

项目编号：10172-2024-Q-2025

管理体系审核报告

（监督审核）



组织名称：河北向荣餐饮管理服务有限公司

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）：吉洁

审核组员（签字）：王莹

报告日期：2025年4月12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：吉洁

组员：王莹



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	吉洁	组长	Q:审核员	2022-N1QMS-4022240	Q:30.05.00
			E:审核员	2022-N1EMS-4022240	E:30.05.00
			O:审核员	2023-N1OHSMS-4022240	O:30.05.00
2	王莹	组员	Q:审核员	2024-N1QMS-1434234	E:30.05.00
			E:审核员	2024-N1EMS-1434234	O:30.05.00
			O:审核员	2024-N1OHSMS-1434234	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	齐利芳、马建辉	向导	受审核方
2	/	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）认证后，进行第一次监督审核 ☒ 证书暂停后恢复 ☐ 其他特殊审核请注明：

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

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：中华人民共和国固体废物污染环境防治法、中华人民共和国大气污染防治法、中华人民共和国水污染防治法、中华人民共和国环境影响评价法、中华人民共和国环境噪声污染防治法、中华人民共和国传染病防治法、中华人民共和国职业病防治法、中华人民共和国安全生产法、河北省大气污染防治条例

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：GB14881-2013食品生产通用卫生规范、GB/T 5009.199-2003蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测、GB/T 40040-2021餐饮业供应链管理指南、GB/T 39002-2020餐饮分餐制服务指南、GB/T 33497-2017餐饮企业质量管理规范、GB 14881-2013食品安全国家标准、GB 2760-2014食品添加剂使用标准。

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04月12日 上午至2025年04月12日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2024年3月25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（热食类食品制售）

E：餐饮管理（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

O：餐饮管理（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：石家庄高新区天山大街 109 号天山世界之门 B 座 1006 室

办公地址：石家庄高新区裕华东路天山世界之门 H 座 1620 室

经营地址：石家庄高新区裕华东路天山世界之门 H 座 1620 室；石家庄高新区海河道 95 号同祥优品街 AB4-S-105-1

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）

暂停原因：超期未监督。

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：证书暂停期间企业仍按标准要求运行管理体系，证书未使用。

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：是

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：变更了注册地、办公地

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：餐饮部 Q7.1.5.1；观察项 1 项，涉及办公室

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 5 月 12 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 4 月 12 日前。

2) 下次审核时应重点关注：

服务过程的控制、运行控制、监视测量设备的管理、内审、持续改进、证照一直性

3) 本次审核发现的正面信息：

该公司质量、环境和职业健康安全管理体系有效运行，法律法规更新及时，定期对质量、环境和职业健康安全运行情况监督检查，未发生相关方投诉等。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

质量、环境和职业健康安全管理体系能全面有效地予以贯彻实施，各部门员工能够理解涉及本部门的质量职责、环境因素和危险源，对产品、销售服务质量，重要环境因素和重大危险源能有效予以控制，质量、环境和职业健康安全管理体系已具有基本的成熟度和实效性。

2) 风险提示：

受审核方目前获证主要用于投标，公司管理层对标准理解和掌握不足。食品经营许可证的地址与注册地不一致，已沟通，下次审核关注。

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

公司制定了质量、环境和职业健康安全目标指标：

质量目标指标：客户满意率达到 95%

环境目标指标：固废分类处置率 100%；火灾发生率为 0

职业健康安全目标指标：重大工伤事故为 0；火灾事故为 0。

对目标进行了分解，建立了各部门的分目标，每季度进行一次考核，提供 2024 年 1-4 季度及 2025 年 1 季度目标考核记录，显示均完成。



2.2 重要审核点的监测及绩效

☒符合 ☐基本符合 ☐不符合

合规义务、法律法规要求及合规性评价

公司编制了《法律法规及其他要求控制程序》。办公室负责收集适用的法律法规及合规义务并定期更新。对法律法规进行了识别收集，现场提供有《外来文件清单》《环境法律法规清单》《职业健康安全法律法规清单》。包括：中华人民共和国固体废物污染环境防治法、中华人民共和国大气污染防治法、中华人民共和国水污染防治法、中华人民共和国环境影响评价法、中华人民共和国环境噪声污染防治法、中华人民共和国传染病防治法、中华人民共和国职业病防治法、中华人民共和国安全生产法、河北省大气污染防治条例、河北省女职工劳动保护特别规定等，收集了河北省地方法律法规，基本全面。

办公室定期进行网络查询并及时更新，法律法规以电子版形式存放于公司电脑上。

策划并执行《合规性评价程序》。

提供《合规性评价报告》评价时间 2024 年 11 月 10 日，有编制和审批。

报告从污水排放、固体废弃物排放、能源的使用和消耗、安全生产、职业健康、紧急情况和事件等方面进行了过程评价，报告对环境、职业健康安全的管理进行了分析，对管理的薄弱环节给出了改进建议，本次合规性评价的结论是：公司各部门能够有效遵循法律法规进行生产，未发生过环境、职业健康安全事件，未有其他单位和个人投诉，无环境、职业健康安全事件发生。

应急准备和响应

策划有《应急准备和响应控制程序》，编制《食品安全突发事件应急处置方案》、《消防应急预案》、《触电应急预案》、《重伤应急预案》、《卫生防疫应急预案》等。

公司管理体系范围内的场所的消防设施验收、消防器材的维保由办公室统一管理。消防设施包括：消防常闭门、消防灭火器、温感烟感、报警设施等。

配备相应的消防器材。进行消防常识和能力的培训、潜在的火灾爆炸的常识和能力的培训。

提供了应急演练记录：

——查触电事故应急预案演练记录，演练时间：2024 年 4 月 20 日，记录了演练过程的详细过程，演练效果评价记录，应急预案得到充分应用，同时也证明公司的应急预案满足要求；

——查工伤事故应急预案演练记录，演练时间：2024 年 5 月 20 日，记录了演练过程的详细过程，演练效果评价记录，应急预案得到充分应用，同时也证明公司的应急预案满足要求；

——查火灾应急预案演练记录，演练时间：2024 年 6 月 25 日，记录了演练过程的详细过程，演练效果评价记录，应急预案得到充分应用，同时也证明公司的应急预案满足要求；

——查食品中毒应急预案演练记录，演练时间：2024 年 7 月 25 日 记录了演练过程的详细过程，演练效果评价记录，应急预案得到充分应用，同时也证明公司的应急预案满足要求；

办公区域配置了灭火器，有点检卡，在有效期内。

监视和测量总则

企业对质量、环境、职业健康安全表现、运行控制、目标和指标完成情况、法律法规遵循情况等的监视和测量。该公司对管理体系过程进行监视和测量的方法包括：内审、管理评审、目标考核、过程的监视和测量检查等。

查《管理体系运行检查和监督记录》每季度进行一次体系运行情况检查，包括质量、环境、安全方面，发现问题立即整改。

查见 2024 年 1-4 季度及 2025 年 1 季度管理体系运行情况检查记录，内容包括：检查依据、检查内容、现场检查记录、检查人、检查日期。

日常监督检查：管代负责对各部门的行为进行不定期的巡检。巡检内容包括：食品原材料的进货、储存，食品加工过程，餐具的洗消过程、消防设施状况等。对发现的问题提出整改要求，责任部门整改，办公室验证整改效果。

环境绩效监测：厨余垃圾由商圈物业统一管理，污水经处理排入城市污水管网。

自体系建立以来，未发生过重大环境事故。

职业健康安全绩效监测：职业健康安全目标指标已完成。

环境、职业健康安全监测设备：无。自上次审核以来未发生过环境和安全事故。



顾客满意度

执行《顾客投诉处理与满意度调查控制程序》。

顾客投诉实行公司相关部门分级管理，接到顾客投诉、意见，办公室及时提出处理意见并督促实施。

餐厅就餐区域张贴意见栏，反馈餐厅菜品质量、服务存在的问题，有利于公司餐饮服务的改善。

编制有《顾客满意度统计及分析报告》，公司于 2024 年 9 月 28 日进行了一次集中式的顾客满意度调查，本次共发出问卷 2 份，最终顾客满意率 98%。该结果已提交管理评审。

生产和服务提供的控制

●通过现场巡视：企业餐饮服务内容：早、中、晚餐的供应，供应类别：白案食品、红案食品、热饮，公司根据营养搭配需求，制定每日（早、中、晚）的供应品种，根据需求定期推出新菜品，对餐饮服务管理制定了相应的管理规范，包括食品加工过程卫生管理、食品安全、原材料采购、检验、留样、设施管理等。

●产品和服务的要求：收集了餐饮服务相关法律法规、标准、规范等，编制了过程控制文件：烹调加工管理制度、粗加工操作场所管理制度、餐饮具清洗消毒保洁管理制度等，

●制定了餐饮服务管理流程：

原料辅料验收—初加工—精加工—半成品储存—烹制—售卖—清洗与保洁

●配备了相应的设施有：

基础设施：石家庄高新区海河道 95 号同祥优品街 AB4-S-105-1 餐厅，就餐区域（100 平米）、食品加工区域（毛菜间、烹调间、冷藏间、面点间等）、售卖窗口、餐具洗消间等

1) 办公主要设施：电脑、电话、一体机等，满足办公需求

2) 生产设施：留样箱、餐食回收车、货架、冰柜、双炒灶、单眼炒灶、消毒柜、煮面炉、两门冰柜、油烟净化器、油烟净化机组、冷柜、洗碗机、碗柜、餐车、操作台、蒸箱等，设备定期维护

●人员：有烹调师、营养师，提供了证件，食堂操作人员提供了健康证，详见 7.1.2/7.2 条款审核

●餐饮服务过程控制：

——查餐饮服务过程控制：食品制作过程（红案：午餐）

1) 班前控制：

检查生产设施卫生状况，工作间卫生情况，

抽后厨班前检查：检查部位：不锈钢食具、容器、刀具、操作台、操作间等，检查内容：可视异物、不清洁点、运转情况等，检查人：刘克宁，日期：2024.9.30

2) 填写原料接受表，

抽 2025.3.30 产品进货查验记录，记录有名称、规格、生产批号、数量、原材料合格证明材料等内容

原料准备：（蔬菜、肉类）

1) 粗加工：配备粗加工间，记录显示：操作：奚卫兵，2025.3.30，过程：摘菜、清洗，摘菜控制内容：摘除黄叶、菜梗、虫子、异物、腐烂部分等，清洗菜品：青红椒、胡萝卜、西兰花、西红柿，清洗控制内容：浸泡时间（10-15 分钟）、盐水比例、清洗状态。

2) 精加工：主要是对蔬菜根据要求进行切割成相应形状，肉类：加工前检查色泽、气味、组织状态正常、无肉眼可见异物，加工成要求的形状

3) 烹制：控制点：加工温度、时间、关键限值（中心温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ ；），监控程序和频率（出锅后测试产品中心温度、每次）、纠正措施（继续加热或直接废弃）。现场查看烹饪操作规范，对食品中心温度的要求为不低于 70°C ，负责人介绍这是按国家标准制定的标准要求，实际按不低于 75°C 进行控制，具体见热食熟制 CCP 监控记录。

提供了《留样记录》、《食物制作中心温度查验记录》，抽 2025.3.30，菜品辣子鸡，中心温度 83°C ，记录人：刘红良。

4) 查 2025.3.30 午餐供应菜品：白灼西兰花，酸辣土豆丝，地三鲜，杭椒牛柳等菜品，面条，米饭，饺子等主食，

提供了 2025.3.30 食品留样记录

——查餐饮服务过程控制 食品制作过程（白案、午餐）

1、班前控制：

检查生产设施卫生状况，工作间卫生情况，



抽生产线产前检查：检查部位：不锈钢食具、容器、刀具、操作台、操作间等，检查内容：可视异物、不清洁点、运转情况等，检查人：刘克宁，2025.3.31

填写原料接受表，抽 2023.10.25 原料接受表，记录有名称面粉、生产日期、数量、原材料检验报告材料等内容

供应食物名称：直接采购：烧饼、面条；现场制作：饺子、面条、米饭等，提供了”热食熟制 CCP 中心温度检查记录”

现场蒸制食品的工序较简单，主要是对制作过程中的卫生控制，不再赘述

另抽热饮、粥食制作过程控制，符合要求

另抽其他日期的食品制作过程控制，均按相关要求进行，符合要求

●餐饮部有专人对食堂加工过程控制进行检查，提供了《食堂日管控记录表》，检查内容包括每日健康检查、采购的食品原料、食品中心温度、食品添加剂的存放、留样记录、消毒设施、环境卫生等共计 29 项。检查发现的不合格按要求进行控制。

●识别了外包过程：有害生物防治、烟道清洗。

●质量手册规定了需确认过程识别的要求，特殊过程确认：公司目前需确认过程为烹制过程。提供了特殊过程确认记录：工序名称：烹制过程，对人员、设备、材料、工艺方法进行了确认，设备情况进行了确认，对烹制过程编制了《烹饪加工操作规范》，包括作业卫生要求、中心温度、安全禁忌等要求，确认人：刘克宁 2024.7.15，过程确认符合要求

●人员，经过培训合格后上岗，提供了烹调师证、营养师证、健康证等证件。

●以上过程根据客户要求以及相应的国家标准、行业标准、作业指导书等资料；进行产品质量控制。

●质量控制程序：原材料进厂检验合格后投入使用、烹制不合格继续加热或废弃、餐品不合格包退、包换。该公司交付后活动主要通过对客户人员进行回访、设置意见箱/意见簿接受顾客反馈、进行顾客满意度调查等形式。与该部门负责人交流，该公司定期查看意见箱、意见簿，并不断改进服务质量，体系运行至今无顾客不良反馈。

●目前上述情况均无变化，暂不需要再确认。生产过程控制符合要求。

产品和服务的放行

●编制了《餐饮管理服务过程控制程序》《进货查验和查验记录制度》《食品贮存管理制度》等控制文件。

●企业收集了餐饮服务过程控制的相关标准、规范：

●该公司策划的产品的监视和测量包括：进货检验、过程控制、成品检验等。

●查检验过程控制

1、原材料进场：（原材料包含：蔬菜类、肉食类、调料类、添加剂、米面类、粮油等），原材料签订合同后按订货量进行送货，有销货单，办公室进行验收，验收合格后并在《餐饮服务业食品及原料采购进货验收台账》登记，分别建立了肉类、冻货台账，粮油、调料台账等。

——粮油、调料、添加剂、米面,主要控制外观、色泽、检验报告等

——冻货，主要控制冷冻肉品、香肠等温度，色泽，外观，味道，检验报告等

——肉类：主要控制肉品（色泽、手感、新鲜度等）、动物检疫合格证明等

抽 2025.4.10，供货商君粮，商品：面粉、调和油等，分别记录了生产日期，保质期限，验收人：潘紫岩，验收合格。

抽 2025.3.31，供货商刘老二牛羊肉店，商品牛腱，索要了动物检疫合格证，分别记录了生产批号，保质期限，生产日期，保存条件，验收人：潘紫岩，验收合格。

另抽其他月份其他原料进货验收台账记录 30 余份，均按相关要求进行，验收合格。

2、过程检验：依据 8.5.1 过程控制，对半成品和成品的检验主要是外观、色泽、味道、中心温度等方面，不再赘述。

3、成品检验：提供了《成品检验记录表》，检验内容包含菜品色泽、香、味、质、中心温度，

--抽 2025.3.15，水煮肉片，最低中心温度 90℃，色泽、香、味、菜品质量均合格，检验人：潘紫岩。

成品制作过程的其他环节控制体现在 8.5.1 条款审核，不再赘述

包装要求：餐盘，无特殊要求。所有餐具提供给顾客前均进行了消毒。

另抽查其他月份、日期的检验过程控制记录 40 余份，均按相关要求控制。



运行控制

●编制与环境、职业健康安全管理体系运行控制有关的文件有《环境、职业健康安全运行控制程序》《环境和职业健康安全绩效监测与测量控制程序》《环境目标指标和管理方案》《职业健康安全目标和管理方案》《员工职业健康及劳动保护管理办法》《废弃物处置管理制度》《废弃物管理办法》等。

并从生命周期考虑：自日常办公活动、配方研制、工艺流程、最终处置等方面进行控制。

●废水管控：①生活污水，生活废水排入市政管网；②餐饮污水，污水经过隔油处理后排入市政管网；

●废气管控：厨房油烟，采用净化处理，油烟通过专有烟道排放，排烟系统做到密闭，达标排放，烟道由外包方每月进行清理和维护，提供了清洗记录。

现场抽 2024 年 9 月清洗报告，由河北洁新家政服务有限公司 2024.9.30 提供服务

●噪声管控：餐饮设备产生的噪声，符合社会生活环境噪声排放标准 GB22337-2008 中的 4 类标准

●固废管控：

——残食回收设置专门的残食回收处，餐厨垃圾分类存放，后厨配置了专用垃圾箱，有定位管理，收集的垃圾固定放置食堂门口，垃圾清运交由商圈物业垃圾转运站处理，提供了《垃圾清运记录》。

——办公固废：纸屑固废放置固定位置，积攒一定量后统一外售给废品回收站。

●资源能源管控：生产过程注意节水、节电、节油，人走关闭开关，现场未发现有漏水和浪费电能的现象。

●潜在火灾、爆炸管控：

①消防设施状况：消防栓由商圈物业统一管理，灭火器由办公室统一管理。

②公司通过人员安全培训，制定消防应急预案，并组织演练，平时加强检查。

●食品安全管控：

①公司有留样柜，对食品留样 72 小时，提供有留样记录。

②人员管控：餐饮人员均有健康证，后厨师有烹调师和营养配餐师证，并进行安全、卫生培训。

③食物中毒编制了预案。

●灼烫伤控制：对员工进行了培训，制定机械伤害预案，配备有急救箱，现场观察交流，厨师操作规范，未发生重大烧烫伤事件。

●机械伤害：编制有厨房刀具使用规范，各档口负责自己的刀具，如有损坏或丢失，使用人负全责；对员工进行了安全培训，配备有急救箱，现场查看各档口的刀具统一存放在指定位置，厨师具有较强的安全意识，未发生重大伤害事件。

●防疫管控：公司每天早上 9 点进行体温晨检，发现体温异常立即进行隔离观察。

●相关方施加影响：查见《相关方环境影响告知书》，将公司的环境、职业健康安全方针及进入厂区应遵守的义务进行了传达，提供了相关方告知书发放记录。

●提供了《劳动保护用品发放记录》，每月给员工发放劳保用品，包括工装，一次性手套，帽子，毛巾。

●餐饮部定期进行巡查，提供了《餐用具消毒表》《仓库检查记录》《热食熟制 CCP 监控记录》，巡查内容包括餐用具卫生情况，仓储卫生，人员卫生方面，有害生物防治交由有资质的第三方，提供了合同及虫害消杀工作记录。

对烹饪间、面点间、洗消间，每个月均进行一次紫外线灯消毒，提供了《紫外线灯消毒记录》。张经理介绍，餐厅目前紫外灯，灭蝇灯，应急灯，油烟净化系统均运转正常。

运行符合要求。

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

仍执行《内部审核控制程序》。

查《2024 年度内审计划》、《内部审核实施计划》，审核组成员 2 名，有具体的审核日程安排。审核员经过培训且保持客观独立。

公司任命审核组长：潘紫岩 组员：刘克宁

内审员参加了公司组织的标准培训及体系文件培训，能力能满足内审需求；

公司按照审核计划于 2024 年 11 月 20 日—11 月 21 日，对本公司的体系运行情况进行了内部审核。



查看有：首/末次会议记录、人员签到表。

查看了各部门内审检查表，内容基本符合策划要求。

本次内审编制有《内部审核报告》，对内审进行了综述和体系运行情况的评价，对纠正措施提出整改的要求。内审结论：在不符合项采取了纠正措施并验证其有效性后，本公司质量、环境和职业健康安全管理体系的有效性、适宜性和符合性将有所提高，质量、环境和职业健康安全管理体系文件得到了有效的实施和保持。编制：潘紫岩，审批：任世林，日期：2024.11.21

但现场审核，与管代并内审组长沟通，其对标准的理解情况及内审的策划和实施尚未完全掌握，且内审检查表文本化，缺少实际运行情况具体描述和可追溯性。开具观察项报告，下次审核关注。

管理评审

仍执行《管理评审控制程序》，按程序要求进行了管理评审，每年至少一次。

提供了管理评审计划、会议签到表、质量环境职业健康安全管理体系运行报告、各部门的汇报材料、管理评审报告、改进计划。

查《管理评审计划》，明确了评审目的、地点、主持人、参加评审的人员、评审的内容和各部门需准备的评审材料。编制：潘紫岩 2024 年 11 月 22 日 批准：任世林 2024 年 11 月 22 日

实际执行：企业于 2024 年 11 月 30 日在公司会议室召开了管理评审。

参加人员：总经理、管理者代表、各部门负责人、其他有关人员

提供了管理评审会议记录、各部门领导所做的本部门体系运行工作汇报、管理者代表做的体系运行总结报告。汇报涵盖输入要求的内容。

现场询问潘紫岩等人，均参加了管理评审会议。

查《管理评审报告》，编制：潘紫岩 批准：任世林 日期：2024.11.30

评审结论：本公司实施管理手册后，运行以来按照管理体系的要求运行，在项目及服务质量上已取得了明显的进步。事实证明公司管理体系对变化的内外环境有了一定的适宜性，在运行中起到了良好的效果，服务过程基本稳定，服务品质处于受控状态，偶有异常也得以及时纠正以及改进。被证明体系是充分的、有效的。希望全体员工继续努力，为实现公司的管理方针和质量目标贡献自己的力量。通过本次管理评审，确保了管理体系持续的适宜性、充分性和有效性，达到了持续改进的目的，为下一步外审工作奠定了良好的基础。

管理评审改进内容及要求：加强对餐饮部人员的服务规范和作业规范的培训，由办公室负责在 12 月底年完成。培训于 2024 年 12 月已完成。

经查，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

编制《不合格输出控制程序》，其规定了不合格品的识别、隔离、标识、评审及处置方面的要求。在采购物资进货检验中出现的不合格可进行退货处理，在产品交付后出现不合格可进行售后维护。

2) 纠正/纠正措施有效性评价

对内审提出的不符合进行原因分析，并完成了整改。对管理评审提出的不符合及改进要求，进行原因分析，制定了具体措施，已完成。纠正措施尚可。

3) 投诉的接受和处理情况：

建立了投诉反馈的接受渠道，对供方、顾客等相关方的反馈能及时接受并顺利反馈至相应部门采取必要措施。自上次审核以来没有相关方投诉情况发生。



三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：注册地、办公地发生了变化，其他无变化
- 2) 组织机构：无变化
- 3) 管理体系：无变化
- 4) 资源配置：办公地址变化
- 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

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核不符合为办公室QEO7.2条款，不符合已整改，整改措施有效

五、认证证书及标志的使用

企业总经理介绍了证书使用情况：无违规使用证书的情况，主要用于投标及对客户展示。

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，河北向荣餐饮管理服务有限公司的

☒ 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	☒ 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: 吉洁、王莹



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。