苏省大气污染防治条例

江苏省水污染防治条例

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

民共和国农产品质量安全法

餐饮服务食品安全操作规范(国家市场监督管理总局2018第12号)附件

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）

餐饮服务许可审查规范(国食药监食[2010]236号)



餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范(卫监督发〔2005〕260号)

食品召回管理办法

关于印发餐饮服务食品采购索证索票管理规定的通知国食药监食[2011]178号

公共场所卫生管理条例

GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食

NY/T743-2012绿色食品 绿叶类蔬菜

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

危害分析与关键控制点（HACCP体系）认证补充要求1.0

GB/T27341-2009危害分析与关键控制点食品生产企业危害分析与关键控制点

GB1886.245-2016食品添加剂 复配膨松剂

GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

NY/T 1758-2009 鲜蛋等级规格

GB 31650-2019 食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量

GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》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：**2025年03月18日 下午至2025年03月21日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年12月3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（热食类食品的制售）

E：餐饮服务（热食类食品的制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮服务（热食类食品的制售）所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

经营地址：徐州新城区徐州工程学院一期食堂三楼

**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：徐州新城区徐州工程学院一期食堂三楼

办公地址：徐州新城区徐州工程学院一期食堂三楼

经营地址：徐州新城区徐州工程学院一期食堂三楼

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）：

**1.5.4 一阶段审核情况：**



于 2025 年 3 月 17 日- 2025 年 3 月 17 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：

Q 制售过程控制；EO 运行策划和控制；EO 绩效测量和监视；Q 内审和管理评审

#### 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:餐饮部的 7.1 和行政部的 7.2 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 4 月 21 日前提提交审核组长。

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 21 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

不符合整改的验证、过程的管控、绩效的监视和测量

3) 本次审核发现的正面信息：

企业过程管控良好，记录比较完善，绩效的监视和测量有效进行，所制定的目标均能达成

#### 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

企业过程管控良好，记录比较完善，绩效的监视和测量有效进行，所制定的目标均能达成，但是体系人员能力有待提升，成熟度尚可。

2) 风险提示：

体系人员能力有待提升

#### 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：2014 年 9 月 25 日体系实施时间：2024 年 12 月 3 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：49 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：

食品加工工艺流程图：

食品采购→食品验收→粗加工→精加工→烹饪→食品留样→分餐（服务）→清洗餐具→消毒餐具→清洁厨房→食堂窗口服务；

### 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

江苏欣迈餐饮管理有限公司成立于2014年09月25日，注册地位于徐州新城区徐州工程学院一期食堂三楼，法定代表人为杨兴平。经营范围包括餐饮管理服务；清洁服务；个人职业安全防护用品、日用品、针纺织品、办公用品、文具用品、预包装食品兼散装食品、生鲜食用农产品、体育用品、家用电器、服装、鞋帽、电子产品、五金产品销售；餐饮配送服务；道路货物运输。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动） 许可项目：住宿服务；餐饮服务（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以审批结果为准） 一般项目：新鲜蔬菜批发；新鲜蔬菜零售；新鲜水果批发；新鲜水果零售；食用农产品批发；食用农产品零售；鲜肉批发；鲜肉零售；水产品批发；水产品零售；食品销售（仅销售预包装食品）（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）

企业提供营业执照、食品经营许可证

公司组织机构部门设置有管理层、餐饮部、行政部

公司人数49人，其中管理人员3人，社保缴费人数7人。工作时间：7:00-12:00，下午13:00-19:00，无倒班。

服务流程：

食品加工工艺流程图：

食品采购→食品验收→粗加工→精加工→烹饪→食品留样→分餐（服务）→清洗餐具→消毒餐具→清洁厨房→食堂窗口服务；





关键过程：烹饪；特殊过程：食堂窗口服务

外包过程：餐厨废弃物处置、委托检验、烟道清洗

质量管理体系文件无不适用条款。

查看重要环境因素：火灾的发生、固废的排放、油烟的排放、餐厨垃圾排放、含油废水

不可接受风险：火灾、触电、割伤、烫伤、摔伤、食物中毒

公司严格执行国标及行业要求和法律、法规要求，体系建立以来，公司没有顾客的重大产品质量投诉，通过顾客满意度调查，顾客对公司提供的产品普遍反映较好。

企业依据 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、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。

供应商的需求和期望：采购信息描述清楚完整、价格合理、沟通渠道畅通

员工队伍的需求和期望：良好的工作环境、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

.....

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：餐饮服务（热食类食品的制售）**

**E：餐饮服务（热食类食品的制售）所涉及场所的相关环境管理活动**

**O：餐饮服务（热食类食品的制售）所涉及场所的相关职业健康安全管理活动**

经营地址：徐州新城区徐州工程学院一期食堂三楼

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。

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 and 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。

最高管理者应证实其对管理体系的领导作用和承诺，通过：

- a) 对管理体系的有效性承担责任；
- b) 确保制定管理体系的方针和目标，并与组织环境和战略方向相一致；
- c) 确保管理体系要求融入与组织的业务过程；
- d) 促进使用过程方法和基于风险的思维；
- e) 确保获得管理体系所需的资源；
- f) 沟通有效的质量、环境、职业健康、食品安全管理和符合管理体系要求的重要性；
- g) 确保实现管理体系的预期结果；
- h) 促使、指导和支持员工努力提高管理体系的有效性；



- i) 推动改进;
- j)支持其他管理者履行其相关领域的职责;
- k) .在组织内建立、引导和促进支持管理体系预期结果的文化;
- l) .保护工作人员不因报告事件、危险源、风险和机遇而遭受报复;
- m) .确保组织建立和实产品作人员协商和参与的过程;
- n) .支持健康安全委员会的建立和运行;
- o) . 向企业传达满足顾客和法律法规对食品安全要求的重要性。

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:

方针: 顾客至上、食品安全为本、关爱生命、质量第一、持续发展

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;

企业通过培训、面谈和会议等各种形式进行宣传贯彻，并向企业顾客进行了传达，将质量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。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。

任命董莉娟担任为本公司管理者代表：履行以下方面的管理职责和权限：

A、确保按照标准要求建立管理体系所需的过程，并实施和保持管理体系的全过程；

B、向最高管理者报告管理体系的业绩和任何改进的需求；

C、确保在公司范围内进行满足顾客和相关方要求的教育和培训，提高以顾客为关注焦点的质量意识、环境保护意识和职业健康安全意识；

D、负责管理体系有关事宜的外部沟通与联络；

E、主持内部审核工作；

F、协助总经理主持日常管理工作。

G：确保食品安全管理体系所需的过程得到建立、实施、保持和更新；

H：就食品安全管理体系的有关事宜与相关各方联络；

同时选举委托王威威同志为工作人员代表。

基本符合要求。

企业制定了环境因素识别与评价控制程序、危险源辨识、风险评价与控制措施制定程序。

查见环境因素辨识、评价表，识别的环境因素包括：电脑光的辐射、复印机臭氧的排放、复印机废粉的排放、复印机光的辐射、复印机墨盒的废弃、打印机废硒鼓的废弃、纸的废弃、旧日光灯管的废弃、旧电池的废弃、旧计算器的废弃、废U盘的废弃、纸消耗、水消耗等。识别了不同时态和状态的环境影响，主要影响土地、大气、水体、资源等，并进行了评价，同时识别了重要环境因素包括：火灾的发生、固废排放、油烟的排放、餐厨垃圾排放、含油废水。

查见危险源识别评价表，识别了不同时态和状态的危险源主要包括：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、乱接乱搭等，主要影响土地、大气、水体、资源等，并进行了评价。识别了不可接受风险包括：火灾、触电、割伤、烫伤、摔伤、食物中毒。

同时针对于环境因素和危险源拟定了控制措施。



基本符合要求。

查见手册对变更做了规定，当组织确定需要对管理体系进行变更时，此种变更应经策划并系统的实施。

组织应考虑：

- a) 变更目的及其潜在后果；
- b) 管理体系的完整性；
- c) 资源的可获得性；
- d) 责任和权限的分配与再分配。

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》，对餐饮服务过程进行有效控制，以确保满足顾客的需求和期望。

明确了受控条件包括：

a)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)验收规范：按照顾客要求、符合法律法规要求。

2)作业指导书：生肉类初加工区操作作业规范书、食材分流作业规范书、食材验收操作作业规范书。

3)使用适宜的设备查设备包括电脑、打印机、CNC数控泡沫切割机、稳压电源、车床、钻床、恒温焊台、数字示波器、万能磨刀机、型材切割机、精雕机、角磨机、砂轮机、喷砂机、电焊机、温控加热箱、调压器、无油空气压缩机、微电脑精密点焊·焊锡组合机、新冷媒真空泵、无油空气压缩机、逆变直流焊机、雕刻机、龙门数控雕刻机、精雕机、微电脑负压无油低噪音真空泵、藤原微电脑负压无油超静音真空泵、超大型碳纤维结构件热压装置（非气罐）等，满足服务的条件及要求。

4)实施监视和测量：电子秤、温度计

现场查看，

食品加工工艺流程图：

食品采购→食品验收→粗加工→精加工→烹饪→食品留样→分餐（服务）→清洗餐具→消毒餐具→清洁厨房→食堂窗口服务；

关键过程：烹饪；特殊过程：食堂窗口服务

外包过程：餐厨废弃物处置、委托检验、烟道清晰

查见2024年12月6日对食堂窗口服务过程进行了确认。

人员情况 张秀云等具有3年以上相关工作背景或经历，性格外向，具有良好的执行力和服务意识。

过程设备能力 勺子、盛菜的工具有等设备，以上设备均为服务用的成熟设备，性能稳定，可靠性强。

作业文件情况 经营许可范围内食堂窗口服务运作控制程序等相关文件进行食堂窗口服务活动。

主管部门

确认意见 经过过程能力的确认，证实了食堂窗口服务过程可保证服务的能力和质量，顾客满意。

确认人： 胡保兴



日期：2024.12.6

审批意见 同意主管部门的确认意见！

审批人：杨兴平 日期：2024.12.6

现场查见设施完善，服务人员经过了培训，过程可控。

2024年12月6日对烹饪过程进行了确认。

设备的

确认 炒锅 煤气灶等 1年 设备能满足进行工作的需要。

人员的

确认 满足岗位任职要求，“员工岗位能力评价表”。 2个月 胡红梅 刘兴臣经过上岗培训，能够满足技术能力需求

特定的方法和程序的要求 《服务规范》 1年 2024.12.6对本部门的人员进行了培训，培训内容为烹饪流程及规范以及对烹饪流程及规范掌握程度进行了现场评价。经过评价，所有参加人员均能达到规定的基本要求。

确认结论：

经确认，能满足工作的需要。

参与确认人：董莉娟 胡保兴

确认人员： 胡保兴2024.12.6

现场查看2025年3月20过程控制情况：

食品验收：

查见3.20采购验收记录，采购产品：冻鸡鸭肉、冷冻素食、鲜猪肉、大米、小葱、西蓝花、上海青、尖椒、包菜、土豆、木耳、金针菇等。

现场见仓库，如果采购的食材当日用不完放入仓库。对于仓库的管理如下：

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  $0-8^{\circ}\text{C}$ ，冷冻区温度保持在  $-18^{\circ}\text{C}$  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。

粗加工：原材料采购之后，员工进行清洗，现场见黄某、刘某等对胡萝卜、尖椒、土豆、番茄等进行清洗，使用自来水在蔬菜池清洗，要求清洗干净。

精加工：原材料清洗完成之后用刀具、案板等工具对原材料进行切配，制作。现场见刘某、党某对土豆、番茄、猪肉等进行精加工。要求刀具案板按荤素分类进行切配，美观。

烹饪：

现场见刘某在炒青椒土豆丝，起锅烧油，油温 $90^{\circ}$ 左右然后让如葱姜蒜等辅材，然后将切好的土豆丝倒入锅中进行烹饪，大约5分钟后放入青椒，再过大约3分钟后菜熟让如调味品，然后出锅。同时厨师有厨师证，见附件。

最后炒制的菜品质量由专人胡某品尝评价。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。

主食主要是米饭，黄某用电蒸车进行米饭蒸煮，同时也进行留样。

汤也是用锅熬煮，同时也进行留样。

同时要求菜的中心温度达到 $85^{\circ}\text{C}$ ，每天用温度计进行测量。

食品留样：

留样食品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  $0-8^{\circ}\text{C}$





分餐（服务）：各种菜炒好之后让如售卖区容器内，现场见魏某、李某等对土豆丝、番茄鸡蛋、鸡丁、红烧肉等进行分餐。

清洗餐具：现场见乔某对小盘、小碗、筷子、托盘进行清洗。

消毒餐具：

抽见餐具消毒记录，2025.3.20，乔某对小盘、小碗、筷子、托盘、等进行消毒。

清洁厨房：就餐完成之后进行厨房清洁，见罗某等人对厨房进行清洁。

食堂窗口服务：菜饭汤做好之后让如窗口，窗口工作人员对就餐的客户提供服务。服务人员要求穿戴工作服，佩戴工作帽、口罩和手套，保证干净卫生，同时微笑服务，同时现场查见有更衣室。

查见2025年3.20中午学生在窗口购买午餐，服务人员进行服务，学生完成购买之后，进行手机支付或者刷饭卡。

其他管理：

晨检记录表，每日进行检查，包括发热、腹感冒、咳嗽、腹泻、皮肤感染等，

卫生检查记录：每日进行检查，包括工作衣帽是否整洁、头发是否外漏、长指甲、涂指甲油等

同时每天进行自查，抽见2025.3.20对毛菜间对地面卫生进行了检查。

窗口每天早中晚进行紫外线消毒，有紫外线消毒记录。

抽检验记录如下：

样品名称：风味肠

检测项目：过氧化植

检验结论：所检项目符合判定依据的要求

检测单位：广东中帮检测技术有限公司

日期：2024.8.12

检验项目：鸡产品

检验项目：色泽、气味、状态、水分、蛋白质、脂肪、总汞、铬、总砷等

检验结果：符合要求



检验单位：青岛中一监测有限公司

日期：2024.11.24

样品 名称：带鱼段

检测项目：挥发性盐基氮、铅镉

检验单位：福建省福食品安检测技术有限公司

日期：2024.9.14

产品名称：大米

检验项目：碎米、糠粉、矿物质、稻谷粒、互混率、黄粒米含量、水分含量等

检验结果：合格

检验单位：江苏省农垦米业集团有限公司

日期：2025.2.20

产品名称：金龙鱼精炼一级大豆油

检测项目：色泽、滋味、气味、过氧化值等

检验结果：合格

检验单位：益海（连云港）粮油工业有限公司

日期：2025.2.17

产品名称：小麦粉

检验项目：水分、灰分、粗细度、色泽、气味、呕吐毒素等

检验结果：合格

检验单位：江苏华升面粉有限公司

日期：2025.1.25

肉品品质检验合格证

产品名称：猪胴体



生产单位：徐州市福茂源食品厂

检验员：乔某

日期：2025.2.21

动物检疫合格证明

产品名称：猪胴体

生产单位：徐州市福茂源食品厂

检验结论：经过实验室荧光PCB检测，非洲猪瘟为阴性

检验单位：江苏省徐州经济技术开发区

检验人：鲍某

日期：2025.2.21

蔬菜农残检验：

日期：2025.2.21

检测物品名称：山药、上海青、茼蒿、空心菜、豆角、生菜、油菜、黄瓜、茄子、大红枣、西蓝花、老姜、花菜、荷兰豆、土豆、白萝卜、荷兰豆、金针菇、胡萝卜、大葱、苹果、香蕉等

检验结果：均未检测出农药残留，检测合格

检验单位：徐州东高农产品市场管理有限公司

餐饮管理过程基本能满足要求。

企业制定了环境、职业健康安全运行控制程序、污染物（噪声、废水、废气、废弃物）排放控制程序、节材节能控制程序等。

识别的重要环境因素：火灾的发生、固废排放、油烟的排放、餐厨垃圾排放、含油废水。

不可接受风险：火灾、触电、割伤、烫伤、摔伤、食物中毒



现场查看运行控制情况：

火灾的控制：

- 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.由行政部组织消防演练.

固废的控制：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）由行政部统一收集卖给废品收购部门.
- 3.不可回收类（生活垃圾）办公区由环卫日清.

触电的控制：

- 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。

食物中毒的控制：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

油烟的排放控制：安装油烟净化系统

餐厨垃圾排放控制：由学校收集然后进行处理。

含油废水控制：含油废水排入隔油池，定期进行清理

割伤控制：

- 1.对各部门进行安全知识培训，提高管理素质和能力；普及机械和刀具伤害知识，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.

烫伤控制：



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。

摔伤控制：

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。

食物中毒控制：

1对员工进行食物中毒相关知识的培训

2，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

同时定期对食物中毒进行演练。

企业定期对环保安全进行检查。

有消防器材检查记录，抽2025年2月检查记录，内容包括：检查气压是否在正常范围内、检查是否在有效期内、消防通道是否畅通，结果均符合要求。

抽2025年1月环境检查记录，内容包括：电器是否断电、插座是否断电、人走灯灭、纸张使用、环境卫生、水、电、材料的使用、废弃物分类处理、废弃物分类存放、电脑是否关机等，结果均符合要求。

抽2025年2月安全检查记录，内容包括：安全规范培训、岗位人员安全职责和能力、电器使用情况、是否发生安全事故、防火设施、电线电路等，结果均符合要求。

同时有废弃物处置记录表和劳保用品发放记录。

放置灭蝇灯和粘鼠板，有灭蝇灯和粘鼠板检查记录表。

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98/96/98,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2-4季度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。

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

企业制定了内部审核控制程序，规定按策划的时间间隔进行内部审核，每年内审至少一次，间隔不超过12个月。

查看内审资料：

内审时间：2025.2.27-2.28 审核组组长：董莉娟 组 员：胡保兴

内审员经过了培训，但是依然存在能力不足，已在7.2开具不符合。

查看内审检查表，内审部门交叉进行。内审首末次会议签到表见附件。

内审发现一项不符合，不符合项事实：

培训计划中计划2024年7月进行应急预案的培训，未见培训记录

此项不符合已经关闭。

内审结论：综合审核结果，审核组认为：本公司食品安全、HACCP、质量、环境、职业健康安全管理体系基本符合ISO22000：2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》和GB/T 27306-2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》，危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0），GB/T19001-2016；GB/T24001-2016；GB/T 45001-2020，是适用、有效的，运行效果基本达到标准要求，本次审核真实、有效。



具备认证审核的条件。

基本符合要求。

企业制定了管理评审控制程序，每年至少进行一次管理评审，可结合内部审核后的结果进行，也可根据需要安排。查看管理评审资料：

评审时间：2025.3.5

参加人员：

总经理 行政部 餐饮部：杨兴平 董莉娟 胡保兴

评审资料输入：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合规义务的评价结果19、以往管理评审所采取措施的实施情况

**评审结论:**

公司至建立的以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），GB/T19001-2016； GB/T24001-2016； GB/T 45001-2020为标准运行以来，在质量、环境和职业健康安全及食品安全、HACCP方面已取得了令人鼓舞的绩效；以文件支持的质量、环境和职业健康安全及食品安全、HACCP管理体系是适宜、有效和充分的。公司将在此基础上，严格按照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），GB/T19001-2016； GB/T24001-2016； GB/T 45001-2020和相关要求进一步加强公司管理，完善体系，持续改善。

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，企业制定了不合格和潜在不安全产品控制程序，确保潜在的不安全的产品得到识别控制，不合格品得到处理，以防止其非预期使用或交付。3)餐饮部：负责不合格品和潜在不安全食品的检测、判定；4)相关部门：参与不合格品的评审，分析产生不合格品的原因，参与撤回的实施。

企业称公司非常重视食品安全问题，所有的流程都经过了严格的检验，未出现过不合格的情况。查见内审过程中发现不符合。

内审发现一项不符合，不符合项事实：

培训计划中计划 2024 年 7 月进行应急预案的培训，未见培训记录

此项不符合已经关闭。

基本符合要求。

**2) 纠正/纠正措施有效性评价:**

企业制定了纠正和预防措施控制程序，通过对纠正和纠正措施制定、实施、验证的控制，消除不合格及产生不合格的原因，防止类似不合格的再发生，实现食品安全管理体系的持续改进。

各部门对管辖范围内已发生的不合格（包括顾客投诉和食品安全管理体系、过程、产品的不合格）和纠正措施建议进行评审，分析不合格的性质（如轻微与严重、普遍与个别、偶然与必然等），平衡不合格与纠正措施的影响、风险、成本和效益后，判断是否采取纠正措施。

查见内审中发现不符合：

不符合项事实：

培训计划中计划 2024 年 7 月进行应急预案的培训，未见培训记录

拟采取的纠正措施：

本公司通过这次的内审，对发现的问题给予及时的纠正。

针对发现的不符合项，立即安排人员对应急预案进行培训，对涉及的管理人员采取严格的教育，组织相关人员对该条款进行学习。查验其他内容，杜绝此类事件的再次发生。



纠正措施完成情况：

已补充完善相关的培训记录及有效性评价记录，并举一反三，未发生类似情况。

部门负责人：董莉娟 日期：2025.3.1

基本符合要求。

### 3) 投诉的接受和处理情况：

体系建立以来，公司没有顾客的重大产品质量投诉，通过顾客满意度调查，顾客对公司提供的产品普遍反映较好。

## 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 49 人。办公场所面积：约 50 平方，加工区域面积 1000 平方。

注册地址：徐州新城区徐州工程学院一期食堂三楼

经营地址：徐州新城区徐州工程学院一期食堂三楼

查设备包括办公电脑、打印机、六门冰箱、四门冰箱、卧式冰箱、燃气炉、蒸车、压面机和面机、保温台等，可以满足需要。

企业定期对设备进行保养，抽 2025 年月对六门冰箱、四门冰箱、卧式冰箱、燃气炉、蒸车、压面机、和面机、保温台从除尘、擦拭设备表面，检查线路完好情况等方面进行了保养。

环安设备：消火栓、灭火器、垃圾桶、灭火毯等。

特种设备：无

测量设备：电子秤、温度计

现场未见电子秤和温度计的校准报告→不符合

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。

作业场所光线较充足，通风良好，工作环境适宜。

基本符合要求。

### 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。

提供员工能力评定表，2024.12.3 对主要员工从教育、培训、技能、经验、环保等方面进行评定，结果均满足要求。

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。

查看 2024-2025 年培训计划，内容包括：前提方案、各部门职责权限、规程及相关的法律法规、公司方针目标等、食品安全及法律法规培训、GMP、SSOP、PRP、OPRP、CCP 相关知识、采购规范和相关流程、餐饮规范等内容。

抽培训记录：

培训时间：2024.12.12 培训内容： 前提方案

参加人员：董莉娟 胡保兴 王威威

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：董莉娟 2024.12.12

培训时间 2025.1.10

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

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。

培训时间 2025.3.5

参加人员：董莉娟 胡保兴 王威威

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。

.....

现场抽人员健康证：均在有效期内，见附件。

厨师有厨师证，见附件。

现场与内审组长董莉娟沟通，得知其内审是在咨询公司辅导下进行，对内审知识了解比较少，存在能力不足→不符合

对人员能力的控制基本符合要求。

### 3) 信息沟通：

企业制定了信息沟通控制程序，用于公司内部，以及公司与供方、顾客、消费者和其他相关方之间的信息的沟通，包括顾客投诉的处理。餐饮部负责与顾客、消费者之间的信息沟通。行政部负责与有关政府机构之间的信息沟通。各部门负责内、外部信息在本部门工作人员之间的信息传达与沟通。餐饮部通过组织食品安全和质量、环境和职业健康安全管理体系培训、文件讲解，进一步明确质量活动之间的接口关系和沟通方式。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。每年12月底，各部门负责将本年度的沟通记录汇总交至食品安全小组，食品安全小组负责对内外信息沟通的结果进行总结分析，作为管理评审和体系更新的输入，以提高食品安全信息沟通的效果和效率，切实保障食品的安全。

公司选举王威威同志为工作人员代表，其主要职责和权限如下：

- 1、参与危险辨识、风险评估和确定控制措施
  - 2、参与事件的调查；
  - 3、协商影响职业健康安全的任何变更
  - 4、参与职业健康安全方针与目标的制定与评审
- 代表本单位所有员工参与职业健康安全活动、会议和协商沟通；
- 6.对违章指挥和强令冒险作业有权代表员工拒绝执行和纠正；
  - 7.对工作中重大安全隐患和对职工健康安全有重大影响的环境有权提出整改意见
  - 8.对发现的不安全行为有责任劝告、劝阻，对劝告不听者可提出处罚建议；
  - 9.监督各项法律法规、安全规章、劳动防护用品发放及安全整改措施的落实执行



.....

现场了解，员工代表能代表员工提出一些合理化建议。起到员工与管理层之间的桥梁作用；参与方针和程序的制定，了解公司的职业健康安全状态；参与事故、事件的调查和处理工作，促进公司管理体系的不断完善。向员工通报公司对员工参与职业健康安全管理及协商职业健康安全事务的安排。目前公司各种福利能充分保证落实到位。

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：版本号 B/0 2018 年 7 月 1 日发布 2024 年 12 月 3 日修订实施

程序文件：版本号 B/0 2018 年 7 月 1 日发布 2024 年 12 月 3 日修订实施

企业体系从 2018 年开始运行。

管理制度包括：食品采购索证验收制度、食品仓储管理制度、食品用设备、设施管理制度、原料验收规范、食品安全应急预案、留样管理制度、食品安全检查制度、食品包装、储存、运输管理制度、生肉类初加工区操作作业规范书、食材分流作业规范书、生鲜管理制度等

记录包含：法律法规清单、合规性评价报告、特殊过程确认表、顾客满意度调查表、防鼠点检表、年度培训计划、培训记录、环境因素、危险源、合格供方名录、供方评定记录、内审资料、管评资料等

法律法规清单：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

中华人民共和国政府采购法

中华人民共和国劳动法

中华人民共和国公司法

中华人民共和国招标投标法

中华人民共和国反不正当竞争法

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

中华人民共和国消防法

中华人民共和国水法

中国人民共和国标准化法

中华人民共和国水土保持法

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

中华人民共和国消费者权益保护法

中华人民共和国环境影响评价法

江苏省消防条例

江苏省大气污染防治条例



江苏省水污染防治条例  
中华人民共和国食品安全法  
中华人民共和国产品质量法  
中华人民共和国农产品质量安全法  
餐饮服务食品安全操作规范(国家市场监督管理总局 2018 第 12 号)附件  
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）  
餐饮服务许可审查规范(国食药监食[2010]236 号)  
餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范(卫监督发（2005）260 号)  
食品召回管理办法  
关于印发餐饮服务食品采购索证索票管理规定的通知国食药监食[2011]178 号  
公共场所卫生管理条例  
GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食  
NY/T743-2012 绿色食品 绿叶类蔬菜  
GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证补充要求 1.0  
GB/T27341-2009 危害分析与关键控制点食品生产企业危害分析与关键控制点  
GB1886.245-2016 食品添加剂 复配膨松剂  
GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
NY/T 1758-2009 鲜蛋等级规格  
GB 31650-2019 食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量  
GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》  
GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范  
GB/T 33497-2017 餐饮企业质量管理规范  
GB/T 40040-2021 餐饮业供应链管理指南  
中华人民共和国反食品浪费法  
外来文件通过网络下载的方式。  
文件分为纸质版和电子版。  
通过文件审核和审核确认，《管理手册》等基本符合标准要求、法律法规 和企业实际，具有可操作性。

#### 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：餐饮服务（热食类食品的制售）

E：餐饮服务（热食类食品的制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮服务（热食类食品的制售）所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

经营地址：徐州新城区徐州工程学院一期食堂三楼

#### 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，（江苏欣迈餐饮管理有限公司）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	<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：

☐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 赵元元





## 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。