项目编号：10308-2025-QEOF

管 理 体 系 审 核 报 告

（第二阶段）

组织名称：山东鸿蒙酒店管理有限公司

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）：钱涛

审核组员（签字）：牛晓光，范俊波，马焕秋

报告日期：2025 年 04 月 03 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 日内可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：钱涛

组员：马焕秋、范俊波、牛晓光

受审核方名称：山东鸿蒙酒店管理有限公司

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
	钱涛	组长	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 F:审核员	2025-N1QMS-1465209 2025-N1EMS-1465209 2025-N1OHSMS-1465209 2025-N1FSMS-1465209	Q:30.01.00,30.05.00 E:30.01.00,30.05.00 O:30.01.00,30.05.00 F:E
	牛晓光	组员	Q:实习审核员 O:实习审核员 F:实习审核员	2023-N0QMS-2237458 2023-N0OHSMS-1237458 2024-N0FSMS-1237458	
	范俊波	组员	Q:实习审核员 E:实习审核员 O:实习审核员 F:实习审核员	2024-N0QMS-1329684 2024-N0EMS-1329684 2024-N0OHSMS-1329684 2024-N0FSMS-1329684	
	马焕秋	组员	Q:审核员 E:审核员 O:审核员 F:审核员	2022-N1QMS-1296764 2023-N1EMS-1296764 2023-N1OHSMS-1296764 2023-N1FSMS-1296764	Q:30.01.00,30.05.00 E:30.01.00,30.05.00 O:30.01.00,30.05.00 F:E

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	刘伟	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,食品安全管理体系**）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,F：ISO 22000:2018

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：GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求》；

d）相关的法律法规：食品安全法、产品质量法、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国环境噪声污染防治法、中华人民共和国大气污染防治法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法等；

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：GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB/T33497-2017《餐饮企业质量管理规范》、GB 5749-2006 《生活饮用水卫生标准》、GB 2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》、GB 2720-2015 《食品安全国家标准 味精》、GB 2707-2016 《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB/T 1354-2018《大米》、NY/T 743-2020 《绿色食品 绿叶类蔬菜》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 10580-2011《餐饮业现场管理规范》、SB/T 11047-2013《餐饮服务突发事件应急处置规范》、GB2760-2014《食品添加剂使用卫生标准》；

f）其他有关要求（顾客、相关方要求）：无。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年03月31日 上午至2025年04月03日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自年月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：资质范围内的酒店管理（住宿服务、餐饮服务（热食类食品的制售））

E：资质范围内的酒店管理（住宿服务、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：资质范围内的酒店管理（住宿服务、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

F：位于山东省临沂市柳青街道苍山路与武汉路交汇处西北角山东鸿蒙酒店管理有限公司的资质范围内热食类食品的制售

与一阶段审核范围不一致，由于一阶段审核范围够不明确，故二阶段根据企业实际情况进行了变更。

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：山东省临沂市兰山区柳青街道西安路 7 号玺悦大厦 B 座 4 楼

办公室地址：山东省临沂市兰山区柳青街道西安路 7 号玺悦大厦 B 座 4 楼

经营地址：山东省临沂市柳青街道苍山路与武汉路交汇处西北角

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：

于 2025 年 03 月 30 日-2025 年 03 月 30 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：外包过程控制情况、服务过程、餐饮服务过程控制 。

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:

综合部：GB/T19001-2016 标准 7.2 条款/GB/T 24001-2016 标准 7.2 条款/GB/T 45001-2020 标准 7.2 条款/22000:2018 标准 7.2 条款；餐饮部：GB /T19001-2016/ISO9001:2015 标准 7.1.5.2 条款/ISO22000：2018 标准 8.7 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：2024 年 05 月 03 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 04 月 03 日前。

2）下次审核时应重点关注：

基础设施管理、食品防护、虫害控制管理、计量器具管理、产品放行、CCP 点、OPRP 实施控制情况

3）本次审核发现的正面信息：

该企业是国有企业，为鸿蒙酒店是为山东鸿蒙酒店管理有限公司旗下的一家综合性酒店，为临沂当地知名的餐饮单位，经常承接一些大型的团体项目，如：第十一届中国临沂文化用品博览会、湖北男排超级联赛、2024 年全国青少年俱乐部水球锦标赛、第十届中国（临沂）文化用品博览会、威海红色培训会、天赐巅峰歌会-临沂站等。该企业从事餐饮、住宿服务多年，管理团队有着丰富的管理经验，获得广大顾客的好评。负责人食品安全意识非常强，采购的食材均来自合格供方，均为大品牌企业，食品安全能得到保障。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1）成熟度评价：受审核方食品/质量/环境/安全管理体系在运行过程中管理层及部门领导较重视，按管理体系要求基本有效运行，各部门职责和权限明确，食品/质量/环境/职业健康安全控制措施有效，无食品/质量/环境/职业健康安全重大事故，供方及销售客户为长期合作伙伴，餐饮、住宿服务流程与实际相符，成熟度尚可。

2）风险提示：组织人员对各管理体系的标准了解不够深入，需要加强学习。

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2019-06-20

1）组织成立时间： 山东鸿蒙酒店管理有限公司成立时间：2019 年 06 月 20 日；

山东鸿蒙酒店管理有限公司柳青分公司成立时间：2021 年 12 月 17 日；

体系实施时间：2024 年 09 月 01 日。

2）法律地位证明文件有：

a）营业执照

山东鸿蒙酒店管理有限公司：

营业执照：统一社会信用代码：91371302MA3Q1WB846；

住所：临沂市柳青街道苍山路与武汉路交汇处西北角

经营范围：票务代理服务；旅客票务代理；会议及展览服务；酒店管理；餐饮管理等。

山东鸿蒙酒店管理有限公司柳青分公司

营业执照：统一社会信用代码：91371302MA7DKQG54A；

住所：山东省临沂市兰山区柳青街道西安路 7 号玺悦大厦 B 座 4 楼

经营范围：凭总公司授权开展经营活动。（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）（在总公司经营范围内从事经营活动）

b）特种行业许可证，编号：临兰 公特 旅 字 第 905-20 号；经济性质：有限责任公司；经济范围：住宿；发证日期：2022 年 06 月 07 日。

c）食品经营许可证：编号：JY23713021375464;有效期至：2027 年 01 月 05 日；住所：山东省临沂市兰山区柳青街道苍山路与武汉路交汇处西北角；经营场所：山东省临沂市兰山区柳青街道苍山路与武汉路交汇处西北角；经营项目：散装食品销售（含散装熟食销售），热食类食品制售。

d）卫生许可证：编号：临兰 卫 公证字[2021]第 016435 号；有效期限：2021 年 12 月 31 日至 2025 年 12 月 30 日。

3）审核范围内覆盖员工总人数：54 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：

办公室人员：8：30-17:30；前台、保安三班倒：A：7:00-15:30 B:14:30-23:00 C:23:00-7:00；客房清扫两班倒：8:00-17:00 、12:00-21:00。

4） 范围内产品/服务及流程：

a）餐饮服务流程

根据宴会预订信息—接受综合部下发接待计划→对接布置及服务需求→落实布置→餐饮服务

b）热食加工流程

热菜：原料验收→储存→粗加工→精加工→半成品储存→烹饪→装盘→售卖→餐具清洗→餐具消毒

米饭：原料验收→储存→淘洗→蒸制→售卖→餐具清洗→餐具消毒

面点：原料验收→储存→配料→和面→醒发→成型→蒸制→售卖→餐具清洗→餐具消毒

c）住宿服务流程：

接待团队：综合部（销售）签订合同→接受综合部下发接待计划→迎接客人→索取证件→核实身份→办理入住→告知客人店内基本信息→询问其他需求→指引电梯→住店服务→退房→确认客人信息→提醒遗留→核实账单开票→询问住店感受→告别

预定客人：礼貌问候→查预定→核对预定信息→索取证件→核实身份→办理入住→告知客人店内基本信息→询问其他需求→指引电梯→住店服务→退房→确认客人信息→提醒遗留→核实账单开票→询问住店感受→告别

上门散客：礼貌问候→确认是否有预定→索取证件→核实身份→办理入住→告知客人店内基本信息务→询问其他需求→指引电梯→住店服务→退房→确认客人信息→提醒遗留→核实账单开票→询问住店感受→告别

特殊过程:餐饮服务

关键过程：烹饪过程

外包过程：电梯维保、虫害消杀、厨余垃圾清运、生活垃圾清运、油烟清理、中央空调清洗、布草清洗、劳务外包（保洁）、物业管理（保安、维修、消防）

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

1)组织结构、职责分工和内外沟通情况 设置了综合部、客服部、餐饮部等部门；根据工作需求配置人员，明确职责和权限，通过学习、培训、会议、文件或网络等各种形式进行了内外沟通，以确保各层次和职能相互了解清楚，便于相互协调和配合。 2)管理体系文件符合情况

公司根据GB/T19001-2016、GB/T24001-2016 、GB/T45001-2020、ISO 22000:2018标准和实际，编制了管理管理体系文件，包括：形成文件的管理方针和管理目标 、《管理手册》、《程序文件》；为确保管理体系过程的有效策划、运行和控制的文件等；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。识别服务和产品适用标准，通过文件审核和现场审核确认，《管理手册》等符合标准要求、法律法规和企业实际，基本具有可操作性。

3)法律法规的识别及获取情况

组合识别了中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国环境噪声污染防治法、中华人民共和国大气污染防治法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法等法律法规并打印存档；

4)组织的资源配置情况

组织的规模情况/资源配置情况：

鸿蒙酒店是为山东鸿蒙酒店管理有限公司旗下的一家综合性酒店。酒店建筑面积为14480平方，租赁临沂医养管理有限公司场地，位于苍山路与武汉路交汇处向南200米路西，健康医疗产业园内，酒店有专业的酒店管理团队总共有54人，酒店客房共170间，有两个风味独特的餐饮区域，其中宴会包间共计6个，可满足10-20人的私人宴请，零点餐厅可满足100人用餐，2个多功能厅，4个会议室可同时满足30桌用餐，500人会议。全方位满足住宿、宴请、会议等需求。

餐厅设备：消毒柜、制冰机、冷藏柜、冷冻柜、炉灶、煲仔炉、自动洗碗机、蒸箱等

特种设备：电梯4部

检测设备：电子台秤1台、电子天平1台、温度计1支。

5) 方针、目标、指标和管理方案设置适宜情况

食品安全方针： 遵循客户至上，食品安全为本方针，打造餐饮业社会化最具竞争力品牌。

质量和环境职业健康安全管理方针：顾客至上、食品安全为本、关爱生命、质量第一、持续发展。

食品安全目标：顾客投诉处理率 100% ；食品安全事故 0次；市场抽查不合格次数 0次。

质量目标：顾客满意率≥90%；热食类食品制售及时率≥98%。

环境目标：a)固废分类回收率100%；b)火灾事故发生次数为0。

职业健康管理目标：触电事故发生次数为0。

6)策划和实施了内部审核和管理评审情况

公司按照内审计划的要求，于2025年3月7日-2025年3月8日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告1份、 内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于 2025 年 3 月 15 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

7)主要人员对标准的理解情况

询问管理者代表，基本掌握GB/T19001-2016、 GB/T24001-2016、GB/T45001-2020、ISO 22000:2018标准相关要求，基本符合要求。

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

（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）

一、产品实现的过程和活动的管理控制情况：

（一）该酒店餐饮服务包括：商务套餐、宴会餐、自助餐服务

策划了产品实现工艺流程。

1、餐饮服务流程：

根据宴会预订信息—接受综合部下发接待计划→对接布置及服务需求→落实布置→餐饮服务

2、热食加工流程：

米饭：原料验收→暂存→淘洗→熟制→售卖→餐具回收清洗→餐具消毒

面点：原料验收→暂存→配料→和面→熟制→售卖→餐具回收清洗→餐具消毒

热菜：原料验收→暂存→粗加工→切配→烹饪→售卖→餐具回收清洗→餐具消毒

3、住宿服务流程：

接待团队：综合部（销售）签订合同→接受综合部下发接待计划→迎接客人→索取证件→核实身份→办理入住→告知客人店内基本信息→询问其他需求→指引电梯→住店服务→退房→确认客人信息→提醒遗留→核实账单开票→询问住店感受→告别

预定客人：礼貌问候→查预定→核对预定信息→索取证件→核实身份→办理入住→告知客人店内基本信息→询问其他需求→指引电梯→住店服务→退房→确认客人信息→提醒遗留→核实账单开票→询问住店感受→告别

上门散客：礼貌问候→确认是否有预定→索取证件→核实身份→办理入住→告知客人店内基本信息务→询问其他需求→指引电梯→住店服务→退房→确认客人信息→提醒遗留→核实账单开票→询问住店感受→告别

特殊过程:餐饮服务

关键过程：烹饪过程

外包过程：

电梯维保、虫害消杀、厨余垃圾清运、生活垃圾清运、油烟清理、中央空调清洗、布草清洗、劳务外包（保洁）、物业管理（保安、维修、消防）

餐饮部一般提前一天采购所需物资。菜单根据当季的情况确定，总厨根据客人确认好的菜单，编制投料单采购，后厨负责按照投料单要求进行烹制。

现场巡视后厨：见《厨房各岗位职责》、《厨房安全操作管理制度》、《原材料验收管理规定》等上墙。现场见蒸箱、灶台、洗碗机、冷藏柜、冷冻柜等加工设备设施等俱全。现场见紫外线灯消杀记录：一般为上班前和工作结束后时段开启紫外灯进行消杀，紫外灯开启时间：60 分钟。对砧板、刀具、厨具等使用标准流程消毒，如砧板、刀具使用紫外消毒。

现场见粗加工中心现场产品堆放整齐，净菜做到离地摆放，工器具整洁；冷冻柜-13.8℃；保鲜柜 0.4℃，荤素分离，原料、半成品分离；

查看燃气泄漏报警装置，有校准证，校准截止日期 2024.06.03—2025.06.02，燃气公司部定期来企业检查，未发现安全隐患。灶台上有自动灭火装置。

关键过程：烹饪过程　特殊过程：餐饮服务

抽查关键过程确认情况，企业提供关键过程确认报告，从业人员情况、过程设备能力、作业文件情况等进行确认；结论：过程能力满足要求；确认人：刘伟；审批人：杨森；日期：2024.09.01

抽查特殊过程确认情况，企业提供关键过程确认报告，从业人员情况、过程设备能力、作业文件情况等进行确认；结论：过程能力满足要求；确认人：刘伟；审批人：杨森；日期：2024.09.01

企业的《管理手册》中， 8.3 条款策划了产品和服务的设计和开发。

餐饮部每月都会新开发约 10 款新菜品、约 1-2 款面食，由总厨负责，总厨通过外出参加交流会、网络上菜品，结合日常餐饮经验，将拟开发的菜品上报总经理。采购部根据总厨要求去市场选则食材和合适的餐具，总厨研究新产品后找 3-4 人试菜后确认新菜品是否上新，试菜通过后总厨现场培训厨师，培训完成后，该菜品进行推广，近期推出的新品有：黑金蒜烧鳗鱼、椒麻乳鸽。

基本符合设计和开发要求。

产品和服务的放行：

餐饮部会不定期抽检蔬菜农残、米面油类、冻品类、调味品类等的第三方检测报告。

查《蔬菜农残检测报告》，检验日期：2025-03-14；样品名称：甜王西瓜、芒果、桔子、红提、沃柑、龙眼、人参果、香蕉、金钻凤梨、库尔勒香梨；检测项目：农药残留；检测结果：合格；检测单位：齐鲁市场开发有限公司。

公司策划编制了《产品放行程序》、《不合格品和潜在不安全产品控制程序》等文件，在验收标准上，

主要以索证索票，验证供方提供的单据和合格证明为主。

查有：压榨一级花生油第三方检测报告：报告编号：FQI08010501068；检测项目：色泽、气味滋味、不溶性杂质含量、过氧化值、酸价、相对密度、加热试验、水分机挥发物含量、透明度、铅、总砷、溶剂残留量、亚麻酸、亚油酸、黄曲霉毒素 B1、矿物油等项目；检测结论：符合；签发日期：2024.8.19；检测单位：青岛中一检测有限公司；

查有：松阪雪花肉；报告编号：FS20241209050；检测项目：形态、色泽、组织结构、滋气味、杂质、过氧化值、总砷、铅、镉、铬、N-二甲基亚硝胺、氯霉素、胭脂红等；检测结论：合格；签发日期：2024.12.17；检测单位：厦门中集信检测技术有限公司；

查过程检查：

以厨师感官经验判定为主，不形成检验记录。同时，厨师长会每天抽查一个菜品，检查色香味等。提供有《烹饪过程监控记录》，内容包括：日期、菜品名称、色泽、味形、合格/不合格、监控人。

查成品检查：委托第三方山东中捷检测技术有限公司，对米饭、热菜进行了检测：

抽检水质检验情况：由北京英准检测技术服务有限公司，依据 GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准，检验项目：总大肠菌群、砷、镉、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、总 α 放射性等 38 项，检测结果：合格；

抽检餐盘检验情况，签发日期：2024 年 10 月 16 日；检测机构：河北安普检测技术服务有限公司；检验项目：游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、沙门氏菌、大肠菌群；检验结果：所检项目符合要求；

查现场服务情况：前台人员：李春萌；餐厅服务人员：姜宇豪；

自助餐厅前台：每天早上根据前台提供的入住客人情况统计，核对客人房号后进行用餐，工作内容：收餐，打扫卫生，翻台。

提供了《环境消毒记录表》，抽查 2025 年 03 月 27 日记录，消毒时间：14:00/20:30，消毒方式：酒精、84 消毒液；消毒范围：餐厅、公区；消毒人员：刘勇。

提供《卫生检查记录表》，检查日期：2025 年 02 月 25 日；检查区域：仓库、卫生间、工作间；检查结果：良好。

现场查看餐厅卫生情况：良好。

当日菜单（早餐）：用餐单位：房客、散客；用餐日期：2025.4.2

冷菜：腌黄瓜、拌萝卜丝、炝拌白花生、沂蒙拌三丝、蔬菜沙拉

热菜：清炒上海青、白灼菜心、海米小油菜、蒜香娃娃菜、豆角炒肉

面点（蛋糕）：羊角包、面包片、抹茶奶油蛋糕、红丝绒蛋糕

主食：煎饼、面条、蛋炒饭、炒方便面

水果：西瓜、圣女果、哈密瓜、火龙果、果冻橙

汤类：白米红枣粥、豆腐脑、牛肉糁

提供《紫外线消杀记录》，

抽：2025.4.1，消毒区域：冷菜间、点心间、热菜间，消毒时间 13:50-14:53；消毒人员：孙晓玉。

提供了《餐具、用具清洗消毒记录》，抽 2025.2.4；消毒时间：11：50-12：50；种类：托盘 141、碗 153、碟 168、汤匙 179、筷子 155、其他餐具 210；消毒人：尚金钊；消毒时间：18：00-19：00；种类：托盘 125、碗 146、碟 177、汤匙 195、筷子 136、其他餐具 178；消毒人：尚金钊

抽 2025.3.25；消毒时间：10：50-11：50；种类：托盘 138、碗 169、碟 156、汤匙 178、筷子 205、其他餐具 313；消毒人：陈直秀；消毒时间：17：05-18：05；种类：托盘 96、碗 158、碟 169、汤匙 195、筷子 163、其他餐具 3232；消毒人：陈直秀

提供冰箱《冷藏温度记录表》，每天早中晚均进行温度记录，查看 2025 年 3 月 31 日温度记录，10：00 时的温度：0℃、16：00 时的温度：1℃、21：00 时的温度：0℃；记录人：王成程。

提供《餐厨废弃物处理记录》，抽 2024.3.16 记录，重量：23.5kg；收运单位：中节能（临沂）环保能源有限公司；收运单位经手人：杨军超；餐饮单位经手人：刘勇。

提供《潲水处置记录》，抽 2025.03.27 记录，用途：饲料、生物油；回收人：杨军超；确认人：刘勇。

餐厨废弃物及潲水委托有资质的第三方每日处理。

餐饮部内部员工建有一个顾客意见反馈群，服务员在服务的时候，如果接到顾客投诉，如菜品太咸、没完全熟等等，会立即报告到反馈群，餐饮部负责人看见后，立即到大厅进行处理，重新制作或者退款，直到客户满意为止。并且在第二天的员工晨会上，会与大家分享，让大家从中汲取教训，不断提高服务质量。

餐饮部的重要环境因素有四项：餐厨垃圾排放、油烟的排放、含油废水的排放、潜在火灾发生。

控制措施：

1.餐厨废弃物、含油废水的排放：与中节能（临沂）环保能源有限公司签订《临沂市餐厨废弃物收运处置合同书》，签订日期：2022.5.18；合同约定：甲方自签订本合同之日起，对乙方所产生的餐厨废弃物进行集中收运；甲方应于每天 19 时许到达乙方所在地餐厨废弃物放置指定位置进行收运，以确保乙方餐厨废弃物的日产日清。

提供《餐厨废弃物处理记录》，抽 2024.3.16 记录，重量：23.5kg；收运单位：中节能（临沂）环保能源有限公司；收运单位经手人：杨军超；餐饮单位经手人：刘勇。

提供《潲水处置记录》，抽 2025.03.27 记录，用途：饲料、生物油；回收人：杨军超；确认人：刘勇。

2.油烟的排放：安装了油烟处理烟道，提供厨房设备清洗报告：清洗单位：临沂洺雨清洁服务有限公

司；委托人/单位：临沂鸿蒙酒店（临沂市人民医院北城店）；清洗项目：油烟机、烟道、烟罩、净化器清洗；清洁部件：高压绝缘子、电场、机箱内部、接油盘。清洗时间：2024 年 09 月 26 日。提供了清洗前、清洗后各部件的图片。

3. 潜在火灾：定期检查管网线路、安全用电、日常培训、应急预案等；

4. 生活垃圾的清运：公司与园区物业部门签订了合同，包含酒店的生活的垃圾清运，废水的处理等。提供《山东鸿蒙酒店管理有限公司、临沂市瑞和物业管理有限公司、鸿蒙酒店物业服务合同》，服务期限：2025 年 01 月 01 日-2025 年 12 月 31 日。

查《危险源识别评价表》，识别餐饮部的危险源：烫伤、意外跌倒、机械伤、火灾、燃气泄漏等。

查《不可接受风险清单》餐饮部的重大危险源有项：意外伤害事故、火灾事故、食物中毒、触电、高温中暑。

控制措施：严格执行公司各项安全管理规定，确保员工健康安全；配备消防器材；公司提供个体防护、日常检查、目标、管理方案、运行控制、应急预案等控制方式。

现场查看：厨房配有石棉灭火毯和灭火器，天然气报警系统正常使用；有安全警示牌、墙上张贴安全管理制度、员工佩戴手套、围裙等。

查消防验收：提供《公共聚集场所投入使用、营业前消防安全检查意见书》；检查机构：临沂市兰山区消防救援大队；验收时间 2022 年 5 月 31 日；临兰 消安 检字【2022】第 0022 号。

虫害防治，由第三方承担，提供有害生物控制方案：委托单位：山东鸿蒙酒店管理有限公司；虫控服务商：临沂消克有害生物防治有限公司；虫控技师：孙金龙；提交时间：2024-9-14；防治区域：山东鸿蒙酒店管理有限公司；服务时间：12 个月；防治方法：有害生物综合管理（IPM）；服务频次：至少 1 次/月，应急服务免费；预期防治效果：全国爱卫发（1997）第 5 号《灭鼠、虫害、蟑螂规定标准》。

现场查看有：挡鼠板、灭蚊灯、粘鼠板、蟑螂药投放盒等设施。

酒店与临沂市瑞和物业管理有限公司签订了鸿蒙酒店物业服务合同，由物业公司负责酒店的消防维保。合同见附件。

天然气主要通过管道输送使用，有可燃性气体报警器。配备有 4 个点型可燃气体探测器。提供点型可燃气体探测器检定证书：检定结论：合格；检定日期：2024-06-03；有效期至：2025-06-02；测试单位：山东裕华检测技术有限公司。

厨房有空调系统，有效防止高温中暑；提供有空调系统普通保养维修服务合同；服务期限：2024 年 9 月 1 日-2025 年 8 月 31 日。

公司为餐饮部所有员工购买了五险一金，提供保险缴纳明细。

与部门负责人交流，其表示审核周期内员工未发生工伤等事件、未发生重大质量、环境和职业健康安全事故，无采取纠正措施的需求。

部门运行控制基本符合要求。

（二）组织应在受控条件下提供住宿服务，目前整体运行尚可。服务基本流程如下：

住宿服务流程：

接待团队：综合部（销售）签订合同→接受综合部下发接待计划→迎接客人→索取证件→核实身份→办理入住→告知客人店内基本信息→询问其他需求→指引电梯→住店服务→退房→确认客人信息→提醒遗留→核实账单开票→询问住店感受→告别

预定客人：礼貌问候→查预定→核对预定信息→索取证件→核实身份→办理入住→告知客人店内基本信息→询问其他需求→指引电梯→住店服务→退房→确认客人信息→提醒遗留→核实账单开票→询问住店感受→告别

上门散客：礼貌问候→确认是否有预定→索取证件→核实身份→办理入住→告知客人店内基本信息务→询问其他需求→指引电梯→住店服务→退房→确认客人信息→提醒遗留→核实账单开票→询问住店感受→告别

关键过程：房态卫生、住宿服务、设施设备、安全、消毒

外包过程：电梯日常维护保养、消防系统维修保养中央空调、油烟清理、中央空调清洗、有害生物防制服务

入住及其引导

1. 问好：适时向走向前台的顾客问好，并询问是否有预定；

2. 顾客询问房间情况：前台工作人员根据西软系统房间状态，结合顾客要求和房间预留情况，及时答复顾客可用房间情况；

3. 确认基本信息，包括a）客房类型（大/双床房）b）入住天数和人数c）房价以及是否包含早餐或其他优惠 d）付款方式；

4. 通过达因信息系统为顾客扫描身份证，打印入住登记单；

5. 待顾客签完字后，递交房卡等，并由礼宾引导至电梯厅；预定顾客流程除不涉及房间查询外，其余流程基本同上。现场查看西软系统房态图，分为3种状态，分别用绿色（刚入住为浅绿色，一天以上为深绿色）、灰色（脏房，客人已走，待打扫）、蓝色（净房可住）、红色(维修房)；

客房服务

楼层领班早上通过西软系统统计当天需要打扫的房间，安排保洁人员对各客房进行打扫、清洁消毒，楼层领班对清洁结果进行检查确认。保洁人员更换的各类物品主要包括床单、被套、枕套、浴巾、毛巾、地垫、地巾、浴衣等物品。检查主要包括电器、遥控器、桌椅凳、吧台饮品等，卫生情况包括地面、窗台、玻璃、镜子、桌椅柜等。

白班一般 4 名服务员，夜班 1 人，工作时间：早班 8:00-17:00；中班：15:30—23:00；晚班：23:00-7:00，夜班不定时巡查。

保洁人员完成清扫后，由楼层领班进行检查，楼层领班采用巡视的方式确认所负责楼层房间的状态，若出现缺少毛巾等情况，将房间号、缺少情况记录，在保洁人员等完成纠正后，楼层领班再次确认OK，通过房间电话机或提交检查清单做状态确认，前台将检查过的房间状态更改为蓝色（可用干净房）。西软系统后台可查阅所有房间状态变更记录，详细记录房间号、日期、时间、操作者，房间状态的更改情况。

提供了2025年1月-2025年2月客房清洁消毒工作任务统计表，早班：王雅洁　夜班：郑瑶瑶

查《服务员工作日报》，查看客房部做房情况，2025.2.28，905房间：进房间时间：13：15；出房间时间：13:30；工作内容：开窗通风，收垃圾，换布草，物品补充，吸尘，查固定资产情况。房间状态：已经打扫干净，房间整齐，各项物品齐。服务员：孙兰

查2025年3月8日《房间消毒记录》，2025.3月8日清洁消毒脏房间7间，脏房套房2间，续住6间。

客服部有倒班情况，2025年4月2日晚23点，对客房部进行抽查：白天预订的15房间均已入住，夜班未有新的订单，也没有散客入住，值班人员：徐洪芝。

夜班工作内容主要有：夜班人员核对订单价格与系统价格是否一致，汇总当日营业报表，打扫大堂区域卫生，补充大堂区域的物品，处理突发情况，比如客户点外卖，借充电器。

安保：外包物业

以上，经与值班人员沟通以及现场观察，基本符合要求。

对于交付后的活动，一方面当面询问客人服务满意度情况调查，另一方面通过网络点评。

抽查关键、特殊过程确认情况，企业提供关键、特殊过程确认报告，从业人员情况、过程设备能力、作业文件情况等进行确认；结论：过程能力满足要求；确认人：刘伟；审批人：杨森；日期：2024.09.01

客服部无废气、废渣产生。

噪声：车辆行驶产生的噪声，

生活污水排入市政管网集中处理。

办公室垃圾主要包含硒鼓、废纸等和生活垃圾。硒鼓由供应商回收处理；可回收类（废包装材料、废纸、废塑料等）和生活垃圾均送园区指定点统一处理；

现场查看：巡视办公室配备了消防栓、灭火器，现场未发现大功率电器使用，没有长明灯、垃圾放置于垃圾桶内；

与负责人沟通，园区人员会不定期到企业进行现场安全检查，检查情况均符合要求。

能源的使用和消耗：存在有电力消耗、水的消耗、等2项环境因素。综合部对水电的使用制定了管理制

度，教育职工节约水电，对办公用品实行定额发放。

公司为员工缴纳了工伤保险，提供了社保缴费证明。

（三）热食类食品制售：

1、前提方案

组织策划了《前提方案》，包括对酒店及周边环境卫生、厨房、空气和水质、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与工服管理、返工、培训等进行了规定，基本符合标准要求。公司根据生产现场实际及生产特点和实际操作情况，依据、GB 14881-2013 和 ISO22000：2018 编制了《前提方案》，

其规定了基础设施、卫生消毒、防止交叉污染、水质卫生控制、储存和运输、虫害控制等方面的控制，由餐饮部、采购部等部门对其实施情况进行监控。

a） 建筑物和相关设施的构造与布局：

该企业位于临沂市柳青街道苍山路与武汉路交汇处西北角，环境优美，无污染源，提供了平面图，审核周期内未发生变化。

b）包括工作空间和员工设施在内的厂房布局：

1）组织的规模情况/资源配置情况：酒店建筑面积为 14480 平方，租赁临沂医养管理有限公司场地，位于南京路与苍山路交汇处向南 200 米路西，健康医疗产业园内，酒店有专业的酒店管理团队总共有 54 人，酒店客房共 170 间，有两个风味独特的餐饮区域，其中宴会包间共计 6 个，可满足 10-20 人的私人宴请，零点餐厅可满足 100 人用餐，2 个多功能厅，4 个会议室可同时满足 30 桌用餐，500 人会议。全方位满足住宿、宴请、会议等需求。

2）企业目前体系覆盖有效人数： 54 人，劳务派遣 36 人，食品安全管理体系涉及人数 16 人，管理人员 25 人。

3）公司设置了组织架构，综合部、餐饮部、客服部。总经理任命了管理者代表、食品安全小组组长和职业健康安全事务代表，明确了其职责。

4）餐厅设备：消毒柜、制冰机、冷藏柜、冷冻柜、炉灶、煲仔炉、自动洗碗机、蒸箱等。

5）特种设备：电梯 4 部

6）检测设备：台秤、温度计；

能满足热食类食品制售的需要。

c）空气、水、能源和其他基础条件的供给；

公司用水是生活用水，，有水质检测报告，委托第三方定期检测，检测结果合格。

d）包括虫害控制、 废弃物和污水处理在内的支持性服务：

虫害防治、厨余垃圾处理委托有资质的单位进行处理，有服务协议。

e）设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护的可实现性：

消毒柜、制冰机、冷藏柜、冷冻柜、炉灶、煲仔炉、自动洗碗机、蒸箱等，有设备维护保养记录。

f）供应商保证过程（如原料、 辅料、 化学品和包装材料）：

见“7.1.6 条款”审核记录；

g）来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运：

见综合部检查记录。

h）防止交叉污染的措施

员工进如车间洗手消毒，有洗手消毒设施；

j） 人员卫生

提供《人员健康检查记录》，每日对员工健康状况、手部消毒等进行检查，确保食品卫生安全；餐饮部人员办理了健康证，均在有效期；

k） 产品信息/消费者意识

客户群体主要：普通大众；

l） 其他有关方面：无

查：物品出库单，厨房使用固定化学品有：化油剂、洗洁精、84 消毒液，单独放在二级库里，专人专管，有领用记录；

有化学品检测合格证明，详见附件。

二、重要审核点的监测和绩效：

1、食品、质量、环境、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、记录清单，自发布实施运行至今，基本符合标准的要求。

食品、质量、环境、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，经查管理目标符合标准和实际要求，在方针的框架下展开，每季度或每年考核一次，2024 年第三季度至 2025 年第一季度目标考核情况，目标已全部实现，符合要求，方案有效实施；

2、职责和权限分配和管理情况：管理手册中的职能和权限分配表及职责和权限规定，分配各部门职责和权限。经查 职能分配覆盖了食品、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，可以支持食品、质量、环境、职业健康安全管理体系运行。

3、资源配置及特种设备、特殊工种：电梯4部；提供了电梯的检测报告。

4、环境因素/危险源识别及评价：综合部组织各部门根据部门所涉及的环境因素/危险源进行识

别，评价出重要环境因素及重大危险源，提供环境因素/重大危险源评价记录，目前环境因素/危险源识别基本完整。

重要环境因素：潜在的火灾、固体废弃物的排放、油烟的排放、废水的排放

不可接受风险：触电、火灾爆炸、割伤、高温烫伤、摔伤、食物中毒、机械伤害。

5、运行控制：公司编制并执行环境因素和职业健康安全运行控制程序，节能降耗管理制度，固体废弃物管理办法，消防管理办法，交通安全管理制度等。

1）废水管控：主要办公活动，产生生活废水统一进入地方污水管网。

2）废气管控：无废气排放。

3）噪声管控：无噪声排放。

4）固废管控：现场观察废弃物放置分类明确，投放固定位置，产生量少，由第三方统一处理，废弃的墨盒硒鼓供方回收，

5）生活垃圾管控：统一集中放置酒店指定位置，由第三方统一处理。

6）厨余垃圾：委托有资质的第三方统一处理；

6、危害控制计划实施情况：

OPRP1 原料验收行动准则：

a、蔬菜水果农残检验结果合格

b、肉类能提供动物检疫证明或入境货物检疫证明

OPRP2 餐具消毒行动准则：

餐具(除筷子外):消毒柜热风循环光波消毒≥30 分钟;温度:125 度;筷子:臭氧紫外线消毒 40 分钟温度：75 度。

提供了 2024 年 9 月—2025 年 3 月的《餐具、用具清洗消毒记录》

现场一楼查看：洗碗机运行正常，餐具（除筷子外）消毒温度设置 125 度、时间 30 分钟；操作人：陈直秀；查看二楼消毒柜内摆放着筷子正在消毒，温度设置未 75 度，时间 40 分钟。

CCP1 菜品熟制：

关键限值：中心温度≥70℃

实测菜品中心温度：大葱炒腰花 78.3 度；青椒炒大肠 80.1 度、炒土豆丝 82.2 度、红烧肉 80.7 度；

OPRP 点、CCP 点实施有效。

监视和测量的控制：经识别，组织的计量器具主要包括电子台秤 1 台、电子天平 1 台、1 支中心温度计，其中，电子台秤 1 台、电子天平 1 台未能提供校准报告，开具不符合。

7、食品安全管理体系的验证、确认

编制了程序文件，规定了验证和确认的内容、职责、频率、方法以及单项验证结果评价和验证活动分析的方法。

现场查证组织提供的PRP、OPRP验证记录可知，食品安全小组对控制措施组合进行了确认和验证，对验证活动的结果进行了评价和分析，并明确了操作性前提方案、食品安全控制计划等信息更新的验证、确认和评审的要求。

8、应急准备和响应：公司编制并执行应急准备和响应控制程序、触电事故专项应急预案、食物中毒应急预案、燃气泄露现场处置应急预案等，并进行了演练。

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

公司按照内审计划的要求，于 2025 年 3 月 7 日-2025 年 3 月 8 日实施了内部审核，内审记录有内部审核计划、首末次会议签到表、不符合报告 1 份、 内审检查表、内部审核报告等，提出的不符合项，已关闭，基本符合要求。

内审员经过培训后上岗，基本符合标准要求。

公司按照策划于 2025 年 3 月 15 日实施了管理评审，提供有管理评审计划、会议签到表、各部门书面报告、管理评审报告等，基本符合标准要求。

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

组织制定并执行了《不合格和潜在不安全产品控制程序》，文件对不合格品的控制方法做出了规定，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。服务过程中发现不合格重新返工处理；

2）纠正/纠正措施有效性评价：

组织编制了《纠正和预防措施控制程序》，规定当关键限值发生偏离时产生的受影响的产品和不符合操作前提方案条件下生产的产品为潜在不安全品，经沟通，本年度未发生潜在不安全品及不合格品。也未有相应的纠正及纠正措施。

3）投诉的接受和处理情况：

建立了投诉反馈的接受渠道及处理机置，目前为止没有发生重大相关方投诉情况发生。对相关方的反馈和提出的意见能及时接受并采取有效措施及时处理。

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）：

1. 资源配置情况：组织的规模情况/资源配置情况：酒店建筑面积为 14480 平方，租赁临沂医养管理有限公司场地，位于南京路与苍山路交汇处向南 200 米路西，健康医疗产业园内，酒店有专业的酒店管理团队总共有 54 人，酒店客房共 170 间，有两个风味独特的餐饮区域，其中宴会包间共计 6 个，可满足 10-20 人的私人宴请，零点餐厅可满足 100 人用餐，2 个多功能厅，4 个会议室可同时满足 30 桌用餐，500 人会议。全方位满足住宿、宴请、会议等需求。

2. 企业目前体系覆盖有效人数： 54 人，劳务派遣 36 人，食品安全管理体系涉及人数 16 人，管理人员 25 人。

3. 公司设置了组织架构，综合部、餐饮部、客服部。总经理任命了管理者代表、食品安全小组组长和职业健康安全事务代表，明确了其职责。

4. 餐厅设备：消毒柜、制冰机、冷藏柜、冷冻柜、炉灶、煲仔炉、自动洗碗机、蒸箱等。

5. 特种设备：电梯 4 部。

6. 检测设备：台秤、温度计。

2）人员及能力、意识：

提供有《人力资源控制程序》，对从事影响生产要求符合性工作的人员、从事与食品安全有关的岗位，按不同岗位及所承担工作任务的需要派合适的人员，并通过教育和培训确保公司员工都具备相应的专业技能、食品安全意识或专业能力要求。

3）信息沟通：

管理手册中规定了公司环境内外部信息交流的管理。公司内部沟通的方式：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。

对外部信息进行沟通的情况：主要是通过媒体、政府网站、上级安全管理部门，由综合部负责接收政府及上级有关食品安全及安全环保相关文件，报领导后做出相应处理。公司对内部、外部交流比较畅通。基本符合标准要求。

4）文件化信息的管理：

公司制定并执行《文件控制程序》、《记录控制程序》，通过对管理体系文件和资料的控制管

理，确保使用的有效性、保管和更改的规范，并对记录完整性、准确性、清晰、保管等予以控制，实现可追溯性、为采取纠正和预防措施提供依据。

公司的文件主要包括管理手册、程序文件、管理制度、记录等。

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q：资质范围内的酒店管理（住宿服务、餐饮服务（热食类食品的制售））

E：资质范围内的酒店管理（住宿服务、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：资质范围内的酒店管理（住宿服务、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

F：位于山东省临沂市柳青街道苍山路与武汉路交汇处西北角山东鸿蒙酒店管理有限公司的资质范围内热食类食品的制售

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，（山东鸿蒙酒店管理有限公司）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

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:钱涛、马焕秋、范俊波、牛晓光

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。