

项目编号：20493-2024-QEOFH

管理体系审核报告

(监督审核)



组织名称：北京金领怡家餐饮管理有限公司

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）：张 丽

审核组员（签字）：\

报告日期：2025 年 7 月 25 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：张 丽

组员：\



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 丽	组长	Q: 审核员	2023-N10HSMS-3216621	30.05.00
			E: 审核员	2023-N1EMS-3216621	30.05.00
			O: 审核员	2023-N1FSMS-3216621	E
			F: 审核员	2023-N1HACCP-3216621	E
			H: 审核员	2023-N1QMS-3216621	30.05.00

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	张俊荣、陈军涛、刘丽红	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☒环境☒职业健康安全☒食品安全管理体系☒危害分析与关键控制点）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：扩大认证范围；

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, F: ISO 22000:2018, H: 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）；

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：《食品安全管理体系 餐饮业专项技术规范》（ISC-FZ-E-1）；

d) 相关的法律法规：中华人民共和国宪法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国民法典、中华人民共和国计量法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国招标投标法、中华人民共和国消防法、食品生产许可审查通则、食品标识管理规定、国家食品安全事故应急预案、中华人民共和国环境保护法、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、中华人民共和国固体废物污染环境防治法、食品标识管理规定、食品召回管理规定等。

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：《生活饮用水卫生标准》（GB 5749-2022）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《食品安全管理体系 食品链中



各类组织的要求》(GB/T 22000-2006)、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》(GB 31654-2021)、《食品安全国家标准 航空食品卫生规范》(GB 31641-2016)、《食品安全管理体系 餐饮业要求》(GB/T 27306-2008)、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T 28739-2012)、《餐饮企业质量管理规范》(GB/T 33497-2023)、《餐饮业供应链管理指南》(GB/T 40040-2021)、《密胺塑料餐饮具》(GB/T 41001-2021)、《餐饮服务信息分类与描述》(GB/T 42551-2023)、《餐饮业反食品浪费管理通则》(GB/T 42966-2023)、《餐饮企业经营规范》(SB/T 10426-2007)、《餐饮业营养配餐技术要求》(SB/T 10474-2008)、《餐饮业现场管理规范》(SB/T 10580-2011)、《建设节约型餐饮企业规范》(SB/T 11046-2013)、《餐饮服务突发事件应急处置规范》(SB/T 11047-2013)、《餐饮业就餐区和后厨环境卫生规范》(T/CCA 004.2-2018)、《餐饮业文明服务导则》(T/CCA 004.4-2018)、《餐饮业操作过程微生物风险控制指南》(T/CCA 006-2018)、《中小型餐饮场所厨房用燃气安全监控装置》(T/CECS 10131-2021)、《高效稳定餐饮油烟净化系统 第2部分:净化设备技术要求及检测规范》(T/GZBC 45.2-2021)、《高效稳定餐饮油烟净化系统 第3部分:在线监测监控设备技术要求》(T/GZBC 45.3-2021)、《高效稳定餐饮油烟净化系统 第4部分:设备设施清洗维护规范》(T/GZBC 45.4-2021)、《病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所》(WS/T 690-2020)、《餐饮业大气污染物排放标准》(DB11/ 1488-2018)、《声环境质量标准》(GB 3096-2008)、《社会生活环境噪声排放标准》(GB 22337-2008)、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T 28739-2012)、《城镇污水处理厂污染物排放标准》(GB18918-2002)、《餐饮服务单位使用瓶装液化石油气安全条件》(DB11/ 450-2016)、《工作场所有害因素职业接触限值 第1部分:化学有害因素》(GBZ 2.1-2019)、《工作场所有害因素职业接触限值 第2部分:物理因素》(GBZ 2.2-2007)、《公共生活取水定额 第9部分:餐饮》(DB11/ 554.9-2015)、《清洁生产评价指标体系住宿餐饮业》(DB11/T 1260-2015)、《用水定额 第32部分:餐饮》(DB11/T 1764.32-2021)、《餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范》(DB11/T 1789-2020)、《餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范》(DB11/T 1790-2020)、《餐饮服务单位从业人员健康管理规范》(DB11/T 1791-2020)、《餐饮外卖、商超领域限塑评价指南》(DB11/T 2158-2023)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07月20日 08:30至2025年07月25日 12:00实施审核。

审核覆盖时期: 自2024年07月08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):

H: 位于北京市朝阳区朝外街道兆泰国际中心E座B1北京金领怡家餐饮管理有限公司承包中国电信股份有限公司北京分公司资质范围内集中用餐单位食堂热食类食品制售; 冷食类食品制售(含冷荤类食品制售)

F: 位于北京市朝阳区朝外街道兆泰国际中心E座B1北京金领怡家餐饮管理有限公司承包中国电信股份有限公司北京分公司资质范围内集中用餐单位食堂热食类食品制售; 冷食类食品制售(含冷荤类食品制售)

O: 资质范围内集中用餐单位食堂热食类食品制售; 冷食类食品制售(含冷荤类食品制售)所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

E: 资质范围内集中用餐单位食堂热食类食品制售; 冷食类食品制售(含冷荤类食品制售)所涉及场所的相关环境管理活动



Q: 资质范围内集中用餐单位食堂热食类食品制售; 冷食类食品制售 (含冷荤类食品制售)

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: 北京市海淀区四季青路8号1层131

审核地址: 北京市朝阳区佳汇办公中心B座307 多场所: 北京市朝阳区朝外街道兆泰国际中心E座B1

注: 受审核方营业执照和经营许可证的注册地址为: 北京市海淀区四季青路8号1层131, 注册地址处有办公活动, 但是负责人张俊荣介绍注册地的办公活动与本次审核的项目/范围不相关; 本次审核的项目/范围办公活动地址仅为: 北京市朝阳区佳汇办公中心B座307; 本次审核制售活动现场仅为: 北京市朝阳区朝外西街3号1幢-01层 (0130、0131、0132、0133、0135、0136、0137、0138、0139、140、0141、0142、0143、0145), 即: 北京市朝阳区朝外街道兆泰国际中心E座B1 (注: 两个地址描述不同, 但属于同一地址处, 提供有说明。)

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: 未按规定的监督审核间隔时限接受监督审核。

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况: 暂停期间体系运行正常, 在暂停期间按照凯新认证 (北京) 有限公司的通知要求立即停止使用所有引用认证资格的广告材料。

经审核, 暂停证书的原因是否消除: 暂停证书的原因已经消除, 恢复认证注册。

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 () 项, 轻微不符合项 (0) 项, 涉及部门/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 (或提交 ☒ 纠正措施计划) 时限: 2025 年 8 月 25 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 7 月 20 日前。

2) 下次审核时应重点关注: HACCP 体系验证、OPRP 监控等。

3) 本次审核发现的正面信息:

重视服务现场质量、环境因素、危险源控制和管理工作, 现阶段服务质量问题, 环境管理, 职业健康安全控制状态良好。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价: 策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好; 依据标准要求并结合实际, 有效地策划和运行管理体系, 并持续改进其有效性; 最高管理层能够积极参与, 以身作责, 带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求; 能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

2) 风险提示: 产业政策和行业风险需要企业进一步加强关注, 以便更好的识别、降低风险和把握机遇, 促进企业发展。

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜: \

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

本年度实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审,基本适宜,并符合现状;查见“过程目标考核清单”2024年7月到2025年6月份统计结果达到目标要求,如下:

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
总目标	客户/甲方满意度 95 分以上	每年根据调查平均分、评价加权法获得	95 分	合格
	产品社会监督抽查合格率 100%	季度合格数/总数*100%	100%	合格
	油烟废气、噪声、废水、餐厨废弃物合规处置; (参考标准:《餐饮业大气污染物排放标准》(DB11/1488-2018)、《声环境质量标准》(GB 3096-2008)、《社会生活环境噪声排放标准》(GB 22337-2008)、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T 28739-2012)、《城镇污水处理厂污染物排放标准》(GB18918-2002))、《餐饮服务单位使用瓶装液化石油气安全条件》(DB11/ 450-2016))	运行过程管理;管理制度执行情况检查; 甲方检测结果;	完成	合格
	资源合理利用,火灾/爆炸/食物中毒/传染病/轻伤事故发生为0; (参考标准:《公共生活取水定额 第9部分:餐饮》(DB11/ 554.9-2015)、《清洁生产评价指标体系住宿餐饮业》(DB11/T 1260-2015)、《用水定额 第32部分:餐饮》(DB11/T 1764.32-2021)、《餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范》(DB11/T 1789-2020)、《餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范》(DB11/T 1790-2020)、《餐饮服务单位从业人员健康管理规范》(DB11/T 1791-2020)、《餐饮外卖、商超领域限塑评价指南》(DB11/T 2158-2023))	年实际发生情况;运行过程管理;管理制度执行情况检查; 甲方检测结果;	资源综合利用率 95% 以上;各事项发生率为0	合格
综合办公室(含财务)	人员持健康证上岗率 100%	年上岗数/总数×100%	100%	合格
	人员培训上岗率 100%	年上岗数/总数×100%	100%	合格
	为管理体系的建立、实施和改进 100%提供资金保障	年应提供/总数×100%	100%	合格
	固体废物合规处理 100%	年处置数/总数*100%	100%	合格
	火灾为0	年实际发生情况	0	合格
餐饮部	客户/甲方满意度 95 分以上	每年根据调查平均分、评价加权法获得	95 分	合格
	产品社会监督抽查合格率 100%	季度合格数/总数*100%	100%	合格
	油烟废气、噪声、废水、餐厨废弃物合规处置; (参考标准:《餐饮业大气污染物排放标准》(DB11/1488-2018)、《声环境质量标准》(GB 3096-2008)、《社会生活环境噪声排放标准》(GB 22337-2008)、《餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备》(GB/T 28739-2012)、《城镇污水处理厂污染物排放标准》(GB18918-2002))、《餐饮服务单位使用瓶装液化石油气安全条件》(DB11/ 450-2016))	运行过程管理;管理制度执行情况检查; 甲方检测结果;	完成	合格
	资源合理利用,火灾/爆炸/食物中毒/传染病/轻伤事故发生为0; (参考标准:《公共生活取水定额 第9部分:餐饮》(DB11/ 554.9-2015)、《清洁生产评价指标体系住宿餐饮业》(DB11/T 1260-2015)、《用水定额 第32部分:餐饮》(DB11/T 1764.32-2021)、《餐饮	年实际发生情况;运行过程管理;管理制度执行情况检查; 甲方检测结果;	资源综合利用率 95% 以上;各事项	合格



	服务单位餐饮服务场所布局设置规范》（DB11/T 1789-2020）、《餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范》（DB11/T 1790-2020）、《餐饮服务单位从业人员健康管理规范》（DB11/T 1791-2020）、《餐饮外卖、商超领域限塑评价指南》（DB11/T 2158-2023））		事 故 发 生 率 为 0	
--	--	--	---------------------	--

2.2 重要审核点的监测及绩效

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

总要求/理解组织及其环境、食品安全管理体系：企业有策划并保持文件化的信息，制定了《食品安全管理体系及 HACCP 体系管理手册》JLYJ-FH-SC-2024 A/0、程序文件、管理制度汇编、火灾应急预案、作业指导书、检验规程、运行记录等体系文件，策划的体系文件基本充分；策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际，一体化管理体系文件自 2024 年 1 月 10 日发布、实施，成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。

管理承诺/领导作用与承诺：现场总经理陈军涛表示，公司领导层为了证实其对管理体系的领导作用和承诺，实施了一系列活动，包括对公司管理体系的有效性承担最高责任、确保结合公司的战略决策制定公司管理方针和管理目标，确保提供各项资源并可用、确保各级员工关注食品安全问题、环保问题、职业健康安全问题和产品质量问题等；鼓励有效的内部报告，支持并确保管理体系的要求与企业的运营管理相整合，在公司内部通过培训、会议、绩效考核等方式推行企业的食品安全文化；支持其他相关管理者在其职责范围内发挥领导作用；收集了集中用餐单位食堂热食类食品制售；冷食类食品制售（含冷荤类食品制售）相关的法律法规，并通过教育、宣传、培训等方式使组织的员工理解满足与管理目标相关的法律法规、标准及顾客要求的重要性等，定期对管理体系适宜性、充分性、有效性进行评审，以评价达到目标的程度。

前提方案/良好卫生规范/OPRP3：组织策划了《前提方案》（文件编号：PRP-01A/0），包括对食堂及周边环境卫生、就餐区和操作区、仓库管理、空气和水质、包装材料、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、场所巡检、返工、运输储存、来访者、培训等进行了规定，基本符合标准要求；前提方案的实施情况包括：建筑物和相关设施的构造与布局；☒与文件一致 ☐与文件不一致：北京市朝阳区朝外街道兆泰国际中心 E 座 B1 中国电信股份有限公司北京分公司单位食堂；与公司提供地理位置图、平面图、设备台账一致；包括工作空间和员工设施在内的厂房布局；☒与文件一致 ☐与文件不一致：食堂总面积 289.1 m²，其中包括：粗加工区面积：10.1 m²冷库 5.2 m²；保鲜库 5.7 m²；4. 库房 7.5 m²；凉菜间 7.8 m²；面点区、主厨房 55.1 m²；洗消间 16 m²；风味间 11.6 m²”，与平面图一致；查看餐饮加工和服务提供过程管理，与流程图基本一致；空气、水、能源和其他基础条件的供给；☒满足要求 ☐不满足要求 生产用水使用市政管网自来水公司提供，能源使用用煤气，由燃气公司提供，配有有燃气报警装置；提供：检测报告 编号：A2240345396101007C 样品名称：生活饮用水 委托单位：北京金领怡家餐饮管理有限公司 报告机构：华测检测认证集团北京有限公司 检测依据：CB 5749-2022 报告日期：2024 年 06 月 26 日；以上报告已经超过一年，现场提出改进建议；现场沟通负责人陈军涛介绍，新的送检已经安排；水流、气流和人流有区域划分；包括虫害控制、废弃物和污水处理在内的支持性服务；☒与文件一致 ☐与文件不一致 餐饮部刘丽红介绍：虫鼠害消杀日常由甲方负责；中国电信股份有限公司北京分公司单位食堂日常虫鼠害消杀由甲方委托第三方进行，签订了虫鼠害消杀的合同；提供了 2024 年 7 月至今《虫鼠害消杀记录》，符合要求；垃圾桶使用和摆放远离生产区，基本符合要求，无污水处理设施，生活污水直接排入城市管网；餐饮部刘丽红介绍现场日常厨余垃圾清运由甲方负责，现场提供了餐厨垃圾清运合同；提供了 2024 年 7 月至今《餐厅厨余垃圾清理记录》内容包括：日期、运输单位、清除厨余垃圾数量，记录



员签名：隔油池清理同上；提供了烟道防火清洗合同和厨房排油烟系统清洗报告、清洗证明，符合要求；设备的适宜性及其清洁、保养和预防性维护的可实现性；☒与文件一致 ☐与文件不一致；设备需清洁但不需要消毒，有保养计划和记录；供应商保证过程（如原料、辅料、化学品和包装材料）☒满足要求 ☐不满足要求；来料的接收、储存、发运、运输和产品的搬运；☒满足要求 ☐不满足要求；公司采购产品主要包括粮油、蔬菜、肉禽蛋、调料、消毒用品等，均由合格供方采购，采购证据包括合格供方资质、索票索证、蔬菜类自检农药残留快速检测法，肉类提供动物检验检疫合格证；采购产品安全性验证由使用部门主管负责，主要做感官检查，包括色泽、气味、新鲜度，有无腐烂变质；观察：仓库地面全部硬化，平整，材质，结构，建筑物，门窗，基本符合；基本干净整洁、分区域存放、灭火器完好，大米和食用油标识清楚、隔地离墙；未见与有毒有害物品混放的情况；现场查看：速冻食品按要求存放于冷冻库保存；现场见-20℃；防止交叉污染的措施；☒满足要求 ☐不满足要求；加工场所分为：一般作业区包括：粗加工区：摘菜、洗菜；准清洁区包括：精加工区；刀具，砧板荤素区分处理生食；清洁区包括：白案间：面食加工；蒸饭间：米饭加工；厨房操作间：菜品炒制，处理熟食；清洁和消毒；☒满足要求 ☐不满足要求；每天工作结束进行清洁和消毒，环境基本干净整洁；提供了2024年7月至今冷荤间消毒温度记录，包括：消毒液、消毒的原料和餐具名称：工用具容器、测试浓度：200ppm；紫外灯：消毒起止时间：17:30~18:00 累计时间：106小时 温度 室温：19℃ 记录人等信息，符合要求；提供2024年7月至今前厅卫生安全工作检查表

检查项目：设备类 内容：光源及光线正常充足，无损坏电器；所有保温台已开启且温度调节体符合要求；保温台中水已加好，且已没过加热管，保证开餐前温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ；刷卡机工作正常，且能满足开餐需要；检查时间：开餐前30分钟 检查项目：餐具类 内容：检查所接收餐具消毒情况 检查时间：开餐前30分钟 检查项目：公共环境类 内容：布非台面干净、无污渍；筷子、餐盘、勺子摆放符合卫生要求；自助台下各推拉门已关闭；各就餐通道无水迹及污渍；各餐桌、椅子已擦净；开餐所需标识已齐全；检查时间：开餐前15分钟 检查项目：公共环境类 内容：餐巾纸、牙签等准备充足；检查时间：开餐前15分钟 检查项目：备餐类 内容：菜品品种符合当日菜单；菜品摆放到位且顺序正确；食物覆盖状况良好；打菜所用餐具齐全且摆放角度、方向正确；所有菜牌全部摆放到位；残食区的分脏餐盒已摆放好；款台所有物品已备齐；供顾客自选添加的调料准备充足；检查时间：开餐前5~10分钟 检查项目：开餐状况 内容：各岗位人员已到位；操作人员着装情况（帽子、口罩佩戴是否完整，有无裸手操作）检查时间：开餐前5~10分钟 检查项目：供餐状况 内容：是否有剩餐及不合格餐 检查时间：开餐前5~10分钟 检查人刘丽红；提供2025年7月至今《食堂餐具消毒记录》日期：2025年3月14日 消毒液用量：1 用水量：200 操作人：于省国 温度： 85°C 以上 日期：2025年4月17日 消毒液用量：1 用水量：200 操作人：于省国 温度： 85°C 以上 日期：2025年5月27日 消毒液用量：1 用水量：200 操作人：于省国 温度： 85°C 以上 日期：2025年7月1日 消毒液用量：1 用水量：200 操作人：于省国 温度： 85°C 以上 以上消毒温度为洗碗机内洗碗水的温度，现场沟通负责人陈军涛介绍，洗碗机洗完后通过高温热风消毒柜消毒，行动准则为高温 100°C 消毒时间不少于30分钟，目前未进行记录该数据，现场提出改进建议；人员卫生：☒满足要求 ☐不满足要求 提供北京市从业人员健康证明，符合要求；同时还查看了厨师、粗加工、切配、清洁、售卖、蒸饭工等均有效；现场见员工工作服、工作帽自洗，基本干净整洁；员工洗手区有洗手消毒池，符合要求；员工个人卫生：提供2024年7月至今《晨检记录表》，符合要求；记录内容包括：检查人数；个人卫生：工服、指甲、法网、首饰；健康状况：发热、手外伤、皮疹、结膜红肿、腹泻、其他感染疾；备注：



符合以上情况请在相应表格内(个人卫生\健康状况)划√。有问题在空格内填写人员姓名;发热为体温> 37C, 腹泻≥3 次 7 日;其他疾病包括:烫伤、皮肤湿疹、长疖子、耳鼻眼溢液、呕吐、黄疸等疾病;检查结果和检查人;以上符合要求;产品信息/消费者意识:☒满足要求 ☐不满足要求 其他有关方面☒满足要求 ☐不满足要求;企业目前使用泡打粉用于包子、馒头、大饼的制作;豆腐王用于豆腐脑的制作;小苏打用于馒头等制作;现场提供 2024 年 7 月至今:食品添加剂使用记录表 日期:2025 年 7 月 1 日 制作产品:包子 主料:面粉 用量:10 斤 添加剂名称:泡打粉 作用:蓬松 用量:25g 使用人:张*青 日期:2025 年 7 月 9 日 制作产品:豆腐脑 主料:黄豆 用量:10 斤 添加剂名称:豆腐王 作用:凝固 用量:20g 使用人:张*青.....

产品设计和开发: 餐饮部负责新菜品的开发,主要开发人员有陈军涛、刘丽红,在餐饮管理服务行业多年,具备食堂管理和菜品开发的相关经验,能力满足公司设计和开发的需要;查公司管理手册规定了食堂管理和菜品开发过程及相互作用,对设计开发过程进行了界定,明确了设计开发的流程为:策划-输入-控制-输出-更改,各过程要求符合标准要求,公司从事的食堂管理服务工艺成熟固定,根据法律法规和顾客要求进行餐食加工,组织所加工的菜谱均为大众传统菜式,随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菜品时,公司按照策划的设计和开发要求进行设计开发,确保产品的安全性、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;查看近期橙汁马蹄开发方案,任务来源:顾客要求;项目负责人为陈军涛,方案策划完成期限 2025 年 06 月 15 日,方案具体内容:收集整理和橙汁马蹄制作相关信息,确定和橙子马蹄具体质量要求;策划原料的采购、确定加工所需烹饪器具、操作人员等能力是否满足客户质量要求;策划菜品制作过程相关资料:设计开发输入菜品配方表,包括:设计开发输入原料(鲜橙子、鲜马蹄等),设计开发评审记录(卫生要求及依据的标准、法律法规等),设计开发输出清单,包括制作流程/过水、削皮、腌制 2h 左右,质量标准/清甜爽口等工艺文件,设计开发验证报告/客户验证品尝好吃;橙汁马蹄开发方案完善、记录完整,达到预期的设计开发目的。

采购/OPRP1/外包: 企业编制了《外部提供过程、产品和服务的控制》、《采购控制程序》,对本公司采购进行控制;公司确保了供方提供的原材料质量,不会对顾客交付合格产品和服务的能力产生不利影响;确定必要的验证或其他活动,确保外部提供的过程,产品和服务满足要求;主要材料供方采用确认供方资质、业绩、质量等来评价,一年一次对供方进行评审;查 2025 年度最新《合格供方名录》,内容包含供方名称、供货品名、联系人、联系电话等,外包过程为:虫鼠害消杀、油烟系统清洗、餐厨垃圾清运、隔油池清掏;供方/外包方名称/供货/服务项目/北京众益华联商贸有限公司/菜、肉、鸡蛋等/北京名骏达商贸有限公司/菜、肉等/北京二商大红门五肉联食品有限公司/猪肉及附属产品等/天津雅庆达商贸有限公司/米、面、油等/北京海陆汇食品有限公司/调料等/北京派奇德生物技术开发有限责任公司/虫鼠害消杀/北京山河佳业保洁有限公司/油烟系统清洗/北京净得益清洁服务有限公司/餐厨垃圾清运、隔油池清掏/北京伟业宏远商贸有限公司/清洁剂、洗洁精、食品袋等;查对供方/外包方进行了评价,提供有以上供方/外包方评定记录表,评价内容包括:资质要求:资质齐全;供货能力:品质优良,供货及时,供货期间未出现质量问题;价格方面:价格合理;售后服务:态度良好,售后服务周到等;评定结果:品质优良、供货及时、价格合理、售后服务周到,符合我公司要求;评定结论:一致认为可以列入合格供方;评定人:同意列入合格供方,评定批准人:陈军涛;采购物资产品的验证:询问:采购产品验证,对购进物料均须附有质保书或当场(委托)检验,公司对采购物资到货后,现场对规格、型号、数量等与采购订单信息验证,验收合格后入库;公司采购的产品主要对数量、产品包装、来料合格证、原材料质量证明书、原材料合格



报告单等来验证产品质量；抽查天津雅庆达商贸有限公司、北京众益华联商贸有限公司、北京海陆汇食品有限公司等营业执照、食品生产许可证复印件在有效期内，提供有供应食材的检验检测报告和双方签订的有效期内的采购合同；公司采购流程：负责人称：公司每天进行采购物资；由各档口厨师每天开菜单，通过微信群发给供应商，供应商汇总后按照要求送达采购物资，公司按照采购物资清单进行入库验收活动；查有微信下达采购计划单、内容包括送货时间、商品名称、供应商、数量等；提供：采购订单 下单时间：2025年5月30日 送货日期：2025年6月2日 供应商：北京众益联华商贸有限公司 商品名称包括：鸡蛋 15kg/箱 30箱 快菜 8斤 香芹 20斤 鲜花椒 2袋 鲜杏鲍菇 25斤 西红柿 83斤 菠菜 35斤 胡萝卜 13斤 圆生菜 6斤..... 下单时间：2025年6月2日 送货日期：2025年6月3日 供应商：北京名骏达商贸有限公司 商品名称包括：五花肉片 10斤 鲜猪通脊 26斤 排骨块 18斤 鸡块 15斤..... 下单时间：2025年6月27日 送货日期：2025年6月29日 供应商：天津雅庆达商贸有限公司 商品名称包括：大米 50斤 小麦粉 350斤 大豆油 8箱 黄豆 20斤 花生米 10斤 玉米面 2袋..... 下单时间：2025年6月20日 送货日期：2025年6月22日 供应商：北京海陆汇食品有限公司 商品名称包括：香叶 23包 大料 10袋 草果 20袋 辣椒 20袋 料酒 12瓶 酱油 12瓶..... 下单时间：2025年5月30日 送货日期：2025年6月2日 供应商：北京伟业宏远商贸有限公司 商品名称包括：中食品袋 30包 一次性医用口罩 2盒 塑料口罩 1盒 水垢清 2桶 洗洁精 2桶 荧光监测试剂 2盒；以上采购明确供方、送货时间、商品名称、数量等，基本符合要求；抽食品采购与进货查验记录台账：提供动物检疫证明 No. 1100***212 生产单位：北京二商穆香源清真肉类食品有限公司 产品名称：牛/分割肉 数量：150kg 结论：本批动物产品检疫合格，应于24小时内到达有效 官方兽医签字：未** 签发时间：2025年3月12日；提供动物检疫证明 No. 1309***769 生产单位：河北金宏清真肉类有限公司 产品名称：羊胴体/白条 数量：450kg 结论：本批动物产品检疫合格，应于2日内到达有效 官方兽医签字：丁** 签发时间：2025年3月12日；No130**432 生产单位：唐山市丰南区强盛畜禽有限公司 产品名称：鸡胴体/白条 数量：2000kg 结论：本批动物产品检疫合格，应于2日内到达有效 官方兽医签字：刘** 签发时间：2025年3月12日；提供检验报告编号：A1F703***877 样品名称：猪肉 委托单位：北京二商大红门五肉联食品有限公司 报告机构：谱尼测试 签发时间：2025年7月15日 检验依据：GB/T9959.2-2008、GB18394-2020、GB2762-2022、GB2763-2021、GB31650-2019等，农业农村部第250公告、560要求 检验项目包括：感官、挥发性盐基氮、总汞、铅、镉、无机砷、药残、微生物等 结论：符合；提供食品快速检测数据单 编号：A225***22C 委托单位：北京名骏达商贸有限公司 检测日期：2025年3月12日 检测机构：华测检测认证集团北京有限公司 样品名称包括：豌豆尖、罗马生菜、芥兰苗、茭白、芋头、玉米、金针菇、草菇、苦瓜、丝瓜尖、胡萝卜、南瓜、苦菊、杏鲍菇、莲藕、山药、韭菜、菠菜、菜花、白萝卜、土豆、茄子、香芹、丝瓜、黄瓜..... 118个品种；检验依据：总局《蔬菜中敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏残留的快速检测 KJ201710》检测结果：阴性；提供检验报告 编号：A1***548 样品名称：美味甜面酱 委托单位：北京六必居食品有限公司 检测机构：谱尼测试 检验依据：SB/T10296-2009、GB2718-2014、GB2761-2017、GB2760-2014、GB2762-2022、GB29921-2021、国家市场监督管理总局令第70号的要求 报告时间：2025年1月22日 检测项目包括：感官、水分、食盐、氨基酸态氮、还原糖、大肠杆菌、黄曲霉毒素、山梨酸及其钾盐、铅、总砷、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、净含量 检测结果：符合；提供检验报告 编号：【黔】质检第 W20240112980号 样品名称：风味豆豉油制辣椒 委托单位：贵阳南明老干妈风味食品有限责任公司 检测机构：贵州省产品质量检验检测院 检验依据：GB/T20293-2006、GB2762-2022、GB29921-2021等 报告时间：2024年7月26日 检测项目包括：感官、干燥失重、总酸、酸价、过氧化值、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、



脱氢乙酸及其钾盐、甜蜜素、二氧化硫残留量、苯并芘、铅、无机砷、罗丹明、苏丹红等添加剂、农残、黄曲霉毒素、大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌等 检测结果：符合；提供 检验报告 编号：TX2025***466 名称：马铃薯淀粉 委托单位：北京泰和宏晟商贸有限公司 报告机构：河北盛世天祥检测服务有限责任公司 报告日期：2025 年 3 月 7 日 依据标准：GB/T8884-2017 检验项目：色泽、气味、杂质、水分、灰分 结论：符合；提供检验报告 编号：HAQ2025***023 名称：花生仁（红花生仁、白沙花生仁、大花生仁）委托单位：北京金禾绿源农业科技有限公司 报告机构：北京慧安清检测科技有限公司 报告日期：2025 年 2 月 17 日 依据标准：GB2762-2022、GB2761-2017 检验项目：铅、总砷、总汞、铬、镉、黄曲霉毒素、赭曲霉毒素 结论：符合；提供检验报告 编号：HAQ2025***019 名称：黄豆 委托单位：北京金禾绿源农业科技有限公司 报告机构：北京慧安清检测科技有限公司 报告日期：2025 年 2 月 17 日 依据标准：GB2762-2022 检验项目：铅、铬、镉、黄曲霉毒素 结论：符合；提供检验报告 编号：WT1010***WT2 名称：金龙鱼精炼一级大豆油（非转基因）型号：5L 一级 委托单位：益海嘉里食品营销有限公司 检测机构：深圳市计量质量检测研究院 检验日期：2024 年 6 月 19 日 至 2024 年 6 月 24 日 标准：GB7718-2011、GB28050-2011，委托方技术要去 检验项目：能量、蛋白、脂肪、碳水化合物、钠、标签 结论：符合；提供检验报告 编号：WT1010***WT1 名称：大豆油一级 型号：5L 一级 委托单位：益海嘉里食品营销有限公司 检测机构：深圳市计量质量检测研究院 签发日期：2025 年 1 月 7 日 依据标准：GB2716-2018、GB5009.29-2016 等 检验项目：色泽、气味、滋味、状态、酸价、过氧化值、相对密度、矿物油、黄曲霉毒素、溶剂残留、苯并芘、铅、总砷、月桂酸、豆蔻酸、棕榈酸、十七烷酸、硬脂酸、油酸、亚油酸、亚麻酸、花生酸、芥酸…… 结论：符合；提供检验报告 编号：HAQ2025***21 名称：芝麻（黑芝麻、白芝麻）委托单位：北京金禾绿源农业科技有限公司 报告机构：北京辉安清检测科技有限公司 报告日期：2025 年 2 月 17 日 依据标准：Q/MYJHL0001-2025 杂粮制品 检验项目：铅、总汞、铬、镉、总砷、黄曲霉毒素、赭曲霉毒素，结论：符合；提供检验报告 编号：F24WT***370 名称：味极鲜酱油（酿造酱油）委托单位：佛山市海天（高明）调味食品有限公司 检测机构：佛山市食品药品检验检测中心 报告日期：2024 年 10 月 24 日 依据标准：GB/T18186-2000、GB7718-2011、GB28050-2011 检验项目：色泽、香味、滋味、可溶性无盐固形物、全氮、氨基酸态氮、铵盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、黄曲霉毒素、铅、总砷、菌落总数、大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、标签、净含量，结论：符合；提供检验报告 编号：2025011664 名称：大米 委托单位：滦南县合顺大米加工有限公司 报告机构：河北安普检测技术服务有限公司 报告日期：2025 年 2 月 10 日 依据标准：GB/T1354-2018、国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号、GB2715-2016、GB2762-2022、GB2761-2017、GB2763-2021 检验项目：碎米、净含量、加工细度、不完善粒、水分、杂质、黄粒米含量、感官、霉变粒、麦角、铅、总汞、铬、黄曲霉毒素、赭曲霉毒素、六六六、滴滴涕，结论：符合；提供检验报告 编号：A225**008C 名称：雪花小麦粉 委托单位：五得利面粉集团有限公司 报告机构：天津华测检测认证有限公司 报告日期：2025 年 2 月 11 日 依据标准：SN/T0293-2014、GB/T5509-2008、GB/T5508-2011、GB/T5506.2-2008、GB/T5504-2011 检验项目：色泽、气味、加工精度、含砂量、磁性金属物、灰分、湿面筋、水分、脂肪酸值、镉、铬、总汞、铅、总砷、黄曲霉毒素、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮等及农残项目，结论：符合；查外包过程相关控制如下：餐厨垃圾清运、隔油池清掏提供“北京市非居民单位厨余垃圾运输服务合同”非居民甲方：北京金领怡家餐饮管理有限公司 运输单位：北京净得益清洁服务有限公司 签订日期：2025 年 6 月 2 日 有效期至 2026 年 6 月 1 日；虫鼠害消杀提供“有害生物合同”甲方：北京金领怡家餐饮管理有限公司 乙方：北京派奇德生物技术开发有限责任公司 签订日期：2024 年 8 月 10 日 有效期至 2025 年 8 月 9 日；油烟系统



清洗提供油烟系统清洗“合同”需方：北京金领怡家餐饮管理有限公司 乙方：北京山河佳业保洁有限公司
签订日期：2025 年 1 月 1 日 有效期至 2025 年 12 月 31 日；提供“厨房油烟净化器”清洗报告 附：资质证书、人员证书 烟道清洗证明，显示本地清洗时间：2025 年 3 月 22 日 下次清洗时间：2025 年 5 月 21 日
项目：油烟净化器、同步管道、集烟罩；提供“油烟管道清洗记录证明”清洗结果：符合要求 同上，提供了 2025 年 5 月 24 日证明、记录，符合；提供“厨房排烟系统清洗记录”.....日期：2025 年 1 月 18 日 清洗达标程度：是 现场监督：胡晓庆 日期：2025 年 3 月 22 日 清洗达标程度：是 现场监督：胡晓庆 日期：2025 年 5 月 24 日 清洗达标程度：是 现场监督：胡晓庆；经确认，基本符合标准要求。

制售服务提供/OPRP2: 针对企业餐饮管理服务的提供，公司编制了《制售提供控制程序》及相关的作业指导书对提供过程进行控制，确保管理体系按策划的安排予以实施；现场巡查：现场设立男女更衣室，配置更衣柜、更衣镜等基本设施；员工更衣后经过洗手消毒，进入厨房；制作间配置蔬菜粗加工区面积：5 m²，蔬菜摆放在筐内、放置于不锈钢架子上，在蔬菜毛菜间有专门的蔬菜暂存区、毛菜筐采用红色的筐子进行贮存，蔬菜在粗加工间进行摘选；现场观察宋海霞、贾光银正在进行择菜、去皮（去除不可食用部分）等前期粗加工；蔬菜粗加工后由负责切配的员工张利华、路计军将粗加工好的蔬菜放入切配区；切配区 5m²，先将经粗加工处理（去除不可食用部分）完成后的蔬菜放入独立厨房洗菜区的洗菜池中清洗；公司日常采购的猪肉为鲜货，鸡肉及海鲜大部分为冻品，日常采用流水进行解冻；切配区现场配有海鲜清洗池、肉类清洗池、蔬菜清洗池；现场查看有蔬菜清洗池及肉类清洗池、蔬菜、肉类经过清洗，摘洗后的菜采用白色的筐子进行盛装，再进行切配；现场员工张利华、路计军等进行手工切配，切配好净菜及洗后的肉类采用不锈钢盆进行盛装；现场见案板和刀具分区存放使用，通过颜色进行区分：案板在操作台边缘标识颜色以区分，其中红色案板为生食品荤（砧板）刀具在刀把处有红色标识；绿色为生食品素（砧板）刀把处标识为绿色；蓝色为熟食品（砧板）刀把处标识有蓝色；白色为面食品（砧板）刀把处标识有白色，刀具专门有专柜进行管理；粗加工区及切配区配备有带盖的箱子，存放废弃物；工人称“随用随清”处理好的蔬菜和肉食放在相应的容器中直接在厨房操作间进行烹制；项目现场采用自助餐形式，用餐前厅 230m²，共计可容纳 110 多员工用餐，目前实际用餐人数为 600 人左右；日常采用错峰就餐制度；用餐前厅配置洗手池，配置了空调；场区内运输采用平板车，保温车；各个区域安装有防鼠板，高度 70cm；厨房操作间和前厅配置有：灭蝇灯、应急灯、消防指示牌、消防栓、灭火器、燃气报警、烟感、监控等；甲方为食堂配置了配电柜、锅炉房、变电站、太阳能热水器等；项目现场菜单每每周更换一次。菜谱的种类由公司制定。每周四上午餐厅厨师长制定出下周菜单，然后提交项目经理，由项目经理制定下周菜单提供甲方进行审核，周四下午甲方将审核后的菜单反馈给项目经理；现场审核中提供最近菜谱，包括早餐/午餐/晚餐食谱，包括素菜、荤菜、主食、风味小吃等；早餐：风味：手工馄饨、鸡蛋两吃、煎鸡蛋、蒸时蔬、油条、糊塌子等；主食：猪肉大葱小笼包、尖椒茄子包、锅贴、粘窝头、红烧烧饼、玉米等；凉菜：圆生菜、自制咸菜丝、麻油甘蓝丝、炆拌龙须菜等；汤粥：豆腐脑、豆浆、红豆玉米粥等；午餐：风味：手工水饺、秦镇米皮、朝鲜冷面、烤茄子等；主食：米饭、二米饭、小花卷、山药、花卷馒头、千层饼等；凉菜：香拌秋耳、萝卜苗、玉米粒、香椿芸丝、罗马生等；汤粥：冰糖瓜皮汤、西红柿鸡蛋汤、蜂蜜百香果水等；热菜：梅菜扣肉、辣卤鸭锁骨、橙汁菠萝鸡、虾仁烧冬瓜、地三鲜、香菇油菜、花菜炒肉、老北京爆肚等；审核期间 2025 年 7 月 23 日厨房操作间：灶台前方有不锈钢操作台，台上放有调料；洗好、切配完成的香菇、丝瓜、绿豆芽、生菜等放在专门的容器中，摆放在操作台面上；现场胡晓庆、胡延佳正在制作：农家一锅出、西葫芦炒肉片、软炸虾仁、新三鲜炒鸡蛋、肉淋三色椒等菜品；菜肴炒好后放入不锈钢的容器中；现场感



官已经熟透，胡延庆现场对菜肴进行中心温度检测：现场：辣子鸡丁 88℃、盐水奶白菜 85℃；面点区徐胜刚负责蒸米饭，现场见徐胜刚先将大米进行挑选异物，再进行清洗淘米，最后进行蒸制；米饭蒸制好后，对米饭进行中心温度检测：现场米饭 87℃；米饭蒸制完成后放入不锈钢容器中，送至售卖间；凉菜间门口配有二次更衣及洗手设施，员工严格按照要求，二次更衣及二次洗手后进入凉菜间；现场开始制作时间 9:00，结束时间 11:30；现场查看程利波正在制作凉菜，午餐凉菜为：葱香双色鲜笋、自制咸菜丝等；制作好的凉菜从出餐口转移至用餐区；菜品烹饪完成后采用不锈钢菜盆，用薄膜密封，防止异物落入；密封好之后用手工通过传菜窗口搬运至售餐区，放置在有加热水的保温台上，盖有盖子；用餐时段打开盖子，开始售餐；中心温度测试操作人为厨师长，培训后上岗，有经过总经理授权；主厨房配有除油烟系统，污水排放经隔油隔渣池预处理后经市政管网引至当地污水处理厂处理，厨余垃圾用有盖垃圾桶暂存，由委托方负责处理；经现场查看：各个操作间地面和墙壁都贴有瓷砖，有利于排水和清洁；地面有排水系统通道，流向由高清洁区向底清洁区排放，符合相关规范的要求；现场见各操作间地面没有积水；下水道上盖有不锈钢篦子封闭，平整干净；食堂现场配备的消防设施为灭火器，均在有效期内；食堂定期检查消防设备，各种烟罩类设备，各种炉灶类设备，各种蒸箱类设备；食堂负责使用中的安全操作以防止火灾，爆炸等事故发生；以上确保自开始制作至就餐时间间隔不超过 2h；食堂用餐区：地面为水泥地面，楼梯也为防滑地砖，空间光线明亮、空气流通，餐桌椅摆放整齐有序，每个餐桌干净整齐，每次用餐完都打扫、擦洗干净；对售卖服务的实施有规定：各类餐食制作符合工艺参数的温度及时间要求，通过总经理陈军涛检查确认后放行；每日开餐前对服务人员进行检查，员工按公司要求在进入售卖间前进洗手和更衣，着装整齐，佩戴工作帽、口罩及胸卡；就餐区采用自助形式就餐人员从消毒柜中取出餐具，自己将选好的主食和菜肴放入餐具中；售卖服务直接就完成了服务的实现，对于服务不合格情况，如果接到甲方日常检查出现问题，采取纠正措施；售餐过程，菜品盛放在不锈钢容器中置于水浴槽内，恒温加热；现场观察：餐食能够保持在 65℃ 以上；餐厅出口设残食台，定点回收残食、餐具；食堂日常餐具的清洗和消毒：现场洗消间一间 16 m²，洗消间员工将一般就餐餐具如：餐盘、筷子等餐具用洗碗机清洗；洗碗机使用洗碗液清洗餐具；完好后的餐具进入消毒柜消毒备用；通过控制时间进行消毒，现场查看时间设定为 60 分钟；洗消间现场王苏霞等穿戴橡胶手套、胶靴等，穿戴齐全，正在进行餐具的洗消；洗碗机消毒一般水温控制 100℃，冲洗 40 秒以上，现场见消毒柜采用高温消毒 120℃，消毒时间均不少于 10 分钟；食堂餐具日常清洗和消毒由甲方北京金领怡家餐饮管理有限公司委托物业公司进行；餐具清洗、消毒均采用洗洁精清洗及高温消毒，现场提供 2024 年 7 月至今餐具消毒记录，符合要求；现场以上设备设施运转良好；查到该公司管理人员定期进行设备运行状况点检；餐具清洗消毒后放入消毒柜柜内存放；需确认过程为售卖；售卖过程的服务人员着装整齐，佩戴工作帽、口罩；主副食均放在不锈钢保温餐柜，确保就餐过程菜品温度在 60℃ 以上；员工到售餐区后，根据自己口味选择菜品，主食，售餐人员按顾客选择把菜品和主食放入餐盘，售餐区菜品全部采用热水底部加热，保证售餐过程总菜品中心温度满足要求；现场抽查售卖人员，均为已进行能力评价确认的人员；同时对设备包括各种防护、蒸饭柜进行了确认，结论为：过程能力满足要求，时间：2025 年 3 月 1 日 确认人：陈军涛；食堂整个营业过程基本符合要求。

标识和追溯：提供 2024 年 7 月至今留样记录：日期：2025 年 3 月 24 日 豆腐脑 125g 早 7:00 留样人：冀盼盼（留样过程洗手、工具消毒、戴手套）丢弃时间：2025 年 3 月 26 日 丢弃人签字：冀盼盼；日期：2025 年 4 月 17 日 红烧肉炖干豆角 125g 晚 17:00 留样人：冀盼盼（留样过程洗手、工具消毒、



戴手套) 丢弃时间: 2025 年 4 月 19 日 丢弃人签字: 冀盼盼; 日期: 2025 年 5 月 20 日 蒜蓉油菜 125g 晚 17: 00 留样人: 冀盼盼 (留样过程洗手、工具消毒、戴手套) 丢弃时间: 2025 年 5 月 22 日 丢弃人签字: 冀盼盼.....

验证/放行: 提供: 检测报告 编号: A2240345396101004C 样品名称: 红烧肉 委托单位: 北京金领怡家餐饮管理有限公司 报告机构: 华测检测认证集团北京有限公司 检测项目: 菌落总数, 大肠菌群, 沙门氏菌, 金黄色葡萄球菌, 大肠埃希氏菌 GB 4789. 38-2012 《食品安全国家标准食品微生物学检验大肠埃希氏菌计数》, GB 4789. 2-2022 《食品安全国家标准食品微生物学检验菌检测依据落总数测定》, GB 4789. 3-2016 《食品安全国家标准食品微生物学检验大肠菌群计数》, GB 4789. 4-2016 《食品安全国家标准食品微生物学检验沙门氏菌检验》, GB 4789. 10-2016 《食品安全国家标准食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验》 报告日期: 2024 年 06 月 25 日 检测结果: 合格; 检测报告 编号: A2240345396101006C 样品名称: 米饭 委托单位: 北京金领怡家餐饮管理有限公司 报告机构: 华测检测认证集团北京有限公司 检测项目: 菌落总数, 大肠菌群, 沙门氏菌, 金黄色葡萄球菌, 大肠埃希氏菌等 检测依据: GB 4789. 38-2012、GB 4789. 2-2022、GB 4789. 3-2016、GB 4789. 4-2016、GB 4789. 10-2016 报告日期: 2024 年 06 月 25 日 检测结果: 合格; 检测报告 编号: A2240345396101005C 样品名称: 清炒西兰花 委托单位: 北京金领怡家餐饮管理有限公司 报告机构: 华测检测认证集团北京有限公司 检测项目: 菌落总数, 大肠菌群, 沙门氏菌, 金黄色葡萄球菌, 大肠埃希氏菌等 检测依据: GB 4789. 4-2016、GB 4789. 10-2016、GB 4789. 38-2012、GB 4789. 2-2022、GB 4789. 3-2016 报告日期: 2024 年 06 月 25 日 检测结果: 合格; 以上报告已经超过一年, 现场提出改进建议; 现场沟通负责人陈军涛介绍, 新的送检已经安排。

环境因素、危险源识别评价: 识别了餐饮部环境因素包括: 收货验收过程的车辆尾气、噪声、废包装、烂菜叶等, 货物仓储过程的冰柜里面的冰、电能消耗等, 清洗过程废水、剔除下来的菜叶、皮、壳、清洗杂质等, 粗加工菜帮子、菜叶、下脚料等, 烹饪(含煎、炸、烙、炒)过程的电能消耗、油烟废气、含油废水、排风机噪声、油烟机/风筒油垢等, 餐饮售卖过程的剩饭剩菜、餐厨垃圾等, 洗消清洁过程的废水、餐厨垃圾等, 餐器具保洁过程的废水、餐厨垃圾等; 米饭蒸煮原料采购验收过程的车辆尾气、噪声、废包装, 贮存能源消耗、鼠害、虫害、食品过期损失, 领料过程大米消耗, 初加工(挑选异物清洗、淘米)过程废水、杂物, 蒸煮过程电能消耗, 成品、留样过程的样品到期处置、电能消耗, 食堂售卖剩饭剩菜、餐厨垃圾等; 面食原辅料采购验收过程车辆尾气、噪声、废包装, 原辅料预处理不合格品, 配料消耗, 发酵酵母等消耗, 成型馅料等材料消耗, 醒发能源消耗, 蒸煮过程能源消耗, 食堂售卖剩饭剩菜、餐厨垃圾等; 菜品原料验收过程的车辆尾气、噪声、废包装、烂菜叶等, 贮存过程的冰柜里面的冰、电能消耗等, 领料过程的原料消耗, 预处理初加工不合格品、下脚料消耗, 切配过程的下脚料, 烹饪过程(含煎、炸、烙、炒)的电能消耗、油烟废气、含油废水、排风机噪声、油烟机/风筒油垢等, 托盘存放过程汤汁遗洒, 供餐过程的剩饭剩菜、餐厨垃圾等; 餐具清洗消毒清洗废水、餐厨垃圾, 消毒过程的废水、电能消耗, 备用过程的电能消耗等; 识别了餐饮部的危险源包括: 收货验收过程的车祸、砸伤、磕碰等, 货物仓储过程的冻伤、砸伤、磕碰、滑倒摔伤等, 清洗过程滑倒摔伤、割伤、机械伤害等, 粗加工机械伤害、刀具划伤等, 烹饪过程(含煎、炸、烙、炒)的烫伤、废气和噪声健康危害、磕碰、砸伤等, 餐饮售卖过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等, 洗消清洁过程的滑倒摔伤、砸伤、划伤等, 餐器具保洁过程的滑倒摔伤、砸伤、划伤等; 米饭蒸煮原料采购验收过程的车祸、砸伤、磕碰等, 贮存过程砸伤, 领料过程砸伤, 初加工(挑选异物清洗、淘米)过程滑倒摔伤, 蒸煮过程电伤、烫伤、留样过程的电伤, 食堂售卖过程滑倒摔伤、烫伤、



传染病、食物中毒等；面食原辅料采购验收过程车祸、砸伤、磕碰等，原辅料预处理机械伤害，成型过程的过期食材，蒸煮过程烫伤、电伤，食堂售卖过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等；菜品原料验收过程的车祸、砸伤、磕碰等，贮存过程砸伤、电伤等，领料过程的砸伤、电伤，预处理初加工机械伤害，切配过程的刀具划伤、机械伤害，烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）的烫伤、废气和噪声健康危害、磕碰、砸伤等，托盘存放过程烫伤，供餐过程的滑倒摔伤、烫伤、传染病、食物中毒等，餐具清洗消毒滑倒摔伤、触电等；评价后确定的公司范围内重要环境因素包括：废气（油烟）、噪声（排风机）、废水（含油废水）、固废（含餐厨垃圾处置）；经评价后确定的公司范围内不可接受风险包括：火灾/爆炸、食物中毒、传染病、滑倒摔伤、高温烫伤、机械伤害、电伤。

环境、职业健康安全运行控制：

废气（油烟）：现场烹饪过程的油烟安装了油烟净化机和排气扇，具体指标和检测数据由甲方进行监控；现场观察符合餐饮业/食堂后厨的正常情况，基本可控。

噪声（排风机）：现场噪声主要是抽油烟机/排风机和排气扇发出的噪声，选用低噪声厨具和设备，对产生噪声的设备采取有效的降噪措施，如加强稳定性，确保现场噪声可控。具体指标和检测数据由甲方进行监控；现场观察食堂后厨噪声基本可控。

废水（含油废水）：现场查看餐厅操作间有下水沟，上覆盖有不锈钢网栅，清洗用水直接排入下水管道，网栅上杂物由公司每天下班时清；生活污水、地面冲洗水经过二级沉淀池处理后，通过隔油池处理站后排入市政污水官网；具体指标和检测数据由甲方进行监控；现场查看隔油池维护良好，正常使用。

固废（含餐厨垃圾处置）：生活垃圾由甲方集中处置；废包装材料、废下脚料为一般固废，废包装材料外售废品收购站，废下脚料集中收集外售用作饲料加工；均合规妥善处理；餐厨垃圾（含废弃油脂/地沟油）清运由外包方进行处置，提供外包协议。

火灾/爆炸：由于餐饮企业使用明火进行烹饪，火灾成为一种常见的风险；电气设备故障、燃气泄漏等因素都可能引发火灾事件；公司对消防安全要求进行落实并实施监督检查；现场火灾防控措施包括安装火灾报警器和灭火设备，并进行定期检测和维护；定期进行员工火灾应急演练，并确保员工对火灾的处理方法和逃生路线有所了解；在合适位置设置安全警示标识，警示顾客注意安全；消防器材按重点、要害部位和各类物质特点配备，定点摆放，查见“消防器材台账”以及消防设施位置示意图，后厨、餐厅、仓库均配备有灭火器用于突发火情，规定严禁它用或随意变动位置，有进行妥善保管，保险铅封不准随意去除，消防器材进行登记造册，并有按规定要求每月进行一次点检，应急物资储备齐全，并基本满足消防安全要求；有设置严禁烟火等安全警示标识；审核未发现后厨、餐厅及仓库消防器材遮挡、挤占现象；负责人陈军涛介绍，要求每年至少组织一次消防应急演练，以提高员工消防安全突发紧急情况应对措施。

食物中毒：为预防食物中毒，公司采取的预防措施有：食品安全教育，建立供应商准入制度、定期对食堂提供的食品进行检测，妥善储存食品，定期检查食品加工环境和个人卫生情况等措施；目前未发生过食物中毒事故。

传染病：员工健康和卫生状况直接关系到食品安全，未经培训的员工可能对食品安全规范不了解，潜在传染疾病的员工可能会传染给顾客；采取管理、控制并治疗传染源；切断传播途径、保护易感人群，包括改善营养、锻炼身体，以及进行疫苗接种等；现场查看食品接触人员均办理了健康证。

滑倒摔伤：食堂餐厅短时间内供餐一般会遭遇拥挤、狭小的通道和空间，较容易滑倒、摔倒等意外事件，会对顾客的安全构成威胁；日常采取定期清洁地面的灰尘、污垢或其他杂物，确保地面干燥、清洁；当地面潮湿时，使用吸水垫或布来吸收多余水分；在需要额外防滑保护的区域，使用防滑地毯或垫子；设



置注意防滑标识；日常与甲方/客户增加沟通与关怀，与顾客建立良好的沟通和关系，关注就餐过程的需求和便捷性，减少流动以减少滑倒、摔伤的发生率。

高温烫伤：预防人身伤害控制：上岗前对工人进行操作工艺、安全操作规程进行培训，询问后厨烹饪过程厨师胡晓庆、呼延佳，有接受安全教育培训；个体防护：各档口厨师有依据岗位需要佩戴相应的劳保用品（工作服、口罩），同时公司加强班组安全管理活动，提高员工安全生产意识。

机械伤害：现场操作台和厨具设施均有相应的防护装置；刀具使用过程中要注意操作技巧，采用熟练操作工，操作人包括：胡晓庆、呼延佳、张利华、路计军等工作娴熟、方法得当，作业过程中有穿工作服、佩戴手套、口罩等个人安全防护用品，且在上岗前有接受过相应的岗位技能培训。

电伤：加强安全教育，大力宣传安全用电，加强自我保护与相互保护意识，熟知预防措施和安全抢救方法；要求员工不要用沾了水的手触碰电线，破损的电线要及时的修补及更换，不要将衣物搭放在电线上面，定期用电设备进行维修，要安装符合国家标准的用电线路，检修器时一定要请专业的人员进行操作；餐饮部含后厨负责安全用电的监督检查，检查电气设备和线路的安全状况，发现问题及时维修或更换，确保用电安全；负责人刘丽红介绍：防止因短路、超负荷、电弧或发热而引起的火灾事故，及时进行整改解决；现场未发现配电箱/柜门有开启现象，有粘贴“小心触电”等安全标识，未发现明显安全用电隐患。

制售各过程环保和安全运行控制情况：收货验收过程的废包装、不合格品、废弃物等，采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；收货验收过程的车祸和砸伤，采取措施：送货司机和车辆要严格审查，按照甲方告知要求场内作业，装卸过程轻拿轻放，选择合适的搬运共计，现场为板车；装卸人员经过安全告知和培训；清洗过程的污水、地面冲洗水、沉淀池处理后废水，污水经过甲方污水处理系统后排放；甲方统一监控管理；现场未发现积水、跑漏滴撒现象；清洗过程的冷水作业健康伤害、砸伤、磕碰，采取措施：清洗过程冷水作业佩戴塑胶手套，温水清洗；操作过程轻拿轻放、选择合适的盛放工具和容器，预留合理的作业空间等；粗加工过程的废弃物、下脚料采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；粗加工过程的机械伤害、电伤，与负责人刘丽红沟通，日常通过一下措施预防触电：加强职工的电气安全技术教育，防止错误操作；严禁手部沾水接触充电器、电源；严禁非专职电气人员进行停、送电操作；增加用电安全常识，增强预防事故的能力；设保护接地装置和接零；对裸露导体及危险设备的隔离防护；禁止带电检修或搬迁设备；对用电设备和安全装置定期检修，使其处于良好状态；加强用电的安全管理和检查；对不符合要求的电缆、电线接头及裸导线要及时整改；严禁违章用电；开关箱设置漏电保护器；使用安全电压；做好触电急救工作，及时处理电气事故，并适时进行演练，以确保战之能胜；同时做好电气安全资料档案管理工作；制定安全标志，并做好安装、维护、检查、宣传；减少制售过程中对人员的伤害，加强对工人的三级安全意识培训，提高安全意识.....机械伤害制定了设备操作规程，悬挂了安全警告标识在相应的作业区域，现场设备设施均有相应的防护装置，设备机械防护措施基本完好；刀具使用过程中要注意操作技巧，采用熟练操作工；现场电闸箱标识有“有电危险”“请随手关门”“当心机械伤人”等；烹饪过程（含煎、炸、烙、炒）的油烟和油烟污垢、含油废水、噪声、低效能源使用等，油烟经过油烟净化机之后排放，由甲方统一监控；油烟污垢由油烟系统清洗甲方外包单位进行；烹饪过程的油烟健康伤害、机械伤害、噪声伤害、电伤、烫伤等，采取措施：现场厨师佩戴口罩、耳塞等防护用品，注意用电安全的警告标识；餐饮售卖过程的餐厨垃圾，采取定点分类存放，统一按照甲方要求处置；建立台账，责任人管理等措施；提供了餐厨垃圾处置协议和处置记录；餐饮售卖过程的烫伤、食物中毒、摔倒、滑倒、食物过敏等，采取措施：烫伤，上岗前对工人进行安全操作规程培训，询问崔大雪、张利华等，有接受安全教育培训；个体防护：操作工有依据岗位需要佩戴相应的



劳保用品（工作服、口罩、手套），同时公司加强班组安全管理活动，提高员工安全生产意识；有制定烫伤应急预案，查看处理措施包括：迅速冷疗、迅速脱去衣物、迅速转移烧烫伤工人等；摔伤主要是指后厨和餐厅地面有水渍导致的滑倒摔伤，现场发现餐饮地面比较滑，较容易摔伤，现场刘丽红介绍日常会监督水迹情况，及时清理，现场有注意摔伤的警示标识；预防工伤事故首先需员工提升自我安全意识，专注于当下行为，切勿分心；要眼观六路，辨识周边环境可能存在的危险因素，提前预防；根据地面水渍、油污情况，调整清理频次；地面卫生清洁分区域进行，预留通行通道，并作警示标识；通道、光线、照明充足；台阶、门槛高度设置符合人体行走习惯，避免过高、过低或高度不一；走路时视线位于正前方，不左顾右盼，查看手机或文件时应停在原地；上下楼梯不相互拥挤、不追逐打闹；遵章守纪，不做违规和冒险行为；洗消清洁过程的污水、地面冲洗水，洗消剂化学品管理和化学物质的排放，采取措施经过隔油池之后统一排入甲方污水处理系统，最后排入市政管网，指标统一由甲方监控；洗消清洁过程的电伤、砸伤、磕碰，为防止砸伤，在开始装卸作业之前进行详细的计划和准备工作，选择合适的装卸工具和设备，确保货物正确地摆放，以及合理地安排作业区域等；现场清洁工罗花琴、张正平佩戴防护用品，如手套、防滑鞋、工作服等；电伤，严禁手部沾水接触充电器、电源；严禁非专职电气人员进行停、送电操作；增加用电安全常识，增强预防事故的能力等；隔油池不需要人员进入；餐器具保洁过程的废水排放、含油废水、餐厨垃圾、污水处置等，采取措施经过隔油池之后统一由甲方处理，最后排入市政管网；指标统一由甲方监控；餐厨垃圾提供了餐厨垃圾处置协议和处置记录；提供了隔油池清掏外包协议和处置记录。

监视、测量、分析和评价：开展对识别的：领导管理和资源提供过程（管理层）、管理体系策划、建立与运行的管理过程（综合办公室）、人力资源管理过程（综合办公室）、采购过程（餐饮部）、制售服务提供过程（餐饮部）、产品放行过程（餐饮部）各个过程的监视、测量、分析和评价，包括关键过程绩效的完成性等，进行分析、评价以改进过程；公司建立了《监视、测量、分析和评价控制程序》作为评价其绩效所依据的准则，规定和描述了监视、测试、分析与评价的方法、以确保有效的结果、实施监视和测量的时机、分析、评价和沟通监视和测量结果、评价绩效并确定管理体系的有效性；负责人陈军涛和刘丽红均表示，废气、噪声、废水等的监测由甲方统一管理和实施，由甲方担负相关责任，现场未提供甲方的报告。

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

提供的一体化管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围，审核频次，审核方案的编制等；企业近期于 2025 年 4 月 24 日-25 日策划并实施了一次内审（QEOFH 一并实施）；现场与陈军涛、张俊荣、刘丽红沟通，发现三位内审员对标准以及内审执行要求的理解有一定认识，但是还需要继续加强学习，以保证内审可以得到有效的实施和保持，作为观察项提出。

企业有对本年度管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过 12 个月）近期于 2025 年 6 月 19 日实施了 1 次管理评审（QEOFH 一并实施），管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，见管理评审改进计划和措施，过程有效。

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：

公司制定有《不合格品控制程序》、《不合格和纠正措施控制程序》；原料验收主要来自合格供方，



审核周期内未发生采购原料不合格情况；在初加工过程中，主要是果蔬等产品有黄叶、坏菜等挑选直接作为废弃物处理，在烹饪加工过程中，因为食材新鲜，审核周期内没有发生餐食不合格的情况；顾客投诉处理等主要由行政人事部负责，暂未发生不合格情况，也未发生投诉情况。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

公司保存了相关的内审和管理评审不合格的纠正预防措施的记录；内审开具的 1 项不符合报告，已进行原因分析，采取纠正和纠正措施，进行验证合格。

3) 投诉的接受和处理情况：无

4) 改进建议：水质和菜品、主食的第三方检验报告已经超过一年，现场提出改进建议；现场沟通负责人陈军涛介绍，新的送检已经安排。

三、管理体系任何变更情况

1) 组织的名称、位置与区域：无

2) 组织机构：食品安全小组增加副总和副组长职位：衣鹏，职责为当总经理/组长不在时，代理总经理/组长职责，并且向总经理/组长汇报工作。

3) 管理体系：职业健康安全目标取消了职业病。

4) 资源配置：无

5) 产品及其主要过程：无

6) 法律法规及产品、检验标准：无

7) 外部环境：无

8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：无

9) 联系方式：无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核不符合项经过验证纠正措施有效。

五、认证证书及标志的使用

企业获取的管理体系认证证书、标志仅用于产品市场宣传和向顾客展示，以及证实管理体系与标准的符合情况，审核发现证书没有用于产品上，标志和证书的使用符合要求。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

■无变化

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，北京金领怡家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	■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： 保持认证注册

审核组： 张 丽

北京国标联合认证有限公司



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。