



项目编号：21251-2025-QEO

管理体系审核报告

（第二阶段）



组织名称：河南明和餐饮管理有限公司北京分公司

审核体系：环境管理体系、质量管理体系、职业健康安全管理体系

审核组长（签字）：黄朝星

审核组员（签字）：黄朝星、陈芳、刘园园

报告日期：2025年08月24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，不向第三方泄露。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：黄朝星

组员：陈芳 刘园园



受审核方名称：河南明和餐饮管理有限公司北京分公司

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
	黄朝星	组长	审核员	2025-N1QMS-1312379	30.05.00
	黄朝星	组长	审核员	2025-N1EMS-1312379	30.05.00
	黄朝星	组长	审核员	2025-N1OHSMS-1312379	30.05.00
	陈芳	组员	审核员	2023-N1OHSMS-4015478	30.05.00
	陈芳	组员	审核员	2023-N1EMS-4015478	30.05.00
	陈芳	组员	审核员	2025-N1QMS-7015478	
	刘园园	组员	审核员	2025-N1OHSMS-1488630	30.05.00
	刘园园	组员	审核员	2025-N1EMS-1488630	30.05.00
	刘园园	组员	审核员	2025-N1QMS-1488630	

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	豆棒棒	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（**环境管理体系、质量管理体系、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：



GB/T 24001-2016/ISO14001:2015 、 GB/T19001-2016/ISO9001:2015 、
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：《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国劳动合同法》、《中华人民共和国公司法》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国招标投标法实施条例》《中华人民共和国农产品质量安全法》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：

学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定、餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范、北京化工大学关于合作经营食堂的管理规定、学校食品安全与营养健康管理规定、餐饮服务食品安全操作规范、餐饮企业质量管理规范、餐饮企业信用等级评价规范、食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、食品安全国家标准消毒餐（饮）具、食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、食品安全管理体系 餐饮业要求、食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
饮食业油烟排放标准、食品安全执法办案常用手册

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。合同/协议

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2025年08月23日上午至2025年08月23日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年02月10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）：

E:餐饮服务管理（热食类食品制售）所涉及场所的相关环境管理活动

Q:餐饮服务管理（热食类食品制售）

O:餐饮服务管理（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：北京市海淀区紫竹院路 116 号 7 层 D 座 806

办公地址：北京市海淀区紫竹院路 98 号

经营地址：北京市海淀区紫竹院路 98 号

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 08 月 22 日 08:30 至 2025 年 08 月 22 日 12:30 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服务过程控制；Q检验过程控制。E0运行策划和控制；E0绩效测量和监视

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（2）项，涉及部门/条款:综合部 QEO:7.2/餐厨部 Q:8.6

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08月30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07月30日前。

2) 下次审核时应重点关注：

ES 运行策划和控制；ES 绩效测量和监视。Q 服务提供过程控制。Q 产品和服务放行控制。管理人员加强体系文件学习。加强外包方的控制。

3) 本次审核发现的正面信息：

管理体系健全，领导能够重视，各部门能够贯彻执行体系文件。

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1) 成熟度评价：

最高管理者对管理体系高度重视和支持，并对标准有一定程度的理解和掌握，积极组织督促和管理各部门，严格贯彻执行管理体系要求，从而确保管理体系正常运行。

2) 风险提示：

ES 运行策划和控制；ES 绩效测量和监视。Q 服务提供过程控制。Q 产品和服务放行控制。管理人员加强体系文件学习。加强外包方的控制。

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：2024年09月29日体系实施时间：2025年02月10日



2) 法律地位证明文件有:

营业执照（统一社会信用代码: 91110108MAE1EPTP77 ）

3) 审核范围内覆盖员工总人数: 15 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）:

4) 范围内产品/服务及流程:

策划了产品实现工艺流程。

业务流程: 市场开发→合同评审→热食类食品制售（原料能收——清洗切配——（米饭、粥、热菜）热加工——备餐、出餐——留样、试餐——分餐——本送）→售后。

需确认过程: 消毒杀菌和热加工

外包过程: 油烟清理、虫鼠害控制、厨余垃圾处理

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

企业确定了与其宗旨和战略方向相关并影响其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外部和内部因素。能够对这些内外部问题通过网站获取、调查研究、定期内部总结等方式进行监视和评审。企业确定了与质量环境职业健康安全管理体系有关的相关方，并确定了这些相关方的需求和期望。对相关方和需求进行管理。

企业在策划质量环境职业健康安全管理体系时，确定需要应对的风险和机遇，以确保质量环境职业健康安全管理体系能够实现其预期结果，增强有利影响，预防或减少不利影响，实现改进。

理解组织及其所处的环境:

最高管理者在确定的管理体系范围内建立、实施并保持了质量环境和职业健康安全方针卫生安全，质量为先；强化管理，持续改进；环保美观，结构合理，关爱环境，预防污染；以人为本，关注安全，遵规守法，降低风险。管理方针包含在管理手册中，符合标准要求。经总经理批准，与管理手册一起发布实施。为了适应组织宗旨和不断变化的内、外部环境，在每年管理评审会议上对管理方针的持续适宜性进行评审。为达到管理方针最终实现，总经理及各职能部门负责人通过培训、宣传等方式使全体员工都充分理解并坚持贯彻执行。并将管理方针通过相关方告知提供给适宜的相关方。管理方针的制定适宜有效。

最高管理者制定了公司管理目标。管理目标在《管理手册》中进行了规定并已形成了文件。现场抽查《质量环境职业健康安全目标指标分解考核表》，内容包括:

- 1、顾客满意度≥90 分；
- 2、食品安全事故发生为 0；
- 3、客户合理投诉:

类别	涉及内容	控制目标
一类	饭菜不熟、供应不足等涉及面广或事件严重的投诉。	≤1 次/季
二类	有玻璃、头发、铁丝、石子、小虫等或餐具不卫生	≤1 次/月
三类	服务态度、个人卫生、环境卫生差等其他情况	≤2 次/月

- 4、重伤以上事故为 0，轻伤事故≤1 次/月；
- 5、火灾事故为 0；
- 6、油烟、油污投诉/处罚次数为 0

**7、固废分类回收率 100%**

企业规定了因顾客和市场等原因而导致管理体系变更时，应对这种变更进行策划。依照 GB/T19001-2016 标准，结合实际情况，围绕质量方针、质量目标设置了组织机构，配置了必需的资源，确定了实现目标的过程、资源以及持续改进的相应措施，对员工进行了适宜的培训等。经营地址变更未影响质量管理体系的完整性，没有变更的策划。

为了确保获得合格产品和服务，确定了运行所需的知识。从内部来源获取的有：操作人员以往多年的工作经验（员工过去所有的），特别是岗位作业人员的操作技能；管理经验；作业指导书等。外部来源获取有：顾客提供的产品信息；国家、行业标准等。组织知识予以存档保管，在需要时可以随时获取。为应对不断变化的需求和法律趋势，企业策划进行了质量管理体系标准及相关知识的再培训、招聘有技能的工程技术人员等方式对确定的知识及时更新。

环境因素、危险源：

《重要环境因素清单》，包括：火灾发生、固体废弃物、生产污水、废气油烟

《不可接受风险清单》，包括：火灾事故、交通事故、机械打击、高温烫伤、食物中毒

合规义务、合规性评价：

编制了《法律法规与其他要求获取、确认程序》、《合规性评价控制程序》等，符合标准和企业实际。识别和收集法律法规和其他要求：中华人民共和国劳动法、中华人民共和国价格法、中华人民共和国民法典、中华人民共和国招标投标法、中华人民共和国政府采购法、中华人民共和国产品质量法、北京市生活垃圾管理条例、北京市大气污染防治条例、北京市燃气管理条例、食品召回管理办法、食品经营许可和备案管理办法、食品经营许可审查通则、SB/T 10652-2012 米饭、米粥、米粉制品、GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品、GB 18483-2001 饮食业油烟排放标准、DB13/ 5808-2023餐饮业大气污染物排放标准、GB/T 42966-2023 餐饮业反食品浪费管理通则、SB/T 11047-2013 餐饮服务突发事件应急处置规范、SB/T 11168-2016 餐饮烹炸操作规范等。均有有效版本，符合要求。

抽查《合规性评价报告》，评价时间：2025.04.25，评价小组成员：评价组长：总经理，成员：各部门经理及员工代表，合规性评价结论：公司环境、职业健康安全管理体系策划有效，运行正常；各部门都能够有效遵循环境法律法规，未发生过环境扰民事件，未有单位和个人投诉，无环境污染事件发生，公司的环境行为基本符合环境法律法规和环境要求；各部门、项目能够有效遵循职业健康安全法律法规，无职业健康安全事件发生。对在合规性证据收集过程中发现的不符合，责任部门能够及时分析原因，制定和实施纠正即纠正措施，对环保、职业健康安全意识和环境、职业健康安全管理水平的提高起到了明显的促进作用。通过合规性评价分析，在以后的工作中，将进一步改进工作中存在薄弱环节，以持续改进环境、职业健康安全管理绩效。记录人：程绍勇。

一阶段提出的问题，已经整改完毕并验证有效。

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）

与部门负责人现场沟通了解，为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：

产品/服务的名称：餐厨服务管理（热食类食品制售）；

产品和服务的要求：工艺流程、操作规程、客户合同要求等

为过程建立评价准则，建立的准则有：各种规章制度要求等；

产品和服务的接收准则：按照《食品安全国家标准餐厨服务通用卫生规范》（GB31654-2021）、《餐厨服务食品安全操作规范》等执行；

5) 所需的资源：受过培训的人员、必要的生产设备和工具、必要的检测设备必要的生产和售卖场所、充足的原材料供应等

6) 确定符合产品和服务要求：——见餐厨部 8.5 条款审核记录



7) 按照准则实施过程控制——见餐厨部 8.5 条款审核记录

8) 过程已经按策划进行证据：有流程图、管理制度、运行证据等

9) 产品和服务符合要求的证据：索证/索票、验收记录、顾客满意度调查表、顾客投诉等

10) 策划的变更的控制：未发生

11) 识别外包过程及控制方法：油烟清理、虫鼠害控制、厨余垃圾处理

公司控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要总经理负责

现场审核发现，餐厨部涉及的环境和职业健康安全过程运行准则包括：《服务运作控制程序》；《厨房卫生管理制度》、《餐厨垃圾回收管理制度》等。现场审核运行控制情况如下：

1.餐厨垃圾：主要有废弃油脂、泔水、烹饪过程油烟的产生、一次性餐筷的废弃、废调料罐的丢弃、食物残渣的倾倒、废产品袋的丢弃等。

与北京百利嘉清洁服务有限公司签订了可回收垃圾合同，根据合同：一般为每天来收运；现场查看垃圾分类投放点：有分其他垃圾、可回收垃圾、易腐垃圾和有害垃圾 4 类；垃圾分类实施干湿分离存放，其中湿垃圾房冷空调正常运行中，符合规定控制要求。

2.污水排放：主要有烹饪废水，通过控制快餐加工过程的规范操作，减少污水排放；餐厨污水排放后先通过隔油池等处理后统一纳入市政管网。

3.废气：主要为餐厨油烟，均装有油烟净化器。

4.能源使用：餐厨部在多个制度中规定了用水、用气、用电的节约办法，如及时切断气阀、关闭电源，现场巡视未见浪费用电和跑冒滴漏的状况。

5.化学品：组织用化学品主要是洗涤用品和消毒剂，能够提供相应的化学用品安全技术说明书。

6.火灾：餐厨部所辖厨房潜在火灾主要来源包括熟食类产品制作和消防设施失效。主要通过安全培训、要求操作人员熟悉安全手册要求、严格按照制度执行烹饪过程等途径来预防。

现场询问操作人员如何防范火灾，基本能回答。现场巡视，见消防栓、灭火器、防火毯等设施配置充分，安全出口通畅、疏散指示标志正确；，现场抽查 2 个干粉灭火器、2 个消火栓，状态 O 正常、维护检查记录完整，现场抽查有《消防设施检查记录表》、2025 年 2 月至 8 月。

对员工每日健康情况进行了检查，《人员晨检记录表》抽查公司提供李春雷，赵庆杰、吕金红、罗坤洋等的健康证

公司制定有《应急准备与响应控制程序》、《消防应急预案》、《触电-紧急事故应急预案》、《交通事故应急预案》《火灾应急预案》《紧急疏散应急预案》《人身伤害应急预案》《食品安全事故应急预案》规定每年开展模拟演练。识别的紧急情况如发生火灾、安全事故、停电、停水、现场设备故障、有毒有害物质意外泄露、火灾、自然灾害等，策划了应急预案等，基本满足标准要求。部门负责人表示审核周期内未发生影响环境和职业健康安全的紧急情况、未发生质量事故。

参加了综合部组织的应急预案演练：

消防应急演练：2025.04.12

触电应急预案演练：2025.04.12

交通事故应急演练：2025.04.13

演练完毕形成了《预案演习评价表》

达到了演练目的。

公司在管理手册 8.2 条款对顾客沟通进行了规定，并策划了《与顾客有关的过程控制程序》、《投诉处理程序》等文件。现场与部门负责人沟通，本部门与顾客沟通的内容包括：

公司一般在餐食制作售卖之前、销售过程中、售后以及特殊情况（处置或控制顾客财产，关系重大时，制定应急措施的特定要求）时会与顾客进行沟通，沟通的渠道包括：会议、电话、微信、文件、现场访问、表单传递等；保留的相关证据包括：标书、合作协议、菜谱、意见簿、顾客投诉处理等证据

公司在向顾客提供的热食类食品制售要求时取决于：

适用的法律法规要求（含产品标准），如：GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐厨服务通用卫生规范、GB/T27306-2008 食品安全管理体系 餐厨业要求、GB/T33497-2017 餐厨企业质量管理规范、《餐厨服务食品安全操作规范》、《餐厨业和集体用餐配送单位卫生规范》等



公司认为的必要要求（企业或顾客技术要求）如：顾客要求的落实、员工餐服务态度、菜品温度等。现场总经理明总沟通，目前和顾客约定的形式包括：标书、合作协议、菜谱、订单等，评审的方式包括授权人签字、会签、盖章、填写表格、在微信群中沟通等，基本符合标准的要求。

现场抽查：向顾客提供的产品和服务的要求：

——顾客明确的要求，包括对交付及交付后活动的要求：制作餐食符合食品安全法相关规定，餐食制作及时、餐食留样、员工有健康证，如有投诉 24 小时内回复等。

——顾客虽然没有明示，但规定的用途或已知的预期用途所必需的要求：为周边商场居民及散客提供的餐食，出餐及时，营养搭配均衡等；

——组织规定的要求：餐食烧熟煮透、餐食加工制售环境卫生、服务人员健康证、餐食餐具的管理、厨余垃圾管理、特殊过程确认等；

——适用于产品和服务的法律法规要求：符合《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全国家标准 餐厨服务通用卫生规范》（GB31654-2021）、《食品安全管理体系 餐厨业要求》（GB/T27306-2008）、《餐厨服务食品安全操作规范》、《餐厨服务许可审查规范》等

——与先前表述存在差异的合同或订单要求：审核期间暂无

——产品和服务的新要求：暂无

提供《北京化工大学食堂合作经营合同》，编号：CZH2024070232：

甲方：北京化工大学，乙方：河南明和餐厨管理有限公司（总公司），查见授权书：合同期限：2024年07月15日至2027年07月14日止，双方协商乙方后厨服务工作范围及义务和权力：

①承担食品卫生安全、消防安全、生产安全、治安安全等责任及相关费用；

②乙方须按照要求开启厨房油烟净化装置，并定期清洗、维护、使用清洁剂，清洗控液箱，擦拭排烟罩。须参加甲方统一组织的油烟管道清理工作，并承担费用；

③乙方须注意维护并定期清理下水管道,防止堵塞。需参加甲方统一组织的管道清理、疏通工作，并承担费用；

4) 乙方须参加甲方统一组织的灭蟑、灭鼠等病媒消杀工作，并按比例承担费用

⑤乙方须承担受托场所及相关区域内的电路及相关设备、燃气设备及管线、上下水管道、排风排烟设备等日常维修，由甲方统一组织维修的，乙方需承担费用。

部门负责人表示厨师长会依据营养搭配、四季变换等因素，提前制定好下周菜单，基本能满足客户需求，有菜单等信息，现场抽查未见明显异常。

当合同发生更改时，按评审要求重新评审并与顾客签订补充协议。更改后情况要通知各相关部门(目前尚未涉及)。公司有能满足顾客的要求。通过多种渠道主动向顾客介绍产品，提供宣传资料及相关餐厨服务信息，与顾客沟通方式：电话、文件传递、网络、上门服务、电子邮件等，发放顾客满意度调查表等。沟通内容：提供有关产品和服务的信息；处理问询、合同或订单，包括更改；获取有关产品和服务的顾客反馈，包括顾客投诉；

处置或控制顾客财产；关系重大时，制定应急措施的特定要求。

经查：体系运行以来，没有发生合同更改的情况，如果需要更改，需对更改内容重新评审。并将变化的要求及时通知有关人员。经询问，未发生合同变更及顾客要求发生变更造成与先前合同或订单要求表述存在差异的情况

现场与总经理及部门负责人沟通确认，餐厨部负责新产品开发设计，主要设计人员为厨师长和餐厨部负责人，其在相关行业从事餐厨多年，能力满足公司产品设计和开发的需要，公司自成立以来，按照客户要求提供热食类食品制售服务，热食类食品制售所涉及的菜品原辅料、加工工艺等已经成熟稳定，暂不存在设计和开发及其更改活动。有产品设计和开发的相关规定，体系运行以来，公司没有新产品的开发活动，原设计要求也无变更，一直按标准要求对热食类食品制售活动。查组织在手册中对 8.3 设计和开发进行了规定。产品设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求基本符合标准要求。

随着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产品时，公司按照策划的：设计和开发要求进行新产品的开发和设计，确保提供餐食配送服务的安全性、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。上述控制基本合理。



组织《管理手册》中明确了“外部提供过程、产品和服务”方面的要求。

公司策划了《采购控制程序》，对采购控制作了基本的规定。

公司采购的主要产品包括：一次性用品、冻品、水、饮料、纸巾类、清洁洗涤灵、干货、调料、蔬菜、水果、鲜肉、米面、粮油、水果类维修材料等原辅材料，主要通过客户指定采购平台亦云采进行采购，提供《供方调查评定表》对供应商进行评估评级，形成《合格供方目录》，主要供方有：北京兴泽华贸易有限公司：提供肉类、北京二商大红门五肉联食品有限公司：提供肉类、北京美鲜送食品有限公司：主要提供蔬菜、北京京盐金龙策商贸有限公司：主要提供调味品、北京显磊东齐商贸有限公司提供蔬菜等。

查见 8.22 日采购订单截图，显示从北京二商大红门五肉联食品有限公司购买 1 级大五花肉(鲜)40 斤。从北京京盐金龙策商贸有限公司购买胡椒粉（广味源）10 袋，北京美鲜送食品有限公司购买快菜 5 斤、大白菜 10 斤等，北京勇云诚商贸有限公司购买牛腩肉(鲜)40 斤等。

公司主要外包过程有：油烟清理、虫鼠害控制、厨余垃圾处理。分别由：北京绿巨人生物科技有限公司提供虫鼠害控。北京百利嘉清洁服务有限公司提供厨余垃圾处理。北京云海心诚清洁服务有限责任公司提供油烟清理。所有外包过程都签订协议。这些公司都是专业服务公司，企业对其资质进行评定，

油烟清理、虫鼠害控制由化工与厂家签订合同，但是提供有油烟清理完工报告，查见油烟清理 2025 年 03 月、05 月、07 月完工报告，报告内容包含：厨房烟道清洗工程验收工程验收标准、工程质量保证书、公司营业执照、北京消防协会会员证、清洗人员上岗证书、厨房清洁前后对比照片等内容。

查见《有害生物防治服务报告》，分别有 25.4.14 日，5 月 22 日，6.24 日的报告，报告包含：服务类别、服务日期、服务内容、情况汇报等。有客户签字和绿巨人服务代表签字。

厨余垃圾处理由河南明和餐饮管理有限公司北京分公司与北京百利嘉清洁服务有限公司签订合同，查见 2024 年 10 月 1 日合同，双方签字盖章，内容齐全，符合要求。

提供《供方评价记录》

抽查：北京二商大红门五肉联食品有限公司，供货内容：肉类。对供方的评价和再评价内容：1.外包方背景材料、外包方服务过程质量情况、实施服务设备能力及技术水平、服务时效、售后服务（服务）、是否发生过重大安全责任事故及伤亡事故、是否符合公司职业健康安全要求、生命周期过程中环境因素的影响是否符合要求等内容。评价结论：可列入合格供方。总经理/授权人：明鸣 2025.01.15

抽查：北京美鲜送食品有限公司，供货内容：蔬菜。对供方的评价和再评价内容：1.外包方背景材料、外包方服务过程质量情况、实施服务设备能力及技术水平、服务时效、售后服务（服务）、是否发生过重大安全责任事故及伤亡事故、是否符合公司职业健康安全要求、生命周期过程中环境因素的影响是否符合要求等内容。评价结论：可列入合格供方。总经理/授权人：明鸣 2025.01.15

北京百利嘉清洁服务有限公司，供货内容：厨余垃圾处理。对供方的评价和再评价内容：1.外包方背景材料、外包方服务过程质量情况、实施服务设备能力及技术水平、服务时效、售后服务（服务）、是否发生过重大安全责任事故及伤亡事故、是否符合公司职业健康安全要求、生命周期过程中环境因素的影响是否符合要求等内容。评价结论：可列入合格供方。总经理/授权人：明鸣 2025.01.15

基本符合要求公司

策划了产品实现工艺流程。

业务流程：市场开发→合同评审→热食类食品制售（原料能收——清洗切配——（米饭、粥、热菜）热加工——备餐、出餐——留样、试餐——分餐——本送）→售后。

需确认过程：消毒杀菌和热加工

外包过程：油烟清理、虫鼠害控制、厨余垃圾处理

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。

现场巡视厨房：见《厨房清洁员岗位职责》《厨房卫生管理》，《厨房粗加工操作》，《面点间生产操作》等上墙。

现场见烤箱、蒸锅、灶台等加工设备设施及刀具、砧板等工器具、冷库（风库）控制柜、紫外线灯、温湿度计等俱全。组织对厨房环境使用紫外线消毒，现场未见紫外线灯使用记录记录保存不全，建议以后补齐，



现场沟通。

现场见粗加工现场产品堆放整齐，净菜做到离地摆放，工器具整洁；仓库物品摆放整齐；冷（冻）藏做到荤素分离，原料、半成品分离；冰箱温度均在控制符合规定数值范围。

抽查饼房添加剂使用登记情况：抽查《食品添加剂使用台账》：包括泡打粉、小苏打、红曲米等 2025 年 8 月 5 日到 2025 年 8 月 9 日的使用记录，内容涉及时间、用途、使用量、面粉 g、食品添加剂名称及其使用人签字等，基本完整，可追溯。

提供了《有害生物防治服务报告单》，每月由北京绿巨人生物科技有限公司进行一次虫鼠害防治处理，抽查病媒生物控制管理服务现场记录报告单：作业时间：2025 年 04 月 14 日，使用药械名称及数量：粘蟑板 20 张、杀蟑胶饵 60g 操作员：姜玉龙；

抽查过程确认情况，企业提供《过程能力确认报告》，控制参数：人员能力、过程设备能力、餐厨文件情况、合规性，于 2025 年 2 月 10 日确认，确认意见：经过过程能力的确认，证实了餐厨服务过程具有实现策划结果、保证服务的能力。确认人：明鸣

公司建立《标识和可追溯控制程序》，标识分为：服务标识和商品标识。标识产品的唯一性标识为产品标签，显示菜品名称、原材料、半成品、在冷冻冷藏柜内分区存放，并有明显标识，辅料在二级库存放，存放架货品标识清晰，另外冷冻库、冷藏库、冷热水龙头、都有标识，厨房墙体。每日菜品使用的原材料均为前一晚下单，第二天一早送达，如有客人急需产品会叫闪送送货，部分海产品需提前采购，有采购记录可以追溯；半成品贴有标签（菜品名称、加工时间）。。

现场查看留样柜里有 2025 年 8 月 21 日的菜品留样，留样柜单锁管理。提供了《食品留样记录》，留样人：曹侯连，查 2025.8.21 日留样记录，有小米粥、豆浆、冬瓜烧肉、糖醋鸡柳等。

公司在管理手册中，规定了对顾客或外部供方财产的管理，明确了对顾客或外部供方财产的登记、验收、保护、使用等相关要求。另外公司制定有经识别，顾客的财产包括：顾客提供的个人信息和顾客就餐时随身携带的物品。当顾客财产或外供方财产发生遗落情况，由看台服务员交给当班主管，当班主管将拍照发群让大家知晓物品位置+遗留物品，再联系主管，由主管给客人打电话；所有工作人员均负有保护和保守个人信息秘密的义务，未发现顾客因物件丢失或信息泄露现象。

见管理手册 8.5.6 条款：产品的质量控制管理过程更改时，由餐厨部负责组织对更改的评审和控制，以确保稳定地符合要求。餐厨部负责保留产品的质量管理过程更改的记录和信息，包括有关更改评审结果、授权进行更改的人员以及根据评审所采取的必要措施。

审核周期内未发生变更。

公司策划编制了《不合格品控制程序》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。

1、采购原料验收

畜禽肉采购验收

提供猪肉《检验报告》：编号：A1F703068A1F12D1877；委托单位：北京二商大红门五肉联食品有限公司；检验单位：谱尼测试。检测项目：感官、挥发性盐基氮 总汞(以 Hg 计) 镉(以 Cd 计) 铅(以 Pb 计)，检测日期：2025 年 7 月 15 日。检测结论：该样品经检测，所检项目符合 GB/T 9959.2-2008、GB 18394-2020(猪肉)、GB 2762-2022、GB 2763-2021、GB 31650-2019、GB 31650.1-2022、农业农村部公告第 250 号、农业部公告第 560 号的要求。符合要求。

牛羊肉《动物检疫合格证明》编号：N9 1505073430 生产单位：北京二商穆香源清真肉类食品有限公司 检测时间：2025 年 8 月 21 日

蔬菜采购验收：提供《北京市新发地农产品股份有限公司检验报告》，报告编号：INSC202508200466-002；检测依据：国家食品药品监督管理总局(2017 年第 113 号)附件 1(KJ201710)检测卡法；检测项目：敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏；样品名称：黄瓜、菜心、生菜、小菠菜、蒜苔、苦菊等；检测结果：阴性。符合要求。

鸡蛋采购验收：提供《北京昌盛蕊超鑫诚商贸有限公司检验报告》，报告编号：编号:01121106，检测依据：GB2749

检测项目：感官检测、规格、数量、净含量、破损率等，检测结果：合格。符合要求



过程检查：产品以感官判定为主，主要由餐厨部动态实施管控，不形成检验记录。

查成品检验：餐厨部填写质量检验、检查记录，记录指明有权放行产品以销售给顾客的人员，并保存符合接收准则的证据；产品经检验合格后，方可提供，按策划的要求对产品进行监视和测量，保持记录的可追溯性。

现场未能提供餐具第三方检测证据，--开具不符合。

按照《不合格和纠正措施控制程序》和《事件处理控制程序》规定的职责、权限和要求，由餐厨部负责确保不安全产品得到识别和控制，防止不合格品进入食品链，防止非预期使用或交付。

1.采购后发现不合格或有怀疑食品原材料（索证材料不齐的、感官质量不好，无合格标的，生产厂名，出产日期）立即退回供货商或生产厂家。

2. 食品原材料在储存中发现有霉变或超过保质期，菜品销毁，对当班责任人进行相应处罚。

3. 不合格食品原材料处理后应及时做好记录（产品名称、数量或重量，生产厂家，处理原因等）。

4. 自身制作的产品，发现有不合格现象时，向顾客道歉，减少收费，重新提供和赠送礼品等方式。

询问明总，审核周期内没有发现成品不合格情况，

不合格品控制基本符合要求。产品不合格及纠正措施控制基本符合要求。

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

编制《内部审核控制程序》，策划基本合理，内容符合标准要求。

抽查《2025年内部审核实施计划》，计划于2025年07月05日实施内审。内容包括：审核时间、审核方式、审核目的、审核依据、审核范围、参加部门、参加人员、审核日程安排等。

抽查《内部审核实施计划--日程安排表》，涉及部门：管理层、餐厨部、综合部。抽查餐厨部计划安排，涉及条款：Q:5.3/6.2/7.1.3/7.1.4/7.1.5/8.1/8.2/8.4/8.5/8.6/8.7/9.1/9.1.2/10.2；E:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.2/9.1.1/10.2；S:5.3/6.1.2/6.1.4/6.2/8.2/9.1.1/10.2 未安排 8.3 条款审核，建议下次内审补充相关内容审核。再抽查其他部门的内审实施计划，内审计划覆盖了公司所有部门及所有条款。内审员经过了标准培训。内审员审核了与自己部门无关的区域。符合。

经查已按计划实施了内部审核活动，有首、末次会议签到表。抽查综合部《内审检查表》，已编制并由内审员按要求实施了检查，并填写了检查记录，内容比较齐全。本次内审共开一般不符合项 1 个，已进行了跟踪验证和关闭。符合要求。

经沟通了解，审核组长在末次会议上对本次内审开具的不符合项及内审报告及时向最高管理者和相关部门负责人报告了审核结果。

抽查《内部审核报告》，明确了审核时间、审核方式、审核目的、审核依据、审核范围等，审核结论为：公司依据 GB/T19001-2016 IDT ISO9001:2015、GB/T24001-2016 IDT ISO14001:2015、GB/T45001-2020 IDT ISO 45001:2018 标准建立的质量、环境和职业健康安全管理体系基本符合标准要求及本公司质量、环境、职业健康安全管理体系的要求，运行基本有效并保持。对内部审核控制符合要求。

编制《管理评审控制程序》，策划合理，内容符合标准要求。

抽查《管理评审计划》，其内容包括评审目的、时间、参加人员、评审内容等内容；计划于2025年07月19日进行管理评审。经查以按计划时间于进行了管理评审。主持人：总经理，出席人员：管理者代表、各部门负责人。有会议签到表。

查管理评审输入主要包括：

- a) 以往管理评审所采取措施的实施情况；（本次无）
- b) 与管理体系相关的内外部因素的变化；包括合规义务，重要环境因素；
- c) 有关管理体系绩效和有效性的信息，包括下列趋势性信息：
 - 1) 顾客满意和相关方的反馈，包括抱怨；
 - 2) 目标的实现程度；
 - 3) 过程绩效以及产品和服务的符合性；
 - 4) 不合格以及纠正措施；
 - 5) 监视和测量结果；



- 6) 审核结果；
7) 外部供方的绩效。
d) 资源的充分性；
e) 应对风险和机遇所采取措施的有效性（见 6.1）；
f) 持续改进的机会；

输入内容基本满足要求。

抽查管理评审输出资料，涵盖了标准的所有要求，编制《管理评审报告》。并经总经理批准下发。与员工代表进行了交流，协商并确定了相关方的需求和期望、建立和制定职业健康安全方针目标并为其实现进行了策划，并对目标进行了考核，考核结果均已完成。识别和获取了职业健康安全法律法规要求和其他要求、制定了采购管理制度，对外包、采购和承包方进行控制的要求。协商和制定了内部审核方案的策划，并按照审核方案进行了实施。并告知员工本次管理评审提出 1 项改进建议（公司有关人员对标准 ISO9001、ISO14001、ISO45001 标准的理解不够深刻，对文件记录的填写与保存重视度不够，应加强 ISO9001、ISO14001、ISO45001 标准中 7.5 条款，增加对文件记录的管理。），提供了培训记录。目前已经整改完毕并验证有效。评审结论：总的来说，本公司质量、环境和职业健康安全管理体系已建立并得到充分、有效、适宜的运行，全体员工必须以公司的质量、环境和职业健康安全管理体系方针 为宗旨，持续改善质量、环境和职业健康安全管理体系。管理评审基本符合要求。

现场与管代交流管理评审控制情况，其基本熟悉管评流程，包括管评策划、管评输入内容、输出内容、改进项及其纠正措施情况等，现场交流建议后期持续关注管评工具的运用，但管评的深入程度方面需持续关注。

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

策划保持《不合格服务控制程序》《不符合控制程序》《纠正（事件.不合格.不符合）措施控制程序》《预防（事件.不合格.不符合）措施控制程序》，规定了发现不合格应采取纠正措施的具体要求，并按要求进行了控制，基本符合企业实际和标准要求。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：

内审发现的不符合，形成内部审核不合格报告，有原因分析，措施，实施及有效性验证等。管理评审中的改进，制定有措施单。日常中发现的不符合，公司通过实施纠正措施，要求相关部门举一反三也检查自己的工作，消除同类型错误的原因。基本有效。总体上看，公司纠正及改进机制已形成，能够形成自我完善自我提高的良性循环机制。自体系运行以来组织未发生顾客投诉和质量、环境和安全事故。基本符合要求。

3) 投诉的接受和处理情况：

近一年以来，没有发生质量环境职业健康安全事故、重大顾客投诉以及行政处罚等。

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）：

经营地址：北京市海淀区紫竹院路 98 号。办公址已在国家企业信用信息公示平台公示，该办公场所为客户提供的学校食堂，现场查看，现有人员 15 人。食堂面积 1300 平方米左右，有用餐区、后厨、办公室等。办公设备：电脑、电脑桌、打印机、文件柜等。无特种设备。监视和测量设备：温度



计、电子称等。办公通信设备：网络、电脑等。运输设备：无。环境职业健康安全设备设施：消防栓、灭火器、烟感、垃圾桶、油烟净化器、可燃气体报警器等

2) 人员及能力、意识:

企业对影响质量环境职业健康安全工作的的人员，在教育、培训、技能与经验方面要求做出规定。根据任职要求，另有人员能力评价表，评定结果均符合岗位要求。企业人员能够了解管理方针和管理目标内容，知晓他们对管理体系有效性应该做哪些贡献包括改进绩效的益处，以及不符合管理体系要求所产生的后果等。为确保相应人员具备应有的能力和意识所采取的措施充分有效。相关人员具备相应能力和意识。询问内审员程绍勇、王金标，对内审的要求及标准了解情况，不能回答清楚，并且内审是在外聘老师指导下进行，不具备独立审核的能力。本次开具不符合。

3) 信息沟通:

企业通过会议、培训、相关文件的传阅等形式确保管理体系有效性，涉及体系运行过程及管理等多方面，通过沟通促进过程输出的实现，提高过程的有效性。促进公司内各职能和层次间的信息交流、增进理解和提高从事质量活动的有效性。通过多种渠道主动向顾客介绍产品，提供宣传资料及相关产品信息。企业对外交流，主要包括与安监局、环保局、劳动局等沟通环境职业健康安全情况，通过媒体了解环境职业健康安全要求。对顾客、供方、出入公司的相关方通过发放相关方告知书进行沟通。对相关方施加环境影响。

4) 文件化信息的管理:

公司编制执行了《文件控制程序》、《记录控制程序》，其内容符合标准要求和企业实际。公司于 2025 年 2 月 10 日按照 GB/T19001-2016、GB/T24001-2016、GB/T45001-2020 标准的要求，整合建立一体化管理体系，编制了一体化《管理手册》、《程序文件》、《相关支持性文件》等，按照策划的文件对管理体系各过程进行了管理，形成了记录，文件策划实施良好。整合建立一体化管理体系，并形成文件。经文件审核和现场核实，该公司的体系文件基本符合管理体系标准的要求，体现行业和企业特点。对文件的控制符合要求

四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

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》

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，河南明和餐饮管理有限公司北京分公司的

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 checked="" type="checkbox"/> 达到	<input 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：黄朝星 黄朝星、陈芳、刘园园

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予以配合。

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。