



管理体系审核报告

受审核方：江西港滋源餐饮管理有限公司

审核体系：

☒ 质量管理体系 (QMS)

☒ 环境管理体系 (EMS)

☐ 职业健康安全管理体系 (OHSMS)

北京国标联合认证有限公司

网址：www.china-isc.org.cn



一、 审核方基本信息

审核方名称	北京国标联合认证有限公司			
审核方地址	北京市朝阳区北苑路 168 号 1 号楼 16 层 1603			邮编 100101
联系电话	010-53516278	邮箱	service@china-isc.org.cn	
审核组成员				
姓名	组内身份	性别	注册资格	专业代码
褚敏杰	组长	男	Q:审核员 E:审核员	E:30.05.00
刘秋秋	组员	男	Q:专家 E:专家	Q:30.05.00 E:30.05.00
文波	组员	男	Q:审核员 E:审核员	E:30.05.00
与审核组同行人员				
姓名	性别	角色	工作单位	备注

二、 审核目的

☒ QMS/ ☒ EMS/ ☐ OHSMS 第二阶段审核:	评价组织管理体系建立、实施运行的符合性及有效性,以确定是否推荐认证注册。
☐ QMS/ ☐ EMS/ ☐ OHSMS 再认证审核:	评价组织管理体系整体的持续符合性和有效性,以确定是否推荐更新认证并换发认证证书。
☐ 恢复审核:	评价组织在暂停期间整改及体系运行是否满足要求,以确定是否推荐恢复认证资格

三、 审核准则

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015,E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015

四、 受审核方基本信息

受审核方名称	江西港滋源餐饮管理有限公司		组织人数	30	
注册地址	江西省南昌市红谷滩区丰和南大道 2111 号世茂新城 A-12-2 地块 单体 7#办公楼-225 室			邮 编	330038
经营地址 1	江西省南昌市青山湖区昌东工业园沈桥路 899 号				330038
经营地址 2					
联系人	钟华建	电话	18779053191	传真	
法人代表	钟华建	最高管理者		体系负责人	钟华建
申请的产品/ 服务认证范围	Q: 餐饮服务 E: 餐饮服务所涉及场所的相关环境管理活动				
专业代码	Q: 30.05.00		是否是一体化审核	☒ 是 ☐ 否	



	E: 30.05.00		
体系文件实施时间	2021-01-05 0:00:00	上次审核时间（再认证）	/
体系区域	总部以外分公司（分场所）名称、地址（附多场所清单）： 所有项目部（临时场所）名称、地址（可附项目清单）：		
上次审核后发生的 影响客户管理体系 的重要变更 （再认证）	/		

五、审核活动综述

1. 本次审核活动按审核计划执行（见附件 1）。
2. 已审核总部的部门、职能或过程：

部门：	职能或过程：
行政部	人力资源管理、文件管理、设备管理、监视测量过程
物流部	餐饮服务提供过程
品保部	放行控制、不合格品控制
业务部	采购控制、市场拓展
财务部	资金提供

3. 已审核的分场所（分中心、分部或不在一起的部门）、临时/流动场所信息

分场所名称	职能或过程：	地址
/		

4. 已审核具体的产品/服务/型号/类型/系列和过程（设计/生产----）是

产品名称/ 服务名称	型号/ 服务类型	规格	执行标准
餐饮服务			

5. 本次审核覆盖时期：

☒ 体系运行开始的 2021 年 1 月 05 日至 2021 年 6 月 16 日。

☐ 上次审核时间年月日至年月日（再认证填写）

6. 完成情况说明：

☒ 已完成审核计划的全部工作

☐ 计划有修改，但不会影响审核结论，修改的内容和原因是

☐ 未完成计划，未完成的内容和原因是：



六、审核发现及审核证据说明

(一) 策划的充分与合理性

1、组织及其环境的识别情况

江西港滋源餐饮管理有限公司成立于 2017 年，公司注册资金 200 万元；

注册地址：江西省南昌市红谷滩区丰和南大道 2111 号世茂新城 A-12-2 地块单体 7#办公楼-225 室；

经营生产地址：江西省南昌市青山湖区昌东工业园沈桥路 899 号；占地面积约 400 平方米。

主要提供集食堂委托管理、自助餐厅、水吧便利超市、物流配送、餐饮管理、食品营养咨询服务；保持营业执照和食品经营许可证；

原申请认证范围：

Q：餐饮服务

E：餐饮服务所涉及场所的相关环境管理活动。

经现场审核发现，并于企业进行沟通，申请范围变更为：

Q：餐饮服务（限食品经营许可证范围内）

E：餐饮服务（限食品经营许可证范围内）所涉及场所的相关环境管理活动。

公司现有员工 30 人，厨务人员持证上岗；

主要设备：电磁单头大锅炉、厨房油烟净化一体机、切菜机、四门冷柜、消毒柜等；

检测设备：食品安全检测仪、农残检测仪等

公司设置有行政部、物流部、业务部、品保部、财务部。

公司定期汇总分析市场情况，包括行业发展情况，相关企业产品分析，竞品分析，行业政策跟踪，以保证随时掌握行业及竞争企业的发展动态，为研发及业务拓展提供决策依据；确定与本公司管理目标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（公司的价值观、文化、知识、绩效等相关因素）和外部因素（国际、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），如：

外部因素——国际经济政治形势、国家政策变动、竞争对手、客户需求的变化、新技术的采用等；

内部因素——公司文化、内部管理机制的建立、人员稳定性、员工年龄、经验等；

这些因素包括了需要考虑的正面和负面因素或条件。

公司每年根据从市场、客户、网络等搜集到的信息并结合公司自身业务运作情况进行分析，通过分析对这些内部和外部因素的相关信息进行监视和评审以确保其充分和适宜。



2、相关方需求和期望识别情况

组织的相关方主要包括顾客、员工、竞争对手、供方、股东、公司周边居民等。

相关方主要期望：价格、待遇、公平性、安全性、合同协议、行业规范标准等。

3. ☒ 质量/☒ 环境/☐ 职业健康安全方针（组织方针的适宜性/持续适宜性、方针的传达及职工的理解等）

质量环境方针：

质量至上、持续创新、诚实守信、顾客至上

预防为主，降低风险；遵章守法，减污降耗

方针适宜于公司现状，在管理手册中明确，通过文件发放，使员工获知，适用时提供给相关方。

4、风险识别与控制策划（QMS）

基于对 4.1 和 4.2 的考虑，公司管理层分析了公司存在的风险和机遇：

机遇：随着电子商务的发展，人们的生活习惯变更，在外就餐，特别是学生用餐更加依赖外部提供；

风险：时代的快速发展，餐饮业竞争越来越剧烈；导致人员需求扩大，人才的竞争将越来越激烈是公司目前的风险。

公司高层对公司内外部风险和机遇进行了分析；策划了风险和机遇应对措施。

为应对上述风险和机遇，公司依据 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016 标准的要求并结合本公司的具体情况，采取 PDCA 的过程方法，建立、实施、保持并持续改进质量、环境、职业健康安全管理体系。

5.QMS 过程

质量管理体系过程有：

采购—进料检验—原材料清洗—切配—烹饪—留样—分配—餐具消毒—垃圾处理

其中关键过程有 烹饪

需要确认过程 烹饪

不适用条款是 ~~8.3~~，不适用理由：公司餐饮服务过程均参照行业标准、企业规范及客户提供的组织采购销售，不涉及 GB/T19001-2016/ISO 9001:2015 标准中 8.3 条款内容，其不适用的要求不影响公司确保其产品和服务合格的能力和负责，对增强顾客满意也不会产生影响。



6. EMS 环境因素/

(环境因素辨识是否充分、重要环境因素评价合理性, 以及环境因素动态变更的及时性等)

保留重要环境因素清单: 潜在火灾、能源消耗、固废排放、污水排放、油烟排放, 基本合理。

控制措施:

通用措施——

制定目标、指标, 编制运行控制文件, 运行控制; 一旦发生按相关应急预案执行。

固(危)废——

一般固废(厨余垃圾)集中收集、协议处理; (办公) 危废以旧换新由供应商带回;

潜在火灾——

配置消防器材、做好火灾预防措施;

能源消耗——

节约用水、用电和燃气;

污水排放——

主要是通过市政管道排入园区的污水沉淀池沉淀、净化后排放; 沉淀污泥由工业园区负责清掏;

油烟排放——

通过抽油烟机抽排、排气筒有组织排放。

7. OHSMS 职业健康安全危险源

(职业健康安全危险源辨识是否充分、风险评价合理性, 以及风险评价动态变更的及时性等) /

4. 法律法规及其他要求

(1) 获取法律法规项, ☒ 法律法规获取充分, ☒ 法律法规获取有遗漏, 缺少

(2) 结合公司的 ☒ 产品/服务 ☒ 环境因素 ☐ 危险源, ☒ 确定 ☐ 未确定法律法规要求的具体条款,

(3) 法律法规的宣传方式: 培训

(4) 法律法规要求及时更新了



5. 目标、方案

(在相关层次上建立可测量的目标，目标、方案的有效性，对质量目标的实现情况进行评价并叙述测量方法)

质量目标：

成品一次检验合格率 $\geq 97\%$

顾客满意度 ≥ 95 分

环保目标：

火灾事故为 0

固体废弃物分类处置率 100%

制定“管理方案和控制措施”，对目标实现进行了策划；

“目标考核表”显示对目标完成情况进行了季度考核，均完成。



	6. 文件与记录控制 (文审修订后文件与标准的符合程度评价、文件控制管理等) 体系文件包括: 管理手册——A/0, 2021 年 01 月 05 日 程序文件——A/0, 2021 年 01 月 05 日, 包括: 风险和机遇的应对控制程序、顾客满意度控制程序、采购控制程序、生产和服务管理控制程序、环境因素识别评价与控制程序、环境法律法规控制程序、应急准备和响应控制程序、监视和测量控制程序、不符合/纠正和预防措施控制程序等; 管理文件——编制有操作性提前方案、HACCP 计划书、前提方案; 文件化管理体系目前基本满足要求。 ——在编制体系文件时, 对文件进行标识, 主要有文件名称/编制部门/批准日期/文件编号等, 经查管理手册/程序文件基本符合标准要求。 管理体系文件经过总经理审批实施发布, 经评审, 目前文件和目录均适用。符合要求。 ——编制《文件控制程序》, 内容符合基本标准要求。 抽查: 受控文件清单、管理评审计划、培训计划、环境因素因素评价记录表、职业健康安全危险源识别与评价表等, 其成文信息标识清晰, 填写基本齐全、清晰, 成文信息在文件柜中分类编目保存, 成文信息的贮存和保护符合要求, 检索方便。 成文信息由各部门负责保存, 以便查阅。 经查, 基本符合标准要求。
(二) 资源评价	人力资源的简要说明.: 公司现有员工 30 人, 厨务人员持证上岗;
	设备设施 (包括信息系统)、 主要设备: 电磁单头大锅炉、厨房油烟净化一体机、切菜机、四门冷柜、消毒柜; 保留“设备维护保养记录”, 抽见: 2021.5.11、5.12、5.16、5.20 等; 明确了保养内容, 记录了保养结果-正常; 保养人签字;



(三) 体系运行情况	过程运行环境 占地面积大约 400 平方米，办公区域、厨房、就餐区布局合理，一、二食堂分设在两个校区；办公区配置有适量的绿植，通风、采光良好，中央空调使用，温度合适；满足办公需求。 厨房内冰箱生熟分存、代加工食材一般存放于塑料框中，加工好的菜肴存放在不锈钢盆中，保持有食品留样；米面、食用油、调味品等存放在货架上，整齐有序； 厨房和餐厅均设置有消防装置，标识清晰、设置齐全，有灭蝇灯，配置有消毒柜，正常运行；餐厅地面干净整洁，餐座椅排放有序，墙面张贴有节约粮食等标语； 办公区域配备了灭火器材； 办公室内主要是电的使用，现场查看电路、电源正常，无乱拉乱接电线、使用超额电气等现象。
	监视和测量资源 主要监测设备有：食品安全检测仪、农残检测仪等； 保留有湖南航测检测技术服务有限公司出具的校准证书，校准结果均符合或通过。
	知识 公司各部门按照职责从内外部各种渠道获得与其职责相关所需的知识，包括操作规程、管理技巧与经验、失败和事故的案例分析、科研成果、商标等；把知识形成各种规章制度用于指导公司的日常工作和管理，包括体系文件、支持性文件、各种记录表单。 从内部来源获取的有：多年的工作经验、教训、内部的知识产权等； 外部来源获取有：标杆对比、行业会议、客户技术要求、咨询老师传授的体系知识及所实施的内审员的培训；顾客方提供的资料等。 在应对变化的需求和趋势时，相关部门考虑现有的知识，确定如何获取更多的必要的额外知识，并根据变化的情况及时更新。
	环保设施： 垃圾桶、灭火器、厨房油烟净化一体机等；
	职业健康安全设施：
(三) 体系运行情况	1. 针对方针的管理职责评审 （包括针对组织宗旨，制定相关管理方针政策、确保方针为员工理解并在运营中实施，监视方针的实施并评审方针的适宜性） 方针符合组织的宗旨，一体化管理方针形成文件传达到全体员工，确保得到有效控制，使全体员工正确理解并坚决执行，且应定期对其适宜性进行评审。



2. 组织内部沟通的充分性与效果; (OHSMS 员工参与风险管理/健康安全事务的关心和影响力; 组织对外联络关注顾客的感受情况、信息交流包括通报相关方的情况等)

内部沟通的情况: 内部沟通方式: 借助于会议、电话、口头交流等方式使全体员工达到沟通和理解

内部沟通的效果: 有效

组织对外联络, 关注顾客的感受情况 (QMS): 顾客满意度评价、合同等

外部信息的接收、成文并答复的情况 (E、S 填写): 按建立的信息交流、协商和沟通控制程序及公司合规义务的要求, 就三标一体化管理体系的相关信息进行外部信息交流, 与进入工作场所的承包方和其他访问者进行沟通; 接收、记录和回应来自外部相关方的相关沟通。

重要环境因素信息对外交流情况 (EMS 填写): 相关方告知书、张贴警示标记

OHSMS 事务代表协商和交流的情况 (OHSMS 填写):

与相关方协商的情况 (OHSMS 填写):

3. QMS 组织对重要过程实施控制的结果

(包括对 QMS 关键工序(过程)、特殊过程控制;评价组织对过程实施控制情况/)

服务流程:

采购—进料检验—原材料清洗—切配—烹饪—留样—分配—餐具消毒—垃圾处理

关键过程: 烹饪。

通过材料检验、成品检验等过程对产品质量等进行监控。

公司按照制定的程序、规程、管理制度等文件对餐饮服务过程、采购过程、检验与交付过程、绩效分析、评价与改进等过程实施了过程控制。

效果明显, 未发生质量纠纷。



4.QMS 产品/服务的标准、协议/规范的有效性以及产品/服务质量符合要求，向顾客稳定提供合格产品的情况；

收集了相关标准：

食品安全国家标准食品中过氧化值的测定 GB5009.227-2016

食品安全国家标准食品中酸价的测定 GB5009.229-2016

食品安全国家标准食品中酸价的测定 GB 5009.229-2016

畜禽产品消毒规范 GB/T 16569-1996

肉类加工厂卫生规范 GB/T 20094-2006

屠宰和肉类加工厂企业卫生注册管理规范 GB/T 20094-2006

鲜、冻肉运输条件 GB/T 20799-2006

畜禽屠宰 HACCP 应用规范 GB/T 20551-2006

鲜冻畜肉卫生标准 GB 2707-2005

(应说明相关证据)：

5.QMS 国家/地方技术监督部门监测（检测、委托检测、定期监测、型式试验等）、抽查结果

查见“检验报告”：

生活饮用水（末梢水）——2021. 2. 10；

萝卜焖肉——2021. 3. 22；

素炒大白菜——2021. 3. 22；

消毒餐具——2021. 3. 3

以上检验结果均合格；南昌市红谷滩新区疾病预防控制中心出具。

（附相关证据）：见检测报告

6. 不合格品/项的识别、控制；

公司策划了《不符合、纠正和预防措施控制程序》；有效文件；

公司产品和服务的放行主要包括采购食品的检验和菜肴的抽检；

采购进货检验中发现的不合格品，退回供应商，目前，公司的供应商比较稳定，产品质量达到公司的质量要求，未出现采购不合格的情况；

菜肴主要是通过厨师现场嗅觉判断和目测，以及第三方抽检放行。

**7. EMS 组织对重要环境因素实施控制的结果**

(EMS 对重要环境因素控制, 重大环境因素对周边环境产生的影响及控制;对相关方施加影响)

废水: 使用无磷洗涤剂清洗餐具和地面, 地面铺有防滑垫, 生活污水、食堂废水排入市政污水管网, 经工业园区的沉淀池沉淀后排放至污水处理站集中处理; 沉淀污泥由园区清掏;

废气: 生产过程的热厨加工油烟由集气罩收集, 通过油烟机抽排后经排气筒排放;

能源消耗: 厨房使用燃油供热, 能节约使用并进行消耗量控制;

噪声: 餐厅、厨房等地无明显噪声;

固废:

厨余垃圾收集在垃圾袋中, 分类存放, 泔水收集在泔水桶中, 介绍说每天由协议单位收集转运处理;

学生餐具自带, 不使用一次性餐具;

办公室有垃圾桶, 办公过程产生的垃圾统一收集、市政环卫部门处理;

介绍说办公用废弃硒鼓由供应商回收, 以旧换新;

办公室无明显噪声和异味, 无废气排放;

生活废水经市政管网排放;

按公司要求人走关灯, 电脑要求人走后电源切断;

节约用水用电、纸张双面使用;

办公区域配备了灭火器材;

办公室内主要是电的使用, 现场查看电路、电源正常, 无乱拉乱接电线、使用超额电气等现象。

8. OHSMS 组织对不可接受风险实施控制的结果**9. 应急准备与相应活动的演练及对预案可行性的评价(当有规定时)**

保持有: 火灾应急预案、触电事故应急预案、食物中毒应急预案; 基本符合;

查见“应急预案演练记录”, 显示 2021 年 3 月 21 日, 公司组织进行了火灾事故应急响应演练; 明确了演练类别、演练内容、物资准备和人员培训情况、演练过程描述、人员分工等内容;

总结: 对演练效果进行了评价; 未发现预案需要改进的需求。

另查见 2021 年 3 月 22 日, 公司组织进行了触电事故应急预案的演练; 同上。

10. 对特种设备的维护, 检定;

/



	11.对危险化学品销售、使用、储存、运输处置，规定的执行力度(必要时); /
(四)监视测量方面	1.对质量/环境/职业健康安全目标指标进行定期监测/检查情况 行政部保留“目标考核表”，对各部门完成目标情况进行监测； 查见“环境安全运行检查记录”，每月一次，抽见 2021 年 2-6 月，对固废集中收集、安全用电、消防安全、持证上岗等情况进行检查，均正常。 提供“油烟监测报告”，2021.1.19，南昌市环量环境监测服务有限公司出具；检测结果油烟浓度小于标准值； 对目标完成、顾客满意等进行统计分析，保留分析结果。
	2.顾客满意 2021 年 3 月 27 日，业务部进行了顾客满意度调查，发放调查表共 1 份，回收调查表共 1 份，调查了江西省云禾艺术培训学校的满意度；介绍说，目前公司只有一个客户。 查见“顾客满意度调查分析”，统计分析了顾客满意率为 100 分；建议调查就餐学生的满意度，交流。
	3. 内审（包括内审策划审核方案中考虑拟审核的过程和区域的状况和重要性） 2021 年 4 月 3-4 日，对各部门进行了内审，保留了内审计划、内审记录、不符合报告、内审报告；内审覆盖了管理体系范围内的活动及标准的要求； 本次内审开具不符合报告 1 份，已整改，有整改验收记录； 内审结论为：体系运行基本良好，运行达到一定的效果，基本符合标准的要求，但仍存在不足，各部门应举一反三，对类似问题予以整改。
	4.管理评审（管理评审体系变更需求，纠正和预防措施、体系有效性等） 2021 年 4 月 15 日在公司会议室由钟华建总经理主持召开管理评审会议； 保留管理评审计划、管理评审报告、管理评审会议纪要等； 管理评审输入充分； 管理评审结论：体系建立和运行是充分的、适宜的、有效的。 改进措施要求： 加强供应商质量控制。 保留有“管理评审改进措施计划”。



	5. EMS 是否按规定对主要污染物（污水、废气、噪声、废渣等）及排放实施了例行的监视或测量，结果是否满足相关要求？ 提供“油烟监测报告”，2021.1.19，南昌市环量环境监测服务有限公司出具；检测结果油烟浓度小于标准值；满足要求。 6. EMS 国家/地方环保部门监测结果、新改扩建项目符合环评报告、三同时验收报告要求情况及措施 / 7. OHSMS 是否按规定对职业健康安全项目进行定期测量，结果是否满足相关要求： 8.OHSMS 国家/地方职业健康安全部门监督检查情况及措施 9. 其他能够标明组织绩效、信誉的证据/信息：
(五) 持 续 改 进	1 纠正/预防措施的实施及效果； 对发现的不合格产品和服务进行了分析、制定了纠正措施，进行了整改，对整改效果进行了追踪验证，结论合格，对不合格品可以进行有效控制。对内审中发现的不合格已制定纠正措施。 2 (近一年) 重大事故、顾客相关方投诉： 无 3. 一阶段提出问题的整改情况？ 无 4.创新情况 5. 上次不符合的整改情况（再认证填写）

七、本次审核不符合项

1. 本次审核共开具不符合项报告 0 项；其中严重不符合 0 项，一般不符合 0 项，观察项分布在部门条款，分布见附件。（Q/J/E/S 分开填写）

2. 本次审核发现不符合及存在问题对管理体系实现目标的影响 ☐ 较大 ☐ 不大

八、已识别出的任何未解决的问题：

☐ 可能影响本次审核结论可靠性的因素：

影响本次审核结论可靠性的因素	具体说明
☐ 样本量不足	



☐ 知识产权保护	
☐ 因受审核方信息造成的日数或审核资源不足	

九、是否达到审核目的

☒ 达到审核目的

☐ 未达到审核目的，未达到目的的原因是：

十、审核结论

1. ☒QMS☒EMS ☐OHSMS 的适宜性、充分性、运行有效性，自我完善机制等。管理体系满足适用要求和实现预期结果的能力。

（描述组织实施“过程控制”，满足标准要求和目标，向顾客提供稳定、合格产品，满足适用的质量/环境/职业健康安全法规要求，防止污染、重大事故和持续改进的情况以及对周边环境产生的影响，措施的有效性）

组织建立并实施的管理体系基本符合标准要求，可能存在的重要风险可以得到有效控制，没有出现过环境和安全事故以及顾客投诉事件发生，体系运行基本有效，组织初步建立了自我完善和自我改进机制。经审核组确认同意推荐认证注册。

☐QMS ☐EMS ☐OHSMS 持续的符合性及运行的有效性，以及与认证范围的持续相关性和适宜性及自我完善机制等。

2.对审核范围适宜性结论

☐ 审核范围适宜，与申请范围一致

☒ 审核范围变更，经现场审核发现，并于企业进行沟通，申请范围根据食品经营许可证的范围变更为：

QMS:餐饮服务（限食品经营许可证范围内）

EMS:餐饮服务（限食品经营许可证范围内）所涉及场所的相关环境管理活动。

OHSMS:

3. 审核组推荐意见:

☒ 推荐认证注册(☒QMS ☒EMS ☐OHSMS)

☐ 在完成纠正措施后推荐认证注册(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐ 推荐保持认证注册(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐ (在完成纠正措施后推荐保持认证注册(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐ 推荐扩大范围(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐ 在完成纠正措施后推荐扩大范围(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐ 延期推荐注册(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐ 不推荐认证注册(☐QMS ☐EMS ☐OHSMS)

☐ 不推荐或缩小推荐范围的说明:



十一、审核基于对可获得信息的抽样过程的免责声明；

本次审核是基于抽样检查的原则，因此，不可能包含受审核方管理体系覆盖的所有场所、以及体系所涉及的全部活动。仍可能有未发现的不符合项存在于目前管理体系的运行中。

十二、不符合项纠正措施要求

一般不符合报告在 / 天/严重不符合在 / 天针对不符合原因制定并实施纠正措施。验证方式见不符合项报告。

十三、任何影响审核方案的重要事项：

十四、审核组签字

审核组组长（签名）：

审核组成员（签名）：

日期：2021 年 6 月 17 日

十五、纠正措施验证结论：

1. 审核中发现的 ☐ QMS () 个一般不符合，() 个严重不符合，☐ 验证合格 ☐ 仍有问题

审核中发现的 ☐ EMS () 个一般不符合，() 个严重不符合，☐ 验证合格 ☐ 仍有问题

审核中发现的 ☐ OHSMS () 个一般不符合，() 个严重不符合，☐ 验证合格 ☐ 仍有问题
存在问题说明及意见：

2. 验证结论：

☒ 推荐注册 ☐ 不推荐注册 ☐ 推荐重新认证注册（再认证填写）

组长签字：

日期：2021 年 6 月 17 日





十六、与末次会议结论不同处的说明和其他说明：(技术委员会填写)

十七、审核报告的发放范围：

受审核方(含附件)：

1 份

北京国标联合认证有限公司：1 份

十八、附件

1. 审核计划（含项目清单）
2. 不符合报告/问题清单
3. 其他

十九、填表说明：

1. 本审核报告适用于单体系审核，也适用于多体系结合审核情况；
2. 应依据审核任务书安排的管理体系领域（指：QMS，EMS，OHSMS）和审核类型（指：二阶段、再认证，在相应的□内划“√”）；
3. “括号”内属于本报告基本要求的内容，除按要求填写外，未说明的一般应说明负面的发现和潜在的问题或审核组认为应该指明的情况，内容多时可附页；
4. 公正性声明和审核报告签字处需本人亲笔签名。
5. 对子证书/证书附件要求的组织，除在末次会议上确定注册范围外，还须附上子证书/证书附件的文字表达。(可另附页)