



项目编号：22094-2025-QEO

# 管理体系审核报告

## （第二阶段）



组织名称：毕节金悦餐饮服务有限公司

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）： 魏津

审核组员（签字）： 魏津

报告日期： 2025年12月29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](http://www.china-isc.org.cn)

邮箱：[service@china-isc.org.cn](mailto: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：魏津

组员：



受审核方名称：毕节金悦餐饮服务有限公司

## 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
	魏津	组长	审核员	2024-N1OHSMS-103042 3	30.05.00
	魏津	组长	审核员	2025-N1EMS-1030423	30.05.00
	魏津	组长	审核员	2023-N1QMS-7030423	30.05.00

### 其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	王亚	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/ISO 14001:2015、GB/T 19001-2016/ISO 9001:2015、GB/T 45001-2020/ISO 45001:2018

#### 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：中华人民共和国宪法、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、中华人民共和国消费者权益保护法、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、中华人民共和国公司法、中华人民共和国道路交通安全法、中华人民共和国职业病防治法、中华人民共和国传染病防治法、中华人民共和国档案法、中华人民共和国保险法、



中华人民共和国计量法等。均为有效版本。

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：中华人民共和国食品安全法、GB/T 18760-2025消费品售后服务方法与要求、SB/T 10444-2007商贸企业信用管理技术规范、GB/T 15624-2011服务标准化工作指南、GB 14934-2016食品安全国家标准 消毒餐（饮）具、GB/T 33497-2023餐饮企业质量管理规范、SB/T 10858-2012餐饮企业信用等级评价规范、GB 2760-2024食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 14934-2016食品安全国家标准消毒餐（饮）具、食品链中各类组织的要求、GB/T 27306-2008食品安全管理体系 餐饮业要求、GB 14881-2013食品安全国家标准、食品生产通用卫生规范、GB 18483-2001饮食业油烟排放标准、食品安全执法办案常用手册等

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12月27日上午至2025年12月29日下午实施审核。

审核覆盖时期：自2025年7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（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（热食类食品制售）

O:餐饮服务（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：贵州省毕节市七星关区洪山街道洪山路邮政局宿舍 38 幢 1 层 2 号门面

办公地址：贵州省毕节市七星关区洪山路 1 号汇金中心五楼

经营地址：贵州省毕节市七星关区洪山路 1 号汇金中心五楼

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 12 月 26 日 08:30 至 2025 年 12 月 26 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。EO 运行策划和控制；EO 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（0）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款:7.2a 综合部

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：2026年1月20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12月29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。

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

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。

### 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) 企业成立于2017年09月21日体系实施时间：2025年07月10日

2) 法律地位证明文件有：统一社会信用代码:91520502MA6EANR77P，食品经营许可证：证书编号：:JY252050204617093)

审核范围内覆盖员工总人数：14人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无

经营地址：食品经营许可证编号:JY35205020364840

经营者名称:毕节博宇产业开发有限公司

日常监督管理机构:七星关区市场监督管理局市西分局

统一社会信用代码:915205005907686416

4) 范围内产品/服务及流程:

毕节金悦餐饮服务有限公司工作流程：市场开发-合同评审-餐饮服务（热食类食品制售）-售后



- 1、餐饮服务（热食类食品制售）采购验收→摘菜洗菜→切菜配菜→蒸饭炒菜→配餐→卫生、消毒→留样
- 2、主食米饭制作工艺流程：  
原料验收→原料储存→清洗→蒸制→打餐→餐具消毒；
- 3、面食制作工艺流程：  
面粉验收→储存→筛选→和面、发酵→制作→蒸制→打餐→餐具消毒；  
制定关键过程控制程序，提供产品验收规定、操作要求等；  
关键过程：菜品烹饪、原材料验收、餐具消毒；冷冻冷藏原料暂存、添加剂使用量控制；  
外包过程为：油烟机清洗、防四害、第三方检测。  
需确认过程：消毒杀菌和热加工。

### 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

公司为了保证质量管理体系和服务质量有效运行与控制，对综合部服务过程进行了策划，制定了相应的程序和规章制度来控制。

编制了《文件控制程序》、《记录控制程序》、《信息交流沟通控制程序》、《管理评审控制程序》《内部审核控制程序》《目标、指标和管理方案控制程序》、《人力资源控制程序》、岗位职责与任职要求等文件对综合部管理及时性、准确性、有效性提供指导，以保证食品安全，满足顾客要求、增进顾客满意。

1) 查《毕节市公众服务有限公司汇金中心食堂运营服务合同》

通过工作人员合理配置，确保交付的及时性、准确性和有效性。提供有餐饮及食品销售安全管理人员证、面点师、厨师、员工健康证等，能满足要求

目前无产品质量不良反馈，无交付纠纷发生，控制基本有效。

负责人介绍，餐饮服务员工 14 人，满足甲方合同要求。工作人员都经验丰富，能够胜任自己的工作，并且公司通过工作过程管理、员工评比、评优，对服务过程予以监视和测量，规范服务行为，不断提升员工服务意识，防止人为错误，达到增进顾客满意的目的。

公司编制采购控制程序，对采购的控制要求作了规定（《毕节市公众服务有限公司汇金中心食堂运营服务合同》中规定，公司每天下发采购清单，由甲方实施采购，共同验收，并签字确认，用作结算凭据）。文件制定基本符合标准要求；企业提交了采购品的验收证据：采购供应商资质、进货时向供方索要农残检验、检疫证、产品检测报告等。

外包：无（综合部）

本部门执行《废弃物处理控制程序》、《环境运行控制程序》、《组织环境与相关方要求管理程序》、《文件控制程序》等。

运行控制情况：办公过程注意节约用电，做到人走灯灭，电脑长时间不用时关机，下班前要关闭电源；

办公过程使用的电器如：空调、电脑、灯具均符合安全设计要求，使用过程中注意安全，预防触电，工作时间平均每天 8 小时；

相关方施加影响：公司能够控制或能够施加影响的相关方有周边商户、固体废弃物处理等。提供了“相关方告知书”，将公司关于办公用品采购、固体废弃物处理等方面环境控制要求发放到了供方督促影响各相关方按照环境管理体系要求对环境施加影响。

根据过程的运行准则，组织实施资源能源的消耗控制火灾预防等过程的控制，避免和减少了环境污染带来的损失。

消防设施检查、节能降耗运行检查、火灾预防运行检查、环境检查等关键运行控制信息的证据都以记录或文件的方式保留。

抽查环境安全运行的策划与控制实施

1) 固体废弃物排放的管控：

- (1) 建立并完善环境管理制度，将与责任分解落实，并对目标的实现情况进行监督检查。
- (2) 对工作人员进行教育培训，增强员工的环保意识和技术水平。
- (3) 购备垃圾箱，及时回收，分类堆放。
- (4) 与销售商或厂家联系，力争使废物能再生或重新利用。
- (5) 协调泔水回收单位及时处理剩菜残渣。



查，泔水回收公司为政府市政部门指定的碧清公司管控，定期对泔水进行回收，提供有“汇金食堂泔水流通台账”：抽查 2025 年 11 月 24 日 15:00，数量：30kg，去向：碧清公司，运送负责人：钟永平，另抽查 2025.11.26、28 日，12 月.3、5、8 日记录，每次 20-30kg 不等（基本规律，工作日两天一次，周末间隔 3-4 天）管控方式相同，基本符合要求：

#### 2) 资源、能源消耗管控：

负责人讲，公司资源、能源节约有相关规定措施，如：加强宣传、主管检查督导。现场有水、电等使用的场所，均有节约资源、能源的宣导标语。未发现资源、能源过度消耗或浪费的情形。公司制定了节约资源、能源目标，除日常监督落实外，每月由财务部集中统计跟进。统计内容包括：水，电消耗费用，纸张、灭火器材等费用（水、电、燃气、消防器材由汇金大厦结算，公司在使用期间负责维护）。记录显示：资源能源消耗正常，无铺张浪费。

#### 环境、职业健康安全资金投入统计表（现场问询了解）

公司 11 月接管汇金食堂，时间不足 2 个月，到目前为止，体系维护投入 13000，劳保费用每月约 500 元，员工体检每年：7000 元，应急预案演练约 1000 元。统计不完全，已提醒企业对环境、职业健康安全资金投入进行统计。（O8.1 不再累述）

#### 3) 火灾预防：

对火灾的控制包括：（1）对公司人员进行教育培训，增强员工的消防安全、环保意识。（2）配备足够的消防器具。（3）加强消防安全意识培训。（4）定期检查电器设备的使用及老化情况。（5）建立应急预案并定期演练。

#### 4) 人身伤害：

综合部人身伤害主要体现在用电触电方面。控制为：对人员安全进行培训；加强设备管理等。

对相关方施加影响：组织对进入场所内的人员、访客视情况由安保人员或受访人提醒等方式，告知相关遵守相应的运行准则，以防止外来人员受到人身伤害或职业健康安危害。

公司在《质量/环境/职业健康管理手册》8.1 条款进行了规定，并策划了《危险源辨识和风险评估控制程序》及管理制度等。

#### 现场查看：

——因公司无 GBZ188 中的职业健康危害因素，不涉及职业病岗位；不需要进行职业病体检；有提供员工健康证，“见本部门 7.2 条款审核记录”

——因无 GBZ188 中的职业健康危害因素，无需进行有害因素监测；

——劳保用品发放：使用劳保用品如手套、口罩、工服、帽子等，按需领用，提供有劳保发放记录。

——摔倒：地面及时清理和清洁，有小心地滑标识；现场查看有：小心地滑标识，基本符合要求；

——触电：安全用电：定期进行安全检查，不随便拉电线，不随便使用大功率电器；需要用电是甲方进行食堂统一管理（费用结算）；

——消防：有灭火器（干粉）、消防栓、烟感，定期进行检查（经问询了解：消防设施由汇金大厦配备，大厦每月有专人检查，食堂区域公司检查加汇金大厦检查，目前是双重检查）抽查食堂各工的消防器材检查情况（就餐区、厨房加工等），抽查：2025 年 11 月 21 日、2025 年 12 月 21 日《消防栓检查表》，检查人：刘\*\*、抽查：2025 年 11 月 21 日、2025 年 12 月 21 日 05 日《灭火器检查表》，检查人：刘\*\*。现场观察灭火器消防栓完好，未见异常。现场观察灭火器消防栓完好，未见异常。

提供了《食堂质量、环境、职业健康安全检查表》按月检查。

承包合同约定：食堂区域使用的水、电、燃气均由甲方统一支付，公司只需做到节约使用，非使用期间关闭水、电、燃气，做到节约使用即可。环保安全投入的费用有劳保用品，应急演练费用等，因合同签订时间不足两个月，体系检查尚未结束，目前尚未做统计。

部门负责人表示审核周期内无工伤发生。

公司建立并保持《应急准备与响应控制程序》，用以确定潜在事故或紧急情况，对意外事故做出响应，预



防或减少对环境的影响和职业健康安全事故的发生，并对可能影响有关食品安全的潜在紧急情况 and 事故实施控制。每年进行一次响应演练，必要时对《应急预案》进行修改。

提供有《火灾应急预案》、《触电应急预案演练》、《食品安全事故应急预案》等记录。

查见：消防演练实况记录：相关人员参加了 2025.9.12 在办公楼空地前由综合部组织演练，提供有演练记录现场图片及对所有员工进行消防演练培训，培训人：王亚 2025.09.15，基本符合要求，未保留演练记录，已现场沟通整改；另查有：触电应急演练记录、食品安全事故应急演练记录及机械伤害事故应急演练记录。

应急准备及响应基本满足要求。

公司对需要监视和测量的对象的确定，监视、测量、分析和评价方法的选择，实施监视和测量的时机、实施分析和评价的时机界定，QEO 的绩效和有效性的评价方法的采用及有关监视和测量记录的保留等要求予以较清楚的策划和确定，详见相关程序文件及监视、测量、分析和评价的实施计划。

如：

- (1) 《设施和工作环境控制程序》
- (2) 《内部审核控制程序》
- (3) 《管理评审控制程序》
- (4) 《应急准备与响应程序》
- (5) 《合规性评价控制程序》
- (6) 《风险和机遇的应对措施控制程序》

——在管理手册和《环境、职业健康安全绩效监视和测量程序》及公司相应管理制度中，明确规定环境、职业健康安全运行检查的责任部门，检查频次等。

查《食堂质量、环境、职业健康安全检查表》，由综合部组织人员每月对公司的食品贮存、固体废弃物、消防检查、油污、油烟、厨余垃圾处理、噪声检查、添加剂、职业健康安全控制等进行检查，抽查 2025 年 09 月 28 日、2025 年 12 月 18 日检查记录，胡仰虎：符合要求。

检查人：王亚。

查《安全消防设施检查表》：由甲方毕节市公众服务有限公司每月进行巡检，查看现场消防器材巡检记录，符合要求

现场查看有灭火器（干粉）、消防栓，定期进行检查，抽查食堂的消防器材检查情况（就餐区、厨房加工等），抽查：2025 年 11 月 21 日、2025 年 12 月 21 日《消防栓检查表》，检查人：刘\*\*、现场观察灭火器消防栓完好，未见异常。现场观察灭火器消防栓完好，未见异常。

职工健康监督：公司体系范围为热食类食品制售，对员工身体影响不大，无严重职业病发生，但食品经营行业对员工身体状况要求高。公司能提供每个员工有效期内的健康证，见附件员工资质。

公司每天早上对员工进行晨检，监督员工身体状况，出现生病情况的员工禁止上岗。

查见：公司有将质量环境安全目标分解到各个部门：

综合部目标：实施情况（2025 年 7 月-2025 年 11 月）

目标要求	考核方法	2025 年 7 月至 11 月
文件发放受控率 100%	文件发放数/制定受控文件总数	100%
岗前培训合格率≥95%	培训合格人数/上岗员工总数×100%	100%
培训计划完成率 100%	培训数/培训计划数×100%	100%
管理方案所需资金的投入率 100%	按季度考核，对管理方案所需资金的投入汇总分析 1 次	每年
固废分类回收率 100%	分类次数/总处理次数×100%	100%



交通事故为零	以实际发生为准进行计数	0
部门重伤以上事故为0，轻伤事故≤1次/月	以实际发生为准进行计数	0
火灾事故为零	以实际发生为准进行计数	0

抽查 2025 年 07 月-2025 年 11 月的《年度目标指标分解及汇总》和考核记录，经考核均完成目标任务。查见管理方案有时间期限、具体措施、责任人。

查见公司制定的《环境、职业健康目标管理方案》管理方案内容涉及：目标/指标、管理方案、执行部门、完成日期、资金投入等内容，完成时间：2025 年 07 月~11 月，具体如下：

序号	目标	管理方案	执行部门	完成时间	资金
1	生活污水	1、按照要求合理使用油污分离处理设备 2、按时清理油污分离处理设备 3、及时清理下水管道，避免发生堵塞 4、对油污进行监督检查	餐饮部	2025.07-2025.11	2000 元
2	废气油烟	1、按照要求合理使用油烟机 2、按时清理油烟机 3、进行监督检查	餐饮部	2025.07-2025.11	2000 元
3	固废分类回收率 100%	(1) 建立并完善环境管理制度，将与责任分解落实，并对目标的实现情况进行监督检查。 (2) 对工作人员进行教育培训，增强员工的环保意识和技术水平。 (3) 购备垃圾箱，及时回收，分类堆放。 (4) 与销售商或厂家联系，力争使废物能再生或重新利用。 (5) 协调泔水回收单位及时处理剩菜残渣	各部门	2025.07-2025.11	1000 元
4	食物中毒事故为 0	• 加强食品采购制度管理 • 加强食品存储管理 • 加强日常培训教育	餐饮部	2025.07-2025.11	2000 元
5	重伤以上事故为 0，轻伤事故 ≤1 次/月	1、每天召开班前会进行安全意识培训 2、建立应急预案并定期演练	餐饮部	2025.07-2025.11	2000 元
6	火灾事故为零	(1) 对公司人员进行教育培训，增强员工的消防安全、环保意识。 (2) 配备足够的消防器具。 (3) 加强消防安全意识培训 (4) 定期检查电器设备的使用及老化情况。 (5) 建立应急预案并定期演练。	各部门	2025.07-2025.11	1000 元
7	噪声投诉为 0	1、设备降噪 2、空间降噪 3、合理布	餐饮部	2025.07-2025.11	2000 元



		局、距离衰减 4、加强管理，定期对机械设备进行保养，维护，确保设备正常运行			
--	--	--	--	--	--

查看《环境/职业健康安全目标管理方案检查表》，目标已完成，检查人：匡莉娅，2025.08.28、2025.09.26等每月一次。（部分目标考核指标自11月16日食堂运营开始）

### 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

现场核实，公司范围：餐饮服务（热食类食品制售）餐食加工须符合：《餐饮服务食品安全操作规范》 GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范；

洗消餐具须符合：GB 14930.1-2022 食品安全国家标准 洗涤剂；GB 14930.2-2012 消毒剂

现场核实，公司范围：餐饮服务（热食类食品制售），具体如下：

1、餐饮服务（热食类食品制售）采购验收→摘菜洗菜→切菜配菜→蒸饭炒菜→配餐→卫生、消毒→留样

2、主食米饭制作工艺：

原料验收→原料储存→清洗→蒸制→打餐→餐具消毒；

3、面食制作工艺：

面粉验收→储存→筛选→和面、发酵→制作→蒸制→打餐→餐具消毒；

制定关键过程控制程序，提供产品验收规定、操作要求等；

经查，基本满足要求。企业会根据客户的预定来准备，提供菜单，客户认可后烹饪；

关键过程：菜品烹饪、原材料验收、餐具消毒；冷冻冷藏原料暂存、添加剂使用量控制；

外包过程为：油烟机清洗、防四害、第三方检测。

需确认过程：消毒杀菌和热加工。

编制并执行采购控制程序、餐饮服务过程管理控制程序、废弃物处理控制程序、餐厅管理制度等。

体系运行以来，策划满足需要，相关规定无变化。

经查，明确了策划的时机、内容、策划输出形式等等。

基本可行。

公司制定并实施《餐饮服务过程管理控制程序》《顾客满意度管理程序》，餐饮部采用现场询问，设置意见箱，开通微信评价，等方式与顾客进行沟通，了解客户要求的产品的的相关信息，包括顾客反馈，顾客抱怨；处置或控制顾客财产；当有重大异常时，制定有关的应急措施及客户特定的要求；

查公司服务面向顾客主要为汇金大厦内入驻的国有企业职工工作的各家公司员工，与汇金中心食堂签订承包合同明确规定不对外提供餐饮服务。

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。

顾客沟通 Q8.2.1 公司主要进行：热食类食品制售，组织由餐饮部负责与客户进行沟通。

沟通方式：电话、QQ、微信等。

沟通内容：产品和服务的信息、客户反馈及抱怨处理、合同或订单以及变更、如何处理或控制顾客财产、对满足顾

客要求有负面影响时，采取的应急措施等。

沟通的时机：当存在产品和服务过程中任何有不确定需要确认沟通时进行。

由餐饮部经理确认与产品有关的要求：

1、适用的法律法规要求，生产各过程均满足法律法规要求，未出现违法违规问题。

2、组织认为的必要要求：包括产品质量、交付、价格、包装、运输、服务等方面的要求，通过合同、发货



单等形式予以确认。

通过市场调研、顾客满意调查及反馈等方式获取信息。产品交付后的活动由餐饮部负责。

经询问和查看，合同形式主要为书面签订，均签字盖章确认。

查销售合同，提供合同台账：

抽：

客户名称 合同内容 合同签订日期 合同日期

毕节市公众服务有限公司汇金中心食堂运营服务合同 （2025年11月17日至2026年11月16日）

经查以上合同内容包含产品价格、供应方式时间、产品质量要求等，产品信息明确，符合要求。

经查该公司尚未发生口头合同，如有发生，以电话记录为准，由记录人确认，综合部、餐饮部参与评审并及时回复顾客。

查合同评审，提供《合同评审记录表》

抽： 2025.11.10 评审记录

客户名称：毕节市公众服务有限公司汇金中心食堂

合同主要内容：承包食堂餐饮服务（热食类食品制售）

评审内容及意见：

- 1 餐饮部：评审合同的完整性、明确性、合法性
2. 顾客要求是否已确定
3. 顾客潜在的需求是否已了解
4. 是否能够按时送货
5. 采购是否能达到合同对质量的要求

签字/日期： 匡丽春 2025.11.10

2 综合部：合同内容是否符合法律要求、人员保障能否满足需求 匡丽春 2025.11.10

--询问部门负责人，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（尚未涉及）。从目前的生产条件看公司有能满足顾客的要求。

经询问目前无其他要求的更改情况。符合要求。

制定《顾客满意度管理程序》，餐饮部业务人员通过电话、专访、市场调查、合同、订单等，了解和确定顾客需求，

使产品和服务的要求得到规定，满足组织声称的要求。

顾客规定的要求(包括产品名称、数量、交付、价格，包装、运输、服务等方面的要求)已确定并被充分理解。查到有根据顾客需要提交的订单，产品及相关要求明确。

如确定食堂用餐时间：早上 7：00-8：30 中午：12：00-13：00

列有与产品有关的法律法规清单，并收集了相关文件，如：中华人民共和国民法典、中华人民共和国招标投标法、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国消费者权益保护法、中华人民共和国消防法、中华人民共和国食品安全法、GB/T 18760-2025 消费品售后服务方法与要求、SB/T 10444-2007 商贸企业信用管理技术规范、GB/T 15624-2011 服务标准化工作指南、GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具、GB/T 33497-2023 餐饮企业质量管理规范、SB/T 10858-2012 餐饮企业信用等级评价规范、GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 14934-2016 食品安全国家标准消毒餐（饮）具、食品链中各类组织的要求、GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 18483-2001 饮食业油烟排放标准、食品安全执法办案常用手册、烟排放标准等标准及客户技术要求等。公司在食堂经营过程中严格按照国家标准组织生产，使公司生产的产品符合规定要求。查公司服务面向顾客主要为汇金大厦内入驻的国有企业职工内的工作人员，与汇金食堂签订承包合同明确规定不对外进行销售。



查合同：

1、 毕节市公众服务有限公司汇金中心食堂运营服务合同；

项目编号：无；

项目地点：甲方指定地点（贵州省毕节市七星关区洪山路1号汇金中心五楼）

服务期：自合同签订之日起为甲方提供一年的食堂运营服务（2025年11月17日至2026年11月16日）。1、乙方负责为毕节汇金大厦内入驻的国有企业职工提供餐饮供应服务，包括但不限于提供毕节汇金中心六层食堂餐饮食品的搭配与制作（包含早餐、中餐、晚餐<后期如需增加晚餐服务，双方另行商讨服务费用>）、食堂日常消耗物资采购及保管、燃气费、厨房设备设施维修维护费（单次单处维修费用在1000元及以下）、卫生保洁、垃圾清运、灭鼠、灭蟑螂、油污池清理、烟管清洗与保养、餐厅使用的低值易耗品等。

2. 服务规模：就餐服务分为大厅员工餐和包房桌餐两大类。服务时间为：早、中、晚餐（后期如需增加晚餐服务，双方另行商讨服务费用）。周末及节假日须为值守人员提供餐饮服务。

3. 食堂原材料采购与配送、菜单审核等食堂日常管理工作由甲方负责，乙方须配合甲方有序开展工

作。

4. 食堂原材料采购费、设备设施维护维修费（不含厨房设备设施维修维护）、水费、电费、中央空调费、花卉租摆费由甲方承担。食堂设备等物品由甲方提供乙方使用，因乙方原因造成故障的由乙方支付维修费，造成损坏的由乙方照价赔偿。

5. 本项目不安排乙方人员住宿；乙方人员就餐统一在甲方食堂就餐，供应乙方人员工作日早、中餐。

第三条人员要求

1. 乙方须配备不少于14人的服务团队，其中管理员1人、厨师长1人等。

对产品和服务有关要求的评审符合控制要求。

合同有可能出现的变更（如：增加晚餐，根据合同和甲方要求），通过追加合同进行，目前没有发生过变更。

现场核实，公司范围：餐饮服务（热食类食品制售），具体如下：

1、餐饮服务（热食类食品制售）采购验收→摘菜洗菜→切菜配菜→蒸饭炒菜→配餐→卫生、消毒→留样

2、主食米饭制作工艺程序：

原料验收→原料储存→清洗→蒸制→打餐→餐具消毒；

3、面食制作工艺程序：

面粉验收→储存→筛选→和面、发酵→制作→蒸制→打餐→餐具消毒；

制定关键过程控制程序，提供产品验收规定、操作要求等；

经查，基本满足要求。企业会根据客户的预定来准备，提供菜单，客户认可后烹饪；

关键过程：菜品烹饪、原材料验收、餐具消毒；冷冻冷藏原料暂存、添加剂使用量控制；

外包过程为：油烟机清洗、防四害、第三方检测。

需确认过程：消毒杀菌和热加工。

1、提供了以下环境和职业健康安全管理体系运行的控制文件：《废弃物处理控制程序》、《消防管理办法》、《环境、职业健康安全绩效监视和测量程序》、《应急准备与响应控制程序》《食品安全事故处置方案》《厨房伤害应急预案演练》《消防应急预案》《交通事故应急预案演练》《触电应急预案》等。

2、企业对环境保护工作的管理：

企业实行环保目标主管负责制，把企业的环境保护工作列入经营管理中，将环保目标层层分解到部门岗位，同时检查、监督企业环保控制措施的实施，确保环保装置的有效运行，保证污染物等达标排放。

对企业职工进行环境保护的宣传教育工作，提高全体员工的环保意识，把环境保护责任转化为每位员工的自觉行动。

充分考虑产品生命周期观点，考虑提供与产品或服务的运输或交付、使用、寿命结束后处理和最终处置相关的潜在重大环境影响的信息的需求，如包装袋、包装箱的回收使用率，减少产品报废污染物的排放。

---火灾隐患

建立并实施《应急准备与响应控制程序》、《消防管理办法》，对消防安全要求进行落实并实施监督检查。



按照公司相关规定执行，并请相关人员参加培训；

产品销售过程：1 制定《废弃物处理控制程序》相关制度并按制度要求实施；2 固体废弃物分类存放，张贴标识；3 定期监督检查制度执行情况；

4 加强人员环保意识培训，提升人员环保意识

5 集中回收、保存，处理；

餐饮服务过程：厨房以管道天然气为能源，安装了可燃气体报警器。厨房及餐厅区域配置灭火器等适宜的消防器材；要求易燃材料保存在易于保管的房间并有专人管理，且远离火源；用电和临时用电遵照公司相关制度执行，严禁私自拉线；加强员工消防安全的教育和日常消防安全检查，及时消除安全隐患；并组织员工参加消防知识培训教育。

各部门不定期的对本部门防火工作进行消防安全检查，对查出的问题和隐患，及时进行整改解决，确保安全。

---固废的排放

制定了《废弃物处理控制程序》、《餐厨垃圾及废弃食用油脂管理制度》，公司部门人员进行培训学习该规程；餐饮服务现场设置专用垃圾箱，对废弃物进行分类放置，分为可回收，厨余垃圾；可回收垃圾统一放置到公司规定地点统一处置；厨余垃圾由甲方指定单位处理。

---污水排放：厨房污水经过油水分离池，油污交由厨余垃圾处理方处理，污水排入市政管网。

---潜在的触电

按公司规章制度控制，用电作业必须由园区电工进行操作，不得私自拉接线，全部更换使用漏电保护器、临时用电实施审批制度，现场不定期的安全检查。

---职业损害

严格遵守交通安全规则、严禁酒驾、无证驾驶、遵守公司规章制度及服务现场安全制度、按照操作规程，现佩戴必要防护用品、制定相关应急预案、加强人员培训。

厨房安装了油烟机排烟通风设备。通过房间分隔减小烹饪过程的噪声影响。

根据公司实际情况；按照制度要求配发劳防用品，要求员工正确佩戴劳防防护用品，对工作人员定期的健康体检，现场检查工作人员是否正确佩戴劳防防护用品。

---食品安全

企业对饮用水进行了检测，提交了检测报告。

提交了肉类、粮食等食材及食品成品的检验报告，食品留样，餐饮具消毒、环境消毒并提交记录。

相关方情况：公司对相关方施加影响，施加方式为发放告知、公示及相关方检查等，控制可行

以上控制基本符合要求。

公司制定了《应急准备与响应控制程序》，对职责、程序等做出了规定，内容基本符合标准要求。部门识别的紧急状况有：火灾、触电、食物中毒等，编制了相应的应急预案。提供《食品安全事故处置方案》

《厨房伤害应急预案演练》《消防应急预案》《交通事故应急预案演练》《触电应急预案》等，明确了应急组织、职责、应急工作要求、紧急联络方式、工作程序等内容。基本符合要求。

提供《消防应急预案演习记录》：

时间：2025年09月12日。

物资准备和人员培训情况：

5Kg干粉灭火器6台，逃生绳索若干，逃生面罩，毛巾若干。警报器一只，报警电话一部。进入现场前由综合部安全负责人给大家讲解灭火器使用要领和个人安全防护要求。

组织全体人员员工进行了演练。

演练过程描述：假设餐饮部操作间发生火灾，烟杆警报器启动，消防人员四人从各自岗位拿起灭火器进行紧急灭火，由现场疏散人员进行员工疏散，并发放逃生工具逃生面罩及湿毛巾和逃生绳索（本次演练只讲解逃生绳索使用方法，不采取实际高层逃生演习），其他一消防联络人进行电话报警，另两人进行主要物资抢险。

人员分工：各部门指定一人进行灭火，其他消防人员抢救物资和现场警戒

演练内容：包括人员分工、职责和演习步骤和记录等。

演练结束后对火灾的应急预案要素进行了评审：

演练效果评审：对危险性分析、组织机构及职责、预防与预警、应急响应、后期处置、保障措施、培训与演练等。对存在的问题和改进措施进行了分析和评审。公司应急预案切实可行。

提供《消防器材点检表》，对灭火器和消防栓的使用地点：办公区域等设施设备均进行了检查，检查情



况：灭火器均在有效期内，消防设施完好。

负责人介绍，公司在考虑适当时，将应急准备和响应的相关信息和培训向相关方提供。应急准备和响应符合程序和预案符合要求。

在手册 8.3 产品和服务的设计与开发条款对设计和开发进行了说明，对设计开发设计开发过程进行了管理。

本公司根据法律法规和顾客要求进行的热食类食品制售，所提供单位食堂的热食类食品制售较为简单，加工的菜谱均为大众传统菜式，基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购及餐食加工涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核覆盖期间内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。基本不涉及产品和服务的设计和开发，如果对采购及餐食加工涉及新的品类等内容，组织通过危害分析预备步骤等方式对产品的各类特性进行更新，审核覆盖期间内没有涉及新增产品类别的情况。询问审核周期内，没有发生新产品研发的情况。

查公司编制并执行了《采购控制程序》，规定了采购控制要求，明确了对供方选择、评价、及再评价的准则。查主要采购产品为：粮油、肉类、蔬菜、水果，调料等。承包合同明确规定，公司负责提交每日采购计划毕节市公众服务有限公司，由毕节市公众服务有限公司进行食材的采购。公司对采购回的蔬菜，肉类进行清洁度，新鲜度，以及供方质检报告如：农残检测报告，动物检疫证明、肉品品质检验合格证等质量、数量、分量进行把关，包装类食品看保质期，产品合格证等。如果发生质量不合格，立即向毕节市公众服务有限公司进行反馈，并要求供应方进行退货。

原辅料包括食材、消毒用品、劳保用品等均由甲方统一管控，组织不涉及原辅料采购，公司只对采购产品名称、外观、数量进行了验收，查看《合格供方名录》，供应商：毕节众城商投农产有限责任公司，由该公司统一进行采购并配送。（提供了该供应商的食品经营许可证，见其他证据）

经询问公司采购产品主要根据需求，主要以送货单的形式表达，公司根据送货单对相关产品的数量、质量等进行检验。查看其他采购物料均按要求进行验证入库。

外包过程为：油烟机清洗、防四害、第三方检测。

——抽查外包方广东省宝通质量检测有限公司（第三方检测）

公司的外包过程为第三方检测，提供餐食成品第三方检测服务。见《供方评价记录表》，对供方的评价和再评价内容：供方背景材料（附后页）：营业执照复印件、供方产品质量情况：老供方 / 年度重新评价，产品质量符合要求、设备能力及技术水平：满足要求、供货期：老供方 / 年度重新评价，供货期满足要求、售后服务（服务）：老供方 / 年度重新评价，售后服务好，部门负责人意见：同意，同意评价人意见：负责人：匡莉娅，2025 年 08 月 10 日，评价结论：可列入合格供方，总经理/授权人：匡丽春 2025 年 08 月 10 日。

——抽查外包方湖北国测计量检测技术有限公司（第三方检测）

公司的外包过程为第三方检测，提供计量器具第三方检测服务，见《供方评价记录表》，对供方的评价和再评价内容：供方背景材料（附后页）：营业执照复印件、供方产品质量情况：老供方 / 年度重新评价，产品质量符合要求、设备能力及技术水平：满足要求、供货期：老供方 / 年度重新评价，供货期满足要求、售后服务（服务）：老供方 / 年度重新评价，售后服务好，部门负责人意见：同意，同意评价人意见：负责人：匡莉娅，2025 年 08 月 10 日，评价结论：可列入合格供方，总经理/授权人：匡丽春 2025 年 08 月 10 日。

——抽查外包方贵州喵星人有害生物防治服务有限公司（防四害，蝇、鼠、虫等）

公司的外包过程为防四害，提供防四害服务，见《供方评价记录表》，对供方的评价和再评价内容：供方背景材料（附后页）：营业执照复印件、供方产品质量情况：老供方 / 年度重新评价，产品质量符合要求、设备能力及技术水平：满足要求、供货期：老供方 / 年度重新评价，供货期满足要求、售后服务（服务）：老供方 / 年度重新评价，售后服务好，部门负责人意见：同意，同意评价人意见：负责人：匡莉娅，2025 年 08 月 10 日，评价结论：可列入合格供方，总经理/授权人：匡丽春 2025 年 08 月 10 日。

——抽查外包方七星关区量钰厨具服务部（油烟机清洗等）



公司的外包过程为油烟机清洗，提供油烟机清洗服务，见《供方评价记录表》，对供方的评价和再评价内容：供方背景材料（附后页）：营业执照复印件、供方产品质量情况：老供方 / 年度重新评价，产品质量符合要求、设备能力及技术水平：满足要求、供货期：老供方 / 年度重新评价，供货期满足要求、售后服务（服务）：老供方 / 年度重新评价，售后服务好，部门负责人意见：同意，同意评价人意见：负责人：匡莉娅，2025年08月10日，评价结论：可列入合格供方，总经理/授权人：匡丽春 2025年08月10日。

公司制定并执行《餐饮服务过程管理控制程序》《废弃物处理控制程序》《原料采购查验和索票索证管理制度》等相关文件。

#### 一：生产和服务提供的控制

1、餐饮服务（热食类食品制售）采购验收→摘菜洗菜→切菜配菜→蒸饭炒菜→配餐→卫生、消毒→留样

2、主食米饭制作工艺：

原料验收→原料储存→清洗→蒸制→打餐→餐具消毒；

3、面食制作工艺：

面粉验收→储存→筛选→和面、发酵→制作→蒸制→打餐→餐具消毒；

供餐模式：早、中两餐，金汇大厦工作人员根据个人喜好点餐。时间分别为：早餐 7:00-8:30；午餐 12:00-13:00；

企业确定了关键过程，关键过程：菜品烹饪、原材料验收、餐具消毒；冷冻冷藏原料暂存、添加剂使用量控制，制定关键过程控制程序，提供产品验收规定、操作要求等；

经查，基本满足要求。每周食普提前下发到由大厦各单位负责人的工作群里，企业会根据客户的预定来准备，提供菜单，客户认可后烹饪；

关键过程：菜品烹饪、原材料验收、餐具消毒；冷冻冷藏原料暂存、添加剂使用量控制；提供了餐饮服务过程确认记录。确认时间：2025.07.10，确认地点：公司办公室，参与人员：各相关部门负责人；确认内容：人员能力、

设备、餐饮文件、检验项目：中心温度检测（探针式温度计测量（插入食物中心）熟制食品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ （需杀灭致病菌）检验结果：合格

检验项目：感官检测：观察颜色、气味、质地无焦糊、无异味、无未熟透（如肉类无血丝）验证结果：合格

检验项目：保温/冷却合规性 检查温度记录与时间保温温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 且 $\leq 4\text{h}$ ；冷却时间 $\leq 2\text{h}$ （ $60^{\circ}\text{C} \rightarrow 21^{\circ}\text{C}$ ）检验结果：合格等；确认结论：经考核确认部门员工服务过程能力符合要求；

管理者代表签字/日期：王亚 /2025年7月10日

防四害（老鼠、苍蝇、蚊子、蟑螂）由外包方：贵州喵星人有害生物防治服务有限公司布局，现场有看到相关措施，如，防鼠板、灭蝇灯等，

餐食出品后由专人使用清洁消毒后的留样盒，称重留样，每份留样量不少于 125g，需使用清洁、无菌、密封的专用容器存放，避免交叉污染。

现场看到留样时间与温度：留样食品在  $0-8^{\circ}\text{C}$  冷藏条件下保存 48 小时以上，冷藏设备需定期清洁、校准温度。留样记录：建立专用留样台账，记录留样日期、餐次、食品名称、留样人、留样量、留样时间、销毁时间等信息，记录需留存备查。12月29日现场看到餐厅服务员吴冬对新华社炒鸡蛋进行称重留样，重量 150g。储存在留样冰柜里，现场了解到，称重留样人有留样人：邓琴 吴冬 赵燕 监样人：匡莉娅。

特殊要求：留样食品不得再加工食用；若发生食品安全事故，需立即封存留样食品，配合相关部门检验。

食堂不锈钢餐具消毒以 GB 14934-2016 为核心依据，遵循“除渣→清洗→消毒→冲洗（化学）→保洁”全流程，优先物理消毒，严控消毒参数与效果，具体如下。

12月29日现场看到洗碗工吴道庆在清洗不锈钢餐具，过程先除渣（先刮净残渣，分类回收，避免残渣入池）冲洗，放进消毒柜，问询消毒时间：回答：半小时左右，消毒后自然沥干/烘干。



- 现场问询厨师对肉类、蛋类、豆制品等高危食材的烹饪时长与火力，大块食材（如整鸡、大块牛肉）中心部位如何能充分受热；什么情况易导致中心温度不达标的操作？回答：确认食材烹饪时无夹生、血水残留等情况。使用食品中心温度计，对烹饪后的食材进行抽检，禽肉、蛋类需达到70°C以上，大块红肉中心温度不低于63°C且持续加热至少2分钟，冷冻食材需完全解冻后再烹饪，避免外熟内生；

重点检测炖煮类、焖烧类菜品，以及自助餐、保温售卖的菜品，确保保温温度不低于60°C，且每隔2小时复测一次。

- 查阅提供了：餐厅的烹饪温度记录表，确认是否按规定对每批次高危食材的中心温度进行记录，记录需包含时间、温度、操作人员等信息；

提供了餐饮服务过程确认记录：确认过程：菜品烹饪。

验证项目：中心温度检测、感官检查、保温/冷却合规性

验证方法：探针式温度计测量（插入食物中心）、观察颜色、气味、质地、检查温度记录与时间

确认要求：熟制食品中心温度≥70°C（需杀灭致病菌）、无焦糊、无异味、无未熟透（如肉类无血丝）、保温温度≥60°C且≤4h；冷却时间≤2h（60°C→21°C）

验证结果：合格。确认时间：2025年07月10日

提供了：添加剂使用量控制过程确认

设备：电子秤已经过校准、投料容器完好清洁干净

确认项目：领用记录完整性、称量操作规范性、实际称量值与标准对比

确认内容：1、查《添加剂领用台账》，是否记录领用人、领用时间、添加剂名称、批号、数量、用途等信息；

2、称量前是否核对电子秤零点？称量时是否双人复核（一人操作、一人监督）？、称量后是否及时记录《添加剂使用记录》？

3、实际称量添加剂 g/批，配方标准为 g/批，偏差\_0.1\_\_%（若允许偏差，需说明是否符合）

验证结果：合格。确认时间：2025年07月10日

现场查看食堂区域的环境卫生状况：餐厅服务人员身着统一的白色工作服，看上去干净，消毒后的餐具摆放整洁，消毒柜通电使用中，售卖过程餐食提前十分钟摆放在有保温功能的容器中，在温度控制以及储存时间（一般60°C以上存放不超过4小时）

另有：餐具消毒、餐具消毒、冷冻冷藏原料暂存过程确认，形式同事，内容略。

制定了相应的制度《烹调加工食品安全制度》《食堂采购管理制度》《食堂传菜口卫生标准制度》、《面点间卫生制度》《食堂服务管理制度》等，餐饮服务过程中用到的办公设备主要：电脑、电话、打印机扫描一体机等。

配备了相应的生产设备（所有权归金汇大厦，使用权合同期间归公司）门冰柜4个、大灶、不锈钢货架、留样柜、消毒柜、豆浆机、蒸箱、蒸饭车、和面机、压面机、烤箱、电磁矮汤炉、11层蒸柜、货架配备了具有一定能力的销售人员并经培训上岗；抽查员工吴道会、邓琴、唐秀等人，提供厨师证（见综合部7.2），人员能力满足要求。

工作现场有产品标准文件、餐饮服务作业文件和产品检验要求。

餐饮服务（热食类食品制售）的实现依据双方签订的合同中相关要求，服务内容在销售合同中明确规定。资源能够满足要求。餐饮服务（热食类食品制售）过程没有监视测量设备。一旦发现问题及时解决。通过满意度调查对服务过程进行控制。

抽查采购产品入库单：（基本上当天使用）

日期：2025.12.23

食材名称：肉类 重量：133.5 公斤 肉品编码:0013133226

送货单位经手人：刘晓露

收货单位经手人：黄利平

提供相关产品检测报告：肉品品质检验合格证：动物免疫证明 No.5293364955

抽查产品收货单：



送货单位名称：毕节众城商投农产有限责任公司

收货单位名称：毕节金悦餐饮服务有限公司

产品名称：肉类、花生米、豆油、蔬菜等

收货人：余亚丽 日期：2025年12月23日

抽2025年12月26日蔬菜订单

食材名称：本地大葱、小葱、茼蒿、蒜米、白蒜苗、广东菜心、小瓢儿白、奶奶湖菜、娃娃菜、小白菜、牛心菜

大白菜等，毕节众城商投农产有限责任公司菜品农药残留检测报告，限量值:60.00 依据标准

GB/T600199-2003（详见其他证据）品种、数量与当日采购订单一致。

其他干调料等，均由甲方在有食品经营许可的：“毕节众城商投农产有限责任公司”（社会信用代码:91520500MA6H59T26B 许可证编号:JY15205020448204)购买，

查看产品销售记录，企业对所有餐饮的产品进行了记录，内容包括产品名称、规格、数量、价格、生产日期、销售日期、顾客反馈等。

## 二：餐饮管理

餐饮服务流程为：餐饮服务（热食类食品制售）采购验收→摘菜洗菜→切菜配菜→蒸饭炒菜→配餐→卫生、消毒→留样。企业的服务过程为堂食，不需要对外送餐。

1、确定客户需求：餐饮部接到客户需求后，组织采购部、综合部等单位评审是否能够满足需求。

2、物料采购：采购人员查看库存物料是否能够满足菜单要求；若不足，则下达采购通知单购买不足货物。

3、物料验收：按检验标准对采购物料进行验收，对不符合要求物料进行判退或组织各单位讨论是否让步接收以作其他用途。

### 4、制作过程管控：

（1）制定菜单：餐饮部根据客户需求及季节时令制定每周食谱。

（2）餐饮厨师接受任务后，支领所需物料，按工作流程进行服务：餐饮服务（热食类食品制售）采购验收→摘菜洗菜→切菜配菜→蒸饭炒菜→配餐→卫生、消毒→留样。每个重要过程予以记录，企业提交了相关记录，包括：晨检记录、消毒记录、留样记录、餐饮具消毒记录等。

（3）餐食成品交付

## 抽查

### 1 荤菜

产品名称：辣椒炒肉，报告编号:081913378A13，报告日期：2025年12月26日，送检单位：毕节金悦餐饮服务有限公司检测单位：广东省宝通质量检测有限公司。

### 2 米饭

产品名称：米饭，报告编号:GBT73546BX358，报告日期：2025年12月23日，检测单位：广东省宝通质量检测有限公司

### 3 蔬菜

产品名称：大白菜，报告编号:GBT73446NH298，报告日期：2025年12月23日，检测单位：广东省宝通质量检测有限公司。

### 4 餐具

产品名称：餐具 报告编号:GBT825367NH467，报告日期：2025年12月23日，检测单位：广东省宝通质量检测有限公司。

### 5 水

产品名称：水，报告编号：GBT73546NW570，报告日期：2025年12月23日，检测单位：广东省宝通质量检测有限公司。

（4）当所有服务任务完成后，由餐饮部负责人对整个合同的完成情况、完成质量进行检查。

现场情况基本符合要求

---部门配置的主要设备有:打印机、电脑、操作台、餐厨用具等设备，设备的配置能满足生产、服务的需要。

---配置了所需的计量器具：电子秤、台秤、温湿度计、中心温度计等。



---负责人介绍，企业配备了中式烹调师、墩子、打荷等服务人员等专业技术人员，经验丰富，能够胜任自己的工作，并且公司通过工作过程的规范管理，对服务过程予以监视和测量，规范服务行为，不断提升员工服务意识，防止人为错误，达到增进顾客满意的目的。公司 14 名人员健康证在食堂门口墙上展示。

提供《餐饮服务过程确认记录》，从人员、设备、方法、过程控制等方面进行确认。确认结果：经证实，上述过程能够满足过程能力要求。

---目前服务人群为堂食。企业通过询问、电话、微信等工具反馈信息。当接到问题反馈，出现质量问题或其它服务需求时，由餐饮部实施服务。目前未出现不合格或出现重大问题需要处理的情况。

负责人介绍，餐饮现场目前为 180 左右人服务，现场安装有管道天然气有报警器、挡鼠板、通风装置，每周菜单或食谱、中心温度记录、工器具和餐具清洗消毒记录、环境消毒记录、卫生检查记录等。

过程控制基本满足要求。过程控制基本满足要求。

1.公司已在质量手册中对标识和可追溯性进行了规定。

2.现场查看：公司采购产品标识方式采用：当日食品留样清晰标识。可追溯性标识：留样餐次、留样品名、留样时间、留样人等。

以上标识方法是同规定的一致。

组织无顾客提供样品、设备等顾客财产，目前顾客财产仅为顾客信息，对顾客信息加以保密，未发生泄漏现象。也无顾客就信息泄露进行的纠纷和不良投诉。

顾客财产管理基本符合要求。

1.公司已在《管理手册》中对产品防护进行了规定。

2.公司进货物资均有供应商直接送货上门，收到后检验入库，大多直接投入使用，将少量剩余食材以种类划区域存放，分置于常温库、冷藏库、冷冻库防护。

防护符合要求。

管理手册中规定了交付后活动的要求，包括法律法规要求、与服务相关的潜在不期望后果，顾客要求、顾客反馈。根据顾客书面通知或口头通知，由餐饮部负责安排服务后的相关事情。产品的交付方式在合同中一般均注明。

当出现质量问题或其它服务需求时，由餐饮部组织实施服务。目前尚未收到顾客的不良反馈。

在服务提供过程中，对发生影响符合要求的变更，如顾客要求变更等，由餐饮部根据变更要求，组织相关部门共同进行评审、验证、确认，经总经理批准后实施，并保持相关变更记录。

经了解，目前未有（如增加或减少产品、其他改变等）更改情况发生

经沟通，公司严格原料验收，物资采购自合格供应商，索取产品外 检报告等。见 8.5.1 采购验收审核记录。产品验收按照成品查收操作规范的要求。

提供了近 2 个月的每周菜单，抽查 2025 年 12 月 22 日至 12 月 26 日毕节市汇金中心食堂菜单一周菜单：早餐：8 种粥、包子、煎饺、鸡蛋炒饭、炒面、炒青菜、炒乌冬面、白水蛋、凉拌苦瓜、蒸红薯、素煮蔬菜、豆腐包等，午餐：南瓜银耳粥、牛奶、仔姜啤酒鸭、椒盐藕夹、酸菜、洋芋炒肉、西红柿炒鸡蛋、豆浆、蒜粒时蔬、海带排骨汤、烤洋芋、瓜豆汤、辣卤豆腐丝、酱油肉沫饭、水果、杏仁餐包轻食餐，狮子头、辣子鸡等。

公司任命王亚、曹斌为产品放行人，查看色香味等符合即出菜。

查产品和餐具的型式检验报告等

#### 1 荤菜

产品名称：辣椒炒肉，报告编号：081913378A13，报告日期：2025 年 12 月 26 日，送检单位：毕节金悦餐饮服务有限公司，检验项目：菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌等，结论符合，签发单位：广东省宝通质量检测有限公司。

#### 2 米饭



产品名称：米饭，报告编号:GBT73546BX358，报告日期：2025 年 12 月 23 日，送检单位：毕节金悦餐饮服务服务有限公司，检验项目：菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌等，结论符合，签发单位：广东省宝通质量检测有限公司

### 3 蔬菜

产品名称：大白菜，报告编号:GBT73446NH298，报告日期：2025 年 12 月 23 日，送检单位：毕节金悦餐饮服务服务有限公司，检验项目：大肠菌落、菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌等，结论符合，签发单位：广东省宝通质量检测有限公司。

### 4 餐具

产品名称：餐具 报告编号:GBT825367NH467，报告日期：2025 年 12 月 23 日，送检单位：毕节金悦餐饮服务服务有限公司，检验项目：阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计)、游离性余氯、大肠菌群、沙门氏菌等，结论符合，签发单位：广东省宝通质量检测有限公司。

### 5 水

产品名称：生产用水检验检测报告，报告编号：GBT73546NW570，报告日期：2025 年 12 月 23 日，检验项目：重金属、菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌等 37 项，结论符合，签发单位检测单位：广东省宝通质量检测有限公司。

有留样柜，每餐留样，留样重量大于 150 克,时间不少于 48 小时；抽查 2025.12.20/2025.12.21./2025.12.74 留样记录，记录内容：品名、重量、时间等，留样人：邓琴、吴冬、赵燕 监样人:匡莉娅；

提醒企业留样柜要上锁，企业负责人表示今后整改，基本符合要求。

服务过程的监视测量符合要求。

不合格品：自体系运行以来，服务质量经顾客确认均符合要求，无顾客不良反馈，未发现不合格品。不合格品控制有效。

公司制定并执行《顾客满意度管理程序》，餐饮部负责监视顾客满意或不满意的信息，作为对质量、环境和职业健康安全管理体系业绩的一种测量。每年至少进行一次客户回访《客户满意度调查表》，调查顾客对公司服务质量、服务技术等方面满意程度，收集相关意见和建议。

查顾客满意度调查表：公司 2025 年 12 月 17 日以电话询问和当面问询的形式写字楼人员就餐情况进行了满意度调查，对公司的质量、服务、交期、价格等项进行打分。查《客户满意程度调查表》对满意度进行了统计；通过统计顾客满意度总分平均分为 94 分。

提供《客户满意度分析报告》，报告显示顾客满意率是 94%，实现了企业质量目标。餐饮部通过电话沟通、客户回访、发放满意度调查表等方式进行沟通，及时回应客户的需求和投诉，未收到顾客的重大投诉和抱怨。

### 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

公司在《管理手册》中 9.2 条款进行了规定，并策划了《内部审核控制程序》，规定内审每年至少覆盖 1 次。基本符合标准要求。

QEO:提供：内审通知书、内审实施计划，计划中内容明确了审核目的、审核范围、审核依据、审核组成员及审核日程安排等信息。

审核日期：2025 年 11 月 05 日；审核组组长：王亚（组长）、匡莉娅（组员），有公司的任命书，现场审核期间与

查《审核实施计划》覆盖了 QEO 三个体系标准要求的条款，基本符合要求。有首末次会议签到表。

查《内审检查表》：抽领导层审核条款 QE06.2，按照审核计划策划的条款开展了审核，内审检查表的条款及内容基本与策划一致，符合策划的要求，审核记录填写基本规范、清晰；没有发现内审员审核自己的工作。

查《不符合项报告》：共计1项；涉及部门：餐饮部，不符合项内容：餐厅消防栓附近摆放桌椅等物品、影响消防栓的使用；

相关证据：GB/T24001-2016 IDT I0014001:2015 标准 8.1 运行策划和控制，按照运行准则实施过程控制。”的要求



GB/T45001-2020 IDT I0045001:2018 标准 8.1 运行策划和控制，按照运行准则实施过程控制”的要求。责任部门对产生不符合项的原因进行了分析，并制订了纠正及纠正措施，加以实施，2025年11月07日经内审员验证后，不合格已经关闭，本次审核未再次发生。

查《内部审核报告》，对内审情况进行概述，并明确了审核结论。

查审核结论：公司依据 GB/T19001-2016 IDT I009001:2015 GB/T24001-2016 IDT I0014001:2015 GB/T45001-2020 IDT I00 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。

存在的问题：内审是在咨询公司指导老师的指导下进行，公司内审不能由内审员独立进行，存在内审能力不足，开具不符合Q:7.2。

●公司制定了《管理评审控制程序》，文件规定每年年底进行一次管理评审。

●跟管理者代表进行沟通，了解管理评审实施情况，是否进行了管理评审，对管理评审输入输出的要求，管代回答基本符合标准的内容。

查《管理评审计划》策划了管理评审目的、参加人员、各部门准备资料、评审会议要求等。总经理批准。

管理评审输入由管代和各部门收集并提供相关材料，内容基本涵盖：方针目标适宜性、质量目标的实现程度、体系策划和运行情况、可能的变更、外部供方的绩效、内审情况、顾客满意情况及纠正措施完成情况，应对风险和机遇所采取措施的有效性以及改进的建议等等。

●提供《管理评审报告》，管理评审日期：2025.11.19 对评审情况进行了总结，各部门对各过程和活动进行了总结和讨论。

评审结论：体系已充分有效地运行，在公司现状没有发生重大变化的情况下体系没有重大变更的需要，质量、环境和职业健康安全方针仍会使用，某些质量、环境和职业健康安全目标需要调整，待下次会议时商议。体系的过程实现方法没有重大变化。各部门的人员及设备配备齐全。顾客的要求不断提高的情况下，公司的质量要求也要相应提高，力求能持续稳定地满足客户需要。

由于公司对标准及运作要求有理解不足之处，存在有问题可能没发现，在内审和本次的管理评审中也发现，今后要加强体系和公司管理融为一体。

●改进措施及效果：有1项，正在实施中。

经与匡经理沟通了解，匡总基本了解管理评审的输入、输出、改进等，需要进一步加强对标准的理解

### 3.4持续改进

符合 基本符合 不符合

编制了《不合格品、不符合、纠正与预防措施控制程序》，对纠正预防措施识别处理等作了规定，基本符合实际及标准要求。

对内审中提出不合格项进行了原因分析，并制定、实施了纠正措施，并由内审员对所采取的纠正措施进行了验证，纠正措施有效，管理评审中发现的薄弱环节，分析了原因，采取了纠正措施（参见管理评审记录）。

经沟通，体系运行以来公司按照体系的要求，通过运行控制、加强培训，以及开展管理评审活动等方式采取预防措施，防止不符合/不合格的发生，不符合得到了有效控制，人员质量、环保、职业健康安全意



识有了明显提高，没有发现潜在的不符合，没有发生重大质量事故和投诉处罚，没有发生环境污染事件和投诉处罚，也未发生职业健康安全事件。企业纠正措施的管理符合标准规定要求。

### 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，监督改进。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:

建立有对外交流的渠道，可接收外部投诉及建议，年度无质量环境安全事故发生，也没有发生相关方投诉，现场也没有发现顾客投诉资料。基本符合要求。

## 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）:

公司注册地址：贵州省毕节市七星关区洪山街道洪山路邮政局宿舍 38 幢 1 层 2 号门面，经营地址：贵州省毕节市七星关区洪山路 1 号汇金中心五楼（承包毕节市公众服务有限公司汇金中心食堂），周边未发现污染企业，食堂占地面积约 700 多 m<sup>2</sup>，共一层，主要为热食类食品制售。

食堂承包经营面积约 700 多 m<sup>2</sup>，共一层，设置有厨房加工间、蒸煮间、清洗用具存放处、清洗加工间、切配间、冷冻柜冷藏柜 4 个，设有粮油调味品仓库、副食库、化学品柜等；不涉及成品库，无独立办公室（操作工人有单独的休息区，管理人员平时在空间独立的小食堂办公，（面积约 70 m<sup>2</sup>左右）高峰时段写字楼领导在小食堂用餐，小食堂吧台里有办公台、椅子）办公通信设备：网络、电脑等。环境职业健康安全设备设施：消防栓、灭火器、垃圾桶等。烹饪加工用设备主要为灶台、操作台、基本满足热食类食品制售要求。提供了平面图，基本符合要求。

查看《设备台账》现场设备设施主要生产设备：门冰柜 4 个、大灶、不锈钢货架、留样柜、消毒柜、豆浆机、蒸箱、蒸饭车、和面机、压面机、烤箱、电磁矮汤炉、11 层蒸柜、货架等，满足生产需要。监视和测量设备：温度计、中心温度计、电子称等。

所有生产设备归属权为毕节市公众服务有限公司汇金中心食堂所有，公司有使用权，维护保养由公司负责。

涉及的设备较为简单，通过每天保养的方式进行管理，公司制定了《设施和工作环境控制程序》，配备与生产用途相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。设备的设计、建造、维护、使用和储存应满足食品安全要求。对场所和设备进行有效的预防性维护，加强设备的日常维护和保养，定期检修，保留记录。防止维护保养工作产生食品安全风险。

### 2) 人员及能力、意识:

公司在《人力资源控制程序》中规定了招聘、考核、培训等要求。程序规定了各岗位任职要求，规定了主要岗位人员任职资格要求。符合要求。

公司通过招聘方式引进人才，对重要环境因素/不可接受风险岗位人员的能力要求进行了评价。查人员绩效考核评价情况，提供了《岗位能力确认表》，仅对匡丽春、王亚、匡莉娅三人进行了评价，建议对所有人员能力进行能力确认，已评价的三人结果符合任职要求，能胜任工作。

### 3) 信息沟通:

—《信息交流沟通控制程序》规定了公司内外信息交流、协商的对象、方式、记录等。

对部门之间有需要交流的有关质量环境安全管理信息，在公司内部利用部门会议、宣传栏进行质量环境安全管理方针及目标、指标、管理方案及质量、环保、安全法律法规等内容的宣传、沟通。

部门员工参与协商，员工提出参与质量环境安全知识的学习和培训，在日常服务例会中有通报公司近期质量环境安全工作及加强管理工作，员工做好自身和其他方面的工作要求。

对外部当地政府、周边邻里、客户，合格供应商等相关方进行了质量环境安全管理方针等方面的信息交流，主要通过网络、交流及公开信、合同等方式进行，并达成一致意见实施有效控制。

查阅内部交流主要通过直接面谈、会议、文件、培训方式，外部交流主要通过电话、信函方式。也可



以通过工会等员工权益机构提出诉求。

查见：公司内部会议记录表，沟通信息包括：

1) 告知员工：管理者代表是王亚、员工代表是曹斌。

2) 告知员工：管理体系建立的依据、标准和意义，对全体员工出具了相关方告知书；

3) 组织员工学习：与质量、环境、安全健康管理有关的法律法规，包括《劳动合同法》、《工伤保险条例》、《职业病防治法》等关于员工权益等内容。

4) 将公司环境管理要求和意义作为新员工岗前培训内容。

询问职业健康安全事务代表曹斌，了解到暂未发生员工与企业的劳动纠纷、工伤、员工投诉、员工权益争执等情况。

#### 4) 文件化信息的管理：

公司的管理体系文件——包括

一级文件：管理手册

二级文件：程序文件

三级文件：相关支持性文件

四级文件：表格和检查表。

——此外，外来文件即外部提供的文件，包括规格标准、与产品质量有关的企业标准。通常属于第三级文件，并得到及时识别和分发控制。

经查：公司提供的各级体系文件总体满足标准的要求和确保管理体系有效性的需要。

抽查 3-5 个体体系文件如：管理手册、程序文件、岗位任职要求、管理制度汇编等均有适当的标识和说明、相对固定的格式、纸质和电子档为载体、文件发布前均得到评审和批准，从而确保了适宜性和充分性；记录得到确认等。

抽见《管理手册》

文件编号：JY-QES-SC

版本号：A/0（目前已变更为 A/1）

2025 年 07 月 10 日发布 文件编制：匡莉娅 审核：胡仰虎 批准：匡丽春

抽见《程序文件》

文件编号：JY-QE0-CX 版本号：A/0

2025 年 07 月 10 日发布 文件编制：匡莉娅 审核：王亚 批准：匡丽春

以上文件均有编审批，发布实施日期及发放编号、受控状态。

查《外来文件清单》，里面包括法律法规：中华人民共和国民法典、中华人民共和国招标投标法、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国消费者权益保护法、中华人民共和国消防法、中华人民共和国食品安全法、GB/T 18760-2002 消费品售后服务方法与要求、SB/T 10444-2007 商贸企业信用管理技术规范、GB/T 15624-2011 服务标准化工作指南、GB/T 33497-2023 餐饮企业质量管理规范、SB/T 10858-2012 餐饮企业信用等级评价规范、GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 14934-2016 食品安全国家标准消毒餐（饮）具、GB/T 22000-2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 18483-2001 饮食业油烟排放标准、食品安全执法办案常用手册、烟排放标准等标准及客户技术要求等。

体系运行至今，管理手册中（外包过程增加：防四害、油烟机清洗 2015，12，26）其余文件更改和作废情况未发生，在《文件控制程序》中对如发生以上情况均有明确规定。负责人介绍：体系建立至今，公司暂无作废文件

公司对重要的文件信息通过权限控制分发或禁止复印外传等予以保密。

查见《记录清单》，规定了保存期以及保存的部门。查见，有《合格供方评价表》、《纠正预防措施处理单》、《培训计划》，符合要求。

现场确认：各级文件的分发、访问、检索和使用、存储和防护等均符合规定要求。

查，管理手册：公司编制了《文件控制程序》《记录控制程序》，规定了体系文件的编制、审核、批准、受控、使用、报废等要求。查见：程序文件有 27 个，查：《受控文件清单》里面包括：管理手册、程



序文件、岗位任职要求、管理制度汇编等。

查见：《文件发放、回收记录》程序文件、管理手册、管理制度汇编等行了发放；有文件编号、分发号，版本，部门签收等内容，暂无回收记录发生。

可获得该文件的有效版本：

《管理手册》现行版本为 A/1 版

以上文件字迹清楚，审批齐全，受控标识完整

保存完好，易于识别。

#### 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，毕节金悦餐饮服务服务有限公司的

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	<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 type="checkbox"/> 达到	<input checked="" 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：魏津 魏津



## 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](http://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。